



UNIVERSIDAD
MICHOCANA
DE SAN
NICOLÁS DE
HIDALGO

FACULTAD
DE
ARQUITECTURA

MORELIA MICHOCÁN, AGOSTO 2018.



CENTRO CULTURAL DE GASTRONOMIA MICHOCANA, EN MORELIA (CCGM).

TESIS PARA OBTENER EL TITULO DE
ARQUITECTA

PRESENTA
JIMÉNEZ ESTELA CRISTINA



f t p i
@Dcrizzdje

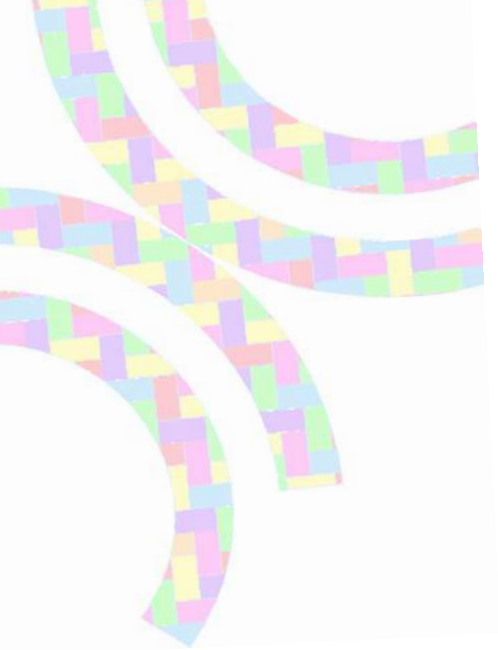
M. ARQ. Guadalupe Lemarroy Silva | ASESOR

M. ARQ. Marcela Guadalupe Mariano Romero | SINODAL

M. ARQ. Alma Leticia García Orozco | SINODAL







UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO

FACULTAD DE ARQUITECTURA

Título de trabajo: CENTRO CULTURAL DE GASTRONOMIA MICHOACANA,
EN MORELIA, (CCGM).

Tipo de trabajo: Tesis

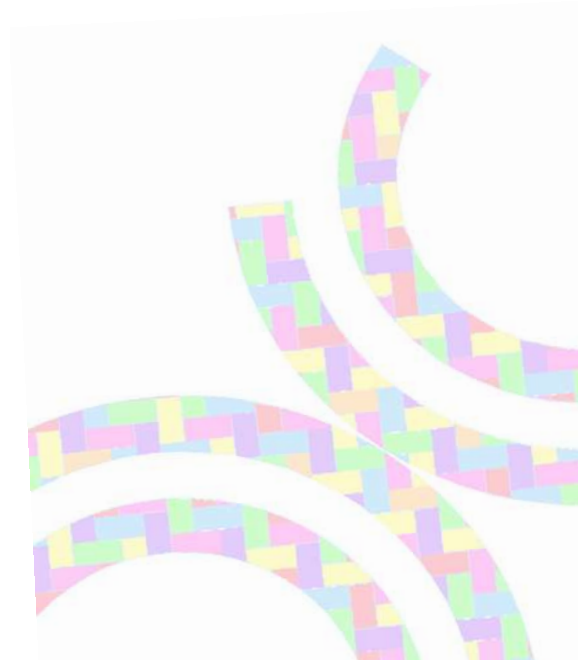
Autor: Cristina Jiménez Estela

Asesor: M. ARQ. Guadalupe Lemarroy Silva

Sinodal 1: M. ARQ. Marcela Guadalupe Mariano Romero

Sinodal 2: M. ARQ. Alma Leticia García Orozco

Morelia Michoacán, en el mes de AGOSTO 2018.



Agradecimientos

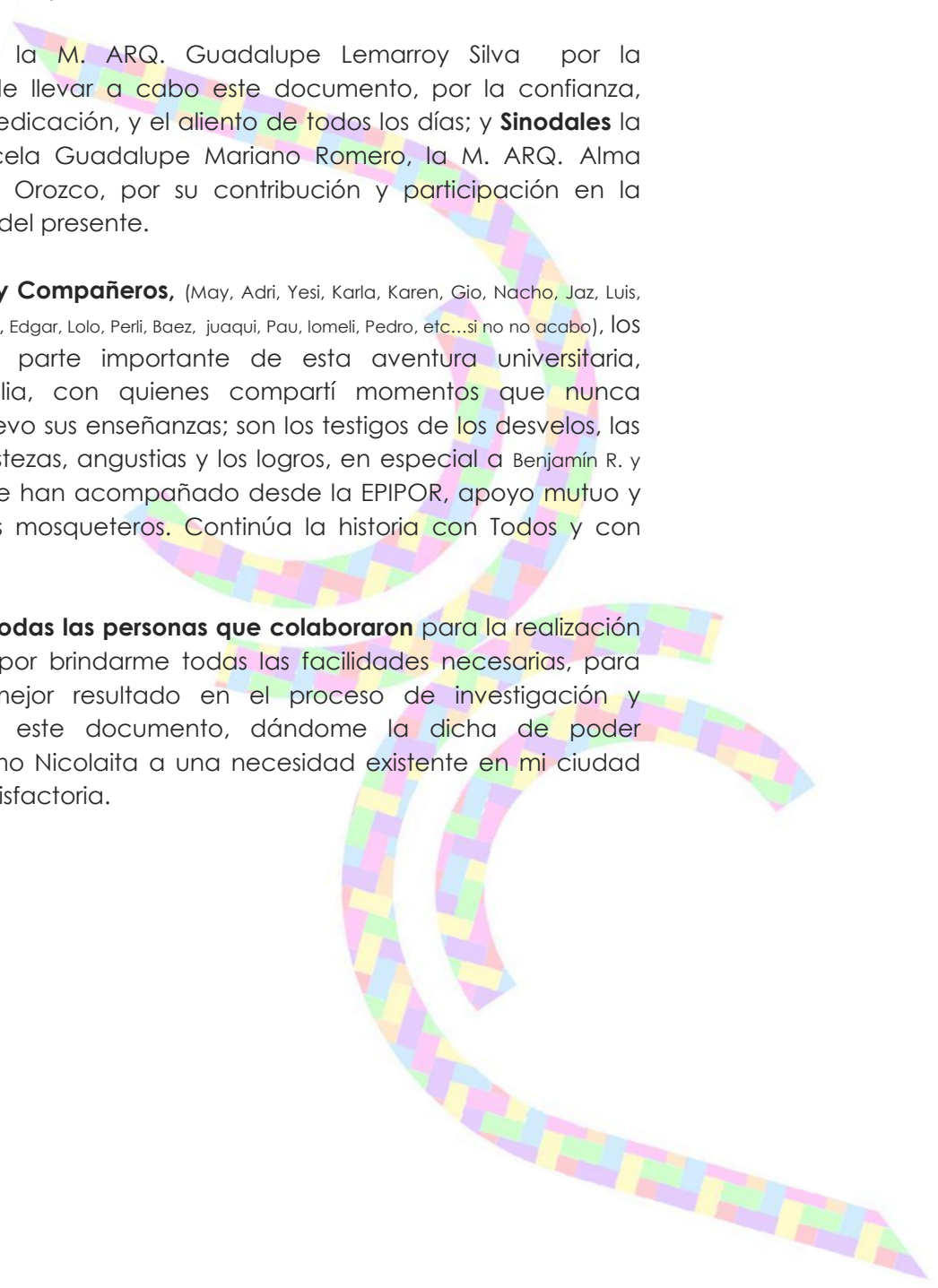
A la **Facultad de Arquitectura** de la **Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo**, por brindarme la oportunidad de ser un estudiante Nicolaita.

A mis **Maestros**, en especial al M. ARQ. Joaquín Hernández Garza, al M. ARQ. Ricardo González Avalos, quienes impartieron su conocimiento y experiencias durante el taller integral, por motivarme e impulsarme a mejorar cada día.

A mi **Asesor**, la M. ARQ. Guadalupe Lemarroy Silva por la oportunidad de llevar a cabo este documento, por la confianza, enseñanzas, dedicación, y el aliento de todos los días; y **Sinodales** la M. ARQ. Marcela Guadalupe Mariano Romero, la M. ARQ. Alma Leticia García Orozco, por su contribución y participación en la consolidación del presente.

A mis **Amigos y Compañeros**, (May, Adri, Yesi, Karla, Karen, Gio, Nacho, Jaz, Luis, Nan, Alex, Bry, Chris, Edgar, Lolo, Perli, Baez, Juaqui, Pau, Iomeli, Pedro, etc...si no no acabo), los cuales fueron parte importante de esta aventura universitaria, segunda familia, con quienes compartí momentos que nunca olvidare, me llevo sus enseñanzas; son los testigos de los desvelos, las alegrías, las tristezas, angustias y los logros, en especial a Benjamín R. y Lucía M., que me han acompañado desde la EPIPOR, apoyo mutuo y cariño, los tres mosqueteros. Continúa la historia con Todos y con Todo.

Agradezco **a todas las personas que colaboraron** para la realización de esta tesis, por brindarme todas las facilidades necesarias, para obtener un mejor resultado en el proceso de investigación y ejecución de este documento, dándome la dicha de poder responder como Nicolaita a una necesidad existente en mi ciudad de manera satisfactoria.





Dedicatoria

A **Dios**, por permitirme llegar a este momento y seguir comprobando que todo tiene solución, que es en el dar que recibimos, tus tiempos siempre serán perfectos, gracias.

A mis padres **Andrés Jiménez Velásquez** (01/12/1959...), y **M.ª Cristina Estela Rodríguez+** (06/03/1964 - 02/07/2018), personas maravillosas con las que cuento siempre, por haberme dado la vida, enseñarme que las metas son alcanzables, que una caída no es una derrota, si no el principio de una lucha que siempre termina en logros y éxitos. Gracias por siempre orientarme, apoyarme, ayudarme a salir adelante a pesar de los inconvenientes, por creer en mí; Este triunfo también es de ustedes, los amo.

A mis hermanos, **Jorge A., Araceli y Roberto**, que son muy importantes en mi vida, gracias por estar conmigo siempre que necesite de alguien que me diera un abrazo, por animarme y hacer los momentos más a menos, los quiero mucho.

A mis **familiares**, de igual manera a, abuelos, tíos (Leti, Maní,...), primos, sobrinos, cuñadas, padrinos (Ceci+, Susana+, Maru, Lupe, Migue, Rosi,...) amigos, de los cuales, recibí el apoyo y motivación en su momento para llegar a esta meta, gracias por el apoyo.

A **conocidos y desconocidos**, que con sus críticas, cuestionamientos e indiferencias me fortalecieron y motivaron para culminar, una satisfacción más en mi vida.



ÍNDICE

Resumen / Abstract Introducción

Capítulo. I

1. Marco **Introductorio**

- Definición del tema.....pág. 2
- Reconocimiento de la demandapág. 3
- Justificación.....pág. 6
- Objetivos de trabajopág. 8
- Diseño metodológico.....pág. 9
- Estructura del trabajo.....pág. 10
- Expectativas.....pág. 12
- Alcances.....pág. 12

Capítulo .II

2. Marco **teórico** y sobre Expresión Formal

- 2.1. Postura Teórica
 - 2.1.1. Objetivo de estudio genérico (corriente antropológica)..... pag.16
 - 2.1.2. Objetivo de estudio específico (CCGM).....pág. 17
- 2.2. Expresión Formal.....pág. 22
 - 2.2.1. D'Elikatuz.....pág. 22
 - 2.2.2. El centro culinario Basque.....pag.24
 - 2.2.3. Casa de la gastronomía Peruana..... Pag.25
 - 2.2.4. MUCHO.....pág. 26
- 2.3. Síntesis..... pag.28

Capítulo. III

3. Etapa **analítica**

- Marco socio culturalpág. 30
 - 1. 1. Antecedentes de Morelia Michoacán.....pág. 31
 - 1.2. Antecedentes UNESCO.....pág. 33



1.2.1 Cultura – cocina tradicional mexicana	Pág. 33
1.2.2 Medidas de salvaguarda de la cocina tradicional mexicana.....	pág. 37
1.2.2.1. La magia de las tradiciones y la naturaleza.....	pág. 37
1.3. La gastronomía Michoacana.....	pág. 40
1.4. Perfil del Usuario.....	pág. 44
o Marco geográfico-físico.....	pág. 48
2. 1. Localización.....	pag.49
2.2 Medio ambiente natural.....	pág. 50
2.2.1. Clima.....	Pag.50
2.2.2. Soleamientos.....	pág. 51
2.3. Medio Ambiente Construido.....	pág.52
2.3.1. Selección del terreno.....	pag.52
2.3.2. Localización del predio.....	pág. 55
2.3.3. Uso de suelo.....	pág. 56
2.3.4. Infraestructura Urbana.....	pág. 57
2.3.5. Contexto urbano.....	pág. 57
2.3.6. Terreno.....	pág. 59
2.3.7. Análisis de Foda.....	pág. 61
2.4. Propuesta Vegetal	Pág. 62
o Marco normativo	pág. 66
3.1. Reglamento de Construcción de la ciudad de México.....	pág. 67
3.1.1. Normas técnicas complementarias para el proyecto.....	pag.67
3.1.2. Reglamento de protección civil	pag.70
o Marco técnico - constructivo	pág. 72
4.1. Aspectos técnicos – constructivos.....	pag.73
4.1.1. Estructura portante de concreto armado	pág. 73
4.1.2. Algunos Elementos.....	Pág. 75
4.1.3. Propuesta de mobiliario	pág. 76
o Marco funcional.....	pág. 79
5.1. Programa de Actividades	Pag.80
5.2. Programa Arquitectónico.....	Pág. 80
5.3. Diagrama de Funcionamiento general	pág. 81



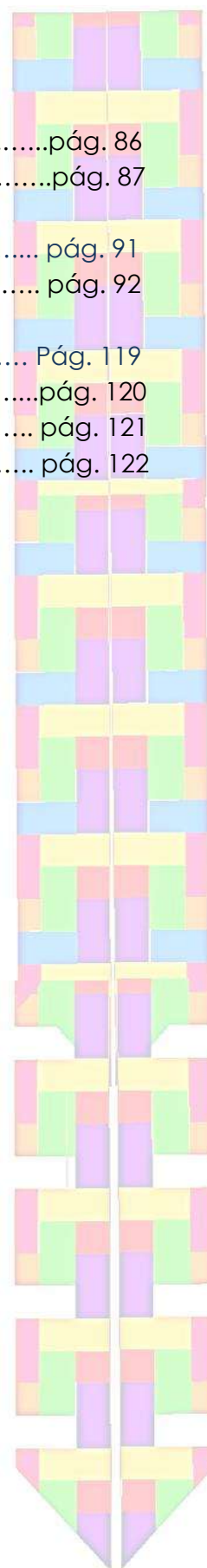
Capítulo. IV

4. Etapa **propositiva**

4.1	Objetivos de diseño.....	pág. 86
4.2.	Conceptualización y/o Hipótesis Formales.....	pág. 87
o	Proyecto ejecutivo.....	pág. 91
4.3.	Listado de planos.....	pág. 92
o	Marco económico.....	Pág. 119
4.4	Costo paramétrico.....	pág. 120
4.5	Funcionamiento económico.....	pág. 121
4.6.	Posibles dependencias participantes.....	pág. 122

Anexos

- o Bibliografía
- o Listado de ilustraciones
- o Glosario de términos



Resumen

El presente trabajo plantea el diseño de un centro cultural de gastronomía Michoacana, en la ciudad de Morelia. El edificio se proyecta en la zona de transición del centro histórico de la localidad.

La propuesta arquitectónica pretende fundamentalmente dar respuesta al interés de salvaguardar nuestra cultura gastronómica, partiendo desde la forma de resolver como relacionar, la arquitectura, la cultura y la gastronomía, buscando la fusión formal entre lo tangible y lo intangible, así como los elementos rectores de diseño, donde la cultura gastronómica, el uso del espacio estén ligados al pasado histórico, y al mismo tiempo aspira a encontrar sus necesidades contemporáneas en congruencia con su contexto.

Se trata de un centro de atracción para el municipio de Morelia y sus alrededores, actuando como un generador de motivación tanto para los ciudadanos como instituciones locales.

Palabras clave:

Identidad, Cultural, Gastronomía, Fomento, Recreación, Cocina Mexicana.

Abstract

The present work proposes the design of a cultural center of Michoacán gastronomy, in the city of Morelia. The building is projected in the transition zone of the historic center of the town.

The architectural proposal aims primarily to respond to the interest of safeguarding our culinary culture, starting from the way of solving how to relate, architecture, culture and gastronomy, seeking the formal fusion between the tangible and the intangible, as well as the guiding elements of design, where the gastronomic culture, the use of space are linked to the historical past, and at the same time aspires to find its contemporary needs in congruence with its context.

It is a center of attraction for the municipality of Morelia and its surroundings, acting as a generator of motivation for both citizens and local institutions.

Keywords:

Identity, Cultural, Gastronomy, Promotion, Recreation, Mexican Cuisine.



“La **cocina mexicana** reúne todas las características para poder afirmar que es el **elemento cultural** que nos une. Las **identidades** no sólo son fríos conceptos filosóficos o sociales, sino entes vivos que se consumen; la comida nos da un significado de **pertenencia colectiva**, de sentido a nuestras vidas. Por ello, en todo acto de nuestro acontecer, la cocina ha estado presente como anfitriona de los **hechos sociales** que nos caracterizan.”¹

¹ CONACULTA, coordinación nacional de patrimonio cultural y turístico. Noviembre 2002.
<http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf/cuaderno4.pdf> ,
pag.13 (último acceso: año 2017).

Introducción

La arquitectura, al igual que la cocina, es el reflejo de las necesidades de una sociedad en un lugar y tiempo determinado. Por ello, en una sociedad en donde cada vez es más relevante la convivencia entre todas las personas sin distinción de género, y el deleite de los sentidos, la cocina toma prominencia en el espacio arquitectónico.²

El estudio de la cocina mexicana ha sido de interés de muchas disciplinas, se ha estudiado desde el punto de vista gastronómico, histórico, antropológico, sociológico, filosófico, etc. Siendo la arquitectura en cada época el resultado de la manera de pensar, de vivir y las aspiraciones de los individuos y de las sociedades que la producen.

Cocinar es transmitir sentimientos, es dar una parte de cada lugar en cada bocado, es cerrar los ojos, y volver a vivir, disfrutar el olor de los fogones, donde la mezcla de ingredientes no importa, todo lo contrario, es lo que nos hace recordar.

Si conjuntamente se fusiona el lugar, el espacio, con la gastronomía, se convierte en una memoria, recordar las sensaciones y percepciones de ese momento. Nos mueve todos los sentidos, son estas sensaciones y cada vivencia lo que nos deja y nos hace recrear momentos, experimentar atmosferas o bien crearlos y conjuntarlos, ya que actualmente parecieran como hechos o vivencias "ocasionales" en nuestras vidas.

Hablar sobre cultura, donde describir el patrimonio desde el punto de vista de lo tangible e intangible no es tarea sencilla sobre todo al tratar de conjugarlos, pero tratar de refregarlos en un lenguaje arquitectónico y que este además sea contemporáneo, hace que la idea de "proyectar" se convierta en una acción de integración, donde no solo las ideas son suficientes para solucionar problemas estratégicos de diseño.

Frente a este escenario, los centros culturales tienen gran importancia en el desarrollo de la actividad humana. El centro cultural de gastronomía Michoacana, expone una propuesta a responder a las necesidades de crear, un espacio donde se lleven a cabo actividades de enseñanza, práctica, degustación, investigación, desarrollo, promoción, fomento, experimentación y difusión de la cultura – gastronómica michoacana, en el municipio de Morelia.

Antes de abordar el contenido del trabajo de investigación, es necesario para entender en mejor medida, aclarar algunos puntos clave que llevaron a la consolidación del presente, entendiendo también, los objetivos que el trabajo pretende establecer y la trascendencia que este busca precisar.

"El aprendizaje es experiencia, todo lo demás es información".

Albert Einstein.

² Arzo, Monica, La revelación de la cocina, Arquine, febrero 2015.
<http://www.arquine.com/la-cocina/>

CAPITULO I

MARCO INTRODUCTORIO





1. MARCO INTRODUCTORIO

En el presente apartado se evidencia algunas problemáticas que se detectaron para hacer un reconocimiento de la necesidad de un proyecto como el centro cultural de gastronomía Michoacana, en la ciudad de Morelia.



Ilustración 1 Cocineras tradicionales. Elaboración propia @dcrizzdje (2016)

Definición del tema:

Se encontrara compuesto por cada uno de sus conceptos como son: **centro, cultura y gastronomía (cocina-culinaria)**¹ que en su conjunto definen el título del mismo.

Centro CULTURAL de GASTRONOMÍA Michoacana:

Espacio multidisciplinario en el que enseñanza, práctica, investigación, desarrollo, promoción, fomento, experimentación y difusión tengan cabida. Cobrando vida por las actividades en que este se organicen, la persona que visite el centro encontrara un sitio que describa en su lenguaje arquitectónico, en sus paisajes y actividades: la esencia de la cultura y gastronomía Michoacana.



Ilustración 2 Comida Mexicana patrimonio inmaterial de la humanidad, fuente: <http://www.jornada.unam.mx/2010/11/17/index.php?section=politica&article=002n1pol>

¹ Revisar glosario de términos en el apartado de anexos.

Reconocimiento de la demanda

Iniciando la investigación y al encontrar que una de las principales actividades y “base de la economía del municipio de Morelia, es la gastronomía y el acervo cultural como atracción de turismo”², puede ser parte fundamental del desarrollo y de la creación de empleos, así como el turista busca satisfacer su paladar con nuevos sabores de platillos que sean característicos del lugar que visita, elaborados a base de ingredientes de la región, la realización del centro cultural - gastronómico de Michoacán, un espacio que fomente aprendizaje – practica, en el cual, se promoció el impulso gastronómico.



Ilustración 1 Comida mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad, fuente: <http://www.jornada.unam.mx/2010/11/17/index.php?section=politica&article=002n1pol>

La gastronomía hoy en día, se encuentra fuertemente ligada al arte y al diseño, generando espacios en los que se ponen en juego todos los sentidos, buscando generar nuevas atmosferas, situaciones y experiencias. Mientras antes, solo se intentaba captar la atención del público a través de la comida. Inevitablemente,

² Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, <http://www.dobletinta.com/archivos/12344>

espacio y comida son ejes fuertemente asociados y son indispensables para el bienestar humano.



Ilustración 4. La ruta Don Vasco, fuente: <http://www.mansioniturbe.com/Ruta-Don-Vasco-cl5i0.html>

El Estado de Michoacán requiere promoción e infraestructura enfocada al turismo, es por ello que el gobierno en sus tres instancias, está interesado en promoverlo al identificar los potenciales de México y el estado, se han creado programas como el de “**pueblos mágicos**”³, “la **ruta don vasco**”⁴ (donde se encuentra marcado Morelia como parte de la ruta) ,así como eventos que se llevan cada año en la ciudad y que figuran en la óptica nacional e internacional se encuentran: “**Festival**



Ilustración 5 Morelia en Boca, fuente: http://www.argonmexico.com/index.php?option=com_content&view=article&id=42175:llega-la-cuarta-edicion-de-morelia-en-boca&catid=89:descubre-mexico&Itemid=333

³ Pueblos mágicos, <http://www.sectur.gob.mx/pueblos-magicos/>, véase glosario de términos del documento.

⁴ La ruta de Don Vasco, en Michoacán, <http://www.oem.com.mx/laprensa/notas/n3026394.htm> véase glosario de términos del documento.



Ilustración 6 Encuentros de la cocina Tradicional
Michoacana, fuente: <http://curiosidadesgastronomicas.com/2014/03/cocineras-tradicionales-sabores-de-cuaresma/>

Internacional de Gastronomía y Vino Morelia en Boca (29 al 31 de Mayo), **"Encuentros de la Cocina Tradicional Michoacana"** ⁵(21 al 23 de agosto)"; etc. Para promover el turismo y la cultura.

"La ciudad de Morelia, Michoacán, ha sido referente del turismo cultural a nivel nacional, convirtiéndose en uno de los principales destino turísticos de México en este rubro. Actualmente forma parte de los 44 principales destinos turísticos del país y representa el principal bastión del turismo para el estado de Michoacán además de ser el centro de la vida política y académica del estado.

*Cuenta con el potencial suficiente para posicionarse como el principal destino nacional de turismo cultural, ya que cuenta con la declaratoria de Ciudad Patrimonio de la Humanidad desde el año 1991, con una extensa cantidad de recursos culturales concentrados principalmente en el Centro Histórico, con alto valor cultural, histórico y arquitectónico (1,670 monumentos), en su mayoría en buenas condiciones, es el destino base de las principales rutas turísticas del estado de Michoacán."*⁶



Ilustración 7 Catedral de Morelia, Mich.,
elaboración propia @dcrizzdje (2016)

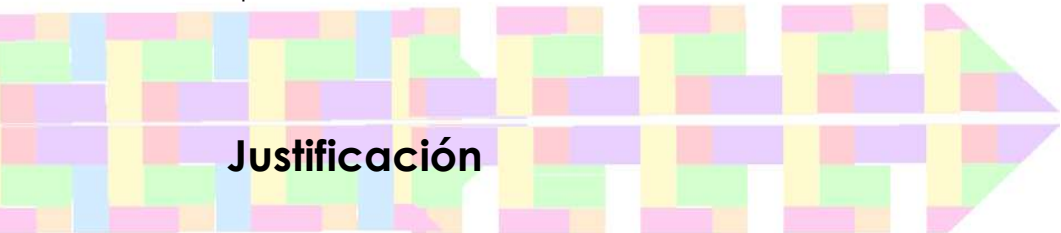
⁵ Plan Municipal de desarrollo Morelia 2012-20015, http://ciudadespatrimonio.mx/descargables/biblioteca/plan_de_desarrollo_municipal_de_morelia_2012_2015.pdf

⁶Agendas de Competitividad de los destinos turísticos de México, 2013-2018 <http://www.sectur.gob.mx/wp-content/uploads/2015/02/PDF-Morelia.pdf>, pag.11 y 13.



El turista que visita Michoacán se encuentra con la oportunidad de conocer poblaciones que resultan atractivas por las bellezas naturales que circulan, porque conservan monumentos de grandiosa arquitectura o bien por pureza de sus tradiciones, el prodigioso colorido del arte popular o sencillamente por la grata experiencia de convivir con su gente.

Por lo anterior, el centro cultural de gastronomía, es un espacio que cubre una parte de lo que demanda el turismo cultural y gastronómico, donde los espacios logren integrar la cultura por medio de materialidad del mismo y las actividades que se realicen en él.



Justificación

Para el desarrollo del proyecto se considera pertinente evaluar algunos factores que vinculan directamente con el mismo.

Al referirse al término **social** es importante destacar a la gastronomía mexicana como patrimonio oral e inmaterial de la humanidad por parte de la organización de las naciones unidas para la educación, ciencia y la cultura (UNESCO), como un producto turístico de gran demanda y poco aprovechamiento en el estado⁷.

En relación a la infraestructura turística, Morelia siendo parte de la ruta Don Vasco, cuenta con una importante, rama de servicios destaca por su dinamismo e importancia, contempla entre algunas otras actividades ligadas al turismo como la prestación de servicios de hospedaje, de alimentación en bares y restaurantes, recorridos turísticos, actividades culturales, además de aquellas actividades orientadas a la satisfacción de necesidades de esparcimiento y recreación.

⁷ "los indicadores sobre el comportamiento del turismo en Michoacán muestran que dicha actividad ha logrado posicionarse como uno de los pilares del desarrollo económico al representar el 8.5% del PIB (promedio anual del 2001 – 2011) y generar 160,000 empleos directos (Colegio de Economistas del Estado de Michoacán. 2010) lo que lo hace estar acorde con las vocaciones productivas y económicas del Estado". Programa estatal de turismo, <http://www.visitmichoacan.com.mx/pdf/programa-estata-turismo-2012-2015.pdf>, pag.5

Siendo Morelia un bello ejemplo de las ciudades virreinales, y por tanto, un destacado atractivo turístico a nivel internacional por sus más de mil cuatrocientos edificios, construcciones monumentales, se justifican los reconocimientos que ha otorgado la UNESCO al nombrarla Patrimonio Cultural de la Humanidad en 1991.⁸

De acuerdo con lo anterior, la gastronomía como recurso turístico es de vital importancia para el estado; siendo uno de los ejes rectores del proyecto.

En el término **institucional**, la viabilidad de este proyecto se considera a partir de la revisión de los planes de desarrollo en el Estado, en el eje III en la sección de turismo.⁹ Donde se considera lo siguiente:

Objetivo estratégico 3.2: Fortalecer el sector turístico.

Estrategia: 3.2.1. Promoción del estado a través del impulso de los programas y rutas turísticas.

Líneas de acción:

- *Fomentar y promover las artesanías locales, el folklore, **la gastronomía y los productos regionales**, así como coadyuvar en su revalorización.*
- *Incrementar y promover las distinciones, galardones y reconocimientos de los recursos naturales y culturales del Estado por organismos nacionales e internacionales.¹⁰*

Por lo anterior la divulgación de la gastronomía Michoacana se transforma en una necesidad básica, para crear un punto de reunión en el Estado, que cumpla con los requerimientos para albergar eventos gastronómicos, un espacio que fomente la cultura - gastronómica de este, en donde se aporten actividades que se realicen en el inmueble, de forma oral, escrita, visual y auditiva las tradiciones y costumbres enfocadas a la cultura gastronómica.

⁸ Plan Municipal de Desarrollo Morelia 2012---2015

http://ciudadespatrimonio.mx/descargables/biblioteca/plan_de_desarrollo_municipal_de_morelia_2012_2015.pdf,
pág. 24 y 27

⁹ Plan de desarrollo integral del estado de Michoacán 2012-2015

<http://publicadorlaip.michoacan.gob.mx/itdif/2014/71/PLADIEM%202012%202015.pdf>

¹⁰ Plan de desarrollo integral del Estado de Michoacán. Morelia: gobierno del Estado de Michoacán, 2012.



En cuanto al término **cultural**, la gastronomía no solo se considera como un recurso turístico del Estado, su valor radica en la importancia ancestral que aporta al Estado en su riqueza cultural. Michoacán se caracteriza por su amplio repertorio de ferias, festivales y festividades, que consisten en más de 200 expresiones artísticas y culturales que se celebran durante todo el año y en las diferentes regiones turísticas del Estado de los cuales la gastronomía está presente. Los principales son los siguientes:

- *Noche de muertos*
- *Festival Internacional de Gastronomía y Vino Morelia en Boca.*
- *Encuentros de la Cocina Tradicional Michoacana.*
- *Festival de la Raza Purépecha en Zacan.*
- *Tianguis Artesanal del Domingo de Ramos en Uruapan.* ¹¹

Lo anterior da pie a la idea principal del proyecto, como en un género arquitectónico en el cual se basa en crear un **espacio permanente cerca del Centro Histórico de Morelia, donde la gastronomía este presente como parte de la historia y cultura de nuestro pueblo.**

Objetivos de trabajo

Objetivo General.-

Realizar una propuesta, con características arquitectónicas y tecnológicas sustentables que requiera un edificio de vanguardia, como infraestructura pública, siendo un conjunto multidisciplinario enfocado a la CULTURAL - GASTRONOMÍA Michoacana.

Objetivos Específicos.-

Urbanos – Arquitectónicos.-

¹¹ Plan de desarrollo Integral del Estado de Michoacán. Morelia: Gobierno del Estado de Michoacán, 2012.

- Revalorizar la importancia del espacio público como lugar de encuentro, potenciando la relación entre el edificio y sus usos.
- Trabajar la relación existente entre arquitectura – territorio – paisaje.

Socio – Culturales.-

- Crear un punto de reunión en el estado que cumpla con los requerimientos para albergar eventos gastronómicos.
- Proyectar espacios adecuados para la interacción, la enseñanza, la convivencia social y la conservación de cultura – gastronomía.
- Promover, transmitir y preservar la gastronomía de Michoacán, por medio de espacios y de las actividades que se realicen en el centro cultural – gastronómico de Michoacán.
- Hacer del Centro CULTURAL de GASTRONOMÍA Michoacana, un nuevo icono para el estado de Michoacán.

Ambientales.-

- Optimizar recursos naturales y sistemas de la edificación de tal modo que disminuyan el impacto ambiental, por medio de un buen equilibrio de composición vegetal y edificada.

Económicos.-

- Utilización de materiales que no requieran mantenimiento y de fácil instalación.
- Promover la mano de obra local para la construcción y manejo del centro cultural de gastronomía.



Diseño Metodológico

La consolidación de un trabajo es fundamental, para afianzar este documento se gestionó clasificando las ocupaciones por realizar en etapas que permitieran precisar el proceso a seguir.



Documental.-

Se realizó inicialmente una investigación, con la finalidad de recolectar información y datos específicos relevantes relacionados con el contenido. A partir de diferentes medios de información (Sedesol, Inegi, plan municipal de desarrollo urbano, libros, páginas de internet, etc.) que aporten al trabajo un conocimiento del tema de estudio, detectando diversas variables para infraestructura.

De Campo.-

Se llevó a cabo observando y analizando el sitio a intervenir así como de sus alrededores y la sociedad, al que está destinado el proyecto.

Analítico.-

Haciendo un estudio de algunas soluciones empleadas en circunstancias similares, se reunirán datos del mismo y retomando los que sean de utilidad para alcanzar los objetivos a los que se aspiran.

Propositivo.-

Posteriormente, teniendo las bases de información obtenida y depurándola, se procederá a dar inicio al proceso de propuestas y soluciones al problema planteado, en base a objetivos de diseño planteados y aproximándonos al diseño a través de conceptos o hipótesis formales.



Estructura del trabajo

Este trabajo estará estructurado por medio de capítulos los cuales estarán clasificados de la siguiente manera:

Capítulo. I

Marco Introductorio

Contenido:

En este apartado se evidenciarán algunas de las problemáticas que se detectaron para hacer un reconocimiento, de la necesidad de un proyecto como el de centro cultural de gastronomía, michoacana.

Capítulo. II

Marco teórico y sobre expresión formal

Contenido:

Este marco está dirigido a la explicación de mi postura teórica, es decir, las distintas corrientes de pensamiento que responden a mis intereses personales y que son las bases para la estructuración del trabajo y a su vez para la consolidación del mismo, así como precedentes tipológicos del centro cultural gastronómico, con características que se consideren útiles para la propuesta final.

Capítulo. III

Etapas analíticas

Contenido:

El análisis permite estudiar el objeto urbano y/o arquitectónico, descomponiéndolo en sus partes constitutivas (formales, técnicas, funcionales, económicas, etc.), para observarlas separadamente a través de los marcos de referencia.

Sirve de memoria descriptiva; conteniendo datos relevantes y fidedignos para efectos de la formulación del programa de requerimientos urbano – arquitectónica; fundamental para desarrollar el proyecto arquitectónico.

El procedimiento considera:

- *La recolección, la selección, el procesamiento, la interpretación, y la sistematización basada en marcos de referencia.*
- *La identificación de todos los requerimientos: formales, funcionales, tecno – constructivos, económicos, normativos, etc.*
- *Jerarquiza las expresiones humanas (el individuo y la sociedad), y de respeto y adecuación al medio ambiente.* ¹²

Capítulo. IV

Etapas propositivas

Contenido:

¹² Hernández Garza, Joaquín. Tesis guion, Taller de Diseño Integral X.(2015)



La etapa de síntesis (propuestas y soluciones al problema planteado) permite dar sentido al objeto de estudio, estableciendo entre sus partes, relaciones que lo agrupen en una unidad más compleja: anteproyecto arquitectónico u otra propuesta en otro campo de aplicación.

Esta parte debe contemplar que los estudios preliminares de diseño (objetivos arquitectónicos, hipótesis formal o conceptos de diseño); sean resultado de la filosofía de diseño propuesta en el marco teórico.¹³

Anexos

Contenido:

Este apartado considera un glosario de términos, la biografía consultada, el listado de ilustraciones, listado de planos, algunas copias de documentos o demás archivos que fueron consultados para la elaboración del presente.

Expectativas

Considerar los actuales modelos formativos internacionales y sistemas contemporáneos de investigación para el desarrollo del diseño arquitectónico de un centro gastronómico - cultural, como infraestructura pública del estado; en consecuencia, el proyecto aportara en el desarrollo profesional de los alumnos y docentes una metodología de formación actual e investigación a la par de cualquier instituto, con el propósito de reforzar la calidad arquitectónica-funcional, brindando criterios óptimos espaciales para las experiencias y actividades gastronómicas .

Así mismo consolidar el proyecto a nivel urbano; potenciándolo, integrándolo y relacionándolo con el lugar.

Alcances

Para precisar trascendencia del presente documento, se enuncian a continuación los alcances de este.

¹³ Ibídem.

Memoria del proyecto.

Recopilación de la información considerando la más relevante, para su estudio en todos los aspectos. Separando por Marcos para establecer aspectos que específicamente se requieran para la consolidación del presente trabajo.

1. Marco socio cultural
2. Marco geográfico-físico
3. Marco normativo
4. Marco técnico – constructivo
5. Marco funcional

Anteproyecto ejecutivo.

El presente trabajo está planteado a nivel ante proyecto ejecutivo, estableciendo una propuesta en el criterio que se determinó en algunos de los planos requeridos para afianzar el proyecto.

Estudios preliminares:

- Objetivos de diseño.
- Conceptos hipótesis formales.

Listado de planos:

- Plano topográfico.
- Planos Arquitectónicos.
- Presentación de lo más relevante del proyecto por medio de "renders".
- Plano de trazo.
- Plano constructivo.
- Plano de áreas tributarias.
- Plano de cimentación
- Plano estructural
- Plano albañilería - cancelería
- Plano de instalación hidráulica



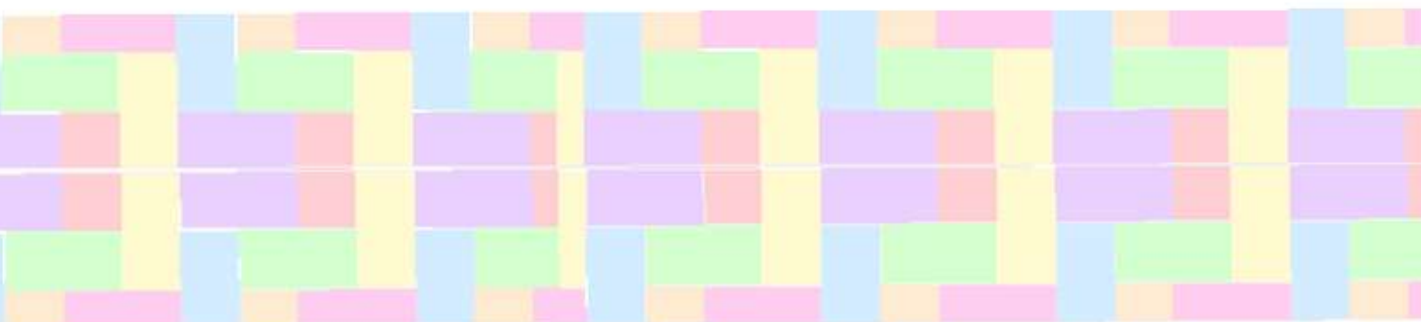
- Plano de captación de aguas pluviales.
- Plano de instalación sanitaria
- Plano de eléctrica
- Plano de acabados.
- Planos detalles constructivos
- Plano de señalética

Marco económico

- presupuesto paramétrico

Anexos.

- Bibliografía
- Listado de ilustraciones
- Glosario de términos



CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

y sobre Expresión
Formal





2. MARCO TEÓRICO y sobre Expresión Formal

Postura teórica, en gran parte, la arquitectura obedece a los intereses y necesidades de la sociedad, mas no solo de sus elementos relacionados con el diseño, sino también de una visión del entorno, de la realidad. Y es en el proceso de diseño que se vincula con un momento de análisis, explicaciones generales que aclaran el pensamiento, tanto para la comprensión teórica como para la aplicación.

A continuación, se presentan las líneas de pensamiento que se fueron generando, de acuerdo con intereses del proyecto como de mis intereses, corrientes filosóficas y pensamientos urbano – arquitectónicas influyentes.

2.1. Postura teórica

2.1.1. Objeto de estudio genérico:

Corriente antropológica.

Según la corriente antropológica, es importante el autoconocimiento "conócete a ti mismo", con el conocimiento en nosotros mismos podemos cambiar el entorno que nos rodea, pero para estudiar al hombre, hay que estudiarlo no en su vida individual, si no en su política y social, es decir su entorno de actividad, pues un entorno que cambia es resultado de lo que nosotros como sociedad producimos.

No se puede concebir al hombre ignorante de sí mismo, de su origen cultural, del fruto de su sociedad "el autoconocimiento constituye el propósito supremo de todo pensamiento humano", menciona el antropólogo Cassirer, y continua "la experiencia humana (conocimiento), expresada a partir del lenguaje, mito, arte, religión y ciencia en todas sus formas simbólicas"¹ refleja ese espíritu reflexivo del hombre, el espíritu de deseo, de producción de lo imaginado, producción del conocimiento simbólico.

Por lo tanto no se puede concebir ignorante de su cultura, tradiciones, historia, leyendas, ritos, arte y artesanos, de la geografía del país, del patrimonio de su estado, arquitectura, de su ciudad, de sus gentes y personajes, de las costumbres, las expresiones artísticas, de su producción de la memoria de su gastronomía. Esta mirada antropológica del hombre, que en su práctica común infiere su práctica del desarrollo de la preparación del alimento denota una actividad básica que refleja su ser, su paso, su huella de lo que es.

Como conclusión, interactuar con las personas, su cultura, su gastronomía y su medio ambiente, ya sea construido o natural; necesidades que darán las pautas para el diseño adecuado e individual del proyecto.

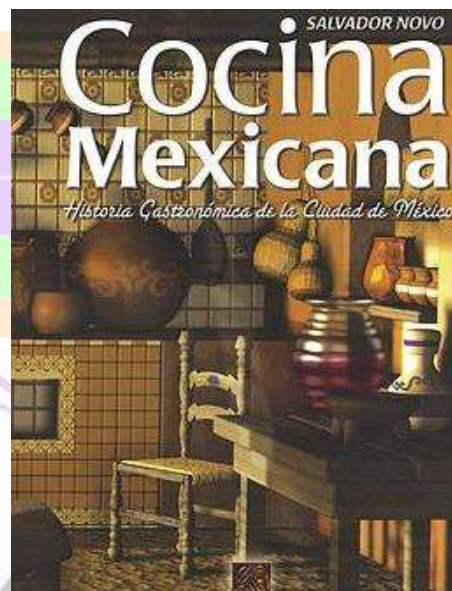


Ilustración 1 Cocina y Antropología, fuente: <http://www.miscelaneagastronomica.com/#!cocina-y-antropologa/cj9c>

¹ Cassirer, Ernst. Antropología filosófica. México, FCE, 1945. pág. 84

2.1.2. Objeto de estudio específico:

Centro cultural – gastronómico de Michoacán.

En cuanto como lograr que un proyecto de este tipo, muestre la relación de pasado – presente – futuro así como su permanencia se busca responder a propuestas ya existentes como la que se menciona a continuación:

“ ¿Cómo conseguir profesionalizar la cocina y la gastronomía mexicana? pasó a paso, establecer pautas a seguir, respetar su esencia, preservar sus orígenes, garantizar su futuro. Generar una avanzada de cocineros, que bajo las mismas directrices, logren consolidar en el mundo a la denominada nueva cocina mexicana o cocina mexicana actual. Reinventar, experimentar, vincular. Finalmente, cotidianidad el hecho gastronómico.

La propuesta de estudio entre la gastronomía y la arquitectura: un intento por vivir la gastronomía: olerla, degustarla, sentirla, conceptualizarla. Generar la infraestructura necesaria para mantener la designación de la gastronomía mexicana como patrimonio oral e inmaterial de la humanidad por parte de la organización de las naciones unidas para la educación, ciencia y la cultura [UNESCO].

Mediante un espacio en el que enseñanza, práctica, investigación, desarrollo, promoción, fomento, experimentación y difusión tengan cabida. No solo mantener la declaratoria, sino fomentar el impulso de nuestra gastronomía a nivel mundial, además, activar la industria del turismo en el país.

Los centros de diseño gastronómico cobrarán vida por las actividades que en éste se organicen. La persona que visite el centro encontrará un sitio que describe en sus edificios, paisajes y contenidos: la esencia de la gastronomía mexicana”.²

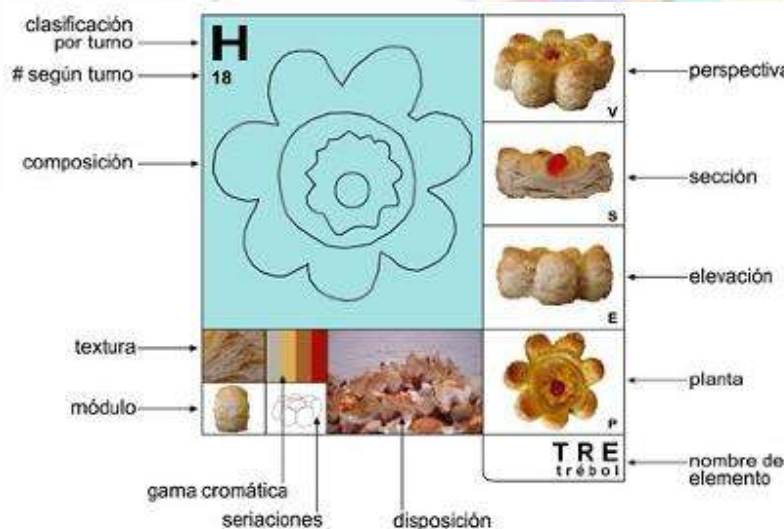


Ilustración 2 Arquitectura de los 5 sentidos., fuente: <https://www.anonima.mx/gastroarQuitectura>

elementos rectores de diseño.

Respondiendo a este interés de salvaguardar nuestra cultura gastronómica, se parte a resolver como relacionar, la arquitectura, la cultura y la gastronomía, buscando la fusión formal entre lo **tangible** y lo **intangible**, así como los

² Arquitectura de los cinco sentidos, <http://www.anonima.mx/gastroarQuitectura>, 03/10/17.

De acuerdo a las bases teóricas citadas anteriormente, hago mención de algunas **corrientes de pensamiento** que han desarrollado mi visión reflexiva sobre el espacio arquitectónico y el entorno.

Esencialismo.

Esencialismo: es un término muy indefinido el cual percibe la búsqueda o estudio de la esencia divina que es el impulso vital de todo lo existente en forma general.

"El Esencialismo contempla las cosas no por lo que aparentan ser, sino por lo que se cree son en el fondo. Considera que tras todo lo existente hay una causa invisible, que ordena, alienta y vitaliza las formas que obran en el devenir físico".³

Esta corriente busca la intemporalidad de figuras y volúmenes, sin abandonar la tradición moderna. Con la reinterpretación de mecanismos compositivos procedentes de la cultura beaux art, como la simetría, la axialidad o el carácter.

En sus objetos y sistemas podemos considerar que predominan ciertas lógicas o sistemas de agregación y composición: la yuxtaposición o repetición; la axialidad y simetría simple y múltiple; la inscripción de unas figuras geométricas dentro de otras o un edificio dentro de otro edificio, la articulación en torno a un claustro, foro o espacio central y la suma de edificios heterogéneos.⁴

*« Nuestra experiencia sensorial del mundo se origina en la sensación interior de la boca, y el mundo tiende a volver a sus orígenes orales. El origen más arcaico del espacio arquitectónico está en la cavidad bucal". **Juhani Pallasmaa***

*«En un grano de arena ver un mundo, / y en cada flor silvestre un paraíso. / Vivir la eternidad en una hora, / sostener en la palma el infinito". **William Blake***



Ilustración 3 la GRAVEDAD que construye el ESPACIO, y la LUZ que construye el TIEMPO (casa Gaspar). Fuente: <https://www.dieresisarquitectura.es/minimalismo-arquitectura-neoplastica-alberto-campo-baeza/>

³ Esencialismo o existencialismo. <http://www.esencialismo.org/>

⁴ Montaner, Josep (2008). Sistemas Arquitectónicos Contemporáneos. Ed. Gustavo Gili. Pag.117

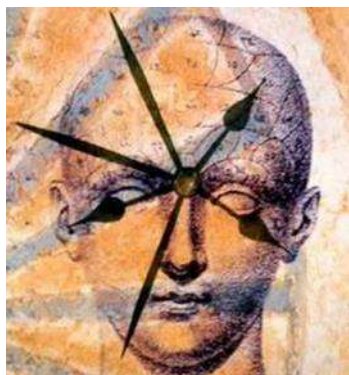


Ilustración 4 Fenomenología, fuente: <https://www.youtube.com/watch?v=01tGIZL6ZIA>

Visión fenomenológica.

Visión fenomenológica: es en su manera más simple y resumida la manera en la que te hace sentir un espacio, esta trata de entender la arquitectura a través de la percepción de los objetos o fenómenos.

La base de la fenomenología radica más que nada en la percepción por medio de todos los sentidos, las emociones, la reflexión, la interpretación de los espacios y los elementos, entendiendo con ello a la arquitectura.

Es una corriente filosófica que basa su aproximación en el estudio objetivo de fenómenos generalmente considerados subjetivos: la conciencia, las experiencias como los juicios, percepciones y emociones. "No es la función del espacio, sino aquello que transmite al visitarlo", lo que te produce la percepción fenomenológica de un espacio, se basa en la memoria e imaginación, tiempo, lugar, representación, cuerpo, espacio, y tu experiencia al recorrer un espacio. Las dimensiones, las sensaciones que percibes, los colores, los sonidos, los olores, las texturas se guardan en tu memoria y normalmente es lo que más recordamos.



Ilustración 5 Fenomenología del Espacio, fuente: <http://arquitecturaentrelneas.blogspot.mx/2013/09/fenomenologia-del-espacio-1.html>

Entendemos que el objetivo de esta corriente no es que la funcionalidad del espacio o las dimensiones sea lo que conmuevan al visitante, más bien las atmosferas producidas, las sensaciones que el espacio logra transmitir, sensaciones de paz, de tranquilidad, la relajación que comunica y más que nada hace percibir.



Ilustración 6 identidad en la arquitectura mexicana. Fuente: <http://www.posgradoeinvestigacion.uadec.mx/CienciaCierta/CC38/7.htm>

El regionalismo.

El regionalismo: es una corriente que busca resolver el debate entre la arquitectura estandarizada o internacional y aquella que encuentra en lo regional las respuestas a los problemas específicos de la cultura, entorno y economía entre otros. Sus propuestas privilegian los materiales locales, clima, costumbres y posibilidades económicas. Cabe mencionar que no se trata de un estilo ni de una moda.

*"La arquitectura no sólo es estética, sino también es ética, moral, manera de pensar y de vivir... La dialéctica de la arquitectura refleja la dialéctica de la vida. En ella existen simultáneamente: continuidad y mutación, lo universal, lo nacional y lo individual, lo objetivo y subjetivo, lo intelectual y lo emocional, lo eterno y lo transitorio, lo objetivo y contextual."*⁵

Las edificaciones vernáculas le confieren carácter propio y singular a cada región, constituyen la tradición arquitectónica más genuina e integran una parte importante del patrimonio cultural del país.



Ilustración 7 Identidad Cultural, fuente: <http://www.dynonline.net/concurso/>

Identidad cultural.

Es un conjunto de representación de valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias, modos de comportamiento culturales y de historia donde se manifiesta la identidad cultural de su entorno.

La identidad está ligada a la historia y al patrimonio cultural, la cual existe por la memoria, la capacidad de reconocer el pasado, con elementos simbólicos o referentes que le son propios que ayudan a construir el futuro.



Ilustración 8 Esplendurosos Colores Mexicanos, fuente: <http://mayantravel.net/destacada/doce-sitios-de-mexico-que-lucen-sus-esplendurosos-colores/>

⁵ Identidad en la arquitectura Mexicana contemporánea. <http://www.posgradoeinvestigacion.uadec.mx/CienciaCierta/CC38/7.html#.W3aApOhKjDc>

A continuación se mencionan algunos arquitectos que están relacionados con las ideologías del diseño, a elaborar como son la importancia del lugar, sus condiciones y consideraciones sobre hacer arquitectura más humana y de continua interacción con el usuario.

Los arquitectos: **Juhani Pallasmaa**, **Steven Holl**, **Tadao Ando** y **Peter Zumtor**, aportan una arquitectura en balance con la naturaleza, creando atmosferas por medio de espacios abiertos que favorecen la recreación y convivencia social. También resaltan la relación en cuanto los sentidos y lo que provoca al usuario por medio de ello. Por esa amplia relación que tiene, la música, el sonido, la poesía, la plástica, la escala, el espacio, es decir la presencia que provoca el vivir y sentir el espacio por medio de todos los puntos de percepción de nuestro cuerpo humano.



Ilustración 9 Atmosferas. Fuente: http://oa.upm.es/46962/1/TFG_Arizmendi_Garcia_Patricia.pdf

Los arquitectos: **Luis Barragán**, **Ricardo Legorreta**, y **Juan O'Gorman**, los cuales aportan al mundo un México con historia y cultura, así como un vínculo entre su obra y su cultura, por medio del tratamiento de muros y color, hacen la arquitectura popular su lenguaje y su expresión.



Ilustración 11 Colores y Texturas de la Arquitectura contemporánea mexicana. Fuente: <http://blog.bestday.com.mx/colores-y-texturas-de-la-arquitectura-contemporanea-mexicana/>



Ilustración 10 Oscar Hagerman, Arquitecto y Diseñador. Fuente: <http://www.podiomx.com/2013/04/oscar-hagerman-arquitecto-y-disenador.html>

En cuanto a **Oscar Hagerman**: se remite a lo esencial, parten de una austera sencillez, en el diseño de muebles ha trabajado y creado, con el apoyo de gente de la comunidad algunos diseños, que han sido realizados por carpinteros Michoacanos se considera llegar a usar algunas de sus creaciones de mobiliario en el proyecto.

Así como se proponen pinturas del maestro **Jerónimo Mateo Madrigal**, considerado un pintor costumbrista, en sus obras se distingue por mostrar las tradiciones de la región, también por una vivaz forma de utilizar el color y las líneas, que hacen que cada uno de sus cuadros sea una invitación al goce y entusiasmo.

Con la misión de evitar que las tradiciones desaparezcan, a través de dar cuenta de lo pasado en su entorno, invita al espectador a reflexionar sobre la diversidad cultural y promover entre los jóvenes los rasgos de identidad, son algunos propósitos que dan lugar a su obra.

"Son mis recuerdos plasmados en mis obras, y en cada uno de ellos invito al espectador a vivir plenamente cada momento porque sé que día a día esto va quedando atrás... Las nuevas generaciones tratan de vivir imitando otras costumbres y no las nuestra. Mi preocupación es esa, que todo desaparezca con el paso del tiempo y solo quede el recuerdo" - Jerónimo Mateo (1936-2015).



Ilustración 12 Pinturas de momentos purépechas. Fuente: <http://www.podiomx.com/2013/04/oscar-hagerman-arquitecto-y-disenador.html>

Persona con la que tuve el placer de charlar y compartir ideas sobre arte y arquitectura, que en lo personal me inspiró para llevar a cabo un proyecto con identidad cultural y de orgullo mexicano.

2.2. Expresión formal

Para efectos de diseño, en el siguiente apartado se enuncian algunos precedentes tipológicos del centro cultural gastronómico. Con la finalidad de retomar algunas características que se consideren útiles para la propuesta final.

2.2.1. D'ELIKATUZ, Centro de Interpretación de la Alimentación y la Gastronomía.

Gipuzkoa, País Vasco, España.

En el centro de la alimentación, nutrición y la gastronomía D'Elikatuz, ubicado en la localidad de Ordizia, el visitante puede participar en degustaciones con productos de calidad de la comarca, tanto dulce como salada. Una actividad que se organiza

por grupos y a la que se saca el máximo partido si se descubre previamente las texturas y sabores de la tierra en D´Elikatuz.

El centro, dirigido tanto a niños como adultos, presenta de una manera muy gráfica e interactiva los diversos aspectos de la cultura gastronómica Vasca. Además aborda la alimentación desde el punto de vista de la salud, las dietas equilibradas, trastornos de la alimentación. **La vocación de D´Elikatuz, es convertirse en un Centro de referencia en la Cultura de la Gastronomía y la alimentación saludable a nivel del Estado.**

El centro D´Elikatuz de Ordizia consta de varias partes:

Centro de Interpretación del Goierri:

Mediante maquetas, diaporamas, materiales reales y fotografías se muestran las principales características y elementos de interés turístico de la comarca: naturaleza, historia, costumbres, gastronomía. **Espacio cultural que nos permite conocer de manera gráfica.**



Ilustración 13 Centro de interpretación del Goierri. Fuente: <http://www.delikatuz.com/es/plantas/1centro-interpretacion-goierri>



Ilustración 14 Centro de interpretación de la alimentación y nutrición. Fuente: <http://www.delikatuz.com/es/plantas/1centro-interpretacion->

Centro de Interpretación de la Alimentación y nutrición:

Este espacio exhibe las principales características de la alimentación y nutrición apostando por el valor nutricional de los productos típicos del país, **Paladar**, porque se dan a conocer las texturas y sabores de la tierra **y salud**, porque nos habla de los alimentos, de dietas equilibradas, de trastornos

de la alimentación.

Centro de Interpretación de la Gastronomía:

Se presentan tres elementos básicos para conocer e interpretar la gastronomía:

- El queso Idiazabal, uno de los productos típicos del País Vasco.
- La tradición histórica y la importancia del mercado de Ordizia.
- El valor de la cocina Vasca.



Ilustración 15 Centro de interpretación de la Gastronomía.
Fuente: <http://www.delikatuz.com/es/plantas/1centro-interpretacion>

Investigación

Uno de los principales objetivos del Centro es el impulsar la investigación en torno a la alimentación, la nutrición y la gastronomía, para lo cual el Centro buscará acuerdos y colaboraciones con centros de investigación (incluida la Universidad) y productores y promotores de ciertos productos. Se quiere incidir especialmente en trabajos sobre los productos autóctonos de la comarca.⁶

2.2.2. El Centro Culinario Basque

Donostia, San Sebastián, España.

El despacho español Vaumm Arquitectos recibió la encomienda de diseñar el Centro Culinario Basque, proyecto que tiene el objetivo de garantizar la continuidad de la cocina como polo de innovación en el futuro.



Ilustración 16 Basque Culinary Center / VAUMM.

Fuente: <https://www.archdaily.mx/mx/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2>

La obra, ubicada en Donostia, San Sebastián (España), se caracteriza por tener una fachada en forma de platos que sugiere una metáfora que une a la gastronomía con la arquitectura; abarca 15,000 m² de construcción y requirió de un presupuesto de 17 millones de euros (mde).

La estructura del proyecto, nominado al Mies Van Der Rohe Award 2013, se basa en la fachada que simula un apilado de platos diseñado por el artista Robert Therrien, cuya sugerencia es el apoyo diario de los espacios relacionados con el desarrollo tecnológico y la innovación en la gastronomía.

El plato se vuelve el apoyo de la gastronomía, y la estructura de la arquitectura funciona como apoyo a esta actividad, describe el despacho.⁷ Vaumm Arquitectos tuvo que competir con aproximadamente 100 propuestas en una convocatoria internacional que tuvo lugar

⁶D'ELIKATUZ. <http://www.delikatuz.com/es/daelikatuz>

⁷ Los arquitectos 'cocinan' un laboratorio de gastronomía. <http://obrasweb.mx/arquitectura/2013/04/26/los-arquitectos-cocinan-un-laboratorio-de-gastronomia>

en 2009. En información solicitada por Obras, explica que decidió dividir el proyecto en **tres áreas: académica, de prácticas y de investigación.**

Espacios que lo conforman:

- ✿ Tiene aulas con cocinas incorporadas para manipulación de pescados y verduras de todo tipo.
- ✿ Aulas de cata para experimentar sobre gustos y sabores.
- ✿ Bodegas.
- ✿ Almacenes.
- ✿ Vestuario.
- ✿ cafeterías.
- ✿ Un restaurante de alto valor gastronómico.
- ✿ Laboratorios para empresas, elaboración de alimentos y conservación de alimentos.
- ✿ Biblioteca.
- ✿ Una terraza que se encuentra en la fachada de los platos en donde los alumnos pueden disfrutar de su tiempo libre.
- ✿ Sala de exposiciones.

Ilustración 17 Basque Culinary Center / VAUMM. Fuente: <https://www.archdaily.mx/mx/02-128016/basque-culinary-center-vaumm>

2.2.3. Casa de la Gastronomía Peruana.

Centro histórico de Lima, Perú.

La Casa de la Gastronomía Peruana es un museo que fue inaugurado en Lima en el año 2011. Este espacio cultural se encuentra en lo que fuera el Antiguo Palacio de Correos de la ciudad, y se localiza a poca distancia del Palacio de Gobierno. La Casa de la Gastronomía fue abierta con la intención de que el público interesado pueda conocer la evolución de la gastronomía peruana.

Entre las áreas que destacan de este museo gastronómico peruano, resalta el Mapa Gastronómico, donde se puede conocer la oferta gastronómica de las diferentes regiones del Perú. Junto a lo anterior, también resultan piezas interesantes de la exhibición, una colección de utensilios de cocina que han formado parte de las diferentes tradiciones y generaciones que poblaron el Perú desde la época prehispánica.

La Casa de la Gastronomía Peruana cuenta



Ilustración 18 Casa de la gastronomía peruana. Fuente: <https://casadelagastronomiaperuana.wordpress.com/sala-permanente/>

con 10 espacios destinados a **exposiciones**. Entre las salas que más destacan del conjunto se encuentran: La **Sala Permanente**, donde el visitante puede encontrar información, y demás, de los platos más conocidos de las regiones del Perú; además se encuentran la **Sala Temporal**, la **Sala de Audiovisuales**, la Sala del Pisco, entre otras.

Además de **exhibiciones**, la Casa de la Gastronomía Peruana, se encarga de realizar también diferentes eventos relacionados a su campo.⁸

2.2.4. MUCHO – museo del chocolate (y del gusto al corazón).

Colonia Juárez, México.



Ilustración 20 MUCHO. Fuente: <http://cdmxtravel.com/es/lugares/mundo-chocolate-mucho.html>

MUCHO mundo chocolate, el primer Museo del Chocolate, el primer Museo del Chocolate en la ciudad de México, es una institución privada que busca enaltecer la aportación mexicana del chocolate al mundo, **promover manifestaciones artísticas, culturales y gastronómicas** en torno a este tema, y comunicar su importancia histórica al público.

Ubicado en una preciosa casa de 1909

en la Colonia Juárez, en la calle de Milán esquina Roma, el Museo del Chocolate abre sus puertas a un ambiente elegante y acogedor. Su fachada y su interior están cuidadosamente restaurados y contribuyen a rescatar valores históricos de la Ciudad de México.

Entrar al MUCHO es acceder a un universo donde la vista, el gusto, el olor y el tacto vuelven a ser los principales actores de la experiencia.⁹ Mucho está formado por nueve salas en la planta alta, y seis salones de planta baja.



Ilustración 19 MUCHO salas de exposición. Fuente: <http://cdmxtravel.com/es/lugares/mundo-chocolate-mucho.html>

⁸ Turismo en Casa de la Gastronomía Peruana. <https://turismo.pe/atractivos-urbanos/arquitectura/casa-de-la-gastronomia-peruana.htm>

⁹ MUCHO. <http://www.mucho.org.mx/museo.html>



Ilustración 21 MUCHO talleres. Fuente:
<http://cdmxtravel.com/es/lugares/mundo-chocolate-mucho.html>

MUCHO ofrece **talleres, cursos, catas, conferencias en torno al cacao y el chocolate**, impartidos por expertos en la materia. La academia busca motivar la investigación y experimentación del chocolate. Desde diversas plataformas profesionales y en un ambiente multidisciplinario.

La "galería del Chocolate" es un salón elegante y amplio, recinto de diversas actividades académicas, gastronómicas y sociales, como simposios, presentaciones de libros, conciertos, catas de chocolate.

Cuenta con una tienda con todo tipo de productos de diseño en chocolate, una acogedora chocolatería y una fonda gourmet llamada "Cacao", donde se pueden saborear platillos y bebidas a base de cacao y chocolate; el museo ofrece visitas guiadas, que combinan una amplia gama de temas en torno al chocolate y cacao, y culminan con una cata de chocolate y talleres de actividades relacionadas al tema.



SABOREA



HUELE



TOCA



ESCUCHA



MIRA

Ilustración 22 MUCHO "la galería del chocolate". Fuente:
<http://cdmxtravel.com/es/lugares/mundo-chocolate-mucho.html>

2.3. Síntesis

ARQUITECTOS	LÍNEAS DE PENSAMIENTO	IDEOLOGÍA DE DISEÑO
Juhani Pallasmaa Steven Holl Tadao Ando Peter Zumthor	Fenomenología Esencialismo	• Arquitectura y los sentidos • Creación de atmósferas • Relación con el entorno
Luis Barragán Ricardo Legorreta Juan O'Gorman Oscar Hagerman	El regionalismo Identidad cultural	• Arquitectura popular • Tratamiento de muros • Utilización de murales o pinturas • Utilización de materiales del entorno • Formas simples, color y textura.

Ilustración 23 Resumen de algunas corrientes de pensamiento que han desarrollado mi visión reflexiva sobre el espacio arquitectónico y el entorno. Elaboración propia @dcrizzdje (2018).

Las líneas de pensamiento analizadas anteriormente ayudarán a la propuesta del proyecto del centro cultural – gastronómico, se harán referencia a criterios arquitectónicos que estos arquitectos tomaron, para identificar las pautas a observar, la importancia que tiene la relación del espacio que rodea a la ciudad, para la proyección de este, diseñando para los usuarios.

Con conocimiento de los casos análogos existentes referentes al tema, nos brinda pautas para partir y combatir necesidades, en este caso los elementos que se integrarán al proyecto es:

- El uso de volúmenes simples,
- Espacios que convivan en interior y exterior,
- Utilización de materiales y elementos locales,
- Como complementos para el programa Arquitectónico.

CAPITULO III

ETAPA ANALITICA





3. ETAPA ANALÍTICA

Del estudio de los diferentes marcos que se analizarán en la etapa analítica se hará una retroalimentación para encontrar las bases para el diseño del centro cultural – gastronómico de Michoacán, para la comunidad que está regida bajo aspectos climáticos determinados y con necesidades específicas.



Marco socio - cultural

1.Introducción.

En el presente marco, se dan a conocer las características del usuario al que se pretende dar respuesta con base en este diseño. Teniendo en cuenta la idiosincrasia de la sociedad, así como la cantidad de personas a las que va dirigido, las actividades que realizan y la jerarquía de roles, reconociendo: la historia, la forma de vida, las tradiciones, sus creencias, esto para diseñar un proyecto de acuerdo a sus características específicas.

1.1. Antecedentes de Morelia, Michoacán.

Morelia es la capital de Michoacán y cabecera del municipio. La ciudad fue fundada por el Virrey Don Antonio de Mendoza el 18 de mayo de 1541, con el nombre original de "Nueva Ciudad de Michoacán", que cambió a "Valladolid" en 1578. Pero desde 1828 se llama "Morelia" en honor a su hijo Don José María Morelos y Pavón, héroe de la Independencia de México.¹ Morelia es la ciudad más poblada y extensa del estado de Michoacán y la vigésima séptima a nivel nacional, con un área de 78 km² y una población de **784,776 habitantes** según los resultados del Censo de Población y Vivienda 2015 del INEGI, situándose en el 27º lugar del país en cuanto a población se refiere.⁷ Su Zona Metropolitana contaba con 911,960 habitantes en ese mismo año, ocupando el lugar 19 entre las mayores zonas metropolitanas del país. Asimismo, es la urbe más importante del estado desde el punto social, político, económico, cultural y educativo. Alberga la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, una de las universidades más importantes de México y la primera institución de educación superior del continente americano.²



Ilustración 1 Escudo de Morelia
fuente:https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Escudo_de_Morelia.png



Ilustración 2 Ciudad de Morelia. Fuente:
http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/destino_mes/morelia/index.html

*La importancia socio-cultural que tiene la ciudad, no sólo para la evolución del Estado de Michoacán, sino para México mismo sea conocida por el mundo entero. Su valor histórico y arquitectónico ha colocado a Morelia en uno de los referentes turísticos por excelencia, obteniendo como su mayor logro el reconocimiento de su Centro Histórico como Patrimonio Cultural de la Humanidad por parte de la UNESCO en 1991, y por la pirekua, canto tradicional de los p'urhépechas, Michoacán en el 2010 y en gastronomía el 16 de noviembre de ese mismo año, la cocina mexicana fuera reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, garantizando al visitante un deleite con su imagen y la riqueza de su historia y tradiciones. La actividad turística en Michoacán y México representa una importante fuente de ingresos ya que es la tercera fuente de divisas a nivel nacional.*³

¹ Un poco de historia, http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/destino_mes/morelia/, 13/10/15.

² Morelia, <https://es.wikipedia.org/wiki/Morelia>, 25/12/15.

³ Plan Municipal de Desarrollo Morelia 2012---2015 pag.14.

http://ciudadespatrimonio.mx/descargables/biblioteca/plan_de_desarrollo_municipal_de_morelia_2012_2015.pdf

En pleno siglo XXI Morelia sigue siendo un núcleo académico, y un referente artístico y cultural de clase mundial que alberga un acervo arquitectónico, cultural e histórico.

Actualmente el ayuntamiento, a través del Plan Municipal de Desarrollo de Morelia, plantea una restauración de gran magnitud en el Centro histórico, así como la restauración de vialidades en el primer cuadro de la ciudad, esto con el fin de hacer crecer el turismo en la ciudad y conservar los espacios históricos. Morelia es la ciudad sin playa con mayor turismo en México.⁴

El flujo de turistas y visitantes en Michoacán, es de entidades federativas de donde más vienen turistas son Jalisco, Distrito Federal, Guanajuato, Querétaro y el Estado de México, gracias a su cercanía:

Estados Unidos es el principal mercado para México, de los **turistas que arriban a Michoacán** son extranjeros provenientes de Estados Unidos; el resto procede de Canadá, España, Francia, Argentina e Italia.⁵

En cuanto al perfil del turista que visita Michoacán tenemos el siguiente comportamiento y distribución. Las estrategias de desarrollo turístico, deben considerar las necesidades y expectativas de cada uno de estos perfiles para promoción con mayor efectividad hacia un mercado o meta del proyecto que se presentara.



Ilustración 3 Morelia. Fuente: <http://www.mimorelia.com/mas-de-100-actividades-en-el-festival-de-centros-historicos-en-morelia/>

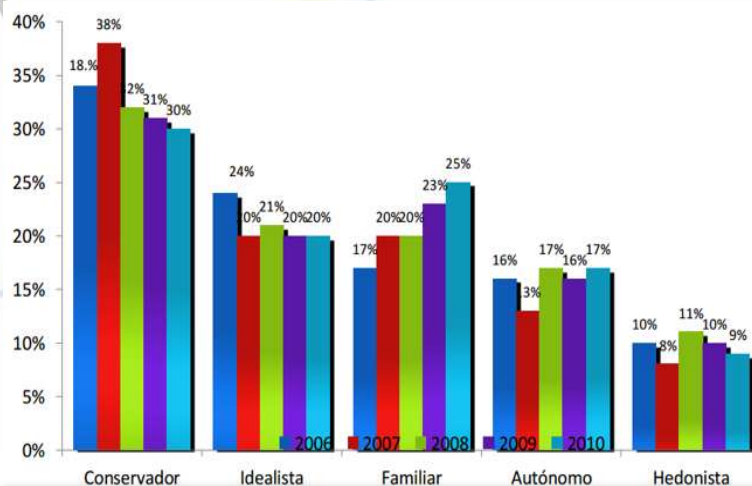


Ilustración 4 Perfil del turista que visita Morelia, Mich. (Consulta anexo en el apartado de glosario para ver la descripción de cada perfil). Fuente: <http://www.visitmichoacan.com.mx/pdf/programa-estata-turismo-2012-2015.pdf>, pag.8

⁴ Ayuntamiento de Morelia, 2017.

⁵ Programa estatal de turismo, <http://www.visitmichoacan.com.mx/pdf/programa-estata-turismo-2012-2015.pdf>

1.2. Antecedentes **UNESCO**

1.2.1. Cultura - **cocina tradicional mexicana.**

En noviembre de 2010 la cocina mexicana es nombrada por un organismo regulador de la UNESCO, como patrimonio inmaterial de la humanidad, donde participo con el título de: “**la cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – el paradigma de Michoacán**”



Ilustración 5 La cocina tradicional mexicana. Fuente: <https://ich.unesco.org/img/photo/thumb/02791-BIG.jpg>

Descripción:

“La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares. Los elementos básicos del sistema son: el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (islotte artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra. A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman también parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos. En el Estado de Michoacán y en todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Los esfuerzos

realizados en Michoacán para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de desarrollo sostenible.”⁶

De acuerdo con la UNESCO, la cocina tradicional mexicana es “un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales”. En ese sentido, hay un valor histórico, social, cultural y económico de suma importancia en la Gastronomía Mexicana, que hace necesario su rescate, **promoción, difusión y salvaguarda**; y corresponde al Estado impulsar acciones y políticas que cumplan estos propósitos.⁷

El expediente armado para su nombramiento cumple con los siguientes criterios de inscripción en la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad:

Criterios de inscripción:

- El elemento es patrimonio cultura, tal y como definido en el artículo 2 de la convención.
- La inscripción del elemento contribuirá a dar a conocer el patrimonio cultural inmaterial, a lograr que se tome conciencia de su importancia y a propiciar **el diálogo**, poniendo así de manifiesto la diversidad cultural a escala mundial y dando testimonio de la **creatividad humana**.
- Se elaboran medidas de **salvaguardar** que podrían proteger y promover el elemento.
- La propuesta de inscripción del elemento se ha presentado con la participación más amplia posible de la comunidad, el grupo o, si procede, los individuos interesados, y con su consentimiento libre, previo e informado.
- El elemento figura en un inventario del patrimonio cultural inmaterial presente en el (los) territorio (s) del (los) estado (s) parte (s) solicitante (s).⁸

Al hacer las evaluaciones se determinó que el expediente cumple, determinando lo siguiente:

Decisión:

- La **cocina tradicional mexicana** es un **elemento fundamental de la identidad cultural** de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación.
- Su inscripción en la lista representativa podrá incrementar la notoriedad del patrimonio cultural inmaterial y fomentar el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

⁶ La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán, <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

⁷ Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. <http://venacomex.com.mx/es/politica/politica-nacional-del-fomento-la-gastronomia>

⁸ Criterios de inscripción UNESCO, <https://ich.unesco.org/es/procedimiento-de-inscripcion-00809>.

- Las medidas de salvaguardia aplicadas actualmente, así como las previstas para el futuro, comprenden la realización de consultas y proyectos de investigación, así como la formación práctica, con el apoyo del estado y las comunidades interesadas.
- Los que practican esta tradición culinaria han participado activamente en el proceso de preparación de la candidatura y han otorgado su consentimiento libre, previo y con conocimiento de causa.
- La cocina tradicional mexicana está incluida en el inventario del patrimonio Cultural Inmaterial de México administrado por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.⁹

La convención es un **instrumento normativo** de carácter vinculatorio que obliga a los gobiernos que la suscriben. En este caso se trata de **rescatar, salvaguardar y promover** un bien patrimonial, es preciso hacer hincapié sobre el hecho de que fue la cocina tradicional mexicana el objeto de la inscripción, sin embargo, por razones técnicas el formulario exigió presentar un estudio de caso sobre acciones concretas realizadas a favor de la preservación del patrimonio culinario de algunas localidades.¹⁰

También requirió el **testimonio** firmado del involucramiento directo de las cocineras a nivel colectivo e individual como portadoras de las tradiciones que se pretende poner bajo las medidas de salvaguardia. En este sentido, se propuso como ejemplo el programa de **cocineras de Michoacán** y que se presenta eventualmente como modelo para adaptarlo al resto del país.

Una vez lograda la inscripción del bien cultural, el gobierno en sus tres instancias, se compromete a adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural concernido mediante un **plan de acción** que incluye que incluyen medidas de **rescate, salvaguardia y promoción**, según un plan territorial que prevé programas para **transmisión de conocimientos**, la capacitación, la adecuación de los planes educativos, la innovación y la inserción en los circuitos locales, estatales y nacionales de las prácticas que fortalezcan a los portadores de las tradiciones culinarias de las que deriva toda la cocina mexicana en la actualidad.¹¹

Por su parte la **sociedad civil** a través de sus organizaciones y sector empresarial y productivo de acuerdo con la UNESCO debe jugar un papel fundamental en la aplicación de la convención. Le toca, por ejemplo, colaborar en la sensibilización acerca de la necesidad de la preservación del bien patrimonial y en el **fortalecimiento** de las capacidades de los portadores de las **tradiciones** y los **saberes**. La participación de las comunidades, grupos e individuos en la transmisión del patrimonio y de los valores que este empaña tienen un valor estratégico,

⁹ Decisión UNESCO, Ibídem.

¹⁰ Convención UNESCO, <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>.

¹¹ La cocina mexicana tradicional: cultura ancestral, comunitaria y vigente: el paradigma de Michoacán. <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/unesco.jsp>.

particularmente en el caso de las costumbres alimentarias vistas como un **sistema cultural** propio.

Como se ha mencionado con anterioridad el expediente que se utilizó para la integración del mismo y como testimonio fue el del estado de Michoacán, entendiendo que la conservación por parte de la UNESCO es un instrumento normativo que tiene como carácter vinculatorio entre los gobiernos y las autoridades interesadas.

En el cual se establecen ciertos criterios para mantener la declaración por medio del cual los gobiernos se comprometen a mantener la salvaguarda del bien inmaterial. Para fines de proyecto se ha tomado las propuestas como elementos de diseño e integración para el mismo, considerando la idea generadora del proyecto la **salvaguarda del patrimonio**.



Ilustración 6 Elementos de diseño e integración para salvaguarda del patrimonio.
Elaboración propia @dcrizzdje

1.2.2. Medidas de salvaguarda de la **Cocina tradicional** mexicana.

Medidas Nacionales

El gobierno federal como medida de salvaguardar de la cocina tradicional propuso distintas **rutas gastronómicas** que ofrecen servicios turísticos que se complementan entre sí, a las cuales se les ha asignado un eslogan característico de la región, hasta el momento se ha agrupado a los estados en siete rutas:



Ilustración 7 Rutas Gastronómicas Fuente: <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/>

- **La cultura del vino y el acuario del mundo:** Baja California y Baja California Sur.
- **Los tarahumaras milenarios:** Chihuahua y Sinaloa.
- **La magia de las tradiciones y la naturaleza:** Guerrero, Morelos, **Michoacán**, Distrito Federal, y Estado de México.
- **La cuna de la historia y el romanticismo:** Querétaro y Guanajuato.
- **El arte del tequila y la música bajo sol:** Jalisco, Nayarit y Colima.
- **Las bellezas huastecas:** Hidalgo, Tamaulipas y Veracruz.
- **Los mil sabores del mole:** Oaxaca, Puebla y Tlaxcala.
- **El misterio y el origen de los mayas:** Quintana Roo, Yucatán, Campeche, Tabasco, y Chiapas.
- **Una experiencia virreinal:** Zacatecas, San Luis Potosí y Aguascalientes.
- **El encuentro Fascinante entre la historia y la Modernidad:** Nuevo León, Coahuila, Durango, y Sonora.

1.2.2.1. La Magia de las Tradiciones y la naturaleza:

Michoacán.

Medidas Estatales

Dentro de las Rutas Gastronómicas, creadas por regiones, se propuso para el Estado de Michoacán una guía turística, en la cual solo se consideraron algunos destinos turísticos (Morelia, Pátzcuaro, Uruapan los cuales se encuentran en la zona de la ruta Don Vasco) se ofrece lo siguiente:

Atractivos turísticos:

Morelia.

- Acueducto de Morelia
- Casa de los Once Patios
- Centro Histórico de Morelia
- Fuente de las Tarascas
- Parque Nacional Lic. Eduardo Ruiz
- Templo y Ex Convento de las Rosas
- Museo Regional Michoacano
- Museo de Arte Colonial
- Museo y casa de las artesanías
- Museo del Estado¹²
- Teatros (Ocampo, Rubén Romero, Esthela Inda, Samuel Ramos).

Pátzcuaro.

- Museo de las Artes e Industrias Populares.

Uruapan.

- Museo Arqueológico Juan Sepúlveda
- Santa Clara del Cobre
- Museo del Cobre

Entre los **festivales particulares:** más importantes que se llevan cada año en la ciudad y que figuran en la óptica nacional e internacional se encuentran:

- El Aniversario de Morelia (18 de mayo).
- Las fiestas del 30 de septiembre.
- La noche Moreliana.
- La Noche de Muertos.
- Festival Internacional de Cine de Morelia.
- Festival de Música de Morelia, Miguel Bernal Jiménez. (Primer semana de octubre).
- Festival Internacional de Gastronomía y Vino Morelia en Boca. (Mayo sin fecha fija).
- Encuentros de la Cocina Tradicional Michoacana. (diciembre sin fecha fija).
- Festival Internacional de Órgano de Morelia.
- Festival de Jazz "Jazztival".
- Fiesta nacional San Francisco de Asís (4 de octubre en Uruapan).
- Fiesta de Nuestra Señora de la Salud (8 de Diciembre en Pátzcuaro).



Ilustración 8 FERIA MUNDIAL DE TURISMO CULTURAL EN MORELIA.
Fuente: <http://periodismoaudaz.com.mx/?p=37245>

Actividades Gastronómicas:

Morelia.

- Museo del Dulce
- Mercado del dulce y Artesanías

Pátzcuaro.

- Chocolate la Joaquinita

Santa clara del cobre.

- Taller del cobre El portón

Uruapan.

- Destilería de charanda
- Aceite Gourmet Regrant

Santa fe de la laguna.

- Taller de cocina santa fe de la laguna.

¹² Michoacán en la Ruta. <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/descargas/rutas/folleto/MIC.pdf>.

Cocina tradicional - Cocineras tradicionales:

El gobierno estatal ha mantenido y aumentado los encuentros de cocineras tradicionales, ahora se realizan dos eventos anuales por tres días cada uno, dicho evento ha logrado posicionarse y su **asistencia promedio por evento es de 15 mil personas.**

- Festival Internacional de Gastronomía y Vino, Morelia en Boca. (Mayo sin fecha fija).
- Encuentros de Cocineras Tradicionales de Michoacán. (diciembre sin fecha fija).



Ilustración 9 Encuentro de Cocineras Tradicionales 2016
Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2016)

Hasta la fecha han sido nombradas ocho mujeres para ostentar el título de **Maestras Cocineras tradicionales**, entre las que es posible mencionar a Benedicta Alejo Vargas, originaria de San Lorenzo en la Meseta Purépecha, reconocida por sus características tortillas de tres colores o las corundas de siete picos, es también la maestra cocinera que más galardones ha recibido en los Encuentros de Cocina Tradicional organizados en Michoacán, y presentó sus recetas en Ciudad del Vaticano ante el pontífice Benedicto XVI. Del mismo lugar surge el sazón de Cecilia Bernabé Constancio, quién prepara con esmero desde un atole de cacahuete hasta un pipián de charales; Esperanza Galván, de Zacán, quien mantiene la vigencia de estas tradiciones enseñando a sus descendientes los secretos de este arte; Juana Bravo Lázaro, de Angahuan, con su especial atápakua de raíz de chayote llamada guarás, quien, además de dedicarse a la confección de rebozos, fue parte de las delegaciones que acudieron a París y Nairobi, para mostrar sus obras, junto a Antonina González Leandro de la localidad de Tarerio— cuyo repertorio de recetas puede ir desde los dulces de chilacayote hasta platillos con productos del lago como los charales; Victoria González Chávez, que hasta

el momento es la única Maestra Cocinera de Michoacán que no pertenece al pueblo purépecha, sino a Apatzingán, en la Tierra Caliente; María Inés Dimas Carlos, originaria de Santa Fe de la Laguna, que utiliza elementos propios del entorno como la lima o la col de árbol, para la realización de sus platillos; o Amparo Cervantes, de Tzurumútaró que se especializa en el molunos ejemplos de mujeres que se han encargado de mantener hasta hoy esta costumbre tan digna, la elaboración de platillos que conservan el sabor verdadero de nuestras tradiciones.¹³

Dentro de la preservación y transmisión de valores culturales a través de la gastronomía, el papel de las cocineras tradicionales y sus familias es de gran importancia, al ser los descendientes directos de tradiciones y costumbres. Pero es compromiso de todos el ayudar a que estas creaciones artesanales perduren.



Ilustración 10 Cocina Tradicional. Fuente: <http://www.biodiversidad.gob.mx/usos/cocinaTradicional.html>

1.3. La **Gastronomía** Michoacana

En el Tiempo.

La cocina Michoacana fusiona los secretos culinarios ancestrales de la etnia purépecha con sabores y especias que fueron traídas por los conquistadores españoles. Este choque cultural no sólo creó un sincretismo al combinar ingredientes de ambos continentes, sino que modificó las técnicas para cocinarlos.

Con la llegada de los españoles al nuevo continente, la gastronomía vive una etapa de transición.

Algunos **Productos Gastronómicos** Mesoamericanos son: Maíz, hoja de milpa, Frijol, Cacahuatate, amaranto, cacao, jitomate, tomatillos verdes, chiles, nopal, calabaza,

¹³ Cocineras Tradicionales de Michoacán. <https://www.udemorelia.edu.mx/wp-content/uploads/2017/07/BABEL11.pdf>, pag.34.

papa, camote, yuca, aguacate, Chayote, chilacayote, Epazote, frutos como piña, papaya, chirimoya, guayaba, mamey, tejocote, capulín, jícama; el achiote, la vainilla y algunas Proteínas como en guajolote, peces de la región, pescado blanco, charales.

Así como algunos productos que trajeron los Españoles como son: trigo (harinas, pan), cebada, avena, centeno y lentejas, alfalfa, lechugas, col, rábanos, esparrago, zanahorias, espinaca; Olivos (aceitunas, aceite), caña de azúcar (piloncillo, azúcar, ron,



Ilustración 11 Productos Gastronómicos. Fuente: <https://www.viajejet.com/continentes-del-mundo-y-su-gastronomia/>



Ilustración 12 Cocina TEX-MEX. Fuente: <https://www.viajejet.com/continentes-del-mundo-y-su-gastronomia/>

alcohol procesos de destilación).Cítricos como limones, naranjas, limas, toronjas. Frutos como manzanas, vides (uvas, vinos).Productos que en Europa eran de uso común aunque provenientes algunos de ellos de origen Asiático o africano y que nos llegaron con la conquista son: arroz, azafrán, albahaca, café, canela, anís, almendras, nueces, ajo, cebolla, cilantro, romero, orégano, clavo, jengibre, pimientas, mostaza. Así mismo como algunas proteínas ganado vacuno (carne, leche, procesos Lácteos de todo tipo de quesos, crema, mantequilla, requesón, etc.); gallinas (carne, Huevos) y otras aves de corral. Cabras (carne, queso), cerdo (carne y manteca).¹⁴

El detonador del mestizaje en la gastronomía fue la introducción de nuevos productos ya mencionados anteriormente, los cuales propiciaron la creación de nuevos platillos y la modificación de otros que ya existían como el churipo que incorporo las carnes y verduras traídas de Europa en combinación con insumos prehispánicos como el chile y el chayote, lo mismo sucedió con otros platillos.

¹⁴ Buenrostro, Marco, y Barros, Cristina (2001). La cocina Prehispánica y Colonial. México: tercer milenio.

Aunque la gastronomía se fortaleció y tuvo una gran evolución no fue un proceso fácil, pues la nutrición adquirida trajo enfermedades, obesidad y desordenes digestivos, siendo algunos de estos productos difíciles de digerir para el organismo del natural, aunque para este la adopción de la nueva dieta se fue dando paulatinamente, contrariamente

a lo que sucedió con los españoles que finalmente se vieron obligados adoptar la alimentación de Michoacán poniéndole su sazón, sus ingredientes y ahí se crea la cocina Michoacana que se va conformando a lo largo de muchos años.

La cocina michoacana es muy variada, cada lugar tiene sus propias características y costumbres en la gastronomía es el más claro ejemplo, para este caso se divide en siete regiones (*Región Morelia, región Pátzcuaro, región costa, región Zamora, región de la Monarca, tierra Caliente y la sierra Purépecha*).¹⁵⁾ de las cuales se mencionan algunos de los platillos más representativos de ellas, como se ha dicho anteriormente la mezcla en su gastronomía ha dado origen a **Platillos y bebidas Típicas** como:

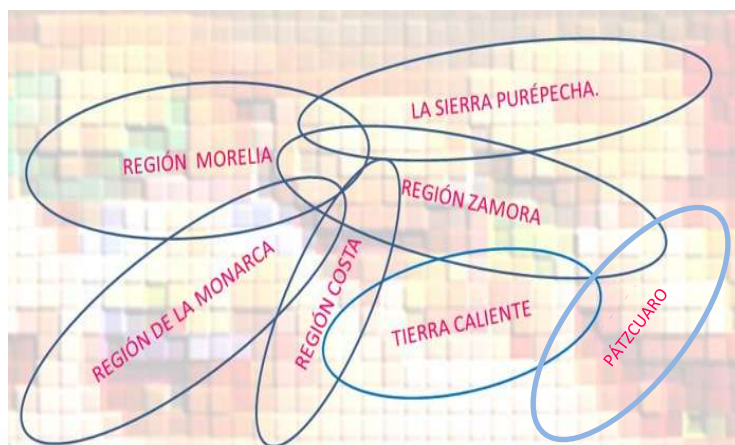


Ilustración 13 Regiones gastronómicas de Michoacán, elaboración propia dcrizzdje (2015)

Platillos y bebidas típicas de Michoacán

- **Crema fría de aguacate:** Es una sopa que se prepara con la pulpa del aguacate licuada con caldo de pollo frío, crema y chile. Se realiza al momento para que no se oxide el aguacate.
- **Ate de membrillo:** Es un dulce regional mexicano elaborado de manera tradicional a base de frutas naturales, agregándoles suficiente azúcar. El resultado es un dulce suave con intenso sabor frutal. Puede hacerse, además de con membrillo, con tejocote, guayaba u otras frutas.
- **Sopa Tarasca:** Sopa de frijol molido, acompañada con fritura de tortilla, crema y queso.
- **Carnitas:** De carne de cerdo, caramelizadas en manteca de cerdo, piloncillo, jugo de naranja y hierbas. Se acompañan con chiles encurtidos, nopales, cilantro y cebolla, en forma de tacos con tortillas de maíz. Es un símbolo del Estado; específicamente de Quiroga a la que se conoce como la "capital mundial de las carnisas".
- **Tamal de Charales:** Platillo tradicional purépecha llamado papakata por los indígenas; se sirve acompañado de legumbres y envuelto en tomatillos (hojas de mazorca deshidratadas); se cocinan tradicionalmente en olla de barro.
- **Moles:** platillo ancestral, según la región son sus ingredientes y su preparación, el mole forma parte de la comida de fiesta y siempre está ligado con la alegría que se vive en las comunidades.
- **Boquerones:** Es un platillo típico que se realiza en los alrededores del lago; son charalitos empanizados en harina de trigo y fritos. Generalmente se consumen como botana.
- **Corundas:** Tamal de origen purépecha en forma de hexaedro hecho de maíz cocido con ceniza y envueltos en hoja de milpa y se acompañan con crema y salsa.
- **Frito:** Guisado elaborado de carne de puerco con una costra de chile rojo.

¹⁵ Guía Especial México desconocido Cocina y música michoacana <http://www.mexicodesconocido.com>.

- **Churipo:** Es un platillo de las comunidades indígenas, que se realiza en los días de fiestas, celebraciones y eventos importantes. Se trata de un caldillo de carne de res con chile rojos guajillo y pasilla.
- **Pozoles:** caldosos y espesos, todos con su sabor inigualable. Una mezcla de carne de res y puerco con maíz rojo, sin caldo, cocido todo al mismo tiempo para que quede espeso. En la región lacustre el pozole de elote es la estrella; es un caldo con carne de puerco y granos desgranados de maíz tierno. También hay una gran variedad de pozoles elaborados con distintos granos, como el trigo, el frijol o la lenteja.
- **Enchiladas placeras:** se confeccionan a partir de una tortilla mojada en salsa de chile guajillo y luego frita en aceite; a continuación, espolvoreada con queso y cebolla; envuelta, y finalmente acicalada con lechuga, repollo, más queso, chiles jalapeños en vinagre, cuadros fritos de zanahoria y papa. Tres enchiladas acompañan una pieza de pollo a elegir.
- **Uchepos:** Son llamados tamales "nuevos" porque están hechos con elote tierno, y se les agrega nata y azúcar. Lo característico de estos tamales es que se envuelven con hoja fresca de
- **Atapakua:** Guisado de carne ligado con masa de maíz, una variante vegetariana, salsa de chiles o picantes de este platillo es la "Shandukata".
- **Morisqueta:** platillo de la tierra caliente, su base es el arroz blanco al vapor servido con frijoles y al que se le agrega un guisado de puerco en salsa roja o alguna otra variable.¹⁶
- **Jaguakata:** tamal de maíz cocido y preparado principal mente con una capa de frijol, el nombre puede variar de acuerdo a la región.
- **Toquere:** gordita de maíz tierno molido grueso (quebrado).
- **Minguiche:** platillo elaborado con crema y queso añejo, acompañado con totillas.
- **Atoles:** en la parte central del estado, es tradicional el atole blanco conocido como puscua, hecho a base de maíz hervido, casi sin sabor, ya que se combina con lo dulce de los alimentos que lo acompañan. En la meseta purépecha se acostumbra el atole de leche. Tanto en la meseta como en la cañada, el atole negro es uno de los preferidos.
- **Atole cuajado:** Es un postre hecho como un atole tradicional solo que con menos agua y más masa de maíz disuelta para que adquiera una consistencia gelatinosa, se envuelve en hoja de maíz.
- **Ponteduro:** golosina a base de esquesos o granos de maíz maduro, rebozados con miel de piloncillo y/o pinole.
- **Nieves de pasta:** Tradicionalmente estas nieves se pueden encontrar en los portales de la Plaza Don Vasco en Pátzcuaro; están hechas a base de leche y maíz.
- **Calaveritas de azúcar:** Son figuras de cráneos pequeños hechas de azúcar cristalizado, con el nombre del difunto en la frente. Su origen es desde la época prehispánica, principalmente se realizaban para ofrendar al Dios de la muerte Miquiztli. Se ocupan en las ofrendas a los difuntos.
- También se puede degustar en la ciudad **cerveza artesanal local**, **Rompope**, **licor de membrillo**, guacamaya, además de los **mezcales** producidos en nuestro municipio y la tradicional **charanda** michoacana (Destilado obtenido de la fermentación del jugo de la caña de azúcar, La bebida toma su nombre del cerro La Charanda, uno de los primeros puntos donde se fabricó). Un sinfín de elementos nuevos otorgó un sabor distintivo a las distintas regiones de Michoacán.



Ilustración 14 Platillos Michoacanos. Fuente: <https://www.pinterest.com.mx/pin/555772410240882482/?autologin=true>

¹⁶ Diccionario de la cocina tradicional de Michoacán. <http://www.saborearte.com.mx/cocina-tradicional-de-michoacan/>, 28/12/16.

1.4. Perfil del **Usuario** / Personal

El proyecto de **Centro Cultural de Gastronomía Michoacana**, es un equipamiento urbano, que está destinado a albergar actividades de tipo cultural, recreativo o artístico enfocado en la gastronomía michoacana que sirve de apoyo para la salvaguarda del mismo y actualización de conocimientos.

Los usuarios son el personaje principal en la trama arquitectónica, por lo tanto la solución del mismo está determinada por las necesidades de los mismos. Los usuarios para el proyecto son el objeto de estudio, en el cual se consideran usuarios temporales y usuarios permanentes.



Ilustración 15 Usuarios, elaboración propia dcrizzdje (2017)

Usuario Gastronómico **Turista Gastronómico:**

Objetivos:

- Conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de una región.

- Dar a conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas especiales y que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local y/o nacional o porque son de temporada.
- Saber de ingredientes e incluso que el mismo turista aprenda a preparar los platillos para ser sorprendido al descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias.

Características:

El turismo gastronómico se presenta como una nueva opción para adentrarse en el mundo de los sabores y el cual está dirigido tanto a personas conocedoras del arte del buen comer (chefs o gourmets) como a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria.

Entre las actividades que contempla este sector se encuentran la asistencia a restaurantes donde se sirven platillos típicos, visita a mercados y tiendas de venta de productos alimenticios, observar o incluso cocinar en una de las casas de los lugareños así como la participación en fiestas locales donde la comida es uno de los invitados principales.

Cabe destacar que este sector turístico se asocia perfecta y generalmente a otras actividades que forman parte del turismo rural.¹⁷

Expertos en viajes señalan que para **incrementar el interés** de un destino gastronómico **conviene difundir su historia, usos y costumbres, sus comidas típicas, las recetas populares, los circuitos gastronómicos y dietas especializadas, así como entrevistas con cocineros locales famosos y ventas relacionadas con la comida.** El turismo gastronómico es una vertiente que el país puede aprovechar muy bien y se trata de una especialidad en viajes altamente rentable, pues el turista gastronómico participa de las nuevas tendencias del consumo cultural, **el turista gastronómico es un viajero que busca la autenticidad de los lugares que visita, le preocupa el origen de los productos y reconoce el valor de la gastronomía como medio de socialización, como espacio de convivencia y de intercambio de experiencias.** En general, el turista gastronómico consume por encima de la media, exige y valora y rechaza la uniformidad, explica Friselli, que es importante ahondar en las raíces gastronómicas y remitirse a los orígenes pero también generar la cocina de fusión que enriquece la oferta contemporánea y crea la nueva cocina mexicana. **“Es importante favorecer el desarrollo o el renacimiento de cocinas regionales y**

¹⁷ Turismo Gastronómico. Objetivos y Características. http://www.elclima.com.mx/turismo_gastronomico_objetivos_y_caracteristicas.htm. 10/01/17

gastronomía sostenible, pero también la creación de nuevos platos y multiculturalidad para enriquecer la oferta gastronómica”.¹⁸

Usuario Personal

El personal encargado de operar y brindar atención en cada uno de los espacios del inmueble, se clasifica en tres sectores que estarán conformados por un grupo de personas que se desempeñaran en cada una de las divisiones:

Personal administrativo:

- **Director general:** es la máxima autoridad en la gestión y dirección administrativa dentro de la institución, es aquella persona capaz de prever, organizar, mandar, coordinar y controlar las actividades.
- **Administrador:** se encarga de elaborar y controlar los procesos de nómina a fin de organizar el depósito oportuno de los empleados de la institución. Es responsable de las tareas administrativas que se refieren a Recursos Humanos (RRHH) en cumplimiento de las funciones y objetivos de los sectores determinados.
- **Secretaría:** son responsables de proporcionar un alto nivel de apoyo administrativo, la organización de teleconferencias, la programación de reuniones y la preparación de la correspondencia de la empresa. Así mismo, deben ayudar a los visitantes de la oficina, darles indicaciones y ayudarles a cumplir sus citas programadas.
- **Contador:** su función principal es procesar, codificar, organizar, dirigir, administrar y contabilizar los recursos de la institución, según criterios dados, a fin de llevar el control sobre los distintos balances y demás reportes financieros.
- **Investigación y publicidad:** son los encargados de la investigación de nuevos acervos culturales de gastronomía, eventos, organizaciones, labor de talentos de cocina vanguardista, de mayoras, de cocineras tradicionales, para su difusión, y o propiciar nuevos acercamientos a la gastronomía.

El personal administrativo trabaja generalmente todos los días hábiles durante el año, en lapsos de aproximadamente 8 horas diarias.

Personal de servicio:

- **Recepcionistas:** se ocupa de recibir a los visitantes, proporcionando la atención por parte de la persona o el servicio requerido y tiene un vínculo directo con el área administrativa.
- **Encargado de librería:** es el comisionado de orientar a la comunidad en el uso de fuentes de información disponible, realiza el préstamo del material a los

¹⁸ MEXICO, POTENCIA EN TURISMO GASTRONÓMICO. <http://www.sinembargo.mx/15-06-2013/652113>. 21/02/17.

usuarios y organiza la biblioteca. También se encarga de la venta de algunos ejemplares que se encuentren en venta y/o de dar servicio de impresión, fotocopiado y escaneo de documentos.

- **Encargado de proyección y equipo multimedia:** es el administrador y encargado de llevar a cabo la presentación tanto de las salas, como de los equipos multimedia (computadoras, proyectores, etc. Así como brindar apoyo cuando se presentan problemas de software y/o hardware. Resolver problemas técnicos menores.
- **Personal de restaurante:** se conformara por un conjunto de personas que darán servicio y atención al restaurante del centro cultural de gastronomía.
- **Personal de tienda cultural:** se encargara de la venta de libros, revistas, objetos de arte y cultura, etc.

El personal de servicio se localiza en su cargo ordinariamente durante los 12 meses del año en horarios de oficina.

Personal de mantenimiento:

- **Mantenimiento:** destinados a estar al tanto por el buen funcionamiento de las instalaciones, reparaciones o trabajos de mantenimiento a ser ejecutado en las instalaciones de la institución.
- **Intendentes:** velan porque las instalaciones de la institución se encuentren en perfecto estado de orden y limpieza.
- **Jardinero:** se ocupa del mantenimiento y cuidado de las áreas verdes del establecimiento.
- **Agente de seguridad:** encargado de la seguridad y el resguardo del edificio y sus instalaciones.

El personal de mantenimiento se encuentra laborando en el inmueble durante los 12 meses del año en horarios de oficina o bien de acuerdo a la necesidad requerida del mismo.

El conocimiento del personal encargado, así como las funciones que llevaran a cabo dentro del centro cultural de gastronomía michoacana, da un parámetro para determinar los espacios adecuados para que de una manera óptima, se cumplan dichas funciones y de modo que se determinen los requerimientos: funcionales, ambientales, técnicos y los especiales.

Marco geográfico – físico

2. Introducción.

En esta parte, se muestra la localización del municipio donde será concebido el presente proyecto, así como el predio destinado a este. Además, se presentarán las características más relevantes del medio ambiente natural y el medio ambiente construido, particularidades del entorno y preexistencias del terreno, que servirán para fines estratégicos del diseño del inmueble.

2.1. Localización

El Estado de Michoacán de Ocampo se encuentra al oeste del país y su capital es Morelia. Colinda con los estados de Colima, Jalisco, Guanajuato, Querétaro, estado de México y Guerrero, al oriente colinda con el Océano Pacífico.



La ciudad de Morelia se localiza al norte de Michoacán (ilustración 16), tiene una superficie territorial de 1,335.94 km² y representa un 2.2% del territorio del Estado de Michoacán de Ocampo. Morelia colinda con los municipios de Tarimbaro al norte, con Charo al oriente, con el Mpio. de Quiroga al poniente, y con Mpio. de Madero al sur.

La ciudad se encuentra en un nodo del núcleo carretero del Estado de Michoacán, hace que la ciudad capital se comunique de manera directa con algunas de las principales ciudades del país como Guadalajara y Toluca, la carretera siglo XXI conecta a Morelia con Lázaro Cárdenas.

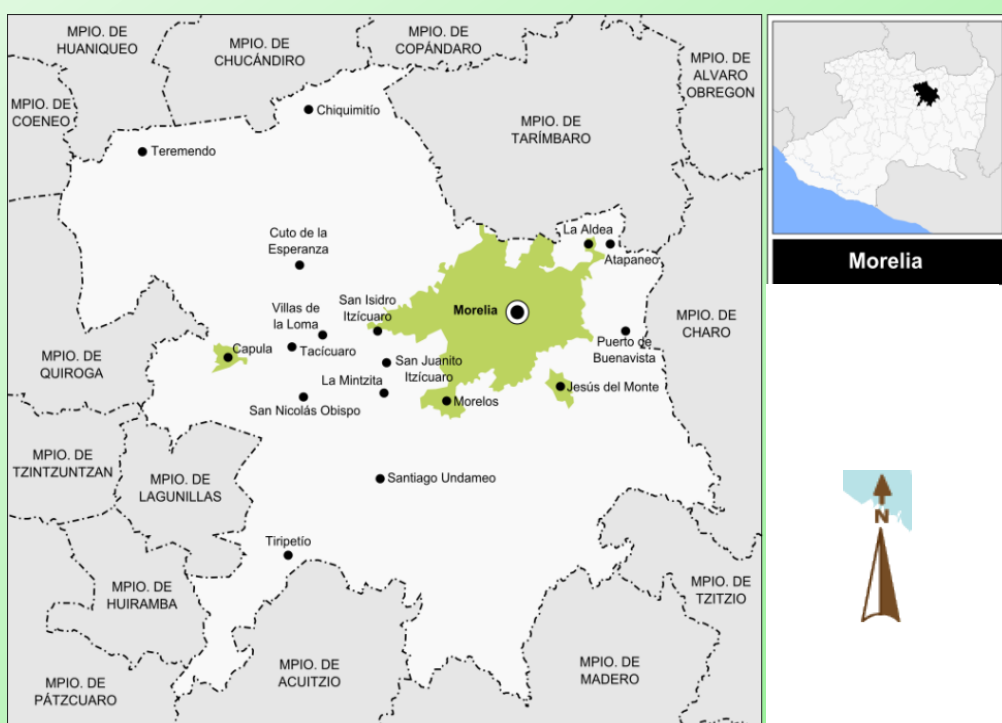


Ilustración 16. Extensión del Municipio respecto al Estado., fuente: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM16michoacan/mediofisico.html>

2.2. Medio Ambiente Natural

2.2.1. Clima

El Sistema Meteorológico Nacional, define clima como el conjunto de condiciones atmosféricas propias de un lugar, constituido por la cantidad y frecuencias de lluvias, humedad, temperatura y vientos, y cuya acción compleja influye en la existencia de los seres sometidos a ella. El clima se divide en sub – climas con fin de caracterizar específicamente diferentes condiciones en diferentes zonas.

En Morelia se encuentran cuatro sub – climas:

- **ACw2:** semicálido subhúmedo con lluvias en verano, mayor humedad.
- **ACw1:** semicálido subhúmedo con lluvias en verano, humedad media.
- **C (w2):** Templado subhúmedo con lluvias en verano, mayor húmedo.
- **C (w1):** templado subhúmedo con lluvias en verano, humedad media.

En la zona del centro Histórico de Morelia, se encuentra el subclima ACw1, teniendo una **Temperatura** que no llega a límites extremos (ni fríos, ni calientes); con una media anual entre 9.9 C° a 26.6 C°, y una **Precipitación** anual media de 600mm a 3,000mm, de la mayor cantidad se concentra en los meses de Junio a Septiembre. (SMN, 2017).

Temperaturas medias y precipitaciones

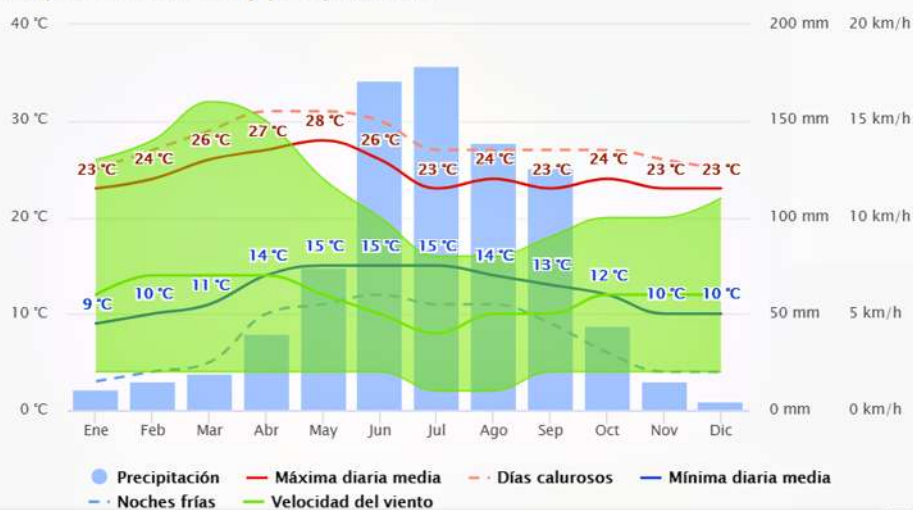


Ilustración 17 Temperaturas y Precipitaciones de Morelia., fuente:

https://www.meteoblue.com/es/tiempo/pronostico/modelclimate/morelia_m%C3%A9xico_3995402



Ilustración 18 Vientos dominantes., fuente: <http://www.enjoymexico.net/mexico/morelia-clima-mexico.php>

Los **vientos Dominantes** en Morelia tienen una intensidad que oscila entre los 2 km/hora y los 14.5 km/hora.

En la ilustración 18, se observan las diferentes direcciones que se presentan durante el año, predominando la dirección suroeste a noroeste y en julio, agosto, septiembre; una variante de noroeste a suroeste. (SMN, 2017).

2.2.2. Soleamientos

El estudio del soleamiento o asoleamiento, permite tener un correcto diseño arquitectónico basado en el ingreso de la luz solar en espacios interiores o exteriores con el fin de obtener confort térmico o crear microclimas.

La grafica de la ciudad de Morelia, que se muestra en la ilustración 19, muestra la trayectoria del sol en los días 21 de cada mes. En el mes de diciembre tiene una inclinación de 47° al sur, siendo la mayor inclinación a lo largo del año, y una trayectoria perpendicular en el mes de mayo.

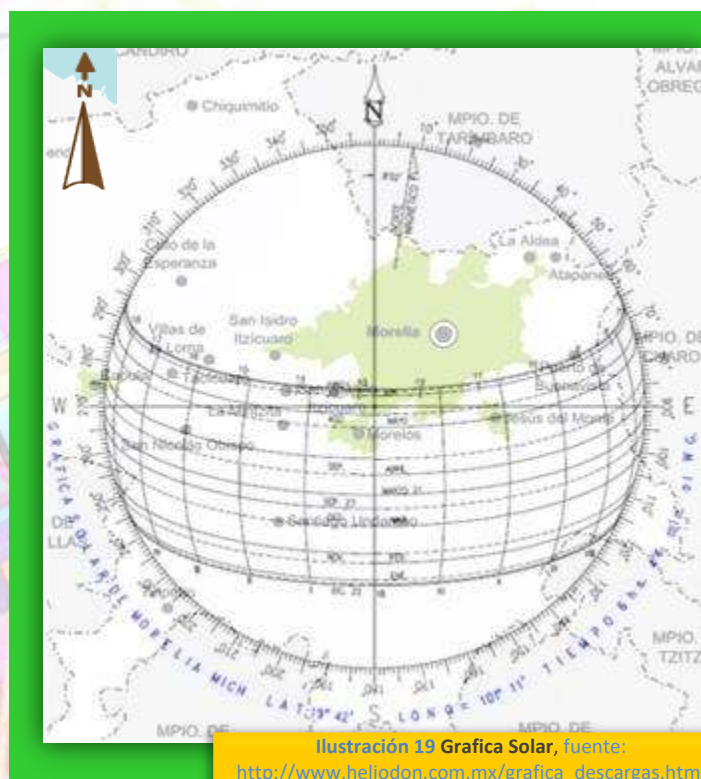


Ilustración 19 Grafica Solar, fuente: http://www.heliodon.com.mx/grafica_descargas.html

Anteriormente se mencionó la temperatura máxima promedio de Morelia de 26.6°C , se presenta en el mes de mayo cuando el sol se encuentra a 90° en su trayectoria. La temperatura mínima promedio de Morelia es de 9.9°C , se presenta en los meses de enero y diciembre, cuando el sol tiene inclinación de entre 47° y 50° , estos datos combinados permiten proponer diferentes soluciones arquitectónicas para lograr el confort deseado.

En base a los datos obtenidos de clima y asoleamiento, para el desarrollo de diseño del proyecto de centro cultural de gastronomía Michoacana que presenta en este documento, las **Soluciones Propuestas** son las siguientes:

- Ubicando estratégicamente vanos y ventanas de tal manera que contribuya en la generación de ventilaciones cruzadas. Así también, aprovechando la abundancia de árboles para la creación de barreras vegetales.
- Una altura de 2.60 metros como mínimo, para generar un colchón de aire caliente y por ende un mejor flujo del mismo.
- En los muros que estén orientados al este, principalmente se recomienda que sean de mayor grosor contruidos con materiales que proporcionen un alto retraso térmico como es el concreto, los muros de tabique convencional deben ser protegidos por correctores térmicos o muros verdes o barreras vegetales y no se recomienda el uso de tabicón o panel W por su bajo nivel de retraso térmico.
- Se deberá diseñar persianas, aleros, o partesoles según sea el caso para proteger de la incidencia del sol.
- Buscando la mayor iluminación y ventilación natural posible.

2.3. Medio Ambiente Construido

2.3.1. Selección del Terreno

División de Morelia

Para seleccionar el predio en donde se encuentre el proyecto CCGM, se realizó un análisis del centro Histórico con datos obtenidos por el Programa Parcial del Centro Histórico, comenzando por la división de los cuatro sectores de Morelia, siguiendo por la zonificación del centro y terminando por la cantidad de lotes disponibles. Todo acompañado de la información recopilada en los capítulos.

La ciudad se encuentra dividida en cuatro sectores: República, Revolución, Nueva España e Independencia. Los divide de Norte a Sur la calle Morelos y de Este a Poniente la Avenida Madero y parte de Acueducto.

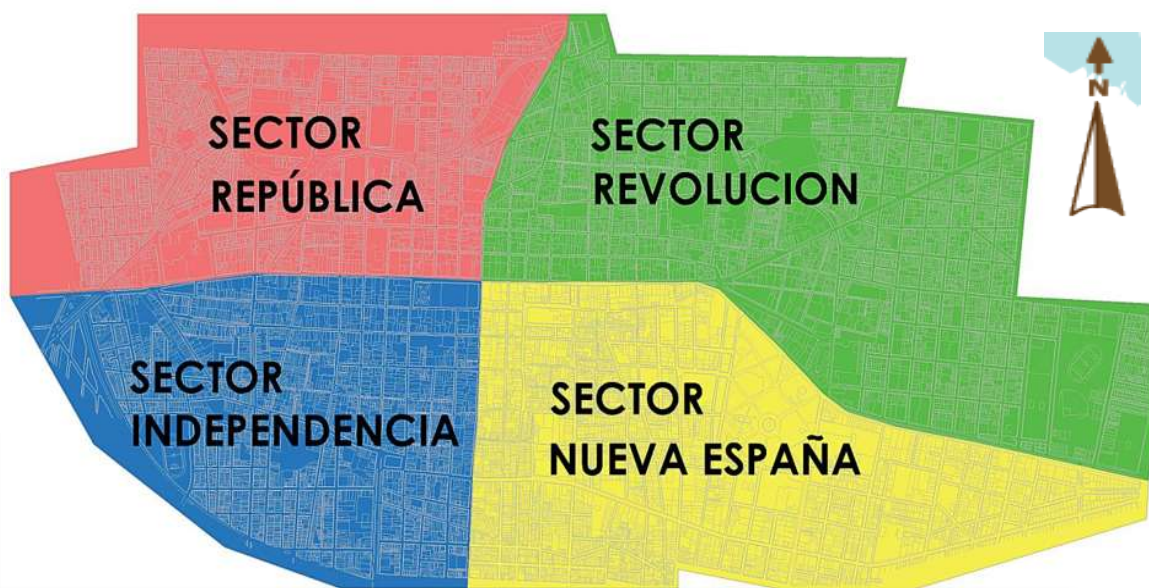


Ilustración 20 Sectores en los que se divide Morelia, fuente: Programa Parcial del Centro Histórico de Morelia.

El sector república se encuentra al noroeste de la ciudad, es el sector con menos superficie territorial en el centro histórico. Es el sector con mayor necesidad de re densificación y, es también, prioridad en el plan Municipal de Desarrollo de Morelia tanto en la zona de Monumentos como en la zona de Transición.

Zonificación del Centro Histórico de Morelia

Una vez definido el Sector Republica para área de trabajo, se analizó la zonificación del centro Histórico, existen dos principales zonas, la Zona de Monumentos y la Zona de Transición, esta se divide en una zona de aplicación, según el Programa Parcial del Centro Histórico. En la ilustración 21 se señala en gris la Zona de Monumentos y en rojo la Zona de Transición.

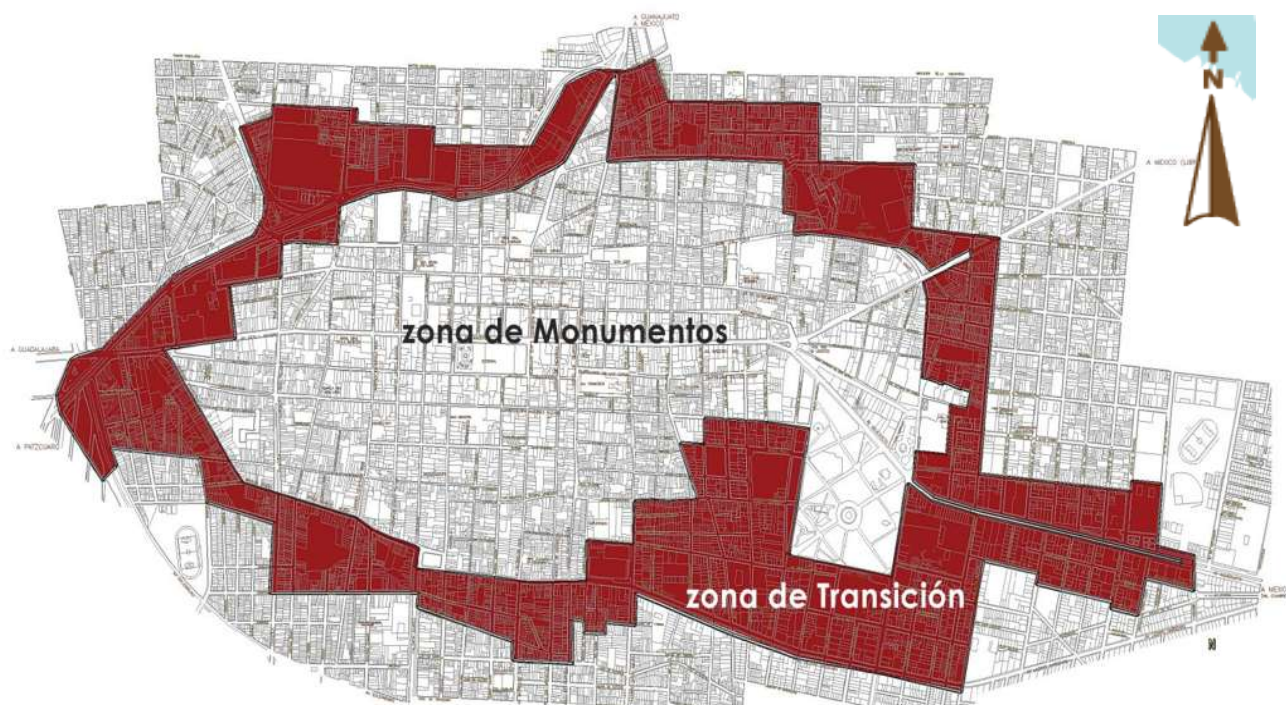


Ilustración 21 Zonificación del Centro Histórico de Morelia, fuente: Programa Parcial del Centro Histórico de Morelia.

La Zona de Transición es un perímetro que el IMDUM, INAH¹⁹ y el propio H. Ayuntamiento, por medio del Programa Parcial del Centro Histórico y el Plan Municipal de Desarrollo de Morelia, identifican como área crítica de recuperación por lo que se utilizara para el proyecto.

El principal factor para elección de la zona, es la cantidad de zonas degradadas y edificios abandonados con los que cuenta el sector república a diferencia del resto de sectores, esto para el mejoramiento del medio urbano de la zona generando más flujo de circulación por el visitante, y así mismo la inversión en re densificación y seguridad para esta zona.

Zonas Degradadas

En el sector Republica se encuentran 20 edificios abandonados y 35 Zonas degradadas, en la siguiente ilustración se muestran de color magenta los terrenos sin construcción y de negro el terreno propuesto. Se puede observar que una gran parte de los terrenos baldíos, se concentra al noroeste del sector, cuenta con el 10% de la superficie del Centro Histórico dentro del sector Republica y son de uso de suelo mixto, Habitacional, Servicios y Comercio.

¹⁹ Instituto municipal de desarrollo urbano de Morelia, Instituto nacional de antropología e historia.

