



## I. MARCO TEORICO

### 1.1 INTRODUCCION

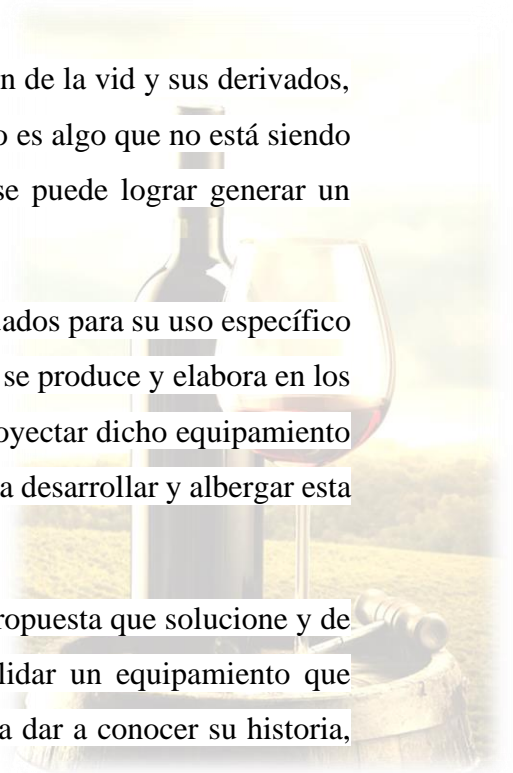


La Vitivinicultura es una actividad que ha logrado pasar hacer parte de la Identidad cultural de la población Tarijeña, convirtiéndose en parte principal del sustento económico de la región.

Tarija presenta un gran potencial en lo que es la producción de la vid y sus derivados, principalmente en la elaboración de variedad de vinos, esto es algo que no está siendo bien aprovechado debido a la falta de visión en la que se puede lograr generar un turismo de manera sustentable durante su transcurso.

La no existencia de esta infraestructura con espacios adecuados para su uso específico en el que se pueda apreciar y dar a conocer parte de lo que se produce y elabora en los valles de Tarija. Es por eso que se toma la iniciativa de proyectar dicho equipamiento con los espacios adecuados y necesarios en los que se pueda desarrollar y albergar esta actividad.

El diseño de este proyecto se centrará en desarrollar una propuesta que solucione y de cabida a esta carencia y ayude de esta manera a consolidar un equipamiento que fortalezca la identidad cultural del vino en donde se pueda dar a conocer su historia,





sus raíces, su elaboración, sus técnicas, sus mejores cepas, colores, sabores, etc. De manera que lo conservemos arraigadamente en lo que ya es parte de nuestra cultura

Por lo tanto, la creación de un “**museo del vino**” en la ciudad de Tarija. Está basada en la unificación de los vinos de las diferentes bodegas de Tarija en un mismo establecimiento, ofreciendo a los visitantes la exposición, conocimiento y promoción sobre la cultura del vinícola.

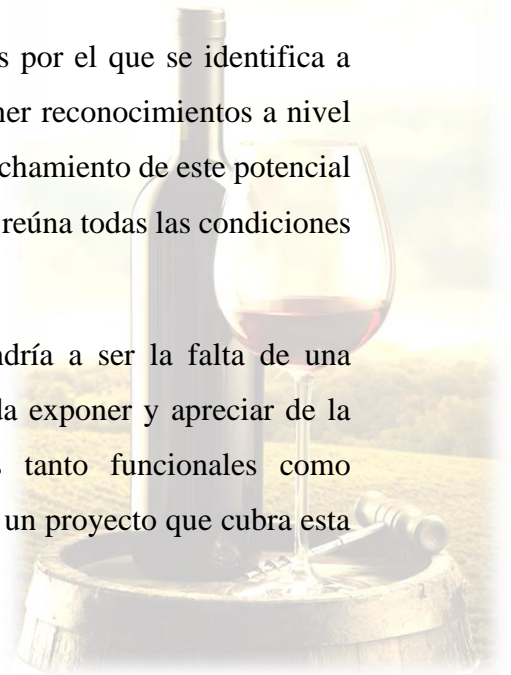
Con el proyecto se pretende fortalecer el aspecto al turismo y consolidar el rubro productivo dar a conocer al turista la variedad de vinos que se elaboran en Tarija.

## **1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La ciudad de Tarija No posee muchos equipamientos de carácter cultural, en los que se destaque las costumbres y tradiciones que nos identifican como departamento, como ser una de ellas la cultura y el arte del “**Vino**”, la mayoría de estos espacios no son suficientemente amplios y adecuados como para lograr albergar la gran variedad de vinos y artículos con los que cuenta en los que se pueda exponer y mostrar nuestra principal producción que es la vitivinícola.

Uno de los símbolos más representativos y característicos por el que se identifica a Tarija es la actividad vitivinícola por el cual llego a obtener reconocimientos a nivel internacional. A pesar de ello, no se tiene el óptimo aprovechamiento de este potencial con el que cuenta debido a la falta de un equipamiento que reúna todas las condiciones del ver y saber alrededor de este tema.

De esta manera el principal problema de este caso vendría a ser la falta de una infraestructura arquitectónica adecuada en la que se pueda exponer y apreciar de la forma correcta, tomando en cuenta siempre aspectos tanto funcionales como espaciales. De esta manera es que surge la idea de diseñar un proyecto que cubra esta necesidad.





## 1.3. DELIMITACION DEL TEMA

### 1.3.1. Delimitación Temática

La ejecución de la actual propuesta lo que busca es diseñar una infraestructura arquitectónica que cumpla esta necesidad o falta de un equipamiento cultural dedicado a la “**Cultura del Vino**” brindando espacios amplios y óptimos en todas sus características para el desarrollo no solo del Enoturismo sino para todos los que estén interesados en este ámbito dentro de la ciudad de Tarija.

### 1.3.2. Delimitación Espacial

El análisis de estudio se desarrolla en la ciudad de Tarija Bolivia – Cercado que comprende directamente el distrito 10 más exactamente en el barrio Juan XXIII delimitado por la avenida Julio Delio Eschazú calle Goldo Arnold calle Fray Quebracho y el pasaje Beato Adolfo Kolping.

### 1.3.3. Delimitación Física

El análisis de estudio se ubica dentro el área del distrito 10 del barrio Juan XXIII frente a la quebrada El Monte limita entre las calles ya mencionadas anteriormente con una superficie de terreno de 7851,06 m<sup>2</sup>.

### 1.3.4. Delimitación Temporal

El estudio de proyecto arquitectónico se realizará con una proyección futura de 25 años, dando cobertura a las necesidades de la población en general de la ciudad.





## 1.4. JUSTIFICACION

El escaso conocimiento de la importancia vinícola Tarijeña a nivel Nacional dirigida específicamente a la cultura del vino en todos sus aspectos, se debe a la **No existencia** de un espacio adecuado que este destinado netamente a esta actividad.

Por lo que se creará el museo del vino ya que la actividad vitivinícola constituye la principal base del sustento económico en gran parte de la población de los valles del sur de Bolivia.

Se planifica diseñar un equipamiento adecuado para todas las personas y turistas interesadas en el tema, en donde puedan conocer y apreciar la variedad de vinos que se elaboran en las distintas bodegas del valle de Tarija para el desarrollo del turismo enológico.

En cuanto a lo social, el museo será un sitio referente de comunicación e información para la sociedad haciendo conocer la importancia del vino que es parte del turismo de Tarija.

Con esta propuesta la ciudad de Tarija y en especial la provincia cercado se verá beneficiada ya que el turismo contribuye a generar ingresos y empleos para varias familias, a través de los servicios y productos que el turista requiere.

## 1.5. HIPOTESIS

El museo dedicado al Vino es en un referente nacional que genera un lugar de encuentro que responde a una necesidad del ámbito social y cultural, permitiendo el incremento en el flujo turístico hacia la zona, por lo tanto, la implementación de esta infraestructura generará mejores ingresos dirigidos hacia la población de todo el departamento de directa e indirecta. Con un espacio de exposición, promoción y educación que sirva como canal de comunicación para los bolivianos y extranjeros interesados en la identidad del vino mejorando el desarrollo social y cultural del lugar.



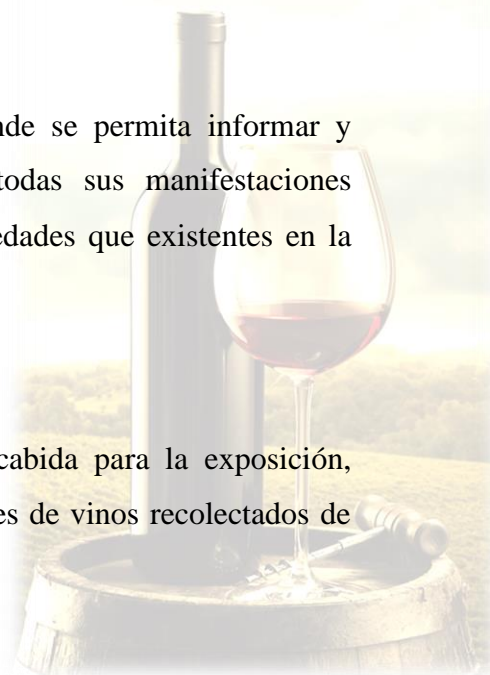
## 1.6. OBJETIVOS

### 1.6.1 Objetivo General

Diseñar un museo del Vino que sea un referente Nacional que cuente con todas las características arquitectónicas, en donde se permita conservar, exponer, promocionar y degustar toda la variedad de vinos existentes de la región, Convirtiéndose en una atracción turística y propia que muestre parte de la Identidad principal de los Tarijeños, creando una ventana hacia el desarrollo cultural y turístico mediante un Hito Arquitectónico.

### 1.6.2 Objetivos Específicos

- Diseñar una infraestructura que refleje, vanguardia, modernidad con todas las características optimas y adecuadas de galerías y salas de exposición y conservación en donde se dé sitio y se muestre todos los artículos artesanales de antaño referentes a la elaboración del vino.
- Generar espacios amplios y confortables en donde se permita informar y exponer su historia, técnicas, elaboración en todas sus manifestaciones culturales y artísticas del Vino en todas sus variedades que existentes en la región.
- Crear un ambiente amplio y adecuado que dé cabida para la exposición, demostración y degustación de todas las variedades de vinos recolectados de toda la región del sur del país.







## II. MARCO CONCEPTUAL

En esta etapa se proporcionará la información básica obtenida en las áreas específicas de la investigación y se sustentará de forma teórica, para llegar a adquirir conceptos fundamentales y necesarios para analizar su causa y efecto.

### 2.1. DEFINICION DE MUSEO

Un Museo es una institución pública o privada, permanente, con o sin fines de lucro, al servicio de la sociedad y de su desarrollo, y abierta al público, que adquiere, conserva, investiga, comunica, expone o exhibe con propósito de estudio y educación, colecciones de arte y entre otros, siempre con un valor cultural.

Los museos se dedican a la **exposición, investigación, conservación y difusión de objetos** cuyo valor es relevante de una u otra forma para la sociedad.

Se dividen en tres ramas primordialmente: **Arte**, ciencias naturales y arqueológicos.

Sin embargo, cada vez se diversifican, actualmente se encuentran los históricos, naturales, ciencias y técnicas, los dedicados a personajes o a cierto artículo en particular, entre otros. También con ellos iniciaron **proyectos arquitectónicos** notables que fueran ad hoc con el interior.

Los museos nacieron debido a que las colecciones exigían un alcance mayor en la comunidad. Acogieron una conciencia de servicio, así como fines educativos.

La **recuperación del pasado histórico** se convirtió en vital para conocer de dónde es que provenimos y a donde es que vamos. Cada elemento es una prueba irrefutable de la existencia y aspectos variados de la humanidad. Incluso en distintas ocasiones una obra, pieza o estructura se transformaron en objeto de culto.



Con ellos se espera la popularización y propagación del conocimiento y de esta forma enriquecer la cultura de cada pueblo. (FAHRENHEITmagazine, 2014)

### 2.1.1 FUNCIONES DEL MUSEO

Las funciones fundamentales del museo son cinco: coleccionar, conservar, investigar, exhibir y educar. Cada una de las funciones da origen a un área de atención específica que supone un personal especificado en el cumplimiento de esa función.

#### **Coleccionar**

Cada museo debe de tener una política clara sobre su colección que especifique el tiempo, tema y la extensión de la misma. La colección es el instrumento de enseñanza más valioso del museo y en muchos casos su razón de ser.

#### **Conservar**

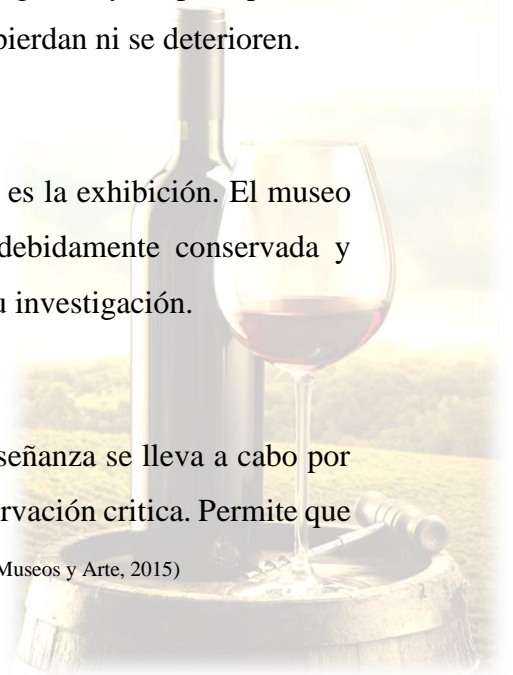
Un museo tiene el deber fundamental de velar por su colección. Conservar no solamente significa únicamente el mantenimiento físico de un objeto. Implica también la seguridad o forma de protegerlos, así como los debidos registros y acopios que cada museo debe de tener para garantizar que los objetos no se pierdan ni se deterioren.

#### **Exhibir**

El complemento final de las funciones antes mencionadas es la exhibición. El museo debe poner a la disposición del público su colección, debidamente conservada y proporcionarle información sobre la misma, producto de su investigación.

#### **Educar**

Educar o Interpretar dentro del contexto museístico, la enseñanza se lleva a cabo por medio de la colección, utilizando como instrumento la observación crítica. Permite que el visitante deduzca información del objeto directamente. (Museos y Arte, 2015)







## 2.1.2 CLACIFICACION DE MUSEOS

La gran variedad de museos que existen puede ser clasificada según distintos criterios:

De acuerdo al patrimonio que exhiben, a la forma en la que se conciben las colecciones y las perspectivas según las cuales se exponen los testimonios, pueden ser agrupados en:

- Museo de Arte
- Museo de Bellas Artes
- Museo de Arte Moderno
- Museo de Arte Religioso
- Museo de Historia Natural
- Museo de Históricos
- Museo de Ciencias Naturales
- Museo de Ciencia y Técnica
- Museo de Antropología (Arqueología, Etnografía, y Folklore)
- Museo Etnológico
- Museo Botánico
- Museos Industriales y Tecnológicos
- Museos Educativos
- Museos Regionales
- Eco Museos
- Museos Virtuales
- Museo del Vino





## 2.2. MUSEO DEL VINO

### 2.2.1. Concepto

Espacio de promoción y exposición didáctica en el que conviven la historia, la cultura, el arte y la formación entorno a lo referente a este producto como es el vino. Cuenta la historia del vino a través del tiempo en donde explica, narra y vincula lo universal a lo particular. Por lo tanto, tienen un carácter local y logran atar al visitante al territorio en el que está emplazado.

### 2.2.2. Función

Promover la formación y difusión de todas las técnicas y conocimientos a través de la historia relacionados con la elaboración, conservación, mejora y promoción de los vinos en todas sus variedades y de todas aquellas otras actividades que, partiendo de la vid y el vino, puedan redundar en beneficio del sector.

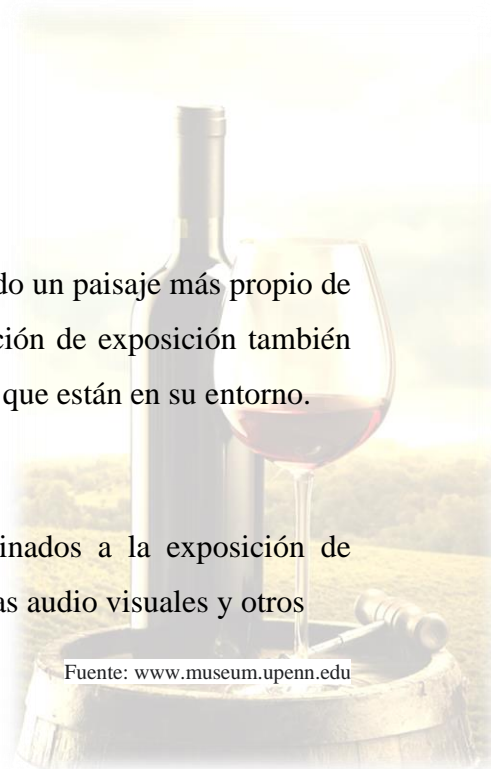
### 2.2.3. TIPOS DE FUNCIONES DEL VINO

#### Museo del Vino Campo

Es un museo que se entremezclan con los viñedos dibujando un paisaje más propio de un museo al aire libre. A la vez estos museos como función de exposición también sirven como una bodega activa para los diferentes viñedos que están en su entorno.

