

**Universidad Católica de Santa María**  
**Facultad de Arquitectura, Ingeniería Civil y del**  
**Ambiente**  
**Escuela Profesional de Arquitectura**



**CENTRO DE INTERPRETACION DEL PISCO EN EL VALLE DE MAJES,  
AREQUIPA, PERÚ**

Tesis presentada por la Bachiller:

**Peña Herrera, Paúl Francisco**

para optar el Título Profesional de

**Arquitecto**

Asesor:

**Arq. Trillo Bedoya, Gonzalo  
Patricio**

**Arequipa- Perú**

**2021**

UCSM-ERP

**UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA**  
**ARQUITECTURA**  
**TITULACIÓN CON TESIS**  
**DICTAMEN APROBACIÓN DE BORRADOR**

Arequipa, 18 de Octubre del 2021

**Dictamen: 002204-C-EPA-2021**

Visto el borrador del expediente 002204, presentado por:

**2011601971 - PEÑA HERRERA PAUL FRANCISCO**

Titulado:

**CENTRO DE INTERPRETACION DEL PISCO EN EL VALLE DE MAJES, AREQUIPA,PERU**

Nuestro dictamen es:

**APROBADO**

**1802 - AGRAMONTE CARDENAS CARLOS ALFREDO**  
**DICTAMINADOR**



**1976 - MENDOZA ANTEZANA JORGE ENRIQUE**  
**DICTAMINADOR**



**2634 - AGUAYO MUÑOZ AMARO ANTONIO**  
**DICTAMINADOR**

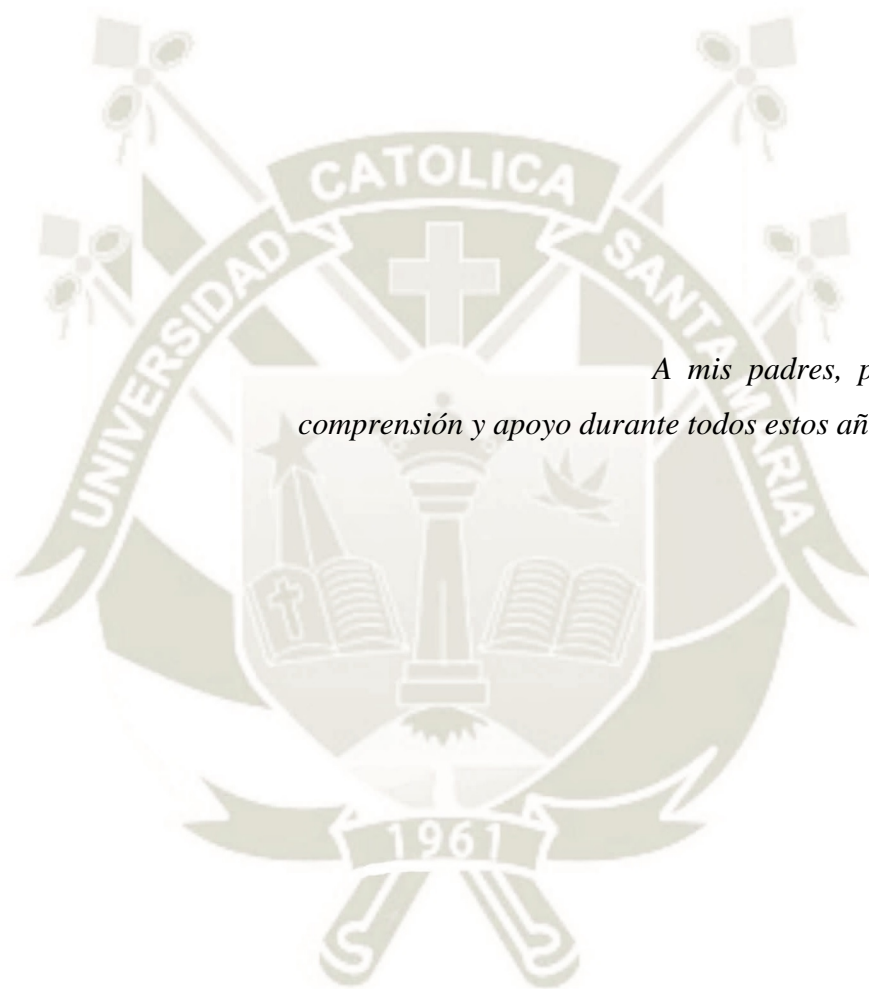


### *Dedicatorias*

*Dedico de manera especial a mi abuelo “Pancho” pues él fue el principal cimiento para la construcción de mi vida profesional, sentó en mí las bases de responsabilidad y deseos de superación, en él tengo el espejo en el cual me quiero reflejar pues sus virtudes infinitas y su gran corazón me llevan a admirarlo cada día más.*



*Agradecimiento*



*A mis padres, por su constante  
comprensión y apoyo durante todos estos años,*

## 1. RESUMEN

El presente trabajo de investigación constituye un acercamiento a la situación actual de la viticultura en el Valle de Majes, ubicado en la provincia de Castilla, en el departamento de Arequipa. Tomando como problemática principal la depredación del patrimonio cultural tangible e intangible, que lamentablemente por diferentes factores internos y externos se ha ido perdiendo paulatinamente.

El Centro de Interpretación del Pisco se plantea como una posible solución a este problema desde el campo de la arquitectura, ayudando así a la preservación, promoción y puesta en valor de dicho patrimonio. Además de potenciar aspectos fundamentales para el desarrollo los cuales son la economía, la cultura, el medio ambiente, y la gobernabilidad. Dando como resultado una mejora en la calidad de vida de los habitantes de la zona, además de crear una identidad con respecto a la viticultura.

### **Palabras Clave:**

Patrimonio Cultural tangible e intangible, Pisco, Vitivinícola,

## 2. ABSTRACT

This research work constitutes an approach to the current situation of viticulture in the Majes Valley, located in the province of Castilla, in the department of Arequipa. Taking the depredation of tangible and intangible cultural heritage as the main problem, which unfortunately due to different internal and external factors has been gradually lost.

The Pisco Interpretation Center is proposed as a possible solution to this problem from the field of architecture, thus helping to preserve, promote and enhance said heritage. In addition to promoting fundamental aspects for development which are the economy, culture, the environment, and governance. Resulting in an improvement in the quality of life of the inhabitants of the area, in addition to creating an identity with respect to viticulture.

### **Keywords:**

Tangible and intangible cultural heritage, Pisco, Vitiviniculture

### 3. INTRODUCCION

Dentro del análisis que tiene como objetivo el develar la pérdida de patrimonio cultural tangible e intangible, con respecto al Pisco en el Valle de Majes. Lo que me lleva a tomar una postura y a partir de la arquitectura dar una solución real a mediano plazo, para la recuperación, preservación, y promoción del patrimonio cultural tangible e intangible del Pisco en el valle de Majes, además de crear en la población una identificación con nuestra bebida bandera.

Arequipa una de las ciudades pioneras en la producción de vino y aguardiente de uva (pisco), una tradición que se remonta hasta el tiempo del virreinato, posicionándose como la ciudad con mayor producción y calidad de vinos y piscos del virreinato durante los siglos XVI y XVII<sup>1</sup>. Siendo esto posible por los valles de Vitor, Siguas y Majes. En este último fijaremos nuestra atención, ya que, es en este lugar realizaremos nuestra investigación.

Con respecto al valle de Majes se puede decir que la viticultura ha estado presente desde siempre, y es hasta el día de hoy, que es motivo de orgullo e identidad entre los pobladores del Valle de Majes. Prueba de esto es la gran cantidad de patrimonio tangible (bodegas, alambiques, botijas, peruleras) que se puede encontrar a lo largo y ancho del valle, principalmente en los distritos de Aplao, Huancarqui y Uraca. En cuanto al patrimonio intangible, es decir del proceso que sufre la vid desde su siembra, hasta su proceso de industrialización, dando como producto final el vino o el pisco, se ha transmitido de generación en generación, formando una identidad de la cual los majeños se sienten orgullosos.

---

<sup>1</sup> Brown, K. W. (2008). *Borbones y Aguardientes. La reforma imperial en el sur peruano. Arequipa en visperas de la independencia*. Lima: Banco Central de la Reserva del Perú; Instituto de Estudios Peruanos.

Lamentablemente cada vez y con más frecuencia se está depredando este patrimonio, por distintos factores, culturales, económicos, ambientales y gubernamentales, pero principalmente por los propios pobladores de la zona, quienes debido a la moda del Pisco peruano han venido desmantelando las bodegas antiguas, con el fin de lucrar con el patrimonio o simplemente apropiarse de dichos objetos en colecciones propias, privando del patrimonio cultural tangible a la demás población. Desgraciadamente las autoridades no han tomado cartas en el asunto para poder contrarrestar estas malas prácticas de la población.

En cuanto al patrimonio intangible no ha corrido con una mejor suerte, debido a que principalmente los factores culturales y económicos han hecho que se pierda mucho del proceso tradicional del Pisco, desde la preferencia de las nuevas generaciones por bebidas importadas, hasta la poca rentabilidad que hay en la industria vitivinícola.

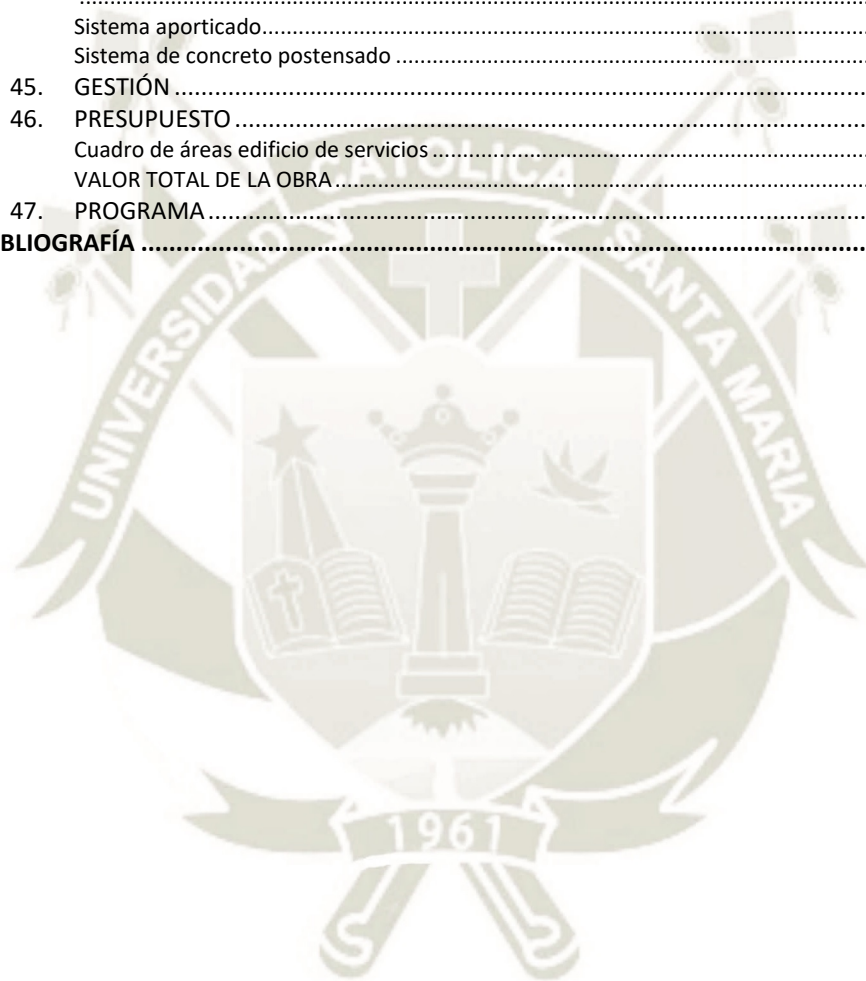
## INDICE

RESUMEN.....	V
ABSTRACT .....	VI
INTRODUCCION.....	VII
<b>CAPITULO I</b>	
<b>ASPECTOS GENERALES .....</b>	<b>12</b>
1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA .....	13
2. JUSTIFICACIÓN .....	13
3. PROPÓSITO.....	13
4. OBJETIVOS.....	14
4.1. <i>Objetivo Principal</i> .....	14
4.2. <i>Objetivos Específicos</i> .....	14
5. HIPÓTESIS.....	14
6. ALCANCES Y LIMITACIONES .....	15
6.1. <i>Alcances</i> .....	15
6.2. <i>Limitaciones</i> .....	15
7. VARIABLES.....	15
<b>4. 8. Metodología de la Investigación</b>	<b>17</b>
9. ÁRBOL DE PROBLEMA .....	18
10. DELIMITACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO .....	19
<b>MARCO HISTÓRICO .....</b>	<b>20</b>
11. ANTECEDENTES DE LA CONSOLIDACIÓN DEL PISCO COMO BEBIDA BANDERA.....	21
12. DESARROLLO Y EVOLUCIÓN DE LA INDUSTRIA, EL CONSUMO Y LA IMAGEN DE AGUARDIENTE DE UVA Y DEL PISCO HASTA 1990	21
12.1. <i>Durante el Periodo Colonial</i> .....	21
12.2. <i>Viticultura en Arequipa durante la Colonia</i> .....	24
12.3. <i>El valle de Majes en la Colonia</i> .....	25
12.4. <i>El Aguardiente de Uva durante el Siglo XIX</i> .....	26
12.5. <i>La Guerra del Pacífico</i> .....	26
12.6. <i>El Aguardiente de Uva y el Pisco durante el Siglo XX</i> .....	33
13. CONSTRUCCIÓN DEL PISCO COMO UN PRODUCTO SÍMBOLO DEL ANTI CHILENISMO (DENOMINACIÓN DE ORIGEN) 40	
13.1. <i>Construcción del discurso anti chileno en el Perú</i> .....	40
13.2. <i>Controversia en torno a la Denominación de Origen del Pisco entre Perú y Chile</i> .....	41
14. DENOMINACIÓN DE ORIGEN .....	42
14.1. <i>¿Qué es la Denominación de Origen?</i> .....	42
14.2. <i>Ventajas de la Denominación de Origen</i> .....	43
15. DEFENSA PERUANA INTERNACIONAL PARA LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “PISCO” .....	43
15.1. <i>El origen del nombre</i> .....	44
Fuente zoológica .....	44
Fuente toponímica .....	44
Fuente étnica .....	45
Fuente industrial .....	45
15.2. <i>La Legislación Peruana</i> .....	46
15.3. <i>La Legislación Chilena</i> .....	47
16. EL PISCO PERUANO EN EL SIGLO XXI.....	48
17. PLAN DE GESTIÓN .....	<b>¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.</b>
17.1. <i>Introducción</i> .....	97
17.2. <i>Vigencia del Plan</i> .....	97
17.3. <i>Visión</i> .....	97
17.4. <i>Misión</i> .....	97
17.5. <i>Objetivo</i> .....	98
17.6. <i>Conflictos y Potencialidades</i> .....	98
Conflictos .....	98

Potencialidades .....	99
18. MATRICES .....	99
Matriz conflicto x conflicto.....	99
Matriz potencialidad x potencialidad .....	100
Matriz potencialidades x conflicto .....	100
Matriz conflicto x potencialidad.....	101
18.1. <i>Lineamientos</i> .....	101
18.2. <i>Rol y Actividades</i> .....	102
Rol Cultural.....	102
Rol Productivo .....	102
Rol Turístico.....	102
18.3. <i>Cuadro de Proyectos</i> .....	103
18.4. <i>Plano de la Ruta del Pisco</i> .....	104
<b>MARCO REAL.....</b>	<b>¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.</b>
19. ANÁLISIS DEL USUARIO.....	51
20. ANÁLISIS SOCIO – ECONÓMICO.....	51
20.1. <i>Sexo y Edad</i> .....	51
20.2. <i>Tasa de Crecimiento</i> .....	52
20.3. <i>Desarrollo Humano y Pobreza</i> .....	52
20.4. <i>Actividad Económica del Sector</i> .....	53
Región Arequipa .....	53
Turismo .....	54
20.5. <i>Perfil del Turista Potencial</i> .....	55
20.6. <i>Tipos de Turista</i> .....	56
20.7. <i>Turista Nacional</i> .....	57
Perfil demográfico y socioeconómico .....	57
Aspecto Previos al Viaje .....	58
Características del viaje.....	59
20.8. <i>Conclusiones del Turista Nacional</i> .....	62
20.9. <i>Turista Internacional</i> .....	62
Características del Viaje .....	64
21. ANÁLISIS SITUACIONAL DEL VALLE DE MAJES .....	65
21.1. <i>Ubicación Geográfica</i> .....	65
21.2. <i>Rutas de Acceso</i> .....	66
Desde Lima .....	66
Desde Cusco .....	67
Desde Ica .....	67
Desde Tacna .....	68
Desde Puno .....	69
21.3. <i>Análisis del aspecto Cultural del Valle de Majes</i> .....	69
Atractivo cultural del Valle de Majes .....	70
21.4. <i>Viticultura en el Valle de Majes</i> .....	72
<b>MARCO REFERENCIAL .....</b>	<b>74</b>
22. TIPOLOGÍA ARQUITECTÓNICA .....	75
23. PROYECTOS REFERENCIALES .....	75
23.1. <i>Proyectos Nacionales</i> .....	75
Destilería La Caravedo.....	75
Aporte – espacio público.....	77
Bodegas Faustino .....	77
Aporte – distribución de las actividades .....	78
Chateau Cheval Blanc Winer .....	79
Aporte – acoplamiento entre lo antiguo y lo nuevo.....	79
Bodega Qumrám .....	80
Aporte emplazamiento y materialidad.....	81
<b>MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>82</b>
24. BASES TEÓRICAS. BASES TEÓRICAS SOBRE EL DISEÑO DE UN CENTRO DE INTERPRETACIÓN.....	83
24.1. <i>Cultural</i> .....	83
25. BASES TEÓRICAS SOBRE LA INFRAESTRUCTURA DE UN CENTRO DE INTERPRETACIÓN CULTURAL.....	83

25.1.	<i>Interpretación Cultural</i> .....	83
25.2.	<i>Bases teóricas sobre los servicios culturales</i> .....	85
25.3.	<i>Bases Teóricas para el Turismo</i> .....	85
25.4.	<i>Bases Teóricas de la Conservación</i> .....	86
25.5.	<i>Bases Teóricas del Paisajismo</i> .....	86
25.6.	<i>Bases Teóricas para la Difusión del Patrimonio Cultural</i> .....	87
26.	DEFINICIÓN DE TÉRMINOS .....	87
	Centro de Interpretación.....	87
	Patrimonio Cultural .....	88
	Turismo .....	88
	Enoturismo .....	89
	Vid .....	89
	Vitivinícola:.....	89
	Vitivinicultura .....	89
	Pisco .....	89
	Aguardiente.....	89
	Destilar .....	90
	Pailas .....	90
	Alambique .....	90
	Orujo .....	90
	<b>MARCO NORMATIVO</b> .....	<b>91</b>
27.	UNESCO .....	92
28.	LEYES NACIONALES.....	93
28.1.	<i>Ley N° 28296: “Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación”</i> .....	93
29.	CARTAS INTERNACIONALES SOBRE PATRIMONIO Y BIENES CULTURALES.....	93
30.	NORMATIVA NACIONAL .....	94
30.1.	<i>Reglamento Nacional de Edificaciones</i> .....	94
	<b>EL LUGAR</b> .....	<b>¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.</b>
31.	ELECCIÓN DEL TERRENO .....	97
32.	DESCRIPCIÓN DE CADA UNA DE LAS OPCIONES DE TERRENO .....	106
32.1.	<i>Opción 1 – Punta Colorada</i> .....	106
32.2.	<i>Opción 2 – Cochate</i> .....	106
32.3.	<i>Opción 3 – Huancarqui</i> .....	106
33.	TERRENO ELEGIDO .....	107
	.....	107
33.1.	<i>Cuadro comparativo</i> .....	107
34.	ARGUMENTACIÓN DEL TERRENO .....	108
35.	ANÁLISIS URBANO.....	108
35.1.	<i>Ubicación y Accesibilidad</i> .....	108
35.2.	<i>Clima – Soleamiento</i> .....	109
35.3.	<i>Vientos</i> .....	109
35.4.	<i>Usos de Suelo y Zonificación</i> .....	110
36.	CARACTERÍSTICAS DEL TERRENO .....	110
36.1.	<i>Área y Límites</i> .....	111
36.2.	<i>Entorno</i> .....	112
36.3.	<i>Topografía</i> .....	112
36.4.	<i>Vegetación</i> .....	113
36.5.	<i>Hidrología</i> .....	113
	<b>PROPUESTA ARQUITECTONICA</b> .....	<b>114</b>
37.	CONCEPTUALIZACIÓN .....	114
37.1.	<i>Intervención del paisaje y experiencia del traspaso</i> .....	114
37.2.	<i>La Arquitectura como medio y sistema</i> .....	114
38.	IDEA CONCEPTUAL .....	115
39.	OBJETIVOS DEL PROYECTO .....	115
40.	PROPOSICIÓN CONCEPTUAL .....	116
41.	IMAGEN OBJETIVO .....	117
42.	EMPLAZAMIENTO Y GEOMETRIZACION .....	118

43.	ESTRATEGIAS DE DISEÑO.....	118
43.1.	ZENDAS E HITOS .....	118
43.2.	REFACCION .....	119
43.3.	AMPLIACIÓN .....	119
44.	SISTEMAS .....	119
44.1.	SISTEMA DE EDIFICIOS EXISTENTES.....	119
44.2.	Sistema de Flujos .....	120
44.3.	SISTEMA EDILICIO .....	121
44.4.	SISTEMA DE ESPACIOS ABIERTOS .....	122
44.5.	SISTEMA DE VEGETACION .....	123
44.6.	SISTEMA ESTRUCTURAL.....	124
	.....	125
	Sistema aporticado.....	125
	Sistema de concreto postensado .....	126
45.	GESTIÓN .....	127
46.	PRESUPUESTO .....	128
	Cuadro de áreas edificio de servicios .....	128
	VALOR TOTAL DE LA OBRA .....	129
47.	PROGRAMA.....	130
	<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>131</b>





**CAPITULO I**  
**ASPECTOS GENERALES**

## 1. Definición del Problema

Carencia de un espacio que sirva para la recuperación, preservación, y promoción del patrimonio cultural tangible e intangible del Pisco en el valle de Majes. El cual presenta una del patrimonio cultural tangible e intangible del “Pisco”, sumando la pérdida de identidad de la población, a causa, del desinterés de los pobladores y de las autoridades, los cuales no han sido capaces de salvaguardar su patrimonio cultural.

## 2. Justificación

La justificación de esta investigación es dada desde cuatro puntos de vista

- **Desde el aspecto social**, la población crecerá culturalmente, debido a que, se fomentará la viticultura como forma de vida, recuperando así la identidad y el respeto por el Patrimonio Cultural.
- **Desde el aspecto económico**, se consolidará una economía local, debido a que, se incrementarán las actividades primarias, secundarias y terciarias alrededor de la viticultura.
- **Desde el aspecto físico**, se preservará, protegerá y se revalorará el Patrimonio Cultural tangible del Pisco.
- **Desde el aspecto institucional**, las autoridades contarán con un instrumento de gestión y desarrollo socioeconómico y cultural.

## 3. Propósito

Esta investigación trata de solucionar la problemática de la viticultura en el Valle de Majes, en cuanto a la pérdida del patrimonio cultural tangible e intangible del “Pisco”, a causa, del desinterés de los pobladores y de las autoridades.

## 4. Objetivos

### 4.1. Objetivo Principal

Elaborar un “Centro de Interpretación del Pisco”, el cual sirva para la recuperación, preservación, y promoción del patrimonio cultural tangible e intangible del Pisco en el valle de Majes, además de crear en la población una identidad hacia la viticultura.

### 4.2. Objetivos Específicos

- Entender la zona de estudio desde los 3 niveles macro, meso y micro finalmente. Complementado por un sólido plan de gestión a nivel macro, el cual enfatice las potencialidades y solucione los conflictos.
- Sistematizar, analizar: teorías contemporáneas sobre arquitectura, que nos permita proyectar un equipamiento el cual converse con su contexto y no lo agreda.
- Seleccionar y analizar casos referenciales nacionales e internacionales de equipamiento metropolitanos especializados en la recuperación, preservación y promoción de la viticultura.
- Proyectar un hecho arquitectónico que satisfaga las necesidades cualitativas y cuantitativas del proceso de la vitivinicultura en el Valle de Majes.

## 5. Hipótesis

**Dado que**, se proyectará un “Centro de Interpretación del Pisco” capaz de solucionar carencia de un espacio que sirva para la recuperación, preservación, y promoción del patrimonio cultural tangible e intangible del Pisco en el valle de Majes, **es probable que**, el patrimonio cultural tangible e intangible del Pisco se preserve, restaurando así la identidad cultural que los pobladores del Valle de Majes tienen por el Pisco.

## 6. Alcances y Limitaciones

### 6.1. Alcances

El presente trabajo de investigación es de carácter aplicado – propositivo, es decir que esta tras la búsqueda de cumplir objetivos pragmáticos de la teoría a fin de aplicarlos en un campo real, que refleja e incrementa el dominio humano sobre los fenómenos de la realidad con la mayor eficiencia posible.<sup>2</sup>

- Con esta investigación se busca poder hacer que la población ajena a la viticultura, logre interesarse y así pueda llegar a tener una identidad por nuestro producto bandera.
- El proyecto tiene como alcance lograr la recuperación, preservación y promoción del Pisco en el Valle de Majes.
- Lograr el que el proyecto sirva de referencia para futura arquitectura con la misma temática.

### 6.2. Limitaciones

- Limitada información tanto en los libros como en la web de la zona de estudio.
- Estar sujeto a normas tales como el SISNE y el RNE, debido a que dichos reglamentos no tienen en su contenido un equipamiento como el que planea proyectar.
- Deficiente información en los planes existentes, por ejemplo, la “Ruta del Pisco”.

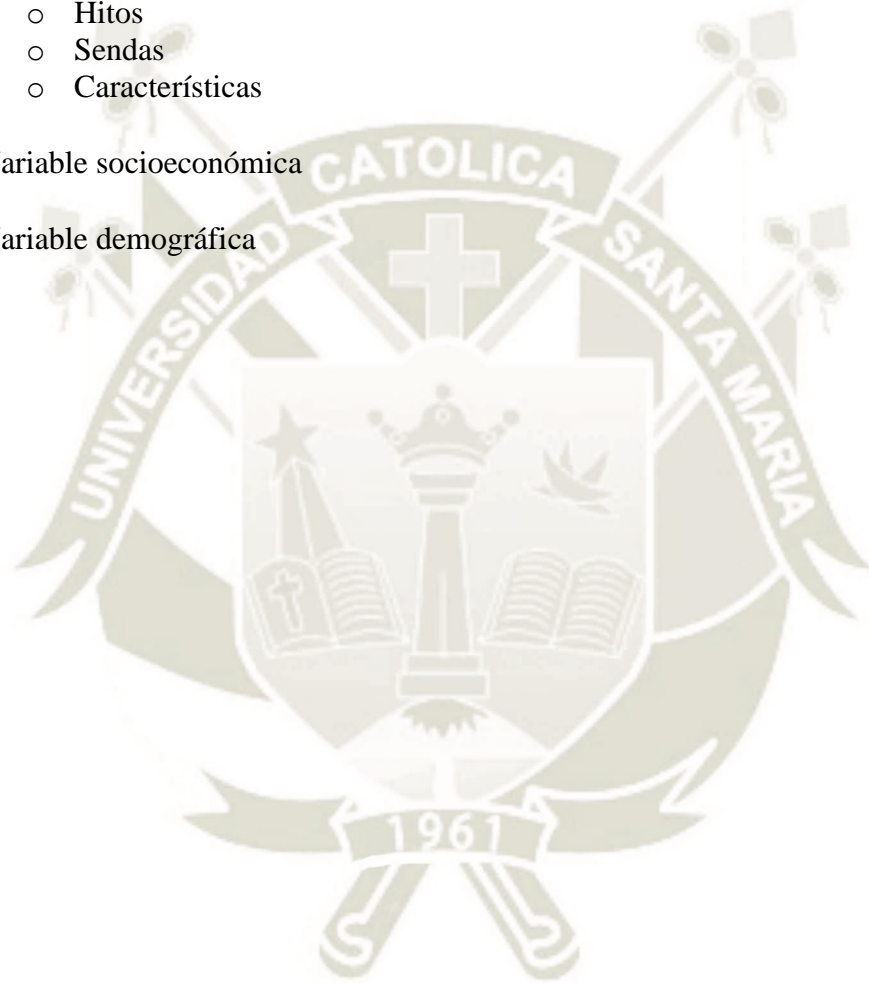
## 7. Variables

- Variable urbano – ambiental (contexto)
  - Accesibilidad
  - Área
  - Estructura vial
- Variable físico natural
  - Análisis de sitio
  - Ubicación
  - Topografía

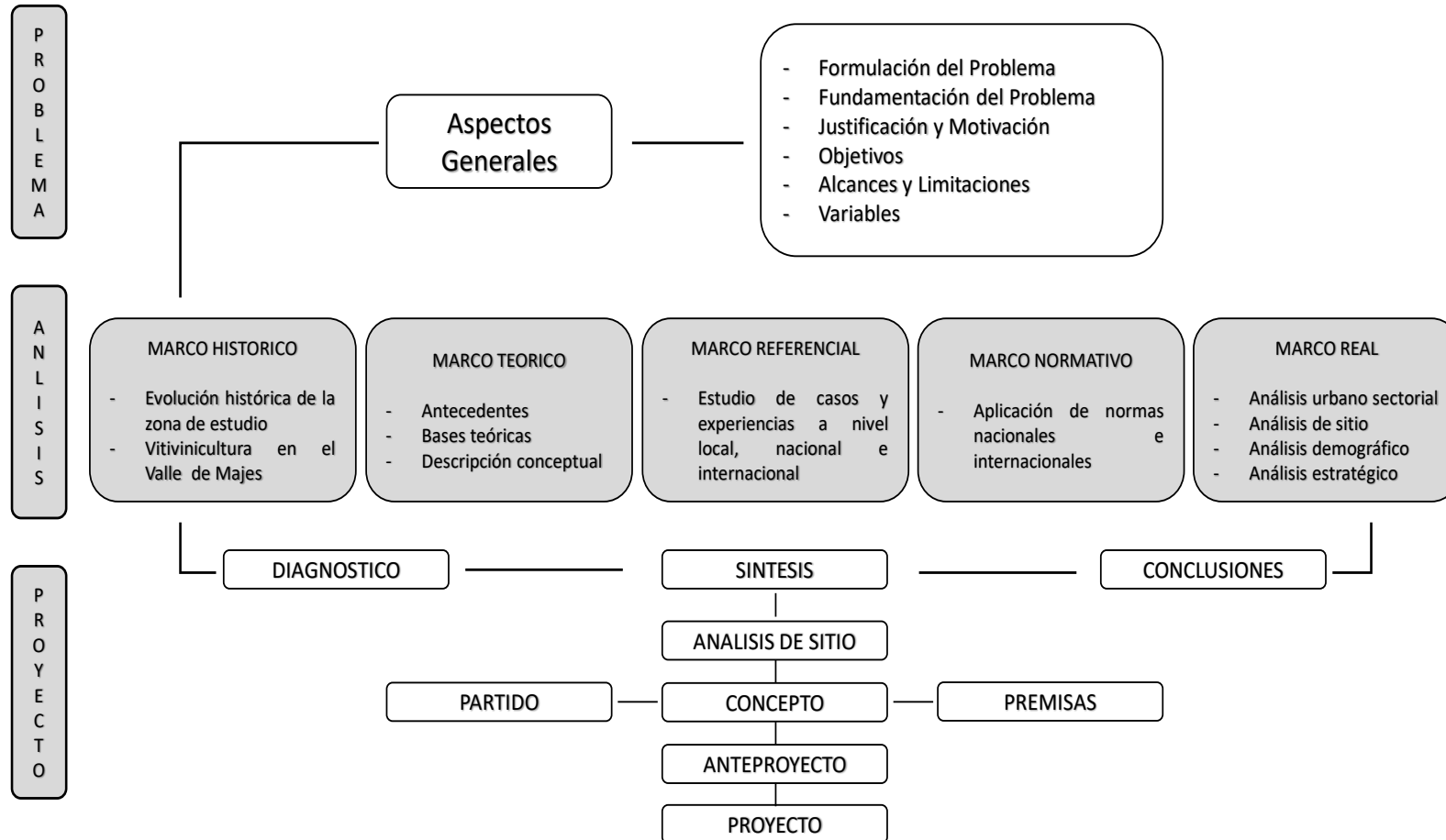
---

<sup>2</sup> Vargas, Gonzalo. 2018. *EQUIPAMIENTO CULTURAL METROPOLITANO PARA LA EDUCACIÓN AMBIENTAL*.

