

El vino más producido en el municipio de Uriondo es el vino tinto artesanal, habiéndose elaborado un total de 20720 litros; de igual forma se han elaborado grandes volúmenes de vino blanco artesanal, 18948 litros, constituyéndose ambos en los principales productos.

Producción de vino según tipo de vino

TIPO DE VINO	MUNICIPIO DE URIONDO		Costo por botella (bs)
	LITROS	%	
Vino blanco común de mesa	3652.64	6.17	13
Vino tinto común de mesa	4718.24	7.97	13
Vino blanco artesanal	18948	32.61	18
Vino tinto artesanal	20720	35.4	18
VINO BOTELLA VARIETAL I	1562.88	2.64	20
VINO BOTELLA VARIETAL II	9164.16	15.48	25
Total	59200	100%	

CUADRO 35: Fuente libro de "Fautapo".

POBLACION DE PEQUEÑO-MEDIANO PRODUCTORES DE VINO

Tipo de productor	Nº de productores	Volumen de litros de vino/año	Ganancia por productor/mes
Medianos	51	40940	2883
60%			
Pequeños 40%	33	27140	1447

Ingresos por venta de productos de uva.

En materia procesada, la época de mayor venta fue en el evento de la vendimia, en donde los ingresos alcanzan al 56% del total, así también es de destacar la variedad de productos elaborados que se presentaron destacando el potencial que tiene este rubro.

Ingresos según Tipo de producción en Bs.

PRODUCCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
CHICHA DE UVA	544,85	15	8.172,76
GELATINA DE UVA	53,00	2	106,00
MERMELADAS PEQUEÑAS	42,40	5	212,00
PLANTINES DE VID	159,00	14	2.226,04
UVA AL JUGO	26,50	15	397,51
UVA AL SINGANI	53,00	16	848,02
UVA CUARTILLA	179,14	18	3.224,59
UVA RED GLOBE CUARTILLA	108,12	20	2.162,44
UVA CAJA	814,10	120	97.691,57
UVA VARIETAL	2.060,68	150	309.102,24
UVAS MACERADAS BOTE	3,18	100	318,01
UVAS MACERADAS GRANDE	1,06	85	90,10
UVAS MACERADAS PEQUEÑAS	2,12	20	42,40

CUADRO 36: Fuente "Vendimia 2016"

VINO BOTELLA COMUN	1.250,83	15	18.762,38
VINO BOTELLA VARIETAL I	2.137,00	20	42.740,06
VINO BOTELLA VARIETAL II	449,45	35	15.730,72
VINO BOTELLA VARIETAL III	212,00	40	8.480,17
TOTAL INGRESOS			510.307,01

Fuente: Levantamiento y registro de datos S.P.C. Srl.
Feria rotativa.

-ÁREAS DE EXTENSIÓN PARA EL CULTIVO EN CALAMUCHITA.

Año	Superficie en Hectáreas	Incremento en Ha.
2008	367.5	55 ha. (aprox. 7.86 ha. por año)
2015	422.5	

CUADRO 37: Fuente FAUTAPO

Según informes del catastro vitivinícola existe un incremento de 7,86ha de cultivo en vid cada año, por lo que, se prevé cubrir la demanda de esta extensión futura con el equipamiento a plantear.

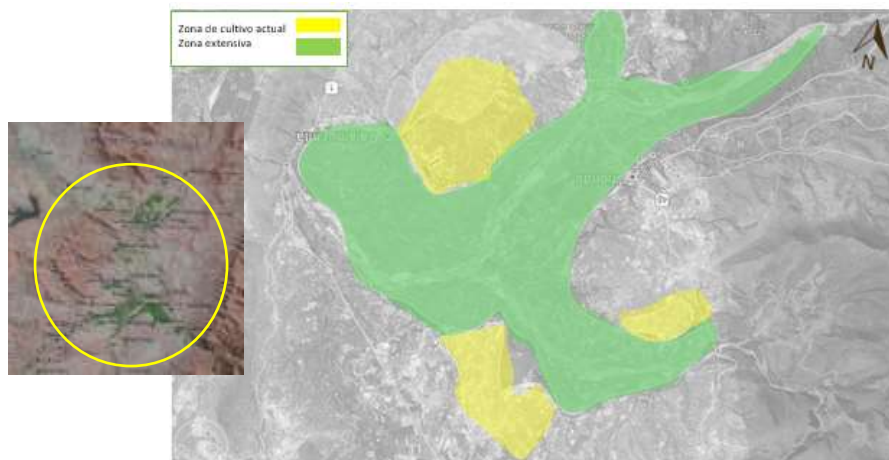


FIGURA 49: Fuente Fautapo catastro vitícola

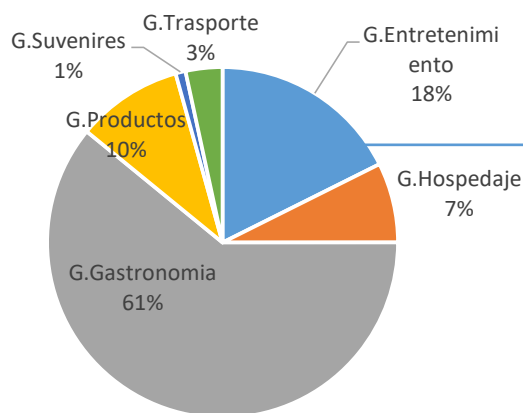
En el año 2015 Tarija tuvo un record en la producción de uva, superó los 1.6 millones de quintales, generando un ingreso económico de aproximadamente 20 millones de dólares para los productores, por lo que entidades financieras, instituciones públicas y privadas centran la inversión hacia el sector con el fin de fortalecer y ampliar la producción, siendo la actividad económica que más beneficios trae a la población a diferencia de otras como el comercio y el transporte.

- **TURISMO**

GASTO DIARIO POR TURISTA NACIONAL, INTERNACIONAL Y LOCAL:

-Turista extranjero. Cada turista gasta en promedio 60,74\$us /día, destinando un 23.7% a alimentación y bebidas, el segundo gasto es para transporte con 16.7%.

DISTRIBUCION DEL GASTO V.
EXTRANJEROS

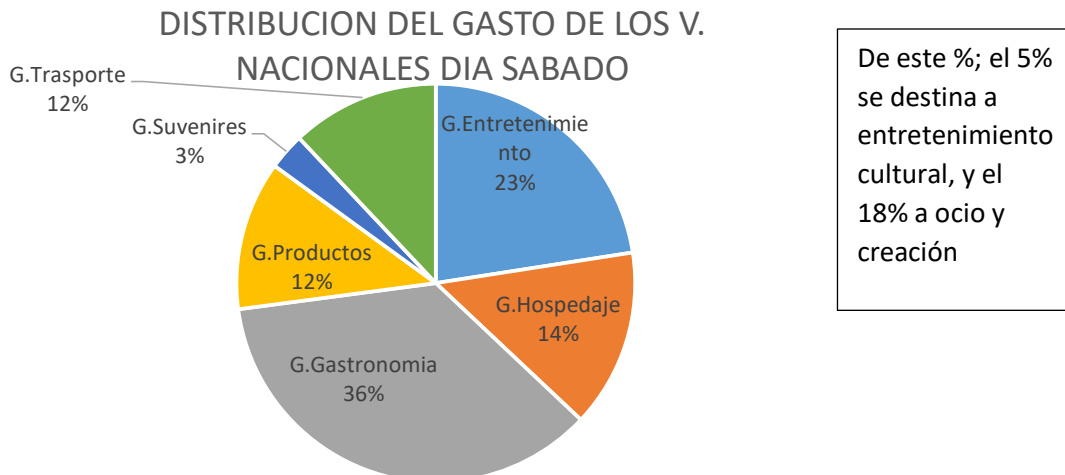


De este %; el 8% se destina a entretenimiento cultural, y el 10% a ocio y creación

CUADRO 38: Fuente: Levantamiento y registro de datos S.P.C. Srl.

-Turista nacional.

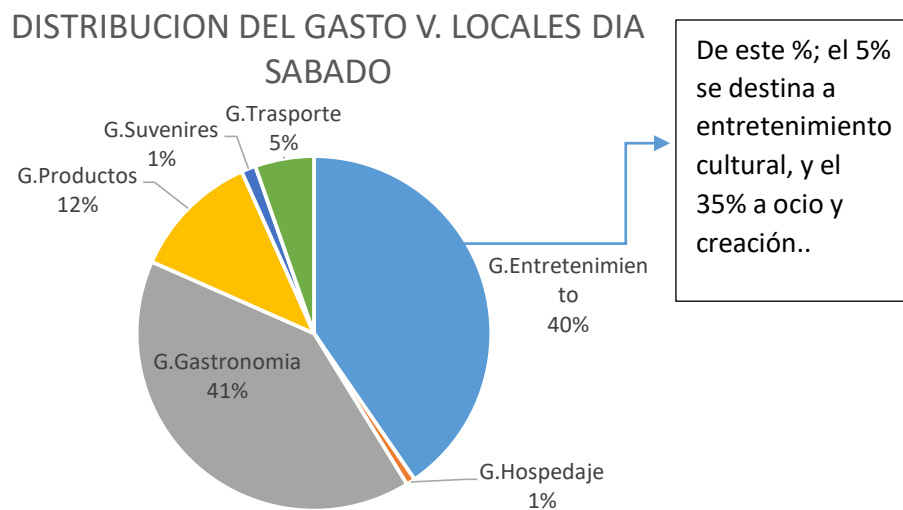
Gasta en promedio 48 \$us/día, destinando un 36 % a la alimentación y bebidas.



CUADRO 39: Fuente: Levantamiento y registro de datos S.P.C. Srl.

-Turista local

Se realizan gastos primordialmente para la alimentación y bebidas, 20 \$us.



CUADRO 40: Fuente: Levantamiento y registro de datos S.P.C. Srl.

CONCLUSIONES

La población económicamente activa de los sectores primario y terciario, se caracteriza principalmente en la actividad vitivinícola, ésta pretende ser potencializada en el proyecto a plantear y mejorar el nivel de ingresos por familia, que en la actualidad llega a ser el mínimo de 1500- a 2500, debido a que Calamuchita es la comunidad con mayor superficie en cultivo, rendimiento por hectárea y volumen de producción de uva por año; además de ser la comunidad con mayor variedad de uva, es necesario potencializar esta materia prima como también los productos derivados, tales como vinos, uvas maceradas, mermeladas y/u otros; son aspectos que llegan a fortalecer el circuito enoturístico del lugar junto con el apoyo del municipio, tanto de actividades culturales que se enlazan indistintamente con la temática para mejorar los ingresos económicos de la población con el aumento de flujo turístico, como la producción vitivinícola del lugar.



UNIDAD VI ANÁLISIS FODA



6.-ANÁLISIS FODA

6.1.-ANÁLISIS AMBIENTAL

6.1.1.-PERFIL GEOAMBIENTAL

a) MEDIO FÍSICO NATURAL				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Hidrología	- Está en cercanías del río Camacho y Guadalquivir.	- Aprovechar estos afluentes naturales para fortalecer el turismo.	- La falta de potencialización de este ecosistema.	- La contaminación indiscriminada de estas vertientes naturales.
Clima	- El clima de los valles favorece al cultivo de la vid, debido a que se encuentra a 1700 a 2100 m.s.n.m.	- Potencializar el cultivo de diferentes variedades de vid que se adaptan óptimamente al tipo de clima del lugar.	- En invierno hay temperaturas bajas extremas de 9.7°C.	- Heladas en los meses de mayo a septiembre que afectan a los cultivos principalmente de la vid.
Precipitación pluvial	- Buen aporte hídrico, la precipitación máxima es 99mm en los meses de diciembre y enero.	- Recolección de agua de lluvia para el cultivo y para uso cotidiano.	-Entre los meses de mayo a agosto se da paso a un periodo seco en donde es afectado el cultivo.	- La sequía puede ocasionar la pérdida del cultivo - Lluvias persistentes por largos periodos, ocasiona la crecida desmesuradas de ríos.
Biodiversidad	-Variedad de ecosistemas, en el río Camacho.	-Aprovechar estos ecosistemas para fortalecer el turismo.	-Falta de protección y preservación a estos ecosistemas.	- Deterioro de la biodiversidad y daño al medio ambiente.

Paisaje	- Cuenta con un paisaje natural vitivinícola característico, que le otorga identidad al lugar.	- La topografía genera una variedad de paisajes con vistas panorámicas. - Aprovechar el paisaje vitícola cultural del lugar en el desarrollo del proyecto.	- Falta de potencialización de su paisaje vitivinícola.	- Los paisajes están siendo alterados por la construcción y contaminación.
Degradación de la cubierta vegetal	- Posee diversa y amplia cubierta vegetal.	- Reforestación con vegetación del lugar para generar paisajes naturales.	- Incumplimiento de Ley 11686 de protección a la cubierta vegetal.	- Urbanizaciones sin tomar en cuenta las áreas verdes. - Tala indiscriminada de bosques y zonas boscosas.
b) ESTRUCTURA Y FORMACIÓN DE SUELOS:				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Geología	- La calidad del suelo es apta para el sector productivo. - En el sitio predomina el sistema geológico cuaternario.	- El tipo de suelo es apto para la agricultura y la construcción del proyecto a plantear.	- Abandono de prácticas y métodos ancestrales de conservación de suelos. - Falta de acondicionamiento de los suelos.	- Mal aprovechamientos de los suelos. - Residuos que afecten la calidad ambiental del territorio.
Geomorfología y degradación del suelo	- Presenta un relieve superficial, con planicies amplias especialmente para cultivo de la vid.	- Aprovechar el suelo para el cultivo de la vid, extendiendo su superficie productiva.	- Falta de tratamiento adecuado de nutrientes al suelo de cultivo. - Falta de potencialización de la actividad vitícola.	- Pérdida de cultivo, por el mal aprovechamiento de los suelos. - Convertirse en una zona sin atractivos.

c) ALTERACIONES DEL MEDIO NATURAL				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Agua	- Presencia del río Camacho y Guadalquivir. - Disponibilidad de vertientes subterráneas no contaminadas.	- Captación y almacenaje de agua. - Obtención de aguas puras para el consumo a través de pozos.	- Contaminación de agua - Falta de políticas y normas para preservación de aguas subterráneas.	- No apto para el consumo, debido a que puede causar daños en la salud de los pobladores. - Contaminación de aguas.
Cambios de usos de suelo	- Amplia área extensiva para el cultivo	- Cubrir demanda de manera adecuada de la extensión de cultivo.	- No existen sanciones para una protección ambiental.	- El uso de suelo no adecuado provoca pérdida de biodiversidad.
Residuos sólidos	- Recolección de basura dos veces a la semana.	- Reciclaje de desechos orgánicos- abonos.	- Botaderos clandestinos a las orillas del río Camacho.	- Contaminación del medio ambiente.
Cambio climático			- Cambio de temperatura afecta a la producción.	- Pérdida de producción agrícola.
d) GESTIÓN Y NORMATIVA AMBIENTAL				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Políticas instancias para fortalecer la gestión ambiental	- La constitución política del estado afirma que los recursos naturales renovables deben aprovecharse de manera sustentable.	- Apoyar a pequeños productores de la vid para una producción más ecológica.	- Utilización de plaguicidas y químicos en la producción, principalmente en Tarija a nivel nacional.	- Efectos en la salud de la población al consumir productos con exagerada utilización de químicos.

6.1.2-DESARROLLO URBANO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL DISTRITO

a) ESTRUCTURA URBANA				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Políticas instancias para fortalecer la estructura urbana	- En el PDM se recalca que la principal actividad de la provincia Avilés es la agricultura principalmente con la producción de vid.	- Ampliar la capacidad productiva, cultural y competitiva del municipio con equipamientos que fortalezcan estas actividades.	- Más del 50% de la población no satisface los indicadores de necesidades básicas.	- Baja productividad y elevado nivel de pobreza.
b) INFRAESTRUCTURA				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Carretera y vías	- Se accede a través de la ruta 45 y la carretera Tarija-Bermejo, vías que se encuentran asfaltadas.	- Lugar accesible para actividades turísticas, culturales y productivas.	- Vías comunales que se encuentran descuidadas. - Falta de señalética.	- Accidentes de tráfico.
c) EQUIPAMIENTO URBANO				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Equipamientos básicos	- El sitio cuenta con equipamientos que llegan a fortalecer el equipamiento.	- Fortalecer al sector con un equipamiento productivo, cultural y turístico.	- Necesidad de espacios culturales y de investigación.	- Nivel de pobreza elevado y baja calidad de vida.

Equipamientos de carácter regional	- Existen proyectos que se relacionan con la función del equipamiento a plantear.	- Implementar equipamientos que potencialicen la producción, cultura y turismo.	- Falta de potencialización de equipamientos turísticos y productivos.	- Bajo flujo de turistas. - Baja productividad. - Falta de identidad cultural.
Cobertura y necesidades de equipamiento	- Es un lugar donde se practica el enoturismo, de manera parcial.	- Propuesta de equipamientos a futuro que vinculen la actividad vitivinícola con el turismo y le otorguen una identidad cultural al lugar.	- Necesidad de espacios públicos de recreación y convivencia.	- Desaprovechamiento de las fortalezas del lugar como la vitivinicultura y el turismo.
d) CONDICIONES DE MOVILIDAD URBANA.				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Medios de transporte.	- Existen dos líneas de transporte con las que se puede acceder: línea C, y transporte de taxi trufis “El valle” todos los días	- Comunicación municipal, regional accesible. - Promocionar buses turísticos de la ruta del vino.	- La falta de potencialización de buses turísticos en la visita a estos lugares dentro de la ruta del vino.	- Baja flujo turístico en el lugar.
Sistema de transporte alternativo.	- Un 45% de la población se moviliza a sus trabajos a pie o en bicicleta.	- Proponer ciclo vías como uso de transporte ecológico.	- No existen ciclo vías ni sendas peatonales.	- Riesgos de accidentes en la población.

6.2.-ANÁLISIS SOCIAL-ECONÓMICO

6.2.1.-PERFIL DEMOGRÁFICO

a) DINÁMICA DEMOGRÁFICA				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Población total y crecimiento demográfico	-La tasa de crecimiento 1,06% nos permite determinar la proyección de la población a 15 años.	- Cumplir con la demanda de la población con el equipamiento a plantear.	- La migración de las personas a otros lugares en busca de nuevas fuentes de empleo.	- Falta de cohesión social.
Estructura y composición de la población	- La población joven adulta sobrepasa el 54.4% de la población.	- Mayor fuerza de trabajo. -Población más activa.	- Falta de equipamientos para cumplir la demanda actual de la población.	- Migración de la población a otras comunidades.
Principales factores que determinan la dinámica demográfica.	- La principal actividad de la población es el cultivo de la vid.	- Potencializar este tipo de actividad para fortalecer la economía, aprovechando el porcentaje de población joven en la comunidad.	- Falta de apoyo a jóvenes para adquirir nuevos conocimientos de la vitivinicultura.	- Bajo nivel económico de las familias.
Distribución territorial de la población	-El terreno se ubica en una zona de alta densidad.	-Facilitar la accesibilidad a los usuarios.	- Zonas de baja densidad sin servicios básicos.	-Baja calidad de vida.

Condiciones regionales, estatales, nacionales o internacionales que impactan la dinámica demográfica.	- El IDH genera ingreso económico importante para el aporte cultural, productivo, y turístico	- Generar fuentes de empleo potencializando las cualidades culturales, productivas y atractivos turísticos del lugar.	- Insuficientes recursos destinados a estas áreas.	-La falta de empleo y el bajo ingreso económico en la población.
---	---	---	--	--

6.2.2.- PERFIL SOCIAL.

a) CALIDAD DE VIDA				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Pobreza y marginación social	- El cultivo de la vid es la principal fuente de economía de la población en un 62%.	- Mejorar desarrollo económico de la población potencializando este tipo de actividad.	-El 68% de las familias tienen un ingreso entre 1500 a 2500bs, siendo el mínimo.	- Desintegración social.
Condiciones de la vivienda	- El 92% de la población en Calamuchita cuenta con vivienda propia.	- Fortalecer la identidad arquitectónica del lugar con el equipamiento a plantear.	- Viviendas modernas que rompen con la morfología arquitectónica del lugar.	-Descontextualización del lugar.
Desarrollo humano	- El porcentaje de pobreza disminuyó de un 79,9% a un 68,7% desde el 2001.	- Disminuir el nivel de pobreza mejorando la principal actividad económica.	- Falta de proyectos y programas que mejoren las condiciones en las que viven los pobladores.	- Aumento del nivel de pobreza de los pobladores.

-Condiciones regionales, estatales, nacionales o internacionales que impactan la calidad de vida de la población.	- El PDM contiene proyectos productivos y culturales.	- Mejorar la calidad de vida de los pobladores.	- Falta de interés por potencializar el paisaje, la vitivinicultura y la identidad del lugar.	- Bajos ingresos económicos en las familias.
-Políticas, instancias y apoyos para mejorar la calidad de vida de la población.	- La ley de participación popular establece que las organizaciones territoriales deben identificar, priorizar aspectos como mejorar las técnicas de producción.	- Proponer proyectos que potencialicen la actividad productiva, mejorando el cultivo de la vid con nuevas técnicas.	- Ausencia de espacios adecuados en donde se capaciten a los pobladores para aprender nuevas y mejores técnicas de cultivo de la vid.	- Baja calidad de vida. - Ingresos económicos bajos.
b) EDUCACIÓN Y ACCESO A LA CAPACITACIÓN:				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Características educativas de la población	- Cuenta con un 21,5% de población joven por lo que se demanda capacitación principalmente para mejorar con nuevas técnicas el cultivo de vid.	- Brindar mayores oportunidades de educación principalmente en capacitación para mejorar el cultivo de la vid	-El 63% de la población en Calamuchita cursó solo hasta el nivel primario.	- Bajo nivel de educación
Cobertura y calidad de los servicios educativos	- Cuenta con unidades educativas primaria y secundaria.	- Implementar servicio de capacitación para la investigación y experimentación vitivinícola.	- No se cuenta con un espacio adecuado para capacitar a la población productora con cursos que les permitan mejorar este tipo de actividad.	- Desconocimiento de técnicas para obtener un mejor producto de la vid y el vino.

Condiciones regionales, estatales, nacionales, internacionales, que impactan en el desarrollo de la educación	- Instituto tecnológico de enología que se proyecta construir en cercanías del emplazamiento del terreno.	- Con el equipamiento a plantear se pretende fortalecer esta zona potencializando la principal actividad agrícola que es el cultivo de la vid.	- No se cuenta con equipamiento que fortalezcan la actividad agrícola en el sector.	- Falta de instrucción en la población, con conocimientos básicos y tradicionales con respecto al cultivo.
Políticas, instancias y apoyos para la formación integral	-Ley Avelino Siñani, establece que el estado impulsa y apoya la investigación científica, tecnológica y productiva.	- Promover la investigación y la experimentación para mejorar la actividad vitivinícola del lugar.	- Falta de equipamientos adecuados para la experimentación y capacitación para el mejoramientos de este tipo de actividad.	- Falta de oportunidades de la población para mejorar la vitivinicultura.
c) IGUALDAD DE OPORTUNIDADES				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
-Equidad de género, niños y adolescentes, jóvenes, adultos mayores, personas con capacidades diferentes.	- Mayor población joven que permite la potencialización a futuro de la actividad vitivinícola.	- Igualdad de oportunidades en los ámbitos laborales, educativos.	-Las mujeres reciben un jornal menor al del hombre en la agricultura.	- Falta de equidad de género.
Diferentes políticas, instancias y apoyos para hacer efectiva la igualdad de oportunidades.	- La ley Avelino Siñani establece que toda persona tiene derecho a recibir educación de manera universal, productiva integral y e intercultural.	- Se cuenta con el apoyo departamental para realizar proyectos que mejoren la calidad de la producción de la vid según lo establece el PDDES.	- Falta de apoyo para cumplir las normativas.	- Descumplimiento de los planes y proyectos que establecen las diferentes leyes.

d) CULTURA Y TRADICIONES

TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Infraestructura cultural	- Existen una serie de equipamientos que fortalecen la identidad cultural del lugar tales como iglesias, viviendas tradicionales.	- Fortalecer la cultura con un equipamiento que atraiga y mejore la economía del lugar.	- Falta de interés de los pobladores para fortalecer el turismo como una fuente alternativa de ingresos para el sector.	- Desarrollo turístico sin vínculo en el entorno local. -Falta de identidad cultural del lugar.
Tradiciones, festivales y eventos	-El 11,2% de la población tiene preferencia a diferentes actividades culturales.	- Fortalecer este tipo de actividades con el equipamiento a plantear.	- Falta de potencialización permanente de estas actividades.	- Estas actividades atraen a turistas en determinadas fechas.
Condiciones interna, nacional, regional, o estatal que inciden en el desarrollo de la cultura y preservación de las tradiciones	- Se presentan diferentes tipos de actividades culturales.	-Vincular estas comunidades para fortalecer el turismo.	-Falta de potencialización de las actividades culturales en Calamuchita.	-Falta de identidad cultural.
Políticas, instancias y apoyos para preservar y fortalecer la identidad cultural.	- La C.P.E establece que el estado preserva, desarrolla y difunde las culturas existentes protegiendo las manifestaciones de arte tales como artesanías y el arte culinario típico.	- La ley marco de autonomías y descentralización genera la infraestructura adecuada para el desarrollo de actividades artístico culturales.	- Falta de espacios que otorguen identidad cultural en la zona.	-Convertirse en un lugar con falta de identidad cultural.

6.2.3.- PERFIL ECONÓMICO.

a) MERCADO LABORAL EMPLEO Y SALARIOS				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Población económicamente activa	-La principal actividad económica de la población es la agricultura, en el cultivo de vid en un 62%.	- Potencializar la vitivinicultura como principal actividad económica.	- Falta de apoyo de las autoridades hacia la los pequeños productores que se dedican a este tipo de actividad.	- Que esta población opte por otras actividades económicas que le generen mayor ingreso económico. -Bajos ingresos económicos.
Salarios y nivel de ingresos	-El ingreso promedio de los habitantes de Uriondo es de 2477, 40 bs/mes.	- Mejorar el nivel de ingresos económicos de las familias con la implementación del proyecto.	- Bajos ingresos económicos por familias de hasta 5 integrantes	- Ingresos económicos bajos que no abastecen la subsistencia familiar.
Sector informal	- El 63% de la población en padres tuvieron formación sólo hasta primaria.	- Disminuir el sector informal de la población con capacitaciones de técnicas del cultivo de la vid.	- Un 60% de la población adulta realiza el trabajo agrícola de manera informal.	- Aumento del sector informal que se dedica al cultivo de la vid de una manera básica y tradicional.
Políticas e instancias de apoyo a preservar y fortalecer el mercado laboral y salarios	- El plan de ordenamiento territorial pretende incrementar la productividad y competitividad de la economía con tecnologías modernas y sostenibles.	- Junto con la ley 774 mejorar y fortalecer la producción vitivinícola convencional, orgánica y ecológica.	- Escasez de fuentes de empleo al sector informal.	- Bajo nivel económico de los pobladores , y el aumento del sector informal en la población.

b) PARTICIPACIÓN ECONÓMICA DEL SECTOR PRIMARIO				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Agricultura	-Se presencia un área de producción agrícola vitivinícola.	- Potencialización de este tipo de actividad para mejorar ingresos económicos.	- Falta de apoyo a pequeños productores	- Disminución de gente que se dedica a este tipo de actividad.
Políticas e instancias de apoyo para preservar y fortalecer el sector primario.	- La C.P.E establece que los recursos naturales se aprovecharán de manera sustentable.	- El fortalecimiento de pequeños productores vitivinícolas para fomentar un cultivo ecológico y natural.	- Tarija lidera en un 58% el uso de químicos para la agricultura, siendo el mayor a nivel nacional.	- Daños en la salud de los consumidores. -Baja calidad de productos.
c) PARTICIPACIÓN ECONÓMICA DEL SECTOR TERCIARIO				
TEMAS Y/O VARIABLES	ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD	AMENAZA
Comercio	- Calamuchita es la región mayor productora en vid dentro del municipio.	- Apertura fuentes laborales a los pequeños productores.	- Falta de incentivo a la región mayor productora del municipio de Uriondo.	- Baja productividad, menores ganancias.
Servicios	Se prestan servicios turísticos, como casa de campo "Masías".	Fortalecer los servicios de la zona con el equipamiento.	-Falta de un equipamiento referente que promueva el turismo en el lugar.	-Desconocimiento de las bondades del lugar por parte del sector turístico.
Transporte y comunicaciones	- Cuenta con transporte terrestre que accede al lugar.	- Fortalecer el transporte alternativo incentivando uso de bicicleta.	- Falta de ciclo vías en el lugar.	- Disminución de los visitantes al lugar.

Turismo.	- Es una zona vitivinícola que arraiga cultura e historia	- Potencializar la cultura y la producción vitivinícola con el turismo.	- Falta de interés de potencializar el turismo como una fuente de economía alternativa.	- Bajo flujo turístico en el lugar
Condiciones interno, nacionales, regionales o estatales que inciden en el desarrollo del sector terciario	- La presencia de la ruta del vino en el lugar.	- Fortalecer esta ruta con la implementación de un equipamiento referente dentro de ella.	- Falta de interés por potencializar la ruta del vino.	- Desconocimiento de la ruta del vino
Políticas, instancias y apoyos para el desarrollo del sector terciario.	- Ley 25 Sept 2012 “Bolivia te espera” fomentando el turismo dentro de ella la ruta del vino.	- Promover el turismo como una actividad económica estratégica de manera sustentable.	- Instancias que potencialicen el cumplimiento de esta ley.	- Desconocimiento de atractivos turísticos por falta de potencialización.



UNIDAD VII INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE DISEÑO



UNIDAD VII

INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE DISEÑO

7.1.- DEFINICIÓN DE USUARIO.

Se beneficiará directamente a todos los pequeños productores dedicados a la actividad vitivinícola, e indirectamente a toda la población que esté relacionada de alguna manera con la vid, ya sea como comerciantes, transportistas, incluso los consumidores finales y turistas a nivel nacional e internacional, seguidores del turismo enológico a potencializar en el lugar.

- **PRODUCCIÓN:**

VID

Número de productores de vid en la actualidad: 518

Población proyectada a 20 años (2016 al 2036)=628 número de productores.

$$P = p \frac{(1 + (tcx * a))}{100}$$

Población de productores en la actualidad

$$P = 518 \frac{(1 + (1,06 * 20))}{100} \quad P = 628$$

Pequeños productores	Mediano productor	Total
389	130	518

Población de productores proyectada a 20 años

Pequeños productores	Mediano productor	Total
471	157	628

Personas a capacitar:

- El 52% de los medianos productores desea ser capacitado= 82 personas
- El 93% de los pequeños productores desea ser capacitado= 438 personas

- El 6 % de la población total no se dedica a la actividad agrícola, pero está interesado en recibir capacitaciones relacionadas con la vitivinicultura=135 personas.

Pequeños productores	Medianos productores	Población interesada	Total de personas a capacitar
438	82	135	655

CUADRO 41: Fuente boleta de encuesta.

655 capacitados / 3 años= 218 capacitados/año.

(El tiempo para renovar las capacitaciones es de 3 años, debido a que en ese tiempo se realizan las investigaciones)

VINO

En la actualidad:

Nº de productores de vino	Nº de productores de derivados(mermeladas, uvas maceradas, jugos)
24	17

De los productores de vino un 70% también produce derivados=17 personas

- Proyección al 2036 es de 30 productores de vino.

$$P = p \left(1 + \frac{(tcx * a)}{100} \right)$$

$$P = 24 \left(1 + \frac{(1.06 * 20)}{100} \right)$$

$$P = 30 \text{ personas}$$

Productores de vino	Nº de productores de derivados
30	22

Personas a capacitar:

- De los productores de vino un 90 % desea ser capacitado = 27 personas

- De los que producen derivados un 80 % desea mejorar la comercialización de sus productos = 18 personas.
- Existe un 3 % de la población total interesada en capacitarse para aprender la elaboración de derivados de uva equivalente a 68 personas.

Nro. de productores de vino	Nro. de productores de mermeladas	Población interesada	Total
27	18	68	113

CUADRO 42: Fuente boleta de encuesta.

113 capacitados/ 2 años= 57 capacitaciones por año.

Curso de capacitación según necesidad por mes	Tiempo duración curso	Personas Interesadas	30 alumnos para capacitar	Nro. de veces que se dictará la capacitación	Total aulas
VID : 218 CAPACITACIONES EN 1 AÑO					
Mes : Enero y Febrero Tema: Manejo de malezas, enfermedades y plagas	1 día	122	1 Aula	Frecuencia: 2 veces cada mes. Días: Lunes y miércoles	1 aula
Mes : Marzo y abril Tema: Técnicas de cosecha eficientes	1 día	93	1 Aula	Frecuencia : 2 veces en Marzo y 1 vez en Abril Días: Lunes, martes. Día: jueves.	
Mes : Abril Tema : Preparación de un suelo adecuado para el cultivo	1 día	95	1 Aula	Frecuencia: 3 veces al mes. Días : Martes , miércoles y viernes	
Mes : Abril - Mayo Tema : Fertilización que complemente el suministro de nutrientes	1 día	92	1 Aula	Frecuencia: 1 vez en Abril y 2 veces en Mayo. Días: Lunes Días : Lunes y miércoles	
Mes : Junio Tema : Poda en seco de acuerdo a fertilidad de yemas y sistema de conducción	1 día	118	1 Aula	Frecuencia : 4 veces Días : Lunes , martes , miércoles y jueves	
Mes: Agosto y Septiembre Tema : Plantación de la vid para un	1 día	119	1 Aula	Frecuencia: 3 veces en un Agosto y 1 vez en Septiembre. Días: Lunes , miércoles	

rendimiento optimo				y jueves Día : Lunes	
Mes : Septiembre Tema : Riego para uso sostenible del agua	1 día	88	1 Aula	Frecuencia: 3 veces Días: Martes , miércoles y jueves	
Mes : Octubre Tema : Nutrición adecuada para una producción óptima y manejo de cubiertas vegetales Tema: Prevención de daños por granizos, heladas y vientos.	1 día	118	1 Aula	Frecuencia: 4 veces Días: Lunes, martes miércoles, viernes	
Mes: Noviembre y diciembre Tema : Poda en verde desarrollo vegetativo mejora de calidad de fruta	1 día	116	1 Aula	Frecuencia: 3 veces Nov y 1 vez en Dic. Días : Martes, miércoles , jueves Día : Lunes	
Mes : Diciembre y Julio Tema: Sistemas de conducción en verde y en seco para un buen rendimiento.	1 día	93	1 Aula	Frecuencia :3 veces por mes Días : Lunes miércoles y jueves (Julio) Días: Miércoles, martes y jueves(Diciembre)	
DERIVADOS: 58 CAPACITACIONES POR AÑO					
Meses: Abril- Agosto. Tema : Técnicas para obtención de vinos ecológicos	1 día	55	1 Aula	Frecuencia : 2 veces por mes Días: Lunes – Miércoles.	1 aula
Meses: Septiembre- Octubre Tema: Técnicas para nuevas variedades de vino	1 día	57	1 aula	Frecuencia: 2 veces por mes. Días: martes y jueves	
Meses: Febrero- Marzo Tema : Elaboración de uvas maceradas	1 día	56	1 Aula	Frecuencia: 2 veces por mes. Días: martes y jueves	
Meses: Diciembre, enero Tema: Elaboración de mermeladas, jugos, pasas de uva.	1 día	58	1 aula	Frecuencia: 2 veces por mes. Días: martes y jueves	
TOTAL AULAS					2 Aulas

CUADRO 43: Fuente boleta de encuesta.

TURISMO:

CRONOGRAMA DE RECORRIDOS

Tasa de crecimiento= 1,5

El número de visitantes por día asciende a 274

Proyectando hacia el año 2036 = NRO MAX. P =356 visitantes por día

$$P = p \left(1 + \frac{(tcx * a)}{100} \right)$$

$$P = 274 \left(1 + \frac{(1,5 * 20)}{100} \right)$$

P=356 visitantes (Días de alto flujo viernes- domingo)

Horario Mañana	Nro.	Tiempo de recorrido	Temática de interpretación: La vid, el vino, recorrido general, degustación de vinos.
8:30 – 9:00	24	30 minutos	<ul style="list-style-type: none">• Recorrido viveros• Recorrido plantaciones de vid• Recorrido bodega• Degustación
9:00 -9:30	24		
9:30 – 10:00	24		
10:00-10:30	24		
10:30 – 11:00	24		
11:00-11:30	30		
11:30- 12:00	30		
Almuerzo			
Horario Tarde		30 minutos	<ul style="list-style-type: none">• Recorrido viveros• Recorrido plantaciones de vid• Recorrido bodega• Degustación
14:00-14:30	30		
14:30-15:00	30		
15:00:-15:30	24		
15:30-16:00	24		
16:00-16:30	24		
16:30- 17:00	24		
17:00 -17:30	24		

CUADRO 44: Fuente CITE

RESTAURANTE:

- Población de mujeres de 20-59 años como total = 547 mujeres
- Un 17 % Pertenece al Centro de madres: 95 personas de las cuales 60 desean trabajar en el restaurant.

60/4 = 15 personas trabajan trimestre de lunes a viernes.

20 personas trabajan sábados y domingos.

Menú de lunes a viernes	Personal asignado	Menú de sábados y domingos	Personal asignado
Desayunos : Jugo, te, mate, ensaladas de frutas	1 persona	Desayunos : Jugo , te , mate ,ensaladas de frutas	2 personas
Almuerzos : Sopas, guisos , frituras , ensaladas , variedad de carnes (pollo , chanco, res)	10 personas	Platos especiales Chanco a la cruz , sopas ,guisos, frituras, carnes, ensaladas	11 personas
Merienda : Blanqueadas, hojarascas Postres: Pastel de chirriada, ensalada de frutas, helados, rosquetes	2 personas	Merienda : Blanqueadas, hojarascas Postres: pastel de chirriada , ensalada de frutas , helados , rosquetes	3 personas
Meseras	2 personas		4 meseras
Total personas	15 personas		20 personas

CUADRO 45: BOLETA DE ENCUESTA

- El sistema de trabajo es de manera rotativa.

DEFINICION DE USUARIO ESTACIONAMIENTOS

1.-ESTACIONAMIENTO PÚBLICO = 17 ESTACIONAMIENTOS.

RESTAURANTE

(Hora crítica actual= 92 personas, proyectadas a 20 años son 120 personas)

- 2 buses turísticos 30 personas: total 60 personas= 2 estacionamientos
- Integrantes promedio de 5 personas por auto = 12 estacionamientos

En total tenemos 14 estacionamientos.

ACADÉMICO

- 1 POR CADA 20 ALUMNOS
- 2 AULAS: 60 ALUMNOS

En total tenemos 3 estacionamientos.

2.- ESTACIONAMIENTO PRIVADO = 14 ESTACIONAMIENTOS.

AREA SERVICIOS

RESTAURANTE

- 3 ESTACIONAMIENTOS (POR CADA 20 COCINEROS)

ADMINISTRACIÓN

- 4 ESTACIONAMIENTOS: 1 ADM, 1 CONTADOR, 1 DIRECTOR, 1 SECRETARIA
- 2 INFORMACIONES

ACADEMICO

- 2 ESTACIONAMIENTOS: 1 ENOLOGO, 1 INGENIERO,
- 3 ESTACIONAMIENTOS: 1 PARA AREA DE EMBOTELLAMIENTO, 1 PARA PROCESO DEL VINO, 1 PARA LABORATORIO

DEFINICION DE USUARIO BAÑOS

RESTAURANTE

- FRECUENCIA DE COMENSALES AL DÍA: De 61 A 150 personas.

HOMBRES

4 INODOROS, 2 LAVATORIOS.

MUJERES

4 INODOROS, 2 LAVATORIOS.

SERVICIOS

DE 10 A 17 PERSONAS: 2 INODOROS, 2 LAVATORIOS. (H Y M)

DE 17 A 30 PERSONAS: 2 INODOROS P/M, 2 INODOROS PARA HOMBRE

CAPACITACIÓN

1 INODORO PARA H CADA 20 ALUMNOS, 1 INODORO PARA MUJER CADA 20 ALUMNOS.

60 ALUMNOS DE VID: 3 BAÑOS MUJER

60 ALUMNOS DE VINO: 3 BAÑOS HOMBRE

PLANTINES:

Sistemas de conducción:

- **Parrón español**

(Rendimiento Promedio 1355,5) 1111-1600 planta/ha = 700- 800 qq

- **Doble cruceta californiana**

(Rendimiento Promedio 1944) 1666- 2222/ha = 500- 600 qq

- **T californiana**

(Rendimiento Promedio 2068) 1667- 2222/ha = 500- 600 qq

Rendimiento promedio general: 1789 plantas/ha * 7.8 ha (superficie crecimiento anual) = 13955.5 plantas

Para la producción de plantines:

Bandeja jifis:

0.30m*0.60m = 32 plantines

1.20m* 1.20m = 1.44 m²

	0.3m	0.3 m	0.3 m	0.3 m	0.3 m
1.20m	32 Plantines	32 Plantines	32 Plantines	32 Plantines	32 Plantines
	32 Plantines	32 Plantines	32 Plantines	32 Plantines	32 Plantines

1.44 m²-----256 plantines

1m²-----x

X= 177,78 plantines por m²

1m2-----177.78 plantines

x-----13955.5 plantines

x= 79 m2 (vivero)/ 3 (debido a que el proceso de injertación de plantines se realiza 3 veces al año)=27 m2.

ABONO ORGÁNICO:

VENTA

El proceso de elaboración de abono sale a venta cada 3 meses, si el crecimiento anual es de 7,8 hectáreas, cada 3 meses habrá abono para 1, 95 ha

17.004kg= 1 arroba y media= 1 bolsa

100 kg -----8 m2

17.004kg.....x

x=1.36 m2

1 bolsa de abono.....1.36 m2

x-----19500m2

x = 14338 bolsas= 243803 kg

243803 kg-----x

1000 kg-----1 m3

x= 243.803m3

8 piscinas de abono de 3.5*8.7*1 para producir abono orgánico

ABONADO DE PRODUCCION

Se necesitará un riego cada 8 días se realiza la mezcla con los siguientes residuos:

15 cm de residuos de comida del restaurante

15 cm de desechos de fruta, 16 cm de desechos de fruta, 20 cm de hojas.

Se tiene en el equipamiento 16000 m2 de producción de uva del cual un 28%, se destina a los abonos entre sus semillas pieles y tallos:

1 bolsa de abono.....1.36 m2

x.....16000m2

$$x = 11764 \text{ bolsas} = 200035 \text{ kg}$$

$$200035 \text{ kg} \dots\dots\dots x$$

$$1000 \text{ kg} \dots\dots\dots 1 \text{ m}^3$$

$$x = 200 \text{ m}^3 \text{ (6 piscinas de } 3.5 * 8.7 * 1 \text{ para producir abono orgánico)}$$

VINO:

Se producirán vino como una bodega artesanal que alcance de 12000 hasta 15000 litros dando como producto 15000 botellas al año: donde se necesitan 30000 kg de producción de uva por año para producir esta cantidad.

$$1 \text{ litro (1000 ml)} \text{ -----} 2 \text{ a } 3 \text{ kg de uva}$$

$$1 \text{ botella (750 ml)} \text{ -----} x$$

$$x = 2.25 \text{ kg por botella}$$

$$1 \text{ botella} \text{ -----} 2,25 \text{ kg}$$

$$15000 \text{ botellas} \text{ -----} x$$

$$x = 33750 \text{ kg}$$

Para cubrir la demanda de producción de uva para la producción de vinos artesanales se requieren 1,5 hectáreas de producción en uva, y la propuesta del proyecto llega a cubrir la cantidad necesaria para producir vinos artesanales experimentales, debido a que el rendimiento por hectárea es de 23015 kg, aproximadamente.

En la Sala de Barricas que almacena 225 litros cada una, se necesitan un número de 66 barricas para la producción de vinos artesanales

Para las cubas de fermentación se tienen 6 cubas, de las cuales almacenan 1300 litros, de ellas se obtiene aproximadamente 7000 litros de jugo, se recibe en dos temporadas al año dependiendo del tipo de vino a que será destinado.

7.2.-1 ANTROPOMETRÍA.

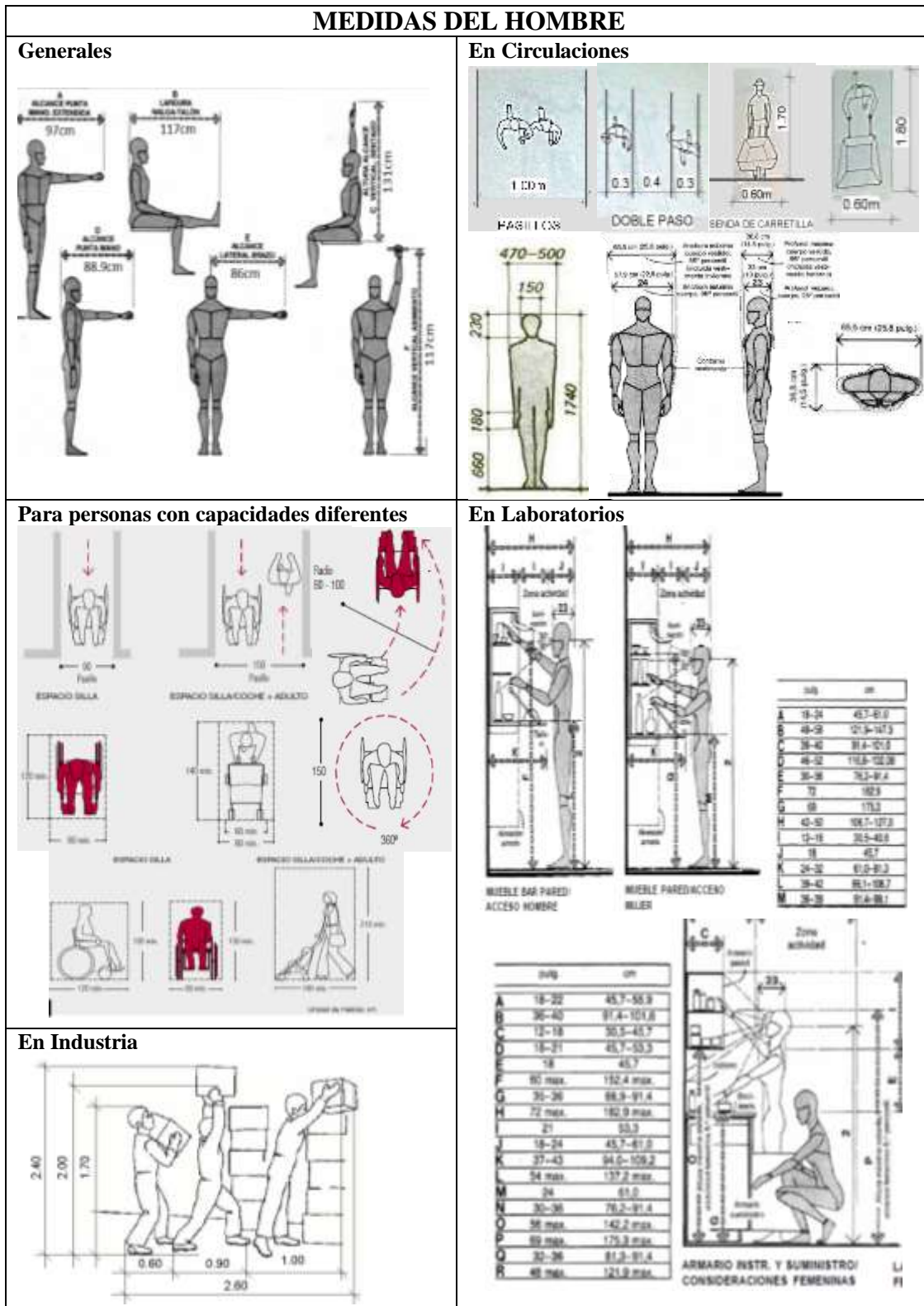


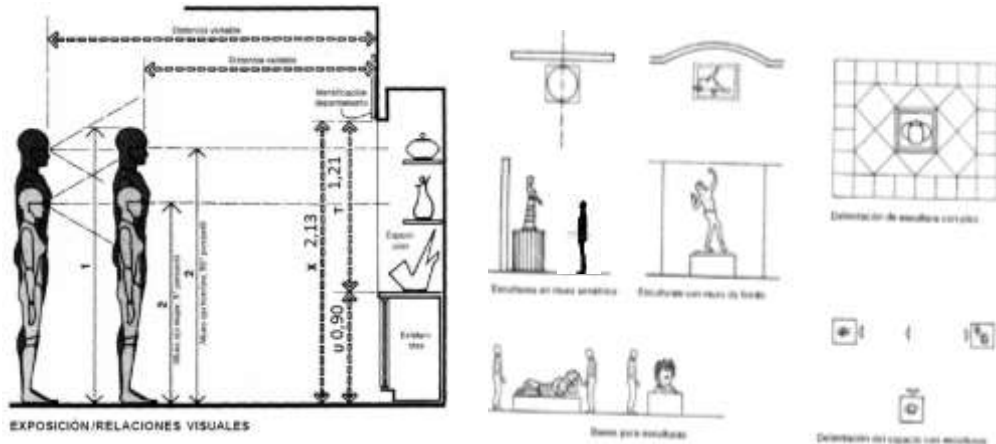
FIGURA 50: FUENTE ELABORACIÓN PROPIA

7.2.2.- ERGONOMÍA.

RELACIÓN DEL HOMBRE CON SU ESPACIO

a) Cultura

Disposición de pinturas en exposición.



Exposición de Esculturas

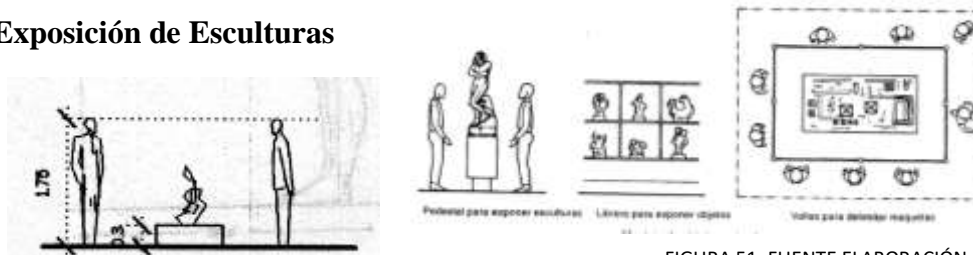


FIGURA 51: FUENTE ELABORACIÓN PROPIA

b) Producción

-Cultivo de la Vid

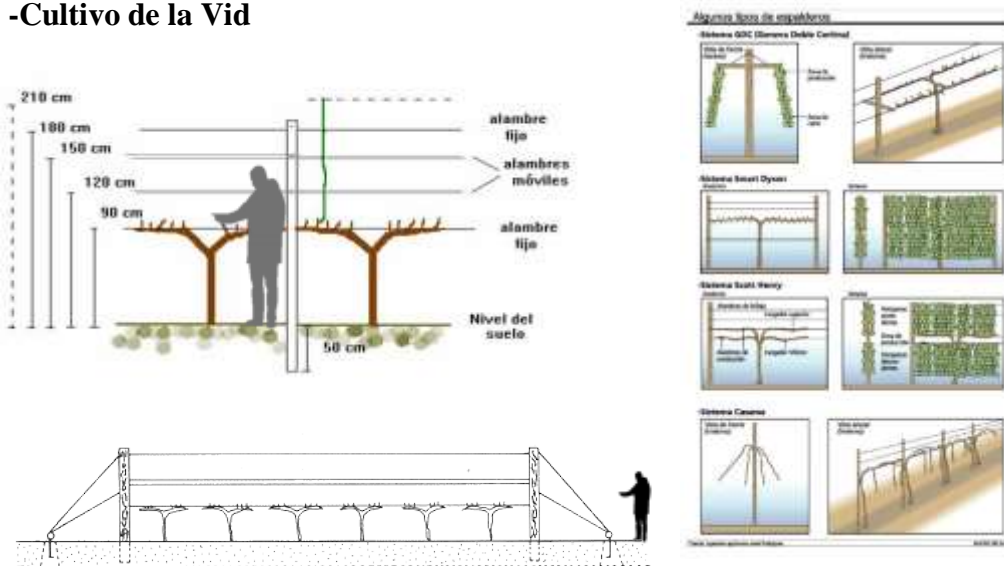
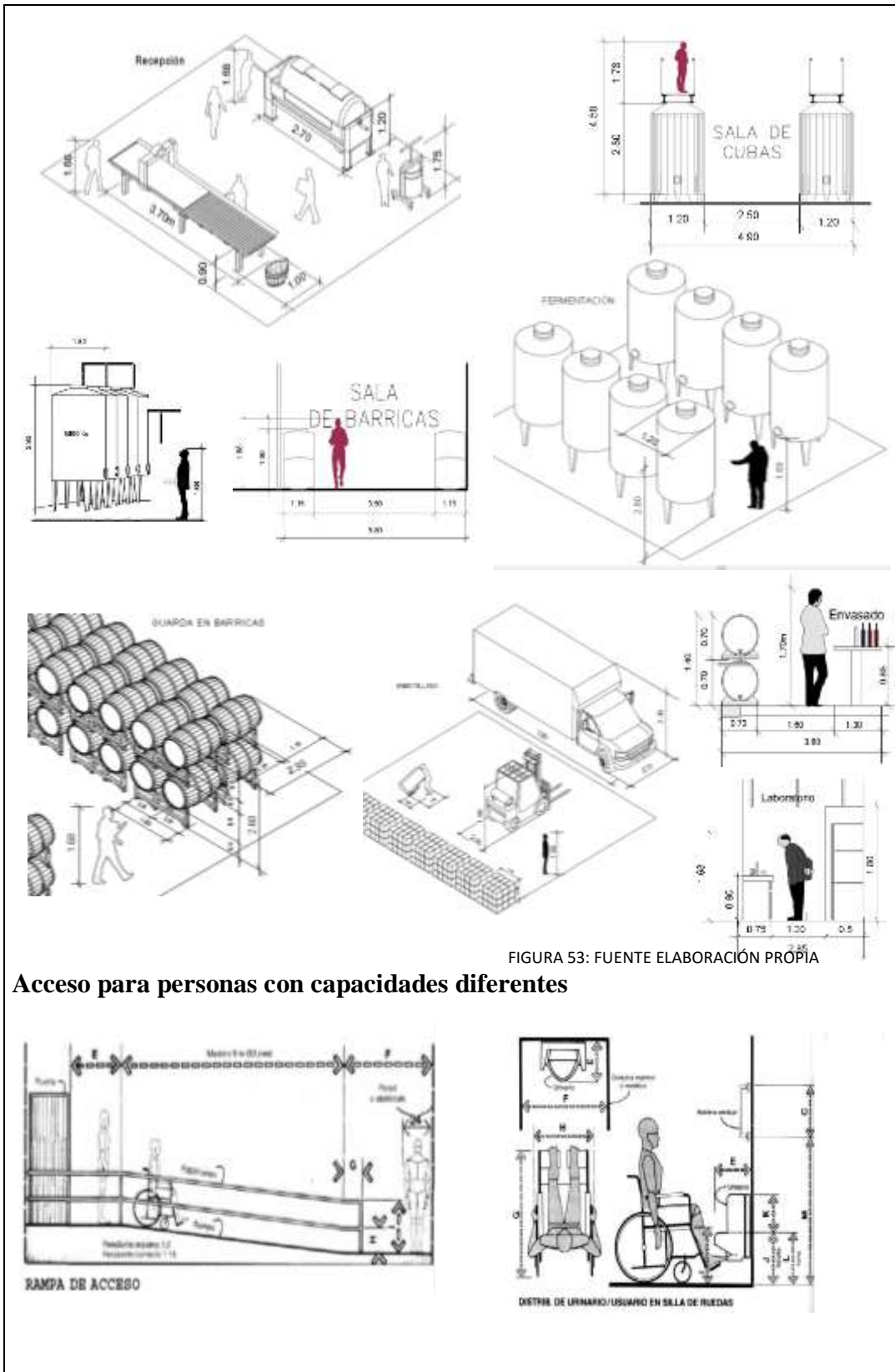
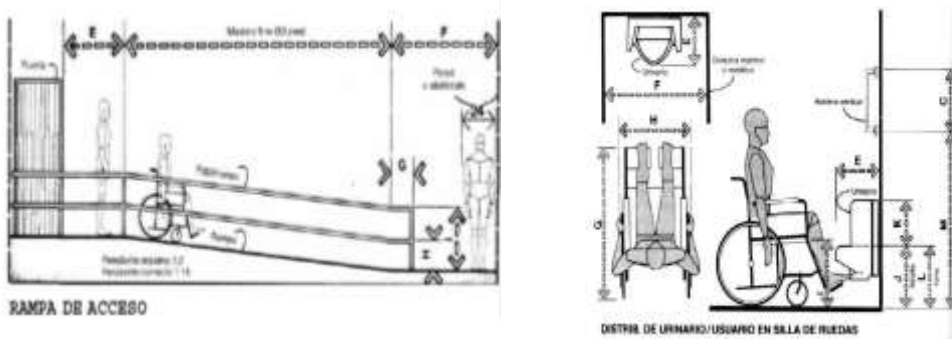


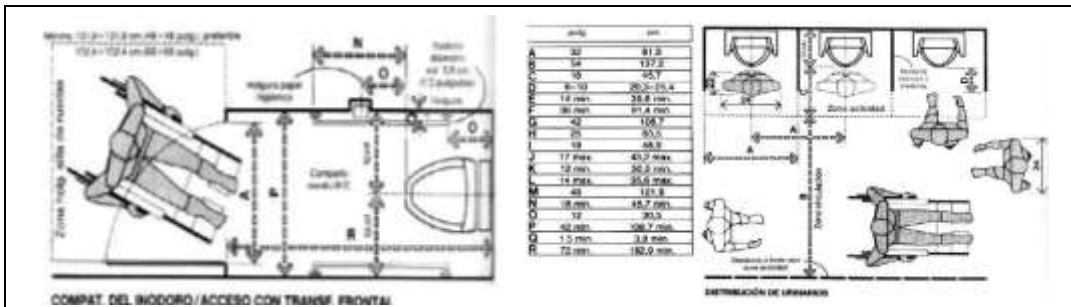
FIGURA 52: FUENTE ELABORACIÓN PROPIA

-Vinificación.



Acceso para personas con capacidades diferentes





Restaurante

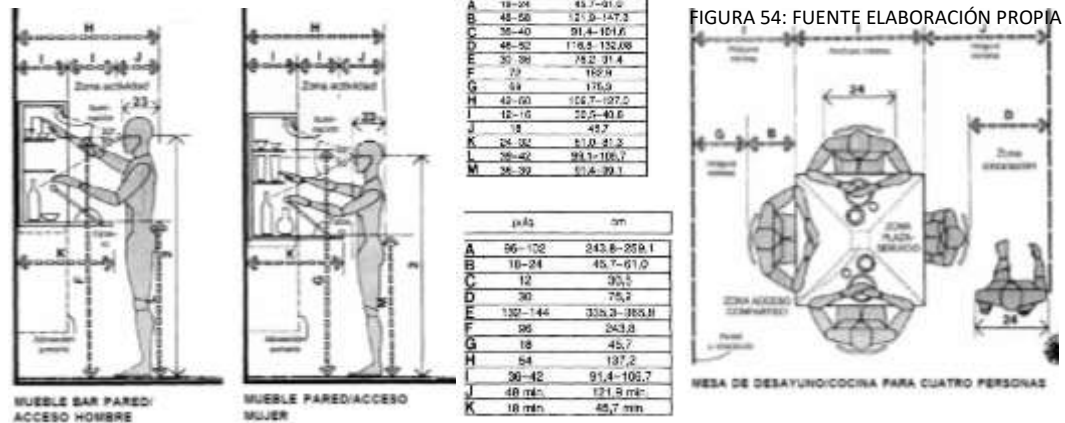


FIGURA 54: FUENTE ELABORACIÓN PROPIA

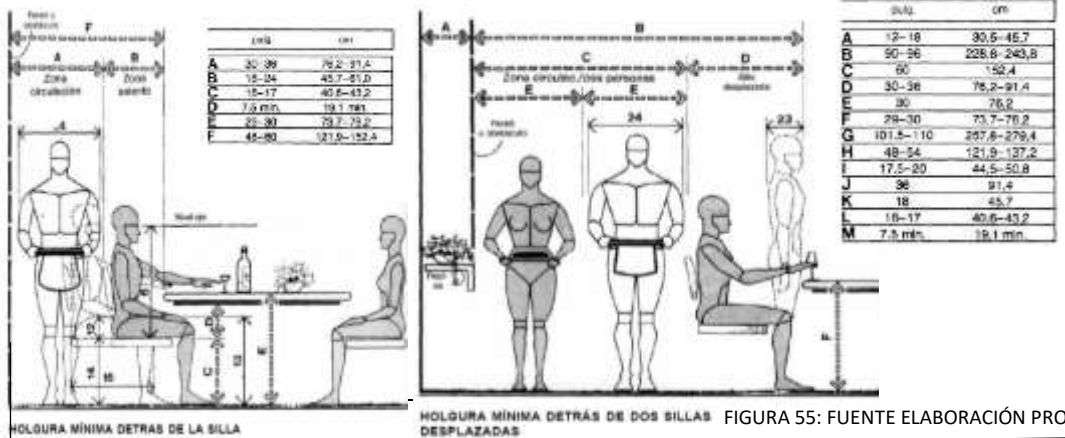
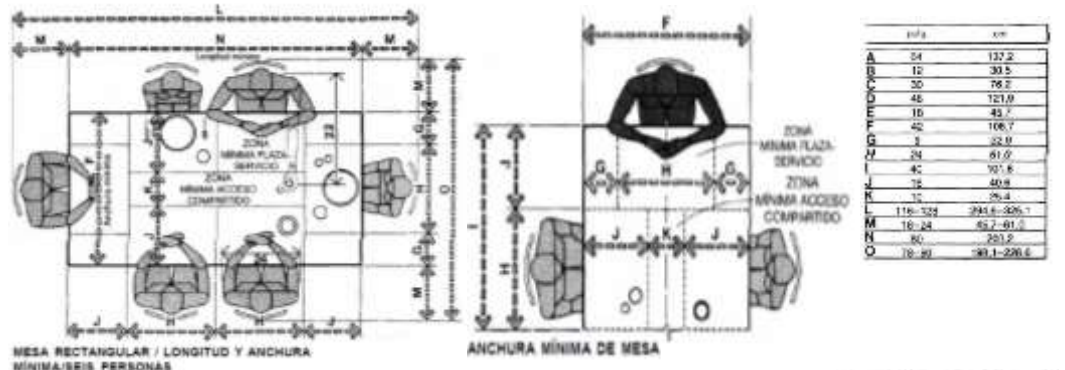


FIGURA 55: FUENTE ELABORACIÓN PROPIA

7.3- PROGRAMA CUALITATIVO

7.4.1.-ÁREAS

NECESIDAD	ACTIVIDAD	AREA	CUALIDAD	AMBIENTES
Informar y recepcionar-	- Brindar información al turista y registrarlos, recibir a grupos de visitas y/u otro tipo de visitantes.	Pública	-Ambientes que impacten la percepción del usuario en su ingreso al equipamiento.	-Informaciones -Hall principal de recepción -Guardarropa. -Baños H y M personal -Baños H y M público -Depósitos
Administrar	- Cumple con actividades como planeación, organización, dirección, coordinación, control y evaluación del funcionamiento de la edificación.	Administración	-Controlar el correcto funcionamiento de la edificación.	-Recepción -Dirección + baño -Secretaría general. -Of. Administrador. -Of. Contador. -Sala de reuniones. -Cocineta. -Baños H y M personal. -Archivos.
- Mantener el funcionamiento del equipamiento.	- Albergan a todo el personal de servicio. Dar seguridad.	Servicios generales	- Instalaciones que racionalicen el uso de servicios básicos.	- Central de seguridad y monitores(Instalaciones) -Depósito de herramientas vitivinícola. -Depósito general de mantenimiento. -Almacén general. -Vivienda del sereno+baño. -Acopio y evacuación de residuos (Contenedores) -Baños y vestuario de personal.

<p>- Integrar las funciones principales del equipamiento.</p>	<p>-Espacio de apoyo relacionado con los ambientes de exposición.</p>	<p>Complementaria</p>	<p>Complementar las salas de degustación y funcionamiento del equipamiento.</p>	<p>-Sala de aromas, sabores y colores(cata, bodega, barricas, vinos). -Sala de artesanías. -Restaurante principal + dependencias - Mirador - Baños H y M</p>
<p>Generar sensaciones en el usuario que integren la temática del proyecto.</p>	<p>- Recrear la visita del turista, parqueo de vehículos.</p>	<p>Exterior.</p>	<p>-Espacios que recreen el paisaje vitivinícola del lugar, parqueo con sombra y seguridad adecuada.</p>	<p>-Circulación y descanso, fuentes -Exposición a cielo abierto. -Jardines, jardín ampelográfico. -Viñedos -Parqueos -Casetas de control.</p>
<p>- Investigar y experimentar con la vid</p>	<p>-Realizar investigaciones, ensayos para obtener nuevas variedades de vid y mejorar la calidad de su cultivo.</p>	<p>Experimentación de la vid</p>	<p>- Iluminación adecuada, laboratorios modernos.</p>	<p>- Laboratorio de injertación - Laboratorio porta injertos. - Cámara de frío - Cámara bioclimática -Viveros -Baños y vestidores</p>
<p>-Investigar y experimentar con el vino</p>	<p>-Investigaciones, ensayos para nuevas variedades de vinos con mejor calidad rescatando proceso artesanal.</p>	<p>Investigación y experimentación del vino.</p>	<p>- Iluminación escasa, laboratorios adecuados.</p>	<p>- Recepción de muestras - Cámara frigorífica -Procesadora de materia prima -Sala de fermentación alcohólica -Sala de Crianza en barricas - Laboratorio de análisis de muestras. -Sector de limpieza de barricas</p>

				-Depósito de herramientas - Sala de embotellado - Sala de reposo en jauleros.
-Capacitar a pequeños productores	-Brindar conocimientos para crear nuevas variedades de vid y vinos.	Capacitación y talleres	-Espacios adecuados para brindar conocimientos, con el mobiliario adecuado.	- Salón de capacitación 1 - Salón de capacitación 2 - Enfermería - Cuarto de archivos - Batería de baños
Control de la función vitivinícola del equipamiento como de las capacitaciones.	-Brindar conocimientos y enseñanzas para el funcionamiento principal del equipamiento.	Oficinas de personal.	- Espacios adecuados para que el personal trabaje de manera adecuada.	- Oficina de ingeniero - Oficina de enólogo - Sala de reuniones - Cocineta - Baños y vestidores h/m.

7.3.2.-AMBIENTES

AREA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	AMBIENTE	MOBILIARIO
PÚBLICA	Adquirir información.	Brindar información al usuario, inscripción e información a talleres.	-Informaciones	Escritorio, Silla , Estante
	Circular hacia espacios de información.	Circulación de personas.	-Hall principal de recepción	Panel de información, bancos
	Dejar ropa carteras.	Guarda temporal de ropa.	-Guardarropa	Ropero, estantería, silla
	Necesidad del visitante.	Utilizada para el aseo personal y la evacuación de desechos humanos.	-Baños H y M personal -Baños H y M público	Retrete, lavamanos, mesón, armario de limpieza.
	Guardar material de trabajo.	Almacenar objetos de trabajo.	- Depósito	Mueble, estante.
	Solicitar información al llegar	Recepcionar a los usuarios que soliciten información en la	- Recepción	Silla Escritorio

ADMINISTRATIVA	equipamiento	parte productiva o cultural		Mueble	
	Dirigir las funciones del equipamiento	Encargado de las funciones de todo el equipamiento	- Dirección + baño	Escritorio, sillas, armario, estante.	
	Trabajar en conjunto con el director.	Encargada de trabajar en conjunto con el director cumpliendo sus encargos.	-Secretaria general.	-Escritorio, silla, estante.	
	Administrar los ingresos e inversiones económicas del equipamiento.	Administrativos encargados del manejo económico del equipamiento.	-Of. Administrador.	Escritorio Silla Estante	
	Trabajar en conjunto con administradores.	Complementan el trabajo administrativo	-Of. Contador.	Escritorio Sillas Estantes	Retrete Lavamanos Mesón
	Juntar a los directores para toma de decisiones.	Dialogar con las autoridades para toma de decisiones	-Sala de reuniones.	Mesa de reunión, sillas, armarios, proyectora.	
	Preparar alimentos	Preparado de alimento como té, café. Mates para los trabajadores.	-Cocineta.	Mesón, lavabos, cocina.	
	Necesidad del visitante	Utilizada para el aseo personal y la evacuación de desechos humanos	-Baños H y M personal.	Retrete, lavamanos, mesón.	
	Almacenar documentos de trabajo	Acumula información de la institución	-Archivos.	Estanterías	
	Dar funcionamiento al equipamiento.	Equipos de manejo de instalaciones.	- Central de seguridad y monitores (Instalaciones)	Máquinas.	
Obtener maquinaria de mantenimiento	Almacenar maquinaria	-Depósito de herramientas vitivinícola.	Máquinas de reparación para producción.		

SERVICIOS GENERALES	Obtener maquinaria de mantenimiento.	Almacenar maquinaria.	-Depósito gral mantenimiento.	Máquinas de reparación para mantenimiento general.	
	Vigilar la seguridad del equipamiento.	Cuidar el equipamiento. Resguardar seguridad	-Vivienda del sereno+baño.	Cama, escritorio silla	
	Desechar los residuos	Almacenar todos los residuos del equipamiento	-Acopio y evacuación de residuos (Contenedores)	Cajas de residuo orgánico e inorgánico, reciclable.	
	Necesidad del personal	Utilizada para el aseo personal y la evacuación de desechos humanos	Baños y vestuario de personal.	Retrete, lavamanos, ducha, ropero, silla.	
	Limpieza de mobiliario personal.	Utilizada para la limpieza gral.	- Cuarto de limpieza.	Lavabos, armarios	
COMPLEMENTARIA	Descansar o socializar con los turistas y visitantes brindando comida típica.	Brindar alimentos de la gastronomía típica tarijeña.	-Restaurante principal + dependencias	Mesas, sillas, cocinas, lavabos, frigoríficos, armarios.	Retrete, lavabo.
	Obtener visuales del paisaje vitícola	Galería exterior que rescata visuales	- Mirador	Elementos decorativos	
	Recibir a turistas	Espacio de recibimiento	-Ingreso	Panel de información	
	Exponer las artesanías de los comunarios.	Figurar objetos destacantes de artesanos.	-Sala de artesanías	Sillas, mesones, armarios	
	Dar a conocer los vinos experimentales artesanales	Ofrecer a los turistas la experiencia de degustar sabores.	-Sala de degustación de vinos.	Sillas, mesones, armarios.	
	Necesidad de los usuarios	Aseo y evacuación de desechos.	- Baños H y M	Retrete, Lavamanos, mesón	
	Descansar, disfrutar paisaje.	Espacios para descanso	-Circulación y descanso	Mobiliarios de descanso, sillas, mesas, fuentes	
	Exponer al aire	Exponer objetos de	-Exposición a	Barricas, botellas, esculturas	

EXTERIOR	libre	arte reciclados	cielo abierto.	
	Integrar recorridos verdes al equipamiento.	Brindar recorridos verdes de esparcimiento	-Jardines	Plantas del lugar, iluminación exterior
	Destacar paisaje vitícola del lugar	Dar a conocer las variedades de uva	-Viñedos	Diferentes variedades de uvas.
	Dejar temporalmente movilidad de trabajadores y visitantes.	Parquear vehículos	-Parqueos	Recintos de parqueo
	Tener un control de los usuarios	Controlar el ingreso	-Casetas de control	Silla, mesa, paraje de ingreso.
EXPERIMENTACIÓN DE UVA	Obtener una nueva y mejorada variedad de uva.	Análisis de los materiales a injertar.	-Laboratorio de injertación	Mesones, lavabos, armarios, vitrinas
	Obtener una nueva y mejorada variedad de uva.	Recepción de injertos hembras y machos	-Laboratorio porta injertos	Mesones, lavabos, armarios vitrina
	Obtener buen desarrollo de plantines	Guarda de plantines injertados.	- Cámara de frío	Frigoríficos
	Lograr que el plantín salga al vivero	Aclimatizar el plantín para que pueda ir al vivero.	-Cámara bioclimática.	Máquina bioclimatizadora.
	Preservar los plantines de uvas injertados	Obtener nuevas variedades de vid	-Viveros	Estructura estable.
	Vestir ropa adecuada y ase personal	Aseo y evacuación de desechos	-Baños y vestidores.	Retrete, lavamanos, mesón, vestidor, banco
	Recibir materia prima para vinificación	Recepción de la uva cosechada.	-Recepción de materia prima.	Mesones, lavabos, vitrinas, armarios
Preservar la materia prima.	Guarda de uva cosechada en la recepción	-Cámara frigorífica	Frigorífico	
Preparar la materia prima	Procesar la uva, despallándola para prepararlo a la	-Procesadora de materia prima	Despalilladora, Prensa móvil, Bombas, Cinta transportadora.	