#### Museo del Vino Ciudad

Estos museos son más didácticos los cuales están destinados a la exposición de elementos históricos sobre el vino, el estudio mediante salas audio visuales y otros



Fuente: [www.museum.upenn.edu](http://www.museum.upenn.edu)



## 2.3. VITIVINICULTURA

La vitivinicultura es el arte de cultivar las vides y elaborar vino, La palabra tiene orígenes del latín vitis, (vid), vinum, (vino y cultura). La expresión “histórica de la vitivinicultura” se entiende de la manera más amplia posible. De una parte, se refiere a la vid en todos sus componentes (uvas, hojas) al vino y a sus derivados. (vinagre, aguardiente, licores y bebidas en general).

## 2.4. VID

Es una planta arbustiva, y trepadora, de hojas palmeadas con lóbulos dentados, flores de pequeño tamaño y su fruto, la uva, es pequeño y redondeado, y se agrupa en racimos.

## 2.5. CEPA

Es el tronco de la vid, del cual brotan los sarmientos, los frutos y las hojas. Este término se emplea para referirse a las variedades viníferas, que da al vino su carácter varietal, como el aroma, sabor y textura, fundamentales para fijar el carácter del vino, se dividen en dos:

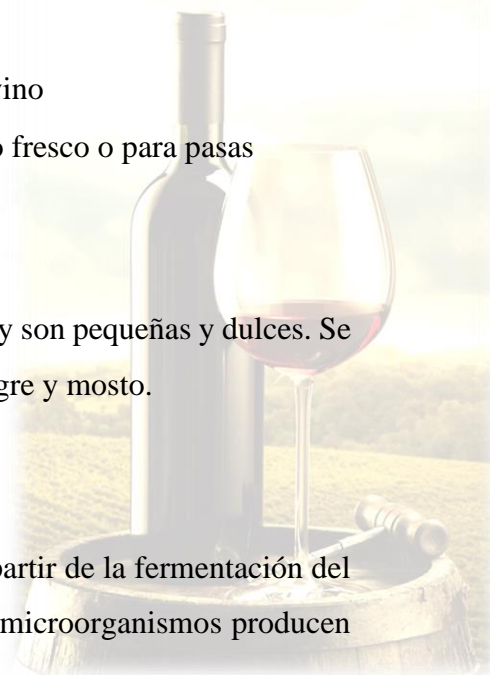
- **Cepas de Vinificación** de cuyas uvas se extrae el vino
- **Cepas de Mesa cuyas** uvas se destinan al consumo fresco o para pasas

## 2.6. UVA

Es una fruta obtenida de la vid, las uvas vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir agraz, vino, vinagre y mosto.

## 2.7. VINO

El termino vino define a la bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación del jugo de uva, a través de un proceso bioquímico en el que microorganismos producen la fermentación del mosto para transformarlo en vino.





## **2.8. VINIFICACION**

Es conjunto de procesos que llevan al mosto a una bebida alcohólica denominada vino. Comienza con el prensado de la uva para la obtención del mosto y acaba en las operaciones de embotellado. Los procesos son muy diversos y dan el “carácter” al vino.

## **2.9. VENDIMIA**

Por denomina se entiende la recolección o cosecha de las uvas de vino. En el caso de las uvas de mesa se usa simplemente el termino cosecha. El periodo de vendimia varia entra febrero y abril (en el hemisferio sur), y julio y octubre (en el hemisferio norte). Esto depende del grado de maduración de la uva que se desee, es decir, del momento en que la relación porcentual entre los azucares y los ácidos en el grano de uva han alcanzado el valor óptimo para el tipo de vino que se desea producir.

## **2.10. BODEGA**

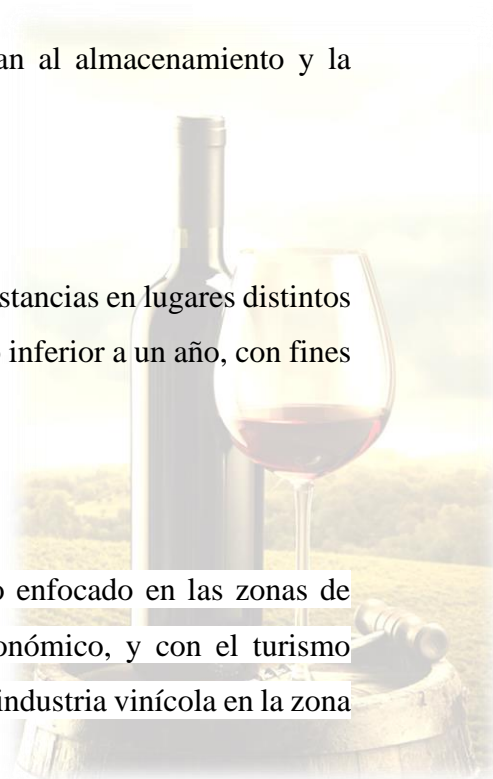
Es un conjunto de locales e instalaciones que se destinan al almacenamiento y la industrialización del vino.

## **2.11. TURISMO**

Actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos del entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio por negocios y otros motivos.

## **2.12. ENOTURISMO**

El enoturismo o turismo enológico es un tipo de turismo enfocado en las zonas de producción vinícolas. Se relaciona con el turismo gastronómico, y con el turismo cultural dependiendo del carácter histórico o artístico de la industria vinícola en la zona como patrimonio industrial.





### III. MARCO HISTORICO

En esta etapa se basará una investigación científica, que tiene el propósito de describir la reseña **histórica** que permite identificar el contexto del estudio. Es una narración descriptiva de que como surge, evoluciona y se agudiza el problema de investigación

#### 3.1. HISTORIA DEL MUSEO

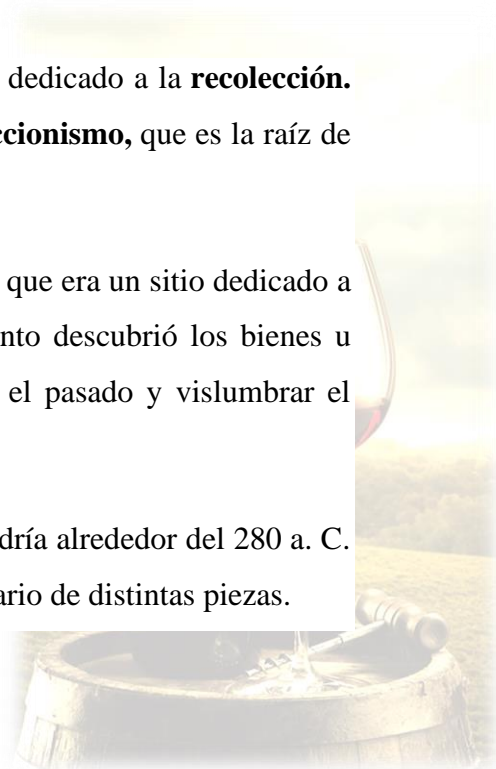
La **recuperación del pasado histórico** se convirtió en vital para conocer de dónde es que provenimos y a donde es que vamos. Cada elemento es una prueba irrefutable de la existencia y aspectos variados de la humanidad. Incluso en distintas ocasiones una obra, pieza o estructura se transformaron en objeto de culto. Con ellos se espera la popularización y propagación del conocimiento y de esta forma enriquecer la cultura de cada pueblo.

##### 3.1.1. Origen y Surgimiento de los Museos

El hombre por naturaleza y a lo largo de la historia se ha dedicado a la **recolección**. Esto fue evolucionando con el tiempo y derivó en el **coleccionismo**, que es la raíz de los museos.

Etimológicamente la palabra proviene del griego *museion*, que era un sitio dedicado a las musas y divinidades inspiradoras. La humanidad pronto descubrió los bienes u objetos culturales como fundamentales para comprender el pasado y vislumbrar el futuro.

Uno de los primeros recintos de este tipo surgió en Alejandría alrededor del 280 a. C. era considerado como un centro de investigación y muestrario de distintas piezas.





- Babilonia hizo lo propio al exhibir botines de guerra, en tanto Egipto dio los primeros pasos al reunir propiedades materiales de faraones como preparación para el otro mundo.
- Grecia fue el primero en mostrar en los templos distintos accesorios a los ciudadanos en general.
- Roma le rindió tributo a la guerra al presentar al aire libre, herramientas utilizadas en batalla.
- Con la irrupción de la religión también vino la compilación de cosas importantes para la iglesia.
- Durante las cruzadas los saqueos formaron parte del atesoramiento de distintos países. (fahrenheitmagazin, 2014)

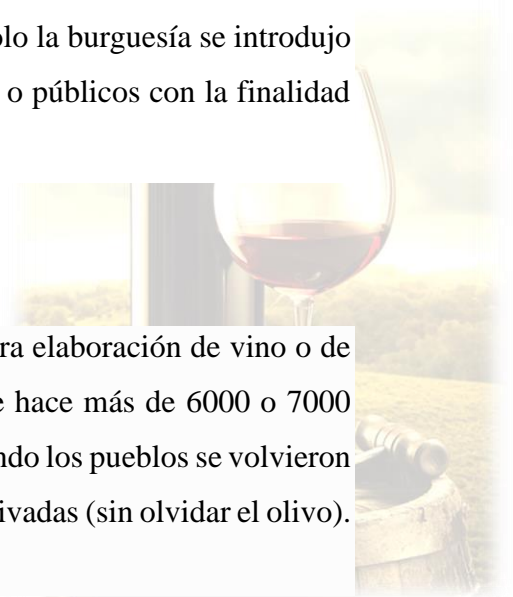
### 3.1.2. Renacimiento consolidación del “Museo”

Fue en el Renacimiento que se hizo costumbre el coleccionismo, es en ese momento que comienzan a ser **didácticos, educativos y científicos**. Asimismo, fue en este periodo que recibieron formalmente el nombre de museos.

Italia fue un fuerte impulso de las muestras de todo tipo, en tanto, Francia mostró sus colecciones reales a visitantes distinguidos. Al principio solo la burguesía se introdujo en este mundo, posteriormente se darían recintos privados o públicos con la finalidad de un bien común

### 3.2. HISTORIA DE LA VID Y EL VINO

Es casi imposible determinar una fecha exacta de la primera elaboración de vino o de la primera planta de vid que se conoce. Presumiblemente hace más de 6000 o 7000 años ya se elaboraba vino a partir de una uva silvestre y cuando los pueblos se volvieron sedentarios la vid fue una de las primeras plantas en ser cultivadas (sin olvidar el olivo).







No se puede demostrar la existencia de la vid en Egipto, antes del cuarto milenio, pero sí existen indicios fiables de una viticultura en Oriente Medio 6000 años antes de nuestra era. Mientras que las primeras herramientas conocidas datan del quinto milenio halladas en el Cáucaso (Armenia y Georgia) y otras en la antigua Persia en el 4000 a.C.

(Hogar de Vinos, s.f.)

### 3.3. LA VITIVINICULTURA ARRIBA EN AMERICA

A pesar de que se le atribuye a Colón este mérito, lo cierto es que no sería él el responsable de introducir la vid en el continente americano. De hecho, serían necesarias algunas décadas para que esta planta comenzara a poblar sus tierras. Lo haría de la mano de **Hernán Cortés**, el entonces Gobernador de México. Un hombre que, en 1525, ordenó la plantación de viñedos traídos de España en las tierras colonizadas.



El cultivo no solo arraigó con facilidad, sino que, en un corto plazo de tiempo, se había extendido a buena parte de las regiones de cultivo del Virreinato de Perú, que comprendía desde Panamá hasta Chile. Algo que no fue visto con buenos ojos desde España, ya que esto podía procurar que los territorios colonizados fueran autosuficientes. Para evitarlo, **en 1595 la Corona española vetó la posibilidad de contar con nuevas plantaciones** en cualquier parte de sus dominios al otro lado del Atlántico. Un decreto real que duró cerca de siglo y medio.

Sin embargo, el edicto real contaba con una salvedad: **el cultivo de la vid por parte de los jesuitas**. Una dispensa sustentada en la imperiosa necesidad de contar con vino para la celebración de la Eucaristía. Sería así como esta orden religiosa llevaría, de la



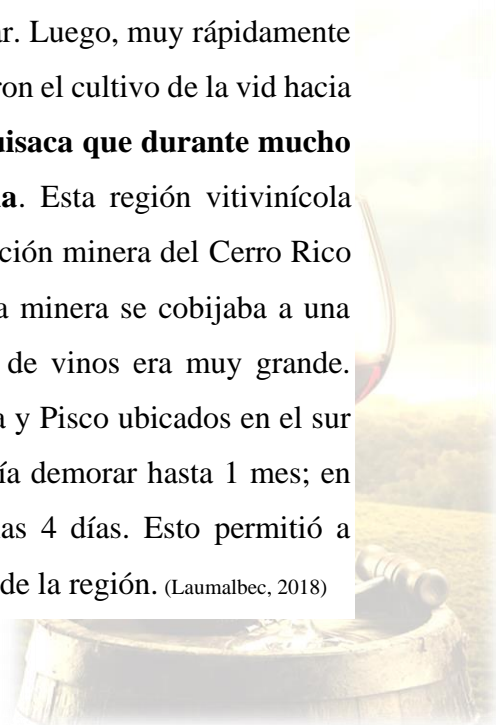
mano de su misión evangelizadora, el cultivo de la vid primero hasta Argentina. (Machuca, 2020)

### 3.4. HISTORIA DEL VINO EN BOLIVIA

Corría el año **1550** cuando la planta de la vid llega de la mano de **misioneros religiosos** al Alto Perú, actual territorio de Bolivia.

La **iglesia católica** fue un actor importantísimo para la expansión de la vitivinicultura en América puesto que, sin vino, representante de la **Sangre de Cristo**, no se podía efectuar la misa, en especial la eucaristía. Por lo tanto, allí por dónde iban los misioneros con la intención de convertir al cristianismo a los originarios americanos debían llevar consigo plantas de vid para poder proveerse cada año del valioso vino.

En el caso de Bolivia la **planta de la vid llega en primer lugar a Luribay, en La Paz, y a Mizque, en Cochabamba**. Estos dos lugares era sedes arzobispaes y por ende lugares muy importantes para la iglesia dentro del territorio nacional lo que explica el porqué del arribo de las plantas a estos parajes en particular. Luego, muy rápidamente los misioneros continuaron con su incansable labor y llevaron el cultivo de la vid hacia el resto del país. De esta manera las cepas llegan a **Chuquisaca que durante mucho tiempo fue el principal productor de vinos de Bolivia**. Esta región vitivinícola floreció y fue fuerte durante los años de la intensa explotación minera del Cerro Rico de Potosí, cuando en aquella ciudad gracias al auge de la minera se cobijaba a una población mayor a la de París o Londres y la demanda de vinos era muy grande. Importantes productores de la época fueron Ilo, Moquegua y Pisco ubicados en el sur de Perú, sin embargo, el transporte del vino desde allí podía demorar hasta 1 mes; en cambio de Chuquisaca a Potosí el vino llegaba en apenas 4 días. Esto permitió a Chuquisaca convertirse en el principal proveedor de vinos de la región. (Laumalbec, 2018)





### 3.4.1. Inicios de la Producción

El **Singani**, destilado nacional de Bolivia, tiene también su origen en la época de oro de la minería y en su momento en Chuquisaca, para poder satisfacer la demanda, se creó la **Cooperativa San Pedro** que centralizaba la industrialización de la vid y la transformaba en vinos y Singanis. Con el paso del tiempo comienza el declive de la minería y el consecuente descenso de la demanda de estas bebidas provoca que la cooperativa se cierre y la industria vitivinícola de Chuquisaca se adormezca. **Muchas familias productoras se trasladan a Tarija**, donde las vides se adaptan de gran manera al suelo y clima y ofrecen un vino de calidad superior; estas familias además invierten en plantas de alta calidad enológica y en tecnología para viñedos y bodegas lo que da como resultado la supremacía de Tarija que hasta el día de hoy es el principal productor de vinos del país.

## 3.5. HISTORIA DEL VINO EN TARIJA

Los viñedos llegaron al país a través del Perú, siendo las primeras plantaciones en la población del Valle de Tarija en el actual valle subandino del sur de Bolivia, la presencia de viñedos con cepas en Tarija, la proporciona el fundador de La Villa de San Bernardo de la frontera de Tarija y Tarija la Vieja (Luis de Fuentes y Vargas), que en un informe, realizado en la ciudad de La Plata, del año **1589**, indica acerca de la restitución sus propiedades en el valle tarijeño.

Siendo así las referencias más antiguas de los viñedos en Bolivia, posteriormente se extendieron hacia el norte. También se dice que las primeras cepas de vid fueron plantadas en la Viña de San Pedro Mártir, en el Valle de Cinti (actuales departamentos de Chuquisaca y Tarija).

En el año 1925 se estableció la primera bodega en San Pedro, próxima a la localidad de Camargo, cuyos propietarios eran las familias Ortiz y Patiño. Luego surgieron las bodegas El Rancho, San Remo y otras.



La primera industrialización de la vid en el país se inició en el año 1925 cuando se estableció la primera bodega en San Pedro, próxima a Camargo en el departamento de Chuquisaca, cuyos propietarios eran las familias Ortiz y Patiño. Esta empezó con la fabricación del singani que a diferencia del vino es sometido a un proceso de destilación. Luego surgieron las bodegas El Rancho, San Remo y otras.

Durante la década de 1970 comenzó el proceso de industrialización del vino en Bolivia, instalándose la industria principalmente en el sur del país, produciéndose inicialmente vino común tinto y blanco.

En el año 1982 el sector vitivinícola boliviano tocó fondo debido a la importación de tecnología y cepas, que llevaron enfermedades a las vides cultivadas, pero en el año 1986, gracias a los esfuerzos del gobierno y de otros organismos, se creó el Centro Vitivinícola Nacional. Los pioneros en la elaboración de vinos y singanis en el país fueron Julio Kohlberg y Franz Kuhlmann.

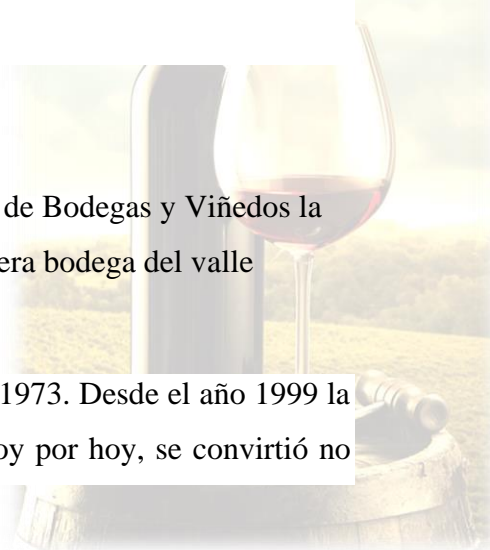
En 2018 ingresó por primera vez un vino boliviano a la colección del Museo Cité du Vin en Burdeos, considerado el sitio más importante de los vinos del mundo.

En los últimos años se realizaron importantes inversiones para traer al país las mejores variedades de vid, produciéndose hoy en día variedades de vino tinto como Cabernet Sauvignon, Malbec, Barbera y Merlot; en vino blanco se tiene Riesling, Franc Colombard y Chardonnay. (Vino de Bolivia, 2021)

### 3.5.1. La Primera Bodega

Kohlberg abrió sus puertas en el año **1963**, bajo el nombre de Bodegas y Viñedos la Cabaña. Su primer vino se llamó El Chapaco y fue la primera bodega del valle central.

Aranjuez fue fundada por la familia Castellanos en el año 1973. Desde el año 1999 la bodega apostó por nueva variedad como el tannat, que hoy por hoy, se convirtió no



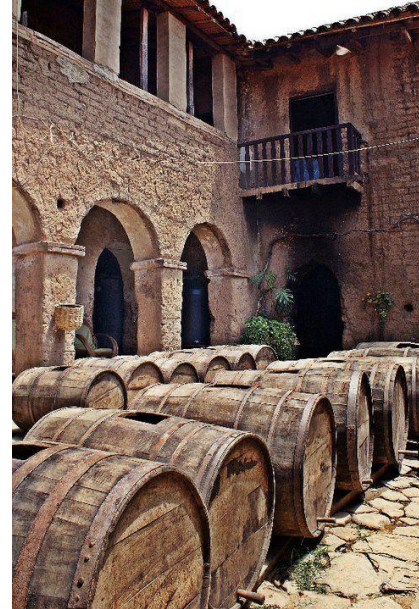


solo en la variedad insignia de la bodega, sino que es una de las más solicitadas por los turistas y locales en el mercado.

### 3.5.2. La Casa Vieja

La Casa Vieja fue construida hace 408 años en el tiempo de la colonia, en la misma que hoy por hoy se producen vinos desde el año 1978 y llevan la marca registrada de Doña Vita.

Si es que hay un lugar al que los turistas van obligados es la Casa Vieja de doña Victoria Quiroga, más conocida como “Doña Vita”, pues este sitio se ha convertido ya en parte de una tradición chapaca.



Pero lo que más llama la atención de los visitantes es la cata de vinos que se realiza para que cada turista se quede con el sabor de un buen vino chapaco. Se trata de los vinos artesanales de Doña Vita, famosos en toda Bolivia y en algunas partes del mundo.

(LA CASA VIEJA vino doña vita, s.f.)

### 3.5.3. La Vendimia Chapaca







La fiesta de la vendimia o recolección de la uva, se realiza en el Valle de la Concepción y es movable según el calendario. Es una tradición del vino que se remonta a la época de los jesuitas afincados en estas tierras. Los religiosos cultivaron vides para su consumo. La producción se arraigó en el territorio chapaco por sus características climáticas y la abundancia de agua para el riego.

Se conoce que la fiesta de la vendimia se concentró en la región de Santa Ana La Nueva, donde Julio Kohlberg Chavarría instaló la primera viña productora para los vinos que llevaron su nombre.

A partir de ese emprendimiento, fueron otras las familias que se dedicaron a esa actividad, pero en el Valle de la Concepción, luego a Padcaya, El Portillo, Yesera y Santa Ana Norte.

Las primeras vendimias se realizaron en la ciudad de Tarija, con una serie de exposiciones de vinos a cargo de sus productores. (La Razon, 2014)







## IV. MARCO NORMATIVO LEGAL

Es el conjunto de leyes, normas y reglamentos que le dan fundamento a una investigación o proyecto cuya finalidad es contribuir a que este se desarrolle con un criterio legal que respete las distintas normas y leyes que existen.

### 4.1. LEY PARA EL PATRIMONIO NACIONAL CULTURAL

#### 4.1.1. LEY N<sup>º</sup> 530 PATRIMONIO CULTURAL BOLIVIANO

##### TITULO I

##### DISPOSICIONES GENERALES

##### CAPITULO UNICO ASPECTOS GENERALES

- **Artículo 1. (Objeto).** La presente Ley tiene por objeto normar y definir políticas públicas que regulen la clasificación, registro, restitución, repatriación, protección, **conservación**, restauración, difusión, defensa, propiedad, custodia, **gestión**, proceso de declaratorias y **salvaguardia** del Patrimonio Cultural Boliviano.
- **Artículo 2. (Finalidad).** La presente Ley tiene como finalidad poner en valor las identidades culturales del Estado Plurinacional de Bolivia, sus diversas expresiones y legados, **promoviendo la diversidad cultural, el dinamismo intercultural** y la corresponsabilidad de todos los actores y sectores sociales, como componentes esenciales del desarrollo humano y socioeconómico del pueblo Boliviano.
- **Artículo 4. (Definiciones).** Para efectos de la presente Ley y su reglamento, entiéndase por:
  - 34. Museo.** Es la institución cultural permanente al servicio de la sociedad y de su desarrollo, abierta al público y que adquiere, conserva, investiga, comunica, difunde y



exhibe el patrimonio inmaterial y material de los pueblos y su entorno natural, con propósitos de estudio, educación y deleite al público.

## TITULO II

### PATRIMONIO CULTURAL BOLIVIANO

#### CAPITULO I CLASIFICACION DEL PATRIMONIO CULTURAL BOLIVIANO

- **Artículo 6. (Clasificación).** El Patrimonio Cultural Boliviano, se clasifica en: Patrimonio Cultural Inmaterial y Patrimonio Cultural Material.
- **Artículo 7. (Patrimonio Cultural Inmaterial).**
  - II. El Patrimonio Cultural Inmaterial tiene los siguientes atributos:
    1. Se transmite de generación en generación.
    2. Es creado y recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y **su historia**.
    3. Infunde **un sentimiento de identidad** y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana
- **Artículo 9. (Patrimonio Cultural Material Mueble).**
  - II. Comprende de manera enunciativa y no limitativa:
    1. **Pintura**
    2. **Escultura.**
    3. Cerámica.
    4. Cristalería.
    5. Textilería y tejidos en fibra de origen vegetal y animal.
    6. Talabartería.
    7. Armería.
    8. Sigilografía.
    9. Filatelia.
    10. Fotografía.
    11. Documentos en diferentes tipos de soporte.





12. Objetos domésticos.
13. **Objetos de trabajo.**
14. Objetos para rituales.
15. Numismático.
16. Objetos de madera.
17. Subacuático
18. Malacológico.
19. Lítico.
20. Metalistería

### CAPITULO III MUSEOS

- **Artículo 22. (Museos).**
  - I. Son reconocidos como museos los espacios culturales y naturales que cumplan con las funciones correspondientes.
  - II. Las funciones que tiene un museo son: **adquirir, registrar, proteger, conservar, investigar, exponer y difundir el patrimonio cultural** y natural, con fines de estudio, educación y recreo.
  - III. Las entidades públicas, privadas y comunarias titulares de museos deberán destinar los recursos suficientes para cumplir sus responsabilidades y funciones.
- **Artículo 23. (Custodia del patrimonio cultural en museos).**
  - I. Los museos públicos, privados y comunarios, se constituyen en custodios de los bienes culturales inmateriales y materiales integrantes del patrimonio cultural boliviano, ninguna persona o institución pública o privada puede reclamarlo a título personal.
  - II. Se respeta y garantiza el derecho a la custodia y gestión de los bienes culturales materiales muebles e inmuebles en museos.



- III. Para el reconocimiento del derecho a custodia deberán cumplir con la obligación de su registro, conservación, protección y mantenimiento.
- IV. Los museos que custodian el Patrimonio Cultural Inmaterial y Material, Mueble o Inmueble, serán sujetos de regulación de las entidades competentes.

## TITULO V

### SOSTENIMIENTO E INCENTIVOS PARA LA GESTION DEL PATRIMONIO CULTURAL BOLIVIANO

#### 4.1.2. CAPITULO II FONDO DE FOMENTO DEL PATRIMONIOCULTURAL BOLIVIANO – FONPAC

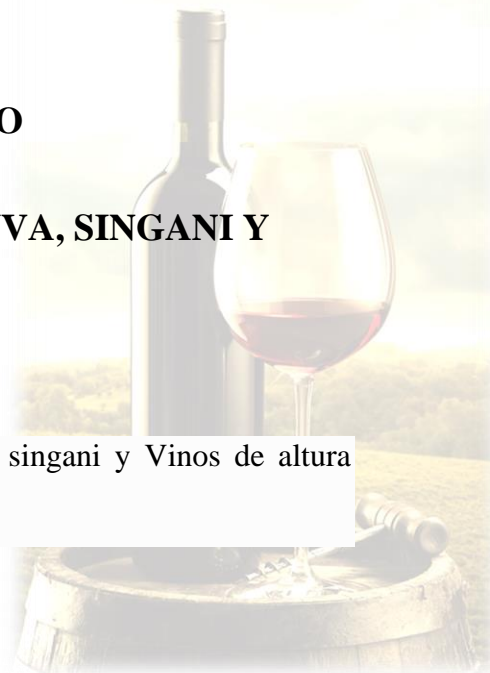
- **Artículo 62. (Creación del fondo de fomento del patrimonio cultural boliviano – fonpac).**
  - I. Crease el Fondo de Fomento del Patrimonio Cultural Boliviano-FONPAC dependiente del Ministerio de culturas y Turismo, con la finalidad de **gestionar y asignar recursos económicos** para la conservación, preservación, restauración, promoción e implementación de repositorios adecuados para el ciudadano del Patrimonio Cultural Boliviano.

#### 4.2. LEY REFERENTE AL VINO BOLIVIANO

##### 4.2.1. LEY N<sup>a</sup> 774 DE PROMOCION DE LA UVA, SINGANI Y VINOS DE ALTURA BOLIVIANO

- **Artículo 13. (Promoción integral).**

La promoción integral del complejo productivo de uva, singani y Vinos de altura bolivianos incluye:





- Promoción de la temporada de la Vendimia como destino turístico de prioridad Nacional, realzando los aspectos culturales de la producción vitivinícola, con énfasis en los viñedos.
- Recuperación y difusión de los aspectos históricos, tradicionales y culturales de los vinos y singanis bolivianos.
- Difusión y promoción de la uva, singani y vinos de altura bolivianos en el extranjero, a través de todos los medios que disponga las entidades involucradas.

### 4.3. NORMATIVAS LOCALES

#### 4.2.1. LEY N<sup>º</sup> 4144 LEY DE PROTECCION DEL PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL EN EL DEPARTAMENTO DE TARIJA

- **Artículo 5.** La prefectura del Departamento de Tarija será la autoridad competente para identificar, proteger, conservar, rehabilitar y transmitir a las generaciones futuras el patrimonio cultural y natural del departamento de Tarija. Procurara actuar, con este propósito, asignando al esfuerzo de protección el máximo posible de recursos disponibles en el presupuesto departamental, además de gestionar los recursos correspondientes de la cooperación internacional, sobre todo en los aspectos financieros, artísticos científicos y técnicos.

### 4.4. NORMATIVAS SARAVIA VALLE

**14.3 EQUIPAMIENTO SOCIO-CULTURAL-NORMAS** La frecuencia de uso esta remplazada por el criterio central del umbral de implantación del equipamiento (dimensión colectiva y no individual), expresado en un número de viviendas; la



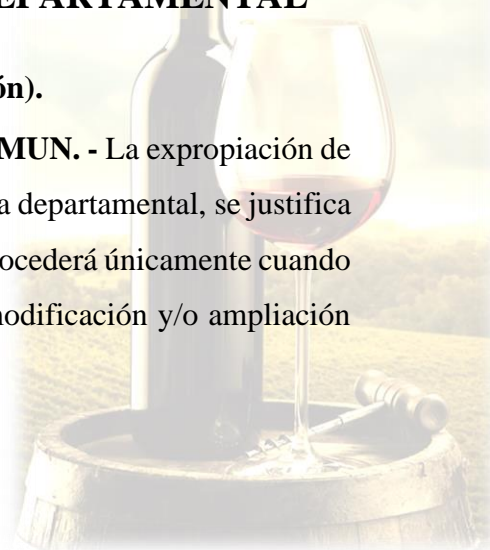
superficie a proveer para futura ampliación; las superficies por vivienda (tanto construida como tributaria), y la superficie total por demanda el equipamiento.

<b>Promedio De Superficie de suelo, en relación a una Vivienda 5,2m.</b>							
Tipo de Equipamiento	Umbral de Implantación (vivienda)	Superficie en el Umbral (m2)	Superficie por Vivienda		Superficie a Prever en el Humbral Ha.	Superficie Total por Vivienda (m2)	Observaciones
			Área Construida (m2)	Área Tributaria (m2)			
<b>ICULTURA</b>							
<b>L</b>	<b>58.000</b>	<b>15.000</b>	<b>0,260</b>	<b>0,260</b>	<b>3,00</b>	<b>0,52</b>	1 casa/200.000 Hab.
Casa de Cultura	15.000	4.000	0,270	0,390	1,00	0,56	1
Teatro	5.000	1.000	0,200	0,200	0,20	0,40	Teatro/50.000 Hab.
Cine	1.400	300	0,214	0,386	0,10	0,60	1 Cine/3.000 Hab.
Biblioteca	15.000	2.500	0,167	0,333	0,75	0,50	(populares) 18.000
Sala de Reuniones							Volumen/35H a Áreas Residenciales
Museos							Multiuso
Salas de Exposición							Varia con el tipo
Sedes Congreso							Varia con el tipo

#### **4.5. LEY DEPARTAMENTAL N°62 EXPROPIACION DE BIENES INMUEBLES POR CAUSA DE NECESIDAD Y UTILIDAD PUBLICA DEL GOBIERNO AUTONOMO DEPARTAMENTAL DE TARIJA**

- **Artículo 4. (Principios rectores de la expropiación).**

**2. PRIMACIA DEL PRINCIPIO DE BIENESTAR COMUN.** - La expropiación de bienes inmuebles por causas de necesidad y utilidad pública departamental, se justifica en primacía del beneficio colectivo sobre el individual, y procederá únicamente cuando la necesidad y utilidad pública se trate de construcción, modificación y/o ampliación de obras de carácter e interés público.







## V. MARCO REAL

### 5.1. ANALISIS DE MODELOS REALES

#### 5.1.1. MODELO A NIVEL MUNDIAL

##### 5.1.1.1. Cite Du Vin (Burdeos-Francia)

La **Cité du Vin** es un museo, así como un lugar de exposiciones, espectáculos, proyecciones de películas y seminarios académicos sobre el tema del vino ubicado en Burdeos, Francia.

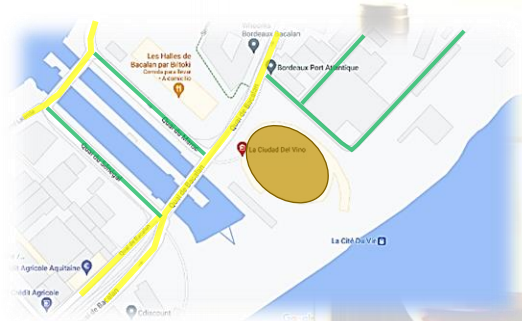


**Ubicación:** Burdeaux / Francia

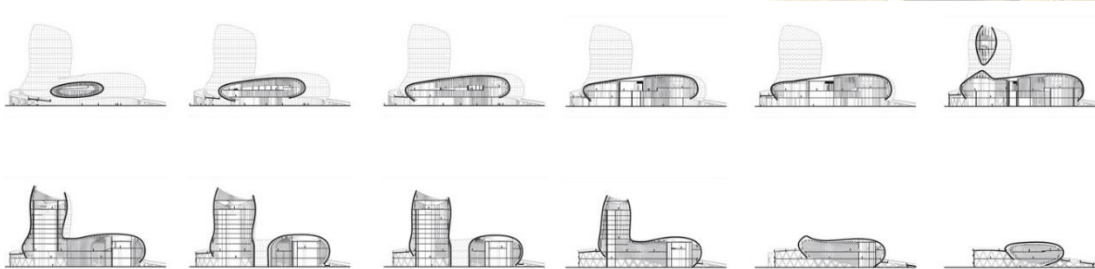


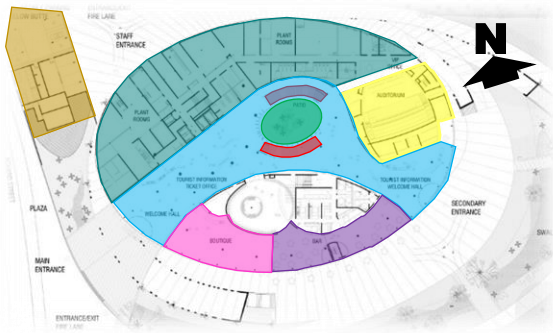
**Análisis de Emplazamiento**

VIA SEGUNDO ORDEN	
VIA TERCER ORDEN	
MUSEO	
RIO GARONA	



**Análisis Funcional**

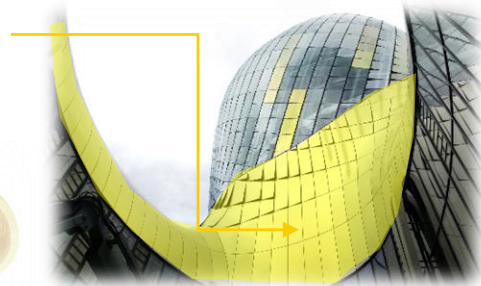
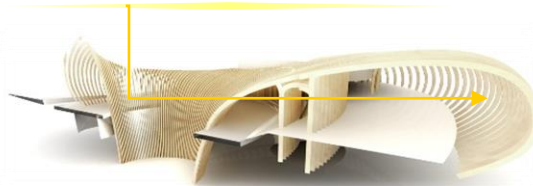




CIRCULACION VERTICAL	<span style="color: red;">■</span>
CIRCULACION HORIZONTAL	<span style="color: blue;">■</span>
PATIO CENTRAL	<span style="color: green;">■</span>
AUDITORIO	<span style="color: yellow;">■</span>
BAR RESTAURANTE	<span style="color: purple;">■</span>
HABITACIONES	<span style="color: teal;">■</span>
BOUTIQUE	<span style="color: pink;">■</span>
ESTACIONAMIENTO	<span style="color: brown;">■</span>

### Análisis Tecnológico

La fachada del museo está compuesta por paneles de vidrio serigrafiado y tiene una estructura metálica la cual se encuentra revestida de madera dando un aspecto de exoesqueleto.



### Análisis Espacial

El museo cuenta con diversos espacios:

- Cuenta con una vinatería con aproximadamente 800 variedades de vinos obtenidos de distintas partes del mundo y una monumental vinoteca con 9.000 botellas provenientes de 80 países.
- Un auditorio para espectáculos culturales temporales.
- Una serie de pantallas gigantes que ofrecen un recorrido virtual por los diversos viñedos del mundo.





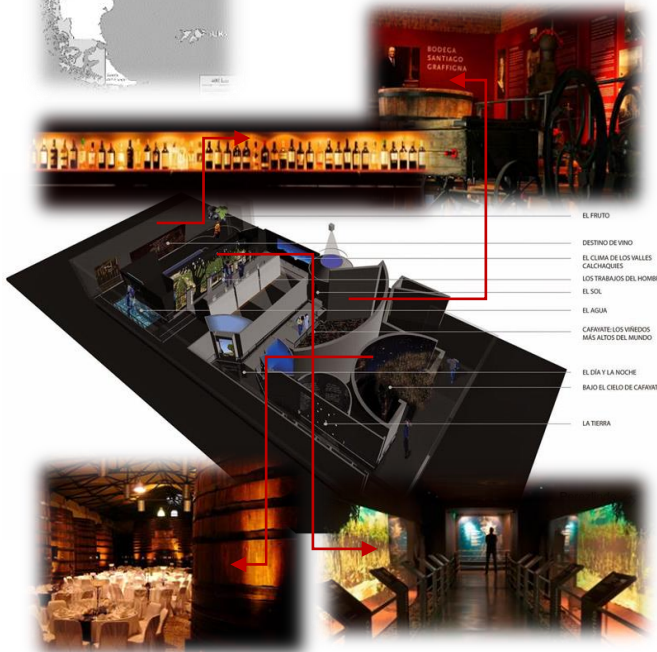
## 5.1.2. MODELO A NIVEL INTERNACIONAL

### 5.1.2.1. Museo de la Vid y el Vino (Cafayate-Argentina)

El Museo de la vid y el vino es un paso imperdible para el visitante de Cafayate, que le va a permitir conectarse con los orígenes de la vitivinicultura en la región, responsable del crecimiento y prosperidad.



#### Ubicación: Cafayate / Argentina



#### Análisis Funcional

El museo de cafayate se encuentra dividida por 8 ambientes a los cuales se los denomino sectores temáticos.

#### Análisis de Emplazamiento

Se encuentra emplazado sobre la avenida Güemes sur esquina Fermín Perdiguero

#### Análisis Espacial

- **Sector 1: bajo el cielo de cafayate** mediante un proyector se muestra como es el cielo de cafayate por las noches
- **Sector 2: El trabajo:** aquí se ve el trabajo realizado por el hombre para la siembra y cosecha de la vid.
- **Sector 3: Los viñedos más altos del mundo:** aquí vemos como el paisaje de los viñedos se unen con los montes colorados de cafayate.

**Sector 4: El sol:** mediante un video se muestra como el sol ilumina los viñedos durante las 4 estaciones.

**Sector 5: El agua:** mediante proyectores se simula un río que corre por los pisos del museo.

**Sector 6: La vid:** En estas imágenes se muestra todo el potencial de la vid.

**Sector 7: Varietales de cafayate:** exposición de vinos en pequeños toneles y en el tonel mayor se proyecta la historia del vino.

#### Análisis Tecnológico

Cuenta con pantallas digitales que muestran de manera visual mediante imágenes la historia de la vid y el vino desde sus orígenes.





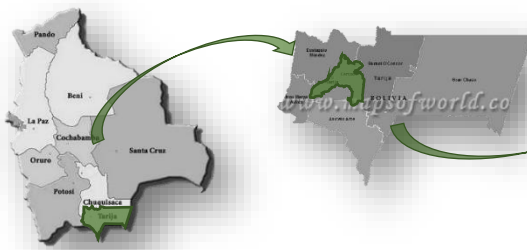
### 5.1.3. MODELO A NIVEL LOCAL

#### 5.1.3.1. Museo del Vino y el Singani (Valle de la concepción-Tarija)

El Museo Vinos Y Singanis Prov. Avilés que se encuentra dentro de los predios de Cenavit en el Valle de la Concepción, tiene el objetivo de mostrar y hacer conocer la historia de la vitivinicultura.

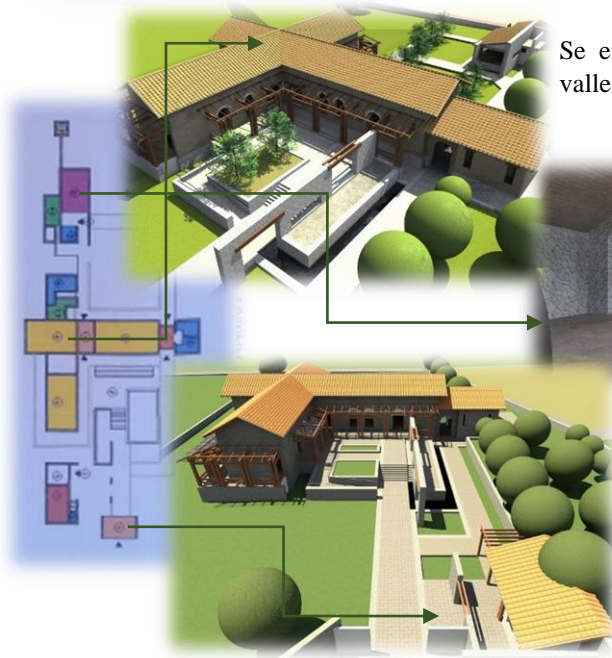


**Ubicación:** Tarija / Bolivia



#### Análisis de Emplazamiento

Se encuentra emplazado sobre la carretera al valle km 45 dentro el predio de lo es CENAVID.



#### Análisis Espacial

Sus ambientes son de estilo colonial con bóvedas cruzadas en la parte baja y pergolados de madera que bordean los bordes del museo para generar media sombra en la circulación exterior.

#### Análisis Funcional

Cuenta con dos plantas una a nivel subsuelo y otra superior que es la que alberga los diferentes artefactos que se conservan.

#### Análisis Tecnológico

El museo está construido con materiales tradicionales de la región como ser la piedra madera y teja.



## 5.2. ALTERNATIVAS DE EMPLAZAMIENTO

### 5.2.1. ALTERNATIVA 1

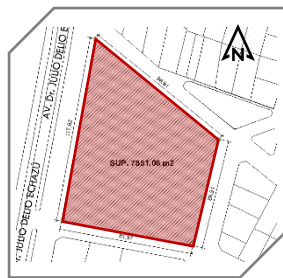
#### Sitio



El sitio del terreno de la alternativa 1 se encuentra en el barrio Juan XXIII del distrito 10 sobre la avenida Julio delio Echazu a una cuadra de la avenida principal las Américas.



#### Dimensión



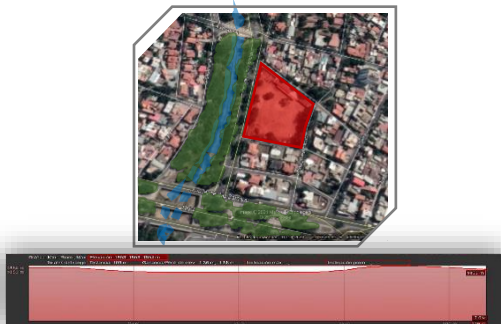
- La superficie del terreno cuenta con un área de 7851,06 m<sup>2</sup>
- La superficie del terreno tiene un perímetro de 362,27 m

#### Contexto Urbano



En su entorno urbano se encuentra rodeado de servicios complementarios como estación de servicio plazas, lugares de comida rápida un hotel de hospedaje y un centro de diversión nocturno.

#### Contexto Natural



El entorno natural es notorio en la parte frontal con un corredor de vegetación alta en ambos bordes de la quebrada y en cuanto a la topografía es de pendiente leve.

#### Servicios



Cuenta con todos los servicios Básicos desde: agua, luz, gas, alcantarillado y transporte público.



## 5.2.2. ALTERNATIVA 2

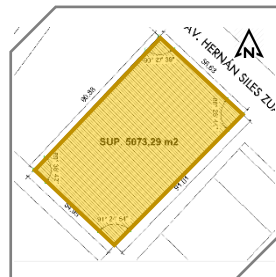
### Sitio



El sitio del terreno de la alternativa 2 se encuentra en el barrio San Martín del distrito 12 sobre la avenida Hernán Siles a dos cuadras de la Universidad Domingo Savio.



### Dimensión



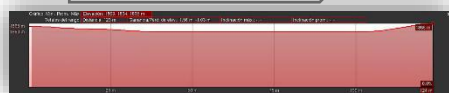
- La superficie del terreno cuenta con un área de 5073,29 m<sup>2</sup>
- La superficie del terreno tiene un perímetro de 293,48 m

### Contexto Urbano



En su entorno urbano se encuentra rodeado de servicios complementarios como la del parque la costanera, mercado, estación de servicio, universidad y una pequeña plaza

### Contexto Natural



El entorno natural es medio en la parte frontal con un corredor de vegetación media en ambos bordes del río y en cuanto a la topografía presenta una pequeña hendidura en la parte central

### Servicios



Cuenta con todos los servicios Básicos desde: agua, luz, gas, alcantarillado y transporte público, pero este es escaso.





### 5.2.3. ALTERNATIVA 3

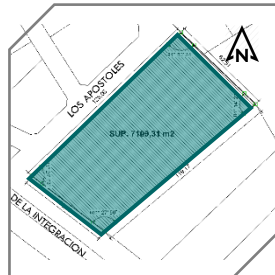
#### Sitio



El sitio del terreno de la alternativa 3 se encuentra en el barrio 15 de noviembre del distrito 6 sobre la avenida de la Integración frente al club de Aero modelismo.



#### Dimensión



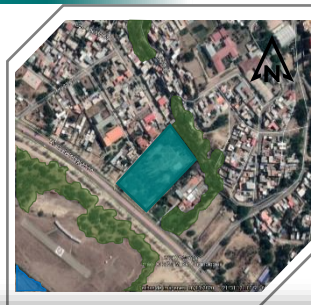
- La superficie del terreno cuenta con un área de 7109,31 m<sup>2</sup>
- La superficie del terreno tiene un perímetro de 361,78 m

#### Contexto Urbano



En su entorno urbano se encuentra rodeado de servicios complementarios como el club de aeromodelismo, estación de servicio, mercado, raqueta

#### Contexto Natural



El entorno natural es poco ausente en la parte frontal con un corredor la vegetación es baja y en cuanto a la topografía es de pendiente pronunciada lo que podría servir de buena vista.

#### Servicios



Cuenta con todos los servicios Básicos desde: agua, luz, gas, alcantarillado en cuanto a transporte solo cuenta con una bandera.



### 5.2.4. TABLA DE VALORACION DE SITIO

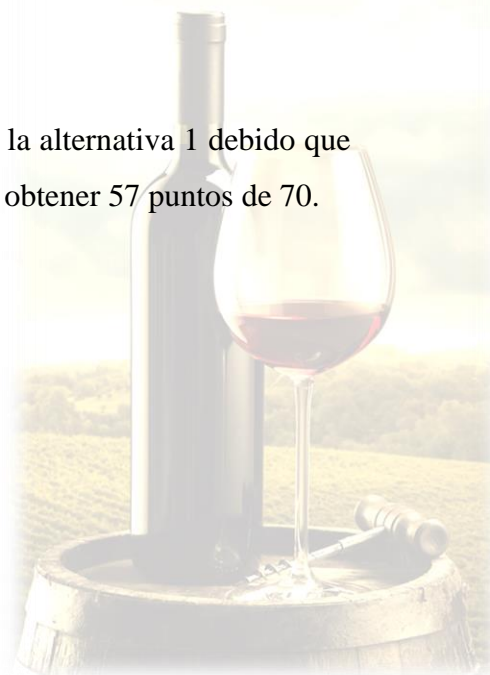
En la siguiente tabla se examinará las tres alternativas de emplazamiento ya analizadas anteriormente en la que se seleccionará la determinación del terreno mejor apto para desarrollar el proyecto del museo del vino.

Calificación del 1 al 10 con un total máximo de 70 puntos.

Alternativa	Sitio	Dimensión	Contexto		Accesibilidad	Topografía	Servicios	Total
			Urbano	Natural				
<b>1ra</b>	9	8	7	9	8	9	7	<b><u>57</u></b>
<b>2da</b>	8	5	6	6	6	8	7	46
<b>3ra</b>	6	7	5	5	5	4	7	39

### 5.2.5. CONCLUSION

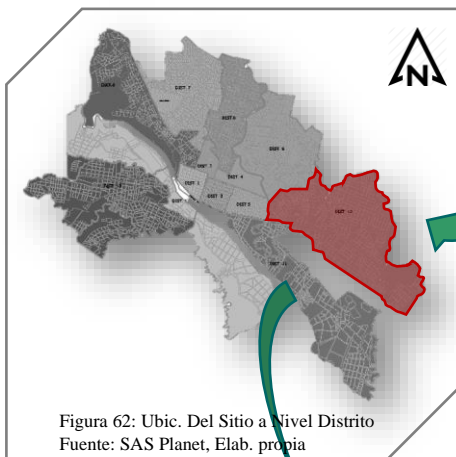
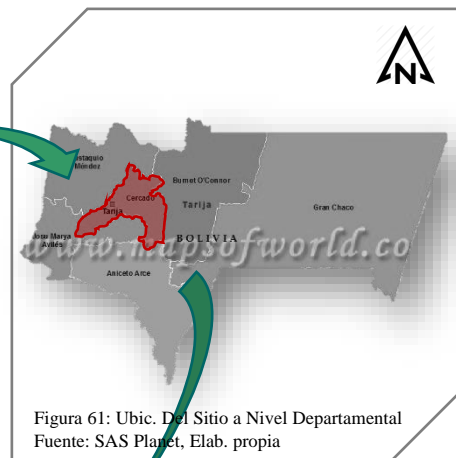
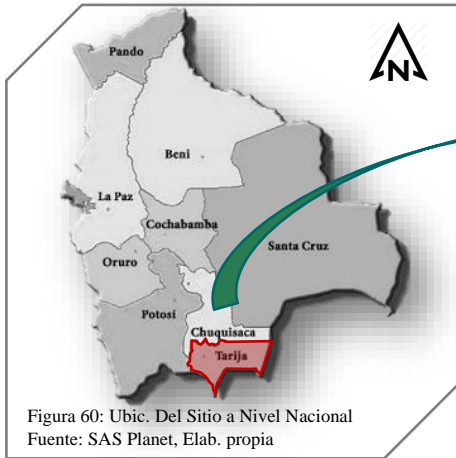
El sitio ganador a emplazar el proyecto es el del museo es la alternativa 1 debido que califica con un puntaje superior al de los demás llegando a obtener 57 puntos de 70.



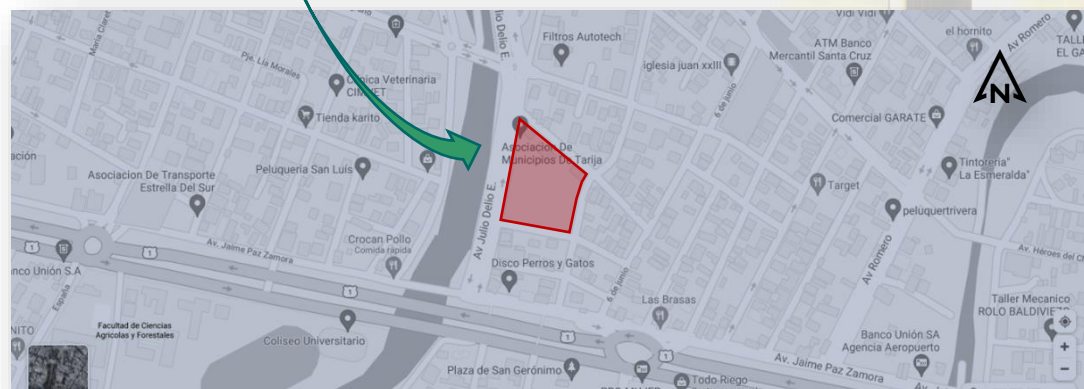


### 5.3. ANALISIS DE SITIO

#### 5.3.1. UBICACIÓN



El Sitio a ser analizado para la propuesta se ubica en el departamento de Tarija-Bolivia de la provincia Cercado en la zona Oeste del distrito 10 del barrio Juan XXIII sobre la avenida Julio Delio Echazu a orillas de la quebrada el Monte.







### 5.3.2. RELACION DEL AREA CON EQUIPAMIENTOS SIMILARES



Figura 63: Equipamientos relacionados Fuente: Elaboración propia

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <span style="color: orange;">■</span> Museo Paleontológico | <span style="color: blue;">■</span> Museo de San Roque   | <span style="color: purple;">■</span> Teatro Salamanca |
| <span style="color: yellow;">■</span> Museo Franciscano    | <span style="color: yellow;">■</span> Casa de la Cultura | <span style="color: red;">■</span> Sitio del Proyecto  |

### 5.3.3. DIMENSION

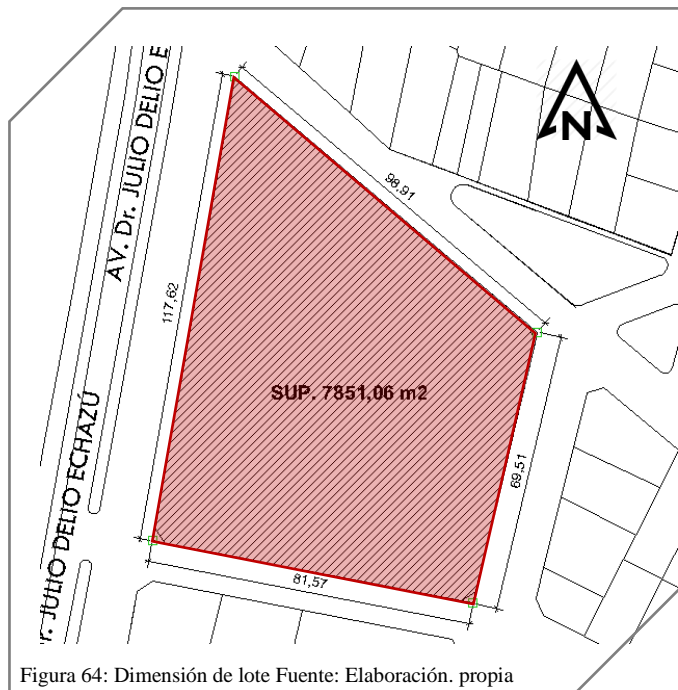


Figura 64: Dimensión de lote Fuente: Elaboración. propia



Figura 65: Ubicación del lote Fuente: Google Earth,

- La superficie del terreno cuenta con área de 7851,06 m<sup>2</sup>
- La superficie del terreno tiene un perímetro de 362,27 m

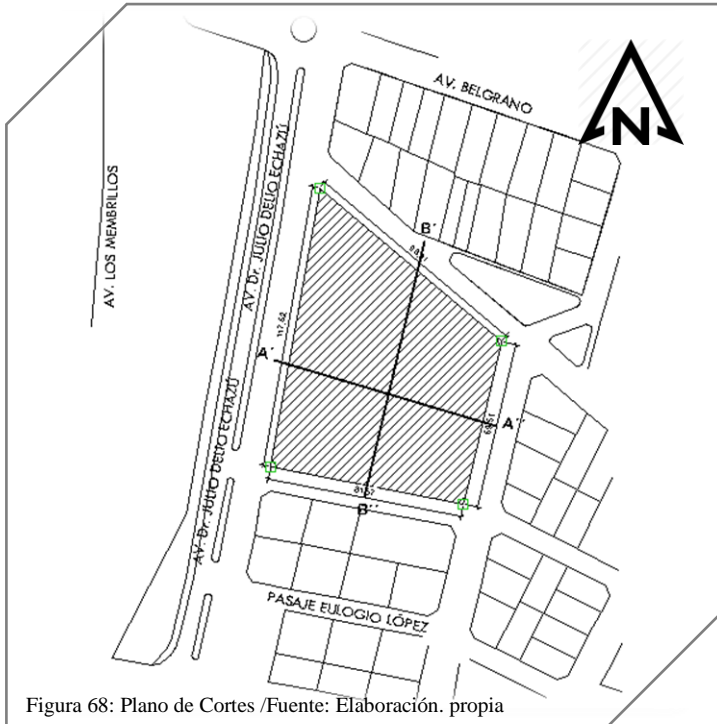






### 5.3.4. CONTEXTO NATURAL

#### 5.3.4.1. Topografía



Dentro del sitio de intervención 1 se observa una topografía con una pendiente mínima casi nivelada con un desnivel poco profundo en la parte central del terreno, lo que lo hace ideal para su aplicación evitando costos de nivelación en el terreno.

Figura 68: Plano de Cortes /Fuente: Elaboración. propia



Figura 69: Corte de A'- A'' /Fuente: Google Earth, Elaboración. propia

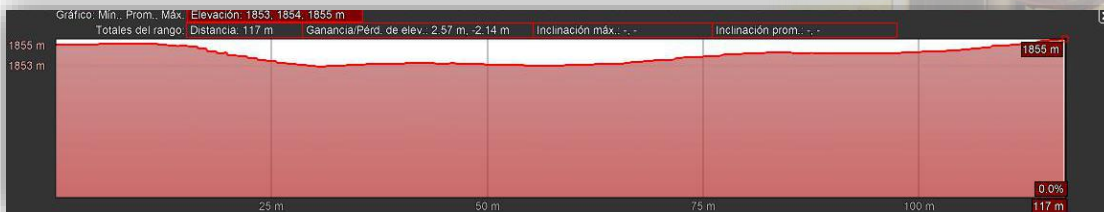


Figura 70: Corte de B'- B'' /Fuente: Google Earth, Elaboración. propia





### 5.3.4.2. Orientación Solar Clima



Figura 72: Plano de Orientación Solar y Vientos /Fuente: Google Earth, Elaboración. propia

En Tarija, los veranos son largos, caliente, mojados y mayormente nublados y los inviernos son cortos, frescos y mayormente despejados. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 5 °C a 25 °C y rara vez baja a menos de 1 °C o sube a más de 29 °C.

La velocidad del viento en Tarija tiene variaciones durante el transcurso de las estaciones del año, con una velocidad promedio del viento de más de 10,7K/h. Predominantes de Sureste a Noroeste.



Figura 73: Grafico de Vientos Predominantes Fuente: Weather Spark, Elaboración. Propia.

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Temperatura media (°C)	17.8	17.4	16.7	15	12.2	11.2	10.8	12.5	14.5	16.6	16.9	17.7
Temperatura mín. (°C)	14.1	13.9	13.3	11.2	7.2	4.8	4.1	5.6	8.3	11.6	12.4	13.9
Temperatura máx. (°C)	22.3	21.8	21.2	20.2	18.5	19	19	20.7	21.9	22.7	22.2	22.4
Precipitación (mm)	228	199	171	83	31	13	12	19	38	95	140	204
Humedad(%)	83%	85%	86%	83%	75%	62%	58%	59%	60%	71%	75%	81%
Días lluviosos (días)	18	17	16	11	6	3	3	4	7	13	16	18

Figura 74: Tabla de Temperaturas promedio anuales /Fuente: Climate-Data.Org, Elaboración.





### 5.3.5. SERVICIOS



Figura 75: Red de Agua Potable  
Fuente: Google Maps, Elab. propia



Figura 76: Red de Luz Eléctrica  
Fuente: Google Maps, Elab. propia



Figura 77: Red de Alcantarillado  
Fuente: Google Maps, Elab. propia



Figura 78: Red de Gas Domiciliario  
Fuente: Google Maps, Elab. propia

La alternativa 1 se encuentra en un sitio bien ubicado con todos los servicios básicos como: Agua Potable, Luz Eléctrica, Alcantarillado sanitario, Gas Domiciliario, Internet y todas sus calles asfaltadas dentro de todo lo que es el barrio exceptuando el servicio de Transporte Publico únicamente pasa por la Av. Las Américas y por la Calle Belgrano.



Figura 79: Transporte Publico  
Fuente: Elaboración propia



## VI. INTRODUCCION AL PROCESO DE DISEÑO

### 6.1. PREMISAS DE DISEÑO

Las premisas a tomar en cuenta serán las siguientes:

- Premisas Urbanas
- Premisas Funcionales
- Premisas Espaciales
- Premisas Ambientales
- Premisas Morfológicas
- Premisas Tecnológicas

#### 6.1.1. PREMISAS URBANAS

Se propone diseñar la vía principal de primer orden (fig. 1) y (fig.3) de manera que se da espacio tanto para el vehículo, ciclista y peatón con vegetación que brinde sombra natural para estos tres. Puesto que las que se encuentran actualmente tienen aceras muy estrechas.

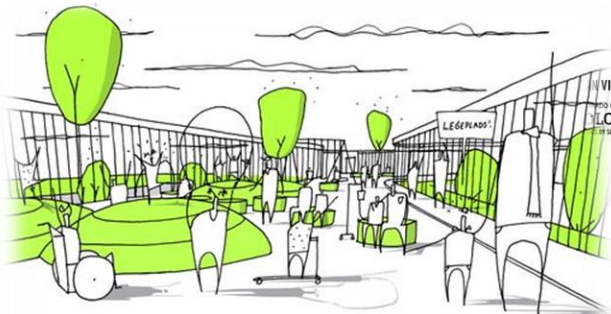


Figura 3: Diseño Exterior de Vías y aceras  
Fuente: Elaboración Propia

El aporte por parte de equipamiento será la de ceder espacio para áreas verdes comunes abiertas para los usuarios interactúen directamente y de esta manera ganar más espacios verdes (fig. 2).

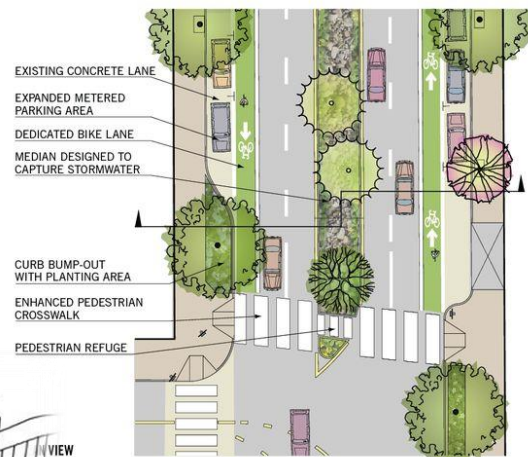


Figura 1: Diseño Exterior de Vías y aceras  
Fuente: Pinterest



Figura 3: Diseño Exterior de Vías y aceras  
Fuente: Pinterest





### 6.1.2. PREMISAS FUNCIONALES

Se hará énfasis en la circulación central de amplios espacios en los que se propondrá ambientes abiertos (fig. 4) de manera que se fusionen con el área central creando más dinamismo con distintos ingresos y salidas que harán más fácil el flujo de personas estos ambientes a la vez de ser de circulación también serán ambientes de contemplación de obras.



Figura 4: Planta Funcional / Fuente: Pinterest

### 6.1.3. PREMISAS ESPACIALES

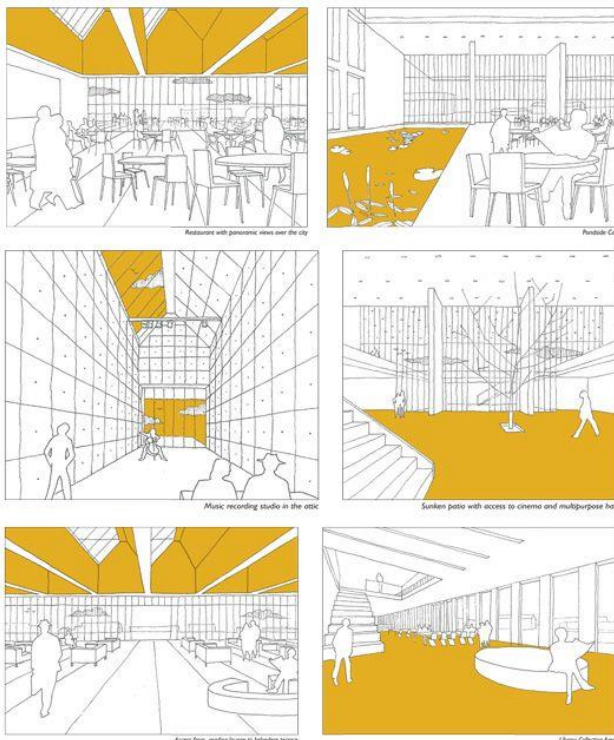


Figura 5: Espacios Interiores / Fuente: Pinterest

#### Interior

Espacios grandes, amplios y adecuados para desempeñar la función que vaya a darse en base al sistema de módulos y rejillas según normativa. (fig. 5)

#### Exterior

Integración con el área verde central mediante planos seriados que permitan la visualización como conexión. (fig. 6)

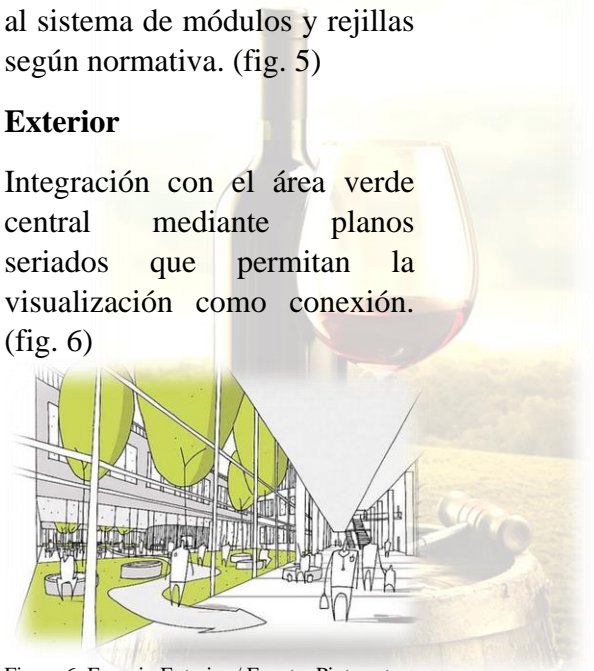


Figura 6: Espacio Exterior / Fuente: Pinterest



## 6.1.4. PREMISAS AMBIENTALES

### Orientación

La orientación es fundamental para lograr una ventilación e iluminación natural el cual será clave para el ahorro eficiente de la energía. Se prioriza la orientación este y oeste de preferencia. (fig. 7)



Figura 7: Orientación / Fuente: Pinterest

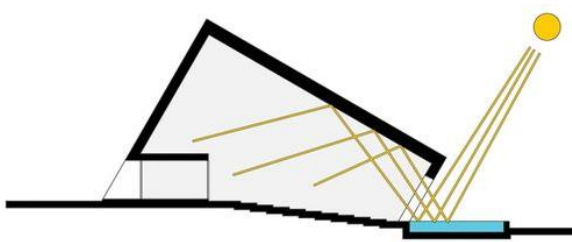


Figura 8: Iluminación / Fuente: Pinterest

### Iluminación

Para lograr un aprovechamiento en la iluminación natural se diseñará vanos amplios con una adecuada orientación de tal forma que permita iluminar la mayor área posible para así ahorrar energía eléctrica. (fig. 8)

### Ventilación

Se procura una ventilación cruzada natural generando mejores condiciones de confort en las distintas áreas. La velocidad del flujo de aire dependerá de la ubicación de las aberturas de los vanos. (fig. 9)

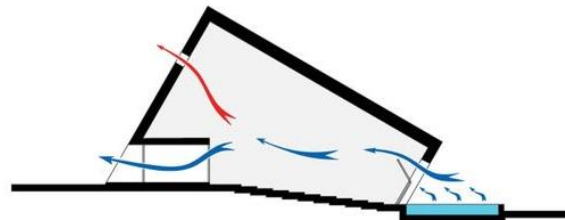


Figura 9: Ventilación / Fuente: Pinterest



Figura 10: Vegetación / Fuente: Pinterest

### Vegetación

La vegetación cumple la función de proporcionar sombra, barreras acústicas y visuales y a la misma vez contravientos. Se propondrá distintos tipos de vegetación que disminuirán la incidencia solar y regulan el microclima y amortiguan los ruidos. (fig. 10)



Figura 11: Captador de Agua de Lluvia / Fuente: Pinterest

### Captación de Agua de Lluvia

La captación de agua de lluvia recolecta y almacena agua de lluvia. Esta se la puede utilizar para el riego de áreas verdes mediante dispersores, esto dependerá de la pluviosidad de la zona. (fig. 11)

### Alumbrado Público con Panel Solar

Es un dispositivo que capta la energía de la radiación solar para su aprovechamiento, la energía solar es un recurso renovable y no causa contaminación, con bajo mantenimiento aprovechado la luz del día para luego iluminar por las noches lo que lo hace autosustentable. (fig. 12)

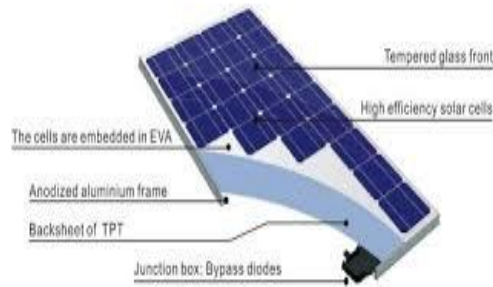


Figura 12: Panel Fotovoltaico / Fuente: Pinterest

## 6.1.5. PREMISAS MORFOLOGICAS

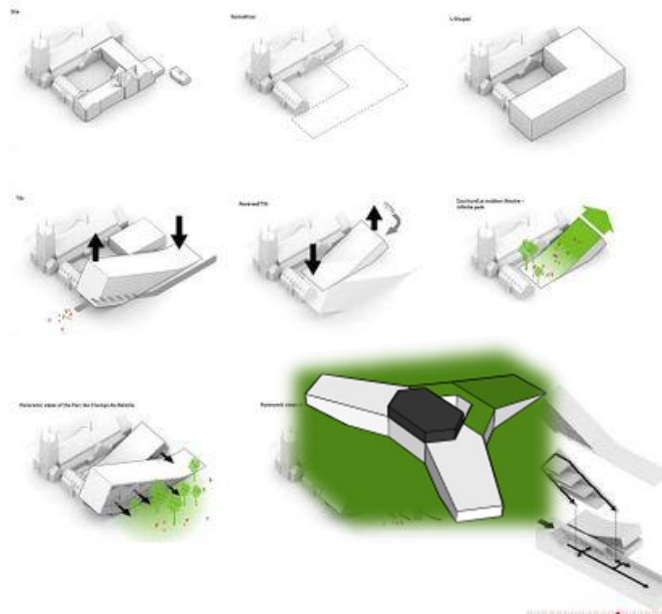


Figura 13: Volumen Formal / Fuente: Pinterest

### Trabajo de la Forma

Se establece un conjunto armónico que en lo posible se mimetice con su entorno, el diseño deberá utilizar interrelaciones de manera que se genere una imagen propia que se pueda leer con el aspecto del volumen debe de generar dinamismo y mostrarse como una forma moderna evocada a expresar la idea del tema o propósito por el que fue diseñado. (fig. 13)





### Idea Forma

La idea forma está basada en una arquitectura básica orgánica, representando a la vid. Surgiendo esta desde las raíces de la tierra misma para elevarse y extenderse, ramificándose en tres brazos o naves que lo caracterizaran por su peculiar forma. Haciendo también referencia a la trinidad de vinos por los cuales fue galardonado a nivel internacional recibiendo así cada nave un nombre. (fig. 13)

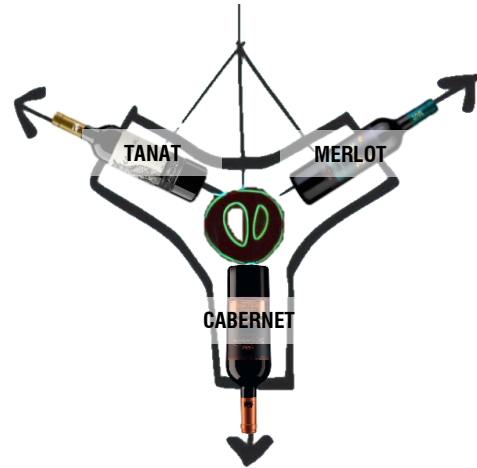


Figura 13: Trinidad de vino galardonados  
Fuente: Elab. Propia

## 6.1.6. PREMISAS TECNOLOGICAS

### Murales Audio Visuales

Instalación de murales con proyectores audio visuales que mostraran videos de imágenes aéreas y recorridos por los distintos viñedos del departamento de Tarija. (fig. 14)



Figura 14: Proyecciones Audio visuales / Fuente: Pinterest

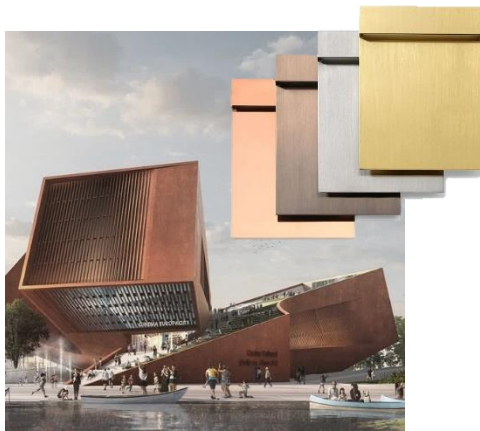


Figura 15: Placas de Cobre / Fuente: Pinterest

### Placas de Aluminio para Fachadas

Las placas de aluminio compuesto, presentan una gran resistencia frente a problemas de corrosión y una larga vida útil, de entre 90 y 120 años, dependiendo de si la instalación de las cubiertas o fachadas se realiza en una zona rural, urbana, o industrial, y de si la localización es costera o de interior. (fig. 15)



## 6.2. SISTEMA DE PRODUCCION DEL VINO

### 6.2.1. La Vendimia

La vendimia está dentro del proceso de elaboración del vino porque es imprescindible la recolección de la uva, que se suele realizar entre los meses de Marzo y Abril Además, cuando se recoge la uva tiene que mostrar un estado apto de maduración para poder así, extraer la mayor calidad de ella.



### 6.2.2. Despastillado

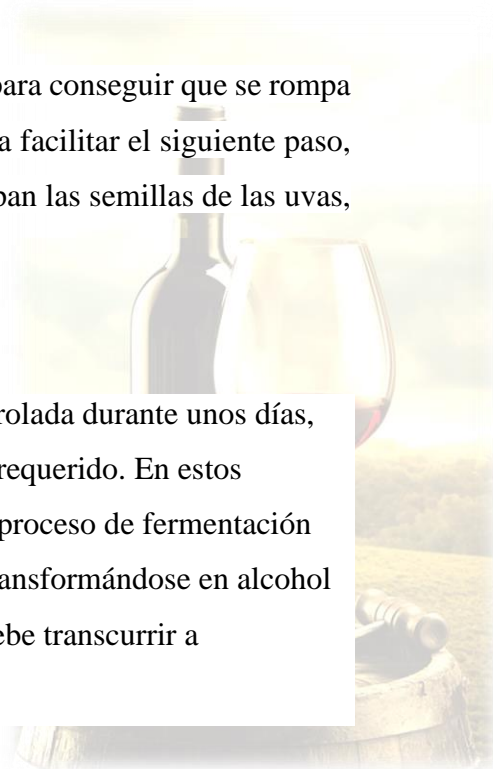
Este proceso es por el cual se separan las uvas del resto del racimo, que se conoce como *raspón*. El objetivo de separar las uvas de las ramas y/o hojas es porque aportan sabores y aromas que son amargos al caldo durante la maceración.

### 6.2.3. Estrujado

Desgranado el racimo, las uvas se pasan por una pisadora para conseguir que se rompa la piel de la uva, llamada *hollejo*. Así se extrae el jugo para facilitar el siguiente paso, pero no se debe estrujar demasiado para evitar que se rompan las semillas de las uvas, que aportarían amargor al caldo.

### 6.2.4. Maceración y Fermentación

El jugo que se extrae se mantendrá a una temperatura controlada durante unos días, permitiendo así la fermentación y así adquiriendo el color requerido. En estos depósitos y a través de sus propias levaduras, comienza el proceso de fermentación alcohólica ya que, en ellas, el azúcar de las uvas termina transformándose en alcohol etílico. Este proceso dura, dependiendo el tipo de vino y debe transcurrir a temperaturas no superiores a 29°C.







### 6.2.5. Prensado

Como el producto sólido de la fermentación aún contiene grandes cantidades de vino tras el *descube* (acción que consiste en separar el vino de las partes sólidas de la uva), es sometido a un prensado para extraer el líquido. Los restos sólidos que se derivan del prensado se emplean para la elaboración de orujos y otros productos.



### 6.2.6. Fermentación Malo láctica

El vino que se obtiene durante los pasos anteriores se vuelve a someter a un nuevo proceso de fermentación. A través de este proceso se rebaja el carácter ácido del vino y lo hace mucho más agradable al consumo.

### 6.2.7. Crianza

El proceso de envejecimiento o crianza es uno de los puntos de mayor importancia para la elaboración un vino. En este proceso, el vino es introducido en sus barricas para que adquiera notas aromáticas que durante la cata se pueden distinguir. Durante la estancia en las barricas, el vino va evolucionando y desarrollando diferentes características.

### 6.2.8. Embotellado

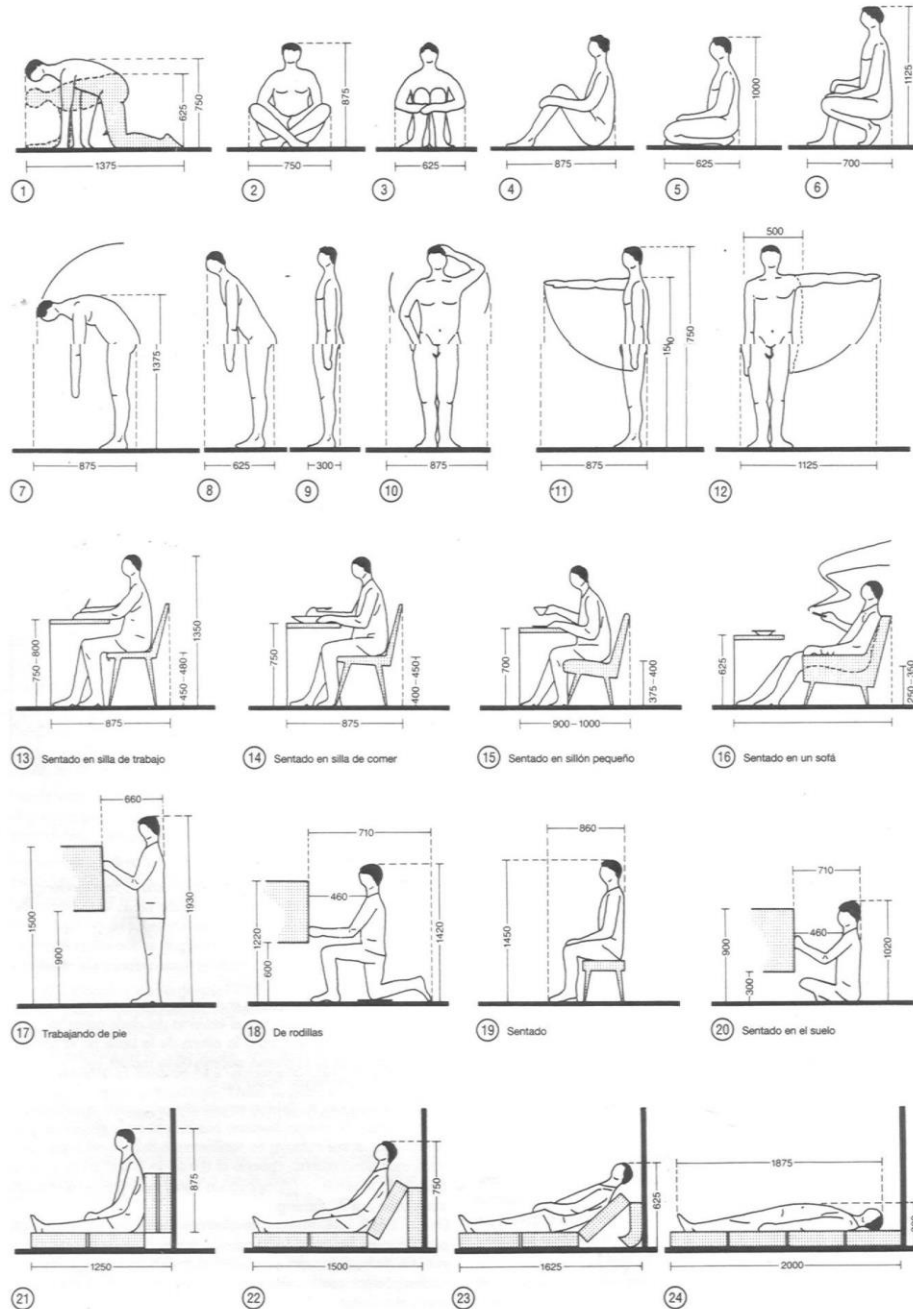
Una segunda parte del periodo de crianza tiene lugar en el embotellado, Durante este tiempo el vino evoluciona y asimila el oxígeno que se introduce en la botella.





