





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## Universidad Nacional Autónoma de México Facultad de Arquitectura Taller Jorge Gonzalez Reyna

# Punto Gastronómico

Durango 205, Col. Roma norte, Ciudad de México.

tesis que para obtener el título de **Arquitecto** presentan:

Enrique De Los Ríos Casas 408101079 Leonardo Daniel García Pérez 305584647

Cd. Universitaria, D. F. enero 2016

#### Sinodales:

- -Arq. René Andrés Capdevielle Vandyck
- -Arq. Héctor Coss Cortés
- -Arq. Ana Teresa Capdevielle Vandyck

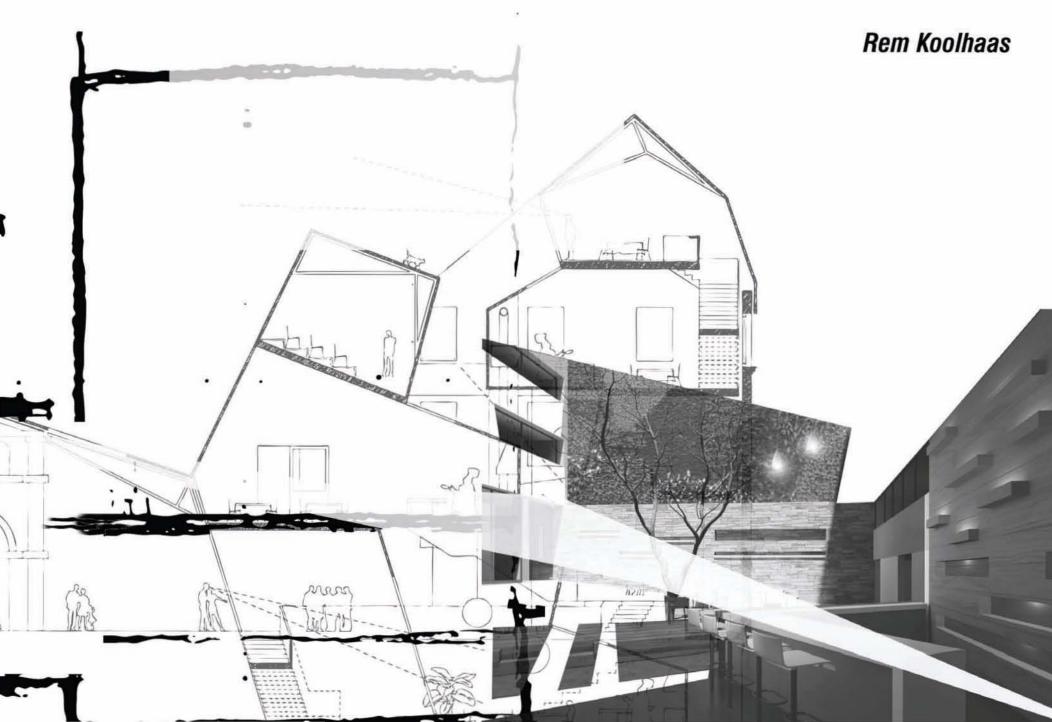






"La arquitectura es una mezcla paradójica de poder e impotencia"

Rem Koolhaas



### **Enrique De Los Riós Casas:**

A mi familia, que me han hecho lo que ahora soy y a la cual le debo todo lo que tengo.

A mi mamá Graciela, por ser el más hermoso ser humano, la más grande madre, la mejor maestra.

A mi papá Enrique, el hombre más fuerte, un padre ejemplar, el mejor maestro. A mi hermana Fernanda, ejemplo de vida, mi soporte incondicional.

A Zen, por su amor, su apoyo, su ayuda, su paciencia, su fuerza, sus enseñanzas.

A Ara, a los "3D Pastor", a los "Losers", a los "Crits", al Team 10 y a todos mis amigos por ser la prueba de que lo mejor de la vida, no se aprende en la escuela.

A Leo.

A la luz del universo por traerme al lugar en el que me encuentro.

#### Leonardo Daniel García Pérez:

Este trabajo va dedicado a personas muy importantes que durante este proceso han estado a mi lado apoyándome e impulsándome a dar lo mejor de mí para que siga creciendo como persona y como profesionista.

A Ana Leticia Pérez Buendía mi madre, que ha salido adelante con nosotros sin importar los inconvenientes, eres ejemplo de lucha y dedicación, un ejemplo a seguir.

A Alfonso García Rangel mi padre, que me ha enseñado a cumplir todo lo que me propongo, y a alcanzar mis metas.

A mis apreciados hermanos Alfonso Paul García Pérez, Aldo Gerardo García Pérez y Saúl Alejandro García Plomares, que tanto he aprendido de cada uno de ellos, sin importar su edad.

A Ana Claudia Oviedo Torreblanca, por todo el apoyo incondicional que me ha dado durante este proceso y en mi vida en general, por impulsarme día a día a crecer, por su cariño y amor.

A mis amigos: Luis Arreola, Luis Guillermo García, René Kuster, Daniel Mota, Ángel Dominguez, Penélope Camarillo, Montserrat Solís, Verónica Fabela, Martha Mondragón, y a todos mis amigos por ser unos grandes compañeros en la escuela de la vida.

A Enrique De Los Ríos.

A mi familia en general, porque me han brindado su apoyo y por compartir conmigo buenos y malos momentos.

Y a todas aquellas personas que de una u otra manera me han apoyado e impulsado a lograr este objetivo.

A mis profesores, en especial a la Arq. Ana María Chávez Max.

٠

# [ OBJETIVOS ]

El proyecto del Punto Gastronómico, ubicado en la calle de Durango de la Colonia Roma, Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México, tiene como objetivo principal el integrar al cien por ciento de manera eficiente los aspectos formativos prácticos con un contexto real a través del servicio que se preste en este centro educativo.

Lo anterior, se logrará mediante la unificación en dos campos: el pedagógico y el contextual, El pedagógico buscará encontrar la unión de la teoría con la práctica para un mejor aprendizaje mientras que la contextual unirá actividades económicas, sociales, comerciales, culturales y educativas.

Además de las condiciones normativas y técnicas a las que debemos alinearnos para el correcto funcionamiento, es nuestro propósito que el Punto Gastronómico vincule a la comunidad inmediata para la formación proactiva de la misma. La colonia Roma es un lugar en el D.F., idóneo para el desarrollo de esta propuesta, ya que su diversidad cultural es sólo superada por la variedad de actividades que toman papel en esta colonia. Nuestra intención es que este proyecto sea sensible a las condiciones sociales y culturales del lugar, sin dejar a un lado su propósito fundamental que es formar y educar a sus estudiantes.

El primer paso para lograr nuestro objetivo fue investigar y conocer de cerca todas estas actividades y relaciones de las que hablamos. Debimos acercarnos a la normatividad vigente así como al funcionamiento habitual de los usuarios, para que con base en este acercamiento fuéramos capaces de proponer una zonificación que respondiera a las necesidades de dicho funcionamiento.

Todos estos pasos deben concluir en el desarrollo del lenguaje propio de un arquitecto: un proyecto que sea capaz de expresar y transmitir esta información.





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

# [ÍNDICE]

INTRODUCCIÓN

### **ANTECEDENTES**

16 - 19

Punto Gastronómico Vínculos Ubicación



# PROGRAMA ARQUITECTÓNICO 55 - 57

### CONTEXTO

20 - 39

Colonia Roma Puntos de interés Vialidades y transportes Uso de suelo Equipamiento urbano Flujos Contexto inmediato

Vialidades inmeditas Poligonal Normatividad Normas generales complementarias



### **PROCESO DE DISEÑO**

58 - 84

Primeras Ideas Integración Consolidación

### **ANÁLOGOS**

40 - 54

Market Lab Culinary Art School CSG (Colegio Superior de Gastronomía)



### **ANTEPROYECTO**

85 - 116

Emplazamiento Áreas de interés





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

PROYECTO EJECUTIVO 117 - 123 ICONOGRAFÍA 139 - 143 Criterio estructural Memorias descriptivas Planos arquitectónicos Planos estructurales Planos instalaciones hidrosanitarias Planos instalaciones eléctricos Planos de acabados Planos de carpinteria Planos de cancelería Planos de instalaciones especiales BIBLIOGRAFÍA 145- 147 125-133 Prespuesto paramétrico Factibilidad

> CONCLUSIÓN 135- 137

# [INTRODUCCIÓN]

La actividad gastronómica es sin duda una de las mayores actividades económicas y comerciales a nivel mundial. La gastronomía está presente a donde vayamos, sin importar la geografía, raza o cultura. Existe desde tiempos inmemorables y por motivos evidentes seguirá estando presente.

El mundo de la cocina se ha sofisticado con las nuevas técnicas y estilos que han generado nuevos estándares culinarios; la gastronomía, es un factor fundamental para la economía de las ciudades, ya que son muchas las personas que deciden sumergirse en una cultura a través de sus comidas, recorren las ciudades buscando los lugares más singulares y originales para probar los platos típicos cocinados de la forma más tradicional.

A esto se le suma la importancia que tiene el turismo en México, ya que es un sector fundamental para la economía de nuestro país y el desarrollo regional, siendo un importante generador de empleos. Esta masificación del turismo se debe no sólo consolidar, si no que es preciso aumentarla, ofreciendo mejores servicios que permitan mayores ingresos para el país, servicios de trasporte y telecomunicaciones, de comercio, de entretenimiento y **de alimentación**, deberán volverse más sofisticados para poder competir cabalmente con los ofrecidos en otras partes del mundo.

La gastronomía mexicana forma parte del patrimonio nacional por la UNESCO, además de contar con el reconocimiento mundial como una de las más exquisitas. La 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, también hay, lenguas, costumbres, tradiciones; partiendo de esta idea, nace el "punto gastronómico" un punto de encuentro para los diferentes enfoques de la gastronomía, como la educación, el comercio, la recreación, la historia, la cultura, la cocina y por su puesto "el arte del buen comer".

Gastronomía es comer, de acuerdo; pero también es cocinar, crear, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, **es experimentar**; el "punto gastronómico" buscará que gracias a la experimentación continua y a la rotación constante de chefs, se convertirá en una experiencia completamente distinta cada noche.

La idea de un nuevo concepto de restaurante, busca crear un complejo donde la cocina adquiere una nueva dimensión y se relaciona con el público de un modo menos convencional, el "punto gastronómico" es a la vez restaurante y escuela. Donde los futuros aspirantes aprendan de chefs profesionales y estos se encargarán de transmitirles sus conocimientos. Durante el día el complejo funcionará como escuela mientras que por las noches se abrirá al público presentando una serie de recetas experimentales elaboradas por cada cocina.





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



[ANTECEDENTES]





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

# ► [ ANTECEDENTES ]

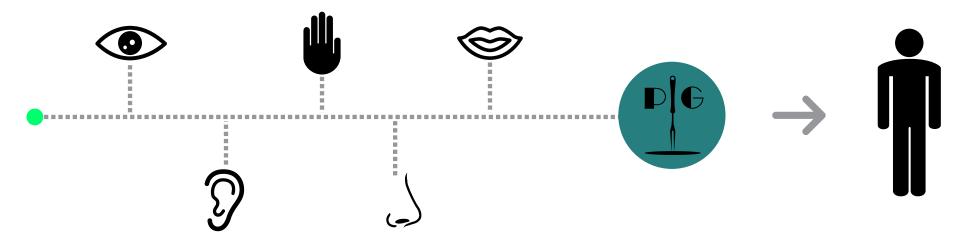
# Ante un México que incrementa su industría turística, surge el " punto gastronómico" un lugar que ofrece los estudios de la gastronomía en una forma distinta.

Dentro del punto gastronómico habrá una relación directa entre el comercio, la educación y la práctica, donde los aprendices de chef podrán aprender desde la materia prima en el mercado pasando por sus diversas formas de preparación hasta llegar a su presentación en la mesa.

Habrán salones de demostración donde el alumno podrá observar al chef hacer una de sus mejores recetas, posteriormente los alumnos en los laboratorios repetirán el proceso y podrán presentar sus recetas experimentales en uno de los restaurantes.

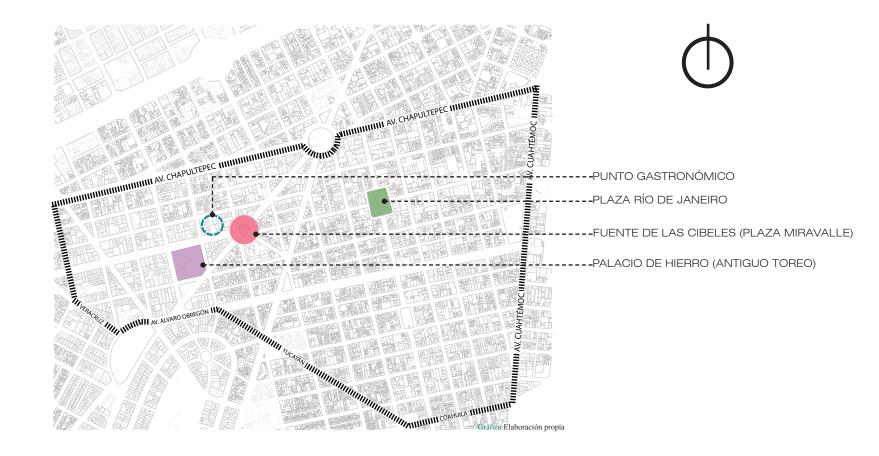
Desde un punto de vista más específico, dentro del punto gastronómico se realizarán distintas actividades donde el individuo se relaciona con la gastronomía a través de sus sentidos; olfato-oler; tacto-sentir; vista-ver; gusto-degustar; oído-escuchar y por último pensar-aprender.

Esta formación integral permite a los alumnos contar con los conocimientos, las habilidades, y los valores necesarios para prestar un servicio de excelencia, ya sea como chefs o en cualquier otra actividad de la industría gastonómica, desempeñandose con la visión de negocios, liderazgo, y responsabilidad social.



Gráfica:Elaboración propía

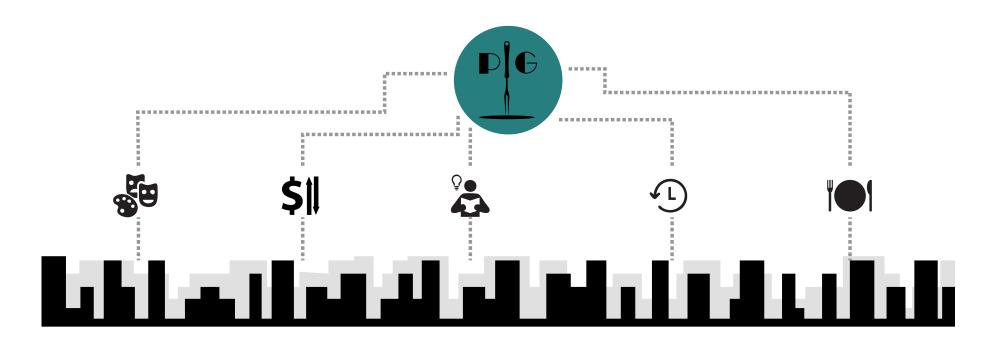
### **UBICACIÓN**



Visualizamos al punto gastronómico ubicado en la colonia Roma, ya que es visto como **espacio de convivencia**, donde se perfiere la bicicleta que al automóvil, salir a caminar y tomar un café, hacer ejercicio, pasear a la mascota, tomar una copa mientras admiras la naturaleza, la arquitectura, las obras de arte que se encuentran alrededor de de las plazas,

glorietas y parques. En resumen un lugar para observar y disfrutar de los espacios que nos ofrece. El punto se encuetra ubicado en la **zona norte de la Colonia Roma**, en la calle Durango, a una cuadra de donde se localizaba el antiguo Toreo (hoy palacio de hierro) y de la Plaza Miravalle (hoy Fuente de las Cibeles).

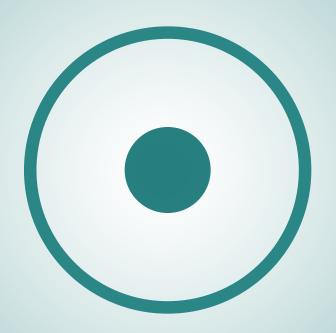
### VÍNCULO ENTRE EL PUNTO GASTRÓNOMICO Y LA COLONIA ROMA



Gráfica:Elaboración propía

En nuestros días, la colona Roma, uno de los llamados "barrios mágicos", perfectamente restaurados despúes del terremoto de 1985, el cual derrumbó numerosos inmuebles contemporáneos, estos barrios parecen atesorar cierto cosmopolitismo esencial en la ciudad. En los años noventa renació al estable-

cerse en ella una serie de negocios donde abundan librerías, bares, restaurantes, galerías de arte, museos, escuelas y centros de cultura, que se proyectan como **dinámicos puntos de reunión**; a partir de entonces se inclina por seguir desarrollando un **perfil cultural**, claro sin dejar a un lado su **perfil histórico**.



[CONTEXTO]





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

# • [ CONTEXTO ] COLONIA ROMA



La Colonia Roma tiene el orgullo de ser, junto a la Condesa, el primer fraccionamiento habitacional con todos los servicios de infraestructura necesarios, estás cuentan con **3 factores** que las distinguen de las demás.

En primera instancia destaca lo **urbano**, con sus notables innovaciones: **calles amplias con camellones** (Orizaba), **avenidas arboladas** (Veracruz), hoy Insurgentes; Jalisco, hoy Álvaro Obregón, todo un boulevard parisino. Dos plazas se trazaron en el eje central nortesur, de la colonia: **El Parque Roma** (Plaza Río De Janeiro) y La Plaza Ajusco (Luis Cabrera).

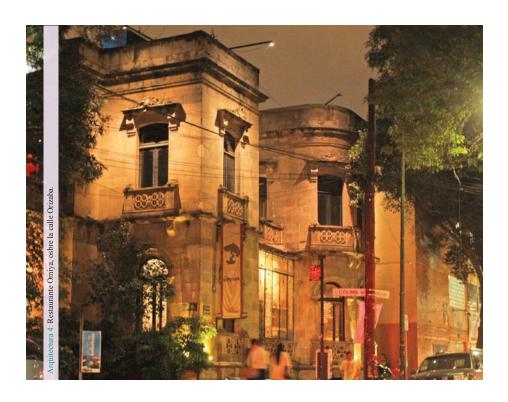


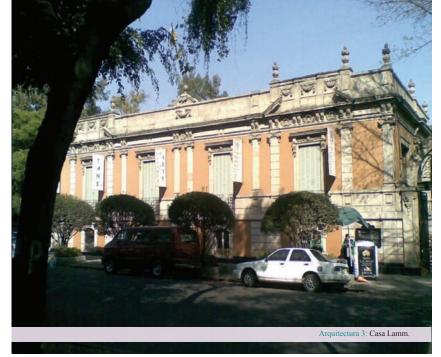
El segundo factor es su **arquitectura**, pues en ella se construyeron los úlitmos inmuebles en los estilos de *art nouveau*, *ecléctico* y *art Déco*, que caracterizaron al régimen de *Porfirio Díaz*. Se conservan aún alrededor de 1,500 inmuebles convertidos ya en monumentos artísticos.

Los arquitectos de la época porfiriana pusieron en practica una **arquitectura ecléctica y regresiva**, es decir trabajaron con varios estilos "neos" como el **neogótico**, **neobizantino**, **neorrománico**; que en realidad eran retornos a modas antiguas, pero utilizando métodos de construcción modernos, como el concreto armado y el hierro fundido.











Y como tercer factor, su **perfil social- cultural,** ya que en este se encuentran muchas áreas de recreación como: librerías, galerías de arte, museos, plazas comerciales, restaurantes, cafes y bares, donde la gente lo encuentra como **punto de reunión y convivencia**.

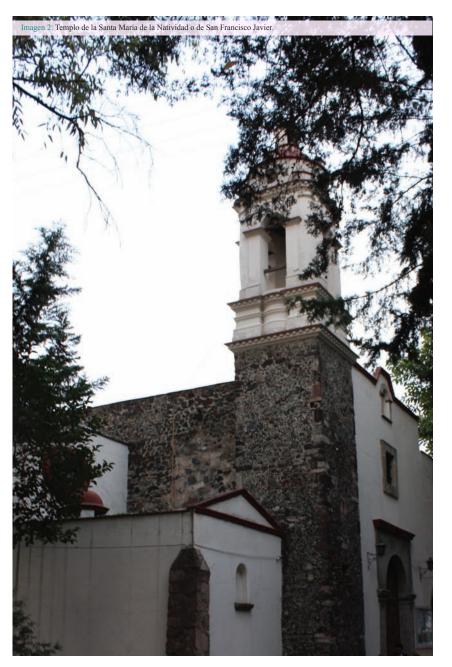
En la última decada, la Colonia Roma se ha transformado en un **corredor cultural**, esto podemos verlo en las plazas que rodean a la calle de Álvaro Obregón, pues tienen el encanto del siglo XIX y una oferta de pequeños teatros-café, bazares, y tiendas de antigüedades.



### **PUNTOS DE INTERÉS**

Como principales lugares para visitar en este "barrio mágico", se encuentra el antiguo micro-barrio conocido como la Romita (imagen 1), ubicado a sólo unos metros del Eje Vial Cuauhtémoc. En un ambiente típico de plaza de pueblo, encontrarás el Templo de la Santa María de la Natividad o de San Francisco Javier (imagen 2), del siglo XVII. Al deliniarse sus potreros, se trazó la actual Colonia Roma.

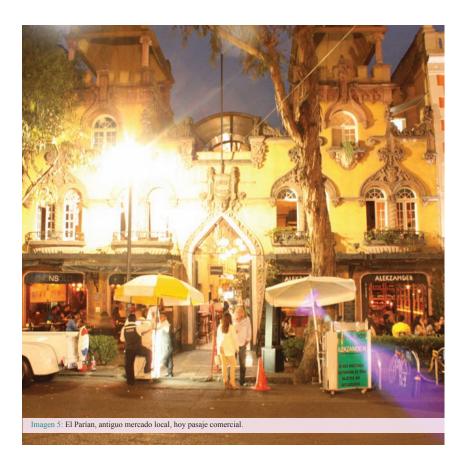






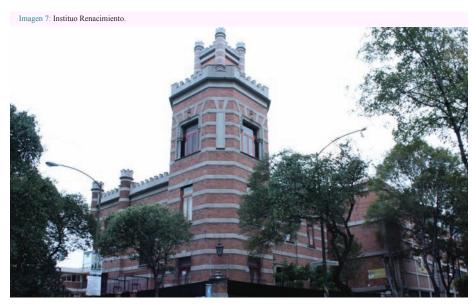
La avenida Álvaro Obregón, considerada como el Paseo de la Reforma de los Romanos; los árboles del camellón y sus fuentes de cantera te invitan a caminarla pausadamente. Aún sobreviven algunos comercios de tradición como **Los Bisquets Obregón** (imagen 3).

Varios edificios históricos de su primera época, como La Casa del Poeta Ramón López Velarde (imagen 4); El Parián (imagen 5), antiguo mercado local, actualmente pasaje comercial.









La calle de Orizaba es un recorrido obligado, a lo largo de su trayecto te sorprenderás con algunos de sus mejores sitios e inmuebles. Empecemos con La Plaza Ajusco (Luis Cabrera) (imagen 6); El Instituto Renacimiento (imagen 7), colegio tradicional que ocupa un pintoresco castillo de tabique; la legendaria nevería La Bella Italia (imagen 8).





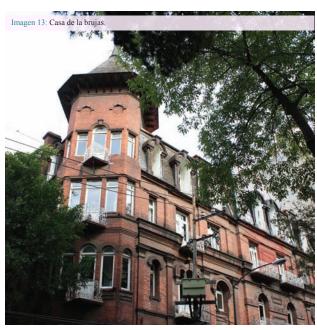






El elegante edifico **Balmori** (imagen 9); la **Casa Lamm** (imagen 10), centro cultural y escuela de arte con una gran librería; la **Plaza Río de Janeiro** (imagen 11) donde podemos encontrar una réplica en miniatura hecha de bronce del famoso David de Miguel Ángel; restaurante **Centro Gallego** (imagen 12).

La famosa Casa de las Brujas (imagen 13), edificio de apartamentos con un remate cónico que le da ese sobrenombre. Uno de los mejores ejemplos que tenemos de la descconocida arquitectura religiosa porfiriana es la iglesia de la Sagrada Familia (imagen 14), su autor fue el arquitecto mexicano Manuel Gorozpe: también podemos encontrar la residencia neoco-Ionial que aloja a La Casa Universitaria del Libro UNAM (imagen 15).





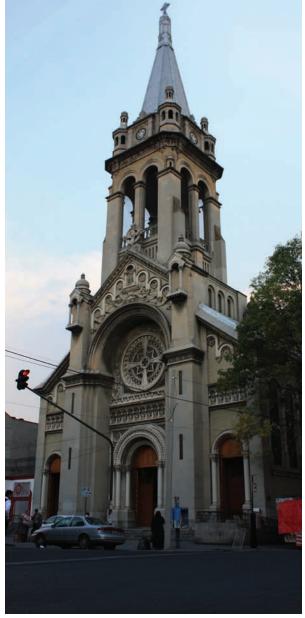


Imagen 14: Iglesia de la Sagrada Familia, del arquitecto Manuel Gorozpe.



La plaza Miravalle, en la que confluyen las calles de Durango, Oaxaca, Medellín y el Oro, fué transformada en 1980 para alojar una réplica de **la Fuente de**  Las Cibeles (imagen 16), con las mismas dimensiones que la original, que se encuentra en Madrid, España.



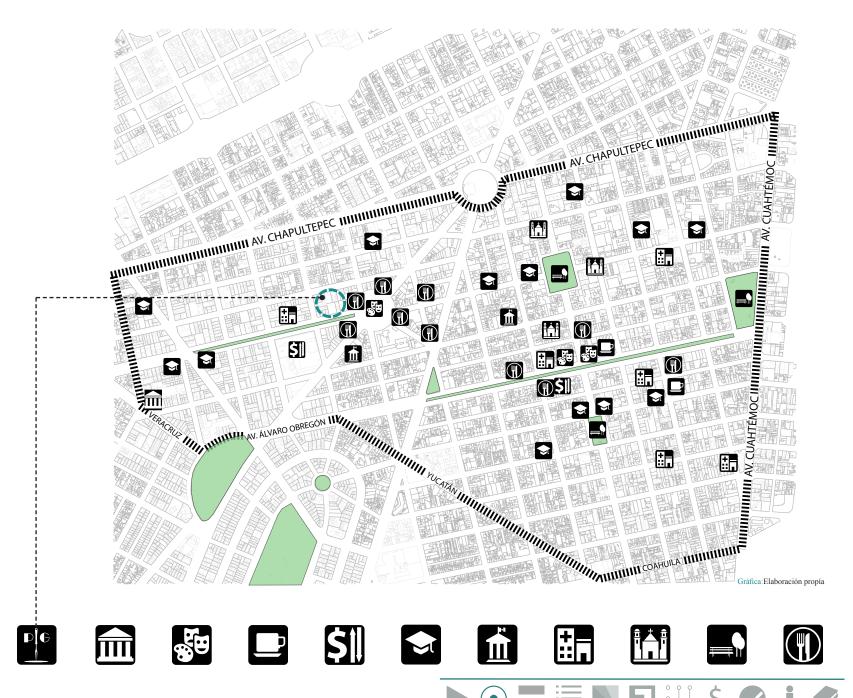
### VIALIDADES PRINCIPALES, TRANSPORTE PÚBLICO Y ACCESIBILIDAD



Los límites de la colonia Roma han variado con el tiempo, pero en resumen podría decirse que son: al norte, la avenida Chapultepec; al oriente, la avenida Cuauhtémoc; al sur, de la calle de Coahuila, parte de las avenidas Álvaro Obregón y Yucatán; y al poniente, la avenida Veracruz.

Las vialidades recomendadas para llegar a la Colonia Roma son el Paseo de la Reforma, la Avenida Insurgentes, Chapultepec, Nuevo León, Monterrey y Alfonso Reyes. Por lo que se refiere al transporte público, se puede utilizar la línea 9 del metro o la 1 y 3 del metrobús.

### **EQUIPAMIENTO URBANO**



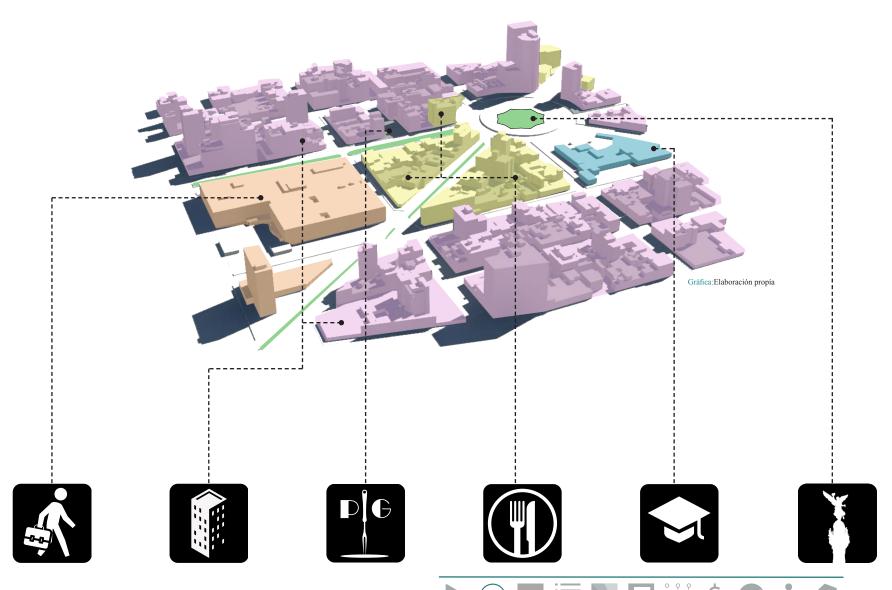
### **FLUJOS**



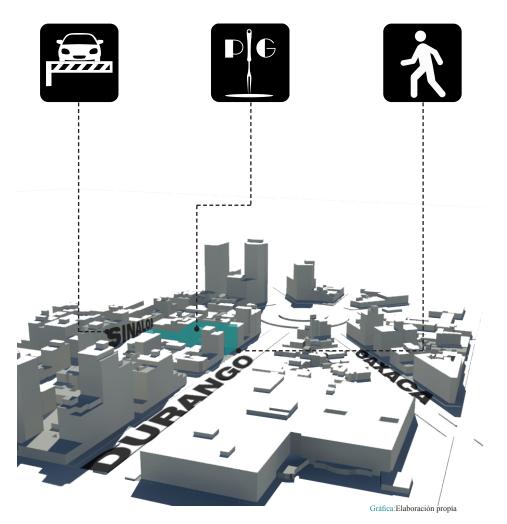
Con la intención de que este proyecto integre diferentes sectores del barrio, es importante que alcance una conectividad clara y confortable para el contexto. Es por eso que, sin el uso del automóvil, el proyecto estima tener un alcance para el peatón en un viaje de 15 a 20 minutos, mientras que para los ciclistas

un viaje de 30 a 35 minutos. Este concepto sumado a los medios de transporte público de la ciudad, colocan el proyecto al alcance de la propia comunidad estudiantil como al usuario externo.

### **CONTEXTO INMEDIATO, COLINDANCIAS**



#### **VIALIDADES INMEDIATAS**



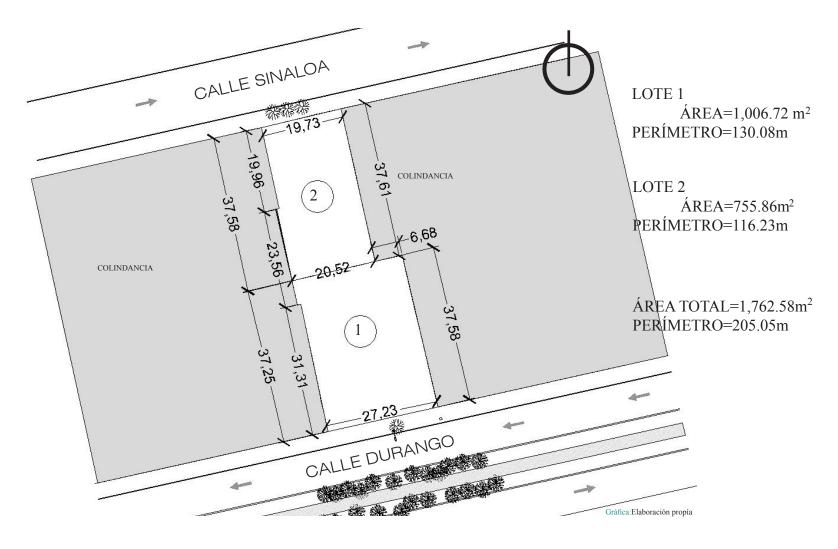




Las vialidades por las que puedes accesar al Punto Gastronómico son Durango, donde está ubicada la entrada peatonal y principal, esta calle cuenta con un camellón y corredor, donde se puede caminar tranquilamente sin la preocupación de los automóviles; también podras tomar un descanso mientras lo

recorres; este corredor tiene como **remate visual** la réplica de la Fuente de las Cibeles. Por el otro lado el **acceso al estacionamiento** se encuentra ubicado en la calle de Sinaloa.

#### **POLIGONAL**

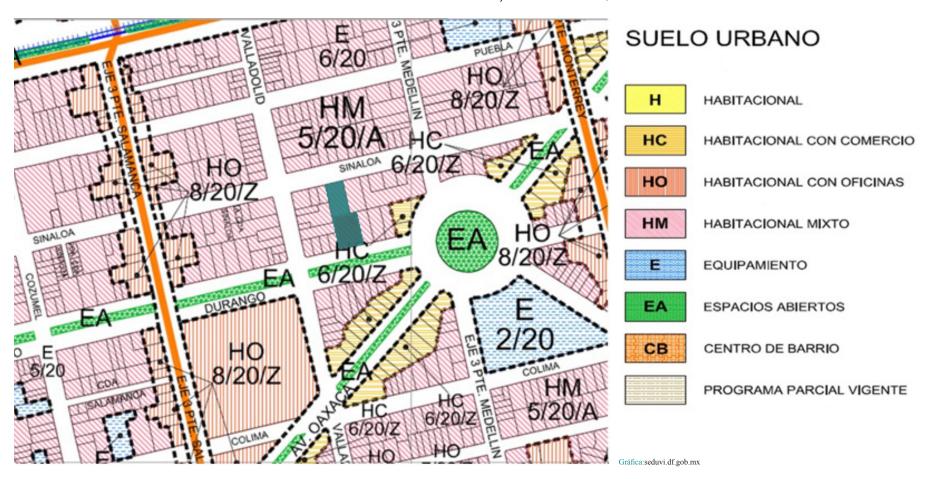


Unaformaregular, conformada por dos lotes, el primero ubicado en Durango 205 y el segundo en Sinaloa 88. El primero tiene una orietación sur-este; el segundo nor-poniente. Ambos lotes cuentan con calle, esto nos servira para poder separar los accesos peatonales y de automoviles y asi tener tener mas orga-

nización en cuanto a los flujos dentro del complejo; también podremos tener una fachada sur más libre. Se toma como nivel 0 el nivel de banqueta.

#### **USO DE SUELO**

Uso de suelo habitacional mixto, 5 niveles / 20 % área libre



Información general lote 1

Cuenta catastral: 027\_055\_10 Dirección: Calle, Durango 205

Colonia: Roma norte Código postal: 06700

Superficie del predio: 1007m2

Información general lote 2

Cuenta catastral: 027\_055\_10 Dirección: Calle, Sinaloa 88

Colonia: Roma norte Código postal: 06700

Superficie del predio: 756m2

#### **NORMATIVIDAD APLICABLE**

### NORMAS POR ORDENACIÓN

#### POR ACTUACIÓN:

Áreas de Conservación Patrimonial.

NO APLICA

#### PARTICULARES:

- Norma de Ordenación Particular para el incremento de Alturas y Porcentaje de Área Libre.
- Norma de Ordenación Particular para Equipamiento Social y/o de Infraestructura de Utilidad Pública y de Interés General.
- Norma de Ordenación Particular para incentivar los Estacionamientos Públicos y/o Privados.
- Normas de Ordenación Particulares por Zona o por Colonia. Usos Sujetos a Regulación Específica. Colonias Roma Norte y Juárez.
- Normas de Ordenación Particulares por Zona o por Colonia. Usos Sujetos a Regulación Específica. Colonia Roma Norte

Gráfica:seduvi.df.gob.mx

#### NORMAS GENERALES DE ORDENACIÓN

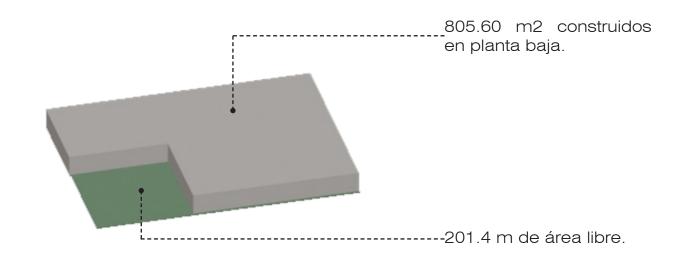
- Coeficiente de Ocupación del Suelo (COS).

HM 5/20/A

COS = 1 - .20 = .80

COS = .80

Superficie de desplante: .80 x 1,007 = 805.60



El lote 2 de acuerdo a la Norma de Ordenación Particual para incentivar los estacionamientos públicos y/o privados dice: "A través de la aplicación de los siguientes lineamientos: los estacionamientos se apegarán al número de niveles especifi-

cados por la zonificación del predio, pudiendo ocupar el 100 % de la superficie como desplante, considerando para ello el cumplimiento de las restricciones de las Normas Generales de Ordenación que le aplique en su caso."

#### NORMAS GENERALES DE ORDENACIÓN

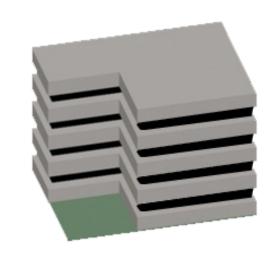
- Coeficiente de Utilización del Suelo (CUS).

HM 5/20/A

Superficie: 1,007 m2

COS = .80

 $CUS = .80 \times 5 = 4$ 



5 niveles permitidos. (pb + 4 niveles)

Superficie máxima de construcción:

 $4 \times 1,007 = 4,028 \text{ m}$ 

[ANÁLOGOS]





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

#### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## **[ ANÁLOGOS ]**

A continuación, analizamos diferentes recintos en dónde las actividades giran alrededor de la gastronomía. Debido a la innovación de nuestro proyecto, no encontramos ningún análogo semejante que cubriera los usos de nuestro programa, sin embargo, los análogos investigados reflejan un espectro mayor que nos sirvió de pauta para llegar al PUNTO GASTRONÓMICO (PG).

Espacios como el Paris Market Lab (PML), nos otorgaron un punto de partida para el concepto y desarrollo de nuestra propuesta; la integración de sus espacios y originalidad, nos llevó a elegirlo. Sin embargo, la funcionalidad que se exigía, nos llevó al segundo de nuestros análogos: Culinary Art School, que por su sencillez y funcionalidad, entendimos los espacios básicos de una escuela de artes culinarias y fue así como comenzamos a moldear el PG. Sin embargo, necesitábamos un tercer análogo con que nos permitiera realizar un análisis funcional más amplio y más integrado a un contexto referente. Debido a esto, incluimos como tercer análogo el Colegio Superior de Gastronomía, en la colonia Condesa; esto nos permitió tomar nuestro programa arquitectónico y establecerlo más real y adecuado a nuestro contexto.

Los centros gastronómicos analizados, nos permitieron dinamizar el desarrollo de nuestro proyecto, tanto en su forma como en su función.



#### **PARIS MARKET LAB**

El concurso internacional Paris Market Lab, no solo define el concepto de nuestro proyecto, se define a sí mismo como la integración del contexto inmediato de la ciudad a un volumen y la continuidad de la metrópoli dentro del mismo. Específicamente se refiere a la continuidad entre el entorno (restaurantes circundantes) y el programa arquitectónico del propio edificio.

Independientemente de que el concepto nace con la necesidad de esta continuidad, decidimos aproximarnos a partir de dos preguntas básicas: ¿Cómo crear un espacio gastronómico diferente?, y consecuentemente ¿Cómo adaptarlo a nuestro nuevo terreno?. Estas preguntas se ven resueltas en una propuesta que alterna entre usos de un solo volumen, es decir, nuestro PG adoptará el uso de comercio, educación, cultura, recreación y los unirá a través del programa arquitectónico.

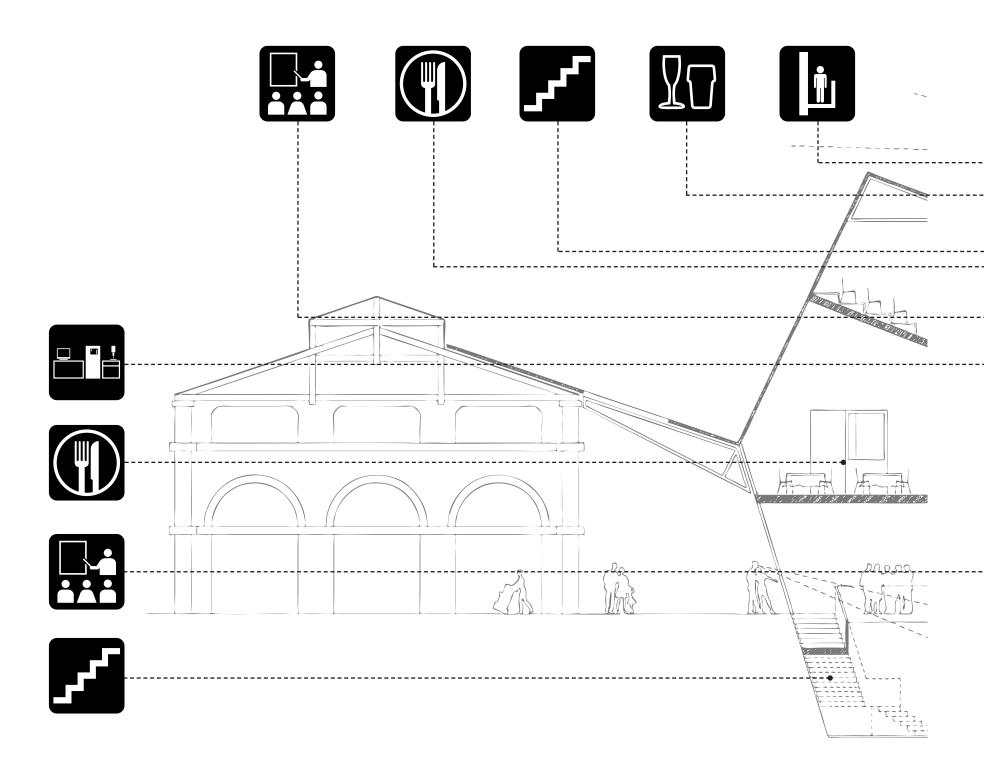
Si bien nuestro edificio puede fungir como un restaurante de cinco estrellas en un espacio y tiempo, podrá también tener actividades académicas ó de comercio, sin la necesidad de que estas sean interrumpidas unas por otras, al contrario. Esto le da al PG, la posibilidad de ser un punto de referencia principalmente en su contexto, pero también dentro de la ciudad.

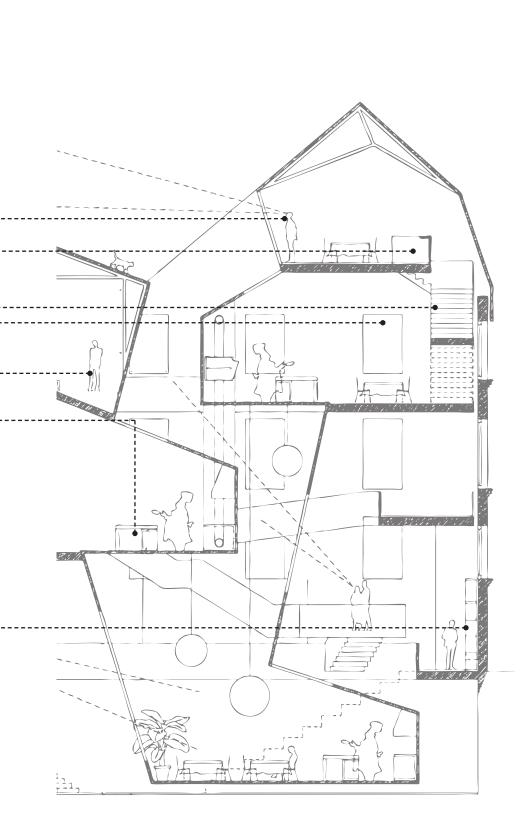


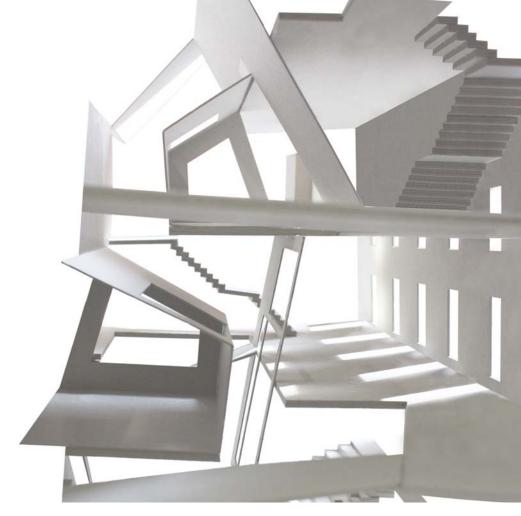
Proyecto: DUMAS\_AXZ Ubicación: París, Francia.

Año: 2013







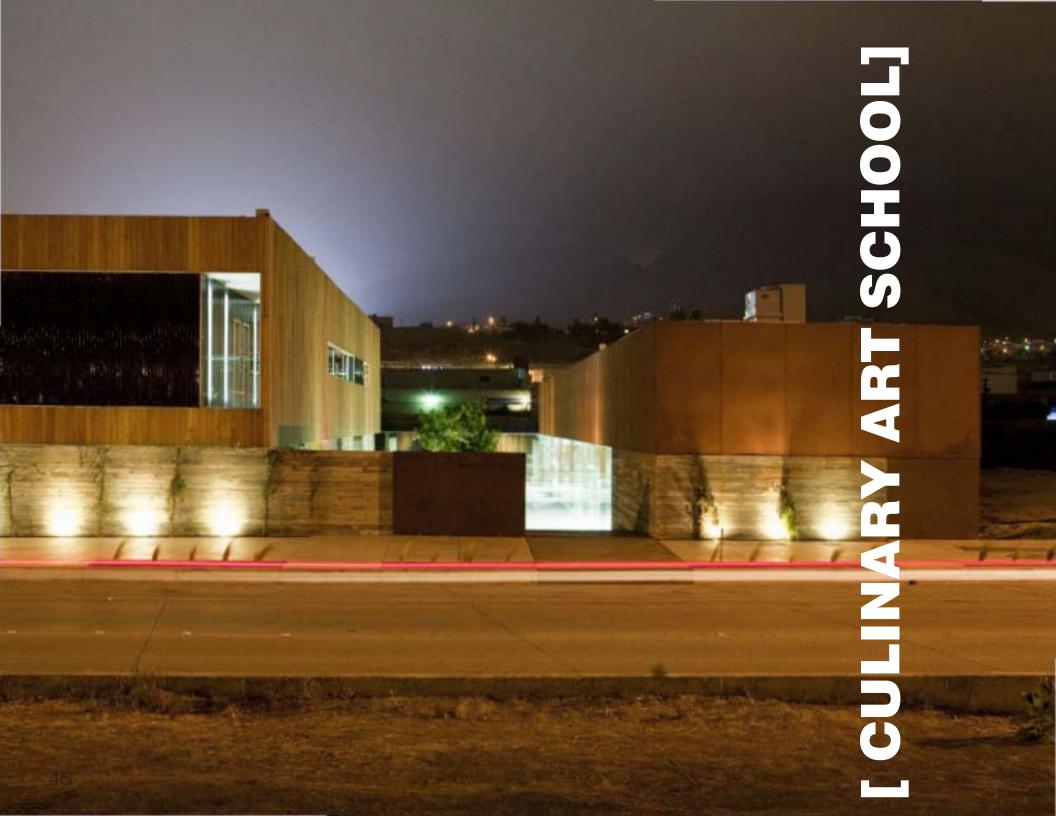


Proyecto: 009\_COV

Ubicación: París, Francia.

Año: 2013

Programáticamente, esta propuesta es la que más cerca está de definirnos. Tiene como punto de partida la asimilación íntegra del concepto. COV, toma el skyline parisino y lo integra literalmente a su volumen. Principalmente nos interés ó la forma en que se resuelven los espacios y proponen un juego de niveles, terrazas y circulaciones.



#### **CULLINARY ART SCHOOL**

Proyecto: Culinary Art School Ubicación: Tijuana, BC. México.

By: Gracia Studio

Año: 2013

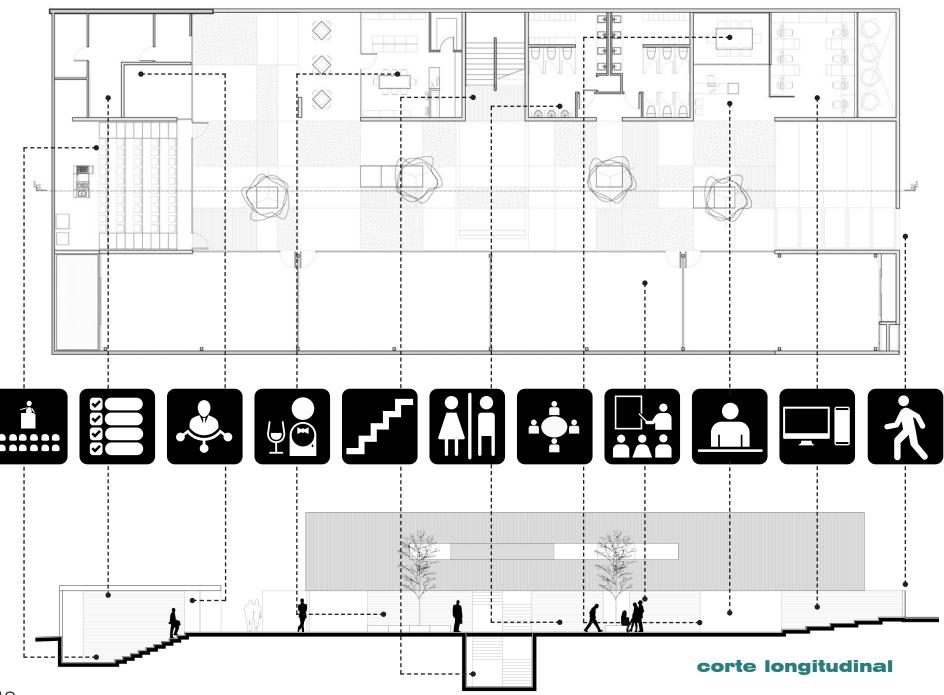
La Culinary Art School (CAS), es la primera escuela culinaria del Noroeste de México, se concentra en la enseñanza de artes culinarias y de la hospitalidad. Utilizan un sistema educativo que se basa en la en la inmersión especializada a través módulos basado en un modelo educacional de talleres de manos a la obra (hands-on), con un elevado contenido práctico.

CAS, es un proyecto de Gracia Studio. La partida arquitectónica está basada en aspectos técnicos de sistemas de construcción que llevan a una valiosa propuesta para el usuario final: espacios sumamente estéticos y funcionales mediante el uso de materiales primarios y sistemas estructurales simples. La simplicidad de espacios y honestidad de materiales, permite el acercamiento a la arquitectura del lugar. Estrictamente, la fluidez es perceptible de forma inmediata. Esta característica, nos hizo tomar este análogo desde un punto de vista funcional, es decir, buscamos darle a nuestro proyecto una funcionalidad sin complicaciones a lo largo de todo el desarrollo.

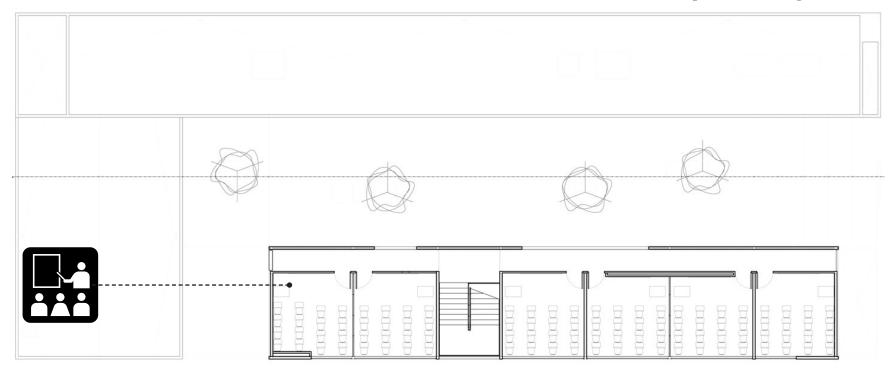
El conjunto se compone principalmente de dos volúmenes, articulados por un eje dónde se encuentran las circulaciones horizontales, desde el acceso hasta el aula magistral. Este funcionamiento obedece una dinámica funcional donde el usuario tiene un acceso longitudinal a partir del extremo sobre el cual los volúmenes se desplantan, pasando por el control administrativo y conectando al espacio para desarrollar la actividad deseada.

CAS tiene un patio interno, que a través de diferentes texturas y mobiliario, articula la planta baja que al mismo tiempo ilumina los espacios interiores y vestibula los espacios de toda la escuela.

#### planta baja



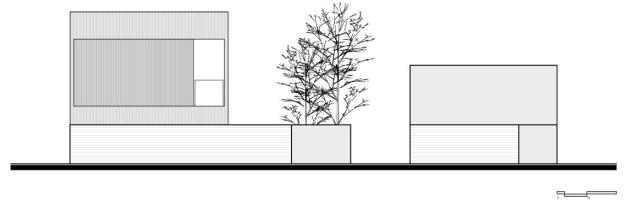
#### planta baja



Planta alta y baja, corte longitudinal y fachada se muestran para ilustrar el desplante de la escuela, así, comprendiendo su funcionamiento, podemos entender el diagrama de flujo que se rige con un vestíbulo longitudinal.

La forma en la que este elemento se integra a nuestro proyecto, no es precisamente un corredor, es más bien el punto gastronómico. Es justamente este recorrido que integra los espacios a través de extracciones volumétricas.

#### fachada principal













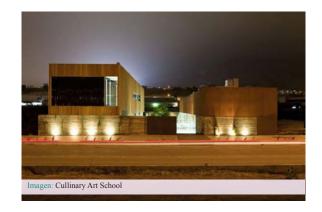












































#### **COLEGIO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA**

Proyecto: Colegio Superior de Gastronomía.

Ubicación: Condesa, DF. México.

El Colegio Superior de Gatronomía es una universidad gastronómica reconocida a nivel nacional por la formación que ofrece. Esta universidad cuenta con dos campus, uno en Lomas Verdes y otro en la colonia Condesa, frente al parque México sobre la avenida Sonora. Decidimos tomar el campus condesa como un análogo de nuestro proyecto, por su programa arquitectónico, ya que es lo más parecido a nuestro programa y se encuentra en un contexto similar al nuestro.

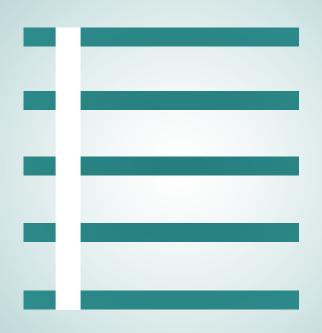
Durante la etapa de investigación de nuestro proyecto, decidimos visitarla para darnos una idea clara y concisa de cómo es que funciona el aspecto educacional de la gastronomía y así poderlo integrara nuestro Punto Gastronómico.

Durante la visita, nos dimos cuenta de algunas deficiencias de funcionamiento y procesos prácticos que podíamos mejorar para nuestro proyecto. Tomamos nota también, de la cantidad de alumnos y las instalaciones que estos requieren. La escuela cuenta aproximadamente con 3,000.00m2 de construcción distribuida en cuatro niveles conteniendo aulas, aulas magnas, cocinas demostrativas, laboratorios, restaurantes abiertos. Los espacios están equipados con tecnología práctica que ayuda al aprendizaje cómo quemadores, hornos, freidoras, refrigeradores; esto nos dio una idea clara de la distibución de los espacios así como de la capacidad de cada salón.

No tenemos un programa arquitectónico oficial, pero por lo que analizamos y recorrimos concluimos que el colegio superior de gastronomía se encuentra equipado con lo siguiente:

- Área administrativa
  - o Estacionamiento
  - o Vestíbulo
  - o Sanitarios
  - o Sala de espera
  - Oficinas directivas
  - o Sala de juntas
- Área de esparcimiento
  - o Terrazas
  - o Restaurantes
  - o Plazas
- Área de Servicios
  - o Cuartos de limpieza
  - o Cuarto de máquinas
  - o Cuarto de mantenimiento
  - o Bodegas de consumibles
  - o Bodegas generales
  - o Patio de maniobras
- Área de enseñanza
  - o Aulas teóricas
  - o Aula magna
  - o Cocina de demostración
  - o Laboratorios
  - o Restaurante escuela





[ PROGRAMA ARQUITECTÓNICO ]





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

#### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

	SÓTANO		PLANTA BAJA		PRIMER NIVEL		SEGUNDO NIVEL	
ESPACIO	local	m2	local	m2	local	m2	local	m2
CIRCULACIONES	rampa	82.55	vestibulo principal	94.89	c.v. Escaleras	21.14	c.v. Escaleras	21.14
	patio de maniobras	44.49	C.V. escaleras, eestibule ariscipal/sestibule academice.	6.20	pasillo laboratorios		montacargas	4.10
	pasillo cuarto maquinas	49.78	rampa vestíbulo académico	26.78	vestibulo	139.23	evelvador	4.20
ĵi	vestibulo personal/economo	15.93	vestíbulo académico	73.29	montacargas	4.10	vestibulo	89.21
	pasillo personal	13.30	c.v. Escaleras	21.14	evelvador	4.20	pasillo aulas	12.91
	area carga y descarga	37.72	pasillo dirección	14.50	pasillo cómputo	15.02	pasillo a biblioteca	38.92
	control almacen	15.59	montacargas	4.10	c.v. Escaleras estacionamiento	17.06	escaleras biblioteca	8.61
	c.v. control almacen	2.32	evelvador	4.20	elevador estacionamiento	4.20		
	rampa almacen/cocina	7.79	c.v. Escaleras estacionamiento	17,06				
	escaleras bodega/dirección	8.15	elevador estacionamiento	4.20				
	acceso a cocina	36.50	c.v. Escaleras estacionamiento / dirección	5.97				
	montacargas	4.10						
	evelvador	4.20						
	pasillo area empleados	6.18						
	rampa desempaque/almacenamiento	10.08				1		
	pasillo almacen	11.18						
	c.v. escaleras principales	21.96					i i	
	escaleras vestibulo/bar	32.06					1	
OFICINAS	есопото	15.89	sala de juntas	45 02				
			chef	29.64				
			dirección	21.72				
			recepción	92.39				
SERVICIOS	area de empleados	24.71	sanitarios	42.91	sanitarios	42.91	sanitarios	42.91
	baños empleados	48.32	estacionamiento	117.33	estacionamiento	671.43	estacionamiento	601.09
	sanitarios	42.91						
CUARTO DE MAQUINAS	subestación electrica	60.88	cuarto de máquinas	44.26	site	7.55		
	cuarto de bombas	62,71						
BODEGAS	almacen secos	14 61	bodega de servicio	4 38	bodega de servicio	4.36	bodega de servicio	4.30
	almaden refrigerado	36.77	bedega de servicio de estacionamiente	3.78	almaden demos	6.30	almacén aulas	10.56
	desempaque	12 14					casilleros para alumnos.	39 11
	depósito de basura	8.90						
COCINAS	cocina principal	164.70					E-	
COMERCIO	gourmet market	86.24						
ESPACIOS DE CALIDAD (LUGARES)	restaurante/bar	189.97	salón Auguste Soffier	177.15	laboratorio 1	61.16	aula 1	56.24
					laboratorio 2	51.92	aula 2	41.09
					laboratorio 3	50.81	terraza	70.56
					demo	53.83	biblioteca	172.95
					demo	54.06		
					cómputo 1	39.77		
					cómputo 2	29.30		
					cómputo 3	25.34	4	
	POPULATION OF THE POPULATION O		THE STATE OF THE S		área de consulta	23.53		
AREAS VERDES	area verde 1	12.97	areas verdes	3.7	areas verdes	3.7	areas verdes estacionamiento	20.19
	area verde 2	4.20	areas verdes estacionamiento	15.51				

## **[PROGRAMA ARQUITECTÓNICO]**

TERCER NIVEL		CUARTO NIVEL		AZOTEA		TOTALES	
local	m2	local	m2	local	m2	local	m2
c.v. Escaleras	21.14	c.v. Escaleras	21.14			CIRCULACIONES	1,405.36
montacargas		montacargas	4.10				
evelvador	4.20	evelvador	4.20				
pasillo aulas		pasillo aulas	29.46				
pasillo serviocios	22.36	pasillo serviocios	22.36				
vestíbulo	55.31	vestíbulo	108.69				
						OFICINAS	204.66
sanitarios	42.91	sanitarios	42.91			SERVICIOS	2,922.52
estacionamiento	601.09	estacionamiento	601.09				
						CUARTO DE MAQUINAS	175.40
						and the second s	
						BODEGAS	144.97
				la P			
		cocina	57.85			COCINAS	222.55
						COMERCIO	86.24
aula 1	56.24	terraza	70.56	terraza	189.23	ESPACIOS DE CALIDAD (LUGARES)	1,767.29
aula 2	41.09	aula 1	56.24				
aula 3	58.36	aula 2	41.09	4			
salón de enseñanza	70.56	aula 3	58.36	2			
		cafetería	121.21				
					1		
						AREAS VERDES	60.27
							6,989.26



# [PROCESO DE DISEÑO]





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

#### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## PROCESO DE DISEÑO ]

En esta prefiguración, realizamos una búsqueda de elementos funcionales, estéticos y simbólicos. Este recorrido tuvo el camino propio que parte en la observación y que continúa con la investigación, el análisis, la prueba, el ajuste, el modelado, la adaptación y finalmente la consolidación.

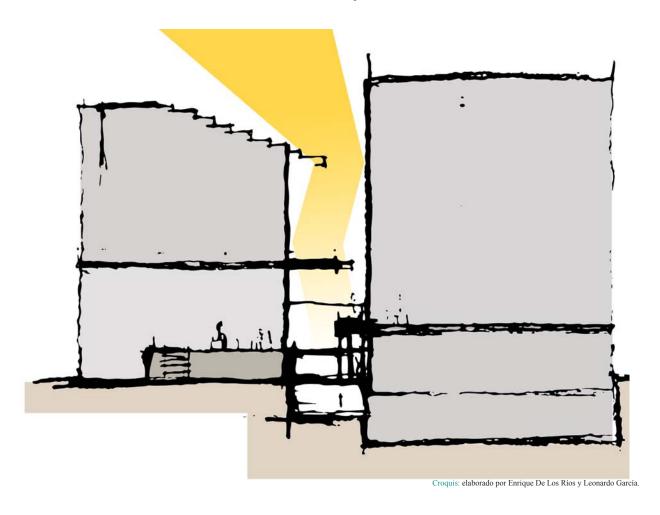
Los pasos que recorrimos durante este proceso creativo se dividen en tres etapas por su naturaleza y por el avance/alcance que se fue obteniendo. Estas etapas son:

- Primeras Ideas
- Integración
- Consolidación

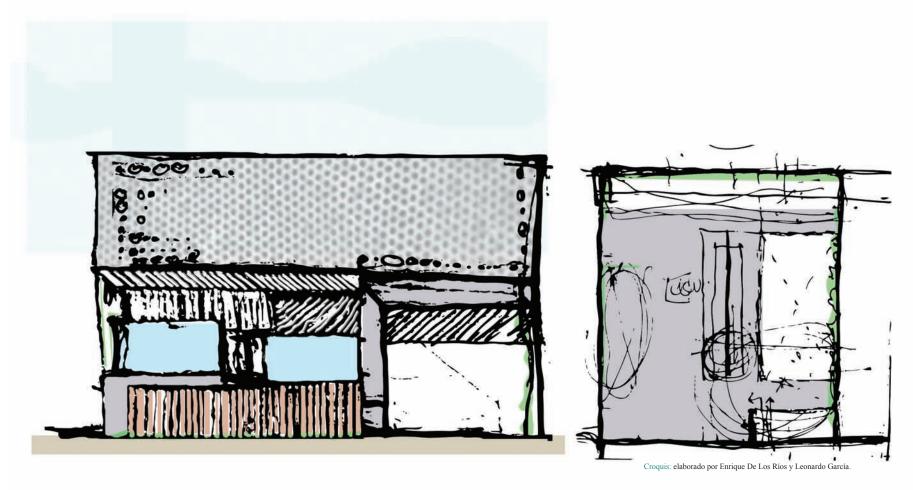
A grandes rasgos, la primera etapa consta en cumplir con el reto de integrar nuestros requerimientos con la idea plástica primaria del concepto de un punto gastronómico. La segunda etapa se basa en la materialización de este concepto bajo el marco de la funcionalidad, la plástica y la estructura real. Llegamos así a la tercera etapa, en dónde básicamente se consolida y se materializa un punto gastronómico en un contexto y bajo un funcionamiento con base en requerimientos técnicos.

#### PRIMERAS IDEAS

Cómo se mencionó antes, el proceso de diseño del PG se basa en la integración del concepto con el contexto físico, social y económico. En esta etapa se desarrollan principalmente el análisis y la prueba que tienen su fundamento en la observación y la investigación, antes vistas. Esto quiere decir que el programa arquitectónico y los diagramas de funcionamiento comienzan a tomar forma y a disgregarse por las diferentes plantas.



Tras prueba y error, se definen accesos principales y secundarios, se trata de establecer un orden funcional por plantas en donde se definen elementos compositivos.



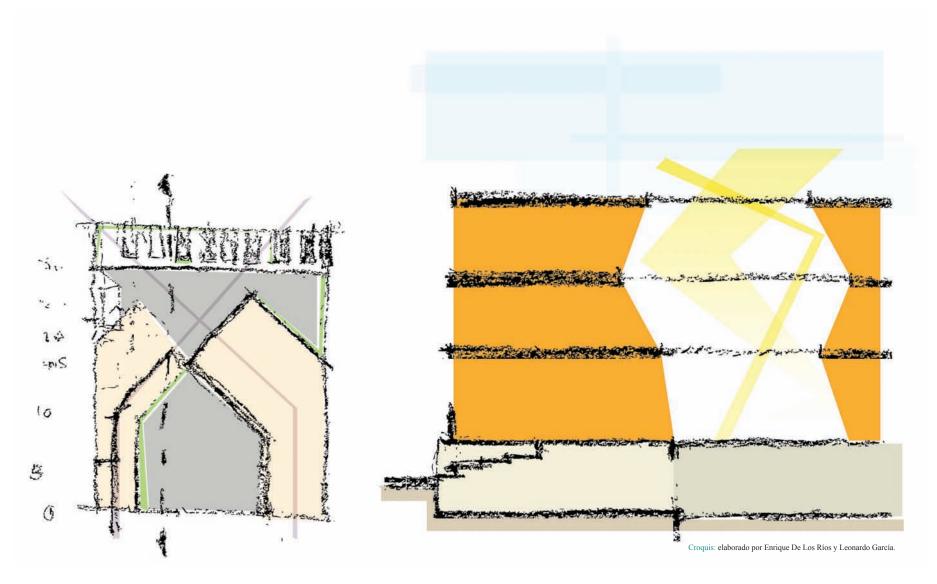
A partir de las ideas que se manifiestan en este croquis de fachada y planta mucho menos definida, se puntualizan algunas intenciones.

- •Una membrana o cubierta que protegerá la fachada sur de temperatura indeseable y en zonas académicas, de un contacto directo con la calle de Durango.
- Juego de terrazas y espacios abiertos para un juego volumétrico más interesante.

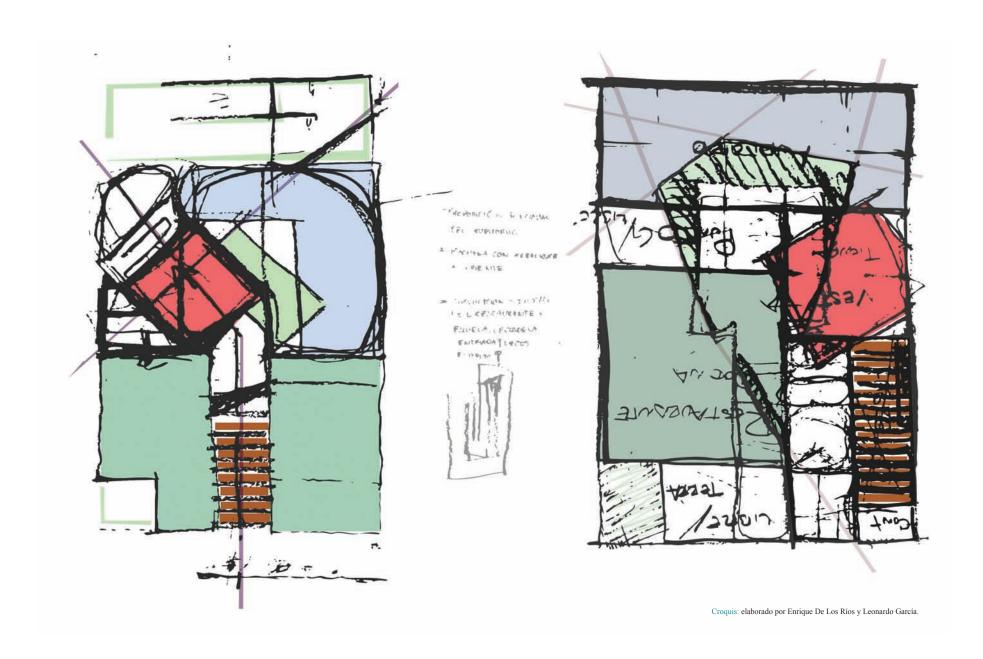
- •Un gran vestíbulo que propicia la inclusión al proyecto y a la vez genera una interacción con la calle de Durango en zonas que si se desean como circulaciones y espacios recreativos.
- Jardines verticales para la calidad espacial así como ambiental. Estos jardines verticales nacen también con la intención de generar un vínculo "verde" con en andador de Durango que cuenta con una vegeta ción bastante imponente.



En estos esquemas, son evidentes las intenciones que buscamos y que ahora se encuentran en nuestro proyecto.



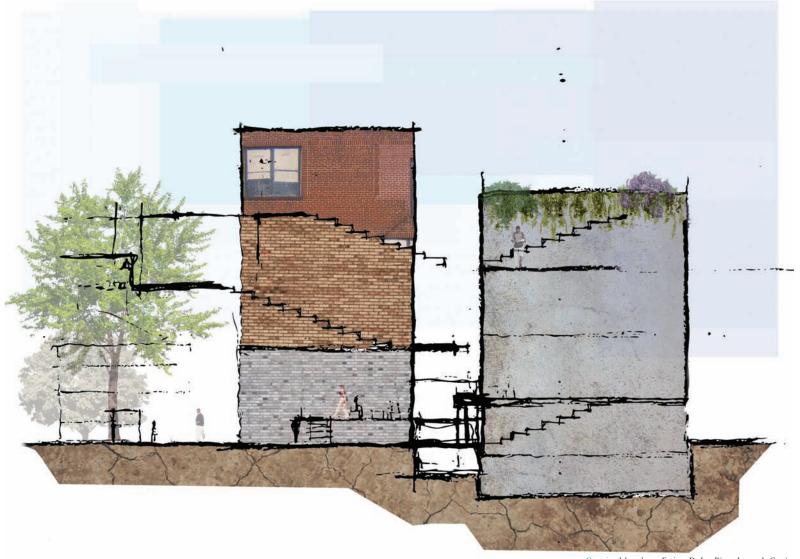
En la planta, manifestamos accesos laterales que son parte de un eje que conforme se va avanzando, se ve dislocado con la idea de generar espacios cada vez más aislados. En corte, la intención del cubo de iluminación/ventilación consolidado por terrazas es claro. Así mismo como el aprovechamiento de los medios sótanos para espacios de servicio.



Durante el proceso de desarrollo proyecto fuimos volviendo cada vez más conceptual y menos material el punto gastronómico. En ambas plantas aún se puede ver el PG y el auditorio. Las ideas más importantes de

ambas plantas son el origen de las terrazas a partir de la rotación y el acceso lateral ligado directamente al vestíbulo.

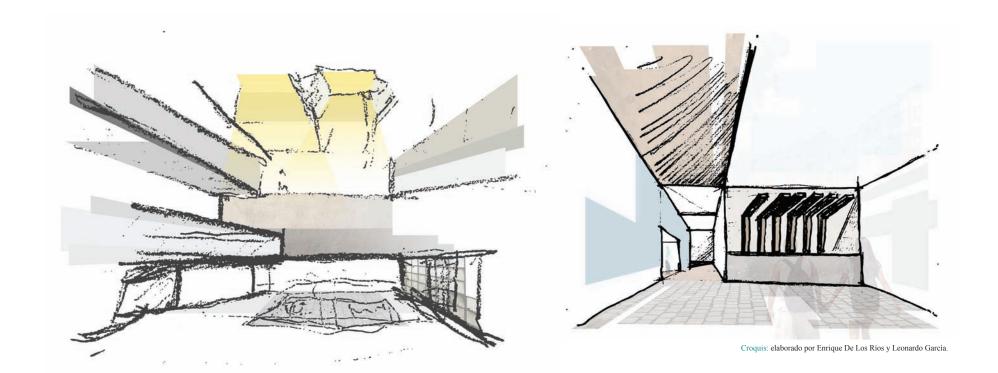




En este esquema de corte, resaltan tres aspectos fundamentales.

Croquis: elaborado por Enrique De Los Ríos y Leonardo García.

- •La propuesta de un techo verde al que se pueda acceder como espacio de recreación.
- •El juego de circulaciones, plataformas y diferentes niveles como propuesta plástica.
- •La utilización de los sótanos para los servicios.



A partir de este croquis experimental, nacen dos ideas que serán al final, de los elementos que más caracterizan al PG.

- •El primero, es la propuesta de volúmenes extruidos que se convertirán conforme vamos avanzando, en terrazas y extrusiones literales del cuerpo inicial.
- •La propuesta de una cubierta que permita el paso de luz pero que a la vez proteja las inclemencias del tiempo.

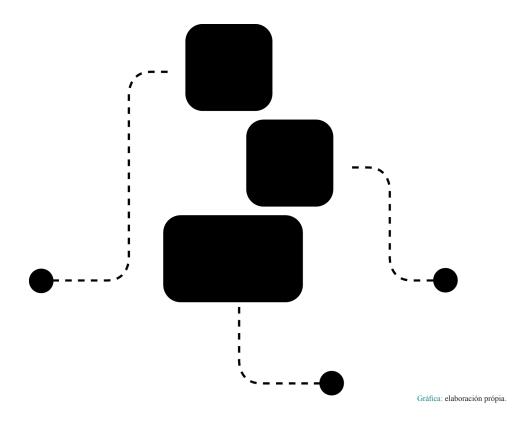
En esta perspectiva, mostramos la intención inicial de un espacio interior abierto en los niveles más bajos del proyecto. Este lugar se convierte durante el desarrollo en el restaurante del patio principal.

#### **INTEGRACIÓN**

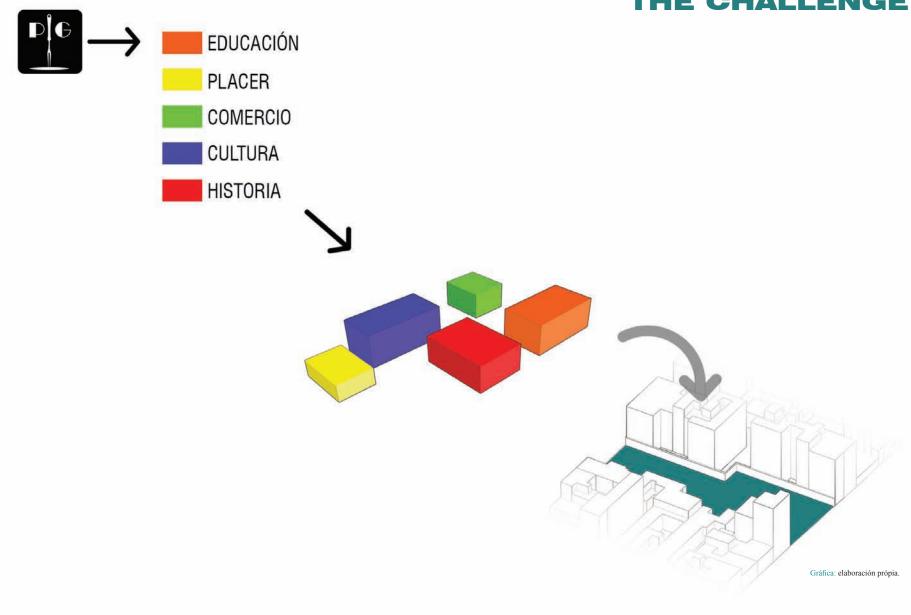
En este punto, se enfatizan las intenciones de una búsqueda espacial y volumétrica que parte de una muy básica zonificación. Las primeras imágenes, arrojan una claro desarrollo de un punto que funge como conector de todos los espacios, este conector, es la materialización del PG.

Durante esta búsqueda, la concepción del conjunto va esclareciendo y arroja las propiedades básicas que entrelazan la función, la sostenibilidad, la estructura y la plástica estética se enmarcan como los ejes principales que rigen el proyecto.

De tal forma, la dinámica del edificio, nos permite hablar de espacios más ricos para habitar que son articulados y mejorados por ejes verticales sólidos, rotación de espacios, extrusiones, vistas, iluminación natural y áreas verdes.



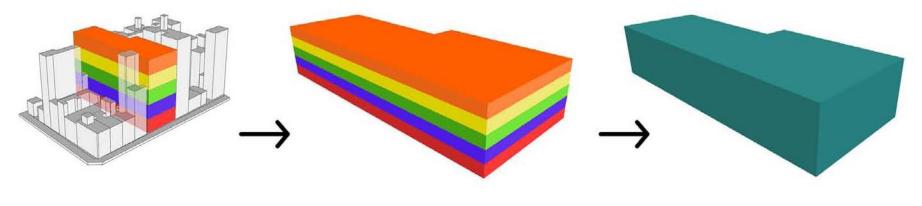
#### THE CHALLENGE



El objetivo del punto gastronómico es integrar los cinco ejes contextuales que lo conforman. El reto (The challenge) es unir en un único proyecto, diferentes campos de la gastronomía moderna: el negocio, la educación, el arte culinario, la cultura y la historia.



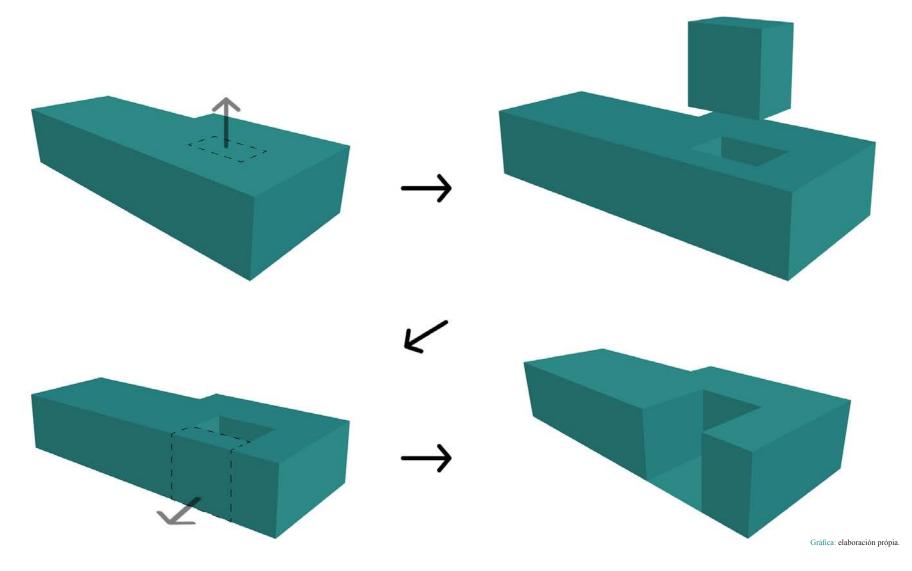
#### PILA DE CAJAS



Gráfica: elaboración própia.

Como punto de partida, la agrupación de estas cinco funciones forman una simple "pila de cajas" donde cada caja representa uno de los aspectos de la gastronomía que buscamos abarcar. En este paso, nos dimos cuenta que era casi imposible agrupar en un solo nivel cada una de las funciones; es por eso que decidimos mezclar los aspectos en un solo volumen contenedor.

### **PUNTO GASTRONÓMICO**



Buscando esta integración de los 5 aspectos contextuales, se concibe un punto gastronómico literalmente. En las primeras ideas, este punto tuvo una presencia más idílica que con la aproximación a la realidad, derivó en un espacio que tiene una co-

nectividad visual y espacial más que funcional. Esta extracción, forma también un cubo de iluminación y ventilación natural que además de articular las plantas, crea el espacio ideal para el muro verde, las terrazas principales y el restaurante al aire libre.









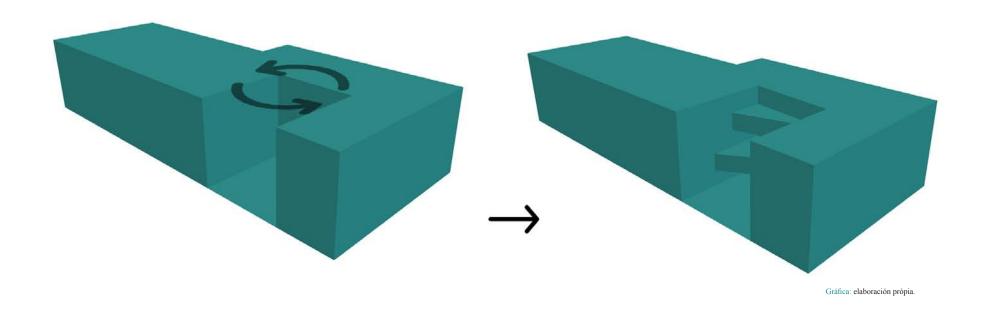








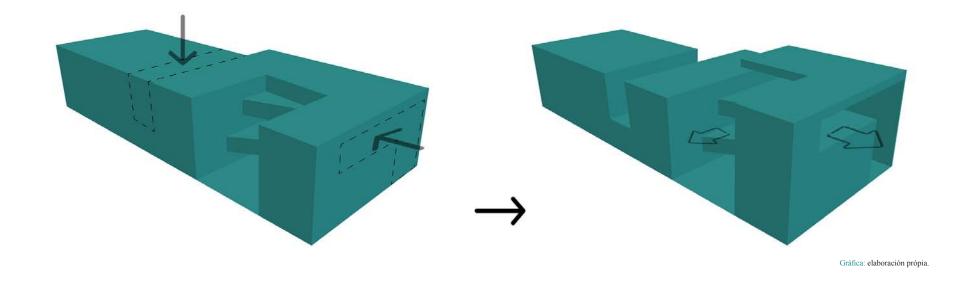
### **ROTACIÓN**



Las "cajas" rotan alrededor de un eje en el punto gastronómico, logrando una mejor unificación entre los niveles y apertura de espacios. Debido a esta apertura de espacios se crean las aulas de demos-

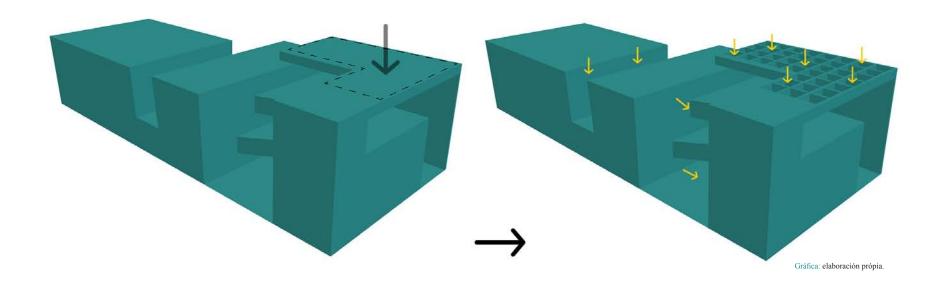
tración y el salón de enseñanza. Esta misma rotación, genera un juego de terrazas que mejora la calidad de los espacios.

### **EXTRACCIÓN**



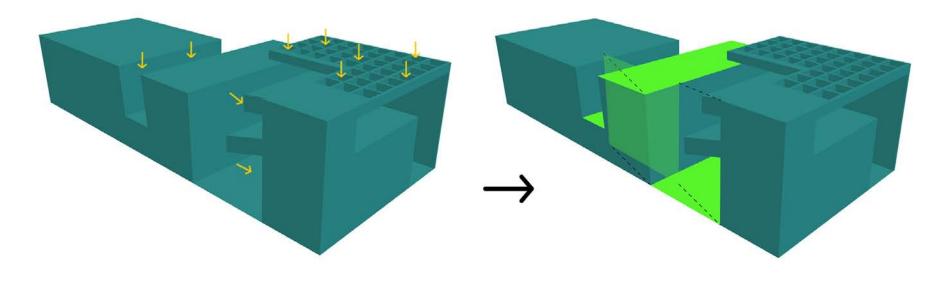
Una vez definidos los cuerpos, extrajimos volúmenes con la intención de crear una conexión entre interior y el exterior a través de vistas. Esto provocó el incremento en la calidad de espacios y propició la generación de otros como la terraza del comedor estudiantil, el vestíbulo principal, el roof garden y el jardín del estacionamiento.

## **ILUMINACIÓN NATURAL**



El último paso para consolidar la iluminación, fue la creación de estos domos. Con ellos se pretende definir la identidad del edificio a nivel cultural además de iluminar las áreas públicas.

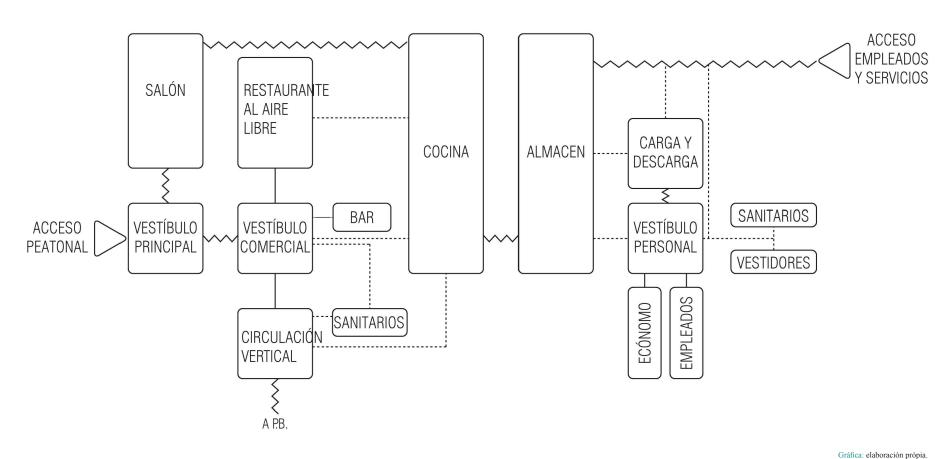
### **ÁREAS VERDES**



Gráfica: elaboración própia.

Para cerrar el proceso de diseño, decidimos aprovechar los espacios que tenemos inundándolos con vegetación. Con este paso, logramos integrar la quinta fachada y el volumen en general con el icónico camellón de avenida Durango, que es una zona de vegetación tupida y no podía pasar por alto.

#### **DIAGRAMAS DE RELACIONES**

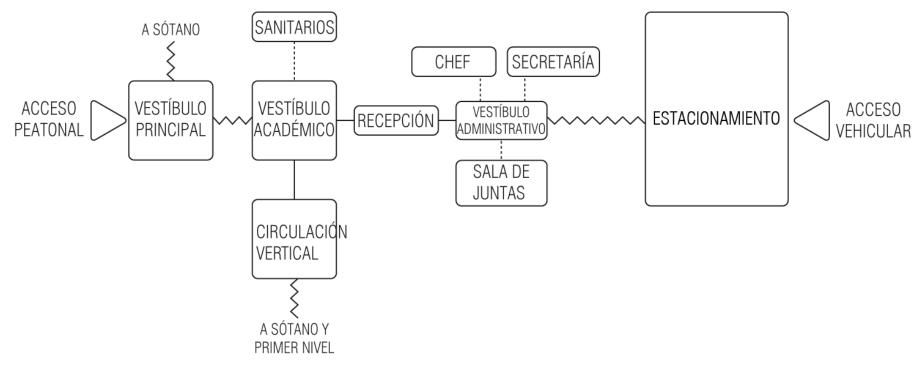


SÓTANO

—— RELACIÓN DIRECTA

·---- RELACIÓN DIRECTA

**CIRCULACIÓN VERTICAL** 



Gráfica: elaboración própia.

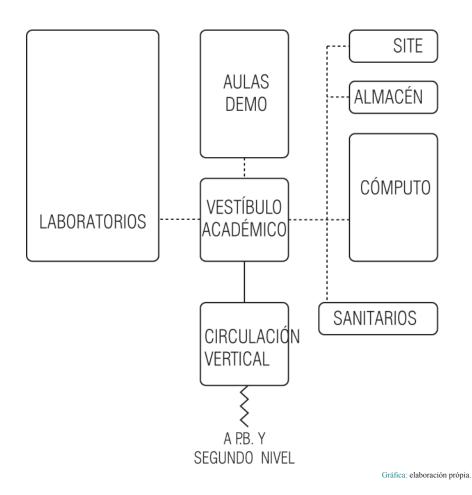
PLANTA BAJA

—— RELACIÓN DIRECTA

----- RELACIÓN DIRECTA

CIRCULACIÓN VERTICAL



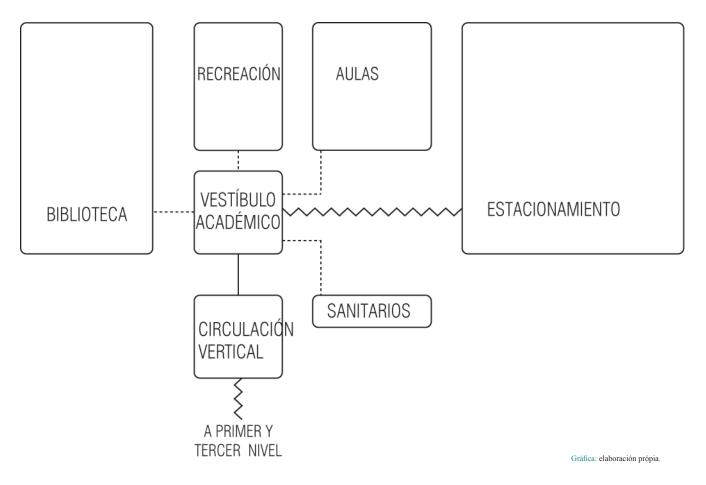


PRIMER NIVEL

---- RELACIÓN DIRECTA

····· RELACIÓN DIRECTA

CIRCULACIÓN VERTICAL

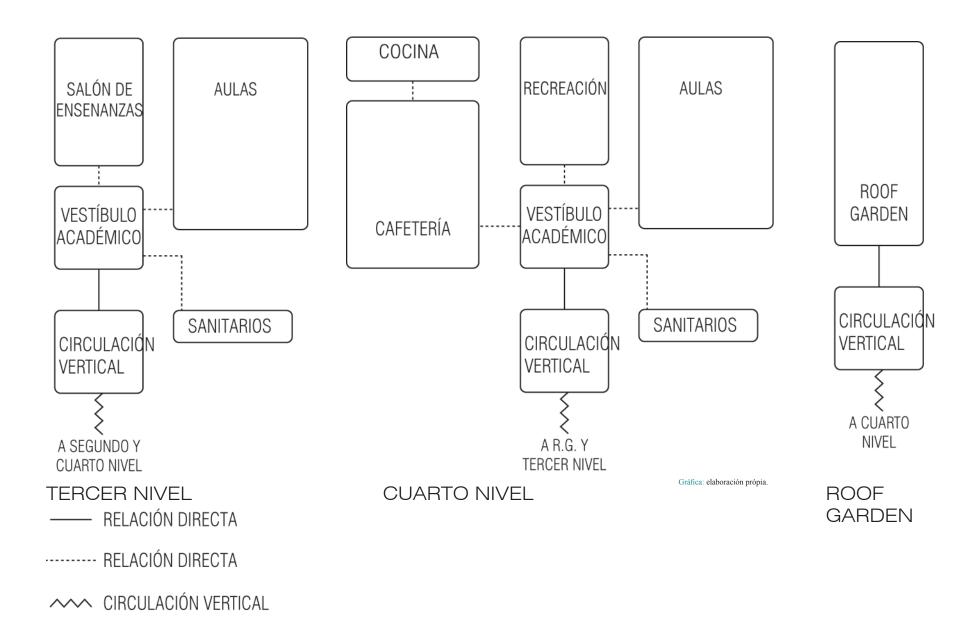


SEGUNDO NIVEL

RELACIÓN DIRECTA

RELACIÓN DIRECTA

CIRCULACIÓN VERTICAL



## [SOSTENIBILIDAD]

En la actualidad, nuestro planeta presenta un deterioro ambiental por el crecimiento sin mesura ni proporción de la población y sus centros urbanos, así como el consumo desproporcionado de los recursos naturales con el fin de cubrir necesidades de la sociedad.

La Ciudad de México es una zona urbanizada con una alta densidad de polación que tiene fácil acceso a todos los servicios y que posee un nivel alto en cuanto a la calidad de vida con respecto a otros centros urbanos de México.

A lo largo del tiempo hemos creado modelos de vida que son agresivos para el planeta, teniendo resultados catastróficos como el efecto invernadero, cambio climático, lluvias ácidas, entre otros; lo que ha provocado un cambio en la conciencia de la sociedad, dando pie a la preocupación y acción en temas medioambientales.

La sostenibilidad va más allá del "discurso verde" en la arquitectura, se requiere un tratamiento individual y específico para cada proyecto según su función y contexto social, económico, ambiental, tecnológico y político. La Ciudad de México requiere un cambio consistente hacia la sostenibilidad, generando planes de ordenamiento para el aprovechamiento de energía, nueva gestión del uso de suelo así como sus normas constructivas y un enfasis especial en el espacio público y su transporte. Un claro ejemplo de una medida y pauta a seguir, es la Ley General de Cambio Climático, que exige medidas de Adaptación y Mitigación ante este reto que es cada vez más evidente.

### **APROXIMACIÓN**

Bajo este contexto, decidimos maximizar la utilización de espacios y recursos que le permitiran al proyecto, fungir como un satélite emisor de los valores que se pretenden recuperar en la capital mexicana para sensibilizar a la población.

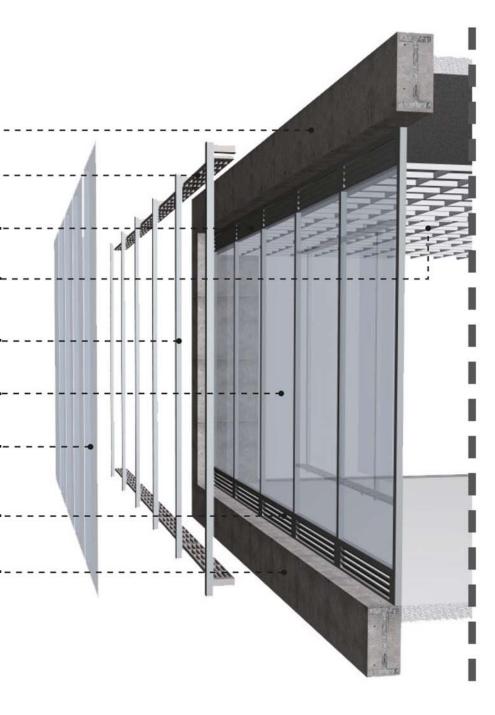
La mejor vía para conseguir este objetivo, es alncanzar un grado de confort en los espacios que reflejen esta conciencia y que brinden calidad espacial dentro de los ejes principales de la sostenibilidad: el social, el económico y el ambiental.

Cada uno de estos ejes debe estar en igualdad de condiciones, fomentando un modelo de crecimiento sin exclusión (social), equitativo (económico) y que resguarde los recursos naturales (ambiental). Entonces, el desarrollo sustentable debe contemplar una superación de la idea de desarrollo entendido como crecimiento económico desmedido; debe tener en cuenta la incorporación de nuevas variables y dimensiones a la idea de desarrollo particular. Debido a las condiciones urbanas de nuestro proyecto, este confort se alcanzó tanto de manera natural como artificial, siempre pensando en el aprovechamiento de los recursos. Se tomaron en cuenta elementos básicos de diseño como son: la iluminación, ventilación, orientación, temperatura, sistemas alternativos de construcción, energía solar, captación de aguas, etc.

Para ser puntualizar en estas alternativas sostenibles, decidimos enfocarnos en tres características principales:

- Pieles
- Vanos
- Sistemas alternativos

PERFIL ESTRUCTURAL
REJILLA IRVING
QUIEBRAVISTA METALBRISE DE
CIELO CELL, MODULAR DE HUNTER DOUGLAS,
CANCELERÍA A BASE DE PTR
CRISTAL TEMPLADO DE 12MM DE ESPESOR
LOUVERS METALBRISE DE HOUNTER DOUGLAS
QUIEBRAVISTAS METALBRISE  DE HOUNTER DOUGLAS
PERFIL ESTRUCTURAL



#### **PIELES**

Las pieles del edificio, se definen según su uso en fachadas y estas fachadas a partir de su posicionamiento dentro del terreno, tomando en cuenta la orientación, la inclinación solar y su potencia calorífica según la época del año así como las actividades que se llevan a cabo dentro del edificio.

Al tener un clima templado subhúmedo en la mayoría de su extensión y con 16.6° C como media y variar entre los 4° y los 25° C, decidimos proteger las fachadas sur con una piel abatible que permita la entrada de luz mas no de calor en verano y que esta membrana se abra para las bajas temperaturas en invierno. En la fachada sur del edificio principal, bajo la membrana más importante, tenemos el salón Aguste Scoffier, las aulas laboratorio y las oficinas de la biblioteca, es por esto que decidimos protegerla.

La segunda piel, la tenemos en la fachada principal del estacionamiento, la cual tiene una función muy diferente a la sur. Esta tiene el objetivo de limitar el espacio del estacionamiento al mismo tiempo que permite la salida de gases producida por los mismos vehículos para no crear un ambiente nocivo.

La tercera protección vertical, no se trata de una piel común, se trata de un muro verde que no sólo modifica la calidad del aire, también modifica la atmosfera del interior del edificio al ser un parámetro visual.

Por último, tenemos un elemento que más que piel, es una cubierta. Esta cubierta tiene dos objetivos principales: el primero es el de proteger la extracción volumétrica del acceso principal de la luz directa del sol en cantidades abrumantes, para no generar un consumo excesivo de energía debido a los climas artificiales. El segundo objetivo, es hacer más confortable los espacios de recreación en el último nivel. Estos espacios están al aire libre y requieren una disminución de la luz directa.



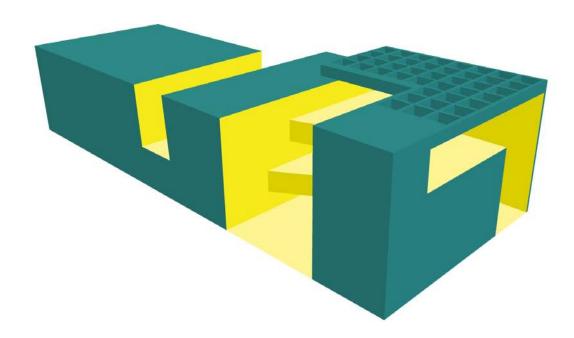
#### **VANOS**

Una medida más para alcanzar el máximo confort en nuestro proyecto, radica en el juego volumétrico que se genera a partir de las extracciones para crear vanos y diferentes profundidades en los cuerpos.

El primero y más notorio, es el de la fachada principal. Este vano funciona debido a la diferencia de profundidad con respecto a la cubierta superior y el resto de la fachada. Los rayos del sol, sólo alcanzan a entrar en invierno y a cierto momento del día, lo que propicia un ambiente fresco y muy iluminado en los espacios comunes y de comunicación.

Otra característica plástica muy importante del proyecto, es la creación de terrazas a partir de la rotación de los espacios. Estas fueron concebidas con dos propósitos fundamentales, el primero es el de crear un ambiente mucho más ameno y agradable al estudio a través de la disposición de terrazas en dos de los niveles. El segundo propósito fue darle una mejor ventilación al edificio por dos motivos: primero, al ser una escuela de gastronomía los olores serán continuos y a pesar de ser "agradables" la limpieza del aire es muy importante dentro de la búsqueda del confort; después la oxigenación correcta del aire dentro de un espacio escolar, es fundamental para el correcto aprendizaje.

Por último, tenemos el cubo de ventilación. Este espacio fue pensado de tal forma, que no sólo generará un entorno más sano ambientalmente. Debido a su tratamiento espacial y a las pieles que lo componen, este espacio mejorará la calidad espacial debido a su intención visual.



Gráfica: elaboración própia.

#### SISTEMAS ALTERNATIVOS

Ante la principal problemática de la zona metropolitana, decidimos emplear sistemas alternativos en cuanto a la reutilización de aguas, que consideramos que es un punto básico a implementar en las obras actuales. Cómo parte de este satélite emisor de valores ambientales, generaremos un cambio de enfoque hacia la gestión del agua de lluvia en la actualidad. Anteriormente, los escurrimientos pluviales eran vistos como un problema a eliminar, debido a las infiltraciones en techos y los encharcamientos en vialidades; ahora se está viendo como un recurso que se puede aprovechar y reutilizar para bajar el consumo de agua en algunos procesos básicos en los servicios, debido a la precipitación de la Ciudad de México que varía entre los 600mm y 1200mm según la zona.

Muchos proyectos actuales poseen tanques tormentas para regular el volumen de agua que escurre antes de descarga al drenaje, estas cisternas pueden ser utilizadas para almacenar el agua de lluvia. Readecuando lo que ya se tiene y agregando un proceso de limpieza, los escurrimientos pluviales, pueden quedar con muy buena calidad para su reutilización en proceso como: torres de enfriamiento o calderas; también puede ser aprovechada para la limpieza de superficies, maquinaria o vehículos; si le agrega un proceso más de desinfección se puede aprovechar en sanitarios, también se puede potabilizar para todos los usos. (Ver Memoria I.Hidro-Sanitarias)

Además generará beneficios de ahorro de agua que implicaran disminuir el consumo delegacional, ante unas tarifas que continuarán aumentando debido al estrés hídrico cada vez más evidente en el Valle de México. Aprovechar el agua de lluvia demuestra que se está tomando una doble medida de adaptación ante los efectos que la modificaciones de los patrones climáticos, al aprovechar un recurso escaso y evitar gastos innecesarios.















[ANTEPROYECTO]



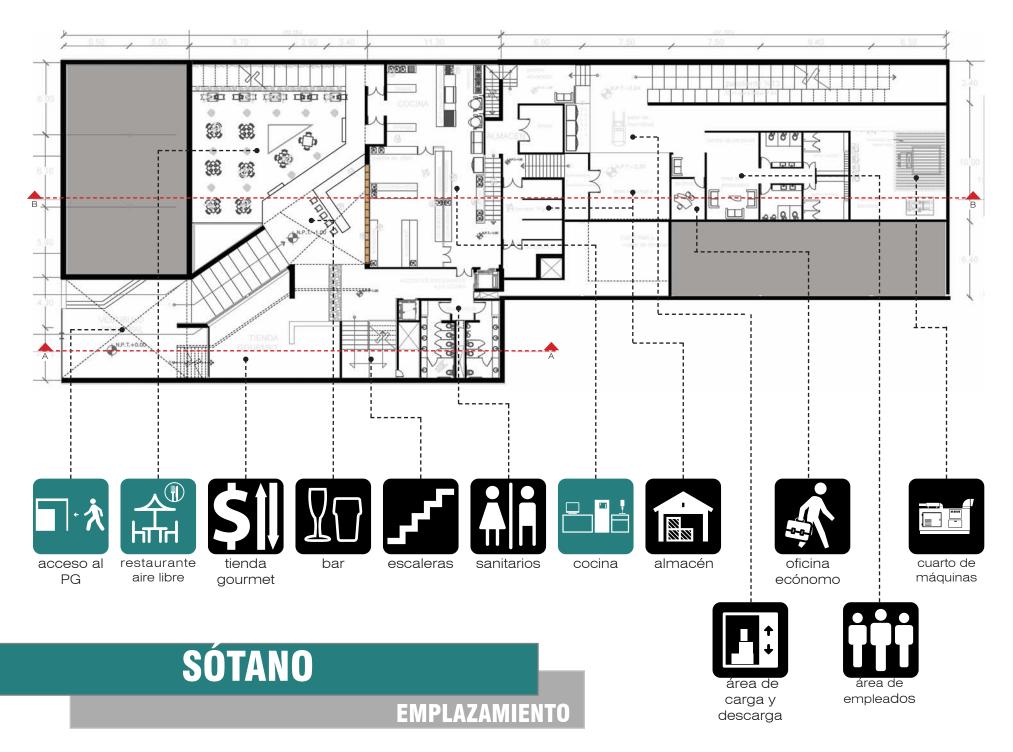


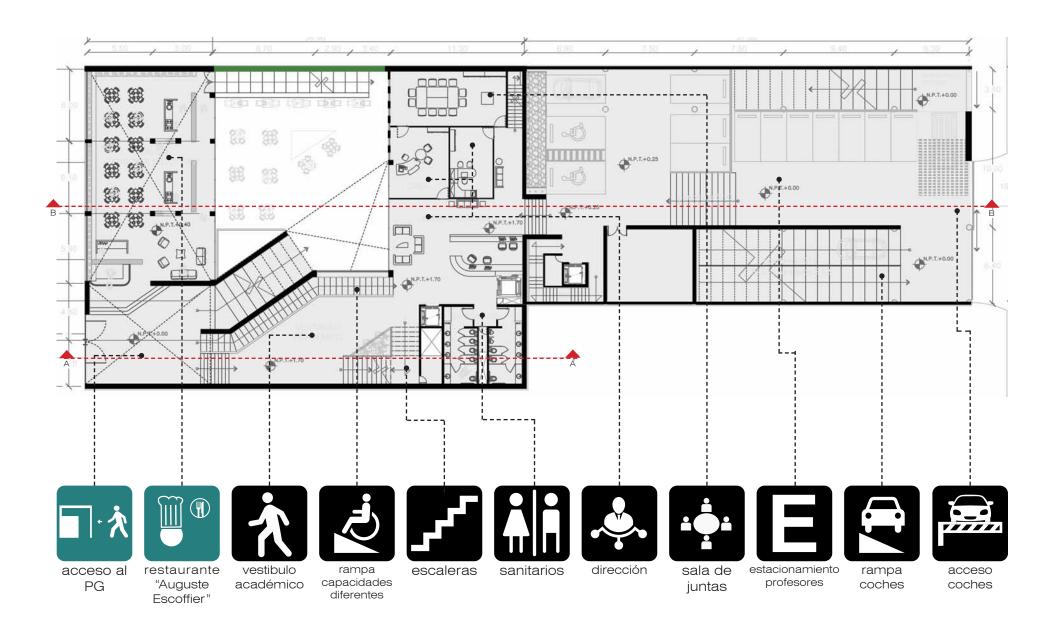
UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

#### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

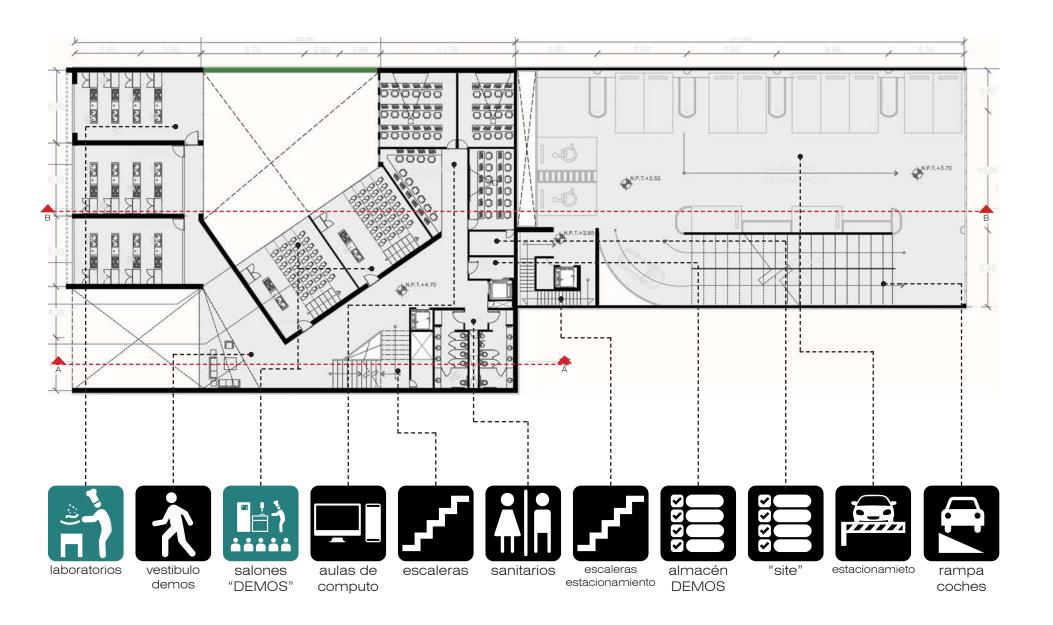
El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



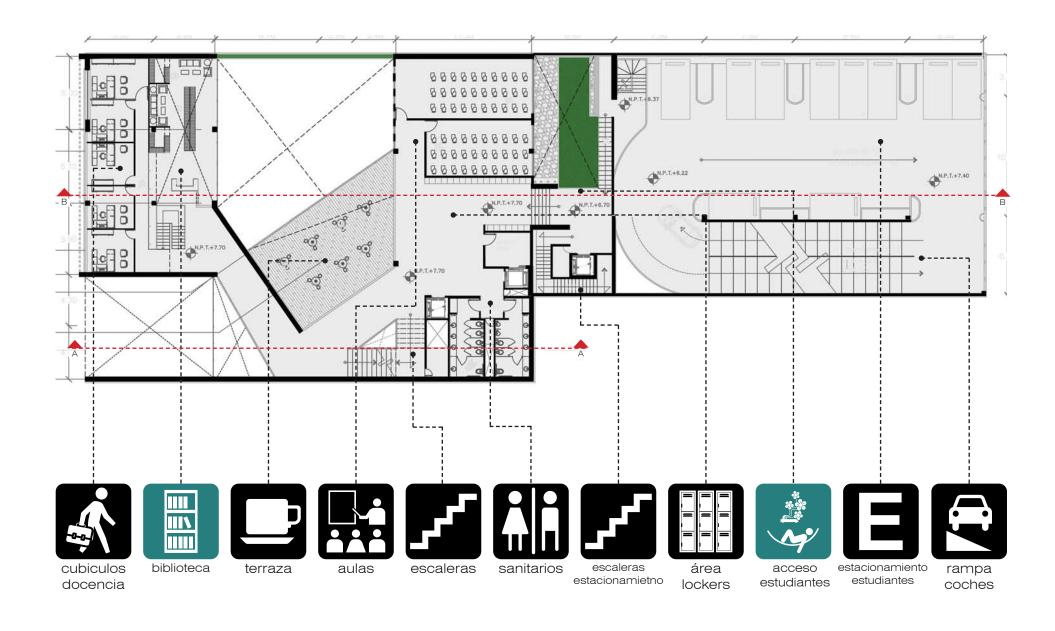


## **PLANTA BAJA**



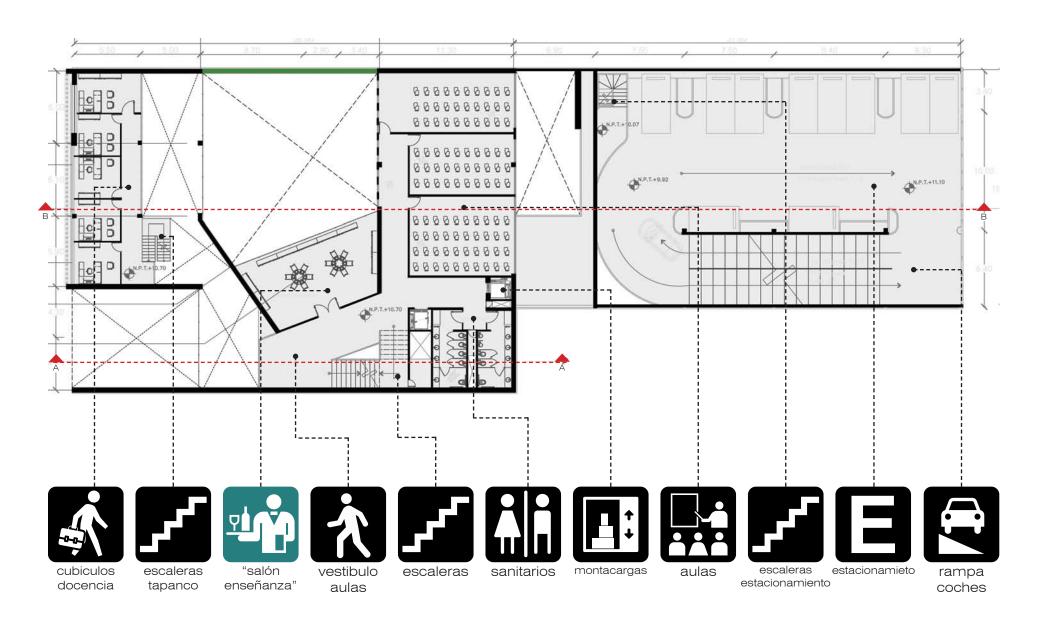


## **PRIMER NIVEL**

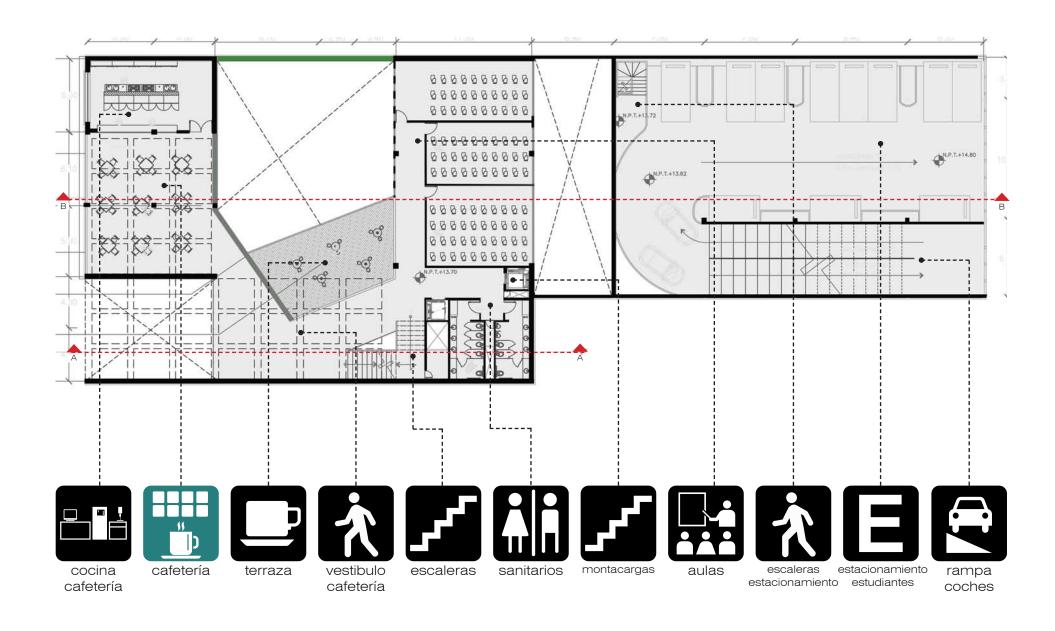


# **SEGUNDO NIVEL**



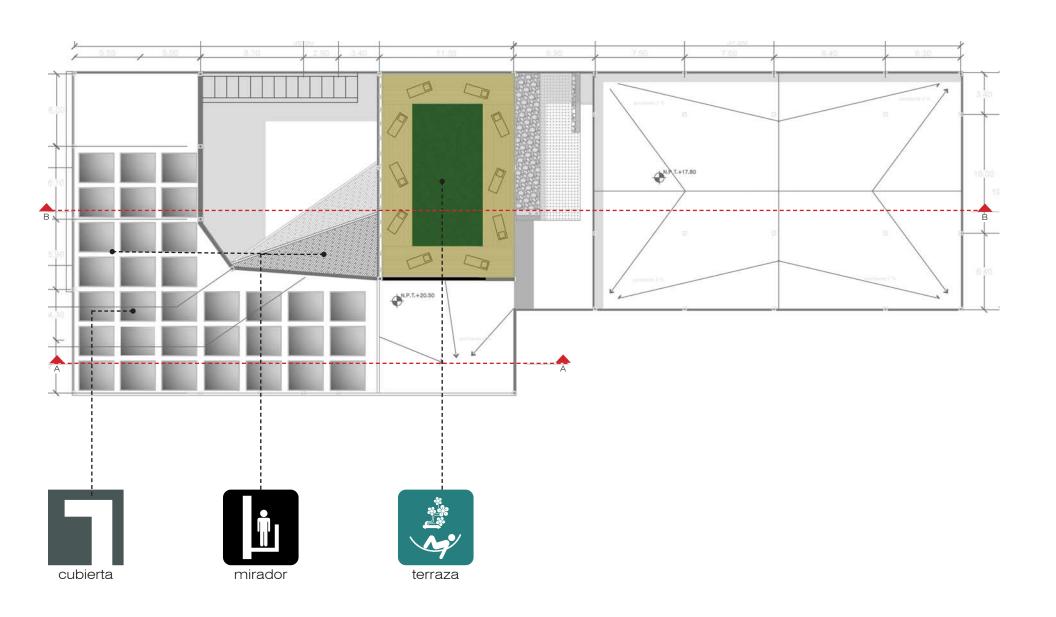


# **TERCER NIVEL**

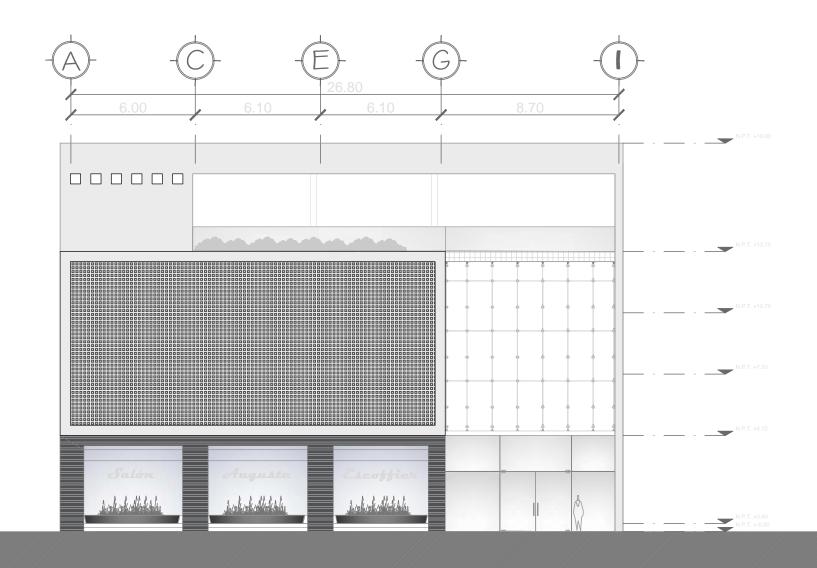


# **CUARTO NIVEL**





# **TECHOS**



## FACHADA DURANGO ORIENTACIÓN SUR





# SECCIÓN A-A



# SECCIÓN B-B







dibujo: elaboración própia.



## FACHADA DURANGO ORIENTACIÓN SUR

ÁREA DE INTERÉS

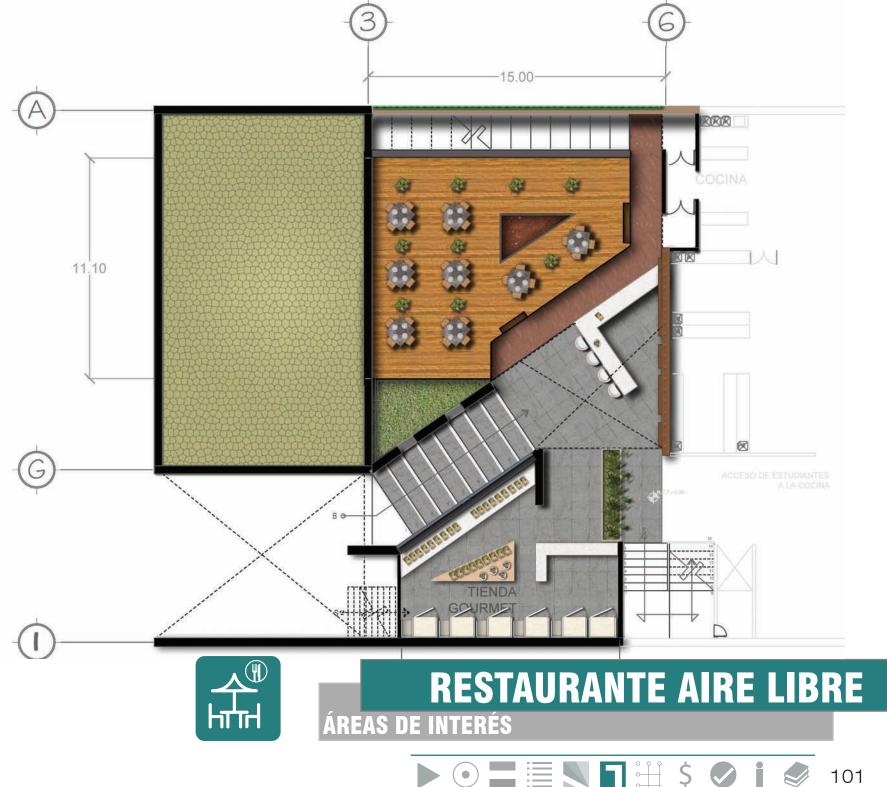




# SALÓN AUGUSTE ESCOFFIER













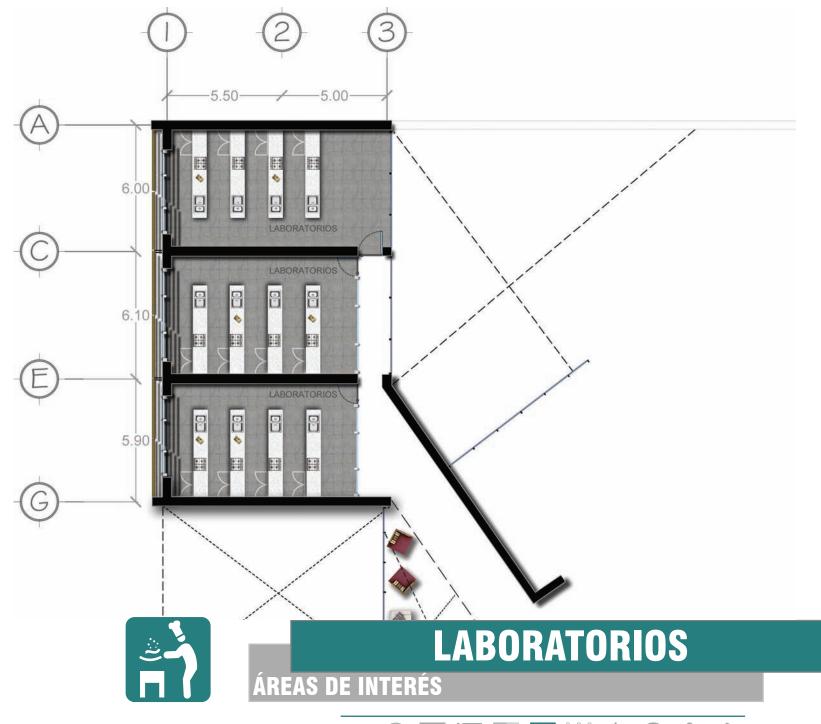




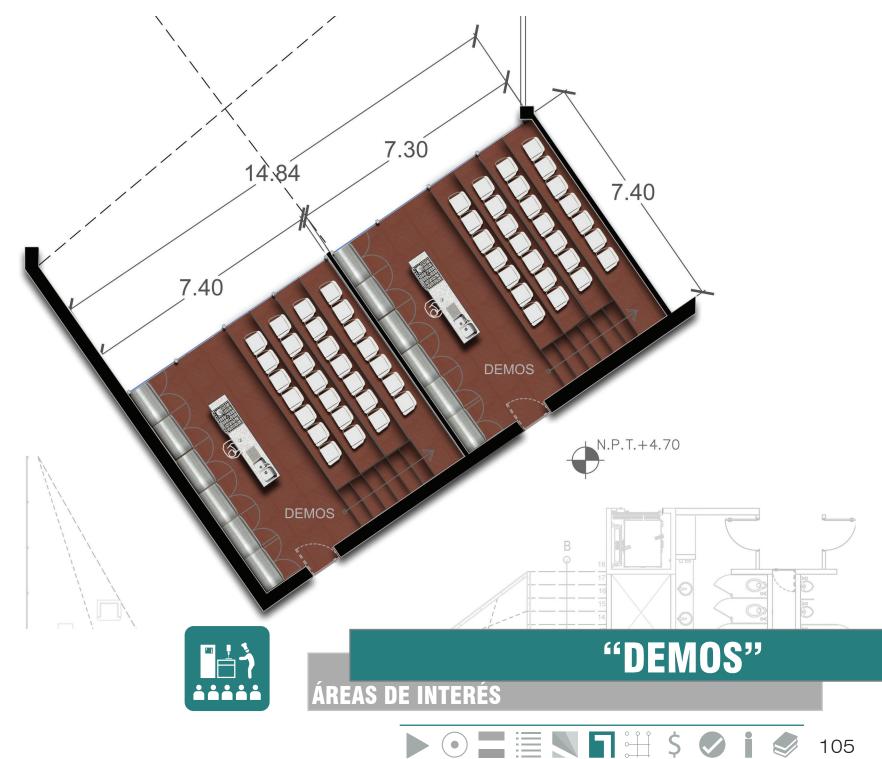


















BIBLIOTECA N.P.T. + 7.70

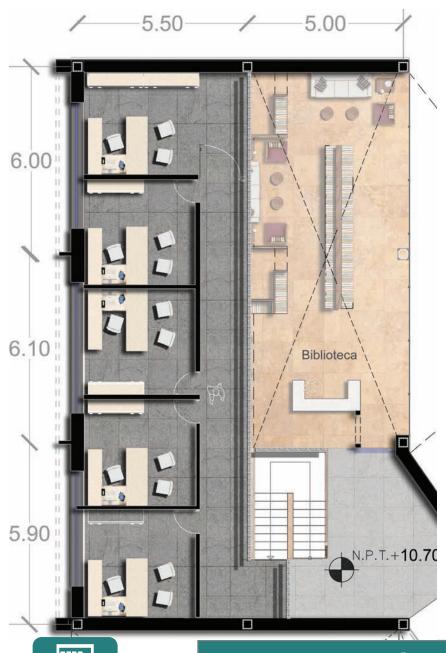














## BIBLIOTECA N.P.T. + 10.70



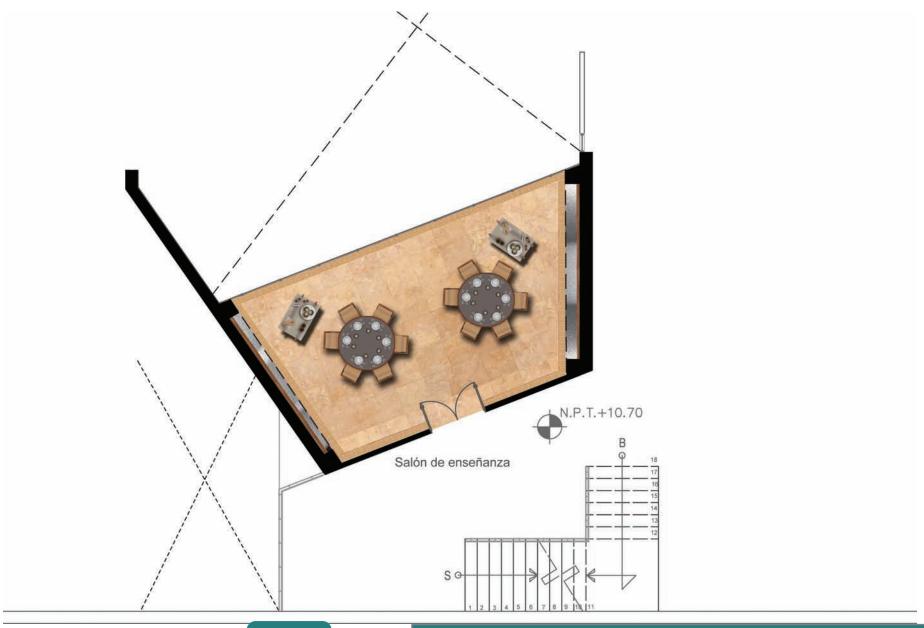














## SALÓN DE ENSEÑANZA







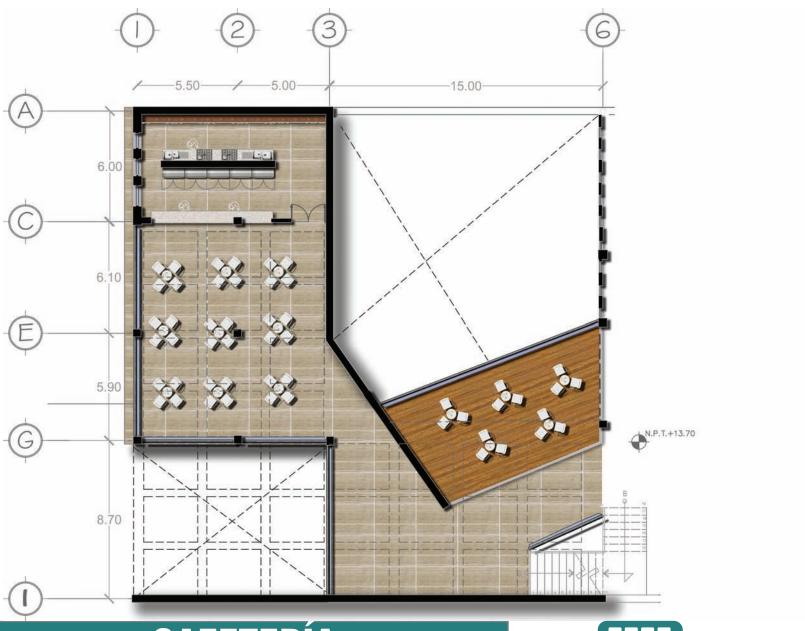






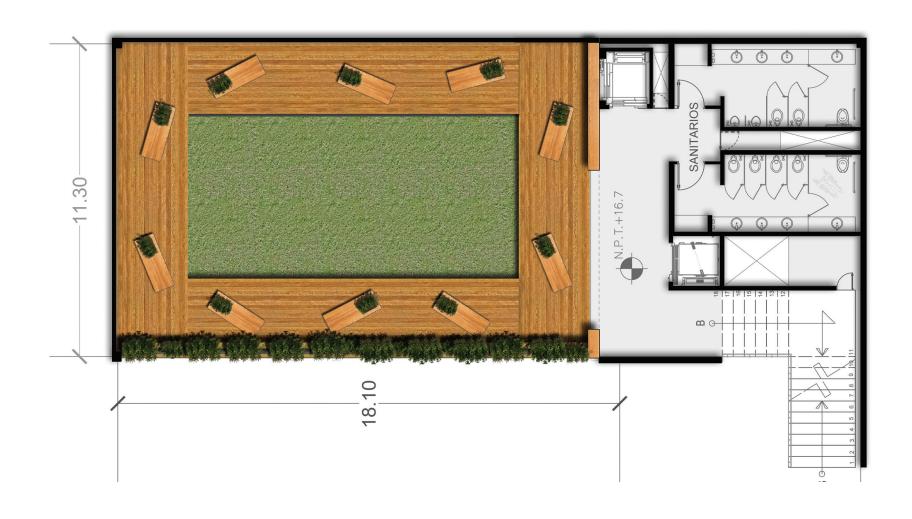






## CAFETERÍA







## **TERRAZA**

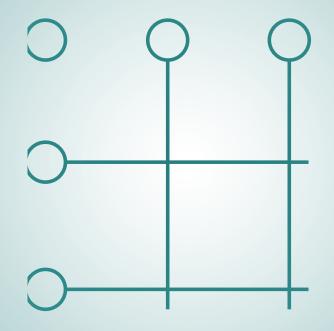












## [ PROYECTO EJECUTIVO ]





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

## DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

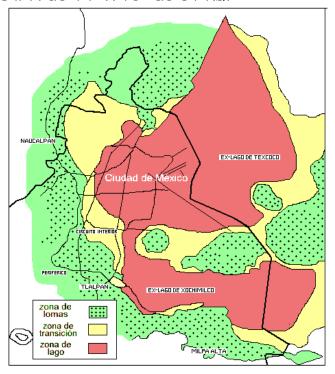
## CRITERIO ESTRUCTURAL

El proyecto contempla la construcción de una estructura destinada a un edificio de carácter educativo y comercial, el cual está conformado por 3 edificios de 4 niveles cada uno, la altura total de los edificios es de 19.70, 16.70, 19.00 metros, respectivamente, está estructura se define a partir de la modulación del terreno y funcionamiento del proyecto según el uso de cada edificio, los primeros dos edificios están destinados a lo educativo y comercial y el tercero está destinado al estacionamiento del sitio. El primer y el segundo edificio están conectados por medio un vestíbulo para diferentes áreas del proyecto ubicados en planta baja, primer nivel y cuarto nivel, y en el segundo nivel por medio de un puente; el segundo y el tercer edificio están conectados en sótano, planta baja v segundo nivel, los tres edificios estas separados por una junta sísmica de 4" entre cada uno para darles independencia de comportamiento frente a un evento sísmico.

En la elección del sistema estructural influyeron los criterios de tipo de suelo, resistencia del suelo, economía, funcionalidad, y estética.

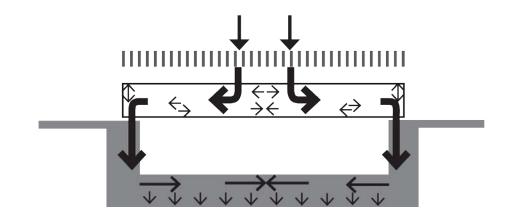
Zona de suelo	resistencia
Zona II (transición)	8 a 10 T/m <sup>2</sup>

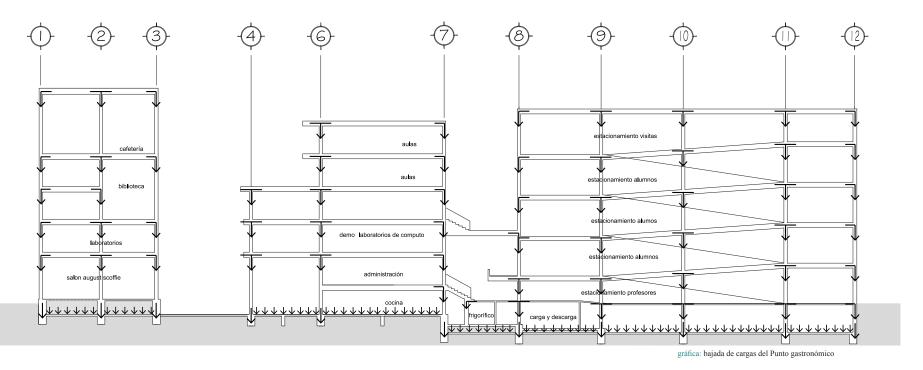
Se ha optado por usar una estructura mixta donde se emplea un cajón de cimentación como subestructura para generar una cimentación por substitución. Está será a base de muros de contención, dados y contratrabes a base de concreto armado f'c=250kg/cm², conectados a los niveles superiores por medio de columnas a base de perfiles HSS de 12" x 113.20 kg/m y placas de anclaje a base de acero de 2.5 y 3.2 cm de espesor, contarán con entrepisos de losacero, calibre 20, malla electrosoldada 6,6-10,10, con capa de compresión de 8 cm f'c=200kg/cm², y vigas principales a base de perfiles IPR de 14" x 10" de 91kg, 18" x 11" de 113.2 kg/cm² y vigas secundarias a base de perfiles IPR de 12" x 10" de 78.9 kg; la cubierta estará modulada en secciones de 3.00 x 2.70 m a base de perfiles IPR de 14" x 10" de 91 kg.



gráfica: servicio sismologio nacional

El criterio de cimentación a base de sustitución por medio de cajón de cimentación, se basa buscar que el peso del suelo extraído sea igual al de la estructura para lograr la compensación de la carga aplicada al terreno, distribuyendo la carga de la estructura uniformemente sobre el terreno.





## INSTALACIÓN SANITARIA

### **Aguas negras**

La recolección de aguas negras es mediante tubería de PVC, se realiza a través de líneas independientes con sus respectivos ramales que se conectan a líneas secundarias para después conectarse a la línea principal, para ser finalmente desechada a la red local. Todas las conexiones van a 45°, los registros se encuentran máximo a 10 metros y en cada cambio de dirección. La pendiente mínima de la tubería es del 2% tal y como lo estipula el RCDF.

### **Aguas grises**

La recolección de aguas grises es por medio de tubería de PVC, se realiza gracias a las líneas independientes para cada baño. Estas tuberías se conectan a una línea principal que va directamente a una planta de tratamiento de agua que se conecta con el depósito de agua tratada para utilizarse en riegos y mantenimiento. Se decidió para esta proyecto que los laboratorios no tuvieran salida de aguas grises por la cantidad de grasas que se vierte en ellos, lo cual impediría su eficiente tratamiento, por lo tanto el mobiliario de esta área estará conectado directamente con la red de aguas negras.

### **Aqua pluvial**

La captación de agua pluvial se llevará a cabo mediante bajadas de agua que se localizan en las azoteas de cada volumen a través de tubería de PVC. Estas tuberías se conectan a una línea principal que va directamente a una planta de tratamiento de agua que se conecta con el depósito de agua tratada para utilizarse en riegos y mantenimiento.

## INSTALACIÓN HIDRÁULICA

## **Agua Potable**

La escuela se encuentra en un predio el cual está abastecido por una toma a la red local la cual suministra una cisterna localizada debajo del cuarto de máquinas, el agua de la cisterna es distribuida por medio de un sistema de bombas que alimenta los tanques elevados para tener un abastecimiento y presión constante.

### Cálculo

DOTACIÓN DE AGUA									
(Según el RCDF capítulo 3 tabla 3.1 pp 227)									
Estacionamiento	= 2 lt/ m²/día	=3539 m²	= 7,078						
Área de carga	= 5 lt/m²/día	=174 m²	= 870						
Educacion media superior	= 25lt/pex/turno	= 300 alumnos	= 7,500						
Alimentos y bebidas	= 12lt/ comensal/dĺa	= 100 comensales	= 1,200						
Administración	= 50lt / pex / dĺa	= 10 empelados	= 500						
		Ø = 17,148 = 17,200							

CAPACIDAD DE CISTERNA					
= Ø + 2 días de reserva					
= 51,600 m³ en cisterna					

DIÁMETRO DE LA TOMA
D=(17,200) ( diario)(horario)(bombeo intermitente)/86,400
D=62,000/86,400 seg
D=.7175
D=21.33 $\rightarrow$ 1" sist. Ingles imperial standard

DIÁMETRO DE LA TOMA CAPACIDAD EN TINACOS							
(1/4 del consur	no)						
17,200 /4 =   = 4,300   4,300 / 1150   = 3.73 = 4							
* tinacos marc	a TINOX capaci	dad 1150 lt					
D= 105 cm							
H= 183 cm							

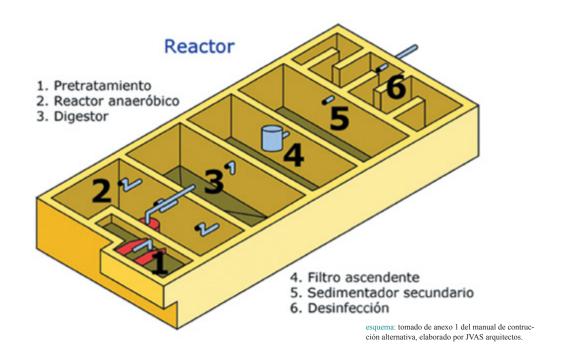
DIÁMETRO DE LA TOMA CAPACIDAD EN CISTERNA										
51,600 - 4,300	= 47,300 + 18,000 (vs incendio)	= 65, 300								
por lo tanto 65.3 n	por lo tanto 65.3 m3 en cisterna									

DIÁMETRO DE LA TOMA DISEÑO DE CISTERNA								
65.3 / 1.6	= 40.81	√40.81= 6.38						
vol. VS i	ncendio	=18 / 65.3 =.27 = 27 %						
vol. Consu	ımo Diario	= 47.3 / 65.3 = .73 0 73%						

DIÁMETRO DE LA TOMA CÁLCULO DE BOMBA							
Q = (Q (I/d)) / 8	= 4,300/8 = 537.5						
538 / 3600	= .15 + 0.76 = .90lps						
BHP = $(Q (CM)) / 76(E\%)$							
= ((.90)(10.73)) / 30.4	= .31						
* se tienen que vencer .31 para que el agua suba							
BOMBA	BOMBA DE 1HP						

## **Agua tratada**

Las etapas de este tratamiento son las siguientes: Pretratamiento, Reactor anaeróbico, Digestor, Filtro ascendente, Sedimentador secundario, Desinfección y por último el bombeo para su reutilización en riego y sanitarios. Las etapas de este tratamiento son las siguientes: Prettratamiento, Reactor anaeróbico, Digestor, Filtro ascendente, Sedimentador secundario, Desinfección y por último el bombeo para su reutilización en riego y sanitarios.



## **ÍNDICE DE PLANOS**

## **ARQUITECTÓNICOS**

A-01 SÓTANO

A-02 PLANTA BAJA

A-03 PRIMER NIVEL

A-04 SEGUNDO NIVEL

A-05 TERCER NIVEL

A-06 CUARTO NIVEL

A-07 PLANTA TECHOS

A-08 FACHADA DURANGO

A-09 SECCIÓN B-B

A-10 SECCIÓN A-A

## **ESTRUCTURALES**

EST-01 CIMENTACIÓN

EST-02 CIMENTACIÓN

EST-03 CIMENTACIÓN DETALLES

EST-04 CIMENTACIÓN DETALLES

EST-05 ESTRUCTURAL SÓTANO

EST-06 ESTRUCTURAL PLANTA BAJA

EST-07 ESTRUCTURAL PRIMER NIVEL

EST-08 ESTRUCTURALSEGUNDO NIVEL

EST-09 ESTRUCTURALTERCE NIVEL

EST-10 ESTRUCTURAL CUBIERTA

EST-11 ESTRUCTURAL SECCIÓN B-B

EST-12 ESTRUCTURAL SECCIÓN A-A

**FST-13 FSTRUCTURAL DETAILES** 

CPF-01 CORTE POR FACHADA

## ILUMINACIÓN

II -01 SÓTANO

IL-02 PLANTA BAJA

IL-03 PRIMER NIVEL

IL-04 SEGUNDO NIVEL

IL-05 TERCER NIVEL

## H/ INSTALACIÓN **HIDROSANITARIA**

IH-01 SÓTANO

IH-02 PLANTA BAJA

IH-03 PRIMER NIVEL

IH-04 SEGUNDO NIVEL

IH-05 TERCER NIVEL

IH-06 CUARTO NIVEL

IH-07 PLANTA TECHOS

**IH-08 SANITARIOS** 

IH-09 CISTERNA

IH-10 NOMENCLATURA

IH-11 TANQUES DE AGUA

IH-12 DETALLES CISTERNA

IHS-01 SÓTANO

IHS-02 PLANTA BAJA

**IHS-03 PRIMER NIVEL** 

IHS-04 SEGUNDO NIVEL

**IHS-05 TERCER NIVEL** 

IHS-06 CUARTO NIVEL

IHS-07 BAJADA AGUAS PLUVIALES

## ACABADOS

AC-01 SÓTANO

AC-02 PLANTA BAJA

AC-03 PRIMER NIVEL

AC-04 SEGUNDO NIVEL

AC-05 TERCER NIVEL

AC-06 CUARTO NIVEL

AC-07 TABLA ACABADOS

## CAN CANCELERÍA

CAN-01 SÓTANO

CAN-02 PLANTA BAJA

**CAN-03 PRIMER NIVEL** 

CAN-04 SEGUNDO NIVEL

**CAN-05 TERCER NIVEL** 

CAN-06 CUARTO NIVEL

CAN-07 PLANTA TECHOS

CAN-08 TIPO 2

CAN-09 TIPO 1

CAN-10 CUBIERTA

CAN-11TIPO 3

CAN-12 TIPO 4

## CAR CARPINTERÍA

CAN-01 SÓTANO

CAN-02 PLANTA BAJA

CAN-03 MO-01

CAN-04 MO-01

CAN-05 MO-01

CAN-06 MO-01

CAN-07 MO-02

CAN-08 MO-02

CAN-09 MO-03

CAN-10 MO-03

CAN-11 MO-04

CAN-12 MO-04

## **DETECCIÓN DE HUMOS / EXTRACCIÓN HUMOS**

DDH-01 SÓTANO

DDH-02 PLANTA BAJA

DDH-03 PRIMER NIVEL

DDH-04 SEGUNDO NIVEL

DDH-05 TERCER NIVEL DDH-06 CUARTO NIVEL FXA-01 SÓTANO

EXA-02 PLANTA BAJA

**EXA-03 PRIMER NIVEL** 

EXA-04 SEGUNDO NIVEL

**EXA-05 TERCER NIVEL** 

**EXA-06 CUARTO NIVEL EXA-07 TECHOS** 



[PRESUPUESTO]





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

## DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## COSTO PARAMÉTRICO DEL PROYECTO

El proyecto presentado pretende tener financiamiento por medio de la inversión privada, a continuación se presentará una aproximación de costo paramétrico.

COST	COSTO PARAMÉTRICO DEL PROYECTO									
		NOMBRE DEL PROYECTO:	PUNTO G	ASTRONÓMICO	7,073	5 NIVELES				
Р	Clave	PARTIDA	Unidad	Cantidad	Costo Directo	Importe a C.D.	%			
1	010	Cimentación para edificio de 5 niveles reforzada uso comercial	m <sup>2</sup>	1,784.33 m²	\$ 3,623.47	\$ 6,465,461.81	11.00%			
2	020	Estructura metálica para 5 niveles	m <sup>2</sup>	7,073.69 m²	\$ 2,160.40	\$ 15,282,000.63	26.00%			
3	030	Fachada y cubierta exterior	m <sup>2</sup>	736.74 m²	\$ 9,573.57	\$ 7,053,231.06	12.00%			
4	040	Albañilería y acabados	m <sup>2</sup>	7,073.69 m²	\$ 2,492.77	\$ 17,633,077.65	30.00%			
5	050	Obras exteriores	m <sup>2</sup>	514.28 m <sup>2</sup>	\$ 3,428.69	\$ 1,763,307.77	3.00%			
6	060	Instalación hidráulica, sanitaria y gas para escuela	m <sup>2</sup>	494.67 m²	\$ 7,129.23	\$ 3,526,615.53	6.00%			
7	070	Instalación eléctrica para escuela	m <sup>2</sup>	7,073.69 m²	\$ 747.83	\$ 5,289,923.30	9.00%			
8	080	Instalaciones especiales, voz y datos	m <sup>2</sup>	258.53 m²	\$ 6,820.52	\$ 1,763,307.77	3.00%			
		TOTALES				\$ 58,776,925.50	100.00%			

COST	TOS INDIRECTOS										
	NOMBRE DEL PROYECTO:	PUNTO GASTRONÓMICO	7,073	3.69 m²	5 NIVELES						
	CONCEPTO	Importe a C.D		% del costo directo	% de recuperación						
А	Costo directo de la obra	\$	58,776,925.50	100.00%	67.93%						
В	Costos indirectos del constructor, costos por financiamiento durante la ejecución de la obra y utilidad del constructor	\$	16,457,539.14	28.00%	19.02%						
С	Costos de planos y proyecto	\$	6,018,757.17	10.24%	6.96%						
D	Costos de permisos y licencias	\$	5,278,167.91	8.98%	6.10%						
	TOTALES	\$	86,531,389.72	147.22%	100.00%						

ESPACIO	SÓTANO		PLANTA BAJA		PRIMER NIVEL		SEGUNDO NIVEL					
	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$4,500.00 /m2	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$2,500.00 /m2	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$2,500.00 /m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>±</sup> \$2,500.00 /m2
	rampa	82.55	\$ 371,475.00	vestibulo principal	94.89	\$ 427,005.00	c.v. Escaleras	21.14	\$95,130.00	c.v. Escaleras	21.14	\$95,130.00
	patio de maniobras	44.49	\$ 200,205.00	n v. escalme resticis proops/wellbulo stadéroid	6.20	\$27,900.00	pasillo laboratorios	18.59	\$83,655.00	montacargas	4.10	\$18,450.00
	pasillo cuarto maquinas	49.78	\$ 224,010.00	rampa vestibulo académico	26.78	\$ 120,510.00	vestibulo	139.23	\$ 626,535.00	evelvador	4.20	\$18,900.00
	vestibulo personal/economo	15.93	\$ 71,680.50	vestibulo académico	73.29	\$ 329,805.00	montacargas	4.10	\$18,450.00	vestibulo	89.21	\$ 401,445.00
	pasillo personal	13.30	\$ 59,850.00	c.v. Escaleras	21.14	\$95,130.00	evelvador	4.20	\$18,900.00	pasillo aulas	12.91	\$58,095.00
	area carga y descarga	37.72	\$ 169,740.00	pasillo dirección	14.50	The state of the s	pasillo cómputo	15.02	\$67,590.00	pasillo a biblioteca	38.92	
	control almacen	15.59	\$ 70,155.00	montacargas	4.10	\$18,450.00	c.v. Escaleras estacionamiento	17.06	\$76,770.00	escaleras biblioteca	8.61	\$38,745.00
CIRCULACIONES	c.v. control almacen	2.32	\$ 10,440.00	evelvador	4.20	\$18,900.00	elevador estacionamiento	4.20	\$18,900.00			
	rampa almacen/cocina	7.79	\$ 35,055.00	c.v. Escaleras estacionamiento	17.06	DOMESTIC CONTRACTOR		-				
	escaleras bodega/dirección	8.15	\$ 36,675.00	elevador estacionamiento	4.20							
	acceso a cocina	36.50	\$ 164,250.00	c.v. Escaleras estacionamiento / dirección	5.97	\$26,865.00						
	montacargas	4.10	\$ 18,450.00									
	evelvador	4.20	\$ 18,900.00									
	pasillo area empleados	6.18										
	rampa desempaque/almacenamiento	10.08	\$ 45,360.00									
	pasillo almacen	11.18	\$ 50,310.00									
	c.v. escaleras principales	21.96	\$ 98,820.00									
	escaleras vestibulo/bar	32.06	\$ 144,270.00									
TOTAL POR NIVEL		403.88	\$1,817,455.50 /m2		272.33	\$1,225,485.00 /m2		223.54	\$1,005,930,00 /m2		179.09	\$805,905.00 /m2
	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>±</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>
	local		\$8,000.00 /m2	local	1,00	\$15,000.00 /m2	iodai	200.52	\$8,000.00 /m2	logal		\$8,000.00 /m2
OFICINAS	economo	15.89	\$ 127 120 00	sala de juntas	45.02	\$ 360,160.00			5			S =
	j			chef	29.64	\$ 444,600.00			\$			S -
				dirección	21.72	\$ 325,800.00			S -			S -
				recepción	92.39	\$ 1,385,850,00			ş -			\$ -
TOTAL POR NIVEL		15.89	\$ 127,120.00		188.77	5 2 516,410 00		0	\$		0	\$ .
	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>3</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>
	32.5.2.2		\$8,000.00 /m2			\$5,000.00 /m2	740742	*11.7	\$5,000.00 /m2	12552	1 72	\$5,000.00 /m2
SERVICIOS	area de empleados	24.71	\$ 197,680.00	sanitarios	42.91	\$ 343,280.00	sanitarios	42.91	\$ 343,280.00	sanitarios	42.91	\$ 343,280.00
	baños empleados	48.32	\$ 386,560.00	estacionamiento	117.33	\$ 938,640.00	estacionamiento	671.43	\$ 5,371,440.00	estacionamiento	601.09	\$ 4,808,720.00
	sanitarios	42.91	\$ 343,280.00			\$ -			\$ -			S -
TOTAL POR NIVEL		115.94	\$927,520.00 /m2		160.24	\$1,281,920.00 /m2		714.34	\$5,714,720.00 /m2		644.00	\$5,152,000.00 m2
	local	m².	\$ precio/ m <sup>±</sup>	local	m <sup>2</sup>	\$ precio/ m²	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m <sup>2</sup>	\$ precio/ m²
CUARTO DE MAQUINAS			\$6,000.00 /m2			\$6,000.00 /m2			\$6,000.00 /m2			\$6,000.00 /m2
	subestación electrica	60.88	\$ 365,280.00	cuarto de máquinas	44.26	\$ 265,560.00	site	7.55	\$45,300.00			S -
	cuarto de bombas	62.71	\$ 376,260.00			5 -			5			5 -
TOTAL POR NIVEL		123.59	\$ 741,540.00		44.26	\$ 265,560.00		7,55	\$45,300.00		0	S -
	local	m²	\$ precio/ m <sup>3</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>3</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>z</sup>
	local	101:	\$6,000.00 /m2	local	-0.1	\$6,000.00 /m2	iocai	3.00	\$6,000.00 /m2	iocai	2000	\$5,000.00 /m2
BODEGAS	almacen secos	14.61	\$ 87,660.00	bodega de servicio	4.30	\$25,800.00	bodega de servicio	4 30	\$25,800.00	bodega de servicio	4:30	\$25,800.00
	almacen refrigerado	36.77	\$ 220,620.00	Боліць се хоуме до владочиности	3.78	\$22,680,00	almacen demos	6.30	\$37,800.00	almacen aulas	16.56	\$63,360,00
	desempaque	12.14	\$ 72.840.00			8			8 -	casifleros para alumnos	30.11	\$ 180,660.00
	depósito de basura	8.90	\$ 53,400.00			9 -			5 -			3 .
TOTAL POR NIVEL		72.42	\$ 434,520.00		8.08	\$48,480.00		10.60	\$63,600.00		44.97	\$ 289,820.00
11	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>
COCINAS	7-5/5/1		\$19,000.00 /m2	1.00000		\$6,000.00 /m2		- Andrew	\$6,000.00 /m2			\$6,000.00 /m2
COCINAS	cocina principal	164.70	\$ 3,129,300.00			\$			\$			\$
	соста ритеграг	1,350,510,00	Land Control Secretarion			<b>X</b> 0.			180			*
TOTAL POR NIVEL		164.70	\$ 3,129,300.00		0.00	\$ -		0	\$ -		0	\$ -

TERCER NIVEL			CUARTO	O NIVEL		AZOTEA			TOTALES			
local	m²	\$ precio/ m <sup>3</sup> \$2,500.00 /m2	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$2,500.00 /m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$2,500.00 /m2	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$2,500.00 /m2	
c.v. Escaleras	21.14	\$95,130.00	c.v. Escaleras	21.14	\$95,130.00							
montacargas	4.10	\$18,450.00	montacargas	4.10	\$18,450.00							
evelvador	4.20	\$18,900.00	evelvador	4.20	\$18,900.00							
pasillo aulas	29.46	\$ 132,570.00	pasillo aulas	29.46	\$ 132,570.00							
pasillo serviocios	22.36	\$ 100,620.00	pasillo serviocios	22.36	\$ 100,620.00							
vestibulo	55.31	\$ 248,895.00	vestíbulo	108.69	\$ 489,105.00							
		l I										
					i i				OIDOUI A OIONEO			
									CIRCULACIONES			
					Į į							
					1							
	136.57	\$614,565.00 /m2		189.95	\$854,775.00 /m2		0.00	\$0.00 /m2	TOTAL POR EDIFICO	1,405.36	\$6,324,115.50 /m2	
		S precio/ m <sup>2</sup>			\$ precio/ m²			\$ precio/ m <sup>2</sup>			\$ precio/ m²	
local	m²	\$8,000.00 /m2	local	m²	\$8,000.00 /m2	local	m²	\$8,000.00 /m2	local	m²	\$8,000.00 /m2	
		\$0,000.00 /III2.			\$8,000.007112			\$6,000.0071112			\$6,000.007m2	
					5				Section Additionary at			
		S			s -			5	OFICINAS			
		\$			s -			5 -				
	0	š .		-0	s .		0	s .	TOTAL POR EDICIO	204.66	\$ 2,643,530.00	
	-	\$ precio/ m <sup>2</sup>		No.	C necelal m?			C propint mat				
local	m <sup>2</sup>		local	m <sup>2</sup>	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>±</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>±</sup>	
	2.40404	\$5,000.00 /m2	Annual Property and American		\$5,000.00 /m2			\$5,000.00 /m2			\$5,000.00 /m2	
sanitarios		\$ 343,280.00	sanitarios		\$ 343,280.00			S -				
estacionamiento	601.09	\$ 4,808,720.00	estacionamiento	601.09	\$ 4,808,720.00			\$ -	SERVICIOS			
		\$ -			\$ -			\$ -				
	644.00	\$5,152,000 00 mg		644.00	\$5,152,000,00 /m2		0.00	\$0.00 /m2	TOTAL POR NIVEL	2,922.52 \$23,380,160.00 /m		
Town I		\$ precio/ m <sup>2</sup>	formal in		\$ precio/ m <sup>2</sup>	i.e.at		\$ precio/ m <sup>±</sup>	Local Control		\$ precio/ m <sup>±</sup>	
local	m².	\$6,000.00 /m2	local	m <sup>2</sup>	\$6,000.00 /m2	local	m²	\$6,000.00 /m2	local	m <sup>2</sup>	\$6,000.00 /m2	
		S -			S -			S -	CHARTO DE MÁQUINAS			
		\$ -			\$ -			\$ -	CUARTO DE MÁQUINAS			
	0	\$ -		0	\$ -		0	\$ -	TOTAL POR NIVEL	175.40	\$ 1,052,400.00	
		\$ precio/ m <sup>T</sup>			\$ precio/ m <sup>2</sup>			\$ precio/ m <sup>2</sup>			\$ precio/ m²	
local	m²	\$5,000.00 /m2	local	m²	\$5,000.00 /m2	local	m²	\$5,000.00 /m2	local	m²	\$5,000.00 /m2	
		90,000.007ml2			\$0,000.00 /IIIZ			\$0,000.00 /IIIZ			\$5,000.00 /III2	
		S			8			8	12222			
		\$ .			\$			\$	BODEGAS			
		\$ -			\$ -			8				
	0.00	§ .		0.00	§ .		0.00	\$ -	TOTAL POR NIVEL	136-07	\$ 816,420.00	
		\$ precio/ m²			\$ precio/ m <sup>3</sup>			\$ precio/ m <sup>2</sup>		the state of the s	\$ precio/ m <sup>2</sup>	
local	m²	\$6,000.00 /m2	local	m²	\$8,000.00 /m2	local	m²	\$6,000.00 /m2	local	m²		
		90,000.00 /m2			50,000.00 /m2			an,000.00 /m2	100000		\$6,000.00 /m2	
		s -	cocina	57.85	\$ 462,800.00			s -	COCINAS			
		s -	Cooms	57.0E	\$ 462,800.00			\$ -	TOTAL POR NIVEL	222.55	\$ 3,592,100.00	
	U			57.85	\$402,000.00		Ü	· *	TOTAL POR NIVEL	222.55	\$ 3,592,100.00	



ESPACIO	S	ÓTANO		PLANTA BAJA			PRIME	R NIVEL		SEGUNDO NIVEL		
COMERCIO	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$8,000.00 /m2	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$3,500.00 /m2	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$3,500.00 /m2	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$3,500.00 /m2
	gourmet market	86.24	\$ 689,920.00			\$ -			\$ -			\$ -
TOTAL POR NIVEL		86.24	\$ 689,920.00		0.00	\$ -		0	\$ -		0	\$ -
			\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>		m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>
	local	m²	\$13,000.00 /m2			\$15,000.00 /m2		laboratorios demos	\$13,000.00 /m2 \$10,000.00 /m2	local	aula biblioteca	\$6,000.00 /m2 \$15,000.00 /m2
		100.07		1′ 4 1 0 6	477.45	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		computo	\$8,500.00 /m2		terraza	\$6,000.00 /m2
	restaurante/bar	189.97	\$ 2,469,610.00	salón Auguste Soffier	177.15	\$ 2,657,250.00	laboratorio 1 laboratorio 2	61.16 51.92		aula 1 aula 2	56.24 41.09	\$ 337,440.00 \$ 246,540.00
ESPACIOS DE CALIDAD							laboratorio 3	50.81	\$ 660,530.00	terraza	70.56	\$ 423,360.00
(LUGARES)							demo	53.83	\$ 538,300.00	biblioteca	172.95	\$ 2,594,250.00
							demo	54.06				\$ -
							cómputo 1	39.77				\$ -
							cómputo 2 cómputo 3	29.30 25.34				\$ -
							área de consulta	23.53				\$ -
TOTAL POR NIVEL		189.97	\$ 2,469,610.00		177.15	\$ 2,657,250.00		389.72	\$ 4,211,960.00		340.84	\$ 3,601,590.00
,	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$6,000.00 /m2	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$6,000.00 /m2	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$6,000.00 /m2	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup> \$15,000.00 /m2
AREAS VERDES	area verde 1	12 97	\$ 77,820.00		2.7		areas verdes	2.7	\$22,200.00	areas verdes estacionamiento	20.10	\$ 302,850.00
	area verde 2			areas verdes estacionamiento	• : :	\$93,060.00	areas verues	3.7	\$ -	areas verdes estacionamiento	20.19	\$ -
TOTAL POR NIVEL		17.17	\$ 103,020.00		19.21	\$ 115,260.00		3.7	\$22,200.00		20.19	\$ 302,850.00
ESPACIO	SÓTANO		PLANTA BAJA		PRIMER NIVEL			SEGUNDO NIVEL				
TOTAL POR NIVEL		1,189.80	\$10,440,005.50		870.04	\$8,110,365.00		1,349.45	\$11,063,710.00		1,229.09	\$10,132,165.00

TERCER NIVEL			CUARTO	O NIVEL		AZO	TEA		TOTALES		
local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>
local	111	\$3,500.00 /m2	local	""	\$3,500.00 /m2	iocai	""	\$3,500.00 /m2	local	'''	\$3,500.00 /m2
		\$ -			\$ -			\$ -	COMERCIO		
	0	\$ -		0	\$ -		0	\$ -	TOTAL POR NIVEL	86.24	\$ 689,920.00
	m²	\$ precio/ m²		m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>			\$ precio/ m <sup>2</sup>		m²	\$ precio/ m²
local	aula	\$6,000.00 /m2	local	aula	\$6,000.00 /m2	local	m²		local		
	comedor	\$15,000.00 /m2		comercio terraza	\$5,000.00 /m2 \$6,000.00 /m2			\$15,000.00 /m2			\$0.00 /m2
aula 1	56.24	\$ 337,440.00	terraza	70.56		terraza	189.23	\$ 2,838,450.00			
aula 2	41.09	\$ 246,540.00	aula 1	56.24	\$ 337,440.00			\$ -			
aula 3	58.36		aula 2	41.09				\$ -			
salón de enseñanza	70.56	\$ 1,058,400.00	aula 3	58.36	\$ 350,160.00			\$ -	ESPACIOS DE CALIDAD		
		\$ -	cafetería	121.21	\$ 606,050.00			\$ -	(LUGARES)		
		\$ -			\$ -			\$ -	(======)		
		\$ -			\$ - \$ -			<b>5</b> -			
		<del>-</del> و			<b>9</b> -			Φ - • -			
	226.25	\$ 1,992,540.00		347.46	\$ 1,963,550.00		180 23	\$ 2,838,450.00	TOTAL POR NIVEL	1,860.62	\$ 19,734,950.00
	220.23			347.40			109.23		TOTALTONNIVEL	1,000.02	
local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>	local	m²	\$ precio/ m <sup>2</sup>
		\$6,000.00 /m2			\$6,000.00 /m2			\$6,000.00 /m2			\$3,000.00 /m2
		\$ -			\$ -			\$ -	ÁREAS VERDES		
		\$ -			\$ -			\$ -	AREAG VERDEG		
	0	\$ -		0	\$ -		0	\$ -	TOTAL POR NIVEL	60.27	\$ 543,330.00
TERCER NIVEL			CUARTO NIVEL			AZOTEA			TOTALES		
	1,006.82	\$7,759,105.00		1,239.26	\$ 8,433,125.00		189.23	\$ 2,838,450.00	TOTAL POR EDIFICIO	7,073.69	\$58,776,925.50

## **FACTIBILIDAD**

En la siguiente propuesta de factibilidad, se analizarán las posibilidades para hacer viable el desarrollo del proyecto.

El proyecto presentado pretende tener financiamiento por medio de la inversión privada, donde se contemplan las siguientes actividades para generar ingresos para recuperar la inversión, y posteriormente generar ganancias. ACTIVIDADES CON POTENCIAL ECONÓMICO

ÁREA

Inscripción al colegio

Colegiaturas

Tienda Gourmet

Restaurante Auguste Escoffier

Restaurante al aire libre

Cafetería

Pensión vehicular

INSCRIPCIÓN AL COLEGIO / COLEGIATURAS El colegio contará con un sistema educativo

### TIENDA GOURMET

Es una tienda especializada en productos orgánicos de alta cocina, en donde se comercializan alimentos del mercado, junto con productos creados por los alumnos.

### RESTAURANTE AUGUSTE ESCOFFIER

Es el restaurante icónico del Punto Gastrónomico, es por eso que lleva el nombre del famoso chef francés, que revolucionó el arte culinario y sus procesos, en este espacio podremos observar directamente el proceso de creación de los alumnos, terminando así su preparación académica.

### RESTAURANTE AL AIRE LIBRE

Este restaurante integra las características de un espacio abierto, con una cocina de alto nivel, con la cualidad de que los alumnos participan en el proceso de producción.

### CAFETERÍA

Este espacio de recreación en donde los alumnos podran disfrutar de la vista y desarrollar algunas actividades psicosociales. PENSIÓN VEHICULAR PARA ESTUDIANTES La administración de espacios para vehiculos siempre ha sido redituable y más en lugares con alta demanda vehicular como es la colonia Roma.



# [CONCLUSIONES]





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## [CONCLUSIONES]

En México, el sistema educativo es decadente, en todos los niveles de formación podemos encontrar deficiencias que a largo plazo, retrasan el desarrollo y crecimiento industrial, cultural y económico de nuestro país.

Lo que se necesita, es una correcta aproximación a los centros educativos, para así comprender que una formación integral, es la base de una enseñanza eficiente. La principal deficiencia que buscamos corregir, es el modelo clásico en dónde el alumno no tiene una formación vivencial y práctica. Nos encontramos con muchas carreras, en muchas universidades, que repiten este mismo patrón en el cual la mayoría del conocimiento adquirido, es teórico.

Para resolver lo anterior, nos basamos en la integración y apropiación de un sitio privado y monofuncional para obtener tras un proceso lógico, un sitio que involucre los principales personajes de un contexto inmediato para que sean parte de este desarrollo educativo integral propositivo. Es por ese motivo, que nos estamos dando a la tarea de comprometernos con la formación y tratar de fomentar un sistema de escuela de educación superior de primera calidad, creando un ambiente que insite al alumno a sentirse motivado a lo largo de su formación que le de el conocimiento práctico. Es necesario romper con los paradigmas de función/educación actual, empezando por los lugares en donde esta se lleva a cabo.

Nuestra propuesta arquitectónica, es amable y respetuosa con los alumnos; tomamos en cuenta el contexto cultural, social y físico para el diseño del edificio,

lo cual va de la mano con este nuevo paradigma de enseñanza.

Nuestra principal intención, es que la escuela alcance a ser este vínculo en donde se puedan realizar las funciones sociales, culturales, educativas y económicas principales de la zona.

En este documento de tesis, a través de nosotros y nuestro proceso de desarrollo, planteamos un cambio en las intenciones de formación que nos arrojen mejores resultados formativos, vivenciales y arquitectónicos que nos dirijan hacia una mejor educación en México.



# [ICONOGRAFÍA]





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



Acceso al "PG"





Cafetería



Cocina



Salones "DEMOS"



Salón enseñanza







Restaurante Auguste Escofffier



Terraza











Comer

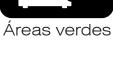




























Cuarto de máquinas

















Dirección



Educación



Empleados / personal



Acceso coches



Acceso peatonal



Escaleras



Estación metro



Estacionamiento



Gobiertno



Gusto



Habitación



Historia



Hito



Hospital



Iglesia



Individuo



Juntas / sala de juntas



Montacargas / carga y descarga



Museo / cultura



Oficinas







mión



Parque



Peatón



Punto Gastronómico



Rampa coches



Rampa discapacitados



Restaurante



Tacto



Vista

















# [BIBLIOGRAFÍA]





UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## [BIBLIOGRAFÍA]

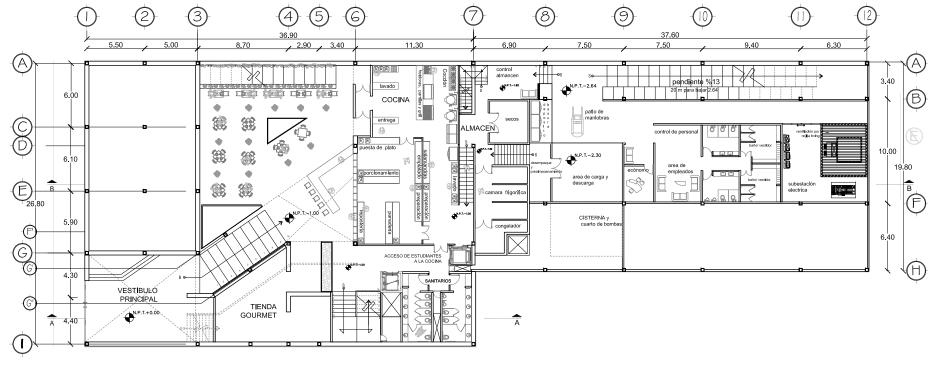
#### REFERENCIAS WEB

- "Culinary Art School" Disponible para su consulta en: http://www.culinaryartschool.edu.mx/historia/, última fecha de consulta (14/08/15).
- "Culinary Art School by Gracia Studio" Disponible para su consulta en: http://www.graciastudio.com/Projects/Comercial/Culinary/culinary.html, última fecha de consulta (14/08/15).
- "Escuela Superior de Gastronomía" Disponible para su consulta en: http://www.superiordegastronomia.edu.mx/portal/index.php/widgetkit/licenciaturagastronomia/definicion#, última fecha de consulta (14/08/15)
- "Paris Market Lab" Disponible para su consulta en: http://en.archmedium.com/Concursos/PMKTL/Summary.php, última fecha de consulta (14/08/15).
- "Secretaría de desarrollo urbano y vivienda" SEDU-VI. http://www.seduvi.df.gob.mx/portal/index.php

#### **BIBLIOGRAFÍA**

- Ley General de Educación, Versión Digital, Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 13 de julio 13 de Julio de 1993, Texto Vigente, Última reforma publicada 13-03-2003.
- Ley General de la Infraestructura Física Educativa, Versión Digital, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1º de Febrero de 2008, Texto Vigente.
- Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, Versión Digital, Publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 29 de enero de 1996, Texto Vigente, Última reforma publicada el 11 de agosto del 2006.
- Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal, Versión Digital, Publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 29 de enero de 2004, Texto Vigente.
- Programa Delegacional de Desarrollo Urbano "Cuauhtémoc", Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda: SEDUVI, Ciudad de México, Plano de Colonias y Plano de Divulgación, Página Electrónica, México D.F., 2010.
- Arquitectos mexicanos "ESPACIOS CON ESTILO" AM Editores S.A. de C.V. publicada 2011, autores Fernada de Haro & Omar Funtes.
- The architectural expression in MEXICO, edited by Victor Márquez, editorial Eduardo Veraza, diseñado por Victor Márquez arquitectos y La Fábrica de Ideas.





SÓTANO





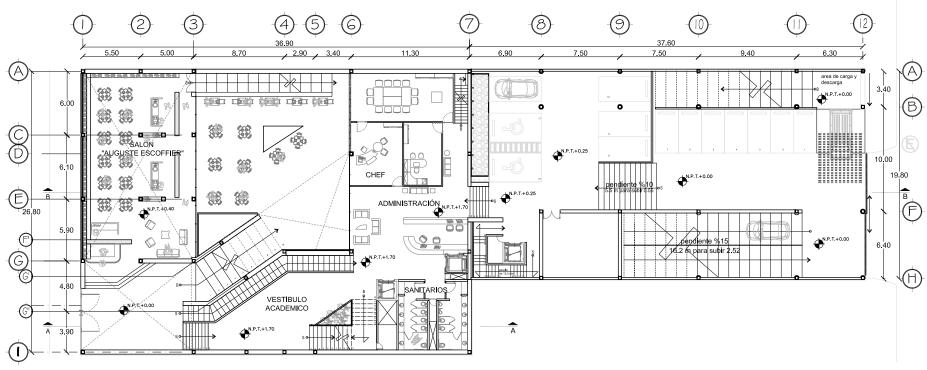


UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

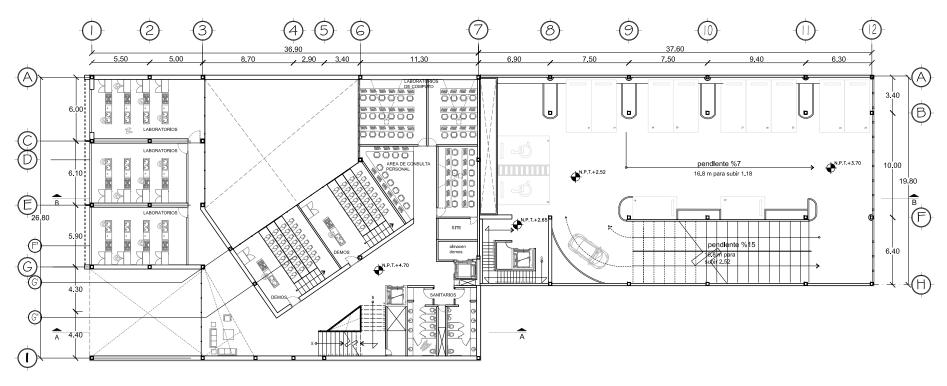
### DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

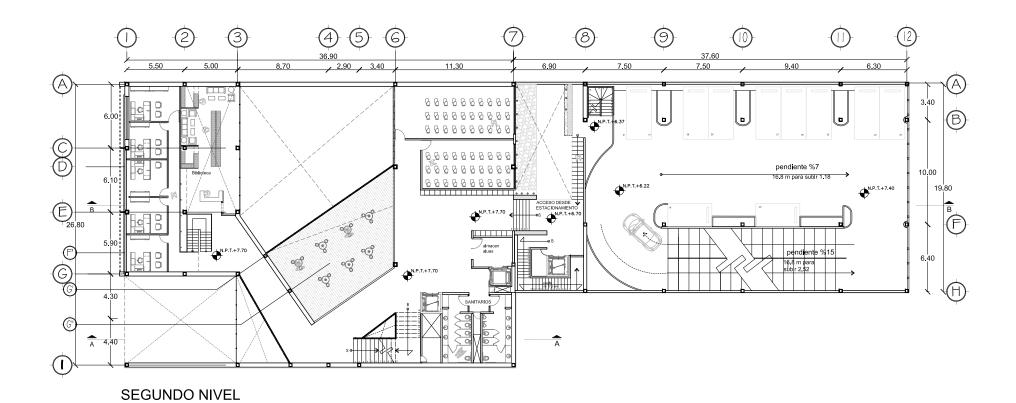


PLANTA BAJA

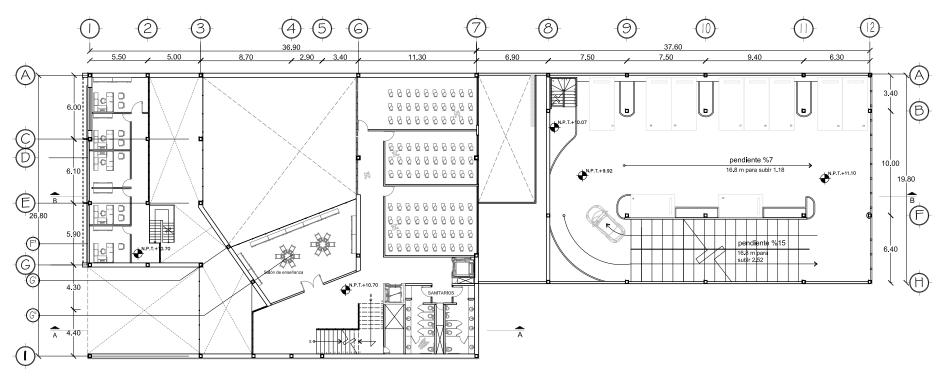


PRIMER NIVEL



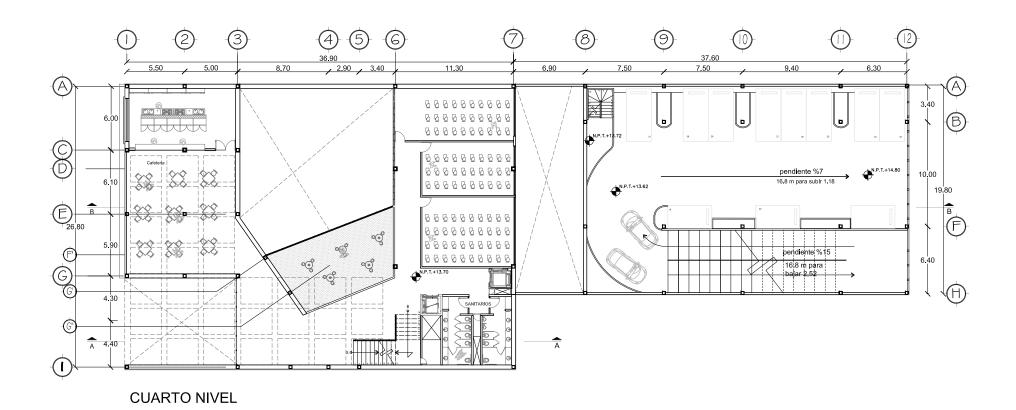






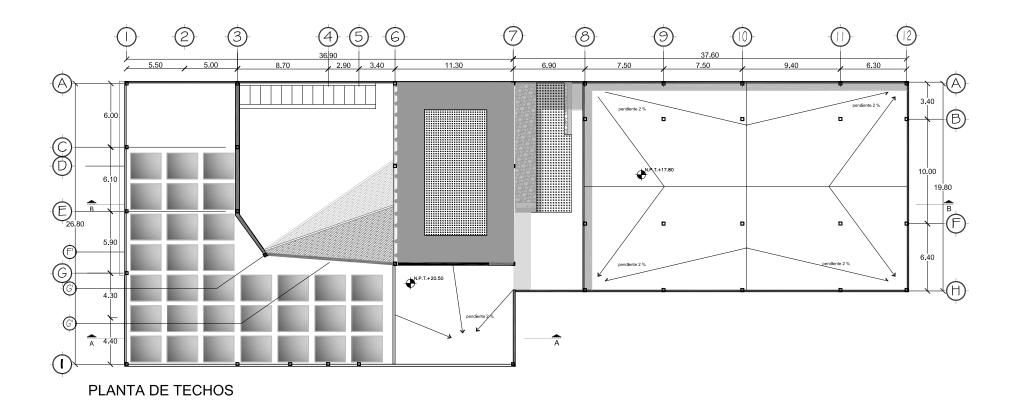
**TERCER NIVEL** 







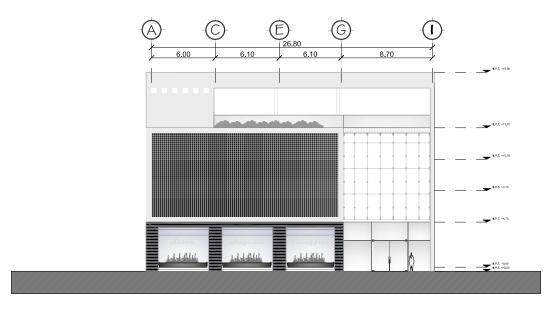








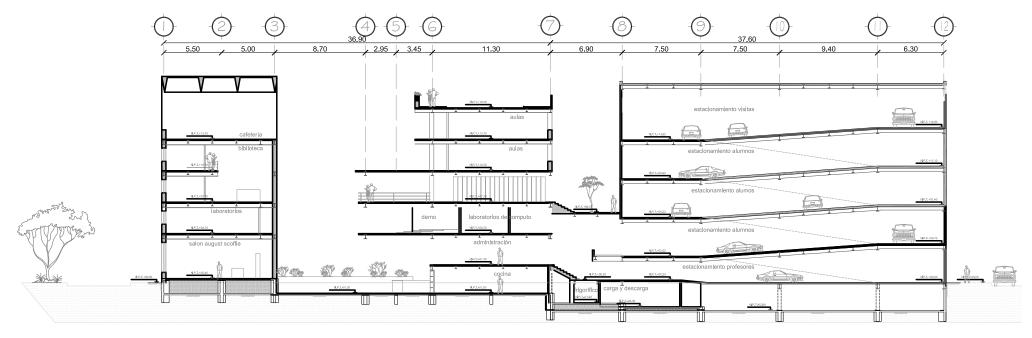
 $\mathbb{N}$ 



FACHADA DURANGO



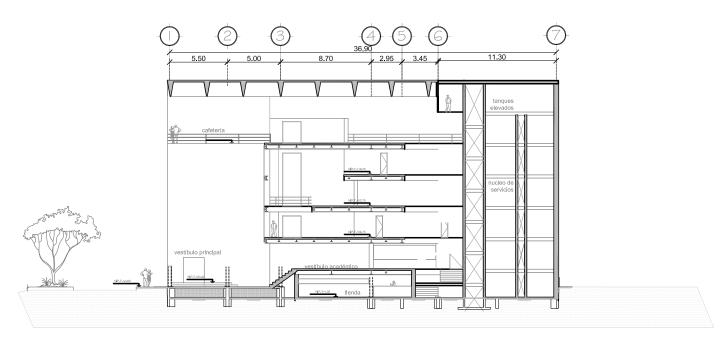
 $\mathbb{N}$ 



SECCIÓN B

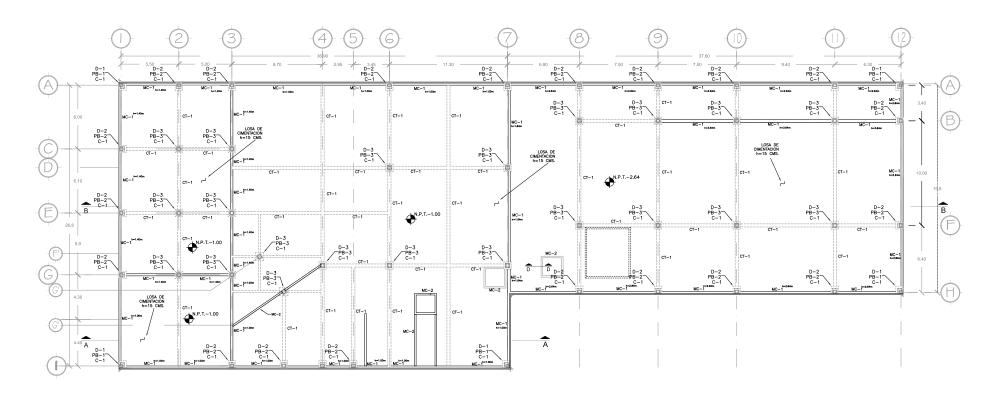


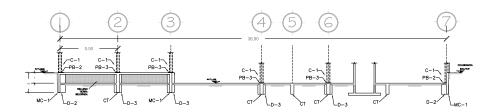
 $| \vee |$ 



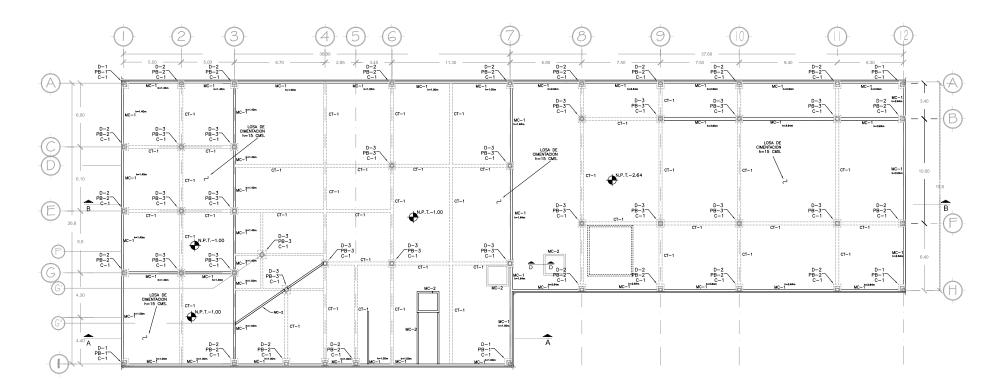
SECCIÓN A

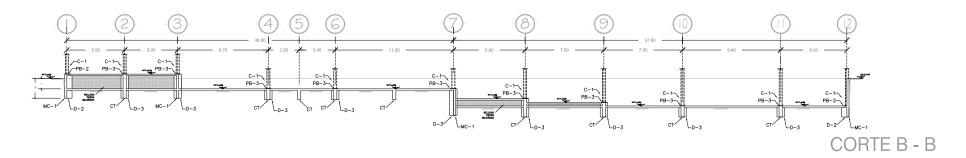






CORTE A - A

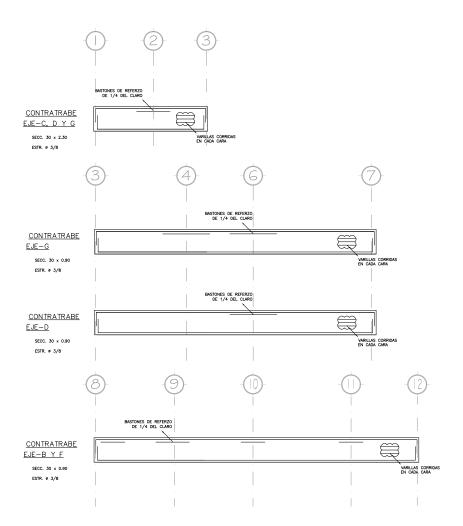


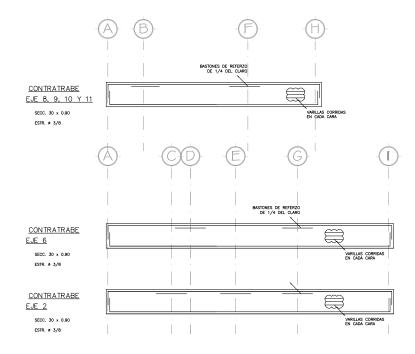




# Facultad de arquitectura PUNTO GASTRONÓMI

Ν А M



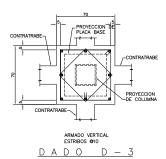


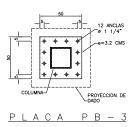
## PUNTO GASTRONÓMI

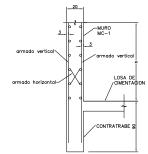
M



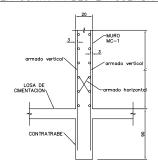
PERFIL HSS DE 12" X 113.20 kg/m COLUMNA C-1



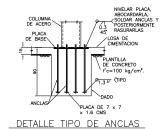


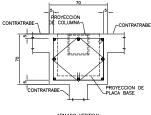


DETALLE DE ANCLAJE DE ARMADO DE MUROS DE CONCRETO EN CONTRATRABES EN COLINDANCIA



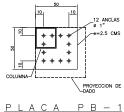
DETALLE DE ANCLAJE DE ARMADO DE MUROS DE CONCRETO EN CONTRATRABES





ARMADO VERTICAL ESTRIBOS @10 DADOD-2

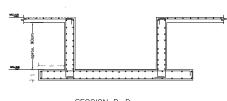




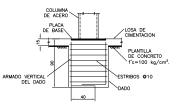
PLACA PB-2

PROYECCION DE

COLUMNA



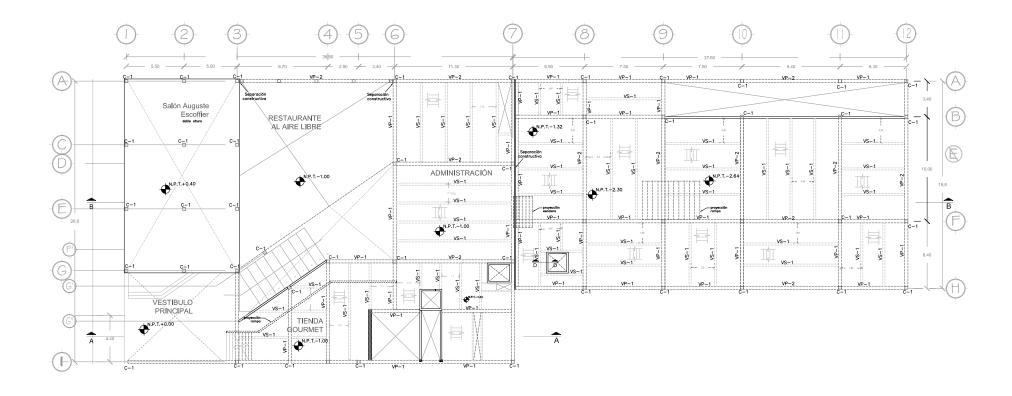
SECCION D-D
DETALLE DE FOSOS DE ELEVADORES



ELEVACION ARMADO DE DADO D-1

D A D O D - 1

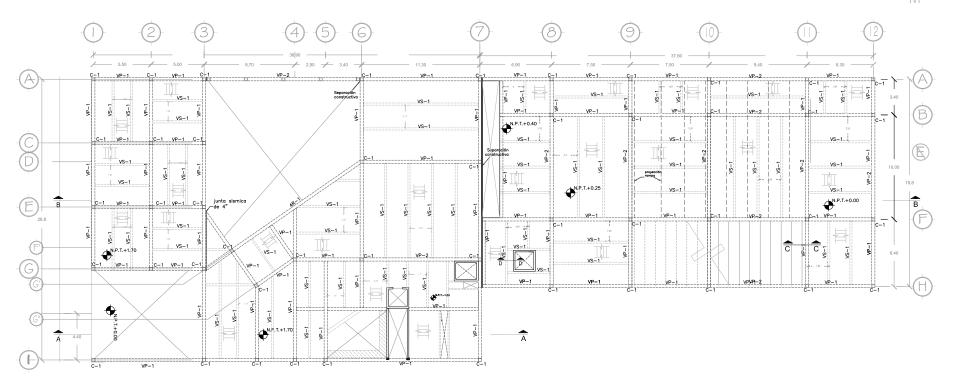
## SÓTANO

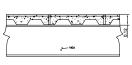


## PUNTO GASTRONÓMI

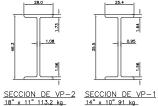
M

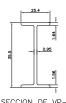
## PLANTA BAJA





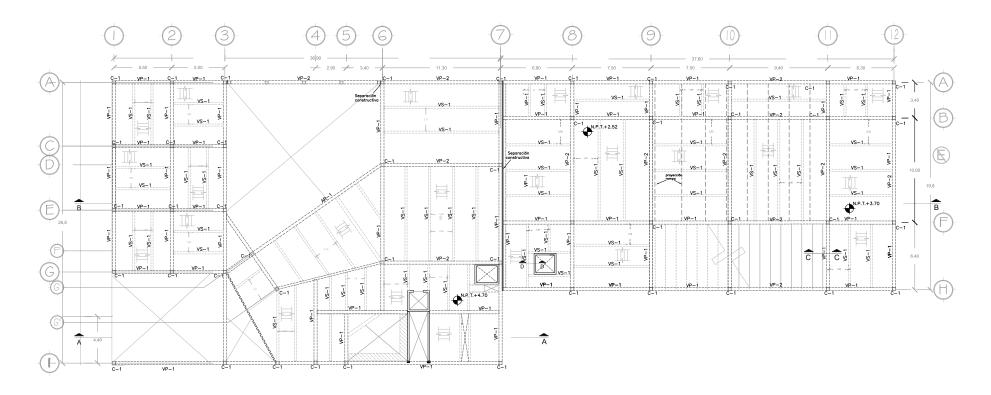








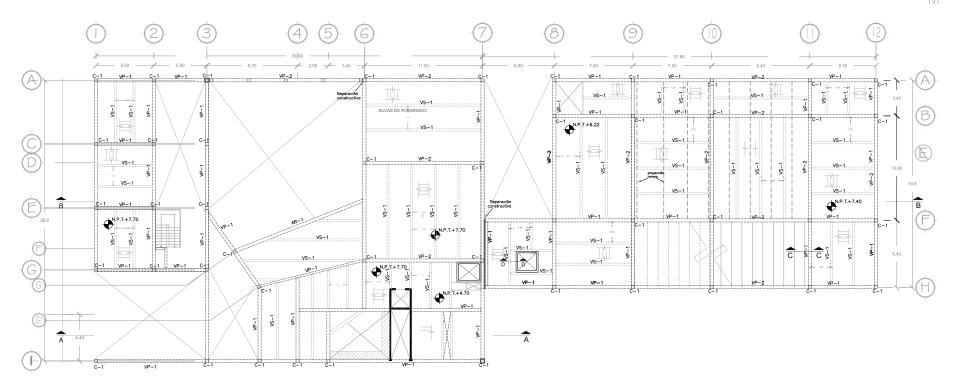
## PRIMER NIVEL

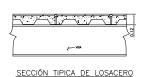


## PUNTO GASTRONÓMI

M

## SEGUNDO NIVEL



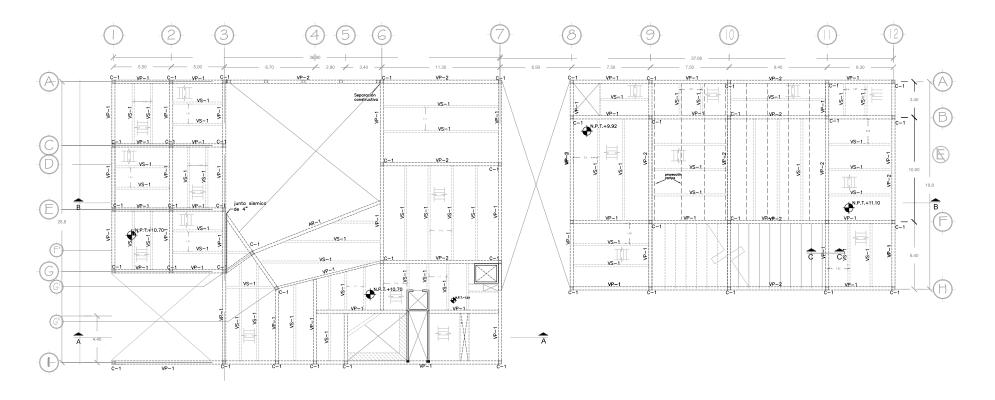








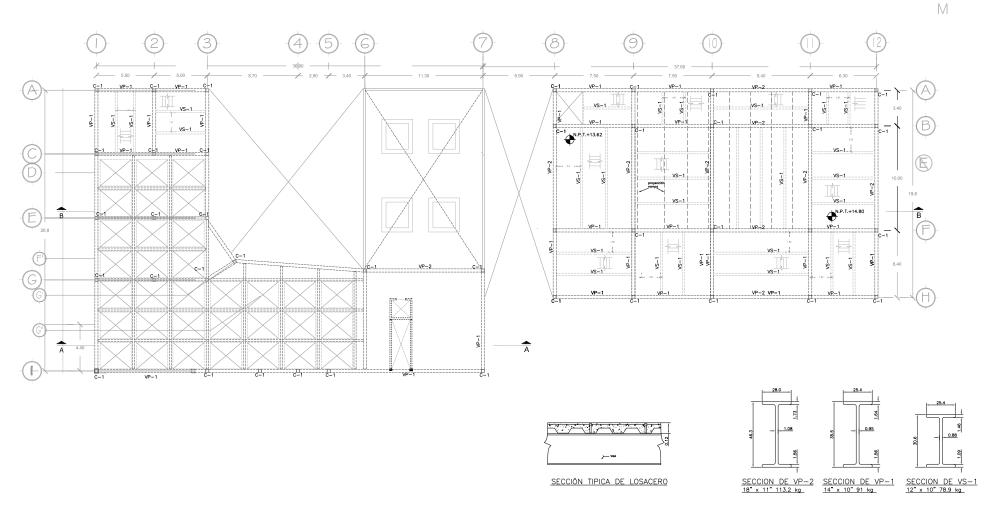
## TERCEL NIVEL



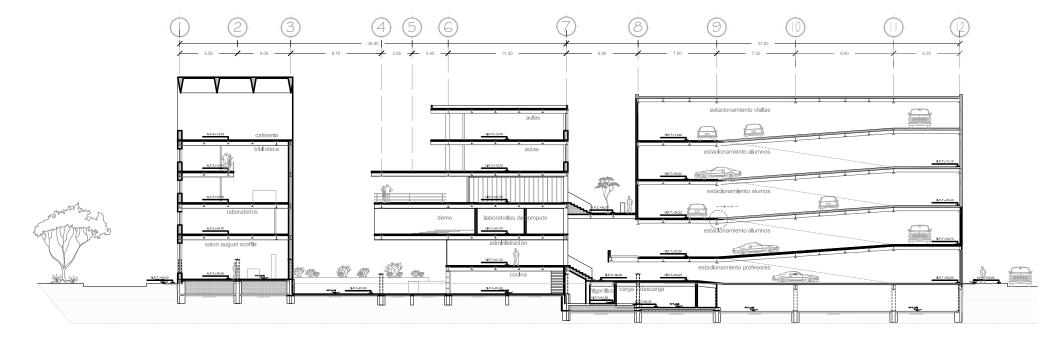
## PUNTO GASTRONÓMI

Ν

## **CUBIERTAS**

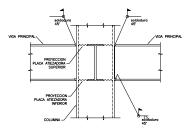


#### SECCIÓN B

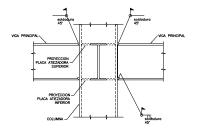


### PUNTO GASTRONÓMI

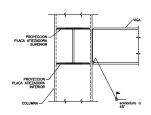
M



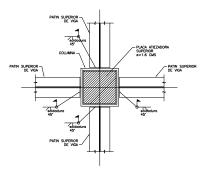
CONEXION TIPICA DE VIGAS A COLUMNAS (EN COLUMNAS CENTRALES)



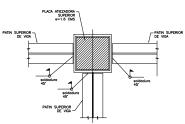
CONEXION TIPICA DE VIGAS A COLUMNAS (EN COLUMNAS CENTRALES EXTREMAS)



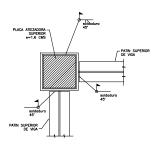
CONEXION TIPICA DE VIGAS A COLUMNAS (EN COLUMNAS DE ESQUINA)



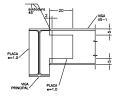
UNION DE VIGAS A COLUMNAS (EN COLUMNAS CENTRALES)



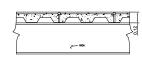
UNION DE VIGAS A COLUMNAS (EN COLUMNAS CENTRALES EXTREMAS)



UNION DE VIGAS A COLUMNAS (EN COLUMNAS DE ESQUINA)

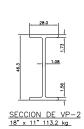


CONEXION DE VIGAS VS-1 EN VIGAS PRINCIPALES



SECCIÓN TIPICA DE LOSACERO



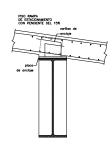


SECCION C-C

union de rampa de concreto

armado con losacero





union de rampa de concreto armado con viga IPR

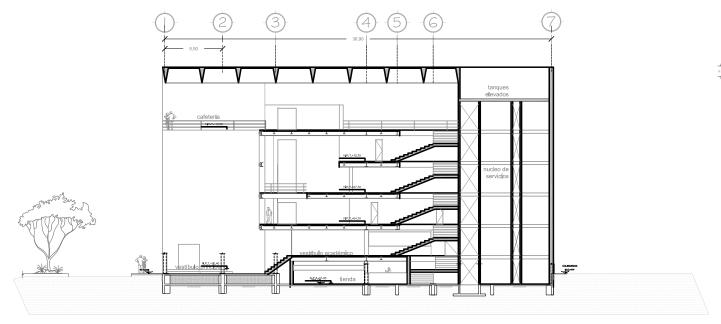


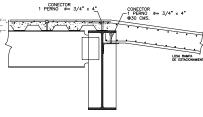
SECCION DE VS-1 12" x 10" 78.9 kg

### PUNTO GASTRONÓMICO

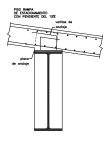
M

#### SECCIÓN B





SECCION C-C union de rampa de concreto armado con losacero



union de rampa de concreto armado con viga IPR

impermeabilizante con multicapa de asfalto entortado concreto f c 100kg / cm2 relleno tezonte para pendiente

cerramiento de 15 x 20cm

perfil OR 1" x 1" galvanizado

perfil OR 1" x 3"acabado final con estampado marca Americanwoo d

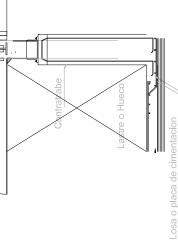
Plafon termo-acustico marca Ligerplac modelo Rhio 100 de 14mm viga acero perfil I con un patin de .15 x .30 cartabon de refuerzo 4" x 4"

pulido de concreto f'c 250 kg/cm2 malla electrosolada 6x6 - 10/10

columna de acero .40 x .40

lamina galvanizada

perno 3/4" x4



ENRIQUE DE LOS RÍOS CASAS LEONARDO GARCÍA PÉREZ

ESC: CPF-01

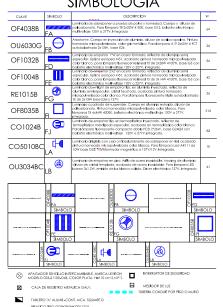
A

#### PUNTO GASTRONÓMICO MARKET LAB

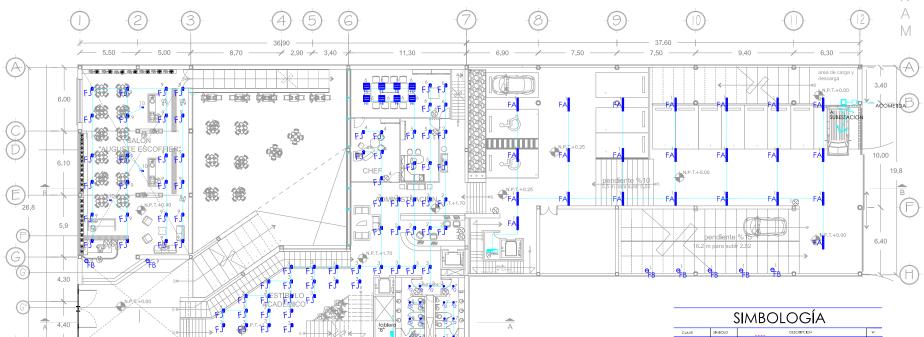


SÓTANO

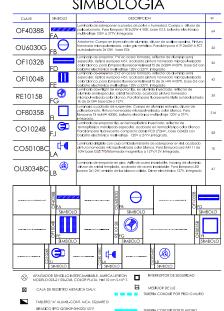
4.40



F) 12 F) 12 F) 12



PLANTA BAJA



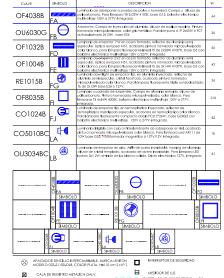
A M 3.40

Ν



PRIMER NIVEL

4.40

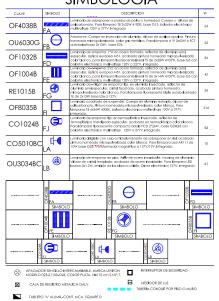


TABLERO "A" ALUMB - CONT. MCA. SQUARE D

### PUNTO GASTRONÓMICO

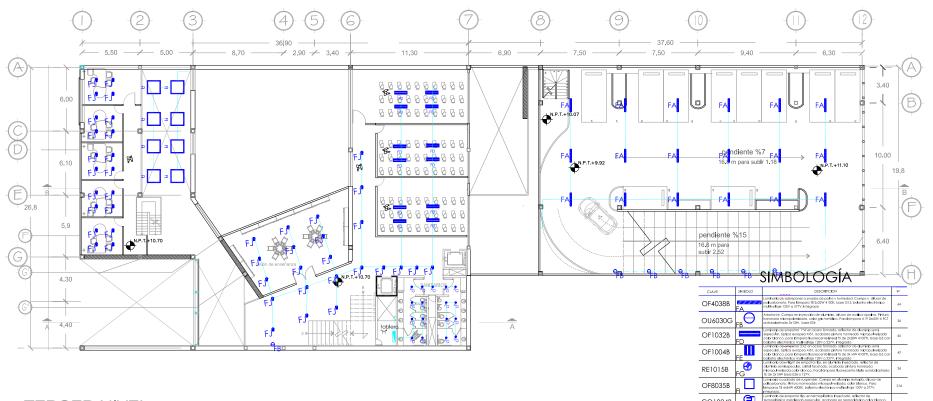


SEGUNDO NIVEL



### PUNTO GASTRONÓMICO

N A M



TERCER NIVEL



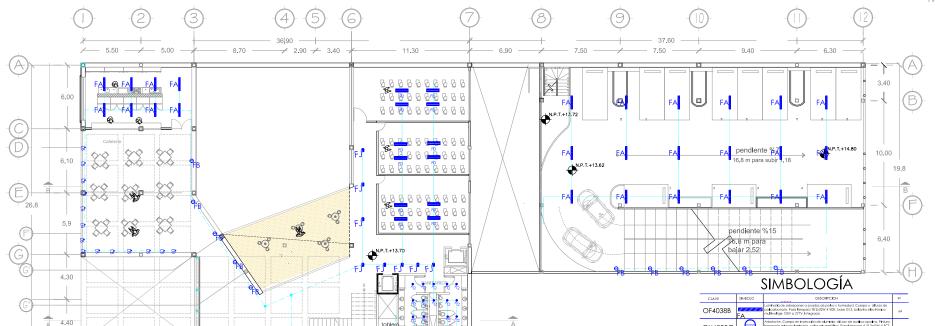
SIMBOLO

<u>(a)</u>

CO5010BC OU3034BC

**(3**)

N A M



**CUARTO NIVEL** 

PEIOLO AB

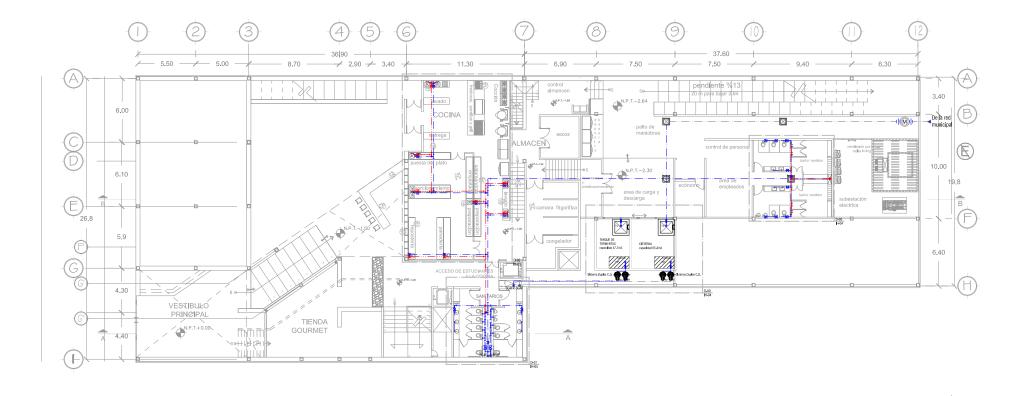
THE CONTROL OF THE CONTROL AND AND ADMINISTRATION OF THE CONTROL OF TH

OU6030G OF1032B

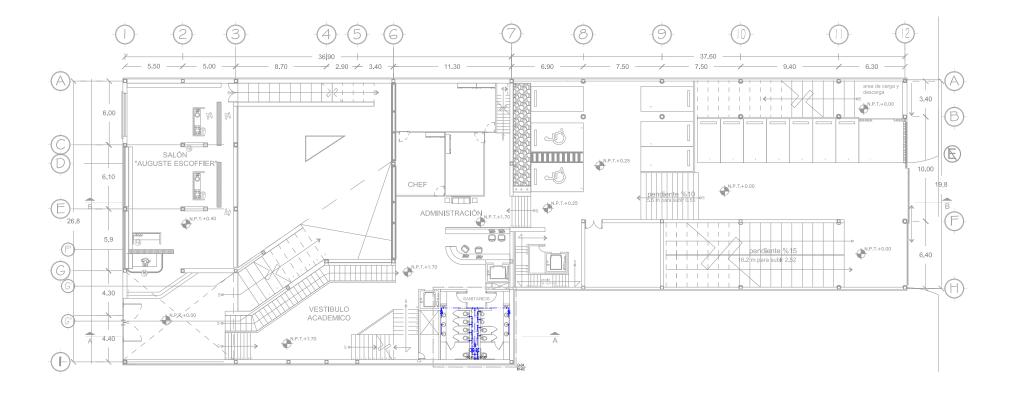
TABLERO "A" ALUMB - CONT. MCA. SQUARE D

tablera

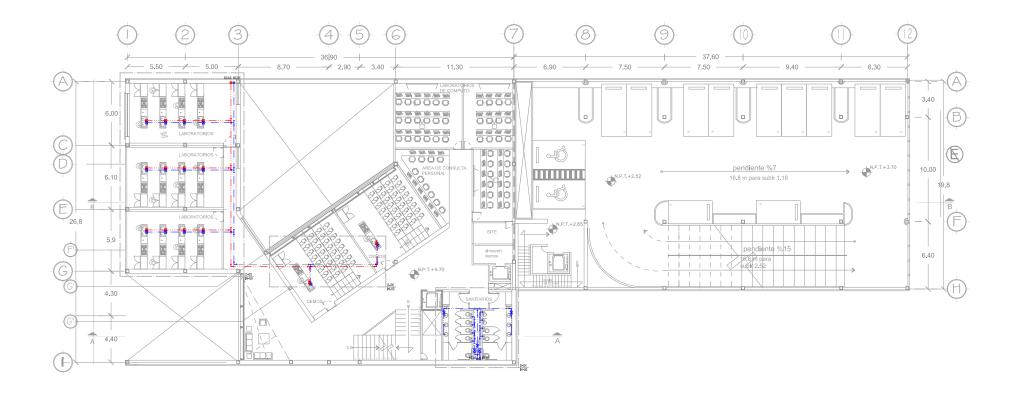
Ν Α M



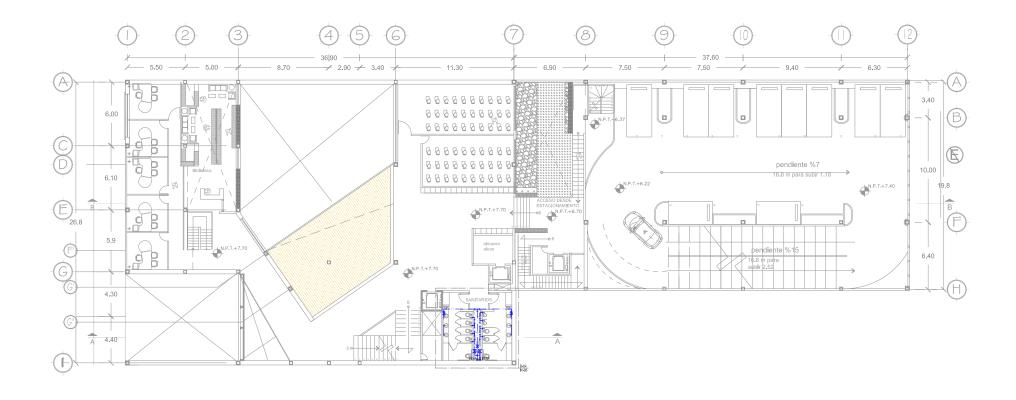
N M



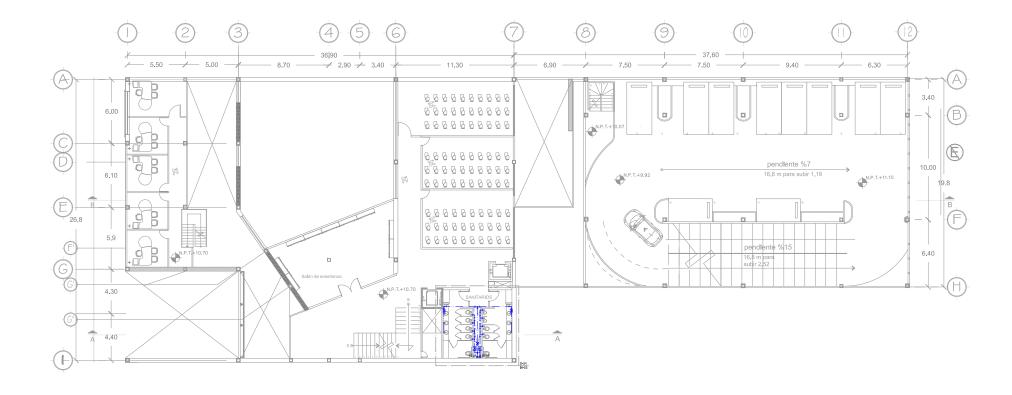
Ν Α M

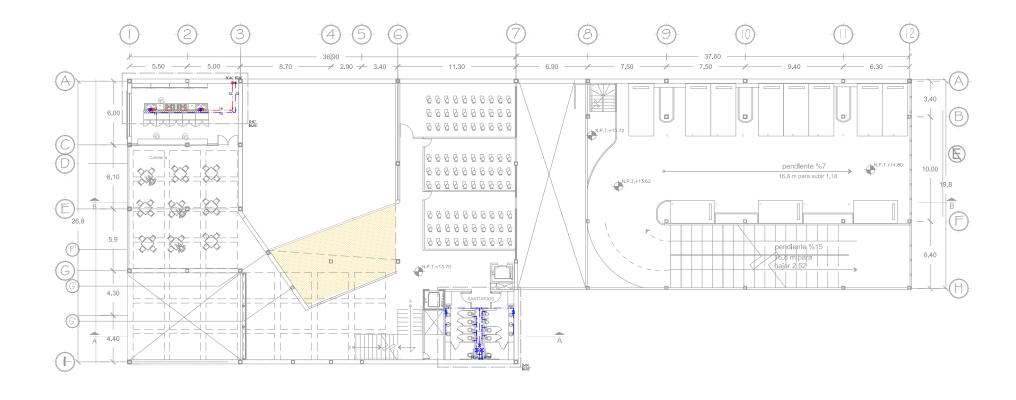


 $\mathbb{N}$ Α M



N Α M

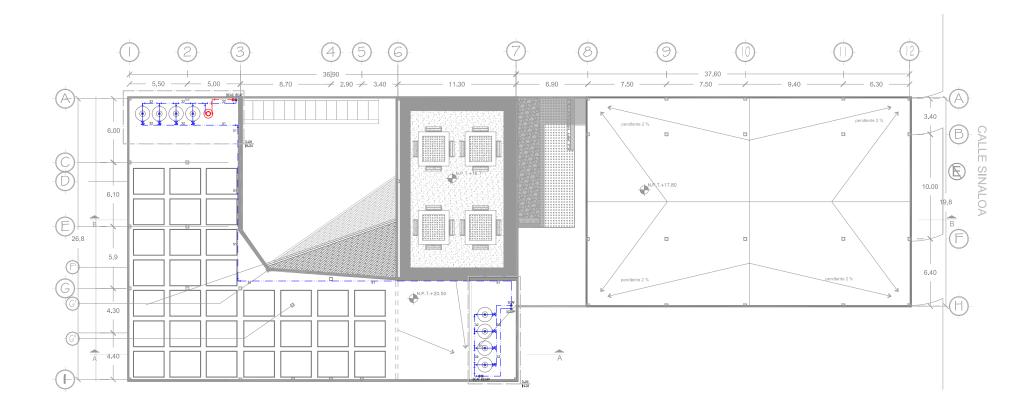


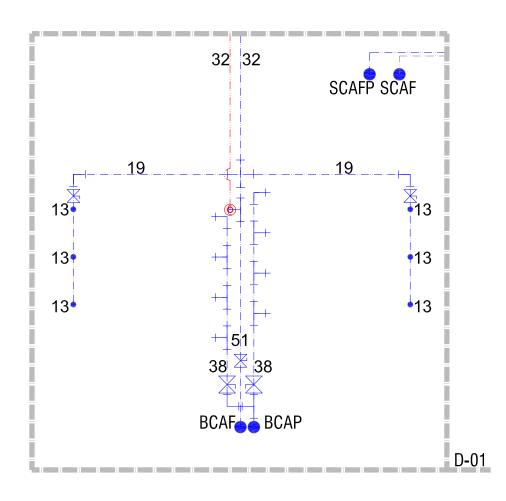


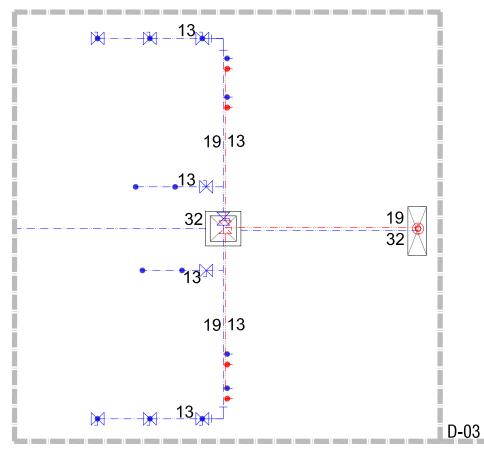
# Facultad de arquitectura PUNTO GASTRONÓMICO MARKET LAB

N Α

M







Facultad de arquitectura PUNTO GASTRONÓMI 13 13 19 32 19 32 13 13 D-06 TANQUE DE **TORMENTAS CISTERNA** capacidad 47.7m3 capacidad 65.3m3 CÁRCAMÓ Sistema Duplex C.D. - Sistema Duplex C.D. 51 D-00 LEONARDO GARCÍA PÉREZ

ENRIQUE DE LOS RÍOS CASAS

### PUNTO GASTRONÓMICO

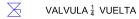
U N A M





SCAFP • SUBE COLUMNA DE AGUA PLUVIAL

SCAF SUBE COLUMNA DE AGUA FRIA



— CHUPON

TUBERIA AGUA FRIA Cu RIGIDO TIPO M NACOBRE POR PLAFON

TUBERIA AGUA CALIENTE
Cu RIGIDO TIPO M
NACOBRE POR PLAFON

TINACO TINOX 1150lt

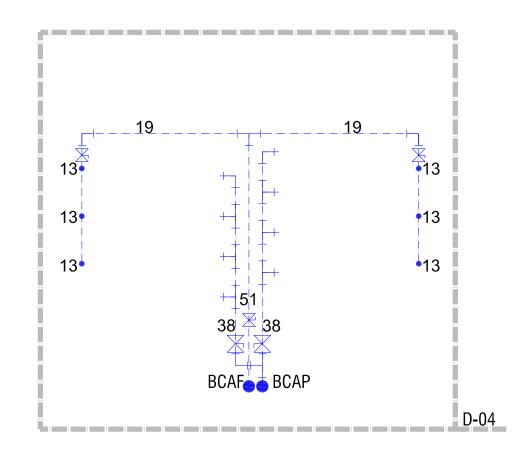
CALENTADOR CALOREX ELECTRICO

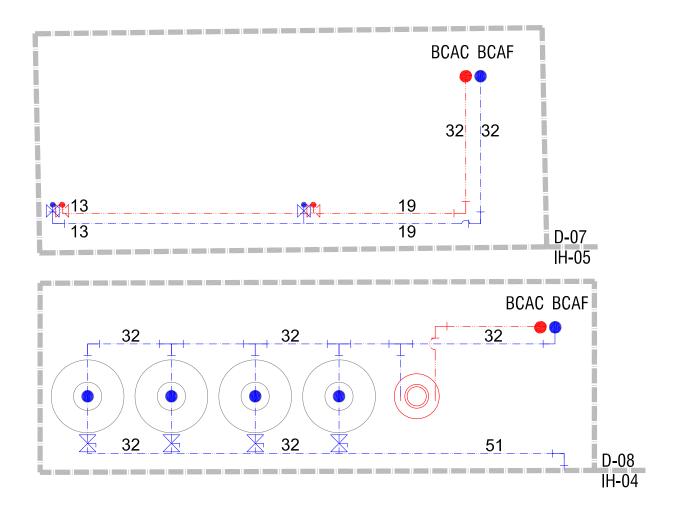
CRUCE DE TUBERIA SIN CONEXION

"TE" CONEXION Cu

"CRUZ" CONEXION Cu

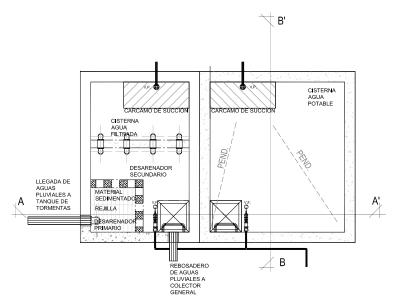
CODO DE 90° CONEXION Cu

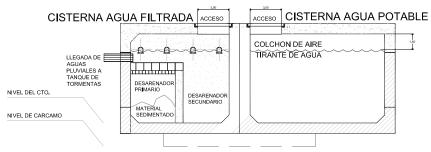


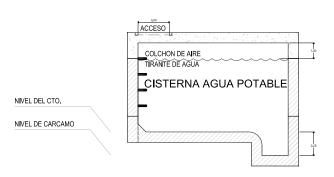


### PUNTO GASTRONÓMICO

U N A M

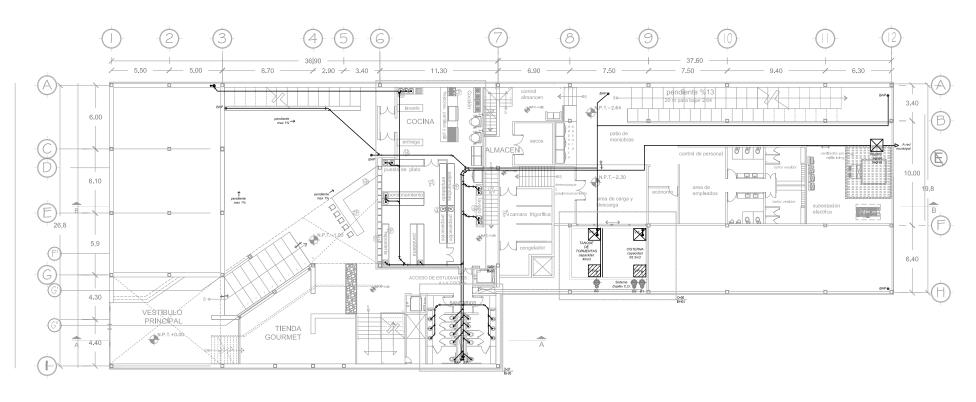






## PUNTO GASTRONÓMIC

Ν  $\mathbb{N}$ 



TUBERIA Fovo MARCA TISA DIAMETRO DETERMINADO PENDIENTE 1.5%

BAJADA DE AGUA NEGRA

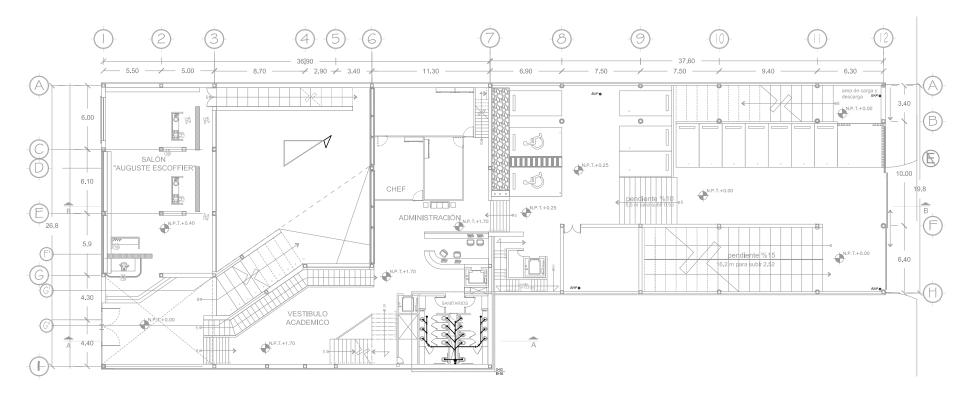
 $\oplus$ STV SUBE TUBO VENTILACION

CONEXION YEE FoVo MARCA TISA

CONEXION YEE DOBLE FoVo MARCA TISA

BAJADA DE AGUAS PLUVIALES

N A M



TUBERIA Fovo MARCA TISA DIAMETRO DETERMINADO PENDIENTE 1.5%

BAJADA DE AGUA NEGRA

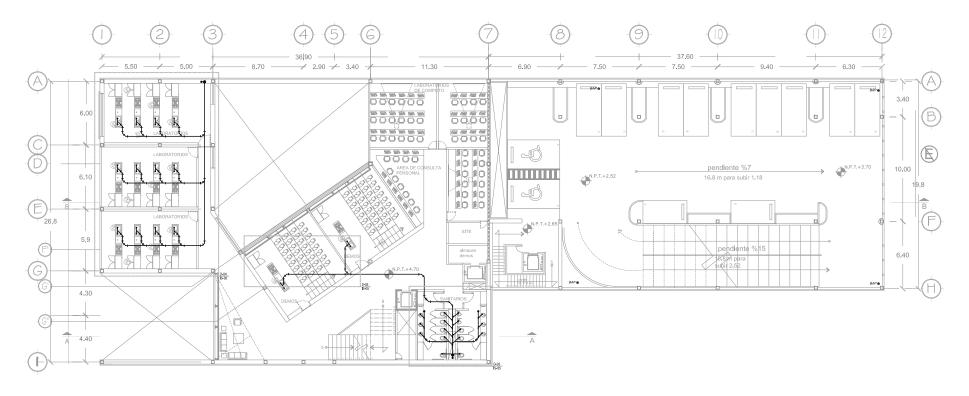
STV SUBE TUBO VENTILACION

CONEXION YEE FOVO MARCA TISA

CONEXION YEE DOBLE FoVo MARCA TISA

BAJADA DE AGUAS PLUVIALES

N A M



\_\_\_\_ TUBERIA Fovo MARCA TISA DIAMETRO DETERMINADO PENDIENTE 1.5%

BAJADA DE AGUA NEGRA

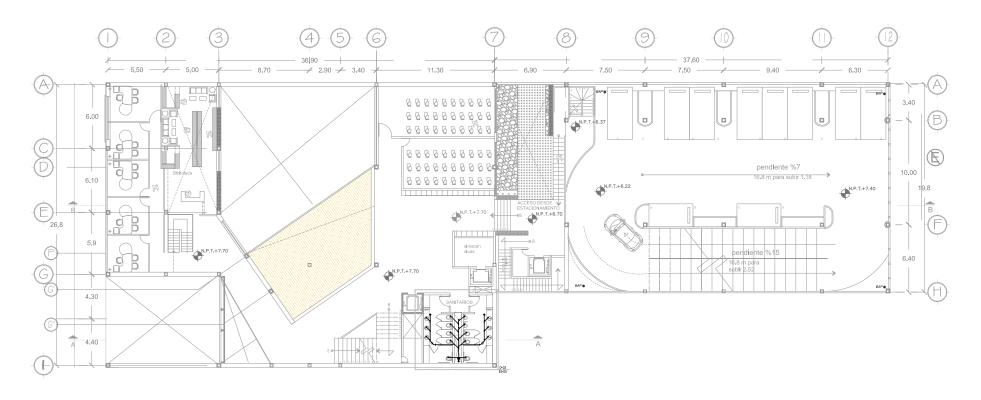
→ STV SUBE TUBO VENTILACION

CONEXION YEE FOVO MARCA TISA

CONEXION YEE DOBLE FOVO MARCA TISA

BAJADA DE AGUAS PLUVIALES

N A M



TUBERIA Fovo MARCA TISA DIAMETRO DETERMINADO PENDIENTE 1.5%

BAJADA DE AGUA NEGRA

→ STV SUBE TUBO VENTILACION

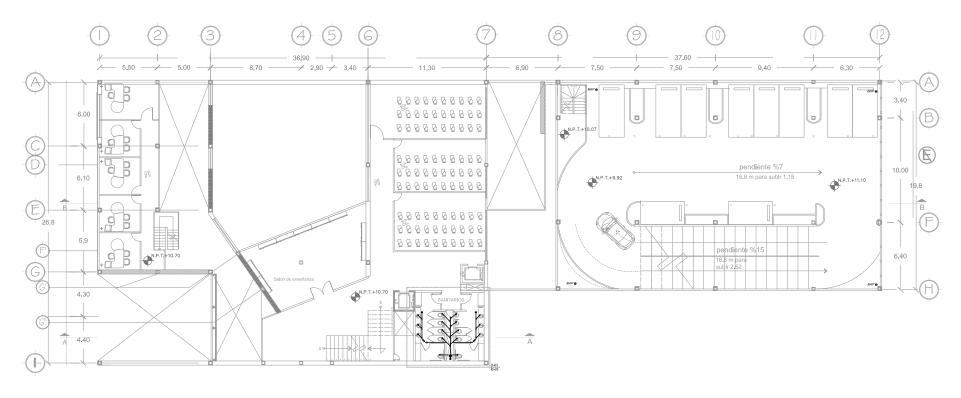
CONEXION YEE FoVo MARCA TISA

CONEXION YEE DOBLE FoVo MARCA TISA

BAJADA DE AGUAS PLUVIALES

## PUNTO GASTRONÓMI

Ν Α  $\mathbb{N}$ 



TUBERIA Fovo MARCA TISA DIAMETRO DETERMINADO PENDIENTE 1.5%

BAJADA DE AGUA NEGRA  $\oplus$ 

 $\oplus$ STV SUBE TUBO VENTILACION

CONEXION YEE FoVo MARCA TISA

CONEXION YEE DOBLE FoVo MARCA TISA

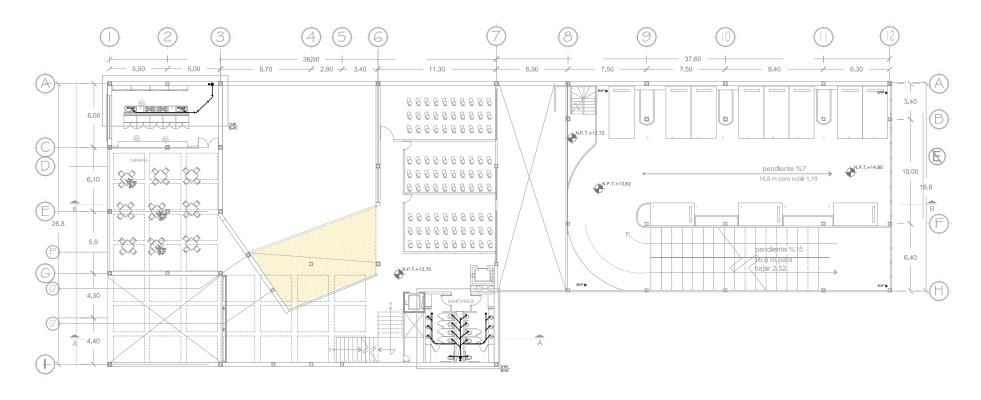
BAJADA DE AGUAS PLUVIALES





## PUNTO GASTRONÓMI

Ν Α  $\mathbb{N}$ 



TUBERIA Fovo MARCA TISA DIAMETRO DETERMINADO PENDIENTE 1.5%

BAJADA DE AGUA NEGRA

 $\oplus$ STV SUBE TUBO VENTILACION

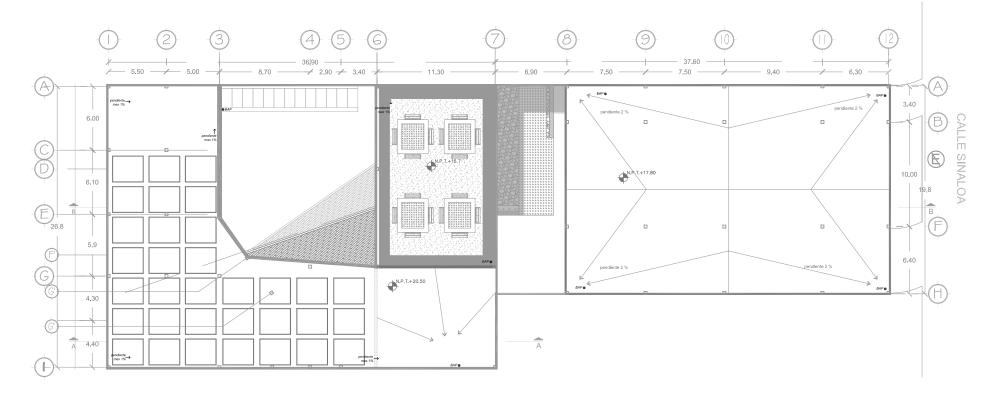
CONEXION YEE FoVo MARCA TISA

CONEXION YEE DOBLE FoVo MARCA TISA

BAJADA DE AGUAS PLUVIALES



Ν  $\mathbb{N}$ 



TUBERIA Fovo MARCA TISA DIAMETRO DETERMINADO PENDIENTE 1.5%

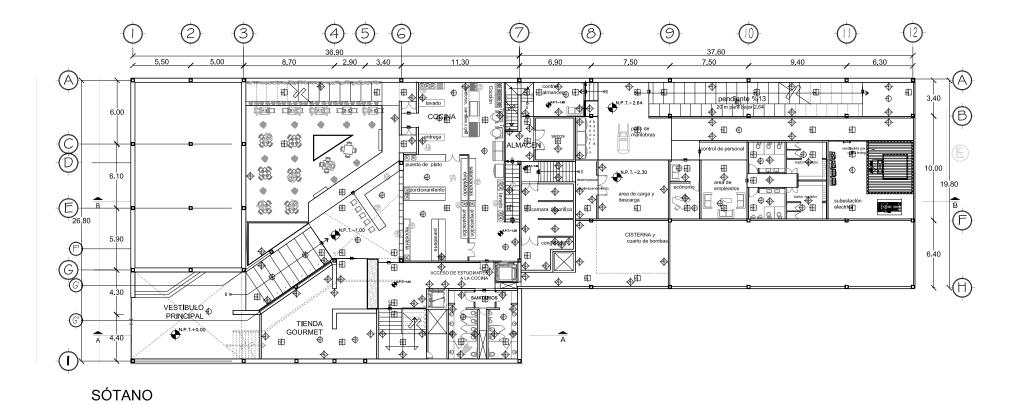
BAJADA DE AGUA NEGRA

 $\oplus$ STV SUBE TUBO VENTILACION

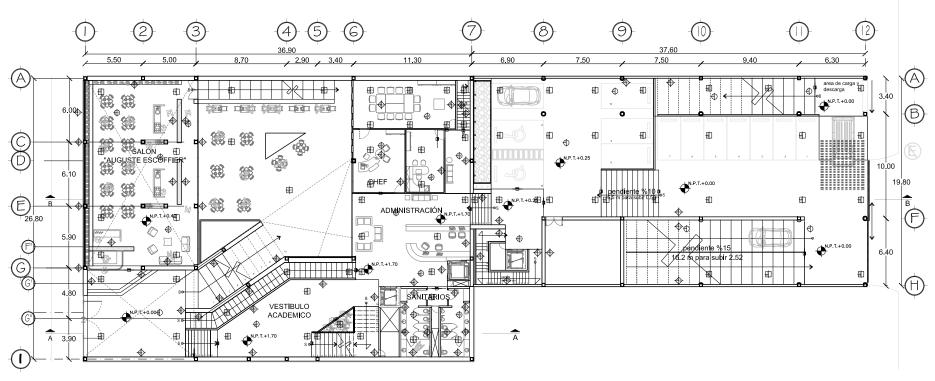
CONEXION YEE FoVo MARCA TISA

CONEXION YEE DOBLE FoVo MARCA TISA

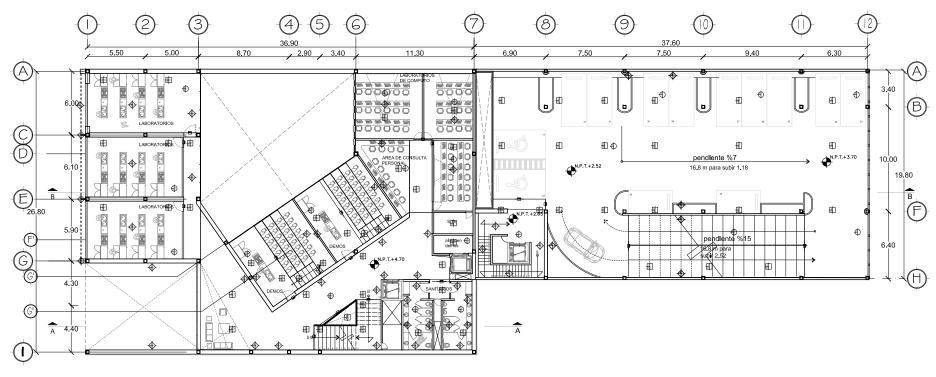
BAJADA DE AGUAS PLUVIALES



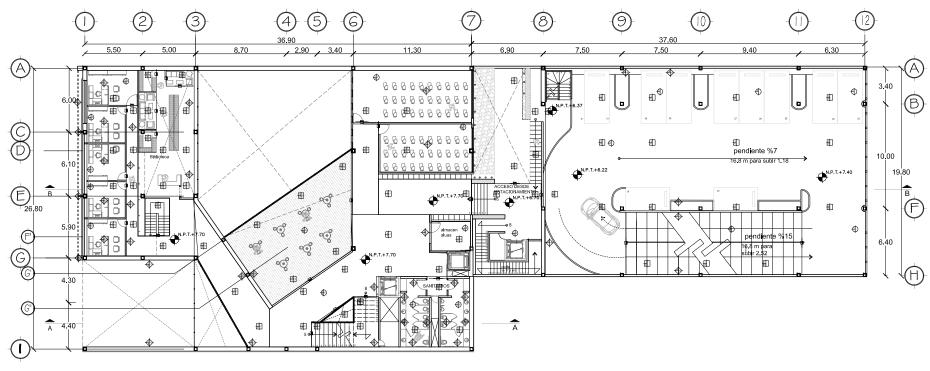




PLANTA BAJA

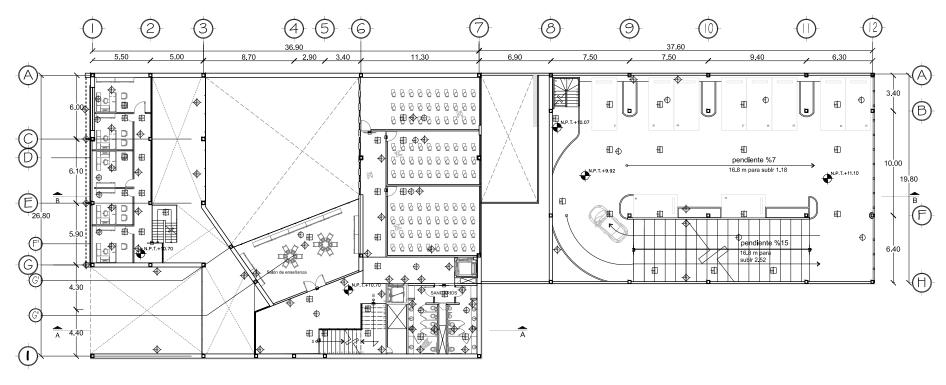


PRIMER NIVEL

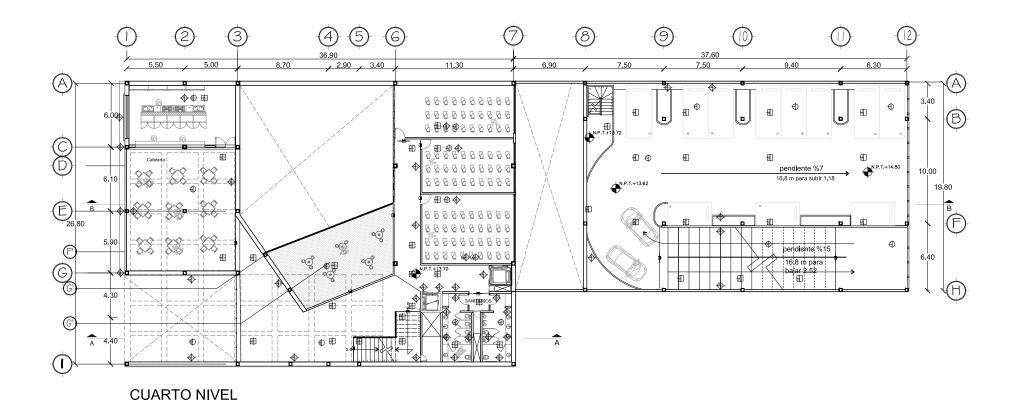


**SEGUNDO NIVEL** 





**TERCER NIVEL** 





	V	
TABLA DE ACABADOS		
CLAVE	ACABADO	
A PLAFONES		
1	LOSACERO MCA IMSA CALIBRE 22 CON MALLA ELECTROSOLDADA Y FIRME DE ACERO SOBRE ESTRUCTURA DE VIGAS IPR	
2	BASTIDOR MCA. PRELUDE DE 15-16" A BASE DE CANALETAS GALVANIZADAS, FORMANDO UNA RETÍCULA DE 61"61CM DE CENTRO A CENTRO CON SOLGANTES DE CLIP Y ALAMBRE GALVANIZADO CALIBRE 18 CON ATIEZADORES DE CANALETA DE 38 MM CAL 20. Y PLAFÓN MODULAR CON SUSPENSIÓN OCULTA CON SISTEMA DE CLIP-IN MCA. HUNTER DOUGLAS	
3	SUSPENCIÓN DE METAL, TODAS LAS SECCIONES SON DE ZINC GALVANIZADO FORMANDO UNA RETÍCULA DE 6.1°6.1 M, CON COLGANTES DE CLIP Y GALVANIZADO CALIBRE 18 CON ATIEZADORES DE CANALETA DE 38 MM CAL 20	
4	PERFIL SISTEMA 125 MCA HUNTER DOUGLAS QUE SE ARMA E INSTALA A PARTIR DE PERFILES DE ALUMINIO PREDIMENSIONADOS CON CORTE A 45°. LA UNIÓN DE ELLOS SE REALIZA CON UNA CRUZETA DE POLICARBONATO , LA QUE UNIDA AL TENSOR, SUSPENDE EL SISTEMA QUE RECIBE EL CIELO	
5	SISTEMA DE TRIDILOSA CON BARRAS QUE MIDEN 1.08 M A EJE CONSIDERANDO EL CENTRO DE LOS NODOS. EL ARMADO ALCANZA UNA ALTURA DE .66M	
6	PINTURA VINÍLICA COMEX, COLOR BLANCO	
7	PLAFÓN RETICULAR ACÚSTICO DE LANA MINERAL MOD. LLUVIA MCA. PLAKA COMEX CON E=14MM. COLOR SE COMO ACABADO FINAL	
8	PLAFÓN RETICULAR DE FIBRA MINERAL MCA. ARMSTRONG, COLOR SE	
9	PLAFÓN DE MADERA DURA DE 3/"*1"	

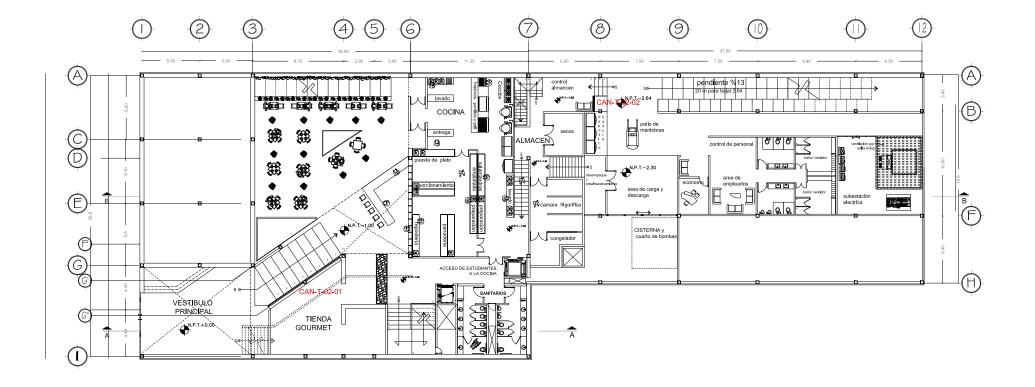
	TABLA DE ACABADOS		
CLAVE	ACABADO		
1)- MUROS			
1	ESTRUCTURA A BASE DE PERFILES DE ACERO GALVANIZADO LAMINADOS EN FRÍO.		
2	ESTRUCTURA A BASE DE ACERO GALVANIZADO (CON POSTE DE 6.35CM CAL 26@61CM Y CANAL DE 6.35@ CAL 22)		
3	MURO DE TABIQUE 11.5°11.5°24 CM ASENTADO CON MORTERO CEMENTO/ARENA PROPORCIÓN 1:4 CON LAS HILADAS HORIZONTALES Y A NIVEL		
4	MURO DE CONCRETO ARMADO F'C= 300 KG/M2		
5	MURO DE BLOCK HUECO, CON BOTA DE AGUA GALVANIZADA EN LA PARTE SUPERIOR		
6	LÁMINAS MODULADAS DE FOBROCEMENTO (FACHADA TEK, PLYCEM) CON LOS BORDES MACHIHEMBRADOS SEGÚN EL MODELO DE JUNTA, IMPREGNADA CON UN HIDROREPELENTE CON IMPERMEABILIZANTE DE FELPA DE PAPEL ASFALTADO		
7	PLACA DE YESO MODELO ACUSTI-K MCA. COMEX SOBRE TEXTIL ACÚSTICO NO TEJIDO.		
8	PEGAZULEJO PARA RECIBIR LOSETA CER'MICA E=5MM		
9	BASTIDOR DE MADERA DE PINO DE 1" @ 1.22M		
10	IMPERMEABILIZANTE A BASE DE HIDROPRIMER HIPERQUIMIA CON VAPORITE 550		
11	ACABADO SUPERFICIE LISA TIPO HORMIGÓN COLOR GRIS NATURAL, CON DOBLE PROTECCIÓN DE EMULSIÓN HIRDROFUGA TRANSPARENTE		
12	ACABADO DE SUPERFICIE LIJADA, HIDROFUGADA Y PINTADA CON ACRÍLICOS METALIZADOS DE ALTO DESEMPEÑO, COLOR SE.		
13	SUPERFICIE LISA SIN JUNTAS VISIBLES DE PLACA DE YESO ACUSTI-K		
14	LOSETA CERÁMICA MOD. STENCIL AZUL DE 30°30 COLOR AZUL MARINO MCA, PORCELANITE		
15	PANEL DE TELA CON AISLANTE ACÚSTICO		
16	GEOMEMBRANA GM-V40-TP CONTINUA EN TODA LA AZOTEA SOBRE GEOCOMPUESTO GMG 512 CON FIJACIÓN PERIMETRAL DE SOLERA S1-1/4N Y SELLADOR		
17	APLANADO CON MORTERO CEMENTO CAL ARENA SIN PINTURA, AL NATURAL.		
18	STONE PANEL NEGRO MCA. MÁRMOLES DE OCCIDENTE MOD. PLP-N		

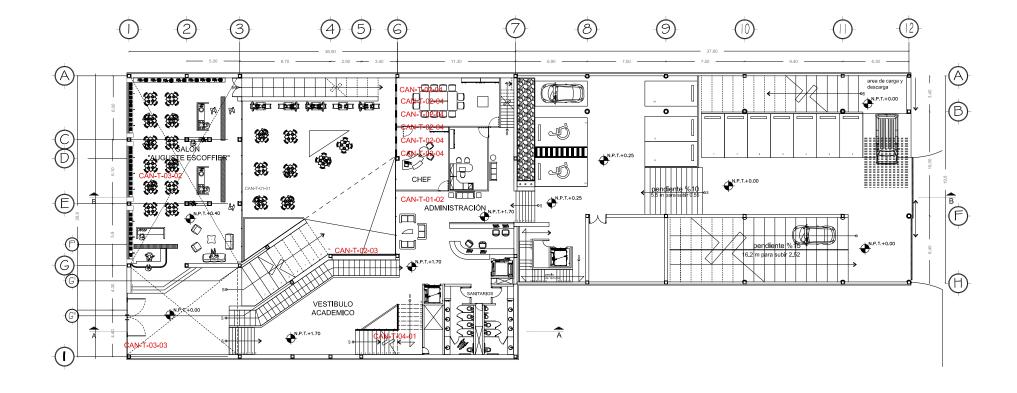
TABLA DE ACABADOS		
CLAVE	ACABADO	
23 PISOS		
1	FIRME DE CONCRETO ARMADO F'C= 250 KG / M2	
2	BASTIDOR DE ÁNGULO T DE FIERRO(APS) 2 ½ " ½" E=5MM	
3	CAPA DE COMPRESIÓN DE CONCRETO ARMADO SOBRE LOSACERO TIPO ROMSA CALIBRE 20 2.5 ", CON MALLA ELECTRO SOLDADA 6-6/10-10	
4	GEOMEMBRANA GM-140-TP CONTINUA, SOBRE GEOCOMPUESTO GMG 512, SOBRE IMPERMEABILIZANTE A BASE DE HIDROPRIMER HIPERQUIMIA CON VAPORITE 580	
5	PEGAZULEJO PARA RECIBIR ACABADO DE CERÁMICA E=1CM	
6	APLICACIÓN DE ADHESIVO GRIS INTERCERAMIC	
7	DUELA TEKA MACHIHEMBRADA DE 4" ¾"	
8	TIRA DE PÚA (TIRA DE MADERA CON CLAVILLO PARA RECIBIR ALFOMBRA , MODULADA A 1.20 M	
9	VEGETACIÓN DIVERSA SOBRE TIERRA VEGETAL PREPARADA	
10	LOSETA CERÁMICA COLOR BLANCO, ANTIDERRAPANTE MCA LAMOSA DE 20°20. BOQUILLA MÍNIMA DE 5MM	
11	LOSETA CERÁMICA MCA. INTERCERAMIC, MOD. ROYAL RED 33*33 CON EMBOQUILLADO POSTERIOR	
12	LOSETA CERÁMICA MCA. INTERCERAMIC, MOD. LORETO 50°50 CON EMBOQUILLADO POSTERIOR	
13	PLACA DE GRANITO PULIDO PARA EXTERIORES DE 1.22*2.44 M. MCA. TEC MOD. BS-1. BOQUILLA DE SOLERA ½" E=5MM DE ACERO INOXIDABLE	
14	IMPERMEABILIZANTE DE EXTERIORES PARA DUELA TEC	
15	ALFOMBRA MCA. LUXOR MOD. OLEO GALLERY, ACABADO EN RASURADO, 100% FIBRA LUXATRÓN, BASE PRIMARIA POLIPROPILENO, SECUNDARIA SINTETBACK INFLAMABLE DOCFF1-70 COLOR AZUL MONTEIRO, MODULADA A 3.66M	
16	CONCRETO PULIDO CON SELLOTEX	
17	MARMOL COLOR CREMA MARFIL ESPAÑOL NACIONAL SANBLASTEADO DE 30° 30 / 60°60 CM S.M.A.	
18	PISO DE GRISTAL ESMERILADO SMA	
19	ADOQUÍN GRAY OSTRICH 40°40 MCA. PUENTE	
20	CONCRETO ESTRIADO CON SELLOTEX ANTIDERRAPANTE	



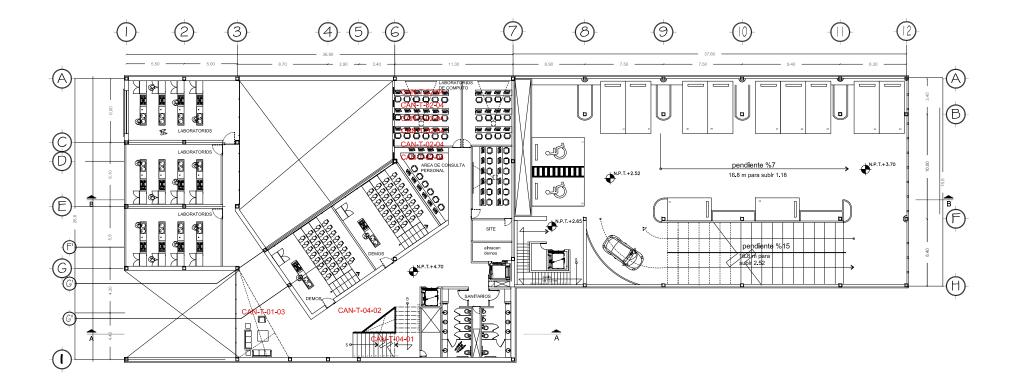
19

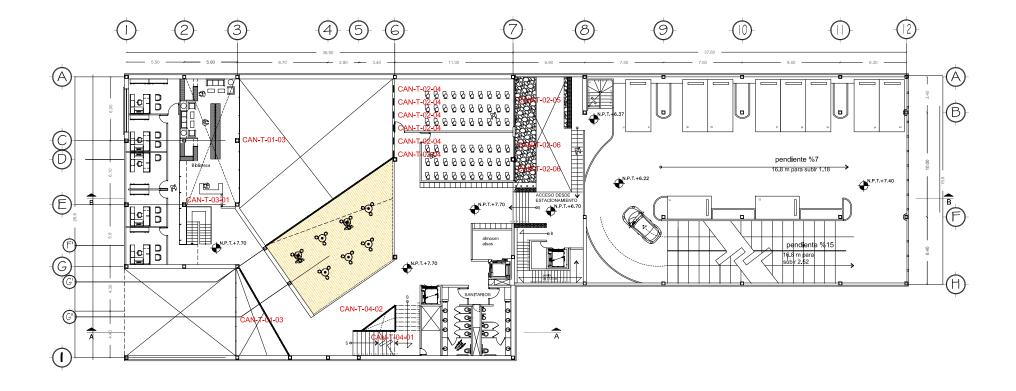
CONCRETO PULIDO CON SELLOTEX

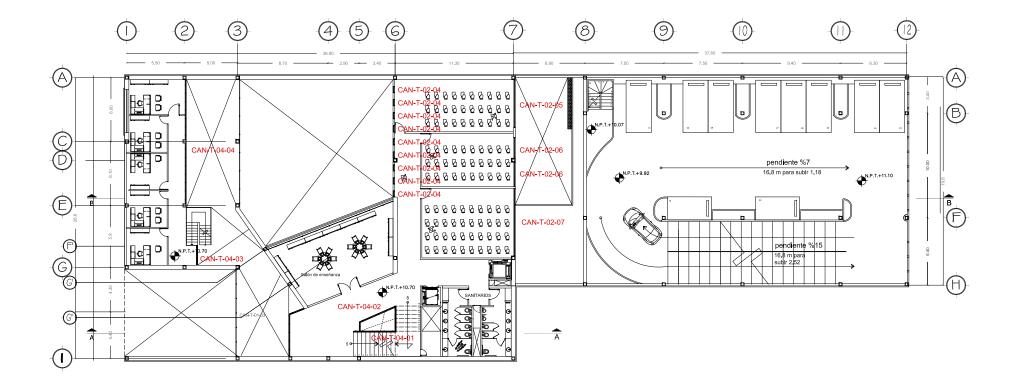


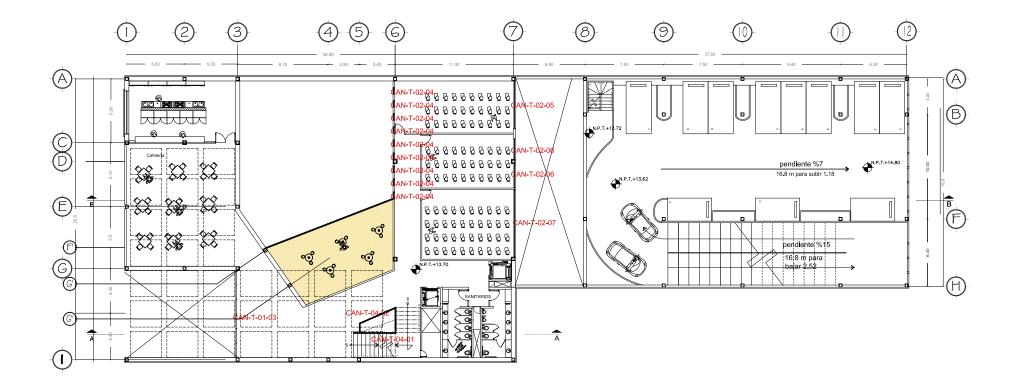


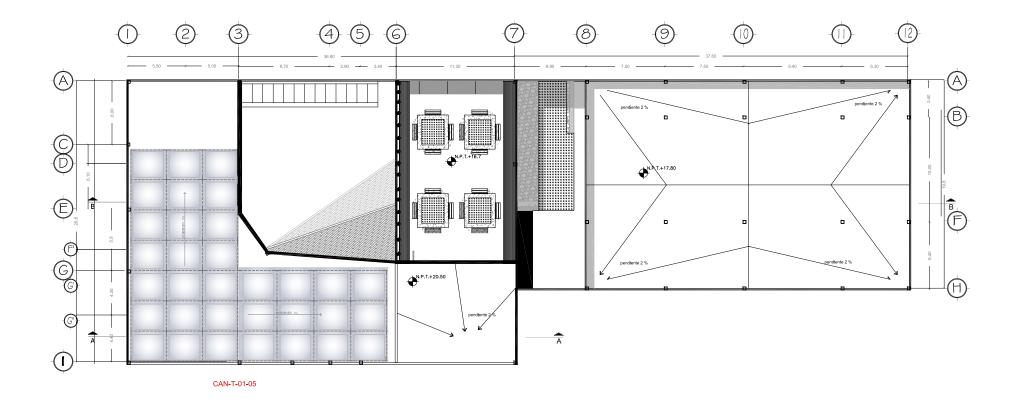
M





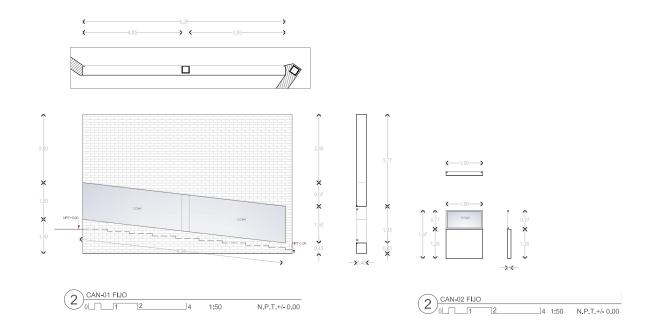


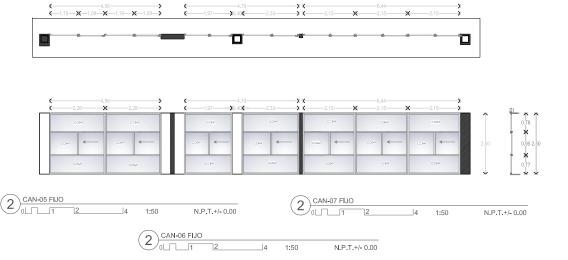


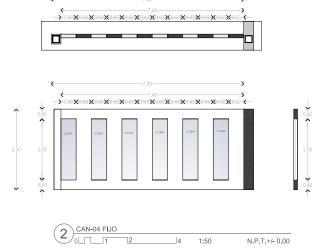


## PUNTO GASTRONÓMICO MARKET I A P

U N A M





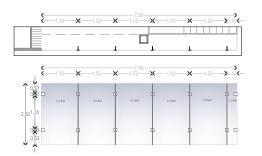






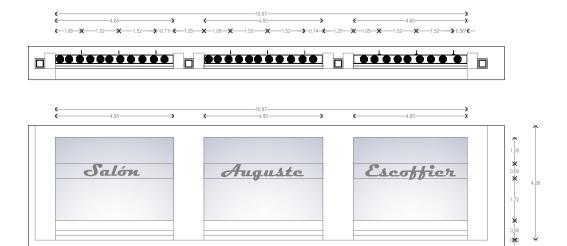
## PUNTO GASTRONÓMICO

U N A





3 CAN-01 MURO FIJO
0 1 2 4 1: N.P.T.+/- 0.00



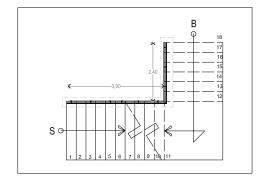


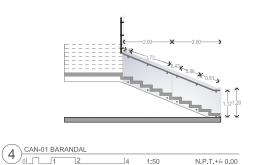
3 CAN-02 1: N.P.T.+/- 0.0i

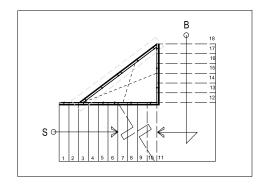
# Facultad de arquitectura PUNTO GASTRONÓMICO MARKET LAB

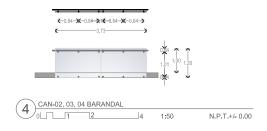
Ν

M

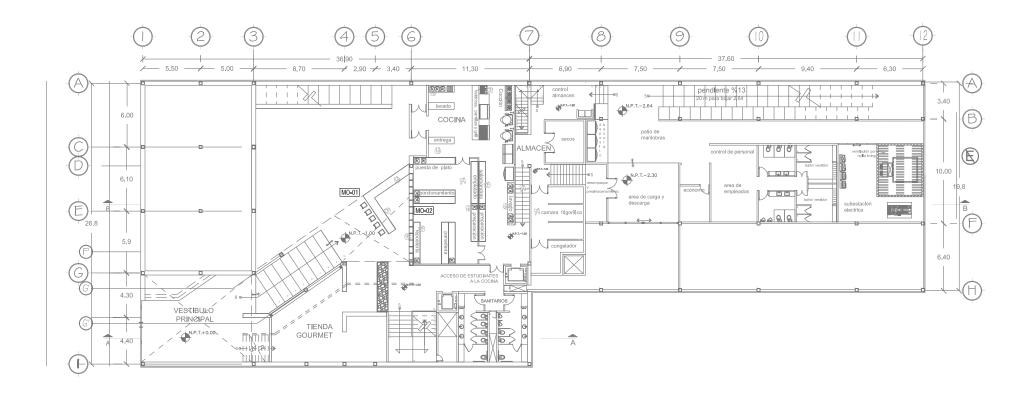




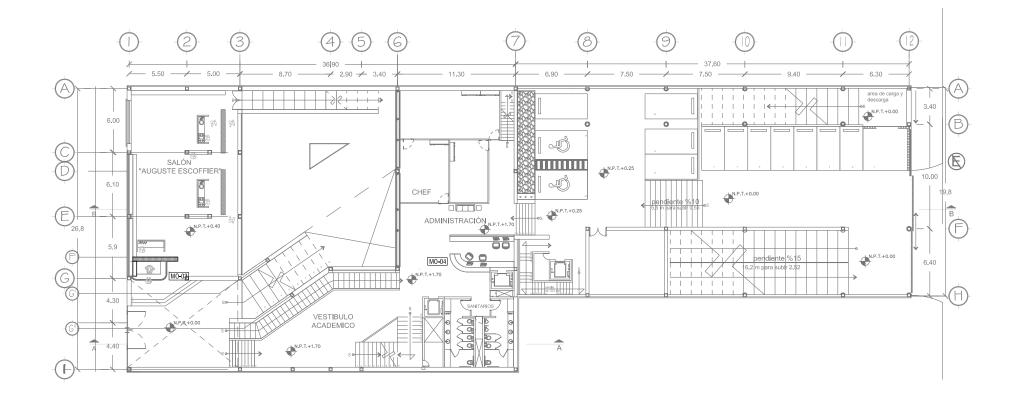


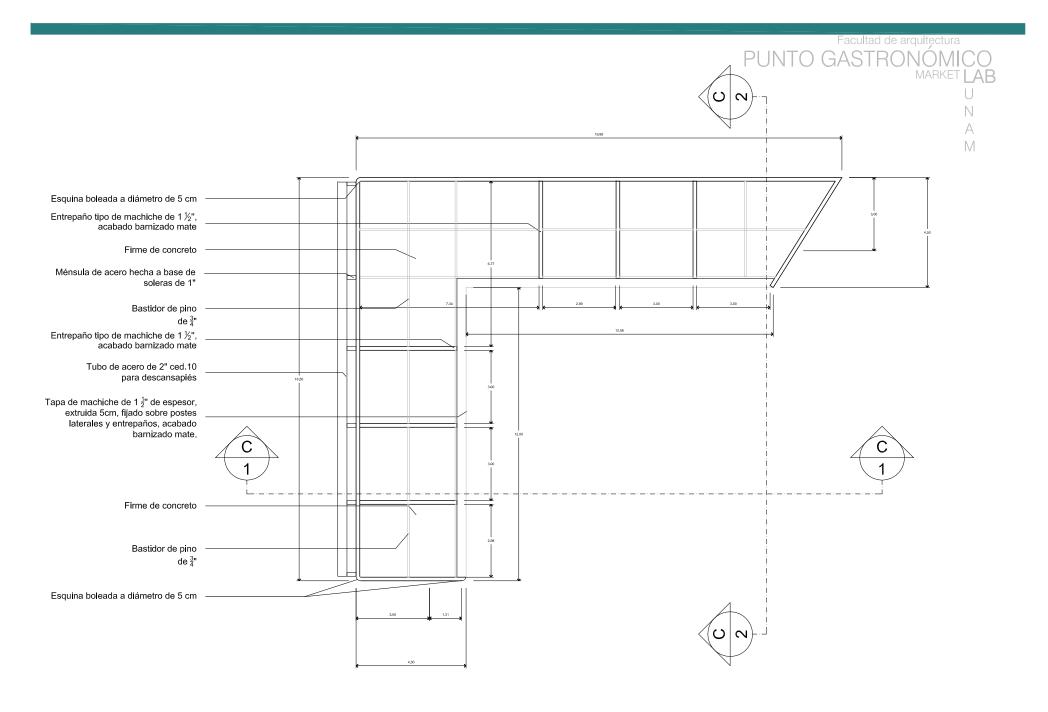


 $\mathbb{N}$ 

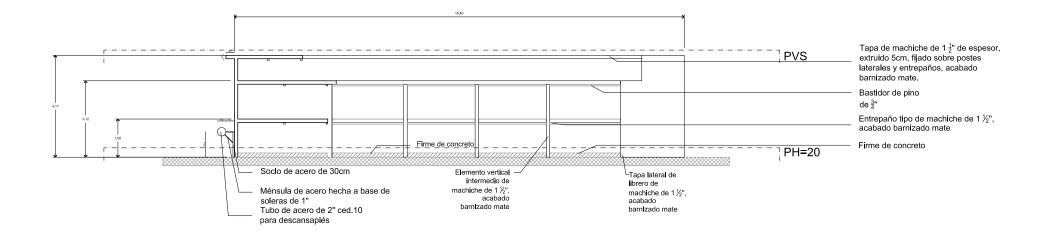


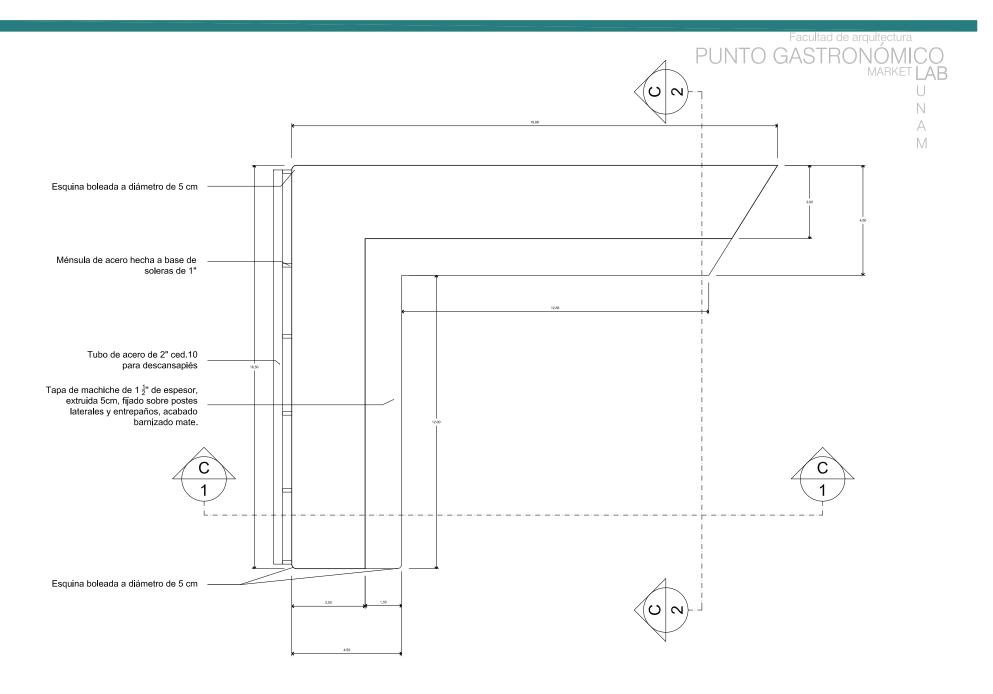
 $\mathbb{N}$ 



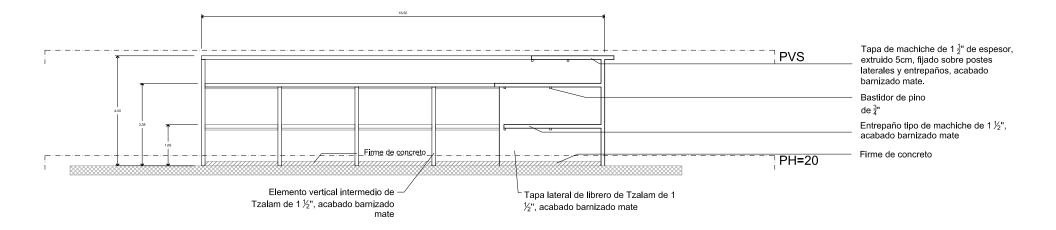


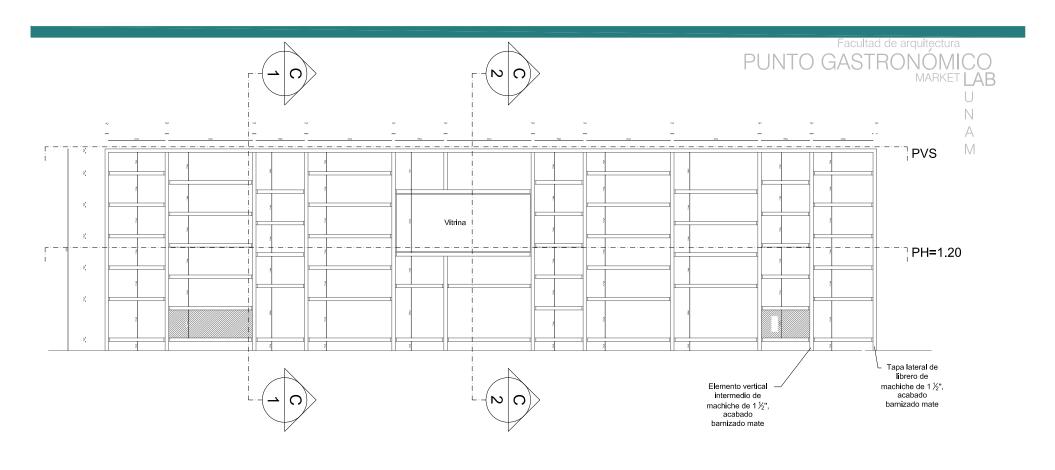
Facultad de arquitectura
PUNTO GASTRONÓMICO
MARKET LAB
U
N
A

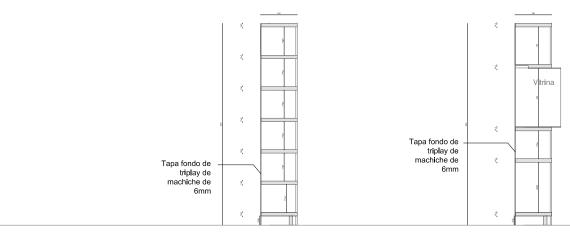


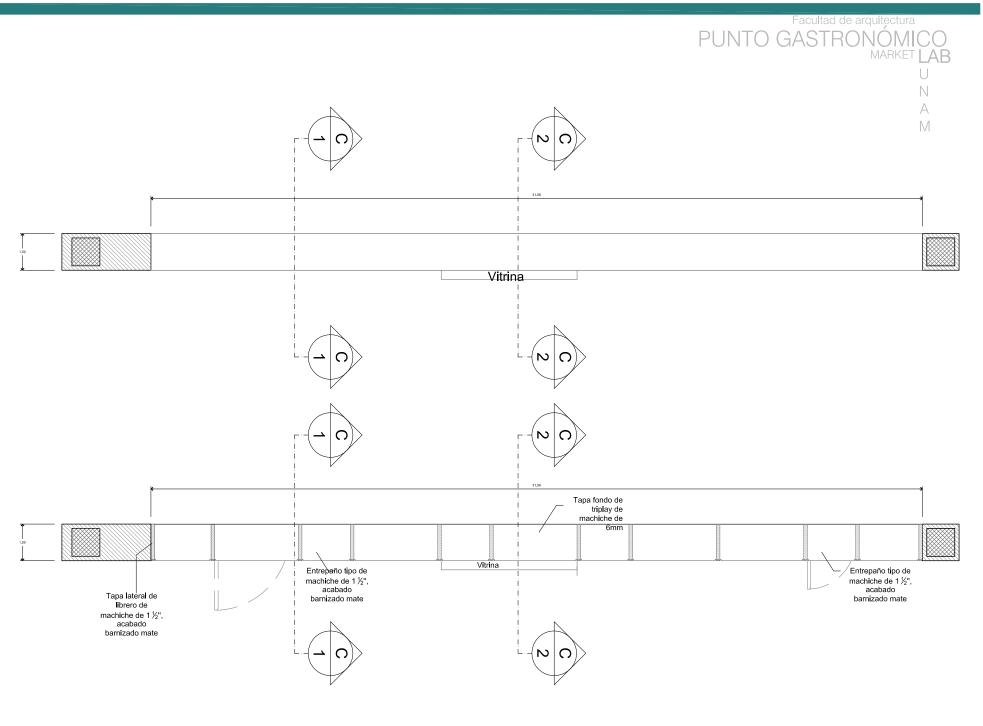


Facultad de arquitectura
PUNTO GASTRONÓMICO
MARKET LA E
U
N
A

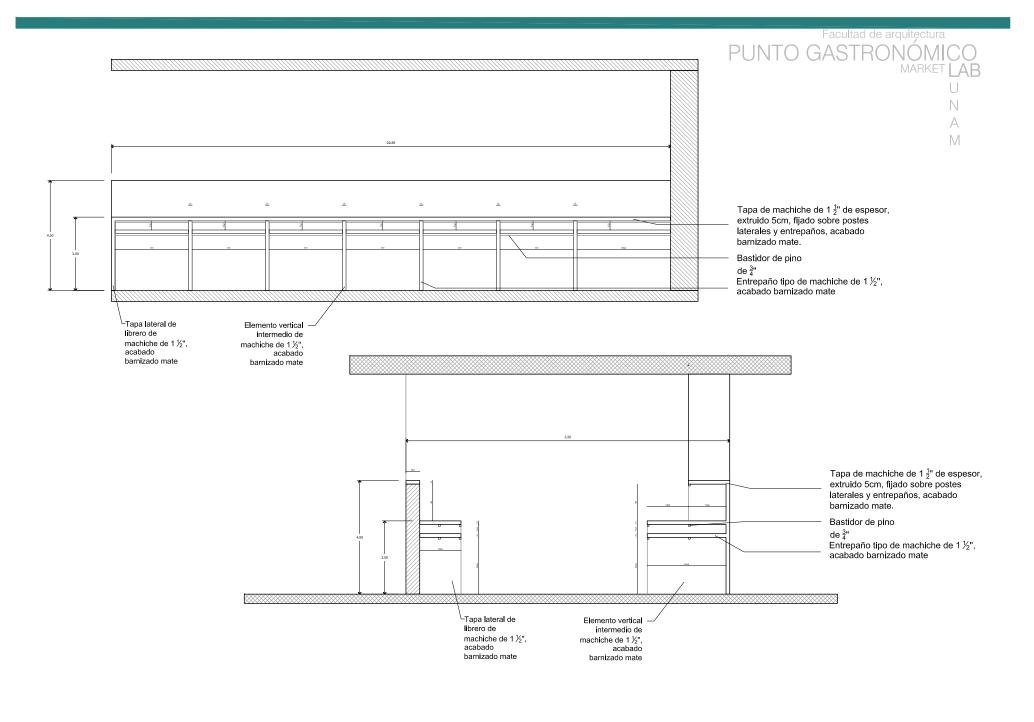


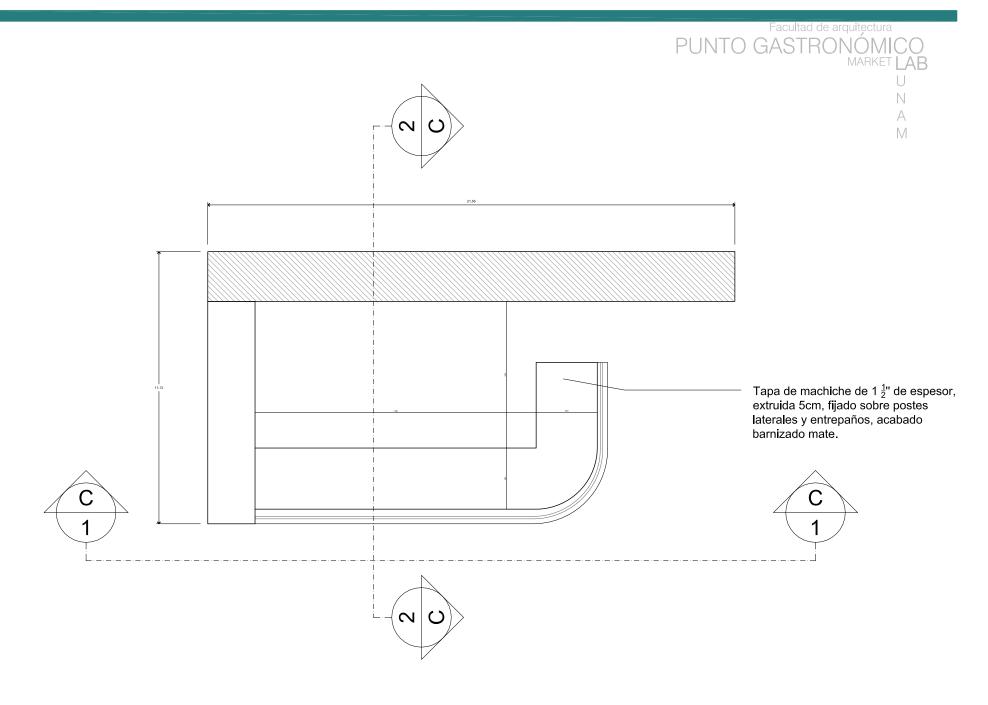






Facultad de arquitectura
PUNTO GASTRONÓMICO
MARKET LAB Ν  $| \vee |$ 





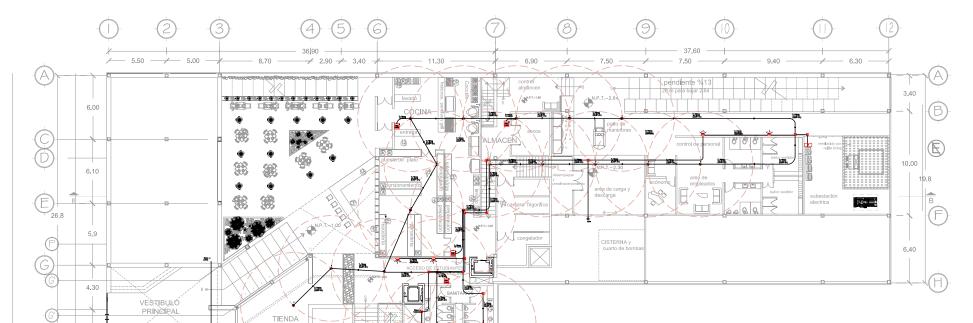
Facultad de arquitectura PUNTO GASTRONÓMI Tapa de machiche de 1  $\frac{1}{2}$ " de espesor, extruido 5cm, fijado sobre postes laterales y entrepaños, acabado barnizado mate Tapa de machiche de  $1\frac{1}{2}$ " de espesor, extruido 5cm, fijado sobre postes laterales y entrepaños, acabado barnizado mate. Bastidor de pino  $\begin{array}{c} \text{de } \frac{3}{4}\text{''} \\ \text{Tapa lateral tipo de machiche de 1 } \frac{1}{2}\text{''}, \\ \text{acabado barnizado mate} \end{array}$ 

## PUNTO GASTRONÓMI MARKET LAB

M

## SÓTANO

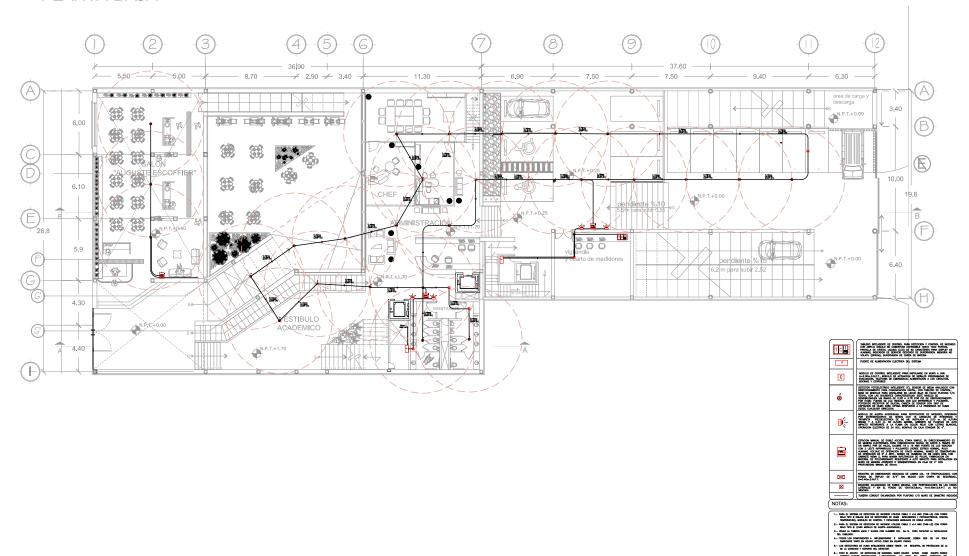
4.40



TCL

GOURMET

## PLANTA BAJA



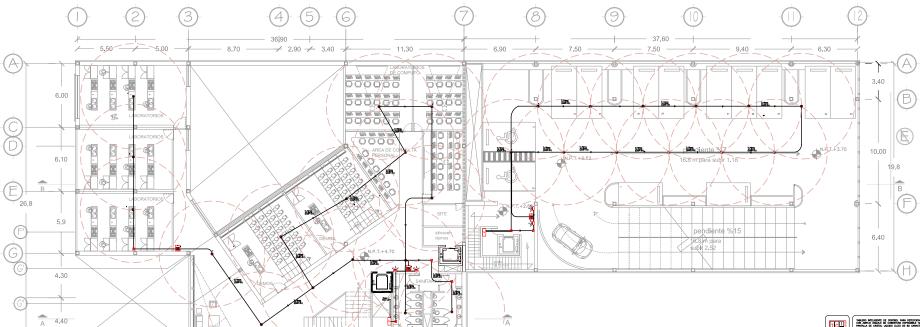


## PUNTO GASTRONÓMICO MARKET LAB

N

M

PRIMER NIVEL



BOOLO SE ALBER ADDIVISIA. NºN HITPENCON SE NOSTRO.

THE PRODUCTION OF THE PRODUCTION

THE CONTROL OF THE CO

FORMS OF THE PRIVATE OF 31/4" SIN MAJOS COST CHAPA DE SERVINO

ECCESTO SERVINOLACIO DE PAREO GREGA, CON PERFONACIONES DI LAS COM

SECURIO SERVINOLACIO DE PAREO SE TINICIDAMIN, INVADANZANZA LA

TUBERRA CONDUE GALVANZANA POR PLATORO V/O MARO DE CAMICITO ROCA

NOTAS:

- MAJO TIPO SI CHALCE RUS DE CETTOTISES DE HAMO -INTELEDRES (E PRESENTANT, DISCUSS DE CETTO, PETETO, PET
- CEL CARLEGO.

  4.— TODOS LOS COMPONENTES A INFLUENTENTES E INSTILLANSE DESEN SER PARECIANTE VIANTO DE EQUIPO ACTIVO COMO EN EQUIPO PASSAO.

  6.— LOS DESECTORES DE HAMO MESLUENTES CEREN TENER UN REDISTRO, DE P
- E- LOS OCIPICIDADES DE HAMO INFELIDENTES CRIENT TEMEN UN RECISTADO, DE PROTECCIÓN E EL ACOMPLION Y SOMMER DEL EXECTION E- TODO EL COURPO DE CONTECCIÓN DE RECIDION, TANTO EQUIPO ACTIVO COMO EQUIPO PO DEREPANA QUEDAN EXENTIFICACION Y ETIQUETADOS, ASÍ COMO EN AMBOS ECHREMOS
- 7.— ES GRUSACION DEL CONTRATETA DE GRAS EL CONCORR Y HACER CUMPUR EL DE LOS TRIBAJOS, LO INDICIDO EN LAS NORMAS NOM-CON-SECC-2005

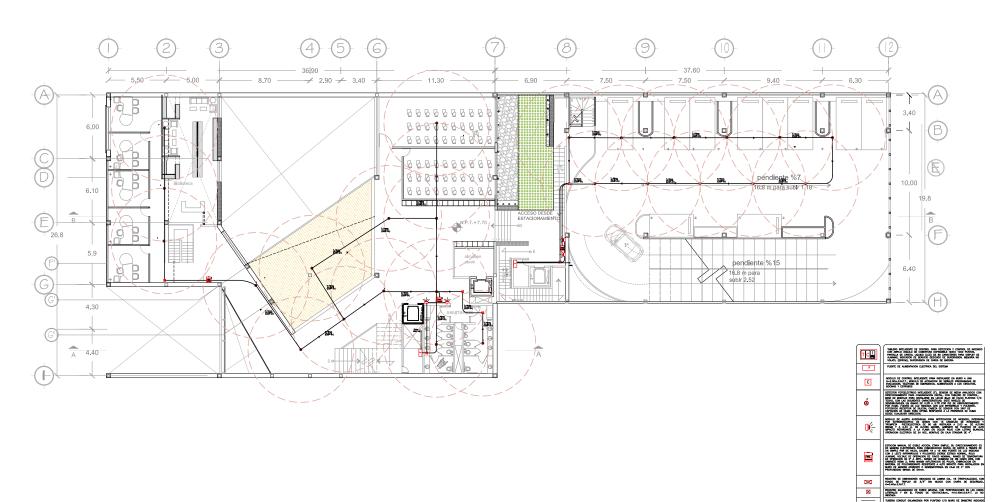




## PUNTO GASTRONÓMICO

U N A M

## SEGUNDO NIVEL



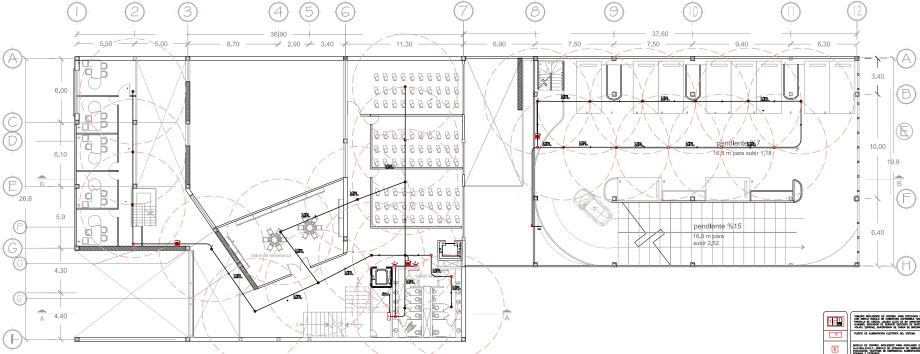


## PUNTO GASTRONÓMICO MARKET LAB

U N A

M

## TERCER NIVEL



TC	MALERO INTELIDENTE DE CONTIDO, PARA DETECCION Y CONTROL, DE INCO. CON ARTUD ANCALO DE CORRETIAN EDVANCREL PARA 1000-LATICO, PRINTALLA DE CRETIA, LUQUEO (LOS) DE RO CAMCTERES PARA DISPUEV O ALAMAIS, RICICIOS DE ESPANCIO DEDICADO DE SUPERNOSON, MEMORIA N VOLATA, (SPROM), SUPERNISON DE CARGA DE BUERRA
F	FUENTE DE ALMENIACION ELECTRICA DEL SISTEMA
C	MODULO DE CONTROL INTELIDENTE PRAIA INSTALARSE EN MURO A UNA HI-200H-S.R.P.T., MCOLLO DE ACTIMICION DE SERVEIS PREDNARADAS DE ENCLUCION, TELEFORMA DE EMPROPRIOR, ALBERTACION À LOS CRIDITOS, BOORAS Y ESTROBOS
ó	SCHIZOR FOTOSCICTUS INSLIGENT (F), TENGRO DE NEUM ANADORO- DIFECCIONAMISTO PARA COMENCIACIÓN (SERTA, COST RESULTO DE CONTRO SEC DE NORTHE FINA ASSIMANTE DE LESIO BAND DE FINADO PLATIGOS TODOS, CON LOS SEGUENTES CAMPIGENTOSAS SETÉ PROVIDE DE SENSIFICACIÓN UN MANDO DE SOTA A 177 FOR PIET DE OSCILIZACIONAMI POTOSCIOS DECENTOS DE SEJUDIO, CAREZA DE SERVICIO DOS SEPE DE CAPITACION DE HAND PARA OPTIAM REPUESTA A LA PRESENCIA DE MAND DESSE CHALQUEST ROSCIONA.
OÇ.	MODILO DE ALERTA AUDOVISUA. ANA HOTPICACIÓN DE NECISIO, NETE POR ESTRIBUSCIONO DE 2003NA CON 15 CARELLO DE HIDEBO. MENERA Y A 2.50 A. DE NAISEA MANDA GENERA TOE FRANCIO E MANCIO RETRIBUNET. A LA FLAMA DE COLOR ROJO CON LETTAS BUA OPPERACION ELECTRICA DE 24 VOC. MONTALE DE CAIA STANDAR EC 4°.
1	CETACON MANUAL DE DORLE ACCOR, CIMA SERVE, SU DESCOUMENTAIN DE COMPANION DE COMPANI



REGISTRO GALLANDIGO DE PARED GRUESA, CON PERFONACIONES DI LAS CANAC LATERALES Y DN EL FORDO DE TEXTROSAMA, HI-O-GANASAPIE. LA MO REGISTRO CONDUT GALLANDIGA POR PLATONO V/O MARO DE CAMETRO REDICIO

NOTAS:

- OEL CARLINEO.

  4. TODOS LOS COMPONENTES A IMPLIMENTANSE E INSTILANSE DESEN SER PARROMET NATO ON EQUIPO ACTIVO COMO EN EQUIPO PASMO.

  6. LOS OSTRICTORES DE HAMO MERLHESTES DESEN TINDES UN REDISTRO, DE F
- 6.— (AS OUTECTIONS OF HAND INFELIENTS CREEK TIMES UN RESISTING, OF PROTECCION DE OF LA COMPLICA Y SONDIES OIL DETECTION.
  6.— 1000 EL DOUPO DE COTECCION DE RECIDION, TANTO EQUIPO ACTIVO COMO EQUIPO PAR DESERVAN QUERAN INSTITUCACIÓN Y ETIQUETADOS, ASÍ COMO EN AMBOS EXPRESAS
- 7.— ES GRUSACION DEL CONTRATISTA DE GRAN EL CONOCER Y MACER CUART. DE LOS TRANSLOS. LO REGISSO EN LAS MORMAS MON. CON. CENTRO. COM

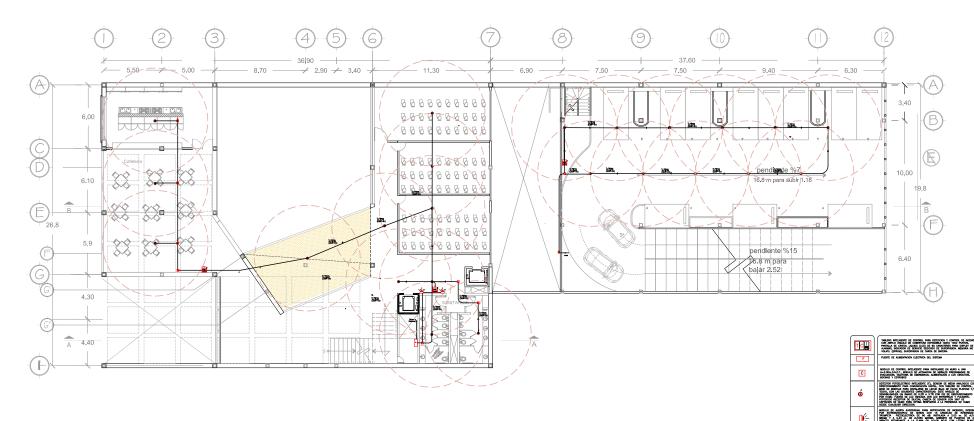




## PUNTO GASTRONÓMI MARKET LAB

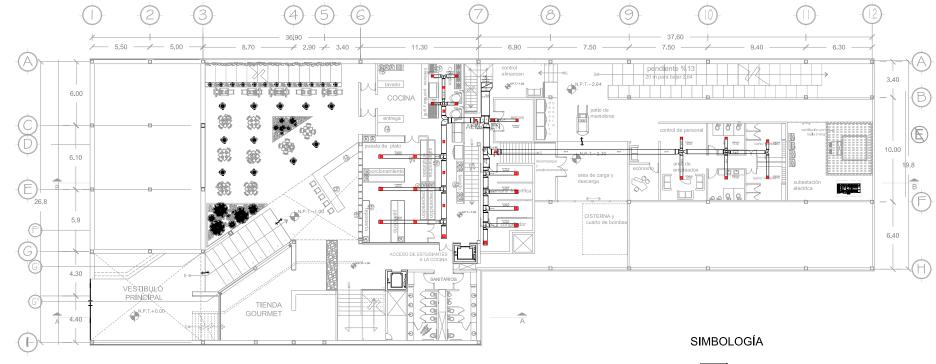
M

## **CUARTO NIVEL**





## SÓTANO



INDICA DUCTO DE RETORNO Ò EXTRACCION DE AIRE



INDICA REJILLA DE RETORNO O EXTRACCION MOD: GHR MARCA INNES

RE PCM EXT VΕ

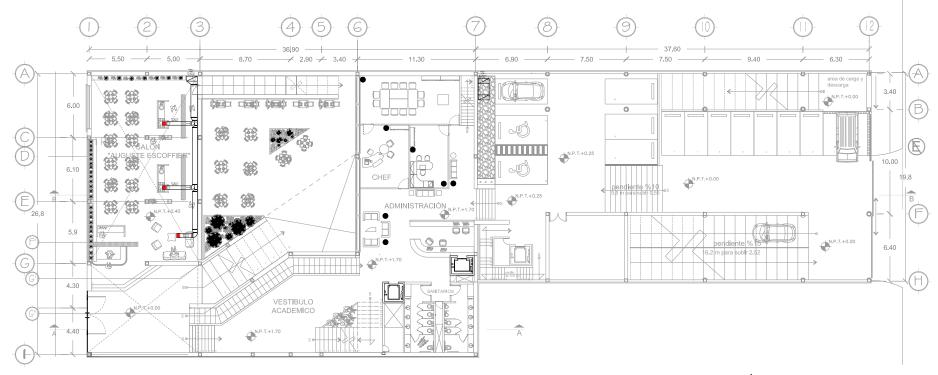
INDICA REJILLA DE EXTRACCION INDICA PIES CUBICOS POR MINUTO INDICA EXTRACCION DE AIRE INDICA VENTILADOR DE EXTRACCION





M

## PLANTA BAJA



### SIMBOLOGÍA



INDICA DUCTO DE RETORNO Ò EXTRACCION DE AIRE



INDICA REJILLA DE RETORNO O EXTRACCION MOD: GHR MARCA INNES

RE

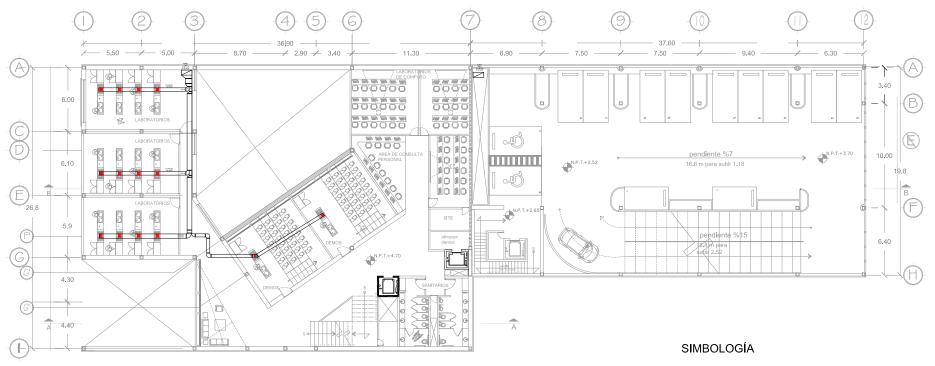
INDICA REJILLA DE EXTRACCION INDICA PIES CUBICOS POR MINUTO INDICA EXTRACCION DE AIRE INDICA VENTILADOR DE EXTRACCION

PCM EXT VΕ



M

## PRIMER NIVEL



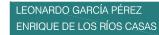
INDICA DUCTO DE RETORNO Ò EXTRACCION DE AIRE



INDICA REJILLA DE RETORNO O EXTRACCION MOD: GHR MARCA INNES

RE PCM EXT VΕ

INDICA REJILLA DE EXTRACCION INDICA PIES CUBICOS POR MINUTO INDICA EXTRACCION DE AIRE INDICA VENTILADOR DE EXTRACCION

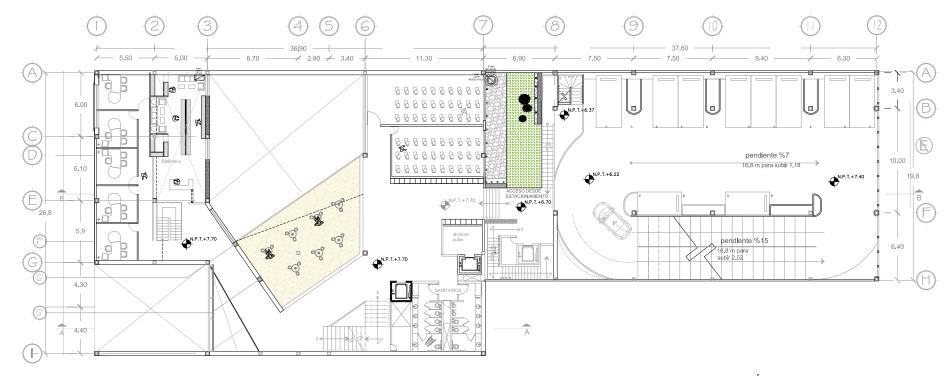








## SEGUNDO NIVEL



### SIMBOLOGÍA



INDICA DUCTO DE RETORNO Ò EXTRACCION DE AIRE



INDICA REJILLA DE RETORNO O EXTRACCION MOD: GHR MARCA INNES

RE PCM

INDICA PIES CUBICOS POR MINUTO INDICA EXTRACCION DE AIRE

EXT VΕ

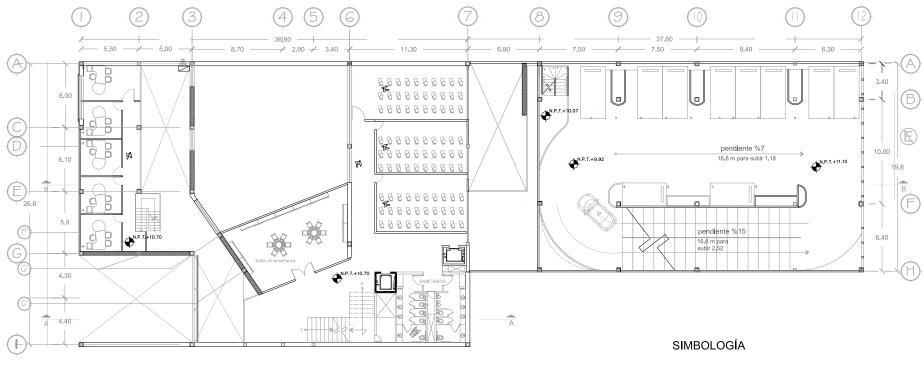
INDICA VENTILADOR DE EXTRACCION

INDICA REJILLA DE EXTRACCION





## TERCER NIVEL





INDICA DUCTO DE RETORNO Ò EXTRACCION DE AIRE



INDICA REJILLA DE RETORNO O EXTRACCION MOD: GHR MARCA INNES

RE PCM EXT VE INDICA REJILLA DE EXTRACCION INDICA PIES CUBICOS POR MINUTO INDICA EXTRACCION DE AIRE INDICA VENTILADOR DE EXTRACCION

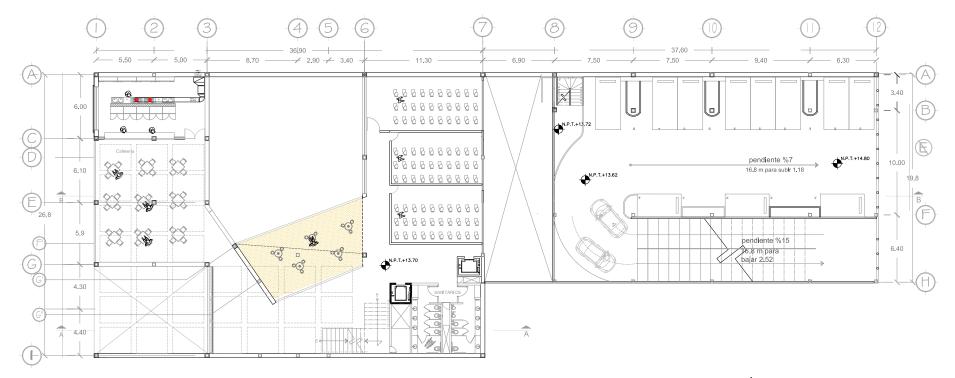








## **CUARTO NIVEL**



### SIMBOLOGÍA



INDICA DUCTO DE RETORNO Ò EXTRACCION DE AIRE



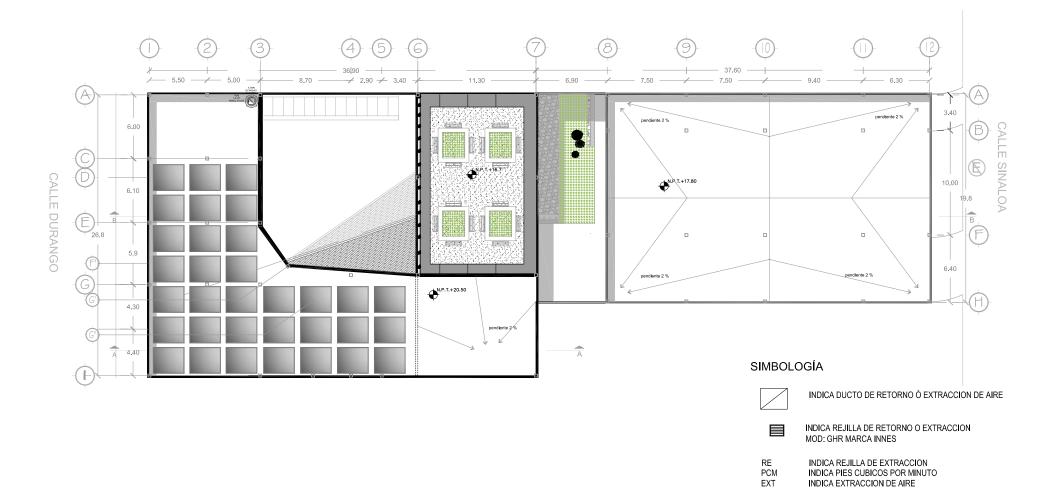
INDICA REJILLA DE RETORNO O EXTRACCION MOD: GHR MARCA INNES

RE PCM EXT VE INDICA REJILLA DE EXTRACCION INDICA PIES CUBICOS POR MINUTO INDICA EXTRACCION DE AIRE INDICA VENTILADOR DE EXTRACCION











VΕ



INDICA VENTILADOR DE EXTRACCION