



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

“Complejo Enoturístico Vivencial para el Impulso del Desarrollo Vitivinícola en el Distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2021”

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

ARQUITECTO

AUTOR:

Perdomo Carvajal, Jose Enrique (ORCID: [0000-0001-7958-5192](https://orcid.org/0000-0001-7958-5192))

ASESOR:

DRA. Bustamante Dueñas, Isis (ORCID: [0000-0001-6155-1429](https://orcid.org/0000-0001-6155-1429))

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

ARQUITECTURA

LIMA – PERÚ

2022

Dedicatoria

A mi familia, que con amor eterno los he amado,
Dios provea en cada uno de ustedes salud y éxitos
en todo emprendimiento a desarrollar, que
Jesucristo mismo camine de la mano con ustedes.

Agradecimiento

A cada uno de mis docentes y compañeros de estudios que recorrieron a mi lado este hermoso viaje de formación profesional, a ustedes gracias y muchos éxitos.

Índice de contenidos

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Índice de contenidos.....	iv
Índice de tablas.....	vi
Índice de gráficos y figuras.....	vi
Resumen.....	ix
Abstract.....	x
I. INTRODUCCIÓN.....	i
1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática.....	2
1.2. Objetivos del Proyecto.....	4
1.2.1. Objetivo General.....	4
1.2.2. Objetivos Específicos.....	4
II. MARCO ANÁLOGO.....	5
2.1. Estudio de Casos Urbano-Arquitectónicos similares.....	6
2.1.1. Cuadro síntesis de los casos estudiados (Formato 01).....	6
2.1.2. Matriz comparativa de aportes de casos (Formato 02).....	8
III. MARCO NORMATIVO.....	9
3.1. Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectónico	10
IV. FACTORES DE DISEÑO.....	11
4.1. Contexto.....	12
4.1.1. Lugar.....	12
4.1.2. Principales Características Geográficas.....	13
4.1.3. Historia y Cultura.....	15
4.1.4. Indicadores Demográficos.....	16
4.1.5. Principales Actividades Económicas del Distrito.....	17
4.1.6. Condiciones bioclimáticas.....	20
4.2. Programa Arquitectónico.....	26
4.2.1. Aspectos cualitativos.....	26
4.2.2. Aspectos cuantitativos.....	27
4.3. Análisis del terreno.....	30
4.3.1. Ubicación del terreno.....	30
4.3.2. Topografía del terreno.....	33
4.3.3. Morfología del terreno.....	35
4.3.4. Estructura urbana.....	36
4.3.5. Viabilidad y Accesibilidad.....	36
4.3.6. Relación con el entorno.....	37
4.3.7. Parámetros urbanísticos y edificatorios.....	38
V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO.....	40
5.1. Conceptualización del objeto urbano arquitectónico.....	41
5.1.1. Ideograma conceptual.....	41
5.1.2. Criterios de diseño.....	41

5.1.3.	Partido arquitectónico.....	42
5.2.	Esquema de zonificación.....	42
5.3.	Planos arquitectónicos del proyecto	44
5.3.1.	Plano de ubicación y localización	44
5.3.2.	Plano perimétrico – Topográfico	45
5.3.3.	Plano general	47
5.3.4.	Planos de distribución por sectores y niveles	49
5.3.5.	Planos de elevaciones por sectores	56
5.3.6.	Planos de cortes por sectores	57
5.3.7.	Planos de detalles arquitectónicos.....	63
5.3.8.	Planos de detalles constructivos	71
5.3.9.	Planos de seguridad.....	73
5.4.	Memoria descriptiva de arquitectura	77
5.5.	Planos de especialidades del proyecto (Sector elegido).....	82
5.5.1.	Planos básicos de estructuras.....	82
5.5.2.	Planos básicos de instalaciones sanitarias.....	84
5.5.3.	Planos básicos de instalaciones electro mecánicas	89
5.6.	Información complementaria.....	93
5.6.1.	Animación virtual (Recorridos y 3Ds del proyecto)	93
VI.	CONCLUSIONES	105
VII.	RECOMENDACIONES	107
VIII.	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICAS.....	109
IX.	ANEXOS	111
	Anexo 1. Recorrido por el distrito, sus paisajes vitivinícolas	112
	Anexo 2. Cata de productos, recorrido por las instalaciones y sus procesos	113
	Anexo 3. Canales de regadíos para el uso agrícola de Santa Cruz de Flores	114
	Anexo 5. Referentes arquitectónicos.....	116
	Anexo 6. Infraestructura y situación actual del distrito	117

Índice de tablas

Tabla 1: Censo de población y vivienda 2007 del Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI	17
Tabla 2: Curvas del cambio promedio del clima respecto a los grados y meses del año.	20
Tabla 3: Categorización de cantidad de nubes.....	21
Tabla 4: Porcentaje de probabilidades de precipitaciones.	22
Tabla 5: Precipitaciones mensuales de lluvias.....	22
Tabla 6: Horas de iluminación crepuscular.	23
Tabla 7: Hora en la que sale el sol y momento solar con crepúsculo.....	24
Tabla 8: Porcentaje de humedad con relación a los meses del año.....	24
Tabla 9: Promedio de la velocidad del viento con respecto a las estaciones del año.	25
Tabla 10: Porcentaje en horas con relación de la dirección del viento.....	25
Tabla 11: Zonificación habitacional residencial de densidad media.....	39

Índice de gráficos y figuras

Gráfico 1 Ubicación y accesibilidad al distrito estudiado.....	12
Gráfico 2: Emplazamiento del proyecto en el terreno y el acceso vial.	13
Gráfico 3: Extensos canales de regadíos para el uso agrícola.....	14
Gráfico 4: Distancia del Río Mala con el casco urbano de Santa Cruz de Flores.	15
Gráfico 5: Evolución histórica en el distrito de Santa Cruz de Flores.	16
Gráfico 6: Fundo el potrero, comercialización de frutos que ofrece la chacra.....	18
Gráfico 7: Cata de vinos y piscos.....	19
Gráfico 8: Recorrido por las bodegas vitivinícolas.....	19
Gráfico 9: Mapa del Perú y la ubicación de la provincia de cañete.	31
Gráfico 10: Plano de ubicación y relación con el entorno inmediato.....	32
Gráfico 11: Imagen satelital del relieve topográfico.....	33
Gráfico 12: Imagen satelital con vértices y perfil de niveles topográfico.....	34
Gráfico 13: Perfil transversal A-A.....	34
Gráfico 14: Perfil longitudinal B-B.....	35
Gráfico 15: Zonificación de usos de suelos en el territorio de cañete.....	35
Gráfico 16: Medio construido actual, sectores predominantes del lugar.	36
Gráfico 17: Vías y accesos predominantes en el casco urbano.....	37
Gráfico 18: Máximos de alturas en viviendas.....	38
Gráfico 19: Idea rectora y concepto arquitectónico.....	41
Gráfico 20: Esquema de zonificación.....	42
Gráfico 21: Esquema de zonificación y actividades.....	43
Gráfico 22: Zonificación y entorno inmediato, señalización en base a paletas de colores.....	43
Gráfico 23: Plano de ubicación y normativa – escala 1/1000.....	44
Gráfico 24: Plano perimétrico y topográfico – escala 1/1000.....	45

Gráfico 25: Plano perimétrico – escala 1/100.....	46
Gráfico 26: Plano de planta general – escala 1/500.....	47
Gráfico 27: Plano de planta general zona baja – escala 1/250.....	48
Gráfico 28: Plano de bloque de hospedaje y zona de administración – escala 1/100.....	49
Gráfico 29: Plano de bloque de personal de servicio y zona del liceo cultural – escala 1/100.....	50
Gráfico 30: Plano de bloque de patio del vino – escala 1/75.....	51
Gráfico 31: Plano de bloque de restaurante – escala 1/100.....	52
Gráfico 32: Plano de bloque vitivinícola primer piso – escala 1/150.....	53
Gráfico 33: Plano de bloque vitivinícola semi sótano – escala 1/150.....	54
Gráfico 34: Plano de planta general de techos – escala 1/500.....	55
Gráfico 35: Plano de elevación general este – oeste escala 1/150.....	56
Gráfico 36: Plano de corte general longitudinal A-A escala 1/150.....	57
Gráfico 37: Plano de corte general longitudinal B-B escala 1/150.....	58
Gráfico 38: Plano corte transversal C-C escala 1/150.....	59
Gráfico 39: Plano corte transversal D-D escala 1/150.....	60
Gráfico 40: Plano corte longitudinal vitivinícola – escala 1/75.....	61
Gráfico 41: Plano corte longitudinal por sectores - escala 1/75.....	62
Gráfico 42: Plano de detalle arquitectónico sector vitivinícola 1 planta - escala 1/50.....	63
Gráfico 43: Plano de detalle arquitectónico sector vitivinícola semi sótano - escala 1/50.....	64
Gráfico 44: Plano de corte longitudinal a detalle sector vitivinícola – escala 1/50.....	65
Gráfico 45: Plano de corte transversal a detalle sector vitivinícola – escala 1/50.....	66
Gráfico 46: Plano de detalle de baños sector elegido - escala indicada.....	67
Gráfico 47: Plano de detalle de escalera y componentes inmediatos - escala indicada.....	68
Gráfico 48: Plano de detalles de pirámide de cristal - escala indicada.....	69
Gráfico 49: Plano de detalles de ascensor de sector asignado - escala indicada.....	70
Gráfico 50: Plano de detalles constructivos - escala indicada.....	71
Gráfico 51: Plano de detalles constructivos - escala indicada.....	72
Gráfico 52: Plano de seguridad sótano - escala 1/150.....	73
Gráfico 53: Plano de seguridad 1 planta - escala 1/150.....	74
Gráfico 54: Plano de rutas de evacuación sótano – escala 1/150.....	75
Gráfico 55: Plano de rutas de evacuación 1 planta – escala 1/150.....	76
Gráfico 56: Plano de cimentación - escala 1/250.....	82
Gráfico 57: Plano de cimentación – escala 1/150.....	83
Gráfico 58: Plano de instalaciones sanitarias – agua - semi sótano - escala 1/100.....	84
Gráfico 59: Plano de instalaciones sanitarias – agua – planta general – escala 1/250.....	85
Gráfico 60: Plano de instalaciones sanitarias - desagüe - semi sótano - escala 1/100.....	86
Gráfico 61: Plano de instalaciones sanitarias – desagüe – planta general – escala 1/250.....	87
Gráfico 62: Plano de sistema contra incendios sector elegido - escala 1/150.....	88
Gráfico 63: Plano de instalaciones eléctricas alumbrado - semi sótano - escala 1/150.....	89
Gráfico 64: Plano de instalaciones eléctricas tomacorriente – semi sotano - escala 1/150.....	90
Gráfico 65: Plano de instalaciones eléctricas tomacorriente - planta general - escala 1/150.....	91
Gráfico 66: Plano de instalaciones eléctricas alumbrado - planta general - escala 1/150.....	92
Gráfico 67: Atrio peatonal, ingreso peatonal por la av. Lima hacia el complejo.....	93

Gráfico 68: Ingreso peatonal por la av. Lima hacia la bodega vitivinícola.....	93
Gráfico 69: Ingreso al restaurante, zona de interacción social y puntos de reunión.....	94
Gráfico 70: Ruta de evacuación a zona segura del complejo enoturístico, áreas verdes y esparcimiento social	94
Gráfico 71: Punto de encuentro social con respecto al bloque de liceo cultural	95
Gráfico 72: Area verdes, acceso universal y escalinatas hacia el eje central	95
Gráfico 73: Rutas de ingreso interno respecto al elemento regente	96
Gráfico 74: Esparcimiento social, grutas e hitos históricos entorno al viticultor	96
Gráfico 75: Terraza con tratamiento verde, mirador con vista hacia el casco urbano	97
Gráfico 76: Eje central, área de mayor prioridad para el turista	97
Gráfico 77: Falsas fachadas con elementos de recolección solar tomando la forma del concepto inicial	98
Gráfico 78: Recorrido vivencial entorno a la industria vitivinícola, procesos de elaboración	98
Gráfico 79: Vista por la galería cultural antes del inicio de recorrido por los tanques de guarda	99
Gráfico 80: Área de estación y galería entorno al aprendizaje de sus procesos	99
Gráfico 81: Zona de inscripción y área de espera para el turista	100
Gráfico 82: Tratamientos en fachadas, uso de paneles fotovoltaicos para la recolección de energía solar	100
Gráfico 83: Zona de cata de productos	101
Gráfico 84: Almacenaje de vinos, estantes y mostrarios	101
Gráfico 85: Recorrido por las áreas destinadas a la cata del producto	102
Gráfico 86: Vista a vuelo de pájaro, eje central articulador con el casco urbano.....	102
Gráfico 87: Transporte de la vid hacia las tolvas que llevan al sótano para su proceso	103
Gráfico 88: Ingreso peatonal, ruta que conecta el casco urbano con el complejo enoturístico	103
Gráfico 89: Fachada de ingreso peatonal, prioridad al uso peatonal por la av. Lima.....	104
Gráfico 90: Fachada de ingreso vehicular, acceso por la av. Quito, prioridad vehicular hacia la bolsa de estacionamiento	104
Ilustración 1: Estructura arquitectónica predominante en el distrito.....	2
Ilustración 2: Porcentaje en el sector turístico por medio de la industria vitivinícola.	3
Ilustración 3: Alturas máximas del medio construido.	37

Resumen

Es difícil pensar en un mundo sin arquitectura, aquella cobertura que nos envuelve como piel, brindándonos protección ante los efectos de la naturaleza, estos espacios que nos permiten tallar memorias en nuestro ser de momentos vividos que de una manera u otra perdurarán hasta el final de nuestros días, aquella arquitectura que habla por sí sola, viva, emplazándose como patrimonio cultural en las memorias colectivas del lugar.

El Distrito de Santa Cruz de Flores posee un potencial muy alto en la producción semi industrial y artesanal de vinos y piscos, que por herencia han venido tecnificando y desarrollando como sustento propio y promotor económico para la comunidad de Santa Cruz de Flores, así mismo haciendo de este, un lugar turístico por el cual visitar, ya que el atractivo del paisaje, ambientes campestres, circuito de ciclo montañismo, fértiles tierras productoras de diversas frutas, la gastronomía, costumbres típicas y sitios de interés histórico - cultural, crea todo un maridaje de sabores y sensaciones difíciles de escapar a nuestros sentidos. Este valor agregado es el que conlleva al presente proyecto a realizar, la cual plantea definir el impacto positivo que tendría al desarrollarse como Complejo Enoturístico, contemplando todas las actividades mencionadas del lugar, también es válido aclarar que, a mayor demanda turística, mayor es la necesidad de concebir espacios que contribuyan a mejorar las experiencias en sus cinco sentidos, para ello se tomarán criterios arquitectónicos como la adaptación y mimesis con el entorno, manteniendo una relación directa con la naturaleza.

Finalmente se demostrará a través del desarrollo arquitectónico la posibilidad de mejorar, unificar, articular y consolidar la ruta del vino y del pisco como identidad del distrito, así mismo mantener las tradiciones vitivinícolas presentes en diferentes regiones del Perú.

Palabras claves: Enología, viticultura, enoturismo, puesta en valor.

Abstract

It is difficult to think of a world without architecture, that covering that surrounds us like skin, offering us protection against the effects of nature, these spaces that allow us to carve memories in our being of lived moments that in one way or another will last until the end of our days, that architecture that speaks for itself, alive, placing itself as cultural heritage in the collective memories of the place.

The District of Santa Cruz de Flores has a very high potential in the semi-industrial and artisanal production of wines and piscos, which by inheritance have been technifying and developing as their own livelihood and economic promoter for the community of Santa Cruz de Flores, also doing of this, a tourist place to visit, since the attractiveness of the landscape, country environments, mountaineering cycle circuit, fertile lands that produce various fruits, gastronomy, typical customs and sites of historical - cultural interest, create a whole pairing flavors and sensations difficult to escape our senses. This added value is what leads to the present project to be carried out, which proposes to define the positive impact that it would have when developing as a Wine Tourism Complex, contemplating all the activities mentioned in the place, it is also valid to clarify that, the greater the tourist demand, the greater the need to conceive spaces that contribute to improving the experiences in their five senses, for this, architectural criteria such as adaptation and mimesis with the environment will be taken, maintaining a direct relationship with nature.

Finally, through architectural development, the possibility of improving, unifying, articulating and consolidating the wine and pisco route as the identity of the district will be demonstrated, as well as maintaining the viticultural traditions present in different regions of Peru.

Keywords: Oenology, viticulture, wine tourism, enhancement.

I. INTRODUCCIÓN

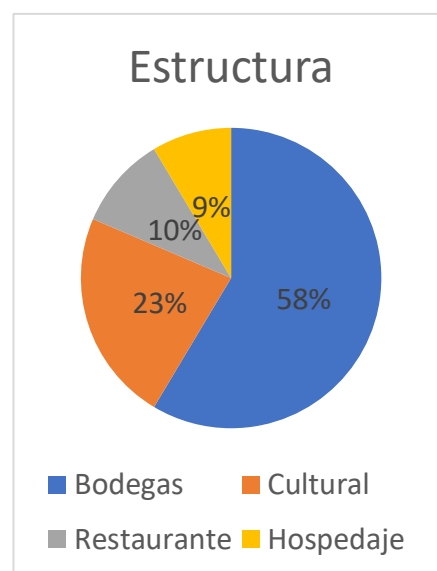
1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática

El turismo en el territorio peruano es notable, por su biodiversidad natural, riqueza histórica y cultural característico de nuestro país, estando en el foco de atención por muchos turistas nacionales como internacionales, haciendo que cada región del país sea única por conocer, ya sea por sus verdes valles, áridos lugares o cadenas montañosas en dónde siempre estará presente nuestra cultura milenaria impreso ya sea en la gastronomía, el gentilicio que nos caracteriza o en el disfrute de un buen pisco y vino.

El pisco y el vino peruano es considerado como un elemento bandera, haciendo que este producto sea único en su elaboración y proceso de convertir el fruto de la vid en una obra de arte bebible, pero para obtener los mejores resultados en estas técnicas es condicional una infraestructura que cumpla con los estándares de calidad y que aun así concentre al turista en un mismo ambiente arquitectónico donde lo sumerja en este mundo vitivinícola. Actualmente existe la famosa ruta del vino y del buen pisco que recorre una gran parte de departamentos del Perú, la cual tiene como fin incrementar, motivar, transmitir por medio de la cata de vinos la cultura vitivinícola, todo un proceso de elaboración e información concentrado en un vaso, empleando los métodos que por herencia propia han venido adquiriendo y otros que han venido tecnificando, aun así existe una única carencia, el espacio, la arquitectura que acoja todos los conceptos y necesidades que el usuario requiere en cada visita, actualmente solo existen bodegas vitivinícolas artesanales y muy pocas tecnificadas a lo largo de nuestro país, un ejemplo claro es la hacienda Tacama en Ica, siendo unas de las primeras fundadas en nuestro país, donde combinan conocimiento artesanal con el proceso industrial, esto se ve reflejado en mayor producción por año en sus productos, así mismo aumentando la calidad y elaboración en el proceso del vino, de la misma manera la bodega vitivinícola Taberner, ubicada en el valle de chincha, quien de igual forma busca incrementar su productividad al tratar de evolucionar sus espacios para el turista.

El distrito de Santa Cruz de Flores, ubicado en Cañete, a una hora de distancia de la capital costera, se ha convertido en uno de los destinos favoritos por los limeños, ofrece una riqueza natural muy notable y el aire fresco que en sus fértiles valles se pueden inhalar, ambientes campestres, circuito de ciclo montañismo, gastronomía y costumbres típicas, así como lugares de interés histórico y cultural, todo un recorrido turístico para poder disfrutar en familia y liberarse del estrés

Ilustración 1: Estructura arquitectónica predominante en el distrito.

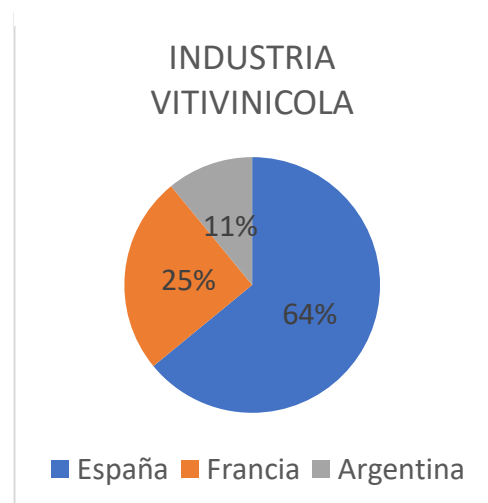


laboral, congestión vehicular y entre otros problemas que padecemos en nuestras urbes.

En dicho distrito podemos identificar la cultura del vino y del pisco de manera muy predominante, incluyendo principalmente en la economía y en el desarrollo del pueblo, los amplios viñedos destinados al cultivo de la vid como materia prima, sus tradicionales bodegas artesanales vitivinícolas ofrecen una variedad de sabores y técnicas de elaboración servido como liquido en una copa, cada bodega con un sabor impreso diferente de acuerdo a su elaboración, pero para ello requiere mano de obra, haciendo oportuno la necesidad de la manufactura, personal que ocupe un cargo en cada área dentro de las bodegas para ofrecer un producto final, así mismo la carencia en el desarrollo de la infraestructura y espacios en relación con las bodegas – clientes, también en el uso del mobiliario y recorridos que sumerjan al turista en el mundo del vino.

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

Ilustración 2: Porcentaje en el sector turístico por medio de la industria vitivinícola.



Como podemos apreciar en el gráfico, la industria vitivinicola en España representa un 64% de ingresos en el sector turístico por medio de las actividades vitivinicolas en las que se desempeñan, esto genera una mayor demanda turística haciendo un replanteo en sus instalaciones y espacios que compitan con hoteles, spa, entretenimiento y un sinfín de actividades orientadas al ocio con fines recreativos, culturales y salud.

Finalmente, una vez identificadco nuestro problema, se pretende responder a las necesidades mencionadas por medio de un Complejo Enoturístico Vivencial para el Impulso del Desarrollo Vitivinicola, la cual proyecta optimizar la infraestructura turística del lugar a través de un

concepto arquitectónico que tome las necesidades de demanda turística, respondiendo de manera eficaz, además sumergir al visitante en experiencias sensoriales que a través de los recorridos y actividades enoturísticas se logre imprimir un recuerdo único y vivencial, de esta manera difundir y potenciar la cultura del vino presente en el actual distrito de Santa Cruz de Flores.

1.2. Objetivos del Proyecto

Contribuir con una solución al problema de infraestructura carente, que demanda el lugar por sus festividades y costumbres que se realizan en el distrito, influyendo en la accesibilidad del peatón y las áreas verdes, creando un eje central en donde se interconecte con el centro del pueblo, haciendo invitación a caminar y recorrer al aire libre sus instalaciones, despertando percepciones en sus cinco sentidos, oído, olfato, tacto, gusto y vista, así mismo manteniendo una mimesis en el valle agrícola.

1.2.1. Objetivo General

Proponer, implementar y proyectar un Complejo Enoturístico Vivencial; orientado en integrar los espacios naturales a través de la arquitectura, de manera que se articule con el casco urbano y así potencializar el desarrollo económico a través del turismo.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Organizar el espacio y a trama urbana por medio de un eje central jerarquizando el acceso público peatonal, además la existencia de cinco bloques arquitectónicos interactuando entre sí con el turista y el medio que lo rodea
- Aprovechar los recursos naturales y sus bondades que ofrece el lugar, haciendo uso de ellos en el sistema constructivo del complejo.
- Impulsar de manera creativa la economía a través de la cultura del vino, por medio de aprendizajes prácticos, culturales y dinámicos.

II. MARCO ANÁLOGO

2.1. Estudio de Casos Urbano-Arquitectónicos similares

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

Caso de estudio N°1 – Bodega Marqués de Riscal

CUADRO DE SINTESIS DE CASOS ESTUDIADOS			
Caso N° 1		Bodega Marqués de Riscal	
DATOS GENERALES			
Ubicación:	Álava, La Rioja, España	Proyectista:	Frank Gehry
Resumen:		Año de construcción: 2003 - 2007	
Este proyecto enfatiza el diseño funcional entre producción y el ocio, es pionero en su tema, ya que aprovecha el rubro principal de producción de vino con los lugares de relajación y turismo, esta bodega es la más antigua y tradicional de La Rioja, introduce técnicas francesas en la elaboración del vino.			
Análisis contextual		Conclusiones	
Emplazamiento	Morfología		
Cada planta es diferente y altamente irregular, y disminuye en dimensión a medida que se asciende en vertical. La elevación del edificio, gracias a las tres super columnas que arrancan de nueve metros por debajo del acceso al hotel, y atraviesan el gran botellero.	La configuración del terreno es perfecta ya que se encuentra en un ligero desnivel y rodeado de fuentes hídricas que aportan propiedades únicas para el riego de la vid, los suelos son húmedos adosados a texturas gruesas.	El proyecto se impone en relación con el espacio existente, pero existe un punto de equilibrio en sus tonalidades y modernismo que mimetiza con la demás arquitectura. Por la ubicación es ejemplar para este tipo de proyectos, ya que se encuentra rodeado de abundante naturaleza.	
Análisis Vial	Relación con el Entorno	Aportes	
Descripción de tipos de vías: Vía principal: Vía colectora: Vía Arterial:	La trama urbana es irregular, pero sus accesos y circulaciones están bien definidos evitando embotellamientos, la vía está articulada con las demás calles, la arquitectura es un poco imponente en el lugar.	Un lugar antiguo pero novedoso para hospedarse y culturizar, alejarse del estrés laboral y la rutina que imprimen las grandes urbes. Aporta en la economía del lugar.	
Análisis Bioclimático		Conclusiones	
Clima	Asolamiento		
En Rioja, los veranos son cortos, muy caliente, áridos y mayormente despejados y los inviernos son largos, fríos, secos y parcialmente nublados. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 6 °C a 31 °C y rara vez baja a menos de 3 °C o sube a más de 35 °C.	La duración del día en Rioja varía considerablemente durante el año. En 2021, el día más corto es el 21 de diciembre, con 9 horas y 38 minutos de luz natural; el día más largo es el 21 de junio, con 14 horas y 42 minutos de luz natural.	El sol es predominante y los espacios están en función al asolamiento para generar una atmósfera adecuada para hospedarte, además de brindar aportes significativos en la elaboración del vino.	
Vientos	Orientación	Aportes	
La parte más ventosa del año dura 4.1 meses, del 16 de enero al 18 de mayo, con velocidades promedio del viento de más de 14.4 kilómetros por hora. El día más ventoso del año es el 21 de febrero, con una velocidad promedio del viento de 15.8 kilómetros por hora.	La fachada del proyecto está ubicada hacia el oeste, la parte lateral en donde se ubican los hospedajes apunta hacia el norte, los demás bloques se distribuyen hacia el este y sur.	- Lugar único para hospedarte y pasar en familia de manera vacacional. - Propiedades únicas y diferentes texturas en el sabor del vino.	
Análisis Formal		Conclusiones	
Ideograma Conceptual	Principios Formales		
Todo está envuelto en cascadas de titanio coloreado en rosa, oro y plata que a la luz del día refleja en sus curvas las tonalidades rojizas del vino tinto, el dorado de la malla y el plateado de la cápsula de la botella de vino de Marqués de Riscal.	El edificio se integra dentro del nuevo complejo bodeguero de Marqués de Riscal, 100.000 metros cuadrados dedicados a la elaboración, cuidado, estudio y, por supuesto, disfrute del vino. Entre el edificio principal y los anejos se distribuyen dos restaurantes gourmet, 43 suites exclusivas, cada una diseñada de forma individual.	A pesar de que la altura del edificio, 35 metros, no sobrepasa la del campanario de la iglesia para no alterar la identidad de esta pequeña población agrícola de la Rioja alavesa, cientos de turistas comienzan a perturbar la calma de este tranquilo lugar en busca de la que ya se conoce como 'catedral del vino'.	
Características de la Forma	Materialidad	Aportes	
El entramado metálico se prolonga al exterior por medio de pérgolas que, además de enmarcar el panorama y proporcionar sombra, se convierten en la señal de identidad del edificio gracias a los tonos de sus acabados, un guiño a los colores de la firma.	El material usado en la estructura del proyecto es principalmente de titanio, acero y hormigón, adecuándose y tratado de manera armónica en cada área y recorrido generando diálogos y contraste con los tradicionales edificios que lo rodea.	Las fachadas de piedra y los ventanales de madera establecen diálogos y contrastes con los tradicionales edificios del siglo XIX del entorno, utilizando una piedra arenisca con la misma tonalidad de la arquitectura tradicional en esa zona.	
Análisis Funcional		Conclusiones	
Zonificación	Organigramas		
<ul style="list-style-type: none"> ● - Administración ● - Restaurante ● - Hospedaje ● - Bodega y eventos 	El ingreso principal está ubicado en la zona administrativa, seguido del restaurante y las áreas de ocio creando todo un circuito de recorrido hasta la tradicional bodega y sus eventos tradicionales del lugar.	Cada planta es diferente y altamente irregular, y disminuye en dimensión a medida que se asciende en vertical. La elevación del edificio, gracias a las tres super columnas que arrancan de nueve metros por debajo del acceso al hotel, y atraviesan el gran botellero de Marqués de Riscal.	
Flujograma	Programa Arquitectónico	Aportes	
La relación entre los espacios se ve de manera fluida con un punto central que es restaurante que reparte hacia las demás áreas, enlazando todos los espacios principales.	El programa arquitectónico se emplaza de una manera secuencial dando prioridad a los espacios de integración y de ahí se van interrelacionando.	permite unas espectaculares vistas en todas las plantas, tanto de los viñedos, como de Elciego, y de la iglesia con las montañas de la Sierra de Cantabria como magnífico telón de fondo.	

