



1 MARCO TEÓRICO GENERAL

1.1 INTRODUCCIÓN

El fin de este trabajo como parte de un proyecto universitario en el Valle de los Cintis, es rescatar los tradicionales métodos de arquitectura, como sus materiales de construcción nativos. De este modo aportar a la identidad cultural y la autenticidad de la Región.

Conociendo el concepto de cultura y paisaje, en el cual ambas definiciones han ido evolucionando a lo largo del tiempo, podemos dar una aproximación del concepto más certero para este propósito, “cultura” el término surgió en Europa, entre los siglos XVIII y XIX, se indica, en sentido general, todo aquello con lo que el hombre afina y desarrolla sus innumerables cualidades espirituales y corporales; procura someter el mismo orbe terrestre con su conocimiento y trabajo; hace más humana la vida social, tanto en la familia como en toda la sociedad civil, mediante el progreso de las costumbres e instituciones; finalmente, a través del tiempo expresa, comunica y conserva en sus obras grandes experiencias espirituales y aspiraciones para que sirvan de provecho a muchos, e incluso a todo el género humano. Y el paisaje cultural está encargado de estudiar la tierra, la historia, la población, el lugar y el hombre, es la percepción del paisaje del territorio, que nos brindan los atractivos turísticos, en este caso de los municipios.

Después de una ardua investigación del Cañón de los Cintis, como un lugar único en paisaje, cultura e historia, con un gran potencial productivo y turístico y sabiendo que esta mancomunidad quiere volver a realzar la ya nombrada Ruta del Vino, es que nace el proyecto en cuestión dirigido principalmente al municipio de Villa Abecia.

Requiriendo fortalecer el conocimiento de la producción de la vid, como una de las principales actividades económicas del lugar y generando un atractivo turístico se plantea recuperar la hacienda “El Retiro” y volverlo a poner en valor como centro de difusión y capacitación vitivinícola en Villa Abecia (Camataqui), de forma que sea



viable financieramente, sostenible y que contribuya a la Región de Cinti (Chuquisaca) para el cultivo de vid.

Enfocándonos en la Ruta del Vino y Las Haciendas es importante tomar en cuenta y analizar el rol que juega el Municipio de Villa Abecia en el sur del País. Desde tiempos de la colonia la localidad, ha posicionado su nombre en el ámbito, fruta de calidad, a este posicionamiento ha contribuido el camino carretero, las tradiciones se han cultivado y trascendido a través del tiempo con características propias del lugar y que hoy en día son consideradas como singulares en el mundo (*cultivo de la Vid en el Molle y vides de más de 200 años de vida*).

Esto contribuye a que, con el centro de difusión y capacitación vitivinícola, no solo se enseñara las diferentes variedades de vino y su elaboración, sino que se proporcionarán recorridos por toda la hacienda para un conocimiento más profundo infundiendo la vitivinicultura desde la etapa inicial de desarrollo, empezando con el sistema de producción de la planta, todo el trabajo que requiere hasta la obtención del producto, estos estudios se realizaran en las diferentes épocas de trabajo. Para que los estudiantes tengan la práctica adecuada y el vocabulario acorde.

El interés por parte de la demanda turística por practicar el turismo enológico y las altas exigencias que tienen dichas personas del lugar ha generado la necesidad de contar con este proyecto para poder mejorar el conocimiento de los comunarios, estudiantes y turistas obteniendo mejores resultados en el producto final de la vid.

Principalmente "El Retiro" debe su nombre a que, en épocas de Semana Santa, se realizaban retiros espirituales en dicha hacienda, además que ofrecía sus ambientes, para acoger a todas las personas tanto para fiestas inolvidables del lugar como para los viajeros cansados que requerían descansar, hoy en día la hacienda se encuentra en ruinas, pero quedan vestigios de lo que antes fue un lugar de encuentro y alegría.



1.2 DELIMITACIÓN DEL TEMA

Los Cintis es un valle situado entre las Provincias Nor y Sud Cinti del departamento de Chuquisaca, este territorio benigno para la agricultura, tiene como uno de sus ejes articuladores la Mancomunidad de los Cintis conformada por los municipios de Camargo, San Lucas e Incahuasi, de la provincia Nor Cinti; Culpina, Villa Abecia y Las Carreras, de Sud Cinti. Por su ubicación toda esta zona tiene más relación con Tarija y Potosí.

Dentro de las actividades productivas más importantes del Valle Central de Tarija y el Cañón de los Cintis (Chuquisaca) se encuentran las producciones de uva y durazno. Alrededor de ellas, se genera todo un movimiento económico que demanda mano de obra, venta de servicios, insumos y un sin número de oportunidades, que reflejan un crecimiento sostenido de estos sectores en los últimos años con énfasis en la producción vitícola.

Analizando esta información se hará un estudio de todas las comunidades existentes en el municipio de Villa Abecia, para poder solventar el proyecto en curso sabiendo la cantidad de bodegueros que se encuentran en dicha actividad como de los estudiantes de nivel secundario que concurrirán al establecimiento con una proyección de 20 años para poder cubrir las necesidades del equipamiento. También se tomará en cuenta la cantidad de turistas que deseen conformar este grupo como bodegueros de los municipios aledaños.

Uno de los principales problemas es el abandono de algunas haciendas que llevan varios años sin ningún cuidado. Algunos hacendados han decidido abandonar sus terrenos en busca de mejores oportunidades en el exterior. Dejando el predio a cargo de algún familiar o peón que no supo cómo incursionar en el mundo de la enología.

De ahí que nace el proyecto de recuperar una hacienda enfática y con mucho valor cultural e histórico, ubicada en Camataqui, para convertirla en un centro de difusión y capacitación vitivinícola, que ayude a la región académica y económicamente.



1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El municipio de Villa Abecia a pesar de ser un destino turístico que aglomera una cierta cantidad de visitantes no cuenta con el cuidado y orientación necesarios para enriquecer la convivencia cultural de los turistas y personas del lugar.

Algunas propiedades aún no están saneadas es decir que cada familia desconoce a ciencia cierta cuanto de terreno tiene, y en algunos casos los habitantes de la comunidad tampoco conocen con cuanto de territorio se cuenta a nivel comunal. En síntesis, aún, se carecen de títulos de propiedad.

Esto conlleva al abandono de algunas haciendas que llevan décadas sin cuidado alguno, tanto que hasta la infraestructura se ve muy deteriorada debido a los factores meteorológicos.

Existen varios predios abandonados, con facilidad de riego y suelos aptos para cultivo de la vid además de otros factores favorables, pero que no son aprovechados como se debería por falta de conocimiento en la vitivinicultura, lo que deriva a la necesidad de explotar la enología en la región, por tener grandes extensiones de tierra apropiados para generar la producción de vid.

Pero por otro lado encontramos la carencia de un establecimiento, donde realizar la capacitación adecuada a los hacendados y bodegueros para fortalecer la elaboración de vinos de alta calidad. Ya que las pocas capacitaciones que se dan en lugares improvisados no son suficientes para estar al tanto del tema.

Estas condiciones peculiares le proporcionan al municipio la posibilidad de pasar de una ciudad de paso a un destino turístico. Por lo que activar un centro de difusión y capacitación vitivinícola orientado principalmente para estudiantes de nivel secundario, bodegueros de la zona, o cualquier persona que esté interesado en la temática, resulta muy factible en la comunidad de Camataquí, por la existencia de varios viñedos y parrales como bodegas, de esta manera se propone recuperar la hacienda "El Retiro", la cual años atrás era uno de los lugares más enfáticos para las diferentes actividades sociales de la zona.



1.4 HIPÓTESIS

La recuperación de la hacienda “El Retiro” como centro de difusión y capacitación vitivinícola en Villa Abecia (Camataquí) aportará a la construcción rescatable existente un mejor manejo de sus espacios y diseño de nuevos ambientes propicios para las actividades pertinentes, tanto en el área morfológica, tecnológica y ambiental respondiendo a la necesidad del sector social y productor, también se volverá a producir la vid dando vida a la hacienda con el verde natural que caracteriza la vitivinicultura.

Generando de esta manera la atracción de personas del lugar como turistas interesados en la enología que permita potenciar el turismo además de transmitir la educación y difusión del vino.

1.5 JUSTIFICACIÓN DEL TEMA

El vino se expandió por el mundo como necesario complemento de sacrificios y ofrendas, como en el caso de persas, fenicios, griegos, romanos, judíos, áinos, hindúes, budistas y, por supuesto, cristianos. Y la religión se lo pagaría conservando su cultivo en momentos difíciles, como hicieron los monasterios y abadías cristianas tras las invasiones bárbaras del Imperio romano y las incursiones musulmanas.

Que mejor rubro que incluir la enología en el Valle De Cinti. Siendo este mismo el principal incursor en la vitivinicultura de calidad.

Los cerros de color rojizo en el horizonte marcan el paseo por la ruta de los Cintis, un paisaje espectacular que se disfruta durante el recorrido que se realiza a las bodegas de vinos y singanis.

La ruta del vino y las haciendas fue propuesta para que se desarrolle en los municipios de las provincias Nor y Sud Cinti,

Hoy en día, este perfeccionamiento le ha proporcionado al municipio la posibilidad de consolidarse en un centro de distribución y eje de desarrollo en la región de los Cintis, ya que cuenta con las facilidades en infraestructura y comunicación vial adecuados para este fin.

Queremos salvaguardar los paisajes de interés cultural y decimos salvaguardar porque entendemos que este concepto engloba todas las acciones que van encaminadas al



tratamiento adecuado de ese paisaje y esto incluye protección, conservación, restauración, estudio, investigación y difusión.

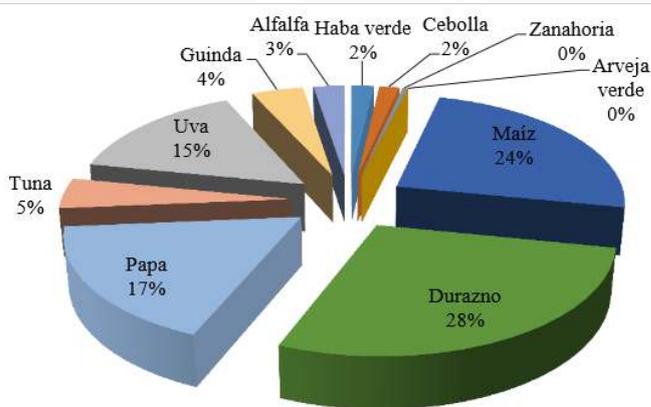
Esto enfoca en que el tema de recuperación de la hacienda está muy ligado al concepto de paisaje cultural por lo que se estima que beneficiara de gran manera a la comunidad de Camataqui.

Pudiendo conservar y refuncionalizar, la hacienda que prácticamente está en ruinas por el gran deterioro que sufrió al pasar los años.

La población del Municipio de Camataqui Villa Abecia, es de 3,821 habitantes que representa el 100% de la población total en el 2015, se constituye mayoritariamente en un municipio con una población joven, ya que su composición etarea tiene en su mayoría personas menores de 39 años, es decir un 71 % de la población total.

De las cuales existen 12 personas dueñas de bodegas y haciendas productoras de vid.

Grafico 1. Cultivos en el Municipio de Camataqui.



Fuente: Censo agropecuario 2013.

En este gráfico podemos observar que la producción de uva se posiciona en el 4º lugar siendo uno de los cultivos más promovidos, lo que hace factible incorporar a la región un centro de difusión y capacitación vitivinícola, en el cual no solo asistirán bodegueros y hacendados, sino también los estudiantes de nivel secundario.

El siguiente Cuadro nos indica el número de estudiantes en todo el municipio es de 552 alumnos de los cuales el 54 % son mujeres y el 46% corresponde a varones.



Enmarcamos solo el nivel que asistirá al centro. El total es de 263 estudiantes a nivel secundario, eso sin tener en cuenta a los turistas y demás personas.

Grafico 2. Unidades educativas en el municipio de Camataqui-Villa Abecia por núcleo y nivel

NUCLEO	UNIDAD EDUCATIVA	UBICACIÓN	NIVEL	GRADO	ALUMNOS POR GENERO		TOTAL ALUMNOS	INFRAESTRUCTURA
					H	M		
25 DE MAYO	25 DE MAYO	CENTRO POBLADO	INICIAL	1º y 2º	23	17	40	Buena
			PRIMARIA	1º al 6º	5	8	13	
	CAMBLAYA	CAMBLAYA	PRIMARIA	1º al 5º	5	8	13	Buena
			INICIAL	1º y 2º	6	3	9	
	CHARPAXI	CHARPAXI	PRIMARIA	1º	16	13	29	Buena
			SECUNDARIA 1-2	1º y 2º	3	3	6	
LOS SOTOS	LOS SOTOS	INICIAL	1º	2	4	6	Buena	
		PRIMARIA	1º al 5º	8	8	16		
HIGUERAYOC	23 DE MARZO	CENTRO POBLADO	SECUNDARIA	1º al 6º	85	127	210	Buena
			INICIAL	1º Y 2º	2	5	7	Buena
			PRIMARIA	1º al 6º	12	9	21	
	SECUNDARIA 1-2	1º y 2º	3	7	10			
	2 DE AGOSTO	2 DE AGOSTO	INICIAL	1º	2	2	4	Mala
			PRIMARIA	1º al 6º	8	10	18	
			SECUNDARIA 1-2	1º y 2º	3	8	11	
	CHIRI	CHIRI	INICIAL	1º	5	6	11	Mala
			PRIMARIA	1º al 6º	19	6	25	
			SECUNDARIA 1-2	1º y 2º	6	4	10	
	RODEO	RODEO	INICIAL	1º	1	1	2	Buena
			PRIMARIA	1º al 5º	2	3	5	
TARCANA	TARCANA	INICIAL	1º	1	1	2	Buena	
		PRIMARIA		4	4	8		
		INICIAL	1º Y 2º	5	1	6		
JAILIA	JAILIA	PRIMARIA	1º al 6º	11	13	24	Buena	
		SECUNDARIO	1º y 2º	6	4	10		
		INICIAL	1º	1	2	3		
	ACHUMA	ACHUMA	PRIMARIA	1º al 6º	7	11	18	Buena
			SECUNDARIO	1º y 2º	2	4	6	
	LA ABRA	LA ABRA	INICIAL	1º	1		1	Mala
PRIMARIA			1º al 5º	4	4	8		
					256	296	552	

Lo positivo es que los habitantes de Camataqui, son personas que están muy predisuestos a los nuevos proyectos que se realizan en la zona, voluntariosos, amables y que siempre extienden una mano a sus visitantes, por esta razón son los más interesados en este tipo de proyecto que promueva el turismo.

1.6 OBJETIVO

1.6.1 OBJETIVO GENERAL

Proyectar la reparación, reutilización y diseño de nuevos espacios de la infraestructura en ruinas como de su entorno, recuperando la hacienda “El Retiro” como **centro de difusión y capacitación vitivinícola en Villa Abecia (Camataquí)**, logrando devolver



el valor que contemplaba la misma años atrás, con su riqueza vitícola, paisaje cultural e histórico, vistas admirables, y la utilización de materiales naturales de la zona de forma funcional y la morfología acorde, beneficiando en cuanto a conocimiento y productividad principalmente a los jóvenes de nivel secundario, bodegueros y hacendados de toda la región, turistas y personas interesadas en la viticultura.

1.6.2 OBJETIVO ESPECÍFICOS

- Realizar a través de la propuesta de recuperar elementos identitarios que realice la arquitectura que tiene relación con la vitivinicultura.
- Generar ambientes manteniendo la esencia de las ruinas, pero también transformar nuevos espacios que puedan incursionar para el centro; configurando un lugar que albergue la mayor parte de las actividades vinculadas al mundo del vino, logrando conformarse como un punto de encuentro y centro de capacitación para la dinámica y progresista industria vitícola.
- Desarrollar áreas de cultivo de vid que respondan a las nuevas técnicas y conocimiento enológico, para contribuir al uso de suelo controlado, optimizar los recursos, tanto para riego como el asolamiento de los viñedos y un buen uso de la cubierta vegetal para los factores de viento.
- Facilitar recorridos e ingresos con visuales interesantes explotando los potenciales turístico enológico, tanto paisajísticos como históricos.
- Hacer conocer y demostrar a las personas del lugar y visitantes las riquezas que encontramos en El Retiro, Camataquí.

1.7 VISIÓN DEL PROYECTO

El centro de difusión y capacitación vitivinícola será de carácter público comunitario, fortaleciendo la imagen del vino Cinteño, como uno de los productos que identifican a la zona, contribuyendo al desarrollo intrínseco de su cultura. Y facilitando la adquisición de conocimientos prácticos aplicables en el campo vitivinícola.



1.8 MISIÓN DEL PROYECTO

- Lograr llegar al diseño de recuperación de la infraestructura apropiada al lugar donde se insertará toda la temática vitícola para poder crear un cultivo más eficiente y un producto de calidad.
- Promover y establecer capacitación, investigación e información en el desarrollo de conocimientos vitícolas, siendo un foco de importancia para la industria turística dentro de la comunidad, que logre potenciar la promoción de las bondades de nuestro vino tanto a nivel interno como hacia el mercado internacional.

1.9 METODOLOGÍA

Para el desarrollo del proyecto a tratar en la tesis se llevó a cabo la identificación de los problemas existentes en el lugar, para luego plantear los objetivos que se deben cumplir dentro de un plan de estudio y para esto se realizó una investigación de las necesidades y expectativas que se tienen en el sector en torno a las tecnologías que ofrecen en la actualidad. Con esta información se constituyó un esquema metodológico. Según el método combinado de investigación, tanto documental como de campo, se obtiene el proyecto, todo este proceso consistió en recopilar información sobre el objeto de estudio o la temática a desarrollar, posteriormente, comprobarla con la información obtenida mediante el contacto con el ambiente donde es procesada y analizadas.

Obteniendo una ficha de identificación final como la siguiente.

I.- IDENTIFICACIÓN NOMBRE DE LA HACIENDA: BODEGA DON TOMAS NOMBRE DEL PROPIETARIO: Tomas Dorado Rula SUPERFICIE: 3 Ha.		LOCALIDAD: LAS BARRANCAS MUNICIPIO: VILLA ABECA PROVINCIA: SUD OCHI DEPARTAMENTO: CHUQUISACA	
II.- CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO 1.- PROPIEDAD -Tipo de tenencia de la tierra: Legal -Tipo de cierre: Alambre y muro de piedra -Tamaño de la Propiedad: 3 Ha. -Superficie cultivada: 2 Ha. -Altura del viñedo: 2350 m.s.n.m. 2.- AGRICULTURA Y PRESENCIA DE ANIMALES -Sistema de riego: inundación -Existen plantas frutales en el viñedo?: Pera, ciruela, guayabas, cítricos, chíquinos, naranja, limones -Existen otros cultivos en la finca?: No -Existen animales en la finca?: No -¿Pera qué tareas?: No 3.- METEOROLOGÍA -Orientación: Nortesur -Formas de protección (contra vientos, heladas, granizo, otros): No 4.- VARIETADES Y SISTEMAS DE CONDUCCIÓN -Tipos de cepas: Siben(negra), moscatel de sielandria, cabernet sauvignon, red globe -Edad del viñedo: 3-4 años -Sistema de conducción: Espaldera, Peral -Sistemas de elevación: Poste de madera -Distancia entre cepas y entre hileras: Cepas 0,90m Hileras 1,30m (viña) Cepas 1,50m Hileras 3,00m (parra) -Método de cepas y levantamiento de sarmientos: (Materia): Palmera de ombre. -Sistema de reproducción de plantas: Por esquejes -Producción en quintales por ha.: 300 qq 5.- LABORES Y ASPECTO LABORAL -Laborio de la tierra (Manual, animales o mecanización): Manual. -Trabajo en cada época: Mayo se poda, agosto se poda y sta, septiembre se desbrota. -Tipos de jornada laboral: 8 horas -Los empleados de la viña: 1 encargado permanente de la bodega y viña. Formación técnica (lenogía) 6.- COSECHA Y DESTINO DE LA PRODUCCIÓN -Época en que se hace la cosecha: Febrero-marzo -Número de la vendimia: Marzo, cada 2 años por ley ministerial -¿Quién realiza la cosecha?: Obreros de la comunidad. -Forma de cosecha: Manual -Recipientes para la cosecha: Cajas de madera -Destino de la producción: Para vinos y licores, uva de mesa -Controlación: A su propia bodega, como para Potosí y Sucre 7.- ARQUITECTURA -Viviendas: Si existe -Bodegas: Si existe 8.- PRESTACIONES Ninguna		III.- CARACTERÍSTICAS ESPACIALES Y DE PERCEPCIÓN INTRODUCCIÓN PAISAJÍSTICA (DESCRIBO EN PLANTAS) 	
<p>Cajas de madera para la cosecha</p>		<p>Bodega, se realiza el proceso de vinificación</p>	
<p>Vinos y surgen a la venta</p>		<p>CORTE PRINCIPAL</p> <p>BARREDA DE ARBOLES, ACEQUIA, PARRALES, CALLE, VIVIENDA, PLAZA, RÍO, VIÑA, BODEGA</p>	
ASPECTOS ESPIRITUALES - RELIGIOSOS Costumbre: Patrono Santiago Festivales realizados el 23 de Julio del santo la patronato de Papi. Celebraciones: Al finalizar penitencia			
ATRATIVOS TURÍSTICOS Se toma como punto de referencia la plaza de Villa Abeca al tiempo que también se debe tener en cuenta los siguientes atractivos:			

De tal manera que, partiendo del conocimiento de la realidad, puedan sugerirse los cambios, estrategias y acciones que dirijan el planteamiento del proyecto.

Para llegar a plasmar el presente documento fue necesario llevar a cabo un proceso el cual se diseñó de acuerdo al tema de estudio:

- UNIDAD I, Visión global del contexto actual.
- UNIDAD II, Marco Teórico.
- UNIDAD III, Marco Conceptual.
- UNIDAD IV, Marco Histórico
- UNIDAD V, Marco Geográfico
- UNIDAD VI, Marco Normativo
- UNIDAD VII, Marco Demográfico
- UNIDAD VIII, Marco Real



- UNIDAD IX, Introducción al proceso de diseño.

1.9.1 ESQUEMA METODOLÓGICO





2 MARCO CONCEPTUAL

2.1 CULTURA

Conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos, que caracterizan a una sociedad o grupo social en un periodo determinado. El término 'cultura' engloba además modos de vida, ceremonias, arte, invenciones, tecnología, sistemas de valores, derechos fundamentales del ser humano, tradiciones y creencias. A través de la cultura se expresa el hombre, toma conciencia de sí mismo, cuestiona sus realizaciones, busca nuevos significados y crea obras que le trascienden.

2.2 CARACTERÍSTICAS DE LA CULTURA

- 2.2.1 **Aprendida y Enseñada.** - El individuo que nace en una sociedad adquiere los rasgos culturales que le son propios. El mecanismo de transmisión cultural es el lenguaje.
- 2.2.2 **Inculcada.** - El hombre aprende a través del lenguaje y lo transmite todo lo adquirido a sus sucesores.
- 2.2.3 **Social y se comparte.** - La cultura alcanza su verdadero valor cuando toda la sociedad participa y se beneficia de ella.
- 2.2.4 **Intangible.** - Todo objeto cultural posee un significado o contenido espiritual.
- 2.2.5 **Dinámica y cambiante.** - La cultura no es estática, cambia según las necesidades que determinan circunstancias históricas o el desarrollo interno de los grupos sociales.
- 2.2.6 **Acumulada y conservada.** - En muchas ocasiones nuestra cultura proviene de un legado prehistórico.
- 2.2.7 **Integrada y organizada.** - Casi siempre una cultura constituye una unidad cultural integrada, mostrando una tendencia siempre al cambio y a la adaptación.



2.3 TIPOS DE PAISAJES

2.3.1 Paisaje Cultural

Encargado de estudiar la tierra, la historia, la población, el lugar y el hombre, es la percepción del paisaje del territorio, que nos brindan los atractivos turísticos de los municipios.

La estética la forma la belleza del territorio, “el paisaje cultural da forma al hombre y el hombre al paisaje” para concientizar y equilibrar el paisaje en base a lo que existe.

2.3.2 Paisajes claramente definidos, diseñados y creados intencionalmente por el hombre

Comprende los jardines y los parques

2.3.3 Paisajes evolutivos

Son resultantes de condicionantes sociales, económicas, administrativas y(o) religiosas, que se han desarrollado conjuntamente y en respuesta a su medio ambiente natural. Comprenden dos subcategorías:

- Paisaje fósil o relicto, en el cual el proceso evolutivo llegó a su fin.
- Paisaje continuo en el tiempo, que sigue teniendo un papel activo en la sociedad contemporánea, conjuntamente con la forma tradicional de vida

2.3.4 Paisaje cultural asociativo

De los aspectos religiosos, artísticos o culturales relacionados con los elementos del medio ambiente

Se ha establecido cuatro tipos de paisajes culturales:

2.3.5 Paisaje histórico diseñado

Es un paisaje que fue diseñado conscientemente o proyectado por un arquitecto u horticultor, de acuerdo con determinados principios de diseño, o realizado por un jardinero aficionado dentro de un estilo característico o tradición. Ejemplos: campos, parques o estancias.

2.3.6 Paisaje histórico vernáculo

Es un paisaje que ha evolucionado a través de su uso por parte de las personas, cuyas actividades y ocupaciones han perfilado el entorno. Mediante las aptitudes sociales y



culturales de individuos, familias y comunidades, el paisaje llega a reflejar las características físicas, biológicas y culturales de la vida cotidiana. Ejemplo: una simple propiedad de una finca; un grupo de propiedades, como un conjunto de fincas históricas a lo largo de un río o un valle; asentamientos rurales, complejos industriales y paisajes agrícolas.

2.3.7 Sitio histórico

Es un paisaje que se destaca por su asociación con un evento histórico, actividad o persona. Ejemplos: campos de batalla, propiedades de personalidades relevantes, etcétera.

2.3.8 Paisaje etnográfico

Es un paisaje que tiene una variedad de recursos naturales y culturales los que las personas relacionadas con los mismos definen como recursos patrimoniales. Ejemplos: sitios religiosos o sagrados, y estructuras geológicas masivas.

Como puede observarse, existen equivalencias entre los tipos de paisajes culturales que ambas organizaciones han identificado. Solo que el NPS enfoca marcadamente el componente histórico en la definición y clasificación de los paisajes culturales

2.3.9 Patrimonio cultural

- Los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumental, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.
- Los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.
- Los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico.



2.3.10 Patrimonio natural

- Los monumentos naturales constituidos por formaciones físicas y biológicas o por grupos de esas formaciones que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista estético o científico.
- Las formaciones geológicas y fisiográficas y las zonas estrictamente delimitadas que constituyan el hábitat de especies animal y vegetal amenazadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista estético o científico.
- Los lugares naturales o las zonas naturales estrictamente delimitadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la ciencia, de la conservación o de la belleza natural.

2.3.11 Espacio-forma-proporción-percepción

Más plenamente que el resto de otras formas artísticas, la arquitectura capta la inmediatez de nuestras percepciones sensoriales. El paso del tiempo, la luz, la sombra y la transparencia; fenómenos cromáticos, la textura, el material y los detalles, todo ello participa en la experiencia total de la arquitectura (Holl, 2011, p. 9)

La noción de percepción sugiere además y principalmente, una aprehensión, de hecho, percibir, es, esencialmente, recoger. El término, pareciera invocar, algo diferente de la sensación (lo sensible), pero también algo diferente de la intuición intelectual (lo inteligible). (Ferrater Mora, 2004, pp. 280-282).

2.4 TURISMO

Es la actividad que realiza una o varias personas por placer, deportes, negocio, etc. Cuando el turismo está formado por personas que se desplazan con el objetivo de autoeducarse o de aumentar su horizonte personal a través de la participación en acontecimientos o visitas a varios sitios de alto valor cultural, se denomina Turismo Cultural.

2.4.1 Turismo sostenible o sustentable

Es una forma de turismo que sigue los principios de sostenibilidad.



- Uso adecuado de los recursos naturales
- Respeto por la diversidad socio cultural
- Asegurar prácticas empresariales adecuadas

El Turismo Enológico, proviene de:

2.4.2 Turismo Rural

Se define como conjunto de actividades que se realizan en los medios rurales y que se basan en las ventajas que presenta el entorno natural y humano específicos de esas zonas. (El agroturismo, una alternativa para revalorizar la agroindustria rural como mecanismo de desarrollo local. Riveros S Hernando; Blanco M. Marvin. Junio, 2003)

2.4.3 Agroturismo

Las principales características de esta modalidad son que las prestaciones turísticas básicas (alojamiento y alimentación) están vinculadas a grandes casonas de campo con predios agro ganaderos y que las actividades recreativas están ligadas a la explotación. (Szmulewicz, Pablo. 2005. Diseño de Productos Turísticos, Diplomado en Turismo Rural.)

Turismo de explotaciones agropecuarias combinando recreación tradicional y contacto con la vida del predio, conociendo el modo de vida rural y las tradiciones campesinas. (Agroturismo y Turismo Rural en Chile.) (1997).

2.4.4 Turismo Enológico

Es la actividad turística que se relaciona principalmente con el conocimiento in situ del proceso de la elaboración del vino, donde el turista visita las instalaciones de las bodegas y los viñedos, además de poder degustar cada uno de los vinos que se le ha presentado con anterioridad, también es posible complementar con visitas a museos, casas típicas de la región, conocer la historia, entre otras actividades. (Szmulewicz, Álvarez, 2002).

“Es una forma de turismo donde la principal motivación es el conocimiento del proceso de fabricación del vino, pasando desde la plantación hasta la elaboración misma de los caldos, junto a la visita a las instalaciones de guarda, además de conocer las tradiciones asociadas a esta actividad. (Szmulewicz, 2005).



Entre los principales beneficios que entrega el Turismo Enológico a sus diversos actores encontramos:

2.4.5 Beneficios para empresario vitivinícolas

- Entrega un valor agregado a los vinos siendo un nexo importante para la industria del vino con notables aumentos de ventas en las bodegas.
- Ha logrado un importante impacto comunicacional en los vinos.
- Permite un intercambio cultural, científico, tecnológico y económico entre las instituciones y empresas relacionadas con la producción y comercialización vitivinícola.

2.4.6 Beneficios para localidades

- Permite diversificar la oferta turística que ya existe en el área (de turismo de playa, agroturismo, ecoturismo, etc.)
- Permite inventariar, proteger, rehabilitar el patrimonio vitivinícola, así como los usos, costumbres y conocimientos de los valles con tradición agrícola y especialmente vinífera.
- Actividad responsable de dar trabajo a una numerosa cantidad de personas, generando una importante actividad económica.

2.4.7 Beneficios para turistas

- Entrega conocimientos enológicos, en donde la gente no solo sabe beber, sino que también se educa y se entera de dónde vienen los vinos.
- Entrega la posibilidad de tener un sano esparcimiento.

2.5 POBLACIÓN LOCAL

Dentro del Recurso Humano necesario para el desarrollo de la actividad encontramos:

2.5.1 Propietario

Recurso de suma importancia, ya que este es el motor de la vía, es la persona en muchos casos encargada de la administración de esta, y por lo tanto su gestión se verá reflejada en un desarrollo adecuado de la actividad turística, se debe poner especial atención en el nivel educacional que dicho recurso posea, dominio de idiomas; conocimientos de



relaciones públicas, manejo de Grupos, conocimientos específicos y la adecuación de las cualidades del ser al rubro, además de la motivación propia de el

2.5.2 Enólogo

Responsable técnico en las bodegas de elaboración de vinos e industrias afines y en las empresas y entidades suministradoras de medios o servicios para la producción de vinos y productos derivados y afines. Dirige la elaboración de todos los distintos tipos de vinos, siendo responsable técnico de todo el proceso desde la elección del tipo de viña a plantar y su cultivo, conducción y recolección, en lo que afecta a la calidad de la materia prima obtenida, hasta la puesta en el mercado y comercialización de los vinos y demás productos derivados y afines, este recurso en muchos casos interviene dentro del desarrollo de la actividad propiamente tal, realizando pequeños cursos o hasta incluso guiados dentro de la viña, ya que es el quien conoce mejor el proceso de producción del vino.

2.5.3 Guía de Turismo Enológico

El guía de turismo enológico ser · un facilitador -mediador - nexo, intérprete - para el buen intercambio entre visitantes, residentes y los recursos que hacen atractiva esta actividad. Estar formado en las competencias necesarias para efectuar un trabajo intelectual riguroso en la búsqueda, selección y utilización de la información; en la aplicación de los recursos más pertinentes y en el ejercicio de una observación crítica.

2.5.4 Vendedor:

Persona encarga de realizar la Venta de los productos dentro de la viña, ya sean souvenirs o los vinos, este recurso debe contar con una adecuada capacitación en comercialización y ventas, además de manejo de idiomas, conocimientos del rubro y atención al cliente.

2.5.5 Campesinos

Dentro de una viña encontramos que la mano de obra está compuesta principalmente por campesinos y temporeros, los cuales poseen aptitudes y cualidades acorde a la labor que realizan, y es ahí donde se debe evaluar si dichas cualidades son apropiadas para el desarrollo de la actividad turística enológica, ya que se debe aprovechar al máximo



la mano de obra local, capacitándola en aquellos ámbitos que puedan ser más débiles para un buen desarrollo de la actividad, ya que ellos forman parte de la cadena de producción.

2.6 VITIVINICULTURA

2.6.1 Características del Vino y del Singani

El vino está considerado como un elemento de alto valor para la nutrición humana. Sus propiedades son múltiples e irremplazables.

Antes de relatar algunas de ellas, es importante mencionar que existen los límites sugeridos de consumo diario para mujeres y hombres, los mismos que se consideran como una guía para provechar las cualidades de este alimento. Más allá de estos límites, el alcohol se oxida mediante procesos tóxicos que evidencian su nocividad como resultado de un exceso. Cuando esta dosis diaria no es sobrepasada y además se tiene la precaución de dosificarla entre las dos principales comidas, el vino puede entonces desempeñar su papel de alimento tónico y benéfico. En el siguiente cuadro se resume las propiedades del vino, en cuanto a su valor alimenticio, valor calórico y los efectos sobre el organismo humano.

Gráfico 3. Propiedades del vino

Valor Alimenticio	Valor Calórico	Contenido Vitamínico	Contenido de Sales Minerales	Efectos Bioquímicos del Vino sobre el Organismo
El vino es una bebida, pero la riqueza de los elementos que la integran hace del vino un verdadero alimento líquido de incomparables virtudes.	Depende esencialmente de dos factores: grado alcohólico del vino y azúcar que contiene. El número de calorías que aporta un litro al organismo varía de 600 a 1000 calorías, con una media de 600 a 700 para los vinos tintos. Los vinos blancos licorosos son ricos en azúcar, y, por tanto, son más calóricos que los blancos secos. Los vinos dulces naturales, los vinos de licor, son los más cargados de calorías.	El vino aporta al organismo todas las vitaminas contenidas en la uva, estas son: Vitamina C, B2 (Riboflavina), Vitamina B3. y otras.	Contiene Azufre, Fósforo, Cloro, Sodio, Potasio, Magnesio, Calcio, Hierro, etc.	<i>En primera instancia, el vino facilita la digestión.</i> Esta bebida contiene una enzima (diastasa) análoga a la del jugo digestivo, lo que coadyuva a una buena digestión, especialmente de los prótidos (carnes, pescados, ostras, quesos). <i>El vino es también antiséptico, es decir, el poder bactericida del vino es debido al alcohol, ácidos que contiene, a su tanino, al ácido sulfuroso y a los éteres.</i> Por lo tanto, es aconsejable en casos de disentería. <i>El vino posee propiedades antioxidantes:</i> El contenido de flavonoides y otras propiedades convierten al vino en un agente terapéutico en la profilaxis de enfermedades contagiosas y febriles y en ciertas infecciones tóxicas, como la gripe.

Uva Negra

NatVit.co

Antioxidante
Ayuda en la **prevención del envejecimiento** prematuro y degeneración celular por su alto contenido en antioxidantes como el **resveratrol**, flavonoides y taninos presentes en la piel.

Antiinflamatorio
El resveratrol puede utilizarse para tratar enfermedades que provocan una inflamación potencialmente mortal, como la apendicitis, la peritonitis y la sepsis sistémica, que es la presencia de organismos patógenos o sus toxinas en la sangre.

Detoxificante
Beneficioso para el riñón (ácido úrico, etc.) por su efecto diurético, hipertensión arterial y otros problemas asociados a la retención de líquidos.

Sistema cardiovascular
Disminuye el riesgo de enfermedades de las arterias del corazón y los vasos sanguíneos, evita que las plaquetas se agrupen y se peguen a las paredes arteriales formando obstrucciones, mejora la **vasodilatación**.

Carbohidratos 18.1 g
- Azúcares 15.48 g
- Fibra alimentaria 0.9 g

Minerales
- Calcio 10 mg
- Hierro 0.36 mg
- Magnesio 7 mg
- Manganeso 0.071 mg
- Fósforo 20 mg
- Potasio 191 mg
- Sodio 3.02 mg
- Zinc 0.07 mg

Vitaminas
- Vitamina B1 0.069 mg
- Vitamina B2 0.07 mg
- Vitamina B3 0.188 mg
- Ácido pantoténico (B5) 0.05 mg
- Vitamina B6 0.086 mg
- Vitamina C 10.8 mg

2.6.2 Composición de un grano de uva Vendimia



2.6.3 Vendimia

De todo el largo proceso que conlleva la elaboración de un buen vino, seguramente el paso más importante sea la vendimia, es decir, la recogida y cosecha de la uva.

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.

2.6.4 Rutas del Vino

Al referirnos a Rutas de Vino, encontramos que son itinerarios en territorios de gran tradición caracterizados por viñedos y bodegas de haciendas agrícolas, por atractivos naturales, culturales e históricos particularmente significativos con el objetivo de proporcionar una oferta de turismo enológico integrada

La Ruta del Vino consiste en un circuito de visitas a viñas, en donde se puede ver el proceso productivo de los distintos tipos y variedades de vinos, su tecnología, el



ambiente campestre e industrial entremezclado con la historia y tradición de nobles familias.

Además, constituyen la integración de los recursos y servicios turísticos de interés de una zona vitivinícola, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial, con el fin de construir un producto a partir de la calidad e identidad del destino, optimizando la comercialización conjunta, el nivel de satisfacción de la demanda, y el desarrollo socioeconómico integral del territorio. Es importante destacar el valor enológico de este producto. Sin cultura del vino, no hay ruta del vino y sin ruta del vino no hay producto turístico.

La vitivinicultura es el eje temático de este producto y el turista debe percibirlo durante todas las etapas de su viaje y en cualquier componente de la cadena de valor turística que constituye la Ruta. En el destino debe poder respirarse cultura vitivinícola.

2.6.5 Riego tecnificado

El riego tecnificado se refiere al uso y aprovechamiento efectivo del agua apoyándose de elementos tecnológicos.

➤ **Ventajas del Sistema del Riego Tecnificado**

- Permite aplicar el agua en forma localizada, continua eficiente y oportuna
- Se adapta a cualquier suelo y condiciones topográficas diversas
- En paralelo se riega fertiliza y controla plagas, ahorrando tiempo y jornales
- Evita desarrollo de maleza y la presencia de plagas y/o enfermedades.
- Permite aplicar agua y fertilizante cuando la planta lo requiere lo cual favorece significativamente el desarrollo de las plantas y producción.
- Permite alcanzar entre los 90 y 95% de eficiencia de aplicación, que no se alcanza con otro sistema de riego.
- Se puede utilizar aguas salinas dependiendo de la tolerancia del cultivo.
- No le afectan los vientos fuertes, ya que en el agua es aplicada directamente a la zona radicular.



2.7 CENTROS DE CAPACITACIÓN

Son instituciones dedicados fundamentalmente a la investigación científica y técnica, se pueden realizar actividades referidas a enseñanzas especializadas o a cursos y proporcionar asesoramiento técnico en el ámbito de su competencia.

La finalidad es apoyar y promover la capacitación y desarrollo de los recursos humanos, ofreciendo instalaciones y servicios a empresas, industrias, centros de estudio, dependencias gubernamentales y a todas las organizaciones para la impartición de eventos de capacitación: cursos, talleres, conferencias, capacitación a distancia, reuniones de trabajo, entre otros.

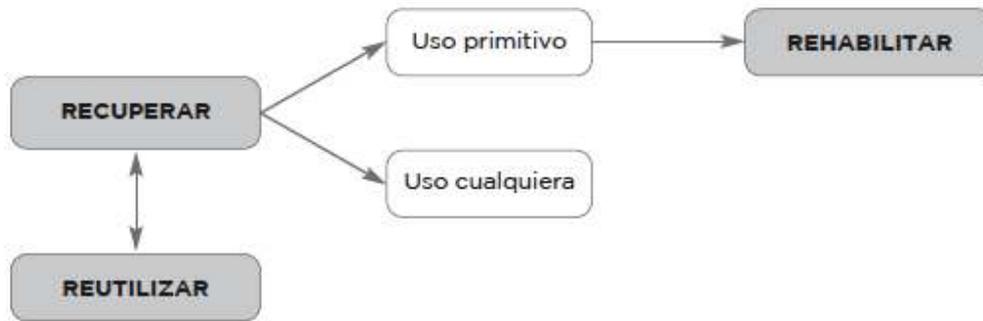
2.8 REHABILITACIÓN Y RECUPERACIÓN

La rehabilitación es un concepto muy amplio que abarca una gran variedad de actividades y que mueve elevadas cantidades dinerarias.

Lo que vulgarmente llamamos rehabilitación, lo podemos englobar dentro de la denominación de “recuperación de edificios”. Esta labor lleva asociada una gran variedad de denominaciones, cada una de ellas con un significado distinto y con un fin determinado. Por esta razón, para que todos nos entendamos y podamos denominar cada actividad con el término apropiado, es necesario emplear un léxico preciso. De esta manera, cada una de las labores relacionadas con la recuperación de edificios tendrá su propia denominación.

En el Diccionario de la Lengua Española se dan las siguientes definiciones:

- volver a tomar o adquirir lo que antes se tenía;
- volver a poner en servicio lo que ya estaba inservible;
- trabajar un determinado tiempo para compensar lo que no se había hecho por algún motivo;
- volver alguien o algo a un estado de normalidad después de haber pasado por una situación difícil.



2.9 RESTAURACIÓN

Es el procedimiento técnico multidisciplinario de recuperación, restablecimiento, reparación y consolidación de bienes culturales materiales, en concordancia a principios y normas vigentes, evitando en lo posible tergiversar, alterar o distorsionar los patrones originales de sus valores.

Registro.

Es la identificación, ubicación y descripción de las cualidades y especificidades de un bien cultural, orientada a la gestión del Patrimonio Cultural Boliviano.

2.10 DESARROLLO SOSTENIBLE

Desarrollo sostenible. - El ámbito del desarrollo sostenible puede dividirse conceptualmente en tres partes: ambiental, económica y social. Se considera el aspecto social por la relación entre el bienestar social con el medio ambiente y la serenidad económica. El triple resultado es un conjunto de indicadores de desempeño de una organización en las tres áreas.

2.10.1 Contaminación ambiental y producción

- **La contaminación del aire:** que es cuando el aire interacciona con gases tóxicos, combustibles fósiles, dióxido de carbono de industrias y automóviles que se emanan a la atmósfera alterando la calidad del aire.



- **La contaminación del agua:** alteración de la misma por basura o desechos domésticos, industriales y agrícolas que la hacen impura para el uso humano.
- **La contaminación del suelo:** es la degradación de sustancias sólidas y químicas provocando la pérdida de organismos que viven en él y su productividad.
- **La contaminación de la fauna y flora:** que se produce por las anteriores, ya que el aire, agua y suelo contaminado produce la muerte de especies de animales y plantas

Vimos cuáles eran las técnicas más idóneas en la producción del vino para reducir el impacto ambiental y reducir compuestos químicos que se utilizan, analizamos las alternativas que había y la posibilidad de reutilizar las aguas, porque es muy importante reducir el consumo de un recurso escaso, así que un objetivo era reutilizar esas aguas para regar el campo", comenta. Por lo tanto, las aguas residuales de la industria vitivinícola "no es una basura que se tiene que tirar, sino algo que se puede utilizar para la fertilización del suelo".

3 MARCO HISTÓRICO

3.1 RESEÑA HISTÓRICA DEL VINO

La vinificación fue uno de los primeros conocimientos técnicos que adquirió la humanidad, antes de la escritura, la rueda y es posible que el propio fuego. El vino no fue inventado, estaba ahí a la espera de ser descubierto. Dada la concentración de azúcares en su jugo, la uva es el único fruto con tendencia natural a fermentar. Nada más la baya está madura y el zumo entra en contacto con las levaduras presentes en el entorno, comienza la transformación de la glucosa en alcohol.

La espontaneidad natural del proceso de fermentación de la uva hace imposible situar en un punto específico de la historia el origen del vino, aunque sí se puede establecer su presencia y proceso productivo en las antiguas civilizaciones del Asia Central y Europa, donde existía ya en las épocas terciaria y cuaternaria. Lo claro es que el vino era conocido en todos los pueblos antiguos, desde la India, pasando por Egipto hasta la Galia y España.



Proceso de vinificación en el antiguo Egipto

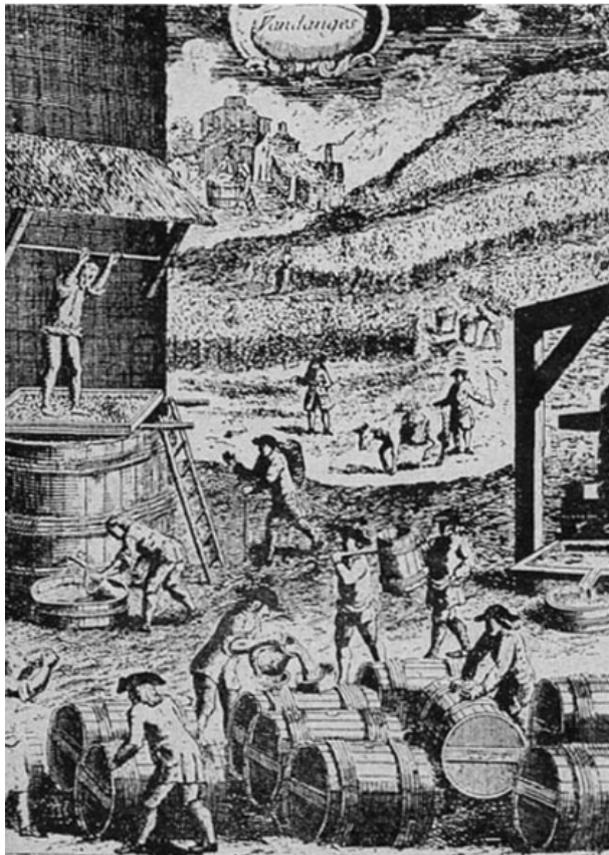
La cultura del vino se potenció notablemente al establecer lazos íntimos con la religión y la mitología, quedando en evidencia al atribuirse su proceso de elaboración a Osiris, entre los egipcios, y a Dionisios, entre los griegos. Por su parte los hebreos afirman que fue el mismísimo Noé el primero en cultivar la vid y el vino ha ocupado entre ellos un lugar preeminente en sus ritos y costumbres, así como en las fiestas de los primitivos griegos y romanos, todo esto debido a que la utilización de bebidas fermentadas en los actos rituales facilitó los primeros contactos del hombre con dios. La embriaguez los sorprendió con un éxtasis confuso, les presentó otra realidad mejorada y distorsionada, posiblemente mucho mejor que las duras condiciones de vida que tenían que soportar. Sin otra explicación a mano, lo divino, la certeza de una presencia superior, comenzaría entonces a cobrar forma ante los primeros humanos que traspasaban el umbral de la embriaguez.

Chamanes y brujos detectaron pronto los efectos antisépticos del vino, y se convirtieron en los depositarios de las técnicas de fermentación.



Comenzaba así un matrimonio que sería una constante en toda la historia de la humanidad, una sociedad que generaría una retroalimentación cultural de consecuencias históricas.

Así, el vino se expandió por el mundo como necesario complemento de sacrificios y ofrendas, como en el caso de persas, fenicios, griegos, romanos, judíos, áinos, hindúes, budistas y, por supuesto, cristianos. Y la religión se lo pagaría conservando su cultivo en momentos difíciles, como hicieron los monasterios y abadías cristianas tras las invasiones bárbaras del Imperio romano y las incursiones musulmanas.



VINO

3.2 LA VID Y EL EN AMÉRICA

Hasta la llegada de los españoles a América no se conocía la vid y el vino, debido a que este fruto no crecía en forma autóctona en estas tierras. Las bebidas alcohólicas presentes en toda civilización con cierto grado de desarrollo como eran los pueblos precolombinos provenían principalmente de la fermentación del maíz, la papa o el pimiento. No sería hasta la

Producción de vino en la Edad Media



segunda visita de Cristóbal Colón a América en 1493 que se trajeron estacas o semillas de vides desde España o Islas Canarias para ser cultivadas en el Nuevo Mundo, lamentablemente el clima tropical y la posible existencia de filoxera en territorios de América Central impidieron el desarrollo de la vid en tierras americanas hasta 1524 cuando Hernán Cortés logra ser el primero en cultivar con éxito la vid “en tierras altas de México”. Cabe destacar que la visión que tenían los conquistadores de obtener nuevas tierras para “Dios y para el Rey”; teniendo en cuenta que todos ellos eran católicos, reflejaba que el interés principal que los inspiraba para desarrollar el cultivo de la vid era celebrar la Santa Misa, para lo cual imperiosamente requerían de vino.

Aunque los reyes de España promovieron inicialmente el cultivo de la vid, indispensable para los fines evangelizadores en el Nuevo Mundo, cuando su cultivo comenzó a interferir con el comercio entre la Madre Patria y sus colonias, en 1595, el Consejo de Indias bajo el reinado de Felipe II, intentó prohibir la producción de vinos en América. El Rey Felipe III confirmó en 1620 esta prohibición, la cual fue reiterada en 1628 por Felipe IV., sin embargo, los colonos y clérigos hicieron caso omiso de estas prohibiciones, impulsados probablemente por las dificultades para obtener el vino de consumo diario y la imposibilidad de prescindir de él en la celebración eucarística. Así la vid se implanta en las cercanías de conventos, misiones y abadías, para luego extenderse por doquier. Desde México o directamente de España, Portugal o las Islas Canarias, la vid llegó al Cuzco a mediados del siglo XVI, obteniéndose resultados similares a los de México. Finalmente, desde el Cuzco la vid fue traída a Chile donde se dará origen a una de las industrias vitivinícolas más importantes actualmente en el mundo.



Cosecha de vid en viña Cousiño Macul, 1889

3.3 DESARROLLO Y CONSOLIDACIÓN DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA EN BOLIVIA

En Bolivia, el cultivo de la vid se remonta a la época colonial (siglo XVI) y fue introducida por los conquistadores españoles a América, acompañados por misioneros religiosos, en función evangelizadora. Fueron los misioneros agustinos los primeros en fabricar vino, cuya elaboración tenía fines litúrgicos.

Con el fin de abastecer las demandas de los Agustinos y Jesuitas, quienes debido a la inflexibilidad de la religión católica estaban obligados a usar el vino en la eucaristía; y de los habitantes españoles y mineros, que vivían en Potosí, durante el periodo de la explotación del Cerro Rico de esa ciudad, que contaba con una población de más de 160.000 habitantes.

La vitivinicultura se inició a los pies de las quebradas del Río de la Paz, situado por debajo de los 2.600 m.s.n.m.; con posterioridad, sentó presencia en los valles de Mecapaca, Sapahaqui, Caracato y Luribay; continua más al sur por Cochabamba, Chuquisaca, Potosí y Tarija. En Chuquisaca, a partir de la década de 1590 había viñedos en los valles de Tomina y Mojotoro. En la quebrada del río Pilcomayo y sus varios afluentes, hubo valles estrechos cultivados con viñas, en particular, los de Turuchipa, Esquiri, Mataka, Urabá, Chaqui y Poco Poco. Algunos viñedos disponían de espacios convenientes, pero minúsculos; en otros el agua de riego era de mala calidad. Valles más amplios del sistema fluvial del Pilcomayo, situados al sur de la



villa imperial, quedaban aislados y en amenaza constante hasta 1580 por parte de la tribu de los Chiriguano.

En Bolivia, el cultivo de la vid se mantuvo en un nivel mínimo de crecimiento, reiniciándose a partir de inicios del siglo XX una expansión de la actividad en el Sur del país. La causa principal de la expansión se debe esencialmente a la inclinación de los agricultores hacia esta actividad y a los suelos y clima propicios para la producción de uvas, singanis y vinos.

3.3.1 El origen histórico de las explotaciones vitivinícolas en Cinti

En Cinti, la vitivinicultura surgió en el siglo XVII como un centro importante de abastecimiento vinícola para Potosí, a diferencia de otras zonas, tenía y tiene muchas pequeñas propiedades produciendo uva para venderla a las bodegas.

Esta región vitivinícola es la más citada en la historia de la viticultura boliviana, ya que hasta 1980 era la zona más importante en producción y calidad de todo el país. Su suelo y sus condiciones climatológicas hicieron crecer las cepas desde comienzos del siglo XVII, y la proximidad a un centro de comercialización tan importante como Potosí hizo que se desarrollara la producción.

Algunos ricos propietarios potosinos adquirieron tierras y residencias en la zona por la calidad de su clima, en relación a las tierras altas de Potosí. Por lo tanto la relación entre el vino y la minería ha sido intensa e incluso, la tradición cuenta que los destilados se producen por la demanda de los mineros potosinos, que preferían bebidas de mayor graduación que el vino, por lo que se comercializa el aguardiente que comienza a llamarse singani.

Desde entonces, se han incorporado nuevas variedades finas de uva importadas desde Europa. A su vez, en 1995, se difunde el concepto "Vinos de Altura" como elemento distintivo y marca representativa de los vinos bolivianos en el mundo. Posteriormente, a partir de 2001 comienza una actualización tecnológica que permite a los productores hacer mayores inversiones en tecnología para la modernización de la industria del vino y del singani.



En la actualidad, el valle vitivinícola más importante se encuentra en San Lorenzo, Cercado y Uriondo en Tarija y Camargo, Villa Abecia y las Carreras en Chuquisaca y Cotagaita en Potosí; además desde el año 2001 se implantan viñedos experimentales en la región de Santa Cruz, donde a partir 2009 se da inicio al desarrollo vitivinícola en las comunidades de Samaipata, Valle Grande, Pampa grande y Comarapa; del cual se obtienen excelentes resultados en la producción del vino.

En las comarcas de Nor y Sur Cintis se concentran un importante número de bodegas ya que la tradición bodeguera boliviana se consolida en esta zona, hasta hace pocos años el mayor número de bodegas de Bolivia se concentraba alrededor de tres núcleos: Camargo, Villa Abecia y Las Carreras.

Dentro de las actividades productivas más importantes del Valle Central de Tarija y el Cañón de los Cintis (Chuquisaca) se encuentran las producciones de uva y durazno. Alrededor de ellas, se genera todo un movimiento económico que demanda mano de obra, venta de servicios, insumos y un sin número de oportunidades, que reflejan un crecimiento sostenido de estos sectores en los últimos años con énfasis en la producción vitícola.

En los casos particulares de Uriondo y Los Cintis, la granizada afecta significativamente a la producción agrícola, generando un importante daño económico a los productores locales, más aun cuando estos cultivos son de alto valor como el de la uva, pues al ser significativos sus costos de producción en comparación con otros, después de una fuerte granizada es casi imposible recuperar esa inversión, lo que genera en el productor una pérdida de capital y endeudamiento, poniendo en serio riesgo la estabilidad económica de su familia.

Educación para el Desarrollo (FAUTAPO) en noviembre de 2008 se empieza a gestionar la implementación del primer seguro agrícola que ayude a los productores de uva afectados por las granizadas. Es por eso que en la gestión 2008, se inicia el diseño del Fondo de Transferencia de Riesgo (FTR) bajo la suscripción de un Convenio



Interinstitucional entre el Gobierno Municipal de Uriondo y la Fundación PROFIN, siendo esta última la encargada de administrar y operar el FTR.

A partir de esta iniciativa, el modelo de seguro ejecutado en el Valle Central Tarijeño posteriormente fue aplicado también en la zona de los Cintis.

El FTR es un fondo que se constituye para crear un circuito financiero coherente, que promueva la transferencia de riesgos productivos a través de la generación de recursos desde un Fondo Municipal y el aporte voluntario de los beneficiarios del Fondo.

La FAUTAPO: La Fundación Educación para el Desarrollo FAUTAPO, es una institución sin fines de lucro, que trabaja para contribuir al empoderamiento social y económico de hombres y mujeres, fomentando el desarrollo productivo sostenible y equitativo, a través de la vinculación de la producción con la formación en los complejos priorizados y la consolidación de alianzas multiactorales. Visión: En Bolivia existen, cada vez más, hombres y mujeres que aportan al desarrollo socio – productivo a través de la articulación de complejos productivos con la formación técnica integral. Misión: Fortalecimiento y generación de unidades productivas urbanas y rurales a través de la formación técnica de mujeres y hombres a nivel local, regional y nacional.

Información productiva:

La producción de uva en nuestro país, se concentra básicamente en los valles Central de Tarija y los Cintis de Chuquisaca. Las condiciones climáticas y las características de suelo de estas regiones generan condiciones especiales para brindar un fruto con una concentración de sabores y aromas únicos que son reconocidos y valorados en productos derivados como los vinos y singanis.

La viticultura boliviana está concentrada en su mayoría en los valles interandinos que se encuentran entre los 1.600 a los 2.900 m.s.n.m, por lo que se los caracteriza como uno de los viñedos más altos del mundo.

El siguiente cuadro, nos muestra la importancia que tiene el cultivo de la vid tanto en el Valle Central (45%) como en los Cintis (43%), en las zonas productoras, respecto a otros cultivos.



	CINTIS	VALLE CENTRAL
Superficie cultivada con Viñedos	43%	45%
Superficie cultivada con otros productos	57%	55%

Fuente: Encuesta del CIEPLANE

Las viñas ubicadas en el Valle Central de Tarija representan el 83% de la superficie cultivada con vid en el país, en los valles de los Cintis está el 13% y en otras regiones del país el 4%.

La producción de la vid entre estas dos zonas, alcanzaba el 2007 a 1.844 hectáreas, de las cuales, el 88% se cultivan en el Valle Central de Tarija.

PRODUCCION DE VID POR ZONAS	
ZONA	SUPERFICIE
	Has.
VALLE CENTRAL TARIJA	1.625,80
CAÑON CINTIS CHUQUISACA	215,00
TOTAL	1.843,80

Fuente: Fundación AUITAPU, Cosecha Vitícola de los Valles del Sur de Bolivia

La evolución que ha tenido la viticultura en Bolivia en los últimos 53 años de desarrollo presenta resultados positivos en lo económico, social y cultural de la región. En lo económico, aumenta la producción de uva, con un incremento de 21.315 TM a 23.375 TM en el volumen destinado a la elaboración de vinos y singanis, entre 2008 al 2012 (Hans, 2012). Se consiguió un movimiento económico de 107 millones de dólares al año, generando aportes al Estado de 14 millones de dólares en impuestos. En lo social, se crearon 11.000 empleos a partir de esta cadena productiva, siendo 3.400 de producción, 800 de transformación y 6.800 empleos indirectos. Se benefician 2.800 familias de la región sur del país, combatiendo así la pobreza, ya que 85% de la producción de uva viene de pequeños productores (Baracatt, 2013). Finalmente, en lo



cultural, las regiones comienzan a desarrollar una identidad arraigada a su historia y a la revalorización de su paisaje cultural.

Por su parte la demanda nacional también se vio afectada por el incremento de la producción, ya que en 2005 importantes empresas internacionales invirtieron en Bolivia, adquiriendo distribuidoras legales y realizando actividades de marketing, lo cual aumentó la competencia para los productores nacionales quienes en respuesta al crecimiento de la demanda y al ingreso de nuevos competidores mejoraron la distribución de los vinos nacionales, aumentaron la conciencia de marca y comenzaron a educar a los consumidores en reconocer la calidad y los sabores (Tiggelman y Magariños, 2012). Por caso, a partir del concepto de “Vinos de Bolivia, experiencia de altura” se busca posicionar el vino como un producto con identidad e historia propias, representativo del paisaje vitivinícola nacional y con características vitícolas y enológicas singulares, rescatando particularidades propias de la viticultura heroica, de la altura en la que son producidos los vinos y de la tradición cultural que representa; todo esto respaldado por la Cadena de Uvas, Vinos y Singanis (CUVS).

La vid en Villa Abecia, Camataqui.

Al iniciar la explotación del cerro rico de Potosí, uno de los primeros lugares en los que intervinieron los inversionistas españoles fue en los valles de Camataqui, con seguridad esto comenzó como propiedades agrícolas pero una vez introducida la vid, la producción vinífera de estos valles fue de importancia para el mercado consumidor. A partir del siglo XVII son abundantes las referencias a compras y limosnas de uva que el convento recibe de diversas haciendas y propiedades de Cinti y Camataqui, actual Villa Abecia.

En el siglo XVIII era cuantiosa la cantidad de “vino, aguardiente e higos, por mortajas, y algunos sermones”. En esa comarca los frailes recibían esos vales por la cantidad de vino adeudada, que quedaba en la casa del dador, y en el momento necesario se acudía con los vales de la limosna a recoger el vino.

Así aparecen viñedos en La Torre, Guaranguay, Camataqui, Toro, San Ildefonso de Ñauza, Viña Larga, Cueva Grande y Haciendas como La Candelaria, Santo Domingo de la Estrella, Camblaya Chiquita, San Francisco de la Palca Única, La Merced de Pacaya y otras muchas explotaciones que suministraban uva y vinos al convento en mayor proporción que otras zonas productoras más cercanas al mismo.

La región del valle del Rio Grande, desde la hacienda de San Antonio de la Palca grande hasta Camataqui (hoy Villa Abecia), fue lugar de la hacienda de viñas más valiosa de toda la Provincia de Cinti en 1823.

Al degustar sus vinos blancos, destacamos el Premium y entre los tintos el Syrah.



La vid sobre el molle es un sistema muy adecuado para las tierras de cinti, que además le atribuye mayor calidad en el proceso

En Cinti nombra, para 1735, una de las viñas más representativas: la de San Pedro Mártir, propiedad de Luis Cayetano Yáñez de Montenegro, noble descendiente de Arica que se casa con M^a Josefa Arce Chacón y Gambarte quien descendía de Antonio López de Quiroga, español instalado en Potosí desde 1648 y antiguo propietario de la hacienda.



4 MARCO GEOGRÁFICO

4.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA



Bolivia, políticamente está dividida en nueve departamentos, encontrándose el departamento de Chuquisaca al Sudeste de la República de Bolivia, a su vez se encuentra dividida en 10 provincias y 28 secciones municipales, siendo el Municipio de Camataqui-Villa Abecia, parte de la Primera Sección de la Provincia Sud Cinti del departamento de Chuquisaca.

Villa Abecia se constituye en la capital de la Sección Municipal, y se encuentra distante a 393 km al sur de la ciudad de Sucre capital del departamento de Chuquisaca, ubicada sobre la carretera troncal que comunica a las ciudades de Potosí y Tarija.

4.2 LATITUD Y LONGITUD

El municipio de Camataqui-Villa Abecia, cartográficamente se encuentra entre el meridiano 20° 51' y 21° 04' de Latitud Sur y entre los 65° 08' y 64° 27' de Latitud Oeste del Meridiano de Greenwich. Asimismo se cuenta con la ubicación cartográfica de cada uno de los distritos y comunidades del distrito.

Cuadro 1. Ubicación de las Comunidades

Distrito	Comunidad	Latitud	Longitud	Altura m.s.n.m
I Villa Abecia	Villa Abecia (cp)	20°58'17"	65°13'36"	2320
	Camblaya	20°57'46"	65°11'15"	2230
	Los Sotos	20°56'50"	65°13'33"	2360
	Pioca	20°55'41"	65°10'39"	2290
	Molle Aguada	20°55'12"	65°13'44"	2380



5 MARCO NORMATIVO

5.1 LEY N° 774

Ley de 4 de enero de 2016

Ley de promoción de la uva, singani, vinos de altura bolivianos y vinos bolivianos.

Artículo 1: la presente ley tiene por objeto promover y fortalecer el desarrollo del complejo productivo de uva, singani, vinos de altura bolivianos y vinos bolivianos, de forma integral, articulada y coordinada con el conjunto de actores de la economía plural y con todos los niveles de gobierno del estado plurinacional de Bolivia, de acuerdo a sus competencias

Acciones de promoción y fortalecimiento.

Artículo 5: para la promoción y fortalecimiento del complejo productivo de uva, singani, vino de altura bolivianos y vinos bolivianos, de forma integrada y complementaria, el ministerio de relaciones exteriores, el ministerio de desarrollo productivo y economía plural, el ministerio de desarrollo rural y tierras, el ministerio de medio ambiente y agua el ministerio de cultura y turismo, y otros, coordinarán la ejecución de las siguientes tareas en marco de sus atribuciones:

- a) Promover la difusión de la producción y la oferta exportable de la uva, singani, vinos de altura bolivianos y vinos bolivianos, en el mercado externo
- b) Promover mecanismos financieros y no financieros para el desarrollo integral del complejo productivo de la uva, singani, vinos de altura bolivianos y vinos bolivianos, con destino a inversión para cultivos de la vid.
- c) Formular políticas planes y programas para impulsar al desarrollo integral del complejo productivo de la uva, singani, vinos de altura bolivianos y vinos bolivianos, en aspectos de transformación, industrialización y comercialización.
- d) Promocionar la denominación de origen, marcas distintivas y la calidad de la uva singani, vinos de altura bolivianos y vinos bolivianos, a nivel nacional e internacional.



- e) Mejorar y fortalecer la producción y productividad vitivinícola convencional, orgánica, y ecológica, apoyando en el fortalecimiento integral del complejo productivo.
- f) Promover circuitos turísticos, relacionados al complejo productivo de la uva, singani, vinos de altura bolivianos y vinos bolivianos, incluyendo asistencia técnica.

5.2 LEY N° 1334

Ley de 4 de mayo de 1992

De las zonas de producción

Artículo Décimo Segundo.

Se establecen las siguientes “Zonas de producción” a los fines del “Nombre Geográfico”.

Departamento de Tarija

- a) Valles vitivinícolas tradicionales o “Zonas de Producción”:

Provincia Cercado, cantones y comarcas

Provincia Avilés, cantones y comarcas

Provincia Méndez, cantones y comarcas

Provincia Arce, cantones y comarcas

Departamento de Chuquisaca

- a) Valles vitivinícolas tradicionales o “Zonas de Producción”:

Provincia Nor Cinti, cantones y comarcas

Provincia Sud Cinti, cantones y comarcas

5.3 LEY DE LA PARTICIPACIÓN POPULAR

- o **Ámbito del turismo**

En su artículo 14 (inciso g) indica promover, conservar y restaurar el patrimonio cultural e histórico y promover la cultura en todas sus expresiones.



5.4 PLAN DE DESARROLLO NACIONAL

- **Ámbito del turismo**

Política 1: Promoción y Desarrollo de la Actividad Turística Comunitaria

Busca fortalecer a los pueblos indígenas, originarios y comunidades rurales como agentes de desarrollo local basado en el ecoturismo y turismo local.

El Estado priorizará y apoyará a los actores del sector social comunitario o de micro y pequeñas empresas de ecoturismo y artesanales, implementando programas de capacitación, asistencia técnica para la recuperación y preservación de saberes locales, técnicas, tecnologías y promoverá el acceso al financiamiento para la creación de emprendimientos comunitarios de turismo; apoyará con la dotación de infraestructura productiva turística a través de los municipios y capacitación a las comunidades.

Política 2: Promoción de la Imagen Turística de Bolivia (Desarrollo de Mercados)

Busca el posicionamiento turístico internacional del país aprovechando las ventajas naturales, las particularidades culturales y la biodiversidad que poseen los atractivos turísticos del país para captar un mayor flujo turístico.

Política 3: Fortalecimiento y Ampliación de los Destinos Turísticos del País

Esta política fortalecerá los destinos turísticos para consolidar y ampliar la oferta turística del país y responder a la nueva imagen del sector con identidad social comunitaria.

5.5 LEY N° 292 LEY GENERAL DE TURISMO “BOLIVIA TE ESPERA”

- **Políticas ámbito del turismo**

En cuanto a las políticas de desarrollo, indica en sus artículos 12, 13, 14 lo siguiente:

De las políticas de desarrollo armónico y sustentable del turismo.

Indica que la actividad turística realizada por las formas de organización económica, comunitaria, estatal y privada, será efectuada en el marco de un desarrollo armónico y sustentable, de manera que tenga sostenibilidad económica a largo plazo y promueva su crecimiento en base a un manejo racional y responsable en lo ambiental, cultural, social y económico.

De las políticas de modalidades de la actividad turística.



Esta actividad se desarrolla bajo las modalidades de turismo: comunitario, cultural, de naturaleza, ecoturismo, rural, urbano, de aventura, agroturismo, de salud, gastronómico y otras que surjan en base a las demandas del sector y conforme a las particularidades socioculturales, naturales y geográficas del país.

De las políticas del turismo de base comunitaria e iniciativa privada.

El Estado Plurinacional de Bolivia, reconoce los siguientes modelos de gestión turística:

El turismo de base comunitaria es un modelo de gestión que deberá desarrollarse de manera armónica y sustentable, a través de emprendimientos turísticos donde las comunidades urbanas y rurales, naciones y pueblos indígena originario campesinos, comunidades interculturales y afro bolivianas, participen en la planificación, organización y gestión de la oferta turística.

Los emprendimientos turísticos de iniciativa privada constituyen un modelo de gestión que en el marco de los lineamientos constitucionales, se desarrollarán de manera armónica y sustentable, promoviendo la participación de sus actores en la planificación, organización y gestión de la oferta turística

5.6 LEY DE LA EDUCACIÓN “AVELINO SIÑANI-ELIZARDO PÉREZ”

Artículo 11. (Estructura del Subsistema de Educación Regular).

El Subsistema de Educación Regular comprende:

- a) Educación Inicial en Familia Comunitaria.
- b) Educación Primaria Comunitaria Vocacional.
- c) Educación Secundaria Comunitaria Productiva

Artículo 20. (Centros de Capacitación Técnica). Los Centros de Capacitación Técnica son instituciones educativas que desarrollan programas de corta duración, dependen del Subsistema de Educación Alternativa y Especial. Son instituciones de carácter fiscal, de convenio y privado que funcionarán de acuerdo a reglamento establecido por el Ministerio de Educación



5.7 LEY N° 530

Ley de 23 de mayo de 2014

Ley del patrimonio cultural boliviano

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 3. (Principios).

Desarrollo Sostenible.

La diversidad cultural es una gran riqueza para las personas y los pueblos. La protección, la promoción y el mantenimiento de la diversidad cultural son una condición esencial para un desarrollo sostenible en beneficio de las generaciones actuales y futuras. La diversidad cultural sólo se puede preservar si se mantiene la identidad de los pueblos y culturas, expresada en sus bienes y manifestaciones culturales.

5.8 LEY 1333 LEY DEL MEDIO AMBIENTE

Artículo 11°.- La planificación del desarrollo nacional y regional del país deberá incorporar la dimensión ambiental a través de un proceso dinámico permanente y concertado entre las diferentes entidades involucradas en la problemática ambiental.

Artículo 32°.- Es deber del Estado y la sociedad preservar, conservar, restaurar y promover el aprovechamiento de los recursos naturales renovables, entendidos para los



finés de esta Ley, como recursos bióticos, flora y fauna, y los abióticos como el agua, aire y suelo con una dinámica propia que les permite renovarse en el tiempo.

Artículo 43°.- El uso de los suelos para actividades agropecuarias forestales deberá efectuarse manteniendo su capacidad productiva, aplicándose técnicas de manejo que eviten la pérdida o degradación de los mismos, asegurando de esta manera su conservación y recuperación.

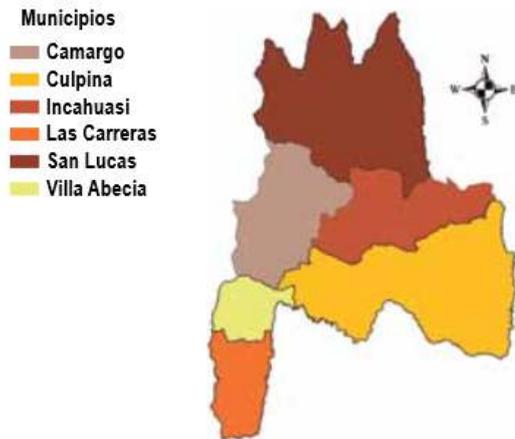
Las personas y empresas públicas o privadas que realicen actividades de uso de suelos que alteren su capacidad productiva, están obligados a cumplir con las normas y prácticas de conservación y recuperación.



6 MARCO DEMOGRÁFICO

6.1 MUNICIPIO DE LOS CINTIS

Municipios miembros: Camargo, San Lucas, Incahuasi, Villa Abecia, Culpina, Las Carreras y Villa Charcas; situados al sud oeste del departamento de Chuquisaca.



Características y Potencialidades del Territorio: en la Mancomunidad de Municipios de

Los Cintis (MMC) se distinguen cuatro pisos ecológicos: cabecera de valles, valles, subtrópico y puna.

La diversidad ecológica favorece al desarrollo de cultivos de durazno, uva,

manzana, maíz, papa, cebolla, cítricos, ajo, ají y maní, entre los principales productos, en la parte pecuaria la crianza de ganado caprino, vacuno, ovino y camélido (de reciente introducción).

Cabe destacar, que las potencialidades de la industria vitivinícola y circuitos turísticos están posicionando al territorio como polo de desarrollo departamental.

La región presenta un crecimiento poblacional entre censo moderado (cerca al 9%), siendo los municipios más receptores Villa Charcas (+31%), Incahuasi (18%) y Las Carreras (+15%). En tanto, que los municipios con bajo a nulo crecimiento poblacional son Culpina y San Lucas (1%). En general, la distribución de población por género es equilibrada (50,6% de mujeres), Los municipios con mayor densidad geográfica son Villa Charcas e Incahuasi con (23 y 12 hab/km² respectivamente). La población de la mancomunidad de Los Cintis se identifica principalmente con la cultura quechua.



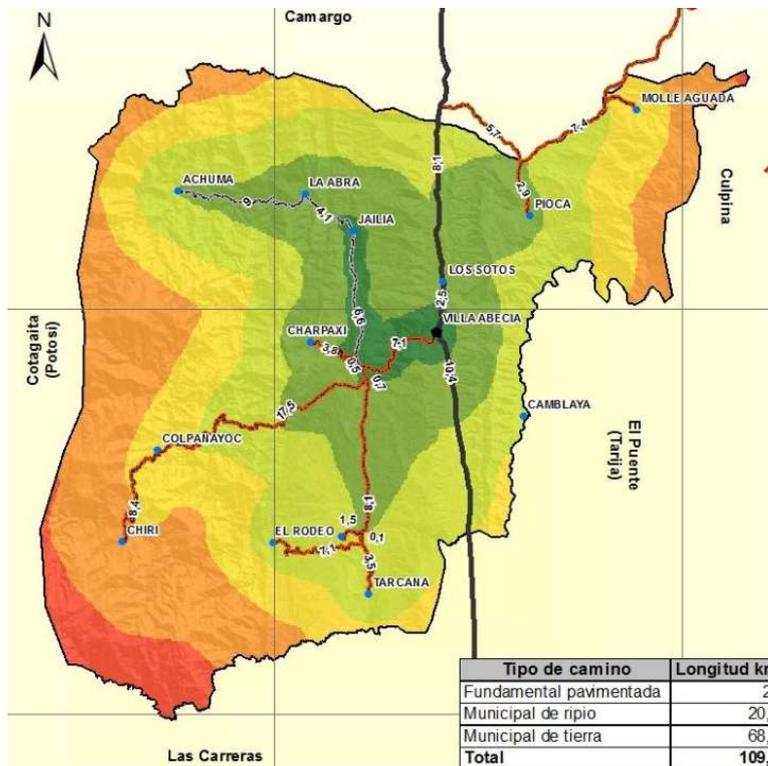
Tabla 1. Ilustración Demográfica

Prov.	Municipio	Censo 2001	Censo 2012	Variación entre censos (2001 - 2012)	IDH (2005)	Ext territorial (km ²)	Densidad población (habitante x km ²)	Pob indígena % (2012)	% mujeres (2012)
Nor Cinti	Camargo	14.009	15.644	12%	0.621	2.072	8	82.2	50.6
	San Lucas	32.109	32.520	1%	0.478	3.811	9	98.1	51.2
	Incahuasi	11.092	13.056	18%	0.448	1.057	12	93.7	49.6
	Villa Charcas	12.302	16.150	31%	0.448	688	23	98.2	50.5
Belisario Boeto	Villa Abecia	3.195	3.514	10%	0.582	706	5	71.9	49.1
Sur Cinti	Culpina	17.570	17.731	1%	0.512	3.943	4	83.1	51.3
	Las Carreras	3.556	4.088	15%	0.643	993	4	87.7	48.1
MM de Los Cintis		93.833	101.684	9%	0.503	13.270	8	91.2	50.6

Fuente: Instituto Nacional de Estadística (INE).

6.2 MUNICIPIO DE VILLA ABECIA

El municipio de Camataqui-Villa Abecia, contempla dentro de su jurisdicción a catorce comunidades distribuidas en los tres distritos y tres juntas vecinales en el distrito uno, teniendo como centro poblado a la localidad de Villa Abecia capital del Municipio, en este sentido el centro poblado más importante se encuentra establecido en el distrito I,



en la población de Villa Abecia.

Por otro lado, de acuerdo a datos del Censo de Población y Vivienda de 2012, en el municipio habitan 3.514 personas entre varones y mujeres, de los cuales el 50,91% son Varones y el 49,09% son mujeres.

DISTRITOS	BASE LEGAL DE CREACIÓN	CENSO POBLACION Y VIVIENDA 2012		DATOS MUNICIPALES			OBSERVACIONES
		COMUNIDAD	POBLACION	COMUNIDAD / JUNTA VECINAL (J.V.)	POBLACION (2015)	BASE LEGAL DE CREACIÓN	
		Villa Abecia Centro poblado	1252	Villa Nueva (J.V.)	1219	-	-
				Panamericano (J.V.)		Res. Administrativa N° 36 de fecha 19-II-2010 / Ordenanza Municipal N° 00005 de fecha 19-II-2009	-
				Centro Villa...		Res. Prefectural N° 09 - 0011	-

*RECUPERACIÓN DE LA HACIENDA "EL RETIRO" COMO CENTRO DE DIFUSIÓN Y CAPACITACIÓN VITIVINICOLA
EN VILLA ALFACIA (CAMARIQUÍ)*





6.3 ESTRUCTURA DE LA POBLACIÓN POR EDAD Y SEXO

La población del Municipio de Camataqui Villa Abecia, se constituye mayoritariamente en un municipio con una población joven, ya que su composición etarea tiene en su mayoría personas menores de 39 años, es decir un 71 % de la población total.

6.4 PROYECCIONES

Para el año 2015, en Villa Abecia se registró en los datos municipales una población de 3.821 hab., según el censo poblacional y de vivienda en el 2012 fue de 3.514 hab. (INE). Realizando la proyección para el año actual 2019 con una tasa de crecimiento de 2,1 se tendría una población de 4.141hab.

CALCULO PARA DETERMINAR
EL NUMERO DE POBLACION
DE VILLA ABECIA
PROYECCION DE POBLACION
A 4 AÑOS
 $PF = PO * (1 + (TC/100))$
 $PF = 3.821 * (1 + (2,1 * 4/100))$
PF= 4.141 HABITANTES

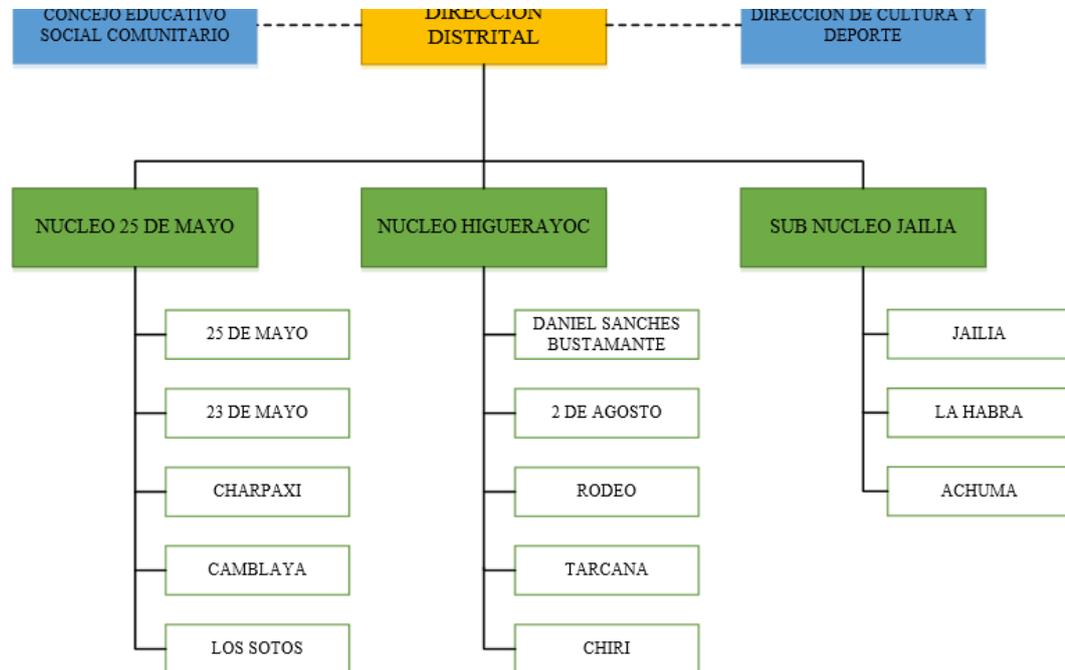
CALCULO PARA DETERMINAR
EL NUMERO DE POBLACION
DE VILLA ABECIA
PROYECCION DE POBLACION
A 24 AÑOS
 $PF = PO * (1 + (TC/100))$
 $PF = 3.821 * (1 + (2,1 * 24/100))$
PF= 5.747 HABITANTES
PROYECCIÓN A 20 AÑOS

6.5 ESTRUCTURA INSTITUCIONAL DEL SERVICIO PÚBLICO DE EDUCACIÓN

El Municipio Autónomo de Camataqui Villa Abecia del departamento de Chuquisaca está constituido por 3 núcleos 25 de Mayo, Higuerayoc y Jailia en los que existen 13 Unidades Educativas, con niveles inicial, primario y secundario; en relación al aspecto administrativo el 100% de las Unidades Educativas son de carácter fiscal y cuenta con una Dirección Distrital de Educación, que planifica y ejecuta acciones de acuerdo al modelo educativo socio comunitario productivo.



Ilustración 4 . Organigrama de la dirección distrital de educación en el municipio de Camataqui-Villa Abecia



fuente: Dirección Distrital de Educación Municipio de Camataqui - Villa Abecia

6.6 UNIDADES EDUCATIVAS EN EL MUNICIPIO DE CAMATAQUI – VILLA ABECIA POR NÚCLEO Y NIVEL

El Municipio de Camataqui-Villa Abecia tiene 13 unidades educativas las cuales se hallan comprendidos de la siguiente forma: inicial 12 unidades educativas, primaria 12 unidades educativas y el nivel de secundaria tiene 7 unidades educativas de las cuales 6 comprenden de primero a segundo de secundaria y una unidad educativa de primero a sexto de secundaria.

El Cuadro nos indica que el número de estudiantes en todo el municipio es de 552 alumnos de los cuales el 54 % son mujeres y el 46% corresponde a varones



CUADRO N° 22: UNIDADES EDUCATIVAS EN EL MUNICIPIO DE CAMATAQUI VILLA ABECIA POR NUCLEO Y NIVEL								
NUCLEO	UNIDAD EDUCATIVA	UBICACIÓN	NIVEL	GRADO	ALUMNOS POR GENERO		TOTAL ALUMNOS	INFRAESTRUCTURA
					H	M		
25 DE MAYO	23 DE MAYO	CENTRO POBLADO	INICIAL	1o y 2o	23	17	40	Buena
			PRIMARIA	1o al 6o	5	8	13	
	CAMBLAYA	CAMBLAYA	PRIMARIA	1o al 5o	5	8	13	Buena
			INICIAL	1o y 2o	6	3	9	
	CHARPAXI	CHARPAXI	PRIMARIA	1*	16	13	29	Buena
			SECUNDARIA 1,2	1o y 2o	3	3	6	
LOS SOTOS	LOS SOTOS	INICIAL	1*	2	4	6	Buena	
		PRIMARIA	1o al 5o	8	8	16		
25 DE MARZO	CENTRO POBLADO	SECUNDARIA	1* al 6*	83	127	210	Buena	
HIGUERAYOC	DANIEL SANCHEZ BUSTAMANTE	DANIEL SANCHEZ BUSTAMANTE	INICIAL	1* Y 2*	2	5	7	Buena
			PRIMARIA	1o al 6o	12	9	21	
	2 DE AGOSTO	2 DE AGOSTO	SECUNDARIA 1,2	1o y 2o	3	7	10	Mala
			INICIAL	1*	2	2	4	
	CHIRI	CHIRI	PRIMARIA	1o al 6o	8	10	18	Mala
			SECUNDARIA 1,2	1o y 2o	3	8	11	
RODEO	RODEO	INICIAL	1*	5	6	11	Buena	
		PRIMARIA	1o al 6o	19	6	25		
TARCANA	TARCANA	INICIAL	1*	1	1	2	Buena	
		PRIMARIA	1o al 5o	2	3	5		
JAILLA	JAILLA	JAILLA	INICIAL	1*	1	1	2	Buena
			PRIMARIA	1o al 6o	4	4	8	
	ACHUMA	ACHUMA	INICIAL	1* Y 2*	5	1	6	Buena
			PRIMARIA	1o al 6o	11	13	24	
	LA ABRA	LA ABRA	SECUNDARIO	1o y 2o	6	4	10	Buena
			INICIAL	1*	1	2	3	
LA ABRA	LA ABRA	PRIMARIA	1o al 6o	7	11	18	Mala	
		SECUNDARIO	1o y 2o	2	4	6		
					256	296	552	

Por otro lado, se puede deducir el nivel inicial es el que menor estudiantes tiene, llegando a 91 estudiantes, mientras que el nivel de primaria tiene 198 alumnos y el que mayor alumnado tiene el nivel secundario llegado a 269 alumnos.

Este dato se obtuvo en el año 2015, realizando la respectiva proyección de población de los alumnos de secundaria tendríamos una proyección de la población estudiantil actual de:

CALCULO PARA DETERMINAR
EL NUMERO DE ESTUDIANTES DEL
NIVEL SECUNDARIO
PROYECCION DE ESTUDIANTES
A 4 AÑOS
 $PF = PO * (1 + (TC/100))$
 $PF = 269 * (1 + (2,1 * 4/100))$
 PF= 291 ESTUDIANTES

CALCULO PARA DETERMINAR
EL NUMERO DE ESTUDIANTES
DEL NIVEL SECUNDARIO
PROYECCION DE POBLACION
A 24 AÑOS
 $PF = PO * (1 + (TC/100))$
 $PF = 269 * (1 + (2,1 * 24/100))$
 PF= 405 ESTUDIANTES
PROYECCIÓN A 20 AÑOS



6.7 CARACTERÍSTICAS DEL FLUJO TURÍSTICO

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, prefectura, 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.

ENERO		
1	hoteles	6559
2	hostales	2312
3	residenciales	1990
4	alojamientos	2678
		13539
procedencia		
1	bolivianos	11024
2	argentinos	1995
3	otros	520
		13539

FEBRERO		
1	hoteles	4035
2	hostales	1682
3	residenciales	1485
4	alojamientos	1976
		9178
procedencia		
1	bolivianos	7017
2	argentinos	1727
3	otros	434
		9178

MARZO		
1	hoteles	4390
2	hostales	1501
3	residenciales	1238
4	alojamientos	1932
		9061
procedencia		
1	bolivianos	7579
2	argentinos	945
3	otros	537
		9061

ABRIL		
1	hoteles	4943
2	hostales	1838
3	residenciales	1333
4	alojamientos	1992
		10106
procedencia		
1	bolivianos	8694
2	argentinos	804
3	otros	608
		10106

MAYO		
1	hoteles	3451
2	hostales	1354
3	residenciales	1042
4	alojamientos	1905
		7752
procedencia		
1	bolivianos	6901
2	argentinos	389
3	otros	462
		7752

JUNIO		
1	hoteles	3211
2	hostales	1220
3	residenciales	1164
4	alojamientos	1840
		7435
procedencia		
1	bolivianos	6613
2	argentinos	337
3	otros	485
		7435

JULIO		
1	hoteles	2631
2	hostales	808
3	residenciales	727
4	alojamientos	1171
		5337
procedencia		
1	bolivianos	4587
2	argentinos	538
3	otros	212
		5337

total visitantes	62408	
bolivianos	52415	70%
argentinos	6735	12%
otros	3258	5%

TURISMO
 $7 \times 30 = 210$
 $62408 / 210 = 297$
 297 turistas/día

Durante la última gestión, emergen dos nuevos mercados Paraguay con un fuerte flujo hacia Santa Cruz y Tarija y Australia como un mercado de larga distancia que busca



experiencias únicas sin importarle recorrer grandes distancias. (Fuente Viceministerio de Turismo)

El flujo de turistas que arriban a la ciudad de Camargo, generalmente tiene su origen de las ciudades de Tarija, Potosí, Sucre y alguna vez de la República de la Argentina, datos proporcionados en entrevistas preliminares realizadas a los propietarios de los establecimientos de hospedaje. (Fuente propia en base a entrevistas con los interesados)

Para nuestro caso, la única institución existente en nuestro medio que registra el movimiento de pasajeros es la Policía Nacional y se pudo evidenciar que dichos reportes o “partes diarios” de movimiento de pasajeros que deberían proporcionar los diferentes establecimientos de hospedaje no se reportan a cabalidad y la información existente es incompleta.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA TURÍSTICA

En promedio cada mes llegan a Camargo 1.604 personas, lo que hace un total anual de 19.248 personas, el promedio de estadía de los huéspedes es de dos días y la mayoría llegan por motivos de trabajo. Sin embargo para estas 1604 personas/mes, no hay ofertas de paquetes turísticos.

ANÁLISIS DE LA OFERTA TURÍSTICA

Capacidad instalada en hospedajes de 322 personas, capacidad mensual para acoger hasta 4.830 huéspedes. No existe oferta de paquetes turísticos en Camargo. Existen 12 empresas de transporte interdepartamental que tienen servicio diario.

Se ha cuantificado la demanda insatisfecha

7 MARCO REAL

7.1 ANÁLISIS DE MODELOS REALES

7.1.1 Modelo internacional

Centro de Investigación e Innovación Viña Concha y Toro, Penciahue, Región del Maule



El Centro de Investigación e Innovación es el lugar en donde la Viña investiga, desarrolla y difunde sus productos y los nuevos avances en el ámbito vitivinícola. La relación inmediata de este Centro es con los viveros –lugar en donde se trabajan los clones y las nuevas vides-, las viñas y las bodegas de vinificación. Estos tres aspectos son el origen de los aspectos científicos. Al mismo tiempo, y en el otro extremo, la relación es también con el mundo científico, los productores de vino y el ámbito académico.

- **Aspectos funcionales**

El programa consta de dos Laboratorios -uno enológico y otro agrícola- una Bodega de Microvinificación, un Invernadero y un Centro de Extensión.

Los edificios se agruparon en una plaza, un espacio abierto que, por la disposición de los edificios, se transforma en un lugar cerrado que tiene algunas “ventanas” que dirigen las vistas hacia los tres puntos comentados anteriormente. La plaza contiene un anfiteatro que es el resultado de la adopción de la pendiente natural del terreno.

Los cinco edificios tienen relaciones entre sí: el Vivero con el Laboratorio Agrícola y éstos, a su vez con los Viveros; la Bodega de Microvinificación con el Laboratorio



Enológico y éstos, por su parte, con las Viñas y las Bodegas. El Centro de Extensión, por último, es el edificio en donde se plantea la difusión y la administración del Centro, por lo tanto, la relación es con todos los demás edificios y con todo el territorio, razón por la que su emplazamiento y forma es protagónica.

La forma de los edificios responde a la tradición agrícola del lugar. Las bodegas, galpones y demás construcciones típicas, a lo largo de los años, son con techos altos a dos aguas –por la intensa pluviometría que hay en la zona- planta ortogonal, revestimientos de madera y cubiertas metálicas.



7.1.2 Modelo internacional

El Centro de Formación y Capacitación Vitivinícola Valle del Maipo, comuna de Paine



- **Análisis del emplazamiento**

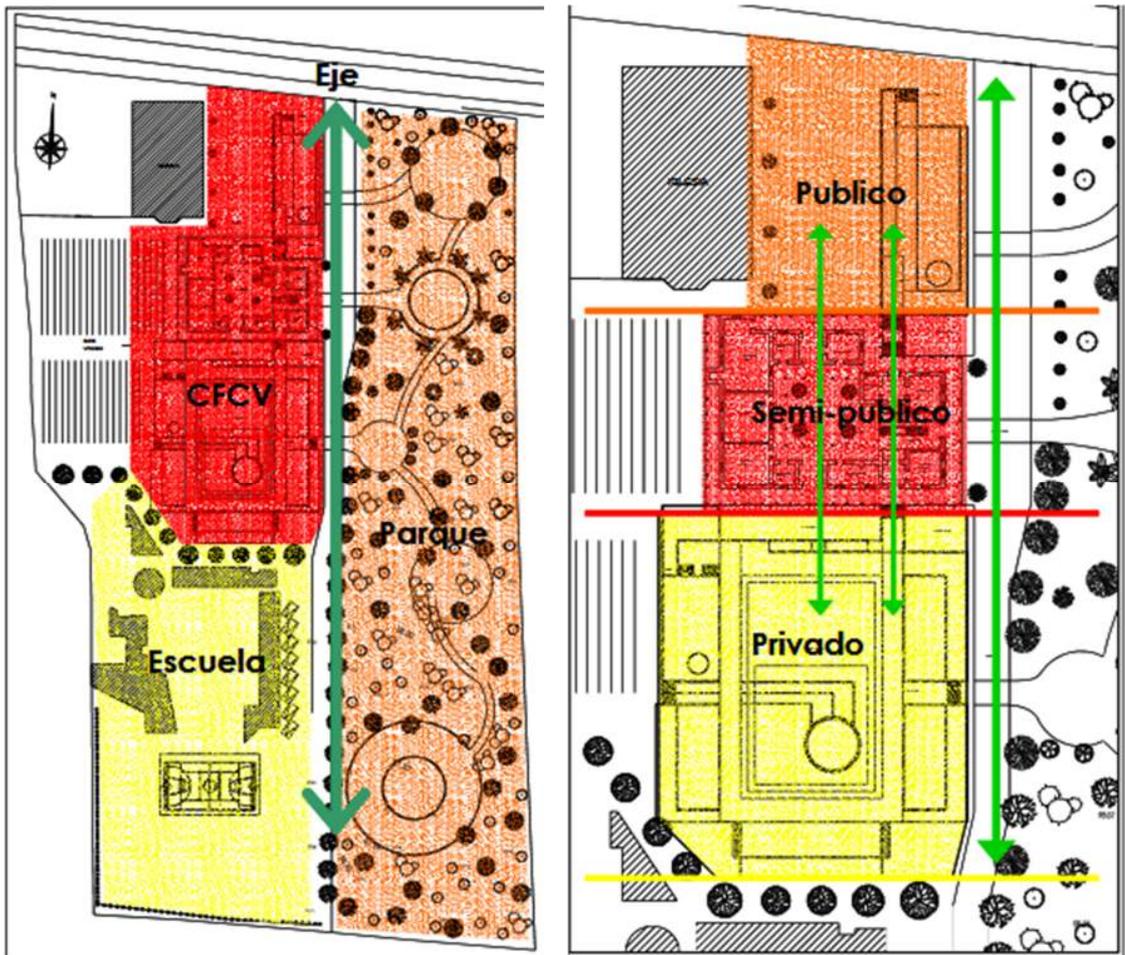
El valle del Maipo se encuentra en la zona central de Chile y lo conforman todas las provincias administrativas de la región metropolitana. Morfológicamente lo compone por un lado la cordillera de los Andes, luego la depresión intermedia en donde se desarrollan las ciudades y por el otro lado la cordillera de la costa. Además un elemento



característico del valle es el río Maipo, formado por la confluencia de los ríos Yeso y Colorado, y que recibe en plena cuenca el aporte del río Mapocho, este afluyente cruza el valle de cordillera a mar.

- **Análisis funcional**

Primero, para el correcto funcionamiento de las entidades que configuran el terreno, existe la necesidad de entregar una servidumbre de paso para el funcionamiento de la escuela que se ubica en el fondo del sitio, por lo que el espacio se organiza en torno a un eje, que comunica escuela con el CFCV y que divide ambas construcciones con el parque.

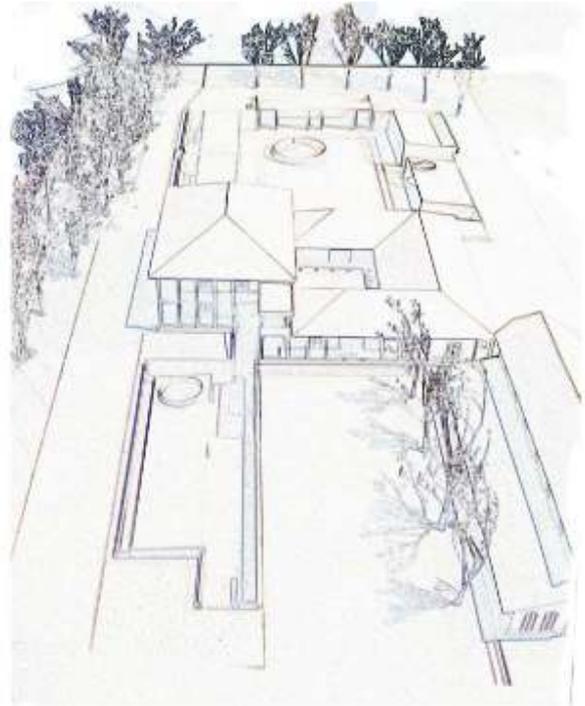


Para el funcionamiento del CFCV el programa está organizado en base a la distribución de 3 sectores, estos definidos por un patio central y volúmenes que los rodean, los patios están comunicados entre sí y son articulados por la casona. Es así como se conforman 3 zonas, la primera definida por un carácter público, la segunda con un carácter semi-publico, y la tercera con características privadas, de igual forma el programa que se desarrolla en los distintos volúmenes tienen relación con estas 3 zonas. También como polo opuesto al parque se dispone un terreno para la plantación de los

viñedos experimentales, y para la división de la escuela y el CFCV se plantea una cortina de árboles, lo que delimita la envolvente verde del proyecto y minimiza el impacto de la volumetría de la escuela.

- **Análisis espacial**

Las viñas son el pretexto para dar a conocer el patrimonio de las comunas interiores de la región, adentrarse por los caminos de tierra que se abren en medio de un paisaje edénico justifica de sobra la aventura. Entre una viña y otra salen al encuentro del visitante iglesias, casas patronales poblados pintorescos, conjuntos de valor ambiental. Están también los habitantes, con su bohemia auténtica, sus ritos, las costumbres provincianas, las artesanías que lo identifican y ennoblecen. Como si no fuera suficiente el marco natural –a veces silvestre, a veces domesticado-, exhibe su belleza invariable.



De esta forma se potencia esta característica con la inclusión de las viñas, y el trabajo de los nuevos volúmenes como entidades disgregadas en el territorio. Así como a el trabajo con elementos espaciales y compositivos característicos de la zona, parrones, corredores y la incorporación de la naturaleza en el proyecto. Asociado también con una imagen contemporánea en formas y materiales.



7.1.3 Modelo local: Bodega “Don Tomas”, Ubicada en Villa Abecia, Chuquisaca.



La hacienda de Don Tomas, fue construida hace aproximadamente 215 años, se encuentra en el departamento de Chuquisaca, Sud Cinti- Villa Abecia, es una construcción de adobe y una de las muy pocas viviendas de dos pisos con características de balcón exterior de madera.

Además, cuenta con viñedos y una bodega de producción artesanal que produce vinos desde el año 1820 con el nombre del “Majuelo”. La bodega fue comprada por don Manuel Ruiz a la familia Ossio en el año de 1820, siendo la tradición familiar de hacer más de 200 años

- **Aspectos funcionales**

La hacienda fue construida por partes, según datos recopilados una parte de la hacienda no pudo ser terminada por el fallecimiento de su hijo mayor y quedo en la obra gruesa con muy pocos detalles de acabado.

Los muros tienen un espesor de 1m de ancho, siendo un sobre cimientado de piedra y adobe barro y paja, la técnica utilizada en la cubierta es la torta de barro sobre las láminas de caña hueca que son tejidas y la utilización de teja colonial

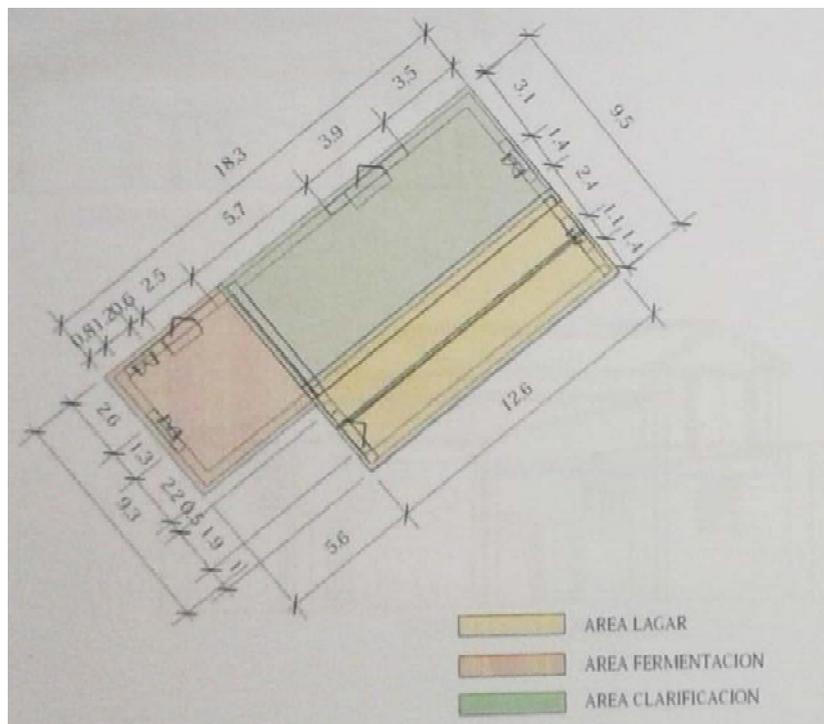
HACIENDA

La hacienda consta de un patio central que deriva a las demás dependencia



BODEGA

En la bodega podemos apreciar un área de lagar, fermentación y clarificación.

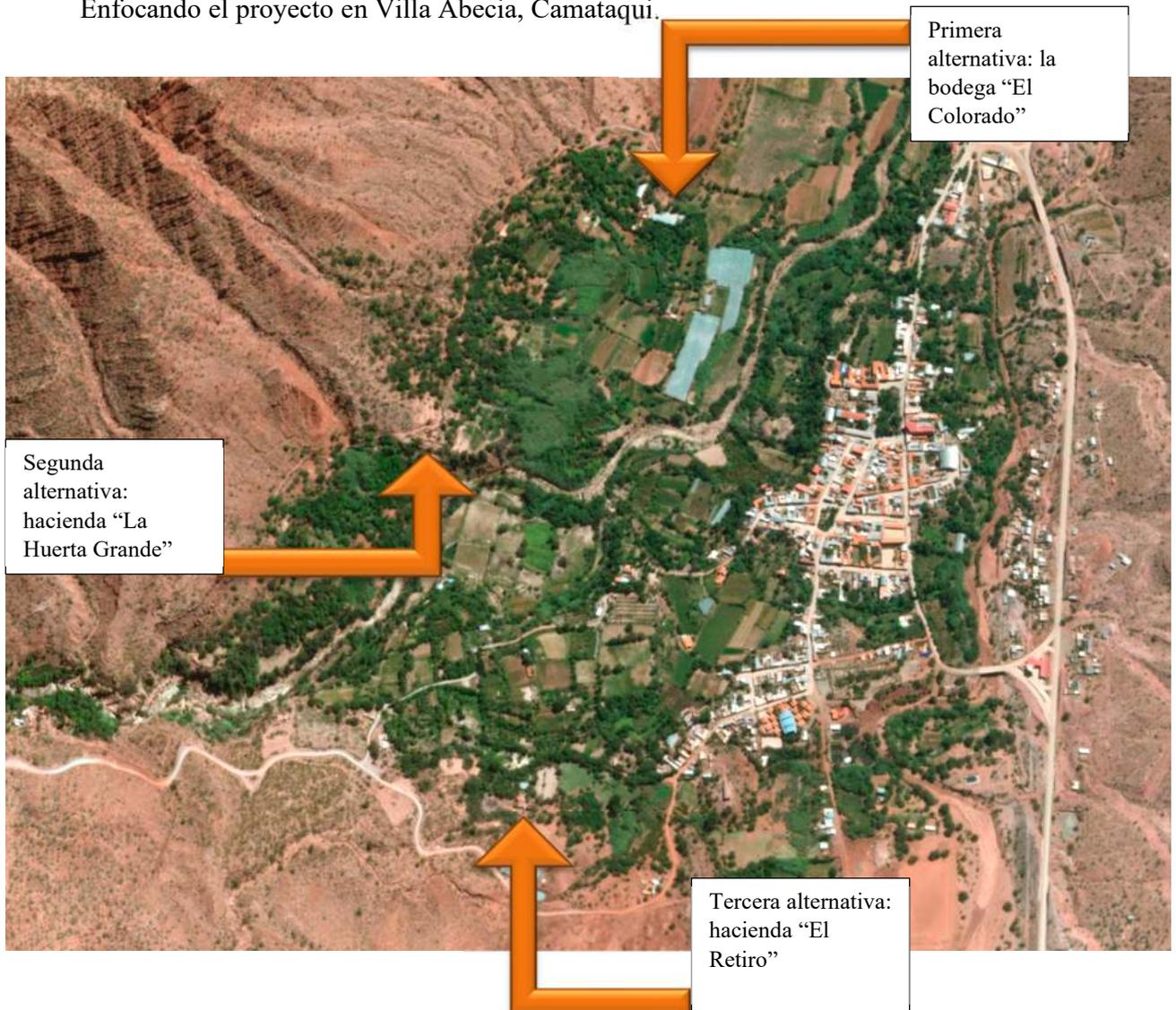


7.2 Alternativas de emplazamiento

El proyecto de grado de la presente gestión, con una tarea de (extensión universitaria), hacia una actitud diferente, innovadora en la región del Valle de los Cintis, con la identificación geográfica dentro del paisaje cultural vitivinícola. El problema hace hincapié en resolver la implementación de un proyecto es decidir de una lista de alternativas posibles, cuál debe ser la opción a adoptar, para ello se analizó tres alternativas que fueron estudiadas en base a criterios de valoración que toma en cuenta diferentes actividades dentro del ámbito cultural.

7.2.1 Sitio

Enfocando el proyecto en Villa Abecia, Camataqui.



7.2.2 ALTERNATIVA N° 1

7.2.2.1 Contexto urbano

La bodega El Colorado está ubicada al noroeste de la comunidad de Villa Abecia, por el camino que bordea la zona de cultivos

Se caracteriza por ser una de las más antiguas data del año 1800-1830 y más grande del lugar.

La propiedad es de la familia Ossio que fue pasando de generación en generación actualmente se amplió a una planta transformadora de frutas



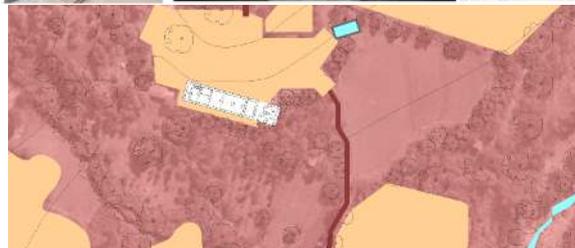
7.2.2.2 Accesibilidad

Cuenta con accesos vehiculares por el perímetro del polígono y también con caminos peatonales.



7.2.2.3 Servicios

Solo cuenta con los servicios eléctricos y de agua potable.



7.2.3 ALTERNATIVA N° 2

7.2.3.1 Contexto urbano

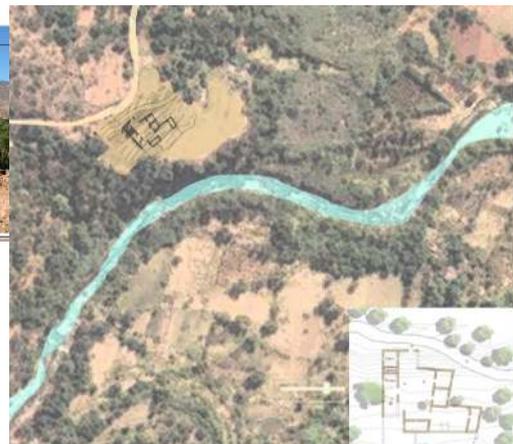
La hacienda La Huerta Grande, está ubicada al oeste de Villa Abecia- Sud Cinti delimitada por la calle que bordea las áreas de cultivo y lo separa de lo que son los cerros.

La hacienda se caracteriza por ser propiedad de un personaje emblemático para el pueblo d Villa Abecia. Maria Ossio Leyton (Maricucha). Llego a posicionar como la primera alcaldesa de Camataqui y así también de Bolivia, posición que le permitió proyectar y ejecutar obras de bien común.



7.2.3.2 Accesibilidad

Cuenta con accesos vehiculares por el perímetro del polígono y también con caminos peatonales, está cercana al rio chico.



7.2.3.3 Servicios

No cuenta con ningún servicio básico, solo se tiene electricidad.

7.2.4 ALTERNATIVA N° 3

7.2.4.1 Contexto urbano

La hacienda El Retiro ubicada al suroeste de la comunidad camino asía las pozas naturales, justo donde termina el radio urbano

Una de las bodegas más emblemáticas de Villa Abecia, un lugar que ofrecía sus ambientes para acoger a todas las personas tanto para fiestas inolvidables del lugar como para los viajeros cansados que requerían descansar hoy se encuentra en ruinas pero queda en la memoria los tiempos en que fue el lugar de encuentro y alegría.



7.2.4.2 Accesibilidad

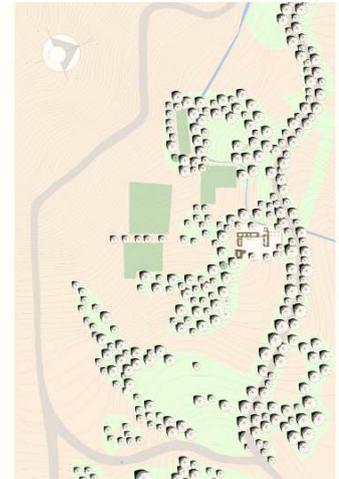
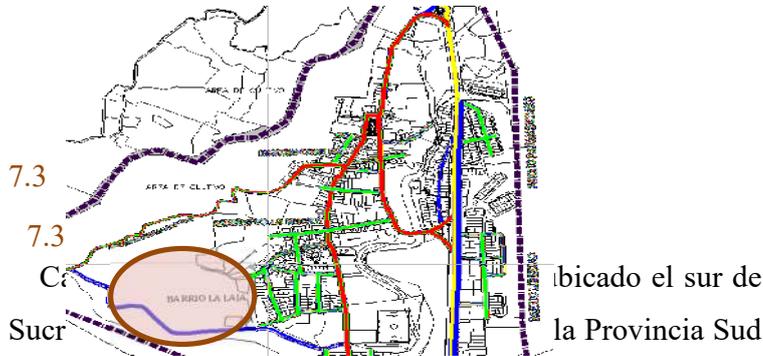
Cuenta con una vía de segundo orden, la Avenida Jailia que llega al camino turístico de la ruta a las pozas, también cuenta con un sendero que termina en el mismo punto.





7.2.4.3 Servicio

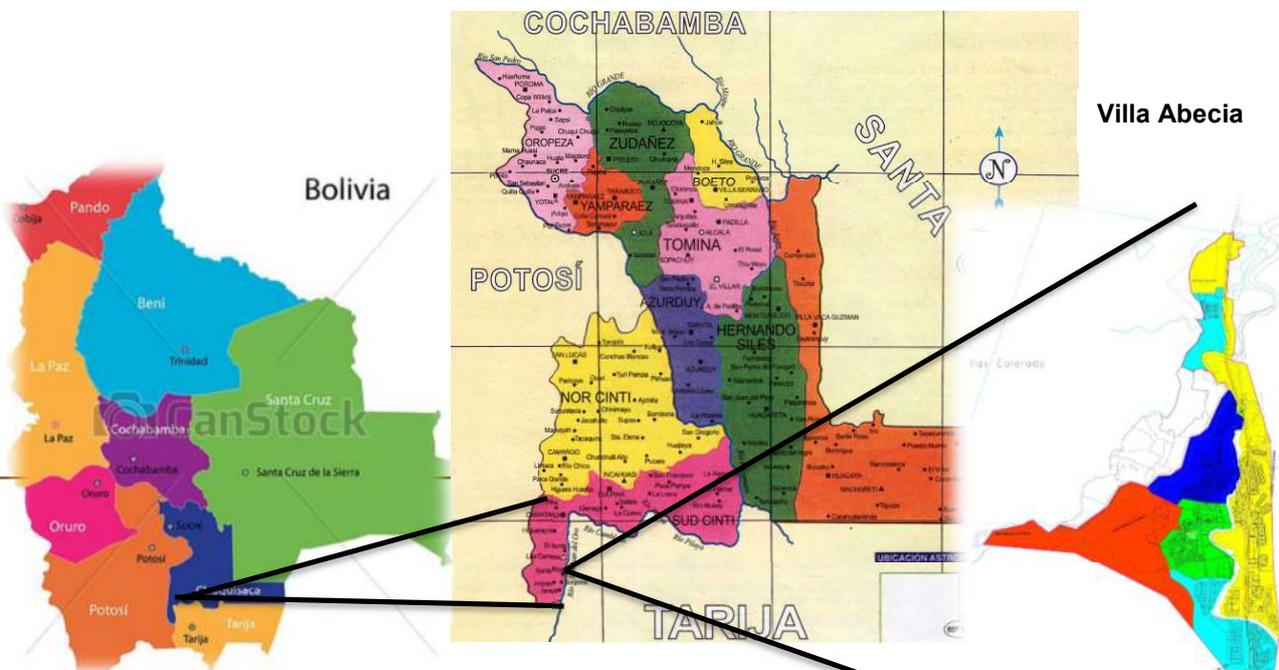
Cuenta con la red de energía eléctrica, agua potable, próxima ejecución del estructurado de alcantarillado y gas.



Cinti, con su capital Villa Abecia. Creada mediante mención en Decreto Supremo del 20 de noviembre de 1879. Limita al noreste con la Provincia Nor Cinti, al este con el Municipio de Culpina, al Sur con el Municipio de Las Carreras y al oeste con el Departamento de Potosí. Su principal actividad es la agricultura, luego la ganadería, la artesanía, la alfarería.

Camataqui es la región más sureña de Chuquisaca, distante a más de 450 km, de Sucre y mucho más próxima a Tarija, cercanía acentuada por una identidad cultural, folklórica costumbrista e histórica que forjaron sus hombres al luchar juntos en la guerra de la independencia, en las batallas de Suipacha, La Tablada y Cotagaita, lazos que desde antaño hasta hoy ligan fraternalmente al chapaco y cinteño.

El pueblo de villa Abecia se encuentra a una altitud de 2.309 m.s.n.m. situado en el corazón mismo del cañon de Cinti, permanece adormecido durante el invierno para reverdecer con furia en la estación estival.





7.3.2 HISTORIA DE VILLA ABECIA, CAMATAQUI

Los antecedentes históricos del Municipio de Camataqui - Villa Abecia están ligados a los acontecimientos suscitados en toda la región Cinteña, cuyas versiones señalan que los primitivos habitantes de estos lugares, fueron los Chichas, 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, evidencian la existencia de aquellos Tablas. El nombre propio, dicen algunos, que es de Tablas, aborígenes incorporados al Tahuantinsuyo en el reinado de Wiracocha, príncipe famoso que pudo someter de una manera definitiva, a todas las comarcas del Sud, caracterizadas por uniformidad de raza y lengua.

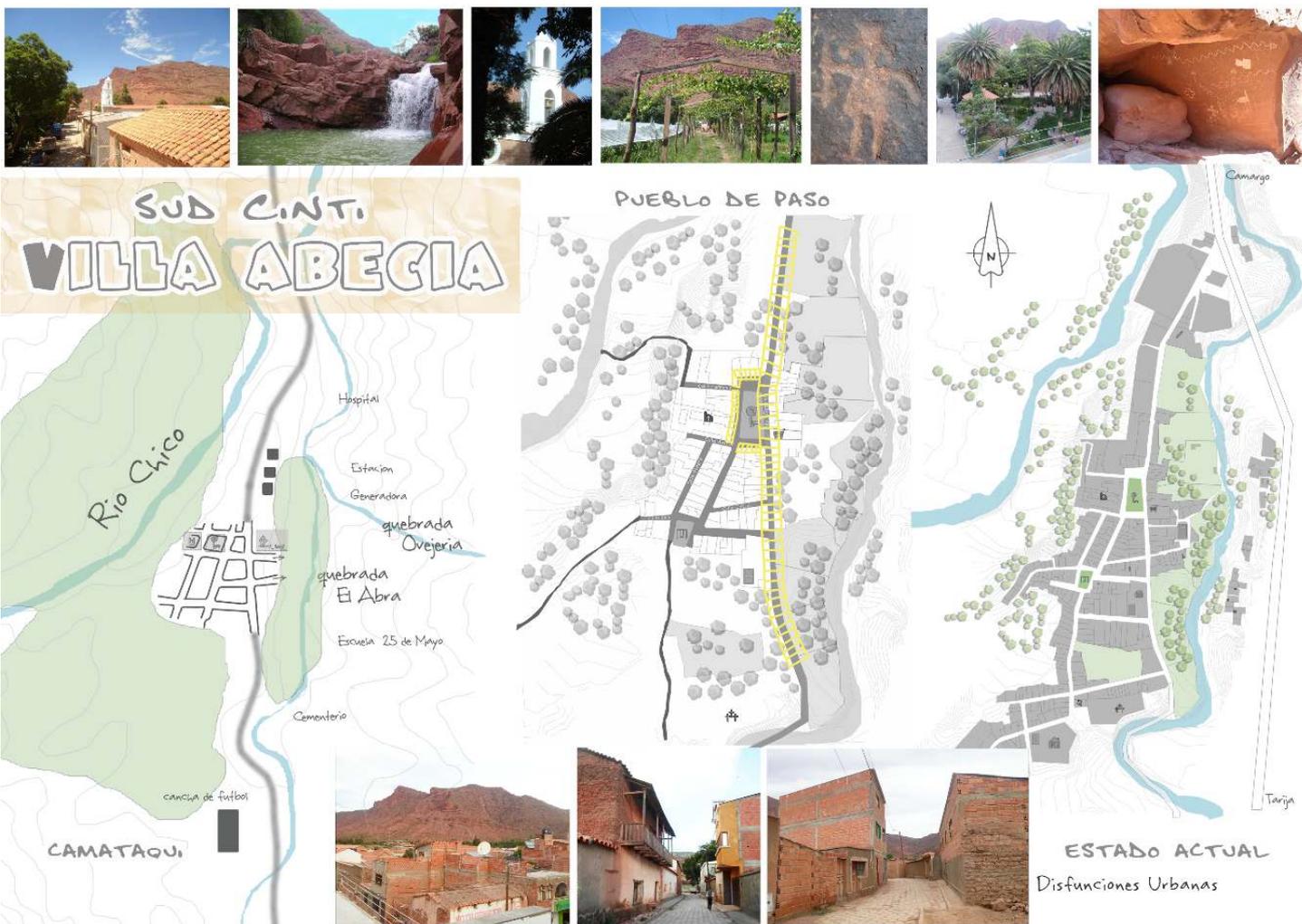
7.3.3 SIGNIFICADO DE, CAMATAQUI

Existe dos teorías respecto al significado de la palabra Camataqui, la primera le asigna origen quechua descompuesto en las acepciones "Cama y Taqui", que traducidas al castellano significaría cantar en la cama ,aludiendo las secuelas palúdicas de la zona ; la segunda tiene origen guaraní cuyo vocablo refiere monte bajo o poco espeso, fundada en la posibilidad que los chiriguano remontando el río Pilaya principal afluente del Pilcomayo hayan llegado hasta este valle ; fue creada mediante D.S. de fecha 22 de marzo de 1944, que divide la provincia de Cinti en Nor y Sur Cinti con sus Capitales Camargo y Camataqui ,sirviendo esta primitiva denominación para identificar actualmente a la sección de provincia o municipio ,mientras que para la capital se optó denominarla provisionalmente Villa Busch, nombre que luego mediante D.S. de 9 de enero de 1947 fue modificado por el de Villa Abecia que permanece hasta hoy ,correspondiendo al gobierno de Hertzog a iniciativa del diputado de Sud Cinti don

Miguel Lopez Avila, elevar a rango de Ley de la Republica ambos Decretos ,lo que tuvo lugar el 20 de noviembre de 1947.

Villa Abecia es la más privilegiada en el valle con respecto a la abundancia de agua para poder regar las huertas y para disfrutar de un baño refrescante en las pozas naturales. Su característica natural es su continuidad y secuencia espacial desde la plaza principal hasta la viña mediante pasajes, patios, chapapas y cañales. Villa

Abecia recibe al visitante desde lejos con una imagen especial: las dos torres blancas de la iglesia salen de un mar verde, delante una montaña roja. Lamentablemente en los últimos años la imponencia de urbanizaciones y equipamientos aparentemente “modernos” dejaron el daño irreparable a esta invitación naturalmente dada, que no





requiere de señalética ni publicidad visual. Camataqui también tiene un montículo a la entrada de su pueblo con un cementerio en la parte alta. Un muro lindo de piedra roja con plantas de cactus en la cima delimita el lugar sagrado. Los niños de la escuela pasan por aquí todos los días y tres “placitas” articulan este camino. Don Víctor Trujillo y su señora doña Edith en la “Quintita De La Torre” ofrecían un paraíso lleno de guayabas y chirimoyas para los momentos de descanso, servían un almuerzo y cena de primera. Muy difícil superar esta experiencia.



La producción del vino villabeciano data de la Colonia. Es más, hay algunos viñedos centenarios que son un museo vivo del modo de producción previo y posterior a la República. El alcalde del municipio, Johnny Ortega, cuenta, en efecto, que hay un proyecto para impulsar el enoturismo (en el que los visitantes conocen los viñedos antiguos y nuevos, las bodegas y degustan las bebidas).



7.3.4 CARACTERÍSTICAS SOCIOCULTURALES

El Municipio Autónomo tiene sus orígenes en la cultura quechua. Reconoce además, que con la llegada de los españoles hubo un proceso de mestizaje. Se identifican como Cinteños, cuyo gentilicio deriva de aquellas personas que habitan la región de los Valles de Cintis. Los cerros de tierras rojas, la uva, el lagar y las cubas son elementos que hacen a su identidad.

El territorio municipal pertenece y forma parte de la Región de los Cintis.

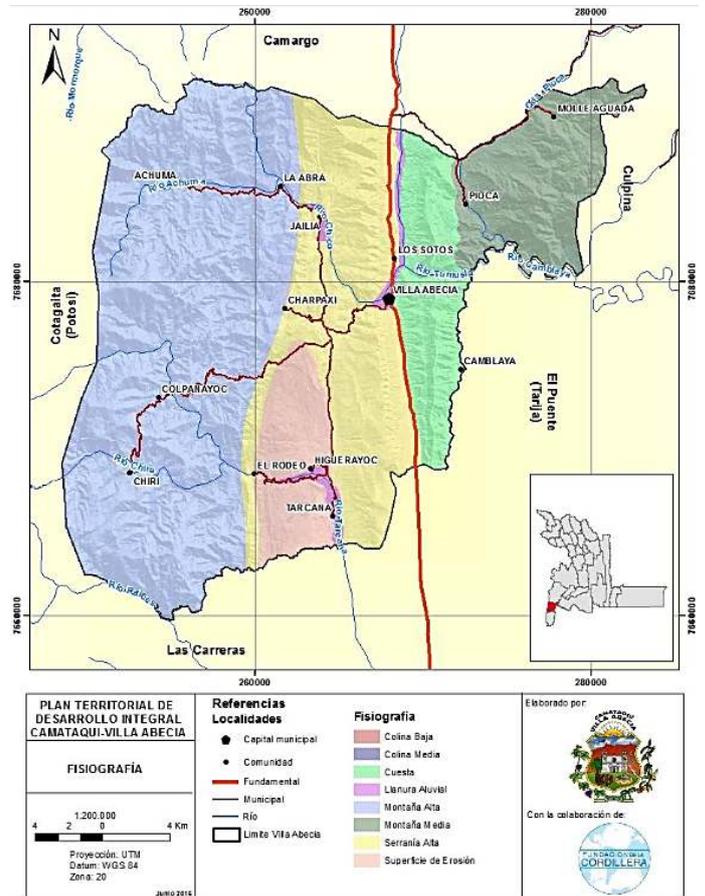
Mapa: características fisiográficas del municipio de Camataqui –Villa Abecia

Clima

El Municipio de Villa Abecia se

caracteriza por tener un clima polar de alta montaña, subhúmedo y mesotérmico relativamente homogéneo en toda su área de jurisdicción (en el espacio) y tendencia a una marcada estacionalidad (en el tiempo).

En el año se distinguen dos épocas, bien marcadas, el verano con temperaturas altas entre los meses de Noviembre y Mayo y el invierno de Junio a Octubre, caracterizado por la presencia de días con vientos fríos provenientes del Sur. El mes de Junio es el más frío del año y el mes de Octubre el más caluroso.





Una de las principales amenazas en el municipio, es la agresividad climática, que se manifiesta principalmente en frecuentes granizadas y lluvias tormentosas estacionales, provocando altos volúmenes de erosión hídrica del suelo, prácticamente en todos los distritos.

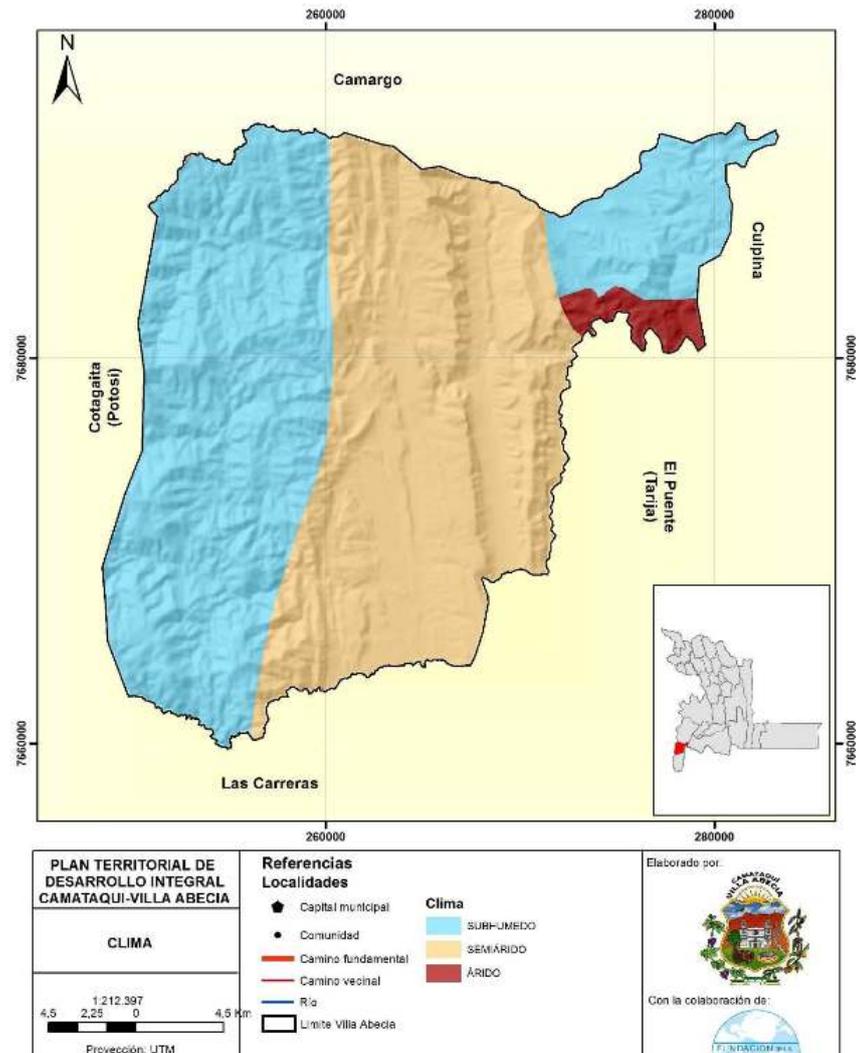
La helada también se considera un factor de alteración de componentes ambientales, que derivan de la fluctuación térmica característica de ciertas épocas, generando efectos devastadores sobre la cobertura vegetal natural y principalmente sobre cultivos agrícolas.

De acuerdo al sistema de clasificación de Thorthwaite, el municipio presenta un clima semiárido, Mesotérmico DB'2 con deficiencia marcada de agua en invierno.

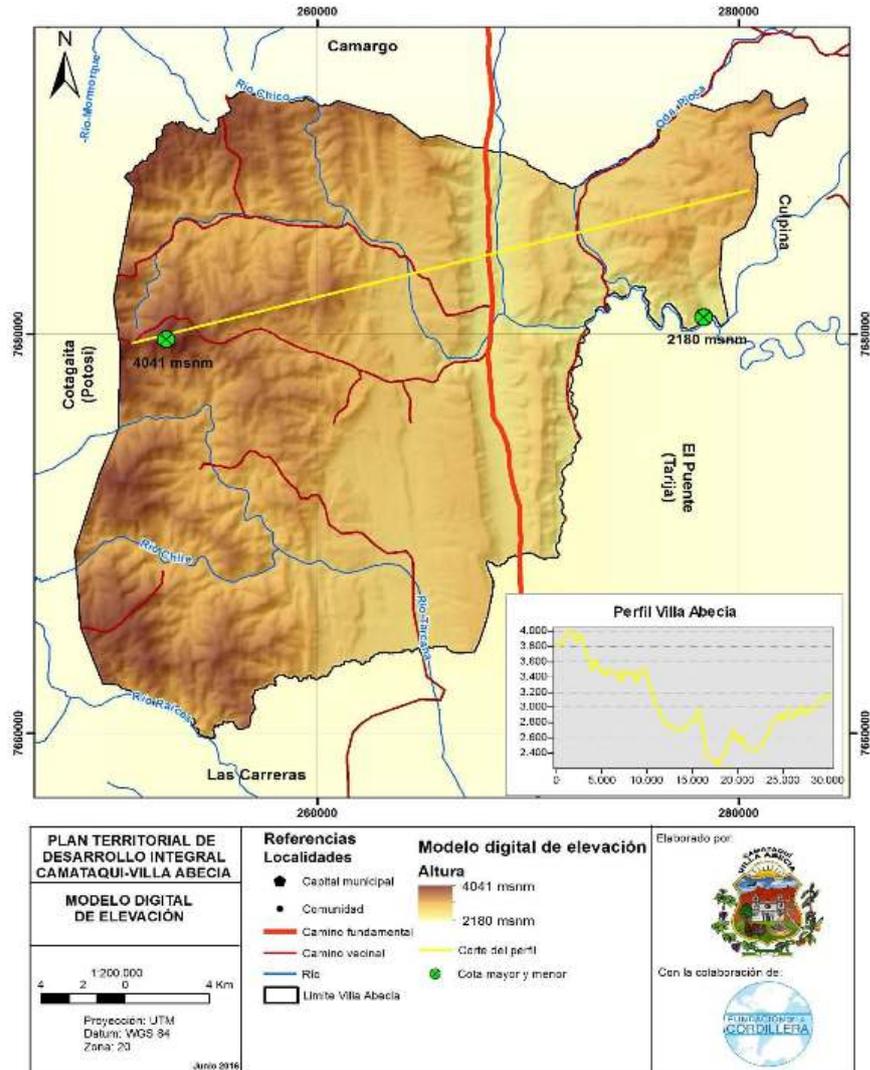
7.3.5 GEOLOGÍA

El municipio de Villa Abecia, en su totalidad se encuentra en la provincia Fisiográfica de la Cordillera Oriental o Andina.

La Cordillera Oriental por el predominio de Serranías, presenta un relieve escarpado, donde entre estas formaciones estructurales se encuentran valles amplios y estrechos. En el presente estudio se analizan con mayor detalle estos valles con pendientes planas a inclinadas, donde se concentra la actividad.



Con referencia a la fisiografía de Camataqui–Villa Abecia, el sector Este y Central Este, comprende un paisaje de valles aluviales y coluviales a lo largo de los Ríos San Juan del Oro y Tumusla, constituidos por terrazas aluviales, pequeños piedemontes y playas de gran amplitud, con formaciones superficiales de arenas y arenas limosas





El municipio de Villa Abecia, cuenta con altitudes que fluctúan entre 2.180 m.s.n.m. en la comunidad de Camblaya Grande, hasta los 4041 m.s.n.m. en la comunidad de Achuma.

CUADRO 4: LEYENDA FISIOGRAFICA Y PEDOLÓGICA DEL MUNICIPIO CAMATQUI - VILLA ABECIA

PROVINCIA FISIOGRAFICA	PROVINCIA CLIMÁTICA	GRAN PAISAJE	PAISAJE	SUB PAISAJE	UNIDAD DE MAPEO	CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA	SUP. HA.	SÍMB.		
CORDILLERA ORIENTAL O ANDINA	ZONA SEMIARIDA (2000 - 3000 msnm.)	Valles de los Ríos Tarcana y Charpaxi	Terrazas aluviales	Baja	Asoc. Tárcana - Higueraoj	Typic Ustorthents Calcic Ustochrepts	4,41	T.1.1.		
				Intermedia	Asoc. Tarcana - Higueraoj - Kollpanayoj - Chire.	Calcic Ustochrepts Typic Ustochrepts	81,91	T.2.1		
					Consc. Charpaxi	Typic Ustorthents	12,22	T.2.5		
			Alta	Asoc. Tarcana	Calcic Haplustalfs Typic Ustorthents	39,06	T.3.1			
			Piedemonte	Piedemonte	Consc. Tarcana - Higueraoj	Typic Ustorthents	34,61	P.1		
					Asoc. Charpaxi	Typic Ustorthents Lithic Ustorthents	19,65	P.5		
			Serranía	Terraceta	Consc.. Chire - Kollpanayoj	Typic Ustorthents	32,50	S.1		
					Asoc. Charpaxi Alta.	Typic Ustorthents Calcic Haplustalfs	24,40	S.2		
			Valle del Río Tumusla	Terrazas aluviales	Intermedia	Asoc. Los Sotos	Fluentic Ustorthents Calcic Ustochrepts	34,68	T.2.2	
				Piedemonte	Piedemonte	Consoc. Los Sotos	Lithic Ustorthents	17,37	P.2	
		Valle de los Ríos Achuma	Terrazas aluviales	Baja	Asoc. Achuma	Lithic Ustorthents Typic Ustorthents	8,74	T.1.2		
				- Jailia		Intermedia	Asoc. Achuma - El Abra	Typic Ustorthents Tapto Typic Ustochrepts	28,04	T.2.3
							Asoc. Jailia	Typic Haplustalfs Typic Ustorthents	11,49	T.2.4
							Cons. Achuma - El Abra	Typic Ustorthents	17,37	P.3
Piedemonte	Piedemonte				Cons. Jailia	Lithic Ustorthents	55,52	P.4		
					Valle del Río San Juan del Oro	Terrazas aluviales	Intermedia	Cons. Camblaya Baja	Typic Ustorthents	27,11
Piedemonte	Piedemonte				Cons. Camblaya Alta	Calcic Ustochrepts	3,36	P.6		

Fuente: Elaborado por Fundación de la Cordillera.



La zona de estudio se encuentra ubicada en un valle de terrazas aluviales, formado en su mayoría por sedimentos de origen aluviales. Las geoformas originadas están compuestas principalmente por cantos, gravas, arenas y limos

7.3.6 HIDROGRAFÍA

Los recursos hídricos del Municipio de Camataqui–Villa Abecia, pertenecen a la Cuenca del Plata, Sub Cuenca del Río Pilcomayo y a las cuencas menores de los ríos Tumusla y San Juan del Oro, a la que confluyen todas las aguas de ríos y quebradas existentes, como se detallan a continuación

RÍOS Y QUEBRADAS

Por el municipio de Villa Abecia pasan Tres Ríos importantes (Río Tumusla, La Torre y San Juan del Oro) que desembocan en el Río Camblaya

- RÍO CAMBLAYA

El Río Camblaya nace en la confluencia de los Ríos Tumusla y La Torre, cerca de la población de Villa Abecia; comprende una longitud de 75 Km. Hasta recibir las aguas del Río Inca Huasi, desde donde toma el nombre de Pilaya. Sus afluentes son: Quebrada Pioca, Quebrada El Salado, Río Tumusla, San Juan del Oro y Río La Torre.

- QUEBRADA EL SALADO

Esta quebrada nace cerca de la población de Compe, en la provincia Méndez del departamento de Tarija; escurre una longitud de 18 Km hasta echar sus aguas en el Río Camblaya.

- QUEBRADA PIOCA

Esta Quebrada nace en las estribaciones de la Cordillera de Tacsara o Tarchaca, en la provincia Nor Cinti del departamento de Chuquisaca; tiene una longitud de 19 Km hasta desembocar en el Río Camblaya

- RÍO CHICO

Este Río nace con el nombre de Achuma, en la provincia Nor Chichas del departamento de Potosí; tiene una longitud de 30 Km hasta desembocar en el Río Tumusla, cerca de Villa Abecia.

- RÍO SAN JUAN DEL ORO



El Río San Juan del oro nace en la República de Argentina en las estribaciones de sierra de IncaHuasi con el nombre de Río Oros Mayu. Este Río delimita los departamentos de potosí, Chuquisaca y Tarija; comprende una longitud de 287 Km en territorio boliviano a partir del hito Mal Paso, hasta echar sus aguas en el río Camblaya, cerca de la población de Villa Abecia. En los límites del Municipio de Villa Abecia recibe las aguas del río la Torre.

○ RÍO LA TORRE

El Río La Torre nace en las estribaciones de la cordillera Mochara cerca de la población de Mal Paso, en la provincia Sud Cinti; tiene una longitud de 30 Km y desemboca en el río San Juan del Oro, cerca de la población de Las Carreras. Recibe como afluentes por el margen izquierdo al río Tarcana, río Raíces y al río Gran Poder.

○ RÍO LA TARCANA

Tiene una longitud de 34 Km desde su desembocadura en el río La torre, cerca de la población de Las carreras, hasta su nacimiento en las estribaciones de la cordillera de Mochara, en la provincia Sud Cinti. Su afluente por el margen derecho es el río Chire.

○ RIO CHIRE

Nace en las estribaciones de la cordillera de Mochara en la provincia nor Chichas; tiene una longitud de 15 Km y echa sus aguas en el río Tarcana.

○ RÍO RAÍCES

Nace en las estribaciones de la cordillera de Mochara cerca de la población del Manzanal, en la provincia Sud Cinti; tiene una longitud de 23 Km y echa sus aguas en el río de La Torre cerca de la población de La Torre.

RÍO GRAN PODER

Nace en la provincia Sud Cinti, en las estribaciones de la cordillera de Mochara, tiene una longitud de 15 Km y echa sus aguas en el río La Torre, cerca de la población de La Torre. Recibe como afluente por la margen derecha al río Callejones.

RÍO CALLEJONES

Nace en las estribaciones del cerro Grande, en la provincia Sud Chichas del departamento de potosí, tiene una longitud de 20 Km y desemboca en el río Gran Poder.

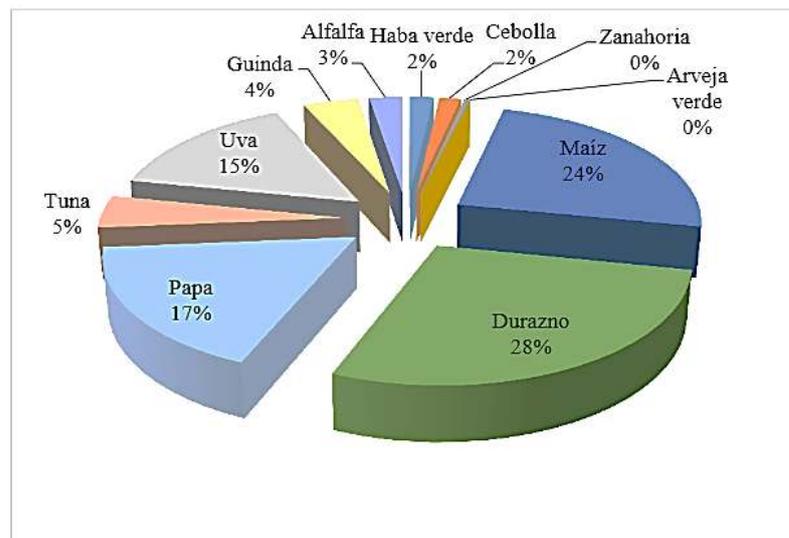


7.3.7 AGRICULTURA

El sector agrícola, en el municipio de Camataqui –Villa Abecia, se caracteriza por su heterogeneidad en el uso de sistemas de producción. Existe una sociedad campesina tradicional orientada a la subsistencia cuya producción se realiza con insumos locales, prácticas conservacionistas y mano de obra familiar; Por otra parte, es posible identificar un sector con una agricultura mixta parcialmente orientada al mercado basada en una mezcla de tecnología tradicional y relativamente —modernal.

La economía agrícola del municipio, especialmente la campesina se caracteriza por su heterogeneidad y gran dispersión poblacional en el área rural, su limitado acceso a los mercados (laboral, financiero, de productos y servicios) y a las oportunidades de inversión. También se diferencian por estar inmersos en una pobreza en cantidad y calidad de recursos (sea en la dotación inicial o la tenencia de capital monetario, físico y/o humano). Por lo anterior se ha evidenciado que en algunas situaciones no buscan la obtención de ganancias, sino minimizar sus riesgos y sobre todo la satisfacción de sus necesidades y la reproducción de su unidad, ya sea diversificando su producción y actividades económicas en las que participan o elaborando estrategias de sobrevivencia basadas en tiempo, espacio y variedad.

GRÁFICO N° 16: CULTIVOS EN EL MUNICIPIO DE CAMATAQUI - VILLA ABECIA EN QQ (EN PORCENTAJE)



Fuente: Censo agropecuario 2013.



La economía campesina, del municipio, busca reducir los riesgos, maximizar sus beneficios o simplemente estabilizar sus ingresos y la reproducción de su unidad de producción-consumo. Por lo tanto, sus atributos determinan las decisiones respecto a la relación con los mercados y la habilidad de aprovechar las distintas opciones económicas y comerciales que se le presenta.

De esta manera, la mayor parte de la producción del Distrito 1 es destinada al autoconsumo (maíz, papa, tomate, zanahoria, haba, frutas), seguido de la venta (tomate, papa, zanahoria, haba y durazno), así como para semilla (papa) o la transformación (durazno).

La mayor parte de la producción del Distrito 2 son destinados al autoconsumo (maíz, Papa), seguido de la venta (durazno guinda, pelón), semilla (maíz y papa) y a la transformación (durazno y Guinda).

Toda la producción del Distrito 3 es destinada al autoconsumo (maíz, papa, haba, cebolla, ajo, zanahoria, hortalizas, durazno), dejando algunos a la venta (papa, cebolla, zanahoria, ajo, durazno), semilla ((maíz, papa, ajo) y a la transformación (maíz y frutas)



CUADRO N° 32: CULTIVOS EN EL MUNICIPIO DE CAMATAQUI - VILLA ABECIA (EN HECTÁREAS)

CULTIVOS	(1)SUPERFICIE (HA)	PRODUCCION (QQ)	RENDIMIENTO(KG/HA)
Invierno	6.35	-	-
Haba verde	3.2	408	5865
Cebolla	1.98	363	8433.33
Zanahoria	0.57	95	7666.67
Arveja verde	0.35	5	657.14
Otros Cultivos	0.25	-	-
Verano	700.24	-	-
Maíz	211.43	5419.88	1179.19
Durazno	171.25	6261.91	1682.08
Papa	86.98	3912.47	2069.26
TCV frutas	44.15	0	0
Tuna	33.11	1012.79	1407.08
Uva	31.56	3374.12	4917.92
TCV hortalizas	30.87	0	0
Guinda	17.73	940.13	2439.83
Alfalfa	14.27	566	1824.53
Otros Cultivos	58.92	-	-

7.4 ÁREA DE ESTUDIO

7.4.1 ANÁLISIS SITIO DE INTERVENCIÓN

El Retiro está ubicado al suroeste de la comunidad camino asía las pozas naturales, justo donde termina el radio urbano, colinda al oeste con la hacienda El Chañar, al norte con La Orapia, hacienda que también perteneció a doña Elsa, al este con “la Agua Salada” nombre señalado porque siempre existe agua, fuga de las acequias y al ser la tierra salitrosa, el agua se vuelve salada, de ahí su denominativo, al sur la hacienda es delimitada por la ruta turística, camino asía las pozas.

El retiro tubo dos dueños, el primer dueño de hace 45 años atrás aproximadamente fue don Miguel Rotuño, posteriormente la hacienda “El Retiro” la compra la señorita Elsa Oviedo, que era profesora proveniente de potosí. Además de esta hacienda tenía otras dos que fueron La Orapia, y La Huerta Grande, donde también se tenían viñas.



Era casa de hacienda, como la dueña era profesora llevaba a sus alumnos y colegas entre otros a conocer la hacienda, al igual que personas importantes del pueblo para que se conozcan los procesos de obtención del vino. Preparando almuerzos y otros agasajos.

Los pilares que se tienen en la galería del retiro son de piedra tallada de una sola pieza, ya que en Villa Abecia se tienen muchos dólmenes y piedras gigantes que ayudaron a su creación. Estos pilares que forman una L, crean a su vez un patio central que deriva a los demás ambientes.

Los ambientes con los que contaba el retiro son, dos dormitorios, cocina, la bodega, depósito, tiene un corredor en el ingreso que tenía pinturas murales de gran valor, dibujadas sobre yeso antiguo, que hoy en día ya no se lo puede apreciar, los pisos de la antesala del ingreso principal eran de yeso, molidos tipo ripio que luego se afinaron, a los costados había apoyos para sentarse cuando las visitantes llegaban cansados. Los ingresos son de muros anchos de entre 0,60m y 1,00m de espesor con aberturas en arco.

En la entrada principal se tenía columnas que sostenían una pérgola llena de uvas de los parrales que formabas una especie de túnel, parras que cualquier visitante podía degustar ya que era uva de mesa.

Se debe resaltar que todavía se tiene una cepa centenaria sobre molle, una de las características del lugar, los lugareños afirman que la uva en el molle es mucho más rica y el sabor es especial a pesar que el molle es amargo se valora más este tipo de uva.

También existe en el lugar una planta de mora centenaria, que era muy frondosa en sus épocas verdes, lugar de juego y frutas para los niños, don Víctor Trujillo cuenta sus anécdotas de cuando era niño y recuerda el lugar como una de las haciendas más productivas y esplendorosas de su época, lugar lleno de vida y alegría con vistas espectaculares, incluso también era lugar de retiro para las personas mayores del pueblo.

Hoy en día solo se encuentran de pie la parte de los dormitorios y la cocina, ya que toda la bodega y demás dependencias se las ha destruido tanto con la maquina como con el paso del tiempo.

Para rescatar, el riego en el lugar era permanente, era el que más turnos tenía, el más largo cuenta con 72 horas de riego corrido, luego 18 horas, 12 horas, y 6 horas. En toda la semana, por lo que podemos decir que era favorable para la producción de los viñedos.



La hacienda el retiro se encuentra ubicado dentro de mancha urbana de Camataqui,

circundando por vecinos agrícolas y con el río chico cercano, se tiene grandes posibilidades de cultivo ya que sus tierras son aptas para la agricultura como para la vitivinicultura, y cuenta con mayores turnos de riego, pudiendo abastecer al máximo el riego.



UBICACIÓN: Villa Abecia
DIMENSIONES: 6 HECTAREAS
PENDIENTE: 30%



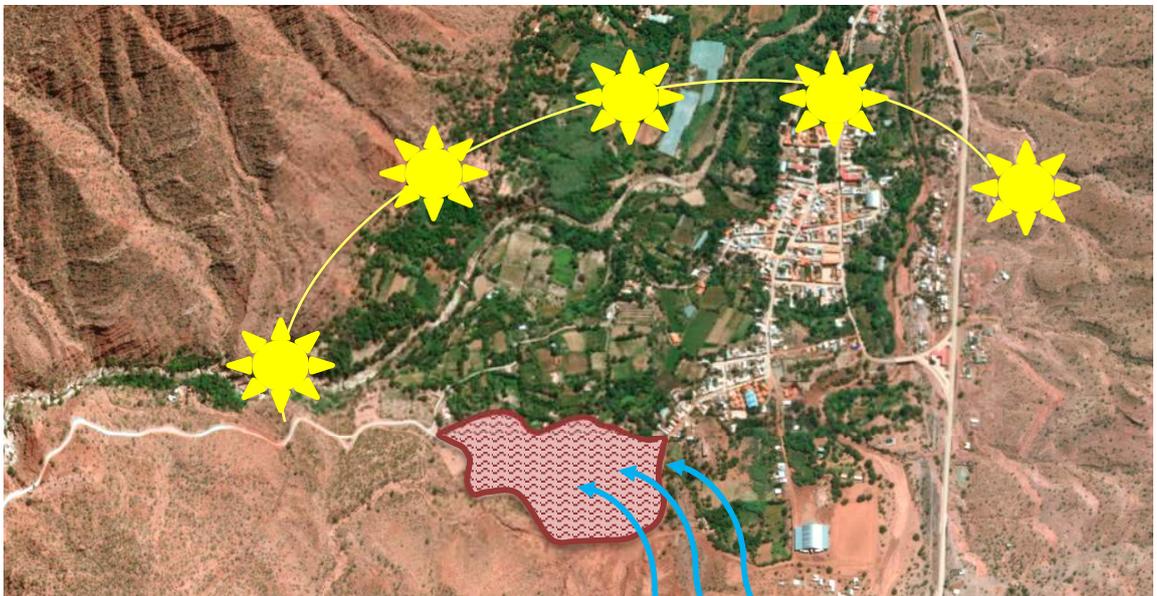
7.4.2 ESTRUCTURA CLIMÁTICA

El terreno presenta un clima semiárido, Mesotérmico DB'2 con deficiencia marcada de agua en invierno.

La precipitación promedio anual es 252,0 mm correspondiendo al 100,0% anual, con una temperatura media anual de 16,8 °C. En esta zona existe una estación seca entre los meses de mayo a octubre, con una variación de temperatura de 2,0 °C, con una máxima de 17,1 °C y una mínima de 15,1 °C como promedio mensual. En la estación húmeda entre los meses de noviembre a abril la variación de temperatura es de 2,7 °C, con una máxima de 20,4 °C y una mínima de 17,7 °C como promedio mensual

CUADRO 9: DATOS CLIMÁTICOS MUNICIPIO CAMATAQUI - VILLA ABECIA

Estación : La Torre		Latitud: 20°36'57"						Longitud : 65°11'27"					
Índice	Meses												Anual
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
Temperatura (C°)	21.0	20.6	20.4	19.8	17.0	14.7	14.3	16.7	18.6	20.5	21.0	21.5	18.9
Precipitación (mm.)	85.6	65.7	65.6	12.4	2.2	0.7	1.0	2.7	7.9	19.9	36.8	64.6	365.2
ETP	163.9	141.6	139.2	121.9	102.2	84.7	90.6	116.1	140.6	165.3	165.7	174.5	1606.3
Déficit de agua	-78.3	-75.9	-73.6	-109.5	-100	-84.0	-89.6	-113.4	-132.7	-146.1	-130.0	-109.6	-1265.0
Coefficiente mensual de humedad	-47.8	-53.6	-52.9	-89.8	-97.8	-99.2	-98.9	-97.7	-94.4	-88.4	78.5	62.8	78.7



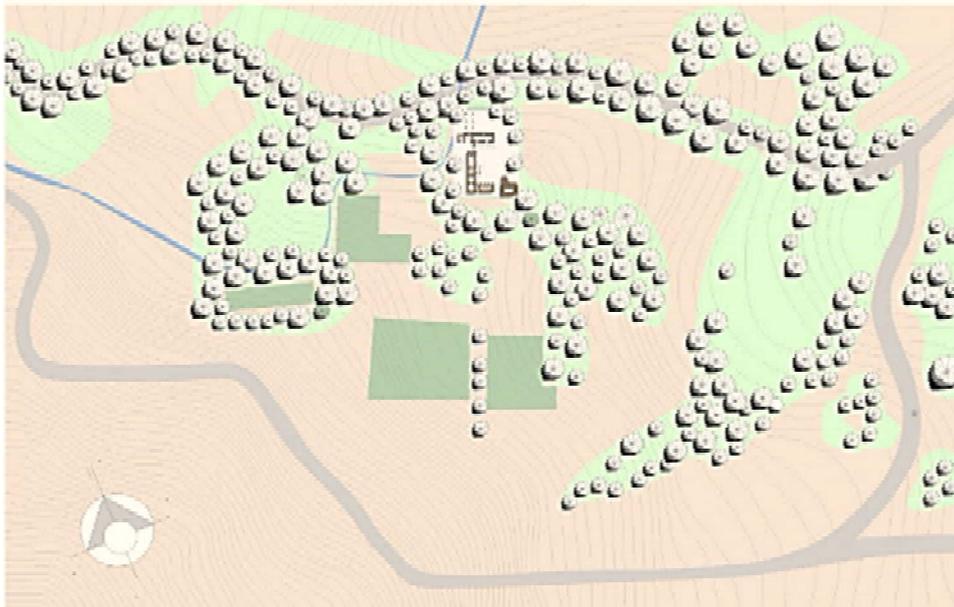
El terreno presenta una forma irregular que se asemeja al de una hoja, con una superficie de 61.311,555m², se encuentra con gran cantidad de maleza, delimitada por un camino vehicular y otro peatonal, es todo un monumento.

7.4.3 TOPOGRAFÍA

La pendiente que se tiene es ligera, pero en la zona oeste es más pronunciada.

Suelos de las llanuras aluviales—Clase IVesc y IVsc

Ligeramente ondulados y planos, profundos a poco profundos, francos, francos arenosos, franco arcillo arenosos, fuertemente calcáreos, moderadamente bien drenados a drenados, permeabilidad moderada lenta a moderada, capacidad de retención de humedad buena a moderada, reacción fuertemente alcalina, fuerte a moderadamente salinos (en la llanura aluvial y ligeramente ondulada), fertilidad baja a alta, moderadamente estables a estables.



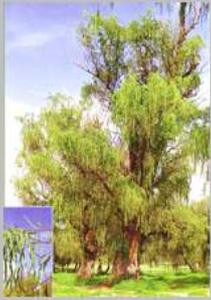
7.4.4 VEGETACIÓN

Con referencia a la composición de la vegetación, en el Municipio de Camataqui-Villa Abecia se pueden diferenciar escasa variedad de flora, debido a predominancia del clima seco y relieve de serranías, por lo que su tipificación se realiza indistintamente para especies arbustivas y forestales.

III3c	Matorral ralo o denso, extremadamente xeromórfico, semidecídúo, montano.	Churqui Molle Palqui K'arallanta Thola Añahui y Kanlli Yareta Añahuaya Higuerilla Algarrobo	Acacia sp. Schinus sp. Acacia feroz Nicotiana sp. Baccharis sp. Tetraglochin sp. Azorella sp. Adesmia sp. Caricia sp. Prosopis sp.	I y III
-------	--	--	---	---------

ESPECIE	DIAMETRO	ALTURA
MOLLE 		
<p>ORIGEN: Se extiende desde México hasta la Argentina.</p> <p>EXIGENCIAS: Es resistente a las bajas temperaturas y sequía siendo muy rustico.</p> <p>CRECIMIENTO: Rápido.</p> <p>USO: Aislado para sombrear lugares de reposo.</p> <p>TALLO: Tronco derecho hasta tortuoso con corteza marrón hendida.</p> <p>FOLLAJE: Forma una copa atrayente con ramas semi pendular y persistente color verde amarillento.</p> <p>HOJAS: Compuestas, alternas folíolos lanceolados y acuminados resinosa.</p> <p>FLORES: Pequeñas dispuestas en racimos cortos de color verde cremoso.</p> <p>FRUTOS: Drupas estéticas picantes de color rojo intenso.</p> <p>REPRODUCCION: Por semillas.</p>		

ESPECIE	DIAMETRO	ALTURA
ALGARROBO 		
<p>ORIGEN: Centro de origen Argentina y se extiende hasta Paraguay.</p> <p>EXIGENCIAS: Necesita del sol directo y suelos de buen drenaje.</p> <p>CRECIMIENTO: Medio.</p> <p>USO: Grandes parques y jardines.</p> <p>TALLO: Oscuro y tortuoso, corteza pardo grisácea con fisuras oblicuas.</p> <p>FOLLAJE: Verde claro brillante en primavera, más oscuro y opaco en otoño.</p> <p>HOJAS: Compuestas y perenne.</p> <p>FLORES: Amarillentas y pequeñas.</p> <p>FRUTOS: Vainas de hasta 20 cm, son comestibles.</p> <p>REPRODUCCION: Por grandes cantidades de semillas muy livianas.</p>		

ESPECIE	DIAMETRO	ALTURA
SAUCE 		
<p>ORIGEN: Se extiende desde México hasta la Argentina.</p> <p>EXIGENCIAS: Por lo general frecuente en el bosque y los cursos de agua.</p> <p>CRECIMIENTO: Rápido.</p> <p>USO: En alineaciones.</p> <p>TALLO: Tronco erecto de corteza gruesa surcada grisácea.</p> <p>FOLLAJE: Verde medio.</p> <p>HOJAS: Alternas caedizas lineales lanceoladas.</p> <p>FLORES: Florece en primavera son pequeñas y agrupadas sin interés ornamental.</p> <p>FRUTOS: Capsulas ovoideas de color cártamo.</p> <p>REPRODUCCION: Por estacas, normalmente por semillas dispersas por el viento.</p>		

ESPECIE	DIAMETRO	ALTURA
CHURQUI 		
<p>ORIGEN: Norte y centro Argentinos, Chile, Valle Tupizeño, Tarijeño.</p> <p>EXIGENCIAS: Poco exigente en suelos, resistente a las heladas, gran plasticidad ecológica.</p> <p>CRECIMIENTO: Rápido.</p> <p>USO: En grupos, ocasionalmente aislado.</p> <p>TALLO: Tronco pardo oscuro, corteza superficialmente fisurada.</p> <p>FOLLAJE: De excepcional finura, laxo, verde claro, perenne.</p> <p>HOJAS: Compuestas, bipinnadas, insertadas en ramilletes de dos a cinco hojas; folíolos lineales de pequeña longitud, espinas claras en las ramas menores.</p> <p>FLORES: Anaranjadas, dispuestas en las axilas foliares, pequeñas, hermafroditas.</p> <p>FRUTOS: Vaina deprimida y estrangulada, indehiscente.</p> <p>REPRODUCCION: Por semillas.</p>		

8 INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE DISEÑO

8.1 PREMISAS DE DISEÑO

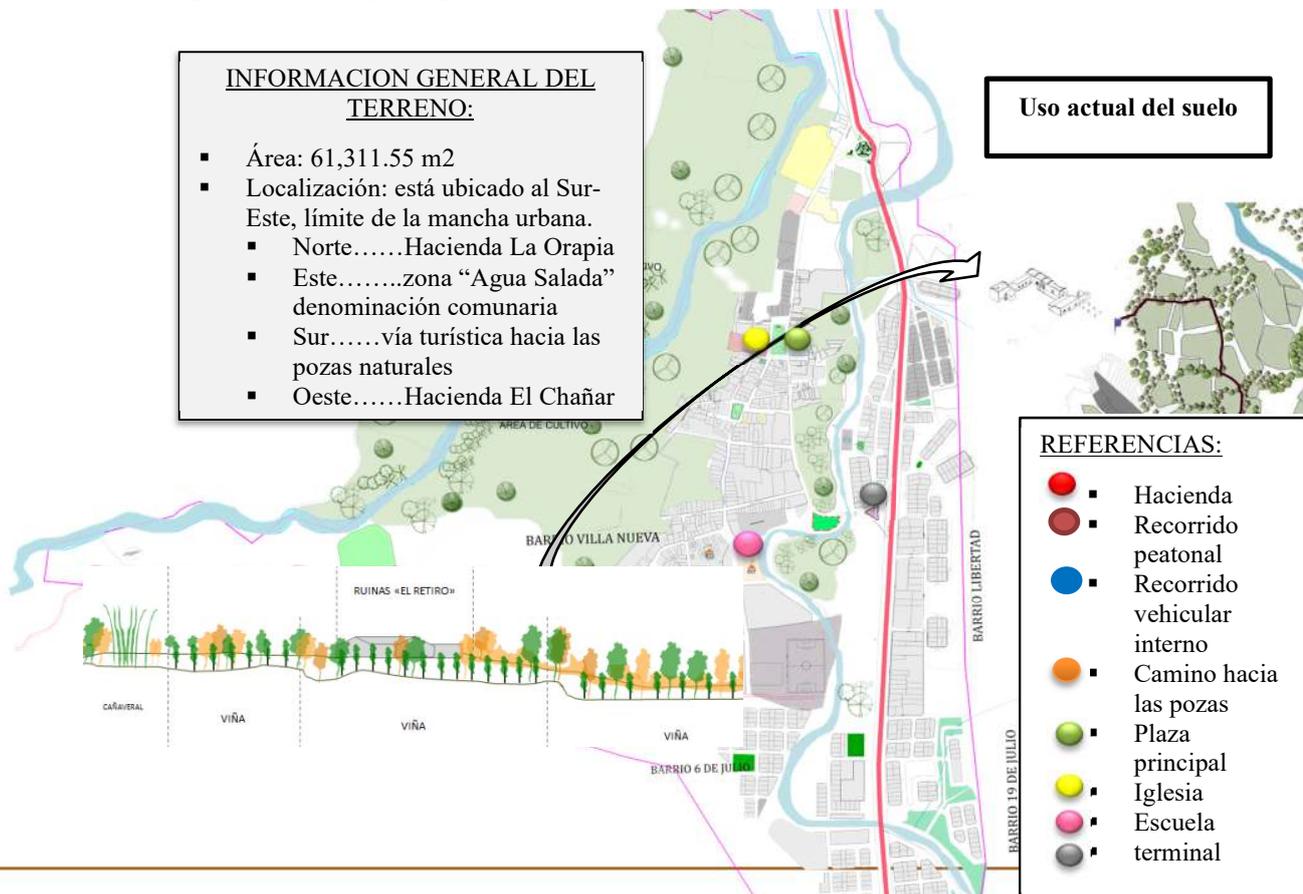
El concepto del Paisaje Cultural permite una visión amplia y holística de un contexto y espacio cultural – natural – histórico: es un reflejo de como el hombre acuño al paisaje natural y viceversa en el trascurso del tiempo.

“En todo el mundo...se preservan amorosamente fragmentos de un entorno físico obsoleto o se restauran para que sea posible conservarlos como reliquias de un tiempo pasado.”

Kevin Lynch.

8.2 PREMISA URBANA

Con la implementación de este Centro de difusión y capacitación vitivinícola, en Camataqui, se propone enfrentar los desafíos de nuestro tiempo, como: revalorizar las zonas rurales, recuperar la identidad de sus habitantes y la diversidad de las culturas, luchar por la equidad social, promover la producción vitícola y el turismo de forma que presente un bajo impacto al medio ambiente y vivir en armonía con la naturaleza.



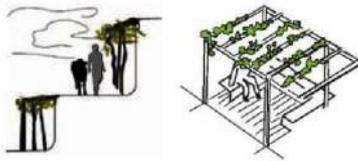


ASPECTOS BIOFISICOS

El equipamiento de la hacienda El Retiro, con relación a otros equipamientos, contara con un recorrido peatonal y 2 vehiculares, uno por fuera de la hacienda que circulara solo por el camino turístico hacia las pozas y otro por dentro de la misma (como en tractores) generando



circuitos turísticos que recorran toda la hacienda para un conocimiento profundo de la misma con un punto de partida y llegada ubicando los mismos en lugares estratégicos



También se generarán nuevos espacios públicos manteniendo el criterio existente, para la interacción de los habitantes y turistas en un mejor entorno, relacionado a la cultura enológica.

8.3 PREMISA FUNCIONAL

8.3.1 CRITERIOS FUNCIONALES

- ✓ Los espacios se adecuarán según la necesidad funcional que requiera el centro tanto como la bodega a las nuevas exigencias estipuladas.
- ✓ Se implementarán nuevos espacios teniendo en cuenta el lenguaje que predomina dentro de las ruinas de forma que fortalezca las necesidades del proyecto.
- ✓ El propósito de mantener los ambientes ventilados y frescos, es de gran importancia para la zona ya que es de aspecto árido y seco, siendo propicio regular la temperatura en la temporada de calor, esto se logrará con la construcción de muros de adobe ladrillo macizo, techos de machimbre, etc.
- ✓ La circulación entre ambientes será fluida y de dimensión adecuada para que en los diferentes tramos se tenga algo para observar y admirar.
- ✓ La bodega contara con su propio sistema natural de aterrizados, aprovechando la pendiente, para el escurrimiento natural de los líquidos.

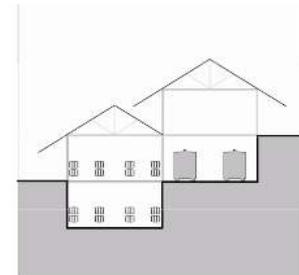
- **Actividades relacionadas a la investigación:** terrenos, plantaciones, laboratorio enológico, planta de producción.
- **Actividades relacionadas a la difusión:** exhibiciones, degustaciones, ventas, catas, clases, charlas informativas, incentivar la cultura del vino, etc.
- **Actividades relacionadas a la producción:** recepción de la uva, molienda, fermentación, elaboración, guarda y embotellado.

La arquitectura de las bodegas de vino parte como una más de las instalaciones productivas de las haciendas patronales de las primeras familias acaudaladas de la comunidad

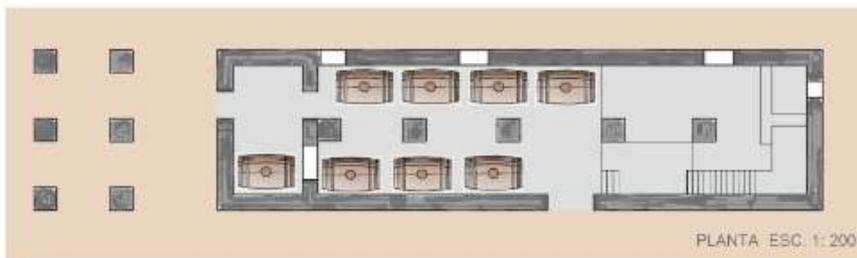
Estas construcciones se caracterizaban por su funcionalidad, propia del proceso productivo, por lo que eran básicamente volúmenes simples, planimétricamente de forma rectangular y de cubierta a dos aguas.

Estas bodegas estaban compuestas por los siguientes recintos:

- **Lagar:** para pisar y estrujar la uva
- **Cubería:** sala de cubas de fermentación
- **Bodega:** sala de guarda de los vinos durante primer año
- **Cava o Subterráneo:** sala de guarda de vinos de más de un año



Cuartos anexos para: destilación, tonelerías, embotellado, expedición y oficina bodeguero





Difusión

- Intercambio; espacios que permiten el encuentro en torno al vino. Un primer acercamiento al tema.
- Promoción; espacios donde se expone y promueve la cultura, el producto mismo y artículos asociados a éste. Como una forma de atraer e interesar a distintos públicos.
- Instrucción; espacios donde se expone y enseña la cultura del vino desde el origen hasta el producto. Para un público interesado en cultivar su conocimiento.

Intercambio:

- Bar de vinos
- Hall de acceso e informaciones
- Restaurante

Promoción:

- Exposición de vinos y etiquetas
- Producción de eventos enológicos
- Venta de vinos y artículos complementarios
- Muestra de literatura vitivinícola

Instrucción:

- Exposición de maquinarias e implementos asociados a la producción del vino
- Exposición de material relativo a la historia del vino nacional y universal (gráfico y audiovisual)
- Curso de degustación y aromas
- Charlas, seminarios y conferencias vitivinícolas

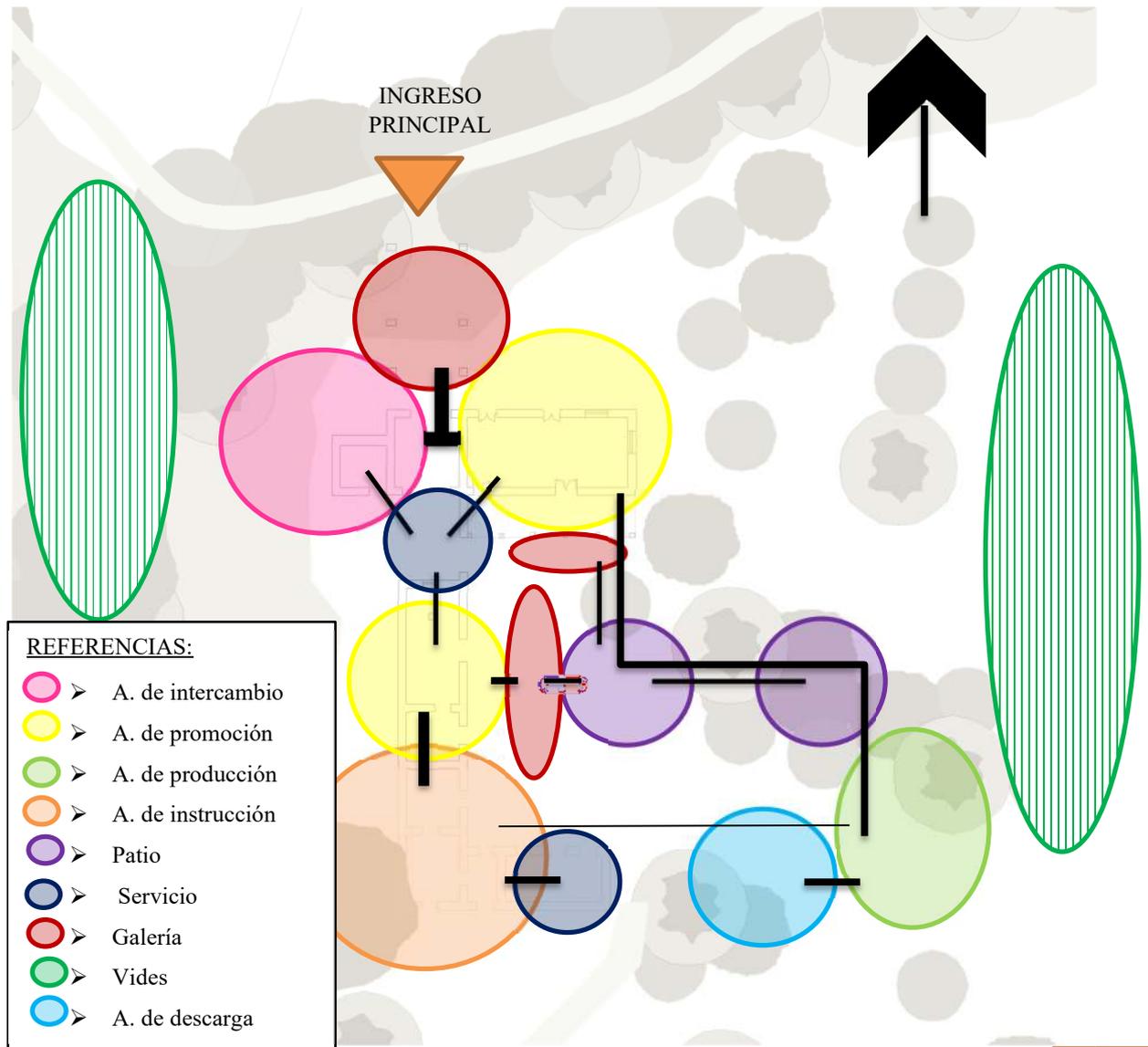
Capacitación

- Enseñanza teórica de actividades y procesos vitivinícolas en aulas.
- Procesos de aprendizaje práctico en campo.
- Consulta de material bibliográfico, mediático y audiovisual vitivinícola.



- Preparación de charlas, seminarios y convenciones.
- Enseñanza y perfeccionamiento en aula.
- Trabajo y perfeccionamiento practico de campo.
- Además se contemplan actos complementarios relacionados con actividades administrativas propias de un centro, eventos públicos comunitarios y actividades turísticas.
- Estos actos requieren de espacios propicios para su desarrollo óptimo, por lo que el programa que se señala a continuación está destinado a satisfacer los requerimientos que dichos eventos demanda

8.3.2 ZONIFICACIÓN GENERAL





8.3.3 PROGRAMA ARQUITECTÓNICO CUALITATIVO

8.3.3.1 Programa difusión

ÁREA	FUNCIÓN/ ACTIVIDAD	AMBIENTE	CUALIDAD ESPACIAL	MOBILIARIO
INTERCAMBIO	Decepcionar información	Recepción	Iluminación ventilación	Escritorio y sillas
	Descanso y alimentación	Restaurante	Iluminación ventilación	Mesas y sillas
	Degustación y aromas	Sala de catas	Iluminación ventilación	Mesas y sillas
	Exposición de vinos y etiquetas	Enteca	Iluminación ventilación	Vitrina, mesón, taburetes
	Conferencias y seminarios	Auditorio	Iluminación ventilación	Butacas
	Venta de literatura vitivinícola	Área de historia	Iluminación ventilación	Estantes, mesas, sillas y caja
PROMOCIÓN	Transición y reunión, salón vestíbulo	Foyer	Iluminación ventilación	Variable
	Venta de artículos complementarios y relacionados con el vino	Sala de souvenir	Iluminación ventilación	Estantes y caja
	Charla de emergencia con eventos vitivinícolas	Sala de juntas	Iluminación ventilación	Mesa y sillas
	Exposición de maquinaria implementos asociados a la producción e información gráfica en torno a la historia y cultura del vino	Sala de exposiciones	Iluminación Ventilación Dinamismo	Mobiliario especial y variable
SERVICIO	Necesidades Biológicas y aseo	Baños públicos	Iluminación ventilación	Inodoro, Urinario, Lavamanos
	Preparación de alimentos	Cocina rest.	Iluminación ventilación	
	Guardado	Deposito rest.		
	Necesidades Biológicas y aseo	Baño rest.	Iluminación ventilación	Inodoro y Lavamanos
	Vestir, asear	Vestidores rest.		Bancas, perchero
	Seguridad	Caseta de vigilancia	Iluminación ventilación	Mesa y silla
	Aseo y guardado	Cuarto de limp.		



8.3.3.2 Programa capacitación

ÁREA	FUNCIÓN/ ACTIVIDAD	AMBIENTE	CUALIDAD ESPACIAL	MOBILIARIO
ADMINISTRACIÓN	Información y distribución a ambientes	Hall principal	Iluminación ventilación	
	Elaboración y Organización de documentos.	Secretaria	Iluminación ventilación	Escritorio y sillas
	Descanso y espera	Sala de esperas	Iluminación ventilación	Sillas
	Of. Director, dirigir	Dirección	Iluminación ventilación	Escritorio, sillas y estante
	Relaciones publicas	Of. Gerente	Iluminación ventilación	Escritorio, sillas y estante
	Planificar y organizar los ingresos y egresos	Of. Contador	Iluminación ventilación	Escritorio, sillas y estante
	Informar, coordinar y apoyar	Of. Enólogo	Iluminación ventilación	Escritorio, sillas y estante
	Informar, coordinar y apoyar	Of. Ing. Agrónomo	Iluminación ventilación	Escritorio, sillas y estante
	Reunirse y organizar actividades	Sala de reuniones	Iluminación ventilación	Mesa y sillas
	Comunicación, descanso y preparación de clases.	Sala de docentes	Iluminación ventilación	Sillón, mesa y sillas
CAPACITACIÓN	Necesidades Biológicas y aseo personal	Baño	Iluminación ventilación	Inodoro y Lavamanos
	Aprender y enseñar	Aula 1	Iluminación ventilación	Pizarra, proyector, escritorio y sillas
	Aprender y enseñar	Aula 2	Iluminación ventilación	Pizarra, proyector, escritorio y sillas
	Aprender y enseñar	Aula 3	Iluminación ventilación	Pizarra, proyector, escritorio y sillas
	Prácticas, prueba de cultivo	Laboratorio experimental	Iluminación ventilación	Mesones, sillas



PRODUCCIÓN	Usos diferentes	Salón multifuncional	Iluminación ventilación	Mesas, sillas, proyector	
	Recepción de la uva	Tolva de descarga	Iluminación Ventilación (tenue)	Tolva	
	Selección y trituración de la uva	Área de despallado y estrujado	Iluminación Ventilación (tenue)	Despalladora, estrujadora	
	Guardado	Crianza	Cerrado	Tina de acero	
	Proceso de vinificación	Fermentación	Cerrado	Tina de acero	
	Clarificar el vino	Clarificación	Cerrado	Tina de acero	
	Elaboración	Embotellado y etiquetado	Cerrado	Lavandería	
	Guardado	Crianza en botellas	Cerrado	Barricas de roble, estantes	
	Degustación y aromas	Sala de cata y degustación	Iluminación ventilación	Estante, mesas y sillas	
	Experimentos	Laboratorio	Iluminación ventilación	Mesón, sillas	
	Información	Oficina enóloga	Iluminación ventilación	Escritorio, sillas y estante	
	Deposito	Área de residuos		Contenedores	
	Aseo y guardado	Área de limpieza			
	SERVICIO	Necesidades Biológicas y aseo	Baños para personal	Iluminación ventilación	Inodoro y Lavamanos
Vestir, asear		Vestidores personales		Bancas, perchero	
COMPLEMENTARIA		Necesidades Biológicas y aseo	Baños públicos	Iluminación ventilación	Inodoro, Urinario, Lavamanos
		Almacén de maquinas	Cuarto de maquinas	Iluminación ventilación	Equipos
		Almacenamiento de esquejes, cepas o plantines calidad superior	Vivero	Iluminación ventilación	Cajones de madera



	Almacenamiento de maquinarias y herramientas	Galpón	Iluminación Ventilación (tenue)	
	Refugio y habitación	Vivienda del sereno	Iluminación ventilación	
	Esparcimiento	Recorridos		Bancas
	Esparcimiento	Áreas verdes		Bancas
	Parqueo vehicular	Estacionamiento		Señalización

8.3.4 PROGRAMA ARQUITECTÓNICO CUANTITATIVO

8.3.4.1 Programa difusión

ÁREA	AMBIENTE	SUB AMBIENTES	CAPACIDAD (USUARIOS)	ÍNDICE NORMATIVA	ÁREA PARCIAL	Nº AMB.	ÁREA TOTAL (m ²)
INTERCAMBIO	Recepción	-		5.00 m ² /persona		1	42.5
	Restaurante	C. cerrado	48	1.20m ² /persona		1	76
		C. abierto	32	1.20m ² /persona		1	75
	Sala de catas	-	20				40
	Enoteca		8				33
PROMOCIÓN	Auditorio		110				130
	Área de historia		15				44
	Foyer	cerrado			45m	1	75
	Sala de souvenir	cerrado				1	32
	Sala de juntas	cerrado	20	2,5m ² /persona	50m	1	87.5
INSTRUCCIÓN	Sala de exposiciones	cerrado	25	2.00 m ² /persona		1	59
	Baños públicos	-		3.00 m ² /persona	36m	2	32
SERVICIO	Cocina rest.				25m	1	28
	Deposito rest.					1	8.5
	Baño y ducha rest.			3.00 m ² /persona	3m	1	10
	Baño S. Juntas						4
	Cocineta Juntas						6
	Vestidores rest.			3.00 m ² /persona	3m	1	4
	Caseta de vigilancia					1	6
	Monitoreo y mantenimiento						7
	Cuarto de limp.					1	7



8.3.4.2 Programa capacitación

ÁREA	AMBIENTE	SUB AMBIENTES	CAPACIDAD (USUARIOS)	ÍNDICE NORMATIVA	ÁREA PARCIAL	Nº AMB.	ÁREA TOTAL (m ²)
ADMINISTRACIÓN	Hall principal					1	27
	Secretaría					1	11
	Sala de esperas		2	5.00 m ² /persona		1	8
	Dirección		3	4m ² /persona		1	18
	Of. Gerente		3	4m ² /persona		1	15
	Of. Contador		3	4m ² /persona		1	15
	Of. Enólogo		3	4m ² /persona		1	15
	Of. Ing. Agrónomo		3	4m ² /persona		1	15
	Sala de reuniones		20	2,5m ² /persona		1	26
	Sala de docentes		10	2,5m ² /persona		1	17
	Baño			3 m ² /persona	2.5	2	5
	A. Limpieza						3.5
CAPACITACIÓN	Aula 1		20	2.00m ² /persona		1	50
	Aula 2		20	2.00m ² /persona		1	42
	Aula 3		20	2.00m ² /persona		1	52
	Laboratorio experimental		8	3.30m ² /persona		1	25
	Salón multifuncional			2,5m ² /persona		1	38
	Tolva de descarga					1	26
PRODUCCIÓN	Área de despalillado y estrujado					1	12
	Crianza					1	40
	Fermentación					1	40



COMPLEMENTARIA	SERVICIO	Clarificación				1	40
		Embotellado y etiquetado				1	9
		Crianza en botellas				1	44
		Sala de cata y degustación				1	46
		Laboratorio	4	3.30m ² /persona		1	15
		Oficina enológica	4	4m ² /persona		1	15
		Área de residuos				1	9
		Área de limpieza				1	3
		Baños para personal		3 m ² /persona		2	3
		Vestidores personales		3 m ² /persona		1	3
		Baños públicos		3 m ² /persona		4	24
		Cuarto de maquinas				1	8
		Vivero					208
		Galpón					230
		Vivienda del sereno					48
		Recorridos					
		Áreas verdes					
		Estacionamiento		15m/cajón			825



8.3.5 PERFIL DE USUARIO (ORGANIGRAMA)

ÁREA	ACTIVIDADES	ÁREA	ACTIVIDADES
INTERCAMBIO	1 recepcionista	ADMINISTRACIÓN	1 secretaria
	2 cocineras		1 director
	2 meseros		1 contador
	1 mesera		1 gerente
PROMOCIÓN	1 vendedor	CAPACITACIÓN	1 enólogo
	1 expositor		1 ing. agrónomo
	1 encargado		3 docentes
	1 vendedor		1 conocedor del tema
INSTRUCCIÓN	1 encargado	PRODUCCIÓN	1 enólogo
SERVICIO	3 conserjes		2 ayudantes
			1 sereno
			3 porteros



8.3.6 MATRICES DE RELACIÓN FUNCIONALES

Relación directa	
Relación indirecta	
Relación nula	

8.3.6.1 PROGRAMA DIFUSIÓN

8.3.6.1.1 Área de intercambio:

Hall de acceso	
Restaurant	
Bar de vinos	

8.3.6.1.2 Área de promoción:

Enteca	
Auditorio	
Área de historia	
Sala polivalente	
Foyer	
Sala de souvenir	

8.3.6.1.3 Área de instrucción:

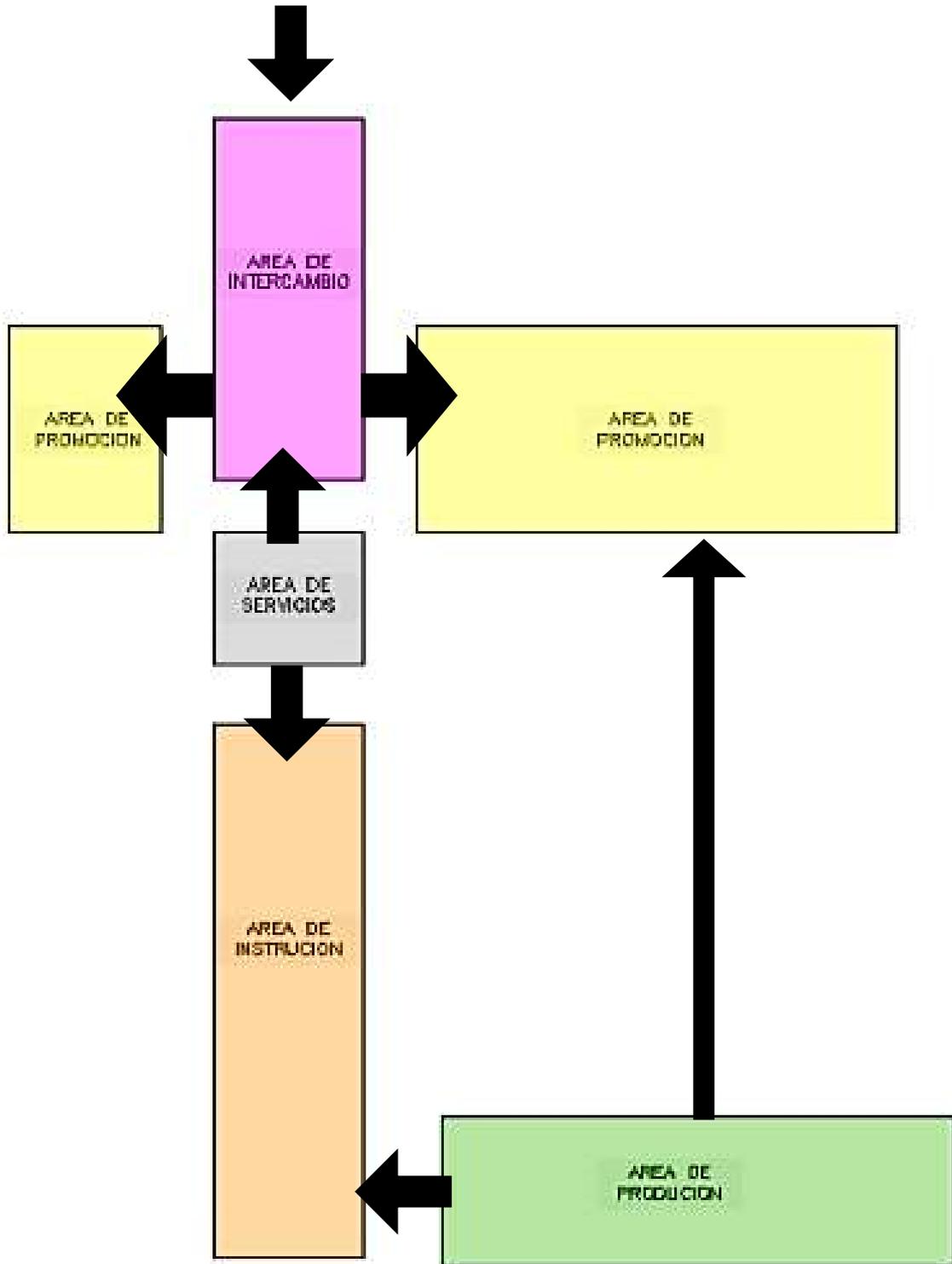
Sala de exposiciones	
Sala de catas	

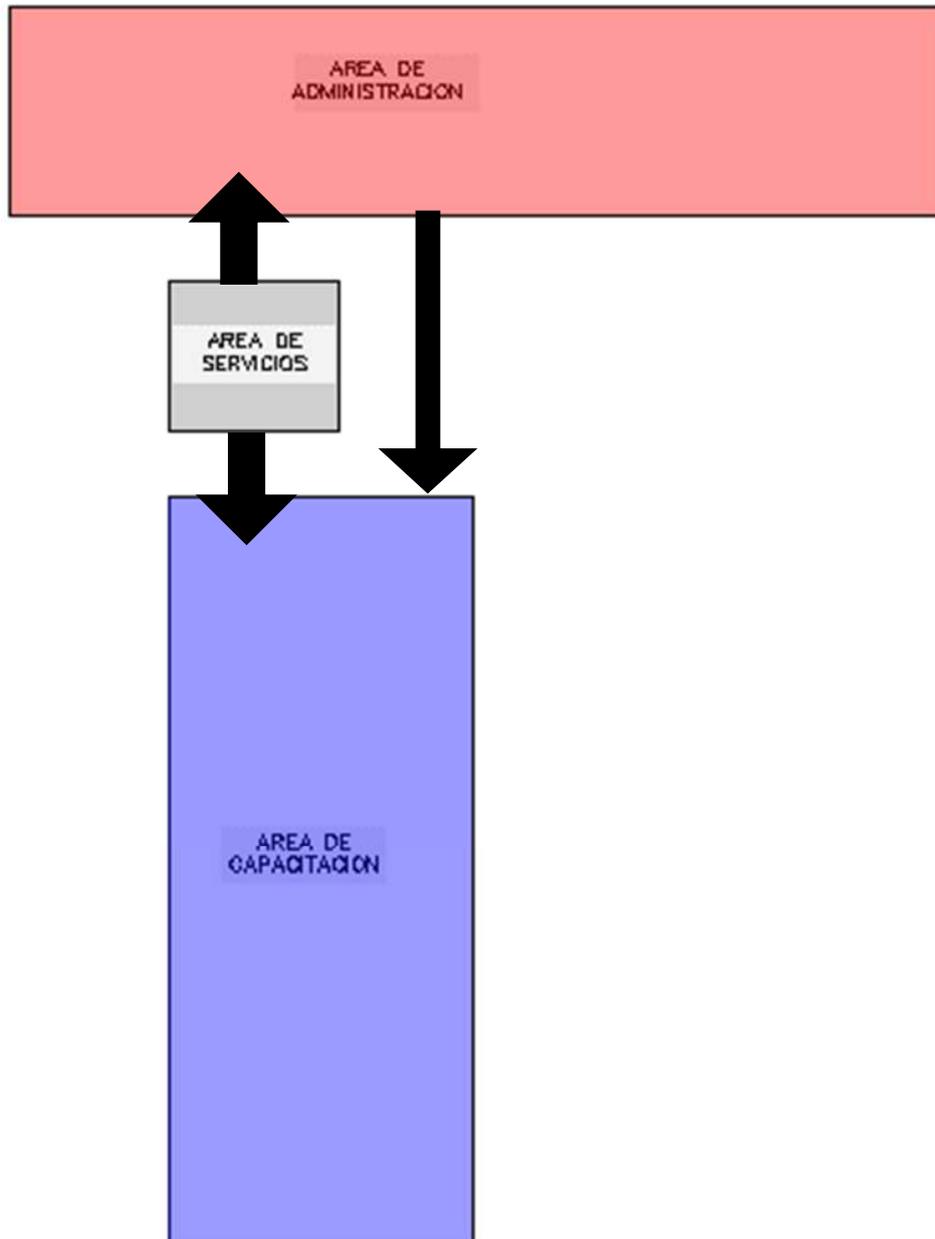
8.3.6.1.4 Área de servicio:

Baños públicos (4)	
Cocina restaurante	
Baño restaurante	
Vestidores restaurante	



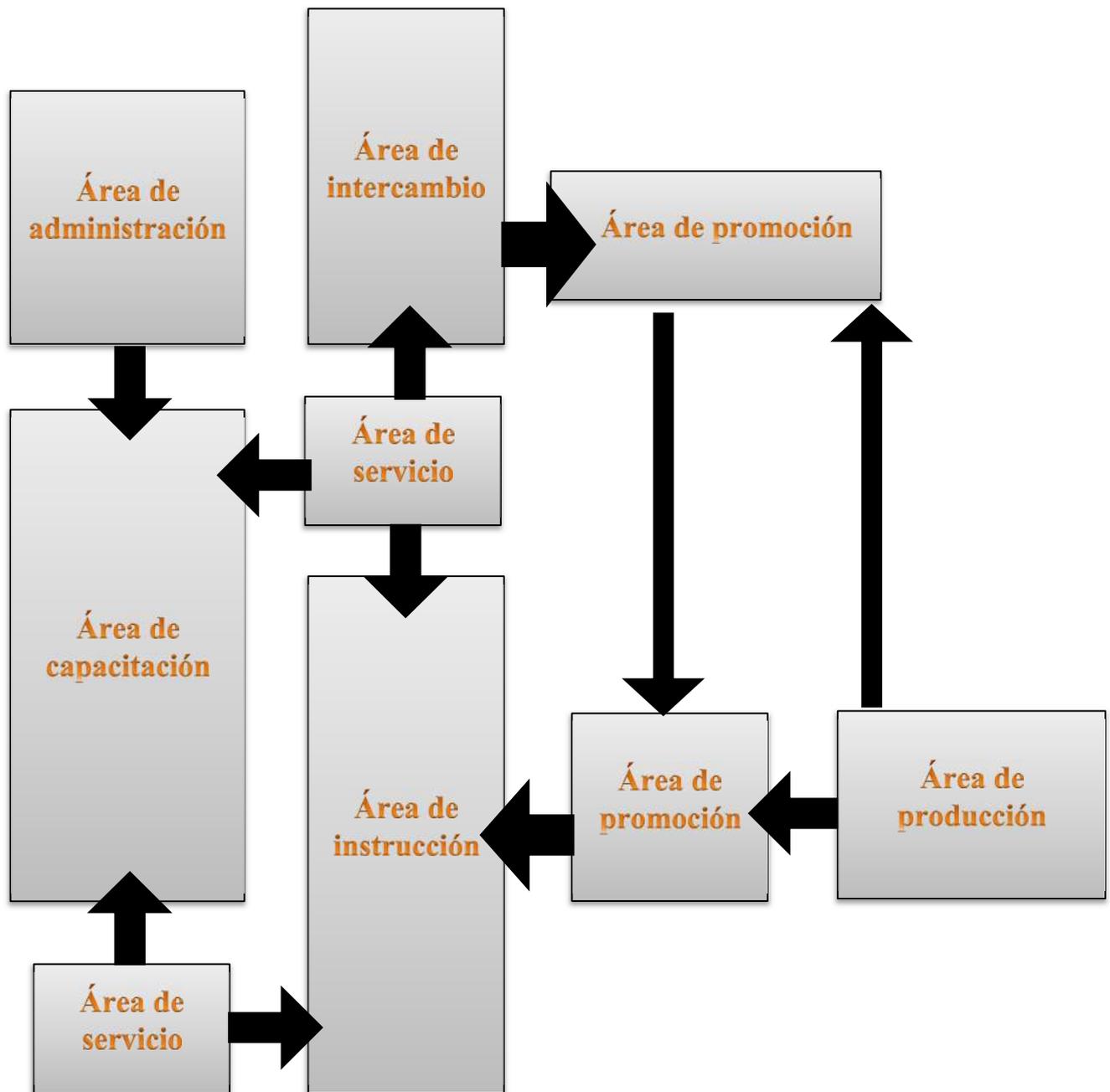
8.3.7 ORGANIGRAMAS PARA DOS PLANTAS







PARA UNA PLANTA

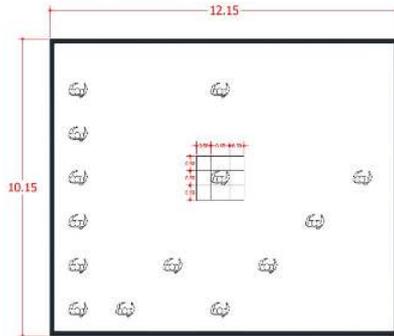


8.3.8 ERGONOMÉTRICA Y ANTROPOMETRÍA

○ ÁREA DE INTERCAMBIO

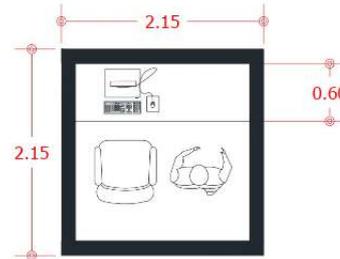
Recepción: Engloba el hall de acceso e informaciones.

ÁREA DE RECEPCIÓN



$$A = 12.15 \times 10.15 = 126.87 \text{ M}^2$$

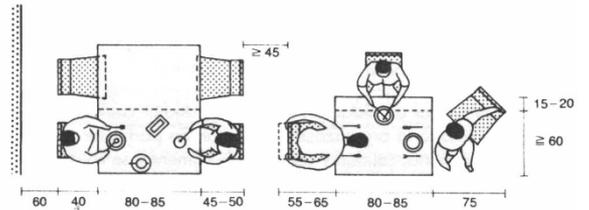
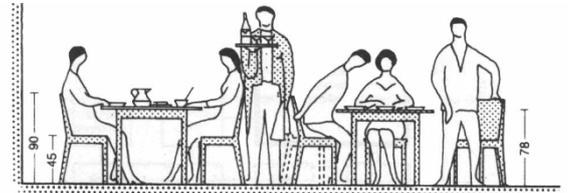
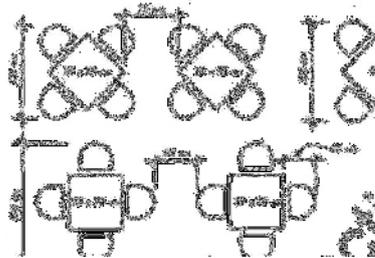
MODULO DE INFORMACIÓN



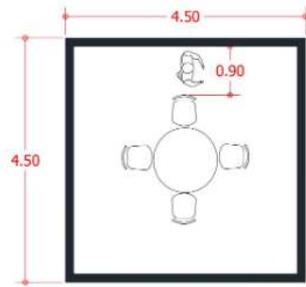
$$A = 2.15 \times 2.15 = 4.62 \text{ M}^2$$

Restaurante: Espacio para la sección del restaurante

Piso. Se define por el aforo de comensales y las necesidades básicas que éstas tienen para comer libremente, se divide en vías de circulación amplias e inmediatas. De acuerdo con estudios de mercado se ha visto la importancia de dividir el edificio en un porcentaje del 40% en el área de cocina y un 60% en el área de piso o aforo, no es muy recomendable considerar un 10 ó 20% en cocina y un 80 ó 90% en piso.



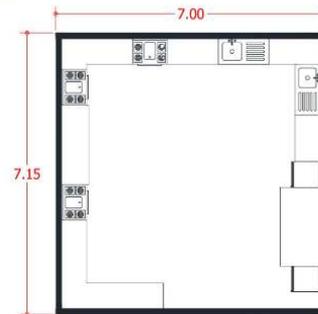
ÁREA DE COMENSALES



ÁREA DE UNA MESA Y CIRCULACIÓN

$$A = 4.50 \times 4.50 = 20.25 \text{ M}^2$$

COCINA



$$A = 7.00 \times 7.15 = 50.05 \text{ M}^2$$

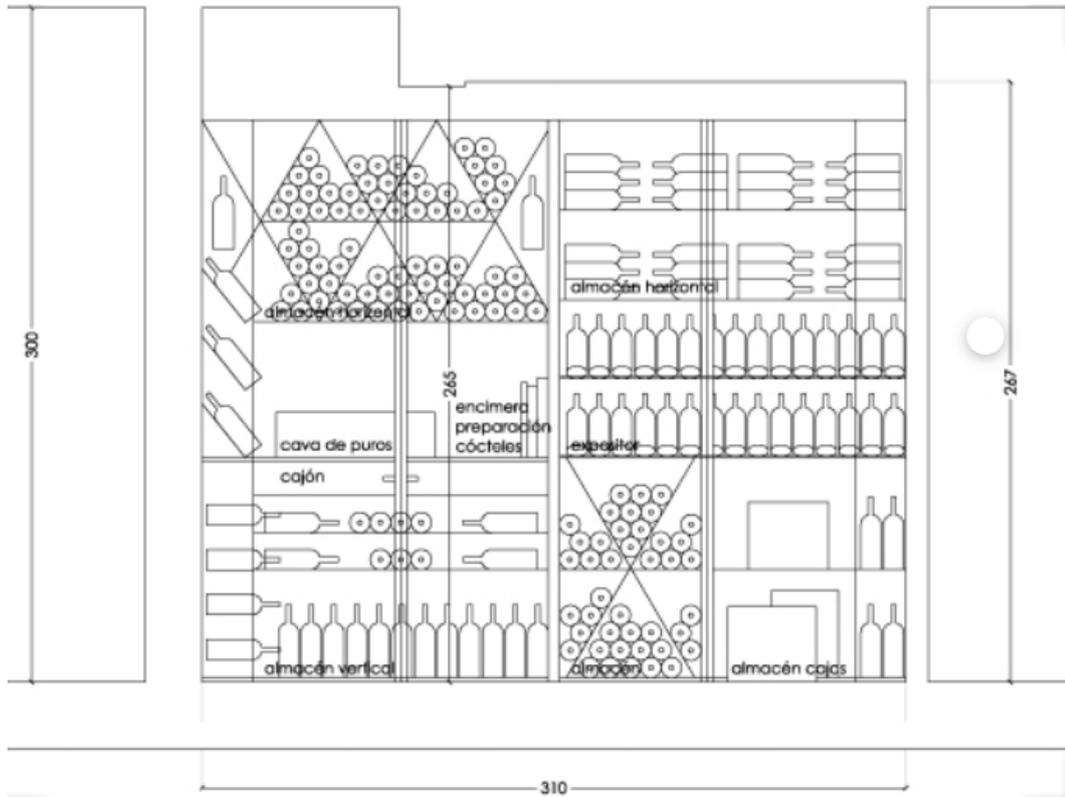
○ ÁREA DE PROMOCIÓN

Sala de catas:

La zona de preparación de muestras podría estar configurada por ejemplo con una encimera de trabajo. La zona de catas individual podría estar compuesta por 10 cabinas independientes, de 0,90m de ancho por 1,50m de profundidad, idénticas y perfectamente aisladas entre sí, comunicables con la zona de preparación de muestras, están equipadas con una mesa de 0,9x0,5m, asiento regulable, lámpara de luz fría, lámpara de luz roja y papelería.

Enoteca:

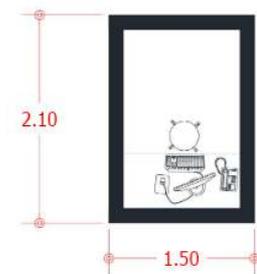
Vinoteca esquina: este tipo de vinotecas aprovecha muy bien el espacio "muerto" de una esquina dando mayor visibilidad a los vinos.



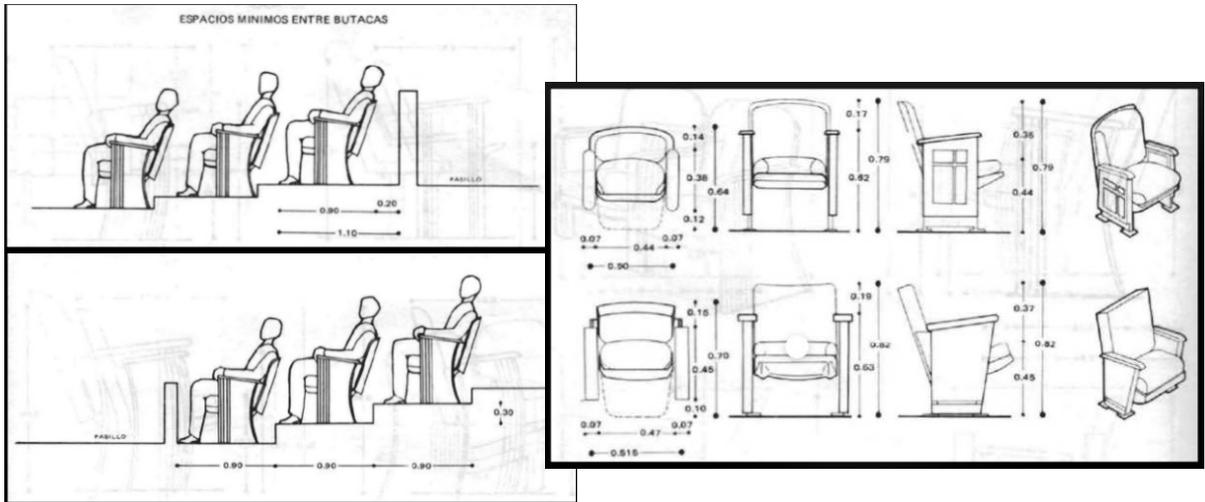
Auditorio: Los auditorios se construyen para satisfacer necesidades muy importantes para el relacionamiento de los seres humanos:

- Necesidad de comunicación.
- Necesidad de expresión artística (comunicación de la creación artística).
- El acondicionamiento acústico procura dar condiciones favorables a todos los elementos de la cadena acústica.

TAQUILLA

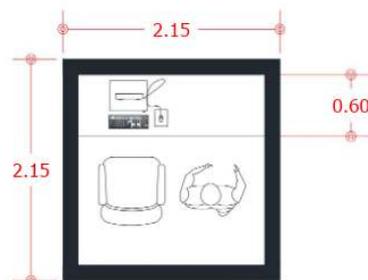


$$A = 1.50 \times 2.10 = 3.15 \text{ M}^2$$



Tienda de souvenirs: Venta de accesorios y recuerdos de la hacienda direccionada a la enología.

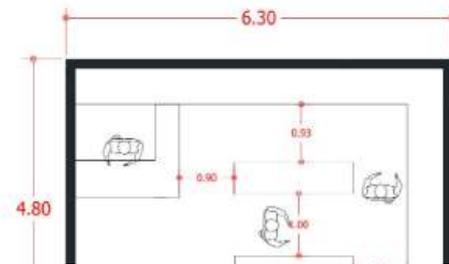
CAJA



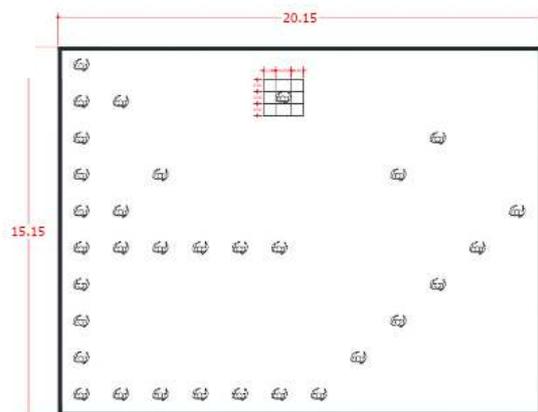
$A = 2.15 \times 2.15 = 4.62 \text{ M}^2$

○ **ÁREA DE INSTRUCCIÓN**

TIENDA DE SOUVENIRS



A A

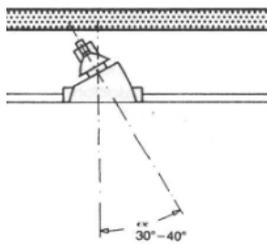


$A = 20.15 \times 15.15 = 305.27 \text{ M}^2$

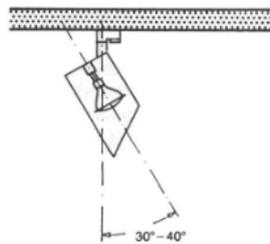
Sala de exposiciones: Tienen como objetivo promover la cultura de los lenguajes plásticos exhibir y difundir objetos, maquinarias e implementos asociados a la producción del vino en todas sus formas de expresión cuadros relativos a la historia del vino nacional.

