

---

**UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS FACULTAD  
DE ARQUITECTURA, ARTES, DISEÑO Y URBANISMO  
CARRERA DE ARQUITECTURA**



PROYECTO DE GRADO

**TEMA:**

**“CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO CULTURAL”**

**AUTOR:** Univ. Apaza Sarco Ruben

**DOCENTE ASESOR:** Arq. Walter Espinoza García

La Paz – Bolivia

2020

---

## **DEDICATORIA:**

*“Al apoyo incondicional de mis seres queridos que hicieron posible que llegara a esta etapa afrontando dificultades haciendo posible llegar a la conclusión del presente documento. Está dedicado a dos personas: Mi padre Miguel Apaza y Mi madre Teresa Sarco”.*

## **AGRADECIMIENTOS:**

*A mis padres Miguel y Teresa por su apoyo incondicional, tratando siempre de orientarme con sus consejos para realizarme más aun como persona.*

*A mi hermana que estará en las buenas y en las malas y que fue un factor fundamental para seguir esta carrera.*

*A mis sobrinas a quienes espero dar el ejemplo y que también fueron el impulso para lograr este cometido.*

*A esa persona anónima que apareció justo en el momento preciso y que consolido este logro.*

## RESUMEN

**Modalidad de Titulación:** Proyecto de Grado

**Univ:** Apaza Sarco Ruben

**Asesor:** Arq. Walter Espinoza García

**Temática:** Turismo (Gastronómico Cultural)

**Tema:** “Centro Gastronómico Turístico Cultural”

**Ubicación:** Municipio de Taraco

### **Motivación**

*Actualmente en el occidente del país existen un sin número de sitios potencialmente turísticos los cuales no están siendo potencializados, entre ellos se encuentra Santa Rosa de Taraco, la misma que goza de una amplia playa la que está destinada a crear infraestructura que pueda albergar turistas tanto locales como internacionales y una virtud que posee el sitio es ser la principal abastecedora piscícola de la región dando así una gran oportunidad a la gastronomía que es uno de los pilares que mueve gran cantidad de turismo que no es aprovechado por nuestro país.*

### **Objetivo General**

- *Proponer una propuesta arquitectónica, que busca albergar espacios establecidos para la recreación, el consumo e instrucción de la gastronomía boliviana, dando a conocer todo un legado de tradiciones, costumbres, identidad cultural de nuestro país y más aun de las costumbres de esta área que pertenece al lago Titicaca de tal forma que el usuario conozca gran parte de nuestro país.*

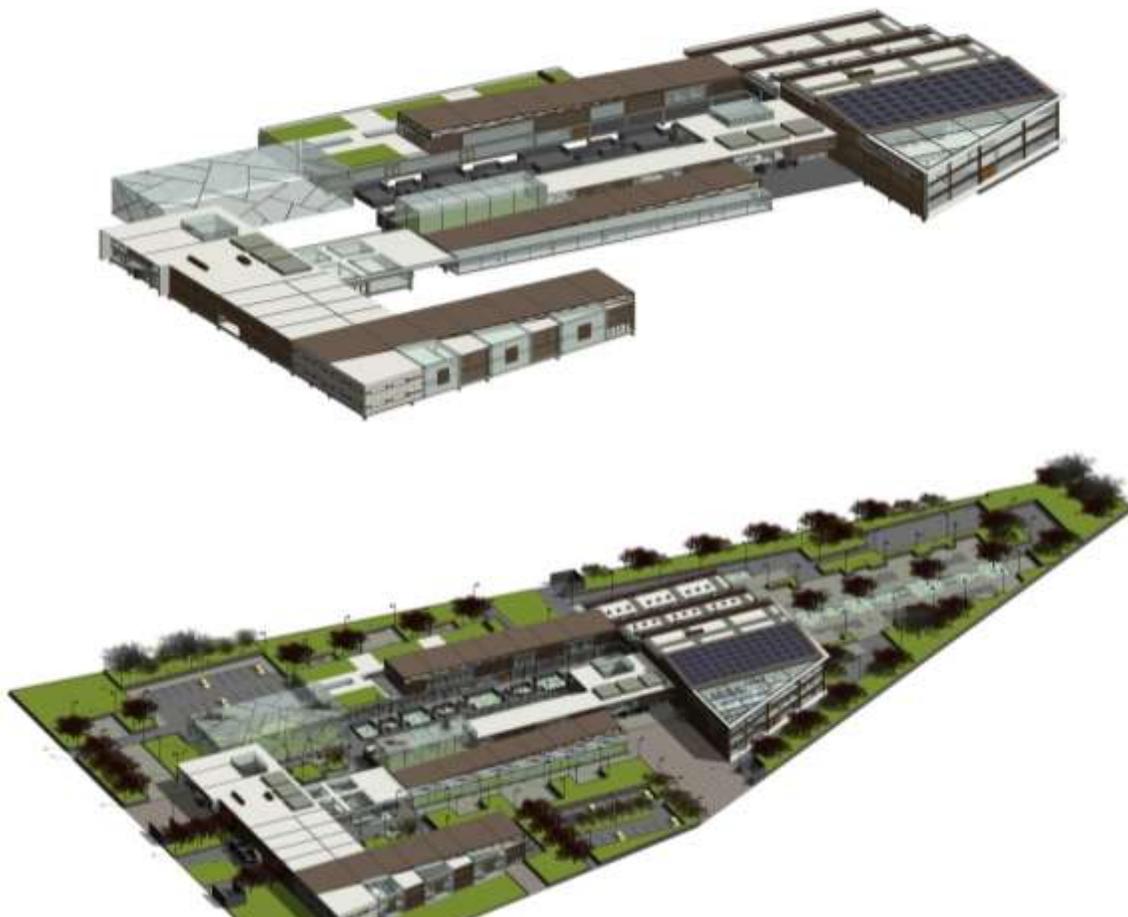
### **Objetivos Específicos**

- *Proponer un equipamiento turístico con el fin de potencializar la región de Taraco a partir de la riqueza cultural, culinaria de Bolivia, creando una marca país en el área gastronómica que nos represente.*
- *Contribuir al desarrollo social con una propuesta arquitectónica que incorpore la costumbre y tradición de nuestro país con la modernización y tecnología de la actualidad.*
- *Reactivar la atracción turística del sector, para poder ser un icono de la región a través de instalaciones que revaloricen nuestra cultura e identidad.*
- *Revalorizar esta área abandonada y con poca inversión creando un foco económico que inyecte mayor interés de parte de turistas locales e*

*El nivel de intervención va relacionado con el campo gastronomía boliviana, por tal motivo se propondrá un equipamiento enfocado en el área del turismo gastronómico, resaltando las comida nacional de los 9 departamentos, a la vez que también se resalta nuestra cultura general y regional, siendo un proyecto que fomente lo mencionado anteriormente, también que sea un icono a nivel arquitectónico-gastronómico y una fuente de trabajo para los residentes de Taraco, el proyecto se plantea con una escala a nivel municipal, y en un sector en pleno desarrollo urbano social y turístico, viendo que el equipamiento propuesto promueva aún más el desarrollo municipal en todas y cada una de sus áreas, como ser: desarrollo económico, turístico, social, calidad de vida, etc.*

*El equipamiento será emplazado en alrededores del Centro Urbano de Santa Rosa por su fuerte demanda turística, será sumamente equipado en cuanto se refiere a espacios de primer nivel, siendo un diseño de proyecto con complejidad bastante elevada.*

### **Resultado Final**



0. Metodología.....	Pág.8
<b>1. DISPARADOR PROYECTUAL.....</b>	<b>Pág.9</b>
1.1. Introducción.....	Pág.9
1.2. Antecedentes.....	Pág.10
1.2.1. Historia De La Gastronomía.....	Pág.10
1.2.1.1. Edad Antigua (Prehistoria).....	Pág.11
1.2.1.2. Edad Media.....	Pág.11
1.2.1.2.1. Cocina Medieval.....	Pág.12
1.2.1.3. Edad Moderna.....	Pág.12
1.2.1.3.1. La Gastronomía Actual.....	Pág.12
1.2.1.3.2. Los Restaurantes.....	Pág.14
1.3. Motivación.....	Pág.15
<b>2. MARCO CONCEPTUAL.....</b>	<b>Pág.15</b>
2.1. Grado de Certificación.....	Pág.15
2.1.1. Pensum Académico.....	Pág.16
2.2. Conceptualización de la Disciplina y Temática.....	Pág.17
2.2.1. Disciplina.....	Pág.17
2.2.2. Temática.....	Pág.17
2.2.3. Conceptualización del Tema.....	Pág.17
<b>3. MARCO TEORICO.....</b>	<b>Pág.18</b>
3.1. Proyectos Análogos.....	Pág.18
3.1.1. Centro Gastronómico Turístico en Latinoamérica Perú.....	Pág.18
3.1.2. Centro Gastronómico Campestre.....	Pág.19
3.2. Conclusiones y toma de Posición Proyectual.....	Pág.19
<b>4. MARCO LOGICO, FINES EXTERNOS PROYECTUALES.....</b>	<b>Pág.20</b>
4.1. Formulación de Problemática.....	Pág.20
4.1.1. Problema, Necesidad, Vacío.....	Pág.22
4.1.1.1. Problema.....	Pág.22
4.1.1.2. Necesidad.....	Pág.23
4.1.1.3. Vacío Proyectual.....	Pág.23
4.1.2. Formulación Árbol de Problemas.....	Pág.24
4.2. Hipótesis Proyectual Social.....	Pág.25
<b>5. FACTIBILIDAD DEL PROYECTO.....</b>	<b>Pág.25</b>
5.1. Justificación del Proyecto.....	Pág.25
5.2. Proyección a Año Horizonte.....	Pág.26
5.3. Demanda de Usuarios Actual y Proyectada.....	Pág.27
5.4. Factibilidad de Inversión.....	Pág.28

5.4.4. Conclusión y Recomendaciones.....	Pág.29
5.5. Factores de Localización y Sitio de Intervención.....	Pág.29
5.5.1. Ámbito Geográfico de Intervención.....	Pág.29
5.5.2. Justificación de Sitio de Intervención.....	Pág.30
5.5.2.1. Elección de Terreno.....	Pág.32
5.5.2.1.1. Terreno 1.....	Pág.33
5.5.2.1.1.1. Aspectos positivos.....	Pág.33
5.5.2.1.1.2. Aspectos negativos.....	Pág.33
5.5.2.1.2. Terreno 2.....	Pág.34
5.5.2.1.2.1. Aspectos positivos.....	Pág.34
5.5.2.1.2.2. Aspectos negativos.....	Pág.34
5.5.2.1.3. Terreno 3 (ELEGIDO).....	Pág.35
5.5.2.1.3.1. Aspectos positivos.....	Pág.35
5.5.2.1.3.2. Aspectos negativos.....	Pág.36
5.5.3. Uso de Suelos.....	Pág.36
5.5.4. Potencialidades del Proyecto, Beneficios Proyectoales.....	Pág.37
5.5.4.1. Población o Área en Particular Favorecida.....	Pág.37
5.5.4.2. Población o Territorio en General Favorecido.....	Pág.38
5.5.5. Construcción del Título del Proyecto.....	Pág.39
5.5.5.1. Conceptos Genéricos.....	Pág.39
5.5.5.2. Conceptos Subordinados.....	Pág.40
<b>6. CONDICIONANTES EXTERNOS PROYECTUALES.....</b>	<b>Pág.40</b>
6.1. Relevamiento Sensible del Sitio.....	Pág.40
6.1.1. Memoria.....	Pág.40
6.1.2. Identidad.....	Pág.41
6.1.3. Genius Loci.....	Pág.41
6.2. Análisis Físico, Condiciones Externas.....	Pág.41
6.2.1. Condicionantes Modificables.....	Pág.41
6.2.1.1. Topografía.....	Pág.41
6.2.1.2. Accesibilidad.....	Pág.42
6.2.1.2.1. Red de Vías Camineras.....	Pág.43
6.2.1.3. Vegetación.....	Pág.43
6.2.2. Condicionantes Ambientales.....	Pág.45
6.2.2.1. Clima.....	Pág.45
6.2.2.2. Temperatura.....	Pág.45
6.2.2.3. Asoleamiento.....	Pág.46
6.2.2.4. Vientos.....	Pág.47
6.2.2.5. Precipitación Pluvial.....	Pág.47
6.2.3. Condicionantes Sociales.....	Pág.49

---

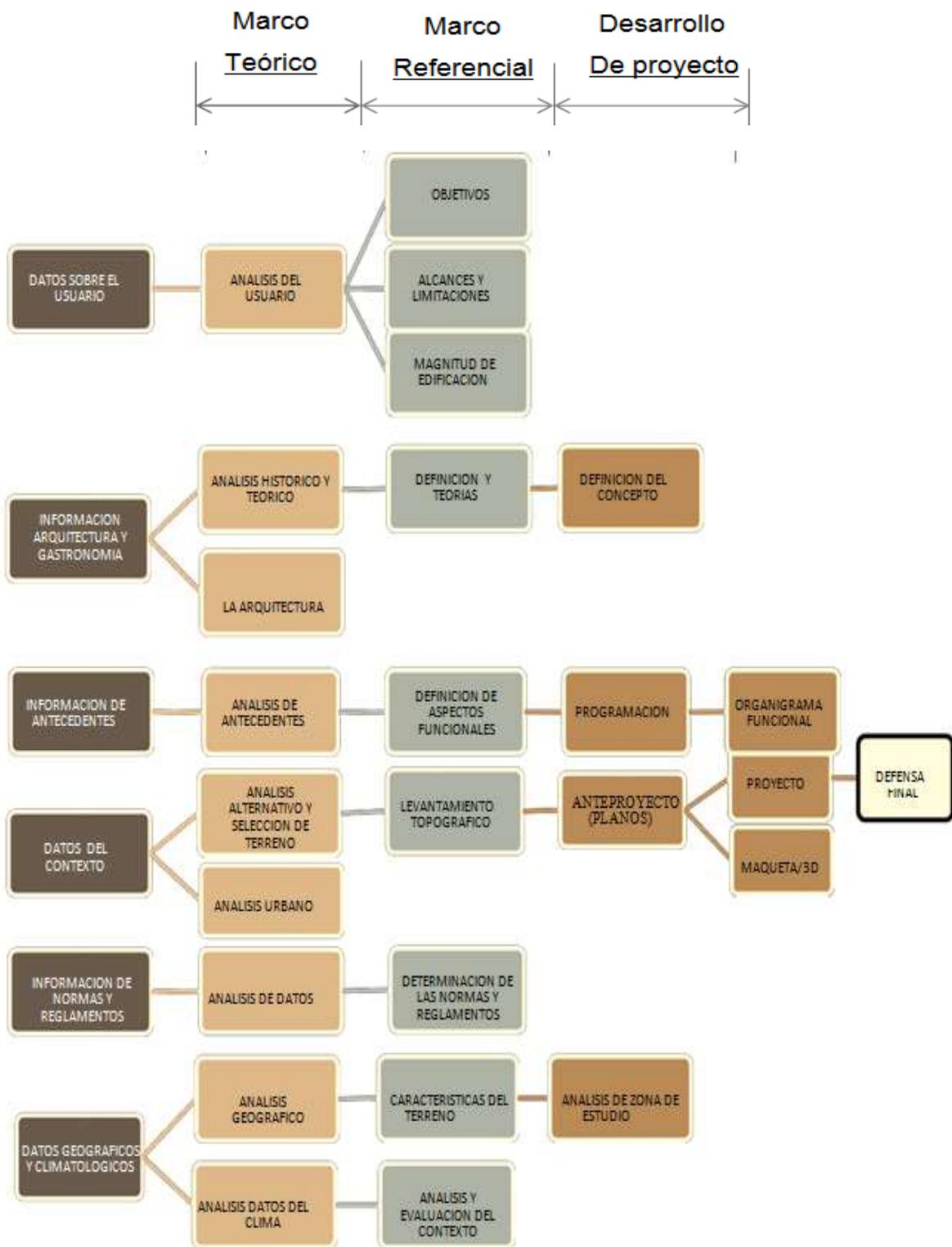
6.2.3.1. Marco Histórico.....	Pág.49
6.2.3.1.1. Taraco Precolombino.....	Pág.49
6.2.3.1.2. Taraco Colonial.....	Pág.52
6.2.3.1.3. Taraco Republicano.....	Pág.53
6.2.3.1.4. Taraco Contemporáneo.....	Pág.54
6.2.3.2. Demografía.....	Pág.54
6.2.3.3. Pirámide Poblacional.....	Pág.55
6.2.3.4. Tasa de Crecimiento.....	Pág.56
6.2.3.5. Proyección de Crecimiento Poblacional.....	Pág.56
6.2.3.6. Migración.....	Pág.57
6.2.3.7. Idiomas.....	Pág.57
6.2.3.8. Turismo.....	Pág.57
6.2.3.8.1. Demanda Turística.....	Pág.58
6.2.3.8.2. Oferta Turística.....	Pág.58
6.2.3.9. Desarrollo Agropecuario.....	Pág.59
6.2.3.9.1. Potencial Agropecuario.....	Pág.59
6.2.3.9.2. Potencial Pecuario.....	Pág.60
6.2.3.10. Costumbres y Tradiciones.....	Pág.62
6.2.3.11. Artesanías.....	Pág.62
<b>7. POSICION PROYECTUAL.....</b>	<b>Pág.62</b>
7.1. Definición y Formulación de Objetivos.....	Pág.62
7.1.1. Objetivo General.....	Pág.62
7.1.2. Objetivos Específicos.....	Pág.62
7.2. Expectativa Personal.....	Pág.63
7.3. Alcances Arquitectónicos y Urbanos.....	Pág.63
<b>8. FINES INTERNOS PROYECTUALES.....</b>	<b>Pág.64</b>
8.1. Premisas y Pautas de Diseño Aplicado.....	Pág.64
8.2. Calculo de Espacios (Aulas Teóricas y Laboratorios).....	Pág.65
<b>9. DESCRIPCION TECNICA DEL PROYECTO.....</b>	<b>Pág.66</b>
9.1. Hipótesis Formal.....	Pág.66
9.1.1. Chacana.....	Pág.66
9.1.2. Cultura Chiripa.....	Pág.67
9.1.3. Proceso Morfológico.....	Pág.68
9.2. Hipótesis Funcional.....	Pág.69
9.2.1. Modulación.....	Pág.69
9.2.2. Proceso Funcional.....	Pág.69
9.3. Proyecto.....	Pág.71
9.3.1. Programa Arquitectónico.....	Pág.71

---

9.3.1.1.3. Espacios de Servicio.....	Pág.77
9.3.1.2. Programa Cualitativo.....	Pág.79
9.3.1.3. Flexibilidad.....	Pág.79
9.3.2. Organigrama de Espacios.....	Pág.80
9.3.3. Organización Espacial .....	Pág.81
9.3.4. Planos Arquitectónicos.....	Pág.81
9.3.4.1. Planimetría Contextualizada.....	Pág.81
9.3.4.2. Planimetría General.....	Pág.83
9.3.4.3. Planimetría de Sitio y Techos.....	Pág.84
9.3.4.4. Plantas Arquitectónicas.....	Pág.85
9.3.4.4.1. Planta Baja.....	Pág.85
9.3.4.4.2. Primer y segundo Piso.....	Pág.86
9.3.4.4.3. Alzados.....	Pág.87
9.3.4.4.4. Cortes.....	Pág.88
9.3.4.4.5. Maqueta 3D.....	Pág.89
9.3.4.4.6. Perspectivas.....	Pág.91
9.3.4.4.7. Criterio Estructural.....	Pág.100
<b>10. BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>Pág.102</b>
10.1. Proyectos de Grado.....	Pág.102
10.2. Páginas Web, Pdf, Enlaces.....	Pág.103

## 0. Metodología

Esquema 1: Esquema Metodológico



# **CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO**

## **CULTURAL**

Ruben Apaza Sarco

Universidad Mayor de San Andrés

“Cocinar los alimentos aumentó el tamaño de nuestro cerebro, aseguró la supervivencia de la especie, nos hizo más sociables, aceleró la creación de comunidades, permitió la migración a otros territorios y nos dio una identidad cultural.”

### **1. DISPARADOR PROYECTUAL**

#### **1.1. INTRODUCCION**

Actualmente la regiones colindantes al Lago Titicaca, poseen una potencialidad turística elevada, por tal motivo se carece de equipamientos que rescaten y resalten esas potencialidades, se ha demostrado que 8 de cada 10 turistas, tienen gran fascinación por conocer nuestro país por la cultura, paisajes y gastronomía, pero por motivos económicos o de información, gran parte de los turistas solo visitan regiones sobresalientes de nuestro país, en este caso uno de ellos es el Lago Titicaca, Copacabana y sus inmediaciones, pero no tienen la dicha de conocer más sobre nuestro país, su riqueza culinaria y cultural, pero sobre todo por esa variedad regional que existe en nuestro amado país.

Por tal motivo queda la pregunta, porque no brindarles un equipamiento que resalte todas las potencialidades de nuestro país y de cada región, todos ellos ubicados en un solo lugar de gran potencial turístico como es Taraco, y así poder crear una marca, una marca país que demuestre toda nuestra riqueza a nivel cultural y gastronómico, haciendo referencia a tener la riqueza de los nueve departamentos que conforman nuestro país, juntos y en un solo lugar.

La gastronomía boliviana es apreciada a nivel mundial por la gran variedad única de tubérculos, granos, frutas nativas, hiervas y plantas medicinales comestibles, gracias a la geografía de las zonas. Estas zonas geográficas se dividen en 3; zona andina, zona subandina y la zona de los llanos, en estas zonas existen diversidades climáticas y varios microclimas, siendo así Bolivia, el país con mayor biodiversidad del mundo.

Hoy en día, la cocina boliviana representa una simbiosis de culturas culinarias, su riqueza se basa en la variedad de productos provenientes de diversos pisos ecológicos y culturas diversas; En la cocina boliviana la preparación es casera a fuego lento, cuidando la textura, color, sabor, etc.

Por otra parte en todo el mundo en general, la humanidad se relaciona por la cultura y las tradiciones que cada pueblo, ciudad o país pueda otorgar a sus habitantes, el presente proyecto propone mediante una propuesta arquitectónica un equipamiento turístico, que busca albergar espacios establecidos para la recreación, el consumo e instrucción de la gastronomía, dando a conocer todo un legado de tradiciones, costumbres, identidad cultural de nuestro país. Fomentando el crecimiento y desarrollo económico y turístico a través de la gastronomía boliviana.

## **1.2. ANTECEDENTES**

### **1.2.1. Historia De La Gastronomía**

La gastronomía se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y métodos, así como su evolución histórica, que ha permitido que la misma haya sido conceptualizada de varias formas.

Etimológicamente proveniente del griego "gastros", que significa estómago, y "gnomos" ley o conocimiento, para referirse no tanto como pareciera sugerir del origen de la palabra a llenar el estómago, sino que el objetivo de la gastronomía es crear platos de comidas para saborear ricas preparaciones culinarias con los sentidos del gusto, la vista, el olfato y el tacto, comparar las comidas de distintos lugares, ver como se originaron, los aportes nutricionales de cada ingrediente y sus posibilidades de combinación.

La gastronomía es una disciplina con una amplia historia, es una ciencia que día a día se va renovando y va descubriendo nuevas formas de transformación de los alimentos, gracias a la experimentación e ingenio de los cocineros, de igual manera se concibe como un arte, pues genera una experiencia estética y expresa un significado.

También la gastronomía ostenta en la mayoría de sus voces un legado lingüístico aportado por Francia. Cabe recalcar que las primeras obras sobre este tema se escribieron precisamente en francés, siendo Maurice Edmond Sailland (Curnonsky) quien se ocupó por primera vez de abordar lo antes planteado en el siglo XVIII. Así mismo se debe a Francia haber definido y reglamentado el arte culinario.

El desarrollo de la gastronomía comprende las siguientes etapas: Edad Antigua, Edad Media y Edad Moderna. Cada una de ellas se caracteriza por los factores materia prima, utensilios y desarrollo técnico.

#### **1.2.1.1. Edad Antigua (Prehistoria)**

En esta etapa antes del fuego los primeros alimentos que descubrió el hombre para su alimentación fueron fundamentalmente los frutos, raíces, hojas y tallos. Posteriormente comenzó la caza de grandes animales (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños también (lagartijas, erizos, etc.). Cazaban formando trampas y acorralaban a los animales para ir matándolos a medida de sus necesidades por el consumo de alimentos. Las herramientas utilizadas eran muy simples y fabricadas con piedras y ramas tales como: flecha, hachas de mano, lascas de borde afilados y pescaban con anzuelos y con arpones.

El secado se utilizaba para conservar numerosos alimentos, como los higos u otras frutas, ya que todos se consumían crudos. En el caso de la carne y el pescado se preferían otros métodos de conservación, como el ahumado o la salazón, que además de mantenerlo por más tiempo, mejora el sabor del alimento.

Con el descubrimiento del fuego, el hombre comienza a cocer los alimentos para una mejor digestión y apreciación del sabor.

#### **1.2.1.2. Edad Media (Desde La Caída Del Imperio Romano De Occidente Hasta La Caída De Constantinopla).**

En la edad media la gastronomía tenía características peculiares. Las ofertas culinarias eran un indicador de las clases sociales. Los alimentos, sobre todo algunos en particular, indicaba el nivel económico y social de quien los poseía. Es decir que no solo mostraba la diferencia entre clanes más o menos acaudalados, sino que indicaba la jerarquía social pues en la edad medieval.

Existían decretos que establecían que alimentos podían ser consumidos por los nuevos ricos y cuáles no. Es decir que algunas variantes de alimentos solo eran permitidas para los integrantes de la nobleza.

Las normas sociales también ordenaban que el alimento de las clases obreras se debían refinar menos que el de la elite social, puesto que se creía que el trabajo manual duro requería un alimento con características más bastas y menos costosas, lo cual evidentemente por los conocimientos que se tienen hoy día sobre nutrición, estaba totalmente errado, pues mayor esfuerzo físico requiere alimentos con un valor calórico mayor.

### **1.2.1.2.1. Cocina Medieval**

La cocina medieval, como opinión general, se dice que era grosera y poco refinada, que se usaban grandes cantidades de especias para cubrir el olor y el sabor de los alimentos alterados, que las personas comían exclusivamente carnes asadas probablemente demasiado crudas o quemadas hasta el extremo de carbonizarlas. Es evidente que en el Medioevo los conocimientos sobre restauración eran pobres y muy corrientes, además de restar calidad a los alimentos y por tanto su presentación como plato elaborado.

### **1.2.1.3. Edad Moderna**

Como consecuencia de la caída de Constantinopla se produjo la huida de numerosos sabios griegos a las cortes italianas de la época, lo que auspició en gran medida el Renacimiento, destacándose figuras como Catalina de Medicis, famosa por celebrar elegantes banquetes, servidos en mesas decoradas con costosos adornos de plata y delicadas vajillas, fomentándose el placer, el lujo y el arte de la mesa.

En el siglo XVII, con Luis XIII, hubo influencia de la cocina hispana en la cocina francesa. Llevaron el chocolate las españolas esposas de los monarcas franceses, y lo impusieron como una moda. Con Luis XIV no se usaban los comedores, las personas ricas al igual que el pueblo comían en la cocina. En el mismo período aparece el primer café, y se crea la costumbre de tomar un poco de licor al finalizar las comidas.

En el siglo XVIII con Luis XV se introdujeron nuevos alimentos como la piña y la fresa, se usaba batería de cocina, y surgieron platillos famosos, como Bechamel y Mirepoix entre otros.

Con Luis XVI, debido al hambre se expande el consumo de la papa a Francia, alimento que juega un rol importante en el aumento demográfico y se implantó el champagne como acompañamiento a los postres.

La Revolución Francesa marcó un punto de inflexión en la gastronomía europea, que se extendió a nivel popular, siendo un acervo común de todos los estamentos sociales, y no sólo los privilegiados.

### **1.2.1.3.1. La Gastronomía Actual**

Actualmente la gastronomía se ha afianzado como un respetable campo académico que enseña que el cambio es inevitable. Las transformaciones tan radicales que se están produciendo en la alimentación son una consecuencia de la aceleración de la historia y de la globalización del mercado alimentario.

La gastronomía se encuentra en momento clave para su historia, ya que día a día se reinventan y crean nuevos platillos, mejores conceptos, pero por otro lado, se continua en la lucha por conservar la cocina tradicional al tiempo de que se busca crear nuevas tendencias gastronómicas, se lucha por otorgarle y dignificar a la cocina como patrimonio creando en los gustos de los comensales una brecha entre lo tradicional o lo innovador.

La alimentación del ser humano es uno de los campos más bastos para desarrollar modas y seguir nuevas corrientes, no obstante, resguarda en sus sabores y aromas gran tradición. El cocinero se encuentra ante la disyuntiva de crear nuevos platillos e insertarse en las tendencias gastronómicas, o continuar aprovechando las delicias de la cocina tradicional siendo dependiente su decisión de los gustos y preferencias de los consumidores.

Las tendencias gastronómicas muestran la capacidad de las masas por ser mejores, por individualizarse e imponer su propio estilo, haciendo creer que el cambio debe traer mayores ventajas. Sin embargo, existe cierto apego del hombre hacia lo tradicional, por considerar que lo nuevo se da con muchos esfuerzos.

Por tanto, la tendencia no solo debe requerir de la adaptación a un concepto diferente para sobrevivir, sino que debe proveer mayores oportunidades para una vida más plena, donde el disfrute sea lo primordial. No se trata solo de comer por la necesidad de mantenerse vivo, la gastronomía posibilita que esta necesidad se convierta a su vez en un placer, considerando todas las técnicas, principios y procedimientos que establecen sus conceptos.

La gastronomía hoy, no es solo preparar y comer los alimentos, implica creatividad, innovación, preservación, adaptación a los cambios, armonización, pero sobre todo un profundo respeto y admiración a las formas de comer y a los platillos.

Algunos de estos principios de la gastronomía son que los alimentos que se ofertan en restaurantes deben ser saludables y nutritivos, de ahí la perfección de técnicas de cocina y la higiene en el proceso de elaboración y del personal.

En los países desarrollados, las personas nunca habían tenido acceso a una variedad tan grande de alimentos como en la actualidad. Se han producido cambios en la forma de alimentarse, lo que ha tenido gran incidencia en la gastronomía, motivo por el cual se ha reemplazado la aceptación de los productos estandarizados, baratos y de la comida rápida, por una oferta más estilizada, ganando terreno el menú a base de productos naturales, libres de preservante, bajos en grasa, y con predominio de alimentos ricos en vitaminas y minerales.

Chais (2010), expone en un artículo referido a cómo adaptar un restaurante a las nuevas tendencias saludables, que las ofertas deben ofrecer variedad de frutas y verduras frescas, y que los platos principales han de contener elaboraciones sencillas de carnes blancas y magras, con preferencia pescados.

Se suma a lo anterior la sostenibilidad ambiental, la cual es una de las tendencias más populares en el menú.

Con la globalización del mercado de los alimentos, su producción, distribución y comercialización plantean nuevas cuestiones éticas frente a las cuales los ciudadanos, en una sociedad libre, deben ser capaces de posicionarse.

#### **1.2.1.3.2. Los Restaurantes**

En la antigüedad, las iglesias y los monasterios tenían por costumbre albergar a los viajeros y alimentarlos aceptando algunas donaciones a cambio. Esta situación fue aprovechada por comerciantes de la época para crear establecimientos especializados en la venta de comidas y bebidas. En Egipto también durante ese mismo período existían las posadas, donde se ofrecían habitaciones y comidas a los viajeros que se detenían con sus caravanas. A principio de la época moderna en el año 1658, se introdujeron los carruajes en Inglaterra, impulsando este desarrollo de la transportación el auge de las posadas y tabernas.

El término "restaurante" es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al designar con este nombre un establecimiento fundado alrededor de 1765, en el que se servían bebidas y comidas. Su éxito fue inmediato y numerosos restaurantes fueron abiertos. Eran atendidos por camareros y mayordomos que habían abandonado sus empleos.

El primer establecimiento digno de denominarse "restaurante" fue el "Beauvilliers", el cual abrió sus puertas en 1783, momento a partir del cual se asiste al nacimiento y desarrollo de una actividad para el que se acuña el término "restauración", una actividad donde la cocina de arte se convierte también en una cocina de técnicas, muchas veces con carácter empresarial.

En España y otros países de habla castellana, también comenzó a propagarse el nombre de "restaurante", como un tipo de establecimiento que se dedicaba en especial a servir comidas.

En otros países, el restaurante, tal como se conoce hoy, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos, con este nombre, comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, elegantemente servidas y a precios razonables.

Desde el punto de vista genérico, el producto restaurante es un conjunto de características, de atributos tangibles (forma, tamaño, color, etc.) e intangibles (marca, prestigio, servicios, calidad, etc.), que los clientes pueden adquirir en la creencia y con el fin de que satisfará sus necesidades.

Los restaurantes se clasifican de acuerdo al tipo pueden ser: restaurante buffet, de comida rápida (fast food), temáticos, y de alta cocina o gourmet.

### **1.3. Motivación**

Actualmente en el occidente del país existen un sin número de sitios potencialmente turísticos los cuales no están siendo potencializados, entre ellos se encuentra Santa Rosa de Taraco, la misma que goza de una amplia playa la que está destinada a crear infraestructura que pueda albergar turistas tanto locales como internacionales y una virtud que posee el sitio es ser la principal abastecedora piscícola de la región dando así una gran oportunidad a la gastronomía que es uno de los pilares que mueve gran cantidad de turismo que no es aprovechado por nuestro país. Todo este aprovechamiento lograra inyectar regalías económicas tanto a nivel local como regional que sea aprovechado por los comunarios oriundos del lugar y también llamando a más inversión para volver a este sitio en un atractivo popular.

Además se suma a este problema los rangos migración de personas del sector rural hacia el área urbana, misma que constantemente va afectando el equilibrio de nuestras ciudades, generando problemas internos como ser la expansión urbana descontrolada, asentamientos clandestinos, etc. Según la FAO el rango adecuado de porcentaje de personas que habitan en los sectores urbano y rural debería ser 40% área rural y 60% área urbana, para así tener un equilibrio idóneo, ahora con estos y otros problemas este porcentaje se desfasa y sigue en constante crecimiento, el mismo problema que con este tipo de proyectos pueda ir en descenso y generar oportunidades en el área rural

Otro punto sobresaliente es la inexistencia de equipamientos turísticos, pero no solo en la región occidental sino también en el oriente, si bien existe uno que otro, los mismos son improvisados y con infraestructura carente o inadaptada, no existe un referente apropiado, ni que maneje un concepto similar, en otras palabras, no se trata de mejorar o potencializar la calidad de predios que puedan albergar turistas a nivel rural en nuestro país.

## **2. MARCO CONCEPTUAL**

### **2.1. Grado de Certificación**

El proyecto pretende dar las certificaciones de Técnico Superior en Gastronomía, tres gestiones educativas, con 6 semestres vigentes repartidos en diferentes 26

materias según el Reglamento de Diseño Curricular de Base de la Carrera de Gastronomía del Ministerio de Educación.

También al denominarse Centro de Capacitación y Producción, el mismo alberga posibilidades de enseñanza propias del sector, es decir, que aparte de una malla curricular, en este equipamiento puedan haber talleres, charlas o cursos externos sobre educación Gastronómica siendo impartida por un externo o un habitante con experiencia de la región, por lo cual es abierto al público de cualquier rango de edad y no precisamente con un título de bachiller, pero a la vez paralelamente se ejecutaran producciones gastronómicas internas para su posterior comercialización.

### 2.1.1. Pensum Académico

El siguiente pensum fue comparado con las materias mínimas aprobadas que deben ser dictadas según el Reglamento de Diseño Curricular de Base de la Carrera de Gastronomía del Ministerio de Educación para optar al título de técnico superior en Gastronomía.

Cuadro 1: Pensum Académico Carrera de Gastronomía

SEMESTRE	MATERIA	TEORICO	PRACTICO	TRABAJO DE AREA	DE CARGA HORARIA POR SEMANA
Primero	» Arte culinario y conceptos	» 2	» 3	» 3	37
	» Higiene y manipulación de alimentos	» 3	» 4	» 3	
	» Arte culinario y conceptos II	» 3	» 4	» 3	
	» Higiene y manipulación de alimentos II	» 3	» 4	» 3	
	» Tecnología y técnicas de bar	» 3	» 2	» 3	
Segundo	» Administración I	» 3	» 3	» 3	39
	» Fundamentos de organización en A y B	» 2	» 2	» 2	
	» Nutrición I	» 2	» 3	» 2	
	» Organización y gestión de la cocina	» 2	» 2	» 2	
	» Nutrición II	» 2	» 3	» 2	
	» Organización y gestión de bar y restaurant	» 2	» 3	» 3	
	» Nutrición III	» 2	» 2	» 2	
Tercero	» Cocina básica I	» 2	» 2	» 2	38
	» Cocina básica II	» 2	» 2	» 2	
	» Cocina nivel intermedio I	» 2	» 2	» 2	
	» Conservación de alimentos I	» 2	» 2	» 2	
	» Cocina nivel intermedio II	» 4	» 2	» 3	
	» Matemática aplicada	» 2	» 2	» 4	
	» Componentes básicos de pastelería I	» 3	» 3	» 3	
Cuarto	» Cakes en alimentos y bebidas I	» 2	» 2	» 2	39
	» Componentes básicos de pastelería II	» 2	» 2	» 2	
	» Cakes en alimentos y bebidas II	» 2	» 2	» 2	
	» Cocina avanzada I	» 3	» 2	» 3	
	» Técnicas y servicios en restaurant	» 3	» 3	» 4	
	» Cocina avanzada II	» 3	» 3	» 3	
	» Prácticas de equipo y profesiones I	» 2	» 2	» 2	
Quinto	» Nivel intermedio de pastelería I	» 3	» 3	» 3	39
	» Organización y gestión de eventos I	» 1	» 1	» 1	
	» Nivel intermedio de pastelería II	» 3	» 3	» 3	
	» Organización y gestión de eventos II	» 2	» 2	» 2	
	» Fundamentos de marketing	» 2	» 2	» 2	
	» Cultura gastronómica de Bolivia	» 3	» 3	» 3	
	» Cocina boliviana I	» 4	» 4	» 4	
Sexto	» Cocina boliviana II	» 2	» 3	» 3	39
	» Ingeniería de menús y diseño de cartas	» 2	» 2	» 2	
	» Prevención laboral y de medio ambiente	» 2	» 2	» 2	
	» Técnicas avanzadas de pastelería III	» 4	» 4	» 4	
	» Plan de marketing	» 4	» 4	» 4	

## 2.2. Conceptualización de la Disciplina Y Temática

Fuente (Cuadro 1): Arq. German Sepulveda

### 2.2.1. Disciplina: Arquitectura

Para empezar se enfocó en el área de arquitectura porque en gran parte, las infraestructuras de reconocimiento, son privadas con un interés personal y a nivel urbano en el sitio en el que intervendremos se precisa de equipamientos arquitectónicos sobretodo turísticos, ya que se tiene planes de crecimiento, expansión y desarrollo urbano ya establecidos, pero faltantes de equipamientos en general, aprovechando esta situación dada, se plantea la siguiente propuesta de proyecto arquitectónico.

### **2.2.2. Temática: Turismo (Gastronómico Cultural)**

Acercándonos a la temática, el área a intervenir cuenta con gran potencial turístico, por su ubicación, paisajes, historia, cultura, etc.

Se encuentra en pleno desarrollo y establecimiento turístico, dicho esto porque no sacar provecho de este potencial turístico....

Del mismo modo se toma en cuenta las palabras gastronómico-cultural, ya que este tipo de turismo, no es muy común y en los últimos años está tomando fuerza en el movimiento económico turístico en general, es una nueva perspectiva de conocer la cultura de un país, a través de su comida, su forma de preparación y su cultura, esto sin mencionar que no contamos adecuadamente con equipamientos que demuestren lo dicho anteriormente, son simplemente los comúnmente llamados restaurantes, que salen en parte del contexto en el cual se está hablando, este tipo de turismo es una nueva forma económica y que puede llegar a ser tan fuerte e importante para la región, como para el departamento y el país.

### **2.2.3. Conceptualización Del Tema**

#### **“Centro Gastronómico Turístico Cultural”**

La gastronomía es una forma de mostrar al mundo cómo es una sociedad en concreto, y está claro que las gastronomías andinas nos muestran cómo están conectados con ellos mismos, con la cultura y la naturaleza.

La paz en el 2014 tras el reconocimiento, como una de las siete: Ciudades Maravillas del Mundo, representa la oportunidad, para fortalecer la gestión turística en el ámbito de la gastronomía andina, dado que ofrece una variedad de alimentos que van desde la preparación hasta el conocimiento de los productos, desarrollados de manera ancestral, que permite al usuario la manifestación y la apropiación de la identidad cultural.

Se puede considerar la gastronomía paceña como un patrimonio cultural, presentado como un arte culinario de nuestras tradiciones y costumbres, que vinculan a la producción agrícola.

También reabren la oportunidad de mostrar la gran variedad de peces que se encuentran en el lago Titicaca haciendo un uso sostenible de este tipo de alimentación que es la base fundamental de esta región.

Por otra parte, también porque no mostrar la variedad culinaria de toda Bolivia y toda su riqueza gastronómica de cada una de las regiones, como potencial turístico, llevando un pedazo gastronómico de cada región de Bolivia a un solo sitio...

### 3. MARCO TEÓRICO

#### 3.1. Proyectos Análogos

##### 3.1.1. Centro Gastronómico Turístico en Latinoamérica Perú (Maidao)

Según un estudio realizado por PROMPERÚ, el principal motivo para visitar Perú es conocer Machu Picchu. Sin embargo, la gastronomía ya se cuenta entre los aspectos motivadores para viajar. En el mismo informe se indica que el 82% de los viajeros que visita el país considera a Perú como un destino gastronómico, y el 25% manifiesta que el conocimiento sobre la gastronomía peruana estaría creciendo en sus países de origen.

Actualmente son tres los restaurantes peruanos que se encuentran en la lista mundial de The World's 50 Best Restaurants: Central (en el quinto puesto), Maido (en el octavo) y Astrid & Gastón (en el treinta y tres); y son 10 restaurantes los que se encuentran en dicha lista para América Latina: Maido (1), Central (2), Astrid & Gastón (7).

Imagen 1 y 2: Instalaciones Maidao



##### 3.1.2. Centro Gastronómico Campestre

Fuente (Imag. 1 y 2): <https://www.infobae.com>  
El club campestre de aguas caliente genero el restaurant en parte de una idea principal que es permeabilidad sensorial, enfatizada en cada una de las transiciones

y permanencias. La permeabilidad con el paisaje, pero también la permeabilidad social. El diseño como el entretejedor de la vida social del club

En este proyecto en especial, más allá de las necesidades funcionales, está el tejido social y familiar que el club representa.

Red, comunión, son los conceptos que retomamos como punto de partida para el diseño de estos espacios.

Básicamente el programa nos hablaba de dos grandes conjuntos, el restaurante y el bar, cada uno debía generar sus propios ámbitos, sin embargo, debía existir un espacio que los hilvanara, y por lo tanto este lugar se iba a convertir en la comunión, en el espacio de encuentro.

Imagen 3: Instalaciones Club Campestre



### 3.2. Conclusiones y toma de Posición Proyectual

Analizando todos los factores proyectuales, se concluye en la necesidad de equipamientos que fomenten y fortalezcan el rubro gastronómico educativo en la región occidental de nuestro país, en este caso al altiplano paceño, mismos que deben aportar enseñanza, educación y capacitación sobre el rubro, a la vez que dichos conceptos deben ser puestos en práctica, para así poder observar el nivel al que se está llegando, pero por otra parte los equipamientos deben ser productivos, generadores de desarrollo a través de la economía, aprovechando los convenios internos con los que cuentan las comunidades con empresas alimenticias.

Fuente (Img. 3): <https://www.zankyou.com>

Por tal motivo se concluye en el diseño de un equipamiento basado en dos pilares fundamentales que contemplan su función, tales conceptos son Educativo-

Productivo, con una escala a nivel de mancomunidad, el cual alberga comunidades que corresponden a todo un Cantón, dicho proyecto rescata o mantiene las tradiciones y costumbres rurales de la región.

#### 4. MARCO LÓGICO, FINES EXTERNOS PROYECTUALES

##### 4.1. Formulación de Problemática

Cuadro 2: Análisis de Problemas

VARIABLES	PROBLEMA (causa)	DIAGNOSTICO (efecto)	ACTUALMENTE
SOCIAL	La sociedad en el área rural está en busca de un mejor porvenir para su familia y cualquier oportunidad de mejorar su calidad de vida es recibida.	Provoca que las personas de las comunidades busquen mejores opciones alejadas de su región.	Actualmente se está tratando de mitigar el efecto que produce el abandono de sus comunidades, que son el principal motor de comercio para la sociedad rural.
ECONOMICO	No se están aprovechando áreas de suma importancia para la comunidad más aún si esta tiene un carácter turístico.	Al no haber la suficiente inversión y fortalecimiento de áreas que son potenciales inyectores de economía provoca el abandono gradual de la misma población oriunda.	Esta región cuenta con futuros planes que se están llevando a cabo desde el 2015, pero las mismas no están provocando con el impacto necesario para este sector.
EDUCATIVO	Requerimiento de mayor atención a e inversión para esta área ya que se ve el descuido a sus equipamientos.	Si bien los equipamientos se encuentran en áreas requeridas, están no cuentan con lo necesario a comparación con las ciudades.	En el área rural normalmente se cursa solo la primaria ya que desde jóvenes comienzan a trabajar con la tierra dejando de lado sus estudios,

Fuente (Cuadro 2): Elaboración Propia

CULTURAL	A pesar que la cultura y las tradiciones son el pilar fundamental en esta región, se la está dejando de lado.	La modernización es el causante de esta perdida y la poca educación para respetar su identidad, la misma que se está perdiendo.	Se están haciendo esfuerzos mínimos por la preservación de las tradiciones culturales, los cuales se están viendo aún más sesgados por el poco aprecio de su potencial regional y cultural.
PRODUCCIÓN AGRICOLA	El apoyo a este sector es mínimo y lamentablemente pase a contar con una gran área para potencializar la agricultura	El peor daño a este sector aparte del poco apoyo viene a ser el contrabando de productos agrícolas peruanos los cuales tienen un menor precio por ser transgénicos y el desaprecio a lo natural por nuestra población.	La poca producción de área rural boliviana y a alta demanda de las ciudades hace que nuestro país tenga que importar muchas de las legumbres de las cuales nuestro altiplano se caracteriza en producir.
SALUD	El consumo excesivo de alimento transgénico la misma que también afecta al sector rural.	El consumo de alimentos típicos y naturales que brindaban mayor calidad de salud se está perdiendo.	Actualmente hay una propaganda mínima para el consumo de alimentos nuestros, naturales y de la región andina.
TURISMO	Poca inversión e intentos mediocres que no causan mayor atención.	Desenfoque a estos lugares y opciones turísticas dejándolas de lado año tras año.	Actualmente este lugar cuanta con un potencial turístico que se encuentra en fase de proyectos futuros pero no hay avances.
GASTRONOMIA	La pérdida de los alimentos que habitualmente se consumen en la región que a su vez concentran su legado cultural.	Que el ingreso de comida foránea y transgénica se vuelva algo habitual perdiendo así las costumbres locales de alimentación.	Actualmente no se puede encontrar un lugar en específico con los ambientes necesarios para degustar platos andinos.

#### 4.1.1. Problema, Necesidad, Vacío

##### 4.1.1.1. Problema

El principal problema en la gastronomía boliviana, especialmente en la paz es la falta de infraestructura de tipología distinta: que organice, enseñe y proponga una nueva investigación en gastronomía o arte culinario donde se pueda desarrollar y exponer nuestro patrimonio de manera adecuada y también pueda resaltar la gastronomía rural tratando de edificar un punto por el cual puedan conocer y revalorizar los alimentos locales.

En la actualidad existen equipamientos turísticos, pero estos son convencionales, este nuevo tipo de propuesta es carente en nuestro país, en el sitio de intervención que es Taraco no se potencializa este factor, pese a que cuenta con varias variables que resaltan el factor turístico, como un tesoro escondido en el lugar.

La cadena gastronómica boliviana especialmente La Paz, el área rural se puede ver que hay un valor cultural de las tradiciones y costumbres, pero que hoy en día poco a poco se va perdiendo, con la transformación de los alimentos, ultra procesados con poco o nulo valor nutritivo, como: las gaseosas, comida chatarra y masas industrializadas.

El sector gastronómico es un interesante ejemplo que puede evidenciar una excepción o un caso aislado sobre la real incidencia de estas inversiones o acciones. Es indudable fortalecer la cadena de valor, en la manera en que lo está haciendo este rubro, puede generar altos beneficios, más allá de las inversiones que se deban hacer, pues éstas, a un futuro, darán grandes resultados. En muchos casos, los ingredientes provienen de zonas de difícil acceso, lo que le da un valor adicional y es lo que recientemente estamos empezando a identificar como algo muy importante. Al trabajar muy de cerca con la cadena alimenticia demuestra el fortalecimiento de la misma, y se convierte en un arma muy importante, en la producción de los alimentos dando un estándar de calidad.

Imagen 4: Gastronomía Boliviana



Haciendo mención a nuestro departamento y en general en toda Bolivia, a diferencia del país de Perú no tenemos y necesitamos un referente gastronómico cultural que potencialice nuestros platos típicos, como país y en especial todos los sectores con fuerte demanda turística en toda Bolivia, se precisa de crear una marca país en el rubro gastronómico que muestre a los turistas nacionales e internacionales la gran variedad y riqueza gastronómica con la que contamos, tal es el caso de la marca (mi Perú) que dio a conocer al mundo su gastronomía a través de esa marca y de sus instalaciones, ya en las instancias en las que nuestro país se encuentra, se requiere de resaltar lo nuestro y recalcar porque tenemos tantos reconocimientos como país a nivel de mejor destino cultural, gastronómico y demás, y aterrizando en nuestro sitio de intervención que cuenta con gran potencial por su ubicación, paisajes, historia, potencial turístico, etc., pero se precisa de un equipamiento que agarre todas estas variables y las potencialice.

Imagen 5: Feria Gastronómica



#### 4.1.1.3. Vacío Proyectual (Inexistencia del Proyecto)

Actualmente en toda la región de la provincia Ingavi, pese a la gran actividad turística demanda gastronómica, no existe un equipamiento adecuado que cumpla la función de albergar toda esta demanda, demostrando, revalorando y resaltando nuestra gastronomía, al igual que nuestra cultura, tradición y costumbres como país, si bien existen pequeños restaurantes, fondas, puestos de comida, son carentes y solo cumplen función de brindar opciones de comida pero nada más, todo es simple y espontaneo visto desde una perspectiva económica por parte de los habitantes del lugar.

Por otra parte tampoco se fomenta de gran modo la cultura, si bien Taraco es la cuna de la morenada, no se explota esta y otras potencialidades ya que esta región está en pleno desarrollo y estabilidad turística, existen pequeñas infraestructuras que cubren cierta demanda sea cultural o gastronómica, pero no son suficientes, una gran pérdida turística se debe a la cercanía con el vecino país del Perú, que resalta mucho su gastronomía, pero porque no podemos hacer lo mismo si tenemos igual o mayor capacidad y calidad culinaria con nuestra gastronomía...

#### 4.1.2. Formulación Árbol De Problemas

Fuente (Img. 5): <https://www.lostiempos.com>  
Esquema 2: Árbol de Problemas



Fuente (Esquema 2): Elaboración Propia

**4.2. Hipótesis Proyectual Social**

Como hipótesis de solución, se plantea un equipamiento, que albergue la demanda de migración por educación y mejores niveles de calidad de vida, dados desde la edad de 18 años en adelante, tanto en varones, como en mujeres. Esto para que el aporte que brindan ellos hacia la sociedad, no lo brinden en otros países u otras regiones, sino hacia el lugar del que provienen.

Otro punto que es el principal es aprovechar el potencial turístico que tiene la región gracias a sus playas, la gastronomía y también el conocimiento piscícola, para fortalecerlo mediante la educación para una posterior producción, a través de sus propias costumbres y tradiciones gastronómicas internas de cada región.

A la vez que se fortalece el turismo de la región, mediante el equipamiento, este también logre desarrollo económico, social y emocional, tal edificio sea auto-sostenible y aporte a las comunidades.

Al contrarrestar la migración se evitarían los asentamientos clandestinos en las áreas urbanas, expansión urbana no planificada, demanda de productos alimenticios, pérdida de identidad, invasión a áreas protegidas relacionadas con las urbes, etc.

## **5. FACTIBILIDAD DEL PROYECTO**

### **5.1. Justificación del Proyecto**

- Actualmente según la FAO, se está observando un desfase entre las áreas urbanas y rurales, el rango promedio de población debe de ser 40% rural y 60% urbana, a diferencia de hoy en día, el cual llegamos a un 30% rural y 70% urbana, desfasándose más de un 10% y en constante crecimiento, aumentando los niveles de demanda alimenticia en las urbes.
- Nuestro país a causa de la migración rural y la falta de potencialización de estos lugares turísticos hace que los pobladores de la región busquen nuevas oportunidades en las ciudades haciendo que la mano de obra factible en el lugar migre y este es el uno de los principales motivos por el cual se hace una prioritaria inversión en el sector para el aprovechamiento turístico.
- El abandono de esta región y su cero potencialización es un factor determinante para que toda esta comunidad sea postergada, pero gracias a

la reciente implementación de caminos se tiene una mayor afluencia de comercio en cuanto a la pesca se refiere siendo este sector el mayor abastecedor de peces a la ciudad de La Paz y El Alto, motivo por el cual aprovecharemos tanto su playa y la gastronomía para atraer turismo.

- Nuestro país a diferencia de nuestros hermanos países vecinos, va quedando atrás en cuanto a la potencialización del turismo en sus diferentes regiones creando una red de equipamientos descentralizados que fomentan la visita a estos lugares que están siendo muy poco fortalecidos.
- La educación técnica será un punto importante a fortalecer juntamente con la gastronomía la misma que dará un impulso y experiencia de trabajo desde el inicio a los pobladores de la zona

## **5.2. Proyección a Año Horizonte**

Mínimamente como año horizonte de este equipamiento va para 30 años, dicho proyecto actualmente se plantea con una escala municipal para el municipio de Taraco, en el cual se encuentran 2 centros poblados (Santa Rosa y Taraco) y varias sayas (Masaya, Arasaya, Jachasaya y Sta Rosa), posteriormente a un tiempo prudente, se propone que el proyecto cambie de escala y sea nivel de sayas, solamente para 1, replicándose el mismo u otros similares en cada una de las demás sayas y centros poblados establecidos en el sector.

También por otra parte o a la vez ,pasando otro periodo de tiempo, se pretende que la funcionalidad del proyecto cambie en un pequeño porcentaje, al ser este equipamiento basado en un centro turístico gastronómico cultural general de toda Bolivia, cambie a ser un centro especializado en un cierto tipo de gastronomía departamental, recordando que en todo el país existe variedad gastronómica y cultural, trasladando un tipo de gastronomía a otro departamento y especializándose en los mismos, generando otros equipamientos, esta vez especializados en una gastronomía departamental diferente a su ubicación, concluyéndose en un sistema de redes de equipamientos que resalten la cocina boliviana especializados en gastronomía departamental, creando una marca país a nivel gastronómico, llegando a ser un referente nacional, compitiendo con otras marcas país de vecinos países, en especial Perú.

## **5.3. Demanda De Usuarios Actual Y Proyectada**

USUARIO POTENCIAL

Personas de 18 a 55 años (migración)

Según Censo 2001 = 2100 habitantes

Según Censo 2012 = 2413 habitantes

$$X = \frac{2100 \times 100}{2413} = 87,03\%$$

87,03% - 100% = 12,97% (Índice de Crecimiento en 11 años)

12,97/ 11 = 1,18% (Crecimiento por año)

$$X = \frac{1,18 \times 2413}{100} = 28,47 = (28 \text{ personas por año})$$

2012=2413 hab. ....2015=2497 hab. ....2019=2609hab.

AÑO HORIZONTE = 30 años (Garantizar 10 generaciones)

2019= 2609 hab. ....2049=3449 hab.

Personas de 18 a55 años que migran son el 80% de la población.

$$X = \frac{80\% \times 3449 \text{ hab.}}{100} = 2759 \text{ (personas potenciales)}$$

MIGRACION

EDUCACION = 42%

MEJORES CONDICIONES = 18%

TRABAJO = 31%

VIVIENDA URBANA = 9%

$$X = \frac{42\% \times 2759 \text{ hab.}}{100} = 1158,78 = 1159 \text{ (personas potenciales)}$$

RAMAS DE EDUCACION

GASTRONOMIA NACIONAL= 60%

OTRAS ESPECIALIDADES = 40%

$$X = \frac{60\% \times 1159 \text{ hab.}}{100} = 645,4 = 650 \text{ (personas potenciales)}$$

TURISMO ANUAL CAPTADO POR LA REGIÓN (tomando en cuenta Tiwanaku)

Visitas anuales 15,000 turistas extranjeros (Tiwanaku)

Visitas anuales 17.000 turistas nacionales (Tiwanaku)

Visitas anuales a la playa por comercio de peces 80,000

Visitas anuales a la playa de santa rosa de Taraco 14.000

Promedio de visitantes diarios = 350 personas

SUMANDO ACA EL 20% DE CONSUMIDORES LOCALES= 275 personas  
TOTAL PORCENTAJE CONSUMIDORES POTENCIALES  
AREA GASTRONOMICA 70 %

## “315 PERSONAS”

### **5.4. Factibilidad de Inversión**

#### **5.4.1. Reseña Breve del Proyecto**

El proyecto se basa en un Centro Gastronómico Cultural, teniendo como función dos conceptos principales: Educación y Producción, el primero para brindar nuevas tecnologías educativas en el rubro de la gastronomía y así atraer turismo para potencializar la región y el segundo para ser un equipamiento auto-sostenible en cuanto se refiere a economía, para posteriormente lograr una red de equipamientos y descentralización, fomentando y potencializando el turismo paceño y boliviano.

#### **5.4.2. Mercado Demanda y Ventas**

A nivel de TURISMO Y EDUCACION, el área de intervención es el sector norte del Municipio de Santa Rosa de Taraco con una demanda de más del 50% en cuanto a usuarios referidos al campo de la pesca en educación superior, evitando la fuerte migración de este sector, su influencia en el área de mercado y ventas va influido al campo de Producción gastronomía y turismo, teniendo fuerte arraigo hacia las ciudades de La Paz y El Alto con productos piscícolas en su mayoría.

#### **5.4.3. Financiamiento**

Para la consolidación del proyecto y su financiación, este pasara por la UPRE (Unidad de Proyectos Especiales) a cargo del Ministerio de Presidencia, que tiene como funciones:

- Apoyar las gestiones que lleva adelante el Presidente para implementar proyectos especiales en el ámbito municipal, regional y social.
- Contribuir en la definición, diseño e implementación de proyectos a favor de municipios y otras entidades que así lo requieran.
- Evaluar, sistematizar y hacer seguimiento a la ejecución de proyectos especiales generados y promovidos por la Presidencia de la estado plurinacional.
- Coordinar con las entidades responsables de ejecutar esos proyectos especiales.
- Cooperar en la fiscalización y control de proyectos y programas

- Coordinar con entidades públicas y privadas en el ámbito internacional, nacional, departamental y local el cumplimiento de tareas o funciones que el sean encomendadas, en el marco del presente Decreto Supremo.
- Promover la transparencia y la construcción de mecanismos de control social en todos los programas y proyectos especiales.
- Ejecutar otras funciones inherentes que el sean asignadas por el Ministerio de la Presidencia en el marco de sus competencias específicas que no generen competencias, duplicidades ni costos adicionales.

Por lo cual se requiere constar con recursos provenientes del Tesoro General de la Nación - TGN y con recursos provenientes de la cooperación internacional.

Actualmente existen otros proyectos concretados y en proceso de conclusión en el Cantón, financiados por esta entidad.

#### **5.4.4. Conclusión y Recomendaciones**

Viendo varios factores como el mercado, financiamiento, administración, demanda, existe la viabilidad del proyecto y la posibilidad de construcción y concertación del mismo, siendo que este es prudente para la actualidad.

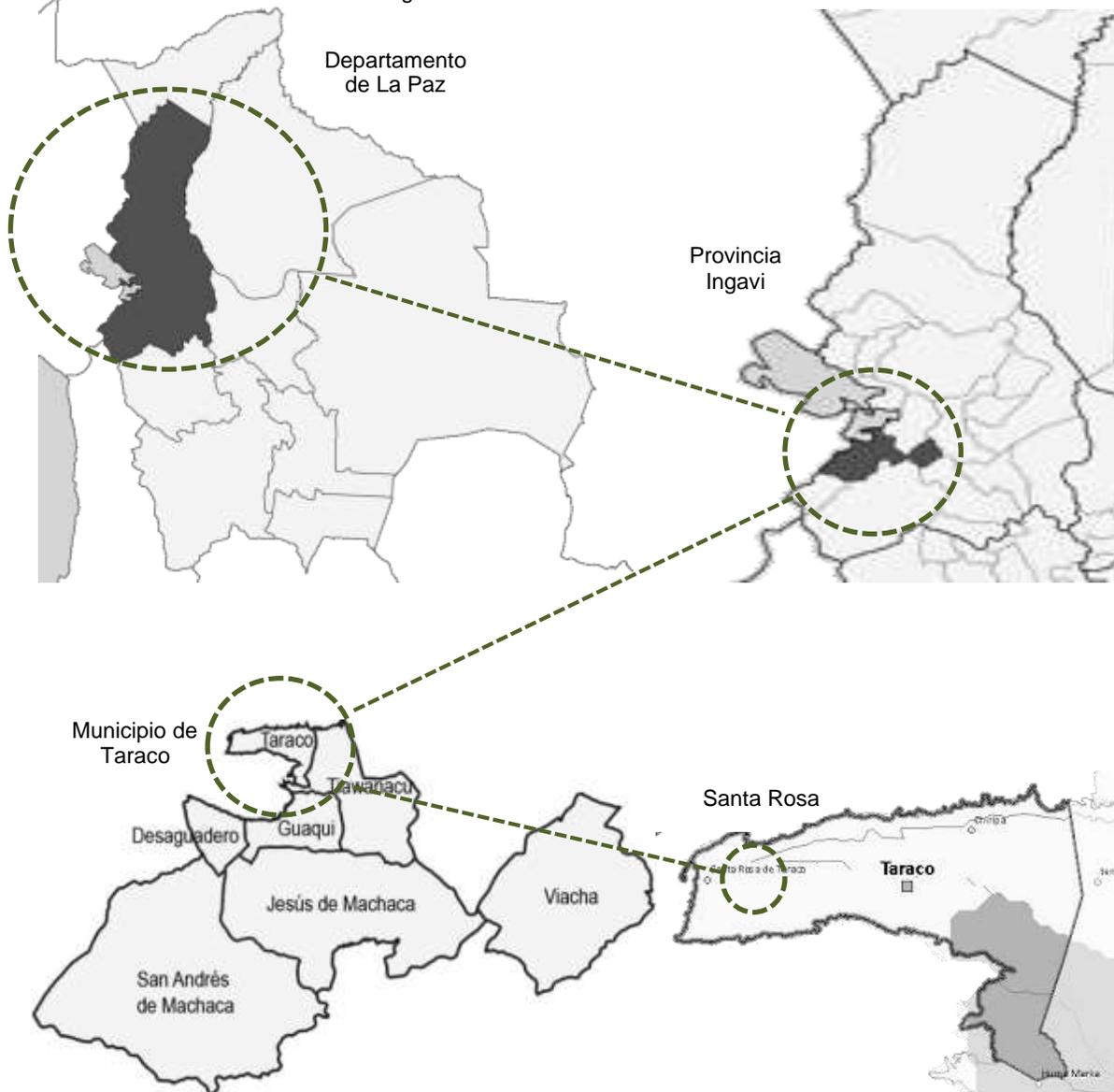
### **5.5. Factores De Localización Y Sitio De Intervención**

#### **5.5.1. Ámbito geográfico de intervención**

Taraco se encuentra ubicado en la Provincia Ingavi del Departamento de La Paz, geográficamente la Provincia Ingavi ocupa el territorio de la región oeste del Departamento, el municipio se halla a una distancia de 84 km. de la ciudad de La Paz. El territorio del municipio de Taraco, se halla comprendido entre las coordenadas geográficas de latitud sur 16o 27'24.39" y 68o 51'31.39" longitud oeste.

Los límites del municipio de Taraco son: Al norte, con el Lago Titicaca; al Este con la Tercera Sección de la Provincia Ingavi con capital, Tiwanaku; al Sur con la Tercera Sección de la provincia Tiwanaku y el Lago Titicaca; y al Oeste con el Lago Titicaca y las colindancias de la Isla Sicuya están definidas por el Lago Titicaca que lo rodea.

Imagen 6: Ubicación del Sitio de Intervención



### 5.5.2. Justificación del sitio de intervención

Las playas de Taraco son un potencial turístico que no está siendo revalorizado al no contar con infraestructuras que conviertan a esta zona en una parada turística la cual tiene al lago más alto del mundo y acompañado de una playa como mayor anfitrión paisajístico,

Cuenta con la producción de hortalizas como también legumbre, tiene un sistema de producción autosustentable dado a la agricultura familiar.

Las producciones y grupos pecuarios de la zona han tramitado una certificación de la calidad ecológica de sus productos, llamada Sistema Participativo de Garantía

(SPG), que es avalada por el Servicio Nacional de Seguridad e Inocuidad Alimentaria (Senasag), lo que garantiza que los alimentos están libres de pesticidas y agroquímicos.

La pesca convierte a esta región en la principal proveedora piscícola de la ciudad de La Paz y El Alto.

Por otra parte el municipio de Taraco consta de sayas y 2 centros poblados importantes sumamente turísticos, todos estos se dividen en comunidades repartidas por todo el municipio:

Cuadro 3: División Sectorial Taraco

Nº	SAYAS	COMUNIDAD	HABITANTES (Censo 2012)
1	MASAYA	CHIRIPA	372
2		PEQUERI	174
3		CALA CALA	242
4		ISLA SICUYA	189
5	STA ROSA	COACOLLO	623
6		SAN JOSE	260
7		SANTA ROSA DE TARACO	180
8		ÑACOCA	347
9	ARASAYA	JAHUIRA PAMPA	162
10		CHAMBI TARACO	258
11		CHIVO	559
12		HIGUAHUI CHICO	216
13	JACHASAYA	ÑACHOCA	974
14		HIGUAHUI GRANDE	320
15		ZAPANA	1.055
16		CHIARAMAYA	232
17	CENTRO POBLADO	SANTA ROSA	192
18	CENTRO POBLADO	TARACO	248
<b>TOTAL</b>			<b>6.603</b>

Por su ubicación estratégica turística y sus planes de expansión territorial, fomentando la actividad turística, el proyecto se centra en alrededores del centro

Fuente (Cuadro 3): PDM Municipio de Taraco

poblado de Santa Rosa, en la región costera, cerca al lago, aprovechando las potencialidades del sector, potencialidades que son más fuertes en este sitio a diferencia de otros.

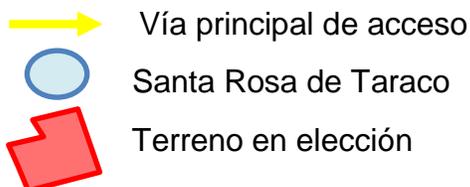
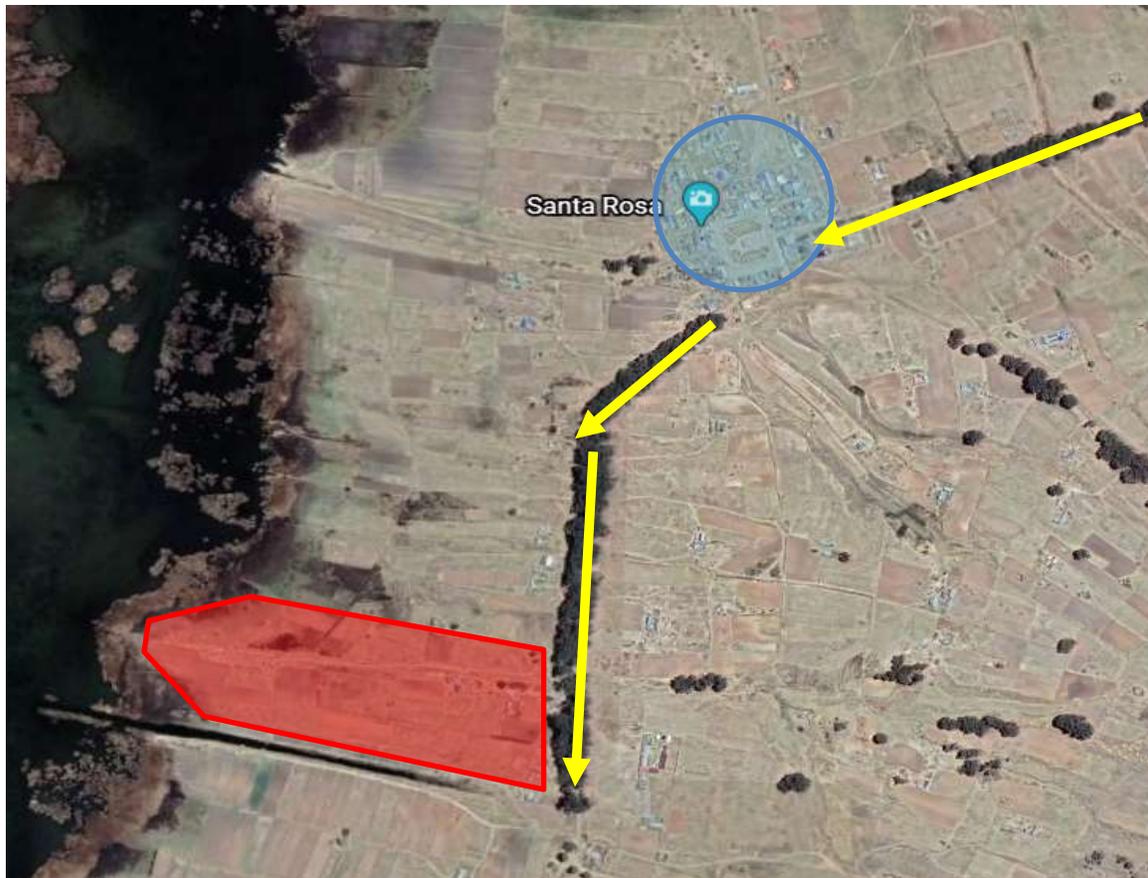


### 5.5.2.1. Elección de Terreno

Se hizo la elección de 3 terrenos de los cuales se formalizo un estudio de factibilidad; los mismo lanzaron mayor cantidad de factores positivos por un proyecto emplazado en cercanías de la mayor potencialidad que tiene esta región siendo así las playas de taraco un punto focal para la atracción de turistas.

#### 5.5.2.1.1. Terreno 1

Fuente (Imagen 7): Elaboración Propia Imagen 8: Ubicación del primer terreno



#### 5.5.2.1.1.1. Aspectos positivos

- El terreno se encuentra al sur del municipio.
- Cuenta con una vía de acceso principal que cuenta con muelles hacia las orillas del lago Titicaca que es la atracción de la región.
- El área cuenta con la superficie adecuada para emplazar un proyecto de esta magnitud

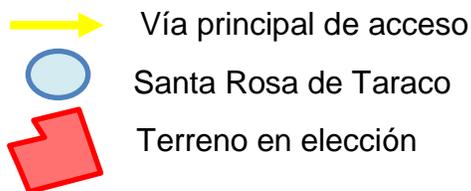
#### 5.5.2.1.1.2. Aspectos negativos

- Si bien cuenta con una perspectiva paisajística no es la de mayor potencialidad
- No está vinculada directamente con la comunidad

#### 5.5.2.1.2. Terreno 2

Fuente (Imagen 8): Elaboración Propia

Imagen 9: Ubicación del segundo terreno



#### 5.5.2.1.2.1. Aspectos positivos

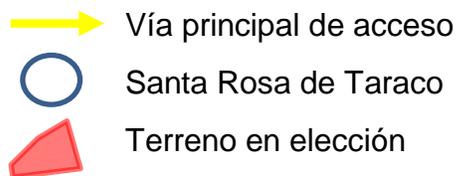
- El terreno cuenta con vías de acceso directo hacia el proyecto
- Está vinculada con la comunidad
- Sería el punto inicial para conocer las playas
- Cuenta con la superficie adecuada para emplazar el proyecto

#### 5.5.2.1.2.2. Aspectos negativos

- Si bien es sería el punto de acceso hacia las playas no está vinculada directamente con ellas
- No cuenta con el recurso paisajístico que atribuye el lago Titicaca

#### 5.5.2.1.3. Terreno 3 (ELEGIDO)

Fuente (Imagen 9): Elaboración Propia (Imagen 10: Ubicación del tercer terreno)



#### 5.5.2.1.3.1. Aspectos positivos

- El terreno se encuentra al norte del municipio.
- Cuenta con una vía de acceso principal a las playas las cuales son la mayor atracción de la región.
- El área cuenta con la superficie adecuada para emplazar un proyecto de esta magnitud
- Cuenta con una línea costera de 3 km los cuales la hacen perfecta para más inversiones turísticas por su paisaje natural
- Muestra otra perspectiva del lago Titicaca

Fuente (Imagen 10). Elaboración Propia

### **5.5.2.1.3.2. Aspectos negativos**

- No se vincula con la comunidad directamente

### **5.5.3. Uso de Suelo**

Según datos del INFO-SPIE, en Taraco, el territorio tiene con vocación productiva con áreas:

- Áreas Ganaderas
- Áreas Agrícolas
- Áreas Pesqueras
- Áreas protegidas (cultura Chiripa)

Los centros poblados tienen poblaciones menores a 2000 personas. El siguiente mapa se representa la Ocupación del Territorio del Municipio de Taraco.

En la actualidad el tamaño y uso de suelo, que le dan los pobladores, ha sido producto de un proceso paulatino a lo largo de los años y de una transmisión e influencia de generación en generación, respecto a la finalidad misma en cuanto al uso de suelo, su relación productiva y su relación económica, es decir, especialmente en cuanto a la ganadería bovina, y ovina, que han sido adaptadas en el lugar de manera satisfactoria.

La extensión del Taraco es relativamente pequeña, las comunidades están en un promedio casi uniforme entre 650 a 700 ha en promedio cada una, exceptuando a la comunidad de Isla Sicuya ya que solo cuenta con 10 ha este es uno los motivos principales que la mayor parte de los pobladores le dan uso al suelo de forma intensiva tanto en el aprovechamiento de la ganadería y agricultura.

Este aspecto del uso de suelo, que se traduce en una parcelación de tierras muy reducida, hace que sea un motivo de análisis y de toma de decisiones concretas respecto al uso del suelo de forma más racional, de tal forma que pueda evitar en un futuro inmediato la desertización de las bases productivas como lo es el recurso suelo.

Los pobladores, se dedican mayormente a la agricultura y ganadería, aprovechando sus tierras de distintas formas como la ganadería mixta, comprendida con la crianza de bovinos, porcina y ovina, como producción forrajera (cebada, avena y alfalfa) y los cultivos de papa, quinua, oca y haba.

Cuadro 4: Uso de Suelos

<b>USO ACTUAL DE SUELOS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>COMUNIDADES</b>
<b>Agrícola con uso extensivo</b>	<i>Representa a un área donde casi de forma uniforme se aprovecha el suelo, con producción forrajera (cebada, avena y alfalfa) y además cultivan papa, quinua, oca y haba.</i>	<i>Jahuira Pampa, Cala Cala, Chiaramaya, Chiripa, Pequeri, Ñachoca, Sapana, Ñacoca, Coacollo, San José, Santa Rosa de Taraco y Taraco.</i>
<b>Uso ganadero y agrícola intensivo.</b>		<i>Isla Sicuya</i>
	<i>Comprende una pequeña superficie, en relación a la superficie total del municipio, ubicada en una isla del lago, con ganadería mixta reducida y cultivos limitados de papa, oca y maíz, prácticamente de auto subsistencia. Esta reducida área más bien tiene un potencial pesquero por la cercanía natural al lago.</i>	
<b>Uso ganadero extensivo</b>		<i>Chambi Taraco, Chivo, Jiwawi Grande, Jiwawi y Chico.</i>
	<i>Representa a un área donde casi de forma uniforme se aprovecha el suelo, con ganadería mixta, comprendida con la crianza de bovinos y ovinos, con producción forrajera (cebada, avena y alfalfa) y además cultivan papa, quinua y haba.</i>	

#### 5.5.4. Potencialidades del Proyecto, Beneficios Proyectuales

##### 5.5.4.1. Población o Área en Particular Favorecida

El área en particular favorecida en primera instancia es toda la región correspondiente a Taraco, también sus inmediaciones y todo lo cercano al Lago Titicaca.

Comenzando por el factor económico, el turismo siempre es fuente de ingresos económicos fuertes y más aún por su ubicación, se generaría mayores ingresos monetarios para el municipio, lo cual promovería mayor desarrollo para toda la región, si bien en la actualidad el municipio se encuentra en pleno desarrollo en todas sus áreas, el acceso a esta economía producida generaría mayor inversión, más y más, creando una subida en el desarrollo económico a diferencia de otros años que no se planteaban este tipo de equipamientos.

En el campo cultural, Taraco al contar con tantos recursos culturales y sobretodo ser cuna de la danza de la morenada, habría una revalorización en esa área, mostrando al mundo o en este caso a los turistas una parte de nuestro país, hoy en día, existe un gran grupo de personas con conocimientos amplios de artesanía, tradiciones, pero por situaciones de falta de equipamientos van dejando a un lado ese conocimiento, implementando este proyecto, se evitaría tal situación, siendo lo contrario, potencializando estos conocimientos, así se evitaría la perdida cultural, que año tras año se va suscitando por la modernización y desarrollo global.

A nivel de calidad de vida, debido al crecimiento y desarrollo por la actividad turística, este subiría un porcentaje, generando en los residentes satisfacción y mayor interés sobre este rubro, existirían mayores condiciones de vida y expansión de las manchas urbanas, por otra parte en gran porcentaje se evitaría la migración que en los últimos años creció constantemente hacia las áreas urbanas, por motivos de comercio o más aun por búsqueda de mayores condiciones de vida para ellos y para su familia, en especial sus hijos.

Hablando del factor turístico que es el más resaltante, la región no quedaría abandonada en comparación con otras regiones como Copacabana y demás sitios con fuerte afluencia turística anual, daría paso a consolidar un nuevo sitio potencial turístico, si bien Taraco se lo conoce por la morenada y su arquitectura, se deja a un lado los paisajes con los que cuenta, este y más potencialidades se verían expuestos dando a conocer una nueva opción de destino turístico aparte de los actualmente ya conocidos cercanos al Lago Titicaca. A la vez que el tipo de turismo propuesto es muy diferente a los existentes, no es muy conocido y aplicado, brindando una nueva atracción turística para la demanda actual.

Como se pudo mencionar, el área a intervenir se encuentra en pleno desarrollo en todos los ámbitos, con muchas cosas por descubrir y grandes potencialidades, dicho esto este equipamiento aumentaría ese desarrollo, generando modernización y avanzando a pasos agigantados el crecimiento municipal.

#### **5.5.4.2. Población o Territorio en General Favorecido**

El territorio favorecido, si hablamos de lograr mejores condiciones en el área de Taraco, sería en primer lugar lo turistas, ya que les brindaremos nuevas opciones de turismo y en segundo lugar el departamento de La Paz, por la cercanía y tener una de las ciudades maravilla, se lograría crear un fuerte potencial turístico en todo el departamento de La Paz, tomando en cuenta que tenemos fuertes sitios turísticos paceños y sumándole este que es uno nuevo, el rubro turístico aumentaría a nivel

departamental siendo un aporte hacia el país, más que todo por el mejor nivel de turismo e implementando uno nuevo, el gastronómico y a la vez con la capacidad agrícola que consta la región, los costos serían menores, consumiendo productos nacionales y resolviendo esta problemática tan común en la región, logrando bajar los niveles migración del área rural al área urbana, etc.

Si hablamos de aumentar la tasa de empleo y mejorar la calidad del mismo, el territorio favorecido sería toda la región correspondiente a la urbe de Santa Rosa, pero variaría en su locación, por la cercanía con el equipamiento propuesto, en si abarcaría un radio de influencia bastante amplio, ya que también otras personas externas a la zona vienen por motivos de trabajo etc.

Pero a nivel La Paz seríamos icono en este nuevo tipo de turismo gastronómico, potencializando este rubro y la economía a través del mismo, que quizá con una posterior implementación de este tipo de turismo gastronómico se repliquen proyectos similares, basados en el turismo gastronómico de su región, estos proyectos se irían replicando en las otras zonas del país, obviamente diferentes por el tipo de gastronomía de cada departamento, y así lograr ser icono, pero esta vez a nivel país, crear una marca país que represente nuestra riqueza gastronómica, ya que en otros países latinoamericanos existe este tipo de marcas que resaltan la calidad culinaria que poseen, tal es el caso del vecino país del Perú, con su marca (Mi Perú), que dio a conocer su comida, llevando en alto su gastronomía, conocida en todo el mundo.

#### **5.5.5. Construcción Del Título Del Proyecto**

El título contempla 4 palabras fundamentales, que fueros basadas en una idónea búsqueda de definiciones con respecto a la región y su función, estos se dividen en genéricos y subordinados.

##### **5.5.5.1. Conceptos Genéricos:**

TURISMO GASTRONÓMICO, es una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita. Este tipo de turismo, se presenta hoy como otra alternativa. Es una forma muy particular de conocer el mundo, concentrada en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país.

TURISMO, es un conjunto de actividades de negocios que directa o indirectamente generan bienes y servicios que soportan actividades de negocios, ocios, placer,

motivos profesionales y otras relacionadas con personas fuera de su residencia habitual.

GASTRONOMÍA, es la actividad que se encarga de la preparación de alimentos de modo tal que signifique un proceso cultural.

CULTURA GASTRONÓMICA, es el conjunto de conocimientos que permiten al ser humano desarrollar un juicio sobre los placeres de la comida y de la bebida.

CULTURA, es el conjunto de bienes materiales y espirituales de un grupo social transmitido de generación en generación a fin de orientar las prácticas individuales y colectivas. Incluye lengua, procesos, modos de vida, costumbres, tradiciones, hábitos, valores, patrones, herramientas y conocimiento.

#### **5.5.5.2. Conceptos Subordinados:**

CENTRO TURISTICO, es un local urbano que dentro de su área de influencia geográfica cuenta con atractivos turísticos, infraestructura y facilidades que permitan la llegada y estadía de visitantes.

CENTRO CULTURAL, es un espacio, dentro de una comunidad específica, dedicado al permanente desarrollo de la cultura, mediante la preservación, transmisión y fomento de las diversas expresiones artísticas.

CENTRO GASTRONÓMICO, es un proyecto que busca satisfacer las necesidades creadas por el crecimiento gastronómico de un país, brindando a una ciudad, un lugar donde se exhibe la comida nacional permanentemente.

CENTRO CULTURAL GASTRONOMICO, es un establecimiento que permite investigar, desarrollar, fomentar y difundir a nivel internacional la gastronomía, teniendo actividades ligadas al turismo cultural, generando así un centro de atracción que será valorado como hito cultural.

## **6. CONDICIONANTES EXTERNOS PROYECTUALES**

### **6.1. Relevamiento Sensible del Sitio**

#### **6.1.1. Memoria**

Esas tierras donde ahora se emplaza la comunidad, fueron tierras hacendadas de un gran terrateniente, con grandes extensiones de tierra brindo albergue y cobijo a algunos habitantes. La misma también albergo la cultura chipalla que dejo esparcidos por el lugar rasgos de sus usos costumbres y cultura que ahora es apreciable en museos y q también es un plus el cual aumenta el potencial turístico.

### **6.1.2. Identidad**

La identidad es una característica fundamental del lugar, se extiende desde que se nace hasta que se muere, va de la mano del respeto hacia la naturaleza, hacia nuestra madre tierra que nos brinda cobijo, comida, a así como se aprovecha de sus bondades también se debe retribuir algo, mucho se dice que polvo somos y polvo nos convertiremos, es por eso que se entiende el amor que se brinda hacia las cosechas, las plantas, la naturaleza, brindando felicidad el contacto con lo natural, siendo icono y brindando identidad unas manos trabajadoras y llenas de amor hacia la tierra.

### **6.1.3. Genius Loci**

Las montañas, grandes espíritus y guardianes de la región, vigilantes e indicadores de pertinencia del todo, Achachis y Awichas, ancianos sabios que velan y resguardan a sus habitantes, rodean las comunidades con justicia y sabiduría, brindando fertilidad en sus tierras, para así la conexión entre el hombre y la naturaleza, al igual que el respeto el uno por el otro.

Majestuosos e imponentes que se esparcen en todo el altiplano paceño, viendo como surgen espontáneamente la vida de las comunidades, grandes protectores que siempre han estado y siempre estarán.

## **6.2. Análisis Físico, Condiciones Externas**

### **6.2.1. Condicionantes Modificables**

#### **6.2.1.1. Topografía**

La topografía varía según la altitud, la mayor parte de esta región solo cuenta con una quebrada que se extiende a lo largo de la península de Taraco la cual desemboca en la misma localidad llegando hasta sus orillas.

La Formación Taraco es un conglomerado erosionado volcánico con una matriz areno-arcillosa, esta yace sobre la formación Miocénica Kullo Kullo, formada por conglomerados, arenisca roja y arcilla aluvial. Bajando hacia las orillas del lago, se asientan recientes abanicos aluviales erosionados de los cerros de más arriba. Unidad formada en cenozoica: cuaternario, pleistoceno – holoceno constituido por rocas polimicticas, gravas, arenas, limos y arcillas de origen fluvial, fluvio lacustre y coluvial y terciario, oligoceno – mioceno que corresponde a la serranía de Taraco.

La Península de Taraco presenta paisaje de serranías de poca magnitud con colinas medianas, redondeadas, llanuras terrazas con disección baja con pendientes poco pronunciadas e irregulares, laderas, planicies denominadas también pampas.

### 6.2.1.2. Accesibilidad

Actualmente el sitio a intervención se encuentra en proceso de desarrollo y expansión urbana costera...

Imagen 11 y 12: Accesibilidad del sitio de intervención



#### 6.2.1.2.1. Red de vías camineras

Fuente (Imagen 11 y 12): Elaboración Propia

Dentro de los principales tramos identificados de Taraco podemos citar a: Tramos principales o tróncales que se comunican con las ciudades principales como la Ciudad de El Alto, La Paz, tramos ramales, que se entiende como vías camineras que se comunican entre varias comunidades, tramos vecinales, que consiste en tramos internos propias de cada comunidad. En el siguiente cuadro se puede observar la distancia aproximada que existente entre las diferentes comunidades al centro poblado de Taraco y las características de los caminos.

Cuadro 5: Vías Camineras

<i>Comunidad origen</i>	<i>Comunidad destino</i>	<i>Distancia (Km.)</i>	<i>Características</i>
<b>Taraco</b>	<i>Pequeri</i>	<i>18</i>	<i>Camino tierra</i>
	<i>San José</i>	<i>7</i>	<i>Camino tierra</i>
	<i>Coacollo</i>	<i>36</i>	<i>Camino tierra</i>
	<i>Tiwanaku</i>	<i>12</i>	<i>Camino tierra</i>
	<i>Jahuira Pampa</i>	<i>19</i>	<i>Camino tierra</i>
	<i>La Paz</i>	<i>84</i>	<i>Camino asfaltado - tierra</i>
	<i>Tambillo-Laja</i>	<i>31</i>	<i>Camino asfaltado - tierra</i>
<b>TOTAL</b>		<b>207</b>	

### 6.2.1.3. Vegetación (Principales especies)

En Taraco se han identificado algunas especies típicas y otras introducidas que se han llegado a adaptar con mayor facilidad a las condiciones climáticas y geomorfológicas. Las especies que se identificaron son herbáceas, arbustos, arbóreas y acuáticas, estas especies tienen uso energético, construcción, forraje, medicinal y alimentos. De estas especies se puede observar que las especies que mayor predominio que tiene Taraco son las herbáceas.

Imagen 13: Vegetación



Fuente (Cuadro 5): PDM Municipio de Taraco  
Fuente (Imagen 13): PDM Municipio de Taraco

A continuación se muestra un cuadro con las especies de la región:

Cuadro 6: Especies Vegetales

<b>UBICACIÓN</b>	<b>NOMBRE COMÚN</b>	<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>
<b>SERRANÍA Y PLANICIE</b>	<i>Kaiña ch'aphy</i>	<i>Margiricarpus pinnatus</i>
	<i>Añawaya</i>	<i>Adesmia spinosissima</i>
	<i>Queyaqueya</i>	<i>Colcitium canescens</i>
	<i>Ñak'a t'ula</i>	<i>Baccharis floribunda</i>
	<i>Sikuya</i>	<i>Stipa ichu</i>
	<i>Iru ichu</i>	<i>Festuca orthophylla</i>
	<i>Khoa</i>	<i>Boliviana sajinata</i>
	<i>Jichhu</i>	<i>Stipa régida</i>
	<i>Chilliwa</i>	<i>Festuca dolichophylla</i>
	<i>Qiña</i>	<i>Calamagrostis antoniana</i>
	<i>Kachu ch'iji</i>	<i>Muhlenbergia fastigiata</i>
	<i>Llapa jichhu</i>	<i>Stipa brachiphylla</i>
	<i>Cebadilla</i>	<i>Bronnus uniolooides</i>
	<i>Cola de ratón</i>	<i>Hordeum muticum</i>
	<i>Ch'awara pasto</i>	<i>Carex pinetorum</i>
	<i>Sillusillu</i>	<i>Alchemilla pinnata</i>
	<i>Kutikuti</i>	<i>Erodium cicutarium</i>
	<i>Alfalfa silvestre</i>	<i>Medicago hispida</i>
	<i>Layulayu</i>	<i>Trifolium amabilis</i>
	<i>Munimuni</i>	<i>Bideas pilosa</i>
	<i>Lichilichi o diente león</i>	<i>Taraxacum officinale</i>
	<i>Siq'i</i>	<i>Hypochoeris taraxacoides</i>
	<i>Ñustasa</i>	<i>Brassica rapa</i>
	<i>Wila Layo</i>	<i>Geranium sessiliflorum</i>
<i>Anuq'ara</i>	<i>Lepidium chichicara</i>	
<i>Bolsabolsa</i>	<i>Capsella borsapastores</i>	
<i>Qintu</i>	<i>Rumex coneifolius</i>	
<i>Chullku chullku</i>	<i>Oxalis officinales</i>	
<b>ORILLAS DEL LAGO O RÍO</b>	<i>Tотора</i>	<i>Chinopectus riparius</i>
	<i>Jupujupu</i>	<i>Lemna gibba</i>
	<i>Ukururu</i>	
	<i>Kachu ch'iji</i>	<i>Muhlenbergia fastigiata</i>
	<i>Anuq'ara</i>	<i>Lepidium chichicara</i>
	<i>Chullku chullku</i>	<i>Oxalis officinales</i>
	<i>Itapallo</i>	

## 6.2.2. Condicionantes Ambientales

### 6.2.2.1. Clima

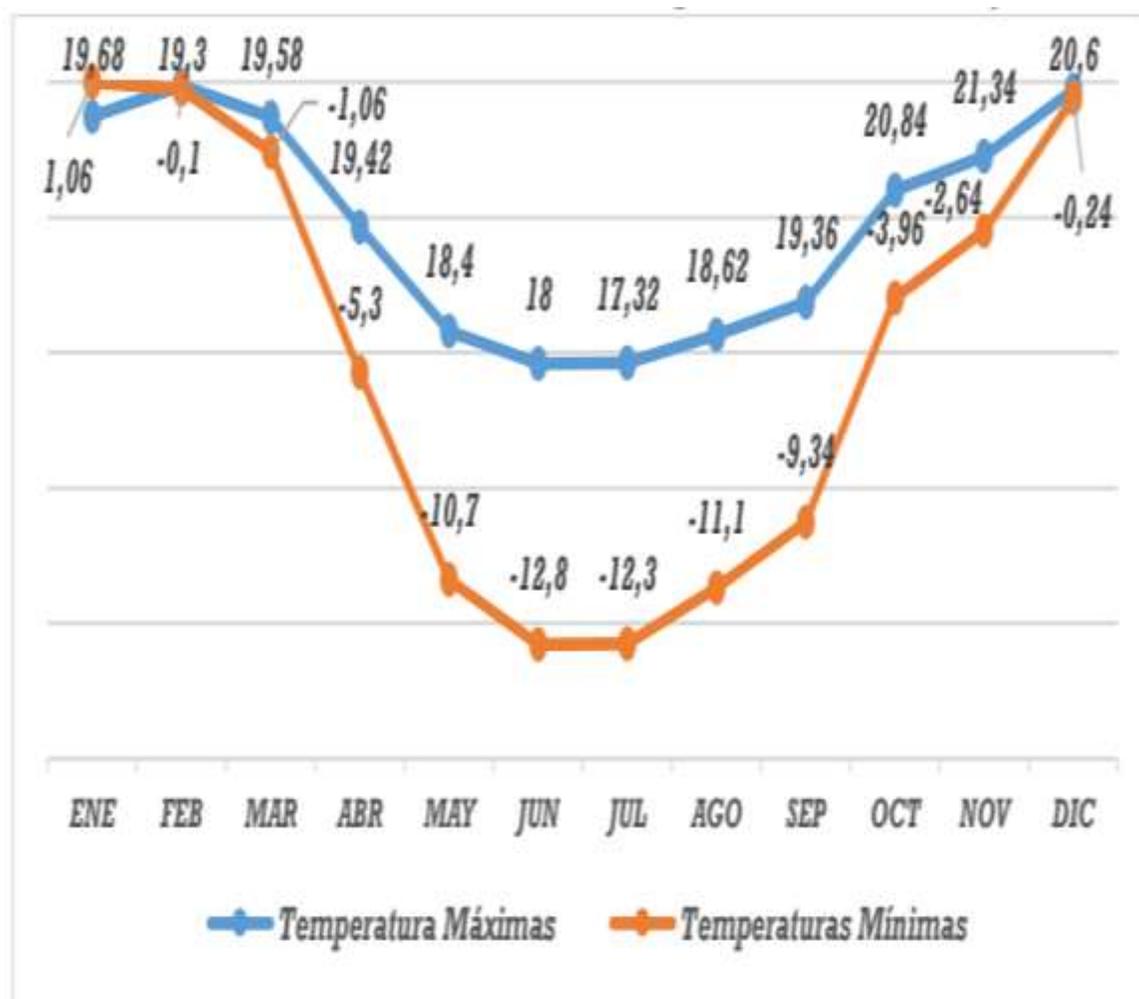
El sitio por su ubicación, al sur del Lago Titicaca, presenta una precipitación de 642.3 mm aproximadamente, determinando un clima semi árido (3 a 5 meses áridos) y con heladas, donde las actividades económicas son restringidas.

La alta radiación y vientos fuertes, originan una intensa evaporación del Lago Titicaca, favoreciendo la formación de masas nubosas que precipitan en el propio Lago Titicaca o zonas cercanas.

### 6.2.2.2. Temperatura

La temperatura promedio máxima es: la máxima promedio es de 19.37°C y la mínima promedio 5,71°C, como se puede observar en el siguiente cuadro:

Gráfico 1: Temperatura de Taraco



6.2.2.3. Asoleamiento

Gráfico 2: Carta Solar Taraco

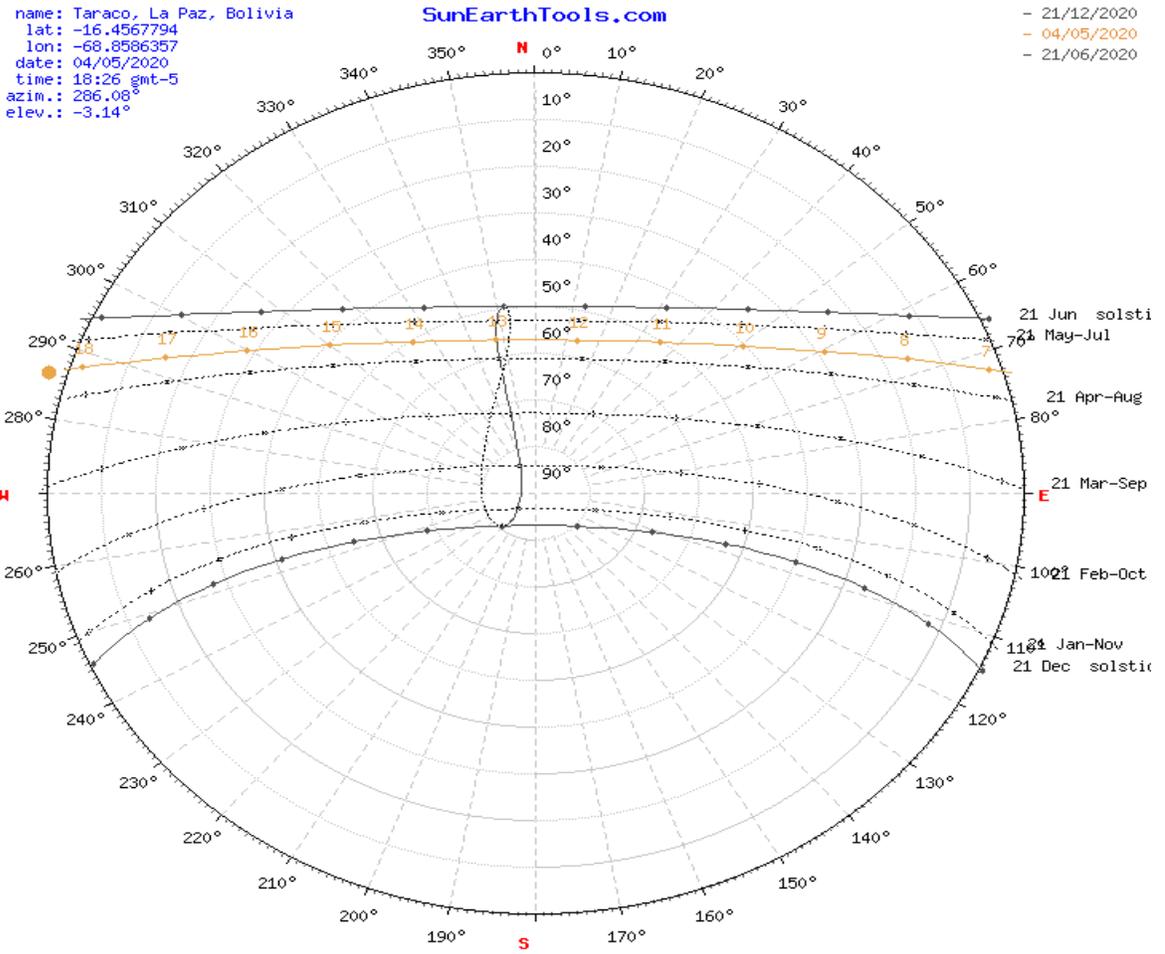
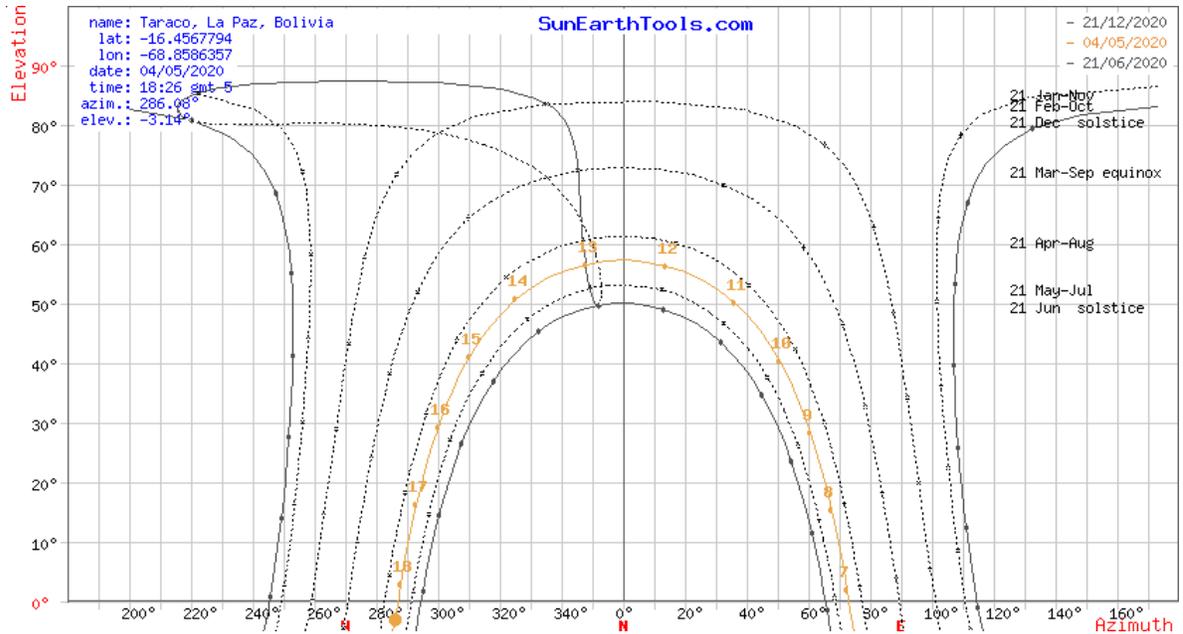


Gráfico 3: Asoleamiento de Taraco



#### 6.2.2.4. Vientos

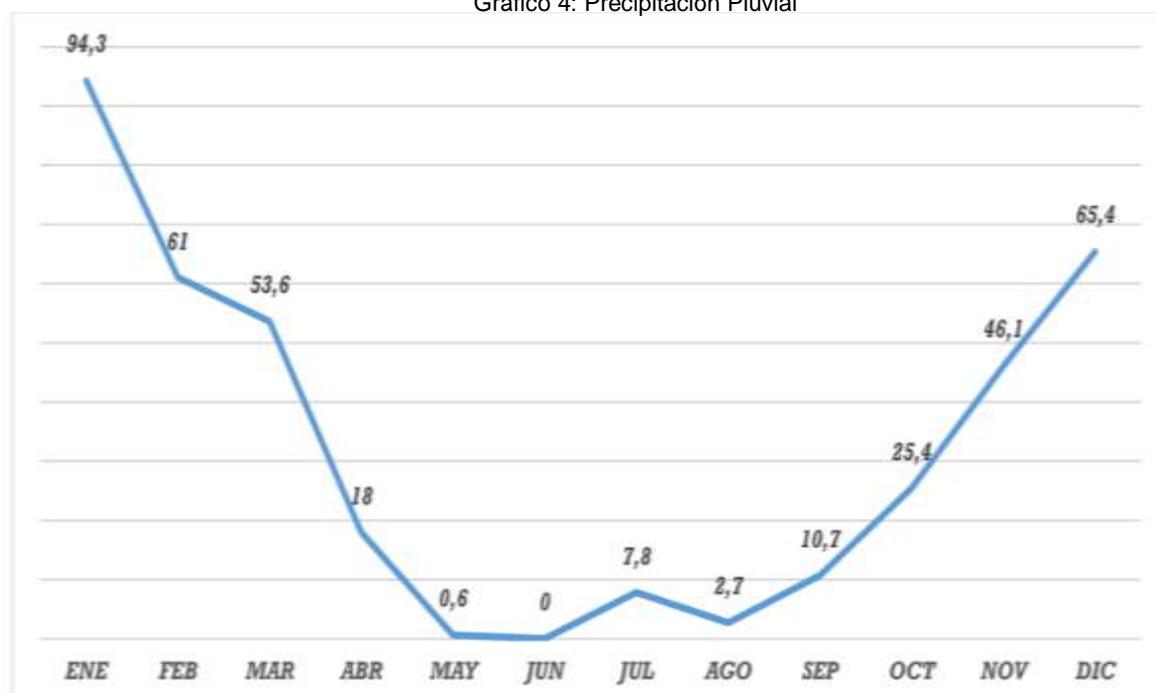
Los vientos normalmente se presentan en los meses de junio a septiembre, época de transición del invierno a primavera, donde el calentamiento de la superficie de la tierra no es uniforme, por lo cual hay presencia de masas de aire frío y calientes los cuales dan origen a la presencia de vientos.

Su efecto es el movimiento de tierra. Conocido como erosión eólica, siendo su efecto aún mayor cuando los suelos no cuentan con una adecuada cobertura vegetal y están removidos o arados.

#### 6.2.2.5. Precipitación pluvial

Como se puede observar en el siguiente gráfico, la precipitación mínima promedio es de 0.0 a 0.6mm comprendido entre los meses de mayo a junio y la precipitación máxima promedio es de 94.3mm comprendido entre los meses de enero. Siendo el promedio de precipitaciones de 32.13mm.

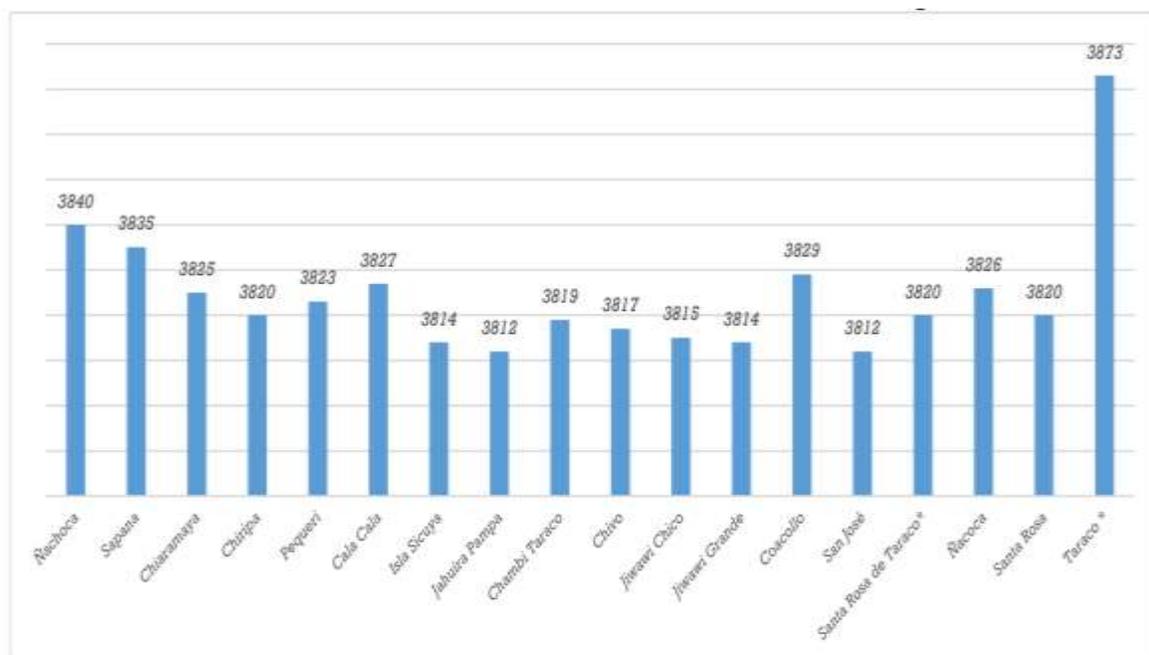
Gráfico 4: Precipitación Pluvial



#### 6.2.2.6. Altitudes

De acuerdo al perfil altitudinal, la comunidad más baja es Jahaira Pampa con una altitud de 3.812 msnm y la comunidad más alta es Taraco con una altitud de 3.873 m. Las comunidades de Santa Rosa y el Centro poblado de Santa Rosa de Taraco se ubican en la misma altitud debido a que comprende una misma área.

Gráfico 5: Altitudes



### 6.2.2.7. Fauna (Principales especies)

Las especies animales identificadas en el municipio de Taraco, comprende mamíferos, anfibios, reptiles y peces. También se pudo observar algunas especies como insectos y arácnidos.

Existe riqueza piscícola, ante la amplia disponibilidad de superficie lacustre que tiene el municipio, llegando a existir especies nativas principalmente y el pejerrey que han sido adaptados a nuestro clima desde Argentina.

A continuación se muestra un cuadro de las diferentes especies del sector:

Cuadro 7: Fauna - Especies

<i>Nombre común</i>	<i>Nombre científico</i>
<b>Pejerrey</b>	<i>Basilichthys bonariensis</i>
<b>Mauri</b>	<i>Trichomicterus dispar</i>
<b>Ispi</b>	<i>Orestias Ispi</i>
<b>Carachi negro</b>	<i>Orestias agassii</i>
<b>Carachi Amarillo</b>	<i>Orestias luteus</i>

Los mamíferos, como el zorro, zorrino y liebre, de estas especies la mayoría habita o circunda en los cerros o en áreas donde el hombre no puede realizar sus actividades agrícolas, abrigándose y estando libre del acecho de otros animales.

La mayoría de la familia de las aves, habitan alrededor de la planicie bordeando la zona circunlacustre, mientras que las aves que habitan en el lago se refugian en las plantas de totora aunque también algunas aves rondan por los cerros, especialmente por fuentes de agua. Muchas de estas especies de animales silvestres se constituyen como perjudiciales para la producción agrícola y otras especies perjudiciales para la producción pecuaria como el zorro, que atacan al ganado ovino y aves domésticas.

Cuadro 8: Fauna - Especies

<b>UBICACIÓN</b>	<b>NOMBRE COMUN</b>
<i>del Serranía, planicie y orillas lago o río</i>	<i>Zorro (Tiwula)</i>
	<i>Zorrino (Añathuya)</i>
	<i>Viscacha</i>
	<i>Ratón de campo</i>
	<i>Cuy Silvestre</i>
	<i>Liebre</i>
	<i>Lagarto (Jararanku)</i>
	<i>Sapo (Jampat'u)</i>
	<i>Vibora (Aseru)</i>
	<i>Perdiz (P'isaka)</i>
	<i>Codorniz (Khullu)</i>
	<i>Águila (Paka)</i>
	<i>Hornero</i>
	<i>Picaflor</i>
	<i>Golondrina</i>
<i>Ave negra</i>	
<i>Ave María ó Suerte María</i>	

### 6.2.3. Condicionantes Sociales

#### 6.2.3.1. Marco Histórico

La historia de una población cuya importancia es clara dentro del contexto nacional, a la vez mostrar el caminar del Municipio de Taraco dentro de los actuales procesos estructurales que vive el país. La valoración de su significación histórica se sustenta en su profundo sentido de identidad del patrimonio cultural prehispánico, así como en la colonia y republicana con que se cuenta.

##### 6.2.3.1.1. Taraco Precolombino

La cultura Chiripa se encuentra en el departamento de La Paz en la península de Taraco a orillas del Lago Titicaca, que se desarrolló cerca del Lago Menor en la región de Pampa Koani y Lukurmata (Kolata, 1983), muestra las primeras

manifestaciones de actividades agrícolas que aparecen alrededor de 500-300 A.C. La existencia de un sector agrícola ya consolidado se situaría desde Tiwanaku III, con la extensión de campos de agricultura compleja hasta la época de Tiwanaku IV (375-750 después de J.C.), es decir después del ascenso del lago a su nivel actual. Estas tierras ribereñas habrían estado aun en producción entre 750 y 1100 después de J.C. y luego abandonadas después de la época de Tiwanaku V.

Los horizontes arqueológicos, el primero de estos periodos esta precedido por un Periodo Precerámico y por un periodo Inicial LUMBRERAS, por su parte divide el pre-cerámico en dos etapas: el Litico y el Arcaico, y distingue por medio de esta clasificación, a los cazadores recolectores de los agricultores. Sitúa la aparición de la cerámica durante el arcaico tardío. Luego viene el formativo que abarca el nacimiento de las culturas locales del Altiplano: Pucara y Chiripa (al norte y al sur del Lago Titicaca).

El origen de los habitantes de la Península de Taraco, está estrictamente relacionado con la presencia de diferentes Culturas, mismas que se remontan 1500 A.C., prueba fiel de estos hechos son los restos arqueológicos de la Cultura Chiripa, Ojepuco, Achachi Coacollo, Tiwanakota y otros. Esa circunscripción primaria al agruparse daba lugar a las Markas cuya agrupación conformaba a su vez el Suyu.

Alrededor del 1500 A.C. la superficie de la región sur del Lago Titicaca, conocida como Wiñaymarca, estaba seca. Por razones que aún no se entienden por completo, el nivel de las aguas del lago Titicaca subió rápidamente, hasta alcanzar aproximadamente su nivel actual. Probablemente tiempo antes de la crecida de las aguas, el área próxima a Chiripa tenía condiciones climáticas distintas a las actuales, lo que hace pensar que la zona estuvo largamente deshabitada. Cuando se produjo la subida de las aguas del lago, se observó el establecimiento de las primeras aldeas agrícolas en la península de Taraco, como evidencia temprana de asentamientos aldeanos en la región Sur-Central Andina.

Chiripa, es una de las aproximadamente seis aldeas mejor conocidas. Estos asentamientos constituían pequeñas aldeas de alrededor de 50 a 900 personas dispersas a lo largo de la orilla del lago. Tal vez sus habitantes fueron atraídos a esta región debido al surgimiento de zonas aptas para la obtención de alimentos a través de la pesca, la agricultura y el nivel del lago.

Por otra parte la presencia de abundantes fuentes y recursos de agua que provee la estructura geológica local, determinaron que los habitantes de la zona vivieran de una combinación entre la pesca, la agricultura y el pastoreo. A este respecto es importante anotar que la península de Taraco es una de las áreas más favorables para la agricultura en la cuenca del Titicaca.

---

Este fue el comienzo del periodo Formativo, un patrón caracterizado por la producción agrícola y de cerámica, así como también por una vida sedentaria, características típicas de las sociedades del Neolítico cuyos vestigios se encuentran dispersos por todo el mundo. Fue en ese tiempo que se establecieron patrones básicos de carácter económico que pudieron caracterizar la vida de los diferentes asentamientos de la zona.

Los más antiguos niveles fueron datados por la presencia de cerámica, dataciones de radio carbónica (C-14). Se encontró que la cerámica de la fase Chiripa Temprano (1500-1000 a. C.) está entre las más antiguas de toda la cuenca del Titicaca. Este tipo de cerámica se caracteriza por presentar evidencias del uso de fibra vegetal como un agente temperante, técnica que se siguió utilizando en las subsecuentes fases de la cultura Chiripa. Esta cerámica contiene una gran porción de mica, es de simple confección y no presenta signos de pintura.

La sociedad Chiripa presenta importantes evidencias de su desarrollo ya que expone claras evidencias que ya conocían de la domesticación de plantas, el uso de nuevas tecnologías de cerámica y metalurgia, evidencias de actividad comercial y lo que es más llamativo, la existencia de evidencias de una arquitectura pública.

El sitio Chiripa es conocido por los estudiosos debido a los restos de recintos ceremoniales tempranos con una amplia vista de las orillas del Lago Titicaca, construidos durante una fase del Formativo Temprano de la prehistoria de Bolivia (Benett 1936; Browman 1978 a y b, 1980; 1991; Chávez 1988; Kidder 1956; Mohr 1966; 1957, 1970; Portugal Ortiz 1992).

Fue una cultura de economía mixta lacustre de pastoreo y agrícola, la aldea típica Chiripa tiene construcciones de forma cuadrada alrededor de un patio semi subterráneo. Sus cimientos son de piedra y las paredes de adobe. Posiblemente lo más interesante de las construcciones de Chiripa son las paredes dobles con huecos a la manera de alacena lo que permitiría utilizar este espacio para depósito de papas y quinua.

En resumen, vemos en las fases Chiripa Medio y principios de Chiripa Tardío la realización gradual de actividades ceremoniales y festivas, lo que se manifiesta tanto en artefactos (cerámica) así como en la arquitectura (templetes semi subterráneos). Es probable que al final de este periodo emergió una muy limitada forma de rango social, vinculada a un grupo relativamente débil de líderes de linaje que dirigían los asuntos de la comunidad estableciendo su autoridad y compitiendo entre ellos mismos con periódicas fiestas comunales.

Cerca al final de este periodo las Casas Inferiores fueron ocupadas y alrededor del 400 A.C. un cambio medioambiental muy drástico tuvo lugar en la cuenca meridional del Titicaca, por razones que no son del todo claras, el nivel del lago descendió

alrededor de 16 metros de su nivel actual. Este descenso esta probablemente relacionado a una prolongada sequía. En algún momento los efectos de este evento tuvieron que ser dramáticos, puesto que la parte sur del Lago Titicaca, conocida como Wiñay Marka o lago Menor, de poca profundidad (20 metros), estuvo casi completamente seca durante este tiempo, de ello se puede inferir que el lago que el visitante ve hoy en día no existía. Era una inmensa planicie atravesada por pequeños y serpenteantes ríos con áreas pantanosas.

La bajada del lago tuvo tres inmediatos efectos en la economía local de un obvio impacto en la agricultura por la severa sequía:

Las oportunidades para pescar fueron reducidas. No obstante la gente aun comía pescado, por lo que tenían que comercializar por ellos o viajar grandes distancias para pescar.

Se formaron pampas muy extensas, permitiendo la intensificación del pastoreo, de llamas y alpacas.

Se creó la posibilidad para comerciar con caravanas de llamas, directamente entre la península de Taraco y el lado oeste de la cuenca. Desde que el lago menor estaba esencialmente seco, era posible caminar directamente desde Chiripa al área de Copacabana / Yunguyo y desde allí a los importantes centros poblacionales al Sur del actual Puno.

#### **6.2.3.1.2. Taraco Colonial**

Gracias a la certificación de Don Ignacio Mariano Niño de las Cuentas y Chirino, vecino y vicario de la ciudad de La Paz, capellán real de los ejércitos de su majestad, por atención conforme del Dr. Francisco Mariano de Peñaranda cura y vicario del pueblo San Pedro de Tiwanaku y por orden del prelado Dr. Gregorio Franco de Campos, obispo de la ciudad de La Paz y su obispado del concejo de su majestad; se sirvió administrar los sacramentos de ley de gracias a la gente del vecindario de la península de Taraco, en el lugar que se llamaba Hibavi, al no poder encontrar un lugar con menor influencia de vientos y adecuado a los linderos de las jurisdicciones de Taraco y Tiwanaku se resolvió erigir una Iglesia y Capilla Interina, colocando por patrona la imagen de la Virgen de Santa Rosa de Lima, siendo su viceparroquia el nuevo Pueblo de Santa Rosa de Taraco.

Taraco fue fundado el 25 de diciembre de 1767, certificado por el Vicario Don Ignacio Mariano Niño de las Cuentas y Chirino, Tiwanaku provincia de los Pacajes de 1768, siendo testigos:

Don Simón de Valencia, Don Salvador Soliz y Francisco Quispe Manzaneda, firmado Simón de Valencia, Mariano Hinondelas, Salvador Soliz e Ignacio Mariano Niño de las Cuentas y Chirinos.

Durante la colonia hubo varios levantamientos, siendo el más sangriento el de 1872, en el que dieron muerte al corregidor José del Castillo, posteriormente se constituyen los repartimientos en la región de Pacajes.

Esta época establece la existencia del régimen agrario de los Ayllus aymaras, posteriormente desintegrados en Sayas, marcas, etc. Al imponerse las disposiciones del Virrey Toledo que introdujo los términos de comunidad y estancia, los Ayllus se dividieron en Comunidades, habiendo sido ésta último objeto de una sistemática tendencia de abolición durante la república.

Ingavi participó directamente en los levantamientos de 1780 - 1781 promovidos por los hermanos Tomás y Nicolás Catari y posteriormente Julián Apaza y Tupac Amaru.

#### **6.2.3.1.3. Taraco Republicano**

La historia de Pacajes e Ingavi es muy rica, en 1817 el pueblo de Santa Rosa de Lima de Taraco estaba en el undécimo repartimiento de Ayllus de la Provincia Pacajes, comprendía los siguientes ayllus; en la Parcialidad Aransaya se encontraba Chambi, Chivo, Aparo, Sulca Aparo y Lupi. En la parcialidad de Urinsaya estaban los ayllus de Pequere, Sapana, Ñachoca y tenía en propiedad la laguna de Condene de los indios Urus, juntamente con la Laguna de Ancoamaya y la Hacienda Ocorani.

Es importante destacar que si bien es cierto que la Provincia Ingavi fue creada el 18 de Noviembre de 1842 y por Decreto durante el Gobierno de José Ballivián, también es importante reconocer que la misma es un error histórico, ello debido a que en esa fecha Ballivián en aras de recordar el primer aniversario de la Batalla Ingavi cambio el nombre de provincia Pacajes por Ingavi, más aun conocida la proximidad del lugar donde acaeció este hecho, puso de capital a la Provincia Ingavi la localidad de Viacha, sin embargo este capricho de Don José Ballivián no significa absolutamente nada.

Catorce años después durante la presidencia de Jorge Cordoba (1856) se pretendió rectificar este error y se decidió dividir la otra provincia Pacajes, una con el denominativo de Pacajes y la otra con la de Ingavi, provincia que en ese entonces estaba conformada por Laja, Collo Collo, Tiwanaku, Taraco, Desaguadero, Jesús de Machaca, Nazacara y Caquiaviri (Taraco creada, por D.S. del 29 de Marzo de

1856) sin embargo este intento quedo sin efecto. Fue recién por Ley del 16 de diciembre de 1909 que la Provincia Ingavi es considerada unidad INDEPENDIENTE de Pacajes, conformada por Viacha como Capital, y los cantones de Tiwanaku, Taraco, Puerto Taraco, Jesús de Machaca y el vice cantón Desaguadero.

Taraco es considerado “CUNA DE LA MORENADA”, pues según las narraciones populares es aquí donde se originó la danza, de la cual los pobladores se sienten muy orgullosos, los mismos que desde su creación y se convirtieron en hábiles artesanos dedicados a bordar trajes de morenos para las manifestaciones folklóricas en Honor a la Santísima Virgen del Carmen.

#### **6.2.3.1.4. Taraco Contemporáneo**

En 1907 el presidente Ismael Montes, Jorge Zalles y Benedicto Goitia, se apropiaron de las tierras de la jurisdicción y territorio de la Península. Sin embargo, por la fuerza del pueblo aimara y fundamentalmente el pueblo de Taraco, en 1952 volvieron las tierras a manos de los propietarios originales.

A partir de 1952, los originarios retoman la propiedad de sus tierras, se empieza a organizarse en 3 zonas a la cabeza de un presidente y en 1974 se formaron los sindicatos dirigidos por un secretario general. Después de 238 años de la fundación de Taraco y a más de 10 años de trámite ante autoridades del municipio de Tiwanaku, Prefectura de La Paz, el Poder Ejecutivo y Legislativo se crea la Séptima Sección Municipal de la Provincia Ingavi mediante Ley 2488 de 16 de julio de 2003, durante la presidencia de Gonzalo Sánchez de Lozada.

Al crearse en el año 2003 el municipio de Taraco los datos registrados por el INE se contemplan dentro del municipio de Tiwanaku, la población del municipio de Taraco, de acuerdo a la información del Instituto Nacional de estadística (INE) en el CNPV de 2.001 es de 5922 habitantes de los cuales 2900 son varones y 3022 mujeres. La característica de la población es dispersa en todo el municipio que contempla 18 comunidades, legalmente registrada en el Gobierno municipal, de las cuales tienen características de 100% rurales de acuerdo al INE.

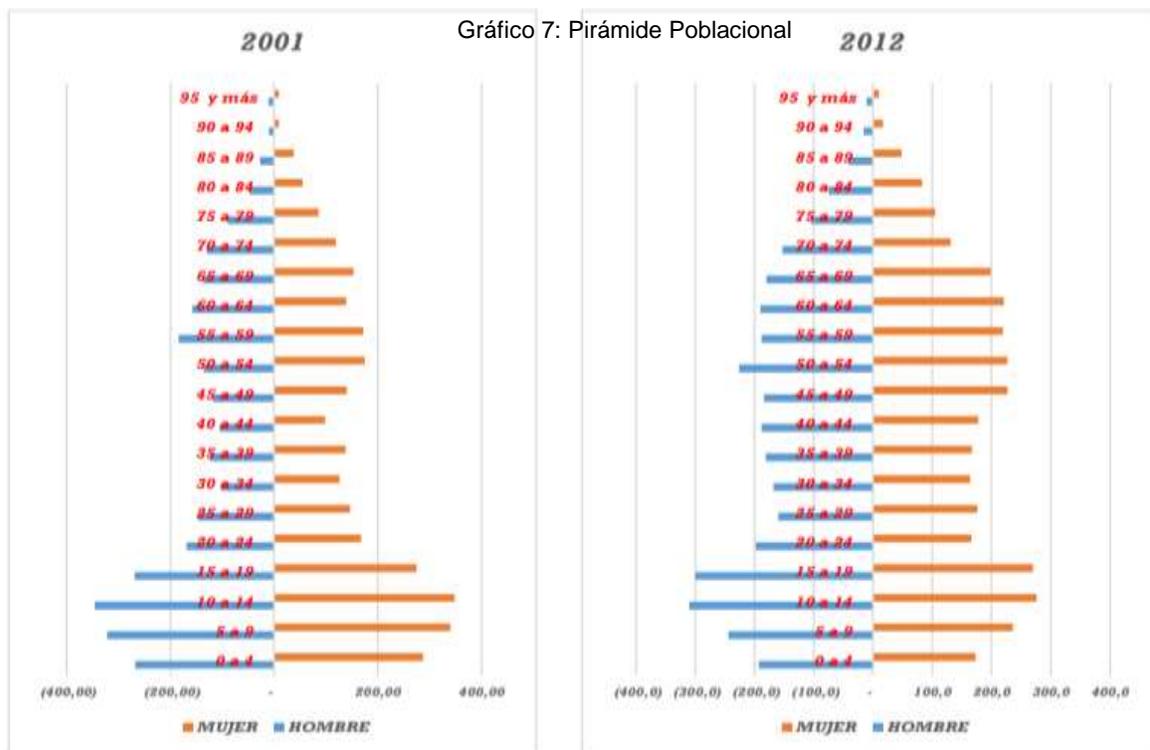
#### **6.2.3.2. Demografía**

Según el Censo Poblacional y Vivienda del 2012 del INE, indica que la población total de Taraco es de 6.603 como se representa en el siguiente gráfico. La población es considerada totalmente rural. La Saya con mayor cantidad de población es Jachasaya, seguida de Santa Rosa de Taraco, Arasaya y Masaya.



### 6.2.3.3. Pirámide Poblacional

El siguiente Gráfico representa las frecuencias por sexo según el grupo quinquenal. Convencionalmente se indican los grupos de edad de la población masculina a la izquierda y la femenina a la derecha y se coloca las barras de menor edad en la parte inferior aumentando progresivamente hacia la cúspide. En el caso del Municipio de Taraco se puede observar que los rangos de 15 a 45 años existen menor cantidad de personas y en la pirámide se denota un estrangulamiento en el sector medio de la pirámide; esto por efectos de la migración.

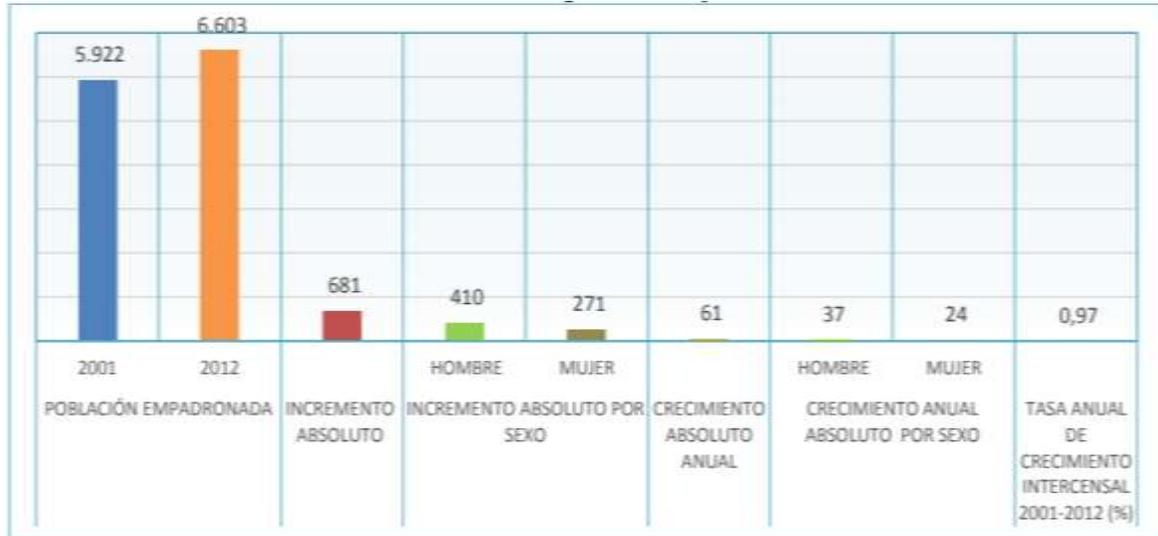


Fuente: (Gráfico 6 y 7): PDM Municipio de Taraco

### 6.2.3.4. Tasa de Crecimiento

El incremento absoluto es de 681 personas, el crecimiento absoluto anual es de 61 personas por año. La Tasa anual de Crecimiento determinada entre los periodos de 2001 -2012 es de 0.97%.

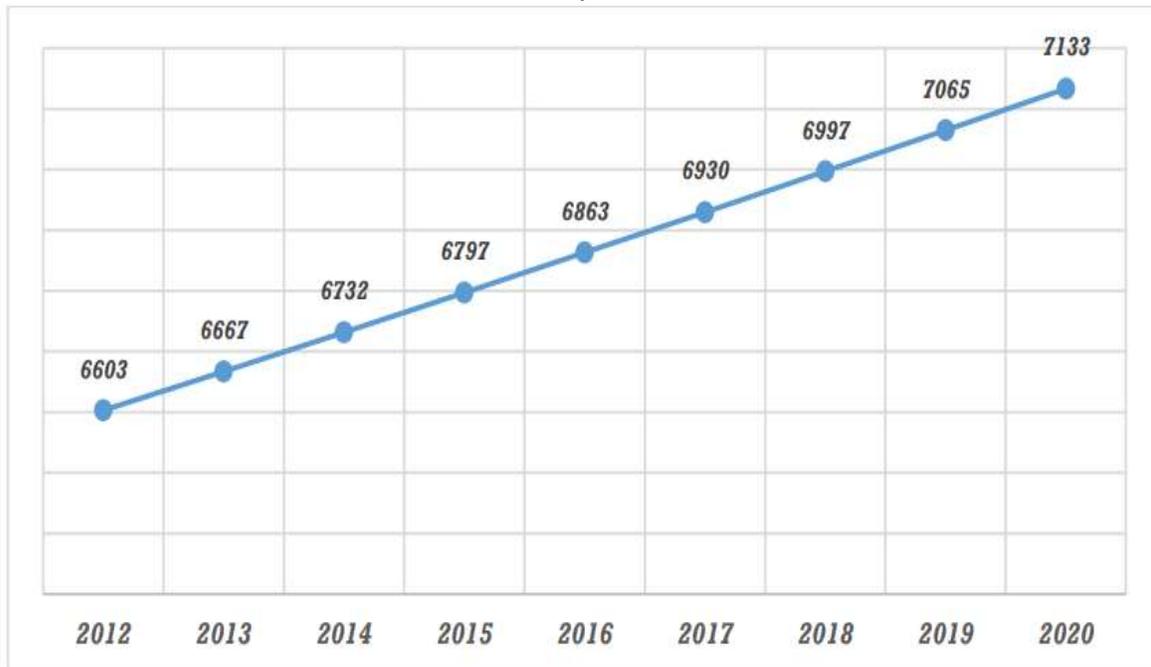
Gráfico 8: Tasa de Crecimiento



### 6.2.3.5. Proyección de Crecimiento Poblacional

Según las proyecciones de crecimiento al 2020 la población del Municipio de Taraco crecerá hasta 7133 habitantes, con una tasa de crecimiento 0.97%, según el INE 2012.

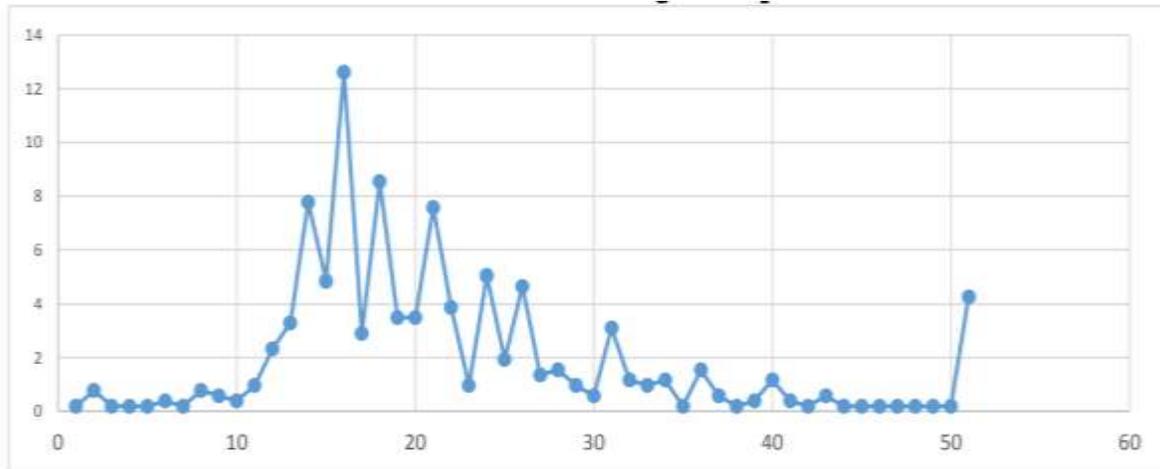
Gráfico 9: Proyección Poblacional



6.2.3.6. Migración Fuente: Gráfico B, Proyección del Municipio de Taraco

La migración es el efecto neto de la inmigración y la emigración de la población de un área geográfica, expresado como el aumento o disminución por 100 habitantes en un año determinado. Así la tasa de migración del Municipio es baja la cual se encuentra en un 0.3%.

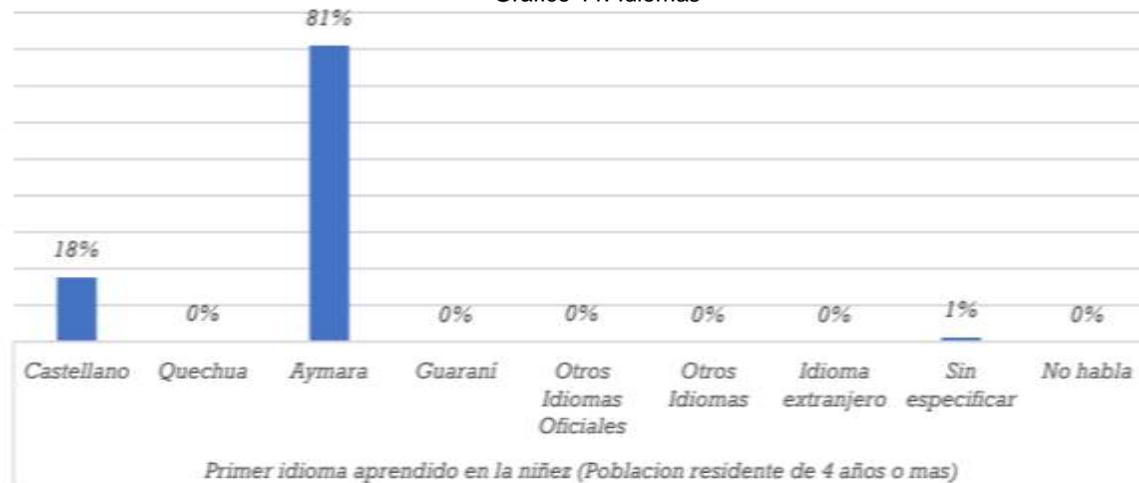
Gráfico 10: Migración



### 6.2.3.7. Idiomas

El idioma predominante en todo el Municipio es el aimara con un 81% y castellano es de 18%. Es importante señalar que en la actualidad la mayoría de la población son bilingües (hablan aimara y castellano).

Gráfico 11: Idiomas



### 6.2.3.8. Turismo

Taraco tiene una gran diversidad de atractivos turísticos los cuales son fundamentalmente Sitios Naturales, Arqueológicos, Etnografía, Folklore, acontecimientos programados, artesanales y natural expresada en su variedad de flora y fauna silvestre, cabe destacar que Taraco es la CUNA DE LA MORENADA.

Los recursos turísticos de Taraco, se encuentran ubicados principalmente en la zona cercana al Lago Titicaca, por su atractivo propia de la región lacustre y en el pueblo de Taraco con su santuario de piedra como es la iglesia de Taraco, los sitios arqueológicos de Jiwawi Chico, el sitio arqueológico de Chiripa, Ojepuco y Achachi Coacollo.

#### **6.2.3.8.1. Demanda Turística**

Es muy importante destacar que el turismo es una buena alternativa para la generación de ingresos y la creación de fuentes de trabajo para los pobladores de Taraco.

En la actualidad el municipio de Taraco es considerado un centro turístico potencial, debido a su reciente creación está buscando incrementar sus servicios e infraestructura para introducirse al mercado turístico.

Son muy pocas las personas que recorren los sitios del municipio de Taraco pese a que se encuentra cerca de Tiwanaku, Complejo Arqueológico declarado por la UNESCO "Patrimonio Mundial" el año 2000.

*"Hasta hace dos años Taraco era parte de lo que es Tiwanaku, y toda la región estaba incluida en los planes turísticos de éste municipio, sin embargo, en su plan de desarrollo no había una identificación clara del potencial turístico, no se consideraba el desarrollo de ésta actividad, menos se había hecho promoción turística de la zona y todos sus atractivos. Eso no significa que Taraco carece de atractivos turísticos, si tiene, pero este potencial turístico primero hay que identificarlo bien, hay que organizarlo, y después ponernos a trabajar en una planificación que nos permita aprovechar a futuro como una fuente de recursos externos para el municipio"*

#### **6.2.3.8.2. Oferta Turística**

El micro clima existente en la península de Taraco sirvió para el asentamiento y desarrollo de grandes culturas andinas como fueron los Chiripas y Tiwanakotas.

Al tener tres pisos ecológicos claramente diferenciados, Taraco tiene como principal actividad la producción agrícola, pecuaria y, por estar ubicada a orillas del Lago Titicaca, la actividad Piscícola se constituye en el sostén diario de las familias, basando su dieta alimenticia y en la utilización de productos de la región, de ahí que esta península es considerada como "la primera cultura agrícola aldeana en territorio boliviano".

Otro de los atractivos importantes que posee esta región es su entorno paisajístico, debido a su ubicación, son las vistas que se tienen tanto del lago Titicaca como de la cadena montañosa de la Cordillera Real.

Complementando la riqueza turística están las manifestaciones culturales folklóricas y las transmitidas de generación en generación mediante leyendas y narraciones (patrimonio intangible).

La región es considerada como “La cuna de la Morenada”, pues según las narraciones populares es aquí donde se originó ésta danza; de la cual los pobladores se sienten muy orgullosos; los mismos que desde su creación y se han convertido en hábiles artesanos dedicados a bordar trajes de morenos para las manifestaciones folclóricas en honor a la Santísima Virgen del Carmen.

También se debe mencionar la existencia de riqueza arquitectónica, que se hace presente con construcciones que datan de la época colonial (iglesias y viviendas) que son un patrimonio histórico arquitectónico de gran valor, que en algunos casos son testimonios vivientes de la historia, que aún están siendo construidas como en épocas pasadas; un ejemplo de aquello es que la mayoría de las familias campesinas habitan en viviendas de dos ambientes con muros de adobe, piso de tierra y techo de paja o calamina, ejecutadas bajo el sistema de “autoconstrucción”.

La actividad arqueológica que se realiza en la zona, son una muestra de la enorme riqueza que encierra este territorio, como por ejemplo en CHIRIPA, OJEPUCO (Jihuhui Grande), San José y Coacollo.

La actividad artesanal constituye también una alternativa económica para un sector minoritario de la población que consiste principalmente, en la producción de utensilios de cerámica, en pequeña escala, destinados para la venta a turistas que visitan el sitio arqueológico de Chiripa.

#### **6.2.3.9. Desarrollo Agropecuario**

La agropecuaria es un factor primordial para determinar la calidad de alimentos, que se tiene en la región, en especial si se plantea un equipamiento turístico gastronómico.

##### **6.2.3.9.1. Potencial Agropecuario**

El principal cultivo es la papa, las variedades más utilizadas son wila imilla, chyara imilla y sani imilla, y las variedades amargas como las luk'i. Los demás cultivos, como el haba, oca, quinua, papaliza, cebada, trigo, etc. su uso es de forma tradicional en cuanto a las variedades ya que son de una sola variedad en general.

<b>CULTIVOS</b>	<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>Papa</b>	<i>Solanum tuberosum</i>	<i>Wila imilla, chyara imilla, sani imilla y luk'i</i>
<b>Haba</b>	<i>Vicia faba</i>	<i>Criollo</i>
<b>Oca</b>	<i>Oxalis Tuberosum</i>	<i>Criollo</i>
<b>Maíz</b>	<i>Zea Mays</i>	<i>Criollo</i>
<b>Quinoa</b>	<i>Chenopodium quinoa</i>	<i>Criollo</i>
<b>Cebada</b>	<i>Hordeum vulgare</i>	<i>Criollo</i>
<b>Avena</b>	<i>Avena sativa</i>	<i>Criollo</i>
<b>Papaliza</b>	<i>Ullucus tuberosus</i>	<i>Criollo</i>
<b>Trigo</b>	<i>Triticum sp.</i>	<i>Criollo</i>
<b>Alfa alfa</b>	<i>Medicago sativa</i>	<i>Ranger americano</i>

#### 6.2.3.9.2. Potencial Pecuario

El sistema de producción pecuario, en términos generales aún se realiza de forma tradicional, aunque con el transcurrir del tiempo los agricultores han adoptado de forma positiva de mejorar el manejo del ganado, es así que existe un considerable número de animales mejorados especialmente del ganado bovino y ovino. Son autosuficientes en cuanto a la alimentación del ganado, ya que producen forrajes, sin embargo, en la época de estiaje suplementan con alimento que proviene del lago, para compensar las deficiencias de alimento del ganado.

En resumen, el manejo del ganado, va adquiriendo matices de mejoramiento a nivel general, por lo cual se deberá realizar acciones destinadas a mejorar. Además, mencionar que los agricultores de forma tradicional optan por la crianza de gallinas, cuyes y cerdos a nivel doméstico, pero con relativa importancia económica, a través de la venta de huevos criollos y en caso del cerdo para consumo o venta en fechas festivas.

El número de la tenencia de ganado ovino a nivel familiar en promedio es superior al ganado bovino, sin embargo, este último representa mayor importancia económica para los productores por la venta de leche, elaboración de queso y por el costo mayor de la carne vacuna. La crianza de porcinos y gallinas principalmente está destinada al autoconsumo, con algunas excepciones de venta.

Fuente (Cuadro 9): PDM Municipio de Taraco

Según el Censo Agropecuario del 2013, se puede apreciar el siguiente cuadro, el resume la tenencia de distintas especies animales, que en tienen las familias a nivel Municipal.

Cuadro 10: Potencial Pecuario

<b>GANADO</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>Bovinos</b>	<b>6.226</b>
<b>Ovinos</b>	<b>6.181</b>
<b>c_gallinas</b>	<b>2.708</b>
<b>Porcinos de corral</b>	<b>2.036</b>
<b>Cuyes</b>	<b>673</b>
<b>Asnos</b>	<b>443</b>
<b>Conejos</b>	<b>271</b>
<b>c_patos</b>	<b>50</b>
<b>c_pavos</b>	<b>11</b>
<b>Bueyes o chñueleros</b>	<b>8</b>
<b>c_codorniz</b>	<b>6</b>
<b>Llamas</b>	<b>3</b>
<b>Caballos</b>	<b>2</b>

Taraco también se caracteriza también por la riqueza piscícola, al pertenecer a la región lacustre del lago Titicaca, está principalmente comprende peces nativos como el ispi y algunas especies introducidas como el pejerrey.

La actividad pesquera es otra de las fuentes de ingreso económico principal para las familias de la Comunidad Isla Sicuya y complementaria para las demás comunidades. Según el Censo Nacional Agropecuario existen 189 familias que se dedican a esta actividad.

Cuadro 11: Potencial Pecuario

<b>Especie</b>	<b>Existencia</b>	<b>Periodo de permanencia</b>	<b>Destino y uso</b>
<b>Mauri</b>	<b>Muy poco</b>	<b>Temporal</b>	<b>Consumo y venta</b>
<b>Karachi blanco</b>	<b>Regular</b>	<b>Temporal</b>	<b>Consumo y venta</b>
<b>Karachi amarillo</b>	<b>Regular</b>	<b>Temporal</b>	<b>Consumo y venta</b>
<b>Ispi</b>	<b>Regular</b>	<b>Temporal</b>	<b>Consumo y venta</b>
<b>Pejerrey</b>	<b>Regular</b>	<b>Temporal</b>	<b>Consumo y venta</b>

### **6.2.3.10. Costumbres y Tradiciones**

Taraco cuenta con fiestas tradicionales en las Comunidades Originarias y en las poblaciones internas, declarado como: LA CUNA DE LA MORENADA por una Ley y festividad de san Bartolomé en el poblado de Santa Rosa; expo ferias internacionales anuales en las comunidades originarias y festivales autóctonas en danza y música de acuerdo a sus épocas y ritos ceremoniales (wajtas a pacha mama).

### **6.2.3.11. Artesanías**

La producción artesanal es caracterizada por la elaboración de vestimenta y algún otro artículo, sin embargo, casi toda la producción está dirigida a satisfacer las necesidades de la propia familia, en este sentido no tiene mayor relevancia en el contexto general económico. Cabe mencionar que a nivel familiar se elabora camas y aguayos.

En el Municipio de Taraco existen técnicas de trabajos artesanales en totora, cerámica, tejidos y trabajos artísticos en bordados disfraz de moreno y otros. El Gobierno Autónomo Municipal de Taraco apoya con capacitaciones de artesanías en totora, cerámica, tejidos y otros.

## **7. POSICIÓN PROYECTUAL**

### **7.1. Definición y Formulación de Objetivos**

#### **7.1.1. Objetivo General**

- Proponer una propuesta arquitectónica, que busca albergar espacios establecidos para la recreación, el consumo e instrucción de la gastronomía boliviana, dando a conocer todo un legado de tradiciones, costumbres, identidad cultural de nuestro país y más aun de las costumbres de esta área que pertenece al lago Titicaca de tal forma que el usuario conozca gran parte de nuestro país.

#### **7.1.2. Objetivos Específicos**

- Proponer un equipamiento turístico con el fin de potencializar la región de Taraco a partir de la riqueza cultural, culinaria de Bolivia, creando una marca país en el área gastronómica que nos represente.
- Contribuir al desarrollo social con una propuesta arquitectónica que incorpore la costumbre y tradición de nuestro país con la modernización y tecnología de la actualidad.

- Reactivar la atracción turística del sector, para poder ser un icono de la región a través de instalaciones que revaloricen nuestra cultura e identidad.
- Revalorizar esta área abandonada y con poca inversión creando un foco económico que inyecte mayor interés de parte de turistas locales e internacionales.

## **7.2. Expectativa Personal**

Mi expectativa personal es que se trate de mejorar la calidad de vida de los residentes de la comunidad de Santa Rosa de Taraco, potencializando el sector de la extensa playa como un importante área turística que brindaría una mayor visita de turistas locales y una parada obligatoria para turistas extranjeros que en particular buscan visitar el Lago Titicaca, esta sería una nueva perspectiva por la cual atraeríamos su atención mediante este proyecto gastronómico que no solo generaría movimiento económico para este sector y la comunidad, también sería el punto de arranque para generar más áreas de acogida a turistas y dejar de lado tantos años de postergación a un potencial generador económico por su ubicación privilegiada a las orillas del lago, esta a su vez provocaría la reducción de la tasa migratoria campo ciudad y una visión de futuras inversiones tanto estatales y privadas.

## **7.3. Alcances Arquitectónicos y Urbanos**

El nivel de intervención va relacionado con el campo gastronomía boliviana, este a su vez es bastante amplio por la variedad culinaria existente en las diferentes regiones de nuestro país, por tal motivo se propondrá un equipamiento enfocado en el área del turismo gastronómico, resaltando las comida nacional de los 9 departamentos, a la vez que también se resalta nuestra cultura general y regional, siendo un proyecto que fomente lo mencionado anteriormente, también que sea un icono a nivel arquitectónico-gastronómico y una fuente de trabajo para los residentes de Taraco, en el cual son pertenecientes varias comunidades, quienes reciben y recibirán con mayor fuerza el turismo.

El proyecto se plantea con una escala a nivel municipal, y en un sector en pleno desarrollo urbano social y turístico, viendo que el equipamiento propuesto promueva aún más el desarrollo municipal en todas y cada una de sus áreas, como ser: desarrollo económico, turístico, social, calidad de vida, etc.

Según las Autoridades correspondientes al municipio de Taraco, debido a su no muy lejana creación del municipio, el sitio se encuentra en desarrollo, con fuertes demandas y potencialidades turísticas, por tal motivo es que se prevé de este tipo

---

de proyectos al lugar, debido a la pertinencia descrita anteriormente, el equipamiento será emplazado en alrededores del Centro Urbano de Santa Rosa por su fuerte demanda turística a nivel municipal y porque es una de las áreas con más potencial turístico debido a sus paisajes, cercanía con las bellas regiones costeras cercanas al lago, ser considerado líder a nivel regional y demás variables descritas posteriormente, con una accesibilidad hacia vías troncales, acceso turístico y al centro urbano, cuyo equipamiento será sumamente equipado en cuanto se refiere a espacios de primer nivel, siendo un diseño de proyecto con complejidad bastante elevada.

## **8. FINES INTERNOS PROYECTUALES**

### **8.1. Premisas y Pautas de Diseño Aplicado**

- El sitio que albergara el proyecto es un área prácticamente plana que se encuentra con una orilla hacia el lago de 8% de pendiente, esto nos permite diseñar un espacio doble altura la cual pueda obtener una vista entera del lago, jugando con transparencias que nos enfoquen a determinados paisajes, también nos permite realizar paseos, conexiones con rampas y graderías con vista hacia la playa.
- Es sitio cuenta con un varios accesos tanto a la playa como al proyecto, el mismo contará con un ingreso que le de jerarquía tanto a llegada de la vía de acceso principal, así como un ingreso que está del lado del patio de comidas. Las mismas que estarán conectadas con paseos que vayan alrededor del mismo proyecto.
- Ya que toda la región cuenta especies vegetales variadas según la topografía, también existiría la posibilidad de incluir en el proyecto un invernadero para el cultivo de plantas culinarias de la región y de otros sitios con diferente clima, igualmente un área de compostaje para tratar los residuos naturales y mejorar los cultivos con abono elaborado en el lugar.

Externamente al área edificada del proyecto se plantarían especies vegetales que cumplan funciones más internas de diseño, como ser arboles grandes como cubiertas naturales, muros naturales acústicos, marcos verdes hacia ciertas visuales o caminos (senderos) naturales, etc.

- Las precipitaciones pluviales en la región son mayores en primavera y verano. Para aprovechar este factor natural introduciremos transparencias en el techo por lo que le visitante tendría un contacto visual directa con la lluvia y el paisaje. Además de aprovechar esas aguas para una atracción de cascadas artificiales y demostrar que el agua es el elemento más importante de proyecto metaforizando que el lago está dentro del equipamiento.

- Apostando por el respeto por la naturaleza se crearán jardines con vegetación alta que pueda albergar los pájaros de lugar y que se mimetice con el diseño del proyecto y el área a tratar, también emplazaremos la forestación en ese sector.
- Los aspectos seleccionados para el diseño de la parte física del presente proyecto tienen enfoque en la modernidad pero también rescatando el entorno y uso de materiales locales maximizando su lado potencial a los componentes paisajísticos del área, entre lo que podemos resaltar el uso y el empleo de formas geométricas puras, racionalidad en la distribución que permita lo funcional de los ambientes con el sistema estructural que permita la modulación ortogonal para exponer de manera más notoria las premisas emplazadas en diseño.
- Resaltar la danza de la morenada y su reseña, por los acontecimientos históricos del lugar y como fuente de atracción turística, además de base filosófica del proyecto junto con la cruz andina o chakana.

## 8.2. CALCULO DE ESPACIOS (AULAS TEÓRICAS Y PRÁCTICAS)

Nro. de Usuarios: 650 alumnos

Nro. de Turnos: 2 Turnos (325 alumnos por turno)

Calculo Nro. de Paralelos (AULAS TEÓRICAS):

Aulas Teóricas (Según Normativa): 25 a 30 alumnos por aula

Nro. de Paralelos:  $300/25 = 12$  paralelos

AULAS PRACTICAS (Según Normativa): 20 a 25 alumnos por laboratorio

Nro. Paralelos:  $350/20 = 17.5 = 18$  paralelos

6 horas día (08:00 am ; 12:00pm) (12:00pm ; 16:00pm)

5 días a la semana

Horas disponibles: 36 horas a la semana

$$\begin{aligned} \text{Aula Teórica} &= \frac{\text{Nro. Paralelos} \times \text{carga horaria}}{\text{Horas disponibles} \times \text{niveles}} \\ &= \frac{12 \times 70}{36 \times 4} = \frac{840}{144} = 5.83 = 6 \text{ aulas} \end{aligned}$$

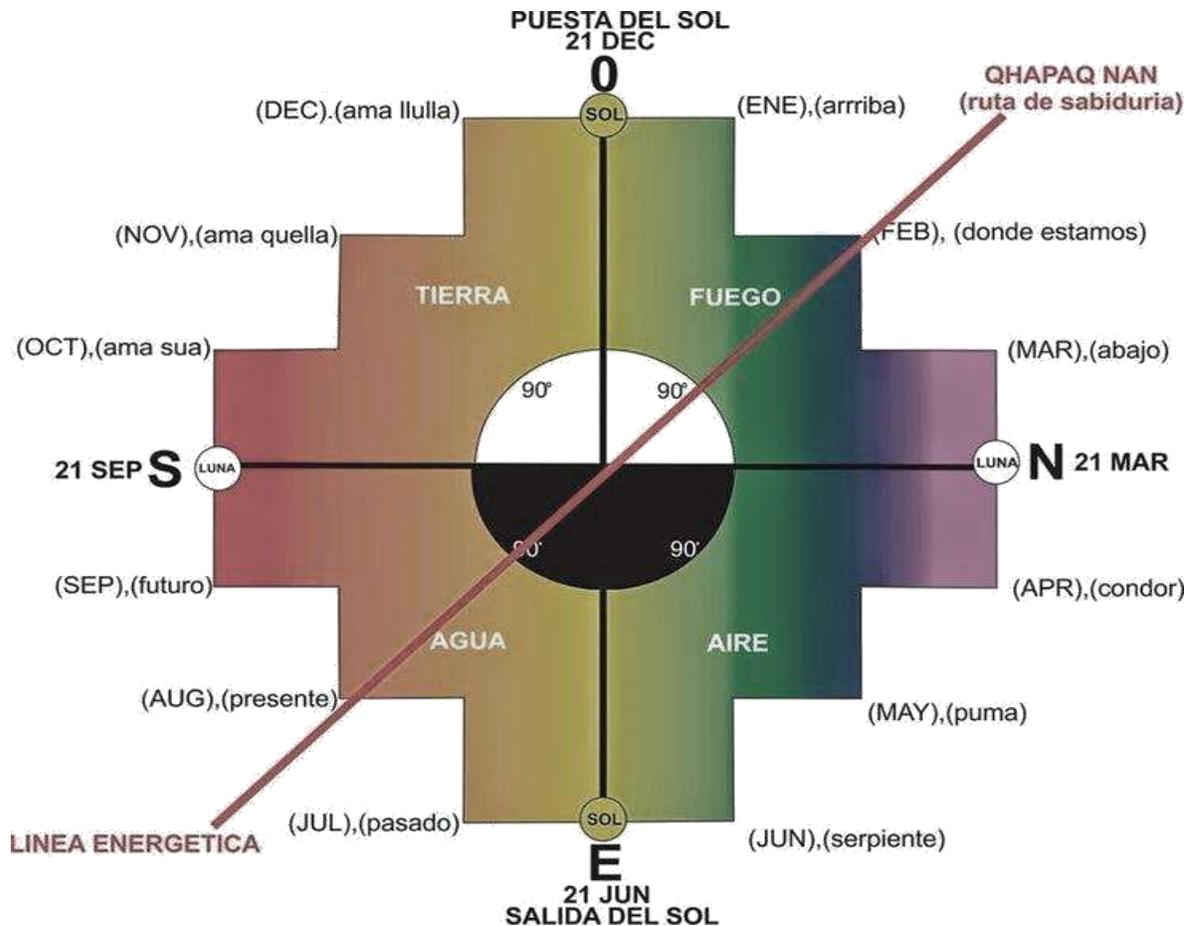
$$\begin{aligned} \text{AULAS PRACTICAS} &= \frac{\text{Nro. Paralelos} \times \text{carga horaria}}{\text{Horas disponibles} \times \text{niveles}} \\ &= \frac{18 \times 70}{36 \times 4} = \frac{1260}{144} = 8.65 = 9 \text{ AULAS PRACTICAS} \end{aligned}$$

## 9. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PROYECTO

## 9.1. Hipótesis Formal

La morfología parte de la Chacana, o cruz andina, como concepción filosófica se aplica a la teoría del Arq. Oswaldo Villegas, rescatando el cubo chacana número "1" por su fuerte arraigo con la cosmovisión andina aimara, que también parte o tiene influencia con el sitio de intervención como es Taraco.

Imagen 14: Chacana



### 9.1.1. Chacana

La "chacana" o cruz andina es un símbolo recurrente en las culturas originarias de los Andes. Su forma es la de una cruz cuadrada y escalonada, con doce puntas.

El símbolo en sí, representa a la cruz del sur en mayo y es una referencia al Sol y la cruz del sur, aunque su forma, que sugiere una pirámide con escaleras a los cuatro costados y centro circular, poseería también un significado más elevado, en el sentido de señalar la unión entre lo bajo y lo alto, la tierra y el sol, el ser humano y lo superior. Chacana pues, se comprende ya no sólo como un concepto arquitectónico o geométrico, sino que toma el significado de "escalera hacia lo más elevado".

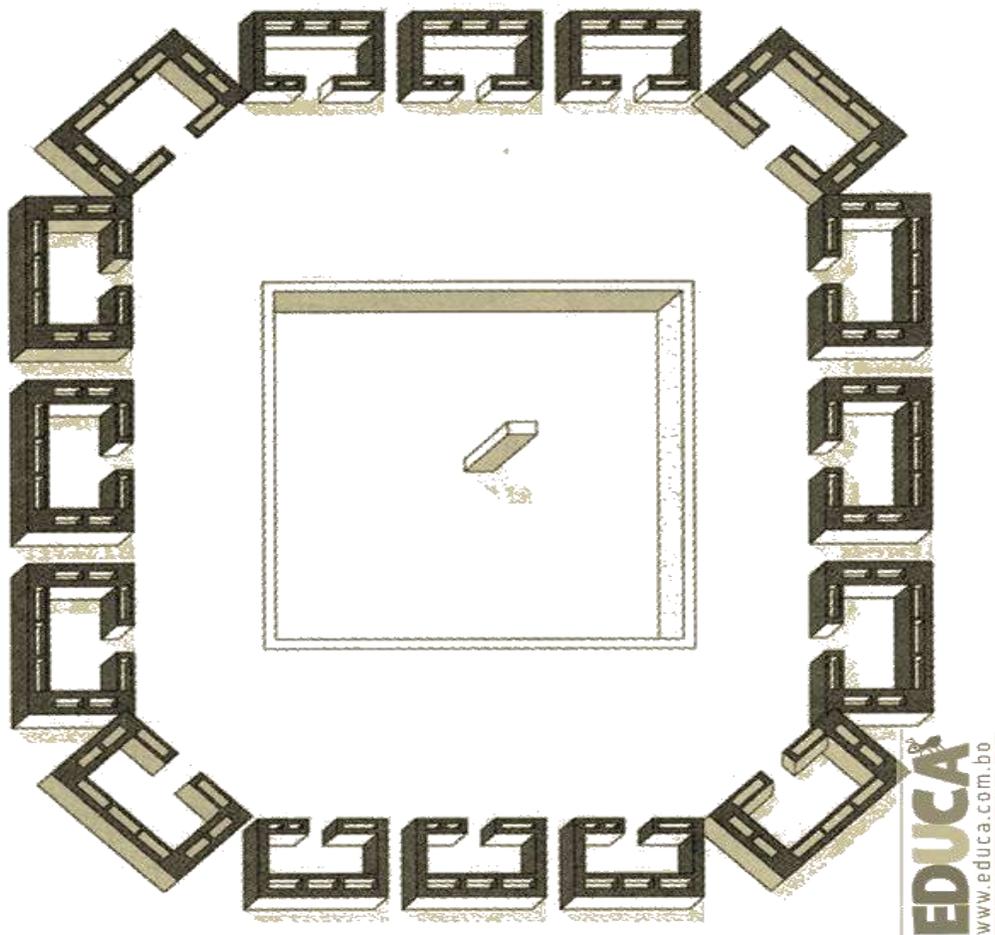
Imagen 14): <https://ar.pinterest.com>

### 9.1.2. Cultura Chiripa

Por otra parte la morfología también parte de la cultura Chiripa que es una de las civilizaciones más antiguas del altiplano, tiene un fuerte arraigo su ubicación con el lago Titicaca, en su arquitectura, se puede observar que se rescata la forma ortogonal, en especial la rectangular y como característica principal se tiene un patio interno libre, como el sitio más importante de la edificación, en si se asemeja a la misma filosofía de la cruz andina, al tener esa centralidad y jerarquía también llamada ENE-TAYPI, posicionando las demás funciones en los alrededores.

Rescatando esta filosofía y por la ubicación de nuestro sitio de intervención como es Taraco, nuestra morfología se basa en estos parámetros filosóficos, culturales, morfológicos y de identidad del lugar a través de su historia y sobre todo rescatando esta cultura y su filosofía en nuestro equipamiento que también lleva la palabra cultural en el nombre general.

Imagen 15: Arquitectura Chiripa



### 9.1.3. Proceso Morfológico

Fuente (Imagen 15): <https://www.educa.com.bo>

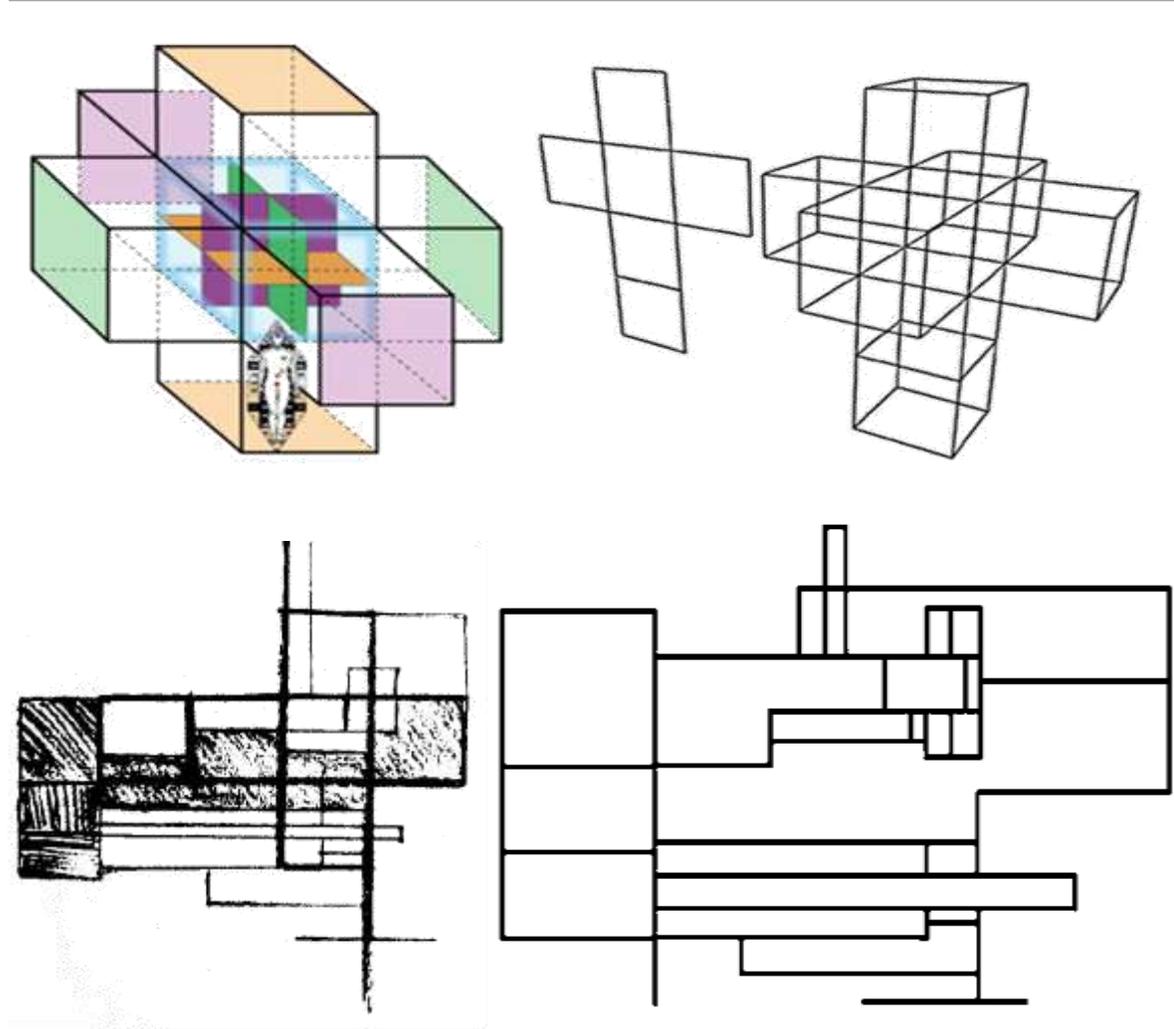
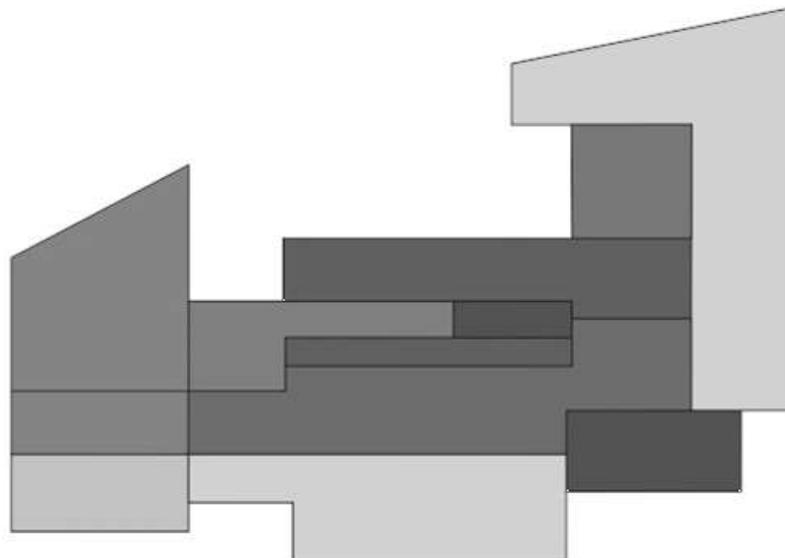


Imagen 16: Proceso Morfológico

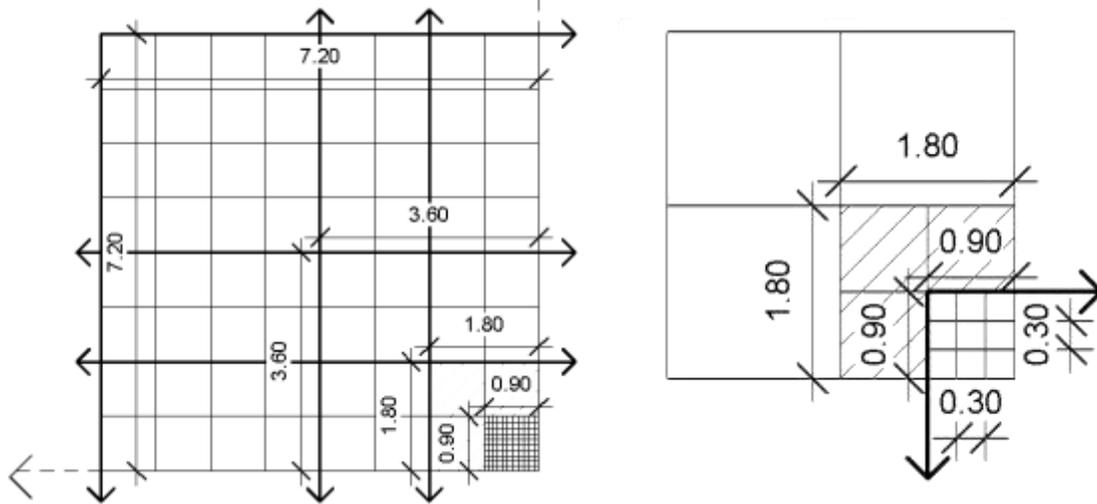


## 9.2. Hipótesis Funcional

Fuente (Imagen 16): Elaboración Propia

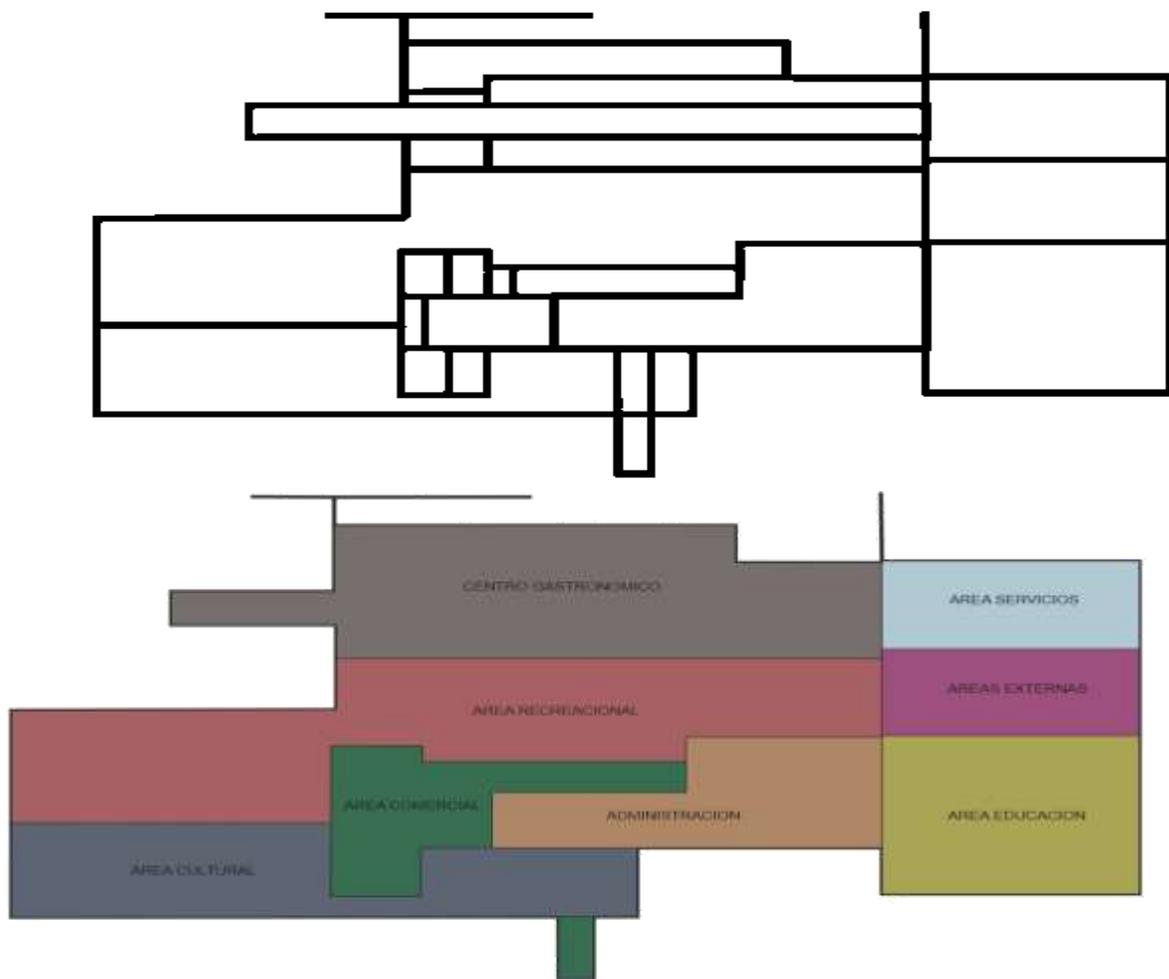
**9.2.1. Modulación**

Imagen 17: Modulación



**9.2.2. Proceso Funcional**

Imagen 18: Proceso Funcional



Fuente (Imagen 17): Arq. Renán Rodríguez  
 Fuente (Imagen 18): Elaboración Propia

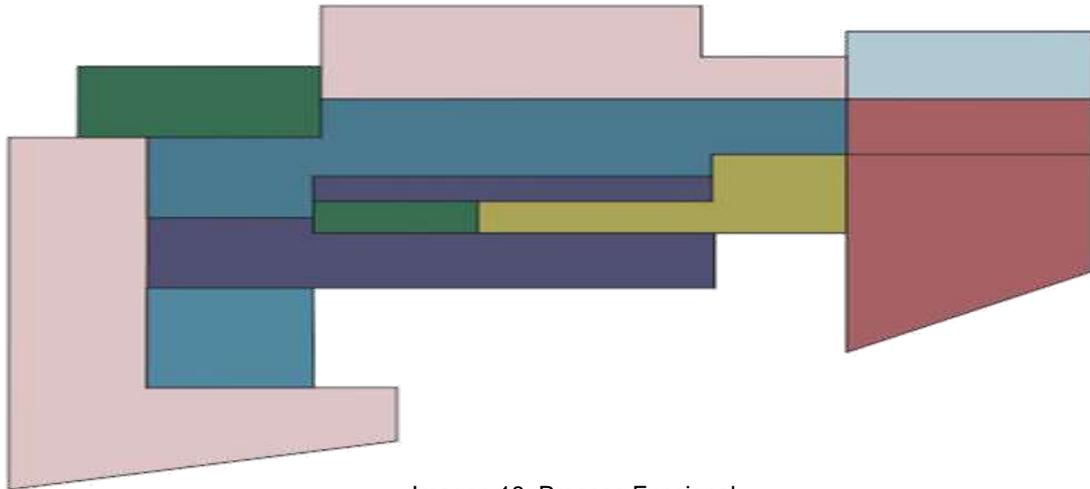
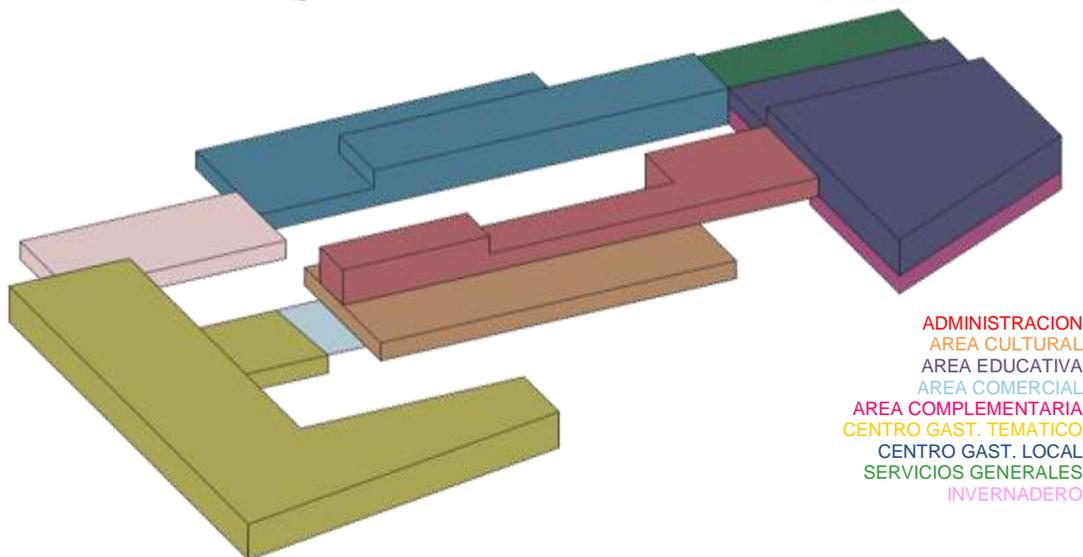
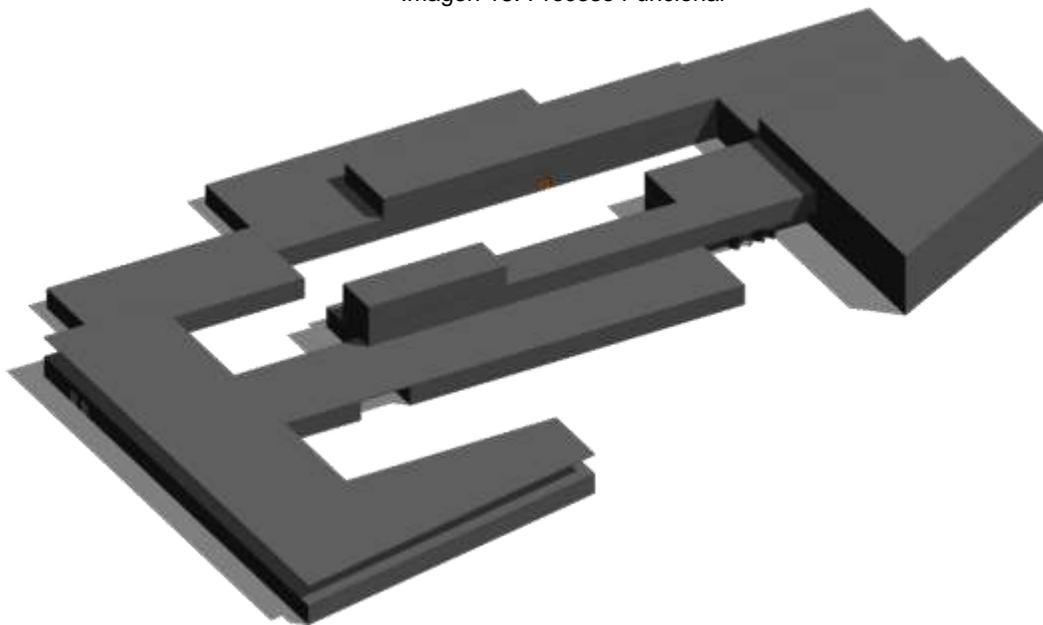


Imagen 18: Proceso Funcional



- ADMINISTRACION
- AREA CULTURAL
- AREA EDUCATIVA
- AREA COMERCIAL
- AREA COMPLEMENTARIA
- CENTRO GAST. TEMATICO
- CENTRO GAST. LOCAL
- SERVICIOS GENERALES
- INVERNADERO

**9.3. Proyecto****9.3.1. Programa Arquitectónico:****9.3.1.1. Programa Cuantitativo****9.3.1.1.1. Espacios Básicos****Área Educación:**

AREA	DESCRIPCION	CANTIDAD	USUARIOS	SUPERFICIE	MOBILIARIO	SUP.TOTAL M2	OBSERVACIONES
<i>Aulas Teóricas</i>	Espacio donde se desarrolla el proceso de enseñanza, aprendizaje independientemente del nivel académico o de los conocimientos impartidos en cada uno de ellos.	6	30 (Alumnos por aula.)	80,00	Mesas, sillería, estantería, etc.	480,00m2	El espacio interno debe ser libre son obstáculos visuales y por normativa las puertas deben abrirse hacia afuera.
<i>Aulas Practicas</i>	Sección destinada a poner en práctica todo lo aprendido teóricamente.	9	30 (Alumnos por aula.)	100,00	Cocinas, lavabos, hornos, almacenes, mesones, congeladores, mesas, etc.	900,00m2	-
<i>Biblioteca</i>	Área donde se conservan un conjunto de libros ordenados y clasificados para su consulta o préstamo bajo determinadas condiciones.	1	5-50	200,00	Estante de archivos, escritorios, sillería, sofá, etc.	200,00m2	-
<i>Depósito de Libros</i>	Espacio de almacén de libros poco requeridos o al recibimiento de nuevos ejemplares.	1	2	42,00	Muebles de almacenamiento y archiveros.	42,00m2	Para este espacio se debe tomar en cuenta una circulación externa propia de este personal.
<i>Área de Recreación</i>	Área destinada al despeje, esparcimiento, recreación física y mentalmente de los estudiantes individual o grupalmente.	2	50	275,00	Sofás, mesas de billar, máquinas de juego, sillones, mesas, etc.	550,00m2	Se debe tener una buena localización de esta área, tanto en asoleamiento, comodidad, calidad, alturas.
<i>Auditorio</i>	Sala o local de gran capacidad especialmente acondicionado para la celebración de conferencias, exposiciones, etc.	1	300	800,00	Sillas de auditorio, equipos de sonido, iluminación, efectos, controles.	800,00m2	No debe haber interrupciones visuales y se debe hacer un análisis de proyección visual de los usuarios.
<i>Depósitos</i>	Almacén de objetos.	5	1-5	15,00	Muebles de almacenamiento	75,00m2	-

**Área Cultural:**

AREA	DESCRIPCION	CANTIDAD	USUARIOS	SUPERFICIE	MOBILIARIO	SUP.TOTAL M2	OBSERVACIONES
<i>Informaciones</i>	Sector destinado a brindar información general sobre el área o establecimiento.	1	2	45,00	Mesas, sillería, estantería, etc.	45,00m2	Debe ser visible y accesible al ingreso, para que los visitantes puedan ubicarse en el equipamiento.
<i>Sala de Exposiciones Temporales</i>	Área donde se exponen objetos con una duración temporal, siendo renovadas constantemente.	3	1-30	130,00	Estantería, escritorios, sillería, muebles de almacenamiento	390,00m2	Las salas deben ser un espacio flexible para poder albergar cualquier cantidad de objetos de exposición.
<i>Sala de Exposiciones Permanentes</i>	Área donde se exponen objetos con una duración permanente y definitiva, o por tiempos de duración sumamente prolongados.	3	1-30	130,00	Sillería, mesas, computadoras, estantería, etc.	390,00m2	-
<i>Área de Venta de Recuerdos y Artesanías</i>	Espacio en el cual se realiza la comercialización de objetos artesanales hechos en el lugar.	8	2	25,00	Muebles de almacenamiento	200,00m2	-
<i>Baño Varones</i>	Área húmeda destinada a servicios higiénicos.	1	1-6	25,00	Lavamanos, inodoros, urinarios.	25,00m2	El ambiente debe contar con bastante ventilación e iluminación.
<i>Baño Mujeres</i>	Área húmeda destinada a servicios higiénicos.	1	1-6	25,00	Inodoros, lavamanos.	25,00m2	En el caso de las damas se debe reemplazar urinarios por inodoros.

**Centro Gastronómico:**

AREA	DESCRIPCION	CANTIDAD	USUARIOS	SUPERFICIE	MOBILIARIO	SUP.TOTAL M2	OBSERVACIONES
<i>Recepción</i>	Espacio dedicado a recibir a las personas, por lo general es la imagen del edificio.	1	2	100,00	Estantería, escritorio, sillería, sofás, etc.	100,00m2	-

<i>Comensales (Gastronomía Local)</i>	Ambiente o espacio que se destina al acto de comer, ya sea desayuno, comida, cena o refrigerio.	2	10-200	350,00	Comedores, sillas, bancas, etc.	700,00m2	-
<b>Cuadro (Programa): Elaboración Propia</b>							
<i>Cocina Industrial (Local)</i>	Área enfocada en la elaboración de alimentos en grandes cantidades, los cuales serán servidos en los horarios que la edificación los requiera.	1	25	600,00	Mesas, muebles de almacenamiento gastronómico, heladeras, contenedores de leche, cocinas, hornos, refrigeradores, lavabos etc.	600,00m2	Debe tener buena orientación, de preferencia hacia el lado Sur, con acceso a vías de secundarias para el despacho y recibimiento de alimentos y con discreción visual sobre los visitantes.
<i>Comensales (Gastronomía Paceña)</i>	Ambiente o espacio que se destina al acto de comer platillos paceños, ya sea desayuno, comida, cena o refrigerio.	1	60	160,00	Comedores, sillas, bancas, etc.	160,00m2	-
<i>Comensales (Gastronomía Orureña)</i>	Ambiente o espacio que se destina al acto de comer platillos orureños, ya sea desayuno, comida, cena o refrigerio.	1	60	160,00	Comedores, sillas, bancas, etc.	160,00m2	-
<i>Comensales (Gastronomía Potosina)</i>	Ambiente o espacio que se destina al acto de comer platillos potosinos, ya sea desayuno, comida, cena o refrigerio.	1	60	160,00	Comedores, sillas, bancas, etc.	160,00m2	-
<i>Comensales (Gastronomía Cochabambina)</i>	Ambiente o espacio que se destina al acto de comer platillos cochabambinos, y a sea desayuno, comida, cena o refrigerio.	1	60	300,00	Comedores, sillas, bancas, etc.	300,00m2	Por ser Cochabamba la capital gastronómica de nuestro país, se debe dar jerarquía espacial.
<i>Comensales (Gastronomía Chuquisaqueña)</i>	Ambiente o espacio que se destina al acto de comer platillos chuquisaqueños, y a sea desayuno, comida, cena o refrigerio.	1	60	160,00	Comedores, sillas, bancas, etc.	160,00m2	-

<i>Comensales (Gastronomía a Tarijeña)</i>	Ambiente o espacio que se destina al acto de comer platillos tarijeños, ya sea desayuno, comida, cena o refrigerio.	1	60	160,00	Comedores, sillas, bancas, etc.	160,00m2	-
<i>Comensales (Gastronomía a Pandina)</i>	Ambiente o espacio que se destina al acto de comer platillos pandinos, ya sea desayuno, comida, cena o refrigerio.	1	60	160,00	Comedores, sillas, bancas, etc.	160,00m2	-
<i>Comensales (Gastronomía a Beniana)</i>	Ambiente o espacio que se destina al acto de comer platillos benianos, ya sea desayuno, comida, cena o refrigerio.	1	60	160,00	Comedores, sillas, bancas, etc.	160,00m2	-
<i>Comensales (Gastronomía a Cruceña)</i>	Ambiente o espacio que se destina al acto de comer platillos cruceños, ya sea desayuno, comida, cena o refrigerio.	1	60	160,00	Comedores, sillas, bancas, etc.	160,00m2	-
<i>Cocina Industrial (Nacional)</i>	Área enfocada en la elaboración de alimentos en grandes cantidades, los cuales serán servidos en los horarios que la edificación los requiera.	2	25	445,00	Mesas, muebles de almacenamiento gastronómico, heladeras, contenedores de leche, cocinas, hornos, refrigeradores, lavabos etc.	890,00m2	Debe tener buena orientación, de preferencia hacia el lado Sur, con acceso a vías de secundarias para el despacho y recibimiento de alimentos y con discreción visual sobre los visitantes.
<i>Bar</i>	Área donde se sirven bebidas alcohólicas, no alcohólicas y aperitivos, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo establecimiento en un servicio de barra.	2	20	55,00	Taburetes, muebles de almacenamiento estantería, etc.	110,00m2	-

<i>Servicios Higiénicos Públicos</i>	Área húmeda destinada a servicios higiénicos.	3	1-10	40,00	Lavamanos, inodoros, urinarios.	120,00m2	El ambiente debe contar con bastante ventilación e iluminación.
<i>Servicios Higiénicos de Personal de Servicio</i>	Área húmeda destinada a servicios higiénicos.	3	1-14	40,00	Lavamanos, inodoros, urinario, duchas.	120,00m2	El ambiente debe contar con bastante ventilación e iluminación.

### 9.3.1.1.2. Espacios Complementarios

Cuadro (Programa). Elaboración Propia

#### Área Administración:

AREA	DESCRIPCION	CANTIDAD	USUARIOS	SUPERFICIE	MOBILIARIO	SUP.TOTAL M2	OBSERVACIONES
<i>Recepción</i>	Espacio dedicado a recibir a las personas, por lo general es la imagen del edificio.	1	2	120,00	Sillería, sofás, mobiliario de decoración, etc.	120,00m2	-
<i>Informaciones</i>	Sector destinado a brindar información general sobre el área o establecimiento.	1	2	18,00	Paneles informativos, estantería, escritorio, silla.	18,00m2	Debe ser visible y accesible al ingreso, para que los visitantes puedan ubicarse en el equipamiento.
<i>Kardex</i>	Área de registro estructurado de la existencia de mercancías en una institución.	1	2	18,00	Paneles informativos, estantería, escritorio, silla	18,00m2	-
<i>Secretaría</i>	Sección de un organismo, institución o empresa que se ocupa de las tareas administrativas relacionadas con la entidad.	1	1	38,00	Estante de archivos, escritorios, sillería, sofá, etc.	38,00m2	-
<i>Sala de Espera</i>	Área donde las personas esperan a ser atendidos.	2	5-10	80,00	Sofás, mesas de centro pequeñas, estantería, maseteros.	160,00m2	El ambiente debe ser cómodo y confortable para el usuario, ya que se encuentra en plena espera.
<i>Dirección General</i>	Área destinada a la administración eficiente de los recursos financieros generales.	1	1	24,00	Estantería, escritorio, sillería, sofás, etc.	24,00m2	-

<i>Marketing y Publicidad</i>	Área de planificación de estrategias comerciales.	1	1	24,00	Estante de archivos, escritorios, sillería, sofá.	24,00m2	-
<i>Contabilidad</i>	Sistema de control y registro de los gastos e ingresos económicos.	2	2	25,00	Estante de archivos, escritorios, sillería, sofá.	50,00m2	-
<i>Sala de Reuniones</i>	Sector encargado de recibir juntas, reuniones, etc.	1	5-10	40,00	Sillería, estantería, mesa.	40,00m2	Debido a que es un área de presentación, el mismo debe constar con bastante iluminación natural.
<i>Archivos Generales</i>	Área destinada a la organización y documentación.	4	4	15,00	Estantería, gavetas, almacenes de seguridad.	60,00m2	-
<b>Cuadro (Programa): Elaboración Propia</b>							
<i>Sala de Docentes</i>	Sector de reuniones, despeje y recreación de personal docente.	1	7-15	36,00	Juego de sofá mesa de centro, esquineros.	36,00m2	-
<i>Cocineta</i>	Ambiente encargado de la preparación de alimentos.	1	1	15,00	Mesones, alacenas, máquina de café.	15,00m2	El espacio debe ser mínimo pero con la capacidad de suplir necesidades alimenticias.

### Área Recreacional (Patio De Comidas):

AREA	DESCRIPCION	CANTIDAD	USUARIOS	SUPERFICIE	MOBILIARIO	SUP.TOTAL M2	OBSERVACIONES
<i>Atrios</i>	Sector principal jerárquico del área externa.	2	1-10	70,00	Luminarias.	140,00m2	-
<i>Recorridos</i>	Senderos dispuestos a la relajación de las personas.	2	1-30	1200,00	Banquetas, luminarias.	1200,00m2	Debe ser el área principal de todo ese entorno.
<i>Comensales</i>	Área que se destina al acto de comer al aire libre, ya sea desayuno, comida, cena o refrigerio.	3	1-15	300,00	Comedores, sillas, bancas, sombrillas.	300,00m2	-
<i>Áreas Verdes</i>	Conjunto de diferentes plantas y-o arboles a fin de recuperar parte de la naturaleza.	5	0	450,00	Luminarias.	450,00m2	Aplicación de vegetación nativa del lugar.

**Áreas Externas:**

AREA	DESCRIPCION	CANTIDAD	USUARIOS	SUPERFICIE	MOBILIARIO	SUP.TOTAL M2	OBSERVACIONES
<i>Ingresos</i>	Área de jerarquía espacial, por donde se señala la entrada a una edificación.	2	1-30	980,00	Banquetas, luminarias.	980,00m2	-
<i>Parqueos</i>	Sector determinado para el estacionamiento de moviidades.	2	50	1230,00	Señales viales, señales informativas.	1230,00m2	Dimensiones por parqueo aproximado (2,50 x 5,00).
<b>Cuadro (Programa): Elaboración Propia</b>							
<i>Áreas Recreativas</i>	Área dedicada a la recreación de la personas o de un cierto grupo de las mismas.	1	7	3000,00	Banquetas, luminarias.	3000,00m2	-
<i>Atrios</i>	Sector principal jerárquico del área externa.	2	1-15	440,00	Luminarias.	440,00m2	Debe ser el área principal de todo ese entorno.
<i>Recorridos</i>	Senderos dispuestos a la relajación de las personas.	4	1-15	1200,00	Banquetas, luminarias.	1200,00m2	-
<i>Espejos de Agua</i>	Sección destinada a contener agua, con fines estéticos.	3	0	465,00	-	465,00m2	-
<i>Áreas Verdes</i>	Conjunto de diferentes plantas y-o arboles a fin de recuperar parte de la naturaleza.	6	2	5500,00	Luminarias.	5500,00m2	Aplicación de vegetación nativa del lugar.
<i>Vías de Circunvalación</i>	Vía libre por donde se entrega y despacha alimentos o desechos.	2	1-5	200,00	Señales viales, señales informativas.	400,00m2	-

**9.3.1.1.3. Espacios de Servicio****Área Servicios Generales:**

AREA	DESCRIPCION	CANTIDAD	USUARIOS	SUPERFICIE	MOBILIARIO	SUP.TOTAL M2	OBSERVACIONES
<i>Medidores</i>	Destinada al albergue de todo los medidores del edificio.	1	1	12,00	-Medidores	12,00m2	-
<i>Cuarto de Bombas con Tanque Cisterna</i>	Área empleada para el suministro y distribución de agua.	1	0	58,00	-Tanque cisterna -Sistema de bombeo	58,00m2	-

<i>Cuarto de la Basura</i>	Sector determinado a la recolección de desechos.	3	1-3	12,00	-Conteiner	36,00m2	Debe dividirse en sectores de separación de basura según la materialidad que corresponde.
<i>Cuarto de Instalaciones</i>	Sector determinado a la organización y control de todas las instalaciones de una edificación.	3	1	6,00	-	18,00m2	-
<i>Área de empresa de suministro eléctrico más transformadores</i>	Área determinada para el control de electricidad por parte de la entidad eléctrica del lugar.	1	2	57,00	Transformadores	57,00m2	Esta área debe estar 100% cerrada sin ningún ingreso interno, ya que solo la entidad eléctrica tiene el ingreso externo.
<i>Grupo Electrónico de Emergencia</i>	Destinada a la prevención de cortes de electricidad.	1	1	45,00	-Sistema eléctrico	45,00m2	-
<i>Sala de Aire acondicionado y Calefacción</i>	Sector de suministro y control de temperatura de un edificio.	1	2	65,00	-Máquinas de calefacción -Máquinas de Ventilación y enfriamiento.	65,00m2	-
<i>Depósito General</i>	Almacén de objetos.	1	2	27,00	-Estantería	27,00m2	-
<i>Depósito de Limpieza</i>	Almacén de elementos de limpieza.	1	2-5	24,00	-Estantería	24,00m2	-
<i>Taller de Electricidad</i>	Área encargada de mantenimiento y reparación de instalaciones eléctricas.	1	2	60,00	-Estantería	60,00m2	-
<i>Taller de Plomería</i>	Área encargada de mantenimiento y reparación de instalaciones sanitarias.	1	2	60,00	-Estantería	60,00m2	-
<i>Taller de Equipos</i>	Área encargada de mantenimiento y reparación de equipos.	1	3	60,00	-Estantería	60,00m2	-
<i>Servicios Higiénicos</i>	Área húmeda destinada a servicios higiénicos.	3	1-10	45,00	Lavamanos, inodoros, urinarios.	45,00m2	Debe ser externa para una mejor y mayor seguridad en caso de emergencias.

**Área Circulaciones:**

AREA	DESCRIPCION	CANTIDAD	USUARIOS	SUPERFICIE	MOBILIARIO	SUP.TOTAL M2	OBSERVACIONES
------	-------------	----------	----------	------------	------------	--------------	---------------

<i>Circulación Pública</i>	Área destinada a transitar público de personas.	2	1-50	650,00	-	650,00m2	-
<i>Circulación de Servicio</i>	Área destinada a transitar personal de servicio.	2	1-30	450,00	-	450,00m2	-

**SUPERFICIES**

Cuadro (Programa): Elaboración Propia

- SUPERFICIE DE TERRENO: 23043,00m2
- AREA CONSTRUIDA: 10612,00m2
- AREA CUBIERTA: 7738,00m2
- AREA EXTERNA: 15305,00m2

**9.3.1.2. Programa Cualitativo**

AREA	ORIENTACION	VISUAL PAISAJISTA	ILUMINACION	MATERIALIDAD	ESCALA Y PROPORCION
EDUCACION				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paneles de Vidrio</li> <li>• Parasoles de acero</li> <li>• Piso de madera flotante</li> <li>• Cielo Falso (Bloques de Yeso)</li> <li>• Cerámica</li> </ul>	
CULTURAL				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paneles de Vidrio</li> <li>• Piso de madera flotante</li> <li>• Cielo Falso (Bloques de Yeso)</li> </ul>	
CENTRO GASTRONOMICO				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barandas de hacer y madera</li> <li>• Perfiles de Aluminio</li> <li>• Paneles de Vidrio</li> <li>• Parasoles de Madera</li> </ul>	
ADMINISTRACION				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paneles de Vidrio</li> <li>• Parasoles de acero</li> <li>• Zócalo de madera</li> <li>• Pisos de Parquet</li> </ul>	
RECREACIONAL				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revestimiento de Piedra</li> <li>• Revestimiento de Cerámica</li> <li>• Bloques de Concreto</li> <li>• Baldosas</li> </ul>	
SERVICIOS				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revestimiento de Yeso</li> <li>• Cerámica</li> <li>• Zócalos de madera</li> </ul>	

**9.3.1.3. Flexibilidad**

Algunas áreas como ser el área cultural constan de flexibilidad espacial, dependiendo de la cantidad de usuarios u objetos a exponer, puede habilitarse 1 o 2 salas grandes o 3, 4 salas medianas.

Estas áreas requieren que se ciñan a ciertas condicionantes:

- Distintas condiciones de capacidad según sea el número de usuarios.
- Diferentes modos de funcionamiento según sea el tipo de la actividad que se desarrolle.
- Modificaciones en su destino original que puedan hacerse en forma fácil simple y económica.
- Ampliaciones del edificio que se integren a los espacios originales.

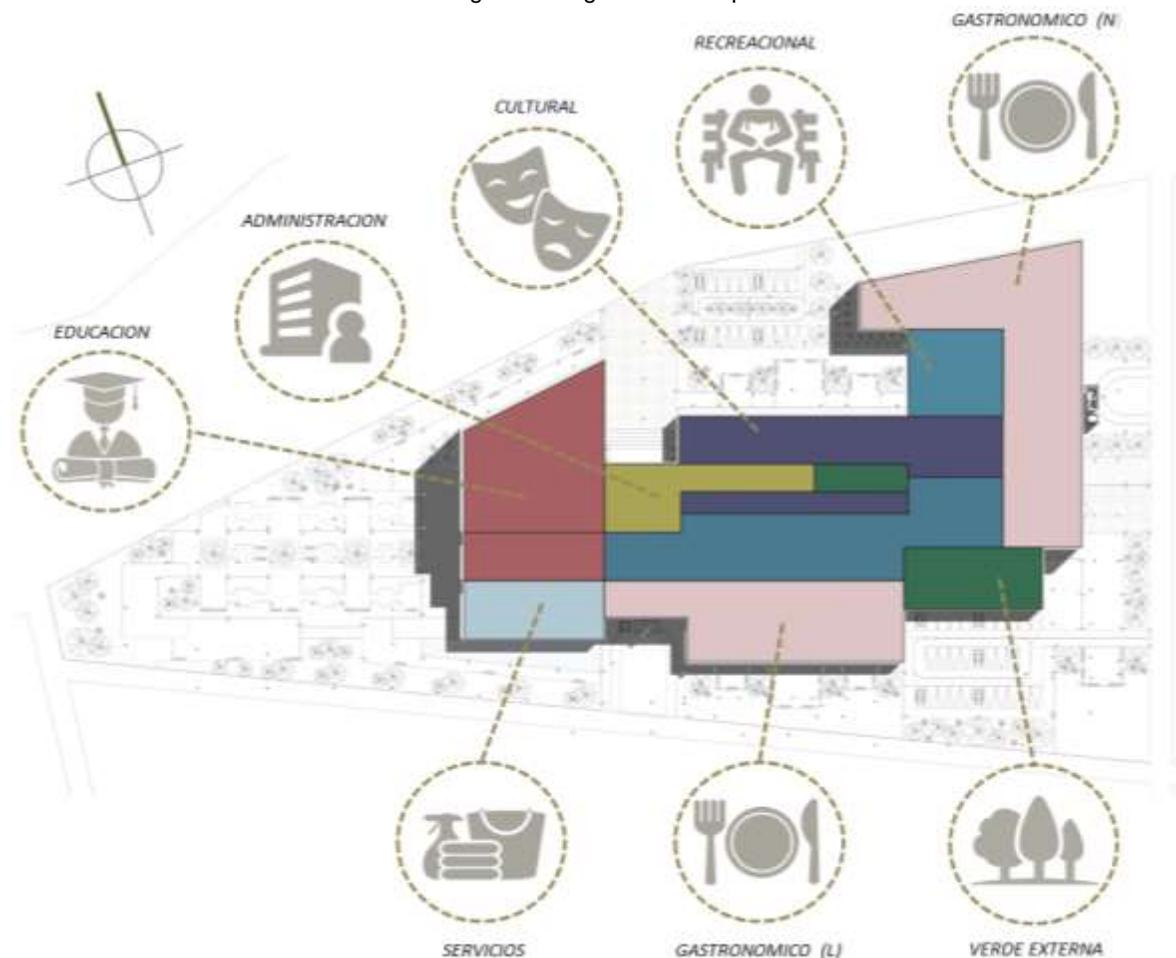
### **9.3.2. Organigrama de Espacios**

Cuadro (Programa): Elaboración Propia  
Esquema 3: Espacios (Organigrama)



El proyecto consta de 8 áreas importantes que conforman el equipamiento, de entre los cuales se da prioridad a 3 (Educación, Cultura y Gastronomía) que son los que dan el nombre del proyecto, por lo cual se da jerarquía espacial y funcional.

Imagen 19: Organización Espacial



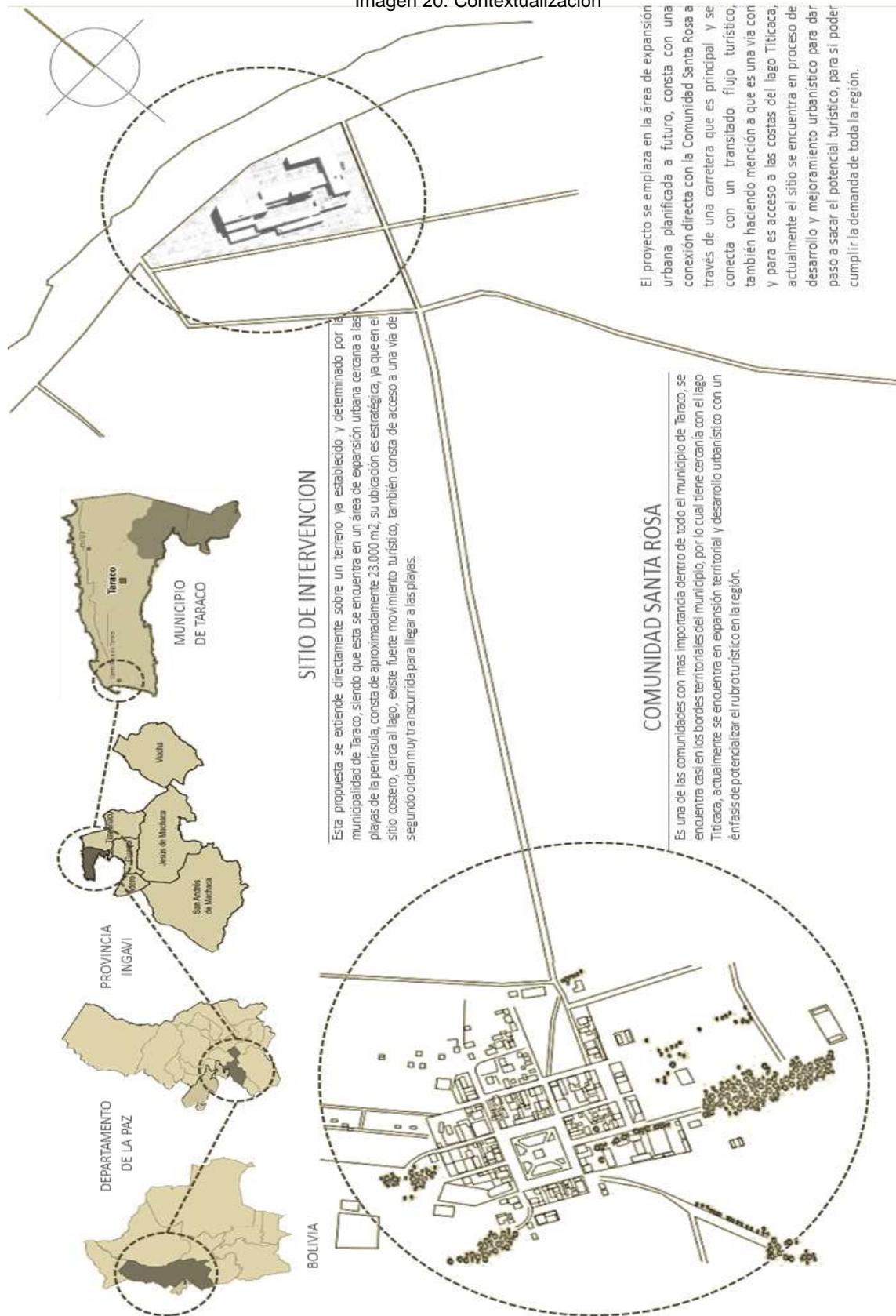
### 9.3.4. Planos Arquitectónicos

#### 9.3.4.1. Planimetría Contextualizada

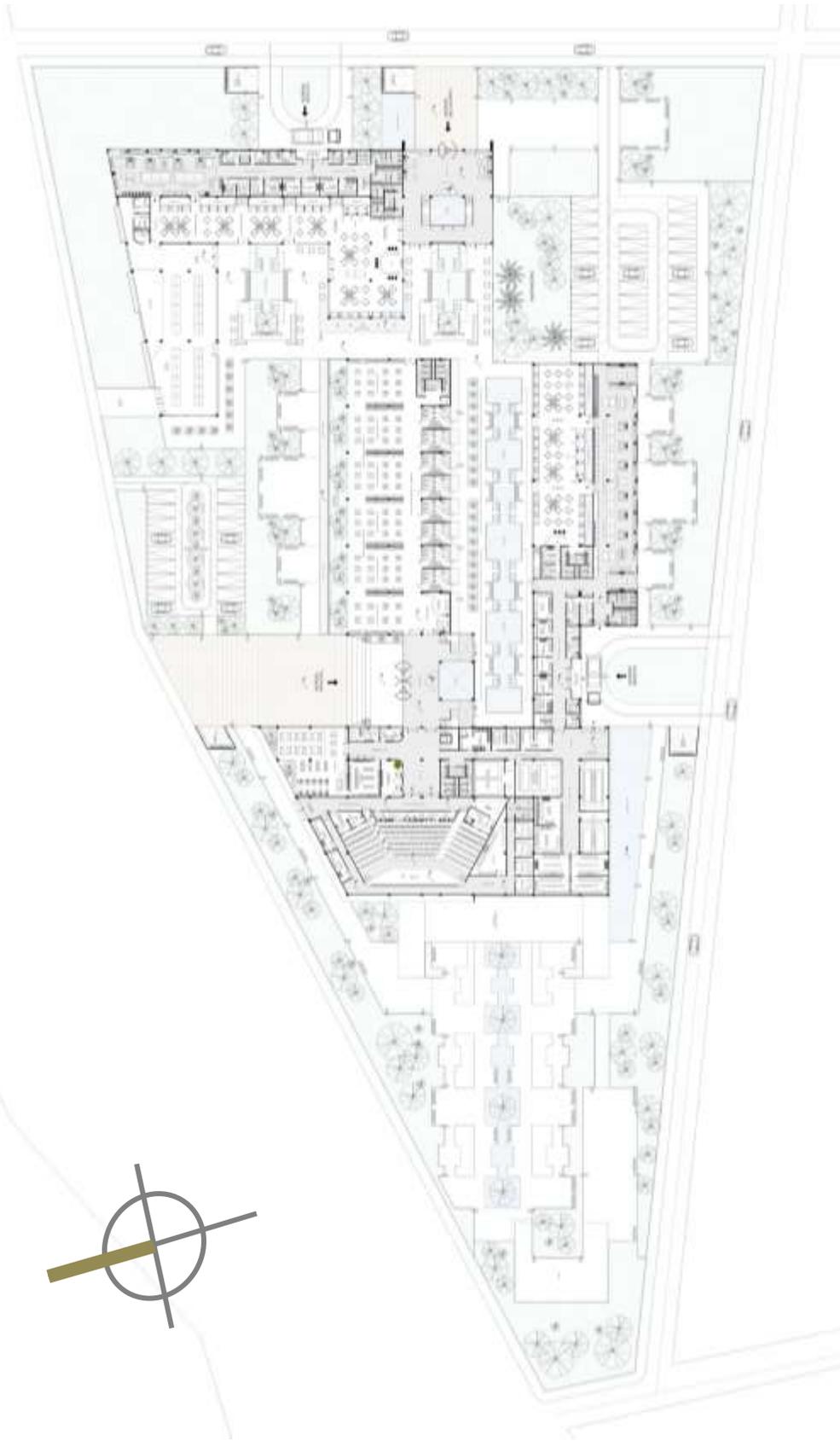
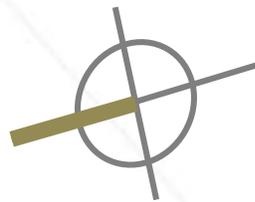
El proyecto se emplaza en la área de expansión urbana planificada a futuro, consta con una conexión directa con la Comunidad Santa Rosa a través de una carretera que es principal y se conecta con un transitado flujo turístico, también haciendo mención a que es una vía con y para el acceso a las costas del lago Titicaca, actualmente el sitio se encuentra en proceso de desarrollo y mejoramiento urbanístico para dar paso a sacar el potencial turístico, para si poder cumplir la demanda de toda la región.

Fuente (Imagen 19): Elaboración Propia

Imagen 20: Contextualización



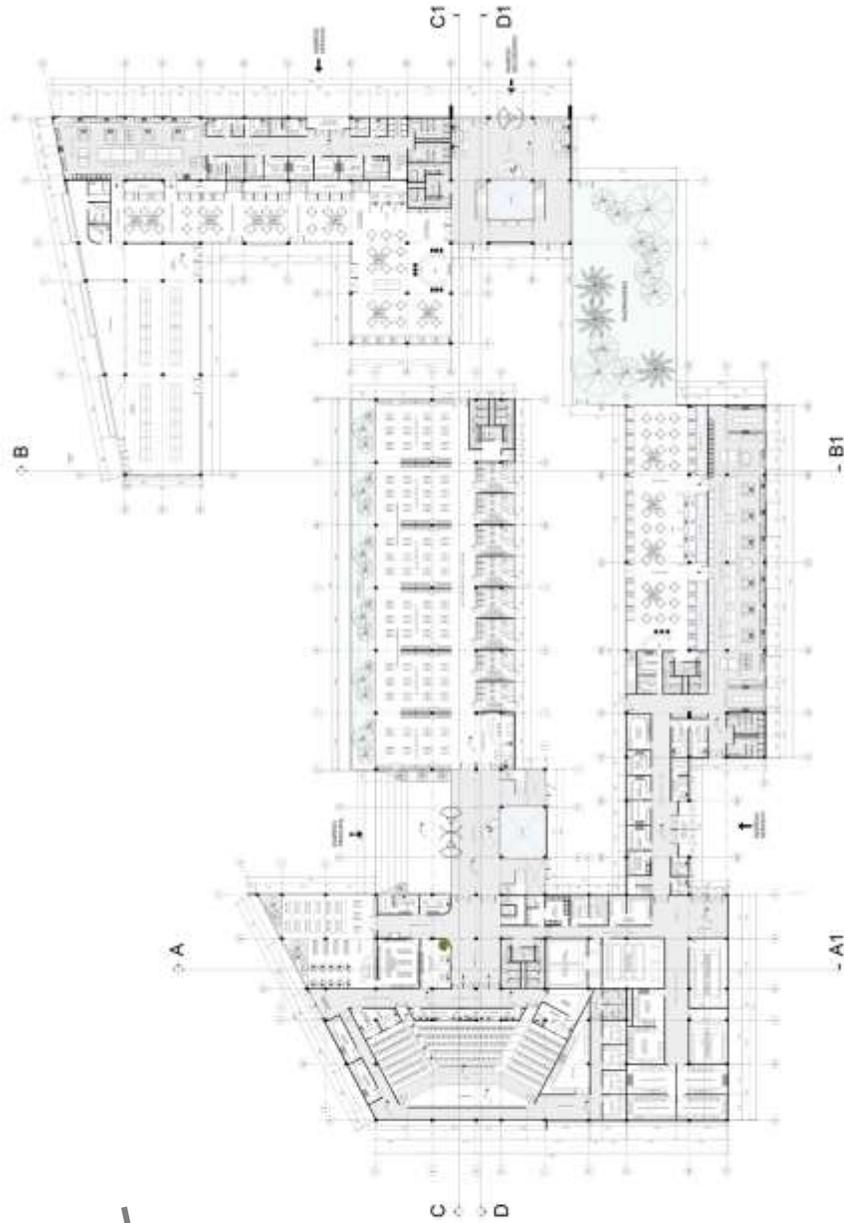
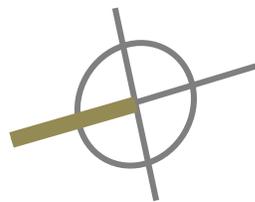
# PLANIMETRIA GENERAL



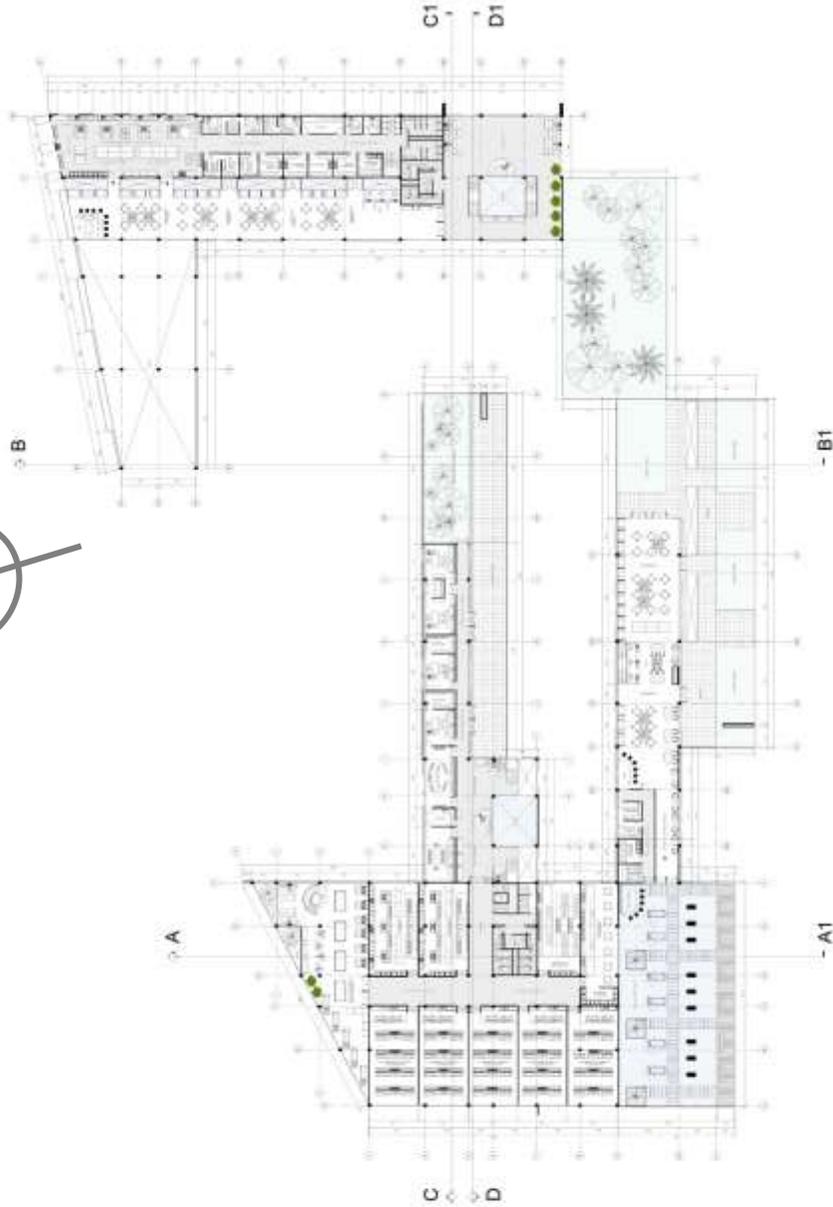
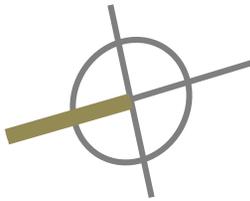
PLANO DE SITIO Y TECHOS



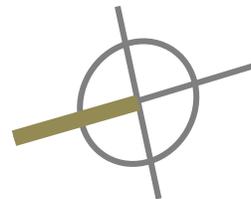
# PLANTA BAJA



PRIMER PISO



SEGUNDO PISO



ELEVACIÓN NORTE



ELEVACIÓN ESTE



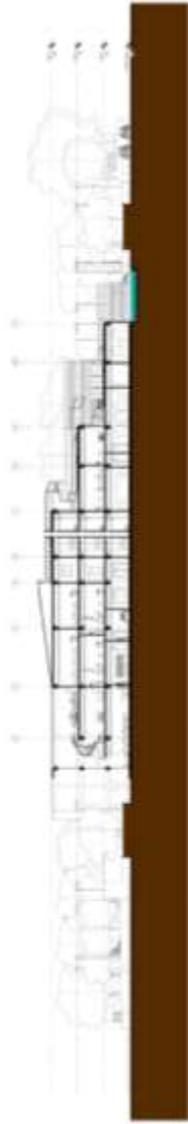
ELEVACIÓN OESTE



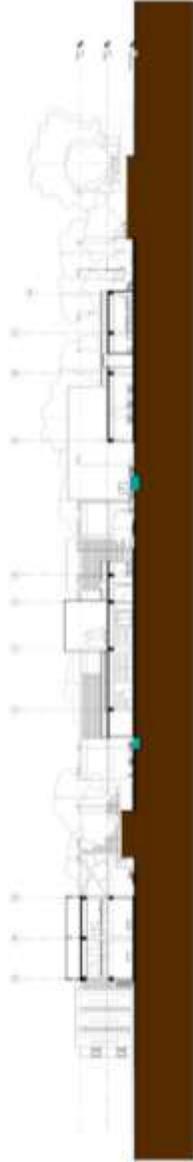
ELEVACIÓN SUR



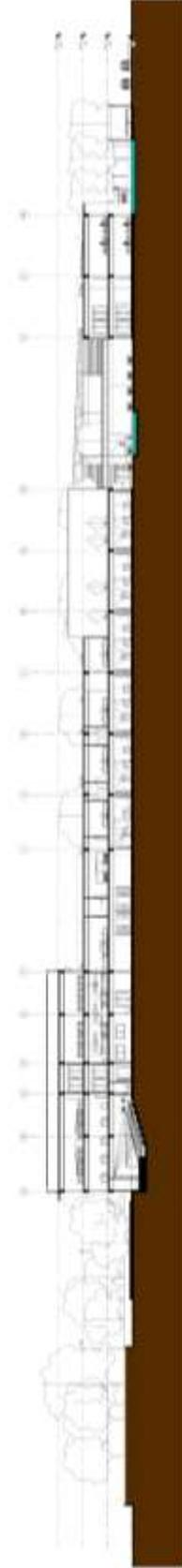
CORTE A - A1



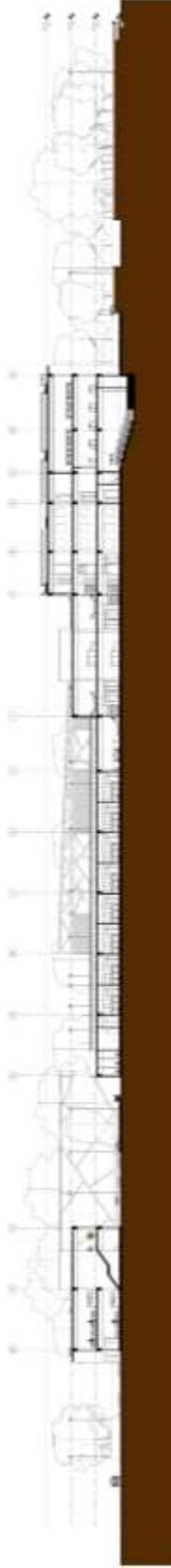
CORTE B - B1



CORTE C - C1



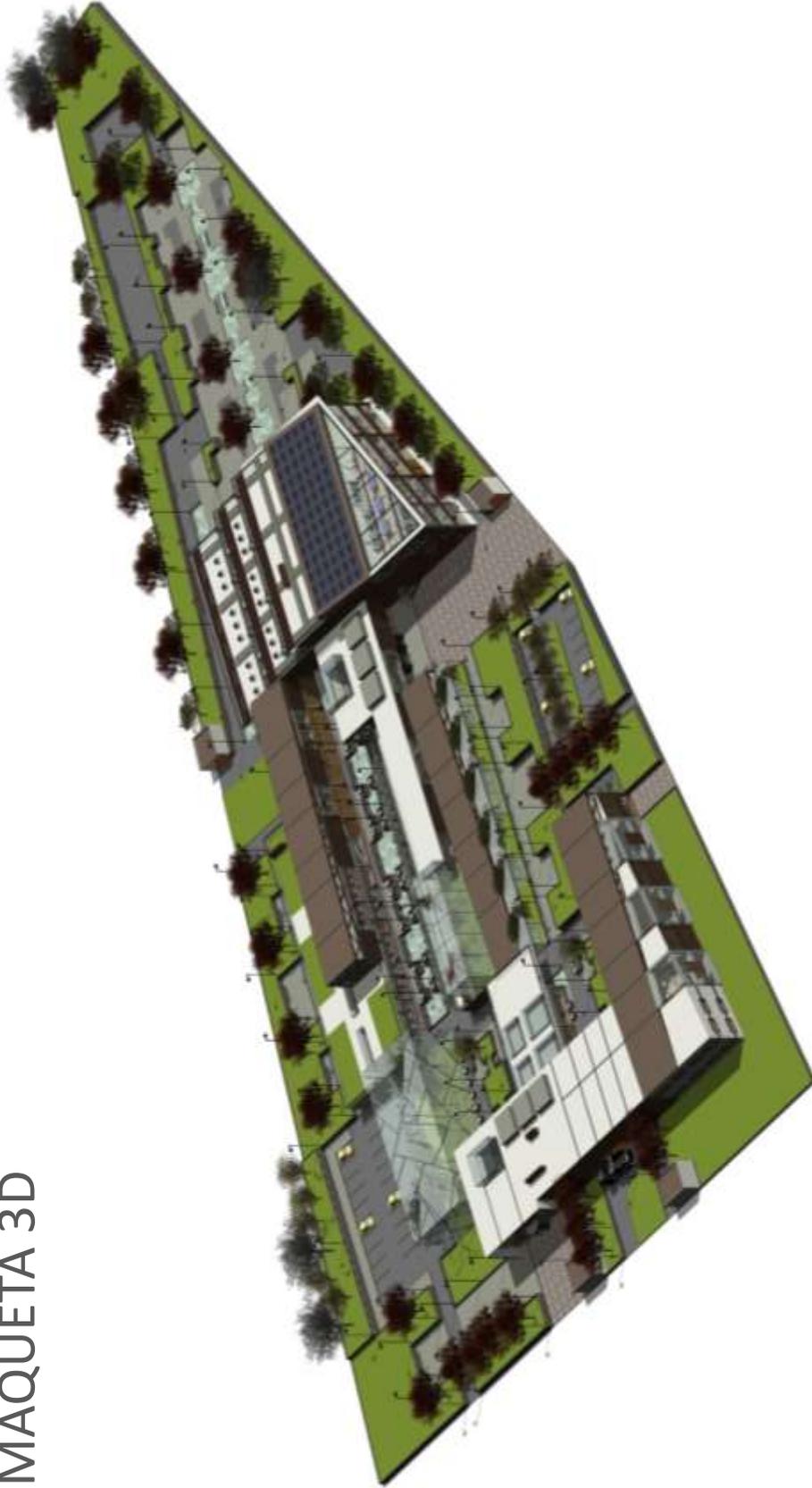
CORTE D - D1



MAQUETA 3D



MAQUETA 3D



PERSPECTIVAS EXTERIORES



PERSPECTIVAS EXTERIORES



PERSPECTIVAS EXTERIORES



PERSPECTIVAS EXTERIORES







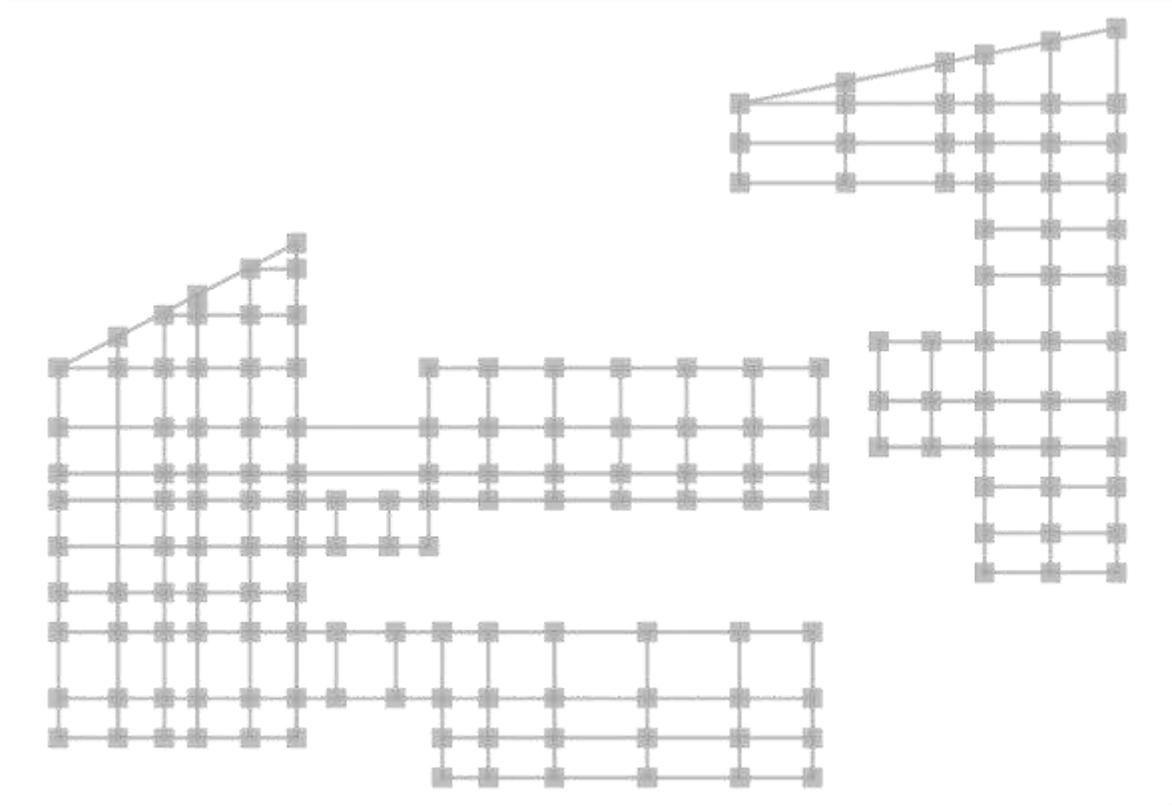
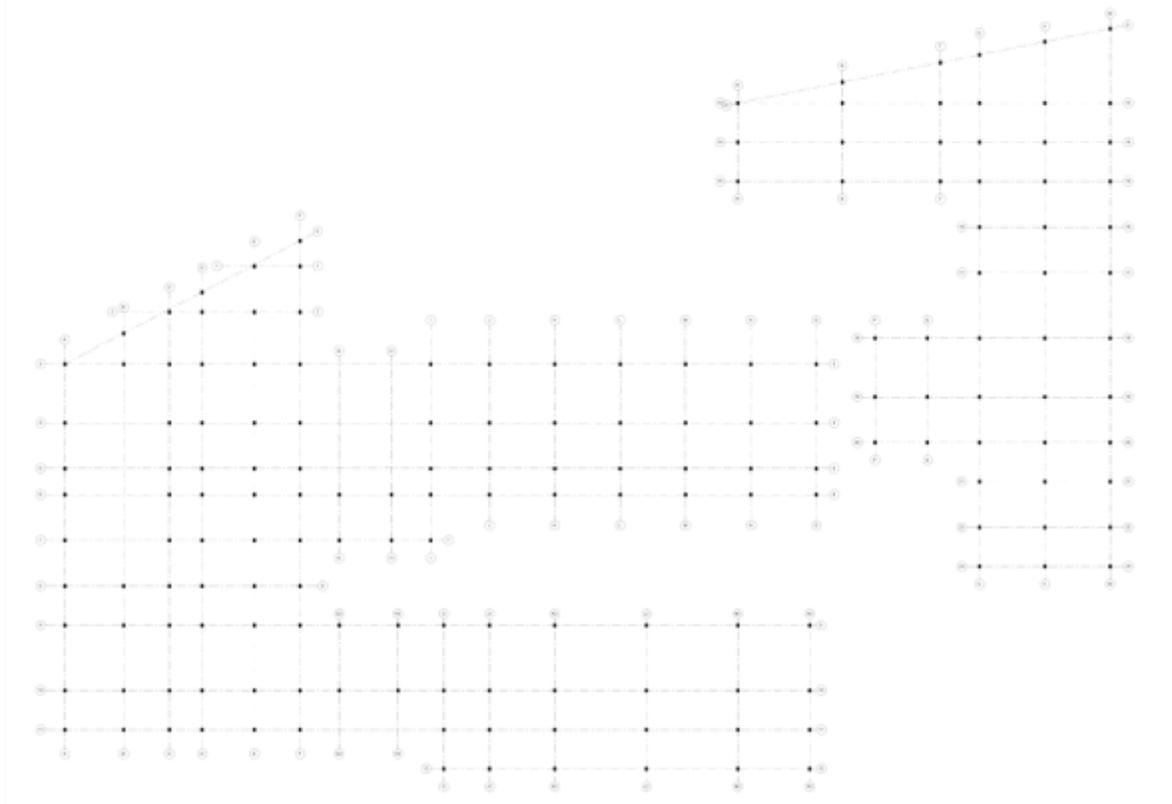


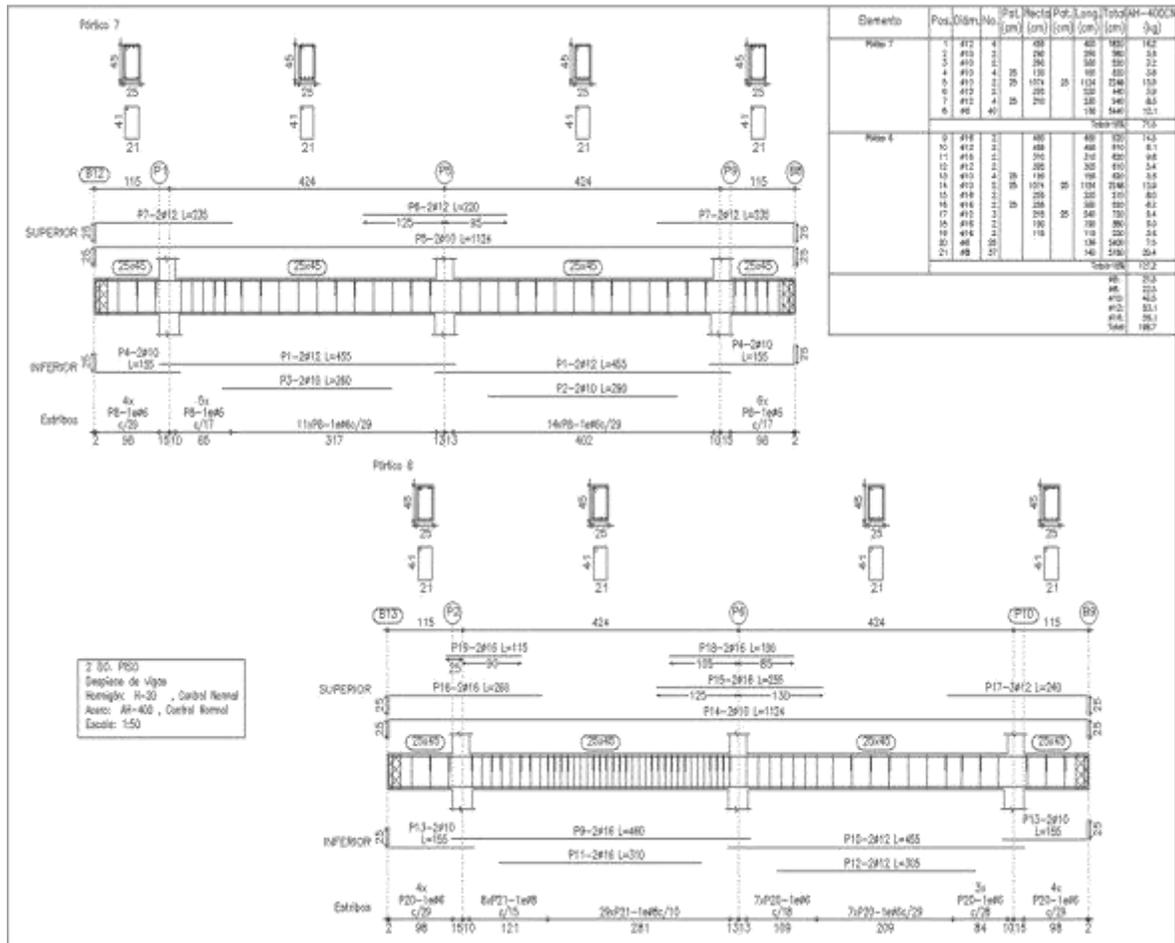
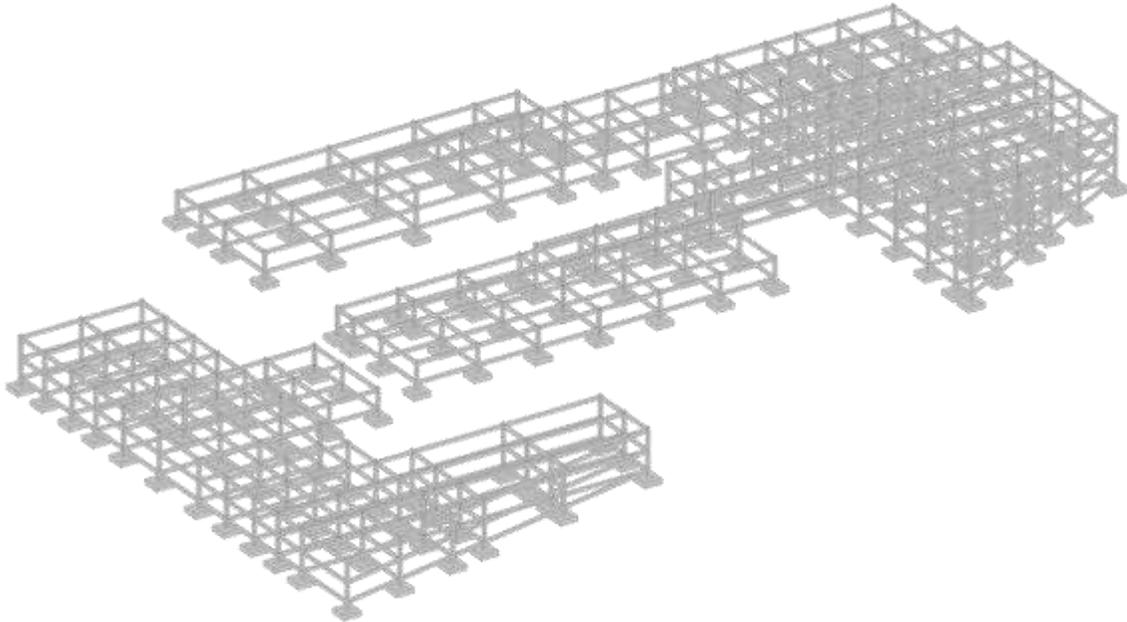
# PERSPECTIVAS INTERIORES

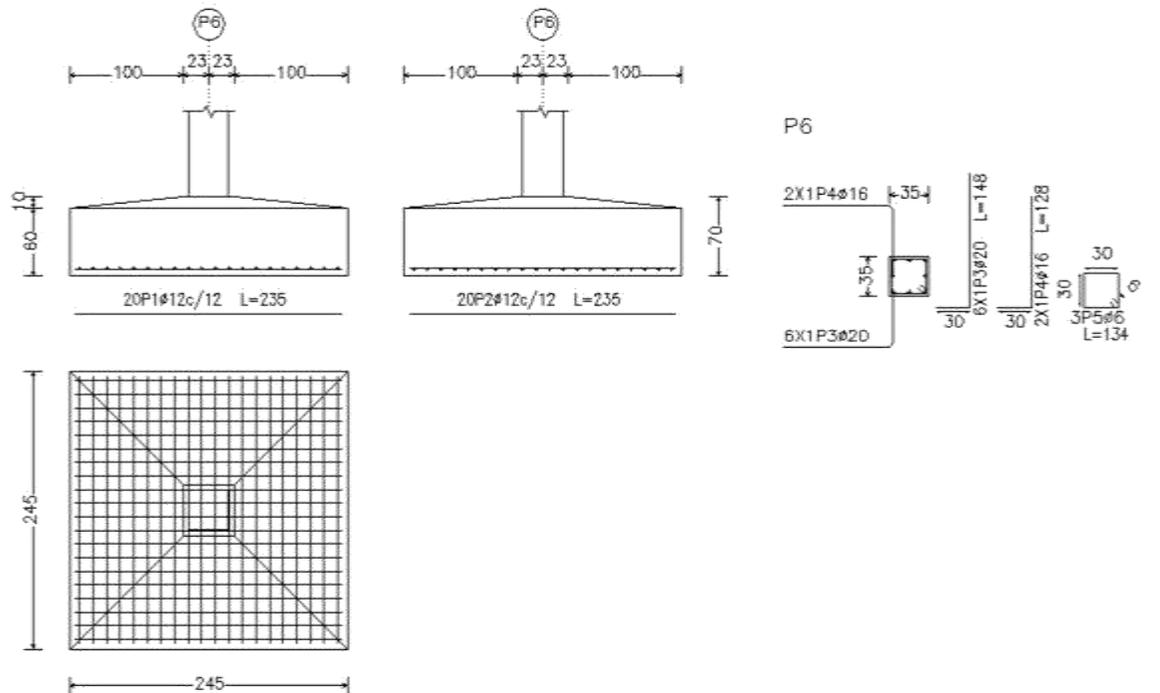




# CRITERIO ESTRUCTURAL







## 10. BIBLIOGRAFIA

ASAMBLEA CONSTITUYENTE DE BOLIVIA (2009), “Nueva Constitución Política del Estado”, Bolivia

FAO. (2003-2004). El estado mundial de la agricultura y la alimentación (SOFA). Roma. [http://www.fao.org/es/esa/es/pubs\\_sofa.htm](http://www.fao.org/es/esa/es/pubs_sofa.htm)

FAO (2005). Informes regionales sobre el estado mundial de la agricultura y la alimentación (SOFA). Roma.

### 10.1. Proyectos de grado

NINA, Vanesa, (2018), Proyecto de Grado “Centro Gastronómico Turístico” Biblioteca Virtual, Universidad Mayor de San Andrés - UMSA

MIRANDA, Vivian, (2013), Proyecto de Grado “Propuesta de Recuperación del valor patrimonial con fines turísticos de los recursos alimenticios del Lago Titicaca” Biblioteca Virtual, Universidad Mayor de San Andrés - UMSA

COPARICONA, Laura, (2018), Proyecto de Grado “Centro Cultural de la Gastronomía Andina Boliviana” Biblioteca Virtual, Universidad Mayor de San Andrés - UMSA

---

## 10.2. Páginas web, pdf, enlaces

Sistema de Información Municipal Regionalizada del Departamento de La Paz. (2016). SEDALP. Recuperado el (02/05/2020) de

<http://autonomias.gobernacionlapaz.com/sim/municipioptdi.php?mn=77>

Taraco muestra desarrollo turístico y perfila proyectos. (2018, 24 junio). www.eldiario.net. Recuperado el (03/05/2020) de

[https://www.eldiario.net/noticias/2018/2018\\_06/nt180624/nacional.php?n=44&-taraco-muestra-desarrollo-turistico-y-perfila-proyectos](https://www.eldiario.net/noticias/2018/2018_06/nt180624/nacional.php?n=44&-taraco-muestra-desarrollo-turistico-y-perfila-proyectos)

Gobierno Autónomo Departamental de La Paz. (2016). milapaz. Recuperado el (03/05/2020) de <http://www.milapaz.travel/municipio/index/taraco>

Taraco in Municipio Taraco - Provincia Ingavi. (2017). miRegion.org. Recuperado el (04/05/2020) de <https://www.miregion.org/BO/La-Paz/Provincia-Ingavi/Municipio-Taraco/Cities/Taraco/>

Provincia Ingavi (Mapa). (2012). Departamento de La Paz | Historia, Literatura, Educación de Bolivia, Mapas. Recuperado el (04/05/2020) de

<https://www.educa.com.bo/geografia/provincia-ingavi-mapa>

Andersen, L. E. A. (2002, octubre). Migración Rural - Urbana en Bolivia Ventajas y Desventajas. Recuperado el (05/05/2020) de <https://www.inesad.edu.bo/pdf/iisec-dt-2002-12.pdf>

Instituto Nacional de Estadística. (2020, 17 diciembre). Migración interna en Bolivia. INE. Recuperado el (05/05/2020) de [https://www.ine.gob.bo/index.php/wpfd\\_file/migracion-interna-en-bolivia/](https://www.ine.gob.bo/index.php/wpfd_file/migracion-interna-en-bolivia/)

info@sunearthtools.com. (2020). Calculation of sun's position in the sky for each location on the earth at any time of day. SunEarthTools. Recuperado el (05/05/2020) de [https://www.sunearthtools.com/dp/tools/pos\\_sun.php](https://www.sunearthtools.com/dp/tools/pos_sun.php)

Rene Mancilla, Monografias.com. (2015). Desde una arquitectura agrícola - Monografias.com. Recuperado el (06/05/2020) de

<https://www.monografias.com/trabajos15/arquitectura-agricola/arquitectura-agricola.shtml>

G. (2018b, diciembre 26). Arquitectura vegetal para renaturalizar las ciudades y mejorar la salud. EFEverde. Recuperado el (06/05/2020) de

<https://www.efeverde.com/noticias/arquitectura-vegetal-salud/>

Zafra, A. (2019, 6 enero). Arquitectura vegetal. Diario de León. Recuperado el (06/05/2020) de <https://www.diariodeleon.es/articulo/revista/arquitectura-vegetal/201901060400011819923.html>

Edit. (2016, 30 mayo). Playas de la Península de Taraco - La paz. Bolivia es turismo. Recuperado el (06/05/2020) de <https://boliviaesturismo.com/playas-de-la-peninsula-de-taraco-ingavi-la-paz-boliviaesturismo/>

TARACO, Gobierno Autónomo Municipal, Documento PDF “Plan Territorial de Desarrollo Integral (PTDI) <http://autonomias.gobernacionlapaz.com>: 05/05/2020

GAMLP, Dirección especial de planificación para el desarrollo PDF “La Migración Internacional una opción frente a la pobreza” <http://www.pieb.com.bo>: 05/05/2020