Caso de estudio N°2 – Bodega Ysios

CUADRO DE SINTESIS DE CASOS ESTUDIADOS			
Caso N° 2		Bodegas Ysios	
DATOS GENERALES			
Ubicación:	Camino de la hoya, La Guardia, España	Proyectista:	Santiago Calatrava
Resumen:		Año de construcción: 1998 - 2001	
En el caso de las Bodegas Ysios, cuyo nombre es un homenaje a los dioses egipcios Isis y Osiris, íntimamente relacionados con el mundo del vino, su construcción se ubicó en un viñedo de más de 120 hectáreas en La Rioja Alavesa. De Egipto llega también la inspiración de los «canales» que bordean la bodega, recogiendo las esencias del río Nilo.			
Análisis contextual		Conclusiones	
Emplazamiento		Morfología	
El edificio es un pabellón alargado, 196x26m, con una superficie de 8.000m ² , en el que de forma lineal se elabora el vino. Por uno de los accesos laterales entra la uva y se almacena en las bodegas del otro extremo, donde se añeja para su posterior venta.	La morfología del terreno en donde se emplaza el proyecto es ligeramente llana, pero como telón de fondo se encuentra rodeado de una cadena montañosa, de ahí parte el criterio arquitectónico en el movimiento de la cubierta creando una mimesis con el entorno.	Formalmente, el edificio se concibe linealmente para conseguir el mejor proceso de elaboración y producción de los caldos. La planta abarca una superficie de 8.000m ² y su desarrollo es lineal creando una continuidad en función de la fabricación del vino.	
Análisis Vial		Relación con el Entorno	
Descripción de tipos de vías: Vía principal: Vía colectora: Vía Arterial:	El proyecto se emplaza en zonas agrícolas a las afuera del casco urban o así que la relación con el entorno natural es directa, su extenso valle de parrales hace muy atractivo el lugar.	Aportes	Maximiza el beneficio de los rayos del sol sobre las cepas. Aproximadamente la mitad del terreno perteneciente a la Bodega Ysios está dedicado al cultivo de los viñedos. A 64 km de Vitoria pertenece a la comunidad autónoma del País Vasco.
Análisis Bioclimático		Conclusiones	
Clima		Asolamiento	
La temporada templada dura 3,0 meses, del 15 de junio al 14 de setiembre, y la temperatura máxima promedio diaria es más de 24 °C. El día más caluroso del año es el 3 de agosto, con una temperatura máxima promedio de 28 °C y una temperatura mínima promedio de 14 °C.	La salida del sol más temprana es a las 06:32 el 14 de junio, y la salida del sol más tardía es 2 horas y 9 minutos más tarde a las 08:41 el 30 de octubre. La puesta del sol más temprana es a las 17:36 el 9 de diciembre, y la puesta del sol más tardía es 4 horas y 15 minutos más tarde a las 21:52 el 27 de junio.	La Sierra de Cantabria protege el viñedo riojano de la influencia de la Bahía de Vizcaya. El papel de esta cordillera, con picos que superan fácilmente altitudes de más de 1.300 metros, es crucial, actuando como una barrera bioclimática. Además, su altura protege la región de los vientos fríos y húmedos del noroeste, mientras que la orientación de la viña, al pie de la montaña cuyas pendientes suaves se entrelazan con las terrazas del río.	
Vientos		Orientación	
La parte más ventosa del año dura 6,6 meses, del 17 de octubre al 5 de mayo, con velocidades promedio del viento de más de 12,4 kilómetros por hora. El día más ventoso del año es el 30 de enero, con una velocidad promedio del viento de 14,9 kilómetros por hora.	El ingreso principal se encuentra hacia el sur, ubicando el norte a la zona de producción con dirección hacia la cadena montañosa, el este y oeste los demas bloques y espacios del proyecto.	Aportes	Los viñedos se benefician de esta tierra para proporcionar uvas de gran calidad y se caracterizan por la diversidad de elementos que confluyen en la región: desde el patrimonio vitivinícola como la variedad de micro climas y suelos.
Análisis Formal		Conclusiones	
Ideograma Conceptual		Principios Formales	
Es curioso el proceso creativo de Calatrava, parte de unos bocetos que son siempre geniales, imagina una copa y diseña la planta partiendo de esta idea, imagina bodegas y diseña el alzado y el lago perimetral que mediante el reflejo complete la parte de la barrica que le falta al alzado.	El edificio es concebido como un elemento completamente integrado en el paisaje circundante y, al mismo tiempo, como una escultura autónoma específica del sitio que debido al tratamiento volumétrico de sus muros y cubierta crea una continuidad entre el espacio exterior y el interior a través del "movimiento estático" de los recintos.	el Arq. Calatrava nos sorprende creando un edificio cuya cubierta de aluminio con forma alabeada además de simular la forma circular de las bodegas se asemeja a la forma de la sierra de Cantabria que tiene a su espalda.	
Características de la Forma		Materialidad	
La construcción es desigual, con pronunciados cambios de altura de hasta 10m en la parte más alta, en el lado norte, hasta los niveles más bajos de la zona sur. El resultado arquitectónico original es obtenido gracias a la superposición de elementos laminares en diferentes niveles.	Son de hormigón como el resto de los muros, fueron revestidos con listones de madera de cedro, colocados horizontalmente, a excepción de las pronunciadas vigas inclinadas que resaltan la alta cristalería colocada sobre la entrada principal que se colocaron en posición vertical.	Aportes	la cubierta se construyó con un acabado exterior de aluminio natural, que contrasta con la calidez de la madera, que nos recuerda a los colores de la tierra, mientras en la cubierta siempre se reflejan los colores del cielo.
Análisis Funcional		Conclusiones	
Zonificación		Organigramas	
● - Ingesta de uva ● - Producción ● - Limpieza de barriles ● - Almacenamiento ● - Zona de enbotellado ● - Almacenamiento de botellas ● - Zona de carga y descarga ● - Lobby de visitantes	El diseño simula las líneas de una hilera de bodegas. Hay una exposición permanente de estos bocetos en la bodega.	Su desarrollo es lineal creando una continuidad en función de la fabricación del vino, el edificio es un pabellón alargado donde se desarrolla linealmente el proceso de fabricación del vino, la uva entra por uno de los extremos y termina en las bodegas que se encuentran en el otro extremo.	
Flujograma		Programa Arquitectónico	
EL flujo del espacio esta desarrollado de manera horizontal hacia un solo sentido, simulando la cadena de flujos en las industrias producción.	El edificio se ubica al norte de la parcela, desarrollándose de forma lineal con una orientación este -oeste en el sentido de la directriz longitudinal del edificio, con el fin de mantener desde ella una visual completa hacia los viñedos. Los viñedos se encuentran frente a la bodega.	Aportes	Los vinos se elaboran a partir de los viñedos de la propia bodega, conservando la personalidad de cada uno de los terruños. Son tres fincas principales, con una extensión total de 50 hectáreas.

2.1.2. Matriz comparativa de aportes de casos (Formato 02)

MATRIZ COMPARATIVA DE APORTES DE CASOS		
	CASO 1	CASO 2
ANÁLISIS CONTEXTUAL	Se integra de manera imponente, pero con carácter armónico con el lugar, su volumen rompe con la estructura o edificaciones aledañas más sin embargo por sus texturas, colores y contrastes logra fluir y adaptarse en el terreno.	Se sobrepone en una zona agrícola creando una mimesis con el entorno, usa el espacio a favor y la estructura de sus fachadas y coberturas toma la forma del relieve para generar un emplazamiento único del lugar sin competir con la naturaleza.
ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO	Usa sus fachadas para aprovechar el asoleamiento y los fértiles valles que lo rodea, el uso efectivo de la iluminación natural que fluye en sus espacios y que se refleja en su cobertura de titanio.	Aprovecha los vientos para mantener la ventilación en sus espacios, se mimetiza con el entorno aprovechando sus cultivos y fértiles valles que lo rodea, el lugar se encuentra rodeado de parrales.
ANÁLISIS FORMAL	Se forma de manera rectangular, aprovechando los desniveles en sus espacios, se va modulando formas cuadradas y rectangulares.	Su forma lineal característica crea un flujo unidireccional en los procesos del desarrollo vitivinícola, mejorando el rendimiento en su producción.
ANÁLISIS FUNCIONAL	Todos sus espacios se enlazan de manera funcional, un espacio invita al otro de manera que se forma un circuito fluido en cada recorrido, la estructura moderna rompe un poco con el entorno construido.	El espacio de la bodega funciona de manera fluida, el único detalle está en su cobertura, genera goteras en zonas muy importantes en donde la humedad puede estropear al producto.

III. MARCO NORMATIVO

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

CUADRO DE SINTESIS DE LEYES, NORMAS Y REGLAMENTOS			
RNE / LEY	ARTICULADO	SINTESIS	SOLUCIÓN PROYECTUAL
Norma A.030 Hospedaje (Reglamento Nacional de Edificaciones 2021).	Artículo 1 al 6	<ul style="list-style-type: none"> - Aspectos generales. - Condiciones generales de habitabilidad y funcionalidad. - Requisitos específicos para establecimientos de hospedaje. 	Se consideró para el hall de ingreso principal al complejo, las habitaciones y la zona de servicio.
Norma A.080 Oficinas (Reglamento Nacional de Edificaciones 2021).	Artículo 3 al 23	<ul style="list-style-type: none"> - Condiciones de habitabilidad y funcionalidad. - Características de los componentes. - Dotación de servicios. 	Para el desarrollo de los espacios de oficinas y espacios de cata se consideró las condiciones de iluminación y ventilación, altura mínima, dotación de servicios y ambientes necesarios.
Norma A.070 Comercio (Reglamento Nacional de Edificaciones 2021).	Artículo 1 al 2	<ul style="list-style-type: none"> - Aspectos generales. - Locales comerciales individuales. - Locales comerciales agrupados. 	Se consideró para el desarrollo del restaurante y vinoteca, el área de ventas.
Norma A.090 Servicios comunales (Reglamento Nacional de Edificaciones 2021).	Artículo 11	<ul style="list-style-type: none"> - Condiciones de habitabilidad y funcionalidad. 	Para el desarrollo de la sala de usos múltiples y dotación de servicios.
Norma A.060 Industria (Reglamento Nacional de Edificaciones 2021).	Artículo 1 al 26	<ul style="list-style-type: none"> - Aspectos generales. - Características de los componentes. - Dotación de servicios. 	Para la bodega vitivinícola se han considerado requisitos generales de iluminación y ventilación, instalaciones necesarias y dotación de servicios.
Plan de desarrollo concertado al 2021 (PDC) Municipalidad distrital de Santa Cruz de flores, provincia de Cañete	Artículo 9 y 79	Desarrollo integral para viabilizar el crecimiento económico.	Tratamiento residencial paisajístico, suma del 20% del uso del suelo.

IV. FACTORES DE DISEÑO

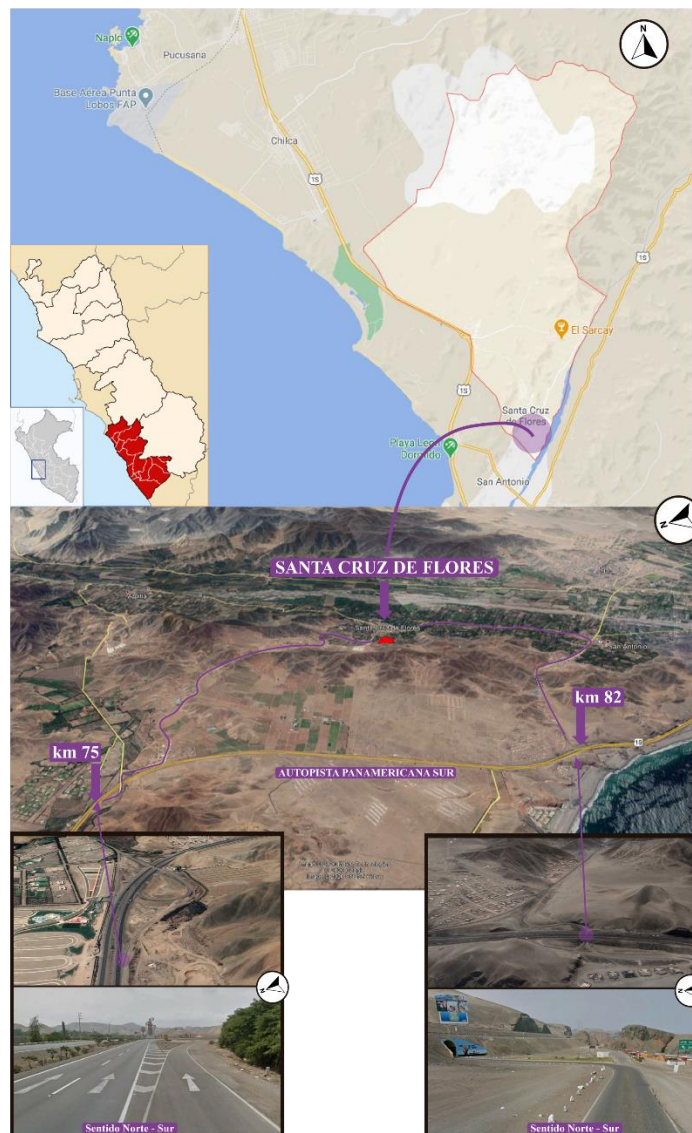
4.1. Contexto

4.1.1. Lugar

La ubicación seleccionada para el desarrollo del proyecto urbano arquitectónico se encuentra en el distrito de Santa Cruz de Flores, perteneciente a uno de los dieciséis distritos que conforman la provincia de Cañete.

Ubicado al sur de la capital Limeña, en el Km. 82 de la panamericana, es perteneciente a la región natural de la costa y se sitúa entre los $12^{\circ}37'01''$ de latitud Sur y $76^{\circ}38'24''$ de longitud Oeste.

Gráfico 1 Ubicación y accesibilidad al distrito estudiado.



Fuente: Elaboración propia, imagen extraída de Google Earth.

Gráfico 2: Emplazamiento del proyecto en el terreno y el acceso vial.



Fuente: Elaboración propia, imagen extraída de Google Earth.

Sus Límites son:

Por el NORTE: Con el Distrito de Chilca.

Por el SUR: Con el río Mala.

Por el ESTE: Con el Distrito de Calango.

Por el OESTE: Con el Distrito de San Antonio.

Santa Cruz de Flores posee una extensión de 100.06 km², equivalentes a 10.002 hectáreas, lo cual representa el 2.18% de la extensión de todo el territorio de la provincia de Cañete. Su altitud es de 85 m.s.n.m., en donde se puede apreciar comparativamente la extensión y altitud de cada uno de los 16 distritos componentes de la provincia de Cañete.

4.1.2. Principales Características Geográficas

El área de trabajo percibe un muy alto porcentaje de tierras fértiles y aptas para la agricultura, su recurso hídrico es de carácter superficial y subterráneo. Las aguas superficiales provienen del río Mala, estas mismas son las que mantienen el valle agrícola irrigado, dicho río presenta

un régimen irregular y caudaloso, las descargas máximas se presentan de diciembre a marzo, motivo de precipitaciones pluviales en la parte alta de la cuenca y bajando significativamente en los meses de junio a noviembre. Las aguas acumuladas en el subsuelo son extraídas por medio de pozos tubulares y a tajo abierto, son aguas óptimas para el uso agrícola, doméstico o industrial (ver anexo 12).

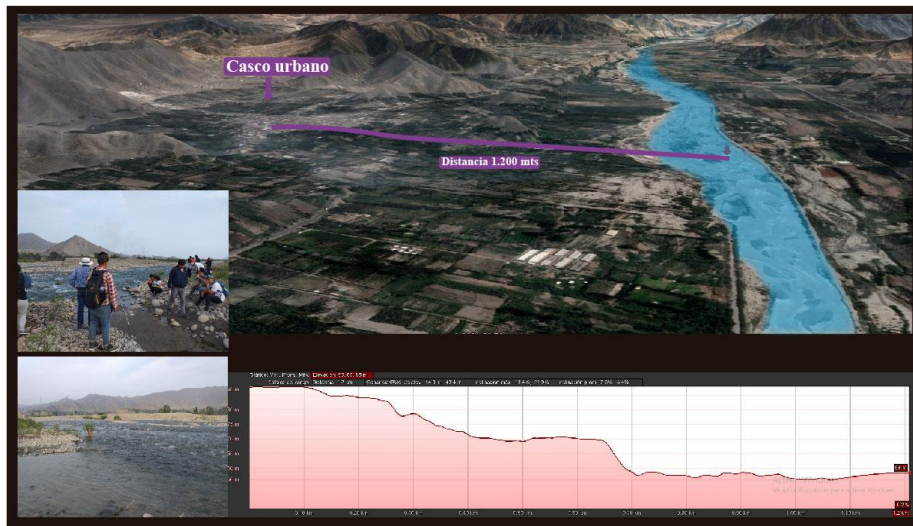
Gráfico 3: Extensos canales de regadíos para el uso agrícola.



Fuente: Gráficos, diseño y registro fotográfico propio.

Por otro lado, cuenta con una biodiversidad en cuanto a su flora, encontrando en el valle una gran variedad de plantas alimenticias, así mismo pasto natural que sirven de forraje para los animales. Su fauna es variada, presentando la crianza de ganado vacuno, ovino, porcino y equino, igualmente una diversidad de aves silvestres.

Gráfico 4: Distancia del Río Mala con el casco urbano de Santa Cruz de Flores.



Fuente: Elaboración propia, imagen extraída de Google Earth.

Finalmente, los peligros naturales a los que se encuentra expuestos en el distrito son los movimientos telúricos, ya que se halla en un área de influencia sísmica de la costa peruana y por la cercanía a la cuenca del río Mala sufren desbordamientos que se dan habitualmente por la ocurrencia del fenómeno de El Niño.

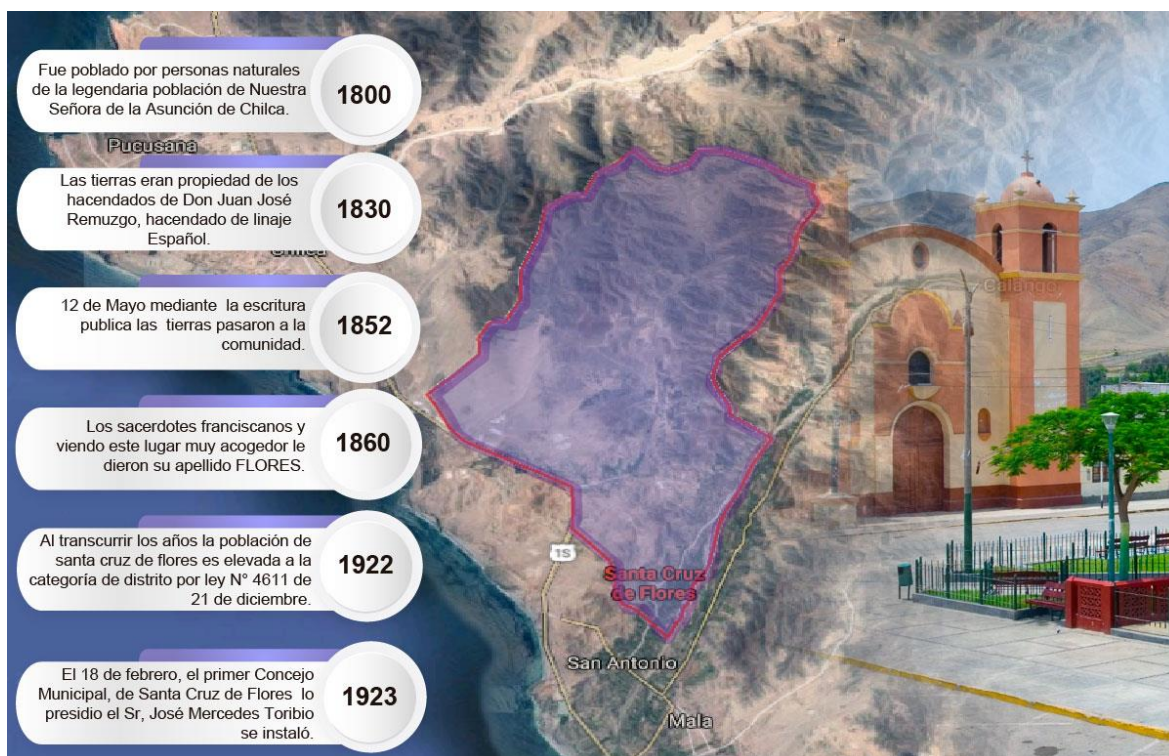
4.1.3. Historia y Cultura

En la época Pre-incaica: se cree que la historia de Santa Cruz de Flores tiene sus inicios desde los años 1100 d.C. aproximadamente, durante el periodo intermedio tardío, debido a la existencia de una zona arqueológica entre lo que es ahora el límite de este distrito con San Antonio. Esta zona arqueológica llamada “La Ollería” es un edificio de adobe que resalta todo el conjunto, se encuentra adosado a la ladera del cerro y posiblemente se trató de un lugar en donde se realizaban funciones públicas o de control social.

En la época incaica, los valles de Cañete estuvieron bajo el poderío del curaca Chiquimanco y en 1470 d.C. aproximadamente el Inca Pachacutec conquistó la región con la necesidad de fortalecer su ejército. En esa época se abrió el primer canal de regadío llamado “Acequia de los Incas” ubicado en el presente trabajo de investigación.

En la transición de la conquista española, en el periodo colonial, las tierras de Cañete se repartieron entre beneficiarios españoles. Según diferentes escrituras, en 1742 los terrenos de lo que hoy es ahora Santa Cruz de Flores fueron propiedad de un español llamado Don Juan José Remuzgo y durante 100 años aproximadamente estos terrenos pasaron por las manos de varios propietarios.

Gráfico 5: Evolución histórica en el distrito de Santa Cruz de Flores.



Fuente: Elaboración propia, imagen extraída de Google Earth.

En 1800 a 1830 el territorio se fue poblando por feligreses de nuestra señora de la Asunción de Chilca, con el tiempo fue tomando carácter de caserío hasta determinarse como comunidad gracias a la llegada de nuevas familias, esto género reclamar estas tierras para sí, pasado algunos años se les otorgo las escrituras públicas, el 12 de mayo de 1852 que se logró este objetivo, sumando los años llegaron a este valle entre 1850 a 1862 una congregación de sacerdotes Franciscanos, decidieron otorgarles el nombre “Flores”, y como patrón a la santísima Cruz de 3 de mayo, consolidando el nombre que conocemos en la actualidad, así mismo estaba anexo al distrito de Chilca, sin embargo, el 3 de julio de 1921 pasó a ser un anexo del distrito de Mala.

Seguidamente el 21 de diciembre de 1922 por ley 4611, Santa Cruz de Flores es elevado a la categoría de distrito, gracias a la ley promulgada del entonces presidente de la Republica Don Augusto B. Leguía, el 27 de diciembre de 1922. Dado así que se forma el primer concejo municipal, conformado por el Sr. José Mercedes Toribio y se instaló el 18 de febrero de 1923.

4.1.4. Indicadores Demográficos

El distrito posee una población total, según el Censo de Población y Vivienda 2007 realizado por el Instituto Nacional de Estadística e informática (INEI), de 2.547 habitantes, que representa solo el 1.27% de la población total de la provincia de Cañete, significa que en el lugar habitan 25.45 personas por km², así demuestra la escasa ocupabilidad poblacional de su

territorio.

En lo que respecta a la estructura poblacional por sexos, se aprecia que en el distrito existe un ligero balance de ambos sexos, con 50.69% de presencia masculina y 49.31% femenina, otros indicadores relevantes de la población es que predominan las áreas urbanas con un 62.2%, sin embargo, aún mantienen un significativo porcentaje de población rural 37.8%, esto hace que sea la mayor población residente en áreas rurales en la provincia de Cañete. Tiene un alto porcentaje de población adulta mayor, 60 años a más, ubicándola como el distrito de Cañete con mayor porcentaje poblacional de personas ancianas, con un índice de envejecimiento del 64.9% y una edad promedio de su población de 33 años.

Tabla 1: Censo de población y vivienda 2007 del Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI

DISTRITO	EXTENSIÓN	POBLACIÓN 2007	DISTRIBUCIÓN ESPACIAL DE LA POBLACIÓN 2007 (%)	DENSIDAD POBLACIONAL 2007 (Hab. x Km ²)
CAÑETE	4,580.64	200,662	100.00	43.81
San Vicente de Cañete	513.15	46,464	23.16	90.55
Asia	277.36	6,618	3.30	23.86
Calango	530.89	2,224	1.11	4.19
Cerro Azul	105.08	6,893	3.44	6.59
Coaylo	590.99	14,559	7.26	24.63
Chilca	481.20	1,031	0.51	2.14
Imperial	53.16	36,340	18.11	683.59
Lunahuaná	500.33	4,567	2.28	9.13
Nuevo Imperial	329.30	27,881	13.89	84.67
Mala	129.31	19,026	9.48	147.13
Pacarán	258.72	1,687	0.84	6.52
Quilmaná	437.40	13,663	6.81	31.23
San Antonio	37.15	3,640	1.81	97.98
San Luis	38.53	11,940	5.95	309.89
SANTA CRUZ DE FLORES	100.06	2,547	1.27	25.45
Zúñiga	198.01	1,582	0.79	7.99

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI

4.1.5. Principales Actividades Económicas del Distrito

La principal actividad económica del distrito está compuesta por el sector agrícola, por las características de sus suelos para la agricultura que son regados por el río Mala (ver anexo 12). Así estas actividades centrales se desprenden otras como la vitivinícola, de la cual tiene mayor fuerza y posee una excelente reputación, no solo a nivel provincial, sino, incluso, a nivel nacional. Los principales productos agrícolas del distrito son la manzana, tomate, la vid, alfalfa, mandarina, camote, maíz choclo, maíz amarillo, maíz chala, palta, guanábana y el plátano.