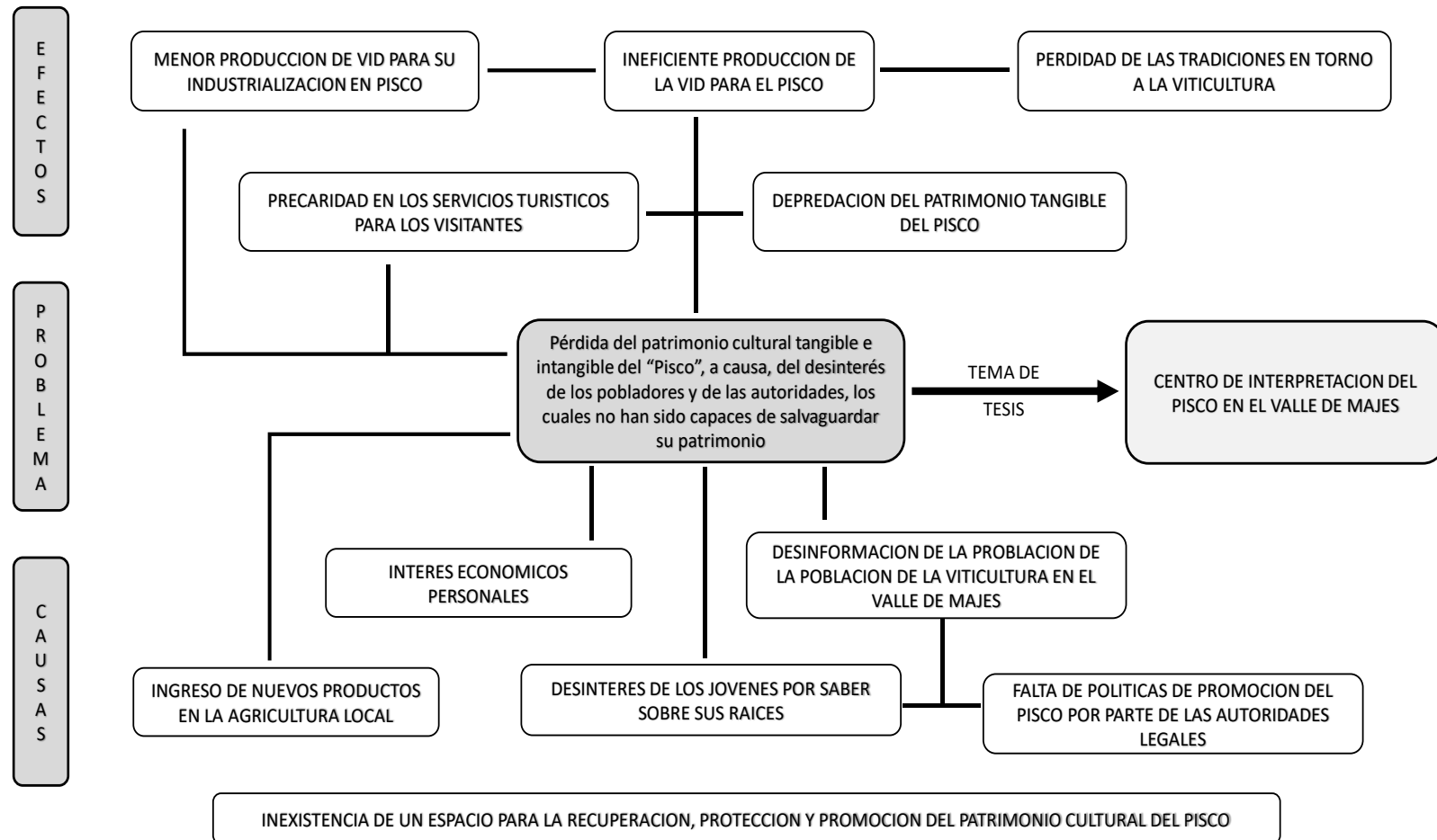
- Geomorfología
- Hidrografía
- Vegetación
- Clima
- Variable paisajística
  - Análisis visual del terreno
  - Sentido del lugar
  - Nodos
  - Ejes
  - Hitos
  - Sendas
  - Características
- Variable socioeconómica
- Variable demográfica



## 8. Metodología de la Investigación



## 9. Árbol de Problema



## 10. Delimitación del Área de Estudio

La zona de intervención responde a la “Ruta del Pisco”. Plan de Gestión para el Pisco en el valle de Majes que realizó con anterioridad. Dicho terreno se ubica en el anexo de Punta Colorada, distrito de Uraca, ubicado geográficamente en la provincia de Castilla, en el departamento de Arequipa. Esta área dedicada a las actividades culturales, se encuentra al comienzo de la Ruta del Pisco, debido a que gran parte de la población que hará el recorrido no cuenta con la suficiente información histórica, productiva, y sobre el lugar.



UBICACIÓN	Ubicado en el anexo de Punta Colorada, distrito de Uraca, Provincia de Castilla, departamento de Arequipa
COORDENADAS	16° 16' 12'' S y 72° 16' 57'' O
AREA	8 730.00 m <sup>2</sup>
PERIMETRO	420 ml
COLINDANTES	Por el frente, con la vía 105 Entrando a la derecha, con terreno agrícola Entrando a la izquierda, con el camino carrozable Por el fondo, con terreno agrícola



## **CAPITULO II MARCO HISTÓRICO**

## **1. Antecedentes de la consolidación del Pisco como Bebida Bandera**

La historia de la bebida alcohólica del pisco se remonta hasta el periodo colonial, principalmente en el departamento de Arequipa. No obstante, es preciso enfatizar que tanto el producto como los conceptos utilizados para denominarlo han evolucionado a lo largo del tiempo. De forma similar, podemos encontrar cambios significativos en el consumo de esta bebida. Teniendo en consideración estos factores se puede elaborar un esbozo de la imagen que tenía este producto, su relación con una noción de peruanidad y como esto fue transformándose a lo largo del tiempo.

En este capítulo se sostiene que para mediados del siglo XX la imagen del pisco como una bebida que representa una noción de peruanidad existía, pero todavía no se encontraba consolidada. Esto se debió en gran medida al hecho que este era considerado principalmente como una bebida de carácter popular, de calidad cuestionable y vinculado principalmente con los valles del departamento de Ica (Muto Calderon, 2018). En la primera parte del presente capítulo se realizará una revisión histórica de la producción y consumo de esta bebida, las cuales facilitaran contextualizar la construcción del pisco como una bebida de carácter popular, además de dar una pequeña reseña histórica sobre el caso particular de Arequipa y el Valle de Majes. En la segunda parte del capítulo se explicará la “denominación de origen” y el conflicto que ha generado con el vecino país de Chile.

## **2. Desarrollo y evolución de la industria, el consumo y la imagen de aguardiente de**

### **Uva y del Pisco hasta 1990**

#### **2.1. Durante el Periodo Colonial**

La vid y las tecnologías necesarias para producir vinos llegaron a América poco tiempo después de la llegada de los españoles, convirtiendo a la viticultura en unas de las actividades más importantes de la agricultura y economía peruana. Ya para la década de 1560, se podía observar que en las regiones de los actuales departamentos de Ica, Moquegua, Arequipa y

Tacna se producían mostos y vinos para satisfacer las demandas locales (Huertas Vallejos, 1991-1992). La producción vitivinícola en el territorio del virreinato del Perú logró alcanzar una prosperidad significativa durante las primeras décadas del dominio colonial. Debido a esto, se elaboraron edictos reales que se oponían a la producción de vinos en las regiones coloniales, que tenían el fin de proteger a los productores de la metrópoli. No obstante, desde el periodo colonial temprano, los productos vitivinícolas provenientes de la península ibérica se encontraron en desventaja frente a la incipiente viticultura local, en tanto eran incapaces de satisfacer la alta demanda local a precios razonables (Brown, 2008, pág. 63).

La producción y el consumo del aguardiente de uva comenzó en el territorio colonial pocas décadas después. De acuerdo con Kendall Brown, el aguardiente se volvió popular recién en Europa en el siglo XVII y esta se extendió lentamente al territorio colonial (Brown, 2008, pág. 67). No se han encontrado referencias exactas respecto a cuándo el aguardiente de uva comenzó a producirse dentro del territorio americano; la referencia más antigua de este producto conocida fue encontrada en el testamento de 1613 de Pedro Manuel, “El Griego”, por el historiador Lorenzo Huertas (Huertas Vallejos, 2012).

A partir del siglo XVIII se puede observar un crecimiento notable dentro de esta industria, en gran medida gracias al aumento de la demanda causada por el crecimiento demográfico como también debido al desarrollo de la minería y de obrajes durante este siglo (Polvarini Reyes, 2005, págs. 187-188); (Brown, 2008, pág. 67). Según Kendall Brown, la minería y la geografía determinaron los mercados del aguardiente durante este periodo. Señala, por ejemplo, que la producción de aguardiente y vino de Moquegua y Locumba se dirigían principalmente a Potosí y la Paz; la del valle de Majes a Cuzco y la Paz; la de los valles de Vitor a La Paz, Cuzco y Cochabamba; y la de los valles de Pisco e Ica a Lima y el norte del Perú (2008, págs. 68,107). Se puede inferir que esta industria adquirió gran importancia para fin de este siglo. Esto puede observarse en el gráfico a continuación, donde se representan los valores en pesos y porcentajes

de las exportaciones del Virreinato del Perú hacia Potosí del año 1793. En esta se puede observar que el valor de las exportaciones de aguardiente representó el 8.23% del total y era la segunda de mayor importancia, precedida solo por la de alimentos que representaba el 77.54% y que incluye una amplia gama de productos.

Durante este periodo, el aguardiente de uva fue una respuesta efectiva por parte de los viticultores para controlar los precios del mercado de vinos y aguardientes. Señala que, para obtener 100 libras de aguardiente, los destiladores usualmente usaban 300 libras de vino. Debido a esto, el aguardiente tenía un valor agregado mayor que el vino, siendo su precio aproximado por botija el de 10 a 12 pesos por botija, en comparación al del vino que era de 3 pesos por el mismo volumen. Es necesario tomar en consideración el hecho de que para poder producir esa cantidad de aguardiente los vinateros utilizaban una cantidad de vinos valorizada en aproximadamente 18 pesos. Por medio de este método, los viticultores evitaban que se produzca una sobreoferta de vinos que devendría en la caída de sus precios y que significaría grandes pérdidas para la industria (Brown, 2008, págs. 68,107).

El aguardiente de uva durante el periodo colonial era consumido principalmente en las zonas urbanas y en los centros mineros. De acuerdo con Alicia Polvarini Reyes, la mayor graduación alcohólica del aguardiente de uva, con respecto al vino, puede considerarse como un factor de importancia para comprender la preferencia de esta bebida en las regiones mineras, caracterizadas por su frío clima y su altura (Polvarini Reyes, 2005, pág. 188). Durante el periodo colonial parece que el consumo del aguardiente de uva fue bastante común entre los diversos trabajadores mineros, sin importar su origen étnico, como también fue constituyéndose como parte de la paga de los trabajadores mineros. A pesar de esto, parece que este se encontraba particularmente extendido entre los grupos de españoles que se dedicaban a la minería. A partir de un testimonio recogido por Kendall Brown, los españoles asentados en zonas mineras a inicios del siglo XVIII tendían a consumir más aguardiente que vino, el cual

era considerado como dañino (Brown, 2008, pág. 68). Es importante notar, además, que durante este periodo esta bebida resultaba mucho más cara que el vino (Polvarini Reyes, 2005), lo cual pudo ser un inconveniente para que su consumo sea extenso dentro de los sectores populares. Para finales del siglo XVIII se puede observar el inicio de una fase de decadencia dentro de la industria de la viticultura (Huertas Vallejos, 2012). Hacia 1790, comienza a mostrarse signos de la saturación dentro de los mercados tradicionales, teniendo en consideración que la demanda provenía de los centros mineros y las ciudades disminuyó como las dificultades para expandirse a nuevos mercados. La demanda de estos productos decae junto con el declive de la productividad minera durante la segunda mitad del siglo XVIII, observándose una caída en la rentabilidad de estas empresas aun tiempo antes de la independencia (Brown, 2008, pág. 151). Se podrá observar que el siguiente siglo la crisis de la viticultura de agravará aún más.

## **2.2. Viticultura en Arequipa durante la Colonia**

En los primeros años de la existencia de la ciudad de Arequipa, el abastecimiento de vino se realizaba desde España, la irregularidad y el alto costo de los envíos impulsaron a experimentar con viñedos en las tierras solariegas y producir vino. Hacia 1540 se plantaron las primeras vides en Arequipa y para 1550 estos viñedos completamente fructíferos (Davies, 1984).

Vitor fue el primero de los valles sureños en desarrollarse. Se empezó a cultivar vid en este valle probablemente en 1556 (Brown, 2008). Para mediados de 1570 la producción se había extendido a los valles de Siguan, Majes y Caravelí. Teniendo una producción de 200 000 botijas para finales del siglo XVI. (Davies, 1984)

En los primeros años del siglo XVII la viticultura en Arequipa entra en crisis, principalmente por la explosión del Huaynaputina, cuya lluvia de cenizas cayó sobre gran parte de los viñedos trayéndolos en su mayoría. Añadimos a eso el encarecimiento y la escasez de mano de obra, el exceso de producción y reducción en el precio del vino y aguardiente

arrastraron al sector vitivinícola del sur a una depresión (Brown, 2008). Pudiendo recuperar terreno entre 1700 y 1775 debido a la expansión minera, crecimiento demográfico y el consumo de aguardiente.

Gade (2005) afirma que los españoles introdujeron a finales del siglo XVI la destilación de vino con el fin de elaborar aguardiente. A fines de 1700 muchos viñateros arequipeños destilaban del 80 al 90% de su vino (Brown, 2008). En relación con esto, Buller (2011) concluye que entre 1779 y 1802, la región Arequipa, produjo casi el 99% del aguardiente que se bebía en Potosí.

Finalmente, en 1816 comienza una curva descendente en la producción del vino y el aguardiente, la cual tiene reflejo con la guerra de independencia, esta crisis se incrementó en la época republicana hasta casi desaparecer, debido a los conflictos internos y la Guerra con Chile.

En la actualidad según la opinión del viticultor Marco Antonio Salas la viticultura en Arequipa, no se ha podido recuperar de esa crisis, quedando relegada por ciudades como Ica y Moquegua.<sup>3</sup>

### **2.3. El valle de Majes en la Colonia**

Seguido del valle de Vitor encontramos el valle de Majes, compuesto por Aplao, Huancarqui y Uraca. Durante la encomienda tuvo algunos inconvenientes por culpa, posiblemente de las enfermedades, puesto que, de tener 164 tributarios en 1573, bajo a 51 en 1594. (Davies, 1984) Para la década de 1630 el valle producía de 10 a 12 mil botijas de vino. Para el siglo XVIII vemos un aumento importante en la producción. Para 1746 se producía 91 074 botijas de arrobas y para 1796 la cifra se elevó a 152 556 del mismo peso. Producción que abastecía a Pampacolca, Chuquibamba y Cusco. (Flores-Galindo, 1977)

---

<sup>3</sup> Entrevista a Marco Antonio Salas gerente de la Bodega Majes Tradición

Majes con la particularidad de ser un valle más pequeño que Vitor, pero con una mayor cantidad de productores alrededor de 513 en 1804 (Buller, 2011). Con la llegada de la independencia el valle de Majes fue uno de los más perjudicados que en su mejor año, 1810 se contabilizó 7 millones de litros, pero cuatro décadas más tarde, esa cantidad se redujo a una décima parte. (Miller, 2011).

#### **2.4. El Aguardiente de Uva durante el Siglo XIX**

A lo largo del siglo XIX puede observarse que la industria de la viticultura y, en particular, la del aguardiente se encontraban sumidas en una profunda crisis. Diversos factores como los conflictos armados, las plagas, la falta de competitividad en el mercado, la escasa rentabilidad, el poco apoyo estatal como las dificultades para modernizar la industria fueron las principales causas de este fenómeno.

En lo que respecta a los conflictos bélicos, el primero que tendría un gran impacto sobre la producción de vinos y aguardientes fue el proceso de la independencia. Numerosos valles dedicados a esta actividad quedaron prácticamente destruidos por el paso de las tropas. Asimismo, el acceso a la mano de obra se dificultó, en tanto a los esclavos de estas plantaciones se les prometía libertad una vez que ingresaban al ejército. Asimismo, este conflicto tendría efectos negativos en la economía nacional. Durante las décadas de 1810 y 1820, los circuitos comerciales y los mercados se encontraban desestructurados; la producción minera, especialmente la de Cerro de Pasco, se desplomó; hubo una crisis en el mercado de crédito; se realizaron cambios en cuestión de la propiedad (Armas Asín, 2011). Esto significó que los productores tuvieron durante estos años dificultades para vender sus productos.

#### **2.5. La Guerra del Pacífico**

Décadas más tarde, la Guerra del Pacífico (1879-1883) tendría efectos similares sobre la industria. En Ica, una cantidad considerable de valles terminaron destruidos y muchos pobladores se vieron obligados a pagar impuestos para evitar que las tropas chilenas

destruyesen sus propiedades, entre las cuales se encontraban importantes haciendas y viñedos (Dargent Chamot, 2013, págs. 112-113). Los mercados también se vieron interrumpidos durante este periodo. Un caso ilustrativo de esto es el de Moquegua. Tras la guerra, esta pierde la posibilidad de exportar sus vinos y aguardientes a Iquique, Pisagua y Antofagasta, que constituían sus mercados tradicionales, cuando estos pasan a Chile. Otro golpe para las industrias moqueguanas se da por la destrucción del ferrocarril que conectaba esta región con la costa (Basadre, Historia de la república del Perú. Volumen XI, 2005b, pág. 64). Es necesario destacar que el proceso de reconstrucción después de ambos conflictos fue lento, lo cual implicó que tanto la economía peruana como diversas industrias recién pudieron recuperarse décadas después que ambos conflictos hayan finalizado.

En lo que respecta a las plagas, la que tuvo mayor impacto sobre la producción vitivinícola fue filoxera, que arribó junto con la importación de cepas de uva extranjeras en el siglo XIX; esta amenazó con destruir por completo la industria vitivinícola local durante las últimas décadas de este siglo. El caso más antiguo de los daños que causó la filoxera<sup>4</sup> en nuestro territorio data de 1874 en el viñedo “La Cancha” de Ica, donde al parecer no produjo mayores pérdidas. Sin embargo, la plaga fue introduciéndose paulatinamente a los demás valles de la costa sur del país, con diversos resultados. La plaga fue particularmente nociva en los valles de Moquegua, donde causó la ruina de viticultores. Recién en la década de 1920- con los experimentos de uvas fortalecidas del doctor Marius E. Ponzi Escot se logra mitigar los efectos de la filoxera en las haciendas. La plaga no se erradicaría por completo a pesar de los descubrimientos de este personaje y los brotes de filoxera seguirían apareciendo a lo largo del siglo XX (Dargent Chamot, 2013, págs. 115-118).

---

<sup>4</sup> Insecto parecido al pulgón, pero más pequeño y de color amarillento, que ataca las hojas y los filamentos de las raíces de la vid

Otro factor de gran importancia fue la expansión de los cultivos de algodón y de azúcar en la costa durante los siglos XIX y XX. El cultivo de algodón recibe un primer impulso a partir de la década de 1830 debido al crecimiento del mercado textil durante la Revolución Industrial y luego, durante la Guerra de Secesión estadounidense, la demanda de fibras peruanas aumentó en el mercado mundial. Se estima que para finales del siglo XIX la producción de algodón no descendió de dos mil toneladas anuales. Por otro lado, tras la Guerra del Pacífico, la industria azucarera se expandió por la costa peruana gracias a la innovación tecnológica, el desarrollo de economías de escala como a la formación de latifundios (Armas Asín, 2011, págs. 114-136). El área de cultivo de ambos productos creció de forma evidente; por ejemplo, se estima que el área de cultivo del azúcar pasó de 36 mil hectáreas en 1894 a 50 mil hectáreas en 1904 (Thorp & Bertram, 1985, pág. 64). En el gráfico 2 y en el gráfico 3 se puede observar un crecimiento notable en las exportaciones de ambos productos durante la segunda mitad del siglo XIX, lo cual reflejaría el crecimiento de dichas industrias durante ese periodo.

Mientras que el algodón y el azúcar se consolidaban como los principales productos agrícolas de la costa, la industria vitivinícola perdía atractivo como actividad económica. De acuerdo con Jorge Basadre, esta era una industria que se caracterizaba por ser “estática” y, para la década de 1870, sus productos dejaron de ser considerados entre las principales exportaciones (Basadre, Historia de la república del Perú. Volumen VIII, 2005a, pág. 27). De esta manera, muchas familias prefirieron reorientar sus negocios a la producción de azúcar o algodón. Para finales del siglo XIX solo un puñado de valles concentrados principalmente en el actual departamento de Ica continuaban dedicándose a la producción de vino y aguardiente de uva. La labor vitivinícola en el Perú sería continuada en estos espacios por migrantes italianos en búsqueda de fortuna instalados en los valles iqueños (Dargent Chamot, 2013, pág. 123).

Es importante notar que el apoyo e interés por parte del Estado para promover este producto durante el siglo XIX fue escaso. Una de las pocas iniciativas que se destacan durante este periodo fue la contratación de D'Ornellas, quien trabajaba en las haciendas de Domingo Elías, para mejorar la calidad de los cultivos de uva en el Perú utilizando tecnologías europeas en materia de cultivo y transporte. El gobierno también prestó rápida atención a los viticultores moqueguanos tras el terremoto de 1868, importando materiales necesarios para la producción de uvas de Estados Unidos y facilitándoles a los viticultores cómodas cuotas para que pudieran pagar estos materiales (Dargent Chamot, 2013, págs. 108-110). No obstante, el gobierno impuso medidas que resultaron ineficaces al momento de promover el mercado de alcoholes. Un ejemplo de este caso puede observarse en la ley del impuesto de alcoholes del 24 de noviembre de 1887 en apariencia protegía a la producción de alcoholes de la sierra de los elaborados en otras regiones. Sin embargo, ello no solucionó el problema de los altos costos de transporte y la pérdida de mercancías a causa de los escabrosos caminos (Basadre, 2005c, pág. 63).

Por otro lado, los empresarios tenían dificultades para mejorar el rendimiento de la industria de la viticultura. En términos generales, la gran mayoría de bodegas productoras de vinos y aguardientes durante este periodo se caracterizaban por ser rústicas y artesanales. Dentro de muchas de ellas persistían prácticas que se podrían considerar como anacrónicas. Lorenzo Huertas Vallejos señala como ejemplo como los productores creían que el limo que traía consigo las crecidas del río era suficiente para promover el crecimiento de la vid; esto promovió el estragamiento de las cepas importadas dado que estaban acostumbradas al uso de abonos. Este tipo de prácticas como el estado general de las bodegas productoras fue un gran obstáculo que tuvieron los productores de vino y aguardiente cuando trataban de volver sus productos más atractivos. Por ejemplo, durante este periodo diversos productores tratarían

trataría de cultivar cepas extranjeras- como la Cabernet, Pinot, Malbec, Alicante, Bouschet, Barbera, entre otras- con muy poco éxito (Huertas Vallejos, 2012).

Debido a los factores anteriormente señalados, los aguardientes de uva habían aumentado de precio y escaseaban, particularmente en la región de la costa norte. El desarrollo de la industria azucarera peruana permitió que se desarrollen licores en base a esta- como aguardientes de caña, también conocidos como “cañazos” - que compitieran con los aguardientes de uva (Huertas Vallejos, 2012). Estas bebidas tenían un precio más bajo que el aguardiente de uva y su calidad era considerada inferior. Al percibir esto, numerosos productores y comerciantes comenzaron a adulterar el aguardiente de uva con aguardiente de caña para obtener mayores ganancias. A largo plazo esto implicó que la reputación del aguardiente de uva se vea afectada de forma negativa (Lacoste, 2016, pág. 172).

Otros competidores al aguardiente de uva cobrarían fuerza con el paso del tiempo. La inauguración de la cervecería *Pilsen* en 1862 marca un hito en el desarrollo del consumo de cerveza en el Perú. Inicialmente esta bebida parece que no logró destacarse entre otras como los vinos y aguardientes; no obstante, no pasaría mucho tiempo hasta que la cerveza se volviera la bebida de preferencia de los sectores adinerados de la población (Basadre, 2005b, pág. 112).

Finalmente, el último factor a tener en consideración fueron los cambios en las prácticas de consumo entre diversos sectores durante este siglo. Un primer punto a tener en consideración es el fenómeno del aumento de la importancia del consumo como un mecanismo de legitimación social tras el proceso de independencia. Hay que tener en consideración que en ese entonces existía una necesidad de construir una imagen de nación que lograra diferenciarse del pasado colonial español. Por otro lado, los grupos de poder en ese momento buscaban diferenciarse de los sectores populares, los cuales consideraban inferiores (Torres Laca, 2014, pág. 255).

El mecanismo de legitimación utilizado a partir de ese entonces por las élites locales fue la imitación de las costumbres y el estilo de vida de las elites europeas. Esto se vería de forma más clara a partir del periodo del auge guanero, una vez finalizada la inestabilidad económica y política que caracterizaron las primeras décadas de la experiencia independiente peruana, como también las innovaciones en el transporte y las comunicaciones fueron factores que permitieron que las clases altas peruanas pudieran tener la posibilidad de viajar a Europa de forma más frecuente y seguir las últimas tendencias europeas (Rizo-Patrón Boylan, 2004, págs. 53-55). Asimismo, la costumbre de consumir bebidas como agua, cerveza y vinos, de preferencia extranjeros, se extiende durante este periodo (Palma, 1953); (Tschudi, 1966); (Fuentes, 1988).

El proyecto modernizador, el cual adquiriría gran relevancia a partir de finales del siglo XIX, también tendría un considerable efecto en las costumbres. Según Fanny Muñoz Cabrejo, “el individuo que habitaría en esta urbe [Lima] que estaba en transformándose debía ser una persona de comportamiento y conducta moderada, de contextura física fuerte, saludable; con voluntad y capacidad de decisión y con gran apego al trabajo” (Muñoz Cabrejo 2001: 58). Se pensaba que la “inmoralidad de las costumbres” era un factor que “obstaculizaba el surgimiento del individuo moderno” y no resulta casual que ciertas prácticas sociales y culturales “salvajes” fueran asociadas a los sectores populares de la población por medio de una explicación que pretendiera parecer científica (Muñoz Cabrejo, 2001).

Esto tendría un gran impacto en la percepción que se tenía de las bebidas alcohólicas y sus consumidores, en tanto la ebriedad sería considerada como un obstáculo para el desarrollo social, económico y cultural del país. El aguardiente de uva, de esta manera, se fue consolidando paulatinamente como parte del mundo popular. Durante el siglo XIX, puede observarse no solo como esta bebida era consumida de forma cada vez menos frecuente por las clases altas, sino que además se vuelve asociada a los sectores populares debido al aumento del

consumo entre la población indígena. Manuel Atanasio Fuentes escribe en 1867 que “aunque la chicha sea la bebida a que dan mayor preferencia los indios de la costa y de la sierra, no dejan estos de saborear con placer, el aguardiente” (1988, pág. 131).

De esta manera, podemos observar como la imagen y los hábitos de consumo del aguardiente de uva cambian de forma considerable a lo largo del siglo XIX. A partir de fuentes como las previamente presentadas podemos sugerir no solo que este producto se presentaba como uno asociado a los sectores populares y a costumbres consideradas como poco “modernas” y “decentes” sino que además que el consumo de este era cada vez menor entre los sectores medios y altos peruanos. Finalmente, es necesario recalcar que la relación del aguardiente de uva con la noción de peruanidad era muy diferente en el siglo XIX a la que existe en la actualidad. La obra *Lima. Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres* de Manuel Atanasio Fuentes, publicada en 1867, ofrece una descripción que permite comprender mejor la percepción del aguardiente de uva durante el siglo XIX:

“Bebidas nacionales

Aguardiente, Chicha y Guarapo, han sido las tres únicas bebidas producidas en el Perú y usadas en Lima; las personas acomodadas no han dejado, en todo tiempo, de tener en sus despensas los mejores vinos posibles importados del extranjero. En el día, las más celebres marcas de vinos son familiares a la generalidad de las personas decentes, y en la costa del Sur, se cosechan vinos que han alcanzado alta fama en los mercados europeos. El aguardiente hecho de uva pura ha dado crédito al valle de Pisco en el que se elabora, y ha sido la bebida que se ofrece siempre en las once. Hoy es menos frecuente entre las gentes de buen tono: el guarapo es el producto de la fermentación de los residuos del jugo de la caña dulce, empleado de la elaboración de los azúcares, y ha sido la bebida favorita de los negros, especialmente los bozales (...) La chicha es la bebida eminentemente nacional, pues la usaron los indios desde el tiempo de su imperio”. (1988, pág. 130)

En primer lugar, esta fuente resulta de gran interés en tanto muestra que el pisco no era la única bebida que durante este periodo estaba asociado a los grupos populares en el siglo XIX.

## 2.6. El Aguardiente de Uva y el Pisco durante el Siglo XX

Gran parte de las dificultades y problemas que la industria pisquera enfrentó durante el siglo XIX se puede seguir apreciando en el siguiente siglo, lo cual puede considerarse como un indicador de la complejidad de la crisis en la que se encontraba. En términos generales, el siglo XX fue un periodo en el cual la producción y el consumo del pisco continuó siendo limitado. A pesar que no contamos actualmente con un índice confiable sobre la producción de pisco a lo largo de este siglo, en parte debido a la informalidad que tenían diversos productores y la práctica común de adulterar esta bebida, un indicador que permite tener una idea sobre su producción son los índices sobre la industria de bebidas elaborado por Bruno Seminario, los cuales son reproducidos a continuación. En la tabla 1 se puede observar que el índice del vino cae en el periodo compuesto entre 1945 y 1954, a pesar que los índices que corresponden a los licores, cervezas, gaseosas y la industria de bebidas en general suben. Esto sugiere que la caída de vino tuvo poco impacto, si es que alguno, en el índice general de la industria de bebidas.

La tabla 2 muestra los índices de la misma industria entre los años 1955 y 1969. En este caso, se puede observar que el índice de vinos presenta poca variación hasta el año 1963; después de este año se observa un incremento notable. De forma similar, el índice general de la industria de bebidas en este periodo se encuentra en constante alza; la correlación de durante este periodo parece ser más evidente con la sección de cervezas y gaseosas que con el índice de vinos.

Es necesario tener en consideración algunas limitaciones al momento de observar ambos cuadros. En primer lugar, estos no reflejan el estado de la producción y consumo del aguardiente de uva en tanto este estaría incluido dentro de la sección de licores. Una posible

explicación para el crecimiento de los índices de esta categoría podría explicarse por la inclusión de bebidas como el ron, cuya popularidad crecía desde siglo XIX. De debido a esto, el análisis de los índices del vino resulta de mayor utilidad para aproximarnos al caso del aguardiente de uva teniendo en cuenta la histórica interrelación entre ambas producciones.

Las causas que explican la decadencia de la producción de la vid y sus derivados durante este periodo se puede explicar por diversas causas. En primer lugar, las pestes, en particular la filoxera, continuaría siendo un grave entre los vitivinicultores problema avanzado el siglo XX, teniendo estos pocos conocimientos técnicos como también recursos para combatir los brotes esporádicos. Por otro lado, el cultivo de azúcar y algodón se expandió notablemente durante este periodo, pasando de conformar el 29% de los ingresos por exportaciones a ser el 50% en el año 1945 (Manrique 2014: 161). Esta expansión implicó en varias ocasiones un retroceso del cultivo de vid; un ejemplo de este caso es el valle de Ica en 1925, donde el cultivo de algodón fue desplazando al de uva de forma notable (Dargent Chamot, 2013, pág. 136). Otro factor a tener en consideración que pudo tener un efecto negativo en esta industria fueron los cambios en los mecanismos de comercialización de vinos y aguardientes. Otro obstáculo que tuvo que afrontar la industria, especialmente durante las primeras décadas del siglo XX, fueron las políticas estatales que buscaban regular la producción y consumo de bebidas alcohólicas. Hasta los años 1920 primaba la preocupación de los efectos del consumo de las bebidas alcohólicas, particularmente entre los sectores populares, como también de la creciente necesidad de recaudar mayores impuestos. En este periodo se aplican una diversidad de medidas con este objetivo. Esto puede verse reflejado en el proyecto de modificación de tarifas del impuesto de alcoholes propuesto por Augusto B. Leguía en 1904; en este se proponía que la elevación a la tasa fuese proporcional a la gradación alcohólica de la bebida, lo cual afectaba especialmente al aguardiente de uva. Otro caso sucedió en 1926 por medio de la Ley N° 5556, en la cual se aumentó el impuesto de las bebidas alcohólicas con el fin que dichos impuestos

contribuyan a la creación y sostenimiento de la Sociedad Nacional Agraria (Basadre, 2005c, pág. 64); (Basadre, 2005d, pág. 89).

No obstante, hay indicaciones que esta posición sobre la industria vitivinícola va cambiando a partir de la década de 1930 aproximadamente. Como parte de la respuesta al desarrollo de la Denominación de Origen Pisco chilena; no obstante, el principal objetivo de esta era iniciar un proceso de estandarización y clasificación dentro de los aguardientes de uva. Esto era de particular importancia teniendo en consideración que algunas prácticas consideradas como fraudulentas que afectaban la industria como la venta de aguardientes de caña etiquetados como aguardientes de uva y la adulteración de estas bebidas. Es importante notar que se implementaron otras medidas para lograr este fin durante este periodo. En mayo de 1940, se prohíbe el internamiento de alcoholes de caña en la zona vitivinícola de Pisco en mayo de 1940<sup>5</sup> y, el 12 de agosto de 1947, se emite una Resolución Ministerial en la cual se veta el uso de azúcar en la fabricación de vinos, aguardientes y otros alcoholes<sup>6</sup>.

Otro mecanismo utilizado por el Estado para promover la producción nacional de vinos y aguardientes de uva fue por medio de facilidades impositivas.

Es importante notar que la industria algodonera y del azúcar inicia un periodo de declive a partir de la década de 1960, en parte debido a la caída de precios internacionales, la reducción de áreas de cultivo como al descenso en la producción de ambos productos (Thorp & Bertram, 1985, págs. 351-359). Teniendo en consideración esta coyuntura, se evaluó durante este periodo la inversión estatal en la industria vitivinícola. En 1967, Fernando Rovira elabora un informe para la Dirección de Inspección y Defensa Agraria, perteneciente al Ministerio de Agricultura, donde indica que unos montos de 10 millones de soles de oro se invertirían en el desarrollo de esta industria. Asimismo, señala que Carlos Bohl y R. Guerra elaboraron un

---

<sup>5</sup> Resolución Ministerial “Control del alcohol de caña en la provincia de pisco”, 20 de mayo de 1940

<sup>6</sup> Resolución Ministerial “Se prohíbe la fabricación de alcoholes y chancaca con azúcar”, 12 de mayo de 1947

Anteproyecto de Promoción con el fin de mejorar la producción y comercialización del pisco y vino peruano (Huertas Vallejos, 2012, pág. 223).

En 1970, el Gobierno Revolucionario de las Fuerzas Armadas ejecuta el Plan Vitivinícola Nacional”. Este pretendía beneficiar a los pequeños y medianos productores por medio de capacitaciones tecnológicas, mejorar los cultivos por medio material genético, la formación de cooperativas, entre otros mecanismos. No obstante, la ejecución de no fue idónea y terminó perjudicando a la industria pisquera. A pesar de los intentos de mejorar la industria durante la segunda mitad del siglo XX, la coyuntura económica, así como la política estatal tendría efectos negativos en esta industria. Algunos testimonios de actuales productores, cuyas familias han estado vinculadas a la viticultura por generaciones permiten un acercamiento al impacto que tuvieron algunas políticas como la reforma Agraria. Asimismo, la industria vitivinícola se vio perjudicada durante este periodo también por la cantidad de impuestos a estas bebidas, así como el control que se realizaba dentro del proceso de destilación<sup>7</sup>.

Durante la década de 1980 el panorama continuó siendo desfavorable para esta industria. Esta se vería afectada en gran medida gracias a la aguda crisis económica que sufrió el país durante esos años, lo cual se ve reflejado en el PIB per cápita<sup>8</sup>. Por ejemplo, Oscar Villegas considera que en este periodo inicio una etapa de decadencia dentro de su bodega, del cual recién en los últimos años han podido recuperarse<sup>9</sup>. No obstante, algunas bodegas lograron posicionarse en este periodo. César Biondi señala que la Bodega Biondi, de Moquegua, se moderniza y crece durante este periodo.

En términos generales, el periodo comprendido entre la independencia hasta la década de 1980 es considerado como un periodo de decadencia de la viticultura. Autores como Lorenzo Huertas Vallejos como Eduardo Dargent Chamot consideran que durante estos años

---

<sup>7</sup> Entrevista a Cesar Mejía, 18 de abril de 2017

<sup>8</sup> Anexo 1

<sup>9</sup> Entrevista a Oscar Villegas, 10 de mayo de 2017

el espacio agrícola dedicado al cultivo de la vid como también la producción de aguardiente de uva fue reduciéndose. Este proceso, como se verá en el siguiente apartado, se encuentra estrechamente relacionado con las percepciones que fueron evolucionando al largo del tiempo acerca de esta bebida, que afectaron el mercado de esta.

Teniendo en consideración estos puntos se puede comprender mejor la imagen que se construye del pisco peruano a lo largo del siglo XX. En términos generales, durante este periodo se logra consolidar la idea de este como un producto vinculado a los sectores populares, la cual ya se puede identificar desde el siglo pasado.

Otro proceso que contribuyó en mejorar la imagen del pisco fue el desarrollo de la coctelería (2013, pág. 104). Se cuenta que la elaboración de cocteles a base de aguardiente de uva comienza en el Perú en 1915 con la apertura del Morris Bar, propiedad del californiano Víctor B. Morris. Durante el periodo que el bar se encontraba en funcionamiento, entre 1915 hasta 1933. Dentro de la extensa carta de cocteles se encontraba una creación propia del local, el pisco sour, inspirado en el coctel del whisky sour, pero reemplazando el whisky por el aguardiente de uva. El bar era considerado una “cantina” en su época en especial en comparación con los restaurantes de moda y los hoteles de lujo de la época. (Schiaffino, El Coctel de fresas del restaurante: El Suizo de La Herradura. El Chilcano de Pisco. El Mojito de Pisco, 2013, págs. 6-14).

Tras el cierre del Morris Bar en 1933, un grupo de sus bármanes trabajarían en el Hotel Maury y el Hotel Bolívar. La receta del pisco sour se iría transformando hasta ser la que se prepara en la actualidad, logrando distinguirse del whisky sour. Dentro de los bares de ambos hoteles, el coctel comenzó a ganar popularidad entre un pequeño grupo de peruanos que concurrían dichos espacios como también resultaría sumamente atractivo para los turistas extranjeros (Schiaffino, El Coctel de fresas del restaurante: El Suizo de La Herradura. El Chilcano de Pisco. El Mojito de Pisco, 2013, págs. 26-33). Desde la década de 1950, algunos

restaurantes concurridos por la clase media y alta popularizaron ciertas recetas de cocteles que usaban el pisco como base. (Schiaffino, El Coctel de fresas del restaurante: El Suizo de La Herradura. El Chilcano de Pisco. El Mojito de Pisco, 2013, págs. 17-59)

La coctelería en el Perú permitió, de esta forma, que algunos grupos de sectores medios como altos percibieran el pisco de forma distinta en tanto fue un proceso que permitió que el pisco fuera visto como decente por estos grupos de la población. La coctelería no solo implicó que el pisco podía consumirse en una nueva variedad de recetas, sino que también tendría una presentación diferente mientras su consumo sería regulado y controlado por las normas de cada local que sirviera estos cocteles, algunos siendo considerados más estrictos y refinados que otros.

No obstante, la popularidad de la coctelería en base de pisco parece que estuvo reducida espacios puntuales y no contribuyó mucho en promover el consumo de este entre la población peruana. Como se observará en los siguientes capítulos, para finales la producción y el consumo de pisco siguió siendo sumamente limitado hacia finales del siglo XX. Dentro de los sectores populares el consumo de cervezas y rones superaba ampliamente el de este destilado. (Schiaffino, 2006, págs. 36-37).

Es importante recalcar también que durante este periodo persistieron los prejuicios que vinculaban al consumo de este tipo de bebidas con las ideas de “indecencia” y “atraso” ya habían perdido fuerza. No obstante, el pisco tenía muy pocas posibilidades ganarle terreno a otras bebidas alcohólicas. La preferencia del consumidor peruano hacia los productos extranjeros, en este caso licores, continuaba estando bastante arraigada dentro de diversos sectores de la población. Asimismo, algunos consumidores tenían reticencias sobre este producto, debido que en algunas ocasiones su calidad era cuestionable debido a la extensión de las prácticas de adulteración de esta bebida.

En resumen, para la década de 1980 ya podemos observar que existía cierto tipo de discurso que buscaba vincular al pisco con una identidad nacional, pero este tenía dificultades para consolidarse en tanto el consumo de esta bebida continuaba siendo limitado.

Para finales de la década de 1980 podemos observar que el pisco peruano se encontraba en una posición muy diferente a la que posee en la actualidad. En términos normativos, recién en este periodo se puede notar que los esfuerzos por delimitar y regular esta bebida comienzan a cobrar frutos. En lo que respecta a la producción, esta fue disminuyendo a lo largo de los siglos XIX y XX, la calidad de la bebida era constantemente cuestionada y tenían muchas dificultades para competir en el mercado con otras bebidas. Debido a esto, el pisco fue percibido por el grueso de la población como una bebida de carácter popular.

Para 1990 el panorama de la viticultura peruana era desolador. Con la nueva postura económica del gobierno la cual era una “economía neoliberal”. El pisco se veía obligado a competir con las importaciones de bebidas alcohólicas tales como el vodka y el whisky, preferidas por las clases media y alta. Además de competir con los precios bajos de la cerveza y el ron que relevaron al pisco como producto favorito para las masas populares.

Es entonces que en 1990 en la oficina del Viceministerio de Turismo del Ministerio de Industria, Turismo, Integración y Negociaciones Comerciales Internacionales.<sup>10</sup>

De acuerdo con Diana Guerra quien trabajo en la sección de Promoción Académica y Cultural de dicha institución entre 1997-2001; esta institución en sus primeros años buscaba revertir la imagen negativa que tenía el Perú en el extranjero vinculada con la crisis económica y al extranjero con el fin de atraer el turismo, la inversión extranjera y mejorar las exportaciones.

---

<sup>10</sup> PromPerú pasa a pertenecer en el 2002 al recientemente creado Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Según Guerra, PromPerú se caracterizaba por trabajar de forma sumamente eficiente y por contar con ciertas facilidades en cuestiones de recursos económicos como también para coordinar con altos mandos del gobierno como con el mismo presidente y los ministros; esto reflejaría la importancia que tenía dentro de la agenda del gobierno de Fujimori cambiar la percepción del Perú en el extranjero. Señala, además, que durante ese periodo la cultura era considerada como un elemento clave para cambiar la imagen del Perú. (Muto Calderon, 2018)

### **3. Construcción del Pisco como un producto símbolo del anti chilenismo (Denominación de Origen)**

Uno de los temas que más apasiona a los peruanos es la defensa de su bebida emblemática, el pisco. Gracias a una especial conjunción de factores estamos experimentando un renacer en la apreciación de este producto netamente nacional y correctamente considerado como patrimonio de la nación peruana. Con el fin de estar en capacidad de analizar los elementos relevantes para impulsar este esfuerzo resulta importante conocer los factores geográficos, históricos y jurídicos que enmarcan la génesis y evolución de este licor.

#### **3.1. Construcción del discurso anti chileno en el Perú**

En mayo del 2017 el pisco peruano captó la atención de diversos medios de comunicación y de toda la población en general. El motivo fue que, en el Concurso Mundial de Bruselas, uno de los más importantes de licores del mundo, se estaba realizando dicho año en Chile. Habían informado que no iban a aceptar la participación de bebidas con la Denominación de Origen pisco peruano. La reacción en el Perú fue inmediata y diversos individuos no demoraron en hacer notar su indignación ante la situación. En una nota sobre este tema en el portal web del diario El Comercio, por ejemplo, unos usuarios escribieron:

“Pobre país Chile todo lo usurpa, roba y así pretenden ser amigables?.saben que su licor es una porquería y tratan de ganar calidad usurpando nombres...que tontería !”<sup>11</sup>

Es importante notar que el caso del Concurso de Bruselas no es aislado; ya desde hace algunas décadas podemos observar que noticias similares ocasionan respuestas similares entre sectores de peruanos. Así se puede observar que la idea de una disputa entre Perú y Chile sobre este producto aparece de forma reiterativa en los diversos discursos que tratan de esta bebida. En este punto es pertinente preguntarse cuándo y cómo se origina esta controversia en torno al pisco, qué impacto tuvo está en la industria pisquera y en la imagen de la bebida y cómo esto afectó la relación que esta tiene con la noción de identidad peruana. En el presente capítulo nos enfocaremos en la controversia que gira entorno a la Denominación de Origen “pisco” específicamente y como esta contribuyó en que se construya un discurso alrededor del pisco peruano como un producto nacional pero también como un producto que representa las tensiones no resueltas entre Perú y Chile. Para ello, primero se analizará brevemente el desarrollo de discursos anti chilenos en el Perú para luego pasar al estudio de la controversia en torno al pisco. (Muto Calderon, 2018).

### **3.2. Controversia en torno a la Denominación de Origen del Pisco entre Perú y Chile**

Para el caso peruano, puede observarse que Chile se ha ido construyendo a lo largo de gran parte de la historia republicana como la “nación rival” por excelencia. Esta imagen de Chile como rival se consolidaría gracias al conflicto de la Guerra del Pacífico (1879-1883) y se afianzaría dentro del imaginario de varios peruanos conforme algunas tensiones originadas en esta no eran resueltas. (Muto Calderon, 2018).

Es necesario notar que en la actualidad la rivalidad no se encuentra limitada a la Guerra del Pacífico, conflictos diplomáticos o territoriales. Un caso interesante que refleja esto es el

---

<sup>11</sup> Talledo Aguayo, 2017. Comentario en: Villalobos, Rosa María. “Chile consigue que peruanos no puedan usar nombre “Pisco” en concurso internacional” El comercio, 25 de mayo de 2017

de la gastronomía peruana, la cual ha crecido en popularidad tanto dentro de nuestro país como en Chile durante las últimas décadas. En un estudio sobre las percepciones de la relación entre Perú y Chile dentro de un grupo de estudiantes universitarios se identifica un discurso donde persiste el miedo y la desconfianza ante una posible apropiación por parte de los chilenos de productos tradicionales y vinculados con su identidad (Ibáñez Alcántara, 2013, pág. 31)

En conclusión, con el tiempo se ha pasado de la imagen de Chile como el enemigo de Perú que le quitó los territorios de Arica a Tacna a una imagen del país vecino como uno de nuestros principales competidores dentro del mercado globalizado. (Muto Calderon, 2018).

#### **4. Denominación de Origen**

En la actualidad es común escuchar la idea de la disputa entre Perú y Chile por el pisco. Pero en este punto es pertinente preguntarnos cuándo y por qué se originó esta controversia en torno al pisco, como también el efecto que esta tuvo en la construcción de esta bebida como un producto vinculado con la identidad peruana. (Muto Calderon, 2018). A continuación, explicaremos ¿Qué es? ¿Cuáles son sus ventajas? La Denominación de Origen

##### **4.1. ¿Qué es la Denominación de Origen?**

En el caso internacional estas normas son reguladas por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, OMPI, fundada por las Naciones Unidas en 1967, con sede en Ginebra, Suiza. Este organismo cuenta con 189 países que son miembros. A su vez, esta nos dice que la Denominación de Origen es una indicación geográfica utilizada en un producto que tiene un origen geográfico concreto, cuyas cualidades, reputación y características se deben esencialmente a su lugar de origen. La indicación geográfica generalmente corresponde al nombre del lugar de origen de los productos. Una indicación geográfica o denominación de origen otorga un derecho y protección a los procesos de fabricación y materias primas del producto, impidiendo su uso si no se cumple con las normas aprobadas.

Generalmente la denominación de origen se aplica a productos agrícolas, alimentos, vinos y bebidas espirituosas, artesanías y a algunos productos industriales. (Perasso, Malbec, el secreto mejor guardado, 2009)

Para nuestro país la institución encargada de regular estas normas es INDECOPI que nos dice: “Es aquella que emplea el nombre de una región o ámbito geográfico y que sirve para designar, distinguir y proteger un producto en función de sus especiales características derivadas, esencialmente, del medio geográfico en que se elabora, considerando factores naturales, climáticos y humanos”. (INDECOPI, 2012)

## **5. Ventajas de la Denominación de Origen**

La ventaja fundamental de esta calificación es garantizar no solo un nivel de calidad más alto o más bajo, sino también retener características específicas únicas que no posee un producto similar fabricado en otro o con otra materia prima. A cambio de esto, los productores obtienen protección para producir o desarrollar tales productos en los campos, incluso si los mismos ingredientes y procedimientos son y esto les permite influir en el precio final de la reducción de costos. También se destaca que este figura incentiva la organización del sector productivo y facilita el acceso de productores a mercados locales e internacionales a los que difícilmente tendrían acceso sin esta organización.

## **6. Defensa Peruana Internacional para la Denominación de Origen “Pisco”**

En los siguientes párrafos busca resumir algunas de las observaciones que, en ese sentido, están contenidas en el libro El pisco, apuntes para la defensa internacional de la denominación de origen peruana (Gutierrez, 2003). Además de los denodados esfuerzos del estado peruano tanto en el plano internacional como local, para salvaguardar el “Pisco”

## 6.1. El origen del nombre

En la literatura relativa al origen de la palabra «pisco» se pueden identificar cuatro fuentes. Todas ellas hacen mención a un área geográfica determinada: la costa del actual departamento de Ica, en el sur del Perú. Estas fuentes señalan como origen de la palabra la época precolombina, pero también advierten acerca de los elementos hispánicos que luego se entremezclaron con ella durante la Colonia.

### *Fuente zoológica.*

En el idioma quechua, hablado por los nativos de la zona desde la época precolombina, “pisku”, “phishgo” o “pichiu” era un apelativo para aves o pájaros, estos, aun hoy, se encuentran en gran número en la zona costera de Ica. En torno de este origen se registran, desde la colonia hasta nuestros días, una serie de testimonios de cronistas y lexicógrafos. Por ejemplo, Cieza de León en su Crónica del Perú y también Garcilaso de la Vega en sus Comentarios Reales.

### *Fuente toponímica*

Desde su origen zoológico, la palabra «pisco» evoluciona hacia una designación toponímica. A consecuencia de su abundancia en aves, la costa de Ica se empezó a conocer entre los naturales de la zona con el nombre de Pisco. Esta designación, previa a la Conquista, se mantiene después de la llegada de los españoles. De este hecho dan testimonio diversas crónicas, escritos y mapas en los que se describe al área con dicha denominación.

El primer mapa conocido del Perú fue elaborado por el geógrafo Diego Méndez en 1574.<sup>12</sup> A pesar de lo impreciso de la cartografía de la época, ya en ese momento él identifica claramente el puerto de Pisco y lo ubica al sur de la Ciudad de los Reyes, en lo que designa “Golfo de Lima”.

El nombre de Pisco para el puerto ubicado en la costa sur del Perú debió haber calado hondamente en sus propios habitantes en particular y en toda la sociedad colonial en general,

---

<sup>12</sup> Mendezio, Didaro. Peruvvia Auriferae Regionis Typus 1574

ya que cuando el virrey del Perú, el conde de Nieva, informa al rey de España sobre la fundación de Ica en 1563 añade también que tiene la intención de “fundar otra villa con el nombre de Pisco”, fundación colonial que, sin embargo, no se concretó en aquel momento.

### ***Fuente étnica***

Desde la época prehispánica, la zona en la que se ubica el actual puerto de Pisco estuvo poblada. Los nativos que encontraron allí los españoles a su arribo eran descendientes tanto de la antigua cultura Paracas como de la cultura Nazca; que sucede a la Paracas en la zona entre el siglo III d.C. y el XI d.C. caracterizada por su maravillosa cerámica de multiplicidad de colores y por la construcción de las “Líneas de Nazca”, geoglifos de enorme tamaño que retratan figuras antropomorfas, zoomorfas, así como de diversos diseños geométricos.

De acuerdo con la obra de Fernando Lecaros,<sup>13</sup> la casta de alfareros «piskos» fue empleada por los españoles a principios de la Colonia para la fabricación de recipientes o tinajas en forma de ánforas griegas. Eran elaborados de barro cocido y recubiertos internamente con cera de abejas silvestres. Se utilizaron para envasar y acarrear el licor de uva producido en la zona de Pisco. Algunos de estos recipientes, que datan del siglo XVII -con su fecha de fabricación labrada-, se conservan en perfectas condiciones hasta la actualidad.

### ***Fuente industrial***

Finalmente, todas las fuentes anteriores derivaron en una cuarta, la industrial: las ánforas fabricadas por los alfareros «piskos» pasaron a denominarse también «piscos». En ellas se empezó a almacenar el aguardiente de uva producido en la zona. No es difícil imaginar que la denominación fue transferida rápidamente del continente al contenido, de modo que Pisco ya no sólo fue el recipiente que atesoraba el licor sino, también, la bebida misma que pasó a conocerse con esa palabra. (Gutierrez, 2003)

---

<sup>13</sup> LECAROS, Fernando. *Los aguardientes de Jea*. Lima: s.e., 1936

## 6.2. La Legislación Peruana

Es una versión muy común en el Perú el señalar que ha habido un abandono respecto a la protección de la denominación de origen “pisco” y que solo muy recientemente se ha empezado a legislar sobre la materia. En realidad, esta percepción no es del todo exacta. Ya desde fines del siglo XIX, se empiezan a esbozar atisbos normativos tendientes a generar una protección de este tipo de productos peruanos.

Quizá uno de los antecedentes más interesantes es el tratado suscrito en Lima, en octubre de 1896, entre el Ministro de Relaciones Exteriores del Perú, Enrique de la Riva Agüero, y el Ministro Plenipotenciario de Francia, Raoul Wagner. Mediante este tratado, ambos países se comprometen a protegerse mutuamente en todo lo concerniente a marcas de fábrica o de comercio, así como a “los nombres de lugares de fabricación, de procedencia o de origen”

Con mayor especificidad la defensa del pisco se concreta a nivel interno desde los años 30. En este período es cuando se empiezan a generar normas orientadas a limitar el uso de la denominación y a proteger la calidad y método tradicional de producción de este licor.

Debe resaltarse este punto, ya que existe un mito, extensamente difundido, en el sentido de que el Perú no se preocupó en absoluto de la protección de la 258 denominación y que esta fue registrada internacionalmente por Chile. Esta visión es total y absolutamente incorrecta, y no posee fundamento alguno, dado que no existe registro internacional de nivel multilateral que acredite que la denominación sea chilena; pero, asimismo, es verdad que, en contrapartida, tampoco existe registro alguno que indique que la citada denominación sea peruana. Para verificar que existió el interés de protección en el Perú, vale la pena citar varias disposiciones sobre la materia que sustentan que hubo en el Perú una preocupación tanto por el uso y la protección de la denominación como por la calidad de la bebida: (Gutierrez, 2003)

- Resolución Jefatural N° 179 del 7 de abril de 1988 del Instituto Nacional de cultura, que declara la denominación de origen “pisco” como “patrimonio cultural de la nación peruana”.
- Decreto Supremo N°071-88-PCM, establece el tercer domingo del mes de mayo como día del “Pisco”
- La definición moderna de pisco, que es la vigente en la legislación peruana, ¡es introducida por la Resolución Directora! N°072087 del 12 de diciembre de 1990, en la que el Instituto de Investigación Tecnológica Industrial y Normas Técnicas (ITINTEC) declara que la denominación “pisco” es una denominación de origen peruana para los productos obtenidos de la destilación de caldos resultantes de la fermentación exclusiva de uva madura y elaborados en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna, de acuerdo con lo establecido en la Norma Técnica Nacional N°211-001. Esta norma de nivel directora es posteriormente elevada de rango al ratificar su contenido en todos sus extremos el Decreto Supremo N°001-91-ICTI/IND

### 6.3. La Legislación Chilena

En el caso de Chile, la normatividad para la protección del pisco se inicia en la década de los treinta, durante el gobierno del general Carlos Ibáñez del Campo, con el Decreto con Fuerza de Ley N°181, publicado en el Diario Oficial N°15972 del 15 de mayo de 1931 y que empezó a regir a partir del 1 de septiembre de 1931. Posteriormente los legisladores chilenos se dan cuenta que difícilmente podrían mantener la denominación de origen internacionalmente, debido a que no contaban con un sustento geográfico el cual los respalde. Es por eso, que en el gobierno del general Arturo Alessandri se aprueba la Ley N° 5798 del 22 de enero de 1936. Mediante la cual se remplace el nombre del pueblo “La Unión”, en la novena subdelagacion-Paihuano- de la provincia de Coquimbo, por el de “Pisco Elqui”. El texto de la ley es muy breve, no tiene exposición de motivos y escuetamente señala: “El pueblo de La Unión, del Departamento de Elqui, se denominará, en lo sucesivo, "Pisco Elqui". Esta ley comenzará a regir desde la fecha de su publicación en el Diario Oficial”. (Boletín de Leyes de Chile, 1936)

## 7. El pisco peruano en el Siglo XXI

Como se ha visto en el capítulo anterior, la controversia en torno a la Denominación de Origen Pisco entre Perú y Chile contribuyó en gran medida en la construcción de un discurso del pisco como un producto vinculado con la identidad peruana. No obstante, es preciso notar que esta controversia aparentemente tuvo un impacto sumamente reducido en cuestión de impulsar la industria del pisco dentro del Perú. Durante el periodo de 1995 al 2003, se estima que en nuestro país se producían menos de medio millón de litros anuales<sup>14</sup>. Para hacer una comparación, el año 2002 fue un año en el que la producción de pisco chileno fue considerablemente baja en comparación a los años anteriores y aun así lograron producir más de 60 millones de litros dicho año. (Banfi Piazza, 2010)

De la misma forma como ya se mencionó antes las bebidas importadas eran de preferencia para las clases medias y altas, mientras que, las clases populares preferían productos de precio más accesible como la cerveza y el ron. Todo esto ya que el pisco contaba con una mala reputación entre los usuarios debido a que en el mercado se comerciaba pisco adulterado.<sup>15</sup>

Recién desde el año 2000 el estado peruano emprende una carrera de promoción y revaloración del Pisco. Tanto desde el turismo con PromPerú en un inicio y desde el 2011 con la Marca Perú, estas dos instituciones aprovecharon el boom gastronómico peruano que se dio desde el año 2000.

Desde el lado de la investigación el Pisco peruano ha tenido un importante crecimiento, primero con el Comité Vitivinícola de la Sociedad Nacional de Industrias, para luego crear el Centro de Innovación tecnológica de la Vid (CITEvid) en 2000, el cual trabajo para la mejora y la eficiencia en la producción del Pisco.

---

<sup>14</sup> Anexo 2

<sup>15</sup> Carlos Wong, 2006

Y desde el aspecto institucional con la creación del CONAPISCO (Comisión Nacional del Pisco), la cual regula las normas de producción del pisco. Y finalmente con la creación de la Academia Peruana del Pisco.





## **CAPITULO III MARCO REAL**

## 1. Análisis del Usuario

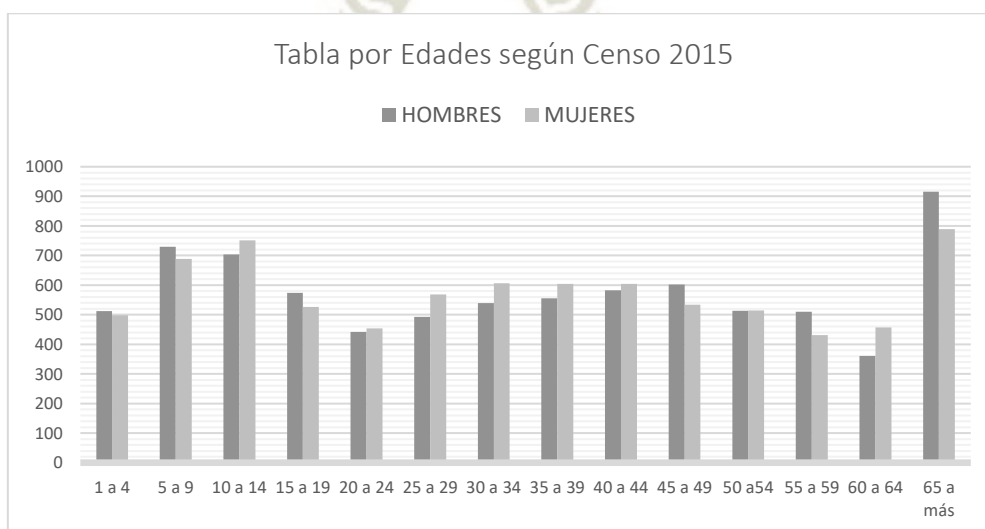
En el análisis de usuarios buscamos comprender cómo es la relación de la población con el territorio, en el sentido de que comenzaremos por conocer los aspectos demográficos de e iniciaremos por definir la población de Castilla como “usuario”, en particular en los poblados de Aplao, Uraca y Huancarqui, donde se desarrolla el plan del Pisco; además de la población del Departamento de Arequipa a quienes nos referiremos como "turistas". Teniendo en cuenta que el equipamiento propuesto en este trabajo de investigación se sitúa dentro de un proyecto urbano denominado "La Ruta del Pisco".

Un equipamiento que ofrecerá una experiencia arquitectónica, cultural y debido a las extraordinarias condiciones del contexto en el que se sitúa; argumentos suficientes para considerar a la población del sector como usuario potencial, además de los visitantes naciones e internacionales.

La provincia de Castilla cuenta con una población de 38 425 habitantes, que equivale al 3.35 % de la población de la región. Además, cuenta con una población urbana y rural distribuida en 14 distritos, en nuestro caso solo se considerarán 3 distritos. Una vez entendido estos datos generales comenzaremos por el análisis socio económico de la población.

## 2. Análisis Socio – Económico

### 2.1. Sexo y Edad



## 2.2. Tasa de Crecimiento

En las provincias, en el periodo intercensal 2007-2017, se observa que la tasa de crecimiento promedio anual es mayor en la provincia Arequipa, con un aumento en el volumen de la población de 25,0%, creciendo a un ritmo promedio anual de 2,3%. (INEI, 2017)

Provincia	2007		2017		Variación intercensal 2007-2017		Tasa de crecimiento promedio anual
	Absoluto	%	Absoluto	%	Absoluto	%	
<b>Total</b>	<b>1 152 303</b>	<b>100,0</b>	<b>1 382 730</b>	<b>100,0</b>	<b>230 427</b>	<b>20,0</b>	<b>1,8</b>
Arequipa	864 250	75,1	1 080 635	78,1	216 385	25,0	2,3
Camaná	53 065	4,6	59 370	4,3	6 305	11,9	1,1
Caravell	35 928	3,1	41 346	3,0	5 418	15,1	1,4
Castilla	38 425	3,3	33 629	2,4	- 4 796	-12,5	-1,3
Caylloma	73 718	6,4	86 771	6,3	13 053	17,7	1,6
Condesuyos	18 991	1,6	16 118	1,2	- 2 873	-15,1	-1,6
Islay	52 264	4,5	52 034	3,8	- 230	-0,4	0,0
La Unión	15 662	1,4	12 827	0,9	- 2 835	-18,1	-2,0

Fuente: INEI - Censos Nacionales de Población y Vivienda, 2007 y 2017.

## 2.3. Desarrollo Humano y Pobreza

Los indicadores pobreza monetaria e Índice de Desarrollo Humano (IDH) dan cuenta que la pobreza ha disminuido en el país y el desarrollo humano ha mejorado. Sin embargo, este último no lo ha hecho en la misma proporción. Ello se debe a que miden diferentes aspectos del bienestar. La pobreza se reduce principalmente con el crecimiento económico al mejorarse los ingresos de la población, mientras que el IDH además de la mejora del ingreso, debe lograr progresos en el logro educativo y la esperanza de vida.



Gráfico 1 Índice de Desarrollo Humano

En esta sección se analiza el Índice de Desarrollo Humano elaborado por el Programa de las Naciones Unidas (PNUD) y la tasa de pobreza monetaria elaborada por el Instituto

Nacional de Estadística e Informática (INEI). En el 2012, la Región Arequipa ocupa el ranking 3 entre 25 departamentos del país; mostrando así una buena ubicación en términos de desarrollo humano. Incluso, la brecha actual respecto al promedio nacional se ha ampliado ligeramente respecto a la observada en el año 2003. (BCRP, 2016)

En conclusión, se puede decir que, con respecto a los componentes del IDH, la región se ubica entre el puesto 1 y el puesto 6 del ranking departamental. Con respecto a las provincias, todas se ubican entre las 50 con mejor desarrollo humano (comparación realizada entre 195 provincias del país), a excepción de la provincia de la Unión. En el caso de la provincia de Castilla tiene un IDH de 0.481. (INEI, 2017)

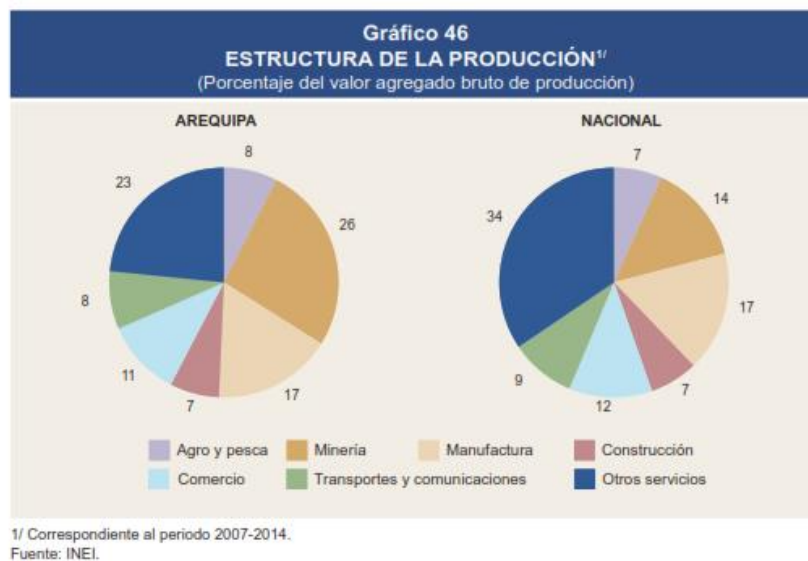
## **2.4. Actividad Económica del Sector**

### ***Región Arequipa***

Arequipa ha registrado un importante dinamismo en la última década a partir de la explotación de sus ventajas comparativas, lo que se ha traducido en un mayor bienestar de la población a través de la generación de empleo e ingresos, y una mayor oferta de bienes, servicios e infraestructura pública.

La región presenta un alto potencial de desarrollo, sustentado en la riqueza de sus recursos naturales, dotación de factores productivos y diversificación de las actividades económicas; además, registra una productividad laboral superior al promedio nacional. En consecuencia, se ubica entre las primeras cuatro regiones más competitivas del país. Asimismo, ha emprendido una importante iniciativa regional de promoción de las inversiones mediante un esquema de cooperación público-privada.

