

**“UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO”**

**FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA**

**CARRERA DE ARQUITECTURA Y URBANISMO**



**PROYECTO FINAL DE GRADO**

**“CONJUNTO GASTRONÓMICO LÚDICO”**

**Elaborado por:**

**JOSÉ MARÍA BEJARANO TEJERINA**

**Docente de la materia:**

**ARQ. PATRICIA MIRANDA**

Tesis presentada a consideración de la “UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO” como requisito para optar el grado Académico de Licenciatura en Arquitectura y Urbanismo.

**GESTIÓN 2012**

**TARIJA – BOLIVIA**

VºBº

.....

Lic. Ing. Luis Alberto Yurquina

**DECANO**

Facultad de Ciencias y Tecnología

.....

Msc. Lic. Gustavo Succi Aguirre

**VICE DECANO**

Facultad de Ciencias y Tecnología

.....

Arq. Mario Ventura F.

**DIRECTOR**

Dpto. Arquitectura y Urbanismo

.....

Arq. Patricia Miranda

**DOCENTE GUIA**

Aprobado por:

TRIBUNAL:

.....

Arq. Carlos de la Serna U.

**TRIBUNAL**

.....

Arq. María T. Ayarde P.

**TRIBUNAL**

.....

Ing. Grover Torres I.

**TRIBUNAL**

El tribunal calificador de la presente tesis no se solidariza con la forma, términos, modos y expresiones vertidas en el trabajo, siendo las mismas únicamente responsabilidad del autor.



**DEDICATORIA:**

Este trabajo está dedicado para mis tíos, Mario y Armando que están en el cielo y que siempre los tengo presente.

Y también para **Mi Familia**, por el esfuerzo y apoyo realizado a lo largo de toda mi vida, pero sobre todo en este trabajo final. Gracias.



**AGRADECIMIENTOS:**

**A DIOS:**

Por estar siempre presente en cada instante de mi vida, por guiar y cuidar cada paso que voy dando.

**A MI FAMILIA:**

Por el esfuerzo, la paciencia, el apoyo y el cariño que me brindan siempre.

**A LOS DOCENTES:**

Por la dedicación, el tiempo y los consejos que me servirán en el futuro.

## ÍNDICE

### CAPITULO I: VISIÓN GLOBAL DEL CONTEXTO ACTUAL PARA EL PROYECTO DE GRADO

1.1 Conclusión general.....	1
1.2 F.O.D.A General.....	4
1.3 Identificación de temas críticos.....	8
1.3.1 potencialidades.....	8
1.3.2 conflictos.....	8
1.3.3 diagnóstico integral potencialidades.....	10
1.3.4 diagnóstico integral conflictos.....	11
1.4 Pronóstico.....	12
1.5 Políticas aplicadas a temas críticos.....	12
1.5.1 Política de mejoramiento administrativo.....	12
1.5.2 Política de desarrollo económico.....	12
1.5.3 Política de desarrollo humano.....	12
1.5.4 Política de desarrollo físico territorial.....	12
1.6 Conclusión.....	13
1.7 Justificación.....	14
1.8 Propuestas de programas, planes y proyectos.....	16
1.9 Momentos de la cultura en Tarija.....	17

### CAPITULO II: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1 Introducción.....	28
2.2 Conceptualización de la temática.....	34

2.3	Antecedentes.....	35
2.4	Análisis de la cocina nacional.....	39
	2.4.1 Platos andinos.....	39
	2.4.2 Platos de los valles.....	40
	2.4.3 Platos del trópico.....	42
	2.4.4 Conclusión.....	42
2.5	Gastronomía de Tarija.....	43
	2.5.1 Conclusión.....	44
2.6	Planteamiento del problema.....	45
2.7	Justificación del tema.....	45
	2.7.1 Justificación teórica.....	45
	2.7.2 Justificación grafica.....	48
	2.7.3 Justificación legal.....	50
	2.7.4 Justificación económica financiera.....	63
	2.7.5 Justificación estadística.....	69
	2.7.6 Festividades de Tarija.....	84
	2.7.8 Conclusión.....	88
2.8	Objetivos.....	89
	2.8.1 Objetivo general.....	89
	2.8.2 Objetivos específicos.....	89
2.9	Hipótesis.....	89
2.10	Visión.....	90
2.11	Misión.....	90

**CAPITULO III: MARCO REAL**

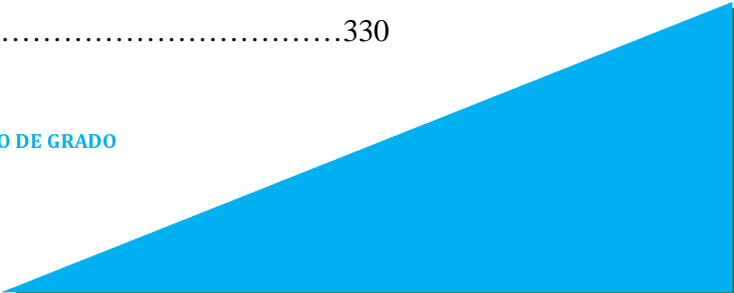
3.1 Aspecto político administrativo.....91  
 3.2 Aspecto económico financiero.....105  
 3.3 Aspecto socio-poblacional cultural.....118  
 3.4 Aspecto físico territorial.....154  
 3.5 conclusión.....285

**CAPITULO IV: ANÁLISIS DE MODELOS REALES**

4.1 Modelo internacional.....287  
 4.2 Modelo nacional.....296  
 4.3 Modelo local.....303  
 4.4 Conclusión..... 309

**CAPITULO V: PREMISAS DE DISEÑO**

5.1 Urbano.....310  
 5.2 Vistas.....311  
 5.3 Morfología.....312  
 5.4 Funcionalidad.....312  
 5.5 Tecnología.....315  
 5.6 Materiales constructivos.....316  
 5.7 Arquitectura sustentable.....319  
 5.8 Vegetación.....321  
 5.9 Conclusión.....330  
 5.10 Descripción del proyecto.....330





**CAPITULO VI: EMPLAZAMIENTO**

6.1 Justificación del sitio.....399

6.2 Análisis del sitio.....404

6.3 Análisis endógeno..... 404

6.4 Análisis exógeno.....411

**CAPITULO VII: PROGRAMA**

7.1 Programa de necesidades.....412

7.2 Programa cualitativo.....415

7.3 Ergonomía.....424

7.4 Programa cuantitativo.....442

**CAPITULO VIII: CONCEPTOS DE APLICACIÓN**

8.1 Forma.....454

8.2 Espacial..... 457

8.3 Estructural..... 458

8.4 Constructivo.....459

8.5 Tectónico.....463

8.6 Evolución de la forma.....467

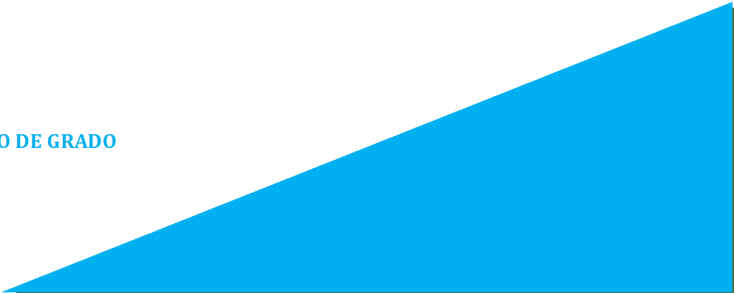
**ANEXOS**

Planos arquitectónicos

Planos de instalaciones

Cómputos métricos

Precios unitarios



Presupuesto final

## **BIBLIOGRAFÍA**

