

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL
SARACHO**

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA

CARRERA DE ARQUITECTURA Y URBANISMO



**“CONSTRUCCIÓN Y REFUNCIONALIZACIÓN
BODEGA Y HACIENDA (DON TOMÁS)
VILLA ABECIA – SUD CINTI”**

Por:

CARLA LORENA ACOSTA MARTÍNEZ

**Proyecto de grado presentado a consideración de la “UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO”, como requisito para optar al
grado académico de licenciatura en arquitectura y urbanismo.**

Julio de 2014

TARIJA – Bolivia

VºBº

.....
M.Sc. Ing. Ernesto Álvarez Gozalvez.

**DECANO
FACULTAD DE CIENCIAS Y
TECNOLOGÍA**

M.Sc. Ing. Silvana Paz Ramírez.

**VICE DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS Y
TECNOLOGÍA**

.....
• Arq. Ilsen Mogro A.

**DIRECTOR DEPARTAMENTO DE
ARQUITECTURA Y URBANISMO**

Arq. Mechthild Kaiser B.

DOCENTE GUÍA

TRIBUNAL:

.....
Arq. Javier Sánchez M.

.....
Arq. Ma. Antonieta Rueda M.

.....
Arq. Ilsen Mogro A.

DEDICATORIA

A mis amados padres, Felipe Acosta y Elsa Martínez, por haberme apoyado siempre de manera incondicional y brindarme el ejemplo y fuerza de superación; a mis hermanas, Leslie, Melisa y Marianela, por demostrarme que con esfuerzo un estudiante puede llegar más allá de los parámetros convencionales; a mis amigos (as) con los que recorrimos este trayecto juntos, y finalmente a mi tutora y guía Arquitecta Kaiser Mechthild por brindar de manera tan desprendida sus conocimientos y tiempo de asesoría en este largo camino, por haber sido más que un docente brindándonos su amistad, alentándonos para llegar a la meta y ser un gran ejemplo a seguir como arquitecto.

AGRADECIMIENTO

A mi familia y amigos que creyeron en mí cuando dudé de mí misma dándome la fuerza necesaria y apoyo moral.

A todos los docentes que me guiaron en estos años brindándome una base para el ejercicio profesional.

A la Arquitecta Ilsen Mogro por haber apoyado el desarrollo académico dando las herramientas necesarias y motivarme a la culminación de mis estudios en la presente gestión.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTOS

RESUMEN

UNIDAD I: VISIÓN GLOBAL DEL CONTEXTO ACTUAL	Página
1.1 ANTECEDENTES.....	1
1.2 JUSTIFICACION.....	2
1.3 CONCEPTUALIZACION.....	3
1.4 DECLARACION DE VALORES.....	5
1.5 VISIÓN DEL PROYECTO.....	5
1.6 OBJETIVOS.....	5
1.7 METODO.....	6
1.8 TRABAJO DE CAMPO.....	6
1.8.1 LEVANTAMIENTOS.....	6
1.8.1.1 EL BUEN RETIRO.....	6
1.8.1.2 HACIENDA DE SRA. YOLA DAROCA.....	8
1.8.1.3 LA HUERTA GRANDE.....	9
1.8.1.4 LA CUEVA GRANDE (C.I.A.O.L.).....	10
1.8.1.5 HACIENDA Y BODEGA “DON TOMAS”.....	11
1.8.2 BOCETOS, FOTOGRAFÍAS.....	12

1.8.3 ARCHIVOS DE LA BIBLIOTECA NACIONAL.....	13
1.9 HISTORIA Y ANTECEDENTES	
DE LA HACIENDA Y BODEGA “DON TOMAS”	14
UNIDAD II: MARCO TEORICO	
2.1 INTRODUCCIÓN.....	26
2.2 DATOS HISTORICOS.....	27
2.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	29
2.4 JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.....	30
2.5 OBJETIVOS.....	31
2.5.1 OBJETIVO GENERAL.....	31
2.5.2 OBJETIVO ESPECIFICICO.....	31
2.6 HIPÓTESIS.....	32
2.7 VISION DE PROYECTO.....	32
UNIDAD III: MARCO INVESTIGATIVO	
3.1 CONCEPTUALIZACIÓN.....	33
3.1.1 VID.....	33
3.1.2 CEPAS.....	33
3.1.3 VINOS.....	33
3.1.4 EL VINO Y SUS TIPOS.....	33