Arequipa se ha mantenido como la segunda economía regional del país, con una participación de 5,4 por ciento en la producción nacional del 2014, aproximada a partir del valor agregado bruto (VAB) de producción. (BCRP, 2016)



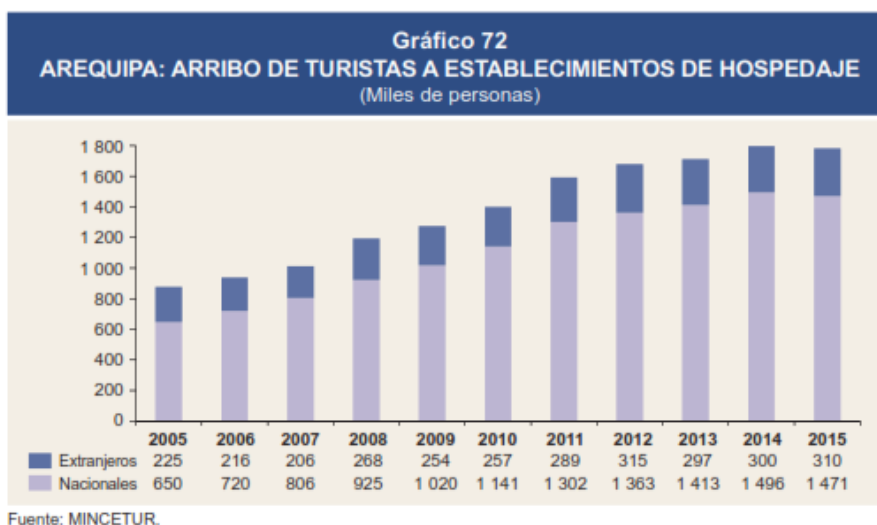
### **Turismo**

El turismo constituye una actividad económica que tiene un fuerte impacto sobre el PBI, coadyuvando a la generación de empleo, ingresos y divisas. De acuerdo al World Travel & Tourism Council, la contribución directa e indirecta del turismo al PBI peruano (por ejemplo, actividades de hotelería, restaurantes, comercio, transportes y comunicaciones, y servicios recreacionales) ascendió a 10,1 por ciento en el 2015, y ascendería a 11,4 por ciento al cabo de 10 años. (BCRP, 2016)

El Perú y en particular Arequipa cuentan con un conjunto de atractivos turísticos que satisfacen las tendencias de la demanda internacional, que comprende el turismo cultural, de aventura, ecoturismo, vivencial, de sol y playa, de congreso y convenciones, y gastronómico. Cabe indicar que el Perú cuenta con una gran dotación de recursos naturales y culturales, los cuales requieren que sean puestos en valor. (BCRP, 2016)

El arribo de turistas a Arequipa aumentó a una tasa promedio anual de 7,4 por ciento en la última década, en particular de turistas nacionales (8,5 por ciento), por cuanto el arribo de turistas extranjeros creció a una tasa moderada (3,2 por ciento). Sin embargo, la participación de turistas extranjeros que arribaron a Arequipa respecto al total de turistas extranjeros que arribaron al Perú ha disminuido de 16 a 4 por ciento entre el 2005 y 2015,

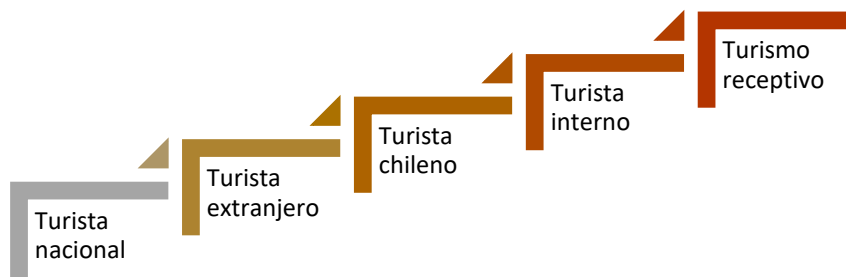
resultado que no se condice con el potencial que muestra el sector y el dinamismo que ha registrado la inversión hotelera en los últimos años. (BCRP, 2016)



## 2.5. Perfil del Turista Potencial

Promperú, como parte de sus funciones dentro de la evaluación, y supervisión del turismo, proporciona el análisis puntual de los Turistas y visitantes flotantes que tiene la ciudad en los diferentes periodos anuales, con la finalidad de reforzar sus objetivos estratégicos de difusión y de toma de acciones para el desarrollo y promoción de la imagen país, a nivel nacional e internacional.

En tal caso, para el análisis del flujo, características y preferencias del turismo en Arequipa, se manejaron los perfiles elaborados por PROMPERU en los periodos 2016 – 2017, que midieron a través de muestreo por encuestas. (PROMPERU, 2016)



## 2.6. Tipos de Turista

El turista del pisco por lo general realiza las mismas actividades que el turista del vino, pero debido a que el enoturismo (turismo del vino) cuenta con un desarrollo mucho más avanzado que el turismo del pisco, basaremos el análisis en este mismo. (Colmenero, 2007) clasifica al enoturismo en tres tipos:

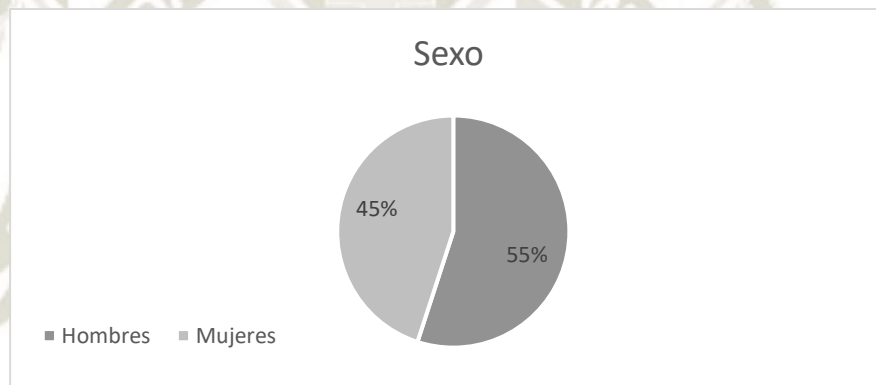
- **Amante del vino;** muy interesado en los vinos y los procesos de elaboración; las bodegas pueden ser su único propósito de viaje; pueden ser empleados de la industria del vino o la gastronomía; frecuentemente, han visitado otras regiones vitivinícolas en otras ocasiones; tiene un cierto nivel educativo. (Colmenero, 2007)
- **Interesados en el vino;** tienen mucho interés por el vino, pero no es su principal propósito de viaje; pueden haber visitado antes otras zonas vitivinícolas; está familiarizado con los procesos de producción del vino; tiene un cierto nivel educativo; es un potencial repetidor. (Colmenero, 2007)
- **Curiosos del vino;** son turistas moderadamente interesados por el vino, pero poco familiarizados en los procesos; la visita a la región es ocasional o sugerida, pero el vino no es, frecuentemente, el propósito principal del viaje; las bodegas son vistas como una atracción turística; quizás han visitado otras regiones vinícolas, aunque no necesariamente; nivel de educación variable; ocasión para estar con familia o amigos.

En estos tres casos el primero correspondería al turista específico que comprende los enólogos, catadores, productores y personas aficionadas, con una finalidad de viaje específica. Los otros dos casos corresponderían al turista de tránsito, cuyo rango de interés es mucho más amplio, como por ejemplo gastronómico, cultural, social que complementa de la mejor manera con el enoturismo. (Colmenero, 2007) A continuación, daremos cifras reales según PROMPERU.

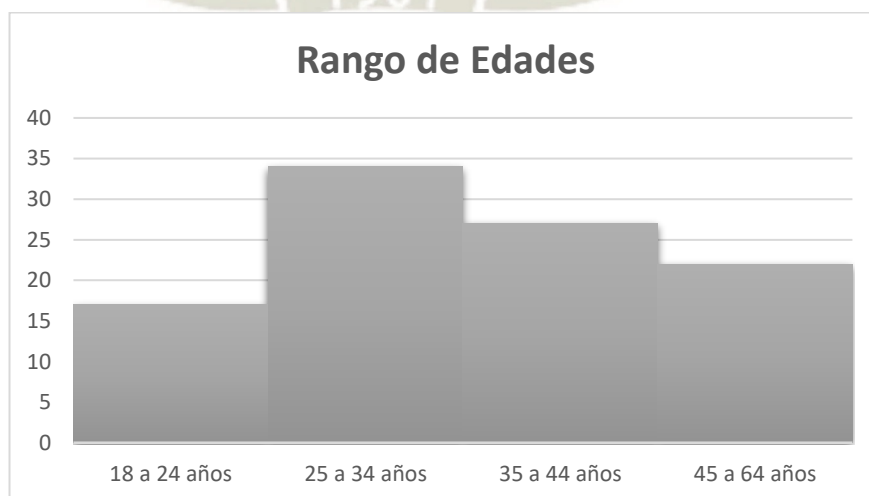
## 2.7. Turista Nacional

### *Perfil demográfico y socioeconómico*

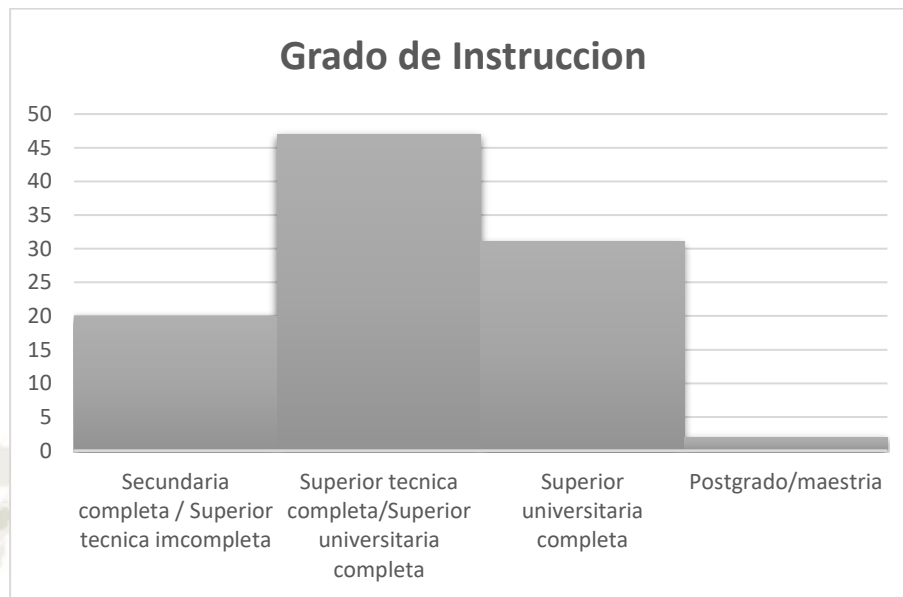
- Sexo



- Edad

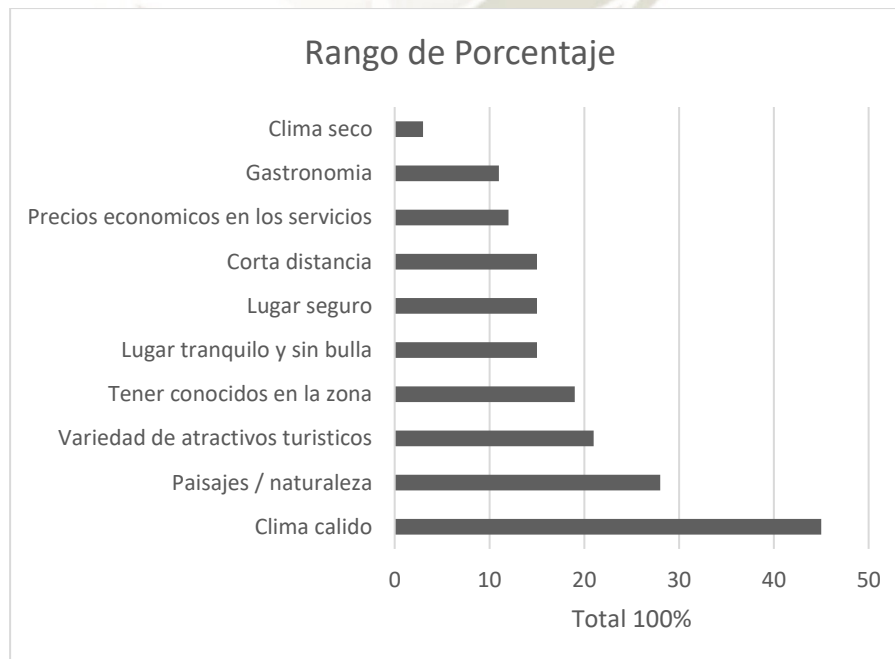


- Grado de Instrucción

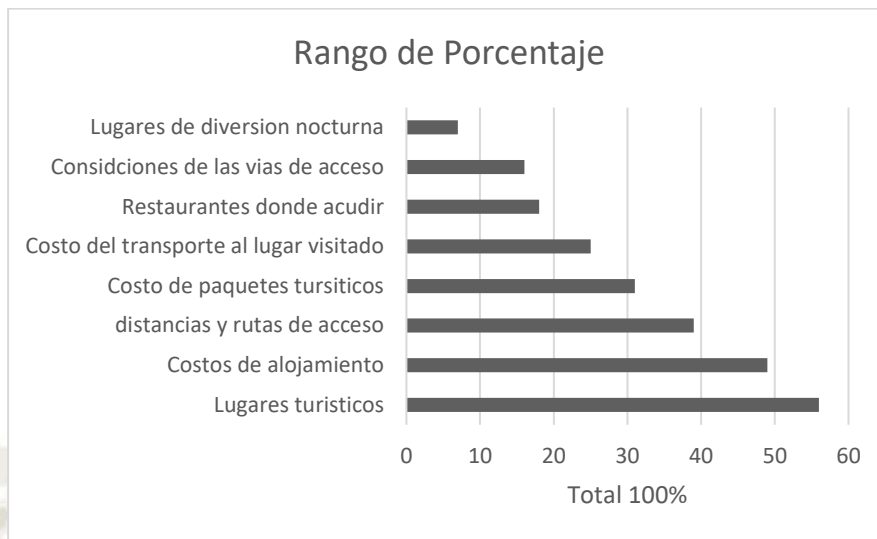


### *Aspecto Previos al Viaje*

- Aspectos que toma en cuenta para elegir un lugar para viajar

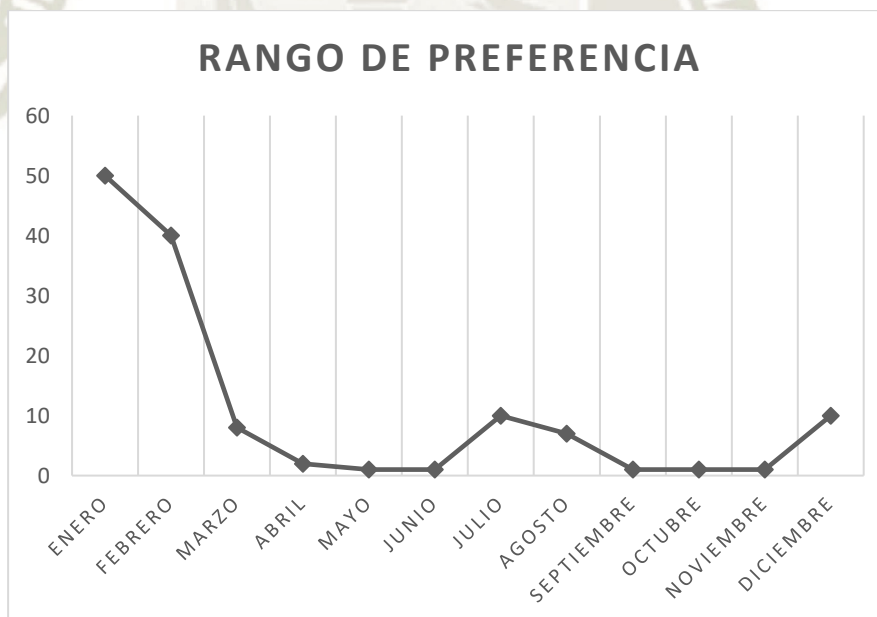


- Tipo de información buscada antes de realizar el viaje



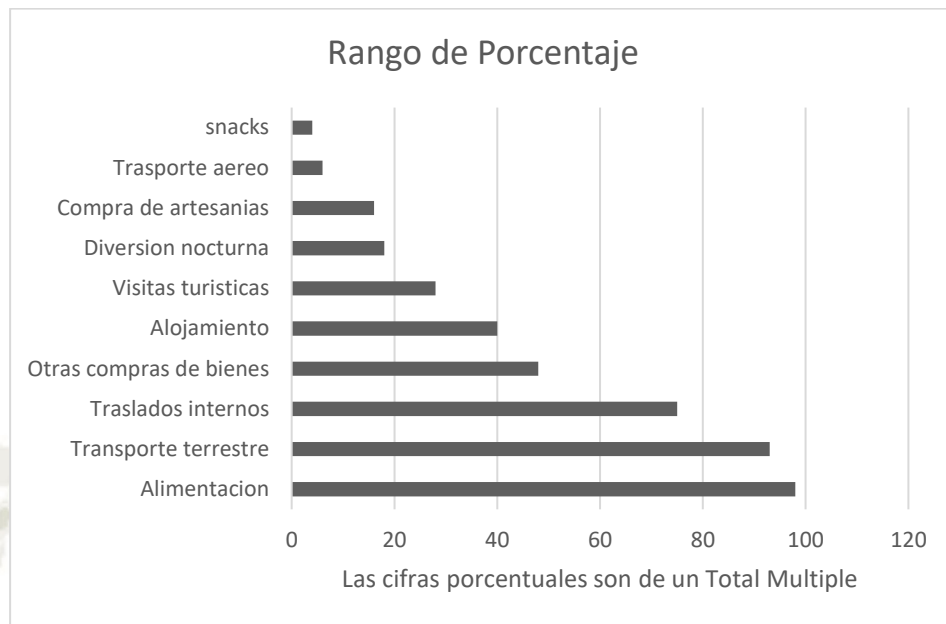
**Características del viaje**

- Meses del año donde acostumbran viajar por vacaciones, recreación u ocio

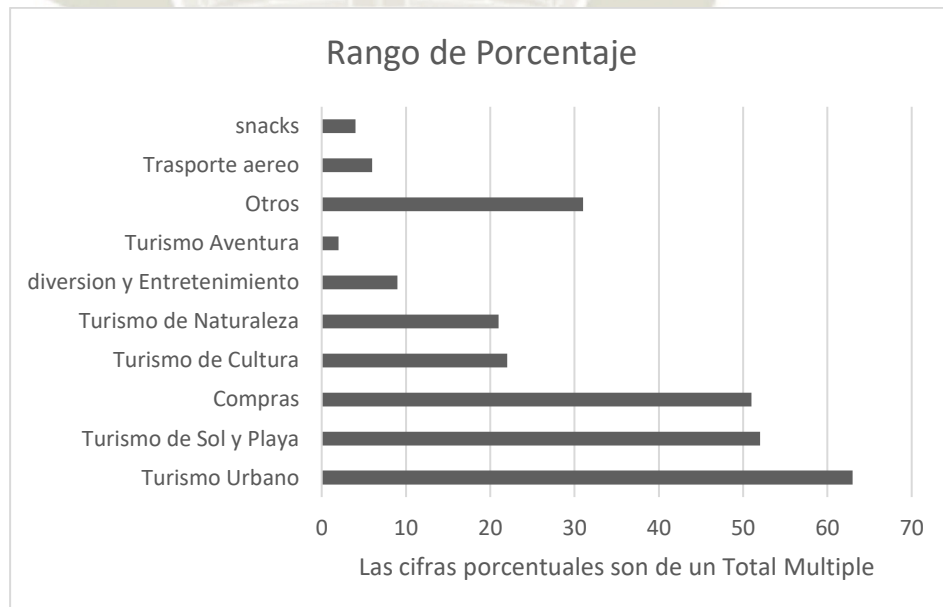


Nota: el cuadro no incluye al 39% de personas que viajan en cualquier mes del año

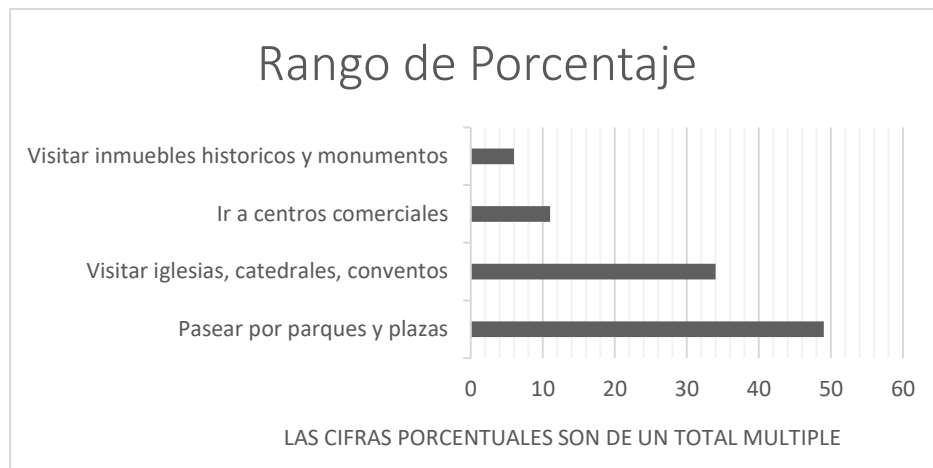
- Rubros en los que realizó sus gastos



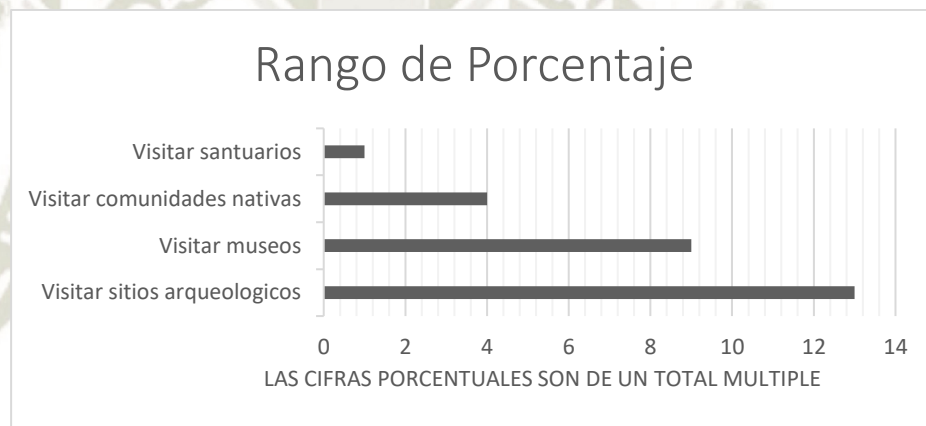
- Actividades realizadas durante su visita



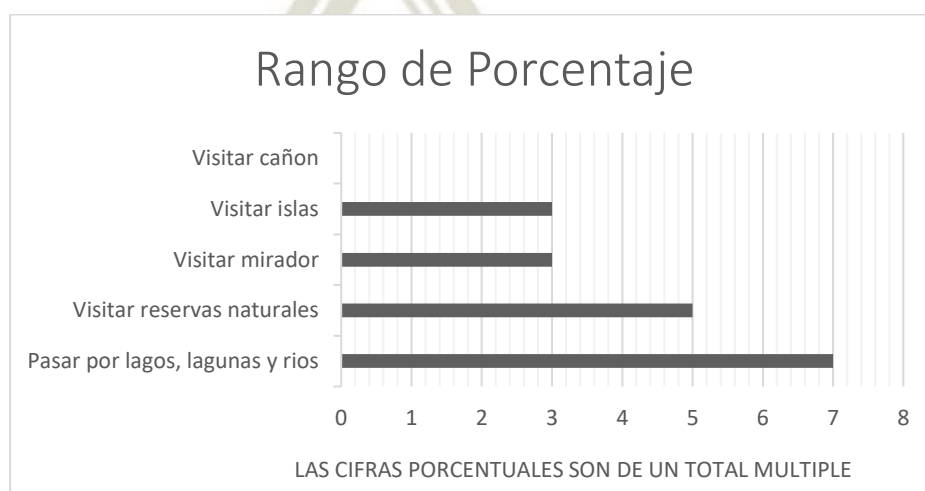
- Turismo Urbano



- Turismo Cultural



- Turismo de Naturaleza



## 2.8. Conclusiones del Turista Nacional

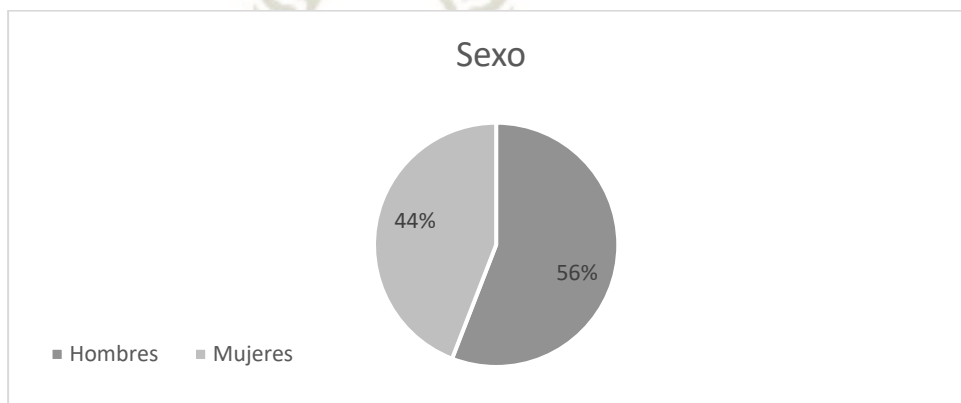
El turista nacional en su mayoría es un turista de entre 24 y 45 años con educación técnica superior como mínimo, y en su mayoría de veces busca un viaje donde pueda ver naturaleza y se cuente con un clima agradable y una variedad de paisajes y lugares turísticos, sin duda alguna el Valle de Majes contiene todos estos atractivos.

Otro factor importante y que todo turista tiene en cuenta es el costo del paquete turístico, estando el valle de majes a dos horas y media de la ciudad de Arequipa el costo de movilidad se reduce considerablemente. El cuadro de gastos realizados también refleja un fuerte gasto en la alimentación, el valle de Majes también es famoso por su gastronomía.

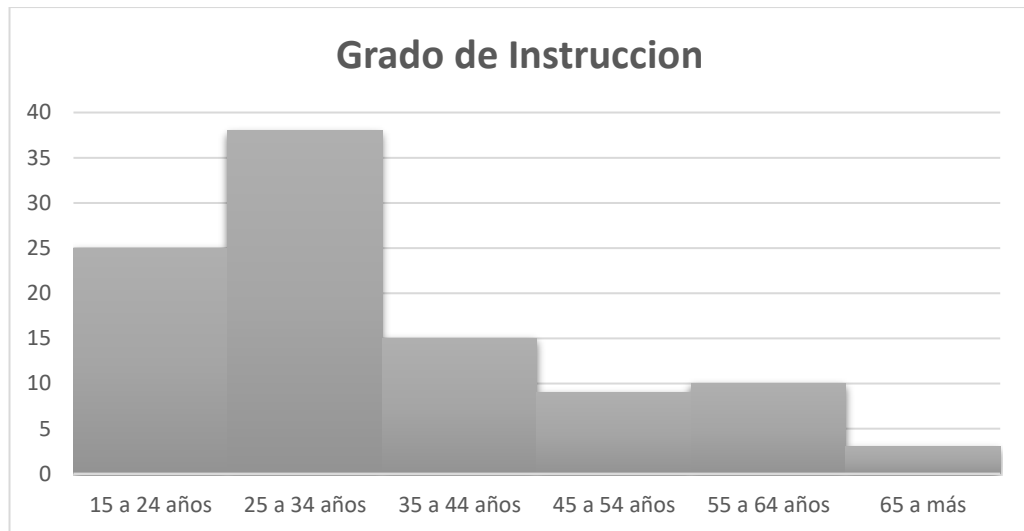
Por último, se puede decir que el turista nacional busca hacer tres tipos de turismo los cuales son el urbano, el cultural y el natural. Con el centro de interpretación del pisco, se podrá realizar estos tres tipos de turismo en un mismo lugar, debido a la presencia de la parte patrimonial donde se mostrará toda la carga cultural que tiene el pisco, los sembríos de vid donde aprenderá un poco más acerca de la planta.

## 2.9. Turista Internacional

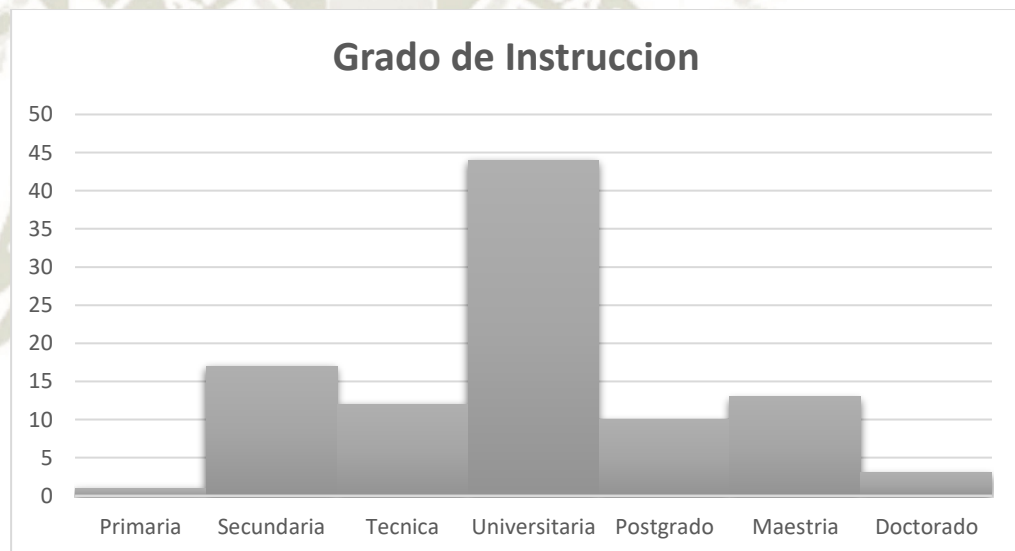
- Sexo



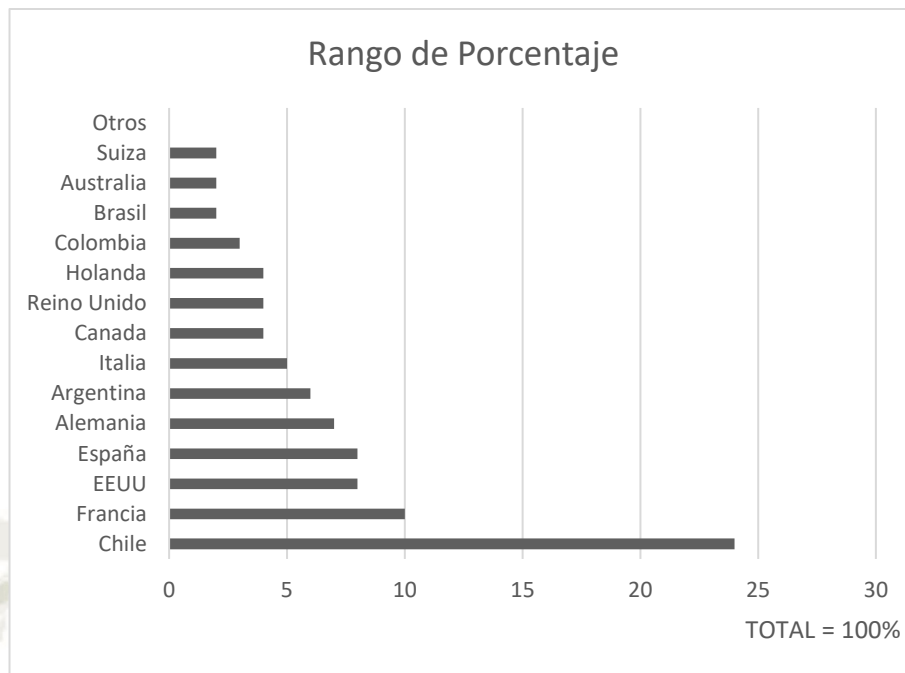
- Edad



- Grado de Instrucción

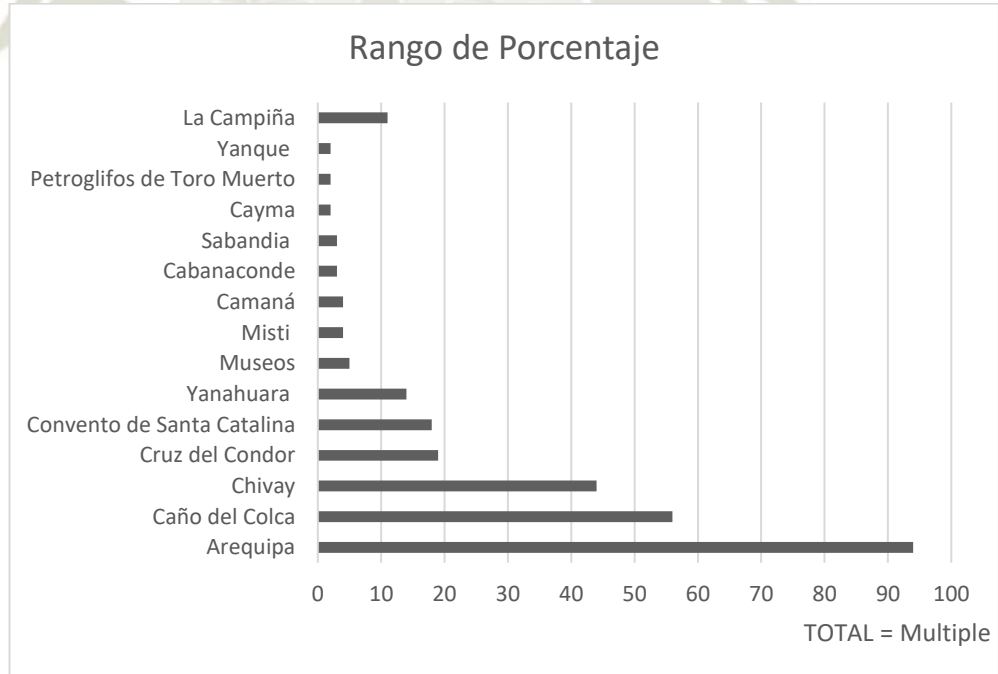


- País de Residencia de los Turistas

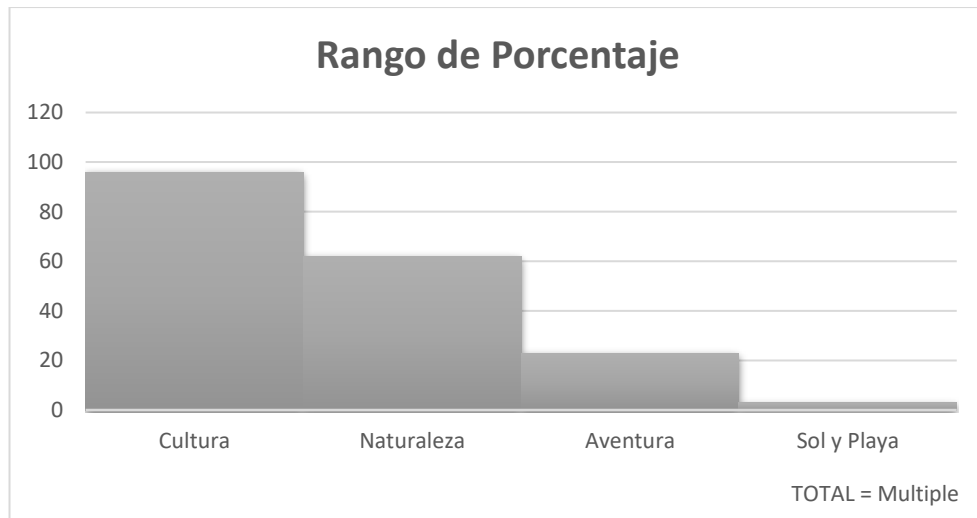


*Características del Viaje*

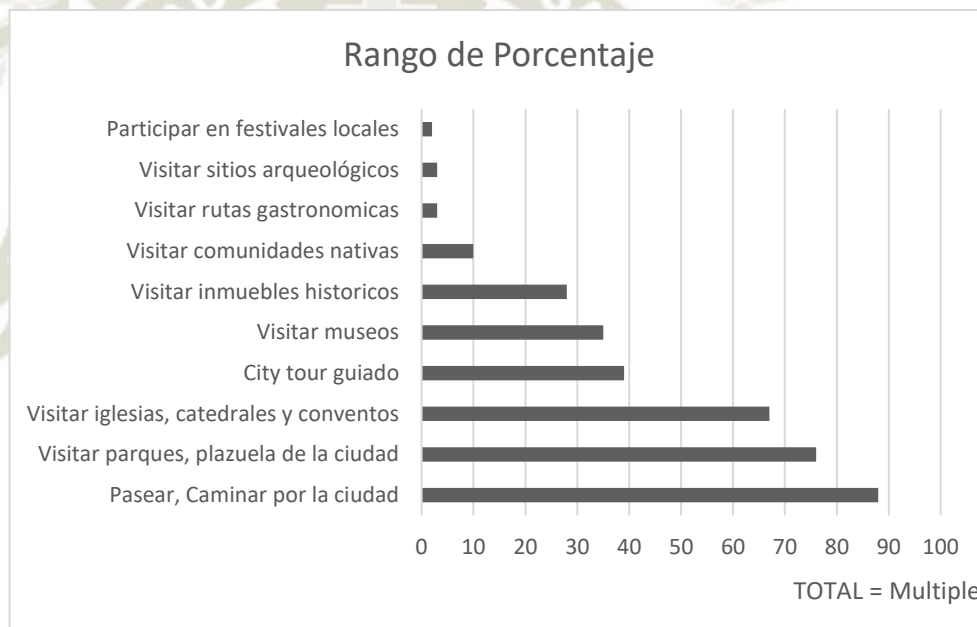
- Principales lugares visitados en Arequipa



- Actividades realizadas durante el viaje



- **Cultura**



### 3. Análisis situacional del Valle de Majes

#### 3.1. Ubicación Geográfica

El valle de majes perteneciente al departamento de Arequipa, ubicada en el sur-oeste de nuestro país, situada sobre los 200 y 800 m.s.n.m., ubicada a 178 km. de la ciudad de Arequipa tomando la carretera Panamericana con dirección a Lima.

### 3.2. Rutas de Acceso

#### *Desde Lima*

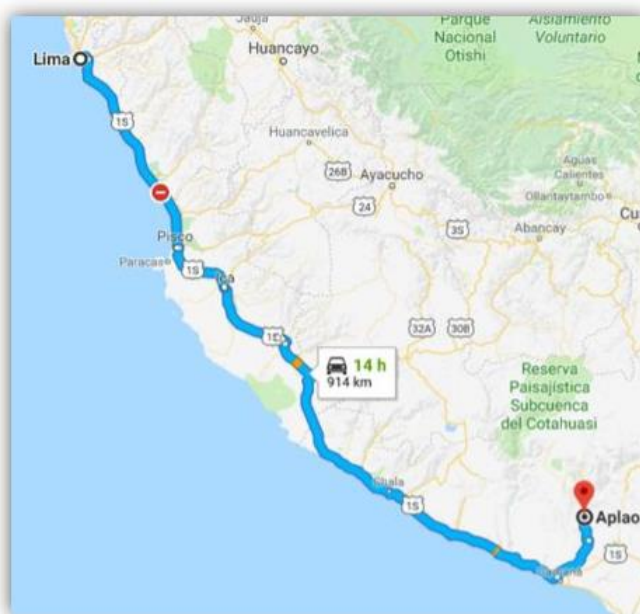
- Vía terrestre

Vía Terrestre	Tiempo de Viaje	Distancia recorrida en Km	Nombre de vía terrestre	Tipo/ Estado de vía
Lima - Camaná	12h 30min	838 km	Panamericana Sur	Autopista/ Buen estado
Camaná - Aplao	2 h	125 km		Asfaltada/ Buen estado

- Empresas de buses interprovinciales que operan el tramo (Lima- Arequipa): Oltursa, Cromotex, Civa, Tepsa, Móvil Bus, entre otras.
- Empresa de transporte que operan el tramo (Arequipa – Aplao): Transporte del Carpio, que opera desde las 2:45 am (en que sale su primer bus con destino a Aplao) hasta las 10:30 pm (en que llega su último bus a dicho destino). Tiene un costo de 12 soles. (Zafranal, 2018)

- Vía Aérea

- Tiempo estimado de viaje de 1 hora y 30 minutos a la ciudad de Arequipa (Aeropuerto Rodríguez Ballón) y luego se sigue por carretera un tramo de 181 km, en un tiempo aproximado de 3 horas y 30 minutos. El Aeropuerto Internacional Alférez Alfredo Rodríguez Ballón (Arequipa) se encuentra a 8 km del centro de la ciudad. El aeropuerto ofrece aproximadamente 40 vuelos al día.
- Aerolíneas comerciales que operan tramo directo (Lima- Arequipa): Avianca, LATAM, Peruvian Airlines, Viva Airlines y LC Perú. (Zafranal, 2018)



*Desde Cusco*

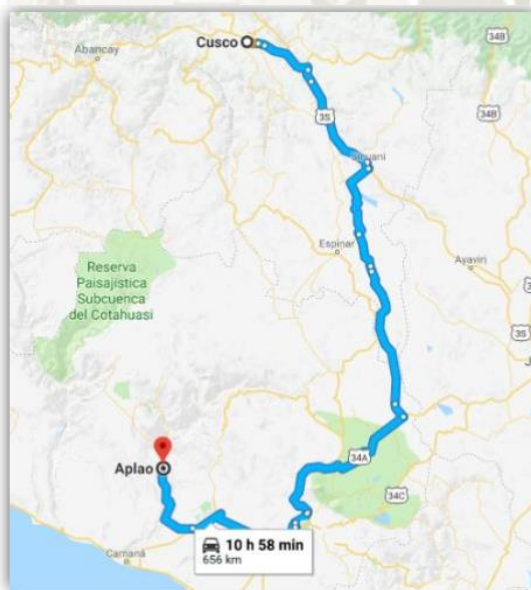
- Vía Terrestre

Vía Terrestre	Tiempo de Viaje	Distancia recorrida en Km	Nombre de vía terrestre	Tipo/ Estado de vía
<b>Cusco - Arequipa</b>	8h 30min	489 km	Vía evitamiento	
<b>Arequipa - Aplao</b>	3h 30min	181 km		Asfaltada/ Excelente

- Empresas de buses interprovinciales que operan el tramo (Cusco- Arequipa): Exclusiva, Civa, Cromotex, Wari Palomino, entre otras. (Zafranal, 2018)

- Vía Aérea

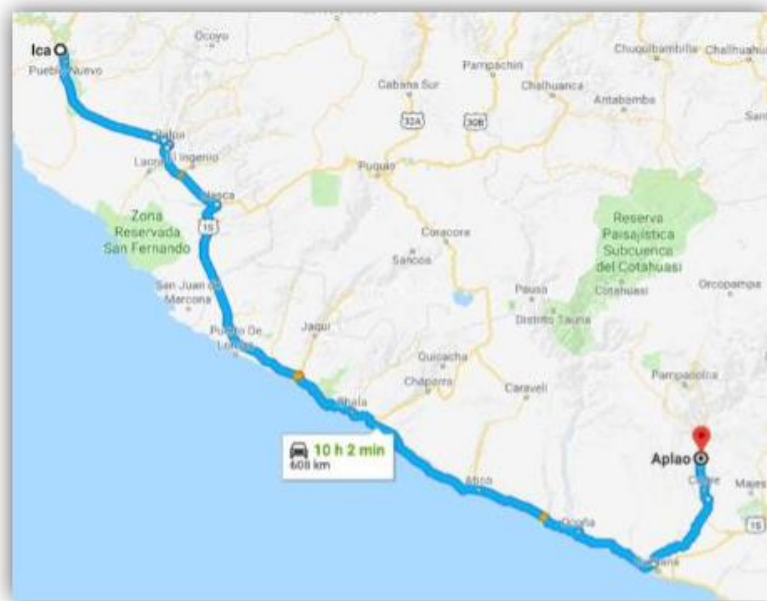
- Tiempo estimado de viaje 1 hora hasta la ciudad de Arequipa, y luego se sigue por carretera un tramo de 181 km, en un tiempo aproximado de 3 horas y 30 minutos.
- Aerolíneas comerciales que operan tramo directo (Cusco- Arequipa): LATAM y Peruvian Airlines. (Zafranal, 2018)



*Desde Ica*

Vía Terrestre	Tiempo de Viaje	Distancia recorrida en Km	Nombre de vía terrestre	Tipo/ Estado de vía
<b>Ica - Camaná</b>	8h 30min	532 km	Panamericana Sur	Autopista/Buen estado
<b>Camaná - Aplao</b>	2 h	125 km		Asfaltada/ Excelente

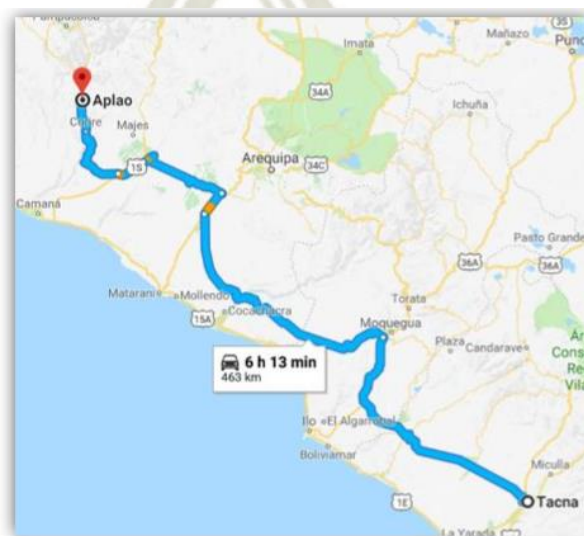
- Empresas de buses interprovinciales que operan el tramo (Ica - Arequipa) Econociva, Tepsa, Movilbus, etc. (Zafranal, 2018)



*Desde Tacna*

Vía Terrestre	Tiempo de Viaje	Distancia recorrida en Km	Nombre de vía terrestre	Tipo/ Estado de vía
<b>Tacna – El Cruce La Joya</b>	4h 30min	334 km	Panamericana Sur	Autopista/Buen estado
<b>El Cruce La Joya - Aplao</b>	2h 15min	129 km		Asfaltada/ Excelente

- Empresas de buses interprovinciales que operan el tramo (Tacna - Arequipa), Oltursa, etc. (Zafranal, 2018)



*Desde Puno*

Vía Terrestre	Tiempo de Viaje	Distancia recorrida en Km	Nombre de vía terrestre	Tipo/ Estado de vía
<b>Puno - Arequipa</b>	5h	293 km	34A	Autopista/Buen estado
<b>Arequipa - Aplao</b>	3h 30min	181 km		Asfaltada/ Excelente

- Empresas de buses interprovinciales que operan el tramo directo (Puno- Arequipa): Transzela, Civa, Tour Perú, entre otras. (Zafranal, 2018)



### 3.3. Análisis del aspecto Cultural del Valle de Majes

Como bien se dijo al comienzo del capítulo, de la provincia de Castilla solo se tomará en cuenta los distritos de Aplao, Uraca y Huancarqui que es lo que comprende el Valle de Majes. En este punto dejaremos de lado a la agricultura principal fuente económica del valle; para concentrarnos en el turismo.

El Valle de Majes necesita consolidarse como un destino turístico regional para luego escalar a convertirse en un destino turístico nacional e internacional, poniéndose en valor un nuevo corredor turístico que incluya inclusive al Cañón de Cotahuasi. Su ubicación es privilegiada porque es paso obligado para conocer este Cañón, considerado entre los más profundos del mundo. (Zafranal, 2018)

Actualmente el Valle de Majes recibe no más de 4,000 visitantes nacionales y un promedio de 500 extranjeros al año; en su mayoría estos visitantes son atraídos por la naturaleza y la oferta gastronómica de la zona. Este plan tiene como meta **duplicar la afluencia de nacionales para el 2025** sin descuidar una estrategia de afianzamiento para las visitas de extranjeros, las mismas que son atraídas especialmente por los atractivos culturales y naturales del Pisco. (Zafranal, 2018)

El turismo en el Valle de Majes se encuentra en **etapa de desarrollo**, por lo que es muy importante que se trabaje en generar algunos servicios que complementen sus atractivos culturales y naturales, para que así pueda lograr consolidarse como Destino Turístico, teniendo un flujo sostenible de visitantes al menos todos los fines de semana. El destino turístico del Valle de Majes debe ser para Arequipa algo similar a lo que es Lunahuaná para Lima. (Zafranal, 2018)

#### *Atractivo cultural del Valle de Majes*

- Petroglifos de Toro Muerto: Ubicados en el distrito de Uraca, provincia de Castilla, a 3 horas y 15 minutos de Arequipa, cerca de la plaza principal del pueblo y muy cerca al río Majes.

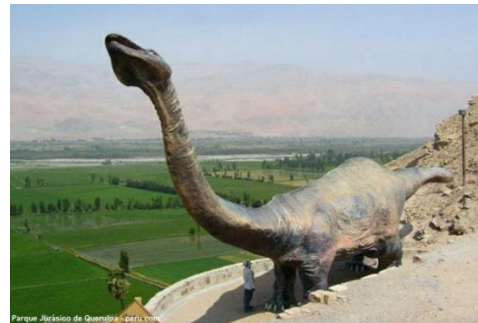
En Toro Muerto se conserva una de las más grandes muestras de arte rupestre del mundo, y



grandes bloques de sillar producto de la erupción de los volcanes Chachani o Coropuna, que datan de la era terciaria. Dicha extensión de terreno se promedia en 11 km de largo de noroeste a sureste y 5 km de ancho. Dicho atractivo convertido hoy en día en producto turístico fue descubierto por el doctor Eloy Linares Málaga. Existe una gran variedad de dibujos de animales como cóndores, zorros, alpacas, serpientes y peces, además de figuras geométricas y

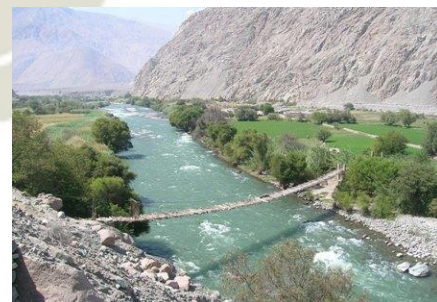
bailarines tallados en piedra que, pese a los siglos lucen intactos. (Zafranal, 2018)

- Parque Jurásico de Querulpa: Ubicado a 3 horas de Arequipa, en el distrito de Aplao, por vías asfaltadas, a pocos minutos de Toro Muerto. En dicho atractivo se hallan 68 huellas de



enormes animales prehistóricos que habitaron la zona y hoy se puede observar sus huellas petrificadas en un área reducida, sin embargo, se presume que hay más ocultas. Al lado de cerro se ha instalado un mirador para apreciar el valle en toda su magnitud. La zona encierra, además, fósiles de peces y un cocodrilo; entierros y momias centenarias. En el parque jurásico, el visitante puede encontrar representaciones de dinosaurios hechos a base de fibra de vidrio, así como también un museo de sitio con los principales hallazgos paleontológicos. (Zafranal, 2018)

- Río Majes: Tiene el curso más largo de la vertiente del Pacífico, con 450 km de longitud; tiene su origen en las inmediaciones de crucero alto, en la cumbre de la cadena occidental de los andes. En su



curso superior se llama río Colca, y forma un valle interandino de apreciable extensión. En su descenso hacia la costa toma el nombre del río Majes y presenta un cauce estrecho y profundo, conocido con el nombre del cañón de Majes, uno de los más impresionantes de la tierra por su profundidad. Apto para realizar deportes de aventura como canotaje, kayak, entre otros. (Zafranal, 2018)

- Balneario de Chancharay: Sus cristalinas aguas que brotan del cerro y su hermosa vegetación hacen del balneario turístico de Chancharay un paradisíaco lugar. Este hermoso destino, ubicado en el distrito de Huancarqui, a 15 minutos de Aplao, capital de Castilla, y a 3 horas y media de Arequipa, es una nueva alternativa turística para los amantes de la naturaleza y el buen comer. El balneario, conocido por los lugareños desde antaño, está al pie del cerro Tomaca y se alimenta de las aguas que provienen de las zonas volcánicas. Incluso algunos hablan de sus propiedades curativas. (Zafranal, 2018)



### 3.4. Viticultura en el Valle de Majes

La vitivinicultura en el valle de Majes se remonta hasta tiempos del virreinato, actualmente, la viticultura en el valle de Majes ha perdido mucho terreno con sus rivales en cuestión, siendo estos Ica, Moquegua y Tacna. Siendo el principal problema la falta de apoyo por de las autoridades, hacia los viticultores. Prueba de esto es que viticultor Cesar Uyen hijo nos dice que tan solo 12 bodegas del valle de Majes cuentan con la Denominación de Origen, diciéndonos que para lograr dicho título es necesario hacer una fuerte inversión económica, casi imposibilitando que los pequeños productores que quienes son los que más conservan el proceso tradicional de producción de pisco puedan sobrevivir en una industria donde los únicos que se benefician son los grandes productores de pisco.

En el año 2017 en un intento por reactivar la economía del pisco en el valle de Majes el Gobierno Regional de Arequipa lanza el proyecto La Ruta del Pisco, la cual acoge 12 bodegas del valle las mismas que cuentan con la denominación de origen. Lamentablemente

este proyecto no tenía un norte definido y con el cambio de autoridades el proyecto ha sido archivado.

**16 GUÍA INTERPRETATIVA**  
*La Ruta del Pisco*

**ESTREMADOYRO**  
Dirección: Av. Cosquina s/n Predio Pichcos, Aplo - Castilla.  
Teléfonos: 957548002 - 054 471237  
Distancia: 181 Km. desde Arequipa  
Tiempo: 3 h.

**BODEGA DON BERLY**  
Dirección: Bodega Don Berly lote 3 Km 10 anexo Marmar Aplo - Castilla.  
E-mail: pldondonberly@gmail.com  
Teléfonos: 054 788141 - 958004050  
Distancia: 171 Km. desde Arequipa  
Tiempo: 2 h. 47 min.

**BODEGA LA BARRERA**  
Dirección: Fundo La Barrera s/n Valle de Mejes - Corne - Castilla.  
E-mail: rlycurran@hotmial.com  
Teléfono: 959 670 435  
Distancia: 164 Km. desde Arequipa  
Tiempo: 2 h. 45 min.

**BODEGA YAÑEZ**  
Dirección: La Central de Orogro s/n - Aplo.  
E-mail: ventas@lavinaja.com  
Teléfonos: 054 422641 - 95851674 - 958072757  
Distancia: 171 Km. desde Arequipa  
Tiempo: 3 h. 12 min.

**BODEGA VIEJA HERENCIA**  
Dirección: Huancayo  
E-mail: mvarlanog@bodegaviejaherencia.com  
Teléfonos: 955625482 - 958627323  
Distancia: 163 Km. desde Arequipa  
Tiempo: 3 h. 6 min.

**BODEGA REINOSO**  
Dirección: Prolong. Progreso s/n Corne.  
E-mail: info@piscoreinosa.com  
Teléfono: 054 277958 - 958066474  
Distancia: 161 Km. desde Arequipa  
Tiempo: 2 h. 34 min.

**BODEGA VIÑA DEL OCHO**  
Dirección: Viña del Ocho s/n Piedregal, Uruca - Corne Castilla.  
E-mail: maferlanog@piscovinos.com  
Teléfonos: 054 40 8512 - 957743080  
Distancia: 164 Km. desde Arequipa  
Tiempo: 2 h. 45 min.

**BODEGA LUQUE VASQUEZ**  
Dirección: Km. 40 Cambrera Fundo Sumajajico s/n Uruca - Corne.  
E-mail: piscosomavino@hotmail.com  
Teléfono: 959 869 400 - 958 670 503  
Distancia: 165 Km. desde Arequipa  
Tiempo: 3 h. 3 min.

**VIÑA DE PITIS**  
Dirección: Calle Cos del Sur 284 Uruca Castilla.  
E-mail: ventas@piscosandora.com.pe  
Teléfonos: 051 54 472332  
Distancia: 153 Km. desde Arequipa  
Tiempo: 2h. 20 min.

**BODEGA SANTO DOMINGO**  
Dirección: Torán s/n Plaza Principal Valle de Mejes.  
E-mail: mmarabon@hotmial.com  
Teléfonos: 974200069 - 974209002  
Distancia: 164 Km. desde Arequipa  
Tiempo: 2 h. 46 min.

**LEYENDA**

- CARRERA
- RIO
- UBICACIÓN DE LA BODEGA
- RESTAURANTES
- HOTELES
- ATRACTIVOS TURÍSTICOS
- PUEBLO



**CAPITULO IV**  
**MARCO REFERENCIAL**

#### 4. Tipología Arquitectónica

El centro de interpretación del pisco, comprende una tipología de bodega, dividida en dos sectores, histórico y moderno, además de espacios complementarios donde se podrá observar y aprender del pisco en el valle de Majes.

Para poder llegar a desarrollar un proyecto de esta envergadura se analizará referentes tanto nacionales como internacionales.

#### 5. Proyectos Referenciales

##### 5.1. Proyectos Nacionales

###### *Destilería La Caravedo*

###### **Ficha Técnica**

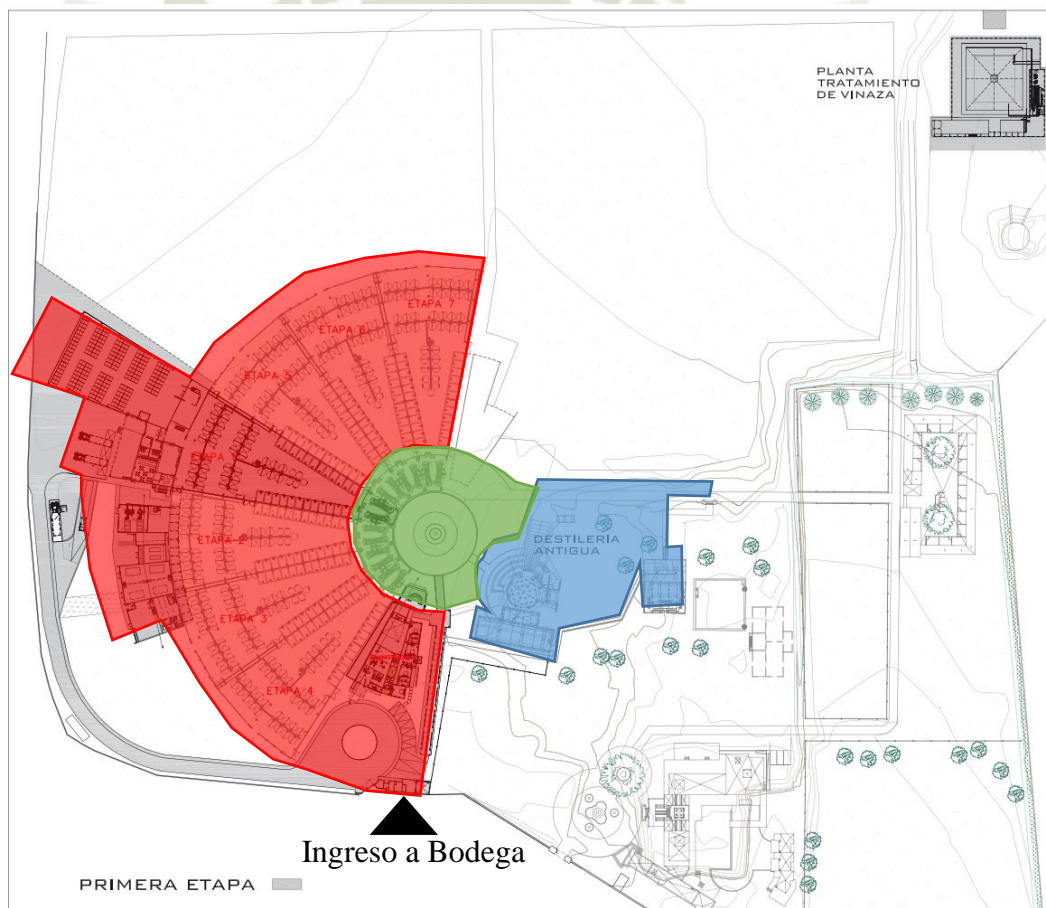
- Arquitecto: Jaime Llanos Pedraja
- Ubicación: Guadalupe, Ica
- Año de construcción; 2002

Primera de siete etapas de una destilería insertada dentro del conjunto arquitectónico de una hacienda ubicada en un valle del desierto costeño peruano. Está compuesta por Ingreso, servicios, Administración, Destilería y Planta de



Tratamiento de Vinazas Para que todas las etapas se conecten entre sí a través de las circulaciones peatonales, el circuito de instalaciones y el flujo de fuerza, se propuso una planta de forma radial. Cada etapa tiene tres zonas separadas por las circulaciones y tres niveles. En el más alto se encuentran los tanques de maceración desde donde fluye por gravedad el mosto hacia los tanques de fermentación y luego a los alambiques. Una vez destilado entra a las cuvas

de guarda, desde donde regresa a embotellado y almacenamiento. Para integrar el nuevo proyecto con el circuito de visita a la destilería antigua, los viñedos y la casa hacienda que completan el conjunto, se propuso una plazuela circular alrededor de la cual se concentrarán volúmenes translúcidos que contienen los alambiques, que son los elementos representativos del proceso de destilación. Conscientes de que la escasez de agua es el principal problema ambiental de la zona, se han previsto plantas de tratamiento de agua y de vinazas que eliminan los residuos tóxicos y las convierten en agua para riego y material para abono. (CAVERO, 2020)



Leyenda

- Destilería Antigua
- Plaza de unión entre lo antiguo y lo nuevo
- Destilería Antigua

### *Aporte – espacio público*

La destilería la Caravedo se convierte en un referente importante, debido a que es un proyecto que revalora el patrimonio cultural, y al mismo tiempo es capaz de integrarse con la parte moderna de la destilería. Conformando un espacio educativo para el visitante, que puede entender desde el comienzo hasta el final la parte cultural de pisco, así como también la parte productiva.

### *Bodegas Faustino*

#### **Ficha Técnica**

- Arquitecto: Foster + Partners
- Ubicación: Gumiel de Izan, Ribiera del Duero, España
- Año de construcción: 2010

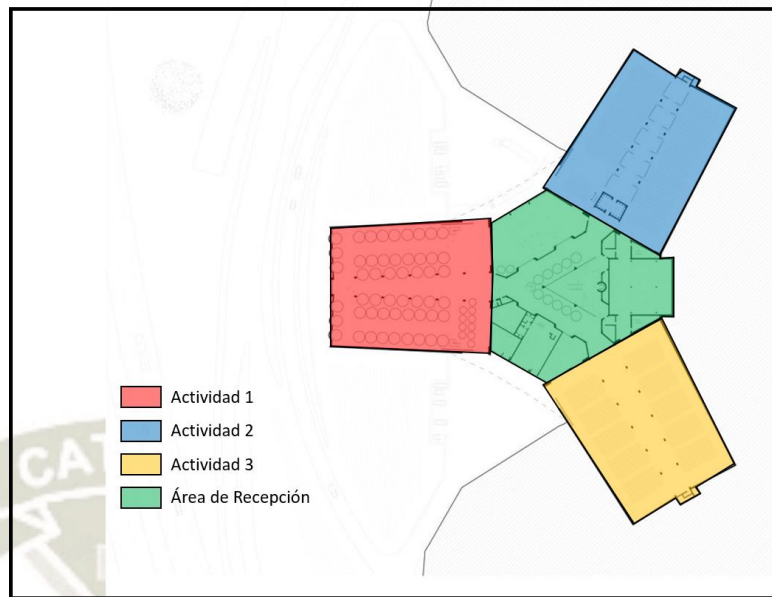
La bodega Faustino es la primera bodega de Foster + Partners y fue una oportunidad para mirar de nuevo el tipo de edificio, utilizando la topografía natural del sitio para ayudar al



proceso de elaboración del vino y crear las condiciones de trabajo óptimas. El plan trébol refleja las principales etapas del proceso, con el soporte operativo y las instalaciones para visitantes ubicadas estratégicamente en el centro del edificio. Las áreas públicas están en un entresuelo junto con un restaurante con vistas al paisaje circundante. Dos volúmenes albergan los procesos de envejecimiento y están estratégicamente enterrados en la pendiente natural del sitio aprovechando los beneficios de enfriamiento térmico de la tierra.

### *Aporte – distribución de las actividades*

Como ya se había mencionado se toma esta bodega como referente debido a la utilización de la topografía en su emplazamiento. Pudiendo separar las tres actividades del proceso productivo del vino, uniendo esas tres actividades en un



espacio para los visitantes, que se puede definir como un gran hall de ingreso, donde todos los ingresos al edificio están direccionados a este. Desde donde pueden visitar todo el complejo.



## *Chateau Cheval Blanc Winer*

### **Ficha Técnica**

- Arquitecto: Christian de portzamparc
- Ubicación: Cheval Blanc, 33330 Saint-Émilion, France
- Año de construcción: 2011

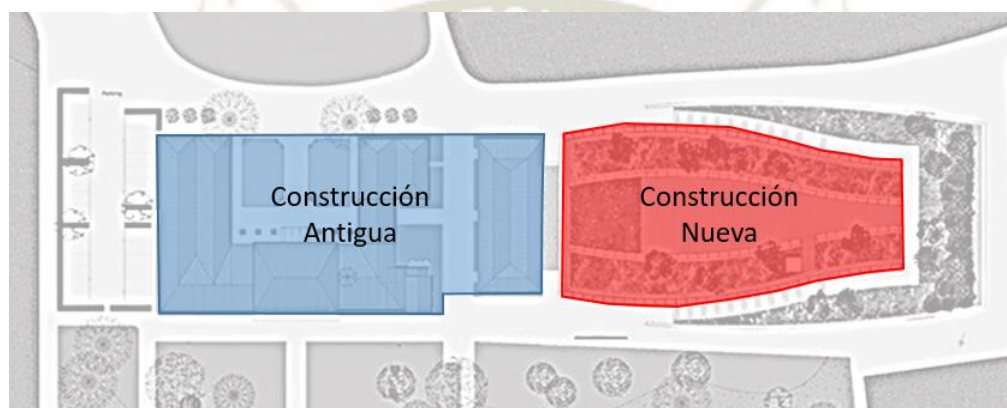
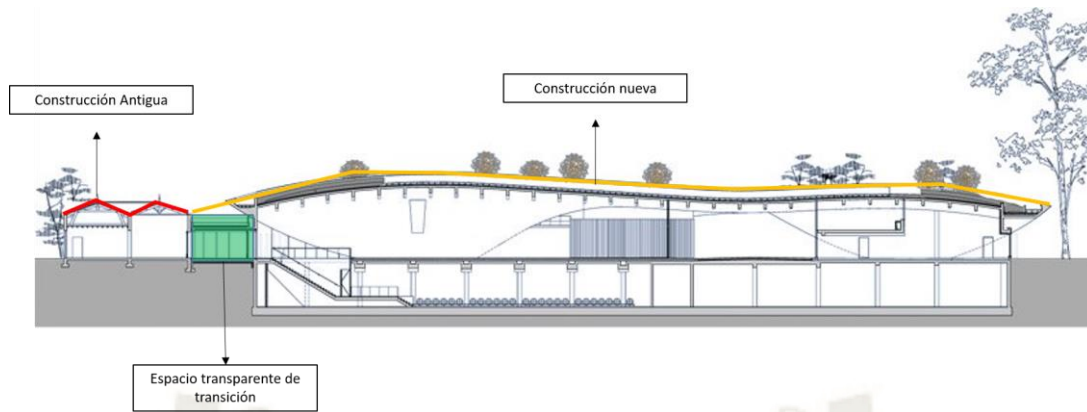
Con el fin de mejorar la producción de vino en el Chateau Cheval Blanc, los dueños de la viña, Bernard Arnault y el barón Albert Frère, encargaron el diseño de su nueva bodega a Christian de Portzamparc. Tomando en cuenta las pre-existencias, el arquitecto



imaginó un edificio que sobresale del castillo y se abre a la belleza del paisaje. Basándose en conversaciones con el director del Chateau, Pierre Lurton, que tiene una amplia experiencia en la elaboración de vino en cubas de hormigón, el arquitecto diseñó un espacio curvo para optimizar la oxigenación de los productos. (Portzamparc, 2021)

### ***Aporte – acoplamiento entre lo antiguo y lo nuevo***

El proyecto toma se acopla a la arquitectura existente, que tiene valor patrimonial y que viene siendo la del castillo de Cheval Blanc. Siendo la ampliación de la bodega una extensión que sale que aparenta salir de la construcción antigua. En el sótano se tiene una bodega, dicha bodega interactúa con la naturaleza, logrando a través de la arquitectura juntar dos siglos de experiencia con la modernidad.



### *Bodega Qumrám*

#### **Ficha Técnica**

- Arquitecto: konkrit Blu Arquitectura
- Ubicación: 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España
- Año de construcción: 2006

El paisaje se presenta en toda su amplitud. Es en una pequeña loma dentro del paraje natural del Valle del Duero, donde se sitúa el proyecto. Una zona de orografía y contornos suaves, destinada casi en su

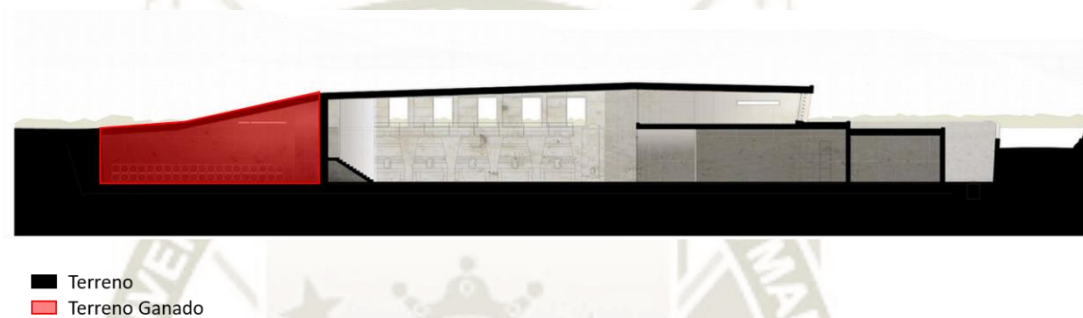


totalidad a la producción vitivinícola y ganadera. La bodega se emplaza en el culmen del

denominado Pago de las Bodegas, lo que proporciona resguardo frente las heladas y excelentes vistas; se encaja en el extremo S-O, en una zona árida y poco funcional debido a una formación silíceo-rocosa localizada en el subsuelo, que conforma un desnivel de cuatro metros. Alrededor, campos de viñedo que se funden con pinares. (Arquitectura, 2021)

### *Aporte emplazamiento y materialidad*

En cuanto al emplazamiento se puede decir que es una construcción que aprovecha el desnivel que ofrece el terreno, obteniendo una mimetización con el contexto.



Por otro lado, en la materialidad se emplea una construcción totalmente de concreto, favoreciendo al envejecimiento del mismo, fundiéndose en uno mismo el edificio y el contexto.





**CAPITULO V**  
**MARCO TEÓRICO**

## **1. Bases Teóricas. Bases teóricas sobre el diseño de un centro de Interpretación**

### **1.1. Cultural**

El diseño de un Centro de Interpretación debe de satisfacer las necesidades funcionales y espaciales para los visitantes y la conservación de los restos arqueológicos, así también el diseño debe de integrarse con el paisaje. La arquitectura no debe competir o imitar el entorno paisajístico y cultural del sitio arqueológico sino debe formar parte de él. Un centro de Interpretación es una edificación en donde se revela el significado y la relación del patrimonio con el visitante que llega hasta el sitio arqueológico, a través de experiencias interpretativas y aplicando los principios, cualidades y estrategias. Normalmente está emplazado en la entrada del sitio o al inicio de su recorrido, dado que presenta un resumen o réplicas de los bienes culturales o naturales que se conservan y presentan al público. Aspectos como la función, espacio y forma se desarrollan paralelamente durante el diseño, determinando y plasmando indicadores como conservación, paisaje, interpretación, actividades turísticas, artísticas y culturales en el diseño de un centro de interpretación cultural.<sup>16</sup> “(...) un centro de interpretación: dar la bienvenida, orientar al visitante, sensibilizar a los visitantes sobre los valores del lugar, atender las necesidades del visitante, interpretar el lugar” (Bertonatti, 2009).

La interpretación del patrimonio es el arte de revelar in situ el significado del legado natural, cultural o histórico, al público que visita esos lugares en su tiempo de ocio. (Miranda, 1998).

## **2. Bases teóricas sobre la infraestructura de un centro de Interpretación Cultural.**

### **2.1. Interpretación Cultural**

Cuando se decide la construcción de un centro interpretativo casi nunca se piensa en su uso, desgaste, reposición de materiales por vandalismo o accidentes. Tampoco, para sostener

---

<sup>16</sup> Guillermo Orlando Rodríguez Mamani, Centro de Interpretación para la difusión del patrimonio cultural y el desarrollo turístico del sitio arqueológico Moqi - 2018

personal estable que asegure su funcionamiento y mantenimiento. Se genera infraestructura con muchas apoyaturas y se corre el riesgo que con el paso del tiempo- que lógicamente se vayan deteriorando sin que se haya pensado en los recursos para sostener su excelencia. Se deben de elegir los materiales más resistentes al vandalismo, al uso y otros factores de deterioro al momento de construir un centro de interpretación. Planificar y presupuestar los costos de mantenimiento. Plantear a los promotores de estas iniciativas si son necesarias o convenientes, si están justificadas o planificadas; cómo, quién y cuándo se realizará todo y con qué presupuesto se mantendrá todo lo que se haga. (Bertonatti, 2009)

Si el centro de interpretación no está planificado o bien pensado puede fagocitar o “devorar” al patrimonio sobre el cual versa. Se debe tener en claro que un centro interpretativo sirve para poner en valor al patrimonio y no a sí mismo. Por lo tanto, su infraestructura debe enmascararse en el paisaje, pasando desapercibida o bien integrándose en estilo arquitectónico y natural coherentes con su entorno. Un centro interpretativo nunca debe competir con el bien al que se lo dedica, porque si eso sucede se convertirá en el principal atractivo, diluyendo el interés por conservar el patrimonio. (Bertonatti, 2009)

Para la construcción de centros de interpretación no hay legislación clara, tampoco hay guías básicas que ayuden a definir cómo deben ser planificadas estos equipamientos en todos estos sitios. Lo útil o deficiente que puedan llegar a ser estos centros dependerá de los gestores y de la capacidad de los profesionales que los construyan. Uno de los objetivos principales es que se conviertan en edificación auto sostenible a futuro, esto dependerá de la manera en la que se orienten los proyectos desde su planificación inicial, cuando es solo una idea en un papel o incluso ni eso. Ha habido mucha improvisación y se ha contado poco con la ayuda de especialistas. La ausencia de análisis y de planificación ha sido un error muy común. (Mamani, 2018)

## 2.2. Bases teóricas sobre los servicios culturales.

En el valle de Majes se cuenta con una infraestructura básica para los visitantes, la cual tiene un enorme potencial por el desarrollo económico del valle, además de una enorme atractivo cultural y natural que pueden servir para difundir el Patrimonio Cultural.

Un territorio rico en elementos históricos culturales no puede desarrollar sus actividades productivas, comerciales y culturales de espaldas a este potencial, generador de servicios culturales o de ocio y potenciador de los recursos endógenos. (Ferraro & Molinari, 2001)

Para la mayoría de las autoridades y de los empresarios del turismo los centros de interpretación sólo “sirven” para constituirse en nuevos atractivos turísticos y no en soportes al servicio de la conservación y difusión del patrimonio natural y cultural. El desafío es no perder de vista que los centros interpretativos tienen su razón de ser en la conservación del patrimonio y no en el negocio turístico, más allá que puedan hacerse ambas cosas a la vez. (Bertonatti, 2009)

## 2.3. Bases Teóricas para el Turismo

El patrimonio, ya sea cultural, natural o histórico ofrece a cada lugar la posibilidad de posicionarse frente a sus competidores y desarrollar políticas de comercialización y explotación turística. (Ferraro & Molinari, 2001)

Los visitantes buscan destinos que les permitan admirar museos, monumentos, obra de arte y vestigios arqueológicos, de manera que se va formando de manera superficial de imágenes del lugar con lo que ha conocido y analizado, por lo general su estancia no es muy prolongada. (Cardenas, 1981)

El turista cultural no es un turista accidental, sino un turista sensible a la exactitud de la información, al entorno, el paisaje y la estética que el mismo elige visitar.<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup> El turista cultural en ciudades patrimonio de la humanidad de Latinoamérica. El Caso de Cuenca (Ecuador). 2000

## 2.4. Bases Teóricas de la Conservación

Según Bernard Feilden (2003), conservación es la acción realizada para prevenir el deterioro y la gestión dinámica de la variación, comprendiendo todos los actos que prolongan la vida del patrimonio cultural y natural. El Canadian Code of Ethics define conservación (Earl, 2003) como todas las acciones realizadas con el objetivo de salvaguardar para el futuro la propiedad cultural, incluyendo las siguientes etapas: averiguación, documentación, conservación preventiva, preservación, tratamiento, restauración y reconstrucción. Es importante aclarar que la preservación de los materiales antiguos es tan importante en la conservación como la preservación de la integridad y la autenticidad del proyecto.

## 2.5. Bases Teóricas del Paisajismo

El paisaje se puede dividir en dos componentes: primero, el paisaje total, que se identifica con el medio y las relaciones entre ecosistemas, y, segundo, el paisaje visual, que abarca la percepción por parte del observador (Moruno, 1998); (Muñoz-Pedrerros, 2004); (González, 2000).

Dentro del paisaje se pueden observar restos de construcciones aisladas o reunidas cuya arquitectura se une e integra en el paisaje, dándoles un valor universal excepcional desde el mismo punto de vista.

Para realizar una adecuada intervención paisajística se debe tener en cuenta que un centro interpretación sirve para poner en valor al patrimonio del lugar y no a sí mismo. Por lo tanto, esta edificación debe de integrarse con su paisaje inmediato o pasando desapercibida. Esta arquitectura no debe competir con el lugar al que se lo dedica, porque si eso sucede se convertirá en el principal atractivo, perdiendo el interés por conservar el patrimonio del lugar. (Mamani, 2018)

## 2.6. Bases Teóricas para la Difusión del Patrimonio Cultural

El patrimonio cultural es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad, con la que vivimos en la actualidad y que se transmite a las generaciones presentes y futuras. Una fuente insustituible de vida e inspiración. (UNESCO, Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural., 1972)

La difusión del patrimonio es uno de los medios más apropiados para proteger y conservar nuestro Patrimonio, además de conseguir que los visitantes nacionales y extranjeros conozcan estos lugares, así se logra que valoren el Patrimonio Cultural del Pisco y el Patrimonio Natural de su entorno. La difusión nos permite poner en contacto a los individuos con su patrimonio, a través de herramientas y mecanismos que les ayude a comprender estos hechos u objetos. A través de la difusión se pretende que el individuo y la sociedad fortalezcan su identidad con respecto a su pasado (RODRÍGUEZ, 2018).

### 3. Definición de Términos

#### *Centro de Interpretación*

Los centros de interpretación son un fenómeno cultural, importado del mundo anglosajón, que coincide con un momento concreto en nuestro país, finales del s. XX y principios del siglo XXI, ligado al ocio masivo y a una serie de circunstancias socioeconómicas y culturales, apuntadas anteriormente, que originaron una nueva adaptación de los espacios museísticos existentes y la creación de otros, con el fin de interpretar al gran público algunos de los bienes culturales y naturales que nuestra nación atesora. Por estas razones, muchas localidades están redescubriendo el territorio como recurso turístico y también cultural por su papel decisivo en la formación de unas nuevas identidades <sup>18</sup>.

Los centros de Interpretación son equipamientos culturales, muy ligados a la museología, incluso algunos los denominan “paramuseos” cuya función principal es la de

---

<sup>18</sup> (TROITIÑO VINUESA & coord. por Joaquín Saúl García Marchante, María de, 2002)

comunicar y hacer comprensible un bien cultural a través de un lenguaje sencillo y ameno, utilizando muchas veces las nuevas tecnologías y técnicas museográficas, buscando acercar al visitante de forma lúdica, el significado del legado patrimonial de los bienes a interpretar. Tienen la particularidad de que no hace falta que el bien se encuentre allí, ya que, además, no tienen por qué ser bienes tangibles, sino también intangibles y tampoco es necesario la utilización de materiales originales para su exposición. Hoy en día se utilizan mucho en estos equipamientos copias, reproducciones e incluso nuevas técnicas en que el carácter virtual sustituye a la realidad, como puede ser a través de pantallas o aplicando técnicas de realidad aumentada. (ANGULO, 2013/2014)

### ***Patrimonio Cultural***

Conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano y que fortalecen emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son distinguidos por otros como característicos. A gusto o disgusto, en algunos casos obsesivamente, acumulamos bienes económicos provenientes del trabajo, o los heredamos; su sumatoria conforma lo que denominamos herencia cultural. (Rodríguez Mamani, 2018)

El patrimonio cultural, comprende: artesanías, lenguas, rituales religiosos o sociales, cantos, representaciones teatrales, danzas y técnicas artesanales únicos en su género que distinguen a una cultura de otras. (UNESCO, Notimex 13, 2002)

### ***Turismo***

La Organización Mundial del Turismo, nos dice que el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a los de su entorno habitual por un periodo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos. De esta forma, como una actividad que realizan los visitantes, el turismo no constituye una actividad económica productiva, sino una actividad de consumo.

### ***Enoturismo***

El enoturismo o turismo enológico es un tipo de turismo enfocado en las zonas de producción vinícolas. Se relaciona con el turismo gastronómico, y con el turismo cultural dependiendo del carácter histórico o artístico de la industria vinícola en la zona como patrimonio industrial.

El enoturismo ofrece a las bodegas la posibilidad de promocionar el origen de sus productos, y pueden disponer de tienda o posibilidades de ofrecer una cata. (Rodríguez García, López-Guzmán, Tomás , & Sánchez Cañizares, Sandra, 2010)

### ***Vid***

Pertenece a la familia Vitaceae. Tiene importancia económica debido a que su fruto, la uva, es utilizada para el consumo, tanto directo como fermentada, produciendo el vino y otros derivados. (RAE, 2001)

### ***Vitivinícola:***

Adjetivo Relativo a la vitivinicultura. (RAE, 2001)

### ***Vitivinicultura***

El arte y ciencia del cultivo de la vid, para usar sus uvas en la producción de vino o de otros productos. (RAE, 2001)

### ***Pisco***

- Ciudad peruana en el departamento de Ica. (RAE, 2001)
- Aguardiente de uva, destilado bandera del Perú, obtiene el nombre por la denominación de origen, que en un inicio llevaba el nombre de “aguardiente de pisco”. (RAE, 2001)

### ***Aguardiente***

Es un licor producto del fermento alcohólico que ha sido destilado, en base a frutas, cereales, granos y hortalizas entre otros. (RAE, 2001)

### ***Destilar***

“Separar por medio del calor, en alambiques u otros vasos, una sustancia volátil de otras más fijas, enfriando luego su vapor para reducirla nuevamente a líquido.”

Proceso fundamental para la elaboración del pisco. Antiguamente realizado por pailas y falcas, en la actualidad se utilizan los alambiques de cobre, en los cuales se hierbe el mosto separándolo de sustancias volátiles como el alcohol para posteriormente condensarlo. (RAE, 2001)

### ***Pailas***

- f. Vasija grande de metal, redonda y poco profunda. (RAE, 2001)
- f. Dispositivo metálico que permite calentar el agua en las cocinas de carbón.
- Elemento utilizado en el siglo XVI para la destilación del pisco.

### ***Alambique***

Herramienta tradicional utilizada para destilación del vino, el cual por medio de un proceso de evaporación los mostos fermentados se convierten en un licor denominado pisco el cual es destilado en procesos de calentamiento y enfriamiento. (RAE, 2001)

### ***Orujo***

- m. Hollejo de la uva, después de exprimida y sacada toda la sustancia. (RAE, 2001)



**CAPITULO VI**  
**MARCO NORMATIVO**

## 1. UNESCO

### Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural”, UNESCO, Paris, Francia, 1972

El Perú es miembro de esta convención desde el año 1982

---

#### Artículo N° 4

Identificar, proteger, conservar, rehabilitar y transmitir a las generaciones futuras el patrimonio cultural y natural situado en su territorio.

---

Actuar con su máximo esfuerzo hasta donde el presupuesto lo permita, y en todo caso mediante asistencia y la cooperación internacional de que se pueda beneficiar.

---

Instituir en su territorio, si no existen, uno o varios servicios de protección, conservación y revalorización del patrimonio cultural y natural,

---

#### Artículo N° 5

---

Desarrollar los estudios y la investigación científica y técnica, (...) que permitan a un Estado hacer frente a los peligros que amenacen a su patrimonio cultural y natural.

---

Adoptar todas las medidas (...) para identificar, proteger, conservar, revalorizar y rehabilitar ese patrimonio.

---

Facilitar la creación (...) de centros nacionales o regionales de formación en materia de protección, conservación y revalorización del patrimonio cultural y natural, y estimular la investigación científica en este campo.

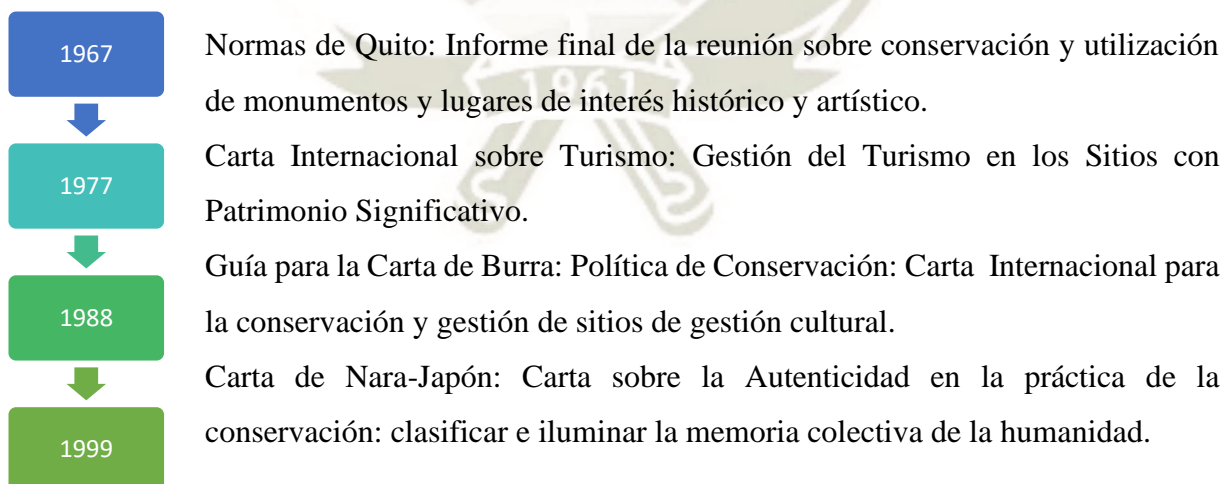
---

## 2. Leyes Nacionales

### 2.1. Ley N° 28296: “Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación”.

<b>Artículo II</b> Definición	Se entiende por bien integrante del Patrimonio Cultural de la Nación toda manifestación del quehacer humano – material o inmaterial– que, por su importancia, valor y significado (...) sea expresamente declarado como tal o sobre el que exista la presunción legal de serlo. (...)
<b>Artículo V</b>	Protección Los bienes integrantes del Patrimonio Cultural de la Nación, (...)
<b>Artículo VII</b>	Organismos competentes del Estado El Instituto Nacional de Cultura, la Biblioteca Nacional y el Archivo General de la Nación, están encargados de registrar, declarar y proteger el Patrimonio Cultural de la Nación, dentro de los ámbitos de su competencia.

## 3. Cartas Internacionales sobre Patrimonio y Bienes Culturales.



#### 4. NORMATIVA NACIONAL

##### 4.1. Reglamento Nacional de Edificaciones

###### A-0.90 Servicios Comunales

<b>Artículo N° 1</b> Definición	Se denomina edificaciones para servicios comunales a aquellas destinadas a desarrollar actividades de servicios públicos (...), en permanente relación funcional con la comunidad, con el fin de asegurar su seguridad, atender sus necesidades de servicios y facilitar el desarrollo de la comunidad (...).		
<b>Artículo N° 5</b>	Los proyectos deberán considerar una propuesta que posibilite futuras ampliaciones.		
<b>Artículo N° 8 y 9</b>	Las edificaciones para servicios comunales deberán contar con ventilación natural o artificial. El área mínima de los vanos que abren deberá ser superior al 10% del área del ambiente que ventilan.		
<b>Artículo N° 15</b> Dotación Servicios Higienicos Empleados	Número de empleados		
		Hombres	Mujeres
	De 1 a 6 empleados	1L, 1 u, 1I	
	De 7 a 25 empleados	1L, 1u, 1I	1L,1I
	De 26 a 75 empleados	2L, 2u, 2I	2L, 2I
	De 76 a 200 empleados	3L, 3u, 3I	3L, 3I
	Por cada 100 empleados más	1L, 1u, 1I	1L,1I
Publico		Hombres	Mujeres
	De 0 a 100 personas	1L, 1u, 1I	1L, 1I
	De 101 a 200 personas	2L, 2u, 2I	2L, 2I
	Por cada 100 personas más	1L, 1u, 1I	1L, 1I
<b>Artículo N° 17</b>		Para personal	Para público
Dotación	Uso general	1 est. cada 6 pers	1 est. cada 10 pers
Estacionamientos		Locales de asientos fijos 1 est. cada 15 asientos	

Reglamento Nacional de Edificaciones

**Norma A.130** en todos los aspectos de seguridad y evacuación, además del índice específico para los locales comunales.

A-130 Seguridad: Servicios Comunales

---

**Artículo 3.1**

<b>Aforo</b>	Salas de exposición (museos)
Salas de exposición	3.0 m <sup>2</sup> / persona
Museos	

---

**Norma A.140 Bienes Culturales Inmuebles**

---

**Artículo 2** Son Bienes Culturales Inmuebles integrantes del Patrimonio Cultural de la Nación, los edificios, obras de infraestructura, ambientes y conjuntos monumentales, centros históricos y demás construcciones o evidencias materiales resultantes de la vida y actividad humana urbanos y/o rurales, aunque estén constituidos por bienes de diversa antigüedad o destino y tengan valor arqueológico, arquitectónico, histórico, religioso, etnológico, artístico, antropológico, paleontológico, tradicional, científico o tecnológico, su entorno paisajístico y los sumergidos en espacios acuáticos del territorio nacional.

---

**Artículo 4**  
**Tipología de inmueble** Monumento: La noción de monumento abarca la creación arquitectónica aislada, así como el sitio urbano o rural que expresa el testimonio de una civilización determinada, de una evolución significativa, o de un acontecimiento histórico. Tal noción comprende no solamente las grandes creaciones sino también las obras modestas, que con el tiempo, han adquirido un significado cultural.

---



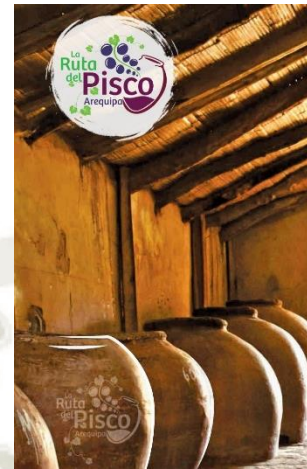
# **CAPITULO VII**

## **URBANO - ARQUITECTONICA**

## 1. PROPUESTA URBANA

### 1.1. Introducción

La Ruta del Pisco, es el proyecto que busca poner al valle de Majes y al departamento de Arequipa en lo más alto de la viticultura nacional y sudamericana. Realzando los valores culturales, productivos y turísticos, con diferentes estrategias de recuperación, preservación. Todas estas estrategias soportadas por una arquitectura moderna acorde a nuestro tiempo, que no dañe la imagen del valle, además que ayude al mejoramiento de la calidad de vida de toda la comunidad.



### 1.2. Vigencia del Plan

La Ruta del Pisco está planificado para ser ejecutado en un tiempo no mayor a los 10 años (2019-2029).

### 1.3. Visión

La “Ruta del Pisco”, es un proyecto que realizara el valle de Majes, llegando a ser en un mediano plazo, un destino obligado para todos aquellos conocedores y no conocedores del turismo enológico.

Convirtiéndose así un referente a nivel local e internacional de la viticultura. Gracias a su desarrollo en las actividades de recuperación y conservación del patrimonio cultural, sin dejar de lado las actividades productivas y turísticas que un plan de esta envergadura conlleva. Todo esto como resultado del trabajo en conjunto de entidades estatales como privadas. Teniendo un único objetivo que es el que el proyecto sea sustentable en el tiempo.

### 1.4. Misión

La implementación de la “Ruta del Pisco”, se reflejará en la recuperación del patrimonio, además en un incremento de la producción del pisco y una mejora en las

actividades turísticas en torno al pisco. Todo esto soportado por una infraestructura moderna, que respete el contexto y medio ambiente. Formando una sólida economía local basada en la viticultura.

Ayudando así a la población a recuperar su identificación con el Pisco, y al mismo tiempo a mejorar su calidad de vida en los aspectos culturales, económicos, físico-ambientales.

### 1.5. Objetivo

Orientar el desarrollo de estrategias de gestión que permitan la construcción de equipamientos complementarios, así como el funcionamiento y el mantenimiento de estos. Para hacer de la Ruta del Pisco un proyecto sustentable en el tiempo.

### 1.6. Conflictos y Potencialidades

En esta parte del plan se verá resumida la información levantada en campo, donde se reflejará en conflictos y potencialidades desde cuatro aspectos los cuales creemos que son los cimientos de este plan estratégico.

#### *Conflictos*

POTENCIALIDADES							
CULTURAL		FISICO AMBIENTAL		ECONOMICA		GUBERNAMENTAL	
PC1	Conciencia de la gente por la gran carga historica y cultural por lo que representa el pisco	PA1	Existencia de una sola via, la cual atraviesa de principio a fin el valle, ademas de conectar a arequipa con el valle	PE1	La industria primaria, apoya el desarrollo de la vitivinicultura	PG1	Disposicion de las autoridades para la puesta en valor de la vitivinicultura
PC2	Preocupacion de los viticultores por mantener viva la tradicion pisquera	PA2	Disposicion de suelo agricola para el sembrio de vid	PE2	Parte de la economia se basa en la vitivinicultura	PG2	Disposicion del Proyecto Minero ZAFRANAL para hacer alianzas con el Municipio en pro de la viticultura en el valle
PC3	Buena disposicion de la gente por informase del pisco, debido al discurso antichileno	PA3	Ubicación estrategica con respecto a la metropoli (Arequipa)	PE3	Incremento en la producción de Pisco, debido a la moda del Pisco peruano	PG3	La municipalidad es dueña de gran cantidad de terrenos donde se pueden establecer equipamientos para la población
PC4	Existencia de bodegas que aun preservan el proceso tradicional de produccion del pisco	PA4	Exelente clima para el sembrio y cultivo de la vid	PE4	Posibilidad de inversion para las actividades secundarias y terciarias		

## Potencialidades

CONFLICTOS							
CULTURAL		FISICO AMBIENTAL		ECONOMICA		GUBERNAMENTAL	
CC1	Pérdida del patrimonio cultural tangible e intangible del Pisco	CA1	Ingreso de nuevos productos agrícolas al Valle, desplazando al sembrío de la vid	CE1	Perdida de una economía basada en la vitivinicultura	CG1	Falta de un plan estratégico que permita la puesta en valor la carga histórica de la vitivinicultura en el Valle de Maies
CC2	Factores sociales a lo largo de la historia, que perjudicaron la preferencia del pisco, como bebida preferida	CA2	Disminución del suelo agrícola por desastres naturales	CE2	Falta de explotación de las actividades secundarias y terciarias, resultantes del pisco	CG2	Falta de políticas para la protección del Patrimonio arquitectónico del Pisco
CC3	Pérdida del proceso tradicional de producción del pisco por parte de las grandes bodegas	CA3	Vías de acceso a los viñedos y bodegas en pesimas condiciones	CE3	Limitado radio de exportación del pisco, hacia mercados internacionales	CG3	Falta de un plan estratégico para el integración del valle a un circuito turístico a nivel departamental
CC4	Pérdida de la gente por saber mas sobre el proceso histórico del pisco	CA4	Destrucción del patrimonio arquitectónico	CE4	Economía del valle basada en el cultivo de papa y arroz	CG4	Falta de alianzas estratégicas con la empresa privada para la mejora sustancial de bodegas y vías en el Valle.

## 2. Matrices

### Matriz conflicto x conflicto

	CC1	CC2	CC3	CC4	CA1	CA2	CA3	CA4	CE1	CE2	CE3	CE4	CG1	CG2	CG3	CG4	
CC1	4	2	4	2	3	1	2	4	2	1	0	3	3	4	2	2	39
CC2	2	2	2	1	3	2	1	2	2	2	4	0	0	0	2	1	26
CC3	2	1	1	1	1	1	0	2	1	3	1	2	1	1	0	2	20
CC4	0	0	0	0	0	1	1	2	3	1	0	2	2	1	2	1	16
CA1	3	2	0	0	1	0	2	1	0	0	0	2	1	2	3	1	18
CA2	2	1	1	1	1	3	4	0	2	0	1	1	1	1	0	1	20
CA3	3	2	3	0	1	1	1	1	1	2	2	0	1	2	3	1	24
CA4	2	1	1	1	1	3	3	0	0	0	2	1	2	3	1	0	21
CE1	1	2	3	1	1	4	0	0	2	1	0	1	0	1	0	1	18
CE2	1	2	1	0	0	0	0	2	1	3	2	1	1	0	1	0	15
CE3	2	1	3	3	3	2	1	1	1	1	1	2	2	0	0	0	23
CE4	2	1	2	1	1	1	1	1	0	4	2	1	1	1	1	0	20
CG1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	2	4	24
CG2	2	1	2	1	1	1	1	2	1	2	3	0	0	0	1	2	20
CG3	2	1	1	3	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	4	1	24
CG4	2	1	1	1	1	3	3	0	0	0	2	1	2	3	1	2	23
	31	22	26	18	20	25	22	20	19	22	22	19	19	24	23	19	

Resultado: el conflicto más perjudicial es el CC1 (Pérdida del patrimonio cultural tangible e intangible del Pisco).

**Matriz potencialidad x potencialidad**

	PC1	PC2	PC3	PC4	CA1	CA2	CA3	CA4	CE1	CE2	CE3	CE4	CG1	CG2	CG3	CG4	
PC1	2	3	1	3	4	2	4	4	2	1	3	4	2	1	2	4	42
PC2	2	2	1	2	1	2	2	3	1	0	0	0	0	0	2	1	19
PC3	4		3	1	1	2	2	3	2	1	3	2	1	3	2	1	31
PC4	3	2	0	3	0	0	0	0	0	1	2	3	4	2	2	3	25
PA1	4	3	2	3	1	1	3	1	1	1	1	2	2	2	2	4	33
PA2	3	1	2	2	2	1	2	2	2	0	0	0	1	2	3	2	25
PA3	3	3	1	1	2	1	0	2	3	1	1	2	4	3	2	1	30
PA4	4	1	3	1	2	1	0	1	3	1	2	3	2	0	2	1	27
PE1	2	1	2	3	4	3	0	2	3	1	2	3	2	1	3	1	33
PE2	3	2	1	2	4	2	2	1	2	1	1	2	2	1	1	0	27
PE3	1	3	2	0	4	4	2	1	2	1	1	2	2	3	2	0	30
PE4	3	0	3	1	0	3	0	0	0	0	1	3	0	2	1	2	19
PG1	4	2	0	2	2	2	3	3	0	1	1	2	2	3	2	2	31
PG2	3	2	2	3	2	1	3	2	0	1	1	3	3	2	2	2	32
PG3	2	2	2	3	2	1	2	4	1	2	1	1	1	1	1	1	27
	43	27	25	30	31	26	25	29	22	13	20	32	28	26	29	25	

Resultado: la potencialidad que potencia a todas las demás es la PP1 (Conciencia de la gente por la gran carga histórica y cultural por lo que representa el pisco).

**Matriz potencialidades x conflicto**

	CC1	CC2	CC3	CC4	CA1	CA2	CA3	CA4	CE1	CE2	CE3	CE4	CG1	CG2	CG3	CG4	
PC1	4	2	1	2	1	3	4	2	1	4	2	3	1	2	1	3	36
PC2	3	2	3	2	1	0	0	0	0	3	2	1	4	2	2	1	26
PC3	2	3	2	2	2	2	2	3	1	0	0	0	2	2	2	1	26
PC4	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	0	3	3	2	1	2	24
PA1	0	3	1	2	1	2	3	2	1	2	3	0	0	0	0	1	21
PA2	4	4	1	2	0	1	0	0	0	2	1	3	2	4	2	0	26
PA3	2	2	4	1	3	2	1	3	2	4	1	1	0	0	2	1	29
PA4	3	1	4	1	2	1	1	2	1	3	3	0	0	0	2	1	25
PE1	1	0	0	1	1	0	3	0	0	0	2	1	2	2	0	3	16
PE2	0	1	2	0	3	0	3	2	3	1	3	1	1	1	0	4	25
PE3	3	1	3	2	2	0	0	3	3	2	1	1	1	3	3	4	32
PE4	2	1	4	3	1	2	1	2	2	1	2	1	2	2	2	2	30
PG1	2	1	1	1	0	3	0	0	1	2	3	2	2	4	2	1	25
PG2	1	3	2	2	2	4	0	2	1	2	2	2	4	1	2	1	31
PG3	3	1	0	0	1	2	1	1	3	3	3	3	3	2	4	1	31
	31	27	29	23	21	24	20	23	20	30	28	22	27	27	25	26	

Resultado: se puede deducir que la potencialidad más afectada por los conflictos es la PC1 (Conciencia de la gente por la gran carga histórica y cultural por lo que representa el pisco).

**Matriz conflicto x potencialidad**

	PC1	PC2	PC3	PC4	CA1	CA2	CA3	CA4	CE1	CE2	CE3	CE4	CG1	CG2	CG3	CG4	
CC1	4	2	4	3	0	0	1	2	2	1	3	4	3	4	3	4	40
CC2	3	3	0	1	2	2	2	3	3	4	1	2	3	2	4	2	37
CC3	2	2	2	2	2	3	4	1	1	2	3	2	1	2	3	4	36
CC4	2	1	2	1	0	0	0	0	0	2	2	4	2	2	4	0	22
CA1	3	1	2	2	2	2	2	2	1	1	0	0	0	0	2	0	20
CA2	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	0	2	2	3	1	0	21
CA3	3	2	2	3	1	3	1	3	4	1	1	2	3	2	2	0	33
CA4	4	4	1	2	2	1	2	3	1	1	1	2	1	2	1	2	30
CE1	1	0	0	3	2	1	3	2	2	1	2	2	1	0	1	1	22
CE2	2	0	0	1	2	4	0	2	0	1	3	3	3	0	1	2	24
CE3	2	0	1	1	3	3	2	2	2	0	2	3	3	0	1	3	28
CE4	2	2	4	1	1	0	1	2	3	2	0	3	2	0	1	1	25
CG1	3	1	2	1	2	0	1	3	2	3	2	2	2	0	1	2	27
CG2	1	2	1	1	4	0	0	0	0	1	4	2	1	4	1	4	26
CG3	4	3	2	2	2	0	1	0	2	1	3	2	1	2	0	1	26
CG4	2	1	3	0	2	3	1	1	2	1	2	3	2	1	0	2	26
	40	27	27	25	28	23	22	27	26	23	29	38	30	24	26	28	

Resultado: el conflicto más perjudicial, para las potencialidades es el CC1 (Pérdida del patrimonio cultural tangible e intangible del Pisco).

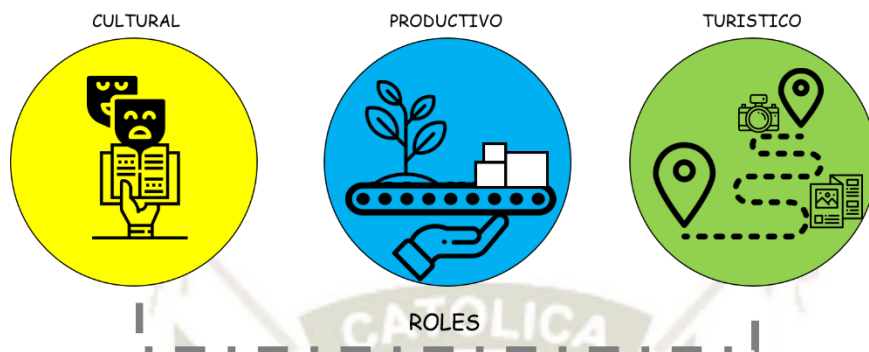
**2.1. Lineamientos**

Luego del análisis realizado previamente se puede concluir con 3 lineamientos, que se resumen en la importancia que tiene el hecho de que la población eleve su conciencia ambiental e identificación con el pisco, para un desarrollo armónico en valle de Majes, la Ruta del Pisco debe de ser una herramienta que ayude a la revaloración del valle de Majes a partir de implantar un mejoramiento en las actividades primarias, secundarias y terciarias. Para lo cual se proponen los siguientes lineamientos:

- Recuperación del patrimonio cultural del pisco tangible (cultivo de la vid, bodegas, maquinaria para la elaboración del pisco, y utensilios); así como también el patrimonio intangible (costumbres, y procesos antiguos de cómo elaborar pisco).
- Consolidar una economía local basada en la viticultura, reforzando la actividad primaria y dando bases para el desarrollo de las actividades secundarias y terciarias.

- Propiciar, en la ejecución de la Ruta del Pisco, la participación del sector privado, de las entidades públicas en integración y de la población en general.

## 2.2. Rol y Actividades



### ***Rol Cultural***

Por la naturaleza del valle de Majes y el valor patrimonial de sus elementos naturales y artificiales, es prioritario que cumpla un rol cultural en el valle, y debido a la constante pérdida de patrimonio cultural tangible e intangible por parte de terceros, se propondrá una estrategia de recuperación, protección y preservación.

### ***Rol Productivo***

Para que el plan sea perenne, y pueda generar una base económica, se necesitara que se el plan contemple un rol productivo, ya que las condiciones del valle son propicias para el desarrollo de la agricultura, y en especial para el cultivo de la vid, de esta manera devolveremos al valle el carácter de un valle viticultor, propiciando un paisaje cultural.

### ***Rol Turístico***

El rol turístico, es la resultante de los dos roles anteriores, debido que al tener patrimonio cultural tangible e intangible, además de un paisaje productivo, se deduce que el valle tendrá una gran cantidad de visitantes, los cuales necesitarán infraestructura que satisfaga sus necesidades, propiciando las actividades terciarias, mismas que fortalecerán la economía local basada en el Pisco.

### 2.3. Cuadro de Proyectos

LINEAMIENTOS	GESTOR	PLAZO	PROYECTO
Recuperación del patrimonio cultural del pisco tangible ; así como también el patrimonio intangible.	Ministerio de Cultura	1 año	Centro de Interpretacion
	Ministerio de Cultura	1 año	Restauración de Bodegas
	Ministerio de Transportes	6 meses	Mejoramiento de caminos y senderos
	Municipalidad Provincial	6 meses	Inventario de patrimonio
Consolidar una economía basada en la viticultura, reforzando la actividad primaria y dando bases para las actividades secundarias y terciarias.	MINCETUR	6 meses	Denominacion de Origen
	Ministerio de Produccion	3 años	Centro de Acopio
	MINCETUR	2 años	Mejoramiento de hoteles
	Minera Zafranal	5 años	Centro de Capacitacion
	SUNAT	1 año	Arancel 0 a las bodegas
Propiciar, en la ejecución de la Ruta del Pisco, la participación del sector privado, de las entidades públicas en integración y de la población en general.	Ministerio de Economía	6 meses	Subsidio del estado para la siembra de la vid
	MINCETUR / Minera Zafranal	1 año	Propiciar el turismo enológico
	MINAGRI / M. de Produccion	8 años	Centro de Investigacion
	Municipalidad Provincial	1 año	Plan turistico del Valle de Majes
	MINCETUR	2 años	Integracion con el circuito turistico del Colca

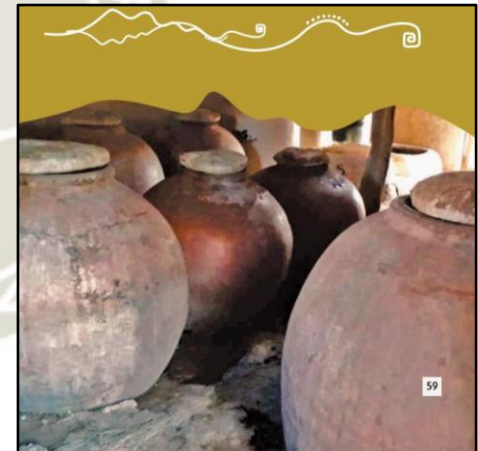
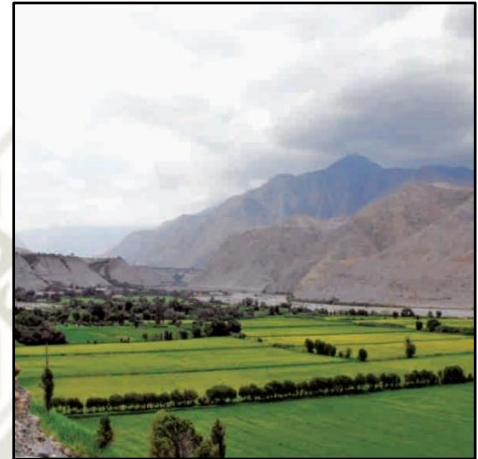


## 2.4. Plano de la Ruta del Pisco



3 CENTRALIDADES

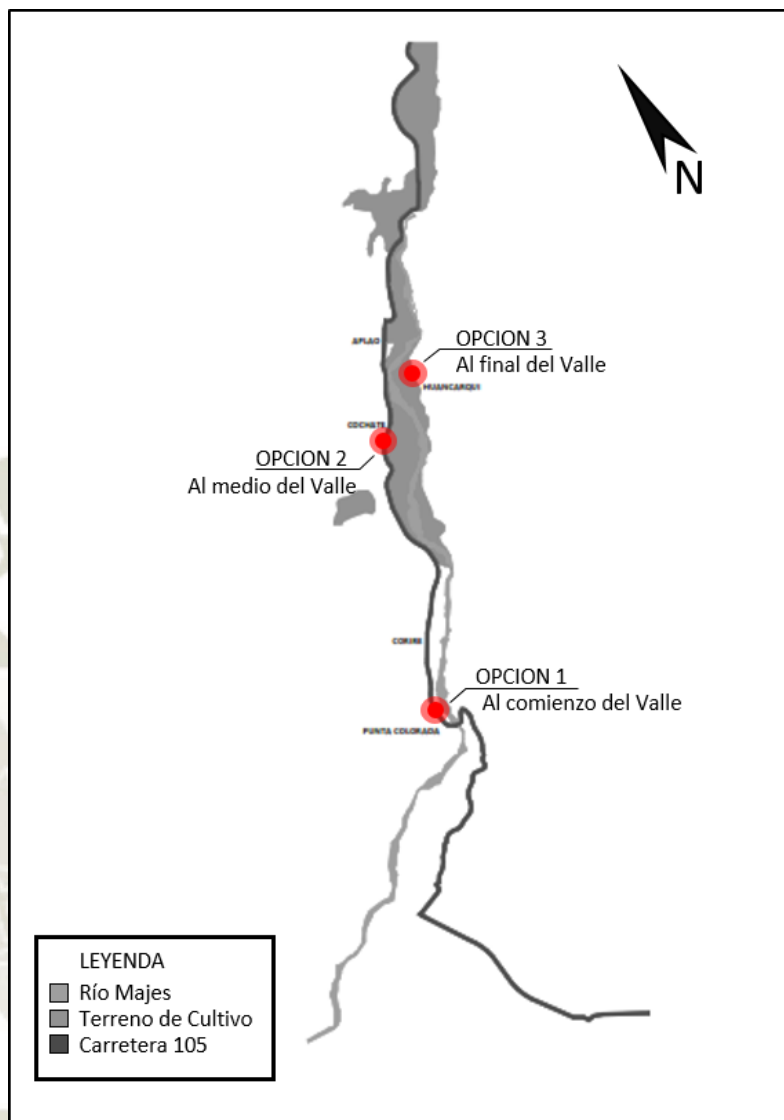
6 BODEGAS



### 3. Elección del Terreno

Existen tres factores fundamentales tomados en cuenta en la elección del terreno. El primero es que sea un lugar significativo en el Valle de Majes, algo que sea característico de la vitivinicultura en el sitio.

El segundo factor importante es que el lugar elegido tenga una buena conexión con el resto de los atractivos turísticos del Valle de Majes, y que permita la posibilidad de conformación de un circuito.



El tercer factor es que posea algún interés para los visitantes, de forma natural o algún atractivo Patrimonial.

Después de un análisis se seleccionan tres posibles terrenos, los cuales cumplen con los tres factores antes mencionados. Estos son:

- Anexo de Punta Colorada.
- Anexo de Cochate.
- El distrito de Huancarqui.

#### **4. Descripción de cada una de las Opciones de Terreno**

##### **4.1. Opción 1 – Punta Colorada**

Se encuentra al inicio del Valle de Majes. El sitio es bastante conocido debido a la presencia de la Bodega Sepas de Loro de propiedad del Sr. Cesar Uyén. Este sitio tiene como fortaleza principal, que es el primer punto de contacto con los visitantes, por ese motivo, se podría usar como punto de información para los visitantes. Además de contar con la bodega Sepas del Loro la cual, aún conserva una bodega antigua, por lo que se puede considerar como parte del patrimonio cultural del Pisco, además de un importante atractivo turístico.

##### **4.2. Opción 2 – Cochate**

Se encuentra ubicado al medio del valle. La fortaleza de este lugar es la gran extensión de terreno con la que se contaría para el emplazamiento del centro de interpretación. Como principal debilidad con la que cuenta esta opción es que no tiene ningún atractivo patrimonial ni turístico.

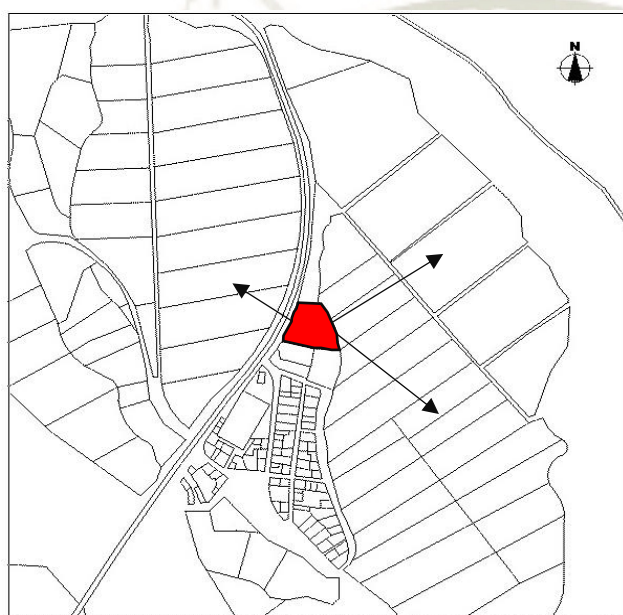
##### **4.3. Opción 3 – Huancarqui**

Huancarqui se encuentra al final del valle a 5 minutos del distrito de Aplao, en un desvío de la carretera 105, una de sus principales desventajas, además de no contar con ningún atractivo patrimonial.

Las ventajas de este terreno son los inigualables atractivos naturales que ofrece, tales como aguas termales y el contacto directo con la naturaleza, ideal para un turismo de convivencia.

## 5. Terreno Elegido

Según el análisis de las tres opciones posibles de terreno, se puede concluir, que, si bien todos tienen fortalezas para que en ellos se emplace un Proyecto de Arquitectura centrado en potencial el valle en aspectos culturales y turísticos, es la opción 1, la de Punta Colorada, la que cuenta con mayores fortalezas y posibilidades de intervención y de potenciamiento en cuanto a la idea de poner en valor el Patrimonio material e inmaterial del Pisco en el Valle de Majes.



### 5.1. Cuadro comparativo

Se ponderará las características de las 3 opciones de terreno que se maneja en una escala del 1 al 4 donde 1 es muy poco y 4 es muy bueno.

CRITERIOS	TERRENO 1	TERRENO 2	TERRENO 3
Que sea característico de la viticultura del Valle	4	0	2
Buena conexión con el resto de los atractivos turísticos del Valle de Majes	4	3	1
que posea algún interés para los visitantes, de forma natural o algún atractivo Patrimonial	3	1	2
<b>TOTAL</b>	11	4	5

## **6. Argumentación del terreno**

Ya que el terreno es propiedad de un privado, en este caso el señor Cesar Uyen. Se buscará hacer una APP (Alianza Público-Privado). De acuerdo al Artículo 3° del Decreto Legislativo N.º 1012, las Asociaciones Público – Privadas (APP) son modalidades de participación de la inversión privada en las que se incorpora experiencia, conocimientos, equipos, tecnología, y se distribuyen riesgos y recursos, preferentemente privados, con el objeto de crear, desarrollar, mejorar, operar o mantener infraestructura pública o proveer servicios públicos. (ECONOMIA, 2008) Donde el privado se compromete a donar su terreno con la condición que la entidad pública (Gobierno Regional de Arequipa), le otorgue un terreno en el distrito de Uraca. Terreno que contara con la misma área de terreno, además de los mismos metros construidos.

## **7. Análisis Urbano**

### **7.1. Ubicación y Accesibilidad**

El terreno a intervenir se encuentra dentro de los límites de la Ruta del Pisco y se ubica en el Valle de Majes, en la provincia de Castilla, departamento de Arequipa.

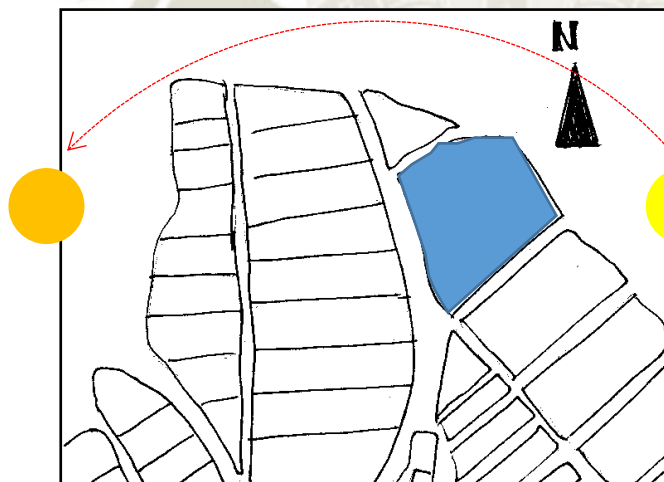
Este sector destinado a las actividades culturales e informativas y que para satisfacer estas actividades se plantea un centro de interpretación. Dicho equipamiento es imprescindible, ya que será la presentación de la ruta del pisco, generando una fuerte conectividad con el resto de la Ruta del Pisco, a través de la carretera 105, vía de carácter interprovincial que atraviesa el valle de principio a fin.



### 7.2. Clima – Soleamiento

Su clima es muy variado estando en relación directa con la fisiografía y la altitud. En el Valle de Majes, predomina el clima desértico-subtropical, donde la mayor parte del año hay ausencia total de lluvia, menos de 50 mm al año. En cuanto a la temperatura, esta varía entre 14°C y 32°C. (ENPERU, 2015) Además de una humedad de entre 60% y 90% debido a la proximidad que se tiene con el río Majes.

RECORRIDO DEL SOL



La sensación térmica en el sitio es bastante agradable ya que está rodeada de vegetación y esto ayuda a mitigar el calor. Con una leve sensación de humedad

### 7.3. Vientos

El viento en razón de ser los alisios marítimos, es húmedo o ligeramente húmedo, afecta al clima y está asociado a una ligera nubosidad en la mañana. Los valores promedios altos se registran en los meses de diciembre a abril con 3.2 m/seg. Y en los meses de junio-agosto con una media de 2,5 m/seg. Por lo general la cuenca tiene coordenadas climáticas estables de sur

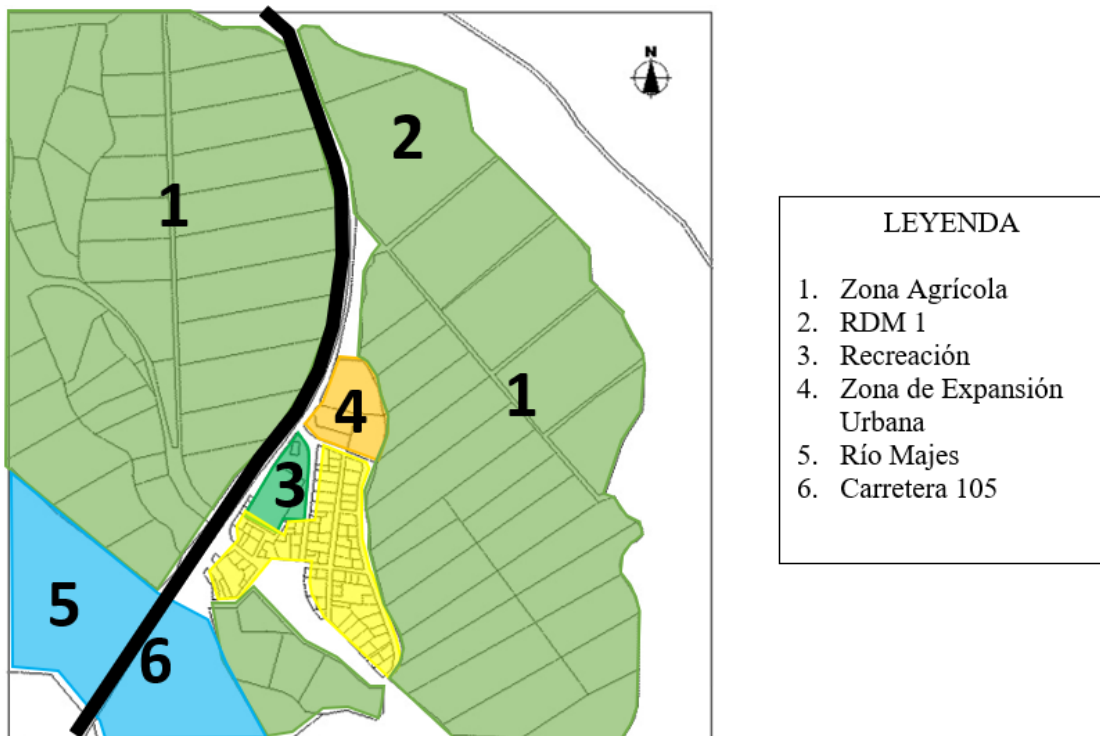
a noroeste, atravesando el valle entre las dos cadenas montañosas que lo flanquean. (ENPERU, 2015)



#### 7.4. Usos de Suelo y Zonificación

El terreno se encuentra en la zona ZEU (Zona Expansión Urbana), la cual permite hacer un cambio de uso a terreno urbano debido a que es la zona de expansión natural del poblado de Punta Colorada. El proyecto a realizar será un Centro de Interpretación para la recuperación del patrimonio cultural del Pisco, dicho proyecto comprende actividades culturales y turísticas.

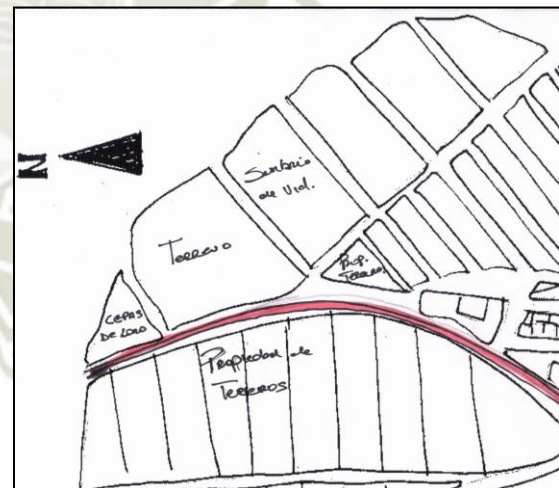
Características del Terreno



### 7.5. Área y Límites

El terreno es un predio rural ubicado en el anexo de Punta colorada, distrito de Uraca, Provincia de Castilla, departamento de Arequipa.

El terreno es propiedad del Gobierno Regional de Arequipa. Entidad la cual mediante acuerdo con la Municipalidad Distrital de Uraca se hizo dueña de la propiedad con el fin de realizar un Centro de Interpretacion como proyecto inicial de la Ruta del Pisco.



La forma del terreno se asemeja a un trapecio, con área de 23 780 m<sup>2</sup>, y está al inicio del Valle, llegando desde Arequipa. Colinda por el frente con la carretera 105, mientras que por los otros 3 lados colinda con terreno agrícola propiedad de terceros.

## 7.6. Entorno

El terreno está situado al lado de la antigua bodega Sepas de Loro, construcción antigua con gran valor histórico y cultural, debido a presencia de patrimonio material e inmaterial de la viticultura en el valle de Majes, además de sembríos de vid por el flanco izquierdo.

- Por el frente: Carretera 105
- Entrando a la derecha: sembríos de vid
- Entrando a la izquierda: con la bodega Sepas de Loro
- Por el fondo: Cerros

## 7.7. Topografía

La topografía del terreno se sitúa sobre una zona de cultivo (tierra de chacra). La topografía es plana, sin grandes desniveles, solo hacia el final donde el terreno limita con el cerro, eso nos ayudara en nuestro emplazamiento ya que antiguamente las bodegas de pisco se ubicaban junto al cerro para poder aprovechar la gravedad y así poder transportar el zumo de uva que finalmente se convertiría en pisco. y otra poderosa razón es que hasta ahora se acostumbra que la bodega este en lo alto del viñedo.



Sección a-a



Como se muestra en la sección natural del terreno en su fondo presenta una pendiente pronunciada, misma que se puede aprovechar para esconder parte del programa y así no ganar altura en la edificación, ayudando a mantener el perfil urbano de la zona.

## 7.8. Vegetación

La clasificación de la vegetación en el terreno se dividirá en tres estratos:

- Estrato herbáceo
  - Estrato arbustivo
  - Estrato arbóreo
- 
- Estrato herbáceo: básicamente se conforma de pastos los cuales crecen en los bordos de las chacras.
  - Estrato arbustivo: comprende básicamente a la vid.
  - Estrato arbóreo: compuesto de sauces los cuales son sembrados en los cuarteles de las chacras.

## 7.9. Hidrología

Toda el agua que se extrae para el riego, tanto al Este como al Oeste del valle, llega desde río Majes. En cambio, las aguas que sirven para el consumo humano en la comunidad de Punta Colorada, se extrae de un ojo de agua.

## 8. PROPUESTA ARQUITECTONICA

### 9. Conceptualización

#### 9.1. Intervención del paisaje y experiencia del traspaso

El proyecto se enfrenta a un paisaje con una incomparable belleza, poniendo en duda el hecho de intervenirlo o no.

En este tipo de contextos se debe de tener un profundo respeto, “sin embargo, ese respeto no significa únicamente un desaparecer en él para no intervenirlo, sino que un aparecer desde el paisaje, entendiendo que el concepto paisaje no sólo nos habla de un paisaje no intervenido, sino de una mirada cultural sobre la naturaleza y de la manera que la cultura tiene de aparecer en ella”<sup>19</sup>. Es así como el hombre le da sentido, ya que el paisaje solo manifiesta su grandeza al ser contemplado.

En conclusión, decimos que el proyecto nace para generar un traspaso de toda la viticultura y una revaloración del valle de Majes. Construyendo un nicho, un límite permeable, desde donde no solo se visualiza la cultura y el paisaje, sino también se interpreta, aprendiendo a protegerlo, y a valorar toda la cultura que esto conlleva, generando una identidad en cada poblador y visitante.

#### 9.2. La Arquitectura como medio y sistema

El edificio que se proyectara, será el nexo que pretenderá transmitir información, sensaciones, estética y realzara el patrimonio material e inmaterial del pisco, además de los atributos paisajísticos, etc. Es así como se realizará la interpretación de la viticultura de un del valle de Majes.

---

<sup>19</sup> Reyes, O., Santuario del Cosmos en los Altos de Chajnantor. Soporte para el desarrollo Astronómico en Atacama, Memoria de título FAU., p.100.

Su inclusión en ese contexto determinado, genera una relación de retroalimentación el en el que interactúan todos los niveles sistémicos del proyecto y su integración al territorio. (Subsistema – Sistema – Sobresistema).

Entonces el proyecto de arquitectura como *sistema* se configurará, a partir de *subsistemas* que contiene (forma, usos, significado y técnica), dentro de un *sobresistema* mayor al que llamaremos contexto.

## 10. Idea Conceptual

El concepto del proyecto busca “TRASCENDER” que significa poner en valor, en este caso desde el punto de vista cultural del pisco, además de fomentar la identidad con el sitio y el patrimonio.



## 11. Objetivos del Proyecto

Los objetivos del proyecto se concentran en cuatro puntos principales, los cuales son:

- Aunar las iniciativas relacionadas con el turismo y conformar un **Plan de Desarrollo** comunal sobre el tema

- Poder **integrar a la gestión** distintos tipos de capitales, tanto **públicos** como **privados**, para así generar distintas instancias programáticas dentro del Proyecto.
- **Generar un nuevo atractivo turístico a la ciudad**, aprovechando su Patrimonio Cultural tangible e intangible, pudiendo además conformar un **Circuito Turístico** el cual una los principales atractivos.
- Aprovechando la idea anterior se propone el **rescate y la puesta en valor** del Patrimonio cultural del Valle de Majes.

El primer punto apunta a que la ciudad pueda enfrentar de mejor manera la llegada de visitantes y poder distribuirlos de mejor manera. Planteando la idea de que la primera parte del valle de Majes sea la que entregue los atractivos, y la parte baja del valle sea la que entregue algunos de los servicios a los turistas, para que los visitantes se distribuyan de mejor manera por la ciudad.

El segundo punto pretende generar una incorporación de capitales públicos y privados a la administración y generación de nuevos espacios y edificios en todo el circuito generado por el Pisco, para que sea sustentable en lo económico, cultural y social.

El tercer punto es el resultado de la implementación y complementación de los dos anteriores, generando un tercer atractivo, el cual fomentaría la idea de conformar un Circuito Turístico (La Ruta del Pisco).

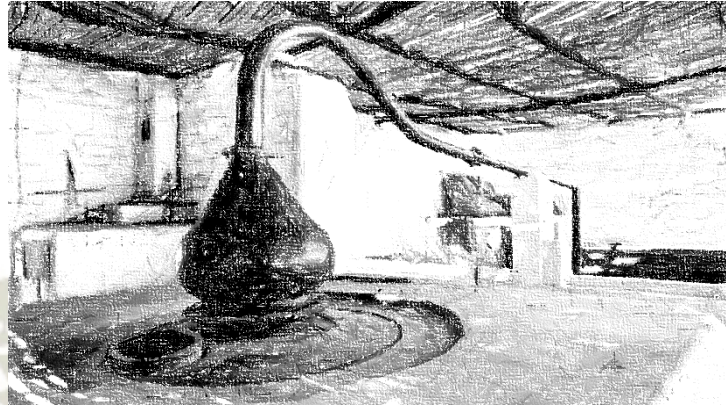
El cuarto punto trata de que todo lo anterior se lleve a cabo considerando lo existente, haciendo que el Patrimonio de la ciudad obtenga un mayor valor y se pueda rescatar de la inevitable pérdida.

## **12. Proposición Conceptual**

La historia del Valle de majes como hemos visto a través de esta memoria, tiene en el pisco su principal “modelador” histórico. Ya que fue esta actividad la que permitió que el valle

de Majes surgiera como ciudad. La viticultura fue la compañera histórica de las generaciones de familias viticultoras, quienes hicieron sus vidas entorno de la vid. Es por aquí en las bodegas donde el viticultor, mediante el proceso de destilación obtener el pisco.

Es en esta la idea que desarrolla el proyecto, con una constante mejora en el proceso, el cual esta acompañada de una constante industrialización del proceso sin dejar de lado el



contexto natural donde esta emplazado. Todo esto será reflejado en lo moderno de los edificios pero que no dejan de ser amables con la naturaleza que los rodea haciendo una experiencia espacial única para los visitantes.

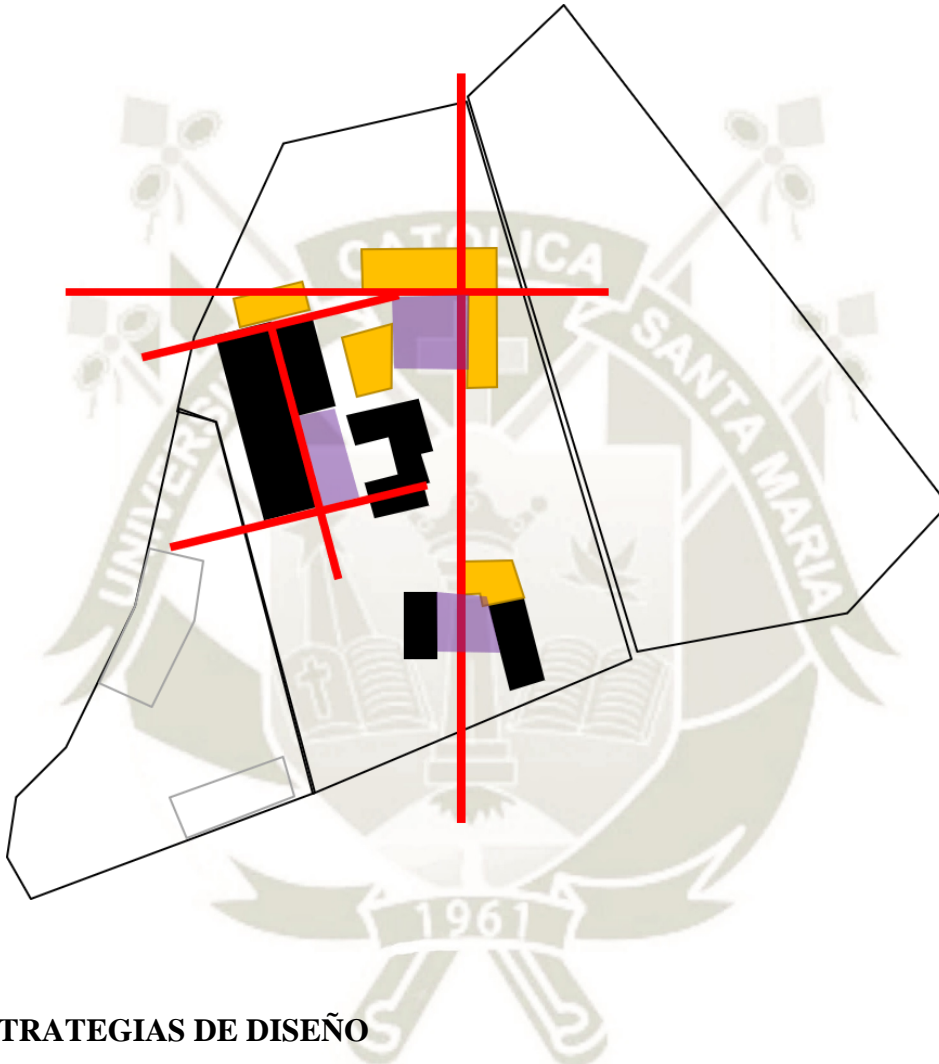
### 13. Imagen Objetivo

Se aboca el tema patrimonial y que es lo que se persigue en este ámbito, rescatando arquitectura tradicional arequipeña (senda e hito).



## 14. EMPLAZAMIENTO Y GEOMETRIZACION

El partido como ya se dijo previamente reflejara la arquitectura con trazos simple y limpios, formando volúmenes los cuales serán contenidos por patios, quienes a su vez activaran la edilicia.



## 15. ESTRATEGIAS DE DISEÑO

### 15.1. SENDAS E HITOS

La organización espacial del proyecto responde a la zendas e hitos claramente identificados en el proyecto, partiendo por una senda lineal que atraviesa el conjunto teniendo como primer hito la plaza comercial y su segundo hito con la plaza principal. La cual ayudara a tener dominios y la diferenciación de zonas.

## 15.2. REFACCION

Teniendo como concepto según el RNE que la refacción es una Obra de mejoramiento y/o renovación de instalaciones, equipamiento y/o elementos constructivos, sin alterar el uso, el área techada, ni los elementos estructurales de la edificación existente. Se efectuarán refacciones en algunas de las edificaciones existentes. En la primera plaza en la tienda de souvenirs. En la bodega antigua para dar una mayor vistosidad del edificio.

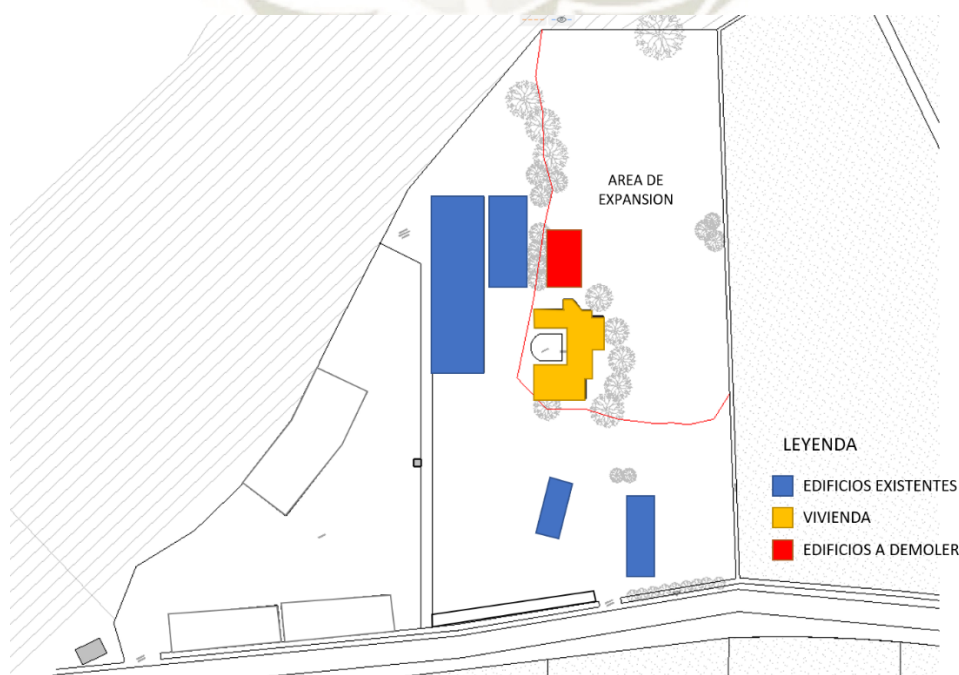
## 15.3. AMPLIACIÓN

Teniendo como concepto según el RNE que la ampliación es una Obra que se ejecuta a partir de una edificación preexistente, incrementando la cantidad de metros cuadrados de área techada. Se efectuará una ampliación en uno de los edificios de la plaza comercial para poder así tener el área necesaria para poder hacer el cambio de uso de oficinas actualmente a comercio (restaurante).

## 16. SISTEMAS

### 16.1. SISTEMA DE EDIFICIOS EXISTENTES

Ya que nuestro terreno tiene edificios existentes, se tendrá que trabajar respetando la edificación existente en su mayoría.



## 16.2. Sistema de Flujos

- **Flujo Peatonal**

Se tendrá en cuenta 3 tipos de flujos, en donde se tomarán en cuenta los tipos de usuarios, los cuales son;

- Habitantes
- Trabajadores
- Visitantes



- **Flujo Vehicular**

Se tendrá en cuenta 3 tipos de flujos vehiculares, los cuales son:

- Habitantes
- Trabajadores
- Visitantes
- Abastecimiento



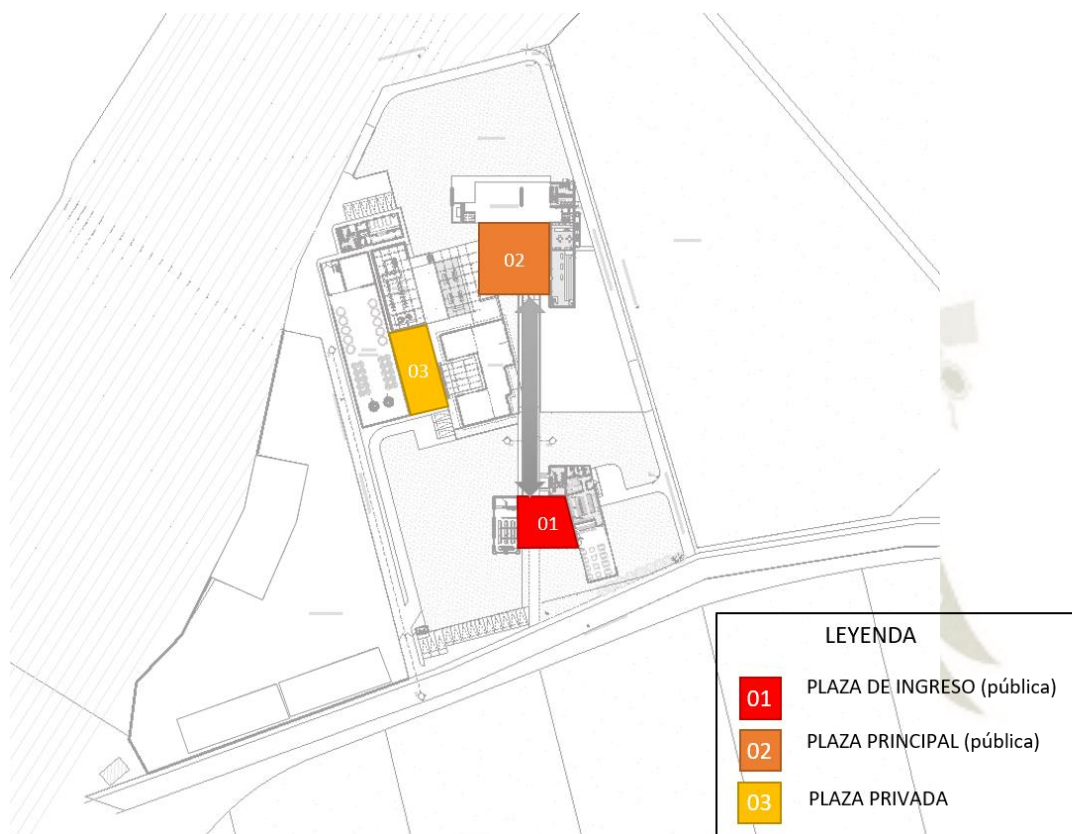
### 16.3. SISTEMA EDILICIO

El sistema edilicio se propone alrededor de dos patios públicos los cuales conectan por una calle.

- En el primer patio es contenido por edificios netamente comerciales.
- El segundo patio es contenido por edificios de servicios.
- El tercer patio es de carácter privado ya que los edificios que los rodean son para los habitantes.

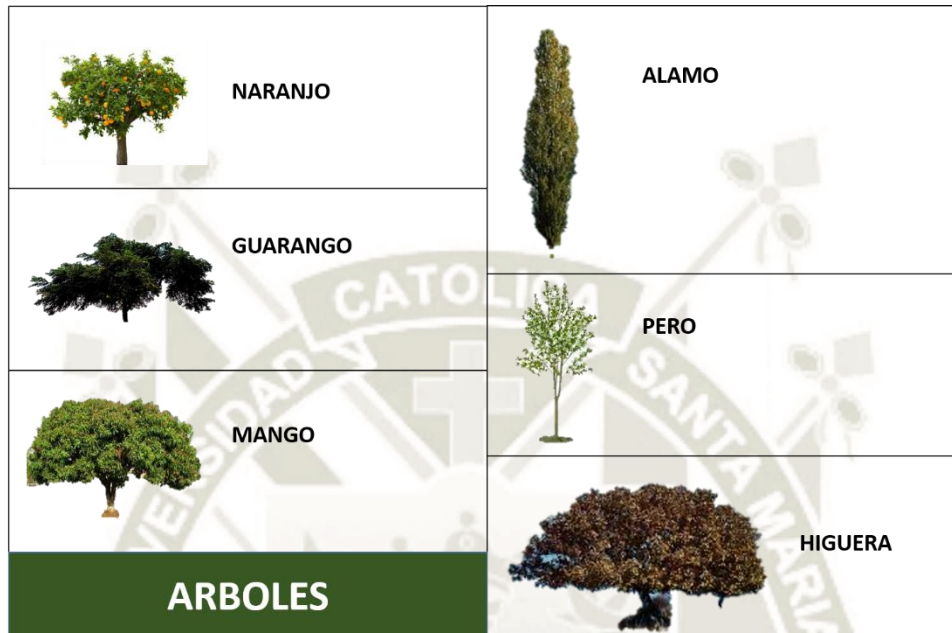
#### 16.4. SISTEMA DE ESPACIOS ABIERTOS

El sistema de espacios abiertos el que organiza todo el conjunto, tomando uso que mandan los edificios que lo contienen. Se tiene 3 plazas, dos de aspecto público y una de aspecto privado.



### 16.5. SISTEMA DE VEGETACION

La vegetación que se propone para los espacios abiertos es principalmente de especies nativas del valle de Majes o en su defecto especies que se han adaptado bien al valle.





## 16.6. SISTEMA ESTRUCTURAL

El sistema estructural del Centro de Interpretación con del Pisco esta pensado en 4 subsistemas estructurales, con lo cual se logrará reducir las vibraciones y torciones. Con esto se obtiene una mejor respuesta antisísmica, ya que estamos situados en zona altamente sísmica,

Ente diseño responde a una adecuada comunicación entre Arquitectura y Estructuras.

A continuación, se describirá los sistemas estructurales empleados.



### *Sistema aporticado*

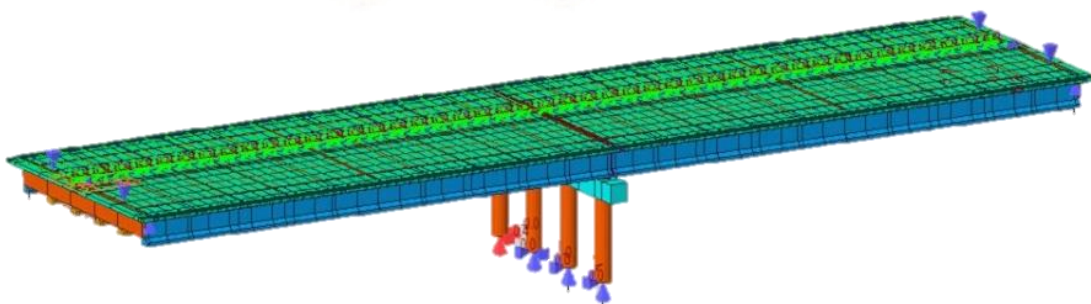
Un sistema aporticado es aquel cuyos elementos estructurales principales consisten en vigas y columnas conectados a través de nudos formando pórticos resistentes en las dos direcciones principales de análisis (x e y). (LONODOGOMEZ.COM, 2021) Las columnas utilizadas en el edificio de servicios son columnas de 1.00m x 0.40m.

El edificio de servicios cuenta con tres niveles y un sótano separados una junta sísmica de la otra parte del edificio.



### ***Sistema de concreto postensado***

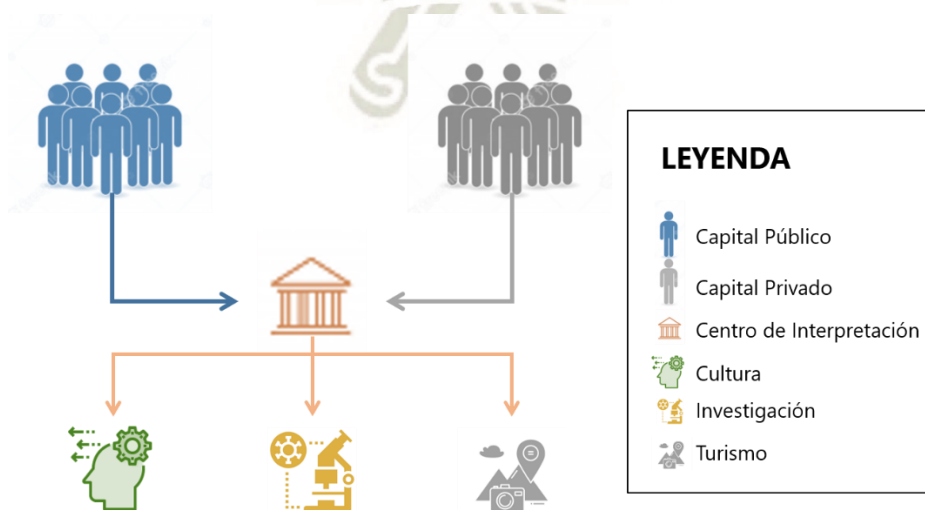
El concreto postensado es un método de presfuerzo en el cual, utilizando cables de acero que se colocan entre un ducto para evitar su adherencia con el concreto, este se somete a fuerzas opuestas a las producidas por las cargas de trabajo, logrando aumentar así su capacidad de carga. Este es un estado especial de esfuerzos y deformaciones. La aplicación de estas fuerzas, es realizada después del fraguado del concreto cuando el concreto ha alcanzado un porcentaje de resistencia especificado por el calculista. Este tipo de concreto es utilizado tanto en elementos prefabricados como en elementos fundidos en sitio. (<https://psiconcreto.com/concreto-postensado/>, 2014)



## 17. GESTIÓN

La gestión del proyecto esta pensada en la interacción de la Inversión Pública y Privada, todo esto a través de la integración de distintos tipos de programas los cuales relacionen de una forma u otra con la parte turística. Es por esto que se pretende integrar programas arquitectónicos los cuales posibiliten la penetración del capital privado como son las actividades primarias, secundarias y terciarias. Los cuales se complementan entre si amarrándose a la idea de Centro de Interpretación, entregando a la comunidad una infraestructura de soporte de la cual actualmente carecen. Además de poder contar con el aporte de la academia para implementar la investigación ya que serviría a la comunidad de viticultores para alcanzar un mejor desarrollo en la preservación del patrimonio ambiental.

Esta unión de capitales públicos y privados se denomina Asociación Publico-Privada que según el ministerio de Economía quiere decir “De acuerdo al Artículo 3° del Decreto Legislativo N.º 1012, las Asociaciones Público – Privadas (APP) son modalidades de participación de la inversión privada en las que se incorpora experiencia, conocimientos, equipos, tecnología, y se distribuyen riesgos y recursos, preferentemente privados, con el objeto de crear, desarrollar, mejorar, operar o mantener infraestructura pública o proveer servicios públicos.” (ECONOMIA, 2008)



## 18. PRESUPUESTO

El presupuesto del proyecto está calculado en base al Cuadro de Valores Unitarios Oficiales para Edificación por región según el Instituto Nacional de Estadística e Informática. En nuestro caso tomaremos como región la Sierra. Dando como valor unitario por metro cuadrado techado el valor de 1479.96 soles.

VALORES POR PARTIDAS EN NUEVOS SOLES POR METRO CUADRADO DE AREA TECHADA		
<b>MUROS Y COLUMNAS</b>	Columnas, Vigas y/o Placas de Concreto Armado y/o Metálicas	340.88
<b>TECHOS</b>	Losa o Aligerado de Concreto Armado con luces Mayores de 6m con Sobrecarga mayor a 300 kg/m <sup>2</sup>	297.93
<b>PISOS</b>	Mármol Importado, Piedras Naturales Importadas, Porcelanato	211.40
<b>PUERTAS Y VENTANAS</b>	Aluminio o Madera Fina (caoba o similar) Vidrio Tratado Polarizado, Laminado o Templado	200.12
<b>REVESTIMIENTOS</b>	Superficie Caravista obtenida mediante encofrado especial, enchape en techos	188.63
<b>BAÑOS</b>	Baños Completos Nacionales Blancos con Mayólica Blanca	28.88
<b>INSTALACIONES ELECTRICAS Y SANITARIAS</b>	Sistema de Bombeo de Agua Potable, Ascensor, Teléfono, Agua Caliente y Fría	212.12
<b>TOTAL</b>		<b>1479.96</b>

### *Cuadro de áreas edificio de servicios*

PISO	AREA m <sup>2</sup>
Sótano	279.11
Primer Piso	579.75
Segundo Piso	440.18
Tercer Piso	248.63
<b>TOTAL</b>	<b>1547.67</b>

**VALOR TOTAL DE LA OBRA**

<b>PISO</b>	<b>AREA</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO PARCIAL</b>
Sótano	279.11	1479.96	413 071.63
Primer piso	579.75	1479.96	858 006.81
Segundo piso	440.18	1479.96	651 448.79
Tercer piso	248.63	1479.96	367 962.45
<b>TOTAL</b>			<b>2 290 489.68</b>

**EL VALOR DE LA OBRA ES DE 2 290 489.68 SOLES.**

## 19. PROGRAMA

	Espacio	Número de Usuarios	Tipo de Espacio	Indice (m <sup>2</sup> )	Area de cada Espacio	Numero de Espacios	Area Parcial (m <sup>2</sup> )	TOTAL (m <sup>2</sup> )
BODEGA ARTESANAL	Lagar	-	Exhibición	-	60.00	1	80.00	240.00
	Prensa	-	Exhibición	-	10.00	1	30.00	
	Puntaya	-	Exhibición	-	15.00	1	30.00	
	Cubas de Fermentación	-	Exhibición	-	45.00	1	55.00	
	Area de Destilación	-	Exhibición	-	30.00	1	45.00	
BODEGA INDUSTRIAL	Zona de selección	2	Producción	15.00	30.00	1	30.00	578.00
	Zona de Despillado	2	Producción	7.50	15.00	1	15.00	
	Prensa Mecanica	1	Producción	10.00	10.00	1	10.00	
	Zona de Maceración	3	Producción	15.00	45.00	1	45.00	
	Area de destilación	2	Producción	45.00	90.00	1	90.00	
	Zona de Tanques de Guarda	-	Producción	por tanque	40.00	6	240.00	
	Zona de embotellado	3	Producción	12.00	36.00	1	36.00	
	Zona de almacenamiento	3	Producción	12.00	36.00	1	36.00	
	Pasarela de Recorrido	1	Producción	35.00	20.00	1	20.00	
	Laboratorio	3	Investigacion	12.00	36.00	1	36.00	
	Cuarto de limpieza	1	Mantenimiento	5.00	10.00	1	10.00	
	Cuarto de Maquinas	2	Mantenimiento	5.00	10.00	1	10.00	
INVESTIGACION	Laboratorio	6	Investigacion	5.00	30.00	1	30.00	215.00
	Invernadero	4	Investigacion	20.00	80.00	1	80.00	
	Biblioteca	30	Investigacion	2.00	60.00	1	60.00	
	Aulas de Cata	15	Investigacion	3.00	45.00	1	45.00	
ADMINISTRACION	Gerencia	3	Administracion	5.00	15.00	1	15.00	105.00
	Secretaria	2	Administracion	4.00	8.00	1	8.00	
	Sala de espera	20	Administracion	0.50	10.00	1	10.00	
	Contabilidad	4	Administracion	2.50	10.00	1	10.00	
	Marketing	4	Administracion	2.50	10.00	1	10.00	
	Logística	4	Administracion	2.50	10.00	1	10.00	
	Post venta	4	Administracion	2.50	10.00	1	10.00	
	Personal	4	Administracion	2.50	10.00	1	10.00	
	Sala de juntas	6	Administracion	3.00	18.00	1	18.00	
	Archivo	1	Administracion	2.00	2.00	1	2.00	
Deposito	1	Administracion	2.00	2.00	1	2.00		
ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS	Hall	22.5	Complementario	2.00	45.00	1	45.00	810.00
	Recepcion	3	Complementario	5.00	15.00	1	15.00	
	Area de Ventas	3	Complementario	10.00	30.00	1	30.00	
	SUM	60	Complementario	2.00	120.00	1	120.00	
	Hall - Foyer	30	Complementario	5.00	150.00	1	150.00	
	Explanada	150	Complementario	2.00	300.00	1	300.00	
	Alojamiento	10	Complementario	3.00	30.00	5	150.00	
RESTAURANTE	Barra y recepcion	25	Complementario	3.00	75.00	1	75.00	372.00
	Area de mesas	120	Complementario	1.20	150.00	1	150.00	
	Cocina Fria	3	Complementario	8.50	25.00	1	25.00	
	Cocina Caliente	3	Complementario	8.50	25.00	1	25.00	
	Lavado y secado	3	Complementario	8.50	25.00	1	25.00	
	Deposito de frios	2	Complementario	6.00	12.00	1	12.00	
	SSHH	15	Complementario	2.00	30.00	1	30.00	
	Oficina	2	Complementario	4.50	9.00	1	9.00	
	Deposito de secos	2	Complementario	7.50	15.00	1	15.00	
Cuarto de limpieza	1	Complementario	1.00	6.00	1	6.00		
FUNCIONAMIENTO	SSHH Investigacion	4	Funcionamiento	2.00	8.00	1	8	593.00
	SSHH Administracion	4	Funcionamiento	2.00	8.00	1	8	
	SSHH Actividades complementarias	8	Funcionamiento	2.00	16.00	2	32	
	Vestidores	5	Funcionamiento	2.00	10.00	2	20	
	Comedor	20	Funcionamiento	1.50	30.00	1	30	
	SSHH Bodega	8	Funcionamiento	2.00	16.00	2	32	
	Grupo Electrogeno	1	Funcionamiento	9.00	9.00	1	9	
	Cuarto de Bombas	1	Funcionamiento	9.00	9.00	1	9	
	Patio de Maniobras	1	Funcionamiento		300.00	1	300	
	Cuarto de Sistemas	3	Funcionamiento	5.00	15.00	1	15	
	Estacionamientos (10 autos y 3 Buses)		Funcionamiento	10.00	10.00	13	130	
<b>TOTAL</b>							<b>2541.00</b>	

## REFERENCIA

- Angeles Caballero, C. (1995). *La Peruanidad del Pisco*.
- ANGULO, E. D. (2013/2014). *LOS CENTROS DE INTERPRETACIÓN HISTÓRICO, ARTÍSTICO Y ARQUEOLÓGICO EN LA PROVINCIA DE BURGOS*. Burgos: Universidad de Burgos.
- Armas Asín, F. (2011). “*Tierras, mercados y poder: el sector agrario en la primera centuria republicana*”. Lima: Instituto de Estudios Peruanos; Banco Central de la Reserva del Perú.
- Balbi, M. (2003). *Pisco es Perú*. Lima: PromPerú.
- Banfi Piazza, S. (2010). *Pisco: Producción y mercado*. Santiago: Gobierno de Chile.
- Basadre, J. (2005a). *Historia de la república del Perú. Volumen VIII*. Lima: El Comercio. Compañía Editora; Producciones Cantabria SAC.
- Basadre, J. (2005b). *Historia de la república del Perú. Volumen XI*. Lima: El Comercio. Compañía Editora; Producciones Cantabria SAC.
- Basadre, J. (2005c). *Historia de la república del Perú. Volumen XII*. Lima: El Comercio. Compañía Editora; Producciones Cantabria SAC.
- Basadre, J. (2005d). *Historia de la república del Perú. Volumen XVII*. Lima: El Comercio. Compañía Editora; Producciones Cantabria SAC.
- Bertonatti, C. (2009). *Los Centros de visitantes y de Interpretacion* .
- Brown, K. W. (2008). *Borbones y Aguardientes. La reforma imperial en el sur peruano. Arequipa en visperas de la independencia*. Lima: Banco Central de la Reserva del Perú; Instituto de Estudios Peruanos.
- Buller, C. (2011). *Vinos, Aguardientes y mercado. Auge y declive de la economía del vino en los valles de Arequipa (1770-1853)*. Lima: Quellca. Centro de Estudios Andinos .

- Cardenas, F. (1981). *Los visitantes buscan destinos que les permitan admirar museos*. Mexico: Trillas.
- Contreras, C., & Cueto, M. (2013). *Historia del Perú contemporáneo. Desde las luchas por la independencia hasta el presente*.
- Dargent Chamot, E. (2013). *Vino y Pisco en la Historia del Peru* . Lima: Fondo Editorial de la Universidad San Martin de Porres.
- Davies, K. A. (1984). *Propietarios de tierras en el Perú Colonial*. Texas: universidad de Texas.
- Earl. (2003). *Canadian Code of Ethics*.
- Estenssoro, J. C. (1997). “*Modernismo, estética, música y fiesta: elites y cambio de actitud frente a la cultura popular. Perú 1750-1850*”. En Urbano, Henrique. *Tradición y modernidad en los Andes. Segunda edición*. Cusco: Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casa.
- Feilden, B. (2003). *Conservation of Historic Buildings*. London: Routledge.
- Ferraro, & Molinari. (2001). *Congreso Virtual de Turismo NAYA*.
- Flores-Galindo, A. (1977). *Arequipa y el sur andino: ensayo de historia regional (siglos XVII-XX)*. Lima: Editorial Horizonte.
- Fuentes, M. A. (1988). *Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*. Lima: Fonde del Libro Banco Industrial del Peru.
- González, R. (2000). Tesis de doctorado. *La fotografía elemento para el análisis y la simulación del paisaje forestal* . Universidad Politécnica de Madrid, Madrid.
- Gutierrez, G. (2003). "El pisco, denominacion de origen peruana". *Agenda Internacional*, 245-299.
- Gutierrez, G. (2003). *Apuntes para la defensa internacional de la denominacion de origen peruana* . Lima: Fondo Editorial del Congreso del Peru.

- Huertas Vallejos, L. (1991-1992). Introducción al Estudio de la Producción de Vinos y Aguardientes en Ica-siglos XVI al XVIII. *Historia y Cultura*, 161-217.
- Huertas Vallejos, L. (2012). *Cronología de la Producción del Vino y del Pisco*. Lima: Universitaria.
- Ibáñez Alcántara, C. (2013). *Percepción de la relación Chile-Perú y su influencia en la identidad nacional, las representaciones estereotípicas y los prejuicios hacia el exogrupo nacional. Tesis de licenciatura en Psicología con mención en Psicología Social*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, Facultad de Letras y Ciencias Humanas.
- Lacoste, P. (2016). *El pisco nació en Chile. Génesis de la primera denominación de origen de América*. Santiago: RIL editores.
- Miller, R. (2011). *Empresas británicas, economía y política en el Perú 1850-1934*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Miranda, J. M. (1998). *Guía práctica para la interpretación del patrimonio*. Sevilla: Empresa Pública de Gestión de Programas Culturales.
- Molinari, F. y. (2001). *Congreso Virtual de Turismo NAYA*.
- Moruno, L. G. (1998). *Criterios de diseño para la integración de las construcciones rurales en el paisaje*. España.
- Muñoz Cabrejo, F. (2001). *Diversiones públicas en Lima, 1890-1920: La experiencia de la modernidad*. Lima: Red para el desarrollo de las ciencias sociales en el Perú.
- Muñoz-Pedrerros, A. (2004). La evaluación del paisaje: una herramienta de gestión ambiental. *Revista Chilena de Historia Natural*, 77.
- Muto Calderon, A. P. (2018). *¿Más peruano que el pisco? La construcción del pisco peruano como un producto vinculado a la identidad nacional, 1988-2017*. Lima.
- Palma, R. (1953). *Tradiciones Peruanas*. Madrid: Aguilar S.A. Editores.

- Polvarini Reyes, A. (2005). *“Las haciendas de vid y el mercado de aguardientes en el Perú entre los siglos XVIII y XIX”*. En Guerra Martinière, Margarita y Denisse Rouillon Almeida (ed.). *Historias paralelas: actas del primer encuentro de historia Perú México*. Lima: Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Pozo, J. (1998). *Historia del vino chileno*. Santiago: Editorial Universitaria.
- Rizo-Patrón Boylan, P. (2004). *“Del aguardiente al champagne. La aristocracia de la burguesía peruana en el siglo XIX”*. En McEvoy, Carmen (ed). *La experiencia burguesa en el Perú (1840-1940)*. Frankfurt am Main: Vervuert; Madrid: Iberoamericana.
- Rodríguez García, J., López-Guzmán, Tomás , & Sánchez Cañizares, Sandra. (2010). *Análisis del desarrollo del Enoturismo en España*.
- Rodríguez Mamani, G. (2018). *“CENTRO DE INTERPRETACIÓN PARA LA DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL Y EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL SITIO ARQUEOLÓGICO MOQI - 2018”*. UNIVERSIDAD PRIVADA DE TACNA. TACNA: UNIVERSIDAD PRIVADA DE TACNA.
- Schiaffino, J. A. (2006). *El origen del pisco sour. El Morris Bar, el Hotel Maury y el Gran Hotel Bolívar*. Lima: Don César. Piscos genuinos.
- Schiaffino, J. A. (2013). *El Coctel de fresas del restaurante: El Suizo de La Herradura. El Chilcano de Pisco. El Mojito de Pisco*. Lima: s/d.
- Thorp, R., & Bertram, G. (1985). *Perú: 1890-1977. Crecimiento y políticas en una economía abierta*. Lima: Mosca Azul Editores; Fundación Friedrich Ebert; Universidad del Pacífico. .
- Torres Laca, V. (2014). *“La sociedad en la mesa: aspectos comunes en el desarrollo de la culinaria de Chile y el Perú”*. En Parodi Revoredo, Daniel y González Miranda, Sergio (comp.) *Las historias que nos unen. 21 relatos para la integración entre Perú y Chile*. Lima: Fondo Editorial PUCP.

TROITIÑO VINUESA, M. Á., & coord. por Joaquín Saúl García Marchante, María de. (2002).

*El patrimonio arquitectónico y urbanístico como recurso*. España: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Tschudi, J. J. (1966). *Testimonio del Peru, 1838-1842*. Lima: Talls. Graf. P.L. Villanueva.

Ugarte Eléspuru, J. M. (1967). *Lima y lo limeño. Tercera edición*. Lima: Universitaria.

UNESCO. (1972). Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural. Paris.

UNESCO. (2002). Notimex 13.

Vega, J. (1966). *Panorama actual y posibilidades de la viticultura en el Departamento de Ica*.

Ica: Corporación de reconstrucción y desarrollo de Ica (CRIDI).

Zanutelli Rojas, M. (1990). *Cronicas y Relaciones que se refieren al origen y virtudes del Pisco, bebida tradicional y patrimonio del Peru*. Lima: Banco Latino.