



# “UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO”

## FACULTAD DE ARQUITECTURA

### TESIS

“CENTRO GASTRONÓMICO DE COMIDA TÍPICA DE MICHOACÁN EN MORELIA”

PARA ACREDITAR EL TITULO DE ARQUITECTO

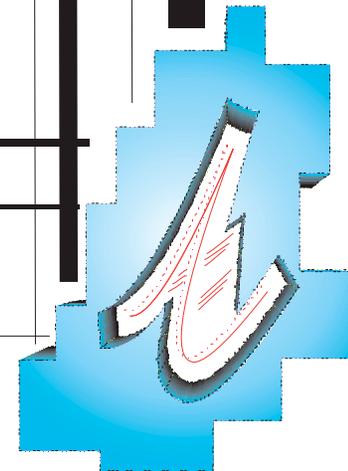
### PRESENTA

ELÍAS SÁNCHEZ MONTOYA

### ASESOR

ARQ. GLORIA MORENO

MORELIA MICHOACAN AGOSTO DE 2007



## **DEDICATORIAS**

### **Dios**

Por darme la oportunidad de llegar a este momento de fin de una etapa e inicio de otra en la cual tendre que enfrentarme a nuevos retos que seguirán forjando mi persona para un futuro mejor.

Gracias

### **Padres**

Por su ejemplo, confianza y apoyo incondicional en todo momento, ya que eso me motivo a culminar y llegar a este momento de transición escolar a profesional.

Gracias

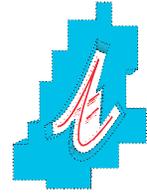
### **Arq. Gloria**

Por el tiempo dedicado a la formación de profesionales con calidad humana y profesional, por siempre contar con su apoyo en este trayecto de formación como Arquitecto.

Gracias

A todos los profesores, compañeros, familiares, conocidos y desconocidos, que directamente e indirectamente participaron en la culminación de este inicio como profesional.

Gracias



## INDICE

### **CAPITULO I**

#### **ETAPA DE PROBLEMATIZACION**

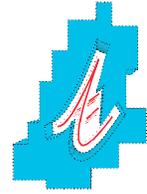
- 1.1 PRESENTACION.
- 1.2 PROBLEMA DE INVESTIGACION.
- 1.3 JUSTIFICACION.
- 1.4 OBJETIVOS
- 1.5 METODOLOGÍA DE INVESTIGACION Y DISEÑO

### **CAPITULO II**

#### **MARCO CONCEPTUAL Y CONTEXTUAL**

##### **2.1 ASPECTOS SOCIALES**

- 2.1.1 ANTECEDENTES HISTORICOS
- 2.1.2 POBLACION
- 2.1.3 COMUNICACIONES
- 2.1.4 INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS
- 2.1.5 TURISMO



## **2.2 ASPECTOS GEOGRAFICOS**

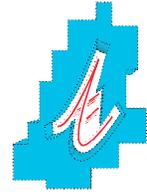
- 2.2.1 LOCALIZACION.
- 2.2.2 SUPERFICIE Y LÍMITES
- 2.2.3 HIDROGRAFÍA
- 2.2.4 OROGRAFÍA
- 2.2.5 CLIMA
- 2.2.6 FLORA
- 2.2.7 FAUNA
- 2.2.8 CARACTERÍSTICAS Y USO DEL SUELO

## **CAPITULO III**

### **ESTUDIOS Y ANTECEDENTES DEL PROYECTO**

#### **“CENTRO GASTRONOMICO”**

- 3.1 GASTRONOMIA EN MICHOACAN
- 3.2 ZONAS GASTRONOMICAS
- 3.3 PLATILLOS TIPICOS DEL ESTADO DE MICHOACAN
- 3.4 HISTORIA



3.5 CLASIFICACION Y TIPOS DE RESTAURANTES

3.6 EDIFICIOS ANÁLOGOS

3.7 NORMATIVIDAD.

3.8 CONCEPTOS BASICOS

## **CAPITULO IV**

### **PROYECTO CENTRO GASTRONOMICO.**

#### **PRIMERA PARTE**

##### **4.1 EL TERRENO**

4.1.1 MACROLOCALIZACION

4.1.2 MICROLOCALIZACION

4.1.3 CONTEXTO NATURAL

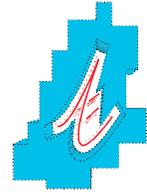
4.1.4 PAISAJE CIRCUNDANTE

4.1.5 VIALIDAD

4.1.6 SERVICIOS

4.1.7 POLIGONAL

4.1.8 TOPOGRAFÍA



## **4.2 ESTUDIO ANTECEDENTES AL PROYECTO.**

4.2.1 CARACTERISTICAS DEL PROYECTO

4.2.2 PROGRAMA DE ACTIVIDADES

4.2.3 PROGRAMA DE NESECIDADES

4.2.4 PROGRAMA ARQUITECTONICO

4.2.5 DIAGRAMAA DE FUNCIONAMIENTO

4.2.6 ZONIFICACION

4.2.7 ESTUDIO DE AREAS

4.2.8 PATRONES DE DISEÑO

## **4.3 TENDENCIA**

4.3.1 CONCEPTO ARQUITECTÓNICO

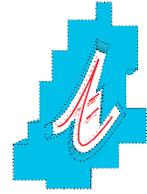
4.3.2 MATERIALES

## **SEGUNDA PARTE**

### **PROYECTO**

4.4.1 ARQUITECTONICO

4.4.2 EJECUTIVO



## **TERCERA PARTE**

### 4.5 ESTUDIO ECONOMICO

## **REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS Y VIRTUALES**

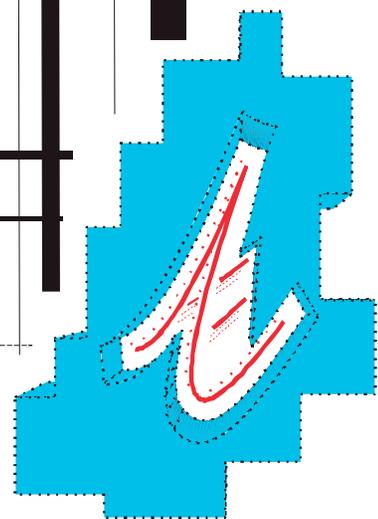
## **ANEXO**

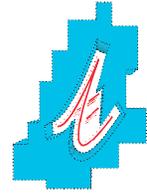


# -CAPITULO I -ETAPA DE PROBLEMATIZACION



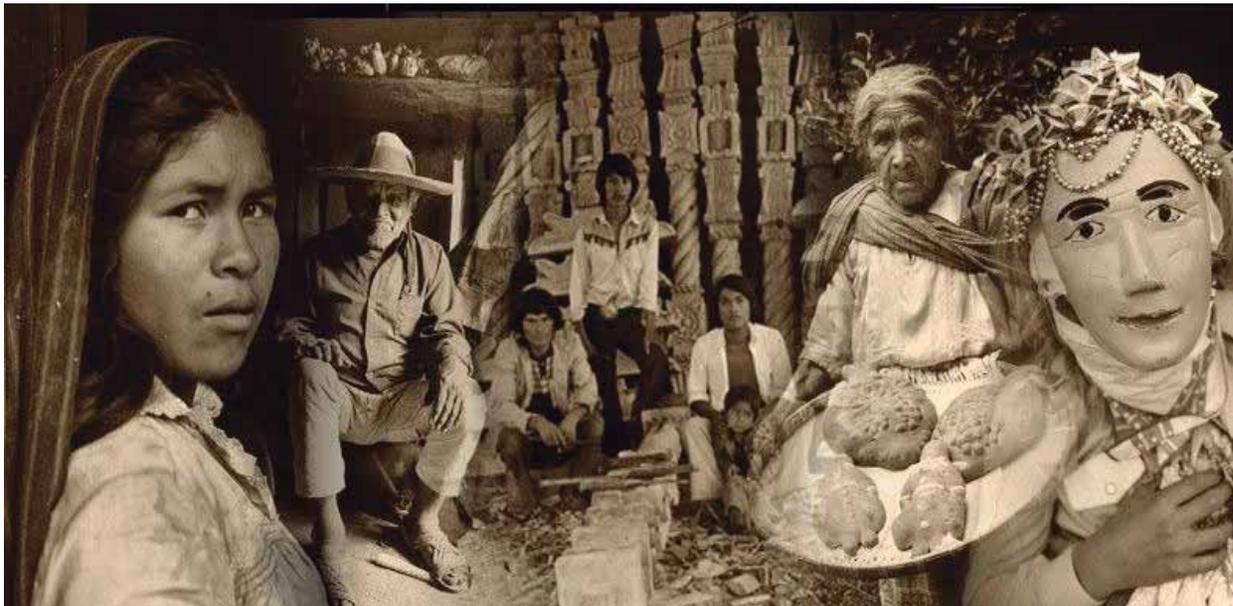
- 1.1 PRESENTACION.
- 1.2 PROBLEMA DE INVESTIGACION.
- 1.3 JUSTIFICACION.
- 1.4 OBJETIVOS
- 1.5 METODOLOGÍA DE INVESTIGACION Y DISEÑO





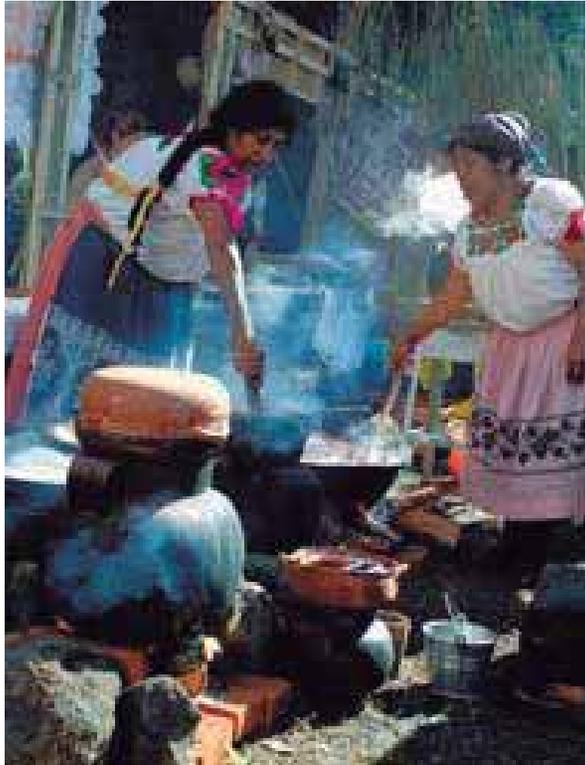
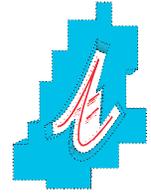
## 1.1 PRESENTACION

La cocina mexicana es considerada como una de las más variadas y ricas del mundo. Gracias a la herencia de la mezcla prehispánica y española y sin duda gracias también a la gran variedad de productos que se tienen en el territorio nacional, particularmente en Michoacán.



La gastronomía mexicana reúne los sabores de dos continentes en platillos de gran colorido y sabor, y Michoacán es un estado que ofrece al visitante una gran variedad de éstos sabores en diferentes platillos, así como distintos lugares para degustar su excelente comida, poseedora de una gran riqueza culinaria influenciada por la cocina prehispánica en la cual se

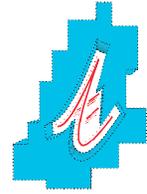
utilizaban ingredientes como el maíz, frijol, calabaza, chile, nopal, frutos y peces.



Si se reconoce a la cocina michoacana como un importante legado cultural, entonces resulta necesario, desarrollar un diseño arquitectónico capaz de albergar Tan importante labor para el impulso económico de la Entidad, dentro del turismo, ofreciendo un espacio específico y permanente para degustar los platillos michoacanos.

Un centro gastronómico es un lugar en el cual la gente se reúne para disfrutar del arte culinario, regional, nacional o internacional el cual tendrá que contar con los espacios adecuados para la preparación de alimentos, el almacenaje de la materia prima y de los alimentos en congelación, la administración necesaria y la vigilancia tanto la relativa al acceso, como la general, entre otros espacios, que ofrezcan el requerido valor agregado a los productos culinarios convirtiéndolos en beneficios competitivos de productividad turística.

Es importante entonces el diseño y la construcción de un centro gastronómico en Morelia como un lugar que promueva la variedad gastronómica estatal y además que sea un punto de reunión para los turistas y población en general, y así crear un núcleo interactivo de culturas a más de ser un elemento generador de la adquisición de divisas.

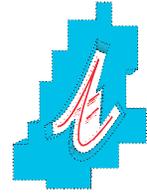


## 1.2 PROBLEMA DE INVESTIGACION.

A lo largo del año, el turismo que llega a la ciudad michoacana tiende a desplazarse a las diferentes entidades federativas del estado para conocer sus tradiciones, costumbres, arquitectura, y principalmente la gastronomía. Gran parte de este turismo en su recorrido no alcanza a visitar diversas entidades por lo cual no se enriquece de la gastronomía de las mismas, además que el estado cuenta con bastantes comunidades marginadas que no tienen oportunidad de presentar su enriquecido y variado arte culinario al turismo en general.

Un alto porcentaje de las comunidades en la entidad Michoacana obtienen ingresos gracias al consumo que realizan los turistas y que por situarse en partes muy retiradas no son visitadas, ni reconocidas nacionales como internacionalmente. La falta de reconocimiento de la gastronomía en entidades marginadas y la falta de organización del gobierno para dar prioridad a la agrupación y presentación del arte culinario del estado conlleva a que se vayan perdiendo estas costumbres propias y principalmente que no se considere patrimonio cultural de la humanidad como estaba contemplado y además que no se generen ingresos al estado.

De ahí que este ejercicio se da a la tarea de elaborar un proyecto arquitectónico, el cual se espera que contenga los diferentes espacios adecuados capaces de ofrecer el servicio de comida, y este espacio tendrá como especial finalidad aportar alimentos regionales por que el problema que guía este aporte es **¿A partir de que elementos culturales, sociales y normativos se podrá desarrollar un proyecto arquitectónico para destinarse a un Centro Gastronómico, que permita la presencia de comensales del lugar y turismo nacional e internacional con la finalidad de dar a conocer la cultura michoacana, y que sea adecuado para esta función por lo menos durante los próximos treinta años?**



## 1.3 JUSTIFICACION



El estado de Michoacán cuenta con un potencial turístico importante, ya que tiene características que lo hacen atractivo y que debemos desarrollarlas. Algunas de ellas son: su clima y centros históricos que han sido declarados por la UNESCO Patrimonio Cultural de la Humanidad museos, edificios religiosos, balnearios, artesanías, gastronomía, festivales, fiestas y tradiciones.

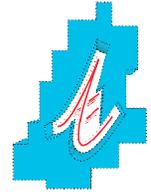
En el ámbito estatal Morelia tiene también una ubicación estratégica, ya que es lugar

de paso para acceder a otras ciudades y puntos de interés turístico, como Pátzcuaro, Uruapan y la costa michoacana, de tal manera que las acciones que en materia turística se efectúen en Morelia tienen impacto en la actividad de un buen número de municipios del Estado.

Debido a lo anterior, el sector turístico al cual esta enfocado el centro astronómico representa una actividad económica importante, y puede desarrollarse aun mas, por lo que la presente administración municipal lo ha definido como un sector prioritario y busca crear ordenadamente con los gobiernos estatal y federal, una nueva cultura de atención y protección al turismo.

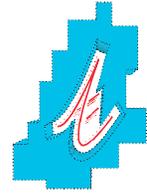


Derechos Reservados: Javier del Angel de los Santos  
Email: axisceo@yahoo.com



La gastronomía es un estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos entorno a una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida, de esta forma se vinculan bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Cabe mencionar que en el esquema nacional, plasmado en los mandatos del Plan nacional de Desarrollo, retomado en el Plan Estatal y al encabezar junto con Puebla y Oaxaca el esfuerzo para que la UNESCO reconozca a la gastronomía mexicana como patrimonio cultural de la humanidad, es necesario contar con la infraestructura física, esto es los espacios arquitectónicos adecuados, que permitan la atención de los turistas y el público en general, coadyuvando con el conocimiento de la cocina mexicana, particularmente la michoacana.



## 1.4 OBJETIVOS

### OBJETIVO GENERAL:

- Diseñar un espacio dedicado a la producción, almacenaje y distribución de alimentos típicos de Michoacán, en Morelia, con la doble intención primero de captar personas de las diferentes etnias michoacanas y a la población de comunidades en general y además de ofrecer un incremento en las fuentes de trabajo de la entidad particularmente a la del entorno michoacano, en atención al incremento del ingreso turístico.

### OBJETIVOS PARTICULARES:

- Diseñar un edificio que se integre al contexto con espacios confortables para los usuarios y un lenguaje arquitectónico contemporáneo.
- Crear un icono representativo del arte culinario del estado de Michoacán, en Morelia.
- Impulsar la gastronomía michoacana para que sea reconocida a nivel nacional como internacional.



## 1.5 METODOLOGÍA DE INVESTIGACION Y DE DISEÑO

En la primera parte de la investigación se llevó a cabo a partir de identificar datos y la descripción de los ambientes existentes, esto es el contexto, donde se espera construir esta obra, ya que los centros recreativos son espacios de apoyo urbano y un centro gastronómico en particular, además de recrear atiende las necesidades básicas de los individuos.

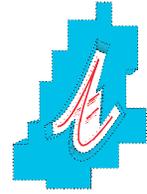
Entre los Centros recreativos están las discotecas, restaurantes y bares lo que permite el análisis de los mismos según una base teórica, que se presenta en este documento en lo relativo al marco teórico. La ayuda del análisis de las características geográficas en general, donde destaca el clima, permitirá orientar cada uno de los locales propuestos, independientemente de su función, además de considerar los aportes del reglamento de construcción correspondiente. Esta parte del estudio ofrecerá una base científica que guía el proceso creativo permitiendo la el diseño del CENTRO GASTRONOMICO DE COMIDA TIPICA DE MICHOACÁN, en la ciudad de Morelia.

Para continuar, se utilizó una metodología de diseño arquitectónico, que permite identificar y generar los "ELEMENTOS ESTRUCTURANTES DEFINITIVOS del tema, que permitirán llevar a cabo la forma. Ingresando a un paso clave previo al proyecto final, y que constituye el establecimiento de todos aquellos ASPECTOS CUANTITATIVOS Y CUALITATIVOS que nos permitirán definir el PROGRAMA DE LOS DISTINTOS ESPACIOS FUNCIONALES DEL PROYECTO"<sup>1</sup>.

Sin duda este ejercicio metodológico es propio del arquitecto, ya que involucra a los espacios y sus relaciones, tanto espaciales, como sociales, urbanas y económicas, logrando establecer un programa arquitectónico y una representación del proyecto en general, definiendo:

---

<sup>1</sup> RAMIREZ, Cárdenas Edgar. Conjunto recreativo multi-opcional en la ciudad de Morelia. Tesis Profesional 2005. UMSNH. Facultad de arquitectura.



- Listado de espacios
- Características de las relaciones entre ellos
- Dimensionamiento, Diferenciación, Coordinación
- Materiales a utilizar
- Estructuración
- Proceso Constructivo.



**-CAPITULO II**  
**-MARCO CONCEPTUAL Y CONTEXTUAL**  
**2.1 ASPECTOS SOCIALES**



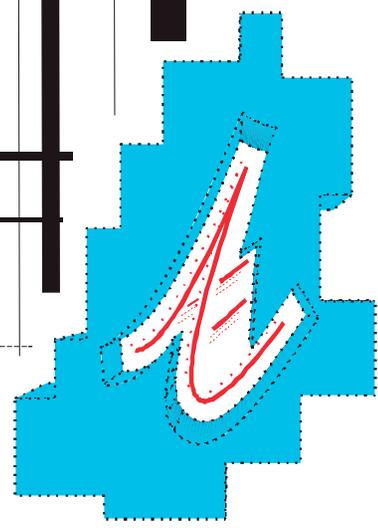
2.1.1 ANTECEDENTES HISTORICOS

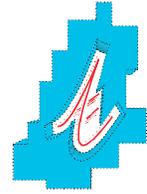
2.1.2 POBLACION

2.1.3 COMUNICACIONES

2.1.4 INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS

2.1.5 TURISMO





## CAPITULO II

### MARCO TEORICO, CONCEPTUAL Y CONTEXTUAL

#### 2.1 ASPECTOS SOCIALES

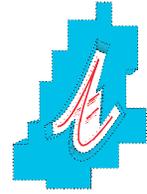
##### 2.1.1 ANTECEDENTES HISTORICOS



Fueron los matlalzincas quienes poblaron, durante el siglo XIV ó XV, el valle de Guayangareo, actual Morelia, con el consentimiento de un cazonci purépecha. No se sabe, a ciencia cierta, la fecha de su llegada ni quién les concedió este territorio; sin embargo, algunos historiadores coinciden en que se les otorgó como recompensa, por haber participado en la defensa del imperio purépecha durante la invasión de los tecos de Jalisco.

Ya instalados en este valle, cuyo nombre significa loma chata y alargada, los matlalzincas recibieron el nombre de pirindas, o sea los de en medio, por la ubicación del lugar, al cual ellos llamaron Patzinyegui.

En el período colonial arribaron a este lugar los franciscanos fray Juan de San Miguel y fray Antonio de Lisboa, quienes formaron una escuela que llamaron de San Miguel, donde enseñaban el catecismo, las primeras letras del castellano,



música, artes y oficios; a su vez, ellos aprendieron el idioma de los naturales. Con esto, el valle entró en una etapa de notorio florecimiento.

El núcleo de los españoles avecindados en Michoacán, solicitó a la corona española les cediera terrenos para fundar una ciudad; la reina Juana, en cédula del 27 de octubre de 1537, se los concedió, y el virrey Antonio de Mendoza, para cumplir lo ordenado por la soberana, eligió el valle de Guayangareo como sitio ideal para formar esta nueva población, con el nombre de Valladolid.

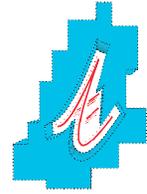
Se distribuyeron solares y el alarife Juan Ponce hizo el trazo de la nueva entidad, a la que se trasladaron sesenta familias de colonizadores, nueve frailes, y algunos indígenas; el 18 de mayo de 1541, en el lugar donde hoy se ubica la plaza Valladolid, se levantó el acta de su fundación.

Carlos I de España y V de Alemania, en el año 1545 otorgó el título de ciudad a esta reciente población de La Nueva España, y, en 1553, un escudo de armas.

Las autoridades civiles de la provincia de Michoacán se trasladaron de Pátzcuaro a la ciudad de Valladolid, en el año 1580; y allí, al crearse las intendencias, se estableció la cabecera de territorio, en 1787.



*Pátzcuaro, Mich.*



El surgimiento sociocultural de esta ciudad fue muy importante, no sólo dentro de la evolución de Michoacán, sino para el desarrollo histórico del país.

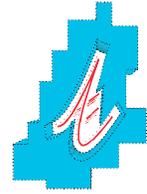
Capital del Estado de Michoacán, situada a una altura de 1951 mts. sobre el nivel del mar; su clima templado tiene un promedio anual de 23° centígrados, aunque en la época de verano los termómetros llegan a registrar hasta 38° centígrados. Cuenta con una población aproximada de 900,000 habitantes.

Morelia es la ciudad que ilustra el estilo noble y señorial de todo el Estado .Sus edificios, monumentales ecos de la época del virreinato, se conservan en toda su grandeza.

El trazo de sus calles, perfectamente

definido, conduce casi siempre, a la magnificencia de alguna construcción colonial.

	Información
Nombre oficial:	Morelia
Población (2005):	735 624 (metro) hab.
Latitud:	19° 42' 10" N
Longitud:	101° 11' 32" O
Altitud:	1 921 msnm
Fundación:	18 de mayo de 1541
Fundador:	Antonio de Mendoza
Alcalde:	Salvador López Orduña (PAN)
Huso Horario:	Tiempo del Centro, UTC -7
Gentilicio:	Moreliano
Código postal:	58000 -



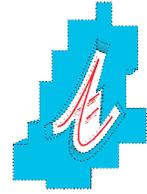
La ciudad crece y se desenvuelve con el ritmo y las necesidades del presente a la sombra de la eterna Morelia se levantan modernas colonias, funcionales hoteles, campos de golf, centros comerciales, que la perfilan siempre en el tiempo sin perder su esencia.

## 2.1.2 POBLACION



El municipio, y en particular la ciudad de Morelia, son un atractivo para recibir población nacida fuera de él. Según información del último censo, 84 mil 500 personas no nacidas en el territorio municipal radican permanentemente en él. A lo anterior se debe agregar la población flotante, sobre todo la estudiantil, que permanece una gran parte del año en la ciudad, pero que tiene su residencia oficial fuera de él.

La ciudad es la más poblada y extensa del estado de Michoacán y la segunda ciudad más poblada de la Región Bajío (solamente detrás de León de los Aldama), mientras que como zona metropolitana es la tercera de la región (superada por León de los Aldama y Santiago de Querétaro). A nivel nacional, su zona metropolitana ocupa el vigésimo sitio. De acuerdo con el Censo de Población del año 2005 (referido al 17/oct/2005), la población de la ciudad era de 608 049 habitantes. Sin embargo, el área conurbana incluye otras 18 localidades en los municipios de Morelia y Tarímbaro y contaba ese mismo año con 642 314 habitantes.



Por otra parte, la zona metropolitana de Morelia (ZMMOR), que según el Consejo Nacional de Población (CONAPO) se encuentra constituida por los municipios de Morelia y Tarímbaro, contaba en el 2005 con 735 624 habitantes, de los cuales 684 145 correspondían al municipio de Morelia y 51 479 al municipio de Tarímbaro).

## **POBLACIÓN MUNICIPAL**

De acuerdo con el Segundo Censo de Población y Vivienda, 2005, la población municipal era de 684'145 habitantes. De estos, 326 612 eran varones y 357 533 eran mujeres, con lo que se tenía un índice de masculinidad del 91.4 %.

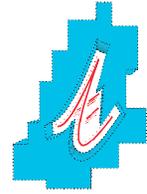
De acuerdo con los grupos de edades, la población municipal se comportaba de la siguiente manera:

- 0 - 14 años: 188 652 (95 471 hombres y 93 181 mujeres).
- 15 - 59 años: 406 678 (189 355 hombres y 217 323 mujeres).
- 60 años y más: 53 261 (24 022 hombres y 29 239 mujeres).

Durante el periodo 2000 - 2005, la tasa de crecimiento anual del municipio fue del 1.74 %, que se encuentra por encima de la media del estado de Michoacán de Ocampo (-0.09 %) y la nacional (1.02 %).

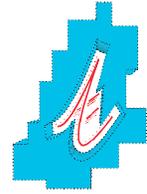
### **Población de la ciudad de Morelia y de su conurbación**

El área urbana de Morelia forma una conurbación que integra a la ciudad de Morelia, propiamente dicha, y a otras 7 localidades del municipio de Morelia y 12 del municipio de Tarímbaro. Históricamente, la población de la ciudad y de la conurbación han tenido la siguiente evolución:



Durante el periodo 2000 - 2005, la tasa de crecimiento anual de la ciudad de Morelia fue del 1.8 %, mientras que la conurbación creció al 2.1 % en el mismo periodo.

<b>Año</b>	<b>Población ciudad</b>	<b>Población conurbación</b>	<b>Fuente</b>
1895	33 890 hab.	---	Primer Censo
1900	37 278 hab.	---	Segundo Censo
1910	40 042 hab.	---	Tercer Censo
1921	31 148 hab.	---	Cuarto Censo
1930	39 916 hab.	---	Quinto Censo
1940	44 304 hab.	---	Sexto Censo
1950	63 245 hab.	---	Séptimo Censo
1960	100 828 hab.	---	Octavo Censo
1970	161 040 hab.	---	Noveno Censo
1980	297 544 hab.	---	Décimo Censo
1990	428 486 hab.	---	Undécimo Censo
1995	512 169 hab.	---	Primer Conteo
2000	549 996 hab.	570 437 hab.	Decimosegundo Censo
2005	608 049 hab.	642 314 hab.	Segundo Conteo
2007	626 660 hab.	665 650 hab.	Estimación para el 1o. de julio de 2007



## Integración de la conurbación de Morelia

La conurbación de Morelia, que es el resultado de la fusión de la ciudad de Morelia con otras localidades de los municipios de Morelia y **Tarímbaro** resultando en un área urbana única, estaba constituida en el 2005 de la siguiente forma:

Morelia (mpio. Morelia):	608 049 hab.	El Durazno (mpio. Morelia):	730 hab.
San Juanito Itzícuaró (mpio. Morelia):	1 688 hab.	San Isidro Itzícuaró (mpio. Morelia):	1 891 hab.
Los Pirules (mpio. Morelia):	372 hab.	Puerto de Buenavista (mpio. de Morelia):	2 436 hab.
El Cerrito Itzícuaró (mpio. de Morelia):	822 hab.	Morelos (mpio. Morelia):	12 973 hab.
Fracc. Erandeni (mpio. Tarímbaro):	1 070 hab.	Fracc. Paseo del Erandeni (mpio. Tarímbaro):	442 hab.
Fracc. Real Erandeni (mpio. Tarímbaro):	649 hab.	Colonia Erandeni (mpio. Tarímbaro):	57 hab.
Real Hacienda (mpio. Tarímbaro):	3 231 hab.	Fracc. Privadas del Sol (mpio. Tarímbaro):	996 hab.
Fracc. Puerta del Sol (mpio. Tarímbaro):	3 178 hab.	Fracc. Laureles Eréndira (mpio. Tarímbaro):	1 112 hab.
Villa Tzipecua (mpio. Tarímbaro):	677 hab.	Club Campestre Erandeni (mpio. Tarímbaro):	290 hab.
Galaxia Tarímbaro (mpio. Tarímbaro):	1 063 hab.	Fracc. Los Ángeles (mpio. Tarímbaro):	588 hab.
<b>MORELIA (CONURBACIÓN):</b>	<b>642 314 hab.</b>		

Para el 1o. de julio de 2007 se estiman 626 660 hab. Para la ciudad de Morelia y 665 650 hab. Para la conurbación.



## Población de la Zona Metropolitana

<b>Año</b>	<b>Población total</b>	<b>Población mpio.</b>	<b>Población mpio.</b>
	<b>ZM</b>	<b>Morelia</b>	<b>Tarímbaro</b>
1990			
1995	526 772	489 756	33 871
2000	614 698	578 061	36 698
2005	659 937	620 532	39 405
2007	735 624	684 145	51 479
	760 280	704 500	55 780

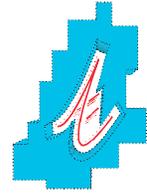
De acuerdo con el Consejo Nacional de Población (CONAPO), la zona metropolitana de Morelia (ZMMOR) se encuentra integrada por los municipios de Morelia y Tarímbaro, y ha tenido la siguiente evolución su población:

Durante el periodo 2000 - 2005, la tasa de crecimiento anual (TCA) de la Zona

Metropolitana de Morelia fue del 1.93 %. Sin embargo, puede verse que la TCA de los dos municipios que integran la Zona Metropolitana es muy distinta. Por ejemplo, el municipio de Tarímbaro creció al ritmo del 4.84 %, mientras que el municipio de Morelia al 1.74 %. Lo anterior es debido a la construcción de nuevos fraccionamientos en el municipio de Tarímbaro, dado que el costo de los terrenos es inferior en éste que en Morelia. Además, en Morelia existe limitación de espacio para el crecimiento urbano hacia el sur y oriente de la ciudad, cosa que no ocurre en el municipio de Tarímbaro, razón por la cual muchas colonias nuevas satélite de Morelia se están construyendo en Tarímbaro.

### Población de otras localidades del municipio (2005)

- Atapaneo: 1 800 habitantes.
- Atécuaro: 369 habitantes.
- Capula: 4 417 habitantes.



- Chiquimitío: 1 370 habitantes.
- Cuto de la Esperanza: 1 129 habitantes.
- Jesús del Monte: 2 989 habitantes.
- San Nicolás Obispo: 1 976 habitantes.
- Santiago Undameo: 1 393 habitantes.
- Tacícuaro: 1 388 habitantes.
- Tiripetío: 1 979 habitantes.

## Densidad de población

En 2005, la densidad de población del municipio era de 570.6 hab./km<sup>2</sup>, mientras que la densidad de la conurbación (zona urbana) era de 7 306.1 hab./km<sup>2</sup>, que es una de las más altas de las grandes y medianas ciudades de México. Por otra parte, la Zona Metropolitana de Morelia contaba en ese mismo año con una densidad de 505.2 hab./km<sup>2</sup>.

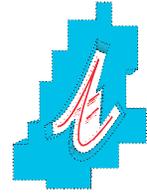
## Marginación urbana

De acuerdo con un estudio elaborado por el Consejo Nacional de Población en el año 2004, el grado de marginación urbana en la conurbación de Morelia era el siguiente:

Marg. urbana muy baja: 13.9 %

Marg. urbana baja: 41.4 %

Marg. urbana media: 23.7 %



Marg. urbana alta: 14.3 %

Marg. urbana muy alta: 6.7 %

## Religiones

Tradicionalmente, la religión que predomina en el municipio es la Católica, teniendo más del 90% de adherentes, siguiéndole los grupos protestantes, entre los que destacan los bautistas, presbiterianos, mormones, testigos de Jehová y Pentecostales, los cuales han edificado varios templos en el lapso de los últimos años, sobre todo en las colonias populares de la periferia. La ciudad es sede del arzobispado de Michoacán (antigua provincia de San Pedro y San Pablo de Michoacán).

## Toponimia

Es la ciudad capital del estado de Michoacán y cabecera del municipio homónimo, fundada el 18 de mayo de 1541 por el primer virrey de la Nueva España, Don Antonio de Mendoza, con el nombre original de Guayangareo. La localidad se llamó "Nueva Ciudad de Mechuacán", que cambió a "Valladolid", en 1578 y, desde 1828, la ciudad se llama "Morelia". La ciudad es sede arzobispal. Los sobrenombres de Morelia son "La Ciudad de la Cantera Rosa", "La Rosa de los Vientos", "El Jardín de la Nueva España", y religiosamente es conocida como "Morelia del Sagrado Corazón de Jesús".

## Economía

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 3,77%.

De esta forma, las principales actividades económicas de la ciudad son el comercio y el turismo (sector terciario) y después la industria de la construcción y la manufacturera.

Por otra parte, la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE) del INEGI arroja los siguientes valores absolutos de población ocupada mayor de 14 años ocupada en los trimestres de los años 2005 y 2006.

<i>Periodo</i>	<i>Total</i>	<i>Hombres</i>	<i>Mujeres</i>
Enero - Marzo (2005)	260,458	151,540	108,918
Abril - Junio (2005)	266,507	151,834	114,673
Julio - Septiembre (2005)	270,478	152,842	117,636
Octubre - Diciembre (2005)	284,363	159,435	124,928
<i>Promedio (2005)</i>	<i>270,452</i>	<i>153,913</i>	<i>116,539</i>
Enero - Marzo (2006)	280,220	156,689	123,531
Abril - Junio (2006)	275,894	154,200	121,694
Julio - Septiembre (2006)	283,991	162,724	121,267
Octubre - Diciembre (2006)	288,442	162,285	126,157
<i>Promedio (2006)</i>	<i>282,137</i>	<i>158,975</i>	<i>123,162</i>

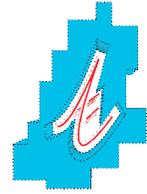


Y la población suburbana ocupada en ese mismo periodo se comportó de la siguiente forma:

<i><b>Periodo</b></i>	<i><b>Total</b></i>	<i><b>Hombres</b></i>	<i><b>Mujeres</b></i>
Enero - Marzo (2005)	14,403	10,630	3,773
Abril - Junio (2005)	15,844	10,556	5,288
Julio - Septiembre (2005)	15,415	9,494	5,921
Octubre - Diciembre (2005)	13,516	8,939	4,577
<i>Promedio (2005)</i>	<i>14,795</i>	<i>9,905</i>	<i>4,890</i>
Enero - Marzo (2006)	20,011	13,576	6,435
Abril - Junio (2006)	13,231	8,809	4,422
Julio - Septiembre (2006)	15,949	11,893	4,056
Octubre - Diciembre (2006)	13,404	9,293	4,111
<i>Promedio (2006)</i>	<i>15,649</i>	<i>10,893</i>	<i>4,756</i>

Y la tasa porcentual de desocupación con respecto a la Población Económicamente Activa (PEA) es la siguiente:

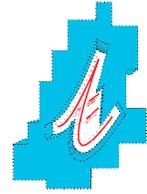
<i><b>Periodo</b></i>	<i><b>Total</b></i>	<i><b>Hombres</b></i>	<i><b>Mujeres</b></i>
Enero - Marzo (2005)	4.21 %	3.95 %	4.58 %
Abril - Junio (2005)	3.57 %	3.34 %	3.86 %
Julio - Septiembre (2005)	3.93 %	3.23 %	4.82 %
Octubre - Diciembre (2005)	3.05 %	3.40 %	2.59 %
<i>Promedio (2005)</i>	<i>3.69 %</i>	<i>3.48 %</i>	<i>3.96 %</i>
Enero - Marzo (2006)	3.93 %	4.10 %	3.71 %
Abril - Junio (2006)	2.90 %	3.37 %	2.29 %
Julio - Septiembre (2006)	4.57 %	4.52 %	4.64 %
Octubre - Diciembre (2006)	4.05 %	4.68 %	3.22 %
<i>Promedio (2006)</i>	<i>3.86 %</i>	<i>4.17 %</i>	<i>3.46 %</i>



## Industria

Morelia, no obstante su importante crecimiento demográfico, ha tenido un desarrollo industrial lento comparado con el de muchas otras ciudades del centro y del norte del país. En la capital de Michoacán se encuentra la Ciudad Industrial de Morelia (CIMO), que abarca 354 hectáreas (por ampliarse a 454 ha en el 2007) y da cabida a 180 empresas que generan 9 mil 50 empleos (1/02/2007). Sin embargo, solamente el 30% de ellas son empresas manufactureras, mientras que las demás son bodegas o centros de distribución y no cuenta con ninguna empresa grande, únicamente medianas y pequeñas. Por otra parte, existen también algunas otras empresas dispersas por la ciudad, pero no se encuentran concentradas en parques industriales, razón por la cual no cuentan con la adecuada infraestructura. Entre otros giros, la industria moreliana se dedica a la elaboración de aceite comestible, productos químicos, resinas, la harina, a la fundición, al plástico, calderas, a los dulces en conservas, al embotellamiento de agua y de refrescos, a la elaboración de plásticos, fabricación de generadores eléctricos, turbinas hidráulicas y de vapor, productos de celulosa y papel. Las principales empresas industriales asentadas en la ciudad son las siguientes:

- \* Kimberly-Clark: papel.
- \* GEC-Alsthom: Generadores para centrales eléctricas.
- \* Sulzer: Turbinas hidráulicas y de vapor.
- \* DeAcero: Metalurgia.
- \* FAMA: Jabones y detergentes.
- \* Tron Hermanos: Aceite comestible.
- \* Santa Lucía: Aceite comestible.
- \* Quimic: Productos químicos.
- \* Industrial Química de México: Productos químicos.

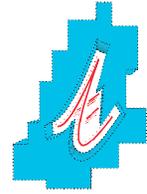


- \* Resinas Sintéticas: Resinas y pegamentos.
- \* Industrias Jafher: Mobiliario de oficina.
- \* Bebidas Purificadas de Michoacán: Refrescos y bebidas purificadas.
- \* Coca-Cola: Refrescos y bebidas purificadas.

En la ciudad y municipio existe poca cultura industrial y los gobiernos municipal y estatal poco han hecho por promover a la ciudad como destino de importantes inversiones industriales. De hecho, desde la década de los años 80 no se ha establecido ninguna empresa industrial grande en el municipio.

## **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. De esta forma, la ciudad centraliza la actividad comercial del estado de Michoacán, así como de una porción del sur del estado de Guanajuato. Actualmente existen en la ciudad varias plazas comerciales modernas, con establecimientos dedicados a toda clase de giro y con tiendas de gran tradición. Se cuenta con una central de abastos, 6 mercados, diversas tiendas departamentales (Soriana, Chedraui, Walmart, Sam's, Costco, Comercial Mexicana, Gigante, Aurrerá, Superama), establecidas en plazas comerciales (plaza la Huerta, plaza Fiesta Camelinas, plaza Las Américas, plaza centro, plaza Tres Puentes, etc.), 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.



## 2.2.3 Comunicaciones

### Carreteras, ferrocarril y aeropuerto

La ciudad de Morelia constituye el principal nudo carretero del estado, y de ella parte la autopista Morelia-Pátzcuaro-Lázaro Cárdenas, y se comunica a la autopista México-Guadalajara. Otras carreteras son la Morelia-Zamora-Guadalajara (libre), Morelia-Maravatío-México (libre), Morelia- Mil Cumbres-Zitácuaro-Toluca (libre), Morelia-Salamanca (libre). También cuenta con una estación ferroviaria de carga sobre la ruta Lázaro Cárdenas-Ciudad de México. El aeropuerto internacional "Francisco J. Múgica", aunque no se encuentra en el municipio de Morelia sino en el adyacente de Álvaro Obregón (a 25 Km. del centro de la ciudad), enlaza por aire a la ciudad con otras urbes del país, como Ciudad de México, Guadalajara, Monterrey, Tijuana, León, Hermosillo, Lázaro Cárdenas, Cancún, así como con algunas ciudades estadounidenses como Los Ángeles, San Diego, Houston y Chicago. En él operan las siguientes aerolíneas:





Aviacsa.  
Mexicana de Aviación.  
Continental.  
Volaris

Azteca.  
Aeroméxico.  
Aeromar.

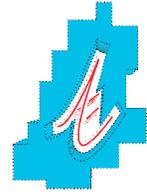
## **Medios de Comunicación**

Periódicos: Provincia, La Voz de Michoacán, El Sol de Morelia, Cambio de Michoacán, La Jornada y Buen Día. Estaciones radiofónicas: XEI, XEIA, Estereomía XEER 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 Sistema Michoacano de Radio y Televisión, del Gobierno del Estado), Canal 11 (por cable), Canal 13 de Michoacán (Televisa Michoacán), así como los canales 7 y 13 (de TV Azteca Michoacán), además de contar con servicio de televisión por cable (telecable) y televisión satelital (SKY).

## **2.2.4 Infraestructura y servicios**

### **Vivienda**

De acuerdo con los datos del Segundo Censo de Población y Vivienda (2005), el municipio de Morelia contaba con 163,059 viviendas habitadas, de las cuales 162,928 eran particulares, con 680,271 ocupantes, mientras que las restantes 131 viviendas eran de carácter público, con 3,874 ocupantes. Del total de viviendas ocupadas, 146,823 contaban con agua potable, 147,526 con drenaje y 152,089 con energía eléctrica.



Por otra parte, para la ciudad de Morelia, había 146,059 viviendas habitadas, de las cuales 145,934 eran particulares, con 604,401 ocupantes, mientras que las restantes 125 viviendas eran de carácter público, con 3,648 ocupantes. Del total de viviendas ocupadas, 132,647 contaban con agua potable, 134,899 con drenaje y 135,871 con energía eléctrica.

### **Servicios públicos**

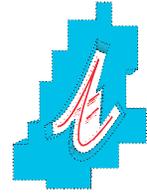
La cobertura de servicios públicos de acuerdo a apreciaciones del Ayuntamiento es: • Alumbrado Público 88% • Recolección de Basura 75% • Mercado 6 mercados • Rastro 100% • Panteón 90% • Cloración del Agua % • Seguridad Pública 100% • Parques y Jardines 900,000 mts<sup>2</sup> de áreas verdes

### **Educación**

Sede de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (universidad pública autónoma), importante institución educativa, fundada con este nombre en 1917, pero que se derivó del primitivo Colegio de San Nicolás, fundado en 1531 en Tiripetío, trasladado a Pátzcuaro en 1551, y finalmente a Valladolid en 1582.

Esta institución, que es la más grande del estado de Michoacán, en sus diversas escuelas y facultades atiende poco más de 32,000 estudiantes.

Otras instituciones públicas de nivel superior son: Instituto Tecnológico de Morelia (1965), que atiende alrededor de 3,800 alumnos, el Instituto Tecnológico del Valle de Morelia (antes Tecnológico Agropecuario), La Escuela Normal, Instituto Michoacano de Ciencias de la Educación, Universidad Tecnológica de Morelia (2000). Además se cuenta con instituciones



privadas, entre las que destacan: Universidad La Salle (1991), Universidad Latina de América (1991), Universidad Vasco de Quiroga, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey campus Morelia (2002), Universidad de Morelia.

La ciudad, además, es sede de los institutos de investigación científica en Astronomía Matemáticas y Ecología de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Con relación al número de instituciones y la matrícula en el municipio para niveles elemental y medio, se tenía en el año 2000 lo siguiente:

Elemental Preescolar: 189 instituciones / 18 782 alumnos.

Elemental Primaria: 321 instituciones / 85 410 alumnos.

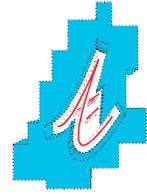
Elemental Terminal (Capacitación para el Trabajo): 73 instituciones / 11 675 alumnos.

Medio Secundaria: 87 instituciones / 28 111 alumnos.

Medio Terminal Técnico: 17 instituciones / 4 757 alumnos.

Normal: 7 instituciones / 1478 alumnos.

Bachillerato: 60 instituciones / 31 100 alumnos.

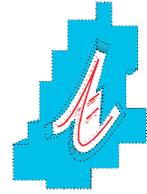


## **Servicios de Salud**

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.

## **Escenarios deportivos**

El principal escenario deportivo del estado de Michoacán es el Estadio Morelos, con capacidad para 41,056 espectadores. Es sede del equipo de primera división nacional de fútbol Monarcas Morelia, así como de su equipo filial de la primera división "A", Monarcas Primera. Otros escenarios importantes son: Estadio Olímpico Venustiano Carranza (17,500 espectadores), Monumental Plaza de Toros (17,000 espectadores), Parque de Béisbol Francisco Villa (5'000 espectadores), Pabellón Don Vasco (5,500 espectadores), Estadio Universitario (5'000 espectadores), Auditorio Municipal (2,500 espectadores), Gimnasio Auditorio de la UMSNH (4,500 espectadores), Palacio del Arte (3,500 espectadores). También la ciudad cuenta con diversos clubes deportivos privados, como el Club Country Las Huertas, Club Britania, Club Futurama Morelia, Club Campestre Morelia y el Club Campestre Erandeni y el reciente Club de Golf Tres Marías (2005).

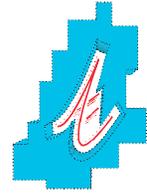


## Proyectos urbanos

Existen diversos proyectos urbanos en la ciudad, uno de los cuales se denomina "Montaña Monarca", promovido por (GICSA-FAME), el cual se tiene proyectado a 15 años para la creación de alrededor de 25 000 viviendas de clase media y alta al sur de la ciudad (al oriente de Santa María de Guido), junto las siguientes instalaciones: con un gran centro comercial (Plaza Monarca).

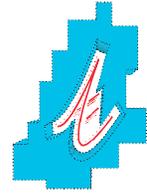
- Plaza Monarca (centro comercial y salas de cine).
- Tecnológico de Monterrey (inaugurado en el año 2000).
- Punta Monarca.
- Escuela Thomas Jefferson
- Club de Golf.
- Torres Monarca.
- Torre de 30 pisos.

Por otra parte, al oriente de la ciudad, y separada de ésta físicamente por el cerro del Punhuato, se encuentra en progreso un gran desarrollo habitacional de clase alta que se denomina "Ciudad Tres Marías", promovida por la Organización Ramírez con una superficie total de 20 000 ha, que al ser concluido contará con alrededor de 10 000 viviendas, distribuido en siete fraccionamientos, dos de los cuales se encuentran ya en construcción. Además tendrá las siguientes instalaciones:



- Centro Comercial Tres Marías.
- Club de Golf Tres Marías (inaugurado en el año 2005).
- Universidad Tec Milenio.
- Kephani Escuela.
- Varmond School.
- Expo Feria Morelia.
- Torres de Oficinas Corporativas.
- Clubes deportivos.
- Hospitales.

También se encuentra en construcción un nuevo periférico para la ciudad, que conectará Ciudad Tres Marías (al oriente), el municipio de Tarímbaro (al norte) y la carretera a Coitzaco (al poniente). La obra tendrá más de 50 Km. de longitud y será concesionada. Otra obra urbana será la construcción de un túnel que comunique el Bulevar Sansón Flores con Jesús del Monte, obra que permitirá la comunicación del sureste de la ciudad con Montaña Monarca. También se prevé la construcción de un distribuidor vial al norte del centro de la ciudad, sobre la Avenida Morelos Norte, para comunicarla adecuadamente con Av. Héroes de Nocupétaro, Manuel Buendía, así como con las vialidades laterales del Río Grande. Por otra parte, en las cercanías de Ciudad Tres Marías, se construyen las nuevas instalaciones de la Expo Feria de Morelia, estando prevista su terminación en el mes de mayo del 2007.



## 2.1.5 TURISMO.

El municipio de Morelia, cuenta con un potencial turístico importante, ya que tiene características que lo hacen atractivo y que debemos desarrollarlas. Algunas de ellas son: su clima, el centro histórico, que ha sido declarado por la UNESCO

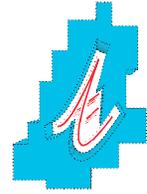


“Patrimonio cultural de la Humanidad”, museos, edificios religiosos, balnearios, artesanías, gastronomía local, festivales, fiestas y tradiciones. De manera general esos atractivos se pueden clasificar en: naturales; monumentos históricos, arquitectónicos, arqueológicos y esculturales; obras de arte, pintura, escultura, literatura, arte plumario, textil y cerámica; ruinas arqueológicas; el Centro Histórico de la Ciudad de Morelia; museos; fiestas, danzas y tradiciones; gastronomía y una variedad de centros turísticos.

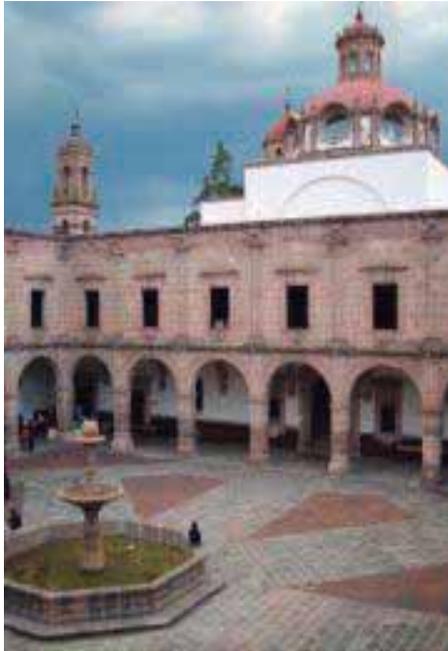
A los atractivos que tiene el municipio debemos sumar su excelente ubicación respecto a los principales centros de población del País y la infraestructura de que dispone: hoteles, centros de convenciones, aeropuerto, autopistas, agencias de viajes, así como restaurantes y centros nocturnos en sus diversas modalidades.

En el ámbito estatal Morelia tiene también una ubicación estratégica, ya que es lugar de paso para acceder a otras





ciudades y puntos de interés turístico, como Pátzcuaro, Uruapan y la costa michoacana, de tal manera que las acciones que en materia turística se efectúen en Morelia tienen impacto en la actividad de un buen número de municipios del Estado.

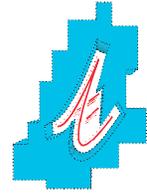


Debido a lo anterior, el sector turístico representa una actividad económica importante, y puede desarrollarse aún más, por lo que la presente administración municipal lo ha definido como un sector prioritario y buscará crear, coordinadamente con los gobiernos estatal y federal, una nueva cultura de atención y protección al turista, para lo que se requiere la participación decidida de los prestadores de servicios y de la ciudadanía en general.

En este sentido, para el mismo año de 2001, se registró para el Municipio de Morelia, a 1 millón 62 mil 735 personas hospedadas en establecimientos temporales, de los cuales el 1 % fue de procedencia extranjera. Como puede observarse, la visita de turistas extranjeros es escasa, por lo que podemos decir que este nicho de mercado es casi virgen.

El porcentaje de ocupación registrado para el año 2001 ascendió al 56% y la derrama económica para los prestadores de este servicio fue de 1,282 millones 986 mil pesos.





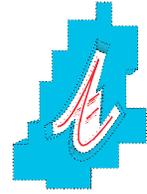
Dada la gran diversidad de atractivos turísticos y la infraestructura existente, es importante destacar, que el Municipio cuenta con lo necesario para difundir al máximo el patrimonio Moreliano, y de esta manera lograr altos índices de visitantes ocupación y de ingreso por el sector.

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.

El centro histórico de la ciudad de Morelia es uno de los máximos exponentes de la arquitectura colonial en el continente, gracias a lo cual fue declarado por la UNESCO Patrimonio Cultural de la Humanidad el 13 de diciembre de 1991, debido a su gran belleza y unidad arquitectónica, principalmente de los edificios de los siglos XVI, XVII y XVIII, aunque también existen en el centro de la ciudad construcciones importantes del siglo XIX. La zona Patrimonio de la Humanidad consta de



271 ha (2.71 km<sup>2</sup>), en las cuales hay 219 manzanas (cuadras o bloques) 15 plazas y 1113 monumentos históricos civiles y religiosos.

### Turismo grande y competitivo



El turismo en Michoacán deberá convertirse en una industria competitiva en los niveles regional, nacional e internacional, a través de un proceso articulado de inversión y promoción que, con un decidido apoyo por parte del Gobierno del Estado, permita contar en los próximos años con productos y servicios turísticos en cantidad y calidad suficientes que se traduzcan en crecimiento económico, desarrollo social y bienestar.

Para hacer esto posible se requiere la conjunción de esfuerzos de las áreas de gobierno que despliegan sus actividades en materia de bienestar social y desarrollo, para lograr la rehabilitación de nuestros tejidos sociales y culturales, el rescate ecológico de nuestros bosques, suelos y aguas, la renovación de nuestros espacios urbanos, así como el mejoramiento, ampliación y modernización de la infraestructura carretera, aeroportuaria y del transporte público y especializado.

El esfuerzo que es necesario comprometer para enfrentar el reto referido no corresponde en exclusiva al Gobierno del Estado. Se requiere trabajar en estrecha relación con los gobiernos federales y municipales, y convocar a distintos sectores sociales a participar en





forma activa en el diseño y puesta en marcha de programas y proyectos relativos.

Entre otras de las políticas y acciones necesarias para echar a andar esta estrategia, necesitamos:

a) Mejorar y renovar la señalización de carreteras federales y estatales y de los sitios turísticos, pues el 93 por ciento de los visitantes que llegan a nuestro estado lo hacen por vía terrestre

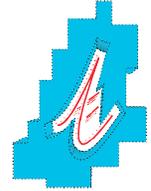
b) Diseñar un conjunto de instrumentos de carácter jurídico, fiscales y financieros que pongan al día la realidad del turismo que queremos y posibiliten la ampliación sustancial de los servicios

c) Convocar a inversionistas nacionales y extranjeros que estén dispuestos a comprometer sus capitales en nuestros programas de desarrollos turísticos de altura y sustentables

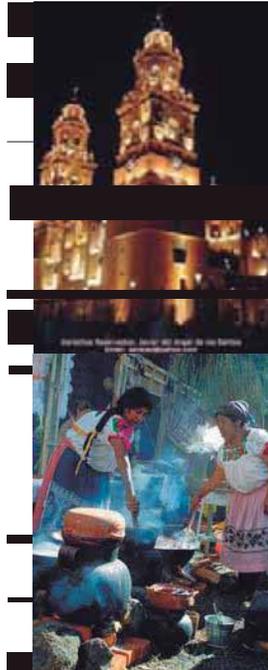
d) Concitar la voluntad y el apoyo del Gobierno Federal en una empresa que, sin duda alguna, tendrá beneficios sustanciales para el país en su conjunto.

Se impulsará la consolidación de los circuitos turísticos patrimoniales y culturales existentes -Morelia, Pátzcuaro y otras localidades sobre el Lago de Pátzcuaro en particular -, para lo cual se elaborará y promoverá un Programa de Revitalización del Patrimonio Histórico y Cultural del Estado.





## - 2.2 ASPECTOS GEOGRAFICOS



2.2.1 LOCALIZACION.

2.2.2 SUPERFICIE Y LÍMITES

2.2.3 HIDROGRAFÍA

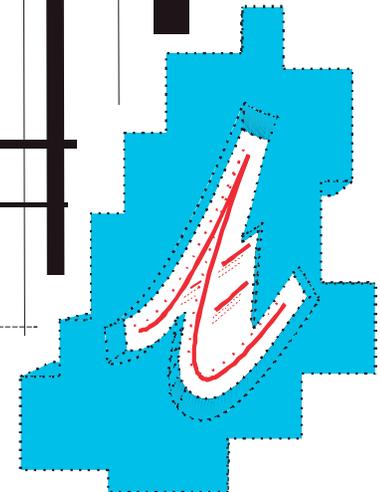
2.2.4 OROGRAFÍA

2.2.5 CLIMA

2.2.6 FLORA

2.2.7 FAUNA

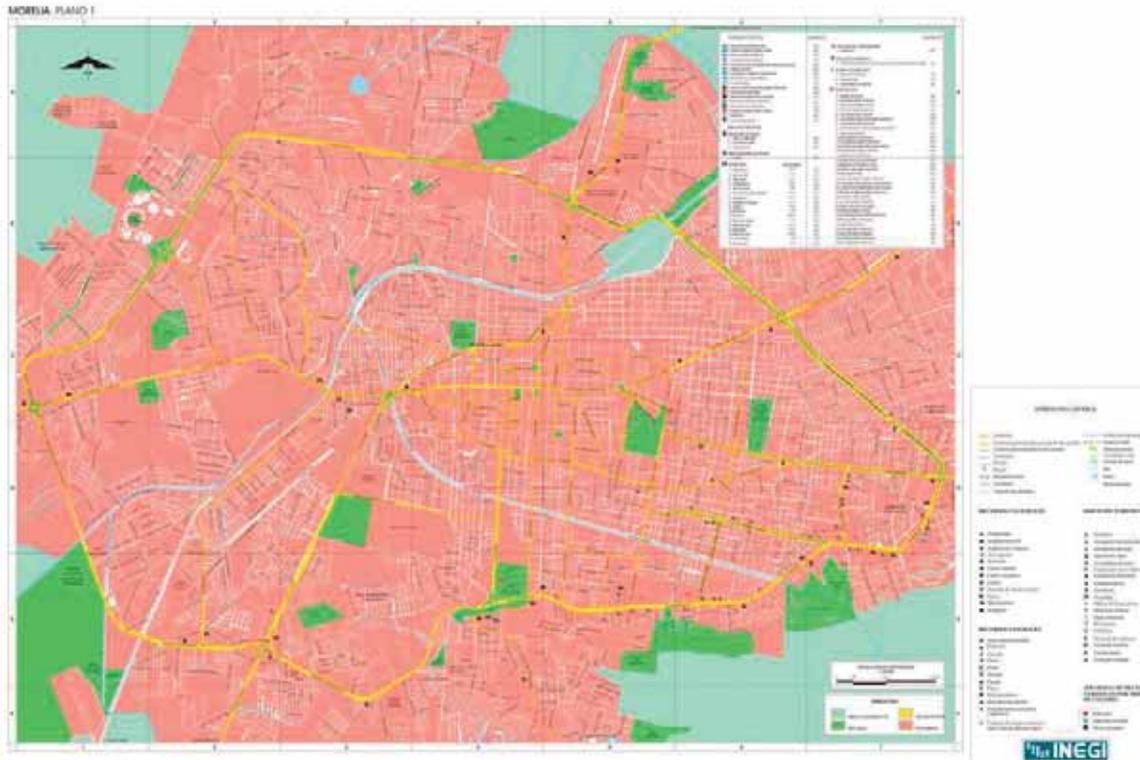
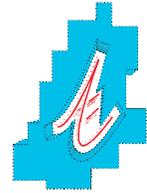
2.2.8 CARACTERÍSTICAS Y USO DEL SUELO



### 2.2 ASPECTO GEOGRAFICO.

#### 2.2.1 Localización y altitud



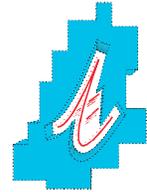


El municipio de Morelia queda ubicado entre los paralelos 19°30' y 19°50' de latitud norte, y los 101°00' y 101°30' de longitud oeste, en la región centro-norte del estado de Michoacán. Limita al norte, Tarímbaro, Chucándiro y Huaniqueo; al este, Charo y Tzitzio; al sur, Villa Madero y Acuitzio; al oeste, Lagunillas, Quiroga, Coeneo y Tzintzuntzan. La altitud municipal oscila entre los 1400 y 3090 msnm. Por otra parte, la ciudad de Morelia se encuentra ubicada al norte del municipio, muy cercana a los límites

con el municipio de Tarímbaro, en el llamado "Valle de Guayangareo". Este valle se encuentra rodeado por el Pico del Quinceo (al noroeste), el cerro del Águila (al poniente), el Punhuato (al oriente) y las Lomas de Santa María (al sur y sureste). El valle se encuentra relativamente abierto al norte y noreste, así como hacia el suroeste.

Con relación a la ciudad, se tiene la siguiente información:

Latitud: 19° 42' 10 Norte.	Longitud: 101° 11' 32 Oeste.
Altura sobre el nivel del mar: 1921 msnm.	<b>2.2.2 Superficie y límites</b>



El municipio ocupa una extensión de 1 199 km<sup>2</sup>, mientras que el área urbana de Morelia abarca alrededor de 85 km<sup>2</sup>, es decir, el 7.1 % de la superficie municipal. Por otra parte, la Zona Metropolitana de Morelia cuenta con una extensión de 1 456 km<sup>2</sup> e incluye los municipios de Morelia y Tarímbaro.

### 2.2.3 Hidrografía

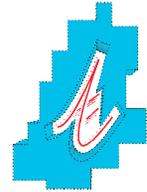
El municipio se ubica en la región hidrográfica número 12, conocida como Lerma-Santiago, particularmente en el Distrito de Riego Morelia-Queréndaro. Forma parte de la cuenca del lago de Cuitzeo. Sus principales ríos son el Grande y el Cuiquito. Estos dos ríos llegaron a rodear la ciudad hasta mediados del siglo XX. El Río Grande fue canalizado a finales del s. XIX debido a los frecuentes desbordamientos.

El río Grande tiene su origen en el municipio de Pátzcuaro y tiene un trayecto de 26 Km. por el municipio de Morelia (atraviesa la cabecera municipal), y desemboca en el Lago de Cuitzeo (el segundo más grande del país). Los principales



escurrimientos que alimentan a este río son el arroyo de Lagunillas, los arroyos de Tirio y la barranca de San Pedro. El Río Chiquito, con 25 Km. de longitud, es el principal afluente del Grande y se origina en los montes de la Lobera y la Lechuguilla, y se une posteriormente con los arroyos la Cuadrilla, Agua Escondida, el Salitre, el Peral, Bello, y el Carindapaz.

Con relación a los cuerpos de agua en el municipio se tienen la presa de Umécuaro y de la Loma Caliente, así como las presa de Cointzio, las más importante del municipio, con una capacidad de 79.2 millones de metros cúbicos.



Otro recurso importante de abastecimiento de agua en el municipio de Morelia son los manantiales, destacando por su aprovechamiento el manantial de la Mintzita, utilizado para el abastecimiento de agua potable para importante parte de la población de la ciudad, así como para usos industriales. También son importantes los manantiales de aguas termales que son aprovechados como balnearios, figurando Cointzio, El Ejido, El Edén y Las Garzas

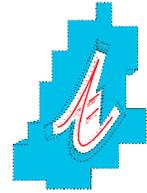
### **2.2.4 Orografía**

La superficie del municipio es muy accidentada, ya que se encuentra sobre el Eje Neovolcánico Transversal, que atraviesa el centro del país, de este a oeste. La fisiografía del municipio tiene la siguiente composición:

- \* Sierra (S): 53.57 % de la superficie municipal.
  
- \* Sierra con lomeríos (SL): 15.71 % de la superficie municipal.
- \* Meseta con lomeríos (ML): 11.58 % de la superficie municipal.
- \* Lomeríos (L): 3.05 % de la superficie municipal.
- \* Valle con lomeríos (VL): 2.46 % de la superficie municipal.
- \* Llanura con lomeríos (VL): 4.93 % de la superficie municipal.
- \* Llanura (V): 13.63 % de la superficie municipal.



En el municipio se encuentran tres sistemas montañosos: por el este diversas montañas que forman la sierra de Otzumatlán y las cuales se extienden desde el norte hacia el suroeste, destacando el cerro de "El Zacatón" (2960 msnm), el cerro



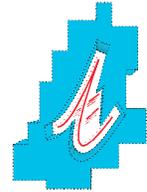
"Zurumutal" (2840 msnm), el cerro "Peña Blanca" (2760 msnm) y el "Punhuato" (2320 msnm), que marca el límite oriental de la ciudad de Morelia, así como el cerro "Azul" (2625 msnm) y el cerro "Verde" (2600 msnm) un poco más hacia el sureste.

Por el poniente sobresalen el pico de "Quinceo" (2787 msnm), el cerro "Pelón" (2320 msnm) y el más alto del municipio, el cerro del "Águila" (3090 msnm) que se encuentra un poco más al suroeste.

Por el sur el parteaguas que delimita la zona presenta una dirección aproximada de poniente a oriente y los accidentes orográficos corresponden al alineamiento de los cerros "Cuanajo" y "San Andrés", cuyos remates cónicos sirven como límite a los valles de Lagunillas y Acuitzio. por este sector destacan la peña "Verde (2600 msnm), el cerro de Cuirimeo (2540 msnm) y el cerro "La Nieve", que se localiza hacia el extremo sur occidental.

Por el norte, y dentro del área urbana de la cabecera municipal, se extiende un lomerío en la dirección oeste-este desde la colonia Santiaguito, el cual continúa hasta enlazarse con los cerros del "Punhuato", "Blanco", "Prieto" y "Charo", que forman el límite oriental y van disminuyendo su elevación hasta formar lomeríos bajos hacia Quirio. El límite norte queda marcado por los lomeríos bajos como el cerro "La Placita" (2100 msnm) que se localizan hacia el norte del Valle de Tarímbaro, así como el sector más sureños de los Valles de Queréndaro y Álvaro Obregón.





## 2.2.5 Clima

En el municipio de Morelia existen cuatro tipos distintos de clima, y se encuentran distribuidos de la siguiente manera:

- \* ACw2: Semicálido subhúmedo con lluvias en verano, mayor humedad: 0.53 % de la superficie.
- \* ACw1: Semicálido subhúmedo con lluvias en verano, humedad media: 0.99 % de la superficie.
- \* C(w2): Templado subhúmedo con lluvias en verano, mayor humedad: 23.12 % de la superficie.
- \* C(w1): Templado subhúmedo con lluvias en verano, humedad media: 75.36 % de la superficie.

<i>Mes</i>	<i>Prom. Máx.</i>	<i>Prom. Mín.</i>	<i>Media</i>	<i>Precipitación</i>
Enero	22°C	6°C	14°C	1.8 mm
Febrero	24°C	7°C	16°C	10 mm
Marzo	26°C	9°C	18°C	10 mm
Abril	28°C	12°C	20°C	10 mm
Mayo	28°C	13°C	21°C	43 mm
Junio	27°C	14°C	20°C	137 mm
Julio	24°C	13°C	18°C	175 mm
Agosto	24°C	13°C	18°C	163 mm
Septiembre	24°C	13°C	18°C	119 mm
Octubre	24°C	11°C	17°C	53 mm
Noviembre	23°C	8°C	16°C	15 mm
Diciembre	22°C	7°C	15°C	13 mm

Como puede verse, predomina el clima templado con humedad media, con régimen de precipitación que oscila entre 700 a 1000 mm de precipitación anual y lluvias invernales máximas de 5 mm.



La temperatura media anual (municipal) oscila entre 16.2 °C en la zona serrana del municipio y 18.7 °C en las zonas más bajas. Por otra parte, en la ciudad de Morelia se tiene una temperatura promedio anual de 17.6 °C, y la precipitación de 773.5 mm anuales, con un clima templado subhúmedo, con humedad media, C(w1). Los vientos dominantes proceden del suroeste y noroeste, variables en julio y agosto con intensidades de 2.0 a 14.5 Km./h.

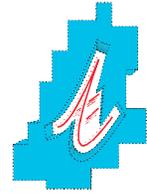
Estadística del clima - Valores históricos mensuales

### 2.2.6 Flora en el municipio

El municipio de Morelia cuenta con 10 tipos de vegetación o agrupaciones vegetales primarias, las cuales son:

- Mezquital (mezquite, huisache, maguey). Se ubica en la zona norte del municipio.
- Matorral subtropical (nogalillo, colorín, cazaguate, parotilla, yuca, zapote prieto, puchote). Se localiza sobre terrenos poco empinados muy pedregosos o sobre roca volcánica a altitudes que oscilan entre 1800 y 2000 msnm, en las zonas norte, noreste y noroeste.
- Selva media caducifolia (aguacatillo, laurel, ajunco, atuto, escobetilla, saiba).
- Selva baja caducifolia (copal, papelillo, tepehuaje, anona, sacalosúchitl). En la zona sur del municipio.





- Bosque de encino (encino, acacia, madroño). Este tipo de vegetación se localiza en la falda de los cerros, entre los 2000 y 2400 msnm de altitud alrededor del valle de Morelia. Por estar cercanos a la ciudad son los más explotados y destruidos, dando lugar a la formación de pastizales secundarios.
- Bosque de pino (pino pseudostrobus, pino michoacano, pino moctezuma, pino de ocote). Ubicado en las zonas frías y
- montañosas del municipio, entre 2200 y 3000 msnm.
- Bosque de pino-encino. Localizado en la zona sur, suroeste y noreste.
- Bosque de galería (ahuehuete, fresno, ahilé, sauce). Esta agrupación vegetal se encuentra en estado de extinción.
- Bosque mesófilo de montaña (moralillo, alie, jaboncillo, fresno, garrapato, pinabete).
- Bosque de oyamel (oyamel o pinabete).
- Además se tienen extensiones de uso agrícola y pastizales, que se desarrollan sobre áreas alteradas por el hombre y los animales domésticos, generalmente a partir del bosque de encino o del matorral subtropical que fueron expuestos a un pastoreo intenso.
- 

En términos numéricos, la distribución de la vegetación en el municipio es la siguiente:

- Agrícola (frijol, maíz, garbanzo): 28.58 % de la superficie municipal.
- Pastizal: 13.98 % de la superficie municipal.
- Bosque y selva: 40.80 % de la superficie municipal.
- Matorral y mezquital: 11.01 % de la superficie municipal.
- Otros: 5.63 % de la superficie municipal.



### 2.2.7 Fauna en el municipio

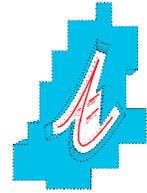
En el municipio de Morelia se tienen identificadas 62 especies de aves, 96 de mamíferos, 20 de reptiles y 9 de anfibios. Entre ellas están:

- **Aves:** Cuervo común, urraca, pinzón mexicano, búho cornudo, tecolote, zopilote, tórtola cola blanca, jilguero pinero, jilguero dominico, colorín, chipe, gorrión ceja blanca, gorrión casero, tecolote oriental, colibrí berilo, colibrí pico ancho, papamoscas cenizo.
- **Mamíferos:** Coyote, zorra gris, armadillo, zarigüeya (tlacuache), tuza, murciélago, rata de campo, comadreja, rata parda, rata gris, zorrillo de una banda, mapache, tejón, musaraña, ardilla.
- **Reptiles:** Falsa coralillo, alicante, hocico de puerco, cascabel oscura mexicana, cascabel acuática, casquito, llanerita, jarretera.
- **Anfibios:** Salamandra, salamandra michoacana, sapo meseta, ranita ovejera, ranita de cañada.

### 2.2.8 Características y uso del suelo

La ciudad se encuentra asentada en 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 subhúmedos, 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 que 20,082.6 son laborables (de temporal, de jugo y de riego); 36,964.6 de pastizales; y 12,234 de bosques; además, 460.2 son incultas e improductivas.

## CONCLUSIONES APLICATIVAS

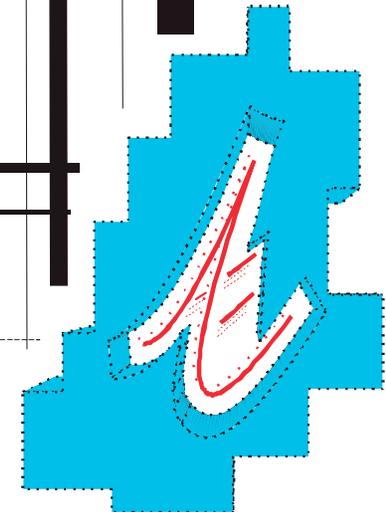


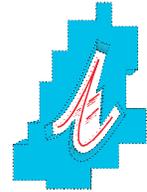
- Conocimiento de los niveles de temperaturas en Morelia para con esto lograr que el edificio cuente con un confort térmico óptimo.
- Utilización de materiales térmicos en la construcción, tales como paneles y poliestirenos al igual que productos provenientes del barro como la teja y las losetas para piso.
- Manejar diferentes alturas en la construcción según la temperatura que se busque y la jerarquía que requiera el espacio.
- Colocación estratégica de áreas ajardinadas en el interior del edificio logrando un microclima adecuado.
- Elevación del nivel de piso terminado con respecto al nivel natural del terreno, evitando así inundamientos en la edificación.
- Utilización de pisos antiderrapantes en áreas exteriores.
- Crear andadores cubiertos, evitando que el piso mojado sea un causal de accidentes.
- Reutilización de las aguas pluviales para riego de áreas verdes
- Aprovechamiento de vientos dominantes preferentemente en áreas de servicio, como sanitarios y cocina.
- Lograr un balance de ventilación y aislamiento adecuado en el edificio, para evitar que el viento moleste a los comensales.
- Colocación estratégica de áreas ajardinadas que tomen la función de barreras de árboles, los cuáles desvíen los vientos no necesarios.
- Orientación correcta, logrando un confort adecuado al igual que una buena luminosidad, la orientación sea preferentemente hacia el sur.
- Utilización de calentadores solares para áreas de servicio como cocina y sanitarios

**-CAPITULO III  
-ESTUDIOS Y ANTECEDENTES DEL PROYECTO.  
"CENTRO GASTRONOMICO"**



- 3.1 GASTRONOMIA EN MICHOACAN
- 3.2 ZONAS GASTRONOMICAS
- 3.3 PLATILLOS TIPICOS DEL ESTADO DE
- 3.4 HISTORIA
- 3.5 CLASIFICACION Y TIPOS DE RESTAURANTES
- 3.6 EDIFICIOS ANÁLOGO
- 3.7 NORMATIVIDAD.
- 3.8 CONCEPTOS BASICOS





## CAPITULO III

### ESTUDIOS Y ANTECEDENTES DEL CENTRO GASTRONOMICO

#### 3.1 GASTRONOMIA EN MICHOACAN

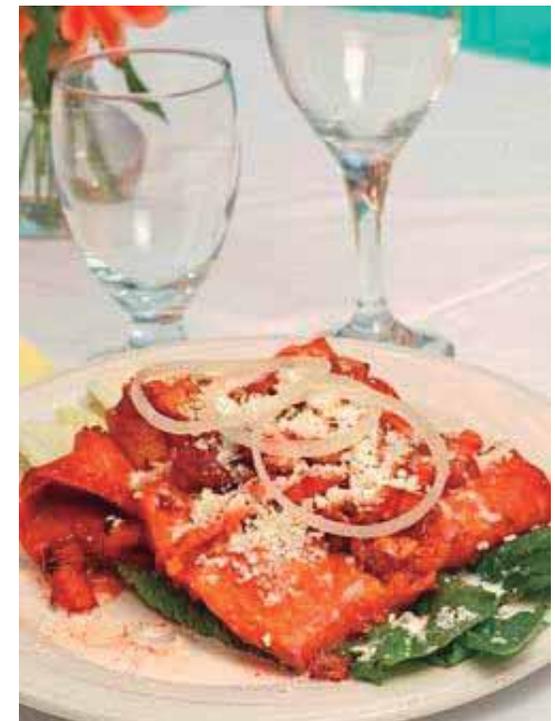


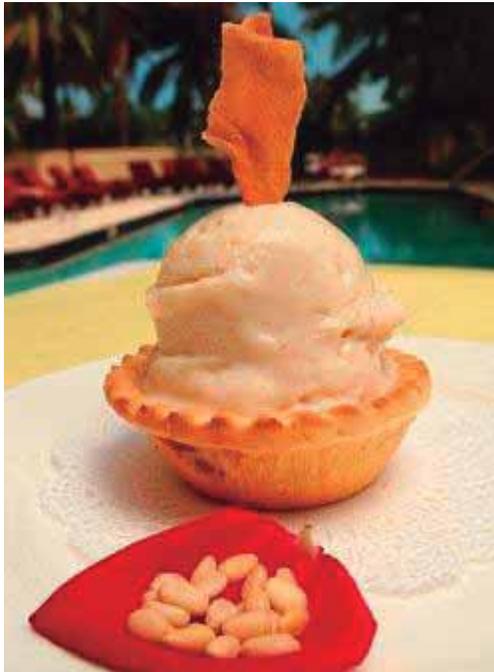
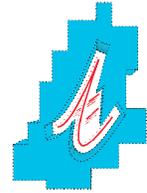
Es importante un centro gastronomico en Morelia como un lugar que promueva la variedad gastronomica estatal y además que sea un punto de reunión para la población. Así como para los turistas,

Michoacán ofrece al visitante una gran variedad de platillos, así como distintos lugares para degustar la excelente comida Michoacana, poseedora de una gran riqueza culinaria influenciada por la cocina prehispánica en la

cual se utilizaban ingredientes como el maíz, frijol, calabaza, chile, nopal, frutos y peces.

Con la llegada de los españoles se implantaron nuevos cultivos y se difundió el uso de especias. El resultado de la combinación de ingredientes y técnicas son los mil y un sabores que hoy disfrutamos en la comida regional.





El platillo que identifica a Michoacán son las tradicionales corundas y uchepos su tradicional elaboración es en toda la Meseta Purépecha; en la Región de Pátzcuaro es imprescindible comer pescado blanco y los charalitos; en la Región Morelia por sus tradicionales enchiladas placeras y los ates morelianos; en la Región de Uruapan podemos disfrutar del delicioso sabor del aguacate, que por su calidad hoy en día es exportado a varios países del mundo; otros productos que han dado reconocimiento a esta ciudad son el café y la charanda, sin olvidar el pan de agua con anís y el rico mole envuelto en hojas de aguacate.

En Taretan la especialidad son los atoles de nanche y la cajeta de elote. En Tingambato es famoso el atole de elote seco. En Cherán se guisan los nopales con charales sin grasa y se disfrutan postres típicos

como el ate de chayote, el atole de tamarindo y pan de trigo por el norte de Uruapan, en Parácho su comida destaca por la elaboración de los churipos y las tortitas de maíz tierno. Hacia el suroeste de Uruapan esta Apatzingán, con su famosa morisqueta, arroz cocido para comer con espinazo de cerdo en chile.

En toda esta zona de tierra caliente se elaboran deliciosos quesos fuertes y adoberas o asaderas.





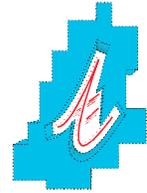
Otras de las regiones de este hermoso estado es lo que encabeza la ciudad de Zamora, que se ha hecho famosísima por sus chongos zamoranos y la gran variedad de los tradicionales dulces de leche, limón, coco y naranja. Este valle de Zamora y Jacona produce gran variedad de frutas y legumbres, sobresaliendo la fresa y el brócoli. Hacia el sur de esta región esta Tarecuato, población famosa por su atole elaborado de deliciosos y muy variados sabores, también esta Tingüindín que se ha dedicado a la elaboración del pan de chilacayote, además de sus exquisitos tamales adobados.



En Ciudad Hidalgo, de la región oriente, puede saciarse con pozole y con tacos de cabeza con salsa de ciruela fresca y chile verde, y en Tuxpan con el rico mole uchepos, corundas y dulces de frutas en conserva. En Ucareo cerca de Maravatío, destaca la producción de pera. Al sureste en la depresión del balsas esta localizado Huetamo en donde se prepara un mole muy propio, buenas asaderas, uchepos, longaniza verde y gorditas de nata.

Finalmente la costa michoacana le depara langostinos de espléndida frescura cocinados con el peculiar estilo de los pescadores de la región y el famoso pescado asado sobre leña de manglar. Sin lugar a dudas, en general la cocina Michoacana es una de las cocinas más ricas y variadas de México y del mundo.

Morelia, Mich.- Michoacán reconoce en la cocina michoacana un importante legado cultural, por lo cual ha despuntado en el esquema nacional al encabezar junto con Puebla y Oaxaca, el esfuerzo para que la UNESCO reconozca a la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad.



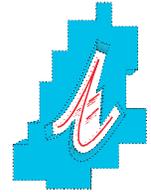
Existen dos tipos de gastronomía que pueden guiar al turista: la clásica y la llamada 'de mujeres'. La primera es aquella que, venida de la aristocracia, se ha ido renovando sin perder su origen y que se ofrece actualmente a todo el que quiera probarla prácticamente a lo largo de todo el país.

La cocina de mujeres debe su nombre al hecho de que era la realizada por las amas de casa, madres y abuelas; es aquella que antaño fuera la cocina campestre, más regional, más propia de la cotidianeidad **(1)**

### **3.2 ZONAS GASTRONOMICAS**

En el estado de Michoacán se tiene una clasificación de 6 zonas en las cuales se genera diferentes tipos de platillos.

-  **ZONA 1.- Morelia**
-  **ZONA 2.- Zamora**
-  **ZONA 3.- Uruapan**
-  **ZONA 4.- Patzcuaro**
-  **ZONA 5.- Zitacuaro**
-  **ZONA 6.- Lázaro Cárdenas.**



\*\*Haciendo un análisis de gastronomía por regiones, nos podemos dar cuenta que es mucho muy completo, y así mismo el centro gastronomico ofrecerá una amplia gama de platillos de las diferentes regiones del estado antes mencionadas.





### 3.3 PLATILLOS TIPICOS DEL ESTADO DE MICHOACAN

- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| -adoberas   | -ajiaco frito.                                | -agua loca   | -Aporreadillo a base de carne de res o venado. |
| -arroz.   | -atapacua                                     | -Ates  | -atole blanco                                  |
| -atole de capulín.  | -atole de cáscara.                            | -atole de grano de maíz y anís.  | -atole de Leche                                |
| -atole negro o de chaqueta                                | -Atoles de Ciruela Agria y dulce              | -atoles de tamarindo, arroz, leche de cacao y de grano                                   | -Atoles, como el cupacatso, el de nurite.      |
| -aves en mole rojo  | -barbacoa de borrego.                         | -Barbacoa de chivo   | -barbacoa de hoyo                              |
| -barbacoa de nopal  | -barbacoa de res                              | -bebida de mezcal de olla.   | -Birria de Chivo                               |
| -Birria de chivo tipo Caurio                              | -birria de res                                | -bocadillo a base de coco.   | -boquerones                                    |
| -borrego en adobo   | -borrego en caldillo                          | -Buchas de cerdo   | -buñuelos                                      |
| -cabeza de res al horno                                   | -Cajeta y derivados                           | -calabaza en dulce   | -calabaza en tacha                             |
| -Caldo de Hongos  | -caldo de iguana                              | -Caldo de la Virgen  | -Caldo de pescado                              |
| -caldo de res   | -caldo michoacano                             | -camarones preparados en varias formas.  | -camote al horno.                              |
| -camote empachonado                                       | -camote en dulce                              | -capirotada.   | -carne asada o condimentada.                   |
| -carne de iguana  | -carne de venado                              | -carnero preparado de distintas formas   | -carnes asadas.                                |
| -carnitas de becerro                                      | -carnitas de cerdo.                           | -cebiche.  | -cecina de res.                                |
| -Cecina de venado   | -chanducatán                                  | -chapatras (tortillas de trigo)  | -charal empanizado.                            |
| -charape (bebida de frutas a la que se le agrega alcohol) | -chicharrones                                 | -Chile de Ciruela Agria y Dulce  | -Chile de Mango                                |
| -chile en molcajete.                                      | -Chiles capones                               | -chiles rancheros  | -Chimpa Verde                                  |
| -Chivo adobado  | -chivo tatemado                               | -chocolate de metate   | -chongos zamoranos.                            |
| -chorizo  | -Churipo                                      | -churito   | -cocadas                                       |
| -conejo en adobo.   | -conejo y ardilla "emborrachadas" con pulque. | -conservas de fruta en almíbar   | -conservas de piloncillo                       |
| -corundas   | -Corundas de ceniza                           | -corundas enchiladas   | -cremas  |
| -deshebrado de chiles verdes                              | -diferentes guisos con bistec de res          | -diferentes tipos de chile   | -Dulce de Leche y Cajeta                       |
| -dulces de calabaza.                                      | -Dulces: Frutas en piloncillo.                | -pavo en barbacoa  | -tepache                                       |
| -elotes cocidos y asados                                  | -embutidos                                    | -empanadas de chilacayote.   | -enchiladas placeras con pollo o con cecina    |
| -enchiladas rojas   | -envinagrado de nopal.                        | -esquite   | -filete empanizado                             |
| -fresa  | -frijoles al metate                           | -gorditas de masa  | -gorditas de trigo                             |
| -grano en dulce   | -guacamole                                    | -guajolote   | -guenches (larvas de madroño).                 |
| -güilotas   | -guisado de res y puerco                      | -Guisado regional a base de róbalo, mojarra, guachinango, langosta, camarones y almejas. | -hongos  |
| -cepos  | -Huevera                                      | -huevos de codorniz en vinagre   | -iguana.                                       |
| -jaleas y chocolate hechas de azúcar y frutas naturales   | -jocoque                                      | -la antigua charamusca.  | -laminillas                                    |
| -langostino de río (chacales).                            | -lentejas en diferentes presentaciones.       | -lentejas en sus diferentes platillos.   | -lomo de cerdo                                 |

TESIS DE LICENCIATURA: "CENTRO GASTRONOMICO DE COMIDA TIPICA DE MICHOACAN EN MORELIA"



-longaniza.  
-manitas de cerdo en vinagre

-Menudo de carnero  
-minguiche  
-Mole de guajolote  
-mole regional  
-nieve de pasta.  
-Olla podrida  
-Pan tradicional de nombre arepa.  
-patitas de puerco  
-Pescado dorado  
-plátanos cocidos  
-pollo

-pozole de maíz  
-quelites  
-Queso Ranchero

-requesón  
-sopa de hongos.  
-gorditas de trigo  
-tamales de ceniza  
-tamales de manteca  
-tamales nejos.  
-tortillas de maíz hechas en comal.

-Uchepos con chile y/o crema

-los nacatamales  
-mantequilla

-menudo en chile rojo  
-Mojarras.  
-Mole de Olla Rojo  
-Morisqueta  
-nopales en pipián  
-pan conocido como "fruta de horno"  
-panecitos.  
-Pescado a la talla  
-pescado en sus distintas variedades  
-plátanos enmielados  
-pollo al horno de exquisita  
condimentación  
-Preparados de calabaza.  
-quesadillas de flor de calabaza  
-queso seco

-salsa de aguacate  
-sopa tarasca  
-Tamales  
-tamales de elote con crema.  
-tamales de toro  
-Tamales Rojos  
-tortillas de maíz pintadas de colores  
con vegetal  
-vino de membrillo.

-maíz tierno  
-mariscos preparados de diversas  
formas.

-Mezcal de Etúcuaro  
-mole  
-Mole estilo Tarímbaro  
-nacatamales  
-Nopales en vinagre  
-pan de Carapan  
-panelas  
-pescado al gusto  
-pescado zarandeado  
-platillos a base de maíz.  
-pollo en crema

-pulpas de tamarindo  
-quesadillas.  
-Raíz de chayote, conocida como  
"chilchayote".  
-sopa conocida como Cola de Buey.  
-sopes  
-tamales agrios  
-tamales de frijoles.  
-tamales de zarzamora  
-Terecuas  
-tostadas

-maíz tostado  
-menudo

-mezquites cocidos con piloncillo  
-Mole cosechero  
-mole ranchero  
-nieve de aguacate  
-Nopales Tiernos  
-pan de trigo (sema de Numarán)  
-papas en orégano  
-Pescado blanco  
-picadillo  
-platillos a base de papa  
-Pozole de elote

-pulque  
-queso fresco  
-rajas de chile

-sopa de arroz  
-tacos dorados  
-tamales amarillos de ceniza  
-tamales de harina y nacatamales  
-tamales negros.  
-toques  
-Trito



## 3.4 HISTORIA

### Origen de los Restaurantes

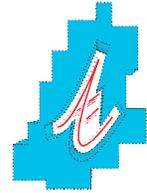
En la antigüedad, las iglesias y los monasterios tenían por costumbres albergar los viajeros y alimentarlos aceptando algunas donaciones a cambio. Esta situación fue aprovechada por comerciantes de la época para crear establecimientos especializados en la venta de comidas y bebidas.

En Egipto también durante ese mismo período existían las posadas, donde se ofrecían habitaciones y comidas a los viajeros que se detenían con sus caravanas.

A principio de la época moderna en el año 1658, se introdujeron los carruajes en Inglaterra, impulsando este desarrollo de la transportación el auge de las posadas y tabernas.

El término "RESTAURANTE" es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al designar con este nombre un establecimiento fundado alrededor de 1765, en el que se servían bebidas y comidas peor como algo distinguido a las posadas, tabernas y casas de comida. Su éxito fue inmediato y numerosos restaurantes fueron abiertos. Eran atendidos por camareros y mayordomos que habían abandonado sus empleos. Después de la revolución Francesa en 1789, la aristocracia arruinada, no pudo mantener su numerosa servidumbre, y muchos sirvientes desocupados fundaron o se incorporaron a éste nuevo tipo de casa de comidas que surgía en gran número.

En otros países, el restaurante, tal como lo conocemos hoy, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos, con éste nombre comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, elegantemente servidas y a precios razonables. En Londres el primer restaurante se abrió en 1873.



En España y otros países de habla Castellana, también comenzó a propagarse el nombre de “RESTAURANTE”, como un tipo de establecimiento que se dedicaba en especial a servir comidas. Hoy la palabra “FONDA” designa a un restaurante, generalmente muy modesto.

Las tabernas llegaron al continente americano con los colonizadores.

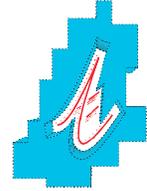
El primer restaurante de Estados Unidos se llamó DELMONICO'S, siendo ubicado en la ciudad de Nueva York. Este establecimiento servía comidas y bebidas y, además poseía una cajera, fue el primero de una cadena de doce establecimientos DELMONICO'S.

Entre 1880 y 1890, FRED HARVEY y JOHN R. THOMPSON fueron los primeros en establecer las grandes cadenas de restaurantes.

Para dar respuesta a la demanda de los numerosos restaurantes, en las grandes ciudades se vieron en la obligación de crear escuelas especiales donde se impartía una enseñanza profesional para preparar personal práctico en las distintas tareas de estos establecimientos, desde personal subalterno, como: Cocineros, Camareros, Empleados de escritorio, etc., hasta personal superior como Maitres, Chefs y Gerentes.

### **3.5 CLASIFICACION Y TIPOS DE RESTAURANTES Y CENTROS GASTRONOMICOS**

#### **CLASIFICACION**



Al igual que los hoteles, los restaurantes también reciben una clasificación basada en varios conceptos: Instalaciones, servicios, menú, etc., siendo el servicio de los camareros en las mesas uno de los criterios más valorados.

Muchos países no cuentan con reglamentos ni estándares de clasificación para los restaurantes, a continuación señalaremos un resumen de los requisitos básicos tomados como parámetros para clasificar los restaurantes a nivel internacional.

- **Restaurantes de lujo (cinco tenedores)**

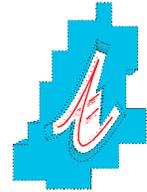
Este tipo de establecimientos debe tener una organización eficaz, regidas por normas y procedimientos y, contar con políticas internas y externas para su manejo.

Los restaurantes de este tipo son adornados generalmente con maderas muy finas, las mesas y las sillas deben estar acordes a la decoración; alfombras de muy buena calidad, la música (viva o ambiental) debe ser suave, las luces (focos y lámparas) deben ser graduables y el aire acondicionado debe ser controlado por termostato.

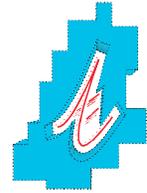
Los alimentos y las bebidas tienen obligatoriamente que ser de la más alta calidad, la higiene debe reinar en todas las áreas: frente, salón, cocina, baños y, por último, el personal debe estar debidamente uniformado.

El personal de servicio además de estar capacitado para cada función debe ser entrenado periódicamente para garantizar un servicio eficiente y elegante. Además se deberá contar con:

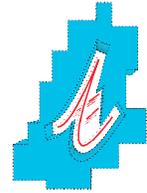
- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
- Guardarropa y vestíbulo o sala de espera.



- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Teléfono en cabinas aisladas y teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
- Aire acondicionado.
- Servicios sanitarios con instalaciones de lujo, independientes para damas y caballeros.
- Decoración en armonía con el rango del establecimiento.
- Buffet frío a la vista, en el comedor (opcional).
- Accesorios diversos: carros para flamear, mesas auxiliares, cubrefuentes.
- Cocina equipada con almacén, bodega, cámara frigorífica, despensa, oficina, hornos, gratinador, parrilla para pescados y carnes, fregaderos, extractores de humos y olores.
- Carta con variedad de platos de la cocina nacional e internacional y carta de vinos amplia modificada periódicamente.
- Personal debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable o de plata.
  
- **Restaurantes de primera (cuatro tenedores)**
  - Entrada para los clientes independiente de la del personal.
  - Sala de espera.
  - Guardarropa (en países fríos).
  - Teléfono inalámbrico.
  - Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
  - Aire acondicionado, calefacción y refrigeración.
  - Mobiliario y decoración de primera calidad.
  - Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.



- Cocina con cámara frigorífica separada para pescados y carnes, horno, despensa, almacén, bodega, fregaderos y ventilación exterior.
- Personal de servicio debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable.
  
- **Restaurantes de segunda (tres tenedores)**
  
- Entrada para los clientes independiente de la del la persona de servicio.
- Guardarropa.
- Teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Mobiliario de calidad.
- Servicios sanitarios independientes para damas (incluye niños) y caballeros.
- Cocina con cámara frigorífica, despensa, almacén fregaderos, ventilación al exterior.
- Carta en consonancia con la categoría del establecimiento.
- Personal de servicio debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable.
  
- **Restaurantes de tercera (dos tenedores)**
  
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Teléfono inalámbrico.
- Mobiliario adecuado.
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio, cristalería sencilla y mantelería con servilletas de tela o papel.



- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Cocina con fregadero con agua caliente, cámara frigorífica o nevera, despensa y extractor de humos.
- Personal de servicio uniformado al menos con chaqueta blanca.
- Carta sencilla.
  
- **Restaurantes de cuarta (un tenedor)**
  
- Comedor independiente de la cocina.
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza y vidrio, cristalería sencilla, servilletas de tela o papel.
- Servicios sanitarios decorosos.
- Personal perfectamente aseado.
- Carta sencilla.

## **TIPOS DE RESTAURANTES**

- Parrilla o Grill Room.
- Cervecería.
- Ostionería.
- Relais Gastronómico.
- Restaurante Típico.
- Pizzería.
- Snack Bar.
- Self Service.
- Cafetería.



- Taquería.
- Fondas.
- Rosticerías.
- Carnotzet

### **PARRILLA O GRILL ROOM**

- Se encuentra casi siempre en el interior de un Hotel o en un conjunto de diversos establecimientos de alimentos y bebidas.
- Debe ser un local no muy grande con espacio para 16 mesas aproximadamente. Debe estar acondicionado para crear buen ambiente.

### **CERVECERÍA**

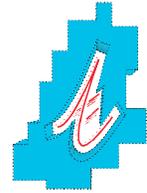
- No solo se venden cerveza de todos tipos sino que se preparan platillos a base de carnes frías, embutidos y quesos.
- La decoración debe de ser tipo alemán, suizo o austriaco y sobre las mesas se le deben colocar manteles a cuadros pequeños de color rojo o azul con blanco. Las botanas pueden ser antojitos mexicanos o españoles.

### **OSTIONERÍA**

- Se venden mariscos de temporada vinos blancos, rosados y cerveza.
- La decoración debe ser tipo costeño y el servicio es informal.

### **RELAIS GASTRONÓMICO**

- Establecimiento de platillo estrella es anunciado como especialidad de la casa, siendo por lo general 2 o 3.



- No hay decoración especial.

### **RESTAURANTE TÍPICO**

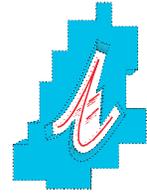
- La decoración debe ser de la región o del país que se trate así como la comida y las bebidas.
- La vestimenta del personal debe de ir de acuerdo con la región país o estado que representa el restaurante.

### **PIZZERÍA**

- Establecimiento de origen italiano donde se sirven solo pizzas preparadas en hornos especiales con queso mozzarella.
- Las bebidas más usuales para acompañarlas son vinos cervezas y refrescos.
- El servicio es informal por lo general las mesas son de madera pulida y no necesitan mantel.

### **SNACK BAR**

- Palabra inglesa que significa Tentempié y bar significa barra.
- Son originarios de Estados Unidos en donde se puede tomar rápidamente una comida ligera.
- En ocasiones están ubicadas en oficinas y edificios en donde se ofrecen platillos sencillos a precios económicos.
- Tienen un menú fijo. Los alimentos que generalmente se ofrecen son hamburguesas, sándwiches, tacos, hot dogs, ensaladas, pasteles etc.
- El Snack Bar dio origen a las cafeterías, fuentes de sodas, coffe shops, expendios de hamburguesas etc.



## **SELF SERVICE**

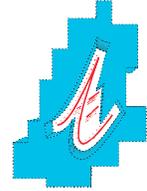
- Este tipo de establecimientos surgió en las estaciones de ferrocarriles, centrales de autobuses y aeropuertos en donde los pasajeros tomaban los alimentos para no perder el transporte.
- Este servicio consiste en un gran mostrador con un pasa charola, al comienzo se encuentran las charolas y cubiertos y enseguida el baño María con los diversos guisos, la mesa fría con ensaladas, postres y bebidas; la cafetera y al último la caja.
- Se ubican principalmente en escuelas, comedores de empleados, universidades, tiendas etc.
- Este sistema es económico, rápido y de fácil control.

## **CAFETERÍA**

- Se deriva del Snack Bar, fueron centros de reuniones de cliente o empleados en empresas importantes, bancos, centros comerciales, institutos, oficinas de gobierno etc.
- Tenían un menú fijo y en el lapso entre el desayuno y la comida se consume café ofreciendo también pastelillos, galletas y sándwiches.
- En la actualidad es un establecimiento de servicio informal con venta de café todo el día.

## **TAQUERÍAS**

- Establecimientos típicos mexicanos, populares y de precios económicos.
- La materia prima es la tortilla de maíz que es más pequeña que la convencional pudiéndose preparar con harina de trigo.
- Existe una extensa variedad de tacos.



## FONDAS

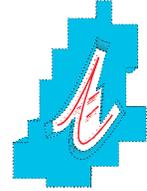
- Establecimientos donde se preparan antojitos mexicanos, como sopas enchiladas chalupas etc.
- El servicio es informal y los precios económicos.

## ROSTICERÍAS

- En estos lugares originalmente se asaban pollos para llevar, tiempo después el cliente podía consumirlos en el mismo establecimiento si lo deseaba.
- Actualmente se venden también conejos rostizados

## CARNOTZET

- Establecimiento ubicado en el interior de una cava, donde los clientes disfrutan degustando vinos y saboreando platillos a base de queso, carnes frías y panes de diferentes cereales.
- La decoración la constituye botellas y barriles. No hay cocina caliente.



### 3.6 EDIFICIOS ANÁLOGOS

#### Centro Gastronómico Rosal Plaza



El proyecto establece la construcción de instalaciones techadas en un área de 30 por 50 metros, en el centro de la plaza.

Allí podrán funcionar hasta 96 puestos para comida. Habrá un área común de comedor con capacidad para 672 clientes.

En el contorno de la plaza serán construidos pequeños locales para negocios de misceláneas. También habilitarán módulos para vendedores de artículos de cuero y para lustradores de zapatos.

En esa plaza se contabilizan 50 árboles de más de siete metros de altura.

“El centro gastronómico es una parte, siempre se va a mantener la idea de una

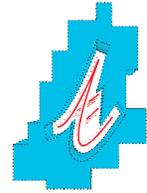
plaza y se construirán algunos locales comerciales”,

La zona ubicada al frente del centro gastronómico será utilizada como plaza, en donde colocarán mobiliario urbano.

#### 168 puestos

De trabajo contempla el proyecto, mientras que la demanda es por unas 200 plazas.

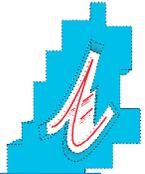
“El 40% del lugar continuará funcionando como una plaza pública”.



Una planta de 3.000 m<sup>2</sup> ha sido destinada a albergar la gran área comercial que complementa el complejo residencial. Amplios locales de entre 22 y 269 m<sup>2</sup> y 5,6 mts. de altura, posibilitan al comerciante no sólo construir una mezanine y exhibir cómodamente sus productos, sino tener la tranquilidad de contar con una completa infraestructura de servicios que incluye puntos para aguas blancas y servidas e instalaciones contra incendio.

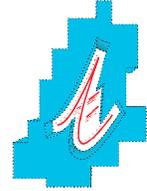
### **CENTRO GASTRONOMICO DE COMIDA RAPIDA (COL. LA HUERTA, MORELIA MICHOACAN)**





**CENTRO GASTRONOMICO "LA INMACULADA" MORELIA MICHOACAN.**





### **3.7 NORMATIVIDAD.**

#### **REGLAMENTO DE CONSTRUCCION PARA EL DF.**

##### **IV.- Permisos y concesiones.**

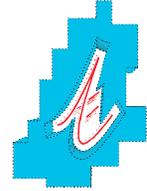
Los permisos y concesiones que el Ayuntamiento otorgue para aprovechar con diferentes fines específicos las vías públicas o cualquier otro bien de uso común o destinados a cualquier servicio público, no crean ningún derecho sobre éstos a favor del permisionario o concesionario.

Estos permisos o concesiones tendrán siempre el carácter de revocable y temporales y en ningún caso podrán otorgarse si perjudican el libre, seguro y expedito tránsito o que obstruya el acceso a los predios colindantes, o que impidan los servicios públicos instalados o que en lo general perjudiquen los fines para los que están destinadas las vías públicas municipales o bienes mencionados.

##### **V.- Uso de la vía pública municipal.**

**a)** Licencia. Ningún particular ni autoridad federal o estatal podrá ejecutar construcciones, modificaciones o reparaciones, ni obras que de alguna forma modifiquen la vía pública sin previa autorización y licencia del Ayuntamiento de Morelia, a través de la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales.

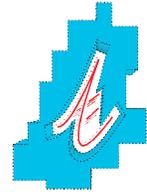
**b)** Ocupación de la vía pública. Para ocupar la vía pública en cualquier proceso constructivo es necesaria la licencia de la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales.



- c)** Carga y descarga de materiales. Los vehículos que cargue o descargue materiales para cualquier obra, podrán estacionarse en la vía pública en los horarios y lugares determinados por el Municipio en coordinación con el Gobierno del Estado.
- d)** Materiales y escombros en la vía pública. Los materiales destinados a obras para servicios públicos o privados permanecerán en la vía pública, sólo el tiempo mínimo preciso de maniobra para despejarla, debiendo recabar la autorización correspondiente de la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales; en caso de que se requiera un tiempo mayor del enunciado y dejarla completamente limpia de escombros y materiales resultantes de este manejo en el plazo que indique la Secretaría, caso contrario se aplicarán las sanciones correspondientes.
- e)** Señales preventivas para obras. Cualquier obra que se realice en la vía pública municipal, plazas o lugares públicos de tránsito, deberán tener señalamientos con banderas y letreros durante el día y señales luminosas claramente visibles durante la noche. Será motivo de sanción a los contratistas Responsables de obra el no cumplimiento de esta disposición.
- f)** Rampas y aceras. Sólo bajo previa licencia de la Secretaría podrán hacerse cortes en aceras y guarniciones. La Secretaría puede ordenar el empleo de rampas móviles o su retiro si así lo amerita cada caso en lo particular.
- g)** La Ruptura del pavimento en la vía pública municipal. Para la ejecución de obras públicas o privadas, se requerirá siempre licencia previa del Municipio, fijando de acuerdo a su jurisdicción las condiciones y montos bajo los cuales la conceda debiendo exigir al solicitante el otorgamiento de una garantía que se aplicará en caso de no quedar las obras debidamente ejecutadas.
- h)** Drenaje Pluvial. Todos los techos, marquesinas y toldos de protección deberán drenarse de tal manera que se evite la caída y escurrimiento de agua totalmente sobre la acera.

## **VI.- Prohibiciones y uso de las vías públicas municipales.**

Queda estrictamente prohibido:



- a) Usar la vía pública con el fin de aumentar el área utilizable de un predio o construcción tanto en forma aérea como subterránea.
- b) Hacer uso de las vías públicas para fin de establecer puestos comerciales de cualquier tipo o pretender utilizarlas con fines conexos a cualquier negociación.
- c) Producir en las vías públicas ruidos que sean molestos al vecindario y que produzcan decibeles que según las normas internacionales de salud causen deterioro al ser humano.
- d) Colocar postes, kioscos o módulos para fines publicitarios.
- e) Instalar aparatos o botes de basura, cuya instalación o ubicación entorpezca el libre tránsito en arroyos y aceras.

#### **VIII.- Retiro de obstáculos.**

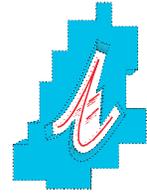
La Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y dictará las medidas necesarias para obtener, mantener o recuperar la posesión de las vías públicas municipales y demás bienes de uso común o destinados a un servicio público para remover los obstáculos, para el uso o destino de dichas vías o bienes.

Quienes estorben el aprovechamiento de las vías públicas o bienes mencionados, además de las responsabilidades en que incurran, tendrán por perdidas las obras que hubiesen ejecutado y la Secretaría podrá ordenar su demolición sin perjuicio de la notificación que en su caso proceda.

#### **IX.- Precauciones en la ejecución de obras.**

Deberán tomarse en cuenta todas las medidas técnicas necesarias para evitar daños y perjuicios a las personas o a los bienes tanto en la obra pública como en la privada, siguiendo las normas de mayor seguridad y avances técnicos del momento.

#### **X.-Daños en los servicios públicos.**



Cuando por la ejecución de una obra, por el uso de vehículos, objetos, o por cualquier otra causa, se produzcan daños a cualquier servicio público, obra o instalación perteneciente al Municipio, que exista en una vía pública o en otro inmueble de uso común o destinado al servicio público, la reparación inmediata de los daños será por cuenta del dueño de la obra, vehículo, objeto o sustancia peligrosa.

Si el daño se causa al hacerse uso de una concesión o de un permiso de cualquier naturaleza que haya otorgado el Municipio, podrá suspenderse dicha concesión o permiso hasta que el daño sea reparado.

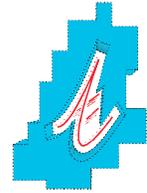
#### **Artículo 20.- Normas de infraestructura urbana.**

I.-Instalaciones aéreas y subterráneas.

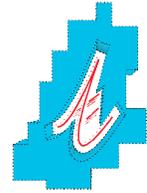
**a)** Instalaciones para servicios públicos. Todas las instalaciones subterráneas para los servicios públicos tales como teléfono, alumbrado, control de tráfico, energía eléctrica, gas y cualquier otra instalación, deberán ser ubicadas a lo largo de las aceras o camellones; en el entendido de que cuando 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 buenas 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 banquetta.
- 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. 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 su 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.**

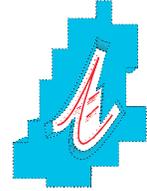
#### I.-Generalidades.

- 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, o 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.



**b)** Cambio de número. El Ayuntamiento de Morelia podrá cambiar los número oficiales de acuerdo con el proyecto de reordenación de la numeración en su territorio y se obliga a notificar y expedir el nuevo número sin costo alguno para el interesado, fijándoles el plazo durante el cual podrá conservar el número anterior.

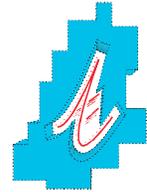
**c)** Aviso a otras dependencias. Cuando existan cambios de orden en la numeración y en la denominación de las vías públicas municipales, parques, jardines y plazas, el Ayuntamiento lo comunicará a las dependencias federales y estatales que estén inmersas en el manejo de la comunicación, registro y seguimiento de estos factores urbanos.

**Artículo 22.- Dotación de cajones de estacionamiento.** Todas las edificaciones deberán contar con las superficies necesarias de estacionamiento para vehículos de acuerdo con su tipología, y casos especiales que por sus características de impacto urbano con relación al tráfico sea dispuesto por la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales.

**Artículo 23.- Dosificación de tipos de cajones.**

I.-Capacidad para estacionamiento.

De acuerdo con el uso a que estará destinado cada predio, la determinación para las capacidades de estacionamiento serán regidas por los siguientes índices mínimos:



USO DEL PREDIO	CONCEPTO	CANTIDAD
Habitación unifamiliar (casas individuales)		1 por cada vivienda
Habitación multifamiliar edificios de departamentos con- dominios, etc.		1 por cada departamento
Oficinas particulares y gubernamentales.	Área total rentable.	1 por cada 50 m2.
Comercio	Hasta 500 m2 de 501 a 1000 m2 de 1001 en adelante	1 por cada 50 m2 1 por cada 40 m2 1 por cada 30 m2
Venta de materiales de construcción.		1 por cada 200 m2

V.- Las medidas mínimas requeridas para los cajones de estacionamiento de automóviles serán de 5.00 X 2.40 metros, pudiendo ser permitido hasta en un 50% las dimensiones para cajones de coches chicos de 4.20 X 2.20 metros según el estudio y limitante en porcentual que para este efecto determine la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología.

VI.- Se podrá autorizar el estacionamiento de cordón, en cuyo caso deberán ajustarse a lo siguiente: el espacio para el acomodo de vehículos determinado en reducción porcentual, previo estudio determinación que realice la Secretaría. Las medidas de ninguna manera comprenden las superficies de circulación necesarias.

VII.- Los estacionamientos públicos y privados deberán por lo menos destinar un cajón de cada 25 o fracción, a partir del duodécimo cajón, para uso exclusivo de personas inválidas, cuya ubicación será siempre la más cercana a la entrada de la edificación. En estos casos las medidas mínimas requeridas del cajón serán de 5.00 X 3.80 metros.



VIII.- Para los estacionamientos públicos o privados que no sean de autoservicio, deberá el solicitante presentar estudio de movimientos vehiculares, para que la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología determine el número de cajones y sistema vial interno.

IX.- Las edificaciones que no cumplan con los espacios requeridos para estacionamiento dentro de sus predios, podrán proponer para tal efecto otros predios con el estudio de impacto de vialidades, los cuales serán analizados y en su caso autorizados. Los predios propuestos siempre deberán ser del mismo propietario de la edificación a que se refiera. En dichos casos se deberán instalar, con previa autorización de la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología, letreros y/o señalamientos claros y precisos que determinen la interrelación del edificio y el servicio de estacionamiento, además de ser según el caso ampliamente publicitados para el conocimiento de los usuarios.

X.- La Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología determinará los casos en que sea necesario cubrir una demanda adicional de espacios para estacionamiento, así como para la reducción porcentual de dicha demanda en todas aquellas acciones que, por impacto vial, el ayuntamiento proyecte el mejoramiento de las zonas urbanas.

## **CAPITULO II**

### **NORMAS DEL HÁBITAT**

#### **SECCIÓN PRIMERA**

##### **DIMENSIONES MÍNIMAS ACEPTABLES**

**Artículo 24.-** Los espacios habitables y no habitables en las edificaciones según su tipología y funcionamiento, deberán observar las dimensiones mínimas enunciadas en la tabla siguiente, además de las señaladas en cualquier otro ordenamiento y lo que determine la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales.

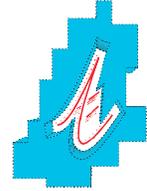


Tipología Local	Dimensiones Area de indice (M2)	Libres Lado (Metros)	Mínimas Obs. Altura (Metros)
Baños sanitarios	---	---	2.30
<b>Servicios Oficinas</b> Suma de áreas locales de trabajo: Hasta 100 m2 De más de 100 hasta 1,000 m2 De más de 1,000 m2 hasta 10,000 m2 Más de 10,000 m2	5.00/persona 6.00/persona 7.00/persona	-- --- ---	2.30 2.30 (B) 2.30
<b>Comercio</b> Suma de áreas locales de trabajo: Hasta 100 m2 De más de 120 hasta 1,000 m2 Mayores de 1,000 m2 Baños de vapor Gasolineras	--- --- --- 1.3 usuario ---	--- --- --- --- ---	2.30 2.50 3.00 2.70 4.20

Recreación			
Alimentos y bebidas: Áreas de comensales	0.1/comensal	2.30	--- (D)
Áreas de cocina y servicio	0.50/comensal	2.30	---
Entretenimiento: Salas de espectáculos hasta 250 concurrentes	0.50/persona	0.45/asiento	3.00 (D) 1.75M2/persona
Más de 250 concurrentes	0.7/persona	0.45/asiento	3.00 (F,G) 3.50M2/persona
Vestibulos Hasta 250 concurrentes	0.25/asiento	3.00	2.50
Más de 250 concurrentes	0.30/asiento	5.00	3.00
Caseta de proyección	5	---	2.40 (I)
Taquilla	1	---	2.10

### 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.
- 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.

**Artículo 25.- Reglas de aplicación.** Para efecto de este Reglamento, se consideran piezas habitables aquellos locales o espacios que se destinen a salas, estancias, comedores, dormitorios, alcobas, despachos y oficinas, y no habitables las áreas destinadas a cocinas, cuartos de baño, lavaderos, espacios de planchado y similares.

**Artículo 27.-** Los niveles de iluminación en luxes a que deberán ajustarse como mínimo los medios artificiales serán los siguientes:

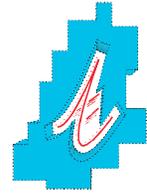


Tipo	Local	Nivel de iluminación en luxes
Habitación	Locales habitacionales y de servicio	75
	Circulaciones horizontales y verticales	50
Servicios Oficinas	Áreas locales de trabajo	250
Comercios	Comercios en general	200
	Naves de mercados	75
Abastos Gasolineras	Almacenes	75
	Áreas de servicio	100
	Áreas de bombas	200
De salud, clínicas y hospitales	Salas de espera	100
	Consultorios y salas de curación	250
	Salas de encamados	75
Educación y cultura	Aulas	250
	Talleres y Laboratorios	300
	Naves de templos	50
Centros de información	Salas de lectura	250
	Salas de computo	300
Recreación entretenimiento	Salas durante la función	1
	Iluminación de emergencia	5
	Sala durante intermedios	50
	Vestibulos	125
Alojamiento	Habitacionales	75
Comunicaciones y transportes Industrias, almacenes y Bodegas	Áreas de trabajo	300
	Áreas de almacenamiento	50

**Artículo 28.- Dimensiones mínimas de vanos para iluminación natural.** En las edificaciones, los locales contarán con la ventilación que asegure el aprovisionamiento de aire exterior. Para satisfacer este señalamiento, deberán cumplirse los requisitos siguientes:

I.- Los espacios habitables y las cocinas en edificaciones habitacionales, los espacios habitables en edificios de alojamiento, los cuartos de encamados en hospitales y las aulas en edificios para educación elemental y media, deberán contar con ventilación natural por medio de ventanas que den directamente a la vía pública, terrazas, azoteas, superficies descubiertas interiores o patios que cumplan con lo establecido en el artículo 29º del presente Reglamento.

El área o superficie de ventilación de los vanos no será menor de 7% de la superficie del local.



II.- En los demás locales de trabajo, reunión o servicio y en todo tipo de edificaciones contarán con ventilación natural cuyas características mínimas serán las indicadas en el inciso anterior, o bien podrán ser ventiladas por medios artificiales que garanticen plenamente durante los períodos de uso, los cambios volumétricos del aire en el local de referencia estipulados en el artículo siguiente.

### **Artículo 29.- De los requisitos mínimos para ventilación artificial.**

I.-Tabla de cambios volumétricos de aire.

Vestibulos	1 cambio por hora
Locales de trabajo y reunión en general, y sanitarios domésticos	6 cambios por hora
Cocinas domésticas, baños públicos, cafeterías, restaurantes y estacionamientos.	10 cambios por hora
Cocina en comercios de alimento	20 cambios por hora
Centros nocturnos, bares y salones de fiesta	25 cambios por hora

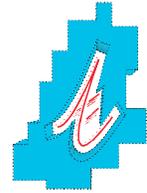
## **SECCIÓN TERCERA**

### **DE LOS REQUISITOS MÍNIMOS PARA LOS SERVICIOS SANITARIOS**

#### **Artículo 31.- Normas para dotación de agua potable.**

I.-Todas y cada una de las viviendas o departamento de un edificio deberá contar con servicio de agua potable propio y no compartido, teniendo por separado su toma de agua potable domiciliaria que deberá estar conectada directamente a la red de servicios públicos: con diámetros de 1/2" y queda sujeta a las disposiciones que indique el organismo operador de tal servicio.

Esta disposición rige aun para los casos de servidumbre legal que señala el Código Civil.

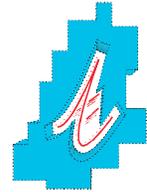


II.-La dotación del servicio de agua potable para edificios multifamiliares, condominios, fraccionamientos o cualquier desarrollo habitacional, comercial o de servicios se registrá por las normas y especificaciones que para el efecto marque el organismo respectivo, la Ley Estatal de Protección del Ambiente y registrán como mínimos las demandas señaladas en la siguiente tabla:

Recreación y Cultura	1. Alimentos y bebidas	12 1/comida	A,B,C
	2. Entretenimiento	6 1/asiento/día	A,B
	3. Circos y ferias	10 1/asistente/día	B
	4. Dotación para animales en su caso	25 1/animal/día	
	5. Recreación social	25 1/asistente/día	A,C
	6. Deportes al aire libre, con baño y vestidores	150 1/asistente/día	A
	7. Estadios	10 1/asiento/día	A,C

**Artículo 32.- De los requisitos mínimos para dotación de muebles sanitarios.** Las edificaciones estarán provistas de servicios sanitarios con el mínimo de muebles y las características que se indican a continuación.

III.- Los locales con uso para trabajo y comercio que tengan una superficie de hasta 120 m<sup>2</sup> y hasta 15 trabajadores o usuarios contarán, con un excusado y un lavabo o vertedero.



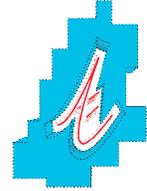
Tipología	Parámetro	No. Excusados	No. Lavabos	No. Regaderas
Servicio oficinas	Hasta 100 personas	2	2	-
	De 101 a 200	3	2	-
	Cada 100 adicionales o fracción	2	1	-
Comercio	Hasta 25 empleados	2	2	-
	De 26 a 50	3	2	-
	De 51 a 75	4	2	-
	De 76 a 100	5	3	-
	Cada 100 adicionales o fracción	3	2	-

**Artículo 35.- Normas mínimas de diseño de redes para agua potable.-** Las tuberías, uniones, niples y en general todas las piezas que se utilizan para las redes de distribución en el interior de los edificios, serán de fierro galvanizado, de cobre, de PVC o de otros materiales autorizados por la SECOFI (Secretaría de Comercio y Fomento Industrial), el diseño correspondiente deberá ser de acuerdo con los cálculos hidráulicos que marque como norma el Comité de Agua Potable y Alcantarillado (Comapas), el Organismo Operador del Sistema y será revisado por la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales.

**Artículo 36.- Disposiciones de medición y control.** Los dispositivos de medición de instalaciones hidráulicas en viviendas unifamiliares y bifamiliares serán suministrados por el organismo operador o en caso de tratarse de conjuntos habitacionales, comerciales y fraccionamientos, será responsabilidad del contratante del servicio el suministro de medidores domiciliarios y la colocación de un medidor totalizador.

Todas las instalaciones hidráulicas se sujetarán a la reglamentación que marque para el efecto el Comité de Agua Potable y Alcantarillado (Comapas) y será revisado por la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales.

**Artículo 37.- Normas para el ahorro en el consumo de agua.** Las facultades del Ayuntamiento en este particular se ajustarán a lo establecido en la Ley Estatal de protección al ambiente y a las normas que para el caso dicte el Comité de Agua Potable y Alcantarillado (Comapas).



### **Artículo 38.- Normas para diseño de redes de desagüe pluvial.-**

I.- Desagüe pluvial. Por cada 100 metros cuadrados de azotea o de proyección horizontal en techos inclinados, deberá instalarse por lo menos una bajada pluvial con diámetro de 10 centímetros o bien su área equivalente, de cualquier forma que fuere el diseño; asimismo, deberá evitarse al máximo la incorporación de estas bajadas al drenaje sanitario.

II.- Para desagüe en marquesinas será permitida la instalación de bajadas de agua pluvial con un diámetro mínimo de 5 centímetros o cualquier tipo de diseño pero con su área equivalente al anterior, esto sólo para las superficiales de dichas marquesinas que no rebasen los 25 metros cuadrados.

III.- En el diseño, es requisito indispensable buscar la reutilización al máximo de agua pluvial de tal manera que se pueda utilizar ya sea en forma doméstica o desaguando hacia los jardines, patios o espacios abiertos que permitan el proceso de filtración del subsuelo de acuerdo con los índices de absorción del mismo.

### **Artículo 39.- Normas de diseño para redes de aguas servidas.**

I.- Albañales: son los conductos cerrados que con diámetro y pendientes necesarios se construyen en los edificios para dar salida a toda clase de aguas servidas.

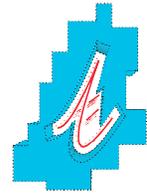
Características constructivas de los albañales:

**a)** Ocultos: que irán bajo el piso de los edificios, pudiendo ser de: asbesto, cemento, fierro fundido o de concreto revestido interiormente de asfalto, que garantice su impermeabilidad. En todos los casos, la parte interior de estos tubos será de superficie lisa.

**b)** Visibles: los cuales estarán apoyados sobre el piso bajo o bien suspendidos de los elementos estructurales de edificio; serán de fierro, revestidos interiormente con sustancias que los protejan contra la corrosión. Podrán ser también de fierro galvanizado, cobre, asbesto, cemento o de plástico rígido PVC; éste último deberá protegerse, pues dadas sus características, no deberá estar expuesto a los rayos del sol.

1. En todos los casos, los albañales estarán debidamente protegidos.

## **SECCIÓN SEXTA**



## NORMAS PARA LA CONEXIÓN A REDES MUNICIPALES

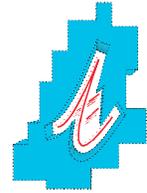
**Artículo 48.-** Normas para las diferentes conexiones a redes municipales.

I.- Todas las edificaciones que tengan necesidad de tomas de algún servicio o conexiones que estén contenidas en la vía pública, deberán invariablemente solicitar autorización a la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y cumplir con las diferentes normas que establezcan para cada uno de sus casos los Responsables de proporcionar el uso y usufructo de estos servicios, dentro de los cuales se encuentran los siguientes casos:

- a) Conexión domiciliaria para agua potable, deberá seguir las normas establecidas por el Comité de Agua Potable y Alcantarillado (Comapas) y el organismo operador de este servicio.
- b) Aguas residuales y drenaje, deberá seguir las normas establecidas por la Comisión Estatal de Aguas.
- c) Toma domiciliaria para introducción a la luz eléctrica, sólo en los casos de que los conductos eléctricos vayan por el subsuelo de la vía pública, deberán de solicitar autorización previa a la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y seguirán los lineamientos marcados por la Comisión Federal de Electricidad.
- d) Toma domiciliaria para teléfono, seguirá las mismas características y normatividad que las marcadas en el anterior inciso.
- e) Cablevisión, para este tipo de conexiones es requisito indispensable autorización previa de la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y las normas técnicas específicas para este caso que marca la autoridad competente.
- f) Todos los demás casos no previstos en este artículo resolverá en lo particular la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología.

## CAPITULO III

**Artículo 54.- Normas para circulaciones, puertas de acceso y salida.**



I.- Todas las edificaciones de concentración masiva deberán tener vestíbulos que comuniquen las salas respectivas a la vía pública o bien con los pasillos que tengan acceso a ésta. Los vestíbulos deberán calcularse con una superficie mínima de 15 centímetros cuadrados por concurrente. (Cada clase de localidad deberá tener un espacio destinado para el descanso de los espectadores o vestíbulo en los intermedios para espectáculos, que se calcularán a razón de 15 centímetros cuadrados por concurrente).

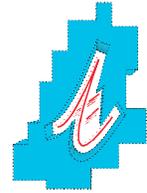
a) Los pasillos desembocarán al vestíbulo y deberán estar a nivel con el piso a éste.

b) Las puertas que den a la vía pública deberán estar protegidas con marquesinas respetando los lineamientos correspondientes o relacionados a este elemento arquitectónico.

c) Todas las puertas de acceso, intercomunicación y salida tendrán una altura mínima de 210 centímetros y un ancho que cumpla con la medida de 60 centímetros por cada 100 usuarios o fracción y estarán regidas por las normas mínimas contenidas en la tabla siguiente:

	Cocinas	0.75 metros
	Locales complementarios	0.60 metros
Servicios		
Oficinas	Acceso principal (A)	0.90 metros
Comercio	Acceso principal (A)	1.20 metros
Salud		
Hospitales Clínicas	Acceso principal (A)	1.20 metros
Centros de salud	Cuartos de enfermos	0.90 metros
Asistencia Social	Dormitorios en asilos, Orfanatos y Centros de Integración	0.90 metros
	Locales complementarios	0.75 metros
Educación y Cultura		
Educación Elemental		
Media y Superior	Acceso principal (A)	1.20 metros
Templos		
Recreación y Entretenimiento	Acceso principal (A)	1.20 metros
Alojamiento	Entre vestíbulo y sala	1.20 metros
	Acceso principal	1.20 metros
	Cuartos de hoteles, moteles y casas de huéspedes	0.90 metros
Seguridad	Acceso principal	1.20 metros
Servicios funerarios	Acceso principal	1.20 metros

**Artículo 57.- Normas Mínimas para circulaciones horizontales y rampas vehiculares.-** Las rampas de los estacionamientos tendrán una pendiente máxima del 15%. El ancho mínimo de circulación en rectas será de 2.50 metros y en las curvas, de 3.50 metros; los radios mínimos serán de 7.50 metros al eje de la rampa.



En las rampas helicoidales:

El radio mínimo de giro al eje de la rampa del carril interior serán de 7.50 metros.

Anchura mínima del carril interior 3.50 metros

Anchura mínima del carril exterior 3.20 metros

Sobreelevación máxima 0.10 metros

I.- Para efectos de este Reglamento se entenderá que:

**a)** Estacionamiento es el espacio físico de propiedad pública o privada utilizado para guardar vehículos.

**b)** Todo estacionamiento que esté destinado a servicio público deberá estar pavimentado y diseñado adecuadamente, además estará protegido por bardeo perimetral en sus colindancias con los predios contiguos.

**c)** Los estacionamientos para uso público o privado deberán regirse por las normas establecidas en el presente Reglamento, además de las disposiciones que contengan las leyes y reglamentos en la materia y lo que disponga al respecto la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología.

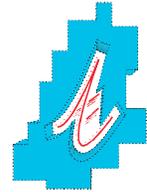
II.- Accesos y salidas de estacionamientos:

Los estacionamientos tendrán carriles por separado, tanto para el acceso como para la salida vehicular, tendrán una anchura mínima cada uno de 3 metros. La Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología y Servicios Municipales determinará las especificaciones correspondientes en los casos que por su especificidad así lo requieran:

III.- Pasillos de circulación:

De las normas mínimas para los pasillos y áreas de maniobra:

Las dimensiones mínimas para los pasillos y circulaciones dependerán del ángulo de los cajones de estacionamiento, para los cuales se recomiendan los siguientes valores:



Angulo del Cajón	Anchura del pasillo en metros Automóviles	
	Grandes y medianas	Chicos
30°	3.0	2.7
45°	3.3	3.0
60°	5.0	4.0
90°	6.0	5.0

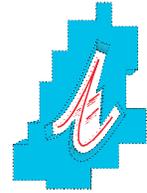
**Artículo 60.- Disposiciones generales contra riesgos.-** Todas las edificaciones deberán contar con las instalaciones y equipos para prevenir y combatir los posibles incendios y observar las medidas de seguridad que a continuación se indican:

I.- Los equipos y sistemas contra incendios deberán ser mantenidos en condiciones de funcionamiento para ser usados en cualquier momento, para esto, será obligatorio revisarlo y ser probados periódicamente. El propietario del inmueble deberá llevar un libro o bitácora en donde registrará los resultados de las pruebas correspondientes y lo exhibirá al Cuerpo de Bomberos, a solicitud expresa de éste.

II.- El Cuerpo de Bomberos tiene la facultad de exigir, en cualquier tipo de edificaciones, las instalaciones o equipos especiales que juzgue necesarios, además de los señalados en este Reglamento.

III.- Los centros de reunión, escuelas, hospitales, industrias, instalaciones deportivas o recreativas, locales comerciales que tengan una superficie mayor de 1,000 metros cuadrados, centros comerciales, laboratorios en donde se manejen productos químicos, así como aquellos edificios que tengan una altura mayor de 10 niveles a cuerpo de banqueta, tendrán la obligación de revalidar anualmente el visto bueno del Cuerpo de Bomberos y el de la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología.

IV.- Las edificaciones con altura hasta de 15 metros o más a excepción de los edificios unifamiliares, deberán contar en cada piso con extinguidores contra incendios, calculados según la norma específica adecuada, y deberán estar colocados en lugares de fácil acceso y contar con señalamientos que indiquen su ubicación de tal forma que su acceso desde cualquier punto del edificio, en cada planta, no se encuentre a una distancia mayor de 30 metros lineales.



V.- Como norma general de este Reglamento y las técnicas complementarias se considerarán como material de prueba de fuego, todo aquel que tenga una resistencia por lo menos de una hora a fuego directo sin producir flama, gases tóxicos o explosiones.

## **CAPITULO II**

### **CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS EDIFICACIONES**

**Artículo 66.-** El proyecto arquitectónico de una construcción deberá permitir una estructuración eficiente para resistir las acciones que puedan afectar la estructura, con especial atención a los efectos sísmicos.

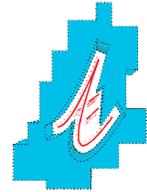
Las construcciones que no cumplan con dichos requisitos de regularidad se diseñarán para condiciones sísmicas más severas en la forma que se especifique en las normas mencionadas.

**Artículo 67.-** Toda construcción deberá separarse de sus linderos con predios vecinos a una distancia cuando menos igual a la que se señala en el artículo 99 de este Reglamento, el que regirá también las separaciones que deben dejarse en juntas de construcción entre cuerpos distintos de la misma construcción. Los espacios entre construcciones vecinas y las juntas de construcción deberán quedar libres de toda obstrucción.

Las separaciones que deben dejarse en colindancias y juntas se indicarán claramente en los planos arquitectónicos y en los estructurales.

## **CAPITULO III**

### **CRITERIOS DE DISEÑO ESTRUCTURAL**



**Artículo 72.-** Toda estructura y cada una de las partes deberán diseñarse para cumplir con los requisitos básicos siguientes.

- I.- Tener seguridad adecuada contra la aparición de todo estado límite de falla posible ante las combinaciones de acciones más desfavorable que puedan presentarse durante su vida esperada, y
- II.- No recabar ningún estado límite de servicio ante combinaciones de acciones que correspondan a condiciones normales de operación.

El cumplimiento de estos requisitos se comprobará con los procedimientos establecidos en este capítulo.

**Artículo 108.- Investigación del subsuelo.-** En el Municipio de Morelia, se considerarán cuatro zonas, las cuales se describen a continuación:

- a) Depósitos arcillosos de comportamiento frecuente expansivo, de espesor variable.
- b) Depósitos heterogéneos, formados por boleos empacados en diversos materiales que pueden no estar cementados; estos depósitos se encuentran frecuentemente en las transiciones entre formaciones rocosas de cotas altas y el valle.
- c) Formaciones rocosas de origen volcánico, tales como tobas, basaltos y riolitas.
- d) Depósitos de limos no plásticos, arenas, gravas y mezclas de estos suelos, caracterizados por ser materiales inertes.

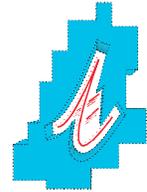
**Artículo 109.-** Normas mínimas.

- a) La investigación del subsuelo deberá hacerse hasta la profundidad donde se calcule que el incremento de esfuerzo vertical sea del orden del 10% del incremento neto de presión, quedando fuera de esta consideración la zona definida en el inciso c) del artículo anterior.
- b) La exploración del subsuelo podrá efectuarse predominantemente por medio de pozos a cielo abierto.

El número mínimo a realizarse en un sitio dado será el siguiente:

UNO.- Para predios menores del 200 m<sup>2</sup>

DOS.- Para predios entre 200 y 1,000 m<sup>2</sup>



TRES.- Para predios entre 1,000 y 5,000 m<sup>2</sup>

Los predios mayores de 5,000 m<sup>2</sup> deberán incrementar el número de pozos a razón mínima de 1 por cada 5,000 m<sup>2</sup>.

## **CAPÍTULO VI**

### **DE LAS INSTALACIONES**

#### **SECCIÓN PRIMERA**

#### **DE LAS INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS**

**ARTÍCULO 124.-** Los conjuntos habitacionales y las edificaciones de cinco niveles o más deben contar con cisternas con capacidad para satisfacer dos veces la demanda diaria de agua potable de la edificación y estar equipadas con sistema de bombeo.

**ARTÍCULO 125.-** Las instalaciones hidráulicas y sanitarias, los muebles y accesorios de baño, las válvulas, tuberías y conexiones deben ajustarse a lo que disponga la Ley de Aguas del Distrito Federal y sus Reglamentos, las Normas y, en su caso, las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas aplicables.

**ARTÍCULO 126.-** Queda prohibido el uso de gárgolas o canales que descarguen agua a chorro fuera de los límites propios de cada predio.

**ARTÍCULO 127.-** Durante el proceso de construcción, no se permitirá desalojar agua freática o residual al arroyo de la calle. Cuando se requiera su desalojo al exterior del predio, se debe encausar esta agua entubada directamente a la coladera pluvial evitando descargar sólidos que azolven la red de alcantarillado en tanto la Dependencia competente construya el albañal autorizado.

**ARTÍCULO 128.-** En los predios ubicados en calles con redes de agua potable, de alcantarillado público y en su caso, de agua tratada, el propietario o poseedor debe solicitar en el formato correspondiente al Sistema de Aguas de la Ciudad de México, por conducto de la Delegación, las conexiones de los servicios solicitados con dichas redes, de conformidad con lo



que disponga la Ley de Aguas del Distrito Federal y sus Reglamentos, y pagar los derechos que establezca el Código Financiero del Distrito Federal.

## SECCIÓN SEGUNDA

### DE LAS INSTALACIONES ELÉCTRICAS

**ARTÍCULO 129.-** Los proyectos deben contener, como mínimo en su parte de instalaciones eléctricas, lo siguiente:

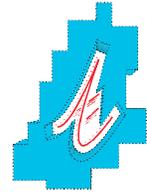
- I. Planos de planta y elevación, en su caso;
- II. Diagrama unifilar;
- III. Cuadro de distribución de cargas por circuito;
- IV. Croquis de localización del predio en relación a las calles más cercanas;
- V. Especificación de materiales y equipo por utilizar, y
- VI. Memorias técnica descriptiva y de cálculo, conforme a las Normas y Normas Oficiales mexicanas.

**ARTÍCULO 130.-** Las instalaciones eléctricas de las edificaciones deben ajustarse a las disposiciones establecidas en las Normas y las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas.

**ARTÍCULO 131.-** Los locales habitables, cocinas y baños domésticos deben contar, por lo menos, con un contacto y salida para iluminación con la capacidad nominal que se establezca en la Norma Oficial Mexicana.

**ARTÍCULO 132.-** El sistema de iluminación eléctrica de las edificaciones de vivienda debe tener, al menos, un apagador para cada local; para otros usos o destinos, se debe prever un interruptor o apagador por cada 50 m<sup>2</sup> o fracción de superficie iluminada. La instalación se sujetará a lo dispuesto en la Norma Oficial Mexicana.

**ARTÍCULO 133.-** Las edificaciones de salud, recreación, comunicaciones y transportes deben tener sistemas de iluminación de emergencia con encendido automático, para iluminar pasillos, salidas, vestíbulos, sanitarios, salas y locales de concurrentes, salas de curaciones, operaciones y expulsión y letreros indicadores de salidas de emergencia en los niveles de iluminación establecidos en las Normas y las Normas Oficiales Mexicanas.



### **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.

### **SECCIÓN CUARTA DE LAS INSTALACIONES TELEFÓNICAS, DE VOZ Y DATOS**

**ARTÍCULO 135.-** Las instalaciones telefónicas, de voz y datos y de telecomunicaciones de las edificaciones, deben ajustarse con lo que establecen las Normas y demás disposiciones aplicables.

### **SECCIÓN QUINTA DE LAS INSTALACIONES DE ACONDICIONAMIENTO DE AIRE Y DE EXPULSIÓN DE AIRE**

**ARTÍCULO 136.-** Las edificaciones que requieran instalaciones para acondicionamiento de aire o expulsión de aire hacia el exterior deben sujetarse a las disposiciones establecidas en las Normas, así como en las Normas Oficiales Mexicanas.

### **NORMAS DE LA SECRETARIA DE SALUD.**

#### **A) COCINA.**

- PISOS: deberá ser de material antiderrapante.



- MUROS: Este debe de ser de lambrin e impermeable para evitar la humedad.
- VENTANAS: Estas con mosquiteros para evitar el acceso a mosquitos y otros bichos ayudara a la higiene de la cocina.
- ESTUFA, PARRILLA, Y HORNOS: Estas deberán contar con campana extractora del humo.
- CÓMODAS: para guardar la mantelería y la losa
- DESPENSA: Estas tendrán que ser independiente.
- FREGADERO: Tarja con su escurridor esquinado con agua fría y caliente, conectada al albañal con cespól hidráulico que sea de un material impermeable.
- CONGELADOR: Para conservar alimentos (0° - 18° C)
- BASURERO.- lugar donde se almacena la basura. Lo idóneo es tenerla refrigerada y taparlo. Debe estar afuera de la cocina.
- CÁMARA FRÍA.- no congela, solo enfría y mantiene los alimentos. A diferencia del congelador a esta se puede entrar y es de espacio amplio. (4°C)
- ECONOMATOS: Aquí se almacenan los productos que se utilizan a diario, no tiene horarios. Es como la despensa chica.
- REFRIGERADOR: Este para conservar los alimentos.
- SANITARIOS: Para ambos sexos en la cantidad que se requiera de acuerdo al reglamento de construcción.

## **b) COMENSALES**

- PISOS: Este debe de ser anti-derrapante, impermeable o mínimo cemento pulido.
- MURO: Debe de estar aplanado, pintado o con algún aparente.



- TECHO: Si se va a utilizar madera que este es el caso la madera tendrá que estar bien barnizada.
- VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN: Tiene que tener natural o mixta.
- MESAS Y SILLAS: Tienen que estar en buen estado pintadas o barnizadas de un material resistente.
- LOSAS Y VAJILLAS DE COMEDOR: En buen estado tienen que ser de plástico duro o tipo porcelana, no se acepta el barro si esta agrietado.

## Reglamentaciones para instalar un local gastronómico

Por Arq. Roberto Buffadossi

El autor es Director de Espacio Gastronómico y Titular del Estudio Buffadossi y Asoc.

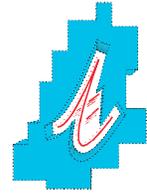
### REGLAMENTACIONES Y FACTIBILIDAD (3)

Este tema es en verdad tedioso pero necesario, y arranca con la consulta al profesional, para verificar de acuerdo al Código de Planeamiento Urbano la viabilidad de la habilitación municipal.

Luego se debe verificar si el local pertenece a una propiedad horizontal (propiedad compartida, ejemplos edificios o los clásicos PH), si está habilitado por el reglamento interno de este edificio o PH para poner gastronomía.

Detengámonos en este punto, si no tiene la aprobación que mencionamos anteriormente, necesitamos una reunión de consorcio (por lo general) y la aprobación en actas de esta autorización.

Otro tema muy importante son las ventilaciones y extracciones. Una cocina **necesita** una extracción mecánica para toda la línea caliente, con su campana, conducto y generalmente motor, para un correcto funcionamiento de la extracción de olores.

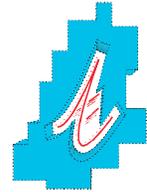


Si esta cocina no cumple con las ventilaciones naturales reglamentarias (al exterior) tendremos que instalar un sistema mecánico de inyección y extracción de ventilación, dependiendo de su superficie, la potencia del motor y diámetro de los conductos.

También consideremos un tema no menor que estas ventilaciones tienen que ser a los 4 vientos.

Toda la instalación de extracciones tiene como complemento el trámite municipal de electromecánico, junto con la habilitación antes comentada.

Por último, y ya en relación al gas, si no tenemos ese servicio, y en base al cálculo de consumo de todos los artefactos que se van a instalar, se debe hacer el trámite con sus respectivas inspecciones frente a Metrogas, también con profesional matriculado.



### 3.8 CONCEPTOS BASICOS

**GASTRONOMIA:** Es el estudio de la relación entre cultura y alimento. **Gastrónomo** es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

**CENTRO:** Lugar o situación donde alguien o algo tiene su natural asiento y acomodo. || Lugar en que se desarrolla más intensamente una actividad determinada. *Centro comercial. Centro industrial.* || Lugar donde se reúnen, acuden o concentran personas o grupos por algún motivo o con alguna finalidad. *Centro de movilización. Centro de resistencia.* || Lugar donde se reúne o produce algo en cantidades importantes. *Centro editorial.*

**RESTAURANT:** Es un comercio donde se presta un servicio, dependiendo del local. Cubre una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.

**-CAPITULO IV**  
**- PROYECTO "CENTRO GASTRONOMICO"**  
**- PRIMERA PARTE**



4.1.1 MACROLOCALIZACION

4.1.2 MICROLOCALIZACION

4.1.3 CONTEXTO NATURAL

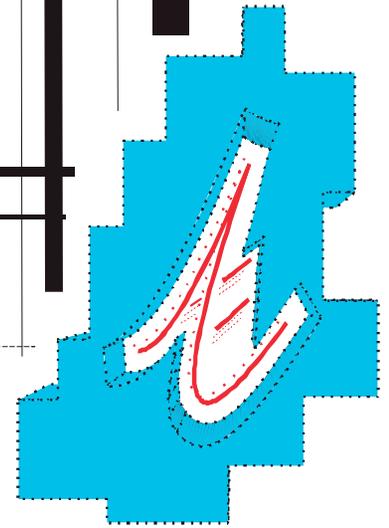
4.1.4 PAISAJE CIRCUNDANTE

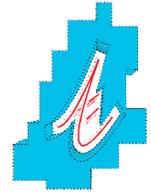
4.1.5 VIALIDAD

4.1.6 SERVICIOS

4.1.7 POLIGONAL

4.1.8 TOPOGRAFIA



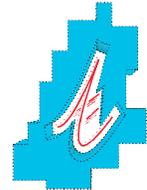


## CAPITULO IV

### PRIMERA PARTE ESTUDIOS ANTECEDENTES DEL PROYECTO

#### 4.1 TERRENO





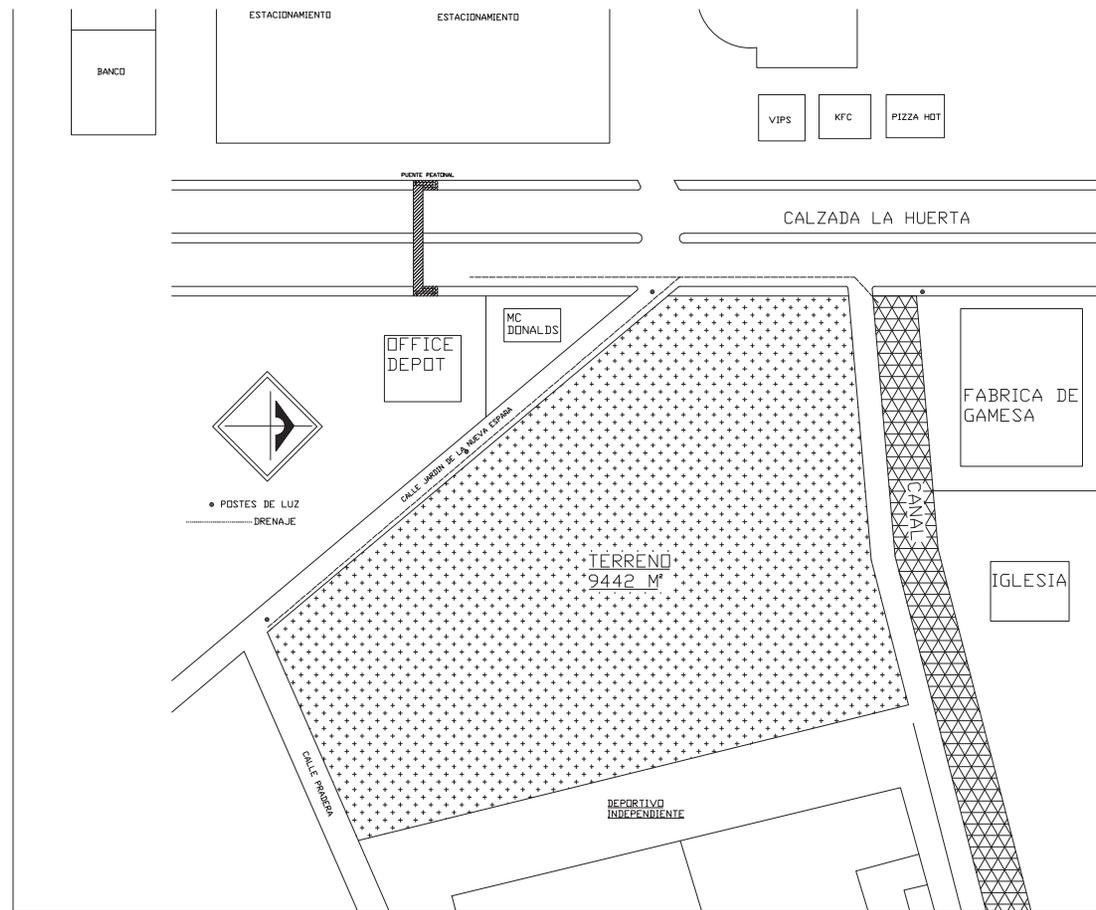
### 4.1.1 MACROLOCALIZACION



El terreno esta ubicado sobre la calzada la huerta en la colonia del mismo nombre, colinda directamente con la calzada en su lado este, por el oeste con las canchas deportivas "imperial" hacia el lado norte colinda con el río, en el lado sur colinda con la calle \*



## 4.1.2 MICROLOCALIZACION



MICROLOCALIZACION



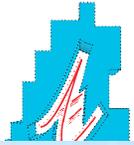
### 4.1.3 CONTEXTO NATURAL.



El terreno se encuentra ubicado en una zona de que contiene una densidad vegetativa de un 20-15%<sup>2</sup> de la cual se desprenden: matorrales, árboles de conifera y a una distancia no mayor a diez metros circula una corriente de agua, por el lado norte del terreno, en la parte posterior del terreno colinda con una ladera de una pendiente de 40° a 45°, el terreno cuenta con encuentra una barrera natural de árboles en la parte norte.



<sup>2</sup> Información obtenida en las cartas de información del INEGI.

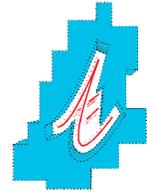


#### 4.1.4 PAISAJE CIRCUNDANTE.



El paisaje circundante de la zona es de tipo comercial, se encuentran establecimientos comerciales de gran densidad así como cadenas de establecimientos de comida rápida, además de esto se

localizan áreas de bodegas de empresas comerciales.

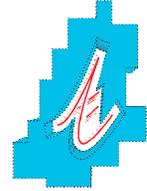


#### 4.1.5 VIALIDAD.

El terreno cuenta con colindancia a tres vialidades de las cuales una es de carácter principal y las dos restantes son secundarias de las últimas dos mencionadas una de ellas se encuentra en su ultima fase de aprobación legal, los nombres y características son:

**Vialidad principal:** La avenida principal es la calzada la huerta, esta se encuentra totalmente pavimentada cuenta con todos los servicios, alumbrado publico y drenaje además de tener acceso al transporte publico de la ciudad



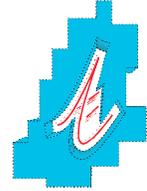


**Vialidad secundaria 1:** Esta calle no se encuentra pavimentada, colinda con la rivera del río



**Vialidad Secundaria 2:** No se encuentra pavimentada y se encuentra en trámite para su trazado final.





#### 4.1.6 SERVICIOS.

El terreno Cuenta con todos los servicios necesarios para el desarrollo del mismo, como son:

Servicio de energía eléctrica.

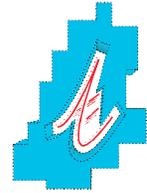
Servicio de drenaje.

Servicio de agua potable.

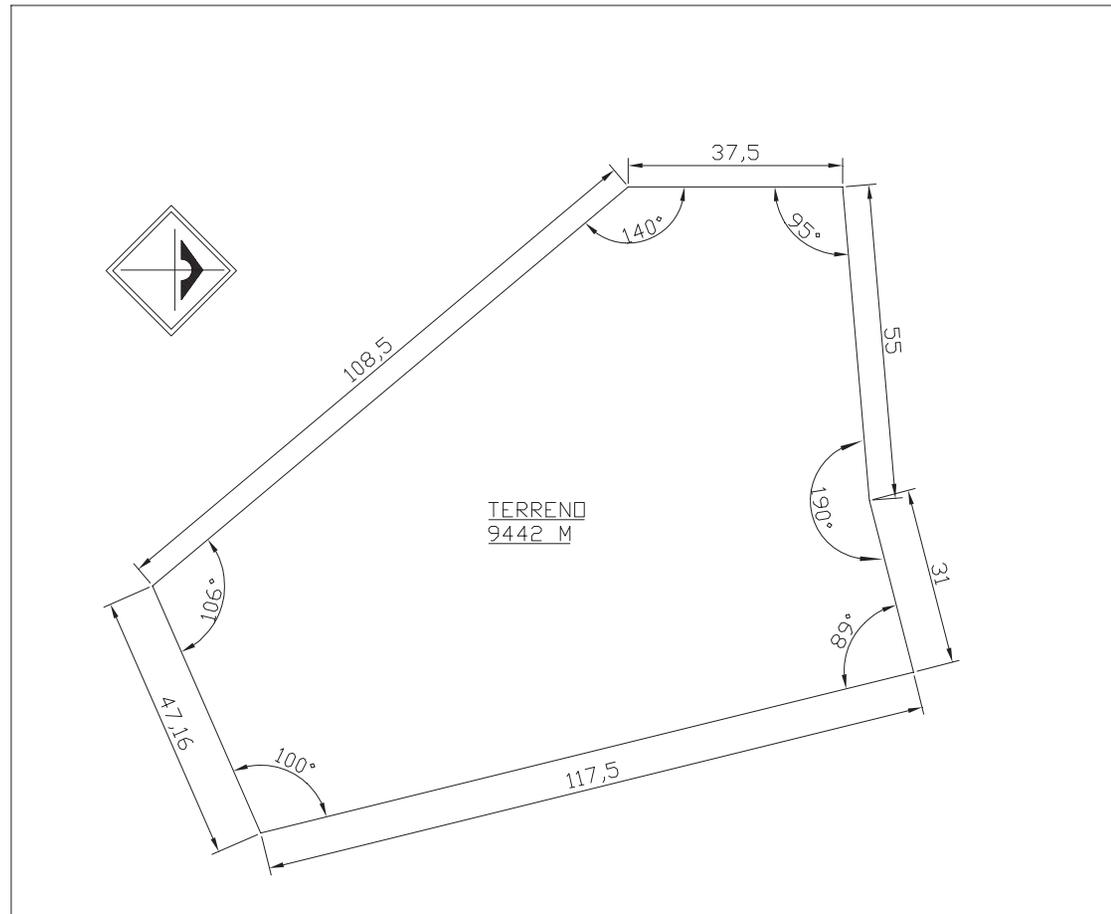
Servicio de teléfono.

Urbanización.

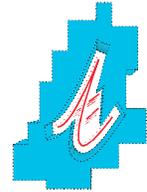




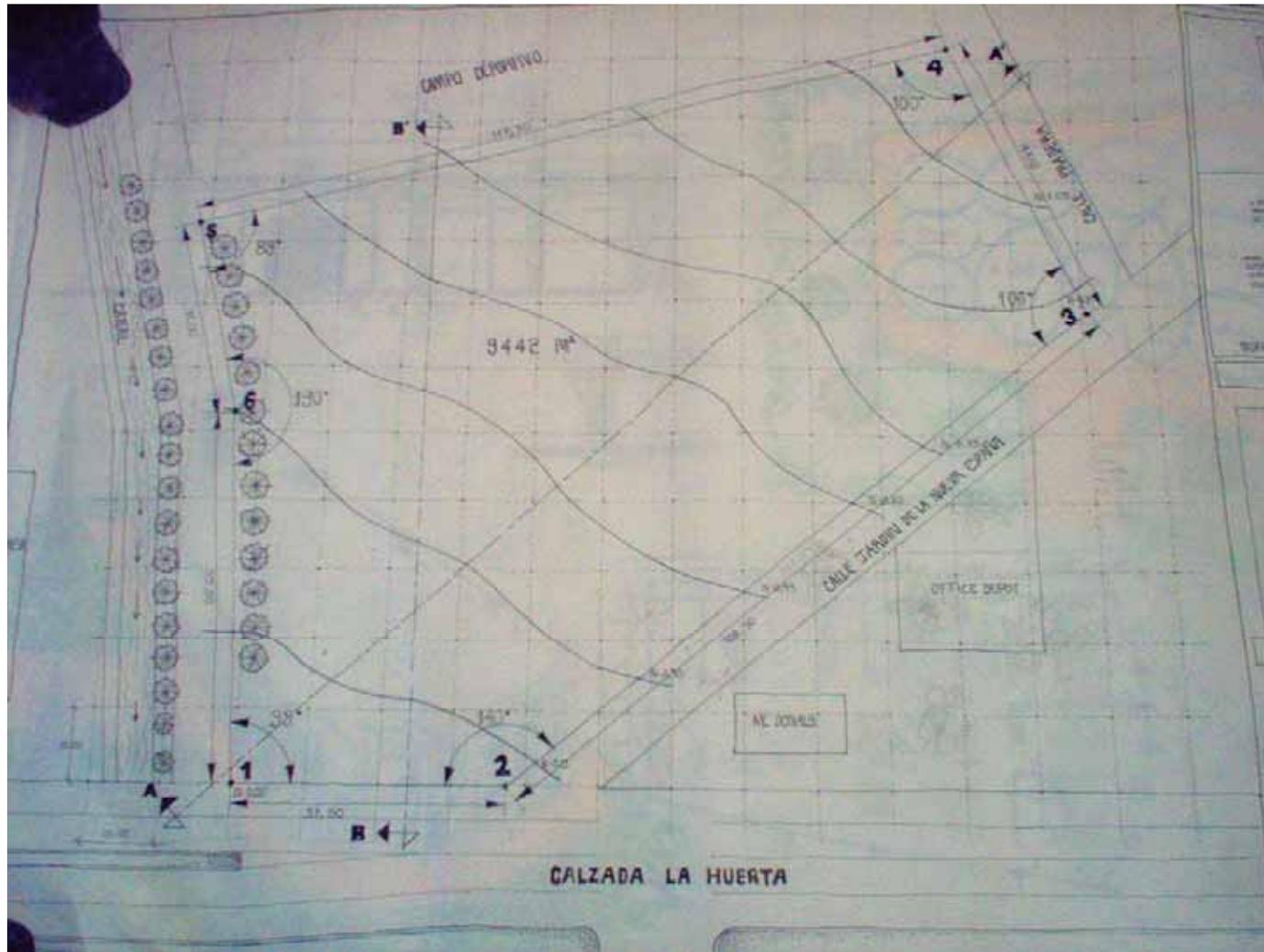
### 4.1.7 POLIGONAL

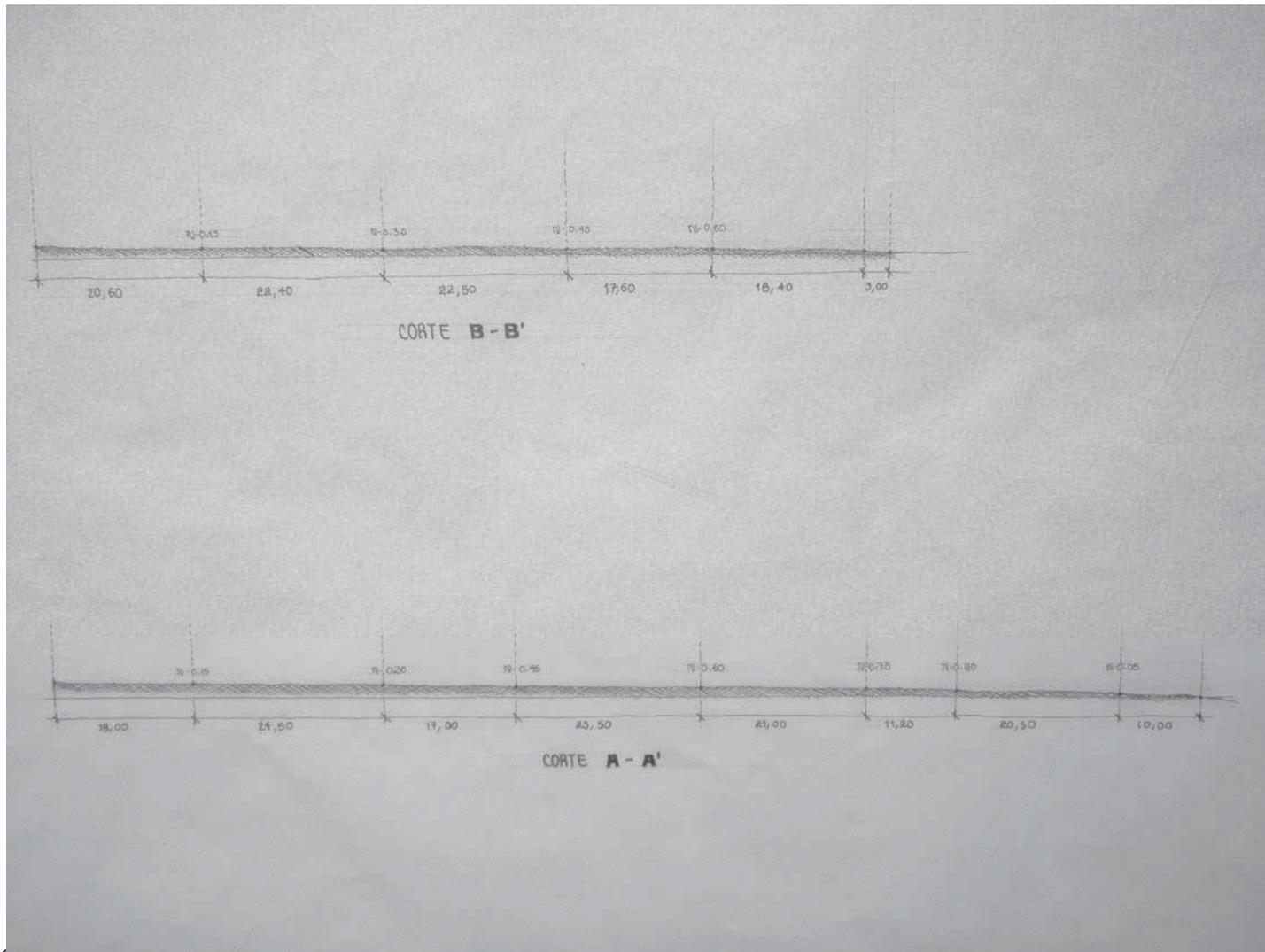
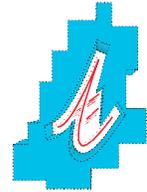


POLIGONAL

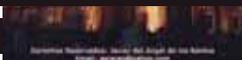


## 4.1.8 TOPOGRAFIA





## 4.2 ESTUDIO ANTECEDENTES AL PROYECTO



4.2.1 CARACTERISTICAS DEL PROYECTO

4.2.2 PROGRAMA DE ACTIVIDADES

4.2.3 PROGRAMA DE NESECIDADES

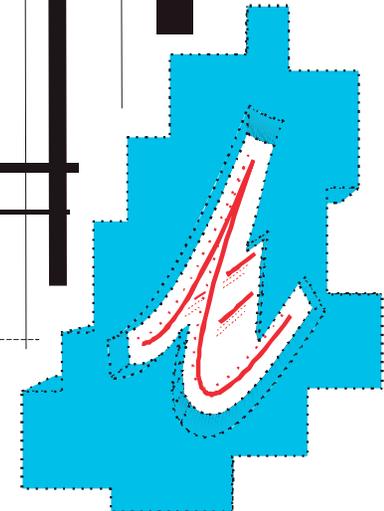
4.2.4 PROGRAMA ARQUITECTONICO

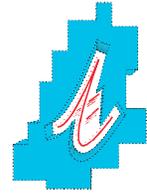
4.2.5 DIAGRAMAA DE FUNCIONAMIENTO

4.2.6 ZONIFICACION

4.2.7 ESTUDIO DE AREAS

4.2.8 PATRONES DE DISEÑO





## 4.2.1 CARACTERISTICAS DEL CENTRO GASTRONOMICO

De acuerdo a lo analizado anteriormente se proyectara un centro gastronomico para el turismo y población de nivel medio alto con servicio a mesas, ofreciendo desayunos comidas y cena, contemplando una área de acceso que comunique una área de comensales que albergara a 300 personas en los días pico, dividido en 6 zonas de servicio para la preparación de los platillos por separado de cada zona. Cada una de las zonas contara con un local por separado de 15x15 mt. Y a su vez con el área de comensales de 10 x 10 mt. Se le agregara una área de juegos infantiles y áreas verdes.

## 4.2.2 PROGRAMA DE ACTIVIDADES

### Plaza de acceso

- acceso peatonal

### Estacionamiento

- estacionarse
- desplazamiento de personas
- control de autos

### Souvenir

- exponer artesanías
- atender a clientes
- cobrar
- circular

### Esparcimiento

- jugar
- descansar
- caminar

### Almacén general

- controlar; modulo de control
- almacenar
- refrigerar

- circular (montacargas y patines)

### Patio de maniobras

- asenso y desenso de camiones
- estacionarse
- cargar y descargar

### Servicios

- recolección de basura
- almacenar enceres para aseo

### Servicios para empleados

- necesidades fisiológicas
- cambiarse
- guardar ropa de trabajo

### Sanitarios

- necesidades fisiológicas

### Comensales

- comer

### Administración

- gerente
- administrador
- contador
- secretarías

### Almacén

- almacenar
- refrigerar (alimentos)

### Cocina

- lavar materia prima
- preparar
- cocer

### Lavado

- separar desperdicios
- lavar losa
- acomodo de losa y ollas

### Servir

- servir

## 4.2.3 PROGRAMA DE NESECIDADES

### Plaza de acceso

- rampas
- pasillos
- jardineras
- bancas

### Estacionamiento

- cajón de estacionamiento
- carriles para distribución de autos
- andadores
- rampas para discapacitados
- vigilar
- comer
- necesidades fisiológicas

### Souvenir

- vitrinas estantes
- mesas
- mostrador
- mueble para caja de cobrar
- pasillos de desplazamiento

### Esparcimiento

- inflables
- trampolines
- integrados
- bancos
- andadores

### Almacén general

- mueble de computo
- escritorio
- silla
- archivero
- estantes
- mesas
- tarimas para estibar

- cámara de refrigeración
- cámara de congelación
- pasillos de circulación

### Patio de maniobras

- escritorio
- silla
- cajón de estacionamiento
- rampas de descarga
- montacargas
- patines hidráulicos

### Servicios

- tambos
- contenedores
- estantes

### Servicios para empleados

- wc
- lavamanos
- mingitorios
- vestidores
- bancas
- lokers

### Sanitarios

- wc
- lavamanos
- mijito ríos

### Comensales

- mesas
- sillas

### Administración

- escritorio ejecutivo
- librero

- archivero
- centro de computo
- sillón
- escritorio
- silla
- archivero
- mueble para computadora
- escritorio
- silla
- mueble para computadora

### Almacén

- estantes
- mesas
- refrigerador

### Cocina

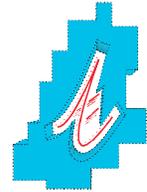
- tarja
- escurridores
- mueble para jabones

### Lavado

- mesa de trabajo o preparado
- estufas con horno
- mesa de entrada de losa sucia
- botes
- fregadero para losa y cristalería
- fregadero para ollas
- mesa de entrada de losa y ollas limpias
- anaquel para losa
- anaquel para ollas
- garabato para utensilios

### Lavado

- mesa de trabajo
- barra de baño maría



## 4.2.4 PROGRAMA ARQUITECTONICO

### Acceso

- plaza de acceso
- caseta de vigilancia
- estacionamiento clientes
- estacionamiento empleados
- recepción
- vestíbulo principal
- área de souvenir

### Oficinas administrativas

- gerente
- administrador
- contador
- secretaria
- recepción
- sala de espera
- área de café
- papelería
- copias
- sanitarios

### Patio de maniobras

- caseta de vigilancia

- área de circulación
- área de carga y descarga

### Almacén general

- modulo de control
- área de verduras
- área de abarrotes
- área de bebidas
- refrigeración

### Cocina

- almacén de servicio a cocina
- área limpieza y lavado de materia prima
- área de preparación
- área de cocción
- área de baño maría
- área de carros de servicio

### Servicio de cocina

- área de lavado ( losa, ollas y utensilios, mantelería)
- bodega de mantelería

- bodega de losa, ollas y utensilios

### Barra

### Servicios generales

- cuarto de maquinas
- cuarto de basura
- cisternas
- calderas
- hidroneumáticos
- sistemas contra incendios
- tanques de gas lp

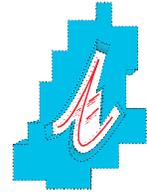
### Servicio empleados

- control
- sanitarios
- vestidores
- comedor

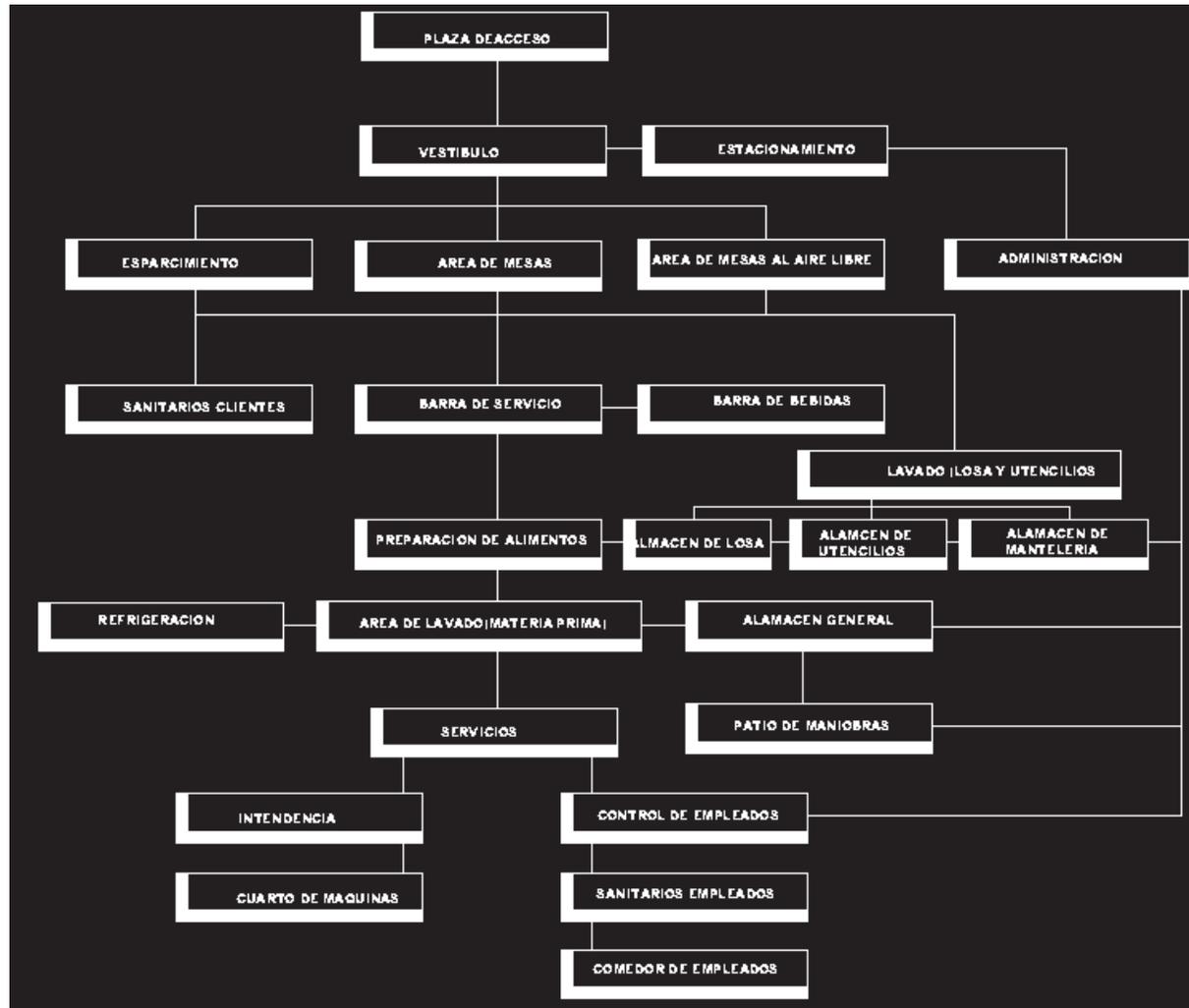
### Comedores

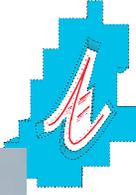
- sanitarios de clientes
- área de mesas

### Esparcimiento



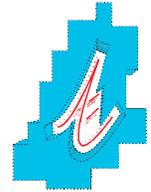
## 4.2.5 DIAGRAMAS DE FUNCIONAMIENTO





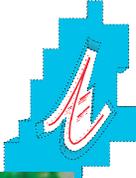
## 4.2.6 ZONIFICACION GENERAL





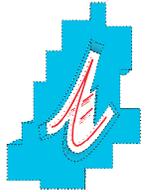
## ZONIFICACION DE ADMINISTRACION





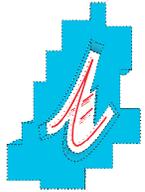
## ZONIFICACION DE COCINA



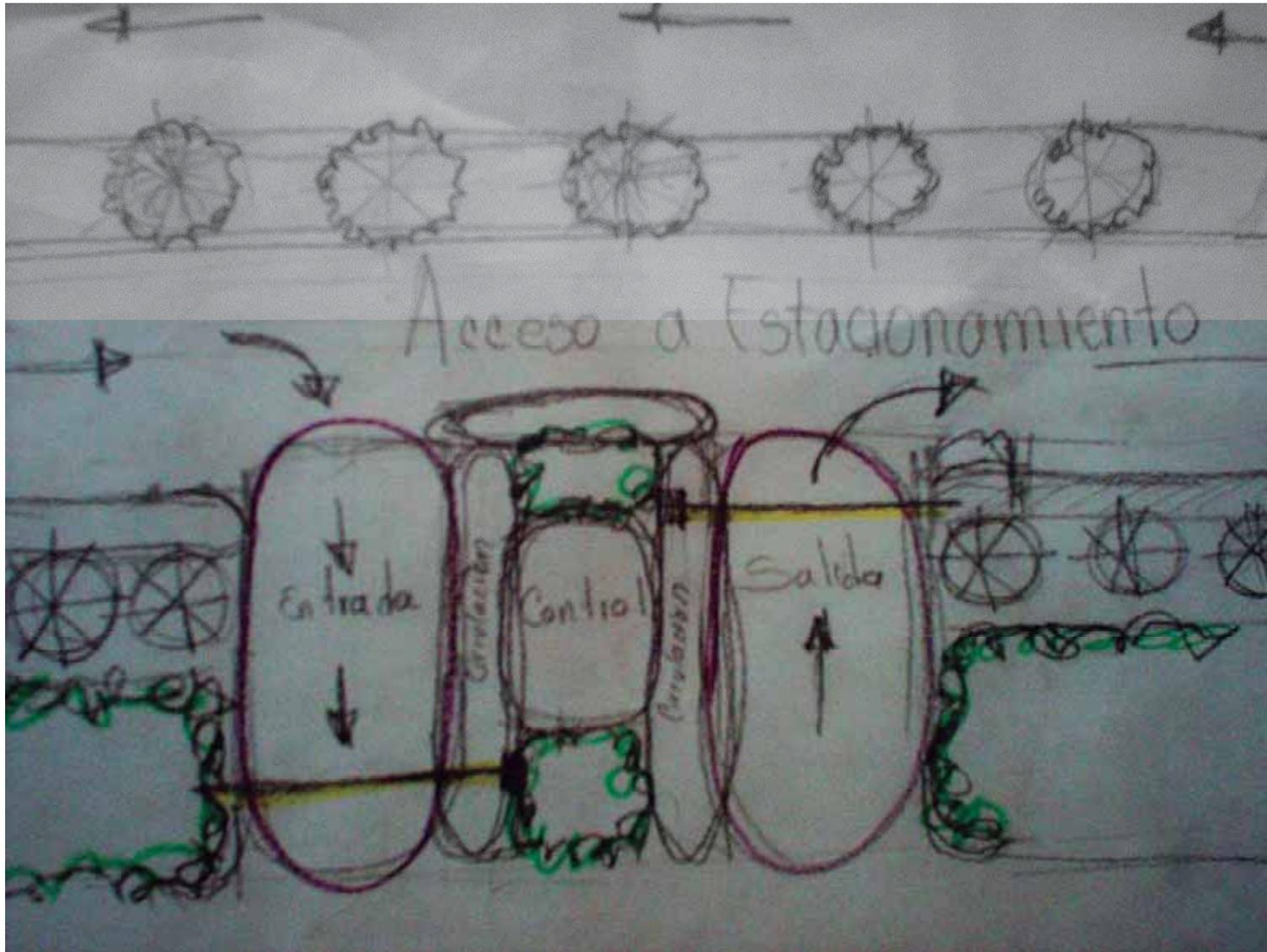


## ZONIFICACION DE ALMACEN Y PATIO DE MANIOBRAS



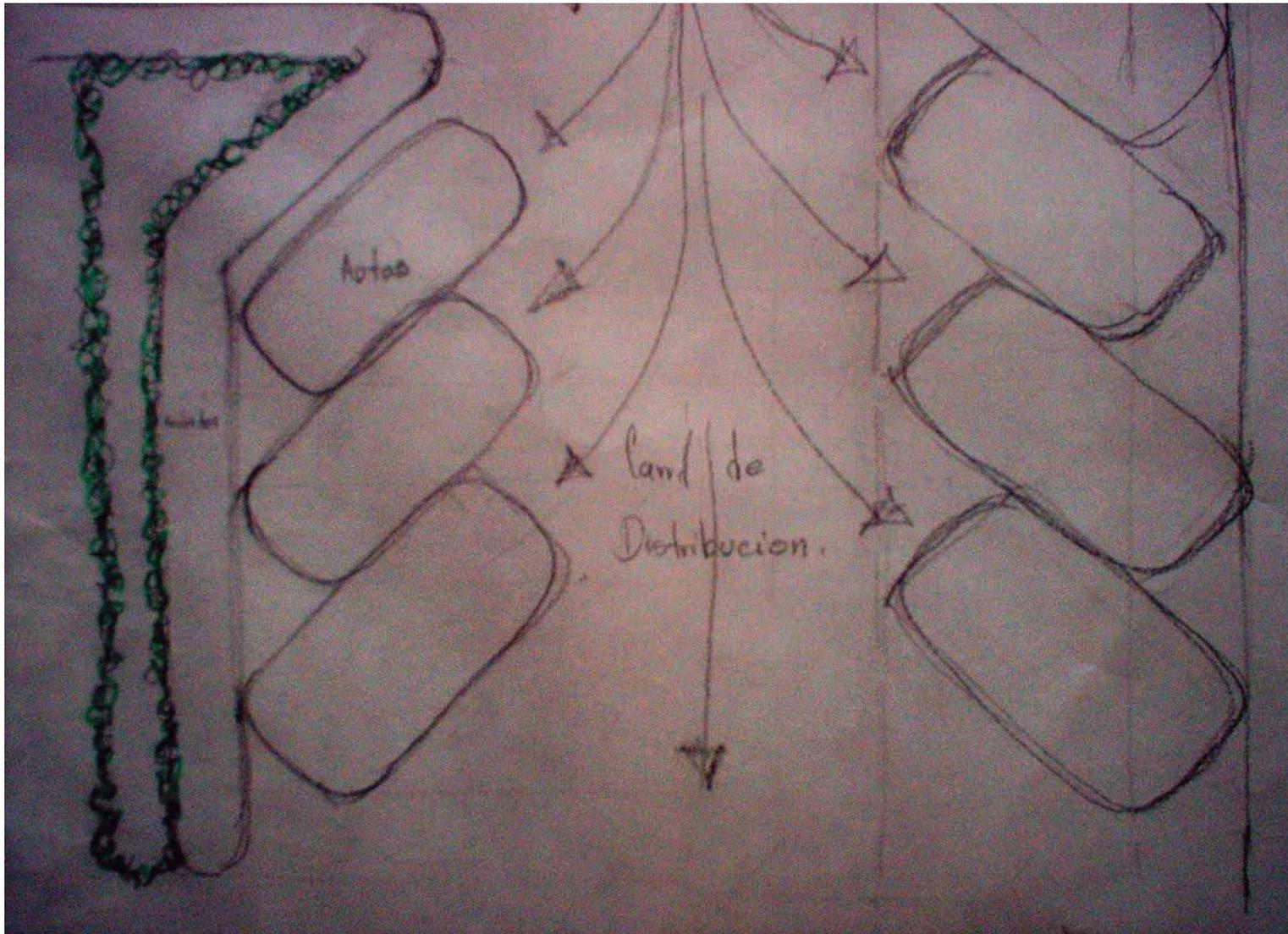


## ZONIFICACION DE ACCESO





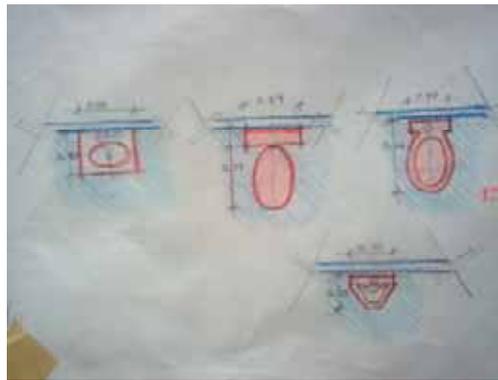
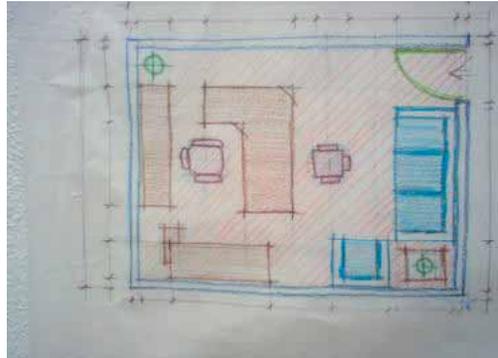
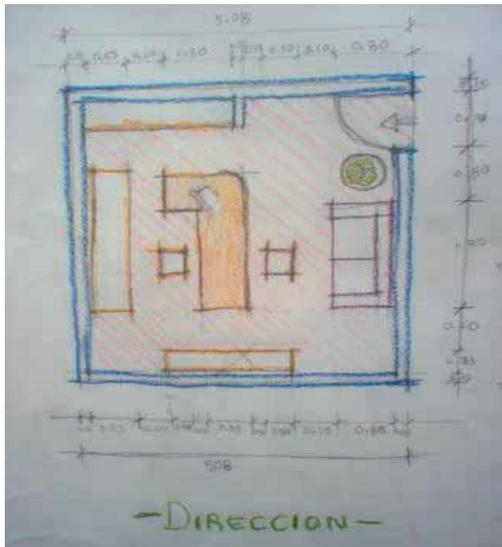
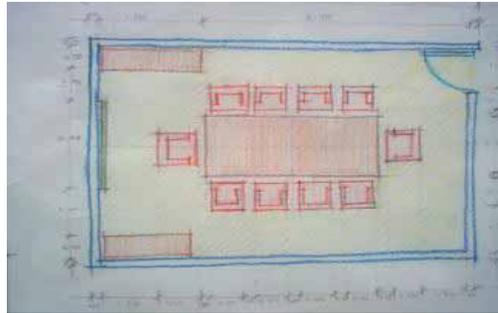
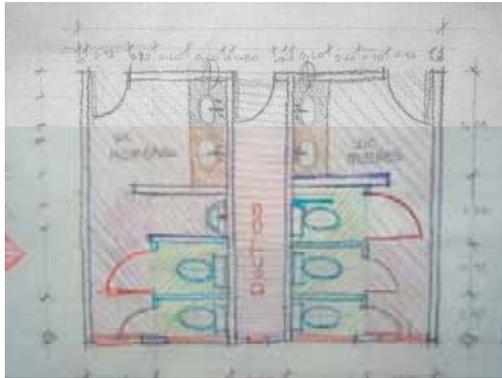
## ZONIFICACION DE ESTACIONAMIENTO

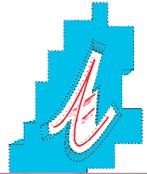




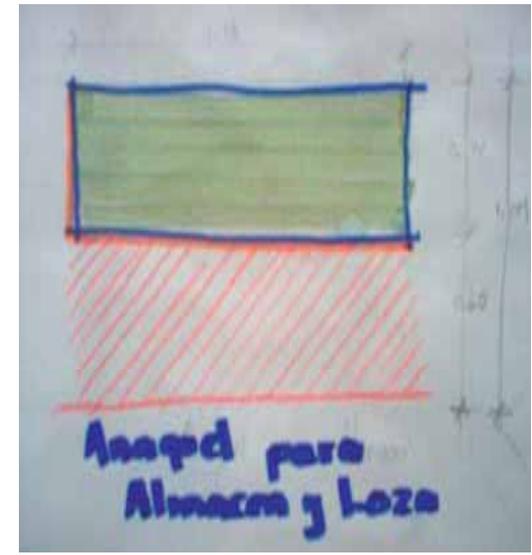
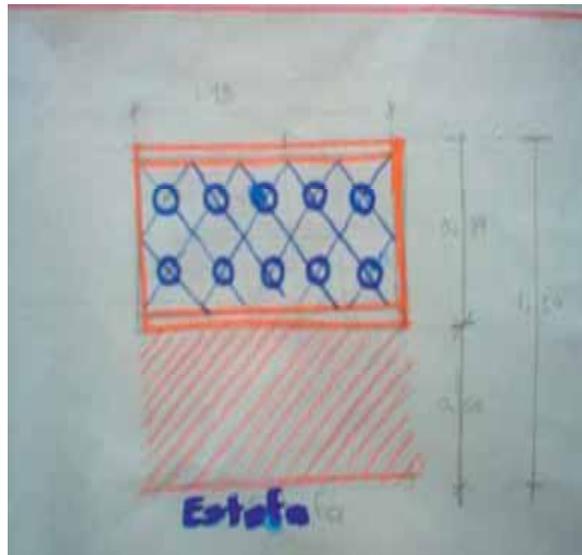
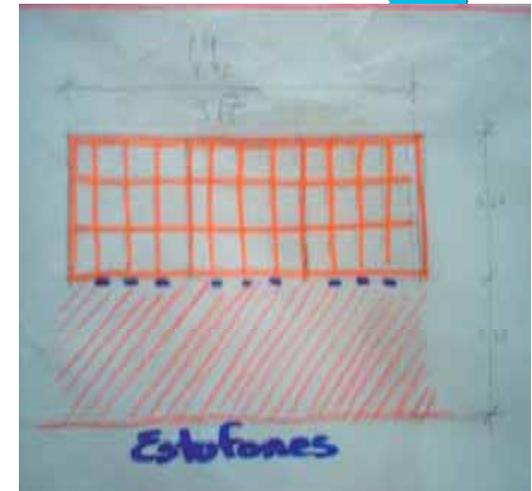
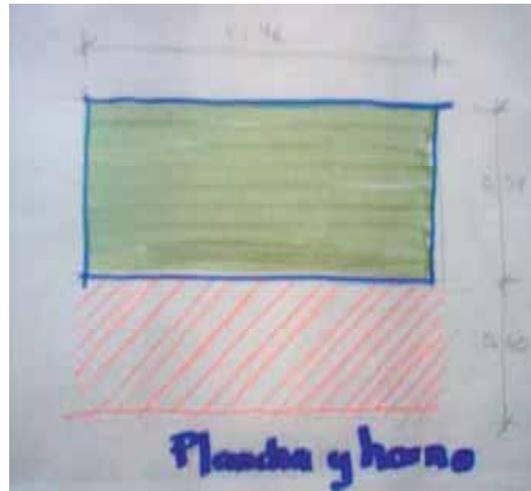
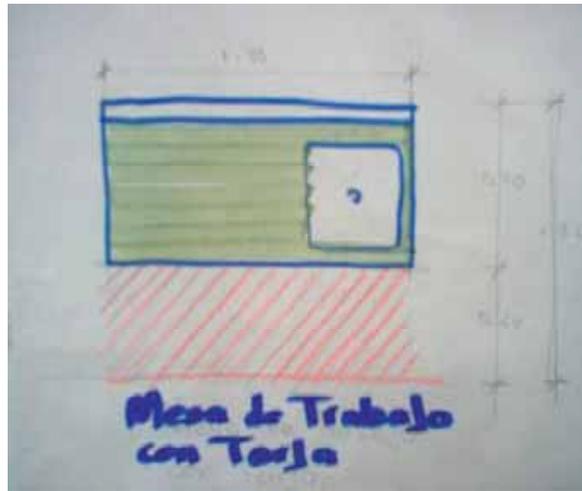
## 4.2.7 ESTUDIO DE AREAS

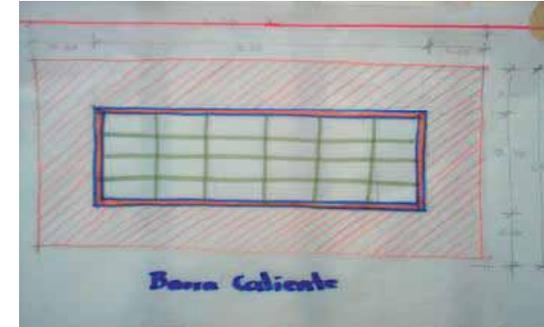
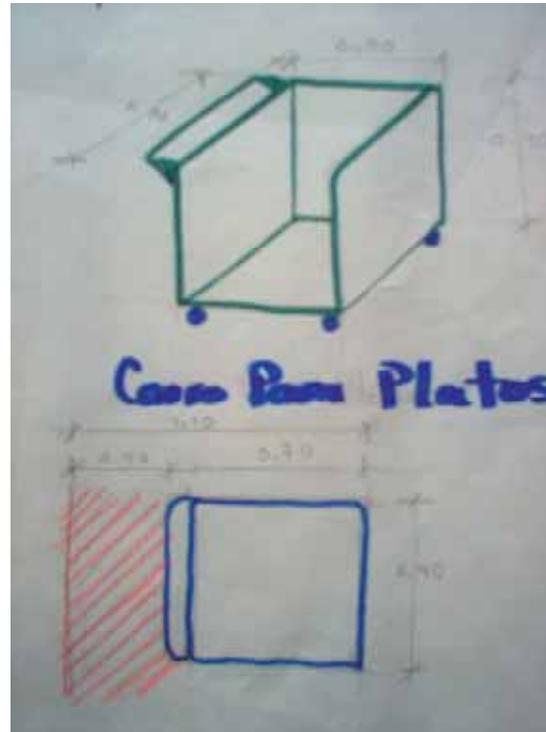
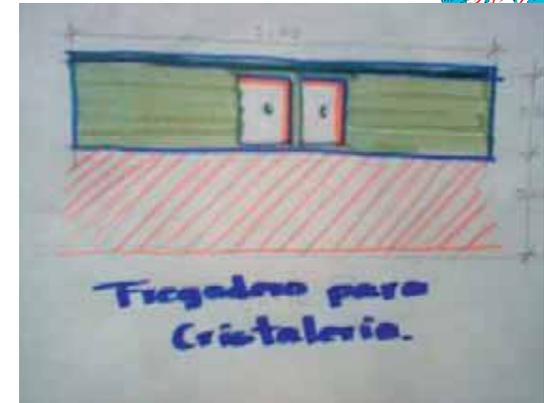
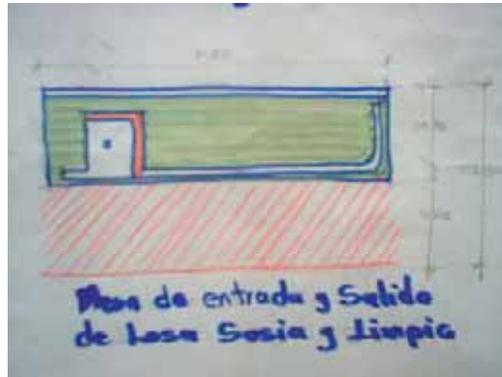
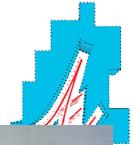
### ADMINISTRACION.





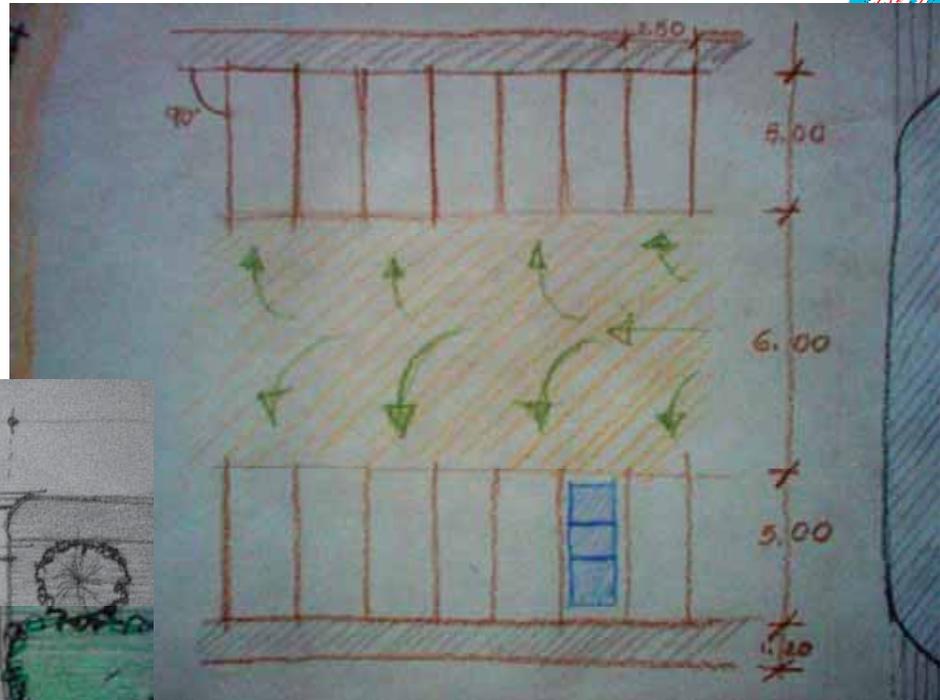
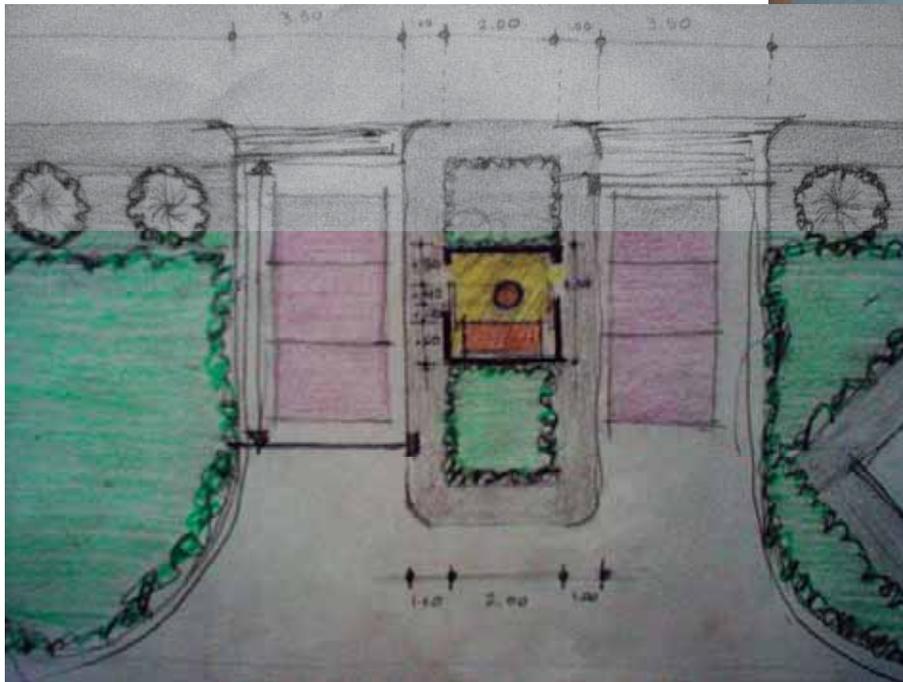
COCINA





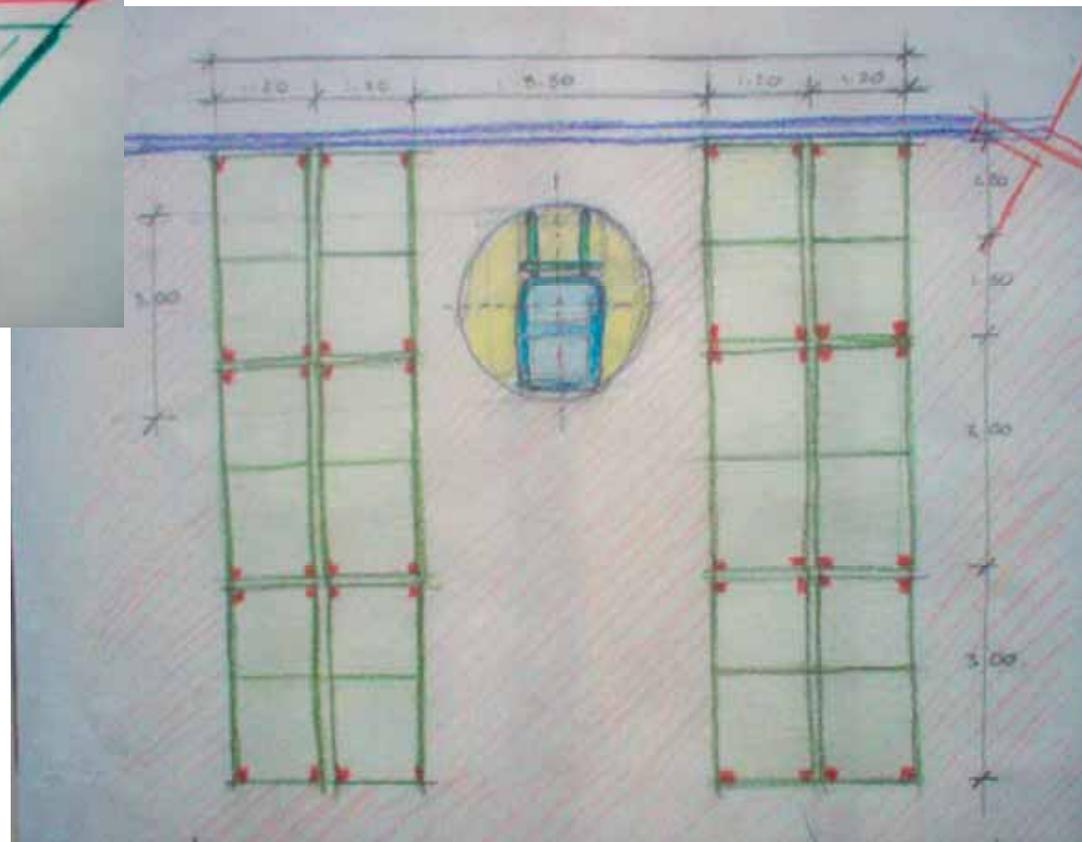
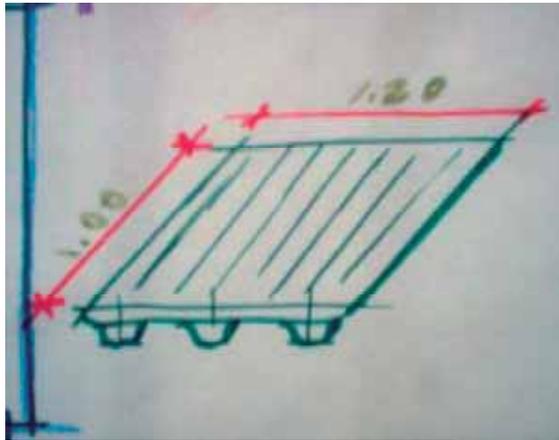


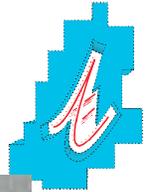
## ESTACIONAMIENTO



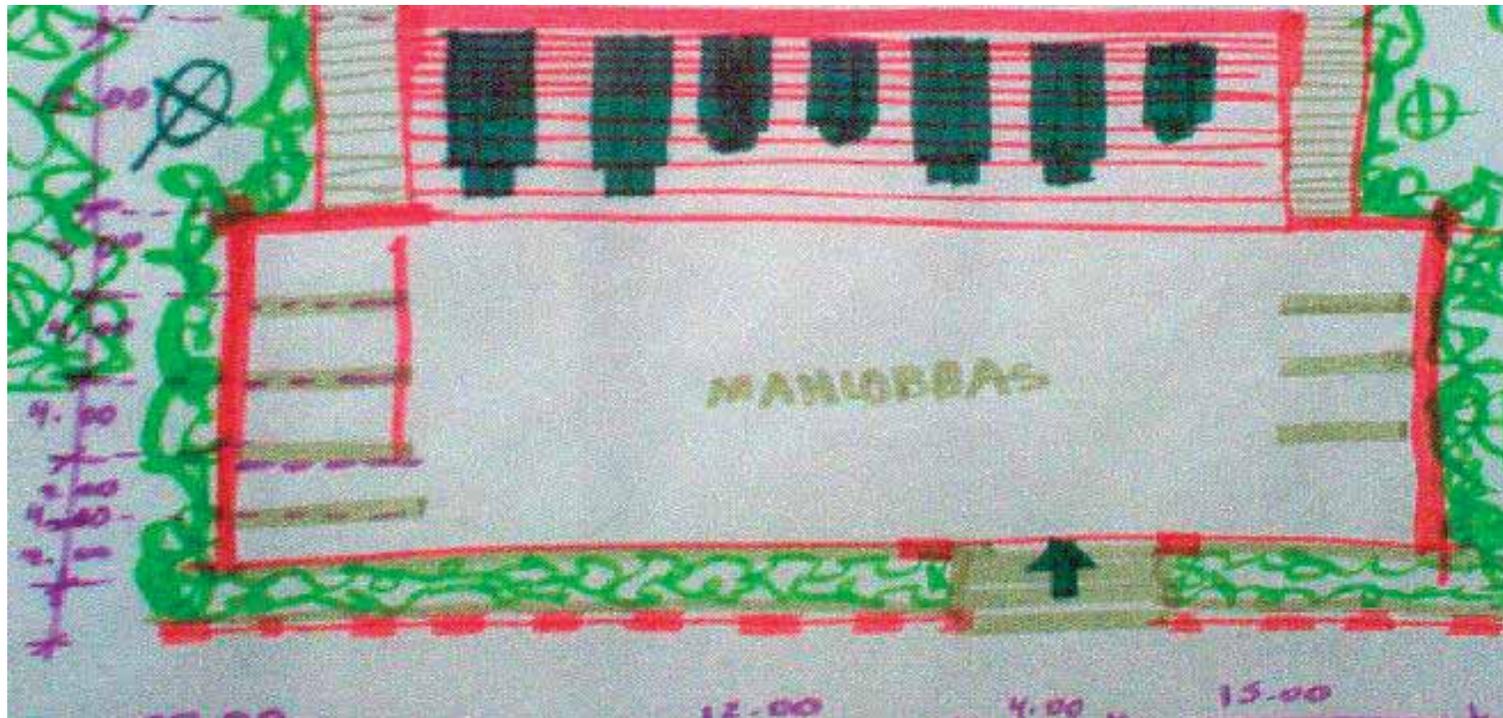
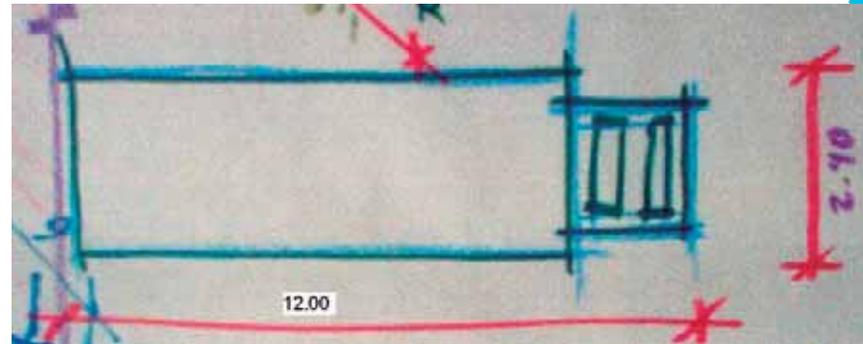


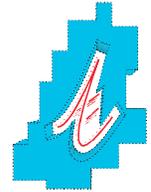
## ALMACEN GENERAL



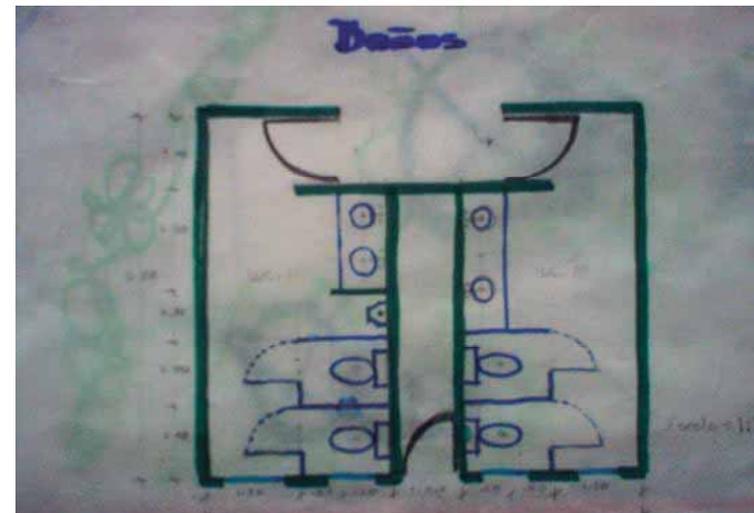
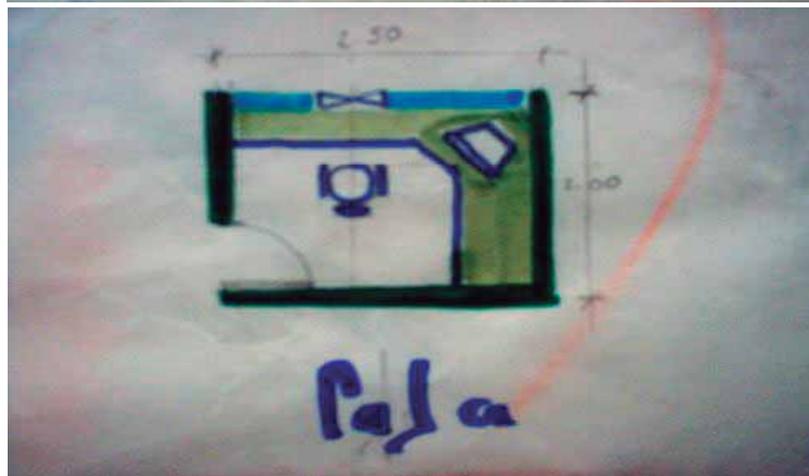
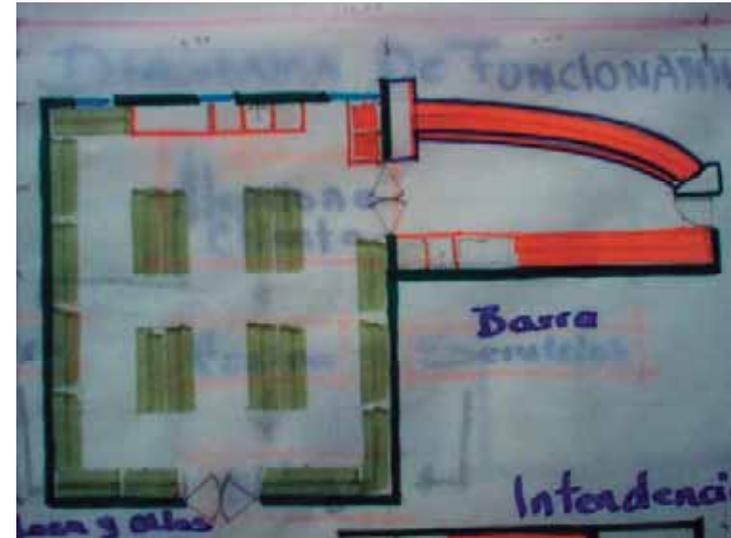
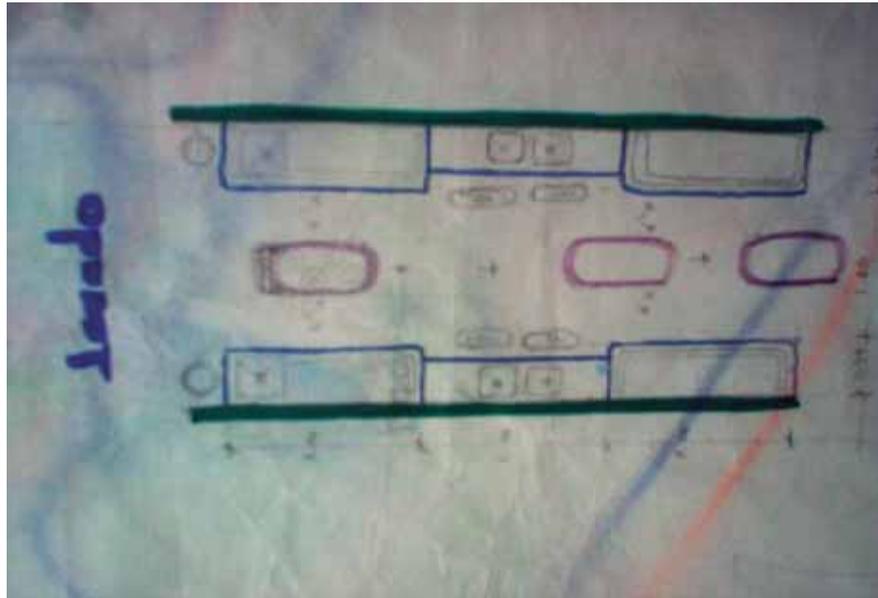


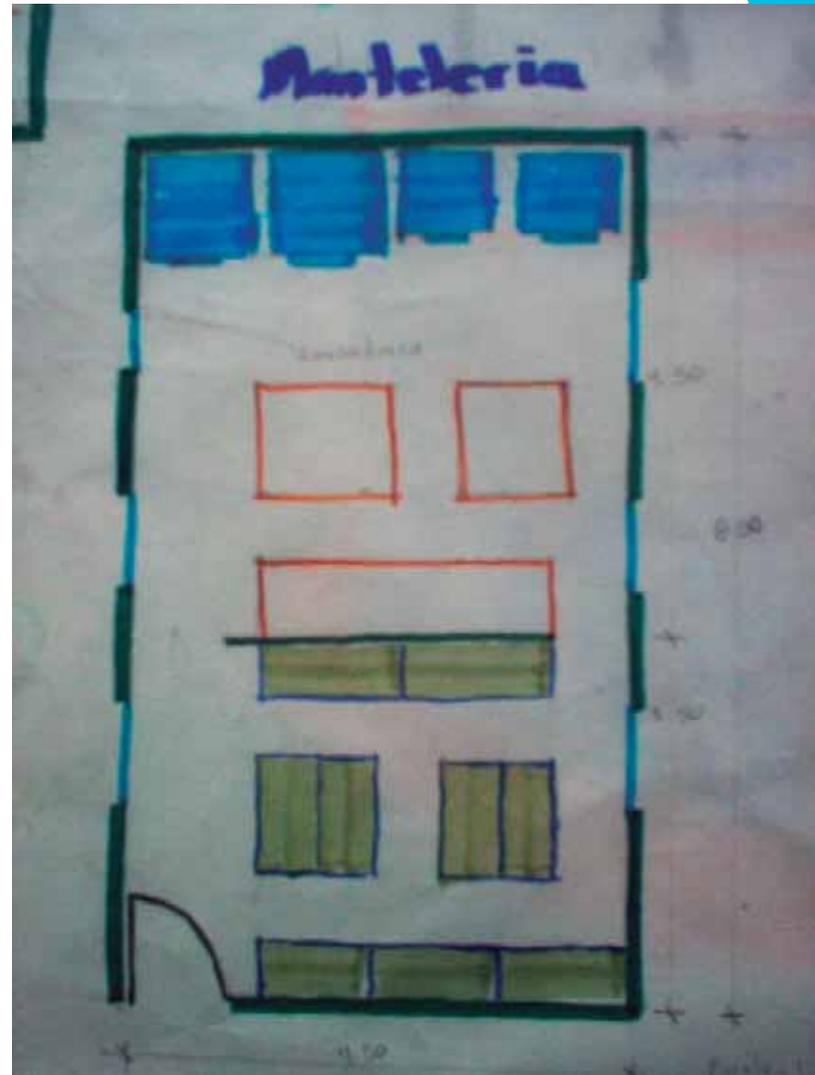
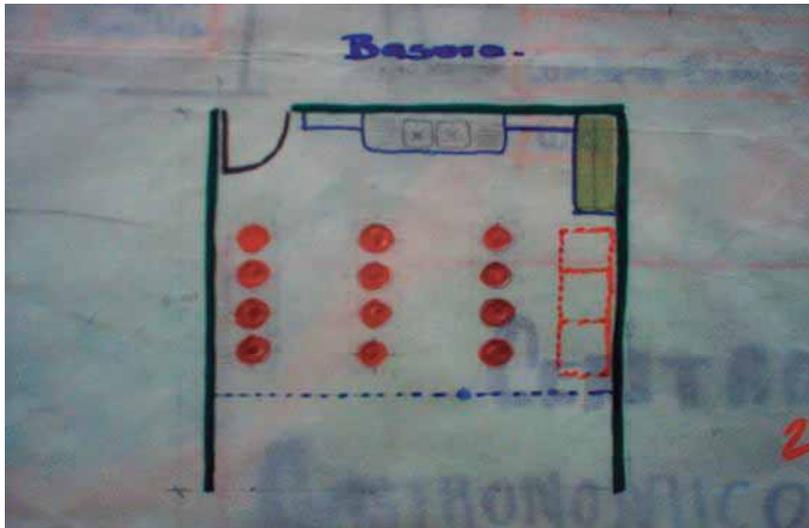
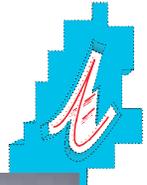
## PATIO DE MANIOBRAS

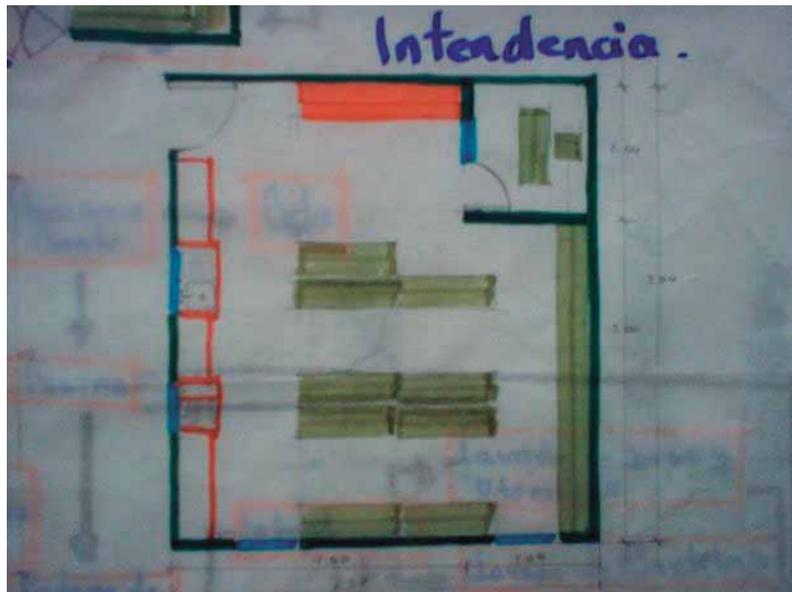
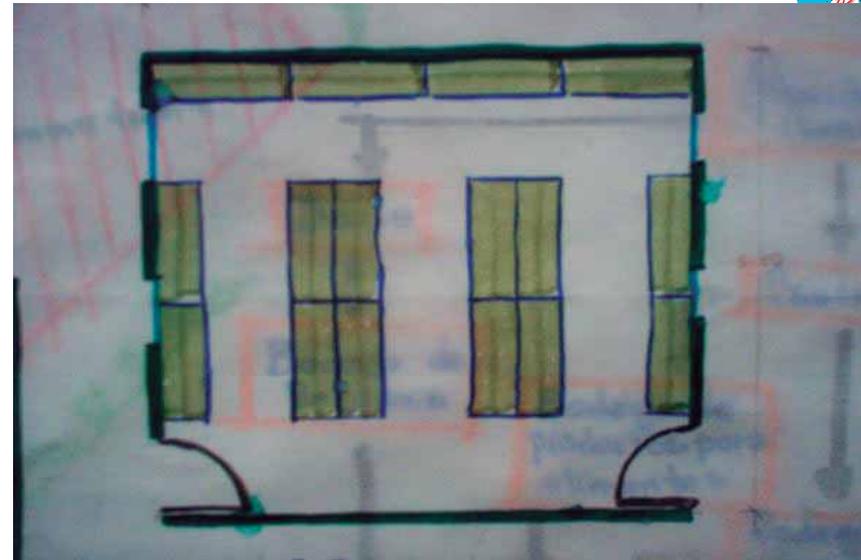
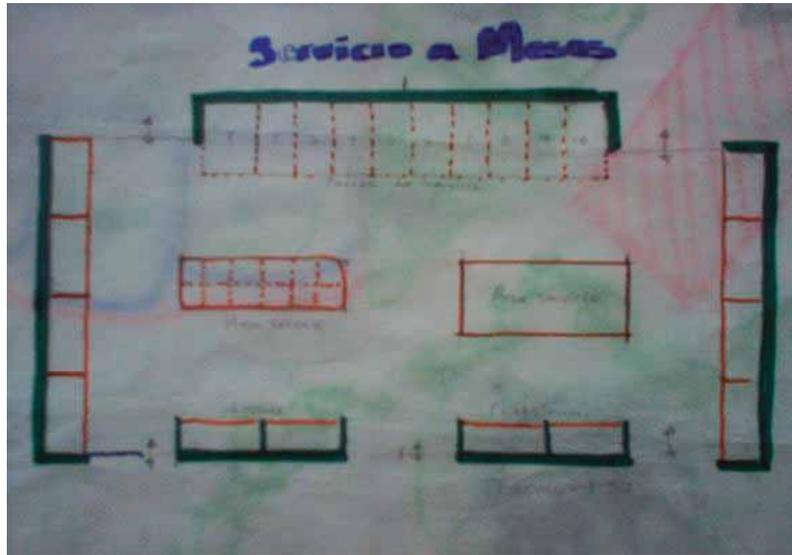




#### 4.2.8 PATRONES DE DISEÑO.







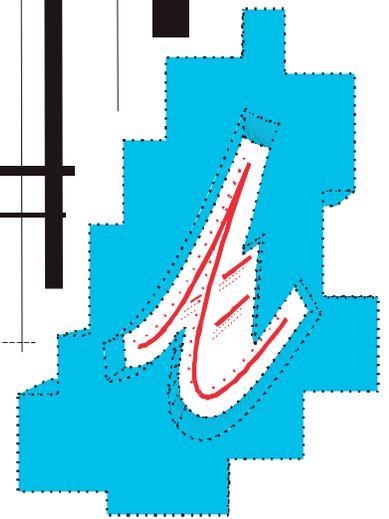
## - 4.3 TENDENCIA

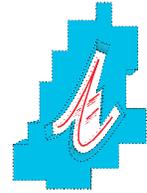


4.3 TENDENCIA

4.3.1 CONCEPTO ARQUITECTÓNICO

4.3.2 MATERIALES





### 4.3 TENDENCIA

#### ARQUITECTURA DE ALTA TECNOLOGIA.

Las nuevas tendencias como el High Tech en la arquitectura es el uso de elementos novedosos utilizando el aluminio, el cristal, el metal, etc. las soluciones Arquitectónicas ofrecidas por esta tendencia podrán ser tan amplios como la de la imaginación de los diseñadores/creadores, ya sean para:

-  Viviendas individuales
-  Viviendas adosadas
-  Bloques de apartamentos
-  Industria
-  Fabricas y almacenes
-  Comercios
-  Escuelas
-  Hoteles
-  Restauración etc.

Tenemos que retroceder hasta la época de la revolución industrial para encontrar los orígenes de la arquitectura e alta tecnología, High Tech, por ello es en Inglaterra donde encontramos los primeros ejemplos.

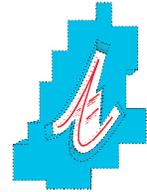


**CRYSTAL PALACE** de **Joseph Pastón** para la exposición universal de Londres (1852)

Su construcción, consistente en una estructura ligera de hierro colado y un cerramiento de cristal, fue pionera en el campo de la prefabricación, y marcó un hito decisivo en la evolución de la arquitectura moderna.



Fotografía aérea del estadio olímpico de Munich, cuyo diseño está inspirado en las investigaciones tecnológicas del arquitecto alemán Frei Otto.



## NORMAN FOSTER



Aeropuerto de Stansted

La Terminal del aeropuerto de Stansted en Essex (Gran Bretaña, 1991) es un ejemplo de la complejidad formal hacia la que ha evolucionado el arquitecto británico Norman Foster. Esta imagen se corresponde con el exterior del edificio, terminado de construir en 1991.

## Richard Rogers (1933- )



Arquitecto británico fundador, junto a otros, de la tendencia conocida como High-tech. Es uno de los pocos arquitectos británicos que disfrutaron de un prestigio internacional avalado por numerosos encargos en muchos países.

### Edificio del Lloyds Bank en Londres

El edificio del Lloyds Bank, proyectado por Richard Rogers, se concluyó en 1986 y es un paradigma de la llamada arquitectura high-tech. Una de sus principales características es el empleo de elementos estructurales vistos, fabricados en acero inoxidable.



### Centro Pompidou en París

El Centro Nacional de Arte y Cultura Georges Pompidou, inaugurado en 1977, fue proyectado por el arquitecto italiano Renzo Piano y su colega inglés Richard Rogers. En esta obra llega a su máxima expresión el concepto de edificio-máquina preconizado por Le Corbusier en la década de 1920. El conjunto alberga un museo de arte moderno, un centro de diseño industrial y una extensa mediateca.

### **Renzo Piano (1937- )**

Arquitecto italiano que alcanzó gran prestigio internacional, al combinar en sus edificios estructuras innovadoras con un original uso de los materiales y la preocupación por el entorno urbano.



### **Aeropuerto de Kansai, Osaka, Japón**

Kansai, segundo aeropuerto de Osaka, fue inaugurado en 1994 y construido en una isla artificial en la bahía de Osaka. La luminosa terminal de cuatro plantas, fue diseñada por el arquitecto italiano Renzo Piano.

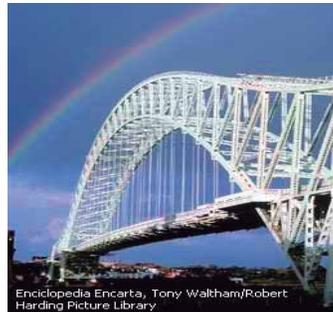


## CARACTERISTICAS GENERALES DEL HIGH TECH

- Fachadas acristaladas
- Elementos resaltantes en el exterior
- Verticalidad
- Combinación de acero y concreto
- Armaduras ligeras para grandes claros
- Acero inoxidable
- Escaleras eléctricas, ascensores, instalaciones vanguardistas.

## MATERIALES

- Acero
- Aluminio
- Cristal
- Membranas
- Cables de acero
- Mecanismos inteligentes
- Elementos prefabricados

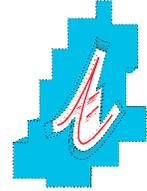


## FORMAS

- Las formas utilizadas son de una gran variedad ya que con los nuevos materiales para los nuevos sistemas constructivos se pueden manipular a gusto del diseñador.
- Se utiliza la intersección de formas geométricas que a su vez generan formas complejas.

## COLORES

- Uso de colores claros, además de que es muy importante el color aparente que generan algunos materiales como el aluminio, el acero inoxidable, etc.



### 4.3.1 CONCEPTO

#### ELEMENTOS FORMALES

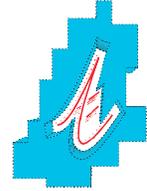
La base principal en el diseño de nuestro proyecto inicia en la creación de una retícula, la cual partirá de dos ejes principales, por esto la forma geométrica base será el cuadrado.

El cuadrado representa lo puro y lo racional. Es una figura estática y neutra, carece de una dirección concreta. El rectángulo tiene variaciones del cuadrado, consecuencia de un aumento en altura o en anchura a partir de la norma del cuadrado. Con el triángulo sucede algo similar, cuando el cuadrado es fraccionado por un eje de esquina a esquina.

En estas figuras los contornos primarios pueden dilatarse o incluso pueden girar hasta generar volúmenes cuyas formas resulten distintas, regulares y fácilmente reconocibles, estas formas llevan el nombre de sólidos platónicos y gracias a ellas existen los cubos, los conos, las esferas, los cilindros y las pirámides.

Una forma puede transformarse mediante la modificación de sus dimensiones, pero no por ello pierde su identidad o familia geométrica, pero si existe una substracción de alguna parte del volumen, esto implica una transformación y por consiguiente un cambio de familia geométrica.

Los volúmenes pueden extraerse con el objeto de crear entradas o accesos al igual que patios privados o aberturas para ventanas.



## DESARROLLO FORMAL

El diseño de nuestro centro recreativo estará basado en las necesidades de las personas que lo utilizaran, en este caso nos enfocaremos al público en general.

Se intentará lograr un conjunto que funcione de manera independiente entre los diferentes núcleos y al mismo tiempo, se interrelacionen los espacios de acuerdo a las características del conjunto.

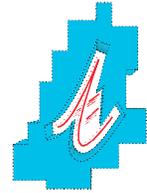
Se busca que la edificación se integre en lo posible al contexto natural, aprovechando la vegetación del sitio.

Nuestro centro gastronómico debe reflejar tanto en su interior como en su exterior la función para lo que fue creado, psicológicamente denotará la sensación de degustación gastronómica, tranquilidad, y ambiente agradable.

Se pretende que dichas sensaciones se obtengan, al lograr una interconexión perfecta entre los elementos formales que darán vida a nuestro edificio, (cubo, cilindro y prisma).

Otro elemento a considerar es que nuestro conjunto realice sus funciones solamente en un nivel, por lo que se tomará especial cuidado en las alturas de sus diferentes espacios, con esto lograremos que la proporción de dichos elementos sea óptima ya que su longitud no rebasa considerablemente su altura.

En cuanto a la escala, esta no será monumental en relación con las construcciones aledañas, el objetivo principal no es que se sobreponga a lo existente. Su textura y su color serán distintos según el espacio al que se refiera y a la sensación que se quiera reflejar.

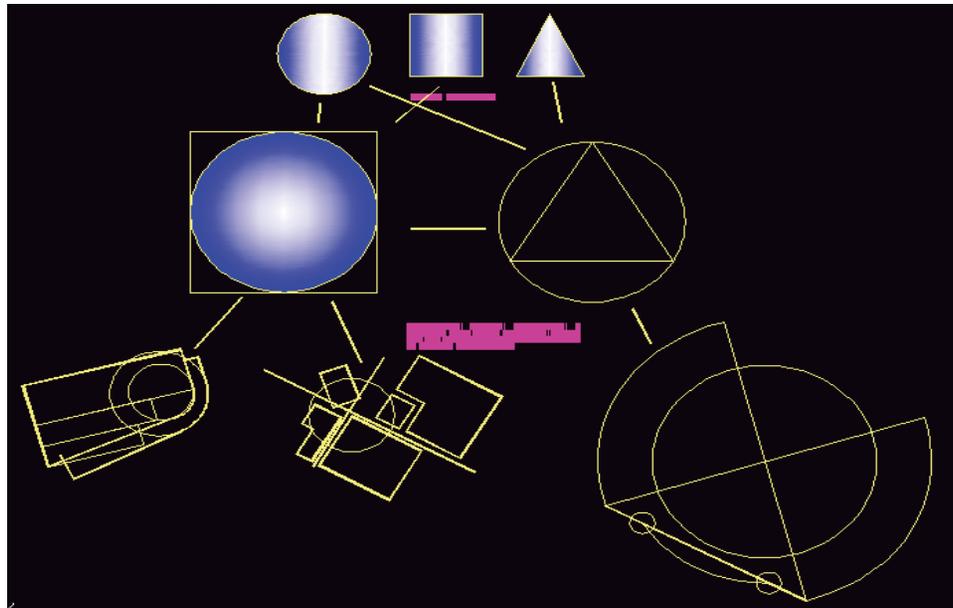


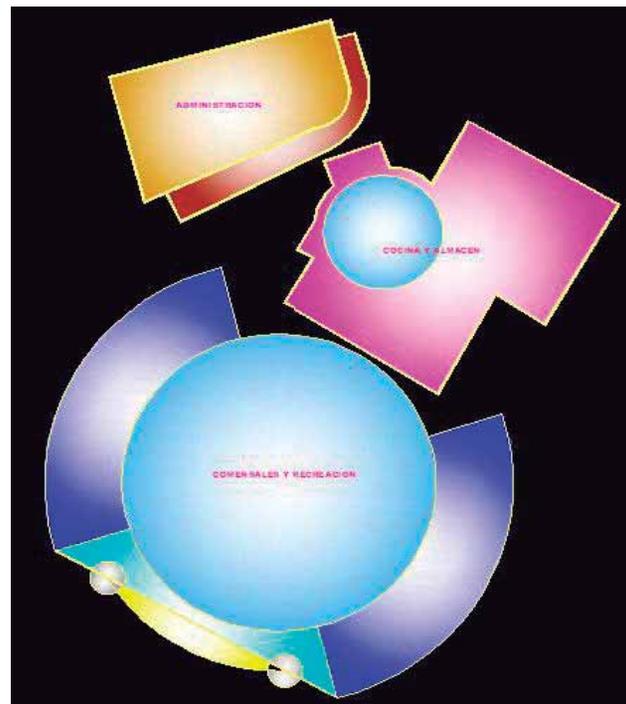
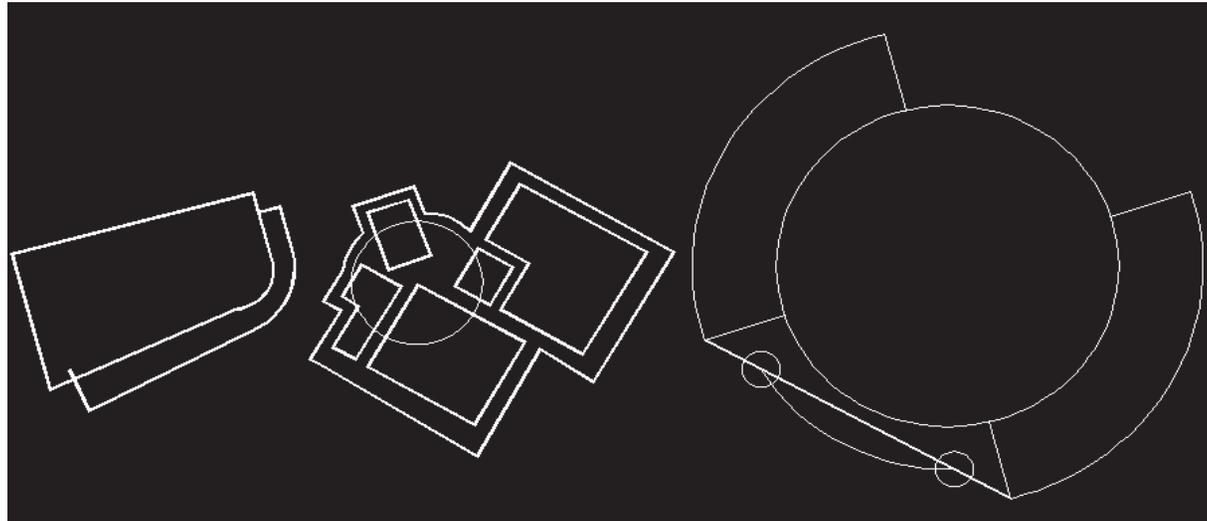
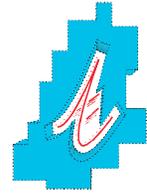
## CONCEPTO FORMAL

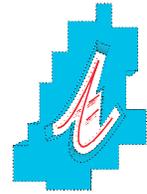
El concepto como idea principal en este proyecto estará basado en sus múltiples formas y en la manera o colocación de ellas, estas a su vez deberán estar integradas por un conjunto de elementos como el contorno, textura, color, tamaño, proporción y dirección.

El proyecto partirá de un base reticular en donde su principal pero no único elemento será el cuadrado, este tendrá variaciones según se requiera, se podrá transformar volumétricamente en cubos rectangulares o truncados, al igual que en elementos piramidales.

Al crear juegos de volúmenes con cuadrados y conjugándolos con formas triangulares y circulares, se lograra dar identidad y carácter al edificio y al mismo tiempo integrarlo al contexto ya existente tanto natural como arquitectónico.







### 4.3.2 MATERIALES

Analizando minuciosamente el proyecto como la tendencia que será utilizada, se integrara perfectamente con la arquitectura circundante, ya que utilizaremos materiales y sistemas constructivos contemporáneos que nos ayudaran a dar una solución formal, estética, confort, seguridad, carácter y disminución en tiempos de construcción.

Para cimentación se tiene contemplado utilizar concreto y columnas de acero, para muros de cocinas se utilizara tabique, para disminuir incendios, en otras áreas como administración, se utilizara panel, ventanas de aluminio, en cubiertas se colocaran armaduras para salvar grandes claros como lo es en el área de mesas, en cuanto a pisos se colocaran vitropizo de diferentes diseños, ya que tenemos áreas húmedas y secas, todos los muebles de la cocina son industriales y de acero inoxidable.

Materiales en general:

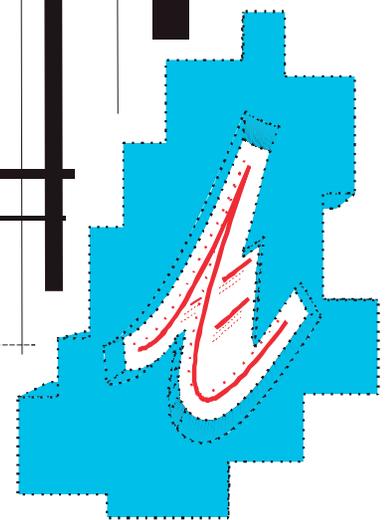
- Acero
- Aluminio
- Cristal
- Membranas
- Cables de acero
- Elementos prefabricados

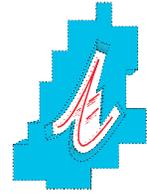
# -SEGUNDA PARTE -PROYECTO



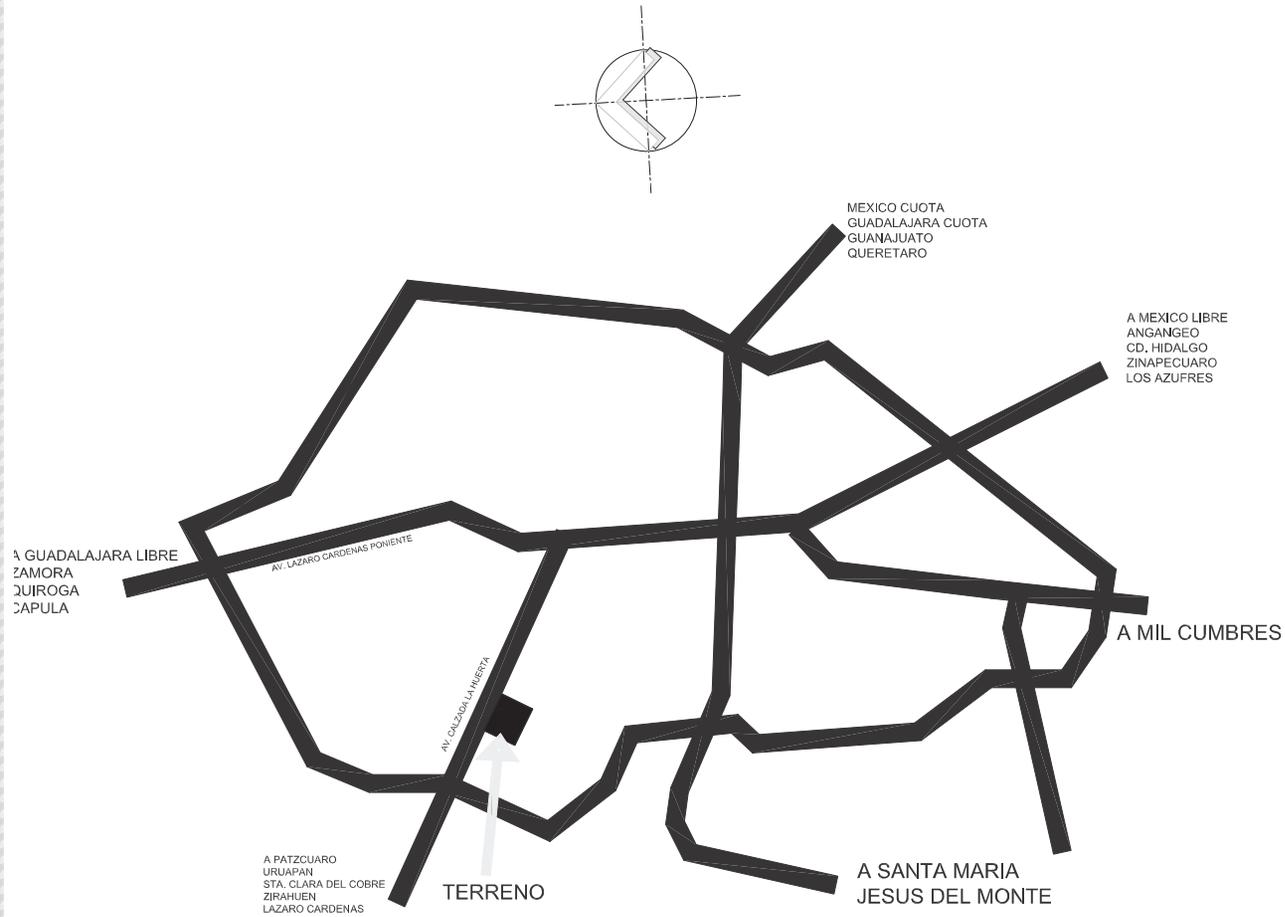
4.4.1 ARQUITECTONICO

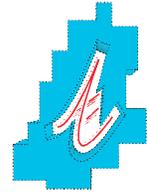
4.4.2 EJECUTIVO



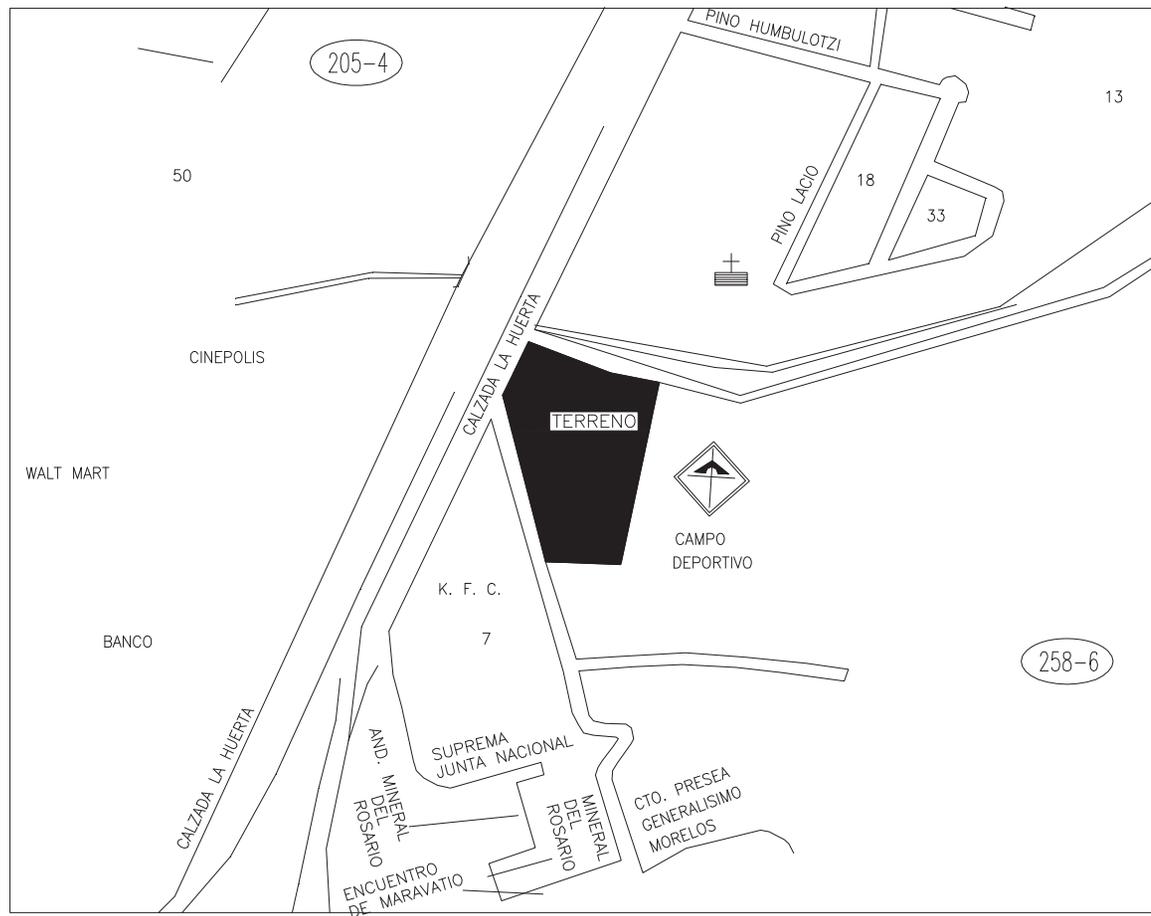
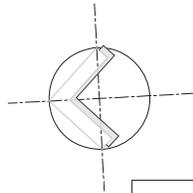


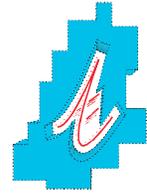
## MACROLOCALIZACION



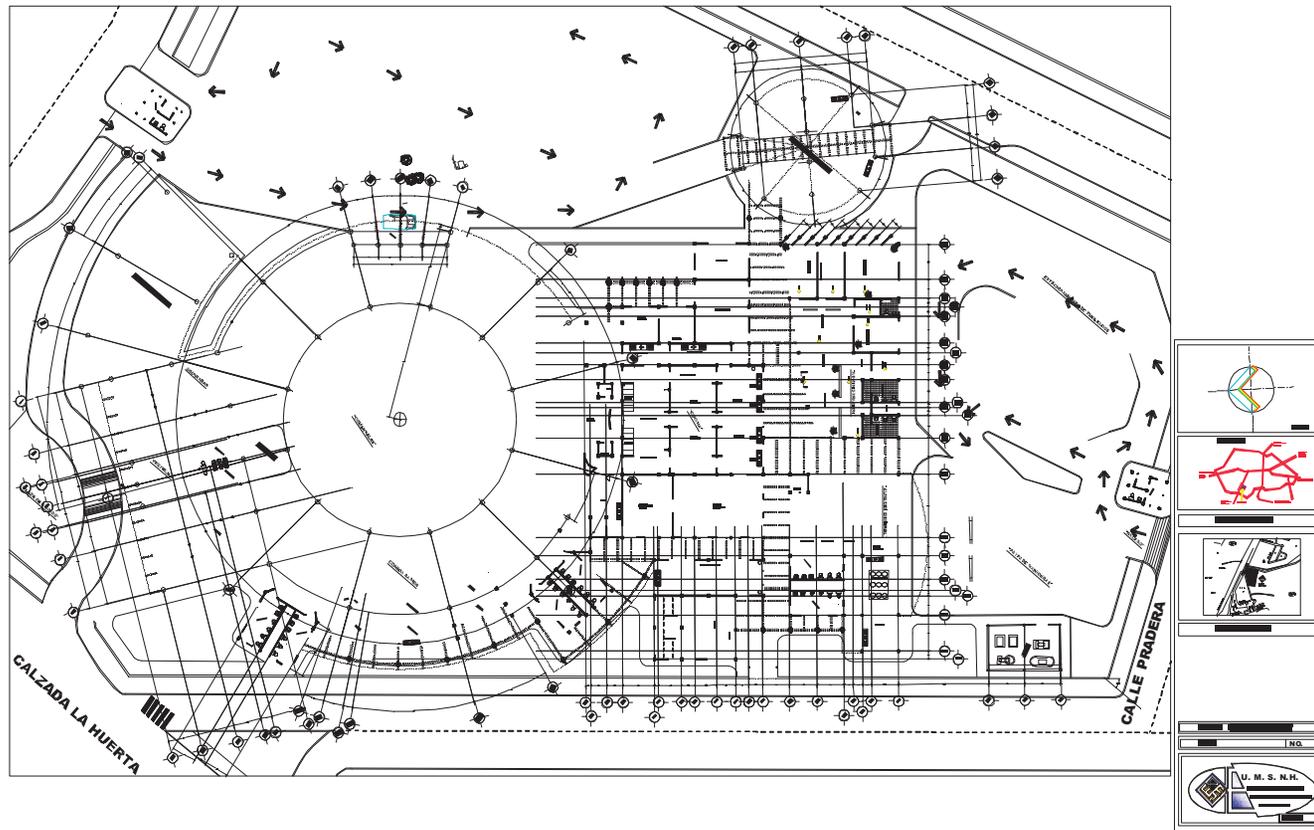


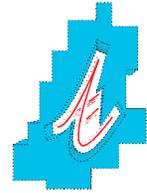
## MICROLOCALIZACIÓN



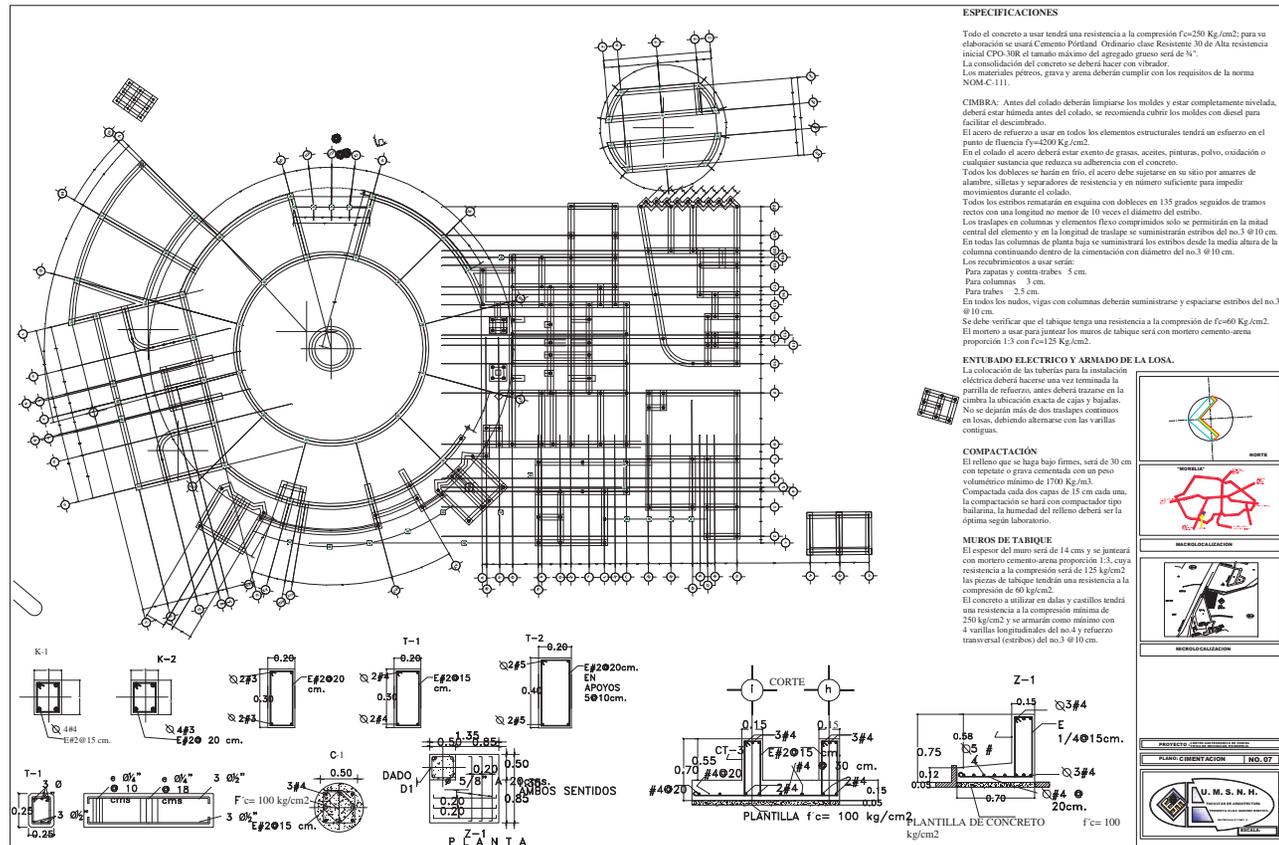


PLANTA ARQUITECTÓNICA





PLANO DE CIMENTACION



ESPECIFICACIONES

Todo el concreto a usar tendrá una resistencia a la compresión  $f_c=250 \text{ Kg/cm}^2$ ; para su elaboración se usará Cemento Portland Ordinario clase Resistente 30 de Alta resistencia inicial CPO-30R el tamaño máximo del agregado grueso será de  $\frac{1}{2}$ ".  
 La consolidación del concreto se deberá hacer con vibrador.  
 Los materiales pétreos, grava y arena deberán cumplir con los requisitos de la norma NOM-C-111.  
**CIMBRA:** Antes del colado deberán limpiarse los moldes y estar completamente nivelada, deberá estar húmeda antes del colado, se recomienda cubrir los moldes con diesel para facilitar el desmoldado.  
 El acero de refuerzo a usar en todos los elementos estructurales tendrá un esfuerzo en el punto de fluencia  $f_y=200 \text{ Kg/cm}^2$ .  
 En el colado el acero deberá estar exento de grasas, aceites, pinturas, polvo, oxidación o cualquier sustancia que reduzca su adherencia con el concreto.  
 Todos los doblajes se harán en frío, el acero debe sujetarse en su sitio por amarras de alambre, siletas y separadores de resistencia y en número suficiente para impedir movimientos durante el colado.  
 Todos los estribos remarcarán en esquina con doblajes en 135 grados seguidos de tramos rectos con una longitud no menor de 10 veces el diámetro del estribo.  
 Los trapeales en columna y elementos fijos comprimidos solo se permitirán en la mitad central del elemento y en la longitud de traspase se suministrarán estribos del no.3  $\phi 10 \text{ cm}$ .  
 En todas las columnas de planta baja se suministrará los estribos desde la media altura de la columna continuando dentro de la cimentación con diámetro del no.3  $\phi 10 \text{ cm}$ .  
 Los recubrimientos a usar serán:  
 Para zapatas y contra zapatas 5 cm.  
 Para columnas 3 cm.  
 Para traves 2.5 cm.  
 En todos los muros, vigas con columnas deberán suministrarse y espaciarse estribos del no.3  $\phi 10 \text{ cm}$ .  
 Se debe verificar que el tabique tenga una resistencia a la compresión de  $f_c=60 \text{ Kg/cm}^2$ .  
 El mortero a usar para juntar los muros de tabique será con mortero cemento-arena proporción 1:3 con  $f_c=125 \text{ Kg/cm}^2$ .

ENTUBADO ELECTRICO Y ARMADO DE LA LOSA.

La colocación de los tuberías para la instalación eléctrica deberá hacerse una vez terminada la parrilla de refuerzo, antes deberá trazarse en la cimbra la ubicación exacta de cajas y boquillas. No se dejarán más de dos trapeales contiguos en losas, debiendo alternarse con las varillas contiguas.

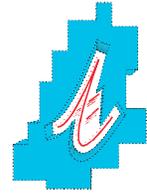
COMPACTACION

El relleno que se haga bajo firmes, será de 30 cm con tepalcate o grava cementada con un peso volumétrico mínimo de  $1700 \text{ Kg/m}^3$ .  
 Compactada cada dos capas de 15 cm cada una, la compactación se hará con compactador tipo bultaria. La humedad del relleno deberá ser la óptima según laboratorio.

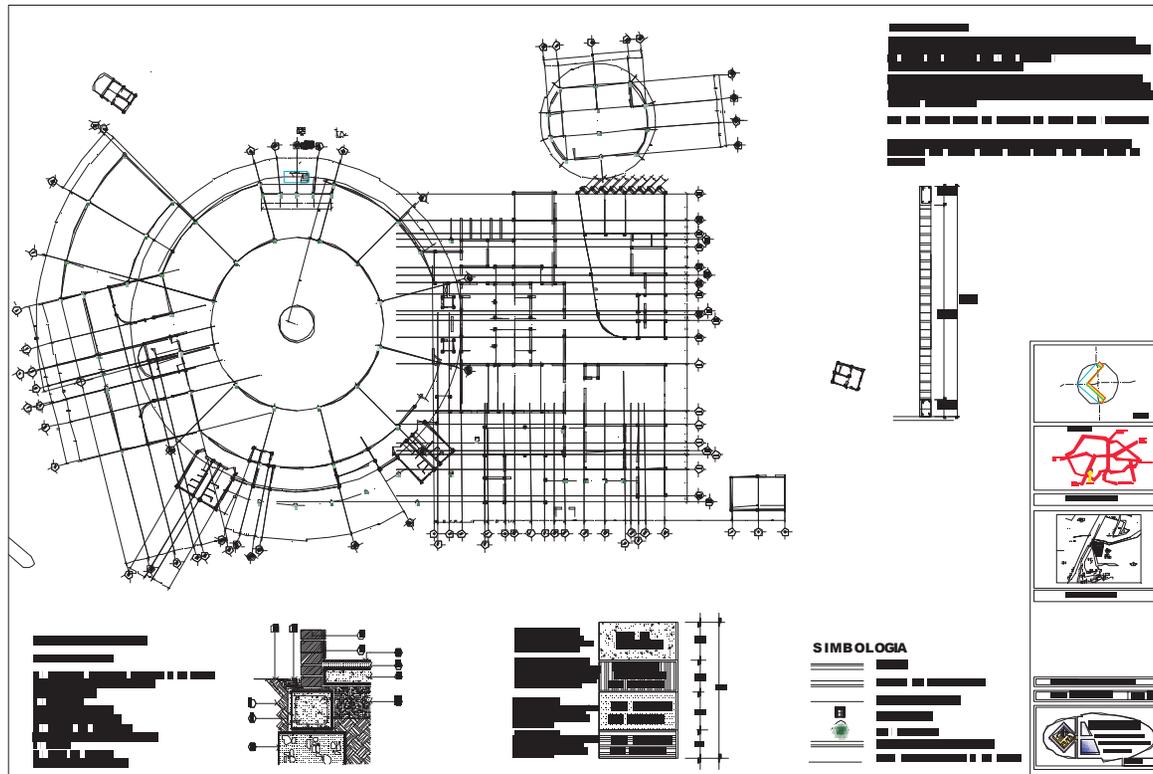
MUROS DE TABIQUE

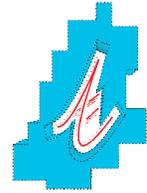
El espesor del muro será de 14 cms y se juntará con mortero cemento-arena proporción 1:3, cuya resistencia a la compresión será de  $125 \text{ kg/cm}^2$  las piezas de tabique tendrán una resistencia a la compresión de  $60 \text{ kg/cm}^2$ .  
 El concreto a utilizar en dadas y castillos tendrá una resistencia a la compresión mínima de  $250 \text{ kg/cm}^2$  y se armarán como mínimo con 4 varillas longitudinales del no.4 y refuerzo transversal (estribos) del no.3  $\phi 10 \text{ cm}$ .

	NORTE
	REPLANTE
	MICROLOCALIZACION
	MICROLOCALIZACION
PROYECTO: CIMENTACION	
PLANO: CIMENTACION NO. 07	

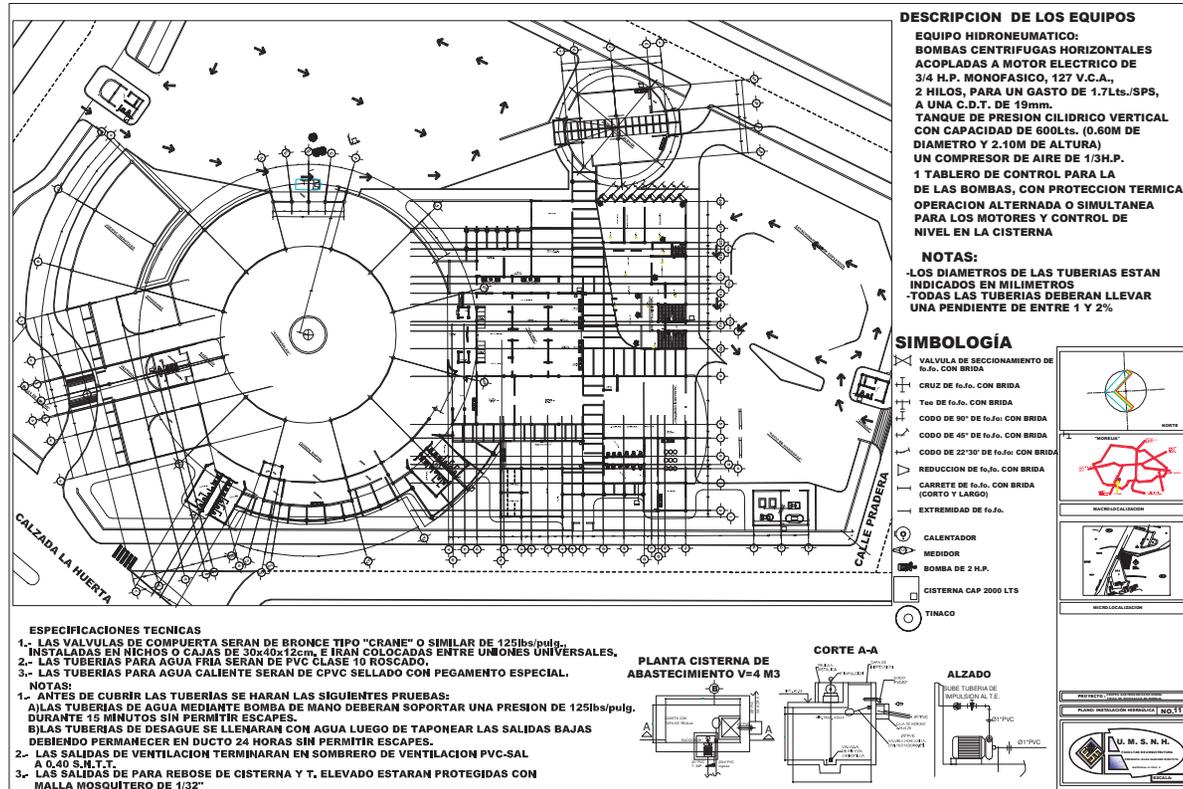


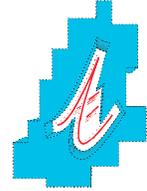
PLANO ESTRUCTURAL



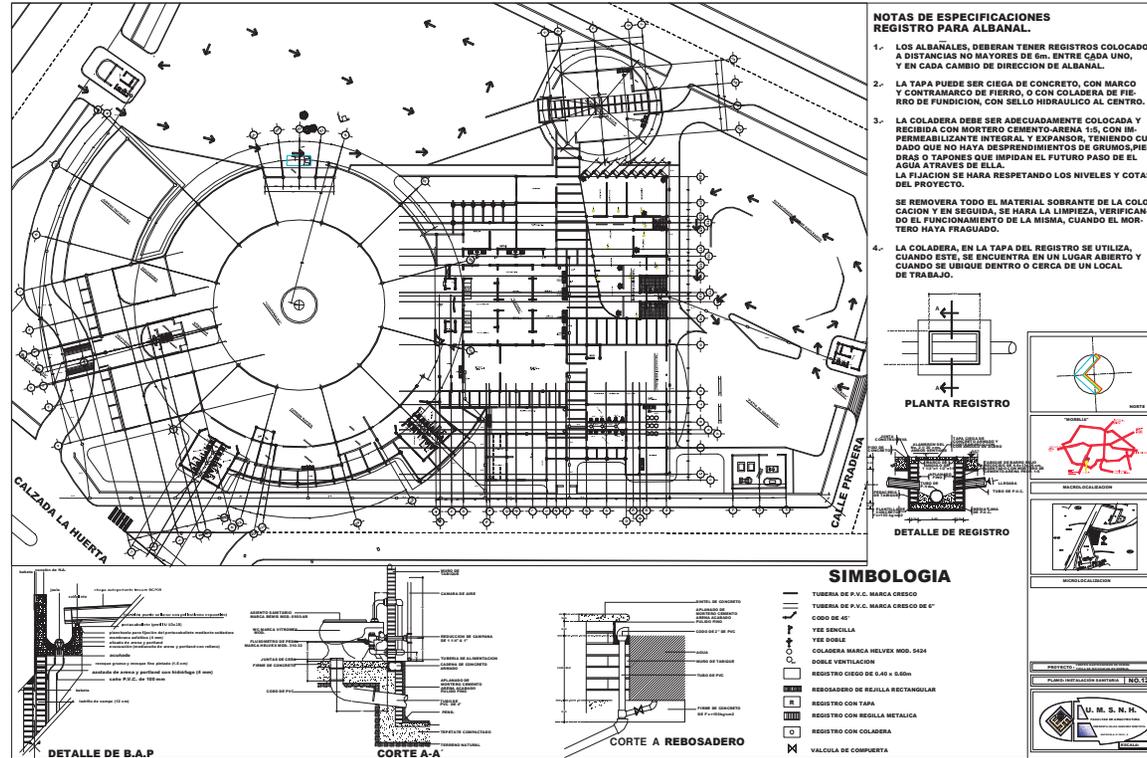


INSTALACIÓN HIDRÁULICA

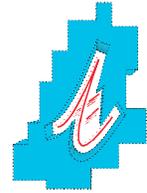




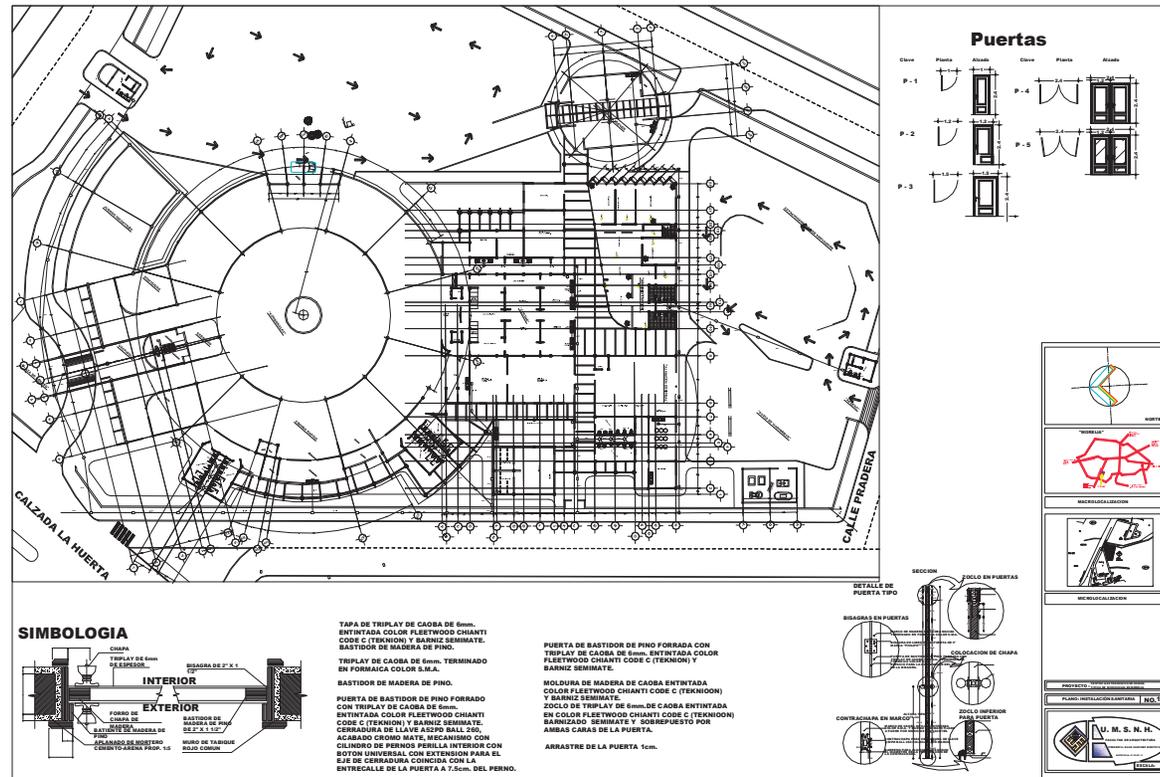
INSTALACIÓN SANITARIA





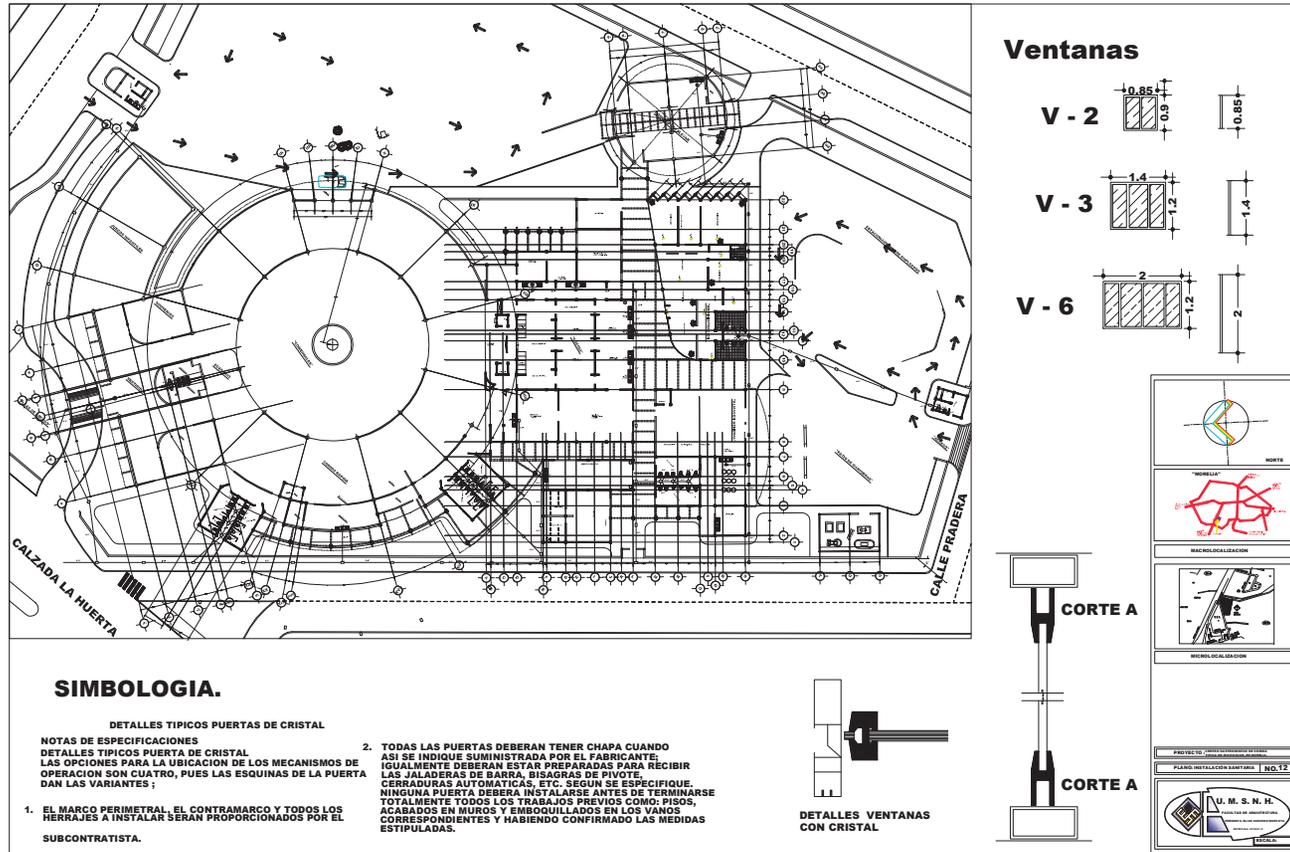


PLANO DE CARPINTERIA



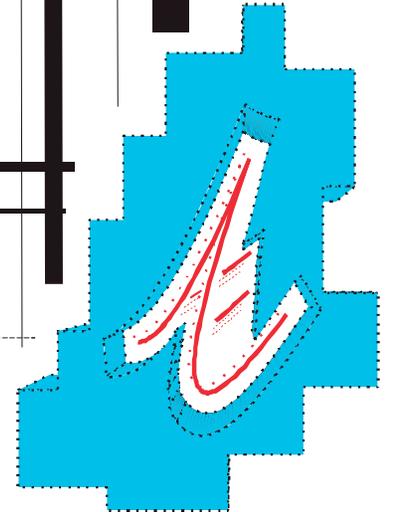
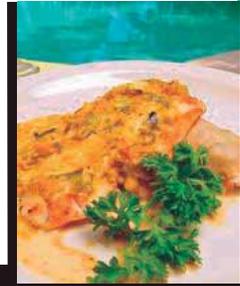


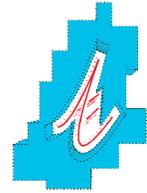
PLANO DE HERRERIA Y CRISTALERIA



# -TERCERA PARTE

## 4.5 ESTUDIO ECONOMICO





PRESUPUESTO PARA: CENTRO GASTRONOMICO DE COMIDA TIPICA DE MICHOACAN		
CALLE: CALZADA LA HUERTA S/N		
	LOCALIDAD: MORELIA <b>MORELIA</b>	<b>MICHOACAN</b>

**TRABAJOS PREELIMINARES**

subTotal	\$	35,545.00
----------	----	-----------

**CIMENTACION**

subTotal	\$	175,553.20
----------	----	------------

**ALBAÑILERIA**

subTotal	\$	396,753.20
----------	----	------------

**ESTRUCTURA**

Total	\$	658,079.70
-------	----	------------

**INSTALACION HIDRAULICA**

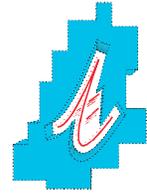
Total	\$	347,719.70
-------	----	------------

**INSTALACION SANITARIA**

Total	\$	198,384.86
-------	----	------------

**INSTALACION GAS**

Total	\$	13,148.95
-------	----	-----------



**INSTALACION ELECTRICA**

Total	\$ 57,500.00
-------	--------------

**CANCELERIA**

°

Total	\$ 113,606.64
-------	---------------

**CARPINTERIA**

Total	\$ 67,575.00
-------	--------------

**CERRAJERIA**

Total	\$ 14,447.00
-------	--------------

**ACABADOS**

Total	\$ 361,707.02
-------	---------------

**MOBILIARIO Y EQUIPO**

Total	\$ 1,090,080.68
-------	-----------------

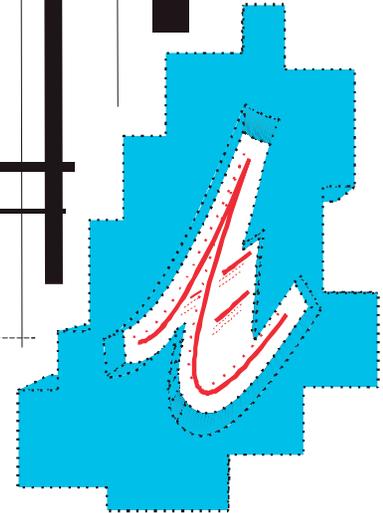
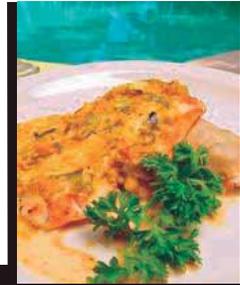
**IMPERMEABILIZACION**

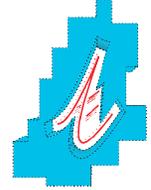
Total	\$ 29,102.86
-------	--------------

**LIMPIEZA**

Total	\$ 8,334.94
-------	-------------

## -REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS Y VIRTUALES





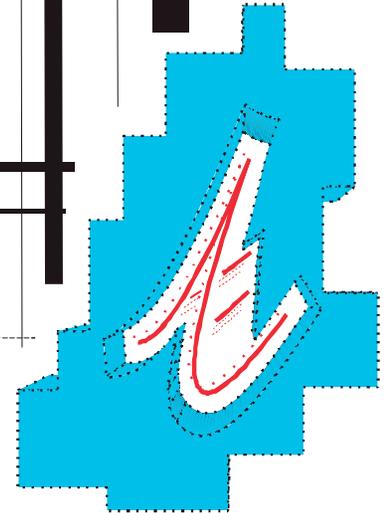
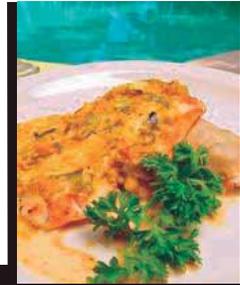
<http://www.univision.com/content/>

<http://www.espaciogastronomico.com.ar/index.php?idSeccion=4>

<http://www.espaciogastronomico.com.ar/index.php?idSeccion=4>

**Microsoft® Encarta® 2007. © 1993-2006 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.**

# - ANEXOS





## EL ARTEFACTO DE ILUMINACIÓN COMO PROTAGONISTA EN UN CENTRO GASTRONOMICO

Arquitectura gastronómica: cuando la iluminación es la diferencia

Por [Arq. Roberto Buffadossi](#)

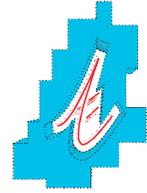
Del Estudio de Arquitectura Gastronómica Buffadossi y Asociados

El diseño de la iluminación de un local gastronómico, junto con su arquitectura, constituye el primer mensaje perceptivo que los clientes reciben para identificar frente a qué tipo de local: la iluminación debe integrarse de manera sinérgica con la estrategia de marketing de cada negocio para atraer clientes, generar el clima propicio en el ambiente y diferenciarse de la competencia.

Una de las herramientas fundamentales e imprescindibles para crear un clima apropiado lo constituye sin lugar a dudas la luz.

Una adecuada iluminación enriquece el espacio, modela como un escultor los diferentes planos y elementos, en un juego armónico donde la estética adquiere relevancia y es la que va a dar la personalidad del local. Esta puede recrear el estado de ánimo de los comensales, su permanencia y hasta qué tipo de público (target) necesitamos y seleccionaremos para nuestro negocio.

Demás está decir que uno de los trabajos de los proyectistas es investigar y definir de antemano qué tipo de perfil le vamos a imprimir a nuestro local gastronómico, para que la iluminación sea el primer mensaje perceptivo para identificar frente a qué tipo de negocio estamos.



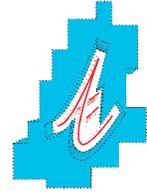
Así, por ejemplo, si hablamos de restaurantes, una luz tenue, con diferentes efectos y puntos luminosos sobre los centros de mesa, invitan al público a una degustación tranquila con charlas placenteras, ideales para atmósferas cálidas y sensuales, sumaremos como efecto secundario en este caso que la gente habla en voz baja, profundizando aún más el clima buscado, es la oscuridad en esta situación, ausencia de sonido.

En otro caso, una iluminación pareja, intensa y plana invita a una comida más rápida, sin distracciones y de mayor circulación de público. Nos remite al movimiento.

Por la luz, nosotros vemos los objetos, nos permite concebir la forma, reconocerlas y junto con el color y la textura, formar una imagen integral. El color de la luz o la temperatura de color van a marcarnos la escala cromática de una fuente, así por ejemplo con una lámpara incandescente habrá una emisión de luz cálida y con un tubo fluorescente (luz día) o un mercurio halogenado, tendremos un efecto de luz fría.

Estos dos casos simples son dos extremos de una amplia gama intermedia de posibilidades, donde la temperatura de la fuente y el tipo de artefacto resolverán la intención buscada. Si queremos destacar una mesa con una vajilla de porcelana con cubiertos plateados, lo ideal será incidir un rayo de luz fría sobre ella y obtendremos un espectacular brillo en la platería y mayor blancura en las losas blancas.

Podemos buscar también en la espacialidad del local, efectos escenográficos, cielorrasos suspendidos (con gargantas perimetrales), planos independientes (con rajadas continuas), etc. Existen infinidad de posibilidades de enfatizar la idea rectora



del proyecto y donde el único límite es la imaginación. Cuando hacemos un proyecto de iluminación, podemos clasificarla en 3 tipos: una general, otra de trabajo, y otra de destaque o decoración.

La general, podemos asociarla como la primera, mínima e imprescindible que necesitamos para el normal desenvolvimiento del local: a grandes rasgos tiene que ser difusa, envolvente y no producir sombras duras sobre las paredes y mucho menos sobre las personas, causando esos efectos fantasmagóricos.

La segunda, la de trabajo, podemos circunscribirla dentro de las áreas de servicio, como por ejemplo cocina, depósitos, vestuarios, etc., clásicos artefactos de tubos fluorescentes, donde el único cuidado que habrá que tener a la hora de definir su ubicación, es no colocarlos atrás de las mesadas de trabajo donde el personal trabajará, para evitar el cono de sombra. La tercera y la última, la de decoración o destaque, tiene la gran responsabilidad de crear el clima y el toque artístico del lugar.

Conjuntamente con la primera le darán la identidad al local gastronómico, característica tan importante hoy para diferenciarse de la competencia.

La misión de la iluminación es la de crear un centro de interés del local y muchas veces no sólo aportan en la decoración sino que es el protagonista de la escena, en torno al cual girará la decoración del local.

La cantidad de centros de interés tiene que ser acotada ya que si existiera una multiplicidad de ellos producirían un desinterés en el conjunto.



En ocasiones estos artefactos de iluminación se transforman en objetos escultóricos donde pierden la función de iluminar y son elementos artísticos visuales.

Por último, está claro que sólo mediante el uso adecuado de la iluminación de un local, se puede sumar a la estrategia de marketing y aumentar la cantidad de público.

Como nos podemos dar cuenta la luz como la decoración es un factor muy importante que debe de ser muy bien manejado en este proyecto arquitectónico ya que nos genera diferentes ambientes de interés que nos ayudarían a atraer a la población en general.

### **Michoacán, invitado especial en la inauguración de la Exporestaurantes 2005**

#### **La cocina michoacana un importante legado cultural**

Morelia, Mich.- Michoacán reconoce en la cocina michoacana un importante legado cultural, por lo cual ha despuntado en el esquema nacional al encabezar junto con Puebla y Oaxaca, el esfuerzo para que la UNESCO reconozca a la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

Así lo señaló el Secretario de Turismo del Estado, Genovevo Figueroa Zamudio, al asistir como invitado especial a la inauguración de Exporestaurantes 2005, evento que reúne a miles de empresarios representantes del sector gastronómico nacional e internacional.



La inauguración de la Exporestaurantes 2005, que se lleva a cabo en el World Trade Center de la Ciudad de México, estuvo a cargo del Secretario de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Javier Usabiaga Arroyo, quien acudió con la representación del Presidente de la República, Vicente Fox Quesada.

Al hacer uso de la palabra, Figueroa Zamudio enfatizó la presencia de Michoacán en la Exporestaurantes 2005 a través de la delegación estatal de CANIRAC que encabeza Dulce María Aguirre González y comentó también los atractivos e infraestructura de Michoacán, sede de la Congreso Internacional de Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados, a celebrarse el próximo septiembre.

Ante el representante presidencial, Figueroa Zamudio destacó que a sus 47 años de existencia es estimulante que Canirac celebre su congreso internacional en Morelia el próximo mes de septiembre y a fin de lograr la sede, el organismo empresarial evaluó una serie de requisitos relacionados con la oferta de infraestructura turística y de servicios, así como ubicación geográfica, la existencia de un aeropuerto y el interés de las autoridades estatales y municipales.

En su momento, Usabiaga Arrollo manifestó que en la Exporestaurantes se dan cita proveedores de clase mundial, como el caso destacado de los productores de aguacate michoacano y otros, que ofrecen una diversa gama de opciones en materia prima, alimentos frescos, congelados, foodservice, vinos y licores, bebidas no alcohólicas, mobiliario, ambientación, equipo para restaurantes, bares y discotecas, servicios para restaurantes, entre otros.



## El anteproyecto de un local gastronómico

Por [Arq. Roberto Buffadossi](#)

Director General de Espacio Gastronómico

Cuando proyectamos la creación de un bar, un café o un restaurante, lo primero que hacemos es una zonificación, a grandes rasgos, de las diferentes áreas del local: la pública y la de servicios.

El sector público (el salón) funciona como la imagen del local gastronómico -es lo que los clientes ven-, y tiene una relación muy estrecha con el exterior (ventanas hacia la calle), jardines y decks externos. Muchas veces se utilizan claraboyas cenitales para acentuar más esa sensación del afuera.

Por el contrario, el área de servicios que incluye la cocina, los depósitos, y los vestuarios, entre otros espacios, tiene un lugar secundario y constituye el adentro. Sin embargo, el sector de servicios no es menos importante, ya que de él depende el buen funcionamiento del local.

En ambas áreas debemos considerar los accesos. En principio el del público al salón que, por lo general y a modo de ejemplo, si el local se encuentra en una esquina, por una cuestión de imagen, escala y visuales, lo ubicamos en la ochava.

Lo ideal, si la superficie nos lo permite, sería tener un segundo acceso por un lateral (considerando un local rectangular, con la ochava en un extremo) que puede ser usado también por el público, pero fundamentalmente como entrada de servicio ya que toda la mercadería (cajones, carritos, bultos, etc.) de proveedores, los vendedores y personal, accederán por esa puerta, teniendo como valor agregado la salida del delivery (si lo hubiera) sin entorpecer el buen funcionamiento del salón.



No nos olvidemos de que esta actividad tiene, entre sus necesidades, la circulación independiente del salón, ya que si no fuera así podría ocasionar inconvenientes.

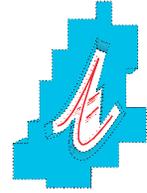
En el área pública también tenemos los sanitarios públicos, como requerimiento reglamentario, cuya superficie será determinada de acuerdo a la cantidad de comensales para la cual está habilitado el local. A los baños y el comedor, se sumará todo aquello (juegos para niños, bodega, recepción, etc.) que surja del proyecto planteado, siempre dentro de esta área.

En la zona de servicios tenemos la cocina, que ocupa aproximadamente el 30% de la superficie del salón. Además tendremos los depósitos (de basura, bebida, enlatados, etc.) los vestuarios, los sanitarios del personal, la oficina de la administración, y la cámara frigorífica.

Los profesionales que integramos el estudio Roberto Buffadossi & Asoc. Creemos que una regla de oro para el buen funcionamiento de un local gastronómico es tratar de que no se crucen las dos circulaciones: la pública y la de servicios. Muchas veces estas zonas entran en contacto cuando, por ejemplo, los clientes van a los sanitarios y se cruzan con un mozo que sale de la cocina, generando una situación no muy agradable.

Otra recomendación que siempre hacemos desde el Estudio de Arquitectura es: por más pequeño que sea el local, siempre es preferible instalar sanitarios de personal independientes de los públicos, para evitar ese cruce de los empleados del comercio con los clientes.

Por ultimo, tenemos un área denominada "fuelle", que comunica ambas áreas y por donde circulan los mozos (aunque no pueden pasar a la zona de elaboración), descargan lo sucio y cargan las comidas. Es conveniente que este sector permanezca aislado, en alguna medida,



del salón (con la utilización de puertas vaivén, por ejemplo), para independizar los ruidos, las "desprolijidades" internas y hasta la iluminación, que generalmente al ser zona de trabajo, tiene tubos o equivalentes en fluorescentes.