○ **ÁREA DE ADMINISTRACIÓN**

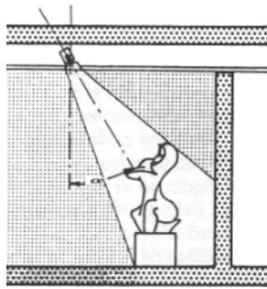
Esta área será la encargada de velar por el buen funcionamiento y administración del centro de difusión y capacitación vitivinícola, la cual se encargará de organizar



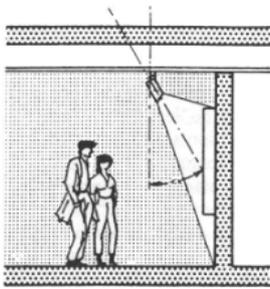
5 Ángulo de inclinación de los proyectores orientables y bañadores: $\alpha = 30^\circ - 40^\circ$ (óptimo)



6 Ángulo de inclinación de los proyectores para iluminar paredes y objetos aislados $\alpha = 30^\circ - 40^\circ$ (óptimo)



7 Iluminación de objetos aislados



8 Iluminación de paredes
Proyectores

Potencia luminica recomendada			Ámbito, actividad
20	30	50	Caminos y zonas exteriores de trabajo
50	100	150	Orientación en salas de breve estancia
100	150	200	Zonas de trabajo ocasional
200	300	500	Tareas visuales de dificultad escasa
300	500	750	Tareas visuales de dificultad media
500	750	1000	Tareas vis. con elevadas exigenc., p.e. trabajo oficina
750	1000	1500	Tareas visuales de dificultad elevada, labores de montaje de precisión
1000	1500	2000	Tareas visuales de dificultad muy elevada, p.e. labores de control y supervisión
más de 2000			Ilum. complem. para tareas visuales especiales

12 Potencia luminica recomendada según C/E

Siglas de caracterización: IP	Ejemplo: IP 44
Primera cifra 0-6	Grado protec. frente a golpes y partículas
Segunda cifra 0-8	Grado de protección frente al agua

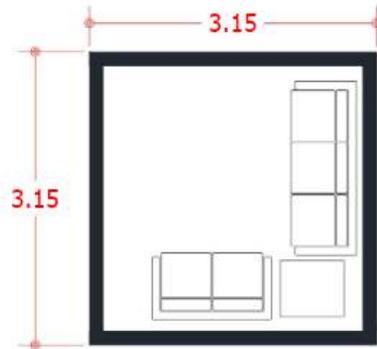
1. 1.ª cifra	Ámbito de protección	2. 2.ª cifra	Ámbito de protección
0	Sin protección	0	Sin protección
1	Protección frente a partículas grandes (> 50 mm)	1	Protección contra gotas de agua en caída vertical
2	Protección frente a partículas medias (> 12 mm)	2	Protección contra gotas de agua en caída inclinada, hasta 15°
3	Protección frente a partículas pequeñas (< 2,5 mm)	3	Protección contra lluvia fina
4	Protección frente a partículas muy pequeñas (< 1 mm)	4	Protec. contra agua pulverizada
5	Protección frente a sedimentación de polvo	5	Protección contra chorro de agua
6	Protección frente a la entrada de polvo	6	Protección contra la entrada de agua por inundación
		7	Protección contra la entrada de agua por inmersión
		8	Protección contra la entrada de agua por sumersión

actividades de exposición, encuentros y charlas en torno al vino. Con la intención de divulgar a mayores rasgos el conocimiento del tema enológico para que despierte el interés de toda la comunidad y personas en general.

Sala de esperas y secretaria:

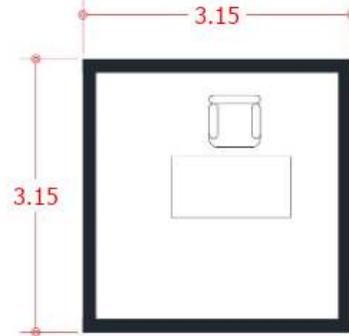


SALA DE ESPERA



$$A = 3.15 \times 3.15 = 9.92 \text{ M}^2$$

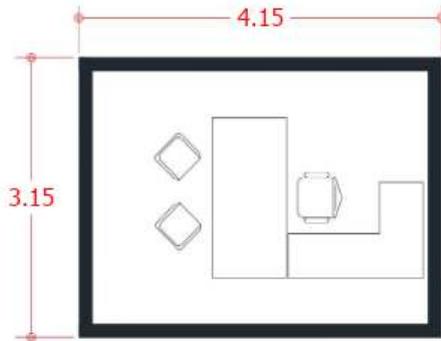
ÁREA SECRETARIA



$$A = 3.15 \times 3.15 = 9.92 \text{ M}^2$$

Oficinas:

GERENCIA GENERAL

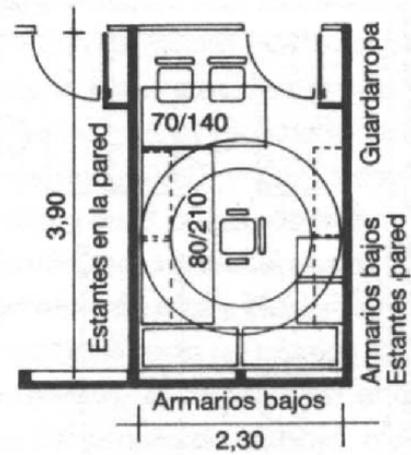


$$A = 4.15 \times 3.15 = 13.07 \text{ M}^2$$

○ ÁREA DE CAPACITACIÓN

Aula: Está orientado a perfeccionar y desarrollar la industria vitícola, motivando una necesidad de adquirir conocimientos y mejorar las condiciones y la calidad del trabajo dentro del sector, con esto lo que se pretende es potenciar uno de los productos que identifican al país, ya que reconocemos al vino como parte de la historia y de la cultura nacional.

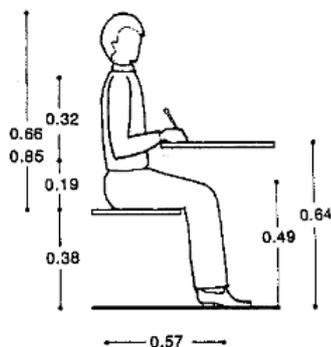
Distribución del espacio



ESCRITORES

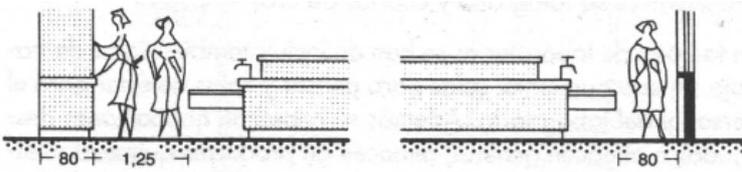


$$A = 5.15 \times 10.15 = 52.27 \text{ M}^2$$

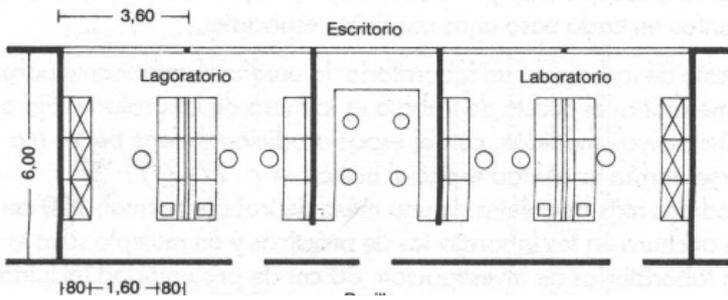


Enseñanza secundaria

Laboratorio: Son espacios donde se estudian los fenómenos naturales y físicos del comportamiento de la materia. En este caso para la correcta composición del vino, como por ejemplo en grado alcohólico que debe presentar.

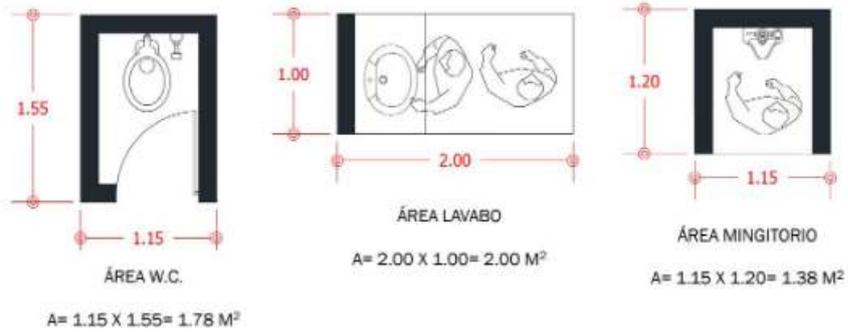


1 Anchura mínima de paso libre



○ **ÁREA DE SERVICIOS**

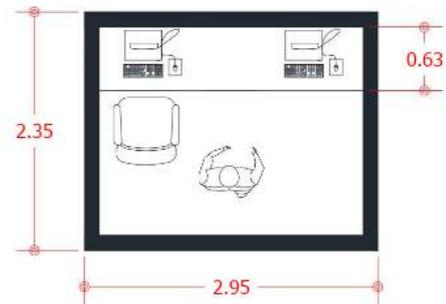
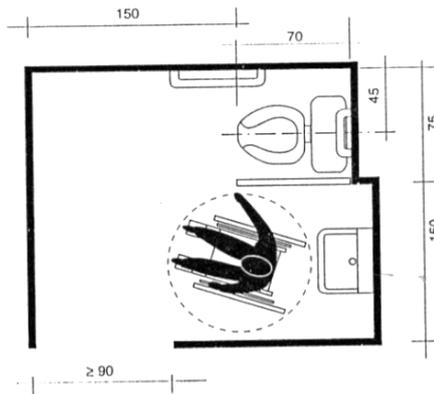
Baños:



GUIA BOLIVIANA PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Toda edificación pública o privada debe contar en su interior, al menos con un baño o aseo accesible a las personas con discapacidad, con la señalización correspondiente y con un espacio libre no inferior a 1,40 m por 1,40 m (fuera de los radios de giro de las puertas) que posibilite un giro completo de una silla de ruedas y las maniobras necesarias para acoplar la silla en el espacio libre correspondiente a cada aparato sanitario.

CASETA DE VIGILANCIA



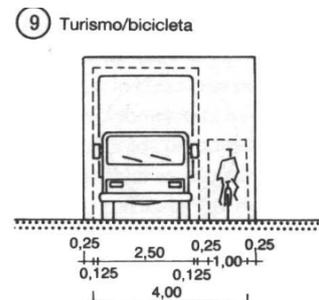
$$A = 2.95 \times 2.35 = 6.93 \text{ M}^2$$

○ **ÁREA VERDES**

Se lograrán áreas verdes dentro del proyecto para generar sombra a los ambientes y parqueos, para crear áreas agradables a los usuarios donde puedan acercarse a la naturaleza que ofrecen los viñedos y refrescarse del calor del lugar.

○ **PLAZAS Y CAMINAMIENTOS**

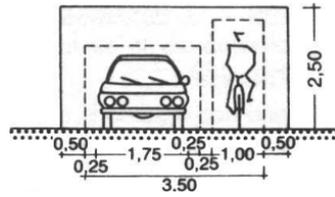
Se tendrá una plaza de ingreso que contara con un camino para salida y entrada de vehículos usados solo para el beneficio de la hacienda, por otro lado, también contará con caminos para que la gente pueda ingresar la cual será peatonal y guiará a los usuarios al ingreso del proyecto, además se contarán con caminamientos los cuales llevarán a las personas a lugares de descanso, paseos y recorridos por toda la hacienda.



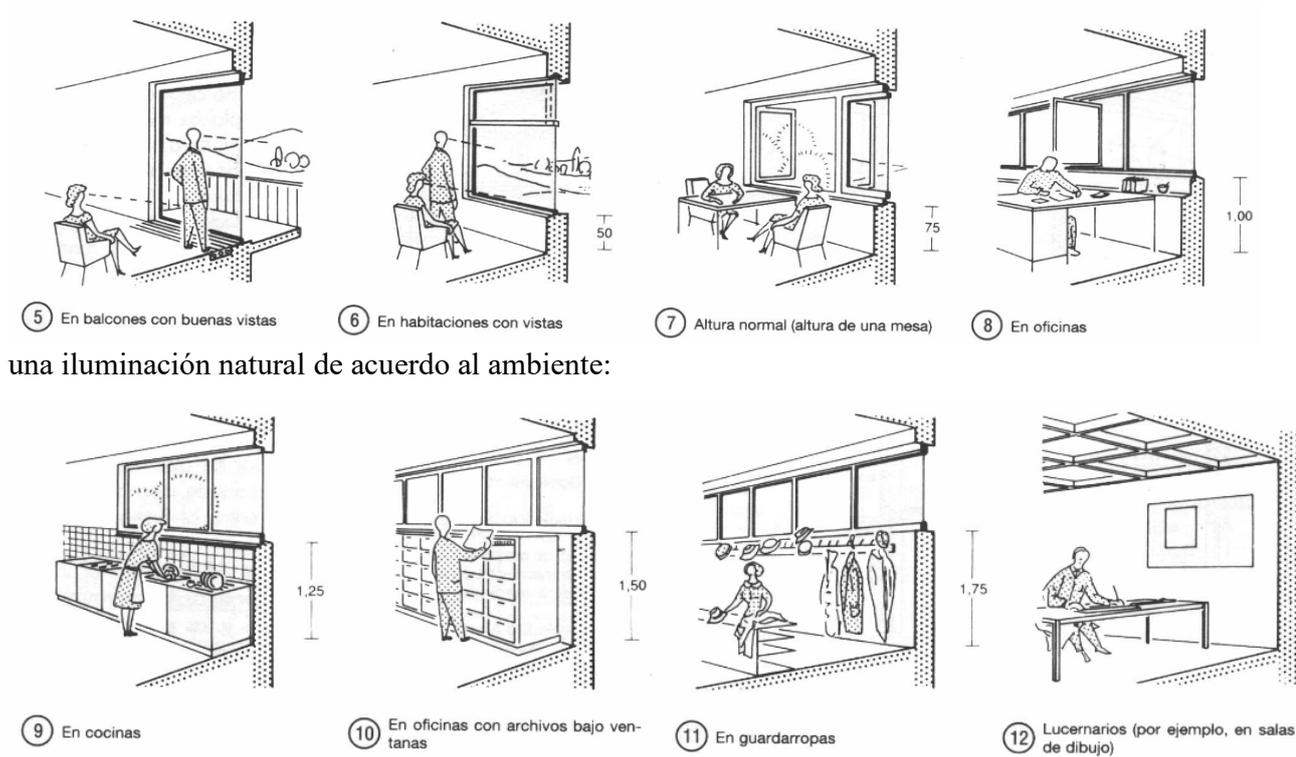
5 Criterios para el diseño de los espacios



8 Turismo/turismo

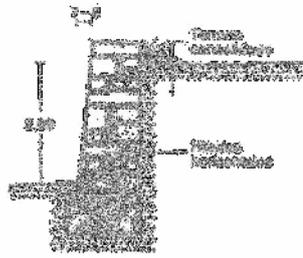


REGLAMENTOS EXTRA:
 Altura de ventanales para

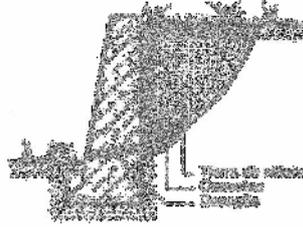


una iluminación natural de acuerdo al ambiente:

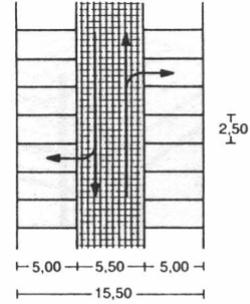
Muro de contención para los aterrazados y estacionamiento:



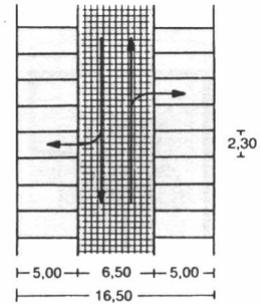
5. Plano de distribución de boxes, cuando puede ser de planta rectangular.



6. Plano de distribución de boxes, cuando puede ser de planta rectangular.

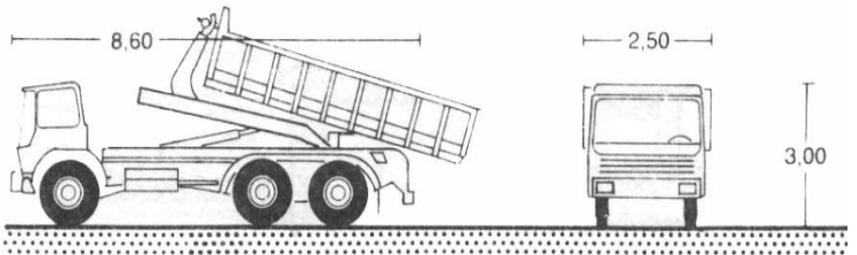
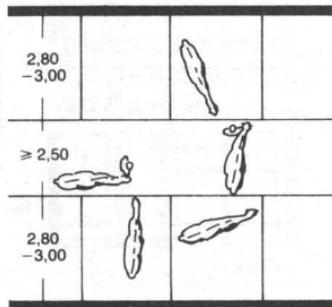


Aparcamiento a 90°, desde ambos sentidos. Anchura de las plazas: 2,50 m



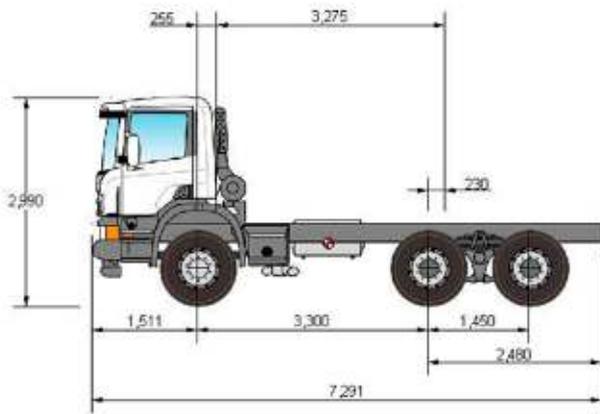
6. Aparcamiento a 90°, desde ambos sentidos. Anchura de las plazas: 2,30 m

Corral de caballos y camion de descarga:

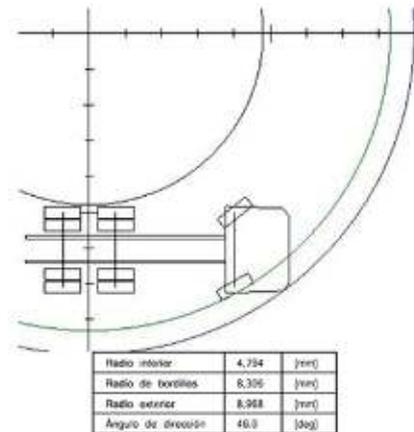


5. Caballeriza de boxes a ambos lados

DIMENSIONES (mm)



RADIO DE GIRO (mm)



8.4 PREMISA ECONÓMICAS

Fuente de financiamiento:

El financiamiento para la ejecución de la infraestructura del proyecto estará a cargo de la alcaldía del municipio de Villa Abecia-Camataqui, con el apoyo de la gobernación. Esta hacienda próximamente será comprada por la alcaldía para que le pertenezca al pueblo puesto que tiene gran valor cultural e histórico y los dueños actuales no se ocupan de su restauración y cuidado. Por lo tanto, el mantenimiento y funcionamiento estará a cargo del Municipio.

8.5 PREMISA AMBIENTALES

Después de las visitas al sitio de intervención y haber analizado su estado se plantea:

- Conservar en la medida de lo posible la vegetación existente
- Establecer espacios verdes y de recreación
- Aprovechar las visuales desde la edificación hacia los cerros y viñas para embelesar el colorido del paisaje.
- Jerarquizar ingresos con vegetación llamativa.
- Reducir el impacto del viento mediante la implementación de vegetación alta y media de hoja perene como el pino, ciprés, molle, para reducir el impacto del viento hacia la edificación desde la parte sud-este.

- Crear caminos peatonales con cubierta vegetal como frutales
- Crear un muro de contención para un aterrazado que se tendrá en el terreno para evitar la salida de los nutrientes del área de producción
- Dejar espacios eficientes entre hilera de la viña para el paso del tractor y la temporada de cosechas



8.6 PREMISA MORFOLÓGICAS

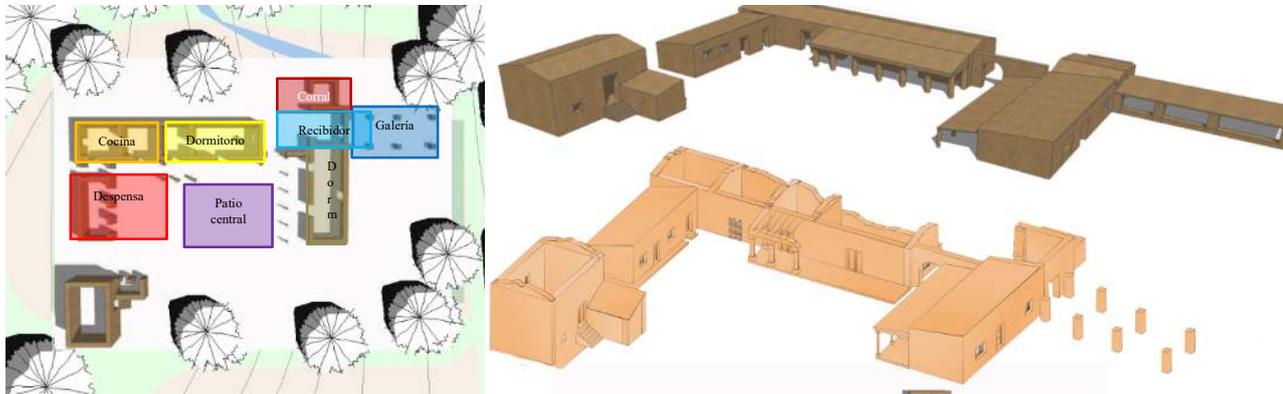
La forma se concibe por sus propios rasgos existentes, la idea es recuperar y conservar lo que sea posible por lo que la forma es parte de las ruinas que se tienen en la hacienda, y los nuevos elementos que se proponen son respetando el entorno, la topografía y su identidad.

De esta manera se pretende asociar el diseño al sitio, tomando en cuenta la planimetría extraída de lo que queda de las ruinas, utilizando formas del paisaje y la naturaleza que lo rodea con variación de niveles y posición de planos caracterizando cada una de las áreas y generando una conjunción con el entorno.



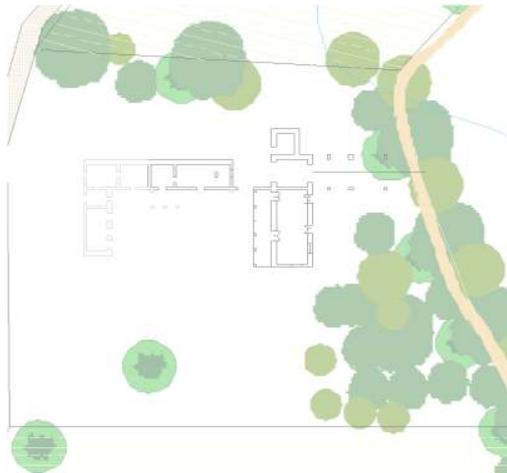
- **Planta del levantamiento realizado en el 2014**

En el **plano** podemos percibir que la hacienda se ve más completa



- **Planta del levantamiento realizado en el 2019**

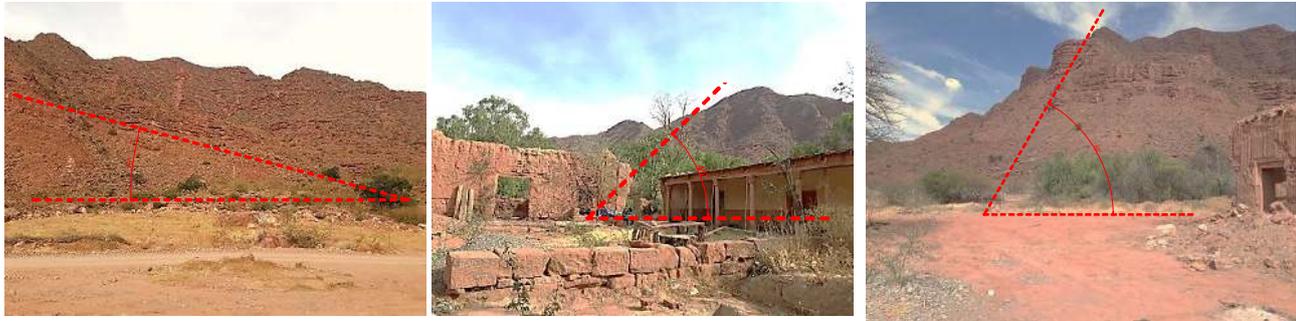
En la actualidad ya se perdió la bodega en su totalidad, los pilares circulares del ala central y parte de lo que antes eran áreas de descanso.



El concepto arquitectónico que se utilizara como idea fuerza para el proceso de diseño es:

- **Analogía con la naturaleza**

Estudia las formas orgánicas de animales, vegetales o minerales, para interpretarlas y expresarlas en un diseño.



En este caso lo que se extrae de la naturaleza es:

- ✓ La topografía y el relieve físico
- ✓ El paisaje colorido y textura de los cerros
- ✓ Las visuales desde y hacia el sitio

De esta forma aprovechando las distintas inclinaciones de los cerros le damos inclinación a nuestros planos en el diseño.

○ **Inspiraciones vernáculas**

Tienen como bases la arquitectura hecha por sus habitantes.

En este caso lo que se rescata como principal elemento conductor para el diseño son las ruinas existentes en la hacienda

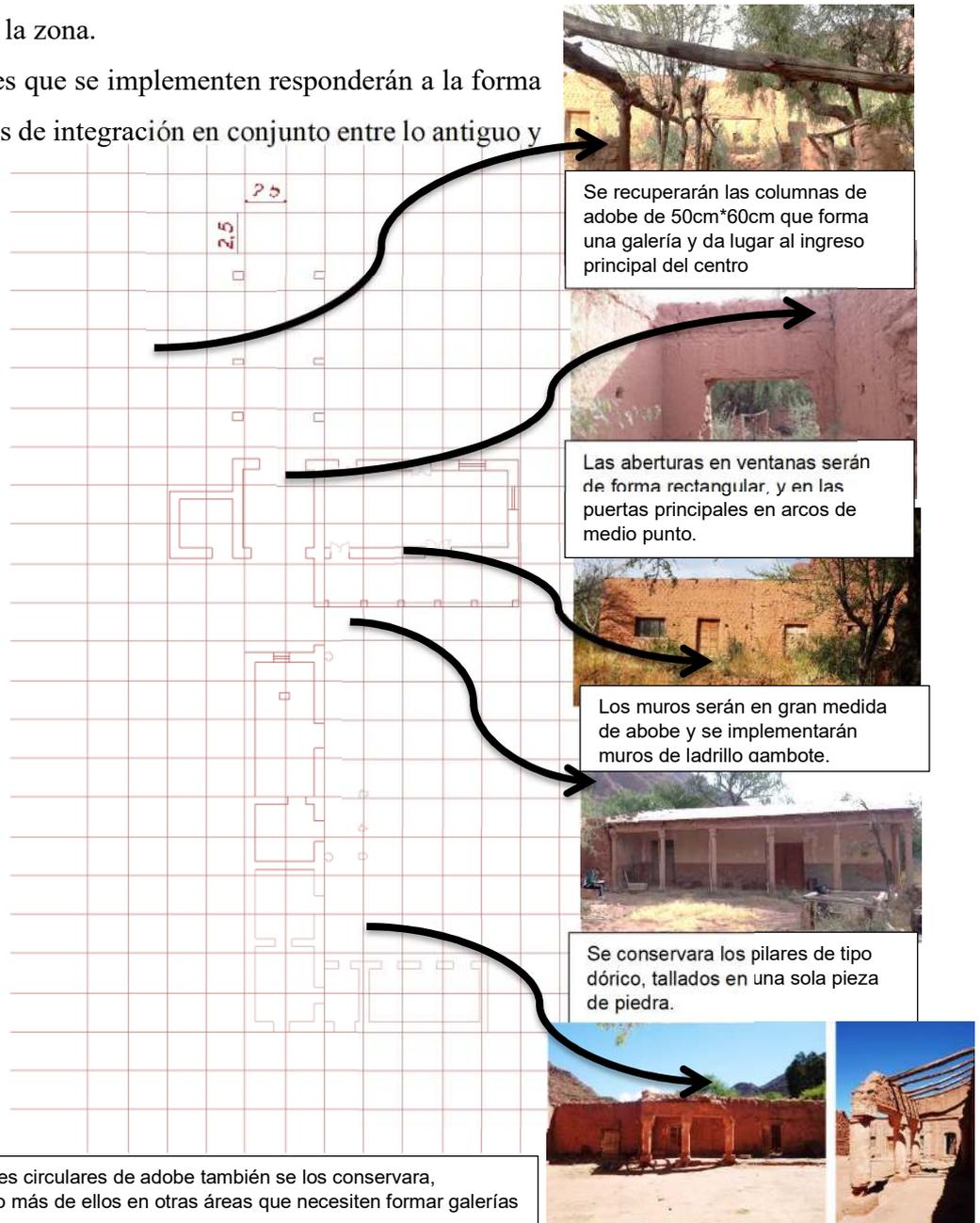
Análisis de las ruinas

- **Formal:** según la planimetría extraída de las ruinas sus formas son rectangulares con planos de 90°, se podría decir que algunos planos son incrustados, con poca variación de niveles.
- **Espacial:** sus espacios son pequeños y cerrados sin dinamismo con el mismo criterio espacial para cada ambiente.
- **Funcional:** todos los ambientes conllevan a un patio central, compuesto por dos galerías que les dan direccionalidad a los recorridos
- **Tecnológico:** los materiales que se pueden observar es el adobe en sus muros, la piedra para el sobrecimiento y algunos entrepisos, piedra tallada de una pieza para sus columnas y pilares, la madera para vigas y pérgolas, cana hueca

para formar el cielo raso, cubierta a 1 y 2 aguas de teja y calamina en sus nuevas restauraciones.

Generación del perfil a partir de una modulación que las mismas ruinas contemplaban. Mantendrá su forma y sus características principales referidas a la arquitectura tradicional de la zona.

Los volúmenes que se implementen responderán a la forma y proporciones de integración en conjunto entre lo antiguo y lo nuevo.



8.7 PREMISA TECNOLÓGICAS

Los materiales básicos que se utilizarán son los típicos de la zona para poder aprovechar los recursos naturales, pero sin explotar el mismo, los materiales que más abundan son la piedra, la madera, la caña hueca, y se mantendrán los muros existentes de adobe.

También se utilizarán otros materiales recomendados por la comunidad internacional para este tipo de intervenciones como por ejemplo: ladrillo gambote, concreto, vidrio, metal, en menor grado, siempre tratar de elegir materiales lo más ecológico posibles.

- Los muros de adobe serán vistos e impermeabilizados con una capa de silicón, con un interior revocado de yeso.
- La estructura reforzará con columnas de H°A° que irán colindante a la construcción para poder soportar el peso de la segunda planta y la respectiva cubierta.
- Para el piso de la primera planta se utilizará la estructura de losa alivianada recubierto con piso de cerámica nacional.
- Las cubiertas serán de teja plana con una caída mínima
- Se tendrá un muro puramente de piedra.
- Los pisos exteriores serán de losetas de barro cocido, en los caminos de ingreso, jardines y recorridos entre otros se usará piedra y gravillas.