Gráfico 6: Fundo el potrero, comercialización de frutos que ofrece la chacra.



Fuente: Gráficos, diseño y registro fotográfico propio.

Por otro lado, en cuanto a volúmenes de mercadeo agrícola, Santa Cruz de Flores se encuentra muy rezagado, a nivel provincial: participa escasamente con el 1.7% del volumen de ventas de toda la provincia Cañetana, la mayor parte de las ventas agrícolas que se realizan en el distrito, son destinadas a Lima con un 95% de sus ventas.

Gráfico 7: Cata de vinos y piscos.



Fuente: Gráficos, diseño y registro fotográfico propio.

Gráfico 8: Recorrido por las bodegas vitivinícolas.



Fuente: Gráficos, diseño y registro fotográfico propio.

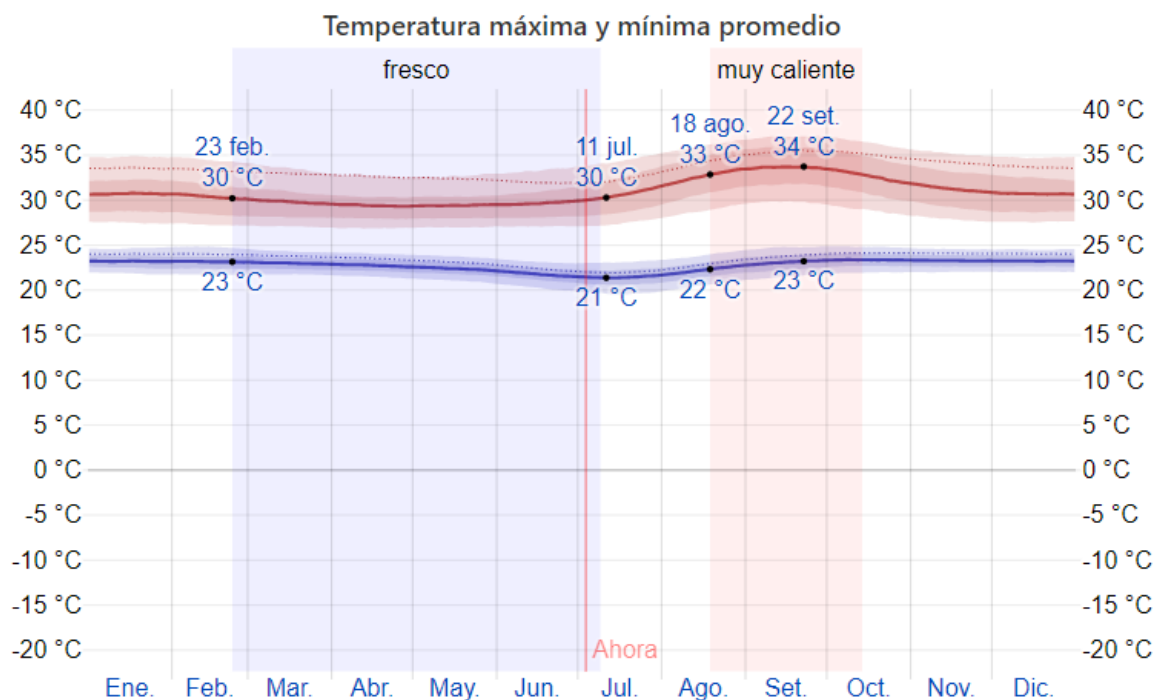
4.1.6. Condiciones bioclimáticas

4.1.6.1. El Clima

En Santa Cruz de Flores, los veranos son cortos y muy calientes; los inviernos son largos, caliente y mojados y está opresivo y parcialmente nublado durante todo el año. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 21°C a 34°C y rara vez baja a menos de 20°C o sube a más de 37°C.

La mejor época del año para visitar el distrito para disfrutar de las actividades patronales y vendimias, es en mayo.

Tabla 2: Curvas del cambio promedio del clima respecto a los grados y meses del año.



La temperatura máxima (línea roja) y la temperatura mínima (línea azul) promedio diaria con las bandas de los percentiles 25° a 75°, y 10° a 90°. Las líneas delgadas punteadas son las temperaturas promedio percibidas correspondientes.

Fuente: Weaker spark, mediciones meteorológicas.

“La temperatura calurosa dura 1.9 meses, del 18 de agosto al 14 de octubre, y la temperatura máxima promedio diaria es más de 33°C. El día más caluroso del año es el 22 de setiembre, con una temperatura máxima promedio de 34°C y una temperatura mínima promedio de 23°C”. (Spark, 2021).

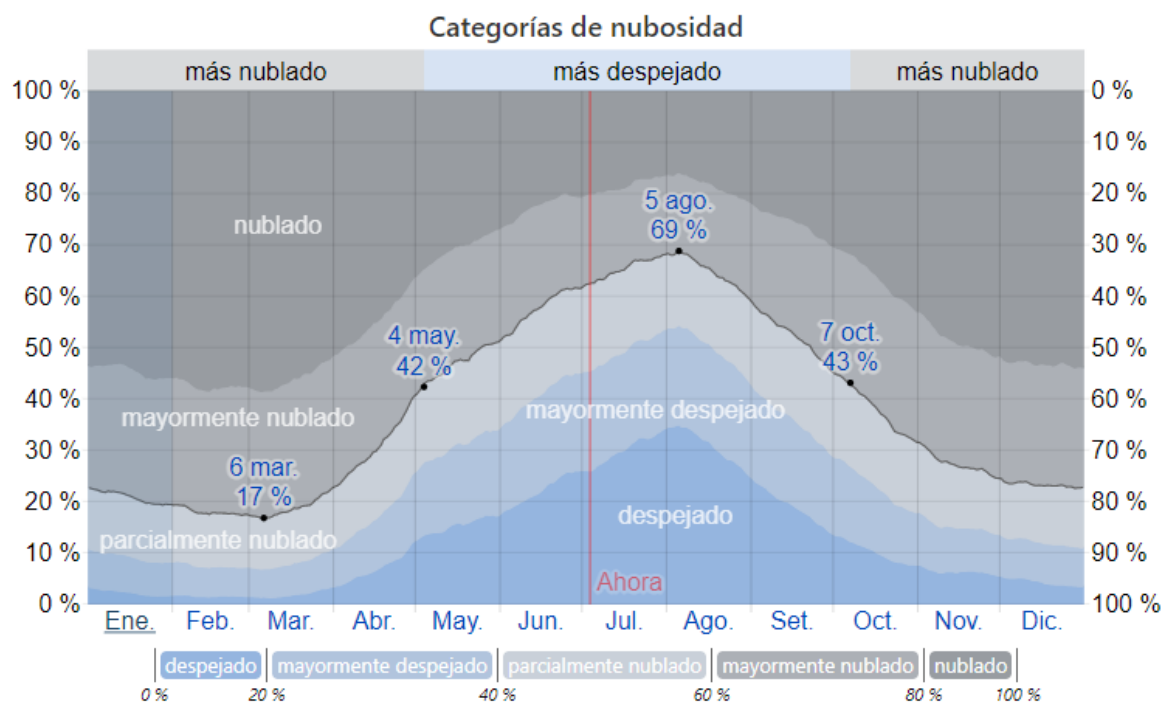
La temporada fresca dura 4.6 meses, del 23 de febrero al 9 de julio, y la temperatura máxima promedio diaria es menos de 30°C. El día más frío del año es el 11 de julio,

con una temperatura mínima promedio de 21°C y máxima promedio de 30°C.

4.1.6.2. Nubosidad

“El promedio del porcentaje del cielo cubierto con nubes varía extremadamente en transcurso del año. La parte más despejada del año en Santa Cruz de Flores comienza aproximadamente el 4 de mayo; dura 5.1 meses y se termina aproximadamente el 7 de octubre. El 5 de agosto, el día más despejado del año, el cielo está despejado, mayormente despejado o parcialmente nublado el 69% del tiempo y nublado o mayormente nublado el 31% del tiempo”. (Spark, 2021).

Tabla 3: Categorización de cantidad de nubes.



El porcentaje de tiempo pasado en cada banda de cobertura de nubes, categorizado según el porcentaje del cielo cubierto de nubes.

Fuente: Weaker spark, mediciones meteorológicas.

La parte más nublada del año comienza aproximadamente el 7 de octubre; dura 6.9 meses y se termina aproximadamente el 4 de mayo. El 6 de marzo, el día más nublado del año, el 83% de nubosidad y el 17% del tiempo despejado.

4.1.6.3. Precipitación

Un día mojado es un día con por lo menos 1 milímetro de líquido o precipitación equivalente a líquido. La probabilidad de días mojados en Santa Cruz de Flores varía durante el año.

“La temporada más mojada dura 7.6 meses, del 5 de octubre a 25 de mayo, con una probabilidad de más del 31% de que cierto día será un día mojado. La probabilidad máxima

de un día mojado es del 45% el 1 de marzo. La temporada más seca dura 4.4 meses, del 25 de mayo al 5 de octubre. La probabilidad mínima de un día mojado es del 17% el 11 de agosto”. (Spark, 2021).

Tabla 4: Porcentaje de probabilidades de precipitaciones.



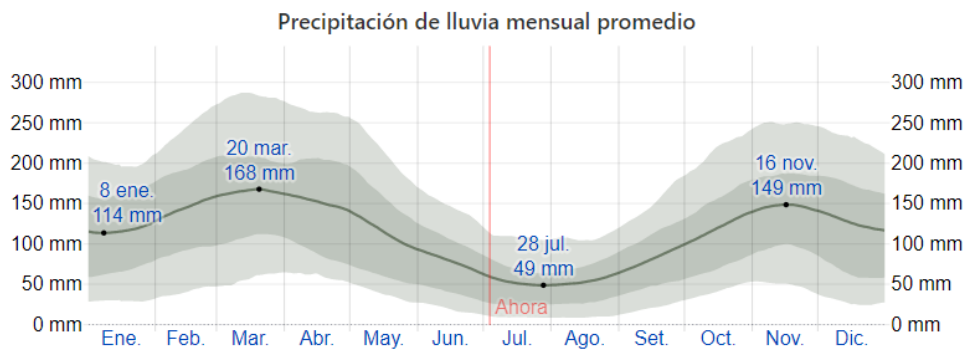
El porcentaje de días en los que se observan diferentes tipos de precipitación, excluidas las cantidades ínfimas: solo lluvia, solo nieve, mezcla (llovió y nevó el mismo día).

Fuente: Weaker spark, mediciones meteorológicas.

4.1.6.4. Lluvia

La precipitación de lluvia acumulada durante un periodo móvil de 31 días centrado alrededor de cada día del año, presenta una variación extremada de lluvia mensual por estación.

Tabla 5: Precipitaciones mensuales de lluvias.



La lluvia promedio (línea sólida) acumulada en un periodo móvil de 31 días centrado en el día en cuestión, con las bandas de percentiles del 25° al 75° y del 10° al 90°. La línea delgada punteada es el equivalente de nieve en líquido promedio correspondiente.

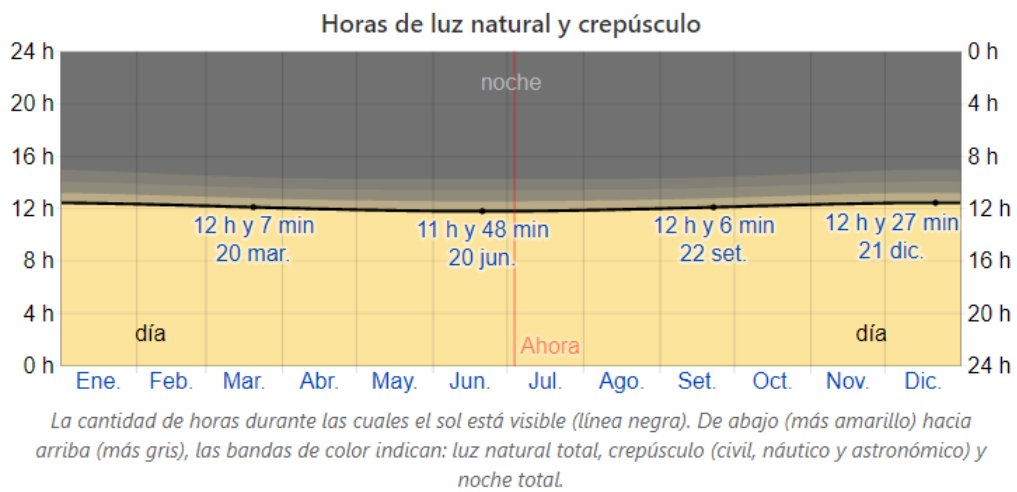
Fuente: Weaker spark, mediciones meteorológicas.

“Llueve durante el año en Santa Cruz de Flores, la mayoría de la lluvia cae durante los 31 días centrados alrededor del 20 de marzo, con una acumulación total promedio de 168 ml. La fecha aproximada con la menor cantidad de lluvia es el 28 de julio, con una acumulación total promedio de 49 ml”. (Spark, 2021).

4.1.6.5. Asolamiento

“La duración del día en Santa Cruz de Flores no varía considerablemente durante el año, solamente varía 26 minutos de las 12 horas en todo el año. En 2021 el día más corto es el 20 de junio, con 11 horas y 48 minutos de luz natural; el día más largo es el 21 de diciembre, con 12 horas y 27 minutos de luz natural”. (Spark, 2021).

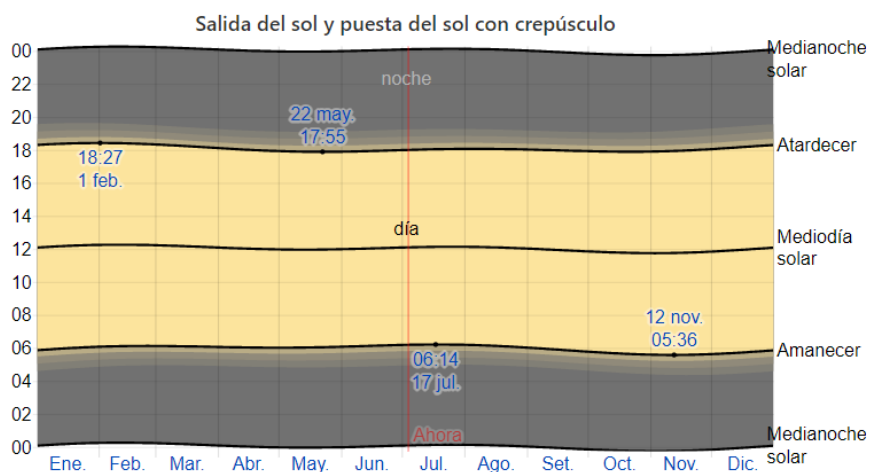
Tabla 6: Horas de iluminación crepuscular.



Fuente: Weaker spark, mediciones meteorológicas.

La salida del sol más tempranas es a las 5:36 el 12 de noviembre, y la salida del sol más tardía es 38 minutos el 17 de julio a las 6:14 La puesta del sol más temprana es a las 17:55 el 22 de mayo, y la puesta del sol más tardía es 32 minutos más tarde a las 18:27 el 1 de febrero.

Tabla 7: Hora en la que sale el sol y momento solar con crepúsculo.

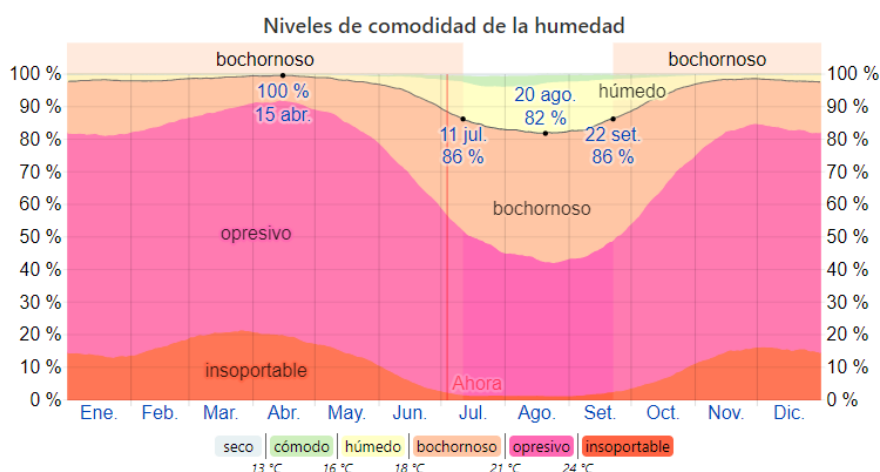


Fuente: Weaker spark, mediciones meteorológicas.

4.1.6.6. Humedad

“El período más húmedo del año dura 9.7 meses, del 22 de setiembre al 11 de julio y durante ese tiempo el nivel de comodidad es bochornoso, opresivo o insoportable por lo menos durante el 86% del tiempo, el día más húmedo del año es el 15 de abril, con humedad al 100% del tiempo, el día menos húmedo del año es el 20 de agosto, con condiciones húmedas al 82% del tiempo”. (Spark, 2021).

Tabla 8: Porcentaje de humedad con relación a los meses del año.



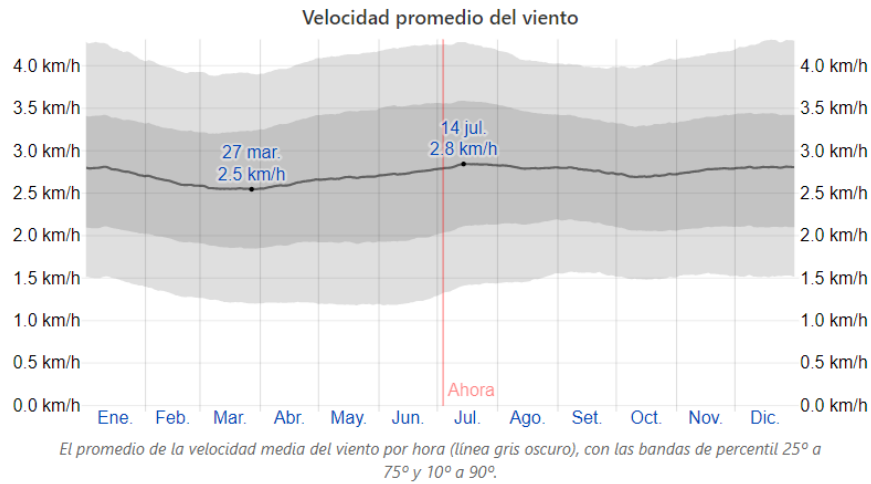
Fuente: Weaker spark, mediciones meteorológicas.

4.1.6.7. Viento

“El vector de viento promedio por hora del área ancha en cuanto a velocidad y dirección a 10

metros sobre el suelo. El viento de cierta ubicación depende en gran medida de la topografía local y de otros factores; y la velocidad instantánea y dirección del viento varías más ampliamente que los promedio por hora”. (Spark, 2021).

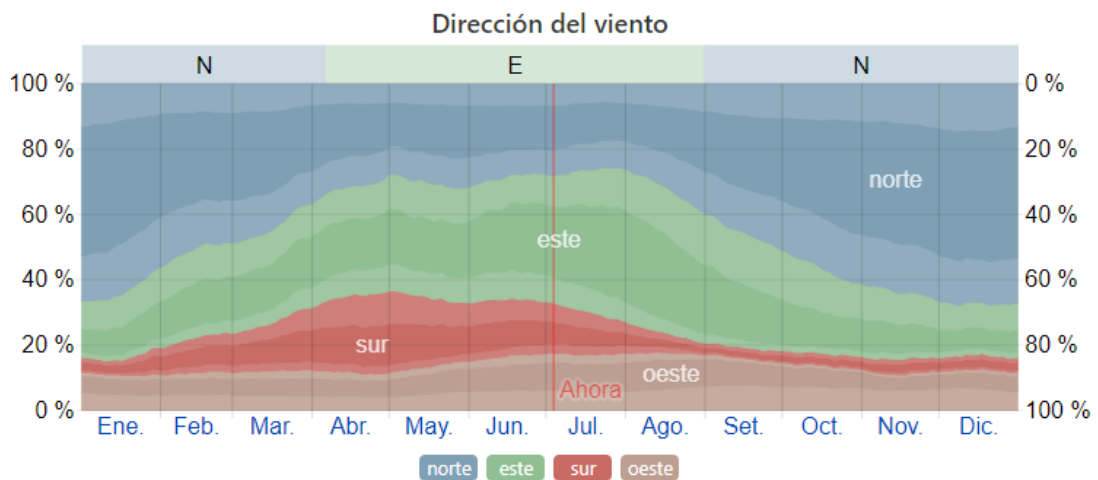
Tabla 9: Promedio de la velocidad del viento con respecto a las estaciones del año.



Fuente: Weaker spark, mediciones meteorológicas.

“La velocidad promedio del viento por hora en Santa Cruz de Flores varía considerablemente durante el año y permanece en un margen de más o menos 0.1 km/h de 2.7 km/h. La dirección predominante por hora del viento varía durante el año, con más frecuencia viene del este durante 4.8 meses, del 6 de abril al 31 de agosto, con un porcentaje máximo del 47% en 1 de agosto. El viento con más frecuencia viene del norte durante 7.2 meses, del 31 de agosto al 6 de abril, con un porcentaje máximo del 66% en 1 de enero”. (Spark, 2021).

Tabla 10: Porcentaje en horas con relación de la dirección del viento.



Fuente: Weaker spark, mediciones meteorológicas.

4.2. Programa Arquitectónico

4.2.1. Aspectos cualitativos

4.2.1.1. Tipos de usuarios y necesidades (Formato 03)

CARACTERÍSTICAS NECESARIAS PARA EL USUARIO			
NECESIDADES	ACTIVIDAD	USUARIOS	ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS
Ingreso al complejo	Ingreso - Salida peatonal y Vehicular	Administrativos, comensales turistas y público en general	Ingreso - guardanía - estacionamientos - veredas al complejo
Llegada peatonal	Porche de ingreso principal	Administrativos, comensales turistas y público en general	Ingreso principal a la edificación de manera interactiva.
Servicio e información	Módulo de consulta	Comensales, turistas y público en general	Sala de espera - recepción - ss.hh. - ss.hh discapacitados
Inscripciones - tramites finanzas - contaduria	Administración - imagen institucional	Turistas y público en general	Administración - imagen institucional - ss.hh. - ss.hh discapacitados
Enseñar, inculcar, practicar integrar, transmitir la cultura del vino	Desarrollar conocimientos culturales de manera vivenciales con el entorno	Comensales, someliers, enólogos, viticultor, turistas y público en general	Pasarela vitivinicola, sum interactivo, galeria del vino
Enseñar, inculcar, practicar integrar, y difundir la elaboración y procesos del vino	Desarrollar conocimientos interactivos por medio de recorridos en los procesos de la vid	Comensales, someliers, enólogos, viticultor, turistas y público en general	Talleres y galeria del vino, sala de catación, recorridos por los viñedos
Recreación - integración social ocio y deporte	Desarrollar distracciones positivas para el aprendizaje dinámico	Huesped, turistas y público en general	Hospedaje, gym, sauna y spa y recorridos del vino
Comercializar productos típicos del lugar como el vino y la gastronomía	Espacio de ventas artesanales y típicos del distrito	Comensales, someliers, enólogos, viticultor, turistas y público en general	Sala de catación, restaurante, patio del vino, sourvenir, cabas de vinos
Mantenimiento y servicios del complejo	Controlar, mantener, limpiar y prestar seguridad	Empleados de servicios para sus respectivas áreas de trabajo	Área de mantenimiento - seguridad - cuarto de maquinas - área de limpieza
Integración cultural, identidad con los eventos típicos tradicionales del distrito	Socialización entre jóvenes, presentaciones artísticas y culturales	Comensales, someliers, enólogos, viticultor, turistas y público en general	Plazoletas internas, salón de usos múltiples - galeria del vino - recorridos del vino

4.2.2. Aspectos cuantitativos

4.2.2.1. Cuadro de áreas (Formato 04)

	AMBIENTE	N° USUARIOS A	INDICADOR DE ÁREA POR USUARIO (M ² /P)	ÁREA NETA TECHADA C= A*B	ÁREA DE CIRCULACIÓN Y MUROS D= 30% DE C	CANTIDAD DE AMBIENTES E	ÁREA BRUTA TECHADA C+D
INGRESO Y RECEPCIÓN	Lobby de ingreso	50	1.5	75	22.5	1	97.5
	Recepción-conserjería	5	2	10	3	1	13
	Cuarto de maletas	2	5	10	3	1	13
	SSHH hombres	4	6	24	7.2	1	31.2
	SSHH mujeres	4	6	24	7.2	1	31.2
	SSHH discapacitados	1	3.5	3.5	1.05	1	4.55
	Depósito	3	1.5	4.5	1.35	1	5.85
	Oficina gerente general	3	1.5	4.5	1.35	1	5.85
	Oficina administración	3	1.5	4.5	1.35	1	5.85
	Oficina de logística y mantenimiento	2	1.5	3	0.9	1	3.9
	Oficina de recursos humanos	2	1.5	3	0.9	1	3.9
	Oficina de seguridad	3	1.5	4.5	1.35	1	5.85
	Oficina de contabilidad y tesorería	2	1.5	3	0.9	1	3.9
	oficina de imagen institucional	2	1.5	3	0.9	1	3.9
	Oficina de asesoría legal	2	1.5	3	0.9	1	3.9
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	Sala de estar - kitchenette	8	1.5	12	3.6	1	15.6
	Archivo	1	4	4	1.2	2	10.4
	Secretaría	2	3	6	1.8	1	7.8
	Recepción	2	3	6	1.8	1	7.8
	Sala de espera	5	1.2	6	1.8	1	7.8
	Sala de reuniones	10	1.5	15	4.5	2	39
	SSHH hombres	2	2.2	4.4	1.32	2	11.44
	SSHH mujeres	2	2.2	4.4	1.32	2	11.44
Sub total							344.63

		AMBIENTE	N° USUARIOS A	INDICADOR DE ÁREA POR USUARIO	ÁREA NETA TECHADA C= A*B	ÁREA DE CIRCULACIÓN Y MUROS D=30% DE	CANTIDAD DE AMBIENTES E	ÁREA BRUTA TECHADA A C+D
BODEGA TECNO-ARTESANAL		Zona de selección	10	2.5	25	7.5	1	32.5
		Almacen de materia organica	2	15	30	9	1	39
		Almacen de insumos	2	15	30	9	1	39
		Zona de despalillado y prensado	5	15	75	22.5	1	97.5
		Zona de fermentación	6	50	300	90	1	390
		Zona de destilación	8	15	120	36	1	156
		Zona de Reposo - Tanques de guarda	6	50	300	90	1	390
		Zona de enbotellado / sellado / etiquetado /	8	12	96	28.8	1	124.8
		Almacen genral del producto	10	12	120	36	1	156
		Laboratorio	4	4	16	4.8	1	20.8
		Taller de mantenimiento	2	5	10	3	1	13
		Deposito	1	5	5	1.5	1	6.5
		Oficina enólogo / ingeniero	2	1.5	3	0.9	2	7.8
		C. de limpieza	1	2.5	2.5	0.75	1	3.25
		Deposito de basura	2	6	12	3.6	2	31.2
		Comedor personal	30	1	30	9	1	39
		Vestuario y SSHH personal	10	2.5	25	7.5	1	32.5
		Pasarela de observación	30	1.5	45	13.5	1	58.5
Plataforma de descargas	10	10	100	30	1	130		
Sub total								1767.35