3.2 VINIFICACIÓN	34
3.2.1 LA VINIFICACIÓN.....	34
3.2.2 LA MADURACIÓN DE LA VID.....	34
3.2.3 LA VENDIMIA.....	35
3.2.4 DESPALILLADO, ESTRUJADO Y PRENSADO.....	36
3.2.4.1 DESPALILLADO.....	36
3.2.4.2 ESTRUJADO.....	36
3.2.4.3 PRENSADO.....	37
3.2.5 LA FERMENTACIÓN.....	38
3.2.6 LA MACERACIÓN.....	38
3.2.7 LA CRIANZA.....	39
3.2.8 EL EMBOTELLADO.....	39
3.2.8.1 LÍNEAS DE EMBOTELLADO.....	40
3.2.8.2 LAVADO Y ENJUAGADO DE BOTELLAS.....	40
3.2.8.3 LLENADO DE BOTELLAS O EMBOTELLADO.....	41
3.2.8.4 TAPONADO.....	42
3.2.8.5 CAPSULADO O SOBRETAPONADO.....	43
3.2.8.6 ETIQUETADO.....	44
3.3 PARAMETROS DE DISEÑO	45
3.3.1 UBICACIÓN DE LA BODEGA.....	45
3.3.2 ORIENTACION DE LA BODEGA.....	45
3.3.3 PLANIFICACIÓN DE LA BODEGA.....	46
3.3.3.1 PATIO EXTERIOR.....	46

3.3.3.2 ZONA DE RECEPCIÓN Y TRATAMIENTO DE LA VENDIMIA...	46
3.3.3.3 ZONA DE FERMENTACIÓN.....	46
3.3.3.4 ZONA DE PENSADO.....	47
3.3.3.5 CLARIFICACIÓN Y ALMACENAMIENTO.....	47
3.3.3.6 ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA.....	47
3.3.3.7 DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO.....	47
3.3.3.8 EMBOTELLADO Y ETIQUETADO.....	48
3.3.3.9 CRIANZA EN BARRICA Y BOTELLAS (CAVA).....	48
3.3.3.10 SALA DE CATAS.....	48
3.3.3. 11 LABORATORIO ENOLOGO.....	48
3.3.3.12 AREA DE SERVICIO Y VESTIDORES.....	48
3.3.3.13 HALL PRINCIPAL.....	48
3.3.3.14 AREA DE RECEPCION Y VENTA DE SOUVENIRS.....	49
3.3.4 CAPACIDAD DE LA BODEGA.....	49
3.4 ANÁLISIS DE MODELOS REALES.....	49
3.4.1.1 BODEGA PROTOS, (D.O. RIBERA DEL DUERO).....	49
3.4.1.2 GRUPO MATARROMERA, BODEGA EMINA. (D.O. Rueda).....	54
3.4.1.3 BODEGA DOMINUS.....	57
3.4.1.4 VINOTECA- MUSEO.....	60
3.4.2 MODELO NACIONAL.....	63
3.4.2.1 VIÑEDOS Y BODEGAS CAMPOS DE SOLANA LTDA.....	63
3.4.3 MODELO LOCALES.....	65
3.4.3.1 BODEGA Y VIÑEDO “8 ESTRELLAS”.....	65

3.4.3.2 BODEGA Y VIÑEDO “SANTA LUCIA”.....	66
3.4.3.3 BODEGA Y VIÑEDO “ISUMA”.....	66
3.4.3.4 HACIENDA COLONIAL MEDIA LUNA.....	68
3.4.3.5 HACIENDA COLONIAL SAN PEDRO.....	69
3.8 CONCLUSIONES GENERALES	70

UNIDAD IV: MARCO REAL

4.1 ANTECEDENTES DEL DEPARTAMENTO DE CHUQUISACA...	71
4.1.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA.....	72
4.1.2 DIVISIÓN POLÍTICA ADMINISTRATIVA.....	72
4.1.3 TOPOGRAFÍA.....	74
4.1.4 GEOLOGIA Y GEOMORFOLOGÍA.....	75
4.1.5 CLIMA.....	75
4.1.6 RECURSOS HÍDRICOS.....	76
4.1.7 VEGETACIÓN Y COBERTURA DE LA TIERRA	77
4.1.8 USO ACTUAL DEL SUELO.....	78
4.2 ANALISIS DE SUD – CINTI.....	79
4.2.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA	79
4.2.2 LIMITES.....	80
4.2.3 EXTENSIÓN.....	80
4.2.4 FISIOGRAFÍA Y CLIMA.....	80
4.2.5 USO DEL SUELO.....	80

