



HOTEL ENOTURÍSTICO VIVENCIAL EN EL DISTRITO DE PARACAS



JULIO 2021

LIMA, PERÚ

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE PROFESIONAL DE ARQUITECTAS

AUTORAS: - BACH. CORDOVA DIAZ, ANDREA ALEXANDRA

- BACH. VICENTE CASIO, JULISSA KAROLAY

ASESORA: MTRA. ARQ. RUTH ELIZABETH SUICA DELGADO DE CLERC



DEDICATORIA – A.A.C.D

A mi familia , por todo el apoyo que me brindaron a lo largo de la carrera.

A mi hermana , por su apoyo incondicional y compañía.

A mi novio, por motivarme a ser mejor cada día.

Y a Julissa, por su amistad y apoyo constante. ¡Lo logramos!

DEDICATORIA – J.K.V.C

Al pilar de mi vida: mi madre, por su apoyo a lo largo de esta carrera.

A mi padre y hermanos , por siempre motivarme a seguir adelante y su amor incondicional.

A mi novio, por siempre decirme que nunca dude de mis capacidades.

A mi compañera de tesis, por su amistad y porque con ella pudimos completar y concluir esta etapa.



- 1.1 ÍNDICE
- 1.2 TEMA
- 1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA
- 1.4 OBJETIVOS
- 1.5 ALCANCES Y LIMITACIONES
- 1.6 VIABILIDAD
- 1.7 METODOLOGÍA



- 2.1 ANTECEDENTES ARQUITECTÓNICOS
- 2.1.1 REFERENTES NACIONALES
- 2.1.2 REFERENTES INTERNACIONALES
- 2.2 ARQUITECTURA EMOCIONAL



- 3.1 TURISMO
- 3.2 INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
- 3.2.1 BREVE RESEÑA HISTÓRICA EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA EN EL PERÚ
- 3.2.2 ELABORACIÓN DEL VINO
- 3.2.3 PERSONAL INVOLUCRADO EN EL PROCESO VITIVINÍCOLA



- 4.1 ANÁLISIS HISTÓRICO
- 4.2 ANÁLISIS FÍSICO CONSTRUÍDO
- 4.3 ANÁLISIS ECONÓMICO
- 4.4 ANÁLISIS AMBIENTAL
- 4.5 ANÁLISIS VIAL



- 5.1 UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO
- 5.2 VISTAS DEL ENTORNO
- 5.3 USO DEL SUELO Y ZONIFICACIÓN
- 5.4 DIMENSIONES Y LIMITES DEL PROYECTO
- 5.5 PERFIL DEL USUARIO



- 6.1 CONCEPTUALIZACIÓN
- 6.2 CRITERIOS DE DISEÑO ARQUITECTÓNICO
- 6.3 CRITERIOS VOLUMÉTRICOS
- 6.4 CRITERIO NORMATIVOS
- 6.5 CRITERIOS BIOCLIMÁTICOS
- 6.6 PROYECTO
- 6.7 VALORIZACIÓN
- 6.8 BIBLIOGRAFÍA

1.1 INTRODUCCIÓN

Hasta el año 2019, “Ica fue la 6° región de mayor afluencia por el turista extranjero. Asimismo, el 12% de los turistas extranjeros reportaron haber visitado Ica durante su estadía en el Perú siendo de los lugares más concurridos: Huacachina, Ica y Paracas” (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR], 2020)¹. Una de las razones de esta afluencia, es ser zona excepcional para la producción y cultivo de vid, convirtiéndolo en parte importante en la “Ruta del Pisco en el Perú”, según Perú Travel, 20182.

Para el año 2025, Paracas recibirá 1.5 millones de visitantes, entre nacionales y extranjeros, según estima Eduardo Jáuregui, el presidente de la Cámara de Turismo y Comercio Exterior de Paracas (Andina Perú, 2019)³, debido a que posee diversos atractivos turísticos, incluyendo actividades de tours de vino y pisco por el distrito. Sin embargo, no se aprovecha eficientemente esta potencial característica agrícola en beneficio del turismo, el cual podría desarrollar un tipo de sector turístico relacionado a la vid: el enoturismo.

En síntesis, el proyecto Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas, buscará brindar una infraestructura que pretenda satisfacer con la demanda de turismo, ofreciendo una experiencia única que conecte al usuario con el entorno y difundiendo el impacto que el enoturismo puede generar como crecimiento turístico del lugar.

1.2 TEMA

El tema propuesto es el diseño arquitectónico de un Hotel Enoturístico Vivencial en el distrito de Paracas, el cual está determinado dentro del campo de la arquitectura turística. Este distrito, posee una gran demanda de turistas, sin embargo, presenta una deficiencia de alojamientos relacionados al ámbito vitivinícola.



02



03

La propuesta arquitectónica estará dedicada a actividades del enoturismo, lo que requerirá considerar zonas de esparcimiento, de uso agrícola y de alojamiento relacionadas a la vid, otorgándole a los usuarios una experiencia plena desde una perspectiva espacial, temporal y memorable; sin comprometer los parámetros del lugar.

Figura 02. Degustación en el interior del viñedo. Recuperado de : <https://www.vigneticalitro.it/en/the-story/the-soil-and-the-festivities/>

Figura 03. Vista interior del viñedo. Recuperado de: https://www.freepik.com/premium-photo/young-friends-having-fun-walking-winery-vineyard-outdoors_9416301.htm#&position=24

1.3 PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA

1

Según Oceana Perú, 2020: Paracas “posee una creciente demanda de visitas que podría duplicarse pasando de 400,000 en 2016 a poco más de 800,000 en el 2021”⁴, por consiguiente, es necesario considerar aumentar la cantidad de infraestructura hotelera para dar abasto a dicha necesidad.

2

COLTUR PERU (2018), afirma que “El Hotel Viñas Queirolo, es el primer y único hotel del Perú ubicado en medio de un excepcional viñedo”⁵ en la provincia de Ica, generando que toda actividad vitivinícola se centre en sus alrededores.

PARACAS

04

A pesar de que Paracas también cuenta con dicho potencial enoturístico, no presenta alojamiento que incluya actividades como tal, por lo cual se busca desarrollar esta riqueza agrícola en el distrito. Como resultado, se plantea el diseño del Hotel Enoturístico Vivencial en el distrito de Paracas, que permitirá cumplir con las necesidades de los visitantes de la región, de acuerdo al alto estándar que exige la normativa vigente, brindando el disfrute de un turismo vivencial relacionado a la producción de vid y promocionando la cultura del lugar sin generar impactos negativos en la zona.

1.4 OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Proponer un proyecto arquitectónico de un Hotel Enoturístico Vivencial en el distrito de Paracas; con el propósito de incentivar el desarrollo turístico de la zona.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS



1. Realizar un estudio del distrito de Paracas, determinando sus características físico - espacial, económico, histórico y cultural.



2. Identificar la demanda de turismo en el distrito de Paracas, clasificando el tipo de usuario destinado.



3. Distinguir los tipos de usuario del Hotel enoturístico vivencial y proponer una programación arquitectónica que satisfaga las necesidades del usuario.



4. Analizar referentes de hoteles enoturísticos vivenciales, a fin de conocer sus criterios de diseño arquitectónico.



5. Estudiar la infraestructura de elaboración del vino con el objetivo de generar espacios especializados destinados al servicio del mismo.



6. Plantear un proyecto arquitectónico confortable para el usuario, mediante una arquitectura que se integre con el entorno y a su vez proporcione recorridos vivenciales.

1.5 ALCANCES Y LIMITACIONES

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

ALCANCES

Con respecto al estudio demográfico y turístico, se tomará en cuenta los datos obtenidos mediante los registros del último año de estudio realizado por INEI y MINCETUR correspondientemente, considerando los lugares más próximos del terreno planteado dentro del distrito de Paracas.

Se desarrollará a nivel de Anteproyecto: el establecimiento del hotel y área de producción de productos derivados de vid como master plan en escala 1/200 y planos de desarrollo del sector hotelero a escala 1/100, tomando en cuenta los criterios según las especialidades.

El proyecto arquitectónico permitirá influir positivamente en el entorno urbano, considerando, la activación de turismo y comercio en la zona, aumentando la oferta laboral del distrito.

LIMITACIONES

Dada las restricciones actuales debido al COVID -19 sobre la prohibición de visitas, se tomará en cuenta la recopilación de encuestas realizadas y serán obtenidas virtualmente para completar la investigación.

Al no poder acceder a las bodegas vitivinícolas presencialmente por la pandemia COVID -19, la información obtenida es limitada en cuanto a manuales y/o criterios de diseño arquitectónico.

1.6 VIABILIDAD

De acuerdo a las características del proyecto se logra visualizar la factibilidad del tema propuesto, en los aspectos:



Social.- Debido a la falta de equipamiento en la zona se considera factible al cumplir con la demanda de alojamiento requerido, generando la posibilidad de aumentar la oferta laboral en dicho distrito. Siendo esta de vital importancia, ya que según datos obtenidos INEI en el año 2012, por lo menos 500 de 2,000 familias obtienen sus principales ingresos de actividades vinculadas al turismo (Oceana Perú, 2020)⁶.



Económico.- Aumentarán el turismo y con ello, generar casi 160 millones de soles en el 2021 y representar casi 700 millones de soles entre el 2017 y el 2021 (Oceana Perú, 2020)⁷. Desde el 2007 al 2019, se han invertido US\$ 150 millones en infraestructura hotelera de primer nivel internacional en Paracas (cuatro y cinco estrellas).



Legal.- Se destaca que dicha propiedad cumple con los requerimientos de la normatividad dada por el distrito de Paracas.

1.7 METODOLOGÍA

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

1.7.1 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS



Búsqueda en Internet. - Encontrar información actualizada, que en algunas ocasiones no se obtiene en los libros.



Fuente escrita. - Se utilizarán libros, tesis y revistas.



Datos bioclimáticos. - Se utilizará los distintos gráficos solares para el análisis de la zona y su mejor orientación.

1.7.2 PROCESAMIENTO DE INFORMACIÓN

El procesamiento de la información será a través del uso de cuadros comparativos como herramientas de estudio para analizar los referentes elegidos con el fin de identificar las carencias y virtudes en cuanto a funcionalidad y espacialidad del proyecto.

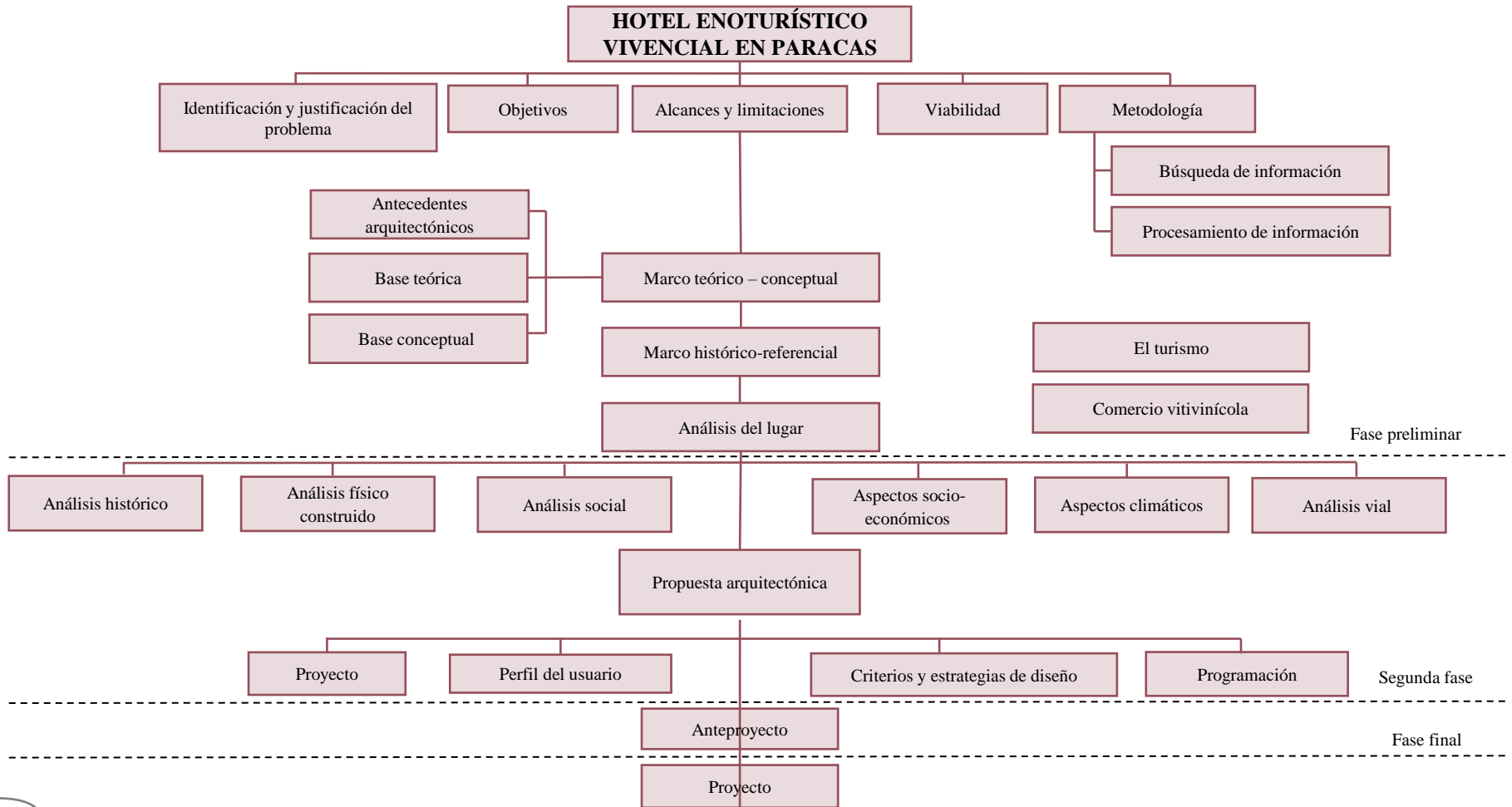


Figura 05. Esquema metodológico. Elaboración propia



- 1.1 ÍNDICE
- 1.2 TEMA
- 1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA
- 1.4 OBJETIVOS
- 1.5 ALCANCES Y LIMITACIONES
- 1.6 VIABILIDAD
- 1.7 METODOLOGÍA



- 2.1 ANTECEDENTES ARQUITECTÓNICOS
 - 2.1.1 REFERENTES NACIONALES
 - 2.1.2 REFERENTES INTERNACIONALES
- 2.2 ARQUITECTURA EMOCIONAL



- 3.1 TURISMO
- 3.2 INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
 - 3.2.1 BREVE RESEÑA HISTÓRICA EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA EN EL PERÚ
 - 3.2.2 ELABORACIÓN DEL VINO
 - 3.2.3 PERSONAL INVOLUCRADO EN EL PROCESO VITIVINÍCOLA



- 4.1 ANÁLISIS HISTÓRICO
- 4.2 ANÁLISIS FÍSICO CONSTRUÍDO
- 4.3 ANÁLISIS ECONÓMICO
- 4.4 ANÁLISIS AMBIENTAL
- 4.5 ANÁLISIS VIAL



- 5.1 UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO
- 5.2 VISTAS DEL ENTORNO
- 5.3 USO DEL SUELO Y ZONIFICACIÓN
- 5.4 DIMENSIONES Y LIMITES DEL PROYECTO
- 5.5 PERFIL DEL USUARIO



- 6.1 CONCEPTUALIZACIÓN
- 6.2 CRITERIOS DE DISEÑO ARQUITECTÓNICO
- 6.3 CRITERIOS VOLUMÉTRICOS
- 6.4 CRITERIO NORMATIVOS
- 6.5 CRITERIOS BIOCLIMÁTICOS
- 6.6 PROYECTO
- 6.7 VALORIZACIÓN
- 6.8 BIBLIOGRAFÍA

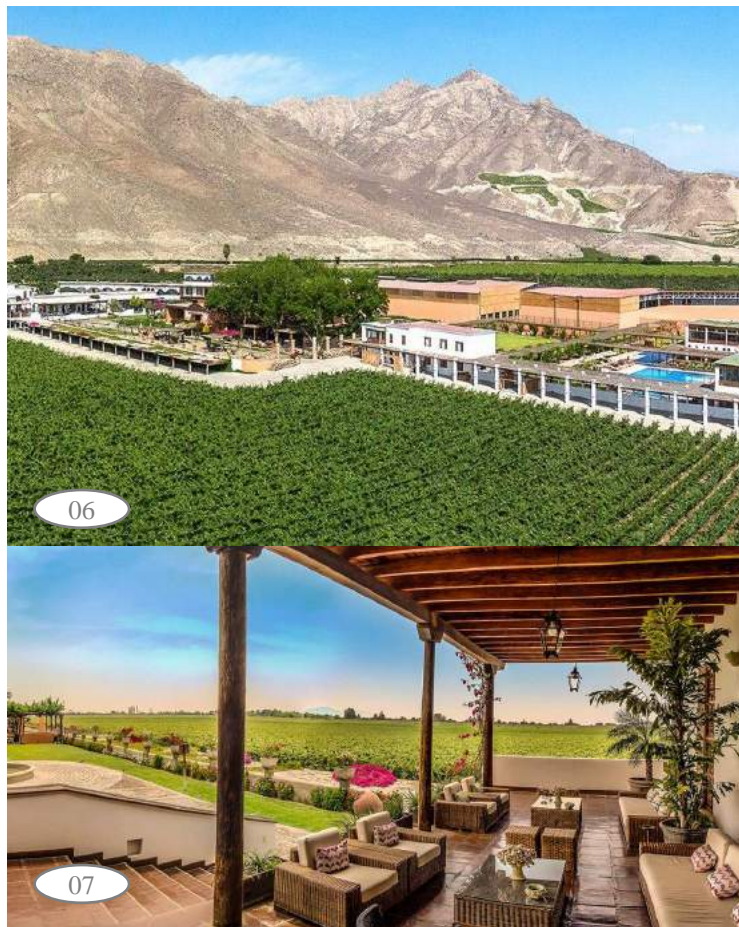
2.1.1 REFERENTES NACIONALES

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

2.1.1.1 Hotel Viñas Queirolo – Perú

El hotel cuenta con 89 habitaciones clasificadas en Suite, Superior y Junior. Posee dos restaurantes, dos bares, 3 piscinas, gimnasio, área de juegos, zona de eventos, sala de directorio, zona de cata y otros servicios complementarios.

Asimismo, todos los espacios cuentan con vista al exterior buscando aprovechar de la visual al viñedo



Se tomará como referencia los espacios que posee dentro de la programación y el diseño de sus habitaciones con orientación al amplio viñedo, lo cual invoca en su usuario una sensación de descanso y relajación. Además, se observa como protagonista el producto agrícola en cualquier actividad de los espacios del hotel, fomentando el interés por conocer la cultura vitivinícola.

Figura 06. Vista general Hotel Viñas Queirolo. Recuperado de: <https://www.hotelvinasqueirolo.com/blog/hotel-5-estrellas-en-ica-hotel-vinas-queirolo-lujo-y-confort-en-medio-de-un-vinedo/>

Figura 07. Vista interior Hotel Viñas Queirolo. Recuperado de: <https://www.hotelvinasqueirolo.com/blog/vive-la-vendimia-de-cerca-en-hotel-vinas-queirolo/>

2.1.1.2 Complejo enoturístico y hospedaje en el valle de Ica- Perú

Diseñado por: Claudia Roxana Capcha Ramírez.

El proyecto se concibe partiendo de un eje transversal que divide el proyecto en 3 zonas: zona pública (zona enoturístico), semipública (servicios que ofrece el hotel) y privada (habitaciones).



El proyecto se caracteriza por la fluidez de sus espacios, como también el uso de plazas centrales como espacio de interacción.

Dentro del proyecto se diferencia el tipo de usuario que posee: turista de paso (visitante), turista de estancia (huésped) y personal de servicio. Lo cual nos ayuda a identificar los recorridos y accesos.

Figura 08. Vista área del proyecto. Recuperado del Complejo enoturístico y hospedaje en el valle de Ica- Perú , 2018.

Figura 09. Zonificación arquitectónica. Recuperado del Complejo enoturístico y hospedaje en el valle de Ica - Perú, 2018

2.1.2 REFERENTES INTERNACIONALES

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

2.1.2.1 Hotel L' Andana – Italia

Cuenta con espacios tales como: 33 magníficas habitaciones, incluyendo Suites, Suites Junior y De Luxe todas con vistas panorámicas a la piscina, restaurante “Trattoria Toscana”, entre otros, SPA, sala de eventos, gimnasio, entre otros servicios.



Al encontrarse alejado de la ciudad se presenta como un centro de relajación y desconexión con el exterior.

El aporte de este proyecto es el diseño interior de sus espacios, ya sea las habitaciones o el restaurante se muestran con un estilo clásico y elegante, volviéndolo único en la zona.

único en la zona.

Figura 10 Recuperado de: https://www.tripadvisor.com.mx/Hotel_Review-g194733-d311438-Reviews-L_Andana_Tenuta_La_Badiola-Castiglione_Della_Pescaia_Province_of_Grosseto_Tuscany.html

Figura 11. L'Andana Resort – Piscina. Recuperado de: Castiglione della Pescaia, Italia : The Leading Hotels of the World

2.1.2.2 Cava & Hotel Mastinell - España

Cuenta con espacios tales como: 19 habitaciones, espacios gastronómicos, bodega de vinos, sala de eventos, terraza, jardines y piscina.

Ha recibido numerosos reconocimientos en cuanto a diseño interior de sus espacios, experiencia turística y mejor establecimiento turístico.



Promueve el enoturismo y el respeto por el medio ambiente mediante una integración armónica con el entorno ofreciendo estancias basadas en la cultura y elaboración del vino utilizando formas cilíndricas considerando los barriles de vino como su inspiración de diseño. Esta característica de diseño será utilizada como parte del restaurante de forma modular

Figura 12 Cava & Hotel Mastinell. Habitación . Recuperado de: https://www.cybevasion.fr/mastinell-cava--boutique-hotel-by-olivia-hotels-collection-vilafranca-del-penedes-h385393_es.html

Figura 13. Cava & Hotel Mastinell. Vista general. Recuperado de: <https://www.micasarevista.com/hoteles/g119389/cava-hotel-mastinell/>

2.1.3 CONCLUSIONES

En conclusión, algunas de las consideraciones a tomar dentro del proyecto se basan en la división correcta de espacios, ya que será de vital importancia separar el sector privado de lo público. Asimismo, será de vital importancia destacar la vista al viñedo, la cual será el atractivo principal de nuestro proyecto. Asimismo considerar que este espacio será una zona de descanso y relajación para el usuario, siendo este evidenciado en el diseño de cada espacio.



Habitaciones.

Considerar que las habitaciones del Hotel enoturístico deberán tener vista al viñedo. Asimismo plantearlas de fácil acceso considerando todo tipo de usuario incluyendo personas con discapacidad motora.



Comercio vitivinícola

Considerar que este espacio es de acceso público ya que todo tipo de usuario podrá tener acceso.



Bodega

Debe ser accesible para todo el público, considerar la utilización de rampas en su interiores



Restaurante.

De dimensión amplia y fácil acceso (zona semipública) Como parte del diseño interior se considerara la forma de barril de fermentación como parte del diseño modular de mesas de comensales

2.2 ARQUITECTURA EMOCIONAL

Se tiene en cuenta que “El arquitecto, para ser comprendido por el usuario a quien le diseña, debe de conocerlo, saber de sus emociones y las percepciones que puede tener con el producto arquitectónico que le desarrollará, sea cual fuere el usuario que habitará el espacio.” (Sánchez, 1999: 6)10. De esta manera, tener una conexión más allá de lo visual entre el usuario y el proyecto.



14



15

Además, “Sólo recibiendo de la arquitectura emociones verdaderas, el hombre puede volver a considerarla como un arte” (Goeritz, 1960: 17) 11. Dando a entender, que muchas veces las obras son planteadas como algo estético, pero no buscan causar más emociones, lo cual se considerará en el Hotel Enoturístico Vivencial en el distrito de Paracas.

Figura 14. Sánchez Lacy, Alberto. Recuperado de https://www.goodreads.com/author/show/2150950.Alberto_Ruy_S_nchez

Figura 15. Goeritz, Matías. Recuperado de: <https://www.biografiasyvidas.com/biografia/g/goeritz.htm>



16

Según Villanueva, 2012: “es muy importante para la especie humana que la arquitectura pueda conmover por su belleza. Si existen distintas soluciones técnicas igualmente válidas para un problema, la que ofrece al usuario un mensaje de belleza y emoción, esa es arquitectura”¹², en otras palabras, al diseñar una nueva infraestructura se debe tener en cuenta las emociones que expresará.



17

Asimismo, “la arquitectura capta la inmediatez de nuestras percepciones sensoriales. El paso del tiempo, la luz, la sombra y transparencia, los fenómenos cromáticos, la textura, el material [...], todo ello participa en la experiencia total de la arquitectura” (Holl, 2011: 9)¹³. Destacando la importancia de los detalles, que tienen gran influencia en lo que el proyecto busca expresar.

Se puede concluir que el proyecto tendrá como base los principios sensoriales de las teorías citadas, buscando de tal forma generar una experiencia sensorial en el usuario. No solo bastará generar una impresión visual sino también evocada en los 5 sentidos, ya sea tacto, olfato, gusto, vista y oído. De tal forma se busca producir espacios sensoriales integrados con su entorno natural.

Figura 16. Villanueva-Meyer Cristina. Recuperado de: <https://www.zillow.com/profile/VMB%20REAL%20ESTATE>

Figura 17. Holl, Steven. Recuperado de: <https://www.premiosfronterasdelconocimiento.es/galardonados/steven-holl/>



- 1.1 ÍNDICE
- 1.2 TEMA
- 1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA
- 1.4 OBJETIVOS
- 1.5 ALCANCES Y LIMITACIONES
- 1.6 VIABILIDAD
- 1.7 METODOLOGÍA



- 2.1 ANTECEDENTES ARQUITECTÓNICOS
 - 2.1.1 REFERENTES NACIONALES
 - 2.1.2 REFERENTES INTERNACIONALES
- 2.2 ARQUITECTURA EMOCIONAL



- 3.1 TURISMO
- 3.2 INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
 - 3.2.1 BREVE RESEÑA HISTÓRICA EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA EN EL PERÚ
 - 3.2.2 ELABORACIÓN DEL VINO
 - 3.2.3 PERSONAL INVOLUCRADO EN EL PROCESO VITIVINÍCOLA



- 4.1 ANÁLISIS HISTÓRICO
- 4.2 ANÁLISIS FÍSICO CONSTRUIDO
- 4.3 ANÁLISIS ECONÓMICO
- 4.4 ANÁLISIS AMBIENTAL
- 4.5 ANÁLISIS VIAL



- 5.1 UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO
- 5.2 VISTAS DEL ENTORNO
- 5.3 USO DEL SUELO Y ZONIFICACIÓN
- 5.4 DIMENSIONES Y LIMITES DEL PROYECTO
- 5.5 PERFIL DEL USUARIO



- 6.1 CONCEPTUALIZACIÓN
- 6.2 CRITERIOS DE DISEÑO ARQUITECTÓNICO
- 6.3 CRITERIOS VOLUMÉTRICOS
- 6.4 CRITERIO NORMATIVOS
- 6.5 CRITERIOS BIOCLIMÁTICOS
- 6.6 PROYECTO
- 6.7 VALORIZACIÓN
- 6.8 BIBLIOGRAFÍA

3.1 TURISMO

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual durante un período de tiempo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros.



18

3.1.1 Breve reseña histórica del turismo en Ica

La región de Ica, la cual comprende las provincias de Chincha, Pisco, Ica y Nazca, posee un gran potencial turístico que permite a sus visitantes disfrutar de diversas actividades, tales como: aventura, naturaleza y cultura al mismo tiempo. Asimismo, dentro de la zona se puede disfrutar de una diversa gastronomía, como un espectacular cálido clima.

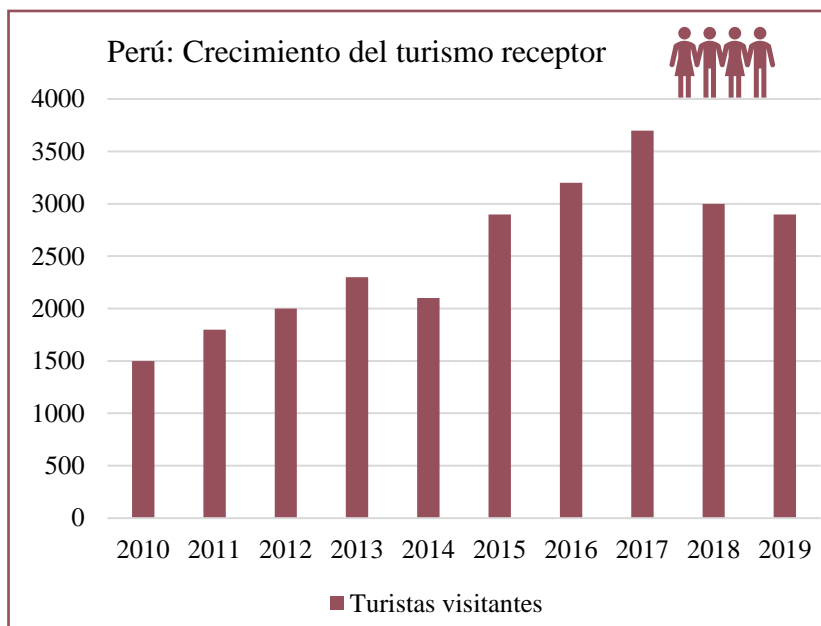


19

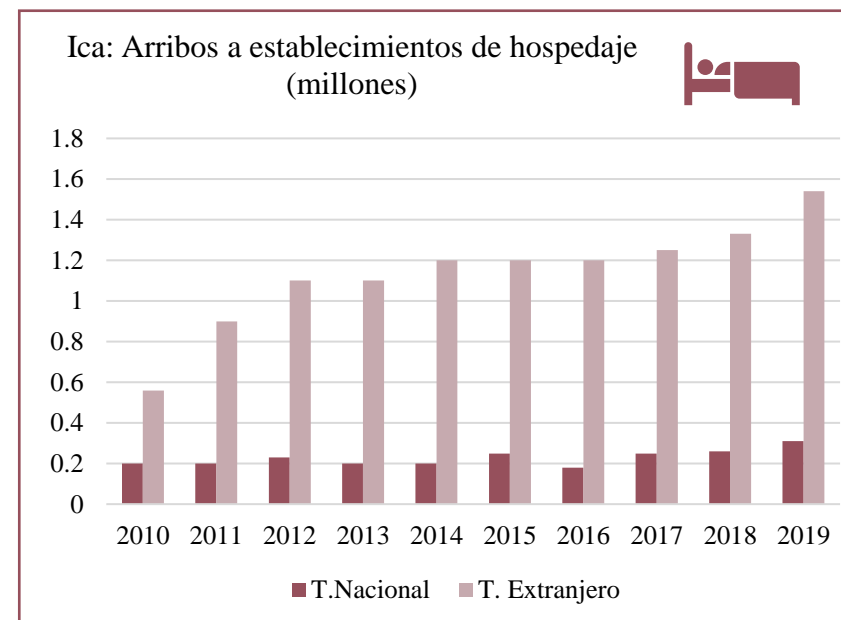
Figura 18. Laguna Huacachina. Recuperado de: <http://www.publitours.com/nazca-paracas-ica/>

Figura 19. Playa Paracas. Recuperado de: <https://www.getyourguide.es/paracas-l32470/>

Como consecuencia, el turismo en Ica se ha visto notablemente elevado a lo largo de los últimos años, ya sea por turistas nacionales y/o internacionales. Según el Observatorio turístico del Perú, se puede denotar que la tasa interna del turismo receptor, en términos de visitantes, tomando de base el año 1988 es de 24,25%.



20



21

Figura 20. Perú. Crecimiento del turismo receptor en términos incrementales. Elaboración propia con datos de la página web Observatorio Turístico del Perú

Figura 21. Ica: Arribos a establecimientos de Hospedaje (Millones). Elaboración propia con datos de la Encuesta mensual de Turismo para Establecimientos de Hospedaje – MINCETUR

3.1.2 PERFIL DEL TURISTA

De acuerdo al Perfil del Turista Extranjero 2019, Ica fue la 6° región de mayor afluencia por el turista extranjero. Asimismo de acuerdo a PromPeru, el 12.8% de turistas nacionales y extranjeros registraron visita en la región de Ica. Durante su estadía en dicha región , los lugares más concurridos fueron: Huacachina, Ica y Paracas.