EXPERIMENTACIÓN DEL VINO	para fermentación	fermentación.		
	Homogeneización del vino.	Periodo de reposo donde el vino adquiere grado de alcohol	-Sala de fermentación alcohólica.	-Cubas, Prensa móvil, mezcladora, mangueras.
	Examinar las muestras de los vinos elaborados	Recoger muestras de los vinos a elaborar	Laboratorio de análisis de muestras.	Mesones, frigorífico, mesones.
	Dotar al vino características de bouquet a través del reposo.	Lugar donde reposa el vino en barricas	Sala de barricas.	Barricas de madera, soportes de barricas.
	Limpiar las barricas periódicamente	Liberar de microorganismos a las barricas.	-Sector de limpieza en barricas	Maquinaria De limpieza, frigorífico
	Brindar un acabado de calidad a vino	Embotellado y etiquetado del vino	-Sala de embotellado	Maquinaria, mesones
	Preparar el vino en botella a la venta.	Almacenar la última etapa de reposos del vino.	-Sala de reposo en jauleros.	Jauleros, armarios.
CAPACITACIÓN	Generar personas con nuevos conocimientos en la Producción	Brindar capacitaciones referidas a la vid	-Sala de capacitación	Mesas, sillas, plataforma de docente, armarios.
	Mejorar los conocimientos de los productores de vino.	Brindar capacitaciones referidas al vino.	-Sala de capacitación.	Plataforma de docente, sillas, mesas.
	Ser auxiliado ante cualquier emergencia	Atender cualquier emergencia	-Enfermería y primeros auxilios baño.	Botiquín, Estantería Escritorio, Silla, Camilla
	Preservar material	Almacenar material.	-Cuarto de archivos	Armarios, estantes
	Necesidad de los usuarios	Aseo y evacuación de residuos	-Batería de baños	Retrete, Lavamanos, mesón
	Archivar documentos de trabajo	El ingeniero concentra los archivos de su trabajo	- Oficina de ingeniero.	Escritorio, sillas, armario

OFICINAS DE PERSONAL	Archivar documentos de trabajo	El enólogo concentra los archivos de su trabajo	- Oficina de enólogo	Escritorio, sillas, armario	
	Dialogar con las autoridades para toma de decisiones	Juntar a los directores para toma de decisiones	Dialogar con las autoridades para toma de decisiones	- Sala de reuniones	Mesa de reunión Sillas Armarios Proyectora
	Preparar alimentos	Preparado de alimento como té, café. Mates para los trabajadores.	- Cocineta	Mesón Lavabos cocina	
	Necesidad de los usuarios	Aseo y evacuación de desechos.	- Baños y vestidor H y M.	Retrete, Lavamanos, mesón	

7.4.- PROGRAMA CUANTITATIVO.

7.4.1.-ÁREAS

7.4.1.1-AREA PÚBLICA

AMBIENTE	MOBILIARIO	CANTIDAD	SUPERFICIE PARCIAL M2	CIRCULACIÓN M2	SUPERFICIE PARCIAL m2	Nº DE AMBIENTES	TOTAL M2
Informaciones +baño	Escritorio, silla, estante. 1 retrete, 1 lavamanos	1	6.28	13.72	20	1	20
Hall principal de recepción	Panel de información	1	25	65	90	1	90
Guardarropa	Ropero, estantería.	1	3	4	7	1	7
Baños H y M personal y público y discapacitados	5 Retretes, 3lavamanos,	1	5.20 (m)	1.0	6.2	1	6.2
			5.20(h)	1.0	6.2	1	6.2
			4.5 (disc)	1.0	5.5	1	5.5
Depósito	Mueble, estante.	1	1.80	1.0	2.8	1	2.8
SUB TOTAL			45.28	92.72	138	8	137.7

Circulación (30%)+ muros y tabiques (5%)	48.19
TOTAL	185.89

7.4.1.2.-AREA ADMINISTRATIVA

AMBIENTE	MOBILIARIO	CANTI- DAD	SUPER- FICIE PARCIAL M2	CIRCULA- CIÓN M2	SUPERFICIE PARCIAL	N° DE AMBIENTE S	TOTAL M2
Recepción	Sillas.	4	10	50	60	1	60
Dirección + baño	Escritorio, sillas, armario, estante	1	10	13.00	23	1	23
	Retrete, lavamanos, mesón	1	2.0	15	3.5	1	3.5
Secretaria general	Escritorio, sillas, armario	1	10	6	16	1	16
Of. Administrador	Escritorio, sillas, armario	1	4.5	3	7.5	1	7.5
Of. Contador	Escritorio, sillas, armario	1	4.5	3	7.5	1	7.5
Sala de reuniones	Mesa de reunión, sillas, armarios, proyectora	1	6.5	7.5	14	1	14
Cocineta.	Mesón, lavabos, cocina.	1	3.5	4.0	7.5	1	7.5
Baños H y M personal	Retrete, lavamanos.	2	3.5	2.5	6	1	6
Archivos.	Estanterías	1	3.5	2.5	6	1	6
SUB TOTAL			58.00	106.5	151	10	151
CIRCULACIÓN (30%+ MUROS Y TABIQUES (5%))							52.85
TOTAL							203.85

7.4.1.3.-AREA DE SERVICIOS GENERALES

AMBIENTE	MOBILIARIO	CANTI- DAD	SUPERFICIE PARCIAL M2	CIRCULA- CIÓN M2	SUPERFICIE PARCIAL	Nº DE AMBIEN- TES	TOTAL M2
Central de monitores.(Instalaciones)	Máquinas.	12	25	17	42	1	42
-Depósito de herramientas vitivinícola.	Máquinas de reparación para producción y para bodega	6	33	15	48	1	48
-Depósito gral. mantenimiento	Máquinas de reparación para mantenimiento	8	27	17	44	1	44
Vivienda del sereno+baño.	Cama, escritorio silla	1	6.00	14.00	20.00	1	20
	Retrete, lavabo. ducha	1	3.50	2.50	6	1	6
Acopio y evacuación de residuos.(Contenedores)	Cajas de residuo orgánico e inorgánico, reciclable.	1	6	3	9	1	9
-Cuarto de limpieza	Lavabos, armario.	1	6	3	9	1	9
SUB TOTAL			106.5	71.5	178	7	178
Circulación(30%)+ muros y tabiques							62.3
TOTAL							240.3

7.4.1.4.- AREA COMPLEMENTARIA

AMBIENTE	MOBILIARIO	CANTI- DAD	SUPERFICIE PARCIAL M2	CIRCULA CIÓN M2	SUPERFICIE PARCIAL	Nº DE AMBIENTES	TOTAL M2
Restaurante principal + dependencias+ depósitos de comida+ Baño de personal	120Mesas,	1	205(personal)	100	305	1	305
	120sillas, cocina, lavabo, parrilla, horno de barro, frigorífico,	1	155(comensales)	95	250	1	250
	mesón, armario, estantería	1	16(baños)	9	25	1	25

Mirador	Elementos complementarios	1	10	50	60	1	60
Sala de artesanías	11 Sillas, mesones, armarios.	1	50	70	120	1	120
Sala de degustación de vinos	Sillas, mesones, armarios.	1	60	80	140	1	140
Baños H y M	4 Retretes(h), 2 Lavamanos (h), mesón.	1	8.54 (h)	2.0	10.54	1	10.54
Disc.		1	8.54(m)	2.0	10.54	1	10.54
		1	2.65 (disc)	2.0	4.65	1	4.65
	4 Retretes(m), 2 Lavamanos(m), mesón.						
	1 lavamanos, 1 retrete (disc)						
SUB TOTAL			502	412.8	915	9	925.7
Circulación(30%)+ muros y tabiques							324
TOTAL							1249

7.4.1.5.-AREA EXTERIOR

AMBIENTE	MOBILIARIO	CANTIDAD	SUPERFICIE PARCIAL M2	CIRCULACIÓN M2	SUPERFICIE PARCIAL	Nº DE AMBIENTES	TOTAL M2
Circulación y descanso	Mobiliarios de descanso, sillas, mesas, fuentes	1	370	700	1070	1	1070
Exposición a cielo abierto.	Barricas, botellas, esculturas	1	150	250	400	1	400
Jardines y áreas verdes	Plantas del lugar, recorridos verdes	1	640	250	5767	1	5767
-Viñedos	Área de cultivo para plantines 2650 m2 Área de cultivo vinificación	1	19374	1500	21174	1	21174

	12069.347 m2 Área de cultivo uva de mesa y vinificación 4655.631m2						
-Parqueos	Recintos de parqueo 17 público, 14 privado	17(pub) 14(priv)	204 168	346 336	550 504	1 1	550 504
-Casetas de control	Silla, mesa, paraje de ingreso.	2	12	5	17	1	17
Piscinas de abonos	Hoyuelos de almacenamiento	14	426.30	252	678.3	1	678.3
TOTAL			391.86	322.14	30160.3	10	30160.3

7.4.1.6.-ÁREA DE EXPERIMENTACIÓN DE LA VID

AMBIENTE	MOBILIARIO	CANTIDAD	SUPERFICIE PARCIAL M2	CIRCULACIÓN M2	SUPERFICIE PARCIAL	Nº DE AMBIENTES	TO-TAL M2
-Laboratorio de injertación	Mesones, lavabos, armarios, vitrinas	1	10.2	8	18.20	1	18.20
-Laboratorio porta injertos	Mesones, lavabos, armarios vitrina	1	11.5	10	21.5	1	21.5
- Cámara de frío	Frigoríficos	1	12	9	21	1	21
-Cámara bioclimática.	Máquina bioclimatizada.	1	7.20	9	16.20	1	16.20
Viveros y venta de abonos.	Estructura estable.	1 1	50 50	75 54	220 165.3	1 1	220 165.3
SUB TOTAL			156.6	94	250.9	10	385.3

Circulación 30%+ Muros y tabiques 5%	134.855
Total	520.15

7.4.1.7.-ÁREA DE EXPERIMENTACIÓN DEL VINO

AMBIENTE	MOBILIARIO	CANTI- DAD	SUPERFI- CIE PARCIA L M2	CIRCULA- CIÓN M2	SUPERFICIE PARCIAL	Nº AMBIEN- TES	TOTAL M2
-Recepción de materia prima.	Mesones, lavabos, vitrinas, armarios	1	23	14.5	37.5	1	37.5
-Cámara frigorífica	Frigorífico	1	20	6.50	26.50	1	26.50
Procesadora de materia prima	Despalilladora, Prensa móvil, Bombas, Cinta transportadora.	1	81.48	60	141.8	1	141.48
Sala de fermentación alcohólica	Cubas, Prensa móvil, mezcladora, mangueras.	1	75	49	124	1	124
Laboratorio de análisis de muestras.	Mesones, frigorífico, mesones.	1	40	27.5	67.5	1	67.5
Sala de barricas.	Barricas de madera, soportes de barricas.	1	84	50	134	1	134
-Sector de limpieza en barricas	Maquinaria De limpieza, frigorífico	1	45	26.9	71.90	1	71.90
-Sala de embotellado	Maquinaria, mesones	1	63.48	30	93.48	1	93.48
-Sala de reposo en jauleros.	Jauleros, armarios.	1	48	30	78	1	78
TOTAL			479.96	294.4	774.36	9	774.36
Circulación 30%+ Muros y tabiques 5%							271.02
Total							1045

7.4.1.8.- ÁREA DE CAPACITACIÓN Y TALLERES

AMBIENTE	MOBILIARIO	CANTI- DAD	SUPERFI- CIE PARCIAL M2	CIRCULACI ÓN M2	SUPERFICIE PARCIAL	Nº DE AMBIEN- TES	TOTAL M2
Sala de capacitación vid	Sillas y mesas, proyectora	30	50	30	80	1	80
Sala de capacitación vino	Sillas y mesas, proyectora	30	50	30	80	1	80
-Enfermería y primeros auxilios+baño.	Botiquín, Estantería Escritorio, Silla, Camilla	1	9	11	20	1	20
Batería de baños y vestidores	6 Retrete, 4 Lavamanos, mesón.	1	9.5	5.54	15.04	2	30.08
TOTAL			119.5	79.5	195.04	5	210.08
Circulación 30%+ Muros y tabiques 5%							73.52
Total							283.5

7.4.1.9.- ÁREA DE OFICINAS DE PERSONAL

AMBIENTE	MOBILIARIO	CANTI- DAD	SUPERFI- CIE PARCIAL M2	CIRCULACI ÓN M2	SUPERFICIE PARCIAL	Nº DE AMBIEN- TES	TOTAL M2
- Oficina de ingeniero.	Escritorio, sillas, armario	1	6.9	5	11.9	1	11.9
- Oficina de enólogo	Escritorio, sillas, armario	1	6.9	5	11.9	1	11.9
- Sala de reuniones	Escritorio, sillas, armario	1	13.62	8	21.62	1	21.62
- Cocineta	Mesón Lavabos cocina	1	3.5	2.5	5.95	1	5.95

-Baños y vestidor H y M.	4Retrete, 2Lavamanos, mesón	1	9.00	6.8	15.8	2	31.6
SUBTOTAL			39.92	27.5	67.37	6	83.37
Circulación 30%+ Muros y tabiques 5%							29.18
Total							112.5

7.4.2.-CUADRO GENERAL DE ÁREAS

AREA	TOTAL M2
PUBLICA	185.89
ADMINISTRATIVA	203.85
SERVICIOS GENERALES	240.3
COMPLEMENTARIA	1249
EXPERIMENTA-CIÓN DE LA VID	520.15
EXPERIMENTA-CIÓN DEL VINO	1045
CAPACITACIÓN Y TALLERES	283.5
OFICINAS DE PERSONAL	112.5
TOTAL AREA CONSTRUIDA	3855.04
TOTAL(Área exterior)	30160.3
SUPERFICIE TOTAL DEL TERRENO	34015.34 M2

7.5.- PREMISAS DE DISEÑO:

7.5.1.-URBANAS.

7.5.1.1.-LINEAMIENTO URBANOS DEL TERRENO: El terreno está ubicado, primera sección de la provincia Avilés del departamento de Tarija, más propiamente en la población de Calamuchita, a una distancia de 3 km. del valle de la Concepción.



La superficie ocupada de la presente alternativa de terreno cuenta con una extensión de aproximadamente **34015.34 M²**, y se observa que la forma del tamaño es regular, la topografía del terreno oscila una pendiente del 6% que permite obtener visuales desde el

Tiene las siguientes potencialidades:

Los límites del terreno son naturales, al norte con serranía y en el lado sur con plantaciones principalmente de la vid, en sus cercanías se encuentra el río Camacho. Posee como acceso una vía comunal que se conecta con la vía principal de la comunidad. Tiene una orientación óptima para el aprovechamiento del sol y del viento para generar energías alternativas. Con relación al valle de La Concepción capital del municipio de Uriondo se encuentra a 5Km, accediendo a este lugar a tan sólo 8 minutos, desde la comunidad de Calamuchita.



La ley 1372 establece conservar la biodiversidad y paisaje del río Camacho para evitar el deterioro ambiental y proteger sus zonas productivas, así también la ley 1333 establece que las edificaciones de tipo cultural y turístico deben tener una correcta adecuación e integración al medio ambiente y el entorno.

7.5.1.2.-ESTRUCTURACIÓN URBANA

-Relaciones con su entorno inmediato, área circundante y equipamientos similares.

Es importante que el equipamiento a plantear tenga buena accesibilidad a la misma, para relacionarse adecuadamente con áreas importantes a su entorno y equipamientos similares que fortalezcan su funcionamiento, para ello principalmente se plantea que la ruta del vino tenga accesibilidad al equipamiento otorgando una parada del bus turístico en el proyecto a plantear, por otra parte se plantea espacio público con la implementación de ciclovías en la vía principal para fines comerciales, deportivos y educativos ya que es alrededor de ella donde existe mayor afluencia de personas y fomentar de esta manera la movilización de un transporte ecológico.

CUADRO DE REFERENCIAS

EQUIPAMIENTOS CON FUNCION SIMILAR

- CAMARILITA
- CASA DE CAMPO BORAS SAN JEROME
- RESTAURANTE TECNOLÓGICO ECUATORIANO ARABALLO
- BIENESAJE DE JAP

EQUIPAMIENTOS QUE COMPLEMENTAN LA FUNCION DEL PROYECTO

- BARBA VERDE DEL TOLUANO
- ESTIHO

PROPIUESTA

- COLOCAR
- ANCHO DE BIENVENIDA
- PLA DE BIENVENIDA

ÁREAS IDENTIFICADAS

- ÁREA DE FERIA
- ÁREA DE LINDOS CAPIENTES
- ÁREA DE CULTIVACIÓN

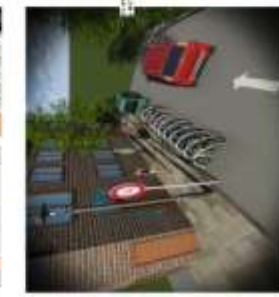


PERFILES DE VIA

SEÑALIZACIÓN	VELOCIDAD	ANCHO DE VÍA	ANCHO DE CARRETERA
VIA PEQUEÑA	50	7,5	11,0
VIA MEDIANA	80	10,5	14,0
VIA GRANDE	100	14,0	18,0

DICIONARIO EN VIA PRINCIPAL

SEÑALIZACIÓN	VELOCIDAD	ANCHO DE VÍA	ANCHO DE CARRETERA
VIA PEQUEÑA	50	7,5	11,0
VIA MEDIANA	80	10,5	14,0
VIA GRANDE	100	14,0	18,0

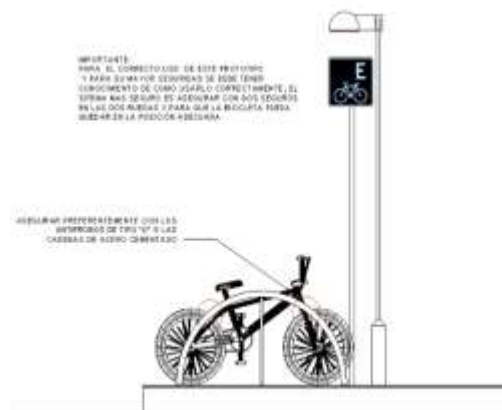


VISUALES DESDE EL SITIO



- Relación del área con zonas importantes del área urbana (con áreas)

El terreno se relaciona directamente con zonas productivas de plantaciones de vid, y con un área de alta densidad que se da en torno a la vía principal de la comunidad, es importante que el equipamiento a proponer tenga relaciones con estas zonas, es por esto que uno de los beneficios de su ubicación es que está en la parte central de la comunidad, lo que acorta distancias para los pobladores; a través de las ciclo vías se busca dar a los pobladores, que en su mayoría trabaja en las viñas cercanas a sus viviendas, una alternativa de transporte ecológico para poder realizar las actividades cotidianas del mundo rural.



7.5.1.3.-IMPACTOS

a) IMPACTOS DE LA POBLACIÓN:

La población cercana al proyecto es de baja y media densidad, con un rango económico de entre 2477 bs. como sueldo promedio, la mayoría lo obtiene de actividades agrícolas, este equipamiento permite potencializar esta actividad para mejorar los ingresos de la población, a través de las actividades productivas y turísticas con el equipamiento a plantear.

b) IMPACTO VIAL:

La vialidad existente que presta el sector para el acceso al proyecto cumple en su totalidad con el ancho de vía requerido, donde se propondrá ciclo vías como un transporte alternativo, las vías son conectoras a la capital del municipio de Uriondo, lo que permite integrarlo con un circuito turístico relevante.

c) IMPACTO A NIVEL DE EQUIPAMIENTO:

El equipamiento tiene un funcionamiento óptimo en el sector para las necesidades de los usuarios del proyecto, dado que hay zonas productivas y turísticas, además de salud, educación y deportivas, esto permite un funcionamiento adecuado del proyecto a nivel de sector y municipio. Generará desarrollo en actividades culturales y productivas en el lugar, relacionadas con la vid y el vino.

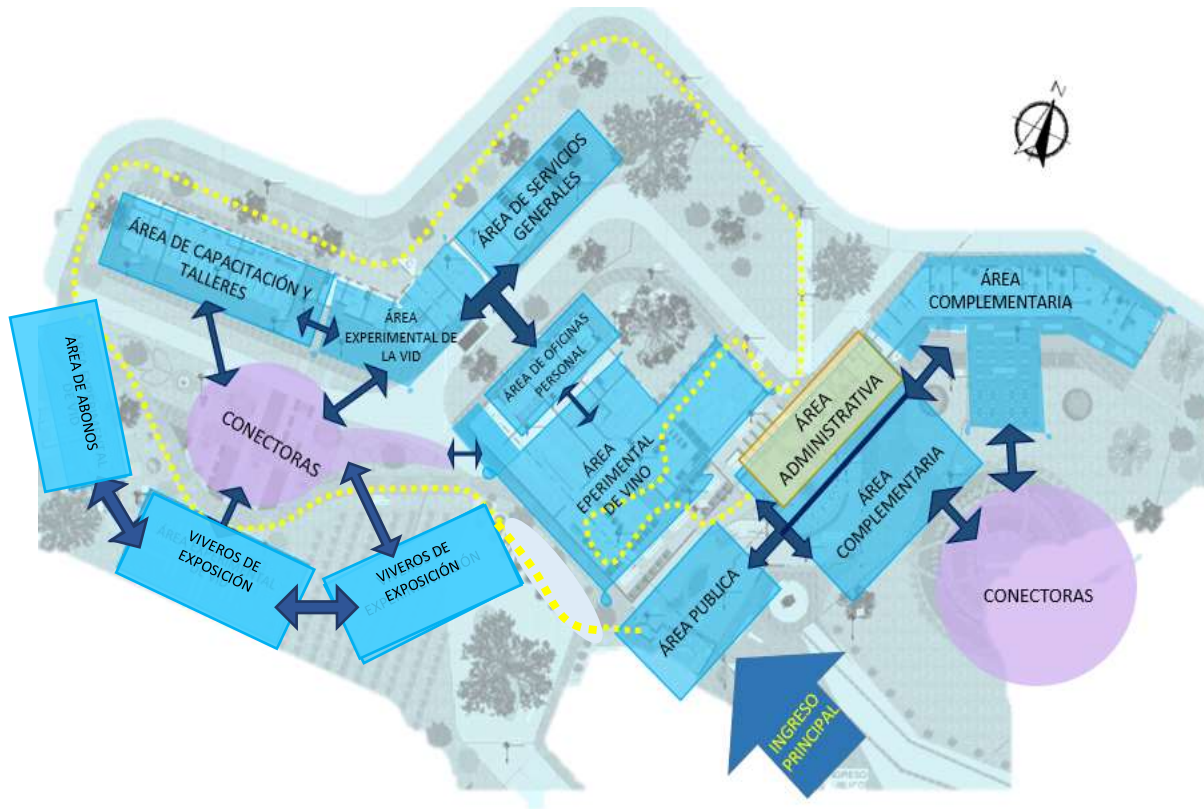
d) IMPACTO AMBIENTAL:

El equipamiento compensará el suelo construido, con el uso de energías alternativas, tales como el aprovechamiento de los vientos para generar energía eólica, se aprovechará las aguas pluviales para el uso de riego y almacenamiento, y se planteará paisajísticamente la propuesta de vegetación.

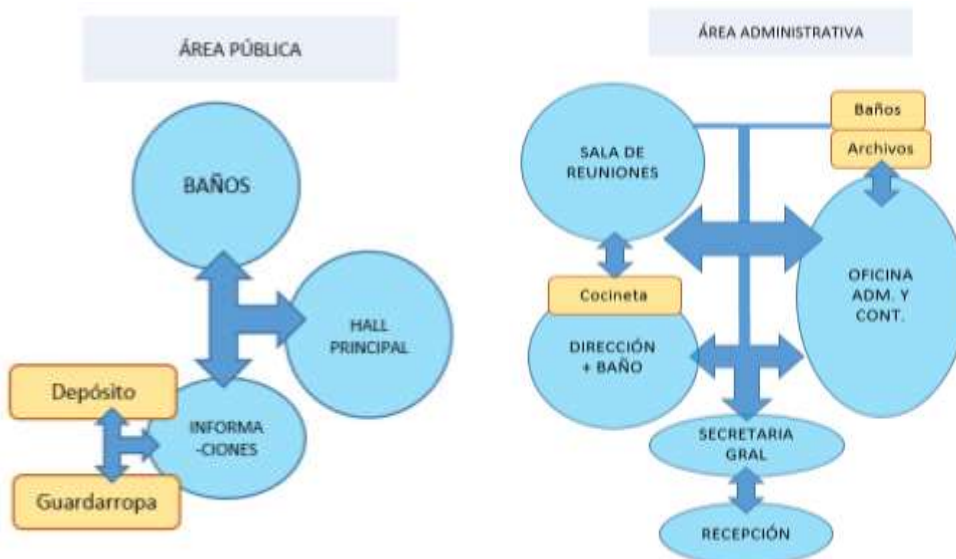
7.5.2.-FUNCIONALES.

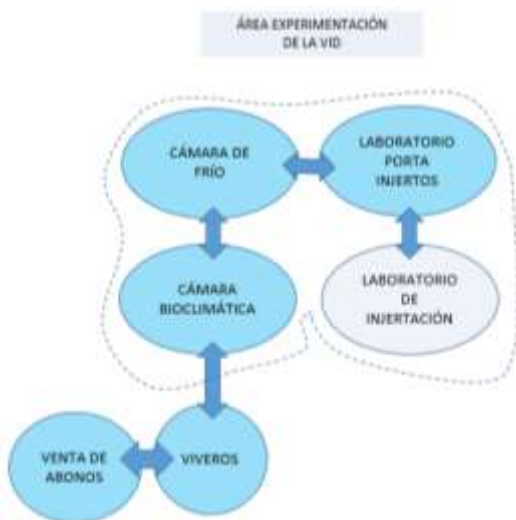
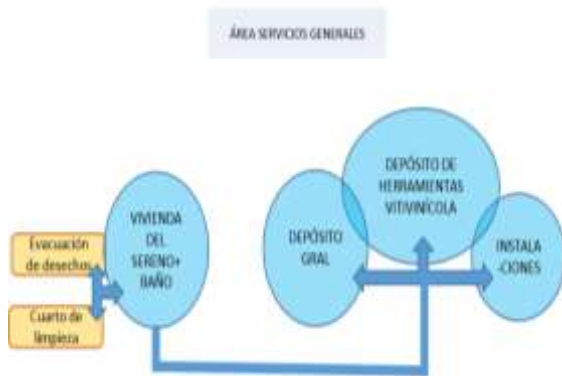
7.5.2.1.-ZONIFICACIÓN GENERAL.

Zonificación general indicando las áreas, relaciones directas e indirectas.



7.5.2.2.- ORGANIGRAMAS FUNCIONALES (De cada área)





7.5.3.-ECONÓMICAS.

1.-Fuentes de financiamiento.

En el programa EVO CUMPLE, en la gestión 2015 se invirtió un monto de 307 millones entre 2006 y el 2015 destinados a 150 proyectos productivos, esta inversión está respaldada con la Ley 232 Finpro, que señala que este fondo tiene la finalidad de financiar la inversión de emprendimientos productivos del Estado boliviano que generen excedentes económicos.

Los ingresos económicos del PDM 2014-2018 son de 469.499.614bs las fuentes de ingresos son: la ley del estado IDH, coparticipación HIPIC II y la gobernación del departamento de Tarija, de los cuales en cultura se tiene destinado un 3,71%, para implementar la producción orgánica en el municipio 1,95% y en turismo 3,93% del presupuesto total de veintiséis sub-ejes que se abordan en el PDM, entre ellos el turismo, cultura y producción.

La fundación FAUTAPO firmó un convenio de cooperación con la Secretaría de Desarrollo Económico y Productivo dentro del Programa de Desarrollo Integral de Cadenas Uvas y Singanis del Valle Central de Tarija, en donde el Consejo Departamental de Tarija aprobó un financiamiento de Bs. 9.00.000 para proyectos e investigaciones planteadas en beneficio del sector productivo vitivinícola de Tarija.

El gobierno nacional a través del Ministerio de Turismo y Cultura tiene un presupuesto de 26 millones de bs para el año 2016.

En educación se destina un presupuesto total de 45.032.658,00 bs= 12.70% del p/t proyectos la educación técnica, son temáticas de prioridad en el PDM

En cultura se tienen previsto proyectos como diseño e implementación de la red de centros comunitarios a nivel de distrito y la red de museos municipales con un presupuesto de 13.160.000,00 bs. 3,71% del p/t. En producción orgánica se invertirá 6.900.000,0 bs. 1,95%. del p/t, y finalmente, en turismo se tendrá un presupuesto de 13.944.000,00 bs. 3,93 % del p/t., y se tiene un presupuesto total de 354.550.658,0bs siendo un total de 26 sub ejes o ámbitos que se abordan en el PDM.

El POA (Plan Operativo Anual) tiene un presupuesto de 4.732.465 bs. para la producción agrícola; para cultura 1.336.282bs; y para el turismo 323.566 bs.

2.- Recursos del cliente (ingresos)

En función a las diferentes actividades que se realizan en el calendario agrícola se realizarán las siguientes capacitaciones en función del siguiente esquema:

	Curso de capacitación según la necesidad del productor	Costo por capacitación bs	Nro. de personas interesadas	Total bs
Viticultura	Mes : Enero y Febrero Tema: Manejo de malezas, enfermedades y plagas	30	122	3660
	Mes : Marzo y abril Tema: Técnicas de cosecha eficientes	30	93	2790
	Mes : Abril Tema : Preparación de un suelo adecuado para el cultivo	30	95	2850
	Mes : Abril - Mayo Tema : Fertilización que complemente el suministro de nutrientes	30	92	2760
	Mes : Junio Tema : Poda en seco de acuerdo a fertilidad de yemas y sistema de conducción	30	118	3540
	Mes : Agosto y septiembre Tema : Plantación de la vid para un rendimiento óptimo	30	119	3570
	Mes : Septiembre Tema : Riego para uso sostenible del agua	30	88	2640
	Mes : Octubre Tema : Nutrición adecuada para una producción óptima y manejo de cubiertas vegetales	40	118	4720

	Tema: Prevención de daños por granizos, heladas y vientos.			
	Mes: Noviembre y diciembre Tema : Poda en verde, desarrollo vegetativo mejora de calidad de fruta .	30	116	3480
	Mes : Diciembre y Julio Tema: Sistemas de conducción en verde y en seco para un buen rendimiento.	30	93	2790
Vino	Meses: Abril- Agosto. Tema : Técnicas para obtención de vinos ecológicos	40	55	2200
	Meses: Septiembre-Octubre Tema: Técnicas para nuevas variedades de vino	40	57	2280
	Meses: Febrero- Marzo Tema : Elaboración de uvas maceradas	40	56	2240
	Meses: Diciembre, enero Tema: Elaboración de mermeladas, jugos, pasas de uva.	40	58	2320
TOTAL				41840 bs

Área Turística:

Actividad	Costo de entrada	Nro. de visitantes/Día	Total BS
Recorridos	10	356	3560
Total mes			106800
Total año –2% de temporadas medias y bajas=25632 bs			1255968(Tres temporadas)

Restaurante.

Nro. de personas	Costo de servicio	Total
120	25	3000 bs/ día
60	10	600 bs/ día
Total mes		108000 bs/ mes
Total año		1296000 bs/año

Venta de vinos:

Nro. De botellas anual	Costo de servicio	Total
15000	20	300000 bs
Total año		300000 bs

Venta de plantines:

Demanda de plantines por año	Costo por plantín	Total
13955.5	12	167466 bs/ año

Venta de abonos:

Abono para cubrir demanda anual de crecimiento de producción	Costo por bolsa de peso = 1 arroba y media equivalente a 17.004 kg	Total
57352	20 bs	1147040 bs/ año

TOTAL INGRESOS.

AREA	AÑO (Bs)
Capacitación	41840
Turística	1255968
Restaurante	1296000
Vinos	300000
Venta de plantines.	167466
Venta de abonos	1147040
TOTAL	4 208 314 bs

EGRESOS

VARIABLE	DESCRIPCION	15 %	N° DE PERSONAL	PLATA PARA PAGO DE PERSONAL
Personal de operación	Personal servicio 35	631247	30= 75000 5= 30000	125000 Bs
	Personal administrativo 4		4=20000	
TOTAL				125000 Bs

Servicios básicos.

VARIABLE	%	EN UN AÑO Bs.
Servicios básicos	3	126249
TOTAL		126249

Mantenimiento

VARIABLE	%	EN UN AÑO Bs.
Mantenimiento	1	42083
TOTAL		42083

Insumos

VARIABLE	%	EN UN AÑO Bs.
Material	0.5	21041
TOTAL		21041

TOTAL DE EGRESOS

Personal+ serv. básicos+ mantenimiento+ insumos	314 373 bs
--	-------------------

7.5.4.-LEGALES.

Dentro de las Leyes que apoyan a la realización del proyecto señalamos:

-La Constitución Política del Estado, que desarrolla y coordina procesos de investigación, innovación, promoción, divulgación, de ciencia y tecnología para fortalecer la base productiva e impulsar el desarrollo integral de la sociedad, (art 103)

-La Ley de Municipalidades, establece que dentro de las competencias del gobierno municipal está el promover e incentivar el turismo en el marco de las políticas, estrategias nacionales y departamentales así también las actividades culturales, artísticas.

-La Ley de Participación Popular, prioriza la ejecución de obras en aspectos como el mejoramiento en las técnicas de producción.

-La Ley N° 774 de Promoción de Uva, Singani y Vinos de Altura Bolivianos, promueve y fortalece el desarrollo del complejo productivo de uva, priorizando las regiones productoras como Tarija con mecanismos financieros y no financieros que fortalecen la producción vitivinícola convencional, orgánica y ecológica.

También promueve circuitos turísticos donde se recupere y difunda los aspectos históricos, tradicionales y culturales como rutas del vino y enoturismo a nivel nacional e internacional.

- Ley 25 Sep. 2012 “Bolivia te espera”, desarrolla, difunde, promueve e incentiva la actividad productiva de los sectores turístico, público y privado, como una actividad económica estratégica que debe desarrollarse de manera sustentable.

-Ley Marco de Autonomías, que establece que los gobiernos departamentales autónomos tienen competencias exclusivas: generar espacios de encuentro e infraestructura para el desarrollo de actividades artístico culturales, promocionar, desarrollar y fortalecer el desarrollo de sus culturas.

Dentro de las políticas del Plan de Ordenamiento de Tarija, está el incrementar la productividad y competitividad de la economía con tecnologías modernas y sostenibles que hagan más eficientes y competitivos los procesos productivos.

El Plan Departamental de Desarrollo Económico, PDDES, fomenta el turismo comunitario con la construcción de infraestructuras, estudios y servicios en zonas de atractivos turísticos, y con cualidades naturales, paisajistas, históricas, culturales y religiosas.

7.5.5.-CULTURALES.

Potencializar el paisaje cultural vitivinícola del lugar, que va asociado a eventos y actividades con valores estéticos y culturales, e integrarlos en la propuesta



Elementos arquitectónicos del paisaje que forman parte de la identidad cultural del lugar



Lograr una adaptación sensible en el tiempo y el espacio dentro del contexto del valle de Calamuchita y su relación con el entorno inmediato.



Aportar a la identidad cultural y la autenticidad de la región, ya que su integración con el contexto, creará continuidades en la historia, para mantener algo, transformar y reinterpretar.

La actividad vitivinícola vista no sólo como una actividad agrícola, sino como parte esencial y primordial que forma parte de la identidad cultural y la historia de un lugar.

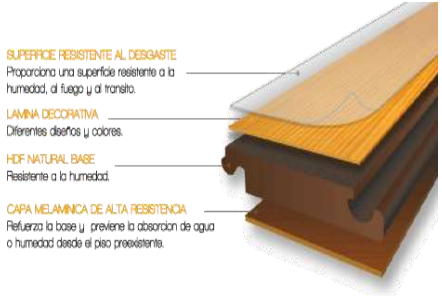

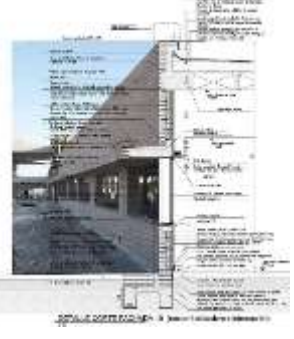




Lograr la participación de la población local en eventos culturales y artísticos contribuyendo a la preservación de sus tradiciones.

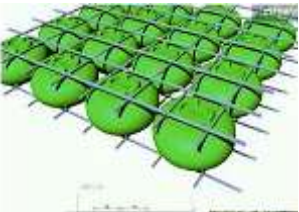

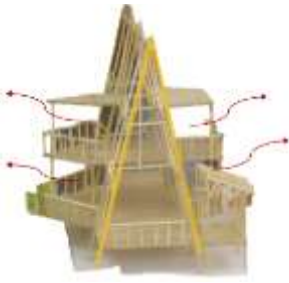
Hacer que su historia esté presente en su futuro y forme parte de su presente, con el fortalecimiento de la identidad cultural, mediante elementos arquitectónicos que rescaten y fortalezcan esta identidad.



7.5.6.-TECNOLÓGICAS.



-Se implementará tecnología apropiada para las funciones que desempeñen en el equipamiento, que integren lo moderno con la identidad propia del lugar y el contexto inmediato. **Estructura, Instalaciones, Materiales con explicación:**

Tecnología	Aplicación	Propiedades
<p>Pisos flotantes.</p>	<p>Estos pisos unen la belleza y el prestigio natural y son aplicados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiendas - Oficinas - Teatros - otros  <p>SUPERFICIE RESISTENTE AL DESGASTE Preparación una superficie resistente a la humedad, al fuego y al tránsito.</p> <p>LAMINA DECORATIVA Diferentes diseños y colores.</p> <p>HDF NATURAL BASE Resistente a la humedad.</p> <p>CAPA MELAMINICA DE ALTA RESISTENCIA Refuerza la base y previene la absorción de agua o humedad desde el piso preexistente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Instalación sobre cualquier piso sólido preexistente - Fácil y rápido de colocar - No necesita mantenimiento - Ecológico y reciclable 
<p>Piedra</p>  <p>El escantillón en muro de laboratorio agrícola.</p>  <p>Losa prenova</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rescatar las tradiciones en construcción con Piedra Que brindará más resistencia y capacidad térmica.  <p>En la construcción o fabricación de un objeto como patrón guía en este caso del laboratorio agrícola.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> -Proporciona al equipamiento una gran durabilidad. -Tiene resistencia y es trabajable. -Hace posible que dos o más productos similares, tengan las mismas medidas, y así poder decir que son realmente similares 

	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce a la mitad los tiempos de construcción • Gran aislamiento térmico y acústico • Reducción del costo de construcción (entre 10% - 15%) 	<p>Otorgar una estructura resistente y auténtica del lugar con el manejo de la forma en cubiertas.</p>
	<p>Utilizar estructuras innovadoras que preserven la esencia de la forma de las cubiertas del entorno, integrándose al sitio.</p> 	

7.5.7.-AMBIENTALES.

Se tendrá un sistema ambiental controlado mediante la utilización de materiales, energía y recursos bio-sostenibles.

Aporte ambiental	Características	Beneficios
<p>Ventilación natural de los ambientes</p> 	<p>-A través de una fuente de agua que otorguen una ventilación natural a los ambientes.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Elimina la necesidad de utilizar acondicionadores de ambiente - Refresca de manera natural los ambientes a través del agua. - Las fuentes son elementos estéticos que dan vitalidad a los espacios y renuevan las energías de quienes los habitan manteniendo una temperatura inferior en 3-6°C a la del aire exterior.

<p>Baldosas Ecosit KlimCO que reducen el CO2</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - El aditivo “Geo sílex” íntegramente procede de residuos industriales. - 1m2 de pavimento con “Geo sílex” limpia 5000 m3 de aire. - El pavimento se logra con la mezcla del aditivo geosilex, cemento, áridos y agua, que se mezcla en la elaboración de las baldosas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dota a los pavimentos de absorber el CO2 del ambiente, reduciendo de este modo la huella del carbono del pavimento. - Una vez finalizada su vida útil, éstos se pueden descomponer y reciclar pudiendo usarse mucho de los materiales en los que se necesita carbono cálcico
<p>Abono y compost</p> 	<ul style="list-style-type: none"> -Obtenida de la gestión de los desperdicios a través de la transformación los hollejos y palillos de la vid 	<ul style="list-style-type: none"> - El abono utilizado de los propios desperdicios de la vid, proporciona propiedades únicas en color, sabor y aroma al aportar nutrientes que fortalecen su crecimiento.
<p>Usos de materia reciclable en recorridos exteriores</p> 	<p>Las áreas libres estarán compuestas por materiales reciclables como corchos, botellas, antiguas barricas y barriles, entre otros, con el fin de que cada detalle lleve una misma esencia.</p>	<p>Reutilizar materiales desechados</p> 
<p>La vegetación como elemento de protección.</p>	<p>Efecto térmico que crean un microclima y estabiliza las variaciones del mismo.</p>	<p>Elemento regulador y modificador del clima Protege el viento, insolación y ruido a través de muros vegetativos o protectores que absorberán el 50% del viento.</p>
<p>Como orientar ambientes de uso frecuente para el recorrido del sol.</p>	<p>Para obtener un mejor uso de la energía del sol</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aprovechar la energía del sol en viveros, sirven de barrera en invierno y vientos fuertes.

Mejor aprovechamiento de iluminación de una bodega

-Optimizar recursos
-Reduce uso de electricidad

Angulo sol invierno
90° - Latitud° -23°
Invierno: toda la bodega soleada

Angulo sol verano
30° - Latitud° +23°
Verano: toda la bodega en sombra

Captación de aguas de lluvia

Parámetros	Sup. total de captación (m2)	
	3751,46	
Precipitación pluvial	Litros / m2	Captación Lt/mes
Enero	101	378897,46
Febrero	78,1	292989,026
Marzo	71,8	269354,828
Abril	11,6	43516,936
Mayo	3,1	11629,526
Junio	0,3	1125,438
Julio	0	0
Agosto	3	11254,38
Septiembre	10,6	39765,476
Octubre	39	146306,94
Noviembre	46,9	175943,474
diciembre	88,7	332754,502
Total al año	454,1	1703537,99

Mes máximo

CALCULO P/ AREAS VERDES				
cantidad de agua por m2/dia	luas de riego (d)	veces semana	SUP. AREA VERDE m2	total l. agua
1	2	3	4767,37	138414,88
138.41 m3				

TAMAÑO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO P/ RIEGO de areas verdes			
ALTO	LARGO	ANCHO	TOTAL m3
3	7	6,6	138,4

CALCULO DE AGUA P/ CULTIVOS						
plantas de vid	HAJ	Nº DE VECES REGA	REGA A GOTEO LT / HA	DÍAS/HA	TERRENO H	LITROS
PLANTAS	0,243	2	18000	8320,00	96540,0	
area de masa Y VERIFICACION	0,48	1	27000	12 420,0	49 680,0	
area de verificación	1,21	1	27000	32 670,0	130 680,0	
					246 900,0	246,9 m3

SE USARAN DOS TANQUES DE AGUA DE LLUVIA P/ RIEGO DE LAS SIGUIENTES DIMENSIONES:

TAMAÑO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO P/ RIEGO DE CULTIVOS Y VIVEROS			
ALTO	LARGO	ANCHO	TOTAL m3
3,5	6,5	5,5	124,125

TANQUE PARA AGUAS GRISAS			
ALTO	LARGO	ANCHO	TOTAL
2,7	4,5	4,5	54,68

AREAS P/ SUP DE CAPTACION		SUP/M2	TOTAL M2
AREA DE CAPACITACION Y SERVICIO /LOSA		907	966,83
LOSA PRENOVA		59,83	
AREA DE VIVEROS / TEJA		257	537
policarbonato		280	
AREA RESTAURANTE / TEJA		750,3	750,3
AREA BLOQ PRINCIPAL /TEJA		1226,61	1497,33
losa prenova		270,72	
TOTAL SUP DE CAPTACION			3751,46

se necesitara 385,33 m3 para riego

Tejas fotovoltaicas para captación de energía

CUADRO DE CARGAS				
LUMINARIA EXTERIOR				
Nº DE CIRCUITOS	AMBIENTES	PUNTOS	UNIDAD DE V.A.	POTENCIA INSTALADA/ V.A.
LUMINARIA PARA VIAS PEATONALES				
CIRCUITO 2 /ROSADO	ILUMINACION			460
	ILUMINACION LED 100 V.A.	46	10	460
LUMINARIA PARA PARQUEOS PÚBLICOS Y PRIVADOS				
CIRCUITO 2 /VERDE	ILUMINACION			330
	ILUMINACION LED 100 V.A.	33	10	330
LUMINARIA PARA JARDINES				
CIRCUITO 3/NARANJA	ILUMINACION			160
	ILUMINACION LED 100 V.A.	16	10	160
LUMINARIA INTERNA				
bloque principal				
CIRCUITO 4/azul	ILUMINACION			7560
	ILUMINACION LED 40 V.A.	87	40	3480
	ILUMINACION FLUORESCEN	76	20	1520
	ILUMINACION FLUORESCEN	51	80	4080
BLOQUE CAPACITACION				
CIRCUITO 5 /verde	ILUMINACION			7526
	ILUMINACION LED 40 V.A.	25	40	1000
	ILUMINACION LED 20 V.A.	10	20	200
	ILUMINACION FLUORESCEN	0	36	0
BLOQUE VIVEROS				
CIRCUITO 6/rojo	ILUMINACION			5100
	ILUMINACION LED 40 V.A.	14	40	560
	ILUMINACION LED 20 V.A.	23	20	460
	ILUMINACION FLUORESCEN	2	36	72
BLOQUE DE SERVICIOS				
CIRCUITO	ILUMINACION			5100
	ILUMINACION LED 40 V.A.	10	40	400
	ILUMINACION LED 20 V.A.	13	20	260
	ILUMINACION FLUORESCEN	11	80	880
Ciruito 2/rojo	TOMACORRIENTES GENERA	66	200	13200
TOTAL POTENCIA INSTALADA				33790

VARIABLE	POTENCIA EN V.A.(Wattios)/m ²	POTENCIA INSTALADA	SUP. NECESARIA. M2
TEJA COLONIAL CON PANELES FOTOVOLTAIC	60	33790 V.A.	563
SE CUBRIRA EL 70% CON ENERGIA ALTERNATIVA		394 M2	23640 V.A DE POTENCIA QUE GENERA
Calculo para capacidad de las baterías.			
Datos:			
Tiempo sin brillo solar =2 días			
Demanda energética = 23640 w/día			
Redimiendo de batería = 80%			
Descarga máxima de batería= 50%			
Voltaje= 48 v			
Potencia total :			
Pb= (2*23640)/(80%*50%)= 1180200 wh			
1180200/48= 2462,5 ah (amperios por hora)			
Carga electrica	Nro. de baterías a instalar		
2462,5 ah	6 baterías de 48 v (de 450 ah)		



Implementación de nuevas variedades de uva

ESPECIE	CARACTERISTICAS	EPOCA DE COSECHA	ORIGEN	OBSERVACIONES
COLOMBARD 	FOLLAJE: irregular medio FRUTO: baya forma esférica HOJA: tamaño medio con bordes dentados COLOR: verde, verde amarillenta	Cosecha madura las uvas en la final de la temporada	Francia (burdeos)	Es una variedad de uva que se utiliza para producir vino o consumido por su fruto.
GAMAY 	FOLLAJE: rectangular altura media FRUTO: baya en forma ovalado de baja compacidad HOJA: color oscura con bordes sinuados. COLOR: negro azulado.	- Octubre - noviembre	Francia	La Gamay es una variedad de uva intensamente púrpura usada para la elaboración de vinos tintos
CARIÑENA 	FOLLAJE: irregular y poblado FRUTO: racimo de tamaño medio, bayas de forma elíptica HOJA: pentagonal de tamaño medio COLOR: morado, azulado	Media-tardía.	Fenicia- Italia	alta intensidad colorante y por su también alta concentración de azúcares

ESPECIE	CARACTERISTICAS	EPOCA DE COSECHA	ORIGEN	OBSERVACIONES
FRAN COLOMBARD 	FOLLAJE: de porte semi-erguido FRUTO: mediano, de pulpa suave y delgada HOJA: Áspera, grandes COLOR: dorado-amarillento	Su maduración es en la primera época tardía	Burdeos, Francia	Es una variedad de uva con muchos usos: se pueden elaborar vinos secos, dulces o brandy. Envejecido en roble desarrolla un buqué especial
GARNACHA 	FOLLAJE: de vigor medio y porte vertical FRUTO: Medio cónico y corto, bayas de tamaño medio HOJA: pentagonal de tamaño mediano, trilobulada COLOR: Rojo, violeta oscuro	Brotación y maduración media.	Francia	Tienen aromas de fino dulzor, con tonos de fruta roja madura y flores, y es una de las variedades tintas mas cultivadas en el mundo
LACRYMA CRISTI 	FOLLAJE: irregular, semi erguido FRUTO: de piel gruesa de baya grande HOJA: lobulada mediana COLOR: Rojo violeta brillante	De maduración media	Italia	Para la elaboración del vino es sin presión mecánica y se envejece durante un periodo superior a dos años. Los vinos elaborados de la misma manera pero más jóvenes se denominan vino de lágrima.

7.5.8.-MORFOLÓGICAS.

Con la propuesta arquitectónica se busca crear espacios con características de nuestro entorno como la vegetación, paisaje vitivinícola, lograr una unidad entre el espacio físico del exterior con los volúmenes.

La percepción del turista será diferente por contar con espacios lleno de colores texturas y formas naturales como los árboles, rocas, visuales de las campiñas, el aire puro y el tranquilo lugar que logrará la estadía prolongada de los visitantes.

Para la morfología, en el modelo a proponer, se plantea rescatar la arquitectura vernacular del entorno, con el fin de que la propuesta se integre en su contexto, pero a la vez ofrezca nuevos aportes significativos con la morfología, función e imagen arquitectónica existente en el lugar.

INSPIRACIONES VERNÁCULAS : Partiendo como base de la arquitectura hecha por sus habitantes, adaptándose con su arquitectura al entorno físico y natural.

Para lograr rescatar las cualidades vernaculares del entorno se identificó la imagen arquitectónica del lugar a rescatar en el proyecto:

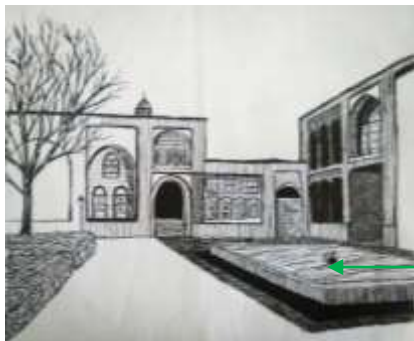


Las pérgolas como elementos que se integran en el contexto natural vitivinícola, además de ser espacios de circulación, también como barrera natural de una fachada.



El uso de materiales en cubiertas, como la teja colonial, que forma parte de la historia del lugar, aportando con una nueva trama de su estructura, pero sin perder la esencia de la misma

Generar visuales con el entorno integrando la morfología del lugar, pero de manera innovadora.



Formas puras que se recatarán de la arquitectura del lugar, elementos como el horno de barro, reflejado en el espacio como un símbolo cultural del lugar.



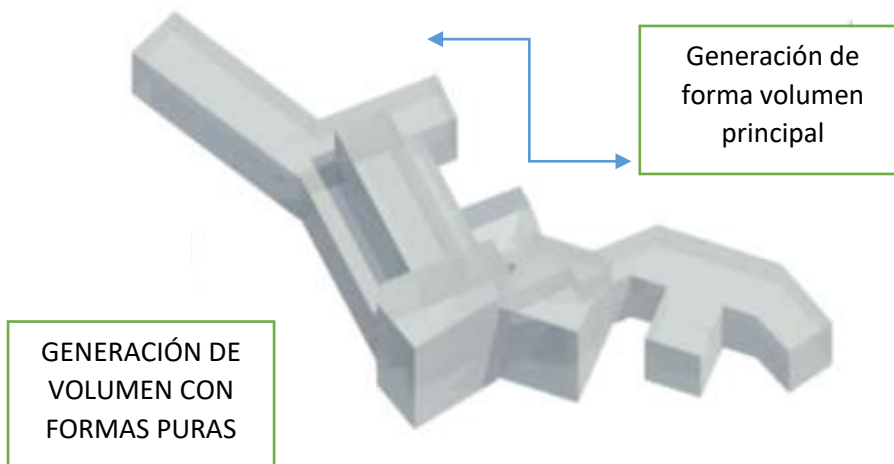
El uso de la teja vista en cubiertas al aire libre y el ladrillo, como material identificable.

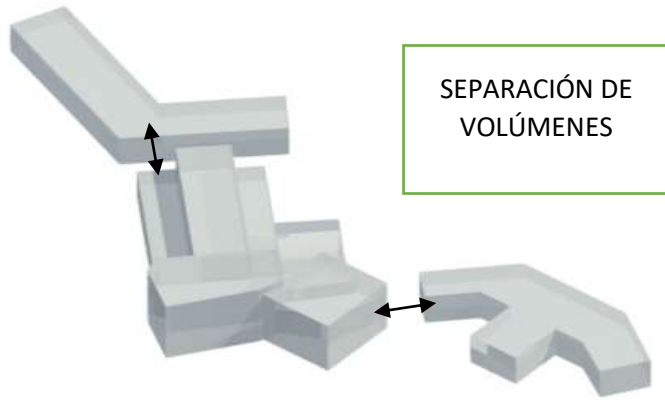


Utilizar afluentes naturales que se integren con el equipamiento, brindando frescura, tranquilidad y ventilación a los ambientes.

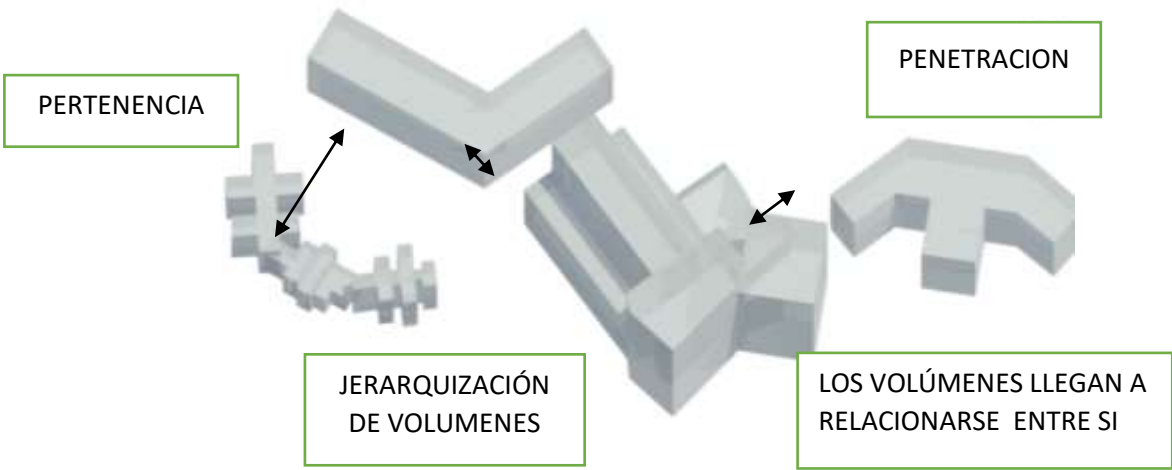
PARTIDO DE DISEÑO

Generación de la relación espacial del conjunto a partir volúmenes con formas puras, que llegan a evolucionar de tal manera que adoptan volúmenes solidos con conceptos de penetración , sustracción , pertenencia y separación llegando a consolidar la forma volumétrica de la propuesta arquitectónica adaptándose a las formas vernaculares y tradicionales del lugar como cubierta de dos aguas con juego de volúmenes , además de que sus aberturas llegan a inspirarse en las ramas de los árboles que se integran armoniosamente con el entorno y con la forma del volumen propuesto con una arquitectura que recoja elementos de su entorno, pero de una mejor manera, sin perder la esencia del lugar.





SEPARACIÓN DE VOLÚMENES

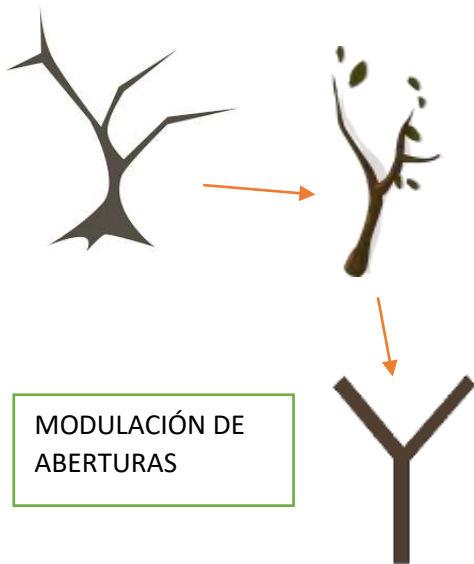


PERTENENCIA

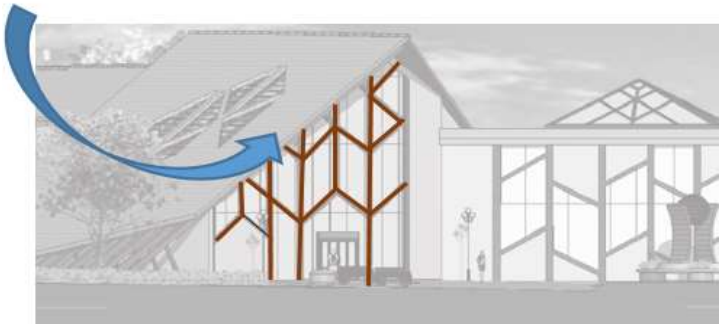
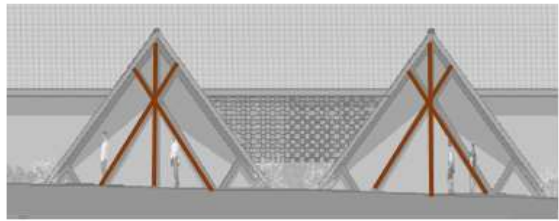
PENETRACION

JERARQUIZACIÓN DE VOLUMENES

LOS VOLÚMENES LLEGAN A RELACIONARSE ENTRE SI



MODULACIÓN DE ABERTURAS





UNIDAD VIII
PROYECTO ARQUITECTÓNICO



UNIDAD VIII

PROYECTO ARQUITECTÓNICO

1.- PLANOS ARQUITECTÓNICOS.





PLANIMETRÍA GENERAL DE CONJUNTO PLANTA BAJA

ARQUITECTURA Y DISEÑO
PAULINO TORRES Y TORRES S.A.S.

PROYECTO:
 INSTITUCIÓN EDUCATIVA "LA ESCUELA DE LA VIDA"

CLIENTE:
 INSTITUCIÓN EDUCATIVA "LA ESCUELA DE LA VIDA"

FECHA:
 2014

ESCALA:
 1:1000

PROYECTANTE:
 PAULINO TORRES Y TORRES S.A.S.

PROYECTO:
 INSTITUCIÓN EDUCATIVA "LA ESCUELA DE LA VIDA"

CLIENTE:
 INSTITUCIÓN EDUCATIVA "LA ESCUELA DE LA VIDA"

FECHA:
 2014

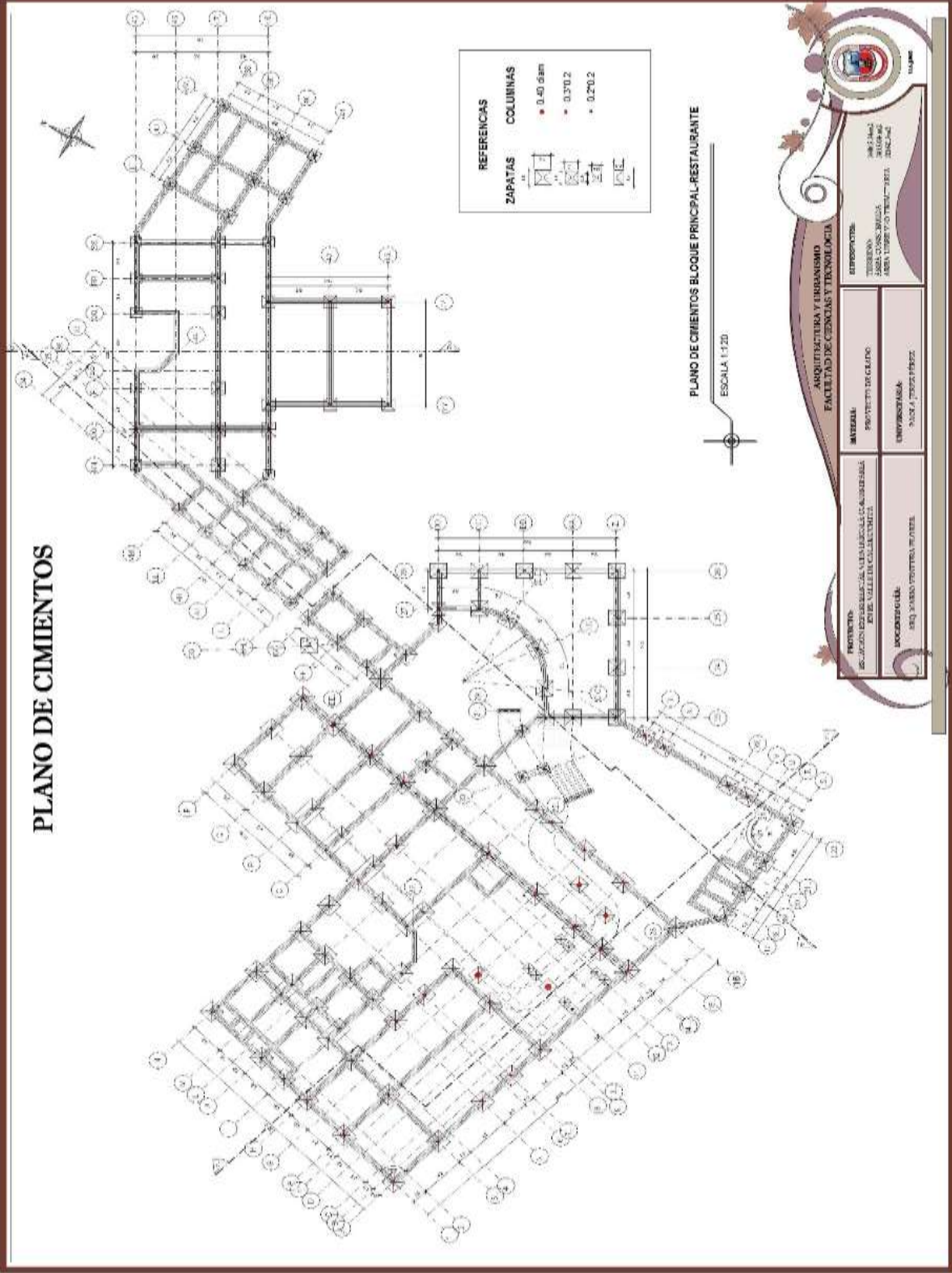
ESCALA:
 1:1000



PLANO DE SITIO Y TECHO

	
INTEGRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA PARA EL DISEÑO DE OBRAS DE CONSTRUCCIÓN	
PROYECTO: DISEÑO DE OBRAS DE CONSTRUCCIÓN DE UN COMPLEJO RESIDENCIAL EN LA ZONA DE LA SIERRA DE LA NEBLINA, MUNICIPIO DE SAN CARLOS, ESTADO MÉRIDA.	PROYECTISTA: INGENIERÍA Y ARQUITECTURA S.C.
CLIENTE: EMPRESA PROMOTORA DE OBRAS DE CONSTRUCCIÓN S.A.	UBICACIÓN: ZONA DE LA SIERRA DE LA NEBLINA, MUNICIPIO DE SAN CARLOS, ESTADO MÉRIDA.
FECHA: 15 DE ABRIL DE 2015.	ESCALA: 1:1000.
ELABORADO POR: INGENIERO EN SISTEMAS DE CONSTRUCCIÓN DR. JOSÉ LUIS GARCÍA GARCÍA	
REVISADO POR: INGENIERO EN SISTEMAS DE CONSTRUCCIÓN DR. JOSÉ LUIS GARCÍA GARCÍA	
APROBADO POR: INGENIERO EN SISTEMAS DE CONSTRUCCIÓN DR. JOSÉ LUIS GARCÍA GARCÍA	

PLANO DE CIMIENTOS



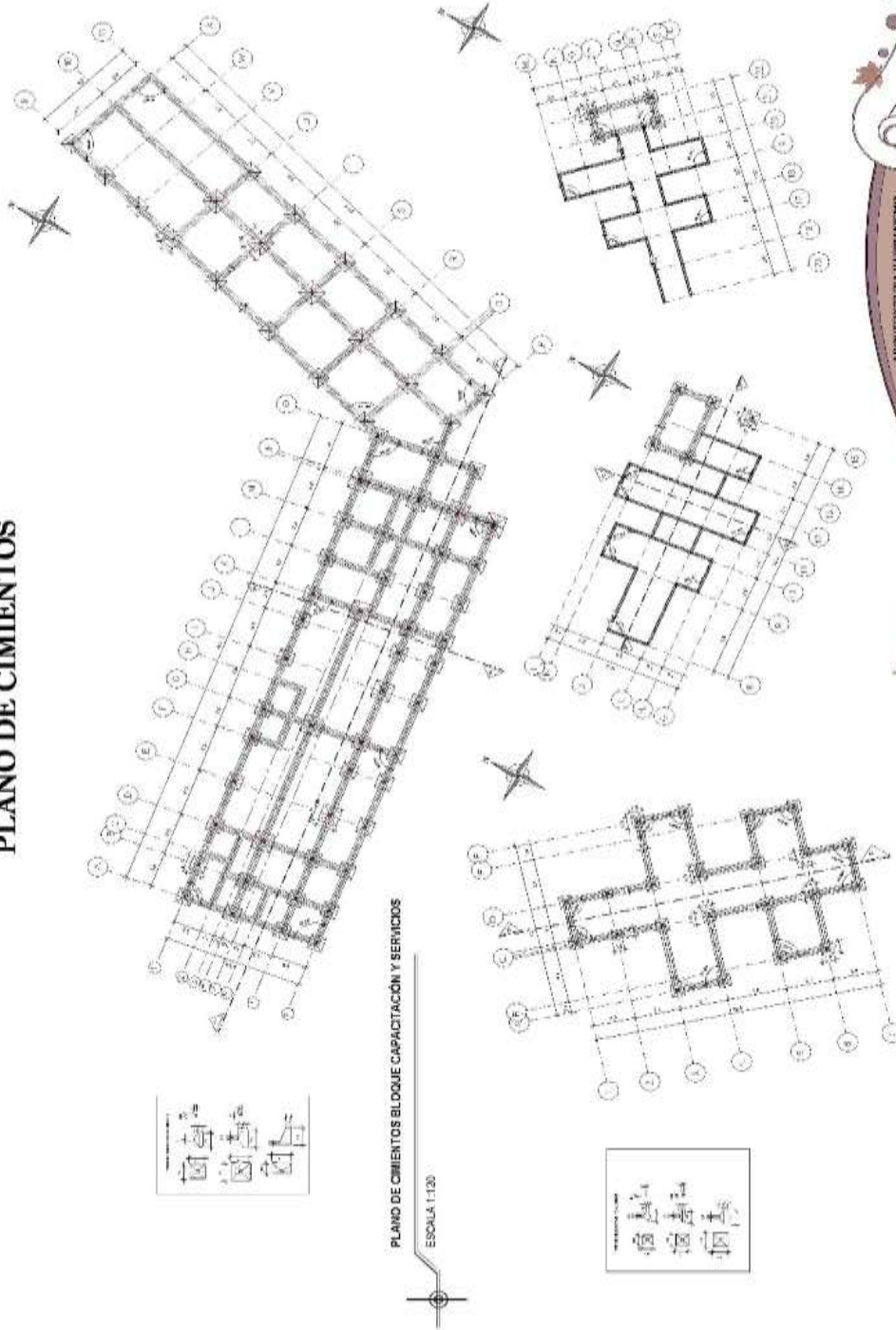
REFERENCIAS

ZAPATAS	COLUMNAS

PLANO DE CIMIENTOS BLOQUE PRINCIPAL-RESTAURANTE
ESCALA 1:120


PROYECTO: INSTITUCION EDUCATIVA VILLA MARCELA DE CALDERON BOYACA, VALLE DE CALABUENGO		ARQUITECTURA Y DISEÑO: FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA	
PROYECTISTA: ING. JORGE A. TRUJILLO		CLIENTE: MUNICIPIO DE CALABUENGO	
PROYECTO: INSTITUCION EDUCATIVA VILLA MARCELA DE CALDERON BOYACA, VALLE DE CALABUENGO		PROYECTO DE GRADO: INGENIERIA DE CIVIL	
PROYECTISTA: ING. JORGE A. TRUJILLO		PROYECTO DE GRADO: INGENIERIA DE CIVIL	

PLANO DE CIMENTOS



PLANO DE CIMENTOS BLOQUE CAPACITACIÓN Y SERVICIOS
ESCALA 1:120

PLANO DE CIMENTOS AREA DE ABONOS Y VIVEROS
ESCALA 1:120

	
ARQUITECTURA Y URBANISMO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA	
PROFESOR: DR. JESUS MANUEL VILLANUEVA GONZALEZ	PROFESOR: DR. JESUS MANUEL VILLANUEVA GONZALEZ
ESTUDIANTE: DANIELA ESTHER GARCIA	ESTUDIANTE: DANIELA ESTHER GARCIA
INSTITUCION: ESCUELA SUPERIOR DE INGENIERIA	INSTITUCION: ESCUELA SUPERIOR DE INGENIERIA

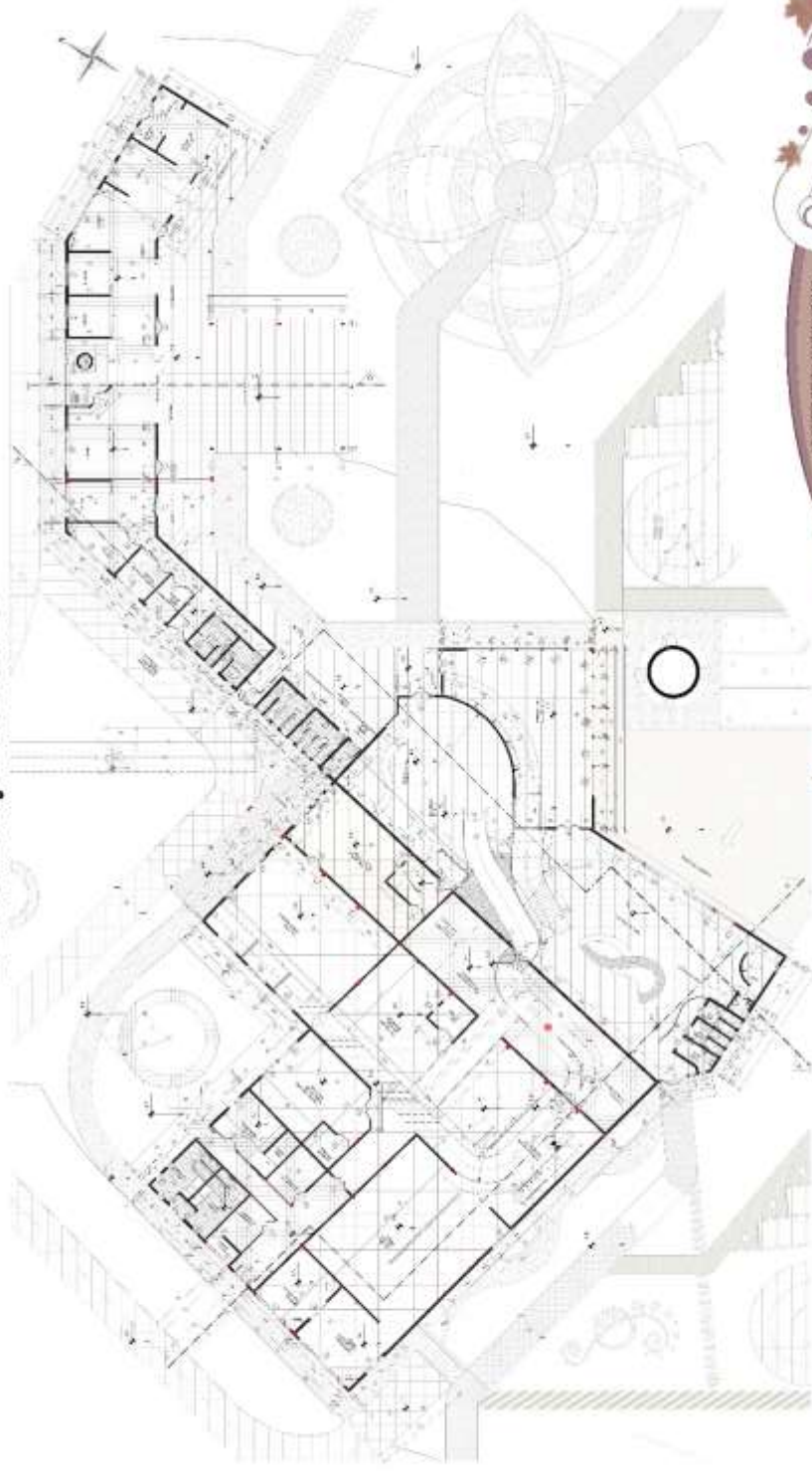
PLANTA BAJA AMOBLADA



PLANTA BAJA AMOBLADA (BLOQUE PRINCIPAL RESTAURANTE)
ESCALA 1:30

	
INSTITUTO VENEZOLANO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA	
PROFESOR: GUSTAVO FERRAZ VILLALBA	ALUMNO: JOSE MARIA PEREZ
INSTITUTO VENEZOLANO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA	FECHA DE ENTREGA: 2015

PLANTA BAJA ACOTADA



PLANTA BAJA ACOTADA BLOQUE PRINCIPAL- RESTAURANTE
ESCALA 1:120

	
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA	
MATERIA: PROYECTO DE ARQUITECTURA	PROFESOR: MSc. J. J. GARCIA
UNIVERSIDAD: U.N.A.L.P.	AREA: ARQUITECTURA
PROYECTO: PLANTA BAJA ACOTADA BLOQUE PRINCIPAL- RESTAURANTE	INGENIERO: J. J. GARCIA

PLANTA BAJA AMOBLADA



PLANTA BAJA AMOBLADA (BLOQUE CAPACITACIÓN Y SERVICIOS)

ESCALA 1:70



	
ARQUITECTURA Y DISEÑO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA	
PROFESOR ING. JUAN CARLOS ANAYA GONZALEZ	MODULO PROYECTO DE EDIFICIO ENCONCRETO 2014-2015
PROYECTO DEL COMPLEJO DE SERVICIOS Y CAPACITACIÓN DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CALABAZAS	INSTITUCIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CALABAZAS

PLANTA BAJA ACOTADA



PLANTA BAJA ACOTADA BLOQUE CAPACITACIÓN Y SERVICIOS
ESCALA 1:120

	
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ESCUELA DE INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA	
PROYECTO: PROYECTO DE ARQUITECTURA Y SERVICIOS PARA LA BAJA ACOTADA	REFERENCIA: URBANISMO DE LA ZONA INDUSTRIAL DE CAJALÁ
CLIENTE: INGENIERÍA Y SERVICIOS	INSTRUMENTACIÓN: PLAN DE SERVICIOS
PROYECTISTA: INGENIERÍA Y SERVICIOS	FECHA: 2014

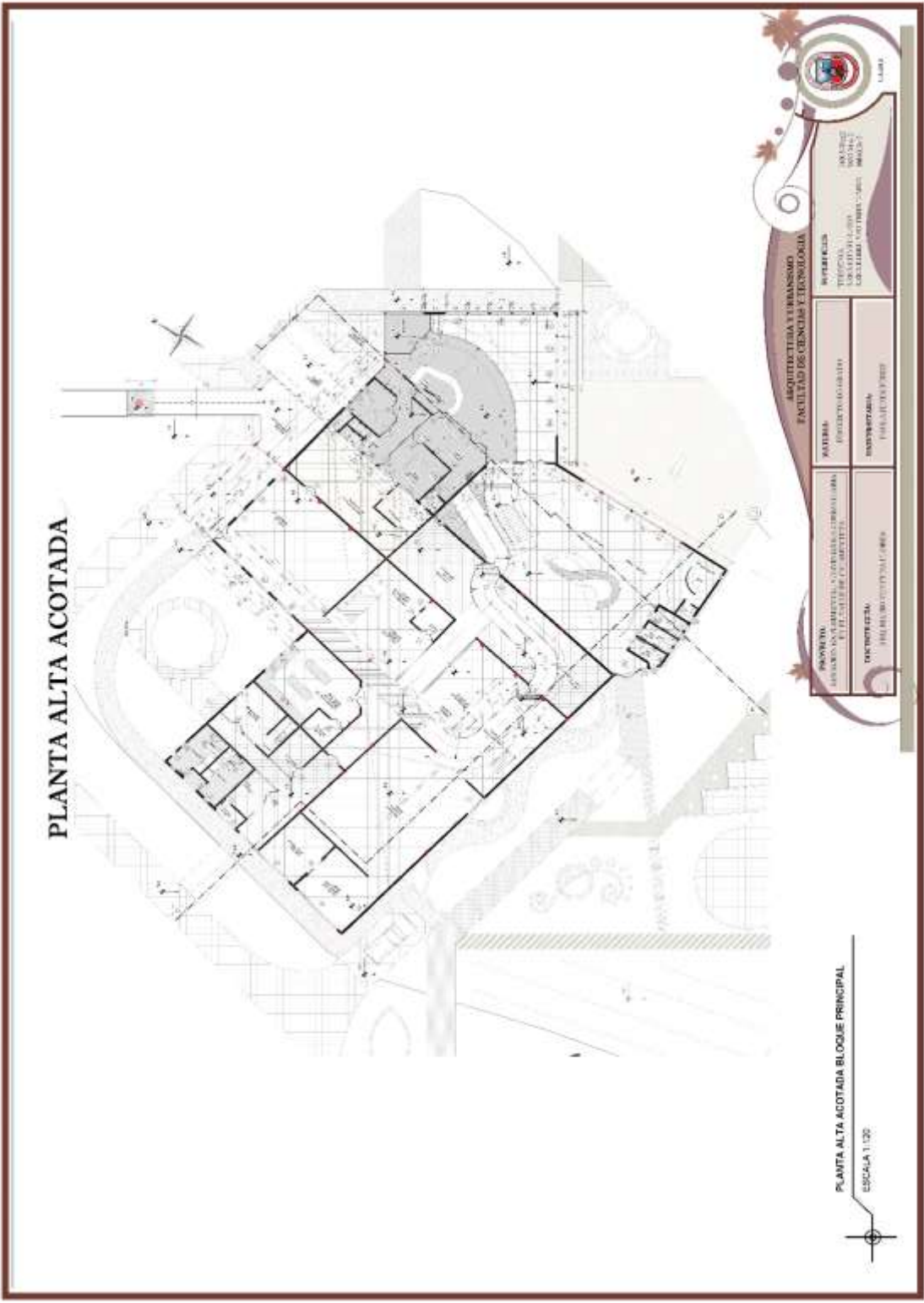
PLANTA ALTA AMOBLADA



PLANTA ALTA AMOBLADA BLOQUE PRINCIPAL
 ESCALA 1:20



	
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SURESTE FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA	
PROYECTO PLAN DE EXPANSION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA CARRILLO, GUAYMAS, SONORA	MAQUETA PROFESOR CARLOS J. GONZALEZ
INICIACION JUNIO 2011	ENTREGA JUNIO 2011
AREA DE INVESTIGACION AREA DE INVESTIGACION	AREA DE INVESTIGACION AREA DE INVESTIGACION

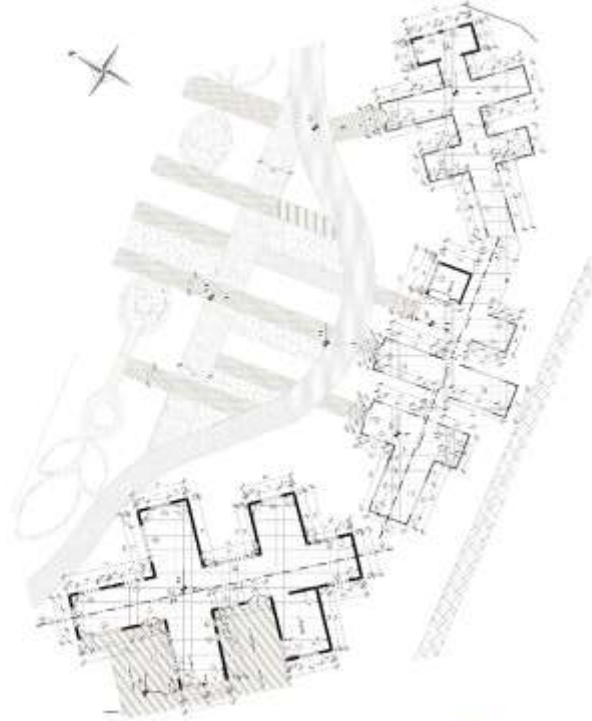


PLANTA ALTA ACOTADA

PLANTA ALTA ACOTADA BLOQUE PRINCIPAL
ESCALA 1:100

	
ARQUITECTURA Y URBANISMO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA	
PROYECTO DISEÑO DE LA ARQUITECTURA Y URBANISMO ALTERNATIVO PARA EL BLOQUE PRINCIPAL DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA	REFERENCIAS FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA CARRILLO VENTURA, J. A. (2012).
MATERIA PROYECTO DE ARQUITECTURA	INSTRUMENTACIÓN PLANILHA DE PROYECTO
INTEGRANTES JHONATAN VILLALBA	FECHA 15/05/2023

PLANTA BAJA ACOTADA



PLANTA BAJA ACOTADA (AREA DE VIVEROS Y ABONOS)

ESCALA 1:100



PLANTA BAJA AMOBLADA



PLANTA BAJA AMOBLADA (AREA DE VIVEROS Y ABONOS)

ESCALA 1:100

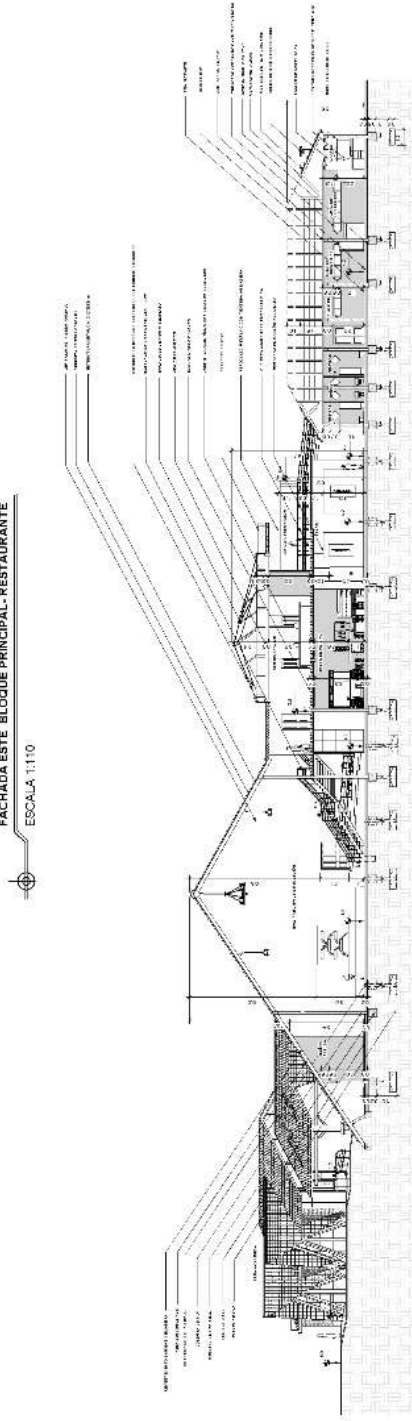


	
ARQUITECTURA Y DISEÑO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA	
PROYECTO: RECONSTRUCCION Y REFORMA DE LA SALA DE VIVEROS Y ABONOS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA	DE DISEÑO: ESTEBAN GONZALEZ MARIA LUISA VILLALBA
ALUMNOS: PHILIPPO RICCARDO	FECHA: 2014
UNIVERSITARIA: PUERTO RICO	UNIVERSIDAD: PUERTO RICO
SACSA PUERTO RICO: 00001	PROYECTO: RECONSTRUCCION Y REFORMA DE LA SALA DE VIVEROS Y ABONOS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA

BLOQUE PRINCIPAL-RESTAURANTE



FACHADA ESTE BLOQUE PRINCIPAL- RESTAURANTE
ESCALA 1:110



CORTE A-A BLOQUE PRINCIPAL- RESTAURANTE
ESCALA 1:110

<p>PROYECTO: ESTACION EXPERIMENTAL DE FISIOPATOLÓGIA CONDUCTIVA EN EL VALLE DE CALAMUCHITA</p>		<p>ARQUITECTURA Y URBANISMO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA</p>	
<p>DOCENTE GUÍA: DR. CARLOS VENTURA FLORES</p>		<p>MATERIA: PROYECTO INTEGRADO</p>	
<p>ESTUDIANTE: PAOLA TERESA PEREZ</p>		<p>AUTOMÓVILES TERMINO: MAYO 2023 ÁREA LIBRE Y OBLIGATORIA: 2023/2024</p>	

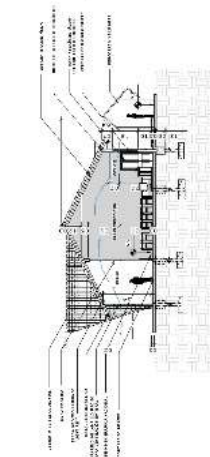
BLOQUE CAPACITACIÓN Y SERVICIOS



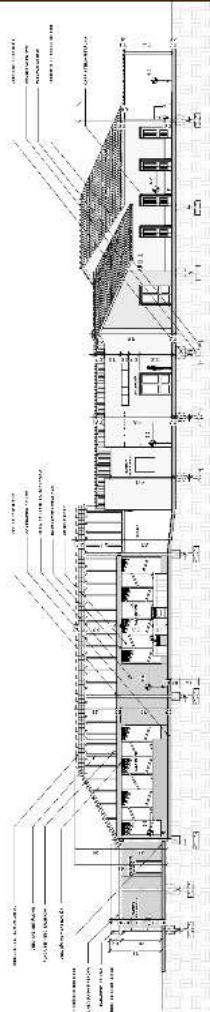
FACHADA SURESTE BLOQUE DE CAPACITACIÓN Y SERVICIOS
ESCALA 1:110



FACHADA SUROESTE BLOQUE DE CAPACITACIÓN Y SERVICIOS
ESCALA 1:110



CORTE E-E BLOQUE DE CAPACITACIÓN Y SERVICIOS
ESCALA 1:110



CORTE F-F BLOQUE DE CAPACITACIÓN Y SERVICIOS
ESCALA 1:110

<p>PROYECTO: ESTACION EXPERIMENTAL UNIVERSIDAD COMPOSTELANA EN EL VALLE DE CALAMUCHETA</p>		<p>INSTITUCIÓN: PROYECTO DE GRADUACIÓN</p>		<p>SUPERFICIE: 280.75 m²</p>		<p>UNIVERSIDAD PAULA JOSÉ PEREIRA</p>	<p>TERRENO: CALLE DE LA ANEXA LIBRE Y/O FERIA/TAJADA 2000 m²</p>	<p>UBICACIÓN: VALLE DE CALAMUCHETA</p>
<p>DOCENTE GUÍA: ANQ. JUAN VENTURA BARRER</p>		<p>UNIVERSITARIA: PAULA JOSÉ PEREIRA</p>		<p>ARQUITECTURA Y URBANISMO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA</p>				

BLOQUE PRINCIPAL-RESTAURANTE



FACHADA NORESTE BLOQUE PRINCIPAL- RESTAURANTE
ESCALA 1:110



FACHADA NORTE BLOQUE PRINCIPAL
ESCALA 1:110

ARQUITECTURA Y DISEÑO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA			
PROFESORA MARIANA GARCÍA DE ROSA	ASISTENTE CRISTINA GARCÍA DE ROSA	PROYECTO INSTITUCIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS	
DOCTOR EN CIENCIAS	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO	INSTITUTO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS	

BLOQUE DE VIVEROS Y ABONOS



FACHADA SURESTE BLOQUE DE VIVEROS Y ABONOS
ESCALA 1:110



FACHADA SURESTE AREA DE ABONOS
ESCALA 1:110



FACHADA SURESTE AREA DE VIVEROS
ESCALA 1:110



CORTE B-B' AREA DE ABONOS
ESCALA 1:110



CORTE D-D' AREA DE ABONOS
ESCALA 1:110

PROYECTO: INSTITUCIÓN AMBIENTAL DE VIVEROS Y ABONOS PARA LA SOSTENIBILIDAD	
CLIENTE: INSTITUCIÓN AMBIENTAL DE VIVEROS Y ABONOS PARA LA SOSTENIBILIDAD	PROYECTISTA: ARQUITECTURA Y URBANISMO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA
OPORTUNIDAD: OPORTUNIDAD DE ABONOS	INTERVENCIÓN: - SOLUCIÓN DE ABONOS - VIVEROS Y VIVEROS
DIRECCIÓN: FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA	FECHA: 2024

PLANO DE DETALLES CONSTRUCTIVOS

CORTE DE BORDE (SALA DE BARRICAS)

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA UNIFORME

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

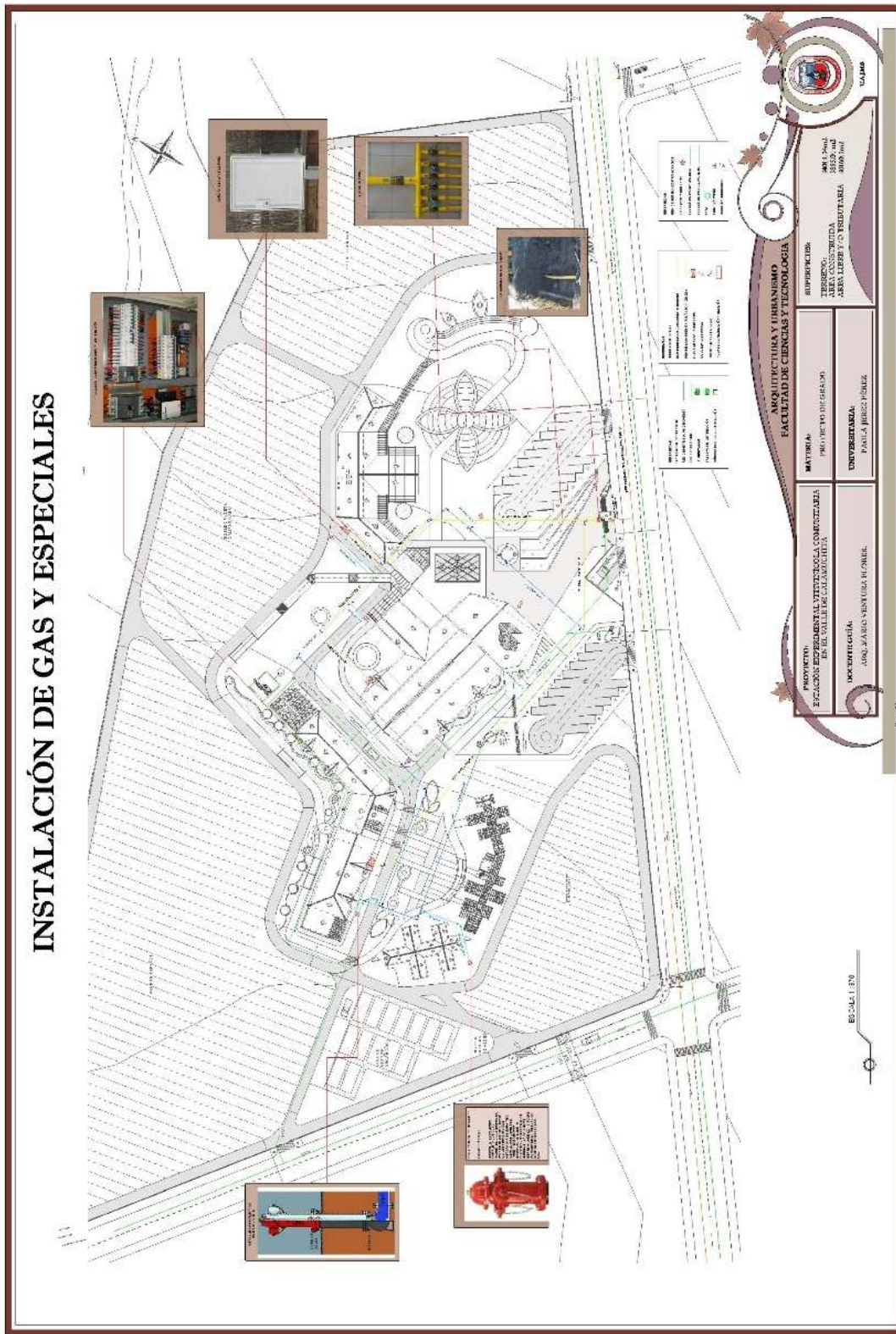
DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

DETALLE DE PARED CON ACERCAJE METALICO PARA METALICIA EN ZONAS DE TRANSICION

PROYECTO:		INSTITUCION:	
DISEÑO DE UN SISTEMA DE BARRICADA EN UN PUEBLO DE LA SIERRA DE LOS ANDES		UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA	
AUTOR:		CATEDRA:	
ING. JUAN CARLOS GARCIA		CONCRETO ARMADO	
FECHA:		TITULO:	
2023		CONCRETO ARMADO	

INSTALACIÓN DE GAS Y ESPECIALES



INSTALACIÓN ELÉCTRICA EXTERIOR



PROYECTO: EFECTOS AMBIENTALES Y VERIFICACIÓN COMERCIAL EN EL CALLEJÓN CALAMUCHILLO

DOCENTE: ING. JAVIER VENTURA FLORES

MATERIA: PROYECTO DE GRADUACIÓN

UNIVERSIDAD: PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

CIUDAD: LIMA

FECHA: 2023

ÁREA CONSTRUIDA: 3850 m²

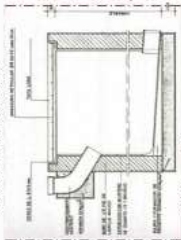
ÁREA LIBRE Y OBTENIBLE: 8000 m²

ÁREA TOTAL: 11850 m²

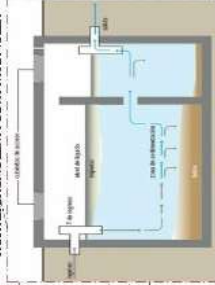


INSTALACIÓN PLUVIAL

RECOLECTOR DE LAMINAR

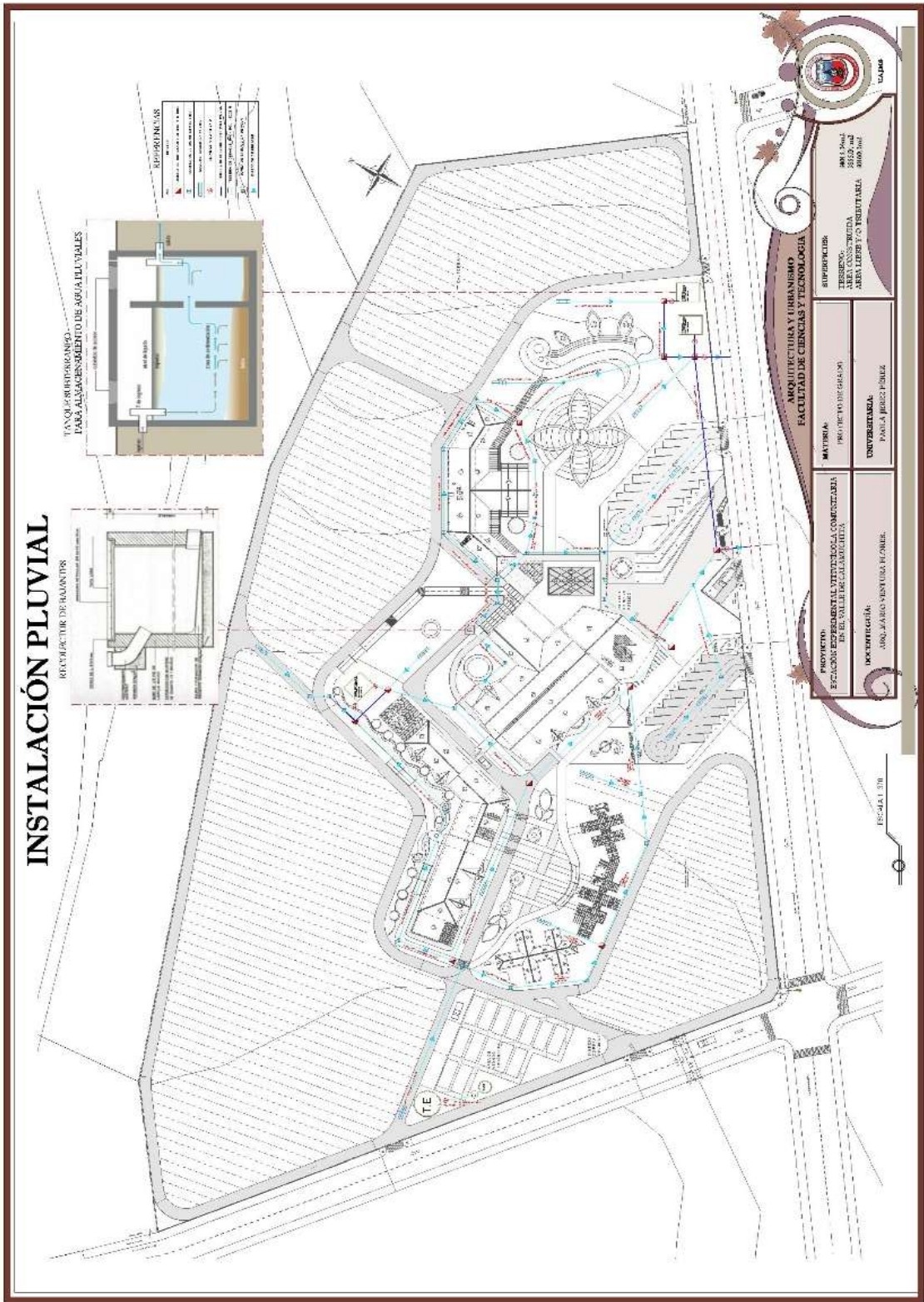


TANQUE DE ALMACENAMIENTO PARA ALMACENAMIENTO DE AGUAS PLUVIALES



LEYENDA

1	ALCANTARILLADO
2	RECOLECTOR DE LAMINAR
3	TANQUE DE ALMACENAMIENTO
4	REPARTIDORAS
5	REPARTIDORAS
6	REPARTIDORAS
7	REPARTIDORAS
8	REPARTIDORAS
9	REPARTIDORAS
10	REPARTIDORAS
11	REPARTIDORAS
12	REPARTIDORAS
13	REPARTIDORAS
14	REPARTIDORAS
15	REPARTIDORAS
16	REPARTIDORAS
17	REPARTIDORAS
18	REPARTIDORAS
19	REPARTIDORAS
20	REPARTIDORAS
21	REPARTIDORAS
22	REPARTIDORAS
23	REPARTIDORAS
24	REPARTIDORAS
25	REPARTIDORAS
26	REPARTIDORAS
27	REPARTIDORAS
28	REPARTIDORAS
29	REPARTIDORAS
30	REPARTIDORAS
31	REPARTIDORAS
32	REPARTIDORAS
33	REPARTIDORAS
34	REPARTIDORAS
35	REPARTIDORAS
36	REPARTIDORAS
37	REPARTIDORAS
38	REPARTIDORAS
39	REPARTIDORAS
40	REPARTIDORAS
41	REPARTIDORAS
42	REPARTIDORAS
43	REPARTIDORAS
44	REPARTIDORAS
45	REPARTIDORAS
46	REPARTIDORAS
47	REPARTIDORAS
48	REPARTIDORAS
49	REPARTIDORAS
50	REPARTIDORAS



PROYECTO: ESTACION EXPERIMENTAL DE VITICULTURA COMERCIAL EN EL VALLE DE CAJAMARCA

PROYECTISTA: ING. J. A. VENTURA GONZALEZ

UNIVERSIDAD: POLITECNICO NACIONAL

MATERIA: ARQUITECTURA URBANISMO

PROFESOR: DR. J. A. VENTURA GONZALEZ

ESTUDIANTE: ING. J. A. VENTURA GONZALEZ

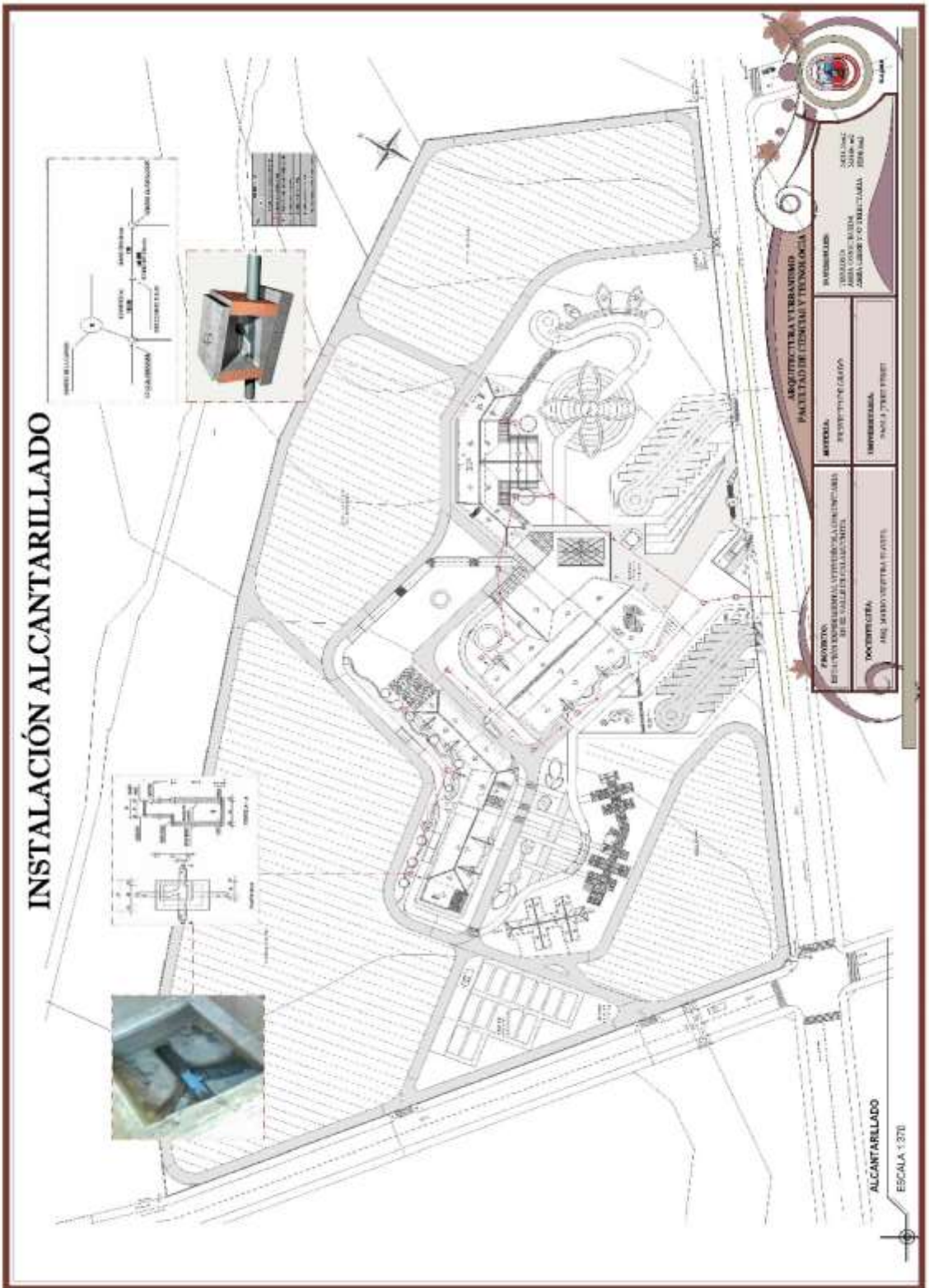
FECHA: 2015

AREA CONSTRUIDA: 2000 m²

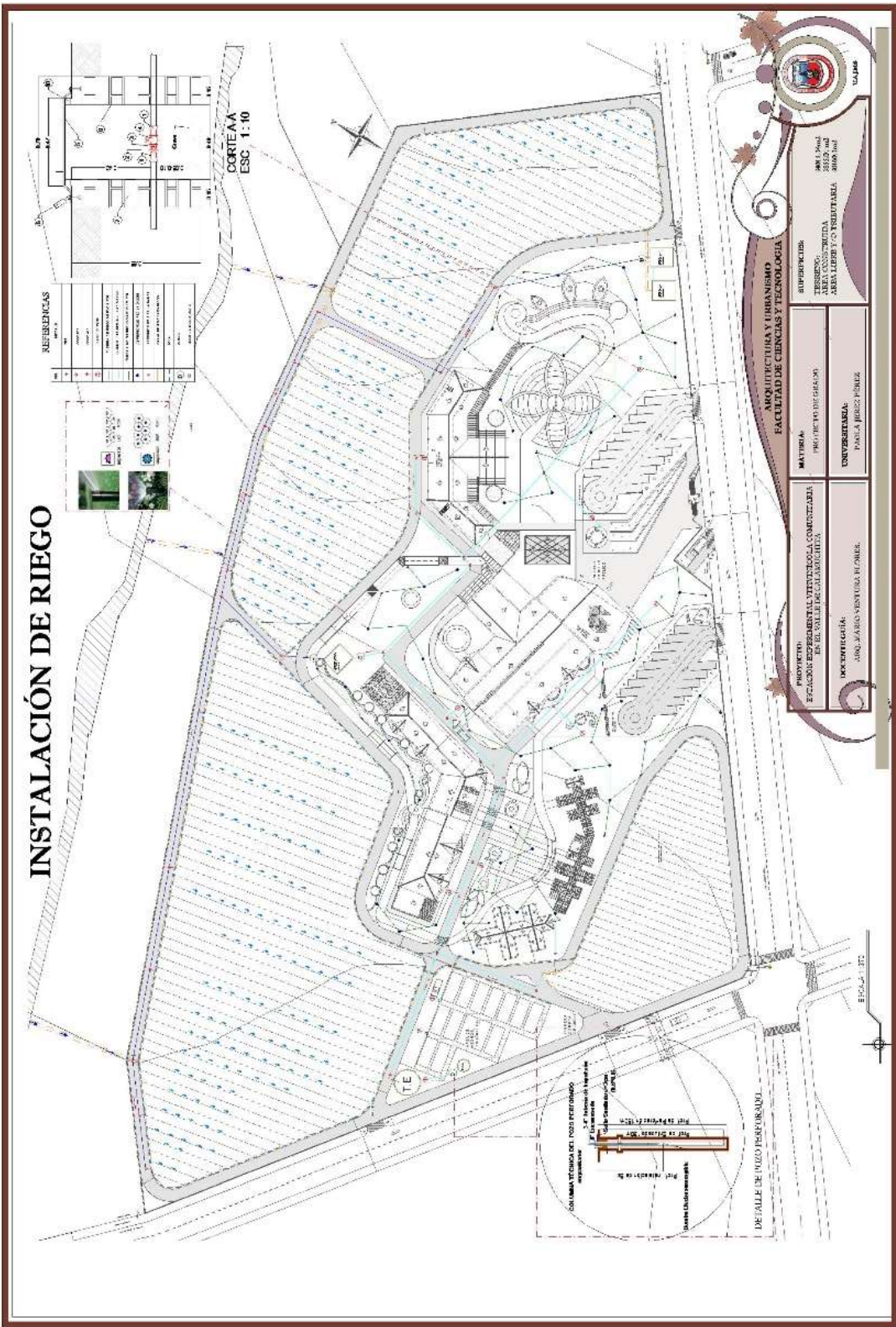
AREA LIBRE Y OBTUTABLE: 8000 m²

CIUDAD: LAJUNTA

INSTALACIÓN ALCANTARILLADO



INSTALACIÓN DE RIEGO



REFERENCIAS

NO.	DESCRIPCIÓN	FECHA
1	PROYECTO DE RIEGO	2010
2	PROYECTO DE RIEGO	2010
3	PROYECTO DE RIEGO	2010
4	PROYECTO DE RIEGO	2010
5	PROYECTO DE RIEGO	2010
6	PROYECTO DE RIEGO	2010
7	PROYECTO DE RIEGO	2010
8	PROYECTO DE RIEGO	2010
9	PROYECTO DE RIEGO	2010
10	PROYECTO DE RIEGO	2010

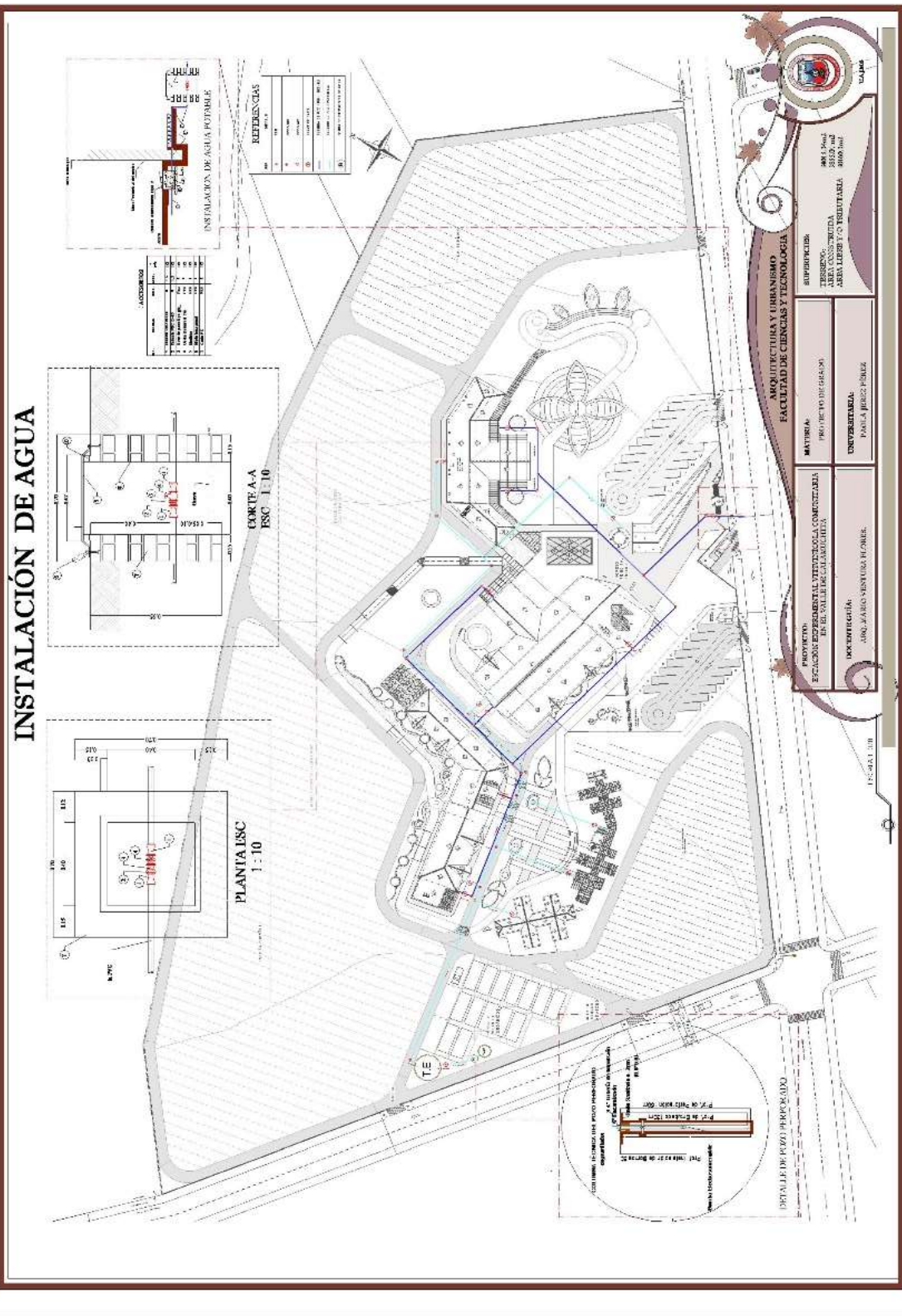
CORTEAA
ESC 1-10

UNIVERSIDAD DEL CAJAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA

SUPERFICIE: 386.20 m²
TERMINADO: 2010
ÁREA CONSTRUIDA: 386.20 m²
ÁREA LIBRE Y OPORTUNA: 0.00 m²

MATERIA: PROYECTO DE GRUPO
UNIVERSITARIA: PAOLA JEREZ FLORES

PROYECTO: REGADRO EN SISTEMAS DE RIEGO CON MANTENIMIENTO DEL 100% PERFORADO
DOCENTE: ING. JARRO VENTURA FLORES



INSTALACIÓN DE AGUA



PROYECTO: FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA		INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD DE LA GUAYANA	
MATERIA: PROYECTO DE OBRAS		UNIVERSITARIA: PAULA PEREZ PEREZ	
PROYECTO: EDIFICIO EXPERIMENTAL VITROTECNOLOGÍA COMUNITARIA DE LA ESCUELA DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA		INSTRUMENTACIÓN: ANGELO JAVIER VENTURA ROMERO	
SUPERFICIA: 1000 m ² 2000 m ² 4000 m ²		FECHA: 2020	

PLANO DE PERSPECTIVAS

EXTERIORES



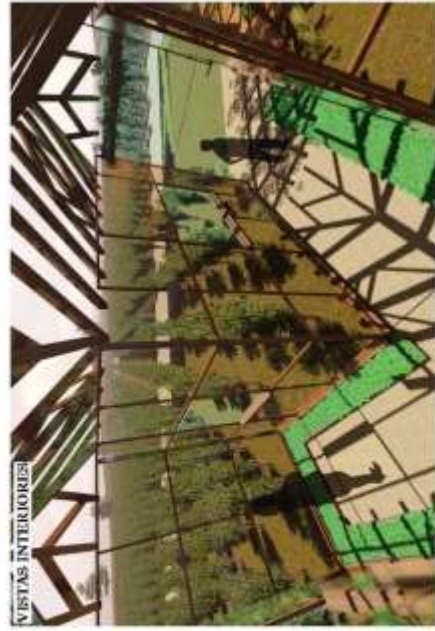
INGRESO PRINCIPAL



AREA DE ARBORIZACION Y VIVEROS



VISTAS INTERIORES



ARQUITECTURA Y URBANISMO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA		
PROYECTO: RECONSTRUCCION DE LA UNIVERSIDAD AGRARIA DEL VALLE DE CALABATEZ INCENTIVADO: DR. JUAN VICTOR GALAN	MATERIA: PROYECTO DE GRADUO	REPRESENTACION: TERCER SEMESTRE ANNO 2016 2017

PLANO DE PERSPECTIVAS



BLOQUE PRINCIPAL



VISTA A VIÑAS



MIRADOR



RECORRIDO



SALA DE BARRICAS



AREA DE FERMENTACION



RECORRIDO TURISTICO



VISTAS INTERIORES



HALL DE RECEPCION



SALA DE DEGRUSTACION



BODEGA ARTESANAL

<p>PROYECTO: CENTRO EXPERIMENTAL TECNOLÓGICO LA CANTARRILLA DEL VALLE DE CALAMUCHETE</p> <p>DOCENTE CATEDRA: ING. MARCO ANTONIO PLAZA</p>	<p>MAESTRO: PROF. DIEGO RAMÍREZ</p> <p>INTERVENIENTES: ING. LAURENTO PEREZ</p>	<p>UNIVERSIDAD: FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA</p> <p>INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ GARCÍA RIVERA</p>	
---	--	---	--

PLANO DE PERSPECTIVAS

ÁREA DE CAPACITACIÓN Y SERVICIOS



	
ARQUITECTURA Y URBANISMO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA	
PROYECTO: SISTEMA AMBIENTAL INTEGRAL PARA LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA EN EL CANTÓN TOLIMA	REPRESENTANTE: MARIANA SALAZAR
DOCENTE: DR. ALBERTO VILLALBA	TÍTULO: SISTEMA AMBIENTAL INTEGRAL PARA LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA EN EL CANTÓN TOLIMA
MATERIA: PROYECTO DE GRADUACIÓN	FECHA: 2023
INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD DEL TOLIMA	PROFESOR: PATRICIA ZEPEDA

PLANO DE PERSPECTIVAS



	
ARQUITECTURA Y URBANISMO FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA	
PROFESOR DR. GUSTAVO GONZALEZ GONZALEZ EN EL VALLE DE CALAMONTANA	MATERIA PROYECTO DE OBRA
DOCENTE EN JEFE DR. MARCELO VILLALBA FIGUEROA	UNIVERSIDAD PUEBLO JESUS PEREZ
INTERVENIENTES TERRAZAS CUBIERTAS AREA LIBRE Y URBANIZACION	AREA LIBRE CUBIERTAS AREA LIBRE Y URBANIZACION

7.2. MEMORIA DESCRIPTIVA DEL PROYECTO.-

TEMA: “ESTACIÓN EXPERIMENTAL VITIVINÍCOLA COMUNITARIA EN EL VALLE DE CALAMUCHITA”

1.- ANTECEDENTES:

Una vez realizada la investigación se detectaron los principales problemas del área vitivinícola en Calamuchita, tratando de dar soluciones a estas problemáticas que afectan al sector productivo principalmente, y de esta manera poder integrar esta cadena productivo-cultural-turística que caracteriza a los valles de Tarija.

2.- DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA DE ANÁLISIS:

A) LOCALIZACIÓN.-

Se ubica en la primera sección de la provincia Aviléz; que se divide políticamente en 9 Distritos, dentro del cual se encuentra el distrito 8 (Calamuchita), que agrupa 4 comunidades; la Higuera, Calamuchita, Muturayo y la Angostura.

CARRETERA: Se encuentra a 380m. de la carretera Calamuchita que une el valle de concepción con la ruta regional camino a Padcaya y bermejo

B) SUPERFICIE DEL TERRENO.-

El terreno tiene superficie de 3.4 ha., de los cuales 3855 m² es área construida, 30160.3 m² de área libre que incluye estacionamientos, área verde y superficie de cultivo que específicamente llegan a ocupar 1.5 has.

El proyecto a plantear posee los siguientes niveles descritos a continuación:

PLANTA BAJA -----	3591.15 m ²
PLANTA ALTA -----	263.85 m ²
TOTAL-----	<u>3855 m²</u>

ACCESOS.-

Principal.- Cuenta con un acceso principal conformado por una caseta de control. Que sigue el mismo tipo de arquitectura del proyecto con cubierta de teja colonial que caracteriza la imagen arquitectónica del sitio.

Secundarios.- Existe un acceso de servicio en la parte posterior del perímetro del equipamiento, el cual se distribuye a los lugares de trabajo como capacitación injertación, bodega y servicios.

Accesos vehiculares.-

Cuenta con un acceso de parqueo público con 15 recintos de estacionamiento, a parte 2 parqueos para el bus turístico de la ruta del vino, y un parqueo administrativo que cuenta con 14 recintos de estacionamiento, el cual se conecta con los recorridos necesarios para que el usuario pueda distribuirse sus respectivas áreas de trabajo.

Existe también 2 accesos para vehículos de servicio con el fin de cumplir su función de carga y descarga para las distintas áreas de trabajo.

4.- ESTRUCTURACIÓN DEL PROYECTO.-

Actividad principal del Equipamiento:

Es un centro de servicio público que engloba 3 funciones y actividades principales:

- 1) Fomento al turismo enológico, debido a que el lugar pertenece a la ruta del vino insertando de una manera innovadora al turista a la vitivinicultura
- 2) De investigación en el que se realiza el estudio de nuevas especies y variedades de vid y vino para implementarse en el área de intervención.
- 3) De capacitación; donde se enseña a los pequeños, mediano productores y personas que quieran insertarse a la vitivinicultura, nuevas técnicas de manejo de la vid y elaboración del vino, para masificar su producción.

Áreas funcionales del centro vitivinícola.-

Se divide en áreas definidas, los cuáles son:

- Área Pública
- Área Administración
- Área de Servicios Generales
- Área Complementaria
- Área exterior
- Área de experimentación de la vid
- Área de investigación y experimentación del vino
- Área de Capacitación y talleres
- Oficinas de personal
- Área Exterior esparcimiento

Descripción por Área.-

- o **Área pública:** Es la primera área del equipamiento y se encarga de dar recepción a los turistas que llegan de los buses turísticos de la ruta del vino, de ella se empieza el recorrido turístico que caracteriza al proyecto.
- o **Área Administrativa:** Destinado al manejo y administración del edificio, cumple con actividades como planeación, organización, dirección, coordinación, control y evaluación del funcionamiento de la edificación
- o **Área de servicios generales:** Es un área apoyo al edificio, contiene los depósitos generales, y las salas de instalaciones que irán a abastecer las necesidades del equipamiento.
- o **Área complementaria:** Es un área primordial de actividades relacionada de manera directa con el usuario, de tal manera que vaya a solventar las necesidades de consumo en cuanto a necesidades básicas de alimentación y compra de vinos experimentales.

el restaurante en donde se ofrece comida de la gastronomía típica de Tarija, así también como la venta de abonos orgánicos y plantines de especies mejoradas.

- **Área exterior:** - Recrear la visita del turista, recorridos exteriores que integran la temática del proyecto planteado.
- ❖ **Área de experimentación de la vid:** -Está destinada a realizar investigaciones, ensayos para obtener nuevas variedades de vid y mejorar la calidad de su cultivo.
- **Área de experimentación del vino:** Un área destinada a realizar Investigaciones, ensayos para nuevas variedades de vinos con mejor calidad rescatando proceso artesanal en la elaboración de los vinos.
- **Área de Capacitación y talleres:** Espacios adecuados para brindar conocimientos, con el mobiliario adecuado
- ❖ **Área de oficinas de personal:** Referidos a aquel personal que se encarga del funcionamiento en el área enológica y vitícola

5.- SOLUCIÓN TECNO-CONSTRUCTIVA.-

El material empleado para el proyecto responde a la función que éste cumplirá utilizándose material existente en el mercado Boliviano.

Fundaciones: Serán de H°A°, contando con las fundaciones de tipo aisladas. Se contara con un sistema de cimentación de 0.5 x 0.6 reforzando las zapatas evitando desplazamiento, y zapatas de 1,20 x 1,20, 1.5x1.5, 1.0x1.0, 0.8x0.8 con una profundidad de 2.0 a 2.3 m.

Vanos: Los vanos serán cerrados con vidrio simple. Con fijaciones de aluminio y muros en su caso para ventilación natural con parejo de ladrillo macizo.

Carpintería: Se empleará carpintería de aluminio con reforrado de madera.

Estructura de la Cubierta: Para esto se utilizará el sistema de vector activo con estructura metálica y sistema aporticado para la bodega experimental, en donde se texturiza las cerchas y estructura metálica con madera para fines estéticos y por la morfología arquitectónica que caracteriza el proyecto

Cubierta: Cuenta con dos tipos de cubierta, losa alivianada, y losa prenova con esferas que abaratan el costo de la construcción y promueven la utilización de materiales reciclados

Revestimiento: en los exteriores se manejará de hormigón pulido, en los espacios interiores como vestíbulos, pasillos, salas, revestimiento de yeso enlucido y pvc en los laboratorios, en los baños y vestuarios, cerámica.

6.- INSTALACIONES.-

En cuanto a las instalaciones necesarias serán de acuerdo a las exigencias del proyecto y según los servicios básicos que contiene por ese sector.