

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA “JUAN MISAEL SARACHO”**  
**FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**  
**CARRERA DE ARQUITECTURA Y URBANISMO**



**PROYECTO DE GRADO**

**REHABILITACIÓN Y ADECUACIÓN PARA EL TURISMO DE  
LA HACIENDA Y BODEGA “LA DORADA”- CAMARGO**

**POR:**

**ARMIN YOREL BENITEZ ANACHURI**

**DOCENTE:**

**ARQ. MECHTHILD KAISER**

Proyecto de grado presentado a consideración de la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA “JUAN MISAEL SARACHO ” como requisito para optar por el grado Académico de Licenciatura en ARQUITECTURA Y URBANISMO.

**Gestión - 2019**

**TARIJA - BOLIVIA**

Este proyecto de grado va dedicado:

A mi familia: Mi padre Santiago Benítez, mi madre Rosario Anachuri, mis hermanas Emilse y Maricel, mi sobrino Alex que con su amor, paciencia y apoyo incondicional supieron guiarme y alentarme en momentos difíciles.

**GRACIAS.**

**DEDICADO:**

A la institución de ANET (Amigos de los niños excepcionales de Tarija). Al padre Miguel Donagüe, que desde el cielo estará siempre en mi corazón.

También quiero dedicar este trabajo a Martin Harris su familia que sin su apoyo no hubiera podido alcanzar mis objetivos.

**AGRADECIMIENTO:**

A la Arq. Meckthild Kaiser sus consejos en la realización de este trabajo.

## ÍNDICE

### CAPÍTULO I

#### 1. MARCO TEÓRICO

1.1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.2. ANTECEDENTES HISTÓRICOS .....	2
1.3. JUSTIFICACIÓN DEL TEMA .....	5
1.4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	6
1.5. OBJETIVOS .....	7
1.5.1. Objetivo general	
1.5.2. Objetivo específico	
1.6. ESQUEMA METODOLÓGICO .....	8

### CAPITULO II

#### 2. MARCO INVESTIGATIVO

2.1. CONCEPTUALIZACIÓN .....	9
2.1.1. Vid .....	9
2.1.2. Cepas.....	9
2.1.3. Vinos.....	9
2.1.4. Vinos y sus tipos.....	10
2.2. Vinificación.....	12
2.2.1. La vinificación.....	12
2.2.2. La maduración de la Vid.....	13
2.2.3. La vendimia .....	14
2.2.4. Recepción de la uva.....	14
2.2.5. Despalillado, Estrujado, prensado.....	14
2.2.5.1. Despalillado.....	14
2.2.5.2. Estrujado.....	15
2.2.5.3. Presado.....	15
2.2.6. La fermentación.....	16
2.2.7. La maceración .....	17
2.2.8. La crianza .....	17

2.2.9. El embotellado.....	18
2.2.9.1. Líneas de embotellado.....	18
2.2.9.2. Lavado y enjuagado de botellas.....	18
2.2.10. Llenado de botellas.....	19
2.2.11. Taponado.....	19
2.2.12. Etiquetado .....	19

### **CAPÍTULO III**

#### **3. MARCO REAL**

3.1. DESCRIPCIÓN FÍSICO GEOGRÁFICO.....	21
3.1.1. Ubicación geográfica.....	21
3.1.2. Límites Territoriales.....	22
3.1.3. Distribución territorial.....	22
3.1.4. Topografía.....	25
3.1.5. Clima.....	26
3.1.6. Temperaturas.....	26
3.2. POLÍTICAS QUE RESPALDAN EL PROYECTO.....	27
3.2.1. Plan Nacional de Turismo –Plan Tur (2015-2020).....	27
3.2.2. Ley general del turismo “Bolivia te espera”.....	27
3.2.3. Ley departamental de promoción al turismo comunitario.....	28
3.2.4. Ley general del Medio Ambiente.....	29
3.3. DESCRIPCIÓN DE ASPECTOS SOCIO ECONÓMICOS.....	30
3.3.1. Aspectos sociales.....	30
3.3.1.1. Base cultural de la Población.....	30
3.3.1.2. Idioma.....	30
3.3.1.3. Accesos a servicios básicos.....	31
3.3.2. Aspectos económicos.....	34
3.3.2.1. Actividades económicas.....	34

3.3.2.2.	Ingresos por los servicios turísticos.....	34
3.3.3.	Aspectos Productivos.....	36
3.3.4.	Infraestructura productiva de la vitivinicultura.....	37
3.3.5.	Aspectos culturales.....	42
3.3.5.1.	Calendario festivo.....	42
3.3.6.	Infraestructura turística.....	43
3.3.6.1.	Hospedaje.....	43
3.3.6.2.	Alimentación.....	44
3.3.6.3.	Sitios de atracción turística.....	45

## **CAPITULO IV**

### **4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN**

4.1.	TRABAJO DE CAMPO.....	47
4.1.1.	Localización .....	47
4.1.2.	Identificación del paisaje cultural.....	48
4.1.3.	Bocetos .....	49
4.1.4.	Levantamiento.....	51
4.1.5.	Análisis del lugar y Accesibilidad.....	52
4.1.6.	Análisis de La Bodega Tradicional.....	54
4.1.7.	Análisis de Modelos reales.....	61
4.1.8.	Diagnóstico .....	68

## **CAPITULO V**

### **5. INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE DISEÑO**

5.1.	PREMISAS DE DISEÑO.....	71
5.1.1.	Premisas funcionales.....	71
5.1.2.	Premisas espacial .....	71
5.1.3.	Premisas formal .....	72
5.1.4.	Premisas tecnológica .....	73
5.1.5.	Premisas Paisajísticas.....	74

<b>5.2. PROGRAMA GENERAL</b> .....	75
<b>5.2.1. Programación de necesidades</b> .....	75
<b>5.2.2. Programa arquitectónico</b> .....	77
<b>5.3. CRITERIO ZONIFICACIÓN</b> .....	79
Bibliografía .....	81
<b>ANEXOS</b>	

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1 Cuadro de distritos Municipio de Camargo.....	23
Tabla N°2 Cuadro de comunidades.....	23
Tabla N°3 Población según idioma que habla.....	31
Tabla N°4 Cuadro de existencia del servicio sanitario por distrito.....	31
Tabla N°5 Forma de eliminación de desechos.....	33
Tabla N°6 Ingresos provenientes de los servicios turísticos.....	35
Tabla N°7 Temporalidad de la demanda de visitantes.....	35
Tabla N°8 Rendimiento de cultivos priorizados .....	36
Tabla N°9 Principales cultivos y variedades con y sin riego, según distritos .....	37
Tabla N°10 La producción de uva en Bolivia por departamentos.....	37
Tabla N°11 Superficies vitícolas en el cañón de los Cintis.....	38
Tabla N°12 Superficie cultivada con vid, por comunidad.....	38
Tabla N°13 Superficie cultivada con vid de vinificación, negras – blancas.....	40
Tabla N°14 Rendimiento de vino por hectárea.....	41
Tabla N°15 Calendario festivo por comunidades.....	42
Tabla N°16 Hospedaje.....	43
Tabla n°17 Establecimientos de alimentación.....	44

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N°1: Antecedentes históricos.....	4
Figura N°2: Ruinas Hacienda Antigua Camargo.....	6
Figura N°3: Ilustración de la vid o parra.....	9
Figura N°4: Barricas en el uso de la vinificación.....	12
Figura N°5: Composición de una uva .....	13
Figura N°6: Vinos “La Casona de Molina” .....	20
Figura N°7: Provincia Nor Cinti.....	21
Figura N°8: Localización de la Hacienda “La Dorada” .....	47
Figura N°9: Hacienda “La Dorada” .....	47
Figura N°10: Identificación del paisaje cultural.....	48
Figura N°11: Boceto de levantamiento.....	49
Figura N°12: Boceto de levantamiento en corte.....	50
Figura N°13: Boceto de levantamiento en corte .....	50
Figura N°14: Levantamiento en planta de Hacienda y Bodega .....	51
Figura N°15: Levantamiento en corte de Hacienda y Bodega.....	51
Figura N°16: Camino peatonal tramo (La Dorada - Plateada) .....	52
Figura N°17: Camino peatonal de la Dorada salida hacia el Rio Chico .....	52
Figura N°18: Crucé del rio época de lluvia (Oroya) .....	53
Figura N°19: Crucé peatonal del rio época sin lluvias .....	53
Figura N°20: Análisis de la Bodega Tradicional “La Dorada” .....	54
Figura N°21: Ilustración del pisado de la uva en la época romana .....	54
Figura N°22: Elementos básicos del lagar.....	55
Figura N°23: Lagar y su relación de altura con la lagareta .....	55
Figura N°24: Soluciones para la inclinación del fondo de la tina .....	56
Figura N°25: Ilustración profundidad de la tina .....	56
Figura N°26: Lagar ruinas “La Dorada” .....	57
Figura N°27: Ilustración de la relación entre Lagar y lagareta .....	57
Figura N°28: Lagareta ruinas “La Dorada” .....	58
Figura N°29: Bodega de fermentación “Camargo” .....	58

Figura N°30: Bodega de fermentación ruinas “La Dorada” .....	59
Figura N°31: Cava de vinos ruinas “La Dorada” .....	59
Figura N°32: Alambique .....	60
Figura N°33: Canaletas ruinas “La Dorada” .....	60
Figura N° 34: Bodega de “La Familia Velasco” .....	61
Figura N° 35: Bodega de “La Familia Oroza” .....	63
Figura N°36: Bodega “Papachacra” .....	65
Figura N°37: Casas de hacienda Camargo .....	72
Figura N°38: Materiales locales.....	73
Figura N°39: Ilustración de un arco.....	74
Figura N°40: Ilustración de visuales desde la montaña .....	74

## **ÍNDICE DE ANEXOS**

**Anexo 1:** Presentación Grafica

**Anexo 2:** Cómputos métricos – (Ítem elegido)

**Anexo 3:** Pliego de especificaciones técnicas – (Ítem elegido)

**Anexo 4:** Planilla de precios unitarios – (Ítem elegido)

**Anexo 5:** Planilla de presupuesto general de obra

**Anexo 6:** Planilla de precios unitarios – (General)

**Anexo 7:** Cómputos métricos – (General)