



UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLAS DE HIDALGO

FACULTAD DE ARQUITECTURA.

RESTAURANTE TÍPICO MEXICANO

TESIS PROFESIONAL

Que como Requisito Parcial para
Obtener el Título de Arquitecto.

Licenciatura en Arquitectura

Presenta:

RUBEN SERRANO MORA

Asesora:

Ma. Arq. Reyna Navarro Y Martino

Morelia Michoacán México

AGOSTO 2007.



MI RANCHITO



AGRADECIMIENTOS

A **Dios**, por permitirme ver la luz del día una vez más, y darme la oportunidad de compartir este tiempo con mis seres queridos.

A mi **Madre María Luisa**, que a ella, le debo todo lo que fui, soy, y seré en mi vida, y por ella es todo lo que hago. Seguiré su ejemplo de perseverancia en la vida sin importar todos los obstáculos, ella sigue siempre adelante, **Gracias mamá.**

A mi **Padre Bernardino**, que gracias a sus consejos me ha dirigido por un buen camino en mi vida, sin importar cuál sea la situación, se que cuento con su amor y gran apoyo. Seguiré su ejemplo en la vida ya que para él no existe el no puedo, y el ser terco en las cosas que se quieren. **Gracias Papá.**

A mis **Hermanas**, por ser un gran apoyo, y darme valores fundamentales en la vida, desde los consejos hasta esas enseñanzas que muchas veces parecían regaño. Gracias a cada una de ellas y sobre todo a las que estuvieron más atentas a lo que me podía faltar y necesitar. **Gracias.**

A mí **Cuñado Leobardo León** por ser parte fundamental en mi carrera económicamente pero sobre todo por la confianza depositada en mi persona. Gracias cuñado que más que cuñado eres como un hermano. **Gracias Hermano.**

A mis **amigos**, que en el transcurso de mi vida han demostrado que realmente los son, Berenice Pérez Garfías, Mari Ruiz Gómez, Alejandro Valdez, **Gracias a todos.**

A mi asesor, la **Ma. Y Arq. Reyna Navarro y Martino**, por su paciencia, ayuda y orientación, para hacer posible la realización de esta investigación, **Gracias Arquitecta.**

ÍNDICE

CAPITULO I.- MARCO INTRODUCTORIO	1
1.1.- INTRODUCCIÓN.....	2
1.1.1.- DESCRIPCIÓN DEL TEMA Y JUSTIFICACIÓN DEL MISMO.....	3
1.1.2.- EL RESTAURANTE TÍPICO MEXICANO (MI RANCHITO) JALISCO. (HISTORIA).....	4
1.1.3.- EL RESTAURANTE TÍPICO MEXICANO (MI RANCHITO) EN EE UU. (HISTORIA).....	5
1.2.- JUSTIFICACIÓN.....	6
1.3.- OBJETIVOS.....	7
1.4.- GÉNERO ARQUITECTÓNICO AL QUE PERTENECE.....	8
 CAPITULO II.- MARCO HISTÓRICO CULTURAL	 9
2.1.- ANTECEDENTES HISTÓRICOS.....	10
2.2.- IMPORTANCIA HISTÓRICA DEL TEMA (LOS PRIMEROS POBLADORES).....	11
2.3.- COSTUMBRES Y TRADICIONES ALIMENTARIAS DE LOS HABITANTES DE LA REGIÓN.....	12
2.3.1.- LA ALIMENTACIÓN.....	13
2.3.2.- LOS ORÍGENES DE LA COCINA.....	14
2.3.3.- RAÍCES PREHISPÁNICAS DE LA GASTRONOMÍA MORELIANA.....	15
2.3.4.- EL PROCESO EVOLUTIVO DE LA COCINA MORELIANA PRODUCTO DE LA INFLUENCIA EXTRANJERA.....	16
2.3.5.- LAS COSTUMBRES ALIMENTARIAS DE MORELIA ACTUAL.....	8
2.4.- EL RESTAURANTE.....	9
2.4.1.- CLASIFICACIÓN DE LOS RESTAURANTES.....	10
2.4.2.- RESTAURANTE SERVICIO DE MESAS.....	11
2.4.3.- RESTAURANTE DE AUTOSERVICIO.....	12
2.4.4.- RESTAURANTE SERVICIO A DOMICILIO.....	13
2.4.5.- RESTAURANTE SERVICIO MIXTO.....	14
2.4.6.- RESTAURANTE TÍPICO.....	15
2.4.7.- RESTAURANTE TÍPICO MEXICANO.....	16
2.4.8.- RESTAURANTE TÍPICO MEXICANO EN LA CIUDAD DE MORELIA.....	17
 CAPITULO III.- MARCO SOCIOECONÓMICO.	 18
3.1.- LA SOCIEDAD MORELIA.....	19
3.2.- DEFINICIÓN DE LA CAPACIDAD DEL RESTAURANTE.....	20
 CAPITULO IV.- MARCO FÍSICO Y GEOGRÁFICO.	 21
4.1.- LOCALIZACIÓN DE LA CD. DE MORELIA.....	22
4.2.- TIPO DE SUELO.....	23
4.3.- HIDROGRAFÍA.....	24
4.5.- CLIMATOLOGÍA.....	25
4.5.1.- TEMPERATURA.....	26
4.5.2.- PRECIPITACIÓN PLUVIAL.....	27
4.5.3.- VIENTOS DOMINANTES.....	28
4.5.4.- ASOLEAMIENTO.....	29
4.5.5.- SÍNTESIS APLICATIVA.....	30

4.6.- PERFIL SOCIO DEMOGRÁFICO DE LA CD. DE MORELIA.....	31
4.6.1.- EVOLUCIÓN DEMOGRÁFICA.....	32
4.6.2.- RELIGIÓN.....	33
4.7.- INFRAESTRUCTURA SOCIAL Y DE COMUNICACIONES.....	34
4.7.1.- EDUCACIÓN.....	36
4.7.2.- SALUD.....	37
4.7.3.- ABASTO.....	38
4.7.4.- DEPORTE.....	39
4.7.5.- VIVIENDA.....	40
4.7.6.- SERVICIOS PÚBLICOS.....	41
4.7.7.- MÉDICOS DE COMUNICACIÓN.....	42
4.7.8.- VÍAS DE COMUNICACIÓN.....	43
4.7.9.- ACTIVIDAD ECONÓMICA.....	44
4.8.- ACTIVIDAD ECONÓMICA.....	45
4.8.1.- INDUSTRIA.....	46
4.8.2.- COMERCIO.....	47
4.8.3.- SERVICIOS.....	48
4.8.4.- TURISMO.....	49
4.9.- ATRACTIVOS TURÍSTICOS CULTURALES HISTÓRICOS.....	50
4.9.1.- SÍNTESIS APLICATIVA.....	51

CAPITULO V.- MARCO TÉCNICO Y NORMATIVO. 52

5.1.- REGLAMENTO DE CONSTRUCCIÓN DE MORELIA.....	53
5.2.- NORMATIVIDAD DE LA SECRETARIA DE SALUD.....	54
5.3.- REGLAMENTO DE CONSTRUCCIÓN DEL DF.....	55
5.4.- REGLAMENTO DE CONSTRUCCIÓN Y OBRA DE INFRAESTRUCTURA EN EL MUNICIPIO DE MORELIA.....	56
5.5.- REGLAMENTO INTERNO DE LA COLONIA, NORMATIVIDAD DE LOS VECINOS DEL PREDIO SELECCIONADO.....	57

CAPITULO VI.- SITIO Y PRE DISEÑO 58

6.1.- LOCALIZACIÓN.....	59
6.1.1.- MACRO LOCALIZACIÓN.....	60
6.1.2.- MICRO LOCALIZACIÓN.....	61
6.1.3.- VIALIDADES.....	62
6.1.4.- TRANSPORTES.....	63
6.1.5.- CONTEXTO URBANO.....	64
6.1.6.- NIVELES DE SITIO.....	65
6.2 CONJUNTO GENERAL.....	66
6.2.1.- ORGANIGRAMA.....	67
6.2.2.- PROGRAMA ARQUITECTÓNICO GENERAL.....	68
6.2.3.- PROGRAMA ARQUITECTÓNICO POR ÁREAS.....	69
6.2.4.- PROGRAMA DE NECESIDADES.....	70
6.2.5.- MATRICES DE RELACIÓN.....	71
6.2.6.- DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO.....	72
6.2.7.- PATRONES DE DISEÑO.....	73
6.2.8.- MATRIZ DE ACOPIO.....	74
6.2.9.- ZONIFICACIÓN GENERAL.....	75

CAPITULO VII.- MARCO CONCEPTUAL

76

7.1.- ANÁLISIS DE TENDENCIAS ARQUITECTÓNICAS.....	77
7.2.- CONCEPTOS DE DISEÑO IMPLÍCITOS EN LA PROPUESTA.....	78
7.2.1.- ÁREA.....	79
7.2.2.- ÁREA.....	80
7.2.3.- ÁREA.....	81
7.2.4.- ÁREA.....	82
7.2.5.- ÁREA.....	83

CAPITULO VIII.- PROYECTO

84

8.1.- PLANO TOPOGRÁFICO.....	85
8.2.- PLANTA DE CONJUNTO.....	86
8.3.- PLANTA ARQUITECTÓNICA DE CONJUNTO.....	87
8.4.- PLANTA DE AZOTAS.....	88
8.5.- PLANTA ARQUITECTÓNICA.....	89
8.6.- FACHADAS.....	90
8.7.- CORTES.....	91
8.8.- INSTALACIÓN ELÉCTRICA.....	92
8.8.1.- INSTALACIÓN SANITARIA.....	93
8.8.2.- INSTALACIÓN HIDRÁULICA.....	94
8.9.- INFRAESTRUCTURA.....	95
8.10.- VIALIDADES.....	96
8.11.- ZONIFICACIÓN.....	97
8.12.- ACABADOS.....	98
8.13.- LOSAS.....	99
8.14.- CIMENTACIÓN.....	100
8.15.- ALBAÑILERÍA.....	101
8.16.- CARPINTERÍA.....	102
8.16.- HERRERÍA.....	103

CAPITULO IX.- PRESUPUESTO. 104

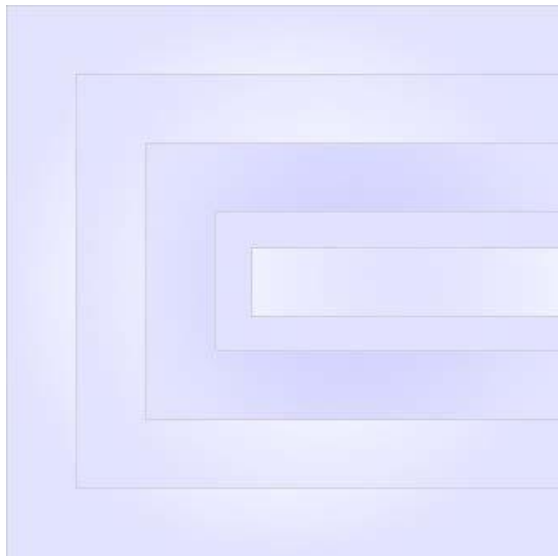
9.1.- ÁREA 1.....	105
9.1.1.- LIMPIEZA.....	106
9.1.2.- OBRAS PRELIMINARES.....	107
9.1.3.- CIMENTACION.....	108
9.1.4.- ALBAÑILERIA (PRELIMINAR).....	109
9.1.5.- INSTALACIÓN SANITARIA.....	110
9.1.6.- INSTALACIÓN HIDRÁULICA.....	111
9.1.7.- RESUMEN FINAL DE OBRA NEGRA.....	112
9.1.8.- CALCULO DEL COSTO DE CONSTRUCCION POR M2.....	113

CAPITULO X.- CONCLUSIONES 113

CONCLUSIÓN PERSONAL.....	114
--------------------------	-----

BIBLIOGRAFÍA

CAPITULO I. MARCO INTRODUCTORIO



1.1 INTRODUCCIÓN.

El restaurante, establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.

Desde tiempos antiguos han existido lugares donde el viajero llega y repone fuerzas y prosigue con su atrevera esto después de un refrigerio. a estos primeros restaurantes que generalmente eran casas particulares se les conoció como hostelerías o mesones, posteriormente a lo largo de la historia, dependiendo de la región, fueron cambiando de nombres, merenderos, cantinas, bares, figones, fondas, cafés cenadurías, taquerías, torterías, etc. pero en esencia su función siempre ha sido la misma, el hombre se tiene que alimentar y esto en algún sitio y claro, el mejor es su casa, pero durante los viajes, o por negocios o por placer, ha de hacerlo precisamente en un restaurante.

Es obvio que desde hace mucho tiempo la sociedad a sido bombardeada para las costumbres y tradiciones y luego por la mercadotecnia principalmente del vecino país norte. Sabemos que los mexicanos somos excelentes receptores de esos mensajes, y por alguna razón aceptamos con facilidad todo lo que nos llegue del exterior, ya sean productos manufacturados, de cualquier tipo como aparatos, ropa, calzado, comida, etc. o elementos culturales como música, teatro, televisión, y desafortunadamente estamos perdiendo nuestras verdaderas costumbres poco a poco.

A si llegamos a la alimentación del mexicano, que podemos analizar desde 2 puntos de vista fundamental. Como la tradición cultural que representa y como un aspecto puramente alimentario o nutricional.

Culturalmente la gastronomía de un país, forma parte de sus raíces, es el sello que los distingue entre los demás pueblos. La nuestra, es una de las cocinas más apreciadas y reconocidas en todo el mundo, por su amplia gama de sabrosos olores y colores, que estas no se deben perder por ningún motivo.

El servicio de restaurante debe ser, en cualquier país, el orgullo nacional, ya que permite saborear el folklore y compartir con el pueblo sus hábitos y sus costumbres.

1.1.1.- DESCRIPCION DEL TEMA

RESTAURANTE

Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio.

Desde tiempos antiguos han existido lugares donde el viajero llega y repone fuerzas y prosigue con su atrevería esto después de un refrigerio. A estos primeros restaurantes que generalmente eran casas particulares se les conoció como hostelerías o mesones, posteriormente a lo largo de la historia, dependiendo de la región, fueron cambiando de nombres, merenderos, cantinas, bares, figones, fondas, cafés cenadurías, taquerías, torterías, etc. Pero en esencia su función siempre ha sido la misma, el hombre se tiene que alimentar y esto en algún sitio y claro, el mejor es su casa, pero durante los viajes, o por negocios o por placer, ha de hacerlo precisamente en un restaurante.

Es obvio que desde hace mucho tiempo la sociedad ha sido bombardeada para las costumbres y tradiciones y luego por la mercadotecnia principalmente del vecino país norte. Sabemos que los mexicanos somos excelentes receptores de esos mensajes, y por alguna razón aceptamos con facilidad todo lo que nos llegue del exterior, ya sean productos manufacturados, de cualquier tipo como aparatos, ropa, calzado, comida, etc. O elementos culturales como música, teatro, televisión, y desafortunadamente estamos perdiendo nuestras verdaderas costumbres poco a poco.

A si llegamos a la alimentación del mexicano, que podemos analizar desde 2 puntos de vista fundamental. Como la tradición cultural que representa y como un aspecto puramente alimentario o nutricional.

Culturalmente la gastronomía de un país, forma parte de sus raíces, es el sello que los distingue entre los demás pueblos. La nuestra, es una de las cocinas más apreciadas y reconocidas en todo el mundo, por su amplia gama de sabrosos olores y colores, que estas no se deben perder por ningún motivo.

El servicio de restaurante debe ser, en cualquier país, el orgullo nacional, ya que permite saborear el folklore y compartir con el pueblo sus hábitos y sus costumbres de aquí lo típico ya que representa el glamur de cada lugar.

HISTORIA (MI RANCHITO)

1.1.2.- EL **RESTAURANTE TÍPICO MEXICANO** MI RANCHITO EN JALISCO MÉXICO. Y HOUSTON EE UU.

MÉXICO

Con cerca de 40 años de tradición gastronómica, **MI RANCHITO** hoy en día se mantiene como uno de los restaurantes de mayor calidad y prestigio en el Estado de Jalisco.



MI RANCHITO ofrece al visitante una atmósfera que lo traslada por la historia a un magnífico restaurante que ofrece tanto platillos de cocina internacional como de la tradicional mexicana; así como a un selecto centro de reuniones, familiar o de negocios; el marco ideal son sus amplios y bellos jardines muy característicos del lugar que hacen de La Hacienda de los Morales, una auténtica tradición y un lugar obligado por visitar.

Con una carta de 85 platillos, este restaurante ofrece diferentes opciones para los diversos paladares y gustos de los comensales, sin embargo la peculiaridad que tiene es que si usted desea algún plato que no se encuentre en la carta, sin duda los chefs le consentirán.



HOUSTON EE UU

Y siguiendo con la tradición gastronómica, **MI RANCHITO** hoy en día se mantiene como uno de los restaurantes de mayor calidad y prestigio en el Estado de Houston en Texas EE UU. Por su gran variedad en gastronomía mexicana.

1.2.- JUSTIFICACIÓN.

TEMA (RESTAURANTE TÍPICO MEXICANO)

GÉNEROS ARQUITECTÓNICOS EN MÉXICO

1. ASISTENCIA SOCIAL
- 2. COMERCIOS Y OFICINAS**
3. COMUNICACIONES Y TRANSPORTES
4. CULTURALES
5. DEPORTIVAS
6. EDUCACIÓN Y CIENCIA
7. FINANCIERAS Y BANCARIAS
8. GUBERNAMENTALES
9. HABITACIONALES
10. INDUSTRIA
11. PROTECCIÓN SOCIAL
12. RECREACIÓN Y ENTRETENIMIENTO
13. RELIGIÓN
- 14. SALUD**
- 15. TURISMO**
- 16. VARIOS**



NUESTRO TEMA LO ENCONTRAMOS EN EL GENERO ARQUITECTÓNICO (TURISMO).

15. TURISMO

Agencias de viajes
 Apartamentos amueblados
 Balnearios
 Bares
 Cafeterías
 Camping
 Centros de convenciones
 Complejos hoteleros
 Hoteles de cinco estrellas
 Hoteles de cuatro estrellas
 Hoteles de tres o menos estrellas
 Moteles

Restaurantes

Tiempos compartidos
 Tráiler par

Cada vez que una persona sale fuera de casa necesita un lugar donde comer, donde beber, donde satisfacer su necesidad alimenticia.

La ciudad cuenta grandes atractivos turísticos debido a su importante acervo arquitectónico, cultural e histórico, además de que se localiza cerca de poblaciones con tradiciones y próxima a escenarios naturales, como Los Azufres y los lagos de Pátzcuaro y de Cointzio, entre otros sitios, razones por las cuales es el destino sin playa más visitado de México (casi 500 mil turistas por temporada vacacional), con un porcentaje de 85 % de turistas nacionales y 15% de turistas extranjeros, entre los que destacan los estadounidenses, españoles, canadienses e italianos (2006). Por ello, la ciudad cuenta con buena infraestructura turística, entre la que destacan hoteles de todas las categorías, restaurantes, agencias de viajes, clubes deportivos, balnearios, centro de convenciones, planetario, orquidario, parque zoológico, etc.

Y una vez justificando que el tema pertenece dentro del género del turismo tenemos:

La comida mexicana es mucho más que platillos típicos de nuestro país, es el reflejo de toda una cultura basada en rituales religiosos, en la magia y el arte.

La originalidad de la comida mexicana con su diversos sabores, colores, olores y texturas, presentes a diario en nuestras mesas, en los altares donde recordamos y rendimos homenaje a nuestro muertos, en las fiestas religiosas, patrias y de unión familiar; es orgullosamente reconocida a nivel mundial y considerada entre las cinco más importantes del mundo junto con la de china, la india, la italiana y española.

E inclusive en noviembre del 2007 la UNESCO con muchas posibilidades declare la comida mexicana como patrimonio de la humanidad.

Sabiendo es vale verdaderamente la pena crear proyectar espacios muy satisfactorios y dignos representantes de la gastronomía mexicana.



1.3 OBJETIVOS

Con este proyecto se pretende participar activamente en la conservación de nuestras tradiciones gastronómicas, rescatar los auténticos valores culturales del comedor tradicional mexicano.

Lograr una identidad propia de confort y funcionalidad en los diferentes espacios que juntos logre una unidad de equilibrio haciéndolos más agradables en su estancia.

Crear espacios que sean el reflejo de nuestros valores y contribuir a una retroalimentación general de nuestros ámbitos culturales y sociales.

Renovar y mejorar por su valor histórico una imagen urbana más acorde con la arquitectura.

Aportar con un grano de arena, generando fuentes de trabajo que tanta falta le hace a nuestro país.

1.4.- GENERO ARQUITECTÓNICO AL QUE PERTENECE

GÉNEROS ARQUITECTÓNICOS EN MÉXICO

1. ASISTENCIA SOCIAL

Asilos, orfanatos
Centros de rehabilitación
Centros de protección
Dormitorios públicos

2. COMERCIOS Y OFICINAS

Abarrotes
Agencias de vehículos
Centros de abasto
Centros de exposiciones
Distribuidores de bebidas
Edificios comerciales y oficinas
Farmacias y droguerías
Ferreterías y tlapalerías
Joyerías
Librerías
Mercados
Supermercados y autoservicios
Tabaquerías
Tiendas de departamentos
Tiendas especializadas

3. COMUNICACIONES Y TRANSPORTES

Aeropuertos
Centrales de autobuses
Centrales telefónicas
Editoriales
Estaciones de transporte colectivo
Estaciones de ferrocarril
Estaciones de audio y video
Estudios de cines
Estudios de TV.
Hangares
Oficinas aduanales
Oficinas de correos
Oficinas portuarias
Oficinas de telégrafos
Plantas de mantenimientos

4. CULTURALES

Auditorios
Bibliotecas
Casas de cultura
Centros universitarios
Centros de difusión cultural
Galerías de arte
Monumentos
Museos
Salas de lectura
Sala de conciertos
Teatros
Pabellones

5. DEPORTIVAS

Albercas recreativas
Canchas descubiertas
Clubes deportivos
Instalaciones olímpicas
Gimnasios y canchas cubiertas
Unidades deportivas

6. EDUCACIÓN Y CIENCIA

Academias
Áreas deportivas
Campus universitarios
Escuelas preescolares
Escuelas primarias
Escuelas secundarias
Escuelas preparatorias
Escuelas vocacionales
Escuelas técnicas
Escuelas de educación especial
Escuelas de idiomas
Facultades universitarias
Laboratorios de enseñanza
Laboratorios de investigación
Internados
Normales
Observatorios

7. FINANCIERAS Y BANCARIAS

Casas de bolsas
Casas de cambio
Centros de cómputo
Organizaciones auxiliares
Oficinas centrales
Sucursales

8. GUBERNAMENTALES

Archivos
Bases aéreas
Campos militares
Cuarteles
Juzgados y agencias de ministerio público
Oficinas estatales
Oficinas federales
Oficinas municipales
Palacios de gobierno

9. HABITACIONALES

Condominios de interés social
Condominios de interés medio
Condominios residenciales
Edificios de apartamentos
Pies de casa
Residencias
Vivienda unifamiliar popular
Vivienda unifamiliar media

10. INDUSTRIA

Andenes
Arreas de empleados
Bodegas y almacenes
Plantas industriales completas
Naves industriales
Laboratorios
Plantas de artículos electrónicos
Parques industriales
Talleres

11. PROTECCIÓN SOCIAL

Casetas
Archivos
Cárceles
Centro de readaptación social
Correccionales
Cuarteles
Delegaciones
Departamentos de tránsito
Estaciones de bomberos
Estaciones de policías
Oficinas administrativas

12. RECREACIÓN Y ENTRETENIMIENTO

Arreas deportivas
Auditorios
Balnearios
Bares
Centros nocturnos
Cines
Estadios
Hipódromos
Jardines (zoológicos o botánicos)
Lienzos charros
Palenques
Parques
Planetarios
Plazas públicas
Plazas de toros
Teatros
Video centros
Video juegos

13. RELIGIÓN

Altars
Basílicas y catedrales
Capillas
Casas de retiro
Casas pastorales
Conventos y monasterios
Iglesias
Oficinas administrativas
Sede arzobispal

14. SALUD

Baños públicos
Balnearios termales
Centros de rehabilitación
Centro de salud
Clínicas
Consultorios
Dispensarios
Laboratorios de análisis clínicos
Laboratorios de rayos x
Hospitales
Laboratorios especializados
Unidades de servicios médicos

15. TURISMO

Agencias de viajes
Apartamentos amueblados
Balnearios
Bares
Cafeterías
Camping
Centros de convenciones
Complejos hoteleros
Hoteles de cinco estrellas
Hoteles de cuatro estrellas
Hoteles de tres o menos estrellas
Moteles

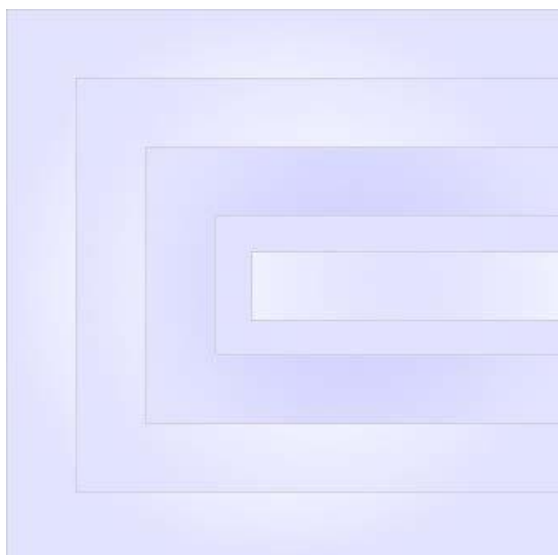
Restaurantes

Tiempos compartidos
Tráiler park

16. VARIOS

Estacionamientos descubiertos
Estacionamientos cubiertos
Gasolineras

CAPITULO II. MARCO HISTÓRICO CULTURAL.



2.1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS.

El restaurante, establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.

La ciudad de Valladolid.

En el centro del país entre las ciudades de Guadalajara, Jalisco y el Distrito Federal.

En la época anterior a la colonización española, la zona estaba habitada por un grupo nativo conocido como los pirindas en la llamada zona o valle de Guayangareo rodeada por los cerros del Punhuato y del Quinceo y una falla geológica la sur de la ciudad conocida como la Loma de Santa María. Al norte se encuentra el camino hacia el lago de Cuitzeo. Una vez fundada la ciudad en año 1541 se trazó y se diseñó la nueva conformación de la ciudad desde su concepción inicial. En el año de 1582 la ciudad de Valladolid remplazó a la ciudad de Pátzcuaro como capital del estado transfiriéndose los poderes y la administración de la Provincia de Michoacán a la ciudad de Valladolid. Durante el periodo virreinal se instalaron una gran cantidad de órdenes religiosas además del Colegio de San Nicolás que permitieron que la ciudad obtuviera una gran importancia histórica en las artes y en la cultura.

Ciudad natal de José María Morelos y Pavón (de quien deriva el nombre de Morelia) que junto con Miguel Hidalgo y Costilla iniciaron el movimiento de la independencia de la Nueva España del control peninsular dirigido desde España. En la ciudad de Morelia se iniciaron las primeras conspiraciones para derrocar a la Corona Española del dominio de México.

Importantes construcciones arquitectónicas se conservan del periodo virreinal entre las que se destacan la Catedral de Morelia, el Acueducto, el Palacio de Gobierno, el Palacio Clavijero y los numerosos templos, conventos y casas de la ciudad. Del Colegio de San Nicolás de Hidalgo primera universidad del continente americano nace la actual Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. El Conservatorio de Música de las Rosas de Morelia es el primer conservatorio de música de las Américas. Cuenta con el órgano monumental de la Catedral de Morelia (México) considerado como el órgano tubular más grande de América Latina.

Actualmente la ciudad tiene un poco más de un millón de habitantes donde la principal actividad económica es el comercio. Ciudad reconocida por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad. Cuenta con servicios carreteros y aéreos. Ciudad con grandes atractivos turísticos. Sede de los institutos de investigación científica en Astronomía y matemáticas de la Universidad Nacional Autónoma de México.

2.2 IMPORTANCIA HISTÓRICA DEL TEMA.

Los primeros pobladores.

Naturalmente que es imposible precisar la época exacta en que los primeros hombres aparecen en nuestro país, pero de acuerdo a los autores consultados, se puede asegurar que hace muchos miles de años, hizo presencia en estas zonas con motivo de las emigraciones que procedían desde Alaska, conforme a una de las teorías acerca del posible origen del hombre americano, se calcula que aparecieron por primera vez cerca de hace 10, 000 años.

Ahondar en los arcanos profundos y misteriosos de la nebulosa noche de los tiempos se torna una tarea casi imposible, por lo tanto, sabiendo de lo difícil de esta misión y sólo disponiendo de los datos que a la mano he podido recabar.

Se afirma que los primeros fueron los chichimecas que habían salido del pueblo de Chicomostoc hablando el mismo idioma y con las mismas costumbres, posteriormente, según Lombardo Toledano llegan los toltecas, olmecas; estos últimos, según el parecer del profesor Moisés Rivera en que dice que estos no eran belicosos, al cabo del tiempo olmecas y otomíes se alían, constituyendo un grupo consistente de distinto linaje, desarrollado y constructor, denominado en la historia como teochichimecas, quienes posiblemente hallan edificado las ciudades de Tlaxcallan y Zacatlátongo; hoy Tlaxcala y Zacatlán.

Allá por el año 200, antes de la redención, hubo un movimiento numeroso de más tribus chichimeca que llegaron a Cuautitlán, hoy perteneciente al Estado de México, donde el señor de aquellas comarcas no los quiso recibir como a otros grupos pequeños. Entonces este gran número de chichimecas se divide en dos grandes columnas; una tomó rumbo al Sudeste pasando por Huejotzingo, que ya existía y a la que no pudieron entrar porque esa población se hallaba ocupada por los zacatecas, (de Zacatlán), las gentes que llegaban entraron a la ciudad hasta que sus ocupantes, por su motivo la desocuparon, entonces entraron aquellos y se establecieron, siendo tlaxcaltecas de allí en adelante. La otra parte de la división tomó rumbo al Oriente, pasando por Huauchinango y llegó hasta Tlatlauquitepec, en la Sierra Norte del hoy Estado de

Puebla. Otras teorías nos dicen que también poblaron estas regiones los totonacas y posiblemente haya razón, si. Analizamos la historia del poblamiento de nuestro país, pero algunos otros prefieren decirnos que en realidad los primeros habitantes eran de origen teotihuacano o de otra índole. Por lo anterior queda, que todos lo grupos están establecidos por un origen común, aunque con particularidades cada uno de ellos, cuentan con gran similitud en cuanto cultura en general, particularmente en cuanto a sus costumbres alimentarias

2.3 COSTUMBRES Y TRADICIONES ALIMENTARIAS DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD. DE MORELIA.

2.3.1 la alimentación.

La alimentación cubre una necesidad básica del hombre que requiere ser satisfecha en cantidad y calidad.

Los alimentos son necesarios para el mantenimiento de la vida y la salud, pero no siempre el hombre come por esta razón, sino llevado por otro tipo de motivaciones

La comida

Tiene muchos significados y los hábitos alimentarios de las personas están relacionados con su forma de vida.

Estos hábitos son el resultado de influencias personales, sociales, culturales y psicológicas.

Los hábitos alimentarios derivan de costumbres antiguas y complejas a través de la historia de las culturas. Ejercen una profunda influencia en el comportamiento de las personas.

La comida es un símbolo

De sociabilidad, de amistad, de calor, de compartir seguridad y comodidad. Se goza más de la comida cuando se come en compañía de amigos y de seres queridos. Es importante saber que alimentos se ingieren, donde se ingieren, en compañía de quien, en que horarios y muchos otros factores que intervienen en el bello acto de nutrirse biológica, psicológica y socialmente.

Los hábitos alimentarios

Se instalan en el niño a partir de su nacimiento y desde el ámbito donde comienza su vida. Tienen gran influencia en su crecimiento y su desarrollo.

Si son correctos

Dichos hábitos, conformarán individuos sanos y bien desarrollados.

Si no lo son

Darán como resultado individuos con deficiencias alimentarias tales como desnutrición, mal formaciones óseas, mala dentición, caries abundantes, baja estatura y escaso rendimiento mental, etc.

Prevenir

Esta situación es responsabilidad de padres, maestros, personal de salud, y organismos del Estado. Debe asegurarse la educación, divulgación y difusión en la población, de los principios de una alimentación adecuada como también considerar las políticas socio-económicas que los hagan posibles.

¿Qué son los alimentos?

Alimento es toda sustancia de origen animal, vegetal o mineral que contiene principios nutritivos indispensables para la vida.

Para que un alimento se considere como tal debe contener nutrimentos y beneficiar la salud.

Todos los seres vivos

Necesitan alimentarse para vivir. Un factor muy importante es la disponibilidad de los alimentos, es decir que estén a nuestro alcance, desde el punto de vista geográfico y económico.

Deben ser agradables a los sentidos por el sabor, el aroma y la textura. En la elección de los alimentos influyen las preferencias personales y las costumbres. Por otra parte se debe conocer qué alimentos integran nuestra dieta diaria, ya que algunos no cumplen plenamente su función porque tienen pocos nutrimentos.

Los alimentos son de origen:

- **Animal:** carnes, vísceras, huevos, leches, queso, manteca, etc.
- **Vegetal:** frutas, verduras, legumbres, cereales, azúcares, aceites, dulces, etc.
- **Mineral:** sal, agua.

¿Para qué nos sirven?

La energía que necesita una persona depende de la actividad que desarrolla (tipo de trabajo, ejercicios físicos, deportes, estudio).

El cuerpo humano necesita energía para moverse y también para que se muevan los intestinos, el corazón, los pulmones, etc.

Uso de la energía:

La energía se mide en calorías.

¿Cuánta energía requiere el cuerpo para mantener una buena salud?

Una manzana proporciona 50 calorías, es la energía suficiente para correr durante cuatro minutos o limpiar el piso durante cinco minutos.

Un vaso de leche proporciona 100 calorías, energía que se necesita para bailar en forma continua durante diez minutos.

Un vaso de leche achocolatada proporciona 237 calorías es la energía que necesita un cuerpo para nadar sin parar durante 45 minutos.

Se debe tener en cuenta su constitución física (bajo, alto, de poco peso o de mucho peso).

El tipo de alimentación

Estará de acuerdo con la edad, el sexo, la altura y la actividad que se desarrolla.

Los hábitos alimentarios derivan de costumbres antiguas y complejas a través de la historia de las culturas. Ejercen una profunda influencia en el comportamiento de las personas.

La comida es un símbolo

De sociabilidad, de amistad, de calor, de compartir seguridad y comodidad. Se goza más de la comida cuando se come en compañía de amigos y de seres queridos. Es importante saber que alimentos se ingieren, donde se ingieren, en compañía de quien, en que horarios y muchos otros factores que intervienen en el bello acto de nutrirse biológica, psicológica y socialmente.

Los hábitos alimentarios

Se instalan en el niño a partir de su nacimiento y desde el ámbito donde comienza su vida. Tienen gran influencia en su crecimiento y su desarrollo.

¿Cuánta energía requiere el cuerpo para mantener una buena salud?

Una manzana proporciona 50 calorías, es la energía suficiente para correr durante cuatro minutos o limpiar el piso durante cinco minutos.

Un vaso de leche proporciona 100 calorías, energía que se necesita para bailar en forma continua durante diez minutos.

Un vaso de leche choco lateada proporciona 237 calorías es la energía que necesita un cuerpo para nadar sin parar durante 45 minutos. Se debe tener en cuenta su constitución física (bajo, alto, de poco peso o de mucho peso).

El tipo de alimentación

Estará de acuerdo con la edad, el sexo, la altura y la actividad que se desarrolla.

Nutrición

La nutrición se produce a través de varios procesos. Durante los mismos el hombre consume y utiliza parte de los alimentos de acuerdo a sus necesidades físicas, y socioculturales.

Las leyes de la alimentación

Deben ser cumplidas en todos sus aspectos. Es frecuente observar que la cuarta ley es muy difícil de cumplir. En la mayoría de los casos en los hogares se prepara un solo menú para todos los integrantes de la familia, sin tener en cuenta las necesidades de cada uno de sus integrantes.

Una alimentación correcta aumenta la esperanza de vida, disminuye la tasa de morbilidad y mortalidad y la incidencia de enfermedades infecciosas.

2.3.2 LOS ORÍGENES DE LA COCINA.

La cocina mexicana tiene carácter propio y diferenciado de las otras cocinas del mundo. Fundamenta su valor en el vasto número de ingredientes que utiliza, en su amplia gama de sabores, colores y texturas, en la presentación de los platillos y en las técnicas de cocina que le son propias.

Este cúmulo de cualidades proviene de la riqueza de las cocinas regionales con las que cuenta el país. Estas, a su vez, son el producto de tres factores principales. Uno es el medio natural del que se obtiene los ingredientes (en la clasificación técnica existen treinta y tres diferentes ámbitos naturales en el territorio nacional). El segundo es la diversidad de culturas que seleccionan y recolectan los ingredientes, los domesticar, cultivan y transforman en alimento. En México hay sesenta y dos etnias originarias; la producción cultural de cada cocina esta relacionada con la forma particular en que cada grupo étnico y social entiende y da sentido a la vida y al universo, o sea, su particular cosmovisión. El tercero, la apropiación que se ha hecho de ingredientes, técnicas y utensilios venidos de otras culturas, sin que las cocinas mexicanas pierdan su carácter esencial.

Lo que hoy conocemos como cocina mexicana, tiene origen en las altas culturas que poblaron el territorio del país (maya, teotihuacana, tolteca, huasteca, purépecha, por citar algunas). Desde entonces están presentes las cualidades que le dieron carácter y que son el fundamento de la cocina actual.

La cocina como parte de una cultura, es dinámica y cambiante, tal como ocurre con la comunidad que la produce. Cada generación hace aportes y contribuciones que la mantienen y enriquecen; podemos decir que tal como ocurre con la cultura que la crea, la cocina es producto de continuidad y cambio. Hasta ahora es evidente, que en la cocina mexicana es más lo que ha permanecido; muchos de los cambios que se han dado en el tiempo, son moda pasajera. Esto muestra una clara continuidad cultural.

Las evidencias arqueológicas, como vasos policromos, estructuras, objetos de la vida cotidiana, códices en los que hay representaciones de comida, y en épocas posteriores, los materiales de archivo y los documentos históricos, así como testimonios escritos de toda índole, pinturas y fotografías, y sobre todo la cultura viva, muestran la riqueza de la cocina mexicana. Como podemos ver aquí se señala como a medida que la humanidad ha venido evolucionando, también lo ha hecho de su manera de comer, convirtiéndose en una distinción de cada uno de los pueblos.

La cocina de una región habla por sí sola de las características de los habitantes, así como las propias características geográficas de su territorio.

2.3.3 RAÍCES PREHISPÁNICAS DE LA GASTRONOMÍA MORELIANA.

Las raíces gastronómicas de un pueblo forman parte del acervo cultural y por lo tanto son dignas de resaltarse y tomarse en cuenta, sobre todo en un trato de este tipo, donde se pretende demostrar que la comida tradicional de un pueblo no existe por una casualidad, sino por el conjunto de circunstancias geográficas, climatológicas, religiosas, etc. Y como somos lo que comemos, y nuestro organismo está acostumbrado a un determinado tipo de comida, algún efecto negativo (en nuestra salud, estado de ánimo, etc.). Debe causar el hecho de cambiar de golpe nuestras costumbres alimentarias.

2.3.4 EL PROCESO EVOLUTIVO DE LA COCINA MORELIANA PRODUCTO DE LA INFLUENCIA EXTRAJERA.

El avance acelerado de la tecnología caracteriza al siglo XX. En México este proceso se intensifica después de la revolución de 1910 y modifica de manera singular las estructuras sociales y de paso los hábitos alimenticios y la manera de mesa. El uso de la electricidad aplicada a numerosos inventos conectados a ella, provoca cambios definitivos dentro del hogar y facilita muchas tareas que antes eran laboriosas y difíciles. Su tiempo se libera y su labor doméstica se hace más ligera. También la comida simplifica y los horarios de servicios de mesas se hacen más elásticos. Pronto la mujer se integrará a la economía productiva del país, provocando con ello la revolución en las costumbres.

Los cambios fueron fundamentales, las mujeres organizan ahora de otra forma su vida: Tiene que ahorrar tiempo, cocinar rápido, aprovechar todas las ventajas que le brinda la tecnología y suplir con ella la escasez de mano de obra, cuya abundancia durante los siglos anteriores propiciaba platillos deliciosos de preparación minuciosa y ardua. Ahora se congela la compra de la semana y se guardan las latas en la alacena, se ahorra tiempo y trabajo pero se favorece a la comida chatarra. Después de la revolución se siguen usando los braseros, y la fuente de energía es el carbón: el aventador aviva el fuego, se usan los cómales y las tortillas se siguen echando a mano.

Con la explotación del petróleo las estufas se modifican y las amas de casa recurren al trato a esa línea, puente indispensable entre el carbón y el brasero y la estufa de gas, ahora universal.

Los utensilios tradicionales se desplazan y en lugar de metate y molcajete se usa la licuadora y la batidora, los trastos de barro, son remplazos por la melanina y las cucharas de madera por las de plástico y metal.

Los radios son la novedad, junto con los gramófonos del primer cuarto del siglo; este aparato se populariza hacia los cuarenta y las amas de casa barren y cocina oyendo sus novelas favoritas.

El televisor también pronto llega, más o menos en los cincuenta; y si duda que haya llegado para quedarse Como todos los inventos modernos, posee cualidades excepcionales y produce daños irreversibles.

La alimentación chatarra y los refrescos gaseosos de gran producción se han popularizado nacionalmente gracias a los comerciales en televisor y la radio.

Las tradiciones francesas van decayendo rápidamente en el siglo XX. Los restaurantes de este tipo ya son escasos y caros. La moda norteamericana invade con su aparente simplicidad y rapidez en el estilo de los restaurantes

La influencia europea que sufrió nuestra comida durante el siglo XX se matiza y hacia los cuarenta se abre, en la CD de México, una cadena de restaurantes, antecedentes de los que, siguiendo la moda norteamericana en su construcción, servicio y horario, se popularizan después de los sesenta. Se llamaban Kiko`s.

Cuando hacia los cincuenta se construye el primer viaducto surgen también en la ciudad, establecimientos de madera, casi portátiles) que vendían hamburguesas, helados de máquina, y más tarde pizzas. Los nombres en ingles se hacen cada vez más frecuentes: El hot fud ge sundae, el banana split, sin ir más lejos, el hot dog. Estas cadenas se extienden por toda la providencia.

Hay restaurantes que conservaron la tradición, en la ciudad de México, el café Tacuba, la flor de lis las fondas elegantes de comida mexicana, las tamalerías donde se venden tamales de toda la república y atoles de varios sabores, las churrerías que ofrecen chocolate a la española, caliente y espeso acompañado con churros.

En la ciudad de Morelia se tienen ejemplos muy significativos que sobreviven a los orígenes del movimiento restaurantero, como son los famosos cafés del centro, el Panal, el café del Olmo, etc.

La adopción de los horarios corridos en el comercio, al estilo yanqui, modifica también los hábitos alimenticios del mexicano que trabaja, se favorece el lunch que acompaña al americanismo con el sándwich, servido en restaurantes de autoservicio: se traslada en la práctica ponchera que sirve igual a padres y a escolares. Solo los funcionarios siguen los viejos horarios: Terminan de trabajar a las tres, regresan más tarde, cenan a las diez u once. A si se suele comer en provincia, de tres a cinco, más la siesta, por que los comercios se abren entre cinco y media y seis de la tarde.

Durante la primera parte siglo, el pueblo y los estudiantes van a comer y hasta desayunar a las famosas torterías de armando o las mil tortas, o van de perdida a tomar un lunch ligero, situado en

Esquina de Palma y Madero, donde ya se podía comer hot dog con un refresco y oír en la sinfonía a los Panchos.

Las torterías se han convertido en las taquerías a si llamadas hoy; con ello se demuestra la predicción que tiene el mexicano por sus alimentos habituales: El Maíz (la tortilla), el frijol y el chile.

Pero ahora los tacos y las cebollas son el carbón, nueva artesanía nacional; el brasero resucita y se integra restaurante higiénico y rápido de factura internacional.

2.3.5 LAS COSTUMBRES ALIMENTARIAS DE MORELIA ACTUAL.

En México, el frijol en México es por mucho, la leguminosa más utilizada y forma con el maíz el centro de nuestra alimentación.

La combinación frijol maíz o cualquier leguminosa, produce una mezcla alimentaria ya que el organismo los aprovecha mejor juntos.

Con la llegada de los españoles, se introdujeron en nuestras tierras gran variedad de nuevos alimentos como son: el cerdo, la res (con sus ricos derivados que dan a nuestra cocina mucha riqueza como el queso, la crema, el jacoque, la mantequilla, la gallina, algunas semillas y frutas que se integraron rápidamente a la gastronomía local, pero nunca se dejó de comer la tortilla, el frijol y el chile, generándose un mestizaje cultural, que involucró también a la cocina creándose una gran variedad de nuevos platillos, en las casa morelianas destacan todo tipo de guisados y caldos con carne y algunas salsas ya sean estas de jitomates o tomates con chiles verdes, acompañados con frijolitos guisados o de la olla, el arroz rojo con verduras sin faltar las tortillas de maíz; En ocasiones especiales se preparan las famosísimas corundas que se sirven con carne de puerco en salsa roja, el pozol moreliano, las carnitas, los buñuelos, los tamales con atole dulce, las enchiladas con pollo, entre otros.

Los famosos horarios corridos en le comercio, y en los empleos de gobierno estilo yanqui, a los que estamos sometidos como sociedad por la necesidad del mexicano de tener dos trabajos para poder subsistir, gracias a nuestros brillantísimos servidores públicos, modifican también los hábitos alimenticios del mexicano. Es necesario a mitad de jornada ^tomar sus alimentos en el mejor de los casos, o un sándwich o unas papitas en el peor de los casos, y el famoso lunch se ha generalizado entre nuestro pueblo desafortunadamente.

2.4 EL RESTAURANTE.

El restaurante, establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.

2.4.1 CLASIFICACIÓN DE LOS RESTAURANTES.

- De servicio a mesas, (generalmente con servicio de bar.)
- De autoservicio.

RESTAURANTES

- De servicio a domicilio.
- De servicio mixto.

Esta es la clasificación que se hace de acuerdo con el tipo de servicio prestado, luego pude hacerse otra clasificación por el tipo de platillos que se ofrecen al cliente, de aquí el término restaurante típico mexicano. Pude haber un restaurante típico en cada región del mundo y siempre será diferente a los demás, si lo analizamos bajo este criterio. Los que más comúnmente encontramos en nuestro país, son aquellos especializados en comida francesa, italiana, árabe, china, japonesa, española, hindú, y si poder faltar la mexicana, de las distintas regiones del país, este caso.

2.4.2 RESTAURANTE SERVICIO DE MESAS.

Este tipo de restaurante es el que cuenta con servido a la carta, y con meseros que sirvan los platillos a los clientes en sus mesas. En la ciudad podemos contar con una buena cantidad de estos servicios en este tipo; Los mas reconocidos de estilo europeo son: El sol de Vinagran, el rey sol, Le Bon, el perico González, la tórtola, la cabaña de Vic, pollo coa, sambors, las trojes, etc. Los más reconocidos en mariscos son: El pescador, el huachinango, del mar. Tampico, caleta etc.

FUNCIONAMIENTO: El cliente llega, se sienta solicita al mesero el o los platillos o bebidas que desea que le sirva después de haber elegido viendo la carta, el pago se realiza poniendo la cuenta al mismo mesero al final de la comida, dejando generalmente una propina al mesero como agradecimiento por la atención recibida.

2.4.3 RESTAURANTE DE AUTOSERVICIO.

Los restaurantes de auto servido son aquellos donde el cliente sirve o se sirve los alimentos, al pasar con un plato, una barra de alimentos para después sentarse a ingerirlos en un área destinada para este fin. Los mas reconocidos en la ciudad de este tipo son: Los Kentucky, burger king, McDonalds. Los de estilo mexicano son: Tacos la feria, burbujas.

FUNCIONAMIENTO: El cliente llega, pasa por una barra donde están los alimentos y le sirven o se sirven, lo que guste. La forma de pago puede ser al final del pasillo, o al final de la comida, o si se trata de un bufet, se puede pagar antes de entrar o bien al final cuando las bebidas no están incluidas en el costo del pase.

2.4.4 RESTAURANTE SERVICIO A DOMICILIO.

Son aquellos establecimientos donde existe la posibilidad de que por medio de una llamada telefónica el consumidor pueda resistir en su domicilio el platillo que desee, para tal efecto el restaurante debe de contar con vehículos rápidos, generalmente ciclomotores.

2.4.5 RESTAURANTE SERVICIO MIXTO.

Existen restaurantes que reúnen algunas o todas las características anteriormente mencionadas, donde a demás de poderse servir el cliente algunos platillos, existe el servicio a la carta, y además cuenta con servicios a domicilio.

2.4.6 RESTAURANTE TÍPICO.

Los restaurantes típicos son aquellos donde se sirven comidas tradicionales o representativas de una determinada, región, país, etc. Existen restaurantes de comida típica representativa desde una ciudad, región, estado, hasta un país completo, y pueden estar ubicados en cualquier región del mundo, distinta a la que son representativos, llevando a otros lugares las tradiciones y costumbres gastronómicas de su lugar de origen.

En nuestro país, y en específico en nuestra ciudad de Morelia, podemos encontrar una buena cantidad de restaurantes típicos o representativos de distintas regiones de nuestra misma patria, y otros más diversos países y regiones del mundo, por medio de los cuales podemos conocer un poco las distintas costumbres alimentarias que existen en otras latitudes.

Los restaurantes que se especializan en comida francesa, española o italiana son de los más populares en nuestra ciudad, así como los de corte Norte americano, los de comida rápida (pollo. Hamburguesas, o hot-dogs). Además de los que se especializan en platillos típicos Mexicanos.

2.4.7 RESTAURANTE TÍPICO MEXICANO.

El restaurante típico mexicano es aquel, que por medio de su arquitectura y espacios cómodos y tranquilos, expresa la cultura gastronómica mexicana.

Somos los mexicanos y por ende los morelianos un pueblo dados a la comida mexicana y con mucho orgullo, y que dentro de esta comida tan rica se usan las tortillas echas de maíz, es un país distinguido y especializado en esto.

A demás son el símbolo de nuestra gastronomía a nivel internacional, y es muy aceptado por los paladares de mucha gente en todo el mundo, reconociendo y confirmado sus cualidades.

2.4.8 RESTAURANTE TÍPICO MEXICANO EN LA CIUDAD DE MORELIA.

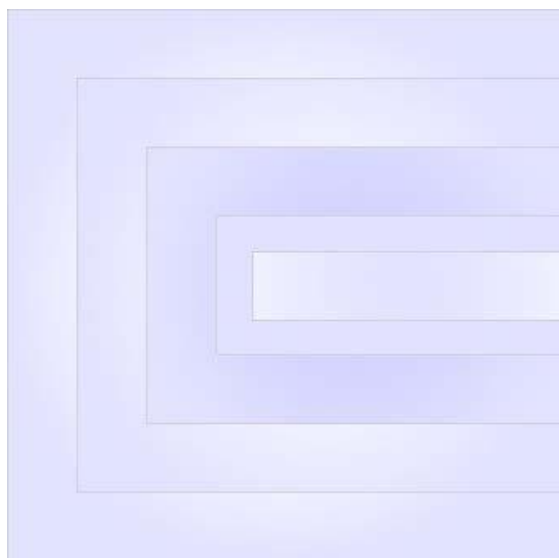
El establecimiento dará sus servicios en horario corrido, todos los días del año, de las 7: 00 hrs. a las 18:00 hrs. de lunes a sábado, y ofrecerá un servicio a sus clientes de comida abundante del día y muy bien preparada de manera tradicional de nuestro país, presentada en cazuelas de barro.

A demás se ofrecerán tortillas de comal de barro café de olla, atole, tepache, cervezas y refrescos etc.

Contara con un área aparte de lo que es el restaurante para cualquier ocasión esta aparte del mismo.



CAPITULO III. MARCO SOCIOECONÓMICO.



3.1 LA SOCIEDAD MORELIANA.

La ciudad de Morelia es un conjunto social que por sus características de capital estatal, engloba a casi todos los grupos sociales existentes en la actualidad.

Esto lo podemos encontrar revisando las estadísticas del INEGI, que solamente el 40 % del total de la población en edades altamente productiva, es decir entre los 16 y 30 años, se encuentra ocupada en cualquier actividad remunerada, esto nos indica que de los 428, 486 pobladores de nuestra ciudad, solamente trabajan 171,394 habitantes.

Observamos también gracias a estas estadísticas, que el 47 % del total de la población se encuentra prácticamente en la miseria, contando prácticamente con un salario mínimo con ingreso diario por familia de 5 miembros en promedio, este grupo podemos incluir a los estudiantes de afuera de la ciudad que vienen a las escuelas que no existen en sus localidades, generalmente limitados económicamente. Otro 28 % se considera como clase media-baja, conformando por los trabajadores de los diversos sectores subsidiados por el gobierno, estatal, o federal, además de trabajo de giro variado o no especificado, que se dedican a la venta de algún producto en la vía pública, etc. Solamente un 12 % integra la clase media, son aquellos funcionarios de alto rango, pequeños empresarios y empleados de confianza. El 2 % solamente, puede considerarse de clase alta, son aquellas familias de abolengo que son dueños de empresas, y que tienen grandes propiedades e inversiones en la ciudad. El 11 % restante está conformado por indigentes, niños y ancianos que viven en condiciones infrahumanas y que no cuentan más que con la caridad de sus conciudadanos.

Debido a la oferta de trabajo que le atribuye a una capital y que cada vez es menor, la población que emigra constante mente de otros municipios de la identidad y de otros puntos del país en busca de empleo, es un factor adicional de crecimiento que aunado a la propia tasa de crecimiento anual de la población hace de la ciudad se transforma se fisonomía social, económica y urbana generando cada vez mas cinturones de miseria y asentamientos irregulares que acaban con la reserva ecológicas y condenan a nuestra ciudad al destino caótico que tienen todas las grandes ciudades del mundo que crecen con anarquía.

Podemos decir que las condiciones económicas y sociales de la población de Morelia son contrastes, encontramos sectores, la mayoría, en condiciones de pobreza y de falta de poder adquisitivo de los productos y de los servicios que ofrecen en la ciudad; Sin embargo, encontramos otros sectores muy ricos, y con la facilidad de acceder a todo tipo de servicios, incluyendo los del ramo restauranteros.

3.2 DEFINICIÓN DE LA CAPACIDAD DEL RESTAURANTE.

Este proyecto está dirigido a servir a aquellas personas clientes a los trabajadores los que tiene que hacer una actividad fuera de casa, aquellas personas que les gusta y tienen la posibilidad de salir a comer con la familia esporádicamente como una forma más de distracción y de convivencia, y sobre todo para los viajeros que por algún motivo visiten nuestra ciudad y que tendrán una opción más para ingerir alimentos típicos de calidad.

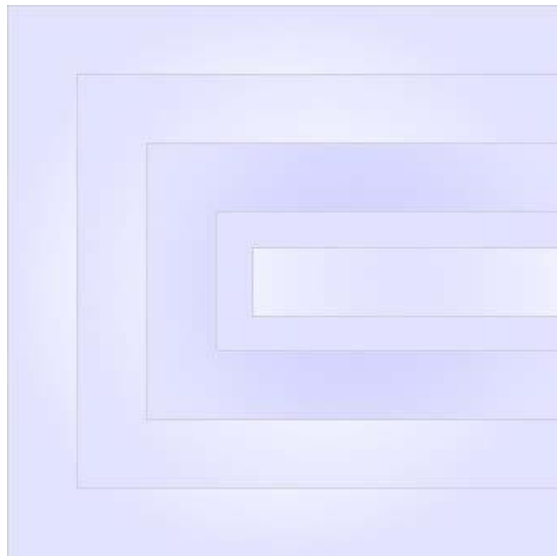
En el caso particular del restaurante, es necesario tomar en cuenta para calcular su capacidad, la influencia diaria de comensales que tiene el restaurante es de 80 a 100 personas en promedio diarias, el servicio por ser grupo dura a aproximadamente 50 minutos, se espera que en horas pico la demanda aumente lo cual genera demanda de crecer a futuro.



Si consideramos la excelente atención y calidad de los alimentos que aquí se ofrecen, a si con original idea, se propone el lugar con capacidad para 100 personas cómodamente sentadas en una hora pico, dejando un margen superior de cupo. Considerando la tasa de crecimiento de la ciudad. Además que uno de los propósitos de la generación de este establecimiento es de compartir la clientela de los existentes es el área, se cree que crezca más a futuro según este se necesite.



CAPITULO IV. MARCO FÍSICO GEOGRÁFICO Y SOCIO DEMOGRÁFICO.



4.1 LOCALIZACIÓN EN LA CIUDAD DE MORELIA.

Fotografía Aérea



Nuestra Ciudad de Morelia se localiza en la zona centro-norte del Estado. Su cabecera es la capital del Estado de Michoacán. Se ubica en las coordenadas 19°42' de latitud norte y 101°11.4' de longitud oeste, a una altura de 1,951 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Tarímbaro, Chucándiro y Huaniqueo; al este con Charo y Tzitzio; al sur con Villa Madero y Acuitzio; y al oeste con Lagunillas, Coeneo, Tzintzuntzan y Quiroga. Su distancia a la capital de la República es de 315 Km.

Nuestra ciudad cuenta con comunicaciones, para casi todos los destinos que como habitantes necesitamos.

Su superficie es de 1,199.02 km² y representa el 2.03 por ciento del total del Estado.

Su población aproximada es de 620 500 habitantes (sin contar los habitantes del municipio conurbado de Tarímbaro; Censo General de Población y Vivienda, 2000). Hay que considerar, sin embargo, que cuenta con una cantidad significativa de población flotante, compuesta principalmente por estudiantes del resto del Estado.



Localización de Morelia Michoacán.

4.2 TIPO DE SUELO.

La ciudad se encuentra asentada en un terreno firme de piedra dura denominada riolita, conocida comúnmente como cantera, y de materiales volcánicos no consolidados o en proceso de consolidación, siendo en este caso el llamado tepetate.

El suelo del municipio es de dos tipos: El de la región sur y montañosa pertenece al grupo podzólico, propio de bosques subsumidos, templados y fríos, rico en materia orgánica y de color café *forestal*; la zona norte corresponde al suelo negro *agrícola* del grupo Chernozem. El municipio tiene 69,750 hectáreas de tierras, de las 20,082.6 son laborales (de temporal, de jugo y de riego), 36,964.6 de pastizales; y 12,234 de bosques.

En el predio seleccionado se tiene un suelo tipo mixto, pero en su generalidad resistente, y casi plano, es decir una topografía muy simple.

4.3 HIDROGRAFÍA.

El municipio se ubica en la región hidrográfica número 12, conocida como Lerma-Santiago, particularmente en el Distrito de Riego Morelia-Queréndaro. Forma parte del lago de Cuitzeo. Sus principales ríos son el Grande y el Chiquito. Sus arroyos más conocidos son la Zarza y la Pitaya. Su presa más importante es la de Cointzio, aunque cuenta con otras menores como las de Umécuaro, Laja Caliente y La Mintzita. También son importantes sus manantiales de aguas termales que son aprovechados como balnearios, figurando Cointzio, El Ejido, El Edén y Las Garzas.

En la Hidrografía del municipio de Morelia, se presenta como ya se menciona la cuenca del lago de cuitzeo y el río grande, que se origina en el municipio de paztcuaro, continuando por la parte occidental y norte de la ciudad en donde se une con el río chiquito.

Lago de Cuitzeo: La historia del lago y de su cuenca se está reconstruyendo a partir de las evidencias geológicas (micro paleontológico sedimento lógicas y geoquímicas). De acuerdo a su origen, podemos decir que es un lago de origen tectónico. Hay lagos de origen glaciar o de obstrucción de lavas como el de Pátzcuaro. Nunca ha existido una completa desecación del lago y no se puede ir en contra de la naturaleza, pero si continúa azolvándolo con material terrígeno y de desecho, seguramente se llenará el vaso, imposibilitando su rescate.



El río Grande: Nace por la unión de los ríos, Tirio y Tiripetio, corre entre una serie de serranías con una dirección Suroeste a Noroeste hasta desembocar en el lago de Cuitzeo se encuentra la presa con el mismo nombre, con una capacidad de 697 millones de m³ y se utiliza para la generación de energía, hidroeléctrica, riego y control de avenidas. La trayectoria del río continua, por la ciudad de Morelia, pero agua arriba por su margen derecho a uno de los principales afluentes, el río chiquito; y agua abajo, después de pasar por Morelia, se le une el río Charo por su margen derecho y el río de san marcos por su margen izquierdo.

Dentro de la cuenca del río Querendaro, el aprovechamiento del agua para riego tiene gran importancia, y se han creado distritos de riego de Morelia y Querendaro. Aunque desafortunadamente ya todos en muy malas condiciones.

Por último, recordemos que esta tierra no es nuestra, solo es prestada y debemos conservarla para futuras generaciones.

4.4 FLORA Y FAUNA.

La vegetación se encuentra claramente diferenciada, de acuerdo a la altitud y a los tipos de clima y de suelo: en la parte montañosa del sur, por ejemplo, hay coníferas (pinos, encinos y madroños); en la región norte, arbustos y matorrales (mezquites, cazahuates, "uña de gato" y huisaches). En el sureste de la ciudad se encuentra el bosque "Lázaro Cárdenas", que es una reserva ecológica. En términos generales, la flora comprende, entre otras especies encino, cazahuate, granjeno, jara, sauce, pirúl, cedro blanco, nopal, huisache, pasto, girasol, maguey, eucalipto.

En cuanto a fauna, se pueden enumerar conejo, coyote, tlacuache, ardilla, víbora, liebre, aves silvestres, tejón, ganado caprino y porcino, águila, gavián, halcón, armadillo, cuervo y zorrillo.



Como se puede apreciar en la fotografía el terreno solo cuenta
Con una pequeña cantidad de árboles (vistos parte izquierda).

4.5 CLIMATOLOGÍA.

Predomina el clima del subtipo templado de humedad media, con régimen de lluvias en verano de 700 a 1,000 milímetros de precipitación anual y lluvias invernales máximas de 5 milímetros anuales promedio. La temperatura media anual es de 14° a 18° centígrados, aunque ha subido hasta 38° centígrados

Morelia, en el centro-norte del estado de Michoacán, presenta un clima templado con un promedio anual de 23° centígrados, aunque en la época veraniega los termómetros llegan a registrar hasta 38° centígrados.

Localizada a 1,951 m.s.n.m., en la ciudad de Morelia se desatan intensas precipitaciones pluviales en verano, las mismas que fluctúan entre los 700 y 1000 milímetros por año. En el invierno las lluvias son menores y sólo alcanzan máximas de 5 milímetros anuales.

Aquí los vientos predominantes soplan del suroeste y del noroeste, con variables en julio, agosto y octubre. Su intensidad oscila entre los 2 y los 14.5 kilómetros por hora.

4.5.1 TEMPERATURA.

Comparativa de la temperatura promedio
(Grados centígrados) EN PROMEDIO

TEMPERATURA: mínima 14° C máxima 38°

Temperatura media mensual (grados centígrados)

Estación y concepto	Peri odo	Meses											
		E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Morelia (Centro)	1999	15. 0	17. 5	18. 6	21. 3	22. 2	21. 3	19. 3	19. 6	19. 3	18. 2	15. 6	15.0
Promedio	De 1981 a 1999	15. 2	16. 5	18. 3	20. 2	21. 6	21. 2	19. 4	19. 6	19. 2	18. 5	17. 4	16.3
Año más frío	1981	12. 3	14. 8	17. 3	20. 2	20. 5	19. 6	16. 5	18. 3	17. 0	17. 0	15. 4	13.8
Año más caluroso	1997	15. 9	17. 5	20. 4	20. 5	21. 4	22. 9	21. 4	21. 5	21. 5	19. 6	20. 0	16.1
FUENTE: CNA. Registro Mensual de Temperatura Media en °C.													

La temperatura debe tomarse en cuenta en el proyecto de un edificio, ya que es el confort. El morador o usuario generalmente al entrar al edificio percibe el cambio de temperatura de un área descubierta, Para lograr en confort que generalmente todos buscamos, se deben de tomar en cuenta los elementos climáticos: Sol, viento y lluvias, los cuales conjuntados adecuadamente con la vegetación, darán como resultado un microclima óptimo.

4.5.2 PRECIPITACIÓN PLUVIAL.

Precipitación total anual (milímetros).

Estación	Periodo	Precipitación promedio	Precipitación del año más seco		Precipitación del año más lluvioso	
			Año	Precipitación	Año	Precipitación
Morelia (Centro)	1971-1999	780.2	1979	487.2	1976	1,060.0

FUENTE: CNA. Registro Mensual de Precipitación Pluvial en mm.

Graficas

Precipitación total mensual (milímetros).

Estación y concepto	Periodo	Meses											
		E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Morelia (Centro)	1999	0.0	0.0	3.6	0.7	34.7	201.2	208.3	164.5	80.3	29.3	0.0	0.0
Promedio	1971-1999	16.2	6.0	9.6	11.6	41.1	133.0	188.1	166.2	134.7	56.8	11.5	5.4
Año más seco	1979	0.0	29.0	0.0	0.0	9.2	3.2	184.7	94.2	127.1	0.0	1.4	38.4
Año más lluvioso	1976	0.0	0.7	22.1	7.0	35.0	200.0	270.4	147.9	165.1	171.6	35.5	4.7

FUENTE: CNA. Registro Mensual de Precipitación Pluvial en mm.

4.5.3 VIENTOS DOMINANTES.

Los vientos dominantes provienen del suroeste y del noroeste, con variables en julio, agosto y octubre, con intensidad de 2 a 14.5 Km. por hora.

Teniéndose anualmente vientos dominantes de Noroeste a Suroeste.

GRAFICAS DE VIENTOS DOMINANTES

Estaciones meteorológicas.

Clave	Estación	Latitud Norte	Longitud Oeste	Altitud MSNM
16-062	Morelia (Centro)	19° 41' 19"	101° 10' 34"	1951
FUENTE: CNA. Registro Mensual de Precipitación Pluvial en mm.				

Son el factor climático más importante en considerar en el proyecto, junto con el asociamiento, ya que el buen manejo de ambos, puede dar como resultado espacios abiertos o cerrados dentro del rango de confort de temperatura.

Para ello resulta indispensable obtener las mediciones de los vientos dominantes en porcentajes de tiempo, sus velocidad y si son fríos o brisas cálidas a fin de determinar las condiciones de flujo de aire de una localidad.

En términos generales se puede categorizar los periodos de sobre calentamiento, desde principios de abril, hasta mediados de agosto, y dependiendo de la latitud los periodos de indeseable viento frío de noviembre a principios de marzo.

El efecto que tiene el viento sobre la localización de los edificios, es muy importante para la climatización de los espacios interiores y exteriores.

Los vientos dominantes son del norte, que corresponden a los alisios del hemisferio norte, pero debido a la configuración del suelo, estos no se manifiestan en la misma dirección. El viento es importante en la localización del edificio, ya que afecta de manera decisiva en el ambiente estable del mismo.

4.5.4 ASOLEAMIENTO.

La insolación registrada anualmente se verifica en los meses de enero y abril, considerando en este periodo como las tasas más elevadas de iluminación, con 250 hrs. Mensures promedio, Mayo con 208 hrs. Mensuales y de junio y septiembre los meses con mayor insolación registrada con un total de 160 a 170 hrs. Mensuales promedio.

En los meses de enero a marzo, se registra la mayor cantidad de días despejados 9 días mensuales aproximadamente y, en los meses de abril, mayo, noviembre y diciembre, de 4 a 6 días despejados promedio.

Se registraban los días medio nublado en los meses de enero a junio y octubre a diciembre, registrándose con mayor cantidad de días nublados con 9.5 a 19.5 días mensuales respectivamente.

Los días nublados se registran en mayor cantidad en el periodo comprendido entre los meses de mayo a octubre de 15 a 26.5 días mensuales, el periodo más bajo es enero a abril y noviembre con 5 días mensuales promedio.

El periodo frío anual comprendido entre los meses de noviembre a principios de marzo, los locales orientados hacia el norte nos son tan recomendados y aquellos asoleamientos con esta orientación son prácticamente nulos, la orientación de los locales con dirección de noreste y noroeste, son más recomendables, ya que esta orientación cuenta con un periodo mensual de asoleamiento de 3.06 hrs/día. Se considera como la orientación más favorables da hacia el hemisferio sur, suroeste, contando con un máximo de asoleamiento de 6.91 hrs/día en promedio. La orientación este-oeste se considera también adecuada para algunas áreas pues el asoleamiento a considerar en promedio es de 6 hrs. en el periodo

Frió. El asoleamiento con dirección sur es el más recomendable, registrado 10.30 hrs/día.

4.5.5 SÍNTESIS APLICATIVA.

Con relación al tipo de suelo, se realizara un mejoramiento de terreno de este, en el área de construcción de dicho espacio, dicho mejoramiento de terreno, será sencillo, con filtro breña, una capa intermedia de grava y una superior de tepetate, la cimentación se realizara con zapatas corridas en su mayoría.

El agua no es un problema en el predio, pero se utilizaran algunas cisternas para el almacén del agua y que este liquido vital no falte.

En cuanto a la vegetación, se realizara una reforestación de las áreas verdes, con algunos pinos y eucaliptos y algunas palmeras, esto para proporcionar sombra y buen aspecto del predio y más.

Será de suma importancia considerar en la propuesta arquitectónica, la temperatura, la precipitación pluvial, los vientos dominantes y los asoleamientos, ya que estos elementos definirán la ubicación y la orientación de las áreas propuestas, las cuales aprovecharán la mejor ubicación y orientación, siendo estos lugares más adecuados, así como una mejor ventilación e iluminación hacia el noroeste y sureste.

En las áreas diseñadas propuestas desde en la contracción hasta áreas exteriores, se tendrán en cuenta estas características, adecuadas a cada área, teniéndose variaciones en los niveles, dimensiones, materiales y cantidades, dichas variaciones, se especificaran en su momento, en el proyecto arquitectónico.

SOCIO DEMOGRÁFICO.

4.6 PERFIL SOCIO DEMOGRÁFICO DE LA CIUDAD DE MORELIA.

Según el Censo General de Población y Vivienda 1990, en el municipio habitan 2287 personas que hablan alguna lengua indígena, y de las cuales 1307 son hombres y 980 son mujeres.

Por otra parte, según el censo general de población y vivienda 200, en el Municipio habitaban 3,301 personas que hablan alguna lengua indígena, y de las cuales 1828 son hombres y 1473 mujeres.

Dentro de las dos principales lenguas indígenas podemos mencionar el purépecha y náhuatl. La purépecha con un total de 2,430 personas y Náhuatl con un total de tan solo 239 personas.

4.6.1 EVOLUCIÓN DEMOGRÁFICA.

En el municipio de Morelia en 1990, la población representaba el 13.89 por ciento del total del Estado. Para 1995, se tiene una población de 577,570 habitantes, su tasa de crecimiento es del 3.44 por ciento anual y la densidad de población es de 482 habitantes por kilómetro cuadrado. El número de mujeres es relativamente mayor al de hombres. Para el año de 1994, se dieron 16,616 nacimientos y 2,378 defunciones.

4.6.1 EVOLUCIÓN DEMOGRÁFICA.

En el municipio de Morelia en 1990, la población representaba el 13.89 por ciento del total del Estado. Para 1995, se tiene una población de 577,570 habitantes, su tasa de crecimiento es del 3.44 por ciento anual y la densidad de población es de 482 habitantes por kilómetro cuadrado. El número de mujeres es relativamente mayor al de hombres. Para el año de 1994, se dieron 16,616 nacimientos y 2,378 defunciones.

Año	Población total			Hombres (%)	Mujeres (%)
	Total	Participación en el total nacional (%)	Lugar nacional		
1930	1 048 381	6.3	6°	49.0	51.0
1940	1 182 003	6.0	6°	49.4	50.6
1950	1 422 717	5.5	5°	49.3	50.7
1960	1 851 876	5.3	6°	50.1	49.9
1970	2 324 226	4.8	6°	50.2	49.8
1980	2 868 824	4.3	7°	49.3	50.7
1990	3 548 199	4.4	7°	48.4	51.6
1995	3 870 604	4.2	7°	48.7	51.3
2000	3 985 667	4.1	7°	47.9	52.1
NOTA: Cifras correspondientes a las siguientes fechas censales: 15 de mayo (1930); 6 de marzo (1940); 6 de junio (1950); 8 de junio (1960); 28 de enero (1970); 4 de junio (1980); 12 de marzo (1990); 5 de noviembre (1995); y 14 de febrero (2000).					
FUENTE: INEGI. <i>IV al XII Censos de Población y Vivienda, 1930 a 2000.</i> INEGI. <i>Estados Unidos mexicanos. Censo de Población y Vivienda, 1995. Resultados Definitivos.</i> Aguascalientes, Ags., México, 1996.					

Población total según sexo, 1930-2000 en Michoacán.

Población total por municipio según grandes grupos de edad, 2000

Municipio	Grupo de edad				
	Total	0-14	15-64	65 y más	No especificado
Entidad	3 985 667	1 444 108	2 257 259	231 329	52 971
Acutzio	9 933	3 696	5 380	759	98
Aguilla	19 645	8 031	9 899	1 383	332
Alvaro Obregón	19 502	7 259	10 718	1 283	242
Angamacutiro	15 108	5 199	8 451	1 203	255
Angangueo	10 287	3 841	5 639	687	120
Apatzingán	117 949	44 590	66 048	5 372	1 939
Aporo	2 826	1 090	1 469	203	64
Aquila	22 152	9 869	10 961	1 063	259
Ario	30 584	11 579	16 537	2 101	367
Arteaga	23 386	9 627	12 153	1 280	326
Briseñas	9 641	3 190	5 598	732	121
Buenavista	38 188	14 476	21 172	1 917	623
Carácuaro	10 351	4 740	4 742	730	139
Coahuayana	13 974	5 233	7 634	943	164
Coalcomán de Vázquez Pallares	21 706	8 946	10 984	1 351	425
Coeneo	23 221	7 522	12 875	2 360	464
Contepec	30 107	12 171	15 735	1 973	228
Copándaro	9 151	3 467	4 913	664	107
Cotija	21 169	7 682	11 711	1 437	339
Quitzeo	26 269	8 971	14 812	1 971	515
Charapan	10 898	4 124	5 847	732	195
Charo	19 169	6 660	11 042	1 178	299
Chavinda	10 968	3 580	6 181	967	240
Cherán	16 243	6 261	8 811	909	262

RESTAURANTE TIPICO MEXICANO

Chichota	30 711	11 522	17 066	1 738	385
Chinicula	6 870	2 945	3 408	425	92
Chucándiro	7 463	2 540	4 167	666	90
Churintzio	7 077	1 991	4 082	813	191
Churumuco	14 866	6 874	6 865	934	193
Ecuandureo	14 915	4 684	8 610	1 311	310
Epitacio Huerta	15 923	6 113	8 511	1 192	107
Erongarícuaro	13 161	4 613	7 284	1 099	165
Gabriel Zamora	20 015	7 606	11 115	1 052	242
Hidalgo	106 421	42 055	57 499	5 486	1381
La Huacana	34 245	14 217	17 453	2 216	359
Huandacareo	11 808	3 945	6 595	1 080	188
Huaniqueo	10 153	2 963	5 654	1 238	298
Huetamo	45 441	17 034	23 962	3 576	869
Huiramba	6 711	2 846	3 382	398	85
Indaparapeo	16 341	6 361	8 672	1 034	274
Irimbo	13 260	5 613	6 765	724	158
Ixtlán	14 393	4 769	8 129	1 204	291
Jacona	54 130	19 564	30 983	2 550	1033
Jiménez	14 430	4 516	8 055	1 604	255
Jiquilpan	36 389	11 453	21 626	2 671	639
Juárez	11 648	4 378	6 301	850	119
Jungapeo	18 586	7 467	9 809	1 141	169
Lagunillas	5 136	1 955	2 706	399	76
Madero	16 620	7 245	8 244	948	183
Maravatio	69 382	29 080	35 859	3 792	651
Marcos Castellanos	11 235	3 868	6 561	707	99
Lázaro Cárdenas	171 100	64 148	100 671	4 680	1601
Morelia	620 532	195 797	388 841	30 103	5791
Morelos	10 914	3 815	5 921	995	183
Múgica	42 877	16 459	23 865	2 185	368

RESTAURANTE TIPO MEXICANO

Nahualzen	23 221	8 752	12 653	1 510	306
Nocupétaro	8 724	4 045	3 900	662	117
Nuevo Parangaricutiro	15 280	6 026	8 389	727	138
Nuevo Urecho	8 821	3 455	4 727	503	136
Numarán	9 703	3 256	5 645	703	99
Ocampo	18 804	8 189	9 607	890	118
Pajacuarán	19 688	7 329	10 515	1 481	363
Panindícuaro	18 504	6 637	9 832	1 610	425
Parácuaro	23 868	9 620	12 700	1 227	321
Paracho	31 096	11 879	16 947	1 714	556
Pátzcuaro	77 872	28 843	43 611	4 201	1217
Penjamillo	20 097	6 680	11 247	1 766	404
Peribán	20 256	7 473	11 683	909	191
La Piedad	84 946	28 107	50 027	4 805	2007
Purépero	15 666	4 894	9 253	1 220	299
Puruándiro	71 770	27 006	39 044	4 850	870
Queréndaro	13 438	4 971	7 337	971	159
Quiroga	23 893	8 435	13 620	1 531	307
Cojumatlán de Regules	9 905	3 444	5 545	805	111
Los Reyes	57 006	20 456	32 769	3 175	606
Sahuayo	60 894	20 772	36 058	3 251	813
San Lucas	19 506	6 762	10 349	1 896	499
Santa Ana Maya	13 952	4 803	7 756	1 198	195
Salvador Escalante	38 331	15 183	20 805	1 999	344
Senguio	17 181	7 459	8 477	1 122	123
Susupuatío	9 085	4 166	4 273	581	65
Tacámbaro	59 192	23 185	31 944	3 368	695
Tancitaro	25 670	10 784	13 334	1 331	221
Tangamandapio	26 245	10 208	14 215	1 350	472
Tangancícuaro	32 821	11 090	18 446	2 581	704
Tanhuato	14	4	8	1	236

RESTAURANTE TIPICO MEXICANO

	413	755	290	132	
Taretan	13 287	4 823	7 562	777	125
Tarímbaro	39 408	14 747	22 158	2 121	382
Tepalcatepec	24 135	8 728	13 578	1 496	333
Tingambato	11 742	4 237	6 600	743	162
Tingüindín	12 833	4 235	7 249	1 172	177
Tiquicheo de Nicolás Romero	16 656	7 665	7 565	1 163	263
Tlalpujahua	25 392	10 245	13 160	1 751	236
Tlazazalca	8 830	2 696	4 972	923	239
Tocumbo	11 315	3 514	6 733	898	170
Tumbiscatio	10 153	4 654	4 754	554	191
Turicato	36 072	15 387	18 095	2 266	324
Tuxpan	23 959	9 571	12 742	1 381	265
Tuzantla	18 103	7 797	8 870	1 186	250
Tzintzuntzan	12 414	4 710	6 727	804	173
Tzitzio	11 124	4 872	5 299	832	121
Uruapan	265 699	93 429	155 985	12 922	3363
Venusiano Carranza	22 512	7 558	12 863	1 792	299
Villamar	20 579	6 961	11 305	1 903	410
Vista Hermosa	17 687	5 680	10 389	1 328	290
Yurécuaro	26 691	9 377	15 277	1 674	363
Zacapu	69 700	22 946	40 897	4 944	913
Zamora	161 918	54 661	95 984	8 041	3232
Zináparo	4 084	1 107	2 434	425	118
Zinapécuaro	48 917	18 033	26 727	3 400	757
Ziracuaretiro	12 879	5 014	6 987	695	183
Zitácuaro	138 050	53 446	76 226	7 106	1272

Se puede realizar una comparativa de municipio a municipio gracias a los datos proporcionados por esta tabla y así conocer cuáles son los municipios más poblados de nuestro estado.

4.6.2 RELIGIÓN.

Tradicionalmente, la religión que predomina en el municipio es la católica, con 515,884 personas que practican dicha religión, de los cuales 244,015 son hombres y 217,869 son mujeres

Siguiéndole los grupos protestantes, los cuales han edificado varios templos en el lapso de los últimos años.

4.7 EDUCACIÓN.

Para la educación básica existen planteles de enseñanza preescolar, primaria, secundaria y de bachillerato. Para la enseñanza técnica, se cuenta con diversos planteles: CECA TI, CBTyS, Instituto Tecnológico Agropecuario, Academia de la Cámara de Comercio, entre otros. Para el nivel superior, se dispone de Normal Urbana Federal, Conservatorio de las Rosas, Instituto Tecnológico de Morelia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (oficial), Universidad Vasco de Quiroga, Universidad La Sallé, Universidad Latina de América, Universidad de Morelia, Instituto Michoacano de Ciencias de la Educación, Escuela Nacional de Educadoras, y otras. Entre las carreras profesionales que se ofrecen son: Ciencias de la Comunicación, Derecho, Historia, Filosofía, Administración de Empresas, Contabilidad, Negocios Internacionales, Informática, Historia del Arte, Biología, Medicina, Enfermería, Odontología, Veterinaria, Arquitectura, e Ingeniería Civil, entre otras. Adicionalmente, en Morelia se encuentran establecidas unidades del Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey, del Instituto Politécnico Nacional y de la Asociación Michoacana de Ex Alumnos de la Universidad Nacional Autónoma de México, que periódicamente ofrecen cursos y diplomados sobre diversas especialidades.

4.7.2 SALUD.

La atención médica del municipio es atendida por el sector público y por la iniciativa privada. Dentro del sector público, se cuenta con clínicas del IMSS, ISSSTE y de la Secretaría de Salud. El DIF, por su parte, también proporciona consultas médicas; además realiza canalizaciones a diferentes instituciones. En la ciudad se encuentran hospitales oficiales, como el Infantil, Civil, IMSS, y el del ISSSTE. En tanto, el sector privado ha establecido varios hospitales en diferentes rumbos de la ciudad. Se dispone de gran diversidad de consultorios privados en todas las especialidades.

4.7.3 ABASTO.

El abasto se realiza a través de una central de abastos, 6 mercados, diversas tiendas departamentales establecidas en plazas comerciales, varios tianguis en diferentes rumbos del municipio, bodegas y distribuidoras de distintas clases de mercancía, tienda del IMSS, tiendas del ISSSTE y comercios dedicados a todos los giros.

4.7.4 DEPORTE.

En las localidades del municipio se encuentran la Unidad Deportiva Ejército de la Revolución, Estadio Morelos, Club Country Las Huertas, Club Britania, Club Futurama, Club Campestre Morelia, Club Campestre Erandení, Parque Zoológico Benito Juárez, Bosque Cuauhtémoc, Bosque Lázaro Cárdenas, Parque 150, e instalaciones deportivas del Instituto Mexicano del Seguro Social.

4.7.5 VIVIENDA

Cuenta aproximadamente con 123,307 viviendas, en su mayoría son de 3, 4 y 5 recámaras, le siguen las de 6 o más habitaciones.

Indicadores seleccionados de vivienda por municipio, 2000

Municipio	Total	Con energía eléctrica(%)	Con agua entubada ^a	Con drenaje(%)	Ocupantes por vivienda
Entidad	846 333	95.4	88.9	74.7	4.6
Acutzio	2 108	91.9	88.0	60.6	4.7
Aguilla	4 095	85.4	78.3	66.2	4.7
Alvaro Obregón	4 101	98.1	98.4	77.6	4.7
Angamacutiro	3 209	97.9	95.2	66.8	4.7
Angangueo	1 959	96.7	84.4	65.1	5.2
Apatzingán	24 998	96.0	94.9	78.3	4.6
Aporo	546	93.2	79.1	54.8	5.1
Aquila	4 130	52.1	55.8	28.1	5.2
Ario	6 545	94.5	83.6	56.5	4.6
Arteaga	4 714	73.1	78.5	56.9	4.9
Briseñas	2 137	98.4	97.8	88.5	4.5
Buena Vista	8 095	96.6	94.2	80.4	4.7
Carácuaro	2 105	73.5	45.9	46.8	4.8
Coahuayana	3 177	93.7	87.9	78.0	4.3
Coahomán de Vázquez Pallares	4 338	76.7	79.4	70.8	4.9
Coeneo	5 326	97.2	95.1	51.9	4.3
Contepec	5 999	94.7	83.3	54.6	5.0
Copándaro	1 857	98.0	81.3	76.0	4.9
Cotija	4 655	96.9	92.5	86.5	4.5
Quitzeo	5 193	97.6	97.8	73.5	5.0
Charapan	2 205	95.0	89.9	21.7	4.9
Charo	3 558	94.7	93.5	78.6	4.8
Chavinda	2 568	99.5	97.9	90.0	4.2
Cherán	3 066	94.7	91.3	25.5	5.2
Chilchota	5 773	92.6	94.4	36.3	5.3
Chinicula	1 372	70.0	78.8	63.5	4.8
Chucándiro	1 646	98.3	88.9	49.6	4.5
Chuintzio	1 763	98.5	97.5	83.7	3.9
Churumuco	2 684	79.5	66.5	24.2	5.5
Equandureo	3 478	98.9	98.9	84.6	4.2

RESTAURANTE TIPO MEXICANO

Epitacio Huerta	3440	925	732	354	46
Erongaricuro	2677	970	895	359	49
Gabriel Zamora	4269	956	908	637	46
Hidalgo	20468	935	861	727	51
La Huacana	6957	895	792	376	49
Huandacareo	2793	982	993	927	42
Huaniqueo	2510	976	949	567	40
Huetamo	10070	895	512	685	45
Huiramba	1266	976	964	503	53
Indaparapeo	3278	953	924	780	49
Itimbo	2693	941	844	660	49
Mtán	3294	981	981	899	43
Jacona	11151	965	969	937	47
Jiménez	3525	979	977	771	40
Jiquipán	8245	982	950	901	44
Juárez	2513	961	961	836	46
Jungapeo	3776	946	813	722	49
Lagunillas	1191	970	976	630	43
Madero	3229	695	794	484	51
Maravatio	13928	926	765	590	49
Marcos Castellanos	2619	976	952	864	43
Lázaro Cárdenas	39195	977	917	848	43
Morelia	138730	987	953	925	44
Morelos	2309	985	941	421	47
Múgica	9066	945	868	653	47
Nahuatzen	4562	933	674	133	50
Nocupétaro	1740	735	501	306	49
Nuevo Parangaricutiro	3035	949	942	712	50
Nuevo Urecho	1881	933	932	517	47
Numarán	2035	983	981	874	47
Ocampo	3619	920	584	239	52
Pajacuarán	4154	968	980	823	47
Panindícuaro	4112	969	931	589	44
Parácuaro	4947	949	952	476	47
Paracho	6039	952	708	371	51
Pátzcuaro	15066	963	929	691	51
Perjanillo	4559	964	952	613	43
Peribán	4244	952	957	897	47
La Piedad	18460	988	962	914	45
Purépero	3464	987	986	951	44
Purúandiro	15393	986	895	611	46
Queréndaro	2656	967	930	727	50
Quiroga	4740	967	921	746	50
Cajumallán de Régules	2256	976	977	865	44
Los Reyes	12679	970	909	792	45
Sahuayo	13088	982	959	917	46
San Lucas	4637	949	539	645	41
Santa Ana Maya	2890	963	959	811	48
Salvador Escalante	7084	950	899	407	54
Senguio	3308	908	823	351	52
Susupualto	1729	891	706	362	52
Tacámbaro	12003	919	871	623	49
Tancitaro	5010	916	821	365	51
Tangamandapio	4780	965	911	695	54

RESTAURANTE TIPICO MEXICANO

Tangancícuaro	7 574	97.4	92.2	69.7	43
Tanhuato	3 251	98.4	97.1	82.8	44
Taretan	2 934	97.3	94.4	75.1	45
Tarímbaro	8 355	97.3	96.6	80.6	47
Tepalcatepec	5 438	96.2	77.0	84.1	44
Tingambato	2 260	95.8	95.4	52.4	52
Tingüindín	3 031	97.5	93.0	77.6	42
Tiquicheo de Nicolás Romero	3 281	81.4	58.4	45.7	50
Tlalpujhua	5 178	94.7	69.0	41.1	49
Tlazazalca	2 225	97.7	95.8	75.4	39
Tocumbo	2 789	97.6	94.3	87.3	40
Tumbiscatio	1 917	70.1	76.6	37.0	52
Tunicali	7 254	74.0	71.2	44.1	49
Tuxpan	5 015	93.2	90.7	69.0	47
Tuzantla	3 692	80.3	62.4	49.3	49
Tzintzuntzan	2 362	96.9	87.3	41.2	52
Tzitzio	2 144	51.0	53.2	37.8	51
Uruapan	55 817	97.3	85.7	81.8	47
Venustiano Carranza	5 147	98.7	98.4	90.2	43
Viñamar	4 579	97.7	89.2	78.8	44
Vista Hermosa	3 857	98.5	97.4	89.4	45
Yurécuaro	5 435	98.3	97.8	85.4	49
Zacapu	15 567	98.0	96.5	80.9	44
Zamora	35 106	98.5	85.0	95.5	45
Zináparo	1 003	98.1	97.5	82.2	40
Zinapécuaro	10 382	96.7	91.2	76.0	46
Ziracuaretiro	2 577	96.7	94.5	43.5	50
Zitácuaro	27 645	94.6	87.4	67.1	50
José Sixto Verduzco	5 757	98.4	97.7	76.6	46

NOTA: Se excluye a las viviendas sin información de ocupantes y los refugios. Incluye por acarreo.

FUENTE: INEGI. Tabulados Básicos Nacionales y por Entidad Federativa. Base de Datos y Tabulados de la Muestra Censal. XII Censo General de Población y Vivienda, 2000. Aguascalientes, Ags., México, 2001.

En esta tabla se puede realizar de la misma forma la comparación de municipio a municipio del número de viviendas, así como el crecimiento que este ha tenido por municipio.

4.7.6 SERVICIOS PÚBLICOS.

La cobertura de servicios públicos de acuerdo al apreciable H. Ayuntamiento es de:

Alumbrado Público 88 %

Recolección de Basura 75 %

Mercado 6 mercados

Rastro 100 %

Panteón 90 %

Seguridad Pública 100 %

Parques y Jardines 900,000 mts² de áreas verdes.

4.7.7 MEDIOS DE COMUNICACIÓN.

Periódicos: La Voz de Michoacán, El Sol de Morelia, Cambio de Michoacán y Buen Día. **Estaciones radiofónicas:** XEI, XEIA, Estéreo mía XECR AM-FM Combo, Radio Ranchito, LQ, Radio Moderna, Radio Amistad FM, Morelia Stereo FM XHMRL, Radio Acir XEMM, Bonita XEKW, Radio Nicoláita XESV (de la Universidad Michoacana), Radio 1550 XEREL (del Gobierno del Estado). **Canales de televisión:** Canal 2 (del Gobierno del Estado), Canal 11 (por cable) y Canal 13 de Michoacán, además de contar con servicio de televisión por cable.

4.7.8 VÍAS DE COMUNICACIÓN.

Morelia cuenta con el servicio de Aeropuerto Internacional que se encuentra en el Municipio adyacente de Álvaro Obregón; vía y estación ferroviaria, carreteras libres al Estado de Guanajuato, Distrito Federal y al Estado de Jalisco; con una autopista (de cuota) que une a Morelia con la Ciudad de México y Guadalajara; terracerías y caminos asfaltados a todas sus comunidades.

8.- ACTIVIDAD ECONÓMICA.

4.8.1 INDUSTRIA.

En la capital de Michoacán se encuentra la Ciudad Industrial de Morelia, en la que hay empresas pequeñas y medianas dedicadas a diferentes ramos. Entre otros giros, la industria moreliana se dedica al aceite comestible, la harina, a la fundición, al plástico, a los dulces en conservas, al embotellamiento de agua y de refrescos.

De acuerdo al documento Indicadores de Comercio al Mayoreo y al Menudeo, Estadísticas Económicas INEGI, publicado en julio de 1997, las actividades económicas del municipio, por sector, se distribuyen de la siguiente manera:

Sector Primario (agricultura, ganadería, caza y pesca)	6.64%.
Sector Secundario (industria manufacturera, construcción, electricidad)	25.91%.
Sector Terciario (comercio, turismo y servicios)	63.67%.
Dentro de las actividades no especificadas, se contempla un porcentaje de:	3.77%.

4.8.2 COMERCIO.

Desde hace ya muchos años, Morelia se ha caracterizado por su intensa actividad comercial, e incluso ha sido centro de abasto para poblaciones de menor densidad demográfica aledañas al municipio. Actualmente cuenta con varias plazas comerciales modernas, con establecimientos dedicados a toda clase de giro y con tiendas de gran tradición.

4.8.3 SERVICIOS.

La mayor parte de las empresas dedicadas a los servicios se concentran en la cabecera municipal. Se dispone de toda clase de servicios. Sector Primario: Este sector no es significativo en el municipio, de manera que contempla un 6.64% dentro de la actividad económica. Se llevan a cabo algunas actividades relacionadas con agricultura y silvicultura.

4.8.4 TURISMO.

Por localizarse cerca de poblaciones con tradiciones y próxima a escenarios naturales, como Los Azufres y los lagos de Pátzcuaro y de Cointzio, entre otros sitios, y por haberse fundado la ciudad de Morelia el 18 de mayo de 1541 y contar, por lo mismo, con un significativo acervo arquitectónico, cultural e histórico, en la cabecera del municipio se desarrolla una importante actividad turística. Cuenta con infraestructura, entre la que destacan hoteles, restaurantes, agencias de viajes, clubes deportivos, balnearios, centro de convenciones, planetario, orquidario, parque zoológico, etc. En el municipio también hay atractivos naturales, entre los que destacan los siguientes: Cueva de la Joya, en Capula; Cañada del Cañón, en Capula; La Peña, en Atécuaro; Grutas de la Escalera, en Cuto de la Esperanza; balnearios el Edén y el Ejido, en la tenencia Morelos; bosque en Jesús del Monte; Presa de Umécuaro, en Santiago Undameo; Presa Cointzio, en Santiago Undameo; Cerro del Águila, con 2,800 metros sobre el nivel del mar, en Tacícuaro; Manantial del Bañito, en Tiripetío; Cráter de la Alberca, en Teremendo; Cerro del Zirate, en Teremendo; Bosque Lázaro Cárdenas, en Morelia.

4.9 ATRACTIVOS TURÍSTICOS CULTURALES HISTÓRICOS.

Morelia se caracteriza por la suntuosidad de sus monumentos, siendo la mayoría de tipo colonial.



Monumentos históricos.

La Catedral, construida en 1744; el convento de San Francisco, iniciado en 1513; el convento de San Agustín, fundado en 1550; el Colegio y templo de la Compañía de Jesús, iniciado en 1580, conocido como Palacio Clavijero; el convento del Carmen, de 1597; el convento de Santa Catarina, que data de finales del siglo XVII y principios del XVIII. El convento de la Merced, de 1613; el colegio de Santa Rosa María, cuya fundación es de 1743; el palacio del Poder Ejecutivo, su construcción inició en 1734 y se terminó en 1770; el Palacio del Poder Legislativo y Palacio del Supremo Tribunal de Justicia, del siglo XVIII;

Nacional de San Nicolás de Hidalgo, del siglo XVI, reconstruido en 1882; el Museo Michoacano, del siglo XVIII; la Casa natal de Morelos, sobre la calle Corregidora, utilizada como Museo, biblioteca y para eventos culturales. La casa propiedad de Morelos, sobre la calle Morelos Sur, usada como museo; el Acueducto, iniciada su construcción en 1787 y terminada en 1789, compuesto de 253 arcos y que abasteció a la ciudad aproximadamente hasta 1910; y otros edificios como la antigua Alhóndiga; la Casa de Don Mariano Michelena, el Museo del Estado, la Casa Correccional de Clérigos.

Escultóricos: Entre los monumentos más importantes, se encuentran: Las Tarascas, y las dedicadas a: José María Morelos, Lázaro Cárdenas, Benito Juárez, Miguel de Cervantes, Vasco de Quiroga y Melchor Ocampo. En el Museo de Arte Colonial se encuentran entre otros, los siguientes óleos: Juan de Palafox y Mendoza, de Miguel Cabrera, que data de 1765; Nuestra Señora de la Luz, anónimo del siglo XVIII; Nuestra Señora de la Luz, de J.C. Padilla, 1890; La Comunión, anónimo del siglo XVIII; Cristo sentado, anónimo del siglo XVIII; San Nicolás de la Santa Eucaristía, anónimo del siglo XVIII; y San Buenaventura, anónimo del siglo XVIII. También las obras de Manuel Ocaranza como: Equivocación y ¿Quién soy yo?; de Alfredo Zalce: En el muelle, Mujer leyendo, Lasitud, Desnudo y Delito de Disolución Social; así como obras de Francisco Rodríguez Oñate, Gerardo Pérez Lozada y Manuel Pérez Coronado, entre otros.

Escultura: En el Museo de Arte Contemporáneo, sobresale la obra denominada Reyes Magos hecha en pasta de caña y laminada en oro, de autor anónimo del siglo XVI; en la Casa de la Cultura, del siglo XVII, Virgen de Guadalupe en pasta de caña de autor anónimo; del siglo XVIII, San Dimas en madera policromada, de autor anónimo y Niño Hincado en madera tallada; del siglo XX se tienen las obras hechas a base de chatarra de José Luis Linares, sobresaliendo Zapata, Cóndor, Mariposa, Quetzalcóatl, Quijote (2.79 Mts.), Sancho Panza (2.42 Mts.) y El Tercer Mundo. En bronce sobresalen: Paisaje, de Gustavo Bernal; Mujer, de Juan Torres; El Tomador de Francisco Ramírez y Víbora de Jorge Madrigal. De Alfredo Zalce destacan: Pájaro, en cantera de Guanajuato, Sirena, El Abrazo, El Coyote, 1968 y La Pareja, todas en bronce.

Literatura: En la Casa Natal de Morelos, Biografía del Emperador Carlos V (tomo I y II), de Fray Prudencio de Sandoval, cosido a mano, 1617; Sermones dichos en el Palacio Apostólico a Inocencio XII, de Pablo Señeri, 1721; Recopilación de Leyes de Indios, el Rey Carlos II, cosido a mano, 1791; Historia Antigua de México (tomos I y II), de Francisco Saverio Clavijero, cosidos a mano, 1826, entre otras obras. **Arte Plumario y de Popote:** En la Casa de la Cultura, la obra de Gabriel Olay.

Textil: En el Museo de Arte Contemporáneo, tapices de Alfredo Zalce. **Cerámica:** En el Museo de Arte Contemporáneo, obras de Alfredo Zalce. Ruinas arqueológicas de la Barranca de los Lobos, en Teremendo; vestigios prehispánicos en la loma de Santa María, en la ciudad de Morelia; Santuario Náhuatl y yácatas, en Capula; Normal de Tiripetío, construida en el siglo XVI, que fue la primer universidad de América latina. En la Ciudad de Morelia, que desde 1991 forma parte del Patrimonio Cultural de la Humanidad, existe un importante acervo arquitectónico con monumentos coloniales como:

Catedral, acueducto, Real Factoría del Tabaco (hoy Palacio Municipal), Palacio de Justicia, Antiguo Hospital de Juaninos, Templo de San Agustín, Casa Natal de Morelos, Casa de Morelos, templo y conservatorio de las Rosas (el primero en América Latina), Palacio Clavijero, Antiguo Palacio Episcopal, Antigua Casa del Diezmo, templo de San José, templo de las Monjas, templo de la Merced, ex convento y templo de San Francisco, ex convento de Capuchinas y Convento del Carmen.

Museos:

Museo Regional Michoacano (casa que perteneció a Isidro Huarte, abogado y benefactor, que nació en 1770), que exhibe desde fósiles y objetos prehispánicos hasta piezas pertenecientes a la época post-revolucionaria.
Museo del Estado (se le conoce como Casa de la Emperatriz, ya que perteneció a Ana Huarte, esposa de Agustín de Iturbide), que exhibe objetos que datan desde la época precolombina hasta las primeras décadas del siglo XX.
Museo de Arte Colonial.
Museo Casa Natal de Morelos.
Museo Casa de Morelos.
Museo de Arte Contemporáneo.
Museo de Historia Natural.
Casa de las Artesanías (exposición y venta).
Orquidario (exposición y venta).

Fiestas, danzas y tradiciones:
Febrero. Carnaval, Marzo. Festival Internacional de Música, Marzo-abril. Semana Santa, Mayo. Feria estatal, con exposición agrícola, ganadera, comercial, artesanal e industrial, 18 de mayo. Aniversario de la Fundación de Morelia. Mayo. Festival Internacional de Órgano, julio. Festival Internacional de Música, 15 y 16 de Septiembre. Fiestas patrias, 30 de Septiembre. Natalicio de Don José María Morelos, Diciembre. Fiesta de la Inmaculada, 12 de diciembre. Fiestas de la Guadalupana, En cada poblado y tenencia del municipio, se celebran fiestas patronales, como la de Santiago Apóstol en Capula; y la del Divino Salvador en Atécuaro.

En lo referente a la música es la propia de una comunidad urbana.

Artesanías:

Alfarería, cestería, vajillas y loza utilitaria de barro de alta y baja temperatura; alhajeros, charolas y bateas de laca y maque; bolsas, cinturones y sillas de montar de piel y vaqueta; muebles en madera; herrería artística de Fo.Fo; piezas de cantera en arquitectura y escultura; mantelería deshilada y tejida a gancho y blusas bordadas.

Gastronomía:

Ates, laminillas, cocadas, jaleas y chocolate hechas de azúcar y frutas naturales; además de enchiladas "placeras" y capirotada.

Centros-turísticos:

Presa de Cointzio, Balnearios en Cointzio, Presa de Umécuaro, Bosques de Jesús del Monte, Bosque Lázaro Cárdenas, Centro Histórico de Morelia.

RESTAURANTES TRADICIONALISTAS, DEL ESTADO DE MICHOACÁN EN ESTA CIUDAD DE MORELIA.



Michoacán ofrece al visitante una sabrosa y variada cocina regional, ya que conserva aún hoy los matices ancestrales heredados por los tarascas (nativos de la región) a sus descendientes, mismos que más adelante se fueron fusionando con la cocina española, pues con la llegada de los conquistadores, se fueron sumando a la recolección, la caza y la pesca, el cultivo de plantas, como las almendras; y la cría de animales tales como el cerdo y la res. De este modo, sobre una sólida plataforma indígena se fueron configurando paulatinamente los platillos que distinguen a las distintas regiones michoacanas.

Entre los platillos que han hecho famosa la cocina Michoacana, encontramos el delicioso pescado blanco de Pátzcuaro, cuya exquisita y finísima carne casi se disuelve en la boca, los "uchepos", que son tamalitos hechos de elote tierno acompañados con frijoles y espolvoreados con queso; o las "corundas", las cuales eran conocidas como "panecillos de palacio" en la época colonial, las cuales son tamales envueltos en hojas de planta de maíz con forma de poliedros irregulares rellenas de mole de olla hecho a base de carne res y verduras. No podemos dejar de mencionar la "olla podrida", famoso guiso de varias carnes y verduras de origen europeo. Para finalizar el recorrido por las delicias michoacanas, solo nos faltaría hablar de las bebidas, como la "charanda" –aguardiente de caña–, los postres, los dulces y por supuesto, los famosos helados.



La Casa del Portal

El lugar perfecto para degustar exquisitos platillos regionales como las "corundas", y los "uchepos" mientras disfruta de la hermosa vista hacia la Catedral desde el segundo piso del restaurante. La Casa del Portal es un restaurante de gran tradición y sin duda uno de los mejores lugares para comer en

Morelia. No olvide visitar el bazar y la casa de antigüedades que encontrará en este lugar.

Emiliano's

Elegante restaurante ubicado en la zona de grandes corporativos de la ciudad de Morelia, Emiliano's se presenta al comensal como una interesante opción para disfrutar de una velada en la que encontrará el balance perfecto de elegancia, gastronomía casual y un toque rústico finamente manejado para integrarse con delicadeza a las delicias de los refinados platillos que podrá acompañar con los mejores vinos nacionales e internacionales.



Las Trojes



Lo mejor de la cocina regional en un ambiente típico michoacano se encuentra sin lugar a dudas en Las Trojes. Desde hace casi dos décadas este lugar se ha convertido en casi un símbolo para los morelianos, ya que está construido sobre una troje, que es una casa de madera de los indígenas purépechas y data de principios del siglo XIX. Venga a disfrutar de sabrosos platillos, un ambiente casual y un servicio inigualable. Las Trojes es uno de los más recomendables restaurantes en Morelia, no deje pasar la oportunidad de conocerlo.

San Miguelito

Le invitamos a conocer el restaurante San Miguelito, un delicioso lugar que es también bar, galería y museo en donde la mayoría de las piezas están a la venta. Cada una de sus áreas posee una atmósfera muy bien definida, como el Rincón de las Solteronas, por el cual es famoso el restaurante, ya que 520 San Antonios de cabeza esperan sus 13 monedas y una oración para cumplir el milagro de conseguir marido. Además de todo esto, una deliciosa carta de platillos, un servicio amable y un ambiente sin igual le esperan.



Los Mirasoles

El restaurante Los Mirasoles está ubicado en una casona del siglo XVII que solía pertenecer a una familia noble. Justo en el centro histórico de la ciudad, con un exquisito patio, un comedor privado, un agradable bar y una selección de vinos inigualable en México Los Mirasoles se levantan como una excelente opción para cenar.

4.9.1 SÍNTESIS APLICATIVA.

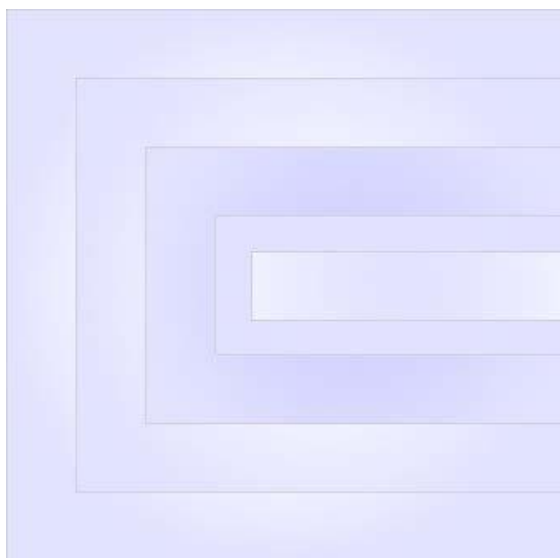
Dando un resumen con respecto a los restaurantes que existen en Morelia que algunos son muy distinguidos por sus espacios abiertos que es lo que los distingue como mexicanos aunque estos vendan comida nacional e internacional.



Ejemplos como algunos de los siguientes que serán tomados muy en cuenta para dicho proyecto (RESTAURANTE TÍPICO MEXICANO).



CAPITULO V. MARCO TÉCNICO Y NORMATIVO.



5.1 REGLAMENTO PARA EL ESTADO DE MICHOACÁN.

REGLAMENTO DE CONSTRUCCIÓN DE MORELIA

El primer requisito que exige el h. ayuntamiento moreliano, para iniciar cualquier trámite de construcción, es el pago de la licencia correspondiente.

Para tal efecto, es necesario presentar 8 copias del proyecto arquitectónico, que incluyan instalaciones eléctricas, hidráulicas, y sanitaria, esperar el dictamen de aprobación y pagar la cuota vigente.

Para que esto resulte positivo, se deben acatar las siguientes disposiciones del propio reglamento en la elaboración de nuestro proyecto:

- dotación de cajones de estacionamiento: 1 por cada 7 concurrentes.
- dotación de cajones de estacionamientos para personas invalidas: 1 por cada 25 cajones.
- las medidas mínimas de los cajones deberán ser de: 5.00 x 2.40. Mts, pudiendo ser hasta el 50 % para coches chicos de 4.20 2.20 metros.
- dimensiones mínimas aceptables en espacios de recreación:
 - área de comensales: 0.1 m² por comensal.
 - áreas de cocina o servicio: 0.5 m² por persona.
- requerimientos mínimos para los servicios sanitarios:
 - hasta 22 empleados: 2 excusados, 2 lavabos, como mínimo. (No se Exigen regaderas).
 - hasta 200 clientes: 3 excusados, 2 lavabos, como mínimo
- ancho de accesos: mínimo 1.20 metros.
- de las campanas: todas las campanas deberán contar con filtros de grasa colocados entre boca y la unión de la chimenea.

5.2 NORMATIVIDAD DE LA SECRETARIA DE SALUD.

Áreas de comensales:

Pisos:

-Impermeables o mínimo, cemento pulido.

Muros:

-Aplanaos, pintados, o aparentes.

Techos:

-Material continuo, si es madera, bien barnizada.

Ventilaciones Iluminación:

-Natural o Mixta.

Mesas y sillas:

-Pintadas y barnizadas y con mantelería en buen estado.

Lozas y vajillas de comedor:

-En buen estado debe de ser de plástico duro o de tipo porcelana, no se acepta el barro si esta agrietado debe de estar en buen estado.

Cocina:

Pisos:

-De material antiderrapante.

Techos:

-Material continuo.

Muros:

-Lambrin sanitario, impermeable totalmente.

Ventanas:

-Con mosquitero.

Estufas, parrillas, hornos.

-Deben contar con campana extractora de humos con tiro alto y extractor mecánico.

Cómodas:

-Una para losa y otra para mantelería.

Dispensa:

-Independiente o anexa, con protección para roedores.

Fregadero:

-De material impermeable, con tarja y escurridores equipados con agua corriente fría o caliente, conectadas al albañal con cespel hidráulico.

Refrigeradores:

-Suficientes para conservar los alimentos.

Congelador:

-Para carnes y mariscos.

Cámara fría:

-Para alimentos, en caso de ser necesaria.

Sanitarios:

-Para ambos sexos que sean suficientes, equipados con los requisitos sanitarios mínimos.

5.3 REGLAMENTO DE CONSTRUCCIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.

**CAPÍTULO III
DE LA HIGIENE, SERVICIOS Y ACONDICIONAMIENTO
AMBIENTAL**

ARTÍCULO 81.- Las edificaciones deben estar provistas de servicio de agua potable, suficiente para cubrir los requerimientos y condiciones a que se refieren las Normas y/o Normas Oficiales Mexicanas.

ARTÍCULO 82.- Las edificaciones deben estar provistas de servicios sanitarios con el número, tipo de muebles y características que se establecen a continuación:

III. Los locales de trabajo y comercio con superficie hasta de 120 m² y con hasta 15 trabajadores o usuarios contarán, como mínimo, con un excusado y un lavabo o vertedero;

IV. En los demás casos se proveerán los muebles sanitarios, incluyendo aquéllos exclusivos para personas con discapacidad, de conformidad con lo dispuesto en las Normas, y

V. Las descargas de agua residual que produzcan estos servicios se ajustarán a lo dispuesto en las Normas y/o Normas Oficiales Mexicanas.

ARTÍCULO 86.- Las edificaciones y obras que produzcan contaminación por humos, olores, gases, polvos y vapores, energía térmica o lumínica, ruidos y vibraciones, se sujetarán al presente Reglamento, a la Ley Ambiental del Distrito Federal y demás ordenamientos aplicables.

ARTÍCULO 99.- Salida de emergencia es el sistema de circulaciones que permite el desalojo total de los ocupantes de una edificación en un tiempo mínimo en caso de sismo, incendio u otras contingencias y que cumple con lo que se establece en las Normas; comprenderá la ruta de evacuación y las puertas correspondientes, debe estar debidamente señalizado y cumplir con las siguientes disposiciones:

I. En los edificios de riesgo se debe asegurar que todas las circulaciones de uso normal permitan este desalojo previendo los casos en que cada una de ellas o todas resulten bloqueadas. En los edificios de riesgos altos se exigirá una ruta adicional específica para este fin;

II. Las edificaciones de más de 25 m. de altura requieren escalera de emergencia, y

III. En edificaciones de riesgo alto hasta de 25 m. de altura cuya escalera de uso normal

ARTÍCULO CUARTO.-Las solicitudes que se encuentren en trámite se resolverán de conformidad con lo establecido en el Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal publicado en la Gaceta Oficial del Departamento del Distrito Federal el 2 de agosto de 1993, o bien el interesado podrá optar por efectuar el trámite establecido en el presente Reglamento.

ARTÍCULO QUINTO.-En los casos en que la Ley hace referencia a la licencia de construcción se entenderá la señalada en el Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal publicado en la Gaceta Oficial del Departamento del Distrito Federal el 2 de agosto de 1993.

SECCIÓN TERCERA DE LAS INSTALACIONES DE COMBUSTIBLES.

ARTÍCULO 134.- Las edificaciones que requieran instalaciones de combustibles deben ajustarse con las disposiciones establecidas en las Normas, así como en las Normas Oficiales Mexicanas y demás disposiciones aplicables.

5.4 REGLAMENTO PARA LA CONSTRUCCIÓN Y OBRA DE INFRAESTRUCTURA EN EL MUNICIPIO DE MORELIA.

El presente Reglamento señala con carácter enumerativo y no limitativo:

- a) Las normas a las cuales deberán ajustarse todas las obras relacionadas con la construcción, de carácter público o privado, que pretendan ejecutarse en la vía pública o en terrenos de propiedad particular.
- b) Las normas para el uso de los servicios públicos que presta el Municipio de Morelia.
- c) Las normas para el uso y destino de predios, así como de su construcción y estructura.
- d) Los procedimientos para expedición de licencias de construcción, regularización, uso y ocupación, suspensión, clausura, aplicación de sanciones y permisos de ocupación de la vía pública.
- e) Ningún edificio, estructura o elementos de los mismos será construido, restaurado o reciclado si no lo es de acuerdo con la normatividad que este instrumento señala.
- f) No deberán realizarse demoliciones o excavaciones en propiedad privada, ni ocupar o hacer uso de la vía pública, ni efectuar obras en ella, sin sujetarse a las disposiciones de este Reglamento.

Artículo 20.- Normas de infraestructura urbana.

I.- Instalaciones aéreas y subterráneas.

a) Instalaciones para servicios públicos. Todas las instalación subterráneas para los servicios públicos tales como teléfono, alumbrado, control de tráfico, energía eléctrica, gas y cualquier otra instalación, deberán ser ubicadas a lo largo de las aceras o camellones; en el entendido de que cuando sean ubicadas en las aceras, deberán alojarse en una franja de 1.50m de anchura, medida desde el borde exterior de la guarnición.

b) Obligaciones. Toda persona física, moral, particular o pública así como organismos descentralizados o empresas de participación estatal deberán recabar licencia previa del Ayuntamiento para la reparación de la vía pública o bienes de uso común.

c) Seguridad y conservación. Los propietarios de postes o instalaciones en la vía pública municipal tendrán la obligación de conservarlos en buena condiciones y el Ayuntamiento podrá ordenar el cambio de lugar o la supresión si así lo requieren las condiciones de seguridad y sus propietarios estarán obligados a realizarlo por su cuenta, de no ser así, la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales lo hará a costa de los implicados.

d) Instalaciones provisionales. La Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales podrá autorizar la

Colocación de instalaciones provisionales cuando así lo juzgue necesario y fijará el plazo máximo que puedan durar.

Cuando la emergencia así lo amerite, las empresas de servicios públicos podrán iniciar sus trabajos de instalaciones provisionales, estando obligadas a dar aviso en un plazo máximo de 24 horas para que la autoridad municipal esté enterada y pueda seguir el curso de la autorización que le corresponde.

e) Colocación de postes. Los postes serán colocados dentro de la acera a una distancia mínima de 40 cm. entre el borde de la guarnición y el punto más próximo del poste. En las vías públicas municipales en las cuales no exista acera, los interesados solicitarán a la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología, y Servicios Municipales el trazo de las guarniciones y anchura de las aceras y la ubicación de los postes conforme a los lineamientos.

f) Retenidas. Queda prohibida la colocación de cables de retenida a una altura de 2.50 m sobre el nivel de la acera.

Las ménsulas, alcayatas o cualquier apoyo semejante usados para el acceso a los postes, deberán fijarse a una altura no menor a 2.50 m. sobre el nivel de la banqueta.

g) Cambio de lugar. En el caso de que cualquier poste obstruya el acceso a un predio, el propietario podrá solicitar su demolición o cambio de lugar, en el entendido de que la demolición será realizada por cuenta del propietario del poste.

20 Si el acceso se hace estando ya colocados los postes o la instalación, deberán cambiarse de lugar por el propietario de ellos, pero los gastos serán por cuenta del propietario del predio.

Cuando se modifique la anchura de las aceras o se ejecute cualquier obra en la vía pública, los propietarios de postes o instalaciones están obligados a cambiarlos a su costa.

h) Distintivos. La Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales previa solicitud, podrá determinar el tipo de símbolo con el que serán marcados los postes o instalaciones de acuerdo con su uso o destino.

i) Delimitación de zonas. La Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales, fijará las áreas dentro de cuyos límites deben desaparecer determinadas clases de postes o instalaciones, comunicando a los propietarios sus decisión; en caso de inconformidad de éstos, se les concede un término de 30 días a fin de que hagan valer ante la propia Dirección lo que a sus intereses convenga. De confirmarse la decisión, los propietarios cuentan con un plazo de 10 días para suprimir los postes o instalaciones, advertidos que de no hacerlo la Secretaría actuará por sí, cargando a ellos los gastos que origine.

Artículo 21.- Nomenclatura.

I.-Generalidades.

a) Es facultad del H. Ayuntamiento establecer la nomenclatura de las vías públicas, jardines, plazas y la numeración de los predios en su territorio, teniendo prohibido los particulares alterar las placas alusivas a los nombres y números establecidos.

b) Predios de propiedad privada, usados para acceso a colindantes. Ningún terreno de propiedad y uso privado, que esté destinado a dar acceso a uno o varios lotes, ya existentes, podrá utilizar el nombre común de los nombres de calles, callejones, plazas, retornos, aceras, cualquier otro similar que el Ayuntamiento de Morelia haya establecido en su estructura urbana.

En cuanto se solicite la creación de casos similares, se sujetarán a lo dispuesto en las leyes de Desarrollo Urbano, fraccionamientos y disposiciones de la Secretaría conforme a sus políticas de desarrollo.

II.-Número Oficial

El Ayuntamiento de Morelia, a solicitud previa del interesado, determinará para cada predio de propiedad privada o pública, el número que el corresponda al acceso del mismo, ya sea que tenga frente a la vía pública municipal o que sean interiores, para los casos, tales como locales comerciales, edificios, multifamiliares, condominios o cualquier edificación que por su carácter así lo requiera y sea determinado por la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales.

a) Colocación y características del número. El número oficial deberá ser colocado en parte visible de la entrada a cada predio y tener las características que lo hagan claramente legible a 20 metros de distancia.

Industrias Las dimensiones libres mínimas serán Espacios las que establezcan los ordenamientos Infraestructura complementarios respectivos Agrícola, forestal y acuífero

Observaciones:

a) La dimensión de lado se entenderá por la longitud de la cocineta.

b) Contiene privados, sala de reunión, áreas de apoyo además de circulaciones internas entre las áreas amuebladas para labores de oficina.

c) El índice en metros cuadrados, permitirá la dimensión del espacio mínimo necesario que se considera indistintamente para personas en camas o literas.

d) El índice considera a los comensales en barras, o de pie, cuando el proyecto identifique y enumere los lugares correspondientes.

30

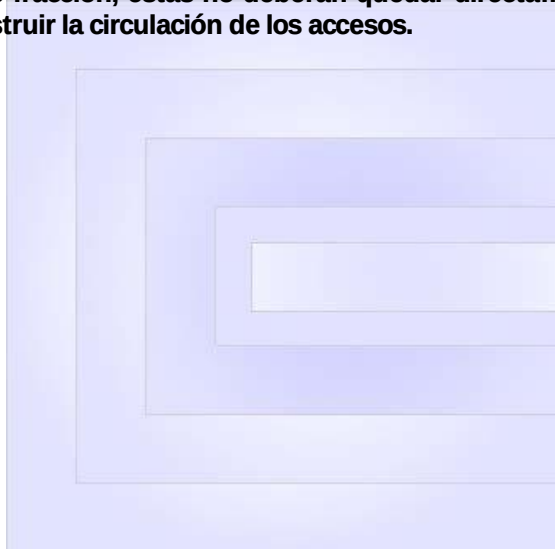
e) El índice de metros cuadrados por persona, incluye la superficie de concurrentes sentados, espacios de culto, tales como altares y circulaciones dentro de la sala de culto.

f) Determinada la capacidad del templo o del centro de entrenamiento aplicando el índice de metros cuadrados por persona, la altura promedio será determinada aplicando el índice de metros cuadrados por persona, sin demérito de observar la altura mínima aceptable.

g) El índice de metros cuadrados por persona, incluye áreas de escena o Representaciones, áreas de espectadores sentados, pasillos y circulaciones dentro de las salas.

h) El índice indica la concentración máxima simultánea de visitantes y personal previsto, además incluye las áreas de exposición y circulación.

i) Las taquillas se colocarán ajustándose al índice de una por cada mil quinientas personas o fracción, éstas no deberán quedar directamente hacia la calle y no deberán obstruir la circulación de los accesos.



5.5 REGLAMENTO INTERNO DE LA COLONIA (NORMATIVIDAD DE LOS VECINOS DEL PREDIO SELECCIONADO).

En algunas colonias de nuestra ciudad, existen reglamentos internos, que se deben de tomar en cuenta antes de la elección del terreno para dicho proyecto, ya que muchas veces aunque el plan directo de desarrollo urbano y las distintas instancias avalen un proyecto, la fuerza de los vecinos de la zona puede hacer procesión sobre las autoridades, al grado de impedir la construcción o la apertura de un establecimiento. Por esta razón es necesario tomar muy en cuenta este factor antes de la decisión de adquirir un predio.

Generalmente estos reglamentos internos buscan el bienestar de las familias que viven en la zona, llamase calle o colonia. Los criterios que se usan son principalmente aquellos que prevengan cualquier tipo de peligro, como ruido excesivo, obstrucción de vialidades, ocupación de frentes de las viviendas o negocio para estacionamiento, atracción de gente en estado inconveniente, que genera conflictos, etc.

En particular el establecimiento propuesto, contara con un ambiente de carácter familiar, que trabajara de 7:00 a 18:00 hrs.

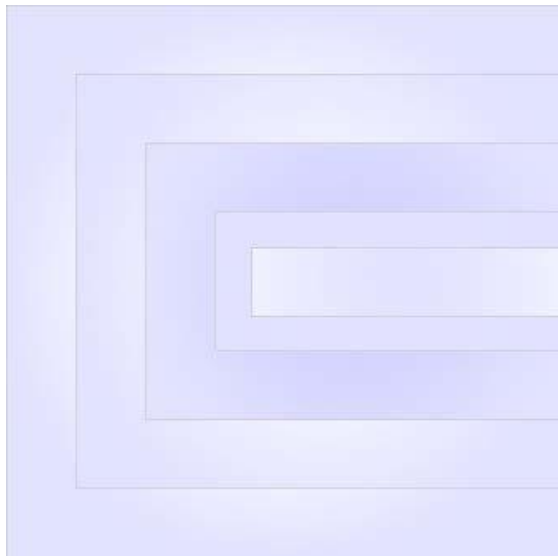
(Un horario nada molesto para los vecinos), además, que contara con estacionamiento propio y suficiente para la clientela, lo que no ocasionara molestias a los vecinos y este contara con venta de cerveza y la limitara d 2 por persona, además contar con música ambiental a un volumen muy sano.

Tocante a sus precios será de un nivel socio económico de medio alto, es decir que se tratara de personas de cierto nivel cultural, poco conflictivo.

En conclusión a este reglamento interno no existirán problemas con dichos vecinos, es decir no habrá obstáculo alguno en la construcción del restaurante.

Y para confirmar lo anterior dicho se realizo una encuesta a los vecinos del predio, a los cuales se les planteo la propuesta a 10 jefes de familia, los cuales coincidieron de que no existía problema alguno en la construcción del restaurante siempre y cuando cumpliera con las características ya mencionadas con anterioridad.

CAPITULO VI. SITIO Y PRE DISEÑO.

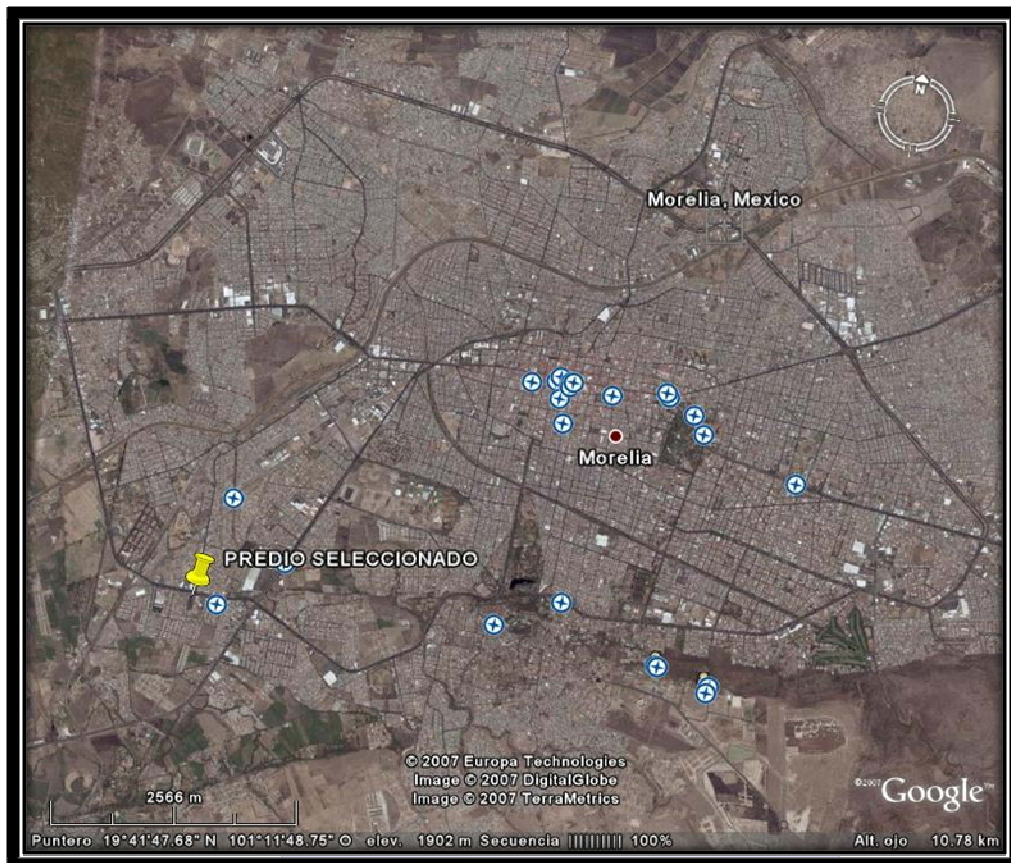


6.1 LOCALIZACIÓN.

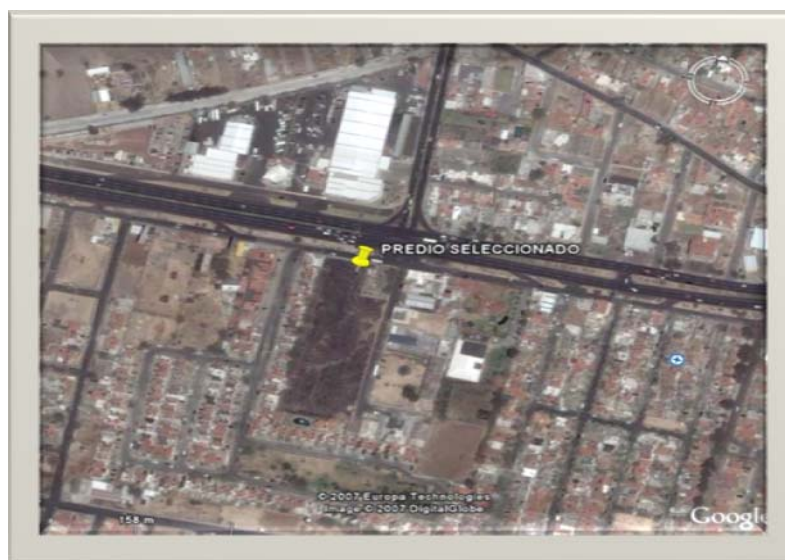
6.1.1 MACRO LOCALIZACIÓN.



6.1.2 MICRO LOCALIZACIÓN.



Fotografías satelitales de la Cd. Morelia



6.1.3 VIALIDADES.



El terreno se encuentra en una esquina, con una calle en su lateral derecha, y frente al terreno se encuentra el periférico paso a de la república (sector independencia) que es la avenida principal y una de las que mas vialidades pasan y de las más importantes entre las siguientes:

Periférico Paseo de la República (sector independencia)

Lateral a un costado del Periférico

Calle Dr. Marcos

Colindancia casas habitación.

AV. Periodismo

6.1.4 TRANSPORTE.

En lo que concierne al transporte, existe un muy buen servicio tanto de transporte urbano, colectivo así como de taxis.

El transporte urbano Ruta 1, así como la combi ruta gris 1 y 2 y 3, la ruta azul las rutas verdes 1, 2, 3,4 entre otras.

En la otra calle lateral al terreno es una cerrada en si, solo pasan los particulares y a las casa habitación al fondo de la calle y a la universidad sor juna Inés de la cruz.

Y con respecto a taxis por ser el periférico pasan muy a menudo ya que es una vía rápida y muy transitada.

6.1.5 CONTEXTO URBANO.

A continuación se presentan imágenes obtenidas hacia el INTERIOR del predio seleccionado





Foto No. 1

En esta imagen, se puede apreciar claramente el predio esta frente a la calle lateral del periférico, y en la parte derecha se ve la colindancia del mismo.

Colindancia con negocios y casa habitación.

Foto No. 2

En esta imagen se aprecia claramente la esquina del predio seleccionado, la esquina es exactamente donde, se ven esas personas pasando.



Foto No. 3

Esta imagen es tomada desde el interior del predio, se puede apreciar que esta totalmente baldío y como zona boscosa. Al fondo se ve la agencia ravisa

Foto No. 4

Esta imagen es tomada desde el fondo de la calle lateral del predio, se aprecia que este no tiene más que un cerco deteriorado como margen hasta donde llega dicho terreno. Al izquierda casas habitación al fondo negocios por el periférico, (sector independencia).



A continuación se presentan imágenes obtenidas hacia el EXTERIOR del predio seleccionado

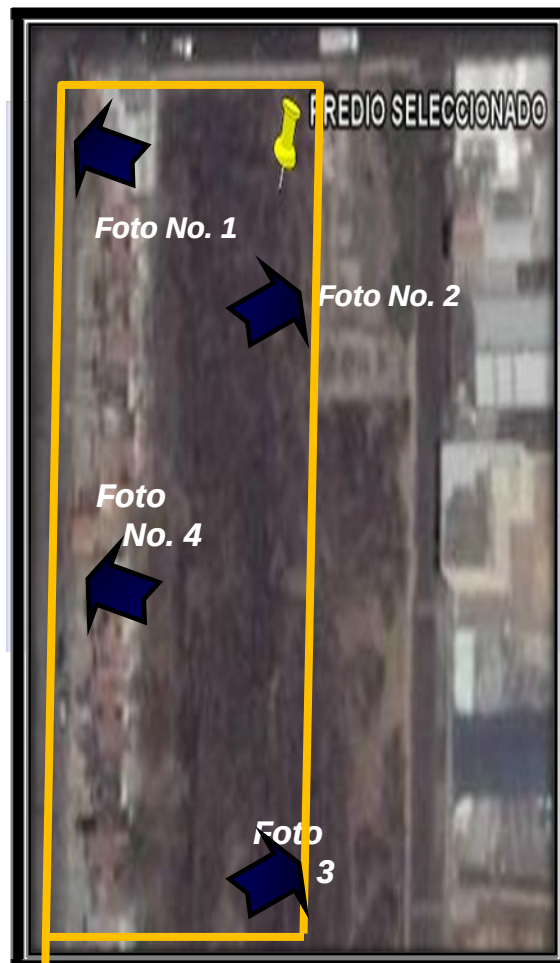




Foto No. 1

Esta imagen muestra las casa s que colindan con el predio seleccionado, al fondo y con una pre construcción que por ahora solo se utiliza como lavado de autos.

Foto No. 2

Claramente se aprecia que a un costado del predio por la calle Dr. Marcoos se encuentra la universidad Sor Juna Inés de la Cruz, y más al fondo casas habitación y algunos negocios particulares.



Foto No. 3

Esta imagen es tomada desde el fondo de la calle lateral del predio a la derecha es una calle cerrada con un fondo solo de una cuadra donde solo hay casas habitación



Foto No. 4

Al fondo la colindancia del predio con casa habitación tipo medio y algunos pocos arboles, tan bien se puede apreciar lo boscoso del predio seleccionado y en lo absoluto en construcción al final del mismo.



6.1.6 NIVELES DEL SITIO.

Es importante considerar los niveles en la propuesta arquitectónica, se muestran algunas fotografías que referencian los niveles del predio seleccionado.

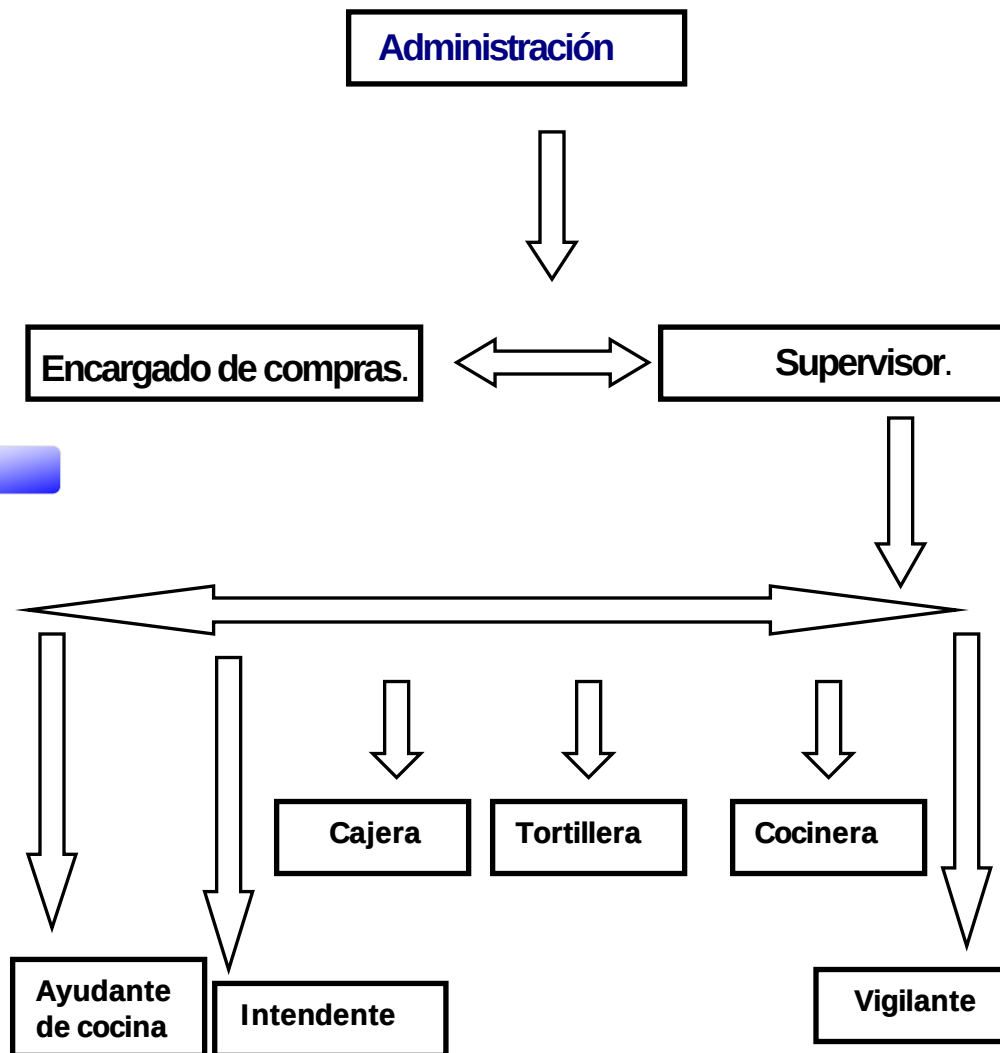


El nivel 00 se tomara a partir de la calle como se muestra en la fotografía

Nota: podemos observar que el nivel del predio es casi plano a por una diferencia mínima.

6.2 CONJUNTO GENERAL.

6.2.1 ORGANIGRAMA.



6.2.2 PROGRAMA ARQUITETÓNICO GENERAL.

- **ÁREA ADMINISTRATIVA**

- **ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

- **ÁREA DE SERVICIO DE EMPLEADOS**

- **ÁREA DE SERVICIO AL PÚBLICO.**

6.2.3 PROGRAMA ARQUITETÓNICO POR ÁREAS.

- **ÁREA ADMINISTRATIVA**
 - OFICINA ADMINISTRATIVA, CON SANITARIO
 - SALA DE ESPERA.
- **ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**
 - COCINA.
 - PATIO DE SERVICIO.
 - ALMACÉN DE VÍVERES.
 - ALMACÉN DE BEBIDAS EMBOTELLADAS.
 - INTENDENCIA O ÁREA DE UTENSILIOS DE ASEO.
 - SANITARIO PUBLICO GRAL.
- **ÁREA DE SERVICIO DE EMPLEADOS**
 - ESTACIONAMIENTO PERSONAL.
 - SANITARIO
 - VESTIDORES PERSONALES.
 - BAÑOS VESTIDORES.
- **ÁREA DE SERVICIO AL PÚBLICO.**
 - ESTACIONAMIENTO PÚBLICO.
 - ÁREA DE AUTOSERVICIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SALSAS.
 - ÁREA DE COMENSALES CON MESAS.
 - ÁREA DE JUEGOS INFANTILES.
 - SERVICIOS DE SANITARIOS PÚBLICO.
 - TIENDA DE SOUVENIRS.
 - SALA DE ESPERA.
 - GUARDA ROPA.
 - ÁREA DE CAJA.

6.2.4 PROGRAMA DE NECESIDADES.

ÁREA ADMINISTRATIVA:

OFICINA ADMINISTRADOR.

- ESCRITORIO COM CA JONES COM AMBOS LADOS 1.00 X 1.70 MTS.
- SILLÓN EJECUTIVO 60 X 60 CMS.
- DOS SILLAS DE VISITA 0.40 X 0.40 MTS.
- SOFÁ PARA VISITAS 1.00 X 2.30 m.
- TELEFONO
- FAX
- INTERFONE
- COMPUTA DORA
- SANITÁRIO.

ÁREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS.

COCINA.

- ESTUFA TIPO INDUSTRIAL COM 4 QUEM ADORES.
- ESTUFA TIPO COMUM DE 5 QUEM ADORES.
- TARJA DE ACERO INOXIDABLE, COM ESCORREDORES A AMBOS LADOS.
- MESA DE TRABAJO 0.80 X 2.00 MST (2 PZAS).
- REFRIGERADOR CONVENCIONAL DOMESTICA Y 1 INDUSTRIAL.
- GAVETAS APARA ALMACÉN DE TRASTOS LIMPIOS DE 0.80 X 2.00 MST
- 2 LICUADORAS INDUSTRIALES.
- METATE Y MOLCAJETE.
- MOLINO MECÁNICO PARA SEMILLAS
- ÁREA DE SECADO DE SESINAS Y CHORIZOS.
- PATIO DE SERVICIO.
- MICROONDAS
- CONGELADOR- BATIDORAS ETC.

ALAMACEN DE VIVERES.

- ENTREPAÑOS DE .60 MST DE ANCHO.

ALMACÉN DE BEBIDAS EMBOTELLADAS.

- ESPACIO SUFICIENTE PARA LA COLOCACIÓN DE REJAS 6 MST2.

INTENDENCIA.

- TARJA PARA LAVAR TRASTES.
- CUBETAS.
- TRAPEADORES
- ESCOBAS.
- DETERGENTES.
- RECIPIENTES PARA BASURA.

ÁREA DE SERVICIO A EMPLEADOS.

- VESTIDORES A EMPLEADAS.

- GAVETAS INDIVIDUALES CON CANDADO DE 0.60 X 0.60 MST.
- ESPEJOS.
- SILLAS O BANCAS.
- SERVICIO SANITARIO.
- REGADERAS.

COMEDOR DE EMPLEADOS.

- 1 MESA DE 0.80 X 1.60 MST.
- SILLAS.
- JUEGO DE SALA.
- TELEVISORES.

ÁREA DE SERVICIO AL PÚBLICO:

ÁREA DE AUTOSERVICIO.

- ESTUFA DE LEÑA HECHA DE ADOBE LLAMADO LORENA.
- BARRA DE SALSAS DE 0-80 X 2.00 MST.
- ÁREA DE BEBIDAS CON REFRIGERACIÓN 1.00 X 1.00 MST.

ÁREA DE CAJA.

- CAJA
- COMPUTADORA
- TELÉFONO.

ÁREA DE COMENSALES.

- MESAS DE 0.80 MST DE DIÁMETRO
- SILLAS 0.40 X 0.40 MST
- SANITARIOS.

ÁREA DE JUEGOS INFANTILES.

- COLUMPIOS, RESBALARÍAS ETC.

6.2.5 MATRICES DE RELACIÓN.

Simbología:

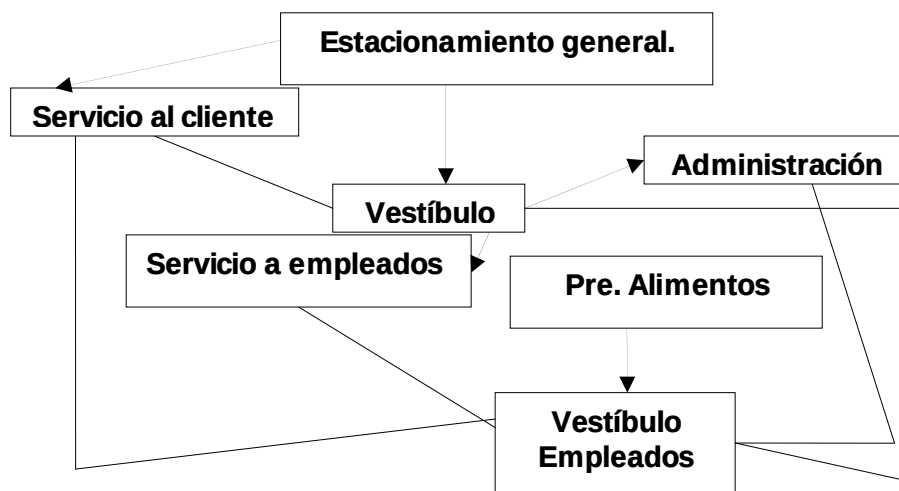
D.- Relación Directa.
I.- Relación indirecta.
N.- Relación nula.

	1	2	3
1.- Administrador.	N	D	D
2.- Supervisor.	D	N	D
3.- Jefe de compras.	D	D	N

	1	2	3	4	5	6	7
1.- Supervisor.	N	D	D	D	I	D	D
2.- Cocinera.	D	N	D	D	D	D	I
3.- Tortillera.	D	D	N	I	I	I	I
4.- Cajera.	D	I	I	N	N	I	D
5.- Ayud. De cocina.	I	D	I	N	N	I	I
6.- Intendente.	D	I	I	D	I	I	N
7.- Vigilante.-	D	I	I	D	I	I	N

6.2.6 DIAGRAMAS DE FUNCIONAMIENTO.

DIAGRAMA GENERAL DE FUNCIONAMIENTO:



6.2.8 MATRIZ DE ACOPIO.

No.	Área	Superficie (M ²).	Observaciones
-----	------	-------------------------------	---------------

AREA ADMINISTRATIVA.

1.-	Oficina del administrador.	14.00	-escritorio con cajones a ambos lados 1.00 x 1.70 MST. -sillón ejecutivo 6'0 x 6'0 -Credenza 0.60 x 0.60 -2 sillas por visita -Sofá para visitas -Teléfono -Fax -Interfon
2.-	Sanitario del administrador.	2.25	

ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

3.-	Cocina	60.50	-Estufa tipo industrial con 4 quemadores. -Estufa de tipo común de 5 quemadores. -Tarja de acero inoxidable con escurridores a ambos lados. -Mesas de trabajo -Refrigerador convencional -Gavetas para almacenado de trastos. -2 licuadoras -Metate y molcajete -Molino mecánico para semillas -área de secado de cecinas y chorizo
4.-	Patio de servicio.	8.00	
5.-	Almacén de víveres.	9.00	
6.-	Almacén de bebidas embotelladas.	9.00	
7.-	Vestíbulos de servicio.	10.00	
8.-	Intendencia	6.00	

No.	Área	Superficie (M ²).	Observaciones
-----	------	-------------------------------	---------------

ÁREA DE SERVICIO A LOS EMPLEADOS

9.-	Sanitarios.	3.00
10.-	Regaderas	3.00

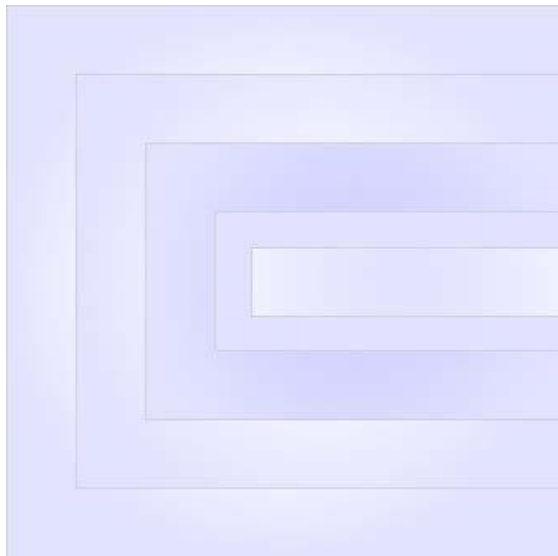
ÁREA DE SERVICIO AL PÚBLICO.

11.-	Estacionamiento general.	420.00	
12.-	Vestíbulo de acceso.	15.00	
13.-	Área de autoservicio.	150.00	-Estufa de leña hecha de adobe, llamada chofia -barra de salsas -Área de bebidas con refrigerador 1.00 x 1.20 mst
14.-	Área de comensales.	240.00	
15.-	Área de juegos infantiles	81.00	-Alberca con tobogán integrado De 5.00 de diámetro -Modulo de 5 columpios que requiere un área de 2.00 x 5.00 MST.
16.-	Sanitarios Damas.	15.00	
17.-	Sanitarios Caballeros.	15.00	

TOTAL DE M² REQUERIDOS.....1,120.50
+ 5 % DE ÁREAS VERDES..... 50.00

El terreno se requiere de aproximadamente de 1.170.50 ²

CAPITULO VII. MARCO CONCEPTUAL.



7.1 ANÁLISIS DE TENDENCIAS ARQUITECTÓNICAS.

ARQUITECTURA MEXICANA DEL SIGLO XXI

Puebla es una de las ciudades que más han crecido en los últimos años, abajo por supuesto de ciudades como Monterrey o Tijuana, pero lo que distingue a Puebla de otras grandes ciudades de la república mexicana es el gran legado cultural que tiene, lo que la ha llevado a ser declarada patrimonio histórico de la humanidad por la UNESCO.

En Puebla, podemos ver en sus calles del centro histórico, edificios espléndidos del período colonial, más, su forma de vida tradicionalista y de costumbres, se refleja mas allá de esos edificios monumentales: se ve tan bien en zonas comerciales como en el mercado Hidalgo, que en pleno siglo XXI, está repleto de carpas y lonas de plástico, donde éstas son su mejor arquitectura.

Estas situaciones se repiten en otra magnitud y con otro telón en la ciudad más grande del mundo, la ciudad de México, donde encontramos espacios en los que nos sentimos en un pequeño pueblo de provincia y, en otros, en las afueras de una ciudad como Los Ángeles. Esto es un ejemplo claro de que hay una pugna constante entre una modernidad, que se ve marcada fuertemente por una edificios de grandes presupuestos, y un tradicionalismo que en un gran número de casos repite *clichés*.

Ahora bien, debido a todo ese legado cultural que existe en México, la arquitectura que podemos nombrar "mexicana", hace referencia al pasado arquitectónico del país, más aún, reforzado con el legado de personajes como el maestro Luis Barragán (torres de ciudad satélite 1957), cuyas obras han trascendido no solo en la formación de otros arquitectos sino que además dio a conocer, al extranjero de aquella época, la realización de otro tipo de arquitectura en México. Sin embargo, hoy en día una nueva generación de jóvenes (impulsados por los medios de comunicación y esa constante influencia de la globalización), se abre paso con tendencias que lejos de ser novedosas son más bien dogmáticas de corrientes extranjeras, sobre todo, de países primer mundistas.

Texto obtenido del libro México 90's Una arquitectura contemporánea,
Miquel Adria; que incluía el texto de Octavio Paz, Essays on Mexican Arts



Legorreta, que es un discípulo de Barragán, es el mayor representante actual de la arquitectura contemporánea mexicana en el extranjero; es quien ha llevado su arquitectura basada en el manejo de los colores llamativos y elementos geométricos puros, con características de edificios coloniales como patios interiores y corredores, arquitectura no proveniente de raíces mexicanas, si no de españolas. Muestra de ello es la biblioteca central de Monterrey, obra de Legorreta

Arquitectos y Chávez & Vigil Arquitectos asociados, donde se aprecia la claridad formal de Legorreta, así como su ya consumada maestría en el uso del color, lo que lleva a su obra, parecer -mas allá de un edificio- un cuadro pictórico.



Otro exponente de esta corriente es Sordo Madaleno, más preocupado por la construcción que Legorreta (el Hotel Westin Regina en los cabos 1990-1993 obra de Sordo Madaleno y José Iturbide), se podría confundir fácilmente con una obra de Legorreta, pero con más sofisticación en los detalles y una gran abstracción de elementos vernaculares y "chiricianos", otra muestra de su arquitectura se encuentra en nuestra ciudad, en el Centro de convenciones, obra de Sordo, donde el manejo de formas puras y colores llamativos contrasta tanto con el Centro histórico como con su propio puente peatonal que une al centro de convenciones con el barrio del artista.

Otra modalidad de la arquitectura mexicana es la expuesta por arquitectos con Zabludovsky y González de León, en un tiempo socios. Su obra mas sobresaliente como socios es el Auditorio Nacional en el parque de Chapultepec, donde formas puras abren grandes espacios internos, que son sombreados por grandes elementos estructurales, y el concreto marmoleado en su recubrimiento o material de construcción recuerda a esas grandes construcciones de piedra precolombinas.





Un arquitecto que se opone a estas corrientes y que es un fiel representante de una arquitectura de Tecnología, es Enrique Norten, él al igual que muchos otros arquitectos de una nueva generación y visión, son los representantes de lo que puede convertirse en una Arquitectura mexicana, con un amplio uso de la tecnología en un mundo donde la globalización está derribando barreras; una de sus obras más conocidas es la escuela

Nacional de Teatro 1993-1994, que contiene una creación de composiciones altamente expresionistas y de excéntricas formas. Toda la arquitectura de Norten puede leerse como una constante provocación por abandonar las cadenas del folclor y unirse a las libertades de la modernidad.

La pregunta ahora es si estas nuevas tendencias arquitectónicas, llenas de tecnología, no serán más que un remedio de la arquitectura high tech, y una aferración de intentarla para igualarse a otros países o arquitectos, dejando a un lado nuestro baluarte cultural, de la cual debe nutrirse no solo la arquitectura, que es un espectador no mudo de la sociedad, sino todos los campos de la actividad mexicana. Ahora cabe un comentario de Octavio Paz, que fue digno representante de la voz mexicana: "El temeroso destino de la arquitectura: en la plaza pública, tan perfecta como un círculo o un rectángulo, enfrente del Palacio de Justicia y del templo, geometrías que se han convertido en forma y presencia, el pueblo saluda al demagogo, lapida al hereje, condena al hombre sabio o es asesinado por tropas indisciplinadas.

RUBEN SERRANO M.

Ricardo Legorreta, Arquitecto

Diseño de la Sede Permanente

El nuevo edificio del Museo Mexicano fue diseñado por Ricardo Legorreta, arquitecto mexicano internacionalmente reconocido. Legorreta destaca por su particular estilo en el que combina colores tradicionales y luz natural para crear formas geométricas que son acogedoras pero misteriosas al mismo tiempo.

Algunos datos sobre el arquitecto

"Legorreta Arquitectos se ha dedicado a estudiar la cultura mexicana y a traducirla en arquitectura contemporánea. Hemos diseñado un edificio que representará a México en San Francisco a su más alto nivel artístico, cultural y de intercambio humano... México es un país de arquitectos. La arquitectura es uno de los pilares de nuestra cultura y parte de nuestra vida cotidiana. En lo profundo de su ser, cada mexicano es un arquitecto."

Biografía

Nacido en 1931, Legorreta recibió el título de arquitecto en la Universidad Nacional Autónoma de México en 1952. Después de trabajar en sociedad con José Villagrán, fundó la firma Legorreta Arquitectos en la Ciudad de México y posteriormente abrió oficinas en los Estados Unidos. Como profesor, Legorreta ha aceptado nombramientos en la Universidad Nacional Autónoma de México, la Universidad Iberoamericana, la Universidad de Harvard, la Universidad de California en Los Ángeles y la Universidad de Texas en Austin. Desde 1969, ha dictado conferencias en las más importantes universidades de México, Guatemala, Argentina, Uruguay, Costa Rica, Chile, y Japón, así como en Vancouver, Toronto, Madrid, Palma de Mallorca y Barcelona.

El arquitecto Legorreta es depositario de numerosos reconocimientos y premios. En enero del 2000 recibió la medalla de oro del American Institute of Architects, y pasó a ser el único latinoamericano que ha recibido ese reconocimiento. El American Institute of Architects anualmente reconoce a un arquitecto cuyo trabajo haya tenido un profundo impacto en la historia y en la práctica de la arquitectura.

Ha sido miembro del Consejo Internacional del Museo de Arte Moderno de Nueva York y de la Academia Internacional de Arquitectura, y Honorary Fellow del American Institute of Architects. Recibió los premios Nacional de Bellas Artes del Gobierno de México y Arquitecto de las Américas de Uruguay, y se ha desempeñado como Consejero Especial del Fondo Nacional para la Cultura y las Artes.

Algunos de los proyectos de Legorreta

Legorreta cuenta en su haber con más de 100 proyectos arquitectónicos en México y Estados Unidos, entre ellos las oficinas de IBM y la restauración del Palacio de Iturbide y de la Escuela de San Ildefonso en la Ciudad de México, la fábrica de IBM en Guadalajara, el diseño urbano de la ciudad de Jurica en Querétaro; la fábrica Renault en Durango; el Plan Maestro de Valle de Bravo; el Complejo Solana en Dallas, Texas; el Hotel Regina en Cancún; el Museo de Arte Contemporáneo en Monterrey; Papalote Museo del Niño en la Ciudad de México, el Museo de los Niños en San José, California; la Catedral de Managua, Nicaragua; la Plaza Pershing en Los Ángeles; el edificio de oficinas Las Terrazas en San Luis Potosí; el Zoológico de Chapultepec en la Ciudad de México; la Biblioteca de Monterrey; el Club de Banqueros en la Ciudad de México; la Biblioteca de la ciudad de San Antonio en Texas; y el Centro Comunitario Mission Bay de la Universidad de California, San Francisco.



1988-57 años
[Solana Complex](#)
Solana-EEUU



1994-63 años
[Centro Nacional de las Artes](#)
México-México



1998-67 años
[Visual Arts Center](#)
Santa Fe-EEUU



1999-68 años
[Chiron Life Science Laboratories](#)
Emeryville-EEUU



2000-69 años
[Plaza Reforma](#)
México-México



2005-74 años
[Hotel Sheraton](#)
Bilbao-España



1999-68 años
[Main Library of San Antonio](#)
San Antonio-EEUU



Ricardo Legorreta

“México es un país de arquitectos. La arquitectura es uno de los pilares de nuestra cultura y parte de nuestra vida cotidiana. En lo profundo de su ser, cada mexicano es un arquitecto”.

Tadao Ando

Algunos datos sobre el arquitecto

Obstinado y de mal genio –como él mismo se define–, este japonés nacido en Osaka, en 1941, es un verdadero autodidacta dedicado a aprender la arquitectura. Lo hizo recorriendo templos, santuarios, casas de té y a través de viajes por Estados Unidos, Europa y África. Si bien es uno de los máximos exponentes de la arquitectura de los últimos tiempos, es un gran defensor del regionalismo, oponiéndose a la invasión indiscriminada de la arquitectura moderna en todas las culturas del mundo. Tadao Ando sostiene que la arquitectura debe ser el resultado de un encuentro entre el razonamiento lógico y la creación que resulta del uso de los sentidos. No alcanza sólo con el conocimiento y la respuesta lógica al programa, pero tampoco con mera sensibilidad es posible satisfacer las demandas que nos hace la realidad.