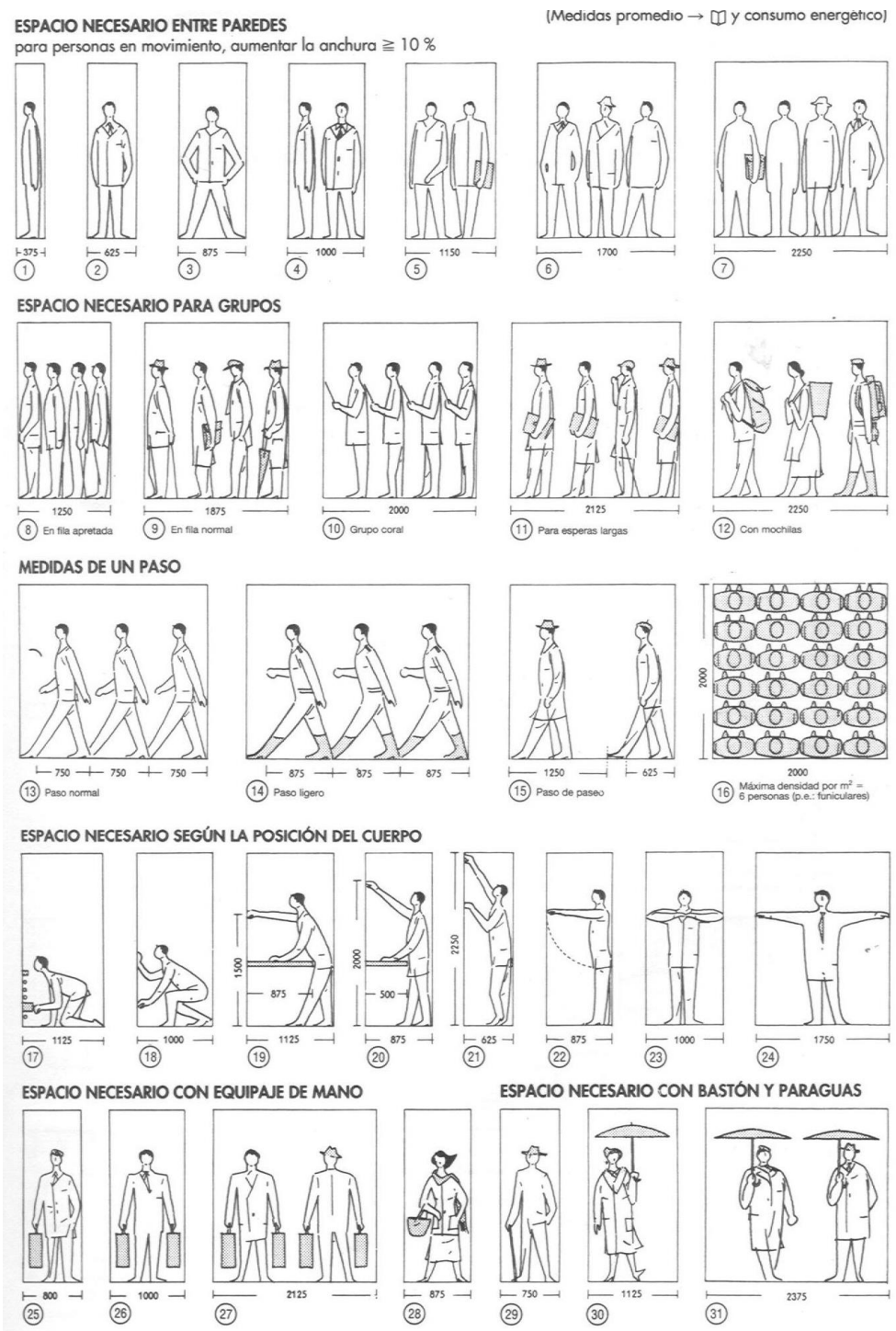
## 6.3. ANTROPOMETRIA

### 6.3.1. Consideraciones básicas Antropométricas a considerar





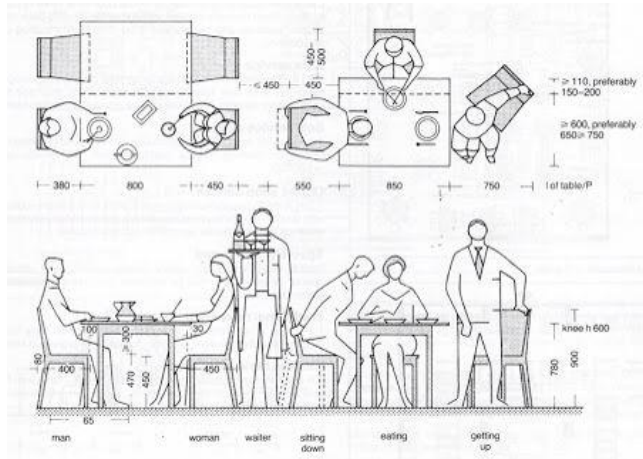
### 6.3.2. Dimensiones y Espacios Necesarios



(Gili., 1995)

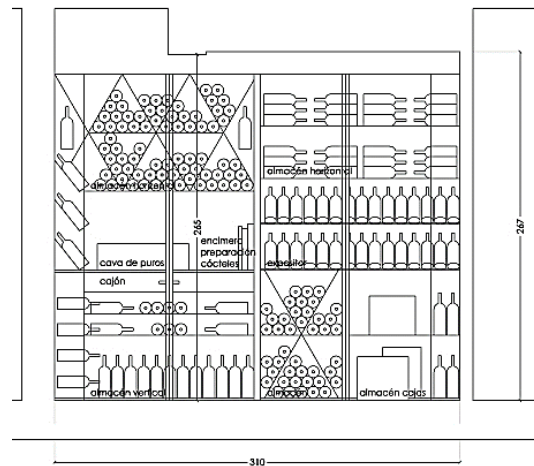


### 6.3.3. Dimensiones y Espacios Necesarios con Mobiliario

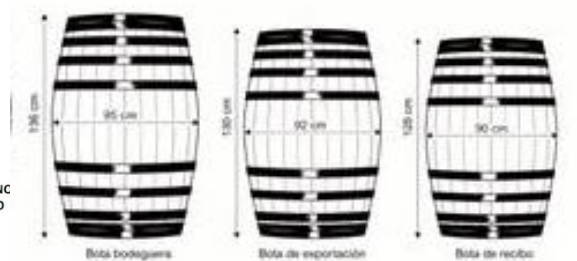


**En línea:** El orden a seguir será el mismo del servicio de los vinos, y se emplearán de afuera hacia dentro. La última deberá ser la copa del agua, que quedará así en el extremo opuesto. Aunque lo normal es disponer la fila de copas en diagonal respecto al cubierto.

#### Dimensiones de Botellero de vinos



#### Dimensiones de Barricas de vinos







## VII. PROPROGRAMA ARQUITECTONICO

Partiendo del programa de necesidades, se empieza a formular el programa arquitectónico con el objetivo principal de cuantificar el área con relación a la demanda y a las actividades a desarrollar en el anteproyecto arquitectónico del museo tomando en cuenta al mobiliario y el equipo necesario que albergara.

### 7.1. IDENTIFICACION DEL USUARIO

#### Cálculo de población de la ciudad de Tarija hasta el 2041

Habitantes 2021.....267.378 hab.

#### Proyección Futura 2041:

Índice de crecimiento .....0,80%

$$Pf = P \frac{(1+Ic*T)}{100\%}$$

$$Pf = 267.378 \frac{(1+0,80\%*20)}{100\%} \quad Pf = 310.158 \text{ Hab.}$$

<b>P</b> = Población
<b>Ic</b> = Índice de Crecimiento
<b>T</b> = Periodo de Proyección
<b>Pf</b> = Población Futura

#### Cálculo de Usuarios para Museo

Frecuencia de Uso = 20%

Población 2046 = 310.158 Hab.

310.158 Hab. x 20% = **62.031 personas por Año**

62.031 personas x 1 m2 = **62.031 m2**

VISITAS AL MUSEO	USUARIOS
ANUALMENTE	62.031
MENSUALMENTE	5.170
DIARIO	172

### 7.2. ZONIFICACION

El museo del vino acogerá cuatro tipos diferentes actividades.

- Acogidas y Servicios.....
- Gestión y Coordinación.....
- Exposiciones y Actividades.....
- Logística.....
- Exterior.....



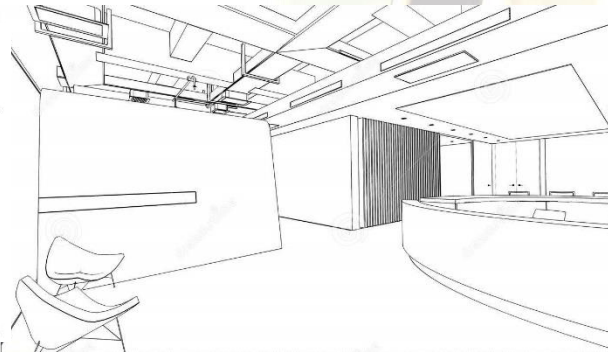


## 7.3. PROGRAMA CUALITATIVO

### ACOJIDA Y SERVICIOS

- Hall
- Información / Recepción
- Guía Turístico
- Seguridad
- Tienda de Souvenirs
- Sala de Espera
- Cafetería
- Belvedere / Restorán
- Vinoteca / Tienda
- Enfermería
- Casilleros para Visitantes
- Sala de Control y Monitoreo
- Servicios Higiénicos

Esta área es una colección de espacios donde el público en general entra en contacto por primera vez con el museo, y está directamente conectado con el área externa, la puerta de entrada, y es de fácil acceso para el público en general. Aquí, los visitantes son informados, dirigidos y guiados en las áreas de exhibición y actividades públicas. Esta unidad también incluye los servicios relacionados con la aceptación del público (guía, enfermería, casilleros, etc.) y los servicios que pueden tener un horario comercial diferente al del museo (cafetería, restobar, galerías, etc.).





## GESTION Y COORDINACION

- Recepción (secretaria)
- Dirección
- Departamento  
Atención al Visitante
- Departamento  
de Actividades y Educación
- Departamento  
de Comunicación y Marketing
- Sala de Reuniones
- Archivos
- Cocineta
- Servicios Higiénicos

Esta área estará compuesta por aquellos espacios que están encargados de administrar, gestionar publicitar y comunicar todo lo que ofrece y realiza dentro y fuera en cuanto a el museo.

(oficinas, administración, secretaria, archivos, etc.)



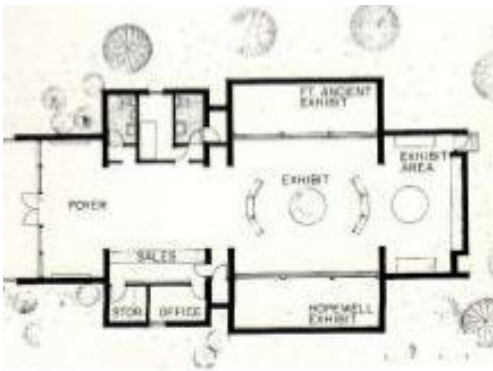




## EXPOSICIONES Y ACTIVIDADES PUBLICAS

- Exposiciones Permanentes
- Exposiciones Temporales
- Taller de los Sentidos
- Galería de Promoción
- Simulación de Elaboración del Vino de Antaño
- Simulación de Elaboración del Vino en la Actualidad
- Galería de Arte y el Vino
- Auditorio
- Sala Proyectora Historia del Vino

Esta área reúne un espacio dedicado a todo lo que ofrece el Museo del Vino, diversos espacios como galerías expositivas (historia, procesos, mecanismos, bodegas, etc.), y un espacio dedicado a la promoción y actividades educativas (talleres sensoriales). Es una cosa, , degustación, simulación de enología, promoción, etc.), así como eventos y congresos (auditorios), el museo contara con la visita de grupos universitarios, grupos de la tercera edad organizados, turistas nacionales y/o extranjeros y público en general Se debe enfatizar el público a visitar . Por lo tanto, la sala de exposiciones y las diversas actividades deben ser educativas para su disfrute.



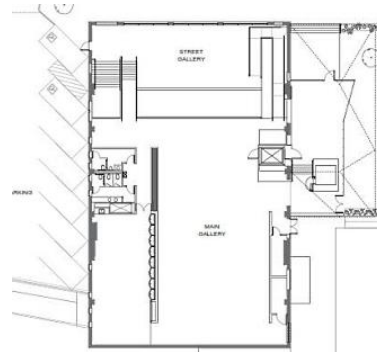


## LOGISTICA

- Bodega
- Zona de Carga y Descarga
- Zona de Embalaje y Desempaque
- Almacén General
- Taller de Mantenimiento
- Cuarto de Maquinas



Esta unidad combina el espacio de apoyo logístico, técnico y de mantenimiento del Museo del Vino con las instalaciones (cuarto de mantenimiento, almacén, sala de máquinas, etc.) en el que albergan los herramientas y equipos necesarios para el funcionamiento del edificio.

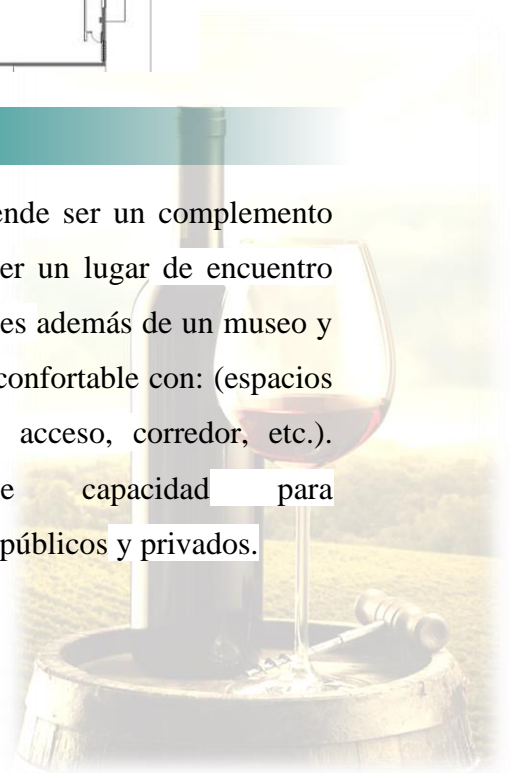


## EXTERIOR

- Áreas Verdes
- Plaza de Acceso
- Corredores
- Espejos de Agua
- Parqueo



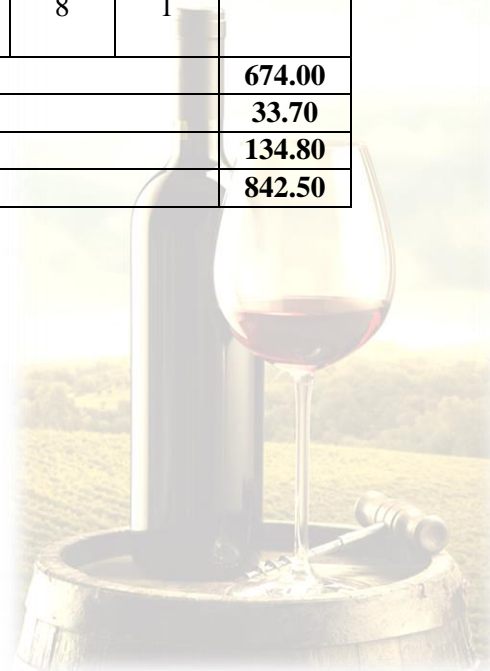
Esta unidad pretende ser un complemento exterior y debe ser un lugar de encuentro para los transeúntes además de un museo y generar un lugar confortable con: (espacios verdes, plaza de acceso, corredor, etc.). También tiene capacidad para estacionamientos públicos y privados.