4.3 ANALISIS DE VILLA ABECIA.....	81
4.3.1 ASPECTOS ESPACIALES.....	81
4.3.1.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA.....	81
4.3.1.2 DIVISIÓN POLÍTICO – ADMINISTRATIVA.....	82
4.3.1.3 MANEJO ESPACIAL.....	84
4.3.2 ASPECTO FISICO NATURALES.....	85
4.3.2.1 DESCRIPCIÓN FISIAGRÁFICA.....	85
4.3.2.3 RELIEVE.....	87
4.3.2.4 CLIMA.....	88
4.3.2.4 SUELOS.....	93
4.3.2.5 RECURSOS FORESTALES Y FLORA	96
4.3.2.6 FAUNA	98
4.3.2.7 RECURSOS HÍDRICOS.....	99
4.3.3 ASPECTOS SOCIO-CULTURALES.....	100
4.3.3.1 DEMOGRAFÍA.....	100
4.3.3.2 DINÁMICA POBLACIONAL.....	104
4.3.3 BASE CULTURAL DE LA POBLACIÓN.....	111
4.3.4 EDUCACIÓN.....	114
4.3.5 SALUD	115
4.3.6 SANEAMIENTO BÁSICO.....	117
4.3.7 FUENTES Y USOS DE ENERGÍA.....	118

4.3.8 VIVIENDA.....	120
4.3.9 TRANSPORTES Y COMUNICACIONES.....	122
4.3.4 ASPECTOS ECONÓMICO-PRODUCTIVO.....	125
4.3.4 DIAGNOSTICO.....	139
4.4 PROPUESTA	143

UNIDAD V: INTRODUCCION AL PROCESO DE DISEÑO

5.1 PREMISAS DE DISEÑO.....	146
5.1.1 PREMISAS GENERALES.....	146
5.1.2 PREMISAS ESPECÍFICAS.....	146
5.1.2.1 PREMISAS FUNCIONALES.....	146
5.1.2.2 PREMISAS MORFOLOGICAS.....	147
5.1.2.3 PREMISAS TECNOLOGICAS.....	147
5.1.2.4 PREMISAS ESPACIALES.....	149
5.1.2.5 PREMISAS AMBIENTALES.....	149
5.2 ERGONOMETRIA Y ANTROPOMETRIA.....	151
5.3 PROGRAMA GENERAL.....	157
5.3.1 ZONIFICACION BODEGA.....	157
5.3.2 ZONIFICACION HACIENDA.....	158
5.4 PROGRAMA CUANTITATIVO	159
5.4.1 ESQUEMAS DE RELACIONES FUNCIONALES.....	161

5.4.2 ESQUEMA DE RELACION DE LA BODEGA.....	161
---	-----

5.4.3 ESQUEMA DE RELACION DE LA HACIENDA.....	161
---	-----

UNIDAD VI: ANTEPROYECTO ARQUITECTONICO

6.1 EMPLAZAMIENTO.....	162
------------------------	-----

6.2 PLANTAS	163
-------------------	-----

6.3 CORTES.....	165
-----------------	-----

6.4 FACHADAS.....	166
-------------------	-----

6.5 PERSPECTIVAS.....	167
-----------------------	-----

UNIDAD VII: PROYECTO ARQUITECTONICO

7.1 PLANIMETRÍA GENERAL.....	168
------------------------------	-----

7.2 PLANTAS	169
-------------------	-----

7.3 CORTES.....	171
-----------------	-----

7.4 FACHADAS	172
--------------------	-----

7.5 PERSPECTIVAS EXTERIORES.....	174
----------------------------------	-----

7.6 PERSPECTIVAS INTERIORES.....	175
----------------------------------	-----

7.7 DETALLES CONSTRUCTIVOS.....	176
---------------------------------	-----

7.8 INSTALACIÓN BÁSICAS Y ESPECIALES.....	180
---	-----

7.9 PLANOS ESPECIALES PAISAJISTICOS	186
---	-----

UNIDAD VIII: COMPUTOS Y PRESUPUESTOS

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS