



FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

TESIS

**PROYECTO ARQUITECTÓNICO DE PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA, PARA LA
“ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO Y OTROS DERIVADOS DE LA
VID ZÚÑIGA – CAÑETE”, COMO HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN DE LA
IDENTIDAD CULTURAL EN EL DISTRITO DE ZÚÑIGA PROVINCIA DE CAÑETE,
LIMA – PERÚ.**

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO

DIRECTOR:

Mg. Arq. Augusto Wilbert Ramirez Vera

PRESENTADO POR LA BACHILLER:

PÉREZ BAZALAR, VANESSA JESÚS

ASESOR:

Mg. Arq. Cervantes Veliz, Oscar Fredy

BARRANCO, 07 DE DICIEMBRE DEL 2020

DEDICATORIA

*A mis abuelos, Vicky y Juan,
Jesús y Teodoro (Cholo Perez),
Quien inculco en mí el amor
y afición al Pisco.*

AGRADECIMIENTO

Agradezco, a mi familia por apoyarme en este proceso de aprendizaje, asimismo a mis profesores, quienes me guiaron de manera sigilosa a fin de concluir con mis metas profesionales.

Por último, a los agricultores, pobladores y al hermoso distrito de Zúñiga–Cañete, tierra bendita de productos como la vid, que hacen esta comunidad sea un pueblo generoso, pujante y que, ve en su producción su desarrollo, sin perder su identidad cultural.

RESUMEN

El presente trabajo de tesis se desarrolla considerando, básicamente los aspectos, social, cultural, económico e histórico del distrito de Zúñiga, ligados a la vid y sus derivados, para lo que se ha tenido en cuenta la dispersa infraestructura, inadecuada e insuficiente condición arquitectónica de los Locales de Producción Vitivinícola, el medio ambiente rural del distrito y sus recursos naturales.

Por eso se propone desarrollar el: “PROYECTO ARQUITECTÓNICO DE PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA, PARA LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO Y OTROS DERIVADOS DE LA VID ZÚÑIGA – CAÑETE, COMO HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL DISTRITO DE ZÚÑIGA PROVINCIA DE CAÑETE, LIMA – PERÚ”, proponiendo el uso de los recursos naturales como fuente de energía y materiales de la zona, con la finalidad de preservar el medio ambiente y el paisaje rural respectivamente.

La presente propuesta busca semindustrializar la producción vitivinícola para satisfacer la demanda de los productores del distrito y la provincia con la finalidad de recuperar la identidad cultural y posicionar su producción en el mercado local y nacional.

ABSTRACT

This thesis work is developed considering, basically, the social, cultural, economic and historical aspects of the district of Zúñiga, linked to the vine and its derivatives, for which the dispersed infrastructure, inadequate and insufficient architectural condition have been taken into account of the Viticultural Production Premises, the rural environment of the district and its natural resources.

That is why it is proposed to develop the: “ARCHITECTURAL PROJECT OF WINE PRODUCTION, FOR THE ASSOCIATION OF PRODUCERS OF PISCO AND OTHER DERIVATIVES OF VID ZÚÑIGA – CAÑETE, AS A TOOL OF RECOVERY OF CULTURAL IDENTITY IN THE DISTRICT OF ZÚÑIGA PROVINCE OF CAÑETE, LIMA – PERU “, proposing the use of natural resources as source of energy and materials of the area, with the purpose of preserving the environment and the rural landscape respectively.

The present proposal seeks to semi-industrialize the wine production to satisfy the demand of the producers of the district and the province with the purpose of recovering the cultural identity and positioning its production in the local and national market.

SUMARIO

DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTO.....	3
RESUMEN.....	4
ABSTRACT	5
SUMARIO.....	6
ÍNDICE DE CONTENIDO POR CAPÍTULO Y TÍTULO	6
ÍNDICE DETALLADO DE CONTENIDOS	6
LISTA DE CUADROS Y GRAFICOS.....	13
LISTA DE FOTOGRAFIAS.....	13

ÍNDICE DE CONTENIDO POR CAPÍTULO Y TÍTULO

INTRODUCCION.....	15
CAPITULO I : PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO.....	17
CAPITULO II: MARCO TEÓRICO.....	43
CAPÍTULO III: MARCO DE REFERENCIA DE LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA.	61
CAPITULO IV: PROPUESTA ARQUITECTÓNICA.	69
CAPITULO V: RESULTADOS DEL ESTUDIO Y LECCIONES APRENDIDAS.	102

ÍNDICE DETALLADO DE CONTENIDOS

DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTO.....	3

RESUMEN.....	4
ABSTRACT	5
SUMARIO.....	6
ÍNDICE DE CONTENIDO POR CAPÍTULO Y TÍTULO	6
ÍNDICE DETALLADO DE CONTENIDOS	6
LISTA DE CUADROS Y GRAFICOS.....	13
LISTA DE FOTOGRAFIAS.....	13
INTRODUCCION.....	15
CAPITULO I : PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO	17
1.1.- Caracterización General del Área de Estudios.....	17
1.2.- Descripción de la Realidad Problemática.....	18
1.2.1.- Análisis de causa – efecto.....	19
1.2.2.- Análisis de medios – fines.....	25
1.3.- Formulación del Problema de Investigación.....	28
1.3.1.- Problema general	28
1.3.2.- Problemas específicos	28
1.4.- Objetivos de la Investigación. (Ver Lámina 04)	29
1.4.1.- Objetivo general	29
1.4.2.- Objetivos específicos.....	29
1.5.- Hipótesis y presupuestos conceptuales.	30
1.5.1.1.- Escenario tendencial o probable (sin intervención).	30
1.5.1.2.- Escenario deseable (sin intervención).....	31
1.5.1.3.- Escenario posible (con intervención).....	32
1.5.2.- Hipótesis general.....	34
1.5.3.- Hipótesis específicas.....	34

1.6.- Identificación y clasificación de variables relevantes para el proyecto	
arquitectónico.	34
1.7.- Matriz de consistencia tripartita. (Ver lámina 05).....	36
1.7.1.- Consistencia transversal: Problema/ Objetivo / Hipótesis.	36
1.7.2.- Consistencia longitudinal: Categorías generales y Categorías específicas.	37
1.8.- Diseño de la investigación.....	38
1.8.1.- Tipo de investigación:.....	38
1.8.2.- Nivel de investigación:.....	38
1.8.3.- Método de investigación:.....	38
1.9.- Técnicas, instrumentos y fuentes de recolección de datos relevantes para el proyecto.....	39
1.9.1.- Técnicas:.....	39
1.9.2.- Instrumentos:.....	39
1.9.3.- Fuentes:	39
1.10.- Esquema metodológico general de investigación y elaboración de la propuesta de intervención.	40
1.10.1.- Descripción por fases.	40
1.10.2.- Esquema síntesis:	40
1.11.- Justificación de investigación y de la intervención Urbano–Arquitectónica. 41	
1.11.1.- Criterios de pertinencia:.....	41
1.11.2.- Criterios de necesidad.....	41
1.11.3.- Criterios de importancia.....	41
1.12.- Alcances y limitaciones de la investigación.	42
1.12.1.- Alcances teóricos y conceptuales.....	42
1.12.2.- Limitaciones.	42

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO.	43
2.1.- Antecedentes de la investigación.	43
2.1.1.- Tesis, investigaciones y publicaciones científicas.	43
2.1.2.- Proyectos Arquitectónicos y Urbanísticos.	45
2.2.- Bases teóricas.	48
2.2.1.- Teorías generales y sustantivas de la arquitectura y el urbanismo.	48
2.3.- Conceptos referidos al tipo e equipamiento a proyectar.	58
2.3.1.- Conceptos referidos al tipo de intervención urbano – arquitectónica.	58
2.3.2.- Conceptos referidos al tipo de equipamiento a proyectar.	59
CAPÍTULO III: MARCO DE REFERENCIA DE LA PROPUESTA	
ARQUITECTÓNICA.	61
3.1.- Antecedentes.	61
3.1.1.- El lugar: La ciudad o localidad a intervenir.	61
3.1.1.1.- Ubicación regional y límites jurisdiccionales.	61
3.1.1.2.- Perfil histórico de la ciudad y/o localidad.	61
3.1.1.3.- Población.	62
3.1.1.4.- Dinámica económica.	62
3.1.2.- Los actores sociales vinculados al proyecto.	62
3.1.2.1.- La institución promotora o beneficiaria del proyecto y su rol en la ciudad.	62
▪ Reseña histórica de la institución.	63
▪ Motivación y expectativas con respecto al proyecto.	63
▪ Caracterización de los usuarios potenciales del proyecto.	63
3.1.2.2.- Los actores y agentes sociales vinculados al proyecto.	63
3.1.3.- Criterios para el análisis locacional de la propuesta.	64
3.1.3.1.- Ubicación del predio y estatus legal.	64

3.1.3.2.- Valor económico, histórico, artístico, y/o paisajístico del lugar.....	64
3.1.3.3.- Análisis locacional (Ver Lámina 15)	64
3.2.- Condiciones físicas de la ciudad.	64
3.2.1.- Territorio.....	64
3.2.1.1.- Orografía, topografía y relieves	64
3.2.1.2.- Geología.....	64
3.2.1.3.- Sismología.....	65
3.2.1.4.- Masas y/o cursos de agua superficial.....	65
3.2.1.5.- Aguas freáticas.....	65
3.2.2.-Clima	65
3.2.2.1.- Componentes meteorológicos	65
3.2.3.- Paisaje urbano	66
3.2.3.1.- Aspectos generales del entorno mediato.	66
3.2.3.2.- Aspectos Particulares del entorno inmediato.	66
3.3.- Actividades Urbanas.....	66
3.3.1.- Servicios públicos.....	66
3.3.2.- Equipamiento urbano.	66
3.3.3.- Dinámica actual de uso del espacio urbano.	66
3.3.4.- Vialidad y transporte.....	67
3.3.5.- Comercialización y abastecimiento.	67
3.4.- Normatividad vigente.....	67
3.4.1.- Reglamento Nacional de Edificaciones.	67
3.4.2.- Municipalidad Provincial	68
3.4.3.- Municipalidad Distrital.....	68
CAPITULO IV: PROPUESTA ARQUITECTÓNICA.	69

4.1.- Programación arquitectónica.....	69
4.1.1.- Localización y ubicación del inmueble a intervenir.....	69
4.1.2.- Relación proyecto-entorno.	70
4.1.3.- Determinación de los componentes principales del proyecto.....	70
4.1.5.- Definición de unidades funcionales	74
4.1.6.- Consideraciones dimensionales.....	75
4.1.7.- Consideraciones constructivas y estructurales.....	78
4.1.8.- Consideraciones ambientales generales.....	79
4.1.9.- Cuadro resumen de áreas.....	81
4.1.10.- Estimado de costos globales.....	81
4.2.- Partido arquitectónico.....	82
4.2.1.- Estudio previo.....	82
4.2.1.1.- Esquema general de conformación de sectores	82
4.2.1.2.- Diagramas de circulación.....	82
4.2.1.3.- Zonificación interna.....	83
4.2.1.- Criterios de tratamiento volumétrico y paisajístico.....	84
4.3.- Anteproyecto arquitectónico	85
4.3.1.- Consideraciones técnicas para el diseño arquitectónico	85
4.3.1.1.- Requerimientos para el confort y la seguridad.....	85
4.3.1.2.- Requerimientos para la selección de acabados.....	87
4.3.2.- Consideraciones técnicas de ingeniería	87
4.3.2.1.- Conceptualización y requerimientos estructurales.....	87
4.3.3.- Consideraciones normativas de diseño.....	88
4.3.3.1.- Requisitos para circulación y accesibilidad universal.....	88
4.3.3.2.- Parámetros de seguridad y previsión de siniestros.....	88

4.3.3.3.-	Normas técnicas de diseño para instalaciones sanitarias.....	89
4.3.3.4.-	Normas técnicas para la gestión de residuos sólidos	91
4.3.3.-	Planos del Anteproyecto (a escala conveniente).....	93
4.3.3.1.-	Planos de conjunto.	93
4.3.3.2.-	Planos de plantas, cortes y elevaciones.	93
4.3.3.4.-	Volumetrías, perspectivas y vistas en 3D	93
4.4.-	Proyecto arquitectónico definitivo.....	94
4.4.1.-	Planos detallados de arquitectura (a escala conveniente)	94
4.4.1.1.-	Relación general de láminas (Ver lámina 18)	94
4.4.2.-	Planos base de ingeniería (a escala conveniente) (Ver lámina 18).....	94
4.5.1. -	Memoria descriptiva de arquitectura.....	94
4.5.1.1.-	Antecedentes	94
4.5.1.2.-	Descripción del terreno	94
4.5.1.3.-	Descripción del proyecto arquitectónico	94
4.5.1.4.-	Características constructivas y de ingeniería.....	97
4.5.2.-	Especificaciones técnicas por partidas y subpartidas.....	98
4.5.2.1.-	Generalidades.....	98
4.5.2.2.-	Obras provisionales	98
4.5.2.3.-	Trabajos preliminares	99
4.5.2.4.-	Obras de albañilería.....	99
4.5.2.5.-	Revoques, enlucidos y molduras	99
4.5.2.6.-	Pisos y pavimentos	100
4.5.2.7.-	Zócalos y contrazócalos	100
4.5.2.8.-	Carpintería de madera	100
4.5.2.9.-	Carpintería metálica y herrería.....	100

4.5.2.10.-	Cerrajería.....	100
4.5.2.11.-	Pintura	100
4.5.2.12.-	Vidrios.....	101
4.5.2.13.-	Aparatos sanitarios y grifería	101
CAPITULO V: RESULTADOS DEL ESTUDIO Y LECCIONES APRENDIDAS.		102
5.1.	Interpretación de resultados del proceso.....	102
5.1.1.	Balance de resultados esperados y resultados obtenidos.....	102
5.1.2	Conclusiones	103
5.2.	Balance de las lecciones aprendidas del proceso.....	104
5.2.1	Lecciones aprendidas.....	104

ANEXO

Anexo 01: CUADRO DE VALORES UNITARIOS.

LISTA DE CUADROS Y GRAFICOS

Grafico 01: Elementos que conforman el escudo del distrito de Zúñiga.

Gráfico 02: Evolución de la Población de distrito de Zúñiga.

Gráfico 03: Temperatura Media mensual.

Gráfico 04: Horas sol en cuenca del rio Cañete.

Gráfico 05: Velocidad media diaria del viento

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografía 1.01: Distribución actual de bodegas de producción.

Fotografía 1.02: Vista del ingreso de la bodega “Viña Pampagrande”.

Fotografía 1.03: Vista del ingreso de la bodega “San Fernando”.

Fotografía 1.04: Vista del ingreso de la bodega “San Fernando”.

Fotografía 1.05: Coberturas improvisadas.

Fotografía 1.06: Improvisada área de Carga y descarga de insumos.

Fotografía 1.07: Techos de calamina apuntalados con Guayaquil en mal estado, tierra apisonada que levanta el polvo, improvisados pisos de madera.

Fotografía 1.08: Área de Destilación sometida a fuego libre constante.

Fotografía 1.09: Espacios aglomerados en el área de conservación de producto final

Fotografía 1.10: Área de Destilación sometida a fuego libre constante

Fotografía 1.11: Espacios aglomerados en el área de conservación de producto final.

Fotografía 1.12: Área expuesta a accidentes, techos de calamina apuntalado con guayaquil.

Fotografía 1.13: Zona de producción en estado de putrefacción.

Fotografía 1.14: Improvisado espacio para el ambiente de recepción, y diferentes espacios para el desarrollo de gestión del centro productivo.

Fotografía 1.15: Improvisado espacio para el ambiente de reuniones.

Fotografía 1.16: Piso de tierra, improvisados para eventos.

Fotografía 1.17: Improvisado espacio con piso de tierra apisonada.

Fotografía 2. 01: Viña Tacama.

Fotografía 2. 02: Bodega Taberero.

Fotografía 2.03: Bodega Antinori.

Fotografía 2.04: Bodega Dominus Estate.

Fotografía 4.01: Máquina de prensado de la Uva.

Fotografía 4.02: Tanques de acero.

Fotografía 4.03: Llenadoras.

INTRODUCCION

Esta investigación surge como respuesta a mi interés de desarrollar un proyecto arquitectónico de producción vitivinícola en el distrito de Zúñiga, ubicado en la provincia de Cañete, departamento de Lima; que proporcione ordenamiento y organización tanto física como espacial a la actividad de producción de pisco y vino, teniendo en cuenta las diversas variables que actúan en una actividad tan compleja.

La producción vitivinícola es la fuente económica principal del distrito, seguido del turismo que está muy ligado a esta actividad de producción por ser artesanal, y que convoca a que se realicen diversas festividades como “El día del Pisco” en el que principalmente se hace el concurso del mejor Pisco entre los productores de la provincia de Cañete; también la festividad de la “Vendimia” donde todas las bodegas vitivinícolas se abren al público para realizar demostraciones de la producción de pisco y vino, además de exposición de sus productos, generando recorridos turísticos en el distrito.

Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete son los encargados de la producción vitivinícola en el distrito, fue creada en el año 2004 con la finalidad de tener una denominación de origen para así poder participar en los concursos a nivel nacional e internacional. La asociación cuenta con dispersa e inadecuada infraestructura de sus locales de producción vitivinícola para el turismo, generando desorden en la producción y recepción de turistas.

Es por estos motivos que se propone desarrollar el Proyecto arquitectónico de producción vitivinícola, para la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, como herramienta de recuperación de la identidad cultural en el distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima – Perú.

La finalidad de la propuesta es brindar al distrito y a la asociación de productores un Centro de Producción Vitivinícola; con alta calidad en sus productos y ser el primer centro de producción vitivinícola en implementar el uso de sistemas de energías renovables; que contribuirá con la permanencia y enriquecimiento de identidad de la Producción Vitivinícola en el distrito de Zúñiga.

CAPITULO I: PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO.

1.1.- Caracterización General del Área de Estudios.

Este proyecto arquitectónico se encuentra ubicado en el distrito de Zúñiga provincia de Cañete, departamento de Lima. Es también llamada “La Ciudad del Eterno Sol Radiante”.

Creado por la Ley N° 9674 el 3 de diciembre de 1942.

Zúñiga es un centro poblado y capital del distrito del mismo nombre, se encuentra en el 62 km al este del distrito de San Vicente de Cañete; su población es de

1,818 habitantes aproximada.¹ (Ver Lámina 01)

Zúñiga se distingue por ser la primera ciudad en donde se cultivó la cepa de uva "uvina" en el año 1951, corresponde a la clase de las variedades no aromáticas, se caracteriza por la presencia de granos chicos de color azul - negruzco, racimos grandes y abundantes. Posteriormente su cultivo se trasladó a los distritos de Pacarán, Lunahuana y alrededores.

La producción agrícola es la principal fuente económica en el distrito, teniendo como producto final el pisco y vino artesanal, estos productos son elaborados por la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, esta asociación se creó en el año 2004, con la finalidad de elaborar diferentes proyectos como obtener la denominación de origen, para poder participar en diferentes concursos tanto a nivel nacional como internacional. Los miembros de esta asociación



Gráfico 1: Elementos que conforman el escudo del distrito de Zúñiga (uvina, camarón, flora y fauna)
Fuente: Municipalidad de Zúñiga.

¹ Historia del distrito de Zúñiga, MUNICIPALIDAD DE ZUÑIGA. Disponible en: <http://www.deperu.com/gobierno/municipalidad/municipalidad-distrital-de-zuniga-canete>. Fecha de consulta 26 de septiembre del 2018.

son ganadores de los diversos concursos que se desarrollan a nivel nacional, teniendo como principal producto ganador el Pisco Quebranta.

Zúñiga cuenta con atractivos y festividades turísticas, siendo esto otra de sus fuentes económicas, entre sus principales festividades tenemos la Fiesta Patronal a la Virgen de la Asunción, celebrado el mes de agosto y la Fiesta de la Vendimia en el mes de febrero, recibiendo cada año más turistas. El clima en la zona es cálido seco, y cuenta con la presencia de una vía importante, la carretera Cañete – Yauyos, que conecta con la parte central de la sierra del país.

1.2.- Descripción de la Realidad Problemática.

En el distrito de Zúñiga después de la llegada de la uva en 1951, se han ido asentando bodegas productoras de vino y pisco de forma artesanal. En la actualidad la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga - Cañete, sigue realizando esta actividad, pero de manera dispersa, desordena y sin una visión unificadora para generar mayor ingreso a la ciudad presentando las siguientes problemáticas:

- La Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, trabaja en diferentes locales de producción, las cuales no siempre están disponibles y tienen que compartirlas con otros productores; generando pérdida de tiempo en el proceso de elaboración y de materia prima.
- Las bodegas cuentan con requerimientos básicos de control de calidad, la cual no permite que esta asociación este apta para la exportación de sus productos, ocasionando que sólo se pueda hacer el comercio artesanal. En cuanto a la

infraestructura de las bodegas -donde se realizan estos productos- están en deterioro, ya que los muros de concreto están mezclados con muros de adobe rajados, el techo de guayaquil está en condiciones de putrefacción, los pisos no cuentan con un tratamiento adecuado para la libre circulación del visitante y el trabajador.

- Los espacios para la circulación de turista tanto como para la exhibición, exposición de productos y turismo vivencial no son los óptimos ya que los encontramos al aire libre y en la misma zona de producción.
- Los espacios de la zona de servicios complementarios son escasos y si los hay, se encuentran dentro de una infraestructura que está en deterioro, con muros de adobe y quincha rajados.

1.2.1.- Análisis de causa - efecto (Árbol del Problemas) (Ver Lámina 02)

C.01. Dispersa infraestructura, inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas de los locales de producción vitivinícola.

Dispersa infraestructura arquitectónicas de los locales de producción vitivinícola. (C.01.01) la Asociación de productores de pisco y otros derivados de la vid zúñiga – cañete, cuenta con establecimientos de producción vitivinícola distribuidos por el centro del distrito, ya que cuenta con 8 locales de producción en los cuales la administración de la asociación, el almacén de productos, la zona de producción, está dispersa y hace que no se lleve a cabo un buen producto.



Fotografía 1. 01
 Distribución actual de bodegas de producción.
 Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 1. 02
 Vista del ingreso de la bodega “Viña Pampagrande”
 Fuente: Propia.



Fotografía 1. 03
 Vista del ingreso de la bodega “San Fernando”
 Fuente: Propia.

Inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para el control de calidad (C.01.02) ya que el trabajador lleva a cabo su labor en peligrosas condiciones ya que cuenta con inadecuada pavimentación siendo de tierra o madera y un angosto camino de circulación, produciendo baja calidad en sus productos y accidentes.



Fotografía 1. 04
Improvisados espacios para la conservación de mosto.
Fuente: Propia.



Fotografía 1. 05
Coberturas improvisadas
Fuente: Propia.

Así mismo tenemos inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para el proceso de producción (C.01.03) en donde podemos encontrar infraestructura a punto del colapso ya que el material que se usa en los muros es de adobe y el techo es de cañas de guayaquil que se encuentran en un estado de putrefacción, el espacio es reducido y también encontramos pisos improvisados que no ayuda a la carga y descarga de las cisterna de fermentación, el área de almacen cuenta con muros de adobe que están rajados, el techo está en estado de putrefacción y los pisos son inadecuados para el trabajo a realizar.



Fotografía 1.06
Improvisada área de Carga y descarga de insumos.
Fuente: Propia.



Fotografía 1.07
Techos de calamina apuntalados con Guayaquil en mal estado, tierra apisonada que levanta el polvo, improvisados pisos de madera.
Fuente: Propia.



Fotografía 1.08
 Área de Destilación sometida a fuego libre constante
 Fuente: Propia.



Fotografía 1.09
 Espacios aglomerados en el área de conservación de producto final.
 Fuente: Propia.

C.02 Inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para la exhibición del proceso de producción.

(C.02.01) Inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para la exhibición de producción artesanal. Algunos locales de producción cuentan con una zona de eventos en donde se practica generalmente brindis, bailes y pisa de uva, estas zonas no se encuentran en buenas condiciones ya que encontramos un piso de tierra apisonada deficiente y techos improvisados. Déficit de espacios arquitectónicos para hostelería. (C.02.02) Los locales de producción no cuentan con espacios para el alojamiento, generando malestar y preocupación para pernognar en los visitantes.



Fotografía 1.10
 Área de Destilación sometida a fuego libre constante
 Fuente: Propia.



Fotografía 1.11
 Espacios aglomerados en el área de conservación de producto final.
 Fuente: Propia.



Fotografía 1.12
 Área expuesta a accidentes, techos de calamina apuntalado con guayaquil.
 Fuente: Propia.



Fotografía 1.13
 Zona de producción en estado de putrefacción.
 Fuente: Propia.

C.03 Inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para la administración de la asociación de productores de pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete.

La zona administrativa presenta improvisados espacios para el ambiente de reuniones ya que utilizan un espacio alquilado para sus reuniones dentro de un hotel generando gastos extras a la asociación. espacio para el ambiente de recepción, y diferentes espacios para el desarrollo de gestión del centro productivo.



Fotografía 1.14
 Improvisado espacio para el ambiente de recepción, y diferentes espacios para el desarrollo de gestión del centro productivo.
 Fuente: Propia.



Fotografía 1.15
 Improvisado espacio para el ambiente de reuniones.
 Fuente: Propia.

C.04 Inexistentes espacios para servicios complementarios.

Inadecuados e insuficientes espacios arquitectónicos para eventos. (C.04.01) que genera entre los turistas y el trabajador incomodidad para el desarrollo de las diferentes actividades. También podemos ver el déficit de espacios para la zona de ocio (C.04.02).



Fotografía 1.16
Piso de tierra, improvisados para eventos.
Fuente: Propia.



Fotografía 1.17
Improvisado espacio con piso de tierra apisonada.
Fuente: Propia.

Entre los efectos del problema central tenemos los siguientes:

E.01 Impedimento del libre acceso e incomodidad para los turistas con discapacidad y adulto mayor en los locales de producción vitivinícola.

Este efecto negativo del problema se podría decir que afecta directamente es el Desinterés de los turistas en la producción vitivinícola (E.01.01) generando Disminución de ingresos económicos (E.01.02) ya que la producción es su principal fuente económica.

E.02 Disminución de la producción vitivinícola en el distrito.

Al ser una zona de producción en donde todos los pobladores se dedican a esta actividad, al presentar este efecto habría disminución de la oportunidad laboral

(E.02.01) y esto genera un desinterés de los pobladores en la producción Vitivinícola (E.02.02).

E.03 Disminución de las condiciones de salubridad de los locales de producción.

Ademas de ser parte del deterioro de la imagen de los centros de produccion, la presencia de plagas (E-03.01), perdida por descomposición de la materia prima (E-04.02) podría ocasionar la clausura de estos viñedos de producción.

Estos efectos especificos tienen como efecto final la **Pérdida de identidad y desinterés de la Producción Vitivinícola en el distrito de Zúñiga.**

1.2.2.- Análisis de medios – fines. (Árbol del Soluciones) (Ver Lámina 03)

Para la solución del problema presente se tiene como objetivo central desarrollar el Proyecto Arquitectónico Centro de Producción Vitivinícola, con la finalidad de recuperar la Identidad Cultural Vitivinícola en el distrito de Zúñiga.

M.01 Infraestructura concentrada, adecuadas y suficientes condiciones arquitectónicas de los locales de Producción Vitivinícola.

Llegar a tener una concentrada infraestructura arquitectónica de los locales de producción vitivinícola (M.01.01) que nos permitirá tener un mejor ambiente de trabajo. Las adecuadas y suficientes condiciones arquitectónicas para el control de calidad (M.01.02) permitirán que la producción vitivinícola cumpla con los estándares sanitarios requeridos. Las adecuadas y suficientes condiciones arquitectónicas para

el proceso de producción (M.01.03) genera la optimización de la producción vitivinícola.

M.02 Adecuadas y suficientes condiciones arquitectónicas para la exhibición del proceso de producción.

Adecuadas y suficientes condiciones arquitectónicas para la exhibición de producción artesanal. (M.02.01), nos ayuda a tener un óptimo manejo del ambiente para la demostración del proceso de producción. Los espacios arquitectónicos para hostelería. (M.02.02) Permite que el visitante disfrute día a día del proceso de producción.

M.03 Adecuadas y suficientes condiciones arquitectónicas para la administración de la Asociación de Productores de Zúñiga.

Adecuado espacio para el buen desarrollo de actividades administrativas que genera el incremento de la capacidad de gestión del Centro Productivo.

M.04 Adecuados y suficientes espacios para los servicios complementarios.

Las adecuadas y suficientes condiciones arquitectónicas para la zona de eventos (M.04.01) y los Espacios para la zona de ocio (M.04.02) generará la adecuada atención integral para el trabajador y el visitante.

El Proyecto arquitectónico de producción vitivinícola, para la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la Vid, Zúñiga – Cañete, como herramienta de recuperación de la identidad cultural en el distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima – Perú, lograría los siguientes fines:

F.01 Libre acceso para los turistas con discapacidad y adulto mayor en el establecimiento.

Interés de los turistas en la producción vitivinícola (F.01.01) Al haber interes por parte de turistas, esto generaria aumento de ingresos económicos (F.01.02) para los pobladores y todo el distrito se beneficiara.

F.02 Aumento de la producción vitivinícola en el distrito.

El aumento de la produccion genera aumento de la oportunidad laboral (F.02.01) y tambien el aumento del interés de los pobladores en la producción vitivinícola (F.02.02)

F.03 Mejoras en las condiciones de salubridad en el establecimiento de producción.

Las mejoras de las condiciones de salubridad, mantendra al sector sin presencia de plagas (F.03.01), teniendo materia prima en buenas condiciones de uso (F.03.02), generando el aumento del mercado de consumo.

Estos fines especificos tienen como único fin permanecía y enriquecimiento de identidad e interés de la Producción Vitivinícola en el distrito de Zúñiga.

1.3.- Formulación del Problema de Investigación. (Ver Lámina 04)

1.3.1.- Problema general.

La dispersa infraestructura, inadecuada e insuficiente condición arquitectónica de los Locales de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima - Perú. No contribuye con la identidad cultural.

1.3.2.- Problemas específicos.

- PE-01. La dispersa infraestructura, inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas de los locales de producción, influye de manera negativa en la calidad vitivinícola.
- PE-02. Inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para la exhibición del proceso de producción, no permite el desarrollo de las actividades turísticas de carácter vitivinícola.
- PE-03. Inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para la administración, no genera el incremento de la capacidad de gestión de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete.
- PE-04. Inadecuadas e insuficientes espacios para servicios complementarios, genera el déficit de atención integral para el trabajador y el visitante.

1.4.- Objetivos de la Investigación. (Ver Lámina 04)

1.4.1.-Objetivo general

Construir el Centro de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima – Perú. Contribuiría la identidad cultural.

1.4.2.-Objetivos específicos

- OE-01. Diseñar espacios especializados de producción que generará calidad vitivinícola.
- OE-02. Diseñar espacios para la exhibición del proceso de producción permitirá el desarrollo de las actividades turísticas de carácter vitivinícola.
- OE-03. Diseñar espacios para la administración, generará el incremento de la capacidad de gestión de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete.
- OE-04. Diseñar espacios para la zona de servicios complementarios, generará una adecuada atención integral para el trabajador y el visitante.

1.5.- Hipótesis y presupuestos conceptuales.

1.5.1.- Escenarios de intervención urbana arquitectónica. (Ver Lamina 09, 10, 11)

1.5.1.1.- Escenario tendencial o probable (sin intervención).

ESCENARIO SOCIOECONÓMICO:

Aspecto PBI: El Perú está en una situación estable en su economía según el BCRP el PBI ha ido creciendo considerablemente hasta el 2010 y se proyecta mantener su ascenso al 2020 la cual conlleva a la reducción de la pobreza.

Aspecto Inversión Pública y Privada: la inversión pública tiene índices bajos con respecto a la inversión privada la cual presenta mayor importancia por su aumento en los últimos años en la realización de proyectos.

Aspecto Mype: En el Perú ha ido en incremento las Mypes teniendo una óptima inversión en este rubro de producción, en la provincia de Cañete contamos con 65 Mypes de las cuales 55 están destinadas al rubro alimento y bebida.

ESCENARIO SOCIODEMOGRÁFICO:

Aspecto Nivel Socio Económico; la tendencia en cuanto a los niveles socioeconómicos es la reducción progresiva del nivel C, D y E (niveles bajos).

Aspecto crecimiento poblacional: la tendencia de crecimiento población se mantiene, pero tiene una tendencia a disminuir debido a las condiciones de trabajo que presenta el distrito.

Turismo: El turismo va en incremento a nivel nacional, favoreciendo a las diferentes empresas que son de complemento para esta gran empresa de turismo.

ESCENARIO SOCIOAMBIENTAL:

Aspecto áreas de cultivo de vid: la provincia de Cañete cuenta con considerables áreas de producción de la vid, teniendo 38,394 toneladas de producción hasta el año 2006. Notando que el distrito de Zúñiga cuenta con 758.15 hectáreas de producción, generando venta inmediata del producto.

Síntesis: El desarrollo se refleja en el crecimiento de ingresos económicos, el crecimiento de estatus y la mayor oferta de Mypes, que es servido de las parcelas de producción teniendo a la provincia de Cañete como máximo productor; a su vez encontramos una línea de población que se mantiene pero que tiene una tendencia de disminución si el distrito sigue en esas condiciones.

1.5.1.2.- Escenario deseable (sin intervención)

ESCENARIO SOCIOECONOMICO:

El PBI en el Perú sigue creciendo año tras año y coloca al país en una posición favorable para la inversión mundial.

La inversión privada se intensifica dando mayores oportunidades laborales y el surgimiento de más MYPE.

Las Mypes dedicadas al rubro de producción vitivinícola seguirán siendo de un menor porcentaje a nivel nacional.

ESCENARIO SOCIODEMOGRÁFICO:

El nivel socioeconómico del distrito mejora cambia los niveles siendo el sector B y C los más predominantes, pero aun arrastrando un cierto porcentaje del sector D y dando aparición al nivel E.

El crecimiento poblacional en el Distrito de Zúñiga sigue asciende de manera lenta generando desinterés por el distrito.

El turismo va en decadencia en el distrito de Zúñiga debido al desinterés de los pobladores y de los visitantes.

ESCENARIO SOCIOAMBIENTAL:

En la Provincia de Cañete la producción de vid se mantiene, incrementando sus áreas de cultivo lentamente teniendo menos producción de vid al año y disminuyendo el valor de suelo de las tierras de producción.

Síntesis: El desarrollo del distrito no es favorable, pues no hay mejoras en la calidad de vida y en la economía; aún hay factores que no son controlados.

1.5.1.3.- Escenario posible (con intervención)

ESCENARIO SOCIOECONOMICO:

El PBI en el Perú sigue creciendo año tras año y coloca al país en una posición favorable para la inversión mundial.

La inversión privada se intensifica en el distrito de Zúñiga debido a la innovación de la cadena productiva.

Aparición de nuevas Mypes en el rubro de producción vitivinícola en el distrito generando mayor competitividad, teniendo una mayor oferta y demanda de los productos.

ESCENARIO SOCIODEMOGRÁFICO:

El nivel socioeconómico cambio del distrito se elevó, las nuevas oportunidades laborales y el surgimiento de las pequeñas micro empresas propiciaron que el estatus del distrito este entre el sector A y B.

El crecimiento poblacional del distrito se incrementa ya que habrá un mayor interés por la producción.

Tendremos un aumento favorable de turistas para el distrito de Zúñiga generando ingresos a la Asociación y satisfaciendo las necesidades de los visitantes.

ESCENARIO SOCIOAMBIENTAL:

Las áreas de cultivo incrementaran en el distrito de Zúñiga, dotando de materia prima que cumplan los estándares internacionales, para poder tener productos terminados de buena calidad.

Síntesis: Desarrollar centro de producción vitivinícola como herramienta de recuperación de la identidad cultural en el distrito de Zúñiga generara mayor desarrollo económico local con el surgimiento de Mypes y la mayor demanda laboral, desarrollará turismo sostenible, tendrá un incremento de áreas de parcelación de vid en el distrito e influenciara en la mejora de la calidad de vida de los habitantes.

1.5.2.-Hipótesis general

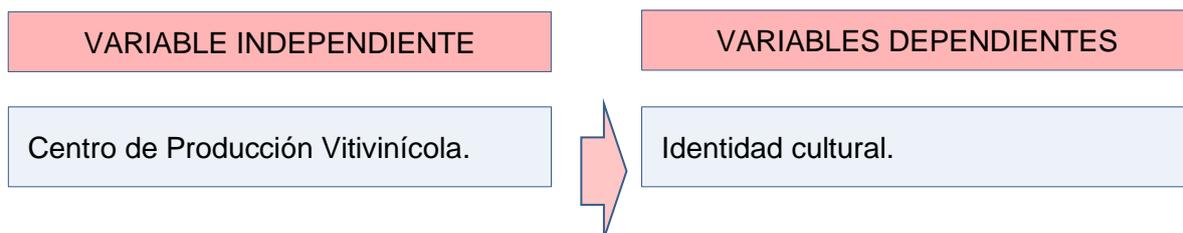
Con la construcción del Centro de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima – Perú. Se contribuye a recuperar la identidad cultural.

1.5.3.-Hipótesis específicas

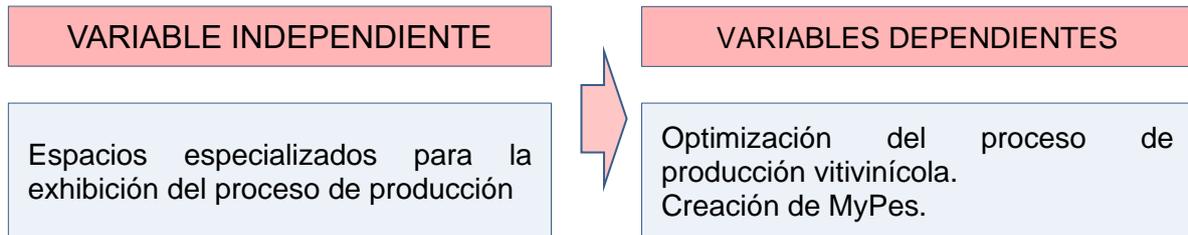
- HE.01. Con el diseño de espacios especializados de producción, mejora la calidad vitivinícola.
- HE.02. Con el diseño de espacios para la exhibición del proceso de producción permite el desarrollo de las actividades turísticas de carácter vitivinícola.
- HE.03. Con el diseño de espacios especializados para la administración, se genera el incremento de la capacidad de gestión la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete.
- HE.04. Con el diseño de espacios especializados para la zona de servicios complementarios, genera la adecuada atención integral para el trabajador y el visitante.

1.6.- Identificación y clasificación de variables relevantes para el proyecto arquitectónico.

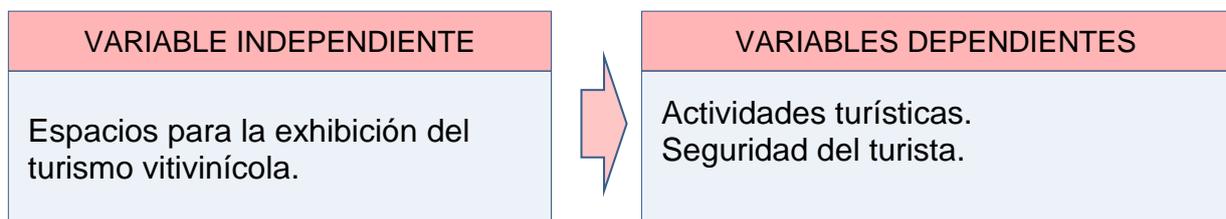
HIPÓTESIS GENERAL:



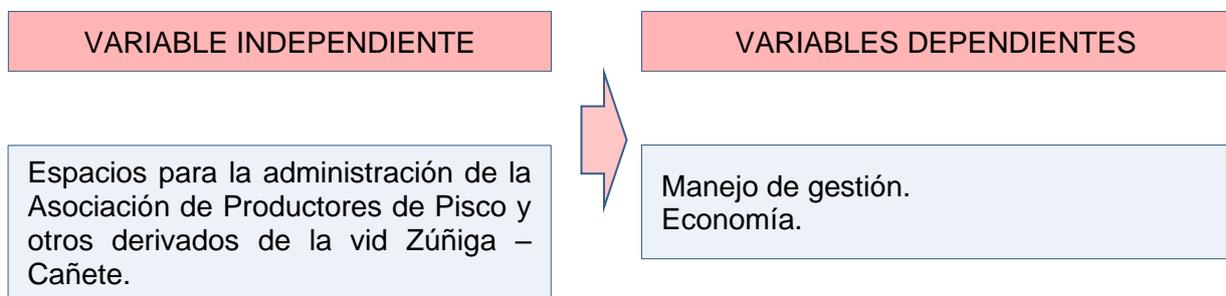
HIPÓTESIS ESPECÍFICA N°1:



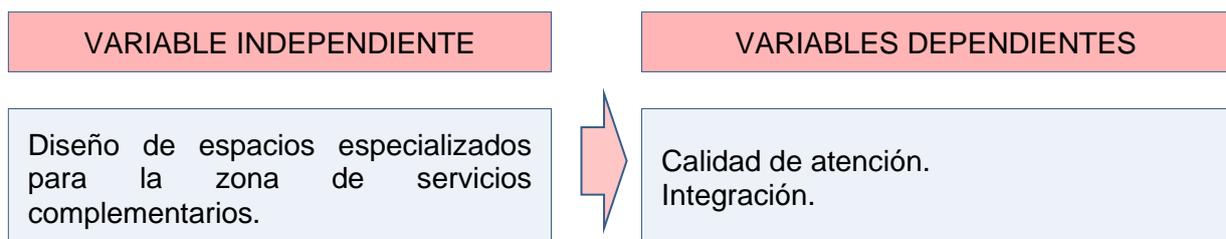
HIPÓTESIS ESPECÍFICA N°2:



HIPÓTESIS ESPECÍFICA N°3:



HIPÓTESIS ESPECÍFICA N°4:



1.7.- Matriz de consistencia tripartita. (Ver lámina 05)

1.7.1.- Consistencia transversal: Problema/ Objetivo / Hipótesis.

PROBLEMA GENERAL (P.G.)	OBJETIVO GENERAL (O.G.)	HIPOTESIS GENERAL (H.G)
<p>“La dispersa infraestructura, inadecuada e insuficiente condición arquitectónica de los Locales de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima - Perú. No contribuye con la identidad cultural.”</p>	<p>“Construir el Centro de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima – Perú. Contribuiría la identidad cultural.”</p>	<p>“Con la construcción del Centro de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima – Perú. Se contribuye a recuperar la identidad cultural.”</p>

1.7.2.- Consistencia longitudinal: Categorías generales y Categorías

específicas.

PROBLEMAS	
PROBLEMA GENERAL	“La dispersa infraestructura, inadecuada e insuficiente condición arquitectónica de los Locales de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima - Perú. No contribuye con la identidad cultural.”
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	1- Dispersa infraestructura, inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas de los locales de producción, influye de manera negativa en la calidad vitivinícola.
	2. Inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para la exhibición del proceso de producción, no permite el desarrollo de las actividades turísticas de carácter vitivinícola.
	3. Inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para la administración, no genera el incremento de la capacidad de gestión de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete.
	4. Inadecuadas e insuficientes espacios para servicios complementarios, genera el déficit de atención integral para el trabajador y el visitante.

OBJETIVOS	
OBJETIVO GENERAL	“Construir el Centro de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, provincia de Cañete, Lima – Perú. Contribuiría la identidad cultural”
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	1- Diseñar espacios especializados de producción que generará calidad vitivinícola.
	2- Diseñar espacios para la exhibición del proceso de producción permitirá el desarrollo de las actividades turísticas de carácter vitivinícola.
	3.- Diseñar espacios para la administración, generará el incremento de la capacidad de gestión de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete.
	4.- Diseñar espacios para la zona de servicios complementarios, generará una adecuada atención integral para el trabajador y el visitante.

HIPOTESIS	
HIPOTESIS GENERAL	“Con la construcción del Centro de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima – Perú. Se contribuye a recuperar la identidad cultural”
HIPOTESIS ESPECÍFICAS	1- Diseñar espacios especializados de producción que mejora la calidad vitivinícola
	2- Con el diseño de espacios para la exhibición del proceso de producción permite el desarrollo de las actividades turísticas de carácter vitivinícola.
	3- Con el diseño de espacios especializados para la administración, se genera el incremento de la capacidad de gestión la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete.
	4- Con el diseño de espacios especializados para la zona de servicios complementarios, genera la adecuada atención integral para el trabajador y el visitante.

1.8.- Diseño de la investigación.

1.8.1.- Tipo de investigación:

La investigación será de tipo exploratoria, aplicada y de campo.

1.8.2.- Nivel de investigación:

Será de nivel exploratoria que servirá para anteceder la investigación con alcances descriptivos, correlacionales o explicativos; y descriptiva, que proporcionará datos para llevar a cabo estudios explicativos.

1.8.3.- Método de investigación:

Se utilizará el método de investigación mixta, ya que se recolectará análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta.

1.9.- Técnicas, instrumentos y fuentes de recolección de datos relevantes para el proyecto.

1.9.1.- Técnicas:

- Descriptivas: observación de campo, cuestionarios, entrevistas, y análisis de documentales.
- Conceptuales: para realizar clasificación, comparación, análisis, síntesis, abstracción, exploración, etc.

1.9.2.- Instrumentos:

Libros y guías, cuestionario, guía de entrevista, fichas documentales, libreta de notas, etc.

1.9.3.- Fuentes:

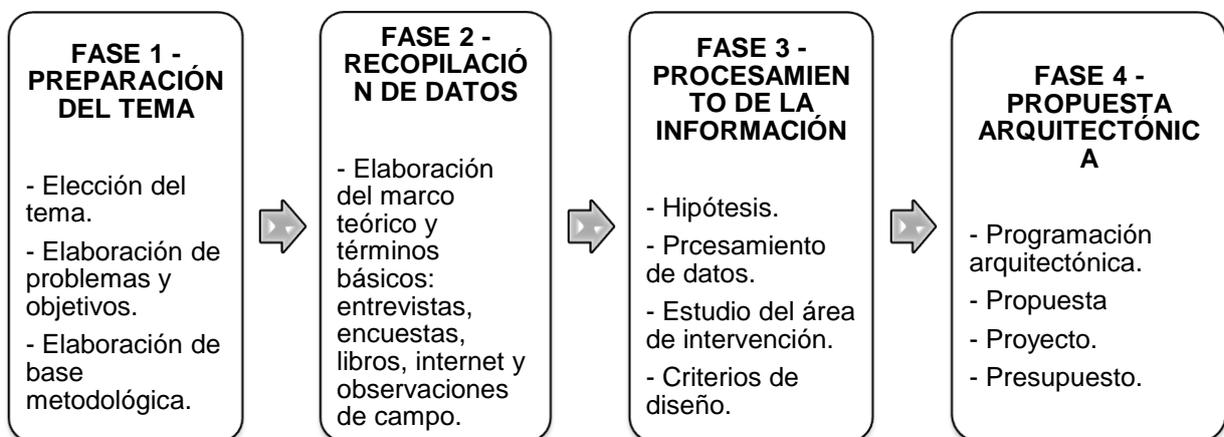
- Primarias: Asociación de Productores de Zúñiga, fotografías tomadas en el terreno y sus alrededores, entrevistas a los actores sociales, diarios y revistas sobre la producción vitivinícola.
- Secundarias: INEI, IGN, RNE, Planes de desarrollo de la provincia de Cañete, Norma Industrial de la Municipalidad Provincial de Cañete, tesis sobre la producción vitivinícola, bibliografías e informaciones virtuales de la red, comentarios e información de la red.

1.10.- Esquema metodológico general de investigación y elaboración de la propuesta de intervención.

1.10.1.- Descripción por fases.

- **Fase 1. Preparación del tema:** Se elige el tema que se desarrollará y se define la problemática existente de la zona de estudio, fijando los objetivos que se pretenden alcanzar a través de la base metodológica.
- **Fase 2. Recopilación de datos:** Se recopila datos e información a través de libros, internet, de las instituciones involucradas en el área de estudio; como también lo observado en campo.
- **Fase 3. Procesamiento de la información:** Se estudia y analiza las variables que guardan relación con nuestra problemática, así como también las características esenciales que definirán mi propuesta arquitectónica.
- **Fase 4. Propuesta arquitectónica:** Etapa final de la investigación; consiste en nuestro producto arquitectónico planteado para resolver la problemática de la zona de estudio.

1.10.2.- Esquema síntesis:



1.11.- Justificación de la investigación y de la intervención Urbano –

Arquitectónica.

1.11.1.- Criterios de pertinencia.

Investigación: Es pertinente la investigación para poder detectar potencialidades dentro del proceso de producción vitivinícola, que en la actualidad no se estén aprovechando.

Intervención Arquitectónica: Es pertinente una propuesta de Centro de producción vitivinícola en el distrito de Zúñiga, con énfasis en el turismo vivencial para poder aprovechar las distintas potencialidades turísticas que cuenta la zona.

1.11.2.- Criterios de necesidad.

Investigación: Es necesaria la investigación para poder detectar puntos críticos y cuellos de botella dentro de estos procesos de producción que no estén generando rentabilidad y poder eliminar espacios que no estén generando valor.

Intervención Arquitectónica: Es necesario realizar una intervención que se adecue a sus necesidades actuales, logrando de esta manera consolidar esta actividad de producción generando rentabilidad al distrito con el turismo vivencial, el cual hoy en día no se da.

1.11.3.- Criterios de importancia.

Investigación: Es importante realizar esta investigación, para determinar las condiciones en la que se encuentran los viñedos de la Asociación de Productores de Zúñiga, ya que nos permite ver la realidad y poder determinar las posibles soluciones para satisfacer las necesidades del público usuario, el cual se ve afectado en diversos aspectos como las condiciones en las que se produce el vino, la recepción de turistas, etc.

Intervención Arquitectónica: La importancia de la propuesta arquitectónica que nos permita realizar diversas actividades de producción y turísticas, la cual pueda generar mayor rentabilidad en la zona y a la vez pueda elevar el valor del suelo y sobre todo repotenciar la tradición.

1.12.- Alcances y limitaciones de la investigación.

1.12.1.- Alcances teóricos y conceptuales.

La presente investigación se enfoca en estudiar modelos de proceso de producción para poder obtener una nueva propuesta de programación arquitectónica que genere mayor rentabilidad y sostenibilidad a la asociación y al distrito.

1.12.2.- Limitaciones.

Como parte de las limitaciones de investigación es la poca bibliografía que me permita recaudar información sobre el distrito de Zúñiga, dificultad en la coordinación para el acceso a los locales de producción que haga posible un levantamiento y la toma de evidencias de manera directa.

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO.

2.1.- Antecedentes de la investigación.

2.1.1.- Tesis, investigaciones y publicaciones científicas.

En el proceso de investigación y desarrollo del proyecto se analizó y consultó otras tesis o trabajos de investigación que guardan relación con la presente tesis. En ese sentido, se revisó la tesis de Castellano J, Ohno M. y Teruhiko H. (2009) referente a la “Planta Vitivinícola Turístico-Industrial en el Distrito de Quilmana-Cañete”² en esta tesis se propone construir una Planta Vitivinícola Turístico-Industrial, cuyo concepto principal es representar la tradición de la zona, en el proceso de vinificación, traduciendo todos estos conceptos en elementos palpables como el espacio, la forma y la función. Esta planta no se enfoca en la última tecnología referida en el tema sino, en seguir la tendencia a cambiar el concepto de vitivinícola, enfatizando más en la forma del objeto arquitectónico sin dejar de lado su funcionalidad, resolviendo en una propuesta arquitectónica que reúna las características necesarias con las que debe contar una planta vitivinícola que satisfaga las necesidades del usuario, asimismo, busca propulsar el turismo, con el uso de la planta artesanal, que muestra la producción tradicional, logrando revivir costumbres antiguas de la misma bodega. En ese sentido la propuesta en desarrollo, también tiene esa visión que, de la construcción del proyecto arquitectónico de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, se fomentará el desarrollo, la inversión y la llegada de turismo en el distrito de Zúñiga.

² CASTELLANO Rojas, José Miguel, MIKI OHNO Humberto Teruhiko. Tesis Planta Vitivinícola Turístico-Industrial en el Distrito de Quilmana-Cañete. Trabajo de Titulación (Arquitecto). Lima Perú, URP 2009.

En ese orden de ideas; también se analizó o tras propuesta que guardan relación, con el proyecto, para Herrera Leyva Ana Cecilia, Miki Ohno Humberto Teruhiko (2002) en su tesis “Nueva Planta Vitivinícola para las Bodegas Tabernerero, Chincha-Ica”,³ señala, con el fin de innovar en lo que se refiere a la imagen de la empresa, enfatizando en el trato a los clientes, para lo cual, además de elevar la calidad de sus productos y mejorar la atención hacia los clientes, se les brindará en planta, servicios complementarios que proporcionen sus productos y a la fábrica misma, de manera tal que el cliente, no sólo vaya a adquirir sus productos, sino que pueda conocer algo más sobre el proceso de elaboración, la historia del vino y la empresa.

Asimismo, Jara Aguirre Aníbal Novilo (2012) en su tesis “Lineamientos de un Plan de Acondicionamiento Territorial para la Zona Industrial de la Bahía de Oquendo – Taboada en la Provincia del Callao para recuperar las condiciones físico ambientales y poner en valor el uso del suelo: Proyecto Arquitectónico de Fabrica Recreacional y Productiva”⁴. Dice: se ha propuesto realizar en la Zona de la Bahía Oquendo-Taboada, proponiendo un planteamiento de recuperación de la franja costera y darle las condiciones arquitectónicas para el planeamiento de una zona de recreación publica, dejando como un lineamiento base para la elaboración del acondicionamiento territorial en donde se proyecta una fábrica recreacional productivo de elaboración de ladrillos ecológicos, teniendo en consideración los parámetros bioclimáticos y urbanísticos de la zona, donde los visitantes pueden ingresar al interior de la planta industrial, con tipología de diseño de un verdadero parque industrial piloto que servirá de base para el desarrollo de nuevas infraestructuras en los sistemas productivos.

3 HERRERA Leyva, Ana Cecilia, MIKI OHNO Humberto Teruhiko. Tesis Nueva Planta Vitivinícola para las Bodegas Tabernerero, Chincha-Ica. Trabajo de Titulación (Arquitecto). Lima Perú, URP 2002.

4 JARA Aguirre, Aníbal Novilo, Tesis Lineamientos de un Plan de Acondicionamiento Territorial para la Zona Industrial de la Bahía de Oquendo – Taboada en la Provincia del Callao para recuperar las condiciones físico ambientales y poner en valor el uso del suelo: Proyecto Arquitectónico de Fabrica Recreacional y Productiva. Trabajo de Titulación (Arquitecto). Barranco Lima, UAP 2012.

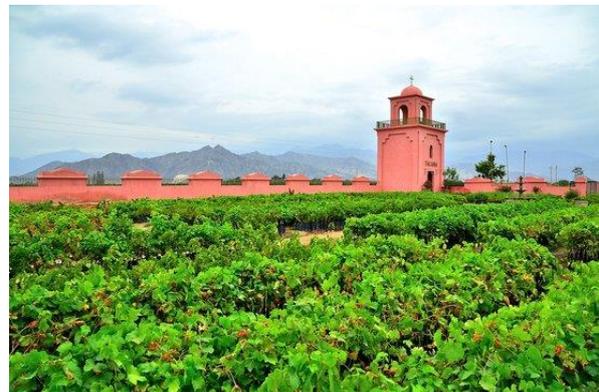
Por otro lado Roberto Sacri Palero (2012) plantea “Esquema general de ordenamiento urbano del sector parque alto, distrito de surco, orientado al desarrollo de actividades comerciales e industriales” proyecto arquitectónico: centro vitivinícola para el fomento del turismo gastronómico”⁵, hace un análisis de la situación actual que presentan los Fundos Vitivinícolas en el distrito, rescatando aquella imagen urbana-rural tan característica que mostraba en sus inicios, al igual que caminos emblemáticos cuyo valor histórico y cultural se encuentran en decadencia.

Como podemos evidenciar, todos los trabajos de tesis, están evidencia una necesidad de generar la inversión, identidad y sobre todo el compromiso de las empresas dedicadas al rubro de la elaboración del vino, en el país, pero con nuevos modelos de infraestructura arquitectónicas y de industrialización de los productos.

2.1.2.-Proyectos Arquitectónicos y Urbanísticos.

Viña Tacama (Perú)⁶

Tacama es un viñedo que se creó en 1540, cuenta con 20 hectáreas (Ha) de extensión y debido a sus cualidades fértiles se encuentra ubicado en el Valle de Ica, a 300 km de la capital del Perú, Lima. Es asesorado por franceses expertos en tecnología. Ganador de



Fotografía 2. 01

Viña Tacama.

Fuente: www.Tacama.com.

importantes premios de concursos internacionales. Y es catalogado por reconocidos especialistas como vinos de primera calidad a nivel mundial.

⁵ Sacri Palero, Roberto, Tesis Esquema general de ordenamiento urbano del sector parque alto, distrito de surco, orientado al desarrollo de actividades comerciales e industriales” proyecto arquitectónico: centro vitivinícola para el fomento del turismo gastronómico. Trabajo de Titulación (Arquitecto). Barranco Lima, UAP, Julio 2012.

⁶ Historia, VIÑA TACAMA, Proyecto arquitectónico Viña Tacama, Disponible en: <http://www.tacama.com/portada.htm>. Fecha de consulta 15 de marzo del 2019.

Bodegas Tabernero (Perú)⁷

Su fundación data de finales de los años 70's en el valle de Chincha, provincia de Ica, 200km, al sur de Lima; tuvo un proceso de reconstrucción en la cual adquieren tierras para la ampliación de las áreas cultivables, así como también para la infraestructura de la bodega;



Fotografía 2.02

Bodega Tabernero.

Fuente: www.Tabernero.com.

debido a la modernidad, y el consumo se vieron obligados a incrementar los niveles de producción, actualmente cuenta con más de 250 ha cultivadas, cuenta con una bodega de más de 10.000 m².

Bodega Antinori (Florencia – Italia)⁸

Se encuentra ubicado en Bargino, San Casciano in Val di Pesa, Florencia, Italia. Cuenta con 77.000m² de área total, 28.000m² cubiertos y 49.000m² construidos. Fue diseñado por el estudio Archea Associati, que lograron a través de la arquitectura, obtener la mejora del



Fotografía 2.03

Bodega Antinori.

Fuente: www.archea.it.

paisaje y sus alrededores, con la producción del vino. El proyecto integra el edificio

7 Historia, BODEGAS TABERNERO, Proyecto bodegas Tabernero. Disponible: <http://www.tabernero.com/>. Fecha de consulta: 15 de marzo del 2019.

8 Historia, BODEGAS ANTINORI, Proyecto arquitectónico Bodegas Antinori. Disponible: <http://www.antinori.it/> Fecha de consulta: 15 de marzo del 2019.

dentro del paisaje rural, donde el complejo industrial se oculta a través de la creación de una cubierta que define un nuevo plano de terreno cultivado, de un viñedo.

Bodega Dominus Estate (Valle de Napa – California)⁹

Esta bodega cuenta con 41 ha cultivadas, en 1997 por los arquitectos suizos, Jacques Herzog y Pierre De Meuron. La bodega Dominus Estate está perfectamente integrada en su paisaje, ofreciendo vistas panorámicas de los viñedos y las laderas. Con su fachada de gaviones, la bodega parece disolverse en su entorno, un efecto intencional, subrayando la importancia del viñedo en la producción de un gran vino. En 2001, fueron galardonados con el premio Pritzker. Cuenta con estructura de hormigón abatible con revestimiento exterior de gavión los gaviones aíslan el calor y el frío y permiten que la luz natural se filtre hacia los espacios interiores.



Fotografía 2.04
Bodega Dominus Estate.
Fuente: www.dominusestate.com

⁹ Historia, BODEGA DOMINUS ESTATE Proyecto arquitectónico de Herzog & de Meuron. Disponible: <http://www.dominusestate.com/> Fecha de consulta: 20 de marzo del 2019.

2.2.- Bases teóricas.

2.2.1.- Teorías generales y sustantivas de la arquitectura y el urbanismo.

Agroindustria.¹⁰

En 1957 Goldberg y Davis denominaron AGRIBUSINESS a la coordinación e integración de las actividades agropecuarias y las de la industria alimentaria, que realizaban diferentes firmas dedicadas a estos negocios, aplicando la teoría y concepción de sistemas a la economía, dándole prioridad a la dependencia y relación de aspectos muy disímiles como: la oferta agropecuaria, el acopio, el almacenamiento, el procesamiento, la distribución y el consumo; además de incluir las políticas y regulaciones gubernamentales, los mercados actuales y futuros, las asociaciones de comercio, las franquicias y sistemas de Joint Venture, los servicios y organizaciones educativas, las cooperativas, los grupos de transporte y entidades financieras.

Tipos de agroindustria.

Podemos distinguir cinco tipos de agroindustrias.

1. Las agroindustrias básicas clásicas, pertenecen a las cadenas centradas en los granos básicos o los tubérculos para consumo humano, se caracterizan por la baja adaptabilidad de la demanda, su variedad en la fase industrial y presentar crecimiento en la economía de escala en la producción primaria.
2. Las agroindustrias básicas modernas, se caracterizan por la rapidez de su demanda; debido a la alta concentración en el núcleo principal de la cadena; por la existencia de economías de escala como insumos agrícolas (granos para

9 Historia, BODEGA DOMINUS ESTATE Proyecto arquitectónico de Herzog & de Meuron. Disponible: <http://www.dominusestate.com/> Fecha de consulta: 20 de marzo del 2019.

10 Agroindustria y transformación productiva de la pequeña agricultura [en línea]. Eds. Revista de la CEPAL, Santiago de Chile: Agosto 1994. [Fecha de consulta: 15 marzo 2015 Disponible: http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/11955/053147157_es.pdf?sequence=1

alimentación animal y oleaginosos) y su relativa ausencia en otros (engorda de aves, remolacha azucarera, producción de lácteos, semillas).

3. Las agroindustrias de productos de marca se caracterizan por la propaganda que se da través de los medios de comunicación para incentivar la demanda de los consumidores, notándose que la incidencia del insumo agrícola en el producto final es muy baja por lo general (papas fritas, bocadillos, derivados de cereales, gaseosas, otros)
4. Las agroindustrias de agro-exportación se basan en granos básicos (trigo, harina, arroz, maíz) se asemejan a las agroindustrias básicas tradicionales en cuanto a su capacidad de promover el progreso técnico.
5. Las agroindustrias de agroexportación nuevas o modernas Se concentran, entre otros, en productos hortofrutícolas, flores y esencias y, en general, en productos de alto valor agregado por unidad de peso. Se caracterizan por su alto dinamismo en la demanda internacional; por no presentar economías de escala significativas en la producción primaria.

Proceso de producción agroindustrial.

Las cadenas agroindustriales.¹¹

Se fundamenta principalmente en grupo de componentes que interactúan agregando valor y se fortalece de la asociatividad; es un mecanismo de ayuda entre pequeñas y medianas empresas, que conjuntamente desarrollan esfuerzos con otros participantes, con el fin de abrir competitividad internacional en el campo agroindustrial.

11 LÓPEZ, Macías y Castrillón. Teoría económica y algunas experiencias latinoamericanas relativas a la agroindustria [en línea]. Colombia: Eds. Universidad de Manizales, Colombia, 2007. Disponible en: http://www.academia.edu/7232356/La_agroindustria_teor%C3%ADa_econ%C3%B3mica-1.

Las cadenas agroindustriales, cuenta con flujos continuos y discontinuos de productos, desarrollo y agregación de valores. Con las cadenas se pueden realizar concentraciones sectoriales o geográficas de empresas, que tienen trabajo en la misma actividad o de alguna manera relacionadas, pueden estar integradas y cooperan asociativamente. En 1983 en la escuela francesa de Lauret, fue tomado el concepto de cadena agroindustrial y perfeccionada en 1991 por Michael Porter, a través de su estudio identificó la cadena de valor, en donde concluye que las empresas tienen como propósito el diseño, producción, entregas de producto al mercado y seguimiento del producto, incluso sea en la postventa en mercados internacional.

Para Porter, *“Un sistema de valor incluye entonces a los proveedores que aportan insumos (tales como: materias primas, componentes, maquinaria y servicios comprados) a la cadena de valor de la empresa y a las empresas compradoras”*. Por lo tanto, pueden configurar un sistema las cadenas agroindustriales que se encuentren integradas, coordinadas y ligadas a encadenamientos de producción y servicio, hasta la llegada al consumidor en mercados internacionales, también puede ser denominado un sistema.

Proceso de transformación agroindustrial especializada en la vid.

Cadena genérica de la Uva.¹²

Existe dos formas de cadena de producción y comercialización de la uva: la integración hacia delante y hacia atrás. La integración hacia atrás tiene la capacidad de poder combinar esfuerzos de productos y juntarse con los proveedores de insumos necesarios para una producción correcta de uva. Los insumos prioritarios no son

¹² Cadena agroindustrial Uva, Analisis de estudios de cadena [en línea]. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. Nicaragua: 2004- Disponible en: http://www.iica.int.ni/IICA_NICARAGUA/Publicaciones/Estudios_PDF/cadenasAgroindustriales/Cadena_Uva.pdf

solamente la planta y los insumos químicos (abono fungicida y maquinarias) sino también los servicios financieros para lograr asistencia técnica, investigación tecnológica e inteligencia de los diferentes mercados.

La integración hacia delante, es cuando una empresa competitiva elabora productos de alta calidad a precios competitivos se entiende que una empresa es competitiva no solamente por su capacidad de elaborar productos de alta calidad a precios competitivos, a su vez tiene la capacidad de transformarse y de conectarse adecuadamente a cadenas de entregas, estos productos estarán a precios competitivos para los consumidores finales. En conclusión, los países altamente competitivos disponen de productores de uva formales que venden sus productos a precios que permite estar a la vanguardia en el mercado.

Proceso de producción del vino.

a) Vinificaciones en los vinos blancos.¹³

De acuerdo a la zona vitivinícola en la cual nos ubiquemos, se determinará el vino que se elaborará; esto ira limitado por factores sociales, para saber los gustos del consumidor; debido a la demanda en el mercado se crea diferentes formas de presentar el producto para llegar así a consumidores de toda edad y gustos. Los vinos blancos abarcan una tipología amplia. Pueden ser:

- Aromáticos o de aroma discreto.
- Secos, semisecos, dulces o licorosos.
- Tranquilos o espumosos.
- Frescos y afrutados.

13 PSZCZOLKOWSKI, Philippo. Manual De Vinificación Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos [en línea]. Editorial: Ediciones UC, Chile 2011. Disponible en:
http://www.researchgate.net/publication/259284987_Manual_de_Vinificacin_Gua_prctica_para_la_elaboracin_de_vinos

-
- Rancios y maderizados.

b) Vinificaciones en los vinos tinto.¹⁴

Es vinificación en tinto aquella cuando se fermenta el mosto con presencia del orujo.

El procedimiento fundamental para la obtención de esta fermentación, siguen este orden:

- Molienda
- Encubado con adición de anhídrido sulfuroso.
- Fermentación Alcohólica.
- Fermentación Maloláctica.
- Descubado.
- Crianza sobre lías finas.
- Trasiego.

La maquinaria a elegir tiene que tener en cuenta que clase de vino se quiere realizar; de acuerdo a eso se tendrá que pesar despallado total, parcial o nulo; uva entera para la maceración. En los países donde se realiza la práctica de quitar el escobajo o raspón la molienda debe de tener estas funciones:

- En el grano se ejerza una presión de rotura suave.
- El escobajo quede perfectamente eliminado.
- Las semillas deben permanecer enteras.
- El conjunto quede suficientemente aireado.

Posteriormente realizado este proceso la pasta del hollejo junto con su zumo, pasará por una bomba (proceso de vendimia), este tendrá conectado un dosificador de

¹⁴ PSZCZOLKOWSKI, Philippo. Manual De Vinificación Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos [en línea]. Editorial: Ediciones UC, Chile 2011. Disponible en: http://www.researchgate.net/publication/259284987_Manual_de_Vinificacin_Gua_prctica_para_la_elaboracin_de_vinos

sulfuroso para pastas y se adicionará de acuerdo al enólogo, generalmente 5 a 10 gr/Hl, y que ira pasando a los depósitos donde se realizará la fermentación.

c) Vinificaciones el vino rosado.¹⁵

Este vino se percibe de acuerdo a su color. Es entre el vino blanco y el tinto elaborado sin maceración, o con una maceración corta. La uva que se utiliza es de la variedad tinta, se asemeja a los vinos blancos por la finura y frescura, a su vez tiene una característica particular en su aroma. Se elaboran con maceración limitada y posteriormente se suaviza con la fermentación maloláctica siempre que sea necesario.

d) El vino después de la vinificación.¹⁶

Después de haber llegado a la conclusión de que un vino es apto para el envejecimiento en barrica y seguir la trayectoria de la uva, dependiendo del viñedo el cual provenga, del sistema de conducción, del laboreo y de los productos fitosanitarios utilizados para plagas.

Para la prolongación de vida del vino que posteriormente llegará al consumidor es primordial tratar estos tres puntos básicos:

- El etanal o acetaldehído.
- La materia colorante.
- La polimerización.

¹⁵ PSZCZOLKOWSKI, Philippo. Manual De Vinificación Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos [en línea]. Editorial: Ediciones UC, Chile 2011. Disponible en:

http://www.researchgate.net/publication/259284987_Manual_de_Vinificacin_Gua_prctica_para_la_elaboracin_de_vinos

¹⁶ PSZCZOLKOWSKI, Philippo. Manual De Vinificación Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos [en línea]. Editorial: Ediciones UC, Chile 2011. Disponible en:

http://www.researchgate.net/publication/259284987_Manual_de_Vinificacin_Gua_prctica_para_la_elaboracin_de_vinos

Proceso de producción del Pisco.¹⁷

a) Proceso de producción del pisco puro no aromático con uva quebranta.

Para el pisco puro no aromático el primer paso para su proceso de producción es el traslado de la uva quebranta del viñedo a la planta de procesamiento, para luego ser depositada en la máquina estrujadora y/o despallador, en la que automáticamente se estruja la uva y en forma simultánea se retiran los palillos o escobajos.

El jugo de uva también llamado al término de la fermentación mosto, será trasladado mediante unas bombas a unos tanques para el proceso de fermentación por alrededor de once días. Al inicio de la fermentación el mosto tiene una densidad de 1096 g/litro aprox., lo cual permite comprobar el contenido de azúcar. Posteriormente las levaduras, convertirán el azúcar en alcohol, la densidad disminuye hasta un 995 g/litro. Durante la fermentación se controla con un mostímetro y un termómetro la densidad y la temperatura, será constantemente para el proceso y determinar su término.

Cuando la fermentación concluye, se forman residuos que se posan en la base de los tanques, con una bomba serán separados del mosto este proceso es el desencubado. Finalmente, al concluir la etapa de fermentación, se procede al proceso de destilación trasladando el mosto al alambique.

En el proceso de destilación se controla el grado alcohólico, hasta obtener un valor de 42°GL, lo cual determina el fin del proceso. La “cola” que es el líquido que continúa saliendo, será desechado. Por lo tanto, el pisco está compuesto por el cuerpo o porción central del destilado.

Antes de proceder al envasado se deposita en tanques de acero inoxidable donde reposará durante tres meses, tiempo en el que sufre transformaciones que mejoran

¹⁷ Mejora de la Productividad en la Elaboración de Pisco Puro no Aromático. Lima N°27 Revista Ingeniería Universidad de Lima. Enero 2011. Disponible en:
[http://fresno.ulima.edu.pe/sf%5Csf_bdfde.nsf/imagenes/9D23434DC7A60CBE052576710059A34C/\\$file/03-27-betalleluz.pdf](http://fresno.ulima.edu.pe/sf%5Csf_bdfde.nsf/imagenes/9D23434DC7A60CBE052576710059A34C/$file/03-27-betalleluz.pdf)

su sabor y aroma. Concluida la fase de reposo del pisco, se filtrará y envasará en botellas de 750 ml.

b) Mejora en la fermentación.¹⁸

La fermentación del pisco, se indica en la Norma Técnica Peruana NTP 211.001 2006 establece: “El proceso de fermentación puede realizarse sin maceración o con maceración parcial o completa de orujos de uvas pisqueras, controlando la temperatura y el proceso de degradación de los azúcares del mosto”. (Indecopi Industrial n.O 27, 2009)

Las ventajas que se obtienen por la modificación del proceso de elaboración del pisco son las siguientes:

- El pisco preserva de manera más completa los sabores y aromas de la uva.
- El proceso de prensado se facilita y aumenta la cantidad de jugo que se obtiene.
- Favorece la fermentación de los azúcares de los orujos.
- Se incrementa la productividad.

c) Uvas Pisqueras.¹⁹

Las uvas pisqueras en Perú son Torontel, Albilla, Italia Moscatel, Mollar, Negra Criolla Quebranta y Uvina. En el caso de esta última variedad, solo se considerará a aquella que haya sido cultivado únicamente en los distritos de Lunahuana, Pacarán y Zúñiga, en la provincia de Cañete, departamento de Lima.

¹⁸ Mejora de la Productividad en la Elaboración de Pisco Puro no Aromático. Lima N°27 Revista Ingeniería Universidad de Lima. Enero 2011. Disponible en:

[http://fresno.ulima.edu.pe/sf%5Csf_bdfde.nsf/imagenes/9D23434DC7A60CBE052576710059A34C/\\$file/03-27-betalleluz.pdf](http://fresno.ulima.edu.pe/sf%5Csf_bdfde.nsf/imagenes/9D23434DC7A60CBE052576710059A34C/$file/03-27-betalleluz.pdf)

¹⁹ Reglamento de la Denominación de Origen. Lima INDECOPI, Enero 2006. Disponible en:

https://www.indecopi.gob.pe/documents/20195/200722/6+Reglamento_DO-PISCO.pdf/

d) Tipo de Pisco.²⁰

En el Perú se producen diversas clases de pisco. La Norma Técnica Oficial reconoce los siguientes:

- Puro, elaborado con una sola variedad de uva, sea no aromática como Quebranta, Mollar y Negra corriente (pisco no aromático); o aromática como Italia, Albilla y Moscatel (pisco aromático).
- Acholado, en cuya elaboración se emplean indistinta y simultáneamente diversas variedades de uva.
- Mosto verde, es obtenido de la destilación de mostos frescos de uvas pisqueras con fermentación interrumpida.

Arquitectura Vitivinícola.²¹

a) Arquitectura Vitivinícola.²²

La arquitectura “Vitivinícola” muestra múltiples influencias provenientes principalmente de la inmigración francesa e italiana. La influencia francesa se puede notar en la organización de los ambientes en torno a un patio y la espacialidad notoria que es de observarse en los procesos de elaboración y la organización del trabajo.

Podemos concluir en las siguientes zonas alrededor del patio:

- Zona destinada a la molienda o trituración de la uva, proceso que se efectuaba mediante moledoras, primero a mano y luego a fuerza motriz.
- Zona de fermentación: equipada con contenedores abiertos o cerrados de madera, piletas de mampostería o de concreto armado.

²⁰ Reglamento de la Denominación de Origen. Lima INDECOPI, Enero 2006. Disponible en: https://www.indecopi.gob.pe/documents/20195/200722/6+Reglamento_DO-PISCO.pdf/

²¹ PEREIRA Cereceda, César Alfonso. ARQUITECTURA INDUSTRIAL VITIVINICOLA EN VIÑA VALDIVIESO, La relación con el FF.CC. de Circunvalación

²² LA ARQUITECTURA DE LA REVOLUCIÓN VITIVINÍCOLA, Mendoza, Argentina (1885- 1910), Doctora Arquitecta Liliana Girini, Revista Universum, N° 19 Vol.2

-
- En los casos estudiados esta zona se presenta en forma de naves yuxtapuestas superficiales
 - Zona de conservación: cavas o naves superficiales equipadas con cubas, toneles de roble, recipientes de sendero ladrillo, cisternas de mampostería o de concreto armado.
 - Zona de envase para la expedición: en esta zona se procedía al filtrado de los vinos, por lo tanto, estaba equipada con filtros además tenía una plataforma sobre elevada a lo largo de la nave, por donde se cargaban los carros primero y después los vagones de ferrocarril.

Cultura²³

De acuerdo a Adam Kuper quien elabora una historia sobre la evolución del concepto de cultura, en la cual indica que esta palabra data del siglo XVIII y tiene origen en Francia y Gran Bretaña, está precedido por la palabra civilización que significaba orden político; todo lo opuesto era considerado barbarie. Esta idea se va enlazando con la idea superioridad en la civilización. El concepto evoluciona y se introducen niveles y fases de civilización, y el significado de la palabra se asocia a progreso material. Antropológicamente cultura se asociaba básicamente a las artes, la religión y las costumbres.

Existen diversas definiciones, pero en general se coinciden en que cultura es lo que le da vida al ser humano: sus tradiciones, costumbres, fiestas, conocimiento, creencias, moral. La cultura tiene varias dimensiones y funciones sociales, que generan:

²³ IDENTIDAD CULTURAL UN CONCEPTO QUE EVOLUCIONA, Colombia Opera N° 7 Revista Universidad Externado de Colombia Mayo 2007 Disponible en: <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/opera/article/download/1187/1126/>

-
- Un modo de vivir.
 - Cohesión social.
 - Creación de riqueza y empleo.
 - Equilibrio territorial.

Identidad²⁴

Es la pertenencia a una colectividad, a un sector social, o a un grupo específico. Esta por lo general localizada geográficamente, pero no necesariamente (por ejemplo, los emigrantes, casos de refugiados, desplazados, etc.).

La identidad sólo es posible y puede manifestarse a partir del patrimonio cultural, que existe de antemano y su existencia es independiente de su reconocimiento o, valoración.

Identidad Cultural.²⁵

Este concepto se encuentra dentro de un sentido de pertenencia a un grupo social con el que se comparte rasgos culturales tales como valores, costumbres y creencias. Este concepto no es fijo, sino que se crea individual y colectivamente, influenciado por el exterior.

2.3.- Conceptos referidos al tipo de equipamiento a proyectar.

2.3.1.- Conceptos referidos al tipo de intervención urbano – arquitectónica.

²⁴ IDENTIDAD CULTURAL UN CONCEPTO QUE EVOLUCIONA, Colombia Opera N° 7 Revista Universidad Externado de Colombia Mayo 2007 Disponible en: <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/opera/article/download/1187/1126/>

²⁵ IDENTIDAD CULTURAL UN CONCEPTO QUE EVOLUCIONA, Colombia Opera N° 7 Revista Universidad Externado de Colombia Mayo 2007 Disponible en: <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/opera/article/download/1187/1126/>

Planta

“Establecimiento industrial dotado de la maquinaria, herramientas e instalaciones necesarias para la fabricación de ciertos objetos, obtención y/o transformación e determinados productos”.²⁶

Bungaló

“Especie de cabaña o de casa de dimensiones reducidas que, por lo general, está orientada al turismo. Se trata de una construcción sencilla, de una única planta o piso, que cuenta con las comodidades básicas”.²⁷

Turismo Gastronómico

Este tipo de turismo se da cuando las personas viajan y durante su estancia realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial de la ciudad a visitar el cual no es su entorno habitual, por un periodo inferior a un año con el fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.²⁸

2.3.2.- Conceptos referidos al tipo de equipamiento a proyectar.

Vitivinícola

“Es la empresa y/o fábrica donde se dedican a la fermentación y producción del Vino.”²⁹

²⁶ Diccionario enciclopédico LAROUSSE, Edición 2009. Editorial LAROUSSE

²⁷ www.definicion.de.com

²⁸ CENTRO EMPRESARIAL GASTONÓMICO HOTELERO, Peregrino Gastrósofo.

²⁹ Diccionario enciclopédico LAROUSSE, Edición 2009. Editorial LAROUSSE.

Vinificación

“Procedimiento puesto en práctica para transformar la uva en vino, repartido en tres fases: transformación de la uva en mosto, fermentación del mosto y crianza del vino.”³⁰

Pisco

Es el producto obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de “Uvas Pisqueras” recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan los principios tradicionales de calidad; y producido en la costa de los departamentos de Lima, Ica Arequipa y los Valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna.”³¹

Vino

“Es la bebida producida exclusivamente por la fermentación completa o parcial de la uva fresca o de su mosto por medio de células de levaduras o de bacterias del zumo de la uva.”³²

Hostelería

“Industria que se ocupa de proporcionar a los clientes alojamiento, comida y otros servicios, mediante pago.”³³

Turismo

“Actividad o hecho de viajar por placer.”³⁴

³⁰ Diccionario enciclopédico LAROUSSE, Edición 2009. Editorial LAROUSSE.

³¹ Reglamento de la Denominación de Origen. Lima INDECOPI, enero 2006. Disponible en: https://www.indecopi.gob.pe/documents/20195/200722/6+Reglamento_DO-PISCO.pdf/

³² Diccionario enciclopédico LAROUSSE, Edición 2009. Editorial LAROUSSE.

³³ Diccionario enciclopédico LAROUSSE, Edición 2009. Editorial LAROUSSE.

³⁴ Diccionario enciclopédico LAROUSSE, Edición 2009. Editorial LAROUSSE.

Bodega

“Es el lugar donde se guarda y cría el vino. También se le puede llamar al almacén de vinos o a la tienda de vinos. Establecimiento generalmente industrial para la elaboración de vinos.”³⁵

CAPÍTULO III: MARCO DE REFERENCIA DE LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA.

3.1.- Antecedentes.

3.1.1.- El lugar: La ciudad o localidad a intervenir. (Ver Lámina 13)

3.1.1.1.- Ubicación regional y límites jurisdiccionales.

Departamento : Lima
Provincia : Cañete
Distrito : Zúñiga

El distrito se encuentra ubicado al Sur-Oriente de la Provincia de Cañete; en el valle del río Cañete. Geográficamente es uno de los 16 distritos de la Provincia de Cañete, Departamento de Lima, entre los paralelos 12° 51' 35.48" de Latitud Sur y los meridianos 76° 1' 21.38" de Longitud Oeste del Meridiano de Greenwich y a 62 km al este de la ciudad de San Vicente de Cañete.

El distrito se encuentra dividido en 6 anexos para su mejor gestión.

3.1.1.2.- Perfil histórico de la ciudad y/o localidad.

El Distrito de Zúñiga forma parte de la Provincia de Cañete y Departamento de Lima. Fue creado el 13 de diciembre de 1942 mediante Decreto Ley N° 9674. Es también llamada La Ciudad del Eterno Sol Radiante.

3.1.1.3.- Población

De acuerdo al INEI (2015) Zúñiga, cuenta con 1,800 habitantes.

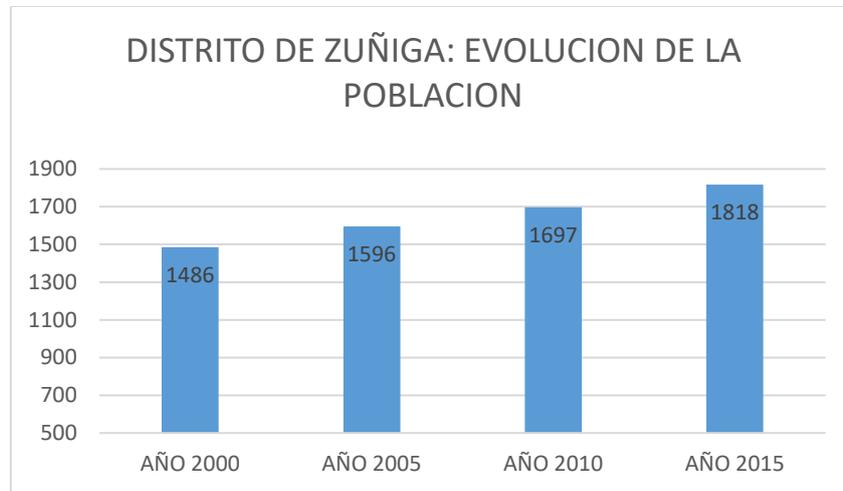


Gráfico 02: Evolución de la Población de distrito de Zúñiga.

Fuente: INEI

3.1.1.4.- Dinámica económica.

Según información oficial de la Región Lima, la participación más importante en la conformación del PBI regional la entrega la provincia de Cañete con 25,5% (agropecuario, comercio y energía). Lo observado nos permite ya configurar tres grandes grupos de actividades económicas en la región, a partir de la agricultura, la minería y los servicios, que habrían de configurarse como ejes asociados a actividades complementarias.

Es de resaltar que la provincia de Cañete representa el 25.5% del PBI regional, el más alto de todas las provincias, lo que da cuenta de su importancia geoeconómica para el desarrollo regional.

3.1.2.- Los actores sociales vinculados al proyecto.

3.1.2.1.- La institución promotora o beneficiaria del proyecto y su rol en la ciudad.

Asociación de Productores del Distrito de Zúñiga.

▪ Reseña histórica de la institución.

Asociación civil de 15 productores que se crea a raíz de diferentes necesidades de los productores del distrito, ya que cada uno de ellos necesitaba presentarse en concursos de vinos y/o piscos así como también sacar su denominación de origen; luego de hacer un estudio con las muestras de estos con la finalidad de poner en circulación los productos que elaboraban. La fecha de la constitución de la asociación fue el 22 de febrero del 2002, lo que logro la formación fue la unión, deseo de superación y la perseverancia.

▪ Motivación y expectativas con respecto al proyecto.

La asociación presenta un interés y una motivación directa del proyecto, ya que consideran que sería el inicio del desarrollo tanto económico como social del distrito; teniendo como expectativas el mejoramiento de la calidad de los productos, ganándose la fidelidad de los clientes, aumentando su demanda y por consiguiente la oferta.

▪ Caracterización de los usuarios potenciales del proyecto.

Los usuarios potenciales del proyecto son:

- Productores de vino y/o pisco del distrito de Zúñiga, la cual pertenece al nivel socioeconómico B y C (Medio y Bajo).
- Turistas que lleguen al distrito de nivel socioeconómico A, B y C (Alto, Medio y Bajo).
- Personas interesadas en la producción vitivinícola que deseen tener mayor conocimiento del tema de nivel socioeconómico A, B y C (Alto, Medio y Bajo).

3.1.2.2.- Los actores y agentes sociales vinculados al proyecto.

Matriz de actores sociales (Ver Lámina 12)

3.1.3.- Criterios para el análisis locacional de la propuesta.

3.1.3.1.- Ubicación del predio. (Ver Lámina 15)

Se localiza en el distrito de Zúñiga, en el anexo San Juan, colinda por el Norte con ladera de cerro, por el este con parcela de cultivo propiedad de terceros, por el Oeste con parcela de cultivo propiedad de terceros y por el Sur con Carretera Cañete - Yauyos. Actualmente el predio está a nombre de la familia Perez Vicente.

3.1.3.2.- Valor económico, histórico, artístico, y/o paisajístico del lugar.

El Valor paisajístico del predio es aprovechable ya que posee distintos atractivos naturales, como parcelas de cultivo, el río cañete y una atracción del distrito que es la Piedra Cabeza de calavera el cual atrae a turistas a menudo. El terreno es visitado a sus alrededores por turistas que se acerca al río o a la atracción turística, los cuales no son atendidos debidamente. El distrito de Zúñiga cuenta con restos arqueológicos cerca al terreno denominados: Ruinas de Cascajal, Ruinas de Machuranga, Complejo arqueológico de Larpa y el Complejo arqueológico de la Cruz blanca pertenecientes al periodo Inca e Intermedio Tardío, generando un recorrido al visitante por el distrito.

3.1.3.3.- Análisis locacional (Ver Lámina 14)

3.2.- Condiciones físicas de la ciudad.

3.2.1.- Territorio.

3.2.1.1.- Orografía, topografía y relieves

La latitud es de 819 m.s.n.m. El clima es cálido seco

3.2.1.2.- Geología

Las condiciones climáticas son apropiadas para el desarrollo de una amplia variedad de cultivos

3.2.1.3.- Sismología

Según la zonificación sísmica del departamento de Lima elaborada por el CMRRD (Comisión Multisectorial de Reducción de Riesgos en el Desarrollo), el Distrito de Zúñiga pertenece a la Zona calificada como muy alta.

3.2.1.4.- Masas y/o cursos de agua superficial

La cuenca del río Cañete tiene un área de 6,189 Km² y una longitud máxima de recorrido promedio de 170 km. El río Cañete es el segundo río en potencial hidroeléctrico después del Río Santa. Es el segundo río en caudal y tamaño de cuenca. El caudal medio anual es de 1,636 MMC, es el río que tiene agua todo el año.

3.2.1.5.- Aguas freáticas

Cañete hace uso de agua subterránea superficial en un promedio de 95% y de agua subterránea natural 5%.

3.2.2.-Clima

3.2.2.1.- Componentes meteorológicos

El clima del distrito es privilegiado y muy cálido. Se puede gozar del sol durante todas las estaciones del año, ya que su clima es seco. La época invernal llega a descender a los 14°C durante la noche, mientras que en el verano la temperatura máxima llega a alcanzar los 32°C. La temperatura media anual al aire libre y a la sombra es de 21°C aproximadamente.

3.2.3.- Paisaje urbano

3.2.3.1.- Aspectos generales del entorno mediato.

El entorno inmediato a la ubicación del proyecto es pueblo, donde el trazo consiste en un eje vial importantes como la Carretera Cañete Yauyos, que presenta un aspecto espacial principal de vialidad con abundantes áreas verdes a su alrededor.

3.2.3.2.- Aspectos Particulares del entorno inmediato.

Otros aspectos de su entorno inmediato es la existencia de parcelas de producción de uvina en donde podemos ver la fuerte relación que tienen con esta actividad agroindustrial.

3.3.- Actividades Urbanas.

3.3.1.- Servicios públicos.

En el distrito el 60.2% de las viviendas cuenta con abastecimiento de agua (a través de red pública dentro de la vivienda). Presentando un déficit de 40% de viviendas que no cuentan con este abastecimiento, generando una brecha negativa más que el distrito de Lunahuana y Nuevo Imperial, pero más reducida que los demás distritos de Cañete.

3.3.2.- Equipamiento urbano.

En cuanto a infraestructura de salud, Zúñiga cuenta con: 1 posta médica pública.

En cuanto a seguridad el distrito cuenta con 1 comisaria.

3.3.3.- Dinámica actual de uso del espacio urbano.

Zuñiga cuenta con la siguiente principal infraestructura deportiva y recreativa: 1 Estadio (“Lolo Fernández”), 1 Parque (“Las Delicias”) y 5 Losas Multideportivas.

3.3.4.- Vialidad y transporte.

En cuanto al tránsito vehicular, la Carretera Cañete Yauyos es la vía principal del distrito por el cual circula aproximadamente mas de 500 vehiculos por hora, de los cuales 10% es de transporte de carga, 32% a vehículos privados (autos) y el 58% corresponde a vehículos de transporte público.

3.3.5.- Comercialización y abastecimiento.

El distrito de Zúñiga sobresale por la presencia dinámica de actividades comerciales y de servicios. Entre esto tenemos una fuerte venta de vinos y piscos artesanales, como también una fuerte entrada en la industria turística.

3.4.- Normatividad vigente.

3.4.1.- Reglamento Nacional de Edificaciones.

Norma A.060: Industria.

Se denomina edificación industrial a aquella en la que se realizan actividades de transformación de materia primas en productos terminados. La presente norma comprende de acuerdo con el nivel de actividades de los procesos, a las siguientes tipologías: Gran industria o industria pesada, industria mediana, industria liviana, industria artesanal, depósitos especiales.

Norma A.120: Accesibilidad para personas con discapacidad.

La presente norma determina condiciones y especificaciones técnicas para el diseño y la elaboración de proyectos como también la ejecución de obras de edificación, y para la adecuación de las existentes donde sea posible, con el fin de hacerlas accesibles a las personas con discapacidad y/o adultas mayores. Es obligatoria, para todas las edificaciones donde se presten servicios de atención al público, de propiedad pública o privada.

Norma TH.030: Habilitaciones para uso industrial.

Son habilitaciones para uso industrial aquellas destinadas predominantemente a la edificación de locales industriales y que se realizan sobre terrenos calificados con una Zonificación afín o compatible.

3.4.2.-Municipalidad Provincial

Norma Técnica Peruana NTP 211.001 2006

Establece parámetros para la práctica de la producción vitivinícola en el Perú, por ejemplo, menciona lo siguiente: “El proceso de fermentación puede realizarse sin maceración o con maceración parcial o completa de orujos de uvas pisqueras, controlando la temperatura y el proceso de degradación de los azúcares del mosto”.

3.4.3.-Municipalidad Distrital

ORDENANZA N° 09-2010-MPC

Se estipula que a partir del año 2010 se inicia con el proceso de zonificación Urbana en el Distrito de Zúñiga, con la finalidad de favorecer a los actuales productores vitivinícolas e inversionistas privados.

CAPITULO IV: PROPUESTA ARQUITECTÓNICA.

4.1.- Programación arquitectónica.

4.1.1.- Localización y ubicación del inmueble a intervenir.

El terreno sobre el cual se desarrollará el proyecto del Centro Vitivinícola se encuentra localizado en Km 60 de la carretera Cañete - Yauyos, Distrito de Zúñiga, Provincia de cañete Perú, (Ver Lámina 13), su ubicación, límites y área son las siguientes:

Ubicación:

Departamento	:	Lima.
Provincia	:	Cañete.
Distrito	:	Zúñiga.
Anexo	:	San Juan
Altura	:	819 m.s.n.m.

Límites del anexo:

Norte	:	Cerro
Sur	:	Rio Cañete
Este	:	Anexo Machuranga
Oeste	:	Yauyos

Límites del proyecto:

Norte	:	Cerro
Sur	:	Carretera Cañete Yauyos
Este	:	Parcela Propiedad de terceros
Oeste	:	Parcela Propiedad de terceros

Área de extensión del proyecto : 21,840.25 M2 (2.18 Ha.)

4.1.2.-Relación proyecto-entorno.

Macroentorno (ámbito regional, provincial o metropolitano)

El Proyecto arquitectónico de producción vitivinícola, para la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, sobresale por su producción, tiene clientes de diferentes distritos, mantiene la competitividad comercial productiva y genera oportunidades laborales.

Mesoentorno (ámbito urbano distrital o local)

El Proyecto arquitectónico de producción vitivinícola, para la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, será el más importante del distrito de Zúñiga, manteniendo un flujo considerable de ingresos.

Microentorno (ámbito o entorno inmediato)

El Proyecto arquitectónico de producción vitivinícola, para la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete será el equipamiento industrial más importante del distrito de Zúñiga que le dará valoración a las zonas aledañas, porque estará rodeada de hoteles como servicio complementario para el proyecto.

4.1.3.-Determinación de los componentes principales del proyecto.

a) Motivación del proyecto:

Este proyecto me motiva por el afecto que le tengo a esta tarea: producción vitivinícola y es para mí una herencia cultural, porque nací y crecí rodeada del aroma de las uvas, el vino y pisco; debido a que mis abuelos, tíos y primos se dedican a este arte como una actividad económica de producción y mantienen viva esa cultura ancestral.

He viajado a Zúñiga, distrito de Cañete, desde la barriga de mamá y siempre he disfrutado al llegar a este lugar, porque mi abuelo materno, fue un destacado Ingeniero Agrónomo, dedicó su profesión, su tiempo y vida a la producción artesanal del vino y pisco, de la misma manera apoyó a los productores; siendo considerado, querido y respetado por la población; cada vez que íbamos de visita mi abuelo debíamos ir a la chacra para la cosecha, la pisa y destilar la uva, para luego embotellar. Don Teodoro –era su nombre- ganó diversos premios en Pisco y Vino, y cada vez que pasaba estos reconocimientos en el pueblo había festejo, todos felices. Había algo que fastidiaba a “Don Teo”, se sentía inconforme porque las oportunidades que se tenía en el distrito de poder producir vino y pisco no eran las adecuadas, y es así que al ingresar a la universidad le cuento a mi abuelo mi idea de proyecto de un centro de producción familiar, y en seguida me él sugirió que esta idea la desarrolle para todo el distrito. Esto nació como un sueño particular debido a que mediante al desarrollo de este proyecto yo haría feliz a mi abuelo.

Pasa el tiempo y enfermó, y estaba en el último año de la universidad; el 16/11/15 me llamaron para despedirme de él; fui con mi maqueta y planos porque salía de clases de Taller X. Cuando llegue lo tomé de la mano y le prometí que culminaría el proyecto, al decirle eso se emocionó y le brotaron lágrimas, nos abrazamos... horas después falleció.

Siendo esta es mi motivación para el desarrollo de la tesis.

b) Propósito del proyecto:

“Ser el primer centro de producción vitivinícola en implementar sistemas de energías renovables.”

c) Rol del proyecto:

El Proyecto desarrollara el siguiente Sistema de energía renovable:

-
- Energía solar (Paneles Fotovoltaicos).

d) Aporte a la comunidad:

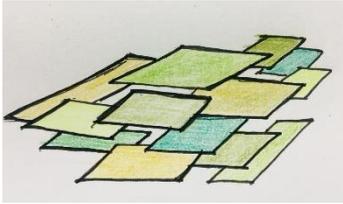
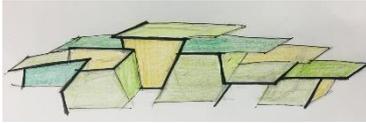
El Proyecto generará:

- Creación de Micro y Pequeña Empresa (MYPES) y Pequeña y Mediana Empresa (PYMES).
- Educación de calidad.
- Cultura vitivinícola.
- Identidad en la Población.
- Plusvalía de Tierras Agrícolas.
- Conocimiento actualizado en Producción Vitivinícola.
- Calidad de Vida.
- Producción Sostenible.

e) Concepto

“INTEGRACION FILIAL”

Desarrollar la integración con el entorno inmediato, encontrando al paisaje natural como protagonista, para generar filiación vitivinícola con los moradores del distrito de Zúñiga.

	REFERENCIA	ANALISIS	PROPUESTA
EMPLAZAMIENTO			
FORMA			
ENVOLTURA			

f) Recursos Tecno – ambientales.

Se utilizarán paneles fotovoltaicos tipo Monocristalino.³⁶

Las celdas solares monocristalinas están hechas de un solo cristal de silicio muy puro, que se cultiva en un lingote utilizando el proceso Czochralski luego se corta en rodajas finas llamadas “wafers”. Estas celdas solares son algunas de las formas más antiguas y confiables para producir electricidad a partir del sol.

Ventajas:

³⁶ TIPOS DE PANELES FOTOVOLTAICOS, <http://www.bandasaltas.com.ar>

- Las celdas solares monocristalinas hacen los paneles solares planos más eficientes gracias a su habilidad de convertir la mayor cantidad de energía solar en electricidad.
- La vida útil de los paneles monocristalinos es más larga. De hecho, muchos fabricantes ofrecen garantías de hasta 25 años.
- Son seguros para el medio ambiente.

Desventajas:

- Los paneles solares con celdas monocristalinas son más caros que los policristalinos debido a la complejidad de su proceso de fabricación.



Fotografía I. 20

Panel fotovoltaico tipo monocristalino.

Fuente: www.re-trust.org.com

4.1.5.-Definición de unidades funcionales

En el Proyecto arquitectónico de producción vitivinícola, para la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, como herramienta de recuperación de la identidad cultural en el distrito de Zúñiga Provincia de Cañete, Lima – Perú, se desarrolla las siguientes zonas:

Administración, el cual comprende de Recepción, secretaria, Sala de Espera, Contabilidad, Tesorería, Mercadotecnia, Logística, Gerencia y archivo.

Producción, para la elaboración del pisco y el vino se tiene los espacios correspondientes a la recepción de insumos, área de despalillado y estrujado (vendimia), área de fermentación y conservación del mosto, área de destilación, área de crianza, área para embotellado y área de producto terminado.

Talleres, zona diseñada para llevar a cabo el control de calidad, mediante espacios dedicados a talleres, laboratorio y bibliotecas; en donde los usuarios podrán estar a la vanguardia de los procedimientos de producción vitivinícola.

Turismo y cultura, se diseñan espacios para que el turista disfrute de las exposiciones y/o demostraciones de la producción artesanal, tales como anfiteatro y salón de usos múltiples, se cuenta con espacios para restaurante, piscina y zona de ocio; y para el descanso del visitante se propone bungalós.

4.1.6.- Consideraciones dimensionales.

Se tuvo los siguientes criterios para el diseño de los espacios:

Área de administración

Se desarrolló espacios amplios para la recepción de los visitantes, así como también cuenta con baño para discapacitados, tópico y la zona de oficinas que está diseñada para el libre acceso de los trabajadores.

Área de producción

Se tomó en cuenta las necesidades de los productores; teniendo los siguientes espacios:

- Recepción de insumos

Este espacio necesita estar cerca de la vía de acceso más próxima al proyecto, al patio de maniobras, a la zona de despallado y estrujado (vendimia) y a la zona conservación de producto terminado. Deberá también estar a una altura mínima de 3.00 m.

- Producción de Pisco y Vino.

Este espacio es diseñado para las siguientes necesidades: Despallado y estrujado de la vid, conservación del mosto, destilación para la obtención del pisco, crianza del mosto para la obtención del vino, embotellado, laboratorio de control de calidad y conservación del producto terminado.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
MODELO	DPC40G
CAPACIDAD	3.0 – 4.0 T/H
PESO	220 KG
DIMENSIONES	1900X900X1800

Fotografía 4.01
Máquina de prensado de la Uva.
Fuente: CORK PERU



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
MODELO	DPC40G
CAPACIDAD	700 litros
DIAMETRO	200 mm
ALTURA	1900 mm

Fotografía 4.02

Tanques de acero.

Fuente: CORK PERU



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
MODELO	PLUS 3
CAÑOS	3
CAPACIDAD DE LLENADO	0.5 – 2 L
DIMENSIONES	600X500X1500
PESO	36 KG

Fotografía 4.03

Llenadoras

Fuente: CORK PERU

- Educación.

Diseñar espacios para el dictado de clases, exposiciones, biblioteca y laboratorio.

Respetando los parámetros mencionados en la Norma A0.40 del RNE.

- Turismo y cultura.

Se diseñan espacios para las siguientes actividades: Recepción de turista, exposición de historia del distrito y proceso de producción, restaurante, zona de ocio y estadia en bungalós; respetando los parámetros mencionados en el RNE para las actividades correspondientes.

4.1.7.- Consideraciones constructivas y estructurales

Se considera lo siguiente:

Topografía.

La topografía del Distrito es ondulada con presencia de cerros, de relieve accidentado, típico de los valles de la costa peruana, lo atraviesa el Rio Cañete.

Tipo de suelo.

Típico de los valles de la costa peruana, con presencia de grava, canto rodado y arena, también materiales granulares gruesos, de origen sedimentario y de aspecto uniforme.

Cimentación.

Se emplearán cimientos corridos y zapatas.

Estructuración.

Se propone sistema aporticado, dado que este sistema constructivo nos permite lograr mayor luz entre columnas, como para el caso de los estacionamientos en el sótano y las cargas de los siguientes niveles, en la estructura propuesta, intervienen siguientes elementos:

- Losas : aligerada.
- Vigas : principales y secundarias.
- Columnas : sección rectangular.
- Zapatas : aisladas y conectadas.
- Placas : cajas de ascensores, escaleras, cisternas.
- Cimentación : corrida.
- Techos : Madera.

Se utilizará la madera como componente estructural para los techos.

4.1.8.-Consideraciones ambientales generales

Para una eficiente respuesta arquitectónica y obtener confort en los espacios se deberá tomar en cuenta la ubicación del distrito de Zúñiga en la latitud - 12° 51' 35.48" S y longitud 76° 1' 21.38" W, en este sentido y de acuerdo a INRENA que cuenta con una estación meteorológica más cercana, ubicada en el distrito de "Pacarán" tenemos:

Asoleamiento.

En el valle de Cañete la temperatura máxima promedio mensual se presenta de enero a abril, y es el orden de los 28°C. La temperatura mínima promedio mensual generalmente ocurre en los meses de julio a setiembre, con valores que promedian los 14°C. Los valores extremos históricos que se han presentado tanto para la mínima temperatura son 33°C (febrero) y 11.6°C (setiembre) respectivamente. (Ver Grafica 03)

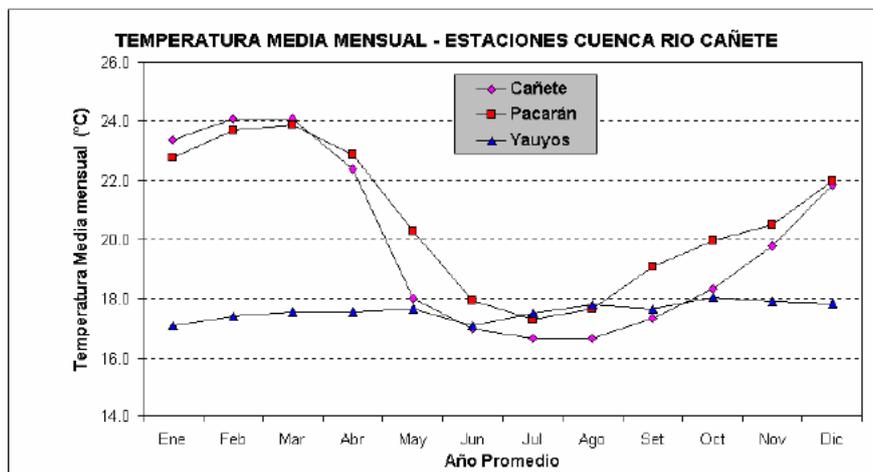


Gráfico 03: Temperatura Media mensual.
Fuente: INRENA

Horas de sol.

Muestra valores más altos entre los meses de julio a noviembre, del orden de las 250 hr/mes y menores valores (13 – 170 hr/mes) en los meses de diciembre a marzo.

El número total de horas acumuladas al año es de (2483.5 hr/ año).

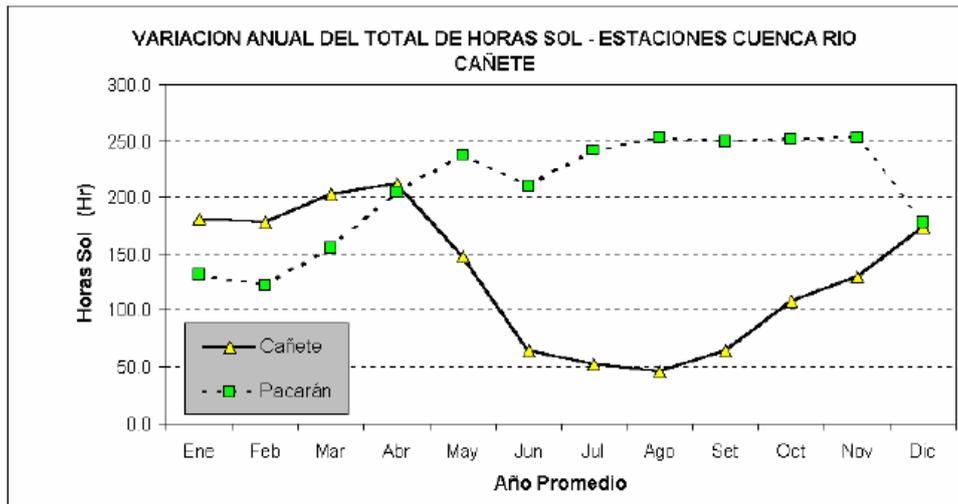


Gráfico 04: Horas sol en cuenca del río Cañete.

Fuente: INRENA

Vientos

La velocidad media del viento es similar en las estaciones de Cañete y Pacaran; con valores máximos, del orden de los 2.5 a 2.9 m/s, en meses de diciembre a marzo y valores mínimos, del orden de los 2.0 m/s en los meses de abril a setiembre. Los máximos registros e vientos se dan a las 13:00 horas, con dirección SW – NE.

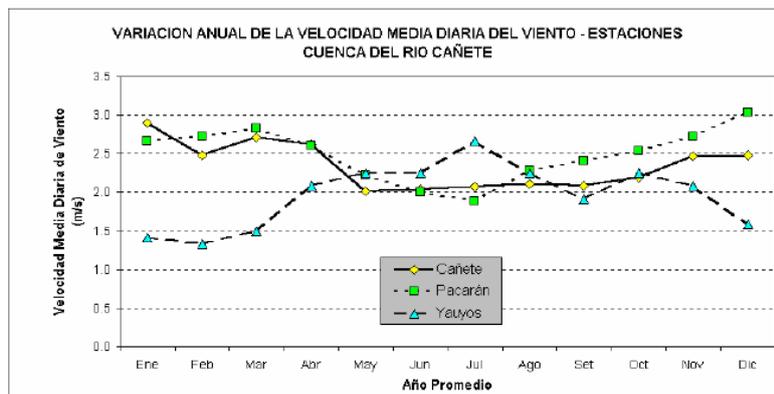


Gráfico 05: Velocidad media diaria del viento.

Fuente: INRENA

4.1.9.- Cuadro resumen de áreas

ZONA	ÁREA
ESTACIONAMIENTO	702.68
INDUSTRIA	1745.84
SALA DE EXPOSICION	630.05
ADMINISTRACION	371.15
CAPACITACION	738.15
HOSTELERIA	545
BUNGALOWS	147.88
ANFITEATRO	399.85
ESPARCIMIENTO	16559.65
TOTAL	21,840.25

4.1.10.- Estimado de costos globales³⁷

PRESUPUESTO GENERAL DE OBRA										
ZONA	ÁREA	VALOR POR PARTIDA EN M2								
		ESTRUCTURAS		ACABADOS				INSTALACIONES ELECTRICAS Y SANITARIAS	SUMATORIA DE VALORES	VALOR DE LA ZONA
		MUROS Y COLUMNAS	TECHOS	PISOS	PUERTAS Y VENTANAS	REVESTIMIENTO	BAÑOS			
ESTACIONAMIENTO	702.68	319.06	14.49	23.34	0	60.54	0	204.42	621.85	436961.558
INDUSTRIA	1745.84	319.06	162.01	23.34	80.15	60.54	51.52	32.19	728.81	1272385.65
SALA DE EXPOSICION	630.05	319.06	14.49	61.89	60.54	60.54	51.52	32.19	600.23	378174.912
ADMINISTRACION	371.15	319.06	14.49	61.89	60.54	60.54	51.52	32.19	600.23	222775.365
CAPACITACION	738.15	319.06	14.49	61.89	60.54	60.54	51.52	32.19	600.23	443059.775
HOSTELERIA	545	319.06	14.49	61.89	60.54	60.54	51.52	32.19	600.23	327125.35
BUNGALOWS	147.88	319.06	14.49	61.89	60.54	60.54	51.52	32.19	600.23	88762.0124
VALOR TOTAL:										3169244.62

De acuerdo con el Cuadro de Valores Unitarios Oficiales de Edificaciones para la Costa. (Ver Anexo 01)

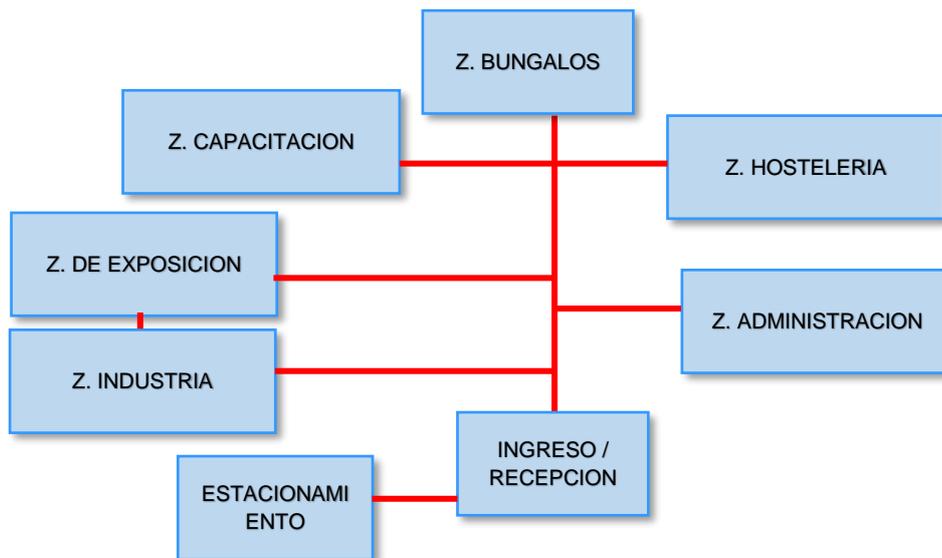
³⁷ CAP – COLEGIO DE ARQUITECTOS DEL PERU – REGION LIMA

4.2.- Partido arquitectónico.

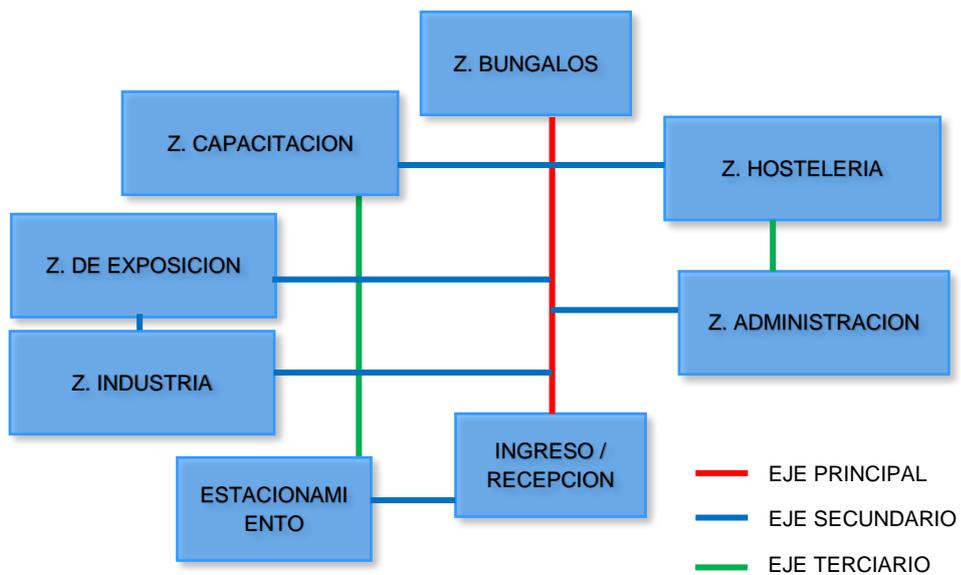
4.2.1.- Estudio previo.

4.2.1.1.- Esquema general de conformación de sectores

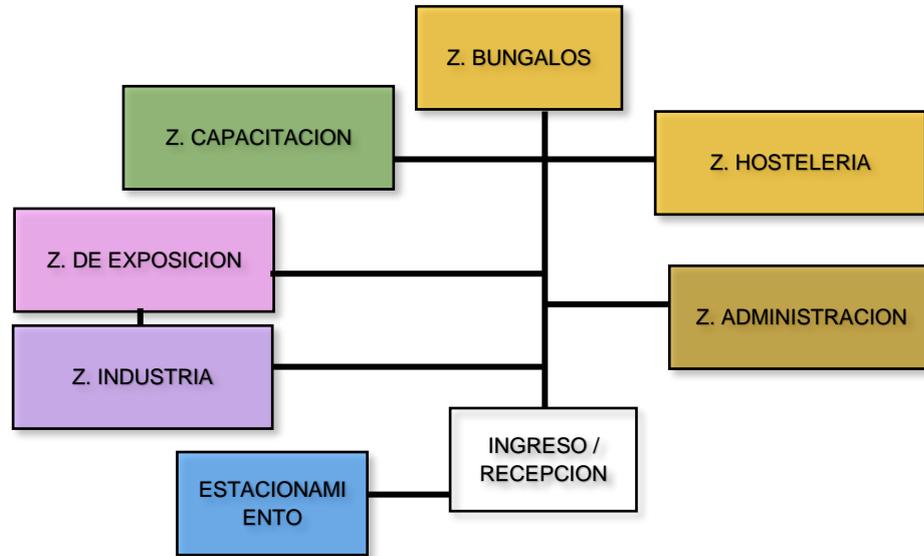
De acuerdo a las zonas establecidas según programación de áreas tenemos los siguientes sectores:



4.2.1.2.- Diagramas de circulación.



4.2.1.3.- Zonificación interna.



ZONA DE ADMINISTRACION.

Esta zona comprende de los siguientes espacios:

RECEPCION	SS.HH.	SALA DE REUNIONES	
	TÓPICO	OFICINAS	ARCHIVO

ZONA DE INDUSTRIA.

Esta zona comprende de los siguientes espacios:

RECEPCION DE INSUMOS	DESPALLADO Y ESTRUJADO	CONSERVACION DE MOSTO PARA PISCO	DESTILADO	EMBOTELLADO	CONTROL DE CALIDAD
PATIO DE MANIOBRA	PASADIZO			ALMACEN	CONTROL DE MAQUINAS
	CONSERVACION DE PRODUCTO TERMINADO		CRIANZA DE MOSTO PARA VINO		

ZONA DE EXPOSICION.

Esta zona comprende de los siguientes espacios:

SS.HH.	EXPOSICION DEL PROCESO DE PRODUCCION	RECEPCION
EXPOSICION DE OBJETOS		
	EXPOSICIÓN DE HISTORIA DEL DISTRITO	

ZONA DE CAPACITACION.

Esta zona comprende de los siguientes espacios:

BIBLIOTECA	AULAS TEORICAS	AULAS TEORICAS	SSHH	SSHH.
LABORATORIO				SUM
	AULAS TEORICAS	AULA TEORICA	RECEPCION	

ZONA DE HOSTELERIA.

Esta zona comprende de los siguientes espacios:

RECEPCION	RESTAURANTE	BAR	ZONA DE OCIO	SSHH.
		SSHH.	COCINA	ALMACEN DE COCINA

ZONA DE BUNGALOS.

Esta zona comprende de los siguientes espacios:

SSHH	CLOSET	SSHH	CLOSET
DORMITORIO		DORMITORIO	

4.2.1.- Criterios de tratamiento volumétrico y paisajístico.

El manejo volumétrico del proyecto genera un recorrido principal interno que involucra todas las zonas iniciándose en la zona administrativa y terminando en la zona de bungalos que nos lleva un mirador, además de recorridos secundarios alrededor de la plaza, con lo cual se pretende brindar dinamismo al conjunto, permitiendo accesibilidad peatonal a todos los espacios internos.

4.3.- Anteproyecto arquitectónico

4.3.1.- Consideraciones técnicas para el diseño arquitectónico

4.3.1.1.- Requerimientos para el confort y la seguridad

I.- Sistemas de iluminación natural y artificial

El proyecto cuenta con buena iluminación natural, esta se da gracias a los techos inclinados y de teatinas en el caso de industria y zona de exposición, a través de vanos de pared a pared en la zona administrativa, hostelería, talleres, y de piso a techo en las zonas de producción, talleres, restaurante; asimismo se utilizó celosías de madera en la recepción.

En lo referente a la iluminación artificial se utilizaron como referencia los niveles recomendables de iluminación según el RNE para el presente proyecto, que son los siguientes:

Zona de administración

Oficinas	250 luxes	Calidad A-B
Servicios higiénicos	75 luxes	Calidad C-D
Pasillos	100 luxes	Calidad D-E

Zona de educación³⁸

Aulas	250 luxes	Calidad A-B
Laboratorio	300 luxes	Calidad A-B
Servicios higiénicos	75 luxes	Calidad C-D
Pasillos	100 luxes	Calidad D-E

³⁸ RNE-NORMA A.040-EDUCACION-CAPITULO II

Planta vitivinícola³⁹

Salas de producción	300 luxes	Calidad C-D
Depósitos	50 luxes	Calidad C-D

Zona de alimentos

Cocina	220 luxes	Calidad B-C
Comedor	220 luxes	Calidad B-C
Servicios higiénicos	75 luxes	Calidad C-D
Pasillos	100 luxes	Calidad D-E

Zona de servicios⁴⁰

Vestíbulos	150 luxes	Calidad D-E
Estacionamientos	30 luxes	Calidad C-D
Circulaciones	100 luxes	Calidad D-E
Ascensor	100 luxes	Calidad C-D
Servicios higiénicos	75 luxes	Calidad C-D

Zona cultural⁴¹

Museos y galerías de arte	300 luxes	Calidad B-C
---------------------------	-----------	-------------

³⁹ RNE-NORMA A.060-INDUSTRIA-CAPITULO II

⁴⁰ RNE-NORMA A.080-OFICINAS-CAPITULO II

⁴¹ RNE-NORMA EM.010-INSTALACIONES ELECTRICAS INTERIORES-ARTICULO 3º

II.-Sistemas de ventilación y climatización

La ventilación de los ambientes interiores en los espacios del proyecto, se constituye por la cantidad de volumen de aire por persona y la renovación constante del mismo, para ello se han empleado el sistema de ventilación natural en la zona de conservación del mosto, las cuales requieren de ambiente muy ventilados, mediante abertura de vanos o vanos de pared a pared, logrando un promedio de cerca el 40% de la superficie total cumpliendo con lo recomendable dispuesto en el RNE que es del 5% del área de ambiente ⁴², además se han considerado 3m de altura mínima en todo el Proyecto Vitivinícola.

4.3.1.2.- Requerimientos para la selección de acabados.

Los acabados del Centro Vitivinícola, proporciona una combinación armónica de los materiales utilizados en el diseño, reflejando y reforzando el concepto arquitectónico conservando el paisaje rural.

4.3.2.- Consideraciones técnicas de ingeniería.

4.3.2.1.- Conceptualización y requerimientos estructurales

Estructuración y cimentaciones:

El sistema estructural aporricado, intervienen los siguientes elementos:

- Losas : aligerada.
- Vigas : principales y secundarias.
- Columnas : sección rectangular.
- Zapatas : aisladas y conectadas.
- Placas : cajas de ascensores, escaleras, cisternas.

⁴² RNE-NORMA A-010-CAPITULO IX-REQUISITOS DE VENTILACION Y ACONDICIONAMIENTO AMBIENTAL

-
-
- Cimentación : corrida.
 - Techos : Madera.

Se utilizará la madera como componente estructural para los techos.

Dimensionamiento de los elementos:

- Losas aligeradas : 30cm espesor
- Vigas principales : 0.30 x 0.60 m
0.25 x 0.70 m
0.30 x 1.00 m
- Columnas : 0.25 x 0.52 m
- Caja de Ascensor : 0.15 m

Juntas de separación sísmica:

- Se han considerado junta sísmica cada 50 metros de distancia en la zona de producción.

4.3.3.- Consideraciones normativas de diseño.

4.3.3.1.- Requisitos para circulación y accesibilidad universal

El Proyecto Vitivinícola, brinda adecuadas condiciones de circulación y accesibilidad, cuenta con tres (3) núcleos de circulación vertical en la zona de público el cual logra integrar las zonas desde administración hasta los bungalos; estos están ubicados en distintos niveles de acuerdo al terreno, se conforma por escaleras, rampas y en el caso del estacionamiento con un ascensor que conecta directamente al ingreso principal.

4.3.3.2.- Parámetros de seguridad y previsión de siniestros

a) Medios de circulación y escape:

Este proyecto ha sido diseñado para canalizar el flujo de personas ocupantes de la infraestructura hacia áreas seguras, como pasajes de circulación y salidas de evacuación⁴³.

Por lo que las rutas de evacuación principales ubicadas en el cada nivel del tienen un ancho de 5 .00ml, por las que van a evacuar los turistas y público durante un evento, asimismo las rutas de evacuación secundarias, es decir las que se ubican dentro de la zona de producción, zona de educación, restaurante y zona de administración, tienen un ancho de 1.20ml.

b) Seguridad contra fuego e incendios:

Las áreas comunes, pasillos de servicio y almacenes contarán con sistema contra incendio, para poder detectarlo oportunamente, así como para extinguirlo, asimismo se consideró colocar extintores contra incendios en los lugares de fácil acceso, colocándose además gabinetes contra incendios cerca de las escaleras y ascensores.

4.3.3.3.- Normas técnicas de diseño para instalaciones sanitarias

a) Servicios sanitarios:

Los aparatos sanitarios se instalarán en ambientes dotados de iluminación y ventilación previendo los espacios mínimos necesarios para su uso.⁴⁴ Se empleará el siguiente cuadro para el cálculo de número de aparatos sanitarios para la planta vitivinícola.⁴⁵

Capacidad (Personas)	APARATOS				
	inodoros	lavadero	duchas	urinario	bebedero
01 a 09	1	2	1	1	1
10 a 24	2	4	2	1	1
25 a 49	3	5	3	2	1
50 a 100	5	10	6	4	2
30 adicional	1	1	1	1	1

Gráfico 06: Cuadro para el cálculo de aparatos sanitarios – uso Industria.
Elaboración: Propia

⁴³ RNE-NORMA A.130-REQUISITOS DE SEGURIDAD-CAPITULO II-ARTICULO 15

⁴⁴ RNE-NORMA A.070-COMERCIO

⁴⁵ RNE-NORMA A.060-INDUSTRIA-CAPITULO IV-ARTICULO 13

Se empleará el siguiente cuadro para el cálculo de número de aparatos sanitarios para el público. ⁴⁶

Capacidad (Público)	HOMBRES			MUJERES	
	Lavadero	Urinario	Inodoro	Lavadero	Inodoro
0 a 20	no requiere			no requiere	
21 a 50	1	1	1	1	1
51 a 200	1	1	1	1	1
100 adicional	1	1	1	1	1

Gráfico 07: Cuadro para el cálculo de aparatos sanitarios para el público – uso Comercio.
Elaboración: Propia

Se empleará el siguiente cuadro para el cálculo de número de aparatos sanitarios para los empleados del restaurante. ⁴⁷

Capacidad (Empleados)	HOMBRES			MUJERES	
	Lavadero	Urinario	Inodoro	Lavadero	Inodoro
1 a 5	1	1	1	1	1
6 a 20	1	1	1	1	1
21 a 60	2	2	2	2	2
61 a 150	3	3	3	3	3
100 adicional	1	1	1	1	1

Gráfico 08: Cuadro para el cálculo de aparatos sanitarios para los empleados del restaurante – uso Comercio.
Elaboración: Propia

b) Agua fría:

En la Planta Vitivinícola, la dotación de servicios se resolverá de acuerdo con el número de personas que trabajaran en la edificación, la dotación de agua a garantizar para el diseño de los sistemas de suministro y almacenamiento será de acuerdo con lo siguiente: ⁴⁸

Con servicio de aseo para los trabajadores	100 lt. por trabajador por día
--	--------------------------------

⁴⁶ RNE-NORMA A.070-COMERCIO-CAPITULO IV-ARTICULO 20

⁴⁷ RNE-NORMA A.070-COMERCIO-CAPITULO IV-ARTICULO 20

⁴⁸ RNE-NORMA A.060-INDUSTRIA-CAPITULO III-ARTICULO 19

c) Desagüe y ventilación:

El sistema de desagüe deberá ser diseñado de forma que las aguas servidas sean evacuadas rápidamente desde todo aparato sanitario, sumidero u otro punto de recolección hasta el lugar de descarga con velocidades que permitan el arrastre de las excretas y materiales en suspensión, evitando obstrucciones y depósito de materiales. ⁴⁹

El sistema de desagüe debe ser adecuadamente ventilado a fin de mantener la presión atmosférica en todo momento y proteger el sello de agua de cada una de las unidades del sistema. ⁵⁰

Se utilizará el sistema bombeo de agua de río, para localizar en el proyecto la zona de reservorio de agua; así como también se hará uso del sistema de pozo percolador y pozo séptico para el desagüe debido a carecer de conexiones sanitarias en el lugar.

d) Agua de lluvia:

El proyecto cuenta con una sequía el cual proviene de la parte superior del terreno pasando por el centro del proyecto, en donde defogara, por este conducto el agua pluvial del proyecto.

4.3.3.4.- Normas técnicas para la gestión de residuos sólidos

a) Naturaleza y tipos de residuos sólidos:

La recolección y almacenamiento de residuos sólidos, deberá de realizarse mediante el uso de envases herméticos y contenedores. La eliminación de estos se realizará a

⁴⁹ RNE-NORMA IS.010-INSTALACIONES SANITARIAS PARA EDIFICACIONES-CAPITULO III-NUMERAL 6

⁵⁰ RNE-NORMA IS.010-INSTALACIONES SANITARIAS PARA EDIFICACIONES-CAPITULO III-NUMERAL 6-INCISO 6.5

través del servicio público de recolección, con arreglo a las disposiciones municipales del Distrito o mediante su disposición de manera que no afecte el medio ambiente. ⁵¹

Clasificación de residuos sólidos por su origen: ⁵²

Comerciales:

- Mercados
- Restaurantes
- Supermercados
- Bazares
- Bancos
- Oficinas
- Bares

Industriales:

- Manufactura
- Minería
- Química
- Pesquera

De limpieza de espacios públicos:

- Barrido
- Limpieza de pistas
- Limpieza de plazas
- Limpieza de parques
- Otras áreas públicas

⁵¹ RNE-NORMA IS.010-INSTALACIONES SANITARIAS PARA EDIFICACIONES-CAPITULO III-NUMERAL 7-INCISO 7.1
⁵² DECRETO SUPREMO Nº057-2004-PCM-LEY Nº27314-LEY GENERAL DE RESIDUOS SOLIDOS

En el Centro vitivinícola se generarán tres tipos de residuos, comercial, en la zona del restaurante con residuos del tipo orgánico y no orgánico, zona de stands; del tipo industrial, en la zona de producción, y de limpieza de espacios públicos, en las áreas de recreación y patios internos del proyecto.

4.3.3.- Planos del Anteproyecto (a escala conveniente)

4.3.3.1.- Planos de conjunto.

- Planta Ubicación, escala 1/500 (Ver Lámina U1)
- Planta general Master Plan, escala 1/1000 (Ver Lámina L1)
- Planta general Topográfico, escala 1/250 (Ver Lámina P1)
- Planta general Plataforma, escala 1/250 (Ver Lámina P2)

4.3.3.2.- Planos de plantas, cortes y elevaciones.

- Planta general Ant. Nivel 1, escala 1/200 (Ver Lámina A1)
- Planta general Ant. Nivel 2, escala 1/200 (Ver Lámina A2)
- Planta general Ant. Nivel 3, escala 1/200 (Ver Lámina A3)
- Planta general Ant. Nivel 4, escala 1/200 (Ver Lámina A3)
- Planta general Ant. Nivel 5, escala 1/200 (Ver Lámina A4)
- Planta general Ant. Nivel 6, escala 1/200 (Ver Lámina A5)
- Planta general Ant. Nivel 7, escala 1/200 (Ver Lámina A6)
- Planta general Ant. Nivel 8, escala 1/200 (Ver Lámina A7)
- Lamina de cortes A-A, escala 1/200 (Ver Lámina A8)

4.3.3.4.-Volumetrías, perspectivas y vistas en 3D

- Lamina de volumetrías, perspectivas y vistas en 3D (Ver Lámina L2 Y L3)
- Lamina de corte B-B, escala 1/500 (Ver Lámina 43)
- Lamina de corte C-C, escala 1/500 (Ver Lámina 44)

-
- Elevaciones, escala 1/500 (Ver Lámina 45)

4.4.- Proyecto arquitectónico definitivo.

4.4.1.- Planos detallados de arquitectura. (a escala conveniente)

4.4.1.1.- Relación general de láminas (Ver lámina 18)

4.4.2.- Planos base de ingeniería (a escala conveniente) (Ver lámina 18)

4.4.2.2.- Plano base de instalaciones sanitarias (Ver Lámina IS1, IS2, IS3, IS4)

4.4.2.3.- Plano base de instalaciones eléctricas (Ver Lámina IE1, IE2, IE3, IE4, IE5)

4.5.1.- Memoria descriptiva de arquitectura.

4.5.1.1.- Antecedentes

Este Proyecto arquitectónico de producción vitivinícola, para la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, cuenta con 21,840.25 m², en donde se desarrolló las zonas de administración, producción, capacitación, hostelería y bungalós.

4.5.1.2.- Descripción del terreno

El terreno se encuentra en un valle por lo que es accidentado, teniendo en su pendiente más alta 37 m.

4.5.1.3.- Descripción del proyecto arquitectónico

El proyecto se desarrolla en plataformas tipo terraplén debido a su terreno accidentado en pendiente por lo que cuenta con seis (6) niveles a lo largo del terreno los cuales se distribuyen de la siguiente manera:

Nivel 1:

Consta de dos zonas, producción a NPT. + 0.20m y estacionamiento a NPT. +1.00m; desarrollando un ingreso diferenciado para la zona de industria encontrando una rampa de ingreso vehicular de 7.25 m de ancho, la zona de carga y descarga de 14.60 m esto es para la libre circulación de los vehículos, además cuenta con un área de elaboración de pisco y vino en donde se encuentra un área de pesado de la uva, posteriormente se ubica la maquina despalladora y estrujadora el cual hace la función de la vendimia, inmediatamente se ubica la zona de conservación del mosto, destilación para la elaboración del pisco, embotellado y control de calidad; finalmente se encuentra el área de zona de crianza del mosto y cavas de almacenamiento para los diferentes productores. En servicio complementario tendremos el Área de servicios higiénicos para el trabajador, cuarto de limpieza y escalera de evacuación.

Los estacionamientos para visitantes ubicados en NPT. +1.00m cuenta con rampa de ingreso vehicular de 6.25 m de ancho, que proviene de la carretera Cañete – Yauyos, tiene 24 estacionamientos de los cuales 2 son para personas con discapacidad, además cuenta con escalera de emergencia y un ascensor para discapacitados el cual lleva a la recepción.

Nivel 2:

Las zonas que se encuentran en este nivel son: La zona de recepción y administración del proyecto a NPT + 3.00m y la zona de exposición/museo a NPT + 4.00m. Encontramos la recepción ubicado en nivel + 3.00m el cual proviene de la carretera Cañete – Yauyos, este espacio está directamente conectado a un eje principal de 8.00m de ancho, a su vez posterior a este se encuentra la administración el cual está

configurada por los siguientes espacios, tópico de urgencia, servicios higiénicos dama, caballero y discapacitados, oficinas, sala de reunión y archivo.

La zona de exposición/museo el cual se encuentra en NPT + 4.00m. se encuentra en el nivel siguiente de la zona de producción, contando con un ingreso proveniente de la plaza central del proyecto, posteriormente el área de exposición es alrededor de la zona de producción el cual tiene pasajes laterales de 5 a 3 m de ancho, en estos se expondrá la historia del distrito, historia de los productores del distrito, historia de la producción vitivinícola artesanal, y el proceso de producción.

Nivel 3:

Prosiguiendo al siguiente nivel, este se encuentra en NPT + 5.00m y + 6.00m, las zonas a desarrollar son las de talleres de capacitación y hostelería; este nivel se encuentra proveniente del eje principal el cual conecta directamente a la plaza principal, a la zona de talleres de capacitación se accede a través de un hall principal, seguido de una recepción, hacia la derecha de la recepción se ubica el salón de usos múltiples, las aulas teóricas, talleres, laboratorios y biblioteca se ubican a lado izquierdo del hall, los baños se encuentran seguidamente de la recepción. La zona de hostelería se encuentra en NPT. + 5.00, encontrando dentro de esta el área de restaurante, el cual cuenta con bar y cocina; área de ocio y baños para los usuarios de la piscina que se encuentra a NPT. + 6.00. Cerca de estas zonas se encuentra el anfiteatro el cual cuenta con un lagar, baños, y camerinos.

Nivel 4, 5 y 6:

En este nivel ubicado en NPT + 12.00m, NPT + 15.00m y NPT + 18.00m respectivamente, se encuentran los bungalós el cual está conformado por 2 bloques

de 5 habitaciones por nivel. La distribución de cada habitación es de dormitorio, baño y closet; estas habitaciones cuentan con orientación dirigida al paisaje natural, para el aprovechamiento de este.

4.5.1.4.- Características constructivas y de ingeniería.

El criterio de diseño empleado para los elementos estructurales de concreto armado, ha sido realizado para los elementos con mayor esfuerzo (columna, viga, placa, losa), siendo estos lo que encontramos en mayor cantidad en el proyecto, habiéndose realizado por el método de resistencia última y con la aplicación de sus respectivas normas.^{53 54 55 56 57}

Cimentaciones:

Las cimentaciones para las columnas de pórticos y las placas están construidas principalmente por zapatas aisladas y cimientos corridos para los muros portantes de la edificación.

Columnas y placas:

Las columnas y las placas están estratégicamente ubicadas en las direcciones principales. Las columnas dominantes son las del pórtico, cuyas dimensiones varían de acuerdo a las cargas a las que estuviese sometida. Las placas varían en sus dimensiones según diseño.

Vigas:

⁵³ RNE-NORMA E-020-CARGAS
⁵⁴ RNE-NORMA E-050-SUELOS Y CIMENTACION
⁵⁵ RNE-NORMA E-060-CONCRETO ARMADO
⁵⁶ RNE-NORMA E-030-DISEÑO SISMORESISTENTE
⁵⁷ RNE-NORMA E-070-ALBAÑILERIA

Se emplean vigas de pórtico principalmente cuyas dimensiones predominantes son de 0.25 x 0.50m para una luz máxima de 6.00m. El proyecto presenta también vigas chatas y de confinamiento, estas las podemos encontrar en el principalmente en el primer piso, ya que al tener la edificación un solo nivel, la carga es menor.

Techos:

Los techos están contruidos principalmente por losas aligeradas de 0.20cm de espesor, apoyadas en los pórticos y muros portantes según corresponda. Se consideras losas macizas en las llegadas de las escaleras.

Asimismo, encontraos estructuras de madera tanto en los patios internos como en los techos de los volúmenes, conformando elementos estructurales como columnas u vigas de madera, para lo cual también se aplicó su norma respectiva.⁵⁸

4.5.2.-Especificaciones técnicas por partidas y subpartidas.

4.5.2.1.- Generalidades

El proyecto del Centro Vitivinícola ha sido diseñado para satisfacer la demanda de producción de los productores de Zúñiga, y como consecuencia de ello, recuperar la identidad cultural, así mismo recibir la visita de turistas.

4.5.2.2.- Obras provisionales

Construcciones provisionales:

- Oficinas, caseta de guardianía.
- Depósito de materiales.
- Servicios higiénicos

⁵⁸ RNE-NORMA E-010-MADERA

Instalaciones Provisionales:

- Agua para la construcción.

4.5.2.3.- Trabajos preliminares

Son los trabajos previos que se requieren ejecutar previos al inicio de la obra, se considera los siguientes:

- Limpieza del terreno.
- Cercado del área.
- Trazo, niveles y replanteo preliminar.
- Trazo, niveles y replanteo durante el proceso.

4.5.2.4.- Obras de albañilería

- Muros ladrillo K.K. Mezcla. C:A 1:5, Tipo IV, tarrajeados.
- Muros ladrillo corriente de sogá Mezcla. C:A 1:5.

4.5.2.5.- Revoques, enlucidos y molduras

- Tarrajeo de muros interiores frotachado – Mez. C:A 1:5, E=0.015M
- Tarrajeo de muros exteriores frotachado – Mez. C:A 1:4, E=0.015M
- Tarrajeo en vigas – Mez. C:A 1:4, E=0.015M
- Tarrajeo fondo y costado de escalera – Mez. C:A 1:5, E=0.015M
- Tarrajeo en caja de escalera – Mez. C:A 1:5, E=0.015M
- Solaqueo de ductos
- Vestiduras de derrame E=0.15M
- Tarrajeo de cerco – Mez. C:A 1:4, E=0.015M
- Solaqueado de Vigas
- Solaqueado de Placas interiores
- Solaqueado de columnas interiores

-
- Solaqueado de muros interiores

4.5.2.6.- Pisos y pavimentos.

- Constrapiso E=50mm
- Piso cemento pulido bruñado 2"
- Piso porcelanato 60 x 60 cm de color.

4.5.2.7.- Zócalos y contrazócalos.

- Contrazocalo de cerámica 0.10x0.30M
- Contrazocalo de cerámica 0.10x0.30M para escalera.

4.5.2.8.- Carpintería de madera.

- Puertas interiores contraplacadas 45MM
- Barandas de madera cedro.
- Marcos de madera para puertas 1 1/2" x 3"

4.5.2.9.- Carpintería metálica y herrería

- Reja metálica c/tub. red. 2", ang.1" y malla 2"x2" N°8

4.5.2.10.- Cerrajería

- Cerradura p/puerta puertas principales cromo mate gr2.
- Cerradura para puertas interiores cromo mate.
- Cerradura para puerta interior baño cromo mate.
- Cerradura para puerta interior baño cromo mate 3"
- Bisagras de cocina vaivén doble efecto aluminizada.
- Bisagras capuchinas aluminizadas 3 1/2".

4.5.2.11.- Pintura

- Pintura látex en cielorosos.

-
- Pintura latex en muros interiores.
 - Pintura latex en fondo de escaleras y frizos.
 - Pintura barniz DD en pasamanos de escalera.
 - Pintura en portón de garaje.

4.5.2.12.- Vidrios

- Vidrio templado incoloro 6MM.
- Espejo biselado.

4.5.2.13.- Aparatos sanitarios y grifería

- Inodoro Top Piece color blanco calidad standard.
- Ovalin maxbell (grande) color blanco standard.
- Lavatorio fontana blanco calidad standard.
- Colocación de aparatos sanitarios.
- Colocación de accesorios sanitarios.
- Urinario cadet blanco standard.
- Jabonera adhesiva sin asa 15x15 de losa blanca
- Papelera adhesiva c/eje 15x15cm de los blanca

CAPITULO V: RESULTADOS DEL ESTUDIO Y LECCIONES APRENDIDAS.

5.1. Interpretación de resultados del proceso.

5.1.1. Balance de resultados esperados y resultados obtenidos.

Resultados esperados:

- En la elaboración del presente trabajo de investigación espere mejorar el proceso de producción mediante los espacios dedicados a cada paso de la producción.
- Asimismo, espere obtener la aparición de nuevas MyPes que genere mayor empleo en el distrito.
- Así también espere plasmar una infraestructura que guarde concordancia con el entorno, ya que alrededor del proyecto prima el paisaje natural.
- Por otro lado, se espera contar con generadores de energía renovables para el funcionamiento del centro de producción.
- Además, se espera resolver el tema de la identidad cultural vitivinícola, para un mejor manejo del turismo.
- Espere encontrar la bibliografía y en general información referida a la producción del pisco y vino nacionales de manera abundante.

Resultados obtenidos:

- Uno de los resultados obtenidos es que la industria artesanal que se desarrolla en el distrito llegara a ser tecnificada, cumpliendo así con la Norma Técnica de Denominación de Origen.
- Debido a lo mencionado líneas arriba, la calidad de la producción mejorara ayudando a salvaguardar la identidad del distrito.

-
- Encontré escasa bibliografía y en general información referida a la elaboración de pisco y vino nacionales.

5.1.2 Conclusiones

- El Centro de Producción Vitivinícola contribuye en la recuperación de la identidad cultural de los pobladores del distrito de Zúñiga, mediante la integración de espacios que brindan calidez y disfrute de los microclimas generados a través de los materiales de la zona ya sea Guayaquil, madera, gaviones; las zonas del proyecto se encuentran de tal manera que se disfruta y conserva el paisaje rural del distrito.
- Se mejora la calidad de producción vitivinícola con la creación de espacios más amplios y especializados para el proceso de producción, ubicándolo en un nivel semisubterráneo ayudando a conservar al mosto en temperatura menor a 28°C de acuerdo a lo establecido en la norma técnica para posteriormente integrarse al espacio de destilación, el cual se encuentra a una doble altura contando con ventilación cruzada, ya que se encuentra sometido a calor constante.
- Tenemos el óptimo desempeño de las actividades turísticas vitivinícolas mediante el aprovechamiento de las plataformas originadas por el terreno, en donde se asienta las diferentes exposiciones para el proceso vitivinícola.
- La capacidad de gestión de la asociación de productores de Zúñiga, se incrementa en el centro de producción vitivinícola, porque tiene infraestructura dedicada a la atención del productor y del visitante, contando con espacios amplios, grandes ventanales, parasoles de madera y cobertura ligera que permitirá el confort del trabajador.
- El trabajador y el visitante podrá disfrutar de los espacios dedicados a la zona de eventos ya que el centro de producción vitivinícola cuenta con Anfiteatro,

que se encuentra en el centro del proyecto, integrando los espacios para el disfrute de la vendimia, Sala de Usos Múltiples ubicada en la plaza central para reuniones y/o actividades que organice el centro.

5.2. Balance de las lecciones aprendidas del proceso.

5.2.1 Lecciones aprendidas.

- En el proceso de diseño requerí conocer las necesidades espaciales de la actividad de producción de pisco y vino, considerando las temperaturas a las que están sometidas.
- Diseñar de acuerdo al entorno sin perder la esencia del lugar.
- Tuve en cuenta los factores climatológicos para generar en el proyecto, un mayor confort.

5.2.2 Recomendaciones

- Considerar un adecuado manejo espacial de la planta de vinos para el mejorar los sistemas naturales de ventilación y ahorro de energía.
- Actualizar las Normas para la producción de vinos y piscos en el Perú.
- Contar con una buena distribución arquitectónica para lograr que el proceso de producción de pisco y vino tenga como resultado productos de buena calidad.
- Revisar y regular las normas técnicas y sanitarias.
- Capacitar constantemente a los productores y pequeños comerciantes con el fin de seguir generando identidad cultural en el distrito.

Fuentes de información

- ✓ Historia del distrito de Zuñiga, MUNICIPALIDAD DE ZUÑIGA. Disponible en: <http://www.deperu.com/gobierno/municipalidad/municipalidad-distrital-de-zuniga-canete>. Fecha de consulta 15 de marzo del 2015
- ✓ CASTELLANO Rojas, José Miguel, MIKI OHNO Humberto Teruhiko. Tesis Planta Vitivinícola Turístico-Industrial en el Distrito de Quilmana-Cañete. Trabajo de Titulación (Arquitecto). Lima Perú, URP 2009.
- ✓ HERRERA Leyva, Ana Cecilia, MIKI OHNO Humberto Teruhiko. Tesis Nueva Planta Vitivinícola para las Bodegas Taberero, Chincha-Ica. Trabajo de Titulación (Arquitecto). Lima Perú, URP 2002.
- ✓ JARA Aguirre, Aníbal Novilo, Tesis Lineamientos de un Plan de Acondicionamiento Territorial para la Zona Industrial de la Bahía de Oquendo – Taboada en la Provincia del Callao para recuperar las condiciones físico ambientales y poner en valor el uso del suelo: Proyecto Arquitectónico de Fabrica Recreacional y Productiva. Trabajo de Titulación (Arquitecto). Barranco Lima, UAP 2012.
- ✓ SACRI Palero, Roberto. Esquema general de ordenamiento urbano del sector parque alto, distrito de surco, orientado al desarrollo de actividades comerciales e industriales” proyecto arquitectónico: centro vitivinícola para el fomento del turismo. Trabajo de Titulación (Arquitecto). Barranco Lima. UAP, Julio 2012.
- ✓ Historia, VIÑA TACAMA, Proyecto arquitectónico Viña Tacama, Disponible en: <http://www.tacama.com/portada.htm>. Fecha de consulta 15 de marzo del 2015
- ✓ Historia, BODEGAS TABERNEIRO, Proyecto bodegas Taberero. Disponible: <http://www.taberero.com/>. Fecha de consulta: 15 de marzo del 2015.
- ✓ Historia, BODEGAS ANTINORI, Proyecto arquitectónico Bodegas Antinori. Disponible: <http://www.antinori.it/> Fecha de consulta: 15 de marzo del 2015.
- ✓ LÓPEZ, Macías y Castrillón. Teoría económica y algunas experiencias latinoamericanas relativas a la agroindustria [en línea]. Colombia: Eds. Universidad de Manizales, Colombia, 2007. Disponible en: http://www.academia.edu/7232356/La_agroindustria_teor%C3%BAmica-1.
- ✓ Agroindustria y transformación productiva de la pequeña agricultura [en línea]. Eds. Revista de la CEPAL, Santiago de Chile: Agosto 1994. [Fecha de consulta: 15 marzo 2015 Disponible: http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/11955/053147157_es.pdf?sequence=1
- ✓ Cadena agroindustrial Uva, Analisis de estudios de cadena [en línea]. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. Nicaragua: 2004- Disponible en: http://www.iica.int.ni/IICA_NICARAGUA/Publicaciones/Estudios_PDF/cadenasAgroindustriales/Cadena_Uva.pdf
- ✓ PSZCZOLKOWSKI, Philippo. Manual De Vinificación Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos [en línea]. Editorial: Ediciones UC, Chile 2011. Disponible en: http://www.researchgate.net/publication/259284987_Manual_de_Vinificacin_Gua_prctica_para_la_elaboracin_de_vinos
- ✓ Mejora de la Productividad en la Elaboración de Pisco Puro no Aromático. Lima N°27 Revista Ingeniería Universidad de Lima. Enero 2011. Disponible en: [http://fresno.ulima.edu.pe/sf%5Csf_bdfde.nsf/imagenes/9D23434DC7A60CBE052576710059A34C/\\$file/03-27-betalleluz.pdf](http://fresno.ulima.edu.pe/sf%5Csf_bdfde.nsf/imagenes/9D23434DC7A60CBE052576710059A34C/$file/03-27-betalleluz.pdf)
- ✓ PEREIRA Cereceda, César Alfonso. ARQUITECTURA INDUSTRIAL VITIVINICOLA EN VIÑA VALDIVIESO, La relación con el FF.CC. de Circunvalación
- ✓ LA ARQUITECTURA DE LA REVOLUCIÓN VITIVINÍCOLA, Mendoza, Argentina (1885- 1910), Doctora Arquitecta Liliana Girini, Revista Universum, N° 19 Vol.2
- ✓ PLAN DE DESARROLLO CONCERTADO DE LA PROVINCIA DE CAÑETE AL AÑO 2021, disponible en: http://www.peru.gob.pe/docs/PLANES/10604/PLAN_10604_PDC_MDI_2011. Fecha de consulta: 01 de Julio del 2015.
- ✓ Historia, BODEGA DOMINUS ESTATE Proyecto arquitectónico de Herzog & de Meuron. Disponible: <http://www.dominusestate.com/> Fecha de consulta: 20 de marzo del 2019.
- ✓ IDENTIDAD CULTURAL UN CONCEPTO QUE EVOLUCIONA, Colombia Opera N° 7 Revista Universidad Externado de Colombia Mayo 2007 Disponible en: <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/opera/article/download/1187/1126/>
- ✓ Reglamento de la Denominación de Origen. Lima INDECOPI, Enero 2006. Disponible en: https://www.indecopi.gob.pe/documents/20195/200722/6+Reglamento_DO-PISCO.pdf/

ANEXO 01

Cuadro de Valores Unitarios Oficiales de Edificaciones para la Costa

Vigente desde el 01 al 31 de octubre del 2020

Resolución Ministerial N° 351-2019-VIVIENDA - Fecha publicación en Diario El Peruano: 30-oct-2019
Resolución Jefatural N° 174-2020-INEI (01 setiembre 2020) IPC mes de agosto 2020: 1.38%

El presente Cuadro de Valores Unitarios ha sido actualizado con el índice de precios al Consumidor de Lima Metropolitana, acumulado al mes de setiembre del 2020: 1.0138

CATEGORÍA	ESTRUCTURAS		ACABADOS				INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y SANITARIAS (7)
	MUROS Y COLUMNAS (1)	TECHOS (2)	PISOS (3)	PUERTAS Y VENTANAS (4)	REVESTIMIENTOS (5)	BAÑOS (6)	
A	Estructuras laminares curvadas de concreto armado que incluyen en una sola armadura la cimentación y el techo. Para este caso no se considera los valores de la columna N°2.	Losa o aligerado de concreto armado con luces mayores de 6m. Con sobrecarga mayor a 300 kg/m ² .	Mármol importado, piedras naturales importadas, porcelanato.	Aluminio pesado con perfiles especiales. Madera fina ornamental (caoba, cedro o pino selecto). Vidrio insulated (1)	Mármol importado, madera fina (caoba o similar), baldosa acústica en techo o similar.	Baños completos (7) de lujo importado con enchape fino (mármol o similar).	Aire acondicionado, iluminación especial, ventilación forzada, sist. hidro neumático, agua caliente y fría, intercomunicador alarmas, ascensor, sist. de bombeo de agua y desague (5), teléfono, gas natural.
	524.40	318.15	280.96	284.28	306.41	103.40	303.88
B	Columnas, vigas y/o placas de concreto armado y/o metálicas.	Aligerados o losas de concreto armado inclinadas.	Mármol nacional o reconstruido, parquet fino (olivo, chonta o similar), cerámica importada, madera fina.	aluminio o madera fina (caoba o similar) de diseño especial, vidrio polarizado (2) y curvado, laminado o templado.	Mármol nacional, madera fina (caoba o similar) enchapes en techos.	Baños completos (7) importados con mayólica o cerámico deco- rativo importado.	Sistemas de bombeo de agua potable (5), ascensor, teléfono, agua caliente y fría, gas natural.
	337.73	207.58	168.40	149.85	232.15	78.62	221.88
C	Placas de concreto (e=10 a 15 cm), albañilería armada, ladrillo o similar con columna y vigas de amarre de concreto armado.	Aligerado o losas de concreto armado horizontales.	Madera fina machihembrada, terrazo.	Aluminio o madera fina (caoba o similar), vidrio tratado polarizado (2), laminado o templado.	Superficie caravista obtenida mediante encofrado especial, enchape en techos.	Baños completos (7) nacionales con mayólica o cerámico nacional de color.	Igual al Punto "B" sin ascensor.
	232.48	171.48	110.84	96.85	172.22	54.54	139.97
D	Ladrillo o similar sin elementos de concreto armado. Drywall o similar incluye techo (6)	Calamina metálica, fibrocemento sobre vigería metálica.	Parquet de 1ra., lajas, cerámica nacional, loseta veneciana 40x40 cm, piso laminado.	Ventanas de aluminio, puertas de madera selecta, vidrio tratado transparente (3).	Enchape de madera o laminados, piedra o material vitrificado.	Baños completos (7) nacionales blancos con mayólica blanca.	Agua fría, agua caliente, corriente trifásica, teléfono, gas natural.
	224.82	108.85	97.77	84.83	132.14	29.10	88.42
E	Adobe, tapial o quinchá.	Madera con material impermeabilizante.	Parquet de 2da., loseta veneciana 30x30 cm, lajas de cemento con canto rodado.	Ventanas de fierro, puertas de madera selecta (caoba o similar), vidrio transparente (4)	Superficie de ladrillo caravista.	Baños con mayólica blanca, parcial.	Agua fría, agua caliente, corriente monofásica, teléfono, gas natural.
	158.26	40.58	65.51	72.59	90.92	17.11	64.22
F	Madera (estoraque, pumaquiro, huayruro, machinga, catahua amarilla, copaiba, diablo fuerte, tornillo o similares). Drywall o similar (sin techo)	Calamina metálica, fibrocemento o teja sobre vigería de madera corriente.	Loseta corriente, canto rodado, alfombra.	Ventanas de fierro o aluminio industrial, puertas contraplacadas de madera (cedro o similar), puertas material MDF o HDF, vidrio simple	Tarrajeo frotachado y/o yeso moldurado, pintura lavable.	Baños blancos sin mayólica.	Agua fría, corriente monofásica, gas natural.
	119.20	22.32	43.72	54.49	64.08	12.75	36.73
G	Pircado con mezcla de barro.	Madera rústica o caña con torta de barro.	Loseta vinílica, cemento bruñado coloreado, tapizón.	Madera corriente con marcos en puertas y ventanas de pvc o madera corriente.	Estucado de yeso y/o barro, pintura al temple o al agua.	Sanitarios básicos de losa de 2da., fierro fundido o granito.	Agua fría, corriente monofásica, teléfono.
	70.24	15.35	39.49	29.44	52.55	8.77	33.05
H		Sin techo.	Cemento pulido, ladrillo corriente, entablado corriente.	Madera rústica.	Pintado en ladrillo rústico, placa de concreto o similar.	Sin aparatos sanitarios.	Agua fría, corriente monofásica sin empotrar
	-	0.00	24.71	14.72	21.02	0.00	18.40
I			Tierra compactada.	Sin puertas ni ventanas.	Sin revestimientos en ladrillo, adobe o similar.		Sin instalación eléctrica ni sanitaria.
	-	-	4.94	0.00	0.00	-	0.00

En Edificios aumentar el valor por m² en 5% a partir del 5to. Piso.
El valor unitario por m² para una edificación determinada, se obtiene sumando los valores seleccionados de cada una de las 7 columnas del cuadro de acuerdo a sus características predominantes.
(1) Referido al doble vidrio hermético, con propiedades de aislamiento térmico y acústico.
(2) Referido al vidrio que recibe tratamiento para incrementar su resistencia mecánica y propiedades de aislamiento acústico y térmico, son coloreados en su masa permitiendo la visibilidad entre 14% y 83%.
(3) Referido al vidrio que recibe tratamiento para incrementar su resistencia mecánica y propiedades de aislamiento acústico y térmico, permiten la visibilidad entre 75% y 92%.
(4) Referido al vidrio primario sin tratamiento, permiten la transmisión de la visibilidad entre 75% y 92%.
(5) Sistema de bombeo de agua y desague, referido a instalaciones interiores subterráneas (sistema, tanque séptico) y aéreas (tanque elevado) que forman parte integrante de la edificación.
(6) Para este caso no se considera la columna N° 2.

ANEXO 02

METRADO

CODIGO	NOMBRE DE LA PARTIDA	UND.	METRADO	PRECIO UNITARIO	PARCIAL
01	ESTRUCTURAS				
01.01	OBRAS PROVISIONALES				
01.01.01	OFICINA	m2	20.00	97.99	1,959.80
01.01.02	ALMACEN	m2	60.00	97.99	5,879.40
01.01.03	CASETA DE VIGILANCIA	m2	4.00	97.99	391.96
01.01.04	VESTUARIO	m2	10.00	97.99	979.90
01.01.05	SERVICIOS HIGIENICOS	mes	6.00	2,200.00	13,200.00
01.01.06	CERCO PERIMETRICO PROVISIONAL	m		19.75	0.00
01.01.07	CARTEL DE IDENTIFICACION DE OBRA 3.60x2.70m	und	1.00	1,230.00	1,230.00
01.01.08	INSTALACION DE AGUA PROVISIONAL	glb	1.00	1,887.00	1,887.00
01.01.09	INSTALACION DE ENERGIA ELECTRICA PROVISIONAL	glb	1.00	1,500.00	1,500.00
01.02	TRABAJOS PRELIMINARES				
01.02.01	LIMPIEZA DE TERRENO	m2	2,390.49	3.27	7,816.90
01.02.02	NIVELACION, TRAZADO Y REPLANTEO C/EQUIPO	m2	2,390.49	1.84	4,398.50
01.02.03	MOVILIZACION Y DESMOVILIZACION DE MAQUINARIAS Y HERRAMIENTAS	est	2.00	3,500.00	7,000.00
01.03	SEGURIDAD Y SALUD				
01.03.01	ELABORACION, IMPLEMENTACION Y ADMINISTRACION DEL PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	glb	1.00	1,600.00	1,600.00
01.03.02	EQUIPOS DE PROTECCION INDIVIDUAL	und	60.00	99.90	5,994.00
01.03.03	EQUIPOS DE PROTECCION COLECTIVA	glb	1.00	3,000.00	3,000.00
01.03.04	CAPACITACION EN SEGURIDAD Y SALUD	glb	1.00	4,500.00	4,500.00
01.03.05	SEÑALIZACION TEMPORAL DE SEGURIDAD	glb	1.00	1,308.16	1,308.16
01.03.06	RECURSOS PARA RESPUESTAS ANTE EMERGENCIAS EN SEGURIDAD Y SALUD DURANTE EL TRABAJO	glb	1.00	1,380.00	1,380.00
01.04	MOVIMIENTO DE TIERRAS				
01.04.01	EXCAVACION MASIVA	m3	255.23	6.09	1,554.35
01.04.02	EXCAVACION DE ZANJAS	m3	242.09	53.52	12,956.66
01.04.03	TERRENO COMPACTADO C/COMPACTADORA	m2	2,390.49	4.20	10,040.06
01.04.04	AFIRMADO A-1 COMPACTADO AL 95% PM E=0.10m LOSAS Y RAMPAS	m3	2,390.49	53.71	128,393.22
01.04.05	RELLENO COMPACTADO CON MATERIAL PROPIO	m2	121.06	19.11	2,313.46
01.04.06	ELIMINACION DE MATERIAL EXCEDENTE C/CARG. 125HP/VOLQUETE 10m3	m3	376.26	34.30	12,905.72
01.05	OBRAS DE CONCRETO SIMPLE				
01.05.01	SOLADO MEZCLA C:H 1:6 4"	m2	231.75	47.98	11,119.37
01.05.02	CIMIENTO CORRIDO f'c=175 kg/cm2 + 30% P.G (MAX 8")	m3	161.40	317.63	51,265.48
01.05.03	FALSO PISO DE 4" CON MEZCLA C:H 1:6	m2	2,390.49	31.52	75,348.24
01.05.04	SOBRECIMIENTO f'c=175 kg/cm2 + 30% P.G (MAX 8")	m3	47.73	403.19	19,244.26
01.05.05	ENCOFRADO DE SOBRECIMIENTO	m2	636.37	39.84	25,352.98
01.06	OBRAS DE CONCRETO ARMADO				
01.06.01	ZAPATAS				
01.06.01.01	CONCRETO f'c=210 kg/cm2 - ZAPATAS	m3	162.53	356.09	57,875.31
01.06.01.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO - ZAPATAS	m2		58.84	0.00
01.06.01.03	ACERO CORRUGADO fy=4200 kg/cm2 - ZAPATAS	kg	2,820.00	4.26	12,013.20
01.06.05	COLUMNAS				
01.06.05.01	CONCRETO f'c=210 kg/cm2 - COLUMNAS	m3		501.00	0.00
01.06.05.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO - COLUMNAS	m2		56.91	0.00
01.06.05.03	ACERO CORRUGADO fy=4200 kg/cm2 - COLUMNAS	kg		4.26	0.00
01.06.06	COLUMNETAS				
01.06.06.01	CONCRETO f'c=175 kg/cm2 - COLUMNETAS	m3		501.00	0.00
01.06.06.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO - COLUMNETAS	m2		56.91	0.00
01.06.06.03	ACERO CORRUGADO fy=4200 kg/cm2 - COLUMNETAS	kg		4.26	0.00
01.06.08	VIGAS				
01.06.08.01	CONCRETO f'c=210 kg/cm2 - VIGAS	m3		377.44	0.00
01.06.08.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO - VIGAS	m2		65.20	0.00
01.06.08.03	ACERO CORRUGADO fy=4200 kg/cm2 - VIGAS	kg		4.26	0.00
01.06.09	LOSA ALIGERADA H=0.20m				
01.06.09.01	CONCRETO f'c=210 kg/cm2 - LOSA ALIGERADA H=0.20m	m3		358.08	0.00
01.06.09.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO - LOSA ALIGERADA	m2		41.67	0.00
01.06.09.03	ACERO CORRUGADO fy=4200 kg/cm2 - LOSA ALIGERADA	kg		4.26	0.00
01.06.09.04	LADRILLO ARCILLA PARA TECHO 15x30x30cm	und		2.46	0.00
01.06.10	LOSA ALIGERADA H=0.25m				
01.06.10.01	CONCRETO f'c=210 kg/cm2 - LOSA ALIGERADA H=0.25m	m3		358.08	0.00
01.06.10.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO - LOSA ALIGERADA	m2		41.67	0.00
01.06.10.03	ACERO CORRUGADO fy=4200 kg/cm2 - LOSA ALIGERADA	kg		4.26	0.00
01.06.10.04	LADRILLO ARCILLA PARA TECHO 20x30x30cm	und		3.56	0.00
01.06.11	LOSA MACIZA				
01.06.11.01	CONCRETO f'c=210 kg/cm2 - LOSA MACIZA	m3		377.44	0.00
01.06.11.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO - LOSA MACIZA	m2		50.13	0.00
01.06.11.03	ACERO CORRUGADO fy=4200 kg/cm2 - LOSA MACIZA	kg		4.26	0.00
01.06.12	CISTERNA SUBTERRANEA				
01.06.12.01	CONCRETO f'c=210 kg/cm2 - CISTERNA SUBTERRANEA	m3		513.84	0.00
01.06.12.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO - CISTERNA SUBTERRANEA	m2		45.80	0.00
01.06.12.03	ACERO CORRUGADO fy=4200 kg/cm2 - CISTERNA SUBTERRANEA	kg		4.26	0.00
01.06.12.04	JUNTA CON WATER STOP	m		25.70	0.00
01.06.13	ESCALERAS				
01.06.13.01	CONCRETO f'c=210 kg/cm2 - ESCALERAS	m3		513.84	0.00
01.06.13.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO - ESCALERAS	m2		84.99	0.00
01.06.13.03	ACERO CORRUGADO fy=4200 kg/cm2 - ESCALERA	kg		4.26	0.00

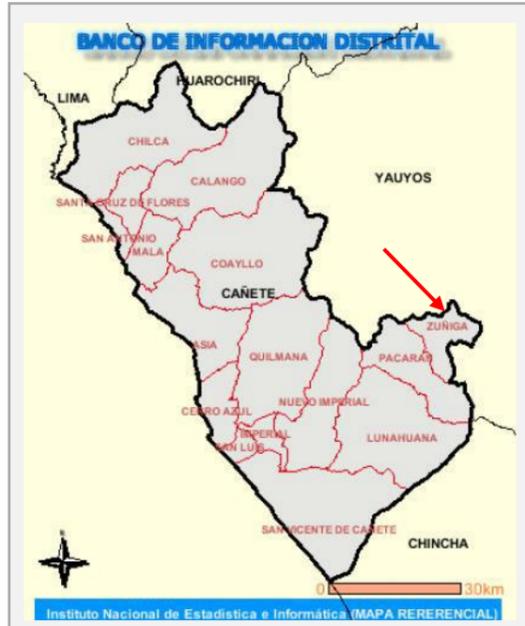
01.06.14	RAMPAS Y GRADAS				
01.06.14.01	CONCRETO f _c =210 kg/cm ² - RAMPAS	m ³		513.84	0.00
01.06.14.02	ENCOFRADO Y DESENCOFADO - RAMPAS	m ²		61.74	0.00
01.06.14.03	ACERO CORRUGADO f _y =4200 kg/cm ² - RAMPAS	kg		4.26	0.00
01.06.15	LOSAS EN PISO				
01.06.15.01	CONCRETO f _c =210 kg/cm ² - LOSAS EN PISO	m ³		377.42	0.00
01.06.15.02	ENCOFRADO Y DESENCOFADO - LOSA EN PISO	m ²		50.13	0.00
01.06.15.03	ACERO CORRUGADO f _y =4200 kg/cm ² - LOSA EN PISO	kg		4.26	0.00
01.07	JUNTAS				
01.07.01	JUNTA VERTICAL MUROS	m		7.32	0.00
01.07.02	JUNTAS DE DILATACION	m		3.91	0.00
01.08	ESTRUCTURA METALICA				
01.08.01	BASTIDOR METALICO EN MURO CORTINA "HALL EMPLEADOS" INC. ANCLAJE Y ACABADOS	und		7,153.59	0.00
01.08.02	BASTIDOR METALICO EN MURO CORTINA "ATRIO" INC. ANCLAJE Y ACABADOS	und		7,655.30	0.00
02	ARQUITECTURA				
02.01	ALBAÑILERIA Y TABIQUERIA LIGERA				
02.01.01	MURO LADRILLO K.K. MEZC. C:A 1:4, TIPO IV, P. TARRAJ. DE CABEZA.	m ²		89.53	0.00
02.01.02	MURO LADRILLO K.K. MEZC. C:A 1:4 TIPO IV, P. TARRAJ. DE SOGA.	m ²		53.52	0.00
02.01.03	TABIQUE DRYWALL e=12.5cm, C/RELLENO ACUSTICO, C/PLANCHAS DE YESO 5/8".	m ²		81.09	0.00
02.01.04	TABIQUE DRYWALL C/PLANCHA DE FIBROCEMENTO 8mm (UNA CARA)	m ²		88.00	0.00
02.02	REVOQUES, ENLUCIDOS Y MOLDURAS				
02.02.01	TARRAJEO RAYADO PARA RECIBIR ENCHAPE CON MEZCLA C:A 1:5, e=1.5cm	m ²		19.71	0.00
02.02.02	TARRAJEO FROTACHADO EN MUROS INTERIORES CON MEZCLA C:A 1:5, e=1.5cm.	m ²		19.27	0.00
02.02.03	TARRAJEO FROTACHADO EN MUROS EXTERIORES CON MEZCLA C:A 1:5, e=1.5cm.	m ²		27.87	0.00
02.02.04	TARRAJEO FROTACHADO EN COLUMNAS CON MEZCLA C:A 1:5, e=1.5cm.	m ²		27.12	0.00
02.02.05	TARRAJEO FROTACHADO EN VIGAS CON MEZCLA C:A 1:5, e=1.5cm.	m ²		41.54	0.00
02.02.06	TARRAJEO PULIDO IMPERMEABILIZADO MEZCLA C:A 1:5, e=1.5cm	m ²		28.95	0.00
02.02.07	VESTIDURA DE DERRAMES, C:A 1:5, e=1.5cm, BORDES RECTOS.	m		12.61	0.00
02.02.08	VESTIDURA EN FONDO DE ESCALERAS	m ²		40.52	0.00
02.02.09	REVESTIMIENTO DE PASOS Y CONTRAPASOS DE ESCALERA	m		20.39	0.00
02.02.10	REVESTIMIENTO DE DESCANSOS DE ESCALERA	m ²		40.52	0.00
02.02.11	SOLAQUEADO DE MUROS, MORTERO C:A 1:5	m ²		9.81	0.00
02.03	CIELORRASO				
02.03.01	CIELORRASO CON MEZCLA C:A 1:5, e=1.5cm	m ²		27.87	0.00
02.03.02	FALSO CIELO RASO C/BALDOSAS DE 0.60x0.60m DE FIBRA MINERAL ALTA RESISTENCIA, INC. RIELES BALDOSAS, SISTEMAS DE FIJACION	m ²		76.51	0.00
02.03.03	FALSO CIELO RASO C/PLANCHAS DE FIBROCEMENTO 8mm	m ²		60.80	0.00
02.04	PISOS Y PAVIMENTOS				
02.04.01	CONTRAPISO e=48mm, MEZCLA C:A 1:5	m ²		32.69	0.00
02.04.02	PISO CERAMICO 0.45x0.45m	m ²		58.36	0.00
02.04.03	PISO DE PORCELANATO DE 0.60x0.60m	m ²		74.68	0.00
02.04.04	PISO DE CONCRETO C:A 1:4, E=4", ACABADO PULIDO.	m ²		46.73	0.00
02.04.05	PISO DE CONCRETO C:A 1:4, E=2", ACABADO PULIDO.	m ²		36.05	0.00
02.04.06	VEREDA DE CONCRETO f _c =140 kg/cm ² , E=0.10m, ACABADO SEMIPULIDO.	m ²		40.77	0.00
02.04.07	TAPAJUNTA PLANCHA ACERO INOXIDABLE 1/32mm, A=15cm.	m		35.37	0.00
02.05	ZOCALOS Y CONTRAZOCALOS.				
02.05.01	ZOCALO CERAMICO 0.45x0.45m	m ²		76.92	0.00
02.05.02	CONTRAZOCALO DE CERAMICO 0.10x0.45m	m		16.45	0.00
02.05.03	CONTRAZOCALO DE PORCELANATO 0.10x0.60m	m		18.47	0.00
02.05.04	CONTRAZOCALO DE CEMENTO PULIDO h=40cm	m		24.14	0.00
02.06	COBERTURAS				
02.06.01	COBERTURA CON LADRILLO PASTELERO + IMPERMEABILIZANTE	m ²		47.15	0.00
02.06.02	COBERTURA DE POLICARBONATO ALVEOLAR e=10mm TRANSPARENTE, INC. PERFILES DE POLICARBONATO.	m ²		107.83	0.00
02.06.03	COBERTURA C/PLANCHA ONDULADA OPACA 3.05x1.16m, INC. ACCESORIOS DE FIJACION, CANALETAS.	m ²		58.11	0.00
02.07	CARPINTERIA DE MADERA				
02.07.01	P-1 MADERA CONTRAPLACADA TRIPLAY 4mm 1.20x2.10m.	m ²		243.33	0.00
02.07.02	P-2 MADERA CONTRAPLACADA TRIPLAY 4mm 0.90x2.10m.	m ²		244.65	0.00
02.07.03	P-3 MADERA CONTRAPLACADA TRIPLAY 4mm 1.00x2.10m.	m ²		243.83	0.00
02.07.04	P-4 MADERA CONTRAPLACADA TRIPLAY 4mm 0.80x2.40m.	m ²		245.78	0.00
02.07.05	P-5 MADERA CONTRAPLACADA TRIPLAY 4mm 0.80x2.10m.	m ²		244.82	0.00
02.07.06	P-6 MADERA CONTRAPLACADA TRIPLAY 4mm 0.70x2.10m.	m ²		244.82	0.00
02.07.07	CUBICULOS SS.HH. INODORO, 1.50x0.90m, c/melamina 18mm, division, puerta accesorios.	und		502.34	0.00
02.08	CARPINTERIA METALICA Y HERRERIA				
02.08.01	VENTANAS				
02.08.01.01	V-1 ALUMINIO SISTEMA PROYECTANTE HERMETICA CRISTAL TEMPLADO 6mm, 1.00x2.10m.	m ²		272.46	0.00
02.08.01.02	V-2 ALUMINIO SISTEMA PROYECTANTE HERMETICA CRISTAL TEMPLADO 6mm, 2.00x2.10m.	m ²		272.46	0.00
02.08.01.03	V-3 ALUMINIO SISTEMA PROYECTANTE HERMETICA CRISTAL TEMPLADO 6mm, 3.00x2.10m.	m ²		282.95	0.00
02.08.01.04	V-4 ALUMINIO SISTEMA PROYECTANTE HERMETICA CRISTAL TEMPLADO 6mm, 1.00x1.30m.	m ²		265.33	0.00
02.08.01.05	V-5 ALUMINIO SISTEMA PROYECTANTE HERMETICA CRISTAL TEMPLADO 6mm, 3.00x1.30m.	m ²		282.95	0.00
02.08.01.06	V-6 ALUMINIO SISTEMA CORREDIZO, CRISTAL TEMPLADO 6mm, 2.30x1.20m.	m ²		265.33	0.00
02.08.01.07	V-7 ALUMINIO SISTEMA CORREDIZO, CRISTAL TEMPLADO 6mm, 1.65x1.20m.	m ²		265.33	0.00
02.08.01.08	V-8 ALUMINIO SISTEMA CORREDIZO, CRISTAL TEMPLADO 6mm, 0.85x1.20m.	m ²		261.97	0.00
02.08.01.09	VA-1 ALUMINIO SISTEMA PROYECTANTE HERMETICA CRISTAL TEMPLADO 6mm, 1.00x1.30m.	m ²		265.33	0.00
02.08.01.10	VA-2 ALUMINIO SISTEMA PROYECTANTE HERMETICA CRISTAL TEMPLADO 6mm, 1.20x1.75m.	m ²		264.06	0.00
02.08.01.11	VA-3 ALUMINIO SISTEMA PROYECTANTE HERMETICA CRISTAL TEMPLADO 6mm, 1.80x1.30m.	m ²		272.46	0.00
02.08.01.12	VA-4 ALUMINIO SISTEMA PROYECTANTE HERMETICA CRISTAL TEMPLADO 6mm, 2.00x1.30m.	m ²		272.46	0.00
02.08.01.13	VA-5 ALUMINIO SISTEMA PROYECTANTE HERMETICA CRISTAL TEMPLADO 6mm, 1.93x1.30m.	m ²		266.16	0.00
02.08.01.14	VA-6 ALUMINIO SISTEMA PROYECTANTE HERMETICA CRISTAL TEMPLADO 6mm, 0.52x0.75m.	m ²		270.36	0.00
02.08.01.15	VA-7 ALUMINIO SISTEMA PIVOTANTE, CRISTAL TEMPLADO 6mm, 0.80x0.80m.	m ²		265.33	0.00

02.08.01.16	VM-1 MALLA GALVANIZADA 2"x2" (4.70x0.60m)	m2		250.61	0.00
02.08.01.17	VM-2 MALLA GALVANIZADA 2"x2" (1.80x0.60m)	m2		259.67	0.00
02.08.01.18	VR-1 REJA PERFIL METALICO C/BARRA D=5/8" (1.80x0.50m)	m2		303.59	0.00
02.08.01.19	VR-2 REJA PERFIL METALICO C/BARRA D=5/8" (0.50x0.50m)	m2		417.53	0.00
02.08.01.20	VR-3 REJA PERFIL METALICO C/BARRA D=5/8" (1.20x0.90m)	m2		283.97	0.00
02.08.01.21	VR-4 REJA PERFIL METALICO C/BARRA D=5/8" (1.50x0.50m)	m2		311.63	0.00
02.08.01.22	VM-3 POLICARBONATO MACIZO 10mm	m2		617.82	0.00
02.08.01.23	VC-1 ALUMINIO SISTEMA CORREDIZO, CRISTAL TEMPLADO 6mm, 1.20x0.90m.	m2		262.80	0.00
02.08.01.24	VC-2 ALUMINIO SISTEMA CORREDIZO, CRISTAL TEMPLADO 6mm, 2.00x0.60m.	m2		266.16	0.00
02.08.02	PUERTAS METALICAS				
02.08.02.01	PM-1 PLANCHA METALICA CONTRAPLACADA (1.00x2.10m).	m2		517.46	0.00
02.08.02.02	PM-2 PLANCHA METALICA NERVADA e=1/16	m2		415.57	0.00
02.08.02.03	PM-3 PLANCHA METALICA CONTRAPLACADA CON MIRILLA (0.90x2.10m)	m2		520.92	0.00
02.08.02.04	PM-4 PLANCHA METALICA CONTRAPLACADA CON MIRILLA (1.80x2.70m)	m2		429.61	0.00
02.08.02.05	PM-5 PLANCHA METALICA CON MIRILLA (1.60x2.20m)	und		472.37	0.00
02.08.02.06	PM-6 PLANCHA METALICA CONTRAPLACADA (1.20x2.10m)	m2		470.42	0.00
02.08.02.07	PR-1 REJA METALICA CON BARROTES D=3/4" (0.90x2.10m)	m2		363.68	0.00
02.08.02.08	PR-2 REJA METALICA CON TUBO DE FE 3"x3"x3mm (5.00x2.15m)	m2		289.05	0.00
02.08.02.09	PR-3 REJA METALICA CON TUBO DE FE 3"x3"x3mm (3.78x2.15m)	m2		349.25	0.00
02.08.02.10	PR-4 REJA METALICA CON TUBO DE FE 3"x3"x3mm (6.50x2.15m)	m2		360.89	0.00
02.08.03	REJILLAS, TAPAS, OTROS.				
02.08.03.01	REJILLA DE INSPECCION GRUPO ELECTROGENO SUBESTACION.	m		112.45	0.00
02.08.03.02	ESCALERA DE GATO.	und		420.04	0.00
02.08.03.03	T1 TAPA REGISTRO CISTERNA	m2		200.42	0.00
02.08.04	SOPORTE METALICO DE COBERTURAS				
02.08.04.01	SOPORTE METALICO EN TECHO TEATINA HALL EMPLEADOS	und		2,974.94	0.00
02.08.04.02	SOPORTE METALICO EN TECHO TEATINA HALL PUBLICO	und		7,750.76	0.00
02.08.04.03	SOPORTE METALICO EN TECHO TEATINA SALA DE ESPERA	und		3,529.00	0.00
02.08.04.04	SOPORTE METALICO EN TECHO TEATINA DUCTOS	m2		218.42	0.00
02.08.05	CERCO METALICO.				
02.08.05.01	CERCO METALICO C/TUBO DE FE D=3"x2.5mm, H=2.15m	m		376.28	0.00
02.08.05.02	CERCO METALICO C/TUBO DE FE 3"x3"x3mm, H=2.15m	m		443.13	0.00
02.08.06	BARANDA METALICA				
02.08.06.01	BARANDA METALICA PARA ESCALERAS Y RAMPAS	m		159.81	0.00
02.08.06.02	BARANDA METALICA DE ACERO INOXIDABLE	m		185.20	0.00
02.10	CERRAJERIA				
02.10.01	CERRADURAS				
02.10.01.01	CERRADURA P/EXTERIORES - DOS GOLPES.	und		80.60	0.00
02.10.01.02	CERRADURA DE POMO P/INTERIORES, LLAVE - BOTON.	und		67.77	0.00
02.10.01.03	CERRADURA DE POMO P/INTERIORES, LLAVE - LLAVE.	und		67.77	0.00
02.10.01.04	CERRADURA DE POMO P/INTERIORES, LIBRE.	und		67.77	0.00
02.10.01.05	CERRADURA DE POMO P/INTERIORES, BAÑO.	und		67.77	0.00
02.10.02	ELEMENTOS DE CIERRE.				
02.10.02.01	CIERRAPUERTAS DE 60 Kg.	und		150.75	0.00
02.10.02.02	BISAGRA HIDRAULICA PESADA	und		534.31	0.00
02.10.02.03	BISAGRAS CAPUCHINA ALUMINIZADA 3 1/2"	und		14.43	0.00
02.10.02.04	CERROJOS 3"	und		22.92	0.00
02.10.02.05	TIRADOR DE ACERO INOXIDABLE 30.5mm	und		135.83	0.00
02.11	PINTURA				
02.11.01	PINTURA LATEX EN CIELORRASOS - 2 MANOS	m2		10.91	0.00
02.11.02	PINTURA LATEX EN MUROS INTERIORES - 2 MANOS	m2		9.46	0.00
02.11.03	PINTURA LATEX EN MUROS EXTERIORES - 2 MANOS	m2		15.69	0.00
02.11.04	PINTURA EPOXICA EN MUROS - DOS MANOS.	m2		16.32	0.00

LOCALIZACION DEL DISTRITO:



MAPA DEL PERU.
fuente: Google imágenes.



PROVINCIA DE CAÑETE.
Fuente: Google imágenes.



DISTRITO DE ZÚÑIGA.
Fuente: Google imágenes.



IMAGEN DEL VALLE DEL DISTRITO DE ZÚÑIGA.
Fuente: Fotografía propia, año 2018.



IMAGEN DEL VALLE DEL DISTRITO DE ZÚÑIGA.
Fuente: Google Earth



IMAGEN DEL VALLE DEL DISTRITO DE ZÚÑIGA.
Fuente: www.tierradeleternosolradiante.es.tl



IMAGEN DEL VALLE DEL DISTRITO DE ZÚÑIGA.
Fuente: Fotografía propia, año 2018.

Zona de estudio:
El distrito de Zúñiga pertenece a la provincia de Cañete en Lima.

Zúñiga cuenta con una población aproximada de 1818 habitantes.

Se caracteriza por ser el primer lugar donde se cultivó la cepa de uva "uvina" en el año 1951, perteneciente al grupo de las variedades no aromáticas.

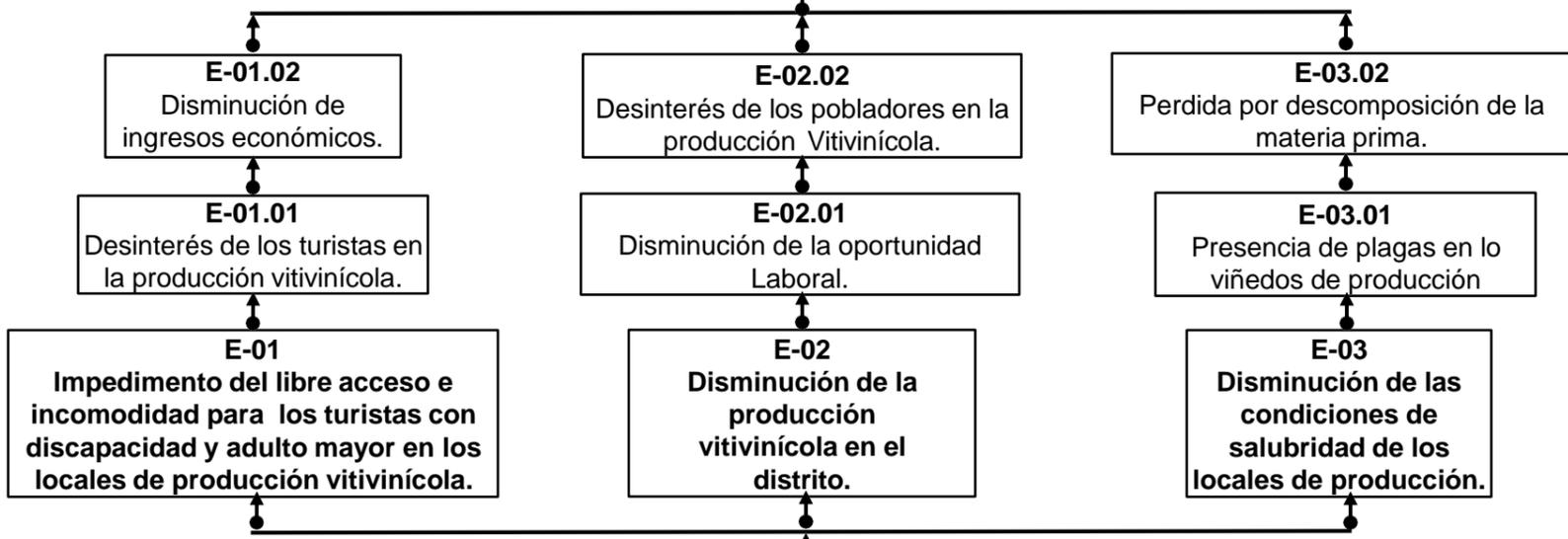
Es también llamada "La Ciudad del Eterno Sol Radiante".

UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS		FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA	
LAMINA: LOCALIZACION DEL DISTRITO		LAMINA: 01	
TEMA: PROYECTO ARQUITECTÓNICO DE PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA PARA LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO Y OTROS DERIVADOS DE LA VID ZÚÑIGA - CAÑETE, COMO HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL DISTRITO DE ZÚÑIGA PROVINCIA DE CAÑETE, LIMA - PERÚ.			
BACHILLER: PEREZ BAZALAR, VANESSA JESUS		ASESOR: Mg. Arq. Cervantes Veliz, Oscar Fredy	
		FECHA: DICIEMBRE 2020	

ARBOL DE PROBLEMAS:

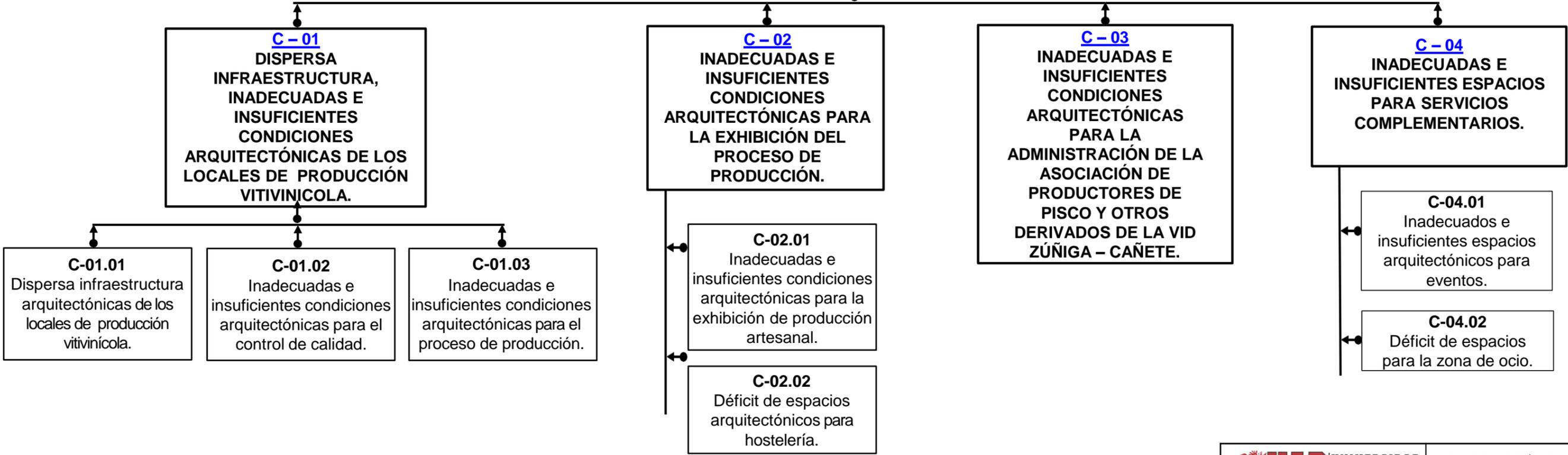
EFEECTO FINAL

PERDIDA DE IDENTIDAD Y DESINTERES DE LA PRODUCCION VITIVINICOLA EN EL DISTRITO DE ZUÑIGA.



PROBLEMA CENTRAL

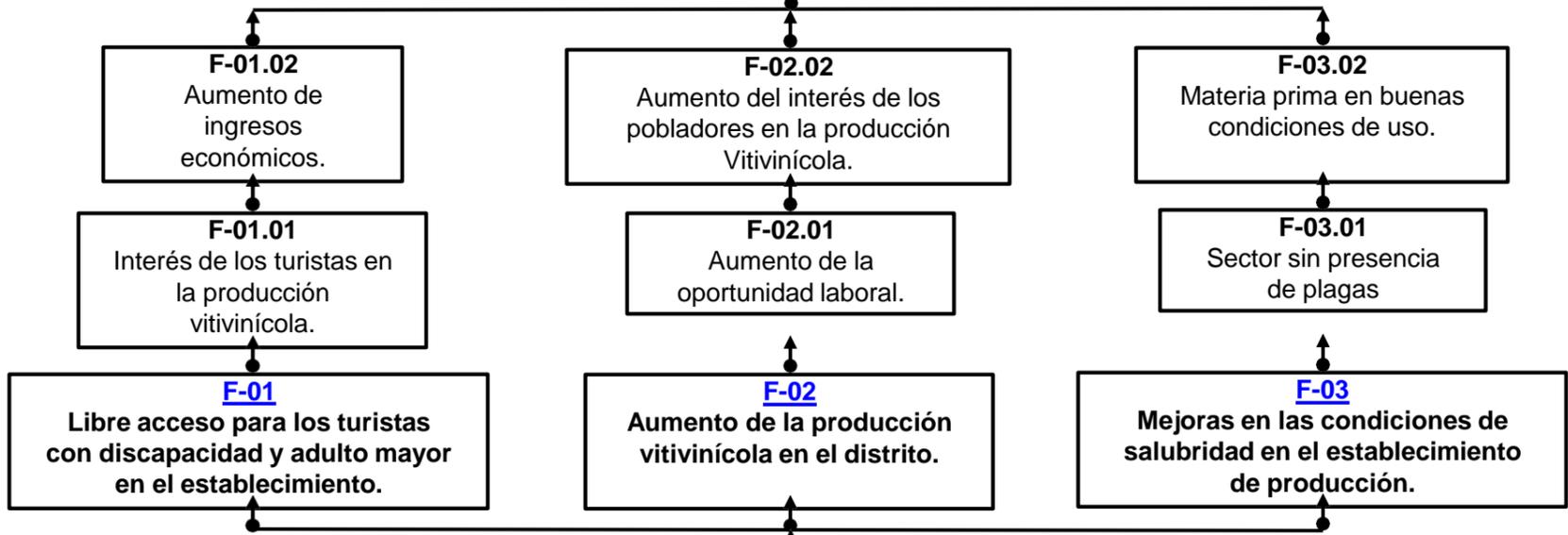
DISPERSA INFRAESTRUCTURA, INADECUADA E INSUFICIENTE CONDICION ARQUITECTONICA de los LOCALES DE PRODUCCION VITIVINICOLA para la IDENTIDAD CULTURAL de la ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO Y OTROS DERIVADOS DE LA VID ZUÑIGA – CAÑETE, DISTRITO DE ZUÑIGA, PROVINCIA DE CAÑETE, LIMA – PERU.



ARBOL DE SOLUCIONES:

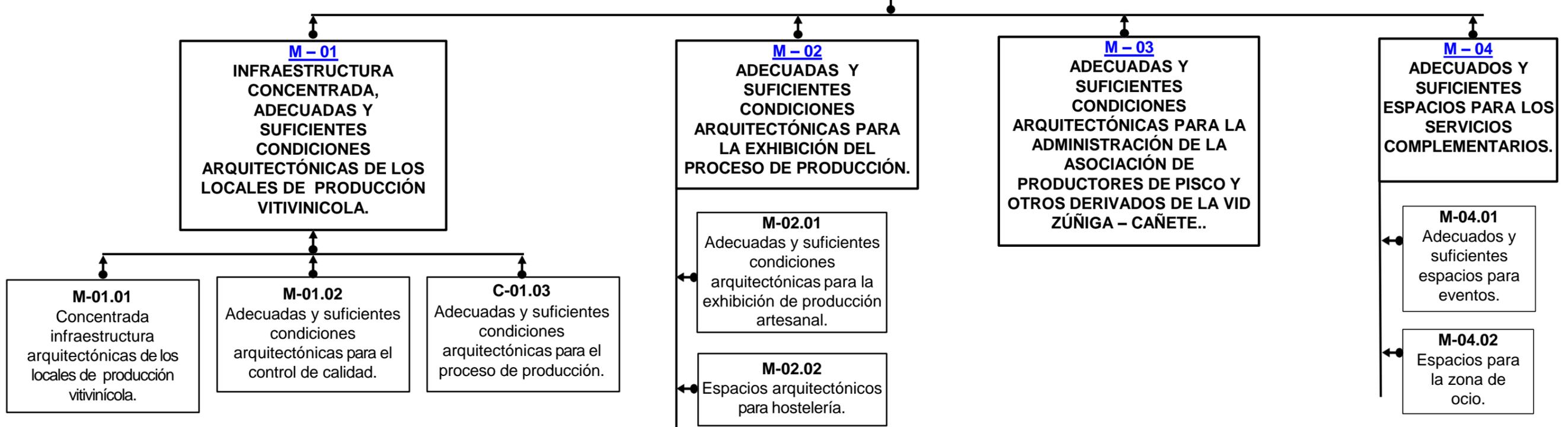
EFFECTO FINAL

PERMANECIA Y ENRIQUECIMIENTO DE IDENTIDAD E INTERES DE LA PRODUCCION VITIVINICOLA EN EL DISTRITO DE ZUÑIGA.



SOLUCION CENTRAL

CONCENTRADA INFRAESTRUCTURA, ADECUADA Y SUFICIENTE CONDICION ARQUITECTONICA de los LOCALES DE PRODUCCION VITIVINICOLA para la IDENTIDAD CULTURAL de la ASOCIACION DE PRODUCTORES DE ZUÑIGA , DISTRITO DE ZUÑIGA, PROVINCIA DE CAÑETE, LIMA - PERU.



MATRIZ BIPARTITA :

PROBLEMA GENERAL (P.G.)	OBJETIVO GENERAL (O.G.)
“La dispersa infraestructura, inadecuada e insuficiente condición arquitectónica de los Locales de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima - Perú. No contribuye con la identidad cultural.”	“Construir el Centro de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima – Perú. Contribuiría la identidad cultural”
PROBLEMA ESPECIFICO Nº 1	OBJETIVO ESPECIFICO Nº 1
Dispersa infraestructura, inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas de los locales de producción, influye de manera negativa en la calidad vitivinícola.	Diseñar espacios especializados de producción que generará calidad vitivinícola.
PROBLEMA ESPECIFICO Nº 2	OBJETIVO ESPECIFICO Nº 2
Inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para la exhibición del proceso de producción, no permite el desarrollo de las actividades turísticas de carácter vitivinícola.	Diseñar espacios para la exhibición del proceso de producción permitirá el desarrollo de las actividades turísticas de carácter vitivinícola.
PROBLEMA ESPECIFICO Nº 3	OBJETIVO ESPECIFICO Nº 3
Inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para la administración, no genera el incremento de la capacidad de gestión de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete.	Diseñar espacios para la administración, generará el incremento de la capacidad de gestión de Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete.
PROBLEMA ESPECIFICO Nº 4	OBJETIVO ESPECIFICO Nº 4
Inadecuadas e insuficientes espacios para servicios complementarios, genera el déficit de atención integral para el trabajador y el visitante.	Diseñar espacios para la zona de servicios complementarios, generará una adecuada atención integral para el trabajador y el visitante.

MATRIZ TRIPARTITA :

PROBLEMA GENERAL (P.G.)	OBJETIVO GENERAL (O.G.)	HIPOTESIS GENERAL (H.G)
“La dispersa infraestructura, inadecuada e insuficiente condición arquitectónica de los Locales de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima - Perú. No contribuye con la identidad cultural.”	“Construir el Centro de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete, distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima – Perú. Contribuiría la identidad cultural”	“Con la construcción del Centro de Producción Vitivinícola de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete , distrito de Zúñiga, provincia de Cañete, Lima – Perú. Se contribuye a recuperar la identidad cultural”
PROBLEMA ESPECIFICO Nº 1	OBJETIVO ESPECIFICO Nº 1	HIPOTESIS ESPECIFICA Nº 1
Dispersa infraestructura, inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas de los locales de producción, influye de manera negativa en la calidad vitivinícola.	Diseñar espacios especializados de producción que generará calidad vitivinícola.	Con el diseño de espacios especializados de producción, mejora la calidad vitivinícola.
PROBLEMA ESPECIFICO Nº 2	OBJETIVO ESPECIFICO Nº 2	HIPOTESIS ESPECIFICA Nº 2
Inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para la exhibición del proceso de producción, no permite el desarrollo de las actividades turísticas de carácter vitivinícola.	Diseñar espacios para la exhibición del proceso de producción permitirá el desarrollo de las actividades turísticas de carácter vitivinícola.	Con el diseño de espacios para la exhibición del proceso de producción permite el desarrollo de las actividades turísticas de carácter vitivinícola.
PROBLEMA ESPECIFICO Nº 3	OBJETIVO ESPECIFICO Nº 3	HIPOTESIS ESPECIFICA Nº 3
Inadecuadas e insuficientes condiciones arquitectónicas para la administración, no genera el incremento de la capacidad de gestión de la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete.	Diseñar espacios para la administración, generará el incremento de la capacidad de gestión de Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete.	Con el diseño de espacios especializados para la administración, se genera el incremento de la capacidad de gestión la Asociación de Productores de Pisco y otros derivados de la vid Zúñiga – Cañete.
PROBLEMA ESPECIFICO Nº 4	OBJETIVO ESPECIFICO Nº 4	HIPOTESIS ESPECIFICA Nº 4
Inadecuadas e insuficientes espacios para servicios complementarios, genera el déficit de atención integral para el trabajador y el visitante.	Diseñar espacios para la zona de servicios complementarios, generará una adecuada atención integral para el trabajador y el visitante.	Con el diseño de espacios especializados para la zona de servicios complementarios, genera la adecuada atención integral para el trabajador y el visitante.

ESCENARIO T1		AMBITO TERRITORIAL					
DIMENSION SOCIOECONOMICA	VARIABLE O ASPECTOS	AMBITO(A): INTERNACIONAL O GLOBAL	AMBITO (B) NACIONAL	AMBITO (C) MACRO-REGIONAL	AMBITO(D) MICRO-REGIONAL	AMBITO (E) PROVINCIAL Y/O METROPOLITANO	AMBITO (F) URBANO O LOCAL
	MyPE (miles de empresas por año)	(A-01)	(B-01)	(C-01)	(D-01)	(E-01)	(F-01)
	PBI (Dolares anual)	(A-02)	(B-02)	(C-02)	(D-02)	(E-02)	(F-02)
	INVERSION PUBLICA Y PRIVADA (Dolares anual)	(A-03)	(B-03)	(C-03)	(D-03)	(E-03)	(F-03)
SINTESIS T1	El Perú está en una situación estable en su economía según el BCRP el PBI ha ido creciendo considerablemente hasta el 2010 y se proyecta mantener su ascenso al 2020 la cual conlleva al aumento de Mypes.						
	La tendencia socio económica es favorable, en donde la industria actúa con un papel importante y parte del desarrollo de la población, caracterizada por generar su propia economía y empresa. Mostrando mayor cifras la inversión privada , teniendo a su vez un incremento de Mypes .						

ESCENARIO T1		AMBITO TERRITORIAL					
DIMENSION SOCIODEMOGRAFICO	VARIABLE O ASPECTOS	AMBITO(A): INTERNACIONAL O GLOBAL	AMBITO (B) NACIONAL	AMBITO (C) MACRO-REGUIONAL	AMBITO(D) MICRO-REGIONAL	AMBITO (E) PROVINCIAL Y/O METROPOLITANO	AMBITO (F) URBANO O LOCAL
	NIVEL SOCIO ECONOMICO	(A-01)	(B-01)	(C-01)	(D-01)	(E-01)	(F-01)
	CRECIMIENTO POBLACIONAL (habitantes por año)	(A-02)	(B-02)	(C-02)	(D-02)	(E-02)	(F-02)
	CRECIMIENTO DE TURISMO (miles de personas por año)	(A-03)	(B-03)	(C-03)	(D-03)	(E-03)	(F-03)
SINTESIS T1			la tendencia en cuanto a los niveles socioeconómicos C, D y E viene en aumento teniendo un crecimiento poblacional inclinada a este sector.				Aspecto crecimiento poblacional: la tendencia de crecimiento población es en aumento en Zúñiga teniendo una estimación de 1530 habitantes hasta el año 2015. Esto se debe a que el nivel socioeconómico C, D y E va en incremento y es este el nivel socioeconómico del distrito.
	EN EL DISTRITO DE ZUÑIGA ESTA EN ASCENSO AL IGUAL QUE LOS CAMBIO EN LOS NIVELES SOCIOECONOMICOS DONDE HAY MAYOR CRECIMIENTO DEL SECTOR C Y B DE LA POBLACION. GENERANDO TRABAJO PARA LA RECEPCION DE TURISMO Y PARA LA PRODUCCION AGRICOLA.						

ESCENARIO T1		AMBITO TERRITORIAL					
DIMENSION SOCIOAMBIENTAL	VARIABLE O ASPECTOS	AMBITO(A): INTERNACIONAL O GLOBAL	AMBITO (B) NACIONAL	AMBITO (C) MACRO-REGUIONAL	AMBITO(D) MICRO-REGIONAL	AMBITO (E) PROVINCIAL Y/O METROPOLITANO	AMBITO (F) URBANO O LOCAL
		AREA DE CULTIVO (HECTAREAS)	(A-01)	(B-01)	(C-01)	(D-01)	(E-01)
SINTESIS T1						Cañete cuenta con el mayor porcentaje de áreas de cultivo a nivel de Provincia de Lima, teniendo como uno de los principales sembríos a la Vid que ha ido incrementado desde el año 2000 .	Zuñiga cuenta con un precio de suelo de terreno evolutivo optimo ya que ha ido incrementando desde el año 2000.
LA TENDENCIA SOCIOAMBIENTAL EN EL DISTRITO DE ZUÑIGA SON FAVORABLES YA QUE NOS ENCONTRAMOS CON UN INCREMENTO DE PARCELAS DE VID TENIENDO UNA MAYOR PRODUCCION TANTO LOCAL COMO PROVINCIAL.							

ESCENARIO SOCIO-ECONOMICO:

MyPE – NIVEL NACIONAL

CUADRO N° 58

MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS (MYPE) REGISTRADAS EN LA MUNICIPALIDAD, POR TIPO DE PRODUCCIÓN, SEGÚN PROVINCIA, AL 2005

PROVINCIA	MUNICIP. QUE REGISTRARON MYPE	TOTAL MYPE	NÚMERO DE MYPE POR TIPO DE PRODUCCIÓN						
			ALIMENTO S Y BEBIDAS	CUERO Y CALZADO	ARTESANIA	TEXTILES	MUEBLES Y ACCESORIOS	METALURGI A	OTROS
BARRANCA	1	1	0	0	1	0	0	0	0
CAJATAMBO	1	2	0	0	0	0	1	0	1
CANTA	3	8	1	0	0	0	0	0	7
CAÑETE	5	65	55	0	1	0	7	2	0
HUARAL	4	82	58	2	4	0	0	0	18
HUAROCHIRI	5	11	6	0	3	0	1	0	1
HUAURA	4	74	45	0	0	10	9	0	10
OYON	3	16	5	1	0	0	5	0	5
YAUYOS	3	3	2	0	1	0	0	0	0
TOTAL	29	262	172	3	10	10	23	2	42

Nota 1: No incluye la Provincia de Lima, Capital de la Republica

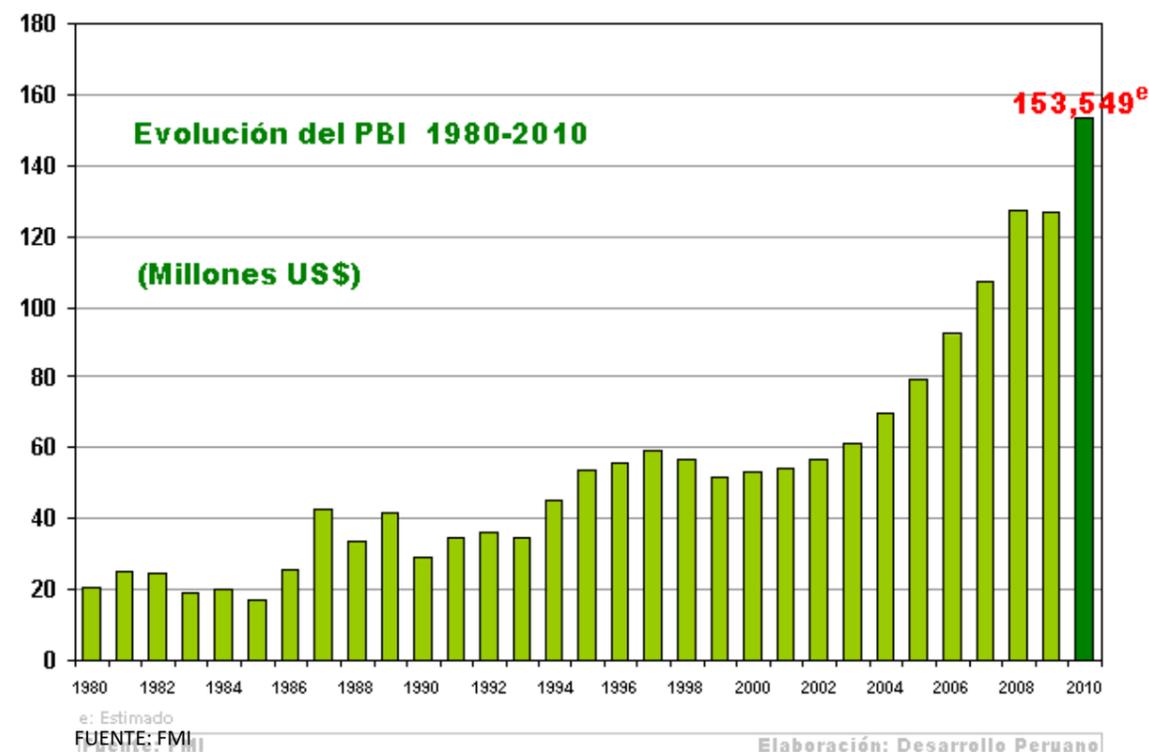
Nota 2: Solo se consideran las Municipales que informaron haber registrado MYPE

Nota 3: No informaron a esta pregunta las siguientes Municipales

- Cerro Azul y Nueva Imperial en la Provincia de cañete

Fuente: INEI - Registro Nacional de Municipales 2006

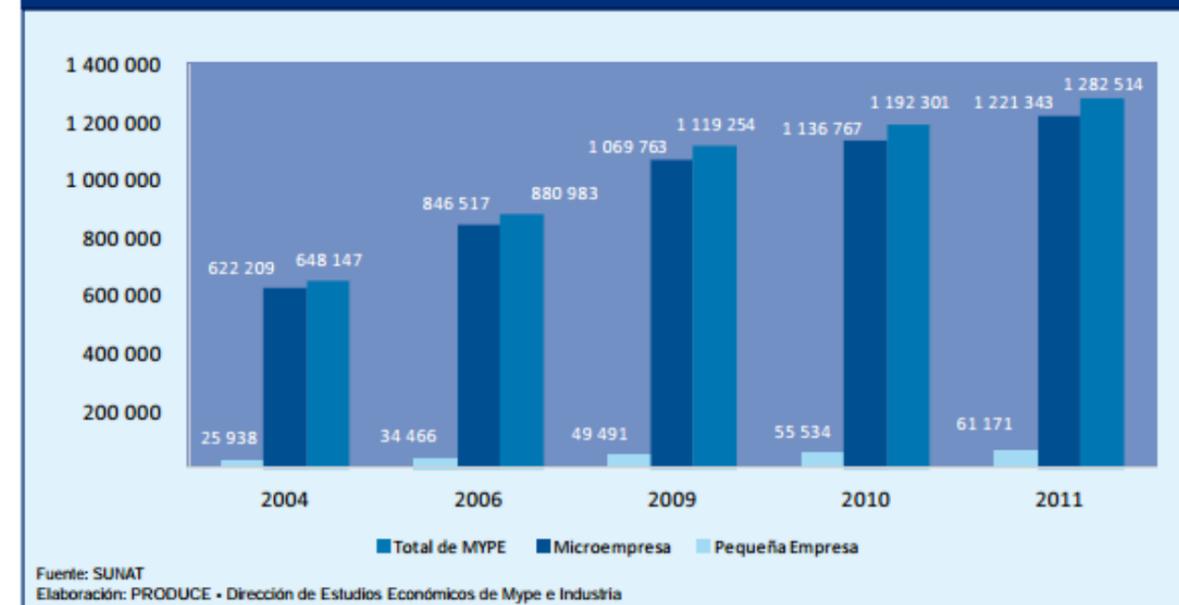
PBI – NIVEL NACIONAL



El Perú está en una situación estable en su economía según el BCRP el PBI ha ido creciendo considerablemente hasta el 2010 y se proyecta mantener su ascenso al 2020 la cual conlleva a la reducción de la pobreza.

GRÁFICO N° 4

PERÚ: CONSTITUCIÓN DE NUEVAS MYPE, 2004, 2006, 2009, 2010 Y 2011

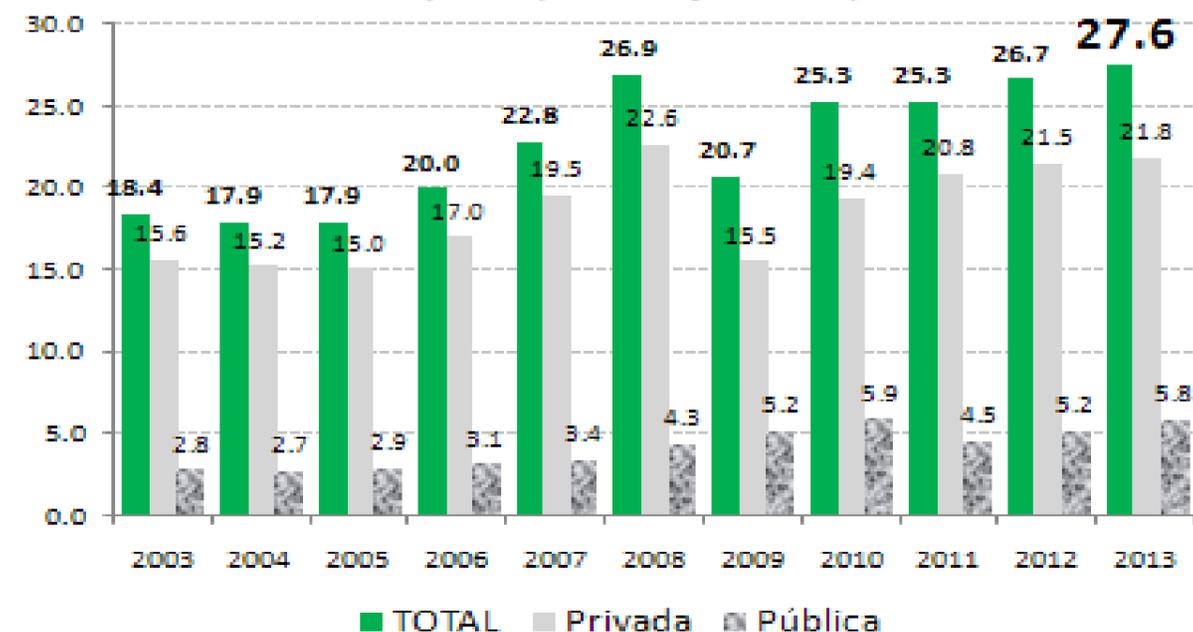


Según PRODUCE desde año 2004 al 2011 las MyPES han ido en ascenso

INVERSION PUBLICA Y PRIVADA

Perú: Inversión 2003-2013

(como porcentaje del PBI)

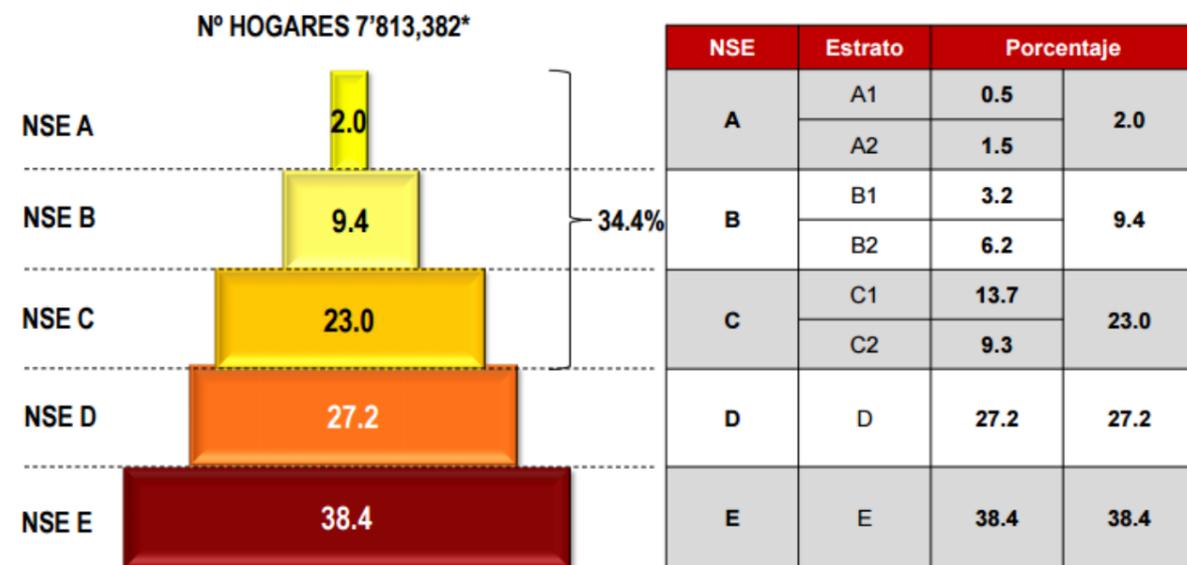


La inversión pública tiene índices bajos con respecto a la inversión privada la cual presenta mayor importancia por su aumento en los últimos años en la realización de proyectos.

	UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS	FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA
LAMINA: ESCENARIO SOCIO – ECONOMICO		LAMINA: 09
TEMA: PROYECTO ARQUITECTÓNICO DE PRODUCCIÓN VITIVINICOLA PARA LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO Y OTROS DERIVADOS DE LA VID ZÚNIGA – CAÑETE; COMO HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL DISTRITO DE ZÚNIGA PROVINCIA DE CAÑETE, LIMA – PERÚ.		
BACHILLER: PEREZ BAZALAR, VANESSA JESUS	ASESOR: Mg. Arq. Cervantes Veliz, Oscar Freidy	FECHA: DICIEMBRE 2020

ESCENARIO SOCIO-DEMOGRAFICO:

NIVEL SOCIO ECONOMICO - NACIONAL



APEIM 2013: Data ENAHO 2012
* Estimaciones APEIM según ENAHO 2012

La tendencia en cuanto a los niveles socioeconómicos es la reducción progresiva de los nivel C,D y E (niveles bajos) pero según el APEIM el distrito muestra una gran porcentaje de población en el nivel C y nivel D, teniendo aun un porcentaje considerable en el sector E.

CRECIMIENTO POBLACIONAL - LOCAL

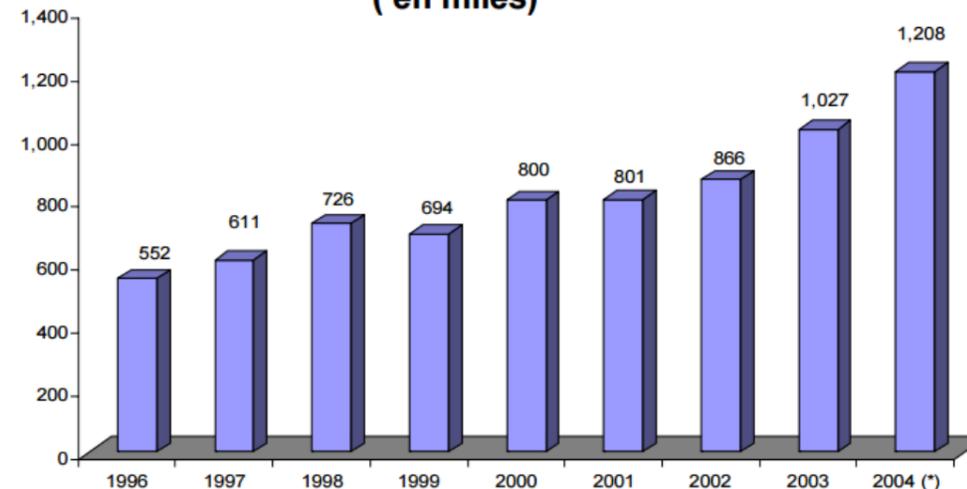
DISTRITOS	POBLACION					TASA DE CRECIMIENTO			
	1993	1995	2000	2001	2002	93-95	95-00	99-00	00-01
PROVINCIA CAÑETE	152387	161594	174 587	177,181	179,813	2.98	1.56	1.49	1.49
B. VICENTE DE CAÑETE	32548	34889	39067	39,918	40,768	3.68	2.23	2.18	2.18
ASIA	3488	3859	3941	3,994	4,047	2.89	1.44	1.34	1.34
CALANGO	2070	2177	2297	2,319	2,342	2.55	1.08	0.97	0.97
CERRO AZUL	5124	5544	6288	6,442	6,599	4.02	2.55	2.44	2.44
CHILCA	12438	13684	15825	16,250	16,867	4.89	2.95	2.69	2.69
COAYLLO	1020	1040	1013	1,008	1,003	0.98	-0.52	-0.49	-0.49
IMPERIAL	30854	32430	34749	35,199	35,854	2.88	1.39	1.29	1.29
LUNAHUANA	4233	4218	3932	3,879	3,826	-0.20	-1.39	-1.35	-1.35
MALA	18712	19922	21727	22,088	22,451	3.18	1.75	1.65	1.65
NUEVO IMPERIAL	13138	13655	14251	14,364	14,478	1.66	0.86	0.79	0.79
PACARAN	1497	1484	1373	1,354	1,338	-0.44	-1.54	-1.37	-1.37
QUILMANA	11123	11662	12212	12,314	12,417	2.39	0.93	0.83	0.83
SAN ANTONIO	2811	2983	3221	3,268	3,315	3.01	1.55	1.45	1.45
SAN LUIS	10159	10732	11457	11,597	11,738	2.78	1.32	1.22	1.22
SANTA CRUZ DE FLORES	2131	2135	2012	1,991	1,971	0.09	-1.18	-1.03	-1.03
ZUÑIGA	1256	1272	1222	1,212	1,202	0.63	-0.60	-0.81	-0.81

CENSO 1993 PROY AL 30-JUN-01 PROY. ED. TÉCNICO
FUENTE: Resultados definitivos de los Censos Nacionales - INEI y proyecciones

TURISMO – NIVEL NACIONAL

EVOLUCIÓN DE ARRIBOS DE VISITANTES INTERNACIONALES AL PERU

Año 1996 al 2004 (*)
(en miles)



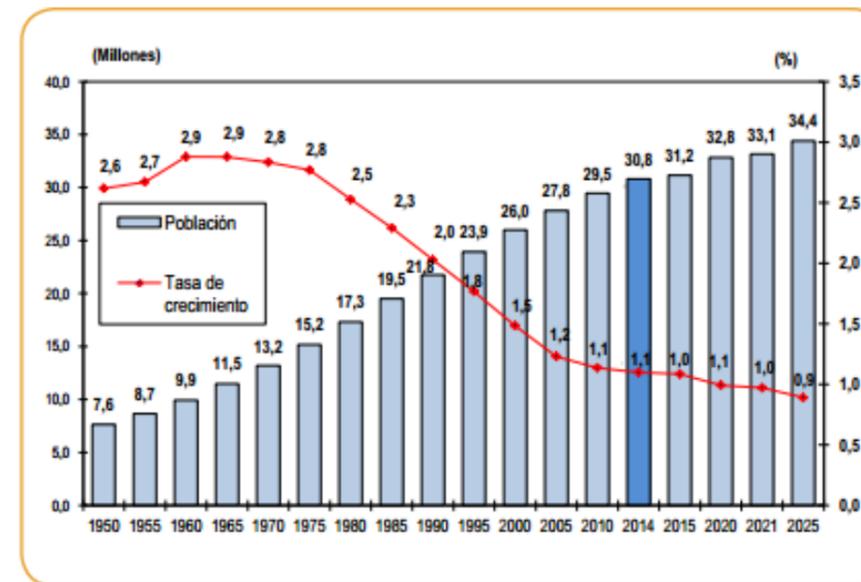
Notamos una tendencia creciente de visitas internacionales al Perú, esto se debe a que el Perú esta que invierte en sus atracciones turísticas.

Fuente : Direccion General de Migraciones y Naturalización-
Elaboración: MINCETUR-VMT/ OI. General de Investigación y Facilitación Turística - CST
(*) Segunda Estimación

¿Cuántos somos en el Perú?

A mitad del año 2014, la población del país alcanza los 30 millones 814 mil 175 habitantes, de los cuales 15 millones 438 mil 887 son hombres y 15 millones 375 mil 288 son mujeres. Se estima que durante este año nacerán 581 mil 450 personas y fallecerán 172 mil 731, lo cual equivale a un crecimiento natural o vegetativo de 13 personas por mil habitantes. El saldo neto migratorio internacional (inmigrantes menos emigrantes) arroja una pérdida de 70 mil 46 personas, por lo que finalmente el crecimiento anual al año 2014 asciende a 338 mil 673 personas, representa una tasa de crecimiento total de 11 personas por mil habitantes.

PERÚ: POBLACIÓN Y TASA DE CRECIMIENTO, 1950-2025



Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática.

Aspecto crecimiento poblacional: la tendencia de crecimiento población es en aumento en Lima cuyo aumento se estima hasta el año 2025 a 34 millones de habitantes y a nivel distrital el distrito contara con 1530 mil habitantes hasta el año 2015.

UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS		FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA
LAMINA: ESCENARIO SOCIO DEMOGRAFICO		LAMINA: 10
TEMA: PROYECTO ARQUITECTÓNICO DE PRODUCCIÓN VITIVINICOLA PARA LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO Y OTROS DERIVADOS DE LA VID ZUÑIGA - CAÑETE; COMO HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL DISTRITO DE ZUÑIGA PROVINCIA DE CAÑETE, LIMA - PERÚ.		
BACHILLER: PEREZ BAZALAR, VANESSA JESUS	ASESOR: Mg. Arq. Cervantes Veliz, Oscar Fredy	FECHA: DICIEMBRE 2020

ESCENARIO SOCIO-AMBIENTAL:

ÁREAS DE CULTIVO – NIVEL PROVINCIAL DISTRITAL

PRODUCCION AGRICOLA 2000-2006

(Toneladas)

PRODUCTO	Campaña Agrícola						
	2000_01	2001_02	2002_03	2003_04	2004_05	2005_06	2006_07
Aji	1819	2816	1707	1502	1609	1355	1706
Ajo	2378	3573	2246	1995	2489	1741	3149
Alcachofa	0	0	0	400	390	3002	2167
Alfalfa	3436	3021	3420	4484	5065	5884	5857
Algodón	11875	18336	17656	15033	17821	16626	16668
Arveja Grano Verde	823	1017	879	1205	1701	1092	2064
Camote	114395	103649	84830	68088	72303	69398	54797
Espárrago	2889	1695	3778	1008	1700	713	667
Fresa y Frutilla	1952	1287	1901	1559	1820	924	1550
Frijol grano verde	1898	1312	915	2217	1999	1812	2337
Frijol vainita	249	3411	1989	2964	2266	1888	2285
Lúcuma	74	95	40	1162	1084	865	1237
Maíz Amarillo duro	46838	43594	37312	41070	46145	53751	38721
Maíz Chala	66698	51608	46609	55420	116261	106505	120498
Maíz Choclo	2358	1101	760	2873	4395	3202	2262
Maíz Morado	992	2446	918	1062	1394	1107	543
Mandarina	15383	18751	15010	31376	32824	35924	39487
Manzano	61497	51851	46161	47331	59623	53561	56177
Melocotonero	2026	1007	2803	2422	2627	2982	2983
Naranja	859	1472	780	572	554	796	936
Nispero	1505	463	1099	798	872	1126	1454
Palta	1072	3197	2359	2962	3875	3899	4255
Papino	0	3340	5531	7359	6309	2897	7718
Pera	1355	1000	1031	1675	1817	1755	1847
Plátano	7431	6356	5303	4733	3720	3750	3702
Tomate	6639	7938	5073	4661	7959	8838	12172
Tuna	1280	585	215	1198	2241	3192	2835
Vid	18977	25644	26781	27318	32087	35501	38394
Yuca	18318	22046	24362	25316	21894	22749	26492
Zanahoria	0	912	785	2787	3058	2060	4850
Zapallo	8218	7627	4492	6356	5738	4950	5598

Fuente: Ministerio de Agricultura

FUENTE: PLAN CONCERTADO DE LA PROVINCIA DE CAÑETE 2008 – 2021.

SUPERFICIE AGRICOLA BAJO RIEGO

POR DISTRITOS

(Hectáreas)

Distritos	Hectáreas
Quilmaná	4.993,97
Imperial	4.093,42
Nuevo Imperial	3.353,76
Cerro Azul	1.429,92
San Luis	2.988,83
San Vicente	6.869,39
Lunahuana	924,07
Pacarán	515,55
Zuñiga	658,15

Fuente: Agencia Agraria Cañete

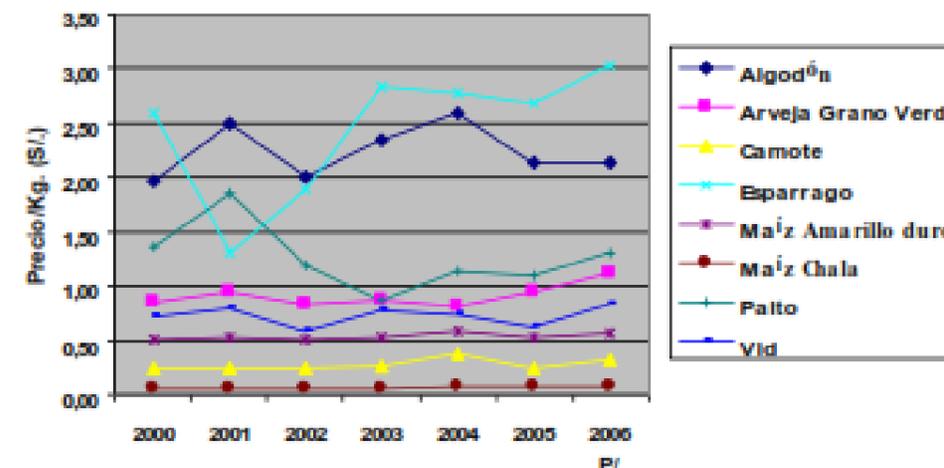
PRECIOS EN CHACRA 2000-2006

PRINCIPALES PRODUCTOS

PRODUCTO	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006 P/
Algodón	1,97	2,49	2,00	2,35	2,59	2,14	2,13
Arveja Grano Verde	0,85	0,94	0,84	0,87	0,81	0,95	1,11
Camote	0,24	0,25	0,24	0,27	0,37	0,24	0,32
Espárrago	2,60	1,30	1,90	2,83	2,78	2,69	3,02
Maíz Amarillo duro	0,52	0,53	0,52	0,53	0,59	0,53	0,57
Maíz Chala	0,06	0,06	0,06	0,06	0,07	0,07	0,07
Palto	1,36	1,85	1,19	0,87	1,13	1,10	1,31
Vid	0,72	0,80	0,58	0,78	0,73	0,62	0,84

Fuente: Ministerio de Agricultura

VARIACION DE PRECIOS EN CHACRA 2000-2006



Tenemos una fuerte producción de vid, que ha ido evolucionando tanto sus tierras como el valor de suelo. El distrito de Zuñiga cuenta con 656,21 hectáreas ayudando con el aprovechamiento de las tierras de cultivo.

ACTORES SOCIALES:

ACTORES CLAVE (ORGANIZACIONES)	CARACTERIZACION NATURALEZA DE LA ORGANIZACIÓN AREA DE ACTUACION	VINCULACIÓN CON EL PROYECTO	POSICIÓN E ÍNTERESES	PODER E INFLUENCIA
<p>ASOCIACION DE PRODUCTORES DE ZUÑIGA. Entrevista a: José Melzi Alvarado Rivadeneyra – Tesorero de la ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO Y OTROS DERIVADOS DE LA VID ZUÑIGA – CAÑETE. TELF: 01 662 7274 DNI: 15417635 Fecha de entrevista: 11 de abril</p>	<p>Organización de personas nombradas por los propios productores de vino y pisco en la zona de Zúñiga. Se creo con la finalidad de tener una denominación de origen y poder participar en concursos nacional. Fuente: propia</p>	<p>Esta asociación intervendrá directamente sobre el proyecto, dará la autorización y aportara económicamente para la mejora.</p>	<p>Interesado en poder realizar el proyecto</p>	<p>Este organismo tiene decisión sobre las obras que se ejecuten dentro de este centro de producción, ya sea por ampliación, remodelación u demolición y obra nueva, esta asociación es la principal beneficiaria del proyecto.</p>
<p>ASOCIACION DE PRODUCTORES DE ZUÑIGA. Entrevista: Paul Sanabria Pérez. Asociado TELF : 996493288 DNI: 22674529 Fecha de entrevista: 12 de abril.</p>		<p>Beneficiado con el proyecto arquitectónico.</p>	<p>Muestra interés por el proyecto</p>	<p>Influye en la toma de decisiones de la asociación en general.</p>
<p>MUNICIPALIDAD DEL DISTRITO DE ZUÑIGA Entrevista a: Jose Miguel López Pérez TELF: 7331456 Fecha de entrevista: 11 de abril</p>	<p>Municipalidad encargada de velar por el desarrollo del distrito</p>	<p>Responsable de las actividades turísticas que se llevan a cabo en las festividades.</p>	<p>Interesado en el proyecto.</p>	<p>Brinda su opinión de acuerdo a la evolución del proyecto.</p>

CIUDAD A INTERVENIR:



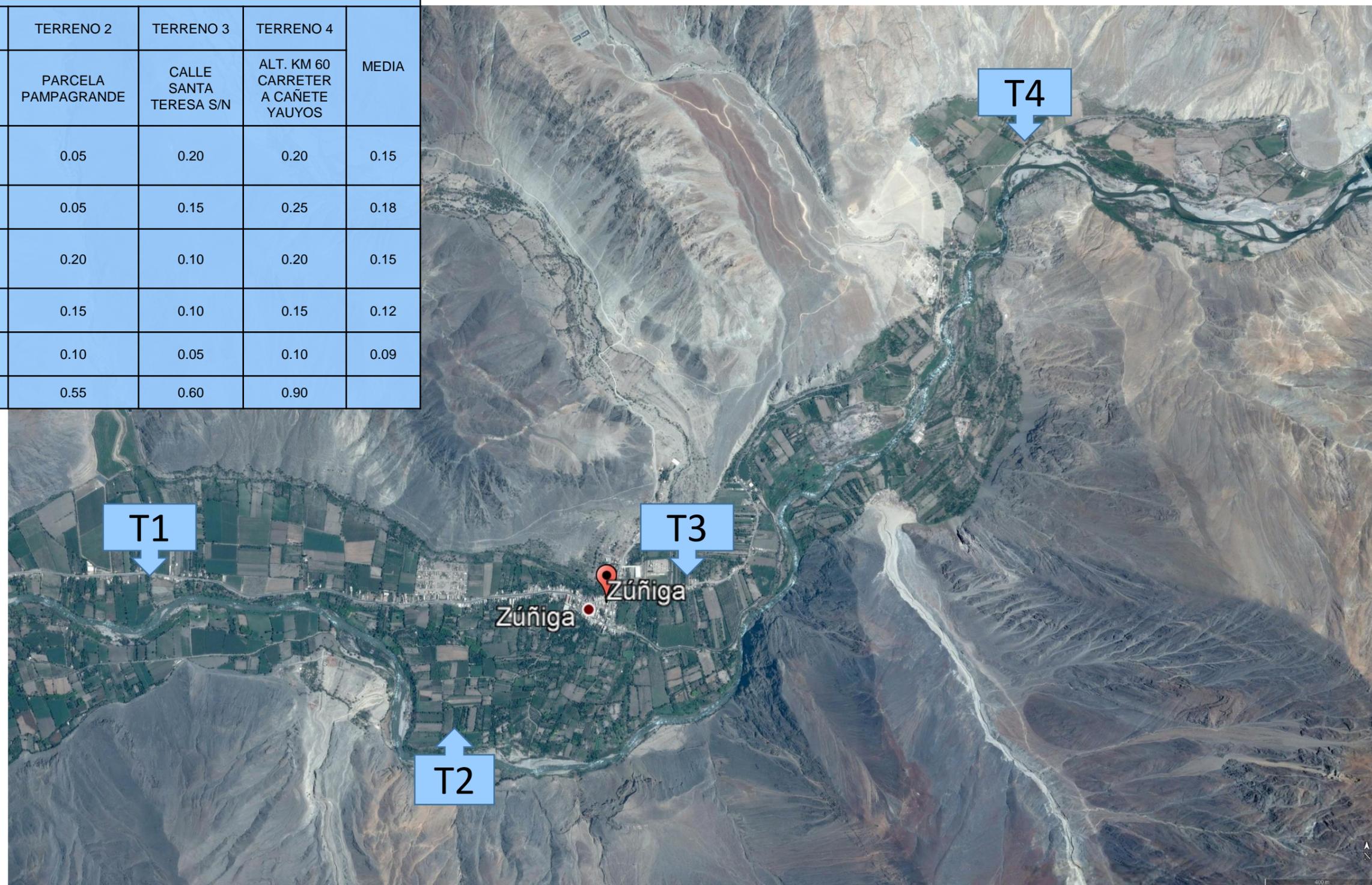
IMAGEN DEL VALLE DEL DISTRITO DE ZUÑIGA.
Fuente: Google Earth

El distrito se encuentra ubicado al Sur-Oriente de la Provincia de Cañete; en el valle del río Cañete. Geográficamente es uno de los 16 distrito de la Provincia de Cañete, Departamento de Lima, entre los paralelos 12° 51' 35.48" de Latitud Sur y los meridianos 76° 1' 21.38" de Longitud Oeste del Meridiano de Greenwich y a 62 km al este de la ciudad de San Vicente de Cañete.

 UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS		FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA
LAMINA: CIUDAD A INTERVENIR		LAMINA: 13
TEMA: PROYECTO ARQUITECTÓNICO DE PRODUCCIÓN VITIVINICOLA PARA LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO Y OTROS DERIVADOS DE LA VID ZUÑIGA - CAÑETE, COMO HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL DISTRITO DE ZUÑIGA PROVINCIA DE CAÑETE, LIMA - PERÚ.		
BACHILLER: PEREZ BAZALAR, VANESSA JESUS	ASESOR: Mg. Arq. Cervantes Veliz, Oscar Fredy	FECHA: DICIEMBRE 2020

ANÁLISIS LOCACIONAL:

CENTROS DE LOCALIZACION		ALTERNATIVAS DE LOCALIZACION Y UBICACIÓN				
		TERRENO 1	TERRENO 2	TERRENO 3	TERRENO 4	MEDIA
DESCRIPCION	PESO %	ALT. KM 55 CARRETERA A CAÑETE YAUYOS	PARCELA PAMPAGRANDE	CALLE SANTA TERESA S/N	ALT. KM 60 CARRETERA A CAÑETE YAUYOS	
1. Factibilidad de los servicios básicos.	0.30	0.15	0.05	0.20	0.20	0.15
2. Cercanía a vía principales.	0.25	0.25	0.05	0.15	0.25	0.18
3. Cercanía a parcelas de cultivo de uva.	0.20	0.10	0.20	0.10	0.20	0.15
4. Uso de suelo del distrito.	0.15	0.10	0.15	0.10	0.15	0.12
5. Disponibilidad de área.	0.10	0.10	0.10	0.05	0.10	0.09
SUMATORIA	1.00	0.70	0.55	0.60	0.90	



CONCLUSION

Conforme al análisis realizado se elige el “terreno 4” al haber obtenido la mayor calificación de acuerdo a las variables planteadas, siendo estas lo factible del terreno para obtener los servicios básicos, tiene una cercanía a la vía principal que es la carretera Cañete – Yauyos, se encuentra cerca a las parcelas de cultivo de uva, cuenta con zonificación apta.

 UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS		FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA
LAMINA: ANÁLISIS LOCACIONAL		LAMINA: 14
TEMA: PROYECTO ARQUITECTÓNICO DE PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA, PARA LA “ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO Y OTROS DERIVADOS DE LA VID ZÚÑIGA – CAÑETE”, COMO HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL DISTRITO DE ZÚÑIGA, PROVINCIA DE CAÑETE, LIMA – PERÚ.		
BACHILLER: PEREZ BAZALAR, VANESSA JESUS	ASESOR: Mg. Arq. Cervantes Veliz, Oscar Frody	FECHA: DICIEMBRE 2020

UBICACIÓN DEL PREDIO:



IMAGEN DEL VALLE DEL DISTRITO DE ZUÑIGA.
Fuente: Google Earth

ÁREA DE INTERVENCIÓN, PARCELA UBICADA EN EL ANEXO SAN JUAN APROXIMADAMENTE EN EL KILOMETRO 60 DE LA CARRETERA CAÑETE – YAUYOS.



IMAGEN DEL LA ZONA DEL PROYECTO.
Fuente: Google Earth



IMAGEN DEL VALLE DEL FRONTIS DEL TERRENO
Fuente: Google Earth



IMAGEN DEL VALLE DEL LA PARTE POSTERIOR DEL TERRENO
Fuente: Google Earth

 UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS		FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA
LAMINA: UBICACIÓN DEL PREDIO		LAMINA: 15
TEMA: PROYECTO ARQUITECTÓNICO DE PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA PARA LA "ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO Y OTROS DERIVADOS DE LA VID ZUÑIGA – CAÑETE" COMO HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL DISTRITO DE ZUÑIGA PROVINCIA DE CAÑETE, LIMA – PERÚ.		
BACHILLER: PEREZ BAZALAR, VANESSA JESUS	ASESOR: Mg. Arq. Cervantes Veliz, Oscar Fredy	FECHA: DICIEMBRE 2020

MATRIZ DE ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN:

A. TESIS, INVESTIGACIONES Y PUBLICACIONES CIENTÍFICAS					
Año / Fecha de Publicación	Autor (es) / Asesor (es)	Título	Situación Problemática / Objeto de Estudio	Objetivo / Hipótesis	Conclusiones
2009	José Miguel Castellano Rojas Miki Ohno Humberto Teruhiko	“Planta Vitivinícola Turístico-Industrial en el Distrito de Quilmana-Cañete”	Inadecuadas condiciones arquitectónicas. Representar la tradición de la zona, en el proceso de vinificación.	El proyecto va a generar una mayor rentabilidad. Y una mejora de productos en la zona.	Plantea un desarrollo de un centro de producción con las más óptimas condiciones.
2002	Herrera Leyva Ana Cecilia, Miki Ohno Humberto Teruhiko URP	“Nueva Planta Vitivinícola para las Bodegas Tabernero, Chincha-Ica”	Cuenta con espacios inadecuados para la producción y exposición de sus productos.	Fin de innovar en lo que se refiere a la imagen de la empresa, enfatizando en la producción.	Plante una innovación a la infraestructura para poder pasar registros altos del control de calidad.
2012	Roberto Sacri Palero	“Centro vitivinícola para el fomento del turismo gastronómico”	Inadecuadas condiciones urbano arquitectónicas para la comercialización del vino	Realizar un análisis a los fundos Vitivinícola que demuestre valor histórico.	La arquitectura ayuda a realizar una imagen urbana –rural.
2012	Jara Aguirre Aníbal Novilo.	“Proyecto Arquitectónico de Fabrica Recreacional y Productiva”	Elaboración de productos como el ladrillo ecológico.	Proyecto Arquitectónico de Fabrica Recreacional y Productiva	Realizar una fábrica recreacional y productiva que sirva de base para el desarrollo de nuevas infraestructuras en los sistemas productivos.

MATRIZ DE ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN:

B. PROYECTOS ARQUITECTÓNICOS Y URBANÍSTICOS					
Año / Fecha de Publicación	Instituciones involucradas	Situación Problemática / Objeto de Estudio	Situación Problemática / Objeto de Estudio	Objetivo / Hipótesis	Conclusiones
1962	Viña Tacama	“Planta Vitivinícola Turístico-Industrial en el Distrito de Quilmana-Cañete”	Condiciones óptimas para la producción de exportación.	Nuevo Proyecto	Desarrollo una infraestructura óptima para la producción vitivinícola como también para el turismo vivencial.
1970	Bodega Tabernerero	“Nueva Planta Vitivinícola para las Bodegas Tabernerero, Chíncha-Ica”	Condiciones óptimas para la producción de exportación.	Nuevo Proyecto	Desarrollo una infraestructura óptima para la producción vitivinícola como también para la exportación vitivinícola.
2012	Bodega Antinori	“Centro vitivinícola para el fomento del turismo gastronómico” Italia.	Condiciones óptimas para la producción, a su vez dar valor turístico y de exportación a su producto.	Nuevo Proyecto	Desarrollo una infraestructura óptima para la producción vitivinícola como también para el turismo vivencial. Logrando mimetizarse con el entorno.
1998	Bodega Dominus Estate	“Proyecto Arquitectónico de Fabrica Recreacional y Productiva, Valle de Napa – California”	Con su fachada de gaviones, la bodega parece disolverse en su entorno.	Nuevo Proyecto	Desarrollo perfectamente integrada en su paisaje, ofreciendo vistas panorámicas de los viñedos y las laderas.

LAMINAS:

N°	NOMBRE	ESCALA	LAMINA
1	MASTER PLAN	1/500	L1
2	UBICACIÓN	INDICADA	U1
3	TOPOGRAFICO	1/250	P1
4	PLATAFORMAS	1/250	P2
5	ANT. NIV1	1/200	A1
6	ANT. NIV.2	1/200	A2
7	ANT. NIV.3	1/200	A3
8	ANT. NIV.4	1/200	A3
9	ANT. NIV.5	1/200	A4
10	ANT. NIV.6	1/200	A5
11	ANT. NIV.7	1/200	A6
12	ANT. NIV.8	1/200	A7
13	ANT. CORTE Y ELEVACION	1/200	A8
14	3D	INDICADA	L2
15	3D	INDICADA	L3
16	PROY.NIV 1	75	A9
17	PROY.NIV 2	75	A10
18	PROY.NIV 3	75	A11
19	PROY. CORTE	75	A12
20	PROY. ELEVACION	75	A13
21	DET. ESCALERA	25	A14
22	DET. BAÑO	25	A15
23	DET. CONSTRUCTIVO	25	A16
24	DETALLE DE PUERTA	25	A17
25	DETALLE DE VENTANA	75	A18
26	ESTRUCTURA CIMIENTO	75	E1
27	ESTRUCTURA CIMIENTO	75	E2
28	ESTRUCTURA TECHO	75	E3
29	ESTRUCTURA TECHO	75	E4
30	ESTRUCTURA TECHO	75	E5
31	I. ELEC ALUMBRADO	75	IE1
32	I. ELEC ALUMBRADO	75	IE2
33	I. ELEC TOMA CORRIENTE	75	IE3
34	I. ELEC TOMA CORRIENTE	75	IE4
35	I. ELEC MAQUINARIA	75	IE5
36	I. SANI AGUA	75	IS1
37	I. SANI AGUA	75	IS2
38	I. SANI DESAGUE	75	IS3
39	I. SANI DESAGUE	75	IS4
40	EVACUACION 1P	75	EV1
41	EVACUACION 2P	75	EV2
42	SEÑALETICA 1P	75	S1
43	SEÑALETICA 2P	75	S2

 UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS		FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA
LAMINA: INDICE DE PLANIMETRIA		LAMINA: 18
<small>TEMA: PROYECTO ARQUITECTÓNICO DE PRODUCCIÓN VITIVINICOLA PARA LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PISCO Y OTROS DERIVADOS DE LA VID ZÚNIGA - CAÑETE, COMO HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL DISTRITO DE ZÚNIGA, PROVINCIA DE CAÑETE, LIMA - PERÚ.</small>		
<small>BACHILLER: PEREZ BAZALAR, VANESSA JESUS</small>	<small>ASESOR: Mg. Arq. Cervantes Veliz, Oscar Fredy</small>	<small>FECHA: DICIEMBRE 2020</small>