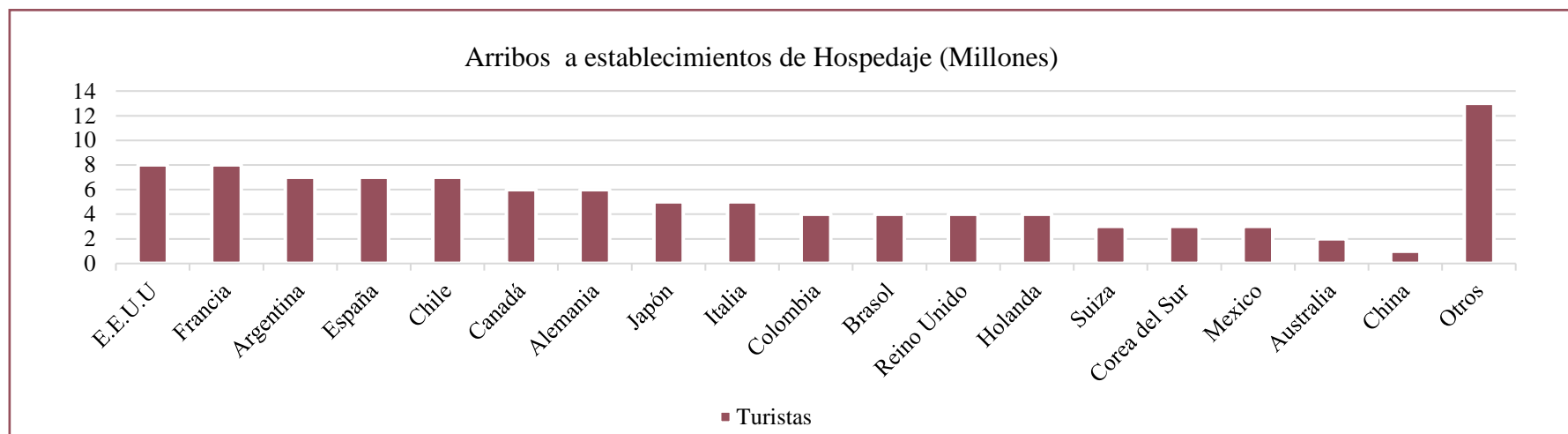
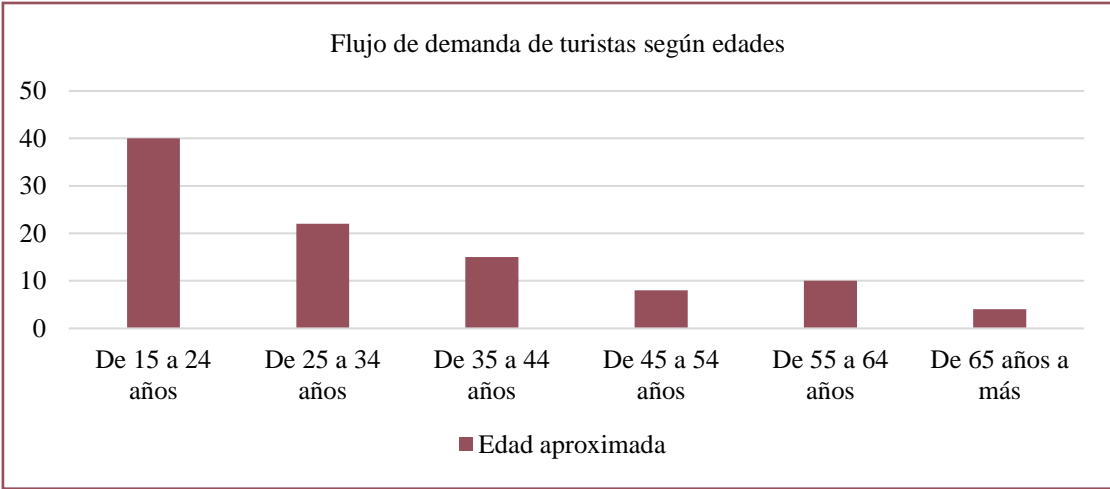


Figura 22. Ica: Arribos a establecimientos de Hospedaje (Millones). Elaboración propia con datos extraídos de la Encuesta mensual de Turismo para Establecimientos de Hospedaje – MINCETUR.

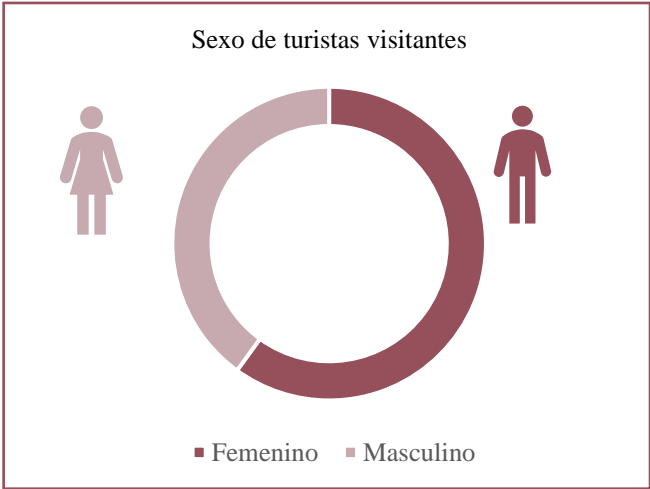
3.1.3 ANÁLISIS DE LA DEMANDA Y FLUJOS DE TURISTAS

La mayoría de turistas que visitan la región de Ica van solos o con amigos en busca de un tipo de turismo de aventura o vivencial. Posterior a ello le sigue las visitas en parejas y en menor porcentaje familias completas. Considerándose la permanente promedio entre 2 a 4 días.

Cabe resaltar la predominancia del sexo femenino dentro del porcentaje de turistas



23



24

Figura 23. Flujo de demanda de turistas según edades. Elaboración propia con datos extraídos del Perfil del turista- Ica.

Figura 24. Sexo de turistas visitantes. Elaboración propia con datos extraídos del Perfil del turista- Ica.

3.1.4 RECURSOS TURÍSTICOS

Dentro de estos podemos encontrar los recursos naturales como conformado por paisajes y el mismo entorno natural.

También los recursos turísticos culturales, los cuales son constituidos por nuestra historia, como objetos arqueológicos, huacas, caminos, acueductos, tumbas, petroglifos, etc., los cuales fueron desarrollados por culturas preincas que ocuparon dicho territorio



Patrimonio Cultural:

Son aquellos espacios de intervención por el hombre, considerándose así: huacas, casonas virreinales, casas haciendas, bodegas, museos, etc.



Manifestaciones culturales:

Constituidas por las expresiones culturales de la población, como por ejemplo: festividades tradicionales, culturales, gastronomía, danza, música, artesanía, entre otros.



Infraestructura turística:

Comprendida por la capacidad hotelera de la región, así como las empresas prestadoras de servicios turísticos. Según MINCERTUR, solo el 27% de los establecimientos ofertados son clasificados y categorizados.

3.1.5 LUGARES TURÍSTICOS EN ICA

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas



PISCO

Reserva Nacional de Islas guaneras
Posee una extensión de 140 833,47 hectáreas.



Reserva Nacional de Paracas
Posee una extensión de 335 000,00 hectáreas.



Complejo arqueológico Tambo Colorado y Museo de Sitio.
Asentamiento Inca - 1450



Museo de Sitio Julio C. Tello
Ubicado en la Reserva Nacional de Paracas,



CHINCHA

Huaca Centinela
Fue el asentamiento principal de Chincha.



Petroglifos de Huancor
Se localiza en el Cerro Huancor ubicado en el margen derecho del Rio San Juan.



Casa Hacienda San Jose
Cuenta con una iglesia colonial, catacumbas y jacitaciones en su interior.



Iglesia El Carmen
Forma parte de una de sus festividades más representativas.

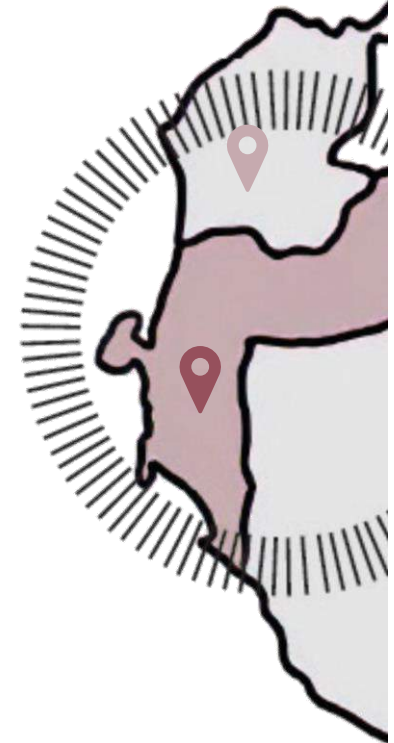
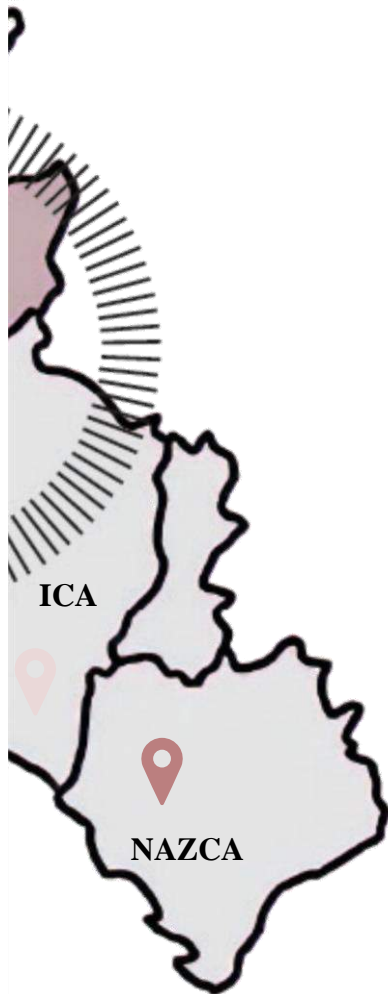


Figura 25. Mapa de Ica. Elaboración propia.



ICA

Área de Conservación Regional Laguna de Huacachina.
Abarca las dunas de la provincia de Ica.



Bosque de Piedras los Frailes
Son formaciones rocosas ubicadas en el distrito de Parcona.



Santuario del Señor de Luren.
De estilo neoclásico.



NAZCA

Líneas y geoglifos de Nasca
Son figuras lineales de gran magnitud y variedad sobre un extenso territorio desértico.



Centro Ceremonial Cahuachi
Utilizado durante la cultura Nazca.



Cerro Blanco
Es una enorme duna de Perú situada en el valle de Nazca en el departamento de Ica

3.1.6 TURISMO VITIVINÍCOLA EN EL PERÚ

El turismo sigue siendo hoy por hoy uno de los sectores económicos con mayor repercusión y peso en las economías de muchas regiones del mundo (Hall y Macionis, 1998; Valls, 2004).

Entre todos los modelos, el producto enológico integra un concepto temático de recursos y servicios turísticos de interés. Se trata de un nuevo segmento turístico cuyo atractivo central es el conocimiento de todo lo relacionado con la cultura vitivinícola y el aprendizaje de las costumbres de la región dónde es producido (Castillo y López Guzmán, 2011).

Considerando desde la obtención de la materia prima, siendo este el vid como fruto. Posteriormente trabajado llegando a ser como resultado final el vino.



3.1.6.1 RUTA DEL PISCO



27

En el Perú, la tendencia de crear productos turísticos en forma de rutas tematizada va en aumento. Una de las rutas que se comercializa como tal, es la Ruta del Pisco, que implica un recorrido por las bodegas de pisco ubicadas en las principales regiones productoras de Pisco (Mincetur, 2012). Por definición, las rutas del pisco son un modelo turístico de integración, capaz de dinamizar un territorio hacia la competitividad, la producción de la uva, el bienestar de la sociedad y el medioambiente, el patrimonio y, en general, la economía de dicha área. Su principal finalidad se basa en conocer los piscos y los atributos de una región, partiendo de una oferta organizada y dirigida a cualificar todos los aspectos vinculados a este producto, de forma que esté orientada a la satisfacción del cliente.

Figura 27. La Ruta del Pisco. Tu eliges como vivirla. Recuperado de Guía de Bodegas Ruta Del Pisco - Ica.

3.2 INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

Según el Código Internacional de las Prácticas Enológicas de la OIV (2016) afirma que: “La industria vitivinícola es la encargada de realizar la transformación de la uva en vinos mediante procesos y elementos tecnológicos de calidad y vanguardia.

De acuerdo a ello, se conoce que vitivinicultura es el conjunto de técnicas y procedimientos que se llevan a cabo para el cultivo de la vid y la producción de vino.”

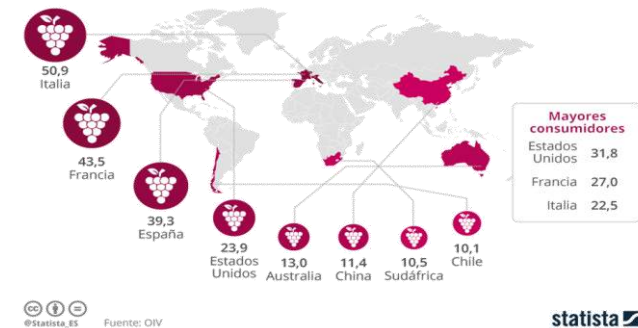
Los viñedos forman parte esencial de la economía agraria dentro de nuestro país. Por lo tanto se trabajó bajo altos estándares de producción.

Sin embargo, estas costumbres también se fueron expandiendo a nivel global alcanzando los nuevos países emergentes en este rubro.

Entre los países emergentes en producción de vino se encuentran Chile, Argentina, Estados Unidos, Sudáfrica, Egipto, Argelia, Australia, Turquía, Irán y China. Cada uno de estos países productores suponen cambios de acuerdo a las exigencias de los consumidores.

Los mayores productores de vino del mundo

Producción de vino por país en 2016 (mill. hectolitros)



3.2.1 BREVE RESEÑA HISTORICA EN LA INDUSTRIA VITIVINICOLA EN EL PERÚ

La industria vitivinícola en el Perú, inicio con la llegada de los españoles a partir de 1532 debido al cultivo de la uva, formando las primeras villas y ciudades mediante la repartición de solares y tierras. Hacia el año 1560 se comercializa los “vinos de la tierra”, los cuales eran considerados como muy buenos; y hacia fines del siglo ya se producía el aguardiente de uva, el cual era embarcado desde Pisco. Según registros históricos, a fines de la década del cuarenta del siglo XVI los habitantes de los nuevos urbanos plantaban viñedos, en ciudades que hoy son Piura, Trujillo, Arequipa, Lima.

Entre sus principales productoras, se encuentran los departamentos de Piura, Ica, Lima, La Libertad, Lambayeque y Arequipa; liderando Ica según el Boletín Estadístico de Producción Agrícola y Ganadera con más del 50%.

En la actualidad el mercado vitivinícola peruano está dominado por la producción local, la cual ocupa el 80% del mercado.

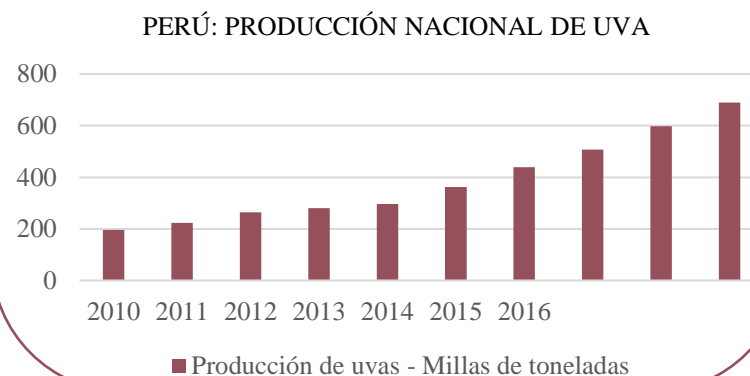


Figura 29: Ruta terrestre y marítima del aguardiente y vino en el siglo XVIII. Recuperado de www.scielo.cl

3.2.2 ELABORACIÓN DEL VINO

La elaboración del vino o vinificación es el conjunto de procesos que transforman el mosto en esa bebida alcohólica a la que llamamos vino. La cual inicia con el prensado de la uva para la obtención del mosto y acaba prácticamente cuando lo consumimos.

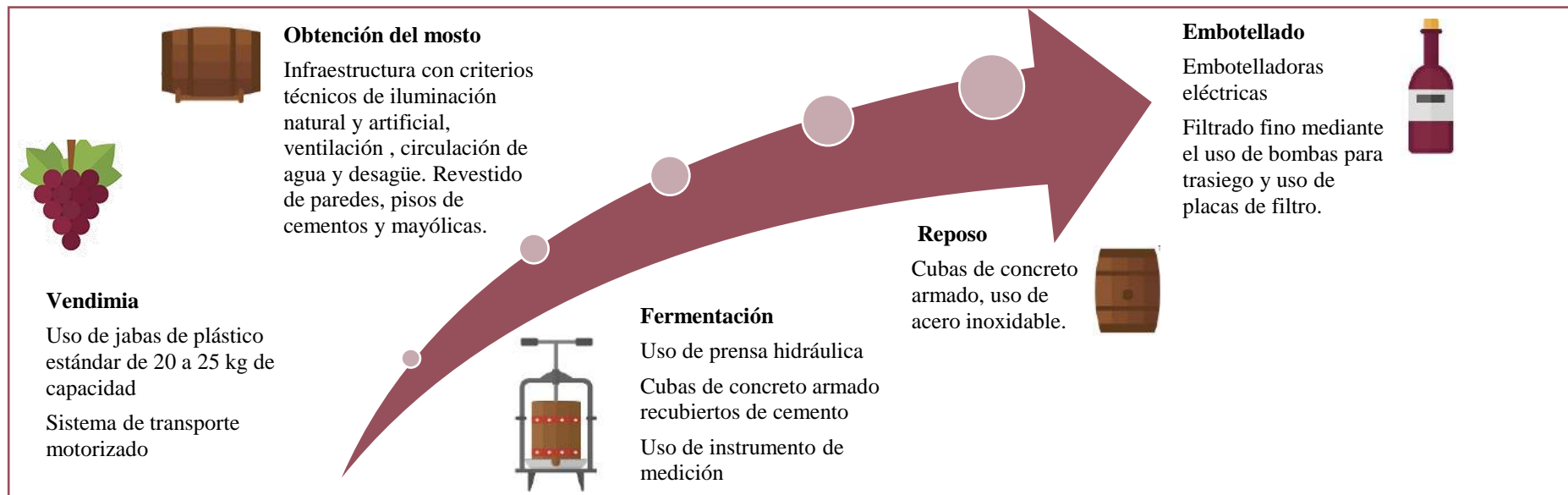


Figura 30. Industria vitivinícola. Elaboración propia en base a datos de Agencia Peruana de Cooperación Internacional comunidad europea

3.2.3 PERSONAL INVOLUCRADO EN EL PROCESO VITIVINÍCOLA

La elaboración del vino o vinificación es el conjunto de procesos que transforman el mosto en esa bebida alcohólica a la que llamamos vino. La cual inicia con el prensado de la uva para la obtención del mosto y acaba prácticamente cuando lo consumimos.

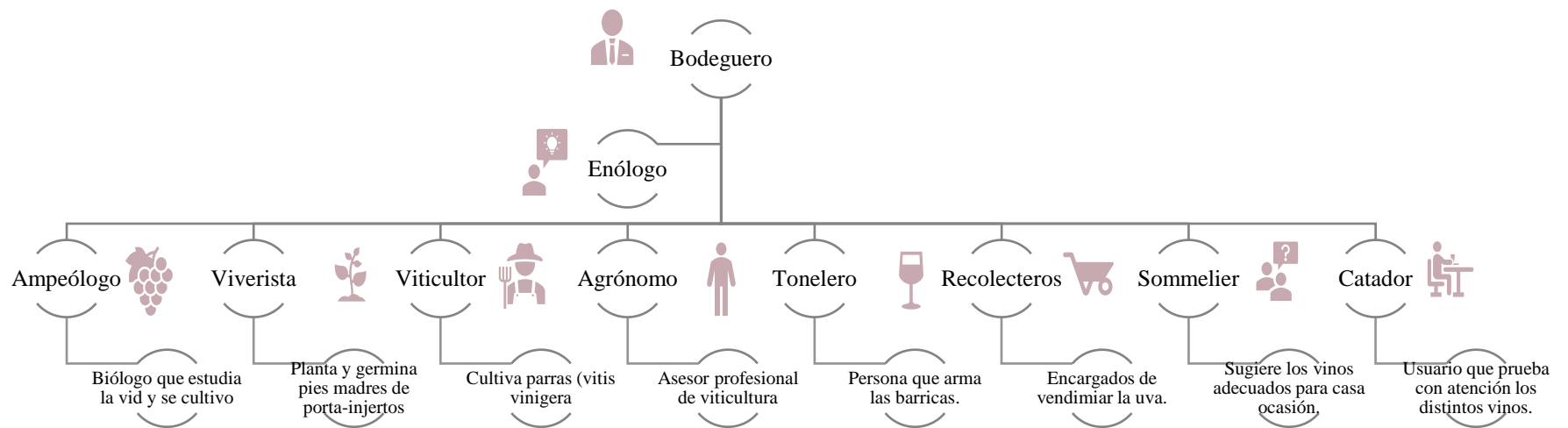


Figura 31. Personal involucrado en el proceso vitivinícola. Elaboración propia.



- 1.1 ÍNDICE
- 1.2 TEMA
- 1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA
- 1.4 OBJETIVOS
- 1.5 ALCANCES Y LIMITACIONES
- 1.6 VIABILIDAD
- 1.7 METODOLOGÍA



- 2.1 ANTECEDENTES ARQUITECTÓNICOS
 - 2.1.1 REFERENTES NACIONALES
 - 2.1.2 REFERENTES INTERNACIONALES
- 2.2 ARQUITECTURA EMOCIONAL



- 3.1 TURISMO
- 3.2 INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
 - 3.2.1 BREVE RESEÑA HISTÓRICA EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA EN EL PERÚ
 - 3.2.2 ELABORACIÓN DEL VINO
 - 3.2.3 PERSONAL INVOLUCRADO EN EL PROCESO VITIVINÍCOLA



- 4.1 ANÁLISIS HISTÓRICO
- 4.2 ANÁLISIS FÍSICO CONSTRUIDO
- 4.3 ANÁLISIS ECONÓMICO
- 4.4 ANÁLISIS AMBIENTAL
- 4.5 ANÁLISIS VIAL



- 5.1 UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO
- 5.2 VISTAS DEL ENTORNO
- 5.3 USO DEL SUELO Y ZONIFICACIÓN
- 5.4 DIMENSIONES Y LIMITES DEL PROYECTO
- 5.5 PERFIL DEL USUARIO

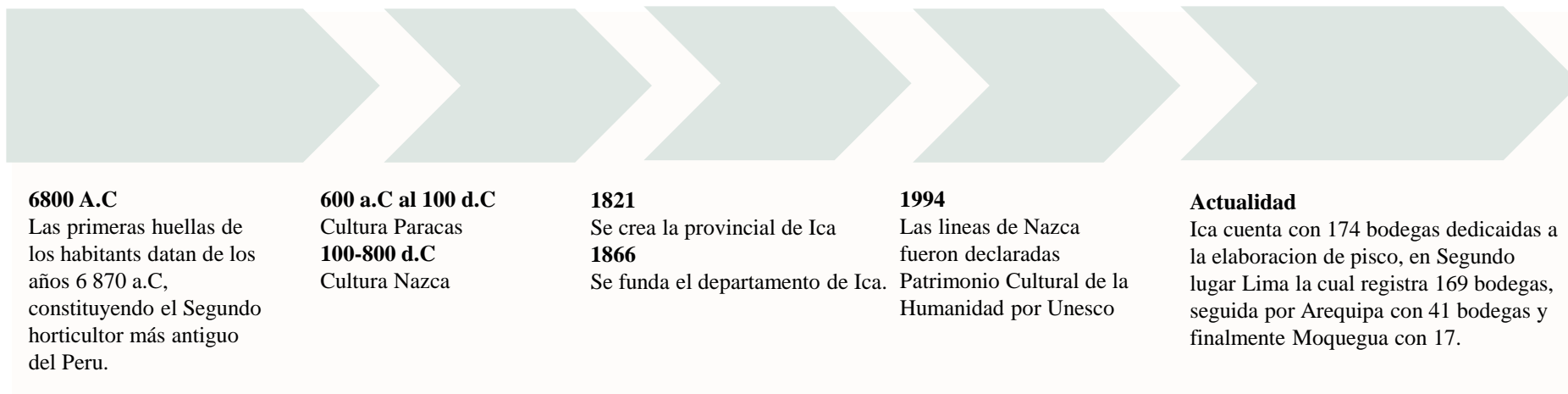


- 6.1 CONCEPTUALIZACIÓN
- 6.2 CRITERIOS DE DISEÑO ARQUITECTÓNICO
- 6.3 CRITERIOS VOLUMÉTRICOS
- 6.4 CRITERIO NORMATIVOS
- 6.5 CRITERIOS BIOCLIMÁTICOS
- 6.6 PROYECTO
- 6.7 VALORIZACIÓN
- 6.8 BIBLIOGRAFÍA

4.1 ANÁLISIS HISTÓRICO



Según el vocablo quechua, ICA significa “Agua que emana de la Tierra”, debido a que antiguamente habían lagunas que brotaban del subsuelo iqueño.



33

Figura 32. Ica de antaño. Extraído de: <http://icarte.blogspot.com/2011/11/ica-es-el-productor-mas-representativo.html>

Figura 33. Línea de tiempo de la historia de Ica. Elaboración propia con datos obtenidos del Informe económico y social. Región Ica 2020 – Banco Central de la Reserva del Perú

4.2 ANÁLISIS FÍSICO - CONSTRUIDO



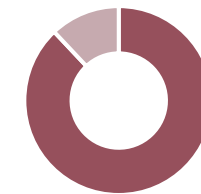
4.2.1 Geografía

El departamento de Ica se encuentra ubicado en la costa sur central del litoral peruano, su altitud oscila entre 2 m.s.n.m y los 3796 m.s.n.m. Limita por el norte con el departamento de Lima, por el este con los departamentos de Huancavelica y Ayacucho, por el sur con el departamento de Arequipa y al oeste con el Océano Pacífico.

4.2.2 Superficie

Posee una superficie de 21 328 km², equivalente al 1,7% del territorio nacional, la que incluye 22 km² de superficie insular oceánica. Dentro de nuestro marco geográfico, el territorio de Ica abarca dos regiones considerándose así: la Costa cuya área representa el 88,8% del total de la superficie y la Sierra con 11,2%. Por lo cual será considerado como un departamento costero.

REGIÓN ICA: SUPERFICIE POR REGIÓN NATURAL (%)



■ Costa ■ Sierra

35

Figura 34. Mapa del Perú. Elaboración propia.

Figura. 35. Región Ica: Superficie por región natural. Recuperado de: INEI- Compendio Estadístico del departamento de Ica 2010-2011

4.3 ANÁLISIS SOCIOECONÓMICO

4.3.1 Demografía

La población censada de Ica en el 2007 fue de 712 mil habitantes representando el 2,6 por ciento de la poblacional nacional. A continuación se muestra la población según la zona que residen. POBLACIÓN



36

■ Pob. Urbana ■ Area rural

Por lo tanto, según el gráfico anterior existe una mayor predominancia de la población urbana en Ica.

ICA: POBLACIÓN CENSADA (en miles)

	1940	1961	1972	1981	1993	2007
Perú	6 208	9 907	13 538	17 005	22 048	27 419
Lima Metropolitana	645	1 846	3 303	4 608	6 346	8 483
Region Ica	141	256	367	434	566	712
Urbano	62	138	255	343	472	636
Rural	79	118	102	92	94	76

37

Según el Banco Central de Reserva del Perú – Informe económico y social. Región Ica. Ica esta conformada por cinco provincias y 43 distritos. Dentro de este, la provincia más poblada es Ica (321 mil habitantes -2007) y la menos poblada, Palpa (12,8 mil habitantes-2007) denotando una variación de 96% de diferencia.

Figura 36. Población de Ica según porcentaje. Recuperado de Banco Central de Reserva del Perú- Informe económico y social. Región Ica.

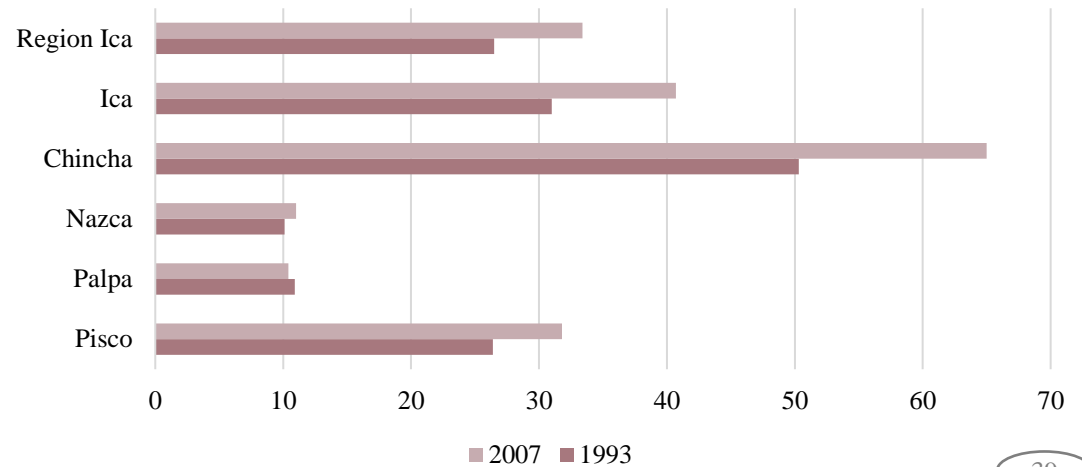
Figura 37. Ica: Población censada (en miles). Recuperado de Banco Central de Reserva del Perú- Informe económico y social. Región Ica.



La región de Ica, la cual comprende las provincias de Chincha, Pisco, Ica, Palpa y Nazca.

Presenta mayor población en la provincia de Ica y Chincha, a comparación de Palpa y Nazca.

ICA : DENSIDAD DE LA POBLACION POR PROVINCIA , 1993 Y 2007 (HABITANTES POR KM2)



ICA: DISTRIBUCION DE LA POBLACIÓN POR GRUPO DE EDAD (EN PORCENTAJES)			
Grupos de edad	1981	1993	2007
0-29	69.1	64.4	56.6
30-59	24.9	28.3	33.7
60 y más	5.0	7.3	9.7
Total	100.0	100.0	100.0

Figura 38. Mapa de Ica. Elaboración propia

Figura 39. Ica: Densidad de población por provincia, 1993 y 2007. Recuperado de INEI, Censos nacionales de población y vivienda e INEI, Perfil sociodemográfico del Perú, segunda edición, agosto 2008.

Figura 40. Ica: Distribución de la población por grupo de edad. Recuperado de INEI, Censos de población y vivienda.

