

UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLAS DE HIDALGO.
FACULTAD DE ARQUITECTURA

Morelia, Michoacán. Mayo, 2012



U.M.S.N.H



TESIS PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTO
MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



Director de tesis. M. Arq. Ricardo González Ávalos.

Presenta: **P. Arq. Roberto Carlos Rangel Chávez.**



AGRADECIMIENTOS

Agradezco de manera muy especial el apoyo profesional al M. Arq. Ricardo González Ávalos, ya que sin su apoyo no hubiese sido posible la realización de este documento, de igual manera agradezco al M. Arq. Héctor Antonio Santoyo Vázquez y al Arq. Armando Trejo Vidaña, por sus valiosas aportaciones para la culminación del presente proyecto.

Quiero dedicar esta tesis a todos mis familiares, a mis conocidos y desconocidos que con sus críticas, cuestionamientos e indiferencias me fortalecieron y motivaron para culminar y lograr una satisfacción más en mi vida. Y esta es para todos ellos.

A Rosi y a Karely que juntos hacemos una hermosa familia y este gran logro es de los tres.





INTRODUCCIÓN

En la ciudad de Quiroga Michoacán, la gastronomía, actualmente es una de las actividades con mayores perspectivas de desarrollo económico. Siendo esta la segunda actividad más importante de la localidad en cuanto a actividades laborales se refiere.

Por la originalidad y exquisitez de los sabores de la cocina típica del municipio, heredados y conservados por la virtud de la sabiduría ancestral de las cocineras tradicionales. Así que probar el alimento, es de alguna manera la esencia de su pueblo.

La historia de la gastronomía regional nos remonta hasta la época de la conquista española. Con la introducción de nuevos productos traídos por los españoles, los cuales propiciaron la creación de nuevos platillos y la modificación de otros que ya existían. No fue un proceso fácil pues la nueva alimentación adquirida trajo enfermedades, obesidad y desórdenes digestivos tanto a los nativos como a los invasores, siendo este el inicio de la creación de la cocina regional que se ha ido conformando a lo largo de muchos años, y es ahora un factor determinante en el regreso del turista que sigue disfrutando de las especialidades gastronómicas que ofrece el municipio de Quiroga Michoacán México.

El propósito del presente proyecto es el de crear un espacio arquitectónico con la finalidad de difundir y homenajear a Quiroga con un museo de la gastronomía vernácula así como concientizar a la sociedad del valor tanto arquitectónico como culinario con el que cuenta la localidad.



ÍNDICE

I.	MARCO TEÓRICO	11
	JUSTIFICACIÓN	12
	HIPÓTESIS	15
	OBJETIVOS	16
	LIMITACIONES	18
	DEFINICIÓN DEL TEMA	19
II.	MARCO SOCIO CULTURAL	21
	ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA LOCALIDAD	22
	ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA GASTRONOMÍA	30
	DATOS DE CENSO DE POBLACIÓN	34
	DATOS DE CENSO DE POBLACIÓN REFERENTES AL TEMA	36



III.	MARCO FÍSICO GEOGRÁFICO	47
	LOCALIZACIÓN DEL MUNICIPIO Y LA LOCALIDAD	48
	DATOS GEOGRÁFICOS DE LA REGIÓN	49
	DATOS CLIMATOLÓGICOS	51
IV.	MARCO URBANO	55
	VÍAS DE COMUNICACIÓN	56
	ESTRUCTURA URBANA ACTUAL	57
	EQUIPAMIENTO URBANO	58
	EQUIPAMIENTO URBANO COMPATIBLE	59
	USOS DE SUELO	60
	PLAN DIRECTOR DE DESARROLLO URBANO	61
	INFRAESTRUCTURA	61





<i>V.</i>	MARCO LEGAL	69
	REGLAMENTO DE CONSTRUCCIÓN DEL ESTADO	70
	SISTEMA NORMATIVO DE EQUIPAMIENTO URBANO	86
	REGLAMENTO GENÉRICO	97
<i>VI.</i>	MARCO TECNOLÓGICO	103
	SISTEMAS CONSTRUCTIVOS	104
	MATERIALES A UTILIZAR	111
	INNOVACIÓN TECNOLÓGICA	112
<i>VII.</i>	MARCO FORMAL	119
	TENDENCIAS ARQUITECTÓNICAS	120
	ARQUITECTOS REPRESENTATIVOS	122
	ANÁLISIS DE PROYECTOS ANÁLOGOS	127
	CONCEPTUALIZACIÓN DEL PROYECTO	136

<i>VIII.</i>	<i>MARCO FUNCIONAL</i>	<i>143</i>
	<i>PROGRAMA ARQUITECTÓNICO</i>	<i>145</i>
	<i>ÁRBOL DEL SISTEMA</i>	<i>146</i>
	<i>ZONIFICACIÓN DE PROYECTO</i>	<i>147</i>
	<i>DIAGRAMA DE FLUJO</i>	<i>148</i>
	<i>DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO</i>	<i>149</i>
	<i>DIAGRAMA DE RELACIONES</i>	<i>150</i>
	<i>MATRIZ DE ACOPIO</i>	<i>151</i>
	<i>ANTROPOMETRÍA</i>	<i>156</i>
	<i>PATRONES DE DISEÑO</i>	<i>163</i>
<i>IX.</i>	<i>EL TERRENO</i>	<i>177</i>
	<i>LOCALIZACIÓN DE PROPUESTAS</i>	<i>178</i>
	<i>TABLA COMPARATIVA</i>	<i>184</i>
	<i>INFRAESTRUCTURA</i>	<i>184</i>
	<i>EQUIPAMIENTO URBANO CERCA</i>	<i>185</i>
	<i>PLANO TOPOGRÁFICO</i>	<i>188</i>





X.	EL PROYECTO ARQUITECTÓNICO	191
	PLANTA ARQUITECTÓNICA DE CONJUNTO	192
	PLANTA ARQUITECTÓNICA POR EDIFICIO	194
	SECCIONES LONGITUDINALES Y TRANSVERSALES	196
	FACHADAS	196
	PLANTA DE CONJUNTO	198
	PERSPECTIVAS	200
XI.	EL PROYECTO EJECUTIVO	231
	PLANO DE TRAZO	232
	PLANO DE ÁREAS TRIBUTARIAS	234
	PLANO DE CIMENTACIÓN	236
	PLANO DE ALBAÑILERÍA	238
	PLANO ESTRUCTURAL	240
	PLANO DE LOSAS	242

<i>CORTES POR FACHADA</i>	244
<i>PLANO DE ACABADOS</i>	248
<i>INSTALACIÓN HIDRÁULICA</i>	250
<i>INSTALACIÓN SANITARIA</i>	254
<i>PLANO DE ILUMINACIÓN</i>	264
<i>PLANO DE CARPINTERÍA</i>	266
<i>PRESUPUESTO</i>	274
<i>BIBLIOGRAFÍA</i>	276





MARCO TEÓRICO



En esta etapa se reunió toda la información documental para confeccionar el diseño de investigación para el proyecto a desarrollar. Integrando todos los elementos que darán sustento al trabajo de investigación que validará la tesis



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



JUSTIFICACIÓN

DEFINICIÓN DE MUSEO:

Antes de descifrar su uso hay que aclarar su concepto básico. Según el ICOM (CONSEJO INTERNACIONAL DE MUSEOS). El museo es una institución permanente sin fines de lucro, al servicio de la sociedad y de su desarrollo, abierto al público que realiza investigaciones concernientes a los testimonios materiales del hombre y su entorno. Que los adquiere, los conserva, los comunica y principalmente los exhibe con fines de estudio, educación y deleite.

(1)"Los museos son tan necesarios, como las escuelas y los hospitales. Ellos educan tanto y a veces más que las aulas, sobretodo de una manera más sutil, privada y permanente. Ellos también curan, no los cuerpos, pero sí las mentes, de la ignorancia, el prejuicio, la superstición. Los museos reemplazan la visión pequeñita, provinciana y limitada de la vida y las cosas, por una visión ancha, generosa, plural. Afinan la sensibilidad, estimulan la imaginación, refinan los sentimientos y despiertan en las personas un espíritu crítico y autocrítico.

El progreso no significa sólo muchos colegios, hospitales y carreteras. También, esa sabiduría que nos hace capaces de diferenciar lo feo de lo bello, lo bueno de lo malo y lo tolerable de lo intolerable, que llamamos la cultura. Garantizando esto la formación de individuos de calidad, capaces de sobrepasar fronteras.

El museo debe perfilarse no sólo como la idea del espacio clásico que resguarda colecciones, sino también como un espacio de reflexión, acción, e interacción social y además como un museo-empresa, dentro de la lógica de la industria turístico cultural, pero con características particulares que la hacen diferente de una empresa tradicional, por su vocación de servicio y compromiso social.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

FUENTE: (1) <http://www.resumendehistoria.com/2009/03/por-que-son-importantes-los-museos.html>

Según el diccionario de la lengua española:

gastronomía: es el arte de preparar una buena comida.

Según el diccionario etimológico de la lengua española:

arte: viene del latín *ars, artis* y se refiere a una obra o trabajo que expresa mucha creatividad.

(2) Gastronomía deriva del griego "gáster" o "gastros" que quiere decir estómago. Claro que el término está ligado con lo que comemos.

Gnomos quiere decir conocimiento, gáster + gnomos, conocimiento o estudio del estómago.

Gastronomía es comer, pero también es cocinar, crear, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, experimentar.

gastronomía es la parte de la cultura vinculada a los alimentos. Alrededor de la comida hay danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música, hay bellas artes, pero también hay física, matemáticas, química, biología, geología, agronomía, hay ciencias exactas, y además hay antropología, historia, letras, filosofía, lenguas, costumbres, tradiciones, fiestas, y miles de actividades humanas.

Gastronomía también expresa sentimientos, emociones, ideas, pensamientos. Es el vivo reflejo de la historia, el presente y el porvenir de cualquier pueblo del mundo: la comida como eje del mundo. Ya por último, quisiera añadir que el alimento que estudia la gastronomía no solamente es el que se come con la boca, sino también el que llena los sentidos, satisface el alma y colma el espíritu. "No sólo de pan vive el hombre" y eso la gastronomía lo tiene muy presente...



Fuente: (2)<http://www.artesculinarias.org/diario/archivos/2004/09/28.09.2004.gastro.txt>

La construcción de un sitio cultural y culinario, surge con la intención de difundir y homenajear la gastronomía; además de darle a la localidad de Quiroga Michoacán un atractivo turístico único en el Estado, dándonos la oportunidad de conocer y vivir la historia a través de la evolución de nuestra cocina, así como poder disfrutar de la misma, dentro de un espacio que sea un icono representativo tanto por su género operativo como por su excelente arquitectura.

*Con fines de preservar la riqueza culinaria, que caracteriza a esta ciudad se propone crear el primer **MUSEO GASTRONÓMICO** a nivel "nacional". Ya que la exquisitez en el suministro de alimentos a quienes visitan la ciudad, ha sido la tarjeta de presentación de Quiroga, ante el estado, el país y países circunvecinos.*

El sabor único de la cocina quiroguense, es factor determinante en el regreso del turista, de este depende un porcentaje de la economía de la localidad. En cada regreso quien visita Quiroga, sigue disfrutando de las especialidades, que se ofertan en lugares establecidos y en la misma vía pública, y que además de constituir un polo de desarrollo muy importante para el municipio, es una gran fuente de empleos para esta población.



Imágenes de la plaza Belisario Domínguez en Quiroga Michoacán, donde se oferta la gastronomía propia del lugar.

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

HIPÓTESIS

*Con el proyecto para la creación del **MUSEO GASTRONÓMICO** se concientizará a la población en general, de la importancia de la preservación de las riquezas sociales, culturales, gastronómicas, arquitectónicas y turísticas con las que cuenta y que hacen especial a la ciudad de Quiroga Michoacán.*

Tomando en cuenta las razones por las que el turista acude a Quiroga, es importante ofrecerle motivos, para permanecer más tiempo en nuestra localidad y motivarle a que esté de regreso en nuestra ciudad.

Es por eso que el museo, además de ofrecerle al público el conocimiento desde el origen de la gastronomía local, hasta poder degustar de la exquisita comida del lugar, así como la capacitación para la elaboración y el manejo de los alimentos, también se transportará al visitante a un viaje a través del tiempo, originado por la arquitectura, olores y sabores que harán único a este lugar.

La creación de este sitio con su diseño inspirado en la reinterpretación de la arquitectura vernácula, desde la época prehispánica hasta la influencia a la llegada de los españoles a tierras michoacanas, quedará plasmado en el sitio como testimonio vivo de nuestras raíces michoacanas.

Con esto Quiroga ofrecerá a sus visitantes una imagen arquitectónica 100% regional. Misma que se pretende sea el detonante para el principio de una arquitectura moderna pero sin salirse de contexto y lo mas importante, sin perder la identidad.

Este inmueble además de fomentar la cultura e integrar la oferta de exquisitos platillos michoacanos, será un atractivo turístico más para la población, generando empleos y siendo un detonante económico en beneficio de la sociedad tanto local como estatal.



OBJETIVOS

SOCIALES:

- *Construir el primer museo de la gastronomía a nivel nacional.*
- *Crear espacios culturales para el desarrollo de la sociedad.*
- *Preservar las riquezas sociales, culturales, gastronómicas, y arquitectónicas de la población.*
- *Crear más y mejores atractivos turísticos.*
- *Diseñar un sitio especial y adecuado para el expendio de productos gastronómicos.*
- *Establecer cursos permanentes de capacitación en el manejo de alimentos.*
- *Programar cursos de higiene en el manejo de alimentos con la secretaria de salud del estado.*
- *Promocionar estatal y nacionalmente la gastronomía quiroguense.*



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

ARQUITECTÓNICOS:

- *Impulsar la construcción de equipamiento urbano cultural.*
- *Crear un expendio digno y adecuado para el desarrollo gastronómico.*
- *Conservar la identidad arquitectónica de la localidad.*
- *Diseñar arquitectura contemporánea sin dejar de lado la riqueza vernácula.*
- *Identificar a Quiroga mediante un icono arquitectónico contemporáneo.*
- *Inspira la creación de arquitectura con identidad.*
- *Construir el primer museo de gastronomía a nivel nacional.*
- *Dejar plasmado el origen y desarrollo de la sociedad.*



LIMITACIONES

Con el fin de establecer guías precisas hacia la tarea de investigación, se pretende llevar acabo una investigación documental complementada con investigación de campo.

A continuación enlistaré la información requerida para la elaboración del proyecto arquitectónico.

- *Se necesita tener conocimiento acerca de el grupo humano al cual va a responder el proyecto a diseñar reconociendo: su historia, idiosincrasia, forma de vida, tradiciones, creencias, cantidad de personas y características de las mismas.*
 - *El paisaje natural interesa para efecto de diseño del proyecto, terreno, vegetación y clima son los elementos que nos interesan. Para el estudio de la influencia que ejercen sobre el individuo.*
 - *Tener en cuenta indicativos para conocer, como es la localidad: como vías de comunicación, estructura urbana, equipamiento, usos de suelo, plan director de desarrollo urbano, infraestructura.*
 - *La reglamentación que aplica de manera directa o indirecta al proyecto a proponer. Ya que de esta forma se justificará su carácter formal, funcional y espacial.*
 - *En cuestión tecnológica será importante hacer un estudio sobre los sistemas y elementos constructivos tradicionales ya que en nuestro proyecto se tiene planeado utilizar una reinterpretación de la arquitectura de la región.*
 - *Para darle forma al proyecto estableceremos una tendencia arquitectónica. Se tendrá que tener datos precisos sobre su origen, características, principales representantes, y sus obras representativas, así como el estudio de proyectos relacionados con el tema.*
 - *Para la funcionalidad del edificio se tiene que establecer y estudiar de manera concreta una serie de tablas y diagramas que nos permitan concluir en un buen resultado de proyecto mediante su funcionalidad.*
- Limitándonos a esta información es suficiente para lograr un buen proyecto de manera clara y precisa. Cumpliendo con las características que respondan a las necesidades de la sociedad.*



DEFINICIÓN DEL TEMA

El museo de la gastronomía vernácula :

Es una institución sin fines de lucro, al servicio de la sociedad y de su desarrollo. Dedicada a difundir y homenajear con exhibiciones temporales y permanentes; los conocimientos, testimonios y experiencias, resultado del estudio relacionado con la riqueza del arte de preparar una buena comida propia de un lugar. Y que tiene como objetivo enseñar, educar y deleitar a los individuos.



(3) Las fotos corresponden a el **Museo de la Gastronomía Peruana** que fue inaugurado el último jueves 24 de marzo 2011 por el presidente Alan García Pérez. Cuenta con trece salas donde se exhiben maquetas, réplicas y paneles explicativos de arte culinario desde la época preincaica. También cuenta con equipos audiovisuales. Próximamente tendrá un restaurante con platos y bebidas típicas del Perú.

Dirección del Museo: Se ubica en el Edificio de Correos del jirón Conde de Superunda 170, muy cerca del Palacio de Gobierno, en el Centro de Lima.





MARCO SOCIO CULTURAL



Es importante tener el conocimiento suficiente acerca de el grupo humano al cual va a responder el proyecto a diseñar. Reconociendo : la historia, la idiosincrasia, la forma de vida, las tradiciones, sus creencias, la cantidad de personas y características de las mismas etc.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

Antecedentes históricos del Estado de Michoacán.

(4) Los purépechas son fundamentales en la historia de Michoacán, ya que estos grupos étnicos de origen nortño ---chichimeca uacúsecha--- llegaron a tierras michoacanas durante diferentes migraciones, a partir del siglo IX d.C.

Al llegar los purépechas a estas tierras, se establecieron alianzas estratégicas con los pobladores de islas y tierra firme. Posteriormente se consolidó un grupo de poder, teniendo como sede administrativa y religiosa, las ciudades de Pátzcuaro, Tzintzuntzan e Ihuatzio.

Con la llegada de los españoles a Tenochtitlán, el cazonci purépecha era Zuanga, hijo de Tzitzispandácuare, quien heredó el trono a su vástago Tangaxuán II el cual sería el último monarca de esta importante cultura.

Cuando llegó el primer español a Michoacán Cristóbal de Olid, logra por medios pacíficos, que los purépechas aceptaran a Carlos V, sin que su gobernante perdiera la categoría de rey. Ellos aceptaron y le concedieron a Tzintzuntzan, centro del imperio, el título de ciudad, otorgándole un escudo de armas y una sede episcopal. Sin embargo luego Nuño de Guzmán, integrante de la Primera Audiencia, desconoció estos reales acuerdos y eliminó a Tangaxuán II; por lo que el pueblo se indignó.

Entre los conflictos que se presentaron apareció el humanista Vasco de Quiroga, natural de la Villa de la Madrigal en Castilla la Vieja(España) y los misioneros franciscanos y agustinos; entre ellos lograron calmar la justa ira de los indígenas. Al enterarse el monarca Carlos V del logro obtenido por Vasco de Quiroga y los misioneros, lo comisionó como miembro de la Segunda Audiencia, en la Nueva España.

Tata Vasco, como lo nombraron los naturales, difundió la fe cristiana, construyó escuelas, hospitales y enriqueció las técnicas de las artesanías purépechas. Por la bondad con que don Vasco se entregó a su misión, Carlos V lo designó obispo en el año 1538.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

En el período colonial, de los siglos XVI al XVIII se levantaron también conventos agustinos, franciscanos y carmelitas de suma importancia así como construcciones civiles de severa belleza. Se inició la explotación minera Angangueo, Tlalpujahua, Inguarán y Real del Espíritu Santo y se desarrollaron en ganadería y agricultura.

Gracias a los misioneros que encabezaba Don Vasco de Quiroga, se elevaron los niveles culturales con la creación de colegios donde se educaban a españoles, mestizos e indígenas. Un claro ejemplo se encuentra en Tlripetío, donde los agustinos fundaron la Primera Casa de Altos Estudios en América, bajo la rectoría de fray Alonso de la Veracruz.

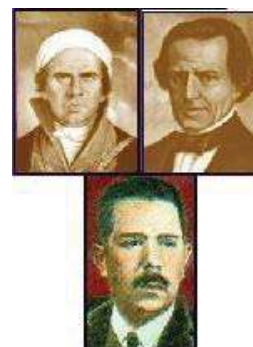
Además de las aportaciones que hizo Vasco de Quiroga al pueblo michoacano; en este estado han nacido varios personajes que forman parte no sólo de la historia de Michoacán, si no de todo México, como: José María Morelos, Melchor Ocampo y Lázaro Cárdenas del Río.



Guerreros purépechas



Don Vasco de Quiroga

José María
Morelos

Lázaro Cárdenas del Río

Melchor Ocampo



Antecedentes históricos de Quiroga Michoacán

(5) Quiroga en la época prehispánica se denominaba “COCUPAO” que significa “Lugar de Recepción”. Es constituido el municipio por la ley territorial el 10 de diciembre de 1831. Le fue concedido el título de Villa a la cabecera el 6 de septiembre de 1852, denominándose desde entonces QUIROGA, para honrar la memoria del benefactor, humanista y sociólogo, Don Vasco de Quiroga. A partir del 10 de septiembre de 1986 Quiroga fue elevada a la categoría de ciudad; reafirmando así el título de Capital Artesanal; debido a la concentración de artesanías y productos turísticos regionales.

En la actualidad tiene una gran importancia, junto con los pueblos de la región lacustre, de la cual forma parte, por su integración estética de la fisonomía y su riqueza artesanal en el Estado de Michoacán. Precisamente, las artesanías contribuyen a la base económica en la que destacan estos pueblos ribereños y cuyo origen data aproximadamente de 453 años atrás. En 1530, Vasco de Quiroga llegó a la Nueva España en calidad de oidor de la segunda Real Audiencia, comisionado por el rey de España para corregir la grave situación social que prevalecía en los dominios recién conquistados.

A los 60 años de edad, Vasco de Quiroga era un hombre maduro y reposado, en cuya mente habían quedado bien asentados los conceptos humanísticos del nuevo siglo. Una de estas ideas, particularmente, había dejado profundamente una huella en su pensamiento, la utopía de Tomás Moro, obra en la que planteaba una sociedad ideal, basada en un socialismo primitivo. Quiroga encontró a los pueblos purépechas en una situación de caos. El antiguo reino estaba desorganizado, la economía en crisis y sufriendo cargas tributarias exorbitantes, las mejores tierras estaban siendo apropiadas por los nuevos señores.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

El primer experimento de este noble misionero y humanista, fue la creación del hospital de Santa Fe de la Laguna, primera institución de su género fundada en América Continental, no siendo simplemente un hospital, sino más bien como el mismo Vasco de Quiroga lo llamaba en sus escritos, era un pueblo hospital, una unidad de servicio social que comprendía: un centro religioso, una enfermería, un asilo para ancianos y huérfanos, un centro de enseñanza para los indígenas en donde estos aprendían las letras y labores manuales, actuales artesanías, y toda una organización que controlaban la vida económica.

De alguna manera, Don Vasco de Quiroga trazó un plan maestro para la región, basado en la organización indígena con las innovaciones introducidas por el obispo, inspiradas en la utopía de Tomás Moro. Contempló las aptitudes artísticas de los indígenas en la manufactura de diversos objetos de uso cotidiano y ornamental; desarrolló en cada poblado una base económica propia introduciendo artesanías y desarrollando las existentes, amplió la base económica agro-artesanal con ganadería en pequeña escala, cría de animales domésticos y cultivo de frutas y hortalizas en las huertas de las casa.



Fragmento del mural de Juan O'Gormar *Historia de Michoacán*, en la Biblioteca Gertrudis Bocanegra, en Pátzcuaro



Hospital de Santa Fe de la Laguna



MONUMENTOS HISTÓRICOS

(6) El municipio cuenta con varios monumentos arquitectónicos en la cabecera municipal. Como son: la Parroquia de San Diego de Alcalá, construida en el siglo XVII, de estilo barroco, en sus muros laterales cuenta con incrustaciones de porcelana; El Templo de la Inmaculada Concepción, la capilla de la Morera, la capilla de San Miguel, la capilla de San Vicente de Padua y en Santa Fe de la Laguna; el antiguo Hospital de Nuestra Señora del Rosario y las capillas de San Juan y del Sagrado Corazón de Jesús.



Templo de San Diego



Capilla de San Miguel



Templo de la Concepción



Capilla de la Morera



Fuente de la plaza
Belisario Domínguez



Templo de San Diego



Don Vasco de Quiroga



Templo en Santa Fe de la Laguna

Fiestas, danzas y tradiciones

Febrero: día de la Candelaria y fiestas de carnaval.

Marzo o Abril: Semana Santa.

Septiembre: fiesta en honor de Don Vasco de Quiroga.

Noviembre: velación de los fieles difuntos en el panteón. Fiesta de San Andrés Tziróndaro.

Diciembre: cambio de consejeros en Sta. Fe de la Laguna.



Danza de los Moros



Noche de muertos



Fiestas de carnaval

Otras fiestas

Marzo 21: se conmemora el natalicio de Don Benito Juárez con un desfile.

Julio 1er. domingo: fiesta religiosa de La Preciosa Sangre de Cristo.

Septiembre 10: desfile de aniversario de Quiroga.

Septiembre 15: desfile de aniversario de Independencia de México.

Septiembre 29: fiesta de San Miguel Arcángel.

Noviembre 12 al 14: fiesta patronal (San Diego de Alcalá)

Noviembre 20: desfile del día de la Revolución Mexicana



Fuente: (6) <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/michoacan/mpios/16073a.htm>

Artesanías

Quiroga es a nivel nacional uno de los centros más importantes en la comercialización de artesanías.

Las artesanías es la actividad preponderante en el municipio y presenta el mayor concepto de ingresos. Predominan los trabajos de madera tallada, bateas y juguetes diversos, artículos utilitarios, alfarería, muebles y otros objetos de fibras vegetales como paja de trigo, tule chuspata, naturaleza muerta, muebles de vara, otate, carrizo, bambú, ratán, y textiles. Como se muestra en las imágenes siguientes.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

Gastronomía

La comida típica del municipio ilustrada en las imágenes de la parte inferior son: El churipo, las carnitas, la barbacoa de borrego, res, pavo y pollo, cabeza de res, charales y pescado blanco, cocina regional a base de maíz como las corundas, uchepos, tamales, pozole, atole de: pinole, canela y tamarindo.

La originalidad y exquisitez de los sabores de la gastronomía quiroguense constituyen un gran motivo para visitar nuestra ciudad, además de que es una de las actividades con mayores perspectivas de desarrollo.



Antecedentes Históricos de la Gastronomía

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

(7) Algunos de los productos mesoamericanos eran: maíz, frijol, cacahuete, amaranto, cacao, jitomate, tomatillos verdes, chiles, calabaza, papa, camote, yuca, aguacate, chayote, chilacayote, epazote; frutos como piña, papaya, chirimoya, guayaba, mamey, tejocote, capulín, jícama; el achiote, la vainilla. Flores como la cuetlaxochitl (nochebuena) y la xicamiti (dalia).

Tabaco y su uso enrollado en hojas tiernas de maíz o fumado en pipas de barro, carrizo o madera; fibras como el henequén y el ixtle; colorantes como la grana cochinilla, el palo de tinte y el añil. El xitl o chicle, el hule vegetal (ulli).

Animales como el xoloescuintle (perro sin pelo) y el guaxolotl (guajolote).

Algunos de los productos que trajeron los españoles a América fueron: trigo (harinas, pan), cebada, avena, centeno y lentejas, alfalfa, lechugas, col, rábanos, espárrago, zanahoria, espinaca; olivos (aceitunas, aceite), caña de azúcar (piloncillo, azúcar, ron, alcohol, procesos de destilación). Cítricos como limones, naranjas, limas, toronjas. Frutos como manzanas, vides. (uvas, vinos)



Llegada de españoles a tierras Michoacanas

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

Productos que en Europa eran de uso común aunque provenientes algunos de ellos de origen asiático o africano y que nos llegaron con la conquista son: Arroz, azafrán, albahaca, café, canela, anís, almendras, nueces, ajo, cebolla, cilantro, romero, orégano, clavo, jengibre, mejorana, pimientas, mostaza.

Algunos de los animales traídos de Europa a América:

Ganado Vacuno (carne, leche, procesos lácteos de todo tipo como quesos, crema, mantequilla, requesón, etc.).

Gallinas (carne, huevos) y otras aves de corral.

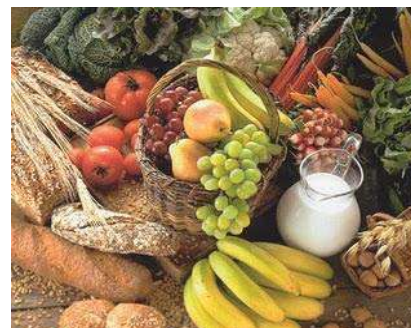
Caballos, mulas y burros (animales de transporte y carga).

Ovejas (carne y lana), cabras (carne y quesos), cerdos, (carne y manteca).

Perros y Gatos.



El maíz producto Mesoamericano



Algunos productos que trajeron los españoles



fuelle: (7) Buenrostro, Marco y Barros, Cristina (2001). La cocina prehispánica y colonial. México: Tercer milenio

Antecedentes Históricos de la Gastronomía en Michoacán

(8) La historia de la gastronomía en el pueblo purépecha deviene en estrecha relación con el desarrollo de los oficios que enseñó Vasco de Quiroga. Los oficios artesanales permitieron la mejoría de la economía y un incremento en la calidad de los productos artesanales, muchos de ellos de carácter utilitario para la cocina.

El detonador del mestizaje en la gastronomía fue la introducción de nuevos productos como la carne de res, cerdo, gallina de castilla, aceite, ajo, cebolla, lenteja, limón, naranja y arroz, los cuales propiciaron la creación de nuevos platillos y la modificación de otros que ya existían como el churipo que incorporó las carnes y verduras traídas de Europa en combinación con insumos prehispánicos como el chile y el chayote, lo mismo sucedió con las atapakwas que ampliaron su diversidad de sabores con las lentejas, cacahuates, quesos, carne de res o de pollo, así como otros platillos.

“Aunque la gastronomía se fortaleció y tuvo una gran evolución no fue un proceso fácil, pues la nutrición adquirida trajo enfermedades, obesidad y desórdenes digestivos, siendo algunos de estos productos difíciles de digerir para el organismo del natural, aunque para éste la adopción de la nueva dieta se fue dando paulatinamente, contrariamente a lo que sucedió con los españoles que finalmente se vieron obligados a adoptar la alimentación de Michoacán poniéndole su sazón, sus ingredientes y ahí se crea la cocina michoacana que se va conformando a lo largo de muchos años”.



Fotografías: Iván Sánchez del 5° encuentro de gastronomía tradicional en la casa de la cultura Morelia Michoacán.

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

Fuente: (8) periódico La jornada Michoacán. Domingo 7 de diciembre del 2008

La gastronomía michoacana, uno de los principales atractivos de la Ruta Don Vasco

(9) Las cocineras de los pueblos purépecha han aportado al quinto Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán un conjunto de nuevos platillos o recetas que han sido rescatadas de las prácticas ceremoniales, ofreciendo así referentes de un amplio bagaje gastronómico cuyo conocimiento no se agota y que indudablemente constituye uno de los ejes torales de la Ruta Don Vasco.

Cada año la casa de la cultura de Morelia ofrece un festín de aromas y sabores que son la intangible síntesis de un horizonte cultural que abarca desde el cultivo de la tierra hasta las prácticas ceremoniales y festividades cívicas de los pueblos de Michoacán, elementos que son fraguados en los fogones por la virtud de la sabiduría ancestral de las cocineras tradicionales. Es así que probar el alimento, es de alguna manera, degustar la esencia de un pueblo.

Por lo anterior, la cocina tradicional no está disociada de la historia, así como tampoco de las necesidades urgentes del presente, de ahí que sea observada como una práctica dinamizadora de la economía mediante su conjunción con el turismo y un claro ejemplo de ello es la Ruta Turística Don Vasco que abarca aproximadamente 40 localidades de las regiones purépechas: Lacustre, Meseta y Cañada de los 11 Pueblos.



Fuente: (9) <http://archivo.lajornadamichoacan.com.mx/2008/12/07/index.php?section=cultura&article=012n1cul>

DATOS DE CENSO DE POBLACIÓN

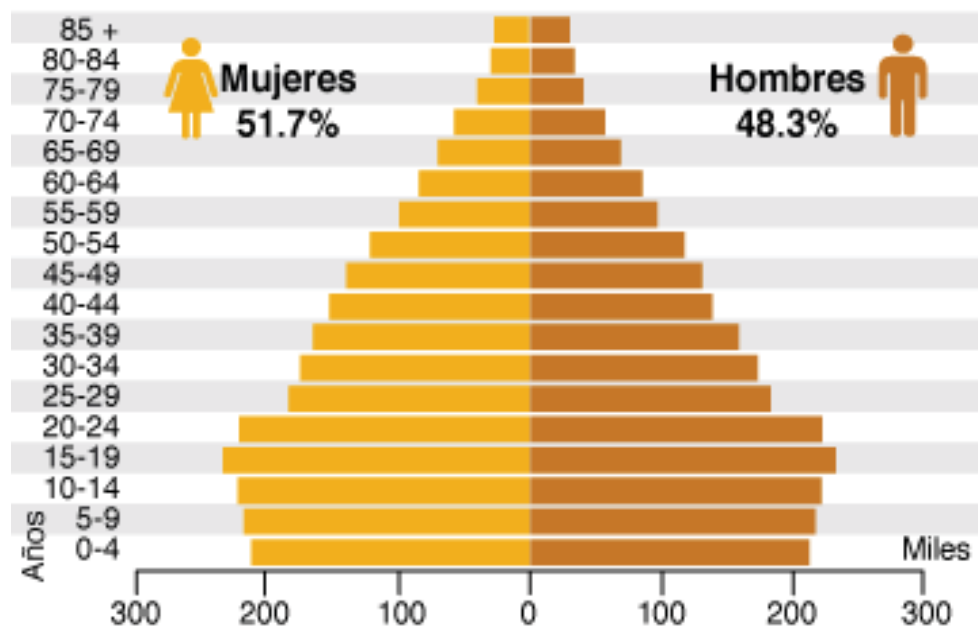
INEGI. Censo de Población y Vivienda 2010.

(10) El dato de censo de población de Quiroga, Michoacán de Ocampo. Es importante para saber a que cantidad de personas locales estará dirigido el proyecto. Ya que para un museo local se pide un mínimo de 10,000 habitantes por municipio.

	Quiroga	Michoacán de Ocampo
<i>Población Hogares y Vivienda</i>		
<i>Población</i>		
<i>Población total, 2010</i>	25,592	4,351,037
<i>Población total hombres, 2010</i>	12,109	2,102,109
<i>Población total mujeres, 2010</i>	13,483	2,248,928
<i>Relación hombres-mujeres, 2010</i>	89.8	93.5
<i>Sociedad y Gobierno</i>		
<i>Educación</i>		
<i>Población de 6 y más años, 2010</i>	22,597	3,790,405
<i>Población de 5 y más años con primaria, 2010</i>	11,293	1,658,172
<i>Población de 18 años y más con nivel profesional, 2010</i>	1,275	328,403
<i>Población de 18 años y más con posgrado, 2010</i>	36	24,168
<i>Grado promedio de escolaridad de la población de 15 y más años, 2010</i>	6.5	7.4



PIRÁMIDE DE POBLACIÓN DEL ESTADO DE MICHOACÁN



DATOS DE CENSO DE POBLACIÓN REFERENTES AL TEMA

PATRIMONIO CULTURAL Y BIBLIOTECAS

Museos por entidad federativa, 2011

<i>Entidad federativa</i>	<i>Valor</i>
Estados Unidos Mexicanos	1,244.00
<i>Aguascalientes</i>	14
<i>Baja California</i>	24
<i>Baja California Sur</i>	10
<i>Campeche</i>	6
<i>Coahuila de Zaragoza</i>	39
<i>Colima</i>	20
<i>Chiapas</i>	48
<i>Chihuahua</i>	51
<i>Distrito Federal</i>	152
<i>Durango</i>	47
<i>Guanajuato</i>	46
<i>Guerrero</i>	27
<i>Hidalgo</i>	34
<i>Jalisco</i>	103

Es importante darnos cuenta del déficit que existe en materia de equipamiento urbano cultural en México, precisamente para el fomento, impulso y creación de más espacios culturales.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

<i>México</i>	80
<i>Michoacán de Ocampo</i>	36
<i>Morelos</i>	34
<i>Nayarit</i>	17
<i>Nuevo León</i>	47
<i>Oaxaca</i>	45
<i>Puebla</i>	64
<i>Querétaro</i>	18
<i>Quintana Roo</i>	12
<i>San Luis Potosí</i>	27
<i>Sinaloa</i>	26
<i>Sonora</i>	38
<i>Tabasco</i>	22
<i>Tamaulipas</i>	21
<i>Tlaxcala</i>	16
<i>Veracruz de Ignacio de la Llave</i>	52
<i>Yucatán</i>	29
<i>Zacatecas</i>	39



PATRIMONIO CULTURAL Y BIBLIOTECAS

Museos por cada 100 mil habitantes por entidad federativa, 2011

<i>Entidad federativa</i>	<i>Valor</i>
Estados Unidos Mexicanos	1.1
<i>Aguascalientes</i>	1.2
<i>Baja California</i>	0.7
<i>Baja California Sur</i>	1.7
<i>Campeche</i>	0.7
<i>Coahuila de Zaragoza</i>	1.5
<i>Colima</i>	3.2
<i>Chiapas</i>	1
<i>Chihuahua</i>	1.5
<i>Distrito Federal</i>	1.7
<i>Durango</i>	3
<i>Guanajuato</i>	0.9
<i>Guerrero</i>	0.9
<i>Hidalgo</i>	1.4
<i>Jalisco</i>	1.4



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

<i>México</i>	0.5
<i>Michoacán de Ocampo</i>	0.9
<i>Morelos</i>	2
<i>Nayarit</i>	1.7
<i>Nuevo León</i>	1
<i>Oaxaca</i>	1.3
<i>Puebla</i>	1.1
<i>Querétaro</i>	1
<i>Quintana Roo</i>	0.9
<i>San Luis Potosí</i>	1.1
<i>Sinaloa</i>	1
<i>Sonora</i>	1.5
<i>Tabasco</i>	1.1
<i>Tamaulipas</i>	0.6
<i>Tlaxcala</i>	1.4
<i>Veracruz de Ignacio de la Llave</i>	0.7
<i>Yucatán</i>	1.5
<i>Zacatecas</i>	2.8



PATRIMONIO CULTURAL Y BIBLIOTECAS

ESTABLECIMIENTOS MUSEOGRÁFICOS POR ENTIDAD FEDERATIVA Y VISITANTE SEGÚN ORIGEN 2007

Entidad federativa	Establecimientos museográficos	Total	Visitantes Nacionales	Extranjeros
Estados Unidos Mexicanos	719	44 914 738	41 140 234	3 774 504
Aguascalientes	11	378 650	372 675	5 975
Baja California	14	615 066	572 098	42 968
Baja California Sur	0	0	0	0
Campeche	12	83 061	60 467	22 594
Coahuila de Zaragoza	28	631 383	624 058	7 325
Colima	18	76 629	63 286	13 343
Chiapas	29	887 072	822 498	64 574
Chihuahua	25	633 930	580 363	53 567
Distrito Federal	81	19 569 310	18 816 584	752 726
Durango	33	417 775	412 648	5 127
Guanajuato	21	998 874	960 602	38 272
Guerrero	3	415 776	413 854	1 922
Hidalgo	1	98 106	98 106	0
Jalisco	32	2 253 692	2 168 355	85 337



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

<i>México</i>	43	2 189 974	2 077 558	112 416
<i>Michoacán de Ocampo</i>	13	1 282 009	1 231 424	50 585
<i>Morelos</i>	6	390 935	325 258	65 677
<i>Nayarit</i>	4	51 148	48 312	2 836
<i>Nuevo León</i>	53	3 717 578	3 676 170	41 408
<i>Oaxaca</i>	21	1 086 141	1 045 567	40 574
<i>Puebla</i>	27	268 743	211 168	57 575
<i>Querétaro Arteaga</i>	25	290 071	241 471	48 600
<i>Quintana Roo</i>	17	2 695 063	1 109 163	1 585 900
<i>San Luis Potosí</i>	23	151 998	143 463	8 535
<i>Sinaloa</i>	32	776 927	724 752	52 175
<i>Sonora</i>	22	403 896	400 603	3 293
<i>Tabasco</i>	12	344 168	328 301	15 867
<i>Tamaulipas</i>	15	566 651	464 956	101 695
<i>Tlaxcala</i>	11	382 992	380 559	2 433
<i>Veracruz de Ignacio de la Llave</i>	39	1 845 790	1 526 137	319 653
<i>Yucatán</i>	24	1 159 679	1 004 497	155 182
<i>Zacatecas</i>	24	251 651	235 281	16 370

NOTA: La información se refiere a los establecimientos con actividad. No incluye a los museos localizados en los monumentos históricos y en zonas arqueológicas, así como a los museos administrados por el Instituto Nacional de Antropología e Historia. En 2006 el INAH reportó 83 museos, representan el 10.4% del total. Asimismo no incluye 6 797 179 visitantes nacionales y 741 221 visitantes extranjeros.



PATRIMONIO CULTURAL Y BIBLIOTECAS

PROMEDIO DIARIO DE VISITANTES A ESTABLECIMIENTOS MUSEOGRÁFICOS INDEPENDIENTES POR ENTIDAD FEDERATIVA SEGÚN TIPO DE ESTABLECIMIENTO 2007

Entidad federativa	Museo	Galería	Jardín botánico	Jardín zoológico	Acuario	Planetario	Otro
Estados Unidos Mexicanos	117	36	85	1 638	769	181	696
<i>Aguascalientes</i>	112	142	0	0	0	0	170
<i>Baja California</i>	161	0	0	0	0	0	425
<i>Campeche</i>	30	956	84	145	0	0	0
<i>Coahuila de Zaragoza</i>	99	94	0	0	0	0	0
<i>Colima</i>	16	0	0	0	0	0	0
<i>Chiapas</i>	54	0	0	569	0	0	0
<i>Chihuahua</i>	75	0	0	0	0	0	0
<i>Distrito Federal</i>	512	56	0	10 004	0	930	0
<i>Durango</i>	29	0	0	0	0	0	0
<i>Guanajuato</i>	157	0	0	308	0	0	0
<i>Guerrero</i>	206	0	0	906	0	0	0
<i>Hidalgo</i>	347	0	0	0	0	0	0
<i>Jalisco</i>	179	86	0	1 588	0	269	4



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

México	108	0	479	1 950	0	0	168
Michoacán de Ocampo	105	107	41	2 645	0	188	0
Morelos	192	0	0	222	0	0	0
Nayarit	42	0	0	0	0	0	0
Nuevo León	265	45	275	1 119	77	0	266
Oaxaca	45	0	0	0	0	0	0
Puebla	76	0	10	732	0	0	0
Querétaro Arteaga	33	135	0	0	0	0	0
Quintana Roo	86	0	11	187	439	0	1 418
San Luis Potosí	24	45	10	0	0	15	3
Sinaloa	36	0	0	0	0	0	0
Sonora	47	0	0	0	0	0	572
Tabasco	100	0	0	0	0	122	0
Tamaulipas	54	104	0	1 144	0	0	0
Tlaxcala	44	10	71	0	0	0	0
Veracruz de Ignacio de la Llave	81	59	0	0	2 846	22	73
Yucatán	77	74	9	775	0	87	73
Zacatecas	44	4	0	0	0	0	0



Es importante saber el promedio de visitas diarias al museo para una idea de la demanda y necesidades a satisfacer con la propuesta del proyecto.

Fuente: (10) www.inegi.org.mx



❑ *Los hombres tienen mayor asistencia que las mujeres a los museos.*

❑ *Las personas entre 17 a 29 años tienen el 62 % de asistencia, pero va disminuyendo conforme la edad se incrementa para ubicarse por debajo de la media nacional a partir de los mayores de 50 años.*

NIVEL ECONÓMICO	PORCENTAJE
Alto.	87 %
Medio	65 %
Bajo	29 %

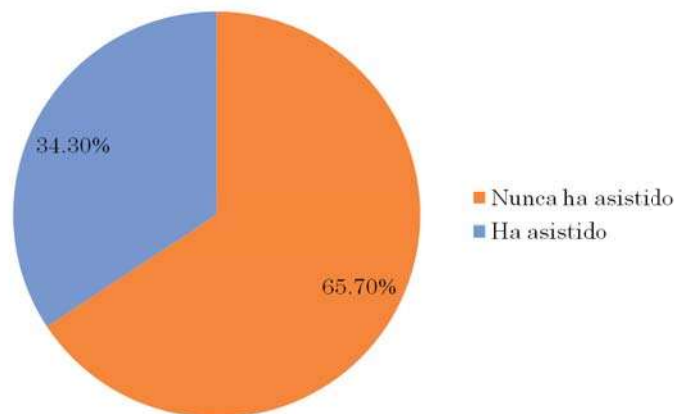
❑ *Las preferencias para visitar museos están muy vinculadas con el nivel educativo y la capacidad económica de la población.*

Tres veces al año	51.34%
Dos veces al año	13.18%
Una vez al año	19.39%
Ninguna	16.09%

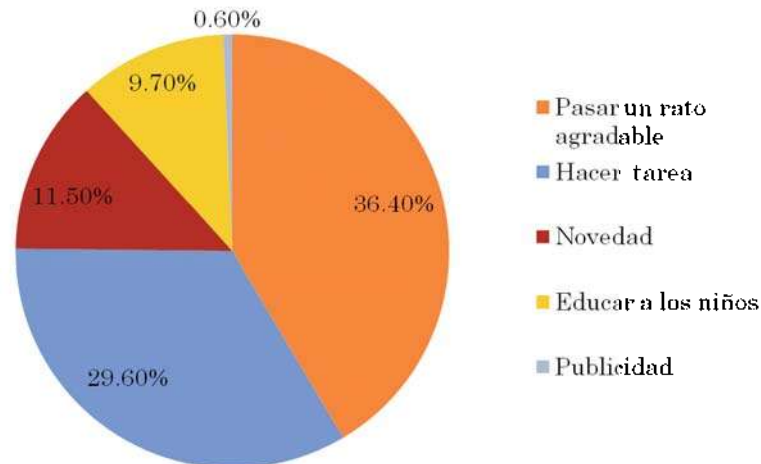
NIVEL ESCOLAR	PORCENTAJE
Estudios superiores	86 %
Estudios secundarios y bachillerato	61 %
Estudios primarios	37 %



ASISTENCIAS



PRINCIPAL RAZÓN DE ASISTENCIA AL MUSEO



Si aumentaran las asistencias al museo con el fin de educar a los niños que es de un porcentaje del 9.70 seguramente en un futuro bajaría el porcentaje de la inasistencia a los museos que es del 65.70%, logrando un buen desarrollo cultural.



Fuente: (10) www.inegi.org.mx



MARCO FÍSICO GEOGRÁFICO



Tres elementos del paisaje natural interesan especialmente para efecto de diseño del proyecto: el terreno, la vegetación y el clima. La geografía se ocupa de estos temas, estudiando la influencia que ejercen sobre el hombre, es importante tener estos conocimientos ya que serán útiles para el diseño del proyecto.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

Localización del municipio y la localidad

(5) El estado de Michoacán México se localiza en los paralelos 17°53'50" y 20°23'37" del hemisferio norte, en los meridianos 100°3'32" y 103°44'49" longitud oeste del meridiano de Greenwich. En la parte centro, oeste de la República Mexicana, al sur del trópico de la zona denominada centro-pacífico. Colinda al norte con Guanajuato, al occidente con Colima y Jalisco, al oriente con el estado de México y al sur con el estado de Guerrero y el Océano Pacífico.

La superficie de la entidad es de 59,869 Km.2, con 208.5 Km.2, de litoral, su capital es Morelia; el número de municipios es de 113, su densidad de población es de 50.9 hab./km2, su tasa de crecimiento medio anual es de 2.7%.

Aproximadamente el 35% del territorio presenta una pendiente entre el 0 y el 15% para la actividad agropecuaria y los asentamientos humanos. El 60% del territorio presenta pendientes del 16 al 30% o más, favorables para la silvicultura y fruticultura, con restricciones para el uso agropecuario y urbano. El 4.5 del territorio estatal con más del 30% de pendiente útil para la forestación y paisaje.



República Mexicana



Estado de Michoacán

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

Datos geográficos de la región

(6) Quiroga Michoacán México se localiza al norte del Estado, en las coordenadas 19°40' de latitud norte y 101°32' de longitud oeste, a una altura de 2,080 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Coeneo, al este con Morelia, al sur con Tzintzuntzan, y al oeste con Erongarícuaro. Su distancia a la capital del Estado es de 45 km. Formando parte de la Meseta Tarasca.

(5) Esta ciudad aparte de su clima templado y temperatura media de 15.1°C, o sea, muy agradable, cuenta también con una orografía media; aunado a todo esto, el paisaje único. Tradición y folklore característicos del Estado.

La ubicación de la ciudad de Quiroga es considerada como privilegiada, ya que dicha ubicación ha generado un fenómeno comercial que ha permitido el desarrollo económico en esta ciudad; este fenómeno comercial se debe en gran medida a la comunicación que tiene con los estados de todo el país. Ya que la carretera que la atraviesa comunica hasta Canadá.



Mapa de carreteras de la República Mexicana

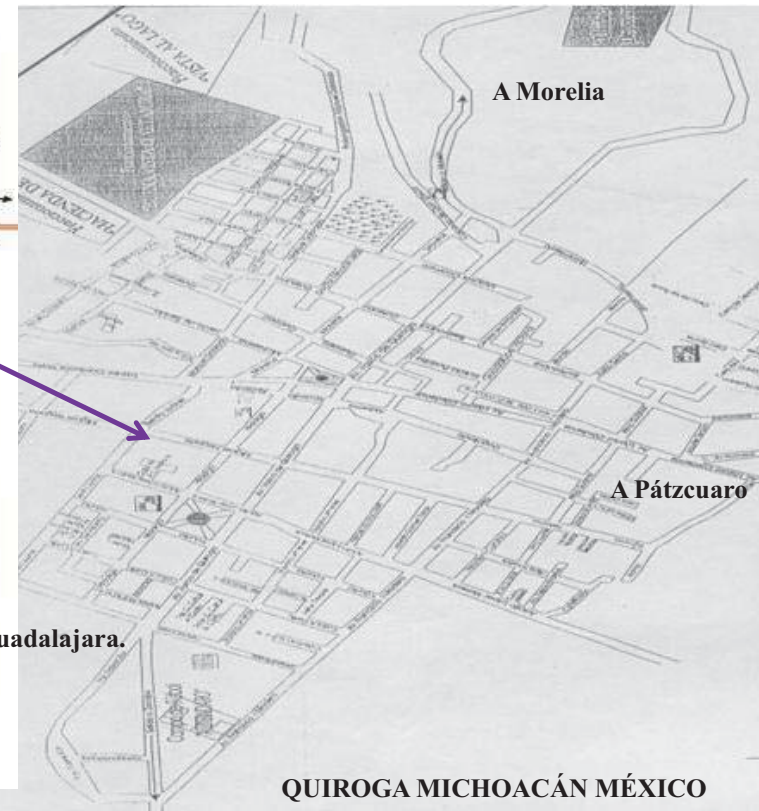


Fuente: (6) <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/michoacan/mpios/16073a.htm>

ESTADO DE MICHOACÁN



Macro y micro localización



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

Fuente: (6) <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/michoacan/mpios/16073a.htm>

Quiroga Michoacán México

(6) **Extensión:** su superficie es de 211.52 km² y representa el 0.35% del total del Estado.

Flora: en el municipio dominan los bosques como el mixto con pinos, encinos y cedros, y el de coníferas con Pino, Oyamel y Junípero.

Orografía: su relieve lo constituyen el sistema volcánico transversal, la sierra Tigre y los cerros: Tzirate, Azul, Hueco, Tejamanil, cerro de las Rosas; la Acúmara y Guayabo.

Hidrografía: se constituye principalmente por el lago de Pátzcuaro y arroyos intermitentes, solamente durante la época de lluvias.

Fauna: Su fauna está conformada por mapache, comadreja, ardilla, coyote, pez blanco, carpa y charal.



Datos climatológicos.

El terreno y la vegetación están influidos por el clima que además constituye un elemento fundamental para el desarrollo de la vida humana.

(5) **El clima en el municipio de Quiroga** es templado con lluvias en verano los meses de junio, julio, agosto, septiembre.

Los meses más calurosos se presentan en abril, mayo, junio, julio.

Temperatura mínima de 4.5°C de diciembre a enero.

Temperatura media de 15.1°C.

Temperatura máxima de 25.6°C de abril a junio.

La dirección de los vientos en general es sur-oeste a noreste, debido a la cuenca del lago de Pátzcuaro.

La precipitación pluvial anual de 788.6mm, con temporadas de lluvia de junio a septiembre.

(11) Estos datos influyen en la solución formal y espacial, tal es el caso de las cubiertas que son origen de la necesidad de dar protección climática contra las lluvias y el sol. Esta necesidad ha sido solucionada de diferentes maneras dependiendo de las condiciones climáticas.

“Por esto, debe reconocerse que el clima ha influido profundamente en la arquitectura, no sólo planteando al arquitecto requerimientos diferentes y por tanto imponiendo soluciones funcionales, técnicas formales, contribuyendo a la formación de las tipologías arquitectónicas”.

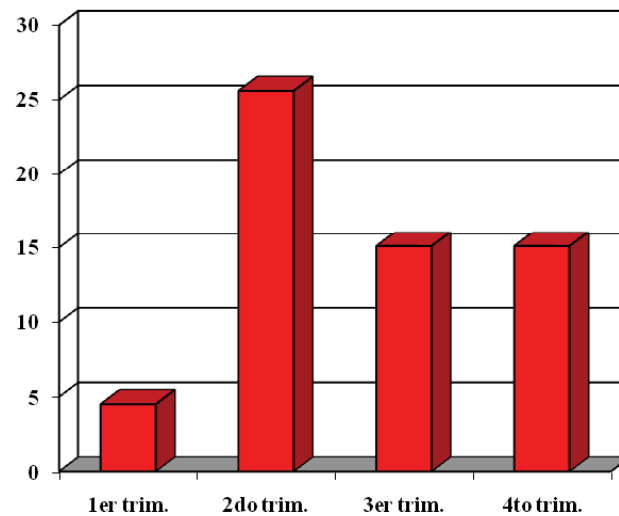


Fuente: (5) tesis profesional centro de formación y comercialización artesanal, en Quiroga Mich., Arq. Juan Carlos Calvo Calderón. 1990

Fuente: [11] Enrico Tedeschi, teoría de la arquitectura p.36

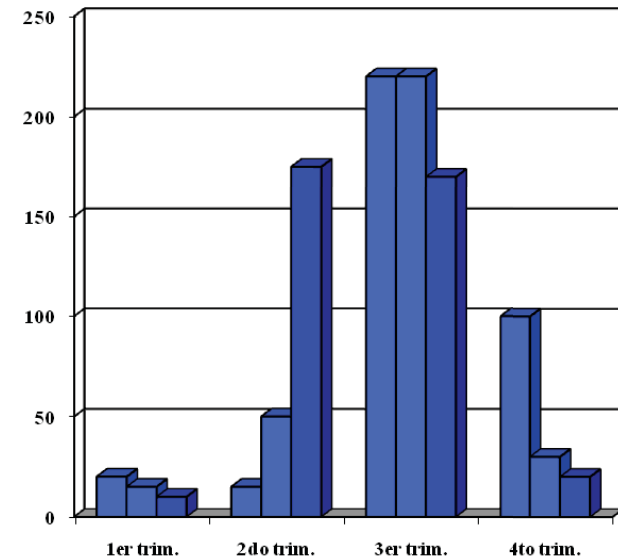
HISTOGRAMA DE TEMPERATURA Y PRECIPITACIÓN

TEMPERATURA EN °C



■ TEMP

PRECIPITACIÓN PLUVIAL EN MM



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

Fuente: (5) tesis profesional centro de formación y comercialización artesanal, en Quiroga Mich., Arq. Juan Carlos Calvo Calderón. 1990

CONCLUSIÓN

El resultado de la investigación y estudio de las características físicas del lugar, desde su ubicación que ha generado un fenómeno comercial y permitiendo el desarrollo económico, nos permite conocer el entorno físico donde se propone se desarrolle el proyecto.

La extensión territorial, flora, fauna, clima, precipitación pluvial, orografía e hidrografía. Nos lleva a ubicar al municipio en la clasificación de zona templada.

Concluyendo con lo anterior que la arquitectura propia del lugar, es resultado de estos factores físicos y climatológicos de la región. Ya que en la mayoría de las construcciones con características vernáculas encontramos que existe una respuesta de la arquitectura al medio natural. Tal es el caso de los característicos patios centrales de la época colonial, que genera un microclima haciendo confortable la casa habitación, o las cubiertas inclinadas a 2 o 4 aguas que por su inclinación resultan más eficientes que las losas planas para evitar la filtración de agua pluvial. Y cumpliendo con la finalidad de proteger al individuo de las inclemencias del tiempo. (Frio, calor, lluvia, viento, polvo etc.)

Así como también es de suma importancia la orientación para lograr la habitabilidad del usuario.





MARCO URBANO



ROBERTO CARLOS RANGEL CHÀVEZ.

Los siguientes indicativos nos serán de mucha utilidad ya que nos permitirán conocer como es la localidad donde se desarrollará el proyecto, así como las vías que la comunican con otras localidades y estados.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

El municipio de Quiroga se encuentra comunicado por la ruta 15 México-Nogales tramo Morelia-Zacapu, todas las comunidades y rancherías cuentan con caminos asfálticos. De la cabecera parte la carretera 120 Quiroga la Huacana conectando con la autopista siglo XXI.



IMAGEN: (12)

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

FUENTE: (12) www.granhotelpatzcuaro.com.mx

Estructura urbana actual

(13) La ciudad de Quiroga se estructura a través de barrios y colonias como: Barrio La Pacanda, El Lindero, La Joya, El Calvario, Niños héroes, La Tirimicuita, La Morera, Pueblo Nuevo, Cocupao, El panteón, Centro, Las Carreras y 5 fraccionamientos: Vista El Lago y Hacienda de Quiroga, Cerro Azul, El pino y Altamira existente aproximadamente 7.55 has. de zonas baldías localizadas en el área urbana, principalmente al noroeste de la población.

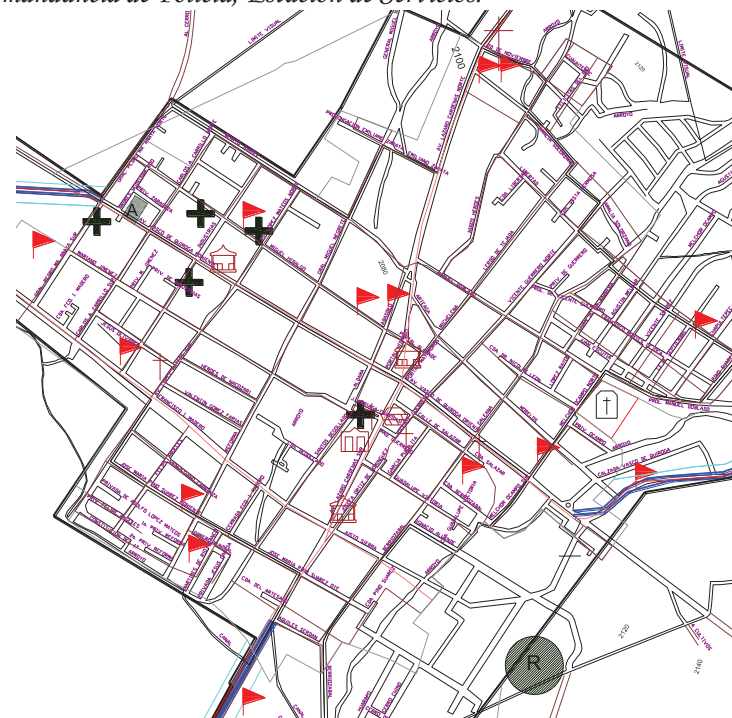
LA PACANDA.	5.76	1985
EL LINDERO.	18.00	DE 1822 A 1985
LA JOYA.	4.05	DE 1985 A 1992
EL CALVARIO.	17.3	DE 1754 A 1924
NIÑOS HEROES.	13.47	1985
LA TIRIMICUITA.	3.71	DE 1754 A 1985
LA MORERA.	25.00	DE 1922 A 1985
PUEBLO NUEVO.	15.2	DE 1924 A 1985
COCUPAO.	8.1	1985
EL PANTEON.	8.90	DE 1822 A 1879
CENTRO.	31.90	DE 1530 A 1754
LAS CARRETAS.	20.35	1924
FRACCTO. VISTA EL LAGO.	20.57	1998
FRACCTO. CERRO AZUL.	6.65	2004
FRACCTO. EL PINO	2.82	2004
FRACCTO. H. DE QUIROGA.	3.62	2001
FRACCTO. ALTAMIRA	4.43	2004



EQUIPAMIENTO URBANO

La población presenta déficit en las Unidades Básicas de servicios mínimas requeridas de los elementos de equipamiento urbano existentes de: Biblioteca Pública, Unidad de Medicina Familiar (IMSS), Puesto de Socorro, Plaza de usos Múltiples, Mercado Público, Plaza Cívica, Jardín Vecinal, Módulos Deportivos, Comandancia de Policía, Estación de Servicios.

	ESCUELA.
	MERCADO.
	IGLESIA O TEMPLO.
	SERVICIO MEDICO.
	AYUDANTIA (AYUNTAMIENTO).
	CEMENTERIO.
	PLAZAS O JARDINES.
	RASTRO MUNICIPAL
	AUDITORIO MUNICIPAL



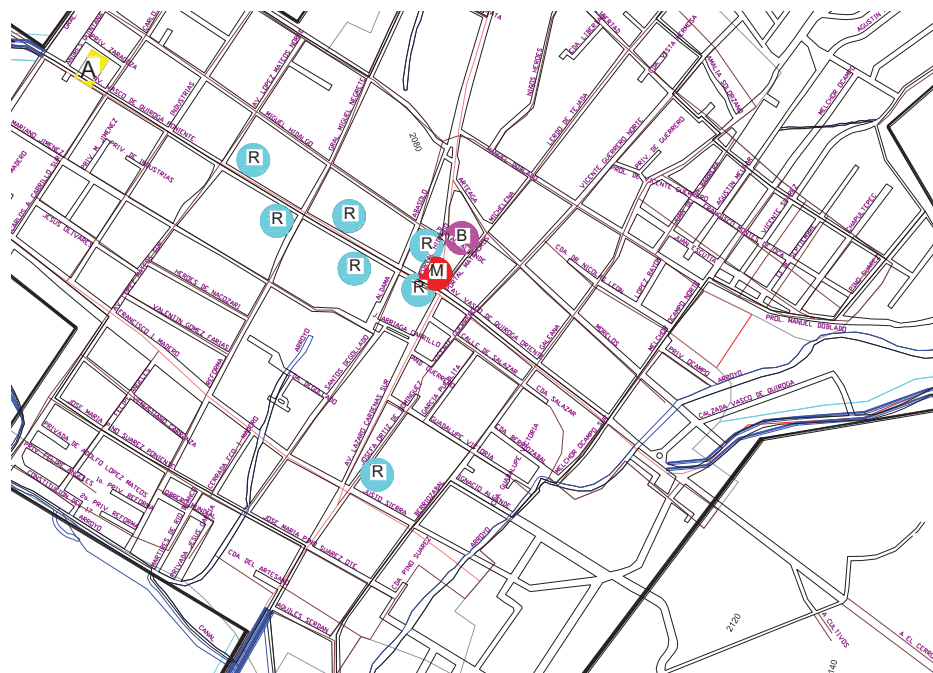
MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

EQUIPAMIENTO URBANO COMPATIBLE

En cuanto a equipamiento urbano refiriéndose al género cultural, la población presenta un déficit. Ya que sólo podemos encontrar: la biblioteca pública y un auditorio municipal que en ocasiones es utilizado para exposiciones.

En cuanto al tema de la gastronomía tenemos como equipamiento compatible los distintos restaurantes que ofrecen comida regional.

- | | |
|--|-------------------------------|
|  | MERCADO GASTRONOMICO INFORMAL |
|  | RESTAURANTE |
|  | BIBLIOTECA PUBLICA |
|  | AUDITORIO MUNICIPAL |



Fuente: (13) Archivos del departamento de obras públicas, Quiroga Mich.

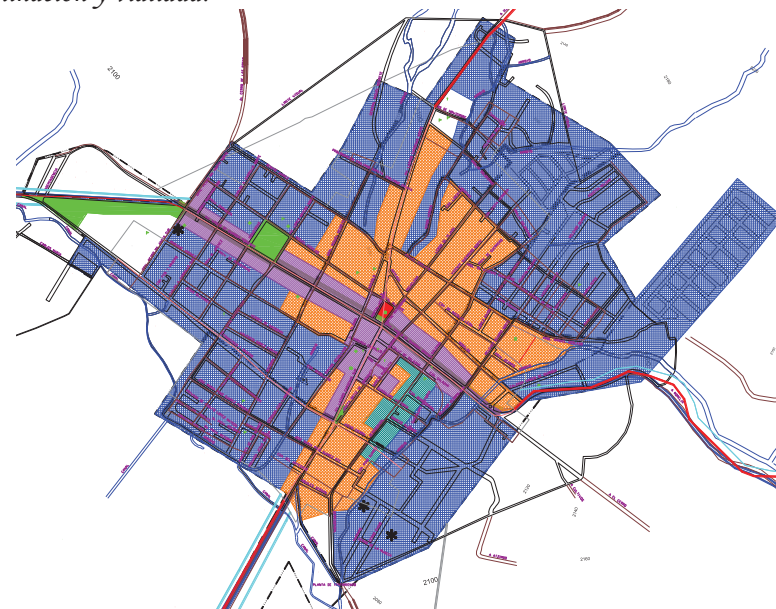
USOS DE SUELO

Utilización actual del área urbana.

Por una parte se localizan al centro de la población todas las actividades administrativas y comerciales, y por otro, los espacios verdes y zonas recreativas, están representados por los existentes en las plazas cívicas de la población y el jardín vecinal Don Vasco, así como varios módulos deportivos con canchas de fútbol y un centro deportivo, localizados estos en distintos puntos de la misma.

Otros servicios como son: granjas, mataderos, establos y zahúrdas, así como la parada de autobuses y gasolinería han quedado en zonas de gran densidad de población provocando problemas de contaminación y vialidad.

	CORREDOR URBANO.
	CENTRO URBANO.
	HABITACIÓN.
	HABITACIONAL MIXTO.
	USO COMERCIAL.
	INDUSTRIA.
	ÁREAS VERDES.
	LÍMITE DEL ÁREA URBANA ACTUAL.
	LÍMITE DE BARRIO.
	USO INCOMPATIBLE.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

PLAN DIRECTOR DE DESARROLLO URBANO

El programa de Desarrollo Urbano del Centro de población de Quiroga, Michoacán, fue aprobado en sesión de Cabildo del H. Ayuntamiento de Quiroga el día 20 de agosto de 2006 y publicado en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Ocampo el día 26 de septiembre de 2006 bajo el tomo CXXXIX número 72.

El programa de Desarrollo Urbano del Centro de población de Quiroga, Michoacán, que se sintetiza en este documento, tiene por objeto regular y ordenar las acciones tendientes a la conservación, mejoramiento y crecimiento del centro de población, a fin de evitar que se incrementen y agudicen los actuales problemas derivados del crecimiento desordenado de la localidad, uso del suelo.

Los estudios realizados para formular este programa, se describen en el diagnóstico y pronóstico, en los objetivos, la determinación del ámbito de aplicación, las estrategias, las líneas de acción, así como las políticas de desarrollo urbano y los instrumentos jurídicos.



INFRAESTRUCTURA

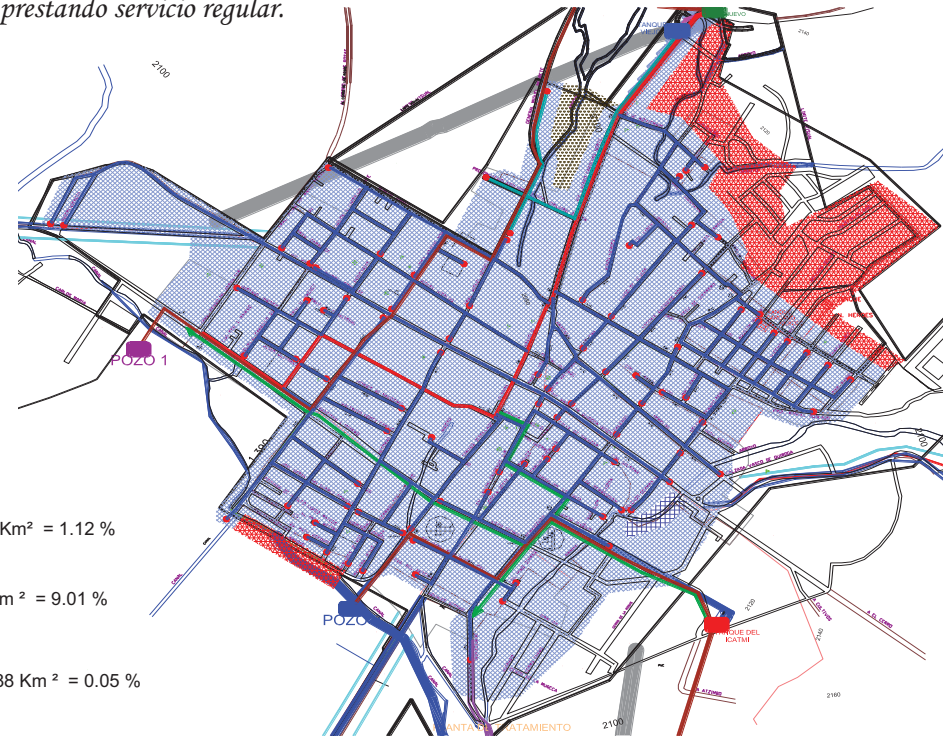
Desde el punto de vista regional, Quiroga cuenta con una infraestructura de riego y redes de comunicación terrestres y telecomunicaciones, así como redes de energía eléctrica. Mismas que se describen a continuación textual y gráficamente.



Fuente: (13) Archivos del departamento de obras públicas, Quiroga Mich.

RED HIDRÁULICA

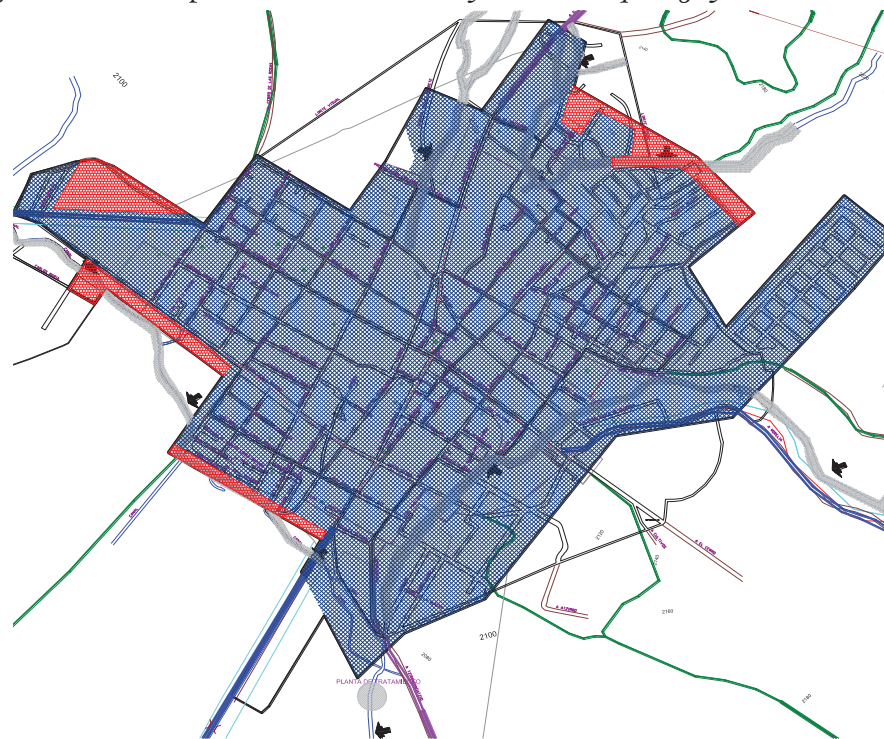
El suministro de agua se hace mediante la extracción del líquido de tres pozos, localizados uno al suroeste sobre el Barrio La Morera, otro al sur sobre la carretera que va a Tzintzuntzan y Pátzcuaro en la colonia Pueblo Nuevo y el ubicado en la parte sureste en la colonia Cocupao; en total se satisface la demanda al 94.59% prestando servicio regular.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

RED SANITARIA

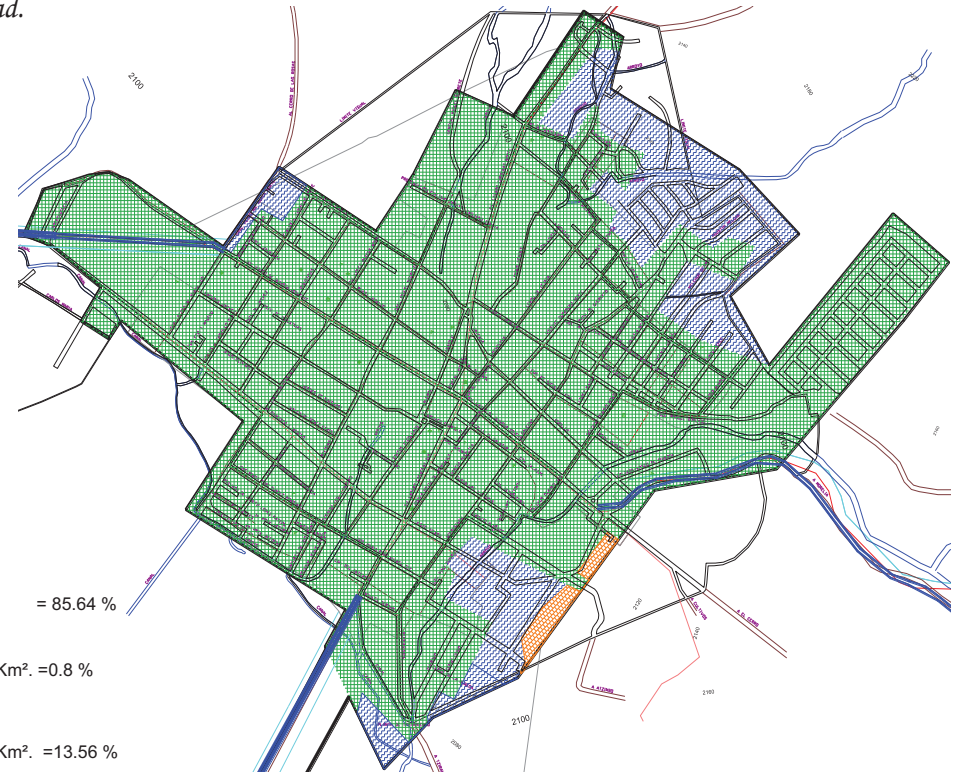
La red de drenaje sanitario satisface al 96.42% de la demanda. Las descargas sanitarias, se vierten a los arroyos de la población y al canal que finalmente descarga a la planta tratadora de aguas negras, la cual sólo procesa un 80% de éstas y la demasía que significa un 20% se vierte al lago de Pátzcuaro.



Fuente: (13) Archivos del departamento de obras públicas, Quiroga Mich.

RED ELÉCTRICA

El servicio de energía eléctrica satisface el 97.56%, mientras que en alumbrado público representa el 85.3%; este último es deficiente en los asentamientos ubicados en la parte norte de la localidad.



ÁREA URBANA: 2.1872 Km² = 100 %

	ZONAS CON SERVICIO COMPLETO.	1.873 Km ² .	= 85.64 %
	ZONAS SIN SERVICIO.	0.01718212 Km ² .	=0.8 %
	ZONAS CON SERVICIO PARCIAL QUE SE LES PUEDE DAR SERVICIO TOTAL.	0.29632209 Km ² .	=13.56 %

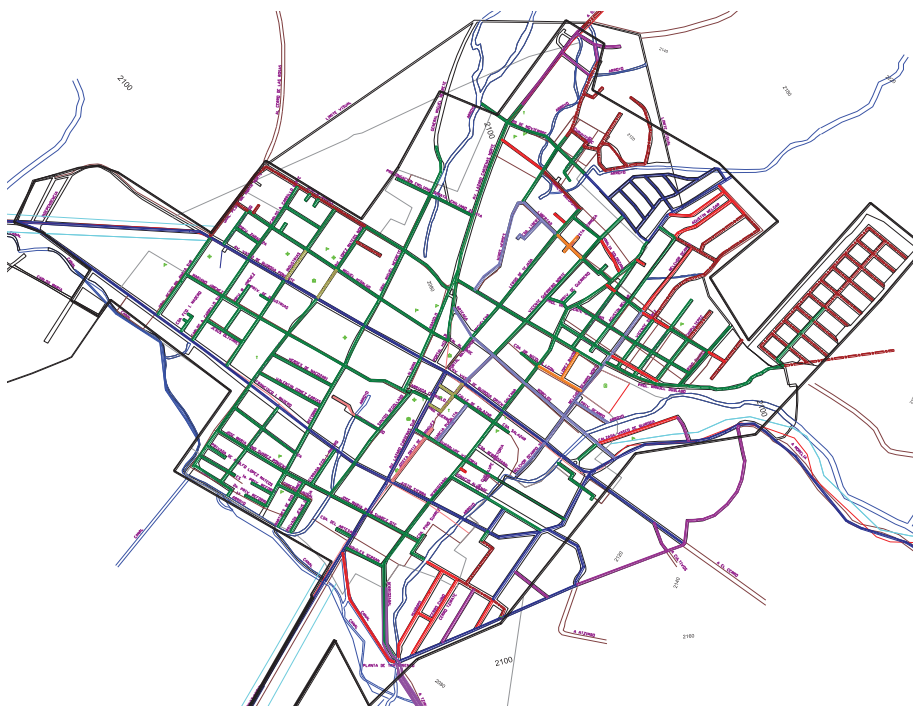


MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

INFRAESTRUCTURA DE PAVIMENTOS

Los pavimentos son de asfalto en un 26.89%, de concreto en buen estado 38.97%, de concreto en estado regular 5.41%, de concreto en mal estado 0.88%, adoquín en buen estado 0.99%, adoquín en estado regular 0.60%, empedrado 0.45%, terracería en buen estado 1.42% terracería en estado regular 13.61% y terracería en mal estado en un 10.78%

	Pavimentación de Carpeta Asfáltica en buen estado Area= 103,892.33 m2, corresponde al 26.89%
	Pavimentación de Concreto Hidráulico en mal estado. Area= 3,395.13 m2, corresponde al 0.88%
	Pavimentación de Concreto Hidráulico en estado regular. Area= 20,926.38 m2, corresponde al 5.41%
	Pavimentación de Concreto Hidráulico en buen estado. Area= 156,581.06 m2, correspondiente al 40.53%
	Terracería en mal estado. Area= 35,612.18 m2, correspondiente al 9.22%
	Terracería en estado regular. Area= 52,569.73 m2, correspondiente al 13.61%
	Terracería en buen estado. Area= 5,473.30 m2, correspondiente al 1.42%
	Empedrado en buen estado. Area= 1,751.11 m2, correspondiente al 0.45%
	Adoquín en buen estado. Area= 6,143.60 m2, correspondiente al 1.59%



Fuente: (13) Archivos del departamento de obras públicas, Quiroga Mich.

TRANSPORTE

El transporte foráneo de la localidad hace la parada en la Av. Vasco de Quiroga y el suburbano, hace parada en la Av. Lázaro Cárdenas, así como el sitio de taxis, lo que ha ocasionado algunos conflictos viales en las principales arterias de la localidad.



ÁREA SERVIDA.



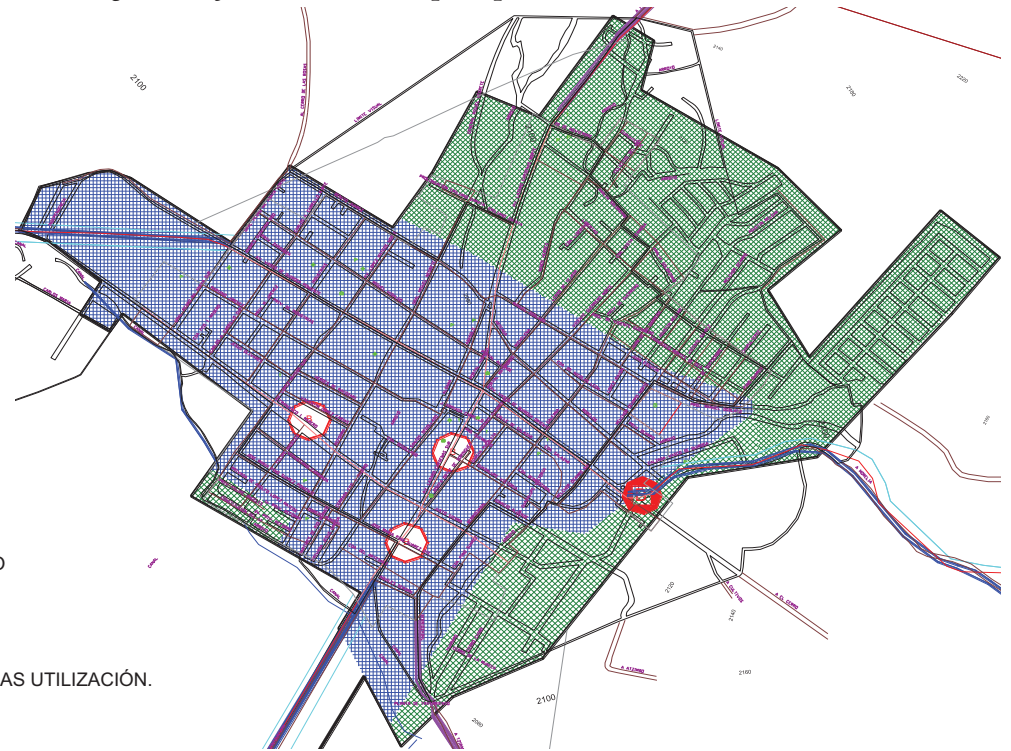
ÁREA NO SERVIDA.



BASE DE RUTA DE TRANSPORTE.
PARADAS CONFLICTIVAS POR TRANSITO



BASE DE RUTA DE TRANSPORTE, CON MAS UTILIZACIÓN.



CONCLUSIÓN

La información recabada en el marco urbano además de conocer al municipio y concluir que de alguna manera el municipio cuenta con un desarrollo en cuestión de infraestructura y equipamiento considerado como satisfactorio. También nos sirve para la localización de propuestas de predios recomendables para la ejecución del proyecto. Mismo que debe ser seleccionado en base a los requerimientos mínimos que nos indique y permita el sistema normativo de equipamiento urbano el cual tiene como finalidad el promover la construcción de obras de infraestructura y equipamiento para el desarrollo regional y urbano así como expedir normas técnicas. Para que el equipamiento cuente y cumpla con las características adecuadas para lograr el mejor servicio posible a favor y beneficio del desarrollo de la sociedad. Parte de estas características son: que el predio cuente con los servicios básicos de infraestructura urbana, agua, luz, drenaje, pavimento, teléfono e internet.

La ubicación del predio es importante ya que hay que tomar en cuenta que las vías de comunicación sean las adecuadas ya sea sobre avenidas primarias o secundarias pero de fácil acceso.

La topografía también es importante por motivos de que existe equipamiento que esta limitado únicamente a ciertas características topográficas permitidas, así como también hay una influencia en el costo de la ejecución del proyecto de acuerdo a la topografía del mismo. También el equipamiento urbano compatible es importante, como en nuestro caso nuestro tema es cultura, su ubicación debe ser compatible con el género de los usos de suelo del radio de influencia del proyecto.





MARCO LEGAL



Muy importante a representar es toda la reglamentación que aplica de manera directa o indirecta al proyecto a proponer, ya que de esta forma se justificarán totalmente todos los distintos espacios que serán parte del proyecto final.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



REGLAMENTO DE CONSTRUCCIÓN DEL ESTADO

A continuación se hará mención de las disposiciones legales que dictan las instancias correspondientes; hay normas que están enfocadas según la tipología y género del proyecto.

La normatividad particular a considerar para la elaboración del proyecto MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA; estas son extraídas del reglamento de construcción que rige a la ciudad de Morelia Michoacán.

*(14) **Artículo 2.- Objetivos del Reglamento.** El presente Reglamento señala con carácter enumerativo y no limitativo:*

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



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



Artículo 14.- Prohibición de construcciones en zona de riesgo. Quedará prohibido todo tipo de construcción en aquellas zonas que por su naturaleza representen riesgos derivados de fallas geológicas o medios físicos en general o de las acciones del hombre, como son:

I.- Climáticos, en donde destacan los hidrometeorológicos por su frecuencia, intensidad y radio de acción.

II.- Geológicos, en zonas susceptibles a los movimientos sísmicos o de fallas o fracturas, y en zonas de deslizamiento y de explotaciones mineras inadecuadas.

III.- En suelos de características problemáticas, donde se requerirá de las diferentes normas en lo específico, relacionadas al diseño de cimentaciones en suelos de tipo expansivo, corrosivo, colapsables, dispersivos e inestables de acuerdo con estudios de mecánica de suelos.

IV.- De la misma forma se prohibirá o, en su caso, se restringirán las construcciones en zonas con pendientes topográficas mayores al 25%, en áreas susceptibles a inundaciones, en suelos destinados a preservación ecológica de derecho federal y de vía, así como los identificados como de restricciones en los planes y programas de desarrollo urbano y los que determine el Municipio de Morelia en lo particular y en lo general para sus reservas y planes Municipales.

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
Cines, teatros, auditorios	personas	1 por cada 8 concurrentes
Bibliotecas públicas	Área total	1 por cada 40 0 50 m2

III.- En aquellos casos en los cuales en un mismo predio estén inmersos diferentes giros y usos, estará regidas por la suma de las demandas señaladas para cada uno de ellos, excepción de la que se señala en la fracción siguiente.

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.

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.



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 ÁREA DE ÍNDICE (m2)	MÍNIMAS OBS. ALTURA (METROS)
Educación y cultura		
Exposiciones temporales	1/personas	3.00 (fi)
Salas de lectura	2.2/lector	2.5
Acervos	150 libros	2.5
Servicios oficinas		
Suma de áreas locales de trabajo	5.00/persona	2.30
Hasta 100 m2	6.00/persona	2.30
De más de 100 m2 hasta 1000 m2	7.00/persona	2.30
Baños sanitarios	-----	
Vestíbulos		
	0.25/asiento	2.50
Hasta 250 concurrentes	0.30/asiento	3.00
Más de 250 concurrentes	5	2.40
Caseta de proyección	1	2.10



Fuente: (14) Archivos del departamento de obras públicas, Morelia Mich.

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

<i>TIPO</i>	<i>LOCAL</i>	<i>NIVEL DE ILUMINACIÓN EN LUXES</i>
<i>Educación y cultura</i>	<i>Aulas</i>	<i>250</i>
	<i>Talleres y laboratorios</i>	<i>300</i>
<i>Servicio oficinas</i>	<i>Áreas locales de trabajo</i>	<i>250</i>
<i>Salas de lectura</i>		<i>250</i>
<i>Salas de cómputo</i>		<i>300</i>
<i>Salas durante función (museografía)</i>		<i>1</i>
<i>Vestíbulo</i>		<i>150</i>
<i>Áreas de almacenamiento</i>		<i>50</i>

Para circulaciones horizontales y verticales en todas las edificaciones, excepto de habitación, el nivel de iluminación será de cuando menos 100 luxes; para elevadores, de 100 y para sanitarios en general, de 75.





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 29° 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.



Fuente: (14) Archivos del departamento de obras públicas, Morelia Mich.



Artículo 30.- Dimensiones mínimas para patios y cubos de luz.

I.- Los patios para dar iluminación y ventilación naturales tendrán las siguientes dimensiones mínimas en relación con la altura de los parámetros verticales que los limiten:

a) Para piezas habitables, comercios y oficinas:

<i>Con altura hasta</i>	<i>Dimensión mínima</i>
2.50 m	4.00 m
3.25 m	8.00 m
4.00 m	12.00 m

En los casos de alturas mayores, la dimensión mínima del patio deberá ser igual a la tercera parte de la altura del parámetro vertical que lo limite. Si esta altura es variable se tomará el promedio.

b) Para otras piezas no habitables:

<i>Con altura hasta</i>	<i>Dimensión mínima</i>
2.00 m	4.00 m
2.25 m	8.00 m
2.50 m	12.00 m

En los casos de alturas mayores, la dimensión mínima del patio deberá ser equivalente a la quinta parte de la altura total del parámetro vertical que lo limite. Si esta altura es variable, tomará el promedio.

II.- Se permitirán las siguientes tolerancias en las dimensiones mínimas de los patios indicados en el inciso I de este artículo en los casos que a continuación se cita:



a) Se autoriza la reducción hasta de un 15% en la dimensión mínima del patio en el sentido de la orientación este-oeste y hasta una desviación del 45%, sobre esta línea, siempre y cuando el sentido transversal se incremente, cuando menos, en 20% la dimensión mínima correspondiente.

b) En cualquier otra orientación se autorizará la reducción hasta un 15% en una de las dimensiones mínimas del patio, siempre y cuando en el otro sentido se incremente cuando menos en un 25% la dimensión mínima correspondiente.

c) En el sentido perpendicular a los paños en que existan muros ciegos o ventanas de piezas no habitables, se autorizará la reducción hasta de 15% en la dimensión mínima del patio, siempre y cuando en el otro sentido se incremente cuando menos en 25% la dimensión mínima correspondiente.

d) En los patios exteriores cuyo lado menor esté abierto a la vía pública, se aplicarán las normas consignadas en el inciso b.

III.- Los patios de iluminación y ventilación natural podrán estar techados por domos o cubiertas siempre y cuando tengan más de 1.5 veces la dimensión mínima, transmisión mínima del 85% en el espectro solar y una área de ventilación en la cubierta no menor al 20% del área del piso del patio.

IV.- Los patios, cubos de luz o jardines donde se coloquen recipientes para gas L.P., deberán tener una altura de barda no mayor a 2.50m. Para la colocación de tanques portátiles (cilindros) de gas L.P. el área mínima será de 9.00m² y para tanques estacionarios esta área deberá ser de 25.00m², así mismo estos espacios no deberán ser techados.



Artículo 31.- Normas para dotación de agua potable.

La dotación de servicio de agua potable será regida por las normas y especificaciones que marque el organismo respectivo, la ley estatal de protección al medio ambiente y regirán las demandas señaladas en la siguiente tabla, como mínimo.

TIPOLOGÍA	SUBGÉNERO	DOTACIÓN MÍNIMA	OBSERVACIONES
Educación y cultura	Exposiciones temporales	10 lts 1/asistente/día	B
Recreación y cultura	Recreación social	25 lts 1/asistente/día	A,C

Observaciones:

A) Los requerimientos de riego se considerarán por separado atendiendo a una norma mínima de 5 lts 1/m²/día.

B) Los requerimientos generales por empleados o trabajadores se considerarán por separado a un mínimo de 100 l/1/trabajador/día.

C) En lo referente a la capacidad de almacenamiento de agua para sistemas contra incendios deberá observarse lo dispuesto en este Reglamento.





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.

TIPOLOGÍA	PARÁMETRO	No. DE EXCUSADOS	No. DE LAVABOS	No. DE REGADERAS
Servicio oficinas	Hasta 100 personas	2	2	
Instalaciones para exhibiciones	Hasta 100 personas	2	2	
	De 101 a 400 personas	4	4	
	Cada 200 adicionales	1	1	

V.- Los excusados, lavabos y regaderas a que se refiere la tabla anterior se distribuirán por partes iguales en espacios separados para hombres y mujeres. En los casos en que se demuestre el predominio de un sexo entre los usuarios, podrá hacerse la proporción equivalente indicándolo en el proyecto.

VI.- En el caso de locales para sanitarios de hombres, será obligatorio un mingitorio con un máximo de dos excusados. A partir de locales con tres excusados, podrá substituirse uno de ellos por un mingitorio, sin recalcular el número de excusados, pero la proporción que guarden entre éstos y los mingitorios no excederá de uno a tres.



Fuente: (14) Archivos del departamento de obras públicas, Morelia Mich.



Artículo 34.- Normas mínimas para el abastecimiento, almacenamiento, bombeo y regularización de agua.

Instalaciones de agua: Todo edificio deberá tener servicio de agua exclusivo, quedando terminantemente prohibido las servidumbres o servicios de un edificio a otro.

El aprovisionamiento para agua potable de los edificios se calculará a razón de un mínimo de 150 litros por habitante al día. En caso de que el servicio público no sea continuo durante las 24 horas del día o bien para interrupciones imprevistas, deberá instalarse depósito con capacidades de 100 litros por habitante mínimo.

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 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.

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.

Se contemplan los albañales, para darle salida a las aguas servidas, estas deberán ser de materiales, que garanticen su impermeabilidad, en todos los casos, la parte interior de los tubos será de superficie lisa. Deberán estar bajo el piso de las edificaciones, deberán tener un diámetro menor de 15 cm. Y cumplir con las normas marcadas por la DECOFI y/o autoridades sanitarias. Los albañales deberán colocarse primordialmente por las zonas de las circulaciones.

Los desagües, deberán contener por separado la evacuación de las aguas pluviales y las aguas servidas.

Artículo 41.- Los proyectos de las edificaciones deberán contener, en lo que se refiere a instalaciones eléctricas, los siguientes indicativos:

I.- Diagrama unifilar o Diagrama isométrico.

II.- Cuadro de distribución de cargas por circuito o resumen de cálculo de caída de presión.

III.- Planos de plantas y elevaciones si se requiere en cada caso, en donde se indique la ubicación de líneas de conducción, salidas eléctricas y aparatos de consumo o control.

IV.- Croquis de localización del predio en cuestión y su dimensión con relación a la calle más cercana, señalando su ubicación en relación al norte.

V.- Especificaciones, cantidades y características técnicas de los materiales y equipo que se pretende utilizar en estas instalaciones.

VI.- Memoria técnica descriptiva, así como descripción puntual de las instalaciones que por sus características especiales así lo requieran, dentro de las instalaciones que requieren la presentación de la Memoria técnica se consideran las siguientes:

Instalaciones Eléctricas donde se tengan cargas importantes, como en el caso de Unidades desarrolladas en forma horizontal o vertical para uso Habitacional, Comercial o Deportivo, Fraccionamientos, Industrias, Subestaciones, y en general en los sitios en donde haya concentración de personas.



Fuente: (14) Archivos del departamento de obras públicas, Morelia Mich.



Artículo 44.- En las edificaciones de salud, recreación y comunicación, así como las de transportes, deberán tener sistemas de iluminación emergentes con encendido automático, para iluminar pasillos, salidas, vestíbulos, sanitarios, salas y locales de concurrencia, salas de curaciones, operaciones y expulsión, también como indicadores visuales de salidas de emergencia, los niveles de iluminación puntualizados en este documento para los locales mencionados.

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 y Obras Públicas. y cumplir con las diferentes normas que establezcan para cada uno de sus casos .

Artículo 50.- Normas para la selección e instalación de líneas de gas L.P. de servicio y de llenado.- La selección del diámetro de las tuberías que conducen gas L.P. a los aparatos de consumo se deberá hacer de acuerdo a los cálculos de caída de presión obtenidos de acuerdo a las especificaciones de la norma de instalaciones de gas L.P. vigente.

Las tuberías para conducción de gas L.P. en estado de vapor deberán ser de cobre tipo "L" o de fierro galvanizado C-40. Estas líneas podrán ser ocultas si se protegen adecuadamente contra la corrosión y se colocan en el subsuelo de los patios o jardines a una profundidad no menor de 60 centímetros, o bien podrán ser visibles adosándose a los muros y fijándose a cada 3.00m por medio de abrazaderas metálicas tipo omega con pija y taquete adecuados, a una altura mínima de 0.10 metros sobre el nivel del piso, debiendo de protegerse contra daños mecánicos y pintarse con esmalte color amarillo cuando se ubique próxima a otras tuberías y se requiera su identificación. La presión máxima permitida en estas tuberías será de 1.50 kg/cm² y la mínima de 0.028 kg/cm².

Artículo 51.- Normas para instalaciones de comunicación.-

I.- Todas las edificaciones que requieran instalaciones telefónicas deberán cumplir con las normas establecidas por Teléfonos de México, S. A., y deberán contar, además con proyecto de planos del cableado telefónico los complejos industriales, comerciales, fraccionamientos, unidades habitacionales y demás obras que así lo considere necesario la Secretaría de Desarrollo Urbano Obras Públicas, Centro Histórico y Ecología.

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).

TIPOLOGÍA DE EDIFICACIÓN	TIPO DE PUERTA	ANCHO MÍNIMO
Educación y cultura	Acceso principal (a)	1.20 metros

c) Todas las salas de espectáculos tendrán accesos y salidas directas a la vía pública o bien comunicarse con ella, mediante pasillos que tendrán un ancho mínimo igual a la suma de los anchos de las circulaciones que desalojen las salas por estos pasillos.



Fuente: (14) Archivos del departamento de obras públicas, Morelia Mich.

d) Toda sala de espectáculos contendrá por lo menos tres salidas calculando los anchos correspondientes según lo indica el presente Reglamento.

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:

Artículo 55.- Normas para circulaciones horizontales.-

I.- El ancho mínimo de los pasillos longitudinales, en salas de espectáculos con asientos en ambos lados, será de 1.20 centímetros. En los casos que tengan un sólo lado de asientos, el ancho será de 90 centímetros.

II.- En los pasillos que tengan escalones, las huellas de éstos tendrán un mínimo de 30 centímetros y los peraltes tendrán un máximo de 18 centímetros y estarán debidamente iluminados y señalados.

III.- En los muros de los pasillos, no se permitirán salientes a una altura menor de 3 metros, con relación al nivel de piso terminado de los mismos.

IV.- Las oficinas y locales de un edificio tendrán salidas a pasillos o corredores que conduzcan directamente a las salidas a la calle, y la anchura de los pasillos y corredores no serán menor de 120 centímetros.



Artículo 58.- Normas mínimas de visibilidad.- Todos los locales que se destinen para salas de espectáculos o a la celebración de espectáculos deportivos deberán ser contruidos de tal forma que todos los espectadores tengan una visibilidad adecuada, de manera tal que puedan apreciar la totalidad de área en que se desarrolla el espectáculo y tendrán los señalamientos y dispositivos de alarma adecuados.

I.- En los locales que sean destinados para exhibiciones cinematográficas, el ángulo vertical formado por la visual del espectador y la línea normal a la pantalla en el centro de la misma, no deberá ser mayor de 30 grados. El trazo de esta isóptica deberá hacerse a partir del extremo inferior de la pantalla.

Artículo 60.- Disposiciones generales contra riesgos.- Todas las edificaciones deberán contar con las instalaciones y equipos para prevenir y combatir los posibles incendios.

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.



Fuente: (14) Archivos del departamento de obras públicas, Morelia Mich.

SISTEMA NORMATIVO DE EQUIPAMIENTO URBANO

Atribuciones de las dependencias normativas.

Secretaría de Desarrollo Social. (SEDESOL)

Ley orgánica de la Administración Pública Federal

(15) *DECRETO* por el cual se forma, adiciona y deroga diversas disposiciones de la ley orgánica de la Administración pública federal. (Diario oficial de la federación, 25 de mayo de 1992).

ARTÍCULO 32.-A la Secretaría de Desarrollo Social corresponde el despacho de los siguientes asuntos:

I.- Formular, conducir y evaluar la política general de desarrollo social, y en particular la de asentamientos humanos, desarrollo regional y urbano, vivienda y ecología.

XII.-Promover y concertar programas de vivienda y de desarrollo urbano, y apoyar su ejecución, con la participación de los gobiernos estatales y municipales, y de los sectores social y privado.

XV.- Promover la construcción de obras de infraestructura y equipamiento para el desarrollo regional y urbano, el bienestar social y la protección y restauración del ambiente, en coordinación con los gobiernos estatales y municipales y con la participación de los sectores social y privado.

XVI.-Expedir normas técnicas, autorizar y en su caso proyectar, construir, rehabilitar, conservar o administrar directamente o a través de terceros, los edificios públicos que realice la federación por sí, o en cooperación con otros países, con los estados y municipios, o con los particulares.

XVII.-Poseer, vigilar, conservar o administrar los inmuebles de propiedad federal destinados, o no a un servicio público o a fines de interés social o general, cuando no estén encomendados a las dependencias o entidades usufructuarias, los propios que de hecho utilice para dicho fin y los equiparados a éstos, conforme a la ley y las plazas, paseos y parques públicos cuya construcción o conservación esté a cargo del Gobierno Federal.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

SUBSISTEMA DE CULTURA

CARACTERIZACIÓN DE ELEMENTOS DE EQUIPAMIENTO

El subsistema cultura está integrado por el conjunto de inmuebles que proporcionan a la población la posibilidad de acceso a la recreación intelectual y estética así como a la superación cultural, complementarias al sistema de educación formal.

Los inmuebles se caracterizan por reunir las condiciones necesarias para fomentar la lectura y el estudio, así como integrar a la comunidad al campo de la actividad artística y cultural, propiciando la ocupación del tiempo libre en actitudes positivas.

Este equipamiento apoya al sector educación y contribuye a elevar el nivel intelectual y el acervo cultural de los habitantes.

Este subsistema está integrado por los siguientes elementos:

☐ = Caracterización del elemento de equipamiento

O = Cédulas normativas por elemento de equipamiento

Biblioteca Pública Municipal (CONACULT)	☐	O	Biblioteca Pública regional (CONACULT)	☐	O
Biblioteca Pública Central Estatal (CONACULT)	☐	O	Museo Local (INAH)	☐	O
Museo Regional (INAH)	☐	O	Museo de Sitio (INAH)	☐	O
Casa de cultura (INBA)	☐	O	Museo de Arte (INBA)	☐	O
Teatro (INBA)	☐	O	Escuela Integral de Artes (INBA)	☐	O
Centro Social Popular (SEDESOL) (1)	☐	O	Auditorio Municipal (SEDESOL) (1)	☐	O



MUSEO LOCAL (INAH)

Son inmuebles contruidos exprofeso para su función; su propósito principal es dar visión integral de los valores locales del lugar donde se ubican, mediante una muestra completa del tema o investigación realizada que se exponga en el mismo. Constituye espacios de expresión y actividad cultural para beneficio de los habitantes del lugar.

Constan comúnmente de áreas de exhibición permanente y temporal, oficinas (dirección, administración e investigación), servicios (educativos, usos múltiples y vestíbulo general con taquilla, guardarropa, expendio de publicaciones y reproducciones, sanitarios e intendencia), auditorio, talleres y bodegas (conservación y restauración de colecciones, producción y mantenimiento museográfico), estacionamiento y espacios abiertos exteriores.

Su localización se recomienda en localidades de 10,000 habitantes en adelante, para lo cual se plantea un módulo tipo de 1,400 m² de área de exhibición con 2,025 m² de superficie total construida y 3,500 m² de terreno.

*Entonces por las características con que se plantea el **MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA** lo podemos ubicar en la categoría de museo local.*



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



SISTEMA NORMATIVO DE EQUIPAMIENTO URBANO
SUBSISTEMA: CULTURA (INAH) ELEMENTO: MUSEO LOCAL
1. LOCALIZACIÓN Y DOTACIÓN REGIONAL Y URBANA



OBSERVACIONES: (X) ELEMENTO INDISPENSABLE (#) ELEMENTO CONDICIONADO

INAH = INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA

- (1) 100 Visitantes promedio por día y 30,000 visitantes en promedio anual. Estas cifras varían en función de la afluencia turística en cada localidad.
- (2) El uso de este equipamiento es variable, por lo que se considera como población atendida a la de la localidad y su área de influencia regional.
- (3) El módulo tipo recomendable por funcionamiento es de 1,400 m² de área de exhibición. Cuando se utilicen edificios del patrimonio histórico para este fin, es deseable que cuenten con la superficie adecuada, o bien que se disponga de la superficie señalada en dos o mas inmuebles.
- (4) En función de las características histórico –culturales y turísticas de cada localidad puede haber un número mayor de museos locales.



Fuente : (15) <http://www.sedesol2009.sedesol.gob.mx/archivos/802402/file/Estructura.pdf>



JERARQUÍA URBANA Y NIVEL DE SERVICIO		INTERMEDIO
RANGO DE POBLACIÓN		50,000 A 100,000 H.
LOCALIZACIÓN	LOCALIDAD RECEPTORA	X
	RADIO DE SERVICIO REGIONAL RECOMENDABLE	DE 30 A 60 KM. (DE 30 MINUTOS A 1 HORA)
	RADIO DE SERVICIO URBANO RECOMENDABLE	EL CENTRO DE POBLACIÓN (LA CIUDAD)
DOTACIÓN	POBLACIÓN USUARIA POTENCIAL	DE 4 AÑOS Y MÁS (90% DE LA POBLACIÓN TOTAL)
	UNIDAD BÁSICA DE SERVICIO (UBS)	ÁREA TOTAL DE EXHIBICIÓN (1,400 M ²) (M ² DE ÁREA DE EXHIBICIÓN)
	CAPACIDAD DE DISEÑO POR UBS (VISITANTES)	100 VISITANTES POR DÍA POR ÁREA TOTAL DE EXHIBICIÓN (1) (0.071 VISITANTES POR M ² DE ÁREA DE EXHIBICIÓN)
	TURNOS DE OPERACIÓN (8 HORAS)	1
	CAPACIDAD DE SERVICIO POR UBS (VISITANTES)	100
	POBLACIÓN BENEFICIADA POR UBS (HABITANTES)	(2)
DIMENSIONAMIENTO	M ² CONSTRUIDOS POR UBS	1.50 (M ² CONSTRUIDOS POR M ² DE ÁREA DE EXHIBICIÓN)
	M ² DE TERRENO POR UBS	2.5 (M ² DE TERRENO POR M ² DE ÁREA DE EXHIBICIÓN)
	CAJONES DE ESTACIONAMIENTO POR UBS	40 CAJONES POR ÁREA TOTAL DE EXHIBICIÓN (0.03 CAJONES POR M ² DE ÁREA DE EXHIBICIÓN)
DOSIFICACIÓN	CANTIDAD DE UBS REQUERIDAS	1400
	MÓDULO TIPO RECOMENDABLE (UBS:) (3)	1400
	CANTIDAD DE MÓDULOS RECOMENDABLE (4)	1
	POBLACIÓN ATENDIDA (HABITANTES POR MÓDULO)	(2)

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



SISTEMA NORMATIVO DE EQUIPAMIENTO URBANO
SUBSISTEMA: CULTURA (INAH) ELEMENTO: MUSEO LOCAL
2. UBICACIÓN URBANA



OBSERVACIONES:



RECOMENDABLE



CONDICIONADO



NO RECOMENDABLE

INAH = INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA

(1) Condicionado a la existencia y disponibilidad de inmuebles del patrimonio histórico.



Fuente : (15) <http://www.sedesol2009.sedesol.gob.mx/archivos/802402/file/Estructura.pdf>



<i>JERARQUÍA URBANA Y NIVEL DE SERVICIO</i>		<i>INTERMEDIO</i>
<i>RANGO DE POBLACIÓN</i>		<i>50,000 A 100,000 H.</i>
<i>RESPECTO A USO DE SUELO</i>	<i>HABITACIONAL</i>	■
	<i>COMERCIO, OFICINAS Y SERVICIOS</i>	●
	<i>INDUSTRIAL</i>	▲
	<i>NO URBANO (agrícola, pecuario, etc.)</i>	▲
<i>EN NÚCLEOS DE SERVICIO</i>	<i>CENTRO VECINAL</i>	▲
	<i>CENTRO DE BARRIO</i>	▲
	<i>SUBCENTRO URBANO</i>	
	<i>CENTRO URBANO</i>	●
	<i>CORREDOR URBANO</i>	●
	<i>LOCALIZACIÓN ESPECIAL (1)</i>	●
	<i>FUERA DEL ÁREA URBANA</i>	▲
<i>EN RELACIÓN A VIALIDAD</i>	<i>CALLE O ANDADOR PEATONAL</i>	▲
	<i>CALLE LOCAL</i>	▲
	<i>CALLE PRINCIPAL</i>	■
	<i>AV. SECUNDARIA</i>	●
	<i>AV. PRINCIPAL</i>	●
	<i>AUTOPISTA URBANA</i>	▲
	<i>VIALIDAD REGIONAL</i>	▲

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



SISTEMA NORMATIVO DE EQUIPAMIENTO URBANO
SUBSISTEMA: CULTURA (INAH) ELEMENTO: MUSEO LOCAL
3. SELECCIÓN DEL PREDIO



OBSERVACIONES: ■ INDISPENSABLE ● RECOMENDABLE ▲ NO NECESARIO
INAH = INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA



Fuente : (15) <http://www.sedesol2009.sedesol.gob.mx/archivos/802402/file/Estructura.pdf>



<i>JERARQUÍA URBANA Y NIVEL DE SERVICIO</i>		<i>INTERMEDIO</i>
<i>RANGO DE POBLACIÓN</i>		<i>50,000 A 100,000 H.</i>
<i>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</i>	<i>MÓDULO TIPO RECOMENDABLE (UBS:)</i>	<i>1,400</i>
	<i>M2 CONSTRUIDOS POR MÓDULOS TIPO</i>	<i>2,025</i>
	<i>M2 DE TERRENO POR MÓDULO TIPO</i>	<i>3,500</i>
	<i>PROPORCIÓN DEL PREDIO (ancho / largo)</i>	<i>1:1 A 1:2</i>
	<i>FRENTE MÍNIMO RECOMENDABLE (metros)</i>	<i>40</i>
	<i>NÚMERO DE FRENTE RECOMENDABLES</i>	<i>2</i>
	<i>PENDIENTES RECOMENDABLES (%)</i>	<i>1% A 5% (POSITIVA)</i>
	<i>POSICIÓN EN MANZANA</i>	<i>CABECERA O ESQUINA</i>
<i>REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS</i>	<i>AGUA POTABLE</i>	●
	<i>ALCANTARILLADO Y/O DRENAJE</i>	●
	<i>ENERGÍA ELÉCTRICA</i>	●
	<i>ALUMBRADO PÚBLICO</i>	●
	<i>TELÉFONO</i>	●
	<i>PAVIMENTACIÓN</i>	●
	<i>RECOLECCIÓN DE BASURA</i>	●
	<i>TRANSPORTE PÚBLICO</i>	●



SISTEMA NORMATIVO DE EQUIPAMIENTO URBANO
SUBSISTEMA: CULTURA (INAH) ELEMENTO: MUSEO LOCAL
4. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO GENERAL



OBSERVACIONES: (1) $COS=AC/ATP$ $CUS=ACT/ATP$ $AC=ÁREA CONSTRUÍDA EN PLANTA BAJA$
 $ACT: ÁREA CONSTRUÍDA TOTAL$ $ATP: ÁREA TOTAL DEL PREDIO.$
INAH = INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA

- (2) Se refiere a la superficie destinada exclusivamente para áreas de exhibición permanente y temporal.
- (3) 100 visitantes promedio por día y 30,000 visitantes en un promedio anual. Estas cifras varían en función de la afluencia turística en cada localidad.
- (4) El uso de este equipamiento es variable, por lo que se considera como población atendida a la de la localidad y su área de influencia regional.



Fuente : (15) <http://www.sedesol2009.sedesol.gob.mx/archivos/802402/file/Estructura.pdf>



MÓDULO TIPO	N-º DE LOCALES	A 1,400 M2 (2)		
		SUPERFICIES (M2)		
		LOCAL	CUBIERTA	DESCUBIERTA
ÁREA DE EXHIBICIÓN PERMANENTE	1		1,200	
ÁREA DE EXHIBICIÓN TEMPORAL	1		200	
ÁREA DE OFICINAS				
DIRECCIÓN	1		25	
ADMINISTRACIÓN	1		20	
INVESTIGACIÓN	1		20	
ÁREA DE SERVICIOS				
SERVICIOS EDUCATIVOS	1		20	
SALÓN DE USOS MÚLTIPLES	1		100	
VESTÍBULO GENERAL	1		45	
TAQUILLA	1		4	
GUARDAROPA	1		10	
EXPENDIO DE PUBLICACIONES Y REPRODUCCIONES	1		35	
SANITARIOS	2	15	30	
SERVICIOS GENERALES (INTENDENCIA)	1		16	
AUDITORIO	1		150	
ÁREA DE TALLERES Y BODEGAS				
CONSERVACIÓN Y RESTAURACIÓN DE COLECCIONES	1		45	
PRODUCCIÓN Y MANTENIMIENTO MUSEOGRÁFICO	1		60	
BODEGA DE COLECCIONES	1		45	
ÁREA DE ESTACIONAMIENTO (CAJONES)	40	22		880
ÁREAS VERDES Y LIBRES	1			1320
SUPERFICIES TOTALES			2,025	2,200
ALTURA RECOMENDABLE DE CONSTRUCCIÓN PISOS		2(7 A 8 METROS)		
ESTACIONAMIENTO CAJONES		40		
CAPACIDAD DE ATENCIÓN VISITANTES POR DÍA		100 (3)		
POBLACIÓN ATENDIDA HABITANTES		(4)		

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

Fuente : (15) <http://www.sedesol2009.sedesol.gob.mx/archivos/802402/file/Estructura.pdf>

REGLAMENTO GENÉRICO

(16) Ley general de museos

Artículo 3º. Los museos dependientes de la administración pública federal tendrá los fines siguientes:

- I. Ofrecer en forma democrática a toda la población el acceso al conocimiento de los bienes museológicos y, a través de esto, extender su función educativa, fortalecer la conciencia nacional y la convivencia internacional, fomentar el amor a nuestros valores y bienes culturales, difundir el conocimiento y el progreso técnico científico y contribuir al desarrollo armónico de todas las facultades del ser humano;
- II. Apoyar el proceso educativo y acrecentar el nivel cultural de la población en general;
- III. Fomentar la creatividad y recreación culturales;
- IV. Exhibir en forma permanente y, en su caso, de manera temporal, bienes museológicos;
- V. Divulgar los conocimientos sobre los bienes museológicos que integren su acervo y, en general, las actividades que realicen;
- VI. Promover la ejecución de programas que estimulen la participación de la comunidad en las actividades culturales que lleven a cabo;
- VII. Integrar sus acervos con bienes museológicos y colecciones representativos de las distintas manifestaciones de la naturaleza y culturales;
- VIII. Realizar el acopio de bienes museológicos y acrecentar su acervo;
- IX. Formar colecciones museológicas;
- X. Integrar la clasificación, catalogación y sistematización de los bienes museológicos que formen su acervo;
- XI. Mantener, preservar y conservar su acervo;
- XII. Desarrollar o participar, en su caso en investigaciones sobre museología o bienes museológicos, así como sobre aspectos de las culturas el medio con el que se relacionen;
- XIII. Organizar participar en exposiciones itinerantes, en los casos en que la naturaleza de los bienes museológicos y colecciones lo permita, ajustándose a las normas aplicadas en materia de garantía, seguridad y conservación para su traslado y reintegración;
- XIV. Intercambiar, temporal o permanentemente, bienes museológicos o colecciones con otros museos del país o extranjeros, de conformidad con las disposiciones aplicables, y los demás inherentes a su naturaleza.



FUENTE: (16) <http://cronica.diputados.gob.mx>



Artículo 4º. En el acto jurídico de creación de los museos dependientes de la administración pública federal, deberán contemplarse las características referentes al origen de su acervo, clasificación temática y otras particularidades, según su naturaleza, en razón de lo cual podrán ser.

I. Por el origen de su acervo:

- a) Museo nacional: el que comprenda bienes museológicos representativos de las distintas regiones de la nación o de sus diversas corrientes culturales, o, en su caso, bienes museológicos que procedan del territorio o las culturas de otros países;
- b) Museo regional: el que comprenda principalmente bienes museológicos representativos de una región;
- c) Museo local: el que comprenda principalmente bienes museológicos representativos de una localidad,
- d) Museo de sitio: el que comprenda principalmente bienes museológicos relativos al lugar donde se establezca.

Artículo 5º. Los bienes museológicos que integren el acervo de los museos se sujetarán al régimen jurídico que les sea propio, conforme a las leyes aplicables.

Artículo 7º. Corresponde a la Secretaría de Educación Pública promover la creación, organización, funcionamiento y desarrollo de museos dependientes de la Administración Pública Federal.

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

Artículo 8º. La creación de todo museo dependiente de la administración pública federal deberá llevarse a cabo mediante el acto jurídico correspondiente en el que se determinen las características a que se refiere el artículo 4o., de esta ley.

Estos museos, atendiendo a sus características, tendrán la estructura orgánica que les sea aprobada y el personal que prevea su presupuesto, y estarán a cargo de un director o responsable que será nombrado y removido libremente por la autoridad de quien dependan. El nombramiento deberá recaer en una persona con formación profesional o experiencia en la temática del museo o en museología.

Artículo 9º. Los museos dependientes de la Administración Pública Federal, podrán contar con un consejo consultivo que auxiliará al director o responsable aportando sugerencias para la elaboración del programa de actividades, en el cual se promoverá la participación de la comunidad.

El consejo será por el director o responsable del museo. Entre los miembros que lo integren deberá haber vecinos de lugar donde se establezca y se desempeñarán de manera honorífica. El procedimiento para su integración y la forma de su funcionamiento se determinará en las normas que al efecto emita la Secretaría.





***Artículo 10.** Para la consecución de sus fines, los museos dependientes de la Administración Pública Federal realizarán las actividades siguientes:*

- I. Integración de su acervo;*
- II. Formación de colecciones;*
- III. Conservación;*
- IV. Documentación;*
- V. Investigación;*
- VI. Exhibición;*
- VII. Educación;*
- VIII. Divulgación;*
- IX. Evaluación;*
- X. Seguridad;*
- XI. Administración,*

***Artículo 12.** Para el sostenimiento de los museos dependientes de la Administración Pública Federal, la respectiva dependencia o entidad bajo cuya dirección se encuentren, incluirá en su presupuesto de egresos, de conformidad a las normas y políticas vigentes en la materia, las previsiones correspondientes. Adicionalmente deberán establecerse, con sujeción a las disposiciones aplicables, los programas respectivos con cargo a los donativos y demás ingresos que se obtengan.*

CONCLUSIÓN

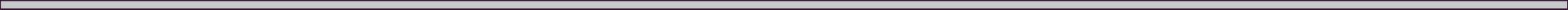
En el presente marco se reunió toda la información reglamentaria que rige desde la ubicación del predio hasta el diseño y construcción del proyecto en materia de equipamiento urbano, con la finalidad de apegarse a lo dispuesto por la ley.

De este modo asegurar la autorización de ejecución de obra por efecto del cumplimiento y respeto a lo indicado por los organismos correspondientes.

Se transcribió la mayoría de los artículos y normas que rigen al proyecto según su género, para tener presente todas y cada una de las normatividades que influyen en el mismo.

Con el fin de asegurar del bienestar de las instalaciones y usuarios, es importante contemplar aspectos que sino son previstos con anterioridad, pueden ocasionar consecuencias graves, desde la negación del permiso de construcción hasta el mal funcionamiento del proyecto, o peor aun la clausura de la misma obra.





MARCO TECNOLÓGICO



Estableceré como posible alternativa el sistema constructivo tradicional de la localidad de Quiroga ya que en este proyecto se propone el rescate por la arquitectura vernácula, mediante una reinterpretación formal, espacial, conceptual y sistemas constructivos etc.

La continuidad de los sistemas tradicionales de construcción, así como de los oficios y técnicas asociados con el Patrimonio Vernáculo, son fundamentales como expresión del mismo .



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

Sistema constructivos :

Las intervenciones que respondan legítimamente a las demandas del uso contemporáneo deberán llevarse a cabo mediante la introducción de técnicas y materiales que mantengan un equilibrio de expresión, apariencia, textura y forma con la estructura original. La adaptación y reutilización de las estructuras deberá ser llevada a cabo de modo que respete la integridad de su configuración y además que será compatible con los niveles de habitabilidad deseados. Esperando la continua utilización de las formas vernáculas, para que pueda servir a la comunidad como pauta de actuación.

Estudio de sistemas constructivos tradicionales en el centro histórico de la localidad.

Los sistemas constructivos tradicionales han sido los seleccionados para su estudio, estos son: sistema de armaduras de madera, viga y tablazón, losa por tabla y viga y losa, los mismos se tratarán con mayor profundidad, abarcando su evolución y desarrollo desde el siglo XVIII hasta el siglo XIX y parte del XX.

Se ha seleccionado para el estudio una zona del Centro Histórico de la ciudad, por ser representativa de las características del resto del área, particularmente las edificaciones dedicadas a viviendas, por ser éstas las que mayor grado de identidad presentan y a las cuales se deberían destinar recursos para su conservación.

En las siguientes imágenes se puede apreciar los elementos constructivos característicos de los sistemas de edificación tradicional de la localidad de Quiroga Michoacán. Así como materiales, colores, texturas, dimensiones, proporciones etc. Otra de las características muy notorias es la vegetación también muy propia del lugar.



Detalle de la estructura de la cubierta



Centro histórico de la ciudad.



Vista interior del pasillo



interior de casa habitación de la región

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

Cubiertas

Los techos de armadura de madera, se empezaron a construir desde el siglo XVI y hasta mediados del XX y presentan dos tipos fundamentales: Armadura de par e hilera y de par y nudillo. El sistema comenzaría con las armaduras de par e hilera, estructuras de escasa luz y precario equilibrio, formadas por una serie de pares; vigas inclinadas, enlazadas por una viga horizontal llamada hilera que proporciona una traba longitudinal quedando el sistema totalmente estable. Estas armaduras se consolidarían con la rigidez que proporcionó el nudillo a cada pareja de pares, aproximadamente a dos tercios de la altura total de la armadura.

Encima de los nudillos se disponen las tablas y sus correspondientes tapajuntas. El conjunto de la superficie horizontal que remata la armadura de par y nudillo recibe el nombre de harneruero.

Las armaduras vistas desde el interior de las habitaciones ofrecen dos variantes, que describiéndolas desde su parte inferior muestran: a) Solera, estribo, tirante y par; b) Solera, can, tirante, estribo y par. Esta especie de entablamento que corona los muros y sirve de base a las armaduras, recibe el nombre de estribado o arrocabe; el caso a) presenta un simple arrocabe mientras en el b), éste es doble.

En primer lugar encontramos la solera sobre la que arranca todo el conjunto. En caso de necesitar tirantes, sobre la solera se colocarán generalmente ménsulas que sirvan de apoyo a aquellos, y sobre los tirantes, en muescas cortadas al efecto, se colocan los estribos, que corren a lo largo de todos los muros, formando un cerco indeformable; para garantizar esta indeformabilidad, en ciertos casos puede ver reforzados sus esquinas mediante el uso de cuadrales, la existencia de cuadrales permite aumentar la distancia de los tirantes a los extremos, lo que supone un importante ahorro de madera, por ser los tirantes las mayores piezas de toda la armadura. Los cuadrales en caso de estancias cuadradas, permiten ampliar las dimensiones de la armadura, sin aumentar exageradamente las secciones de los estribos.



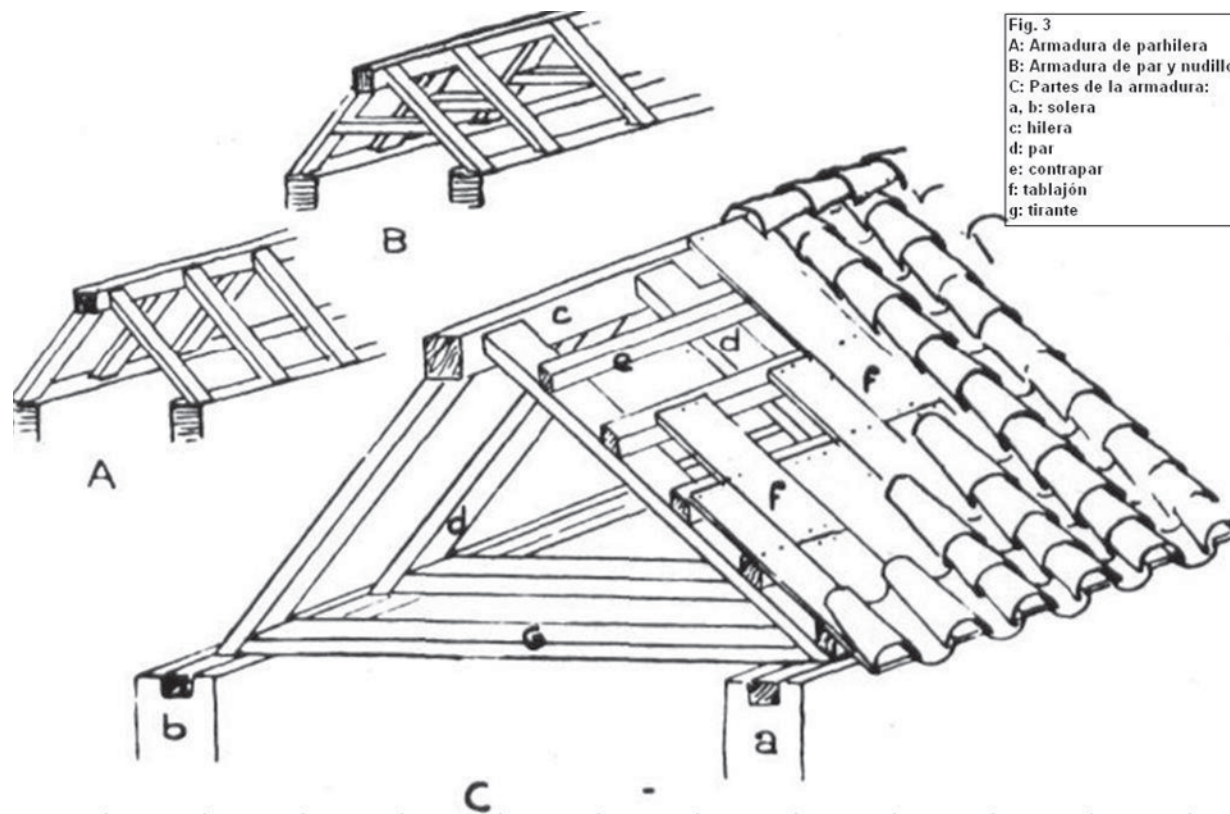


Fig. 3
 A: Armadura de parhileria
 B: Armadura de par y nudillo
 C: Partes de la armadura:
 a, b: solera
 c: hilera
 d: par
 e: contrapar
 f: tablajón
 g: tirante

Estructuras de madera y el nombre de las parte que la conforman

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

FUENTE: <http://documentosmudejares.blogspot.mx/2012/03/armadura-de-par-e-hilera-y-de-nudillo.html>

Sobre los estribos se colocarán los pares o alfaridas, unidos por parejas mediante el nudillo, gracias a un típico ensamble, utilizados sistemáticamente en armaduras vistas. Estos pares transmiten su empuje al estribo gracias a un corte típico de su base, y se rematan en la hilera, sujetos a ella simplemente por un clavo. Solo queda forrar de tabla el trasdós para poder colocar la teja.

Para mejorar las condiciones de conservación de estas estructuras ante los posibles defectos de impermeabilización de la cubierta se organizaba una segunda capa compuesta por nuevos pares (contrapares), generalmente más toscamente encuadrados, apoyados en el borde del alero, y en la parte alta de los faldones, sobre los pares, o sobre maderos transversales apoyados en estos últimos. Esta capa se remataba con tabla delgada. Esta segunda piel que no siempre existe permite la ventilación de la valiosa armadura.

El empleo de los tirantes sin ser imprescindible en caso de escasa luz, es una característica de este tipo de estructura. Es claro que tanto la armadura de par e hilera como la de par y nudillo, producen importantes empujes horizontales en sus apoyos, tanto mayores cuanto menor sea la pendiente de los faldones (Superficie inclinada de las armaduras, comprendiendo sus pares, tablas y tapajuntas). Estos empujes se recogen necesariamente en los estribos de la armadura, piezas que imprescindiblemente deben ser atirantadas. Cuando la separación de los distintos tirantes pareados es muy grande, en los espacios intermedios que los separan hay canes superpuestos perpendiculares al muro y sencillos o dobles según sean sus estribados; existen invariablemente en el espacio de los costados menores de las crujiás.



Imágenes de estructuras de madera

FUENTE: <http://guillermocarpinteriaartesanal.blogspot.mx/2011/01/tejado-par-e-hilera-con-nudillos.html>





Al disponer de estribo en todo el perímetro de la armadura, es fácil pensar en la idea de convertirla en una de cuatro aguas. Realmente no se va a considerar el hecho de aumentar el número de faldones en planta como un nuevo sistema estructural, pues aunque existan cuatro aguas, e incluso siendo cuadrada la armadura, siempre hay un par de faldones opuestos que se colocan primero y que asumen la estabilidad del conjunto.

La necesidad de equilibrar el empuje de esta pareja principal de faldones y de introducir el tirante cuando la longitud de la armadura es tal que no basta con amarrar el estribo por sus extremos, es imprescindible. En algunos casos se podrá resolver el problema con un afianzamiento en las esquinas, mediante los cuadrales, especie de tirantes dispuestos a 45 grados que traban los extremos concurrentes de los estribos, formando en algunos casos un plano triangular llamado pechina, con lo que en definitiva se acorta la luz libre de flexión del estribo.

El hecho de que en las construcciones domésticas antiguas el tejado casi siempre sea a dos vertientes, en tanto que las armaduras ordinariamente se estructuran a cuatro vertientes y en ocasiones a ocho, indica de manera indubitable que tal vez siempre las armaduras constituyen, en todo o en parte, falsos techos decorativos que ocultan y quizás refuerzan al rústico funcional sobre el que monta el tejado.

En relación con la decoración, las armaduras ofrecen una variedad mayor si la comparamos con la uniformidad que caracteriza a sus estructuras. Suelen aparecer decorados los pares, canes, harneruelo, tirantes, losas y el arrocabe en la arquitectura doméstica generalmente. La decoración está fundamentada por billetes en sus molduras; por canes con el apéndice de sus golas rectas en pico de loro; por incisiones a base de líneas inclinadas, zigzagueantes o dibujando cuadrados; y por lacerías estrechas que forman monótonos cuadriláteros adaptados a los tirantes y a las ligaduras de éstos, y cuadriláteros en el espacio central perfilando una cruz inclinada en hueco, o dibujándola por medio de dos listones diagonales.

Las vigas y los tapajuntas perfilan espacios rectangulares generalmente entre 4 y 6 cm más anchos en la distancia que separa las vigas, que la longitud que media de tapajunta a tapajunta. Pero debido a que las vigas por su mayor grosor proyectan sombra reductora de espacio, los recintos rectrman, por simple ilusión óptica producen la sensación de ser cuadrados.

Las vigas son siempre de forma escuadrada y acabado bastante parejo, aunque no suele ser de cepillo. Normalmente tienen dos ranuras acanaladas en la cara de asiento y en las dos laterales; estas ranuras, que hemos dado en llamar estrias están hechas en sentido longitudinal a las vigas. En las dependencias más secundarias a veces las vigas son lisas y hasta con acabado de escuadría un tanto imperfecto. Teóricamente la escuadría de las vigas de un mismo techo es igual, no obstante en algunas construcciones se dan irregularidades que afectan solamente a la anchura de las vigas, alcanzando sus distintos tamaños, hasta seis centímetros de diferencia; las vigas se hacen más peraltadas a medida que su empleo se prolifera; es por ello que después de las vigas de secciones cuadradas (más antiguas) aparecen las vigas de sección rectangular que se quedaron para dar paso al sistema constructivo que deviene. La mayor o menor escuadría de las vigas está relacionada además con la anchura del espacio que tienen que cubrir también, en cierta medida, con la importancia de la dependencia, dándose el caso de que alguna principal de reducidas dimensiones las tiene de acusado grosor, solamente para proporcionar cierta suntuosidad a la habitación.



Imágenes de cubiertas inclinada de teja de barro. Características de la región.

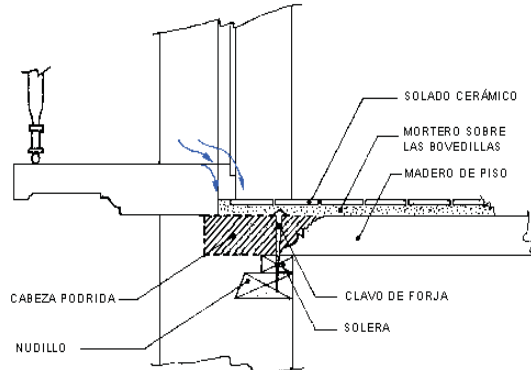
Las imágenes corresponden al restaurante huerta colorines. Región sierra tigre.



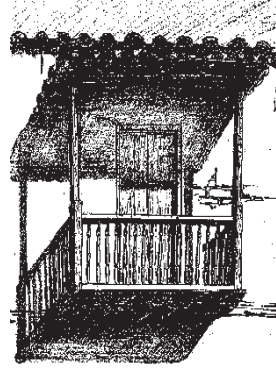
BALCONES.

Los balcones forman parte de la estructura horizontal; pero como su trabajo estructural difiere del resto de la estructura, al ser considerados como voladizos, hemos decidido tratarlos por separado. Influye además, que en muchos casos son estructuras independientes, pues no se producen por prolongación de la estructura de techo hacia el exterior sino por añadidura de un tipo nuevo. En muchos edificios la plataforma está constituida por la prolongación de las viguetas del piso del local contiguo, son ménsulas de madera simple o doble las que sostienen el balcón. Si en el muro superior hay vanos de grandes dimensiones se fijan las ménsulas con piezas metálicas al muro inferior o a las viguetas no prolongadas.

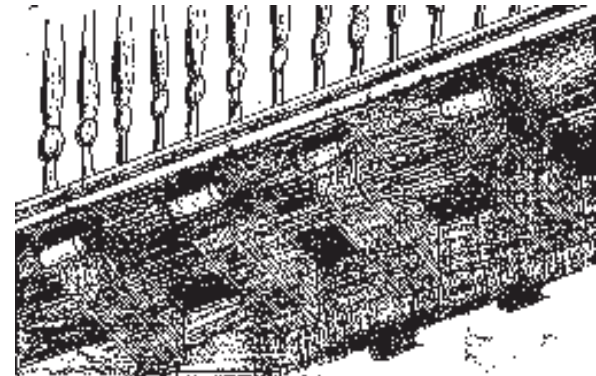
En el caso de que el balcón tenga un vuelo ligeramente mayor de un metro o que soporte en su extremo las columnas que sirven a su vez de soporte al tejadillo, se refuerzan las viguetas o las ménsulas colocando otra ménsula de menor vuelo debajo de la primera. Algunos balcones tienen falsos techos de madera. Las barandas de estos balcones son de madera o hierro forjado unidas a las viguetas o ménsulas por espigas en el caso de las de madera; o atornilladas en las de hierro forjado.



Detalle de anclaje de ménsulas



Balcón de madera



Ménsulas que sostienen al balcón

Materiales a utilizar.

- Las armaduras empleadas en el Centro Histórico responden a dos tipos fundamentales: Par e hilera y par y nudillo, cronológicamente empleadas en este orden.
- Los elementos estructurales de las armaduras se resumen: Solera, estribo, canes o ménsulas, tirantes, pares, hilera y nudillos.
- La viga y tablazón comenzó usándose en la planta baja de edificaciones de dos niveles y luego su uso se generalizó.
- Las dimensiones de las vigas y su espaciamiento se debe fundamentalmente a la luz que deben cubrir, aunque en la mayoría de los casos estos elementos estructurales están sobredimensionados.
- Se emplean vigas de madera de sección cuadrada que serán sustituidas por otras más peraltadas buscando un mejor trabajo estructural.
- La decoración de los techos de madera se concentra en las vigas, tapajuntas, arrocabe, tirantes y harneruelo y en la mayoría de los casos está representada por estrías en estos elementos.
- La tablazón es sustituida por las losas de barro y aparecen así los techos de losa por tabla a los que se asocia además los falsos techos de tablas con un mortero a base de yeso.
- Aparecen con la desaparición de la colonia los techos de viga y losa para dar respuesta a los nuevos temas arquitectónicos que se desarrollan.
- Dentro de la viga y losa aparecen diferentes tipos dados por el uso variado de losas, entre las que se destacan las macizas y las huecas.
- Los balcones se producen por prolongación de la estructura del piso desde el interior de las crujías y en otros casos son estructuras independientes dentro de las que se destacan los balcones de piedra y los de vigas cuadradas de hierro.
- Las lesiones en techos y cubiertas dependen en un alto porcentaje del material que los constituye y en menor escala del trabajo estructural. La humedad es la causa fundamental de la mayoría de las lesiones que se presentan.
- El sistema que más prevalece en el tiempo es el de viga y tablazón.
- La decoración en los sistemas constructivos está asociada al desempeño de los maestros de obra así como directamente vinculada al poder económico de la clase que habite el inmueble.



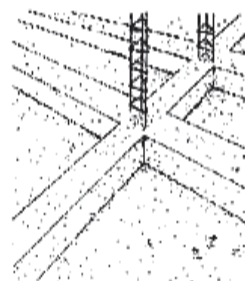
Innovación tecnológica

La madera y el tabique rojo recocido serán los materiales que caractericen la construcción ya que son los representativos de sistemas tradicionales

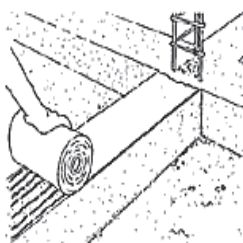
(18)



1. Aunque su aspecto sea diferente, TABIMAX es una alternativa directa del tabique de barro rojo recocido artesanal. Su aplicación también es para muro confinado tradicional. Su producción industrializada de alto volumen, permite un precio igual al tabique artesanal.



2. Forma común de anclaje, en este tipo de cimentación, de los castillos electrosoldados o castillos habilitados en obra con varillas comerciales. Compatible con todo tipo de estructuras de cimentación y losas.



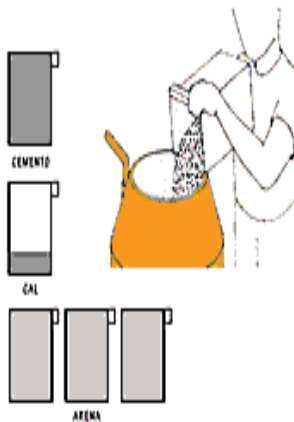
3. Antes de la colocación del ladrillo, se impermeabilizan las cadenas o zonas de desplante con una lámina asfáltica anti-humedad.



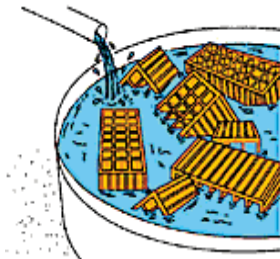
4. Para la colocación de los ladrillos se comienza con la instalación del hilo o "reventón" que ayudará a que los muros queden bien alineados.



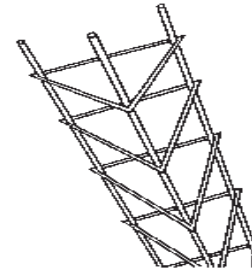
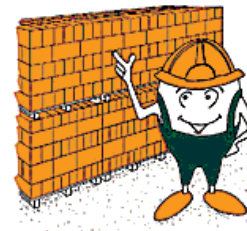
MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



5. A continuación se prepara la mezcla para el mortero en revolvedora, recomendamos mortero tipo I con proporciones en volumen: 1:1/4:3, cemento: cal: arena. Para elaborar la mezcla utilice la mínima cantidad de agua, el punto adecuado será el que permita al trabajador una buena manejabilidad con la "cuchara". El mortero un poco espeso, evitará que se escurra por los huecos.



7. ¡IMPORTANTE! La adecuada adherencia entre mortero y ladrillos se logra si éstos se mojan a saturación previamente a su pegado.



6. Confinamiento. Utilice castillo electro soldado 10x10-3 o equivalente, para los castillos y dadas.

8. Aconsejamos que el ladrillo se descargue en una zona plana, limpia, libre de obstáculos y de fácil acceso para evitar mermas o maltrato a las piezas. Acomodarlo sobre piso seco evitará que la humedad y sales solubles asciendan por capilaridad en el ladrillo.

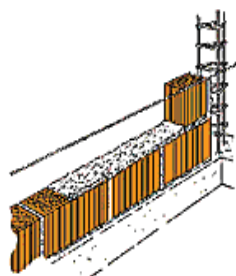




9. La primera "hilada" se inicia en esquina, junto al castillo electrosoldado, aplicar mortero sobre la cadena o zona de desplante para recibir el TABIMAX.



10. El siguiente TABIMAX se coloca aplicándole el mortero en toda la superficie de la cara lateral, esta operación se repite para todos los tabiques. De esto dependerá en gran medida, la resistencia de la mampostería.

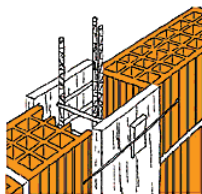


11. Para colocar la segunda hilada, se recorre el hilo o "reventón" a la siguiente posición. Para "cuatrapear" los ladrillos, se comienza con una media pieza. El mortero se aplica sobre toda la superficie del TABIMAX, no es correcto aplicarlo solo en los bordes.

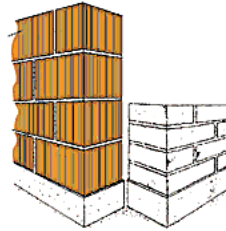
¡ IMPORTANTE !



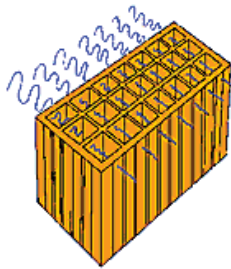
12. En zonas de castillos, las mitades se colocan con la parte cortada hacia el interior del castillo, esto dará mayor cohesión al conjunto.



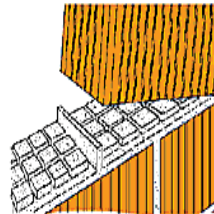
13. La habilitación del cajón para cimbra del castillo es igual que para el muro de tabique rojo recocido.



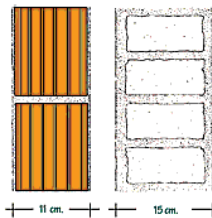
14. El construir con TABIMAX es igual de sencillo. Con el mismo número de hiladas se cubre el doble de espacio.



15. Diseño europeo. Su estructura interna mejora las condiciones térmicas y acústicas, debido a sus tres hileras de cámaras aislantes.



16. Mayor resistencia al esfuerzo cortante. El mortero penetra 10 mm $\pm$ en los alvéolos del TABIMAX formando "llaves de cortante" que funcionan como anclaje mecánico ante los movimientos.



17. Planeidad: la uniformidad en medidas permite un óptimo alineamiento "hilada" con "hilada" y por lo tanto, ahorro en materiales de acabados (aplanados).



“Estructuras de madera”

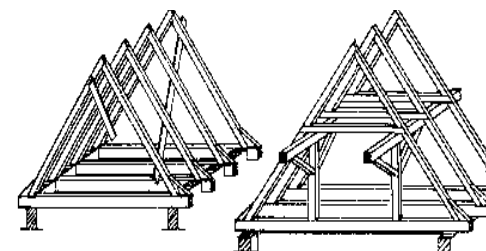
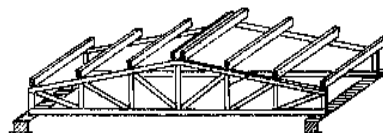
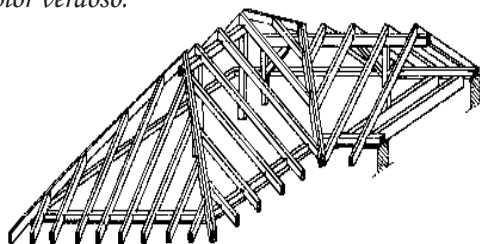
La estructura en madera será uno de los elementos constructivos que quiero conservar igual a las estructuras originales. Para así lograr una integración mas precisa en el contexto.

Para la conservación de la madera.

Las maderas entre semiduras y blandas como el pino, son menos resistentes al ataque de insectos y otros microorganismos, que terminan por degradarla en corto - medio plazo si no se las trata con algún tipo de preservante. Existen mas de 300 tipos de hongos y aproximadamente 500 especies de insectos que se alimentan de madera, como el taladro del pino, la polilla de la madera, la abeja carpintera, etc.

Proteger la madera de estos agentes degradantes, es en estos días, totalmente necesario. No sólo por proteger nuestros intereses, sino también por nuestro medio ambiente, ya que se reduce considerablemente la tala de árboles para reposición.

Sin dudas, el tratamiento más efectivo es el de impregnado por vacío y presión con CCA (cromo-cobre-arsénico), que se efectúa generalmente en el lugar de origen de la madera en los aserraderos. Las maderas impregnadas con CCA (generalmente pino) pueden durar mucho más de 30 años a la intemperie sin otro tratamiento adicional. En la actualidad se están utilizando en la construcción de viviendas, en postes para cableados urbanos, construcción de muelles, etc. Se puede reconocer a las maderas tratadas con CCA por su color verdoso.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

CONCLUSIÓN

Para la elección del sistema constructivo a desarrollar influyen factores como: genero de proyecto, magnitud, medio físico, topografía, clima, costo de la obra etc. En el presente proyecto que estamos desarrollando se tuvo contemplado el sistema constructivo tradicional, además de que uno de los propósitos principales es la integración y preservación de la arquitectura vernácula.

Según los estudios realizados en el presente marco nos damos cuenta que algunos elementos constructivos empleados en el siglo IX aun siguen vigentes hasta nuestros días, como es el caso de las armaduras de madera. Demostrando así su eficacia estructural en el uso de las mismas. Además del toque estético que las caracteriza.

En los materiales a utilizar es importante el uso de materiales de la región con fines de lograr una arquitectura con identidad además de que se logra abaratar la obra.

Se propone la utilización de tabimax para la fabricación de muros, producto que oferta la distribuidora de materiales para la construcción novaceramic, que además de ser un producto de barro recocido ofrece características que resultan atractivas para el género de proyecto a desarrollar. Como ejemplo se puede considerar el hecho de ser un producto hueco con propiedades acústicas y térmicas como una de varias ventajas que ofrece tabimax.

En el museo se pretende transmitir al usuario una sensación de tranquilidad y confort, por lo tanto el uso del producto resulta ideal.





MARCO FORMAL



Esta información será fundamental para que el proyecto se desarrolle de manera adecuada, nos permitirá que estructuraremos de una manera formal el edificio, en base a un concepto específico y con una tendencia arquitectónica adecuada.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



TENDENCIAS ARQUITECTÓNICAS

(20) ***Tendencias arquitectónicas.** Las nuevas tendencias en arquitectura, expresan la cultura del capitalismo multinacional, en la que el capital, ha abolido la particularidad, y el valor de uso ha sido superado por el valor de cambio. Sin embargo, la arquitectura, no puede verse de una manera semejante en países del Centro y en países de la Periferia; existen grandes diferencias de tipo económico, social, cultural, de mercado, etc.*

Siempre ha existido y siempre existirá una dependencia de muchos tipos, y en este caso de tendencias arquitectónicas. Las nuevas tendencias han surgido en países del centro y han influenciado hasta la imitación a los países de la Periferia; no resulta fácil liberarse de sus influencias. Sin embargo, la misma estructura económica que propicia esta influencia cultural, es la misma que impide su desarrollo, ya que los factores que propician estas tendencias, son totalmente diferentes, (economía, política, etc.) y llegan a la proyección de un producto ajeno, diverso, contradictorio, caro, e inviable para los países de la Periferia. Hoy día, son numerosos y complejos los problemas que aquejan a la arquitectura, en un mundo globalizado, donde la economía y la política, tienen mayor peso, que las estructuras sociales y culturales. Estas discrepancias nos llevan a una crisis en arquitectura, como la proliferación de manierismos individualistas, en búsqueda de la originalidad. El estilo es el mismo artista.



ARQUITECTURA REGIONALISTA

Antecedentes históricos del regionalismo.

(21) La arquitectura regionalista surge en una época (1920-1940) en la que se reafirma el sentir gallego. Esta arquitectura propone una búsqueda de la identidad mediante un retorno a la tradición en momentos donde los movimientos modernos hacen su entrada a través de la arquitectura racionalista.

La arquitectura regionalista se deja sentir, sobre todo, en la vivienda residencial. Se intenta recuperar la arquitectura con señas propias en contraposición a las corrientes nuevas que vienen del exterior.

El movimiento del regionalismo se da en toda España recuperando los estilos platerescos y románicos, y en cada región los suyos propios.

En Galicia se recuperan los estilos románicos de transición, el barroco de placas compostelano y la arquitectura del pazo gallego.

El regionalismo se produce en una época en que la cultura gallega se desarrolla en todos sus campos artísticos. Se hacen exposiciones de arte gallego, se publican libros, revistas, y se forman asociaciones de artistas e intelectuales en la defensa de la identidad gallega.

En resumen, esta arquitectura intentó y consiguió reflejar la forma de vida y costumbres de las personas que las habitan.



ARQUITECTURA MEXICANA

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



FUENTE: (21) http://www.vigoenfotos.com/a_regionalista.html

FUENTE: (22) <http://arquifragui.blogspot.mx/2006/10/arquitectura-mexicana.html>

ARQUITECTOS REPRESENTATIVOS

(22) *Ricardo Legorreta*, que es un discípulo de Barragán, es el mayor representante actual de la arquitectura contemporánea mexicana en el extranjero; es quien ha llevado su arquitectura basada en el manejo de los colores llamativos y elementos geométricos puros, con características de edificios coloniales como patios interiores y corredores, arquitectura no proveniente de raíces mexicanas, si no de españolas. Muestra de ello es *la biblioteca central de UANL*, obra de Legorreta Arquitectos y Chávez & Vigil Arquitectos asociados, donde se aprecia la claridad formal de Legorreta, así como su ya consumada maestría en el uso del color, lo que lleva a que su obra parezca, más allá de un edificio, un cuadro pictórico.



Fotografías de la biblioteca central de la UANL

Otro exponente de esta corriente es **Javier Sordo Madaleno**, más preocupado por la construcción que Legorreta (el *Hotel Westin Regina* en los cabos 1990-1993 obra de Sordo Madaleno y José Iturbide), se podría confundir fácilmente con una obra de Legorreta, pero con más sofisticación en los detalles y una gran abstracción de elementos vernaculares.



Fotografías del hotel Westin Regina en los Cabos



Otra muestra de su arquitectura se encuentra en la ciudad de Puebla, en el **Centro de Convenciones**, obra de Sordo, donde el manejo de formas puras y colores llamativos contrasta tanto con el Centro histórico como con su propio puente peatonal que une al centro de convenciones con el barrio del artista.



Fotografías del centro de convenciones en la ciudad de Puebla

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

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



Fotografías de el Auditorio Nacional en el parque de Chapultepec





(23) La pregunta ahora es si estas nuevas tendencias arquitectónicas, llenas de tecnología, no serán más que un remedo de la arquitectura high tech, y una aferración de intentarla para igualarse a otros países o arquitectos, dejando a un lado nuestro valuar cultural, de la cual debe nutrirse no sólo la arquitectura, que es un espectador no mudo de la sociedad, sino de todos los campos de la actividad mexicana. Ahora cabe un comentario de Octavio Paz, que fue digno representante de la voz mexicana: “El temeroso destino de la arquitectura: en la plaza pública, tan perfecta como un círculo o un rectángulo, enfrente del Palacio de Justicia y del templo, geometrías que se han convertido en forma y presencia, el pueblo saluda al demagogo, lapida al hereje, condena al hombre sabio o es asesinado por tropas indisciplinarias. La arquitectura siempre es testigo no cómplice, de estos desórdenes; y lo que es más, es un reproche silencioso: los que son sabios y buenos ven en el equilibrio de sus formas la imagen de la justicia”, si bien con el saber del maestro Paz, encontrar ese equilibrio es encontrar a la justicia, es por demás mencionar que estamos en un país injusto, donde la pugna de corrientes arquitectónicas seguirá, sólo cabe mencionar que las limitantes económicas, no son ya, ni deben ser pretexto para una buena arquitectura, y propia a la vez, al igual como debe ya nos ser limitante para arquitectura de tecnología, es hora de tomar los valores en una mano y la tecnología en otra y recorrer el camino acompañada del talento y hacer una arquitectura mexicana del siglo XXI.

ANÁLISIS DE PROYECTOS ANÁLOGOS

(24) MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO MARCO

Localización: Monterrey, N.L., México.

Área: 19,975 M²

Fecha: 1991

Arquitectura: LEGORRETA ARQUITECTOS

El museo ha sido integrado al paisaje urbano e inspirado en la planta tradicional de las casas mexicanas a base de un patio central rodeado de arcadas que dan acceso a las galerías. El acceso peatonal y la salida del estacionamiento se llevan a cabo a través de una pequeña plaza en la que una gigantesca paloma de Juan Soriano rinde nostálgico homenaje a la escultura de Luis Barragán. De esta plaza se accede a través de discretas puertas al vestíbulo que con una gran altura, color y luz, sirve de comunicación con el auditorio, cafetería y tienda.

Después de cruzar por una celosía escultórica se llega al gran patio que, además de cumplir la función de elemento central y distribuidor de las galerías, es usado para conciertos, banquetes y otras reuniones. Durante su uso diario está cubierto con una capa de agua de 3 cm. y recibe periódicamente una descarga de agua que anima y refresca el ambiente.

La exposición de arte se lleva a cabo en un ambiente natural, con galerías de diferentes proporciones, formas y alturas; localizadas estratégicamente, las ventanas son fuentes de luz natural que mantienen al visitante en contacto con la ciudad y el patio central sin distraer de las exhibiciones.

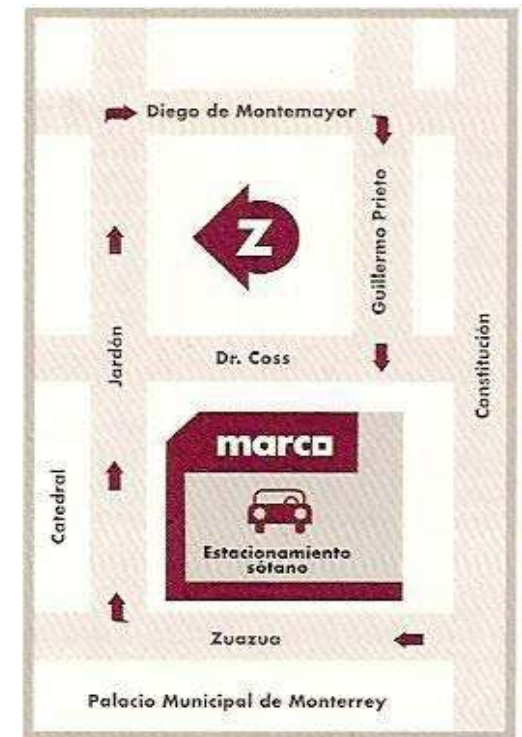


FUENTE: (24) <http://legorretalegorreta.com>

LOCALIZACIÓN DEL MUSEO EN EL CENTRO DE MONTERREY, N. L., MEXICO



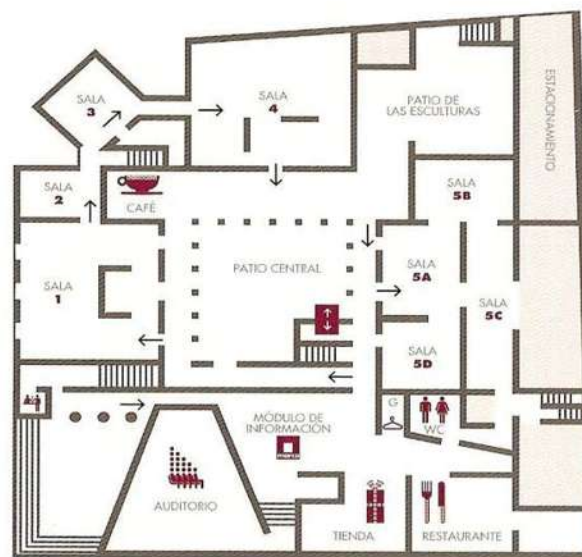
1. Macro plaza, 2. Museo de Historia, 3. Casino Monterrey, 4. Catedral de Monterrey, 5. Museo Metropolitano
6. Homenaje al Sol de Rufino Tamayo, 7. Teatro del Barrio, 8. Reloj, 9. barrio Antiguo, 10. Edificio Latino,
11. Edificio de la INFONAVIT, 12. MARCO



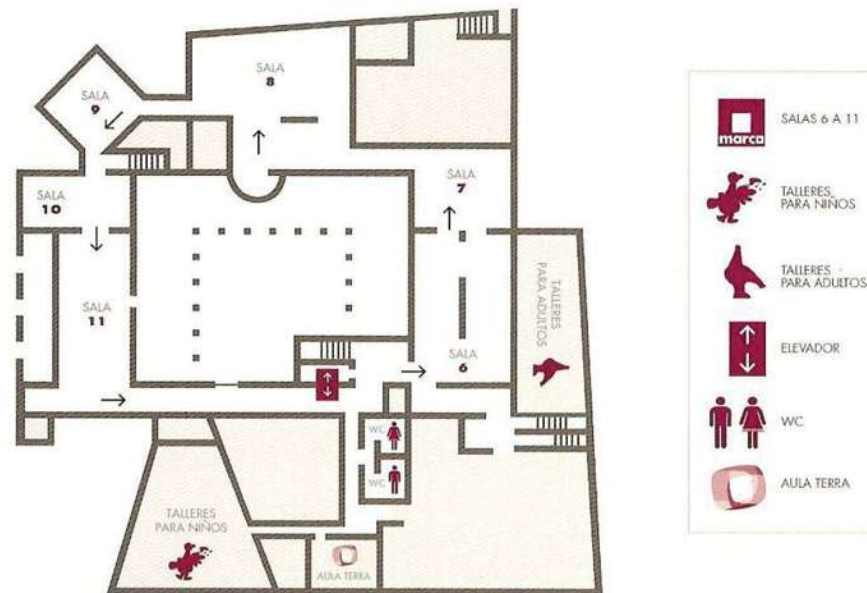
MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

FUENTE: <http://www.somece.org.mx/somece2yk/somece2000/mapas.htm>

Planta Baja



Planta Alta



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

FUENTE: (25) <http://regiologia.blogspot.com/2007/04/04/museo-de-arte-contemporaneo-de-monterrey-marco/>

(26) En Marco, este espacio central se ve también rodeado de un pórtico, pero las galerías son de distintos tamaños, colores, y calidades lumínicas. En lugar de recorrer el museo robóticamente, la experiencia se vuelve un descubrimiento individual. El espacio se ve con compartimentos, pero de una manera asimétrica y gradual. Accediendo al museo desde la ciudad, el patio se convierte en un respiro bien recibido, un espacio donde reina la luz y el sonido del agua. Recorriendo las salas, se convierte en un punto de referencia. Como en las antiguas haciendas, como en las casas indígenas, como en Altes o la Villa Rotonda o el Panteón: un espacio para entender qué es lo que distingue construcción de arquitectura.

La tradición del patio está ligada a fondo con el modo de vivir la casa latinoamericana. El patio es un lugar de recogimiento, de contemplación, pero también de encuentro. Es un distribuidor y un destino en sí. En el caso del patio del Museo MARCO en Monterrey, del Arq. Ricardo Legorreta, es fácil leer la influencia de la hacienda mexicana. Es fácil también ver el manejo del agua como en Barragán.



Patio central del museo del arte contemporáneo en Monterrey



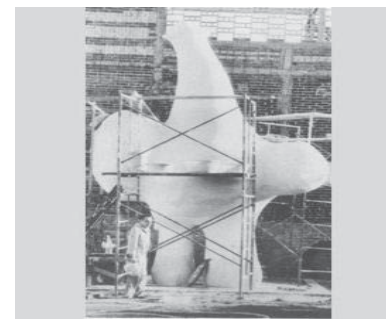
IMÁGENES DEL EXTERIOR DEL MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO



Etapa de construcción del museo.



Etapa de construcción del patio central.



Etapa de construcción de la paloma.



Acceso principal.



Vista aérea del museo.



Gigantesca paloma de Juan Soriano.

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

FUENTE: (25) <http://regiologia.blogspot.com/2007/04/04/museo-de-arte-contemporaneo-de-monterrey-marco/>

IMÁGENES DEL INTERIOR DEL MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO



Patio central.



Galería.



Recepción.



Efecto de luz y sombra de la pérgola.



Detalle exterior del museo.



Detalle arquitectónico interior.



CASA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA

La Casa de la Gastronomía peruana, inaugurada el 24 de marzo de 2011 es un museo permanente en el que se expone la riqueza culinaria de Perú desde las primeras culturas precolombinas y hasta nuestros días.

"La Casa de la Gastronomía tiene por objetivo instruir, educar y llenar de autoestima a los peruanos, y rendir homenaje al arte culinario", está ubicado en el recinto que fue antes la sede de la Casa de Correos y Telégrafos, a 100 metros de Palacio de Gobierno, en el Centro Histórico de Lima. La Casa de la gastronomía ocupa un espacio de 2.000 metros cuadrados; cuenta con 13 ambientes de exposición y complementarios, de entre los cuales destacan la sala permanente, la temporal, la de audiovisuales y la del "pisco" (licor originario de este país).

La primera de dichas salas da a conocer la importancia de la alimentación desde las primeras culturas precolombinas, con maquetas, réplicas y reproducciones en ceramios y cultivos nativos.

Además, una infografía de la distribución geográfica de los recursos naturales y los ecosistemas, desde el mar Pacífico hasta las cumbres andinas y de la selva tropical, así como una hoja de la composición de la dieta nutricional en la época incaica: vitaminas, minerales, carbohidrato, proteínas y calorías. Asimismo, se relata la influencia de otras culturas en la culinaria peruana, como la española, la árabe, la china, la japonesa, la francesa, la italiana y la africana, cuyas recetas e ingredientes han fortalecido la oferta alimentaria y nutricional del Perú.

En el museo hay un mapa gastronómico que brinda información sobre la oferta culinaria más característica de cada zona. La costa peruana, por ejemplo, está dividida en Norte, Sur y Lima, en donde se da cuenta de los potajes típicos; igual con las regiones de sierra y selva, que ofrecen sus platos tradicionales y simbólicos.

En la sala temporal se exhibe un conjunto de 15 bodegones, de diversos artistas nacionales, cuya tema pictórico central está enfocado en la riqueza de la fauna y flora peruanas; por su parte, la sala audiovisual es un viaje a lo más representativo de la expresión cultural y turística del Perú.

En la sala del pisco está retratada la historia y la evolución del aguardiente de uva, así como del vino y de otras bebidas clásicas como la chicha de jora (elaborado a base de maíz amarillo fermentado) y la chicha morada (maíz morado).

La inauguración fue hecha un día después de que la Organización de los Estados Americanos (OEA) entregara en Washington el premio "Patrimonio Cultural de las Américas" en homenaje a la riqueza gastronómica peruana en el marco del Año Interamericano de la Cultura.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

FUENTE: http://spanish.news.cn/entrevista/2011-03/25/c_13797220.htm

IMÁGENES DE LA CASA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA.



Área de esculturas.



Panadero.



Sala de exposición.



Área de esculturas.



Piezas de alfarería.



Detalle de exposición en muro.



CONCEPTUALIZACIÓN DEL PROYECTO

En este apartado se propone a manera de anteproyecto una forma determinada compuesta de una serie de elementos, que tienen origen y justificación, partiendo de la búsqueda iconográfica de un edificio que sea representativo del arte culinario y la localidad de Quiroga Michoacán.

(27) Así como la bandera purépecha que surge el día lunes 17 de noviembre de 1980, como un símbolo de unión e identidad con todos los purépechas, buscando al mismo tiempo la organización y lucha de los pueblos purépechas contra las nuevas formas de dominio y explotación que agreden constantemente a las comunidades indígenas y en general a toda la cultura.

Es por esto que tomaré como elemento esencial de conceptualización, la bandera purépecha rigiéndome por sus símbolos representativos del reino purépecha. Para darle forma y función al museo de gastronomía, que al igual que la bandera, este sea un símbolo más de nuestra región.



Fotografías de la bandera que representa al reino purépecha

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



Bandera del reino purépecha

Amarillo, - Que nos representa la región de la cañada con el río Duero que corre serpenteando los Once Pueblos como un símbolo de vida y energía que transmite a la gente de esta región fértil.

Verde, - Que nos expresa la fecundidad de los bosques serranos y la riqueza de las maderas comunales de los pueblos pertenecientes a la llamada Meseta Purépecha o Tarasca.

Morado, - Que nos hace presente a región de la Ciénaga y de sus pueblos que han perdido el idioma materno y gran parte de nuestra herencia cultural, que sin embargo aún cuidan y mantienen con sus manos a uno de nuestros dioses antiguos: el MAÍZ.

Azul, - Que nos da la significación de la región lacustre, donde fue el centro del Reino Purépecha, reflejando en sus aguas la grandeza de sus dioses y la memoria presente de las Yácatas que aún se conservan en casi todos los pueblos ribereños, donde se continúa tomando un alimento ancestral: el pescado blanco.

En el centro, se ha colocado un bloque de obsidiana que representa a Curicaveri, es la forma de dios solar y que significaba el Gran Fuego, el que se alimenta de Fuego; forma que abraza y proyecta a los diferentes puntos cardinales cuatro grupos de flechas, en la relación se dice: estas flechas son dioses; en cada una de estas, mata al dios Curicaveri y no suelta dos flechas en vano. También se encuentra el cuchillo de piedra blanca que señala el mensaje o destino del pueblo Purépecha y su origen divino, descendiente del "Linaje del Dios Curicaveri".

La mano cerrada indica la unión de la raza Purépecha, presencia del hombre y la mujer que unen a todos los rincones de nuestros pueblos para defender su destino del pueblo elegido.



FUENTE: (27) <http://diccionario.sensagent.com/pueblo+pur%C3%A9pecha/es-es/>

DESARROLLO DE LA CONCEPTUALIZACIÓN DEL PROYECTO

En este plano se simboliza la región de la Cienega y de pueblos que han perdido su lenguaje materno, y gran parte de la herencia cultural.

Se destinará para el acceso a la recuperación de toda esta riqueza cultural que se ha ido perdiendo. Sin embargo aún cuidan con sus manos uno de los dioses antiguos (EL MAÍZ).

En este plano hacemos homenaje a la región de la cañada de los 11 pueblos. Por medio de 11 explanadas destinadas para esculturas, ligadas por medio de andadores simbolizando al río Duero que corre serpenteando los 11 pueblos como símbolo de vida y energía.

En la zona centro del conjunto arquitectónico se localiza el inmueble que albergara las salas de exposición permanente. Para rendir culto al dios Curicaveri (dios del fuego)

Área de exposiciones temporales al aire libre, donde se hace alusión a la región lacustre, representado por 6 espejos de agua que simbolizan las 6 islas localizadas en el lago. Así como una gran plataforma que será empleada para las exposiciones y además representa la capital del imperio purépecha.

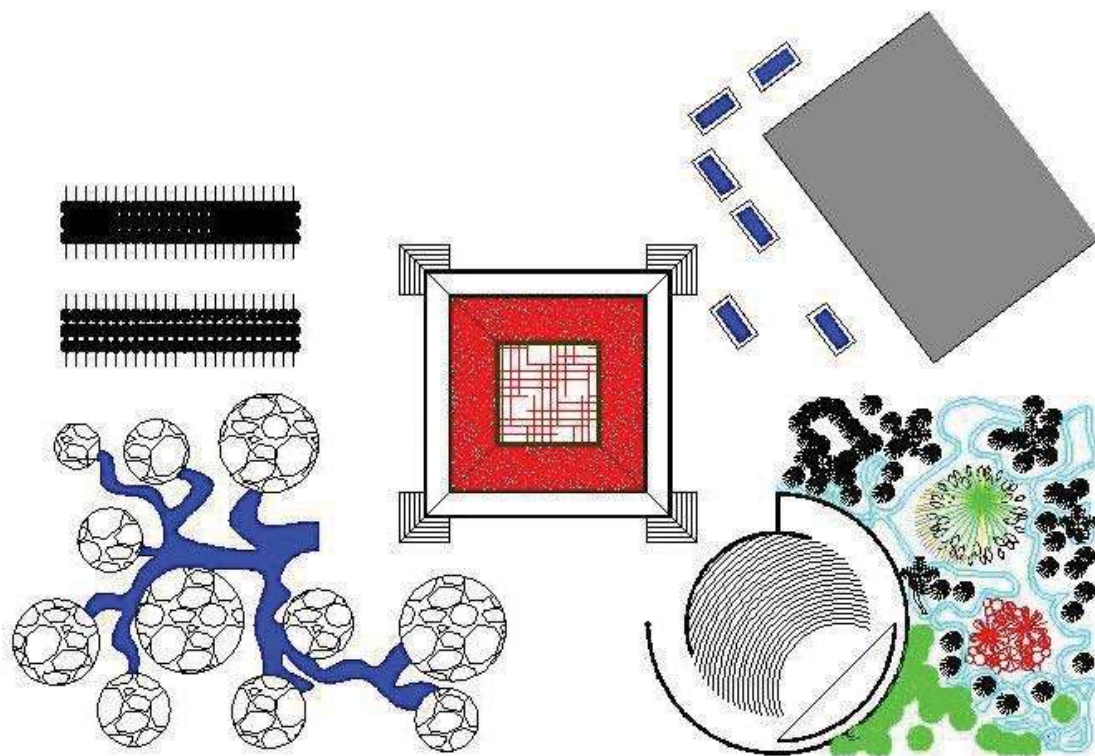
El diseño de paisaje en esta zona que alberga el auditorio de usos múltiples, simboliza los bosques serranos y la riqueza de las maderas comunales, pertenecientes a la llamada Meseta Purépecha o Tarasca.



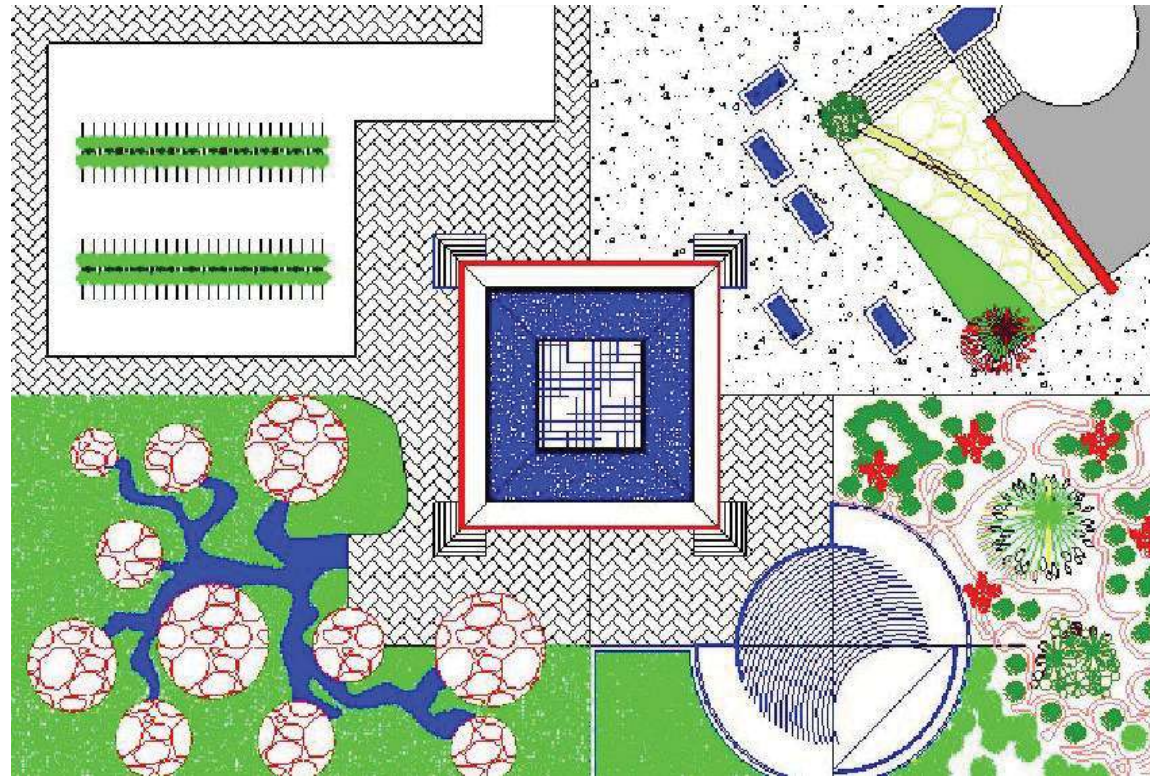
MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

CONCEPTUALIZACIÓN DEL PROYECTO





MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





MARCO FUNCIONAL



La importancia de ligas funcionales entre locales y zonas, la manera como está constituido el árbol del sistema arquitectónico, los sistemas distributivos, sistemas de relación y flujo entre zonas, locales y componentes del proyecto: las superficies y alturas, serán los puntos a desarrollar. Es indispensable darnos cuenta de cada uno de los espacios que formaran parte del proyecto ya que es la parte esencial para que el inmueble sea habitable justo por su correcto funcionamiento para desarrollar sus actividades cada uno de los usuarios.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

Toda obra arquitectónica tiene como origen y finalidad responder a las necesidades y aspiraciones de espacio de la sociedad, identificando este hecho con la habitabilidad arquitectónica; la cual depende de la cultura, del lugar y del momento histórico en que se manifieste.

Para lograr reconocer el contenido de la habitabilidad, es necesario realizar una investigación propedéutica que identifique el destino de los espacios, su ubicación y su economía.

Se presentan algunos comentarios sobre la forma de interpretar el programa arquitectónico señalando que en esta etapa se busca definir las intenciones de las obras arquitectónicas más que elaborar una lista de requerimientos, contando para tal fin con las herramientas de investigación de la Psicología.

LA FINALIDAD Y CAUSA DEL PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

Para entender qué es el programa arquitectónico, es importante ubicar su origen y su propósito, es decir identificar no sólo las causas de forma mecánica, sino exponer la lógica a la que responde. Sólo a partir de estas aclaraciones se podrá entender el contenido que tiene el hacer arquitectura, su teleología.

*La finalidad y causa de la arquitectura es construir espacios habitables, es decir, espacios en los que el hombre y la sociedad puedan satisfacer sus necesidades de espacio de forma íntegra y plena. Por tal motivo **su origen** es el hombre y la sociedad, eso resulta obvio, sin embargo es importante explicar ¿de qué manera los edificios y ambientes deben satisfacer las necesidades espaciales de forma integral? ¿de qué manera se puede transformar el espacio natural y el espacio cultural, para obtener edificios y ciudades en que el hombre habite?.*

La habitabilidad debe ser la finalidad de todo programa arquitectónico, porque cuando deja de estarlo, las formas construidas no son arquitectura, así respondan a otros fines que, como la habitabilidad, puedan ser esenciales.

La habitabilidad no se refiere sólo a los espacios construidos interiores y cerrados, sino a todos los espacios que delimitan, como los muros y el espacio que contiene, tanto edificadas como naturales o paisajísticas. LA HABITABILIDAD ES LA CATEGORÍA ESENCIAL DEL PROGRAMA ARQUITECTÓNICO.



Programa arquitectónico

ZONA PÚBLICA

- ESTACIONAMIENTO
- ACCESO PRINCIPAL
- VESTÍBULO GENERAL
- GUARDARROPA
- ORIENTACIÓN Y EXPOSITORES
- TAQUILLA
- VENTA DE PUBLICACIONES
- SERVICIO DE SANITARIOS
- CAFETERÍA
- SALA DE EXHIBICIÓN PERMANENTE
- EXHIBICIÓN DE ESCULTURAS
- EXHIBICIÓN AL AIRE LIBRE
- SALA AUDIOVISUAL
- BIBLIOTECA
- ÁREA DE ASEO

ZONA ADMINISTRATIVA

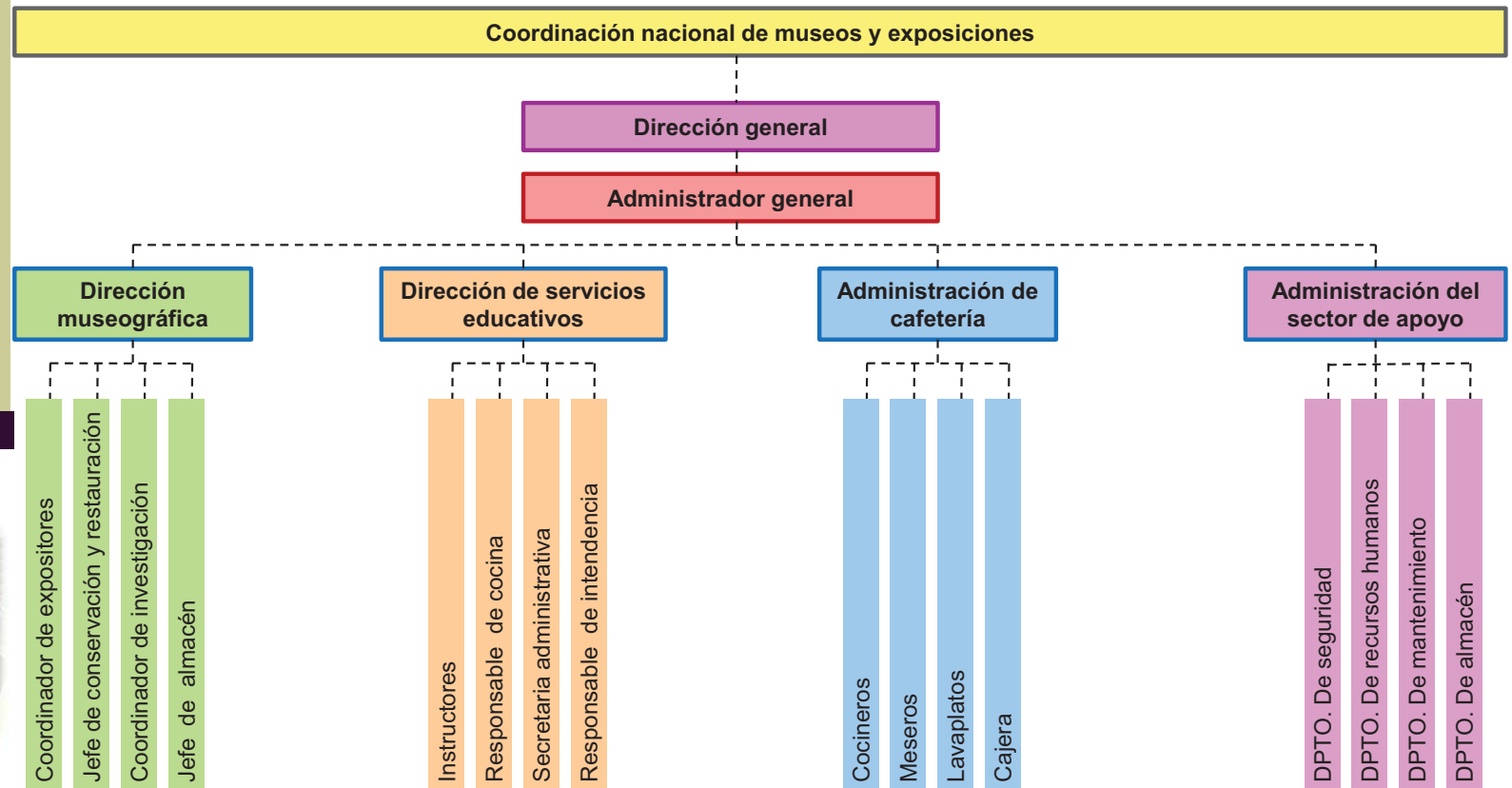
- SALA DE ESPERA
- RECEPCIÓN
- SECRETARIADO
- ARCHIVO
- DIRECCIÓN
- ADMINISTRACIÓN
- SALA DE JUNTAS
- SERVICIOS SANITARIOS
- ÁREA DE ASEO

ZONA DE SERVICIO

- ACCESO DE SERVICIOS
- PATIO DE MANIOBRAS
- CONTROL DE PERSONAL
- REGISTRO Y DOCUMENTACIÓN
- BODEGA GENERAL
- TALLER DE MUSEOGRAFÍA
- MANTENIMIENTO Y RESTAURACIÓN
- BODEGA DE COLECCIONES
- BODEGA DE ASEO
- INTENDENCIA
- CUARTO DE MAQUINAS
- SERVICIOS PARA EMPLEADOS
- SEGURIDAD



ARBOL DEL SISTEMA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

ZONIFICACIÓN DE PROYECTO

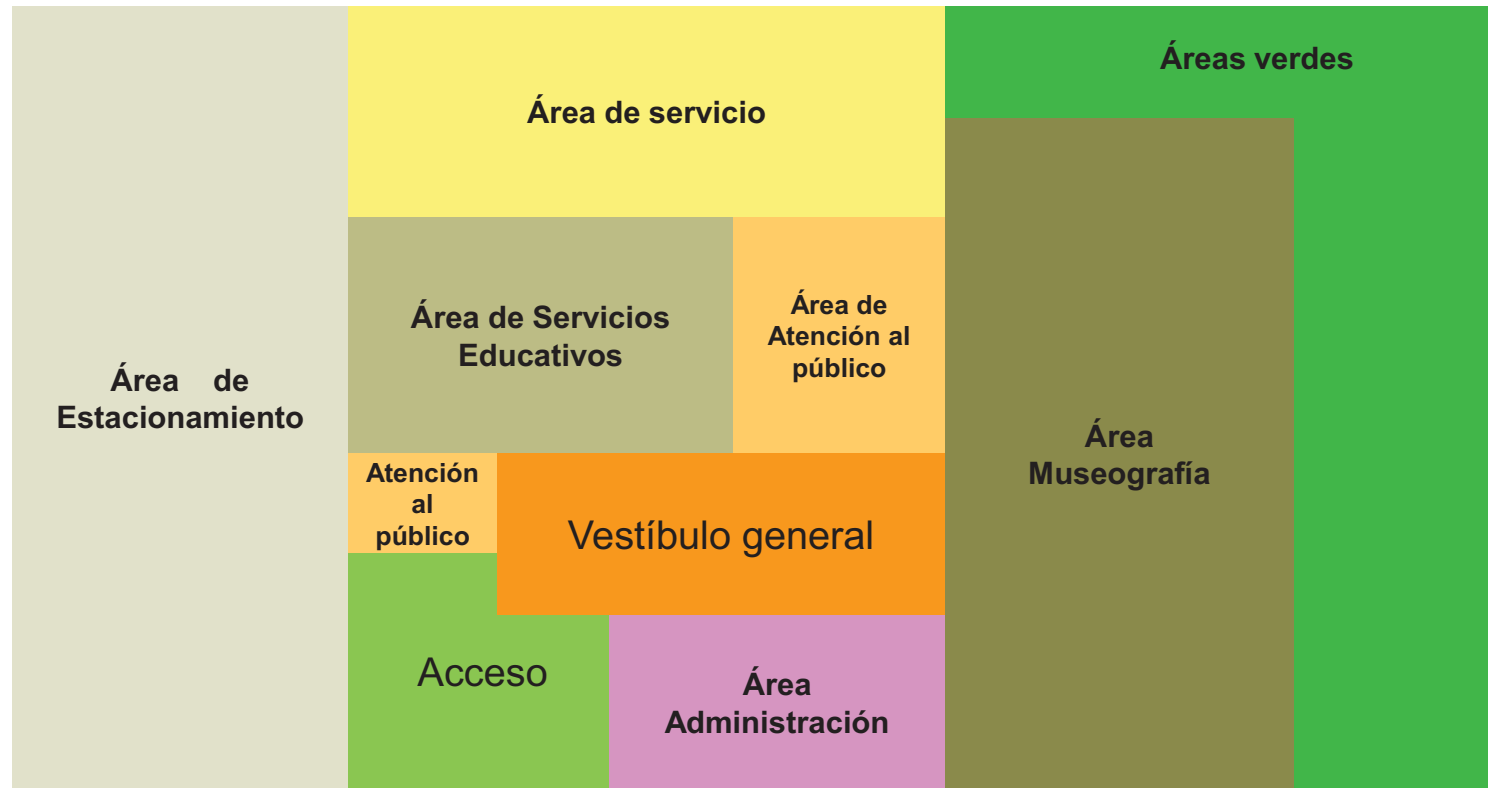
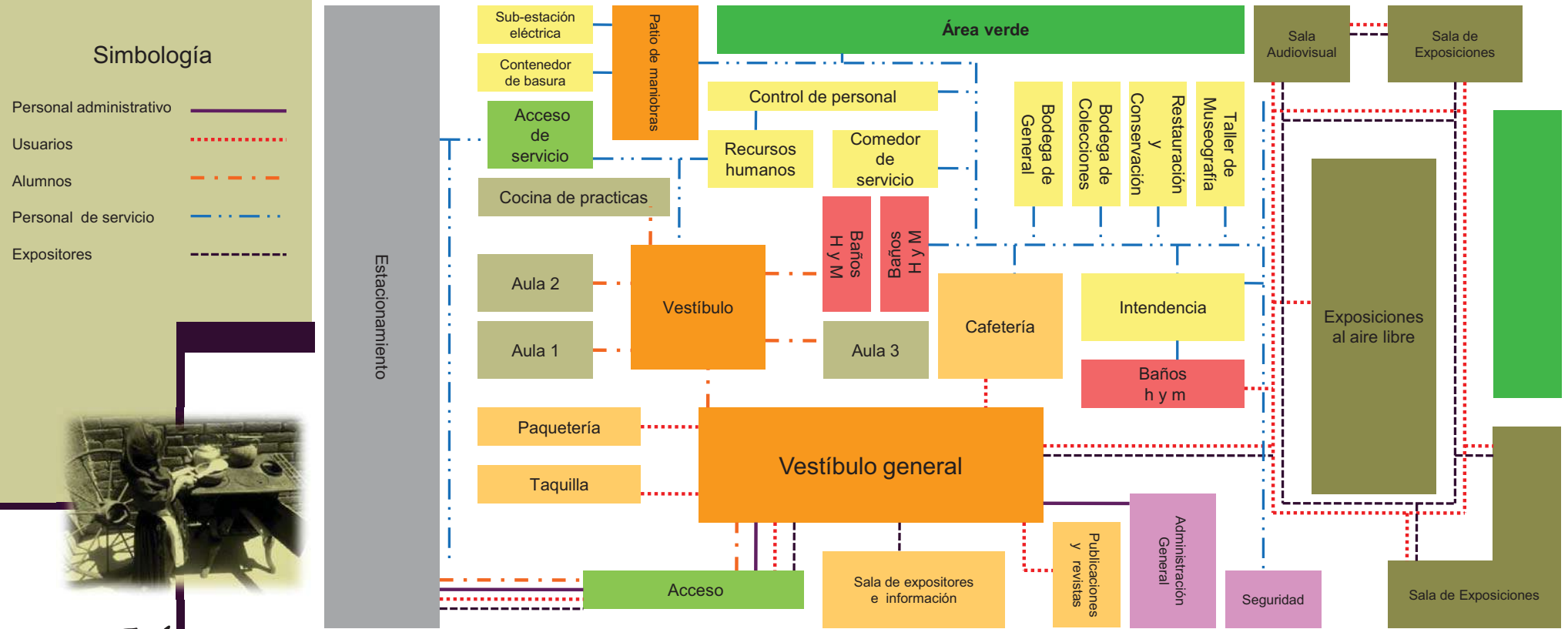


DIAGRAMA DE FLUJO



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO

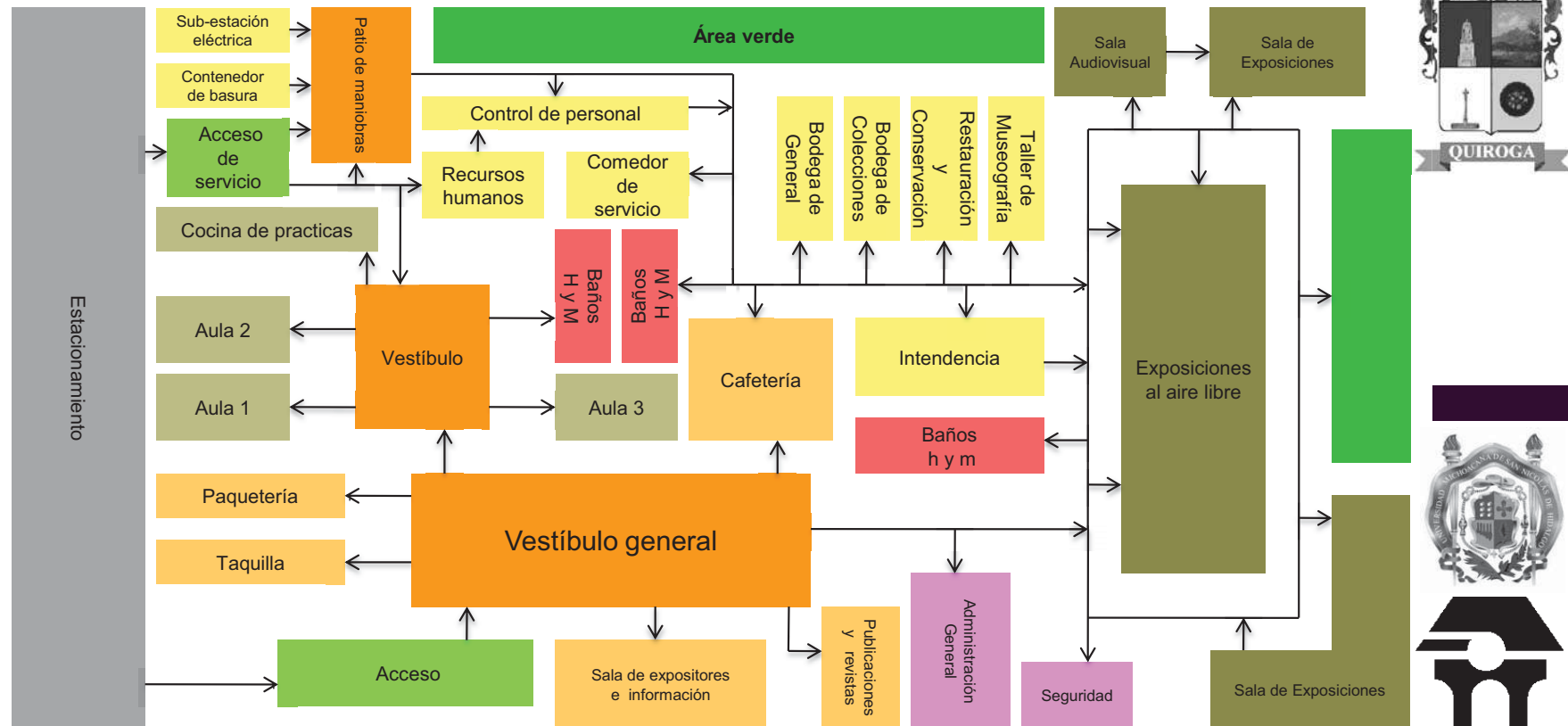
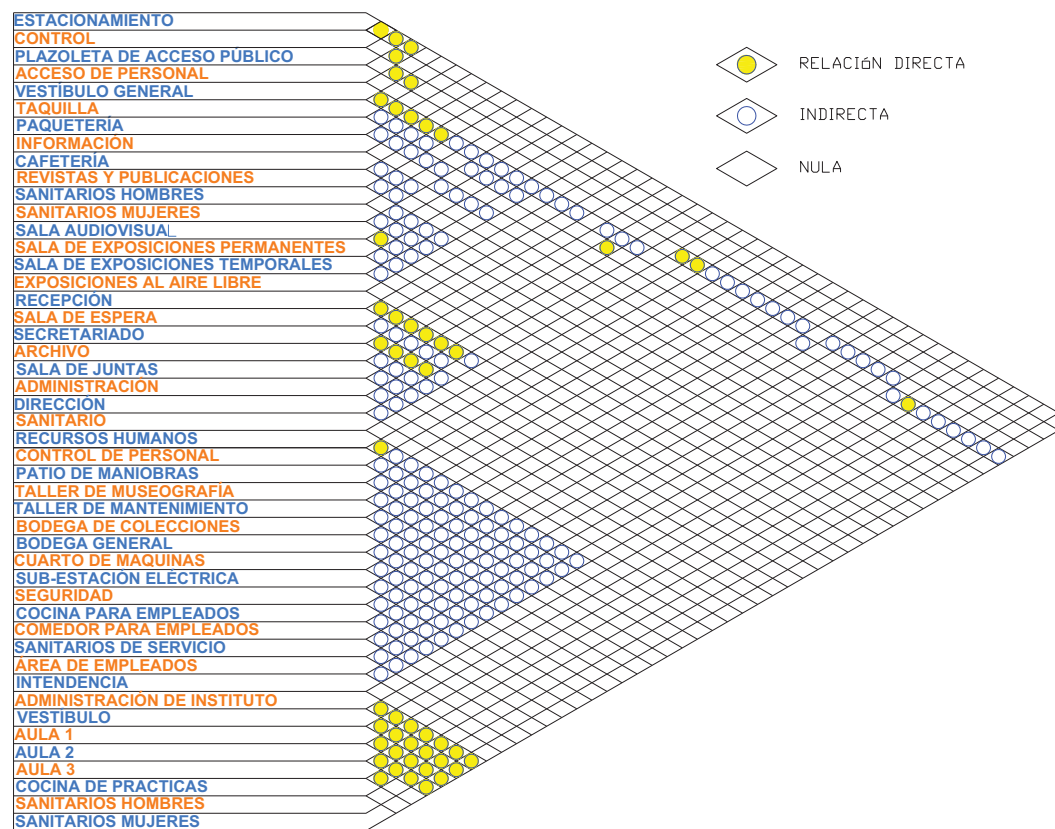


DIAGRAMA DE RELACIONES



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

MATRIZ DE ACOPIO

Es el acopio de todos los datos expuestos anteriormente, estos datos son vaciados en tablas para una mejor comprensión; aunados a los datos concernientes al marco funcional, se anexa información sobre la ventilación e iluminación que tendrán los locales en el proyecto del Museo de la Gastronomía Vernácula.



Zona	LOCAL	Largo Mts.	Ancho Mts.	M2	N°- de Personas	Mobiliario		Iluminación		Ventilación	
						Fijo	Móvil	Artificial	Natural	Artificial	Natural
E X T E R I O R	Control						X	X	X		X
	Plazoleta de acceso público	21.81	4.50	98.14	25		X	X	X	X	X
	Acceso de personal	8.50	3.61	30.68	8		X	X	X		X
	Estacionamiento	58.02	56.10	3,254	814	X		X	X		X
	Áreas verdes	104.29	3	312.8	78	X		X	X		X





Zona	LOCAL	Largo Mts.	Ancho Mts.	M2	N°- de Personas	Mobiliario		Iluminación		Ventilación	
						Fijo	Móvil	Artificial	Natural	Artificial	Natural
P U B L I C A	Sanitarios hombres	8.50	3.61	30.70	8	X		X	X	X	X
	Sanitarios mujeres	8.50	3.61	30.70	8	X		X	X	X	X
	Sala audiovisual	11.31	8.50	96.13	50	X	X	X		X	
	Sala exposiciones	57.47	11.31	649.10	162	X	X	X		X	
	Sala de colecciones	63.86	8.30	530	132	X	X	X	X	X	X
	Exposiciones al aire libre	40.38	40.38	1630	408	X	X	X	X		X
	Cafetería	19.40	10.74	208.35	52	X	X	X	X	X	X
	Vestíbulo general	25.90	25.90	670.81	168	X		X	X	X	X
	Revistas y publicaciones	26.53	7.78	206.40	51		X	X	X	X	X
	Taquilla	4.18	2.88	12	3	X	X	X	X		X
	Paquetería	5.62	5.62	31.58	8	X	X	X	X		X
	Información	1.5	2	3	2		X	X	X		X

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



Zona	LOCAL	Largo Mts.	Ancho Mts.	M2	N°- de Personas	Mobiliario		Iluminación		Ventilación	
						Fijo	Móvil	Artificial	Natural	Artificial	Natural
A D M I N I S T R A T I V A	Recepción	5.62	5.00	27.6	7		X	X	X		X
	Sala de espera	3.46	3.29	11.38	6		X	X	X		X
	Secretariado	8.58	4.18	35.86	2		X	X	X	X	X
	Archivo	3	2.73	8.18	2		X	X		X	
	Sala de juntas	4.18	4.10	17.13	8		X	X	X	X	X
	Administrador	4.18	3.61	15.08	1		X	X	X	X	X
	Director	4.10	3.46	14.18	1		X	X	X	X	X
	Sanitario	2	1.45	2.90	1	X	X	X		X	
	Recursos humanos	5.62	3.65	20.51	1		X	X	X	X	X
	Control de personal	5.62	2.96	16.63	1		X	X	X	X	X
	Sala de espera	4.42	3.65	16.13	4		X	X	X	X	X



Zona	LOCAL	Largo Mts.	Ancho Mts.	M2	N°- de Personas	Mobiliario		Iluminación		Ventilación	
						Fijo	Móvil	Artificial	Natural	Artificial	Natural
P R I V A D A	Taller de museografía	10.67	5.62	59.96	3		X	X	X	X	X
	Taller de mantenimiento	10.67	5.62	59.96	3		X	X	X	X	X
	Bodega de colecciones	10.67	5.26	56.12	1		X	X	X		X
	Bodega general	7.78	5.26	40.92	1		X	X	X		X
	Cuarto de maquinas	5.26	2.73	14.35	1	X	X	X	X		X
	Sub-estación eléctrica	3.46	1.94	6.71	1	X	X	X	X		X
	Seguridad	4.90	4.10	20.09	2		X	X	X	X	X
	Cocina para empleados	4.54	3.00	13.62	1	X	X	X	X		X
	Comedor para empleados	4.54	3.62	16.43	6		X	X	X		X
	Sanitarios de servicio	5.06	4.54	22.97	8	X		X		X	X
	Área para empleados	4.54	2.73	12.39	4		X	X	X	X	X
	Intendencia	8.50	6.34	53.89	2		X	X	X	X	X

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

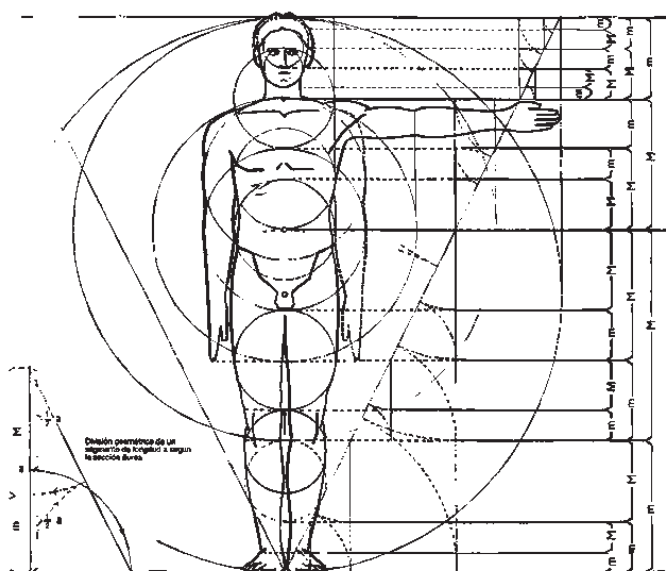


Zona	LOCAL	Largo Mts.	Ancho Mts.	M2	N°- de Personas	Mobiliario		Iluminación		Ventilación	
						Fijo	Móvil	Artificial	Natural	Artificial	Natural
A C A D E M I C A	Administración	8.50	8.50	72.25	16		X	X	X	X	X
	Salón 1	11.39	8.50	96.81	21	X	X	X	X		X
	Salón 2	10.44	8.50	88.74	26	X	X	X	X		X
	Salón 3	10.67	8.50	90.69	26	X	X	X	X		X
	Cocina de practicas	13.55	6.57	89.02	26	X	X	X	X	X	X
	Sanitarios hombres	5.62	2.53	14.22	5	X	X	X		X	X
	Sanitarios mujeres	5.62	2.53	14.22	5	X	X	X		X	X
	Vestíbulo	19.09	8.50	162.26	40		X	X	X		X



ANTROPOMETRÍA

EL HOMBRE ESCALA DE TODAS LAS COSAS



*Proporciones del cuerpo humano
Basadas en los estudios de A. Zeising*

(29) El canon más antiguo conocido sobre las proporciones del hombre se ha encontrado en una tumba de las pirámides de Menfis (aproximadamente 3000 años a.C).

Por consiguiente, al menos desde aquella época, tanto científicos como artistas, se han interesado por el estudio de las proporciones métricas del cuerpo humano.

Conocemos el canon de la época de los faraones, el del tiempo de Ptolomeo, el de los griegos y romanos, el canon de Policleto, que durante tanto tiempo se tomó como modelo, los datos de Alberti, Leonardo da Vinci, Miguel Ángel y de los hombres de la Edad Media y, sobre todo, la conocida obra de Durero.

En los trabajos citados, el cuerpo humano se mide comparándolo con la longitud de la cabeza, la cara o el pie, que más adelante se subdividieron y se relacionaron entre sí, de manera que llegaron a emplearse en la vida cotidiana. Hasta hace poco el codo y el pie aún eran unidades de medida corrientes.





Los datos de Durero alcanzaron una gran difusión: parten de la altura del hombre y marcan las siguientes subdivisiones:

$\frac{1}{2} h$ = altura de la y el tronco desde la horcajadura,

$\frac{1}{4} h$ = altura de la pierna desde el tobillo hasta la rodilla y distancia del ombligo al mentón,

$\frac{1}{6} h$ = longitud del pie,

$\frac{1}{8} h$ = altura de la cabeza desde el canto inferior del mentón y distancia entre las tetillas,

$\frac{1}{10} h$ = altura y anchura de la cara (incluidas las orejas) y distancia entre la muñeca y el extremo del dedo corazón,

$\frac{1}{12} h$ = anchura de la cara a la altura de la base de la nariz y anchura de la pierna encima de la rodilla ,etc.

Las subdivisiones llegan hasta $\frac{1}{40} h$.

En el siglo pasado, A. Zeising emprendió un amplio estudio de las proporciones del cuerpo humano basándose en la sección áurea, por desgracia, sus trabajos no recibieron la debida atención hasta hace muy poco tiempo, cuando el conocido investigador en este campo, E. Moessel, apoyó sus investigaciones en el método elaborado por A. Zeising.

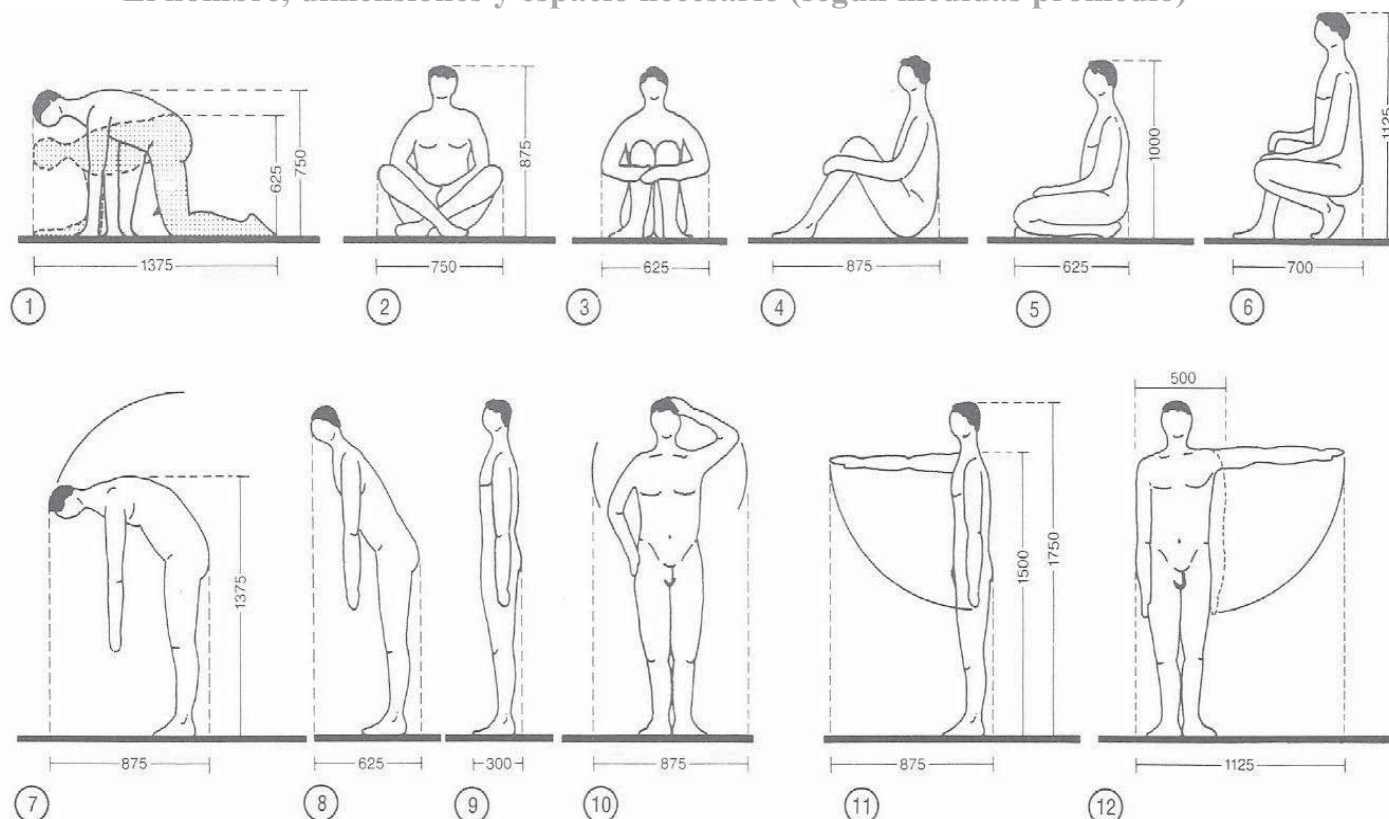
Desde 1945, Le Corbusier empleó, en todos sus proyectos, las proporciones basadas en la sección áurea, agrupándolas en un sistema de medidas que denominó "Le Modulor". Sus unidades básicas son la altura del hombre = 1.829 m y la altura hasta el ombligo =1,130 m.

El arquitecto Le Corbusier desarrolló una teoría de las proporciones, basadas en la sección áurea y en las medidas del cuerpo humano.

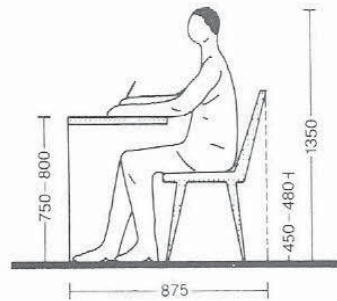
La sección áurea de un segmento se puede determinar geométricamente o matemáticamente a través de fórmulas.



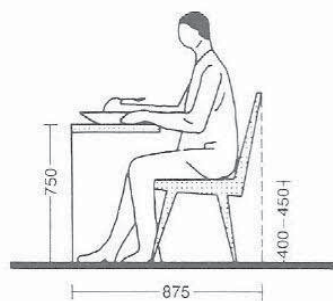
El hombre, dimensiones y espacio necesario (según medidas promedio)



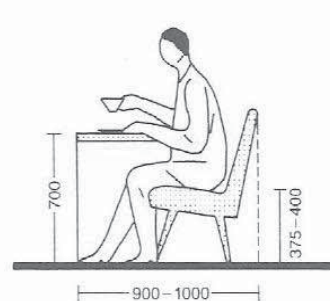
MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



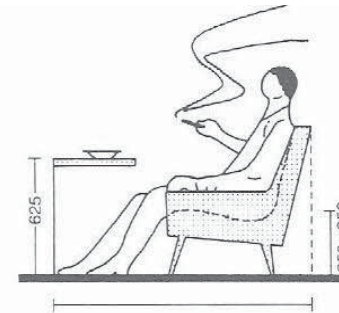
13 Sentado en silla de trabajo



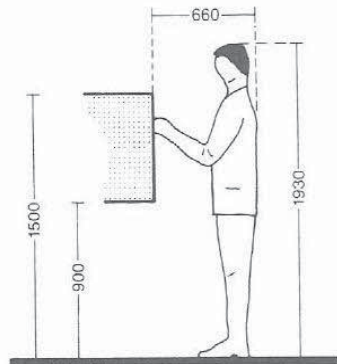
14 Sentado en silla de comer



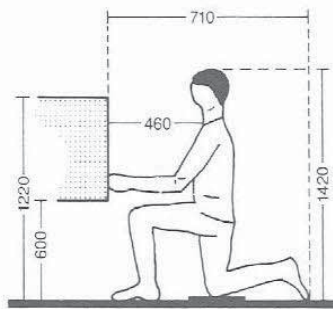
15 Sentado en sillón pequeño



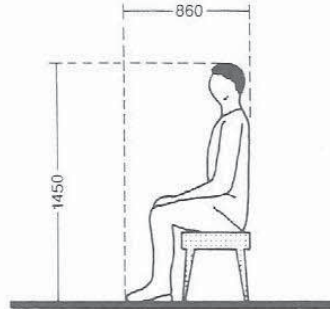
16 Sentado en un sofá



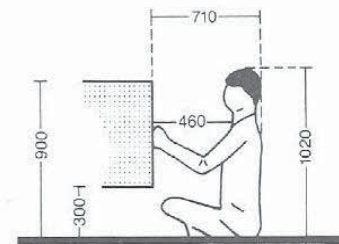
17 Trabajando de pie



18 De rodillas



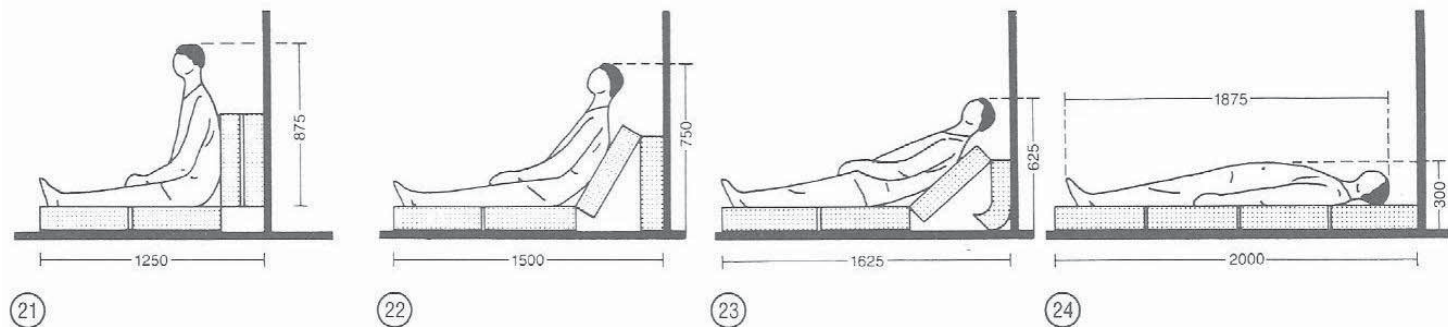
19 Sentado



20 Sentado en el suelo



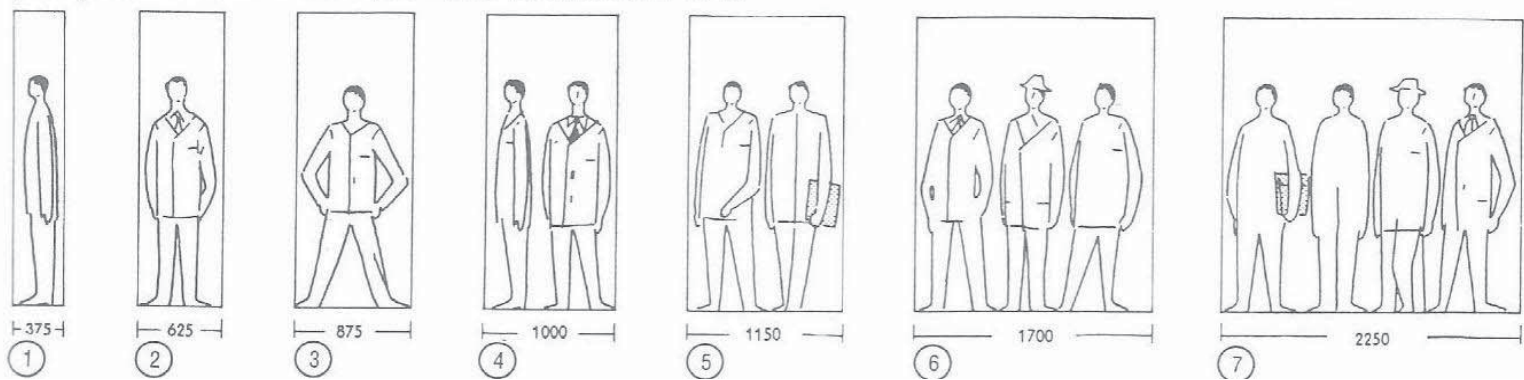
Fuente : (29) Arquitecto Peter Neufert . Arte de proyectar en arquitectura . P . 26



ESPACIO NECESARIO ENTRE PAREDES

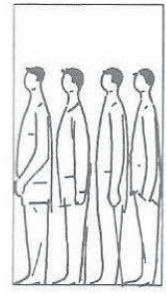
para personas en movimiento, aumentar la anchura $\geq 10\%$

(Medidas promedio $\rightarrow$ y consumo energético)

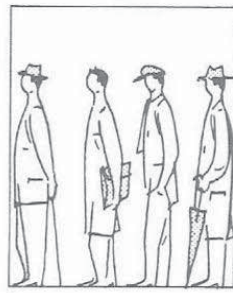


MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

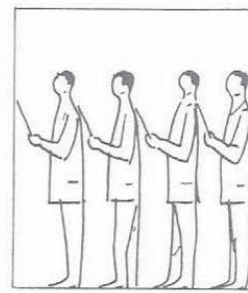
ESPACIO NECESARIO PARA GRUPOS



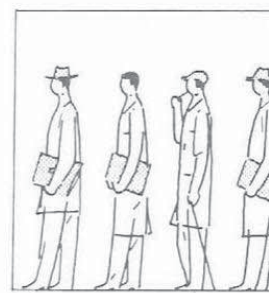
⑧ En fila apretada



⑨ En fila normal



⑩ Grupo coral

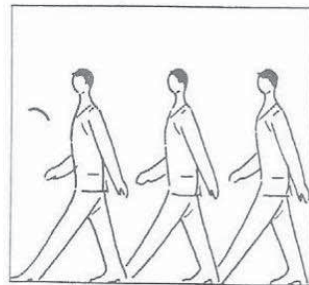


⑪ Para esperas largas

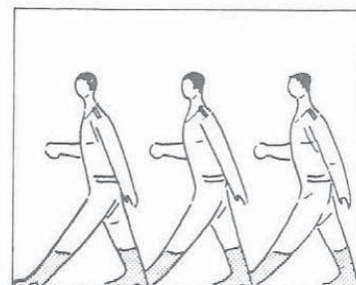


⑫ Con mochilas

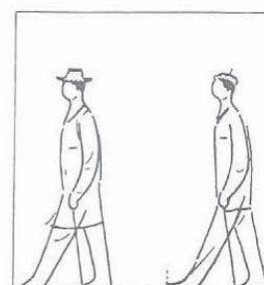
MEDIDAS DE UN PASO



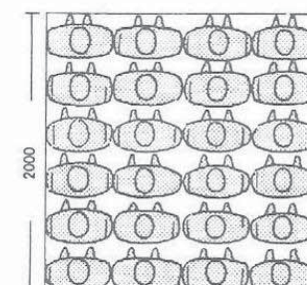
⑬ Paso normal



⑭ Paso ligero



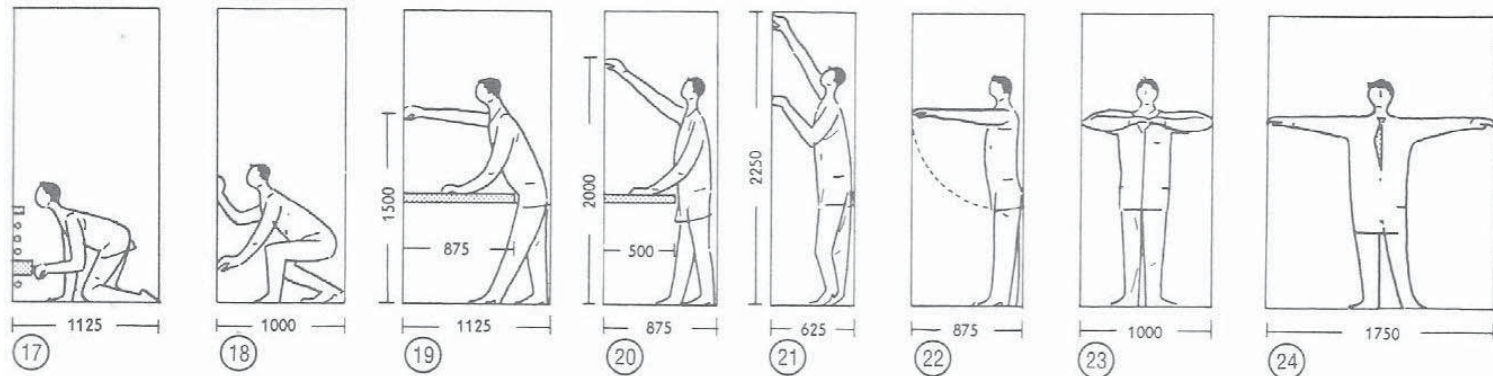
⑮ Paso de paseo



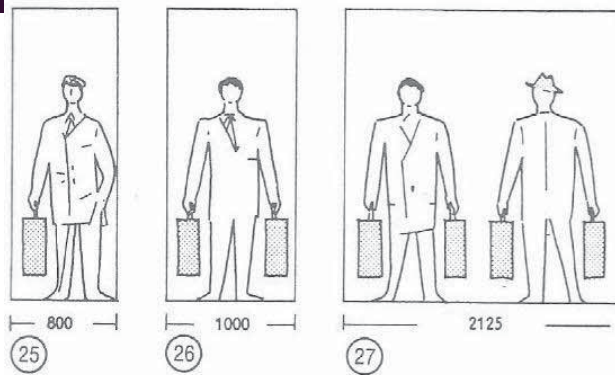
⑯ Máxima densidad por m² = 6 personas (p.e.: funiculares)



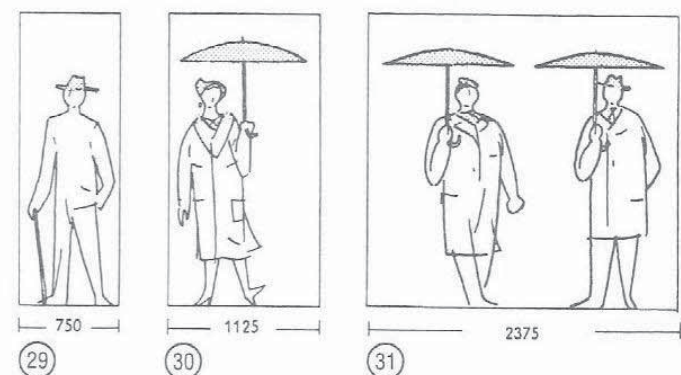
ESPACIO NECESARIO SEGÚN LA POSICIÓN DEL CUERPO



ESPACIO NECESARIO CON EQUIPAJE DE MANO

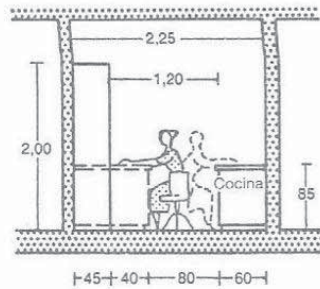


ESPACIO NECESARIO CON BASTÓN Y PARAGUAS

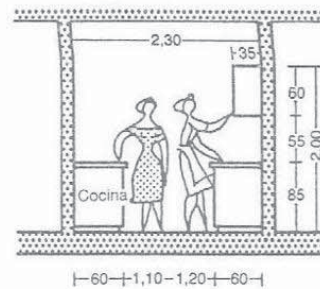


MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

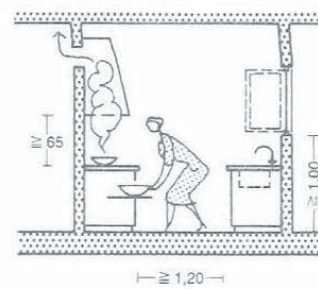
PATRONES DE DISEÑO (COCINAS)



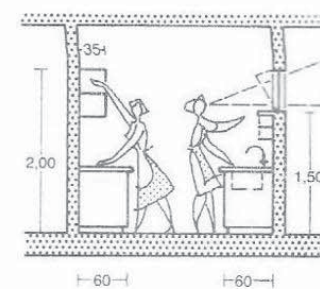
1 Sección transversal de cocina con 2 puestos de trabajo



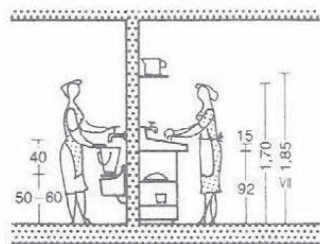
2 Sección transversal de cocina con 2 puestos de trabajo



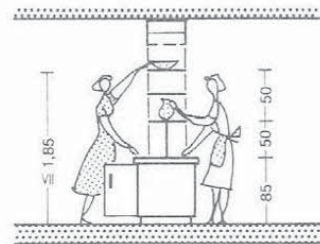
3 Los fogones situados a gran profundidad requieren mayor espacio de movimiento. Colocar una campana extractora encima suyo.



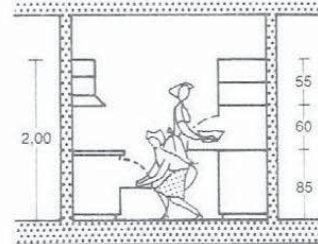
4 Profundidad de la mesa de trabajo: 60 cm



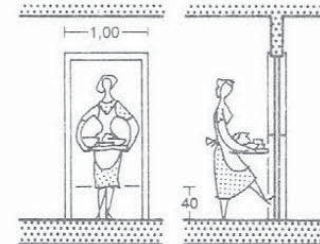
5 Altura usual de grifos y piletas y máxima altura de los fregaderos y de un estante situado encima suyo



6 Hueco entre cocina, fregadero o bufé hacia el comedor o sitio de comer, con estantes para la vajilla encima suyo.



7 Trabajando dos personas, una al lado de la otra

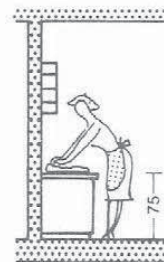


8 Puerta entre la cocina y el comedor que pueda abrirse con el pie

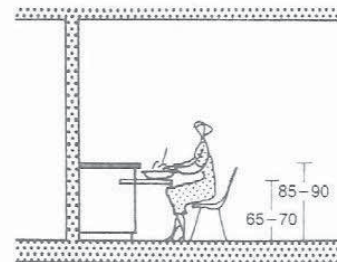




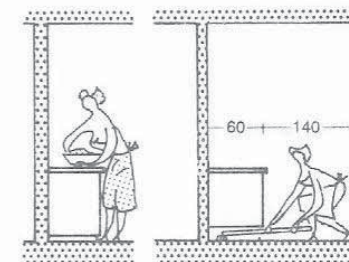
9 Iluminación correcta y errónea de una cocina



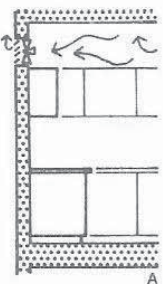
10 La altura usual de las mesas (85 cm) está comprendida entre las alturas extremas para cocinar y fregar



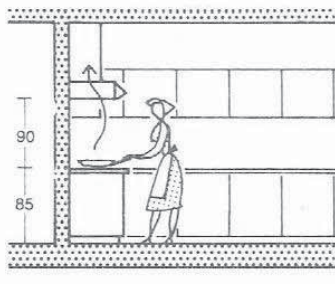
11 Prever una tabla extraíble para trabajar sentado



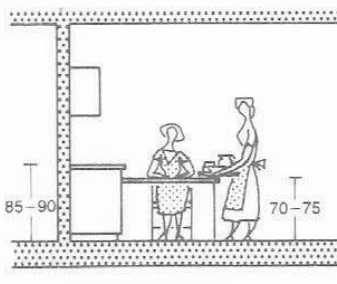
12 Disposición correcta del zócalo de los armarios para limpiar y trabajar con comodidad ≈ 8 cm



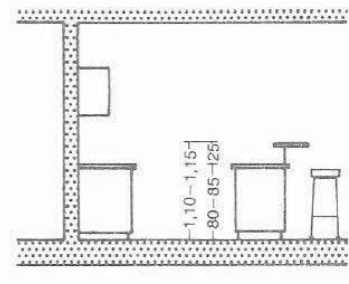
13 Ventilación mecánica mediante un ventilador en la pared exterior (A) o preferiblemente mediante una campana extractora justo encima de la cocina (B)



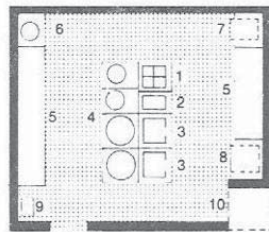
14 Es preferible una campana extractora de humos



15 Mesa plegable o abatible

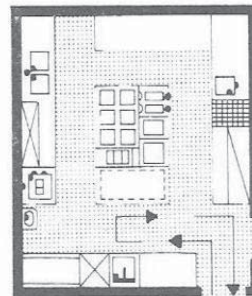


16 Barra para comer



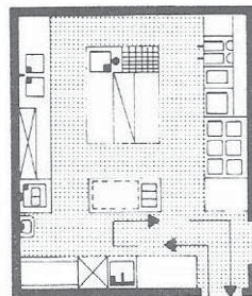
- | | |
|----------------|------------------------|
| 1 Fogones | 6 Cacerolas |
| 2 Freidora | 7 Horno asar dif. niv. |
| 3 Sartenes | 8 Convector |
| 4 Marmita | 9 Lavamanos |
| 5 Mesa trabajo | 10 Sup. auxiliar |

① Organización básica de la cocina caliente → ② - ③



1. Grupo de producción en bloque

② Cocina para un restaurante de 60 a 100 plazas



2. Grupo de producción lineal

③ Cocina para un restaurante de 60 a 100 plazas

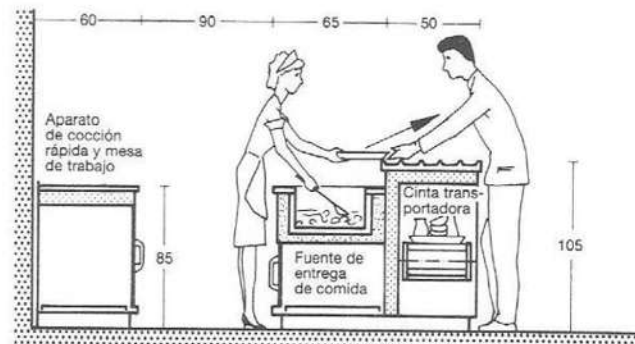


Cocinar: cacerolas, marmita de 80 l, mesa de trabajo, encimera de 8 fogones, 2 hornos para asar, baño maría con armario calentador.
Asar: sartenes, mesa de trabajo, freidora doble, sartén de asado, horno de aire caliente con mesa.

④ Cocina de restaurante para 150 a 200 comidas



⑧ Cafetería: entrega de comidas calientes y frías → ⑨



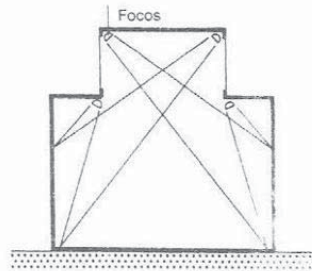
⑨ Entrega de comidas en una cafetería → ⑧



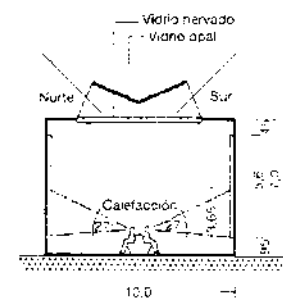
MUSEOS



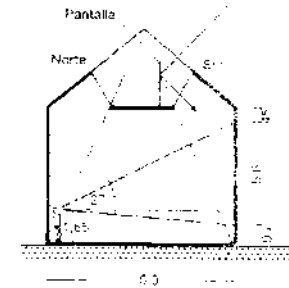
① Esquema de circulaciones



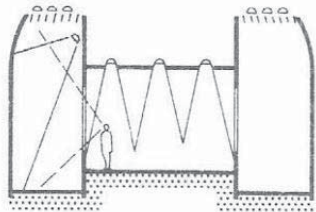
② Instalar las fuentes de luz artificial de manera que se asemeje a la luz natural



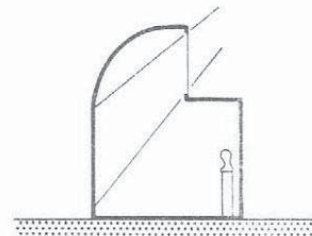
⑤ Sala de exposiciones bien iluminada, según los estudios de Boston



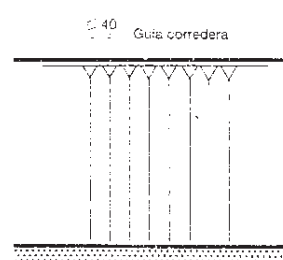
⑥ Sala con iluminación óptima desde dos lados, según S. Hurst Seeger



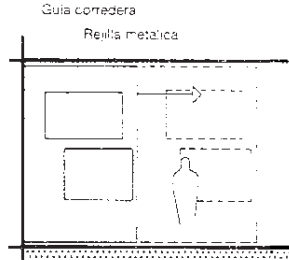
③ Sección típica de un museo de historia natural



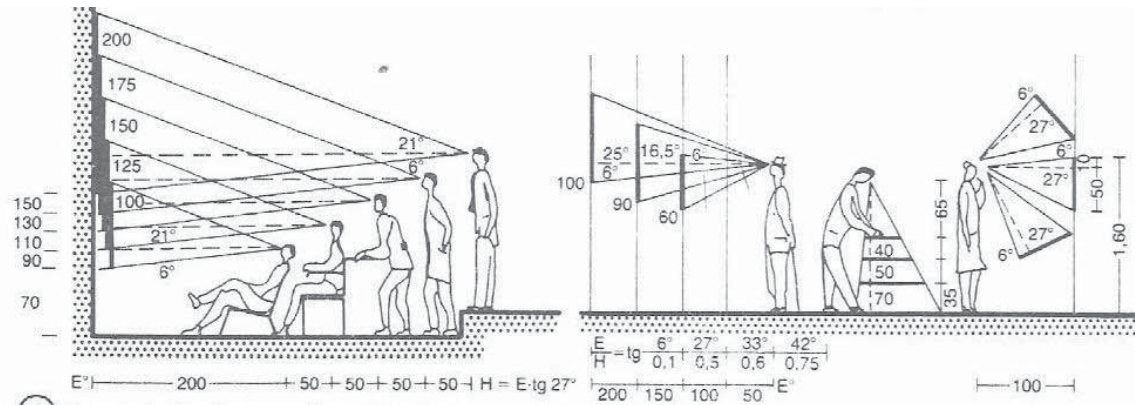
④ Galería longitudinal iluminada desde un solo lado, zona más baja con luz indirecta más tenue



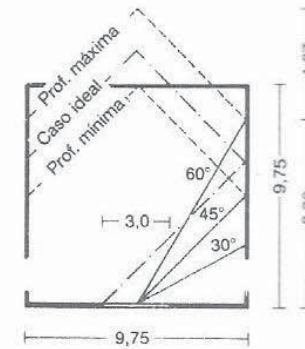
⑦ Almacén de cuadros con bastidores móviles de rejilla metálica, en la que se pueden fijar libremente los cuadros y extraerlos de forma fácil



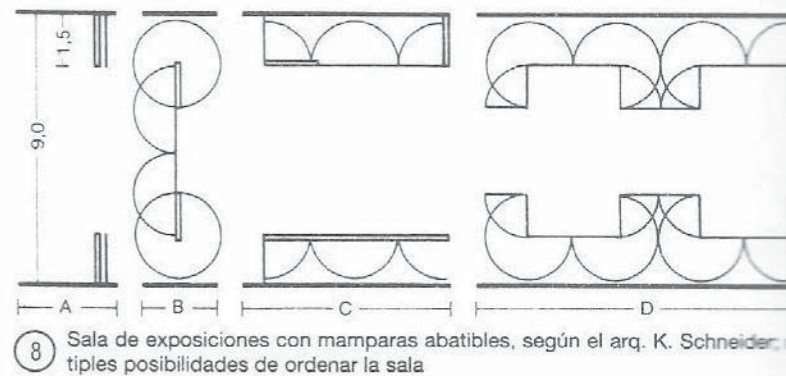
MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



9 Campo visual - altura, tamaño y separación



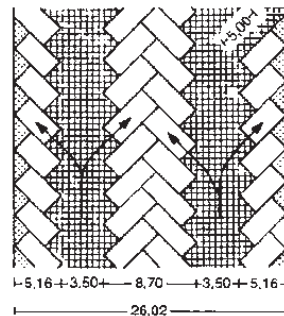
10 Sala de exposiciones con luz



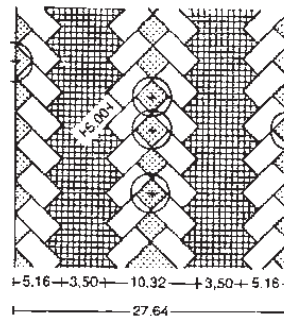
8 Sala de exposiciones con mamparas abatibles, según el arq. K. Schneider, tipos posibilidades de ordenar la sala



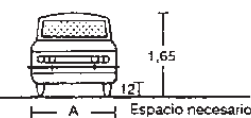
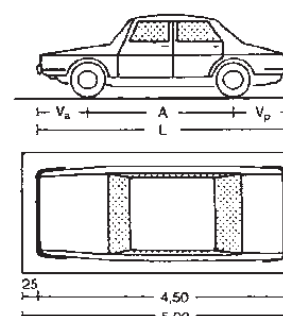
ESTACIONAMIENTOS



7 Aparcamiento a 45°, circulación en un único sentido

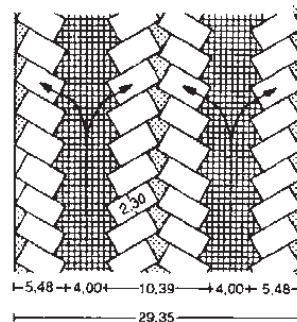


8 Aparcamiento sólo en el sentido de circulación (espacio para ajardinamiento)

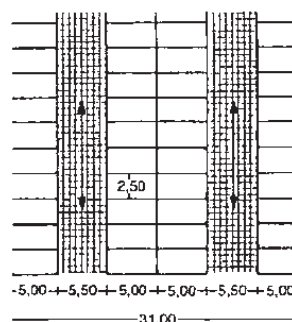


Longitud	L = 4,50 m
Anchura	A = 1,80 m
Vuelo anterior	V _a = 0,85 m
Vuelo posterior	V _p = 1,35 m
Dist. entre ejes	D = 2,30 m
Distancia entre ruedas	d = 1,30 m
Altura	H = 1,65 m
Peso	P = 2,0 t a 20 kN

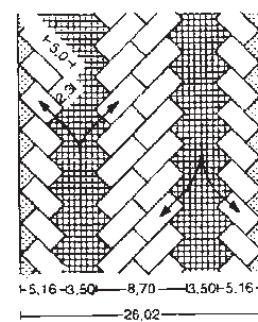
11 Turismo tipo



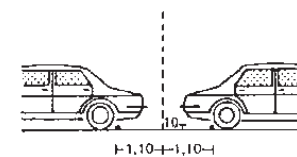
9 Aparcamiento a 60°, sólo en el sentido de circulación



10 Aparcamiento a 90°, calle de 5,50 m de anchura. Plazas de aparcamiento de 2,50 m de anchura.



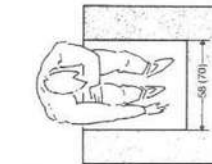
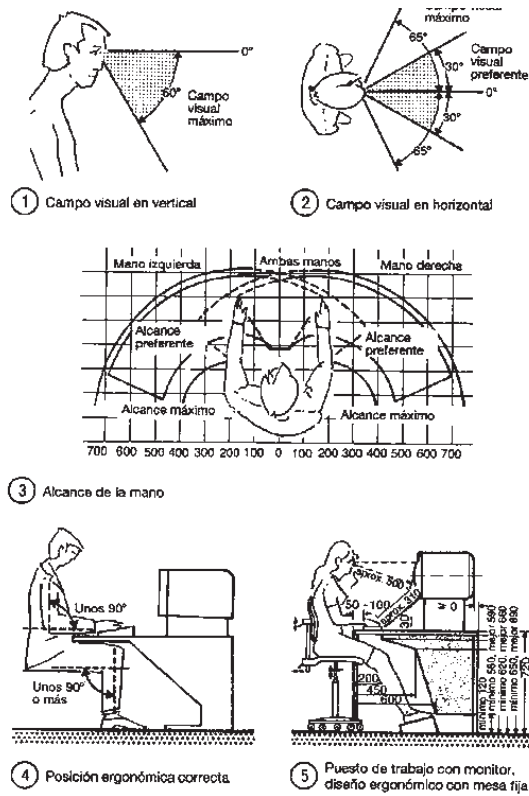
12 Disposición en diagonal



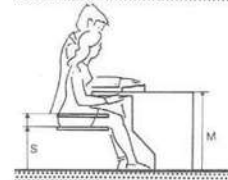
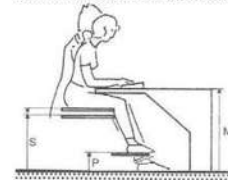
13 Topes y protecciones de goma



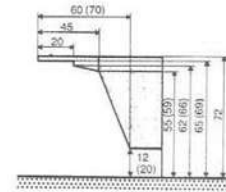
OFICINAS



6 Libertad de piernas



7 Dimensiones del mobiliario de oficinas



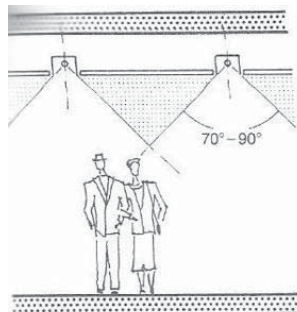
Se han de intentar conseguir los valores entre paréntesis

Puesto de trabajo tipo 1	
Mesa de altura variable	
Silla de altura variable	
	Mujeres y hombres
M (alt. mesa)	(630 - 1) - (730 - 1) / (630 - 1) - (780 - 1)
S (alt. silla)	420 - 460
Puesto de trabajo tipo 2	
Mesa fija	
Silla de altura variable	
Pies de altura variable	
	Mujeres y hombres
M (alt. mesa)	(700 - 1) - (730 - 1) / (750 - 1) - (780 - 1)
S (alt. silla)	460 - 500
P (alt. pies)	0 - 100
Puesto de trabajo tipo 3	
Mesa fija	
Silla de altura variable	
	Mujeres y hombres
M (alt. mesa)	(540 - 1) - (600 - 1) / (680 - 1) - (800 - 1)
S (alt. silla)	420 - 460

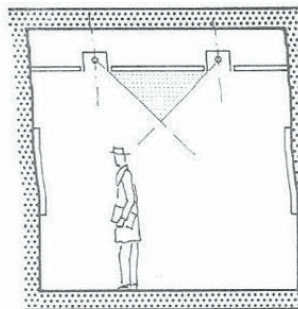
* 1 altura media del teclado por encima de la mesa



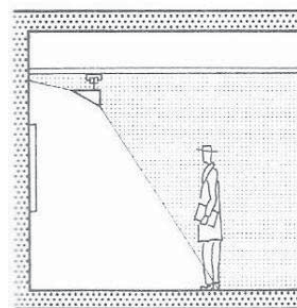
ILUMINACIÓN ARTIFICIAL



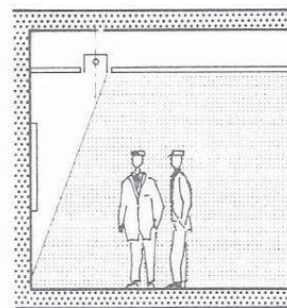
① Iluminación directa
Simétrica



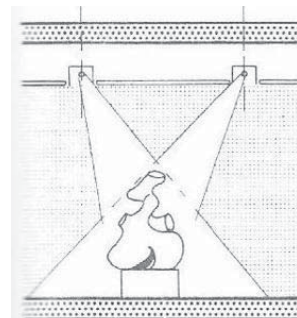
② Bañador de pared
Iluminación directa



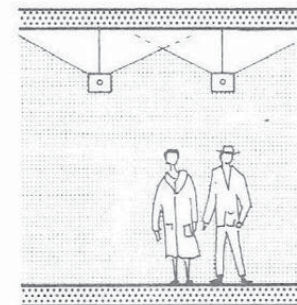
③ Bañador de pared y suelo en rail
electrificado



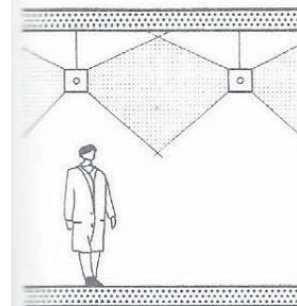
④ Bañador de pared



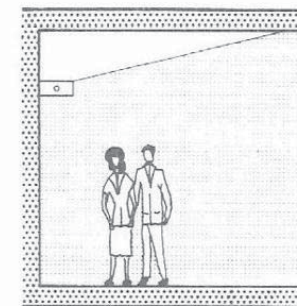
⑤ Proyector orientable



⑥ Iluminación indirecta



⑦ Iluminación directa-indirecta



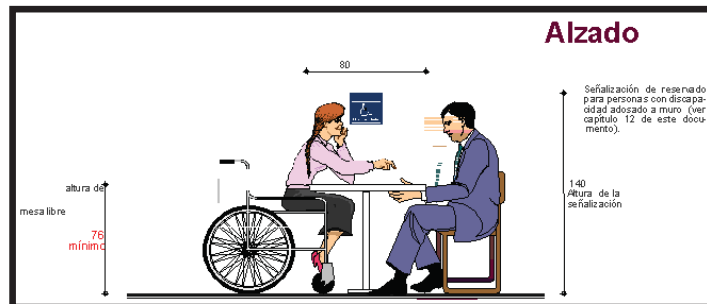
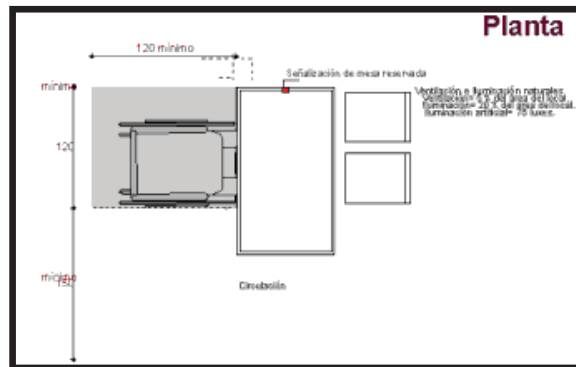
⑧ Bañador de techo



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

PATRONES DE DISEÑO PARA DISCAPACITADOS

Comedores:



- Reservar un espacio de 120 cm. por 120 cm. cercano al acceso, por cada 20 comensales (mínimo uno).
- Circulación interna con un ancho mínimo de 150 cm.
- Mesa de 76 cm. de altura libre y asientos removibles.





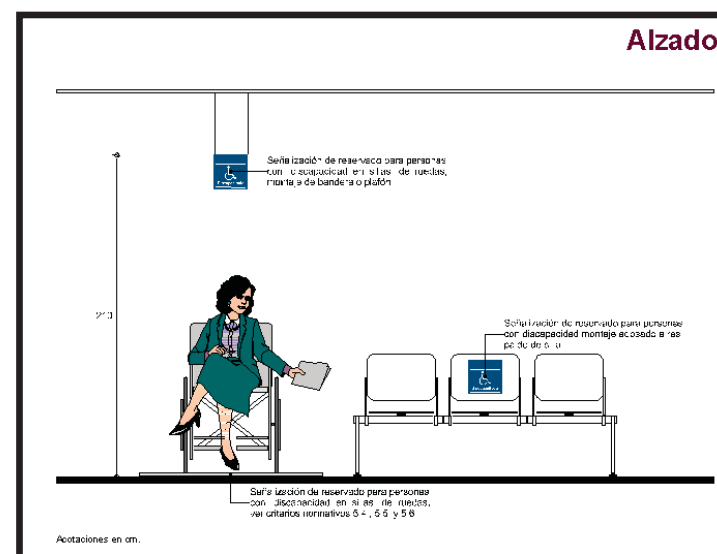
Salas de espera

•a) Se destinará una área para personas en silla de ruedas por cada 16 lugares de espera (mínimo uno) con las siguientes características:

- Área de 120 por 120 cm.
- Circulación de 150 cm. como mínimo.
- Señalamiento de área reservada.

•B) Se reservará un asiento para personas con muletas o bastones por cada 16 lugares de espera (mínimo uno).

- Señalamiento de área preferencial.
- Gancho para colgar muletas o bastones, colocado a una altura de 160 cm.





Accesos

•a) Accesos exteriores

- Evitar o absorber desniveles.
- Zona de aproximación al borde de la rampa o escalera, de 120 cm. de ancho.
- Marco en color de alto contraste para remarcar el acceso.
- Puertas de 100 cm. de ancho libre como mínimo.
- Chapas con manija tipo palanca.
- Señalamiento que indique el permiso de acceso a perros guía.

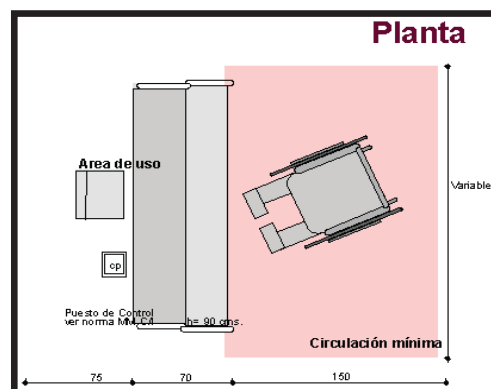
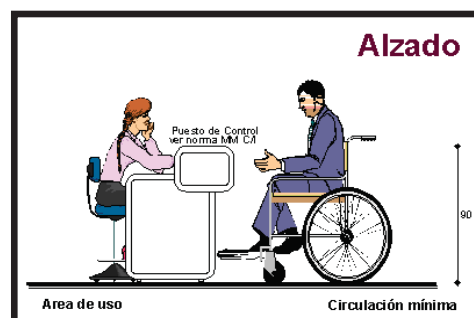
•b) Accesos interiores

- Puertas en color de alto contraste entre muro y cancel.
- Puertas de 100 cm. de ancho libre como mínimo.
- Chapas con manija tipo palanca.
- Abatimiento hacia el muro más cercano si está en esquina.
- Señalización normativa y con relieve en los accesos de locales que atienden al público.

•c) Salidas de emergencia

- Señalización normativa, en relieve y color contrastante con el fondo.
- Señalización Braille únicamente en unidades hospitalarias de alta especialidad.
- Abatimiento de la puerta hacia el exterior.





Atención a público

•a) Puesto de Atención

- Las áreas de atención contarán con un mueble de control cuya altura no sea mayor a los 90 cm. y que no obstaculice la aproximación de personas en sillas de ruedas.
- Área de atención de 150 cm. de ancho como mínimo para permitir el acceso de silla de ruedas.

•b) Área de Pago

- En tiendas, centros comerciales y farmacias, se reservará una caja exclusiva para personas con discapacidad con las siguientes características:
- Ancho mínimo de 95 cm. en la zona de cliente.
- Ubicación inmediata a la salida.
- Señalamiento de caja preferencial para personas con necesidades especiales.

CONCLUSIÓN

En esta etapa de la investigación el proyecto ya va tomando forma, ya que en las tablas anteriores se estableció la ubicación de los espacios que formaran parte del proyecto, analizando su relación y función en relación con todos y cada uno de los locales que lo conforman.

Como conclusión hay que mencionar que es de gran importancia el análisis previo de los patrones de diseño, ya que estos nos marcan una perspectiva amplia del funcionamiento de los locales, en base a un estudio y conclusión ya establecidos.

Los diagramas elaborados en el marco funcional nos permiten a manera de anteproyecto visualizar como pudiese ser del desarrollo del usuario dentro de dicho inmueble.

Tomando en cuenta que es un espacio público, se debe cuidar el más mínimo detalle para que museo cumpla con su finalidad de enseñar, educar y deleitar a los individuos.





EL TERRENO



(11) El terreno interesa por su constitución y por su forma, la constitución tiene importancia a los fines de la producción de los materiales que podemos utilizar en la construcción. Por su forma es importante la sensibilidad del arquitecto, saber interpretar el terreno para conseguir una forma natural y animada, así como se produjeron espontáneamente en las ciudades del pasado.

También interesa mucho considerar los terrenos como asiento de los edificios y valorar su resistencia a las cargas que se le transmiten, pues cualquier estructura resistente, por variadas que sean sus formas, tiene su punto de apoyo en el terreno y por ello debe ser proyectada para no cargarlo más de lo que este admite y de la manera mas uniforme posible.



LOCALIZACIÓN DE PROPUESTAS

Se proponen dos opciones de terreno como posibles alternativas de ejecución del proyecto del Museo de la Gastronomía Vernácula, ya que por sus características físicas y de ubicación se consideran apropiados para el desarrollo del proyecto.

Características que se tomaron en cuenta:

- *Ubicación urbana del predio.*
- *Uso de suelo*
- *Transporte*
- *Dimensiones*
- *Topografía*
- *Proporción del predio*
- *Posición en manzana*
- *Vías de comunicación*
- *Servicios de infraestructura*
- *Núcleos de servicio*

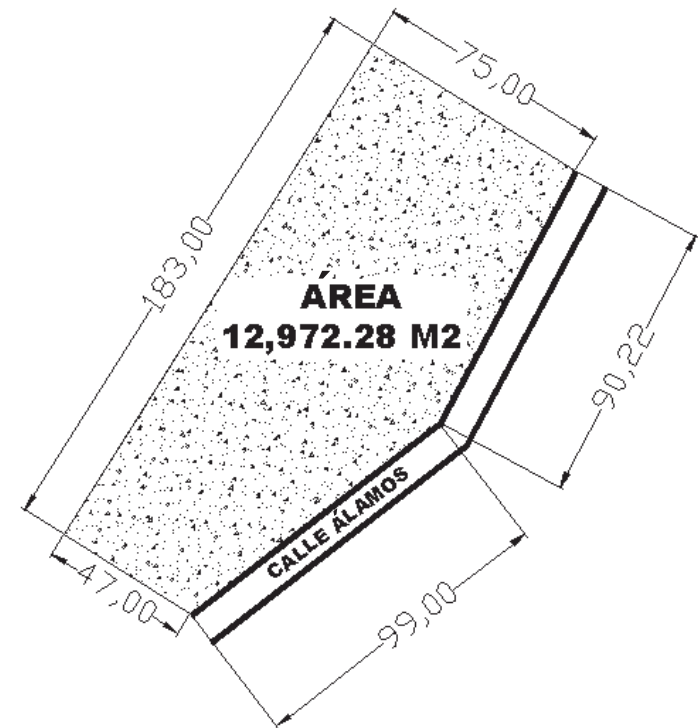
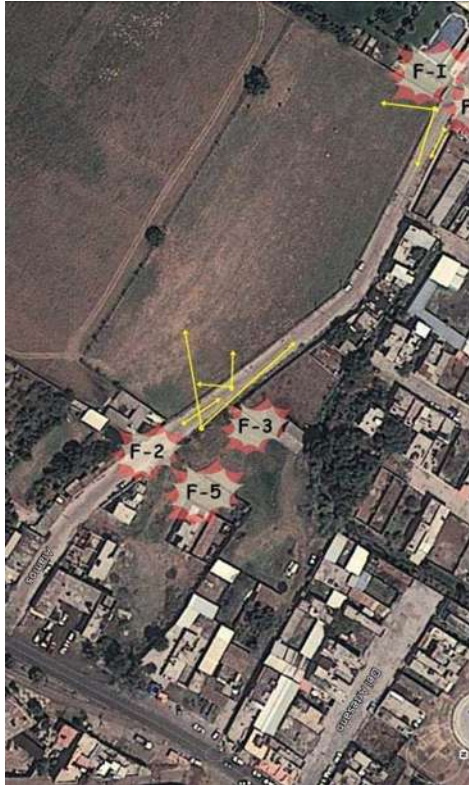
Las características de los predios propuestos están sujetas a la normatividad que estipula la Secretaría de Desarrollo Social, en cuanto a un museo local se refiere.



Municipio de Quiroga Michoacán México.



PROPUESTA 1



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

ESTUDIO FOTOGRÁFICO DE PROPUESTA 1

F1



F2



F3



F4



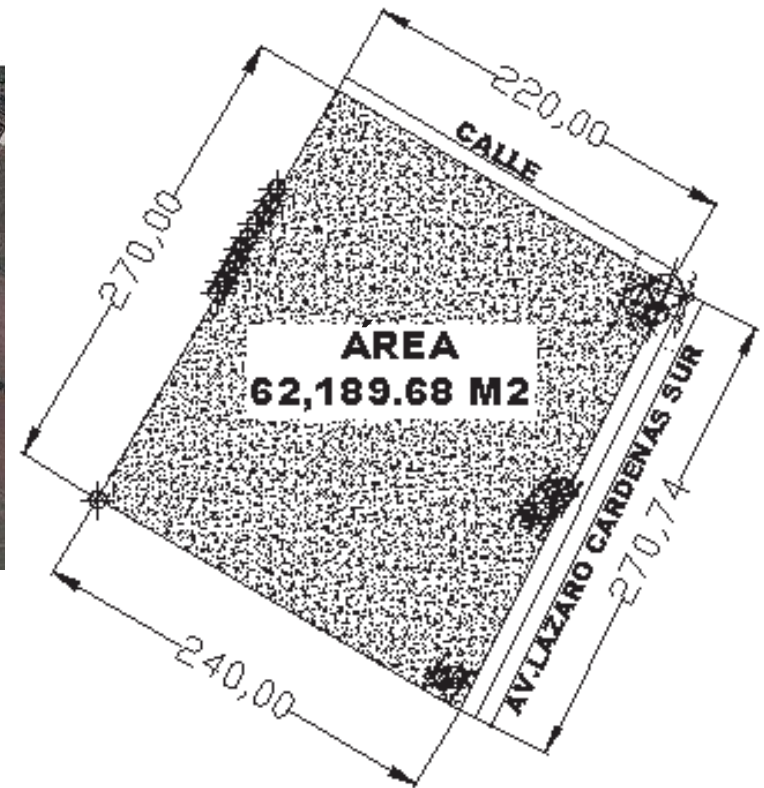
F5



En las imágenes se aprecia que el terreno se ubica en una zona urbanizada, se ve la infraestructura como: calle pavimentada con concreto hidráulico, energía eléctrica, drenaje sanitario y la topografía del terreno es muy regular.



PROPUESTA 2



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

ESTUDIO FOTOGRÁFICO DE PROPUESTA 2

F1



F2



F3



F4



F5



En estas imágenes vemos un terreno con suficiente superficie para el desarrollo de un proyecto grande, si así se ocupara y se ubica a orilla de carretera lo cual es atractivo para cuestiones de transporte y fácil acceso, presenta una topografía muy regular y tiene una altimetría de uno 3 mts. Abajo del nivel de carretera. También se aprecia que esta afuera de la mancha urbana.



TABLA COMPARATIVA

CARACTERÍSTICAS	PROPUESTA 1				PROPUESTA 2				OBSERVACIONES
	EXISTE		CUMPLE		EXISTE		CUMPLE		
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
UBICACIÓN									
VÍAS DE COMUNICACIÓN	x		x		x		x		Calles primarias y secundarias
TOPOGRAFÍA									
DIMENSIÓN				x			x		Según expectativas de proyecto
FORMA									
REGULAR					x		x		
IRREGULAR	x		x						
ALTIMETRÍA CONSTANTE	x		x		x		x		Regular o accidentado
INFRAESTRUCTURA									
AGUA	x		x			x		x	
ENERGÍA ELÉCTRICA	x		x		x		x		
DRENAJE SANITARIO	x		x			x		x	
TELÉFONO	x		x			x		x	
INTERNET	x		x			x		x	
PAVIMENTO	x		x			x		x	



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

CARACTERÍSTICAS	PROPUESTA 1				PROPUESTA 2				OBSERVACIONES
	EXISTE		CUMPLE		EXISTE		CUMPLE		
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
EQUIPAMIENTO URBANO CERCA									
SALUD		X	X			X	X		
EDUCACIÓN	X		X		X		X		
CULTURA		X	X		X		X		
DEPORTE		X	X		X		X		
TRANSPORTE		X	X		X		X		
MERCADO	X		X			X	X		
RELIGIÓN		X	X			X	X		
GOBIERNO		X	X			X	X		
PANTEÓN		X	X			X	X		
RECREACIÓN		X	X		X		X		



EQUIPAMIENTO URBANO COMPATIBLE DE PRUPUESTA NUMERO 1



Fachada principal de la casa de la cultura



Fachada principal del colegio de bachilleres



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

CONCLUSIÓN

Para el desarrollo del proyecto del museo se decidió que la propuesta numero 1 es más conveniente, por las características físicas e infraestructura que presenta y que fueron analizadas en las tablas comparativas.

La ubicación de las dos propuestas se busco de tal manera que se localizaran hacia la parte Sur de la ciudad. Carretera Quiroga-Tzintzuntzan-Pátzcuaro ya que se considera que es una ruta cultural muy importante a nivel nacional.

Debido a que el municipio carece de áreas de donación o reservas para destinos de equipamiento urbano, es necesario proponer predios particulares con características apropiadas para el equipamiento, y con la opción a la adquisición del predio.

Considero que otro punto importante es el proponer equipamiento urbano en la periferia del municipio para que esto sirva de detonante para la expansión de la mancha urbana.



PLANO TOPOGRÁFICO

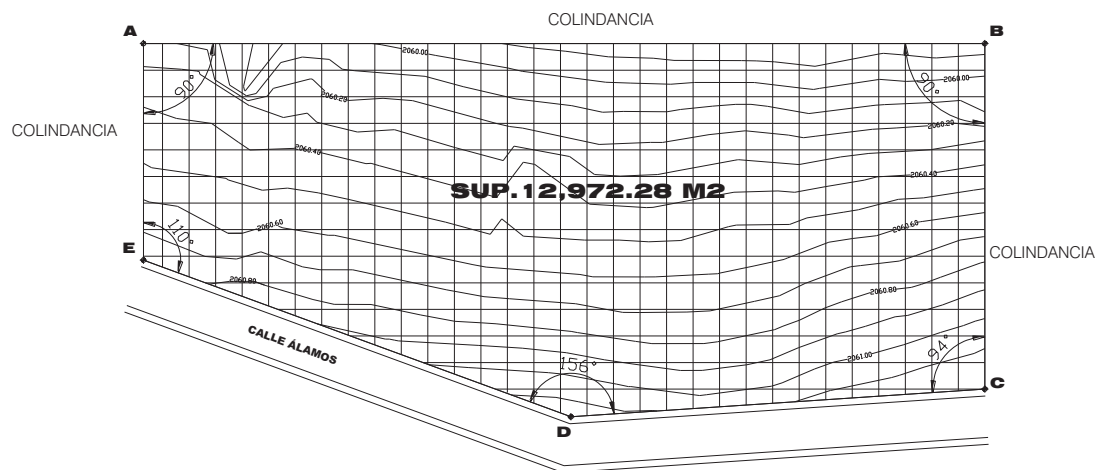


ROBERTO CARLOS RANGEL CHÁVEZ.



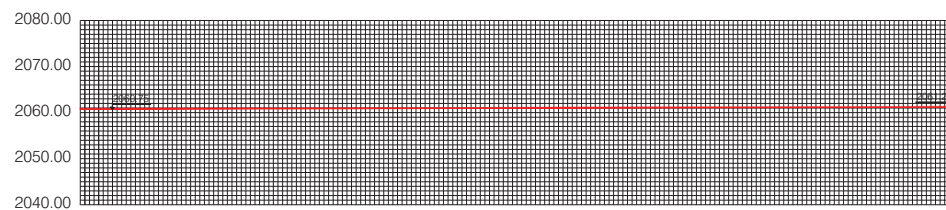
MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





CUADRO DE DISTANCIAS	
A-B	183.00
B-C	75.00
C-D	90.20
D-E	99.00
E-A	47.00
TOTAL	494.20 ML

CUADRO DE ÁNGULOS	
A	90°
B	90°
C	94°
D	156°
E	110°



RASANTE DE TERRENO NATURAL

PERFIL LONGITUDINAL

LOCALIZACIÓN



SIMBOLOGÍA



PROYECTO

CONTENIDO:
PLANO TOPOGRÁFICO

ESCALA GRÁFICA

PROYECTO Y DISEÑO:
P. ARIQ.
ROBERTO CARLOS RANGEL CHÁVEZ

ESCALA:
1:400

ACOTACIÓN:
EN METROS

CLAVE DE PLANO:

N TOP0-01

FECHA:
JUNIO/ 2012

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA





EL PROYECTO ARQUITECTÓNICO



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

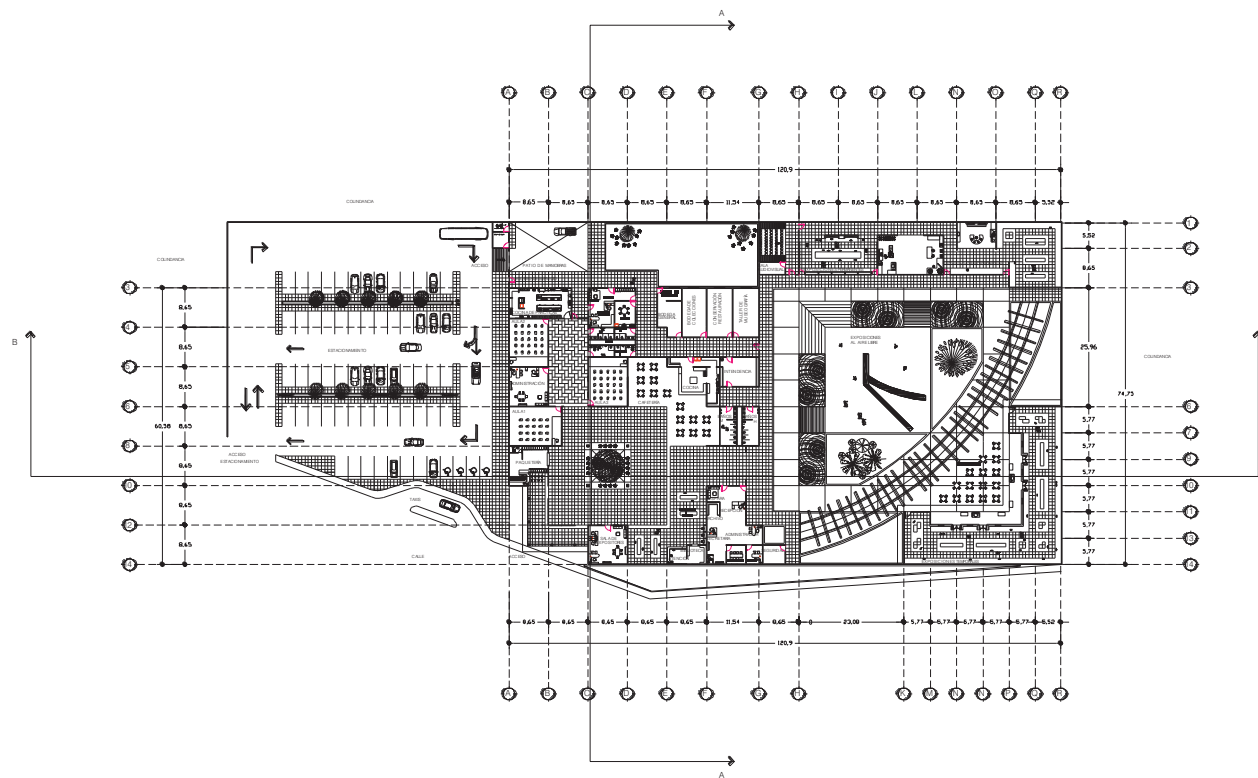




PLANTA ARQUITECTÓNICA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



LOCALIZACIÓN



SIMBOLOGÍA



PROYECTO

CONTENIDO PLANO ARQUITECTÓNICO



PROYECTO Y DISEÑO
P. ARO
ROBERTO CARLOS RANGEL CHAVEZ

ESCALA
1:400

ACOTACION
EN METROS

CLAVE DE PLANO:

N

ARQ-01

FECHA:
JUNIO / 2012

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA



PLANTA ARQUITECTÓNICA POR EDIFICIO



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



SECCIONES Y FACHADAS



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



FACHADA PRINCIPAL



FACHADA LATERAL



CORTE TRANSVERSAL A - A



CORTE LONGITUDINAL B - B

LOCALIZACIÓN

MICHOACÁN DE OCAÑO

QUIRIGUA MICHI

SIMBOLOGÍA

PROYECTO

CONTENIDO: CORTES Y FACHADAS

ESCALA: 1:400

PROYECTO Y DISEÑO: P. ARQ. ROBERTO CARLOS RANGEL CHAVÉZ

ACTUALIZACIÓN: EN METROS

CLAVE DE PLANO:

N

ARQ-03

FECHA: JUNIO / 2012

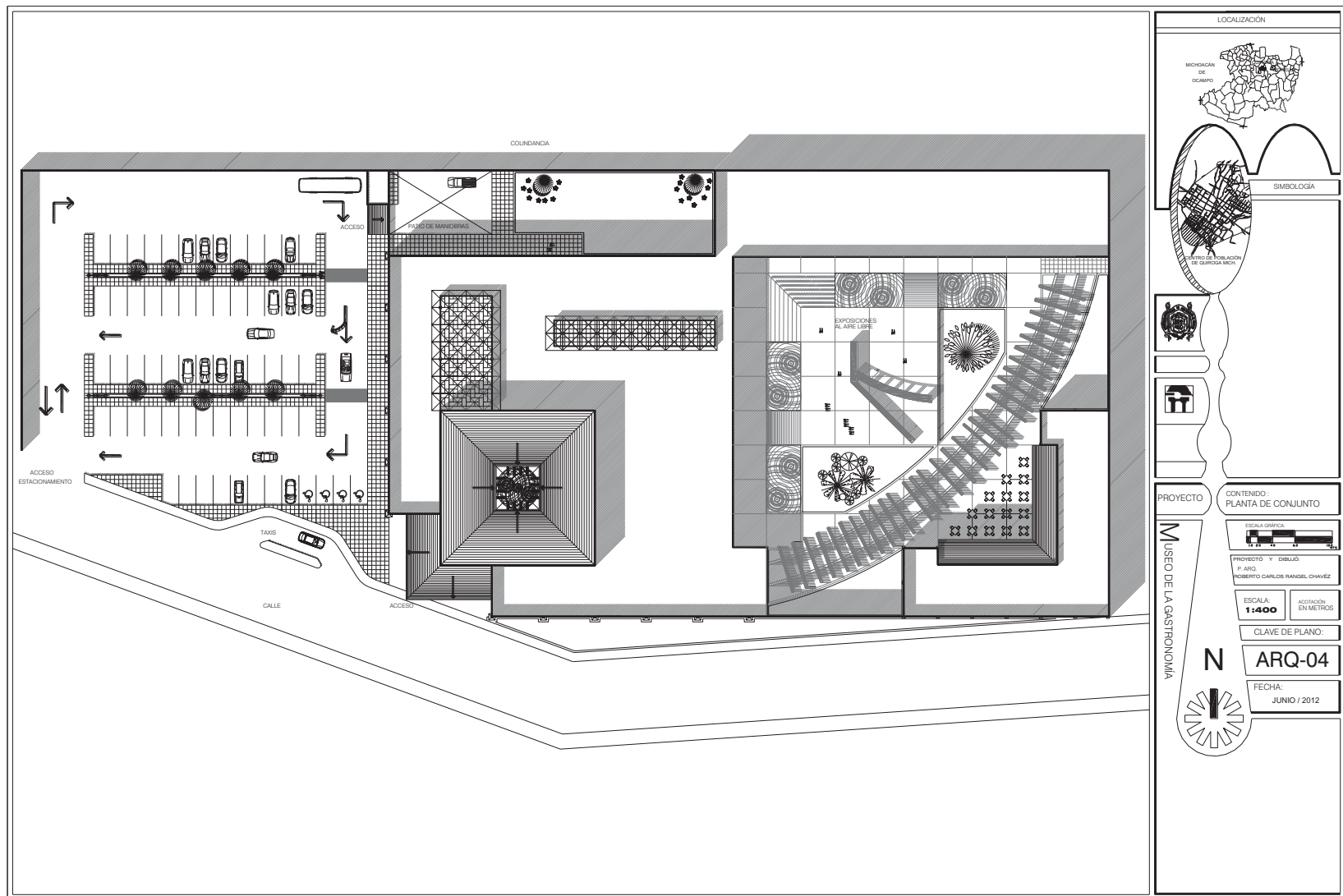
MUSEO DE LA GASTRONOMÍA



PLANTA DE CONJUNTO



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (AÉREA DE CONJUNTO)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (FACHADA PRINCIPAL)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (EXTERIOR)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (FACHADA LATERAL)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (ACCESO PRINCIPAL)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (PLAZA DE EXPOSICIONES)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (PLAZA DE EXPOSICIONES)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (PLAZA DE EXPOSICIONES)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (VESTÍBULO PRINCIPAL)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (VESTÍBULO PRINCIPAL)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (COCINA REGIONAL)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (COCINA REGIONAL)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

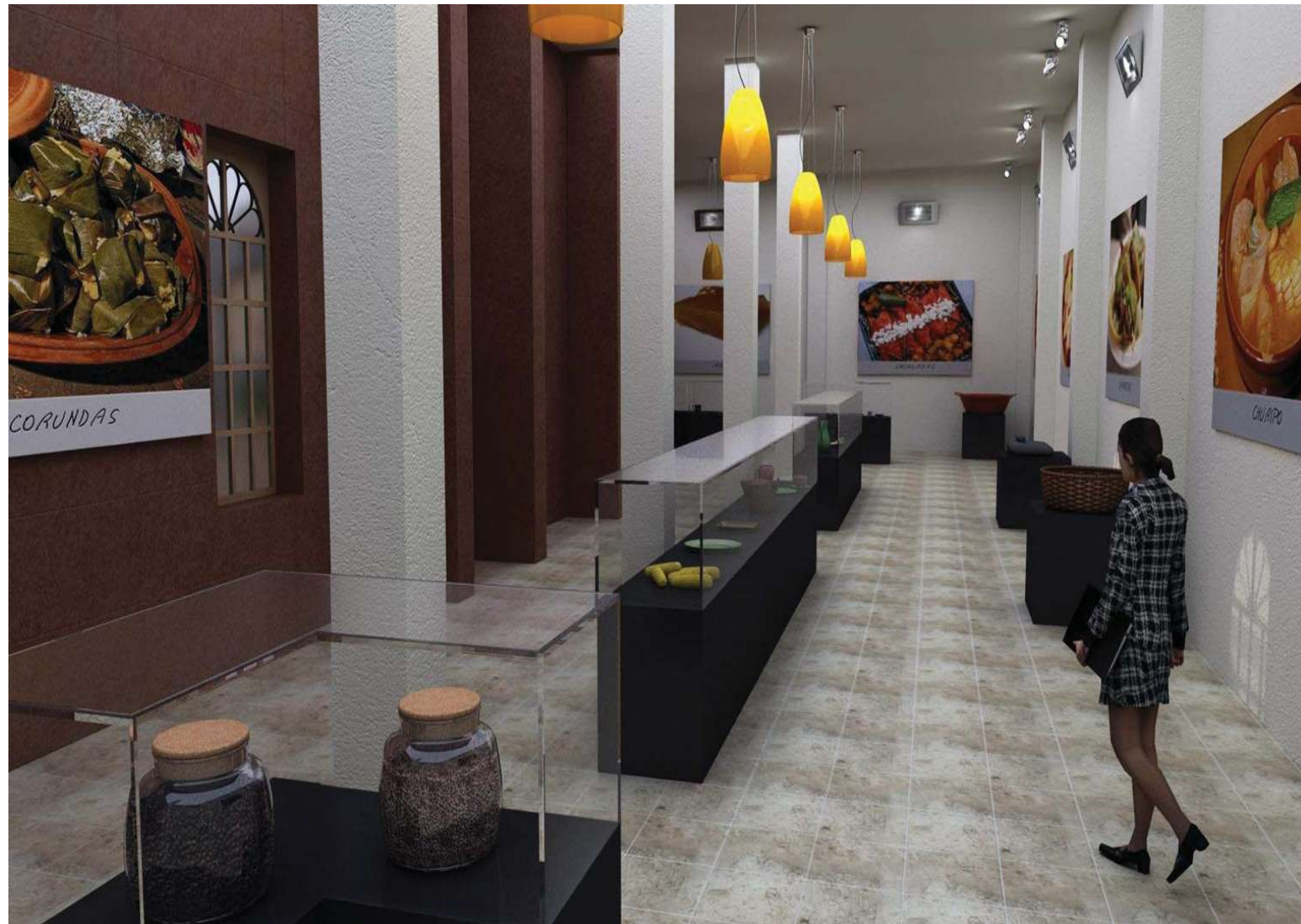




PERSPECTIVA (SALA DE EXPOSICIÓN)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

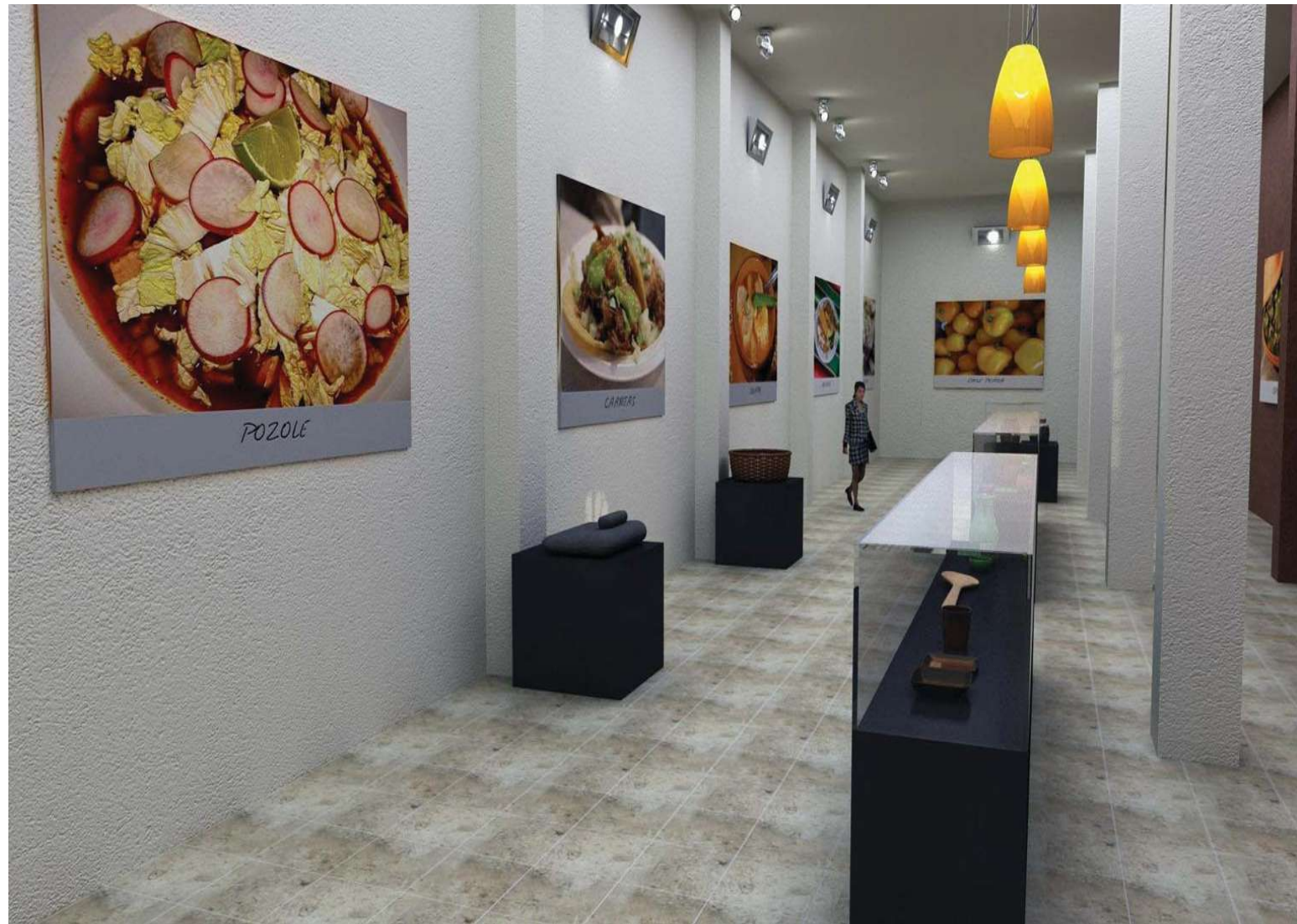




PERSPECTIVA (SALA DE EXPOSICIÓN)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PERSPECTIVA (COCINA REGIONAL)



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.









PLANO DE TRAZO



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

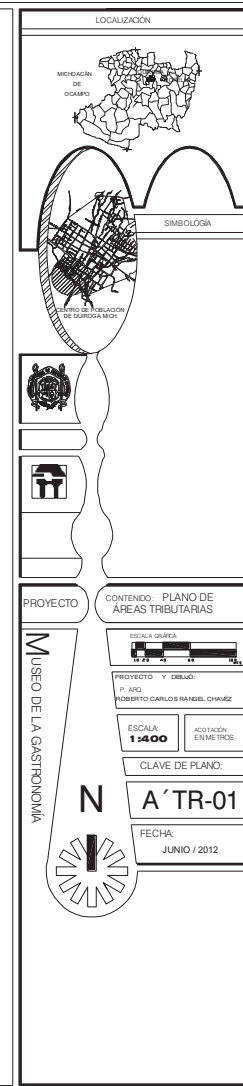
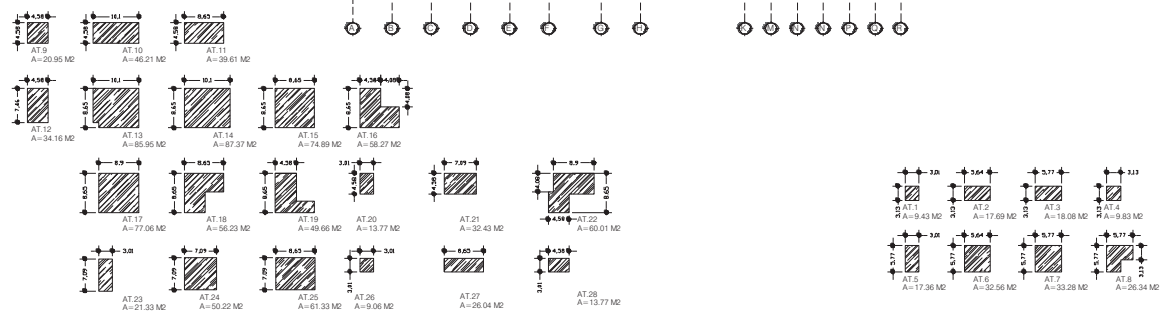
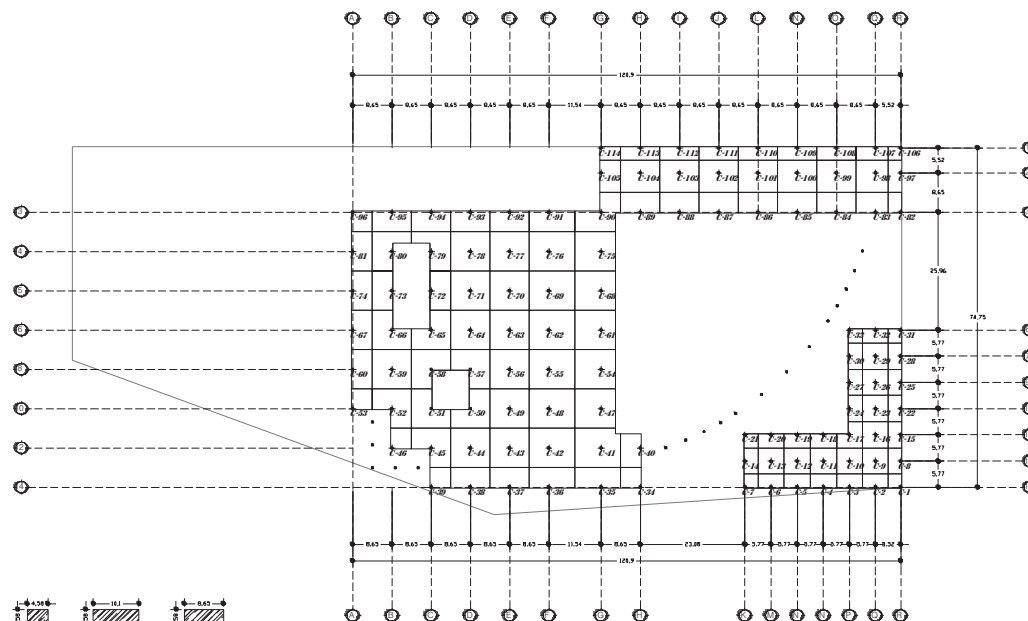


PLANO DE ÁREAS TRIBUTARIAS



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

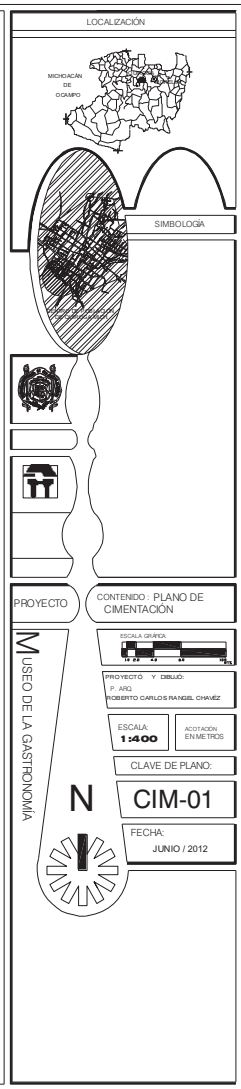
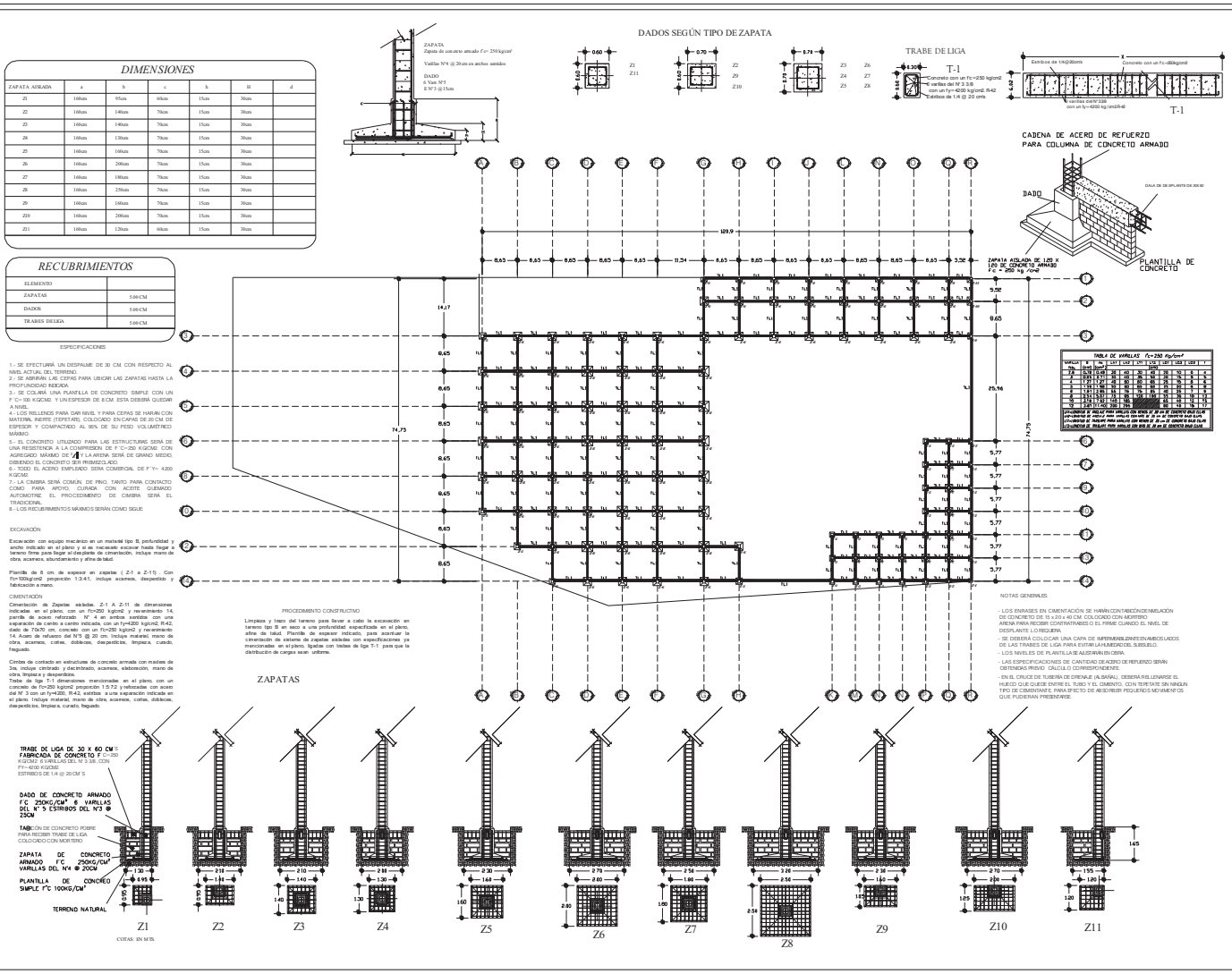
TABLA DE ÁREAS TRIANGULARES	
COLUMNA	ÁREA TRIANGULAR
10	67.7500
15	142.5000
20	200.0000
25	243.7500
30	285.0000
35	323.7500
40	360.0000
45	393.7500
50	425.0000
55	453.7500
60	480.0000
65	503.7500
70	525.0000
75	543.7500
80	560.0000
85	573.7500
90	585.0000
95	593.7500
100	600.0000
105	603.7500
110	605.0000
115	603.7500
120	600.0000
125	593.7500
130	585.0000
135	573.7500
140	560.0000
145	543.7500
150	525.0000
155	503.7500
160	480.0000
165	453.7500
170	425.0000
175	393.7500
180	360.0000
185	323.7500
190	285.0000
195	243.7500
200	200.0000
205	142.5000
210	67.7500





PLANO DE CIMENTACIÓN





PLANO DE ALBAÑILERÍA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





PLANO ESTRUCTURAL



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



PLANO DE LOSAS

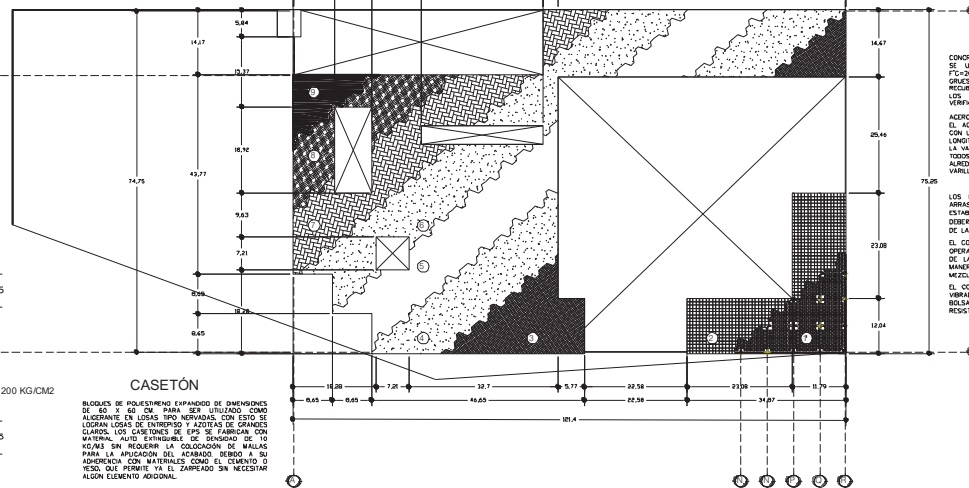
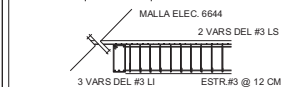
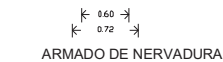
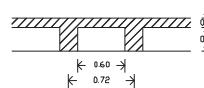
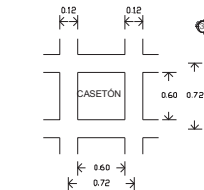
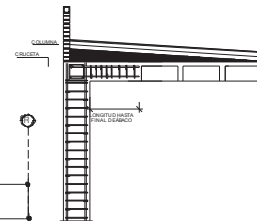
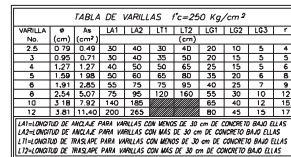


MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





7. LAS DIMENSIONES Y EL ARMADO SE ADAPTARÁN A LAS SOLICITACIONES Y NORMATIVAS DE CÁLCULO CORRESPONDIENTES.



LOSA ALIGERADA	
①	ZAPATAS Y CASONEN SUMINISTRO Y COLOCACION DE CASONEN 90x POLIESTIRENO EN LOSA DE ACEDER DE 960 x 660 A 0.05 CM
②	ACERO DE REFUERZO PARA MEMBRANAS HABILITADO Y ARMADO DE ACEDER DE REFUERZO DEL #3 EN MEMBRANAS .
③	MALLA ELECTRODINAMICA SUMINISTRO Y COLOCACION DE MALLA ELECTRODINAMICA 40x40x4
④	CONCRETO CONCRETO PREREMOLADO RESISTENCIA F'CI 200 KG/CMC VIBRADO CON BOMBA ELECTRODINAMICA ADECUADA INCLUYE BOLINOS
⑤	RELLENO RELLENO DE REPETIRSE LIGERO EN AZDITEA INCLUYE MATERIALES TENIDOS DESPRESTADOS ACABADOS, CANGA, JERGAZA Y TODO LO NECESARIO PARA SU CORRECTA EJECUCION
⑥	ENTARTADO ENTARTADO EN AZDITEA DE 3 CM DE ESPESOR CON MORTERO NORMALIZADO-MENSA 10 INCLUYE COLOCACION DE CONCRETO COLADO, CURADO CON AGUA, MATERIALES
⑦	ENCAPISADO ENCAPISADO CON LADRELLO DE BARRO CON DIMENSIONES DE 50X20X3 CM INSISTIDO EN FORMA DE PUNTILLO
⑧	LEONADA LEONADA DE CONCRETO DRS, ARENA CURADA Y AGUA.
⑨	IMPERMEABILIZANTE APLICACION DE IMPERMEABILIZANTE.

CONCRETO
SE USARÁ CONCRETO CON UNA RESISTENCIA DE COMPRESIÓN DE 2800 PSI (20 MPAS) Y UN GRUPO SUPERIOR O IGUAL AL GRUPO 3500 DEL GRUPO SERIE S DE LOS 28 DÍAS (54,7 MPAS). REQUERIMIENTOS LÍMITES EN FRÍOS DE 20°C Y EN CALIENTES DE 30°C DEBEN SER VERIFICADOS ANTES Y DURANTE EL COLADO.

ACERO
EL CEMENTO DE REFUERZO SERÁ DE LA CLASE RESISTENCIA DE TRACCIÓN DE 60,000 PSI (413,7 MPAS) Y UN GRUPO SUPERIOR O IGUAL AL GRUPO 60,000 PSI (413,7 MPAS) DE LA F.V. A500M DE 16 VECES EL DIÁMETRO. TODOS LOS DOMINIOS DE VARILLAS SE HARÁN A MANERA DE UN PUNO DE 6 DIÁMETROS DE VARILLA.

LOS ENCRUSTADOS SON DE MADERA, PLANTELAS DE ALAMBRE SON NECESARIAS PARA ASEGURAR EL ESTABILIDAD DEL ENCRUSTADO 95% DE MADERA, 5% DE ALAMBRE. EL ENCRUSTADO DE FINO QUE NO TOME AL AGUA DE LA MEZCLA.

EL CONCRETO SERÁ PREMEZCLADO BOMBEO POR LA OPERARIA Y SE VACIARÁ DESDE LA PARTE SUPERIOR DEL ENCRUSTADO. EL ENCRUSTADO DEBE SER LA MANERA QUE SE ASEGURE LA UNIFORMIDAD DE LA MEZCLA.

EL COLADO DEL CONCRETO REQUIERE DE UN BUEN VIBRADO PARA OBTENER UN ELEMENTO CONTINUO SIN BOLSAS DE AIRE O CANTERAS QUE DEGRADAN LA RESISTENCIA.

ENDALIZADO:

SE UTILIZARÁ LAJOLLO DE BARRO CON DIMENSIONES DE $6 \times 12 \times 2,2$ CM DISPUESTO EN FORMA DE MALLA EN LA SUPERFICIE DE LA LOSA IMPERMEABILIZADA.

REVESTIMIENTO: ARENA CERADA Y AGUA.

RELLENDO: TIPO DE TIPO TAPETE.

PROCESO CONSTRUCTIVO:

1. SEPARACIÓN DE LOSA MERVADA.

PREPARACIÓN, MECLAR EL PISO DESDE DE VANO A TOMAR LAS MEDIDAS

APUNTALADO: SE COLOCAN LOS LAJOLLOS, PARA EL APUNTALADO SE COLOCAN LOS PUNTALOS CADA 60CM. SE PROCEDE A MECLAR LOS LAJOLLOS EN LA POSICION DE LA LOSA SE DEBES DE SOSTENER CON DIAGONALES PARA EVITAR SU CAIDA POR DECAZAMIENTO LATERAL.

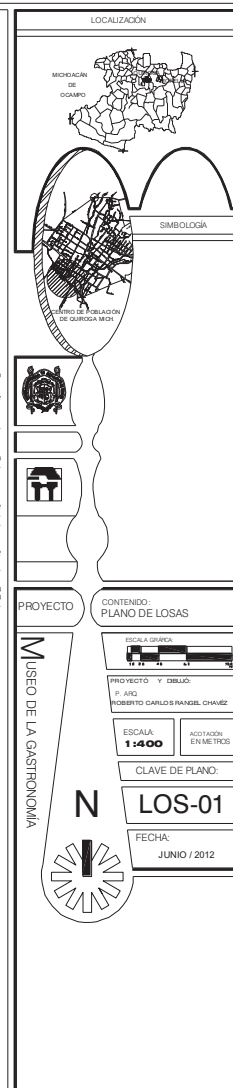
REVESTIMIENTO: SE COLOCAN LAS LAMINAS APUNTEADAS ENTRE LAS LOSAS FORMANDO UNA SUPERFICIE LO MAS AJUSTADA QUE SE PUEDA PARA QUE NO SE ESCAPE EL AGUA.

ARMAR EL REFUEZO: SE DIBE COLOCAR EL REFUEZO CALCULADO SOBRE LA CIMENTACION, APOYADO EN LOS LAJOLLOS DE LA LOSA DE ARRIBA.

VERIFICAR: SE DEBE VERIFICAR SI EL REVESTIMIENTO QUEDA TOTALMENTE PROTEGIDO POR ESTE.

REQUERIMIENTO MÍNIMO DE CONCRETO SOBRE EL ACERO DE REFUEZO:

VACIADO DEL CONCRETO: SE DEBE HACER CON CUIDADO PARA EVITAR QUE LA LAMINA SE PUEDA CAER.

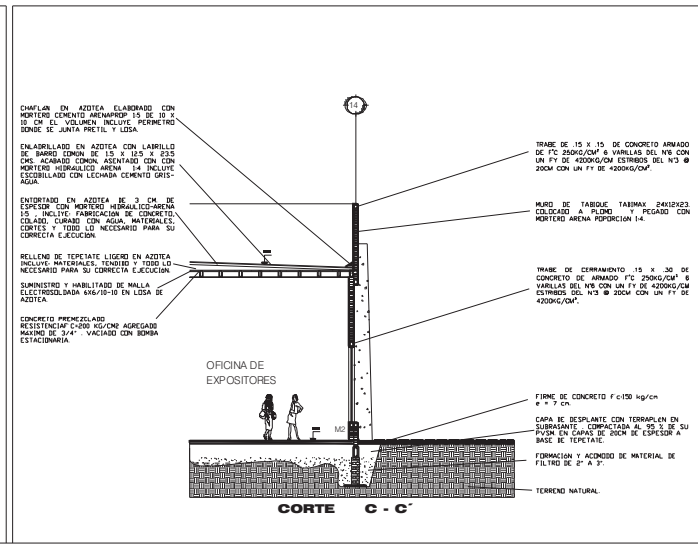
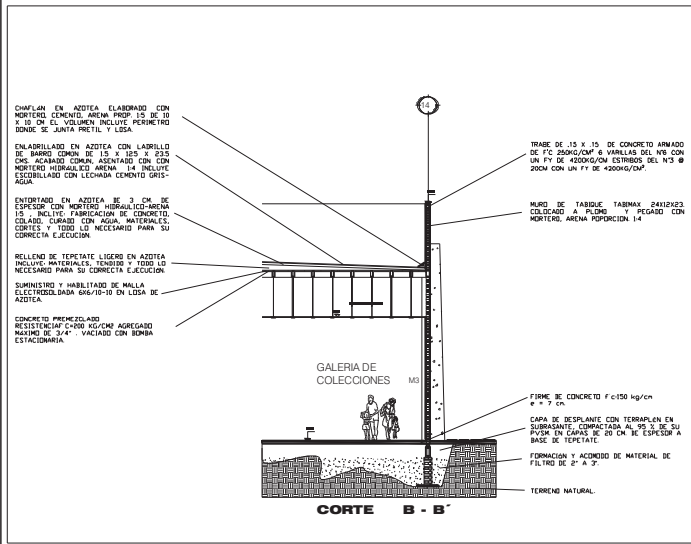
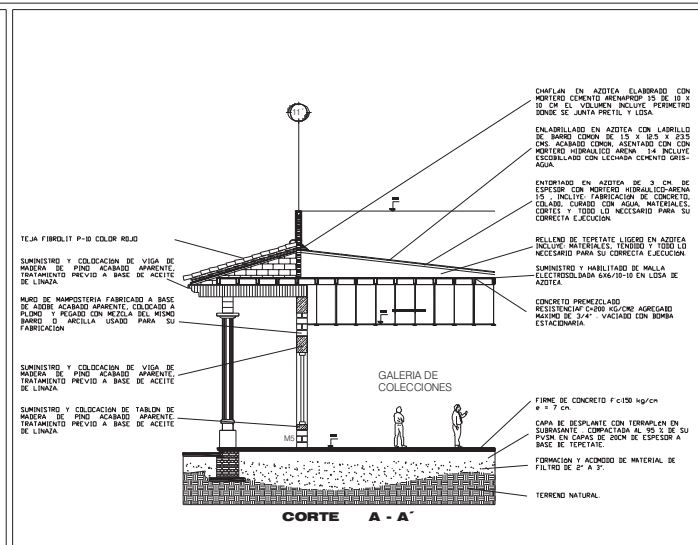
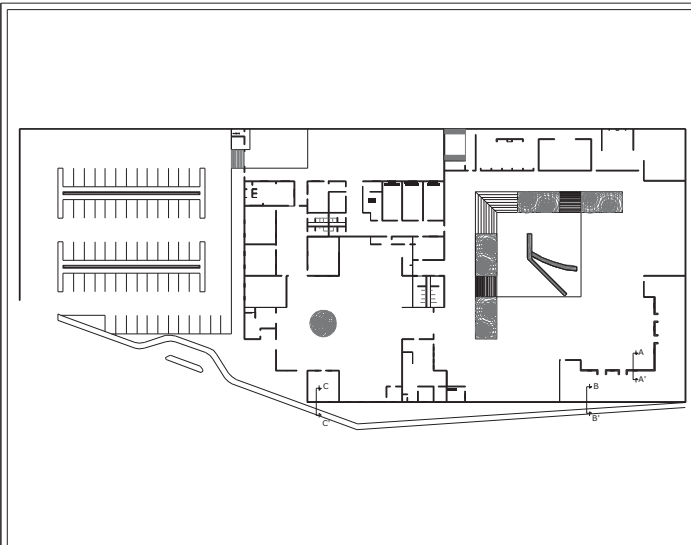




PLANO DE CORTES POR FACHADA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



LOCALIZACION

DEPARTAMENTO DE COCHABAMBO

COCHABAMBO

SIMBOLOGIA

PROYECTO

CONTENIDO: CORTES POR FACHADA

ESCALA GRAFICA

PROYECTO Y DISEÑO: P. ARD. ROBERTO CARLOS RANGEL CHAVEZ

ESCALA: 1:400

AGREGACION: ENMETROS

CLAVE DE PLANO: CXF-01

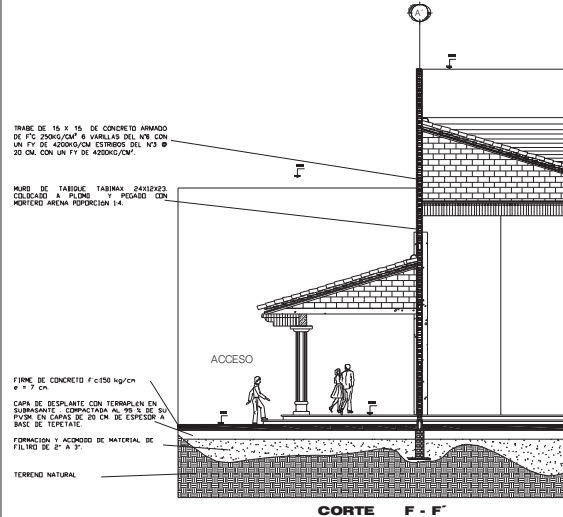
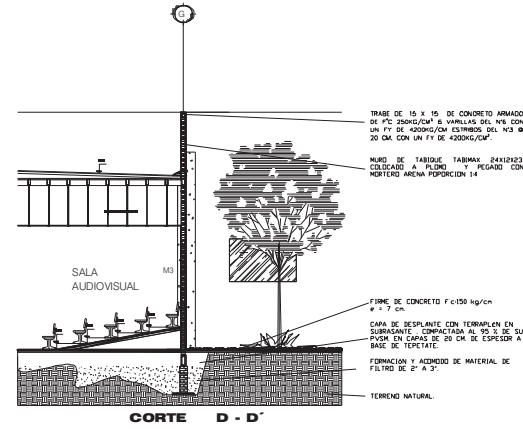
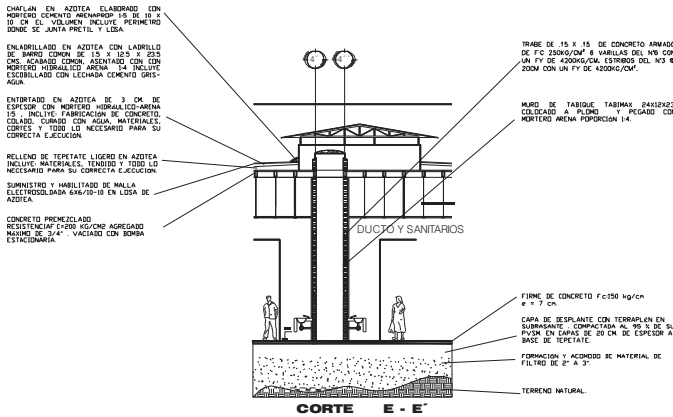
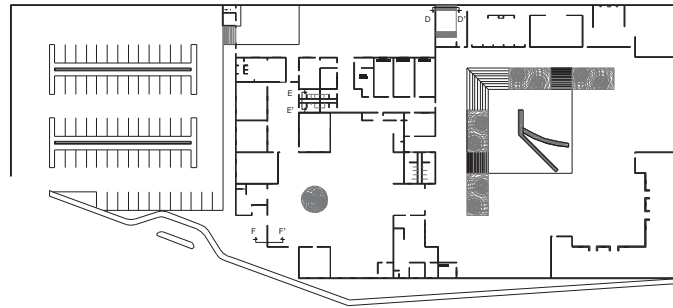
FECHA: JUNIO / 2012



PLANO DE CORTES POR FACHADA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



LOCALIZACIÓN

MICHOACÁN

DE

COMUNDO

SIMBOLOGÍA

PROYECTO

CONTENIDO

CORTES POR FACHADA

ESCALA GARCIA

PROYECTO Y DISEÑO:

P. JACO

ROBERTO CARLOS RANGEL CHAVEZ

ESCALA

1:400

ACOTACION

EN METROS

CLAVE DE PLANO:

CXF-02

FECHA:

JUNIO / 2012

MUSEO DE LA GASTRONOMIA

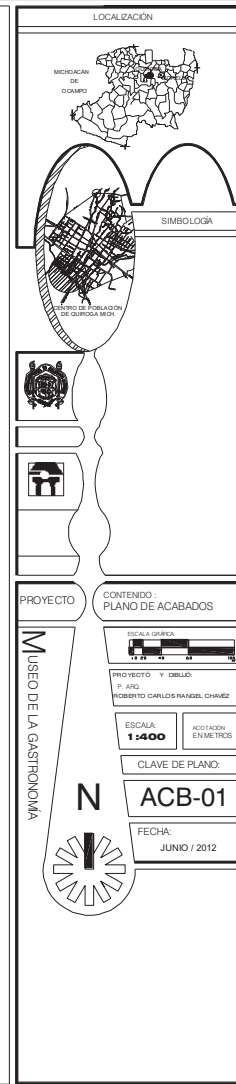
N



PLANO DE ACABADOS



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

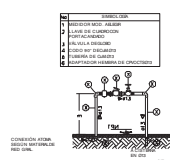
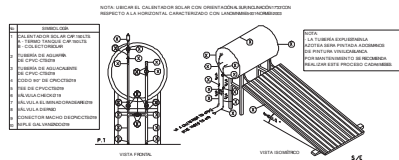




PLANO DE INSTALACIÓN HIDRÁULICA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



DATOS DE PROYECTO

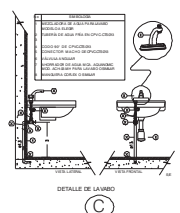
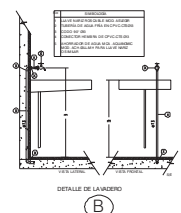
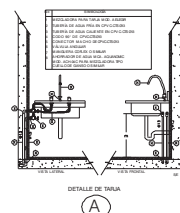
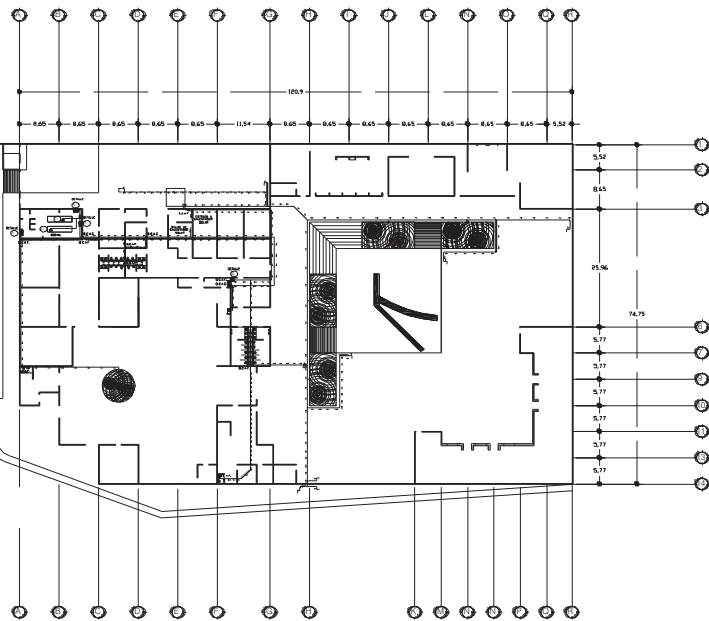
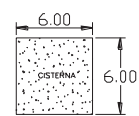
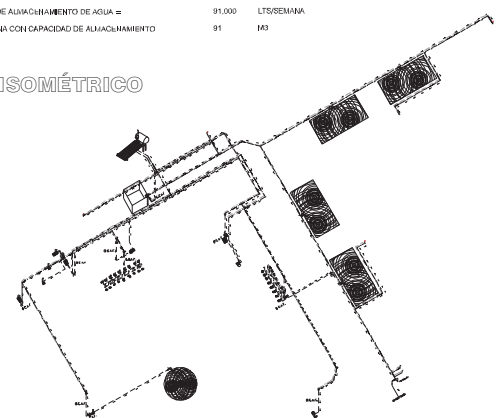
GASTO DE AGUA

FUNCIONARIOS DE ADMINISTRACIÓN	25	PERSONAS
TOTAL DE PERSONAS POR DIA	108	PERSONAS
DOTACION DE AGUA	150	LTS/PERSONA
ALMACENAMIENTO PARA USO DOMESTICO	19,500	LTS/DIA
ÁREAS JARDINADAS	1,300	M2
DOTACION DE AGUA PARA RIEGO	5,0	LTS/M2
ALMACENAMIENTO PARA RIEGO	6,500	LTS/DIA
COEFICIENTE DE VARIACION DIARIA	1,2	
COEFICIENTE DE VARIACION HORARIA	1,5	
GASTO MEDIO DIARIO	2,85	LPS
GASTO MAXIMO DIARIO	3,42	LPS
GASTO MAXIMO HORARIO	6,13	LPS
GASTO MAXIMO INSTANTANEO PROYECTO	16,40	LPS
GASTO MAXIMO DIARIO	3,42	LPS
DIAMETRO DE TOMA DOMICILIARIA	2-1/2"	

CÁLCULO DE CISTERNA

GASTO DOMESTICO DE AGUA POR DIA =	19,500	LTS/DIA
ALMACENAMIENTO POR 4 DIAS =	78,000	LTS/4 DIAS
NECESIDAD DE AGUA PARA RIEGO POR DIA =	6,800	LTS/DIA
ALMACENAMIENTO POR 2 DIAS =	13,600	LTS/2 DIAS
TOTAL DE ALMACENAMIENTO DE AGUA =	91,600	LTS/SEMANA
CISTERNA CON CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO	91	M3

ISOMÉTRICO



LOCALIZACIÓN

SIMBOLOGÍA

PROYECTO

CONTENIDO: INSTALACIÓN HIDRÁULICA

ESCALA: 1:400

PROYECTADO Y DISEÑADO: F. AYO, ROBERTO CARLOS RANGEL CHAVEZ

FECHA: JUNIO / 2012

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA

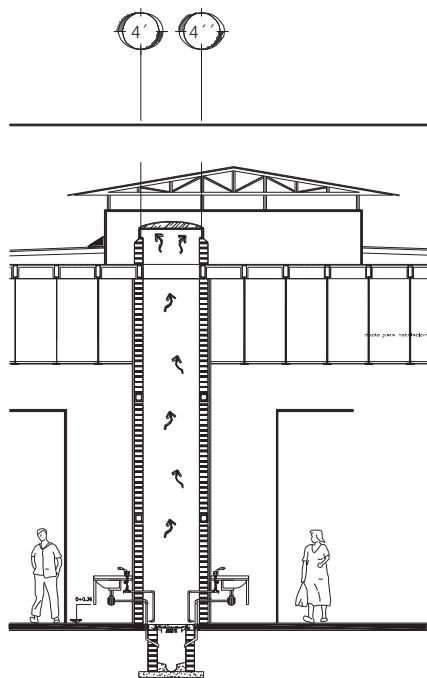


PLANO DE INSTALACIÓN HIDRÁULICA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

CORTE R-R'

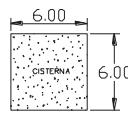


DUCTO HIDRO-SANIRARIO
S/ESCALA

CISTERNA

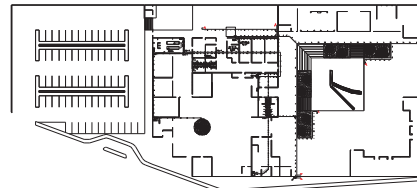
CÁLCULO DE CISTERNA

GASTO DOMESTICO DE AGUA POR DIA = 19,500 LTS/DIA
 ALMACENAMIENTO POR 4 DIAS = 78,000 LTS/4 DIAS
 NECESIDAD DE AGUA PARA RIEGO POR DIA = 8,500 LTS/DIA
 ALMACENAMIENTO POR 2 DIAS = 17,000 LTS/2 DIAS
 TOTAL DE ALMACENAMIENTO DE AGUA = 95,000 LTS/SEMANA
 CISTERNA CON CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO = 91 M3

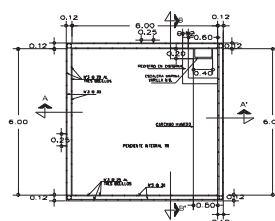


CISTERNA DE L=6.00 X L=6.00 X Z=2.50H = 90000LTS.

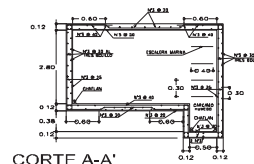
LOCALIZACIÓN DE DETALLES.



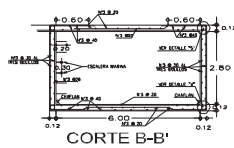
DETALLES CONSTRUCTIVOS DE CISTERNA



PLANTA DE CISTERNA



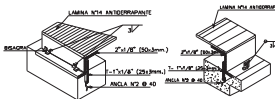
CORTE A-A'



CORTE B-B'

DETALLES DE CISTERNA CAP: 90,000 LTS.

S/ESCALA



DETALLE "1"



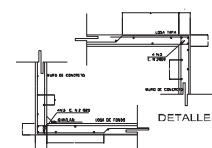
DETALLE "2"



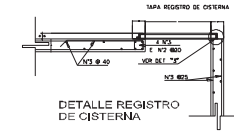
DETALLE "3"



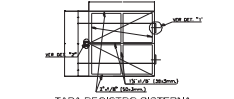
DETALLE DE ESCALERA MARINA



DETALLE "4"



DETALLE REGISTRO DE CISTERNA



TAPA REGISTRO CISTERNA

LOCALIZACIÓN



SIMBOLOGÍA



SIMBOLOGÍA



PROYECTO

CONTENIDO: INSTALACIÓN HIDRÁULICA



PROYECTO Y DISEÑO

P. JACO
ROBERTO CARLOS RANGEL CHAVEZ

ESCALA

1:400

CLAVE DE PLANO

IH-02

FECHA

JUNIO / 2012

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA

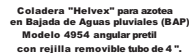




PLANO DE INSTALACIÓN SANITARIA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



SECCION CONSTRUCTIVA				
DIAMETRO NOMINAL		ANCHO	PROFUNDIDAD	PLANTILLA
(pulg.)	(mm.)	b	h	#
6	150	70	X	10
4	100	60	X	10
3	75	60	X	10
1 1/2	64	60	X	10
2	51	55	X	10

POZO DE ABSORCIÓN

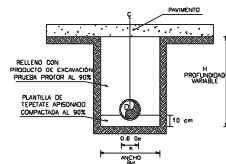
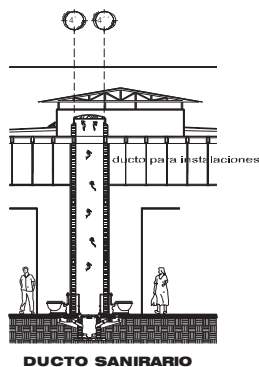
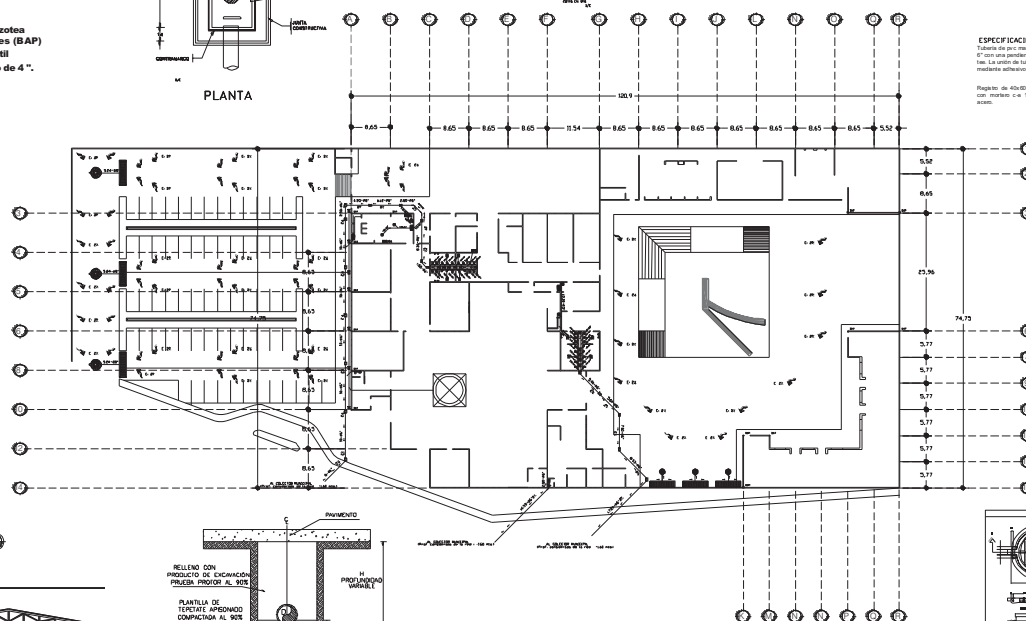
LAS AGUAS PLUVIALES QUE SE CAPTAN EN LAS BOCAS DE TORMENTA, ENTREN EN EL POZO DE ABSORCIÓN PARA LUEGO SER ABSORBIDAS POR EL SUBSUELO ALREDEDOR DEL POZO.

LOS TAMAÑOS Y NÚMEROS DE POZOS DEPENDERÁN DEL TIPO DE TERREÑO, SI ABSORBE RÁPIDO O LENTO EL AGUA.

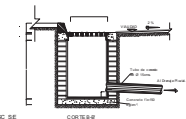
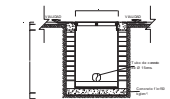
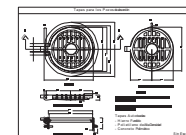
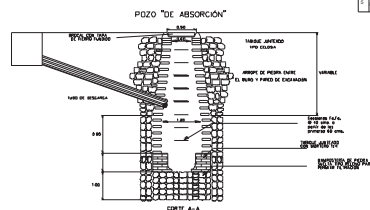
EL PISO Y LAS PAREDES SON HECHOS DE TABIQUE Y PIEDRAS COLOCADOS ABIERTOS ASÍ LAS AGUAS FÁCILMENTE PUEDEN PASAR.

EL ESPACIO ENTRE LA PARED Y LA EXCAVACIÓN SE RELENA CON PIEDRAS O GRAVA.

Registro de 40x60x100 cm hecho en obra con labique recocido acanalado con mortero c-a 1:4, tapa de concreto pobre f'c=100 kg/cm² marco de acero.



SECCIÓN DE ZANJA TIPO.

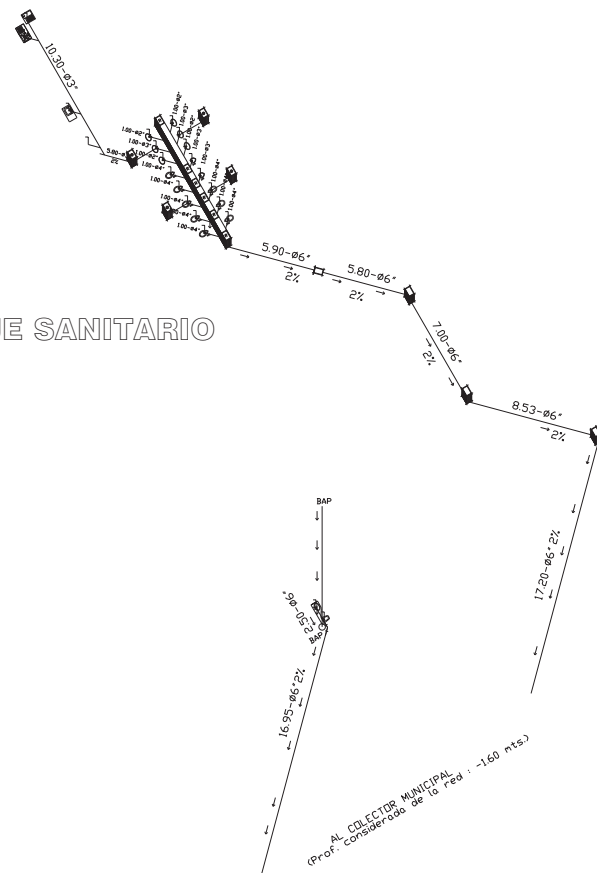




PLANO DE INSTALACIÓN SANITARIA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



ISOMÉTRICO DRENAJE SANITARIO GENERAL

ISOMÉTRICOS



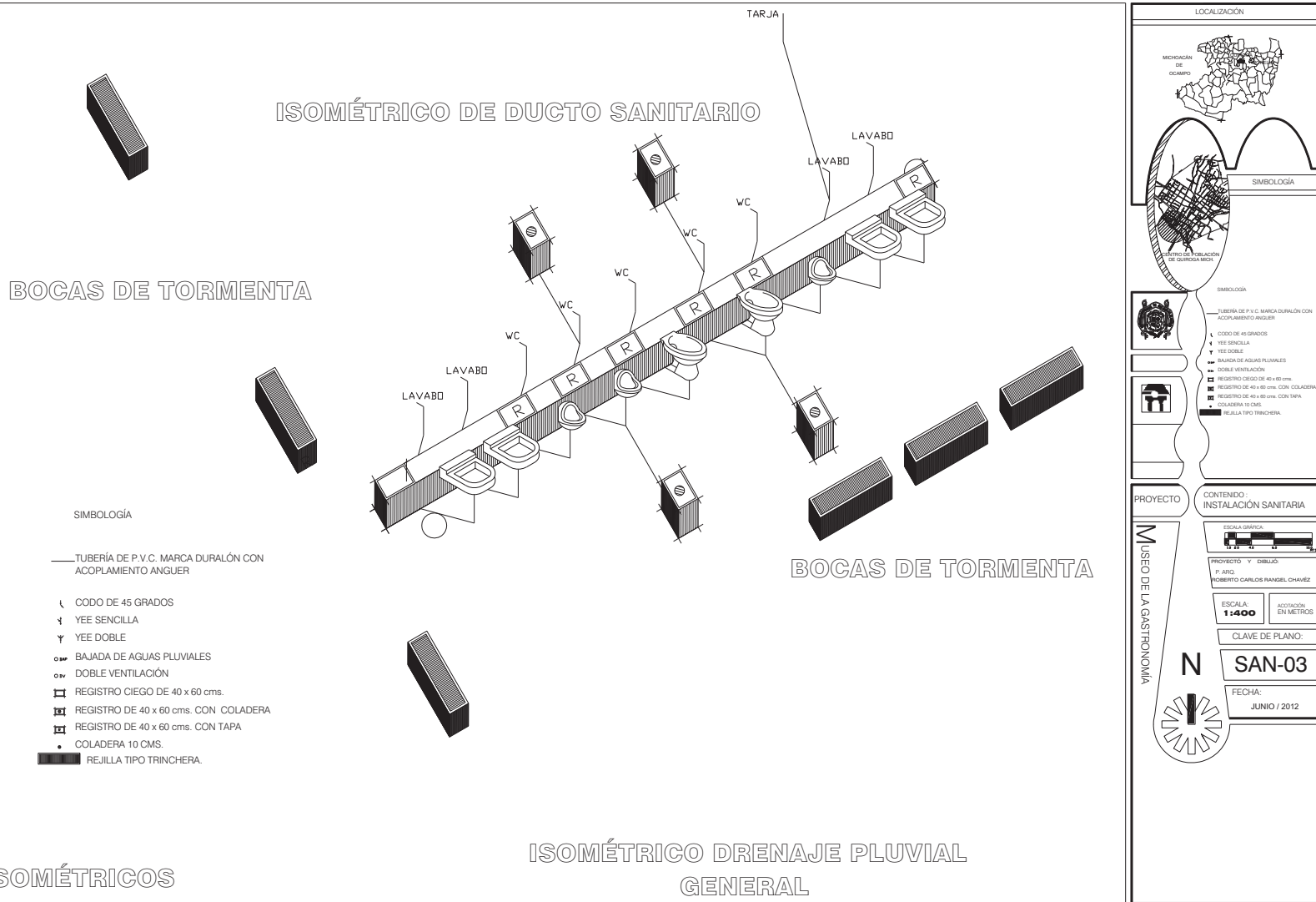


PLANO DE INSTALACIÓN SANITARIA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

ISOMÉTRICO DRENAJE PLUVIAL GENERAL



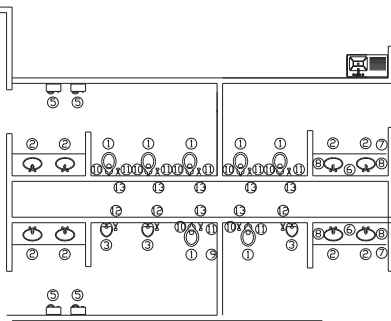


PLANO DE INSTALACIÓN SANITARIA



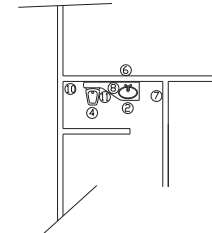
MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

BAÑOS ÁREA ACADÉMICA



- ESPECIFICACIONES**
- 1.- INODORO SIN TANQUE MARCA VITROMEK, MODELO MARINER, COLOR BLANCO.
 - 2.- LAVABO DE SOBREPONER, MODELO REGGIO, COLOR REGGIO PIRAN CLAVE 783-0 MISMO ALTURA DE SUELO 85 CM
-LLAVE MEZCLADORA MARCA HELVEK MODELO LEXINGTON B*, CROMADA CLAVE 516480 TALADROS SEPARADOS, CRUCETA DE LUCITE ESTRELLA
- JALISCO DE MANERA, MARCA HELVEK, MODELO ESPANA CROMADO, CLAVE M048
- CESPOL IDEAL STANDAR TERMINADO EN CROMO DURO BRILLANTE CLAVE 3070
 - 3.- MINGITORIO MARCA IDEAL, STANDAR, MODELO CAPIZZI, COLOR BLANCO, ALTURA DE SUELO 75 CM
 - 4.- INODORO MODELO CAPIZZI COLOR REGGIO PIRAN CLAVE 034195, ASIENTO MODELO 783-0 MISMO COLOR Y JUNTA PRODEL
 - 5.- SECADOR AUTOMATICO DE MANOS, MARCA BOBRICK, MODELO B-715, H= 175 MTS.
 - 6.- ESPEJO CON MARCO DE ALUMINIO COLOR NATURAL.
 - 7.-DISPENSADOR DE TOALLAS DE PAPEL, MARCA BOBRICK, MODELO B-277 H= 160 MTS.
 - 8.- SUMINISTRADOR DE JABON LIQUIDO MARCA BOBRICK, MODELO B-5050 H=120 MTS.
 - 9.-BARRA DE SUECCION, MARCA BOBRICK, MODELO B-6806 1 1/2" DIA.
 - 10.-PORTABOLLOS DE PAPEL, HIGIENICO, MARCA BOBRICK, MODELO B-810676 H= 860 MTS
 - 11.- BOTE DE BASURA DE ACERO INOXIDABLE
 - 12.- FLUXOMETRO DE PEDAL, VISIBLE PARA MINGITORIO, MARCA HELVEK, MODELO 310-19
 - 13.- FLUXOMETRO DE PEDAL, VISIBLE PARA V.C. MARCA HELVEK, MODELO 310-20

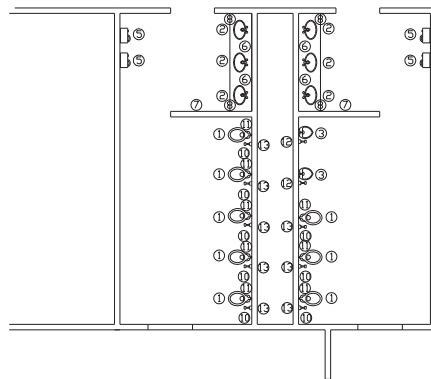
BAÑO ÁREA DE TAQUILLA Y PAQUETERIA



ESPECIFICACIONES DISCAPACITADOS

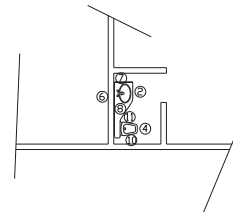
- PARA ESTOS CASOS HABRIA QUE CONSIDERARSE LAS ALTURAS ESTABLECIDAS POR LA NORMATIVIDAD RELACIONADA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD.
- PARA BAÑOS DE DISCAPACITADOS TODOS LOS ACCESORIOS ESTARAN COLOCADOS POR DEBAJO DE 120 MTS.
- EL MINGITORIO PARA PERSONAS DISCAPACITADAS TENDRA UNA ALTURA DE 0.70 MTS.
- EL LAVABO PARA DISCAPACITADOS TENDRA UNA ALTURA DE 0.76 MTS.

BAÑOS ÁREA MUSEOGRÁFICA



- ESPECIFICACIONES**
- 1.- INODORO SIN TANQUE MARCA VITROMEK, MODELO MARINER, COLOR BLANCO.
 - 2.- LAVABO DE SOBREPONER, MODELO REGGIO, COLOR REGGIO PIRAN CLAVE 783-0 MISMO ALTURA DE SUELO 85 CM
-LLAVE MEZCLADORA MARCA HELVEK MODELO LEXINGTON B*, CROMADA CLAVE 516480 TALADROS SEPARADOS, CRUCETA DE LUCITE ESTRELLA
- JALISCO DE MANERA, MARCA HELVEK, MODELO ESPANA CROMADO, CLAVE M048
- CESPOL IDEAL STANDAR TERMINADO EN CROMO DURO BRILLANTE CLAVE 3070
 - 3.- MINGITORIO MARCA IDEAL, STANDAR, MODELO CAPIZZI, COLOR BLANCO, ALTURA DE SUELO 75 CM
 - 4.- INODORO MODELO CAPIZZI COLOR REGGIO PIRAN CLAVE 034195, ASIENTO MODELO 783-0 MISMO COLOR Y JUNTA PRODEL
 - 5.- SECADOR AUTOMATICO DE MANOS, MARCA BOBRICK, MODELO B-715, H= 175 MTS.
 - 6.- ESPEJO CON MARCO DE ALUMINIO COLOR NATURAL.
 - 7.-DISPENSADOR DE TOALLAS DE PAPEL, MARCA BOBRICK, MODELO B-277 H= 160 MTS.
 - 8.- SUMINISTRADOR DE JABON LIQUIDO MARCA BOBRICK, MODELO B-5050 H=120 MTS.
 - 9.-BARRA DE SUECCION, MARCA BOBRICK, MODELO B-6806 1 1/2" DIA.
 - 10.-PORTABOLLOS DE PAPEL, HIGIENICO, MARCA BOBRICK, MODELO B-810676 H= 860 MTS
 - 11.- BOTE DE BASURA DE ACERO INOXIDABLE
 - 12.- FLUXOMETRO DE PEDAL, VISIBLE PARA MINGITORIO, MARCA HELVEK, MODELO 310-19
 - 13.- FLUXOMETRO DE PEDAL, VISIBLE PARA V.C. MARCA HELVEK, MODELO 310-20

BAÑO ÁREA DE ADMINISTRACIÓN



UBICACIÓN DE ACCESORIOS

LOCALIZACIÓN

MECHONGÁN DE OCAJAPET

SIMBOLOGÍA

JALISERA DE P.V.C. MARCA DUNALÓN CON ACCIONAMIENTO ANGULAR
 CODO DE 45 GRADOS
 TEE SENCILLA
 TEE DOBLE
 BARRA DE AGUAS PLUVIALES
 DOBLE VENTILACIÓN
 REGISTRO CIEGO DE 40 x 40 mm
 REGISTRO DE 40 x 40 mm CON COLADERA
 REGISTRO DE 40 x 40 mm CON TAPA
 COLADERA 10 CM
 REGILLA TIPO TRENCHER

PROYECTO

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA

CONTENIDO: INSTALACIÓN SANITARIA

ESCALA GRÁFICA

PROYECTADO Y DISEÑADO: P. ARO, ROBERTO CARLOS RANGEL CHAVEZ

ESCALA: 1:400

ASIGNACIÓN EN METROS

CLAVE DE PLANO: SAN-04

FECHA: JUNIO / 2012



PLANO DE INSTALACIÓN SANITARIA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



ACCESORIOS

[illegible]

PLANO DE ILUMINACIÓN



ROBERTO CARLOS RANGEL CHÁVEZ.



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

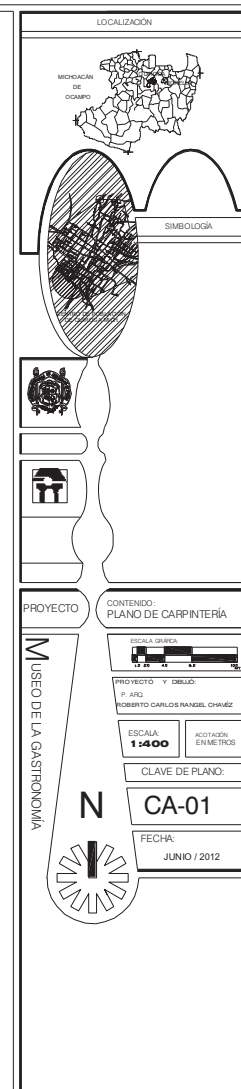


PLANO DE CARPINTERÍA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



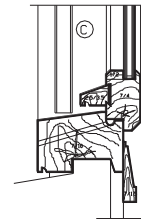
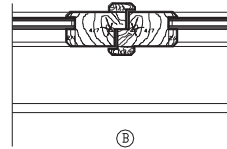
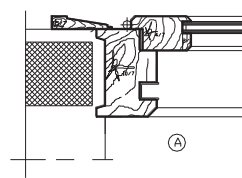
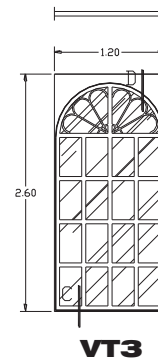
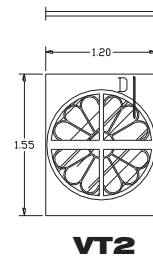
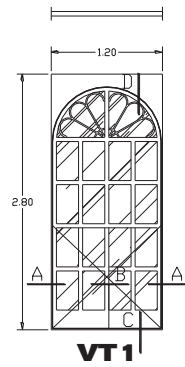


PLANO DE CARPINTERÍA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.





VENTANAS Medio Punto 1

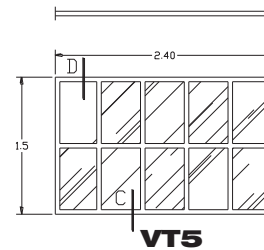
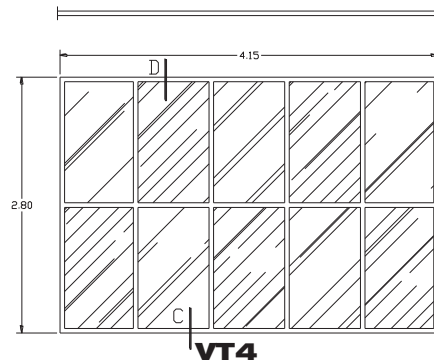
Madera:
ventana fabricada en madera de cedro.
Medidas:
120 x 280 cm.
Grueso 2 1/2". / marco 90 mm.
Versión:

/1 Fijos/1 Vidrio
(1/1F/1V)
Barnizado:
ventanas de exterior barnizada
al agua en color Rojo Inglés.

Cristal:
Blindado 11 mm. Fantasía Mate.

Forja:
rosetón Marfil Envejecido

Accesorios:
Manilón Rústico/Negro.
Clavo Piránide/Negro.



VENTANAS Tipo fijo

Madera:
ventana fabricada en madera de cedro.
Medidas:
415 x 290 , 240 x 150 cm.
Grueso 2 1/2". / marco 90 mm.
Versión:

/1 Fijos/1 Vidrio
(1/1F/1V)
Barnizado:
ventanas de exterior barnizada
al agua en color Rojo Inglés.

Cristal:
Blindado 11 mm. Fantasía Mate.

Forja:

Accesorios:
Clavo Piránide/Negro.

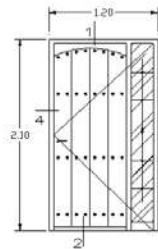
LOCALIZACIÓN	
SIMBOLOGÍA	
PROYECTO	CONTENIDO: PLANO DE CARPINTERÍA
ESCALA GRÁFICA	
PROYECTO Y DIBUJO: P. ARG. ROBERTO CARLOS RANGEL CHAVEZ	
ESCALA 1:400	ADICIONAL EN METROS
CLAVE DE PLANO:	
N	CA-02
FECHA: JUNIO / 2012	



PLANO DE CARPINTERÍA



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



PT1



Puerta de Exterior
Medio Punto 1 Hoja

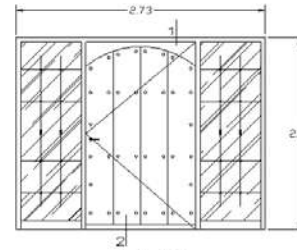
Madera:
Puerta fabricada en madera de cedro.
Medidas:
210 x 120 cm. (hoja 203 x 82.5)
Grueso hoja 63 mm. / marco 90 mm.
Versión:

1 Hoja/1 Fijos/1 Vidrio
(1/1F/1V)
Barnizada:
Puerta de exterior barnizada
al agua en color Rojo Inglés.

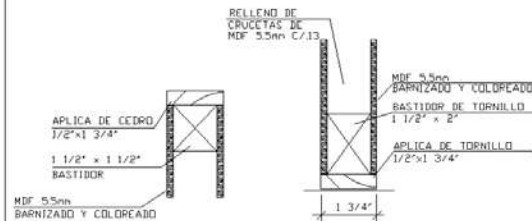
Cristal:
Blindado 11 mm. Fantasía Mate.

Forja:
Nudos Marfil Envejecido

Accesorios:
Manillón Rústico/Negro.
Clavo Pirámide/Negro.

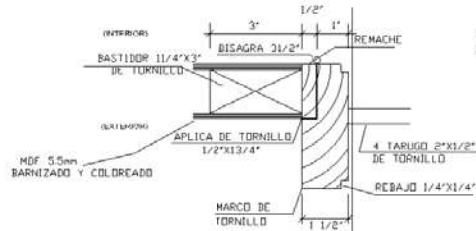


PT3

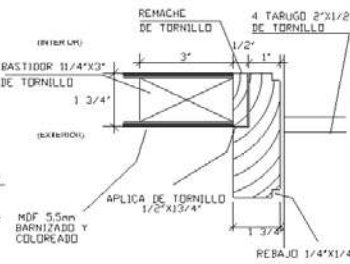


DET.1

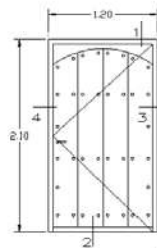
DET.2



DET.3



DET.4



PT2

Puerta de Exterior
Medio Punto 1 Hoja

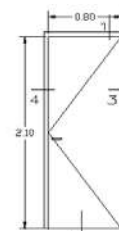
Madera:
Puerta fabricada en madera de cedro.
Medidas:
210 x 120 cm. (hoja 203 x 82.5)
Grueso hoja 63 mm. / marco 90 mm.
Versión:

1 Hoja
(1)
Barnizada:
Puerta barnizada
al agua en color Rojo Inglés.

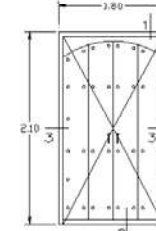
Cristal:
no

Forja:
no

Accesorios:
Manillón Rústico/Negro.
Clavo Pirámide/Negro.



PT4



PT5

LOCALIZACIÓN

VERACRUZ
ESTADO DE VERACRUZ

SIMBOLOGÍA

PROYECTO

CONTEUDO
PLANO DE CARPINTERÍA

ESCALA 1:1000

PROYECTO Y DISEÑO
P. ARO
REBOUTO CALLES RAFAEL CHAVEZ

CLAVE DE PLANO

CA-03

FECHA
JUNIO / 2012

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA

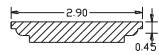


PLANO DE CARPINTERÍA

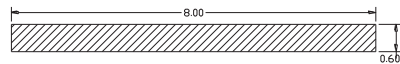


MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

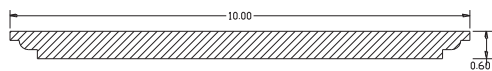
PLANTA



PLANTA



PLANTA



VIGA MADRINA PARA PÉRGOLA

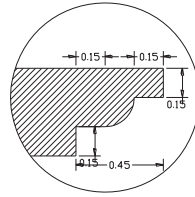
PÉRGOLA FABRICADA CON MADERA DE PINO

Pérgola de Exterior
con vigas de madera

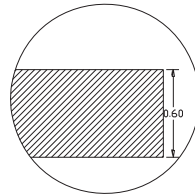
Madera:
vigas fabricada en madera de pino.
Medidas:
especificadas en proyecto

Barnizado:
viga de exterior tratada,

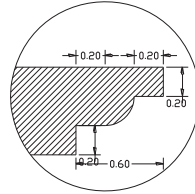
DETALLE:
REMETE CON CORTE SECCIÓN PECHO DE PALOMA.



VT1

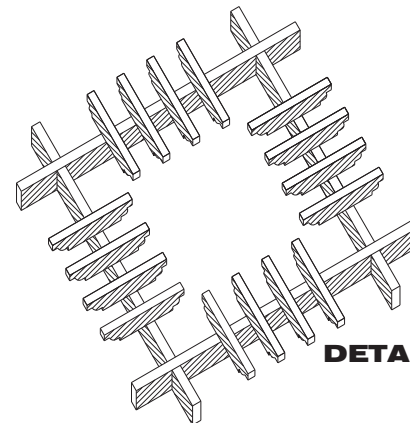
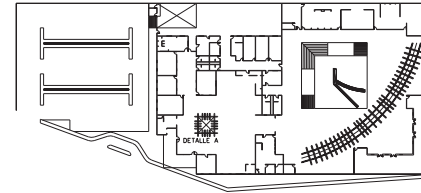


VT2



VT3

LOCALIZACIÓN DE DETALLES.



DETALLE A

**ISOMÉTRICO DE
PÉRGOLA DE MADERA**

LOCALIZACIÓN



SIMBOLOGÍA



PROYECTO

**CONTENIDO:
PLANO DE CARPINTERÍA**



PROYECTO Y DISEÑO:
P. ARO
ROBERTO CARLOS RANGEL CHAVEZ

ESCALA:
1:400

ASOCIACIÓN
EN METROS

CLAVE DE PLANO:

N

CA-04

FECHA:
JUNIO / 2012

MUSEO DE LA GASTRONOMÍA

PRESUPUESTO



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.

PRESUPUESTO DE MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA EN QUIROGA MICHOACÁN.



CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.U	IMPORTE
TERRENO	M2	12972.28	\$3,000.00	\$38,916,840.00
ÁREA DE ESTACIONAMIENTO	M2	2,773.52	\$2,624.00	\$7,277,716.48
ÁREA DE CONSTRUCCIÓN	M2	4,906.00	\$6,202.00	\$30,427,012.00
ÁREAS VERDES	M2	1,284.10	\$182.00	\$233,706.20
ÁREA DE ANDADORES	M2	2,182.69	\$3,296.00	\$7,194,146.24

COSTO TOTAL DEL MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA EN QUIROGA MICHOACÁN.

\$84,049,420.92

NOTAS:

* COSTO POR M2 DE CONSTRUCCIÓN CORRESPONDIENTES AL MES DE ENERO DEL 2011.

* LOS COSTOS POR METRO CUADRADO INCLUYEN INDIRECTOS Y UTILIDAD DE CONTRATISTAS: DEL 24% PONDERADO

* LICENCIAS Y COSTOS DEL PROYECTO : 4% PONDERADO.

* NO INCLUYE IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

* FUENTE (30) CATALOGO BIMSA REPORTS, S.A DE C.V.



BIBLIOGRAFÍA

- (1) <http://www.resumendehistoria.com/2009/03/por-que-son-importantes-los-museos.html>
- (2) <http://www.artesculinarias.org/diario/archivos/2004/09/28.09.2004.gastro.txt>
- (3) Fotos <http://www.fotosdemuseos.com/2011/03/museo-de-la-gastronomia-peruana.html>
- (4) http://www.elclima.com.mx/historia_de_michoacan.htm
- (5) tesis profesional centro de formación y comercialización artesanal, en Quiroga Mich., Arq. Juan Carlos Calvo Calderón. 1990
- (6) <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/michoacan/mpios/16073a.htm>
- (7) Buenrostro, Marco y Barros, Cristina (2001). *La cocina prehispánica y colonial. México: Tercer milenio*
- (8) periódico *La jornada Michoacán*. Domingo 7 de diciembre del 2008
- (9) <http://archivo.lajornadamichoacan.com.mx/2008/12/07/index.php?section=cultura&article=012n1cul>
- (10) www.inegi.org.mx
- [11] Enrico Tedeschi, *teoría de la arquitectura* p.36
- (12) www.granhotelpatzcuaro.com.mx
- (13) Archivos del departamento de obras públicas, Quiroga Mich.
- (14) Archivos del departamento de obras públicas, Morelia Mich.
- (15) http://www.sedesol2009.sedesol.gob.mx/archivos802402fileeducacion_y_cultura.pdf



MUSEO DE LA GASTRONOMÍA VERNÁCULA.



- (16) <http://cronica.diputados.gob.mx>
- (17) www.alyamiah.com/cema/modules.php?name=News&file=article&sid=155 - 131k
- (18) www.novaceramic.com.mx
- (19) <http://dc122.4shared.com/img/ISjIrfUt/preview.html>
- (20) <http://www.arqhys.com/construccion/arquitectonicas-tendencias.html>
- (21) http://www.vigoenfotos.com/a_regionalista.html
- (22) <http://arquifragui.blogspot.mx/2006/10/arquitectura-mexicana.html>
- (23) <http://es.scribd.com/doc/61729273/Ensayo-Arquitectura-de-Mexico>
- (24) <http://legorretalegorreta.com>
- (25) <http://regiologia.blogspot.com/2007/04/04/museo-de-arte-contemporaneo-de-monterrey-marco/>
- (26) <http://www.textosa.es/2010/03/15/el-patio-central-del-museo-marco/>
- (27) <http://diccionario.sensagent.com/pueblo+pur%C3%A9pecha/es-es/>
- (28) <http://www.psicologia-online.com/ciopa2001/actividades/71/index.html>
- (29) Arquitecto Peter Neufert . *Arte de proyectar en arquitectura* . P . 25
- (30) *Catálogo BIMSA REPORTS, S.A DE C.V.*