		AMBIENTE	N° USUARIOS A	INDICADOR DE ÁREA POR USUARIO	ÁREA NETA TECHADA C= A*B	ÁREA DE CIRCULACIÓN Y MUROS D=30% DE	CANTIDAD DE AMBIENTES E	ÁREA BRUTA TECHADA A C+D
EVENTOS		Salas de catación	20	1.5	30	9	1	39
		Salas de directorio	16	1.2	19.2	5.76	2	49.92
		Foyer	150	0.8	120	36	1	156
		Sala de usos multiples	150	1	150	45	2	390
SERVICIOS		Depositos	2	2.5	5	1.5	1	6.5
		Terrazas	30	2.5	75	22.5	1	97.5
		Área de ventas (tienda)	15	2	30	9	2	78
		Sala de juegos	15	2.5	37.5	11.25	1	48.75
		SSHH discapacitados	1	3.5	3.5	1.05	1	4.55
		SSHH mujeres	4	4	16	4.8	2	41.6
		SSHH hombres	4	4	16	4.8	2	41.6
Sub total								953.42

HOSPEDAJE	AMBIENTE	N° USUARIOS A	INDICADOR DE ÁREA POR USUARIO	ÁREA NETA TECHADA C= A*B	AREA DE CIRCULACIÓN Y MUROS D=30% DE	CANTIDAD DE AMBIENTES E	ÁREA BRUTA TECHADA A C+D	
	HOSPEDAJE	Habitaciones dobles o matrimoniales + SSHH	2	12	24	7.2	1	31.2
	SPA & GIMNASIO	Vestidores mujeres	6	3	18	5.4	1	23.4
		Vestidores hombres	6	3	18	5.4	1	23.4
		SSHH mujeres	6	3	18	5.4	1	23.4
		SSHH hombres	6	3	18	5.4	1	23.4
		SSHH discapacitados	1	3.5	3.5	1.05	1	4.55
		C. de limpieza	1	2	2	0.6	1	2.6
		Deposito	1	3	3	0.9	1	3.9
		Recepción	2	3	6	1.8	1	7.8
Zona de masajes		2	5	10	3	3	39	
Sauna		5	4	20	6	2	52	
Gimnasio	30	5	150	45	1	195		
Sub total							429.65	

RESTAURANTE Y BAR (TECHADA)	AMBIENTE	N° USUARIOS A	INDICADOR DE ÁREA POR USUARIO	ÁREA NETA TECHADA C= A*B	AREA DE CIRCULACIÓN Y MUROS D=30% DE	CANTIDAD DE AMBIENTES E	ÁREA BRUTA TECHADA A C+D	
	COCINA	Oficina chef	3	1.5	4.5	1.35	1	5.85
		c. de limpieza	1	3	3	0.9	1	3.9
		Deposito	1	5	5	1.5	1	6.5
		Alacena	2	3.5	7	2.1	1	9.1
		Camara frigorifica	2	5.5	11	3.3	1	14.3
		Camara de frutas y verduras	1	5	5	1.5	1	6.5
		Lavado de menaje y vajilla	3	2	6	1.8	1	7.8
		Cocina principal	10	6	60	18	1	78
		Pasteleria	4	4	16	4.8	1	20.8
		Sala de espera	10	1.5	15	4.5	1	19.5
	COMEDOR	Recepción	8	2.5	20	6	2	52
		comedor principal	150	2	300	90	1	390
		Barra	10	3	30	9	1	39
		Bar - terraza	15	2	30	9	2	78
		SSHH mujeres	6	3	18	5.4	1	23.4
		SSHH hombres	6	3	18	5.4	1	23.4
		SSHH discapacitados	1	3.5	3.5	1.05	1	4.55
		Sub total						

		AMBIENTE	N° USUARIOS A	INDICADOR DE ÁREA POR USUARIO	ÁREA NETA TECHADA C= A*B	AREA DE CIRCULACIÓN Y MUROS D= 30% DE	CANTIDAD DE AMBIENTES E	ÁREA BRUTA TECHADA A C+D	
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	SEGURIDAD TÓPICO	Tópico	5	2	10	3	1	13	
		control de ingreso + SSHH	2	5	10	3	2	26	
	SEGURIDAD	Oficina jefe de área	2	1.5	3	0.9	1	3.9	
		Central de cómputo	4	2.5	10	3	1	13	
		Área de descarga	10	3	30	9	1	39	
	PERSONAL	Vestuarios + duchas damas	15	2.5	37.5	11.25	1	48.75	
		Vestuarios + duchas caballeros	15	2.5	37.5	11.25	1	48.75	
		SSHH mujeres	12	3	36	10.8	1	46.8	
		SSHH hombres	12	3	36	10.8	1	46.8	
		Comedor personal	40	1	40	12	1	52	
		Sala de estar - kitchenette	15	1	15	4.5	1	19.5	
		Oficina jefe de área	4	3.5	14	4.2	1	18.2	
		Deposito de limpieza	2	2.5	5	1.5	3	19.5	
	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	Cuarto de basura organica	2	5	10	3	1	13	
		Almacen equipos	4	3	12	3.6	1	15.6	
		Taller de mantenimiento	5	1.5	7.5	2.25	1	9.75	
		Grupo electrógeno	2	10.5	21	6.3	1	27.3	
		Sub-estación eléctrica	2	15.5	31	9.3	1	40.3	
		Camara de bombeo	2	8	16	4.8	1	20.8	
		Cuarto de bombas	2	5	10	3	1	13	
		Depósito	2	4	8	2.4	1	10.4	
		Of. Jefe de área	1	2.2	2.2	0.66	1	2.86	
		Área de lavado	2	4	8	2.4	1	10.4	
	LAVANDERIA	Área de secado	1	5	5	1.5	1	6.5	
		Área de planchado	2	4.5	9	2.7	1	11.7	
		Sub total							576.81
	AREA TECHADA TOTAL								4854.46

4.2.2.2. Resumen de áreas (Formato 04)

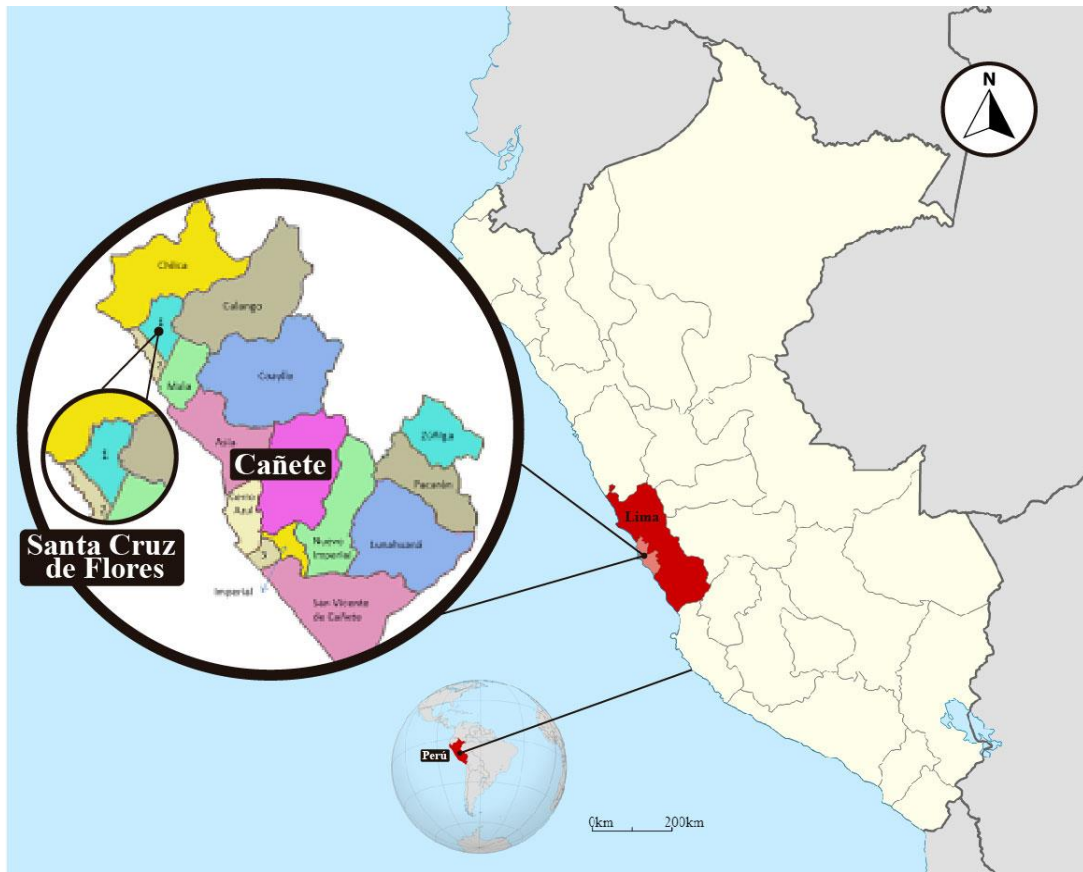
4.3. Análisis del terreno

4.3.1. Ubicación del terreno

Datos generales:

- Departamento de Lima.
- Provincia de Cañete.
- Distrito: Santa Cruz de Flores

Gráfico 9: Mapa del Perú y la ubicación de la provincia de cañete.



Fuente: Elaboración propia, imagen extraída de Google Earth.

Gráfico 10: Plano de ubicación y relación con el entorno inmediato.



Fuente: Elaboración propia, imagen extraída del plano de sectores.

El terreno de selección tiene las siguientes características:

- El terreno cuenta con 34,000 m², la cual tendrá doble fachada a la hora de diseñar el proyecto.
- Cuenta con doble ingreso, la ubicación de los accesos, por la Av. Quito, ingreso vehicular, la cual facilita el transporte de carga pesada y por la Av. Lima, ingreso peatonal, articulando las pequeñas bodegas vitivinícolas y el parque central del distrito.

El terreno está ubicado, sobre una zona eriza, predominante, se encuentra en las faldas del cerro patrón, la Av. Lima genera esta conexión con el área rural como con la urbana, articulando esta área con los recorridos que se encuentran desde la plazoleta central, así, consolidando las rutas del vino y del pisco muy representativos de diferentes regiones del Perú, pero muy acentuada en el distrito de Santa Cruz de Flores, la misma que puede cubrir la necesidad de generar un hito que atraiga turistas respondiendo a esta demanda, de forma amigable con el entorno y sobre todo sostenible.

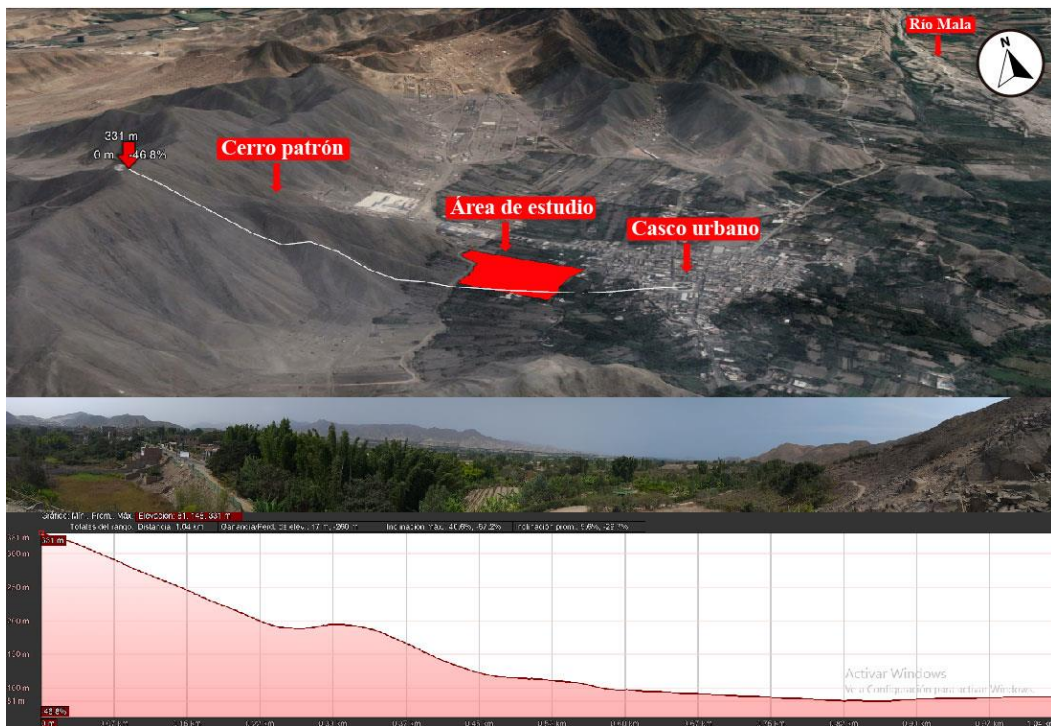
Teniendo como conclusión que por medio de este proyecto se logre afinar e impulsar la industria vitivinícola del distrito.

4.3.2. Topografía del terreno

Topografía del distrito.

- El distrito tiene una cadena montañosa que actúa como barrera natural contra los vientos que soplan del Este, a este mismo le tiene por nombre “Cerro Patrón”, en donde cada 3 de mayo realizan una procesión a modo de culto al santo que los protege de manera religiosa, este cerro tiene una altura de 331 m.s.n.m., aparte de esta ceremonia, también es usado como mirador, contemplando todo el valle y la cavidad del río mala que lo atraviesa, el casco urbano se encuentra a 85 m.s.n.m. con una ligera pendiente hacia el río.

Gráfico 11: Imagen satelital del relieve topográfico.



Fuente: Elaboración propia, imagen extraída de Google Earth.

- El área de estudio se encuentra ubicada a 209 m., del casco urbano con relación a la Av. Lima, en donde el nivel está a 85 m.s.n.m. la misma en donde se pretende diseñar el frente de ingreso peatonal, por otro lado, existen 428 m. en línea recta desde el casco urbano con relación de la Av. Quito, en donde el nivel está a 100 m.s.n.m. allí mismo se aspira ubicar el ingreso vehicular.

Gráfico 12: Imagen satelital con vértices y perfil de niveles topográfico.

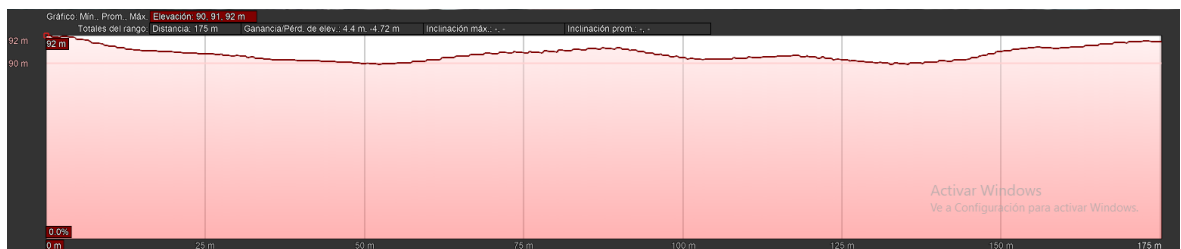


Fuente: Elaboración propia, imagen extraída de Google Earth.

- Podemos observar mediante un perfil de elevación transversal A-A, que atraviesa todo el terreno en sufre una ligera variación de desnivel, a diferencia del perfil de elevación longitudinal B-B, en donde se puede apreciar el desnivel pronunciado que representa el terreno y que según estos datos se deben acotar en la distribución de los bloques para aprovechar estas pendientes sin intervenir mucho en la configuración del lugar.

PERFIL TRANSVERSAL A-A

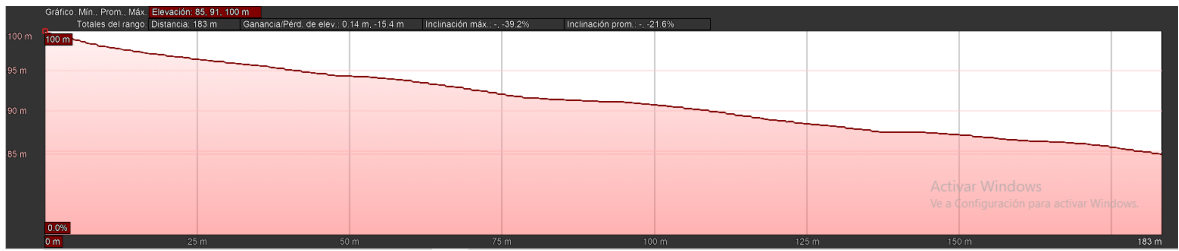
Gráfico 13: Perfil transversal A-A



Fuente: Elaboración propia, imagen extraída de Google Earth.

PERFIL LONGITUDINAL B-B

Gráfico 14: Perfil longitudinal B-B

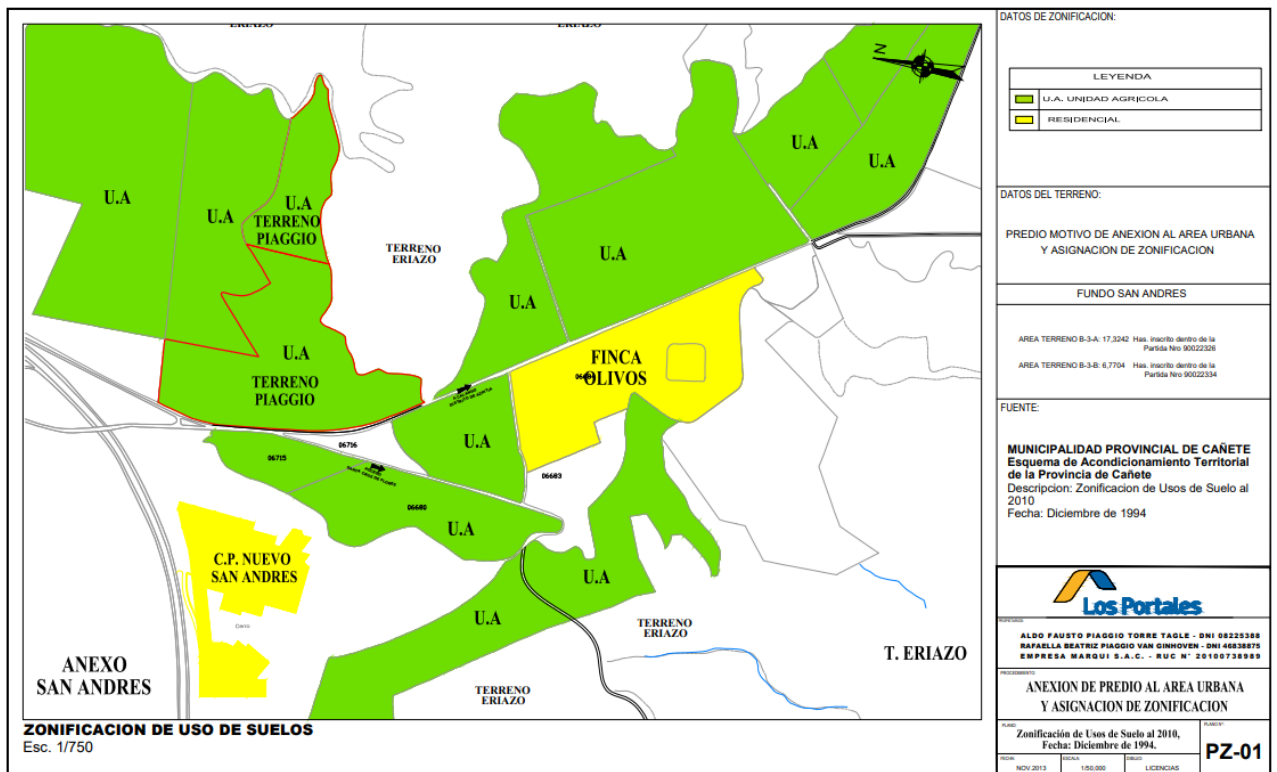


Fuente: Elaboración propia, imagen extraída de Google Earth.

4.3.3. Morfología del terreno

Cañete representa en toda su extensión un valle verde y agrícola, con pronunciados relieves geográficos como también grandes extensiones de planicies a lo largo del litoral del pacifico, el uso del suelo es de tipo 3, tomando consideraciones en el momento de plantear las cimentaciones y anclajes para el sótano y toda la estructura como también para sus plataformas en los recorridos que ofrecen cada bloque para interactuar entre si con respecto al elemento regente que es la bodega vitivinícola.

Gráfico 15: Zonificación de usos de suelos en el territorio de cañete.



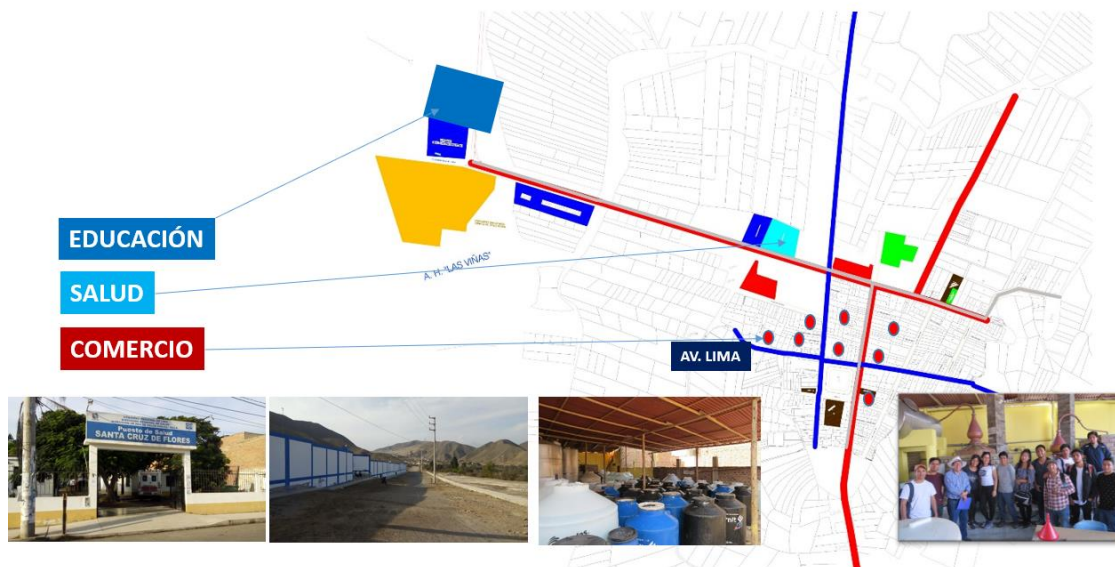
Fuente: Municipalidad de Cañete, esquema de acondicionamiento ambiental.

4.3.4. Estructura urbana

En la estructura urbana que compone al presente distrito podemos observar en el gráfico que la predominancia existente es el comercio, este se encuentra compuesto por bodegas vitivinícolas de forma artesanal y se encuentran emplazadas de forma desordenada por todo el casco urbano, cada una se diferencia de la otra, pero con un único propósito, la de ofrecer un buen vino elaborado por sus propias manos y sus propios insumos.

La educación básica primaria y secundaria es la que ofrece el distrito para sus pobladores, siendo esta las únicas instalaciones para poder capacitarse, de igual forma el sector salud, en donde un puesto de salud esta presente para la atención del ciudadano, cabe resaltar que la cantidad máxima existente de ciudadanos son de aproximadamente 2700 personas según últimos censos del ENEI, es notable que no logra dar una mayor y oportuna atención y más aún colapsaría al incrementar el flujo turístico, estas consideraciones son muy importantes a tener en cuenta para el desarrollo del proyecto.

Gráfico 16: Medio construido actual, sectores predominantes del lugar.



Fuente: Elaboración propia, imagen extraída de Google.

4.3.5. Viabilidad y Accesibilidad

El casco urbano del distrito cuenta con una trama irregular y desorganizada debido al crecimiento y heredades de terrenos por sus diferentes familias, esto ha jerarquizado en sus accesos calles ciegas y rutas discontinuas, sin embargo cuenta con dos ejes primordiales que hacen del tránsito vehicular un alivio, estas son la av. 3 de mayo que actúa con una vía

articuladora para el lugar y la av. Santa cruz que divide en dos el lugar, estas hacen que se interconecten con los demás distrito o anexos que componen a la provincia de cañete.

Gráfico 17: Vías y accesos predominantes en el casco urbano.

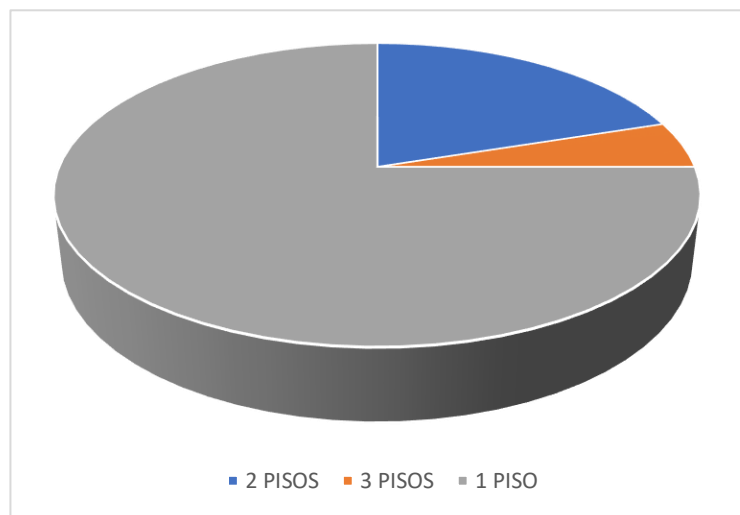


Fuente: Elaboración propia, imagen extraída de Google earth.

4.3.6. Relación con el entorno

Tiene una relación directa con el medio ambiente, sus extensos valles agrícolas y representativos viñedos, cultivos de plátano, papaya, ciruela, entre otros, para el ciudadano es muy importante, ya que se encuentran relacionados con este medio natural, así mismo esto actúa de manera significativa en la salud, la percepción humana y de los sentidos.

Ilustración 3: Alturas máximas del medio construido.



El medio construido no es muy predominante, solo existen viviendas con un máximo de altura promedio de 3 pisos, teniendo en cuenta el tratamiento paisajístico residencial equivalente a un

20% de acuerdo al máximo de terreno, en este caso para el terreno seleccionado, equivale a $34.000 \text{ m}^2 \times 20\% = 6800 \text{ m}^2$ del máximo de terreno a usar, priorizando un gran porcentaje para sus áreas verdes.

Gráfico 18: Máximos de alturas en viviendas.



Fuente: Elaboración propia, registro fotográfico personal.

4.3.7. Parámetros urbanísticos y edificatorios

Parámetros urbanos compatibles – Cañete – Santa Cruz de Flores.

Área territorial: 100.06 km² = 10.000 hectáreas.

Área de actuación urbanística: Área agrícola.

Zonificación: OU – Otros usos

Usos permisibles y compatibles: Residencial de media densidad, espacios turísticos, prioridad en áreas verdes y relación con el entorno, tratamiento paisajístico.

Espacios vacíos libres: 30%

Altura edificatoria: 4 pisos = 16 m.

Retiros: 3 m.

Alineación de fachada: Hacia plaza principal del casco urbano, nuevo eje articulador.

Estacionamiento: Máximo exigible en comercio, 16m²/pers.

Tabla 11: Zonificación habitacional residencial de densidad media.