Biografía

Tadao Ando nació en Osaka, Japón en 1941. Allí creció pasando gran parte de su tiempo en la calle y educado por su abuela materna, de apellido Ando. Desde los diez años aprendió a trabajar la madera con un carpintero local. "Nunca fui un buen estudiante. Siempre preferí aprender cosas por mi cuenta fuera de la clase. Cuando tenía alrededor de dieciocho años, empecé a visitar templos, santuarios y casas del té en Kyoto y Nara, donde hay gran cantidad de buena arquitectura tradicional. Fui estudiando arquitectura visitando edificaciones actuales y leyendo libros acerca de éstas", como el libro de Le Corbusier que compró: "redibujé los diseños de su primer período tantas veces que emborroneé las páginas", dice Ando.

Luego de haberse dedicado como boxeador, Tadao Ando realizó varios viajes a Estados Unidos, Europa y África entre los años 1962 y 1969, período que se considera como el de su aprendizaje autodidacta de la arquitectura.

En 1969 funda Tadao Ando Architect & Associates en Osaka. "mis primeros intentos de diseño fueron de casitas de madera, algunos interiores y muebles. No hice mi aprendizaje con otro arquitecto porque cada vez que lo intentaba me despedían por mi obstinación y mal genio". A los seis años de fundar su empresa, gana un premio de la Asociación Japonesa de Arquitectura por la Row House (casa Azuma) de Sumiyoshi, primer proyecto que atrae la atención pública sobre él. Con el complejo de viviendas Rokko (1978-81), se evidencia de que por entonces su fama como arquitecto había desbordado el ámbito local.

La década de los ochenta le sirve a Tadao Ando para consolidar su reputación internacional, con edificios como su Iglesia sobre el agua, la Iglesia de la Luz o su Museo de los Niños. El auge de su fama se vio reconocido cuando en 1985 recibió la Medalla Alvar Aalto de manos de la Asociación de Arquitectos de Finlandia y en 1989 la Medalla de Oro de la Academia Francesa de Arquitectura. A pesar de ser ya bien conocido fuera de Japón, y de haber dictado clases en Estados Unidos -Yale (1987), Columbia (1988) y Harvard (1990)-, concluía la década sin haber realizado ningún proyecto fuera de su patria.

En 1991 se montó una exposición de su obra en el Museum of Modern Art de Nueva York, que llevó al *Washington Post* a elogiarlo como "uno de los más destacados arquitectos vivos del mundo". En 1992 construyó el notable Pabellón de Japón para la Expo'92 de Sevilla, que pone a prueba la capacidad de Ando de trabajar otros materiales además del hormigón. Por la misma época construyó el centro para seminarios de Vitra, donde su obra se encontraba junto a edificios de Grimshaw, Gehry, Hadid y Siza. En 1992 recibió en Dinamarca el prestigioso Premio Carlsberg, y el Pritzker en 1995, donde el jurado describió su trabajo como "un ensamblado de sorpresas artísticas compuestas en espacio y forma... ambas sirven e inspiran... nunca se habrá un movimiento predecible cuando uno se mueve a través de sus edificios". Luego vinieron en 1996 el Premio Imperiale y en 1997 la Medalla de Oro del Royal Institute of British Architects. Ningún otro arquitecto ha recibido todos estos premios, evidenciando esto el carácter singular y único de los logros de Ando. Al respecto Ando comenta: "Los premios no son en realidad tan importantes para mí, sobre todo en comparación con lo que he construido. Me siento honrado al recibirlos, naturalmente, pero pongo un esfuerzo consciente en mantener la atención centrada en mi trabajo. Puede ser que los premios me hayan traído clientes más prestigiosos, pero, curiosamente, esos clientes son a veces muy exigentes y, en cierto sentido, debo esforzarme más para conseguir mis propias metas. Para mí es de la máxima importancia mantener libre mi espíritu" (1996).

Entre los edificios diseñados en esta última década, destacan el museo histórico Chicatsu-Asuka y el espectacular museo Suntory (Osaka, 1992-94), y entre sus obras más recientes están el Museo de la Madera (Mikata-Gun, Hyogo, 1993-94), la fábrica en el centro de investigación Benetton (Treviso, Italia, 1993-95), el pequeño pero monumental espacio de meditación levantado en la sede de la UNESCO (París, Francia, 1995), y su participación en el concurso para el diseño de la Tate Gallery of Modern Art (Londres, Inglaterra, diseño: 1994-95).

Ando sostiene que la arquitectura sólo se completa con las vivencias del ser humano. Considera que en la cultura contemporánea, invadida por el mundo electrónico, los espacios deben ser un refugio para el espíritu. Piensa que lo más importante es el universo de imaginación y ficción contenido en la arquitectura.



Si bien se mantiene siempre dentro de la tradición compositiva moderna, su énfasis por el contexto geográfico y natural, así como el peso de su herencia histórica y cultural, son los pilotes sobre los que funda toda su obra. La naturaleza es una de las principales inquietudes de Ando, que intenta siempre integrarla con el interior de sus construcciones, a través de patios o jardines que incorporan luz, ventilación y lluvia, elementos que ya no encontramos en la arquitectura de nuestro tiempo.

Si bien utiliza los conceptos de la arquitectura japonesa, sus espacios tienen más de encierro que de abertura. Utiliza las formas puras y la luz natural para articular los espacios, y las sombras para suavizarlos y envolverlos. El uso de paredes de concreto, marcos, cámaras, vidrios, ladrillos, piedras y elementos naturales revelan un sentido del orden. Tadao Ando usa paredes muy sólidas para delimitar los espacios humanos, desviando a sus edificios del caos urbano circundante desde afuera y encerrando espacios muy privados desde el interior. Una frase de este arquitecto japonés define toda su obra: "No creo que la arquitectura tenga que hablar demasiado. Debe permanecer silenciosa y dejar que la naturaleza guiada por la luz y el viento hable".



El reconocimiento

Tadao Ando es el arquitecto más reconocido. Recibe la Medalla Alvar Aalto, de la Asociación Finlandesa de arquitectos (1985) y la Medalla de Oro de la Academia Francesa de Arquitectura (1989). En 1991 el Museum of Modern Art de Nueva York expone su obra. En 1992 es galardonado con el prestigioso Premio Carlsberg y nada menos que el Pritzker en 1995. En 1996 llega el Premium Imperiale y en 1997 la Medalla de Oro del Royal Institute of British Architects. Y la lista continúa.

7.2 CONCEPTOS DE DISEÑO IMPLÍCITOS EN LA PROPUESTA.

Del Arquitecto: **Ricardo Legorreta**

Legorreta conoce muy bien la importancia de la cualidad cambiante de la luz. Para él, la luz vivifica y confiere carácter al espacio arquitectónico, circunstancias que aprovecha conscientemente para manipular los efectos de los planos, materiales y texturas.

En su arquitectura es frecuente que las ventanas no actúen estrictamente como tales, sino como huecos en el plano que articulan la luz, a fin de realzar el espacio en una forma determinada.

Legorreta considera el color como un aspecto crucial de la vida en México, como algo que emana naturalmente de sus raíces mas profundas

Del Arquitecto: **Tadao Ando**

Tadao Ando sostiene que la arquitectura debe ser el resultado de un encuentro entre el razonamiento lógico y la creación que resulta del uso de los sentidos.

Su trabajo como "un ensamblado de sorpresas artísticas compuestas en espacio y forma... ambas sirven e inspiran... nunca se habrá un movimiento predecible cuando uno se mueve a través de sus edificios".

Ando sostiene que la arquitectura sólo se completa con las vivencias del ser humano. Considera que en la cultura contemporánea, invadida por el mundo electrónico, los espacios deben ser un refugio para el espíritu. Piensa que lo más importante es el universo de imaginación y ficción contenido en la arquitectura.

El peso de su herencia histórica y cultural, son los pilotes sobre los que funda toda su obra.

El por que el escoger estos 2 arquitectos:

Una vez realizado el análisis de las anteriores tendencias arquitectónicas, la que mas se asemeja, con la idea que deseo plasmar en esta propuesta es el, REGUIONALISMO. Y el exponente es de mi predilección es Tadao Ando.

De la Arquitectura de Tadao Ando, se consideran los siguientes aspectos:

El método de escoger los materiales, el sentido del color y la habilidad manual, es una expresión de cualidades y del mundo de la imaginación, el significado de un espacio puede cambiar controlando simplemente la luz. Su amor a la geometría, su deseo de integrar la naturaleza en su arquitectura, su preferencia por materiales auténticos.

Otra de las características de la arquitectura importantes a considerar en esta propuesta en el RESTAURANTE TIPICO MEXICANO son; Tomar en cuenta las tradiciones, costumbres e ideologías de nuestra población, no demasiada ornamentación. Materiales que conforman líneas rectas y planas, y que cuando existan líneas no sean orgánicas sino geométricas.

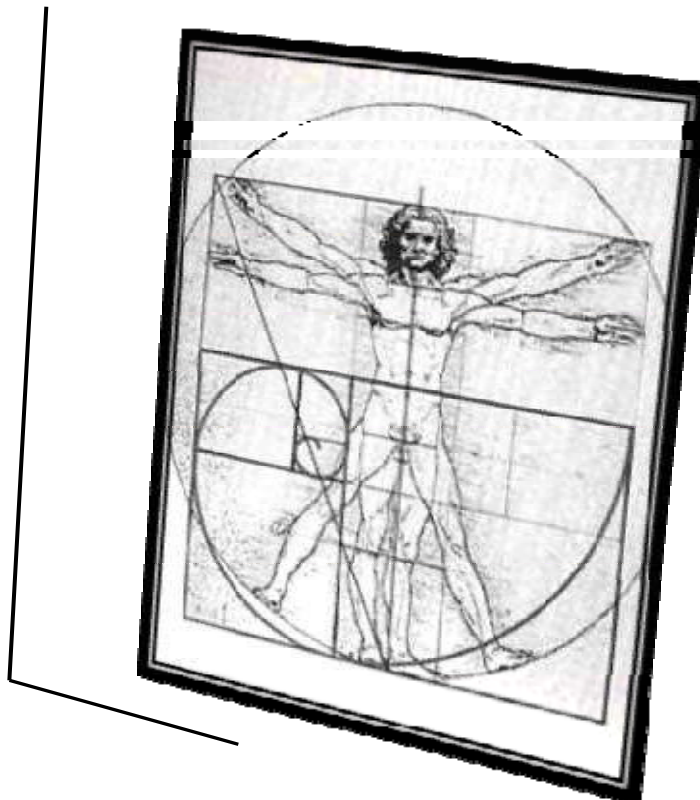
El modo de integrar el edificio en su entorno natural, el empleo del hormigón liso. Con las marcas de encofrado visibles, para crear planos murales tectónicos, despojados de toda ornamentación y que sirven para captar luz.

Se pretende con este análisis, el definir un estilo el cual logre aplicar conceptos fundamentales del regionalismo en la propuesta para el restaurante típico mexicano, logrando con esto un estilo propio y original, basado en aspectos fundamentales del diseño de espacios arquitectónicos, utilizando por los grandes maestros en arquitectura, como lo es Tadao Ando.

La arquitectura siempre es testigo no cómplice, de estos desórdenes; y lo que es más, es un reproche silencioso: los que son sabios y buenos ven en el equilibrio de sus formas la imagen de la justicia", si bien con el saber del maestro Paz, encontrar ese equilibrio es encontrar a la justicia, es por demás mencionar que estamos en un país injusto, donde la pugna de corrientes arquitectónicas seguirá, solo cabe mencionar que las limitantes económicas, no son ya, ni deben ser pretexto para una buena arquitectura, y propia a la vez, al igual como debe ya nos ser limitante para arquitectura de tecnología, es hora de tomar los valores en una mano y la tecnología en otra y recorrer el camino acompañada del talento y hacer una arquitectura mexicana del siglo XXI.

A continuación se presentan los conceptos de diseño anteriormente mencionados en las propuestas para las diferentes áreas de dotaran al RESTAURANTE TÍPICO MEXICANO con respecto a los espacios para el mejor servicio que se debe dar dentro de la gastronomía mexicana, que por ser una de las mejores del mundo de verdad que lo amerita.

- **ÁREA ADMINISTRATIVA**
- **ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**
- **ÁREA DE SERVICIO DE EMPLEADOS**
- **ÁREA DE SERVICIO AL PÚBLICO.**



- **ÁREA ADMINISTRATIVA**
 - OFICINA ADMINISTRATIVA, CON SANITARIO
 - SALA DE ESPERA.
- **ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**
 - COCINA.
 - PATIO DE SERVICIO.
 - ALMACÉN DE VÍVERES.
 - ALMACÉN DE BEBIDAS EMBOTELLADAS.
 - INTENDENCIA O ÁREA DE UTENSILIOS DE ASEO.
 - SANITARIO PUBLICO GRAL.
- **ÁREA DE SERVICIO DE EMPLEADOS**
 - ESTACIONAMIENTO PERSONAL.
 - SANITARIO
 - VESTIDORES PERSONALES.
 - BAÑOS VESTIDORES.
- **ÁREA DE SERVICIO AL PÚBLICO.**
 - ESTACIONAMIENTO PÚBLICO.
 - ÁREA DE AUTOSERVICIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SALSAS.
 - ÁREA DE COMENSALES CON MESAS.
 - ÁREA DE JUEGOS INFANTILES.
 - SERVICIOS DE SANITARIOS PÚBLICO.
 - TIENDA DE SOUVENIRS.
 - SALE DE ESPERA.
 - GUARDA ROPA.
 - ÁREA DE CAJA.

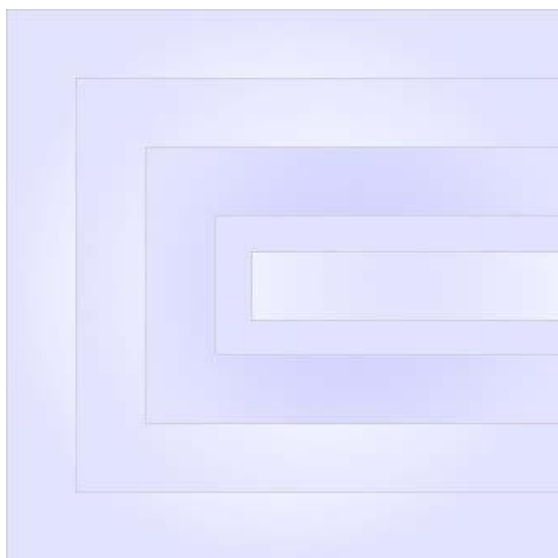
ÁREA ADMINISTRATIVA

ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ÁREA DE SERVICIO DE EMPLEADOS

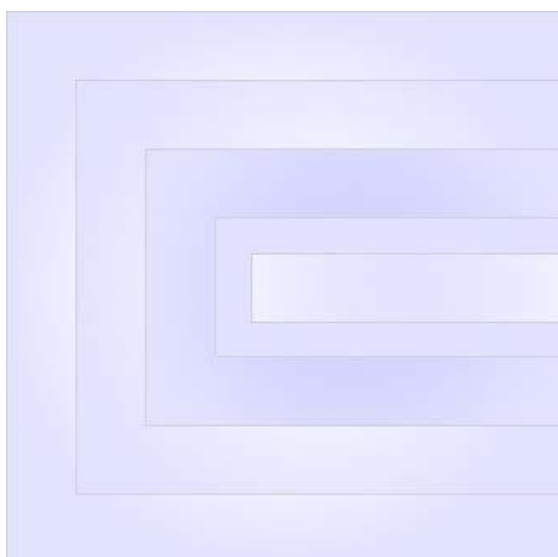
ÁREA DE SERVICIO AL PÚBLICO.

CAPITULO VII. PROYECTO.



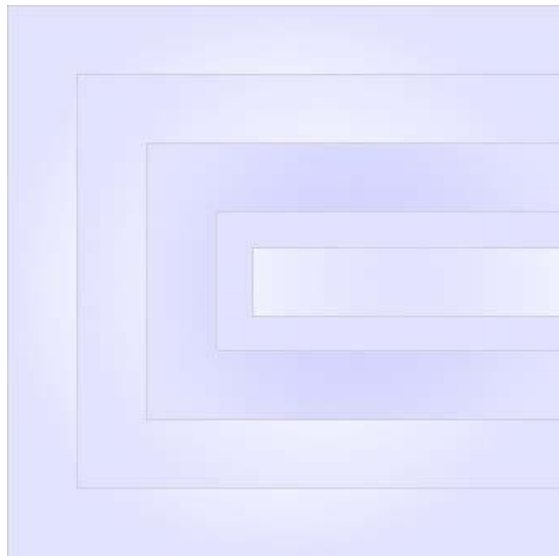


CAPITULO IX. PRESUPUESTO.





CONCLUSIONES



CONCLUSIÓN PERSONAL

El restaurante, establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante un precio establecido. Nos ha dejado claro que más que un comercio, más que formar parte de un género arquitectónico dentro del turismo

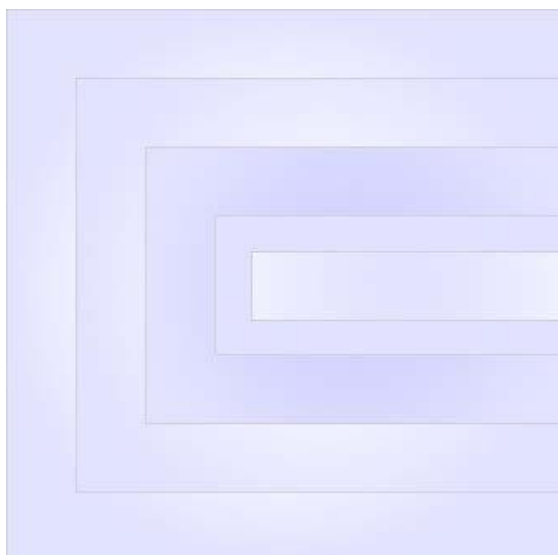
Culturalmente hablando dentro de la GASTRONOMÍA DE UN PAÍS forma parte de sus raíces, es el sello que los distingue entre los demás pueblos. La nuestra, es una de las cocinas más apreciadas y reconocidas en todo el mundo, por su amplia gama de sabrosos olores y colores, que estas no se deben perder por ningún motivo.

A si llegamos a la alimentación del mexicano, que podemos analizar desde 2 puntos de vista fundamental. Como la tradición cultural que representa y como un aspecto puramente alimentario o nutricional.

Y NUNCA OLVIDAR QUE:

El servicio de UN Restaurante debe ser, en cualquier país, el orgullo nacional, ya que permite saborear el folklore y compartir con el pueblo sus hábitos y sus costumbres.

BIBLIOGRAFÍA



BIBLIOGRAFÍA

- 1.- JULIA REAY.
``RESTAURANTE RÍA BÁSICA.``
ED. TRILLAS 1988.
- 2.- FOX CAMERON.
``CIENCIA DE LOS ALIMENTOS NUTRICIÓN Y SALUD.``
ED.: LIMUSA NORIEGA EDITORES.
- 3.- LAMBERTINE LEOBINE COMBLENCE.
``ALIMENTOS Y BEBIDAS.``
ED.: CECSA.
- 4.- DOMINGA GUZMÁN.
``RECETARIO MEXIQUENSE SIGLO XVIII.``
COLECCIÓN RECETARIOS ANTIGUOS.
- 5.- ``LA COCINA MEXICANA, ARTES DE MÉXICO, NÚMS., 107 Y 108,
AÑO V, 1968.``
- 6.- LUJAN NÉSTOR.
``HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA, ESPAÑA, PLAZA Y JANES
EDITORES 1988.``
- 7.- DEL RIÓ EDUARDO.
``LA PANZA ES PRIMERO``
ED: POSADA, NOVENA EDICIÓN, MÉXICO D.F 1989.
- 8.- ``VOLUNTARIO NACIONAL, COMIDA FAMILIAR EN LA CIUDAD
DE MÉXICO, BANCO NACIONAL DE CRÉDITO RURAL, 1988.``
- 9.- ``CUADERNOS DE GUIADO, MÉXICO EDICIONES, EL PARADOR
DE JOSÉ LUIS ENRIQUE ASENSIO, 1979.``
- 10.- GONZÁLEZ, LUIS.
``MICHOACÁN, MONOGRAFÍA ESTATAL``
ENDITADO POR LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN PUBLICA,
SEGUNDA EDICIÓN, MÉXICO D.F 1995.``
- 11.- PACO ASENSIO Y HUGO KLICZKOWSKI
``(RESTAURANTES (ARQUITECTURA EN INTERIORES).``
ED.: LUMEN 2003
- 12.- ARQUITECK REVISTA
``CONSTRUCCIÓN ARTE Y DISEÑO.``
MÉXICO D.F.

- 13.- BECERRIL, DIEGO.
` ` DATOS PRÁCTICOS DE LAS INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS. ` `
SÉPTIMA EDICIÓN, MÉXICO D.F. 1991.
- 14.- BECERRIL DIEGO.
` ` MANUAL DE INSTALACIÓN DE GAS L.P. ` `
- 15.- CAMARENA, PEDRO.
` ` INSTALACIONES ELÉCTRICAS INDUSTRIALES. ` `
COMPAÑÍA EDITORIAL CONTINENTAL S.A. DE C.V. 1979.
- 16.- GRAN DICCIONARIO ILUSTRADO DE SELECCIONES DE READER`S DIGEST. TOMOS 1,5,8,12.
EDITORIAL READER`S DIGEST MEXICO, DÉCIMA EDICIÓN, 1978.
- 17.- GWINN, ROBERT, ET AL.
` ` ENCICLOPEDIA BARZA DE CONSULTA FÁCIL. ` `
EDITADA POR LA ENCICLOPEDIA BRITÁNICA, INC, TOMOS I.II, Y VI.
- 18.- ESTADÍSTICAS DEMOGRÁFICAS EXTRAÍDAS DE LOS ARCHIVOS DEL I.N.E.G.I.
- 19.- REGLAMENTO DE CONSTRUCCIÓN DE LA CD. DE MORELIA MICH.
- 20.- REGLAMENTO DE LA SECRETARIA DE SALUD.
- 21.- INVESTIGACIÓN DE CAMPO EN LOS DIFERENTES ESTABLECIMIENTOS DEL RAMO RESTAURANTERO.
- 22.- ENTREVISTAS CON LOS VECINOS DEL PREDIO ELEGIDO.
- 23.- CONOCIMIENTOS DEL SR. LEOBARDO LEÓN
- 24.- CONSEJOS Y ENSEÑANZA DE LOS M. EN ARQ.:
JOSÉ MARTÍN TORRES VEGA
CARLOS GALVÁN CASTRO.
- 25.- LA OBRA MAESTRA POR EXCELENCIA DE LA LITERATURA UNIVERSAL. ` ` LA BIBLIA ` `.

PAGINAS ELECTRÓNICAS:

<http://www.inegi.gob.mx/est/default.aspx?c=119&e=16>
<http://www.morelia.gob.mx>
http://www.michoacan.gob.mx/municipios/56medio_fisico.htm
<http://www.mimorelia.com/>



H . M . S . N . H

