

UNIDAD I

UNIDAD I MARCO TEORICO

.-INTRODUCCION

Existen instituciones como el museo, cuya finalidad es: Llevar cultura a la comunidad, atesorar su patrimonio y generar espacios de reconocimiento para la sociedad.

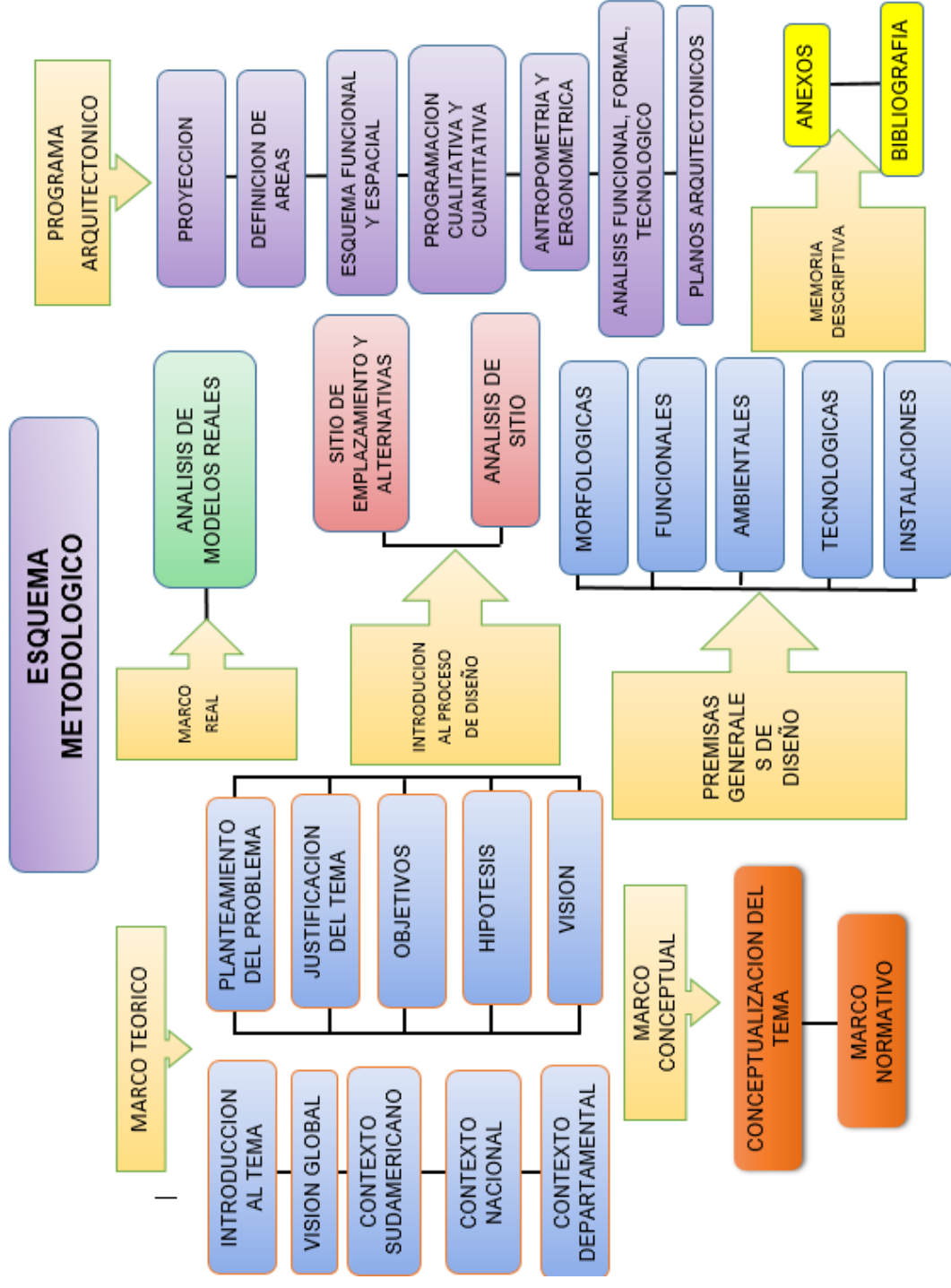
La presente tesis se plantea retos que particularmente se relacionan con la función de preservar y poner en valor las características únicas de cada comunidad (su pasado), exponer ante el individuo las diferencias, la riqueza de sus expresiones artísticas y culturales además de aspectos que de otro modo serían ignorados por la sociedad actual.

Para lograr este objetivo, el museo como institución cultural al servicio de la sociedad, requiere activar un proceso de actualización en el manejo de nuevas variables, tales como: La incorporación de nuevas tecnologías, el replanteamiento de su función, la búsqueda de nuevas formas de financiamiento y la revisión de las normativas vigentes.

El museo de vino es un conjunto de ambientes destinados a la cultura y conocimiento de la viticultura en su relación con el arte y la región.

Principalmente un museo de vino consta con los siguientes: sala de convenciones o usos múltiples, sala de catas destinadas al aprendizaje y degustaciones de vinos, restaurante, vinoteca donde se pueda comprar vinos de distintas bodegas y variedades, además de recuerdos de aprendizaje y otros espacios en el que se pueda degustar y aprender sobre el vino y la viticultura.

Por lo tanto el proyecto intenta desarrollar el turismo enológico, aprovechando las características paisajísticas y productoras de cada región de la ciudad de Tarija.



2.-ANÁLISIS:

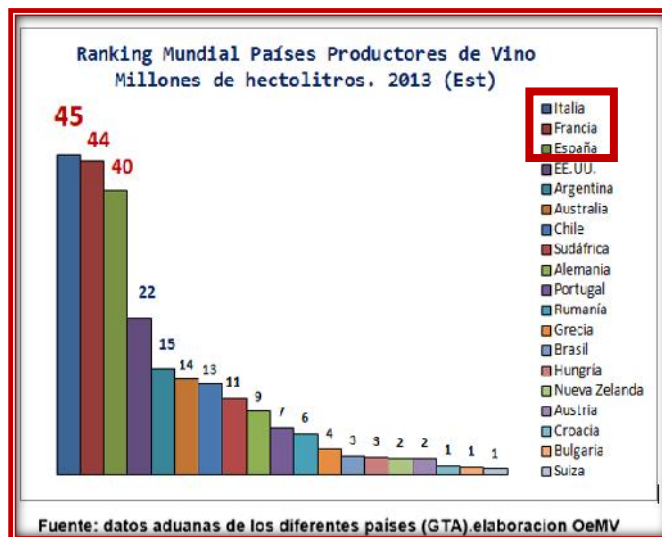
2.1.- CONTEXTO GLOBAL

Según la organización internacional del turismo informó que esta actividad sigue siendo una de las principales industrias del mundo y una de las que más crece. A nivel global, el turismo supone que es el 6% de todas las exportaciones del mundo ya que es una actividad que ha pasado de tener 25 millones de turistas en 1950 y más de 1.100 millones en el 2014, para el año 2016 el número de turistas creció un 4.3% en todo el mundo, los ingresos generados por el turismo también han crecido un 3,7% en términos globales y reales.

Por lo que se puede rescatar un tipo de turismo que también existe en todo el mundo que es el enoturismo ya que nos interesa por estar relacionado con el proyecto y por ser una actividad que genera ingresos económicos a cada país. A continuación se mencionará un breve estudio de cómo se encuentra la producción del vino a nivel internacional.

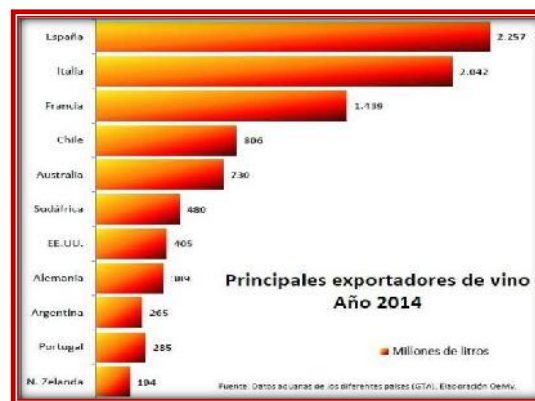
La producción ecuménica del vino equivale a casi treinta mil millones de litros y su consumo se suele concentrar en las mismas regiones donde el vino se produce, estos son:

- Tres cuartos del vino en el mundo se producen en Europa, siendo Italia, Francia, España.
- Fuera de Europa, los países que más vino producen son EEUU, Argentina y Sudáfrica. Los países que más vino exportan al mercado del Reino Unido son Francia, Australia, Italia, Alemania, España, Sudáfrica, EEUU y Chile.
- El 57% de la producción mundial de uva se destina a la producción de vinos.



EVOLUCIÓN DE LOS PRINCIPALES EXPORTADORES DE VINO EN EL MUNDO

Los principales países exportadores mundiales de vino son: España, Italia y Francia.



-Los principales países importadores de vino son: Alemania, Reino Unido, Francia y Estados Unidos que actualmente se está incorporando, si bien es cierto no como grandes importadores de vino, sino que como fuertes consumidores de este producto también esta China, Corea del Sur y Taiwán.

Por ejemplo, en este último país, Taiwán, no existe producción local de vinos de uva por el contrario sí hay una amplia y prestigiada producción de vino de arroz con

contenidos alcohólicos que varían entre 7 - 8 grados y que constituye la principal bebida en las comidas, seguido por la cerveza, producida localmente o importada.

Aproximadamente un 66 % de la recolección mundial de uva, se dedica a la producción vinícola; el resto es para su consumo .A pesar de ello el cultivo de la vid cubre tan solo un 0,5 % del suelo cultivable en el mundo.

Existe una gran variedad de uvas como: Tempranillo, Garnacha, Cabernet, Albariño, Graciano, Monastrell, Verdejo.

-A continuación se dará a conocer la lista de las ciudades más caras del mundo para comprar una botella de vino estándar (de 75 cl.) en el comercio minorista, estos son:

Seúl	Nueva York
Los Ángeles	Londres
Singapur	Copenhague
Hong Kong	París
Zúrich	Ginebra

2.2.-CONTEXTO SUDAMERICANO

Hablar del turismo en América del sur ha crecido por las diferentes actividades como por ejemplo: Ocio y las vacaciones 53%, trabajo y razones profesionales 14%, otras razones 27%, sin tomar en cuenta las visitas familiares, viajes religiosos y actividades de diferentes índoles.

Hablar de vino en américa latina.

Es hablar principalmente de dos países: Chile y Argentina. Pero es cierto que otros países producen y consumen su propio vino, como por ejemplo la región de Ica en Perú, pero los vinos más destacados de toda Latinoamérica proceden de Argentina y Chile.

Como se puede comprobar en el siguiente mapa, los únicos países con cierto consumo de vino en la región son Argentina, Chile, Brasil y México.

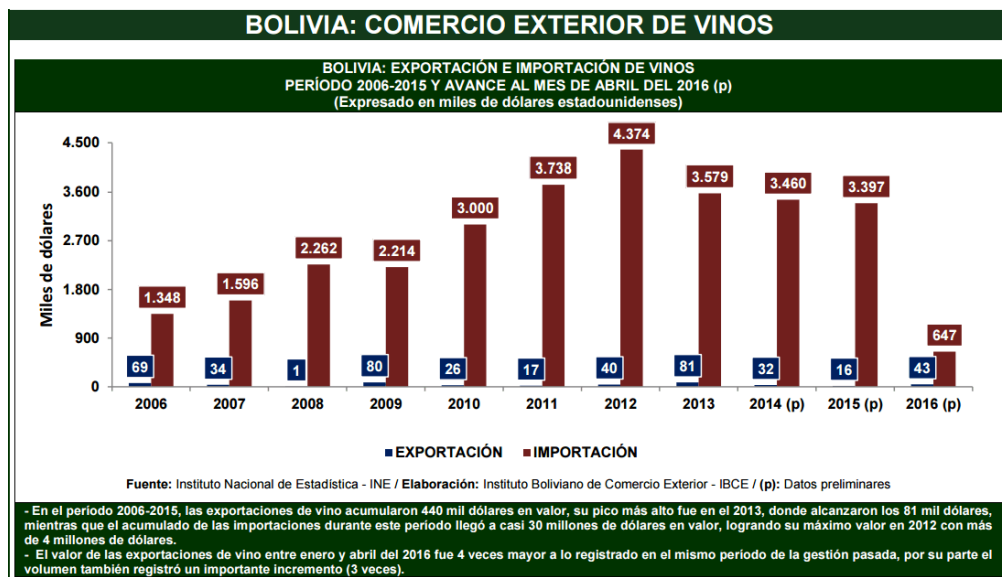
Al analizar los datos se confirma que **Argentina y Chile** son los países latinoamericanos vinícolas más destacados ya que ambos países sudamericanos suponen cada uno un 3% del viñedo del mundo en el año 2011 y Argentina junto a Chile producen un 6% y un 4% del vino internacional respectivamente. En cuanto a consumo, los países latinoamericanos que más vino beben son Argentina (4% del consumo internacional) y Brasil (2% del consumo en todo el mundo).

3.-TURISMO (ENOTURISMO) EN BOLIVIA

Bolivia posee una actividad turística variada, ya que cuenta con lugares muy atractivos como: el Salar de Uyuni, la reserva Eduardo Abaroa, Rurrenabaque, el parque Nacional Madidi, el Lago Titicaca, las Misiones Jesuitas entre otros ya que son los destinos preferidos por los viajeros. De acuerdo con datos oficiales proporcionados por el Viceministro de turismo, el flujo de turistas en el periodo 2016 se incrementó en 125%, de 524.000 a 1,18 millones de visitantes.

En cuanto al vino boliviano es único en el mundo, porque la uva es cultivada entre los 1.700 y 2.400 m.s.n.m, lo cual permite que ésta gane riqueza aromática debido a una exposición más intensa a los rayos ultravioletas que en otras regiones del planeta. Esta característica hace que los vinos producidos sean distintos y tengan identidad propia.

PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN



El 90% del vino que produce Bolivia se hace en Tarija "pero sólo el 5% se exporta, principalmente a China, Estados Unidos y Perú", indica Sergio Prudencio, gerente de la empresa wines of Bolivia (vinos de Bolivia).

4.-DEPARTAMENTAL (TARIJA)

En Tarija también existe un gran incremento de turistas, por la actividad turística variada que ofrece la ciudad como: ecoturismo, turismo de estancia, cultural, gastronómico, arquitectónico, astronómico, deportivo, enoturismo, ciclo turismo, histórico, diversión y turismo de aventura.

De los cuales los lugares más visitados son:

la casa dorada	Chorros de Jurina
Museo Nacional Paleontológico	El altiplano tarijeño
La Ruta del Vino	El Cajón
Tariquía	El Valle de los Cóndores
Marquiri	El Cañón de la Angostura

En cuanto a la uva en todas las Comunidades del Municipio de Uriondo produce uva de distintas variedades y en distintas extensiones, cultivo sistematizado cuya producción da origen a Bodegas y fábricas de vino y singani, cuya tecnología es única en toda Bolivia, situación que da lugar a categorizar al Sector Vitivinícola como atractivo turístico de singular significación.

Bodegas artesanales e industriales	Ubicación en el departamento
La vinoteca (exposición y degustación)	cercado
aranjuez (B. industrial)	b/ Aranjuez- cercado
El potrillo (B. artesanal)	cercado
Valle de vino-- casa vieja-- doña chela-- el tonel de don yerko--- casa de enoturismo rural-- el parral botilleria	Valle la concepción -URIONDO
Kuhlmann-los parrales (B. industrial)	b/ san luis
Campos de solana (B. industrial)	El portillo- cercado
Kolberg (B. industrial)	Santa ana la vieja-cercado
Casa grande (B. industrial)	La pintada – cercado
Singani casa real (B. industrial)	Santa ana la nueva- cercado
Cenavit (B. industrial)	Valle la concepción -URIONDO
La concepción- rujero (B. industrial)	La compañía
Los corceles	San Lorenzo - aviles
Las duelas	calamuchita
Magnus	cercado
El potro	cercado

Uno de los mejores atractivos turísticos que tiene Tarija, es el **ENOTURISMO**, Tarija posee un reconocimiento a nivel departamental, además de ser denominada como **“LA TIERRA DEL VINO”**. En la actualidad Tarija está explotando el enoturismo y es una de las principales fuentes de ingreso económico para el departamento.

5.-PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Los problemas que presenta el departamento en tema de turismo son varios, pero rescataré en especial la falta de equipamiento para el enoturismo, ecoturismo de recreación y estadía, a pesar de contar con un equipamiento escaso de turismo, recreación y estancia pero estos no responden a la calidad de atención que se debe brindar al usuario, sino que son soluciones inadecuadas, que no contaron con ningún tipo de planificación en su debido tiempo.

La mayoría de estos espacios no son suficientemente cómodos puesto que las ventilaciones e iluminaciones no son las adecuadas además de que carecen de tecnología actualizada por el contrario son lugares improvisados, pequeños y esto ocasiona que el usuario permanezca poco tiempo en el lugar y a consecuencia de ello el turista migra hacia otros lugares.

El proyecto turístico “museo del vino” consiste en la integración bajo un mismo concepto temático de los recursos y servicios turísticos de interés, existentes y potenciales, de una zona vitivinícola, planteados desde la intensidad, con el fin de construir un producto desde la identidad propia del destino.

Uno de los problemas que aqueja es la dificultad para la comercialización conjunta de toda la zona ya que no garantiza el nivel de satisfacción de la demanda, impulsando así el desarrollo económico-social.

Para poder exponer nuestra principal producción que es la vitivinícola existe el principal problema que es la carencia de una infraestructura arquitectónica tomando en cuenta los aspectos funcionales, espaciales, morfológicos y tecnológicos en el que se pueda exponer el arte del vino.

6.-DELIMITACION DEL TEMA

El presente estudio y análisis para la realización del proyecto arquitectónico se hará en un periodo de mediano plazo de acuerdo a las necesidades de equipamiento para las personas que trabajen en ella y público en general.

6.1.-GEOGRÁFICO

El análisis del estudio comprende las siguientes áreas: Provincia cercado, distrito 12, en el barrio Guadalquivir y sus alrededores, generando así una propuesta de anteproyecto arquitectónico que se integre a las condiciones topográficas y urbanas del lugar que busca mejorar su entorno.

6.2.-FINANCIERA

Como parte del proceso del desarrollo del proyecto, se dará un monto valorado de los costos de materiales y mano de obra en un presupuesto general y un determinado tiempo de ejecución. También se hará conocer a las entidades financieras que serán parte de este hecho.

7.-JUSTIFICACIÓN DEL TEMA

El incremento de visitantes allegadas al turismo será notorio ya sean estos del interior como también del exterior , “Museo del Vino “, con mejor calidad de atención para el visitante puesto que permitirá más tiempo de permanencia en nuestra región y de esta manera se pretende que el departamento sea auto-sostenible.

Se implementará el museo del vino ya que la actividad vitivinícola constituye la principal base del sustento económico en gran parte de la población de los valles del sur de Bolivia (valle central de Tarija y los Cintis de Chuquisaca).

El sector vitícola constituye la base de la economía de más de 2.000 familias de 39 comunidades en Tarija y Chuquisaca que se dedican a la producción de la vid en un

área superior a las 2.000 hectáreas como también genera más de 5.000 empleos directos y 11.000 indirectos.

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

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

8.-OBJETIVOS

8.1.-OBJETIVO GENERAL

Diseñar un museo del vino que responda a las necesidades existentes en cuanto a equipamiento turístico de la región, dotando de una infraestructura confortable lo cual sea competitiva a nivel local, nacional e internacional. Convirtiéndose en una atracción turística que muestre una de las identidades de Tarija referente la producción de la uva.

8.2.-OBJETIVOS ESPECIFICOS

El turismo vitivinícola de cada región de Tarija obedecerá el respeto a la identidad de la población de los productores y de los visitantes.

1. Elaborar un plan estratégico con elementos claves en el éxito del enoturismo.
2. Implementar medios audiovisuales.
- 3.-Formar una cadena competitiva.
- 4.- Transmitir el vino como parte de nuestra identidad.
- 5.-Difundir el consumo ordenado, cualitativo y preferencial del vino

9.-HIPOTESIS

El museo del vino que estará ubicado en la ciudad de Tarija será una infraestructura arquitectónica, morfológica y espacial, que responde a una necesidad del ámbito social y cultural , permitiendo el incremento en el flujo turístico hacia la zona, a pesar de ser un potencial turístico que no es aprovechada por la región , por lo tanto la implementación de esta infraestructura generará mejores ingresos dirigidos hacia la población de todo el departamento de forma directa e indirecta , mejorando el desarrollo social y cultural del lugar.

10.-VISIÓN

El museo del vino tiene la visión de potenciar y garantizar el turismo a nivel local, nacional e internacional, al mismo tiempo el turismo enológico deberá complementarse sobre criterios de un desarrollo sostenible, integrándose en el campo natural, cultural y humano para garantizar un desarrollo económico dentro de la mancomunidad.

UNIDAD II

UNIDAD II MARCO CONCEPTUAL

En esta etapa se proporcionará la información básica obtenida en las áreas específicas de la investigación y se sustentará de forma teórica, para llegar a adquirir conceptos fundamentales y necesarios para analizar su causa y efecto. Dentro del Marco Referencial a utilizar mencionamos los siguientes aspectos:

1.-DEFINICION DE TURISMO

El turismo es la afición a viajar por el gusto de recorrer un lugar, comprende todas las Actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de esparcimiento, recreación, negocio y otros.



1.1.-TIPOS DE TURISMO

11.1.1.-Turismo histórico

Tipo de turismo que se realiza en aquellas zonas cuyo principal atractivo es su valor histórico. Este tipo de turismo permite visitar museos, destinos históricos, monumentos y edificios.



1.1.2.-Turismo de Diversión

Turismo que tiene como objetivo la recreación y el entretenimiento. Con este



tipo de turismo se pueden visitar playas, parques temáticos, discotecas, etc.

1.1.3.-Turismo Deportivo

Turismo que permite disfrutar de la práctica de deportes y actividades físicas.



1.1.4.-Turismo de Aventura

Este tipo de turismo implica la exploración o viaje en áreas remotas, donde el viajero puede esperar lo inesperado. Este tipo de viajes nos permiten visitar desiertos, playas, volcanes, lagos, ríos, así como practicar deportes de aventura.



1.1.5.-Turismo Astronómico

Turismo que permite apreciar las estrellas. Este tipo de turismo permite visitar lugares con cielos despejados así como observatorios astronómicos.



1.1.6.-Turismo Arquitectónico

Turismo que se basa en la práctica de visitar edificios históricos arquitectónicamente importantes.



2.-DEFINICIÓN DE MUSEO

“Un museo es una institución permanente, sin fines de lucro, al servicio de la sociedad y de su desarrollo abierta al público, que se ocupa de la adquisición, conservación, investigación, transmisión de información y exposición de testimonios materiales de los individuos y su medio ambiente, con fines de estudio, educación y recreación”, también incluye:

1. Institutos de conservación y galerías de exposición dependientes de archivos y bibliotecas.
2. Lugares, monumentos arqueológicos, etnográficos naturales, sitios y monumentos históricos, teniendo la naturaleza de museo por sus actividades de adquisición, conservación y comunicación.
3. Instituciones que presentan especímenes vivientes tales como jardines botánicos, zoológicos, acuarios y vivarios, etc.
4. Parques naturales, arqueológicos e históricos.

2.1.-CLASIFICACIÓN DE MUSEOS

Existen muchos autores que han incursionado en la tarea de establecer una tipificación de los museos, tal como el Museo Nacional de Bellas Artes, da finales de la década de los '70, en las que se encuentra la siguiente propuesta de clasificación para museos en América Latina:

- Museos de Bellas Artes
- Museos de Arte Moderno
- Museo de Arte Religioso
- Museos de Historia Natural
- Museos Históricos
- Museos Arqueológicos
- Museos Etnológicos
- Museos Botánicos

- Museos Industriales y Tecnológicos
- Museos Antropológicos

No obstante, en una opinión universal, ICOM utiliza un sistema de clasificación referido a la naturaleza de las colecciones:

MUSEO DE ARTE

Una galería o museo de arte es un espacio para la exhibición y promoción del mismo, especialmente del arte visual, principalmente pintura y escultura, de forma similar a un museo.

MUSEOS DE HISTORIA NATURAL

Los museos de historia nativa y ciencias naturales suelen exhibir los trabajos del mundo natural. El enfoque está en la naturaleza y la cultura, as exposiciones pueden educar al público acerca de la paleontología, la historia antigua y la antropología, por ser las principales áreas en museos de ciencias naturales.

MUSEOS ARQUEOLÓGICOS

Los museos arqueológicos son instituciones que investigan, conservan, exponen e informan acerca del patrimonio arqueológico, entendido éste como aquellos vestigios producto de la actividad humana y aquellos restos orgánicos e inorgánicos que mediante los métodos y técnicas propios de la arqueología y otras ciencias afines que permiten reconstruir y dar a conocer los orígenes y las trayectorias socioculturales pasadas garantizando su conservación y restauración.

MUSEOS MONOGRÁFICOS

Su función es divulgar y estudiar aquellos hechos socio-culturales más relevantes de un pasado más o menos remoto, que han sido de singularidad en el devenir histórico de una región o comunidad.

MUSEOS HISTÓRICOS

Los Museos Históricos o de Historia son todos aquellos que cuyas colecciones han sido concebidas y presentadas dentro de una perspectiva histórica. Algunos cubren aspectos especializados como los relativos a una localidad determinada, mientras que otros son más generales. Estos museos contienen una variedad de objetos, incluidos los documentos, artefactos de todo tipo, arte y piezas arqueológicas.

MUSEOS DE CIENCIA Y TÉCNICA

Los museos de ciencia y los centros tecnológicos giran en torno a los logros científicos en su historia.

Los museos de ciencia, particularmente pueden residir en un teatro por lo general en forma de una cúpula, que permiten la visualización en calidad superior de imagen.

LOS MUSEOS VIRTUALES

Son por lo general los sitios web pertenecientes a los museos reales y que contiene galerías de fotos de elementos encontrados en los museos reales.

13.-VIÑA O VID

La viña es una planta de hoja caduca, que realiza una parada invernal y vegetativa.

El balance de la vid es complicado y está influenciado por el suelo, el ambiente y la capacidad de producción del viñedo, puesto que hay muchos factores que influyen o juegan un rol importante en el balance de la vid, no existe una guía única y clara de cómo puede equilibrarse la vid en todos los sitios. Los métodos para lograrlo dependen de los siguientes factores:

- Medio ambiente
- Suelos
- Disponibilidad de agua

- Variedad
- Diseño del viñedo (espaciamiento, sistema de guiado)
- Manejo del suelo del viñedo
- Nutrición
- Enfermedades y plagas

3.1.-DEFINICION DE VITIVINICULTURA

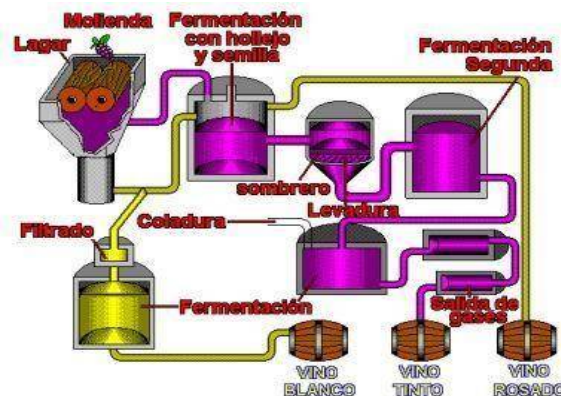
La viticultura es el arte de cultivar las vides y de elaborar vino. La palabra tiene orígenes del latín vitis, (vid), vinum, (vino y cultura). La expresión “historia de la viticultura” se entiende de la manera más amplia posible. De una parte, se refiere a la vid en todos sus componentes (uva, hojas)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

3.2.-VINO

El vino es una bebida obtenida de la uva mediante la fermentación alcohólica de su mosto o zumo.

3.3.- PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO

Una vez que ha alcanzado la maduración deseada se realiza el recojo de la uva, normalmente en los meses de febrero y Marzo. Es importante realizar una selección de fruto sano, separando del dañado.



TRANSPORTE A LA BODEGA

Es un momento de mucho cuidado, puesto que debe realizarse de la manera menos agresiva evitando que el grano de la uva sufra presiones excesivas y se desintegre evitando fermentaciones tempranas.

DESCARGA

Se realiza sobre la “tolva de recepción” una especie de pirámide truncada invertida, que ira acumulado la uva sobre una cinta “sin fin” que la transportara a la estrujadora: en la tolva se analiza el fruto para determinar su estado sanitario y su contenido en azúcares y ácidos.

ESTRUJADO

La fermentación del vino es una reacción química natural en la que el azúcar de las uvas se transforma en alcohol y dióxido de carbono gracias a la acción de una levadura, esta sustancia se encuentra en la pulpa y la levadura en la parte exterior de la cáscara, una vez que comienza el proceso de fermentación la uva debe ser aplastada.

Al estrujar la uva se forma el mosto, esta es una combinación de cascaras, semillas, pulpa y jugo, que se coloca en un barril para la fermentación. Allí el compuesto de hollejos (cascarillas) y semillas así en el fondo quedando y arriba el vino limpio. Este último es retirado para ser purificado y añejado en barricas. Proceso de añejamiento recibe el nombre de crianza. La madera de las barricas constituye con sus sabores y olores propios de añejamiento del vino.

LA CATA

Por otra parte, la cata es el método que sirve en la enología para explicar los aromas y sabores de los vinos al tiempo de proporcionar los medios para su perfeccionamiento.

CATA DE BODEGA

Es la que da a conocer las características y evolución de un vino para determinar la mezcla de distintas partidas o el alargamiento o acortamiento de un proceso que es realizada por unos críticos de revista especializada, que pretende categorizar vinos de un grupo de bodegas.

Es decir que la cata de un vino se divide a grandes rasgos en 4 partes, que son: fase visual, fase olfativa, fase gustativa y fase de post-gusto.

1º Fase visual: La vista nos aporta indicios sobre el vino, pero a través de ella no se determina su calidad ni su nivel de aceptación sino que se visualiza la apariencia de la bebida una vez que está servida en la copa. Para su verificación, primero debemos inclinar la misma sobre un fondo blanco con algún detalle (puede ser una servilleta con algún logo o una hoja de papel con algunas líneas dibujadas). Allí observaremos la “lengua” que forma el líquido en la copa

2º Fase olfativa: Es el órgano más completo que se localiza en la parte superior de la nariz. Los aromas llegan hasta el olfato teniendo como conducto la nariz, en la cual, al entrar el aire cargado de sustancias volátiles impresionan la mancha del olfato.

En este sentido los aromas de los vinos se han clasificado en tres tipos, estos son:

Aroma Primario.- Es aproximadamente intenso atendiendo a la calidad del fruto y su maduración. Se percibe al momento de servir el vino en la copa y antes de agitarla.

Aroma Secundario.- Son aromas de alcoholes y fermentos. El olor del vino joven es por tanto una mezcla de aromas primarios y secundarios. Se percibe agitando fuertemente el vino en la copa.

Aroma Terciario.- Se percibe al agitar al vino fuertemente en la copa y al dejarlo reposar.

Primero, sostenemos la copa con la mano y llevamos la nariz hacia ella, no a la inversa. De este modo, al bajar levemente la cabeza, ayudamos a “abrir” los conductos que se ubican detrás de la nariz y la boca. Allí realizamos la primera

olfacción, luego movemos la copa en forma circular y repetimos el procedimiento. En cuanto a los olores positivos del vino, se puede decir que existen tres clases entre ellos están los olores primarios propios de cada variedad en el que predominan las series florales, frutales, vegetales y especiadas.

3º Fase gustativa: Junto con el olfato, es el órgano fundamental de la cata.

Los órganos gustativos se localizan en la lengua: una serie de papilas distribuidas en forma irregular y unida al cerebro por medio de nervios.

A su vez, el número de sabores es infinito ya que todo cuerpo soluble tiene un sabor especial, pero los sabores fundamentales son cuatro: **dulce, ácido, salado y amargo.**

Lo más importante, llevamos la copa hasta nuestra boca y tomamos un pequeño sorbo de vino. Bajamos un poco la cabeza (para no ahogarnos) y respiramos aire entreabriendo los labios levemente. Luego bañamos toda nuestra boca con el vino, haciendo un "buche", y por último pasamos el líquido. Entonces, al respirar un poco de aire entreabriendo los labios con el vino en la boca, lo que hacemos es volatilizar sus compuestos para que se desprendan rápidamente y poder sentir los aromas por la vía retro nasal.

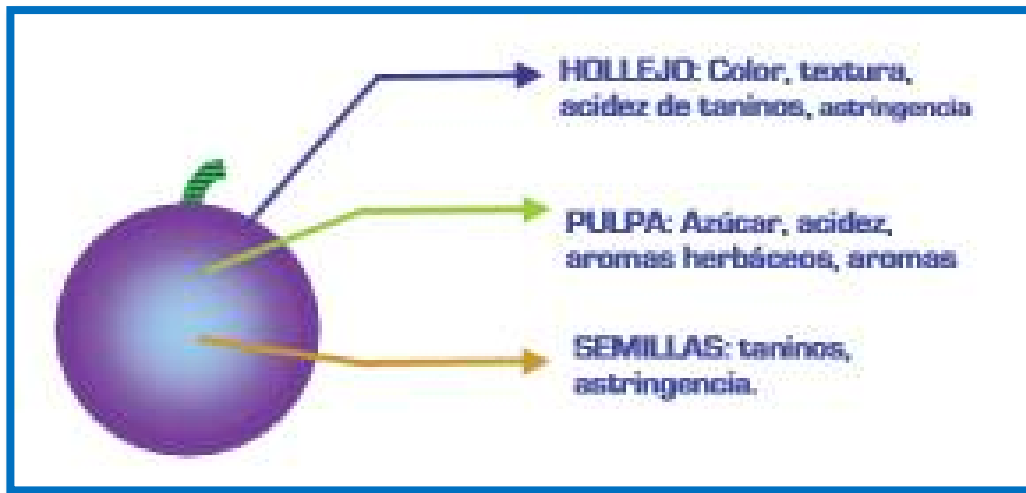
4º Fase de post-gusto: También llamado retro-gusto, En este paso se trata de determinar las sensaciones que dejan el vino en nuestra boca una vez ingerido, y la duración de esas sensaciones. La misma puede variar aproximadamente de 3 segundos hasta 45 segundos en los vinos de muy alta gama. Ese periodo de tiempo es llamado "caudalía", y va disminuyendo su intensidad paulatinamente, siendo un tanto complejo de consensuar entre los distintos catadores en forma exacta.

3.4.-TIPOS DE VINIFICACIÓN

La diferencia básica radica en cómo se lleva a cabo la fermentación.

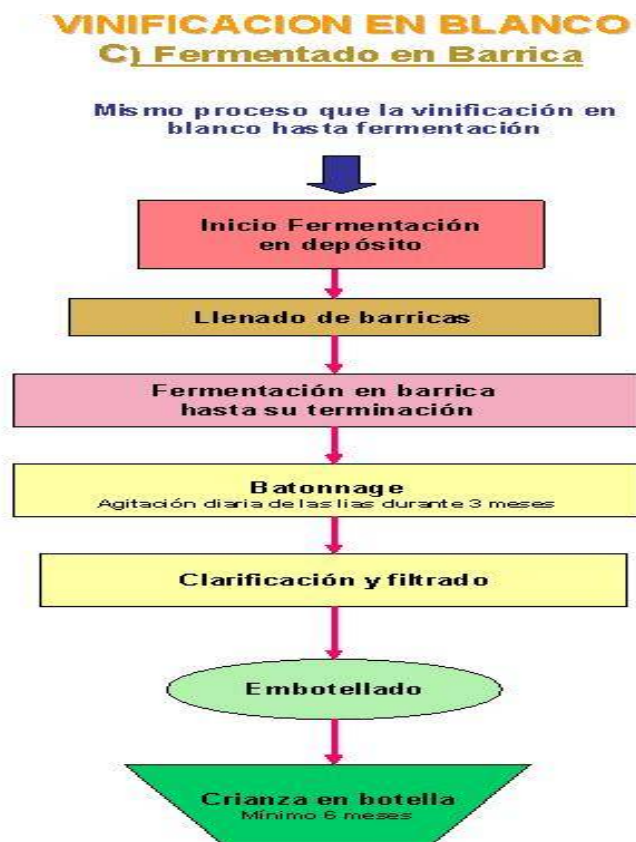
Mientras que en una vinificación en tinto la fermentación se hace en presencia de las partes sólidas es decir, en presencia de semillas, hollejos y en ocasiones también del raspón. En una vinificación en blanco la fermentación se hace evitando el contacto de las partes sólidas con el zumo.

Cada parte de la uva proporcionará una característica estos son:



3.4.1.-VINIFICACIÓN DE VINO BLANCO

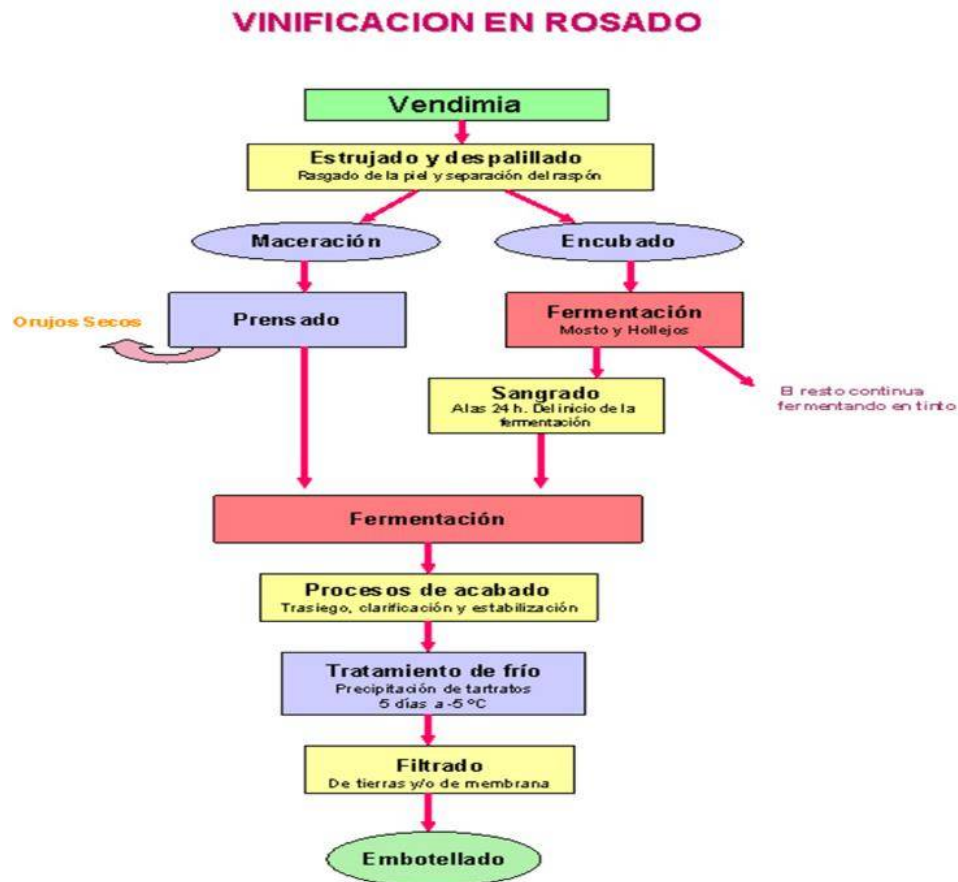
Vinos Blancos, elaborados a partir de una variedad de uvas blancas y vinificación en blanco.



El mosto limpio de impurezas se remueve de modo espontaneo y en unos dos a cuatro días la fermentación a causa de las levaduras naturales que se encuentran adheridas a la piel del fruto, de donde pasan inevitablemente al mosto. Salvo excepciones que conviene no ponerse en manos de la naturaleza y adelantar el proceso preparando un “pie de cuba” con levaduras seleccionadas.

3.4.2.-VINIFICACIÓN DE VINO ROSADO

Vinos Rosados, elaborados con uvas tintas o por mezcla de uvas blancas y tintas por vinificación en blanco.



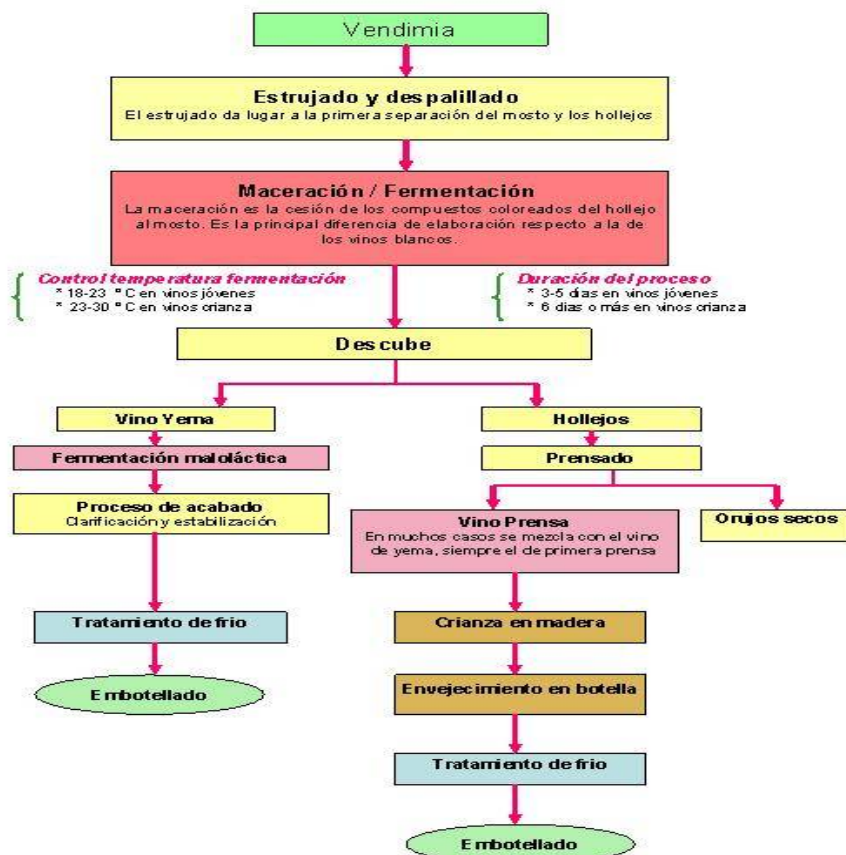
Tiene dos procedimientos de elaboración:

El primero de ellos consiste en proceder como si de un blanco se tratara, pero uva negra en este caso, se comienzan a estrujar y despalillar los racimos, lo cual se enviará la pasta a la prensa. Una vez prensado con cierta energía, el mosto que habrá adquirido cierto color se llevará a fermentar sin los hollejos. Los pasos siguientes son igualmente los mismos que en los vinos blancos.

El segundo procedimiento se asemeja a la vinificación del tinto. Una vez estrujada se despalilla la uva tinta, la cual se procede a encubarla como si de un vino tinto se tratara, pero tras unas horas de maceración el mosto alcanza ese color rosado.

3.4.3.-VINIFICACIÓN DE VINO TINTO

Vinos Tintos, elaborados a partir de uvas de variedades tintas y vinificación en tinto.



Los racimos van a la estrujadora y despalladora como en el caso anterior, pero a continuación no van a la prensa sino que la pasta- mosto y hollejos se envía directamente al depósito de fermentación, este es el encubado.

Iniciada la fermentación, el gas carbónico que se desprende hace que los hollejos floten sobre el mosto, formando el llamado sombrero, las pepitas en cambio caen al fondo. La temperatura de fermentación debe ser más elevada que en el caso de los blanco, 25° a 30°, para facilitar la extracción de los compuestos fenólicos (especialmente antocianos y taninos) que dan color, cuerpo y textura a los vinos tintos.

Para facilitar la maceración el contacto de los hollejos y el mosto se realizan con los denominados remontados. El remontado consiste en sacar mosto en fermentación de la parte inferior de la uva y echarlo por la parte superior sobre el sombrero; de esta manera se van extrayendo por difusión los componentes del hollejo y se refresca la temperatura del sombrero (dado que alcanza temperaturas más elevadas que el mosto, podría producir accidentes, como la acetificación o la detención de la fermentación por muerte de levaduras, que no resisten a temperaturas superiores a los 33 grados aproximadamente). Esta operación facilita la aireación del conjunto que induce a la asociación de los antocianos con los taninos y a la condensación de estos. También pueden realizarse con la misma finalidad el bazuqueo, que consiste en agitar el sombrero en el mosto.

4.-MARCO HISTORICO

La historia del turismo es extensa. Sus orígenes pueden rastrearse en la Antigua Grecia, cuando miles de personas se desplazaban para asistir a las Olimpiadas cada cuatro años.

Entendido como actividad comercial, el turismo nace de la mano del inglés Thomas Cook, quien organizó el primer viaje turístico de la historia en 1841 y fundó, una década después, la primera agencia de viajes: Thomas Cook and Son.

Thomas Cook - Pionero del Turismo.

Unánimemente se considera como uno de los padres del turismo moderno al británico Thomas Cook (Melbourne 1808-Leicester 1892). Fue el creador de la idea de las Agencias de Viaje, el primer agente de viajes, así como el precursor de una serie de adelantos turísticos que aún hoy se siguen aplicando como vamos a ver en esta breve reseña sobre su vida.

En el año 1841 Cook, en ese entonces era pastor de la iglesia Bautista, aprovecha las ventajas del nuevo transporte ferroviario y organiza un viaje en tren desde Leicester hasta Loughborough, lugar en el que se celebraba un congreso antialcohólico. Su intención con este viaje era tratar de disuadir de beber alcohol a la clase obrera (en ese momento el alcoholismo era un gravísimo problema entre la clases trabajadoras, especialmente debido a las duras condiciones de trabajo que se veían obligadas a soportar en las fábricas de las nuevas ciudades industriales).

El viaje fue todo un éxito, transportó a 570 personas y se les proporcionó además el almuerzo; todo por la pequeña cantidad de un chelín. Cook se encargó de todo y así nació el primer viaje en grupo organizado. Aunque en esta ocasión no tenía intención de obtener beneficios, se dio cuenta de las grandes posibilidades económicas que tenía esta actividad, así que decidió dedicarse a esta tarea y creó en 1851 su propio negocio, la primera agencia de viajes: —Thomas Cook and Son

Otras aportaciones muy interesantes al viaje turístico de Mister Cook fueron:

Junto a su compatriota Thomas Bennet ideó los primeros viajes —a forfait

individuales, es decir, lo que nosotros hoy conocemos como —todo incluido.

Fue también el primero que realizó excursiones grupales desde las islas británicas al continente o a Estados Unidos, así como el —inventor

del primer crucero por el Nilo.

En 1872 organizó la primera vuelta al mundo, que duró 222 días, viajaron 9 personas y fue famosísima en su época, tanto que parecer ser que Julio Verne se inspiró en ella para escribir su inmortal —Vuelta al mundo en 80 días

Creó el llamado —voucher, o lo que es lo mismo, el —bono-hotell, con el que se podían pagar las habitaciones de hoteles contratados por su agencia evitando así los problemas del manejo del dinero en efectivo, especialmente con moneda extranjera. También creó los cheques de viaje que más tarde, en 1882, serían más desarrollados por American Express.

La Organización Mundial del Turismo (OMT) define que el turismo consiste en los viajes y estancias que realizan personas en lugares distintos a su entorno habitual

4.1.-MUSEO

Los escritores señalan la existencia de un significado adicional de "museo". Todo parece indicar que así se llamaban en la antigua Roma a unas grutas con unas características especiales, y que, situadas dentro de las villas, sus propietarios las utilizaban para retirarse a meditar.

Al principio del siglo XV, Roma solo poseía cinco estatuas antiguas de mármol y una de bronce dando paso en Florencia una nueva era para las artes. En el siglo de los Medici les dio un impulso poderoso ya que se dedicó a reunir antigüedades y echó así los cimientos del célebre. Luego, otros príncipes se disputaron la gloria de conquistar un nombre protegiéndolas. Un Médici fue también, a saber el papa león X, cuya villa sobre el Monte Pincio fue el punto central en que se depositaron esas obras maestras que se encontraban.

Varias familias nobles de Roma y de Italia participaron de esta inclinación: se emprendieron con algunas excavaciones y se continuaron con perseverancia. Estas colecciones empezaron a formarse al mismo tiempo que la medalla. La familia de este fue la primera que formó un gabinete de piedras grabadas, las inscripciones que en ellas se leían oscilaron hasta el más alto punto el interés y la curiosidad. La civilización que entonces renacía necesitaba para enlazarse con la civilización antigua y descansar así sobre una base de todas las máximas que la antigüedad había dejado escritas. El gusto por las medallas y las piedras grabadas trajo bien pronto en pos de

sí el de las estatuas: estas, sin embargo, permanecieron largo tiempo donde podían servir de adorno en la biblioteca, en los salones de los palacios de los príncipes y gustaba aún el verlas en parajes abiertos. Bajo este punto de vista, la disposición de las antigüedades en la ciudad burguesa era admirable: desgraciadamente, cuando volvieron a Italia las preciosidades que se le habían arrancado, no pudo reclamar su despojos, porque Francia las había comprado.

El museo Ashmolean de Arte y Arqueología, situado en Oxford, abrió sus puertas en 1683, cuando la universidad de dicha ciudad decidió mostrar al público la colección que Elias Ashmole le había legado cuatro años antes. El edificio destinado a alojarla, se convirtió así en el primer lugar de exposición abierto al público de forma permanente. Durante el siguiente siglo fueron inaugurados el museo británico en Londres y el museo Louvre en París.

Luego de la guerra mundial (1918) surgió la oficina internacional de museos, la cual estructuró los criterios museo gráficos cuyos programas y soluciones técnicas son vigentes hoy en día. En 1945 surge el consejo internacional de museos (ICOM, por sus siglas en inglés) y en 1948 aparece la publicación periódica Museum mediante la cual se difunden hasta hoy en día las actividades de los museos en el mundo.

4.2.-HISTORIA DEL VINO: LOS 4 PERIODOS DEL VINO

4.2.1.-PERIODO PREHISTÓRICO

Es una creencia generalizada que los comienzos de la elaboración del vino se ubican en una extensa zona situada al sur del Cáucaso situado entre Georgia, Turquía e Irán.

La uva primigenia era la vinífera y se han recogido numerosas evidencias arqueológicas en las inmediaciones de Turkmenistán, Uzbekistán y Tayikistán que se remontan desde el Neolítico hasta comienzos de la edad de Bronce. Crecía la uva en Europa Se han encontrado evidencias de hojas pre-vinífera que crecían en estado silvestre

Es muy posible que estos primeros frutos silvestres de pre-vinífera fueran poco a poco cultivados, logrando finalmente su recolección a medida que el hombre abandonaba su lugar. La viña necesita de tres a cinco años para empezar a ser productiva, lo que hace suponer que su cultivo no pudo empezar hasta que el hombre se hizo sedentario, sólo que la uva proporciona mayor cantidad de zumo en comparación con otras frutas.

4.2.2.-EDAD ANTIGUA

Constituían un “set canónico” o menú de productos que debían acompañar al cuerpo del muerto en la tumba en el cual consumían vinos en cinco variedades, probablemente elaborados en el Delta. La dinastía del Reino Antiguo (2.700 a.C.), demuestran que los reyes y sacerdotes poseían grandes bodegas situadas junto a los templos de los faraones. En las tumbas de Saquea y Abbydos, se encontraron vasijas cerradas con tapones De cerámica cónicos y sellados con arcilla fresca alrededor del cuello de la Misma. Estos sellos han sido interpretados como un tipo primitivo de etiqueta, ya que proveen información del lugar de la bodega y su dueño. A partir de la Lectura de esos sellos, se ha descubierto que el vino se cultivaba tanto en el Alto Como en el Bajo Egipto en pequeños viñedos cultivados como jardines. Las Pinturas en las paredes de las tumbas en Tebas (hacia el 1450 a.C.) permiten

Conocer los materiales utilizados como canastos de mimbre para recolectar Uvas, lagares y vasijas de arcilla cocida.

Herodoto, el primer historiador de occidente, afirma erróneamente que los egipcios importaban todo el vino porque ellos no tenían lo suficiente. Sí es probable que Importaran vinos desde el Mediterráneo porque su vino era de baja calidad. Según Herodoto, los egipcios preferían el vino griego al que ellos elaboraban. Al referirse al comercio de exportación con Egipto, señalaba que, de la totalidad De las vasijas embarcadas con vino, ninguna ánfora vacía retornaba a Grecia, Ya que estos recipientes gozaban de gran aceptación para conservar el agua en Las zonas desérticas. Las ánforas griegas eran calafateadas con aceite de oliva. En ellas, el vino

dejaba de ser una simple bebida y se convertía en un preciado Artículo que conservaba sus propiedades durante un largo tiempo.

Algunas de esas ánforas han perdurado intactas hasta nuestros días, y su contenido tenía doscientos años de antigüedad cuando se depositaron como ofrendas funerarias, lo que indica que los egipcios ya consideraban los vinos añejos como de buena calidad. Se conocen dichos datos con precisión debido a que los alfareros grababan en los recipientes marcas que indicaban con detalle quien fue el encargado de su cultivo, así como la fecha de elaboración.



El vino también era empleado durante el proceso de embalsamiento para limpiar los cadáveres, antes y después de las evisceraciones. En el delta del Nilo, probablemente en el brazo canónico, estaban los grandes viñedos de donde se obtenían los mejores vinos. Los rótulos que indicaban los vinos se escribían en tinta sobre las jarras, determinando la cosecha, el año, el nombre del cosechero y la calidad del mosto. Así los de la antigua Grecia y romanos también siguieron con esas tradiciones.

Junto a estos vinos de prestigio hubo otros de consumo muy popular:

- Vinos mezclados con agua hervida y bálsamo que se tomaban tras el baño.
- El vino chipriota bebido con incienso
- El oinomele griego, de miel y pimienta
- El vino dulce ilioston, parecido a la mistela, procedente de uvas expuestas al sol durante tres días.
- El vino de Meushan, elaborado con uvas dulces ahumadas
- El vino especiado de Libia, joven y amargo, llamado vinum conditum, que se bebía todavía en el siglo VI de la era cristiana.

4.2.3.-HISTORIA DEL VINO EN LA EDAD MEDIA

Durante la Edad Media decayó el arte de la vinificación. Pese a que los romanos habían llenado de viñas las comarcas que ellos entendían podían dar buena cosecha: África del Norte, España y Galia.

Fue cultivo propio de monasterios y abadías por la necesidad que del vino se tiene en la celebración de la misa. El esfuerzo de los monjes trajo avances en el arte de la viticultura.

También fue elaborado cuidadosamente por los judíos, que usan el vino en sus principales fiestas y en las vísperas del sábado, su día sagrado. Creen algunos que el vino llegó a su cumbre de perfección con el champagne, creación de un monje de la abadía francesa de Hautvilliers hacia 1690.



No fue invento casual; el benedictino Dom Pérignon, gran catador, discurrió mucho hasta conseguir el caldo espumoso y burbujeante que Luis XIV puso de moda en Francia en perjuicio del Borgoña, que hasta entonces se bebía.

La idea del mismo fraile fue envasar en botellas herméticas, lo que permitía conservar el gas carbónico producido en la fermentación de primavera, cuando se produce la espuma: y aunque no inventó el tapón de corcho, que ya emplearon los romanos, sí lo recuperó y comenzó a poner las botellas boca abajo.

El vino era almacenado en barricas de madera, en las que madura normalmente a los tres años. Un mayor tiempo de almacenamiento puede no dañarlo, pero desde luego no lo hacía mejor. No fue hasta finales del XVIII cuando se mejoraron los procesos

de obtención y elaboración del vino, hasta el punto ya que los caldos podían permanecer hasta veinte años dentro de los barriles.

Por cierto, la palabra vino proviene del latín vinum, un término presente en la obra de anónimo autor el Cantar de Mío Cid, la más antigua que nos ha llegado en castellano de nuestra literatura.

4.2.4.-EDAD MODERNA

Las políticas públicas incentivaron la expansión de viñedos cultivados Para responder rápidamente la demanda de consumo. Sin embargo, no se planteó una adecuación de las labores culturales para lograr mejor Calidad (araduras, podas, abonos, desinfecciones, regulación del riego).

La Enología era la herencia de una tradición criolla (“respetables abuelos” Escribía Eusebio Blanco) que producía vinos de baja calidad, salvo Excepciones como Tiburcio Benegas o la familia González. El proyecto modernizador lo propuso la oligarquía gobernante: Eusebio

Blanco, Emilio Civit, Arístides Villanueva definieron desde el poder, el Modelo vitivinícola de Mendoza proponiendo como modelo al Médoc Francés que producía vinos finos. Esto incluía entonces, la necesaria Capacitación en Agronomía y Enología. Eusebio Blanco, un comerciante que había elaborado vinos finos y Espumantes en los años '50, suegro de Tiburcio Benegas y abuelo político De Emilio Civit, editó en 1870 el “Manual del viñatero en Mendoza”, Traducción del “Tratado de vinificación” de Henri Machard con Anotaciones y comentarios sobre la realidad mendocina.

Eusebio Blanco, se adelantó a la época al ver a los vinos finos como Única salida que permitirían romper el cerco de los transportes ineficientes Y baratos. Apuntaba a un sector social de altos ingresos de Buenos Aires. Pero este cambio propuesto por Eusebio Blanco era imposible Que Mendoza lo asumiera en 1870, cuando todavía estaba en auge La ganadería. Recién fue posible con el advenimiento del ferrocarril y La mano de obra inmigrante.

Factores de la modernización vitivinícola (1870- 1910)

A partir de 1870 se produjo la especialización vitivinícola cuyana y la modernización Agrícola ganadera de la zona pampeana. Argentina se insertó en el modelo capitalista agro-exportador que trajo consigo la inmigración masiva, la especialización ganadera-cereal era de la pampa húmeda y las inversiones extranjeras (indirectas en forma de préstamos al Estado y directas en ferrocarriles ingleses).

En Europa, la filoxera atacó masivamente los viñedos desde España pasando por Francia e Italia, hasta Hungría. Miles de hectáreas de Viñedos sucumbieron ante la feroz plaga y se secaron, elevando el precio Internacional del vino. Por otra parte, el arribo de inmigrantes provenientes de la cuenca del Mediterráneo con conocimientos del cultivo de la vid y de la elaboración del Vino, este fue otro de los factores que condujeron a la especialización vitivinícola de Cuyo. Estos mejoraron las técnicas de elaboración, y contribuyeron a Formar un mercado nacional de consumidores habituales de vino.

4.3.-HISTORIA DEL VINO BOLIVIANO

Comienza con la llegada de la uva a Bolivia en el siglo XVI. Los viñedos llegaron al país a través del Perú, siendo las primeras plantaciones en la población de Mizque en los valles subandinos, que luego se extendieron hacia el sur. En 1606 los religiosos jesuitas y agustinos realizaron las primeras plantaciones de uva en el departamento de Tarija.

En el año 1925 se estableció la primera bodega en San Pedro, próxima a la localidad de Camargo, cuyos propietarios eran las familias Ortiz y Patiño. Luego surgieron las bodegas El Rancho, San Remo y otras. Ésta empezó con la fabricación del singani que a diferencia del vino es sometido a un proceso de destilación. Luego surgieron las bodegas. Durante la década de 1970 comenzó el proceso de industrialización del vino en Bolivia, instalándose la industria principalmente en el sur del país, produciéndose inicialmente vino común tinto y blanco.

En el año 1982 el sector vitivinícola boliviano tocó fondo debido a la importación de tecnología y cepas, que llevaron enfermedades a las vides cultivadas, pero en el año

1986 gracias a los esfuerzos del gobierno y de otros organismos, se creó el centro vitivinícola nacional. Los pioneros en la elaboración de vinos y singanis en el país fueron Julio Kohlberg.

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

4.4.-HISTORIA DEL VINO EN TARIJA

La producción de vino en Tarija tiene muchos años de historia, todo comenzó con la llegada de los españoles y portugueses a finales del siglo XV. Las primeras plantaciones de vid en Bolivia se hicieron en Mizque y el año 1584 el cultivo de la vid llegó a Tarija.

El primer registro de una viña tarijeña data de 1606 en la localidad de Entre Ríos. La uva cultivada se utilizaba para consumo fresco, para la elaboración de vino con fines litúrgicos y como parte de la dieta tradicional de los colonizadores. Como protección del duro invierno a 4000 metros sobre el nivel del mar, nació el singani, una bebida típica boliviana, un destilado claro del vino moscatel de Alejandría.

En 1755 Tarija exportaba vinos a Tucumán y Potosí, pero no llegó a ser un importante productor como lo era el valle de Cinti a causa de las plagas. El desarrollo tecnológico e industrial que permitiría despertar el valle tarijeño llegó en 1960, en un principio esta uva se destinaba a Cinti para la producción de singani y a la producción de vino en Tarija. Hoy el Valle Central de Tarija es el principal productor de uva en Bolivia, tanto para el consumo fresco como para la elaboración de vinos y singanis. La provincia de Uriondo cuenta con 3 bodegas importantes las cuales son:

Bodega Doña Chela -Bodega Vilte-Bodega Cevita

En este lindo valle se encuentra “La Casa Vieja” es una hermosa casona con una antigüedad de más de 400 años que la convierte en un patrimonio arquitectónico y turístico, la actual dueña es la Sra. Victoria Quiroga. Cuenta con una variedad de vinos ásperos, choleros, oportos, singanis, licores de uva y membrillo elaborado artesanalmente, los cuales ya han ganado el reconocimiento en diversas ferias de vinos a nivel nacional.

En Tarija contamos con bodegas como:

Bodegas artesanales e industriales	Ubicación en el departamento
La vinoteca (exposición y degustación)	Cercado
Aranjuez (B. industrial)	B/ Aranjuez- Cercado
El potrillo (B. artesanal)	Cercado
Valle de vino-- Casa Vieja-- Doña Chela-- el tonel de Don Yerko--- Casa de enoturismo rural-- El parral botilleria	Valle la Concepción -URIONDO
Kuhlmann-Los parrales (B. industrial)	B/ San Luis
Campos de Solana (B. industrial)	El Portillo- Cercado
Kohlberg (B. industrial)	Santa Ana la Vieja-Cercado
Casa Grande (B. industrial)	La Pintada – Cercado
Singani Casa Real (B. industrial)	Santa Ana la Nueva- Cercado
Cenavit (B. industrial)	Valle la Concepción -Uriondo
La Concepción- Rujero (B. industrial)	La Compañía
Los Corceles	San Lorenzo - Avilés
Las Duelas	Calamuchita
Magnus	Cercado
El Potro	Cercado

5.-MARCO NORMATIVO LEGAL

El marco normativo y legal pretende que el proyecto se encamine por las distintas leyes, normas, e instituciones que coadyuvan a que el proyecto se realice dentro de la misma, cuya finalidad del marco legal es la de contribuir al proyecto a que este se

desarrolló con un criterio legal y respeta las distintas normas y leyes que existen en nuestro medio

5.1.-LEYES QUE RIGEN EL TURISMO EN BOLIVIA

En Bolivia igual que todo país. Cuenta con leyes de turismo, para el ciudadano que realiza la visita (turista) como también para las personas que prestan los servicios de turismo, son leyes que pretenden mantener un equilibrio en el turismo.

LEY Nº 774
LEY DE 4 DE ENERO DE 2016

EVO MORALES AYMA
PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

Por cuanto, la Asamblea Legislativa Plurinacional, ha sancionado la siguiente Ley:

LA ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL,

DECRETA:

**LEY DE PROMOCIÓN DE LA UVA, SINGANI,
VINOS DE ALTURA BOLIVIANOS Y VINOS BOLIVIANOS**

LEYES EN BOLIVIA

La presente ley cuenta con 4 capítulos:

- Disposiciones generales
- Acciones de promoción y fortalecimientos

- Centro multipropósito de innovación VITIVINÍCOLA-CEMIVIT
- Promoción integral de la uva, singani, vinos de altura y vinos bolivianos

Como también cuenta con artículos:

Art.1. Objeto

Art.2. Declaratoria

Art.3. Ámbito de aplicación

Art.4. Alcance

Art.5. Acciones del nivel central del estado

Art.6. Entidades territoriales y autónomas

Art.7. Creación del Centro multipropósito de innovación VITIVINÍCOLA-CEMIVIT

Art.8. Objetivo (CEMIVIT)

Art.9. Funciones (CEMIVIT)

Art.10. Coordinación

Art.11. Comité plurinacional de innovación de uva, singani y vinos

Art.12. Financiamiento

Art.13. Promoción integral

Art.14. Acceso a mercado interno

Art.15. Apoyo a la exportación

Art.16. Articulación con la actividad turística

Art.17. Medidas de protección

DISPOSICIONES ADICIONALES

PRIMERA. Se modifica el Artículo 35 de la Ley N° 259 de 11 de julio de 2012, de Control al Expendio y Consumo de Bebidas Alcohólicas, de la siguiente manera:

“ Artículo 35. (SANCIONES EN LA FABRICACIÓN, IMPORTACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN). Las personas naturales y jurídicas que se dediquen a la actividad de fabricación, importación y comercialización de bebidas alcohólicas, serán sancionadas la primera vez con decomiso de la mercadería y una multa de 10.000 UFV's, en caso de reincidencia serán sancionadas con la multa de 20.000 UFV's y la clausura definitiva del establecimiento, cuando incurran en las siguientes conductas:

- 1. Incumplir registros sanitarios.*
- 2. Reutilizar etiquetas, sellos o envases de marcas originales, con productos similares de distinto origen o características.*
- 3. Almacenar o comercializar bebidas alcohólicas falsificadas o adulteradas, a sabiendas de que se tratan de estas bebidas.”*

SEGUNDA. Se instituye como “Día de la Uva, Singani, Vinos de Altura Bolivianos y Vinos Bolivianos”, al último viernes del mes de febrero de cada año, a celebrarse a partir del año 2016.

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA. El CEMIVIT iniciará sus operaciones de forma progresiva, en un plazo de ciento veinte (120) días hábiles a partir de la publicación de la presente Ley.

SEGUNDA. La presente Ley será reglamentada por Decreto Supremo, en el plazo de ciento veinte (120) días calendario a partir su publicación.

DISPOSICIÓN ABROGATORIA Y DEROGATORIA

ÚNICA.

- I.** Se abroga la Ley N° 591 de 30 de octubre de 2014, que declara Patrimonio Cultural del Estado Plurinacional de Bolivia, al “Singani Boliviano”.

La presente Ley tiene por objeto promover y fortalecer el desarrollo del Complejo Productivo de uva, singani, vinos de altura 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.

5.2.-LEY EN TARIJA

Se promulgó la Ley Departamental N° 123 de “Fomento a la Cadena Uvas Vinos y Singanis”, por firma del gobernador tarijeño Adrián Oliva, ante la asistencia masiva de los productores pequeños y de subgobernadores, alcaldes de Uriondo, Padcaya y Cercado. “Esta ley es de prioridad departamental, para poder apoyar al sector vitivinícola tanto en su producción como en la industrialización y comercialización integral del complejo productivo

El objetivo de esta ley es rescatar la producción productiva comunitaria para garantizar la soberanía alimentaria, privilegiando la producción orgánica en armonía y equilibrio con la MadreTierra Cenavit (centro nacional vitivinícola) tiene el fin de ampliar y promocionar la producción de vid en el Valle Central de Tarija que comprende el municipio de Cercado, San Lorenzo Padcaya, Uriondo y el interior del departamento comenzó con el programa para la venta platines de uva.

LEY No. 1333

LEY DEL MEDIO AMBIENTE
PROMULGADA EL 27 de Abril de 1992
Publicada en la Gaceta Oficial de Bolivia el 15 de Junio 1992

REGLAMENTACION DE LA LEY N° 1333
DEL MEDIO AMBIENTE

REGLAMENTO GENERAL DE GESTION AMBIENTAL
REGLAMENTO EN MATERIA DE CONTAMINACION HIDRICA
REGLAMENTO PARA ACTIVIDADES CON SUSTANCIAS PELIGROSAS
REGLAMENTO DE GESTION DE RESIDUOS SOLIDOS
REGLAMENTO DE PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL

LEY No. 1333

Por cuanto, el Honorable Congreso Nacional, ha sancionado la siguiente Ley:

EL HONORABLE CONGRESO NACIONAL,

DECRETA:

LEY DEL MEDIO AMBIENTE

TITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO I
OBJETO DE LA LEY

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

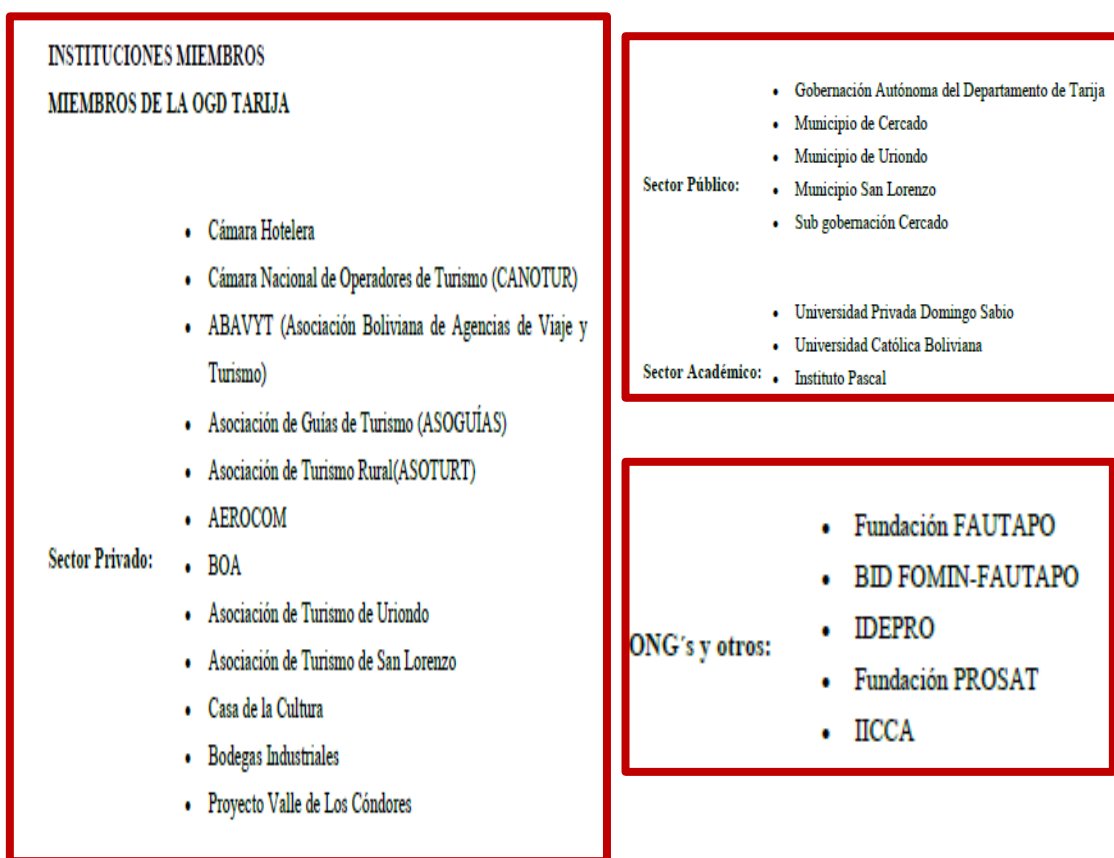
ARTICULO 2°.- Para los fines de la presente Ley, se entiende por desarrollo sostenible el proceso mediante el cual se satisfacen las necesidades de la actual generación, sin poner en riesgo la satisfacción de necesidades de las generaciones futuras. La concepción de desarrollo sostenible implica una tarea global de carácter permanente.

ARTICULO 3°.- El medio ambiente y los recursos naturales constituyen patrimonio de la Nación, su protección y aprovechamiento se encuentran regidos por Ley y son de orden público.

ARTICULO 4°.- La presente Ley es de orden público, interés social, económico y cultural.

5.2.1.-OGD DESTINO TARIJA

La Fundación OGD-TARIJA, Organización de Gestión del Destino Turístico TARIJA, procura consolidar y posicionar al departamento de Tarija como un destino turístico con identidad cultural y territorial, competitiva y reconocida a nivel nacional e internacional. Busca la integración, articulación y participación de los distintos actores de turismo del departamento de Tarija, fomentando el trabajo conjunto entre el sector público y el sector privado para coordinar esfuerzos y hacerlos efectivos. La OGD TARIJA, es una Fundación sin fines de lucro, constituida en junio del 2010, que agrupa a instituciones públicas, instancias de cooperación y fomento al desarrollo del sector, entidades de educación y formación profesional, empresas privadas, públicas de servicios y promoción turística, cuya responsabilidad es la de gestionar y coordinar actividades para el desarrollo del destino turístico y sus atractivos, bajo líneas estratégicas definidas en consenso por todos los asociados



5.2.2.-PLUS (ÁREA URBANA)

A continuación presentares las normas del **PLAN USO DE SUELO URBANO** en el área de intervención en el capítulo III:



Gobierno Municipal de la Ciudad de Tarija y la Provincia Cercado
Plan Municipal de Ordenamiento Territorial: Plan de Uso del Suelo Área Urbana (Documento Final)

CAPITULO III USO DEL SUELO

DE COMPETENCIA URBANA MUNICIPAL

Artículo 21. Competencia Urbana Municipal.

El Plan Municipal de Ordenamiento Urbano y Territorial está compuesto por el Plan de Ocupación del Territorio y el Plan Municipal de Uso del Suelo; este último, a su vez, está integrado por dos componentes: Uso del Suelo Área Urbana y Uso del Suelo Área Rural, que conforman una sola unidad indisoluble; de ahí que para intervenciones en las áreas rurales sobre las cuales se planifique y/o se desee implementar intervenciones de carácter urbano se debe observar estrictamente lo dispuesto en el presente capítulo. La articulación de las categorías de uso del suelo rural y urbano se muestra en el siguiente gráfico.

En este marco, se definen un conjunto de áreas, que son altamente funcionales para la sostenibilidad ambiental de la ciudad, si se intervienen inadecuadamente ponen en riesgo a sus habitantes; en este sentido, en el presente documento se exponen normas que funcionalmente serán controladas por las instancias urbanas del Municipio, concretamente, el Departamento de Ordenamiento Urbano y la Unidad de Gestión Urbana.

Así, la competencia urbana municipal a efectos de la presente norma define las siguientes categorías de suelo:

1. Áreas Categorizadas en el Uso del Suelo Área Rural.
2. Áreas No Urbanizables: Protegidas
3. Áreas No Urbanizables: Protección Patrimonio Natural y Paisajístico Lago San Jacinto.
4. Áreas No Urbanizables: Protección áreas de Riego PMSJ.
5. Áreas de Reserva Urbanizables.
6. Áreas Urbanas de Centros Poblados Intermedios.
7. Área Urbana de la Ciudad de Tarija.

VIABILIDAD Y FACTIVILIDAD DEL PROYECTO VIABILIDAD DEL PROYECTO

Generar este tipo de proyecto, requiere del apoyo de instituciones sociales internacionales, nacionales, y departamentales que siempre provienen de diferentes partes generando apoyo con un carácter social y no privado, donde se crea más expectativas y aportes, empezando por las autoridades municipales, gubernamentales del lugar donde se construirá dicho proyecto, luego las instituciones privadas quienes deseen aportar por esta causa de bien común lo podrán hacer sin ningún problema, y por último la población también nos podrá dar su aporte no solo económicamente sino también en el tema de la concientización hacia los demás .

Por otra parte como conector principal del proyecto se tiene a entidades gestoras como: El viceministerio de cultura de Bolivia, La Municipalidad de Tarija Cercado y a la gobernación así como la secretaria de Desarrollo cultura y turismo ya que ésta, sería la principal interesada en desarrollar el proyecto en la ciudad.

FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento para este proyecto está basada en un convenio con la alcaldía ya que es un proyecto requerido por la sociedad de la ciudad de Tarija.

Por lo tanto la alcaldía es el único financiamiento para esta realización de proyecto llamado museo del vino.

UNIDAD III

UNIDAD III MARCO REAL

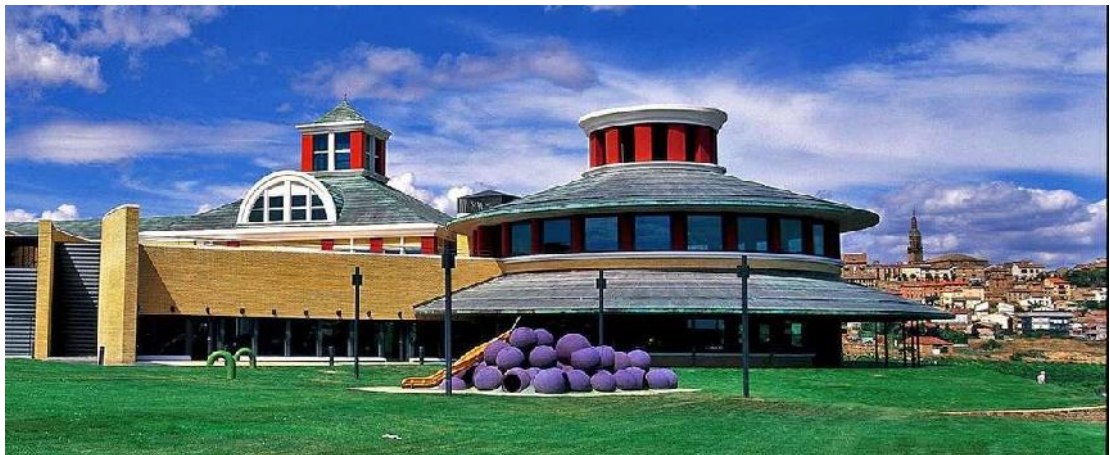
1.-MODELOS REFERENCIALES

1.1.-MUSEO VIVANCO DE LA CULTURA DEL VINO (MODELO INTERNACIONAL)

Ubicación:

El museo se encuentra en España

La rioja



Características generales del museo:

Este museo perteneciente a la fundación Vivanco, ocupa unos 4.000 m² la colección cultural de la familia bodeguera riojana Vivanco es la arqueología, escultura, pintura y otros.

Transmiten una visión universal de la relevancia que el vino ha tenido en toda las culturas a través de la historia.

Una biblioteca especializada, una sala de degustación, dos restaurantes. Una sala de conferencias y una enotienda contemplan los servicios de este gran museo de la cultura del vino.

Información adicional:

Servicios:

- Talleres infantiles-“Vivanco kids”
- Sala de conferencias
- Sala de reuniones
- Aula de cata
- Restaurante
- Aparcamiento
- Aparcamiento autobuses
- Tienda
- Visita guía
- Acceso a minusválidos

Morfológico:

La morfología está basado en formas puras que es el cuadrado y cilíndrico con unos recorridos interiores que son muy interesantes. Así como también en sus materiales constructivos utilizados que a continuación se mostrara en las imágenes.

1.2.- Bodega Petra – Italia (como ejemplo complementario)



Bodega Petra, situado cerca del antiguo pueblo toscano de Suvereto, en las colinas de Val di Cornia y con vistas al mar Tirreno.

El edificio de la bodega fue diseñado por el arquitecto suizo Mario Botta y se terminó en 2003. La estructura tiene características arquitectónicas que recuerdan a otra Botta diseños, incluyendo un núcleo cilíndrico (como se ve en el Museo de San Francisco de Arte Moderno) y un techo cubierto de plantas (similar a la que corona la Catedral de la Resurrección en Evry, Francia), pero el edificio está firmemente vinculado la región, con un exterior revestido en piedra rosa de Verona.

Modelos a nivel nacional y local no existe. No se cuenta con ninguna infraestructura de museo de vino, pero se mostrará un ejemplo de bodega a nivel internacional.

1.3.-BODEGAS FAUSTINO

UBICACIÓN

Bodegas Faustino se encuentran en Oyó a 4.5 km. de Logroño, en plena Rioja Alavesa. Situada en la zona sur de Álava, limita al norte con la cordillera Cantábrica y al sur con el río Ebro.



MORFOLOGICO

Se realizan en dos etapas:

La primera etapa está diseñada en forma lineal con volúmenes rectangulares, maclado un volumen central que identifica el ingreso principal, con cubierta de dos aguas.

La segunda etapa totalmente modera con un volumen dentado, el mismo que ingresa al museo por una esquina con un gran volado que jerarquiza la entrada con cubierta plana.

TECNOLÓGICO

Ladrillo gambote visto al interior de los diferentes ambientes, la utilización de la estructura vista de la madera que se identifica en la fachada, la utilización delicada de piedra vista en el interior de la capilla, la cubierta de teja cerámica con estructura de la madera vista al interior, se pueden distinguir dos tipos de carpintería las puertas y ventanas de madera con metal en la parte de rimeros y portones principales. En cuanto al revestimiento del cielo falso es machambrado, en el piso se utilizó baldosa cerámica en la mayoría de los ambientes.

En la segunda etapa se utilizó materiales un poco más actuales como ser:

- Hormigón visto
- Carpintería de aluminio en su interior
- Cubierta de H°A°
- Revestimiento de yeso
- Cielo falso de machihembre y yeso

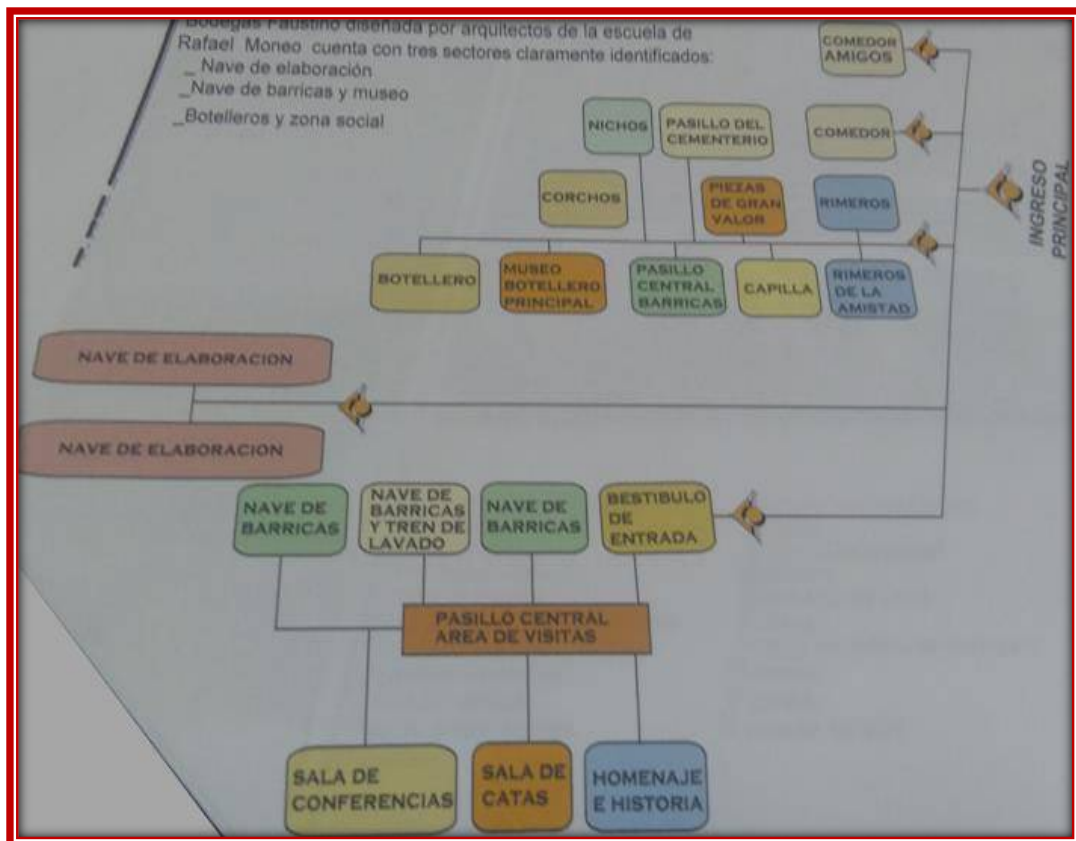
-ESQUEMA FUNCIONAL

-Cuenta con tres sectores claramente identificados

-Nave de elaboración

-Nave de barricas y museo

- Botelleros y zona social



ESPACIAL

Nave de elaboración	Museo botellero principal
Sala de conferencias	Capilla
sala de catas	Rimeros de la amistad
Homenaje e historias	Corchos
Nave de barricas	Piezas de gran valor
Nave de barricas y tren de lavado	Nichos
Pasillo central área de visitas	Pasillo abovedado del cementerio
Vestíbulo de entrada	Rimeros
Botellero principal	Comedor
Pasillo central barricas	Comedor amigos
Botellero	

La nave de elaboración con la tecnología más sofisticada de los últimos tiempos, con depósitos de acero inoxidable y sistemas de control de temperatura, para la industrialización adecuada de la uva. Aplicada a los procesos más tradicionales de elaboración del vino.

La nave de barriles con capacidad para 36.000 barricas bordelesas de roble americano y francés con ambientes diseñados responde a cada función, poseen espacios confortables y funcionales. La sala de conferencia y prensa equipada con los más novedosos sistemas audiovisuales para aprender sobre la cultura del vino, la sala de cata profesional para 10 personas aproximadamente, con espacios específicos para el homenaje a nuestros vinos, su rostro y su historia.

El botellero principal de bodegas Faustino alberga Hasta 9 millones de botellas las naves, la parte social comedores. Diseñados en forma tradicional confortable con una capacidad para 80 comensales donde celebran los acontecimientos más importantes de la bodega.

1.4.-EJEMPLOS COMPLEMENRARIOS

-MUSEO DEL VINO DE MÁLAGA



1.5.-TARIJA NO CUENTA CON UN MUSEO DE VINO PERO CUENTA CON UN CENTRO NACIONAL VITIVINÍCOLA

-UBICACIÓN



Está situada a 27 kilómetros de la ciudad, en la provincia Avilés, en una zona conocida como Pampa Colorada .Este centro forma parte de la prefectura del departamento así que sus labores están dirigidas en parte a ayudar a las pequeñas empresas productoras de vino o singani. El centro tiene la capacidad para experimentar con cultivos, procesar las cepas y almacenar el producto final en óptimas condiciones. Hace cinco años atrás acogía a 650 productores a los que proporciona plantas y asistencia técnica sobre su utilización.

-TECNOLÓGICO

Carece de un lenguaje arquitectónico rescatable. Los diferentes módulos están en forma lineal aislada y presentan características propias de construcciones comunes que se diseñan por partes.



En todos los módulos la cubierta es a dos aguas donde no existe un volumen que jerarquice el centro.

Tecnológicamente presenta una construcción adicional, con materiales propios de lugar, entre los materiales en la construcción tenemos:

- Muro de ladrillo cerámico de 6H.

-ESTRUCTURA METÁLICA

- Carpintería de madera

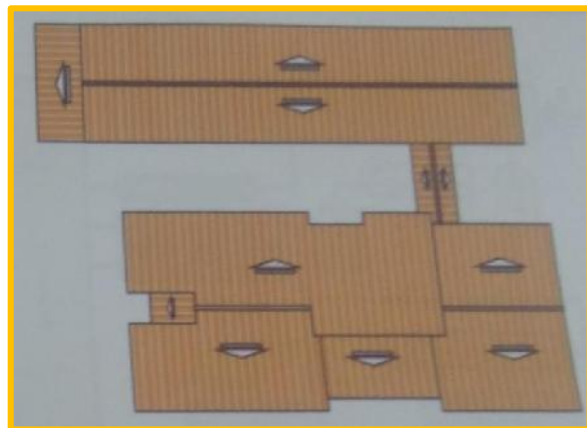
- Carpintería metálica

- Cubierta duralit en los laboratorios y oficinas

- Cubierta de chapa ondulada

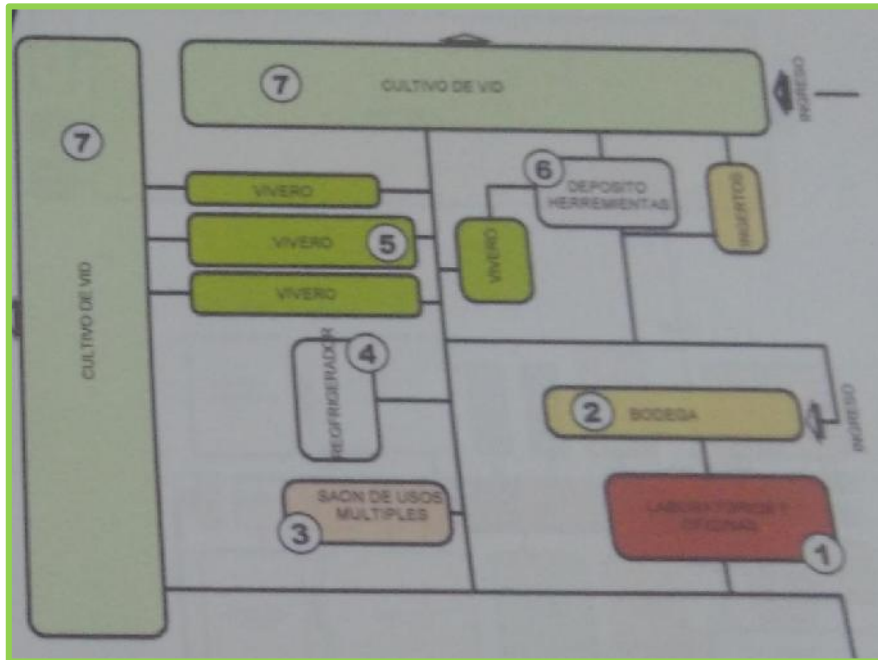
- Revestimiento interior de yeso

- Pisos de mosaico



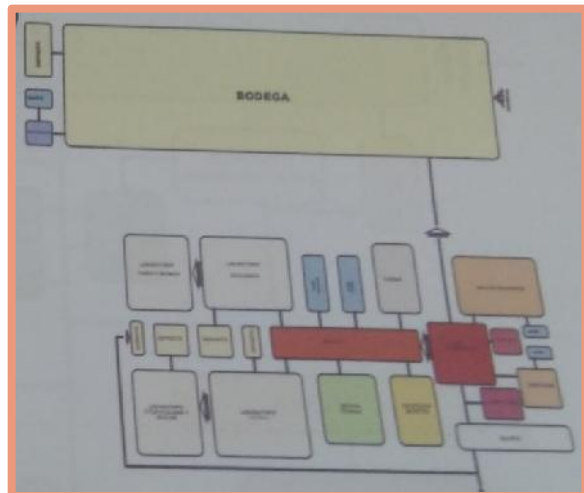
ESQUEMA FUNCIONAL

El centro cuenta con laboratorios, oficinas, bodegas, salón de uso múltiple, refrigerador, viveros, injertos, depósitos y herramientas.



-FUNCIONAL

La estructuración de los espacios es horizontal, donde los espacios están claramente definidos, separados así como la bodega y laboratorios, pero no existe un punto central generador de las diferentes actividades para una buena funcionalidad.



La bodega de elaboración cuenta con espacios necesario para la industrialización de los vinos, la cual se mezclan diferentes funciones en un solo ambiente, estrujado, fermentado, envasado, lavado de botellas y almacenado del vino.

-ESPACIAL

Hablando de espacio se puede decir que carece de riqueza y de áreas de carácter turístico que sean acogedoras para el visitante.

A los espacios que fueron diseñados en este momento se les atribuido otra función ya que no cuenta con todos los puestos requeridos tanto en la administración como laboratorios, los mismos son muy pequeños y por ello se necesita ampliar e implementar nuevos ambientes para a obtener sitios mucho más confortables.



-CONCLUSION

La forma más óptima de estructurar un museo es horizontalmente ya que se podrá disponer el espacio en el plano yacente para la construcción de los diferentes ambientes de manera simultánea.

Otro factor a tomar en cuenta es que debe contar con medios de comunicación, transporte y servicios básicos, visto que la mayor prioridad de un museo es tener

Ambientes frescos, iluminados, confortables para el turista y orientados de acuerdo a la función.

Deberá contar con los siguientes ambientes sala audiovisuales historia, (sección de recepción y molienda, sección de fomentación, (como áreas administrativas, área de cata, sala de exposición, áreas de cafeterías y restaurantes).

Los materiales utilizados tanto en el interior como en el exterior deben ser un reflejo fiel de la actividad realizada en un museo, deben transmitir las ideas y sentimientos que por lo general pasa desapercibido.

UNIDAD IV

UNIDAD IV INTRODUCCION AL PROCESO DE DISEÑO

1.-SITIO DE EMPLAZAMIENTO

Al museo del vino se lo ubicará en un terreno que se encuentra situado en la ciudad de Tarija-Cercado en el distrito 12, para ello se realizará un estudio de tres alternativas de terreno, puesto que es un proyecto de necesidad para la sociedad, lo cual es una alternativa que contemplan una serie de aspectos favorables para su emplazamiento.

1.1.-ALTERNATIVAS DE EMPLAZAMIENTO

Lo que se pretende es que el museo del vino sea emplazado sobre la avenida la Banda ubicado en la ciudad de Tarija-Cercado, para el cual surgieron 3 alternativas que contemplan una serie de aspectos favorables para su ubicación

1.1.1.-Alternativa (1)

VENTAJAS	DESVENTAJAS
Lugar poblado, carente de ruidos exteriores	Accesibilidad dificultosa
Visual extensa hacia el espejo de agua de 180°	Área erosionada de poca vegetación nativa
	ÁREA propensa a inundación
	Terreno limitado
	Mayor exposición a vientos provenientes del suroeste
	Mayor flujo vehicular
	Expuesto a contaminación acústica

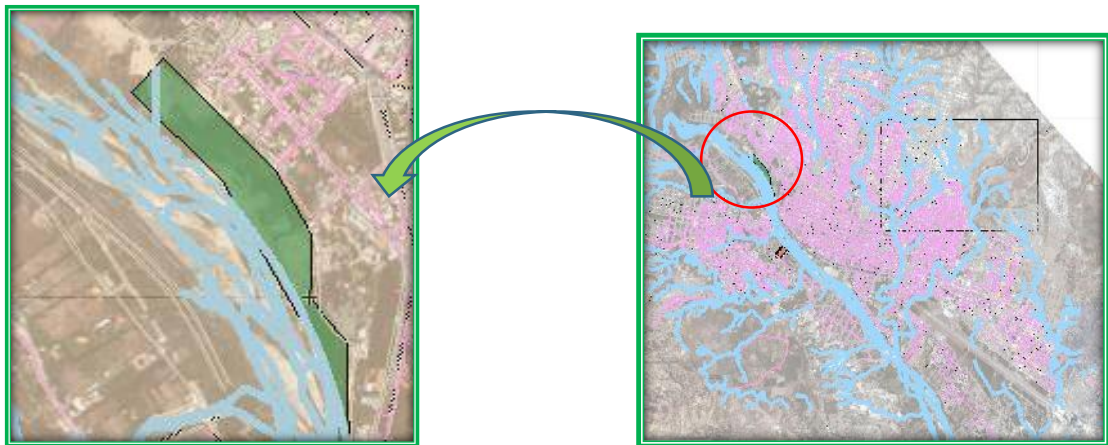
La primera alternativa se encuentra desplazada al oeste de la ciudad de Tarija a orillas del rio Guadalquivir del espejo de agua, es un área que cuenta con vegetación como está erosionada la accesibilidad al previo es dificultosa pero posee algunas atractivas visuales en su entorno.



1.1.2.-Alternativas (2)

VENTAJAS	DESVENTAJAS
Fácil accesibilidad para peatonal y vehicular	Expuesto a contaminación acústica
Cobertura vegetal nativa existente	Carece de visuales paisajísticas por encontrarse en un perfil topográfico desfavorable
Mayor capa erosionada frente a inundaciones	Propenso a Ocasionar conflictos vehicular
Cuenta con accesibilidad al espejo de agua	Exposición hacia áreas pobladas

La segunda alternativa se encuentra desplazada al margen derecho del espejo de agua (al oeste) tiene una superficie extensa ,cuenta con una mejor exposición de visuales paisajísticas además de un buen recorrido del asoleamiento presenta mayor exposición a vientos provenientes del sur este, en cuanto a su accesibilidad se encuentra sobre una avenida la cual se llama integración .

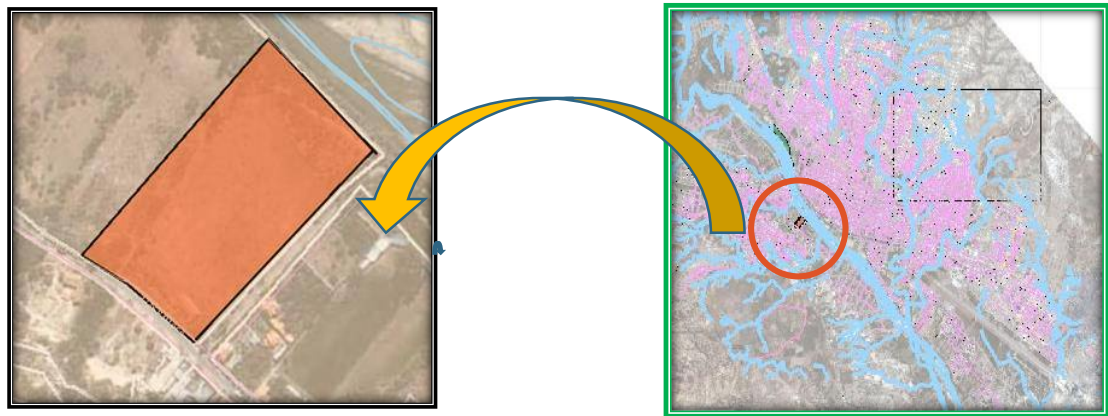


1.1.3.-Alternativas (3)

La tercera alternativa es establecer el museo del vino a cercanía de la orilla de la parte del espejo de agua (al este) de igual manera con una moderada superficie, con una mayor exposición visual del entorno del rio Guadalquivir , presenta una accesibilidad inmediata a una avenida de primer orden es decir de fácil acceso vehicular como peatonal.

VENTAJAS	DESVENTAJAS
Menor capa erosionada	Exposición hacia áreas pobladas
Fácil accesibilidad para peatonal y vehicular	Expuesto a contaminación acústica
Mayor exposición visual y paisajística al espejo de agua	Cuenta con una superficie no muy pequeña

Propuesta de vegetación exótica, en área poco desértica	
Menor exposición a vientos provenientes del suroeste	
Servicios básicos	



Valoración del Sitio: A continuación se examinará las tres alternativas de emplazamiento que permitirá determinar el terreno selecto para el diseño del museo del vino, se calificará con una puntuación ascendente en escala de 1 al 10

SITIO	ACCESIBILIDAD	DIMENSIÓN	TOPOGRAFÍA	EMPLAZAMIENTO	PAISAJE	ATRACTIVO TURÍSTICO TOTAL
1 ALTERNATIVA	5	3	4	8	6	26
2 ALTERNATIVA	8	9	2	8	6	33
3	8	6	7	8	8	37

ALTERNAT IVA						
-----------------	--	--	--	--	--	--

Conclusión: Así pues se determinó que la alternativa tres con una suma de 37 puntos, sobre el terreno es más factible para el proyecto.

2.-ANÁLISIS URBANO

2.1.-ZONA DE ESTUDIO

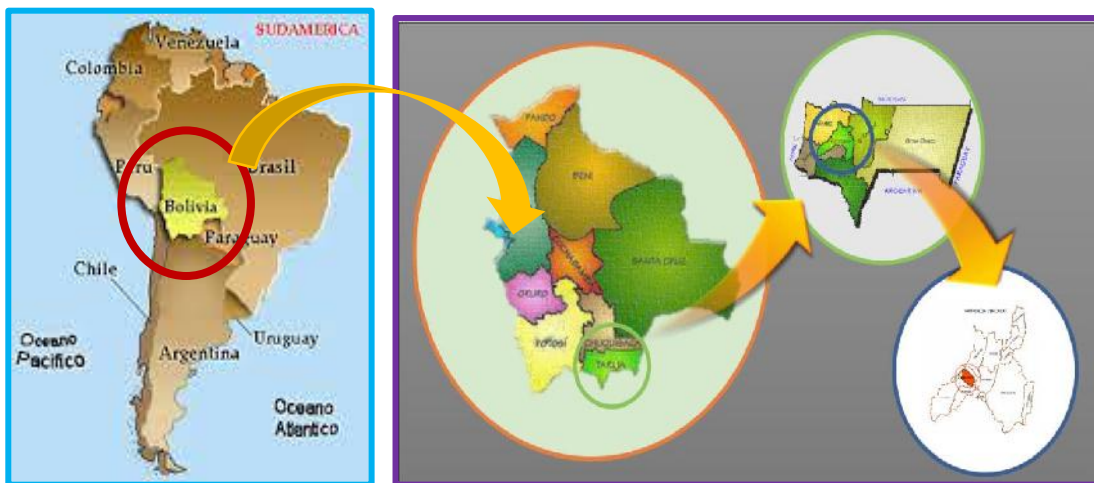
2.1.1.-CONTEXTO NACIONAL

BOLIVIA se halla situada en la zona central de América del Sur, entre los meridianos 57° 26' y 69° 38' de longitud occidental del meridiano de Greenwich y los paralelos 9° 38' y 22° 53' de latitud sur, por lo tanto abarca más de 13° geográficos. La extensión territorial es de **1.098.581** kilómetros cuadrados.

Limita al Norte y al Este con el Brasil, al sur con la Argentina, al Oeste con el Perú, al Sudeste con el Paraguay y al Sudoeste con Chile.

Cuenta con **9 departamentos**:

Beni, Chuquisaca, Cochabamba, La Paz, Oruro, Pando, Potosí, Santa Cruz, **Tarija**



-CONTEXTO DEPARTAMENTAL TARIJA

El departamento de Tarija se encuentra ubicada al sur de Bolivia que colinda con las fronteras de las repúblicas de Argentina y Paraguay, es un hermoso valle formado por pequeñas ciudades y poblados habitados por gentes amigables y hospitalarias.

2.1.2.-CONTEXTO DEPARTAMENTAL TARIJA

El departamento se encuentra subdividido por 6 provincias: Gran chaco, Arce, O`connor, Cercado, Méndez, J.M. Avilés.

- Tiene una extensión territorial de 37.623 km², que representan 3,4% del territorio nacional.

Cantidad de personas en el departamento Tarija

Población proyectada actual = 665.430 hab. (2012)

Índice de crecimiento = 1.9 %

Datos Generales:

Fundación: 4 de julio de 1574

Nombre: Villa de San Bernardo de la Frontera de Tarija

Ubicación: Se encuentra a orillas del río Guadalquivir, o Nuevo Guadalquivir, en el centro de un ameno valle a:

1.874 msnm



Límites:

- Al norte con la provincia Eustaquio Méndez Arenas.

- Al sur con las provincias Avilés Arce.
- Al este con las provincias Francisco Burnett O'Connor.
- Al oeste con la provincia Eustaquio Méndez Arenas.

Superficie 2.074 km²

-CANTIDAD DE PERSONAS EN LA PROVINCIA CERCADO

Población 2012= 179561 hab. (2012 INE TARIJA)

Población actual proyectada = 665.430 habitantes (2017)

Población empadronada por sexo según, provincia, municipio y comunidad (censo 2012)

DEPARTAMENTO	PROVINCIA	MUNICIPIO	CIUDAD / COMUNIDAD	SEXO		
				Mujer	Hombre	Total
Tarija	Cercado	Tarija	TARIJA	93023	86538	179561
Tarija	Cercado	Tarija	COMPUERTA	320	278	598
Tarija	Cercado	Tarija	PORTILLO	1089	1106	2195
Tarija	Cercado	Tarija	GAMONEDA	71	72	143
Tarija	Cercado	Tarija	LA PINTADA	309	337	646
Tarija	Cercado	Tarija	SAN ANTONIO LA CABAÑA	70	64	134
Tarija	Cercado	Tarija	LA CABAÑA	105	96	201
Tarija	Cercado	Tarija	SANTA ANA LA VIEJA	234	243	477
Tarija	Cercado	Tarija	SANTA ANA LA NUEVA	249	261	510
Tarija	Cercado	Tarija	CHURQUIS	340	300	640
Tarija	Cercado	Tarija	PANTI PAMPA	156	157	313
Tarija	Cercado	Tarija	PAMPA REDONDA	327	310	637
Tarija	Cercado	Tarija	TOLOMOSITA CENTRO	116	127	243
Tarija	Cercado	Tarija	SAN JACINTO NORTE	131	139	270
Tarija	Cercado	Tarija	TOLOMOSA GRANDE	458	478	936
Tarija	Cercado	Tarija	TOLOMOSA NORTE	229	231	460
Tarija	Cercado	Tarija	TOLOMOSITA SUR	139	139	278
Tarija	Cercado	Tarija	BELLA VISTA	37	28	65

Acceso Internacional

Por carretera la ciudad está vinculada con el departamento de Potosí, departamento de Chuquisaca, como también las localidades de Bermejo y Yacuiba (frontera con Argentina). La carretera asfaltada y vía férrea Santa Cruz – Yacuiba también atraviesa por el departamento. Por otra parte el aeropuerto nacional Oriel Lea Plaza.l, se encuentra ubicada en la ciudad, la misma ofrece conexiones aéreas con algunas ciudades-capitales de los distintos departamentos de Bolivia.

Clima

El clima del departamento de Tarija es conocido como "El paraíso de la primavera", ya que predomina durante la mayor parte del año un clima templado o meso - térmico, sin embargo durante los inviernos (especialmente durante el mes de julio) la temperatura suele bajar de los 0° C llegando a disminuciones térmicas sorprendentes para la latitud y altitud (la zona es en los mapas "tropical"): todos los inviernos son fríos; por ejemplo en 1966 se registró en esta ciudad una temperatura absoluta de - 9,5 °C (nueve grados y medio bajo cero) y el 20 de julio de 2010 en la misma ciudad de San Bernardo de Tarija la temperatura bajó a - 9, 2 °C (nueve grados con dos décimas bajo cero) acompañada tal temperatura por copiosas nevadas.

2.1.3.-CLASES DE TURISMO MÁS DESTACABLES EN EL DEPARTAMENTO DE TARIJA

A) GASTRONOMÍA EN EL DEPARTAMENTO DE TARIJA

La gastronomía de Tarija es famosa por su combinación de sabores. Todos los visitantes pueden disfrutar de comidas típicas y platos tradicionales. Algunas comidas recomendadas son:

Saice Chapaco: Elaborada con carne picada, papa, arveja, cebolla, condimentos, ají colorado y acompañado con arroz.

Ranga Ranga: Elaborada con panza de res picada, papa, cebolla, condimentos y ají amarillo.

Picante Mixto: Hecha con carne de vaca, papa, cebolla, arvejas, ají colorado, pimentón.

Otras comidas: Sopa de maní, sábalo a la parrilla, guiso chapaco, tamales, picantes de lengua, de gallina y costillas de chanco a la olla.

Entre los pescados se tiene dorado, carpa bagre, surubí, pejerrey, y mis quinchos también están los cangrejos de agua dulce y no faltando los entremeses típicos servidos a media mañana, como los tamales, morcillas y choricitos

En la actualidad el plato más sobresaliente de Tarija es el chanco a la cruz ya que este es considerado un atractivo para el turista por su elaboración y sobre todo por su sabor. Por las tardes se pueden disfrutar de las delicias con una taza de té, café o api con los panes criollos hechos en hornos de barro tradicionales, realizados de distintos tipos de harinas como los son de maíz, trigo y otros integrales. También están los famosos rosquetes, chirriadas, pasteles de queso, humintas, hojarascas, empanaditas de maíz y las blanqueadas ambas con relleno de lacayote.

Bebidas

Finalmente para refrescarse se pueden degustar de una gran variedad de vinos, las tradicionales alojás de cebada y de maní, chicha de maíz, refresco de pelón, los famosos combinados que consisten en helado de leche con almíbar de frutas y jugo de limón. .

Conclusión gastronómica

En conclusión la gastronomía del departamento de Tarija cuenta con platos típicos y bebidas tradicionales propias de la región, por la que se pretende impulsar y desarrollar el turismo gastronómico.

Platos típicos y tradicionales		Bebidas típicos y tradicionales
Saice Chapaco:	Surubí	Aloja de maní.
Ranga Ranga:	Pejerrey	Aloja de cebada
Picante Mixto	Misquinchos y cangrejos	Chicha de maíz
Sopa de maní,	Costillas de chanco	Singani,
Sábalo a la parrilla,	Chanco a la cruz	Vino patero
Guiso chapaco		
Picantes de lengua		

Son distintos los lugares donde se puede disfrutar de los aromas y sabores de Tarija, los más sobresalientes son: San **Jacinto**, Puente San Martín, Tolomosa, El Rancho y San Lorenzo.

B) TURISMO ARQUEOLÓGICO

Museo Nacional Paleontológico

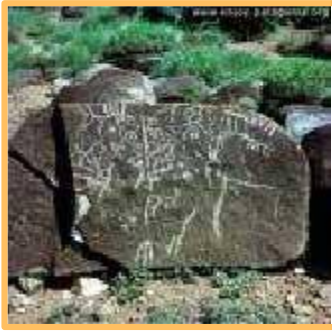
Arqueológico.

Este Museo depende de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho puesto que presenta una invaluable exposición de fósiles y objetos arqueológicos hallados en la cuenca de Tarija, los cuales fueron factores preponderantes para que algunos tarijeños gestaran la idea de organizar un museo como alto exponente de la cultura de un pueblo y que no sea solamente un repositorio, sino una institución cultural en el que se encuentren representadas las



conquistas científicas de nuestra historia y prehistoria.

RUTA DE LOS SITIOS ARQUEOLÓGICOS.



El área que circunda Padcaya la capital de la Primera sección de la Provincia Arce, es la que posee más sitios arqueológicos que están ocultos así también como en Chaguaya, Cabildo Abra de la Cruz, Orozas abajo y El Zaire.

Santa Ana, es zona que contiene un importante yacimiento paleontológico, donde se encuentran fósiles a poca profundidad y restos de los animales que habitaron este valle hace millones de años.



Conclusión arqueológica

Tarija cuenta con mucha riqueza arqueológica y paleontológica que se encuentra en distintas partes del departamento, una riqueza que no ha sido explotada y aprovechada hasta el día de hoy, pero sin ninguna duda puede llegar a tener un potencial turístico arqueológico bastante amplio en el departamento.



Paleontológico y Arqueológico	Ubicación en el departamento
Museo Nacional Paleontológico Arqueológico	Cercado -ciudad
El Antigal	El Antigal
Barbascuyo y Almendros	Barbascuyo y Almendros
Rujero	Rujero
Santa Ana	Santa Ana
Padcaya.	Padcaya.
resguarda patrimonio arqueológico	Reserva de sama

C) TURISMO ARQUITECTÓNICO

Estos son algunos de las muchas edificaciones que se destacan en el departamento, esto por su estilo, historia y su infraestructura antigua..

El patio del cabildo

Edificio construido en 1780, lugar donde se efectuaron las primeras secciones para el grito libertario en 1807

Casa Dorada

Construcción e inauguración en 1903.

Enmarcada en los lineamientos del arte nouveau , por encargo del rico

comerciante tarijeño Moisés Navajas a los arquitectos Campo Novo de origen italiano.

En la actualidad La Casa de la Cultura es declarada y decretada como patrimonio nacional de la arquitectura



Castillo azul

El Castillo Azul es uno de los patrimonios de Tarija, sobre el cual se tejen diversas leyendas del pueblo y su dueño. Se dibujan cuadros y se crean versos con esta obra arquitectónica que capta la atención de las personas propias del lugar como también de turistas que pasan por la calle Bolívar.



Capilla la loma

Construida por los padres dominicanos en el siglo XVI posee una sencilla portada de estilo renacentista

Parroquia San Roque

Los franciscanos instauraron una capilla llamada San Roque en honor a un peregrino francés que vivió en siglos pasados, que fue y es venerado como protector contra las enfermedades. Esta construcción es iniciado a mediados del siglo XIX y concluyó en 1880 originalmente estaba a cargo de los franciscanos para luego pasar a custodia y administración de las Carmelitas

Catedral de Tarija

Esta construcción es iniciada por los padres Jesuitas en el año 1690 como iglesia de la compañía de Jesús, declarada catedral el año 1924, en su interior guarda un verdadero tesoro en oleos, platería y cálices de oro, con incrustaciones de piedra

Una joya arquitectónica del siglo XVIII presenta un estilo barroco en su interior y colonial republicana en su exterior, fue colegio Jesuita de Tarija importante en el desarrollo de las Misiones de Chiquitos de Santa Cruz.

Basilica de san francisco

El templo de San Francisco empezó su construcción el año 1606, su mayor logro fue el título de Basílica Menor otorgada en 1871 cuenta con una biblioteca y archivos del siglo XVI. Este templo es ante todo es un espacio sacro que ha sido la conexión más estable entre el convento de San



Francisco y la ciudad de Tarija, en la actualidad está declarada como patrimonio histórico nacional.

Santuario de Chaguaya

El atractivo concreto de este destino turístico es el Santuario de la Virgen de Chaguaya, cuya celebración masiva o fiesta de la Virgen de Chaguaya se concentra desde el 15 de Agosto hasta el 6 de Septiembre de todos los años, donde peregrinos de todo el departamento de Tarija, del norte Argentino y de la República de Bolivia acuden con fe y devoción ante la patrona de Tarija a pedirle salud y bienestar.

Conclusión del turismo arquitectónica

Tarija posee una gran diversidad de edificaciones, que se encuentran en la ciudad como en las distintas provincias, cada una de ellas con sus respectivas características, estilo y año de construcción e incluso algunas de ellas son consideradas como patrimonio de la arquitectura nacional. Es por esa razón que se debería incentivar e impulsar el turismo arquitectónico.

Edificación	Ubicación en el departamento
El patio del cabildo	cercado
Casa dorada	cercado
Castillo azul	cercado
Capilla la loma	cercado
Parroquia san roque	cercado
Catedral de Tarija	cercado
Basilica de san francisco	cercado
Santuario de chaguaya	chaguaya

D) TURISMO HISTÓRICO

Los distintos eventos, sucesos históricos que se efectuaron en épocas antiguas, quedaron plasmadas en lugares, sitios, edificios históricos y plazoletas tales como:

- Museos de Tarija
- Museo Paleontológico y Arqueológico
- Museo La Casa del Moto Méndez
- Casa Dorada o Maison d'Or
- Convento Franciscano
- Observatorio Astronómico de Santa Ana

Archivo histórico departamental

Inmueble que perteneció al gran Francisco Burdeht O`Connor, casa con historia ya que en el creció don Tomas O` Connor autor del himno a Tarija como también Octavio O`Connor creador del escudo de Tarija. En esta casa murió don José.

En la actualidad cuenta con los documentos más importantes del fondo colonial, república, memorias de la guerra del Chaco y parte del archivo fotográfico de la colección del Sr Alejandro Pérez

Centro eclesial de documentación(C: E: D)

Es el centro artístico histórico y cultural que integra la biblioteca, el archivo y el museo —Fray Francisco Miguel Mari —del convento franciscano de Tarija fue Fundado como centro eclesial en el año 1994 por el padre Lorenzo Calzavarini, el museo ofrece servicio de visitas guiadas por las instalaciones donde podemos encontrar una sala de arqueología boliviana como también el museo histórico franciscano y las pinotecas de arte religioso, colonial y moderno.

Plaza Luis de Fuentes

Plaza donde fue fundada Tarija en el año 1574 por el capitán Luis de Fuentes y Vargas. En la actualidad es un lugar turístico de encuentro social, familiar, cívico militar, es el centro administrativo y económico de la capital.

Plaza Uriondo

Lleva por nombre en honor al intelectual patriota, estratega, guerrillero, de la independencia de Tarija el Sr Francisco Pérez de Uriondo

En la actualidad la plaza es un lugar de encuentro de jóvenes y familias perteneciente a uno de los barrios más tradicionales de Tarija como es El molino

Plaza bolívar

Más conocido como el Parque Bolívar es un lugar apto para el entretenimiento familiar, encuentro de universitarios y está adecuado para las actividades culturales. Dedicado al libertador Simón Bolívar quien fue el primer presidente de la nación.

Plaza Sucre

Plaza pintoresca con exuberantes tonalidades en su vegetación es un lugar de encuentro social rodeada de restaurantes de gastronomía nacional e internacional. En la parte central se erige el monumento del Mariscal Antonio José de Sucre, uno de los precursores de la independencia de Bolivia y libertador de varios países.

turismo histórico y tradicional	ubicación en el departamento
Archivo histórico departamental	Cercado
Centro eclesial de documentación(C:E:D)	Cercado
Museo Nacional Paleontológico Arqueológico	Cercado
Museo La Casa del Moto Méndez	avilés
El patio del cabildo	cercado
Plaza Luis de fuentes	Cercado
Plaza Uriondo	Cercado
Plaza bolívar	Cercado
Plaza sucre	Cercado
Casa dorada	cercado
Castillo azul	cercado
Capilla la loma	cercado
Parroquia san roque	cercado
Catedral de Tarija	cercado
Santuario de chaguaya	chaguaya
Basílica de san francisco	cercado

Conclusión del turismo histórico

En definitiva el turismo histórico del departamento cuenta con distintas hechos, sucesos, leyendas y tradiciones que ocurrieron en el departamento y se encuentran plasmadas en distintos lugares, sitios e incluso edificios históricos.

E) ENOTURISMO

Tarija es famosa en Bolivia y el mundo por su producción de vino y singani. En las afueras de la ciudad hay grandes extensiones de viñedos y bodegas que son visitados por los turistas. La mayoría de ellos se encuentran en el Municipio de Uriondo.

La vinoteca

Es un lugar especial único de ventas y exposiciones relacionadas al mundo del vino, ofrece la degustación de excelentes vinos, singanis, jamones y quesos producidos en el valle tarijeño.

Ruta De Viñedos - Vino y Singani

En todas las Comunidades del Municipio de Uriondo se produce uva de distintas variedades y en distintas extensiones. El cultivo sistematizado cuya producción da origen a Bodegas y fábricas de vino y singani, como también su tecnología es único en toda Bolivia, situación que da lugar a categorizar al sector vitivinícola como atractivo turístico de singular significación.

Conclusión del Enoturismo

Así pues uno de los mejores atractivos turísticos que tiene Tarija, es el enoturismo ya que Tarija posee un reconocimiento a nivel departamental, además de ser denominada como LA TIERRA DEL VINO, en la actualidad Tarija está explotando el enoturismo por ser una de las principales fuentes de ingreso económico para el departamento.

Bodegas artesanales e industriales		Ubicación en el departamento
La vinoteca (exposición y degustación)		cercado
aranjuez	(B. industrial)	b/ Aranjuez- cercado
El potrillo	(B. artesanal)	cercado
Valle de vino-- casa vieja-- doña chela-- el tonel de don yerko--- casa de enoturismo rural-- el parral botilleria		Valle la concepción -URIONDO
Kuhlmann-los parrales	(B. industrial)	b/ san luis
Campos de solana	(B. industrial)	El portillo- cercado
Kolberg	(B. industrial)	Santa ana la vieja-cercado
Casa grande	(B. industrial)	La pintada – cercado
Singani casa real	(B. industrial)	Santa ana la nueva- cercado
Cenavit	(B. industrial)	Valle la concepción -URIONDO
La concepción- rujero	(B. industrial)	La compañía
Los corceles		San Lorenzo - aviles
Las duelas		calamuchita
Magnus		cercado
El potro		cercado

F) ECOTURISMO

Tarija es el Departamento que tiene más Áreas Protegidas, en relación a la superficie departamental (12%), que cualquier otro departamento del país.

TURISMO EN LAS ÁREAS PROTEGIDAS

Reserva biológica cordillera de sama

Ubicada al extremo oeste del departamento de Tarija es un área protegida de interés nacional. Dentro de su territorio se encuentran a 12 pequeñas comunidades rurales y 4 ecos



regiones diferentes con numerosas especies de fauna andina como la vicuña, el cóndor, el venado, zorro andino y otras especies del valle. También existen importantes especies de flora muy particulares, como la yareta, la quewiña y pino del cerro.

Esta área se constituye en hábitat importante para 34 especies de aves acuáticas pertenecientes a las zonas altas, entre las que se destacan 3 especies de flamencos de las 6 especies que existen en el mundo. La Reserva contribuye al mantenimiento y la difusión de la riqueza arqueológica, ya que protege a 12 sitios arqueológicos.

Desde el punto de vista de la infraestructura turística esta área protegida se encuentra dotada de albergues, campamentos, comedores y observatorios de aves, etc.

Los atractivos turísticos más sobresalientes dentro de esta reserva, son:

Tajzara

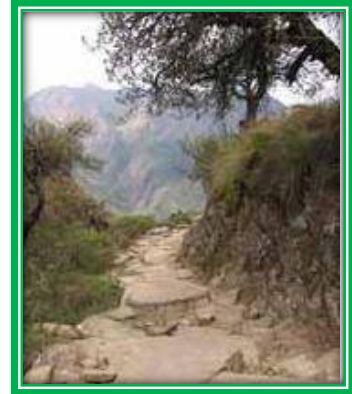
Región que está situada en la parte del sur de la Reserva, camino troncal entre Tarija y Villazón, presenta las lagunas de Pujzara



y Laguna Grande donde viven abundantes especies de aves, principalmente, garzas y patos, lugar especial para el turismo ecológico y paisajístico.

Camino Preincaico

Este relicto arqueológico, que integra a la red de caminos pre-coloniales, se inicia en el Abra de Calderillas. Es un camino construido por diferentes culturas indígenas (Paleo indio, Arcaico, Formativo, Chicha y periodo Inca), desde allí se admira los paisajes que se vislumbran aguas abajo, hasta la represa de San Jacinto. El camino se encuentra empedrado, con grandes bloques de piedra de superficie plana, posee todas las características de los denominados Caminos Incaicos, con canales de desagües, plataformas y muros de protección en ambos lados del camino.



BALNEARIOS NATURALES DE SAMA

A solo 25 Km de distancia, tenemos los balnearios naturales de Sama, que conforman la zona de los valles de la Reserva Biológica —Cordillera de Sama. En esta región la cordillera atrapa todo los vientos húmedos, y forma las principales fuentes de agua del valle tarijeño, que nos ofrecen paisajes naturales de una belleza incomparable.



VALLE DE LOS CONDORES

La denominada Cordillera del Pabellón, ubicada en el extremo Sur de Bolivia, en el Municipio de Padcaya, es un piso ecológico intermedio entre el Altiplano andino y la selva subtropical, el cual cuenta con una extensión de más de 25 kilómetros. En este hermoso lugar está el Valle de los



Cóndores, un santuario natural donde se encuentra una de las colonias de cóndores más grandes del mundo.

Conclusión del ecoturismo

En resumen el ecoturismo en Tarija es una excelente opción de un desarrollo económico. El departamento presenta mucha diversidad ecológica y áreas naturales donde se puede implementar esta clase de turismo, sin embargo en la actualidad el ecoturismo en Tarija todavía se encuentra en desarrollo evolutivo, esto significa que no está siendo explotado correctamente como debería ser.

Lugares y sitios del ecoturismo tarijeño	Ubicación en el departamento
RESERVA BIOLÓGICA CORDILLERA DE SAMA	Cordillera de Sama
PARQUE NACIONAL Y ÁREA NATURAL DE MANEJO INTEGRADO SERRANÍA DE AGUARAGUE.	Gran Chaco
RESERVA NACIONAL DE FLORA Y FAUNA TARIQUÍA	Arce, Avilés, O'Connor y Gran Chaco

Lugares y sitios del ecoturismo tarijeño	Ubicación en el departamento
san pedro de sola	Cordillera de Sama
balnearios naturales de sama	Cordillera de Sama - koimata
balneario de tomatitas	cercado
cañón de la angostura	Valle Central de Tarija
valle de los cóndores	Municipio de Padcaya
selva de tipo boliviano tucumana	Tariquía y Alarachi,- O'Connor
chaco tarijeño	Gran chaco

3.1.-FLUJO TURÍSTICO A NIVEL NACIONAL

En el año 2014 los países que más visitaron Bolivia por primera vez son:

Japón con el 86%

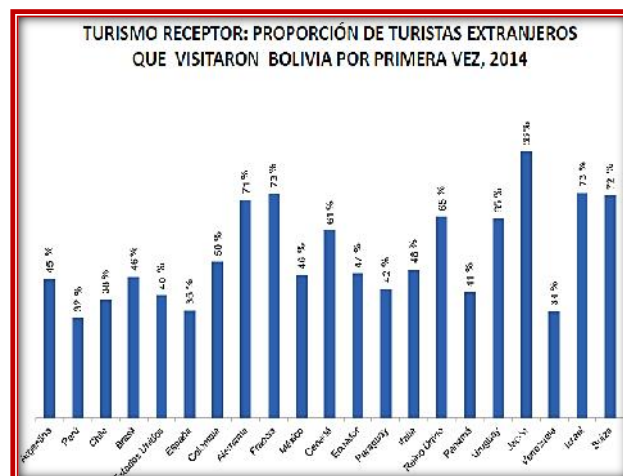
Francia- Israel con el 73%

Suiza con el 72%

Alemania con el 71%

Reino unido- Uruguay con 65%el

86%



Canadá con el 61%

Colombia con el 50%

Italia con el 48%

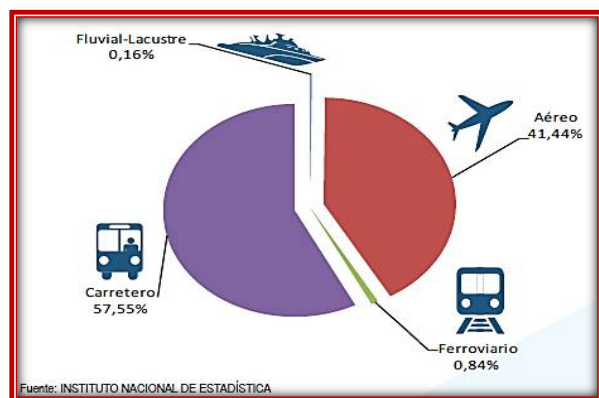
Ecuador con el 47%

Brasil- México con el 46%

Argentina con el 45%

3.2.1.-FLUJO DE LLEGADA DE VISITANTES EXTRANJEROS SEGÚN MODO DE TRANSPORTE

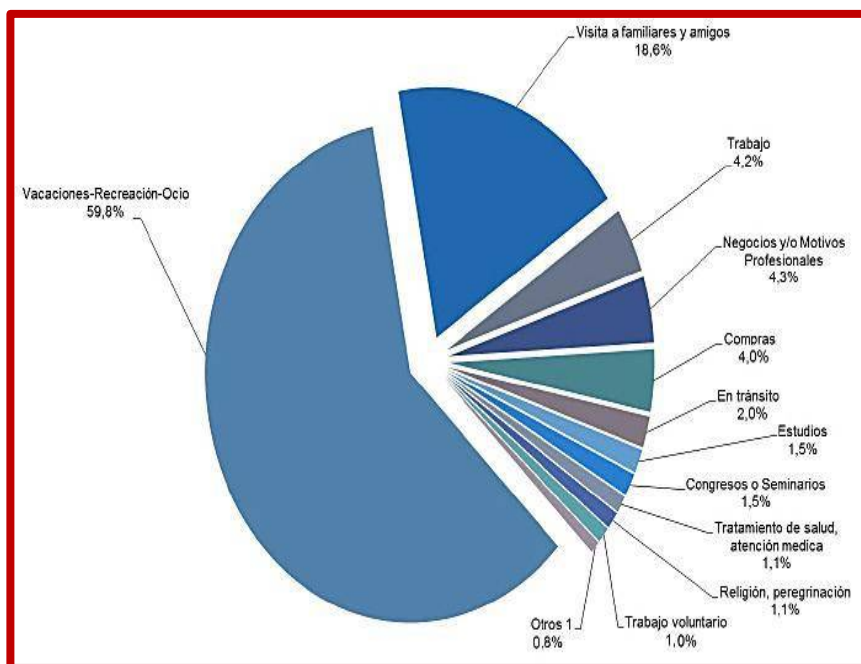
Según la condición de transporte, en el 2015 la llegada de visitantes extranjeros al país presentó la siguiente distribución: Transporte Carretero 57,5%, por Vía Aérea 41,4%,



Seguido por Transporte Ferroviario y Fluvial-Lacustre que representaron el 0,8% y 0,2%, respectivamente.

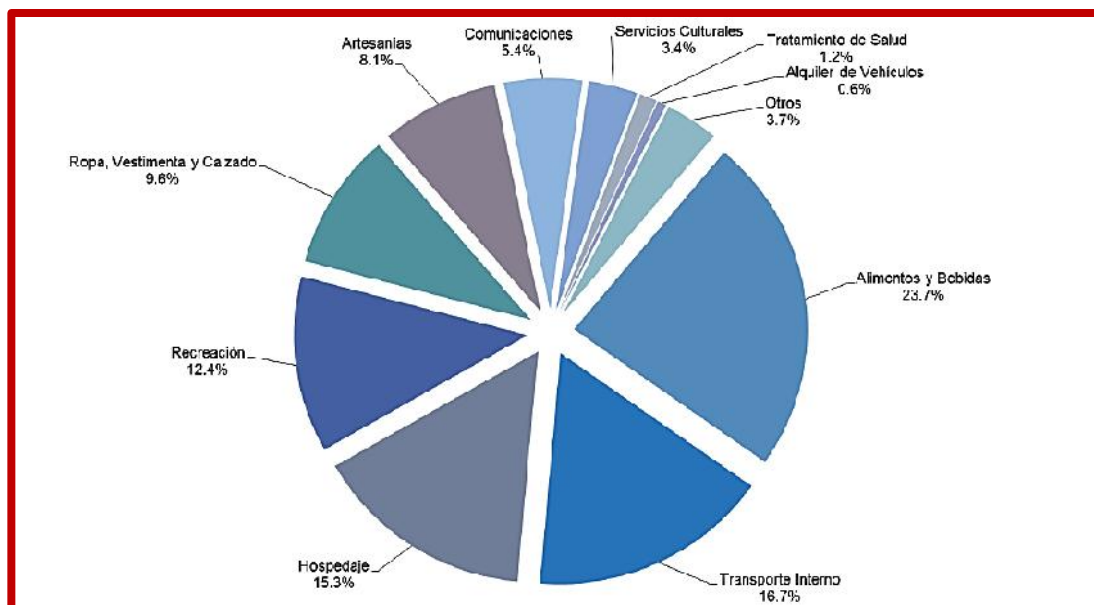
3.2.2.-MOTIVOS DE LLEGADA DE LOS VISITANTES A BOLIVIA

El motivo de Viaje es la característica fundamental para identificar los comportamientos en materia de consumo y gasto del turista extranjero que visitó Bolivia. De acuerdo con los datos obtenidos en la Encuesta Gasto de Turismo Receptor 2015, se observó que el 59,8% de los visitantes extranjeros declararon haber visitado Bolivia por motivos de vacación / recreación / Ocio, 18,6% por visita a familiares y amigos y el 4,3% por negocios y/o motivos profesionales, entre otros.



3.3.-ESTRUCTURA DEL GASTO TURÍSTICO EN BOLIVIA

De acuerdo a la estructura de Gasto Turístico (ver Gráfico N° 1), la mayor proporción Corresponde a bebidas y alimentos con un 23,7%, transporte interno 16,7%, hospedaje 15,3%, recreación 12,4%, ropa, vestimenta, calzados 9,6% y otros 3,7%. Por otro lado se consideran diversos gastos como regalos, estudios, mercadería, material para estudios y/o trabajo, pagos/donaciones, material de construcción, electrodomésticos y pago de trámites.



3.3.1.-GASTO MEDIO DIARIO POR PAISES

Por otra parte, entre los principales países con mayor Gasto Medio Diario están: Suiza (\$us. 95,8), Panamá (\$us. 93,9), Alemania (\$us. 78,9), Japón (\$us. 73,4), Chile (\$us. 70,8) y Estados Unidos (\$us. 70), siendo el gasto de los residentes de Suiza superior con relación al resto; mientras que el menor Gasto Medio Diario es de los residentes de Uruguay con \$us. 48,6.

TURISMO RECEPTOR: GASTO MEDIO DIARIO Y GASTO MEDIO DE VIAJE SEGÚN PRINCIPALES PAÍSES DE RESIDENCIA, 2014 (En dólares estadounidenses)				
País de Residencia	Gasto Medio Diario	Gasto Medio de Viaje		
GENERAL	61,5	723,4		
Argentina	53,8	408,6		
Perú	60,9	492,9		
Chile	70,8	676,3		
Brasil	55,0	743,2		
Estados Unidos	70,0	1.233,3		
España	63,0	1.866,5		
Colombia	68,9	1.058,2		
Alemania	78,9	924,2		
			Alemania	78,9 924,2
			Francia	58,4 817,6
			México	67,4 1.132,5
			Canadá	53,1 848,7
			Ecuador	56,8 718,9
			Paraguay	62,6 548,1
			Italia	65,3 1.056,1
			Reino Unido	53,9 1.060,3
			Panamá	93,9 1.506,9
			Uruguay	48,6 526,5
			Japón	73,4 808,1
			Venezuela	69,8 1.310,1
			Israel	62,9 681,0
			Suiza	95,8 1.343,4

3.4.-PRINCIPALES LUGARES VISITADOS EN BOLIVIA

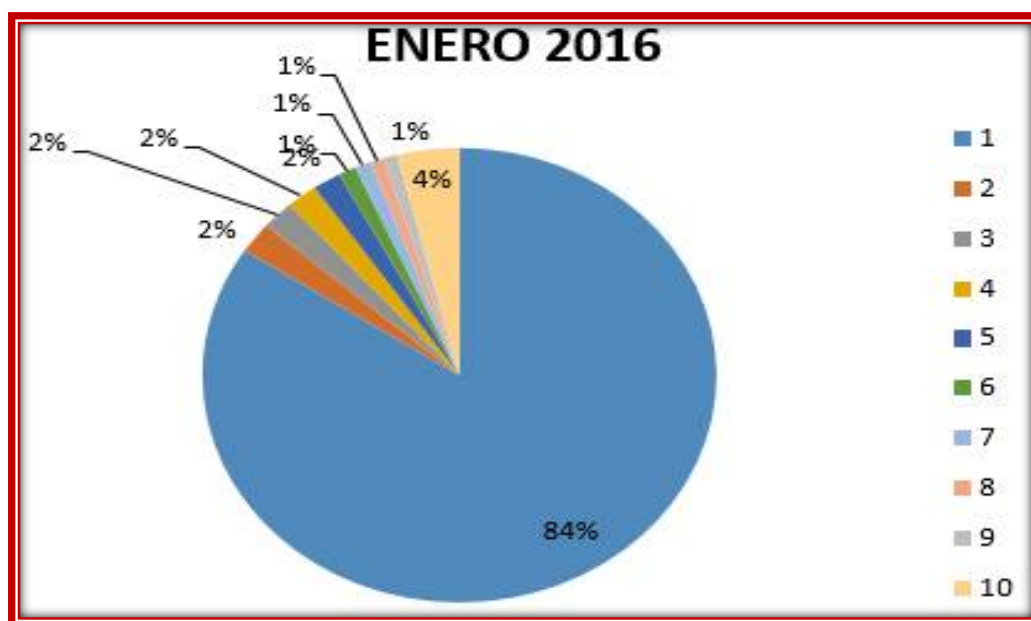
Los principales lugares visitados por los turistas extranjeros fueron las ciudades del eje troncal, La Paz con 23,1%, Santa Cruz con 17,1% y Cochabamba con 6,4%. Otros principales lugares visitados son: Copacabana con 8,8% y el Salar de Uyuni con 6,3%. Las estadías medias más largas de los viajeros se registraron en la ciudad de Santa Cruz con 16 días y Cochabamba con 13. Tarija se encuentra en el doceavo lugar de los lugares más frecuentados por los turistas con un porcentaje de 2.5% a nivel nacional.

ESPACIOS RECREACIONALES MÁS VISITADOS EN TARIJA		
Lugares más visitados		Interés por visitar Tarija
Ruta del vino La campiña tarijeña	Paisajes -naturaleza	33%
Iglesias (7 más destacadas) Casa de la cultura	Cultura -costumbres	25%
Miradores (5 más destacados) Plaza principal Plazuelas barriales	Recreación pasiva Hospitalidad y tranquilidad	22%
Mercado central Local principal Doña Pastora Puente san Martin	Gastronomía	14%
Observatorio Museo paleontológico	otros	65%

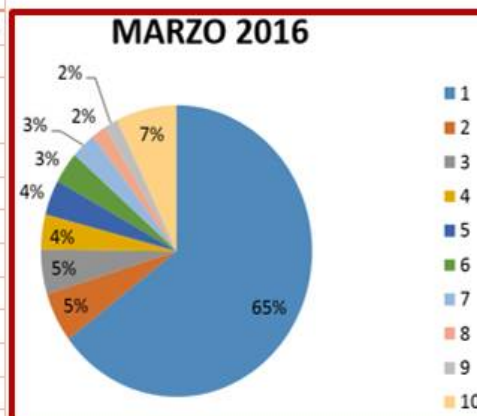
3.5.-FLUJO TURÍSTICO A NIVEL LOCAL

A continuación se observa las estadísticas que nos permiten sacar una conclusión razonable de la relación que existe en el número de visitantes, el interés por visitar Tarija y la cantidad de lugares que ofrece el departamento.

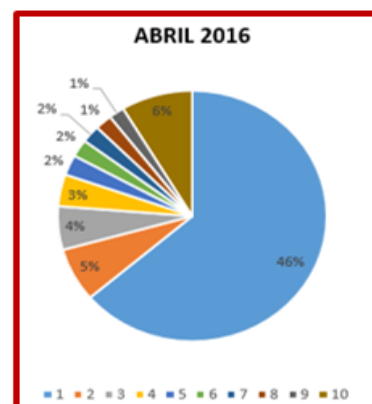
Datos estadísticos pernóctes de extranjeros en estab. de hospedaje registrados en la dirección de turismo (fuente: partes hoteleros) 2015 -2016			
2016 ENERO			
Nº	PAÍS	VISITANTES	PORCENTAJE
1	ARGENTINA	990	84%
2	ESTADOS UNIDOS	26	2%
3	CHILE	24	2%
4	ESPAÑA	23	2%
5	BRASIL	21	2%
6	COLOMBIA	13	1%
7	FRANCIA	12	1%
8	ALEMANIA	10	1%
9	CANADA	10	1%
10	OTROS	46	4%
	TOTAL	1175	100%



2016 MARZO			
Nº	PAIS	VISITANTES	PORCENTAJE
1	ARGENTINA	482	65%
2	ESTADOS UNIDOS	41	6%
3	PERU	37	5%
4	PARAGUAY	29	4%
5	ESPAÑA	29	4%
6	CHILE	26	3%
7	MEXICO	22	3%
8	FRANCIA	13	2%
9	CANADA	12	2%
10	OTROS	54	7%
	TOTAL	745	100%



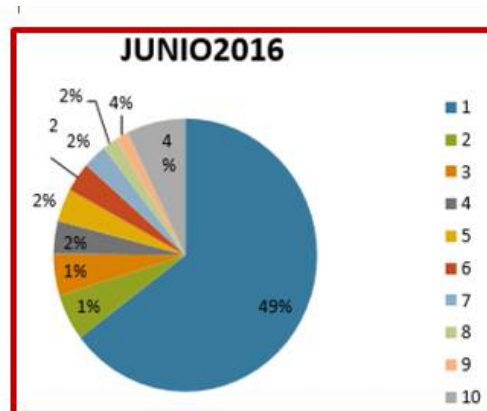
2016 ABRIL			
Nº	PAIS	VISITANTES	PORCENTAJE
1	ARGENTINA	341	46%
2	ESTADOS UNIDOS	37	5%
3	BRASIL	30	4%
4	CHILE	22	3%
5	ALEMANIA	14	2%
6	FRANCIA	12	2%
7	COLOMBIA	12	2%
8	CHINA	11	1%
9	ESPAÑA	10	1%
10	OTROS	46	6%
	TOTAL	535	100%



2016 MAYO			
Nº	PAIS	VISITANTES	PORCENTAJE
1	ARGENTINA	303	41%
2	PERU	42	41%
3	ESTADOS UNIDOS	40	5%
4	CHILE	30	4%
5	ESPAÑA	23	3%
6	BRASIL	19	3%
7	HOLANDA	11	1%
8	CHINA	10	1%
9	COLOMBIA	10	1%
10	OTROS	44	6%
	TOTAL	535	100%

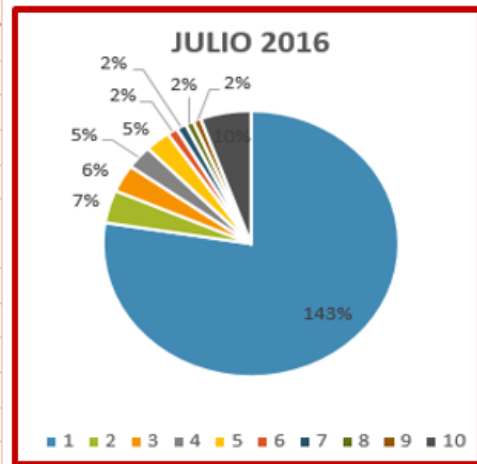


2016 JUNIO			
Nº	PAIS	VISITANTES	PORCENTAJE
1	ARGENTINA	362	49%
2	CHILE	28	4%
3	COLOMBIA	17	2%
4	CHINA	16	2%
5	ESTADOS UNIDOS	14	2%
6	ESPAÑA	13	2%
7	MEXICO	8	1%
8	ALEMANIA	6	1%
9	FRANCIA	5	1%
10	OTROS	22	3%
	TOTAL	491	100%



2016 JULIO

Nº	PAIS	VISITANTES	PORCENTAJE
1	ARGENTINA	1067	143%
2	PERU	55	7%
3	BRASIL	46	6%
4	CHILE	39	5%
5	ESTADOS UNIDOS	38	5%
6	ESPAÑA	16	2%
7	ALEMANIA	15	2%
8	CHINA	12	2%
9	FRANCIA	12	2%
10	OTROS	76	10%
	TOTAL	1376	100%

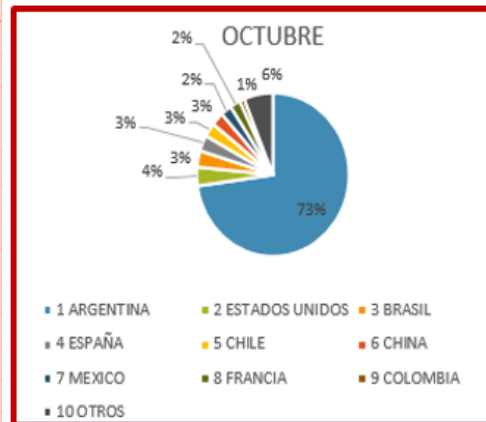


2016 AGOSTO

Nº	PAIS	VISITANTES	PORCENTAJE
1	ARGENTINA	917	123%
2	PERU	53	7%
3	ESPAÑA	35	5%
4	BRASIL	22	3%
5	CHILE	18	2%
6	CANADA	17	2%
7	ALEMANIA	16	2%
8	ESTADOS UNIDOS	16	2%
9	COLOMBIA	13	2%
10	OTROS	69	9%
	TOTAL	1176	100%



2016 OCTUBRE			
Nº	PAIS	VISITANTES	PORCENTAJE
1	ARGENTINA	629	84%
2	ESTADOS UNIDOS	32	4%
3	BRASIL	28	4%
4	ESPAÑA	27	4%
5	CHILE	24	3%
6	CHINA	23	3%
7	MEXICO	20	3%
8	FRANCIA	19	3%
9	COLOMBIA	9	1%
10	OTROS	53	7%
	TOTAL	864	100%



2016 OCTUBRE			
Nº	PAIS	VISITANTES	PORCENTAJE
1	ARGENTINA	629	84%
2	ESTADOS UNIDOS	32	4%
3	BRASIL	28	4%
4	ESPAÑA	27	4%
5	CHILE	24	3%
6	CHINA	23	3%
7	MEXICO	20	3%
8	FRANCIA	19	3%
9	COLOMBIA	9	1%
10	OTROS	53	7%
	TOTAL	864	100%

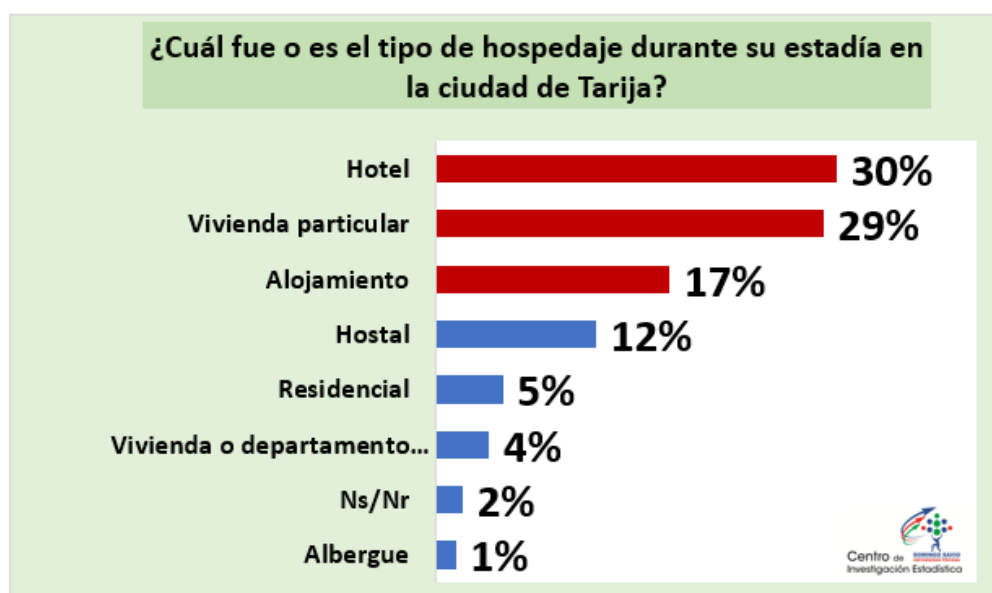
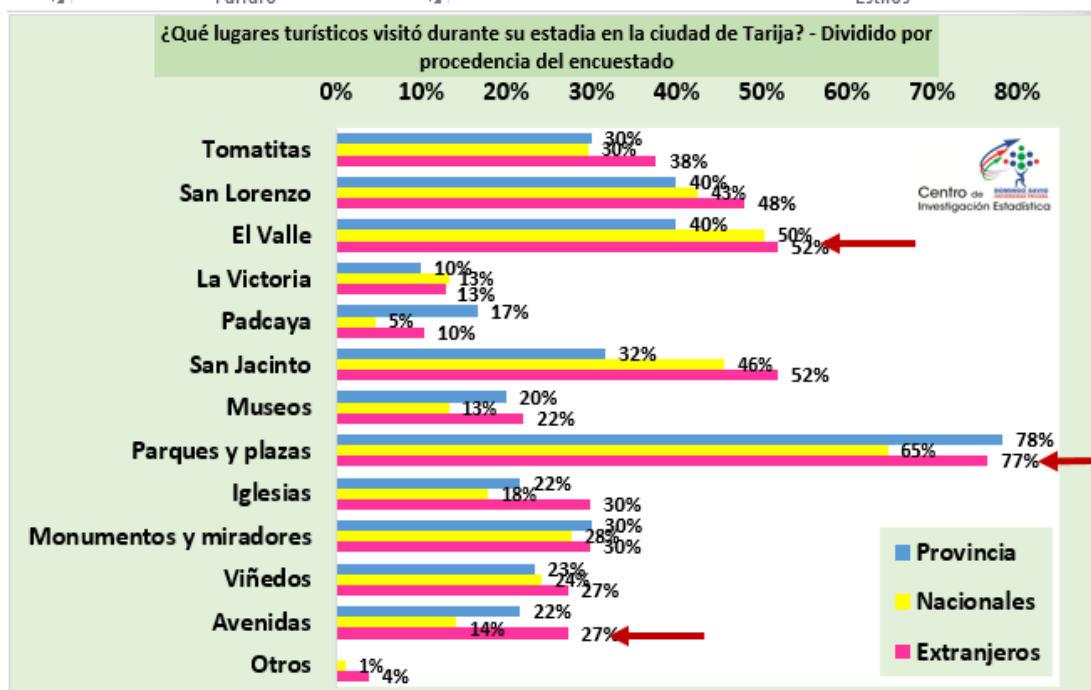


Durante el año 2016 a nivel nacional, Tarija recibió más visitantes en el mes de enero, en segundo fue en el mes octubre y el mes junio el porcentaje de visitas fue mínimo, podemos ver que durante el año Tarija es visitada por los demás departamentos.

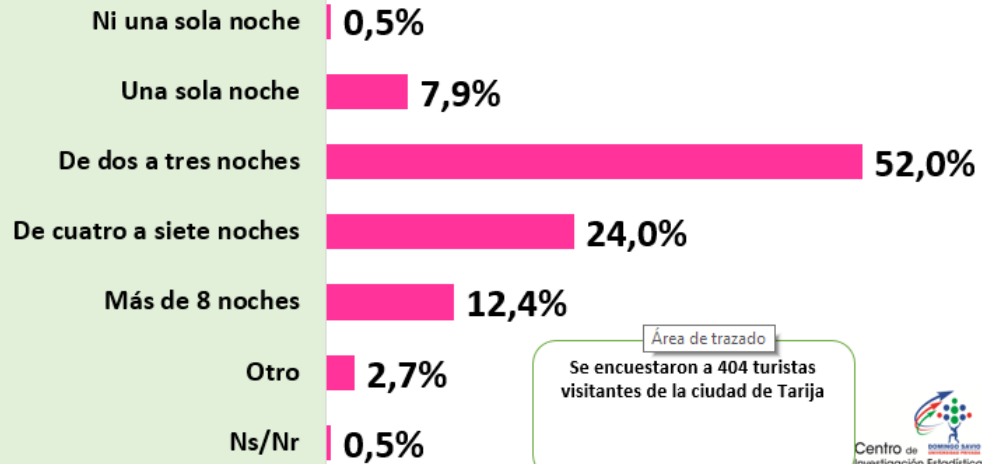
DATOS ESTADISTICOS PERNOCTES DE NACIONALES EN ESTAB. DE HOSPEDAJE REGISTRADOS EN LA DIRECCIÓN DE TURISMO (FUENTE: PARTES HOTELEROS) 2015 -

ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTALES 2016
76	72	68	54	22	45	61	44	70	152	664
834	560	512	662	479	386	676	515	633	760	6017
1881	992	1.381	1.197	961	750	957	955	1.021	1.167	11262
3130	1585	1.786	2.150	1.303	1.366	2.156	1.509	1.701	2.025	18711
614	279	340	377	200	241	529	260	274	723	3837
29	8	15	22	14	15	9	14	17	18	161
1435	767	786	757	623	607	1.118	777	778	1.135	8783
1799	1081	1.469	1.476	856	999	1.412	1.129	1.255	1.459	12935
3355	2582	2.405	2.100	1.999	1.974	2.527	2.608	2.530	2.195	24275
13153	7926	8.762	8.795	6.457	6.383	9.445	7.811	8.279	9.634	86645

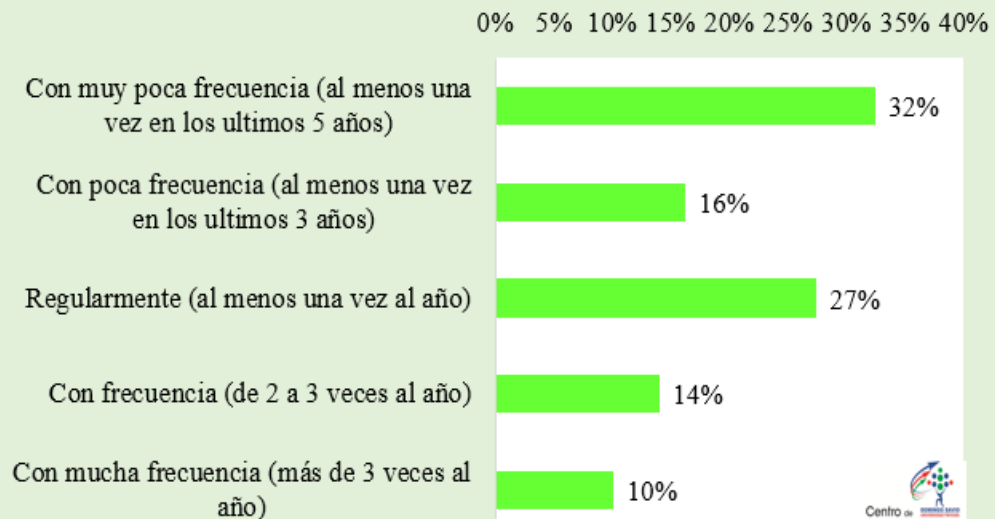
Vale decir que de acuerdo a los datos generados por parte de los hospedajes en el 2016 los visitantes extranjeros fueron 10.364 hab. y visitantes nacionales aproximadamente 106.116 hab. Podemos ver que nuestra ciudad de Tarija es muy visitado por personas pertenecientes al país.



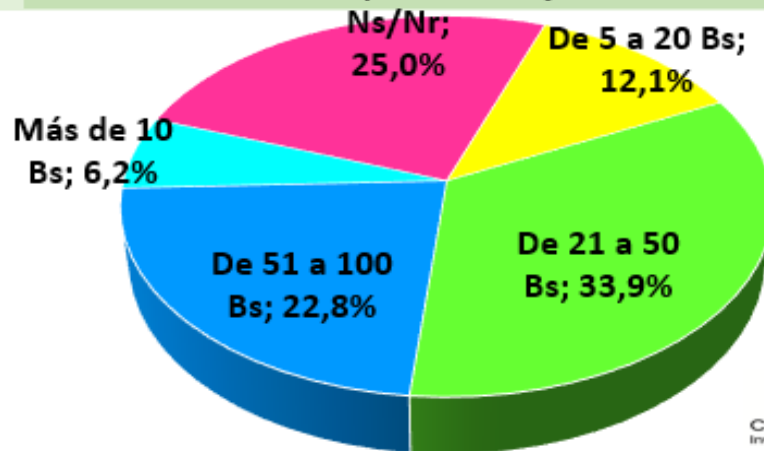
¿Cuál es su tiempo estimado de hospedaje en la ciudad de Tarija?



¿Con qué frecuencia visita la ciudad de Tarija?

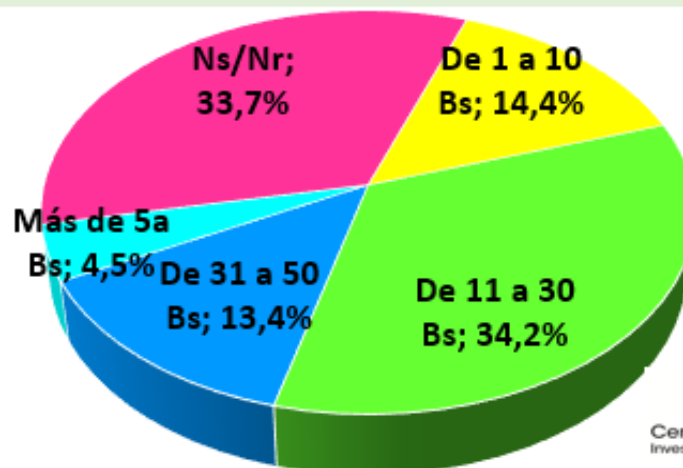


Gasto estimado personal por alimentación diaria de un turista que visita Tarija



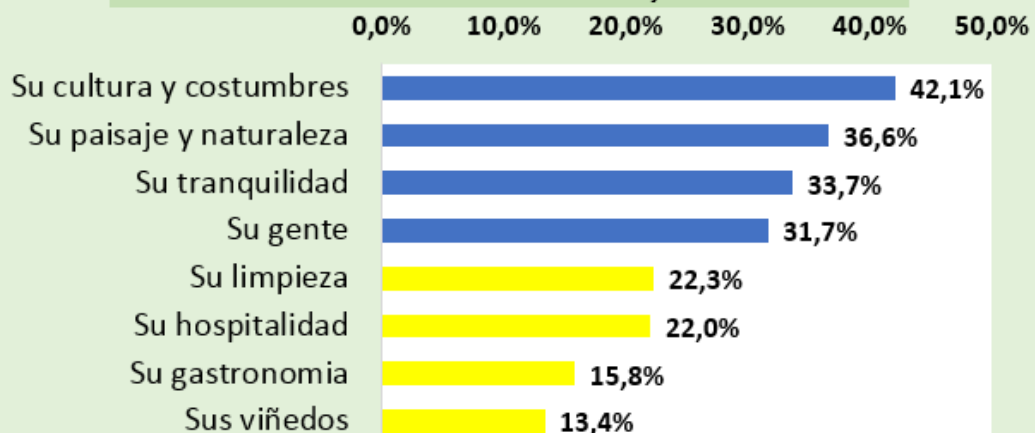
Centro de Investigación Estadística

Gasto estimado personal por transporte diario de un turista que visita Tarija

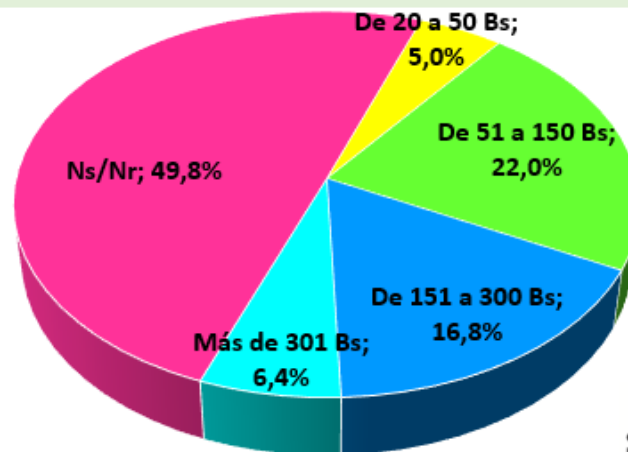


Centro de Investigación Estadística

¿Qué es lo que más le llamó la atención en la infraestructura y atractivos turísticos en la ciudad de Tarija?

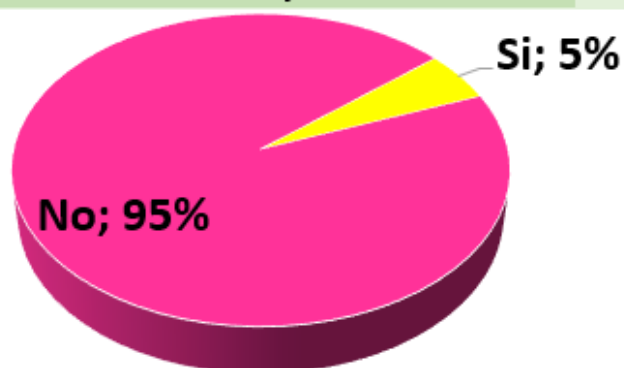


Gasto estimado personal diario por hospedaje de un turista que visita Tarija



Centro de **INVESTIGACIÓN** ESTADÍSTICA

¿Ud. compró algún tipo paquete turístico para visitar la ciudad de Tarija?



Centro de **INVESTIGACIÓN** ESTADÍSTICA

Conclusión del enfoque local

En conclusión, la evolución del concepto del turismo hasta la época actual impone nuevos retos ya que son potencialidades para su desarrollo, pues incluye la necesidad de entornos armónicos que propicien el progreso no solo económico sino también social.

De tal forma se observa que la provincia cercado cuenta con las características naturales esenciales que invitan a la misma población a estar en contacto directo con la naturaleza, por ende es necesario mitigar el impacto que generan los usuarios mediante proyectos en base al ecoturismo, enoturismo entre otros. Es decir de manera equilibrada, sin restricción alguna a tales espacios.

Además de las características físico – naturales Tarija cuenta con una gran riqueza cultural, al demostrar sus costumbres día a día, desde años anteriores, donde la historia que representa cada nación genera nuevas perspectivas para enriquecer a través del turismo. Evitando la pérdida de tradiciones que se transmiten de generación a generación, siendo la identidad propia de Tarija.

4.-ECONOMÍA

La principal actividad económica del municipio es la industria vitivinícola, debido a la producción de vinos y singanis de gran calidad para el consumo nacional y la exportación. La ciudad tiene también plantas de procesamiento de derivados lácteos,

industrias madereras, fábricas de cerámica roja y envasadoras de frutas. La mayoría de estos productos tienen mercados dentro y fuera de Bolivia.

5.-DELIMITACIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO:

Ubicación

El distrito 12 se encuentra al sur oeste de la provincia Cercado tiene como colindancia la siguiente distribución:

- Al norte con el Polígono Urbano (distritos del 1 al 13)
- Al sur colinda con el distrito 11
- Al este colinda con el distrito 3 y 5
- Al oeste colinda con el distrito 6

6.-ASPECTOS FÍSICOS NATURALES, CONTEXTO FÍSICO

6.1.-CLASIFICACIÓN DEL CLIMA

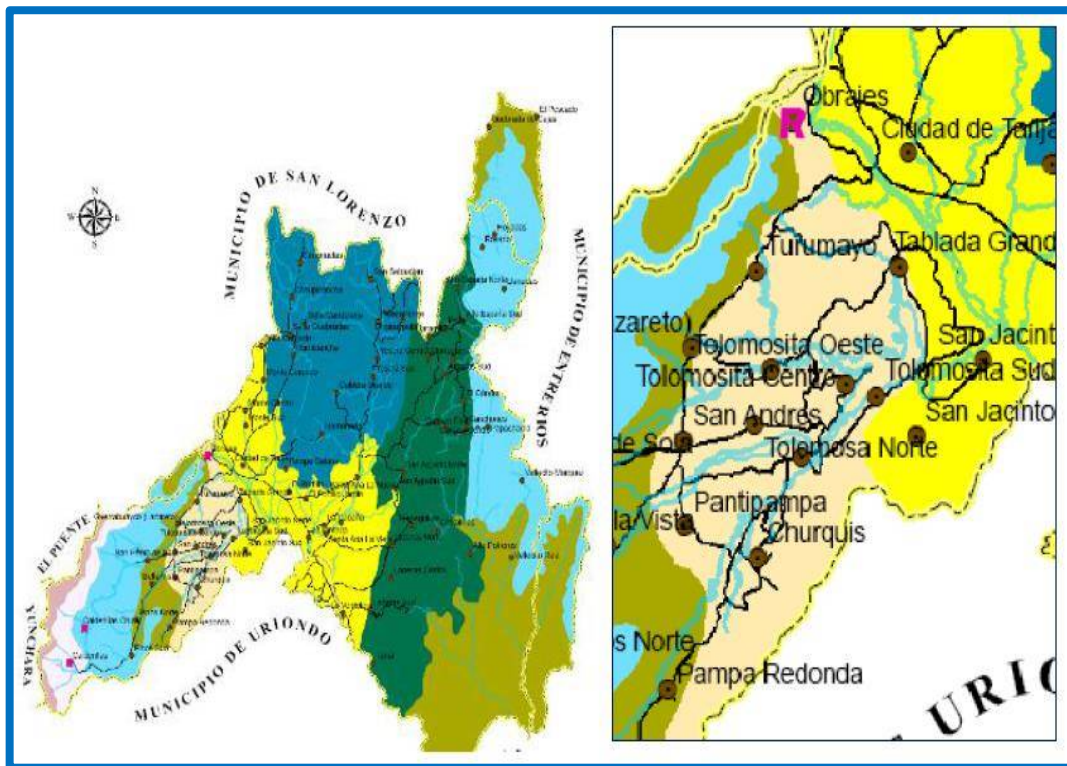
La Provincia Cercado es la región que tiene instalada una red aceptable de estaciones meteorológicas, consistente en 7 estaciones climáticas estos son:

- Páramo Alto Semihúmedo
- Páramo Bajo Húmedo
- Templado Árido
- Templado Semiárido
- Templado Semihúmedo
- Frio Árido
- Frío Semiárido
- Frio Semihúmedo

Unidades_Climaticas	
	FRIO ARIDO
	FRIO SEMIARIDO
	FRIO SEMIHUMEDO
	PARAMO ALTO HUMEDO
	PARAMO BAJO SEMIHUMEDO
	TEMPLADO ARIDO
	TEMPLADO SEMIARIDO
	TEMPLADO SEMIHUMEDO

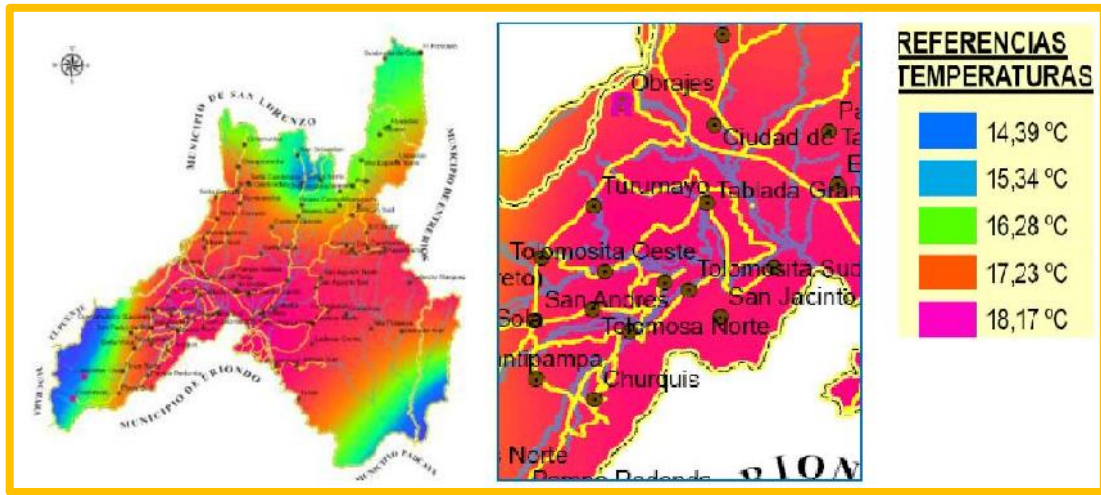
6.2.-CLIMA TEMPLADO SEMIÁRIDO

Unidad climática ubicada entre las alturas de 1.001 a 2.000 msnm, cuyas temperaturas varían de 17,5° a 24° C, este resultado se muestra debido a que la precipitación en esta zona se incrementa, por tanto se califica como semiárido; clima que se percibe, a cercanías del río Guadalquivir, mas propiamente hacia el sudoeste, sobre las llanuras fluvio-lacustre y parte del piedemonte.



.3.-TEMPERATURA

En forma general el clima de la provincia Cercado, presenta una temperatura media anual de 17,4° C, la máxima media de 25,5° C, mínima de 9,4° C, en verano extrema máxima de 39,4° C, y extrema mínima de invierno de -8,6° C, tal como se muestra en el cuadro siguiente.



Ademas las temperaturas medias anuales según las estaciones son:

-Primavera 19.9°C

-Verano 20.6°C

-Otoño 17.0°C

-Invierno 14.9°C

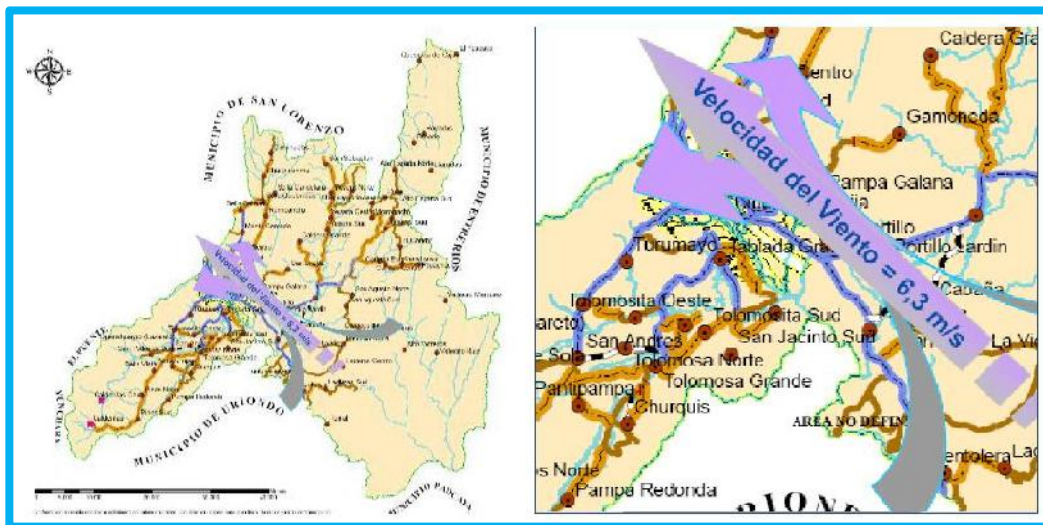
6.4.-EL RÉGIMEN DE HELADAS

Es considerado al periodo medio, libre de heladas en Tarija esta alrededor de los 273 días quedando un periodo medio con heladas de 92 días comprendidos entre el 25 de mayo y el 25 de agosto, considerando varias estaciones de información se tiene un promedio de frecuencia de heladas de 21 heladas por año, en cuanto a la frecuencia media mensual podemos indicar que en el mes de julio se presenta con el mayor número, de 9,5 heladas seguido por junio con 9,1 heladas y agosto con 4,3 heladas.

Respecto a la duración de las heladas resulta evidente que el perjuicio provocado por una helada está en relación directa con el tiempo que la temperatura se encuentra en niveles críticos de daño, según datos históricos la helada más catastrófica registrada el 14 de agosto de 1978 a horas 9 a m, alcanzado una intensidad de $-9,5^{\circ}\text{C}$.

6.5.-VIENTOS

Se presenta vientos débiles y moderados de dirección variable de origen local, el régimen normal de vientos en la provincia Cercado, que corresponde en gran parte al Valle Central de Tarija, está determinado por el ingreso de masas de aire denso a través de la fractura geológica de la Angostura, razón por la cual, la intensidad, así como la dirección predominante se modifica al Distribuirse tanto hacia el norte como al sur, de este punto de referencia respecto a las velocidades promedio del área de estudio, alcanza 6,3 m/s con dirección Predominante de Sudeste, tal como se muestra en el cuadro anterior.



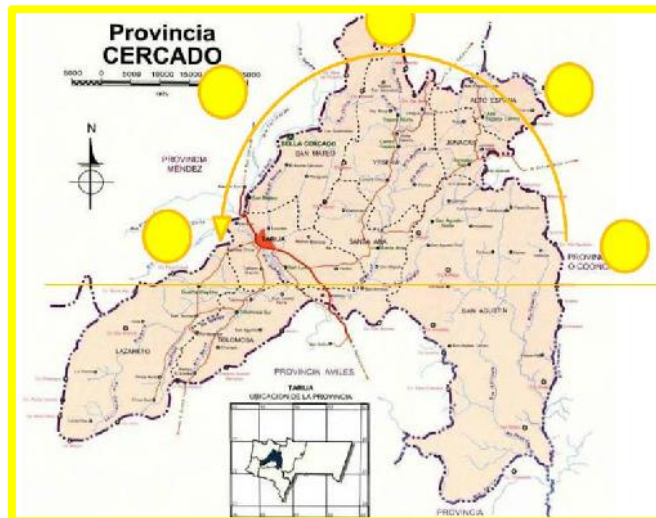
6.6.-HUMEDAD

La humedad relativa califica como moderada esta con un promedio de 62 %, sobrepasando el 60 % durante los meses de diciembre hasta abril. Una de las características interesantes con respecto a la humedad es la presencia de masas de aire húmedo y frío en algunos días de la Estación de invierno que acompañados de vientos, dan origen a una sensación térmica diferente a la observada en los termómetros.

6.7.-ASOLEAMIENTO

Los rayos del sol que inciden en el lugar se proyectan de Este a Oeste teniendo en cuenta que el ángulo de inclinación con respecto al horizonte favorece al Norte. Cuando el sol alcanza su mayor altura que ocurre a medio día, depende de la estación del año en el que se encuentre. Lo mismo se entiende también para la tierra. Los rayos del sol de verano, llegan con un ángulo muy inclinado con respecto a la horizontal y calienta el suelo mucho más que el sol de invierno que incide con un ángulo pequeño.

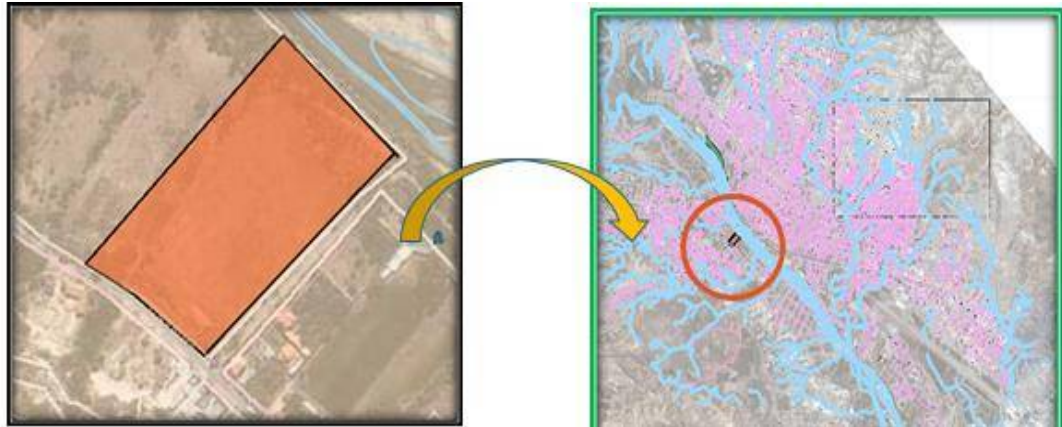
La duración media anual de sol es de 200 días/ año. Durante la estación fría (de mayo a octubre) la media anual mensual es de 240 h/mes.



7.-ANÁLISIS DEL SITIO DE INTERVENCIÓN

7.1.-Suelos

En cuanto a la estructura de suelos presenta características por las cuales está compuesta, por materiales como arcillas compacta, arena, roca suelta que se pueden clasificar como suelos semi-duros.



7.2.-Hidrología

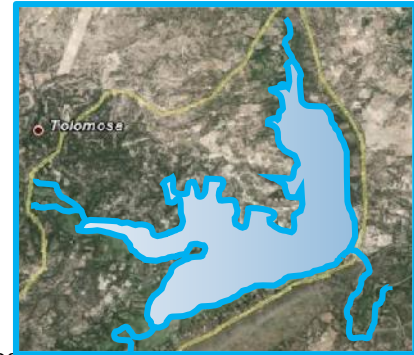
Existen tres afluentes de agua muy importantes que provienen desde la Cordillera de Sama estas conforman tres ríos: El primero pasa por las comunidades de Bella Vista, el segundo por Tolomosa Grande y el Tercero que es el rio Guadalquivir que se une en Tomatitas. Estos tres ríos desembocan sus aguas al espejo de agua (represa san Jacinto), el segundo y tercero pasan por la comunidad de Tolomosita uniando sus aguas a la altura del puente de Tolomosita para luego desembocarlas al espejo de agua, ambas afluentes conforman lo que es la represa de san Jacinto esta a su vez crea circuitos de micro riegos para las áreas de cultivo aledañas a la represa.



Mientras el río Guadalquivir que llega a nuestra ciudad baja pasa por la provincia Méndez y pasa por toda la ciudad de Tarija.

El espejo de agua (represa de San Jacinto) contempla las siguientes características:

- Profundidad del lago ;45mts
- Cota vertedero: 1 882.50 m.s.n.m
- Volumen util:41.41hectometros
- Área del espejo de agua:580.00 hectáreas
- Cota vertedero inflables :1 884.00 m.s.n.m
- Volumen presas inflable:62.94 hectómetros
- Volumen útil presas inflable:49.44 hectómetros
- Área del espejo de agua presas inflable:820.00 hectáreas

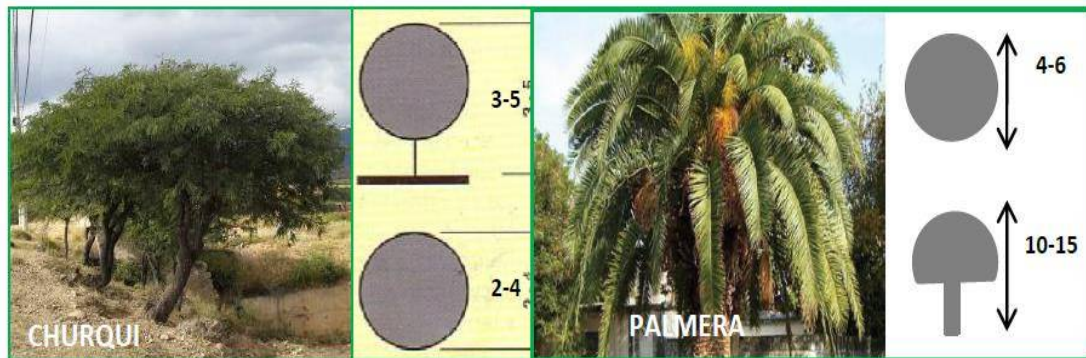
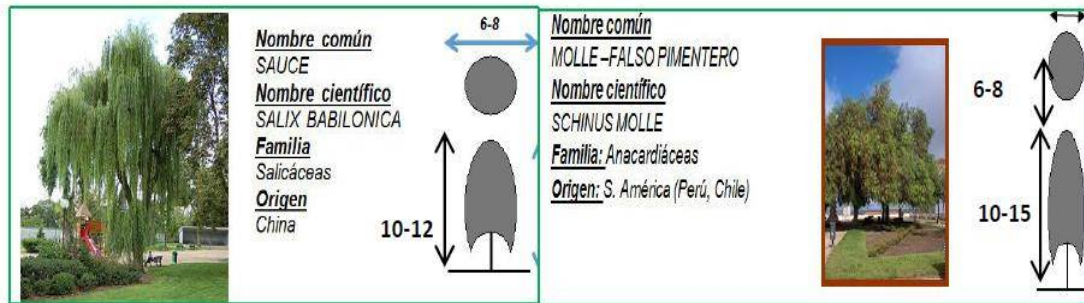


7.3.-Flora

La vegetación existente en la zona refleja las características topográficas y climáticas de la misma.

De acuerdo al mapa de vegetación de la provincia Cercado, existen 26 unidades bien diferenciadas, las mismas que se pueden agrupar en unidades de bosque, matorrales y pastizales. A continuación enunciará, las especies más destacadas de la zona: Churqui, thola, taquillo, pasto, eucalipto, palmera, paraíso, molle, sauce, rosales y pastizales

	<u>Nombre común</u> EUCALIPTO <u>Nombre científico</u> EUCALYPTUS GLOBULUS <u>Familia</u> Mirtáceas <u>Origen</u> Australia 30-40	<u>Nombre común</u> CIPRES ARIZONA <u>Nombre científico</u> CUPRESSUS ARIZONICA <u>Familia</u> Pináceas <u>Origen:</u> N. América <u>Forma</u> <u>Características</u> De forma cónica y copa más o menos densa, de tronco recto.
--	--	---



7.4.-Fauna: En cuanto a la fauna, solamente se cuenta con animales domésticos como

Gallinas, patos, perros, gatos entre otros.



7.5.-REDES DE INFRAESTRUCTURA

Rede de agua

con relación a la cobertura red de agua potable, el distrito 12 cuenta con la red de agua en sus distintos barrios.

Procedencia del agua que utilizan en la vivienda	Total
Total	2.549
Cañería de red	2.306
Pileta pública	61
Carro repartidor	5
Pozo o noria	170
Lluvia, río, vertiente, acequia	7
Otro (aguatero, lago, laguna/acequia)	0



Desague del servicio sanitario	Total
Total	2.354
Al alcantarillado	1.517
A una cámara séptica	346
A un pozo ciego	475
A la calle	9
A la quebrada, río	7
A un lago, laguna, curichi	0

Eliminación de la basura	Total
Total	7.156
La depositan en basurero público o contenedor	1.303
Servicio público de recolección (carro basurero)	5.478
La botan a un terreno baldío o en la calle	99
La botan al río	19
La queman	153
La entierran	72
Otra forma	32

Red de energía eléctrica

El distrito 12 del área urbana, cuenta con una red de energía eléctrica no en su totalidad.

Disponibilidad de energía eléctrica	Total
Total	7.156
Red de empresa eléctrica	6.835
Otra fuente	31
No tiene	290

Red de gas domiciliaria

Existe red de gas domiciliaria casi en su totalidad en el distrito 12.

Combustible o energía más utilizado para cocinar	Total
Total	2.549
Gas en garrafa	1.197
Gas por cañería	1.248
Leña	53
Otros (electricidad, energía solar)	51



Combustible o energía más utilizado para cocinar	Total
Total	2.549
Gas en garrafa	1.197
Gas por cañería	1.248
Leña	53
Otros (electricidad, energía solar)	51

7.6.-VIALIDAD Y TRANSPORTE

La infraestructura se encuentra sobre vía estructural denominada “la avenida la Banda” que se articula con otra avenida principal “la avenida América” como también colinda con el puente San Martín y el puente Bicentenario”

En el distrito 12 específicamente se identifican 3 de estas categorías como ser:

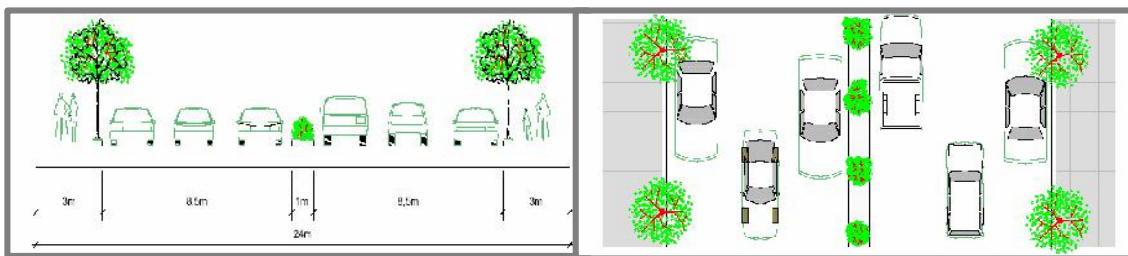
- Vías distritales
- Vías locales
- Vías vecinales

Red de Vías Distritales

Permite la relación del centro de la ciudad con los sectores extremos como norte – sur y este –oeste, Las vías distritales que conforman la red determinan y estructuran el crecimiento de la ciudad. Con ese carácter se señalan las vías en el distrito, sobre todo en zonas no consolidadas o en proceso de consolidación.

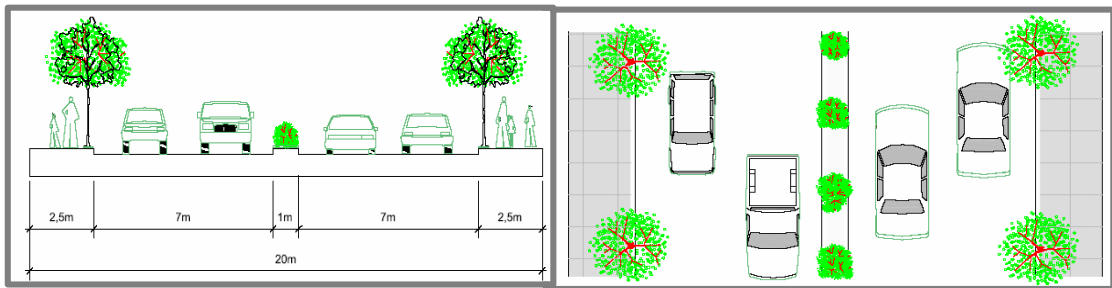
Se establece que los predios cuyas fachadas estén sobre estas vías podrán alcanzar alturas de 15 m a partir de la rasante.

Estas vías en su aspecto formal presentarán dos calzadas con jardín separador, resultando un perfil entre los 24m y los 30m.



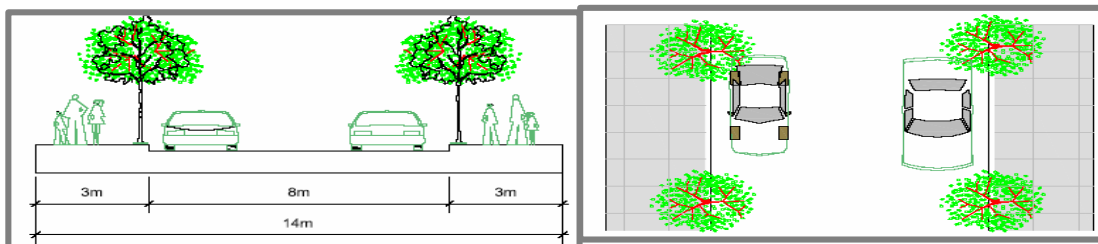
Red de Vías Locales

Las vías pertenecientes a esta red, propiciarán la organización al interior de los distritos y estarán constituidas por vías cuya dimensión está establecida mayores a 20m y menores a 24m.



Red de Vías Vecinales

Son aquellas que sirven de colectoras del tráfico al interior de las vías locales, canalizando el tránsito entre barrios. Estas vías tendrán un ancho de vía de 14 m como mínimo hasta los 20m como máximo. El perfil mínimo corresponde a aceras de 3 m y calzadas de 8.



Sistema de Transporte:

No existe una línea de micro que pase por el lugar, pero si por el distrito como el 6, 11, k, entre otros.

Pero cuenta con el recorrido de taxi trufis como la bandera morada entre otros.

8.-DOTACIÓN DE EQUIPAMIENTOS

Dentro del área urbana existe una serie de equipamientos con características básicas, estos son de menor jerarquía y cuentan con un servicio general hacia la población del distrito 12.

EDUCACIÓN

Los distritos colindantes cuentan con algunos centros educativos y universidades como la universidad Domingo Sabio. Así también con equipamientos de recreación pasiva y activa en los distintos distritos como en el lugar y otros barrios cercanos.

Al realizar un estudio del lugar se puede decir que existen talleres mecánicos, tiendas de barrios, mercados y un puesto policial en sus cercanías.

VIVIENDA

En la zona existen dos tipos de vivienda la tradicional y en menor proporción la minimalista así como en toda la ciudad de Tarija.

Tipología tradicional

Por tratarse de un área urbana la tipología predominante en la zona son de tipo tradicional las características que presentan son:

- Cubierta de teja colonial
- Cubiertas con varias caídas
- Arcos a medio punto
- Texturas de piedra
- Vanos de madera



Existen viviendas de tipo minimalista en la zona pero son escasas, las características que presentan son:

- Formas puras
- Colores puros
- Grandes ventanales
- Texturas de piedra
- Simplicidad de su forma



Elementos constructivos

Los materiales más usuales con las que están construidas son:

Cubierta de teja colonial

Estructura de hormigón armado

Lozas alivianadas de hormigón armado

Carpintería de aluminio .y de madera

Vidrios transparentes y ahumados

En algunos casos las viviendas del lugar están construidas de materiales tradicionales como ser el adobe, piedra, la teja entre otros.

Cerramientos perimetral

Los cerramientos perimetrales son elementos que permiten la obstaculización y marca el límite de un terreno, los elementos de cerramientos que presentan son varios como ser: Los cerramientos con muro de ladrillo, muro de piedra, cerramientos con rejillas, con alambre de púas, malla de acero inoxidable, etc.

Existe una continuidad visual de lo que es la arquitectura en las viviendas mediante el cerramiento de algunos previos, que tienen como límite perimetral rejillas.

En otros casos el límite del cierre perimetral se lo realiza con muros que obstaculizan la visión de la arquitectura.



9.-ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

POBLACIÓN EMPADRONADA POR SEXO, SEGÚN GRUPOS DE EDAD			
Grupos de edad	Total	Hombres	Mujeres
Total	205.375	99.522	105.853
0-3	16.088	8.293	7.795
4-5	7.541	3.832	3.709
6-19	54.300	27.199	27.101
20-39	72.719	35.101	37.618
40-59	36.371	17.059	19.312
60-más	18.356	8.038	10.318
Población de 18 años y más (población en edad de votar)	137.325	65.142	72.183
Población femenina de 15-49 años en edad fértil	60.229		
Población en viviendas particulares	199.048	95.890	103.158
Población en viviendas colectivas	5.883	3.341	2.542
Población sin vivienda en tránsito	385	247	138
Población sin vivienda que vive en la calle	59	44	15
Población empadronada inscrita en el Registro Cívico	203.295	98.463	104.832
Población empadronada que tiene Cédula de Identidad	180.287	86.648	93.639

La provincia cercado cuenta con 205.375 habitantes, de los cuales 105.853 son mujeres y 99.522 son varones haciendo un total del 100 % de la población.

LUGAR DONDE ACUDE LA POBLACIÓN CUANDO TIENE PROBLEMAS DE SALUD			
Salud	Total	Hombres	Mujeres
Caja de Salud (CNS, COSSMIL, u otras)	63.271	29.811	33.460
Seguro de salud privado	28.021	13.527	14.494
Establecimientos de salud público	131.810	63.087	68.723
Establecimientos de salud privado	46.411	21.940	24.471
Médico tradicional	49.877	23.783	26.094
Soluciones caseras	93.415	44.049	49.366
La farmacia o se automedica	109.523	52.929	56.594

POBLACIÓN EMPADRONADA, POR SEXO, SEGÚN LUGAR DE NACIMIENTO Y RESIDENCIA HABITUAL			
Lugar de nacimiento	Total	Hombres	Mujeres
Total	205.375	99.522	105.853
Aquí	139.168	67.408	71.760
En otro lugar del país	62.355	30.172	32.183
En el exterior	3.852	1.942	1.910

**POBLACIÓN EMPADRONADA DE 4 AÑOS O MÁS DE EDAD POR SEXO,
SEGÚN IDIOMA EN EL QUE APRENDIÓ A HABLAR**

Idioma	Total	Hombres	Mujeres
Total	188.874	91.015	97.859
Castellano	174.793	84.229	90.564
Quechua	9.626	4.421	5.205
Aymara	1.640	906	734
Guaraní	152	83	69
Otros idiomas oficiales	170	88	82
Idiomas extranjeros	343	181	162
Otras declaraciones	3	2	1
No habla	251	130	121
Sin especificar	1.896	975	921

VIVIENDA	
Viviendas	Total
Total	62.451
Número de viviendas particulares	61.716
Número de viviendas colectivas	735
Viviendas ocupadas con personas presentes	54.926
Disponibilidad de energía eléctrica	Total
Total	54.926
Tiene	51.727
No tiene	3.199
Combustible o energía más utilizado para cocinar	Total
Total	54.926
Gas en garrafa	26.239
Gas domiciliario (por cañería)	22.447
Leña	4.688
Otros (electricidad, energía solar, guano, bosta o taquia y otro)	165
No cocina	1.387
Procedencia del agua que utilizan en la vivienda	Total
Total	54.926
Cañería de red	47.437
Pileta pública	3.868
Carro repartidor (aguatero)	222
Pozo o noria	1.604
Lluvia, río, vertiente, acequia	1.703
Otro (lago, laguna, curichi)	92

FUENTE: Instituto Nacional de Estadística

Desague del servicio sanitario	Total
Total	47.924
Al alcantarillado	39.151
A una cámara séptica	2.258
A un pozo ciego	6.399
A la calle	71
A la quebrada, río	44
A un lago, laguna, curichi	1
Eliminación de la basura	Total
Total	54.926
La depositan en basurero público o contenedor	8.528
Servicio público de recolección (carro basurero)	38.375
La botan a un terreno baldío o en la calle	1.496
La botan al río	305
La queman	4.671
La entierran	1.266
Otra forma	285
Tecnologías de información y comunicación	Total
Radio	44.798
Televisor	46.281
Computadora	19.590
Servicio de Internet	7.821
Servicio de Telefonía fija o celular	44.949

FUENTE: Instituto Nacional de Estadística

10.-ASPECTOS CULTURALES

En cuanto a los aspectos culturales de la región, Tarija goza de costumbres y tradiciones variadas uno de ellos es:

Los aspectos culturales de las comunidades responden a una de las culturas chapacas que representa en si al departamento de Tarija. No existe cultura chapaca pero pertenece a la cultura guaraní porque se encuentra en la misma zona tomar en cuenta.

Folclore tarijeño

Caracterizada por las coplas y tonadas, música autóctona de Tarija, ellas caracterizan cada festividad marcada por el calendario folklórico chapaco que distingue cinco épocas que marcan el ritmo de celebración que esencialmente tienen su raíz en el Santoral Católico.

En todo el año se destacan 5 épocas para cautivarse del folclore chapaco mediante las coplas.

1. Todos los Santos
2. Carnaval
3. Pascua Florida
4. Corpus Christi
5. Tonadas de fiesta

Nivel de instrucción

Las personas que conforman la ciudad de Tarija presentan un grado de instrucción de la siguiente manera:

Trabajadores por cuenta propia, conformada por personas que finalizaron la secundaria.

Obreros, conformada por personas que cursaron el ultimo grado de colegio.

Empleador, conformado por bachilleres.

Trabajador o aprendiz sin remuneración, conformado por personas que cursan el colegio y trabajan.

Trabajador de hogar, conformada en su mayoría por mujeres que concluyeron el bachillerato y el resto cursaron el nivel básico.

Tipo de actividad:

El tipo actividad que realiza la ciudad de Tarija en su entorno son:

Siembra y cultivo: Alfa, vino.

Ganadería: crianza de bovino, ovino, caprino y otros.

Turismo gastronómico: La zona se caracteriza por su riqueza variada en platos y bebidas.

Convivencia:

La personas que conforman la ciudad de Tarija principalmente de las comunidades son gente hospitalaria, amable, amigables, generosos, amistosos, son capaces de desprender su picardía y alegría que lo caracteriza al campesino chapaco.

UNIDAD V

UNIDAD V PREMISAS GENERALES DE DISEÑO

1.-PREMISAS MORFOLÓGICAS

A continuación veremos el proceso de la evolución de la forma, desde los conceptos bases, bocetos y su adaptación en su entorno físico.

Concepto de diseño-personalización

Algunos de los conceptos de diseño que han servido de base para la elaboración de un proyecto son los siguientes:

Analogía con la naturaleza	Implicaciones históricas
Analogía con otros proyectos	Relevancia y aportación en el sistema constructivo
Metáforas formales	Inspiraciones religiosas, mitológicas
Metáfora de alguna idea	Adaptación contextual
Explotación formal	Expresión político social-económico
Inspiraciones vermiculares	

DE LOS CONCEPTOS YA MENCIONADOS SE DESTACARÁ UNO EN PARTICULAR, LA CUAL ES:

METÁFORA FORMAL

El lenguaje morfológico será claro denotando la jerarquía de los volúmenes, contribuirán a una lectura sencilla.

La morfología jugará con el entorno tratando de mantener ciertos aspectos físicos naturales para llegar a un lenguaje que pueda mostrar y rescatar lo que se pueda brindar con la satisfacción tanto en lo funcional como en lo morfológico.

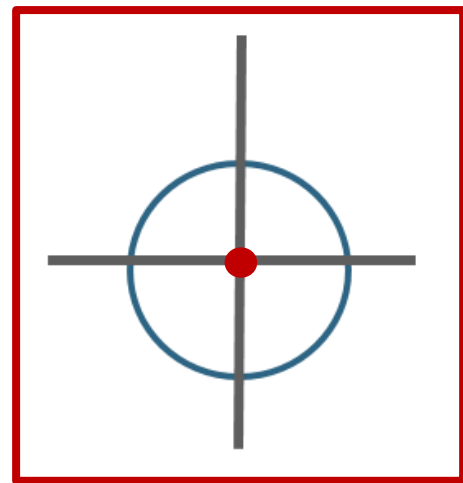
Para la concepción de la forma se utilizará la teoría de la **metáfora formal**. Tomando como idea la figura simétrica.

Se tomará en cuenta los componentes de diseño, como la sustracción, adición, yuxtaposición de elementos los cuales ayudarán a la generación de forma.

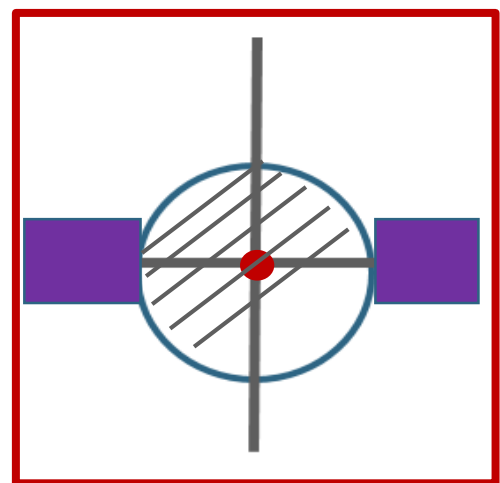
La imagen morfológica del proyecto mostrará volúmenes en movimiento dando una imagen racionalista de formas y colores puros, que a su vez mostrará su estabilidad estructural por su tecnología ya que en este tipo de diseño escogido predominara el lenguaje formal regular, irregular geométrico.

La solución morfológica responde a un dinamismo formal.

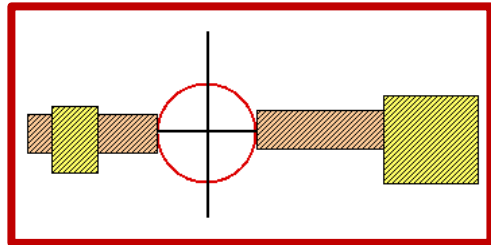
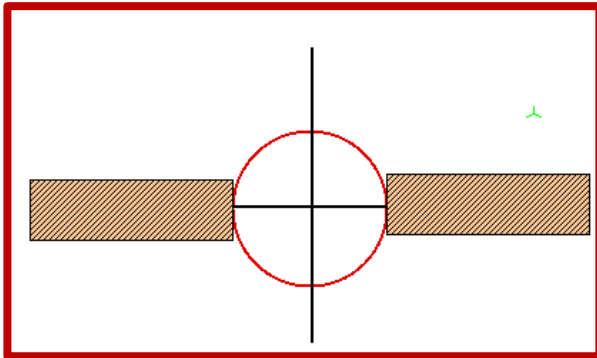
LA INTERCCION DE CUATRO EJES
EN UN PUNTO COMÚN A LA VEZ
CONCENTRA Y DISTRIBUYE,



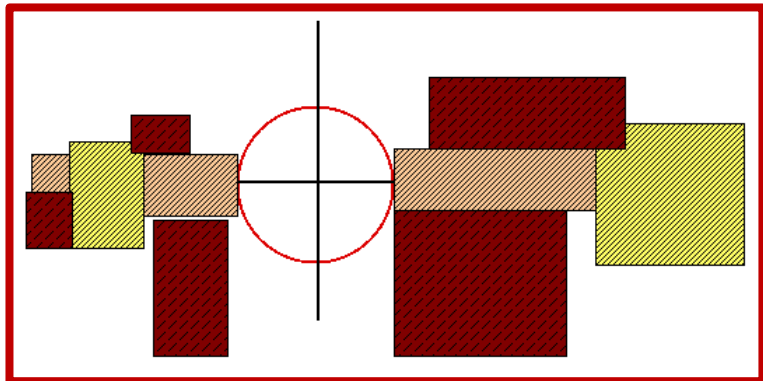
EQUILIBRANDO LOS MOVIMIENTOS
VERTICALES PARTIMOS DE 4 EJES
PREDOMINANTES. YA QUE EL
VOLUMEN HA SIDO EMPLAZADO
EN DOS ESPACIOS PRINCIPALES QUE
GENERAN UN ESPACIO CENTRAL.



A continuación se verá algunos bosquejos próximos al diseño:



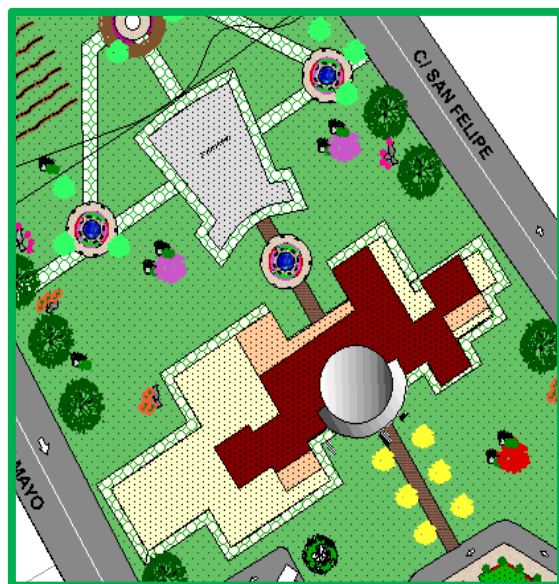
LOS BLOQUES VAN
TOMANDO FORMA
MEDIANTE EL
MOVIMIENTO DE
SUSTRACCIÓN,
ADICIÓN Y
YUXTAPOSICIÓN



Resultado

Resultado del emplazamiento de la forma en el terreno y entorno inmediato.

Dentro del terreno existen áreas que carecen de vegetación, estas áreas son aprovechadas para las áreas que complementan el proyecto ya sean áreas de recreo, recorridos paisajísticos, senderos, espejos de agua y otros estos



espacios son los que dan forma al terreno y su entorno.

2.-PREMISAS FUNCIONALES

Se debe buscar el óptimo funcionamiento del objeto arquitectónico de una forma ordenada y sencilla.

- Se deberá distribuir los distintos grupos funcionales en áreas públicas, administrativas.
- Recreación y de servicio.
- Se debe sugerir un recorrido dentro del museo arquitectónico, para que el visitante logre apreciar todo el contenido del proyecto.
- Debe buscarse la supresión de recorridos a favor de un trayecto sencillo pero que deje lugar a la sorpresa o a lo imprevisto para evitar monotonía.
- El acceso al museo arquitectónico debe ser agradable y que invite a entrar.

El museo del vino acogerá cuatro tipos de actividades diferentes que son:

-Acogida y servicios	
-Gestión y coordinación	
-Exposiciones y actividades	
-Exterior	

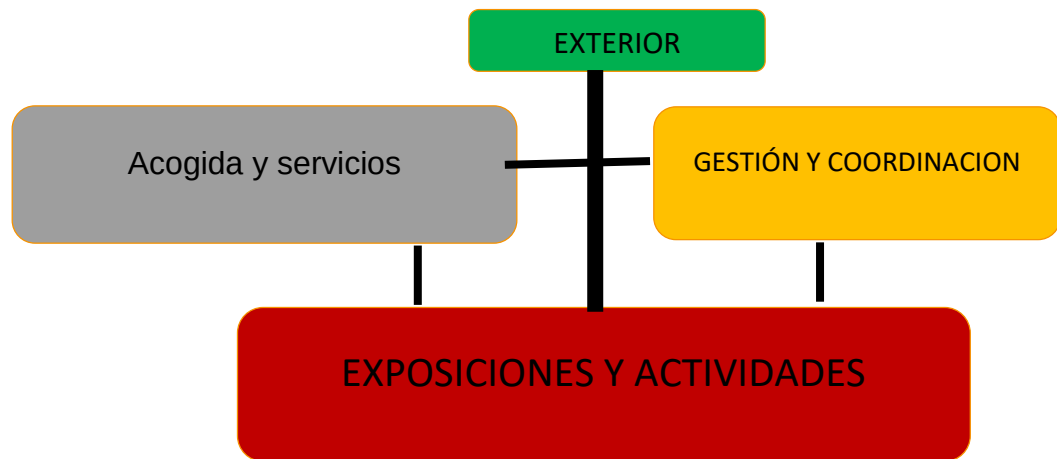
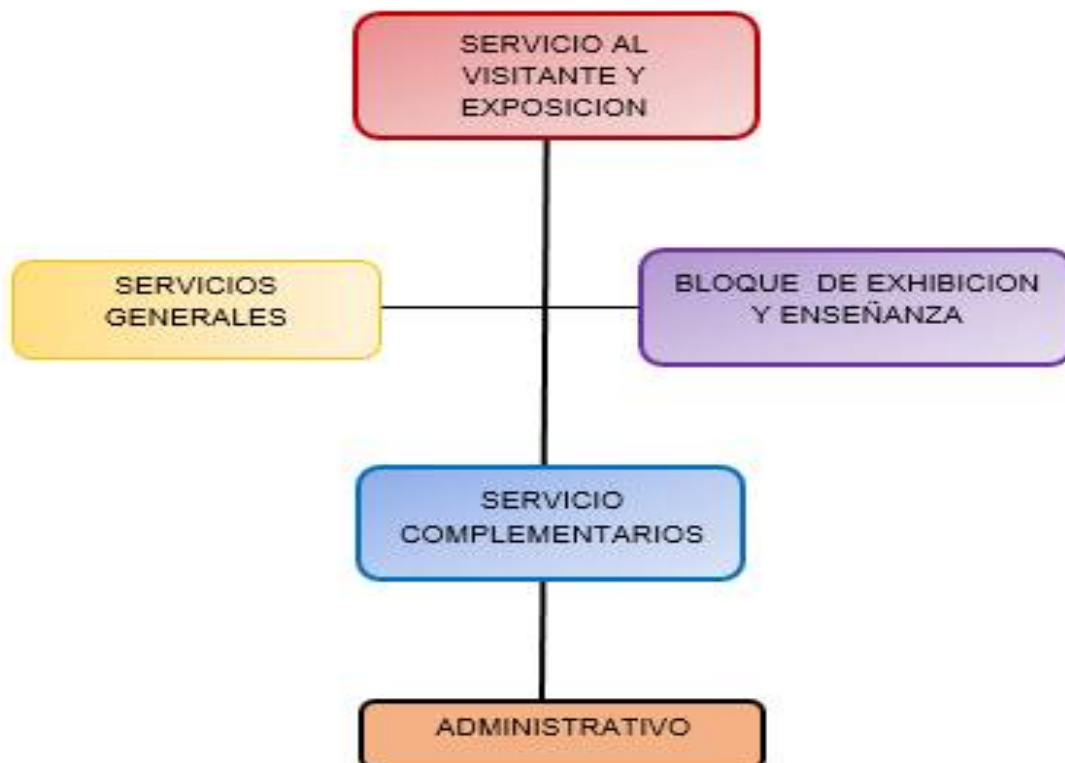


DIAGRAMA DE RELACIONES

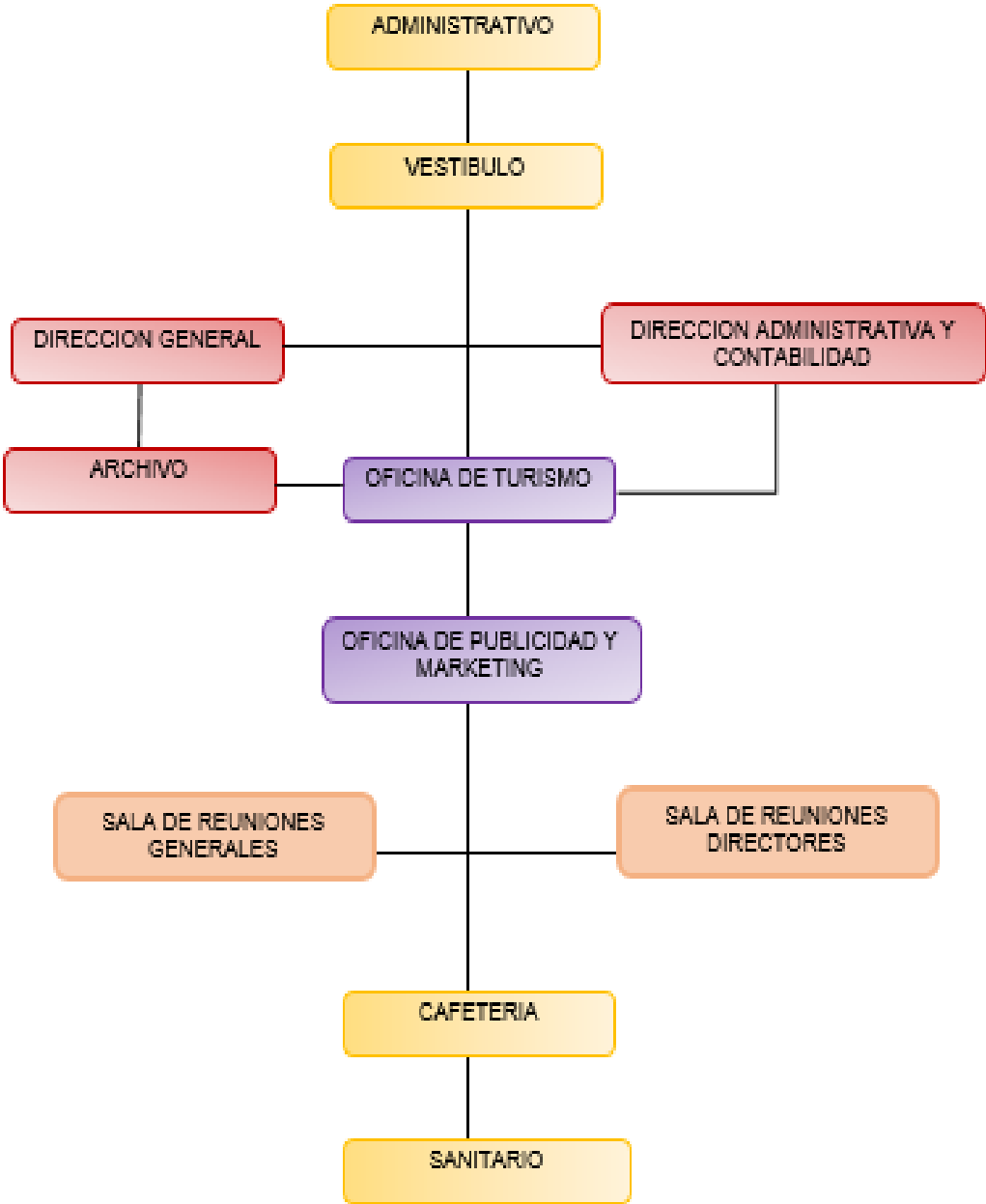
A continuación se puede observar el diagrama de relaciones o (esquema de burbujas),

ORGANIGRAMA GENERAL

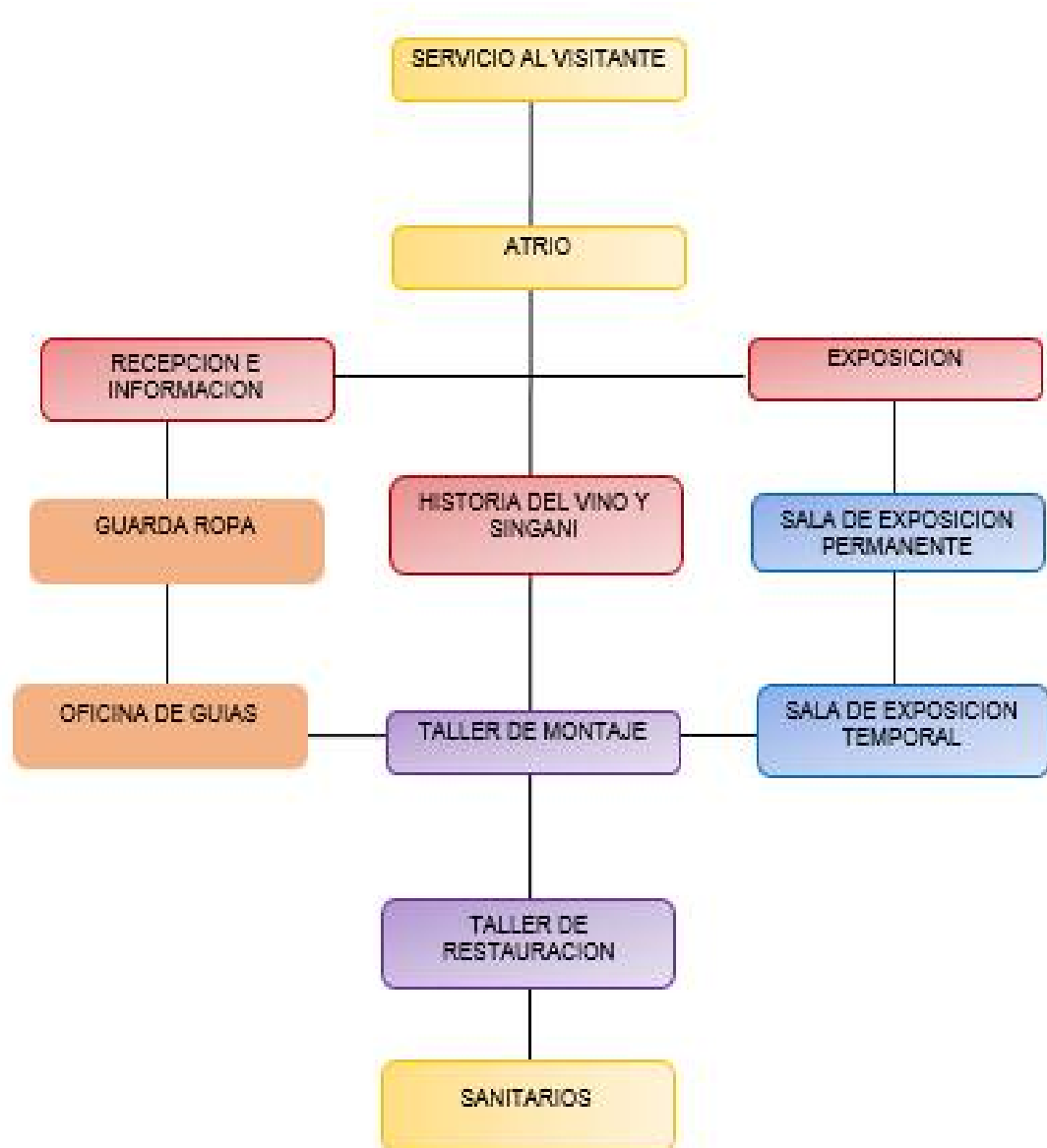


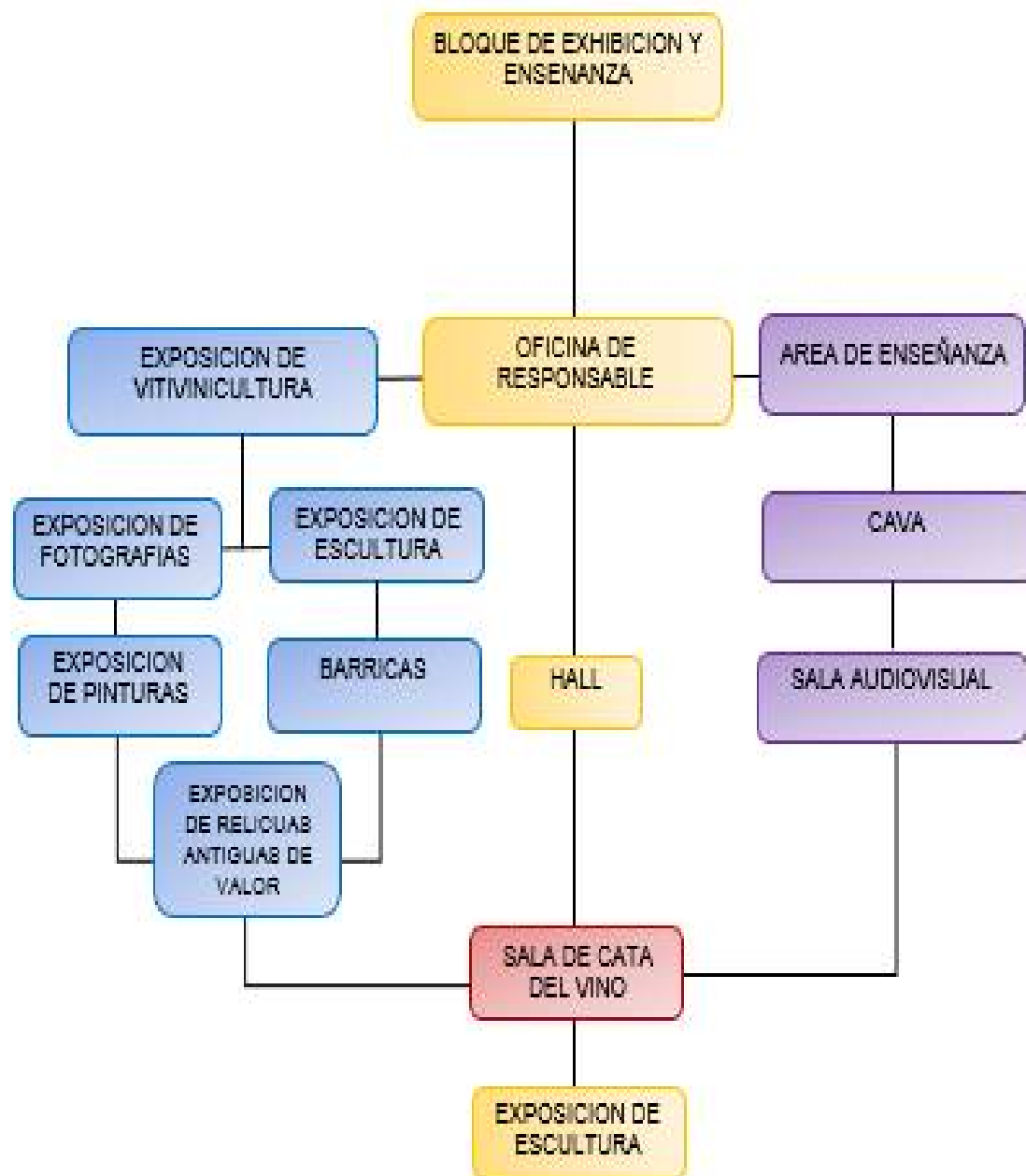
de lo que es el museo del vino en Tarija-cercado, este diagrama nos permite relacionar los ambientes entre sí, creando flujo de conexión directa e indirecta, cuya finalidad es crear una idea de zonificación y relacionamiento de ambientes dentro del terreno.

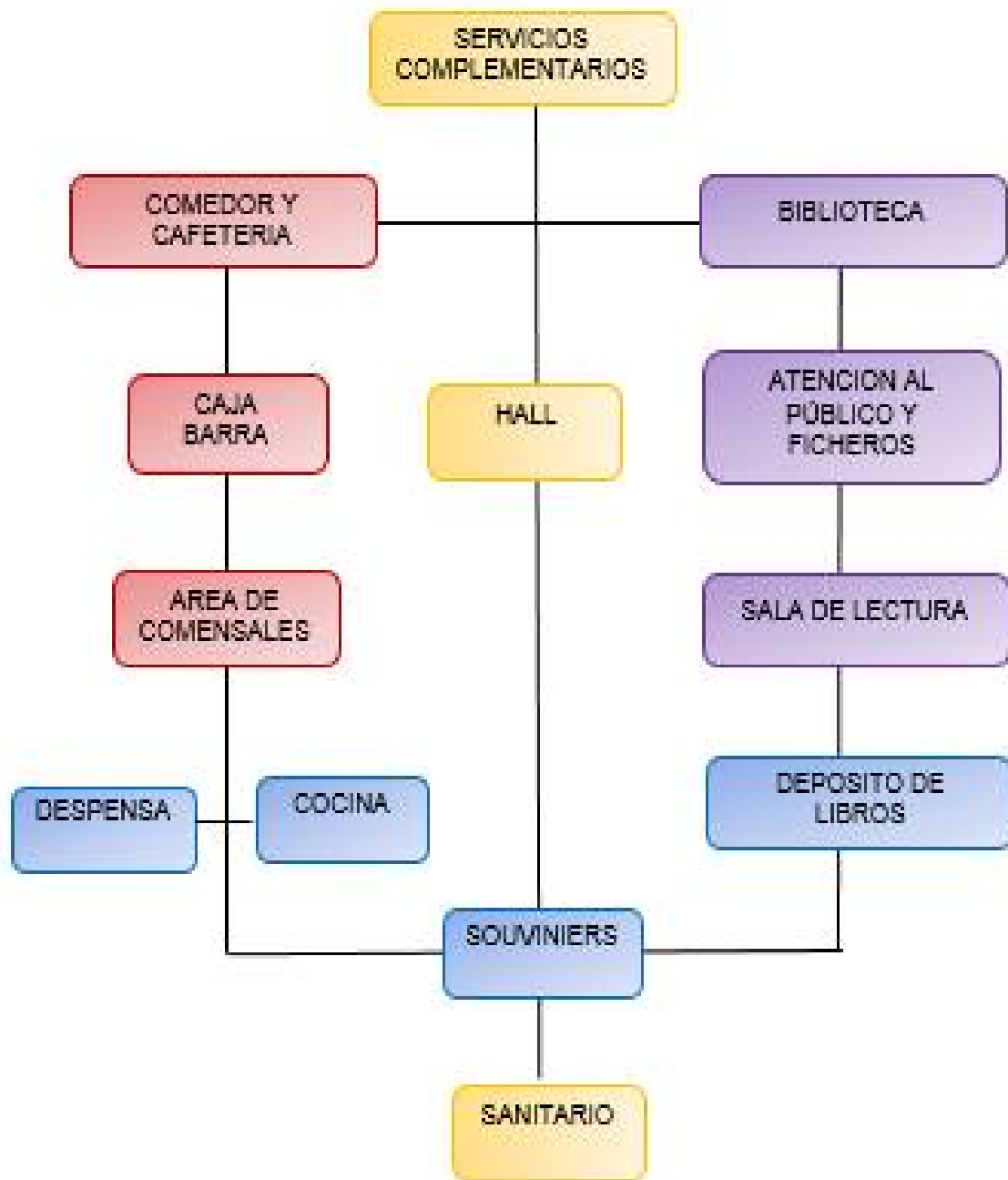
ADMINISTRATIVO:

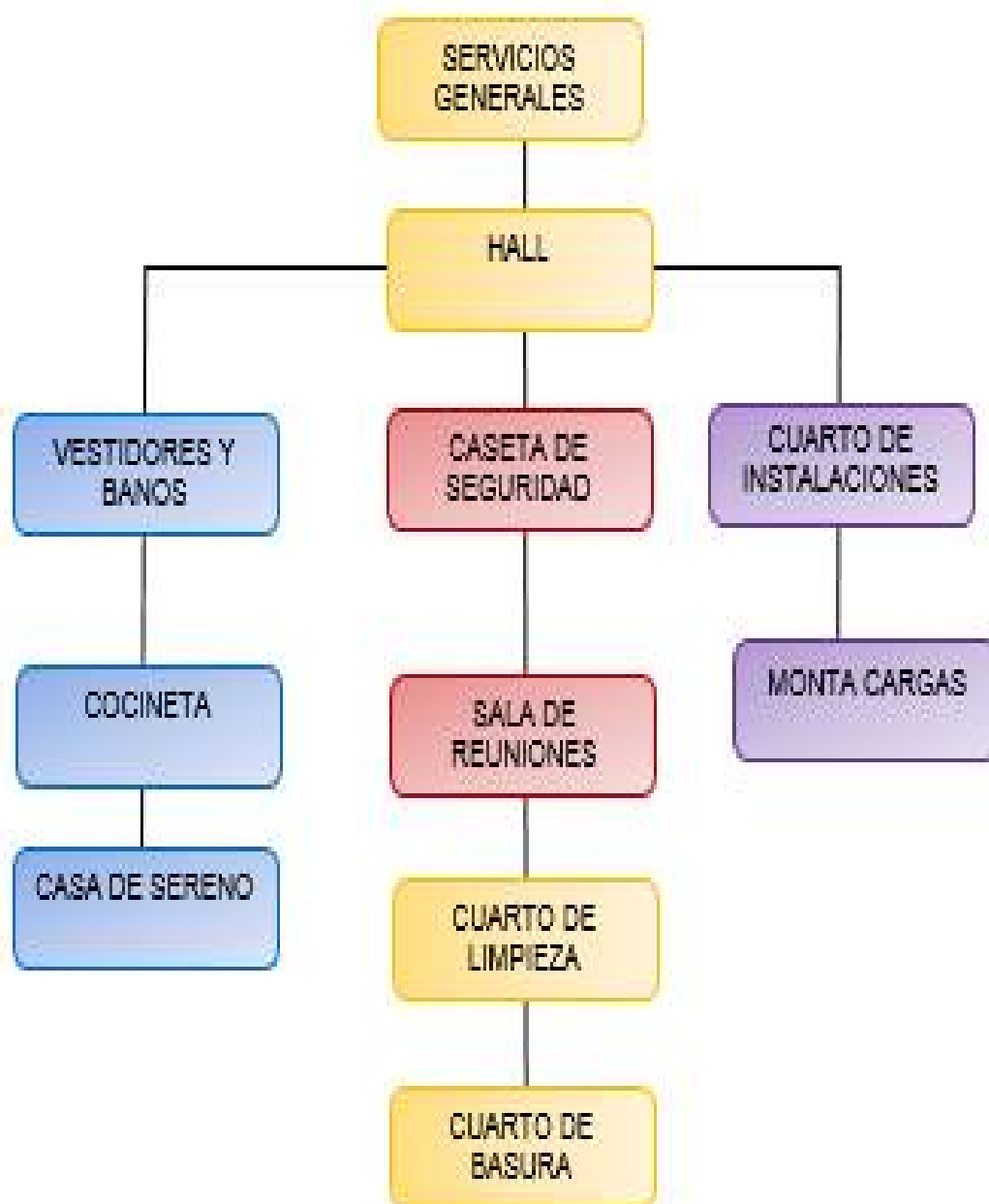


ÁREA SOCIAL:







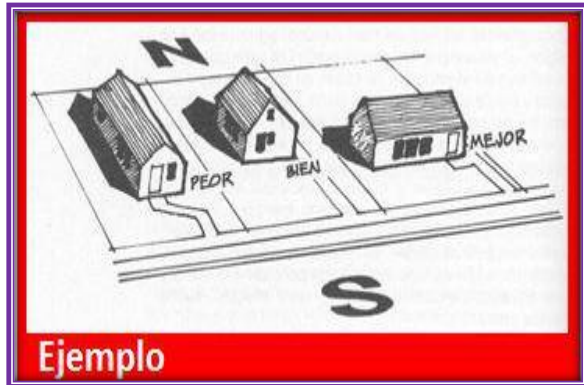


3.-PREMISAS AMBIENTALES

Orientación:

La ubicación de las edificaciones debe responder satisfactoriamente a los factores climáticos de la región. Para una buena orientación se debe tomar en cuenta el recorrido del sol que es de Este saliente hacia oeste poniente y así aprovechar los beneficios que brinda como ser:

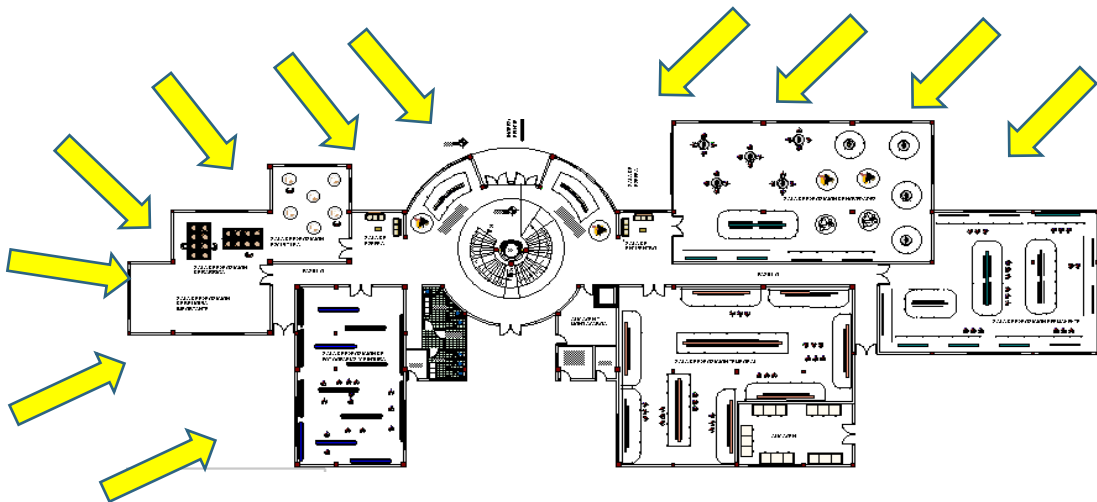
- Captación de energías alternas
- Iluminación natural
- Ventilación natural
- Confort climático



Iluminación Natural

Captación y difusión de la luz natural directa, Por cuenta de las aberturas sobre el recorrido solar que va desde el este (naciente) hacia el oeste (poniente).

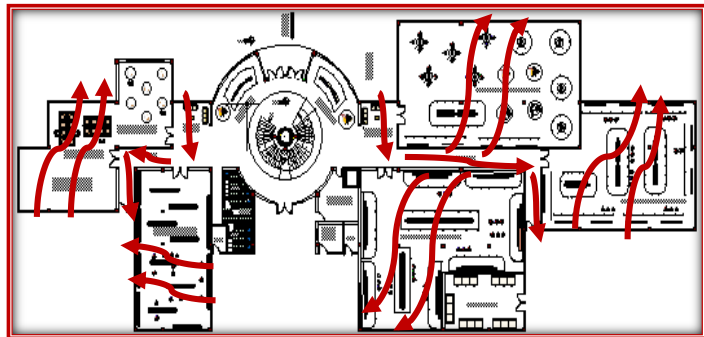
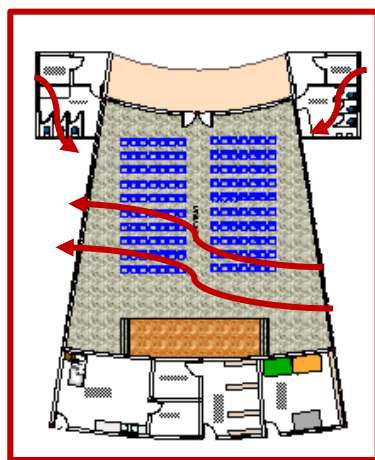
Se pretende aprovechar la irradiación natural para aquellos ambientes que requieran mayor iluminación, confort climático en las distintas épocas del año.

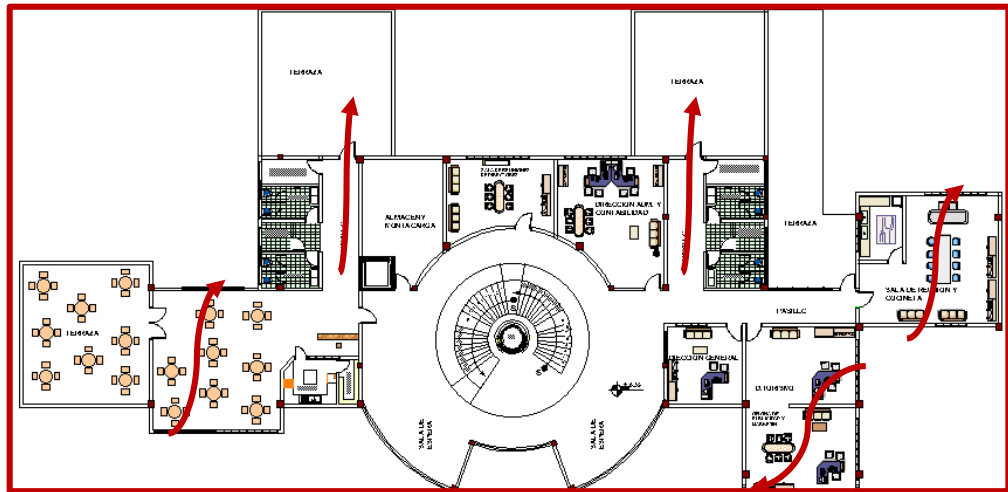
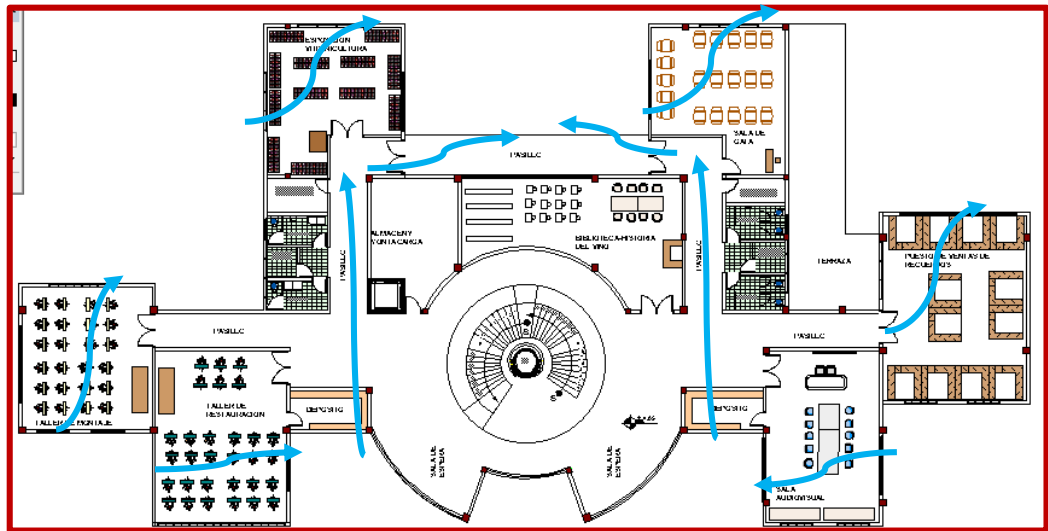


Ventilación Natural

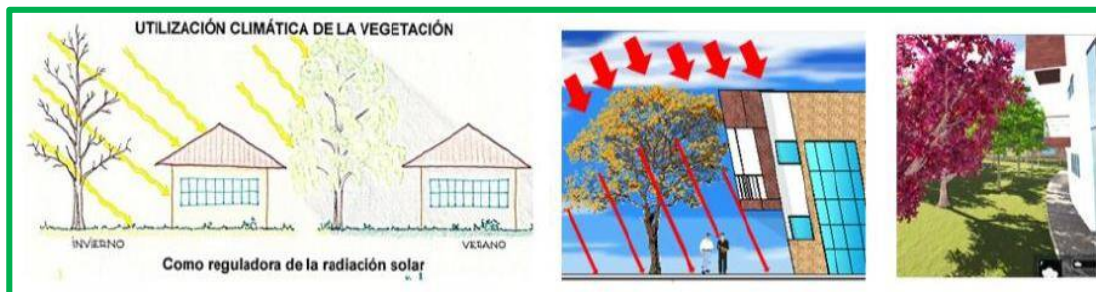
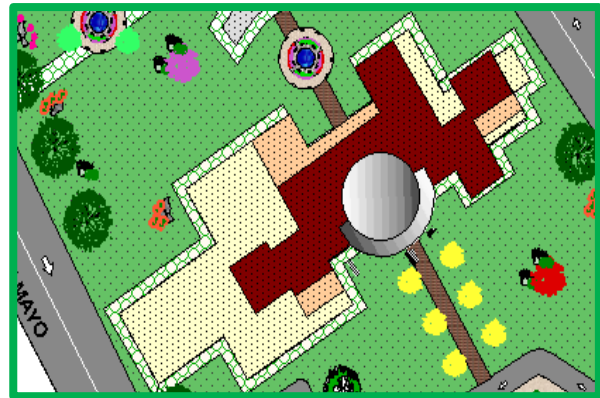
La renovación de aires de un ambiente es esencial ya que el aire contaminado es nocivo, por que causa malestar, estrés, cansancio ya sea el exceso de contaminación o humedad concentrado en lugares cerrados, por eso la renovación de aire debe ser imprescindible

Una de las mejores maneras de aprovechar el flujo de aire y ventilar los ambientes es realizar un recorrido del aire mediante la apertura de ventanas y vanos de forma opuesta.





EFFECTOS BIOCLIMÁTICOS APLICADOS EN EL DISEÑO

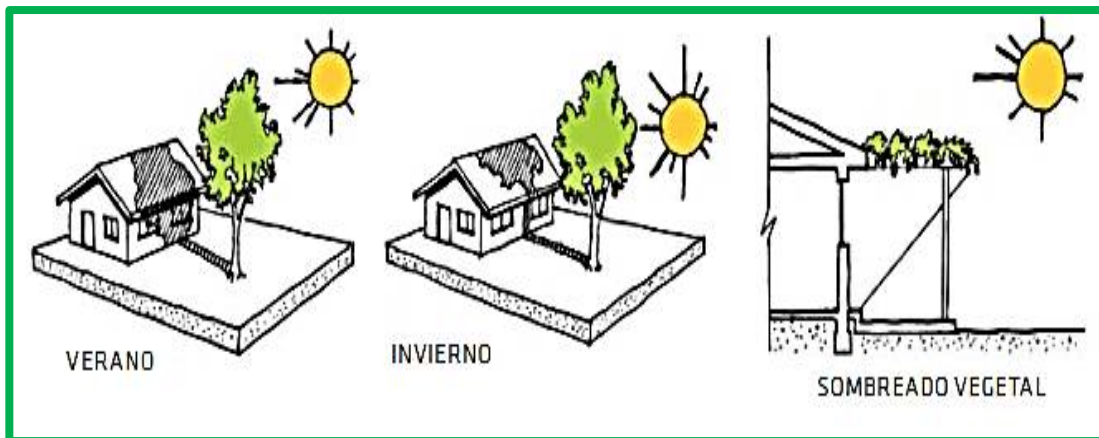


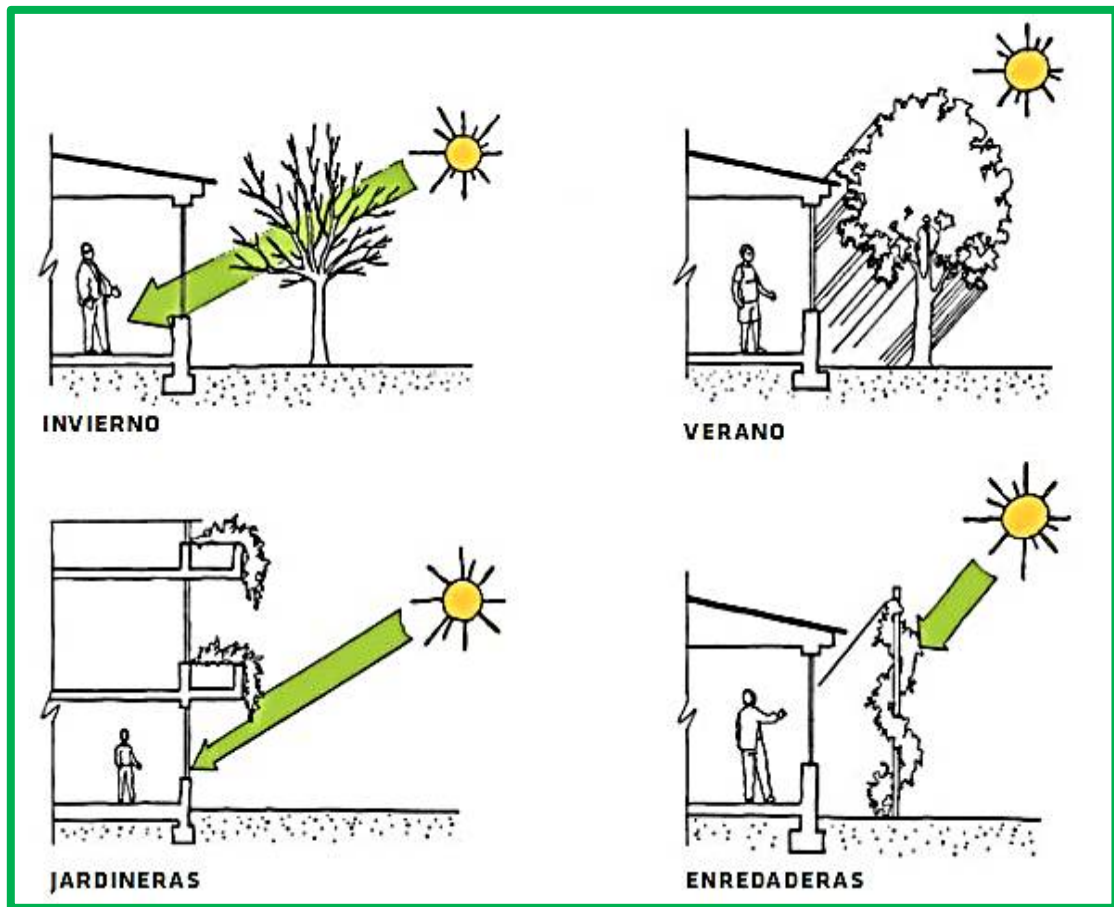
Vegetación:

El uso de la vegetación es imprescindible para crear ambientes confortables, tanto en el exterior como en el interior.

- Se utilizará el uso de arbustos bajos desvía las corrientes de viento hacia las partes altas de los ambientes y ayuda a evitar el ingreso de polvo.
- Para moderar el calentamiento diario se creará espacios frescos con el uso de vegetación en parques, paseos peatonales y áreas públicas.
- La vegetación frondosa también se ofrecerá para una buena solución para pasos peatonales con sombra.

- Por medio de árboles frondosos se colocara a cierta distancia para que este se pueda proteger a la edificación de vientos fuertes.
- También en áreas abiertas, los paseos peatonales estarán cubiertos con plantas trepadoras eliminando los rayos solares y permiten una iluminación difusa.
- La vegetación detiene el polvo, dosifica la entrada de aire, atenúa el deslumbramiento, la contaminación visual, auditiva y olores; también emite vapor de agua, permite descender la temperatura exterior hasta 3.5 grados y aumenta la humedad relativa en un 5%.
- La iluminación debe de provenir preferentemente del norte o sur, evitando así la exposición directa con los rayos solares provenientes del este o del oeste.
- La iluminación proveniente del este o del oeste estará restringida con elementos tales como parteluces, aleros, corredores, vegetación y otros.





4.-PREMISAS TECNOLÓGICAS

El uso de materiales debe ser en lo posible existente en el medio, conjugando materiales tecnológicos.

Así mismo se utilizará materiales y tecnología avanzada, planteando nuevas soluciones constructivas tecnológicas, reciclados y sobre todo que partan del principio de la sustentabilidad.

Uso de materiales de construcción que minimicen el grado de contaminación al medio ambiente.

- Materiales de procedencia cercana (mercado interno) y así evitar el traslado de materiales a distancia largas.
- Material de construcción termo acústicos que eviten en menor manera el consumo de energía eléctrica
- Material de construcción biodegradable
- Que tengan larga duración
- Que puedan ajustarse a un determinado modelo
- Que tengan un precio accesible
- Que sean no contaminantes
- Que en su entorno tengan valor cultural
- Que posean un porcentaje de material reciclado

Materiales a implementar en esta propuesta arquitectónica

Revoques de cal en el exterior e interior, el mejor desde el punto de vista ambiental es la cal, ya que es transpirable y de fácil aplicación para cualquier yesero, además de ser considerado como un excelente aislante termo acústico natural

- Debemos utilizar pinturas al silicato, agua, aceite de linaza, colofonia, ceras naturales, etc...
- Las puertas deben ser de madera tratada con sustancias naturales y provenientes de talas controladas y con certificación forestal o reciclaje.
- Los marcos de las ventanas serán de carpintería de aluminio ya que es un material que se puede reciclar, y ampliar el periodo de duración
- El vidrio inteligente consiste en una película de cristales líquidos de polímeros dispersados (PDLC) intercalada entre dos capas de vidrio y dos capas de adhesivo. La película PDLC permite cambiar la apariencia visual del vidrio de opaco a

transparente o atenuado. Además de proporcionar un control sobre la cantidad de luz, privacidad y calor que entran en un espacio

5.-PREMISAS DE INSTALACIÓN

Dentro de las instalaciones que realizará la infraestructura se tiene: Agua potable, electricidad, calefacción, saneamiento y telecomunicaciones como complemento se tendrá el sistema de seguridad.

EL SISTEMA DE ILUMINACIÓN LED

Otorga una serie de beneficios como ser: bajo consumo energético, periodo largo de duración del producto luz uniforme, mayor intensidad, elegantes, etc.

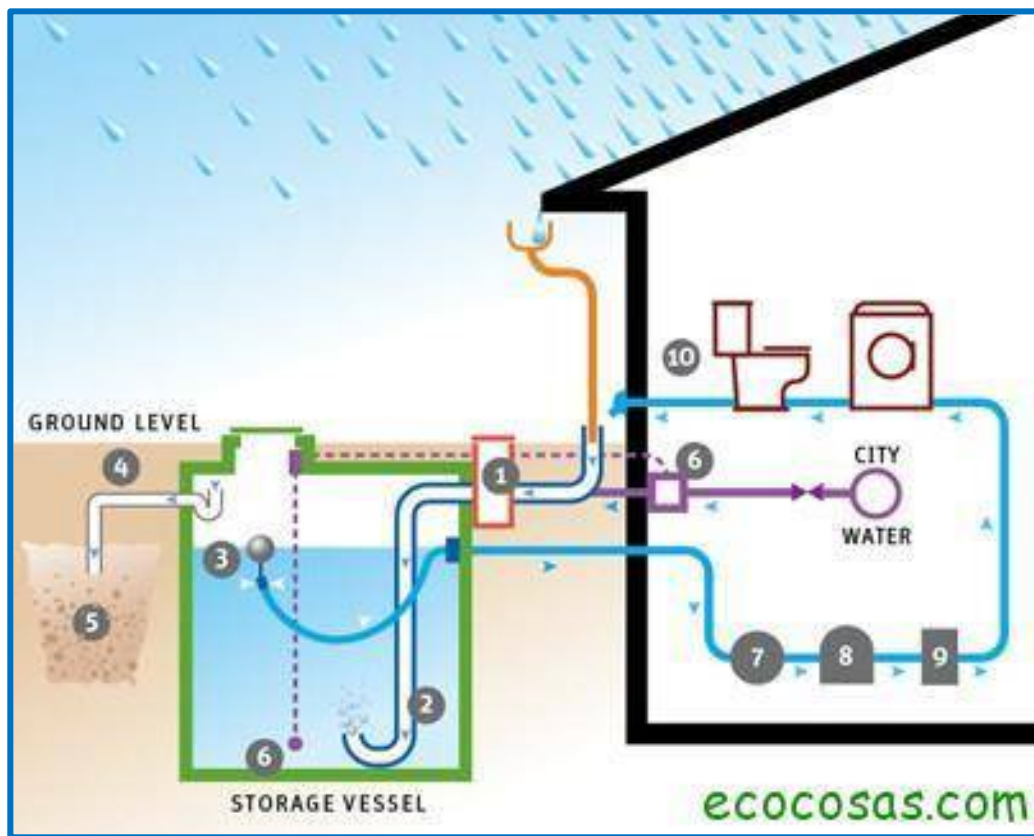
- La iluminación se utilizará en ambientes externos como internos, para destacar elementos ornamentales, texturas, colores, etc.
- Para las conducciones eléctricas, ya existen en el mercado cables libres de halógenos y sin PVC, así como tubo-rizo de polipropileno.

Aislantes ecológicos

- El uso de materiales aislantes que minimicen las pérdidas de calor, permiten mantener un grado de temperatura agradable para el ser humano, es una necesidad que deben adquirir las edificaciones.

CAPTACIONES Y ALMACENAJE DE AGUAS PLUVIALES PARA SU REUTILIZACIÓN

Aprovechar las aguas pluviales recogidas desde la cubierta de la edificación es una forma excelente de reducir nuestro consumo de agua potable, ya que se puede utilizar para la reserva del aseo, la lavadora y para regar el jardín prácticamente sin tratamiento alguno, además proporcionará una gran autonomía en épocas de escasez de lluvia.



UNIDAD VI

UNIDAD VI PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

1.-CÁLCULO PARA PROYECCIÓN DE TURISTAS

Turistas encuestados en general

20% local

13% nacional

22% extranjeros

Turistas en general que llegaron a Tarija el año 2014 con unos 82644 habitantes

$$100 \text{ ————— } 82644$$

$$X \text{ ————— } 35$$

$$X = \frac{82644}{3500} = 23,61 \text{ Personas. En } \% 0,2 \text{ por día}$$

$$X = 23,61 \times 365 \text{ días} = 8.617 \text{ Personas. En } \% 0,7 \text{ por año}$$

Tarija cuenta con 233.079 habitantes en el año 2014

$$100 \text{ ————— } 233.079$$

$$X \text{ ————— } 35$$

$$X = \frac{233.079}{2000} = 116,53 \text{ Personas. En } \% 1,6 \text{ por día}$$

$$X = 116,53 \times 365 \text{ días} = 42.553,3 \text{ Personas .en } \% 4,2 \text{ por año}$$

Turistas en general que llegaron a Tarija el año 2016 con unos 116.480 habitantes

$$100 \frac{\quad}{\quad} 116.480$$

$$X \frac{\quad}{\quad} 35\%$$

$$X = \frac{116.480}{3500} = 33,26 \text{ Personas en } \% 0,33 \text{ por día}$$

$$X = 33,26 \times 365 \text{ días} = 12.139,9 \text{ Personas .en } \% 0,7 \text{ por año}$$

Tarija cuenta con 239.996 habitantes en el año 2016

$$100 \frac{\quad}{\quad} 239.996 \text{ hab.}$$

$$X \frac{\quad}{\quad} 20\%$$

$$X = \frac{239.996}{2000} = 120 \text{ personas en } \% 1,19 \text{ por día}$$

$$X = 120 \times 365 \text{ días} = 43.800 \text{ Personas .en } \% 4,3 \text{ por año}$$

En general se adiciona todo tipo de turistas incluyendo locales que cuentan con una visita de 55939,9 habitantes.

TASA DE CRECIMIENTO DE TURISTAS:

$$I = \sqrt{\frac{P_f}{P_i} - 1} \times 100$$

$$I = \sqrt{\frac{12.139}{8617,65} - 1} \times 100$$

$$I = 0,18 \% = 18.68 \text{ Personas de turistas en general.}$$

TASA DE CRECIMIENTO EN TARIJA:

$$\sqrt{\quad}$$

$$I = \frac{P_f}{P_i} - 1 * 100$$

$$I = \sqrt{\frac{43.800}{24305}} - 1 * 100$$

$$I = 0,01 \% = 1,34 \text{ Personas.}$$

2.-DEFINICIONES DE ÁREAS

Como resultado del diagnóstico basándome en la información recopilada por medio de visitas al campo, investigaciones bibliográficas en diversas instituciones y entrevistas al personal del ramo turístico, visitantes del exterior e interior del país como el departamento, se detectaron las siguientes necesidades primordiales para el museo del vino estos son:

1. Administración
2. Área social
3. Área de descanso
4. Área Recreación
5. Área de Estacionamiento

1. Administración

Se ubicará en el último piso con un buen acceso donde se pueda atender de manera eficiente a los turistas y a los vecinos del lugar.

2. Área social

Es una área en común, donde el turista pueda reunirse, socializar, compartir, visualizar, recrear, interactuar etc., con las distintas personas de su entorno.

3. Área de descanso

En esta área se ubicará los lugares de descanso para los visitantes que deseen observar los viñedos que se encontraran junto al museo.

4. Recreación

En esta área se ubicarán las áreas de entretenimiento e interés de los visitantes en el complejo con la finalidad de desestresarse.

5. Estacionamiento:

Esta zona tendrá la función de recibir y organizar adecuadamente los vehículos y autobuses en el museo, mientras hacen uso de los servicios e instalaciones que brindará el museo durante su estadía.

3.-PROGRAMA CUALITATIVO Y CUANTITATIVO

1.-ADMINISTRACIÓN

SECTOR	SUB SECTOR	AMBIENTES	NUMERO DE AMBIENTES	SUPERFICIE M2
ADMINISTRACION	ADMINISTRACION	VESTIBULO	1	16.00
		SALA DE ESTAR	1	21.00
		SALA DE REUNIONES GENERALES	1	30.00
		SALA DE REUNIONES DIRECTORES	1	33.50
		ARCHIVO	1	8.00
		DIRECCION GENERAL	1	24.00
		DIRECCION ADMINISTRATIVA Y CONTABILIDAD	1	46.00
		OFICINA DE TURISMO		40.00
		OFICINA DE PUBLICIDAD Y MARKETING	1	40.00
		CAFETERIA	1	12.00
		SANITARIO H./M.	2	30.00
TOTAL				300.5 M2

2.-ÁREA SOCIAL

SERVICIO AL VISITANTE	SERVICIO PARA VISITANTE	ATRIO Y SALA DE ESTAR	1	160.00
		RECEPCION E INFORMACION	1	9.00
		GUARDA ROPA	1	12.00
		OFICINA DE GUIAS	1	12.00
		SANITARIOS H. / M.	2	60.00
AREAS DE EXHIBICIONES	HISTORIA	HISTORIA DEL VINO Y SINGANI	1	50.00
	EXPOSICIÓN	SALA DE EXPOSICIÓN PERMANENTE	1	240.00
		SALA DE EXPOSICION TEMPORAL	1	300.00
		SALA DE EXPOSICION DE NOVEDADES	1	310.00
		TALLER DE MONTAJE	1	72.00
		TALLER DE RESTAURACION	1	87.00
TOTAL				1 312 M2

ÁREA COMPLEMENTARIOS

BLOQUE DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	COMEDOR Y CAFETERIA	COMEDOR Y CAFETERIA	1	144.00
		COCINA	1	10.00
		DESPENSA	1	4.00
		SANITARIOS H. / M.	2	30.00
		ATENCION AL PUBLICO Y FICHEROS	1	13.00
	UDITORIO	UADITORIO	1	265.00
		BAÑO	2	45.00
TOTAL				511 M2

ÁREA DE SOCIALIZACIÓN

SALA	EXPOSICIONES	EXPOSICION DE VITIVINICULTURA	1	64.00
		EXPOSICION DE FOTOGRAFIAS Y EXPOSICION DE PINTURAS	1	167.00
		SALA DE CATA Y CAVA	1	67.00
		EXPOSICION DE ESCULTURA	1	67.00
		EXPOSICION DE BARRICAS	1	44.50
		EXPOSICION DE RELIQUIAS ANTIGUAS DE VALOR	1	88.00
		ENOTIENDA	1	99.00
		SALA AUDIOVISUAL	1	75.00
		SANITARIOS H. / M.	2	30.00
TOTAL				701.5 M2

3.-ÁREA DE SERVICIO

BLOQUE DE SERVICIOS GENERALES	SERVICIOS	CASETA DE SEGURIDAD	1	9.00
		CUARTO DE LIMPIEZA	1	19.50
		CUARTO DE BASURA	1	23.00
		CUARTO DE INSTALACIONES	1	18.00
		MONTA CARGAS	1	10.00
		CASA DE SERENO	1	38.00
TOTAL				117.5 M2

ÁREA DE ESTACIONAMIENTO

4.-ANTROPOMETRÍA Y ERGONOMÉTRICA

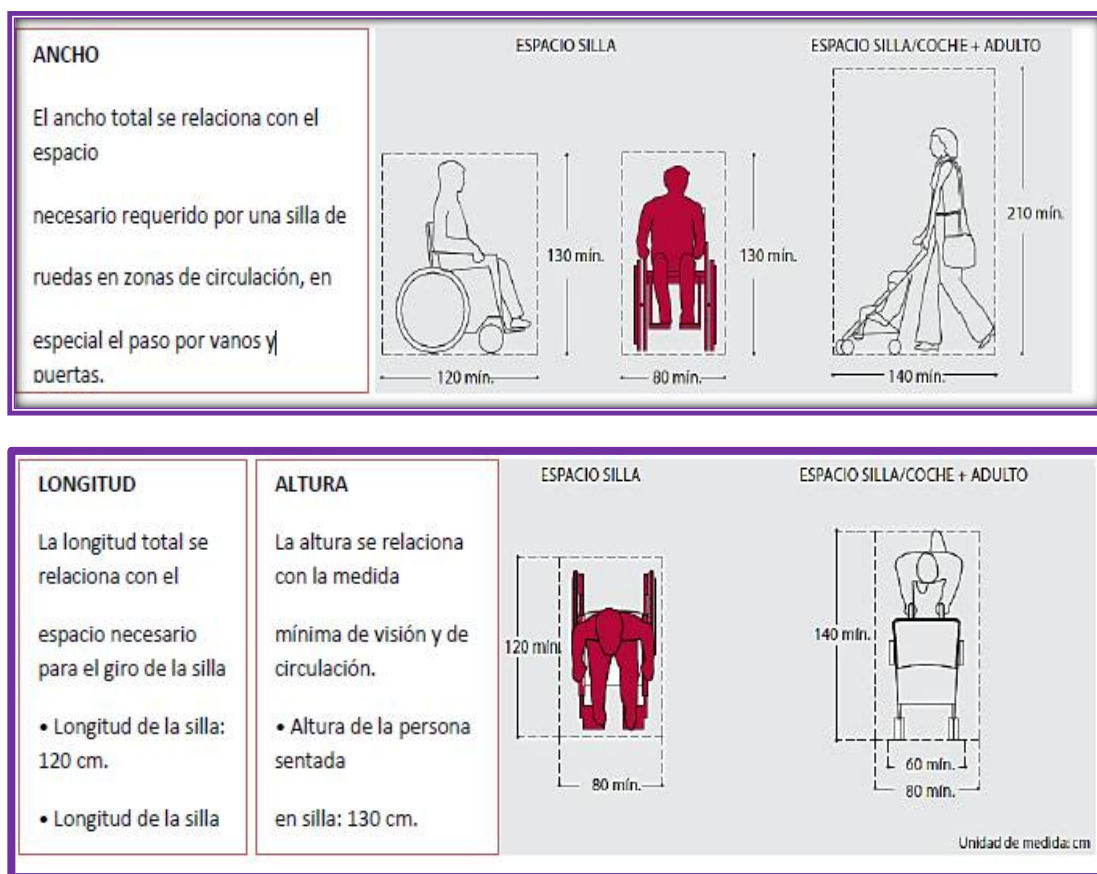
AREAS VERDES Y RECORRIDOS	ESTACIONAMIENTO	ESTACIONAMIENTO PUBLICO Y PRIVADO	2	1.156,00
	AREA VERDES	JRDIN Y PATIOS	1	12479.606
	PARQUEO	PARQUEO DE VICICLETAS	15	30.00
		ESTACIONAMIENTO DE MOTOCICLETAS	10	30.00

Ciencia que estudia las relaciones anatómicas, fisiológicas y psicológicas del hombre, con la máquina, el ambiente y los sistemas de trabajo.

El objetivo específico de la ergonomía se refiere a la consideración de los seres humanos en el diseño de los objetos, de los medios de trabajo y de los entornos producidos por el mismo hombre que se vienen usando en las diferentes actividades vitales, con el fin de acrecentar la eficacia funcional para que la gente pueda utilizarlos y mantener o acrecentar los valores deseados en el proceso (salud, seguridad, satisfacción, calidad de vida).

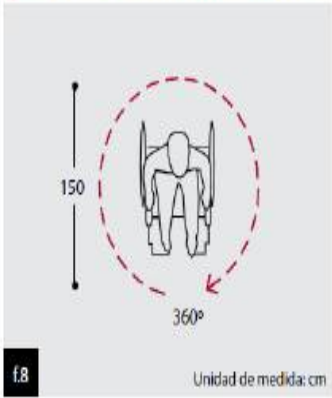
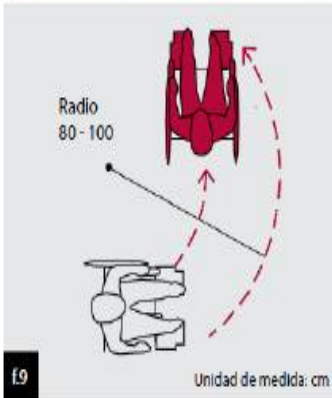
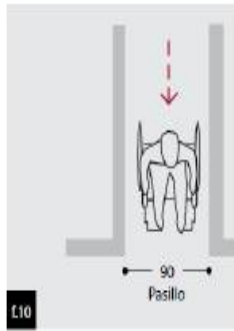
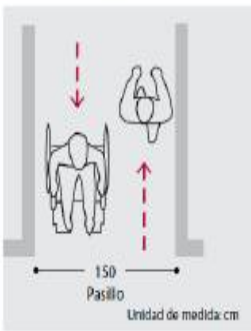
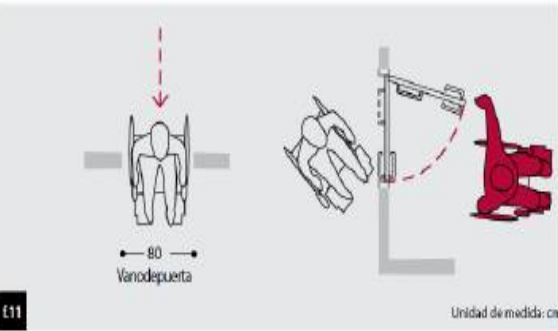
MEDIDAS MÍNIMAS Y MÁXIMAS PARA CIRCULACIÓN: (En silla de ruedas)

Las medidas mínimas y máximas corresponden al espacio necesario y confortable para que cualquier persona pueda circular y usar libremente el espacio.



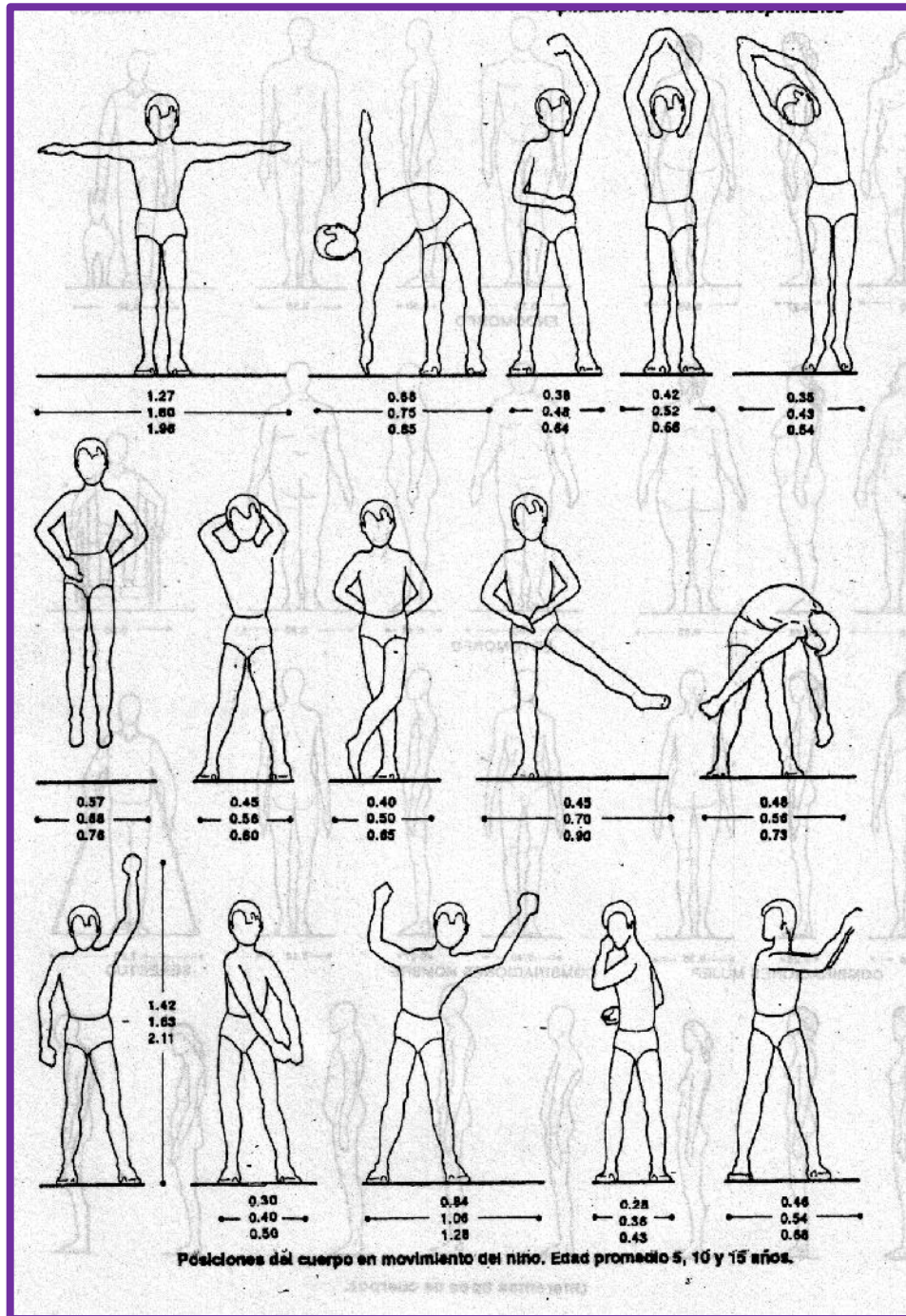
MANIOBRAS EN EL DESPLAZAMIENTO (en silla de ruedas)

Cinco son las maniobras fundamentales que se ejecutan con la silla de ruedas:

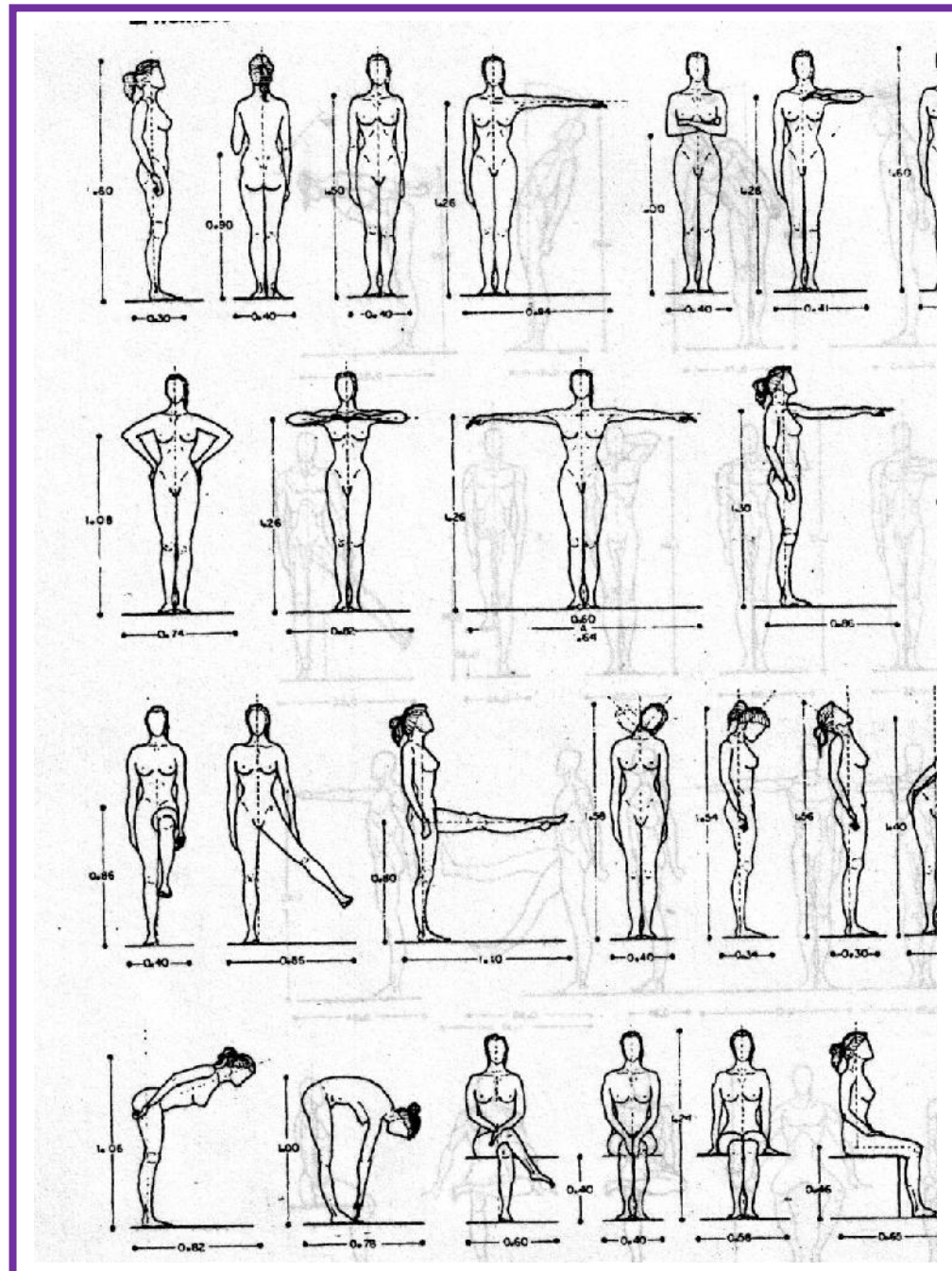
1. Rotación Maniobra de cambio de dirección	2. Giro Maniobra de cambio de dirección	5. Transferencia Movimiento para sentarse o salir
 f.8 Unidad de medida: cm	 f.9 Unidad de medida: cm	 f.12 Unidad de medida: cm
3. Desplazamiento en línea recta Es decir, maniobra de avance.	4. Franquear una puerta Maniobra específica que incluye los movimientos necesarios para aproximarse a una puerta, abrirla, traspasarla y cerrarla (ver f. 11).	
 f.10 Pasillo Unidad de medida: cm	 f.11 Pasillo Unidad de medida: cm	 f.11 Varanopuerta Unidad de medida: cm

Medidas del Hombre. Mujer, niño en la mayoría de sus posiciones

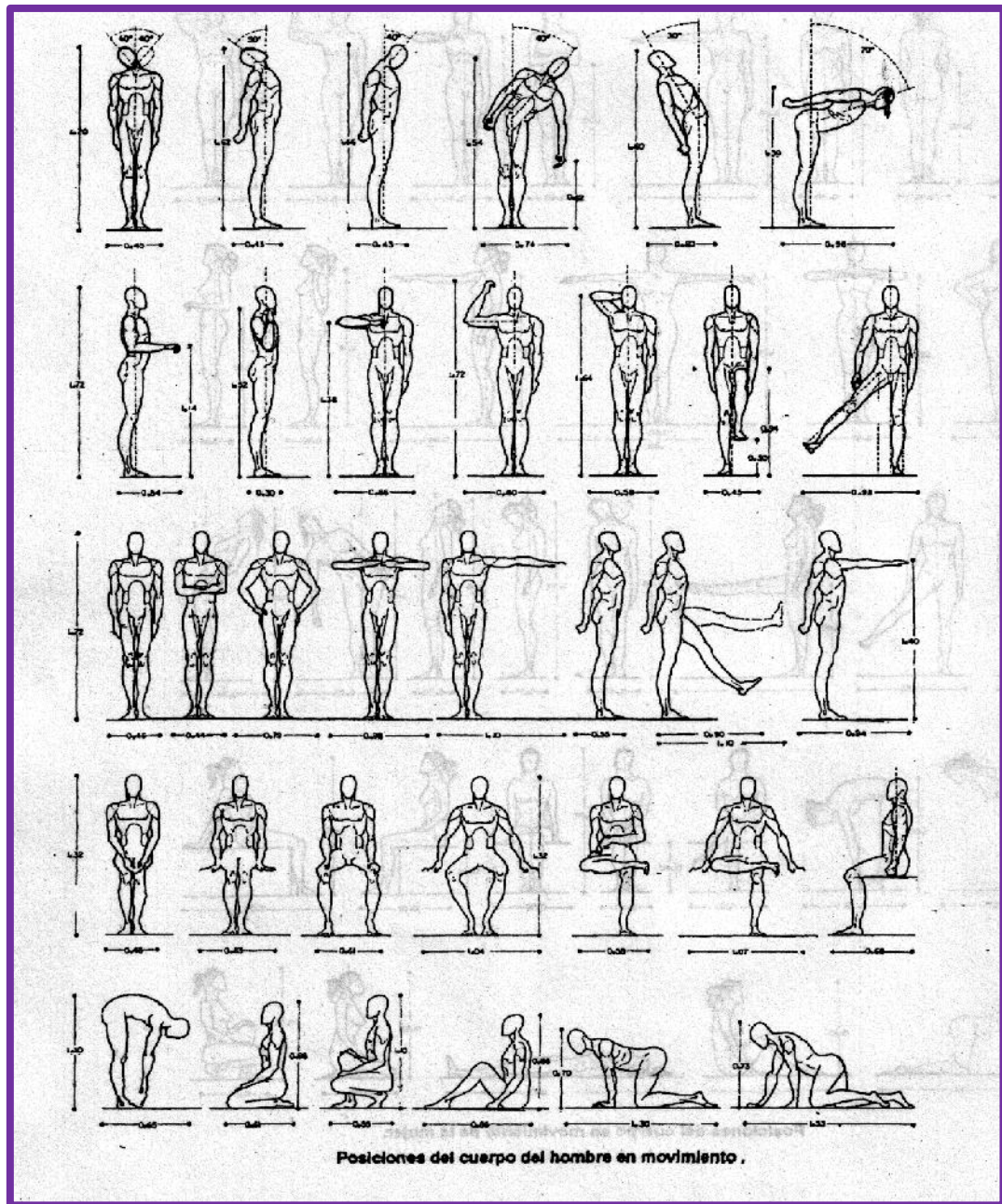
NIÑOS



Antropometría en sexo femenino perfil



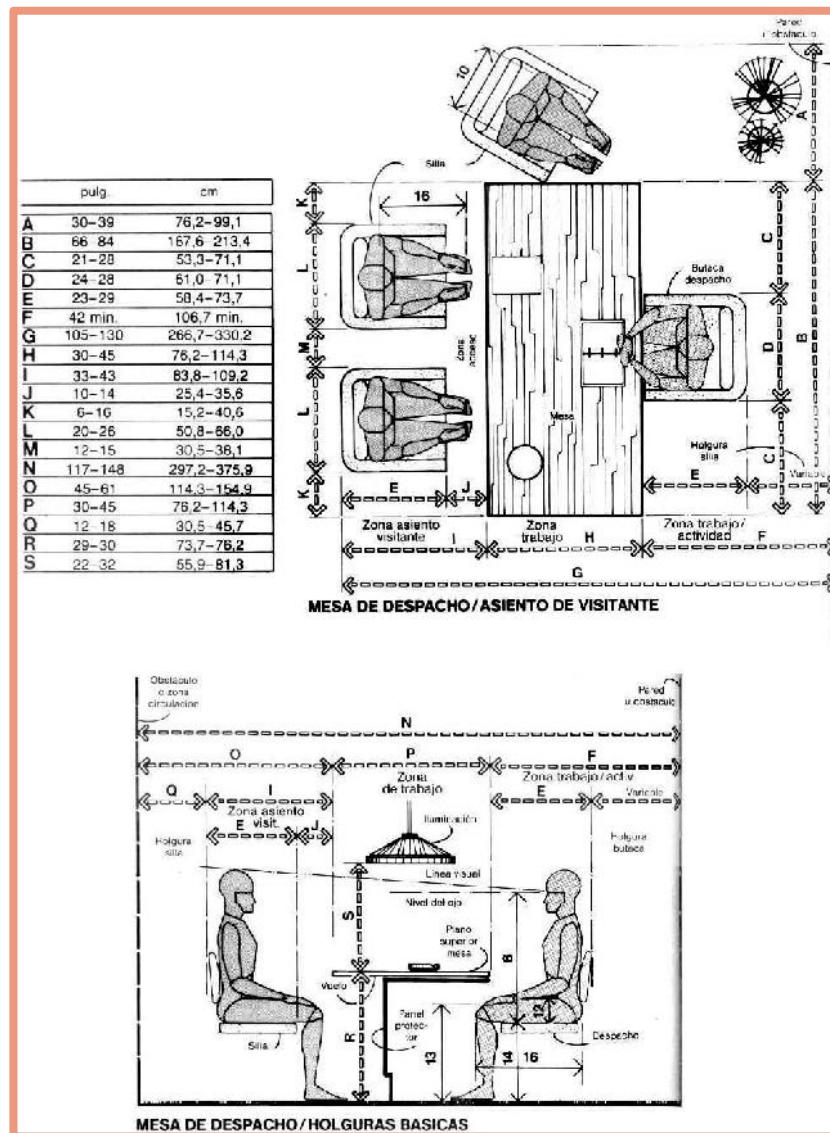
Antropometría en sexo masculino perfil



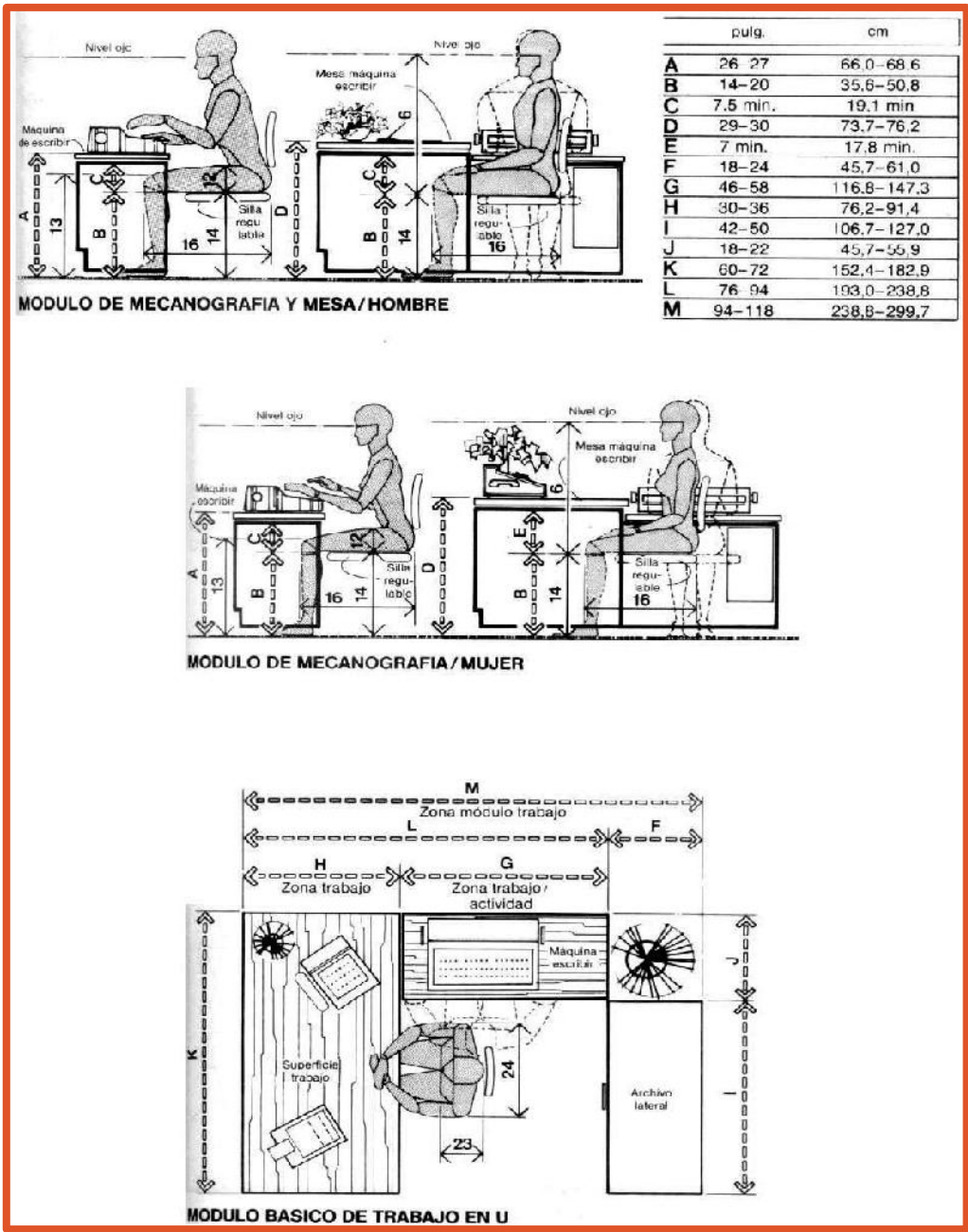
ERGONOMÉTRICA

La palabra ERGONOMÍA se deriva de las palabras griegas "ergos", que significa trabajo, y "nomos", leyes; por lo que literalmente significa "leyes del trabajo", y podemos decir que es la actividad de carácter multidisciplinar que se encarga del estudio de la conducta y las actividades de las personas, con la finalidad de adecuar los productos, sistemas, puestos de trabajo y entornos a las características, limitaciones y necesidades de sus usuarios, buscando optimizar su eficacia, seguridad y confort.

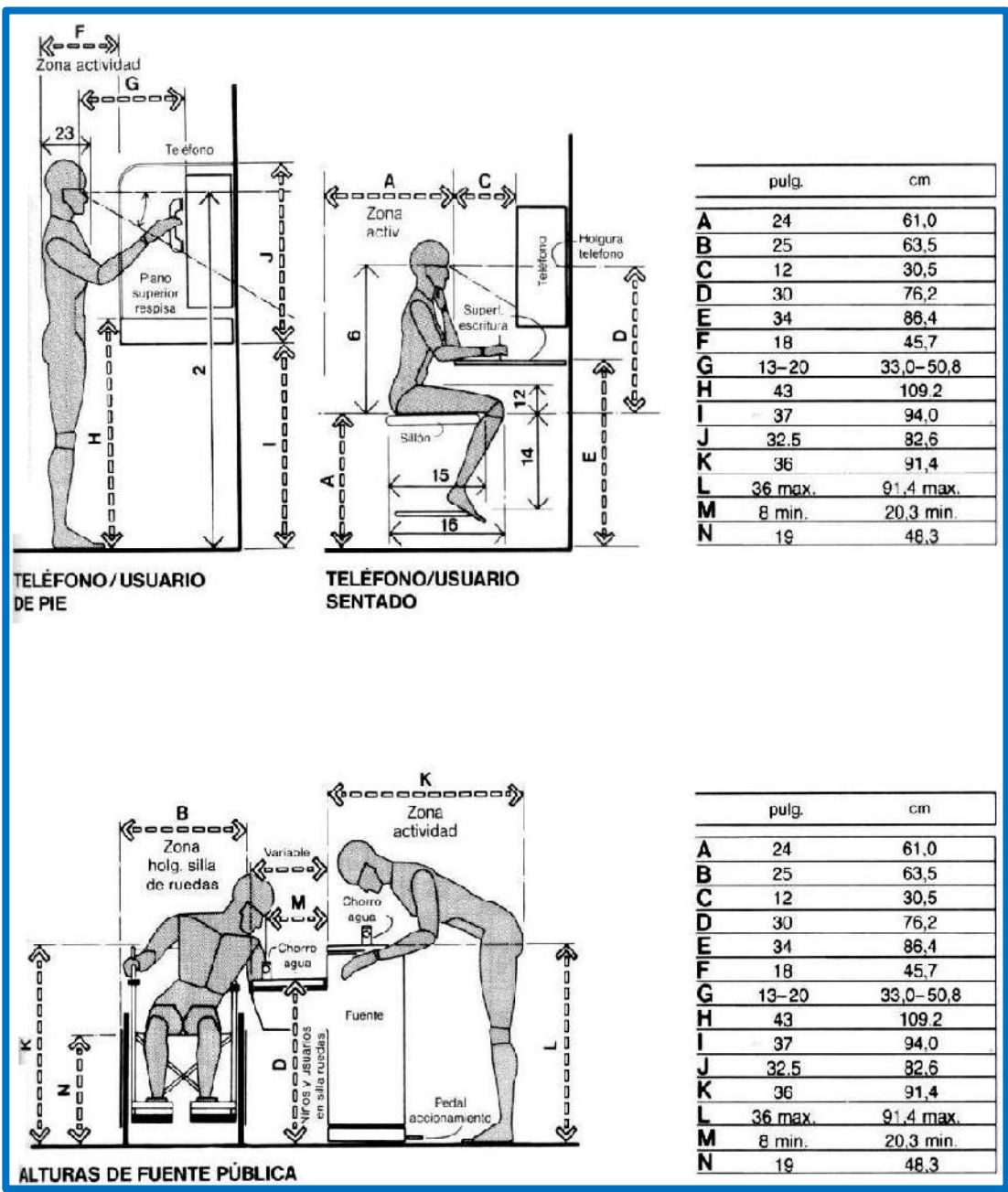
OFICINAS



SECRETARÍAS DE REUNIONES

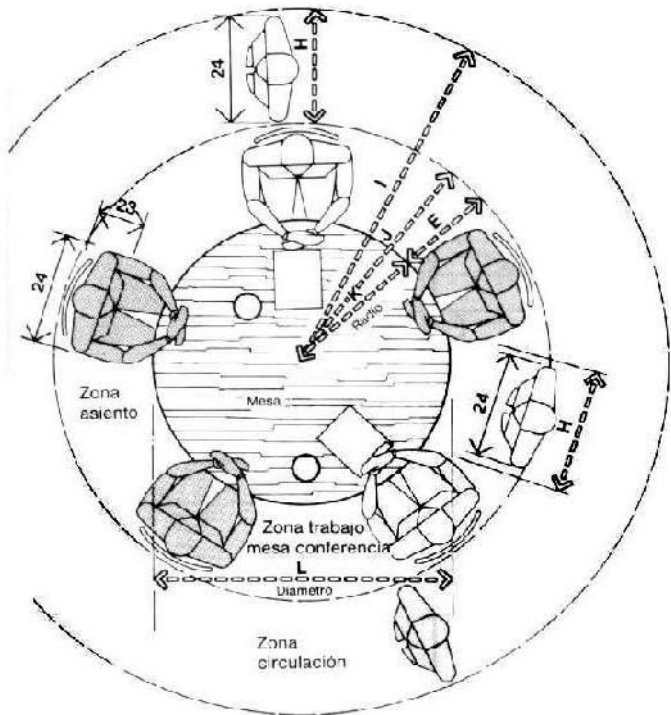
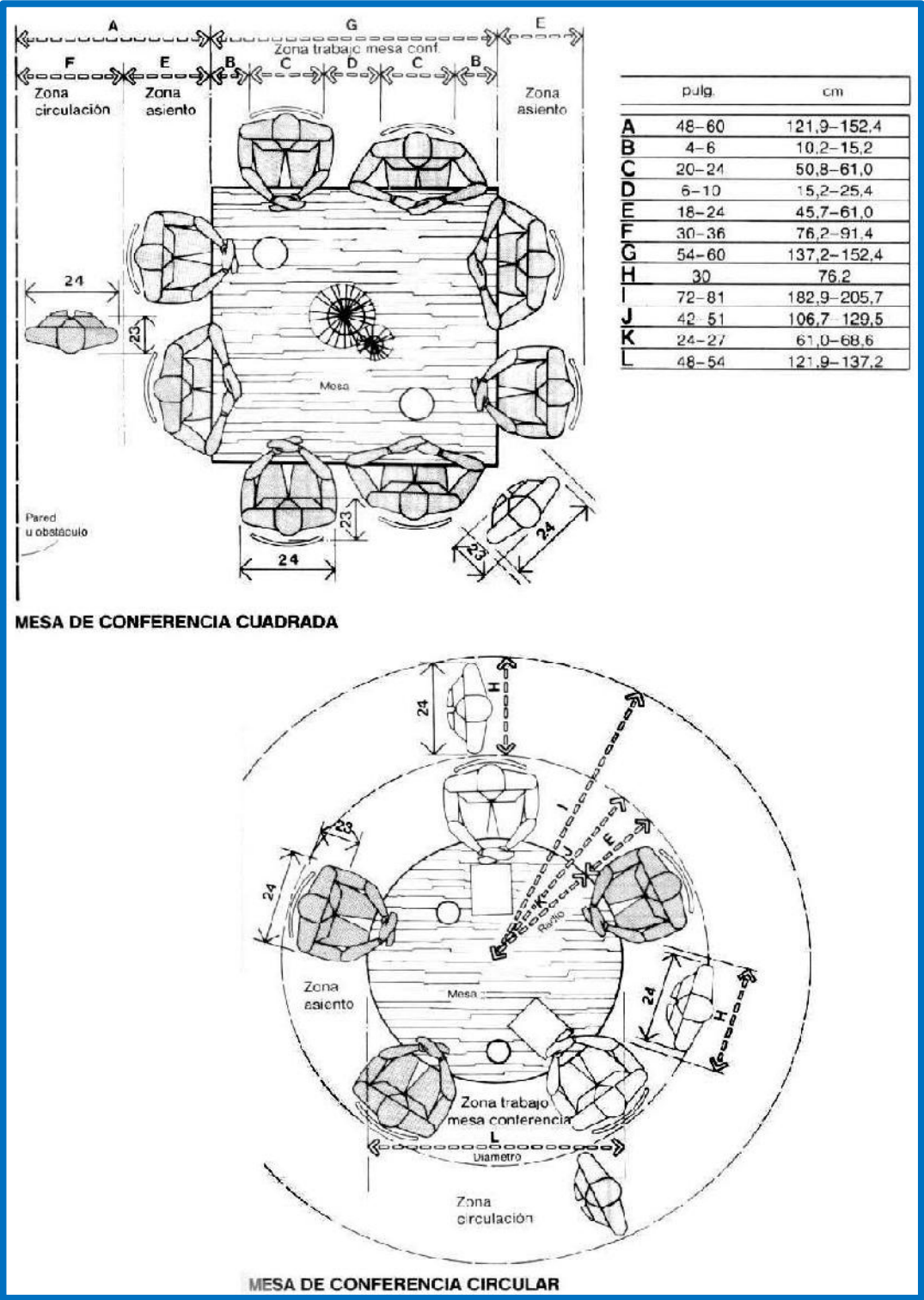


SERVICIOS PÚBLICOS, TELÉFONO Y BEBEDEROS

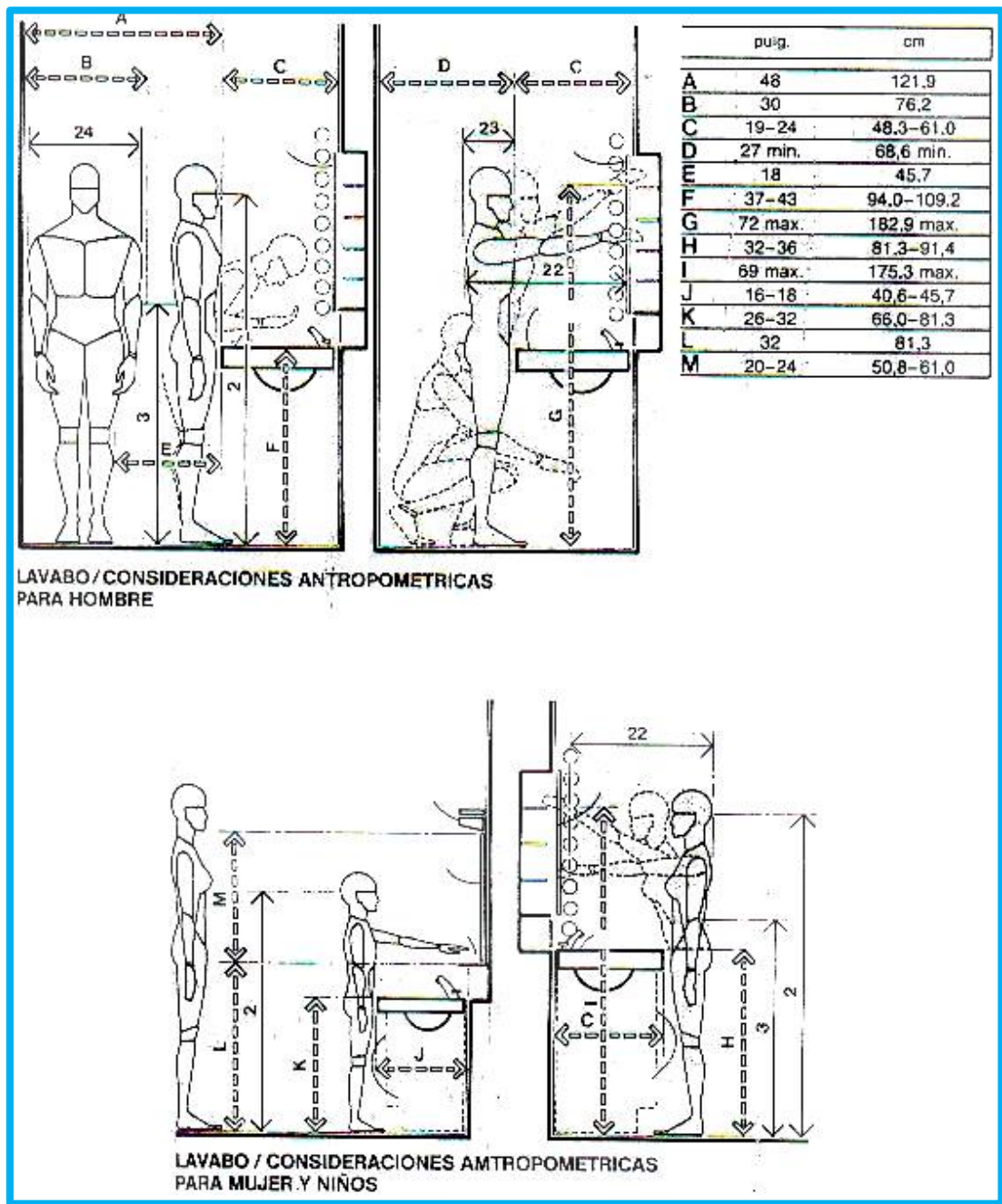


ESPACIOS DE CIRCULACIÓN HORIZONTAL

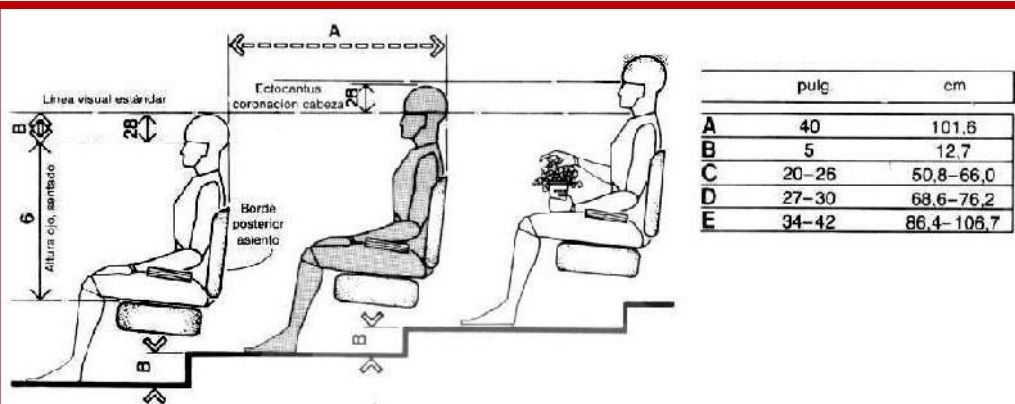
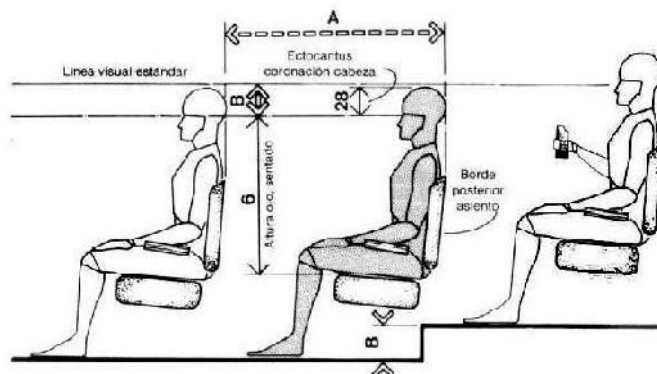
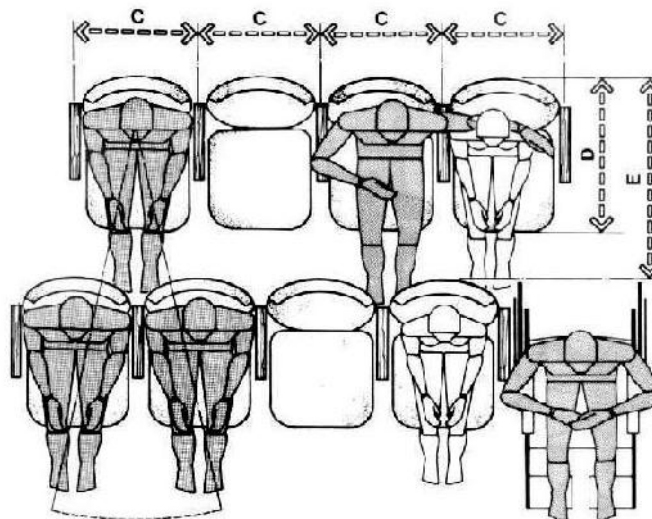
RESTAURANTE- BAR COMIDAS



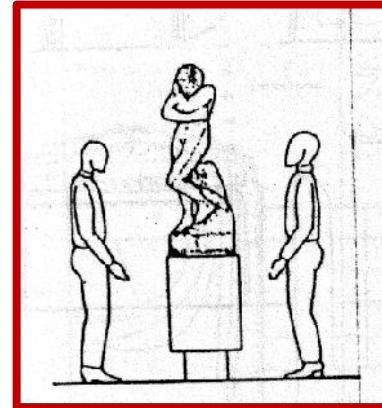
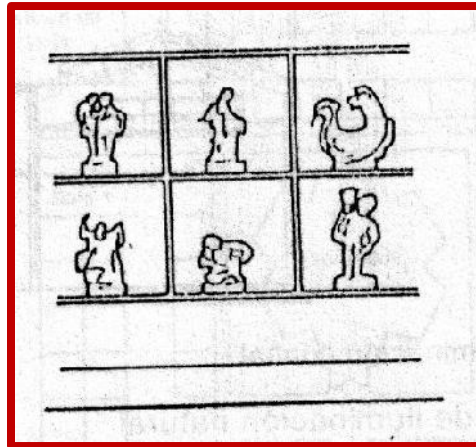
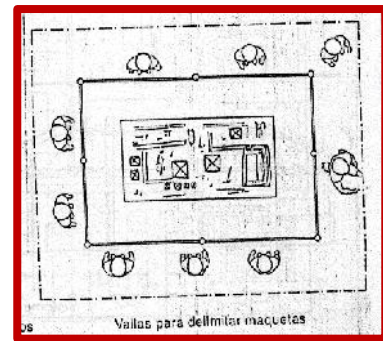
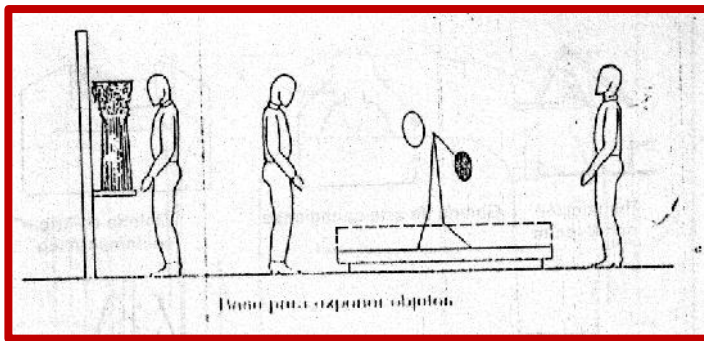
BAÑOS PÚBLICOS DE LAVAMANOS



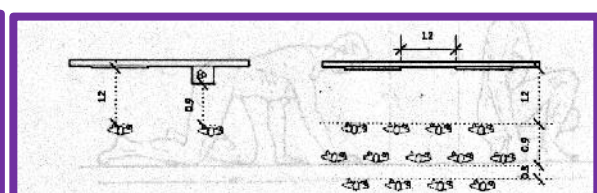
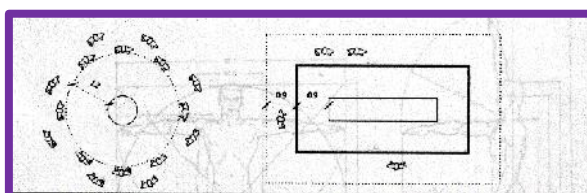
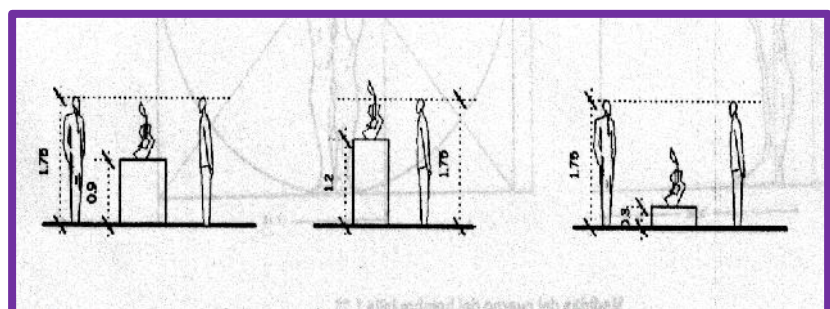
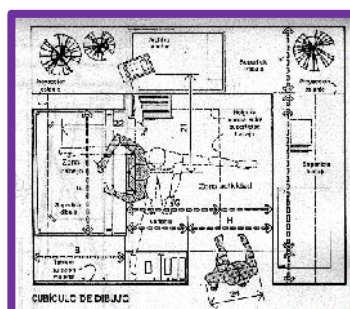
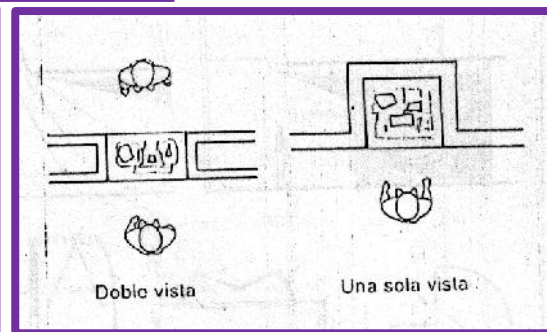
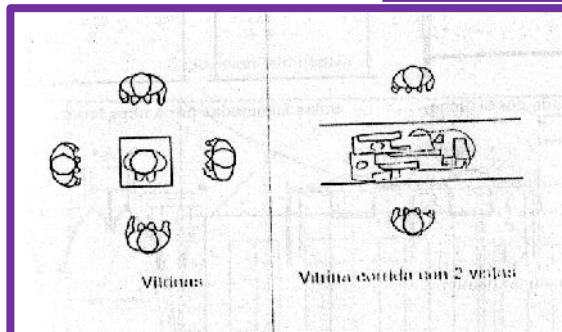
AUDITORIO

**ASIENTO ESCALONADO / VISIÓN DE UNA FILA****ASIENTO ESCALONADO / VISIÓN DE DOS FILAS**

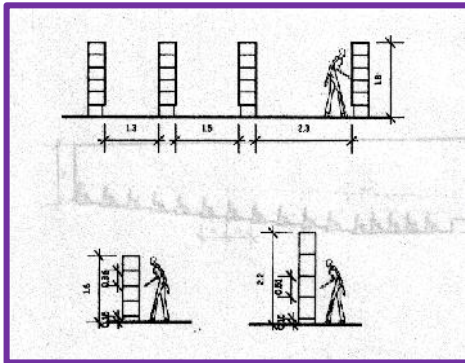
ASIENTOS EN ESCALA ALTERNADA



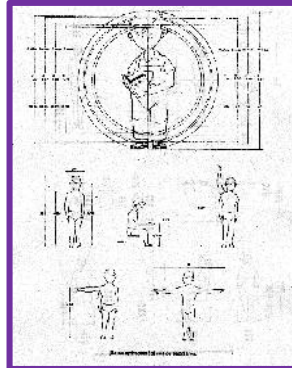
EXPOSICIONES



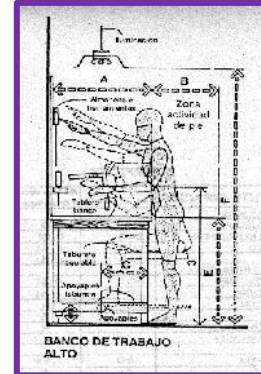
ESTANTES BIBLIOTECA



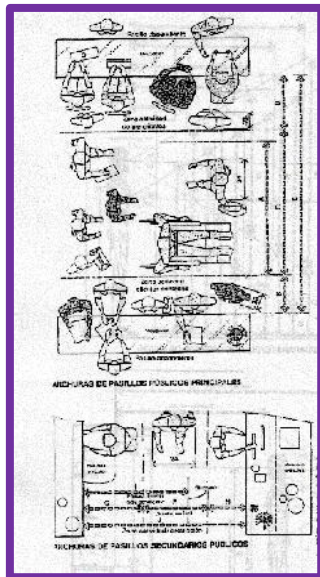
ESCOLARES



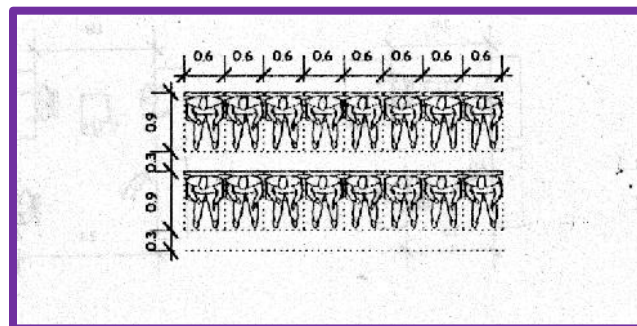
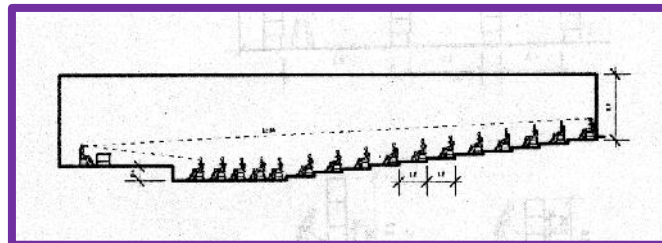
CURADURIA



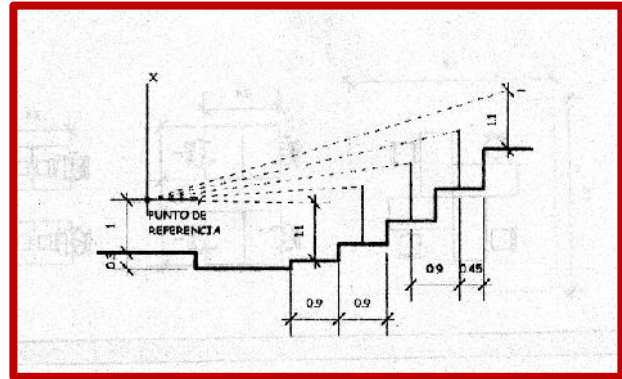
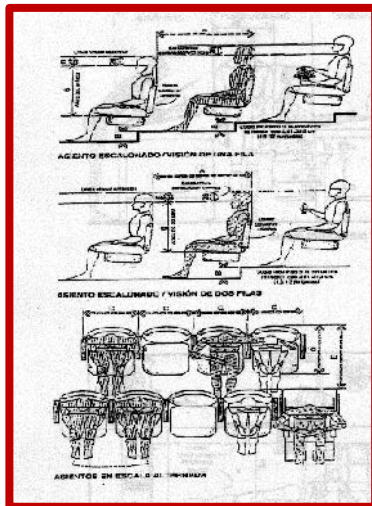
CIRCULACIONES



BUTACAS DE AUDITORIO



AUDITORIO



• ESTACIONAMIENTOS

Existen tres tipos posibles de estacionamientos, dependiendo de su ubicación respecto a la calzada:

1. Paralelo a la calzada

2. Perpendicular a la Calzada o circulación

3. Diagonal a la vereda