ZONIFICACIÓN HABILITACIÓN RESIDENCIAL DE DENSIDAD MEDIA, SEGÚN RNE						
	USO	LOTE MÍNIMO EN (M ²)	FRENTE MÍNIMO EN (M)	ALTURA DE EDIFICACIÓN	COEFICIENTE DE EDIFICACIÓN	ÁREA LIBRE
ZONIFICACIÓN RESIDENCIAL DE DENSIDAD MEDIA (R-3)	UNIFAMILIAR	100.00	5.00	3 PISOS	2.1	30.00%
	MULTIFAMILIAR	150.00	5.00	3 PISOS	3.5	30.00%
	CONJUNTO RESIDENCIAL	480.00	15.00	5 PISOS	3.5	30.00%
	USO	LOTE MÍNIMO EN (M ²)	FRENTE MÍNIMO EN (M)	ALTURA DE EDIFICACIÓN	COEFICIENTE DE EDIFICACIÓN	ÁREA LIBRE
RESIDENCIAL DE DENSIDAD MEDIA (R-4)	UNIFAMILIAR	90.00	5.00	3 PISOS	2.1	30.00%
	MULTIFAMILIAR	120.00	5.00	3 PISOS	3.5	30.00%
	CONJUNTO RESIDENCIAL	480.00	15.00	5 PISOS	3.5	30.00%

Fuente: Municipalidad del distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete.

V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO

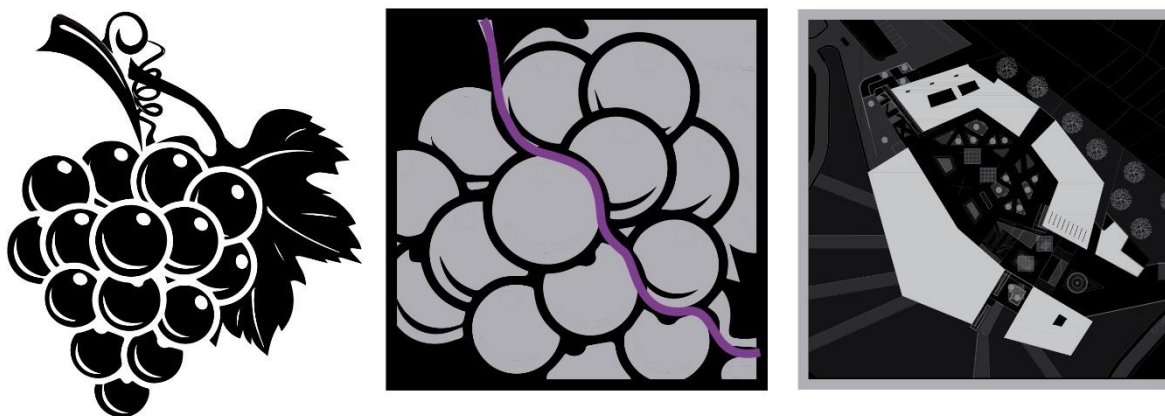
5.1. Conceptualización del objeto urbano arquitectónico

5.1.1. Ideograma conceptual

El proyecto tiene la finalidad de articular, integrar, transmitir, recrear e impulsar la industria vitivinícola que se viene desarrollando en el distrito de Santa Cruz de Flores, según (Cerdán, 2018) menciona lo siguiente: La arquitectura de bodegas es una cuestión interesante, el arte de aprovechar sus condiciones climáticas y el uso del suelo como elemento muy importante para la preservación del vino, además de la inercia térmica y las características de la tierra proporcionan la estabilidad térmica con las condiciones óptimas para elaborar un vino en arte de la naturaleza, sin generar gastos en el uso de la energía, esto podría ser una solución bioclimática para su elaboración.

La forma del proyecto se fundamenta en el racimo de la vid, creando intercepciones entre ellos genera espacios tomando formas ortogonales y rectangulares, así mismo se jerarquiza un gran eje central funcionando como ente articulador para la ciudad ya que conecta de manera peatonal la antigua plazuela icónica del distrito con la nueva forma del complejo, así mismo las formas dan ritmo y armonía creando una mimesis con el paisaje, por otro lado otorga confort, ocio, cultura de forma vivencial al realizar un recorrido por el complejo.

Gráfico 19: Idea rectora y concepto arquitectónico.



Fuente: Elaboración propia.

5.1.2. Criterios de diseño

Aspectos espaciales: El proyecto se emplazará de manera general, adaptándose al entorno rayano, ya que se encuentra rodeado de un medio natural, la accesibilidad está dada por dos avenidas, de manera vehicular por la Av. Quito y de manera peatonal por la Av. Lima,

conectando la vehicular con las avenidas principales arteriales para crear una circulación fluida del tráfico y dando mayor interés al uso peatonal por la av. Secundaria que conecta el distrito o la plazuela icónica del lugar, creando un punto de interés a caminar y disfrutar del paisaje vitivinícola, sus valles frondosos.

De esta Manera se pretende generar articulación entre el casco urbano y el medio natural, comunicándose de manera interactiva, recreativa en áreas verdes que tendrán un tratamiento paisajístico. Las zonas de áreas libres serán la antelación, tendrán la función de suplir cada bloque inmediato, de esta forma impartirá un dinamismo positivo con el turista.

Aspectos ambientales: El follaje que rodea el proyecto tendrá el procedimiento adecuado y el mantenimiento sostenible, ya que se destinará áreas en donde la materia prima que ingresará al lugar para un proceso industrial para la obtención del vino y al final como residuo puede ser aprovechado en estas áreas, sirviendo de abono natural y mantenimiento del mismo.

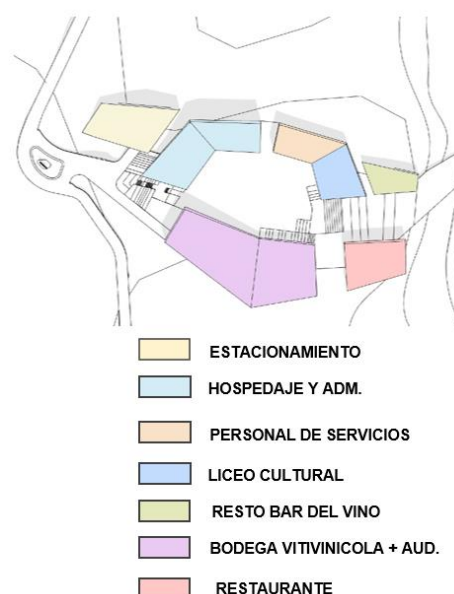
Se usará la flora y arborización inmediata de la zona, como los parrales característicos del distrito, creando espacios de sol y sombra, nutriendo así un espacio con más existencia verde.

5.1.3. Partido arquitectónico

Se planea en el siguiente esquema general el trabajo de todas las zonas del complejo, en el cual se verá la analogía inmediata entre las diferentes áreas que lo conforman.

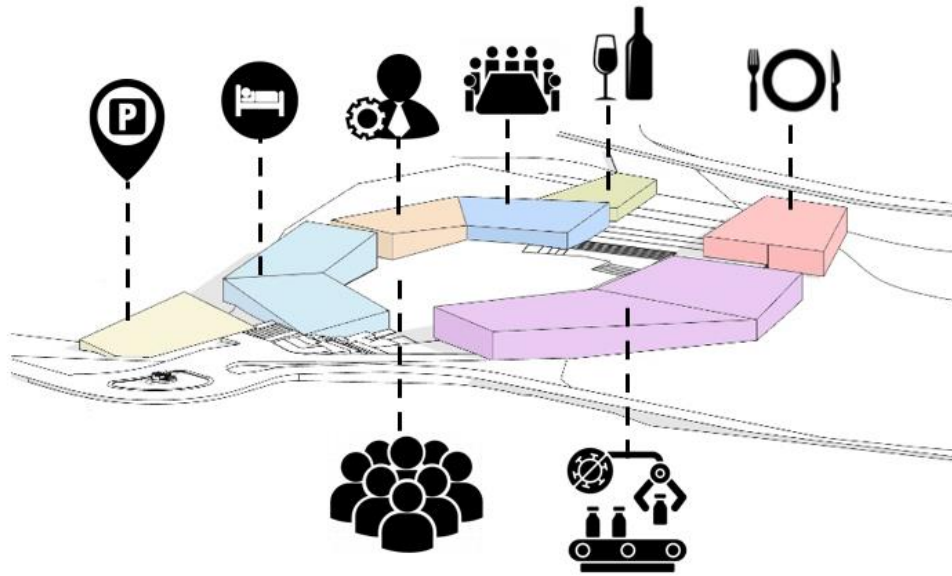
5.2. Esquema de zonificación

Gráfico 20: Esquema de zonificación



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 21: Esquema de zonificación y actividades



Fuente: Elaboración propia.

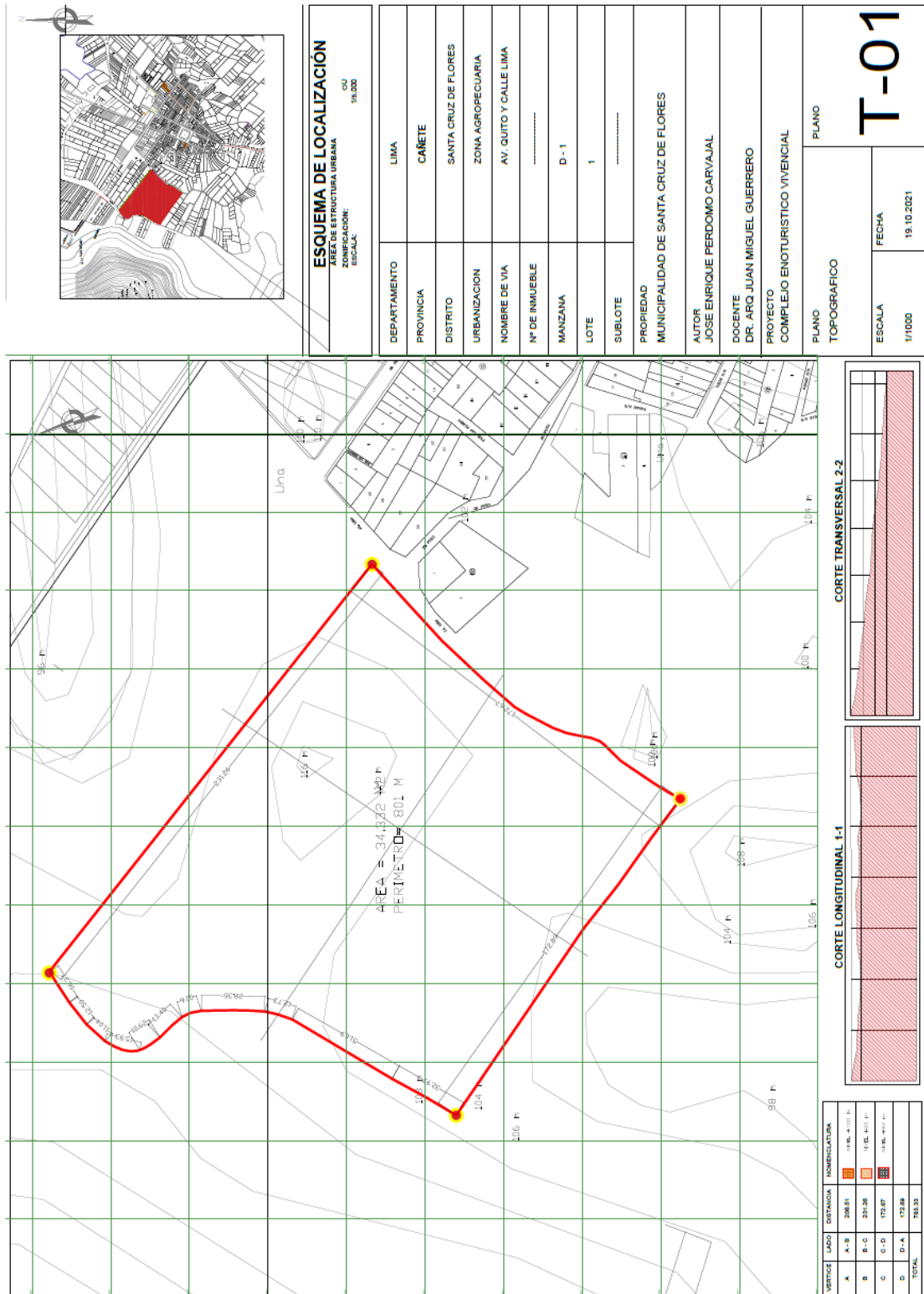
Gráfico 22: Zonificación y entorno inmediato, señalización en base a paletas de colores



Fuente: Elaboración propia.

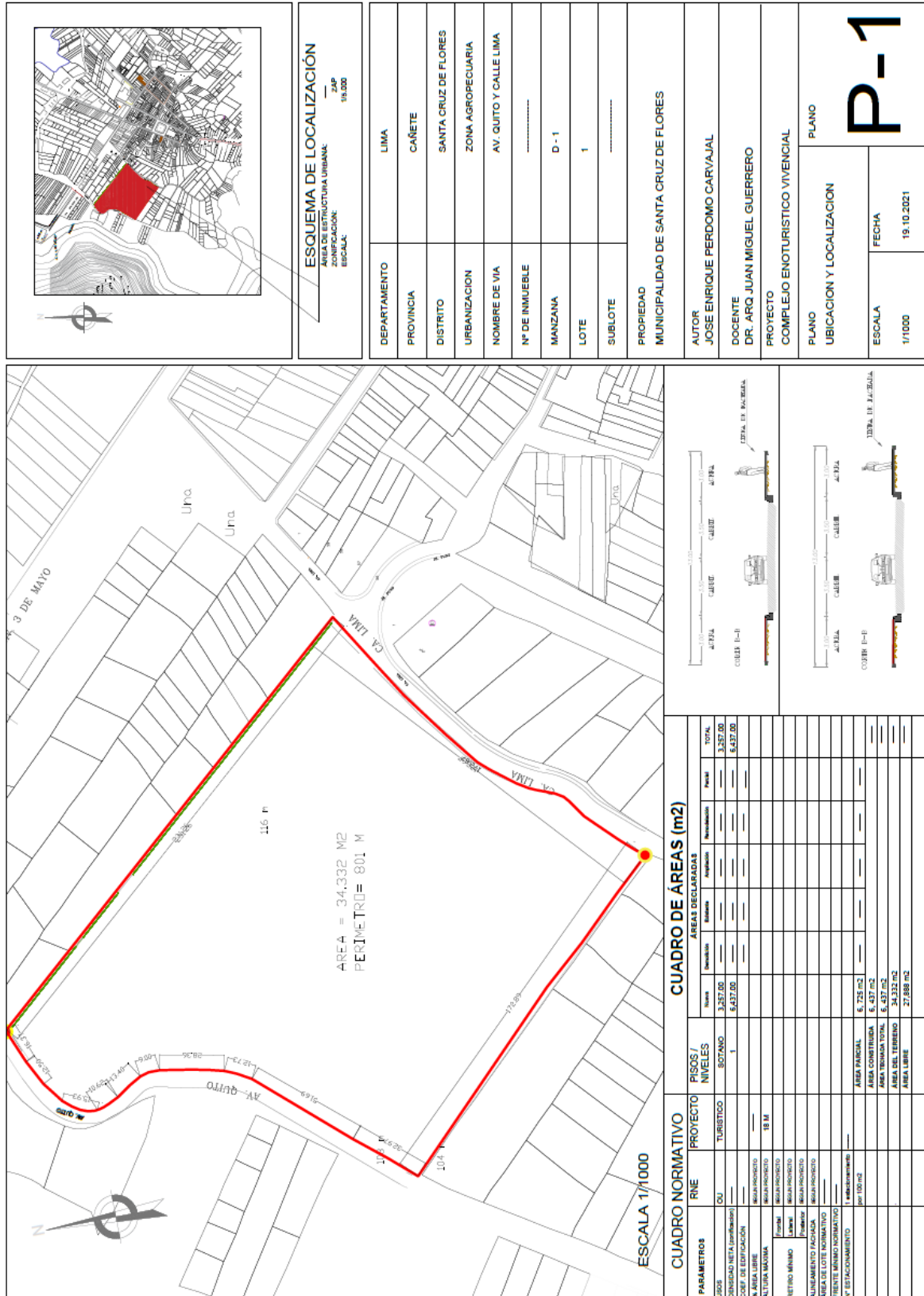
5.3.2. Plano perimétrico – Topográfico

Gráfico 24: Plano perimétrico y topográfico – escala 1/1000



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 25: Plano perimétrico – escala 1/100



Fuente: Elaboración propia.

5.3.3. Plano general

Gráfico 26: Plano de planta general – escala 1/500



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 27: Plano de planta general zona baja – escala 1/250



Fuente: Elaboración propia.

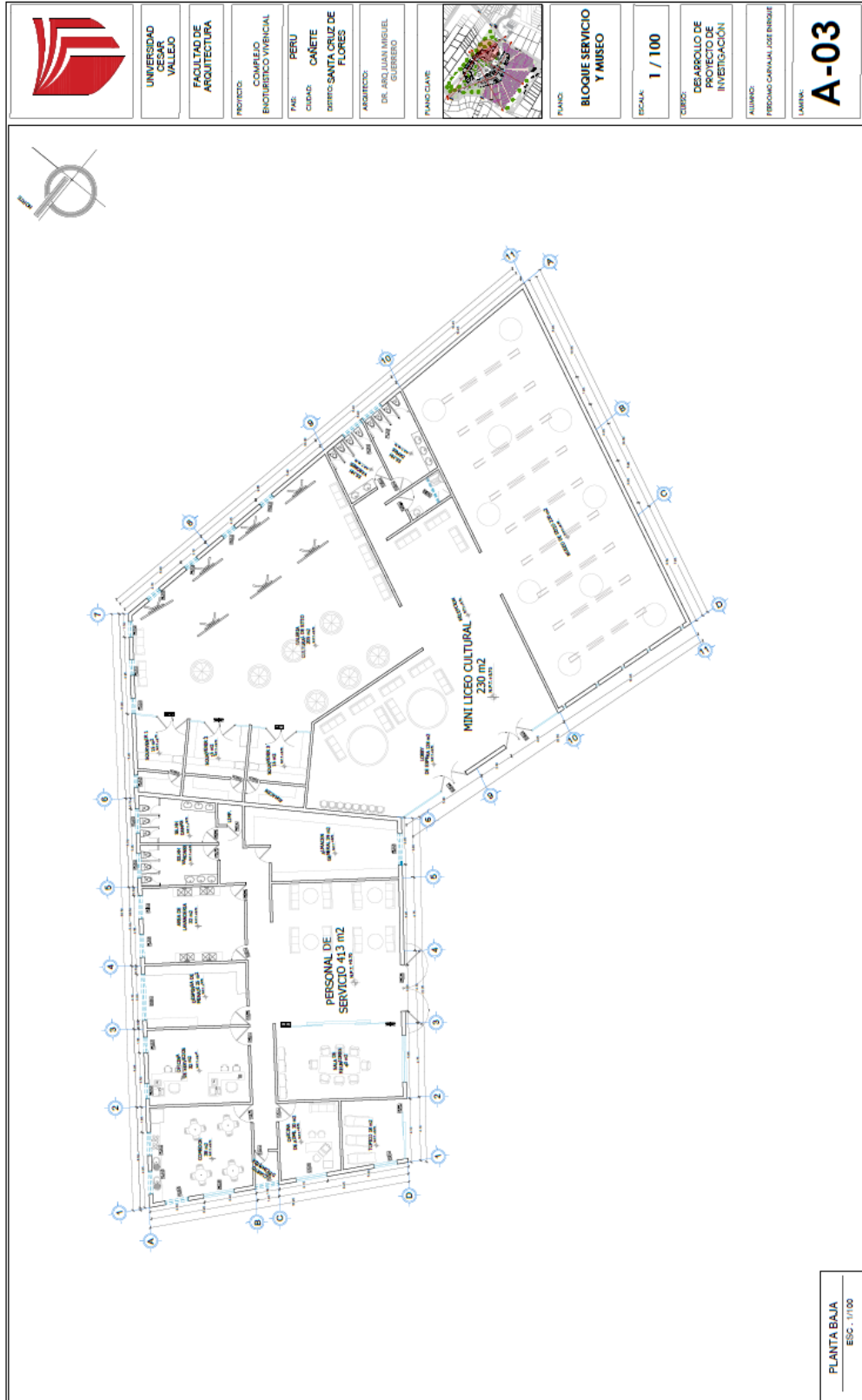
5.3.4. Planos de distribución por sectores y niveles

Gráfico 28: Plano de bloque de hospedaje y zona de administración – escala 1/100



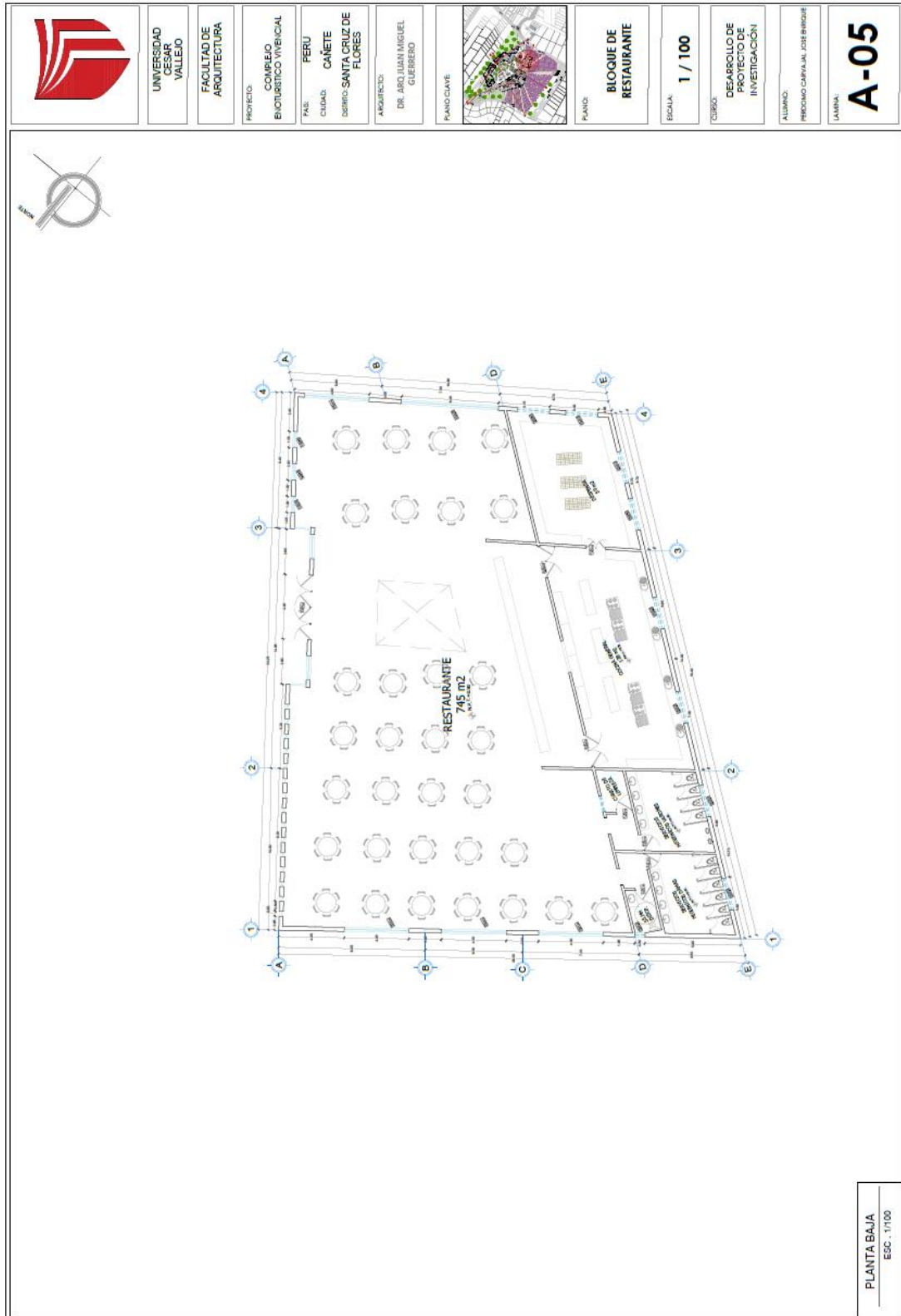
Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 29: Plano de bloque de personal de servicio y zona del liceo cultural – escala 1/100



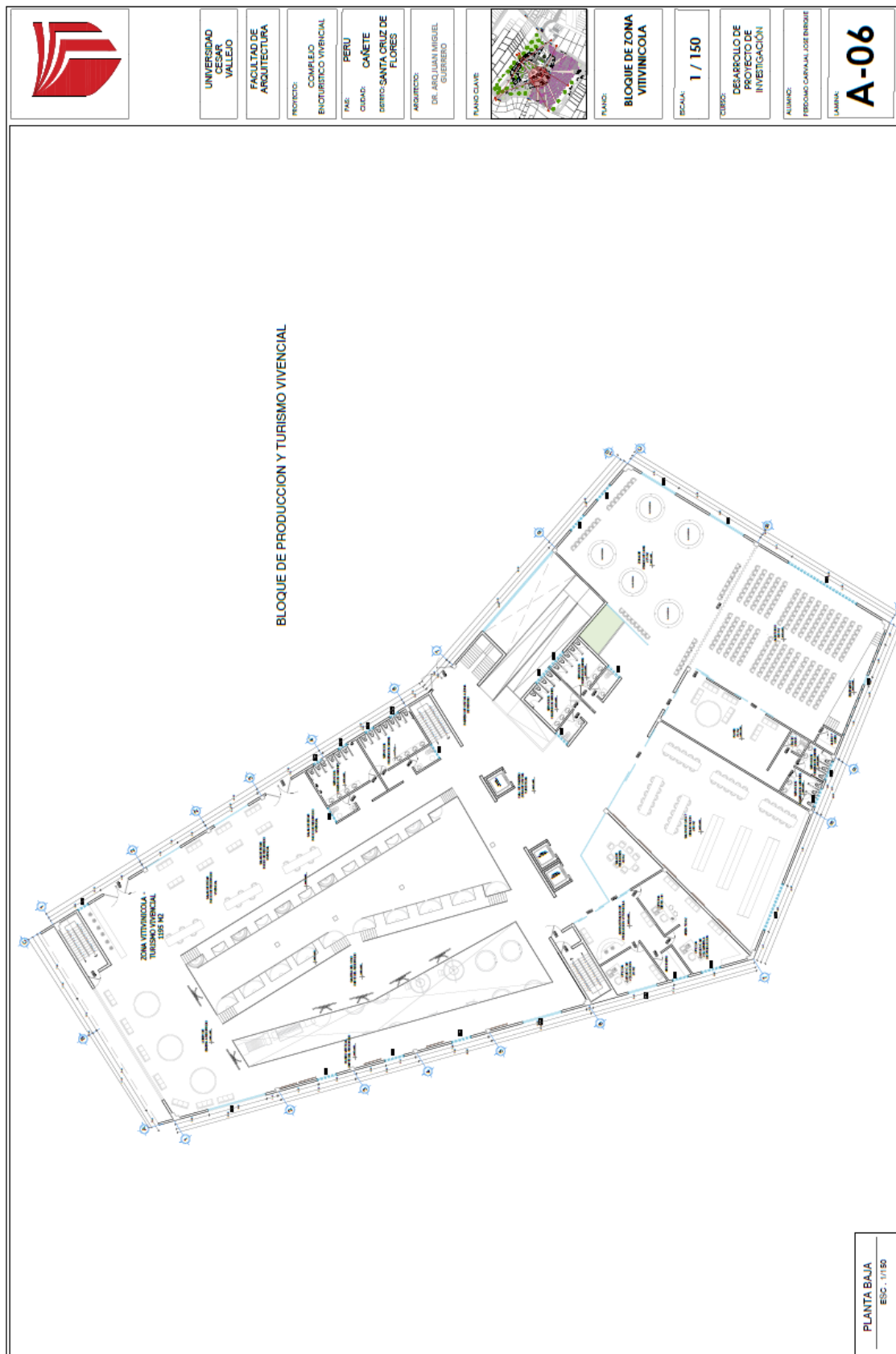
Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 31: Plano de bloque de restaurante – escala 1/100



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 32: Plano de bloque vitivinícola primer piso – escala 1/150



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 33: Plano de bloque vitivinícola semi sótano – escala 1/150



Fuente: Elaboración propia.

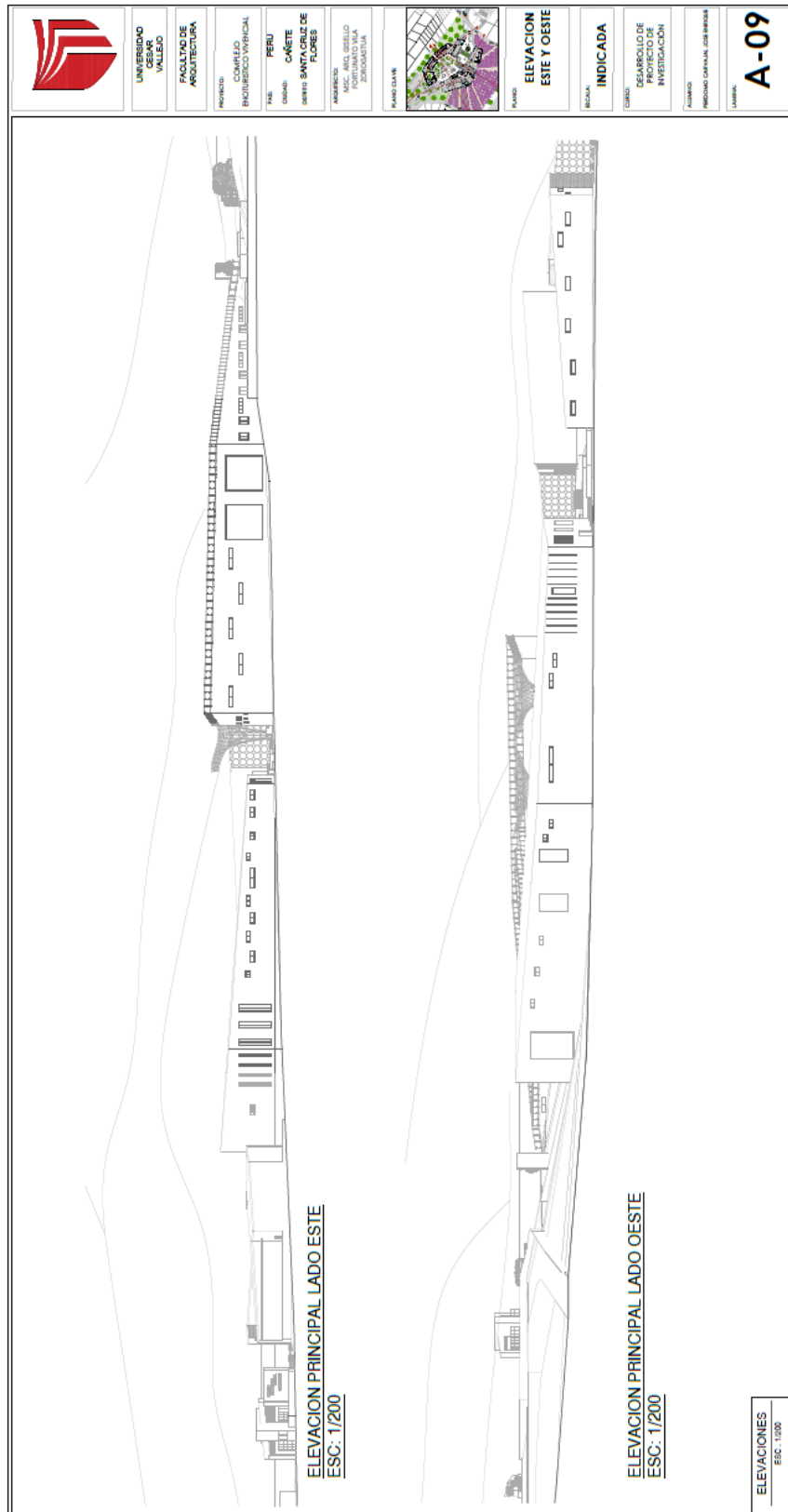
Gráfico 34: Plano de planta general de techos – escala 1/500



Fuente: Elaboración propia.

5.3.5. Planos de elevaciones por sectores

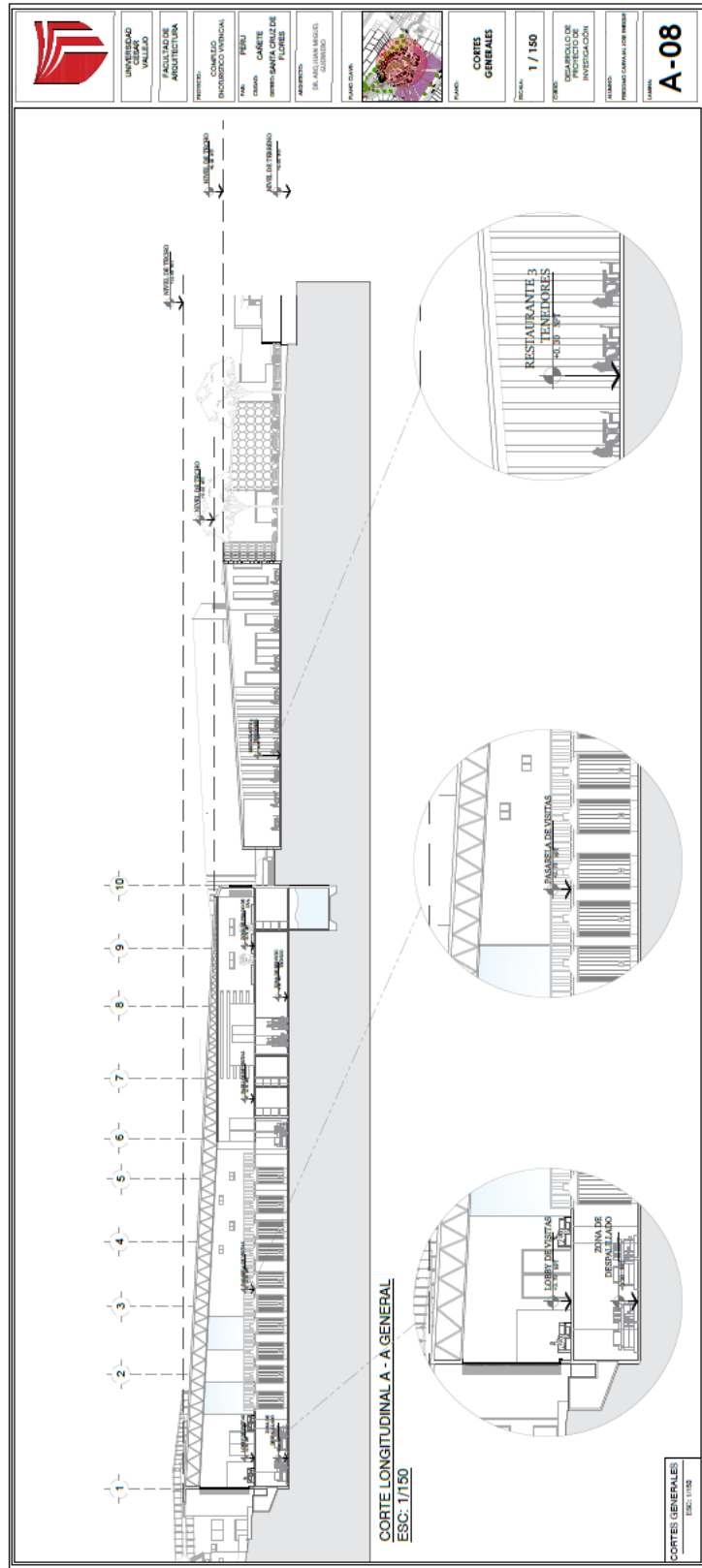
Gráfico 35: Plano de elevación general este – oeste escala 1/150



Fuente: Elaboración propia.

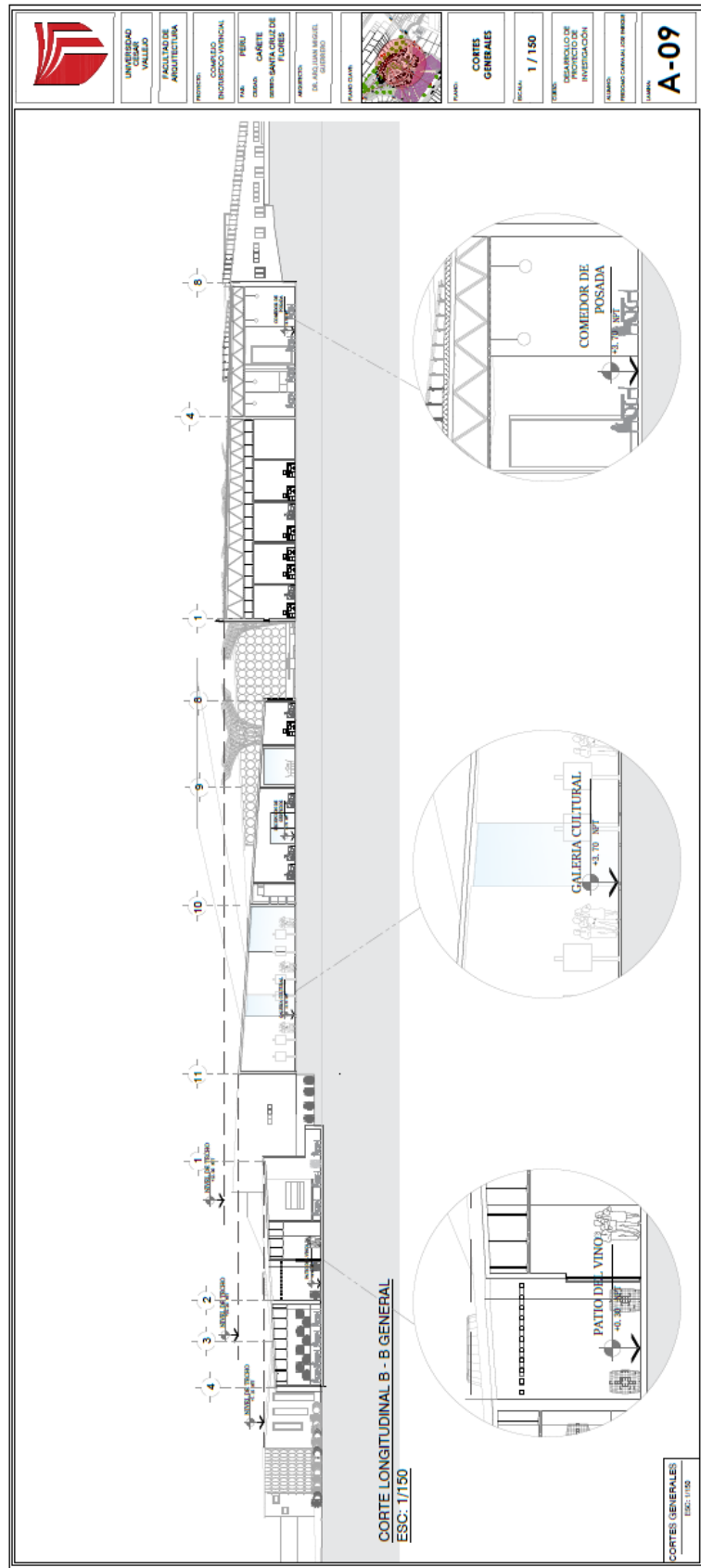
5.3.6. Planos de cortes por sectores

Gráfico 36: Plano de corte general longitudinal A-A escala 1/150



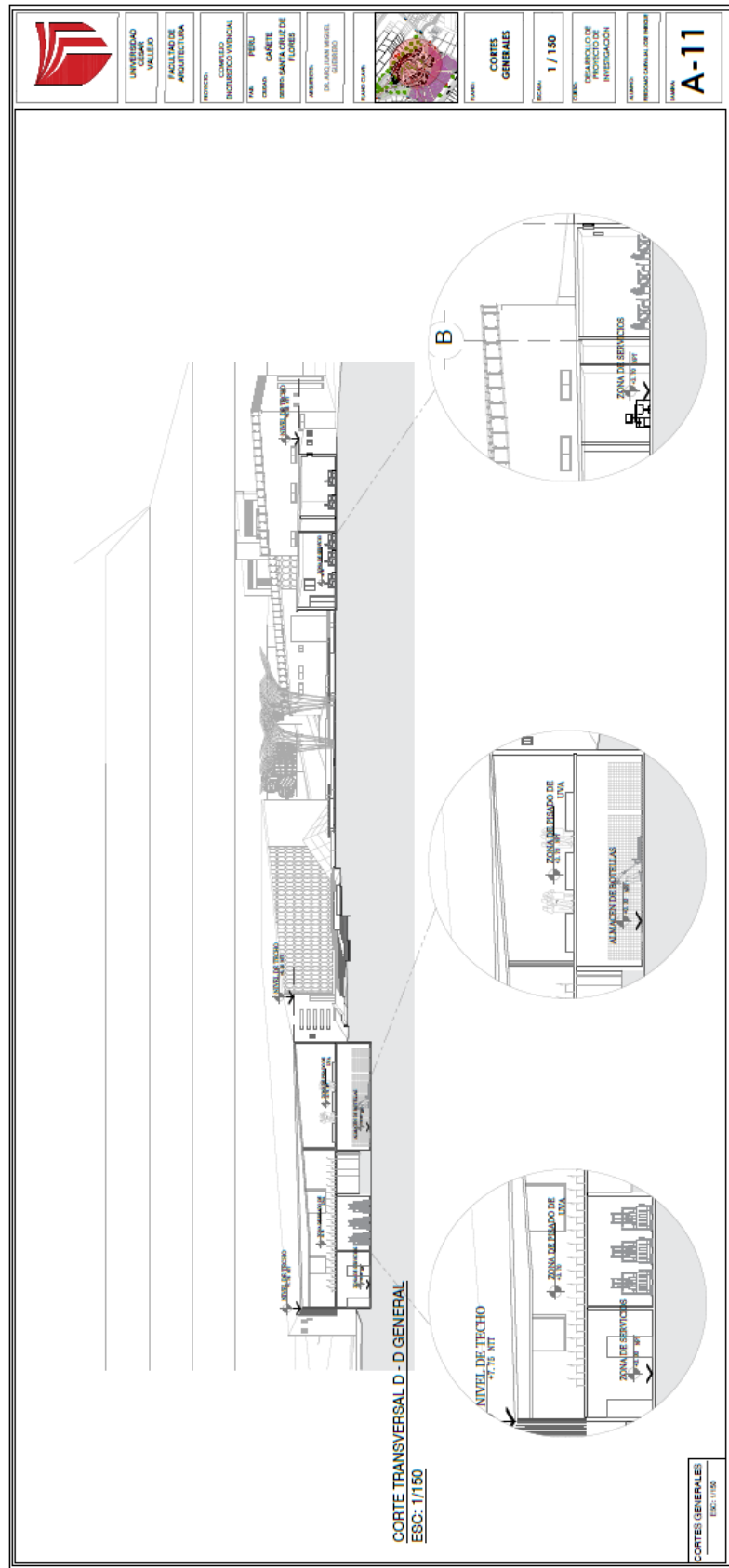
Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 37: Plano de corte general longitudinal B-B escala 1/150



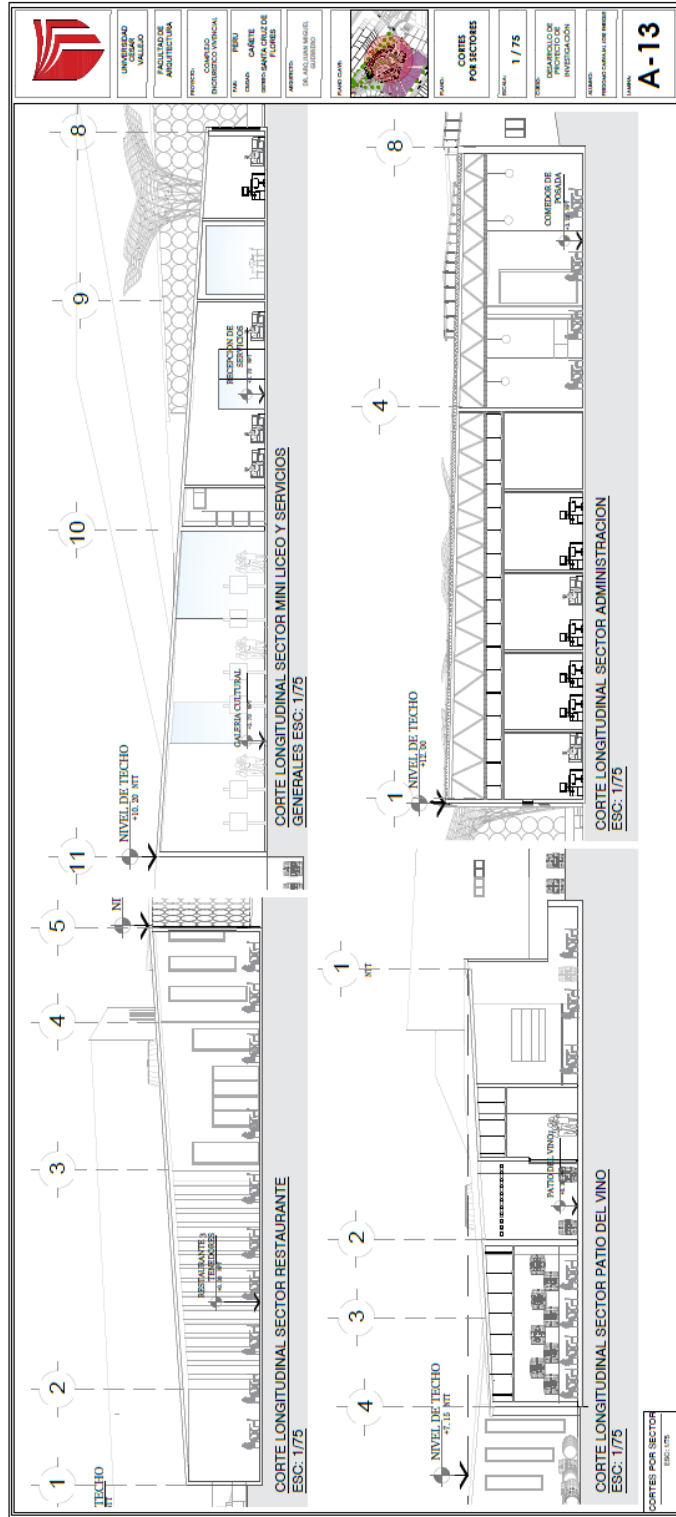
Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 39: Plano corte transversal D-D escala 1/150



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 41: Plano corte longitudinal por sectores - escala 1/75



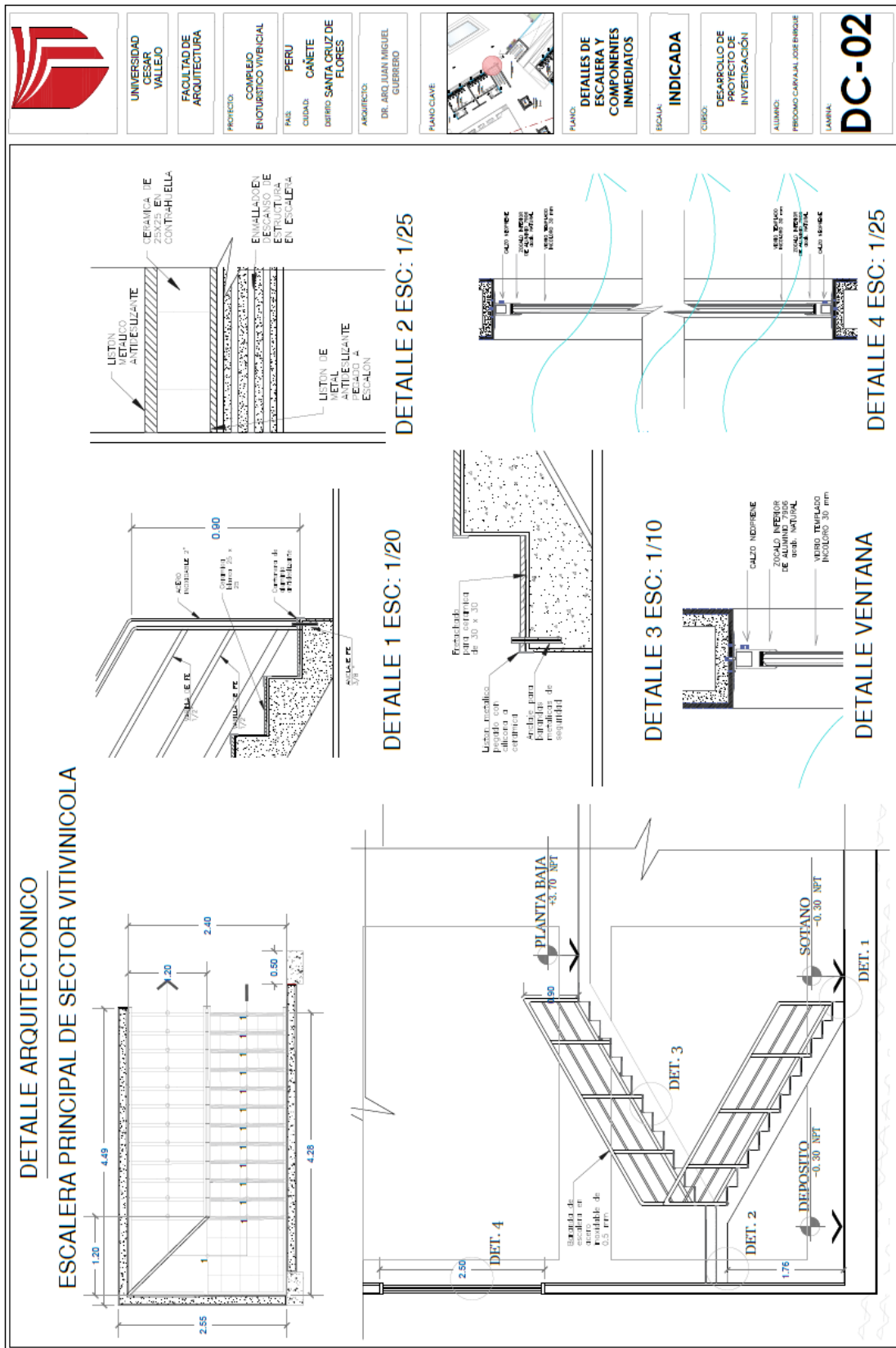
Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 43: Plano de detalle arquitectónico sector vitivinícola semi sótano - escala 1/50



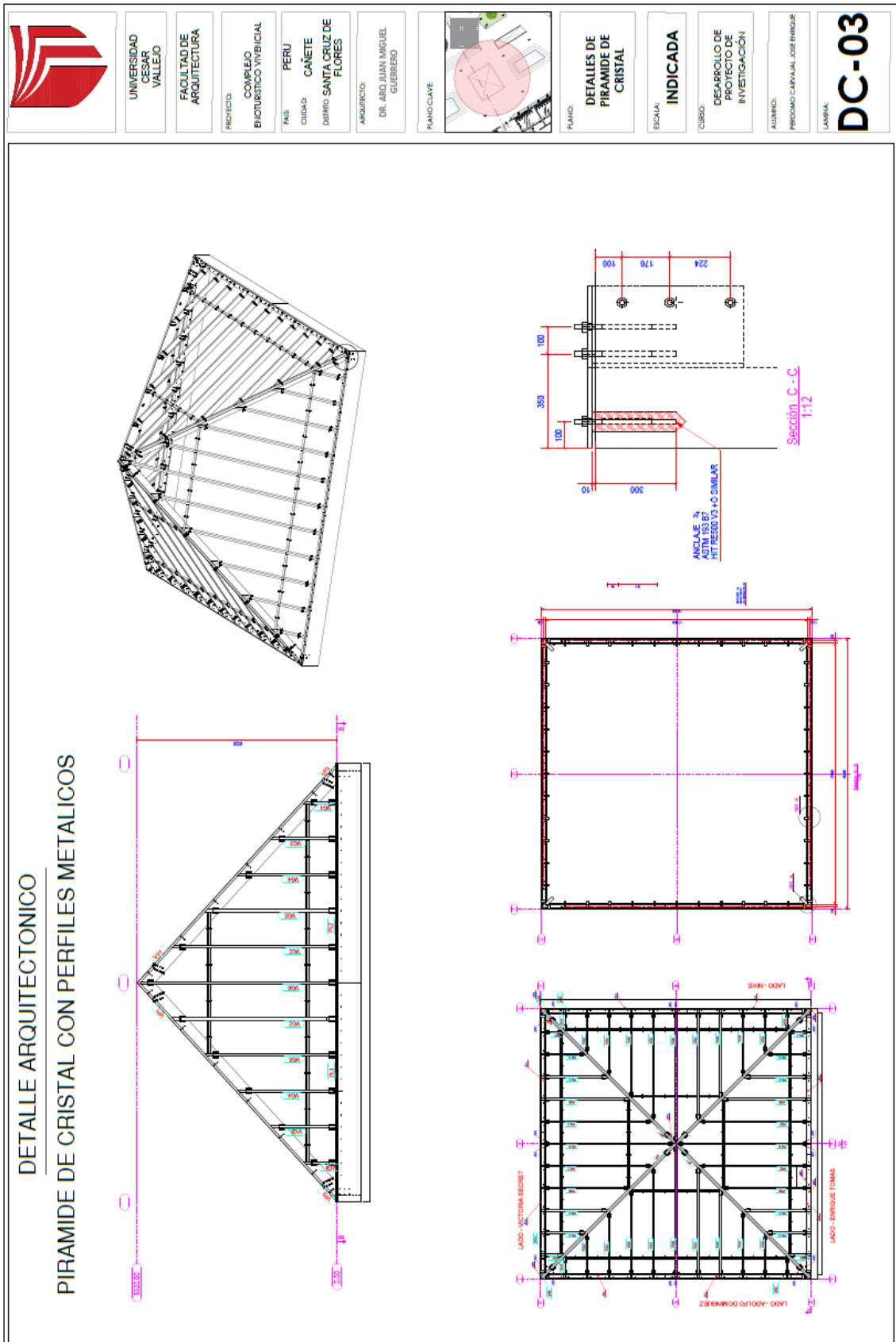
Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 47: Plano de detalle de escalera y componentes inmediatos - escala indicada



Fuente: Elaboración propia.



Gráfico 48: Plano de detalles de pirámide de cristal - escala indicada



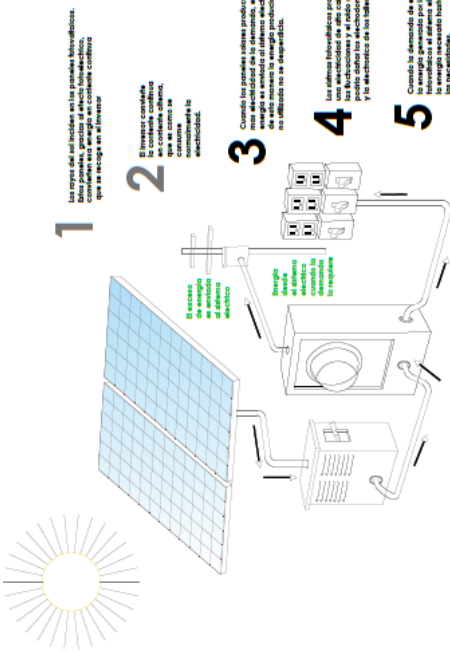
Fuente: Elaboración propia.

5.3.8. Planos de detalles constructivos

Gráfico 50: Plano de detalles constructivos - escala indicada

	UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO	FACULTAD DE ARQUITECTURA	PROYECTO: COMPLEJO BIOTURISTICO VIBICIAL	PAIS: PERU	CIUDAD: CAÑETE DISTRITO SANTA CRUZ DE FLORES	ARQUITECTO: DR. JARO JUAN MIGUEL GUERRERO	PARRA CLAVE 	PLANOS DETALLES CONSTRUCTIVOS	ESCALA: INDICADA	CURSO: DESARROLLO DE PROYECTO DE INVESTIGACION	ALUMNO: PEDRO CARVAL, JOSE ENRIQUE	LAMINA: DC-05
---	---------------------------------	-----------------------------	--	---------------	---	---	--	---	----------------------------	---	---------------------------------------	-------------------------

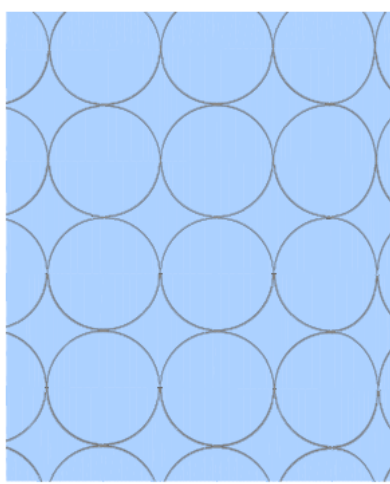
DETALLE SISTEMA SOSTENIBLE DE ENERGIA



- 1** Los rayos del sol inciden en los paneles fotovoltaicos, generando una corriente eléctrica que se convierte en energía en corriente continua que se almacena en el banco de baterías.
- 2** El inversor convierte la corriente continua que se almacena en el banco de baterías en corriente alterna.
- 3** Cuando los paneles solares producen más energía de la que se necesita, el exceso de energía se almacena en el banco de baterías para su uso posterior.
- 4** Los paneles fotovoltaicos producen energía eléctrica que se almacena en el banco de baterías.
- 5** Cuando la demanda de energía supera la capacidad del banco de baterías, el sistema genera energía eléctrica a través del generador.

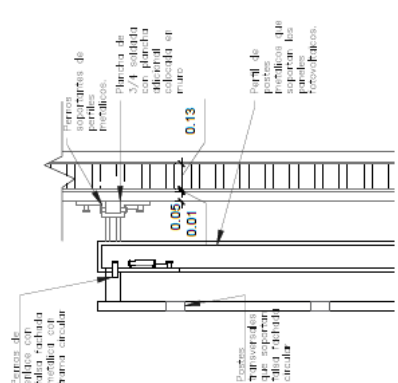
DETALLE 1 MURO CORTINA

ESC: 1/50



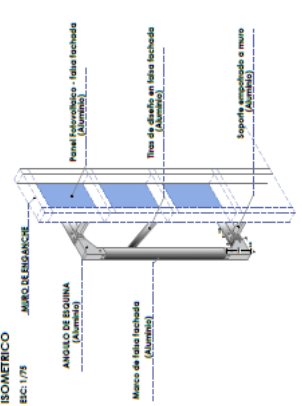
DETALLE 5 EMPOTRADO DE FALSA FACHADA Y MURO CORTINA

ESC: 1/10



DETALLE DE FALSA FACHADA CON TRAMA CIRCULAR

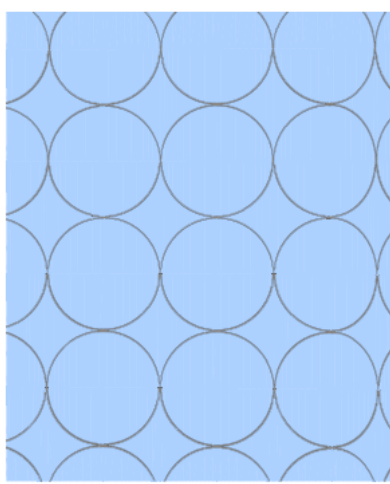
ISOMETRICO
ESC: 1/75



DETALLE ARQUITECTONICO

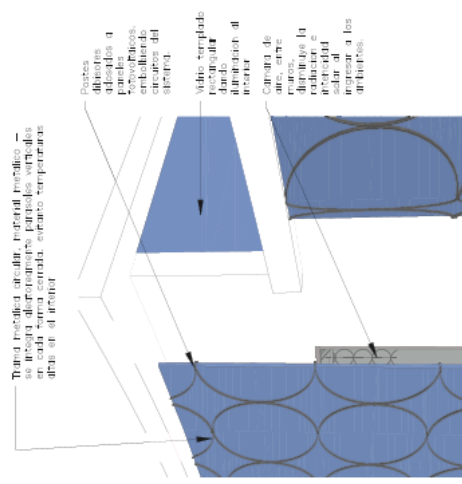
PANEL FOTOVOLTAICO

Este formado de falsa fachada cuenta tambien con paneles fotovoltaicos los cuales se desplazan en la zona vitivinicola dando una proteccion solar por sus fachadas precipitantes con posteriores.



ISOMETRICO DE CERRAMIENTOS EN FACHADAS

Tiene pendiente exterior, interior y vertical - se indica el empujamiento por las variaciones de cada zona conada, estando temporarias de las al interior.

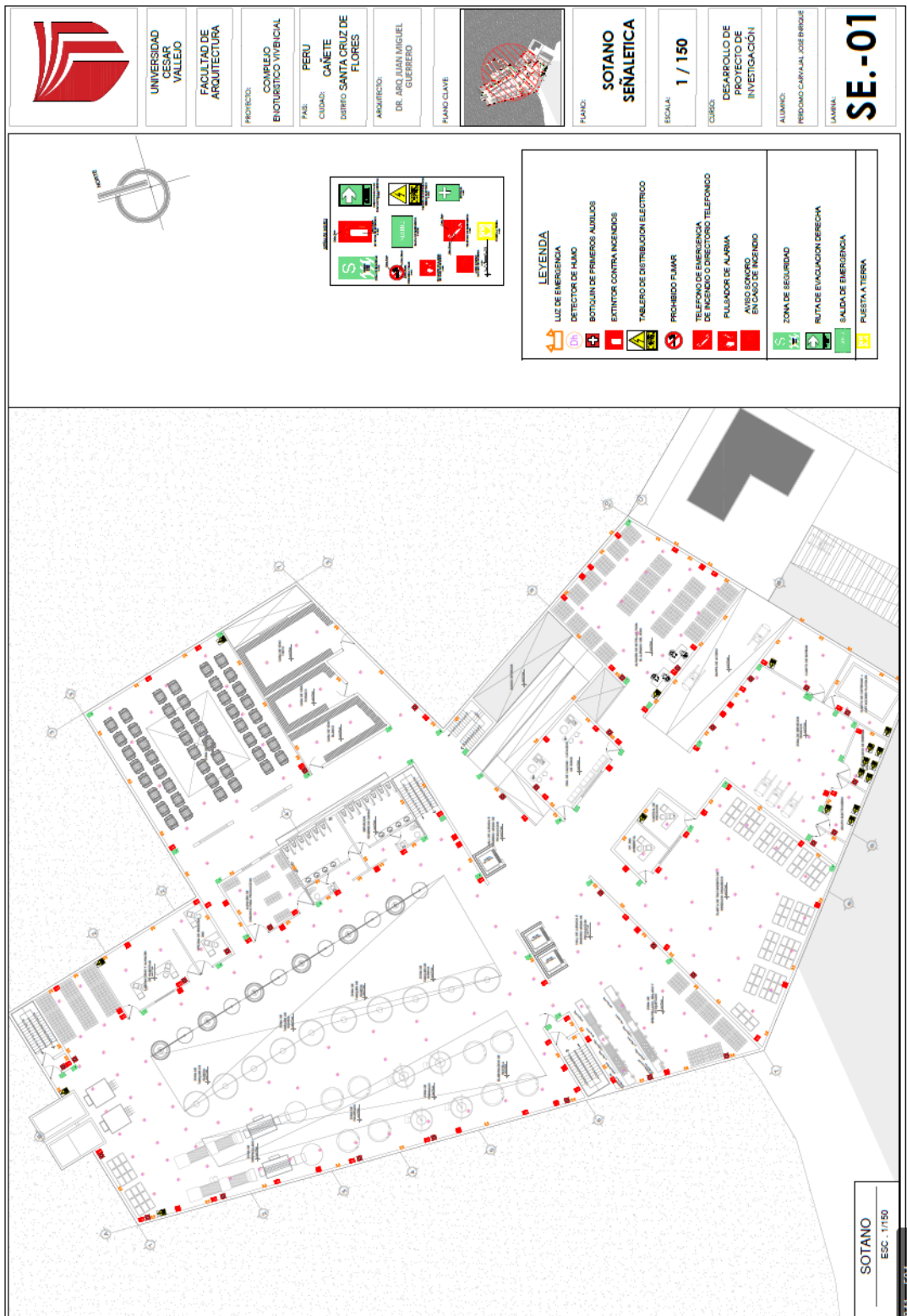


Fuente: Elaboración propia.

5.3.9. Planos de seguridad

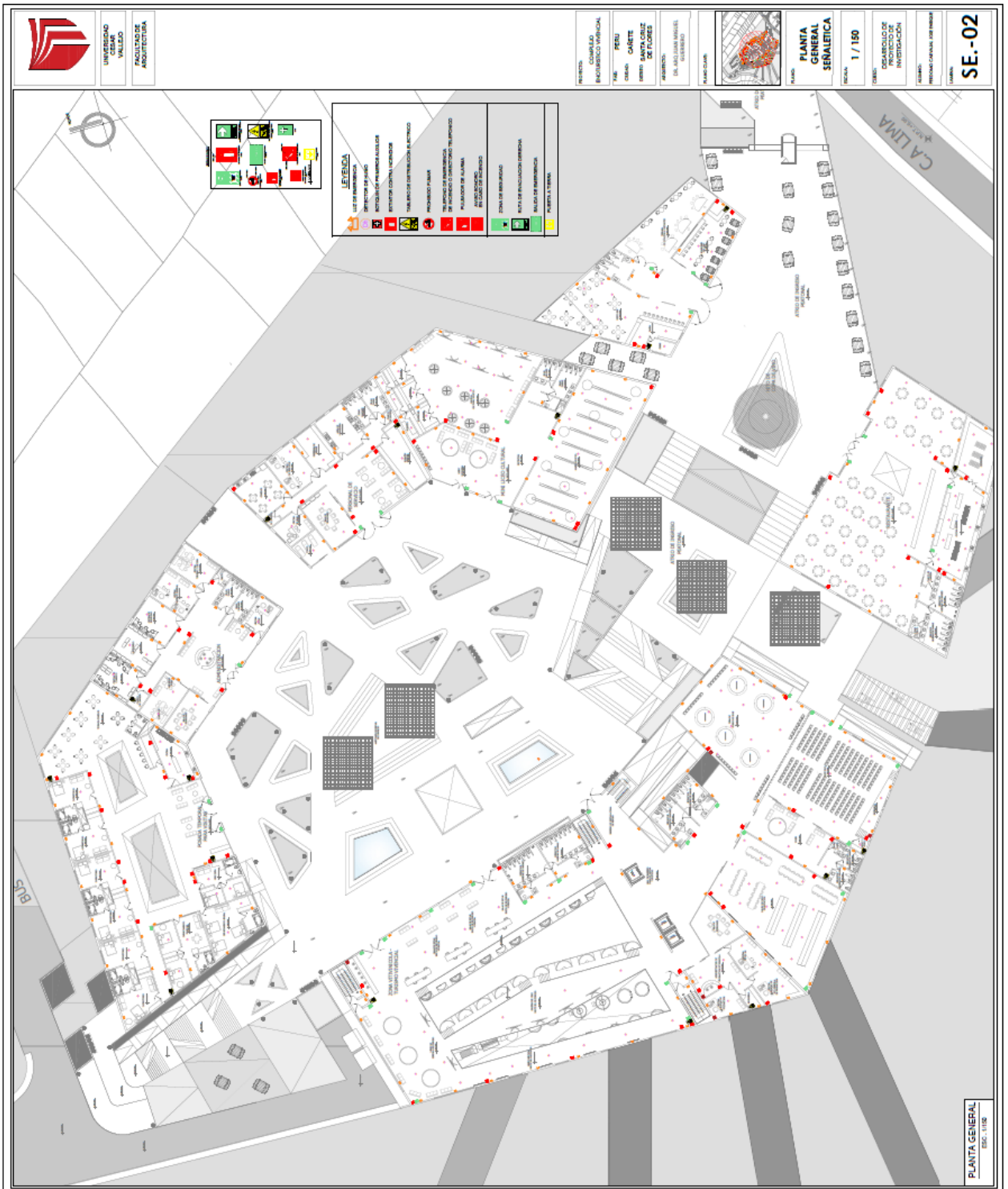
5.3.9.1. Planos de señalética

Gráfico 52: Plano de seguridad sótano - escala 1/150



Fuente: Elaboración propia.

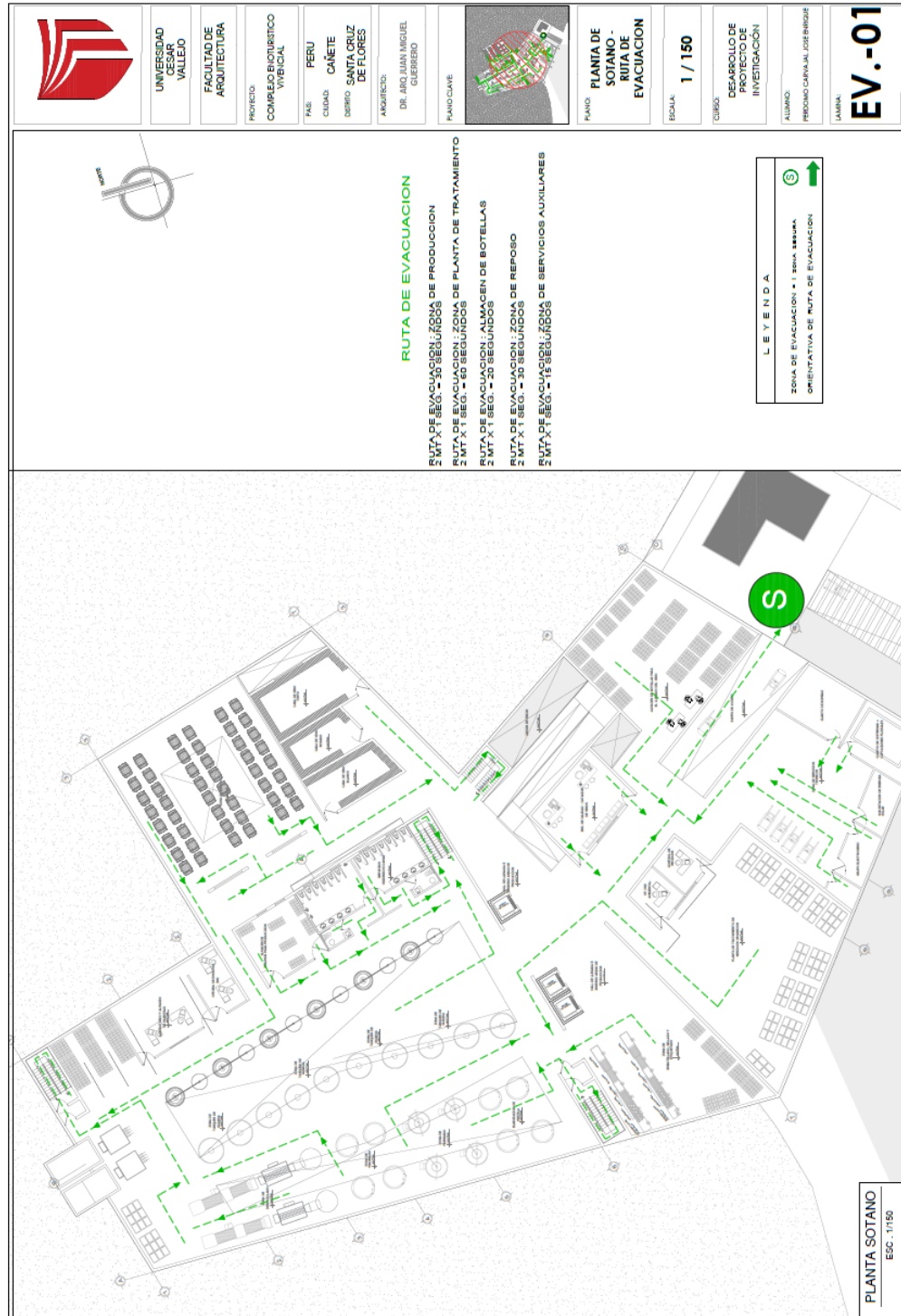
Gráfico 53: Plano de seguridad 1 planta - escala 1/150



Fuente: Elaboración propia.

5.3.9.2. Planos de evacuación

Gráfico 54: Plano de rutas de evacuación sótano – escala 1/150



Fuente: Elaboración propia.

5.4. Memoria descriptiva de arquitectura

OBRA: COMPLEJO ENOTURÍSTICO VIVENCIAL

LUGAR: Santa Cruz de Flores, Cañete - Lima

A.- INTRODUCCIÓN

1.- GENERALIDADES

El Gobierno Peruano a través del ministerio de cultura y turismo, ha puesto en marcha las rutas del vino y del pisco, mediante el cual ha destinado recursos para la implementación de Infraestructura que permitan difundir temas de interés cultural en el territorio nacional a través del turismo que se presenta en diversas zonas del Perú.

2.- JUSTIFICACION DEL PROYECTO

La implementación de un Complejo Enoturístico Vivencial, se da en base a la necesidad existente de infraestructura que promueva de manera creativa, cultural, educacional e interactiva para el impulso del desarrollo económico vitivinícola presente en el lugar.

3.- NOMBRE DE LA OBRA

Complejo Enoturístico Vivencial

4.- UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Dirección: Av. Quito, sector 3

Localidad: Santa Cruz de Flores

Distrito: Cañete

Provincia: Lima

Departamento: Lima

5.- LOCALIZACIÓN VITIVINICOLA

Asociación Vitivinícola Artesanal “AVA”

6.- CAPACIDAD

La capacidad máxima del Complejo Enoturístico Vivencial es de 400 turistas en la obra nueva.

B.- METAS - PROGRAMACIÓN DE AMBIENTES

1. OBRA NUEVA:

- 02 Módulos 3 Au / 03 Au
- 02 Escalera con circulación 2 tramos + Depósito
- 02 SSHH 6+1 baterías Accesible.

OBRAS EXTERIORES:

Ingreso tipo peatonal y vehicular.

- Patios, veredas, sardineles.
- Canaletas para evacuación pluvial.
- Gradadas, rampas y barandas.
- Cisterna (15m³ y Tanque elevado 5 m³).
- Instalaciones Eléctricas y Sanitarias

2. DEMOLICIONES

Se ejecutarán trabajos de demolición y movimiento de tierra por la pendiente del terreno.

Eliminación de árboles. Retiro de Cerco de palos con alambre de púas.

3. AREA CONSTRUIDA

La construcción total del Proyecto, cuya área techada es de 12000 m² (Obra Nueva).

C.- UBICACION ESPECIFICA

1. LOCALIZACIÓN Y ENTORNO URBANO

El terreno es de propiedad de la municipalidad de Santa Cruz de Flores, según Registro de la Propiedad Inmueble Ficha N° 33166.

El terreno es de forma irregular, su área es de 34.000 m², encerrado en un perímetro de 801 ml., con los siguientes linderos:

Frente: Con Camino carrozable Av. Quito con 206.21 ml. 5.9.

Fondo: Con Camino carrozable Av. Lima con 172.63 ml.

Derecha: Con Prop. De Terceros con 231.60 ml.

Izquierda: Con Prop. De Terceros con 172.81 ml.

Está localizado entre propiedades de terceros, para el lado Sur se ubica el camino carrozable que conduce a la plaza central del distrito, se ubica a las afueras del casco urbano, dentro del área rural que presenta un perfil homogéneo, con lotes o chacras dedicadas al cultivo de la vid.

Temperatura:

- Mínima 16 °C
- Máxima 28 °C
- La presencia de los vientos es normal.

Precipitación Pluvial:

- La precipitación pluvial se da en los meses de mayo a noviembre en forma regular, con un volumen catalogado como moderado.

El Terreno se encuentra a una Altura de 100 m.s.n.m.

2. TERRENO

El terreno comprende lotes dedicados al cultivo de la vid, presenta una topografía irregular con una pendiente de -15 m. con dirección a la av. Lima.

3. ACCESOS

Se accede al terreno siguiendo la ruta por la autopista panamericana que conduce hacia cañete – Ica, en el km 16 altura de la playa el león dormido, existe un desvío.

4. INFRAESTRUCTURA EXISTENTE

4.1 Agua: El sistema de abastecimiento de agua potable es mediante red pública por el camino carrozable Av. Quito.

4.2 Desagüe: El sistema de desagüe hacia la red pública con dirección por el camino carrozable Av. Lima.

4.3 Energía Eléctrica: La fuerza eléctrica es proporcionada por la Empresa Luz del Sur.

D.- CRITERIOS DE DISEÑO

1. ZONIFICACIÓN:

Las zonas definidas son:

- Zona Académica de Salas de cata.
- Zona de Servicios Generales.
- Zona de Servicios Complementarios
- Zona Vitivinícola.

2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Teniendo en cuenta la cantidad de turistas, los recorridos por las áreas vitivinícolas vivencial, despertando experiencias sensoriales.

Se considerará el siguiente tipo de acabados:

- Pisos de la Aulas catas: Piso de loseta veneciana.

- Cobertura de módulos: Lamina termo acústica tipo teja.
- Revestimiento de muros: Tarrajeado y pintado.
- Columnas y Vigas: Concreto Expuesto.
- Carpintería General: Madera.
- Cerco tipo muros ladrillo caravista y con elementos estructurales de concreto expuesto.

5.5. Planos de especialidades del proyecto (Sector elegido)

5.5.1. Planos básicos de estructuras

5.5.1.1. Planos de cimentación

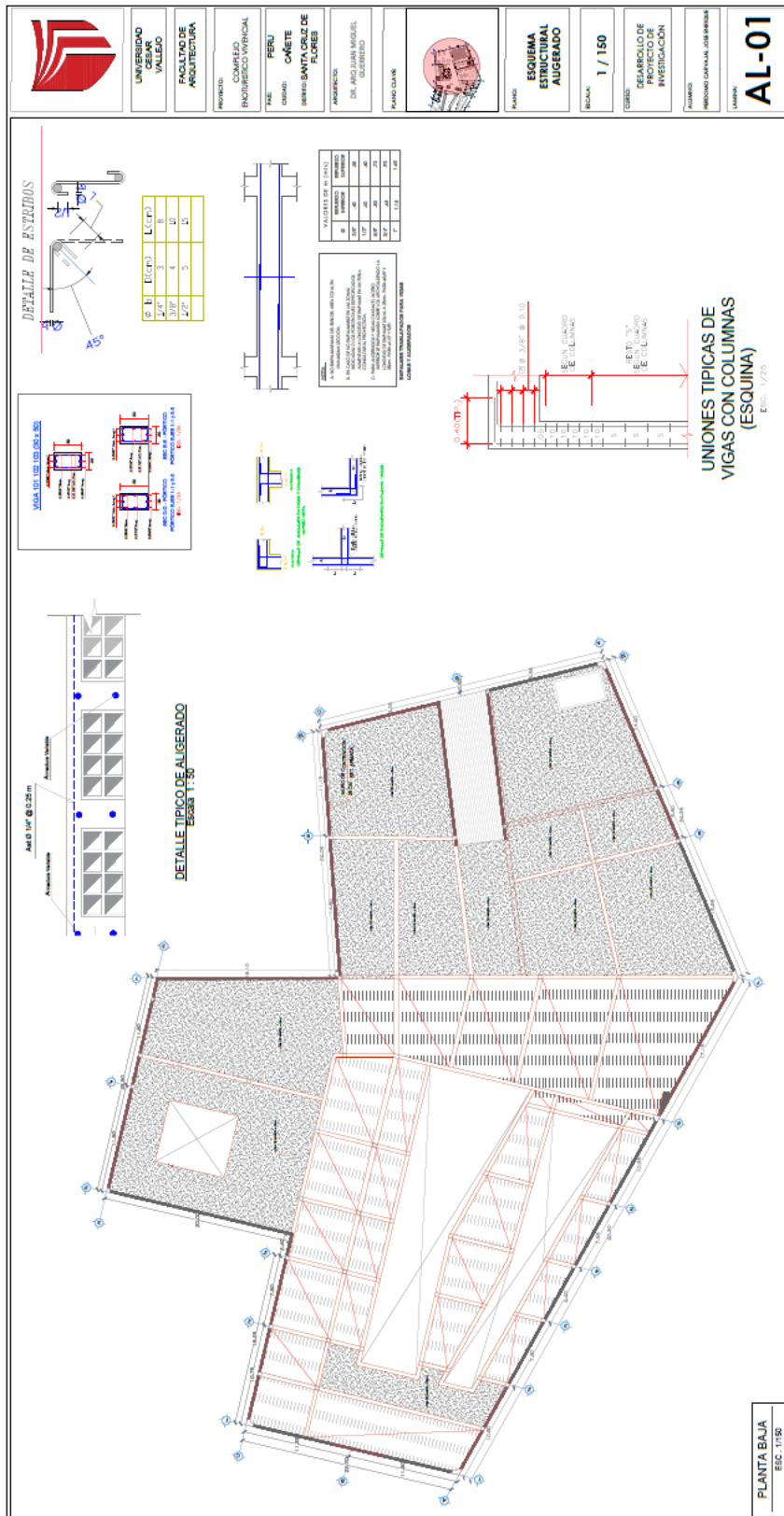
Gráfico 56: Plano de cimentación - escala 1/250



Fuente: Elaboración propia.

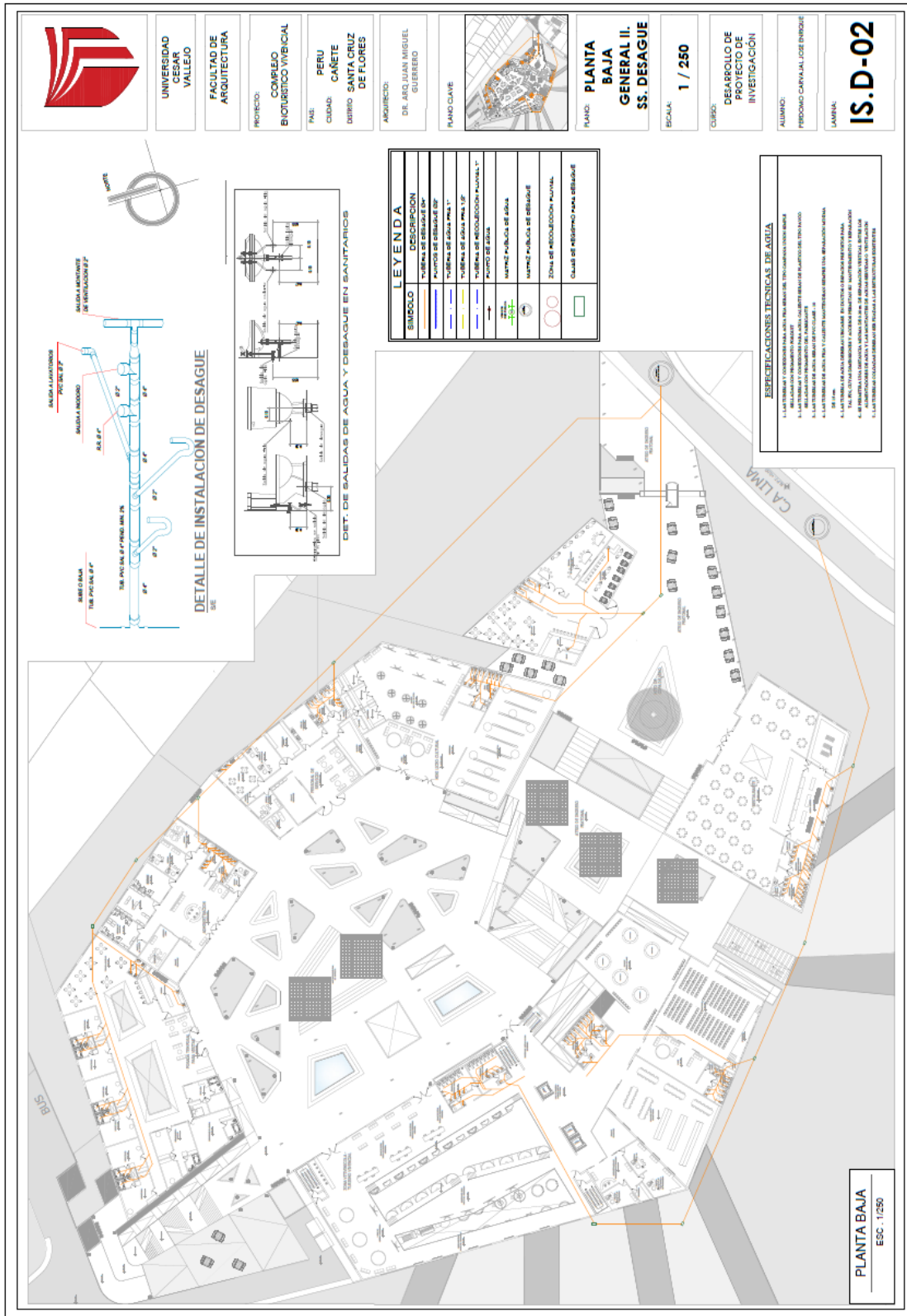
5.5.1.2. Planos de estructura de losas y techos

Gráfico 57: Plano de cimentación – escala 1/150



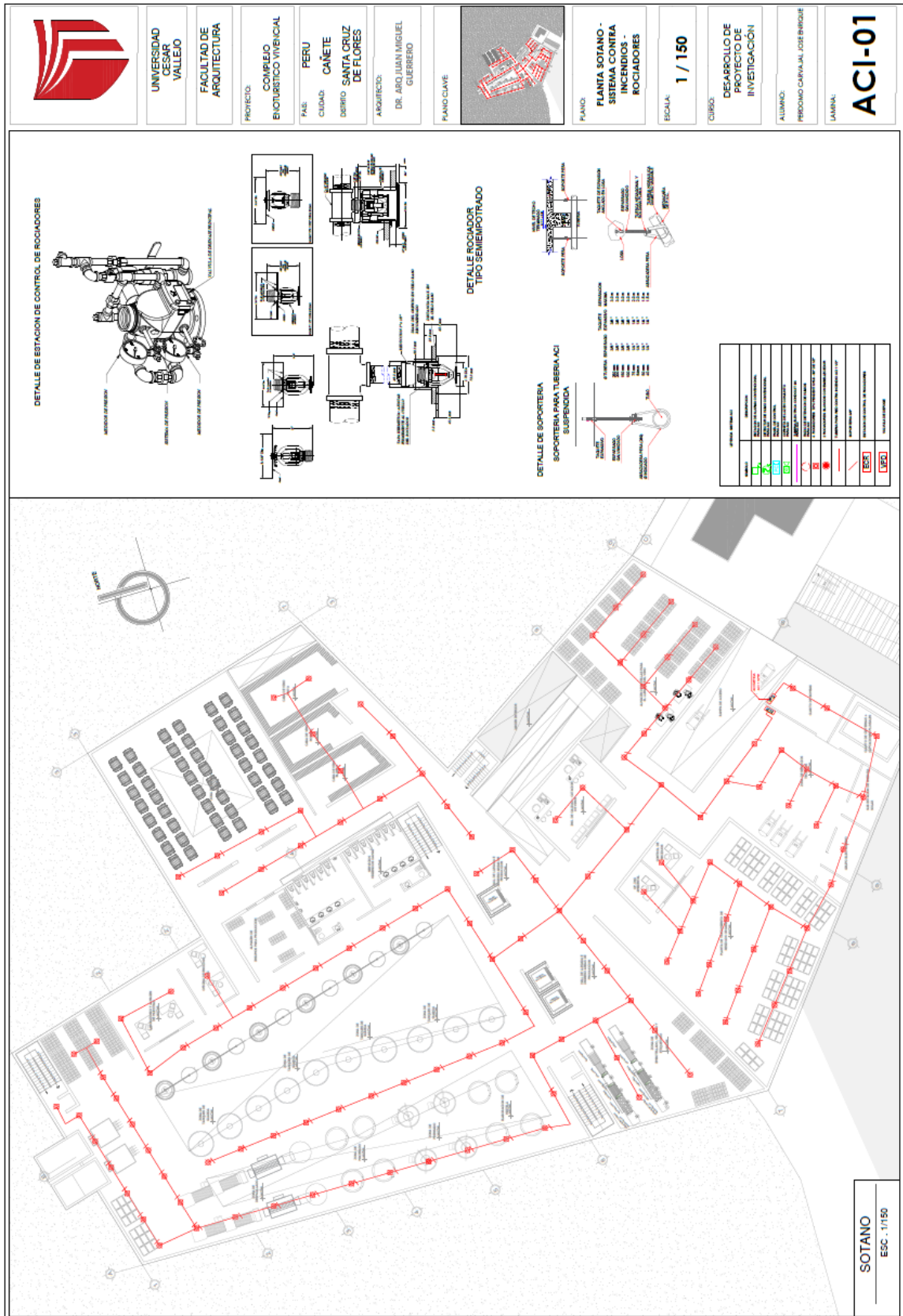
Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 61: Plano de instalaciones sanitarias – desague – planta general – escala 1/250



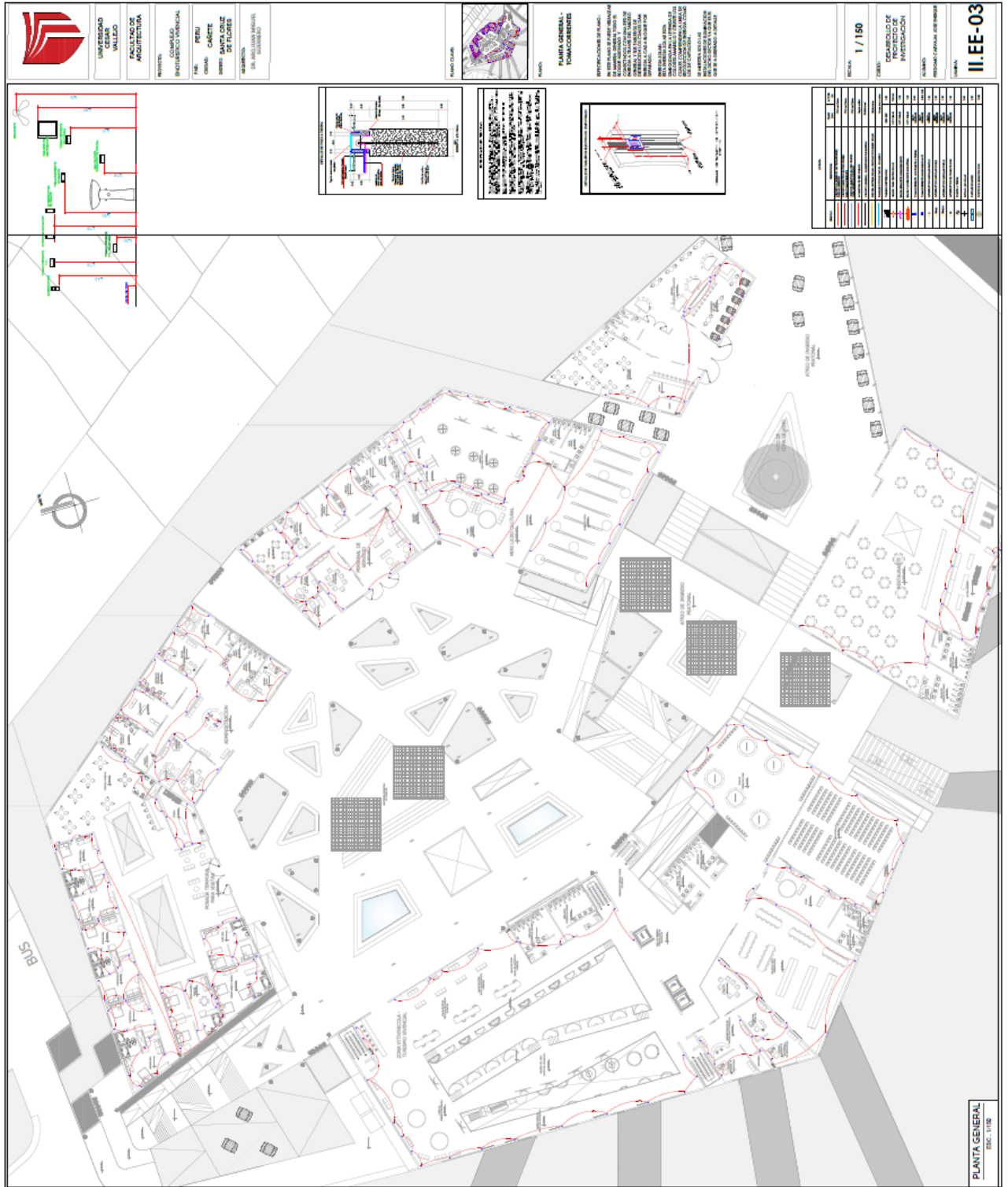
Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 62: Plano de sistema contra incendios sector elegido - escala 1/150



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 65: Plano de instalaciones eléctricas tomacorriente - planta general - escala 1/150



Fuente: Elaboración propia.

5.6. Información complementaria

5.6.1. Animación virtual (Recorridos y 3Ds del proyecto)

Gráfico 67: Atrio peatonal, ingreso peatonal por la av. Lima hacia el complejo



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 68: Ingreso peatonal por la av. Lima hacia la bodega vitivinícola



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 69: Ingreso al restaurante, zona de interacción social y puntos de reunión



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 70: Ruta de evacuación a zona segura del complejo enoturístico, áreas verdes y esparcimiento social



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 71: Punto de encuentro social con respecto al bloque de liceo cultural



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 72: Area verdes, acceso universal y escalinatas hacia el eje central



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 73: Rutas de ingreso interno respecto al elemento regente



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 74: Esparcimiento social, grutas e hitos históricos entorno al viticultor



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 75: Terraza con tratamiento verde, mirador con vista hacia el casco urbano



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 76: Eje central, área de mayor prioridad para el turista



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 77: Falsas fachadas con elementos de recolección solar tomando la forma del concepto inicial



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 78: Recorrido vivencial entorno a la industria vitivinícola, procesos de elaboración



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 79: Vista por la galería cultural antes del inicio de recorrido por los tanques de guarda



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 80: Área de estación y galería entorno al aprendizaje de sus procesos



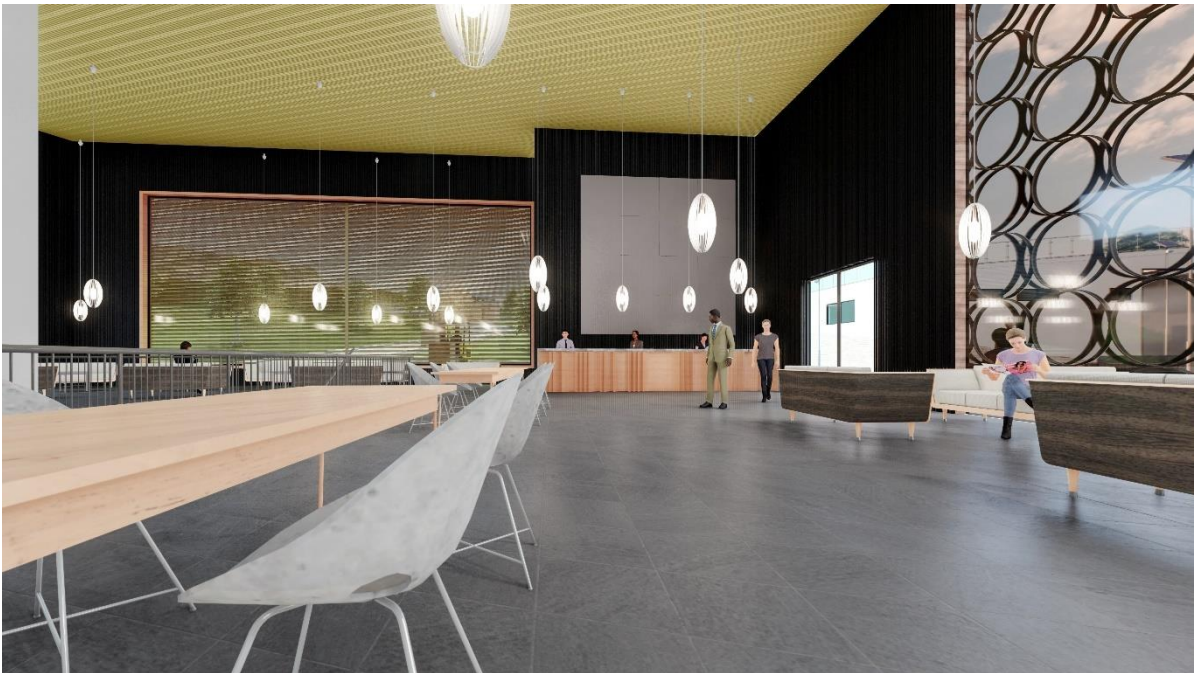
Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 81: Zona de inscripción y área de espera para el turista



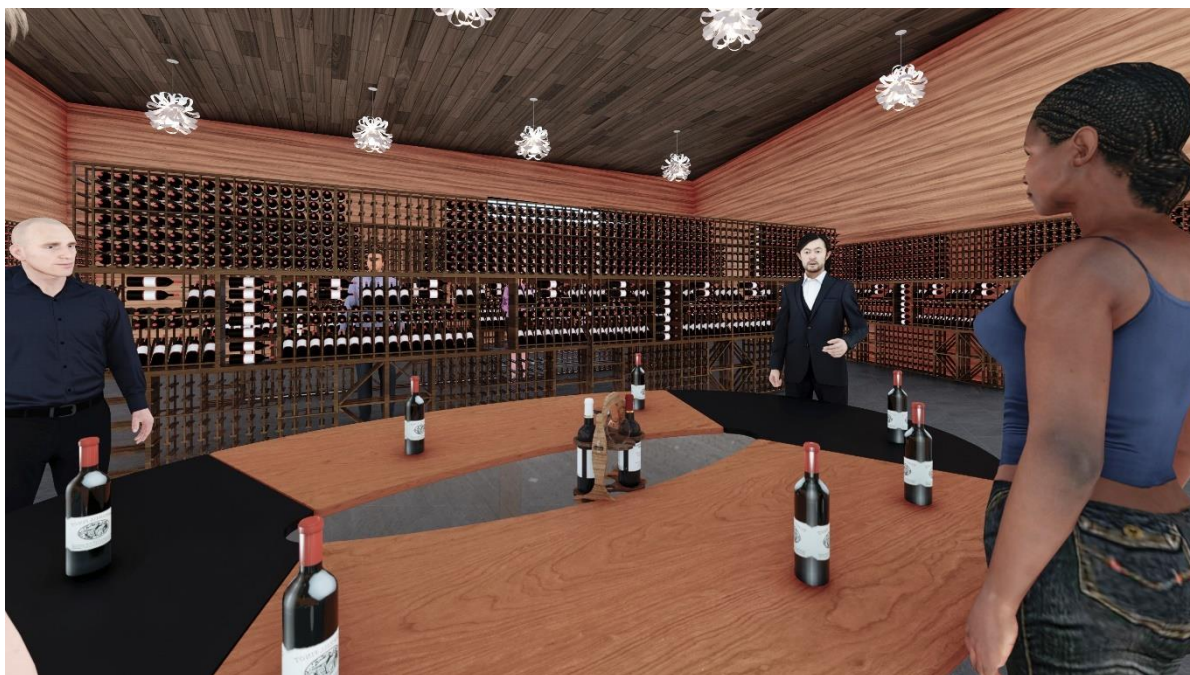
Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 82: Tratamientos en fachadas, uso de paneles fotovoltaicos para la recolección de energía solar



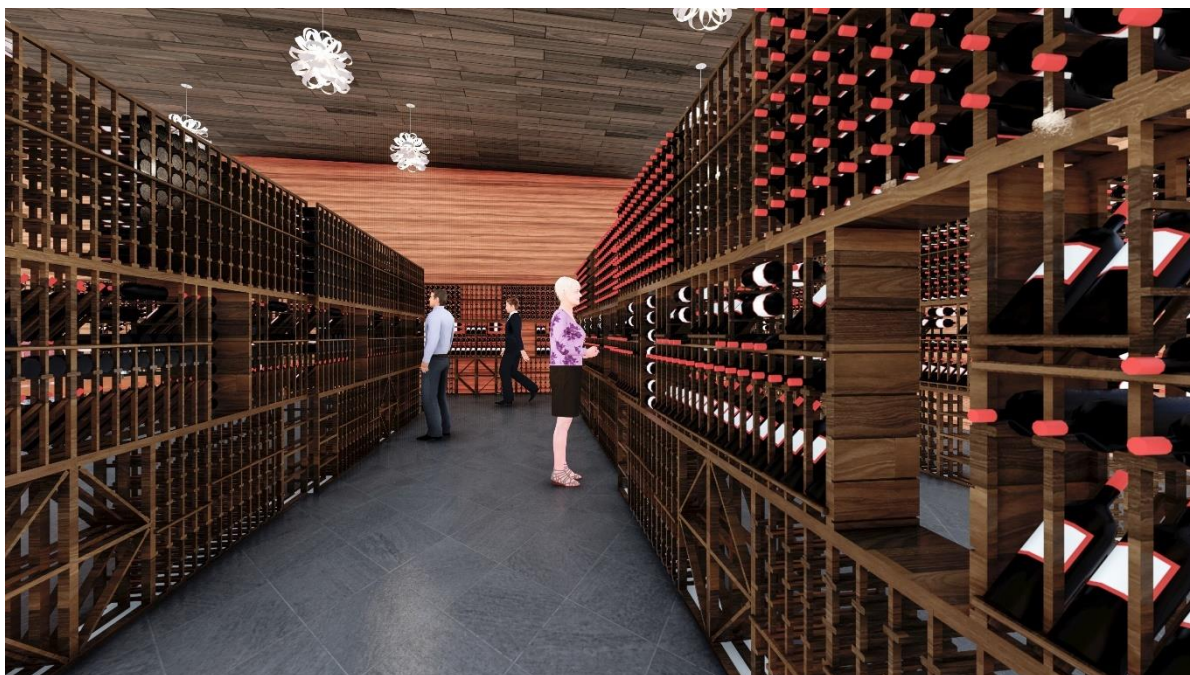
Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 83: Zona de cata de productos



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 84: Almacenaje de vinos, estantes y mostrarios



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 85: Recorrido por las áreas destinadas a la cata del producto



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 86: Vista a vuelo de pájaro, eje central articulador con el casco urbano



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 87: Transporte de la vid hacia las tolvas que llevan al sótano para su proceso



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 88: Ingreso peatonal, ruta que conecta el casco urbano con el complejo enoturístico



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 89: Fachada de ingreso peatonal, prioridad al uso peatonal por la av. Lima



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 90: Fachada de ingreso vehicular, acceso por la av. Quito, prioridad vehicular hacia la bolsa de estacionamiento



Fuente: Elaboración propia.

VI. CONCLUSIONES

Este proyecto pretende demostrar la factibilidad de un Complejo Enoturístico Vivencial para el distrito de Santa Cruz de Flores, ya que se la presencia turística entorno a la cultura y maridaje de vinos es muy fuerte, esto hace la urgente necesidad de potenciar esta industria vitivinícola con el fin de generar un mayor impacto a nivel nacional tomando ejemplos claros de manera internacional en donde se evidencia como este sector tiene una participación muy amplia en relación al turístico, influyendo de manera muy positiva en sus ingresos económicos y cultural.

En este proyecto se plantea cumplir con los espacios mínimos requeridos para los recorridos y ambientes que se ofrecerán al turista, de esta manera obtener el mejor desempeño en los aspectos antropométricos, ambientales y acústicos.

Se concluye esta investigación demostrando que cumplen con los requisitos requeridos, así mismo la factibilidad que posee este proyecto para mantener la cultura del vino y del pisco en el distrito de Santa Cruz de Flores.

VII. RECOMENDACIONES

Fundamentando la factibilidad del proyecto, se exhorta a las entidades publicas como privadas en concretar este tipo de actividades como se ha demostrado la funcional en este proyecto.

Se recomienda proyectar este tipo de actividades entorno a las actividades vitivinícolas para aprovechar al 100% el potencial turístico que esta demanda.

Finalmente se recomienda crear un área destinado a la capacitación enológica, somelier y catadores de vinos para fomentar esta carrera profesional que existe en diferentes países a nivel mundial, de esta manera estar a la altura en temas enológicos con relación a nuestro producto interno.

VIII. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICAS

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

IX. ANEXOS

Anexo 1. Recorrido por el distrito, sus paisajes vitivinícolas



Local comunal



Cruz 3 de mayo



Comercio familiar



Plaza central



Santa Cruz
de Flores
PROVINCIA DE CAÑETE



Paisaje Vitivinícola

Fuente: Elaboración propia

Anexo 2. Cata de productos, recorrido por las instalaciones y sus procesos



Cata de productos



Zona de producción



Filtrado



Fermentación



**Santa Cruz
de Flores**
PROVINCIA DE CAÑETE



Paisaje atractivo

Anexo 3. Canales de regadíos para el uso agrícola de Santa Cruz de Flores



Estos Canales de regadíos están presentes por todo el distrito, de manera que mantiene irrigados las tierras de todo el valle, son aguas óptimas para el uso agrícola, doméstico o industrial.

Fuente: Registro fotográfico personal, elaboración propia

Anexo 4. Zonificación y situación actual del distrito



ZONA COMERCIAL

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

ZONA RESIDENCIAL

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



LEYENDA	
ZONA INDUSTRIAL	
ZONA AGROINDUSTRIAL	
ZONA COMERCIAL	
ZONA RESIDENCIAL	
EDUCACIÓN	
SALUD	
OTROS USOS	

ZONA AGROINDUSTRIAL

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

ZONA INDUSTRIAL

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

Santa Cruz de Flores
PROVINCIA DE CAÑETE

Fuente: Elaboración propia

Anexo 5. Referentes arquitectónicos



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

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



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

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

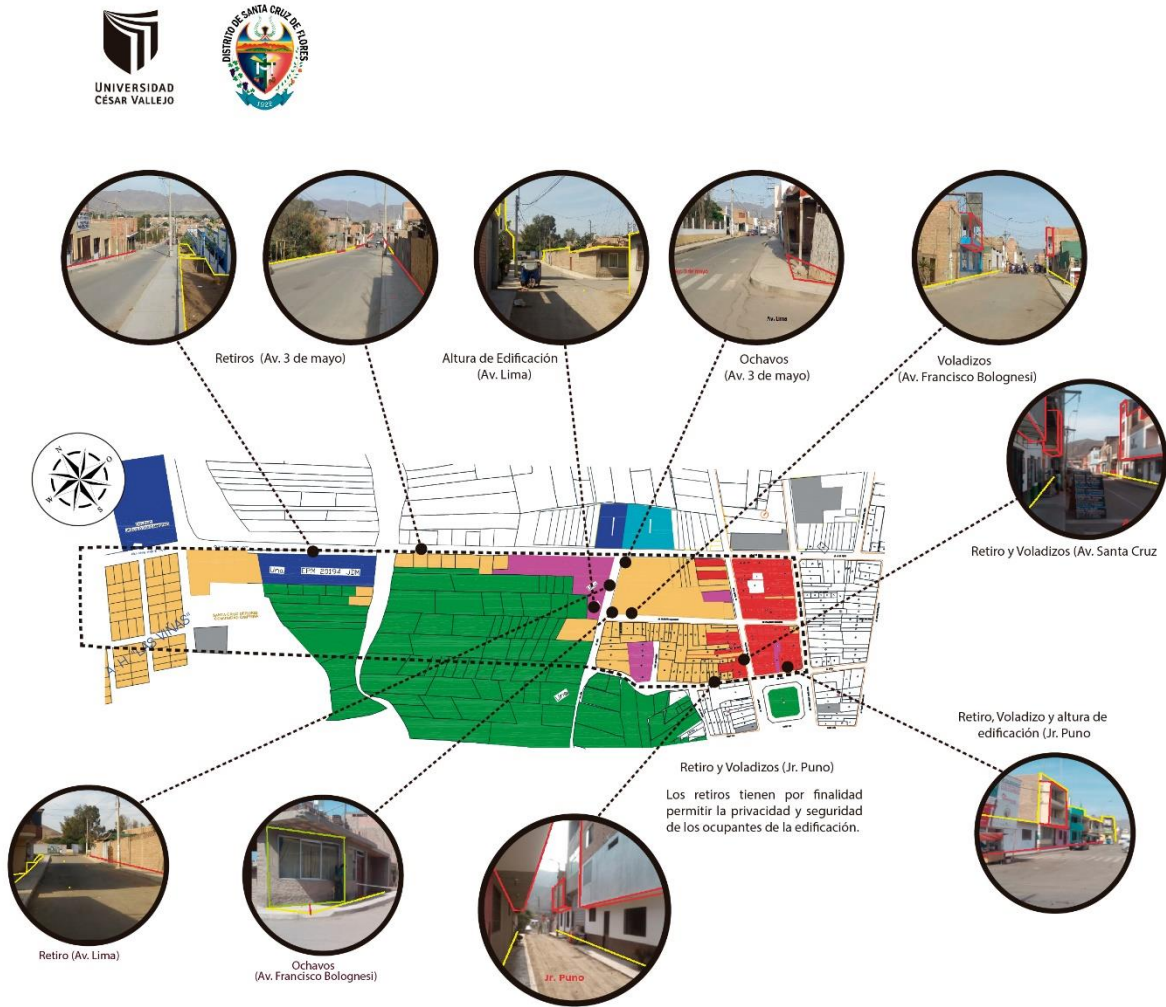


Bodegas Marqués de Riscal por Frank Gehry / Ubicación: Álava - España

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

Fuente: <https://noticias.arq.com.mx/Detalles/20815.html#.XxArcigzaUk>

Anexo 6. Infraestructura y situación actual del distrito



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

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

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

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

VOLADIZOS

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

OCHAVOS

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

**Santa Cruz
de Flores**
PROVINCIA DE CAÑETE

Fuente: Elaboración propia