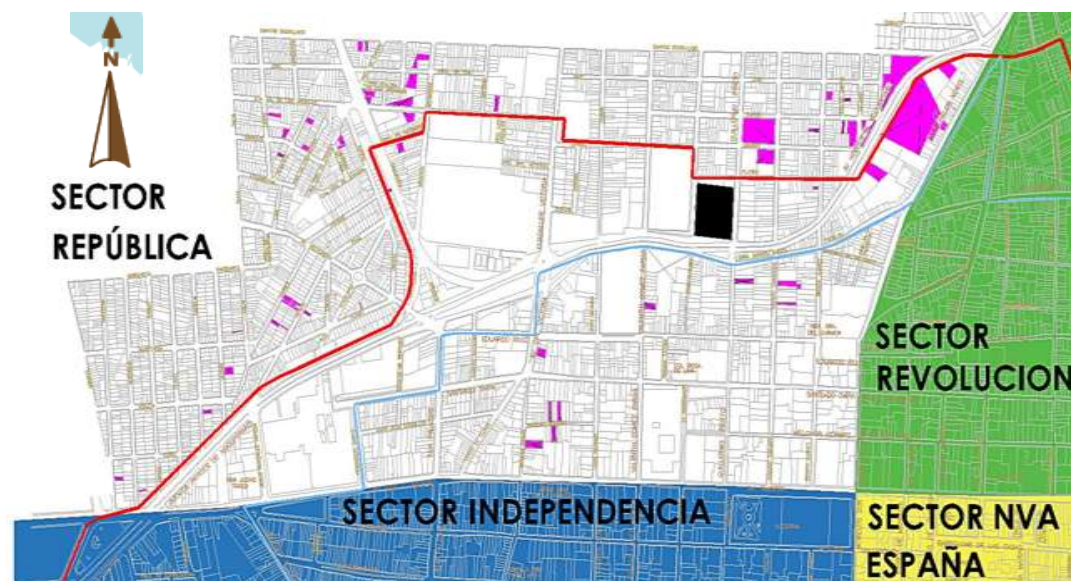


Ilustración 22 Sector República las Zonas Degradadas y el terreno propuesto en color negro. fuente: Programa Parcial del Centro Histórico de Morelia

Como conclusión, el terreno que se propone está ubicado en el sector República debido a la necesidad de re densificación y la propuesta de prioridad sobre los demás sectores del Plan Municipal de Desarrollo de Morelia y dentro de la Zona de Transición del Centro Histórico debido al gran porcentaje de zonas degradadas y edificios abandonados de la zona. El terreno tiene una superficie 8,753 m² y está ubicado sobre la av. Héroes de Nocupétaro.

2.3.2. Localización del predio

El predio que se propone se encuentra en av. Héroes de Nocupétaro #825, esquina con la calle: Guillermo Prieto en la colonia industrial, en la ilustración23 se muestra la macro localización, tomando de referencia el sector república. Al terreno

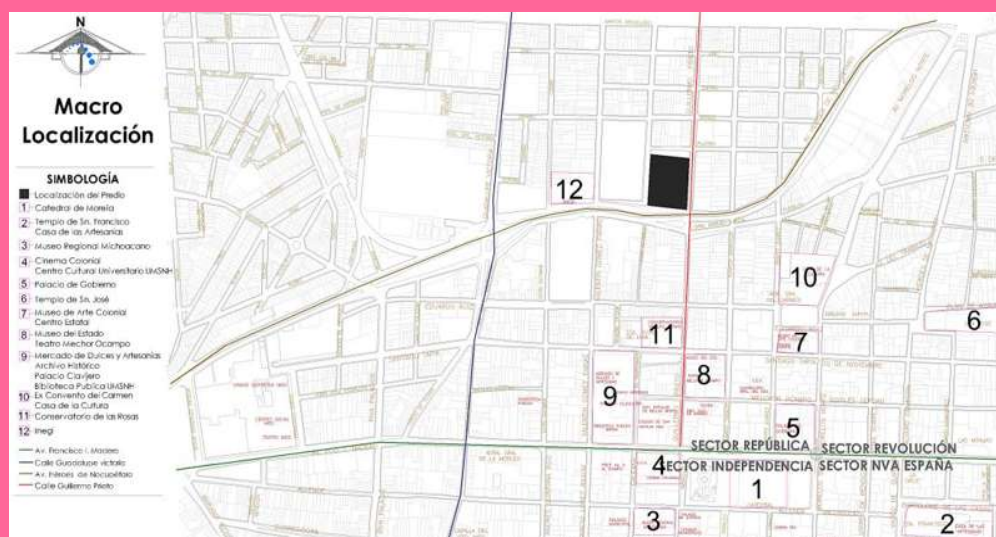


Ilustración 23 Macro Localización del terreno propuesto. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2017).

se puede llegar desde catedral de Morelia por av. Francisco I. Madero hacia el poniente y llegando a la calle Guadalupe victoria siguiendo al norte hasta av. Héroes de Nocupétaro para seguir al oriente y encontrar el número #825 de la

avenida. También se muestra algunos monumentos y lugares con gran afluencia turística que se encuentran cerca como parte de la ubicación para el proyecto de CCGM.

En la ilustración 24, se muestra las calles que componen la manzana donde está el predio, al sur Avenida Héroes de Nocupétaro, al poniente la calle Juan Álvarez, al norte la calle Platino y al oriente la calle Guillermo Prieto. El terreno tiene colindante al norte con módulo de oopas, oficinas privadas y vivienda.

2.3.3. Uso de Suelo

De acuerdo al Programa de Desarrollo Urbano el Centro de Población de Morelia, el uso de suelo de la zona donde se encuentra el terreno es tipo mixto. Lo que se refiere a que se puede establecer construcciones de tipo habitacional, comercio, de servicio y equipamiento, en este caso será de tipo mixto servicio – comercial y de equipamiento.

Las edificaciones que rodean al predio son de tipo habitacional, de comercio, servicios, recreación, religioso e industrial. A lo largo del tiempo el uso de suelo se ha modificado y adecuado a las necesidades de la época, sin embargo el programa parcial del Centro Histórico establece que el uso de suelo actual de la zona donde se encuentra el predio es mixto, en acuerdo a la mejora de zonas.



Ilustración 24 Micro Localización del terreno propuesto. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2017).



Ilustración 25 Uso de Suelo del predio propuesto. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2017).

2.3.4. Infraestructura Urbana

En la ilustración 26, se observa que el terreno está dotado de infraestructura urbana compuesta por guarniciones, electricidad, alcantarillado, agua potable así como la de transporte público. Posee pavimento de concreto en banquetas y vías vehiculares situadas en la manzana.

La buena infraestructura urbana con la que cuenta el terreno, es suficiente para abastecer el proyecto que se propone de acuerdo a sus necesidades requeridas.

Ilustración 26 Infraestructura Urbana. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2017).

2.3.5. Contexto Urbano

De manera breve se presentan ilustraciones del contexto urbano del sitio donde se pretende el proyecto de CCGM.



Ilustración 27 Ubicación de Ilustraciones A - Q. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).

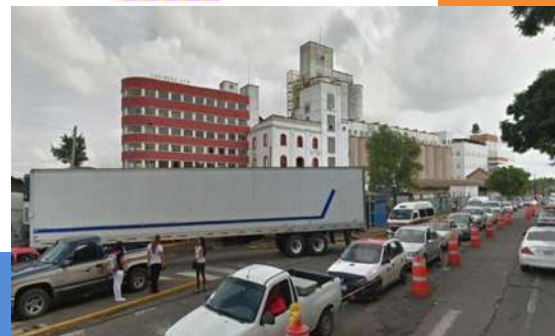


Ilustración A Industria harinera. En av. H. de Nocupétaro con Guadalupe Victoria. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.



Ilustración B Inegi y Estacionamiento público en av. H. de Nocupétaro. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.



Ilustración C Edificio Inegi foto tomada sobre puente peatonal en av. H. de Nocupétaro. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje



Ilustración F Edificio sin uso, foto tomada sobre puente peatonal en av. H. de Nocupétaro. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje



Ilustración D Edificio Inegi vista en la calle Valentín Gómez Farías. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje



Ilustración E Estacionamiento público vista en la calle Valentín Gómez Farías. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje



Ilustración I Vialidad Circulación Av. H. de Nocupétaro. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.



Ilustración G Vialidad Circulación Av. H. de Nocupétaro. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.



Ilustración M Vialidad Circulación Calle Platino. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.



Ilustración K Vialidad Circulación Calle Juan Álvarez. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.



Ilustración J Vialidad Circulación Calle Juan Álvarez. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.



Ilustración H Vialidad Circulación Av. H. de Nocupétaro. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.



Ilustración L Vialidad Circulación Calle Platino. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.



Ilustración N Vialidad Circulación Calle Guillermo Prieto. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.



Ilustración Ñ Vialidad Circulación Calle Guillermo Prieto. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.



Ilustración O Farmacia del Ahorro en av. H. de Nocupétaro. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje



Ilustración P Vialidad Circulación Av. H. de Nocupétaro. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.



Ilustración Q Vialidad Circulación Calle Guillermo Prieto. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje.

En las ilustraciones anteriores, se puede observar que el contexto que rodea al predio no existe una tipología arquitectónica definida. Sin embargo, se detectan volumetrías rectilíneas de grandes dimensiones, así como volúmenes que sobresalen de las fachadas y predomina la combinación de color blanco y rojo.

A pesar del caos en cuanto tipologías, se distingue la típica arquitectura mexicana hogareña, que se revela a través de sus materiales como el tabique y la cantera en las edificaciones más viejas.

2.3.6. El Terreno

A continuación se presentan ilustraciones con las cotas generales, orientación y Topografía. En el capítulo IV de etapa propositiva se encuentran los planos con los elementos anotativos a detalle.

El terreno cuenta con cinco aristas en su perímetro, al norte tiene una dimensión de 86.87m, al oriente de 98.00m, al sur tiene una arista de 27.50m y una de 59.70m, al poniente de 99.82m y como ya se mencionó una superficie de 8,753m².



Ilustración 28 Terreno Propuesto. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).



Ilustración A Vista del terreno. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).



Ilustración B Vista del terreno. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).

La topografía del predio es sensiblemente plana y con una pendiente constante de 2%.



Ilustración C Vistas del terreno. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).

Las condiciones actuales del predio son de abandono, se encuentra bardeado perimetralmente con grafitis en ambas caras de los muros. Dentro del perímetro hay una techumbre de lámina con fin aparente de bodega, el suelo vegetal abarca prácticamente el total de la superficie del terreno. Se puede observar que el terreno fue intervenido y nivelado a -2.00m de Av. de Nocupétaro.

Ilustración D Vistas del terreno. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).



Ilustración E Vistas del terreno. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).

2.3.7. Análisis de FODA

Haciendo un estudio de las características antes mencionadas que el predio presenta tanto en su contexto inmediato como en el terreno mismo, para efectos de diseño, se determinó las Fortalezas, Oportunidades, debilidades y Amenazas de este.

Fortalezas:

- Presencia de vegetación en sus alrededores, por lo que se puede lograr un microclima.
- Ligas a vías primarias (Av. H. de Nocupétaro y calle Guillermo Prieto).
- Cuenta con la mayoría de los servicios básicos (agua potable, alumbrado público, electricidad, etc.)
- Cercanía a las plazas principales (centro histórico de Morelia – Zona de Monumentos) de la localidad.

Oportunidades:

- Potenciar el entorno Paisajístico.
- Creación de espacios abiertos dedicados a actividades culturales.
- Aprovechamiento del predio para la recreación y el esparcimiento.
- Vinculación estratégica con instituciones culturales en eventos de gran magnitud.

Debilidades:

- Falta de vigilancia en la zona.
- Falta de mobiliario urbano (cestos de basura, señalizaciones, etc.).

Amenazas:

- Contaminación.
- Vandalismo y Prostitución en la zona.
- Deterioro de superficie vegetal.

2.4. Propuesta Vegetal

Como ya se había mencionado anteriormente, el predio propuesto cuenta con vegetación en sus alrededores. De acuerdo a los objetivos de diseño²⁰ planteados, con la siguiente propuesta se buscó potenciar el entorno paisajístico. La primera decisión de diseño fue conservar las preexistencias vegetales posibles y hacer una propuesta vegetal para fortalecer esta presencia, permitiendo la existencia de zonas de esparcimiento y la recreación de un micro clima.



Ilustración 29 Vegetación existente. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).



Ilustración A Vista de vegetación del entorno. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).



Ilustración B Vista de vegetación del entorno. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).



Ilustración C Vista de vegetación del entorno. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).

²⁰ Ver apartado: en el capítulo IV "objetivos de diseño".

La **vegetación preexistente**, son árboles de tallas medianas y grandes que van de los 3 – 8 metros, las especies predominantes son el pino, casuarina y encinos.

Para el diseño de paisaje se consideró la **vegetación nativa y la simplicidad de los jardines que reflejan las viviendas**, sumando a este las consideraciones básicas para el diseño del mismo, la propuesta se complementa retomando los elementos de diseño del arquitecto Mario Schjetnan²¹.



Ilustración 30 Residencia Malinalco, Estado de México. Fuente: GDU (2018).



Ilustración 31 Parque Ecológico Xochimilco, México. Fuente: GDU (2018).



Ilustración 32 Centro Cultural Mexiquense, Toluca, Estado de México. Fuente: GDU (2018).

La **propuesta de vegetación** como ya se mencionó, se retoma del **“EKUARO”²² de la vivienda**, donde se propone la vegetación que hay en los patios de las viviendas actuales.

²¹ Arquitecto y paisajista, nacido en la ciudad de México en 1945. Egreso de la facultad de arquitectura de la UNAM en 1968 y en 1970 terminó la Maestría en Arquitectura de Paisaje con énfasis en Diseño Urbano de la Universidad de California, en Berkeley. En 1984 obtuvo la beca Loeb de la universidad de Harvard, para realizar estudios ambientales avanzados. http://gdu.com.mx/gdu/?page_id=303

²² El ekuaro, ecuaro o ekuarhu (ekua:u = patio) es un sistema etnoagroforestal tradicional complejo propio del estado de Michoacán y de los Púrhépechas o Tarascos, que según sus cultivadores puede formar parte de la vivienda, ya que se interrelaciona con el hogar, la troje... Revisar glosario de términos en anexos.

1. Las condiciones del terreno y del proyecto: requieren propuesta de paisaje en su totalidad basado en la recreación de la vivienda y retomando los paisajes de la cuenca lacustre, el clima es idóneo para plantas y árboles nativos o que se han desarrollado en las condiciones actuales del microclima que se ha generado en la zona.

2. La vegetación se dividirá en tres rubros para la propuesta:

• **Arboles**

• **Setos o arbustos**

• **Plantas de ornato**



Ilustración 33 jardín casa Gilardi por barragán /árbol de jacarandas.

Fuente: <https://estefaniamendivil.wordpress.com/2012/04/25/casa-gilardi/>

Los **arboles** protagonistas serán las jacarandas, son arboles caducifolios de hoja perene, tamaño medio de 6 a 10 metros de altura, de 4-6 su copa, y forman un tapete con su floración de color morado o lila.²³

Como **arbustos** se utilizaran, las sábilas, nopal, Cactus Órgano o Chilayo, romero, Planta serpiente, helechos, y como **plantas de ornato** los alcatraces característicos de las viviendas purépechas cobran protagonismo al igual que las llamadas ramos de novia, los más comunes en color blanco y lila así como margaritas, gazaneas, belenes de guinea, Kalanchoes, y petunias plantas utilizadas en el centro histórico de Morelia.²⁴

La propuesta busca simplicidad, secuencia y balance, por lo que se busca un ambiente con poca densidad, donde se mezcle la vegetación pero se logre distinguir entre una y otra.

Para los pavimentos se propone piedra laja, pisos rústicos, al igual que el mobiliario se propone de madera con la finalidad de no romper con la intención material del proyecto, mostrar por la materialidad como es.

La propuesta no busca imitar los patios purépechas, ya que en su conjunto poseen características, pero cada vivienda tiene sus particularidades.

²³ *Jacaranda mimosifolia* <http://fichas.infojardin.com/arboles/jacaranda-mimosaefolia-palisandro-tarco.htm>

²⁴ Plantas de ornato en Morelia. <https://www.atiempo.mx/morelia/embellecen-areas-verdes-de-morelia-con-8-mil-900-nuevas-plantas/>

Resumen

Vegetación

Vegetación preexistente



Arboles de tallas medianas y grandes que van de los 3 – 8 metros, las especies predominantes son el **pino, casuarina y encinos**

Propuesta de arboles



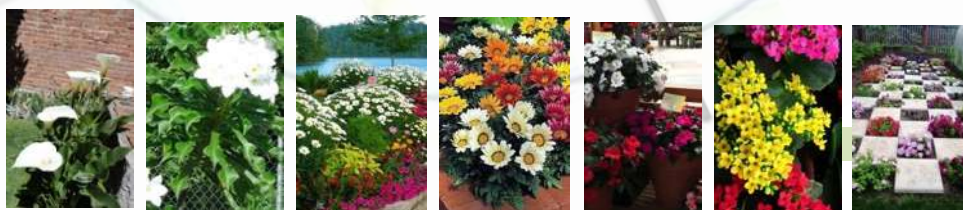
Jacarandas, son arboles caducifolios de hoja perene, tamaño medio de 6 a 10 metros de altura, de 4-6 su copa, y forman un tapete con su floración de color morado o lila.

Propuesta de arbustos



Se utilizarán, las sábilas, nopal, Cactus Órgano o Chilayo, romero, Planta serpiente y helechos.

Propuesta de plantas de ornato



Se utilizarán alcatraces, ramos de novia, margaritas, gazaneas, belenes de guinea, Kalanchoes, y petunias.

Ilustración 34 Resumen vegetación. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).



Marco Normativo

3. Introducción.

Posteriormente, se mencionaran algunas normativas que fueron consideradas para concebir el Centro Cultural de Gastronomía Michoacana.

3.1. Reglamento de Construcción de la CD. México.

Las presentes Normas se refieren al Título Quinto Relativo al Proyecto Arquitectónico del reglamento de construcciones para la CD. De México; también satisfacen lo dispuesto en la ley para personas con Discapacidad en la CD. México en lo que se refiere a las facilidades arquitectónicas correspondientes y establecen las bases para facilitar el dictamen de prevención de incendios a que se refiere la ley del Cuerpo de Bomberos de la CD. México.

Entendiendo en el siguiente análisis los locales que se analizan para satisfacer los rangos y continuo a este los valores requeridos y propuestos para el mismo.

3.1.1 Normas Técnicas Complementarias para el Proyecto.

Instalaciones subterráneas y aéreas en la vía pública.

Artículo 19. Las instalaciones subterráneas y/o aéreas para los servicios públicos de teléfonos, alumbrado, semáforos, energía eléctrica, gas, agua, drenaje y cualesquiera otras deberán localizarse a lo largo de aceras o camellones. Cuando se localicen en las aceras, deberán estar por lo menos cincuenta centímetros del alineamiento oficial.

Instalaciones Eléctricas.

Artículo 169. Las edificaciones de salud, recreación, comunicaciones y transportes, deberán tener sistemas de iluminación de emergencia con

encendido automático para iluminar pasillos, salidas, vestíbulos, sanitarios, salas y locales de concurrentes, salas de curaciones, operaciones, expulsiones y letreros indicadores de salidas de emergencia.

Instalaciones hidráulicas y sanitarias.

Artículo 150. Los conjuntos habitacionales, las edificaciones de cinco niveles o más y las edificaciones ubicadas en zonas cuya red pública de agua potable tenga una presión inferior a diez metros de columna de agua, deberá contar con cisternas calculadas para almacenar dos veces la demanda mínima diaria de agua potable de la edificación y

equipadas con un sistema de bombeo.

Instalaciones diseño de cimentaciones.

Artículo 226. La seguridad de las cimentaciones contra los estados límite de falla se evolucionara en términos de la capacidad de carga neta, es decir, del máximo incremento de esfuerzo que pueda soportar el suelo al nivel de desplante.

Circulaciones y elementos de comunicación.

Artículo 108. Todo estacionamiento público deberá estar drenado adecuadamente, y bardeado en sus colindancias con los predios vecinos.

Artículo 101. Las rampas peatonales que se proyecten en cualquier edificación deberán tener una pendiente máxima de 10%, con pavimentos antiderrapantes, barandales.

Requerimientos mínimos de habitabilidad y funcionamiento

	Dimensiones área o índice	Libre lado (metros)	Mínima altura (metros)
Exposiciones Temporales	1m2/persona	-----	3.00
Salas de reunión	1m2/ persona	-----	2.50

Requerimientos mínimos de servicio de agua potable.

Subgénero	Dotación Mínima	Observaciones
Circos y ferias	10lts/asistente/día	b
Recreación social	25lts/asistente/día	a. c.
Administración	50lts/persona/día	
Alimentos y bebidas	12lts/comensal/día	

- Las necesidades de riego se consideraran por separado a razón de 3lts./m2/día.
- Las necesidades generadas por empleados o trabajadores se consideraran por separado la razón de 100 lts./trabajador/día.
- En el referente a la capacidad del almacenamiento de agua para sistemas contra incendios deberá observarse lo dispuesto en el artículo 122 de este reglamento.

Requerimientos mínimos de servicios sanitarios.

Magnitud	Excusados	Lavabos
Hasta 100 personas	2	2
De 101 a 400	4	4
Cada 200 adicionales fracción	1	2

Condiciones complementarias:

- En los casos de sanitarios para hombre, donde existan dos excusados se debe agregar un mingitorio; a partir de locales con tres excusados podrá sustituirse uno de ellos el procedimiento de sustitución podrá aplicarse a locales con mayor número de excusados, pero la proporción entre estos y los mingitorios no excederá de uno a tres.
- En los sanitarios de uso público, se debe destinar por lo menos, un espacio para excusado de cada diez o fracción a partir de cinco, para uso exclusivo de personas con discapacidad. En estos casos, las medidas del espacio para excusado serán mínimas estándar entre 1.70 x1.70m, y deben colocarse pasamanos y/o soportes en los muros.

Requisitos mínimos de iluminación.

Iluminación	
Comercio, exhibición	250 luxes
Estacionamientos	30 luxes

Dimensiones mínimas de puertas.

Tipo de edificación	Tipo de puerta	Ancho mínimo
Entretenimiento y recreación	Acceso principal entre sala y vestíbulo	1.20m

Dimensiones mínimas de circulaciones horizontales.

Circulación horizontal	Dimensiones ancho	Mínimas alturas
pasillos	0.90m	2.30m

Requisitos mínimos para escaleras.

En zonas de publicas de recreación	Un mínimo de ancho de 1.20m
------------------------------------	-----------------------------

Requerimientos de cajones de estacionamiento.

Uso/servicios	Rango o destino	No. mínimo de cajones
Alimentos y bebidas	Restaurantes mayores de 80 m ² y hasta 200m ²	1 por cada 15m ² construidos
Entretenimiento y/o recreación	Auditorios, teatros, cines, salas de conciertos, cineteca, centros de convenciones.	1 por cada 20m ² construidos.

Condiciones complementarias:

- Los estacionamientos públicos y privados deben destinar un cajón de 5.00 x 3.80m de cada veinticinco o fracción a partir de doce, para uso exclusivo de personas con discapacidad, ubicado lo más cerca posible de la entrada a la edificación o a la zona de elevadores, de preferencia al mismo nivel que estas, con el caso de existir desniveles se debe contar con rampas de un ancho mínimo de 1.00m y pendiente máxima del 8%.
También debe existir una ruta libre de obstáculos entre el estacionamiento y el acceso al edificio.

3.1.2. Reglamento de protección Civil.

Dirección de una ruta de evacuación en el sentido requerido	
Ubicación del puesto donde se brindan primeros auxilios	
Ubicación del punto de reunión	
Ubicación de una salida de emergencia	
Ubicación de rutas, espacios o servicios accesibles para personas con discapacidad.	
Ubicación del puesto de vigilancia	
Señales informativas de emergencia	
Ubicación de un extintor	
Ubicación de un hidrante	

Ubicación de un dispositivo de activación de alarma	
Ubicación de gabinete de equipo de emergencias	
Precaución riesgo eléctrico.	
Señales prohibitivas o restrictivas	
Prohibición de no fumar	
Prohibido el paso a personas no autorizadas	

Ubicación

Las señales se colocaran de acuerdo a un análisis de las condiciones y características del sitio instalación a señalizar, considerando lo siguiente:

- Las señaléticas informativas se deben colocar en un lugar donde se necesiten, permitiendo que el observador tenga tiempo suficiente para captar y comprender el mensaje.
- Las señaléticas de precaución se deben colocar donde exista un riesgo, para advertir de su presencia al observador y le permita con tiempo suficiente captar y comprender el mensaje sin exponer su salud e integridad física.
- Las señales prohibitivas o restrictivas se deben colocar en el punto donde exista la limitante, con el propósito de evitar la ejecución de un acto inseguro.
- Las señales de obligación se deben colocar en el lugar donde se exigible realizar la acción que la misma señal indica.¹

¹ Programa interno de Protección Civil. <http://www.cenapred.gob.mx/es/documentosWeb/Enaproc/Presentacionsena.pdf>

Marco Técnico - Constructivo

4. Introducción.

Posteriormente, se establecerán algunos de los sistemas constructivos que se plantean para llevar a cabo la presente propuesta, así como algunos sistemas técnicos, elementos arquitectónicos elaboración y/o mobiliarios que aparecen en este.

4.1. Aspectos técnicos – constructivos.

Elegir el sistema constructivo más adecuado, es una tarea fundamental al momento de solucionar un proyecto, en algún punto puede definir parte del diseño del mismo.

Los materiales y sistemas Constructivos Sostenibles constituyen al confort y la calidad del hábitat. Es de suma importancia elegir los materiales que impliquen un mejor comportamiento hacia el medio ambiente, por su bajo consumo energético, por su escaso nivel contaminante o por su mejor comportamiento como residuo.²

4.1.1. Estructura Portante de concreto armado.

Queda claro que no podemos concebir la arquitectura sin antes entender la estructura.

Estructuras en concreto, son los elementos contruidos para soportar las cargas y esfuerzos en una edificación. Sus materiales y dimensiones dependen del tamaño y uso que se vaya a dar a ésta. Entre los materiales estructurales más utilizados encontramos el concreto reforzado. Una estructura es un ensamblaje de elementos que mantienen una forma y su unidad, teniendo como objetivo resistir las cargas resultantes de su uso y su propio peso dándole forma a un cuerpo, obra civil o máquina, El Sistema estructural constituye el soporte básico, el armazón o esqueleto de la estructura total y le transmite las fuerzas actuantes a sus apoyos de tal manera que se garantice su seguridad, funcionalidad y economía.³

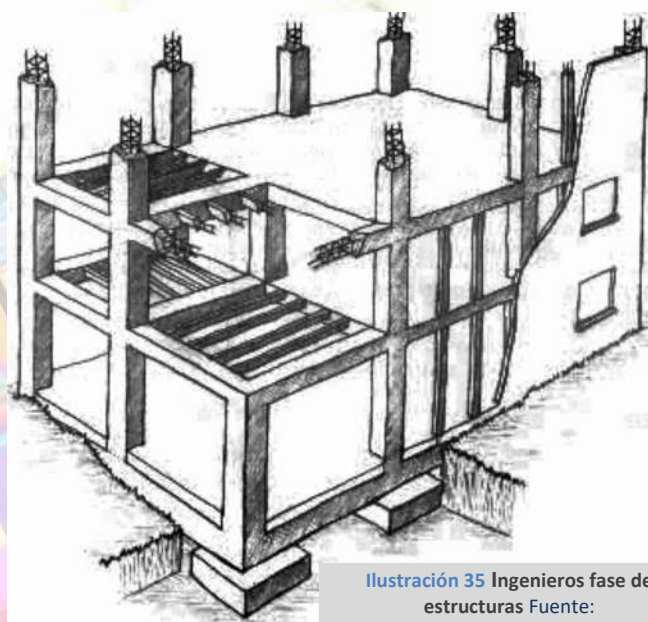


Ilustración 35 Ingenieros fase de estructuras Fuente: <https://docplayer.es/23984399-Ingenieros-fase-de-estructuras.html>

En el caso de un proyecto como el centro cultural de gastronomía, de acuerdo a las necesidades, a sus usos, requiere de espacios amplios abiertos, materiales y elementos tradicionales, para las actividades realizadas en estos espacios.

Por lo que se optó, por implementar una estructura portante de concreto, que permita las cualidades que se buscan para el buen funcionamiento de los espacios dentro del CCGM.

² Sistemas de construcción sostenibles. https://www.construmatica.com/construpedia/sistemas_constructivos_sostenibles

³ Sistemas Estructurales de concreto armado, universidad politécnica de el salvador facultad de ingeniería y arquitectura. www.upes.edu.sv/claroline2018/claroline/work/user_work.php?cmd...

Zapatas, Columnas, Vigas, y losas.

Los elementos porticados, son estructuras de concreto, armados con la misma dosificación columnas - vigas peraltadas, unidas en zonas de confinamiento donde forman Angulo de 90° fondo parte superior y lados laterales, es el sistema de los edificios porticados. Los que soportan las cargas muertas, las ondas sísmicas por estar unidas como su nombre lo indica-El porticado o tradicional consiste en el uso de columnas, vigas, losas en este caso se usara reticular y muros divisorios en ladrillo. Sin lugar a dudas el sistema estructural más utilizado para las estructuras de edificación en nuestro medio es el compuesto de columnas y vigas o sistemas a porticados.

Características:

- Es el sistema de construcción más difundido en nuestro país.
- Basa su éxito en la solidez, la nobleza y la durabilidad.
- Sus elementos estructurales principales consisten en zapatas, vigas y columnas conectados a través de nudos formando pórticos resistentes en las dos direcciones principales de análisis (x e y).
- Se recomienda para edificaciones desde 4 pisos a más.
- Los muros o tabiquería divisorios son móviles.
- Sismo resistentes (buena resistencia a la vibración).
- A luces más largas puede resistir cargas mayores.
- Las instalaciones hidra-sanitarias y eléctricas pueden ser ubicadas éntrelas viguetas.



4.1.2. Algunos Elementos:

Celosías (para fachada).

Las celosías o louvers de lamas fijas constituyen un cerramiento conformado por una estructura elemental de perfiles verticales denominadas portaladas, sobre los que se anclan de forma horizontal los diferentes modelos de lamas para conformar un muro o fachada ligera que aporta a la envolvente del edificio o vivienda, condiciones de aislamiento térmico, ahorro de energía y control solar, reduciendo la contaminación acústica, evitando la vista al interior y minimizando la entrada de agua lluvia.

Ilustración 37 celosías (quiebra vistas). Fuente: <http://www.tamiluz.es/productos/P6-girasol-Brise-soleil-quiebravistas-lamas-madera.html>



Mosaicos de Vidrio Celosías (lucernarios en muros altos).

Son piezas de construcción fabricadas en vidrio translúcido, transparente incoloro o de color. Son robustas, resistentes y suficientemente gruesas como para permitir crear una segura estructura vertical. Los bloques más comunes son cuadrados y planos, pero, los puedes encontrar también curvos, rectangulares, con forma de ladrillo, con huecos para ventilación, etc.

Ilustración 38 bloques de vidrio. Fuente: http://www.leroymerlin.es/productos/construccion/bloques_de_vidrio/decora_con_bloques_de_vidrio.html



- *El tamaño:* los formatos más usados son 19 x 19, 11,5 x 11,5 y 19 x 9 cm y con grosores de 8 o 5 cm, aunque la mayoría de fabricante ofrecen piezas especiales en sus catálogos.
- *El material:* están fabricados con dos gruesas capas de vidrio unidas por un mortero a un perfil de látex sintético. Entre las dos capas queda una cámara de aire de mayor o menor anchura, según los modelos.
- *Las texturas:* los encuentras con superficie lisa, tanto plana como ondulada o muy ondulada, con líneas rectas y curvas formando dibujos, simulando burbujas, etc.
- *Los colores:* desde translúcido puro, al matiz verdoso del vidrio antiguo, como una amplia gama de colores, desde matices suaves a tonos intensos y ácidos. El color se puede conseguir en masa, usando vidrio coloreado, o estampándolo en la superficie.⁴

⁴ Bloques de vidrio. http://www.leroymerlin.es/productos/construccion/bloques_de_vidrio/como-elegir-bloques-de-vidrio.html

4.1.3. Propuesta de Mobiliario.

Siguiendo los principios de Oscar Hagerman⁵, donde la intención del arquitecto siempre ha sido buscar diseños fácilmente apropiables, provenientes directamente de las necesidades de los usuarios y su objetivo principal, que las soluciones sean aceptadas por ellos mismos. No pretende estatizar la pobreza, sino que las características estéticas pertenezcan aun lugar.⁶

Ilustración 39 Silla arrullo 1968. Fuente: <http://www.revistas.unam.mx/index.php/bitacora/article/viewFile/25114/23617>:

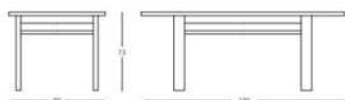


Silla Arrullo, 1968, fotografía: Michel Zabe

Diseños, Manos, Materiales.⁷

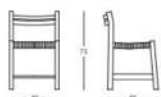
Los objetos y muebles que Hagerman diseña para ser construidos por las cooperativas tienen siempre una expresión ligada al material, a lo natural, incitan a tocarlos con la vista y con las manos. Las imperfecciones de la hechura tienen la intención de recordarnos que fueron hechas por el hombre.

Para el proyecto se busca una vez más incluir a las comunidades de Michoacán en mano de obra y que adquiera el espacio sentido de pertenencia por los usuarios. La propuesta de mobiliario interior se opta por las sillas con el diseño de Hagerman, se buscan las sencillas con muebles de madera con el tratamiento mínimo, buscando un trabajo manual que deje ver un estilo rustico.



MESA ARRULLO

Madera: Tzalam, Ayacahuite.
Acabados: Laca Mate, Aceite de linaza



SILLA ARRULLO

Madera: Tzalam.
Asiento: Tule, cinta de algodón y cinta sintética.
Respaldo: Tule, cinta de algodón y cinta sintética.
Acabados: Laca mate y aceite de linaza.

Ilustración 40 Sillas, Mesas, bancos. Fuente: http://www.cantoartesanos.com.mx/Catalogo_CANTO_OH.pdf



⁵ Oscar Hagerman es uno de los arquitectos mexicanos más importantes y más queridos cuya trayectoria se ha enfocado en la arquitectura rural de zonas, maestro de toda esta nueva generación que abraza sus raíces y centra sus esfuerzos en los lugares en donde más se necesitan. Estudió en la Facultad de Arquitectura de la UNAM y al concluir la carrera trabajó con los arquitectos Félix Candela y José Luis Benlliure. En 1988 obtuvo la nacionalidad mexicana. De manera paralela, la arquitectura y el diseño industrial siempre han influido en su trabajo. Para Hagerman, el mobiliario es trabajar con la escala más pequeña de la arquitectura... <https://www.archdaily.mx/mx/tag/oscar-hagerman>

⁶ Vera, Paloma. Los pequeños universos de Oscar Hagerman Arquitectura y diseño para todos. <http://www.revistas.unam.mx/index.php/bitacora/article/viewFile/25114/23617>

⁷ Ibídem



Ilustración 41 Mobiliario Urbano Trompos.

Fuente: <http://www.arq4design.com/los-trompos-instalacion-interactiva-creada-por-hector-esrawe-e-ignacio-cadena-en-the-woodruff-arts-center/>



“Los Trompos”⁸ dibujan su inspiración en el objeto mismo que les da su nombre, un juguete popular para niños y grandes alrededor del mundo. Las superficies de colores de cada trompo están compuestas en parte por un tradicional tejido de tela hecho a mano por Artesanos Mexicanos. Los objetos están diseñados para que por medio de la interacción los visitantes puedan hacerlos girar. “Sólo a través de esta colaboración el diseño cobrará vida y el trabajo podrá ser culminado”, mencionó Cadena. “El concepto detrás de “Los Trompos” se basa en el acercamiento a los juguetes tradicionales, de su expresión a través del color y la forma en

que se construyen. Queríamos hablar de las tradiciones y las habilidades de los artesanos de México, como una herencia de nuestra cultura”, mencionó Esrawe⁹.

Estufa Lorena.

De los años sesentas, nombrada así porque estaba elaborada únicamente por lodo y arena.

- Entrada de leña
- Fogón o cámara de combustión
- Hornilla secundaria
- Hornilla terciaria
- Conductos de calor y humo
- Chimenea

Hablamos de las estufas de BIOMASA, estufas que consumen pellets (combustible granulado y alargado a base de madera, se utilizan los desperdicios de la poda de árboles, hojas secas, serrín y otros componentes naturales para prensarlos y obtener un formato conglomerado). Es un producto económico, limpio, fácil de manejar y lo más importante, ecológico, ya que la materia prima utilizada es la biomasa, una energía alternativa, no fósil, renovable y que cuando la utilizamos no contamina ni hace humos. El objetivo principal de este tipo de estufas de biomasa, es obtener las temperaturas más altas con el menor gasto de energía, esto hace que sean más económicas y a la vez, más ecológicas, sin olvidar su atractivo diseño.¹⁰

Ilustración 41 Estufa Lorena. Fuente:

<https://www.crim.unam.mx/patrimoniobiocultural/sites/default/files/PL6.pdf>
<http://www.conafor.gob.mx/biblioteca/construccion-sustentable-manual-estufa-ahorradora-de-lena.pdf>



⁸ “LOS TROMPOS”: instalación interactiva creada por Héctor Esrawe e Ignacio Cadena en The Woodruff Arts Center.

<http://www.arq4design.com/los-trompos-instalacion-interactiva-creada-por-hector-esrawe-e-ignacio-cadena-en-the-woodruff-arts-center/>

⁹ Esrawe y Cadena trabajan juntos en su empresa de diseño interdisciplinario E + C en la Ciudad de México, y han participado de forma individual y en conjunto en diversos proyectos en todo Estados Unidos de América y México.

¹⁰ Ecotecnía, estufa Lorena. <https://www.crim.unam.mx/patrimoniobiocultural/sites/default/files/PL6.pdf>

Resumen de Aspectos Técnico - Constructivos

sustentabilidad	Sistema de captación y almacenamiento de agua pluvial, uso de calentadores solares, uso de lámparas de panel solar en estacionamiento.	Materiales y mobiliario. algunos mobiliarios y elementos tradicionales como: sillas, mesas con el diseño arrullo para restaurante/biblioteca, bancos bajos/altos para la zona de barra en general se propone que sea mobiliario de madera, así mismo vasijas de barro, elementos decorativos de la zona, mamparas y bases para las áreas de exposiciones, se proponen tanto cocinas industriales y estufa Lorena como representación de la zona purépecha, etc... Pintura vinil, pisos rústicos, etc... Adaptándose a una temática tradicional/Vernácula...
sistemas constructivos propuestos	cimentación Estructuras de concreto armado. cubiertas muros celosías	zapatas aisladas de concreto Columnas de concreto, vigas de concreto, castillos de concreto, trabes de concreto, cadenas de desplante de concreto. Losa reticular, lonarías. muro de tabique rojo Celosías en fachada, lucernarios en muros altos.
instalaciones	hidráulica sanitaria eléctrico gas	tubería de propileno (tubo plus), registros de tabique hechos en obra, Accesorios: llaves, muebles, sanitarios, bomba hidroneumática, conexiones, etc. tubería de PVC, registros de tabique hechos en obra, Accesorios: muebles sanitarios, bomba hidroneumática, conexiones, etc. Lámparas de led y Halógeno, cable THW y manguera conduit para ramaleo generales, Accesorios: apagadores y contactos. Tubería de cobre para ramaleo general, tanque estacionario, Accesorios: válvulas, conexiones, etc.

Ilustración 42 resumen aspectos técnico/constructivo.

Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).

Marco funcional

5. Introducción.

De acuerdo al funcionamiento, la importancia entre áreas, se muestran a continuación las ligas que se vinculan entre estos espacios. Así también, los componentes y algunas de las características que se contemplaron.

5.1. Programa de Actividades.

El proyecto en base a las características de los usuarios ya mencionados en el marco socio – cultural así como en base a los estudios sobre el tema existente y sus casos análogos, plantea las siguientes actividades, de las cuales se enlistan las siguientes:

- Convivencia artesanal de cocina
- Convivencia artesanal de panadería
- Talleres educativos de cocina
- Diálogos de fomento a la cultura gastronómica, artesanales y musicales.
- Exposiciones temporales
- Exposiciones permanentes
- Ventas de productos locales
- Salas lúdicas
- Sala de catas
- Sala de consulta/ biblioteca gastronómica

5.2. Programa Arquitectónico.

Al ser el centro cultural de gastronomía michoacana un edificio multifuncional, es difícil establecer un estricto programa arquitectónico, por lo que para determinar el de este proyecto se retomaron los tipos de usuarios sus actividades y características mencionados en el marco socio –cultural, así como los espacios comunes de los casos análogos mencionados en el Marco Teórico.

Programa Arquitectónico (SEDESOL)

- Salon de usos multiples
- Salon para educacion extraescolar
- Lectura
- Actividades artesanales
- Area de expocciones
- Salon de juegos
- Servicios generales
- Sanitarios
- Administracion
- Estacionamiento
- Areas verdes y libres

Ilustración 43 Programa arquitectónico en base a sedesol. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).

Programa Arquitectónico (CASOS ANALOGOS)

- Aulas con cocinas
- Aulas de cata
- Bodegas
- Almacenes
- Vestuario
- Cafeterías
- Restaurante
- Laboratorios
- Biblioteca
- Terrazas
- Sala de exposiciones
- talleres

Ilustración 44 Programa arquitectónico en base a casos análogos. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).

El programa arquitectónico es en base de la investigación, conclusiones del marco socio – cultural, casos análogos, sedesol; el cual estará dividido en las áreas que integran el proyecto respondiendo a las actividades planteadas anterior mente.

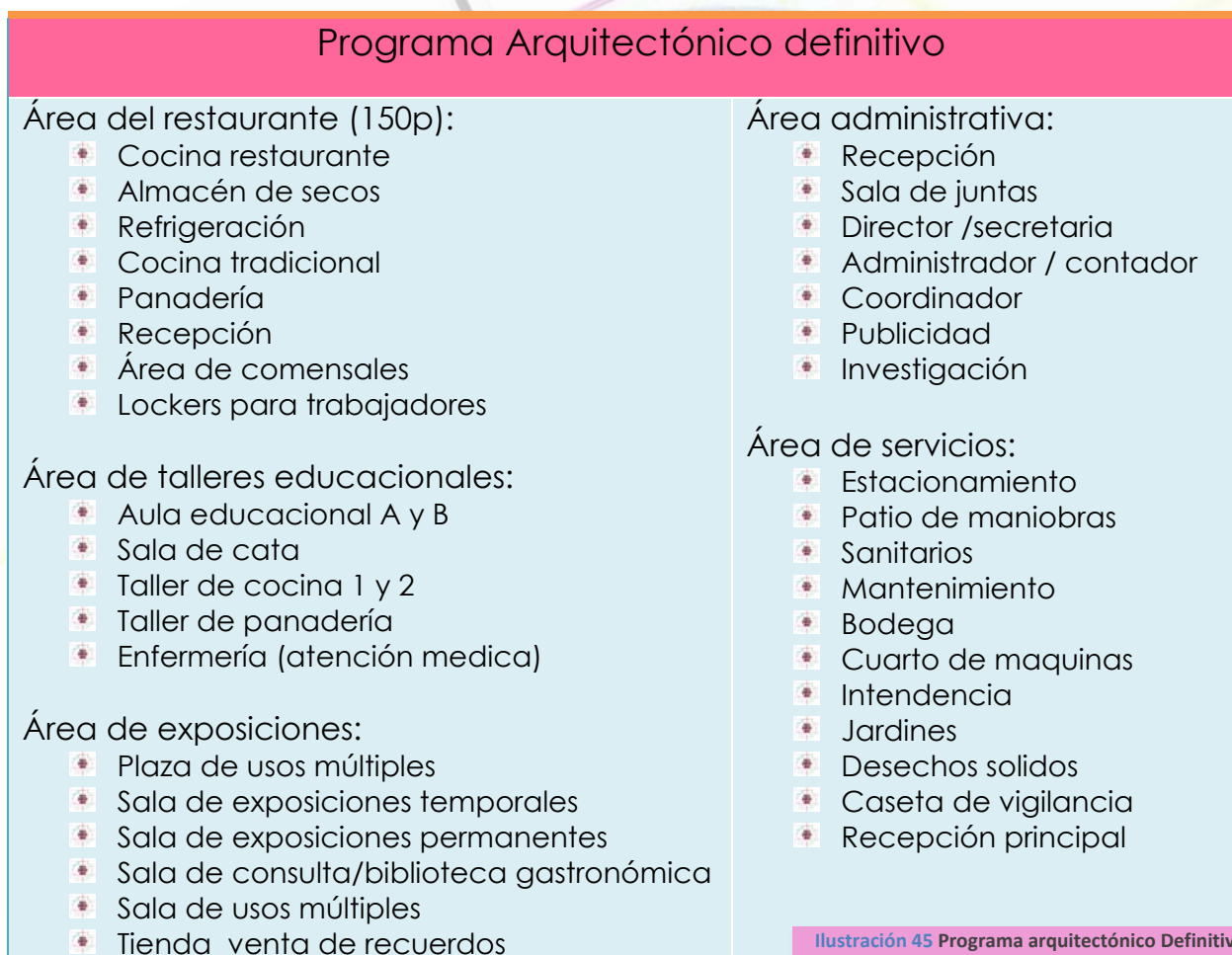


Ilustración 45 Programa arquitectónico Definitivo.
Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).

5.3. Diagrama de Funcionamiento General

Este tipo de diagramas muestran la estructura, el funcionamiento y comportamiento básico de las partes que integran cualquier proyecto arquitectónico, así como la relación que existe entre ellas, tomando en cuenta además vestíbulos y circulaciones.

Diagrama de Funcionamiento General



Ilustración 45 Diagrama de Funcionamiento general.
Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).

Zonificación General

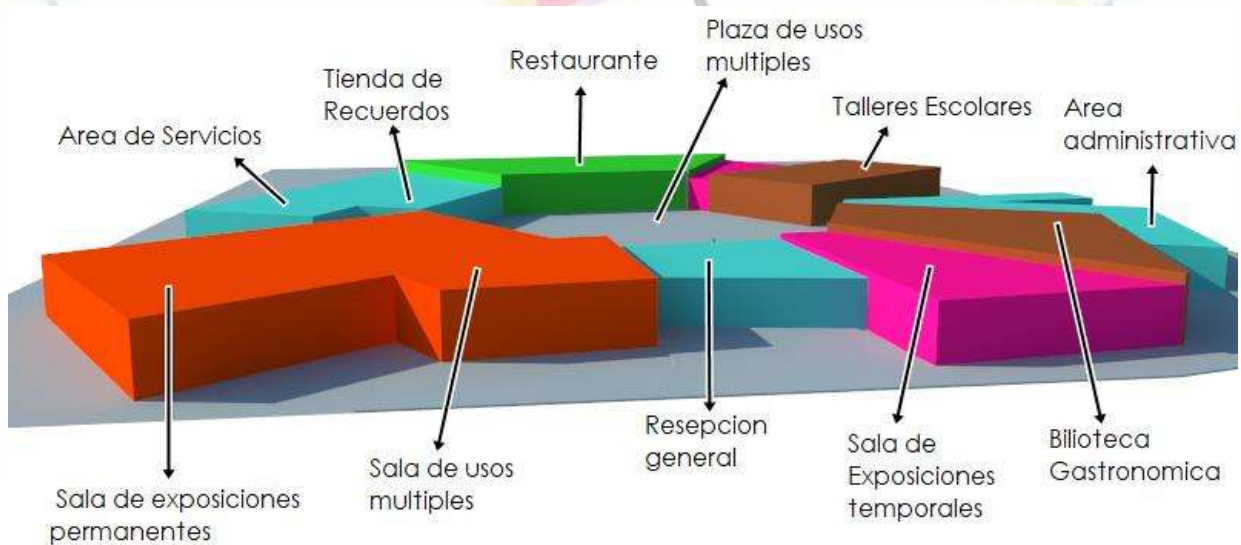
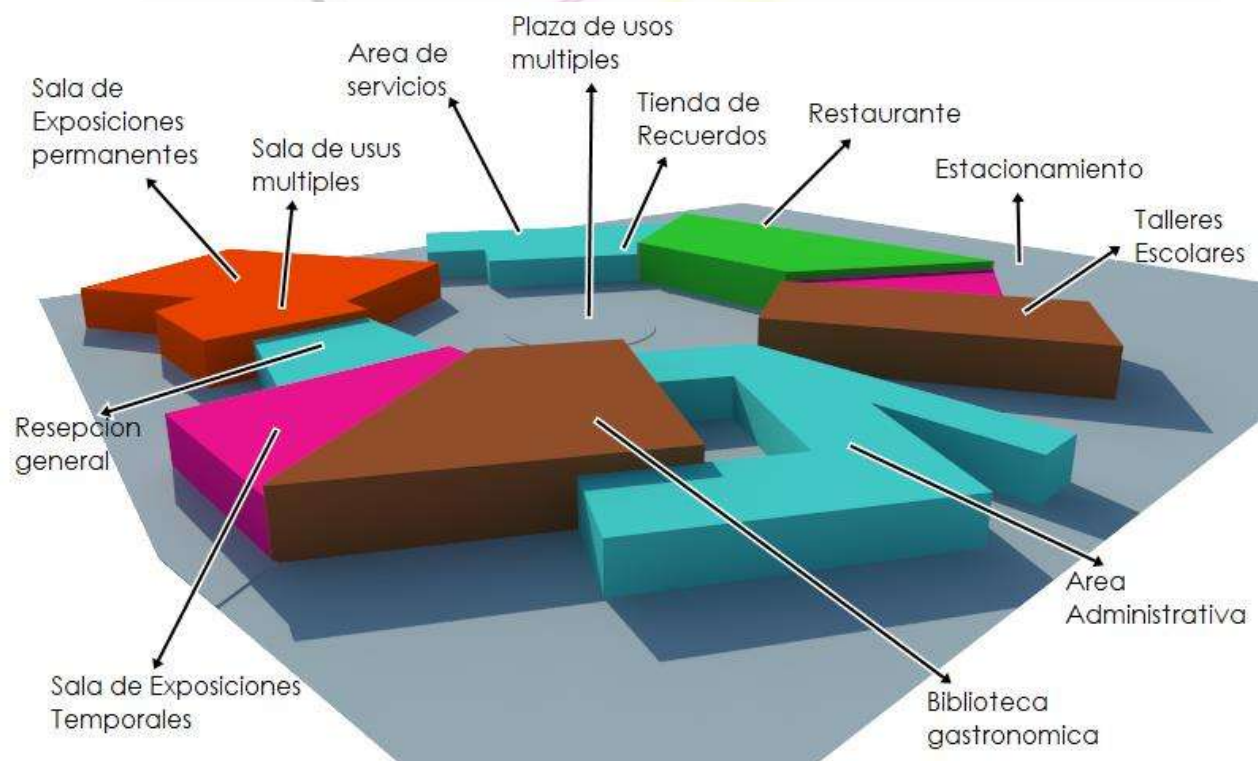
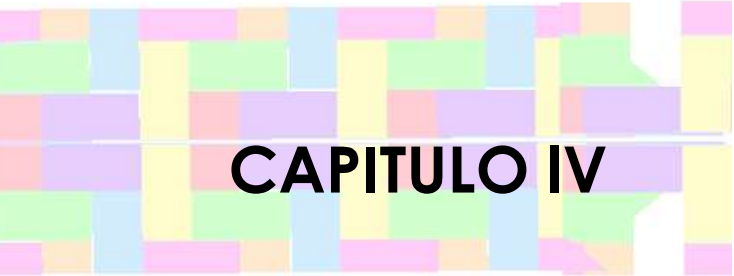


Ilustración 46 zonificación general. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).

Matriz de acopio

AREA	ESPACIO	ALTURA (M)	SUPERFICIE (M2)	Mobiliario		iluminacion		ventilacion	
				fijo	movil	artificial	natural	artificial	natural
Área del restaurante (150p):	Cocina restaurante	4.00M	72.80M2	x		x	x	x	x
	Almacén de secos	2.80M	27.00M2	x		x			
	Refrigeración	2.80M	9.00M2	x		x		x	
	Cocina tradicional	4.00M	50.90M2	x		x	x	x	x
	Panadería	4.00M	22.00M2	x		x	x		x
	Recepción	2.80M	15.00M2		x	x	x		x
	Área de comensales	4.00M	420.00M2		x	x	x	x	x
	Lokers para trabajadores	2.80M	18.77M2	x		x	x		x
Área de talleres educativos:	Aula educativa A y B	3.80M	50.00M2 /2		x	x	x		x
	Sala de cata	3.80M	35.00M2	x		x	x		x
	Taller de cocina 1 y 2	3.80M	93.00M2 /2	x	x	x	x		x
	Taller de panadería	3.80M	35.00M2	x	x	x	x		x
	Enfermería (atención médica)	2.80M	13.40M2	x	x	x	x		x
Área de exposiciones:	Plaza de usos múltiples		130.62M2	x	x	x	x		x
	Sala de exposiciones temporales	3.20M	154.27M2	x	x	x	x		x
	Sala de exposiciones permanentes	3.50M	443.63M2	x	x	x	x		x
	Sala de consulta/biblioteca gastronómica	3.80M	264.80M2	x	x	x	x		x
	Sala de usos múltiples	3.50M	83.00M2	x	x	x	x		x
	Tienda venta de recuerdos	2.80M	72.00M2	x	x	x	x		x
Área administrativa:	Recepción/Sala de espera	2.80M	31.40M2		x	x	x		x
	Sala de juntas	2.80M	26.31M2		x	x	x		x
	Director /secretaria	2.80M	37.00M2		x	x	x		x
	Administrador / contador	2.80M	36.00M2		x	x	x		x
	Coordinador	2.80M	9.00M2		x	x	x		x
	Publicidad	2.80M	9.00M2		x	x	x		x
	Investigación	2.80M	9.00M2		x	x	x		x
Área de servicios:	Estacionamiento		1978.00M2	x	x	x	x		x
	Patio de maniobras		248.00M2		x		x		x
	Sanitarios	2.80M	36.50M2	x		x	x		x
	Mantenimiento	2.80M	17.00M2	x	x	x			x
	Bodega	2.80M	50.90M2		x	x			x
	Cuarto de maquinas	2.80M	44.00M2	x		x			x
	Intendencia	2.80M	13.00M2		x	x			x
	Jardines		2098.00M2	x			x		x
	Desechos solidos	2.80M	10.80M2		x		x		x
	Caseta de vigilancia	2.50M	11.70M2	x		x	x		x
	Recepción principal	3.80M	70.00M2		x	x	x		x

Ilustración 47 Alturas y superficies generales. Fuente: elaboración propia @dcrizzdje (2018).



CAPITULO IV

ETAPA PROPOSITIVA





4. ETAPA PROPOSITIVA

En seguida, se enuncian de manera breve los objetivos de diseño a manera general y de modo específico, que se pretenden alcanzar con la presente propuesta. Además, se da a conocer el proceso de conceptualización que fue dando forma a la idea final.

4.1. Objetivos de diseño.

A. Objetivo General.-

Crear una propuesta, que sea centro de medios interactivos y actividad cultural abierto a toda comunidad, el cual responda de manera efectiva a las necesidades que presentan las nuevas generaciones. Aprovechando las cualidades del sitio para formar áreas de esparcimiento y recreación, donde el visitante encuentre un sitio que describa en su lenguaje, arquitectura, paisaje y actividades: la esencia de la gastronomía Michoacana.

B. Objetivos específicos.-

Ambientales.

- Crear el centro cultural – gastronómico, en un ambiente equilibrado en cuanto a su composición vegetal y edificado.

Arquitectónicos.

- Diseñar espacios de difusión que reflejen el espacio culinario y la materialidad de la gastronomía Michoacana, para la integración de actividades y técnicas tradicionales de la cultura gastronómica del Estado.
- Crear una propuesta arquitectónica dinámica y fluida, que por medio de sus espacios revelen las ideas básicas de partida que son: arquitectura, gastronomía y cultura entendiendo la relación que existe entre ellas.
- Determinar la forma y el emplazamiento del proyecto, así como la materialidad, uso - función, se buscara la fusión formal entre tangible (usuarios, materiales, formas, geometría) e intangible (cultura, tradición, costumbres, identidad).
- Crear recorridos en donde por medio de atmosferas- espacio , se cree una percepción en el usuario por medio del edificio , la

vegetación, los colores, la utilización de murales representativos cultura a la esencia del origen gastronómico.

- Crear andadores que conecten las partes activas del centro cultural gastronómico, esto a través de ejes compositivos.
- Lograr espacios y pasillos entre jardines de acuerdo a la topografía del terreno.
- Tomar en consideración la estructura vial para ubicar los accesos y modalidades de movilidad urbana.
- Considerar para el diseño del edificio la escala urbana del entorno construido y las invariantes formales o espaciales.

4.2. Conceptualización y/o Hipótesis Formales.

El concepto es la esencia del diseño arquitectónico, se entiende como la transición de una idea subjetiva y materialización de la misma o bien, como una metáfora proyectada en un espacio que da sentido al hacer arquitectónico. Un concepto claro guía la función y el valor estético de cualquier diseño, evitando caer en caprichos formales.¹

Para el proceso de conceptualización las condiciones generales del proyecto se analizaron en base a los usuarios, las actividades que se realizan en torno a la gastronomía y el turismo. El terreno para el mismo, fue elegido en la zona de transición del centro histórico de Morelia, de acuerdo a que complementa las actividades del proyecto ya que se encuentra dentro del radio de influencia del turismo, es decir; colindante al centro histórico de la ciudad de Morelia (zona de monumentos del centro histórico de Morelia, Mich.).

Tomando las ideas básicas, el punto de partida para conceptualizar será el tema CCGM² es decir su definición, entendiendo que es por ello que el proyecto busca reflejar por medio de la materialidad y las actividades que se realicen en este, la

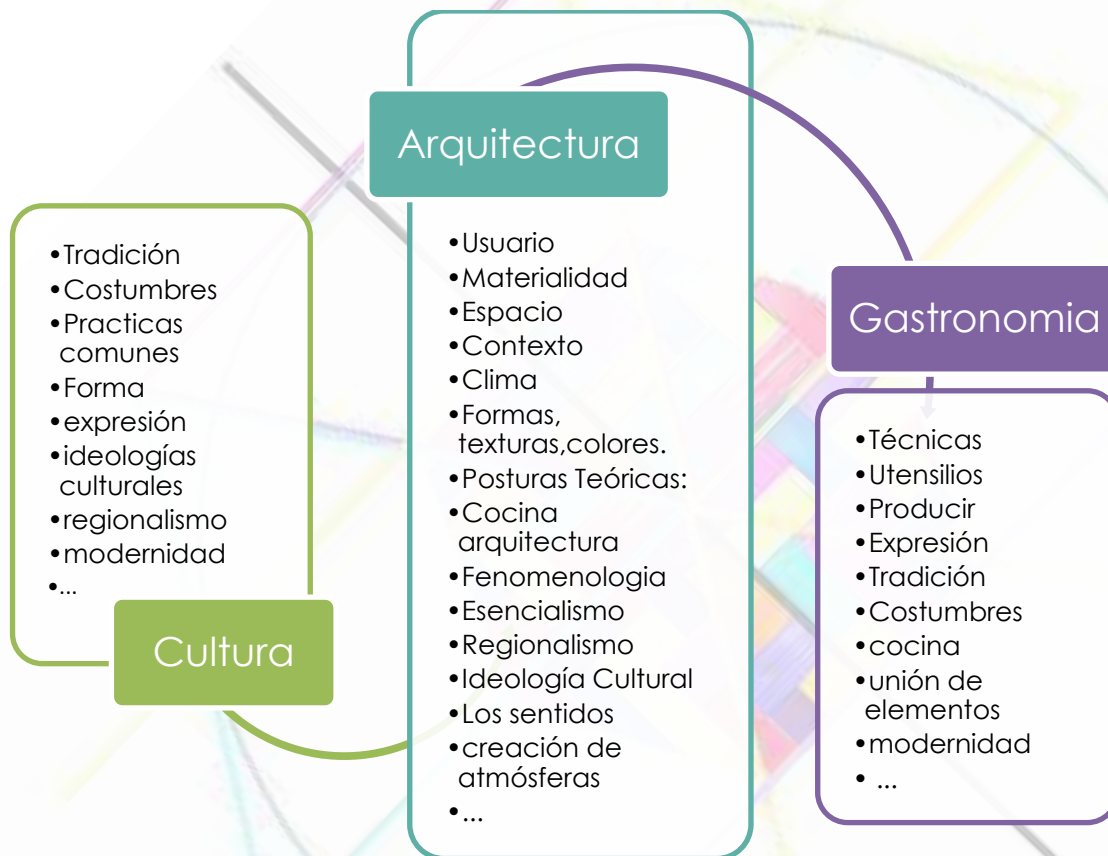
¹ El concepto en el proceso del diseño arquitectónico. <https://enlacearquitectura.com/el-concepto-en-el-proceso-de-diseño/>

² Centro cultural de gastronomía michoacana, (Espacio multidisciplinario en el que enseñanza, práctica, investigación, desarrollo, promoción, fomento, experimentación y difusión tengan cabida. Cobrando vida por las actividades en que este se organicen, la persona que visite el centro encontrará un sitio que describa en su lenguaje arquitectónico, en sus paisajes y actividades: la esencia de la cultura y gastronomía Michoacana)

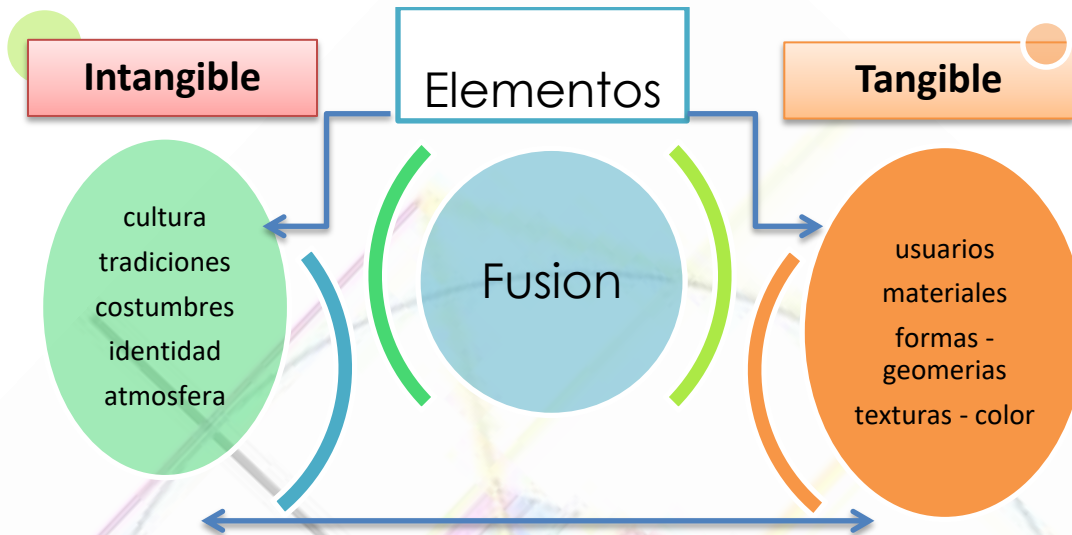


cultura gastronómica tradicional purépecha. Concluyendo para el proceso de diseño del mismo, los elementos de integración serán: **arquitectura, cultura y gastronomía**.

Tomando las ideas básicas y entendiendo la relación directa que existe entre ellas:

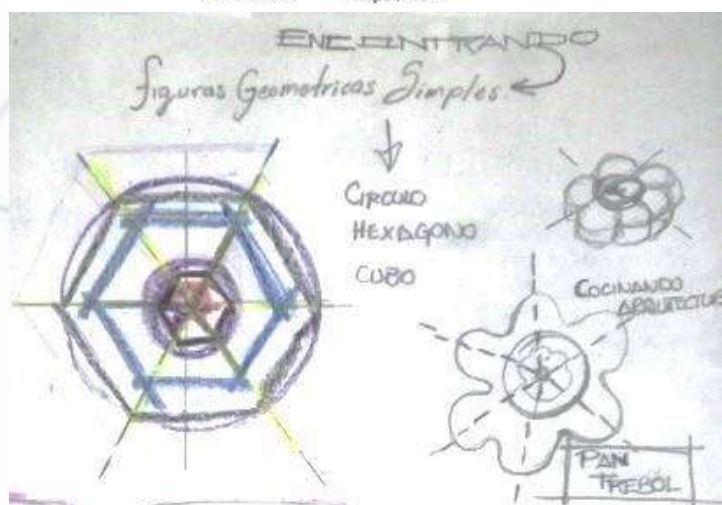
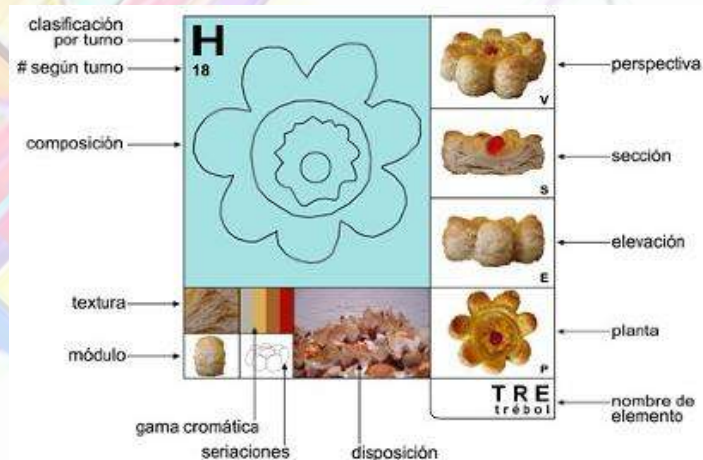


Para determinar la forma y el emplazamiento del proyecto así como la materialidad, uso y funciones, se busca la fusión formal entre lo **tangible** y lo **intangible**, así como los elementos rectores de diseño.



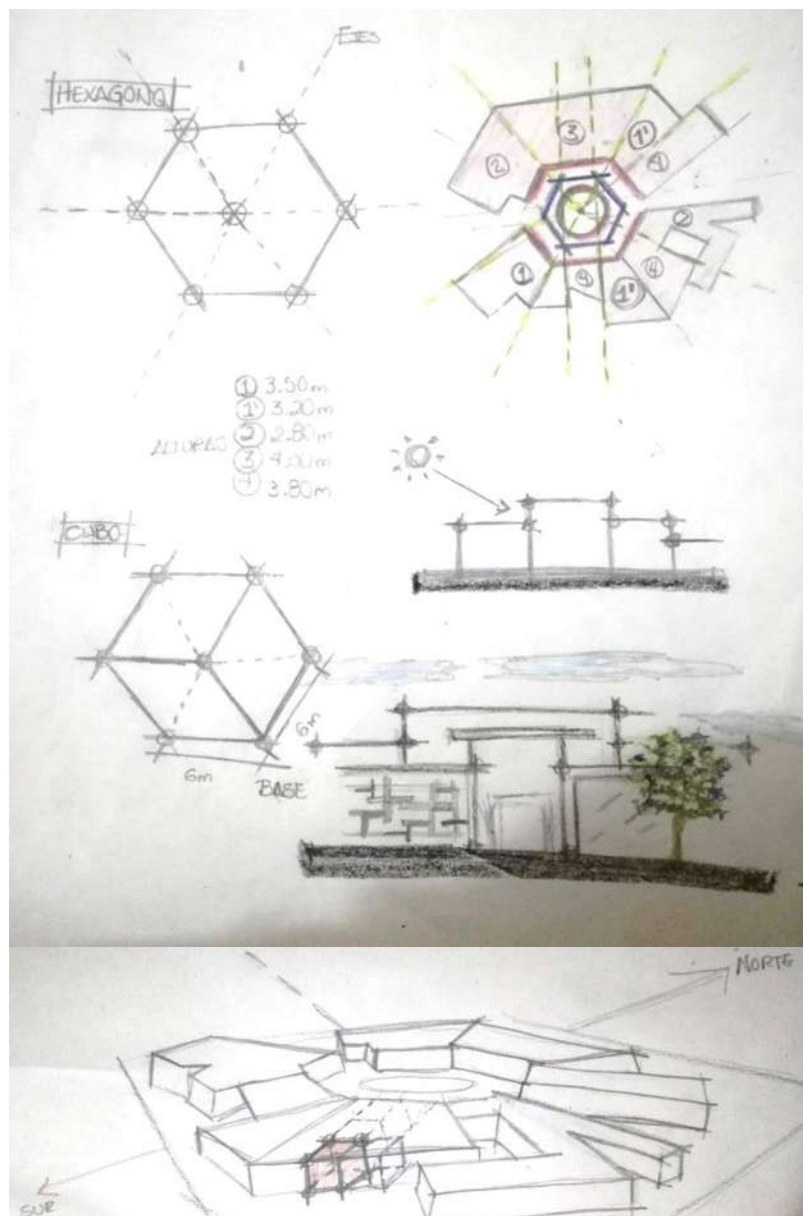
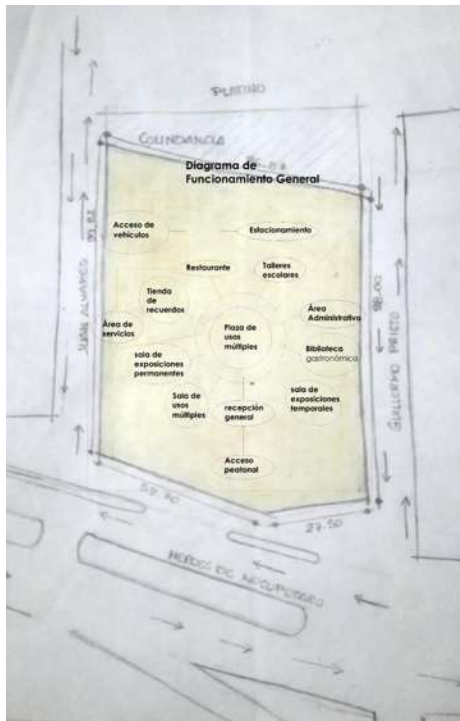
Forma

Se opta por una geometría simple como la de un pan trébol, a la cual a simple vista le resaltan, formas, texturas y colores, pero sobre todo principios de diseño por medio de su punto central de donde pueden surgir un sinnúmero de ejes, con los que pueden surgir aún un sinnúmero de formas, buen para este caso se han tomado el círculo, el hexágono, el cual, por medio de ejes nos da como resultado un módulo cubico flexible para cuestiones estructurales que tendrá un módulo en su base de 6x6 y una variante en sus alturas.



Se comenzó a observar la repercusión que podría tener el edificio en relación con su contexto inmediato. Y así se fueron tomando algunas decisiones de acuerdo a los objetivos de diseño planteados anteriormente. Se determinaron dimensiones, alturas, ubicación de algunos espacios de acuerdo a la funcionalidad y relación de estos. Así como breves análisis de incidencia solar, la priorización de vistas, estudio de ventilaciones cruzadas, determinación formal, aprovechamiento de luz cenital y consolidación de vanos.

Las decisiones tomadas son referentes al estudio teórico y de expresión formal, así como también en base a los estudios del tema y a los objetivos personales que se quieren lograr como es el de combinar: arquitectura, cultura y gastronomía, así como también los elementos tangibles e intangibles.



Proyecto Ejecutivo

Introducción.

Posteriormente, se encuentra la representación formal de los planos, el levantamiento topográfico, fotográfico, arquitectónicos, albañilería, acabados, estructural, instalaciones hidráulicas, sanitarias, diseño ambiental y espacios abiertos. Estos planos serán la propuesta de anteproyecto centro cultural – gastronómico.

4.3 Listado de Planos.

NUMERO	CLAVE DE PLANO	NOMBRE DE PLANO
1	PT-01	Plano topográfico.
2	PARQ-01 / 03	Planos Arquitectónicos.
3	PREN-01	Presentación de lo más relevante del proyecto por medio de “renders”.
4	PTR-01	Plano de trazo.
5	PCO-01	Plano constructivo.
6	PAT-01 / 02	Plano de áreas tributarias.
7	PCIM-01 /02	Plano de cimentación
8	PESTR-01 / 02	Plano estructural
9	ALB-01	Plano albañilería - cancelería
10	PALCA -01 /03	Plano de instalación hidráulica
11	PIH -01 /02	Plano de captación de aguas pluviales.
12	PIH - 03	Plano de instalación sanitaria
13	PIS -01 /02	Plano de eléctrica
14	PIE – 01/ 02	Plano de acabados.
15	PACB - 01	Planos detalles constructivos
16	PDC – 01	Plano de señalética
	PSEÑ -01	

¡AVISO IMPORTANTE!

De acuerdo a lo establecido en el inciso “a” del **ACUERDO DE LICENCIA DE USO NO EXCLUSIVA** el presente documento es una versión reducida del original, que debido al volumen del archivo requirió ser adaptado; en caso de requerir la versión completa de este documento, favor de ponerse en contacto con el personal del Repositorio Institucional de Tesis Digitales, al correo dgbrepositorio@umich.mx, al teléfono 443 2 99 41 50 o acudir al segundo piso del edificio de documentación y archivo ubicado al poniente de Ciudad Universitaria en Morelia Mich.

U.M.S.N.H.
DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS