

CONSERVATORIO CULTURAL
DE LA GASTRONOMÍA
TRADICIONAL EN

TZINTZUNTZAN MICHOACÁN

TESIS PARA OBTENER EL
TÍTULO DE ARQUITECTA

Celia Karen Piñón Villagómez.

Asesor

M.D.A. Luis Jacobo Villafuerte.

Sinodales

M.Arq. Ana Emma Zavala Loaiza.

M. Arq. Psj. Celia Atzimba Granados Campos.

Morelia, Michoacán. Septiembre 2019



Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo
Facultad de Arquitectura

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	3
ABSTRACT	4
INTRODUCCIÓN	5
1.ORIGEN Y DEFINICIÓN	6
1.1 Antecedentes	7
1.2 Justificación	10
1.3 Objetivos	13
1.4 Hipotesis	13
2.ENFOQUE TEÓRICO	14
2.1 Conceptos Básicos	15
2.2 Revisión Diacrónica	18
2.2.1 Revisión Sincrónica	20
2.3 Relaciones Temáticas	33
2.4 Expectativas	34
3.1 DETERMINANTES CONTEXTUALES	35
3.1.1 Análisis Estadístico de la población a atender	36
3.1.2 Análisis de hábitos	39
3.2 DETERMINANTES MEDIO AMBIENTALES	47
3.2.1 Localización	48
3.2.2 Afectaciones Físicas Existentes	49
3.2.3 Climatología	50
3.2.4 Vegetación y Fauna	51
3.2.5 Conclusiones	52
3.3 DETERMINANTES URBANAS	53
3.3.1 Equipamiento Urbano	54
3.3.2 Infraestructura	58
3.3.3 Imagen Urbana	59
3.3.4. Vialidades Principales	62
3.3.5 Conclusión	62
3.4 DETERMINANTES FUNCIONALES	63
3.4.1 Análisis del Perfil del Usuario	64
3.4.2 Determinación del Programa	67

4. ANÁLISIS DE INTERFASE PROYECTIVA	69
4.1 Lenguaje Arquitectónico	70
4.2 Exploración Formal	72
4.3 Texturas y Pielés	77
5. NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN	79
5.1 Normativa y Reglamentos de Construcción en relación al Proyecto	80
6. PROYECTO EJECUTIVO	83
6.1 Índice de Planos	84
7. PRESUPUESTO	142
7.1 Análisis de Presupuesto	143
8. FUENTES	144
8.1 Bibliografía - Páginas Web	145
9. ANEXOS	148
9.1 Carta de Autorización	149



RESUMEN

Este documento presenta la propuesta ejecutiva del proyecto: Conservatorio Cultural de la Gastronomía Tradicional Purépecha, que fue propuesto en el municipio de Tzintzuntzan Michoacán al haber sido este capital del antiguo imperio Purépecha; es un digno representante de las tradiciones ancestrales que se mantienen vivas dentro de su comunidad.

El Conservatorio Cultural Gastronómico tiene como fin la difusión y preservación de las prácticas, recetas y rituales que se desarrollan en torno a la cocina tradicional. La iniciativa para este proyecto fue la ausencia de un espacio público establecido en donde se muestre esta expresión cultural que en 2010 fue reconocida como patrimonio inmaterial de la humanidad.

El proyecto y su ornamentación fueron inspirados en aspectos naturales del entorno y de elementos que son parte de la identidad del municipio con la finalidad de que los habitantes se apropien del espacio y represente el Tzintzuntzan contemporáneo.

ABSTRACT

This document presents the executive proposal of the Project: Cultural Conservatory of Purepecha Traditional Gastronomy, which was proposed in the municipality of Tzintzuntzan Michoacán since it was the capital of the ancient Purepecha empire; is a worthy representative of the ancestral traditions that remain alive within his community.

The Gastronomic Cultural Conservatory aims to disseminate and preserve the practice, recipes and rituals that are developed around traditional cuisine. The initiative for this Project was the absence of an established public space where this cultural expression is shown, which in 2010 was recognized as an intangible heritage of humanity.

The Project and its ornamentation were inspired by natural aspects of the environment and elements that are part of the identity of the municipality in order for the inhabitants to appropriate the space and represent the contemporary Tzintzuntzan.



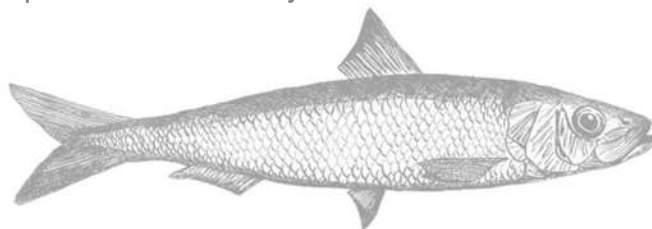
Introducción

El conservatorio cultural de la gastronomía purépecha dará pauta a la reunión, convivencia y conocimiento de los auténticos sabores de los sitios visitados, deleitando a los comensales con el descubrimiento y conocimiento de nuevos sabores, olores y texturas.

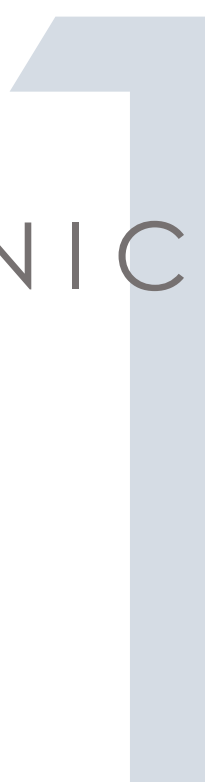
El turismo gastronómico en nuestro país es el segundo elemento que más derrama económica genera en turismo. “El patrimonio gastronómico, la cocina mexicana, las cocinas regionales y locales se han convertido en uno de los más poderosos atractivos para el turismo interno y externo. La gente se mueve en busca de nuevos sabores; sabores originarios. El turismo ha evolucionado mucho y el concepto de destino gastronómico es bastante importante. (Gloria López Morales,2010) ¹.

Tzintzuntzan tiene el potencial para convertirse en un punto de referencia turístico por contar con vestigios históricos de antes y después de la conquista española la cual se ve reflejada en las costumbres y en su cocina que es una fusión y adaptación al paso de las distintas épocas, el municipio de Tzintzuntzan cuenta con 5 cocineras reconocidas por la UNESCO, premio que es un recordatorio del compromiso para salvaguardar y promover nuestro patrimonio intangible.

La razón que dio iniciativa a este proyecto fue la ausencia de un espacio publico establecido dedicado a la venta de platillos tradicionales, con este proyecto se planea difundir y conservar esta practica ancestral y comunitaria; dando un espacio arquitectónico que sea el reflejo de esta importante actividad y de la identidad del municipio.



1. Gloria López Morales,2010. <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>, septiembre, 2018.



ORIGEN Y DEFINICIÓN

1. ORIGEN Y DEFINICIÓN

1.1 ANTECEDENTES



Ilustración 1. Localización. Obtenida de Google Earth.

El proyecto de tesis se plantea en el municipio de Tzintzuntzan, Michoacán el cual se localiza a 60 km de Morelia, la capital del estado y a 17.4 kilómetros de Pátzcuaro, a orillas del lago conocido en el siglo XVI como "Laguna de Mechoacán". Tiene un total de 14,432 habitantes; las principales actividades económicas practicadas son la agricultura donde los principales cultivos son: maíz, trigo, frijol y haba, la ganadería con crías principalmente de ganado:

bovino, porcino y aves, además de la pesca. Cuenta con una industria establecida en la fabricación de alimentos, productos de madera y corcho, turismo y artesanías.

La antigua ciudad de Tzintzuntzan se construyó mediante amplias terrazas y grandes plataformas que se localizaron en las laderas de los cerros Yarahuato y Tariaqueri, sobre las que se desplantaron sus casas, edificios religiosos y administrativos llamados Yacatas donde se realizaban los rituales más importantes (en su interior consistían en capas sueltas de piedras recubiertas después con lápidas labradas provenientes de una piedra volcánica llamada yanamu, y unidas con arcilla), además de haber sido residencia real del Irecha o Cazonci.

Este sitio ahora es uno de los atractivos turísticos más sobresalientes dentro de Tzintzuntzan al igual que el Templo de San Francisco levantado entre 1530 y 1540, terminado por completo hasta inicios del siglo XVII; en sus alfarjes hay muestras de influencia musulmana la cual llegó a Nueva España en el siglo XVI, la fachada principal cuenta con testimonios de la era evangelizadora en la capilla abierta donde se conservadas las piedras talladas con formas de veneras bautismales y caras de ángeles.

La fachada principal, está formada con piedra de origen volcánico que muestra relieves parecidos a los de la zona arqueológica.

El Convento de Santa Ana fue el primero fundado en Michoacán por la orden franciscana; su construcción inició a finales del siglo XVI, cerca de 1570, y finalizó en el siglo XVII. En el imponente conjunto se aprecian los estilos arquitectónicos plateresco y barroco, los janamus prehispánicos (losas de piedra), dos templos abiertos al culto, un par de capillas abiertas; los restos del hospital de indios, murales al fresco de los siglos XVI al XIX y lo que quizá sería la única pila bautismal de inmersión registrada en nuestro país.

Por todos los momentos históricos y de convergencia e influencias culturales que tuvieron lugar en Tzintzuntzan sus habitantes se vieron inmerso en un ambiente de recepción y adaptación de nuevas técnicas y costumbres por lo que todo esto dio como resultado las prácticas artesanales, las formas y tradiciones que forman parte de la identidad del municipio por lo que fue reconocido como el séptimo Pueblo Mágico el 27 de noviembre del 2012, en el cual se ostentó su artesanía y arquitectura, pero su gastronomía tradicional no figuro como parte de esta celebración; fue hasta el 4to. aniversario en donde dieron muestra de los platillos regionales en donde participaron las cocineras tradicionales ,las cuales solo son ubicadas en eventos o encuentros de cocina pero en días normales les es difícil ubicar, esto representa un problema para ellas y para los turistas al dejarlos sin conocer el ejemplar vivo de esta expresión cultural que necesita ser difundida y valorizada; Tzintzuntzan tiene el potencial para convertirse en un punto de referencia para el turismo culinario y disfrutar en él una experiencia única.

Con lo anterior mencionado se observa que en esta localidad y en localidades cercanas, la gastronomía tradicional no se le da la importancia necesaria como parte de la cultura y tradición a la que pertenece y debería ser reconocida ya que también es un vestigio prehispánico que ha ido evolucionando al pasar de los años.

Aktualmente existen 2 museos en el municipio:

- Museo ubicado en el Antiguo Convento Franciscano de Santa Ana, Tzintzuntzan.



Ilustración2.Ex Convento de Santa Ana



Ilustración3.Interior de Museo de Ex convento de Santa Ana

- El museo de sitio ubicado en la zona arqueológica “Las Yacatas”.



Ilustración.4 Museo de Sitio en Zona Arqueológica las Yacatas.



Ilustración 5. Interior de Museo de Sitio.

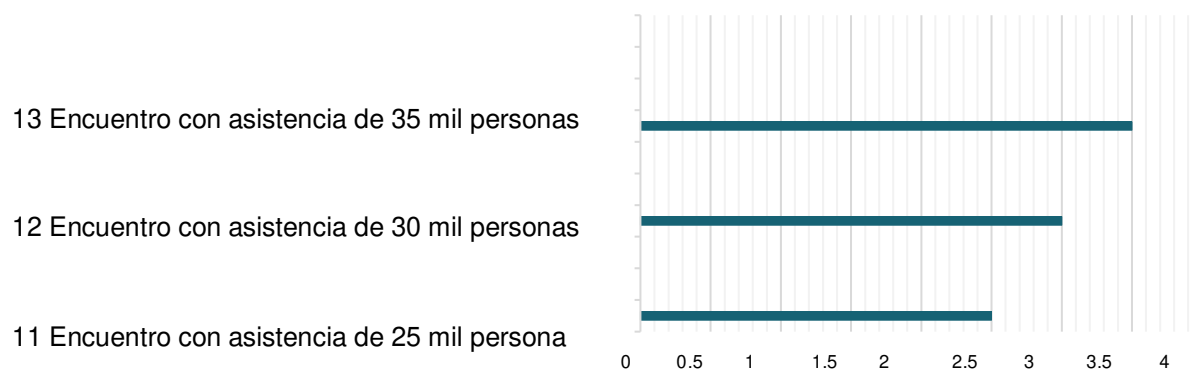
Ambos museos principalmente ofrecen una visión del pasado y presente de Tzintzuntzan la exposición del Ex convento de Santa Ana está dividido en tres grandes bloques temáticos, el espacio prehispánico, virreinal y el dedicado a Tzintzuntzan actual, mientras el Museo de sitio presenta los materiales recuperados en las exploraciones realizadas de la zona arqueológica.

El proyecto busca darle el valor espacial a una parte importante de la cultura como lo es la gastronomía, Tzintzuntzan cuenta con 5 cocineras tradicionales reconocidas por la UNESCO; las que presentan una pérdida de ventas causada por su ubicación en zonas de difícil acceso o en lugares que no céntricos ya que la mayoría tienen sus negocios en sus hogares, y sus cocinas se pierden dentro de los atractivos turísticos, además del desconocimiento de los rituales y prácticas prehispánicas que siguen en uso dentro de la comida tradicional, provoca una desvaloración de este ejemplo vivo de cultura ancestral. Ninguno de los anteriores museos muestra la historia, usos y costumbres de la cocina tradicional, el presidente del municipio está interesado en proyectos que impulsen al sector turismo, como lo es el Conservatorio Cultural de la gastronomía tradicional en Tzintzuntzan, el cual posee características únicas en el estado y dará al municipio un lugar establecido donde los turistas puedan disfrutar y conocer más sobre la cocina tradicional purépecha.

1.2 JUSTIFICACIÓN

La gastronomía tradicional de Michoacán, es un escaparate para posicionar al Estado como punta de lanza en el sector turismo particularmente en la gastronomía. Los Encuentros de Cocina Tradicional nacieron en Michoacán en 2004, como un espacio para recrear, impulsar y reconocer la gastronomía nacional, que a partir de 2010 está inscrita en la Lista de Patrimonio Inmaterial de la UNESCO gracias a la Cocina Tradicional Michoacana lo que coloca a México como uno de los tres países que cuentan con esta distinción a nivel mundial. Los Encuentros dan muestra de la pluriculturalidad y permanencia de una tradición ancestral, comunitaria y sobre todo viva.¹

Millones de pesos en ventas directas de Encuentros de la cocina tradicional de Michoacán.



¹ Información proporcionada por SECTUR

Del año 2004 al 2015 se realizaron 13 Encuentros de Cocina Tradicional Michoacana, donde se ha contado con una asistencia acumulada de aproximadamente 330 mil personas, con una venta de más de \$30 millones de pesos con beneficio a las participantes.

Michoacán fue el primer estado del país en contar con una Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. Por ello, Michoacán en 2017, realizó una serie de estrategias para reivindicar y posicionar a la cocina tradicional michoacana y hacer de Michoacán el destino gastronómico por excelencia.²

También se observa que la gastronomía atraviesa cualquier capa social mostrando así su cara inclusiva y noble dentro de las artes, nuestra tradición ancestral contiene características originales, nace y se sustenta con productos de esta tierra y claro con las aportaciones de la conquista y los nuevos productos surgen combinaciones nuevas con técnicas que se integraron como nuestras ,otro aspecto importante en nuestra gastronomía es que ha tenido una continuidad histórica sin ruptura, en ella se expresa nuestra cultura por medio de ejemplos de diversidad, de rituales, de vida simbólica, de vida cotidiana y las tradiciones que comienzan desde el cultivo de los alimentos hasta la utilización de objetos artesanales como molcajetes, metates, muestras de alfarería, uso de fibras naturales y protocolos culturales.

Rescatar la alimentación saludable de la comida tradicional y artesanal desde el punto de vista nutricional es importante, la biodiversidad culturalmente creada es producto de un largo proceso de intercambio, selección y adaptación regional de plantas usadas dentro del sistema cultural (alimentos, medicinas, implementos, etc.).

México pertenece a las naciones con mayor obesidad en adultos en el mundo, esto de acuerdo a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE).³

1.Estados Unidos, con 38.2%

2.México, con 32.4%

3.Nueva Zelanda, con 30.7%

² <https://www.gob.mx/productividad/articulos/politica-de-fomento-a-la-gastronomia-nacional14077?idiom=es,septiembre,2018>.

³ https://www.anmm.org.mx/GMM/2010/n6/38_vol_146_n6.pdf, octubre,2018.

Porcentaje de Obesidad en los Estados de la Republica Mexicana

Tamaulipas 82.9 %	Sonora 81.4 %	Colima 80.9 %	Durango 80.6 %
Nayarit 79.7 %	Nuevo leon 79.7 %	Chihuahua 79.00%	Coahuila 78.8%
Baja California Sur 77.6%	Jalisco 77.1%	Guanajuato 77 %	Baja California 76.9%
Ciudad de Mexico 75.85	Morelos 75.7%	Michoacán 75.5%	Sinaloa 75.4%
Tlaxcala 74.6%	Mexico 74.4%	Quintana Roo 74.3%	Aguascalientes 74.1%

Tam... 82.9 %	Colima 80.9 %	Nayarit 79.7 %	Chiu... 79.00%	Baja Calif... Sur 77.6%	Gua... 77 %	Ciud... de Mexi... 75.5%	Mic... 75.5%	Tlax... 74.6%	Qui... Roo 74.3%	Zac... 73.8%	Yuc... 72.6%	Gu... 72.2%	Queret... 71.4%	Puebla 70.9%
Sonora 81.4 %	Dura... 80.6 %	Nuevo leon 79.7 %	Coa... 78.8%	Jalisco 77.1%	Baja Calif... 76.9%	Mor... 75.7%	Sinal... 75.4%	Mexi... 74.4%	Agu... 74.1%	San Luis Potosi 73.3%	Ver... 72.4%	Ca... 72%	Tabasco 70.1%	Chiapas 63.9%
													Hidalgo 68.4%	Oaxaca 61.4%

Información tomada de Gaceta Medica de México.

En Michoacán el 75.5 % de su población sufre de Obesidad lo que representa una alerta para la salud del Estado, la alimentación saludable juega un papel importante y no se debería menospreciar el valor nutrimental de nuestra cocina tradicional como parte de la solución; la cual compite con el capitalismo alimentario.

Por último se señala que el presidente del municipio C.C.P. Emanuel Irepani Hernández Gama está interesado en proyectos que promuevan el ingreso del turismo al municipio impulsando programas que ayuden a los habitantes de Tzintzuntzan y aprovechar el potencial turístico del mismo incluyendo el reconocimiento de la cocina tradicional que se ostenta; el cual extendió un predio localizado estratégicamente en las faldas de las Yacatas al ser uno de los principales atractivos y encontrarse cerca de donde se llevan a cabo las muestras tradicionales del Dia de Muertos que es el día de mayor afluencia turística. En pláticas con él se vio la viabilidad hacia este proyecto de conservatorio de la cultura gastronómica.

Por lo que se propone proyectar un espacio emblemático que albergue la expresión gastronómica; que de muestra de los platillos tradicionales, se dé información sobre los rituales y prácticas prehispánicas además de tener a la venta todos los utensilios artesanales utilizados en la cocina de venta al público; el ingreso de visitantes en busca de arquitectura, historia y autenticidad gastronómica incrementara dando lugar a una alta derrama económica que tendría un efecto multiplicador en otros sectores como el artesanal, además de no tener únicamente turistas durante las temporadas de semana santa, noche de muertos, verano o fin de año.

1.3 O B J E T I V O S

1.Objetivos Generales

1.1. Diseñar un conservatorio de cultura de la gastronomía tradicional de la meseta purépecha en Tzintzuntzan Michoacán.

2. Objetivos específicos

2.1. Establecer un inmueble atractivo para el turista donde podrá disfrutar de la vista al lago y de las Yacatas el cual mantendrá el contexto urbano de la localidad

2.2. Implementar áreas para talleres de cocina.

2.3. Habilitar espacio para cultivo de especies y condimentos utilizados en los platillos.

2.4. Crear espacios cómodos y suficientes para las cocineras y turistas.

2.5. Proporcionar zona de venta de utensilios tradicionales usados en la cocina.

2.6. Promover el orgullo del patrimonio intangible para que sea preservado.

2.7. Incrementar la venta de alimentos tradicionales para ayudar en la economía del municipio y de las cocineras.

2.8. Exponer la Historia de la Cocina tradicional de los pueblos de la meseta Purépecha.

1.4 H I P Ó T E S I S

Se diseñará un proyecto de conservatorio de gastronomía tradicional atractivo para el turista donde podrá disfrutar de la vista al lago y de las Yacatas el cual mantendrá el contexto urbano de la localidad ,en el cual se expondrá la historia y se dará información sobre la cocina tradicional de los pueblos de la meseta Purépecha, creando un vínculo de orgullo e identidad en el arte de la gastronomía tradicional , fungirá como punto referencial para el turismo culinario; ofreciendo las comodidades y platillos originales donde los visitantes mejoraran su experiencia gastronómica haciéndola más significativa ; así mismo la venta de artesanías y utensilios de la cocina tradicional, se verán incrementados trayendo beneficios económicos a los artesanos y cocinera, enalteciendo el nombre de Tzintzuntzan.

ENFOQUE TEÓRICO



2. ENFOQUE TEÓRICO

2.1. CONCEPTOS BÁSICOS

Aarquitectura

La arquitectura como lo dice Francis Kéré es mucho más que arte y es mucho más que la construcción de edificios. La arquitectura entrega energía, hace que la gente se sienta orgullosa. Ciertos elementos se pretenden brindar a la comunidad de Tzintzuntzan al crear un edificio por el cual la comunidad contemporánea se sienta orgullosa sin olvidar los ejemplares existentes, logrando la integración al ser un reflejo de esta; siendo que la gastronomía al igual que la arquitectura y cualquier ejemplo de artesanía y cultura no es casualidad, siempre son testigos de sucesos funciones y conocimientos de una sociedad en continuo desarrollo.

Cultura

El concepto general de cultura se extrajo de la UNESCO, ya que es un organismo fundado por la ONU, el cual crea condiciones propicias para un diálogo entre las civilizaciones, las culturas y los pueblos fundado en el respeto de los valores comunes al igual que se encarga de nominar y confirmar aquellos sitios o costumbres que son declarados Patrimonio de la Humanidad.

La cultura según la UNESCO puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden.⁴

⁴ <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>

Gastronomía

En el texto “La fisiología del gusto” escrito en 1825, el jurista y tratadista Jean Anthelme Brillat-Savarin expresa una definición de gastronomía: La gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada.

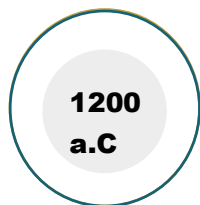
Tomamos esta definición como concepto a seguir ya que el autor del primer tratado de gastronomía, menciona también la frase dime que comes y te diré quién eres lo que nos dice nos indica que la gastronomía estudia la relación entre la cultura y la comida siendo esta el reflejo de todos los sucesos ocurridos dentro de una sociedad.

El término nace de la unión de dos palabras griegas: gastros (estómago) y nomos (conocimiento). En un sentido estricto, su objeto es el arte culinario, la relación entre preparar, servir y consumir comida.⁵

⁵ <http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080046654/1080046654.PDF>

2.2. REVISIÓN DIACRÓNICA

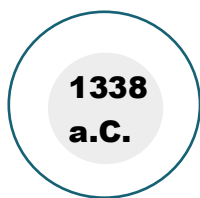
La interacción entre los Olmecas y los otros pueblos mesoamericanos constituye el primer indicio de intercambio comercial en la época prehispánica donde se practicaba el trueque.



R
E
V
O
L
U
C
I
Ó
N

A
G
R
I
C
O
L
A

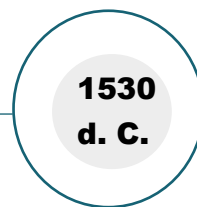
Los Tlatelolcas logran que Tlatelolco se convirtiera en una dinámica ciudad comercial, y a su mercado, en el primer centro de intercambio del área, arribaban toda clase de productos y mercancías. Incluidos los alimentos.



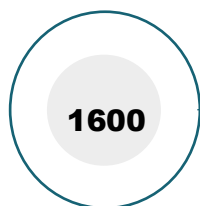
R
E
V
O
L
U
C
I
Ó
N

C
I
E
N
T
I
F
I
C
A

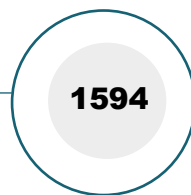
La plaza central de las ciudades novohispanas será el centro de donde irradie la comunicación, este espacio se toma como lugar de intercambio por excelencia, estableciendo a la vez relaciones públicas, económicas, políticas, religiosas y gastronómicas.

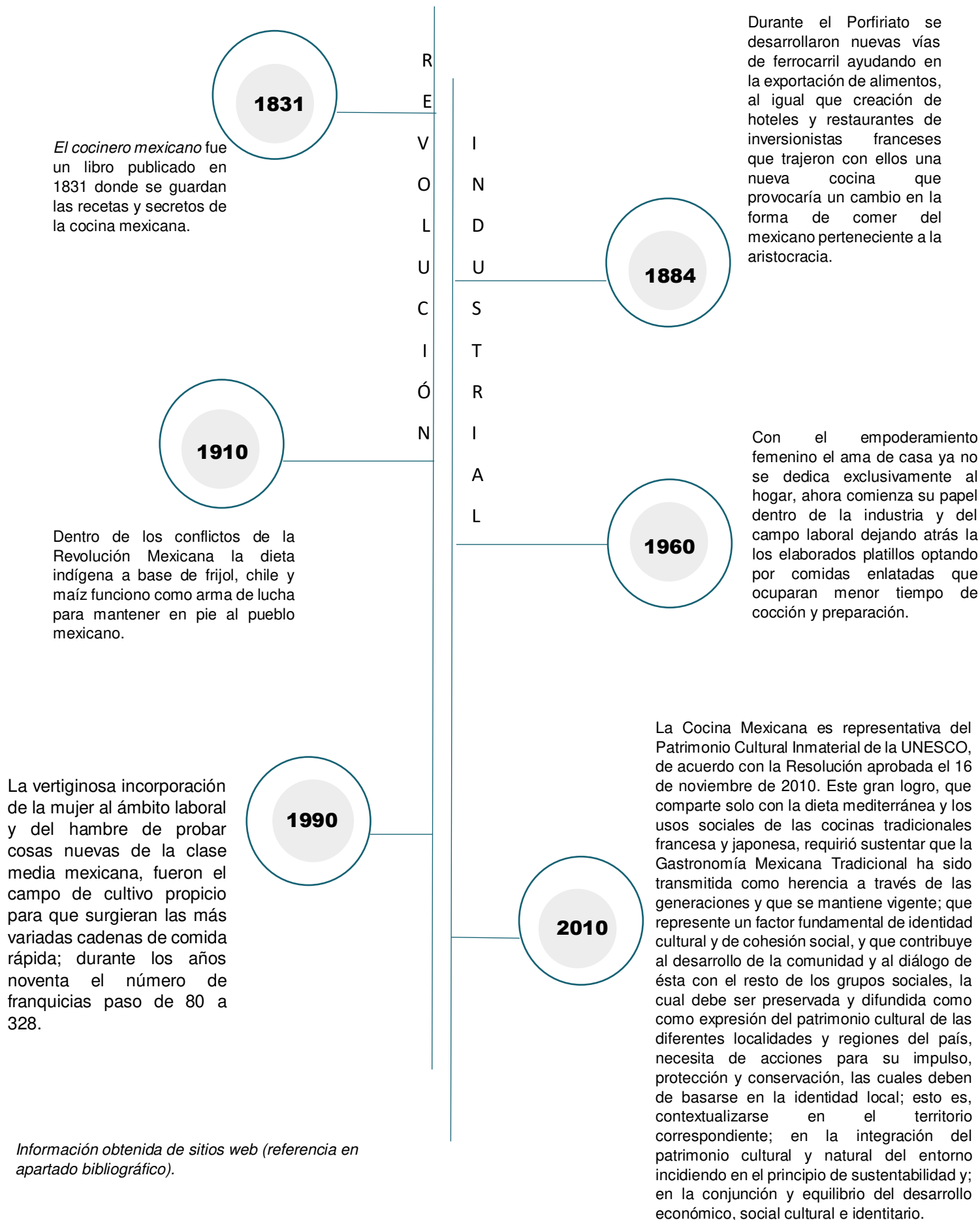


El Mercado de los Niños Rojos (en francés: *Marché des Enfants Rouges*) es el mercado cubierto más antiguo en París, la capital de Francia, está situado en 39 Rue de Bretagne en el arrondissement Marais (3º). El nombre "Mercado de los Niños Rojos" se refiere a los niños vestidos de rojo (el color de la caridad) que fueron atendidos en un orfanato cercano. El mercado ofrece frutas frescas, verduras, flores y pan, además de restaurantes donde los compradores pueden adquirir comidas preparadas.



Se funda el mercado La Merced ubicado en el borde Norte en Ciudad de México.





2.2. REVISIÓN SINCRÓNICA

CASOS LOCALES

Museo Nestlé Del Chocolate



El museo Nestlé del chocolate fue diseñado y construido por Rojkind arquitectos en Toluca capital del Edo. de México en un tiempo récord de solo 3 meses. Los seiscientos metros cuadrados de la construcción elevada sobre el jardín, albergan un área de recepción; un teatro que prepara a los jóvenes visitantes para el viaje al mundo del chocolate; el pasaje hacia el túnel existente que circula sobre las áreas de producción en el interior de la fábrica; y la tienda de chocolates y gadgets afines, al final de recorrido.

Ilustración 6. Fachada de Museo Nestlé

El recorrido de este impresionante museo (que recibe a más de 45,000 visitantes al año) nos muestra un acercamiento profundo a los distintos procesos por los que pasa el chocolate antes de que llegue a nuestra boca, el espacio que alberga la fábrica de chocolates de Nestlé es una obra de arte en sí mismo al presentar la arquitectura como experiencia sensorial, propiciada desde el recorrido donde las sorpresas, los giros y los quiebres son un reto. Tanto las formas y los espacios que contiene, como los tiempos, están llevados al límite.



Ilustración 7. Vista Exterior lateral de Museo Nestlé

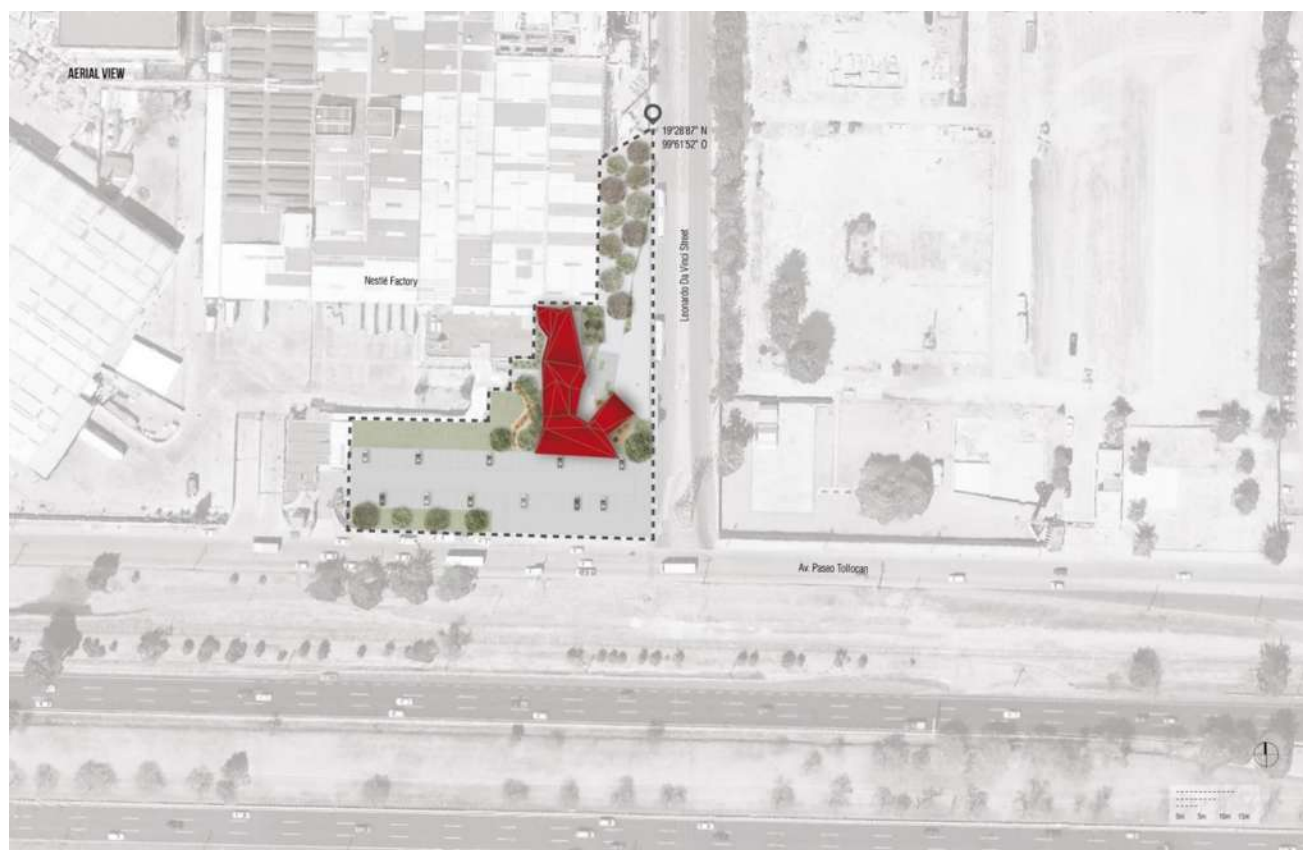


Ilustración 8. Contexto de Museo Nestlé

Situado sobre la lateral de la autopista en la entrada de Toluca, en el extremo de una anodina instalación industrial que con sus trescientos metros de largo pasaba desapercibida, el nuevo objeto aparece con la espectacularidad de una vitrina.



- 1.Loby motor
2. Bajada de visitantes
- 3.Acceso
- 4.Loby
- 5.Auditorio
- 6.Tienda Museo
- 7.Baños
- 8.Jardines
- 9.Acceso a túnel
- 10.Fábrica de chocolate existente
- 11.Estacionamiento de empleados
- 12.Recepcion.
- 13.Pasillo.
- 14.Parada de autobuses.

Ilustración 9. Planta Arquitectónica.

3



Ilustración 10. Acceso a Museo vista Exterior e Interior.

Dentro del museo se pueden encontrar espacios muy interesantes que son dramatizados con el juego de luces y tonalidades de blanco al igual que la gran entrada de luz natural que hipnotiza a los visitantes durante la escalinata que conduce al lobby del museo.



Ilustración 11. Lobby vista Exterior e Interior.

Donde el lobby tiene su protagonista al presentar un gran vano que permite un baño de luz al interior siendo esta la fachada principal, además de encontrarse sobre el nivel del jardín exterior.

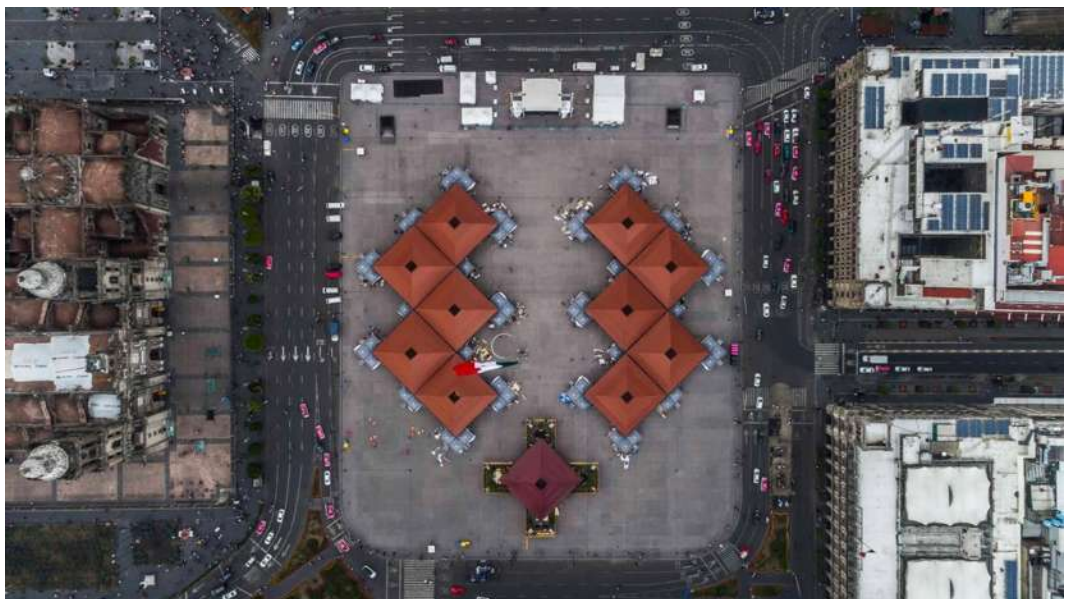


Ilustración 12. Corte Transversal frontal.

Se trata de un llamativo contenedor de metal corrugado y tonos escarlatas, que evoca al mismo tiempo el carácter industrial de su ubicación, el acceso al edificio se realiza por una escalera posterior que lleva a los visitantes por un prisma atrompetado y facetado. Los triángulos del caleidoscopio desplegado se maquillan de diferentes blancos en su interior para acentuar las diferencias de planos, todo el volumen se encuentra despegado del terreno, apoyado sobre varias patas estructurales. Su fachada alude al envoltorio de un chocolate, a la vez que en su interior minimalista los sillones tienen forma de tableta de chocolate, tomando los colores corporativos de Nestlé: rojo por fuera y blanco por dentro.^{6 7}

⁶ <https://www.archdaily.mx/mx/02-22803/museo-del-chocolate-nestle-rojkind-arquitectos>

Proyecto Ganador de la Feria Internacional de las Culturas Amigas (FICA) 2018.



La Feria Internacional de las Culturas Amigas (FICA) es el evento de carácter cultural más importante de la Ciudad de México donde existe la presencia de diferentes pabellones Pabellón CDMX, Pabellón del Diseño, Pabellón de la Diversidad, Pabellón Gastronómico. En ésta, su décima edición, se exhiben un total de 86 representaciones diplomáticas de los cinco continentes, y los organizadores del evento calculan recibir más de cuatro millones de visitantes.

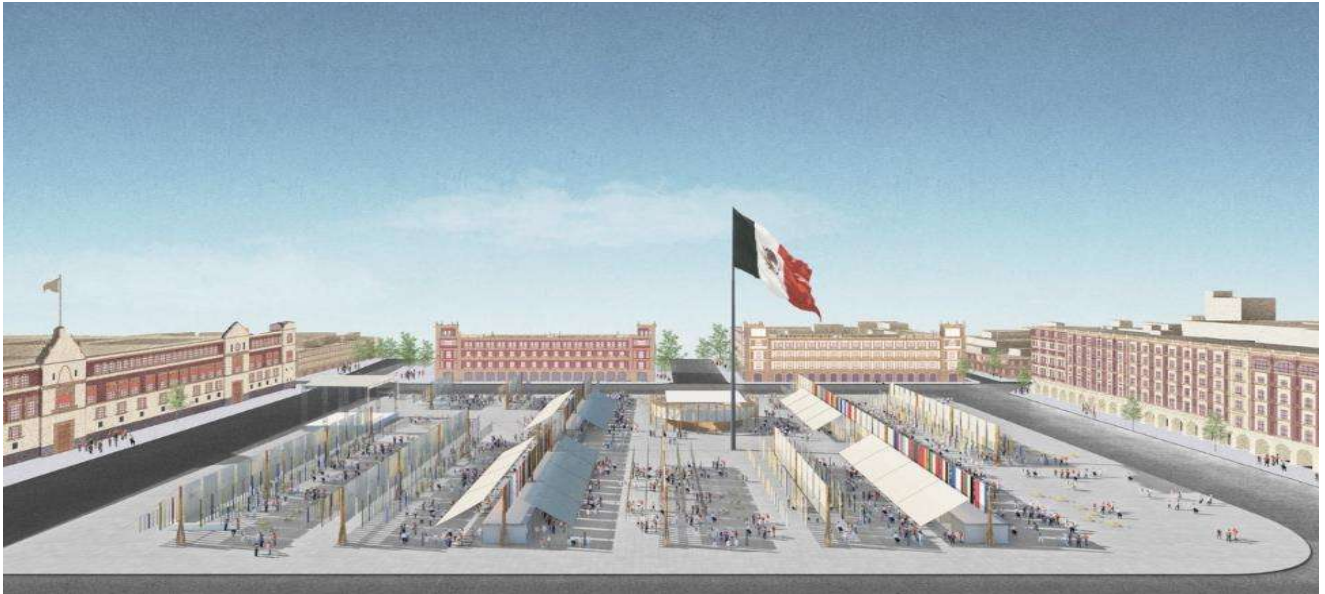
Cada año FICA busca propuestas innovadoras, tanto para los contenidos, como para el diseño de la Feria.

Este año el diseño ganador del concurso quedó a cargo del despacho de arquitectura TO, que resultó elegido entre 61 candidaturas y cinco finalistas. El proyecto, titulado UR, se inspiró en el desarrollo común de diferentes civilizaciones alrededor del mundo. Para los sumerios UR significaba ciudad, en latín dio origen al vocablo *urbs* (de ahí nuestra palabra urbe) y en las lenguas germanas es un prefijo que denomina el concepto de origen; una sílaba universal que representa algo esencial: hacer ciudad.



Ilustración 13. Diferentes Vistas de Pabellón.

Proyecto Finalista de la Feria Internacional de las Culturas Amigas (FICA) 2018.



El despacho PALMA mencionan tomar como objetivo generar umbrales y espacios a partir de un elemento arquitectónico intangibles, pero con repercusiones fuertes de habitabilidad en el contexto del Zócalo. Con la intención de no techar un espacio intrínsecamente descubierto, el proyecto genera sombra a través de elementos verticales. Además de mantener la relación de la plaza con el cielo, esta disposición provoca una nueva relación dinámica con las connotaciones históricas de orientación y el paso del tiempo. La disposición norte-sur de los elementos verticales, presenta la oportunidad de crear patrones de sombra que se acortan, giran, y se vuelven a alargar en el transcurso del día. Aprovechamos la retícula de anclajes preexistentes de la plaza para tejer un sistema de columnas, cables y tensores que sostienen una serie de paños de malla-sombra elevados. El flujo denso y delicado de la plaza recibe una mínima afectación, permitiendo que la circulación se mantenga prácticamente libre en su totalidad.



Ilustración 14. Diferentes Vistas de Diseño de pabellón.

Proyecto Ganador de la Feria Internacional de las Culturas Amigas (FICA) 2017.

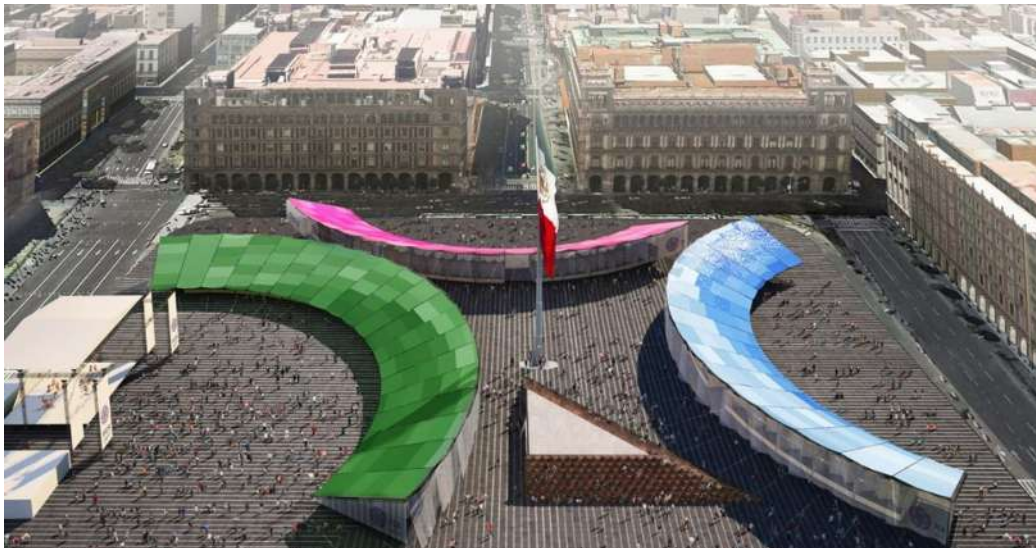
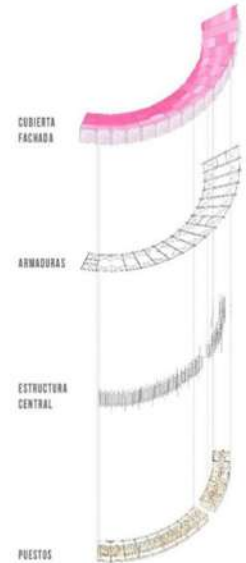


Ilustración 15. Vistas de Diseño de Pabellón.



La edición 2017 del pabellón efímero de la Feria fue designado a Colectivo de Uno, tras ganar el primer lugar . La propuesta busca ser un espacio "abierto, permeable y múltiple" basándose en la reinterpretación de los mercados sobre ruedas -tianguis- característicos de la Ciudad de México. Proyecto que partió del interés por ofrecer a los visitantes una experiencia extraordinaria, cambiante y amable. Busca continuar con la tradición de la feria al proponer una conversación crítica con las ediciones anteriores. Además, responde a la condición actual de la Plaza de la Constitución y construye un diálogo espacial con su historia a través de la fragmentación del espacio abierto y del replanteamiento de los usos y costumbre que en ella se han dado.⁸

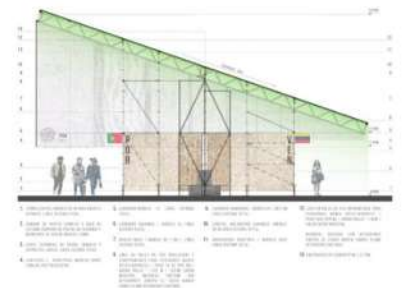
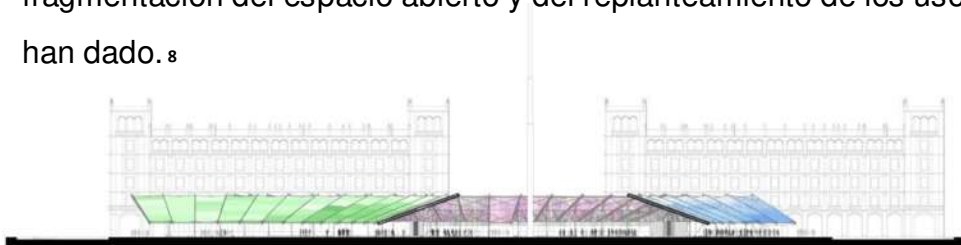


Ilustración 16. Cortes de Pabellón.

⁷<https://www.archdaily.mx/mx/tag/feria-de-las-culturas-amigas>

<https://www.archdaily.mx/mx/801353/revelan-detalles-del-proyecto-ganador-pabellon-de-la-feria-de-las-culturas-amigas-2017-en-ciudad-de-mexico/58501887e58ecef7190000de-revelan-detalles-del-proyecto-ganador-pabellon-de-la-feria-de-las-culturas-amigas-2017-en-ciudad-de-mexico-seccion>

Museo Galería Nuestra Cocina Duque Herdez



Ilustración 17. Fachada de Museo Galería Nuestra Cocina Duque Herdez.

El Museo Galería Nuestra Cocina Duque Herdez se encuentra en el edificio de Seminario 18 en el Centro Histórico de la Ciudad de México sede de Fundación Herdez, en dónde se investiga, salvaguarda y promueve la Gastronomía mexicana.

La Fundación Herdez ha diseñado y abierto distintas áreas dentro de su sede a fin de ofrecer a sus visitantes diversas opciones que promuevan el aprendizaje en todo lo que concierne al ámbito culinario de nuestro país.

En el primer piso de la Fundación, se encuentra el museo “Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez”, conformado por cuatro salas en las que se muestra el curso y evolución que ha tenido la cocina mexicana en las etapas históricas más



Ilustración 18. Sala de Cocina Prehispánica.

La visita puede comenzar por la sala de la **cocina prehispánica** donde se pueden conocer utensilios originales, así como las tradiciones gastronómicas de la antigua Teotihuacán.



Ilustración 19. Sala de cocina Tradicional.

El paso por la sala de la cocina colonial descubre cómo la llegada de los españoles y europeos enriqueció la cocina mexicana con nuevos ingredientes y preparaciones, y también con utensilios propios.



Ilustración 20. Sala de Cocina Moderna.

Incluye un espacio dedicado a la industrialización que llegó hasta la cocina cambiando la manera de cocinar, integrando nuevos utensilios, productos y técnicas.



Ilustración 21. Biblioteca

La Biblioteca de la Gastronomía Mexicana ubicada en la planta baja del edificio. Única en el mundo, reúne más de 4,000 volúmenes entre los cuales se encuentran libros de investigación, recetarios, revistas, tesis y material didáctico; algunos incluso (84 en total) pertenecientes a ediciones originales del siglo XIX y la primera década del siglo XX.

La experiencia culinaria se completa en el Centro de Interpretación. Espacio de tecnología y modernidad cuya finalidad es acercar a los visitantes al mundo de la gastronomía de manera práctica y didáctica, poniéndolos en contacto directo con los alimentos y descubriendo así su dimensión científica, tecnológica, cultural y social.



Ilustración 22. Espacio para impartir talleres y comedor.

En este espacio también se imparten cursos, talleres y conferencias que abordan temas diversos de la Gastronomía mexicana, salvaguardando siempre el compromiso que tiene para con las tradiciones, prácticas y productos que la conforman. Por ejemplo, en cada uno se fomenta el consumo de alimentos nacionales, así como su adecuada integración a la dieta.⁹

⁸ <http://elclastro.edu.mx/claustonomia/index.php/recomendamos/88-museo-de-la-gastronomia-mexicana-galeria-nuestra-cocina-duque-de-herdez>

Mercado Gastronómico en París / BAVSArq



Ilustración 23. Fachada de mercado Gastronómico.

Esta propuesta fue presentada por BAVS ARQ en el 2012 para el concurso que pretende crear un nuevo centro gastronómico a pasos del mercado de Saint-Germain en París. El sitio, y su emplazamiento, obliga al diseño a considerar un importante dialogo con los tejidos urbanos históricos de la ciudad, donde actualmente existe un edificio aislado, típicamente parisino, que se incendió.

La idea principal detrás de este Marketlab es la de un lugar donde la creación gastronómica no convencional se lleve a cabo y tomando un lugar donde el acto de cocinar puede ser visto como un estado mental y una forma artística de expresión. Un espacio que va más allá de las escuelas tradicionales de cocina o la idea estática del restaurant. El concepto del edificio propone una fusión y reinterpretación de los arquetipos de la ciudad: la grilla de Haussmann, la tipología del mercado y la idea del jardín comestible.

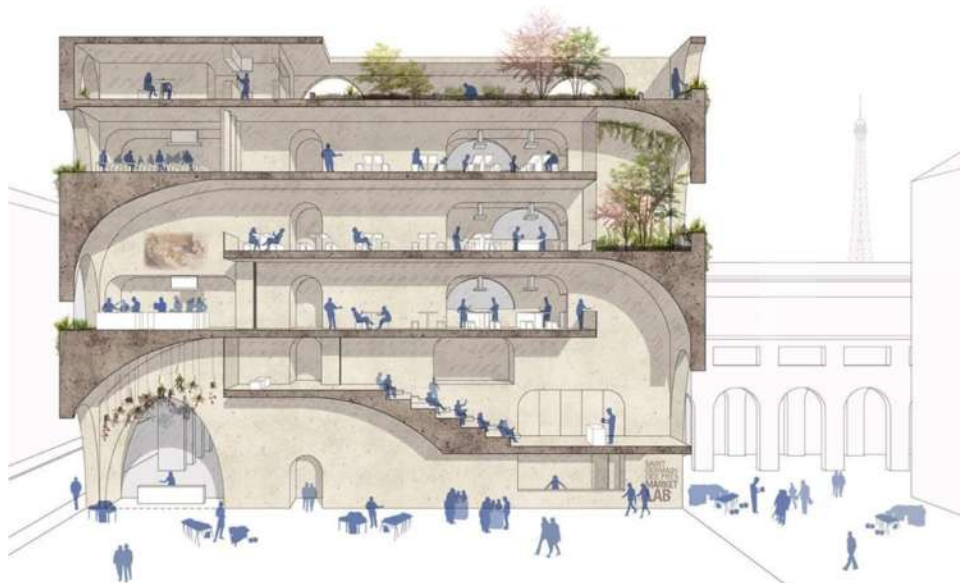


Ilustración 24. Corte transversal.

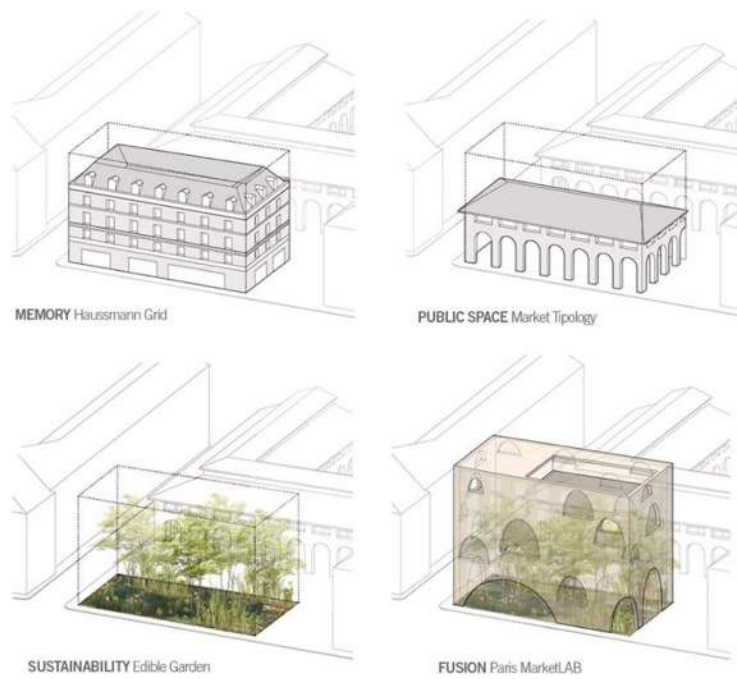


Ilustración 25. Concepto de edificio.

El nivel del suelo es un camino público continuo, el edificio y el mercado generan una plaza cubierta que se convierte en un paseo arquitectónico y guía al peatón desde el nivel de la calle hasta la parte superior del edificio. A lo largo de las escaleras se está constantemente atraído a mirar los puntos de vista de la ciudad o el interior del edificio, hasta llegar a la cima donde un jardín comestible abierto se abre hacia el cielo.



Ilustración 26. Jardín Comestible.

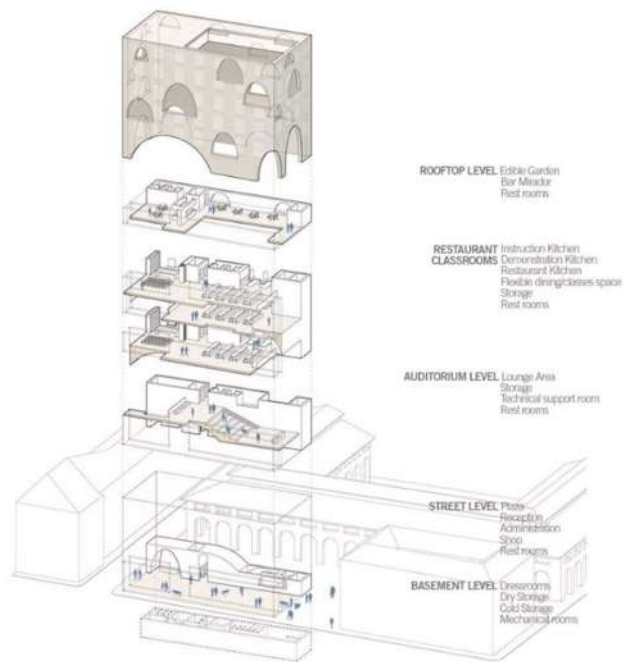


Ilustración 27. Espacios de Mercado.

Flexible y en constante cambio, el espacio interior para las experiencias gastronómicas, ayuda a desarrollar una interacción entre la docencia, el aprendizaje y la degustación.

El objetivo final es establecer una relación entre la manera en que experimentamos la comida y la arquitectura y, al final, para encontrar y redescubrir el gusto por el espacio.

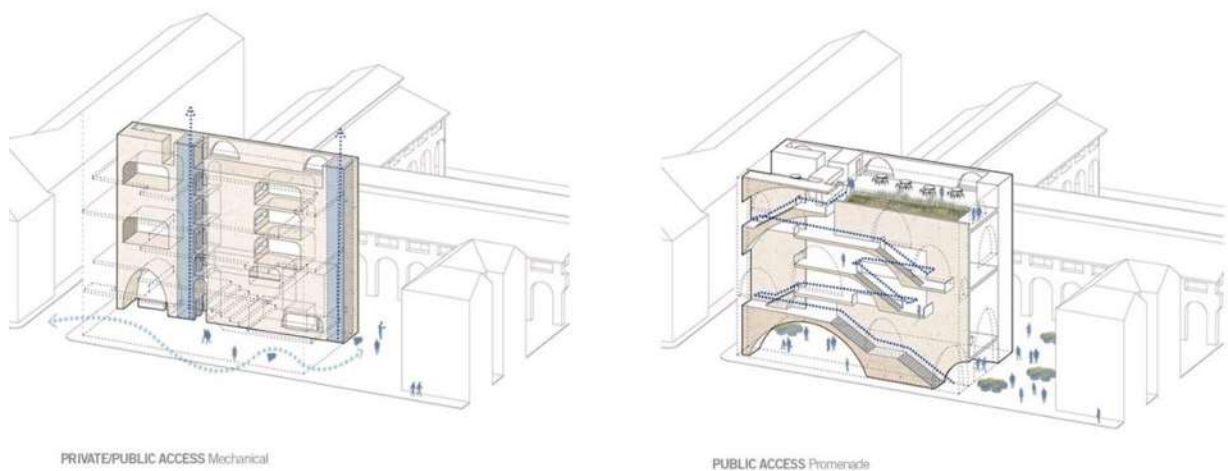


Ilustración 28. Accesos de Mercado.

2.3.RELACIONES TEMÁTICAS

Descripción de espacios

Nombre	Dimensiones	Iluminación	Ventilación	Color	Espacios De Interés
Museo Nestlé Del Chocolate	634 m ²	Natural, con juegos de lámparas de luz blanca en diferentes tonalidades.	Artificial.	Rojo y Blanco.	Tienda museo
Pabellones para La Feria Internacional de las Culturas Amigas (FICA)	17,409 m ²	Natural	Natural	Paleta de colores de acuerdo al concepto.	El Pabellón de la Gastronomía es dedicado al arte culinario internacional donde 69 de las 86 culturas amigas que participan en la FICA 2018, Junto a este pabellón un área de comedor y descanso, con base en un proyecto de paisajismo.
Museo Galería Nuestra Cocina Duque Herdez	221 m ²	Natural y Artificial	Natural y Artificial	Tonos marrones y monocromáticos de tonos beige.	Salas de exposición de la cocina Mexicana a lo largo del tiempo, Biblioteca Gastronómica, Centro de Interpretación.
Mercado Gastronómico en Paris / BAVS Arq.	828 m ²	Natural y Artificial	Natural y Artificial	Tonos marrones	Jardín comestible, Mirador del Bar Demostración de comida, Área Lounge.

El análisis de los diferentes proyectos muestra la importancia de elementos como la iluminación natural y de ciertos espacios que serán retomados para el proyecto del Conservatorio de la cultura de la comida tradicional de la meseta purépecha como lo son los huertos, las tiendas de compra de los utensilios y la impartición de talleres.

2.4. EXPECTATIVAS

De acuerdo al análisis diacrónico y sincrónico realizado se denota la importancia que la gastronomía tradicional y representativa de cada sitio estudiado merece, dando lugar a tal expresión cultural en un espacio importante para su presentación, por lo que para el desarrollo del proyecto “ Conservatorio de Cultura de la Gastronomía Tradicional de la Meseta Purépecha en el municipio de Tzintzuntzan, Michoacán se plantea un espacio que se adapte a su entorno utilizando de manera innovadora los materiales de la zona para que de esta manera sea integrado como parte de la comunidad logrando representar así la identidad local implementando además espacios donde se lleven a cabo talleres de cocina tradicional , venta de utensilios de la cocina típica e incluso un espacio para un jardín comestible que incitara el interés de los turistas atrayéndolos al sitio.

Este espacio será de carácter público en donde el objetivo principal será involucrar a los turistas con la cultura del municipio y sea valorada para así lograr la conservación de los conocimientos y técnicas que son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local, al igual que ayudar a la economía del municipio con mayor ingreso de visitantes.



3.1

DETERMINANTES CONTEXTUALES

3.1.DETERMINANTES CONTEXTUALES

3.1.1. ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE LA POBLACIÓN A ATENDER.



Ilustración 29. Municipio de Tzintzuntzan. Elaborado por autor.

El municipio de Tzintzuntzan cuenta con una población de 14,432 habitantes lo que representa el 0.3 % del territorio estatal en donde se tiene 78.3 hab./ km² del cual el 80.38% se considera indígena.

La información para el análisis estadístico poblacional del municipio se obtuvo de las cartas de panoramas sociodemográficos proporcionados por INEGI

⁹http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/Productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/inter_censal/panorama/702825082253.pdf

COMPOSICIÓN POR EDAD Y GÉNERO

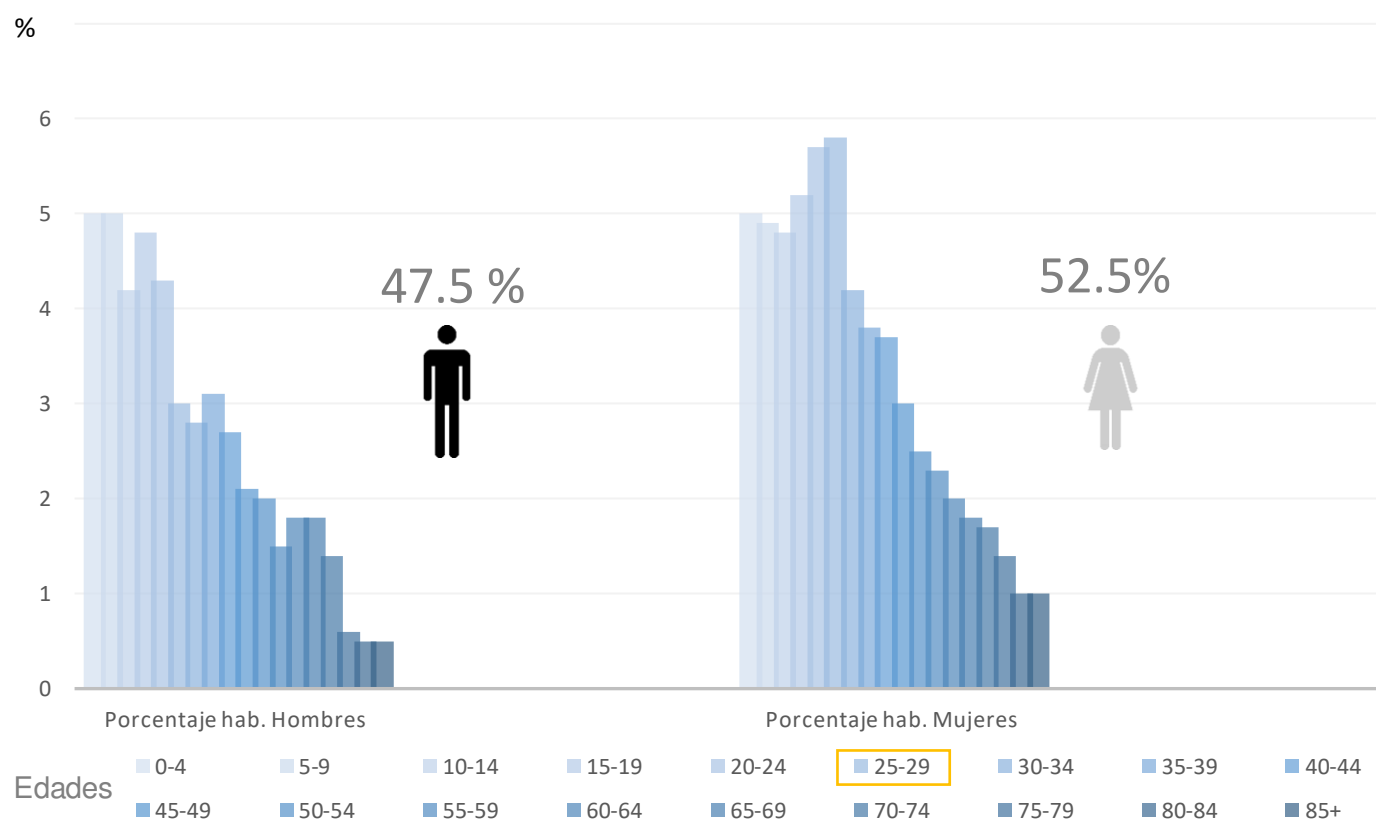


Ilustración 30. Gráficas de edades. Elaborado por Autor.

Tzintzuntzan cuenta con un porcentaje mayor de personas del género femenino donde por cada 90 hombres existen 100 mujeres.

Del 52.5 de la población de género femenino el 51.0% se encuentra casada, mientras el 32.1% está divorciada lo que las convierte en la fuente principal de ingresos de sus hogares. La mitad de la población cuenta con 26 años de edad o menos, lo que representa una edad productiva para realizar actividades laborales.



Ilustración 31. Grafica circular de Población ocupada. Elaborada por autor.

El 96.7% de su población es ocupada, este porcentaje es formado por todas aquellas personas que tienen un empleo remunerado o ejercen una actividad independiente y se encuentran trabajando, o bien están sin trabajar, pero mantienen un vínculo formal con su empleo.

Características Económicas

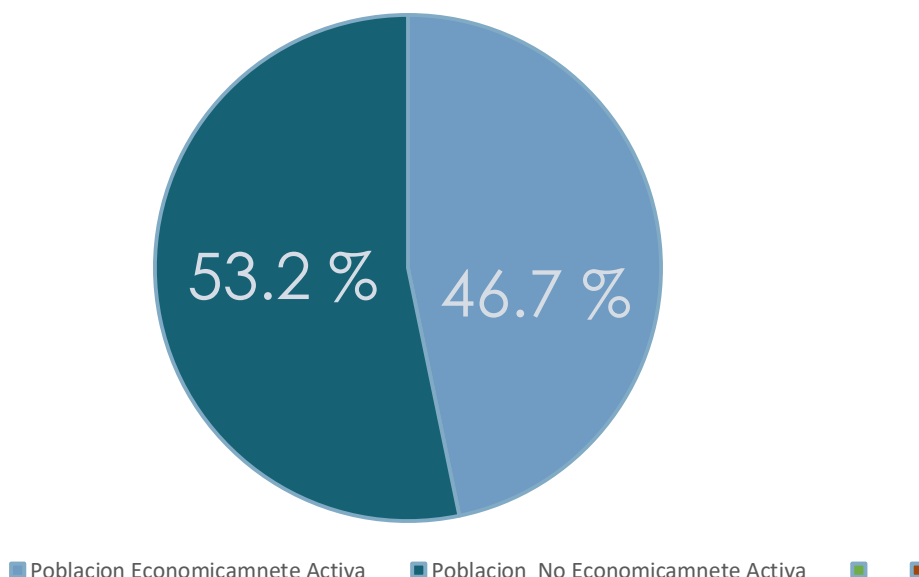


Ilustración 32. Grafica circular, Características Económicas. Elaborada por autor.

La población económicamente activa representa el 46.7 % (35 % mujeres y 65 % Hombres) mientras que la inactiva es del 53.2% donde el 49.1% son personas que se dedican al hogar, este porcentaje de amas de casa podrían encontrar un lugar de empleo en el Conservatorio de Gastronomía Tradicional que es visualizado como una fuente de empleo directa para las mujeres del municipio tomando en cuenta que un porcentaje alto de esta población son las únicas aportadoras monetarias de sus hogares.

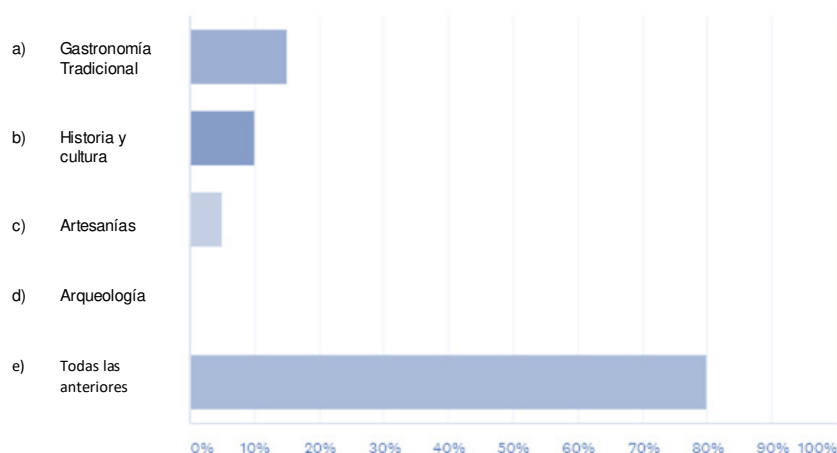
3.1.2. ANÁLISIS DE HÁBITOS

Las encuestas fueron realizadas a un público de 21 a 50 años de edad, donde la recolección de información fue analizada para conocer los datos de mayor importancia en cuento a los potenciales usuarios del Conservatorio de Gastronomía Tradicional, al igual que fueron entrevistadas dos cocineras tradicionales las cuales compartieron valiosa información.

Análisis de encuestas para los potenciales visitantes. Realizadas a traves de una plataforma de internet.¹⁰

¿Qué te interesa conocer cuando visitas un lugar nuevo?

Answered: 20 Skipped: 0



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
a) Gastronomía	15,00% 3
b) Historia y cultura	10,00% 2
c) Artesanías	5,00% 1
d)Arqueología	0,00% 0
e) Todas las anteriores	80,00% 16
Total de encuestados: 20	

Las respuestas de los encuestados nos muestran un gran interés por la gastronomía con un 15 % está se posiciona por encima de la historia y cultura que cuenta con solo un 10 %, la opción de todas las anteriores represento el 80 % lo que nos indica que Tzintzuntzan respondería mejor a los intereses de los turistas si contara con una muestra gastronómica con mayor difusión.

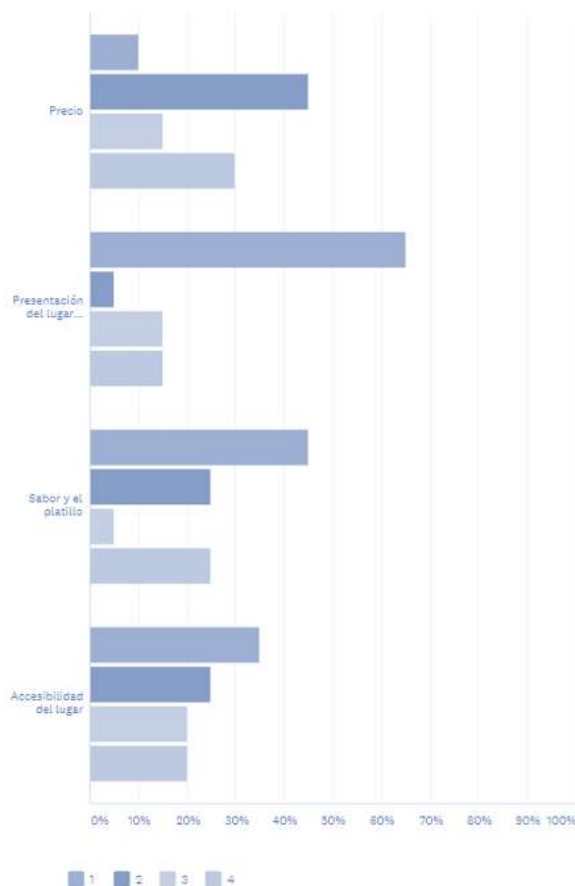
¹⁰ <https://es.surveymonkey.com/summary/EhB10DhoijE9JXoC6gffggHv6wYPGjUNStc1I4ZSuGuJVcBoDVEqNGe9UilrQjP>

1. Ordena del 1 al 4 cual es de mayor importancia para ti respecto a la comida; donde 1 es el mas significativo y 4 el menos importante.

Answered: 20 Skipped: 0

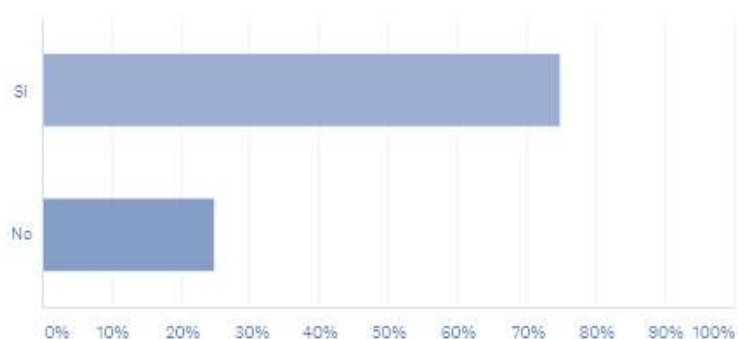
	1	2	3	4	TOTAL DE ENCUESTADOS
▼ Precio	10,00% 2	45,00% 9	15,00% 3	30,00% 6	20
▼ Presentación del lugar (Infraestructura, limpieza, trato personal)	65,00% 13	5,00% 1	15,00% 3	15,00% 3	20
▼ Sabor y el platillo	45,00% 9	25,00% 5	5,00% 1	25,00% 5	20
▼ Accesibilidad del lugar	35,00% 7	25,00% 5	20,00% 4	20,00% 4	20

Las respuestas marcaron como No. 1 la buena presentación en cuanto a infraestructura, limpieza y trato del personal con 65% siguiendo en este la importancia del sabor, la accesibilidad del lugar y por último el precio de los platillos. Se identifica un problema en Tzintzuntzan por la falta de preocupación por una infraestructura que pueda albergar las muestras gastronómicas tradicionales.



1. Conoces algún platillo tradicional de la zona lacustre (Pátzcuaro, Tzintzuntzan, Janitzio, etc.)

Answered: 20 Skipped: 0

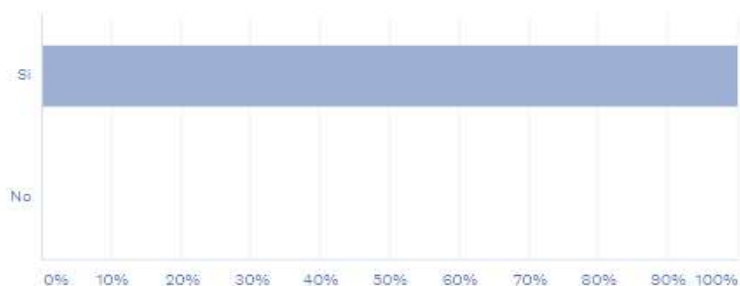


OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
Si	75,00% 15
No	25,00% 5
Total de encuestados: 20	

La mayoría de los encuestados conocían los platillos tradicionales de la cocina de la zona lacustre, se vio la ausencia de otros platillos que no son muy conocidos como los alfajores, la sopa tarasca, el potzuti, atole de grano, tamales de charal, caldo de achoque, acumaras doradoras en salsa roja.

1. ¿Consideras importante el resguardo de la comida tradicional?

Answered: 20 Skipped: 0

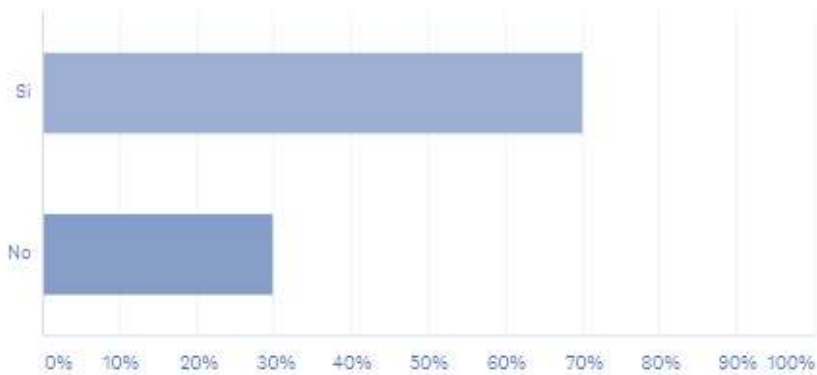


OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
Si	100,00% 20
No	0,00% 0
Total de encuestados: 20	

El 100% de los encuestados respondió de manera positiva a la conservación de la comida tradicional, presentando el interés del público para que este ejemplo se mantenga vigente, el 95% de los encuestados asistirían a talleres de cocina tradicional.

¿Alguna vez has comido en Tzintzuntzan?

Answered: 20 Skipped: 0



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
Sí	70,00% 14
No	30,00% 6
Total de encuestados: 20	

El 70% ha comido una vez en Tzintzuntzan y describen su experiencia en cuento a los platillos como muy buena, pero haciendo hincapié a la falta de buena infraestructura y la accesibilidad para los restaurantes y puestos existentes, donde se menciona también la falta de publicidad a la comida tradicional, sugiriendo al municipio prestar más atención a ello.

Según las respuestas analizadas en la aplicación de la encuesta la conclusión resulta favorable para la planeación de la construcción de un Conservatorio de la Cultura Gastronomía Tradicional de la meseta Purépecha, tomando en cuenta nuevos puntos como la falta de publicidad y destacando la motivación para que conozcan más platillos tradicionales, coincidiendo las respuestas con los problemas planteados que llevaron a la planeación del proyecto.

Cocineras Tradicionales

Preguntas realizadas a las cocineras tradicionales del municipio de Tzintzuntzan.

Cocinera Tradicional: Elvira Cornelio

1. ¿Por qué considera importante la Cocina tradicional?

Porque es comida que preparaban y enseñaron a preparar los antepasados y que da un sabor muy bueno con ingredientes naturales con secretos de cocinas ancestrales.

2. ¿Cree que la cocina tradicional es reconocida como se debe?

Algunas veces, hay muchas personas que reconocen la gastronomía de la cultura tradicional y hay personas que prefieren ir a restaurantes más lujosos o comer comida diferente a la tradicional.

3. ¿Le gustaría impartir talleres de cocina? Si, para mantener la cocina tradicional y dar a conocer platillos que ahora ya no se cocinan y que hay gente que ya no sabe los sabores de ese tipo de comida.

4. ¿Qué utensilios son los más usados? Una chimenea que tenga su fogón con leña cazuelas de barro y ollas.

5. ¿Considera un problema la ubicación en la que se encuentra ubicado su restaurante?

En parte si y en parte no, es un beneficio estar al borde de la carretera porque es por donde pasa la gente y en parte no porque eso contamina los alimentos.

6. ¿Qué es lo que más disfruta cuando cocina la comida tradicional?

El sabor, los olores y el gusto de hacerlos.

7. ¿Le gustaría estar ubicada en un lugar donde los turistas las localizaran de una manera más fácil? Si me gustaría ser más reconocida por todos los visitantes que vienen a Tzintzuntzan.



Ilustración 33. Cocinera tradicional Elvira

Cocinera Tradicional: Luisa Zaldívar.

1. ¿Por qué considera importante la Cocina tradicional?

Porque nos enseña la forma de cocinar de nuestros antepasados además de que cada población tiene su forma de cocinar sus platillos cada zona tiene sus sabores.

2. ¿Cree que la cocina tradicional es reconocida como se debe?

En estos momentos la cocina es más reconocida por los eventos que realiza el gobierno, pero aun así falta más conocimiento sobre nuestra cocina.

3. ¿Le gustaría impartir talleres de cocina tradicional? Si, para conservar las tradiciones de nuestros antepasados.

4. ¿Qué utensilios son los más usados? Cazuelas de barro, el metate, molcajete, y una chimenea Lorena.

5. ¿Considera un problema la ubicación en la que se encuentra ubicado su restaurante?

Pues la gente del lugar nos ubica porque somos conocidas en el pueblo, pero los turistas difícilmente llegan a nuestra cocina, al menos que alguien les hable de nosotras.

6. ¿Qué es lo que más disfruta cuando cocina la comida tradicional?

Ver a las personas disfrutar de nuestros platillos.

7. ¿Le gustaría estar ubicada en un lugar donde los turistas las localizaran de una manera más fácil? Si



Ilustración 34. Cocinera Tradicional Luisa Saldívar.

Las respuestas dadas por las cocineras tradicionales mostraron el interés de ellas por la conservación del conocimiento de la cocina tradicional, accediendo a la idea de impartir talleres de platillos tipos de la zona lacustre, dando muestra de su cocina en un sitio donde estuvieran más cocineras y el turista tuviera una experiencia completa en torno a la gastronomía que presentan con orgullo.



3.2

DETERMINANTES
MEDIO AMBIENTALES

3.2.DETERMINANTES MEDIOAMBIENTALES

3.2.1. LOCALIZACIÓN.



Ilustración 35. Localización. Elaborado por autor.

Tzintzuntzan municipio de Michoacán, se encuentra ubicado en la región central de la entidad, en el margen oriente del lago de Pátzcuaro y su cabecera es la Ciudad Primitiva de Tzintzuntzan; la altitud promedio del municipio es de 1,998 msnm y la superficie total está conformada por 156.49 km².

3.2.2. AFECTACIONES FÍSICAS EXISTENTES

El municipio de Tzintzuntzan se encuentra enclavado en la región montañosa central, compuesta por el sistema volcánico transversal (estrato de volcanes aislados con llanuras), que atraviesa al estado de oriente a poniente; pertenece a la cuenca del lago de Pátzcuaro con una superficie de 1,525 km², que da la formación al lago, este es alimentado por numerosas corrientes subterráneas y superficiales que aportan un volumen medio anual de

81 millones de mt³; la mayor parte de las aguas que recibe son de las lluvias de los meses de junio a octubre de los montes circundante, se encuentra dentro de la cuenca hidrológica Lerma-Santiago.

El terreno se encuentra ubicado a las faldas de las Yacatas, el cual cuenta con un suelo tipo Luvisol, nulo de inundaciones y deslaves; a 60 mts de allí se encuentra una barranca por la cual corre el agua de escurrimiento pluvial proveniente de las más zonas altas, con un escurrimiento superficial de precipitación medio anual de un 10 a 20%. La topografía del terreno ascendente presenta una elevación del 8.51%.



Ilustración 36. Localización del predio.

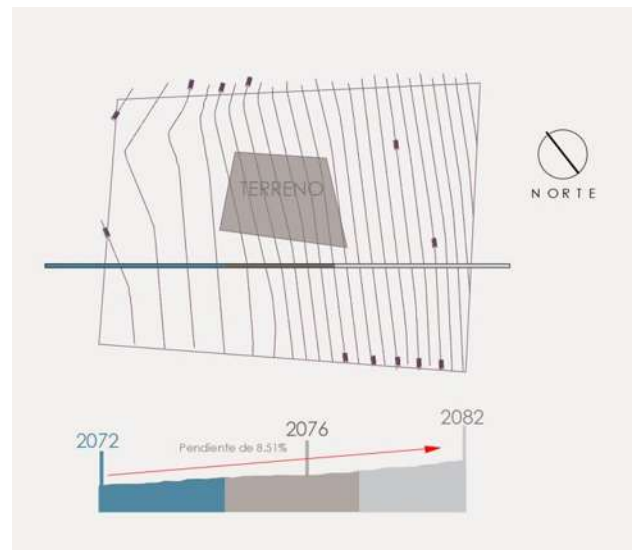


Ilustración 37. Corte Topográfico de terreno.

3.2.3. CLIMATOLOGÍA

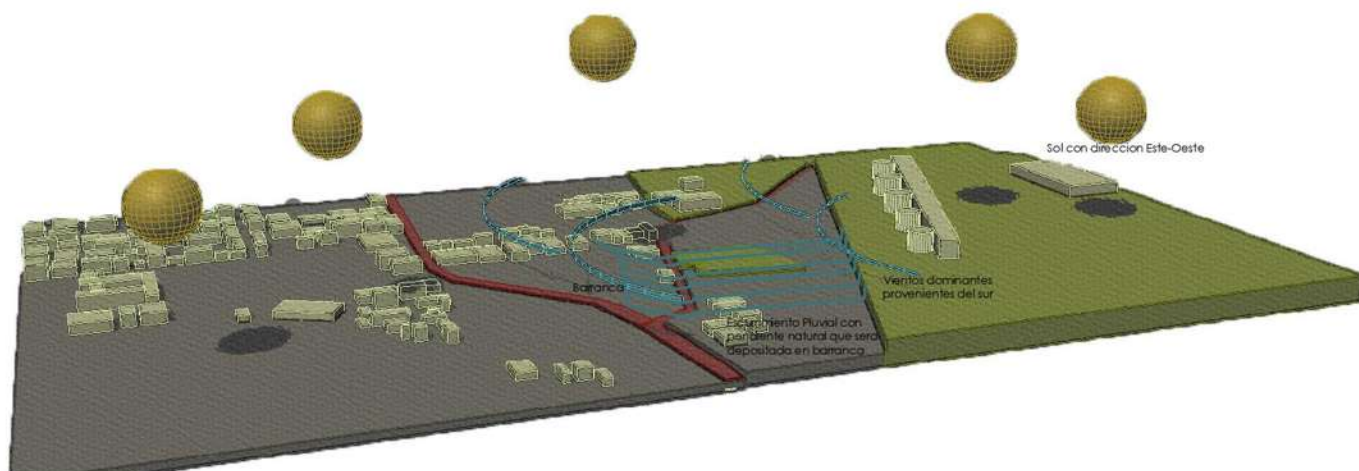


Ilustración 38. Representación de climatología.

Tzintzuntzan cuenta con un clima templado húmedo, pertenece a la isoterma de 16 grados centígrados; durante el invierno sobrevienen días de intensas heladas sobre todo durante los meses de diciembre a febrero siendo el número total de días con heladas entre 20 y 40, durante el resto del año se tiene un clima agradable entre los 16 y 22 grados centígrados no habiendo exceso de calor ni en los meses más cálidos del año. Cuenta con un rango de precipitación de 800 – 1 100 mm siendo los meses más lluviosos de Junio Octubre. El viento dominante proviene del sur con una velocidad promedio de 7.7 km/hr.

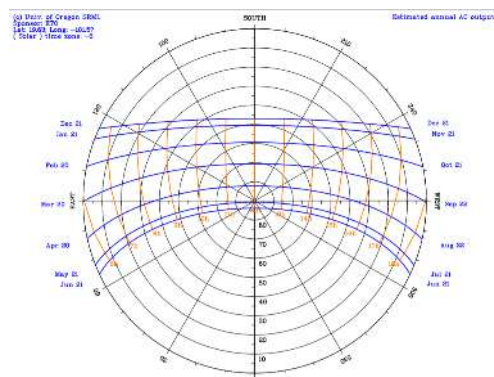


Ilustración 39. Grafica solar de Tzintzuntzan. Elaborada por autor.

Mientras que la salida del sol comienza por el Este alrededor de las 6:30 de la mañana para tener una puesta al Oeste a las 6:45 pm.¹¹

¹¹ <https://es.weatherspark.com/y/4428/Clima-promedio-en-Tzintzuntz%C3%A1n-M%C3%A9xico-durante-todo-el-a%C3%B1o>

<http://solardat.uoregon.edu/download/temp/79114419.pdf>

3.2.4. VEGETACIÓN Y FAUNA.

Entre la vegetación del municipio se encuentran las especies maderables como el pino, el abeto, nogal, fresno, zapote blanco, sauce, eucalipto, encino con diversas variedades, el colorín entre los arbustos están el acebuche, bejuco, cabello de ángel, chupire, hiedra, ortiga, patol, sauco tejocote, nurite, zarzamora, cazahuate que se encuentra tanto entre los bosques de coníferas como el mixto y aún en las praderas.

Entre las flores tanto de ornato como silvestres son representadas por alcatraz, amapola, anís, artemisa, azucena, begonia cempazúchitl, flor de mayo, floripondio, gardenia, geranio, girasol, gladiola, hoja elegante, hortensia, jacaranda, lirio, malva, margarita, narciso, petunia, violeta.

La fauna del lugar se integra con animales como la ardilla, armadillo, conejo coyote, cacomixtle, gato montés, rata de campo, tejón y tlacuache, tuza venado de cola blanca, liebre, zorra, zorrillo entre las aves encontramos codorniz, correcaminos, garza, güilota, paloma arroyera, pato golondrino pato triguero, pato negro, torcaz y a los depredadores como el gavilán, la lechuza, el tordo, el zopilote y el cuervo.¹²

Entre las canoras tenemos el ceniztli, la calandria, gorrión, colibrí, jilguero mulato y urraca otras variedades de la fauna del municipio son los reptiles como la víbora de cascabel, chirrionero, alicante, coralillo.

En la fauna acuática tenemos el pez blanco, la acumara, achoque, el charal, el tiro, la trucha y la carpa también; existe una gran variedad de mariposas arañas avispa caracoles chapulines Grillos libélulas lagartijas etc.



¹² <https://issuu.com/cedemun/docs/tzintzuntzan>

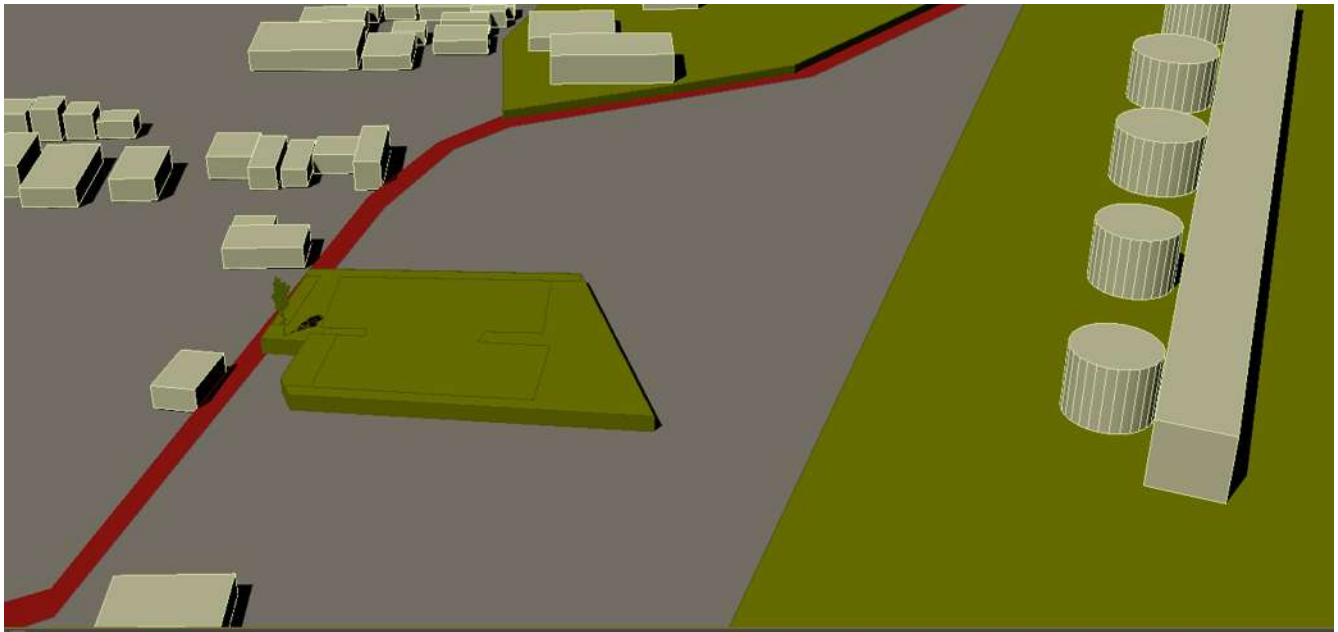


Ilustración 40. Vegetación importante existente en predio.



El terreno de interés apenas cuenta con arbustos típicos de la región y un eucalipto que será reubicado ya que al no tener raíces lo bastante resistentes representa un peligro, mientras que la fauna que visita el sitio y sus alrededores próximos son de ardillas, tejón, armadillos, entre otros; las aves son más frecuentes al encontrar miel en las flores silvestres.

3.2.5. CONCLUSIONES

El terreno en el que se plantea el desarrollo del proyecto cuenta con condiciones favorables al no ser propenso a inundaciones ya que se encuentra en una zona ascendente, la temperatura promedio de 16°C es confortable, con vientos provenientes del sur que pueden ser aprovechados al igual que las vistas y salidas del sol que comienzan por el este justo donde se localizan las Yacatas y la puesta de sol se da por el oeste adornando la vista del lago, la vegetación existente del sitio podría ser mejorada para atraer especies que ayuden al contexto del proyecto.



DETERMINANTES URBANAS

3.3. DETERMINANTES URBANAS

3.3.1. EQUIPAMIENTO URBANO

El equipamiento urbano es el conjunto de edificios y espacios, predominantemente de uso público, en donde se realizan actividades complementarias a las de habitación y trabajo, que proporcionan a la población servicios de bienestar social y de apoyo a las actividades económicas, sociales, culturales y recreativas (SEDESOL, 1999); es un componente determinante de los centros urbanos y poblaciones rurales; la dotación adecuada de éste, determina la calidad de vida de los habitantes que les permite desarrollarse social, económica y culturalmente.¹³



Ilustración 41. Plano de Equipamiento Urbano.

¹³ <http://conurbamx.com/home/equipamiento-urbano/>

EQUIPAMIENTO URBANO DE TZINTZUNTZAN



1

Esc. Sec. Fed. Tanganxoán I

Ilustración 42. Foto tomada por autor.



2

Jardín de Niños Tzipecuaro

Ilustración 43. Foto tomada por autor.



2

Esc. Primaria Fed. 2 de Octubre

Ilustración 44. Foto tomada por autor.



3

Plaza Municipal

Ilustración 45. Foto tomada por autor.



4

Mercado de Artesanías

Ilustración 46. Foto tomada por autor.



5

DICONSA

Ilustración 47. Foto tomada por autor.



6

Ex convento de Santa Anna
-museo- templo

Ilustración 48. Foto tomada por autor.



7

Zona Arqueológica Las Yacatas.

Ilustración 49. Recuperada de

https://www.google.com.mx/search?q=las+yacatas&sa=f&active&fz=1C1A1WFC_enMX762MX762&source=lnms&tbn=h&sch&sa=X&sqi=2&ved=0ahUKewicmtOswqXJAhWEI4skHV_NBXoQ_AJI0ig8&biw=1396



8

Muse de Sitio

Ilustración 50. Foto tomada por autor.



9

Auditorio Municipal

Ilustración 51. Foto tomada por autor.



10

Centro de Salubridad

Ilustración 52. Foto tomada por autor.



11

H. Ayuntamiento

Ilustración 53. Foto tomada por autor.

3.3.2. INFRAESTRUCTURA

Servicios

La infraestructura que compone la zona de estudio es suficiente para los requerimientos del proyecto, cuenta con agua potable, cobertura de drenaje y electricidad, línea de teléfono, vialidades de asfalto ya que el predio se encuentra ubicado a la orilla del único acceso al sitio arqueológico Las Yacatas; carece de alumbrado público.



Ilustración54. Foto tomada por autor.

1

Drenaje ubicado en barranca cerca al predio que sirve como parte del agua pluvial y de escurrimiento captada que desemboca en el lago.



Ilustración 55. Foto tomada por autor.

2

Poste le Luz, el cual permite el tendido del cableado eléctrico que dota a la zona de electricidad.



Ilustración 56. Foto tomada por autor.

3

Acceso para las Yacatas en donde el predio se encuentra ubicado en las orillas del mismo.

3.3.3. IMAGEN URBANA

Área Construida



Ilustración 57. Plano de área construida.

El terreno se encuentra cerca de una zona arqueológica por lo que las áreas más cercanas se encuentran protegidas por el INAH y se prohíbe la construcción de cualquier tipo, las áreas circundantes a esta zona están conformadas en su mayoría por uso habitacional y espacios de carácter turístico.

Niveles

Las alturas que fueron tomadas como referencia fueron las más significativas dentro del municipio que son las del Ex convento de Santa Ana con 10 mts de altura y las Yacatas con 12 mts, el resto son casas habitación que no rebasan estos estándares.



Ilustración 58. Niveles representativos en el municipio.



Ilustración 59. Recuperada de

https://www.google.com.mx/search?q=las+yacatas&safe=active&rlz=1C1AWFC_enMX762MX762&source=lnms&tbn=isch&sa=X&sqi=2&ved=0ahUKEwicmtOswqXfAhWEI4skHV_NBXoQ_AUIDigB&biw=1396&bih=657#imgsrc=4jU8WSdqdb09vM

1

Vestigios Arqueológicos Las Yacatas.



Ilustración 60. Foto tomada por autor.

2

2. Ex Convento de Santa Ana

Uso de suelos

Existe en su mayoría suelo de uso habitacional, áreas protegida por pertenecer a zona arqueológica o histórica como lo es el atrio de la Iglesia de San Francisco; y la dotación de equipamiento urbano donde se contemplan: escuelas, museos, mercados, plazas, panteones, y ayuntamiento municipal.



Ilustración 61. Plano de uso de suelos. Elaborado por Autor.

3.3.4. VIALIDADES PRINCIPALES



Ilustración 62. Plano de Vialidades Principales. Elaborado por autor.

Una de las vías principales es la carretera federal 120 Quiroga- Tepalcatepec por la cual se llega al municipio de Tzintzuntzan y esta a su vez conecta a la Av. Las Yacatas por la cual se accede a la zona arqueológica y al predio destinado para el proyecto.

3.3.5. CONCLUSIÓN

La localidad cuenta con la el equipamiento urbano e infraestructura necesarios, aunque la zona en la que se planea realizar la intervención carece de alumbrado público no representa una dificultad; además de contar con bastantes ventajas como lo son las vistas que se tienen desde el lugar y la fácil accesibilidad y localización privilegiada al estar cerca de un atractivo de importancia en el municipio como lo son las Yacatas.

A large, light blue graphic consisting of a stylized number '3' on the left, a small dot in the center, and a stylized number '4' on the right, all enclosed within a dark teal rectangular border.

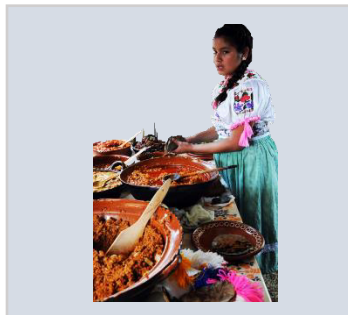
DETERMINANTES FUNCIONALES

3.4.1. ANÁLISIS DEL PERFIL DEL USUARIO

COCINERA TRADICIONAL

Edad:

25-30-65



HABITOS

Desempeñara el papel central, cocinara los platillos típicos de la región, haciendo muestra de la elaboración de los mismos al público.

NECESIDADES

Necesitará un espacio que cuente con una estufa ecológica (Lorena), espacio para los utensilios de cocina tradicional al igual que lugar para emplatar.

TALLERISTAS

Edad:

25-30-65



HABITOS

Cocineras tradicionales que impartirán cursos y talleres de cocina tradicional a habitantes de la región y a turistas interesados en aprender las recetas originales de la comida de la zona lacustre.

NECESIDADES

Espacio amplio para realizar las demostraciones y explicaciones de los platillos en una cocina tradicional; estaciones para los aprendices donde puedan preparar sus platillos.

TURISTAS

Edad:

Todas las edades



PERSONAS DE LA LOCALIDAD

Edad:

15-70



HABITOS

Visitantes en busca de una experiencia culinaria autentica y tradicional a la par de conocimientos, talleres y exposiciones.

NECESIDADES

Espacios que cuenten con las comodidades necesarias dentro de las exposiciones y talleres sitios interactivos e interesantes.

HABITOS

Amas de casa y habitantes de la región que apoyen en las actividades a realizar del Conservatorio o que quieran impartir cursos y talleres.

NECESIDADES

Espacios dentro y fuera del Conservatorio de comida tradicional de la zona lacustre cómodos que inviten a los pobladores a participar y ser beneficiarios directamente.

MANTENIMIENTO

Edad:

30-45



VIGILANTE

Edad:

30-45



HABITOS

Mantendrán la sanidad y buen estado de las instalaciones para conservarlas en buen estado.

NECESIDADES

Se requiere un espacio en donde guardar la utilería e instrumentos que sea necesarios para conservarlo en buen estado, así como lockers en donde puedan guardar sus pertenencias mientras prestan sus servicios.

HABITOS

Conservara la tranquilidad del sitio evitando y controlando situaciones complicadas o disturbios.

NECESIDADES

Espacio en donde pueda descansar mientras no se le es solicitado.

3.4.2 DETERMINACIÓN DEL PROGRAMA

Se proponen plantas libres donde la comunicación de los espacios fluya y funcione como un espacio flexible, y adaptable fácilmente a las diversas actividades; únicamente dividido en zonas que lo requieran como los son los talleres y sanitarios.

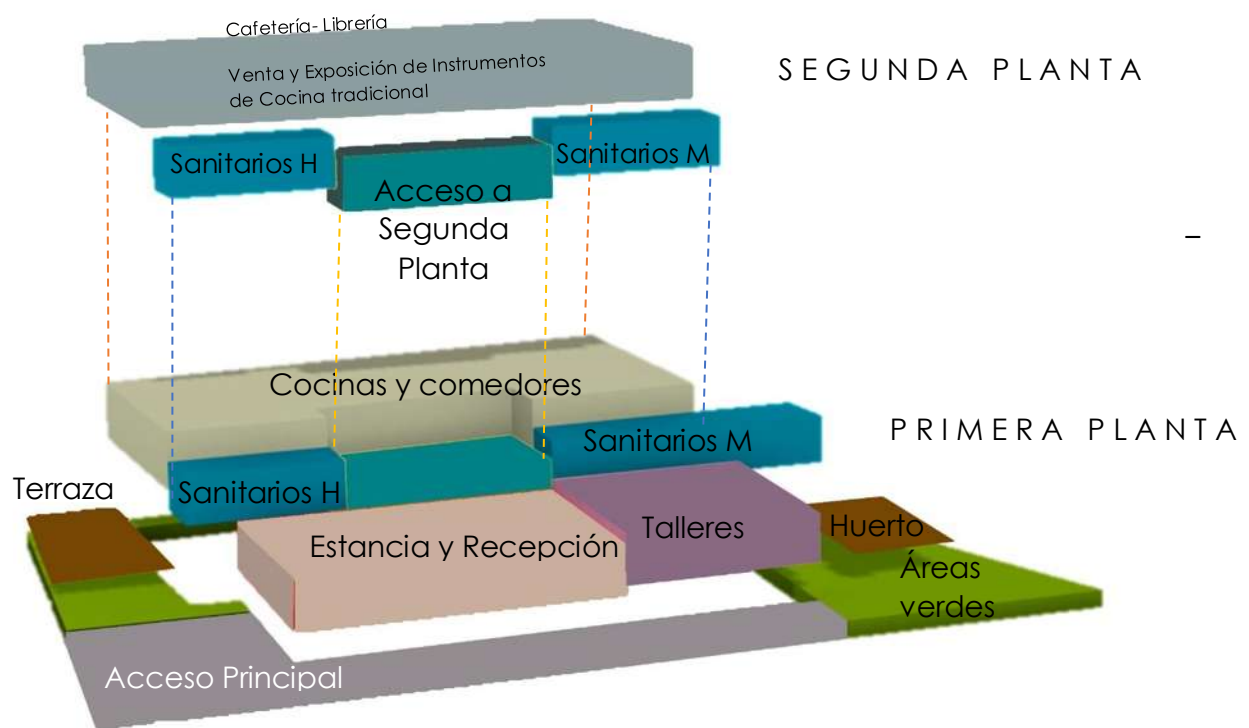
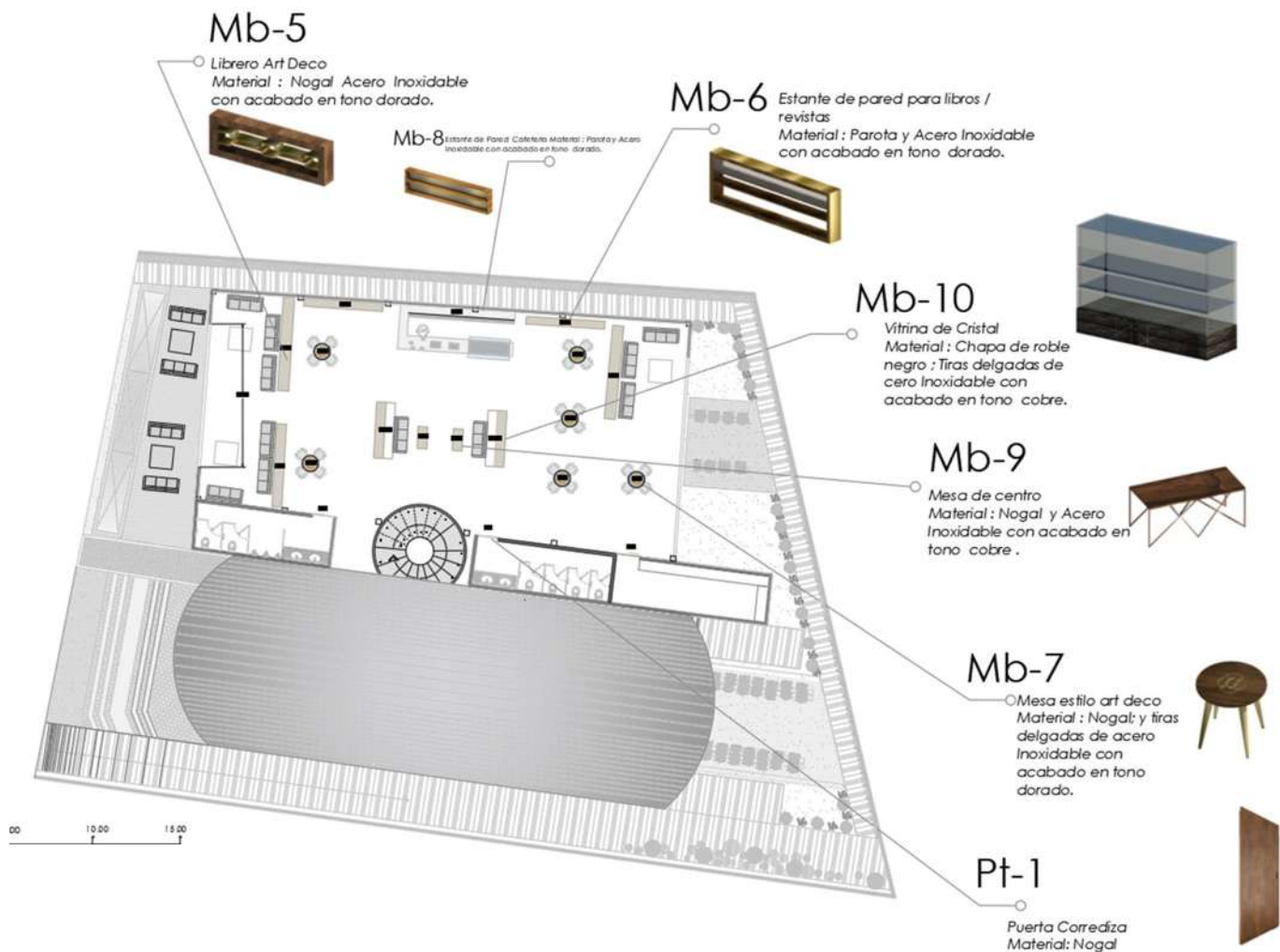


Ilustración 63. Espacios de Programa arquitectónico.

Formando así un proyecto incluyente a todos los visitantes al no restringir el acceso a todos los espacios al público para que se conozcan a fondo todas las actividades a realizarse en ella.

DISEÑO DE MOBILIARIO



El mobiliario del conservatorio fue diseñado con características que respondieran a las necesidades específicas para las que fue requerido, eligiendo el tipo de madera y detalles más apropiados para cada uno inspirados en un acabado limpio con ciertos toques de laminados en tonos dorados.



ANÁLISIS DE INTERFASE PROYECTIVA

4. ANALISIS DE INTERFASE PROYECTIVA

4.1. LENGUAJE ARQUITECTÓNICO

El Conservatorio de Cultura de la Gastronomía tradicional de la meseta purépecha, entendiendo el conservatorio como el edificio que contiene, protege, preserva, resguarda y cuida los secretos, usos y costumbres de la auténtica cocina tradicional; al ser esta un sistema cultural que rebasa con mucho a los aspectos meramente gastronómicos, ya que está involucrada en religiosidad, rituales y tradiciones de siglos atrás, que continúan vigentes en pleno siglo XXI.

La gastronomía tradicional es un fenómeno cultural, matriz de antiguos conocimientos enriquecidos en diferentes etapas de mestizaje, que perviven en la actualidad no sólo en los surcos y en las milpas, en las cocinas y en las mesas, sino también de alguna manera en templos y cementerios, en cunas y altares, en rezos y costumbres del pueblo. Nuestra cocina es un conjunto cultural que deviene eje de usos y prácticas comunitarias y familiares. La cocina es un factor de cohesión social entre todos los estratos de la población. Es uno de los más poderosos elementos de la identidad nacional.

Así lo dice José N. Iturriaga, mexicano, economista por la UNAM e historiador por la Universidad Iberoamericana, director general de Comercialización Rural, de Culturas Populares y de Impacto Ambiental en el gobierno mexicano en su texto “La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural”.

Al tomar en cuenta la importancia de “ser” de este edificio no se debe dejar atrás la atención al espacio arquitectónico que albergara dicha expresión de la cultura; la meseta purépecha ha sido dotada con impresionantes paisajes naturales en donde existe una constante interacción de todas las modalidades sensoriales.

La arquitectura como lo dice Juanhi Pallasmaa: *Es esencialmente una extensión de la naturaleza en el reino artificial que facilita el terreno para la percepción y el horizonte de la experiencia y comprensión del mundo. No se trata de un artefacto aislado y autosuficiente; dirige nuestra atención y experiencia existencial a horizontes más amplios*; tomando en cuenta lo dicho se propone retomar los paisajes y los efectos de tranquilidad que estos producen dentro del conservatorio; tomando como base sus





Ilustración 64. Recuperado de

https://www.google.com.mx/search?q=pescadores+del+lago+de+patzcuaro&safe=active&rlz=1C1AWFC_enMX762MX762&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj995T2xKXfAhVGyK0KHdH0Q_AUIDigB&biw=1396&bih=657#imgsrc=lfWqcZnOWQ9XM:

colores y elementos como el verde de sus cerros, espejos de agua que reflejan el cielo como lo hace el lago y un edificio que los envuelve y que se difumina en el paisaje montañoso natural. Una fuente de inspiración para la morfología del proyecto proviene de la red mariposa que utilizan los pescadores de la zona lacustre, al ser un diseño ligero y parte de su identidad, la forma de pesca artesanal un atractivo turístico importante del lago de Pátzcuaro, pero ha sido una forma de sustento para los habitantes circundantes al lago desde hace mucho tiempo. El uso de materiales como la madera y pisos de pasta se plantearon para crear ambientes cálidos que hagan sentir cómodos a los visitantes, que se envuelvan en contexto relajante lleno de impresionantes vistas y olores, además que estos elementos y los techos abovedados se pueden encontrar en lugares representativos como lo es el templo de la soledad que también forma parte de la identidad de Tzintzuntzan.

4.2. EXPLORACIÓN FORMAL

CONTEXTO

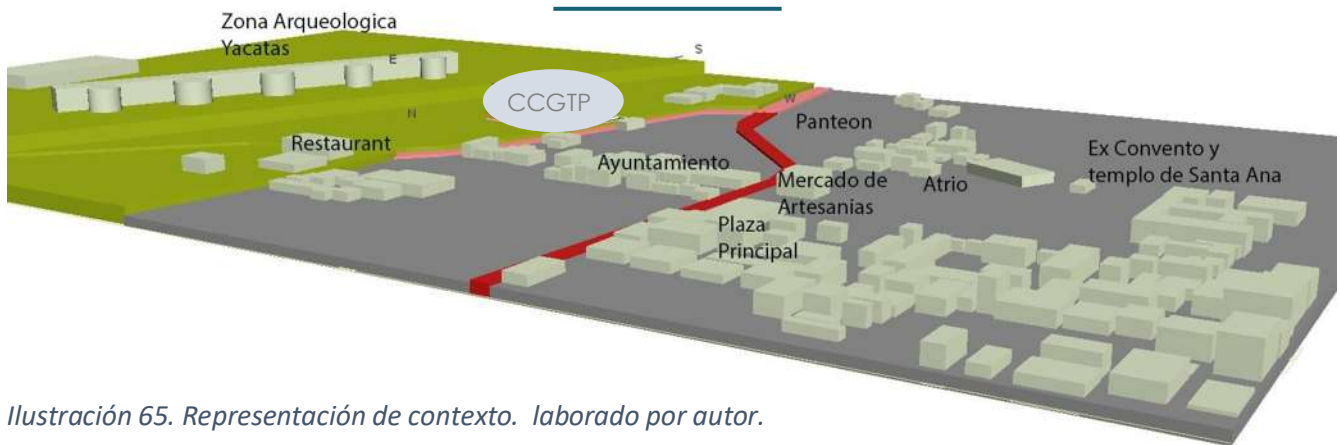


Ilustración 65. Representación de contexto. laborado por autor.

El contexto del terreno se ve delimitado en su mayoría por terrenos baldíos, casa habitación, zona comercial como lo son los restaurantes, mercados artesanales y la zona arqueológica de las Yacatas. En el equipamiento urbano resalta la existencia de varios inmuebles con fin educativo y turístico, incluyendo el panteón municipal que en la época de Día de Muertos es uno de los atractivos.

VIALIDADES



Ilustración 66. Alturas. Elaborado por autor.

Las alturas de los edificios circundantes rondan los 3 a 12 mts el mayor corresponde a la zona arqueológica Las Yacatas.

Se respetará el límite de alturas siendo nuestro elemento mayor de 10.5 mts de altura y el menor e 6.5 mts.



Ilustración 67. Vialidades principales y de acceso al predio, elaborado por autor.

Tzintzuntzan es atravesado por la carretera federal 120 por lo que hace sencillo el acceso a este pueblo mágico; conecta a Quiroga con Pátzcuaro.

El terreno propuesto por el ayuntamiento del municipio se encuentra en Av. Las Yacatas; conectada a la carretera federal, este es el acceso único para poder llegar a la zona arqueológica lo que representa una ventaja por ser un área con alto paso de visitantes.

TOPÓGRAFIA Y ESCURRIMIENTOS

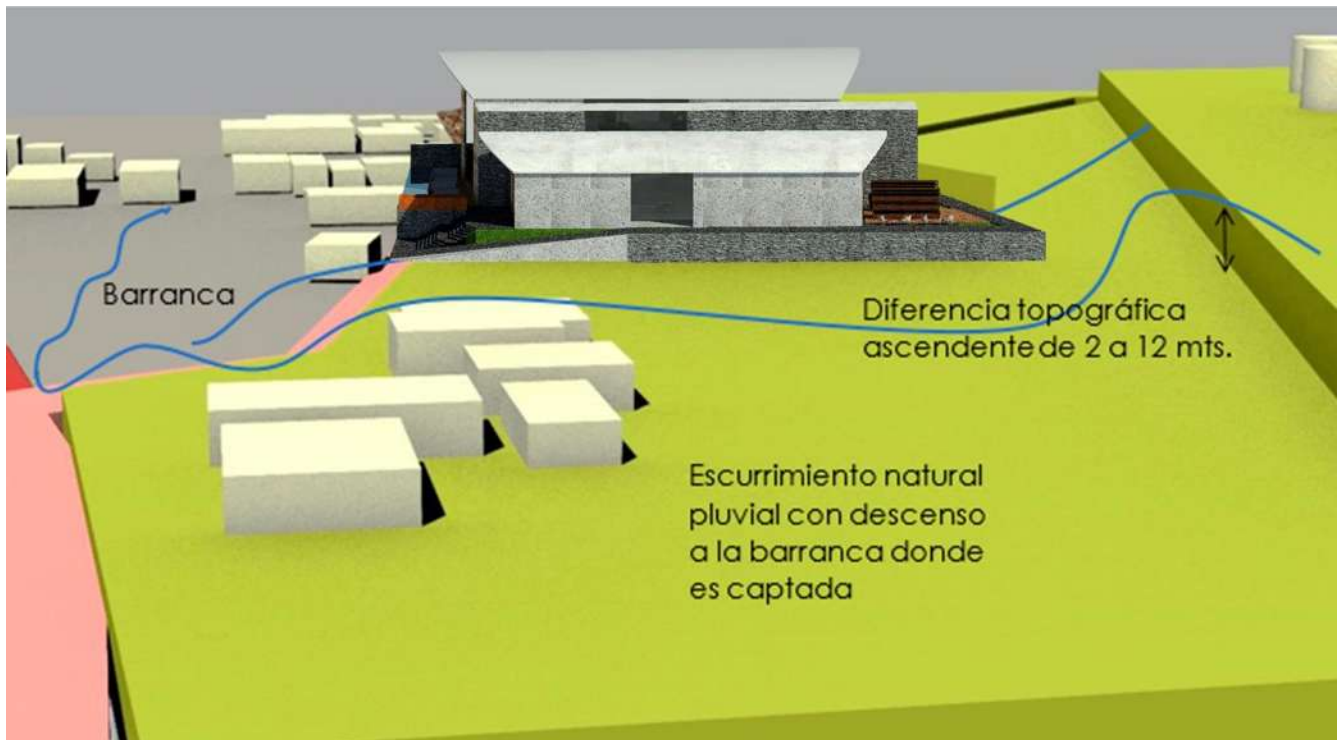


Ilustración 68. Topografía y escurrimientos. Elaborado por autor.

Al encontrarse en área ascendente los escurrimientos naturales son aprovechados y captados en una barranca cercana lo que evitará futuros estancamientos o inundaciones, este escurrimiento será aprovechado para el riego de la vegetación.

La topografía del sitio llega a ascender 12 mts desde el entronque de la carretera federal hasta la llegada a Las Yacatas.

El terreno se encuentra a 2 mts sobre el nivel de la avenida manteniendo estos en los 43 mts de Longitud.

CLIMA Y VEGETACIÓN

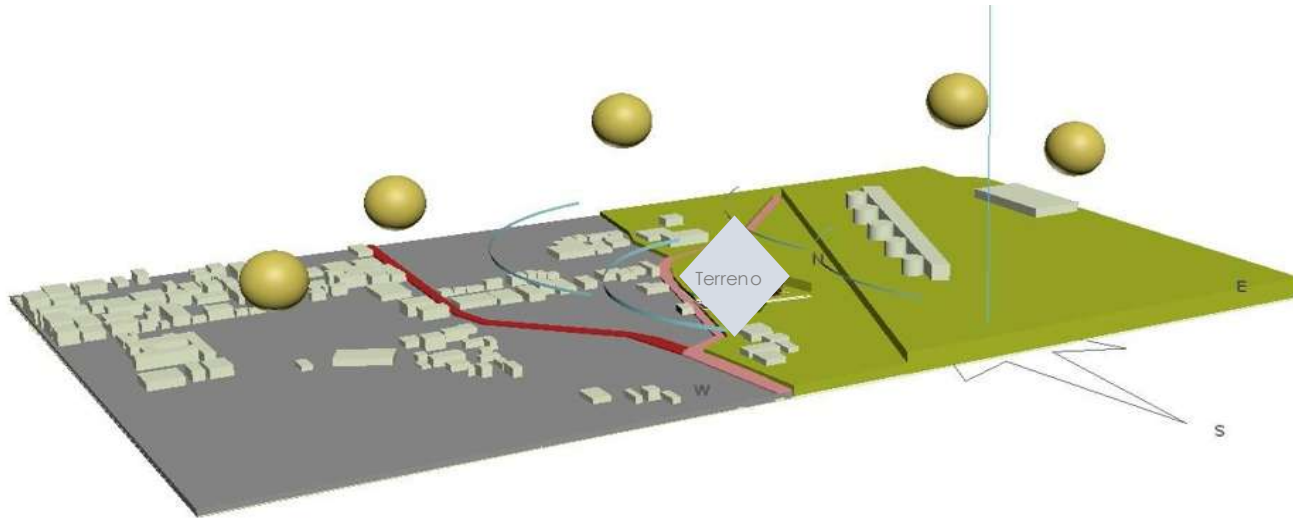


Ilustración 69. Transición Solar y Vientos dominantes del sur. Elaborado por autor.

Tzintzuntzan cuenta con un clima templado húmedo con un promedio de 16 °C, los vientos predominantes provienen del sur estos serán aprovechados para esparcir los olores de la vegetación ubicada en la zona trasera del complejo.

La salida del sol se encuentra al este detrás de la zona arqueología por las mañanas los huertos tendrán una temperatura agradable y por el atardecer las vistas en la zona de comedores será un espectáculo al por su altura ofrecerá vista al lago.

La vegetación propuesta consta principalmente de dos zonas con estrategias marcadas y diferenciadas. La primera estrategia y zona consiste en colocar vegetación y cultivos que se utilizaran para condimentar los platillos elaborados. La segunda estrategia y zona consiste en la colocación de vegetación del lugar con características polinizadoras las cuales fungirán como atractores de fauna polinizadora además de tener un rol sensorial al aromatizar dichos espacios.

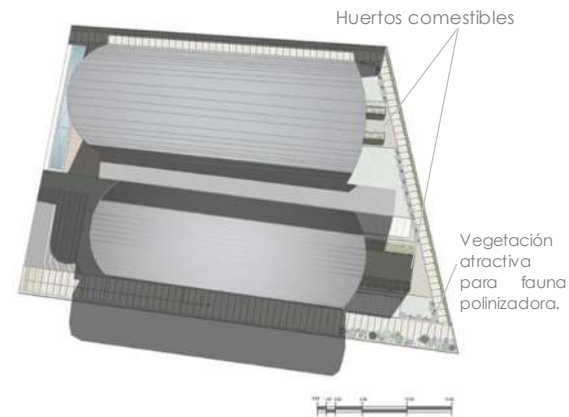


Ilustración 70. Vegetación Propuesta. Elaborado por autor.

MORFOLOGÍA

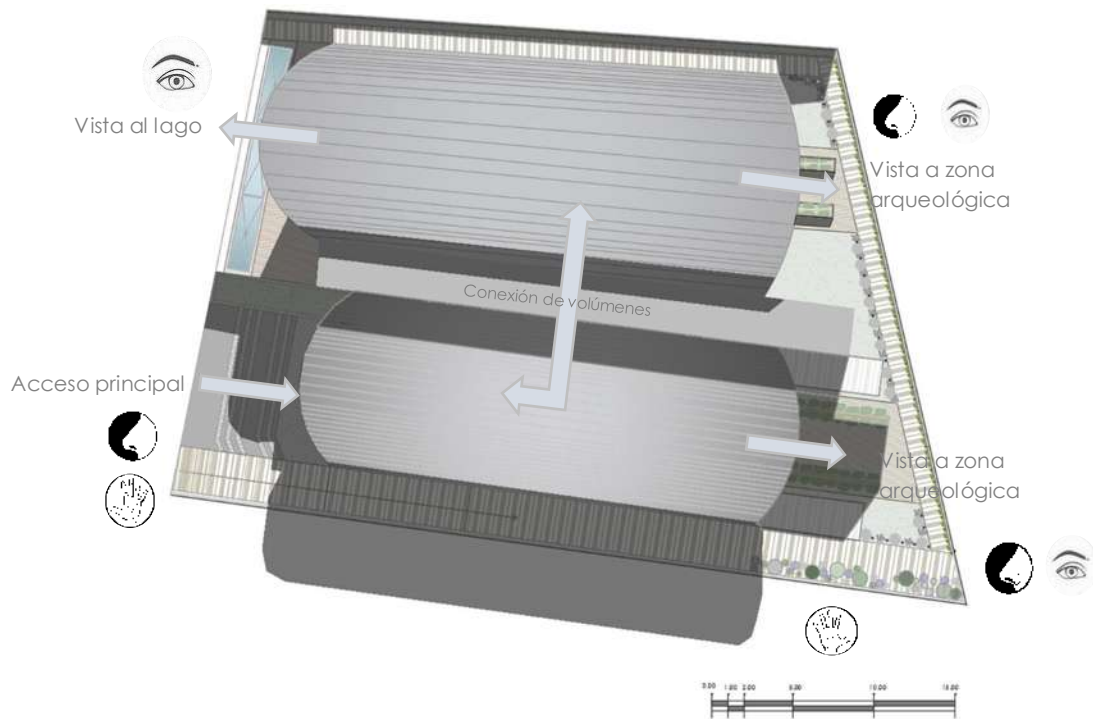


Ilustración 71. Diagramas de edificio. Elaborado por autor.



Elementos olfativos, que crearan atmosferas agradables a los usuarios, y atraer especies polinizadoras que en muchos casos son agradables como la visita de colibríes.



Las vistas que rodean al complejo resultan interesantes al tener en el lado este la zona arqueológica y al oeste el lago que muestra excepcionales puestas de sol.



Los cambios de texturas en los materiales y recubrimientos darán un recorrido sensorial al adentrarse en el espacio.

4.3. TEXTURAS Y PIELES

PLACAS DE CONCRETO PREFABRICADO



Se usara acabados de concreto para dar un aspecto mas contemporaneo

MADERA TECA



El acabado en madera simulara el contexto integrandose visualmente

PIEDRA LAJA



La piedra laja sera un material aprovechado ya que es muy caracteristico de la zona usado en la zona arqueologica

ACABADO APARENTE DE CONCRETO



ACEROCORTEN



El acero corten fue elegido para una maceta divisoria en fachada por sus características particulares ante la corrosión y resistencia a exteriores.

RECINTO NEGRO



El recinto es considerado como un material resistente al tránsito alto por lo que se propone en escaleras y pasillos exteriores.

La ornamentación de los acabados fue inspirada en elementos naturales y significativos del lugar, que fueron tomadas como características que dieron identidad al edificio como sus cubiertas abovedadas, el uso de piedra laja, maderas y vegetación en diferentes tonos que contrastan con los acabados.

Ilustracion72. Texturas exteriores. Elaborado por autor.

ACABADOS INTERIORES

Los acabados de interiores fueron seleccionados para mantener un aspecto limpio y contemporáneo tomando elementos que forman parte de la identidad del municipio como lo son los mosaicos de pasta y la madera.

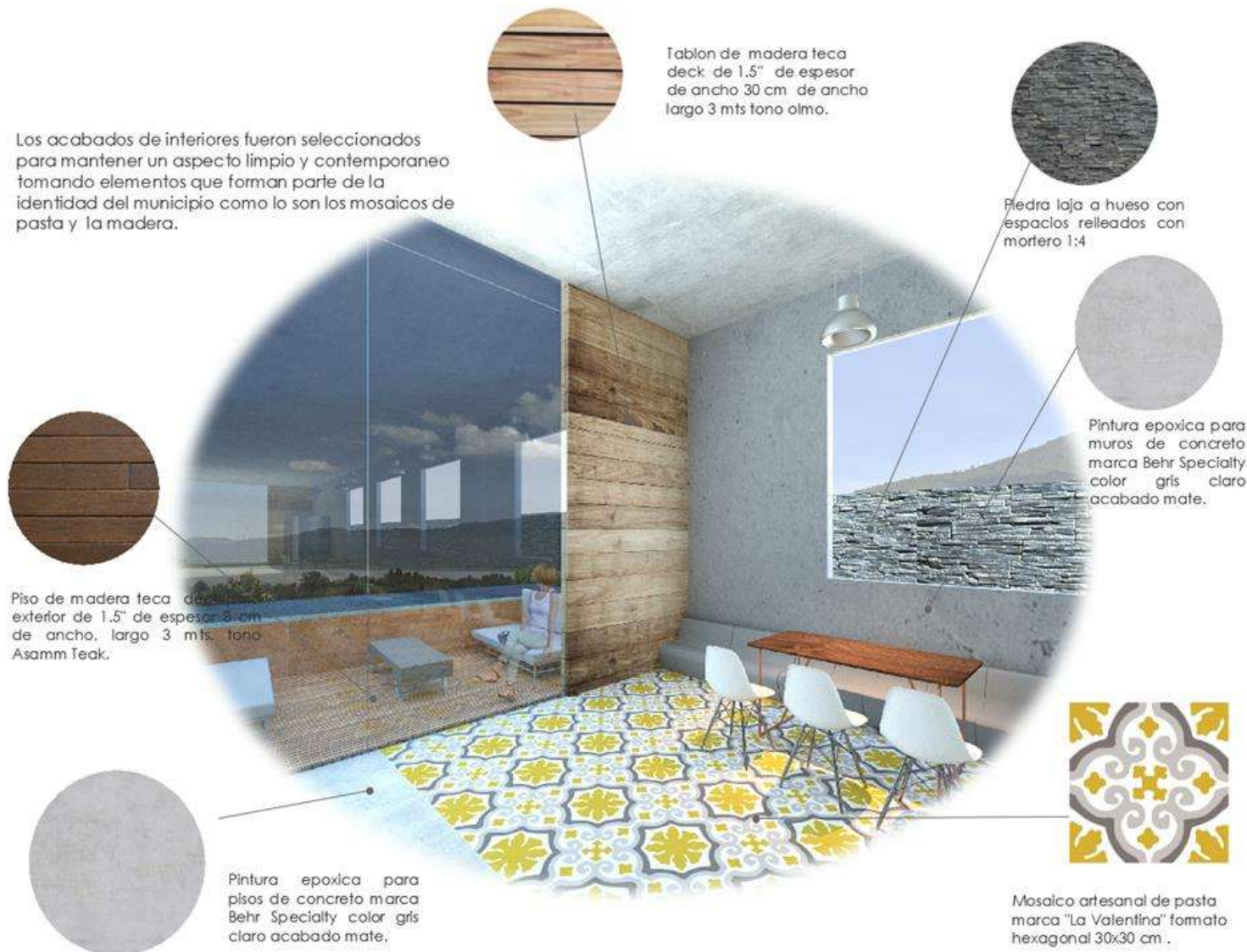


Ilustración 73. Acabados interiores. Elaborado por autor.



NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN

5. NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN

5.1 NORMATIVAS Y REGLAMENTOS DE CONSTRUCCIÓN EN RELACIÓN AL PROYECTO

Reglamento Para La Construcción Y Obras De Infraestructura Del Municipio De Morelia

Art.27

Los niveles de iluminación en luxes a los que deberá ajustarse como mínimo los medios artificiales en talleres serán de 300 luxes y en pasillos 100 luxes.

Art.29

De los requisitos mínimos para ventilación artificial. Cambios volumétricos de aire para restaurantes y cocina en comercios de alimento será de 20 cambios por hora.

Art.32

De los requisitos mínimos para dotación de muebles sanitarios. Donde se plantean 4 excusados y 3 lavabos.

Art.54

Para las circulaciones y accesos, nos indica que las puertas de acceso deberán de tener un ancho mínimo de 1.20m, las cuales deberán de abrir hacia fuera. Para este proyecto se propone un acceso principal de 3.95 m. Ya que cubre el mínimo requerido con espacio sobrante. Se considerarán andadores y pasillos de no menos de 1.5m, según el Art.55.

Art.56

En cuanto a las escaleras y rampas señala que deberán de tener un ancho mínimo de 1.20m y protegidos por barandales con una altura de 90cm.

Art. 98

Las puertas en su mayoría cuentan con una anchura mayor de 0.90 metros y una altura de 2.10 metros, esto de acuerdo al artículo 98, y de acuerdo con el artículo 102, las puertas de emergencia están colocadas en un inmediato hacia las áreas exteriores.

Art. 99

Las circulaciones horizontales como pasillos y andadores cumplen con una altura mínima mencionada de 2.10 metros, y una anchura no menor de 1.20 metros.

Art. 100

Este artículo, contempla que el proyecto cumpla con los accesos verticales necesarios como lo son las rampas y escaleras con un ancho mínimo de 0.75 metros y que de acuerdo con el artículo 101, las rampas cuentan con una pendiente del 8%, la cual es el 2% menor a la que establece este artículo.

Art. 142

Los vidrios, ventanas, cristales y espejos de piso a techo, en cualquier edificación deberán contar con barandales a una altura de 0.90 m. del nivel del piso, diseñados de manera que impidan el paso de niños a través de ellos, o estar protegidos con elementos que impidan el choque del público contra ellos.

Art. 154

Este artículo señala que los excusados descargan 6 litros como máximo, mientras que los mingitorios hasta 10 litros como máximo, mencionando también el artículo 157 las tuberías para desagüe serán de PVC y con una pendiente mínima del 2%.

Art. 160

Los registros son de 0.40 x 0.60 metros, con una distancia no mayor a diez metros, además se colocaron en cada cambio de dirección con profundidades de hasta un metro.

En el **artículo 36** de este reglamento se prevé que, en caso de incendios, para prevenir desastres, se instalen sistemas de monitoreo y detección de humo, los cuales se proponen en zonas propensas a este tipo de siniestros.

Se considera la colocación de extintores de 6 kilogramos, esto para zonas de riesgo, donde también deben de colocarse instructivos oficiales de conducta a seguir en caso de sismo o incendio en lugares visibles ya que son espacios destinados al alto tránsito de personas, esto de acuerdo a lo señalado en el artículo 54.

Este mismo artículo establece que se deben de colocar señalamientos tanto de extintores, como de salidas de emergencia indicando las mismas y señalar las más cercanas de la edificación para así evitar riesgos, estos señalamientos deben ser claros y concisos, de lo contrario Protección Civil del Estado rechazara esta propuesta.

Se tomarán en cuenta las especificaciones dentro de la **Norma oficial mexicana nom-093-ssa1-1994**, bienes y servicios. prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. Así como del **Reglamento para restaurantes, cafeterías y similares publicadas en el Diario Oficial de la federación de la SEGOB.**

L I N E A M I E N T O S

R E G L A M E N T O S
A P L I C A B L E S

- REGLAMENTO DE CONSTRUCCION MUNICIPIO DE MORELIA
- REGLAMENTO DE LA LEY DE PROTECCIÓN CIVIL DEL ESTADO DE MICHOACÁN
- REGLAMENTO PARA RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y SIMILARES PUBLICADAS EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN DE LA SEGOB.
- CONSEJO CONSULTIVO DE SITIOS CULTURALES
- NORMA TECNICA COMPLEMENTARIA PARA EL PROYECTO ARQUITECTONICO

PROYECTO
EJECUTIVO

INDICE DE PLANOS

CLAVE	TIPO DE PLANO
LO-01	Localización
TO-01	Topográfico
PLANOS ARQUITECTONICOS	
PC-01	Planta de Conjunto
PB-02	Planta Baja
PA-03	Planta Alta
PA-04	Planta de Azotea
AS-05	Secciones Longitudinales
AS-06	Secciones Transversales
AA-07	Fachadas Principales
AA-08	Fachadas Secundarias
PLANOS ESTRUCTURALES	
CMT-01	Cimentación y Mejoramiento de Terreno
LE-02	Losa de Entrepiso
CC-03	Cubierta
E-04	Estructura de Acero
PLANOS DE INSTALACIÓN HIDRAULICA	
HI-01	Planta Baja. Instalación Hidráulica
HI-02	Planta Alta. Instalación Hidráulica
HIS-03	Isométrico. Instalación Hidráulica
PLANOS DE INSTALACIÓN SANITARIA	
IS-01	Planta Baja. Instalación Sanitaria
IS-02	Planta Alta. Instalación Sanitaria
ISI-03	Isométrico. Instalación Sanitaria
PLANOS CAPTACIÓN DE AGUA PLUVIAL	
CAP-01	Captación de Agua Pluvial

CLAVE

RI-01
RI-02

TIPO DE PLANO

PLANOS DE RED CONTRA INCENDIOS

Planta Baja de Red Contra Incendios
Planta Alta de Red Contra Incendios

PLANOS DE DISEÑO DE ILUMINACIÓN

IL-01
IL-02
ILS-03
ILR-04

Planta Baja. Diseño de Iluminación
Planta Alta. Diseño de Iluminación
Secciones. Diseño de Iluminación
Representación 3D. Iluminación

PLANOS DE DISEÑO DE MOBILIARIO

DC-01
DC-02
DDM-03
DDM-04

Planta Baja. Diseño de Carpintería
Planta Alta. Diseño de Carpintería
Detalles de Mobiliario Interior
Detalles de Mobiliario Exterior

PLANOS DE DISEÑO DE PAISAJE

DP-01
DP-02
DP-03
DP-04
DP-05
DP-06
DP-07

Planta Baja. Diseño de Paisaje
Zona 1. Diseño de Paisaje
Zona 2. Diseño de Paisaje
Zona 3-4. Diseño de Paisaje
Zona 5. Diseño de Paisaje
Zona 6.1. Diseño de Paisaje
Zona 6.2. Diseño de Paisaje

DISEÑO DE CANCELERIA

DC-01
DC-02
DC-03

Plano de Diseño de Cancelería
Representación 3d. Diseño de Cancelería
Detalles de Diseño de Cancelería

CLAVE

SE-01
SE-02

AC-01
AC-02
AC-03
AC-04

VC-01

VE-01
VE-02
VE-03

VI-01
VI-02
VI-03
VI-04

TIPO DE PLANO

PLANOS DE SEÑALETICA

Planta Baja. Señalética
Planta Alta. Señalética

PLANOS DE ACABADOS

Especificación de Acabados
Planta Baja. Acabados
Planta Alta. Acabados
Representación 3D. Acabados

PLANOS DE DETALLE DE COCINA

Detalle de Cocina

PLANOS DE VISTAS EXTERIORES

Fachada Principal
Fachada Trasera
Estrategia de Diseño

PLANOS DE VISTAS INTERIORES

Área de Exposición
Área de Lectura
Cocina Ecológica
Área de Talleres

¡AVISO IMPORTANTE!

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

U.M.S.N.H
DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS