

CAPÍTULO I
MARCO GENERAL

1.1. INTRODUCCIÓN

El estudio del Paisaje Cultural es resultado de la interacción del hombre con su medio natural a través del tiempo, cuya expresión se presenta como un territorio percibido y valorado por sus cualidades culturales y naturales, que son producto de un proceso histórico y soporte de la identidad de una comunidad.

En el paisaje cultural de Cinti hay evidencia a favor de un intercambio considerable de valores humanos que dieron lugar a profundos cambios culturales y sociales en la región de los Cintis con la introducción productiva de la vid.

Los restos en el paisaje cultural Cinteño son un testimonio muy completo del crecimiento y posterior decadencia de la vitivinicultura en los Cintis, que en su apogeo fue la región más importante en la cadena de uva vinos y singanis de Charcas y de Bolivia.

La topografía variada despliega un escenario paisajístico vitivinícola único, acompañado con un combinado de montañas de diferentes formas y colores, el río, sus viñedos, haciendas y bodegas, se constituyen en verdaderos tesoros ancestrales, la gastronomía popular, la población religiosa expresa su cultura con el colorido de sus festividades que forman parte de la identidad y del paisaje cultural Cinteño.

En Cinti podemos evidenciar los restos de un pasado grandioso, haciendas, bodegas artesanales, capillas, canales de riego, corrales, todo en abandono y ruinas estos monumentos expresan la grandeza de su tiempo y relatan la historia

Para el pueblo Cinteño estos Monumentos Arquitectónicos forman parte de la herencia cultural de su identidad e historia. Poder conservar y recuperarlos es contribuir al fortalecimiento cultural y la identidad de un pueblo.

Fuente: por mi persona.

1.2. ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Según algunos historiadores, los primeros habitantes de Cinti, habrían sido los Chichas, una fracción de la raza Quechua que tuvo su apogeo en el imperio Incaico. Desde entonces, Tucumán fue el límite del Imperio. Sin embargo, la existencia de numerosas ruinas de pequeños caseríos, con restos de tumbas humanas, objetos preciosos de barro y de piedra, se determina la existencia de comarcas habitadas por los Tablas, aborígenes incorporados al Tahuantinsuyo en el reinado de Wiracocha, príncipe famoso que pudo someter de una manera definitiva, todas las comarcas del Sud, caracterizadas por uniformidad de raza y lengua.

Los habitantes naturales de toda la porción que hoy constituye la Provincia de Cinti y principalmente los pertenecientes a los valles, tuvieron que sostener luchas encarnizadas para defender su hogar, de continuas invasiones de Chiriguanos que remontaban el curso de los ríos, Pilaya y Pilcomayo, amenazando vidas y haciendas permanentemente.

Otras versiones, indican que, junto a los Incas, han existido los Quechuas que constituían grandes grupos asentados principalmente a orillas del lago Titicaca y sus islas, que fueron sus primeros dominios. Más adelante en su mayor expansión ocuparían las mesetas de los Andes y los Valles, haciendo del estado Colla (Collasuyo) el más extenso, llegando a abarcar también la zona Sur de la actual Bolivia y en concreto de la Provincia Cinti (hasta Tucumán). Por estos antecedentes, el origen étnico del Municipio, estaría más asociada con la cultura Quechua, que a la vez se origina de las culturas Colla – Aymara.

Aunque actualmente, las costumbres, tradiciones e idioma de los pobladores, están más relacionados e influenciados por el departamento de Tarija, usualmente no se reconoce a esta cultura como origen.

Así mismo, a juzgar por los rasgos actuales del poblador, se evidencia más una descendencia asociada con el proceso de mestizaje ocurrido desde la llegada de los españoles, ya que las primeras comarcas que recibieron la invasión extranjera, con el

auge de la minería en Potosí y las alturas, fueron los pertenecientes a los valles de Cinti, Camataquí, y San Juan, por ser las más apropiadas para desarrollar una vida sedentaria, aprovechando de sus condiciones climáticas y las potencialidades agrícolas que expresaba el valle de los Cintis.

Antecedentes Productivos

Todos los elementos de la vitivinicultura uva, vid, viña vino, destilado y tecnología pertinente-llegaron a América del sur desde España. La producción de vino en Bolivia tiene varios siglos de historia, y comenzó con la llegada de los españoles al Perú para luego extenderse a la Real Audiencia de Charcas (hoy Bolivia). “Treballs S.C. 58,69,87, 2005”.

En 1570 llegó a Bolivia por las Órdenes religiosas como los Agustinos, Franciscanos, Mercedarios, Dominicos, Jesuitas y colonos españoles fueron pioneros en la fabricación de vinos y aguardientes.

La gran demanda de vinos y aguardientes que se daba en los centros mineros fue un factor que actuó como gran impulsor para la producción de vinos y aguardientes que se desarrollan en diferentes valles de la amplia geografía de la Real Audiencia de Charcas

Se crearon muy temprano grandes plantaciones de viñedos, produciendo vino de altísima calidad, que era comercializado sobre todo en los centros mineros.

Las viñas y bodegas de las haciendas de Cinti de la época colonial que aún se conservan diseminadas en la región son los testigos directos de una larga tradición donde se puede observar paisajes vitícolas singulares por sus características únicas. Las Konchanas en las huertas y en los viñedos casadas con las acequias donde se destilaba el singani casero son testigos de una memoria viva con relación a tecnologías apropiadas muy propio de los Cintis.

La guerra de la Independencia tuvo un profundo impacto en la población, sucedida entre los años 1809 y 1825, e incluso por los sucesos socioeconómicos anteriores al mencionado período.

La crisis, generó el declive de la producción minera y la carencia de productos agrícolas, principalmente por la falta de producción, ante el abandono de la tierra por los campesinos y los indígenas, todo esto a raíz de las confrontaciones militares, se han perdido los cultivos por el abandono de las tierras.

Los patriotas revolucionarios ingresaban a las haciendas y comunidades campesinas pidiendo apoyo para solventar las acciones militares, sostener su campaña y la mantención diaria de sus tropas. Por estas situaciones, los viñateros y los bodegueros también tuvieron que aportar a ambos bandos, algunas veces en efectivo, en productos o incluso con soldados, si se negaban a cumplir con cualquiera de los bandos, se les hacía la toma de la hacienda o bodega, el saqueo o finalmente la destrucción de viviendas, infraestructuras y cultivos, en este caso viñas.



Figura N°1: Antecedentes históricos.

Fuente: *PTDI Camargo.*

1.3. JUSTIFICACIÓN DEL TEMA

Propuesta del tema:

El valle de Cinti, conocida históricamente como una de las regiones más importante de la vitivinicultura en Bolivia, es muy conocida en la actualidad por su producción de vinos y singanis artesanales, su clima cálido, paisaje apto para descansar y la recreación.

Mediante un primer trabajo conjunto con nuestra Arquitecta guía, La Arquitecta: Mechthild Kaiser denominado *La identificación de los paisajes vitivinícolas de interés cultural – Valle de Cinti*, se pudo identificar un conjunto de valores históricos, naturales y productivos ligados a la cultura vitivinícola de Cinti,

Dentro de estos valores, se pudo evidenciar el gran potencial turístico, paisajes sin igual, atractivos naturales y culturales, donde se puede observar bodegas, haciendas, canales de riego, con un gran valor arquitectónico, donde vemos la oportunidad de potencializar la producción y el turismo sostenible en armonía con el lugar y su gente.

Un tema tan importante dentro de la vitivinicultura de Cinti que me llamó mucho la atención fue *La Arquitectura de Haciendas y Bodegas Artesanales* por monumentalidad se destaca por sus muros gruesos de Adobe los hay hasta de 1.20m, dinteles con enormes piedras que hacen imaginar su difícil construcción, tijerales usados con gruesos troncos de madera, sus sistemas constructivos, las dimensiones del espacio en los lagares y bodegas, nos hacen imaginar la inmensidad de su producción vitivinícola, Todo esto nos lleva al pasado al mismo tiempo al presente.

Fuente: *Por mi persona.*

1.4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En Cinti se hallan, Haciendas de la época colonial, Bodegas artesanales, Capillas, Canales de riego, cultivos la gran mayoría en abandono y ruinas, solo quedan los recuerdos y nostalgia de un pasado grandioso.

Uno de los problemas de este abandono es el bajo rendimientos de la actividad agrícola, debido al bajo precio económico de los productos y no poder contar con un mercado seguro, otro factor es debido al deterioro de los recursos naturales, como el suelo de cultivo, contaminación de las aguas, escases de agua para riego, inundación por desastres naturales como riadas, que inundan las tierras cultivables y cultivadas, el uso irracional de agentes agroquímicos para fertilizar los suelos y tratamiento fitosanitarios de frutas.

Otro factor de estos problemas es la migración campo ciudad, las personas migran a la Ciudad en busca de mejorar su calidad de vida, haciendo que abandonen los cultivos, haciendas, su cultura y forma de vida.



Figura N°2: Ruinas Hacienda Antigua Camargo.

1.5. OBJETIVOS

1.5.1.- Objetivo general

- Contribuir y potencializar al desarrollo del paisaje cultural vitivinícola en el valle de los Cinti- Camargo, por medio del patrimonio cultural y natural existente en la zona, mediante el diseño de propuestas arquitectónicas.

1.5.2.- Objetivo específico

- Aportar a la identificación del paisaje cultural vitivinícola de Cinti- Camargo mediante la revalorización de la Hacienda y Bodega la Dorada, con el fin de establecer bases para potencializar la producción y el turismo sostenible en armonía con el lugar y su gente.
- Proponer y desarrollar un proyecto de recuperación, reconstrucción y adecuación, de la hacienda y bodega la Dorada, con el fin de desarrollar la actividad productiva de vinos y singanis.
- Plantear propuestas arquitectónicas de hospedaje, alimentación, cata de vinos, paseos y recorridos por la viña, con el fin de ofrecer un buen servicio y atraer al turista.

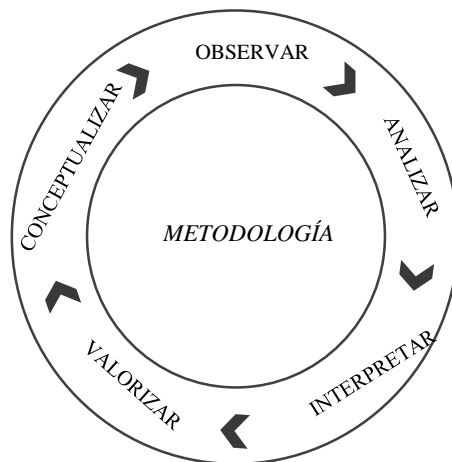
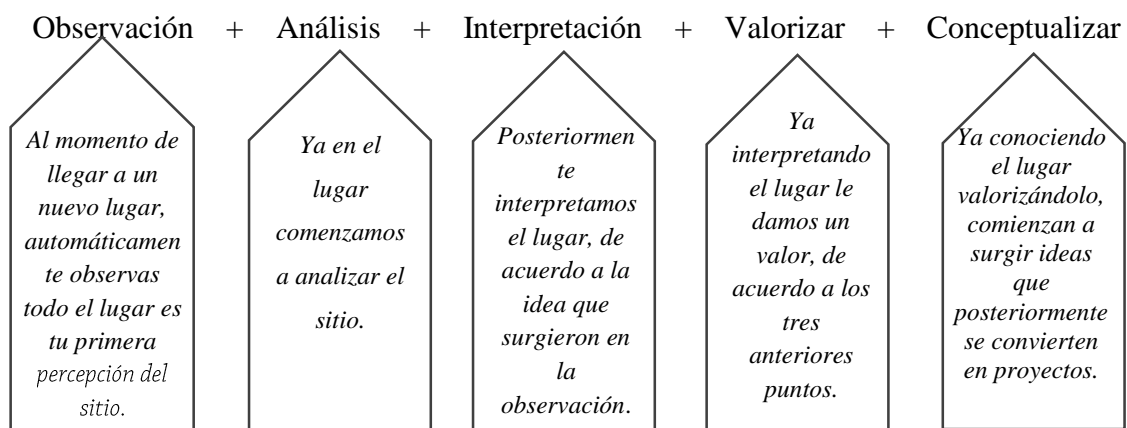
Fuente: Por mi persona.

1.6.- METODOLOGÍA

El proceso metodológico que se utilizó para la identificación de los paisajes vitivinícolas de interés cultural en el valle de Cinti, partió de una base de antecedentes.

Los pasos que se siguieron para la identificación de los paisajes vitivinícolas de interés cultural, fueron los siguientes:

- Observación
- Análisis (recoger datos, percibir el lugar, relacionarse con el lugar)
- Interpretación
- Valorización
- Conceptualización



CAPÍTULO II
MARCO INVESTIGATIVO

2.1.- CONCEPTUALIZACIÓN

2.1.1. Vid

Nombre científico *Vitis Vinifera*, la vid es un género con alrededor de 60 especies aceptadas, de las casi 800 descritas, perteneciente a la familia vitaceae. Como todo elemento vegetal la “*Vitis vinifera*” necesita de unas condiciones climáticas para su desarrollo, que han determinado la existencia de una franja vitícola terrestre



Figura N°3: Ilustración de la vid o parra.

2.1.2 Cepas

La cepa es por definición el tronco de la vid (planta) del cual brotan los sarmientos o ramas, las hojas y los frutos.

2.1.3. Vinos

Del latín *vinum*, el vino es un producto natural elaborado únicamente a base de uvas que se han recolectado, transportado al lagar, prensado y dejado en cubas hasta que sus azúcares hayan fermentado y se hayan convertido en alcohol.

El tipo de uva con su carácter y composición marcan la clase de vino que se produce.

2.1.4. Vinos y sus tipos

La clasificación de los tipos de vino es uno de los aspectos que ofrecen mayores divergencias a la hora de conocer el mundo del vino, y que en última instancia no hacen más que confundir al consumidor, que no va más allá del tinto, blanco, rosado y espumoso.

Vinos blancos.

Ligeros y secos. - Vinos jóvenes y ácidos, sin cuerpo, raramente añejados en barricas de roble, no suelen ser aptos para envejecer.

Secos y amplios. - Tienen más cuerpo y pueden envejecer en bastantes casos en barrica o botella. Aunque técnicamente son secos pueden tener cierta dulzura.

Secos y concentrados. - Más complejos y con más cuerpo, mejoran si son añejados en barrica y botella, este grupo incluye los mejores vinos blancos no especiales.

Aromáticos. - Son los procedentes de determinadas variedades que destacan por sus aromas, siendo secos o semisecos.

Semisecos. - Sin ser dulces, son los embotellados antes de que la totalidad del azúcar se haya transformado en alcohol.

Dulces y licorosos. - Intensamente concentrados, con cuerpo y complejos.

Vinos tintos y rosados.

Rosados. - Vinos jóvenes, rara vez envejecen bien y básicamente les distingue su mayor o menor dulzor. Sólo en el caso de que nos fijemos en el proceso de elaboración podríamos distinguir rosados y claretes.

Ligeros, afrutados, no envejecidos. - Casi todos los tintos tienen un sabor seco, pero hay muchas diferencias entre ellos, basadas en su densidad y astringencia. Este primer grupo se identifica con vinos jóvenes. Habitualmente con poco cuerpo, ligeros y bajo tanino, es decir poco astringentes.

De cuerpo medio. - La categoría más numerosa de tintos. Contiene gran cantidad de vinos de calidad media y algunos de gran calidad que incluso pueden ser de guarda.

Concentrados, intensos. - Agrupa los vinos tánicos, de aromas intensos, muy afrutados generalmente y que suelen envejecer bien.

De guarda. - Suelen ser vinos de regiones clásicas o de las mejores cosechas de regiones menos conocidas que se han dejado envejecer en botella. Tienen una alta densidad y cuerpo y su sabor mejora con el tiempo, antes de entrar en declive.

Especiales. - Son los que rompen la regla citada en el sentido de que los tintos son secos. No son frecuentes, y pueden ser licorosos, dulces (cada vez hay más), etc.

Vinos espumosos.

Ligeros afrutados. - Hay muchas diferencias entre los espumosos en cuanto a calidad y estilo. Es el modelo del Cava español y el Prosecco italiano.

Finos intensos. - Es el modelo del Champagne francés que generalmente es muy atractivo para el público.

Ligeros y aromáticos. - Menos conocidos y muy dulces, como los moscateles italianos.

Vinos dulces y especiales.

Generosos. - Tienen en común la adición de alcohol, que se denomina encabezado, y la crianza en madera, lo que les da un carácter fuerte, denso, complejo. Buenos ejemplos en España serían el vino denominado Manzanilla o el Fino de Jerez.

Fermentación parcial. - En estos vinos, poco frecuentes en España y cuyo ejemplo más claro es el Oporto, se realiza una fermentación incompleta, pero se incrementa el grado con la adición posterior de alcohol vínico.

Mistelas. - Aunque se denominan vino, en realidad no lo son, porque no se realiza una fermentación, sino que son una mezcla de mosto con alcohol. La ventaja de este

método es que respeta al máximo los caracteres frutales (primarios), pudiendo incluso envejecer. El ejemplo más conocido es el moscatel, de modo que cuando se habla de vinos dulces de moscatel casi siempre son mistelas.

2.2. VINIFICACIÓN.



Figura N°4: Barricas en el uso de la vinificación.

2.2.1. La vinificación.

La elaboración del vino o vinificación es el conjunto de procesos que lleva al mosto (zumo de la uva a convertirse en una bebida alcohólica denominada vino). El proceso principal por el que ocurre esta transformación es la fermentación alcohólica. La elaboración del vino comienza con el prensado de las uvas para la obtención del mosto y acaba exactamente en las operaciones de embotellado. Los procesos que llevan a la fermentación del mosto, así como las reacciones durante la maduración son muy diversas y dan el "carácter" propio al vino. La ciencia encargada de la elaboración y estudio de los atributos del vino se denomina enología.

2.2.2. La maduración de la Vid.

La maduración de la uva es el periodo correspondiente al desarrollo del fruto. Este periodo viene a durar una media de unos 45 días: se inicia generalmente a mediados de verano para finalizar a inicios del otoño.

La maduración consiste en el almacenamiento de azúcares en esa estructura creada anteriormente, a la vez que disminuyen los ácidos tartárico y málico, sobre todo este último. Es decir, la maduración del grano-uva no es lineal. La vid no dota a la uva de azúcares, aromas y otros atractivos, hasta que la pepita es apta para la germinación. Desde el punto de vista enológico, se puede hablar de dos tipos de maduración:

La que busca la composición óptima del conjunto de elementos de la uva (básicamente azúcares, acidez, aromas, pigmentos y taninos); y la que busca el máximo de azúcares en la uva.

La primera pretende la obtención de vinos de calidad; la segunda, de grado alcohólico o cantidad.



Figura N°5: Composición de una uva.

2.2.3. La vendimia.

La palabra vendimia viene del latín *vindemia*, vocablo formado por *vihum* (vino) y *demere* (cortar, quitar), por lo cual hace referencia a la acción de quitar la uva, recogerla, quitarla, para la posterior elaboración y consumo del vino.

Los meses de vendimia varían dependiendo de la zona geográfica y de las condiciones climatológicas de la misma. En los países del hemisferio sur suele realizarse entre febrero y abril, y en el hemisferio norte entre agosto y noviembre, siendo septiembre y octubre los meses de vendimia por excelencia. En cualquier caso, lo fundamental a la hora de su recogida es que el fruto se encuentre en un estado sanitario óptimo y que haya logrado el perfecto grado de maduración.

Hay dos tipos de vendimia: manual, y mecánica. La cosecha manual es más costosa y delicada, pues permite realizar una primera selección de los racimos. Es la elegida para la elaboración de vinos de alta calidad. La uva puede ser transportada en remolque o en pequeñas cajas, evitando en este segundo caso el aplastamiento de los racimos y llegando por tanto la uva intacta a la bodega.

2.2.4. Recepción de la uva.

La recepción tiene como función recibir los racimos que llegan en un estado «agrícola», es decir tal como han sido recolectados y transportados. Por ejemplo: racimos y zumo en el caso de una recolección manual; y uvas y zumo en el caso de una recolección mecánica. De esta forma los equipos y la organización de recepción se han de adaptar a las restricciones agrícolas y a las restricciones de vinificación. La recepción de la vendimia también comprende el control de la variedad de uva y de su estado, el pesado y la descarga o vaciado de la uva.

2.2.5. Despalillado, Estrujado y prensado.

2.2.5.1. Despalillado.

El despalillado de la uva, consiste en separar las uvas del raspón o escobajo que es la estructura herbácea del racimo. También se separan los restos de vegetales como

hojas o restos de sarmientos que pueden acompañar al racimo. También se conoce con los nombres de desgranado o derrapado de la uva.

En vendimias tintas, y para la elaboración de vino tinto, normalmente se despalilla. Al suprimir el raspón se evitan las sustancias astringentes y los posibles sabores herbáceos no deseados. El raspón contiene mucho potasio, lo cual resta acidez a los vinos. Con el despalillado obtenemos una reducción del volumen, una mejora gustativa, mayor concentración del color y un ligero aumento del grado alcohólico.

2.2.5.2. Estrujado

El estrujado, aplastamiento o molido de la vendimia consiste en romper el hollejo del grano de uva para que se desprenda la pulpa y se libere el jugo, que sufre una ligera aireación, y simultáneamente se mezcla con las levaduras que se encuentran adheridas a la superficie de los hollejos junto con la pruina. El componente principal de la pruina es un ácido oxiterpénico, el ácido oleánico; contiene además parafinas, aldehídos, ésteres, alcoholes y ácidos grasos saturados y no saturados como el ácido oleico. Este ácido oleánico se encuentra en mayor cantidad en los mostos tintos ya que pasa por maceración y, aunque está en poca concentración, es un activante de la fermentación, debido a ello las fermentaciones con maceración se realizan más rápidamente.

El estrujado comenzaba antiguamente en la pisa, aún que luego se completaba en la tolva de una máquina estrujadora. Hoy esta operación se realiza mecánicamente, en máquinas estrujadoras o moledoras.

2.2.5.3. Presado.

En la operación del presado se obtiene la separación del zumo de la uva, el mosto, contenido en las vacuolas de las células de la pulpa de la uva, por medio de presión. El presado es una operación fundamental en algunas elaboraciones, principalmente en vinos blancos. Podríamos hablar de un “aplastado” en los vinos blancos, para evitar que se eliminen las antocianinas del hollejo y con presión muy suave; y de “presado” en los vinos tintos, ya que no se muele por completo la uva, para extraer sus jugos.

Aquí tenemos la gran diferencia: a contracara del vino blanco, el vino tinto pasa a la etapa de prensado generalmente después de su fermentación, o en caso de hacerlo antes, se conservan los hollejos para realizar la maceración con ellos. Al prensar la vendimia es importante medir bien la presión que se aplica para no maltratar las uvas ni extraer sabores herbáceos y aceites esenciales del hollejo y las semillas.

2.2.6. La fermentación.

La fermentación de los vinos es un proceso complejo que puede ser, principalmente, de dos tipos: alcohólica o maloláctica.

La fermentación alcohólica es el proceso mediante el que el azúcar del mosto se convierte en alcohol etílico gracias a la acción de las levaduras naturales, presentes en las pieles de las uvas. En él intervienen diferentes elementos, entre los que destaca el oxígeno, pues es el desencadenante del proceso. Sin embargo, una vez que este está en marcha la cantidad de oxígeno necesaria para una correcta fermentación tiende a ser mucho menor.

Cuando la fermentación alcohólica va completándose el mosto reduce su contenido en azúcar y se incrementa la cantidad de alcohol, generándose así la transformación a vino. El proceso finaliza cuando el azúcar se reduce tanto que las levaduras no cuentan con alimento, aunque también se puede detener modificando factores como la temperatura.

La fermentación maloláctica, este proceso, esencial en los vinos tintos, se produce tras la fermentación alcohólica y en él intervienen las bacterias lácticas que, de manera natural, se encuentran en la uva. Su misión es transformar el ácido málico en ácido láctico, lo que, en cuanto a sabor se refiere, consigue la disminución de la acidez en el vino. El ácido láctico resulta más suave que el málico, por lo que tiene lugar un redondeo y un aumento de la untuosidad y los aromas en el vino. Además, a nivel químico, el vino se estabiliza tras este proceso, ayudando así a evitar que se estropee con el paso del tiempo.

2.2.7. La maceración.

la maceración es un proceso en el que se produce un intercambio de compuestos entre partes sólidas y líquidas. Una forma natural de dotar, tanto al componente líquido como al sólido, de nuevos sabores y matices que están presentes en uno u otro elemento.

En el caso del vino, la maceración se lleva a cabo cuando el mosto todavía no ha fermentado ni contiene alcoholes. Para ello, se mezcla este zumo de uva con las partes sólidas de la misma para conseguir que hollejos y demás componentes le aporten fundamentalmente dos aspectos: color y aromas. Las sustancias aromáticas y fenólicas que podemos percibir en un vino parten de hollejos, semillas e, incluso, raspones.

2.2.8. La crianza.

La crianza es el proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino que ya se encuentra elaborado. Durante esta transformación el caldo obtiene unas características distintas que le dan estructura y complejidad.

Dos fases son las encargadas de hacerlo posible: la fase oxidativa (en la barrica de madera) y la fase reductora (en la botella).

Crianza en madera de roble: En madera de roble americano o francés. En esta fase pequeñas cantidades de oxígeno penetran en el recipiente lo que hace que las estructuras químicas de muchos componentes del vino se modifiquen. Durante el proceso, la madera transmite sustancias como los taninos, que añaden complejidad al sabor, y aldehídos, que intervienen en su aroma. Además, la oxidación destruye los antocianos, responsables del color del vino en su origen. Pasados 6 meses el vino se trasiega a otra barrica con la intención de airearlo y separarlo de los residuos del fondo. El traslado del caldo a la botella supone el inicio de la segunda fase o fase reductiva (sin oxígeno).

Crianza en botella: Las botellas permanecen en naves protegidas de cambios bruscos de temperatura, colocadas en posición horizontal para que el caldo esté en contacto con el corcho. En esta fase, aparecen los aromas terciarios, los taninos

desaparecen y la astringencia del vino se reduce, obteniéndose un caldo más fino y elegante. La crianza, que puede alargarse muchos años, finaliza cuando se considera que el vino ya está listo para presentarse en el mercado.

2.2.9. El embotellado.

2.2.9.1. Líneas de embotellado.

La fase final de la elaboración de un vino es el envasado, y éste mayoritariamente se realiza en botella. El embotellado no sólo permite la buena presentación del vino y su cómoda distribución, sino que es el medio de desarrollar mejor y de conservar más largo tiempo sus cualidades gustativas. Esta operación plantea algunas cuestiones, tales como decidir el momento óptimo para realizarla, evitar la disolución de oxígeno en la manipulación, la lucha contra las contaminaciones, la eficacia del taponado, etc.

En la actualidad el desarrollo tecnológico de las instalaciones de embotellado ha propiciado que el rendimiento haya pasado de 1.000 botellas/hora (máquinas manuales y semimanuales) hasta más de 50.000 botellas/hora en las grandes líneas de embotellado.

2.2.9.2. Lavado y enjuagado de botellas.

Las botellas nuevas deben, regularmente, lavarse antes de usarse para eliminar todo resto de vidrio, de residuos de fabricación y embalaje y de agua de condensación. La esterilización requiere un doble enjuagado con agua sulfatada y después con agua estéril (filtración con filtros 0,45 mm). Las botellas "retornables" deben lavarse con mezclas limpiadoras antes de estas operaciones. La operación se culmina con un escurrido de al menos 15 a 20 s.

De forma automática los ciclos de lavado que comprenden:

- . Enjuague con agua de las botellas.
- . Lavado con solución de sosa en caliente.
- . Enjuague con agua caliente (70°C).
- . Enjuague con agua a temperatura ambiente (15-25°C).

2.2.9.3. Llenado de botellas.

Antes de embotellar un vino hay que comprobar su estabilidad mediante pruebas analíticas, que comprenden la estabilidad al frío de los tartratos, la estabilidad de las proteínas al calor y la determinación del contenido en hierro y cobre.

El vino preparado, se envía a la llenadora y después a las botellas donde el volumen se ajusta al valor nominal (ej.: 75 cl a 63 cm por debajo de la cúspide de la botella) a 20 °C. El nivel de llenado se debe ajustar en función de la temperatura de llenado con la ayuda de una regleta.

2.2.9.4. Taponado.

El tapón de corcho debe taponar la botella de forma estanca, sin fuga de líquido. La penetración del oxígeno atmosférico debe ser limitada pero no nula, diversos ensayos han demostrado que el embotellado en botellas selladas, totalmente estancas, no permite una buena evolución de los vinos. Se produce casi exclusivamente entre el tapón y el vidrio puesto que con un tapón de 44 mm de corcho (tapón 44 x 24), el aire debe atravesar alrededor de 2.000 lechos de células estancas para llegar al vino. Debe haber una fuerte presión corcho-vidrio que corresponda a una buena elasticidad transversal del corcho, sin esfuerzo de extracción posterior demasiado importante, gracias a tratamientos de superficie adaptados.

2.2.9.5. Etiquetado.

La etiqueta es fundamental para la imagen que el vino va a transmitir a las personas. Aunque siempre se han impuesto los motivos clásicos (escudos, armas, títulos nobiliarios), cada vez más ha entrado el diseño moderno y postmoderno, quizás también dando la imagen de vino "diferente", "innovador", que "rompe esquemas", y es que ésa es la tendencia actual: la originalidad en enología, para delicia del buen aficionado deseoso de conocer nuevos estilos de vino.

Estas etiquetas, sean del tipo que sean, dan al vino una prestancia y elegancia que no tienen otros alimentos y que hacen del vino un producto respetado y muchas veces admirado.



Figura N°6: Vinos “La Casona de Molina”

Fuente: <http://urbinavinos.blogspot.com/2013/10/lavado-embotellado-encorchado.ht>

CAPÍTULO III

MARCO REAL

3.1.-DESCRIPCIÓN FÍSICOS- GEOGRÁFICOS.

3.1.1.-UBICACIÓN GEOGRÁFICA.

El Valle de los Cintis es la III Región del departamento de Chuquisaca, geográficamente está situado al sudoeste, entre los 19°40´ y 21°33´ de latitud sur y entre los 64°y 65°30´ de longitud oeste. Se encuentra a 325 km. de la ciudad de Sucre Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia, está en el punto medio del camino troncal entre las ciudades de Potosí y Tarija, esta región se divide en dos provincias: Sud Cinti y Nor Cinti.

NOR CINTI – CAPITAL CAMARGO

La provincia Nor Cinti cuenta con tres municipios: Camargo, Incahuasi y San Lucas.



Figura N°7: Provincia Nor Cinti.

fuentes: PDM 2012-2017

3.1.2-LÍMITES TERRITORIALES

El Municipio de Camargo limita con los siguientes municipios y departamentos:

- Al Norte con el Municipio de San Lucas (2da. Sección Provincia Nor Cinti – Chuquisaca)
- Al Sur con el Municipio de Camataqui (1ra Sección Provincia Sud Cinti – Chuquisaca)
- Al Este con el Municipio de Villa Charcas (4ta Sección Provincia Nor Cinti – Chuquisaca)
- Al Oeste con el Municipio de Cotagaita (1ra Sección de la Provincia Nor Chichas del departamento de Potosí).

3.1.3.-DISTRIBUCIÓN TERRITORIAL

La superficie territorial de la primera sección de la provincia Nor Cinti, representada por el Municipio de Camargo, cubre una superficie total de 2.200 km², representando de esta manera el 28% del territorio total de la provincia Nor Cinti que cubre una superficie de 7.983 km² y el 4.3% de la superficie del departamento de Chuquisaca 51.524 km².

CUADRO DE DISTRITOS

DISTRITO	SUPERFICIE KM2	PORCENTAJE
Distrito I Camargo	90	4
Distrito II La Palca	485	22
Distrito III Thota	230.5	10
Distrito IV La Torre	130	6
Distrito V Falsuri	250	11
Distrito VI El Porvenir	149.5	7
Distrito VII Muyuquiri	275	13

Distrito VIII Suquistaca	70	3
Distrito IX Nazareth	180	8
Distrito X Huaca Cancha	90	4
Distrito XI Cueva Pampa	80	4
Distrito XII Cachuyoc	60	3
Distrito XIII Patapampa	110	5
Total	2.200	100

Cuadro N°1. Cuadro de superficie de distritos.

CUADRO DE DISTRITOS Y COMUNIDADES

Distritos	No.	Comunidades
Distrito 1 Camargo	1	Centro Poblado Camargo
	2	Bella Vista
Distrito 2 Rio Grande	1	La Falda
	2	Saladillo
	3	Vidriera
	4	Vivicha
	5	Higuera Huayco
	6	Mollepampa
	7	La Palca
	8	San Luis
	9	La Quemada (Huaranguay)
	10	Chujllas
	11	Quiskapampa
Distrito 3 Carpachacra	1	Carpachacra
	2	Usfapampa
	3	Chavarria
	4	Lintaca
Distrito 4 La Torre	1	La plateada
	2	El molino
	3	El churo
	4	Tabla cruz
	5	Chajramayo
	6	Chañarmayo
	7	Viña Vieja
	8	La Torre
Distrito 5 Tacaquira	1	Falsuri

Distritos	No.	Comunidades
	2	Sastreyoc
	3	Jatun Quinray
	4	Jatun Huasi
	5	San José
	6	Majuelo
	7	La Laguna
	8	Sarcarca
	9	Tacaquira
Distrito 6 Rio Chico	1	Papagayo
	2	Rosario
	3	Porvenir
	4	San Pedro
	5	Palca Chica
	6	Cuchu Chajra
Distrito 7 Muyuquiri	1	Muyuquiri
	2	Mocopata
	3	Liquimayo
	4	Carusla
	5	Ñequeta
	6	Tacomayo
	7	Huancarani
	8	Cochaca
	9	Larama
Distrito 8 Suquistaca	1	Suquistaca
	2	Castilla uno
	3	Cutanipampa
	4	Chichamayo
	5	Liquimayo II
Distrito 9 Yurac caballo	1	Yurac Caballo
	2	Uturungo
	3	Nazaret
	4	Santa María
	5	Hornos
	6	Santa Rosa
Distrito 10 Huaca Cancha	1	Cruz Huasi
	2	Huaca Cancha
	3	Rodeo Grande
	4	Salapampa
	5	Llinquipampa
	6	Quirusillani
	7	Ololoma
Distrito 11 Cueva Pampa	1	Cueva Pampa
	2	QuitucanCHA Condoriri

Distritos	No.	Comunidades
	3	Santa Rosa de Tomapata
	4	Taipina
	5	Jancoaque
	6	Compuerta
Distrito 12 Cachuyoj	1	Cachuyoc
	2	Chaqueri
	3	Sacapampa
	4	Chajra Kasa
Distrito 13 Patapampa	1	Mollini
	2	Santa Rosa de Cuchilluni
	3	Patapampa
	4	Palquipampa
Distrito 14 Thota	1	Malcastaca
	2	Thota
	3	Quirucillas
	4	Quinray Huasy
	5	Churo de las Flores

Cuadro N°2. Cuadro de división de Distritos y comunidades.

3.1.4.-TOPOGRAFÍA

Las características del paisaje del Municipio, determinan que su topografía se clasifique como mayormente irregular, por la existencia de pendientes abruptas y escarpadas, que originan la formación de cuencas hidrográficas de magnitud variable, con mayor presencia de quebradas y cárcavas profundas, que de ríos.

La existencia de pendientes entre Caracterizada por la presencia de grandes grados, de amplitud media alta, y cimas generalmente irregulares y agudas en las serranías y colinas, determina la existencia de reducidas áreas de llanura en ladera, a consecuencia de los procesos erosivos avanzados, principalmente hídricos.

En estas condiciones, las actividades agrícolas se restringen a las formaciones de origen Coluvión aluvial, tanto en piedemontes, como en terrazas aluviales, distribuidas a lo largo de quebradas y ríos.

3.1.5.-CLIMA

El clima del Municipio es variado, está directamente relacionado con los pisos ecológicos existentes, además de las variaciones de altitud. Se presentan diferentes condiciones climáticas que han sido registradas en base a una estación meteorológica existente en el área municipal: Camargo (La Torre).

El análisis de esta información, permite clasificar y distinguir dos Zonas climatológicas: Clima Sub Húmedo Seco. Clima Semiárido

3.1.6.-TEMPERATURAS

El clima del Municipio es variado, está directamente relacionado con los pisos ecológicos existentes, además de las variaciones de altitud. Se presentan diferentes condiciones climáticas que han sido registradas en base a una estación meteorológica existente en el área municipal: Camargo (La Torre). Sin embargo, la caracterización del clima en el Municipio, se basa en la zonificación climática realizada por Mancomunidad – Plan de Uso de suelos (PLUS) año 2004, y a partir de datos registrados en estaciones climatológicas del Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología – SENAMHI: Estación pluviométrica de Muyuquiri, y las estaciones termo pluviométricas de la Torre y San Roque.

Camargo, se encuentra en un área caracterizada por clima templado y seco. La temperatura media anual es de 19,3 °C, la Máxima media en grados centígrados registrada en los últimos años alcanza a 29.4 °C, y la temperatura mínima media es de 9 °C. Los tres años últimos se sintió cambios de temperatura muy fuertes con máximas de hasta 32°C y mínimas de hasta 2 grados en algunas noches, provocando efectos climatológicos adversos, que afecta a la producción agrícola, principalmente frutales, reduciendo los ingresos económicos de las familias.

***Fuente:** Gobierno Autónomo Municipal de Camargo – Consultora IAPESUR*

3.2.- POLÍTICAS QUE RESPALDAN EL PROYECTO

3.2.1.-PLAN NACIONAL DE TURISMO - PLAN TUR (2015-2020)

El Ministerio de Culturas y Turismo a través del Viceministerio de Turismo, en su calidad de Autoridad Competente en Turismo- ACT con el objeto de diseñar un instrumento nacional de planificación sectorial de la industria turística, dio inicio a un proceso de construcción participativa con todos los actores involucrados.

El objetivo es de triplicar los ingresos por concepto de divisas provenientes del turismo para que toda la población boliviana se beneficie de forma directa o indirecta, se generen fuentes de empleo y se den pasos firmes en la reducción de la pobreza.

Metas para el 2025

Generación de ingresos. - Triplicar las divisas generadas por el turismo receptor, distribuidos de forma equitativa.

Redistribución económica. - Duplicar el movimiento de turismo interno caracterizado por redistribuir los ingresos de esta actividad.

Generación de empleos. - Duplicar los empleos que genera la actividad turística

3.2.2.- LEY GENERAL DE TURISMO "BOLIVIA TE ESPERA"

Artículo 1: La presente Ley tiene por objeto establecer las políticas generales y el régimen del turismo del Estado Plurinacional de Bolivia, a fin de desarrollar, difundir, promover, incentivar y fomentar la actividad productiva de los sectores turísticos público, privado y comunitario, a través de la adecuación a los modelos de gestión existentes, fortaleciendo el modelo de turismo de base comunitaria, en el marco de las competencias exclusivas asignadas al nivel central del Estado por la Constitución Política del Estado.

Artículo 4: La importancia estratégica del turismo radica en:

Revalorizar el patrimonio natural y cultural de los pueblos indígena originarios campesinos, comunidades interculturales y afro bolivianas.

El posicionamiento estratégico del turismo implica que:

a). -El Estado Plurinacional de Bolivia, en el marco de sus competencias de nivel central, compromete la provisión de recursos financieros destinados al desarrollo del sector turístico en sus diversos componentes, en procura de su posicionamiento como actividad estratégica productiva y sustentable.

b.). -El Estado Plurinacional de Bolivia en el marco de sus competencias de nivel central, promoverá el establecimiento de políticas crediticias orientadas al fortalecimiento integral del sector turístico.

3.2.3.- “LEY DEPARTAMENTAL DE PROMOCIÓN AL TURISMO COMUNITARIO”-CHUQUISACA.

Artículo 1. (objeto). La presente ley tiene como objeto promocionar el turismo comunitario, en el área urbana y rural del Departamento de Chuquisaca.

Artículo 2.

- 1) Promover, desarrollar y fortalecer el vivir bien de las comunidades a través del turismo comunitario.
- 2) Promover, desarrollar y fomentar el turismo comunitario, para fortalecer las identidades culturales en el departamento.
- 3) Proteger los lugares, conservar los recursos naturales, ambientales y respetar la identidad de los pueblos indígena originarios campesinos, comunidades interculturales en todo el departamento de Chuquisaca.
- 4) Conservar el patrimonio natural, cultural, histórico, artístico arquitectónico, tangible e intangible de las comunidades campesinas e indígenas en el departamento de Chuquisaca.

6) Impulsar la creación y constitución de asociaciones comunitarias de turismo, cooperativas, micro, pequeñas, medianas empresas turísticas y otras entidades de naturaleza comunitaria, que generen beneficio económico para las comunidades involucradas.

7) Promover la formación y capacitación de recursos humanos locales específicos para servicios turísticos de calidad y la generación de empleo, que coadyuven al desarrollo de un turismo comunitario sostenible y sustentable.

8) Apoyar a la construcción e implementación de infraestructura turística adecuada, en el área rural y urbana del Departamento de Chuquisaca.

9) Ofrecer servicios de turismo de calidad que provean un alto grado de satisfacción a los turistas.

3.2.4.- LEY N°1333 "LEY DEL MEDIO AMBIENTE"

Artículo 1.- La presente ley tiene por objeto la protección y conservación del medio ambiente y los recursos naturales, regulando las acciones del hombre con relación a la naturaleza y promoviendo el desarrollo sostenible con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población.

Artículo 20.- Se consideran actividades y/o factores susceptibles de degradar el medio ambiente; cuando excedan los límites permisibles a establecerse en reglamentación expresa, los que a continuación se enumeran.

a). Los que contaminan el aire, las aguas, en todos sus estados, el suelo y el subsuelo.

c). Los que alteren el patrimonio cultural, el paisaje y los bienes colectivos o individuales, protegidos por ley.

d). Los que alteren el patrimonio natural constituido por la diversidad biológica, genética y ecológica sus interrelaciones y procesos.

3.3.- DESCRIPCIÓN DE ASPECTOS SOCIO - ECONÓMICOS

3.3.1.- ASPECTOS SOCIALES

3.3.1.1.- BASE CULTURAL DE LA POBLACIÓN

En el PDM 2012-2017 se indica que:

La historia señala como primitivos habitantes de estos lugares, a los Uruquillas, una fracción de la raza quechua que tuvo su apogeo en el Incario.

Las ruinas de pequeños caseríos, en los que casi nunca faltan tumbas humanas con objetos preciosos de barro y de piedra, son una muestra de la existencia de aquellos originarios.

El nombre propio, dicen algunos, que es de Uruquillas, aborígenes incorporados al Tahuantinsuyo en el reinado de Wiracocha, príncipe famoso que pudo someter de una manera definitiva, todas las cámaras del sur, Caracterizadas por uniformidad de raza y lengua.

Se conoce por historia que, a partir de la creación de Potosí, en 1546, las primeras cámaras que recibieron la inversión extranjera, iniciado el auge de la minería, fueron las pertenecientes a los Valles de Cinti, Camataqui, y San Juan, por sus condiciones apropiadas para el desarrollo de nuevas actividades, como la agricultura.

La posesión de estas tierras se afianza con la creación del Priorato de Pilaya el 13 de enero 1558, dependiente de la Real Audiencia de Charcas, según detalles del Plan de Desarrollo Municipal elaborado por la Consultora en Servicios Cuestas.

3.3.1.2.- IDIOMA

Los primitivos grupos étnicos que habitaron el municipio de Camargo son los quechuas, con un valor cultural de los grupos étnicos que conservan su idioma nativo, con conocimientos avanzados en textilera y cerámica.

Los idiomas que se hablan son principalmente español y quechua de acuerdo a resultados del censo 2012.

CUADRO DE POBLACIÓN SEGÚN IDIOMA QUE HABLA Y ÁREA.

Idiomas que habla	Urbano / Rural		
	Área Urbana	Área Rural	Total
Aymara	12	14	26
Castellano	4.475	6.258	10.733
Guaraní	-	1	1
Quechua	270	2.993	3.263
Alemán	4	-	4
Inglés	7	2	9
Portugués	13	1	14
Sin especificar	263	722	985
Total	5.044	9.991	15.035

Cuadro N°3: Población según idioma que habla.

3.3.1.3.-ACCESO A SERVICIOS BÁSICOS

En gran parte del municipio, no existen entidades reguladoras que tengan a su cargo poner fin a los diferentes problemas, que puedan atravesar las comunidades con sus sistemas de agua, eliminación de excretas, eliminación de basuras y eliminación de aguas residuales.

En la actualidad el servicio de energía eléctrica la administra ENDE con el sistema interconectado al Nacional que hace que el servicio haya mejorado sustancialmente. COSERCA solo tiene la responsabilidad de distribuir y administrar el servicio de agua potable y el sistema de alcantarillado.

Calidad, cobertura y estado de los sistemas de agua potable.

Del total de las comunidades del Municipio, solo en 60 comunidades existen los sistemas de agua potable. De estas 60 comunidades en 50 comunidades el agua potable es a nivel comunal, en 10 comunidades la conexión de agua potable es sólo para las escuelas.

Esto significa, que el 82.23 % de las comunidades cuenta con sistema de agua potable exclusivamente para las viviendas

Cobertura y medios para la eliminación de excretas.

El medio para la eliminación de excretas en el municipio de Camargo solo cuenta con un sistema de Alcantarillado en el Centro del poblado de Camargo, y no cuenta con más sistemas en otros poblados o distritos.

Algunas comunidades apenas cuentan con letrinas, aunque no todas sino un 21.24 %, el resto 79.76%, eliminan sus excretas a campo abierto lo que pone en riesgo la salud del propio habitante, también al ganado menor y también al ganado mayor a contraer enfermedades de tipo parasitarias.

CUADRO DE LA EXISTENCIA DEL SERVICIO DE ALCANTARILLADO
SANITARIO POR DISTRITO

DISTRITO	SI	NO	TOTAL
1	50,00%	50,00%	100,00%
2	0,00%	100,00%	100,00%
3	0,00%	100,00%	100,00%
4	0,00%	100,00%	100,00%
5	0,00%	100,00%	100,00%
6	0,00%	100,00%	100,00%
7	0,00%	100,00%	100,00%
8	0,00%	100,00%	100,00%
9	0,00%	100,00%	100,00%
10	0,00%	100,00%	100,00%

11	0,00%	100,00%	100,00%
12	0,00%	100,00%	100,00%
13	0,00%	100,00%	100,00%

Cuadro N°4: Cuadro de existencia del servicio sanitario por distrito.

CUADRO DE FORMAS DE ELIMINACIÓN DE DESECHOS

Distrito	Forma de eliminación	Porcentaje
1	Pozo ciego	100,00%
Total		100,00%
2	Pozo ciego	33,33%
	Pozo séptico, Letrina, Al aire libre	33,33%
	Pozo séptico, Al aire libre	33,33%
Total		100,00%
3	Al aire libre	71,43%
	Pozo ciego	14,29%
	Letrina, Al aire libre	14,29%
Total		100,00%
4	Al aire libre	50,00 %
	Pozo ciego	50,00%
Total		100,00%
5	Al Aire Libre	100,00%
Total		100,00%
6	Pozo ciego	25,00%
	Pozo ciego, Al aire libre, Pozo séptico	25,00%
	Al aire libre	25,00%
	Letrina	25,00%
Total		100,00%
7	Pozo séptico	50,00%
	Al aire libre	50,00%
Total		100,0
8	Pozo ciego	33,33%
	Al aire libre	33,33%
	Pozo séptico	33,33%
Total		100,00%

9	Pozo ciego	100,00%
Total		100,00%
10	Al Aire Libre	100 %
Total		100,00%
11	Al Aire Libre	100 %
Total		100,00%
12	Al Aire Libre	100 %
Total		100,00%
13	Al Aire Libre	100 %
Total		100,00%

Cuadro N°5: Forma de eliminación de desechos.

3.3.2.- ASPECTOS ECONÓMICOS

3.3.2.1.- ACTIVIDADES ECONÓMICAS

El municipio de Camargo en un 30% se dedica a la agricultura, ganadería, el 4% al comercio informal en los centros poblados y el 66% se dedica a la fruticultura, especialmente a la producción de Durazno, sus derivados como el Mok'ó Chinchi o pelón, uvas y sus derivados como el Vino, el Singani, la Ratafía y los derivados de la Vid.

3.3.2.2.- INGRESOS POR LOS SERVICIOS TURÍSTICOS.

Pese a disponer de un potencial turístico, en la Región, aún no ha sido puesto en valor por distintas circunstancias, se considera que no sean desarrollado esfuerzos institucionales de los propios municipios, y gobernación para establecer líneas turísticas con los recursos existentes; promoviendo inicialmente la identificación, la catalogación, puesta en valor de los sitios y finalmente la generación de un producto turístico con programas de difusión nacional e internacional.

De acuerdo a la información de campo, no existe un registro de los ingresos por servicios turísticos, pero se puede hacer una estimación que permite visualizar que hay un importante movimiento económico que generan quienes visitan Camargo para lo cual se ha hecho una estimación a partir de los datos recabados:

CUADRO DE INGRESOS PROVENIENTES DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS

Ingresos anuales provenientes de servicios =	(Gasto promedio un día en hospedaje	+	Gasto mínimo día en alimentación y otros)	X	Flujo mensual de visitantes	X	Promedio de estadía	X	Meses del año
Ingresos =	(61,88	+	50)	X	1.604	X	2	X	12
Ingresos =	4.306.932,48 Bs./año										

Cuadro N°6: Ingresos provenientes de los servicios turísticos

Temporalidad de la demanda

A partir de la estimación realizada se ha hecho el cálculo de la temporalidad de la demanda, considerando los flujos en términos porcentuales a nivel nacional el Viceministerio de Turismo en su publicación “Perfil del turismo interno, Encuesta gasto 2010”.

CUADRO TEMPORALIDAD DE LA DEMANDA DE VISITANTES EN EL MUNICIPIO DE CAMARGO

Mes	Visitantes	En %
Enero	1655	8,6
Febrero	1501	7,8
Marzo	1251	6,5
Abril	1251	6,5
Mayo	1309	6,8
Junio	1867	9,7
Julio	1463	7,6
Agosto	1386	7,2
Septiembre	1347	7,0

Octubre	2233	11,6
Noviembre	1559	8,1
Diciembre	2425	12,6
Total anual	19248	100

Cuadro N°7: Temporalidad de la demanda de visitantes

3.3.3. ASPECTOS PRODUCTIVOS

El municipio de Camargo cuenta con una superficie de 220.000 Has., de las cuales un 4,80%, equivalentes a 10.561 Has, se consideran tierras aptas para la explotación agropecuaria – productiva; y de estas el 70% equivalente a 7.393 Has., es la superficie actualmente ocupada por cultivos anuales y perennes, según diagnóstico de la Consultora de Servicios Cuestas autora del PDM 2012.

Infraestructura productiva

En el piso ecológico de Valle hay una producción diversificada en cultivos hortícola y frutícolas, tales como: la vid, durazno, ciruelos, albarillo, cítricos (naranja, limón), etc. y por el lado de hortalizas, están principalmente la lechuga, acelga, tomate, ají verde, etc., exclusivamente toda esta producción está bajo riego.

CUADRO DE RENDIMIENTO DE CULTIVOS PRIORIZADOS

Cultivo	Rendimiento en qq/Has.
Durazno	216
Vid	230
Tuna	11.3500 frutos de forma escalonada.
Papa misca con riego	423, 90
Haba verde	280 en verde y 58 en seco
Arveja verde	113,04
Zanahoria	269,86
Tomate	173,91
Cebolla	315,21
Maíz en choclo	43,20
Trigo	40,28
Cebada	47,82

Cuadro N°8: Rendimiento de cultivos priorizados.

CUADRO DE LOS PRINCIPALES CULTIVOS Y VARIEDADES CON Y SIN
RIEGO, SEGÚN DISTRITOS

Distrito	Cultivo con riego	Cultivo sin riego
1.- Camargo	Maíz, habilla, tomate, verduras, papa	
2.- Rio Grande	Maíz, tomate, papa, hortalizas	
3.- Carpachacra	Maíz, Papa, haba, cebolla, zanahoria, ají	
4.- La Torre	Maíz, papa, Tomate, Verduras y Haba	Cebada, arveja, trigo, oca, papaliza
5.- Falsuri	Maíz, papa	Cebada y Trigo
6.- Rio Chico	Papa, hortalizas y verduras	
7.- Muyuquiri	Maíz, papa, haba, arveja	Cebada y Trigo
8.- Suquistaca	Maíz, papa, haba. Arveja	Cebada, papa y trigo
9.- Yurac Caballo	Maíz, papa, haba y oca	Trigo y cebada
10.- Huaca Cancha	Maíz, papa y haba	Papa, cebada y Trigo
11.- Cueva Pampa	Maíz, papa, haba y Tomate	Papa

Cuadro N°9: Principales cultivos y variedades con y sin riego, según distritos

3.3.4. INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA DE LA VITIVINICULTURA.

La vid es cultivada principalmente en los valles del sur del país, actualmente la superficie vitícola estimada en Bolivia es de 2.115 hectáreas, sin embargo, según Pszczólkowski, Villena (Artículo viticultura boliviana) se tendría una superficie cultivada en Bolivia de 2.600 ha:

CUADRO DE LA PRODUCCIÓN DE UVA EN BOLIVIA POR
DEPARTAMENTOS

	Superficie (ha)	Rendimiento Kg/ha	Participación (%)
Tarija	1.755,8	12.031	92,9
Chuquisaca	216	3.600	3,6
La Paz	50	3.200	0,7
Santa Cruz	50	7.130	1,6
Cochabamba	40	5.520	1,0
Potosí	10	3.220	0,1
TOTAL	2.122		100.00

Cuadro N°10: La producción de uva en Bolivia por departamentos

Las zonas productoras de vid del Cañón de Los Cintis en base a la información del Catastro Fase II, están distribuidas en un total de 68 comunidades asentadas en 3 Municipios, encontrándose 53 de las mismas en el municipio de Camargo, 7 en Las Carreras y 8 en Villa Abecia, siendo la superficie vitícola de 215,9 ha.

CUADRO DE SUPERFICIES VITÍCOLAS EN EL CAÑÓN DE LOS CINTIS

Área Geográfica	Superficie (ha)	Participación (%)
Municipio de Camargo	172,55	79.81
Municipio de Villa Abecia	27.91	12.91
Municipio Carreras	15.75	7.28
Total	215,2	100,0

Cuadro N°11: Superficies vitícolas en el cañón de los Cintis.

En el municipio de Camargo se concentra el 79,4% (171,3 ha) de la superficie con vid, Villa Abecia representa el 13,5% (29,1 ha) y el municipio de Las carreras con un 7,2% (15,5 ha).

CUADRO SUPERFICIE CULTIVADA CON VID, POR COMUNIDAD

Comunidad	Superficie (ha)	% Municipio
Bella Vista	1,91	1,1
Camargo	0,12	0,1
Carpachacra	0,35	0,2
Chujllas	3,71	2,2
Cochabambita	6,30	3,7
El Porvenir	1,55	0,9
El Puron	0,04	0,02
El Rancho	3,69	2,2
El Recreo	2,50	1,5
Falsuri	0,01	0,01
Guaranguay	0,23	0,1
Higuerahuayco	11,83	6,9
Hornos Santa Clara	0,36	0,2
Huancarani	0,01	0,01
La Colorada	0,40	0,2
La Compañía	0,08	0,04
La Falda	1,23	1,23
La Palca	1,88	1,1
La Plateada	2,49	1,4
La Quemada	13,39	7,8
La Torre	0,30	0,2
La Vidriera	4,26	2,5
Lintaca Grande	2,43	1,4
Lomontoca	0,01	0,01
Majuelo	0,98	0,6
Media Luna	3,63	2,1
Mollepampa	16,00	9,3
Nazaret	0,02	0,01
Palca Chica	5,67	3,3
Palca Grande	6,09	3,6
Papagayo	4,34	2,5
Patapampa	2,23	1,3
Patronato	0,31	0,2
Porvenir	0,76	0,4

Quemada	2,99	1,7
Quimbanda	1,53	0,9
Quiskapampa	4,47	2,6
Rosario	2,32	1,4
Saladillo	4,65	2,7
San Geronimo	3,65	2,1
San Luis	19,51	11,4
San Pedro	5,8	5,8
Santa Barbara	3,00	1,8
Santa Maria	0,15	0,1
Santa Rosa	0,02	0,01
Santa Rosa del Mal Paso	0,51	0,3
Sapingo 1,51	1,51	0,9
Sarcarca	0,01	0,003
Tacaquira	0,06	0,04
Vivicha	9,72	5,7
Viña Vieja	0,59	0,3
Yurac Caballo	0,04	0,02
TOTAL		100.00

Cuadro N°12: Superficie cultivada con vid, por comunidad

CUADRO DE SUPERFICIE CULTIVADA CON VID DE VINIFICACIÓN,
NEGRAS - BLANCAS

Municipio	Color	Variedad	Superficie (ha)	Total ha
Camargo	Negra	Cabernet	0,51	2,1
		Cabernet Sauvignon	0,32	
		Malbec	1,27	

Cuadro N°13: Superficie cultivada con vid de vinificación, negras - blancas

Fuente: Catastro Vitícola de los Valles de Cinti.

Rendimientos de producción de la vid en la propuesta de proyecto.

En la hacienda de la Dorada se tiene 9 hectáreas de vid que pueden ser aprovechados para su producción.

CUADRO RENDIMIENTO DE UVA POR HECTÁREA

Quintales/ hectárea	200
Un quintal	46 kg
Total	9 200 kilos /hectárea

CUADRO RENDIMIENTO DE VINO POR HECTÁREA

1 litro de vino	1.30 kg de uva
Total	7 076.92 litros/ hectárea

CUADRO RENDIMIENTO TOTAL DE VINO EN 9 HECTÁREAS

Total	63 692.28 litros
	63.6 m ³

Cuadro N°14: Rendimiento de vino por hectárea.

Fuente: *Por mi persona.*

3.3.5.- ASPECTOS CULTURALES

3.3.5.1.- CALENDARIO FESTIVO

Las manifestaciones culturales de los pobladores de Camargo, son sus fiestas y sus ritos. A través de esas fiestas y prácticas rituales también se puede apreciar el modo de ser y vivir de los habitantes de Camargo. Las fiestas y los ritos son momentos extraordinarios de convivencia familiar, de esparcimiento y regocijo. Estos rompen la monotonía del diario vivir y equilibran el trabajo duro y cíclico de los campesinos.

CUADRO DE CALENDARIO FESTIVO POR COMUNIDADES

Festividad	Fecha	Lugar
Año nuevo	1 de enero	Todo el municipio
FENAVIT (Feria Nacional Vitivinícola)	Se lleva acabo cada 3 años – Próximo evento 2019, en los meses de febrero y marzo.	Camargo
Vendimia	Durante los meses de febrero y marzo.	Valle de Camargo
Carnaval	Movible (febrero y marzo)	Todo el municipio
Fiesta de la Cruz	3 de mayo	Todo el municipio
Santa Anita	24 de julio	Camargo
Santiago Apóstol	26 de julio	Camargo
Señor de San Lorenzo	20 de agosto	Comunidad Malcastaca.
Señor de La Dorada	14 de septiembre	Comunidad de la Torre
Todos Santos	2 de noviembre	Todo el municipio
Navidad	25 de diciembre	Todo el municipio

Cuadro N°15: Calendario festivo por comunidades.

3.3.6.- INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA

3.3.6.1. HOSPEDAJE

CUADRO DE HOSPEDAJE

No.	Nombre del Establecimiento	Ubicación	Capacidad No. Camas
1	Hotel "Media Luz"	Ciudad de Camargo	36
2	Hotel "Cruz Huasa"	Ciudad de Camargo	31
3	Hostal "Cruz Huasa"	Comunidad Mollepampa	12
4	Hostal "Villa Sofía"	Ciudad de Camargo	62
5	Hostal "Plaza"	Ciudad de Camargo	21
6	Hostal "Romay"	Ciudad de Camargo	27
7	Hostal "Chujllas"	Ciudad de Camargo	18
8	Hostal "La Chapapa de mi Abuelo"	Ciudad de Camargo	
9	Hostal "Ukamau"	Comunidad Tacaquira	
10	Hostal "San Pedro"	Comunidad San Pedro	16
11	Hospedaje Campestre "Media Luna"	Comunidad El Porvenir	8
12	Alojamiento "La Higuera"	Ciudad de Camargo	44
13	Alojamiento "Camargo"	Ciudad de Camargo	10
14	Alojamiento "Okey"	Ciudad de Camargo	34
15	Hostal "El Patio"	Ciudad de Camargo	26
	Total		333

Cuadro N°16: Hospedaje

3.3.6.2. ALIMENTACIÓN

CUADRO DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

No	Nombre del Establecimiento	Ubicación	Capacidad	
			No. Mesas	No. Sillas
1	Restaurante “Camargo”	Ciudad de Camargo	8	32
2	Restaurante La Cabaña	Ciudad de Camargo	12	50
3	Restaurante El Patio	Ciudad de Camargo	14	56
4	Restaurante Avaroa	Ciudad de Camargo	10	44
5	Restaurant Anexo Media Luz	Ciudad de Camargo	5	22
6	Comedor Popular Mercado	Ciudad de Camargo	14	84
7	Restaurante del Hostal Cruz Huasa	Comunidad Mollepampa	5	20
8	Restaurante del Hostal San Pedro	Comunidad San Pedro	6	26
9	Restaurante Quinta Patapampa	Comunidad Patapampa	16	68
10	Restaurante Quinta el Taco Bonito	Comunidad Bella Vista	12	50
12	Restaurante Media Luna	Comunidad El Porvenir	5	20
13	Restaurante Doña Charo	Comunidad El Rosario	6	24
14	Restaurante “Don Eusebio Gil”	Comunidad La Vidriera	3	16
15	Restaurante Eucaliptos	Ciudad Camargo	6	24
16	Churrasquería Paul	Ciudad de Camargo	5	20
	Total:		136	556

Cuadro n°17: Establecimientos de alimentación

3.3.6.3.- SITIOS DE ATRACCIÓN TURÍSTICA.

- **El Cañón Colorado.** - Cañón geográfico de 80 km de largo que da origen al Valle de Cinti. Se propaga por tres municipios inicia en Camargo atraviesa Villa Abecia y declina en las Carreras. Este cordón natural es el escenario paisajístico que emociona al visitante por la belleza forma y colores.
- **EL Cuchilluni.** - Una de las montañas más elevadas del valle de Cinti, ubicado al norte de la Ciudad de Camargo, ideal para los amantes del trekking.
- **El soldadito.** - Trabajo delicado de la lluvia y el viento en el que se puede observar el busto de un hombre el cual lleva un quepi o sombrero del ejército. Se dice que es un soldado de la guerra del chaco.
- **El monolito.** - Formación rocosa natural de una sola pieza y de gran tamaño, producto de la lluvia y el viento.

Balnearios Naturales.

- **Posas de Tacaqira.** - Uno de los rincones de gran belleza natural, donde muchos pueden ir a tener un baño, con los amigos y familia.
- **Posas de Sarcarca.** - En la comunidad de Sarcarca se encuentra el balneario natural de aguas mansas que invitan a zambullirse en un marco paisajístico que enamora.

Miradores Naturales.

- **Mirador de Las Cruces.** - Cerro que circunda la Ciudad de Camargo,
- **Mirador de la Viña Vieja.** - Ubicado a 12 km carretera al norte.

Huellas del pasado.

- Camargo es rico es testimonio del paso de los dinosaurios. Uno de los sitios más sobresalientes es las **Huellas de Dinosaurio** ubicado en cercanías de la comunidad de la Quemada.

Turismo de Aventura.

- **El Valle de las Rocas.** - Ascenso aproximadamente 150 a través de un sendero construido por la comunidad, en el trayecto se atraviesa pequeñas cuevas o salamancas. Durante el recorrido, se puede observar petroglifos y piedras de gran tamaño.
- **Descenso de Bici montaña.** - El antiguo sendero peatonal que vincula la comunidad de Malcastaca con Camargo ha sido adecuado para realizar el descenso en bicicletas.

Arqueología.

- **Camino prehispánico.** - Camino sagrados que vinculan este valle con el resto del imperio Incaico. El camino recorrerá la rivera del rio grande o Tumusla, desde la comunidad de la quemada y traspasa el límite del municipio de Camargo.
- **Pinturas Rupestres de Falsuri.** - Cueva menor, ubicada en la comunidad del mismo nombre, en su interior atesora pinturas rupestres en colores blanco y rojo, distinguiéndose figuras zoomorfas y geométricas.
- **Quebrada del obispo.** - Pintura rupestre, ubicada aproximadamente a la comunidad de El Caserón, se encuentran en un alero sobre la quebrada del obispo. En el sitio se puede observar figuras antropomorfas, zoomorfas, geométricas y abstractas.

Fuente: Consultora de Servicios Cuestas – PDM 2012

CAPÍTULO IV
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

4.1. TRABAJO DE CAMPO

4.1.1. LOCALIZACIÓN



Figura N°8: Localización de la Hacienda "La Dorada"

La Dorada ubicada en el distrito 4 La torre a 2.5 km del centro poblado de Camargo carretera a Potosí.



Figura N°9: Hacienda "La Dorada"

4.1.2. IDENTIFICACIÓN DEL PAISAJE CULTURAL



Figura N° 10: Identificación del paisaje cultural.

4.1.3. BOCETOS

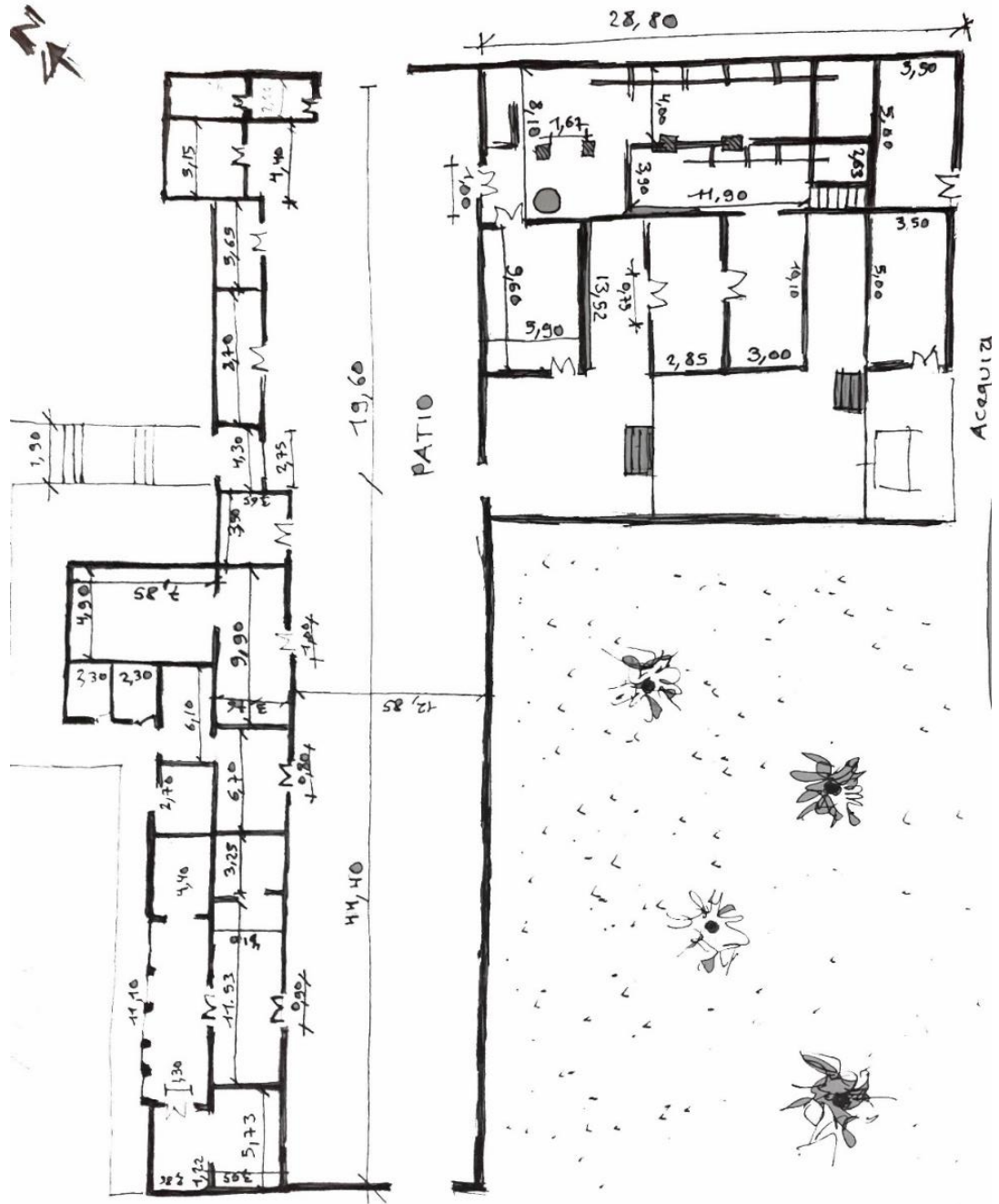


Figura N° 11: Boceto de levantamiento.

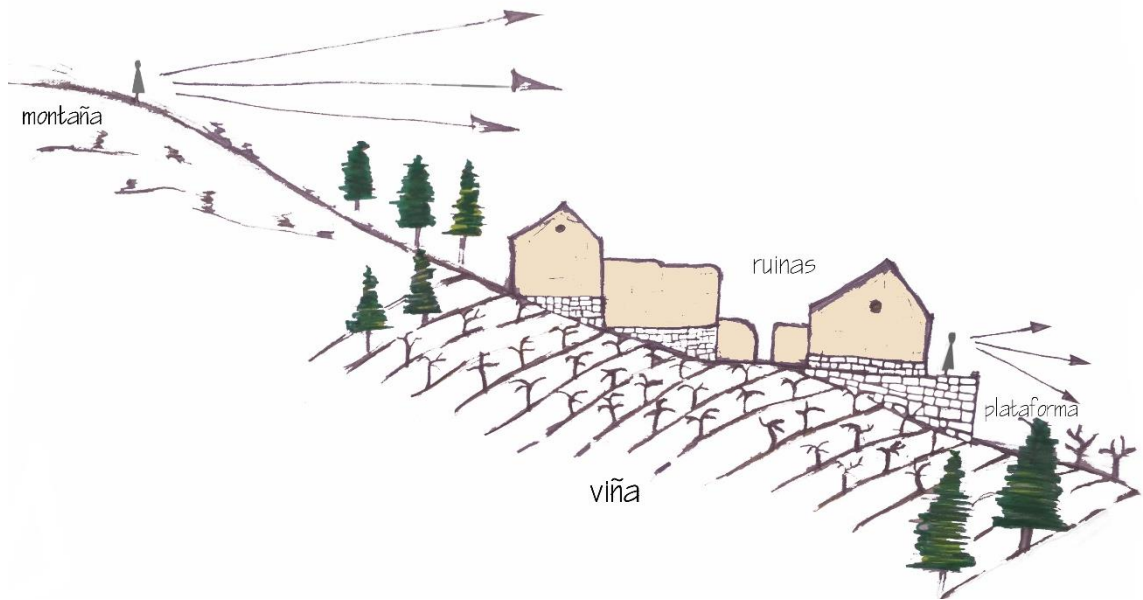


Figura N° 12: Boceto de levantamiento en corte.

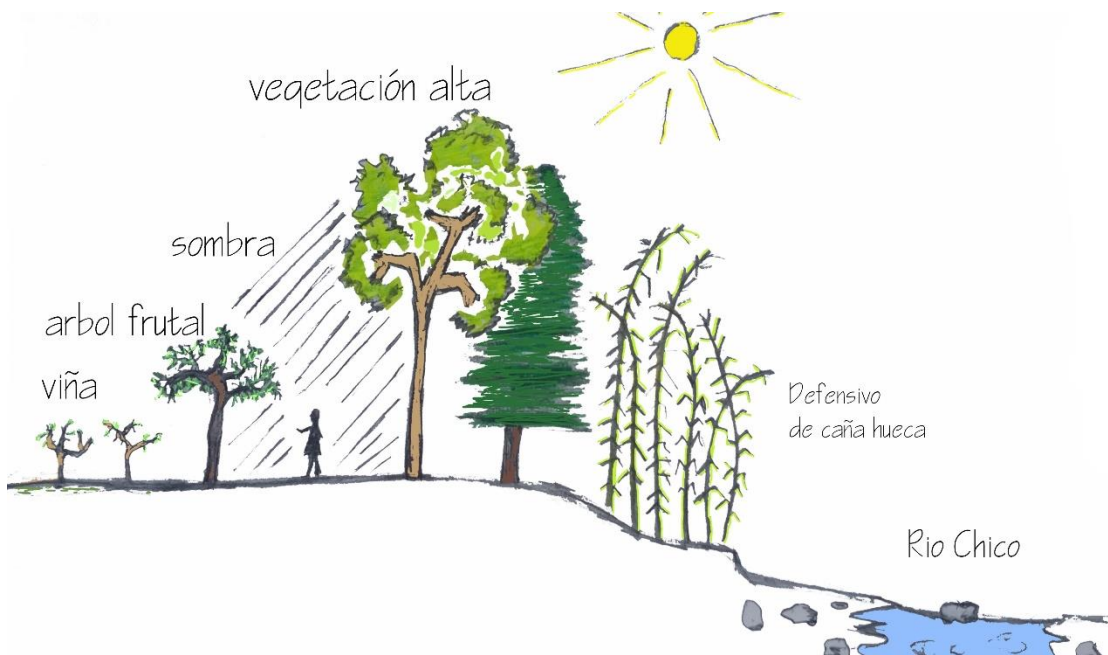


Figura N° 13: Boceto de levantamiento en corte.

4.1.4. LEVANTAMIENTO

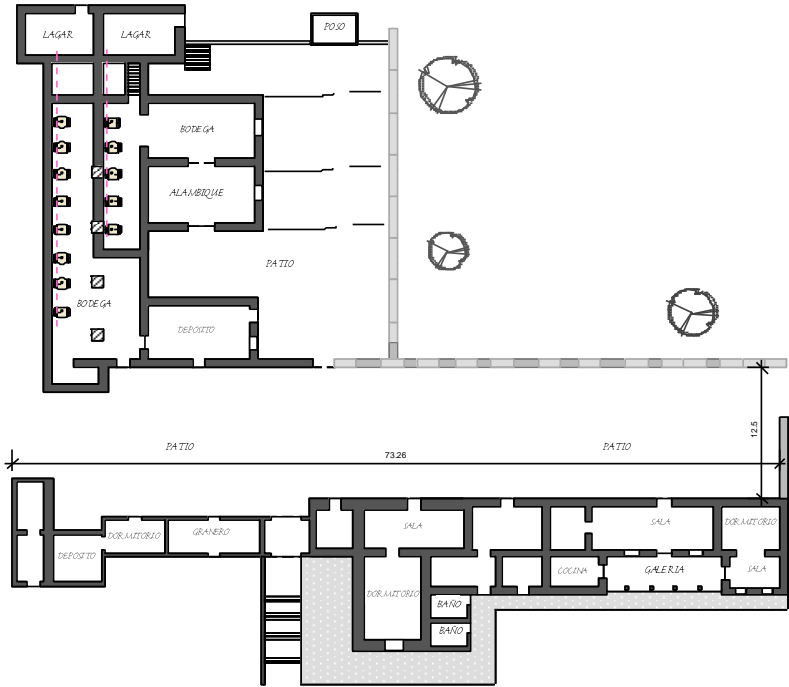


Figura N° 14: Levantamiento en planta de Hacienda y Bodega.

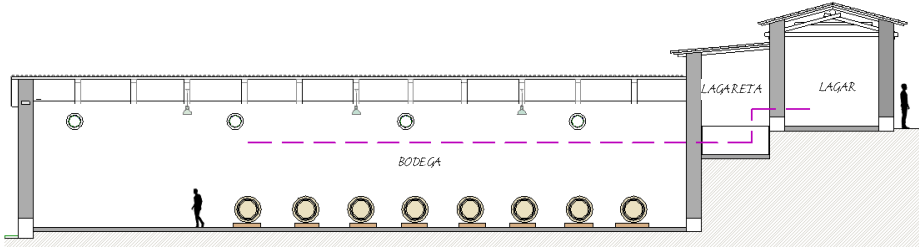


Figura N° 15: Levantamiento en corte de Hacienda y Bodega.

4.1.5. ANÁLISIS DE LUGAR Y ACCESIBILIDAD.



Figura N° 16: Camino peatonal tramo (La Dorada - Plateada).

El camino de acceso de la comunidad de La Plateada hacia La Dorada, se trata de un camino peatonal de tierra de 2.50 a 3.00 m de ancho, a una orilla limita con los cultivos de árboles frutales y cultivos de la vid, y a la otra orilla encontramos limitado por un muro de contención de piedra que sujeta la tierra de la montaña.



Figura N° 17: Camino peatonal de la Dorada salida hacia el Rio Chico.

Accesos como senderos peatonales unen las ruinas de la Dorada, con sus cultivos de la vid y árboles frutales, acequias que acompañan los caminos y paseos que tienen la salida hacia el rio Chico.



Figura N°18: Crucé del río época de lluvia (Oroya).

En época de lluvia con el aumento del río y el difícil acceso, los lugareños usan la Oroya como un medio para lograr la accesibilidad, se trata de una estructura de Cable suspendido, que trabaja a tracción, por el peso propio, como así también por el peso de la caja (Personas). La caja y el cable están unidos por una roldana que permite hacer el movimiento.



Figura N°19: Cruce peatonal del río época sin lluvias.

En los meses de marzo, abril el río baja de caudal permitiendo el paso peatonal, como vehicular, cuando el caudal es muy bajo las personas usan piedras colocándolos en hilera para poder pasar, sin mojarse los calzados.

Fuente: Por mi persona.

4.1.6. ANÁLISIS DE LA BODEGA TRADICIONAL

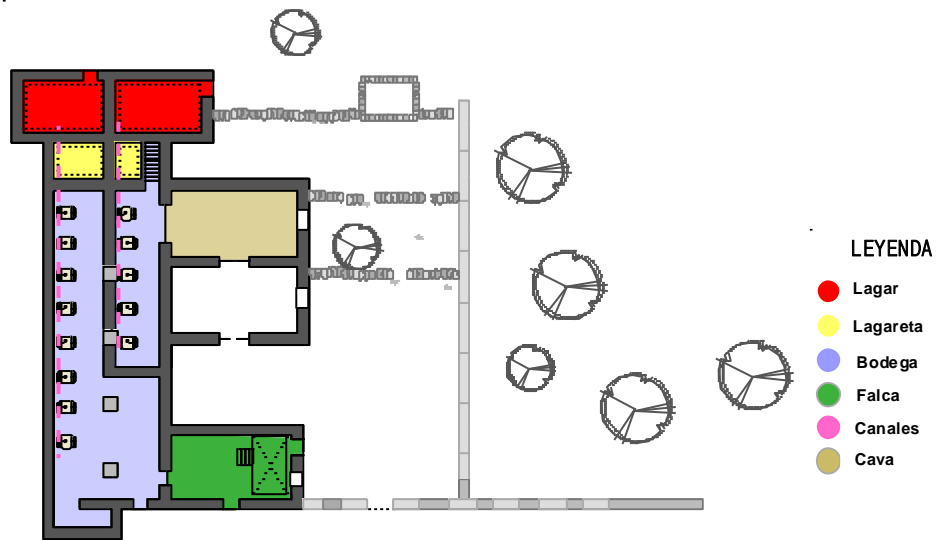


Figura N°20: Análisis de la Bodega Tradicional “La Dorada”

LAGAR.

El lagar es un recipiente en el cual se coloca la uva después de la vendimia para pisarla y obtener el mosto o jugo de uva. Es la primera actividad del proceso de elaboración de vinos, el lagar es el punto de encuentro entre el viñedo y la bodega, entre la uva y el vino.

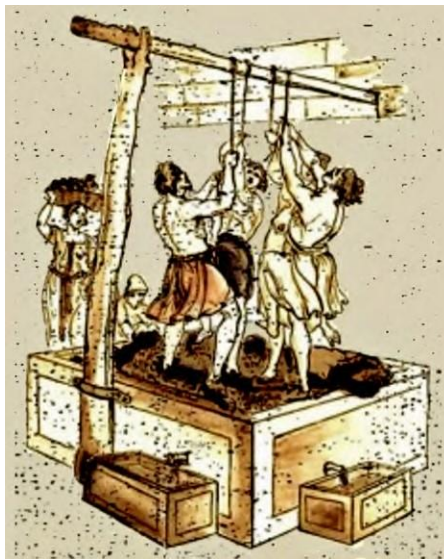


Figura N°21: Ilustración del pisado de la uva en la época romana.

La función básica del lagar era contener un producto, del que se iba extrayendo su parte líquida mediante el estrujado con los pies, sin que el líquido obtenido sufriera inicialmente alteraciones en su composición.

Tina el término de “tina” es una denominación para nombrar al principal receptáculo del lagar.

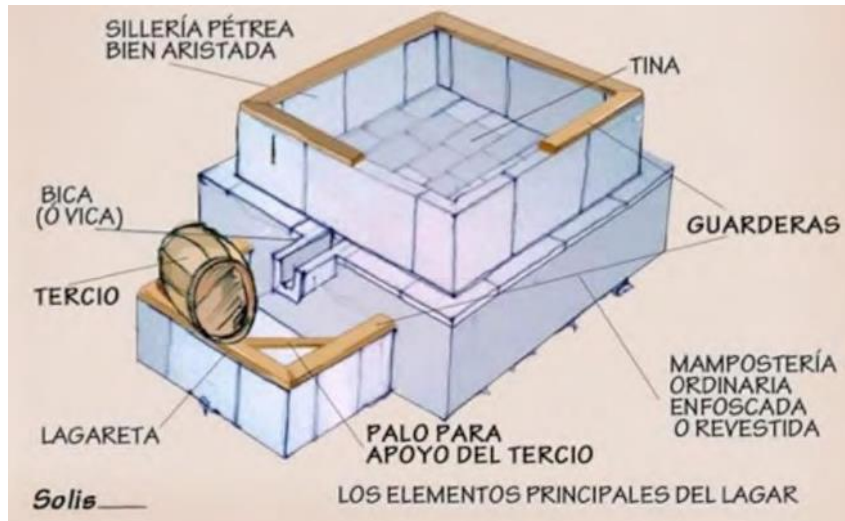


Figura N°22: Elementos básicos del lagar.

La tina está ubicada a mayor altura geométrica que la lagareta.

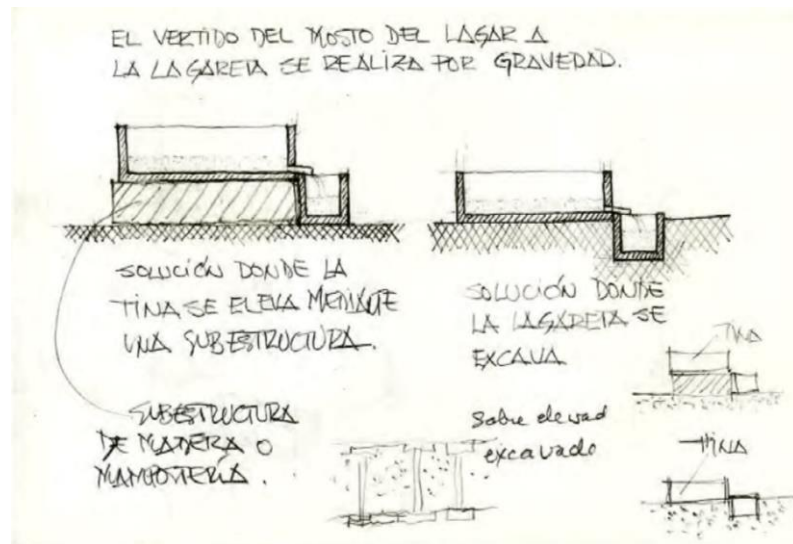


Figura N°23: Lagar y su relación de altura con la lagareta.

Tener el fondo con pendiente hacia el orificio de salida del mosto.

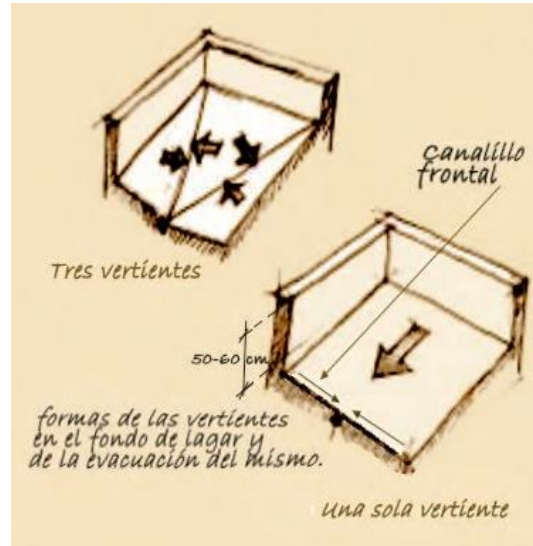


Figura N°24: Soluciones para la inclinación del fondo de la tina

Las tinas sus profundidades se encuentran entre los 50 y 60 centímetros. Altura que creemos que responde a la medida aproximada que existe, entre la rodilla y la planta del pie en un estándar humano adulto.



Figura N°25: Ilustración Profundidad de la tina.

Desde años pasados se construía con mampostería de piedra unidas a un mortero de barro o un material semejante al cemento.



Figura N°26: Lagar ruinas “La Dorada”

LAGARETA O PILÓN.

La lagareta es un receptáculo que siempre se encuentra a una cota inferior que la tina, con el fin de recibir el mosto por gravedad, por tanto, es habitual que los dos depósitos se encuentren juntos.

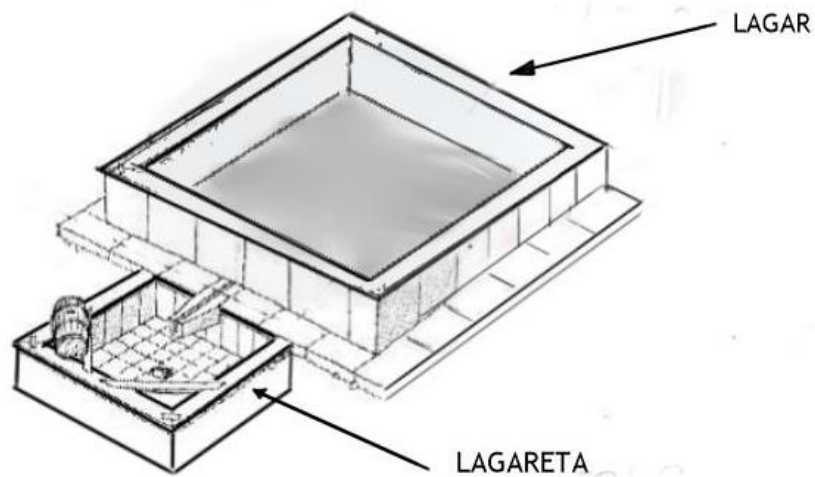


Figura N°27: Ilustración de la relación entre Lagar y lagareta.

El material de la lagareta era similar al de el lagar los hacían de mampostería de piedra o de mortero de cemento.



Figura N°28: Lagareta ruinas “La Dorada”

BODEGA DE FERMENTACIÓN.

Es un deposito donde se realiza la fermentación, el mosto es almacenado en grandes botijones de barro cocido y cubas de madera. Estos recipientes se colocaban convenientemente sobre rollizos de árboles tendidos paralelamente sobre el piso de tierra para permitir su aireación.



Figura N°29: Bodega de fermentación “Camargo”

La bodega es un espacio donde se ponía a reposar el mosto y donde empieza el proceso de fermentación y la vinificación, generalmente estos ambientes eran realizados con gruesos muros de adobe, con escasas aberturas, donde hace que estos ambientes sean frescos y térmicos, es así que muchos de estos ambientes tienen las características de ser un ambiente oscuro.



Figura N°30: Bodega de fermentación ruinas “La Dorada”

CAVA.

Lugar de clarificación y limpieza, separar el vino de los restos sólidos y filtrar los últimos sedimentos para prepararlo para su embotellado.



Figura N°31: Cava de vinos ruinas “La Dorada”

ALAMBIQUE.

Lugar de elaboración de singanis, el primer instrumento rústico de arcilla fue la Kónchana construido por los incas, en el cual se destilaban los primeros licores. Posteriormente en la actualidad se usa la falca aparato utilizado para la destilación de líquidos mediante la evaporación.



Figura N°32: Alambique

CANALES. Canales de madera usados para conducir el mosto desde la lagareta hasta la bodega de fermentación, con la ayuda de la gravedad y la pendiente poder conducir de forma natural los botijones de barro, cubas y barricas.



Figura N°33: Canaletas ruinas “La Dorada”

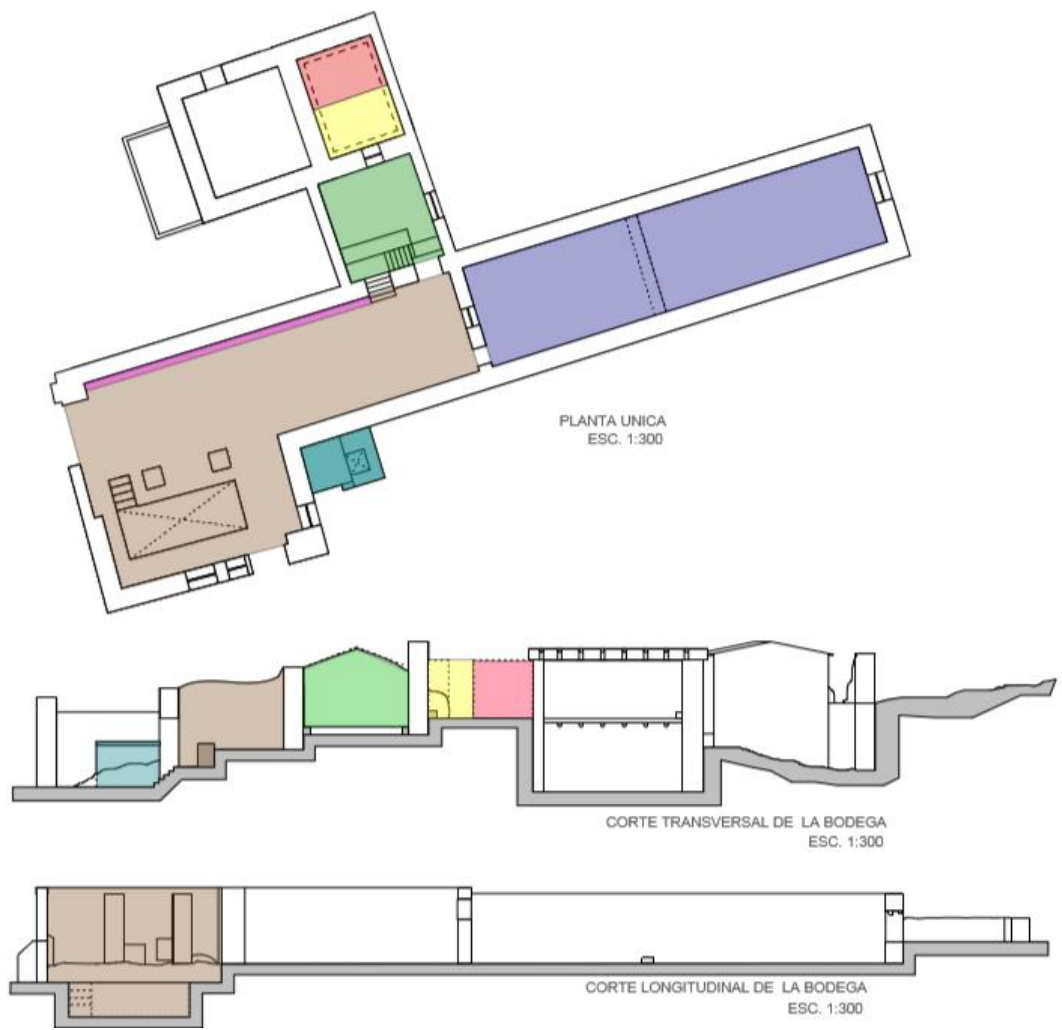
4.1.7. ANÁLISIS DE MODELOS REALES

BODEGA DE LA FAMILIA VELASCO



Figura N° 34: Bodega de “La Familia Velasco”

Esta hermosa Casa de hacienda perteneció a la Familia Velasco posteriormente a la Sra. Ana María Romero de Campero, actualmente pertenece a las hermanas Natalia y Valentina Sánchez. Esta Casa de Hacienda Señorial es un ejemplo claro de la opulencia y riqueza del valle de los Cintis, está emplazada en un espacio amplio, cuenta con un gran patio con parrales, ambientes altos y amplios, tiene pintura mural al interior de sus salones, guarda objetos de la época, podemos apreciar ropa, muebles, una vitrola, una gran biblioteca con documentos, una botica, etiquetas de los singanis que vendían bajo la marca de “Velasco” destilaban también licores.



- REFERENCIAS**
- Lagar laguna de fermentacion (vino lagrima, vino corazon)
 - Lagar prensado (vino prensado)
 - Deposito de Fermentacion
 - Deposito de Cuva
 - Cavas
 - Canales
 - Falca



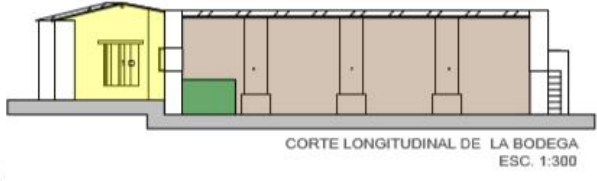
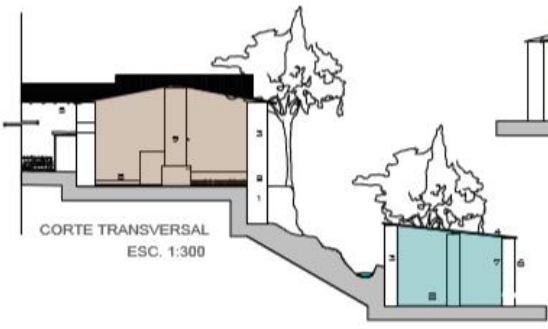
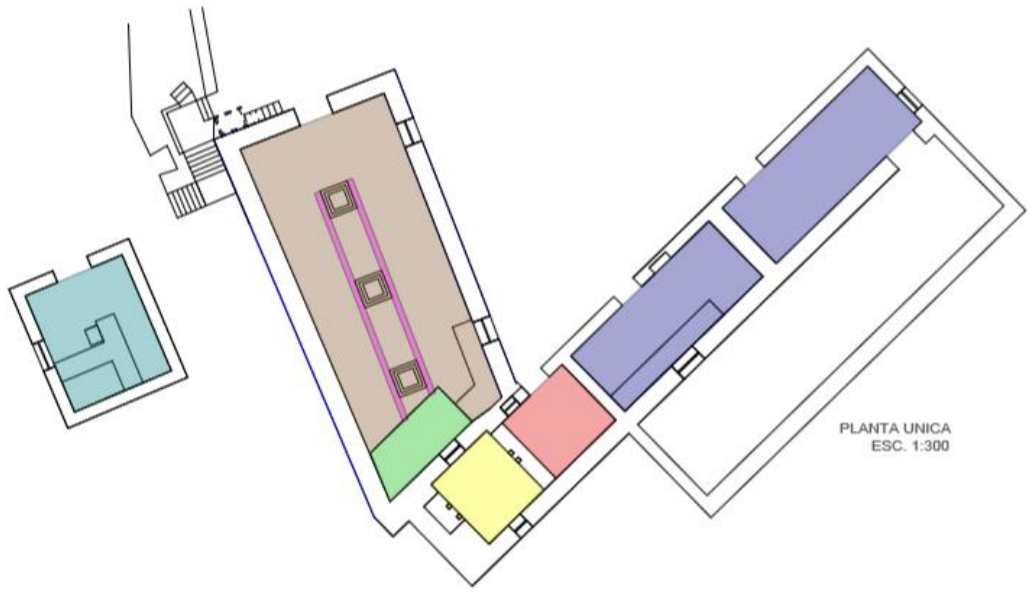
BODEGA DE LA FAMILIA OROZA



Figura N° 35: Bodega de “La Familia Oroza”

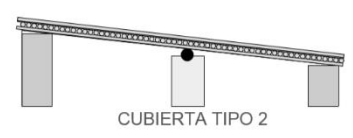
En sus inicios los propietarios fueron los padres Jesuitas en los años 1600, actualmente pertenece a la familia Oroza, los materiales que se la construyó son generalmente del lugar, cimientos de piedra, muros de adobe, techumbre de una y dos aguas, con tijerales de madera cubierta de teja cerámica colonial.

Otro dato importante es que esta comunicada por un túnel con la casa de Hacienda de la familia Velasco.



REFERENCIAS

- Lagar laguna de fermentacion (vino lagrima, vino corazon)
- Lagar prensado (vino prensado)
- Deposito de Fermentacion
- Deposito de Cuva
- Cavas
- Canales
- Falca



BODEGA DE PAPACHACRA

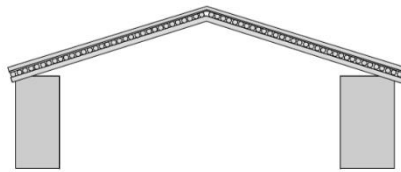
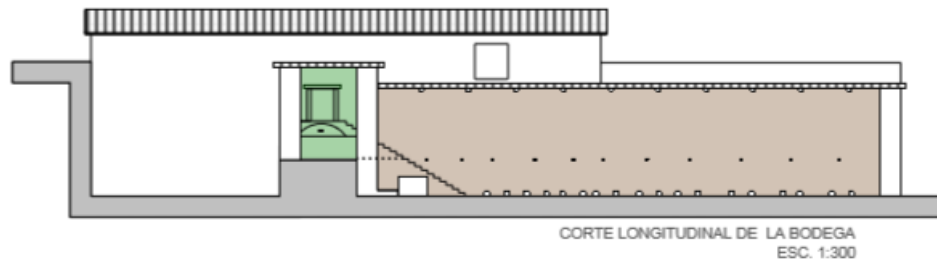
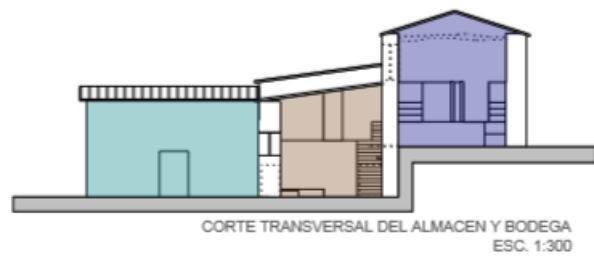


Figura N° 36: Bodega “Papachacra”

Ubicada en la comunidad del porvenir, sus primeros habitantes fueron los misioneros Jesuitas, posteriormente paso a manos de Don Francisco Cabero y Campero dueño de varias haciendas, era uno de los grandes terratenientes de aquellas épocas pasadas.

El territorio en el tiempo se fue modificando de acuerdo a la evolución de la sociedad, ahora como presencia nos deja un lugar inhabitado y muy desolado, dejando apagado todo su resplandor.

Se presenta como una ruina, muchos elementos destruidos y por desaparecer a través del tiempo, se observan gruesos muros de piedra, lagares, canales de escurrimientos de líquidos a punto de desaparecer, en los techos aún se observan que quedan los últimos palos de vigas y cañas que dejan pasar los rayos del sol.



REFERENCIAS

- Lagar laguna de fermentacion (vino lagrima, vino corazon)
- Lagar prensado (vino prensado)
- Deposito de Fermentacion
- Deposito de Cuva
- Cavas
- Canales
- Falca

CONCLUSIONES:

Las bodegas iban insertadas en las laderas de las faldas de los cerros para aprovechar la pendiente natural del escurrimiento de los líquidos a la hora de elaboración de vinos y singanis.

Las características de la Bodegas en la época colonial son ambientes de proporciones largos y angostos, pone en manifiesto las limitaciones que se tenía para realizar las techumbres.

Estas Bodegas fueron construidas con gruesos cimientos de mampostería de piedra moldeado con un mortero de arcilla y cal, al igual que los gruesos muros de adobe que oscilan entre 0.60 a 0.70 m, tenían escasas aberturas, que las hacían aptas para soportar las grandes amplitudes térmicas entre el día y la noche.

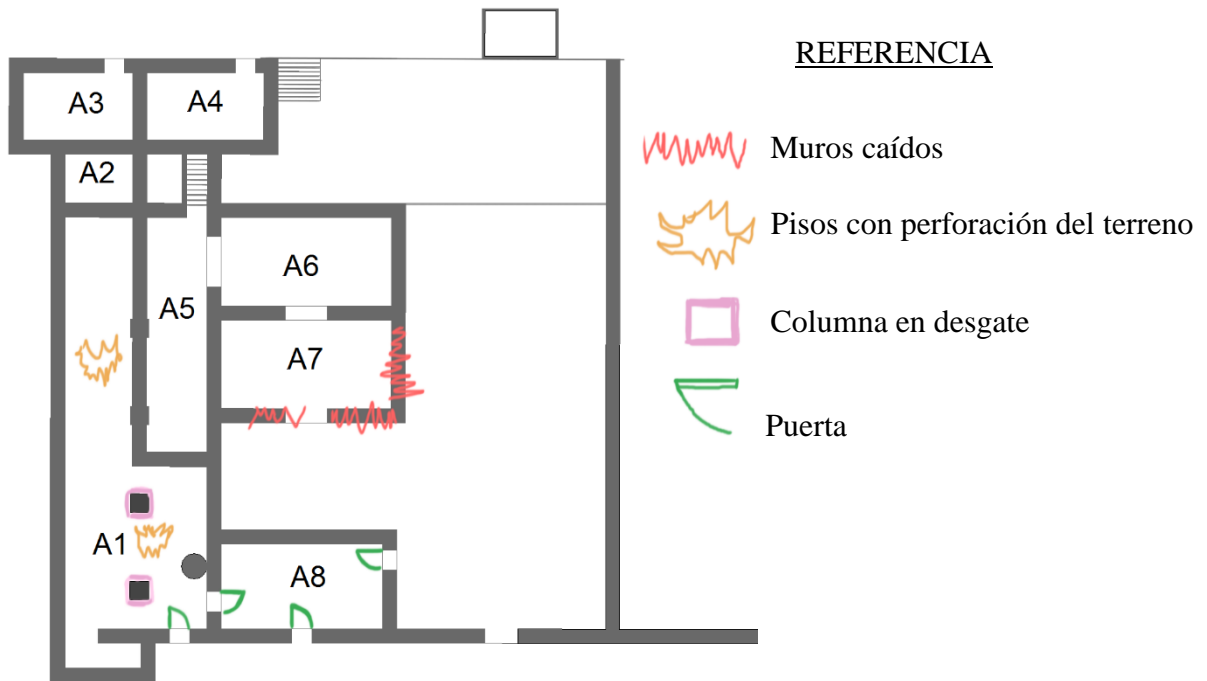
Los techos de escasa pendiente a una o dos aguas, estaba formada por tijerales de chañar algarrobo o sauce cubierta con caña hueca y torta de barro

El revoque interior como exterior estaba compuesto por mortero de barro y paja, los pisos al interior eran de tierra

Las aberturas y vanos muchas de ellas son en arco de medio punto, las aberturas de las ventanas generalmente forman una pirámide truncada angosto al interior y ancho al exterior. La carpintería usada en puertas y ventanas es de madera.

4.1.8. DIAGNÓSTICO

DIAGNÓSTICO DE BODEGA



ESTRUCTURALES

Cimientos.

El material el cual están hechos los cimientos es la piedra canteada y piedra natural del lugar.

En todas las áreas conservan la solidez estructural.

Muros.

El material constructivo de los muros es de adobe, Los muros sufrieron lesiones de erosión y desgaste debido principalmente a que la bodega no cuenta con techo a causa de la lluvia y el viento.

En las áreas A7 los muros sufrieron la caída, se encuentran por los pisos, debido principalmente a la humedad y la pérdida de estabilidad.

Columnas.

En el área A1 las columnas tienen un desgaste de material en la base, y por ello la reducción del grosor original.

Cubiertas.

Toda la construcción, perdió en su totalidad la cubierta.

ACABADOS

Revoques

El material usado en los revoques es de tierra o Arcilla, los revoques en toda la edificación se hallan en un estado de erosión y desgaste, causados por la erosión principalmente por la humedad, transmitidas desde los cimientos o por la lluvia.

Pisos

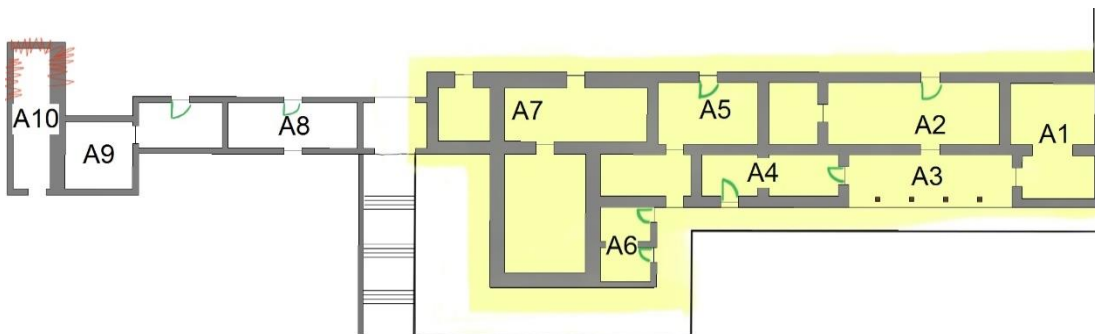
Los pisos en el interior de los ambientes del área A1 presenta excavaciones debido a gente inescrupulosa que escavan en busca de tesoros (tapados).

En el exterior en algunas áreas aún se puede observar el piso empedrado de piedra natural.




Puertas

En el área A1 –A7 aun cuenta con puertas muy deterioradas a causa de la humedad y otros agentes naturales. En las otras áreas no cuenta con puertas.

5.2. DIAGNÓSTICO CASA DE HACIENDA.



REFERENCIA

-  Muros caídos
-  Área de cubierta
-  Puerta

ESTRUCTURALES

Cimientos.

El material el cual están hechos los cimientos es la piedra canteada y piedra natural del lugar.

En todas las áreas conservan la solidez estructural.

Muros.

El material constructivo de los muros es de adobe

En las áreas A10 los muros sufrieron la caída, se encuentran por los pisos, debido principalmente a la humedad y la pérdida de estabilidad.

Cubiertas.

Las áreas A1 - A2 - A3 - A5 - A6 - A7 aún cuenta con cubierta, de estructura de tijeras de madera, cubierta de caña hueca y torta de barro, se encuentra deteriorada sobre la cubierta creció hierbas y malezas.

ACABADOS

Revoques

El material usado en los revoques es de tierra o Arcilla, los revoques se encuentran en un mal estado debido a la humedad del agua que pasa de la cubierta.

Pisos

Los pisos en el interior son de tierra o arcilla.

En pasillos y pasadizos cuenta con pisos con empedrado de piedra natural.

Puertas

Las pocas puertas que tiene En cuenta están muy deterioradas a causa de la humedad y otros agentes naturales.

CAPÍTULO V
INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE DISEÑO

5.1. PREMISAS DE DISEÑO.

5.1.1. Premisas funcionales.

- Se adecuará los espacios de acuerdo a las necesidades funcionales que tiene una bodega contemporánea.
- Se tomará en cuenta la necesidad de contar con ambientes frescos y confortables, mediante la utilización de techos elevados muros gruesos y otros tipos de ventilación.
- La recepción de la producción de uva se realizará por la parte más elevada de la bodega para aprovechar la pendiente y el escurrimiento natural de los líquidos.
- Se implementarán nuevos espacios funcionales de acuerdo a la necesidad que requiera el Proyecto.
- Se brindará una circulación fluida entre los espacios sociales y restringiendo en aquellos que sean necesarios como los ambientes privados.

5.1.2. Premisas Espaciales.

- Se reutilizará los espacios que existen, para otras actividades funcionales que forman parte de la propuesta del proyecto.
- Se tomará en cuenta las dimensiones del equipo y mobiliario tomando en cuenta las nuevas características de bodega a implementar en el proyecto.
- Se distinguirán las zonas públicas y privados limitando los accesos entre estos espacios.

5.1.3. Premisas formales.

- Mantendrá su forma y sus características principales en referencia a la arquitectura tradicional del lugar.
- Características de arquitectura de muros altos y gruesos Cubierta de una a dos aguas, El patio como espacio central de distribución de la forma, y de encuentro social.
- Las aberturas y vanos en puertas y ventanas, de forma rectangulares y en arcos de medio punto.
- Los Volúmenes que se implementen responderán a la forma y proporciones de integración en conjunto entre lo antiguo y nuevo.



Figura N°37: Casas de hacienda Camargo

5.1.4. Premisas tecnológicas.

- Como materiales básicos se emplearán materiales del lugar.
- En muros predomina el adobe y la piedra canteada, al interior será con revoque de yeso, y los colores a utilizar serán claros en espacios privados y cálidos en espacios sociales.
- La estructura del techo de tijeras de madera local como el taco, molle, chañar, eucalipto pera albarillo.
- En recorridos de pasillos y caminitos se usará la piedra y grava.
- Cubierta con caña hueca, torta de barro y teja cerámica colonial.
- Como materiales secundarios tendremos el cemento, losetas de barro cocido, estos con el objeto de preservar el carácter de arquitectura tradicional.



Figura N°38: Materiales locales

5.1.5. Premisas paisajísticas.

- Aprovechar en la medida de lo posible la vegetación existente.
- Proponer nueva vegetación baja y floral en jardines y áreas verdes propuestas en el proyecto.
- Proponer vegetación de árboles frutales para delimitar cultivos y como acompañante de senderos que cruzan los cultivos.
- Aprovechar las visuales en la montaña y de la edificación para deleitar el colorido del paisaje.
- Proponer terrazas para poder trabajar en terrenos con mucha pendiente, con el fin de mejorar el diseño paisajístico de áreas verdes y jardines.
- Proponer chapapas de caña hueca y cepas de vid, para generar sombra en patios y lugares de descanso en los recorridos.
- Jerarquizar ingresos con vegetación y marcos paisajísticos.



Figura N°39: Ilustración de un arco.

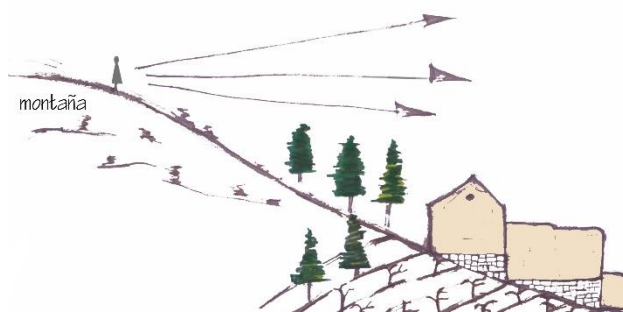


Figura N°40: Ilustración de visuales desde la montaña.

5.2. PROGRAMA GENERAL

5.2.1. PROGRAMA DE NECESIDADES

Programa de necesidades de bodega.

NECESIDAD GLOBAL	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES
ÁREA DE RECEPCIÓN DE LA UVA	Descarga y recepción de la uva	Consiste en el traslado del fruto de la viña a la bodega, que será trasladado en cajas plásticas de 20 kilos a un depósito de recepción de uva.
ÁREA DE ELABORACIÓN DE VINO	Despalillado	Despalillado es la separación del raspón y los granos de la uva del escobajo.
	Estrujado	Estrujado consiste en romper los granos de la uva, para obtener el mosto.
	Prensado	Consiste en la mezcla de pulpa, pieles y pepitas, se presan con la ayuda de una maquina prensadora para extraer el máximo mosto posible.
	Fermentación	La fermentación se realiza en bodega, el mosto es depositado en cantaros, barricas, tinos, tanques de acero inoxidable, etc.
	Descube	Es el cambio de depósito del líquido o mosto.
	Crianza	Proceso de envejecimiento y maduración del vino dentro de la bodega. Se produce una sesión de sustancias aromáticas y gustativas de la madera hacia el vino.
ÁREA DE ELABORACIÓN DE SINGANI	Falca	alambique instrumento que permite la destilación del singani.
ÁREA DE EMBOTELLADO	Llenado, Encorchado y Etiquetado	Es el proceso final, en el cual consiste en introducir el vino dentro de la botella y su etiquetarlo y esté listo para ponerlo al mercado.
ÁREA DE CONSUMO	Degustación	La cata de vinos, consiste en el arte de degustar la variedad de vinos que se producen en la bodega.

Programa de necesidades de la casa de hacienda.

NECESIDAD GLOBAL	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES
ÁREA DE ESTACIONAMIENTO	Estacionamiento publico	Parquear el vehículo de los visitantes.
ÁREA ADMINISTRATIVA	Recepción	Dar la bien venida y registrar a los visitantes.
ÁREA RESIDENCIAL HUÉSPED	Dormitorio Huésped	Permite al visitante pueda descansar, Dormir.
	Estar	Conversar, sentarse, conversar, leer y observar el paisaje.
	Baño	Aseo personal, necesidades fisiológicas
	Galería huésped	Descansar, sentarse. Observar.
	Sala desayuno	Prepararse alimentos y compra de golosinas, alimentos y bebidas.
ÁREA SOCIAL	Salón	Para reunión de amigos, y actividades sociales.
	Comedor	Servir alimentos
	Cocina	Preparación de alimentos.
	Baños	necesidades fisiológicas
	Galería social	Descansar, sentarse, Observar.

ÁREA RESIDENCIAL PROPIETARIOS	Dormitorio	Descansar, Dormir
	Baño	Aseo personal y necesidades fisiológicas
	Lavandería	Limpieza, lavado y guardado de ropa
	Galería propietarios	Descansar, sentarse, Observar.

5.2.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

Programa cualitativo bodega.

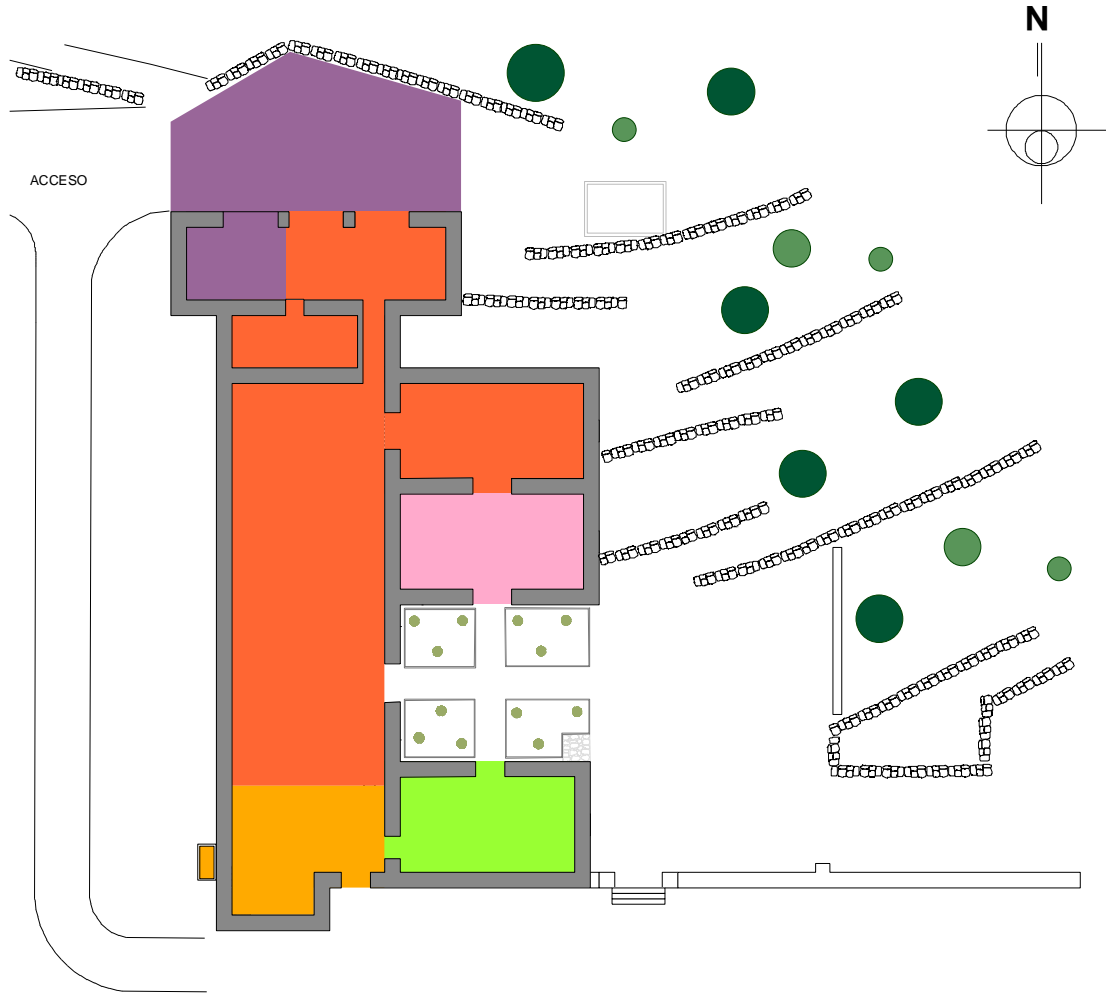
ZONA	ESPACIO	DIMENSIONES (M)	CANTIDAD	SUP. PARCIAL (M2)	SUP. TOTAL (M2)
RECEPCIÓN DE LA UVA	Patio de descarga.	15 x 6	1	90	90
	Depósito de recepción de uva	5.50 x 4	1	22	22
ELABORACIÓN DE VINO	Área de Despalillado y estrujado.	8.78 x 4	1	35.14	35.14
	Lagareta de prensado.	6.89 x 2.90	1	19.97	19.97
	bodega de fermentación	8.43 x 22.19	1	187.15	187.15
	Crianza	10 x 5.25	1	52.50	52.50
ELABORACIÓN DE SINGANI	Falca	8.43 x 4.75	1	42.02	42.02
EMBOTELLADO	Área de embotellado.	10 x 5.26	1	52.59	52.59
DEGUSTACIÓN	Área de cata de vinos	10 x 5.25	1	52.50	52.50
TOTAL					553.87

Programa cuantitativo Casa de Hacienda.






ZONA	ESPACIO	DIMENSIONES (M)	CANTIDAD	SUP. PARCIAL (M2)	SUP. TOTAL (M2)
ÁREA DE ESTACIONAMIENTO	Estacionamiento público	–	1	354.37	354.37
ÁREA ADMINISTRATIVA	Recepción	4.6 x 3.5	1	16.1	16.1
ÁREA RESIDENCIAL HUÉSPED	Dormitorio Huésped	4.23 x 4.15	3	17.57	52.71
	Estar	1.8 x 2.8	3	5.04	12.12
	Baño	2.23 x 2.81	3	6.27	18.81
	Galería Huésped	–	1	138.07	138.07
	Sala Desayuno	10 x 4	1	40	40
ÁREA SOCIAL	Salón	5.46 x 7.95	1	43.38	43.38
	Cocina	3.5 x 3.6	1	12.62	12.62
	Comedor	9.61 x 3.57	1	34.34	34.34
	baños	3.50 x 5	1	17.49	17.49
	Galería social	15 x 3.71	1	55.67	55.67
ÁREA RESIDENCIAL PROPIETARIOS	Dormitorio	4.51 x 3.05	3	13.76	41.28
	Baño	2.02 x 3.05	3	6.15	18.45
	Lavandería	2.50 x 4.62	1	11.55	11.55
	Galería propietarios	–	1	132.32	132.32
TOTAL					999.28

5.3. ZONIFICACIÓN DE ÁREAS

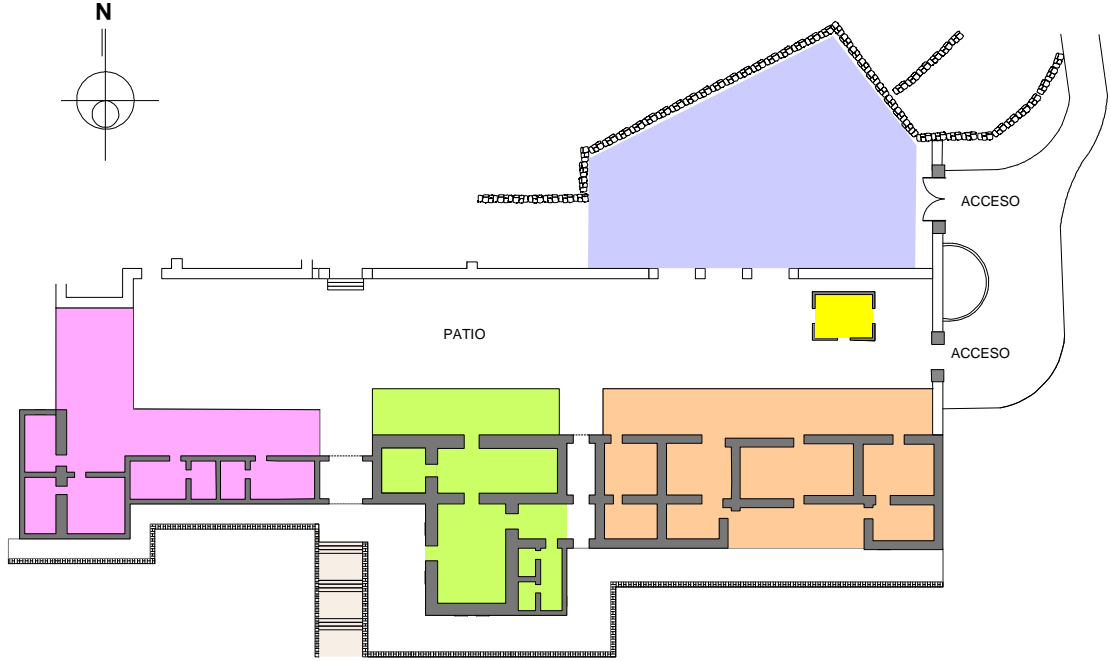
Zonificación de áreas " bodega " .








SIMBOLOGÍA

-  Área de recepción de uva
-  Área de vinificación
-  Área de elaboración de singani
-  Área de embotellado
-  Área de degustación

Zonificación de áreas "Casa de hacienda".



SIMBOLOGÍA

-  Área de estacionamiento
-  Área administrativa
-  Área residencial huésped
-  Área social
-  Área residencial propietarios

