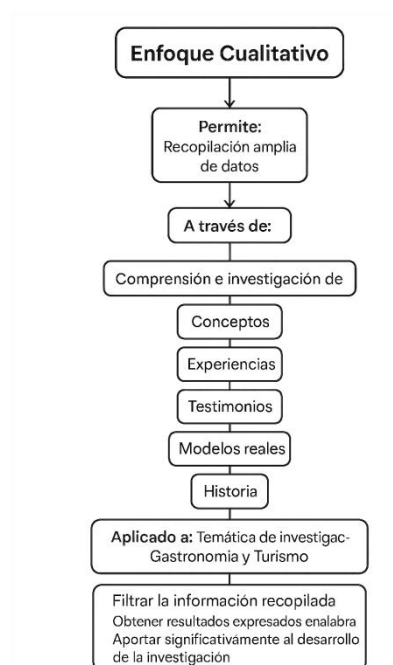


METODOLOGÍA

El siguiente estudio teórico se realizará mediante un método mixto, que combina dos enfoques de investigación distintos para proporcionar una comprensión exhaustiva de la investigación en las áreas que abarcan el tema principal. Esta metodología de investigación combina métodos cuantitativos y cualitativos. El método científico se utilizará para profundizar en los aspectos sociales, económicos, gastronómicos, turísticos y culturales pertinentes al proyecto. Se comparará el método cuantitativo, que utiliza encuestas y análisis estadístico, con la investigación cualitativa, que utiliza entrevistas, documentos y normativa vigente, como resultado de la combinación de métodos se podrá obtener una información más acertada y detallada de la problemática abordada y como consecuencia la solución para la necesidad actual en valle

El enfoque cualitativo

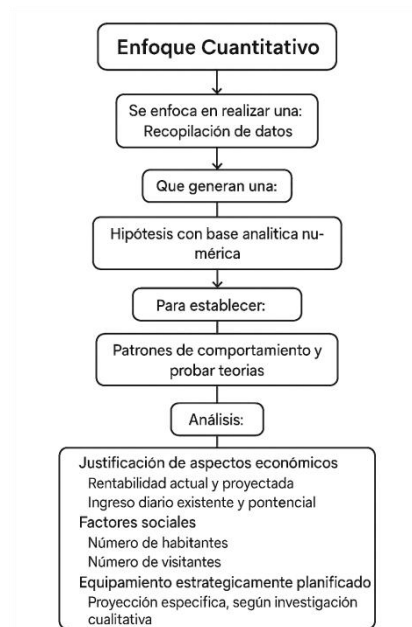
El enfoque cualitativo permitirá una recopilación amplia de datos indispensables para el desarrollo de la temática, a través de la comprensión e investigación de conceptos, opiniones, experiencias, testimonios, modelos reales, historia y muchas más que aportan en gran medida a la investigación con tema central la gastronomía y el turismo, permitiendo filtrar cada una de ellas



permitiendo filtrar cada una de ellas con el fin de contar con un resultado expresados en palabras.

El enfoque cuantitativo

Se enfoca en realizar una recopilación de datos que generan una hipótesis con base analítica numérica y el análisis estadístico para establecer patrones de comportamiento y probar teorías. Permitirá un análisis y justificación de los aspectos económicos, esto referido a la rentabilidad del proyecto, cuanto de ingreso diario existe actualmente y a cuanto se podría alcanzar con la implantación del proyecto, aparte de ello también nos permitirá analizar varios factores sociales, número de habitantes, número de visitantes, etc., con el fin de poder concluir con un equipamiento estratégicamente planificado con una proyección específica, según la investigación cualitativa.



TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Las técnicas son indispensables en el proceso de la investigación, nos permite ordenar las etapas de la Investigación y utilizar herramientas para el manejo de la información. Las técnicas empleadas para la presente investigación son:

Observación:

- De manera directa, en la que se visita y se hace un relevamiento del área de estudio.
- De manera indirecta, con la consulta de documentos gráficos como ser planos, fotografías y otros.
- Entrevista: Con una ayuda memoria que permita motivar e implicar a los entrevistados en el tema objeto de estudio; será aplicada a autoridades, representantes vecinales de la zona de estudio y personas conocedoras involucradas en la temática.
- La encuesta: Bajo la modalidad del muestreo a un % de la población que permita obtener información directa de los ciudadanos, con un cuestionario de preguntas cerradas para registrar un abanico de opiniones sobre el tema objeto de estudio.
- El fichaje: Para registrar los datos e información teórica y gráfica que se van obteniendo durante la investigación, teniendo como soporte de registro documentos teóricos, esquemas, cuadros, croquis, planos, mapas, etc. (Ejemplo: Expediente Urbano)
- Consulta de bibliografía: Estudios, ensayos, tesis, libros, revistas de expertos; leyes, normativas, regulaciones Nacionales y Municipales vigentes; fuentes informáticas y cuanta información sea necesaria relacionada con la temática abordada.

1. MARCO TEÓRICO GENERAL

1.1 INTRODUCCIÓN

La ciudad de Tarija ha experimentado un importante progreso económico gracias a su producción vitivinícola, ubicada en el valle de Uriondo, provincia de Concepción.

Aquí se aprecia el potencial de crecimiento y fortalecimiento de la vitivinicultura boliviana, que se distingue por las cualidades únicas de sus productos primarios cultivados a más de 1800 metros sobre el nivel del mar.

El sector vitivinícola tarijeño tiene el potencial de agregar valor al mercado, pero aún más importante, aunque el 85% de la superficie de producción pertenece a productores con menos de una hectárea, la vitivinicultura es una herramienta poderosa en la lucha contra la pobreza.

La producción vitivinícola es una industria importante en el municipio y debe priorizarse para el desarrollo comunitario, ya que, en los últimos años, se ha logrado una diversificación significativa en la fabricación de productos, con el objetivo de satisfacer la demanda de turistas nacionales y extranjeros.

El municipio de Uriondo actualmente carece de un desarrollo económico y cultural significativo, ya que no puede ofrecer a los turistas más recursos que los motiven a visitarlo y aprender más sobre su cultura, interactuar con la comunidad y forjar relaciones. Los viticultores tienen espacios dentro de sus residencias y el mercado municipal que no les brindan los espacios adecuados y necesarios para llevar a cabo sus actividades comerciales.

1.2 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

El enoturismo, también conocido como turismo enológico, es una de las actividades con mayor potencial para posicionarse en el mercado y aumentar el valor del producto. Si Uriondo cuenta

con los componentes necesarios para fortalecer el ecoturismo, es porque podría ser un destino turístico muy solicitado.

1. Las industrias carecen de alternativas turísticas para quienes visitan la región con mayor frecuencia, y no solo para los clientes específicos de las bodegas.

2. Las bodegas son pequeñas y no están preparadas para recibir turistas, ya que reciben muchas visitas, pero los turistas siempre obtienen lo mismo.

3. Se observa la falta de actividades complementarias:

- Hotelería
- Gastronomía
- Exposición
- Ocio
- Catas
- Compras
- Aprendizaje

1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Cómo potenciar el enoturismo como herramienta de desarrollo económico, social y cultural en regiones vitivinícolas bolivianas, mediante un modelo sostenible que articule producción, servicios turísticos y patrimonio cultural?

1.3.1 LAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Las actividades complementarias en el enoturismo juegan un papel esencial en la creación de una experiencia más enriquecedora para los turistas. Estas actividades incluyen catas de vino, visitas guiadas a bodegas y viñedos, participación en festivales de la vendimia, cursos de maridaje, y

talleres de producción artesanal de productos locales. Además, la integración de actividades culturales (música, danzas y festividades tradicionales) y gastronómicas (maridaje de vinos con comida local) incrementa la experiencia del visitante y le permite sumergirse de forma más profunda en la cultura local. Estas actividades deben ser promovidas por las bodegas y los operadores turísticos en conjunto, con el apoyo de políticas públicas que estimulen la colaboración.

1.3.2 ROL DEL GOBIERNO NACIONAL Y MUNICIPAL

El gobierno debe establecer lineamientos estratégicos que articulen la actividad turística con políticas de desarrollo rural, cultural y económico. Esto implica generar marcos normativos que regulen y fomenten la inversión en turismo, programas de apoyo a pequeños productores, incentivos fiscales para iniciativas sostenibles, y mecanismos de promoción internacional del país como destino emergente de enoturismo.

En conjunto, niveles deben trabajar bajo una lógica de gobernanza territorial, donde el turismo no sea una actividad impuesta, sino consensuada, con participación activa de los actores locales y visión de largo plazo.

1.3.3 LAS FUNCIONES DEL MUNICIPIO

Los municipios cuentan con competencias específicas en materia de turismo, desarrollo productivo y promoción cultural. Las funciones municipales son esenciales para la activación y gestión del enoturismo, ya que inciden directamente en la configuración del territorio como destino.

Entre sus funciones más relevantes destacan:

- **Planificación y ordenamiento territorial:** El municipio tiene la responsabilidad de definir zonas productivas, turísticas, de conservación ambiental y de expansión urbana. Esto evita conflictos entre actividades y garantiza sostenibilidad.

- **Apoyo a emprendimientos locales:** Mediante fondos concursables, asesoría técnica y promoción, se impulsa la economía local y se fortalece la cadena productiva del vino y la gastronomía.
- **Fomento a la identidad cultural:** La revalorización de las costumbres, leyendas, fiestas y saberes tradicionales es clave para consolidar una narrativa turística auténtica.
- **Infraestructura de soporte:** El municipio debe garantizar el mantenimiento de caminos, señalética, acceso a servicios básicos, centros de información turística, y espacios públicos de calidad.
- **Educación y capacitación:** Tiene la facultad de promover cursos en turismo, vitivinicultura, hospitalidad, marketing digital y otros oficios vinculados al desarrollo turístico.

Estas funciones solo pueden cumplirse si el municipio cuenta con un plan de desarrollo turístico integrado, si tiene personal capacitado, y si trabaja en conjunto con actores del sector privado y de la sociedad civil. La capacidad de gestión local será determinante para transformar los recursos del territorio en productos turísticos de calidad.

1.3.4 SERVICIOS E INSTITUCIONES DE APOYO AL CLUSTER

En el desarrollo del enoturismo, es esencial que existan **servicios e instituciones de apoyo** que faciliten el crecimiento y sostenibilidad del sector. Algunas de estas instituciones incluyen:

Cámaras de comercio y asociaciones de viticultores: Estas organizaciones deben ser el motor de la promoción del vino y el enoturismo a nivel local e internacional.

Instituciones educativas: Universidades y centros de formación en turismo, viticultura y gastronomía deben ofrecer programas de formación y especialización que respalden la profesionalización del sector.

Agencias de viajes y operadores turísticos: Son esenciales para la promoción y comercialización de paquetes turísticos que incluyan visitas a bodegas, actividades gastronómicas y culturales, y otras experiencias enoturísticas.



Fuente - Sitio web

1.3.5 AGENCIAS DE VIAJE Y TURISMO

Son empresas de servicios que, mediante la organización cualificada de sus empleados, ofrecen productos turísticos al consumidor. Actúan como puente entre los prestadores de servicios y los turistas a nivel nacional e internacional. Su objetivo es establecer un modelo estratégico de gestión del enoturismo que involucre a todos los actores del sistema, tanto públicos como privados, para asegurar un crecimiento ordenado y sostenido de la actividad, basado en el asociativismo, el fortalecimiento y la modernización de empresas e instituciones.

1.4 HIPÓTESIS

El enoturismo, articulado con la producción vitivinícola, la gastronomía regional y la valorización cultural, puede convertirse en una estrategia de desarrollo sostenible para los territorios vitícolas de Bolivia, promoviendo empleo, identidad y conservación del patrimonio.

1.5 PROPUESTA

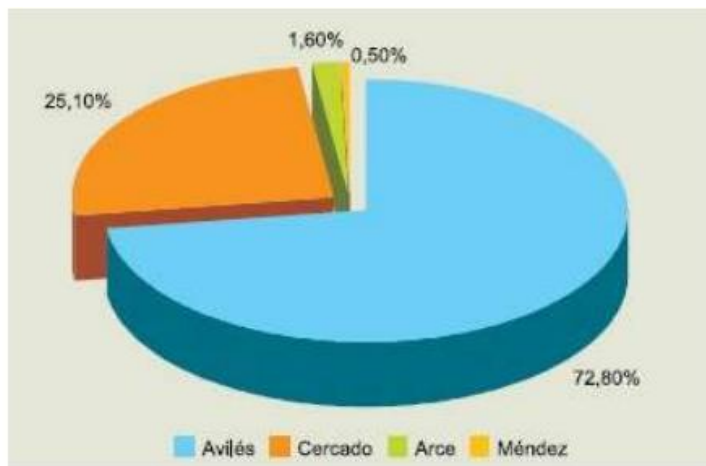
Diseñar un modelo de boutique gastronómica y vitivinícola que integre servicios turísticos, oferta enogastronómica, espacios culturales y producción local, como una experiencia inmersiva para el visitante. Este modelo puede replicarse en otras regiones con vocación vitivinícola.

1.6 JUSTIFICACIÓN

De acuerdo con los objetivos planteados, este proyecto aspira a convertirse en uno de los principales atractivos turísticos de la zona, el departamento y el país.

Las instituciones públicas del departamento de Tarija realizaron un análisis comparativo y simplificado de la competencia entre 16 cadenas productivas. Según los hallazgos del estudio, entre las cadenas productivas examinadas, la de uva, vino y singani fue la primera en priorizarse debido a su potencial de desarrollo.

Según datos de CENAVIT, el 73% de la superficie de baja producción de Tarija se ubica en la provincia de Avilés, y la industria ha crecido significativamente gracias a que turistas nacionales y extranjeros visitan los viñedos y bodegas en circuitos turísticos, diseñados para identificar las zonas tradicionales de producción de uva y su transformación en vinos y singanis. En este contexto, existe interés de instituciones públicas y privadas en combinar proyectos relacionados con el fomento de la producción vitivinícola



Tarija: Superficie de Cultivo de la Vid al 2015, según Provincia

1.7 DATOS DE POBLACIÓN

La población del municipio de Uriondo de acuerdo al sexo son 7.436 mujeres con un porcentaje de participación del 50,31 % y 7.345 son hombres que corresponde al 49,69 % de la población del Municipio.

DESCRIPCION	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
Poblacion	7,436	7,345	14,781
PORCENTAJE	50.31%	49.69%	100.00%

Fuente: CNPV INE 2012

Uriondo es un municipio predominantemente rural con 13.059 habitantes que corresponde al 89,35 % de la población total y el 11,65 % corresponde a la población urbana que radica en el Valle de la Concepción que cuenta con 1722 habitantes, de acuerdo al siguiente cuadro

DESCRIPCION	MUJERES	HOMBRES	TOTAL	PORCENTAJE
Poblacion Rural	6,500	6,559	13,059	88.35%
Poblacion Urbana	936	786	1,722	11.65%
TOTAL	7,436	7,345	14,781	100.00%
PORCENTAJE	49.77%	50.23%	100.00%	

Fuente: CNPV INE 2012

1.8 FLUJO DE TURISTA

Los últimos diez años han evidenciado un crecimiento progresivo del turismo rural y cultural en Bolivia. Particularmente, los destinos que combinan vino y cultura han visto un incremento del 60% en visitantes, según datos de organismos departamentales y nacionales de turismo. El turista promedio busca ahora vivencias sensoriales, contacto con la naturaleza y autenticidad. El vino se convierte en un vehículo para contar historias del territorio.

Año	Número Total de Turistas	% de Turistas Enoturistas	Actividades Principales
2015	10000	15%	Visitas a bodegas, festivales de vino
2016	12500	18%	Catas de vino, tours por viñedos
2017	15000	25%	Vendimia, maridaje de vinos
2018	18000	30%	Catas, gastronomía local
2019	20500	35%	Talleres de viticultura, eventos culturales
2020	19000	32%	Eventos online y visitas locales (COVID-19)
2021	21000	40%	Recorridos turísticos, festivales de vino

2022	23500	45%	Visitas guiadas a bodegas, maridajes gourmet
2023	25000	50%	Rutas turísticas, participación en ferias internacionales
2024	27000	55%	Fiestas tradicionales, vendimia
2025	30000	60%	Circuitos turísticos, gastronomía y vino

Fuente -elaboracion propia

1.9 ANALISIS INTERNO

El gran valle tarijeño está entre 1700 y 2000 metros sobre el nivel del mar, y en Bolivia se encuentran viñedos hasta 2400 metros. A esta altura, los frutos tienen más riqueza aromática debido a la intensa exposición a rayos ultravioletas, lo que hace únicos a los vinos de la región. La producción de vino en Tarija comenzó con los españoles y portugueses en el siglo XV, y el primer registro de viña en Tarija es de 1606 en Entre Ríos. Las uvas se usaban para consumo fresco y para hacer vino con fines litúrgicos. Nació el singani como protección contra el frío. En 1755, Tarija exportaba vinos, pero no fue un gran productor debido a plagas. Desde 1960, el valle central de Tarija se ha convertido en el principal productor de uva en Bolivia.

1.9.1 ZONAS PRODUCTORAS DE UVA EN TARIJA

La superficie cultivada en Bolivia hasta el 2017 es de 3.256 hectáreas, de las cuales 80% se encuentran en el Valle de Tarija. Sin embargo, se podría decir que la producción en Bolivia es joven, habida cuenta que esta cantidad es pequeña comparada a las ciento cincuenta mil hectáreas cultivadas en Chile y a las doscientas mil hectáreas en Argentina.¹¹⁷ En Tarija el cultivo de vid es la siguiente: 72.8 % en la provincia Avilés, 25.1% en Cercado, 1.6% en Arce y 0.5% Méndez



CULTIVO DE VID EN TARIJA

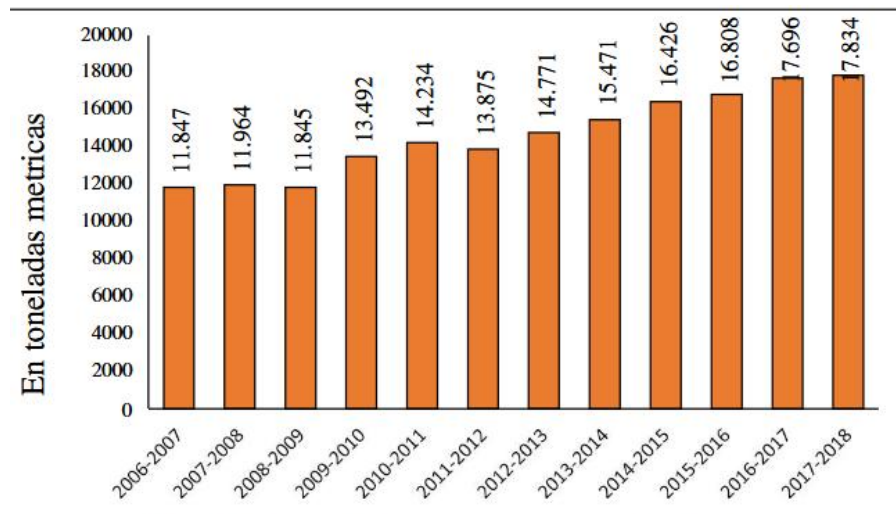
72,8% Prov. Avilés.

25,1% Prov. Cercado.

1,6% Prov. Arce.

Fuente: Fundación Simón I. Patiño, 2003.

PRODUCCIÓN DE UVA EN TARIJA



Fuente: Instituto Nacional de Estadística - INE, 2017.

1.9.2 Potencial de crecimiento del sector vitivinícola

Instituciones públicas del departamento de Tarija analizaron la competitividad entre 16 cadenas productivas. El estudio encontró que la cadena de uva, vino y singani es la más priorizada por su gran potencial de desarrollo. Se consideraron factores como capacidades competitivas, condiciones socioeconómicas y restricciones del entorno. Aunque el contrabando y las falsificaciones afectan al sector, el crecimiento del vitivinícola en Tarija se ve como prometedor debido a la tradición de las bodegas y la posibilidad de aumentar la producción. Este desarrollo mejorará la vida de aproximadamente 2 mil viticultores y generará empleo para cerca de 11,000 personas.

Superficie Actual y Potencial con Vid en Bolivia

Región	Año 2002	Año 2012	Crecimiento en el Periodo
	Has.	Has.	Has.
Valles de Tarija	1,996	6,000	4,004
Valles de Chuquisaca	400	1,100	700
Valles de La Paz	220	400	180
Valles de Santa Cruz	160	400	240
Valles de Cochabamba	100	300	200
Valles de Potosí	168	600	432
Superficie Total	3,044	8,800	5,756

Fuente: Elaboración propia a partir de estimaciones realizadas por FDTA Valles, CENAVIT, ANIV. La Paz – Bolivia, 2002.

19.3 RUTA DEL VINO

La Ruta del Vino de Tarija es parte del plan turístico nacional y, aunque es conocida por muchos, hay quienes nunca la han visitado. Las dos reglas principales para disfrutar de esta experiencia son que "el vino no está hecho para emborracharse" y que "el mejor vino es el que más te gusta". Este recorrido ha convertido a Tarija en la capital del vino y del singani boliviano y es resultado de la colaboración entre la Fundación Educación para el Desarrollo (Fautapo) y varios municipios de la región.

Se puede recorrer la ruta con agencias turísticas o utilizando transporte público, donde el viaje hasta el Valle de la Concepción cuesta Bs. 3. Una buena "Ruta del Vino" debe comenzar con la visita a una bodega grande, donde se puede aprender sobre la producción del vino. La industria vitivinícola es fuerte en Tarija, donde el 80% de los viñedos de Bolivia se encuentran en esta región, abarcando 2,490 hectáreas. El ingeniero agrónomo Vladimir Uzqueda señala que el suelo erosionado contribuye al carácter especial del vino tarijeño.

- ✧ BODEGA ARANJUEZ
- ✧ DESTILERIA DE CASA REAL
- ✧ FINCA EL ORIGENE
- ✧ CAPILLA SANTA MARIA DE LAS VIÑAS
- ✧ RINCON POETA
- ✧ LAGUNA ESCONDIDA
- ✧ BODEGA ARTESANAL CASA VIEJA

1.10 PROVINCIA AVILÉS - MUNICIPIO URIONDO

El **municipio de Uriondo** forma parte de la provincia **Avilés**, que es uno de los principales focos de producción vitivinícola del país. La región se caracteriza por sus **viñedos de altura** y su clima templado, que favorece la producción de vinos de alta calidad. Además de su valor agrícola, Uriondo es un referente cultural debido a sus festivales, su gastronomía y su arquitectura tradicional.

El **Valle de la Concepción** es conocido por su impresionante paisaje, con montañas que se alzan sobre los viñedos, creando un entorno ideal para la práctica del enoturismo. Esta ubicación privilegiada es un activo importante para el desarrollo de una infraestructura arquitectónica que articule el turismo con la viticultura.

1.11 GALARDONES DE LA POBLACIÓN

En los últimos años, diversas bodegas y vinos del municipio de Uriondo han obtenido reconocimientos nacionales e internacionales, entre ellos medallas en concursos en Argentina, Chile, y Europa. Estos premios han incrementado la visibilidad del territorio, atrayendo tanto a

medios especializados como a turistas gourmet. Esta notoriedad refuerza la idea de que el vino puede ser embajador del territorio y motor del desarrollo

Año	Nombre del Vino	Certamen/Reconocimiento	Premio Obtenido	Impacto en el Turismo
2015	Vino X	Concurso Nacional de Vinos	Mejor Vino Tinto	Aumento en la promoción de bodegas locales
2016	Vino Y	Concurso Internacional de Vinos de América del Sur	Oro	Impulso de visitas internacionales
2017	Vino Z	Concurso Mundial de Vinos	Plata	Reconocimiento en medios internacionales
2018	Vino [	Concurso de Vinos de Argentina-Bolivia	Mejor Vino de la Región	Promoción de Uriondo como destino enoturístico
2019	Vino \	Premio Global Wine Awards	Oro	Aumento del interés de turistas del extranjero
2020	Vino]	Concurso Internacional de Vinos en Chile	Plata	Aumento en la visibilidad del enoturismo
2021	Vino ^	Concurso Internacional de Vinos	Mejor Vino del Año	Crecimiento del turismo en Uriondo
2022	Vino _	Concurso de Vinos de Sudamérica	Oro	Incremento en la demanda turística
2023	Vino `	Concurso Global de Vinos	Oro	Expansión de la red de visitas turísticas
2024	Vino a	Concurso Mundial de Vinos	Mejor Vino Orgánico	Consolidación del destino Uriondo
2025	Vino b	Premio Mundial de Vinos	Oro	Nuevas campañas de promoción del enoturismo

Fuente - Elaboración propia

UNIDAD II

2. PROPUESTA

2.1 INTRODUCCIÓN

La industria vitivinícola es clave en el desarrollo de Tarija, siendo una de las principales zonas de producción de vinos de altura en Sudamérica. La provincia de Uriondo destaca por la calidad de sus viñedos y la producción artesanal, lo que ofrece un gran potencial para el enoturismo. Sin embargo, la infraestructura para promocionar y vender el vino artesanal es limitada, lo que frena el crecimiento del sector y las oportunidades de ingresos para la comunidad. El enoturismo puede impulsar la economía local, y es esencial crear espacios que integren cultura y tradición vinícola. Se propone diseñar una boutique de vinos artesanales como punto de venta y centro de divulgación de la identidad vitivinícola de Tarija.

2.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

A pesar del crecimiento de la industria del vino en Tarija y del aumento del turismo enológico, la provincia de Uriondo no tiene la infraestructura necesaria para promover y vender el vino artesanal. Esta falta de espacios adecuados ha limitado el desarrollo del enoturismo y ha dificultado la integración de pequeños productores en el mercado turístico. Muchos viñedos locales no están preparados para recibir visitantes, lo que afecta sus ingresos y el potencial turístico de la región. Además, la falta de sostenibilidad en las construcciones ha dañado el entorno y elevado los costos. Este estudio busca responder: ¿Cómo puede el diseño arquitectónico de una boutique de vinos en Uriondo contribuir al desarrollo del enoturismo y preservar la identidad vitivinícola de la región? Se propondrá un diseño que combine funcionalidad, sostenibilidad y valor cultural.

2.3 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un espacio arquitectónico que integre la producción y degustación de vinos artesanales con la

gastronomía típica de Tarija, fomentando el enoturismo y la identidad cultural de la región a través de un diseño sostenible y armonizado con el paisaje vitivinícola.

2.4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- **Promover la identidad vitivinícola y gastronómica de Tarija** mediante un diseño arquitectónico que resalte la tradición del vino y la comida regional como parte de la cultura local.
- **Diseñar un espacio multifuncional** que combine áreas de producción, degustación, comercialización y experiencias enoturísticas y gastronómicas en un mismo lugar.
- **Aplicar estrategias de arquitectura sostenible** que optimicen el uso de recursos naturales, incorporando diseño bioclimático y materiales autóctonos para garantizar eficiencia energética y bajo impacto ambiental.
- **Generar una experiencia sensorial integral**, donde los visitantes puedan recorrer los viñedos, participar en catas de vino y degustar platos típicos en un ambiente diseñado para potenciar la conexión con la cultura tarijeña.
- **Impulsar el desarrollo económico local** al ofrecer un espacio que favorezca la comercialización de productos artesanales, promoviendo el trabajo de pequeños productores y chefs regionales.
- **Incorporar espacios flexibles para eventos y actividades culturales**, como festivales de vino, ferias gastronómicas y talleres enológicos que fortalezcan el turismo y la educación sobre la cultura vitivinícola y culinaria de la región.

2.5 MISIÓN

La boutique gastronómica y vitivinícola tiene como misión integrar la tradición vitivinícola del Valle de la Concepción con una propuesta arquitectónica innovadora y sostenible, ofreciendo a los visitantes una experiencia cultural, sensorial y gastronómica de alta calidad. Se busca fortalecer la identidad local, promover el turismo enológico y gastronómico, y generar un espacio

de encuentro que valore los productos regionales, contribuyendo al desarrollo económico, social y cultural del municipio de Uriondo.

2.6 VISIÓN

La visión del proyecto es consolidarse como un referente arquitectónico, turístico y enológico a nivel nacional e internacional, posicionando al Valle de la Concepción como un destino de excelencia para el enoturismo y la gastronomía. Se aspira a que la boutique vitivinícola se convierta en un modelo de integración entre arquitectura, paisaje, tradición y modernidad, impulsando la sostenibilidad, la innovación y la valorización del patrimonio cultural y natural de la región.

UNIDAD III

3.1 MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

3.1.1 CONCEPTO DE ENOTURISMO

El enoturismo, también denominado turismo enológico, es una modalidad de turismo cultural que se centra en la experiencia del vino y su entorno productivo. Implica la visita a viñedos, bodegas y regiones vitivinícolas, permitiendo al visitante conocer los procesos de cultivo, elaboración y degustación del vino, así como su vínculo con el paisaje, la historia y las costumbres locales. Esta forma de turismo promueve el desarrollo sostenible de áreas rurales mediante la valorización de su identidad territorial.



Fuente - Sitio web

3.1.2 CONCEPTO DE CULTURA

La cultura se entiende como el conjunto de saberes, costumbres, valores, lenguajes, manifestaciones artísticas, sistemas de producción y formas de vida que caracterizan a una comunidad. Es un fenómeno dinámico que se transmite socialmente y que constituye la base de la identidad colectiva. En contextos rurales y vitivinícolas, la cultura se expresa a través de la gastronomía, la producción artesanal, las festividades, los paisajes productivos y las tradiciones asociadas al vino.

3.1.3 CONCEPTO DE VINO

El vino es una bebida fermentada a partir del jugo de uva, cuya producción se remonta a milenios atrás. No solo es un producto agrícola, sino también un bien cultural que representa el saber

acumulado de generaciones. Sus características sensoriales dependen de múltiples factores — climáticos, edáficos, varietales y técnicos—, lo que lo convierte en una expresión directa del territorio. En regiones vitivinícolas como Tarija, el vino adquiere un fuerte valor identitario, económico y turístico.



Fuente - Sitio web

3.1.4 TIPOS DE UVA Y SUS CARACTERÍSTICAS

Variedad de Uva (local)	Sabor	Aroma	Ideal para vinos...
Moscatel de Alejandría	Dulce, fresco, ligeramente floral	Uva fresca, flor blanca, miel	Blancos dulces, espumosos, vinos de postre, singani
Negra Criolla (también conocida como Criolla Chica)	Ligero, suave, afrutado	Frutos rojos, algo herbal	Vinos tintos jóvenes, ligeros y fáciles de beber
Italia (o Moscatel Italia)	Dulce, perfumado, afrutado	Durazno, flores, uva fresca	Vinos blancos aromáticos, secos o semidulces
Torrontés Tarijeño	Aromático, seco o ligeramente dulce	Flor de azahar, jazmín, frutas blancas	Blancos secos, ideales para vinos jóvenes y frescos
Pedro Giménez	Suave, neutro, ligero	Cítricos, manzana verde, flores sutiles	Vinos blancos frescos, espumantes, de consumo rápido

Malbec (adaptado a altura)	Potente, frutado, equilibrado	Mora, ciruela, especias suaves	Vinos tintos de guarda, con crianza en barrica
Syrah (cultivado en altura)	Especiado, intenso, con cuerpo	Pimienta negra, frutas maduras, cuero	Tintos complejos, con crianza, ideales para maridajes robustos

Fuente - elaboracion

3.1.5 CONCEPTO DE AGROTURISMO

El agroturismo es una forma de turismo rural que involucra al visitante en actividades agrícolas tradicionales, como la cosecha, el cuidado de cultivos o la producción artesanal de alimentos, busca fomentar la interacción entre turistas y comunidades locales, promoviendo el respeto por la tierra, la sostenibilidad económica de los pequeños productores y la autenticidad de las experiencias rurales. Su implementación fortalece la cohesión social y el reconocimiento del patrimonio productivo.

3.1.6 CONCEPTO DE VINOTERAPIA

Los tratamientos bajo el paraguas de la vinoterapia basan su filosofía en las propiedades antioxidantes de los polifenoles de uva, una sustancia química presente en los productos de los diversos cosméticos empleados en esta terapia (cremas, mascarillas, aceites, barros de recubrimientos y derivados de los sarmientos de la vid). Los más significativos e investigados son el resveratrol y los flavonoides, cuya capacidad para combatir los radicales libres es superior a la de las vitaminas C y E, según los expertos, lo que los convierte en una de las mejores armas contra el envejecimiento cutáneo. Además, los flavonoides tienen propiedades antiinflamatorias que ayudan a prevenir la pudrición capilar, lo cual constituye otra ventaja para nuestra piel.

3.1.7 CONCEPTO DE VITICULTURA

La viticultura es la disciplina que estudia el cultivo de la vid, desde su establecimiento en el terreno hasta la vendimia. Incluye el manejo del suelo, el clima, las variedades de uva, la poda, el control de enfermedades y el rendimiento del viñedo. Su importancia radica en que determina gran parte de la calidad del vino final. En el Valle de la Concepción, la viticultura se ha consolidado como una actividad económica central y como un patrimonio agroecológico que estructura el paisaje.



Fuente - Sitio web

3.1.8 CONCEPTO DE ENOLOGÍA

La enología es la ciencia que abarca todos los aspectos relacionados con la elaboración, conservación y análisis del vino. Involucra conocimientos técnicos, químicos, biológicos y sensoriales, así como también aspectos estéticos y culturales. El enólogo es el profesional encargado de transformar el mosto en vino, asegurando su calidad, tipicidad y capacidad de expresión del terroir. En una propuesta arquitectónica de carácter vitivinícola, la enología define parte de los requerimientos espaciales y funcionales.

3.1.9 CONCEPTO DE BODEGA

La bodega es el espacio arquitectónico destinado a la elaboración, almacenamiento, crianza y embotellado del vino. Puede adoptar múltiples formas tipológicas, desde estructuras tradicionales

subterráneas hasta complejos contemporáneos de alto valor paisajístico. Además de su función productiva, la bodega se ha convertido en un ícono del enoturismo, integrando usos como salas de cata, espacios educativos y recorridos experienciales que comunican la esencia del vino y su territorio.

3.1.10 CONCEPTO DE GASTRONOMÍA

La gastronomía, considerada un arte, examina las conexiones entre los hábitos alimentarios de la humanidad y el contexto cultural en el que se cocina.

Al centrarse en la comida, la gastronomía ofrece una conexión más estrecha con la cultura. Abarca desde técnicas culinarias hasta datos nutricionales y ciencia de los alimentos, pasando por la gestión experta de sabores y aromas en una presentación culinaria.

La gastronomía va más allá de disfrutar de la comida o cocinar. Por ello, esta disciplina se centra en diversas apreciaciones culturales relacionadas con la cocina y la alimentación, como la selección de ingredientes.

3.1.11 CONCEPTO DE TURISMO GASTRONÓMICO

El turismo gastronómico se define como aquel que tiene como motivación principal la experimentación y disfrute de la comida y bebida local. Comprende visitas a mercados, restaurantes, festivales, talleres y experiencias culinarias que permiten conocer la cultura alimentaria de un destino. Este tipo de turismo valora la autenticidad, la sostenibilidad y la calidad del producto, siendo un motor importante para economías rurales con identidad agroalimentaria consolidada.



Fuente - Sitio web

3.1.12 CONCEPTO DE TURISMO RURAL

El turismo rural es un tipo de viaje que se realiza en entornos naturales o rurales y ofrece a los turistas experiencias de primera mano de la vida rural, permitiéndoles interactuar con el paisaje, las costumbres locales y los métodos de producción. Este tipo de turismo fomenta la diversificación económica de las comunidades rurales, apoya la preservación de los bienes materiales e intangibles, y facilita la creación de modelos de desarrollo holísticos, participativos y sostenibles.

3.1.13 CONCEPTO DE TURISMO CULTURAL

El turismo cultural es una práctica orientada al conocimiento, valoración y disfrute del patrimonio cultural, tanto material como inmaterial. Incluye la visita a sitios históricos, museos, expresiones artísticas, fiestas tradicionales y costumbres locales. En el contexto de un proyecto enoturístico y gastronómico, el turismo cultural ofrece una vía para integrar saberes, narrativas y memorias, fortaleciendo la identidad territorial y el sentido de pertenencia.



Fuente - machu picchu((WEB)

3.1.14 CONCLUSIÓN

La combinación de estas ideas crea una base teórica sólida para comprender la complejidad y el valor de un proyecto como una boutique gourmet y de vinos en el Valle de la Concepción. La integración del turismo, la gastronomía, la cultura y el territorio permite el diseño de una propuesta arquitectónica que no solo satisface los requisitos funcionales, sino que también interpreta y celebra la identidad local. Estas ideas no deben entenderse de forma aislada, sino como componentes de un sistema dinámico que promueve el desarrollo sostenible, la preservación del patrimonio y la innovación en el turismo rural y cultural.

3.2 MARCO HISTÓRICO

La historia del vino es tan antigua como la civilización misma. Los registros más antiguos sobre la elaboración del vino datan de hace más de 7.000 años, ubicados en las regiones montañosas del Cáucaso, actuales Georgia, Armenia e Irán. Estos pueblos descubrieron que el jugo de uva, al fermentar de manera natural, producía una bebida con propiedades embriagantes y rituales. Desde entonces, el vino ha acompañado a la humanidad en rituales religiosos, celebraciones y banquetes, consolidándose como un símbolo de sofisticación, espiritualidad y comunidad.



Fuente - Sitio web

Durante la antigüedad, el vino se difundió por el Mediterráneo a través de las civilizaciones egipcia, fenicia, griega y romana. En Grecia, el vino era parte integral del simposio, espacio de encuentro filosófico y social; mientras que en Roma, se convirtió en una bebida de consumo masivo, incentivando el desarrollo de técnicas agrícolas, contenedores cerámicos como las ánforas, y normas comerciales.

Con la caída del Imperio Romano, los monasterios cristianos preservaron la tradición vitivinícola en Europa, utilizando el vino en la liturgia católica. En la Edad Media y el Renacimiento, se refinaron los métodos de cultivo y vinificación, y el vino se transformó en un bien económico esencial. La expansión colonial europea trasladó la viticultura al continente americano, donde encontró nuevas condiciones geográficas y culturales para desarrollarse. A lo largo de los siglos, el vino dejó de ser solo una bebida para convertirse en un producto cultural, un patrimonio agrícola y un motor económico con fuerte carga simbólica, emocional y estética.

3.2.1 HISTORIA DEL VINO

El enoturismo, como fenómeno organizado, comenzó a consolidarse en la segunda mitad del siglo XX, aunque su práctica informal puede rastrearse desde mucho antes, en los viajes que comerciantes, peregrinos y nobles realizaban por las regiones vinícolas de Europa. Francia, como

cuna moderna del vino, fue pionera en articular la producción vitivinícola con la experiencia turística. Las rutas del vino en Burdeos, Borgoña y el Valle del Loira ofrecieron un nuevo enfoque a la industria, transformando las bodegas en destinos de valor cultural y arquitectónico.

A partir de la década de 1970, países como Italia, España, Portugal, Alemania y más adelante Estados Unidos (especialmente California), integraron el enoturismo como estrategia para revitalizar regiones rurales, fomentar el turismo de calidad y difundir su identidad vitivinícola. Estas experiencias fueron evolucionando hacia formatos más complejos, que incluían hoteles temáticos, centros de interpretación, restaurantes gourmet, spas de vinoterapia y arquitectura enológica de autor.

Hoy en día, el enoturismo es considerado una expresión de turismo de experiencias, donde el visitante no solo consume vino, sino que se sumerge en un universo de significados, paisajes, historias y saberes tradicionales.



Fuente - Sitio web

3.2.2 HISTORIA Y EVOLUCIÓN DEL VINO

3.2.3 MUNDIAL

El enoturismo, como fenómeno organizado, comenzó a consolidarse en la segunda mitad del siglo XX, aunque su práctica informal puede rastrearse desde mucho antes, en los viajes que comerciantes, peregrinos y nobles realizaban por las regiones vinícolas de Europa. Francia, como cuna moderna del vino, fue pionera en articular la producción vitivinícola con la experiencia

turística. Las rutas del vino en Burdeos, Borgoña y el Valle del Loira ofrecieron un nuevo enfoque a la industria, transformando las bodegas en destinos de valor cultural y arquitectónico.

A partir de la década de 1970, países como Italia, España, Portugal, Alemania y más adelante Estados Unidos (especialmente California), integraron el enoturismo como estrategia para revitalizar regiones rurales, fomentar el turismo de calidad y difundir su identidad vitivinícola. Estas experiencias fueron evolucionando hacia formatos más complejos, que incluían hoteles temáticos, centros de interpretación, restaurantes gourmet, spas de vinoterapia y arquitectura enológica de autor.

Hoy en día, el enoturismo es considerado una expresión de turismo de experiencias, donde el visitante no solo consume vino, sino que se sumerge en un universo de significados, paisajes, historias y saberes tradicionales.

3.2.4 INTERNACIONAL

En el contexto latinoamericano, el enoturismo ha tenido una evolución significativa desde los años 90, principalmente en países con una tradición vitivinícola consolidada como **Argentina, Chile, México y Uruguay**. En estas naciones, las regiones productoras comenzaron a abrir sus bodegas al público, impulsadas por la necesidad de diversificar ingresos, promover marcas locales y mostrar la riqueza cultural del territorio a través del vino.

En Argentina, por ejemplo, la provincia de Mendoza desarrolló rutas del vino que combinan naturaleza andina, arquitectura de vanguardia y gastronomía de alta calidad, convirtiéndose en un referente global. En Chile, el Valle de Colchagua fue uno de los primeros en posicionar el turismo enológico como parte esencial de su desarrollo regional.

En general, el enoturismo latinoamericano se ha caracterizado por fusionar tradición con innovación, ruralidad con diseño contemporáneo, y por incorporar prácticas sustentables que responden a las nuevas demandas del turismo responsable.

3.2.5 NACIONAL

La historia del vino en Bolivia se remonta al siglo XVI, cuando los colonizadores españoles trajeron las primeras cepas de vid para producir vino destinado al culto religioso. Las primeras

plantaciones se establecieron en los valles de Mizque (Cochabamba), Camargo (Chuquisaca) y el Valle de la Concepción (Tarija). Sin embargo, la vitivinicultura boliviana permaneció durante siglos en un estado artesanal, con producciones pequeñas y limitadas al consumo regional.

No fue sino hasta finales del siglo XX que comenzó un proceso de modernización e industrialización, especialmente en Tarija, donde las condiciones climáticas y geográficas resultaron excepcionales para la producción de **vinos de altura**, cultivados entre los 1.600 y 2.400 metros sobre el nivel del mar. Este rasgo confiere a los vinos bolivianos una identidad sensorial única.

A principios del siglo XXI, Bolivia empezó a incursionar tímidamente en el enoturismo, con visitas organizadas a bodegas, ferias del vino y eventos como el Festival del Vino y el Singani. Aunque aún incipiente, el enoturismo en Bolivia representa una oportunidad estratégica para diversificar el turismo rural y fortalecer la imagen país.

3.2.6 DEPARTAMENTAL

Tarija es actualmente el epicentro del vino boliviano. Con más de 2.000 hectáreas cultivadas de vid, una creciente red de bodegas artesanales e industriales, y una cultura vinícola viva, esta región ha logrado posicionarse como un destino emergente para el turismo enológico. El **Valle de la Concepción**, ubicado en el municipio de Uriondo, destaca como el corazón del circuito vitivinícola tarijeño.

En este valle, la combinación de clima templado, suelos fértiles, paisajes andinos y tradición campesina ha dado lugar a una producción singular. Las bodegas, algunas



Fuente - Sitio web

centenarias y otras modernas, han comenzado a adaptarse al perfil del turista, incluyendo servicios como visitas guiadas, degustaciones, actividades rurales, restaurantes, spas de vinoterapia y hospedajes temáticos.

La creación de la **Ruta del Vino y Singani de Altura** en Tarija ha sido un paso importante para consolidar el enoturismo como eje de desarrollo territorial. A ello se suma la creciente demanda de experiencias auténticas, paisajísticas y culinarias, donde arquitectura, memoria y naturaleza se entrelazan.

3.2.7 CONCLUSIÓN

El recorrido histórico del vino y del enoturismo demuestra cómo una actividad agrícola ha sido capaz de transformarse en una plataforma cultural, económica y territorial de alcance global. Desde los antiguos pueblos del Cáucaso hasta las vanguardias arquitectónicas de las bodegas contemporáneas, el vino ha sido símbolo de civilización, encuentro y placer estético.

En Bolivia, y particularmente en Tarija, este legado adquiere una nueva dimensión, vinculada al territorio de altura, al patrimonio campesino y a la posibilidad de desarrollar un turismo auténtico, sensorial y sostenible. En este contexto, el diseño de una boutique gastronómica y vitivinícola en el Valle de la Concepción se proyecta no solo como una obra arquitectónica, sino como una propuesta cultural y estratégica que articula historia, paisaje y experiencia.

3.3 MARCO LEGAL

3.3.1. INSTITUCIONAL

Institucionalidad y competencias

El desarrollo de un proyecto arquitectónico orientado al turismo gastronómico y vitivinícola requiere comprender el entramado legal e institucional que regula la planificación territorial, la inversión productiva, la protección del patrimonio cultural y natural, y la gestión del turismo en Bolivia. La institucionalidad vinculada a este tipo de emprendimientos involucra tanto niveles estatales como locales, articulando políticas públicas, competencias autonómicas y marcos normativos.

A nivel nacional, las competencias se distribuyen entre el Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización, a través del Viceministerio de Turismo; el Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural, en lo relativo al impulso de emprendimientos gastronómicos y productivos; y el Ministerio de Medio Ambiente y Agua, encargado de regular el impacto ambiental. A nivel subnacional, las gobernaciones y municipios tienen competencias en la promoción turística, ordenamiento territorial, incentivo a las MYPES, regulación de usos de suelo y gestión de patrimonio cultural.

En este sentido, el Gobierno Autónomo Departamental de Tarija y el Gobierno Autónomo Municipal de Uriondo son actores claves para viabilizar proyectos de turismo de experiencia, enológico y gastronómico, con enfoque en desarrollo sostenible, fortalecimiento del tejido productivo y revalorización del territorio

3.3.2. INSTITUCIONALIDAD

3.3.3. MARCO NORMATIVO LEGAL

A continuación, se detalla el conjunto de normas legales vigentes que enmarcan y permiten la implementación de proyectos turísticos, gastronómicos y productivos con responsabilidad ambiental y social:

- Constitución Política del Estado .
- Ley de Privatización y reglamentos (No. 1330 de 24/04/1992)

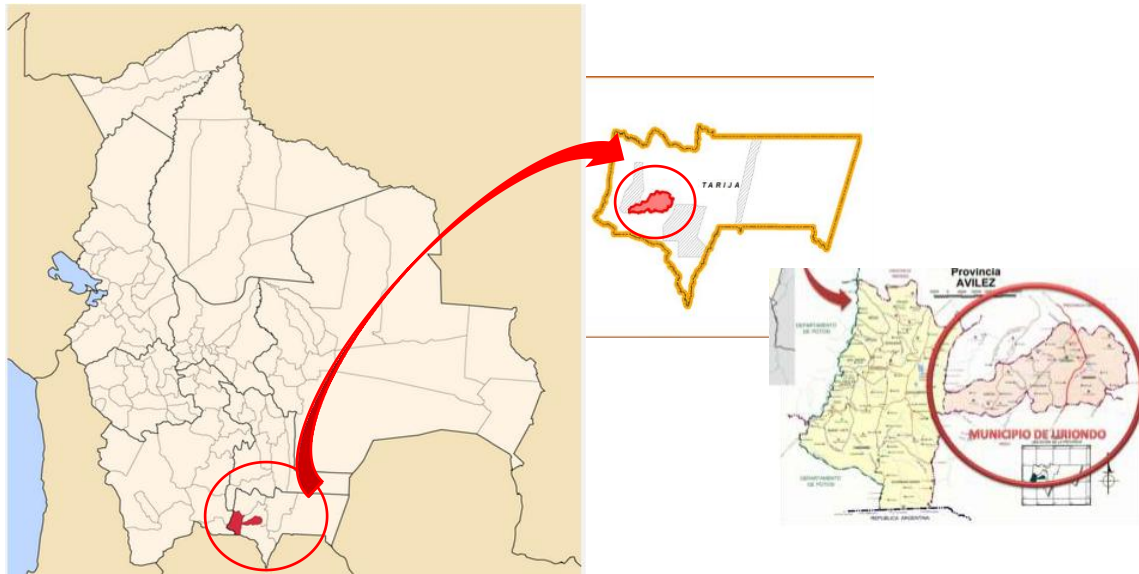
- Ley de Promoción y Desarrollo de la Actividad Turística en Bolivia (No. 2074 de 14/04/2000)
- Ley de Reactivación Económica (No. 2064 de 03/04/2000),
- Ley de Participación Popular (No. 1551 de 20/04/1994)
- Ley de Descentralización Administrativa (No. 1654 de 28/07/1995)
- Ley del Medio Ambiente (No. 1333 de 27/04/1992)
- Plan Nacional de Desarrollo (D.S. 29272 de 12/9/2007)

Norma Legal	Contenido Relevante	Aplicación al Proyecto
Constitución Política del Estado (2009)	Art. 337: El turismo es estratégico para el desarrollo.	Legitima el enfoque productivo, turístico y participativo del proyecto, además de su anclaje territorial.
	Art. 47: Derecho al trabajo y a la iniciativa privada con responsabilidad social.	
	Art. 241: Participación ciudadana en planificación.	
Ley N° 2074 de Turismo (2000)	Declara el turismo como actividad generadora de empleo, identidad y cohesión. Promueve turismo sostenible y articulación cultural-natura.	Respaldar el diseño de un producto enoturístico con identidad local y atractivo para el visitante.
Ley N° 1333 de Medio Ambiente (1992)	Regula el uso de recursos naturales, establece criterios de sustentabilidad.	Base para incorporar arquitectura bioclimática, uso eficiente del agua y armonía con el paisaje del Valle.
Ley N° 1551 de Participación Popular (1994)	Refuerza el rol municipal y la participación de comunidades.	Permite el diseño participativo con actores del Valle de la Concepción e inclusión de su identidad cultural.
2.3.9 Ley N° 1654 de Descentralización (1995)	Transfiere competencias turísticas y productivas a municipios.	Sustenta la ejecución del proyecto como iniciativa local con enfoque en desarrollo económico y cultural.
Ley N° 2064 de Reactivación Económica (2000)	Fomenta la inversión en sectores estratégicos y emprendimientos mixtos.	Permite la alianza público-privada para el desarrollo de una boutique enogastronómica.
Ley N° 1330 de Privatización (1992)	Promueve participación del sector privado en la economía.	Referencia para atraer inversión privada responsable en el sector vitivinícola y turístico.
Plan Nacional de Desarrollo (D.S. 29272 - 2007)	Impulsa soberanía alimentaria, turismo comunitario, saberes ancestrales.	Refuerza la revalorización del territorio tarijeño a través de sus vinos, cocina y arquitectura local.

UNIDAD IV

4 ESTUDIO URBANÍSTICO

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

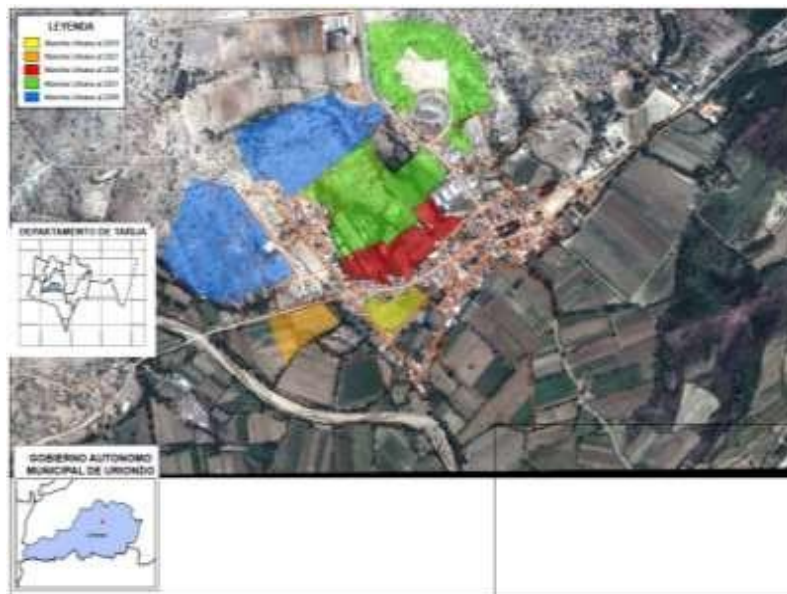


La capital de la provincia de Avilés, Uriondo, se ubica a 22 kilómetros al sureste de Tarija y forma parte del territorio de Bolivia, oficialmente conocido como el Estado Plurinacional de Bolivia. Uriondo, la primera sección de la provincia de Avilés en el departamento de Tarija, limita al norte y al este con la provincia de Cercado, al sur con la provincia de Arce y al este con el municipio de Yunchará.

4.1 ASPECTOS FÍSICOS ESPACIALES

4.1.1. DIVISIÓN FISIAGRÁFICA

Existen dos zonas geográficas principales en la región que se distinguen por su diversa topografía y variados paisajes. La primera es la región montañosa, que se distingue por sus elementos serranos, que incluyen las formaciones de Sama, Ladera y Barranca. Estas elevaciones no solo constituyen un atractivo natural, sino que también desempeñan un papel crucial en la biodiversidad y la regulación climática de la región. Por otro lado, la segunda zona son los valles, cuyas tierras son más fértiles y fecundas, y se utilizan para la agricultura y la vivienda. Esta



división geográfica no solo define el país, sino también las actividades económicas y las condiciones de vida de sus ciudadanos.

4.1.2. HIDROGRAFÍA

Los ríos Camacho y Guadalquivir atraviesan esta zona, compuesta por suaves ondulaciones. La confluencia de estos dos ríos da origen al río Tarija, un río vital que fluye por la zona, enriqueciendo el paisaje y proporcionando recursos hídricos esenciales para las actividades agrícolas y la vida local.

4.1.3. EXTENSIÓN

El municipio de Urión ocupa una superficie de 807 kilómetros cuadrados, lo que representa aproximadamente el 4,65 % del territorio total del Departamento de Tarija. Esta propuesta destaca la importancia de Urión dentro del marco departamental como elemento clave en la configuración administrativa y geográfica de la región. A nivel organizativo, Urión forma parte de la Primera Sección de la Provincia de Avilés, una de las divisiones administrativas y políticas que conforman esta provincia. Urión figura actualmente como uno de los antiguos municipios

que conformaron el Departamento de Tarija, un reconocimiento que demuestra su importancia tanto en términos de su expansión territorial como de sus contribuciones sociales y económicas dentro del ámbito departamental.

4. 1. 4. DIVISIÓN POLÍTICA ADMINISTRATIVA

4.1.5. CLIMA

La región tiene un clima mediterráneo semiárido, lo que implica variaciones significativas de temperatura y precipitaciones a lo largo del año. La temperatura media anual oscila entre 17,5 y 20 grados Celsius, con variaciones que pueden oscilar entre 16 y 20 grados según la altitud y la época del año. En cuanto a las precipitaciones, la zona experimenta una precipitación moderada, con un promedio de unos 600 mm anuales. Dado que afectan la disponibilidad de agua y las condiciones agrícolas, estas características climáticas son esenciales para comprender tanto la vegetación como las actividades productivas que se desarrollan en la zona.

4.1.6. PRECIPITACIONES PLUVIALES

Las precipitaciones en la zona son mayoritariamente orográficas, es decir, se originan por la condensación de rocas pesadas provenientes del mar. Este fenómeno provoca lluvias más intensas en las zonas montañosas, un patrón claramente visible en los mapas climáticos de la región. La temporada de lluvias, que se extiende de octubre a marzo, es un momento importante para la agricultura local, ya que cae durante la siembra. Las familias aprovechan las precipitaciones para cultivar durante estos meses, lo que se traduce en un aumento de la producción agrícola. Por el contrario, las precipitaciones más bajas se producen entre abril y julio, cuando hay menos lluvias.

4.1.7. RIESGOS CLIMÁTICOS

Los principales riesgos climáticos para la producción agrícola de la región son las heladas y las granizadas, que ocurren casi todos los años. Estos fenómenos meteorológicos causan daños significativos a los cultivos, lo que genera pérdidas considerables para los agricultores y afecta la producción alimentaria local.

4.1.8. EROSIÓN

El proceso natural de erosión del suelo provoca cambios en el relieve de la superficie terrestre. Este fenómeno suele estar provocado por fuertes lluvias que, al formar una capa de lodo en el suelo, desplazan y arrastran residuos granulares. Como resultado, la erosión reduce la calidad de los suelos y perjudica su capacidad para el cultivo. Se observan diferentes niveles de erosión en diversas zonas de la provincia de Avilés, lo que resalta la importancia de utilizar técnicas de conservación del suelo.

4.1.9. VEGETACIÓN

La vegetación de la zona refleja una amplia variedad de especies adaptadas a la topografía y el clima de la región. Los tipos de vegetación difieren entre las regiones montañosas y de valle, cada una con características únicas que afectan a la biodiversidad local. Para proteger el suelo y garantizar la sostenibilidad de los ecosistemas locales, la vegetación desempeña un papel crucial.

TIPO DE VEGETACION PREDOMINANTE	PRINCIPALES PLANTAS SILVESTRES	PRINCIPALES ANIMALES SILVESTRES
▫ Molle ▫ Algarrobo ▫ Tusca ▫ Eucalipto ▫ Sauce	▫ Churqui ▫ Keuña ▫ Tola ▫ Aliso ▫ Tusca ▫ Taco	▫ Viscacha ▫ Leon ▫ Zorro ▫ Condor ▫ Chanco ▫ Urina ▫ Perdiz ▫ Paloma

GRADOS DE EROSION	PROVINCIA AVILES (Km2)
Sin erosión	-
E. Ligera	675
E. Moderada	-
E. Fuerte	842
E. Muy Fuerte	655
E. Grave	340
E. muy Grave	230

Fuente: Dharma consultores

4.1.10. FAUNA

La fauna de la región es igualmente diversa, con una amplia gama de animales silvestres que habitan en las distintas zonas. El liebre, la vizcacha, la paloma, el huayco, el conejo y otras son algunas de las especies más representativas. Estas especies se distribuyen según las características ambientales, siendo más frecuentes en zonas con mayor vegetación y humedad.

4.1.11. ESTRUCTURA VIAL

El acceso al municipio de Uriondo se realiza mediante una carretera asfaltada que conecta con la población del Valle de Concepción, a 25 kilómetros de la ciudad de Tarija. Sin embargo, los caminos que conducen a las demás comunidades se encuentran en condiciones regulares, lo que dificulta el transporte y la comunicación en algunas áreas. La infraestructura vial es fundamental para el desarrollo económico y social de la región, ya que facilita el acceso a mercados y servicios.

4.2. ASPECTOS SOCIO/ ECONÓMICOS

4.2.1 ROL DE LA REGIÓN

La provincia de Avilés desempeña un papel fundamental en la economía de Tarija, Como principal actividad económica, la agricultura destaca la producción de vitis vinifera, o vid, uno de los cultivos más representativos. Además, el turismo desempeña un papel importante debido a la riqueza natural y cultural de la región, ofreciendo atractivos como sus monumentos y sitios de interés, así como

sus costumbres y tradiciones.

Uso comunal del suelo	Superficie (en Has.)
Pastoreo	2245
Cultivable	355
Cultivable bajo riego	65
Cultivable sin riego	290
Forestal	1.000

4.2.2 CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS

De acuerdo con el censo realizado por el Instituto Nacional de Estadística (INE), la población de la provincia Avilés es de 13,308 habitantes, de los cuales el 49% son mujeres y el 51% son hombres, todos ellos residiendo en áreas rurales. La dinámica poblacional muestra que la población no es estática, variando a lo largo del tiempo debido a factores como la migración, el crecimiento poblacional y el analfabetismo. La migración, principalmente hacia Argentina y otras áreas del Departamento, se debe a factores como la falta de empleo, bajos ingresos y el rendimiento agrícola insuficiente. La tasa de migración anual en el municipio de Uriondo es del 2,07%. Además, la tasa de crecimiento poblacional es del 1,06% anual, con un índice de fecundidad de 4 hijos por mujer y una tasa de analfabetismo del 24,31%.

Población , Superficie y Densidad

Provincia	Superficie		Población		Densidad
	Km2	%	Habitantes	%	Hab./Km2
Avilés	2742	7.3	13308	4.5	6.4

Fuente: INE

4.2.3 EDUCACIÓN

El municipio de Uriondo tiene a su cargo 49 unidades educativas de las cuales solo dos cuentan con infraestructura en muy buena calidad, 34 en condición regular y 13 en malas condiciones.

Por otra parte el equipamiento educativo se encuentra en estado regular 28 unidades educativas y en mal estado 21 establecimientos educativos, se detalla en el siguiente cuadro.

N	UNIDAD EDUCATIVA	COMUNIDAD	ESTADO DE LA INFRAEST.			ESTADO DEL EQUIPAMIENTO		
			BUENO	REGULAR	DEFICIENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
1	WALTER MADALLENO	ALISO S					X	
2	15 DE OCTUBRE	MISCAS CALDERA		X			X	
3	SAN ANTONIO	ANTIGAL			X			X
4	EUGENIO TAPIA	PUESTO TUNAL			X			X
5	SIMON BOLIVAR	BARBASCUYO		X			X	
6	SANTA CECILIA	CONCEPCION	X				X	
7	D.P.I. SECUNDARIO	CONCEPCION		X			X	
8	NTA. SRA. DEL ROSARIO	CONCEPCION	X				X	
9	SAN JUAN	SAN ISIDRO		X				X
10	SAN JOSE	CHORRILLOS		X			X	
11	27 DE MAYO	MULLICANCHA			X			X
12	SAN NICOLAS	SAN NICOLAS		X			X	
13	NICOLAS GARECA	RUJERO		X			X	
14	LA COMPAÑIA	LA COMPAÑIA		X			X	
15	D.P.I. PRIMARIO	CONCEPCION			X			X
16	NTRA. SRA. GUADALUPE	ANCON CHICO			X			X
17	ANCON GRANDE	ANCON GRANDE		X			X	
18	EL TUNAL	EL TUNAL		X			X	
19	SUNCHUHUAYCO	SUNCHUHUAYCO			X			X
20	LA CHOZA	LA CHOZA		X			X	
21	JESUS DE NAZARETH	LADERAS SUD		X			X	
22	VIRGEN DE LADERAS.	LADERAS CENTRO		X			X	
23	ARMANDO GUTIERREZ	LA VENTOLERA		X			X	
24	10 DE MARZO	PAPACHACRA		X			X	
25	LA ANGOSTURA	ANGOSTURA		X			X	
26	VIRGEN DEL ROSARIO.	CALAMUCHITA		X				X
27	PROF. ROSARIO JARAMA	CALAMUCHITA		X				X
28	10 DE MAYO	CHOCLOCA			X			X
29	SALADILLO	SALADILLO		X			X	
30	19 DE MARZO	SAN JOSE DE CHARAJA		X			X	
31	BARRIENTOS	BARRIENTOS			X			X
32	FELIPE ARAOS C	JUNTAS			X			X
33	JUAN XXIII	HUAYCO GRANDE			X			X
34	CHARAJA	CHARAJA			X			X
35	ANICETO ARCE	CHOCLOCA			X			X
36	ALMENDROS	ALMENDROS		X			X	
37	12 DE ABRIL	RUMICANCHA		X			X	
38	1RO DE MAYO	HUAYRIGUANA		X			X	
39	PUESTO ARMAOZ	PUESTO ARMAOZ		X			X	
40	CAMPO DE VASCO	CAMPO DE VASCO		X			X	
41	H. CAMPERO MEALLA	GUARANGUAY NORTE		X			X	
42	LIBERTAD	COLON SUD		X				X
43	JUAN DE DIOS S.	BARRANCAS		X			X	
44	20 DE ABRIL	COLON NORTE		X			X	
45	GUARANGUAY S.	GUARANGUAY S.		X			X	
46	SANTA RITA	CONCEPCION			X			X
47	CEA CONCEPCION	VALLE DE LA CONCEPCION		X				X
48	CEA SRA. DEL ROSARIO	VALLE DE LA CONCEPCION		X				X
49	CEA SAN JOSE DE CHARAJA	SAN JOSE DE CHARAJA		X				X
TOTAL			2	34	13	0	28	21
PORCENTAJE			4,08%	69,39%	26,53%	0,00%	57,14%	42,86%

Fuente: Unidad de Educación G.A.M. de Uriondo

4.2.4 SALUD

La Red de Salud de Uriondo está compuesta por un director de salud local, cuenta con una red de servicios de salud bajo la supervisión del SEDES y cuenta con seis establecimientos de salud y cuatro centros de salud, siendo el Centro de Salud Dr. Fanor Romero del Valle de Concepción el centro de referencia y, en consecuencia, el Hospital Regional San Juan de Dios el centro de referencia. Consulte el siguiente cuadro:

N°	ESTABLECIMIENTO DE SALUD	UBICACION	DETALLE
1	C.S. Chocloca	Chocloca	Centro de Salud
2	P. S. Alisos	Alisos	Puesto de Salud
3	P.S. Miscas Caldera	Miscas Caldera	Puesto de Salud
4	P.S. Juntas	Juntas	Puesto de Salud
5	P. S. San Jose de Charaja	San Jose	Puesto de Salud
6	C.S. Fanor Romero	Valle de la Concepcion	Centro de Salud Integral
7	C.S. Calamuchita	Calamuchita	Centro de Salud
8	P.S. Colon Sud	Colon Sud	Puesto de Salud
9	P.S. Laderas Sud	Laderas Sud	Puesto de Salud
10	C.S. La Ventolera	La Ventolera	Centro de Salud

Fuente: Red Municipal de Salud 2021

4.2.5 VIVIENDA

Las viviendas en las 49 comunidades del municipio de Uriondo son en su mayoría de construcción tradicional, utilizando materiales locales como piedra, adobe y caña. Si bien la mayoría de las familias poseen viviendas propias, muchas carecen de la documentación legal que respalde su propiedad. En algunas áreas, las viviendas son de material más moderno, como ladrillos y cemento, lo que refleja una diversificación en los tipos de construcción.

Comunidad / Municipio	Tipo de Vivienda							Sin Vivienda		Ocupación de la vivienda			
	TOTAL	Casa / Chozas / Pahuichi	Departamento	Cuarto(s) o habitación (es) suelta(s)	Vivienda improvisada	Local no destinado para vivienda	Vivienda colectiva (Hoteles, Hospitales, Asilos, Cuarteles, Otros)	En tránsito	Persona que vive en la calle	TOTAL	Vivienda ocupada con personas presentes	Vivienda ocupada con personas temporalmente ausentes	Viviendas desocupadas
AREA RURAL	4347	4023	8	231	24	36	25	24	4	4,322	3,682	444	196
AREA URBANA	578	492	6	55	0	10	15	7	0	563	480	50	33
TOTAL	4925	4515	14	286	24	46	40	31	4	4885	4162	494	229
PORCENTAJE	100%	91.68%	0.28%	5.81%	0.49%	0.93%	0.81%	88.57%	11.43%	100%	85.20%	10.11%	4.69%

Fuente: CNPV 2012

4.2.6 SERVICIOS BÁSICOS

La mayoría de las comunidades carecen de un sistema de alcantarillado; según datos del CNPV de 2012, el 40% de la población de Uriondo tiene acceso a servicios de salud de alcantarillado; a pesar de ello, algunas personas tienen una baja calidad de vida debido a los pozos sépticos. Para prevenir el rebalse, la contaminación y el riesgo de enfermedades para los residentes, las familias con pozos sépticos están empezando a presentar problemas de higiene y necesitan servicios de limpieza. El siguiente cuadro describe la cobertura de este servicio:

UBICACIÓN	TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL	TOTAL	AREA URBANA	AREA RURAL
TARIJA	55,0	64,0	39,1	71,8	77,4	61,3
AVILEZ	48,8		48,8	65,0		65,0
URIONDO	40,8		40,8	61,4		61,4

Fuente: CNPV INE - 2012

4.2.7 PRODUCCIÓN

La principal actividad económica de Uriondo es la agricultura, con énfasis en el cultivo de vid para la producción de vino y singani. Además, se cultivan papa, maíz, cebolla y arveja, así como ganado vacuno, porcino y caprino. La región también enfrenta desafíos relacionados con enfermedades y plagas, lo que obliga al uso de fertilizantes e insecticidas. La producción agrícola se destina principalmente al consumo local y al mercado de Tarija, pero también se está empezando a exportar a otras regiones, como Santa

Cruz.

4.3. ASPECTOS SOCIO/ CULTURALES

4.3.1 ORGANIZACIÓN SOCIAL

La población de Uriondo es mayoritariamente mestiza, con una fuerte identidad cultural asociada al origen “chapaco”. La familia es de tipo nuclear, y el idioma predominante es el castellano, hablado por el 88% de la población.

4.3.2 RELIGIÓN

La religión Católica tiene un papel central en la vida social de la región, con un 87% de la población profesando esta fe. Las festividades religiosas, como la celebración de Santiago, son momentos clave en el calendario social, destacando la pasión por los caballos y las carreras ecuestres.

4.3.3 FERIAS

Las festividades en la región, como la Fiesta de la Uva y la Feria de Vino Patero y Singani Casero, son eventos de gran relevancia, donde se celebra la producción local y se realizan concursos y actividades culturales. Estos eventos atraen a turistas y fortalecen la identidad cultural de la región.

UNIDAD V

5. SITIO DE INTERVENCIÓN

5.1 SELECCIÓN DEL TERRENO

Después de analizar una serie de terrenos, se concluyó que el ideal sería ubicar el Proyecto con área residencial más cercana.

Los factores determinantes son: accesibilidad, aire puro (no contaminado), ambiente tranquilo, con vegetación variada.

Algunos terrenos tienen cualidades y proveen un ambiente agradable. Es por eso que se consideraron 3 terrenos que cumplen estos requisitos mínimos.

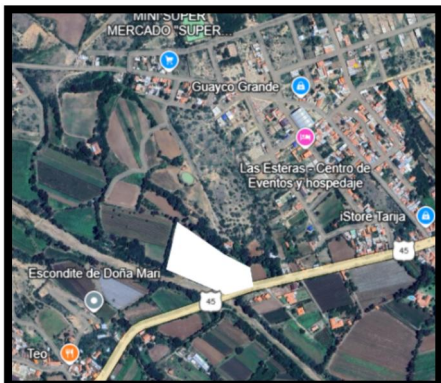
5.1.1 OPCIÓN A

Desde la ciudad de Tarija, se toma la Ruta 1 hacia el sureste. A unos 17 km, en el Cruce Concepción, se desvía una carretera asfaltada hacia el oeste que, tras cruzar el valle del río Nuevo Guadalquivir, llega a Uriondo en aproximadamente 8 km adicionales.

Ubicación geográfica

Coordenadas: Latitud $21^{\circ}41'44''$ S, Longitud $64^{\circ}39'10''$ O

Altitud: 1.706 metros sobre el nivel del mar



Los factores para considerar deberán ser propios del sitio, con el fin de poder intervenir en un sitio que favorezca estratégicamente en su localización y orientación de los ambientes y espacios.

5.1.2 OPCIÓN B

La ubicación de la opción B, se toma la Ruta 1 hacia el sureste. A unos 17 km, en el Cruce Concepción, se desvía una carretera asfaltada hacia el oeste que, tras cruzar el valle del río Nuevo Guadalquivir, llega a Uriondo en aproximadamente 8 km adicionales, está ubicada aproximadamente al Noreste de la opción A.

Coordenadas: Latitud $21^{\circ}41$, Longitud $64^{\circ}39$

Altitud: 1.71 metros sobre el nivel del mar



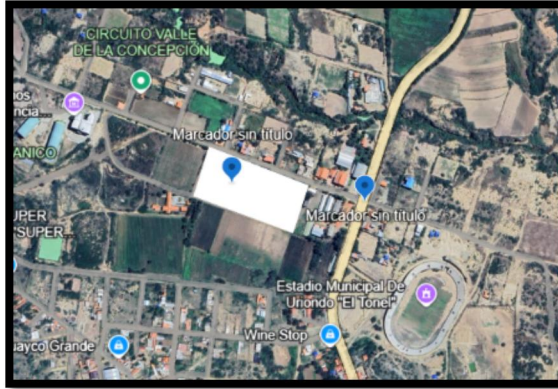
Los factores para considerar deberán ser propios del sitio, con el fin de poder intervenir en un sitio que favorezca estratégicamente en su localización y orientación de los ambientes y espacios.

5.1.3 OPCIÓN C

La ubicación de la opción C, se toma la Ruta 1 hacia el sureste. A unos 17 km, en el Cruce Concepción, se desvía una carretera asfaltada hacia el oeste que, tras cruzar el valle del río Nuevo Guadalquivir, llega a Uriondo en aproximadamente 8 km adicionales, está ubicada aproximadamente al Noroeste de la opción A.

Coordenadas: Latitud $21^{\circ}40$, Longitud $64^{\circ}30$

Altitud: 1.710 metros sobre el nivel del mar



5.2 TABLA DE FACTORES DE LOCALIZACIÓN

	FACTORES A CONSIDERAR	Vía principal - Sureste		Vía principal - Noroeste		Vía principal - Este	
		Opción A		Opción B		Opción C	
1	Accesibilidad	Terrestre	10	Terrestre	10	Terrestre	10
2	Uso de Suelo	Urbano no consolidado	6	Urbano no Consolidado	7	Urbano no Consolidado	10
3	Vocación	Gastronomía y para transporte	6	Gastronomía y turismo	10	Gastronomía y turismo	10
4	Ejes Vinculantes	via regional - av. Principal	10	via regional - av. Principal	7	via regional av. Principal	10
5	Desarrollo Sectorial	mediano	6	Mediano	6	Mediano	6
6	Superficie total	Sup. Considerable.	10	Sup. Considerable.	10	Sup. Considerable.	10
7	Recursos naturales	Conexión directa con viñedos y cultivos	10	Conexión directa con viñedos y cultivos	10	Conexión directa con viñedos y cultivos	7
	Total		70		60		63

Fuente - elaboracion propia

En función del estudio de flujo y sectorización turística gastronómica en la actualidad de las dos alternativas para la implantación del Proyecto arquitectónico, se determina que la opción A es la más adecuada por las siguientes razones:

5.3 ACCESO VIAL

Ubicado en la vía principal del área consolidada de la Opción A esta; tiene una vía principal que está ubicada al sureste a unos cuantos kilómetros.

Entorno envolvente y abierto: Rodeado de riqueza natural, viñedos, cultivos, río, su topografía y su suelo, es apto para poder insertar un espacio arquitectónico.

5.4 ENTRADA

El sitio cuenta con excelente conectividad necesaria para tener relación en el entorno del área a intervenir, de tal forma que pueda ofrecer alternativas estratégicas de enlazar la mancha urbana.

5.5 CONEXIÓN CON EL ÁREA CONSOLIDADA

Ubicado en un área extensiva de planificación urbana-media, contemplando terrenos vecinales de mayor magnitud destinados a la agricultura y el turismo.

Acceso y servicios básicos: Agua potable, Teléfono, Alcantarillado, electricidad.

Estabilidad geológica: Indispensable para la plataforma principal de la infra estructura.

Pendientes y orientación: Una pendiente de 2 a 10%.

Vía principal: 
 vía secundaria: 
 Río: 



5.6 ANÁLISIS DE SITIO

A continuación, el análisis y relevamiento del sitio que es apoderado como el más favorable para la implantación de un diseño arquitectónico de una boutique vitinícola y gastronómica en el Valle de la Concepción.

Límites Los siguientes límites:

Al norte: Con el municipio de Cercado (donde está la ciudad de Tarija).

Al este: Con el municipio de Padcaya (también en Tarija).

Al sur: Con el municipio de Padcaya.

Al oeste: Con el municipio de El Puente.

Uriondo se encuentra en el Valle Central de Tarija, en una zona fértil y de clima templado, muy reconocida por su producción de uvas y vinos.

Medidas Para el desarrollo del proyecto se ha tomado una superficie de 15.143 m².

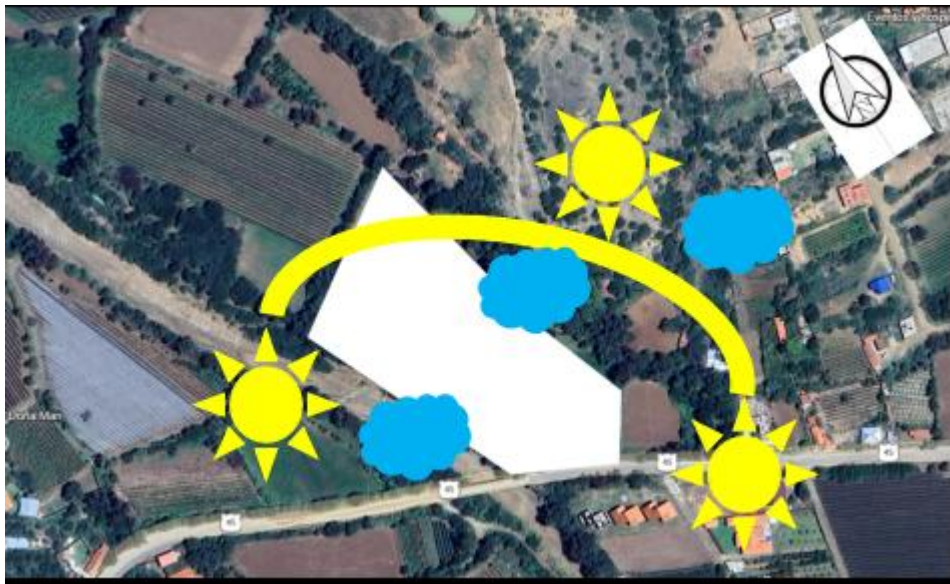
Cuenta con las siguientes dimensiones; un frente sobre av. Principal de 58.33 m., lateral al este con 99.72 m., lateral oeste con 104 m. y una superficie total de 15.143.21 m²., superficie que permiten la fluidez, distribución y comodidad de los espacios.



5.7 ASOLEAMIENTO

Los vientos predominantes en Uriondo suelen provenir del sur y del sureste.

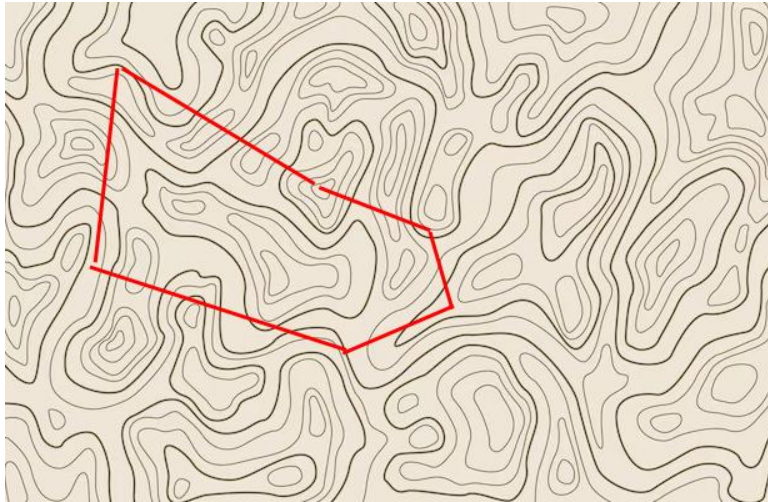
Las lluvias en Uriondo vienen principalmente con vientos del norte y noreste.



5.8 TOPOGRAFÍA

El área de intervención presenta una muy ligera pendiente de 3% a lo largo del terreno (Oeste Este).

Presenta una topografía relativamente plana, y de suelo firme, destacándose una elevación en el área residencia consolidada, presentando una diferenciación en altitud, la altura de la laguna es la superficie más inferior y de contacto directo con el suelo.



5.9 VEGETACIÓN

El municipio de Uriondo, ubicado en el fértil Valle Central de Tarija, presenta una vegetación de tipo transicional, donde conviven ecosistemas naturales de bosque seco montano con áreas profundamente transformadas por la agricultura.

Tipología de Vegetación de Uriondo	
Tipo de vegetación	Descripción
Bosque seco montano	- Predomina en zonas de laderas. - Árboles pequeños y arbustos resistentes a la sequía. - Ejemplos: algarrobos, chañares, cactus dispersos.
Bosque chaqueño serrano	- Más hacia zonas bajas y secas. - Vegetación xerófila (adaptada a la sequía). - Ejemplos: quebrachos, lapachos, mistoles.
Vegetación de valle	- En las áreas de ríos y quebradas. - Presencia de sauces, alisos y otros árboles asociados a cursos de agua.
Cultivos agrícolas y viñedos	- Zonas altamente modificadas por la agricultura. - Uvas, duraznos, ciruelos, membrillos, etc. - Viñedos y plantaciones frutales dominan el paisaje productivo.



Fuente - Sitio web

5.10 TRANSPORTE

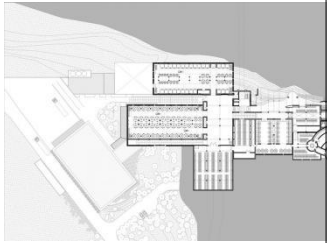
Desde la ciudad de Tarija, puedes utilizar las siguientes líneas de transporte público:

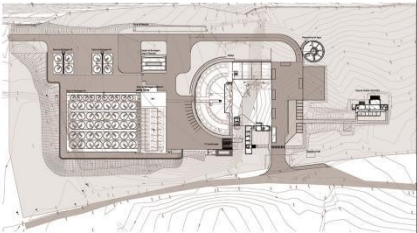
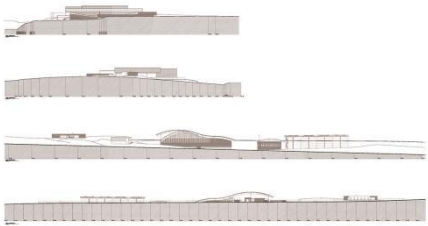
Línea V Azul: Parte desde la avenida Domingo Paz esquina Saracho y tiene una parada en el Mercado Campesino sobre la avenida Froilán Tejerina, antes de llegar al puente.

Línea V Roja: Tiene paradas en la calle Corrado entre General Trigo y Campero, y en la avenida Froilán Tejerina al inicio del puente.



5.11 ANÁLISIS DE MODELOS

Nombre de la Bodega	Ubicación y contexto	Características arquitectónicas	Programa funcional	imagen
Bodega Garzón (Uruguay)	Localizada en las sierras de Garzón, Maldonado, a 60 km de Punta del Este. Región de colinas suaves, formaciones rocosas y vegetación nativa. El proyecto prioriza la integración ecológica y paisajística, aprovechando la topografía para minimizar el impacto ambiental.	- Diseño arquitectónico a cargo de <i>Bórmida & Yanzón</i> .	- Planta de producción de 15,240 m ² con capacidad para 500.000 litros anuales.	  
		- Edificación lineal, integrada a las curvas de nivel.	- Área de vinificación y cava subterránea.	
		- Volúmenes bajos semienterrados en la zona de producción, que permite conservar la temperatura natural y reducir consumo energético.	- Restaurante de autor, wine bar, club privado y sala de eventos.	
		- Uso extensivo de materiales del lugar: piedra natural, madera sin tratar, acero patinado y cristal.	- Espacios de contemplación y recorridos turísticos integrados al paisaje vitícola.	
		- Cubiertas verdes, ventilación cruzada y aprovechamiento de luz solar controlada.	- Rutas internas con señalética, puntos de interpretación y miradores.	
		- Arquitectura sustentable con certificación LEED.		
		- Espacios amplios que dialogan con el paisaje: grandes ventanales, pasarelas exteriores, patios y terrazas panorámicas.		

Nombre de la Bodega	Ubicación y contexto	Características arquitectónicas	Programa funcional	imagen
Bodega Gran Cruz (Portugal)	Situada en el Valle del Duero, zona de gran valor patrimonial y natural, reconocida por la UNESCO. Se ubica en un terreno previamente degradado que fue transformado respetando la morfología original, con intervención mínima y regeneración ambiental.	- Diseño escalonado adaptado al terreno, que permite un proceso de vinificación por gravedad, sin uso excesivo de maquinaria.	- Dos zonas productivas diferenciadas: una bodega para vinificación masiva y otra para producción premium.	  
		- Estructura funcional y sobria con hormigón visto y acero, lo que facilita el mantenimiento y resistencia al clima del valle.	- Centro de logística, almacenamiento, y distribución de vinos del Duero y Oporto.	
		- Volúmenes horizontales integrados visualmente al paisaje.	- Laboratorios de control de calidad y trazabilidad.	
		- Iluminación natural a través de lucernarios y claraboyas.	- Espacio limitado para visitantes: cavas, zona de catas y área de formación profesional.	
		- Enfoque industrial con una estética moderna y limpia, priorizando la eficiencia operativa sin perder conexión con el entorno.	- Interacción controlada con el público, enfocada en el perfil técnico y en exportación.	
		- Separación clara entre áreas productivas y espacios de visitas.		

Nombre de la Bodega	Ubicación y contexto	Características arquitectónicas	Programa funcional	imagen
Casa Madero (México)	Ubicada en el Valle de Parras, Coahuila. Es la bodega más antigua del continente americano (fundada en 1597). Se encuentra en una región de oasis semiárido, rodeada de historia, montañas y una vegetación particular. Su valor patrimonial es un componente central de su identidad arquitectónica.	- Conservación de edificaciones coloniales en adobe, cal y piedra.	- Producción de vinos artesanales y orgánicos.	
		- Incorporación de nuevas estructuras modernas en vidrio, acero y madera con respeto al lenguaje histórico.	- Museo del vino y espacio histórico con objetos antiguos.	
		- Diseño paisajístico con especies nativas, patios interiores, corredores abiertos, fuentes y ejes visuales hacia el viñedo y cerros.	- Restaurante de cocina regional y centro de catas.	
		- Integración entre arquitectura virreinal y contemporánea, creando una atmósfera híbrida, histórica y sensorial.	- Espacios para eventos, festivales, bodas y experiencias culturales.	
		- Espacios ventilados, amplios, con techos altos y luz cenital indirecta.	- Amplia tienda, rutas turísticas guiadas, zonas de descanso y aprendizaje.	
		- Restauración con criterios patrimoniales y estrategias bioclimáticas.	- Turismo vivencial con enfoque histórico, agrícola y gastronómico.	

Nombre de la Bodega	Ubicación y contexto	Características arquitectónicas	Programa funcional	imagen
Zuccardi Valle de Uco (Argentina)	Situada en el corazón del Valle de Uco, Mendoza, una de las regiones vitivinícolas más destacadas de América del Sur. El terreno es llano, con suelo pedregoso y vistas imponentes a la Cordillera de los Andes. El proyecto busca reflejar la mineralidad del terroir y la inmensidad del paisaje.	- Diseño del estudio <i>Tom Hughes Arquitectos</i> .	- Producción de vinos de alta gama con procesos artesanales.	
		- Arquitectura escultórica y monumental, con fuerte presencia material.	- Centro de investigación en viticultura y enología.	
		- Uso intensivo de piedra caliza local y hormigón de textura rugosa, que emulan los suelos del viñedo.	- Restaurante gourmet con enfoque en maridaje territorial.	
		- Cubiertas inclinadas que remiten a las formas de los Andes.	- Salones de degustación y experiencias sensoriales.	
		- Espacios cerrados y abiertos que juegan con la luz natural, sombra, temperatura y texturas.	- Espacios museográficos y de interpretación del terroir.	
		- Diseño pasivo que regula el clima interno sin depender de sistemas artificiales.	- Integración completa de la experiencia turística, científica y gastronómica.	
		- Arquitectura inmersiva: los visitantes transitan por rampas, túneles y miradores que estimulan todos los sentidos.		

UNIDAD VI

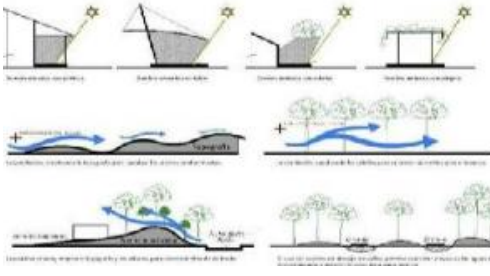
INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE DISEÑO

6.1 PREMISAS GENERALES DE DISEÑO

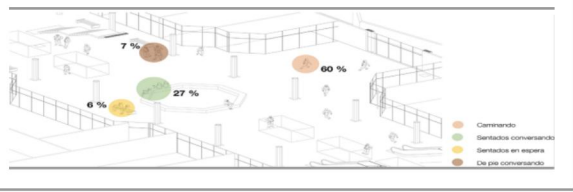
6.7.1 PREMISAS URBANA

ASPECTO	PREMISAS	GRAFICA
Ciclovías	La ciclovía será diseñada de manera integral, tomando en cuenta la topografía local, las necesidades de los ciclistas, peatones y los turistas, así como la conectividad con otras áreas relevantes de la zona.	
Estacionamiento vehicular	Proporcionar un espacio para aparcamiento acorde a sus requerimientos de transporte público y privado, considerando las medidas especificadas para los aparcamientos de vehículos.	
Peatonales turísticos:	Recorrer espacios al aire libre llenos de vegetación nos genera una sensación de confort incomparable, por lo cual se propone generar senderos peatonales con todas las comodidades apropiadas, para que toda la población pueda disfrutar de todos los recorridos que se proporcionara en el proyecto.	

6.7.2 PREMISAS AMBIENTALES

ASPECTO	PREMISAS	GRAFICA
Eficiencia energética	Maximizar la entrada de luz natural para reducir la necesidad de iluminación artificial. Emplear materiales de construcción con propiedades aislantes para optimizar la eficiencia térmica del edificio. Incorporar sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) de alta eficiencia energética.	 Ventana Ventana con estante de luz
Captación de agua de lluvia:	Se implementará sistemas para recolectar y almacenar agua de lluvia, que luego puede ser utilizada para riego y otras necesidades no potables.	 La cantidad de agua recogida depende del área de la superficie recolectora. Ahorro de agua potable: depende de la zona, el mes, la superficie recolectora, etc. Reposición de agua en estanques, fuentes, etc. Desagüe de los sanitarios Riego de jardines
Reforestación con	Se incrementará la reforestación en el sector completando especies propias de la región. Sembrando plantas y árboles cercanos al equipamiento con el fin de proporcionar áreas sombreadas que mantengan fresco el interior del mismo, del mismo modo la vegetación ayudará a disminuir la alteración ambiental en el sector y como beneficio evitara el aire contaminado y el ruido producido por los vehículos.	 LAPACHO ROSADO JACARANDA PARAÍSO
Barreras naturales	Utilización de arboledas como barreras, tanto de sonido, polvo y contaminación visual. Así mismo se utilizarán estas barreras naturales para definir áreas de circulación y delimitar espacios.	 Reducción de ruido (sonido) Reducción de contaminación visual Definición de áreas de circulación Delimitación de espacios

6.7.3 PREMISAS FUNCIONALES

ASPECTO	PREMISAS	GRAFICA
Accesos	Que el equipamiento sea accesible para todo tipo de usuarios específicamente para las personas con limitaciones físicas	
Circulaciones:	Lograr ejecutar circulaciones seguras, eficientes aplicando dimensionamientos extensos y confortables. Circulaciones libres para recorrer en momentos de emergencia lo cual resguarde la seguridad de ellos usuarios y funcionarios.	

6.7.4 PREMISAS TECNOLÓGICAS

ASPECTO	PREMISAS	GRAFICA
MATERIAL	Utilizar tecnología y materiales apropiados dentro de la región, de est manera facilitar el acceso a los materiales necesarios para la construcción y elaboración de la edificación.	

CUBIERTA	Utilización de cubiertas livianas que cubran las necesidades del proyecto en aspectos funcionales como durabilidad, costos, aislamiento acústico y térmico.	
ESTRUCTURAL	Se utilizarán sistemas constructivos diseñados para cubrir grandes luces. La estructura estará definida dependiendo su utilización, material, clima, suelo.	

6.2 PROGRAMA DE NECESIDADES

✧ Zona de ingreso y recepción (frontal):

Recepción

Tienda de vinos

Sala de catas

Baños

✧ Zona gastronómica (central, hacia viñedo):

Restaurante

Cocina

Terraza

Jardines

✧ Zona técnica y administrativa (posterior/discreta):

Oficina

Depósitos

Servicios

Cava

✧ Zona de eventos y contemplación (exterior):

Jardines

Área de eventos

Explanadas

Conexión visual con Viñedos

6.3 CUALIFICACIÓN DE LAS ÁREAS, SECTORES Y AMBIENTES

ÁREA	AMBIENTE	FUNCIÓN	ACTIVIDAD	MOBILIARIO / EQUIPO
Zona de Ingreso	Explanada	Acceso peatonal, orientación	Llegada, espera, circulación inicial	Bancas, señalética, jardineras, pavimento
	Recepción	Información y control de ingreso	Atención al visitante, entrega de folletos	Mostrador, estantería, escritorio, computadora
	Estacionamiento	Almacenamiento vehicular	Parqueo de autos, motos y bicicletas	Señalización vial, techado parcial, rack para bicicletas
Vitivinícola y Comercial	Sala de catas	Degustación sensorial de vinos	Cata dirigida, charlas enológicas	Mesas altas, barra, copero, iluminación tenue
	Tienda de vinos	Venta directa de productos vitivinícolas y gourmet	Compra, atención al cliente	Estanterías, mostrador, caja registradora, vitrinas
	Cava climatizada	Conservación de vinos	Almacenamiento y exhibición en frío	Estantería térmica, humidificador, control de temperatura
	Galería enológica	Educación e interpretación del vino	Recorrido, lectura, observación	Paneles informativos, pantallas interactivas, vitrinas
Gastronómica	Restaurante	Consumo de alimentos y bebidas	Almuerzo, cena, reuniones sociales	Mesas, sillas, barra, lámparas, decoración
	Terraza panorámica	Consumo al aire libre con vista al viñedo	Maridajes, eventos, momentos de relax	Mesas exteriores, sombrillas, maceteros

	Cocina profesional	Preparación de alimentos	Cocción, organización del servicio	Cocinas industriales, mesadas, hornos, campanas, refrigeradores
	Almacén de insumos	Guardado de alimentos	Almacenamiento de secos y fríos	Estanterías, refrigerador, cajas
	Baños para clientes	Higiene del visitante	Uso sanitario	Inodoros, lavamanos, espejos, dispensadores
Administrativa y Técnica	Oficina	Gestión y administración	Trabajo, archivo, reuniones breves	Escritorio, computadora, archivadores, sillas
	Vestuarios del personal	Higiene del personal	Cambio de ropa, aseo personal	Lockers, duchas, bancos, lavamanos
	Depósito general	Almacenamiento de limpieza y herramientas	Guardado y organización interna	Estantes, estantería metálica, productos de limpieza
Eventos y Contemplación	Jardines	Espacio recreativo y de transición	Caminata, descanso, observación del paisaje	Bancas, faroles, senderos de piedra
	Zona de eventos al aire libre	Celebraciones, ferias, conciertos	Bodas, catas colectivas, eventos culturales	Escenario, mobiliario móvil, iluminación, toldos
	Zona chill-out / picnic	Relajación e interacción social	Picnic, descanso, contemplación	

6.4 PROGRAMA ARQUITECTÓNICO Y BALANCE DE SUPERFICIES.

ÁREA	AMBIENTE	m²	NECESIDAD	CANT. AMBIENTES	TOTAL m²
Zona de Ingreso	Explanada de acceso	50	Recibimiento, circulación peatonal	1	50
	Recepción Información /	20	Control de ingreso, orientación al visitante	1	20
	Estacionamiento	300	Espacio para 20 vehículos y bicicletas	1	300
Zona Vitivinícola y Comercial	Sala de catas	40	Degustación y eventos enológicos	1	40
	bodegas	35	Venta de vinos y productos gourmet	25	525
	TIENDAS	30	Ventas de productos	6	300
	Cava climatizada	20	Conservación y maduración de vinos	1	20
	Sala de marinaje	120	Interpretación didáctica del vino	1	30
Zona Gastronómica	Restaurante	150	Consumo de alimentos	1	100

	Terraza panorámica	70	Comedor exterior con vistas	1	70
	Cocina profesional	45	Preparación y de servicio alimentos	1	45
	Almacén de insumos	15	Almacenamiento de insumos	1	15
	Baños para clientes	10	Higiene (Hombres y Mujeres)	8	20
Zona Administrativa y Técnica	Oficina	20	Gestión administrativa	1	20
	Vestuarios	8	Higiene personal del equipo	2	16
	Depósito general	15	Herramientas y de materiales mantenimiento	1	15
Zona de Eventos y Contemplación	Jardines	80	Contemplación, descanso, transición paisajística	1	80
	Zona de eventos al aire libre	100	Ferias, conciertos, catas colectivas	1	100
	Zona chill-out / picnic	35	Picnic y relajación social	1	35
			total		2041

6.5 ORGANIGRAMA GENERAL



6.6 ERGONOMETRÍA

Organizar los espacios con las actividades de manera eficiente y funcional, con la precaución que se requiere, para ello se recaba información del libro: Distribución y ergonomía

Ergonomía en la cocina

La ergonomía en la cocina es un tema muy a tener en cuenta. Diariamente cocinamos y preparamos alimentos y a menudo son varias las generaciones las que se reúnen.



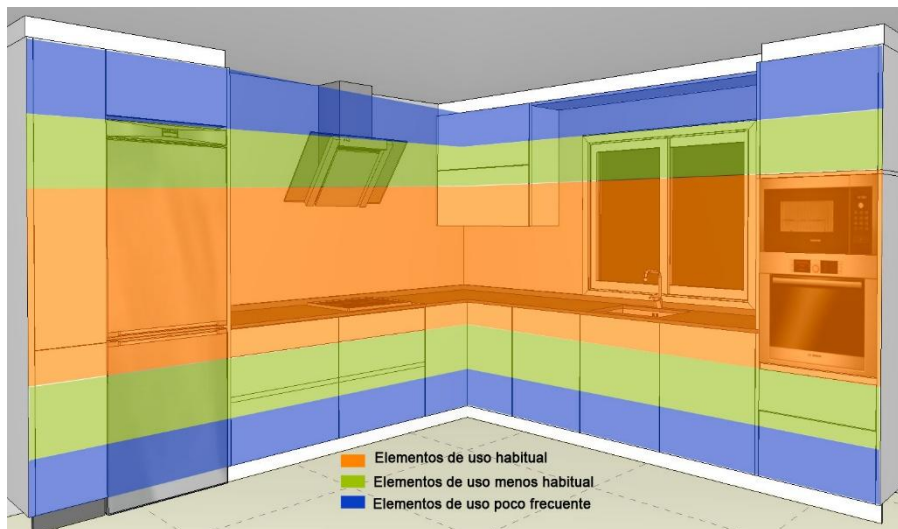
Fuente - Sitio web

La altura del horno, del fregadero y del frigorífico debe estar adaptada a la estatura para evitar molestias

físicas duraderas. También el interior de los armarios se debe configurar de forma apropiada.

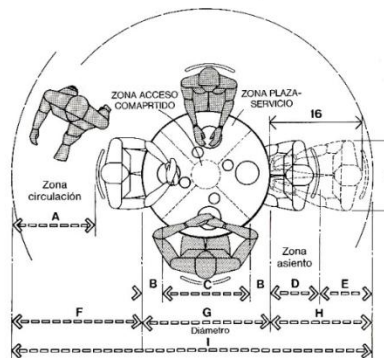
Centro Gastronómico se optará por la función en paralelo, para una mejor funcionalidad, esto debido a que tendrá atención en cada extremo de la caceta cocina gastronómica.

La optimización y organización de cada cocina deberá ser eficiente, más allá de organizar el espacio, se debe priorizar las aberturas del mobiliario y según su función.



Fuente: Distribución y ergonomía en la cocina. (web)

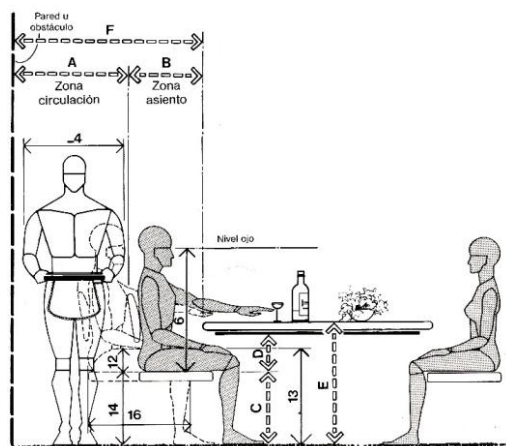
	cm.
A	76,2 min.
B	15,2
C	61,0
D	45,7 – 61,0
E	30,5
F	121,9 – 137,2
G	91,4
H	76,2 – 91,4
I	289,6 – 320,0



Fuente: Ergonomía en la vivienda (web)

El inmobiliario deberá ser un complemento del espacio, y no así un obstáculo a la circulación.

Para no estorbar la circulación de quien pase o sirva la mesa, la separación entre esta y la pared ha de ser entre 121,9 y 152,4cm.

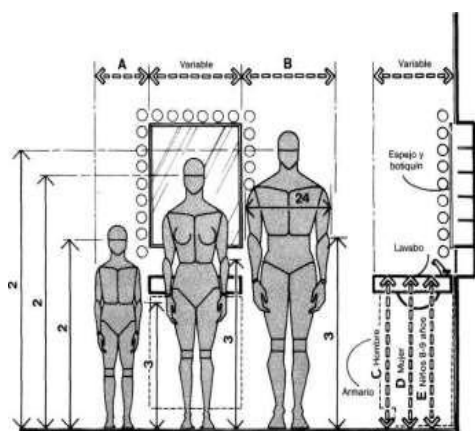


	cm.
A	76,2 - 91,4
B	45,7 - 61,0
C	40,6 - 43,2
D	19,1 min.
E	73,7 - 76,2
F	121,9 - 152,4

	pulg.	cm
A	18-21	45,7-53,3
B	40	101,6
C	15-22	38,1-55,9
D	30-34	76,2-86,4
E	40-50	101,6-127,0
F	66	167,6
G	12 min.	30,5 min.
H	18 max.	45,7 max.
I	26-27	66,0-68,6
J	40-44	101,6-111,8
K	66-70	167,6-177,8
L	56-60	142,2-152,4

BAÑOS

La creación de un baño ergonómico también necesita considerar la altura de los elementos sanitarios. Se piensa que la medida ideal desde el suelo hasta el asiento del inodoro y el bidé es alrededor de 40-45 cm. Por otro lado, el borde superior del lavabo debería estar a cerca de 80-85 cm de altura. El soporte del papel higiénico tiene que estar instalado a una altura de 70-75 cm desde el suelo.

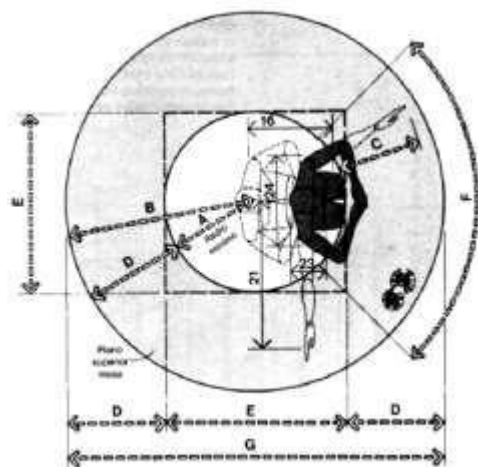


	pulg.	cm
A	15-18	38,1-45,7
B	28-30	71,1-76,2
C	37-43	94,0-109,2
D	32-36	81,3-91,4
E	26-32	66,0-81,3
F	14-16	35,6-40,6
G	30	76,2
H	18	45,7
I	21-26	53,3-66,0

	pulg.	cm
A	128-150	320,0-381,0
B	66-78	167,6-198,1
C	60-72	152,4-182,9
D	36	91,4
E	30-42	76,2-106,7
F	30-36	76,2-91,4
G	24-30	61,0-76,2
H	6-12	15,2-30,5
I	12-16	30,5-40,6
J	18-20	45,7-50,8
K	29-30	73,7-76,2
L	120-132	304,8-335,3
M	60	152,4

Fuente - Ergonomía en baños (web)

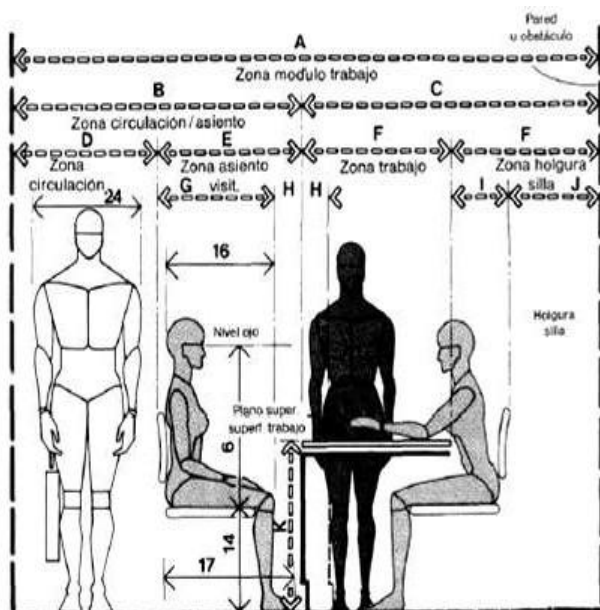
OFICINA



MÓDULO CIRCULAR DE RECEPCIÓN

	pulg.	cm
A	22	55,9
B	46-52	116,8-132,1
C	18-22	45,7-55,9
D	24-30	61,0-76,2
E	44	111,8
F	76	193,0
G	92-104	233,7-264,2

Fuente - Ergonomía en oficina (web)



**MODULO BÁSICO DE TRABAJO CON ASIENTO
DE VISITANTE Y CIRCULACIÓN**

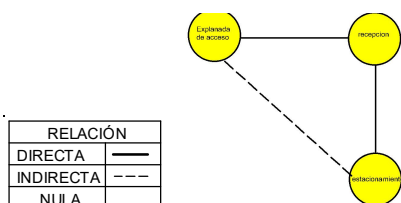
6.7 DIAGRAMAS DE MATRICES

● Zona de ingreso y recepción (frontal)

MATRIZ DE RELACIONES

ZONA		AMBIENTES	
RELACIÓN		1	Explanada de acceso
DIRECTA	4	2	RECEPCION
INDIRECTA	2	3	ESTACIONAMIENTO
NULA			

DIAGRAMA DE RELACIÓN

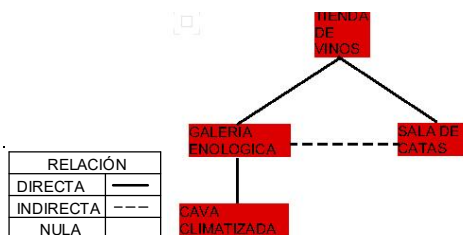


● Zona Vitivinícola y Comercial

MATRIZ DE RELACIONES

ZONA		AMBIENTES	
RELACIÓN		1	SALA DE CATAS
DIRECTA	4	2	TIENDA DE VINOS
INDIRECTA	2	3	CAVA CLIMATIZADA
NULA		4	CALERIA ENOLOGICA

DIAGRAMA DE RELACIÓN

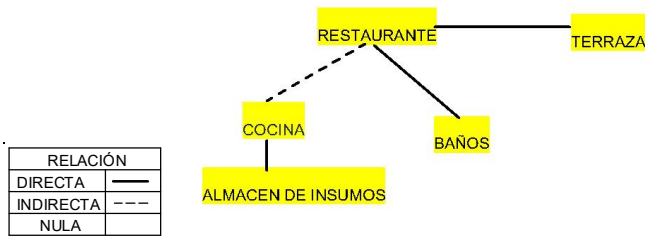


● Zona gastronómica (central, hacia viñedo):

MATRIZ DE RELACIONES

ZONA		AMBIENTES	
RELACIÓN		1	RESTAURANTE
DIRECTA	4	2	TERRAZA
INDIRECTA	2	3	COCINA
NULA		4	ALMACEN DE INSUMOS
		5	BAÑOS

DIAGRAMA DE RELACION

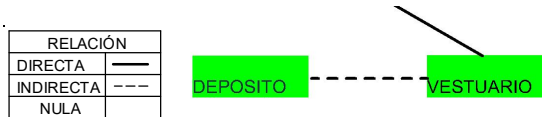


Zona técnica y administrativa (posterior/discreta):

MATRIZ DE RELACIONES

ZONA		AMBIENTES	
ZONA ADMINISTRATIVA	1	OFICINA	4
	2	VESTUARIO	2
	3	DEPOSITO	

DIAGRAMA DE RELACION

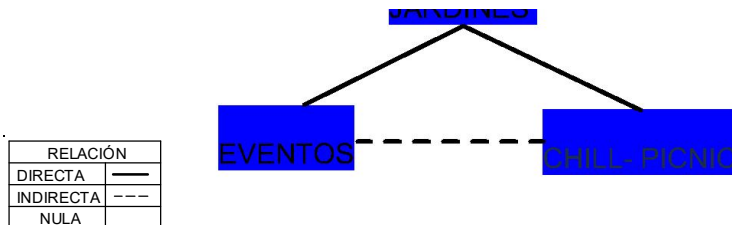


Zona de eventos y contemplación (exterior):

MATRIZ DE RELACIONES

ZONA		AMBIENTES	
ZONA DE EVENTOS	1	JARDINES	4
	2	ZONA DE EVENTOS	4
	3	ZONA CHILL- PICNIC	2

DIAGRAMA DE RELACIÓN



6.8 BOSQUEJO INICIAL - ZONIFICACIÓN EN EL TERRENO

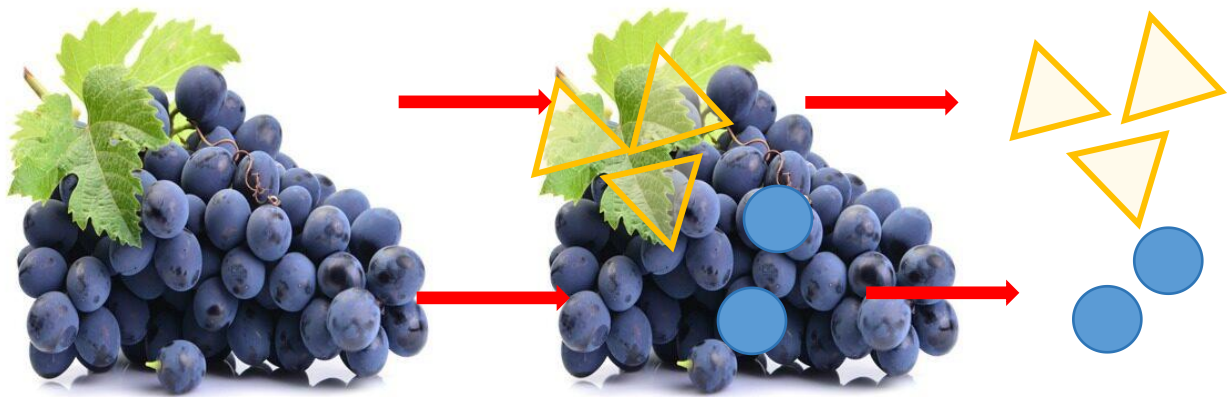


6.9 JUSTIFICACIÓN DE LA FORMA

6.9.1 DISEÑO VOLUMÉTRICO

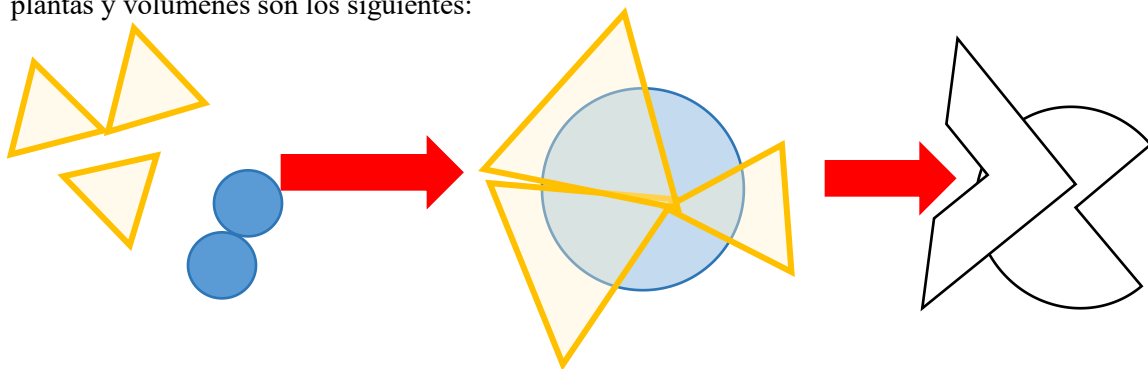
Las formas orgánicas, parte de la analogía formal del cuerpo de una “UVA ”, siendo un elemento importante en lo vitivinícola, el más relevante y comercializado en el establecimiento actual ,la descomposición de la hoja con las uvas formarán los elementos.

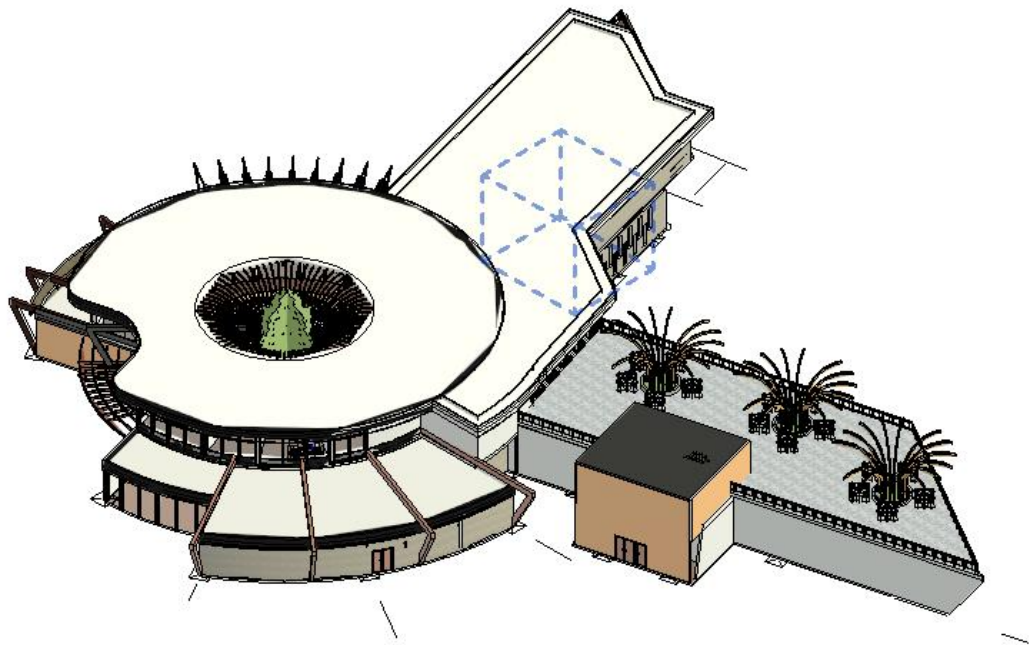
6.9.2 MORFOLOGÍA ARQUITECTÓNICA



6.9.3 GENERACIÓN DE FORMA

Elementos geométricos: los elementos geométricos fundamentales que se toma par el diseño de plantas y volúmenes son los siguientes:







BIBLIOGRAFIA

cenavit. poa 2008. <http://www.cenavit.org/archivos/poa-2008.pdf>.

plan territorial de desarrollo integral <https://www.uajms.edu.bo/secretaria-academica/wp-content/uploads/sites/48/2024/09/ptdi-uriondo.pdf>

europcar <https://www.europcar.com.bo/pages/la-ruta-del-vino>

fundación fautapo <https://www.fundacionautapo.org/>

estrategia nacional de turismo gastronómico y enoturismo <https://dicyt.uajms.edu.bo/wp-content/uploads/2025/04/presentaciongabriel-fidelenoturismo-comprimido>

UNIDAD VII

ANEXO 1

LISTADO DE ÍTEMS

PROYECTO: Diseño arquitectónico de una Boutique Vitivinícola y Gastronomía en el valle de la concepción

Nº	ACTIVIDAD	UNID.
TRABAJOS PRELIMINARES		
1	LETRERO DE OBRA	Pza.
2	INSTALACIÓN DE FAENAS	Gbl.
3	LIMPIEZA DE SUPERFICIE DE TERRENO	Gbl.
4	REPLANTEO DE SUPERFICIE	m2
5	LETRAS CORPORATIVAS DE ACERO INOXIDABLE	Pza.
MOVIMIENTO DE TIERRAS		
6	EXCAVACIÓN DE ZAPATAS	m3
7	EXCAVACIÓN DE CIMIENTOS	m3
8	COMPACTADO DE TIERRA CON SALTARINA SIN MATERIAL	m3
OBRA GRUESA		
9	HORMIGÓN SIMPLE DE NIVELACIÓN ZAPATAS	m2
10	ZAPATAS DE HºAº	m3
11	SOBRE CIMIENTOS DE HºAº	m3
12	COLUMNAS DE HºAº	m3
13	JUNTAS DE DILATACIÓN	ML
14	IMPERMEABILIZACIÓN SOBRECIMIENTOS	ml
15	MURO DE LADRILLO DE 6H E=18CM	m2
16	MURO DE LADRILLO DE 6H E=15CM	m2
17	DINTEL DE LADRILLO ARMADO	ml
18	LOSA NERVADA RETICULAR H 30 (CON FIERRO)(Hº ELAB. EN OBRA)	m2
19	ESCALERAS DE HºAº	m3
20	RAMPA DE HºAº	m2
21	ASCENSOR OTIS PARA 8 PERSONAS	Und
OBRA FINA		
22	CARPETA DE NIVELACIÓN SOBRE LOSA	m2
23	REVOQUE INTERIOR	M2
24	REVOQUE EXTERIOR	m2
25	MANDILADO DE CAL EXTERIOR	m2
26	PLANCHADO DE YESO INTERIOR	m2
27	PISO PORCELANATO FORMATO 60X60	m2
28	ZÓCALO DE PORCELANATO	ml
29	RECUADRE DE MUROS	ml
30	COLOCADO DE MARCOS DE MDF	pza.
31	COLOCADO DE PUERTA MDF	pza.
32	CORTINAS DE VIDRIO TEMPLADO	m2
33	PUERTAS DE VIDRIO TEMPLADO	m2
34	VENTANA DE VIDRIO TEMPLADO CORREDIZA	m2
35	PÉRGOLA METÁLICA EXTERIOR	M2
36	BAJANTE DE PVC	ml
37	REVESTIMIENTO DE BAÑO	m2
38	MESÓN DE GRANITO MAS CENEFA	ml.

39	CIELO FALSO ARMSTRONG	m2
40	PINTURA INTERIOR LATEX	m2
41	PINTURA EXTERIOR LATEX	m2
42	LIMPIEZA Y RETIRO DE ESCOMBRO	Gbl.

INSTALACIÓN HIDRO SANITARIA

43	PROV. E INST. TUBERÍA PVC SANITARIA Ø2" (BLANCA) +ACC.	ml
44	PROV. E INST. TUBERÍA PVC SANITARIA Ø3" (BLANCA) +ACC.	ml
45	PROV. E INST. TUBERÍA PVC SANITARIA Ø4" (BLANCA) +ACC.	ml
46	PROV. E INST. TUBERÍA PVC SANITARIA Ø6" (BLANCA) +ACC.	ml
47	PROV. E INST. CAJA SIFONADA Ø4" + REJILLA	Pza.
48	PROV. E INST. TUBERÍA FG Ø1/2" +ACC.	ml
49	PROV. E INST. TUBERÍA FG Ø3/4" +ACC.	ml
50	PROV. E INST. TUBERÍA PVC E40 Ø1" +ACC.	ml
51	PROV. E INST. TUBERÍA FG Ø1 1/2" +ACC.	ml
52	PROV. E INST. LLAVE DE PASO DE BRONCE Ø3/4" (TIPO CORTINA)	Pza.
53	PROV. E INST. LLAVE DE PASO DE BRONCE Ø1/2" (TIPO CORTINA)	Pza.
54	PROV. E INST. LLAVE DE PASO DE BRONCE Ø1" (TIPO CORTINA)	Pza.
55	PROV. E INST. LLAVE DE PASO DE BRONCE Ø1 1/2" (TIPO CORTINA)	Pza.
56	PROV. E INST. VÁLVULA DE RETENCIÓN VERTICAL Ø1"	Pza.
57	PROV. E INST. VÁLVULA DE RETENCIÓN VERTICAL Ø1/2"	Pza.
58	EXCAVACIÓN MANUAL 0-2 M SUELO SEMIDURO	m3
59	CAMA DE ARENA	m3
60	RELLENO Y COMPACTADO C/SALTARINA C/MATERIAL	m3
61	HORMIGÓN SIMPLE DE NIVELACIÓN	m2
62	MURO DE LADRILLO GAMBOTE	m2
63	REVOQUE CON IMPERMEABILIZANTE	m2
64	PROV. E INST. TANQUE PLÁSTICO 12000 LIT + ACCESORIOS	Gbl.
65	CÁMARAS DE INSPECCIÓN 60X60	Pza.
66	PROV COL BOMBA DE AGUA 0.5HP + ACCESORIOS	Pza.
67	PROV COL BOMBA DE AGUA 1.5 HP + ACCESORIOS	Pza.
68	PROV INSTALACIÓN DE INODORO TANQUE BAJO	Pza.
69	PROV. INSTALACIÓN DE INODORO P/DISCAPACITADOS+ BARRAL	Pza.
70	LAVAMANOS DE EMPOTRAR	Pza.
71	LAVAPLATOS DE ACERO INOX 2DEPOSITO	Pza.
72	PROV Y COLOC TANQUE 12000 LTS TRICAPA	Pza.

INSTALACIÓN DE GAS

73	ACOMETIDA PARA GAS DOM. HASTA 1M	Gbl.
74	CAÑERÍA EPOXICA DIAME. Ø ½" ACERA	ml
75	COLOCADO DE GABINETE PARA MEDIDOR G 2.5 EN MURO	Gbl.
76	EXCAVADO, RELLENO DE TERRENO SEMIDURO 0,30	ml
77	HABILITACIÓN DE COCINA	Gbl.
78	PUNTO DE CONEXIÓN Ø ½" LLAVE BONGA TIPO BOLA	Pto.
79	CAÑERÍA EPOXICA DIA. Ø ¾"	ml

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

80	PROV Y MONT TABLERO GENERAL Y MEDICIÓN	Pza.
81	PROV Y MONTAJE TABLERO DE DISTRIBUCIÓN	Pza.
82	PROV Y MONT TABLERO SECUNDARIO	Pza.
83	PROV Y COLOC BANDEJA METÁLICA PARA CABLE 2.00X0.40 CM	ml
84	PROVISIÓN CABLE AWG 08 IMPORTADO	ml
85	PROVISIÓN CABLE AWG 10 IMPORTADO	ml
86	PROVISIÓN CABLE AWG 12 IMPORTADO	ml
87	PROVISIÓN CABLE AWG 14 IMPORTADO	ml
88	PROVISIÓN CABLE AWG 16 IMPORTADO	ml
89	PROV. E INSTALACIÓN TUBO CONDUIT PVC 3/4"	ml
90	PROV. E INSTALACIÓN TUBO CONDUIT PVC 5/8"	ml

91	INTERRUPTOR SIMPLE	Pto.
92	CONMUTADOR SIMPLE	Pto.
93	INST. I LUMINARIA ELEC PANEL LED 24W	Pza.
94	INST. I LUMINARIA ELEC PANEL LED 12W	Pza.
95	NST. I LUMINARIA ELEC SPOTS 9W	Pza.
96	PUESTA TIERRA CON JABALINA	Gbl.
97	PROV Y MONT MEDIDOR TRIFÁSICO	Pza.
98	TOMA CORRIENTE DOBLE	Pto.
99	TOMA FUERZA TIPO SHUKO	Pto.

TRABAJOS EXTERIORES

100	REPLANTEO Y TRAZADO (ÁREAS VERDES Y LINEALES)	m2
101	EXCAVACIÓN MANUAL 0-2 M SUELO SEMIDURO	m3
102	HORMIGÓN SIMPLE DE NIVELACIÓN	m2
103	ZAPATA DE HºAº H21	m3
104	SOBRECIMENTOS DE HºAº	m3
105	MURO LADRILLO 6 HUECOS E=15 CM	m2
106	IMPERMEABILIZACIÓN DE SOBRECIMENTOS	ml
107	COLUMNAS DE HºAº H21	m3
108	LOSA LLENA DE HºAº	m3
109	REVOQUE EXTERIOR CAL-CEMENTO	m2
110	PINTURA LATEX EXTERIOR	m2
111	PORTÓN METÁLICO CORREDIZO	m2
112	PISO CEMENTO FROTACHADO C/CONTRAP	m2
113	CORDÓN P/ACERA 20X40	ml

PLANILLA DE CÁLCULO MÉTRICO ÍTEM ELEGIDO

PROYECTO: Diseño arquitectónico de una Boutique Vitivinícola y Gastronomía en el valle de la concepción

UBICACIÓN: Tarija – El valle de la concepción

N.º	DESCRIPCIÓN	UNID	N.º VECES	DIMENSIONES			CANTIDADES		OBS ER
				largo	ancho	alto	parcial	total	
OBRA GRUESA									
18	Losa Nervada Reticular H 30 (Con Fierro)(Hº Elab. en Obra)						2697.73	m2	
	Losa planta baja	m2	1,00	1,00	1,00	1,00	1720.28	1720.28	
	Losa cubierta de planta alta	m2	1,00	1,00	1,00	1,00	977.45	977.45	



ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS ÍTEM ELEGIDO					
DATOS GENERALES					
PROYECTO: ACTIVIDAD: CANTIDAD: UNIDAD: MONEDA:	Diseño arquitectónico de una Boutique Vitivinícola y Gastronomía en el valle de la concepción				
	Losa Nervada Reticular H 30 (Con Fierro)(Hº Elab. en Obra)				
	2.697,73				
	m2				
Bolivianos					
1.- MATERIAL					
DESCRIPCIÓN		UNIDA D	CANTIDAD	PRECIO PRODUCTIVO	COSTO TOTAL
1	Madera de Construcción (Ochoo)	Pie 2	12.71	5.50	69.90
2	Alambre de Amarre	Kg	0.6	10.50	6.30
3	Arena	M3	0.09	100	9.00
4	Casetón de Plasto formo 50X50X25	Pza.	2.09	14.20	29.67
5	Cemento Portland IP-30 (Fancesa)	Kg	64.58	0.95	61.35
6	Clavo	Kg	0.6	11.50	6.90
7	Fierro Corrugado	Kg	14.46	9.40	135.92
8	Agua	Lit	33.21	0.50	16.60
9	Gravilla	M3	0.07	100	7.00
10	Grava	M3	0.07	90	6.30
TOTAL MATERIAL					348.96
2.- MANO DE OBRA					
1	Maestro	Hr.	1.34	18.75	25.19
2	Maestrillo	Hr.	1.67	16.25	27.29
3	Ayudante	Hr.	2.01	15	30.23
4	Peón	Hr.	1.15	12.50	26.87
5	Encofrado	Hr.	1.34	18.75	25.19
6	Enferrador	Hr.	1.34	18.75	25.19
SUB TOTAL MANO DE OBRA					160.00
CARGAS SOCIALES = (% DEL SUB TOTAL DE MANO DE OBRA) (55% AL 71,18%)			55%		88.00
IMPUESTOS IVA MANO DE OBRA = (% DE SUMA DEL SUB TOTAL DE MANO DE OBRA + CARGAS SOCIALES) (IVA)			14,94%		37.05
TOTAL MANO DE OBRA					285.05
3.- EQUIPO, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS					
1	Vibradora	Hr.	0.40	12.50	5.00
2	Mescladora	Hr.	0.40	12.50	5.00
HERRAMIENTAS = (% DEL TOTAL DE MANO DE OBRA)			5%		14.25
TOTAL EQUIPO, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS					24.25
4.- GASTOS GENERALES Y ADMINISTRATIVOS					
GASTOS GENERALES = % DE 1*2*3			5%		32.91
TOTAL GASTOS GENERALES Y ADMINISTRATIVOS					32.91
5.- UTILIDAD					
UTILIDAD = % DE 1*2*3*4			10%		69.11
TOTAL UTILIDADES					69.11
6.- IMPUESTOS					
IMPUESTOS =% DE 1*2*3*4*5			3,09%		23.49
TOTAL IMPUESTOS					23.49
TOTAL PRECIO UNITARIO 1*2*3*4*5*6					783.79

PRECIO UNITARIO LITERAL

SON: Setecientos ochenta y tres 79/100 Boliviano

PLIEGO DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE ÍTEM ELEGIDO

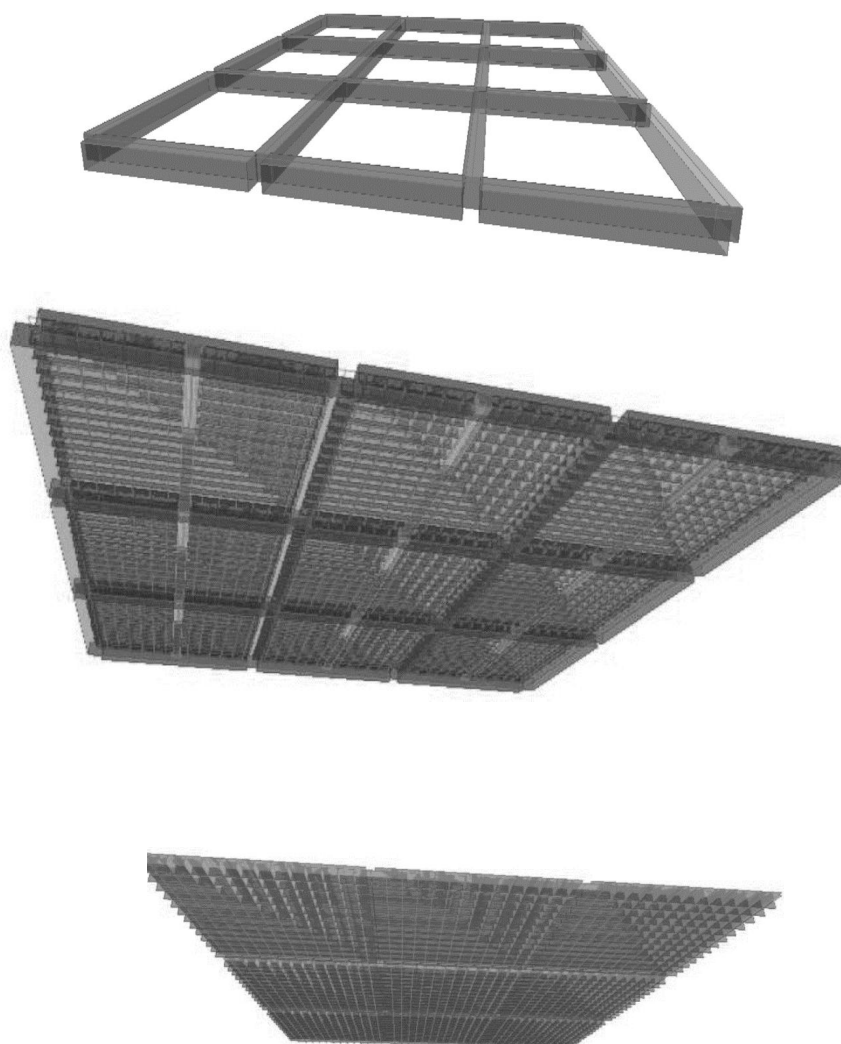
Losa Nervada Reticular H 30 (Con Fierro)(Hº Elab. en Obra)

A.- DEFINICIÓN

Se refiere a la construcción de los ítems descritos los mismos que serán construidos de acuerdo a las dimensiones y características indicadas en este pliego de especificaciones técnicas, planos técnicos referentes e instrucciones impartidas por el Supervisor de Obra.

Este sistema estructural es muy común en nuestro medio y la particularidad del mismo radica en que es un sistema estructural con comportamiento muy seguro por naturaleza.

Está conformado por los siguiente elementos: Vigas descolgadas de hormigón armado, losa maciza o nervada, vigas trabe



B.- MATERIALES HERRAMIENTAS Y EQUIPO

Cemento

Deberá ser del tipo Pórtland, nacional, no se permitirá cemento que haya sufrido alteraciones o deterioro de cualquier naturaleza por lo que deberá ser almacenado adecuadamente, protegiéndolo de la humedad, toda bolsa que haya fraguado parcialmente o contenga terrones será rechazada.

Acero estructural

Se refiere a la provisión y colocación de la enfierradura según dimensiones y cantidades que figuran en los planos, utilizando acero de alta resistencia (dureza natural con fatiga de fluencia mínima de $f_y \geq 4600$ kg/cm²).

Agregados finos

Se compondrán de arenas naturales completamente limpias que posean partículas duras cuarzosas, de gradación uniforme y de acuerdo a la siguiente granulometría.

N° de tamiz	Porcentaje que pasa en peso
3/8	100
4	95-100
16	45-80
50	10-30
100	2-10

Agregados gruesos

El agregado grueso para el preparado del hormigón consistirá de grava triturada, compuesta de partículas duras y sin película adherida alguna.

El agregado grueso no deberá contener sustancias nocivas

N° de tamiz	Porcentaje que pasa en peso
1/2	100
1	95-100
3/4	90-100
1/2	25-60
3/8	20-55
4	0-10

8	0-5
---	-----

Los requisitos de gradación fijados anteriormente, son los límites extremos a utilizar; para la determinación del grado de uniformidad, se hará la comprobación del módulo de finura.

Acopio de Agregados

La manipulación y almacenamiento de agregados se efectuará de tal manera que durante estas operaciones no se mezclen con materiales extraños

Agua

El agua que se emplee en la preparación del Hormigón deberá ser fresca, clara limpia y potable, libre de impurezas. La tabla siguiente expresa los valores máximos permisibles en partes por millón.

Cloruros.....	300 ppm
Sulfatos	300 ppm
Sales de magnesio.....	150 ppm
Sales solubles	1500 ppm
P H .. no menor de	7
Sólidos en suspensión.....	1000 ppm
Mat. orgánica expresada en oxígeno	10 ppm

El proveedor del Hormigón armado deberá presentar en su momento las pruebas de laboratorio de las muestras del hormigón

C. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

Encofrados

Los encofrados de madera destinados a la construcción de estos detalles deberán tener las formas, dimensiones, niveles y pendientes precisos, de tal manera que los miembros estructurales resulten de acuerdo con el Proyecto, deberán ser lo suficientemente rígidos y compactos como para evitar pérdidas de mortero durante las operaciones de colocación y vibrado. Todo el encofrado deberá ser de madera, y ser aprobado por el Supervisor de Obra, antes de su utilización respetando los mismos las dimensiones definidas en los detalles de los planos.

La madera para el encofrado, deberá ser seca y de buena calidad, libre de nudos, agujeros, torceduras que podrían afectar la superficie exterior del Hormigón.

Antes de vaciar el hormigón el encofrado deberá estar limpio y enteramente libre de astillas, polvo, aserrín y otros materiales extraños.

En general todo encofrado deberá ser cuidadosamente humedecido antes de comenzar el vaciado, haciendo uso de aceites livianos con la respectiva autorización, siempre que estos no sean dañinos para el hormigón.

Acero estructural

El doblado del acero estructural deberá ajustarse a las dimensiones y formas indicadas en los planos.

El doblado deberá realizarse en frío, sin golpes, quedando prohibidas las soldaduras y el doblado en caliente.

Las barras dobladas no podrán enderezarse.

En el momento del hormigonado el acero deberá estar limpio, libre de sarro, aceite y otros materiales dañinos

El acero con óxido se podrá utilizar, siempre que se limpie previamente con una escobilla de acero

Toda la estructura de acero deberá asegurarse con alambre negro de amarre, para evitar desplazamientos en el hormigonado.

Los empalmes se realizarán en puntos de menor sollicitación de la estructura, adosando y zunchado con alambre toda la longitud del solapo, en una longitud mínima de 40 ¢

El hormigón estará constituido por una mezcla homogénea de cemento Pórtland, agregados y agua.

El hormigón tendrá una composición y calidad uniforme, con una resistencia cilíndrica mínima a la compresión de $f_{ck}=210 \text{ kg/cm}^2$ a los 28 días, con un contenido mínimo de cemento de 325 kg/m^3 , y un revenimiento no mayor a los 6 cm., salvo indicaciones específicas de los planos estructurales, controlado por el "cono de revenimiento" y a requerimiento del Supervisor de Obra.

El transporte, colocación, compactación, protección y curado será realizado de tal manera que una vez retirados los encofrados se obtengan estructuras compactas, de aspecto y textura uniforme, de acuerdo a las necesidades y requisitos especificados.

El preparado se lo hará en una hormigonera mecánica de capacidad adecuada. Después de haber sido colocado en los encofrados, deberá compactarse con una vibradora de alta frecuencia.

Para verificar su resistencia, se sacarán dos muestras, las que el Supervisor de Obra así lo determine.

La entrega de mezcla o vaciado será a la velocidad requerida de modo que impida las segregaciones y/o fraguado previo, el vaciado deberá ser continuo.

La operación de vaciado y compactación del hormigón se realizará de tal manera que forme un conglomerado denso impermeable y textura uniforme, el método y forma de vaciado utilizado deberá evitar la posibilidad de segregación o el desplazamiento de la armadura, cada parte del encofrado deberá ser cuidadosamente llenado.

La compactación se realizará con vibradoras procediendo a la operación inmediatamente después de vaciado el hormigón y por un tiempo suficiente como para permitir la penetración del hormigón en las aristas y esquinas del encofrado y el recubrimiento de la armadura.

Curado

Se deberá efectuar un cuidadoso curado del hormigón los primeros 6 días del fraguado, protegiéndose a los cambios de temperatura y el viento.

El agua que se utilice en el curado deberá estar libre de materias nocivas exenta de aceites, álcalis, sales, etc. se utilizará preferentemente agua potable.

El desencofrado se realizará en el siguiente tiempo:

Costados o laterales de vigas.....3 días

Vigas de 5 a 7 mts. De luz.....21 días

Los puntales de seguridad, deberán permanecer por un tiempo de 15 días adicionales

D.- MEDICION

A efectos de control presupuestario de ejecución de obra el Ítem se medirá en m2.

E.- FORMA DE PAGO

El costo indicado en el análisis de precios unitarios y el presupuesto será por los materiales utilizados en el hormigón, transporte, construcción de encofrado, mano de obra, y todos los trabajos imprevistos que incidan hasta la conclusión del Ítem.

El hormigón será computado y cancelado por la unidad de: M2

FORMULARIO B-1
PRESUPUESTO POR ÍTEMS Y GENERAL DE LA OBRA
(En bolivianos)

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unitario (Numeral)	Precio Unitario (Literal)	Precio Total (Numeral)
TRABAJOS PRELIMINARES						27,737.38
1	Letrero de Obras	pza.	1.00	937.15	Novcientos Treinta y Siete 15/100	937.15
2	Instalación de Faenas	glb	1.00	5,908.69	Cinco Mil Novcientos Ocho 69/100	5,908.69
3	Limpieza de superficie de terreno	gbl.	1.00	1,993.77	Mil Novcientos Noventa y Tres 77/100	1,993.77
4	Replanteo y trazado de superficie	m2	2,293.70	6.39	Seis 39/100	14,662.25
5	letras corporativas de acero inoxidable	pza	25.00	169.42	Ciento Sesenta y Nueve 42/100	4,235.52
MOVIMIENTO DE TIERRAS						25,168.35
6	Excavación de Zapatas	m3	371.71	29.85	Veintinueve 85/100	11,095.54
7	Excavación de Cimientos	m3	88.09	29.86	Veintinueve 86/100	2,630.11
8	Compactado de tierra con saltarina sin material	m3	152.06	75.25	Setenta y Cinco 25/100	11,442.70
OBRA GRUESA						3,286,607.28
9	Hormigón simple de nivelación zapatas	m2	168.96	38.86	Treinta y Ocho 86/100	6,565.13
10	Zapatas de H°A°	m3	10.69	2,862.93	Dos Mil Ochocientos Sesenta y Dos 93/100	30,604.67
11	Sobre Cimientos de H°A°	m3	43.56	3,703.07	Tres Mil Setecientos Tres 07/100	161,305.93
12	Columnas de H°A°	m3	97.52	3,331.32	Tres Mil Trescientos Treinta y Un 32/100	324,870.77
13	Junta de dilatación	ml	28.50	18.92	Dieciocho 92/100	539.09
14	Impermeabilización sobrecimientos	ml	387.23	14.73	Catorce 73/100	5,704.79
15	Muro de Ladrillo de 6H e=18cm	m2	562.19	134.33	Ciento Treinta y Cuatro 33/100	75,517.30
16	Muro de Ladrillo de 6H e=15cm	m2	1,487.24	134.33	Ciento Treinta y Cuatro 33/100	199,776.49
17	Dintel de ladrillo armado	ml	73.95	75.19	Setenta y Cinco 19/100	5,560.54
18	Losa Nervada Reticular H 30 (Con Fierro)(H° Elab. en Obra)	m2	2,697.73	783.79	Setecientos Ochenta y Tres 79/100	2,114,462.70
19	Escaleras de H°A°	m3	3.50	3,554.06	Tres Mil Quinientos Cincuenta y Cuatro 06/100	12,439.21
20	Rampa de H°A°	m3	25.65	3,665.98	Tres Mil Seiscientos Sesenta y Cinco 98/100	94,032.50
21	Ascensor otis para 8 personas	Und	1.00	255,228.16	Doscientos Cincuenta y Cinco Mil Doscientos Veintiocho 16/100	255,228.16
OBRA FINA						3,520,383.72
22	Carpeta de nivelacion sobre losa	m2	2,697.73	60.99	Sesenta 99/100	164,544.53
23	Revoque interior	m2	3,730.43	116.75	Ciento Dieciséis 75/100	435,527.70
24	Revoque exterior	m2	755.95	116.75	Ciento Dieciséis 75/100	88,257.16
25	Mandilado de cal exterior	m2	755.95	103.18	Ciento Tres 18/100	77,996.05
26	Planchado de yeso interior	m2	2,774.04	129.09	Ciento Veintinueve 09/100	358,087.23
27	Piso porcelanato de 60x60	m2	3,116.99	382.41	Trescientos Ochenta y Dos 41/100	1,191,981.24
28	Zócalo de porcelanato	ml	994.31	99.61	Noventa y Nueve 61/100	99,041.93
29	Recuadre de muros	ml	1,028.50	23.58	Veintitres 58/100	24,255.42
30	Colocado de marcos de MDF	pza	53.00	458.77	Cuatrocientos Cincuenta y Ocho 77/100	24,314.87
31	Colocado de puertas de MDF	pza	53.00	1,428.34	Mil Cuatrocientos Veintiocho 34/100	75,701.98

32	Cortinas de vidrio templado	m2	160.54	589.39	Quinientos Ochenta y Nueve 39/100	94,621.17
33	Puertas de vidrio templado corredizo	m2	55.52	589.39	Quinientos Ochenta y Nueve 39/100	32,723.10
34	Ventana de vidrio templado corrediza	m2	43.87	589.39	Quinientos Ochenta y Nueve 39/100	25,856.68
35	Pérgolas metálica exterior	m2	345.65	178.34	Ciento Setenta y Ocho 34/100	61,644.74
36	Bajante de PVC	ml	52.50	82.88	Ochenta y Dos 88/100	4,351.24
37	Revestimiento de baño	m2	168.56	382.41	Trescientos Ochenta y Dos 41/100	64,459.74
38	Mesón de granito mas cenefa	ml	33.93	634.43	Seiscientos Treinta y Cuatro 43/100	21,526.22
39	Cielo falso Armstrong	m2	2,158.16	255.79	Doscientos Cincuenta y Cinco 79/100	552,037.69
40	Pintura interior latex	m2	2,774.04	31.41	Treinta y Un 41/100	87,134.26
41	Pintura exterior latex	m2	755.95	44.77	Cuarenta y Cuatro 77/100	33,847.51
42	Limpieza y retiro de escombros	glb	1.00	2,473.26	Dos Mil Cuatrocientos Setenta y Tres 26/100	2,473.26
INSTALACIÓN SANITARIA						249,180.49
43	Prov. e Inst. Tubería PVC Sanitaria Ø2" (Blanca) +Acc.	ml	182.39	63.61	Sesenta y Tres 61/100	11,601.75
44	Prov. e Inst. Tubería PVC Sanitaria Ø3" (Blanca) +Acc.	ml	148.95	107.72	Ciento Siete 72/100	16,044.69
45	Prov. e Inst. Tubería PVC Sanitaria Ø4" (Blanca) +Acc.	ml	227.10	166.80	Ciento Sesenta y Seis 80/100	37,880.44
46	Prov. e Inst. Tubería PVC Sanitaria Ø6" (Blanca) +Acc.	ml	66.35	162.66	Ciento Sesenta y Dos 66/100	10,792.29
47	Prov. e Inst. Caja Sifonada Ø4" + Rejilla	pza	18.00	172.83	Ciento Setenta y Dos 83/100	3,110.90
48	Prov. e Inst. Tubería FG Ø1/2" +Acc.	ml	240.80	28.09	Veintiocho 09/100	6,763.52
49	Prov. e Inst. Tubería FG Ø3/4" +Acc.	ml	218.40	40.77	Cuarenta 77/100	8,904.78
50	Prov. e Inst. Tubería PVC E40 Ø1" +Acc.	ml	81.90	50.13	Cincuenta 13/100	4,105.83
51	Prov. e Inst. Tubería FG Ø1 1/2" +Acc.	ml	125.50	89.56	Ochenta y Nueve 56/100	11,240.14
52	Prov. e Inst. Llave de Paso de Bronce Ø3/4" (Tipo Cortina)	pza	36.00	236.62	Doscientos Treinta y Seis 62/100	8,518.27
53	Prov. e Inst. Llave de Paso de Bronce Ø1/2" (Tipo Cortina)	pza	44.00	160.92	Ciento Sesenta 92/100	7,080.52
54	Prov. e Inst. Llave de Paso de Bronce Ø1" (Tipo Cortina)	pza	25.00	323.03	Trescientos Veintitres 03/100	8,075.81
55	Prov. e Inst. Llave de Paso de Bronce Ø1 1/2" (Tipo Cortina)	pza	35.00	189.50	Ciento Ochenta y Nueve 50/100	6,632.41
56	Prov. e Inst. Válvula de Retención Vertical Ø1"	pza	35.00	320.65	Trescientos Veinte 65/100	11,222.79
57	Prov. e Inst. Válvula de Retención Vertical Ø1/2"	pza	28.00	195.45	Ciento Noventa y Cinco 45/100	5,472.63
58	Excavación manual 0-2 m suelo semiduro	m3	31.50	97.45	Noventa y Siete 45/100	3,069.58
59	Cama de arena	m3	6.89	111.28	Ciento Once 28/100	766.71
60	Relleno y compactado c/saltarina c/material	m3	22.10	95.13	Noventa y Cinco 13/100	2,102.28
61	Hormigón simple de nivelación	m2	7.50	38.86	Treinta y Ocho 86/100	291.42
62	Muro de ladrillo gambote	m2	20.00	237.63	Doscientos Treinta y Siete 63/100	4,752.64
63	Revoque con impermeabilizante	m2	40.20	116.75	Ciento Dieciséis 75/100	4,693.35
64	Prov. e Inst. Tanque Plástico 12000 Lit + Accesorios	glb	1.00	12,073.95	Doce Mil Setenta y Tres 95/100	12,073.95
65	Cámaras de inspección 60x60	pza	16.00	1,005.15	Mil Cinco 15/100	16,082.41
66	Prov col bomba de agua 0.5hp + accesorios	pza	1.00	2,429.36	Dos Mil Cuatrocientos Veintinueve 36/100	2,429.36
67	Prov col bomba de agua 1.5 hp + accesorios	pza	1.00	2,667.50	Dos Mil Seiscientos Sesenta y Siete 50/100	2,667.50
68	prov instalación de inodoro tanque bajo	pza	27.00	664.66	Seiscientos Sesenta y Cuatro 66/100	17,945.84
69	Prov. instalación de inodoro p/discapitados+ barral	pza	4.00	2,212.56	Dos Mil Doscientos Doce 56/100	8,850.23
70	Lavamanos de empotrar	pza	26.00	457.42	Cuatrocientos Cincuenta y Siete 42/100	11,892.95
71	Lavaplatos de acero inox 2deposito	pza	2.00	872.83	Ochocientos Setenta y Dos 83/100	1,745.67
72	Prov y coloc tanque 12000 lts tricapa	pza	1.00	2,369.83	Dos Mil Trescientos Sesenta y Nueve 83/100	2,369.83
INSTALACIÓN DE GAS						15,310.02

73	Acometida para gas dom. Hasta 1m	glb	1.00	734.01	Setecientos Treinta y Cuatro 01/100	734.01
74	Cañería epoxica diame. Ø ½" acera	ml	49.50	122.51	Ciento Veintidos 51/100	6,064.26
75	Colocado de gabinete para medidor g 2.5 en muro	glb	1.00	569.03	Quinientos Sesenta y Nueve 03/100	569.03
76	Excavado, relleno de terreno semiduro 0,30	glb	1.00	66.82	Sesenta y Seis 82/100	66.82
77	Habilitación de cocina	pza	2.00	225.40	Doscientos Veinticinco 40/100	450.80
78	Punto de conexión Ø ½" llave bonga tipo bola	pto	6.00	86.94	Ochenta y Seis 94/100	521.64
79	Cañería epoxica diam. ø ¾" aerea	ml	56.35	122.51	Ciento Veintidos 51/100	6,903.46
INSTALACIÓN ELÉCTRICA						579,987.04
80	Prov y mont tablero general y medición	pza	1.00	11,490.25	Once Mil Cuatrocientos Noventa 25/100	11,490.25
81	Prov y montaje tablero de distribución	pza	2.00	5,005.39	Cinco Mil Cinco 39/100	10,010.79
82	Prov y mont tablero secundario	pza	2.00	3,994.55	Tres Mil Novecientos Noventa y Cuatro 55/100	7,989.10
83	prov y coloc bandeja metálica para cable 2.00x0.40 cm	ml	195.50	250.26	Doscientos Cincuenta 26/100	48,925.48
84	Provisión Cable AWG 08 Importado	ml	2,780.00	11.90	Once 90/100	33,093.95
85	Provisión Cable AWG 10 Importado	ml	2,200.00	7.86	Siete 86/100	17,282.32
86	Provisión Cable AWG 12 Importado	ml	1,700.00	4.96	Cuatro 96/100	8,423.67
87	Provisión Cable AWG 14 Importado	ml	2,500.00	3.26	Tres 26/100	8,157.75
88	Provisión Cable AWG 16 Importado	ml	85.00	3,504.79	Tres Mil Quinientos Cuatro 79/100	297,907.53
89	prov. e instalación tubo conduit pvc 3/4"	ml	3,500.00	1.78	Un 78/100	6,222.65
90	prov. e instalación tubo conduit pvc 5/8"	ml	550.00	1.53	Un 53/100	841.28
91	Interruptor simple	pto	68.00	152.69	Ciento Cincuenta y Dos 69/100	10,383.10
92	Conmutador simple	pto	52.00	164.60	Ciento Sesenta y Cuatro 60/100	8,559.18
93	inst. i luminaria elec panel led 24w	pto	146.00	371.78	Trescientos Setenta y Un 78/100	54,279.81
94	inst. i luminaria elec panel led 12w	pto	36.00	276.52	Doscientos Setenta y Seis 52/100	9,954.88
95	nst. iluminaria elec spots 9w	pto	45.00	222.94	Doscientos Veintidos 94/100	10,032.45
96	Puesta tierra con jabalina	glb	1.00	15,254.59	Quince Mil Doscientos Cincuenta y Cuatro 59/100	15,254.59
97	Prov y mont medidor trifásico	pza	1.00	3,735.21	Tres Mil Setecientos Treinta y Cinco 21/100	3,735.21
98	Toma corriente doble	pto	100.00	157.46	Ciento Cincuenta y Siete 46/100	15,745.54
99	Toma fuerza tipo	pto	30.00	56.58	Cincuenta y Seis 58/100	1,697.51
JARDINES Y EXTERIORES						1,618,384.08
100	Replanteo y trazado (Áreas verdes y lineales)	m2	2,362.00	24.11	Veinticuatro 11/100	56,959.39
101	Excavación manual 0-2 m suelo semiduro	m3	56.00	97.45	Noventa y Siete 45/100	5,457.04
102	Hormigón simple de nivelación	m2	20.00	38.86	Treinta y Ocho 86/100	777.12
103	Zapata de H°A° H21	m3	196.50	3,071.14	Tres Mil Setenta y Un 14/100	603,478.22
104	Sobre Cimientos de H°A°	m3	14.13	3,703.07	Tres Mil Setecientos Tres 07/100	52,324.44
105	Muro de Ladrillo de 6H e=15cm	m2	468.00	134.33	Ciento Treinta y Cuatro 33/100	62,865.04
106	Impermeabilización sobrecimientos	ml	235.00	14.73	Catorce 73/100	3,462.09
107	Columnas de H°A° H21	m3	9.50	3,455.21	Tres Mil Cuatrocientos Cincuenta y Cinco 21/100	32,824.53
108	Losa llena de H°A°	m3	5.36	3,343.29	Tres Mil Trescientos Cuarenta y Tres 29/100	17,920.03
109	Revoque exterior cal-cemento	m2	1,222.00	116.75	Ciento Dieciséis 75/100	142,668.50
110	Pintura latex exterior	m2	1,316.00	44.77	Cuarenta y Cuatro 77/100	58,923.64
111	Portón metálico corredizo	m2	17.50	1,008.24	Mil Ocho 24/100	17,644.13
112	Piso cemento frotachado c/contrap	m2	1,120.00	168.35	Ciento Sesenta y Ocho 35/100	188,557.38
113	cordón p/acera 20x40	ml	241.20	1,552.75	Mil Quinientos Cincuenta y Dos 75/100	374,522.53

PRECIO TOTAL (Numeral):	9,322,758.36
PRECIO TOTAL (Literal):	Nueve Millones Trescientos Veintidos Mil Setecientos Cincuenta y Ocho 36/100
NOTA.- La empresa proponente declara de forma expresa que el presente Formulario contiene los mismos precios unitarios que los señalados en el Formulario B-2.	

ANEXO II