4.3.2 Educación.

Según el Banco Central de Reserva del Perú – Informe económico y social. Región Ica, la región de Ica ha logrado importantes niveles de educación. De 507 mil personas que conformaban la población de 15 y más años en el 2007, cerca de 80 por ciento había alcanzado la secundaria y superior, solo 17,4 por ciento los niveles de inicial y primaria, existiendo un pequeño porcentaje que no alcanzó nivel educativo alguno (2,7 por ciento)

NIVEL DE EDUCACION ALCANZADO POR LA POBLACION DE 15 AÑOS Y MÁS DE EDAD 2007				
	Población de 15 años y más	Nivel de educación (en porcentajes)		
		Sin nivel	Inicial y primaria	Secundaria y superior
Region Ica	507 022	2,7	17,4	79,9
Ica	232 664	2,2	14,6	83,2
Chincha	135 654	2,6	21,1	21,1
Nazca	41 107	3,9	16,7	79,4
Palpa	9 301	5,5	22,3	72,2
Pisco	88 296	3,1	19,3	77,6

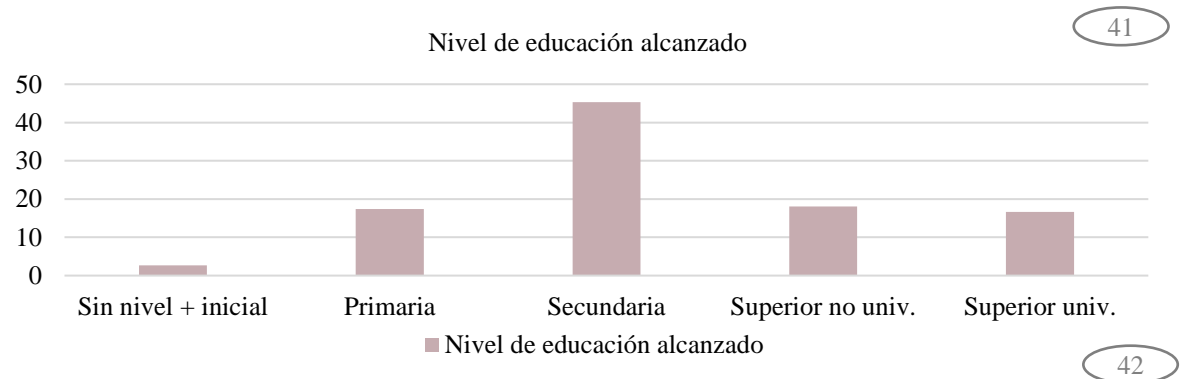


Figura 41. Nivel de educación alcanzado por la población de 15 años y mas de edad. Recuperado de Informe económico y social. Región Ica 2020 – Banco Central de la Reserva del Perú

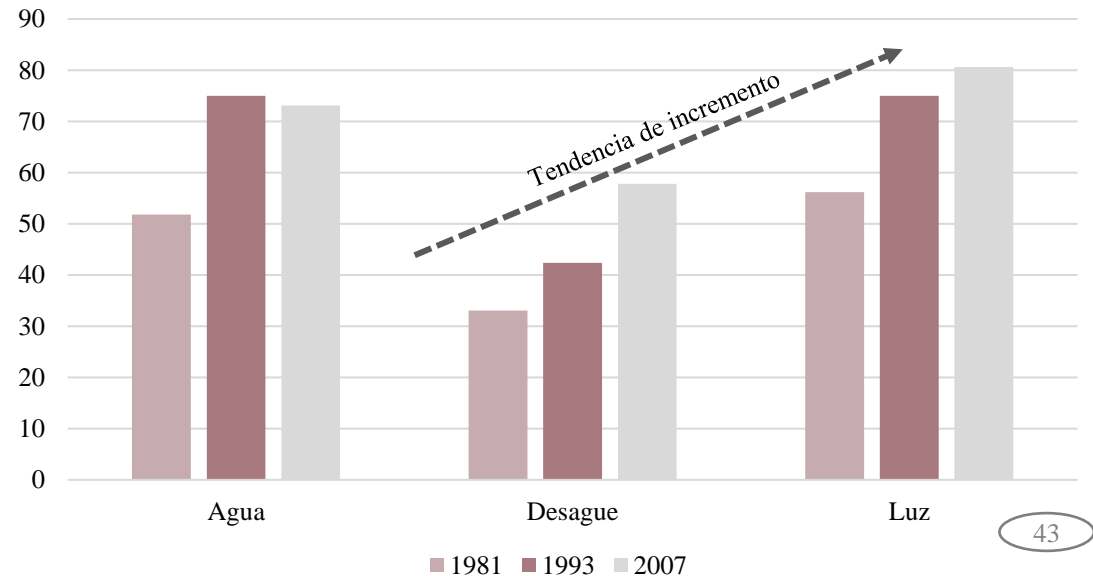
Figura 42. Nivel de educación alcanzado. Recuperado de Informe económico y social. Región Ica 2020 – Banco Central de la Reserva del Perú

4.3.3 Servicios básicos e infraestructura de la vivienda.

En el siguiente grafico se hace referencia las mejoras en el acceso a los servicios básicos de vivienda (agua potable, desagüe por red pública y alumbrado eléctrico) habidos en la región según el censo nacional

Como resultado de este, se muestra el ascenso de los servicios en la región de Ica con respecto a los servicios de agua y luz, a comparación de agua ya que se ha mantenido en nivel porcentual.

ICA: SERVICIOS BÁSICOS DE LA VIVIENDA, CENSOS DE POBLACION Y VIVIENDA 1981,1993 Y 2007 (PRE SISMO)



Leyenda:

Agua: Disponibilidad de agua potable por red publica dentro y fuera de la vivienda

Desagüe. Disponibilidad de servicio higiénico por red publica dentro y fuera de la vivienda

Luz: Disponibilidad de alumbrado eléctrico

Figura 43. Ica: Servicios básicos de la vivienda. Recuperado de Informe económico y social. Región Ica 2020 – Banco Central de la Reserva del Perú

Los Censos de Población y Vivienda hacen referencia a las mejoras en el acceso a los servicios básicos de vivienda (agua potable, desagüe por red pública y alumbrado eléctrico) habidos en la región.

Con el fin de denotar el cambio y avance de dichos servicios se realizó una tabla que muestra el ascensor de los servicios hacia la región de Ica.

De tal forma, se determina que ha disminuido el porcentaje de viviendas con paredes de adobe y material precario, a comparación de las viviendas con material noble.

ICA: INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS DE LA VIVIENDA 2005 – 2008 (En porcentajes)			
	2005	2006	2008
Infraestructura física de las viviendas			
Vivienda con paredes de material noble	46,8	47,7	47,6
Viviendas con paredes de adobe - tapial	47,9	48,2	29,3
Viviendas con paredes de material precario	4,7	4,0	20,8
Acceso del hogar a servicio básico			
Hogares con agua por red publica	74,5	84,1	78,6
Hogares con red publica de alcantarillado	63,4	76,1	68,6
Hogares con energía eléctrica por red publica	88,9	87,2	89,4

El agua es fundamental para la salud y la vida, por lo tanto su disponibilidad es de vital importancia en el bienestar de la población en su totalidad.

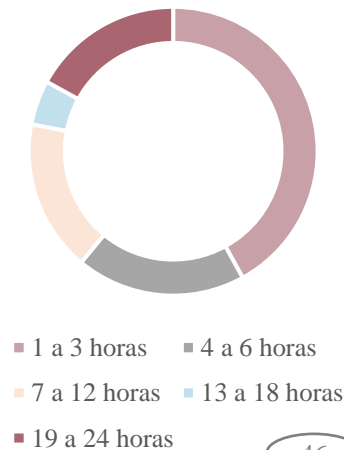
En el 2007, el 71,2 por ciento de las viviendas de Ica contaba con agua potable todos los días de la semana. En el área urbana este porcentaje fue de 72,5 por ciento y en el área rural de 47 por ciento.

En la siguiente tabla se puede apreciar que en el área urbana hay mayor disponibilidad de agua a comparación del área rural.

ICA: VIVIENDAS SEGUN DISPONIBILIDAD DE AGUA POTABLE , 2007 (En porcentajes)			
	Total	Área urbana	Área rural
Total	100,0	100,0	100,0
Todos los días de la semana	71,2	72,5	47,0
Algunos días de la semana	28,8	27,5	53,0

45

HORAS SEGÚN DISPONIBILIDAD DE AGUA



46

Finalmente, un problema importante en la región es el manejo de aguas residuales; por lo tanto, será de vital importancia considerar dicha problemática en el proyecto. De tal forma se determina la creación de una planta de tratamiento de aguas para reutilizar el agua en zona de regadío.

Figura 45. Ica. Viviendas según disponibilidad de agua potable. Recuperado de Informe económico y social. Región Ica 2020 – Banco Central de la Reserva del Perú

Figura 46. Horas según disponibilidad de agua. Recuperado de Informe económico y social. Región Ica 2020 – Banco Central de la Reserva del Perú

SERVICIOS

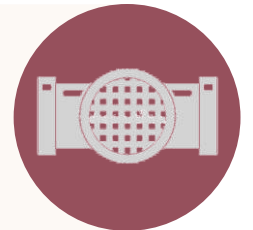


Red de agua

El proyecto Hotel Enoturístico vivencial en el distrito de Paracas cuenta con abastecimiento de agua gracias a la extracción de un pozo de agua. Asimismo contará con cisterna de agua de consumo diario y agua contra incendios.

Red de desagüe

En caso de sistema de desagüe, todo desecho sanitario será dirigido hacia la planta de tratamiento residuales que se encuentra en la parte posterior del proyecto, el cual da como resultado agua tratada o agua de riego, con el cual se podrá utilizar para el riego de zonas verdes y parte del viñedo.



Red eléctrica

En caso de sistema eléctrico, se cuenta con una subestación dentro de la zona de servicios generales, como también, con un grupo electrógeno, que ante casos de emergencia, brindará energía a ascensores o maquinarias indispensables de uso eléctrico.

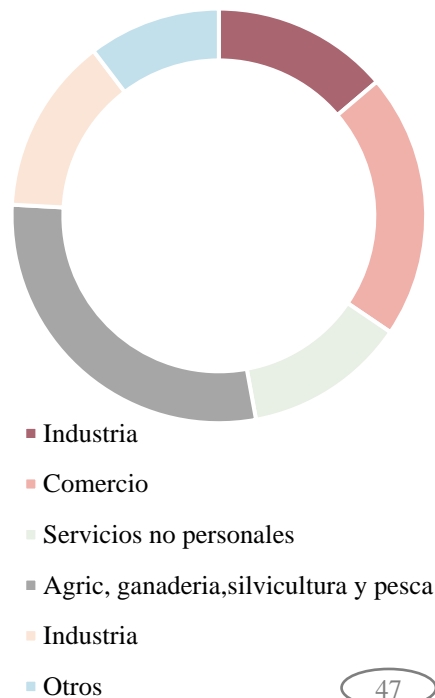
4.3.4 Empleo

La población ocupada (385 mil personas) está conformada principalmente por asalariados privados (40 por ciento) y trabajadores independientes (36 por ciento).

Del total de la PEA se puede denotar predominancia en el sector agricultura, ganadería y pesca, como también el comercio.

Por lo tanto se evidencia que dichas ocupaciones serán de vital importancia para generar mayor trabajo hacia los pobladores de la zona.

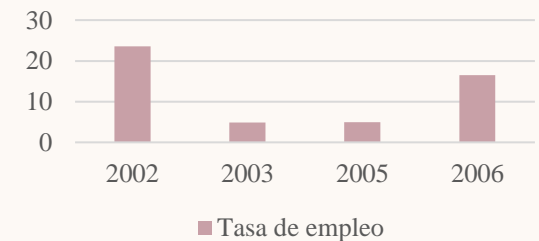
REGION ICA: DISTRIBUCIÓN DE LA PEA OCUPADA POR CATEGORÍA OCUPACIONAL



47

Según el MTPE, el índice de empleo en la ciudad de Ica creció en forma positiva y sostenida desde los años 2002 (23,6 %), 2003(4,9%) , 2004 (13,9%) , 2005 (5%), 2006(16,5%) progresivamente, demostrando que existe una mayor tasa de empleo en la región.

INDICE DE EMPLEO EN LA REGION DE ICA



48

Figura 47. Región Ica. Distribución de la PEA ocupada por categoría ocupacional. Recuperado de: Informe económico y social. Región Ica 2020 – Banco Central de la Reserva del Perú.

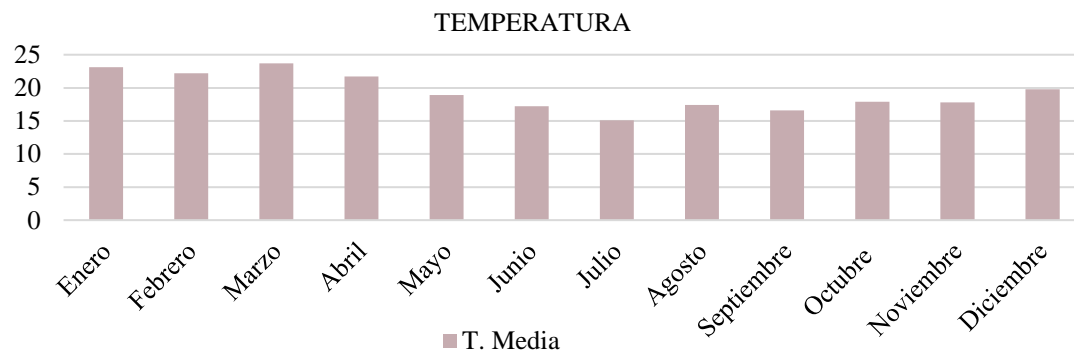
Figuro 48. Índice de empleo en la región de Ica. Recuperado de: Informe económico y social. Región Ica 2020 – Banco Central de la Reserva del Perú.

4.4.1 CLIMA

CODIGO	LEYENDA	ZONA CLIMATICA DNC
E (d) B' 1H3	E: Árido d: Deficiencia de precipitación en todas las estaciones del año B'1: Semicálido HG: Húmedo	ZONA 1: DESERTICO MARINO ZONA 2: DESERTICO

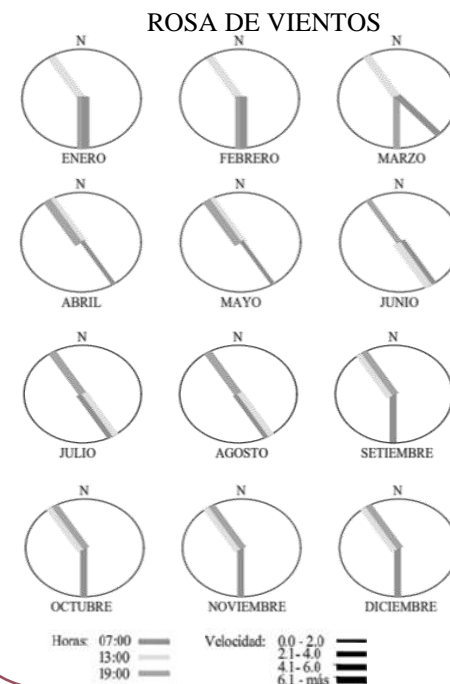
49

El clima de la región Ica es templado y desértico. Su temperatura media en los meses de Enero a Marzo (verano) es de 27°C y en invierno de 18°C. Normalmente, la temperatura máxima no excede de 30°C y la mínima no desciende a menos de 8°C.

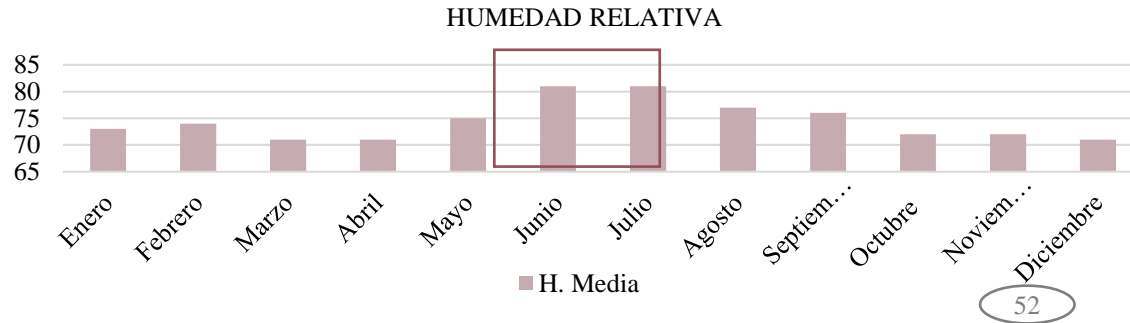


50

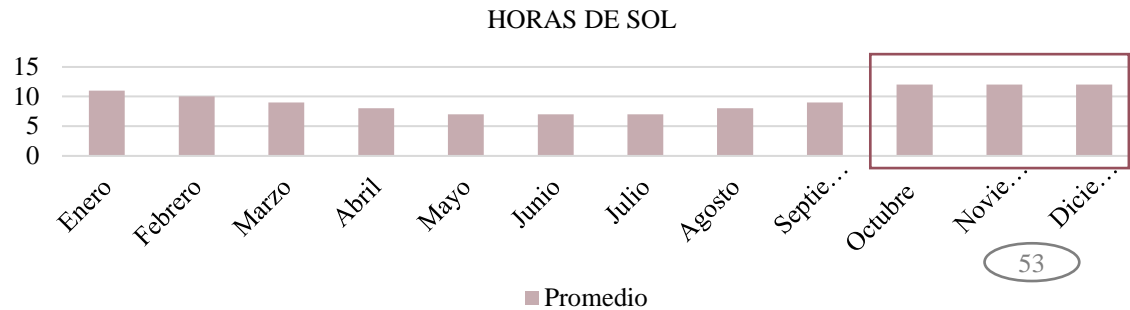
En cuanto a vientos, Ica tiene 2 tipos de dirección de vientos en cuanto a su orientación: sureste y noroeste. La velocidad de los vientos es aproximadamente 4.0 m/s.



51



En el gráfico anterior se puede denotar que los meses de Junio y Julio (invierno) presentan una mayor humedad, a comparación de los meses de Diciembre a Enero (verano).



En el grafico anterior se muestra que los meses de Octubre a Diciembre se presenta una mayor cantidad de horas expuestas al sol, por lo cual se deberán plantear zonas de sombra en el recorrido del proyecto para evitar el asoleamientos.

GRÁFICO DE CONFORT

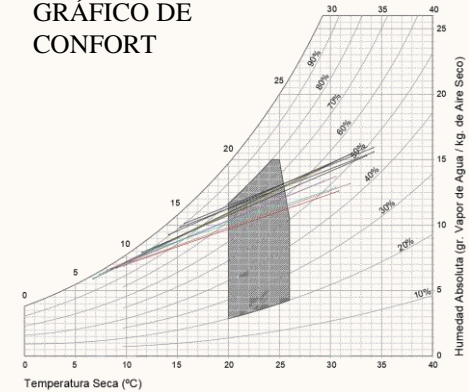


GRÁFICO OMBROTÉRMICO

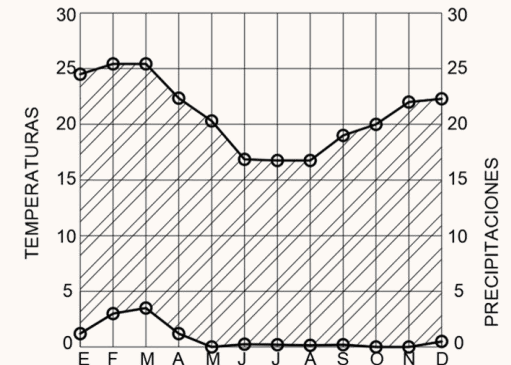


Figura 52,53 ,54 y 55. Elaboración propia con estadísticas del Senahmi – Sede Ica 2019. Recuperado de: <https://www.senamhi.gob.pe/main.php?dp=ica&p=pronostico-detalle>

4.4.2 VULNERABILIDAD Y RIESGOS

La región de Ica presenta diferentes fenómenos o eventos calificados como peligros, que son derivados de la naturaleza, así como de actividades del hombre (antrópicos). En la siguiente tabla se muestran los principales riesgos o peligros. (Plan Regional de prevención y atención de desastres Región Ica 2009-2019)

ORIGEN DE LOS PELIGROS	TIPOS DE PELIGROS
Generados por procesos dinámicos en el interior de la tierra	Sismos Tsunami
Generados por procesos dinámicos en la superficie de la tierra	Deslizamientos de tierra Derrumbes Huaycos y aluviones Erosión de laderas
Generados por fenómenos meteorológicos e hidrológicos	Granizadas Heladas Sequias Inundaciones Vientos fuertes
Origen biológico	Plagas Epidemias
Fenómenos tecnológicos	Incendio forestal Incendio urbano Explosiones Derrame de sustancias químicas Contaminación ambiental



Figura 56. Principales tipos de peligros de la región de Ica. Elaboración propia con datos extraídos de www.un.org/es

4.5 ANALISIS VIAL

4.5.1 RED VIAL

El departamento de Ica, transversalmente cuenta con Vías de Penetración Nacional como la Ruta N°24 – “Los Libertadores” (Pisco – Huaytará – Ayacucho – San Francisco) y la Ruta N° 26 “Interoceánica o Ruta del sol” (Nasca – Puquio – Chalhuanca – Abancay – Cuzco – Puno). (Plan Vial Departamental Participativo, 2004)

Es importante considerar que la red vial de la región de Ica es un factor importante para el desarrollo de las rutas turísticas y el crecimiento económico de la zona, ya que mediante esta se generará más facilidades de transporte y comunicaciones en la zona, como también cercanía hacia los departamentos colindantes, tales como: Lima, Arequipa, Ayacucho y Huancavelica.

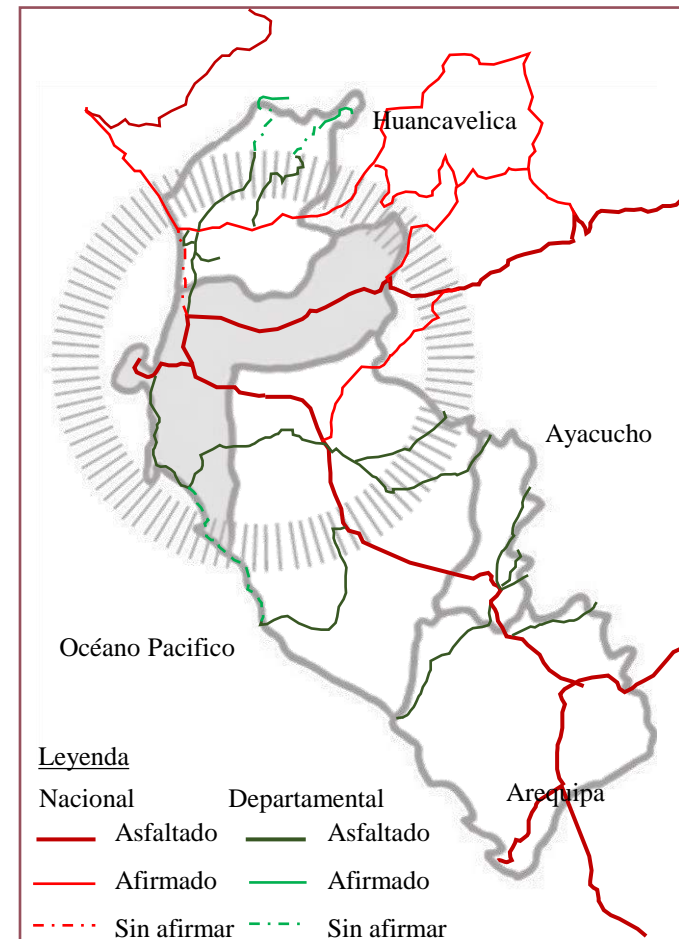


Figura 57. Mapa vial de Ica Fuente: Recuperado de www.mtc.gob.pe

4.5.2 TRANSPORTE TERRESTRE

Si bien Ica cuenta con transporte aéreo, este sector es privado. Por lo tanto, la accesibilidad del proyecto sería vía terrestre, ya que el terreno se encuentra frente a la Carretera Panamericana Sur, generando su fácil acceso.

A nivel nacional podemos encontrar la ruta interprovincial: Lima – Ica, cuyo costo aproximado de pasaje: S/45.00 en las empresas: PerùBus, Cruz del Sur, entre otros.

Al proyecto se puede ingresar mediante el acceso peatonal, transporte privado y también transporte público.

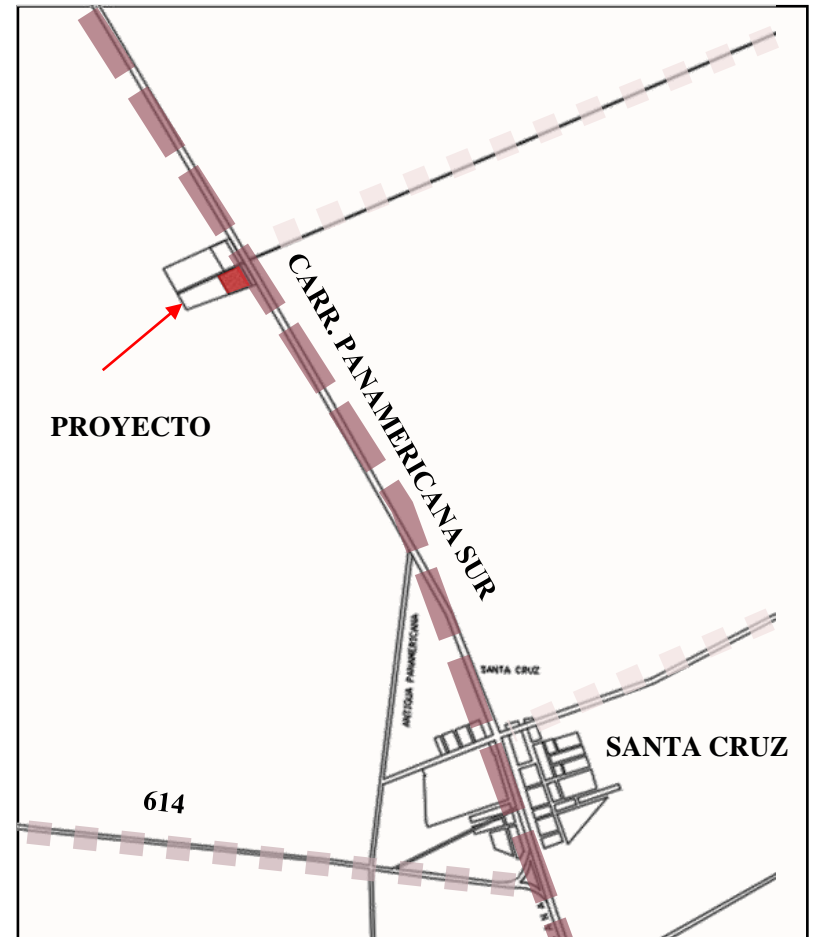
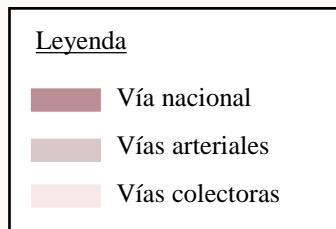


Figura 58. Esquema de ubicación del terreno. Elaboración propia.

4.5.2 TRANSPORTE AÉREO

Con respecto a la infraestructura de transporte aéreo, la región de Ica presenta 5 aeródromos y un aeropuerto ubicado en Pisco.

Este último, conocido como el aeropuerto Capitán FAP Renan Elías Olivera de Pisco posee un carácter de nivel internacional, como también , es el mas cercano a la zona de estudio.

Es utilizado regularmente por las Fuerzas Armadas del Perú pero también puede recibir aviones civiles de gran capacidad debido a las características de su aterrizaje.

AEROPUERTO AERODROMO	DIMENSIONES (m) Avión Max. Permisible	TIPO DE SUPERFICIE
Aeropuerto Capitán FAP Renan Elías Olivera	3020 x 45 Boeing 747 (pasajeros)	Asfaltado
Aeródromo “Maria Reiche Neuman” Nazca	1000 x 18 Avionetas	Trat. Sup. Afaltico Bicapa
Aeródromo “Las Dunas” – Ica	1200 x 18 Aeronaves de 14 000 lbs	Trat. Sup. Asfaltico
Aeródromo “Marcona” - Ica	2 000 x 45 Foker F-28	Trat. Sup. Asfaltico
Aeródromo “Las Palmeras” - Ica	800 x 35 Avionetas	Arcilla
Aeródromo “Ocucaje” - Ica	740 x 18 Avionetas	Material Granular Compactado
Aeródromo “ Santa Margarita” - Ica	640 x 15 Avionetas	Arcilla Limosa

Figura 59. Principales aeropuertos y aeródromos de la región de Ica. Recuperado de Dirección Regional de Transporte y comunicaciones - Ica



- 1.1 ÍNDICE
- 1.2 TEMA
- 1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA
- 1.4 OBJETIVOS
- 1.5 ALCANCES Y LIMITACIONES
- 1.6 VIABILIDAD
- 1.7 METODOLOGÍA



- 2.1 ANTECEDENTES ARQUITECTÓNICOS
 - 2.1.1 REFERENTES NACIONALES
 - 2.1.2 REFERENTES INTERNACIONALES
- 2.2 ARQUITECTURA EMOCIONAL



- 3.1 TURISMO
- 3.2 INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
 - 3.2.1 BREVE RESEÑA HISTÓRICA EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA EN EL PERÚ
 - 3.2.2 ELABORACIÓN DEL VINO
 - 3.2.3 PERSONAL INVOLUCRADO EN EL PROCESO VITIVINÍCOLA



- 4.1 ANÁLISIS HISTÓRICO
- 4.2 ANÁLISIS FÍSICO CONSTRUIDO
- 4.3 ANÁLISIS ECONÓMICO
- 4.4 ANÁLISIS AMBIENTAL
- 4.5 ANÁLISIS VIAL



- 5.1 UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO
- 5.2 VISTAS DEL ENTORNO
- 5.3 USO DEL SUELO Y ZONIFICACIÓN
- 5.4 DIMENSIONES Y LIMITES DEL PROYECTO
- 5.5 PERFIL DEL USUARIO

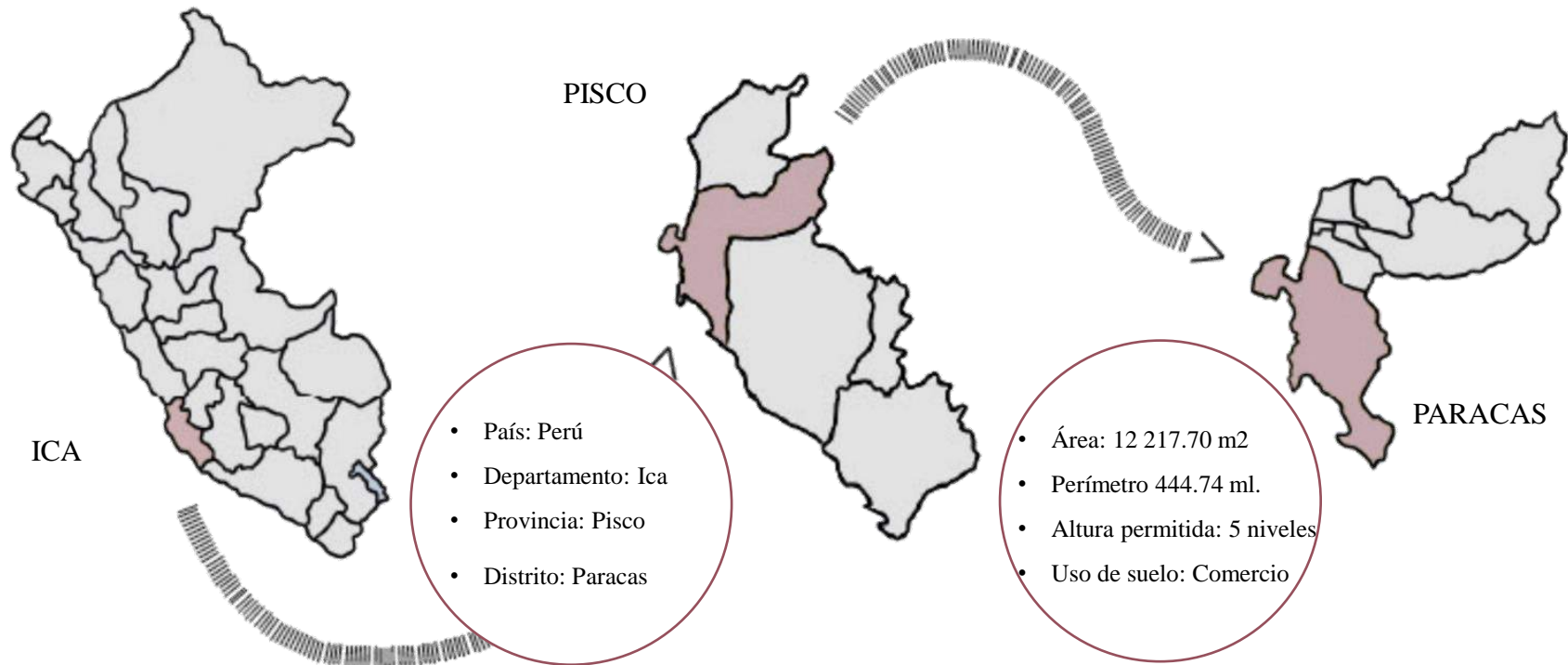


- 6.1 CONCEPTUALIZACIÓN
- 6.2 CRITERIOS DE DISEÑO ARQUITECTÓNICO
- 6.3 CRITERIOS VOLUMÉTRICOS
- 6.4 CRITERIO NORMATIVOS
- 6.5 CRITERIOS BIOCLIMÁTICOS
- 6.6 PROYECTO
- 6.7 VALORIZACIÓN
- 6.8 BIBLIOGRAFÍA

5.1 UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

Se encuentra aledaño a la Carretera Panamericana Sur KM 242, región de Ica; por lo tanto se encuentra accesible vialmente. Asimismo se propone dentro de un entorno de viñedos como parte de un hotel enoturístico vivencial.



60

Figura 60. Mapas integrados desde Perú hasta Pisco. Elaboración propia.

5.2 VISTAS DEL ENTORNO

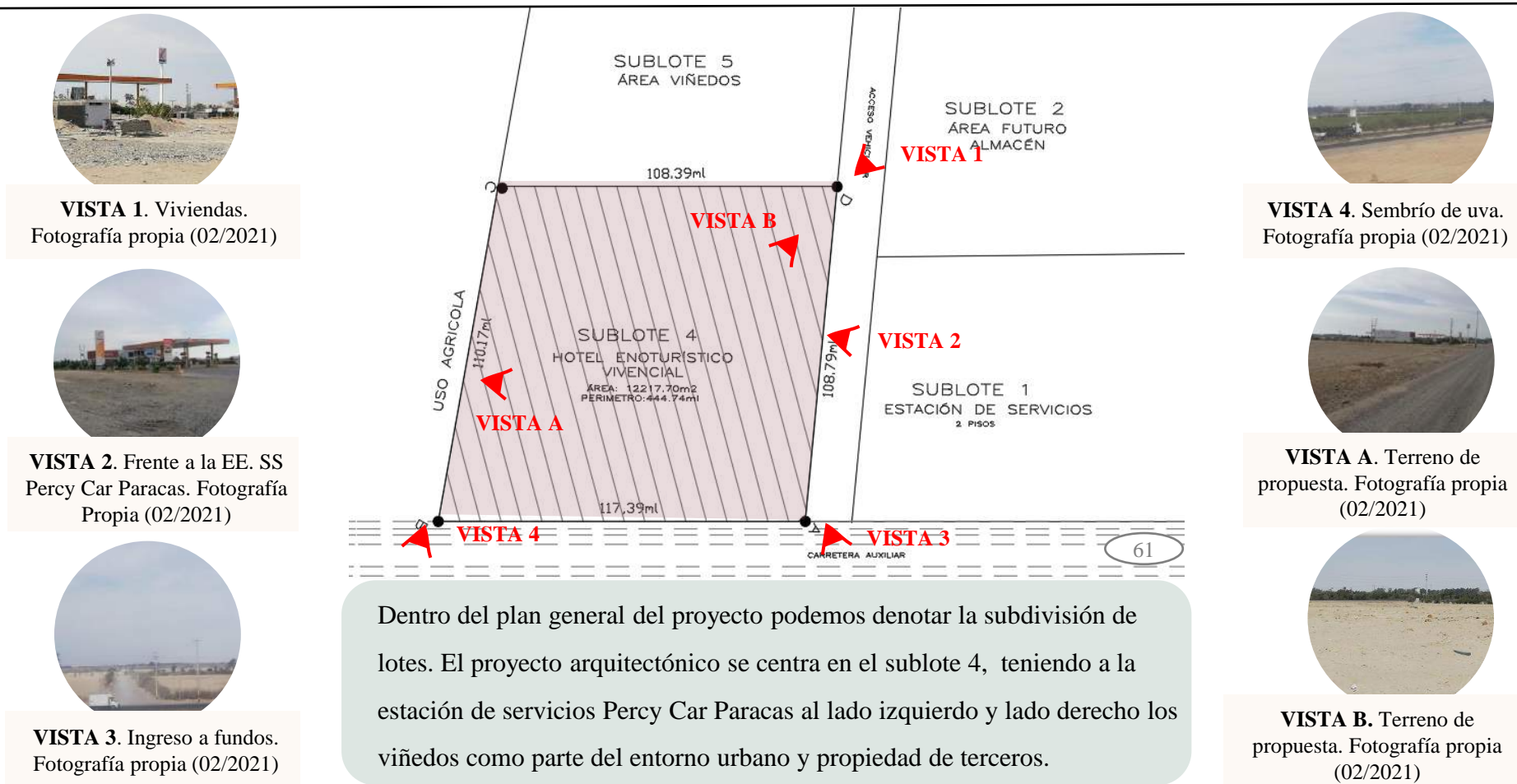


Figura 61. Vistas del terreno. Elaboración propia.

5.3 USO DE SUELO Y ZONIFICACIÓN

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas



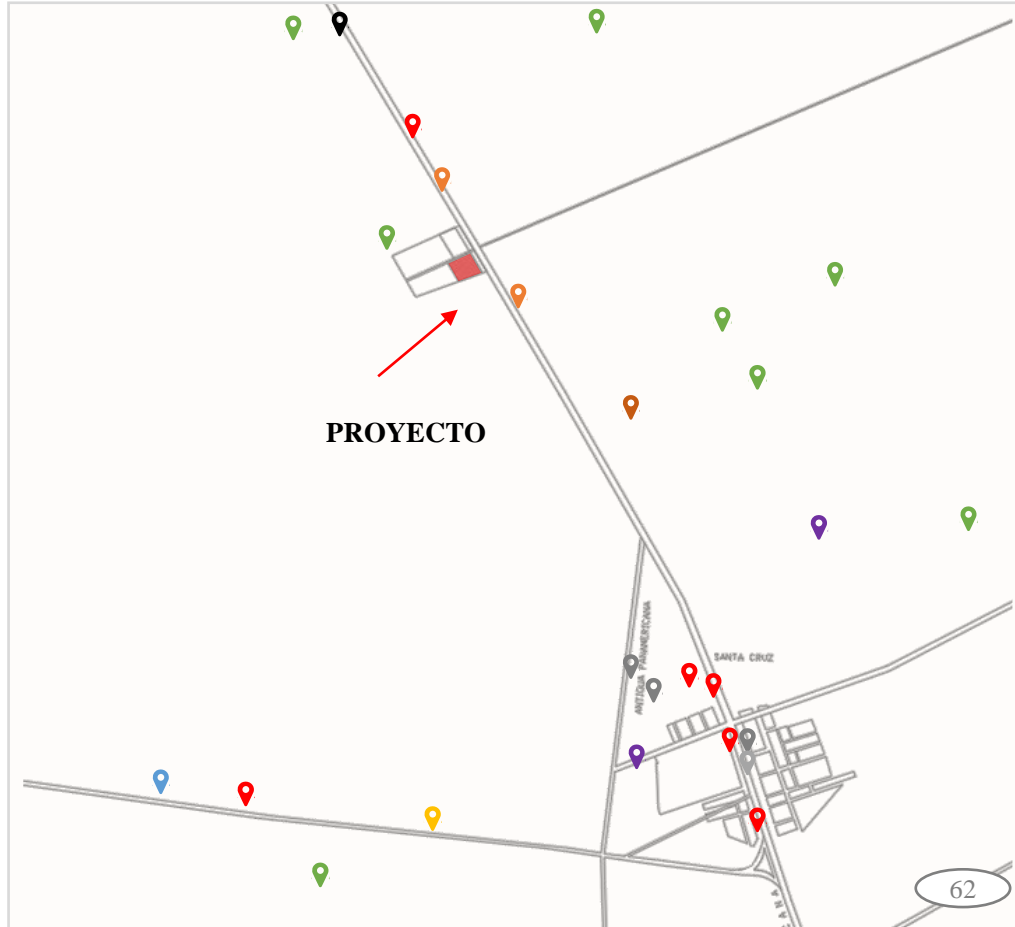
Plaza Del Asentamiento Humano Nueva Juventud



La Chacra De Ambrosio



Planta Corporación Aceros Arequipa



Gasolinera Percycar

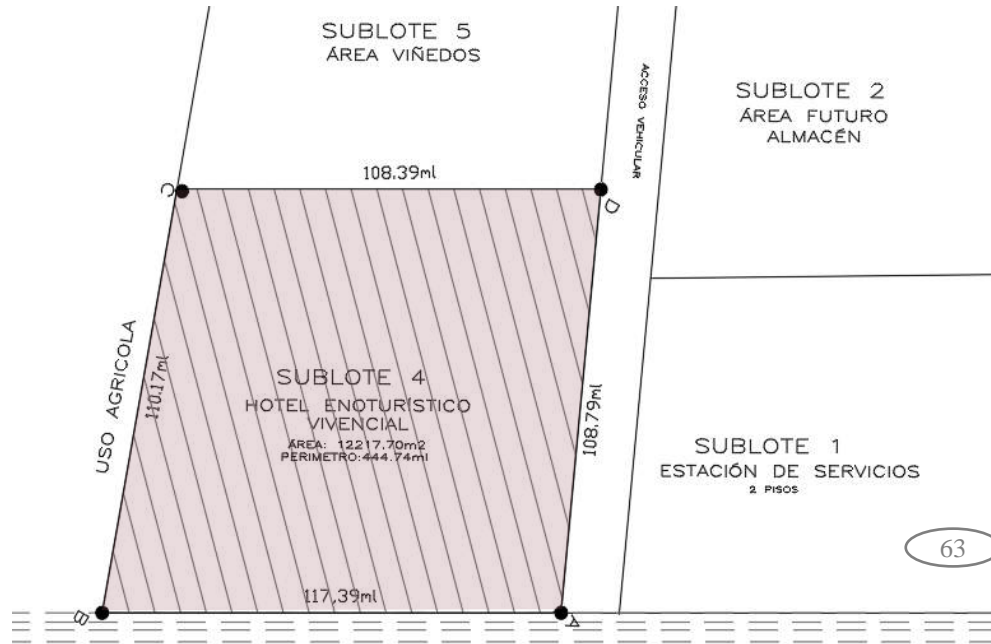
Legenda

- Ferreterías
- Educación
- Gasolineras
- Salud
- Multiservicios
- Boticas
- Bancos
- Atracciones
- Restaurantes
- Ferretería
- Áreas verdes - viñedos

Figura 62. Uso de suelo. Elaboración propia.

5.4 DIMENSIONES Y LÍMITES DEL PROYECTO

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas



El proyecto de Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas se emplazó de acuerdo a los siguientes criterios; una ubicación en una zona estratégica cercana a viñedos, el cual no presente uso en la actualidad y sea de fácil acceso, ya que será utilizado para el cultivo de vid como también el proyecto hotelero.

PARAMETROS URBANISTICOS

PARAMETROS	NORMATIVO	PROYECTO
Zonificación	Comercio	Hotel enoturístico vivencial
Área de lote	-	
Usos compatibles	Vivienda , comercio , productivo	Comercio
Frente mínimo	-	-
Area libre	30 %	60 % = 8436.40 m2
Retiro frontal	3.00 m	22.00 m
Altura de edificación	5 pisos	5 pisos
Estacionamiento	25 % del número total de habitaciones	26 est. Usuario hotel (2 discapacitado) 2 est. Personal laboral (1 discapacitado)

64

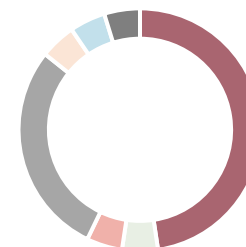
Figura 63. Mapa de ubicación del terreno. Elaboración propia.

Figura 64. Parámetros urbanísticos. Elaboración propia.

5.5 PERFIL DEL USUARIO



PERFIL DE USUARIO PORCENTUAL



- Turistas
- Asistente de eventos
- Personal de Negocios
- Personal del complejo
- Enologo
- Matrimonio
- Personas con discapacidad motora

65

Dentro del proyecto se determina que la mayor parte de usuarios son turistas que buscan una estadío temporal en el hotel, como también personal que labora dentro del mismo ya que es permanente

Figura 65. Perfil del usuario porcentual. Elaboración propia.



- 1.1 ÍNDICE
- 1.2 TEMA
- 1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA
- 1.4 OBJETIVOS
- 1.5 ALCANCES Y LIMITACIONES
- 1.6 VIABILIDAD
- 1.7 METODOLOGÍA



- 2.1 ANTECEDENTES ARQUITECTÓNICOS
- 2.1.1 REFERENTES NACIONALES
- 2.1.2 REFERENTES INTERNACIONALES
- 2.2 ARQUITECTURA EMOCIONAL



- 3.1 TURISMO
- 3.2 INDUSTRIA VITIVINÍCOLA
- 3.2.1 BREVE RESEÑA HISTÓRICA EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA EN EL PERÚ
- 3.2.2 ELABORACIÓN DEL VINO
- 3.2.3 PERSONAL INVOLUCRADO EN EL PROCESO VITIVINÍCOLA



- 4.1 ANÁLISIS HISTÓRICO
- 4.2 ANÁLISIS FÍSICO CONSTRUIDO
- 4.3 ANÁLISIS ECONÓMICO
- 4.4 ANÁLISIS AMBIENTAL
- 4.5 ANÁLISIS VIAL



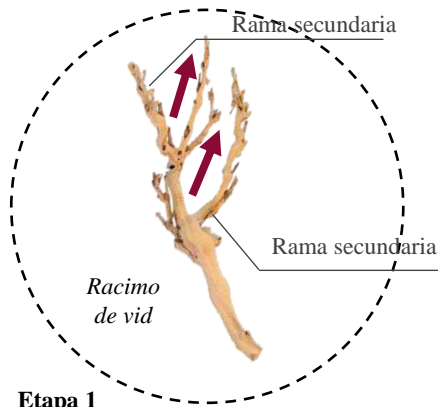
- 5.1 UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO
- 5.2 VISTAS DEL ENTORNO
- 5.3 USO DEL SUELO Y ZONIFICACIÓN
- 5.4 DIMENSIONES Y LÍMITES DEL PROYECTO
- 5.5 PERFIL DEL USUARIO



- 6.1 CONCEPTUALIZACIÓN
- 6.2 CRITERIOS DE DISEÑO ARQUITECTÓNICO
- 6.3 CRITERIOS VOLUMÉTRICOS
- 6.4 CRITERIO NORMATIVOS
- 6.5 CRITERIOS BIOLIMÁTICOS
- 6.6 PROYECTO
- 6.7 VALORIZACIÓN
- 6.8 BIBLIOGRAFÍA

6.1 CONCEPTUALIZACIÓN

Relación función morfológica

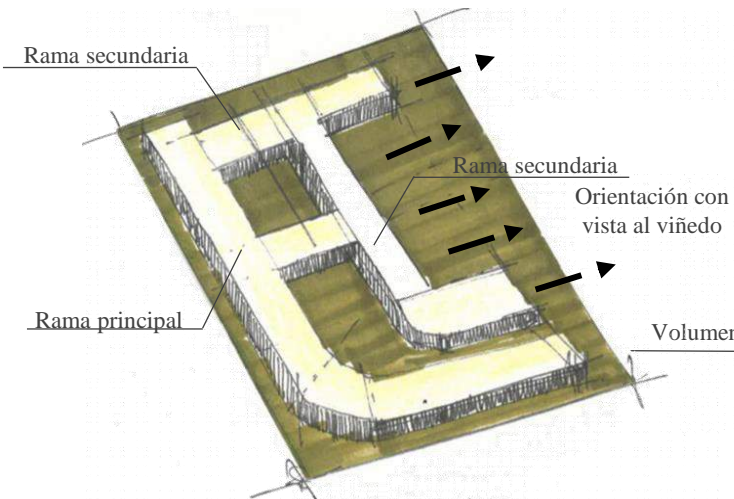


Se plantea como concepto del proyecto el racimo de la uva, producto de la naturaleza y la materia prima con la cual se inicia el proceso de elaboración del pisco y vino.

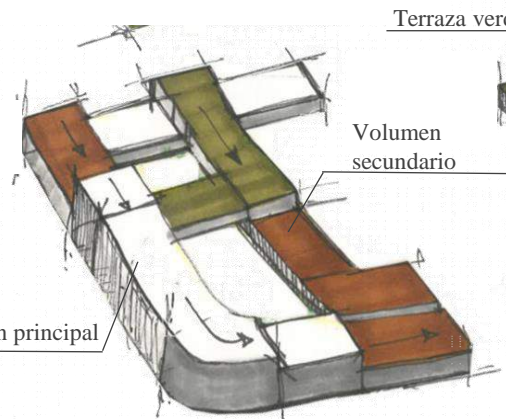


A partir de ello se trabaja con la estructura del racimo cuyo tallo se bifurca en varios conductos que rematan con el fruto (vid). Por ello, el proyecto planteará un volumen principal del cual, se extiendan volúmenes de menor medida, que sean complementarios. Estos se extenderán en dirección a los viñedos con la intención de integrarlo como también ser parte del remate del diseño arquitectónico.

Etapa 1



Etapa 2



Etapa 3

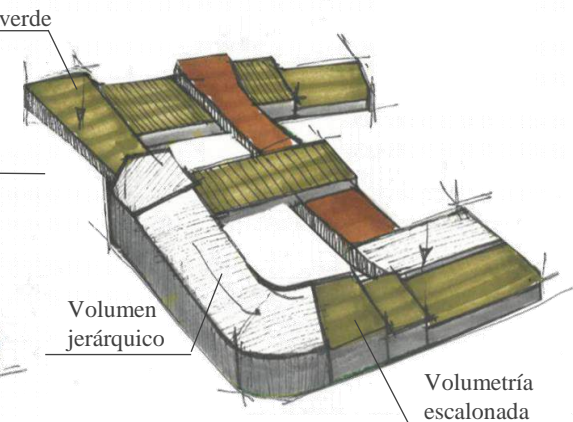


Figura 66. Esquema de conceptualización. Elaboración propia.

6.2 CRITERIOS DE DISEÑO ARQUITECTÓNICO

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

El proyecto arquitectónico de Hotel Enoturístico vivencial en el distrito de Paracas cumple con la zonificación del lugar propuesto.

A continuación se presentarán los criterios de diseño tomados para desarrollar el proyecto.



Accesibilidad

Se cuenta con rampas en su interior para acceso de discapacitados, como también todos los espacios son accesibles en su interior.



Espacialidad

Dentro de la concepción de diseño se considera la complejidad espacial creando espacios de doble altura según convenga.



Visual

Los balcones de las habitaciones privada funcionan como una expansión del dormitorio con vista al viñedo.

Crecimiento

Posibilidad de crecer verticalmente considerando la altura máx. 5 niveles en algunas secciones según normativa.



Sostenibilidad

Se considera la reutilización del producto de la planta de tratamiento de aguas residuales para el regadío de la zona agrícola.



Paisajista

Se busca la conexión espacial entre la naturaleza y la arquitectura como también se utilizara esta como parte de protección solar



6.3 CRITERIOS VOLUMÉTRICOS

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

Dentro del proyecto arquitectónica se tomaran en cuanto las siguientes consideraciones volumétricas



Espacios de transición

Se utiliza patios internos dentro del proyecto como espacios de estar e interacción.



Conexión en todos los espacios

Se conecta los espacios a través de puentes en el tercer nivel, los cuales enlazarán todo el proyecto en un solo conjunto



Contraste de volúmenes

Se trabaja de forma escalonada mediante el uso de terrazas logrando una mejor visual a los viñedos.

Arborización

Se considera la dimensión de los árboles a utilizar para no contrastar con la volumetría sino integrarse de manera armoniosa



Viñedos

Se toma en cuenta la presencia de los viñedos de tal forma que se oriente hacia dicha vista de panera panorámica.



Uso de protección solar

Se utiliza celosías y vegetación en la fachada para enfriar los espacios interiores



6.4 CRITERIOS NORMATIVOS

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

Según el Reglamento de Establecimientos de Hospedaje un hotel es un establecimiento de hospedaje que cuenta con no menos de 20 habitaciones y que ocupa la totalidad de un edificio o parte del mismo completamente independizado, constituyendo sus dependencias una estructura homogénea. Los establecimientos de hospedaje para ser categorizados como Hoteles de 1 a 5 estrellas, deben cumplir con los requisitos que se señalan en el Anexo N° 1 que forma parte integrante del presente Reglamento.

REQUISITOS MINIMOS PARA CLASIFICACION DE HOSPEDAJE		
Requisitos mínimos	4 estrellas	Reassa hotel
N° de habitaciones	30	34
N° de ingresos de uso exclusivo hspedes	1	1
Bar independiente	Obligatorio	Obligatorio
Habitaciones		
- Simples (m2)	12m2	61.5 m2
- Dobles (m2)	16m2	
- Suite (m2 minimo, si la sala esta integrada al dormitorio)	26m2	
- Suite (m2 minimo si la sala esta separada del dormitorio)	28m2	101.38 + Terraza



Habitaciones

Según el grafico mostrado la cantidad mínima para ser considerado hotel 4 estrellas será de 30 habitaciones.



Dimensión mínima de ventilación

Según el artículo 19, las dimensiones mínimas de ventilación serán de 2,20 m por lado, medido entre las caras de los parámetros que definen el pozo.



Ductos

Según el Artículo 41, las edificaciones deberán contar con un sistema de recolección y almacenamiento de basura o material residual, para la disposición de los desperdicios. Considerando como dimensiones mínimas: ancho 0,50 m largo 0,50 m.

67

Figura 67. Requisitos mínimos para clasificación de hospedaje. Elaboración propia.

CONDICIONES

GENERALES DE DISEÑO

Dentro del proyecto arquitectónico se tomarán en cuenta la siguiente normativa a mencionar: Norma A 010, Norma A120 y A 130



Requisitos de iluminación

Según el artículo 47, todos los ambientes de las edificaciones contarán con iluminación natural o artificial necesaria para el uso por sus ocupantes.



Estacionamientos.

Según el artículo 66, las dimensiones mínima de estacionamiento para uso comercial será:
Tres o mas estacionamientos continuos: 2.50 x 5 m



Rampas y accesos.

Según la normativa A130, artículo 9, el ancho libre mínimo de una rampa será de 90cm y sus descansos será de 1.20 m de medida de profundidad.

Sistema de evacuación

Según la normativa A130 se establece que la distancia máxima desde el punto mas critico al sistema de evacuación será de 60 m con rociadores y 45 sin rociadores.



Dimensiones de vanos

Según el artículo 35, los anchos mínimos de los vanos en que se instalaran las puertas serán de:
Vivienda ingreso principal : 0.90 m
Vivienda habitaciones: 0.80 m
Vivienda baños: 0.70 m



Puertas de evacuación

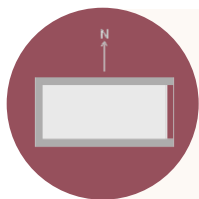
Según la normativa A130 – Artículo 05. Se establece que las puertas de evacuación pueden ser variadas, dependiendo de su participación en el sistema de evacuación, clasificándose en: puertas , puerta corta humos y puerta cortafuego con barra antipánico.



6.5 CRITERIOS BIOCLIMÁTICOS

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

Ica presenta en la zona costera un clima cálido y sin lluvias con temperatura promedio de 23°C. Sin embargo, en la zona desértica presenta un clima templado cálido. La mayor intensidad de los vientos se encuentra en la dirección nor-oeste.



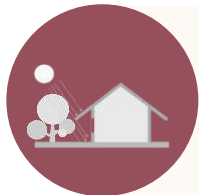
Orientación

Orientación de la edificación norte- sur como defensa de la radiación solar y para el mejor aprovechamiento de la poca velocidad del viento.



Sistema de climatización pasiva

Se recomienda utilizar sistemas de climatización pasiva, aprovechando la inercia térmica de los materiales de concreto.



Arborización

Se recomienda utilizar arborización como parte de protección solar y sombra para evitar los vientos Paracas.

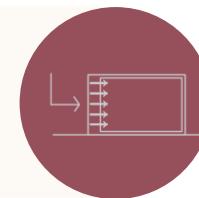
Protección solar

Se recomienda usar sistema de protección solar (pérgolas) que permitan el ingreso de luz, ventilación y sombra.



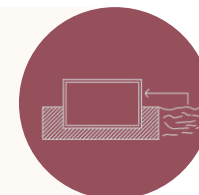
Materialidad

Se recomienda utilizar materiales con inercia térmica con el fin de captar el calor durante el día para aprovecharlo durante la noche.



Masas de agua

Se recomienda el uso de masas de agua para lograr un cambio de temperatura.



6.7 PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

PROGRAMACIÓN PRELIMINAR				
HOTEL ENOTURÍSTICO VIVENCIAL EN EL DISTRITO DE PARACAS				
AMBIENTES	UNIDADES	ÁREA (M2)	SUBTOTAL	
			ÁREA TECHADA (M2)	ÁREA SIN TECHAR (M2)
SÓTANO			465.8	
SERVICIOS GENERALES			245.8	
CISTERNA CONSUMO DOMÉSTICO	1	51.8	51.8	
GRUPO ELECTRÓGENO	1	91	91	
SUBESTACIÓN ELÉCTRICA	1	103	103	
BODEGA			220	
ZONA DE AÑEJAMIENTO	1	220	220	
PRIMER NIVEL			1886.7	8602.67
ALAMEDA Y PATIO INTERIOR				7996.37
COMERCIO VITIVINICOLA			215	
STAND (3,4,5)	3	18.5	55.5	
STAND 2	1	19.5	19.5	
STAND 1	1	23.5	23.5	
SSHH MUJER Y HOMBRE	2	9	18	
SSHH FAMILIAR	1	4.5	4.5	
VESTÍBULOS	1	94	94	
SPA			325.15	
RECEPCION	1	13.5	13.5	
SALAS DE ESTAR	1	77.5	77.5	
KITCHENETE	1	18	18	
VINOTERAPIA	1	15	15	
SAUNA SECO	2	18	36	
SAUNA SECO	2	16.3	32.6	
SAUNA SECO	1	15.5	15.5	
SILLS MASAJEADORAS	1	50	50	
LAVANDERIA	1	6.4	6.4	
VESTIDORES + SSHH	1	5	5	
DEPOSITO	1	5.5	5.5	
CUARTO DE MONTANTE	1	5	5	

68

Figura 68. Programación del proyecto arquitectónico - 1. Elaboración propia.

SSHH MUJER	1	8	8	
SSHH HOMBRE	1	9.5	9.5	
VESTIDOR DE MUJER	1	8.5	8.5	
VESTIDOR DE HOMBRE	1	10	10	
SSHH FAMILIAR	1	3.65	3.65	
LIMPIEZA	1	5.5	5.5	
SERVICIOS GENERALES			478.35	
SSHH MUJER Y HOMBRE	2	29	58	
CISTERNA DE AGUA CONTRA INCENDIO	1	54	54	
CUARTO DE BOMBAS	1	39	39	
CUARTO DE BASURA ORGÁNICA	1	13.4	13.4	
OFICIO	1	10.5	10.5	
CENTRAL DE CÓMPUTO	1	20	20	
RECEPCION	1	13	13	
TALLER DE MANTENIMIENTO	1	26	26	
OFICINA DE SEGURIDAD + SSHH	1	11	11	
SALA DE ESTAR PERSONAL	1	19.2	19.2	
DEPÓSITO 3	1	17.5	17.5	
DEPÓSITO 2	1	13.55	13.55	
DEPÓSITO 1	1	9.2	9.2	
PLANTA DE AGUAS RESIDUALES	1	174	174	
HOTEL			364	325
HABITACIÓ DISCAPACITADOS	1	63.5	63.5	
HALL DE INGESO	1	203.5	203.5	
RECEPCIÓN	1	14	14	
GUARDAMALETA	1	12.5	12.5	
SERVICIOS GENERALES HOTEL	1	70.5	70.5	
PISCINA	1			136
TERRAZA PISCINA	1			189
SUM			272.55	
VESTÍBULO	1	67	67	
SSHH MUJER Y HOMBRE	2	14.5	29	
SSHH FAMILIAR	1	3.65	3.65	
TÓPICO	1	11	11	

ALMACÉN	1	6	6	
KITCHENETE	1	12.4	12.4	
ESCENARIO	1	43	43	
ZONA DE BUTACAS	1	100.5	100.5	
BODEGA			508	
EXHIBICIÓN	1	162	162	
SSHH MUJER	1	8	8	
SSHH FAMILIAR	1	4.7	4.7	
SSHH HOMBRE	1	7.8	7.8	
ZONA DE EMBOTELLAMIENTO	1	75.5	75.5	
BODEGA-PROCESO DE VID	1	250	250	
RESTAURANT - BAR			274.5	44.3
RECEPCIÓN	1	9.5	9.5	
HALL DE INGRESO	1	23	23	
ZONA DE COMENSALES	1	93	93	
TERRAZA	1			44.3
COCINA	1	149	149	
SALA DE EVENTOS			515.85	237
SALA DE EVENTOS	1	248	248	
SSHH MUJER Y HOMBRE	1	13.15	13.15	
KITCHENETE	1	13	13	
DEPOSITO	1	4.7	4.7	
CUARTO DE NOVIA	1	15	15	
ZONA DE ALTAR	1	222	222	237
ESTACIONAMIENTOS			706	
ESTACIONAMIENTO DE AUTOS - HOTEL	26	15	390	
ESTACIONAMIENTO DE BICICLETAS	1	63	63	
ESTACIONAMIENTO DEL AUTOS - PERSONAL	2	15	30	
PATIO DE MANIOBRAS	1	223	223	
SEGUNDO NIVEL			1054.4	
HOTEL				
SALA DE REUNIONES	1	40.5	40.5	
GERENCIA	1	35.8	35.8	
DEPÓSITO	1	5.5	5.5	

Figura 70. Programación del proyecto arquitectónico - 3. Elaboración propia.

ARCHIVO	1	8.7	8.7	
SECRETARIA	1	16.5	16.5	
RECEPCIÓN	1	41.35	41.35	
OFICINAS	1	170	170	
SALA DE REUNIONES	1	17.5	17.5	
KITCHENETTE	1	17	17	
ARCHIVO	1	11.3	11.3	
SSHH MUJER Y HOMBRE	2	8.15	16.3	
SPA			358.85	
ESTÉTICA	1	59.5	59.5	
CUARTO DE MONTANTE	1	5	5	
SSHH MUJER	1	7.7	7.7	
LIMPIEZA	1	5	5	
SSHH HOMBRE	1	9.4	9.4	
DEPÓSITO	1	3.6	3.6	
VESTUARIO MUJER Y HOMBRE	2	10.3	20.6	
VINOTERAPIA	4	15.15	60.6	
VINOTERAPIA	2	17.8	35.6	
SAUNA SECO	1	27.1	27.1	
SAUNA SECO	1	19	19	
ZONA DE YOGA Y RELAJACIÓN	1	105.75	105.75	
SERVICIOS GENERALES			266.9	
ALMACÉN	1	5.5	5.5	
VESTÍBULO SERVICIO GENERAL	1	80.2	80.2	
LAVANDERÍA	1	64	64	
OFICINA LAVANDERÍA	1	12.3	12.3	
COMEDOR PERSONAL	1	46.9	46.9	
SSHH MUJER Y HOMBRE	2	29	58	
BODEGA			62	
ZONA DE ESTAR	1	62	62	
RESTAURANT - BAR			366.65	
COCINA	1	42	42	
ZONA DE COMENSALES	1	250	250	
SSHH MUJERES	1	14	14	

SSHH HOMBRE	1	13.3	13.3	
DEPÓSITO DE MANTELES	1	2.5	2.5	
ZONA DE COMENSALES TERRAZA	1	44.85	44.85	
TERCER NIVEL			2135.4	1035.5
HOTEL			1660	765
VESTÍBULO HOTEL	2	83.5	167	
SALA DE ESTAR	1	245.5	245.5	
SALA DE ESTAR 2	1	140	140	
HABITACIÓN MATRIMONIAL	6	61	366	
TERRAZA HABITACIONES MATRIMONIALES	1			317
HABITACIÓN DOBLE	5	58.5	292.5	
HABITACIÓN TRIPLE	1	69.5	69.5	
HABITACIÓN SUITE	1	210.5	210.5	
PUENTE PEATONAL	1	169	169	
TERRAZA HOTEL	1			448
GIMNASIO			475.4	270.5
ZONA DE COMENSALES	1	54	54	
KITCHENETTE-ATENCIÓN AL CLIENTE	1	28.8	28.8	
ESTAR GIMNASIO	1	90	90	
SPINNING	1	70.5	70.5	
ZONA DE MÁQUINAS	1	159.5	159.5	
CONTROL DE INGRESO	1	16.3	16.3	
ZONA DE PERSONAL GIMNASIO	1	15.3	15.3	
SSHH Y VESTUARIO MUJER Y HOMBRE	2	20.5	41	
TERRAZA GIMNASIO	1			270.5
CUARTO NIVEL			1339.5	474
HOTEL			1339.5	474
VESTÍBULO HOTEL	2	83.5	167	
HABITACIÓN MATRIMONIAL	7	61	427	
HABITACIÓN MATRIMONIAL PLUS	1	69	69	
ESTAR	1	117	117	
ESTAR 2	1	145	145	
TERRAZA HOTEL	1			332
HABITACIÓN PRINCIPAL	2	102	204	

TERRAZA HABITACIÓN MATRIMONIAL	1			142
HABITACIÓN SUITE	1	210.5	210.5	
QUINTO NIVEL			877.5	155
HOTEL			877.5	155
HABITACIÓN MATRIMONIAL	5	61	305	
HABITACIÓN MATRIMONIAL PLUS	1	69	69	
VESTÍBULO HOTEL	1	83.5	83.5	
HABITACIÓN PRINCIPAL	2	102	204	
TERRAZA HOTEL HABITACIÓN PRINCIPAL	1			155
ESTAR	1	216	216	
SUBTOTAL			7759.3	10267.17
30% CIRCULACIÓN Y MUROS			232.779	
TOTAL			7992.079	10267.17
TOTAL GENERAL				
ÁREA TECHADA				7992.08
ÁREA NO TECHADA				10267.17
AREA LIBRE				8602.67
ÁREA TOTAL DEL TERRENO				12217.70m2

73

Dentro de la programación arquitectónica podemos denotar que existe la presencia de patios interiores, jardines y terrazas en todo el proyecto ya que se busca una conexión entre el usuario y su entorno natural sin afectar la visual.

Asimismo se cuenta con servicios complementarios relacionados al enoturismo y el campo vitivinícola,

Figura 73. Programación del proyecto arquitectónico - 6. Elaboración propia.

6.6.1 ZONIFICACIÓN DEL PROYECTO

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

ACCESIBILIDAD

El acceso al proyecto se efectúa por la Carretera Panamericana Sur 242 km..

Se generará una vía de acceso vehicular en el interior del terreno, el cual dirigirá al usuario y proveedores a su destino.

Además, se plantea una bahía vehicular para la llegada y recojo de los huéspedes del hotel.

Leyenda

- Vía pública
- Acceso vehicular proveedores
- Acceso vehicular usuarios
- Acceso peatonal usuarios
- Acceso al viñedo

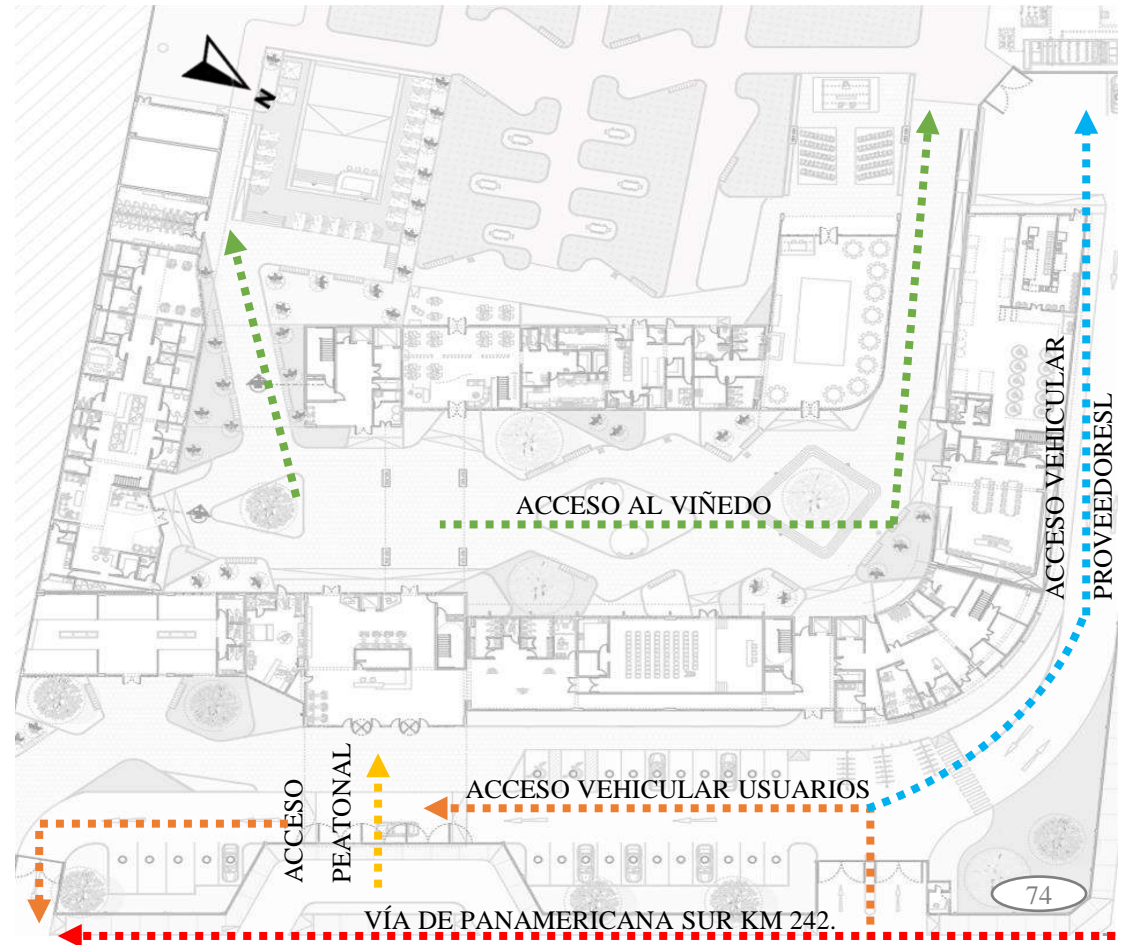
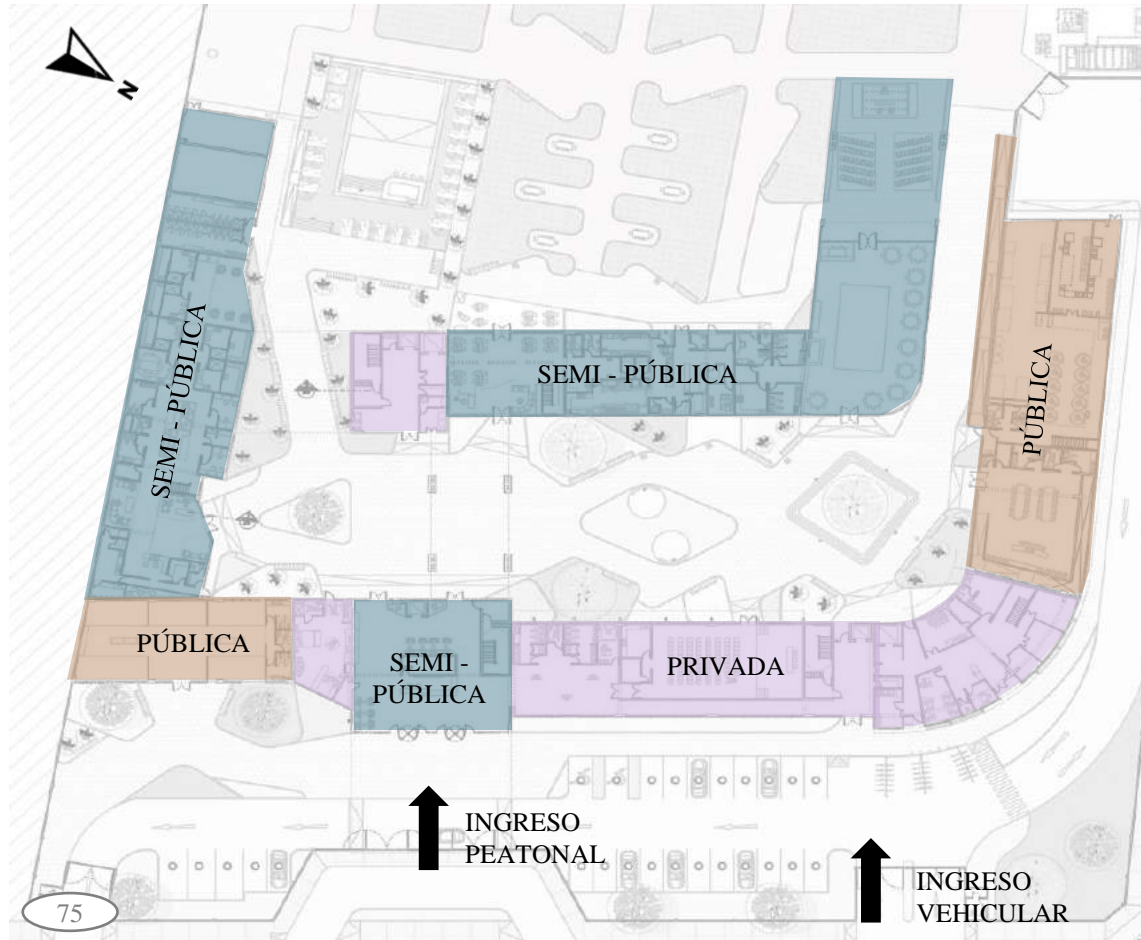


Figura 74. Esquema de accesos al proyecto. Elaboración propia.



CARÁCTER DE USO

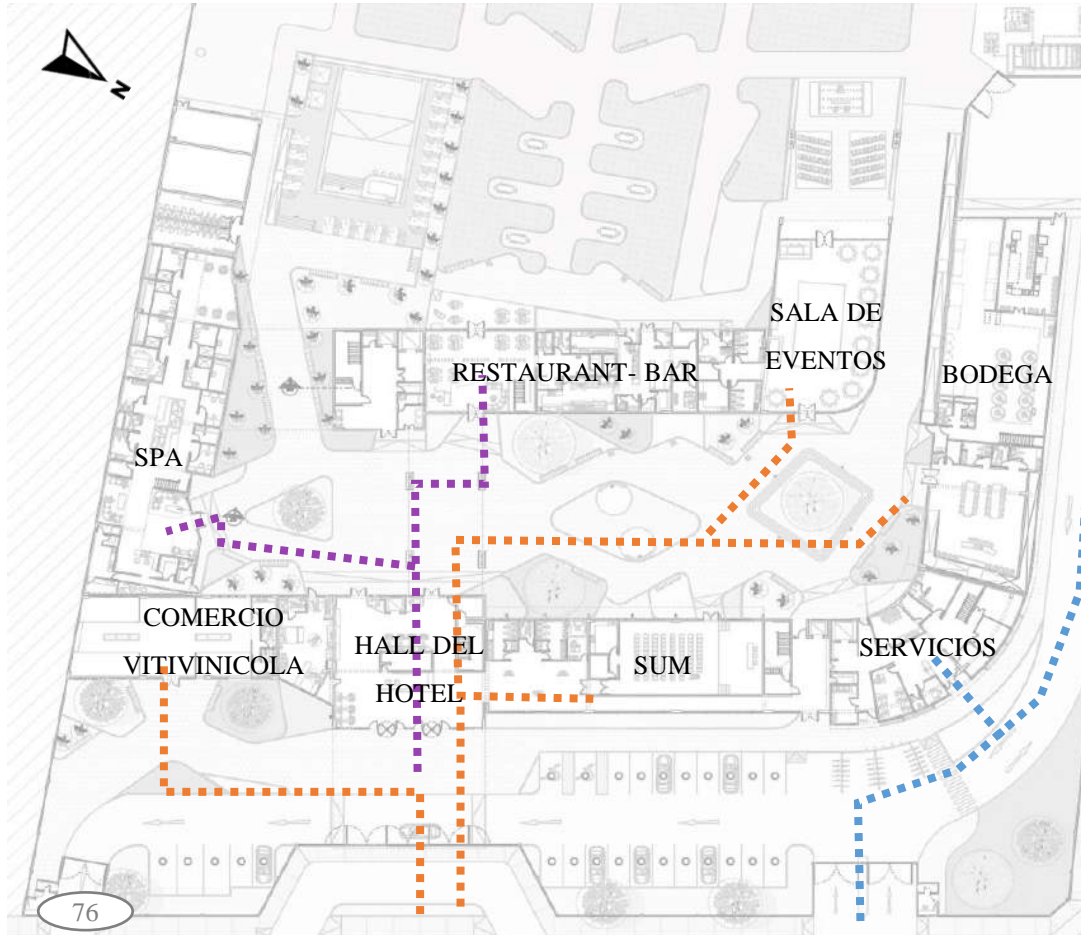
Dentro de la propuesta arquitectónica se planteo un eje transversal que divide el proyecto según su uso.

En este caso podemos denotar que la zona publica que esta dedicada exclusivamente a la zona enoturista. La segunda zona con carácter semipúblico, esta destinada principalmente a los servicios que ofrece el hotel y finalmente la zona privada de habitaciones.

Leyenda

- Zona pública
- Zona semi-pública
- Zona privada

Figura 75. Esquema según carácter de espacios. Elaboración propia.



TIPO DE USUARIO

Dentro del siguiente gráfico se puede identificar el recorrido de cada turista según los espacios que visita.

- T. de estancia: Zona habitaciones, SPA, Restaurant y Bodega.
- T. de paso: SUM, Bodega, Comercio vitivinícola, Restaurant y/o SPA siendo consumidor.
- P. de servicio: Dependiendo de su área el ingreso variara a todos los espacios del hotel, ingresando por la zona de servicios.

Leyenda

- T. de estancia
- T. de paso
- P. de servicio

Figura 76. Esquema de recorrido del usuario. Elaboración propia.

Posterior a la identificación de cada zona ya sea pública, semipública o privada, se diferencia los accesos a ellos.

Según el servicio que brinda cada espacio, se logra identificar 3 tipos de usuarios; tales como :

Turista de estancia, turista de paso y personal de servicio.

A continuación se diferenciara cada tipo de usuario según los espacios que visitan y tiempo de estadía.



Turista de estancia

También conocido como huésped, posee un flujo de circulación definido por un eje principal que lo dirige a los servicios que ofrece el hotel, tales como: Spa, gimnasio, sala de juegos y piscina. Su tiempo de estadía de forma prolongada.



Turista de paso

Son aquellos que serán usuarios del comercio vitivinícola, bodega, tour enoturístico y parte de los servicios complementarios mas no se quedaran como huésped en las habitaciones. Su estadía se considera corta ya que serán visitantes dentro del proyecto.



Personal de servicio

Son aquellos que formaran parte de los empleados del hotel, se encargaran del mantenimiento como también del cuidado de los ambientes y los servicios que ofrecen. Su acceso será privado mediante una entrada secundaria al espacio a laborar, como también su presencia será constante dentro del lugar ya que laboran en su interior.

ESQUEMA DE ZONIFICACIÓN

En el siguiente gráfico se aprecia los espacios que contiene el hotel; tales como: Spa, restaurant –bar, comercio vitivinícola, servicios generales, entre otros; que estarán conectados mediante un patio interior.

Leyenda	
	Comercio vitivinícola
	Hotel
	Servicios generales
	Bodega
	Sala de eventos
	Restaurant – Bar
	SPA
	Gimnasio
	SUM

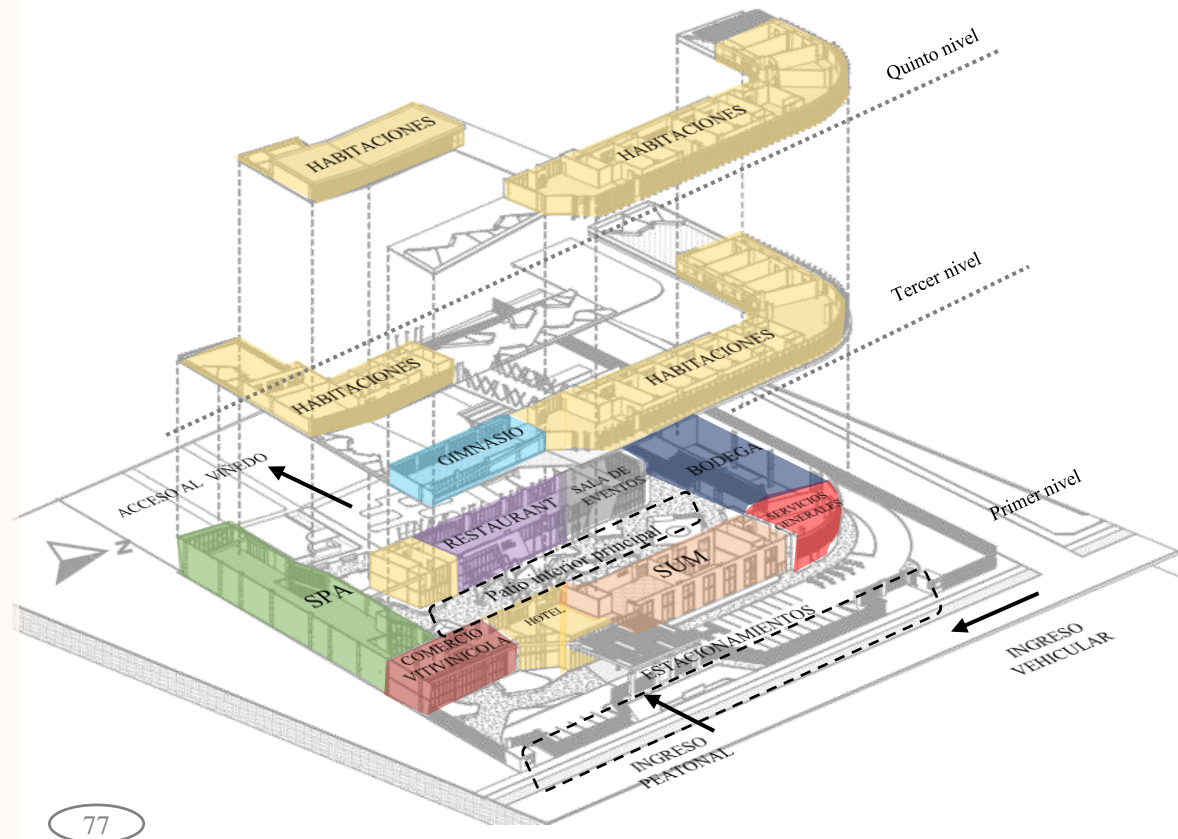


Figura 77. Axonometría del Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas. Elaboración propia.

A continuación se podrá denotar en vista corte los diversos espacios caracterizados por sus espacios de doble altura y gran amplitud espacial.

Leyenda	
	Comercio vitivinícola
	Hotel
	Servicios generales
	Bodega
	Sala de eventos
	Restaurant – Bar
	SPA
	Gimnasio
	SUM
	Administración

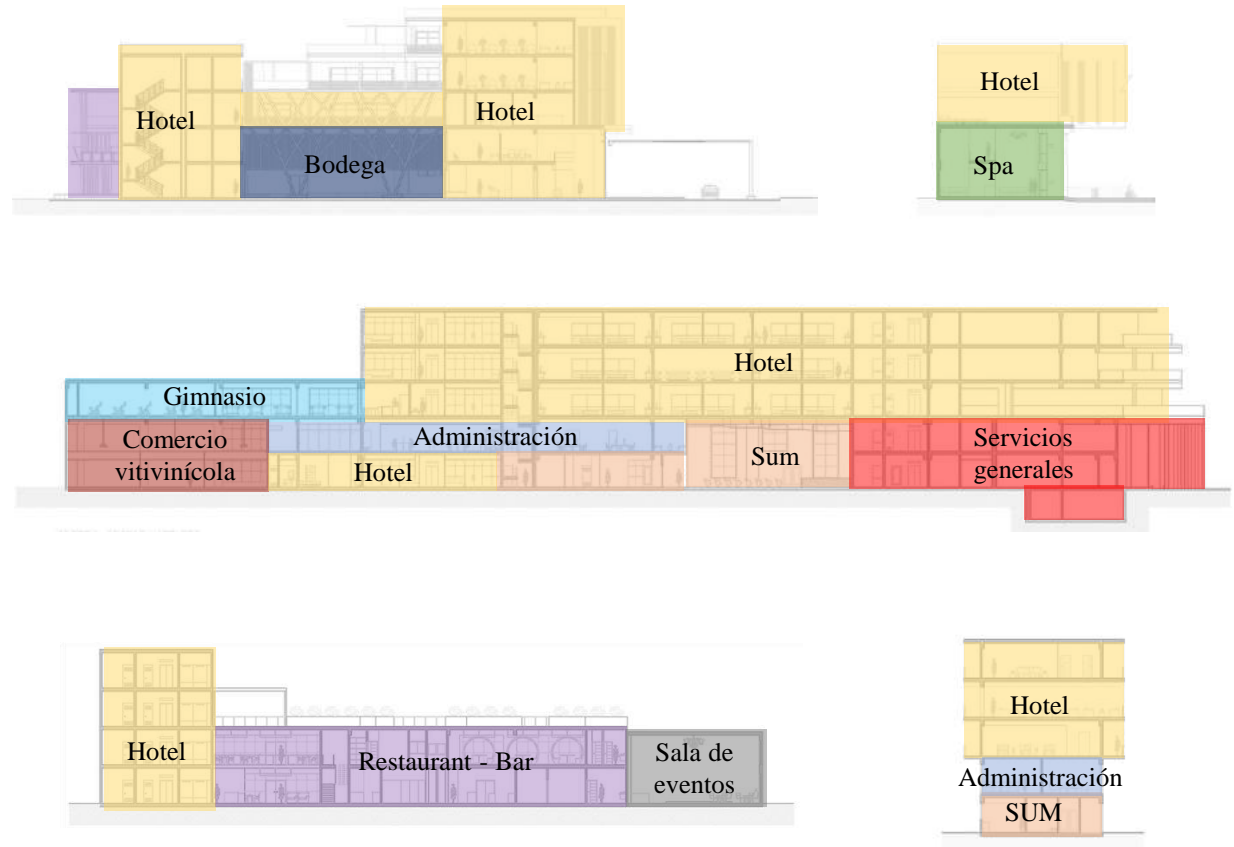


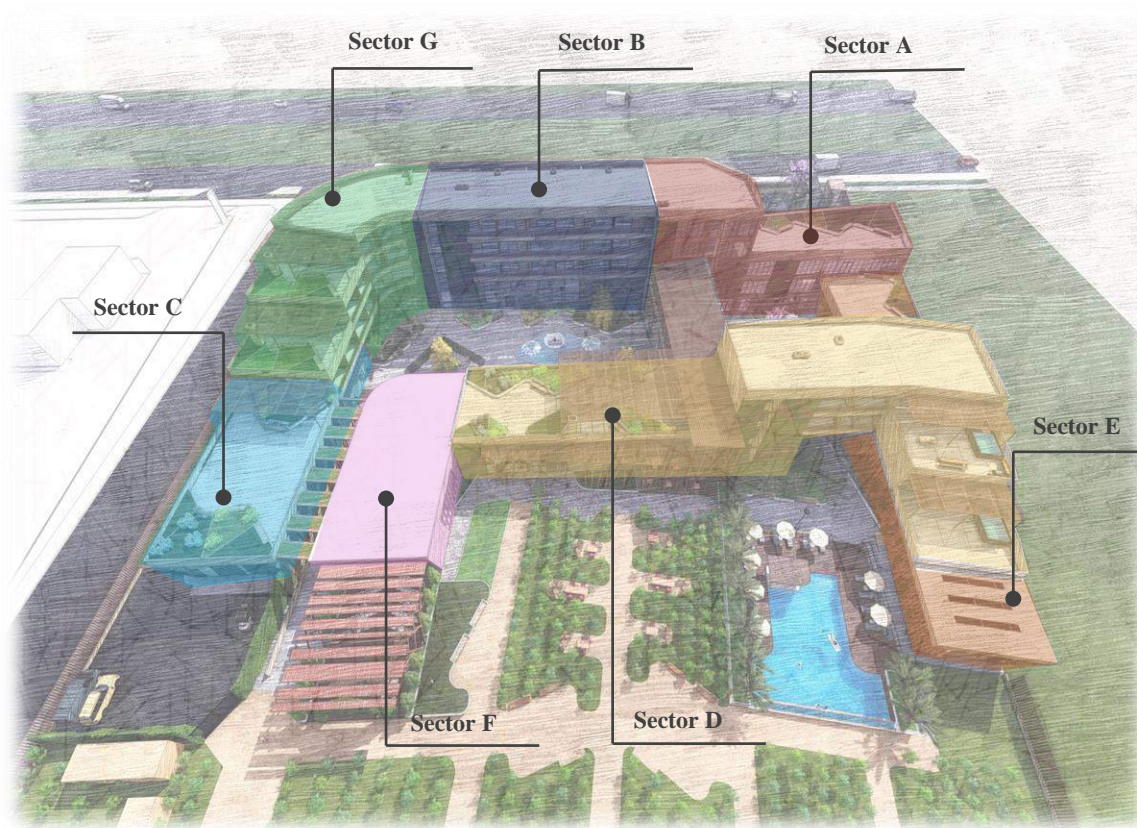
Figura 78. Cortes generales del proyecto. Elaboración propia.

6.6.2 SECTORIZACIÓN DEL PROYECTO

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

ESQUEMA DE SECTORIZACIÓN

En el siguiente grafico podemos denotar la sectorización del hotel enoturístico, el cual se divide según uso y ubicación dentro del proyecto



Leyenda

- Sector A – Comercio vitivinícola
- Sector B – Hotel
- Sector C - Bodega
- Sector D – Restaurant / Hotel
- Sector E - SPA
- Sector F – Sala de eventos / Boda
- Sector G – Servicios generales
/ Hotel

79

Figura 79. Zonificación general del proyecto. Elaboración propia.

A

Dicho sector engloba la zona del comercio vitivinícola, hotel – zona publica , gimnasio y terrazas.

B

Dicho sector engloba la zona del comercio vitivinícola, hotel – zona publica , gimnasio y terrazas.

C

Dicho sector engloba la zona de producción desde la recepción de la vid hasta el proceso final de embotellado y despacho de producto.

D

Dicho sector se encuentra habilitado en el 1er y 2do nivel, el cual tiene vista al viñedo como también terrazas en el exterior.

Dicho sector se encuentra habilitado en el 1er y 2do nivel, el cual tiene vista al viñedo en uno de sus extremos.

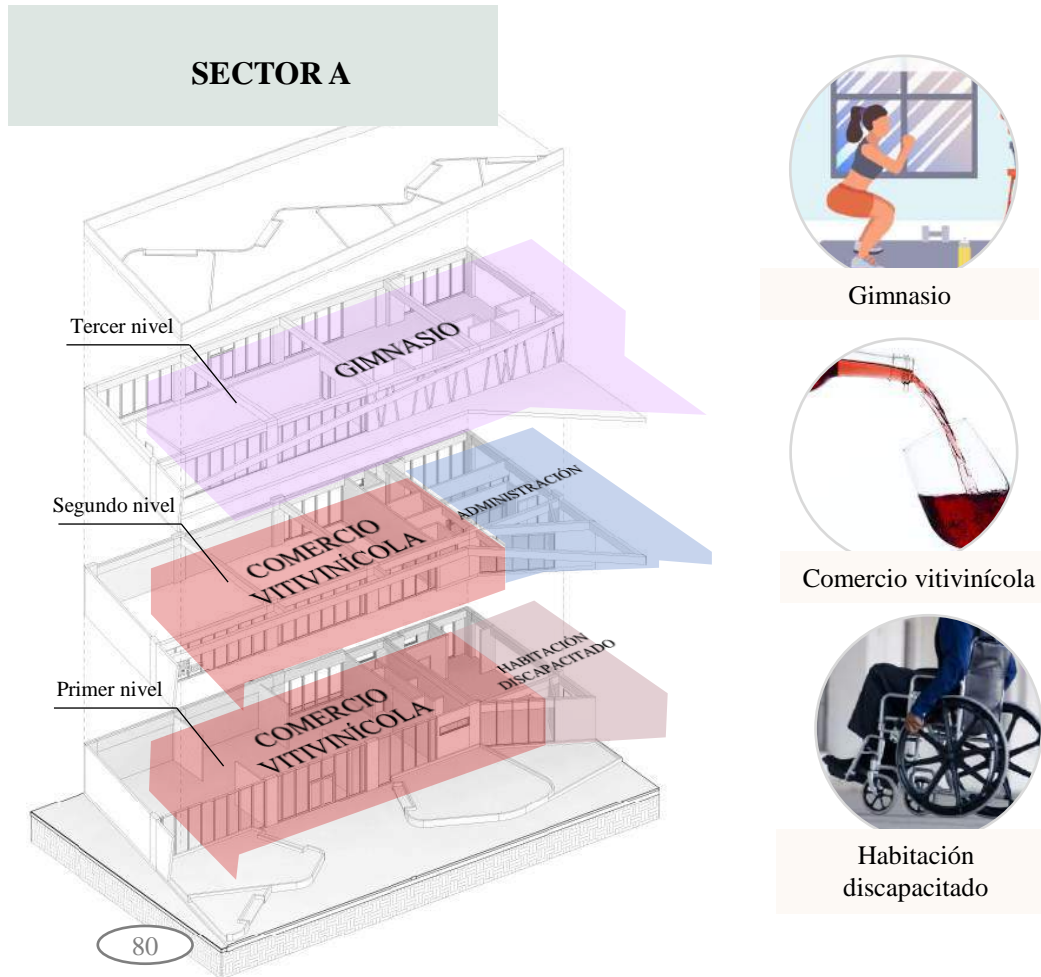
E

Dicho sector se encuentra en el 1er nivel anexo al viñedo y zona de boda. Se considera como un espacio libre por su variedad de usos.

F

Dicho sector engloba el ingreso del persona, seguridad, lavandería , comedor del personal y todas aquellas áreas de servicio del hotel.

G



En el sector A, podemos encontrar el comercio vitivinícola en el extremo izquierdo del proyecto, espacio en el cual se desarrollaran actividades de cata de vinos y degustación gastronómica de la zona. Al lado derecho se encuentra la habitación para discapacitado, el cual tendrá barras de seguridad y servicios higiénicos adaptados al uso del mismo.

En los niveles superiores se podrá encontrar parte de la zona administrativa del hotel, como también el gimnasio que posee una zona de área libre frente a este.

Leyenda

- Comercio vitivinícola
- Hotel
- Administración
- Gimnasio

Figura 80. Axonometría del sector A. Elaboración propia.

En cuanto a su verticalidad, podemos encontrar que el comercio vitivinícola posee una doble altura generando una sensación de amplitud espacial.

Como se denota en el gráfico inferior la habitación para discapacitado se encuentra anexo al hall del hotel, ya que se busco una ubicación estratégica del mismo para su fácil accesibilidad.



Dentro del sector A, se denota grandes ventanales que permiten la iluminación natural de dichos espacios arquitectónicos como también el uso de celosías en fachadas expuestas al sol buscando una iluminación natural indirecta.

Leyenda	
	Comercio vitivinícola
	Hotel
	Administración
	Gimnasio

Figura 81. Corte - fachada del Comercio Vitivinícola. Elaboración propia.

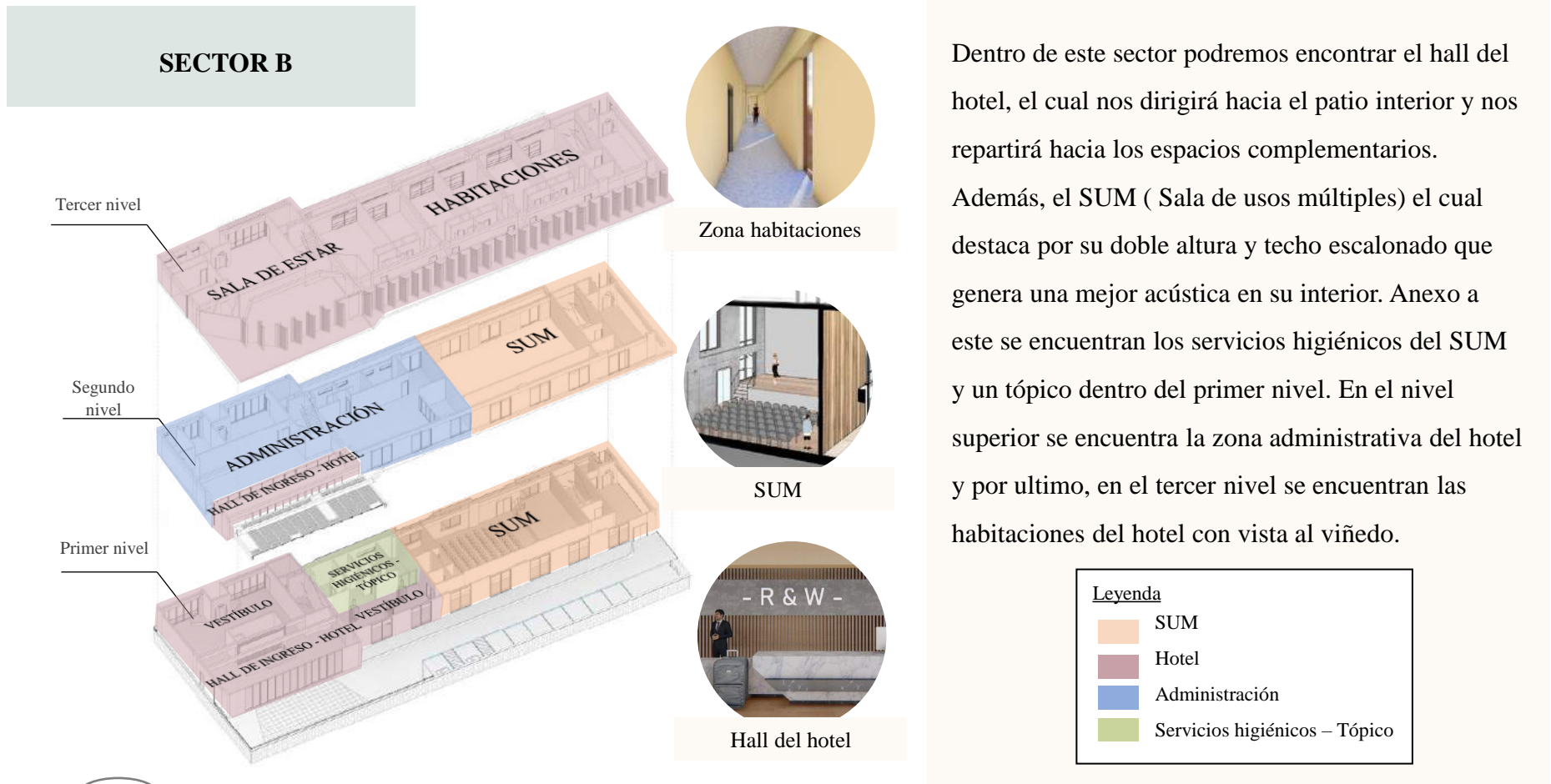
COMERCIO VITIVINICOLA



Según lo mencionado previamente el Wine corner o Comercio vitivinícola deberá ser una planta libre y versátil de gran amplitud vertical.

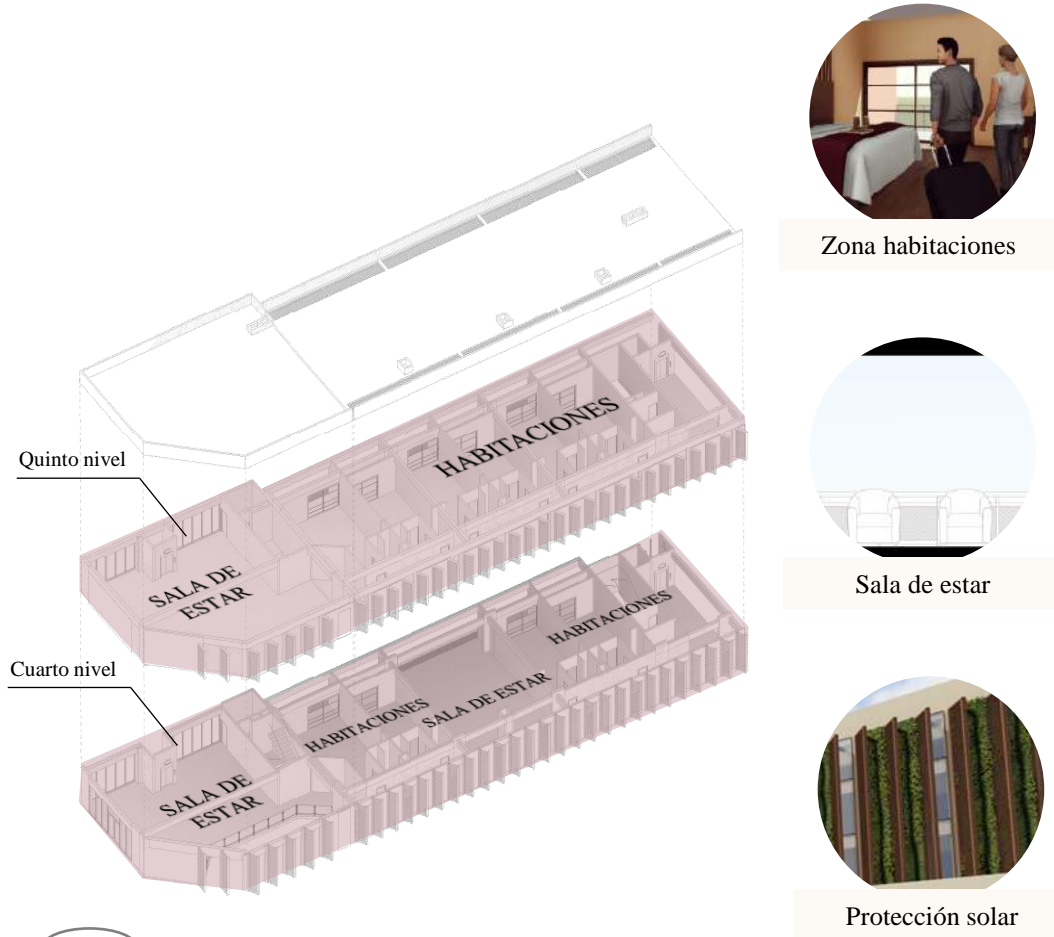
Dicho espacio esta dividido en stands de venta y servicios higiénicos, tanto para mujer y hombre. Estos stands de venta serán usados por los emprendedores de la zona para que promocionen su producto en base al comercio vitivinícola mejorando la economía del lugar.

Figura 82. Vista frontal del Comercio Vitivinícola. Elaboración propia.



Dentro de este sector podremos encontrar el hall del hotel, el cual nos dirigirá hacia el patio interior y nos repartirá hacia los espacios complementarios. Además, el SUM (Sala de usos múltiples) el cual destaca por su doble altura y techo escalonado que genera una mejor acústica en su interior. Anexo a este se encuentran los servicios higiénicos del SUM y un tópicos dentro del primer nivel. En el nivel superior se encuentra la zona administrativa del hotel y por ultimo, en el tercer nivel se encuentran las habitaciones del hotel con vista al viñedo.

Figura 83. Axonometría del sector B (1er al 3er nivel) Elaboración propia.



Con respecto a los niveles superiores del sector B, se puede encontrar la zona de habitaciones, la cual inicia desde el tercer nivel, definidas en habitaciones dobles y triples ; y en los superiores, habitaciones matrimoniales.

En las habitaciones dobles y triples se plantea baños independientes y con uso múltiple al mismo tiempo. En el cuarto nivel se plantea una sala de estar como espacio de encuentro y descanso de los huéspedes.

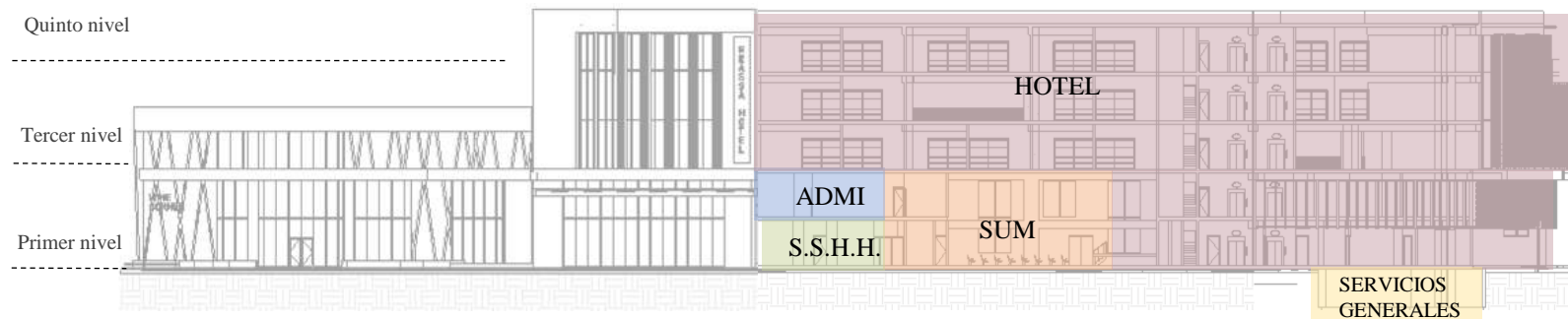
Cabe mencionar que la mayoría de las habitaciones tendrán vista al viñedo brindándole al usuario una experiencia única y de gran placer visual.

Leyenda

Hotel

Figura 84. Axonometría del sector B (4to al 5to nivel) Elaboración propia.

En cuanto a la verticalidad de dicho sector, podemos denotar que se presentan espacios de gran amplitud espacial y vertical. Como se aprecia en el grafico inferior, la zona del SUM esta anexo a los servicios y tópico ya que estos abastecerán a los usuarios del mismo. En el vestíbulo previo al ingreso del SUM, existe un mobiliario propio del proyecto que hace referencia a los vinos, tales como un módulo seriado de la botella de vino.



85

Finalmente en la fachada de todos los sectores mencionados se presenta el uso de celosías como parte de protección solar y generando un efecto lumínico en el interior del proyecto. Asimismo esos sectores tienen vista tanto hacia el exterior como interior del proyecto, el cual se relaciona mediante el uso de un patio interno principal.






Leyenda	
	SUM
	Hotel
	Administración
	Servicios higiénicos – Tópico
	Servicios generales

Figura 85. Corte- Fachada del Sector B. Elaboración propia.



86

Con respecto al sector A y B, funcionan en conjunto ya que componen el volumen principal del proyecto y se encuentran conectados por el eje central frente al patio interior y frontis del proyecto. En el corte isométrico se muestra como funciona dicho sector destacando su fluidez de circulación vertical y horizontal. Además, en todo el proyecto se utilizará los techos como terrazas a modo de estar, considerando así jardineras de concreto y el so de arbustos medianos, los cuales servirán también como barandas de seguridad.

Figura 86. Corte isométrico Sector A y B. Elaboración propia.

HALL DEL LOBBY



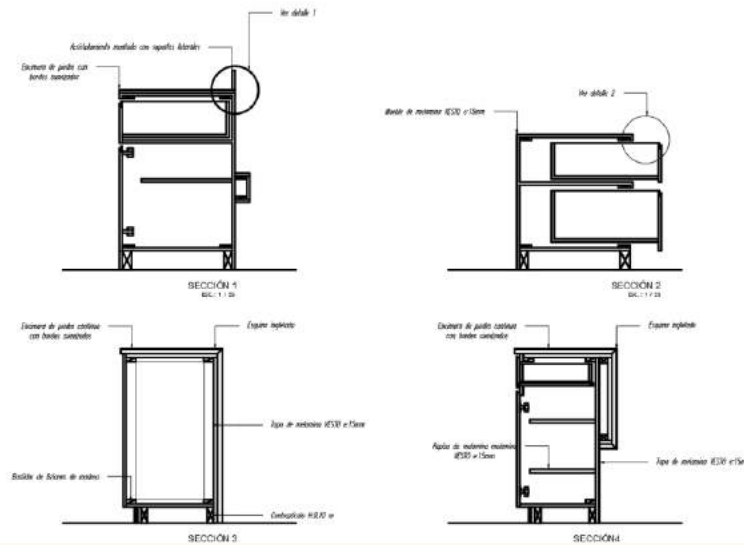
Dentro de este sector podremos encontrar el hall del lobby, el cual se caracteriza por su doble altura y de gran dimensión espacial.

Al ser la primera imagen del hotel deberá mostrar lujo en su interior lo cual se evidencia en la elección de sus acabados.

Mediante este espacio se accede al patio interior principal, el cual será el eje distribuidor hacia las zonas complementarias, tales como: Spa, restaurant y bodega.

Asimismo será el eje vertical repartidor de las habitaciones que encuentran dentro del proyecto.

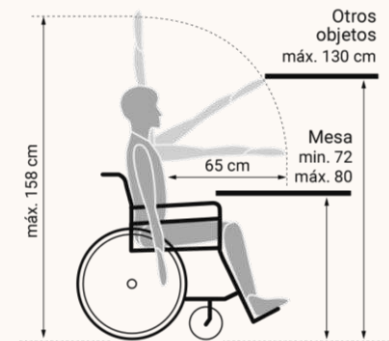
MOBILIARIO DE LOBBY



88

Se establece un mobiliario único para la zona de recepción, el cual buscara utilizar acabados de gama alta. Será de gran amplitud horizontal para la atención al cliente en recepción.

Dentro de su diseño se considero la mínima altura para atención de un discapacitado motor , determinando así 0.80 m como medida mínima.

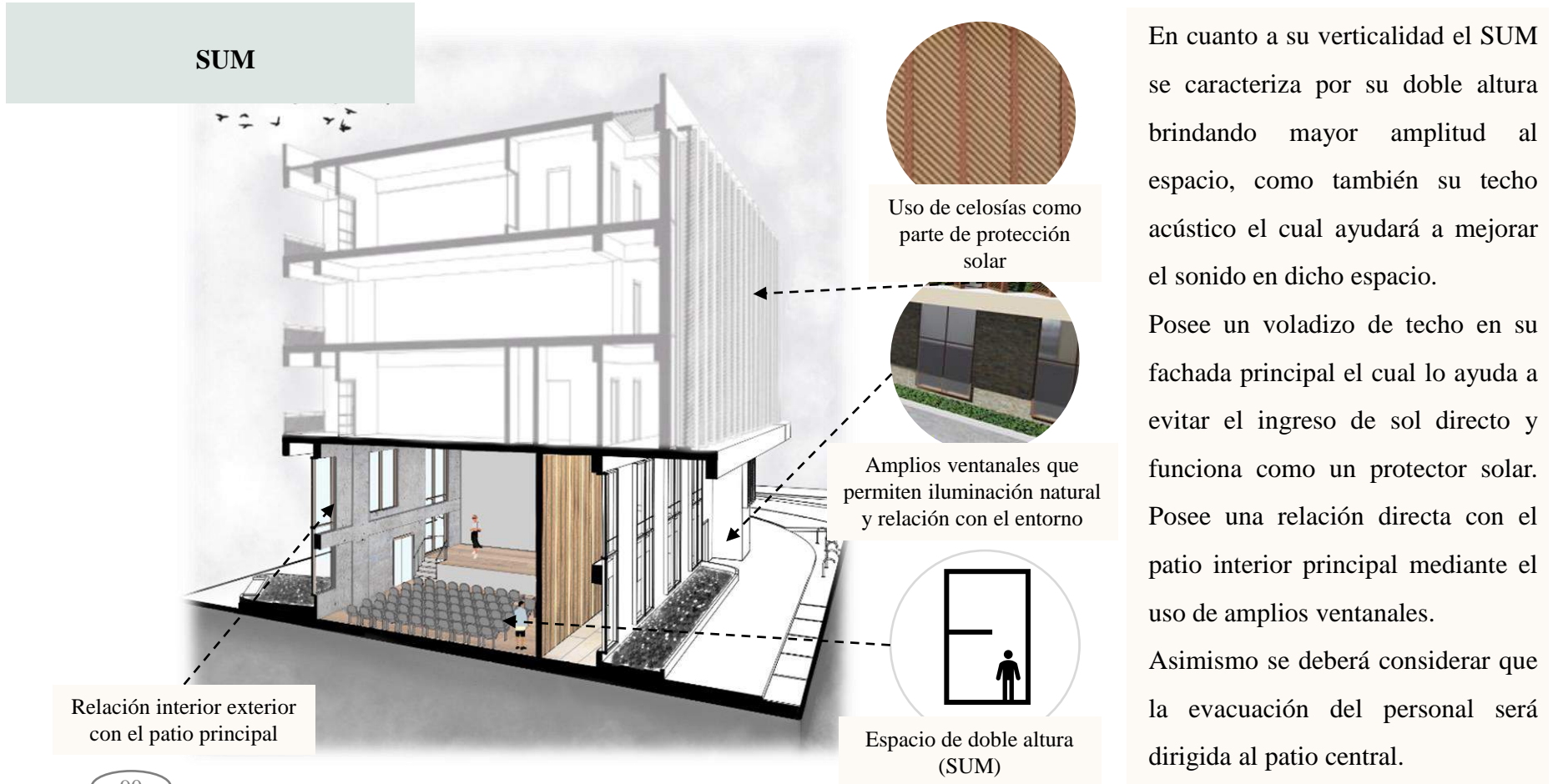


89

Entre sus acabados destaca la piedra laminada, dando sobriedad y elegancia al mueble mencionado.

Figura 88. Mobiliario propio del lobby. Elaboración propia.

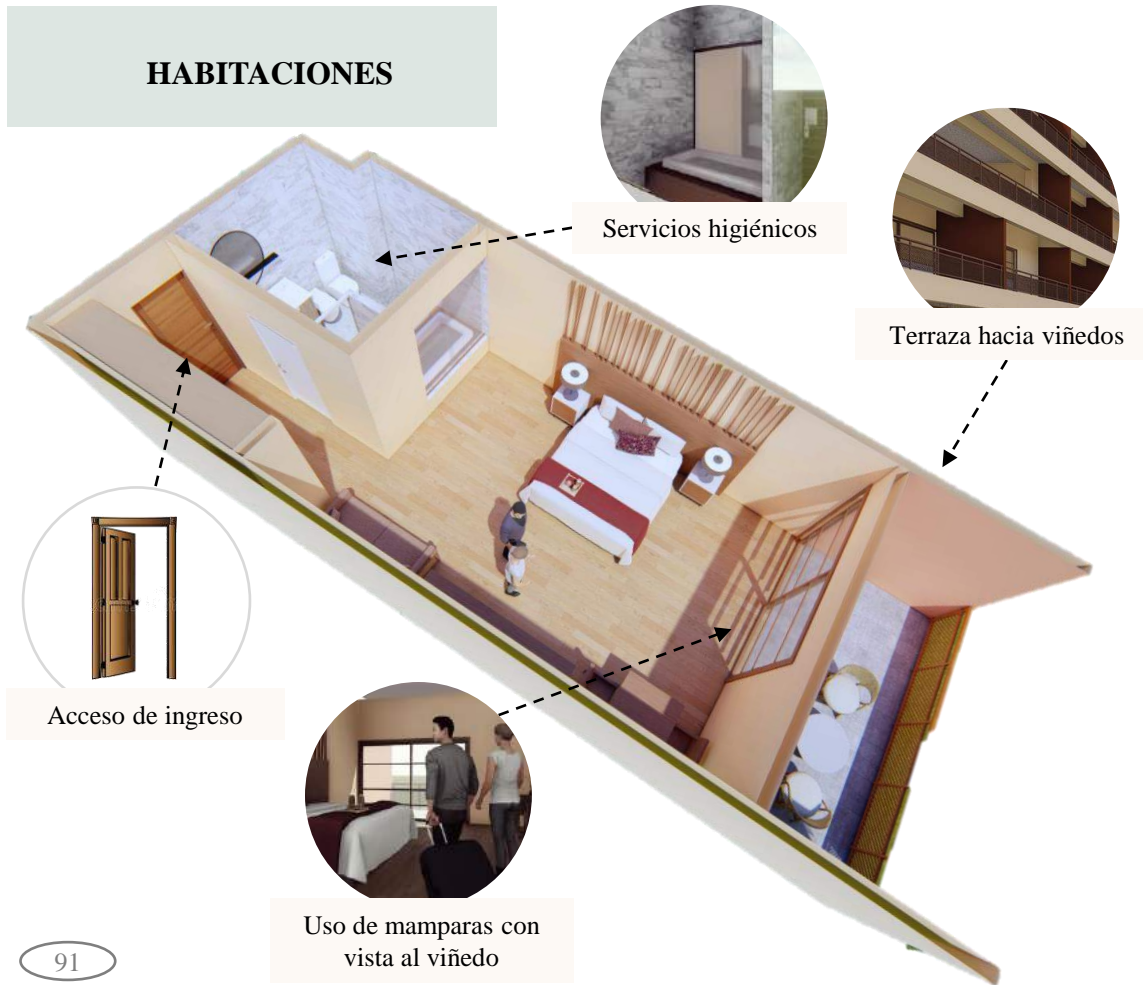
Figura 89. Criterios de persona con discapacidad motora. Recuperado de: <https://el-recetario.net/principios-de-diseno-y-ergonomia/>



90

Figura 90. Corte isométrico del SUM – Sala de usos múltiples. Elaboración propia.

HABITACIONES



Dentro de este sector podremos encontrar diversos tipos de habitación, tales como habitación matrimonial, habitación doble, habitación triple, habitación discapacitado y habitación suite.

En el caso de la habitación para discapacitado (01) contará con criterios específicos para su adaptabilidad y uso.

Tales como; servicios higiénicos con criterios de uso de un discapacitado según la Norma A.120 y ubicación estratégica en el primer nivel debido a su cercanía a los servicios complementarios, como también el uso de rampas a lo largo del proyecto.

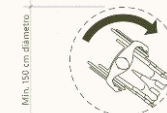
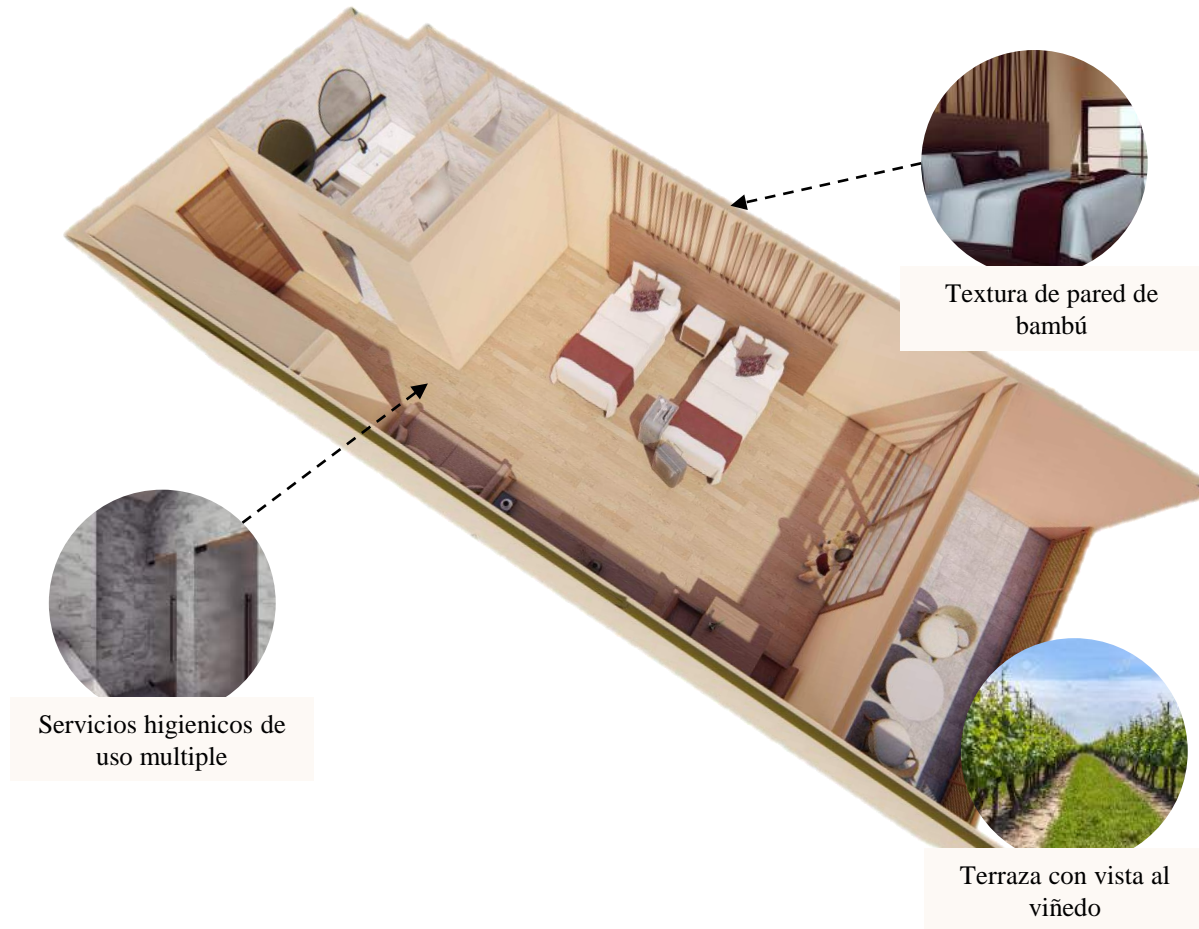


Figura 91. Corte isométrico de habitación



Estas habitaciones son diseñadas a partir de un módulo repetitivo que permite su continuidad y seriedad tanto vertical como horizontalmente ya que comparten el mismo ducto de ventilación de los servicios.

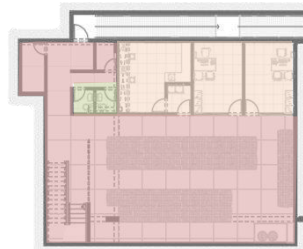
Asimismo, se busca la adaptabilidad del espacio mediante servicios higiénicos de uso múltiple permitiendo que más de un usuario utilicen los servicios sin visual.

Cabe resaltar que sus habitaciones serán con vista al viñedo y estas inician desde el tercer nivel hasta el quinto nivel.

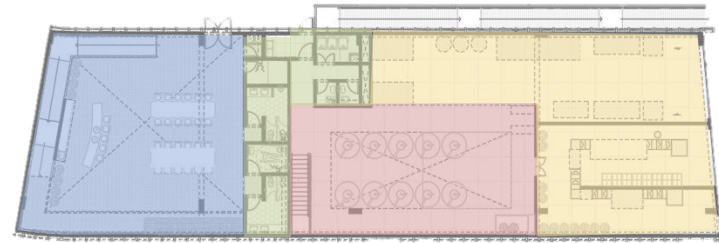
SECTOR C - BODEGA

Dentro del sector bodega se desarrolla todo el proceso de producción del vino, ya sea desde la recepción de la vid hasta la etapa final como el embotellamiento y despacho del producto.

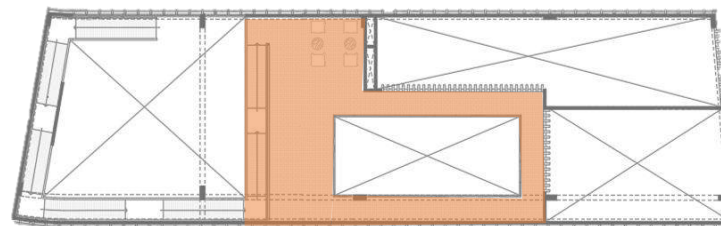
Este espacio estará conectado con el recorrido enoturístico que se realizará en la parte posterior del proyecto dentro de los viñedos.



Sector C – Sótano



Sector C – Primer nivel

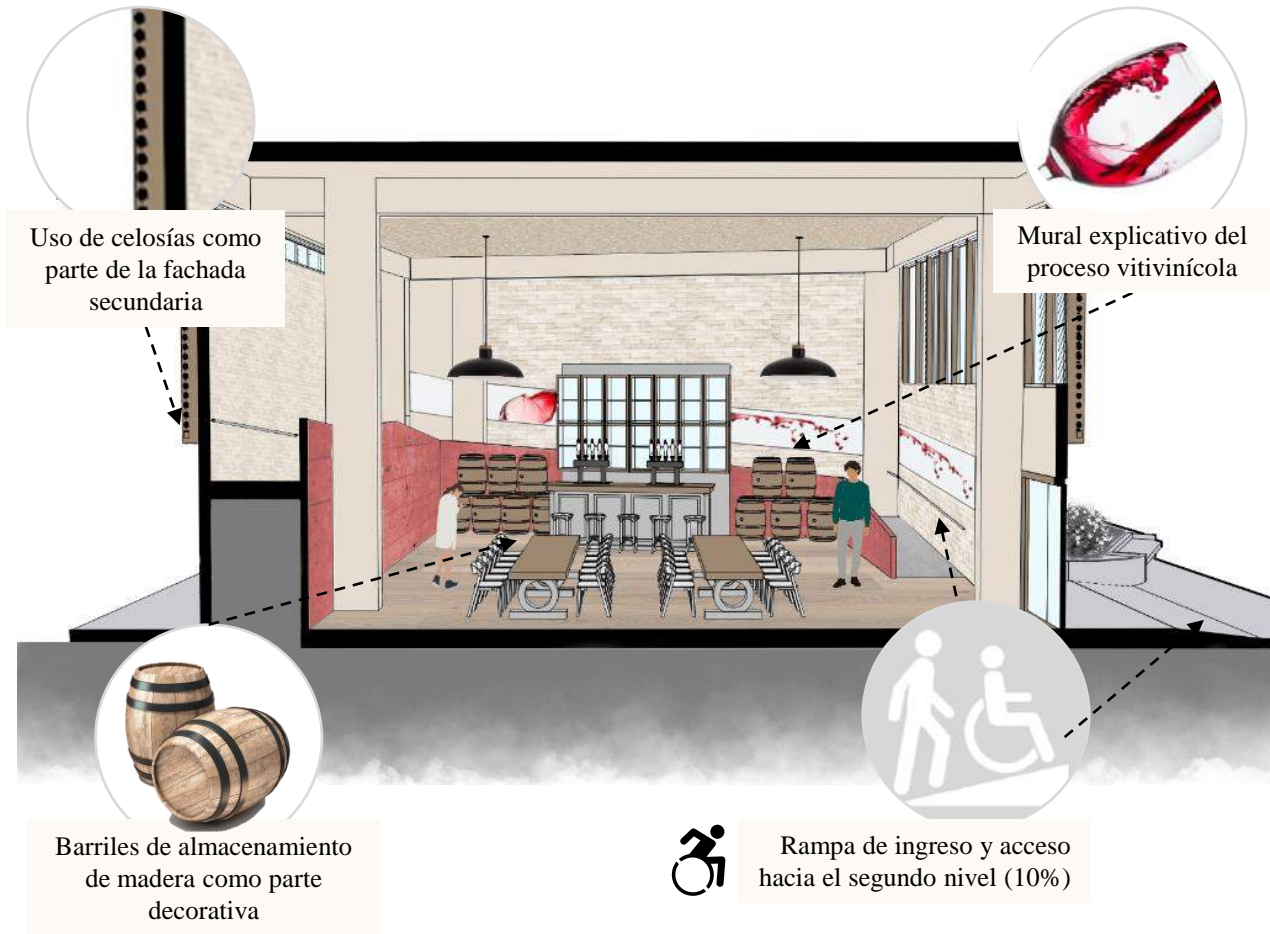


Sector C – Segundo nivel

Leyenda

- Zona de fermentación
- Área administrativa
- Zona de exhibición
- Servicios higiénicos
- Zona de embotellamiento
- Zona de pasarela

En el nivel sótano, se encuentran las oficinas administrativas de la bodega, el primer nivel será la zona de exhibición y cata de vinos apto para el público en general y en el último nivel será la pasarela – mirador en la cual el público podrá ver todo el proceso del vino.



En cuanto a su verticalidad, podemos denotar espacios de doble altura tanto para la zona de exhibición (de uso público) como también parte de producción (de uso privado) Asimismo, dicho espacio será accesible mediante el uso de rampas el cual mostrará mediante paneles explicativos el proceso vitivinícola de la bodega dando a conocer parte de la cultura vitivinícola. Cabe mencionar que se buscará resaltar este espacio mediante el uso de colores llamativos haciendo referencia al vino.

Figura 94. Corte isométrico de bodega de vinos.



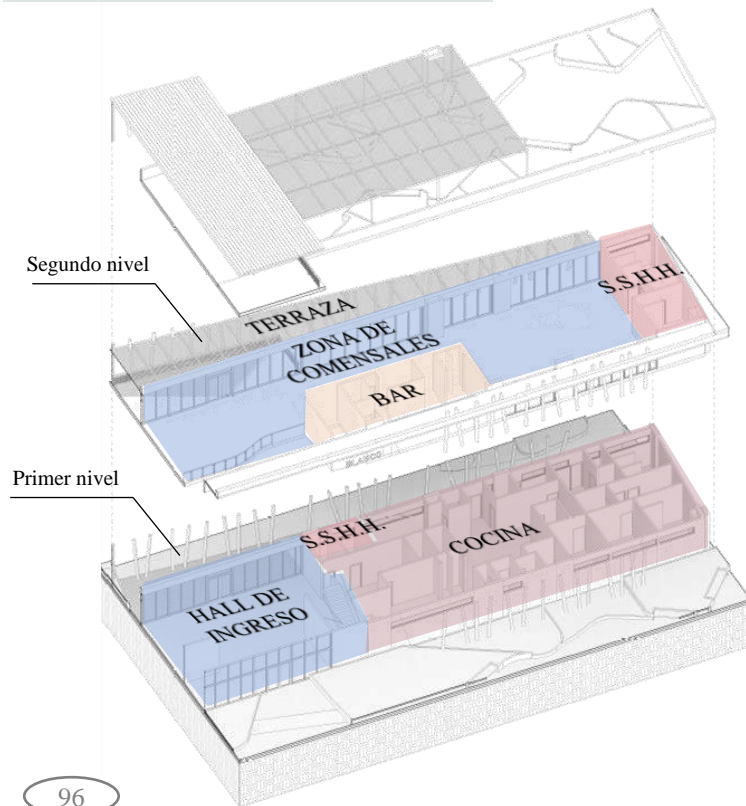
Como se aprecia en el grafico la bodega vitivinícola presenta una conexión interior-externo con el patio principal y la zona de viñedos.

En el nivel sótano, se encuentra la zona administrativa y laboratorio enológico. En el primer nivel, se encuentra la sala de exhibición y cata de vinos como también la zona de producción vitivinícola.

En el segundo nivel se encuentra la pasarela y/o mirador en el cual se podrá tener una vista aérea de todo el proceso vitivinícola.

Figura 95. Vista general de la bodega.

SECTOR E - RESTAURANT



Zona bar



Zona cocina



Zona comensales

Leyenda

- Zona bar
- Zona cocina
- Zona comensales
- Servicios higiénicos

Dentro de este sector podremos encontrar el restaurant – bar, el cual se accede mediante un patio interior ingresando desde el hall del lobby. Su hall de ingreso es doble altura y en su interior podemos encontrar la zona de comensales, la cual presenta una serie de módulos en forma de barril como mesa volviéndolo una experiencia única en dicho espacio. Cabe mencionar que se encuentra anexo a un ascensor de oficio para el delivery de diversos platos gastronómicos hacia la habitación. Además posee una terraza con vista al viñedo para aquellas personas que prefieren dicha visual.

Figura 96. Corte isométrico del restaurant

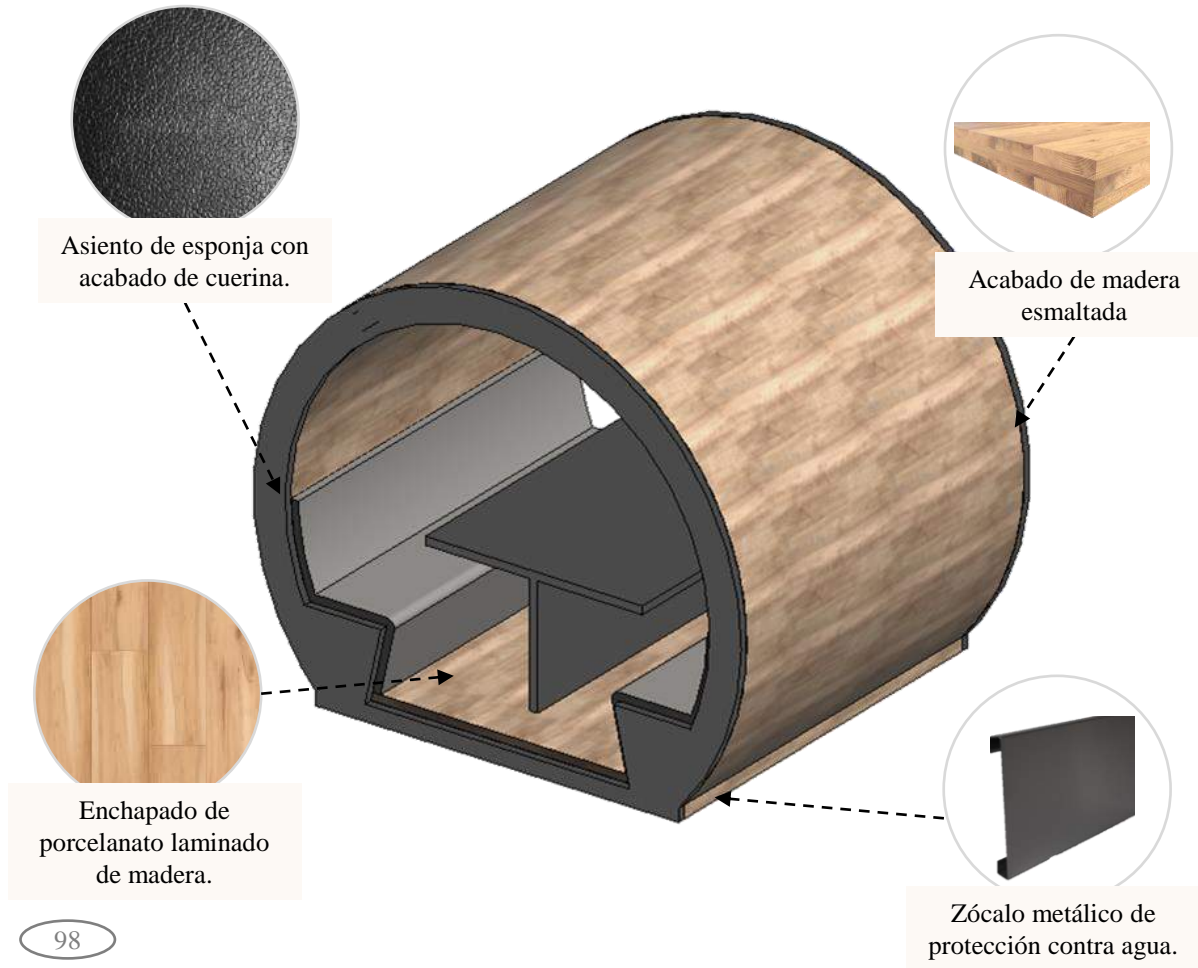


La zona de comensales y terraza se caracterizan por tener vista directa al viñedo, como también el uso predominante de la madera y el bambú en sus acabados.

Debido a su exposición y encontrarse en una zona exterior se considera un material rugoso como elección de piso.

Además, el ingreso del personal y recepción del material será por la zona trasera del mismo ya que también presenta cercanía a la zona de carga y descarga , como también de los viñedos.

Asimismo, se crea una extensión del mismo en el interior del viñedo brindándole una experiencia única al usuario.



Como detalle propio del proyecto se estableció un módulo de mesa en forma de barril haciendo referencia a los barriles de fermentación del vino.

De esta forma se presenta una experiencia más privada al usuario y haciendo analogía a la experiencia de sentirse dentro de un barril.

Se considera una estructura metálica como soporte, con una enchapado de madera laminada en su cobertura.

Como parte del asiento se considerará esponja con cubierta de cuerina negra adaptable a la forma del mismo barril.

Figura 98. Vista isométrica del mobiliario

VIÑEDOS – ZONA BODA

Como extensión de la zona de comensales ubicada en el restaurant, se podrán encontrar mesas en los interiores de los viñedos , los cuales funcionaran como espacio de estar y zona de degustación de piqueos y/o picnic.



Asimismo anexo al restaurant se encuentra la zona de sala de eventos, que posee servicios higiénicos, cuarto de novio y/o camerino, kitchenette y deposito. Como extensión de este espacio se plantea una plataforma cubierta de techo sol y sombra para el uso de ceremonias y bodas, la cual destaca por su visual directa al viñedo y vista al exterior.

Figura 99. Zona boda. Elaboración propia.

Figura 100. Interior de viñedos. Elaboración propia.



Como parte de una experiencia vivencial se brinda espacios especialmente diseñados para recorridos en el interior del viñedo, los cuales serán de gran utilizar para brindar una experiencia única al usuario.

Por lo tanto el camino hacia ellos poseerá techos sol y sombra que permitan el ingreso de la iluminación natural sin causar asoleamiento.

Asimismo se establecerán espacios de estar en el propio viñedo, los cuales ayudarán formaran parte del tour enoturístico, como también previo a su ingreso se establece un techo sol y sombra en el camino a este.







Figura 101. Vista hacia bodega. Elaboración propia.

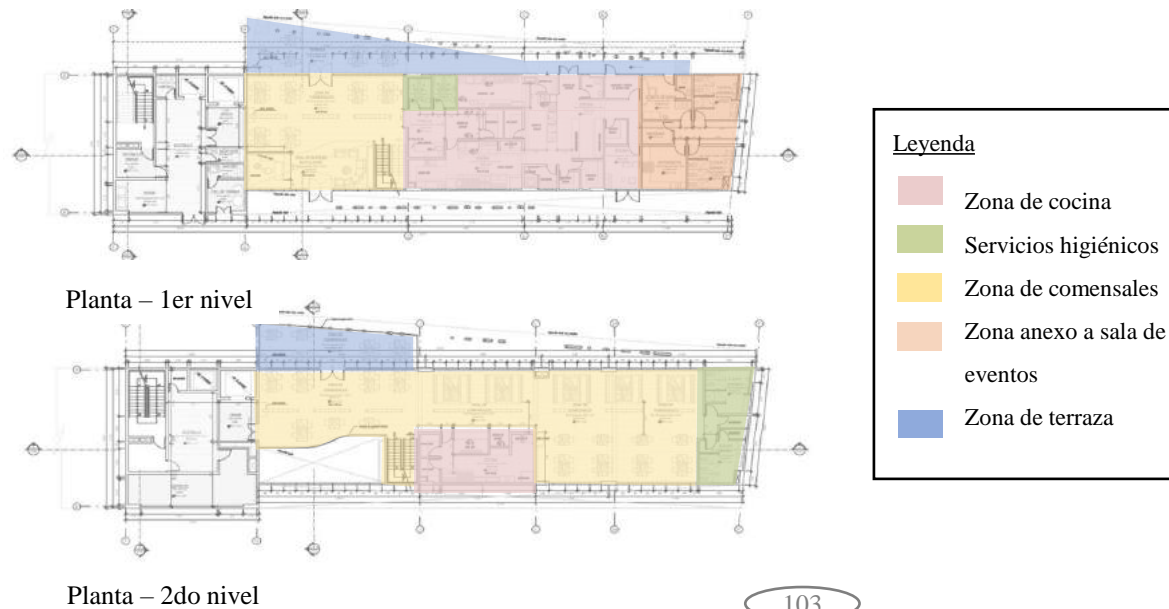
Figura 102. Interior del viñedo. Elaboración propia.

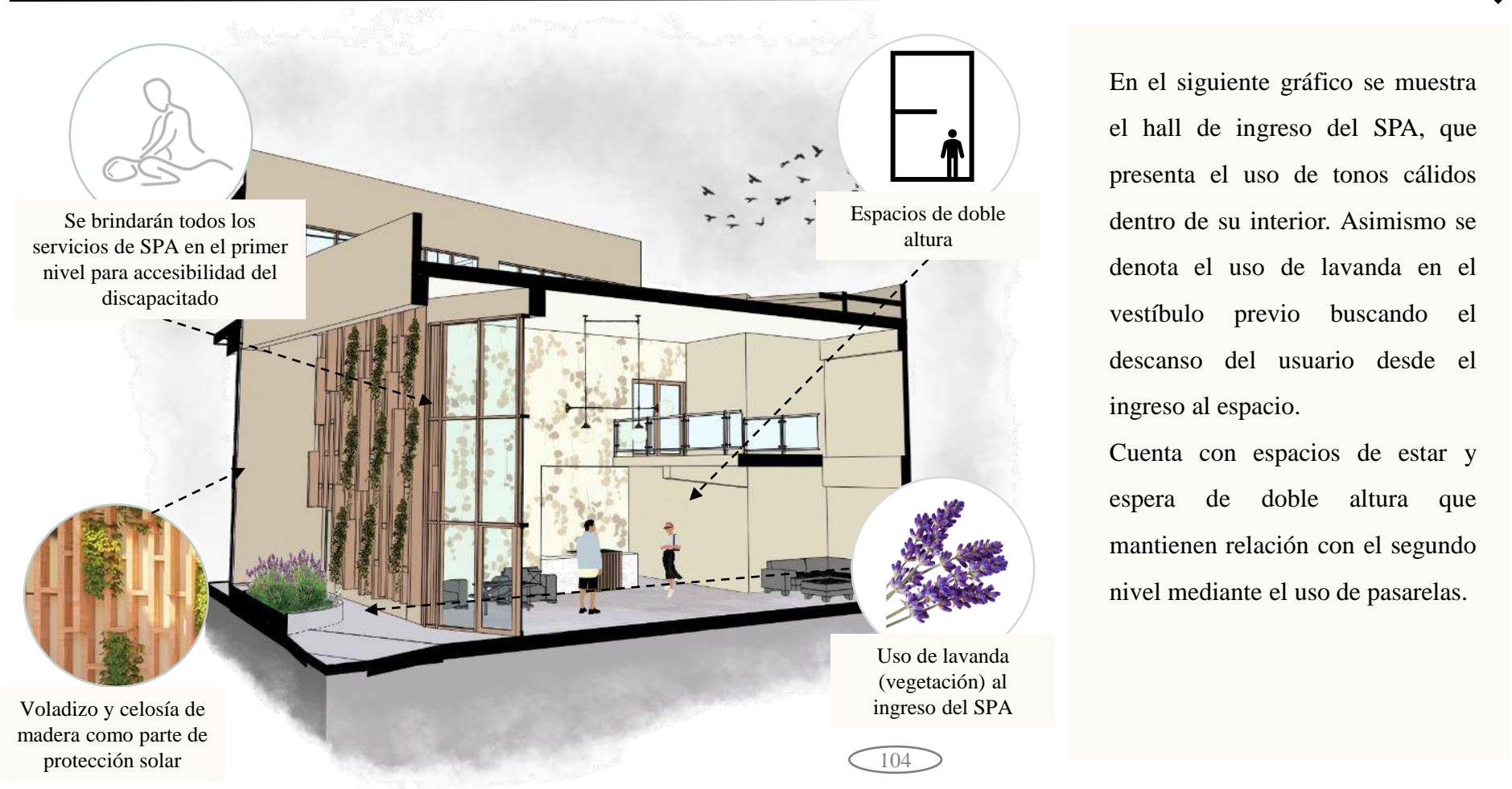
SECTOR E - SPA

En este sector podemos encontrar los servicios de: vino terapia, sillas masajeadoras, cuarto de sauna seco, servicios higiénicos, estética y zona de yoga con vista al viñedo; cuyo objetivo será el disfrute y el descanso del usuario buscando una experiencia única a través del placer sensorial.

Con respecto al placer sensorial, las características del proyecto fueron las siguientes:

-  Visual: Vista al viñedo
-  Oído: Cascada de agua previo al ingreso
-  Olfativo: Arbusto de lavanda previo al ingreso del SPA
-  Tacto: Servicios de vino terapia





En el siguiente gráfico se muestra el hall de ingreso del SPA, que presenta el uso de tonos cálidos dentro de su interior. Asimismo se denota el uso de lavanda en el vestíbulo previo buscando el descanso del usuario desde el ingreso al espacio.

Cuenta con espacios de estar y espera de doble altura que mantienen relación con el segundo nivel mediante el uso de pasarelas.

Figura 104. Corte isométrico del sector E.

6.6.3 ACONDICIONAMIENTO AMBIENTAL

Dentro de la propuesta arquitectónica se tomaron en cuenta los criterios climáticos del análisis definiendo así:

- Creación de espacios arquitectónicos en base a la orientación Norte- Sur.
- La creación de una planta de tratamiento de aguas residuales
- Protección solar con celosías verticales en la fachada y pérgolas de madera para generar sombra en los patios exteriores.
- Uso de masas de agua y arbolización para climatización pasiva.

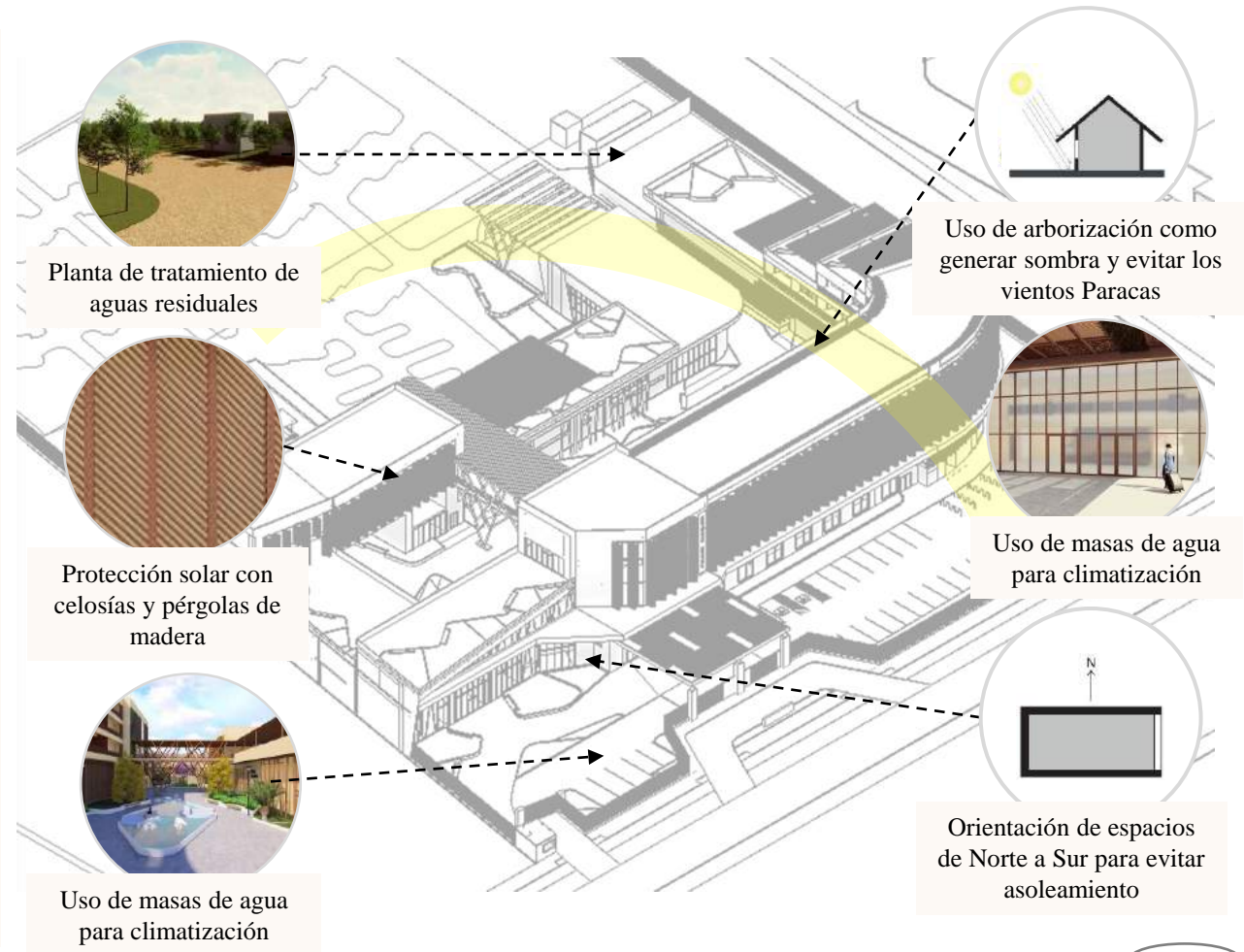
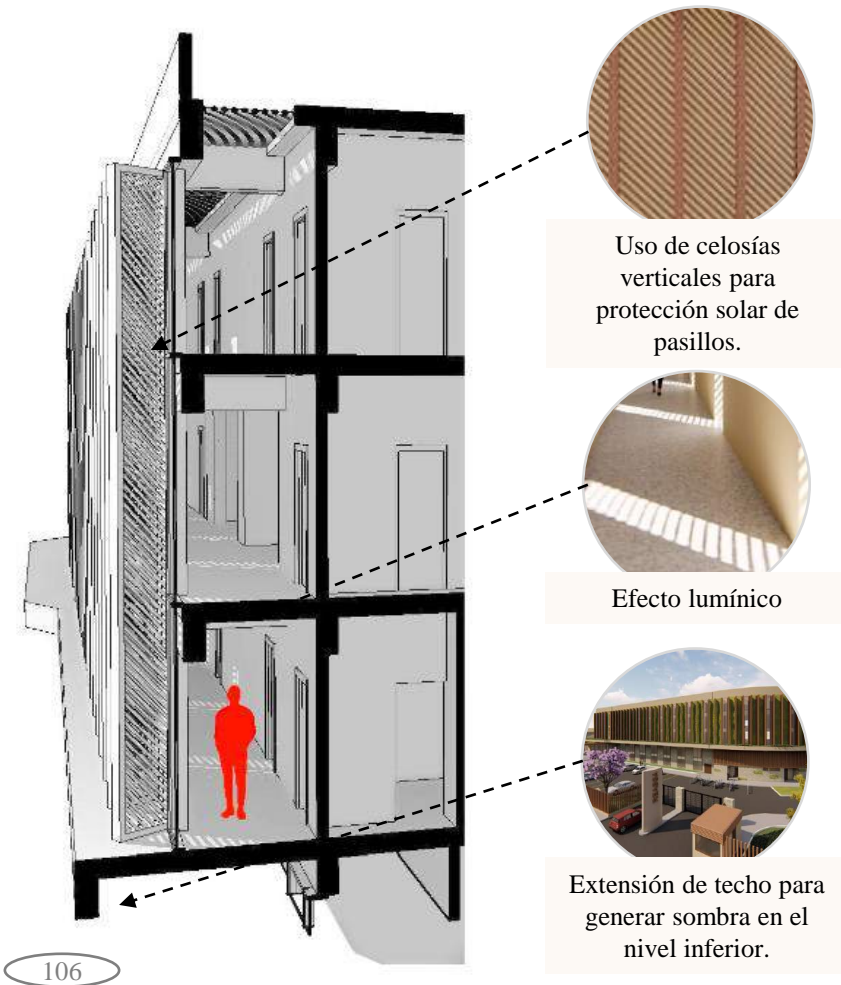


Figura 105. Vista general del proyecto. Elaboración propia.



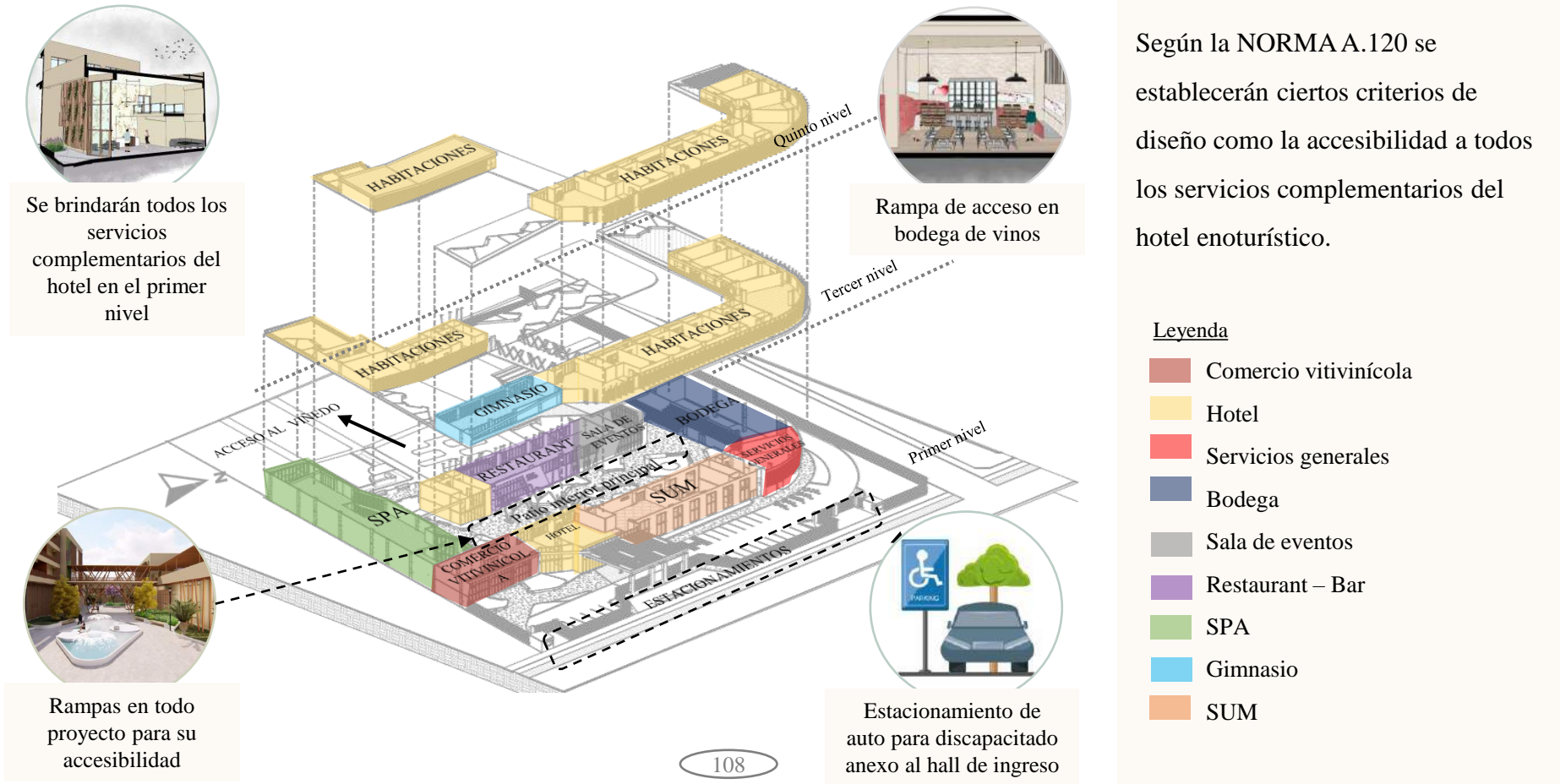
En la zona de las habitaciones se genera un efecto lumínico dentro del pasillo gracias a la protección solar en la fachada principal que permiten el ingreso de luz natural indirectamente.

Figura 106. Corte isométrico de protección solar – Fachada principal. Elaboración propia.

Figura 107. Vista interior del proyecto – Zona pasillo

6.6.4 ACCESIBILIDAD DISCAPACITADO






Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas



108

Figura 108. Accesibilidad de habitaciones para discapacitado. Elaboración propia.

En el siguiente grafico se puede apreciar el recorrido de una persona con discapacidad motora, denotando que es de vital importancia la ubicación de los servicios complementarios en el primer nivel para su fácil acceso, como también será necesario el uso de rampas ya que se presenta un desnivel de 0.15.

Leyenda	
	SUM
	Hotel
	Restaurant
	Sala de eventos - Boda
	Circulación vertical

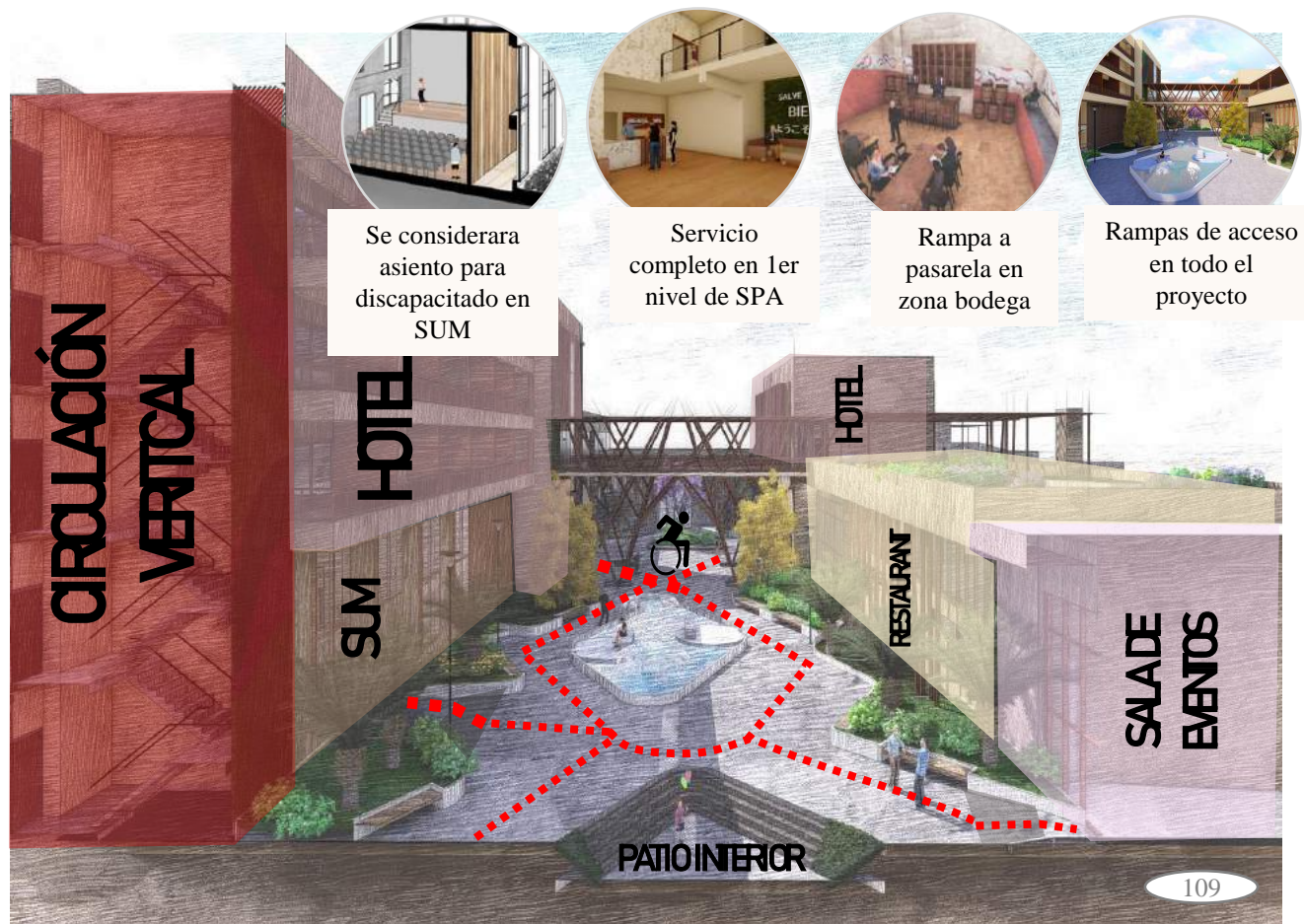


Figura 109. Corte isométrico del proyecto. Elaboración propia.

6.6.5 PAISAJISMO

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

PAISAJISMO

La propuesta permite la integración de los bloques del proyecto, por medio de patios de transición.

Debido a que la región de Ica no posee una gran cantidad de recursos hídricos, se decidió emplear vegetación propia del lugar con el propósito de reducir la cantidad de riego y poder soportar las altas temperaturas de la zona.

En cuanto al regadío de la vegetación se plantea un tratamiento de aguas residuales como un flujo constante de agua tratada, reduciendo el uso de agua potable.

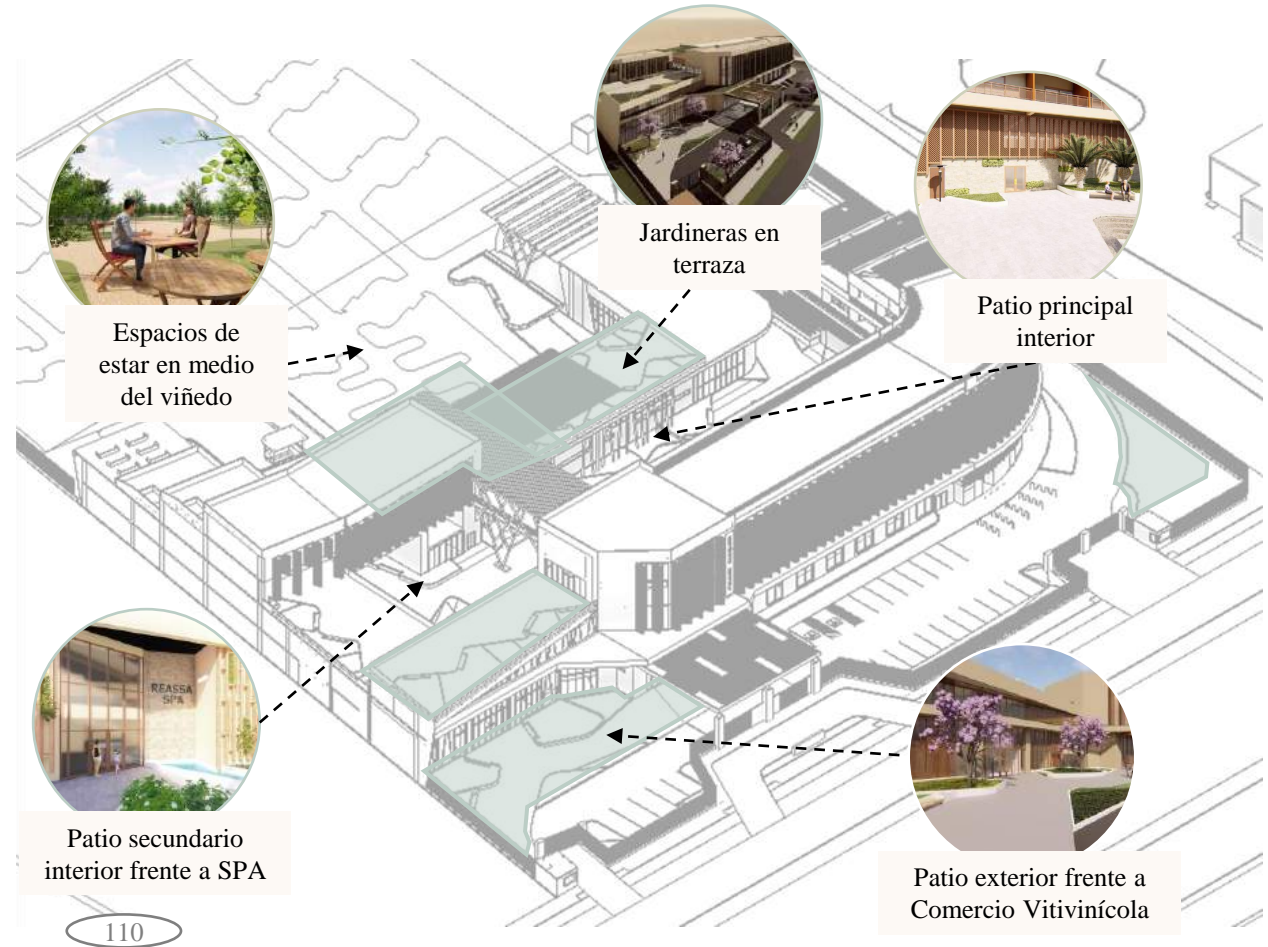


Figura 110. Vista general del proyecto

Leyenda de arbolización



Lavanda

Ventaja: No necesita de mucha agua y es ideal para terrenos secos y arcillosos.



Vid

Ventajas: Se utiliza comercialmente para el consumo de uvas frescas y elaboración del vino



Caléndula

Ventajas: Atraen mariposas y son fantásticas para crear bordes de vegetación



Jacaranda

Ventajas: Tolerancia a la salinidad



Palo verde

Ventajas: Usado para cercos vivos; mejoramiento de suelo



Palmera botella.

Ventajas: De crecimiento rápido y uso ornamental.

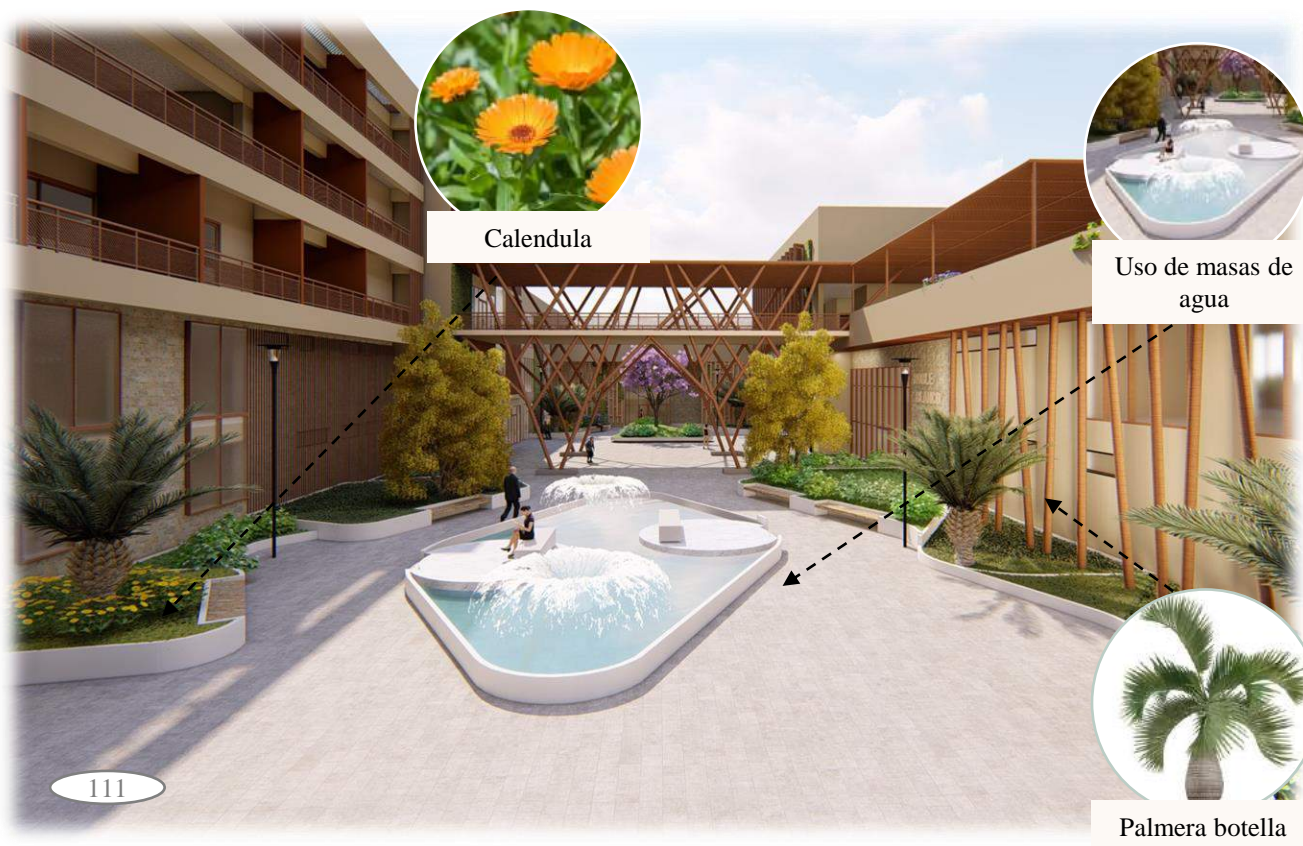


Figura 111. Corte isométrico del proyecto. Elaboración propia.

6.6.6 ESPECIALIDADES

ESTRUCTURAS

El sistema estructural propuesto es aporricado a base de placas y vigas.

Capacidad portante promedio de Ica: 15 TN/m².

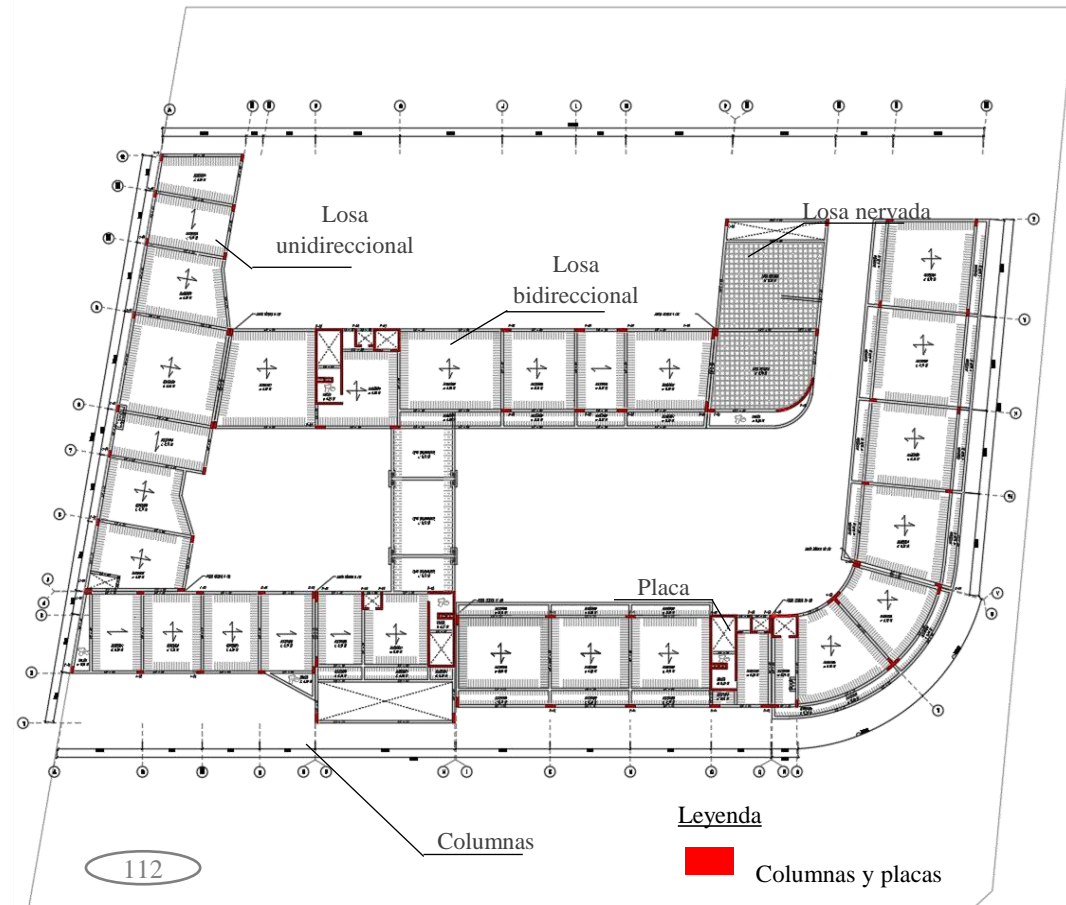
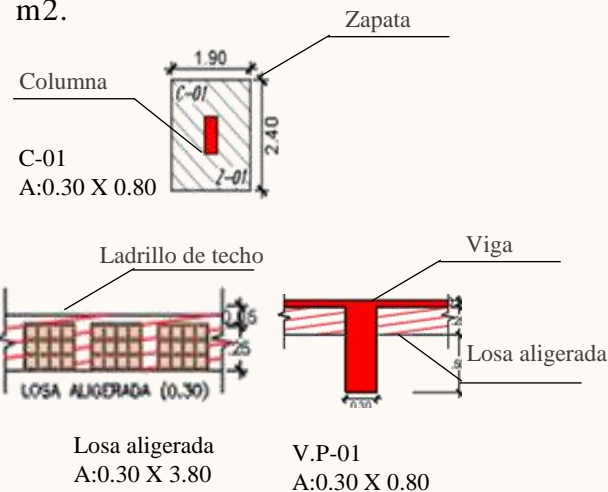
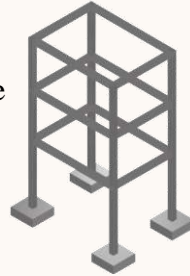


Figura 112. Plano de techo – Primer nivel. Elaboración propia.

INSTALACIONES SANITARIAS

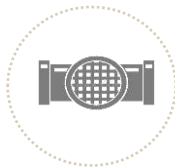
Red de agua fría
Y agua caliente



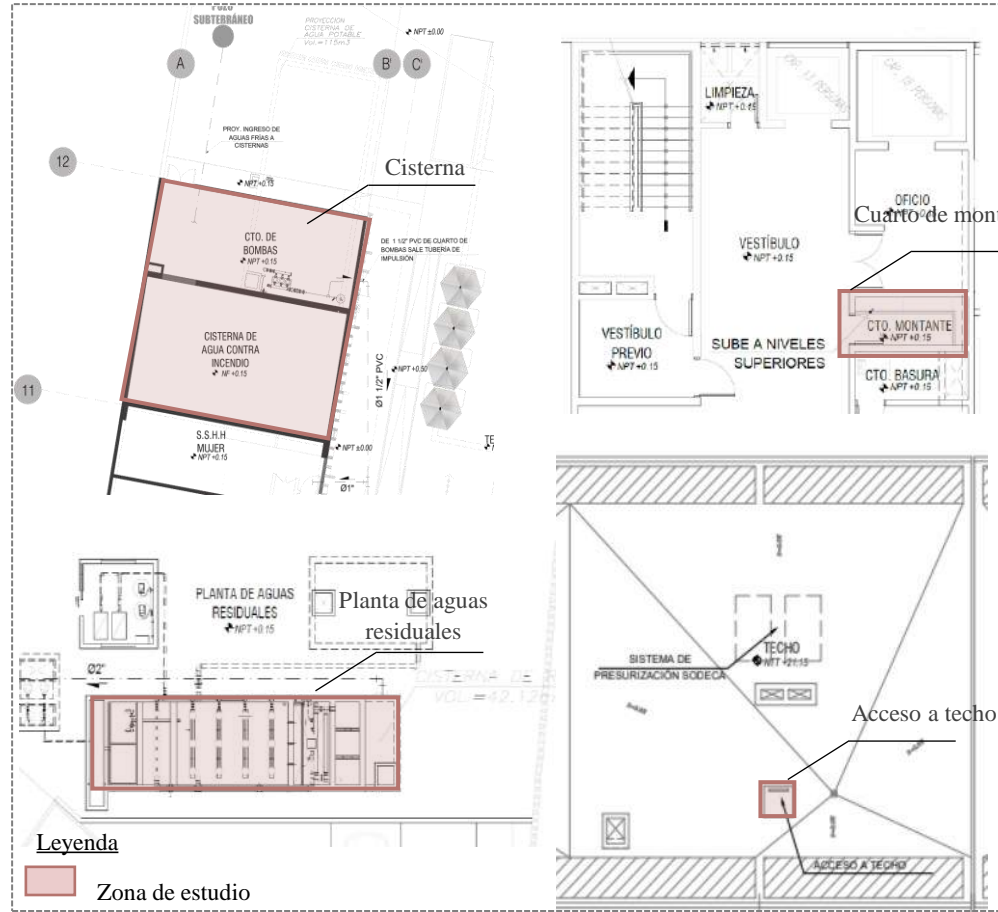
Se extrae agua de un pozo subterráneo, el cual es dirigido al cto. de bombas.



Red de desague



Termina en un planta de agua residuales.



INSTALACIONES ELÉCTRICAS

Red de eléctrica



La totalidad del proyecto se abastece de energía, por medio de buzones eléctricos.

La alimentación eléctrica para los niveles superiores, son mediante los cuartos de montantes.

Figura 113. Plano de instalaciones sanitarias y eléctricas. Elaboración propia.

EVACUACIÓN

Dentro del sistema de evacuación se considera necesario tener un punto de reunión en los patios interiores del proyecto, como también frente al mismo.







Leyenda	
	Evacuación de usuarios
	Punto de reunión
	Evacuación vertical
	Señalética relacionada a fuego
	Señalética de evacuación
	Señalética de luz de emergencia



Figura 114. Plano de evacuación del proyecto. Elaboración propia.

6.6.7 VISTAS 3D

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

FACHADAS EXTERIORES

Vista longitudinal del proyecto arquitectónico.

Se caracteriza por el uso de tonos cálidos, acabados de madera, piedra y vegetación. Además se conecta con su entorno inmediato mediante el uso de amplios ventanales que permiten el constante ingreso de iluminación natural.



Vista lateral del proyecto

En dicha vista se muestra el ingreso vehicular a la edificación como también la zona de servicios generales y parte habitaciones. En su fachada se presenta el uso de celosías como protección solar hacia la zona de pasillos de habitaciones.

Figura 115. Vista frontal del proyecto. Elaboración propia.

Figura 116. Vista lateral derecha. Elaboración propia.

FACHADAS INTERIORES

Vista del ingreso principal a bodega.

Se accede a dicho espacio mediante un patio central que funciona como eje longitudinal a lo largo del proyecto integrando los servicios complementarios del hotel.



Vista del ingreso principal del restaurante Roble blanco.

Se caracteriza por el uso de piedra en su fachada, como también bambú en su frontis y fachada posterior. Se extiende el techo de su volumen para generar sombra en su fachada evitando el asoleamiento de este.



Figura 117. Vista interior del proyecto hacia la bodega. Elaboración propia.

Figura 118. Vista interior del proyecto hacia el restaurant. Elaboración propia.

Vista del patio interno principal.

En dicha vista se aprecia la relación entre el edificio y su entorno, se busca la creación de zonas de estar a lo largo de su recorrido. Se considerará las masas de agua en su interior para la climatización pasiva del lugar.



Vista de fachada frontal del SPA.

Se caracteriza por el uso de celosías verticales y jardineras colgantes. Al ingreso de dicho espacio se presenta arbustos de lavanda los cuales evocaran un aroma previo a su ingreso, como también; espejos de agua, los cuales emitirán sonido relajante para los usuarios previo a ingresar.



Figura 119. Detalle de fachada principal. Elaboración propia.

Figura 120. Vista desde la piscina. Elaboración propia.

BODEGA

Vista interior de exhibición – Bodega.

En esta zona se puede apreciar el mural explicativo a lo largo de la rampa, como también se realizara en su interior la zona de cata y degustación de vinos.



SPA

Vista interior del hall de ingreso del SPA.

Se caracteriza por el uso de doble altura generando amplitud espacial vertical. En cuanto a sus acabados usa tonos cálidos, como también en materiales destacan los tonos naturales como madera y vegetación

Figura 121. Vista de exhibición en bodega. Elaboración propia.

Figura 122. Vista del hall de ingreso de spa. Elaboración propia.

ZONA TERRAZA - PISCINA

Vista desde la terraza – piscina con vista al viñedo.

Contará con espacios de estar bajo sombra , como también una zona de bar dentro de la propia piscina. Buscar estar anexo al viñedo para aprovechar dicha visual.



Vista de la piscina efecto infinito.

Se buscará crear una piscina con el efecto visual de no tener límite o de que este se extiende hacia el horizonte (viñedo)

Dentro de su sistema funcionará la recirculación de agua constante.

Figura 123. Vista de terraza con piscina. Elaboración propia.

Figura 124. Vista desde la piscina. Elaboración propia.

ZONA HALL LOBBY

Vista desde el acceso principal al lobby del hotel.
Se caracteriza por su doble altura y amplitud horizontal.
En el lado izquierda se encuentra la zona de internet con
módulos de botella seriada.



Vista del frontis del módulo de atención

La recepción del hotel se caracteriza por el uso de madera y acabado de mármol y piedra laminada en conjunto en el diseño de un mueble de atención, en el cual su altura varía según extremo.



Figura 125. Detalle de fachada principal. Elaboración propia.

Figura 126. Vista desde la piscina. Elaboración propia.

HABITACIÓN MATRIMONIAL

Vista interior a la habitación.

Como se denota en la imagen las habitaciones cuentan con vista panorámica al viñedo buscando el descanso del usuario. Asimismo predominan en sus acabados los tonos cálidos y uso de madera y bambú.



Servicios higiénicos de la habitación matrimonial.

Se estableció priorizar la visual al viñedo la cual se denota en la siguiente imagen.

Desde el interior del baño se logra la visibilidad de la habitación mediante una mampara entre el servicio y el dormitorio.

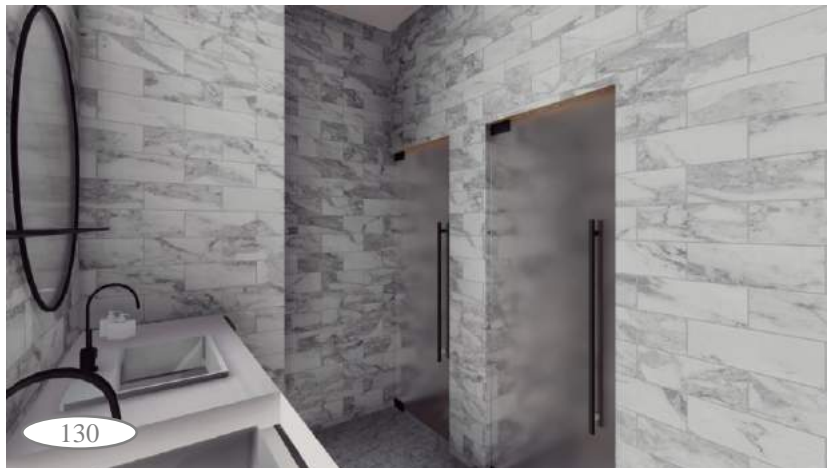
Figura 127. Vista del interior de dormitorio principal. Elaboración propia.

Figura 128. Vista de los servicios higiénicos. Elaboración propia.

HABITACIÓN DOBLE Y TRIPLE

Zona de habitación

Como se denota en la imagen las habitaciones cuentan con vista panorámica al viñedo buscando el descanso del usuario. Asimismo predominan en sus acabados los tonos cálidos y uso de madera y bambú.



Con respecto a los servicios higiénicos se plantea servicios de uso múltiple, por lo tanto se independiza los espacios en su interior. En cuanto al acabado de los servicios higiénicos será de revestimiento de porcelanato.

Figura 129. Detalle de fachada principal. Elaboración propia.

Figura 130. Vista desde la piscina. Elaboración propia.

IMPACTO - PROYECCIÓN A FUTURO DEL PROYECTO

Dentro del impacto a futuro podemos denotar que existe la posibilidad de crecimiento horizontal dentro del hotel enoturístico , como también en cuanto a la estación de servicios es factible la extensión tanto vertical como horizontal. El referente más cercano al proyecto podemos decir que es la estación de servicios Kio, el cual ofrece servicios de : Hospedaje, supermercado, centro bancario, taller mecánico , entre otros servicios. Asimismo, en sus alrededores se puede encontrar tiendas a nivel metropolitano lo cual incentivará más el comercio.



Figura 131. Vista general del terreno y colindantes.

Figura 132. Centro comercial y estación de servicios KIO.

Figura 133 y 134. Vista general del proyecto arquitectónico.

6.7 VALORIZACIÓN

El costo del proyecto se estimó de acuerdo al Cuadro de Valores vigente y los precios del mercado actual. Considerándose así un precio estimado por m² a trabajar , ya sea en el concreto de arquitectura, estructuras, instalaciones sanitarias y eléctricas.

PRESUPUESTO DE DERECHOS Y LICENCIAS MUNICIPALES		
ESPECIALIDADES	UNIDAD	CATEGORÍA
ESTRUCTURAS	MUROS Y COLUMNAS	C Placas de concreto (e: 15 a 20 cm), albañilería armada, ladrillo o similar con columna y vigas de amarre de concreto armado.
	TECHOS	A Losa aligerada de concreto armado con luces mayores de 6m. Con sobrecarga mayor a 300 kg/cm ²
ACABADOS	PISOS	A Porcelanato, Piedra laja, mulching de corteza de pino, laminado de madera.
	PUERTAS Y VENTANAS	C Aluminio o madera fina (pino o similar), vidrio tratado polarizado, laminado o templado.
	REVESTIMIENTOS	F Tarrajeo frotachado y/o yeso moldurado, pintura lavable
	BAÑOS	D Baños completos nacionales blancos con porcelanato hexagonal
INSTALACIONES ELECTRICAS Y SANITARIAS		A Aire acondicionado, iluminación especial, ventilación forzada, sist. Hidro neumático, agua caliente y fría, intercomunicador alarmas, ascensor, Sistema de bombeo de agua y desagüe, teléfono y gas natural.

135

Figura 135. Cuadro de presupuesto de derechos y licencias municipales. Elaboración propia.

ESQUEMA DE PLANIFICACION		
PROYECTO	UNIDAD	AREA
TERRENO	m2	12 217.70
AREA CONSTRUIDA	m2	10 267.17
AREA LIBRE TRATADA	m2	8 603.67

136

COSTO DE CONSTRUCCION			
TIPO	\$ / m2	m2 totales	COSTO TOTAL
TERRENO	20	12 217.70	244 354
AREA DE CONTRUIDA	360.46	10 267.17	369 893
AREA LIBRE TRATADA Y ESTACONAMIENTOS	25	8 603.67	215 091

137

PRESUPUESTO DE OBRA			
PARTIDA	ÁREA (M2)	COSTO POR M2 (\$)	COSTO TOTAL
OBRAS PROVISIONALES Y TRABAJOS PRELIMINARES	12217.70	4	48 870.70
SUPERVISION DE OBRA	12217.70	1.5	18 326.55
ESTRUCTURAS	10267.17	90	924045.3
ARQUITECTURA	10267.17	130	1334732.1
INSTALACION ELÉCTRICAS	10267.17	50	513358.5
INSTALACIONES MECANICAS	10267.17	30	308015.1
INSTALACIONES DE SEGURIDAD	10267.17	25	256679.25
IMPLEMENTACIÓN DE ÁREAS LIBRES Y OBRAS EXTERIORES	8603.67	15	129055.05
COSTO DIRECTO DE OBRA (\$)			3542873.915
GASTOS GENERALES Y UTILIDADES 8%			283429.9132
SUBTOTAL			3826303.83
IGV 18%			688734.6891
PRESUPUESTO TOTAL DE OBRA			4515038.519

138

Figura 136. Cuadro de planificación. Elaboración propia.

Figura 137. Cuadro Costo de construcción. Elaboración propia.

Figura 138. Cuadro de presupuesto de obra. Elaboración propia.

6.8 CONCLUSIONES FINALES

Hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas

El hotel enoturístico vivencial en el distrito de Paracas se enmarca en el sector comercial, turístico y hotelero, tiene como finalidad satisfacer la demanda de hospedaje, como también repotenciar el turismo en la zona y brindar una completa experiencia enológica al usuario.

El proyecto fue emplazado en un lugar idóneo debido a su ubicación estratégica y gran accesibilidad.

Además, comprende una serie de servicios que tienen como objetivo ofrecer al usuarios experiencias relacionadas con el enoturismo, ya sea desde la experiencia del cultivo hasta la producción del vino en su bodega, resolviendo falta de infraestructura de hospedaje.



Arquitectura emocional

Fue diseñado para tener un carácter vivencial ya sea para turistas nacionales o extranjeros, brindándoles espacios atractivos y sensoriales.

Posee un carácter único en su tipología ya que fue concebido desde los criterios de la arquitectura emocional y sensorial.



Clima

Debido al característico clima seco de Ica, se considero ciertas estrategias ambientales con respecto a la volumetría, tales como la orientación, uso de materialidad y protección a la radiación mediante las celosías y jardineras verticales.



Visual al viñedo

Todos los espacios fueron dirigidos hacia el viñedo con el propósito de aprovechar tal vista y brindar al usuario un espacio de relajación como también descanso planteando una conexión entre el entorno natural y el usuario.

6. 9 BIBLIOGRAFIA

Andina. Agencia Peruana de Noticias (01 de Septiembre de 2019). Inversiones hoteleras de primer nivel en Paracas suman US\$ 150 millones. Recuperado el 07 de febrero de 2021 de: <https://andina.pe/agencia/noticia-inversiones-hoteleras-primer-nivel-paracas-suman-150-millones-765288.aspx>

Centro ceremonial Cahuachi. Recuperado de: <http://www.arqueotur.org/yacimientos/centro-ceremonial-cahuachi.html>

Coltur Perú (2018). Hotel Viñas Queirolo: Una experiencia única. Recuperado el 07 de Febrero de 2021 de: <https://www.colturperu.com/es/experiencias/destacados-hoteles-cruceros-ica/hotel-vinas-queirolo>

Goeritz, Matías (1960), “¿Arquitectura Emocional?” en Revista Arquitectura: ENA, Núm. 8, México.

Holl, Steven (2011), Cuestiones de percepción fenomenología de la arquitectura, Gustavo Gili, Barcelona, España.

Huaca Centinela. Recuperado de: <https://www.arqueologiadelperu.com.ar/lacentinela.htm>

Huancor. Chincha. Recuperado de: http://www.regionica.gob.pe/web/images/stories2/CADE/huancor_chincha.pdf

Informe económico y social . Región Ica. 13 y 14 de Abril Banco central de reserva del Perú

La industria vitivinícola en el Perú, problemática, alternativas. - Raquel Vivanco Tinco

Llosa Cortegana Arquitectos (2017). SPA Viñas Queirolo. Recuperado el 07 de Febrero del 2021: <https://llosacortegana.com/vinas-queirolo-spa/>

Lugares turísticos de Ica. Recuperado de :<http://www.observatorioturisticodelperu.com/>

Mastinell Cava y Hotel (s.f). OFFICIAL website. Recuperado el 07 de Febrero del 2021 de: <https://www.hotelmastinell.com/es>.

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2020). Turismo Receptivo. Ica Reporte Regional de Turismo, Junio 2020, pág. 10.

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2018). Hotel. Recuperado el 07 de Febrero del 2021 de:

http://transparencia.mincetur.gob.pe/documentos/newweb/Portals/0/transparencia/proyectos%20resoluciones/RM_Nro_170_2018_Pro yReglEstableHospedaje.pdf

My Boutique hotel (s.f) Château Hôtel Grand Barrail. Recuperado el 07 de Febrero del 2021 de:

<https://www.myboutiquehotel.com/es/boutique-hotels-saint-emilion/hotel-chateau-grand-barrail.html>.

Oceana. Protegiendo los océanos del mundo (20 de Junio del 2020). ¿Cuánto podría ganar el Perú con el turismo en Paracas?.

Recuperado el 07 de febrero de 2021 de:<https://peru.oceana.org/es/blog/cuanto-podria-ganar-el-peru-con-el-turismo-en-paracas>

Ostelea. Tourism Management School. (s.f) turismo vivencial. Recuperado el 07 de Febrero del 2021 de:

<https://www.ostelea.com/actualidad/noticias/el-turismo-vivencial-consiste-en-poner-en-valor-la-experiencia-que-va-vivir-el-cliente-antonio-martin>

Perú travel (2018). Experiencia La ruta del Pisco. Tras la denominación de origen. Recuperado el 07 de febrero de 2021 de:

<https://www.peru.travel/pe/experiencias/ruta-del-pisco#informacion-general> Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2020).

Turismo Receptivo. Ica Reporte Regional de Turismo, Junio 2020, pág. 10.

Perú 2021.(2013) turismo vivencial. Recuperado el 07 de Febrero del 2021 de: <https://peru21.pe/vida/cinco-lugares-disfrutar-turismo-vivencial-85220-noticia/>

Sánchez Lacy, Alberto (1999), “Diálogo con el horizonte” en Revista Artes de México, Núm. 23, México.

The Leading Hotels of the world (s.f) .L'Andana. Recuperado el 07 de Febrero del 2021 de: <https://es.lhw.com/hotel/LAndana-Castiglione-della-Pescaia-Italy>

Villanueva-Meyer Cristina (2012), “La arquitectura emocional” en Galenus, Año 3, Vol. 20, Núm. 6, Puerto Rico, [En línea]. <http://www.galenusrevista.com/La-arquitectura-emocional>, consultado el 23 de marzo 2014.