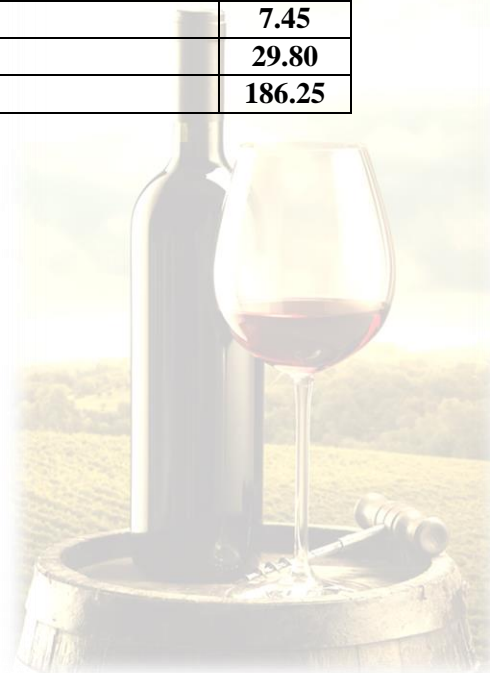
## 7.4. PROGRAMA CUANTITATIVO

<b>ACOGIDA Y SERVICIOS</b>						
<b>SUB ZONA</b>	<b>AMBIENTE</b>	<b>N° USUARIO</b>	<b>m2 USUARIO</b>	<b>m2 AMB.</b>	<b>N° AMB.</b>	<b>m2 TOTAL</b>
Hall	hall	100	1,60	160	1	222
	informes	2	1,50	10	1	
	Tienda/suvenir	1	1,20	10	1	
	Guía turístico	2	1,50	6	1	
	seguridad	2	1,50	10	1	
	Casilleros/visitantes	12	1,20	16	1	
	enfermería	4	1,50	15	1	
Cafetería	tienda	2	1,20	15	1	39
	Patio comedor	12	1,50	24	1	
Vinoteca	exposición	50	2,00	105	1	150
	Tienda de ventas	2	1,50	15	1	
	Dispensa de vinos	2	1,20	30	1	
Belvedere	Cocineta	4	1,50	18	1	170
	Bar/mesón	6	1,50	8	1	
	Salón comedor	48	1,50	118	1	
	Baños	8	1,50	26	2	
Servicios higiénicos Bat. De Baños	Baño hombres	4	1,20	14	3	93
	Baño mujeres	4	1,20	14	3	
	Baño inválidos	1	1,50	4	2	
	Depósito de limpieza	1	1,20	8	1	
<b>Sup. Parcial</b>						<b>674.00</b>
<b>Muros y Tabiques 5%</b>						<b>33.70</b>
<b>Circulación 20%</b>						<b>134.80</b>
<b>Sup. Total</b>						<b>842.50</b>



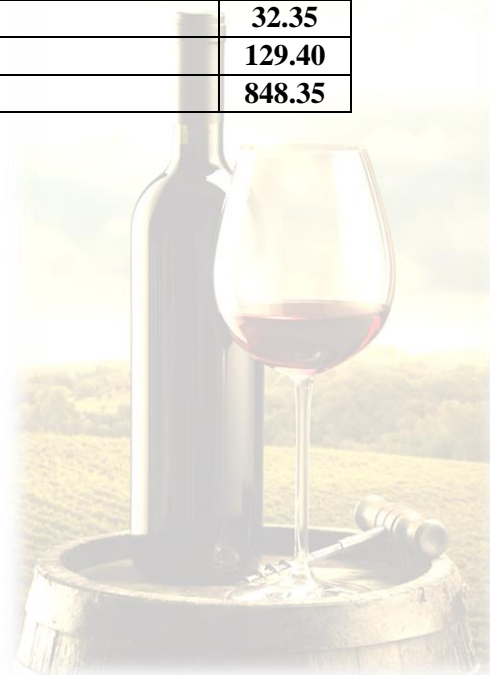


<b>GESTION Y COORDINACION</b>						
<b>SUB ZONA</b>	<b>AMBIENTE</b>	<b>N° USUARIO</b>	<b>m2 USUARIO</b>	<b>m2 AMB.</b>	<b>N° AMB.</b>	<b>m2 TOTAL</b>
Espera	sala	6	1,50	10	1	10
Secretaria	oficina	1	1,50	6	1	6
Director	oficina	1	1,50	18	1	21
	baño	1	1,20	3	1	
Dep.de Relaciones Publicas	oficina	1	1,50	15	1	15
Dep. de Exposiciones	oficina	1	1,50	15	1	15
Dep. Actividades y Educación	oficina	1	1,50	15	1	15
Sala de reuniones	sala	12	1,50	30	1	30
Archivos	espacio	1		8	1	8
Cocineta	espacio	4	1,50	13	1	13
Sanitarios	hombres	2	1,20	8	1	16
	mujeres	2	1,20	8	1	
<b>Sup. Parcial</b>						<b>149.00</b>
<b>Muros y Tabiques 5%</b>						<b>7.45</b>
<b>Circulación 20%</b>						<b>29.80</b>
<b>Sup. Total</b>						<b>186.25</b>





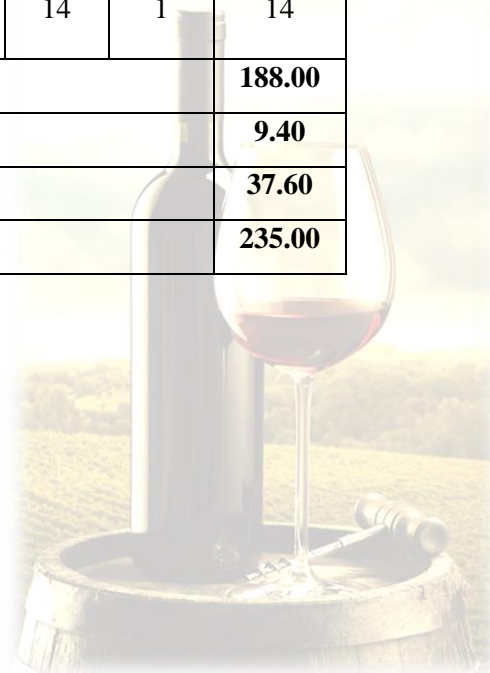
EXPOSICION Y ACTIVIDADES						
SUB ZONA	AMBIENTE	N° USUARIO	m2 USUARIO	m2 AMB.	N° AMB.	m2 TOTAL
Exposición Permanente	Elaboración del vino antaño (artículos)	20	1.50	32	1	135
	Elaboración del vino actual (artículos)	30	1,50	103	1	
Exposición Temporal	Galería del arte y el vino (pintura)	30	2	51.50	1	103
	Galería del arte y el vino (escultura)	30	2	51.50	1	
Viñedos de Tarija	Sala proyectora	20	1.50	43	1	43
Historia del Vino	Sala proyectora	20	1.50	37	1	37
Taller de los Sentidos	Sala de catas	15	1.50	23	1	69
	Sala de aromas	15	1.50	23	1	
	Sala de colores	15	1.50	23	1	
Auditorio	sala	188	1.00	260	1	260
<b>Sup. Parcial</b>						<b>647.00</b>
<b>Muros y Tabiques 5%</b>						<b>32.35</b>
<b>Circulación 20%</b>						<b>129.40</b>
<b>Sup. Total</b>						<b>848.35</b>







LOGISTICA						
SUB ZONA	AMBIENTE	N° USUARIO	m2 USUARIO	m2 AMB.	N° AMB.	m2 TOTAL
Control y Monitoreo	Sala de control	2	1.50	18	1	18
Local para Personal	casilleros	6	1.20	10	1	18
	vestuario hombres	1	1.20	4	1	
	vestuario mujeres	1	1.20	4	1	
Zona de Carga y Descarga	Oficina de control	1	1.50	6	1	34
	Área de trabajo	3	1.50	18	1	
Bodega	Almacenaje de vinos	4	1.50	40	1	40
Almacén Museográfico	Espacio único	2	1.50	30	1	30
Taller de Mantenimiento	taller	2	1.50	28	1	34
	herramientas	1	1.50	6	1	
Cuarto de Maquinas	instalaciones	2	1.20	14	1	14
<b>Sup. Parcial</b>						<b>188.00</b>
<b>Muros y Tabiques 5%</b>						<b>9.40</b>
<b>Circulación 20%</b>						<b>37.60</b>
<b>Sup. Total</b>						<b>235.00</b>

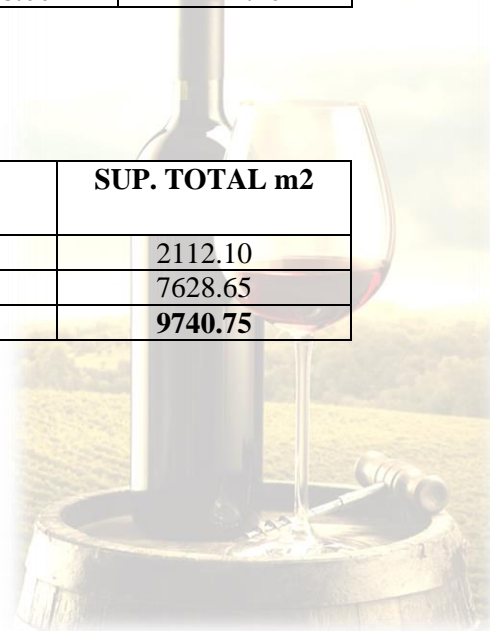




ZONA EXTERIOR	N°	SUPERFICIE PARCIAL m2	SUP. TOTAL m2
AREA VERDE	1	1855.00	1628.65
PARCELAS DE VID	3	419.00	1257.00
PARQUEOS	2	714.75	1429.50
CORREDORES Y PERGOLADOS	1	2968.60	2968.60
PLAZA DE ACCESO	1	31.00	312.00
FUENTE DE VINO	1	35.00	34.00
<b>TOTAL</b>			<b>7628.65</b>

ZONA CONSTRUIDA	SUPERFICIE PARCIAL m2	SUP. TOTAL m2
ACOGIDA Y SERVICIOS	674.00	842.50
GESTION Y ADMINISTRACION	149.00	186.25
EXPOSICIONES Y ACTIVIDADES PUBLICAS	647.00	848.35
LOGISTICA	188.00	235.00
<b>TOTAL</b>	<b>1658.00</b>	<b>2112.10</b>

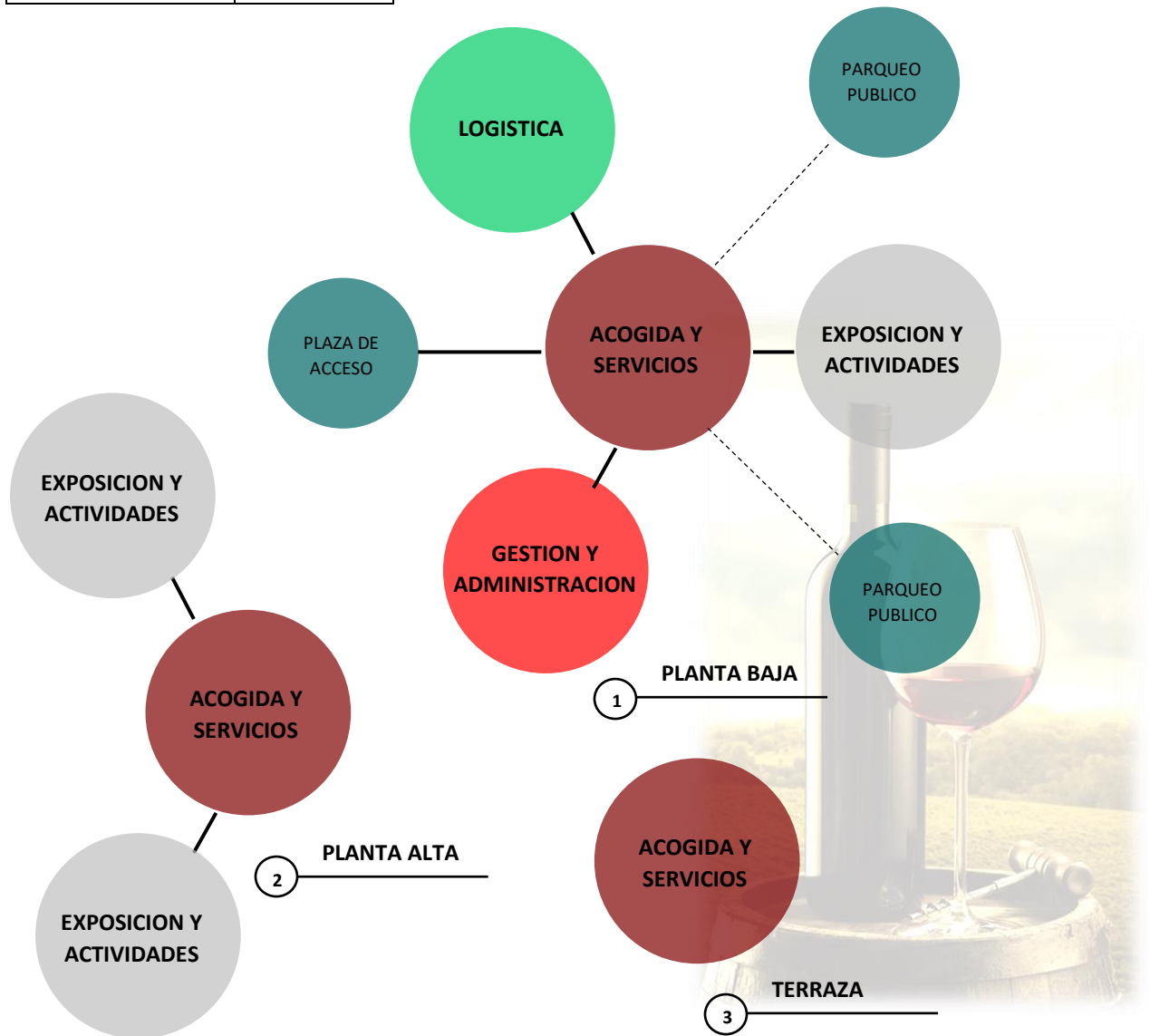
TOTAL PROYECTO	SUP. TOTAL m2
ZONA CONSTRUIDA	2112.10
ZONA EXTERIOR	7628.65
<b>TOTAL</b>	<b>9740.75</b>





## 7.5. DIAGRAMA DE BURBUJAS GENERAL

SIMBOLOGIA	
Relación directa	—————
Relación indirecta	- - - - -
Acogida y Servicios	● (dark red)
Gestión y Administración	● (red)
Exposición y Actividades	● (grey)
Logística	● (green)
Complementarios	● (teal)

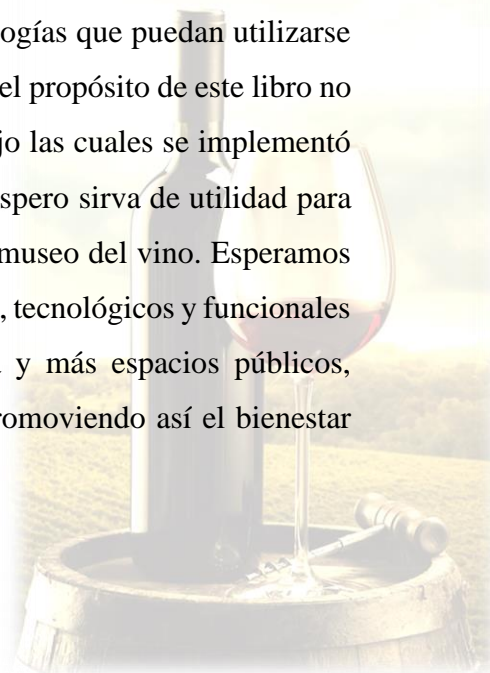




## VIII CAPITULO

### 8.1. CONCLUSION

El museo es el medio más tradicional y público de organizar exhibiciones, brindar acceso a artefactos y generar debate público sobre temas relacionados a la cultura del vino. En las exposiciones, el museo invita al público a explorar ideas, historias y colecciones en un entorno cuidadosamente diseñado. Durante los últimos años, los museos han utilizado la tecnología como herramienta para enriquecer este entorno, ofreciendo a los visitantes muchas formas más didácticas de informarse. Las conclusiones que aquí se presentan se extraen de un análisis de los estudios y de las condiciones en que se realizaron. Estas circunstancias están influenciadas por el contexto cultural y social de Tarija, donde se realizan estudios con mucha riqueza cultural, y los desarrollos e innovaciones en los museos no reflejan esta política. Se puede argumentar que los museos de Tarija no desempeñan un papel activo en el debate sobre la cultura abierta o en el desarrollo de nuevas tecnologías que puedan utilizarse en este campo. Las razones de esta situación son muchas y el propósito de este libro no es profundizar en ellas sino describir las circunstancias bajo las cuales se implementó este proyecto. A medida que se desarrolle este proyecto, espero sirva de utilidad para crear un proyecto que satisfaga la necesidad de un nuevo museo del vino. Esperamos que este proyecto nos ayude a crear espacios más relevantes, tecnológicos y funcionales donde las personas puedan aprender más y más cultura y más espacios públicos, desarrollados en una arquitectura amigable y amistosa, promoviendo así el bienestar cultural





## 8.2. RECOMENDACION

Este tipo de proyectos es recomendable realizarlos considerando aspectos concretos sobre bases científicas. En ese contexto, en este estudio el mas importante dentro del desarrollo del ante proyecto fue el aspecto cultural.

Los museos tienen que ser mucho más activos en formación de alianzas con otras universidades y terciarios especializados. La colaboración a largo plazo resultara fundamental para llevar adelante proyectos de diseño digital en los museos.





