

CTOR
MA VE
PO TEX
OGO (C
ONES C
AL COP
R ENO
SENSA
ARTESAI
A SABO
DAJE SEI
CTOR ARTES
MA VENDIMIA
PO TEXTURA MAR
OGO CATADOR RE
ONES COLOR ARO
AL COPA CUERPO
R ENOLOGO CAT
SENSACIONES CO
ARTESANAL COPA
A SABOR ENOLOG
DAJE SENSACIONE
CTOR ARTESANAL
MA VENDIMIA SA
PO TEXTURA MAR
CATADOR RECOLEC
COLOR AROMA VI
A CUERPO TEXTUR
OGO CATADOR RE
ONES COLOR ARO
SANAL COPA CUER
ABOR ENOLOGO
DAJE SENSACIONE
CTOR ARTESANAL
MA VENDIMIA SA
PO TEXTURA MAR
CATADOR RECOLEC
COLOR AROMA VI
A CUERPO TEXTUR



ARQ • LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ • DR. MARCELO ROMERO GONZÁLEZ
ARQ • DANIEL ARREDONDO

CENTRO CULTURAL VITIVINÍCOLO



TESIS QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTO
PRESENTA:

RICARDO REYES ORTEGA
DALIA SALGADO OLMEDO

CIUDAD UNIVERSITARIA, CD.MX., 2017



Universidad Nacional
Autónoma de México



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.



INTRODUCCIÓN	328768176837491
FUNDAMENTACIÓN	49238579
MARCO TEÓRICO	23852976
Marco Histórico del museo	73881198
Marco Histórico del vino	87126387
LOCALIZACIÓN	73512749
Ubicación	372637263
Vitivinícolas en Ezequiel Montes	3762112373651
Terreno y sus características	287387236498127
Clima	687234688126188
Medio Físico	273982387681272
Infraestructura	100091278736817
Aspectos Socioeconómicos de Ezequiel Montes	318818887618887
Fiestas y Celebraciones.	
NORMATIVIDAD	
Reglamentos	
Normas Complementarias	
ANÁLOGOS	
Museo del vino en Cmbados	
Bodegas Ysioa	
Museo Rufino Tamayo	
CONCEPTO	
Primeros bocetos	
Volumetría y Forma	
PROGRAMA ARQUITECTÓNICO	765251769816271
MEMORIA DESCRIPTIVA	861928549127563
Concepto formal	840089283797984
Estructura	948937684098128
Instalaciones	
FACTIBILIDAD ECONÓMICA	209392847126585
Factibilidad	740861826408129
Cursos	346932800199764
Costos del Proyecto	
PROYECTO EJECUTIVO	073089712084603
Planos Arquitectónicos	612085401281138
Planos de Cimentación	018708970970297
Planos de Instalaciones	608126308122290
IMÁGENES OBJETIVO	703871029462371
BIBLIOGRAFÍA	

.....

Este proyecto se lo dedico a mis padres que me acompañaron durante este gran proyecto personal, a mis hermanas y familiares en general que estuvieron en los buenos momentos, pero sobre todo en los malos, apoyándome.

A mis amigos por los grandes momentos durante la carrera en especial a Dalia, a mi novia Andrea quien en este ultimo paso de este gran proyecto ah estado incondicionalmente.

A mis asesores de tesis, maestros que me apoyaron durante la carrera aportando para mi algo muy valioso, parte de sus conocimientos.

A los que estuvieron, estan y dejaron de estar, por decicion propia o porque el tiempo los aparto de este mundo.

Ricardo Reyes Ortega

Agradezco a todas las personas que ayudaron directa o indirectamente en la realización de este proyecto. Creo que en cada proyecto de la vida todo cambia, nada termina, siempre comienza.....
Amor, Amistad, trabajo, ilusiones.

Lo que tengo claro a estas alturas de la vida es que todo cambia, afortunadamente para cada uno de nosotros la vida va pasando y todos somos el resultado de nuestras experiencias, de nuestras decisiones y de las que los demás han tomado por nosotros y que nos afectan

Nada termina por que todo sigue presente en la memoria y emociones que poco a poco van saliendo y posiblemente cada una de ellas sea capaz de contar una historia, la historia de lo que somos de lo que soy por eso doy gracias a todas y cada una de las personas que se cruzaron y se cruzaran en mi vida que me ayudaran a siempre comenzar un proyecto nuevo.

Dalia Salgado Olmedo

.....



INTRODUCCIÓN

A pesar de que la arquitectura asociada al mundo del vino ha experimentado un verdadero boom en los últimos diez años, parece que no hay bodega que se aprecie que no cuente con un proyecto interesante, lo cierto es que ya en los orígenes de la preparación del vino se realizaban grandes obras arquitectónicas.

Actualmente, la creación de nuevos espacios para el vino conjuga la funcionalidad propia de un programa industrial con tecnología, diseño y arte. En un momento en que la pasión por el vino se extiende por todo el mundo, los productores intentan afianzar su posición en el mercado con una imagen corporativa original que ilustre el espíritu del espacio del vino.

Desde la botella y la etiqueta hasta el edificio en sí, el diseño de cada elemento visual se cuida al detalle, de manera que las nuevas bodegas y sus espacios de producción y comercialización se convierten en lugares de sociabilidad y de comunicación y en la expresión física de una marca o lugar. La popularización de la cultura del vino ha transformado bodegas en centros de ocio y turismo, hasta el extremo que unas incluyen restaurantes y hoteles con tratamiento de enoterapia.

La arquitectura del vino siempre apela a un fuerte carácter industrial y funcional, donde el espacio y el volumen quedan definidos por el proceso productivo: por frecuencia la estructura se compra por metro cuadrado, y el tema del proyecto se centra en la definición de materiales y diseño de fachadas y cubiertas.

En términos generales, la asociación de dos disciplinas tan exigentes como la arquitectura y la vitivinicultura tienen como objetivo proporcionar las mejores condiciones para la elaboración y comercialización del vino. La funcionalidad de los materiales y del espacio, la obtención de condiciones térmicas apropiadas y la integración en el entorno natural son requerimientos fundamentales.

El presente proyecto parte de una situación en donde el municipio de Ezequiel Montes se está convirtiendo en una zona de atractivo turístico debido a las vinícolas que se encuentran ahí mismo donde para darle un mayor énfasis al sitio así como un realcé turístico al estado se propone un Centro Cultural con un museo dedicado solo al vino y promoción de las actividades culturales mismas de este producto.

Centro Cultural es un espacio dirigido a la comunidad que tiene por objeto representar y promover valores e intereses artístico-culturales dentro del territorio de una comunidad o agrupación de personas.

Tiene un carácter multidisciplinario y en él se desarrollan servicios culturales y actividades de creación, formación y difusión en diferentes ámbitos de la cultura, así como apoyo a organizaciones culturales.

Cuenta con espacios básicos para entrega de servicios culturales, salas con especialidades, salas para talleres, salas de exposiciones, salas de reuniones, oficinas de administración, bodegas, baños, talleres de restauración y

El museo es una institución pública o privada, permanente, sin fines de lucro, al servicio de la sociedad y su desarrollo, y abierta al público, que adquiere, conserva, investiga, comunica y exhibe, con propósitos de estudio, educación y delectación, evidencias materiales del hombre y su ambiente.

Centro de cultura donde se conserva los testimonios tanto del pasado remoto como de la época contemporánea; en él se investiga y se difunde el conocimiento para que la comunidad tenga memoria del legado de la humanidad.



FUNDAMENTACIÓN

El turismo del vino este en auge, y es frecuente encontrar paquetes de visitas turísticas a los viñedos más prestigiados de la región y terapias donde el vino es el protagonista principal además suele ser en la zona de los municipios de Tequisquiapan, Ezequiel Montes y Peña de Bernal, lugares protagónicos debido a su calidad de gente, comida y tranquilidad que ofrecen, por encontrarse tan cerca de la zona de viñedos se ha aprendido a adoptar la cultura Enológica, Además de organizar ferias de siembra en los meses de Mayo y Junio.

Ante la falta de un Museo destinado a la crianza y conservación del vino así como los productos naturales que ofrece la zona, se propone difundir la cultura vinícola, fomentar el turismo en el área y establecer un nexo que vincule las vinícolas que se encuentran en el municipio de Ezequiel Montes, mediante una propuesta arquitectónica e urbana, en lo que hace llamar ruta del Vino y el Queso del Estado de Querétaro. Ofreciéndonos la posibilidad de conocer, Desde su vendimia hasta el producto final, conocer el proceso de elaboración del vino, así como su tratamiento posterior y las diferentes variedades obtenidas ha propiciado el desarrollo del fenómeno conocido como turismo del vino o enoturismo, el turismo cuyo fin es explotar y desarrollar determinadas regiones vitivinícolas. Característicos de una región son igualmente sus platos típicos, así que frecuentemente se organizan rutas gastronómicas junto con las vinícolas.

Esto generará una mayor reactivación de la zona, que derivará en una mayor derrama económica así como una fuente de empleo para el Municipio de Ezequiel Montes y municipios aledaños, por medio de la atracción de turismo nacional como internacional,

"Hay cantos floridos; que se diga
yo bebo flores que embriagan,
ya llegaron las flores que causan vértigo,
ven y serás glorificado."

NEZAHUALCÓYOTL





TEÓRICO

MARCO

33287687
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
316818887818887
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871029460891

Definición del tema.

En México los Centros culturales son un espacio para el arte, el conocimiento y al educación. la creación de estos espacios obedece a la necesidad de reunir expresiones y actividades generalmente gratuitas o de precios accesibles para la comunidad, talleres, cursos, bibliotecas, etc. Destinado a mantener la cultura entre sus habitantes, sobre varios temas o de alguno en específico.

Si bien se deben conceptualizar como centros educativos y turísticos a los que se les atribuyen a incrementar el nivel educativo de la población, un centro cultural es un foco de atracción para gente de todos los niveles socioculturales y su función primordial es difundir las creaciones artísticas y tecnológicas de la comunidad en el que se encuentra inmerso, e intercambiar información con otras regiones.

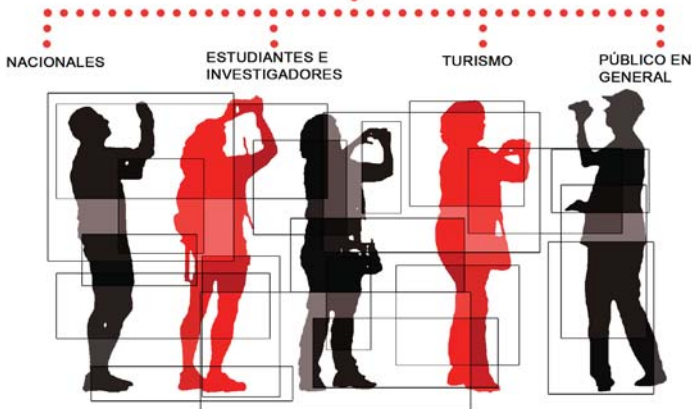
Siendo así "EL VINO es una de las primeras creaciones de la humanidad y ha ocupado una plaza privilegiada". En la actualidad, han surgido nuevas zonas productoras que han determinado la existencia de un "nuevo" y un "viejo" mundo, dentro de esta situación el surgimiento de estar informado sobre el tema es vital por lo que concluimos que nuestro país necesita espacios que nos permitan estar informados sobre el VINO y el mundo que lo rodea.

Es por eso que el vino se convierte en el tema central de este proyecto y la base para el centro cultural.

Usuarios.

LOS USUARIOS POTENCIALES DEL CENTRO CULTURAL VITIVINÍCOLO Y/O MUSEO

El usuario se deriva de la conceptualización del museo como institución pública que presta servicios a todos los ciudadanos, convirtiéndose en usuarios del espacio una vez que se encuentran participando en el.



Marco histórico del museo.

La existencia de un Estado, el reconocimiento de una identidad y el resguardo, conservación y difusión de una memoria colectiva, hacen posible la existencia de un museo; y viceversa, un Estado nacional requiere de elementos unificadores de todos sus ciudadanos, así como distintivos frente a otras naciones, como la fijación de una identidad cultural. Un museo cumple todas esas funciones de manera prioritaria, por lo que toda nación que reconoce para su sociedad una memoria propia busca conservarla, resguardarla y transmitirla mediante sus museos.

Desde que el hombre existe hubo la necesidad de confrontar elementos que fueran de la realidad o estuvieran vinculados a ella, objetos tridimensionales dados en el tiempo y en el espacio. El hombre, además de coleccionar objetos con un sentido histórico, recogía objetos y los acumulaba como testimonio de algo que vivió y vio; igualmente creó objetos y los conservó con el fin de tener una vivencia en relación con una realidad determinada, así nacieron las cuevas de Altamira y la pintura rupestre, con motivos de tipo mágico y religioso. Así los mexicanos de entonces depositaban sus ofrendas al pie de las pirámides, y los griegos hacían lo mismo en el mouseion, templo consagrado a las musas.

En su origen, un museo era un templo de musas, un lugar sagrado que ellas frecuentaban, y no hay que olvidar que, en su origen, las musas eran las diosas de la memoria. Más tarde, en la época de la dinastía Ptolemaica, Ptolomeo Filadelfo mandó construir en Alejandría un edificio al que llamó Museo (otras fuentes aseguran que su fundador fue Ptolomeo I Sóter, padre del anterior). Estaba dedicado al desarrollo de todas las ciencias y servía además para las tertulias de los literatos y sabios que vivían allí, bajo el patrocinio del Estado. En aquel museo se fue formando poco a poco una importante biblioteca.



Fig. 01 Pintura rupestre Tomada: Anónimo.
Fig. 02 Pirámides de Giza Tomada:
<http://elmundoespectacular.blogspot.mx>
Fig. 03 Templo griego.
Fig. 04 Casa Main Ridge tomada: Derek swalwell

Marco Histórico del vino.

El vino es una larga historia y cada botella puede tener la suya, así como el ser humano tiene su historia, el vino es una de las primeras creaciones de la humanidad y ha ocupado una plaza privilegiada en numerosas civilizaciones. Por otra parte, representa toda una serie de descubrimientos relacionados con las primeras reacciones químicas efectuadas por el hombre: la fermentación y la oxidación. Del latín vinum, el vino es el licor alcohólico que se obtiene del zumo de la uva exprimido y fermentado. Es imposible saber quién fue el primer viticultor.

Las grandes civilizaciones de la Grecia y Roma antigua situaban el origen del vino en la prehistoria y rodeaban su nacimiento de leyendas. El antiguo Egipto nos ha dejado listas de vinos: los egipcios mencionaban incluso la añada, el viñedo y el nombre del vinificador en sus jarras: fueron las primeras etiquetas. Los babilonios llegaron a promulgar leyes reglamentando la explotación de una tienda de vinos. Es posible hacer vino incluso con uvas silvestres. Gracias a los azúcares concentrados en los granos y a la abundancia de su jugo, la uva es el único fruto con una tendencia natural a fermentar. De este modo, cuando la uva está madura, su jugo entra en contacto con las levaduras, presentes naturalmente en la piel de las bayas. Si el jugo se encuentra en un recipiente, el vino se hará solo.

La historia del vino en México

En México ya existían vides antes de que llegaran los españoles a tierras americanas, lamentablemente eran silvestres y no daban uvas de buena calidad.

La historia del vino mexicano cuenta que durante la época de la colonia, la corona española prohibió la producción de vino en la Nueva España (ahora México) debido a que éste comenzaba a ganar mercado en España. Sin embargo, se decidió introducir cepas de vid novohispanas en España, lo que significó la perdición para los viñedos españoles, pues las vides novohispanas vivían en simbiosis con un microorganismo que resultó mortal para los viñedos españoles.



Fig. 12, 13, Representación del origen del vino.
Tomadas: www.egiptologia.com.
Fig. 14 Ánforas de vino (c.3000 a.c.)
Louvre www.wikipedia.com
Fig. 15 Copa de vino



Fig. 16 Representación de la conquista de México Tomada: www.proyectosalohogar.com
Fig. 17 Logo de casa Madero Tomada: WWW.CasaMadero.com

Los misioneros, quienes tuvieron a su cuidado la evangelización de los habitantes de las tierras recién incorporadas a la corona de España, requerían del vino para celebración de la misa, por lo que comenzaron a producirlo en México con el varietal de uva llamada Misión. A ellos les corresponde el mérito de haber sido impulsores de la vitivinicultura en las colonias españolas en América.

La casa enológica más antigua de toda América es Casa Madero, fundada en 1597 (más de 410 años de antigüedad), ubicada en Parras, Coahuila. Su fundador fue el señor Evaristo Madero, abuelo de Francisco I. Madero, personaje importante de la Revolución Mexicana y antiguo presidente de nuestro país.

Actualmente México exporta este elixir de la vida a alrededor de 26 países, entre los que se encuentran Japón, EE UU, Inglaterra, Francia, Canadá, España y Alemania.

El hombre descubre al vino y lo incorpora a sus necesidades alimenticias, pero al mismo tiempo a sus prácticas curativas, a su vida espiritual y fundamentalmente a su vida social. Las características del vino las dan los factores que afectan los viñedos, a saber: región como clima, suelo y topología, más los cuidados que le den los productores. Es sabido que una uva que crece en un determinado lugar y produce un determinado vino, llevada y cultivada en otro lugar, producirá el vino con características distintas. El cultivo de la vid se sitúa entre los 30 y 50 grados de latitud en ambos hemisferios, una zona de propiedades climatológicas y geológicas óptimas para el cultivo de viñedos.



Fig. 18 Decantador de vino Tomada: www.winelovers.com

Los vinos pueden ser clasificados por diversas características:

Por su contenido de azúcar.

Dependiendo de la cantidad de azúcar por litro pueden ser vinos secos, abocados, semi-secos, semi-dulces y dulces.

Por su color.

Tintos, Rosados y Blancos.

Por su edad.

Sin crianza (vinos del año), Crianza (1 año al menos en Barrica), Reserva (1 año en barrica y 2 años más en botella) y Gran Reserva (más de 2 años en barricas y 3 más en botella).

Todas las operaciones a las que se somete la uva para transformarla en vino, se denominan vinificación, aunque los sistemas difieren de un lugar a otro y según el tratamiento que reciban las uvas blancas o tintas, siempre constará de las siguientes etapas:

Estrujado o prensado.

Corrección de los mostos

Encubado y Maceración en la vinificación en tinto (fermentación alcohólica)

Descubado o Separación del vino

Fermentación Maloláctica en la vinificación en tinto y en blancos muy particulares.

Clarificación, Filtración y Estabilización

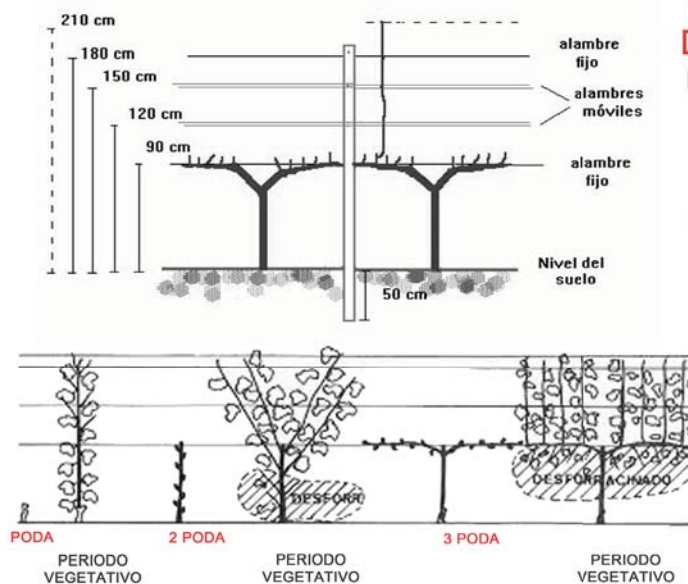
Crianza

Embotellado

La vida del vino en la botella es un proceso lento, pero con reacciones. Como tales, están reguladas por temperatura. El vino al ser embotellado sufre por el efecto émbolo del tapón un trauma del que se recupera en meses, además del mareamiento debido al paso por los filtros, bombas, etc. Un vino de una gran cosecha después del encorchado, creció en calidad durante varios años. En cambio, una cosecha deficiente, se recupera pronto del embotellado, se estabiliza su calidad en un nivel no alto y a los dos años decae en la botella, su calidad.

LA VID

La vid es una planta arbórea, trepadora, de crecimiento ilimitado, por lo que hay que controlarla. Es aquí donde se hace necesaria la técnica de la poda para poder dar forma al viñedo y a la vez favorecer un correcto desarrollo de la vegetación general y del fruto (las uvas) en particular. La poda es una de las operaciones más importantes para la del vino





PINOT NOIR

PINOT NOIR.
Con esta cepa se realizan los vinos de la Borgoña, con aroma de guinda madura, buen cuerpo y de gran capacidad de envejecimiento. "Pinot" significa paja y hace referencia a los racimos apretados de esta



MERLOT

Se cree que procede de Persia. Con ella se obtiene un vino de muy buena calidad que envejece muy bien. Su sabor se asocia con las hierbas salvajes. En España solo se encuentra en Cataluña y en Castilla La Mancha.



CABERNET FRANCES

CABERNET FRANCES
Da lugar a vinos de notable suavidad. Muy utilizada en Francia, en España se encuentra sobre todo en Galicia y Castilla y su uso es limitado

MERLOT.
Cepa del sudoeste Francés. Con ella se producen vinos varietales muy finos, de gran personalidad, dueños de un sabor macerado y un color intenso.



SYRAH



CABERNET SAUVIGNON

CABERNET SAUVIGNON
Proviene de Francia, es una cepa arisca, que cuesta domesticar. A medida que pasan los años reduce su sabor astringente y acentúa el bouquet. Es la uva más utilizada para los vinos tintos, ya sea sola o combinada con otras.



MALBEC

MALBEC
Los vinos que se elaboran con ella son excepcionales y han obtenido importantes galardones internacionales. En un vino joven, la Malbec huele a violetas y al envejecer, a trufas. Esta cepa es muy característica en los grandes vinos argentinos.



TEMPRANILO

TEMPRANILO
Es la uva más característica de España. Una tinta que recibe distinta denominación según la región, como por ejemplo "Tinta del país" en Castilla, "Cencibel" en La Mancha, "Ull de Llebre" en Cataluña, etc... El vino resultante será fino y longevo, con un estilo que variará según el lugar de origen y su vinificación.



GARNACHA

GARNACHA TINTA
Variedad mediterránea de color negro y grano ovalado, dulce y morado. Rústica y resistente a sequías, plagas y enfermedades, es la uva mediterránea más cultivada en el mundo. Suele ser criticada en exceso por aquellos que desconocen sus posibilidades.

TINTOS BLANCOS

LAS VARIETALES DE CEPAS PARA LOS VINOS.

CHARDONNAY

Considerada la cepa blanca con mayor jerarquía. Con ella se elaboran los varietales blancos más finos; se utiliza además para caldos base de algunos blancos genéricos y champaña. Es originaria de Francia, en donde se elaboran los grandes vinos blancos de la Borgoña.



SAUVIGNON BLANC

Esta uva es considerada una de las variedades más finas entre las cepas blancas. Con origen en Francia, y cultivada principalmente en Castilla y León y Cataluña. De sensualidad aromática y paladar excepcional, produce vinos elegantes, secos y ácidos

RIESLING

El Riesling es un cepa de sabor típicamente frutoso. Se le identifica con aromas cítricos, manzanas crujientes, flores, aceite, miel y, con el tiempo, logra unos interesantes y delicados aromas. La Riesling origina vinos de una acidez y un dulzor muy equilibrados. Madura tardíamente, pero puede proporcionar espléndidos vinos dulces si el otoño ha sido caluroso.



MOSCATEL

Variedad que prefiere los climas calurosos, produce vinos aromáticos y nítidos, muy fragantes y frescos si se trata de mistela recién elaborada. Se cultiva principalmente en la Comunidad Valenciana, Cádiz, Málaga y la cuenca media del Ebro.

AIREN

Es la más abundante en España. Se trata de la más utilizada en los vinos manchegos y los de producción con una única uva. Produce vinos con un contenido de alcohol de entre 12% y 14%.



CHENIN BLANC

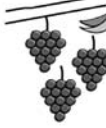
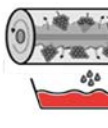
Esta uva ha representado por mucho tiempo los vinos de Ensenada, puede encontrarse en vinos secos hasta dulce. Sensible a las heladas

PERSONAS QUE SE INVOLUCRAN EN LA ELABORACIÓN DEL VINO

A	B	C	D	E
				
AMPELÓLOGO	VIVERISTA	VITICULTOR	AGRÓNOMO	TONELERO
Biólogo que estudia la vid y su cultivo	Planta y germina pies madres de porta-injertos	Cultiva parras (vitis-vinífera)	Asesor profesional del viticultor	La persona que arma las barricas

F	G	H	I	J
				
RECOLECTORES	BODEGUERO	ENÓLOGO	SOMMELIER	CATADOR
Encargados de las vendimias (recolectar uvas)	Propietario de una bodega	Responsable de dirigir todo el proceso	Sugiere los vinos adecuados para cada ocasión	Tú, que pruebas con atención distintos vinos

¿COMO SE ELABORA UN VINO?

1	2	3	4	5	6	7	8
							
PLANTACIÓN	ESPERA	VENDIMIA	PRENSADO	FERMENTACIÓN	MADURACIÓN	FILTRADO	EMBOTELLADO
Plantar cepas frecuentes en la región: Cabernet, Sauvignon, Malbec, Syrah, Merlot, Pinot Noir, y las blancas Chardonnay, Chenin Blanc, Riesling.	La vid se tarda entre 5 y 10 años en lograr la vinificación óptima. Mientras tanto hay que podar la planta y conducir adecuadamente su crecimiento.	La vendimia es la cosecha de la uva, se realiza cuando llega a su punto máximo de azúcar. Muchos viñedos celebran este alegre suceso en público.	La uva abandona el fruto, dejando su piel atrás, aquí es donde obtenemos el mosto, mediante prensas neumáticas. Los tintos se mezclan con el mosto junto con la piel de la uva.	se trata de convertir el mosto, en alcohol etílico. Normalmente se realiza en tanques de acero inoxidable	La maduración en barrica es una especie de lenta oxigenación del vino. Aquí es cuando el vino toma pigmentos y sabores de la madera.	En esta etapa se eliminan los residuos, el sedimento y pequeñas partículas en suspensión	Se determina el tiempo que el vino va a pasar en barricas. Después de ello se embotella generalmente en un frasco de 750 ml.

LA ANATOMÍA DE LA ETIQUETA DE UN VINO

En una botella de vino hay mucha información a interpretar. La etiqueta del vino es una de las partes más importantes; es - junto con la contraetiqueta, el tipo de botella, la cápsula y el tapón - como la matrícula del vino, su señal de identidad. En ella, además de disfrutar de su diseño (marca distintiva y comercial), podrás averiguar los elementos más importantes del vino en cuestión: la/s uva/s, el productor o bodega y la añada.

NOMBRE COMERCIAL

1. Trata de la marca o el nombre del vino y es la tipografía de cuerpo más grande de la etiqueta.

CONTENIDO

6. la capacidad de la botella o el contenido neto expresado en mililitros.

TIPO DE VINO

7. El tipo de vino, la característica cromática o el color.

REGISTRO

8. La sigla número de registro del embotellador con que figura en los registros oficiales y el nombre y dirección de la bodega.

REGIÓN

9. La región y la provincia de producción. Es esencial saber de donde provienen las uvas. En materia de buen vino, tanto el lugar de producción como las variedades de uvas son indispensables.

PAÍS

10. El país de origen. Es una mención obligatoria y muchas veces se escribe en inglés.

VARIEDAD DE VINO

2. La variedad de uva con que fue elaborado el vino, o lo que se llama "denominación varietal". Para poder denominar varietal a un vino, debe estar elaborado con el 85 % de una misma variedad de uvas. Cada variedad tiene sus características y se refleja en su color, aroma y sabor que dependen de la zona de producción.

AÑO DE COSECHA

3. Indica el año de cosecha de las uvas. Su mención no es obligatoria. También define la edad de un vino, y con este dato es posible saber si es de guarda o de consumo rápido. Los vinos blancos casi siempre se beben jóvenes; los tintos pueden ser de guarda o no.

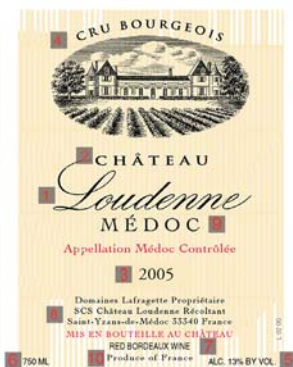
PRODUCTORA

4. El nombre de la empresa, productora o elaboradora.

NIVEL DE ALCOHOL

5. El Grado alcohólico está en el porcentaje de alcohol en relación con el volumen total de un líquido. El alcohol aporta estructura y sabor dulce. A mayor cantidad mayor estructura, densidad y potencia.

Respecto a la contraetiqueta del vino, es donde suele aparecer el sello oficial del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, una nota de cata, sugerencias de servicio o maridaje y el periodo de envejecimiento del vino: crianza, reserva o gran reserva.



¿Cuál es la temperatura ideal para servir un vino?

Servir un vino a una temperatura no adecuada puede modificar la percepción de las características del vino. La temperatura tiene más importancia de la que en un principio se le puede suponer.

Por debajo de los 5°C

NO se puede percibir de la misma forma los sabores

Comó llegar a la temperatura ideal: Esta temperatura se consigue de modo gradual. Nunca metiendo el VINO en el congelador. Si se trata de un blanco, rosado o cava, hay que ponerlo en la nevera unas horas antes de servirlo. En la mesa, la mejor opción para conservarlo fresco es una cubetera con agua y hielo.

Una excesiva temperatura provoca que la volatilidad del alcohol inunde el paladar, haciendo imposible la captación de los distintos aromas.

Con el calor, la evaporación de los alcoholes hace que aifloren los aromas más fuertes y menos agradables del vino

Los vinos tintos deben presentarse con un margen de temperatura que oscile entre los

16° y los 19 °C

para que se puedan conservar todos sus matices y se perciban adecuadamente sus componentes.



ALIMENTOS SALADOS.

Papas Fritas, Caviar, Anchoas, Sushi, Entremeses, Palomitas de Maíz.

CARNES.

Pescado Y Pollo Crustáceos Y Otras Especies De Aves de Corral

VINOS.

Champagne, Cremas De Vino, Vino Espumoso, Vinos Muy Secos, Vinos Clásicos.



PLATOS DE VERDURAS
Ensaladas, Vegetales Salteados, Vegetales Asados

CARNES.

Ojaldres, Pescado Y Pollo

VINOS.

Albariño, Veltliner Grüner, Gargenega, Muscadet, Pinot gris, Savignon Blanco, Trebbiano, Vermentino



COCINA PICANTE
Idonesa, Tailandesa, China

CARNES.

Pescado De Río Y Pollo

VINOS.

Chenin Blanc, Gewürztraminer, Moscato, Riesling, Torrontés.



PLATOS CREMOSOS
base de crema, pasta, quiche, cremoso, lasaña, risotto, cocina francés

CARNES.

Pescado De Río Y Pollo

VINOS.

Chenin Blanc, Gewürztraminer, Moscato, Riesling, Torrontés.

CONSEJOS DE DEGUSTACIÓN



¿Qué hueles?

¿Qué tan intenso es lo que huele?

Nombre unos sabores frutales

Identificar otros sabores

¿Tiene un olor mineral?

¿El vino tiene un olor a roble?

¿Qué es lo que degustas?

¿Es dulce?

Nombre unos sabores frutales

¿Qué tan intenso es el sabor?

¿Tiene un sabor mineral?

¿Cómo es la acidez del vino?

¿Es tanino?

¿Es aparente el nivel de alcohol?

¿Cuánto dura el sabor?



(24)



DULCE

Pastel, Galletas, Chocolate, Tarta, Helado, Queso Suave, Fruta.

VINOS.

Port, Sherry, Sauternes, Madeira, Vino Santo, Muscat, Vino Late Harvest.



ROSA ROSÉ

PLATILLOS SENCILLOS
Queso, Pan, Entremeses, Sopa De Crema Y Pasta, Pizza De Quesos, Cocina Francesa.

CARNES.

Chuleta De Cerdo, Pollo, Pato, Pavo Y Otras Aves De Corral.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.

VINOS.

Pinot Noir, St. Laurent, Gamay, Carignan, Cunoise, Sveygelt.



TINTO SUAVE



TINTO INTENSO

CARNES RICAS
Arracheras, Carnes Ahumadas Y Asadas.

CARNES.

Res, Cordero, Cerdo, Carne De Venado, Salchichas Y Jamones.

VINOS.

Cabernet, Soavignon, Syrah, Malbec, Petit Sirah, Petit Verdot, Mourverdre, Nero D'Avola

COMIDA ASADA

Cocina Italiana, Cocina Española, Pizza, Verduras Azadas.

CARNES.

Carne De Cerdo, Pato, Cordero, Embutidos, Salchichas.

VINOS.

Sangiovese, tempranillo, Cabernet Franc, Barbera, Merlot, Negro Amaro, Zinfandel, Carmenere, Nebbiolo.

(BLANCOS) Frutales

Lima, Limón, Grosella, Granadilla, Toronja, Manzana, Pera, Melón, Nectarina, Durazno, Piña, Mango, Albacornoque, Higo Azucarado

Flor / Hierba

Flor Blanca, Rosa, Azahar, Madreselva, Vainilla, Hierba, Tomillo, Apio, Jilisco, Hierba De Limón, Jengibre, Azafrán

Otros / Roble

Cera De Abejas, Miel, Caramelo, Almendra, Azúcar Quemada, Vainilla, Mantequilla, Nuez Moscada, Coco, Agua Mineral, Rocas De Pedernal, Seta, Caja De Tiza, Crema Cultivada, Petróleo

AROMAS Y SABORES

Arándano Agrio, Cereza, Fresa, Frambuesa, Ciruela, Grosella Negra, Mora, Arándano, Olivo, Tarta Dulce, Estofado Azucarado, Mermelada

Flor / Hierba

Rosa, Hibisco, Eucalipto, Lavanda, Canela, Anís, Salvia, Romero, Vainilla, Pimienta, Orégano, Menta.

Otros / Roble

Humo, Tabaco, Seta, Cuero, Vainilla, Clavo, Nuez Moscada, Chocolate, Sándalo, Tocino, Eneldo, Té Negro, Grafto, Hojas Secas, Café



(25)



(26)

LOCALIZACIÓN

33287687
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263.
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
816910007010007

765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
000071000160004

SITIO

(27)

ZONAS DE VIÑEDOS EN EL CENTRO DE MÉXICO

LOS VIÑEDOS DE QUERÉTARO, GUANAJUATO Y AGUASCALIENTES SE ENCUENTRAN EN LAS ZONAS VITIVINÍCOLAS MÁS PECULIARES DEL MUNDO.

Ubicados fuera de la franja natural de producción de vino (nunca entre los trópicos). Estos viñedos representan el punto más al sur de la producción vinícola del hemisferio norte.



Fig.1 Mapa Tomado: libro vinos & viñedos

HECTÁREAS DE VIÑEDOS

AGUASCALIENTES	200 Hectáreas
GUANAJUATO	120 Hectáreas
QUERÉTARO	212 Hectáreas

550 ML.
CONSUMO ANUAL DE VINO
DE MESA POR MEXICANO

VIÑEDOS

Museo del vino "Una ruta de cultura y placer"



Se ubica en el centro de México, en una región conocida como El Bajío. Su capital es la ciudad de Santiago de Querétaro (ubicada a unos 200 km al noroeste de la Ciudad de México). Querétaro limita al norte con el estado de San Luis Potosí, al oeste con Guanajuato, al este con Hidalgo, al suroeste con el de México y al suroeste con Michoacán.

El Estado está localizado entre los paralelos 20° 01' 02" y 21° 37' 17" de latitud norte y los meridianos 99° 03' 23" y 100° 34' 01" longitud oeste, conforme al meridiano de Greenwich. Su superficie es de 11.687 km², 0.6% del territorio mexicano y es la 6ª (de 32) entidad federativa más pequeña.

El municipio de Ezequiel Montes se encuentra ubicado al centro del Estado de Querétaro en la latitud Norte 20°43' a 20°31' y en la longitud Oeste 99°44' a 99°59'. Limita al Norte con el municipio de Toluquapán en 12.749 kilómetros; al Este y Noreste, colinda con Cadereyta de Montes en 51.829 kilómetros; al Sureste con el Estado de Hidalgo en 9.531 kilómetros; limita al Suroeste con Toluquapán en 40.689 kilómetros y al Oeste con el municipio de Colón en 31.695 kilómetros, haciendo un total de 146.495 kilómetros aproximadamente de perímetro.



Freixenet

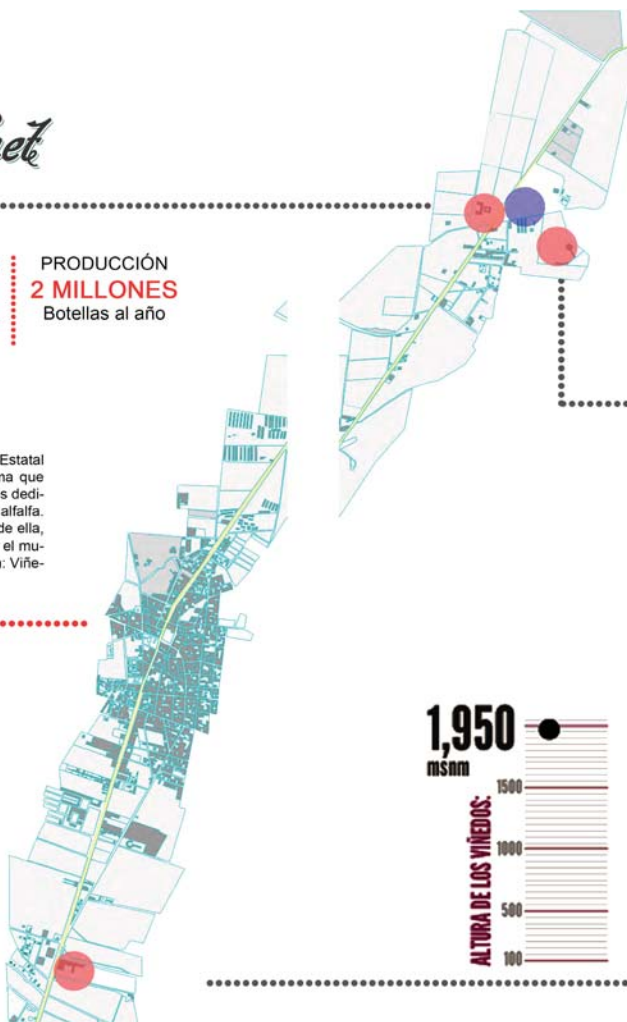


VIÑEDOS: **48**
Hectáreas.

PRODUCCIÓN **2 MILLONES**
Botellas al año

El municipio de Ezequiel Montes es reconocido a nivel Estatal por la calidad de sus tierras fértiles, además del clima que tiene la zona, beneficiando la producción de los cultivos dedicados principalmente al sorgo, maíz, frijol, trigo y alfalfa. Además el cultivo de la vid y los productos derivados de ella, han generado una actividad económica importante en el municipio, la producción se desarrolla en 2 fincas que son: Viñedos La Redonda y Freixenet de México.

- ÁREAS VERDES
- ÁREA CONSTRUIDA - HM
- ÁREAS PROTEGIDAS
- CAVAS VITIVINICOLAS
- TERRENO DE ANÁLISIS
- CARRETERA FEDERAL 120



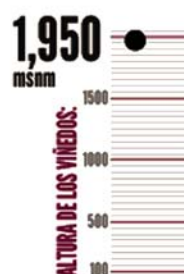
(30)



VIÑEDOS
Asteca

VIÑEDOS **50**
Hectáreas

PRODUCCIÓN **200 MIL**
Botellas al año

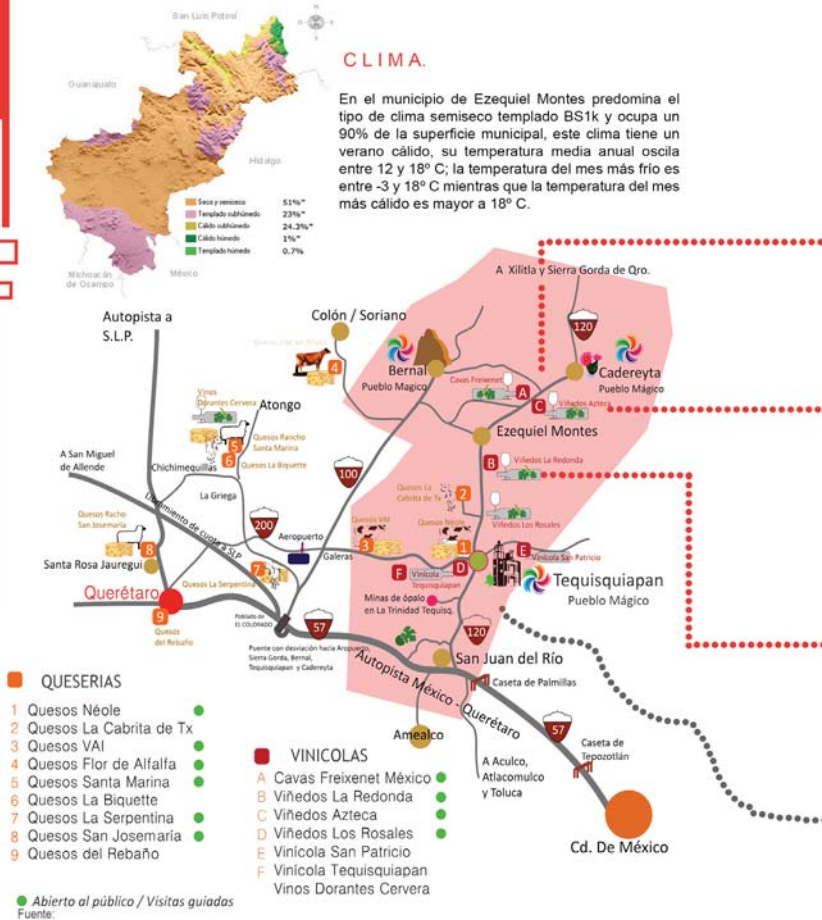


VIÑEDOS **3**
Hectáreas

PRODUCCIÓN **15 MIL**
Botellas al año.



(31)



A. CAVAS FREIXENET MÉXICO

Muy cerca de la ciudad capital se encuentra los diversos atractivos turísticos vinícolas de Querétaro. Visitar los viñedos y conocer el proceso de elaboración del vino. La finca donde está asentada esta empresa es una construcción hecha especialmente para Freixenet. Basada en el diseño de las antiguas haciendas mexicanas. La construcción consta de 2 edificios: Área de oficinas, atención de visitantes, salones para eventos privados y área de producción, almacenamiento y cava subterránea a 25 ms. de profundidad, además de las extensas tierras donde se siembra la vid.

C. HACIENDA LOS AZTECAS

Los Azteca Hacienda Mexicana, data de los inicios del siglo XVIII, siendo una de las primeras construcciones del municipio de Ezequiel Montes. Tuvo gran importancia en el tiempo de la Revolución Mexicana y la Guerra de los Cristeros. Se elabora un vino artesanal llamado Pretexto, las tres hectáreas de viñedo conjugan cinco variedades de uvas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah y tempranillo.

B. VIÑEDOS LA RONDA

Viñedos la Redonda es la primera hacienda vitícola mexicana. Está ubicado a unos 1,950 metros sobre el nivel del mar, lo cual facilita la maduración de las uvas en condiciones absolutamente especiales, con temperaturas que oscilan entre los 25° C en el día y los 0° C en la noche. Dando como resultado que la planta concentre mejor sus propiedades en sus frutos, es decir, en las uvas para los futuros vinos.

COREDOR TURISTICO EN QUERÉTARO.

Queserías y viñedos se extienden a través del territorio del semidesierto queretano, por los municipios de El Marqués, Tequisquiapan, Ezequiel Montes y Colón para ofrecer al paseante carreteras llenas de descubrimientos, horas de deliciosa diversión y un recorrido que abarca no sólo lugares, sino costumbres, recetas, anhelos y emoción.





Fig.7,8,9,10,11,12. Fotos de Ezequiel Montes tomadas: por los autores de este documento.

LARGUILLO DE TERRENO.



MEDIO FÍSICO.

El municipio de Ezequiel Montes, se emplaza dentro de la provincia fisiográfica del eje Neovolcánico en su transición con la provincia fisiográfica de la Sierra Madre Oriental y se constituye por rocas volcánicas del terciario y cuaternario de diversos tipos y texturas. El municipio cuenta con el régimen de lluvia es de verano con una precipitación promedio de 450 a 550 mm.



Fig. 13 Atardecer en Ezequiel Montes
Tomada: Documento del Municipio.

GEOLOGÍA

Periodo	Neógeno (84.2%), Cuaternario (8.3%), Jurásico (1.2%), Cretácico (0.8%) y Terciario (0.7%).
Roca	Ígnea intrusiva: tonalita (0.7%) Ígnea extrusiva: volcanoclástico (44.5%), toba ácida (13%), basalto (9.8%), toba ácida-brecha volcánica ácida (5.9%), andesita (5.8%), brecha volcánica básica (2.5%), riolita-toba ácida (2.3%) y riolita (0.3%) Sedimentaria: lutita-arenisca (1.2%), caliza (0.6%) y caliza-lutita (0.3%) Suelo: aluvial (8.3%)

EDAFOLOGÍA

Suelo dominante	Vertisol (41.3%), Phaeozem (29.6%), Calcisol (20.2%), Leptosol (3.2%) y Regosol (0.9%).
-----------------	---

El municipio de Ezequiel Montes pertenece a las subcuencas del río Extóraz y río San Juan. La Presa San Antonio es el cuerpo de agua con mayor relevancia en el área de estudio y se localiza en la parte sur poniente de la cabecera municipal.

HIDROGRAFÍA

Región hidrológica	Pánuco (100%)
Cuenca	R. Moctezuma (100%)
Subcuenca	R. San Juan (96.7%) y R. Extóraz (3.3%)
Corrientes de agua	Perenne: Río San Juan Intermitentes: Los Encinos y Organal
Cuerpos de agua	Perennes (0.3%): Paso de Tablas y San Antonio Intermitente (0.1%): Los Encinos



Fig. 14, 15 Campo y viñedos de Ezequiel Montes tomada: por Autores de Documento



Los tipos de suelo predominantes son arcilloso arenosos, arcillo limo arenosos y calcáreos. Respecto al tipo de vegetación del municipio se observan importantes cambios, ya que en 1976 la mayor cobertura fue el matorral crasicuale y de suelo agrícola de temporal; mientras que para 1994 y 2000 la tendencia se invirtió, ya que el principal uso fue el de agricultura de temporal y en segundo lugar, el de matorral crasicuale, debido a lo cual, la agricultura tanto de riego como de temporal son los que han aumentado considerablemente su extensión territorial. En consecuencia, las comunidades de matorral crasicuale registran la mayor pérdida.

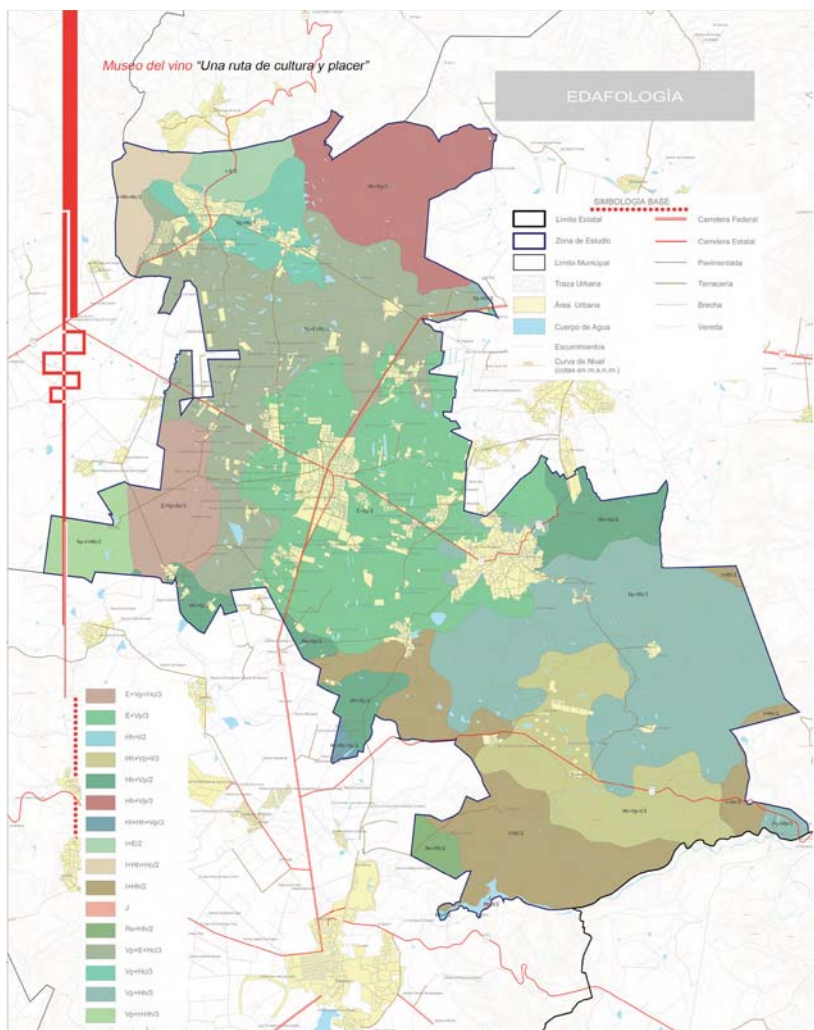
En paralelo, las áreas de pastizal y de matorral se han mezclado de forma compleja debido a que la actividad agrícola de temporal no ha sido constantemente ejercida; por ello se presenta un proceso de simplificación estructural de los ecosistemas y una pérdida de diversidad vegetal y posiblemente un aumento en la erosión.

USO DE SUELO Y VEGETACIÓN.

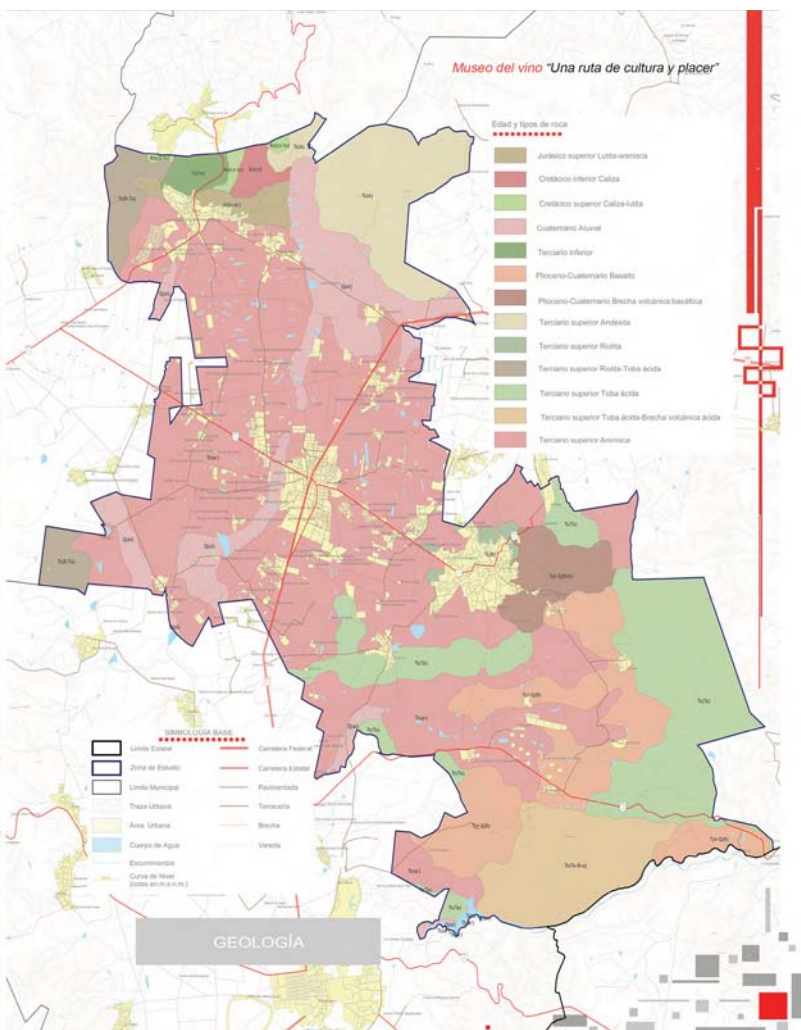
Uso del suelo	Agricultura (56%) y zona urbana (4.5%)
Vegetación	Matorral (26.7%), bosque (7.6%), pastizal (4.6%) y mezquital (0.3%)

USO POTENCIAL DE LA TIERRA.

Agrícola	Para la agricultura mecanizada continua (46.9%) Para la agricultura con tracción animal continua (12.7%) No apta para la agricultura (40.4%)
Pecuario	Para el establecimiento de praderas cultivadas con maquinaria agrícola (46.9%) Para el aprovechamiento de la vegetación natural diferente del pastizal (53.1%)



(38)



(39)

PALETA VEGETAL

El semidecierto Querétano es una zona rica y productiva, tanto en la cultura, como en producción de quesos, vinos y artesanías.

ÁRBOL	RAÍZ	TIPO DE SUELO	CLIMA	ALTURA	FORMA	ÁREA VERDE	FOLIACIÓN	SEPARACIÓN DE CONSTRUCCIÓN	FOTOGRAFÍA
Pitayo	Semiprofundo	Arcillosos y Pedregosos	Áridos y Cálidos	3 a 5 m	Cilíndrica	Cinturón verde y Ornamentación	Perenne	50 cm	
Nopal	Semiprofundo	Secos	Cálido	5 m	Irregular	Jardín, Parque	Irregular Oblongos	1.5 m	
Tabachín	Superficial Extendida	Abonados, Orgánicos	Árido	8 m	Irregular Esférica	Estacionamiento, Jardines	Caducifolio	8 m	
Laurel de la India	Profunda Fuerte y Agresiva	Suelo Drenado	Templado	18 m	Irregular	Plazas, Estacionamiento	Perennifolio	10 m	

ÁRBOL	RAÍZ	TIPO DE SUELO	CLIMA	ALTURA	FORMA	ÁREA VERDE	FOLIACIÓN	SEPARACIÓN DE CONSTRUCCIÓN	FOTOGRAFÍA
Arbusto Añil	Superficial	Cualquiera	Árido, Templado	3 m	Elíptica	Banqueta, Camellón, Jardines	Perenne	3 m por lo menos	
Órgano	Ramificación Basal	Secos y Calizos	Desértico	5 m	Cilíndrica	Cinturones verdes, Banquetas	Perenne	50 cm por lo menos	
Biznaga Dulce	Ramificación Basal	Secos	Áridos y Semiáridos	0.5 a 3 m	Esférica	Jardines, Cinturón verde	Perenne	50 cm por lo menos	
Garambullos		Secos	Áridos	4 m	Cilíndrica y Encorvadas	Cinturón verde	Perenne	3 m por lo menos	
Agave Azul		Arcillosos, Secos y Calizos	Áridas y Cálidas	1.25 m	Cónica	Jardines, Camellón	Monocarpia	60 cm por lo menos.	
Bugambilia	Semiprofundo extendida	Arcillosos, Abonados y blandos	Cálido	2 m / arbusto	Irregular	Parque, Jardín, Estacionamiento	Perennifolio	50 cm	

INFRAESTRUCTURA.

Los servicios básicos de infraestructura en las zonas urbanas son el agua potable, drenaje y energía eléctrica, como parte fundamental en la atención de las necesidades de la población y propiciando un desarrollo adecuado. El incremento de los servicios está en función del crecimiento de la población y actividades que se vayan estableciendo en el lugar.

AGUA POTABLE.

El agua potable es un elemento vital para el ser humano y el desempeño de sus actividades diarias. En el municipio existen tanques y pozos de almacenamiento de agua localizados en la Cabecera Municipal, Los Pérez, Tunas Blancas, Guanajuatito y Villa Progreso.



Red de agua potable.

Almacenamiento de Agua Potable			
Localidad	Tanque de Agua	Pozo de Agua	Sistema
Ezequiel Montes	2	-	-
Los Pérez	-	3	-
Tunas Blancas	2	-	-
Guanajuatito	-	3	1
Villa Progreso	1	2	1

DRENAJE.

El drenaje como parte importante del saneamiento de las zonas habitadas desaloja a través del sistema de tuberías los desechos, permitiendo tener un manejo y control de los mismos. Los colectores urbanos están ubicados al centro de las calles principales, este es el caso de las localidades de Los Pérez, Tunas Blancas, Jagüey Grande, San José del Jagüey, Bernal, Villa Progreso y en la Cabecera Municipal. En las localidades de San Antonio, El Ciervo, El Cardonal, Los Ramírez, La Nueva Unidad, Guanajuatito y Los Sánchez, se requiere la introducción y ampliación de este servicio



Fig.16, 17. Colocación de Drenaje
Tomadas: Proporcionadas por el Municipio.



Red de drenaje
Cobertura de drenaje

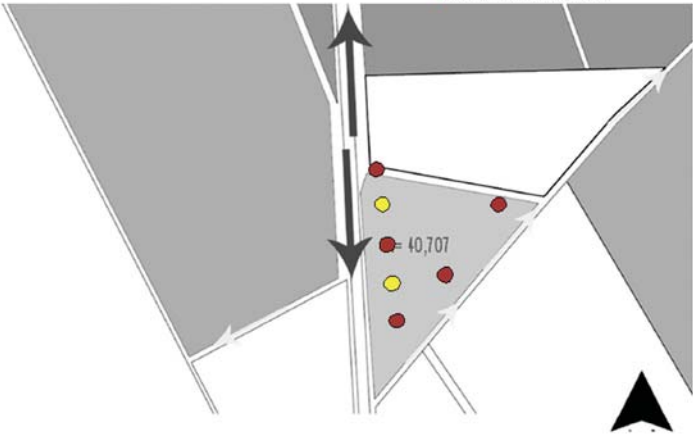
ALUMBRADO PÚBLICO.

Como parte de un servicio municipal el alumbrado público permite la visibilidad adecuada en el desarrollo de las actividades de los pobladores. Se tiene una cobertura del 100.00% en la Cabecera Municipal, en las localidades de Los Pérez, San José del Jagüey, Tunas Blancas, Jagüey el Grande, Bernal y en el Fraccionamiento Montequis, en la localidad de Villa Progreso está al 90%, en la localidad Guanajuatito y La Nueva Unidad el nivel del servicio es del 70% y 50%.

En las localidades de San Antonio, El Ciervo, El Cardonal, Los Ramírez y Los Sánchez el alumbrado público se encuentra sobre las vialidades principales con una cobertura del 70%, 80%, 90% y 100% respectivamente. Esto muestra que el servicio de alumbrado público es incompleto, por lo que se necesita que se pro-



Fig. 18,19 Fotos del alumbrado tomadas:
Autores de este documento.



VIALIDADES.

En el diseño de las vialidades se debe considerar la topografía. Cuando la pendiente es menor del 8% es recomendable que las calles sean perpendiculares entre ambas, en zonas con pendiente moderada del 8% al 15% se recomienda que el trazo de las calles sea en ángulo de 30° a 45° y en zonas con pendientes mayores se recomienda trazarlas paralelamente a las curvas de nivel. Un factor importante que también se debe considerar, es la posibilidad de desalojar las aguas negras o pluviales sin necesidad de bombearlas o en caso de ser necesario reducirlo al mínimo. Además se debe tomar en cuenta que existen pendientes mínimas y máximas para el alcantarillado, por lo que la instalación se complica en calles planas o con mucha pendiente.

Las vías de circulación de la Zona Normativa del presente Programa de Desarrollo Urbano, deberán sujetarse a las normas dispuestas en la tabla siguiente. En el caso de las vías existentes, se procurará en la medida de lo posible la integración de las mismas.



Fig. 20 Carretera federal 120
Fig. 21 Calle Secundaria al Terreno
Tomadas: por autores de este documento

TABLA 1. Derechos de vía para secciones viales urbanas

Concepto/ Vialidad ⁽¹⁾	Vialidad Regional (m)	Vialidad Primaria (m)	Vialidad Secundaria (m)	Vialidad Local (m)	Corredor Turístico (m)	Corredor Agroindustrial (m)
Derecho de Vía Federal o Estatal	20.00	20.00	18.00 ⁽²⁾	12.50		40
Restricción adicional para carril lateral de servicio (20 metros a cada lado)	40.00	NA	NA	NA		10
Total de la sección vial	60.00	20.00	18.00 ⁽²⁾	12.50		60
Restricción frontal sobre el predio para alineación de edificaciones ⁽³⁾	10.00	10.00	NA	NA		

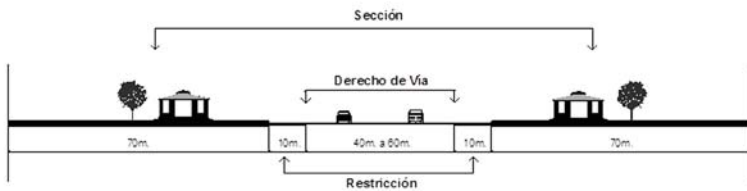
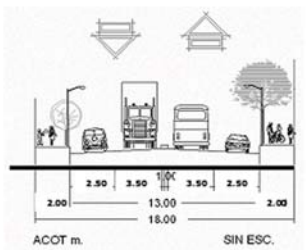
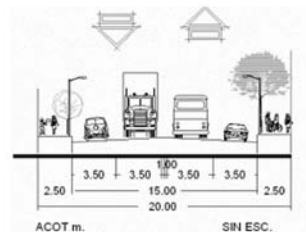
1) Aplica a vialidades existentes y futuras
(2) Aplica para vialidades de doble sentido. En vialidades de un solo sentido la sección será de 15.50 m.
(3) Con un mínimo de 20% de área ajardinada y sin estacionamiento en batería sobre la vialidad
NA.- No Aplica
Fuente: Manual de diseño Vial. SCT, 1998

Sección vial corredor turístico y Sección vial urbano (libramiento poniente y carretera estatal 120).

La carretera Federal N° 120 atraviesa el territorio municipal en dirección Sur - Norte, pasando antes por la Cabecera Municipal de Tequisquiapan, y después por Ezequiel Montes continuando su trayectoria hacia la Cabecera de Cadereyta de Montes, recorre varios estados además de Querétaro, entre los principales están Guanajuato y San Luis Potosí, es la principal vía de acceso identificada como vialidad regional en el Municipio de Ezequiel Montes, este tipo de enlace mantiene una comunicación constante dentro del Estado con los Municipios de Cadereyta, Tequisquiapan y San Juan del Río.

No se permitirá desarrollo urbano sobre la superficie de derecho de vía en ningún tipo de vialidad. Solamente se permitirán servicios carreteros en edificios, puentes o garitas de revisión y casetas de cobro de cuotas. El sistema de señalización se deberá basar en elementos verticales y horizontales, fijos pintados, luminosos, fosforescentes o eléctricos.

Las terminales y centrales de autotransporte de carga y de pasajeros foráneos deberán instalarse en las desviaciones entre un libramiento y la vialidad primaria local. A través de la jerarquía y diseño de trayectorias viales urbanas, se deberá canalizar el transporte de carga hacia las zonas industriales o de almacenamiento y el de pasajeros foráneos hacia los sistemas de transporte público urbano.

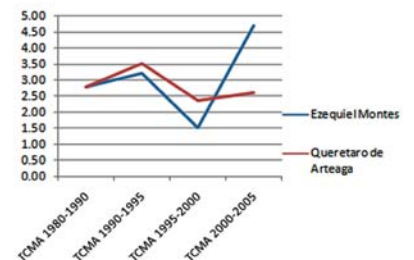


ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS.

Población

De acuerdo con los datos del II Censo de Población y Vivienda 2005 realizado por el INEGI, para este mismo año, el municipio de Ezequiel Montes tiene un total de 34,729 habitantes, cifra que representa 2.17% de la población total del Estado. Por su parte, el ritmo de crecimiento presentado por el municipio, en el periodo que va de 2000 a 2005, fue de 4.70, cifra que representa una de las tasas de crecimiento más altas a nivel estatal. Al interior del municipio, la población se concentra en la cabecera municipal y en menor medida, en las delegaciones de Villa Progreso y Bernal. En cuanto a la estructura de edad, en el municipio predomina la población menor a 19 años de edad; por lo que en un futuro cercano será necesario abastecer de un mayor número de equipamientos educativos a nivel medio y superior, así como generar fuentes de empleo para la población.

Tasas de crecimiento anual del Estado de Querétaro y el municipio de Ezequiel Montes 1980-2005



Fuente: INEGI (1980, 1990, 1995, 2000 y 2005).



REGLAMENTACIÓN

33287687
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
010040007040007

765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
000074000400004

NORMATIVIDAD

DEFINICIÓN DE REGLAMENTO DE CONSTRUCCIÓN.

Es un documento oficial que contiene la normatividad a la que se deben sujetar las construcciones, en su planeación, proyecto, construcción y mantenimiento. Establece todos los tipos de licencias para las construcciones y los requisitos para obtenerlas.

CUANDO SE DEBE USAR EL REGLAMENTO.

- Cuando se vaya a realizar una construcción nueva, por pequeña que sea.
- Cuando se quiera hacer una ampliación o modificación constructiva que pueda tener implicaciones en la seguridad estructural del inmueble (como cambiar o tirar muros o columnas y realizar perforaciones en losas de piso o azotea).
- Cuando se vaya a realizar una demolición.
- Cuando se piense modificar el uso del inmueble (por ejemplo poner un local comercial o convertir de casa habitación en escuela).
- Cuando se van a realizar modificaciones sin implicaciones estructurales (pintar, repellar, poner pisos, etc.), pero en inmuebles considerados como patrimonio arquitectónico.



Fig.01 Imagen que representa la balanza de la Justicia y la transparencia de las leyes.

El reglamento de construcciones exige el cumplimiento de ciertas normas específicas en cuanto al edificio para el proyecto arquitectónico. Además de tener que cumplir con algunos otros reglamentos debido a que se trata de un inmueble que alberga un Museo y diversas actividades culturales.

A. CONSTITUCIÓN POLITICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.

La constitución política mexicana señala entre, otras responsabilidades de las universidades, la de difundir la cultura: "(...)VII: las universidades y demás instituciones de educación superior a las que la ley otorgue autonomía, tendrá la facultad y la responsabilidad de gobernarse así mismas; realizaran sus fines de educar, investigar y difundir la cultura de acuerdo con los principios de este artículo(...)".

B. LEY DE FOMENTO A LA CULTURA.

En lo que respecta a la Ley de Fomento a la Cultura, está dicta las siguientes normas en cuanto a la promoción de la cultura:

" (...) promover (...) la ampliación de infraestructura, construcción de espacios públicos con usos y destinos para el desarrollo de actividades culturales y artísticas (...)".

"(...) procurar, en coordinación con la Secretaría de Educación, el desarrollo de capacidades y potencialidades artísticas de la población, así como favorecer su acceso a la cultura y a las artes (...)".

Corresponde a los municipios en el ámbito de competencia:

"(...) procurar la creación de bibliotecas, hemerotecas, casas municipales de cultura, museos, auditorios, teatros y zonas culturales (...)".

C. LEY FEDERAL DE TURISMO.

Se consideran servicios turísticos, los presentados a través de:

VI. Restaurantes, cafeterías, bares, centros nocturnos, que se encuentren ubicados en hoteles, moteles, albergues, campamentos, paradores de casas

Los prestadores de servicios a que se refiere la fracción IV que no se encuentren ubicados en los lugares señalados, podrán solicitar su inscripción en el Registro Nacional de Turismo, siempre que cumpla con los requisitos correspondientes.

REGLAMENTO DE CONSTRUCCIONES
PARA EL DISTRITO FEDERAL

- Reglamento de Normas Técnicas
- Ley de Desarrollo Urbano del Distrito Federal
- Reglamento de la Ley de Desarrollo Urbano del Distrito Federal
- Instituciones y organismos
- Guías, normas y documentos

COMODIDAD

ELABORADO

ACTUALIZADO

Luz y Sonido

Luz y Sonido

TÍTULO PRIMERO- Disposiciones generales.

TÍTULO CUARTO.- De las manifestaciones de construcción.

TÍTULO QUINTO.- Programa arquitectónico.

Art. 79. Las edificaciones deben contar con la funcionalidad, el número y dimensiones mínimas de los espacios para personas con discapacidad que se establecen en las normas.

Art. 80. Las dimensiones y características de los locales de las edificaciones, según su uso o destino,

Art. 81. Las edificaciones deben estar provistas de servicio de agua potable, suficiente para cumplir los requerimientos y condiciones a que se refieren las normas y/o normas oficiales.

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

VI. En los demás casos se proveerán los muebles sanitarios, incluyendo aquellos exclusivos para personas con discapacidad, de conformidad con lo dispuesto en las normas, y

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

Art. 84. Las edificaciones deben contar con espacios y facilidades para el almacenamiento, separación y recolección de los residuos sólidos, según lo dispuesto en las Normas y/o Normas Oficiales Mexicanas.

Art. 87. La iluminación natural y la artificial para todas las edificaciones deben cumplir con lo dispuesto en las Normas y/o Normas Oficiales Mexicanas.

Art. 90. Para efectos de este Capítulo, las edificaciones se clasifican en función al grado de riesgo de incendio de acuerdo con sus dimensiones, usos y ocupación, en: riesgos bajo, medio y alto, de conformidad con lo que se establece en las Normas.

Art. 91. Para garantizar tanto el acceso como la pronta evacuación de los usuarios en situaciones de operación normal o de emergencia en las edificaciones, éstas contarán con un sistema de puertas, vestibulaciones y circulaciones horizontales y verticales con las dimensiones mínimas y características para este propósito, incluyendo los requerimientos de accesibilidad para personas con discapacidad que se establecen en este Capítulo y en las Normas.

En las edificaciones de riesgos bajo y medio a que se refiere el artículo anterior, el sistema normal de acceso y salida se considerará también como ruta de evacuación con las características de señalización y dispositivos que establecen las Normas. En las edificaciones de riesgo alto a que se refiere el artículo anterior, el sistema normal de acceso y salida será incrementado con otro u otros sistemas complementarios de pasillos y circulaciones verticales de salida de emergencia. Ambos sistemas de circulaciones, el normal y el de salida de emergencia, se considerarán rutas de evacuación y contarán con las características de señalización y dispositivos que se establecen en las Normas.

Art. 95. Las dimensiones y características de las puertas de acceso, intercomunicación, salida y salida de emergencia deben cumplir con las Normas.

Art. 96. Las circulaciones horizontales, como corredores, pasillos y túneles deben cumplir con las dimensiones y características que al respecto señalan las Normas.

Art. 97. Las edificaciones deben tener siempre escaleras o rampas peatonales que comuniquen todos sus niveles, aun cuando existan elevadores, escaleras eléctricas o montacargas, con las dimensiones y condiciones de diseño que establece las Normas.

Art. 102. Los elevadores, escaleras eléctricas y bandas transportadoras deben cumplir con las Normas y las Normas Oficiales Mexicanas.

Art. 104. Los equipos y maquinaria instalados en las edificaciones y/o espacios abiertos que produzcan ruido y/o vibración deben cumplir con lo que establece la Ley Ambiental del Distrito Federal, las Normas Oficiales Mexicanas y las Normas. Los establecimientos de alimentos y bebidas y los centros de entretenimiento en ningún caso deben rebasar 65 decibeles a 0.50 m del paramento exterior del local o límite del predio.

Art. 106. Los estacionamientos públicos y privados, en lo relativo a las circulaciones horizontales y verticales, deben ajustarse con lo establecido en las Normas.

Art. 107. Los estacionamientos públicos deben contar con carriles separados para entrada y salida de los

vehículos, área de espera techada para la entrega y recepción de vehículos y caseta o casetas de control.

Art. 109. Las edificaciones deben contar con las instalaciones y los equipos necesarios para prevenir y combatir los incendios. Los equipos y sistemas contra incendio deben mantenerse en condiciones de funcionar en cualquier momento, para lo cual deben ser revisados y probados periódicamente.

NORMAS COMPLEMENTARIAS

La cantidad de cajones que requiere una edificación estará en función del uso y destino de la misma, así como de las disposiciones que establezcan los programas de desarrollo urbano correspondientes.

USO	RANGO O DESTINO	NUM. MÍNIMO DE CAJONES DE ESTACIONAMIENTOS
Servicios		
Exhibiciones	Galería de arte, museos, centro de exposiciones, permanentes o temporales a cubierto.	1 por cada 40 m ² cubiertos.

Las dimensiones mínimas de las escaleras se establecen.

TIPO DE EDIFICACIÓN	TIPO DE ESCALERA	ANCHO MÍN. (EN METROS)
Educación, exhibiciones y centros de información.		
Atención y educación preescolar, educación formal, media superior y superior, y educación informal, instituciones de investigación, museos y exhibiciones, centros de información	Para Público	1.20

En las edificaciones de uso público en donde las escaleras constituyen el medio de comunicación entre los pisos, deben estar adaptadas para el uso por personas de discapacidad y de la tercera edad.

La provisión de agua potable en las edificaciones no será inferior a la establecida.

TIPO DE EDIFICACIÓN	DOTACIÓN MINIMA EN LITROS
Exhibición e Información	
Museos y centros de información	10 l /asistente/día
Alimentos y bebidas	
Cafés, Restaurantes, Bares, etc.	12 l/comensal/día

El número de muebles sanitarios que deben tener las diferentes edificaciones no será menor al indicado.

TIPOLOGÍA	MAGNITUD	EXCUSADOS	LAVABOS
Exhibición e Información			
Museos y Centros de información	Hasta de 100 personas	2	2
	De 101 a 400	4	4
	Cada 200 adicionales o fracción	1	1

Los niveles mínimos de iluminación artificial que deben tener las edificaciones.

TIPO DE EDIFICACIÓN	LOCAL	NIVEL DE ILUMINACIÓN
Exhibiciones		
Galerías de arte, museos, centro de exposiciones.	Salas de exposiciones	250 luxes
	Vestibulos	110 luxes
	Circulaciones	100 luxes
	Salas de lectura	250 luxes
Centros de información		



ANÁLOGOS

REFERENCIAS

3287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
010010007010007

765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871020160804



MATETIC VINEYARDS

La bodega de viña Matetic, diseñada por el equipo de Viña Matetic en conjunto con el Arquitecto Laurence Odjell. No deja al azar ni un solo detalle en cuanto al proceso de vinificación y el cuidado del medioambiente. Armoniza la agricultura orgánica practicada en el viñedo y el paisaje natural del valle.

Esta bodega, con una capacidad de 300 mil litros, cuenta con un diseño de flujo gravitacional, lo que permite lograr un óptimo manejo de la uva proveniente del viñedos.

Matetic está situada a tan solo 120 km de Santiago de Chile. La bodega busca integrarse en el perfil del terreno, el edificio se plantea en dos niveles que siguen la cota de la ladera, mientras que las superficies expuestas son transparentes y generan un gran mirador que permite observar el espectáculo de la vinificación desde lo alto como disfrutar magníficas vistas del valle.



Fig. 01 Vista del viñedo con su bodega.

Fig. 02 Sala de Barricas.

Fig. 03 Depósitos de Fermentación

Fig. 04 Bodega Matetic Vineyards

Tornadas: Libro Bodegas II



Fig.05 Planos del museo de Cambados Pontevedra

EL MUSEO DEL VINO DE CAMBADOS PONTEVEDRA



Fig.06. Fachada del museo del vino en Cambados.

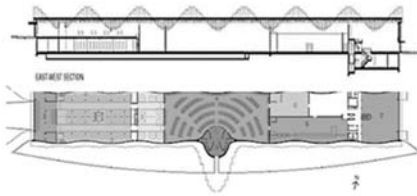
Fig. 07,08 imágenes de las salas dentro del museo

El Museo del Vino de Cambados se compone de dos edificios, una antigua casa rectoral y un edificio de nueva construcción comunicados por una pasarela, a ellos se une en la actualidad un tercer edificio, ubicado en la calle Príncipe, el Pazo Torrado, donde se concentran todas las nuevas tecnologías aplicadas a la cultura del vino, más allá de las propias de Rias Baixas, proporcionando un paseo por la oferta eco-turística de los cinco continentes.

El discurso expositivo muestra un recorrido por la historia, el arte, la geografía, la cultura popular, así como todos los aspectos vitivinícolas del mundo de Rias Baixas. Se completa el conjunto con una serie de salas de exposición interiores y exteriores, salas de investigación, almacenes, archivos, talleres de restauración, tienda y servicio de información, que hacen de ellos una de las ofertas más completas del mundo del vino.

Para ello se optó por seguir con la estructura polinucleada de la Red de Museos, utilizar las instalaciones de un antiguo pazo, el Pazo de Torrado, que junto con sus jardines y las edificaciones anexas, permitirán, a partir de la primavera de 2005, dotar de nuevos espacios, y en una ubicación privilegiada, al Museo del Vino. Serán media docena de salas más, con unos contenidos centrados por un lado, en la Fiesta dedicada al Vino Albariño, fiesta declarada de de historia, y por otro lado a la proyección del vino en los diferentes continentes del globo terráqueo.

- ADMISIÓN DE UVA
- PRODUCCIÓN
- LIMPIEZA DE BARRIL
- ALMACENAMIENTO
- EMBOTELLADO
- ALMACENAMIENTO DE BOTELLAS
- ENVÍOS/EMPAQUES
- VESTIBULO DE VISITANTES



BODEGAS YSIOS WYNERY.

La bodega, concebida como templo consagrado al vino, se inauguró en 2001 y se convirtió en la "bodega de autor" pionera en Rioja. El proyecto arquitectónico, inspirado visualmente en una copa de vino, fue desarrollado por Santiago Calatrava. El efecto visual, la sublimación de una hilera de barricas, es una composición vanguardista y perfectamente acoplada con el paisaje, hasta el punto de convertirse en un símbolo paisajístico en el entorno de Laguardia.

El edificio se concibe como un elemento que se integra en el potente paisaje que rodea, mientras que al mismo tiempo ser un sitio de escultura, las impresionantes instalaciones de producción de vino está ubicado en la estribaciones de la sierra de Cantabria, las 160 hectáreas de viñedos se encuentran al pie de la cordillera, en medio de un campo abierto con amplias vistas, es visible desde la carretera.

Calatrava desarrollo un repertorio de dinámicas formas estructurales, extraídos de la historia, una familia de curvas de concreto que se encuentran en las bodegas de concreto con cáscara delgada de Félix Candela, el plan de construcción se extiende simétricamente desde el techo de la curva más nítida de la entrada monumental, un espacio que actúa como atrio con su espectacular mirador.



Fig.09, 10 Fachada de las bodegas de Ysios en Rioja. Realizadas por Arq. Santiago Calatrava
Fig. 11. Tomada desde el vestibulo de la bodega. Tomadas de Internet.



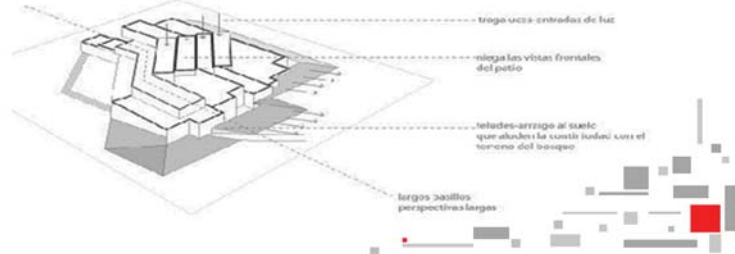
MUSEO RUFINO TAMAYO

El diseño del edificio del Museo Tamayo, a cargo de los arquitectos Teodoro González de León y Abraham Zabludovsky, comenzó desde 1972. Tras varias interrupciones en la elaboración del proyecto -que implicaron también algunas modificaciones en su concepción-, se dio inicio en 1979 a la construcción que concluyó dos años después. El resultado fue un edificio modular en varios niveles que se incorpora armónicamente al entorno. Se puso especial atención al diseño de los espacios interiores que, iluminados con luz natural, crean diversas atmósferas. El edificio ocupa una superficie de 2,800 m2 de terreno y 5,100 m2 de construcción. Tanto por las particularidades de su diseño como por las soluciones plásticas y funcionales que integra, el edificio se hizo merecedor al Premio Nacional de Arquitectura 1981.

El edificio posee una estructura de varios niveles, lo cual remite a la herencia arquitectónica prehispánica. Las diversas pendientes o taludes con vegetación son parte fundamental de la composición; establecen la relación del edificio con el Bosque de Chapultepec: crean la impresión de que el Museo surge del suelo.



Fig. 12 Fachada principal del museo



VIÑA GARCÉS SILVA.

Situada en Leyda, un valle paralelo al central de Chile, y muy cerca del océano Pacífico, la bodega Amayna - la nueva aventura de los Garcés Silva- El proyecto arquitectónico parte de una premisa fundamental: desarrollar la vinificación de forma gravitacional para no utilizar bombas en todo el proceso y preservar al máximo los aromas del vino. Esto determina la ubicación y el espacio de la bodega, adosada a una ladera y dispuesta en tres niveles. En el nivel superior se recibe la uva y se destruyen los servicios asociados, con las cubas de fermentación y las barricas de envejecimiento y el embotellado en los demás niveles. De esta manera, todo el proceso se mantiene vertical, lo que disminuye notablemente los movimientos del vino. La oficina del enólogo y el laboratorio se comunican con el área de producción por medio de una pasarela metálica, mientras que en las salas de las barricas, a un costado del volumen central, son espacios abovedados, cálidos y dotados de cierta solemnidad. El edificio destaca por su equilibrada y, ante todo, por su cubierta ondulada en madera laminada, que levita sobre una red de conectores que se anclan a pilares de concreto en bruto.



Fig. 13,14,15. Bodega Amayna- Viña Garcés Silva
Tomadas: Carlos Silva Zaldivar del libro Bodegas II.

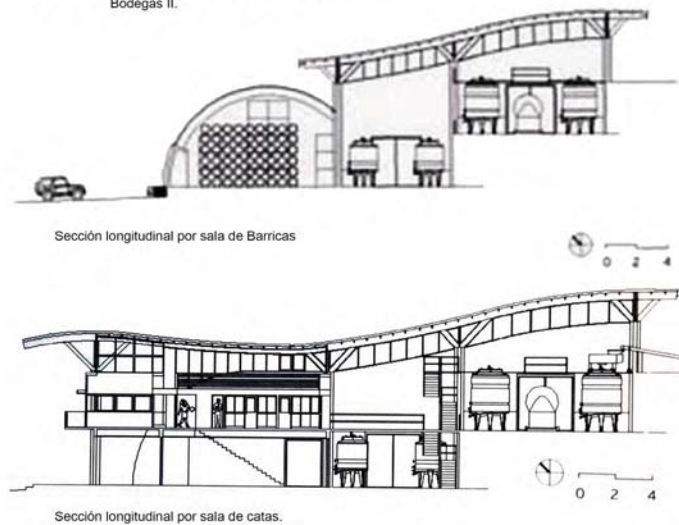
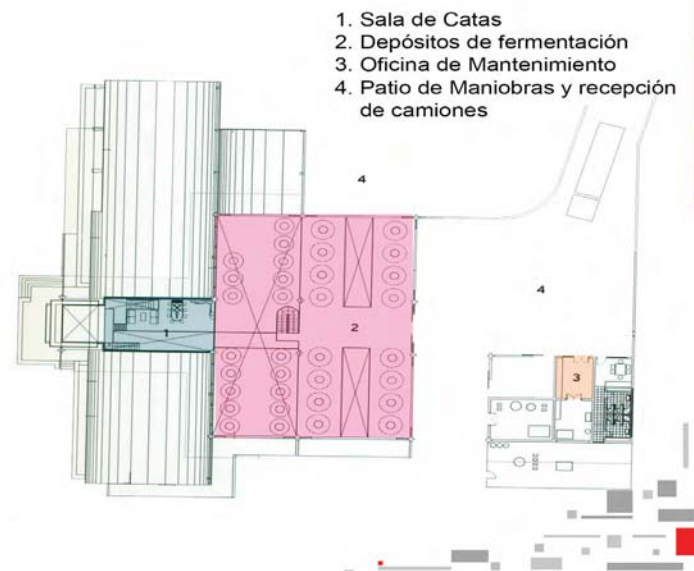
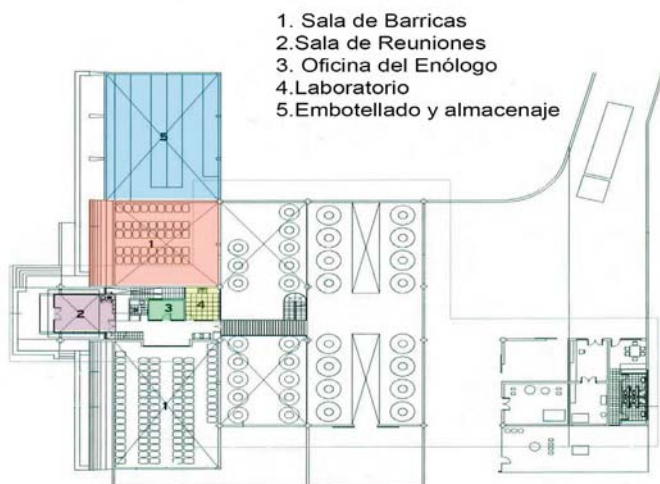




Fig. 16,17 Vistas de fachadas laterales de la bodega
Tomada: Libro Bodegas II





(70)

FORMA

CONCEPTO

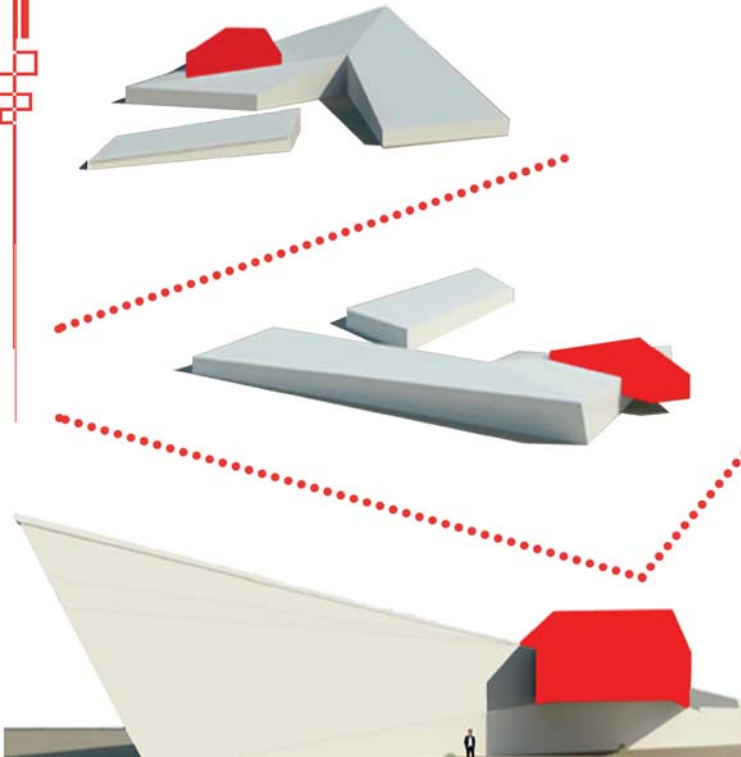
33287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
816816887616887
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
202874020160804

(71)

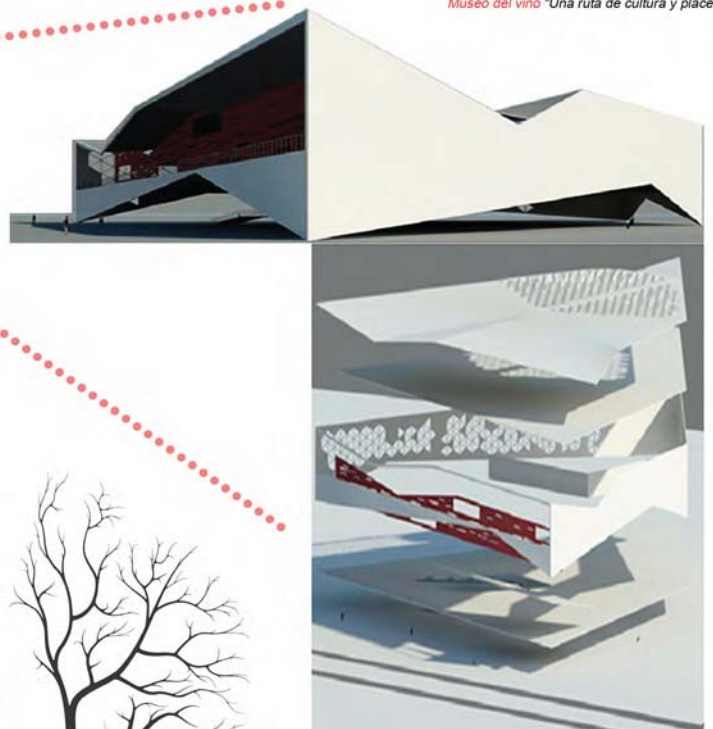
CONCEPTO.

PROCESO CREATIVO.

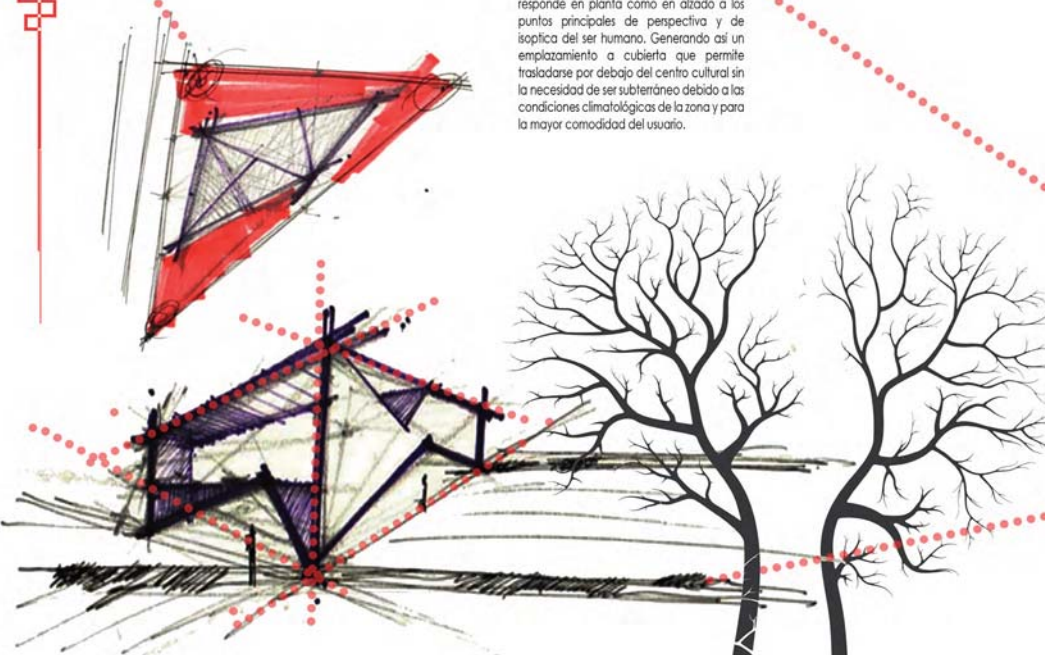
La arquitectura es la respuesta espacial y formal a las necesidades materiales y espirituales de la habitabilidad del ser humano como individuo y como ser social de acuerdo a concepciones e ideas estéticas determinadas y respuesta a condiciones ambientales específicas para potenciar sus cualidades.

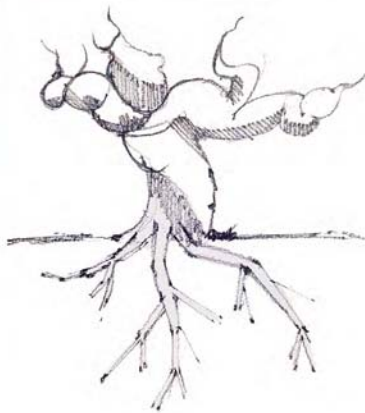
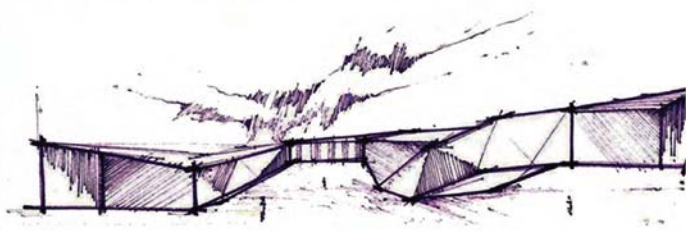


GEOMETRÍA

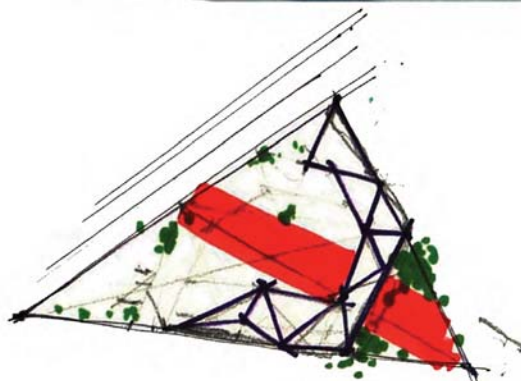


La geometría de la forma del edificio, responde en planta como en alzado a los puntos principales de perspectiva y de isoptica del ser humano. Generando así un emplazamiento a cubierta que permite trasladarse por debajo del centro cultural sin la necesidad de ser subterráneo debido a las condiciones climatológicas de la zona y para la mayor comodidad del usuario.





Se busca seguir y abstraer el proceso de ramificación o crecimiento de la uva, tanto en su forma como en su textura, misma que se logra con una celosía que permite una buena iluminación hacia dentro del centro cultural, pero que solo permite pequeños destellos de lo que guarda el edificio, generando así la inquietud de los visitantes por ir explorando en su interior.





(78)

PROGRAMA

ARQUITECTÓNICO

33287687
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871020460804

(79)

Áreas	Actividad
Auditorio Temporal/Permanente	Es el espacio dentro de un centro cultural o cualquier otro espacio público al que asiste una audiencia (público) a escuchar y/u observar un evento o presentación. Lo necesario es una buena isóptica y acústica.
Centro Cultural Temporal/Permanente	Es el lugar en una comunidad destinado a mantener actividades que promueven la cultura entre sus habitantes así como llegar a desarrollar las actividades que desempeña la comunidad.
Museo Temporal	Es una institución al servicio de la sociedad y su desarrollo y abierta al público, adquiere, conserva, investiga, comunica y exhibe colecciones es decir, son conjuntos de objetos e información que refleja algún aspecto de la existencia humana o entorno.
Área Administrativa Permanente	Es el espacio encargado de organizar, gestionar y coordinar los requerimientos del personal de la dependencia (edificio). También se encarga de la compra de bienes y la obtención de los servicios necesarios para el centro cultura o dependencia.

Espacios

Área de Butacas
Escenario
Camerinos
Vestíbulo
Sanitarios
Circulaciones
Cubina de Proyección
Almacén

Acceso
Exposición aire libre
Vestíbulo
Circulaciones
Talleres
Biblioteca

Área de Exposición Temporal
Área de Exposición Permanente
Tienda
Zonas de Descanso
Sanitarios
Taquilla

Oficinas
Área de Restauración
Sanitarios
Vestíbulo

Metros cuadrados (m2)

415 m2
28 m2
47 m2
44 m2
69 m2
624 m2
29 m2
70 m2

280 m2
2750 m2
200 m2
400 m2
750 m2
710 m2

980 m2
675 m2
75 m2
250 m2
120 m2
56m2

260 m2
950 m2
90 m2
50 m2

Logo



Áreas	Actividad
Cafetería/Restaurante Permanente/Temporal	Es un establecimiento donde se sirven aperitivos y comidas, generalmente platos combinados así como disfrutar los mejores vinos de la región además de ser un lugar de reunión o simplemente pasar el tiempo donde existe la excusa perfecta probar un buen vino.
Área de Mantenimiento Permanente	Esta área tiene como objetivo a mantener, ajustar, reparar, reemplazar o restaura a un estado en el cual pueda llevar a cabo las operaciones para que un equipamiento reúna las condiciones para el propósito para el que fue construido así como también es el destinado a compensar el deterioro sufrido por el uso, los agentes meteorológicos u otras causas.
Servicios generales Permanente/Temporal	Es un espacio público, amplio en el que se pueden realizar gran variedad de actividades sociales, comerciales y/o culturales. En relación con vehículos es el espacio físico donde se deja el vehículo por un tiempo indeterminado cualquiera para facilitar el movimiento de los usuarios y ofrecer seguridad a sus vehículos.
Cava de vinos Permanente/Temporal	Se conoce como cava o bodega a la habitación empleada para el almacenamiento de vino en botellas o barriles, también puede ser (aunque en forma menos común), el empleo de damajuanas, ánforas o contenedores plásticos, o cualquier otro almacenamiento de salazones o aceites. Las bodegas de vino protegen a las bebidas alcohólicas de las influencias externas potencialmente dañinas para estas, proporcionando la oscuridad y una temperatura constante para su conservación.

Espacios

Cocina
Sanitarios
Terraza
Comensales cubiertos
Bodega
Cuarto de Máquinas
Cuarto de Limpieza
Bodega General
Área de Restauración
Plaza
Estacionamientos
Bodega
Almacén
Sala de Barricas
Oficina del enólogo
Embotellado
Depósitos de fermentación

Metros cuadrados (m2)

48 m2
60m2
315 m2
520 m2
12 m2

90 m2
30 m2
250 m2
950 m2

5000 m2
5000 m2

50 m2
280 m2
15 m2
30 m2
45 m2.

Logo





(84)

MEMORIA

DESCRPTIVA

33287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
010010007010007

765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
000071000100004

(85)

CONCEPTO FORMAL.

Partiendo de algunas de las cualidades que tienen las cepas de VID (tallo resistente a cambios bruscos de temperatura, de apariencia seca o rígida pero maleable con lo que permite generar las enredaderas en sentido horizontal).

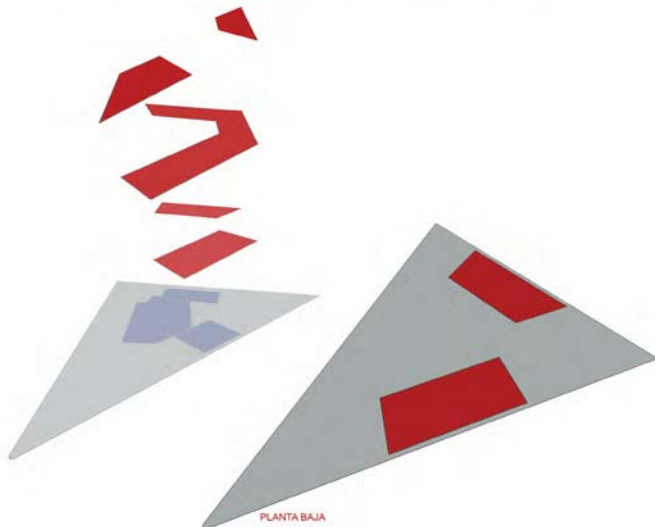
Se genera un concepto que permita ser por dentro tan flexible, como la exposición en el momento lo requiera, pero que por fuera tenga la apariencia de un elemento rígido que genere un gran impacto visual y que invite a los usuarios a adentrarse en el edificio, pero sobre todo en la cultura del vino.

El edificio está dividido horizontalmente en 4 secciones mismas que se encuentran comunicadas unas entre otras por medio de juegos de alturas.

En el sótano se encuentran ubicados talleres de restauración, así como bodega y estacionamiento del centro cultural.

En planta baja se localizan:

Hacia el norte.- Acceso principal, área administrativa, primera sección del museo del vino.
Hacia el sur.- Acceso independiente y salida de emergencia del auditorio, tienda de vinos.



(86)



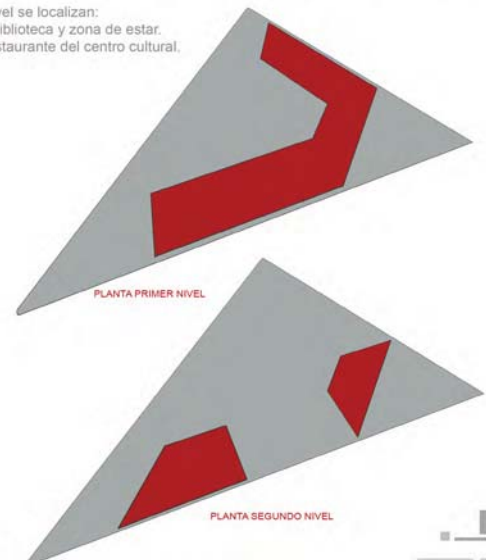
RENDER.- VISTA HACIA EL ACCESO PRINCIPAL

En el primer nivel se localizan:

Hacia el norte.- Primera y segunda sección del museo del vino, aulas para talleres y catas de vino.
Hacia el sur.- Tercera sección del museo del vino, acceso vertical hacia el auditorio y la tienda.

En el segundo nivel se localizan:

Hacia el norte.- Biblioteca y zona de estar.
Hacia el sur.- Restaurante del centro cultural.



PLANTA SEGUNDO NIVEL

(87)



CUARTO DE MÁQUINAS.

El cuarto de máquinas se encuentra ubicado a un nivel de -4.00m cuenta con una conexión mediata hacia el estacionamiento, lo que permite reparar cualquier avería dentro de este sin necesidad de entrar por la parte del museo o alguna sala de exposición.

ESTACIONAMIENTO.

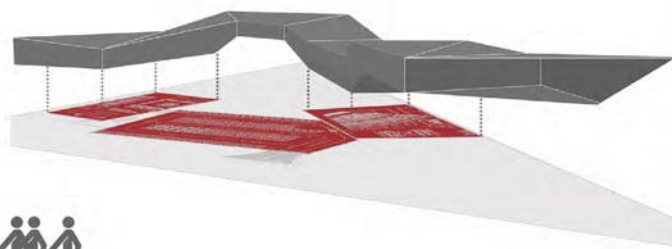
El estacionamiento cuenta con capacidad para 116 automóviles incluyendo 12 lugares para personas con discapacidad, con una distribución perimetral para mayor optimización del espacio, así como en la parte central contando con 2 secciones y cada una de estas secciones organizadas en baterías dobles para tener en menor recorrido y una mejor visualización de los lugares disponibles dentro del estacionamiento.

BODEGA Y TALLERES DE RESTAURACIÓN.

Dentro de este mismo nivel (-4.00) se encuentran además ubicados los talleres de restauración equipados con mesas de trabajo, máquinas de corte y ensamblado y bodega de materiales, mismos que se requieren en el momento de que algún elemento de la exposición permanente se requiera rehabilitar, así como la preparación de las protecciones necesarias para las obras temporales, estos talleres tienen conexión directa tanto con el museo como con el estacionamiento para permitir un montaje de las obras de una manera más accesible y en menor tiempo, además de permitir ver el proceso de restauración en ciertas ocasiones, lo que refuerza la transmisión de la cultura del vino.



(88)



PLAZA.

La plaza pública está ubicada en la parte central del terreno así como del centro cultural, es un punto de recepción de personas así como de distribución de las mismas pues desde esta plaza se puede acceder a la mayor parte de las áreas que conforman el centro cultural (estacionamiento, museo, tienda de vinos, auditorio, restaurante y las oficinas administrativas).

Adicional a esto es un punto de distribución del centro cultural hacia las 2 cavas con las que se tiene colindancia.

Adicional a esto es un punto de distribución del centro cultural hacia las 2 cavas con las que se tiene colindancia, se plantea además la programación de diferentes actividades al aire libre dentro de la temática de la cultura vitivinícola, como las festividades de cosecha de la uva y eventos relacionados con las catas de vinos, exposiciones de obras a la intemperie.

La plaza se genera a partir de la contención del espacio visual que tiene el usuario desde el punto de mayor afluencia vehicular y peatonal (carretera Jalpan de Serra-San Juan del Río), generando así la invitación a todos los usuarios a adentrarse al mundo del vino, desde la calle secundaria (calle Hidalgo) se invita al usuario a esta plaza con la enmarcación del espacio visual por medio del mismo centro cultural, teniendo dentro de esta postal en este ángulo a una de las cavas y al fondo la Peña de Bernal, un lugar muy característico dentro del estado de Querétaro.

(89)

CIMENTACIÓN

La cimentación consta de un sistema de "losa de cimentación" el cual nos permite recibir el peso total de el Centro Cultural y al mismo tiempo generar un espacio óptimo después de la cimentación para poder alojar el área de restauración, la cava, el auditorio, cuarto de maquinas y el estacionamiento, aunque ultimo cuenta con el mismo sistema de cimentación se encuentra deslindado de la cimentación del edificio del centro cultural, para poder obtener un funcionamiento optimo en conjunto de la cimentación y la super estructura.

Con un espesor de 0.20m la losa tapa de la cimentación recibe las placas de solera de 1" de espesor de las cuales se desprenden las columnas de toda la edificación, cada placa esta ahogada en la losa tapa de cimentación y se encuentra fija a un dado de cimentación en el cual se encuentran anclados los tornillos que fijan a cada solera.

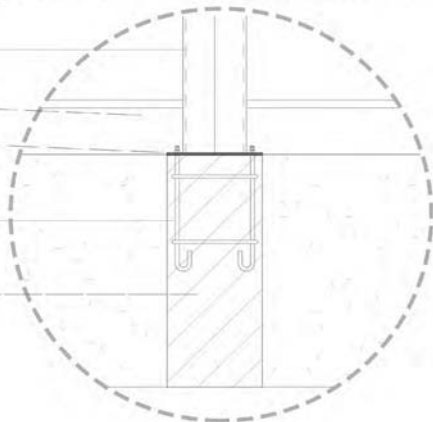
PERFIL ESTRUCTURAL "HSS"

LOSA TAPA 0.20m DE ESPESOR

PLACA DE SOLERA AHOGADA DE 1" DE ESPESOR

ANCLAS DE FIJACIÓN AHOGADAS DE 1"

CONTRATRABE 0.60x1.50 m

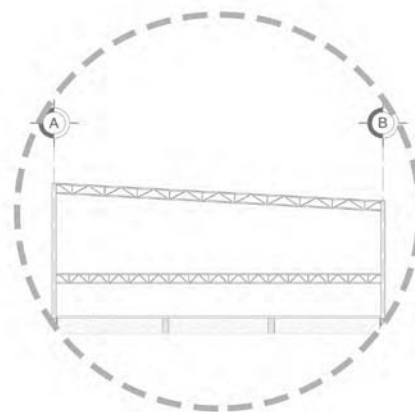


ESTRUCTURA

La estructura esta conformada por un sistema de armaduras a base de perfiles estructurales "HSS" en columnas, vigas de liga y crucetas, las vigas y crucetas son soldadas a una placa de solera de 1/2" de espesor que a su vez esta soldada a la columna, la cual se encuentra desplantada desde la cimentación al ser soldada a una placa de acero que esta fija a un dado de cimentación.

Cada sección del armadura funciona por medio de un sistema de marcos rígidos, los cuales generan una distribución de las cargas puntuales en cada columna, al realizar una reproducción consecutiva en un sentido de estos marcos se genera el armadura principal, la cual contiene el peso total del "centro cultural", así como los movimientos generados por sismo o viento.

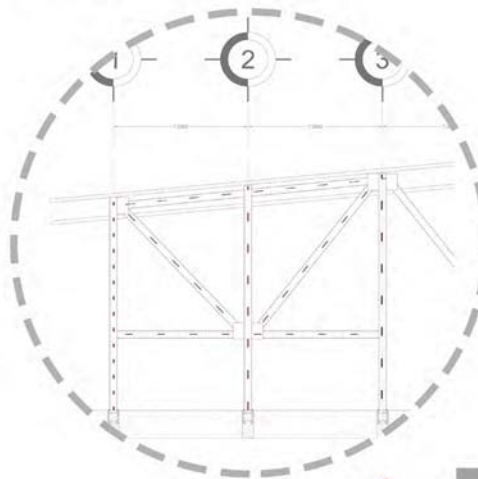
(90)



MARCO ESTRUCTURAL

De la reproducción consecutiva de este marco se genera la estructura del Centro Cultural.

Repetición del marco estructural sobre el eje "B"



MARCO ESTRUCTURAL #1B

MARCO ESTRUCTURAL #2B

MARCO ESTRUCTURAL #3B

Estructura Principal

Diagonales de Refuerzo

(91)



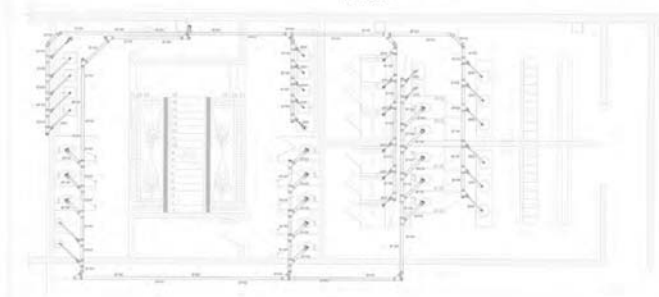
El conjunto de instalaciones desarrolladas para el Centro Cultural se proponen de acuerdo a las necesidades y requerimientos del mismo dentro de las cuales se encuentran las instalaciones sanitarias, eléctricas, hidráulicas, voz y datos y de seguridad.

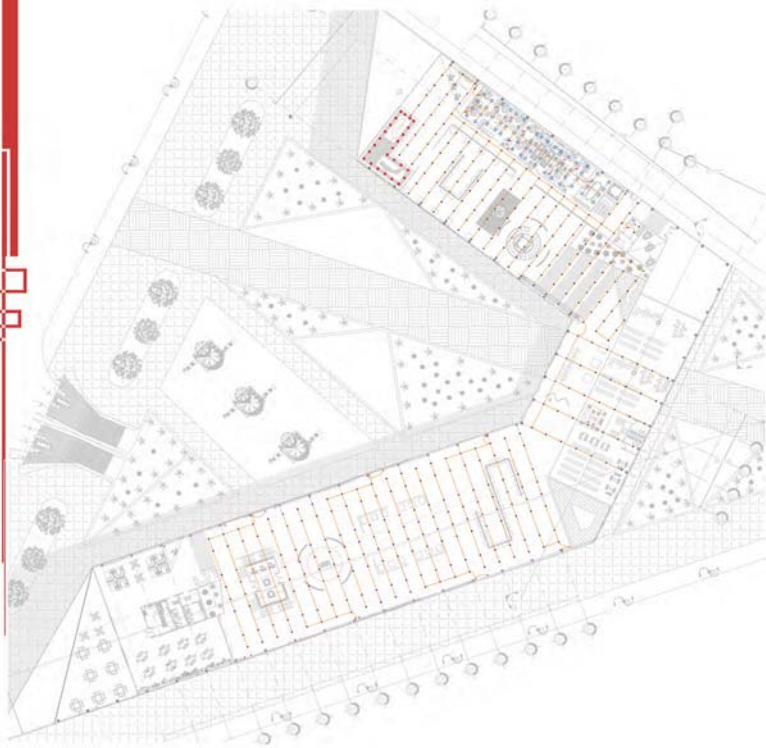
Dentro de el desarrollo de estas instalaciones la instalación eléctrica juega un papel importante ya que se requiere de una iluminación especial, así como de ángulos de inclinación de la misma para poder tener una mejor apreciación de las obras expuestas en el museo.

Distribución en isométrico de la red hidráulica dentro del conjunto del centro cultural.



Módulo de distribución de la red sanitaria, la cual está dividida en dos líneas, el agua de las regaderas y lavabos se unen y se envían a un biodigestor de el cual sale el agua que se envía a los w.c.



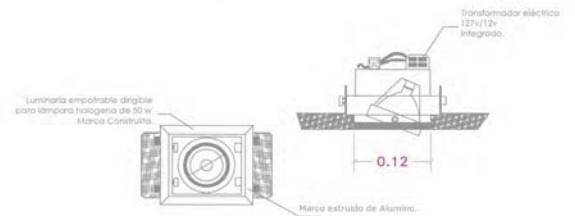


Plano de distribución de luminarias.
Ver plano IE-02 ubicado en la sección de planos.

ELÉCTRICA

Detalle de luminaria empotrable dirigida utilizada en la zona de pasillos, oficinas, recepción, administración y zona de talleres.

Permite generar diferentes ángulos y tonos de iluminación si es requerido, así como un mayor ahorro de energía.



Detalle de luminaria empotrable utilizada en la zona de pasillos y en el acceso al museo y en la zona de barricas, permite la graduación de iluminación en estas zonas y en el área de barricas genera un ambiente de relajación ideal para el deguste y apreciación del vino desde su ubicación de añejamiento.





ECONÓMICA

FACTIBILIDAD

33287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
703871029460891

FACTIBILIDAD ECONÓMICA.

La economía es parte fundamental de los centros culturales Públicos o Privados. Estos se apoyan en los recursos generados por sus propios visitantes y también en las aportaciones del estado o por aportaciones de otros centros culturales o convenios con algunas empresas o sociedades.



En la actualidad los grandes Centros Culturales son generadores de una economía en potencia por contar dentro de su diseño con espacios destinados al comercio y promoción de los objetos que en él exhiben, cafeterías, restaurantes y bares. La demanda del turismo internacional y nacional, posibilita al Centro del vino a convertirse en una "puerta de entrada" a la diversidad natural y cultural del Municipio de Ezequiel Montes, ampliando y diversificando, su oferta más allá de un simple muro.

Dentro de las actividades del centro cultural del vino se ofrecerán cursos, eventos sociales, etc. Que alberguen la demanda cultural de la comunidad, turistas y empresas siendo un espacio de desarrollo y difusión artístico.

Todo Museo y Centro cultural desarrolla sus programas y actividades respondiendo a un sistema de tres funciones básicas: la preservación (Todo lo relacionado con la conservación y manejo de las colecciones), La investigación, y la Comunicación (Todo lo que sirva para transmitir información a una audiencia)

CUADRO DE FUENTES DE FINANCIAMIENTO

Rubro	%	Fuente	Uso
Apoyo permanente			
Fuente A	15%	Gobierno, Municipal, Provincial, o Nacional	Operación
Fuente B	15%	Institución Pública o Empresa	Operación
Patrocinios Específicos	15%	Gobierno, Fundaciones, Instituciones Públicas, Patrocinio Privado	Inversión de capital remodelación, expansión, exhibiciones, etc. (en menos de 1 año)
Oferta de Servicios de la Institución (alquiler de exhibiciones, tratamiento de colecciones, asesorías, información, etc.)	15%	Instituciones, Empresas, Otros museos, Público en general	Operación. Inversión en nuevas Ofertas de Servicios.
Venta de productos y servicios (de los Proyectos Productivos y del Museo)	15%	Instituciones, Empresas, Otros museos, Público en general	Operación. Inversión en nuevos Proyectos
Recaudación de Fondos	10%	Actividades Especiales, Socios, Campañas	Operación
Donaciones, legados, intereses, exoneraciones	10%	Inversiones c/ interés, fundaciones, rebajas de impuestos y otros	Operación
Entradas, inscripciones, acceso a diversos ofrecimientos	5%	Público en General	Operación

El Centro cultural y museo proponen dar prioridad a las iniciativas de trabajo de la comunidad:

El visitante tiene el placer de tomar un sorbo de vino con un pedazo de queso (producida por las vinícolas cercanas así como productos de la región), Pudiendo prolongar esta experiencia llevándose a casa estos productos.

Diseño de experiencias para ofrecer al visitante:

CONCIERTO DE LA VENDIMIA

Crea una locación para eventos de todo tipo, rodeados por la belleza natural de lugar, y estar rodeados de una majestuosa variedad de plantas lo cual creará un singular recuerdo en la memoria. Costo aprox. De 300 a 900 MN.

COMIDA VERANIEGA.

Tradicional entre las festividades de agosto, en la comida veraniega podrás disfrutar de un día de verano en nuestro restaurante elevado, amenizado con música en vivo. Admisión \$300.00 M.N.

Incluye: Admisión - Copa Conmemorativa - 1 copa de vino rosado - 1 copa de vino tinto - 1 tabla de quesos al centro de la mesa

FESTÍN DE QUESOS

Evento que forma parte de las Fiestas de la Vendimia. Tradicional degustación de quesos nacionales e internacionales acompañado con vinos de la casa. Admisión \$500.00 M.N.

Incluye: Copa conmemorativa, copa de vino tinto, copa de vino rosado y degustación de quesos.

CURSO 1 DE INTRODUCCIÓN AL VINO.

INTRODUCCIÓN A LA VINICULTURA Y LA ENOLOGÍA MODERNA

Marco Geográfico de la región, Evolución y clasificación de la planta conducción de la viña y visitas guiadas a los viñedos de la zona y elaboración de vinos blancos. Así como una pequeña cata de los mismos.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO DEL VINO

Elaboración de vino tinto, envejecimiento, conservación del vino, servicio del vino y copas, Temperatura de servicio, Descorche y decantación del vino tinto. Cata de vino tinto y posibles maneras de reutilizar el color de la uva.

CURSO 2 INICIACIÓN A LA CATA.

INTRODUCCIÓN A LA CATA.

Nociones fisiológicas, cata de sustancias elementales, olores de elementos relacionados con el vino, la ficha de cata.

CATA PRÁCTICA DE VINOS.

Introducción y cata a ciego de vinos.

CURSO 3 VINO Y GASTRONOMÍA.

INTRODUCCIÓN.

Introducción, historia de la gastronomía, tendencias actuales, vinificaciones especiales, el vino en los aperitivos y los postres, y cata practica de vinos.

Orden de los vinos, tipo de armonías, sabores y texturas, armonías peligrosas, el vino en la mesa, el vino en la cocina y cata practica de vinos.

DURACIÓN DE LOS CURSOS: Dos días.

INCLUYE: Clases con enólogos, material didáctico, Diploma acreditativo, un obsequio y una botella de vino tinto o blanco

COSTO: 900.00 MN por persona.

ESTRUCTURA DE LA INVERSIÓN

Centro Cultural del Vino

monedas

rentables	tañeres				202.50	al mes	
	catas				90.00	al mes	
	restaurante				1,224.00	comidas	
	evento				9.00	al mes	
	reconido				180.00	al mes	
ingresos		propuesta		propuesta		ingreso actual	
		usd		\$			
	tañeres	\$	14,580.00	\$	182,250.00	\$	900.00
	catas	\$	8,640.00	\$	108,000.00	\$	100.00
	evento	\$	108,000.00	\$	1,350,000.00	\$	15,000.00
	restaurante y reconido			\$	229,320.00	\$	50.00
	total de ingresos al mes	\$	131,220.00	\$	1,869,570.00		
	cálculo para incremento cuotas					0%	

concepto	und	incidencia	pesos	observaciones
tipo de cambio	12.50	%	\$	
terreno con servicios	1,316,000.00	13.62%	16,450,000.00	terreno existente
gastos notariales	105,280.00	1.09%	1,316,000.00	8% del costo del terreno (abogado financiero)
permisos y licencias	379,051.71	3.92%	4,738,146.40	viene de presupuesto construcción
estudios y proyectos	455,280.00	4.71%	5,691,000.00	avances cam sans
construcción	4,855,200.00	50.25%	60,690,000.00	según parámetros de construcción
indirectos, utilidad y honorarios	971,048.00	10.05%	12,138,000.00	viene de presupuesto construcción
imes e infonavit	436,968.00	4.52%	5,462,100.00	viene de presupuesto construcción
placa sindicato	2,000.00	0.02%	25,000.00	viene de presupuesto construcción
grafitaciones varias	-	0.00%	-	viene de presupuesto construcción
imprevistos	242,760.00	2.51%	3,034,500.00	5% obra
instalaciones (equipo fijo mayor)	-	0.00%	-	varios
equipamiento	514,823.20	5.33%	6,432,790.00	10% del valor de construcción
equipo de operación	12,000.00	0.12%	150,000.00	según parámetros utilizados en el medio
equipo de transporte	24,000.00	0.25%	300,000.00	vehículos de carga
gastos de preapertura	2,000.00	0.02%	25,000.00	ter mes prospectivos y promoción inicial
capital de trabajo	48,000.00	0.50%	600,000.00	ter mes de insumos inventarios y caja
intereses durante la construcción	-	0.00%	-	aportación de obra
gastos asociados al crédito	-	0.00%	-	inspección de obra, apertura y avalúo
publicidad	40,000.00	0.41%	500,000.00	según parámetros utilizados en el medio
armado de negocio y gestión inmobiliaria	257,311.60	2.66%	3,216,395.00	5% de costo de obra
total	9,661,514.51	100%	120,768,031.40	

INTEGRACIÓN DE RECURSOS

concepto	pesos	incidencia
a terreno	16,450,000.00	13.62%
b patronato	20,863,500.00	17.28%
c financiamiento banco	-	0.00%
d donativo privado	45,002,641.40	37.76%
e donativo gobierno	37,852,790.00	31.34%
total	120,768,031.40	100.00%

integración de recursos por inversionistas

a	inversionista 1	terreno existente	
	tipo de aportación	especie	
	concepto	pesos	incidencia
	terreno con servicios	16,450,000.00	100.00%
	total	16,450,000.00	100.00%

b/c	inversionista 2	fundación/financiamiento	
	tipo de aportación	especie, reinversión (dl), efectivo	
	concepto	pesos	incidencia
25%	estudios y proyectos	5,691,000.00	27.28%
	construcción	15,172,500.00	72.72%
	instalaciones	-	0.00%
	total	20,863,500.00	100.00%
	municipio	20,863,500.00	100.00%
	banco	-	0.00%

d	inversionista 3	orden religiosa
	tipo de aportación	efectivo como capital de riesgo
	concepto	pesos
25%	construcción	15,172,500.00
	indirecta, utilidad y honorarios	12,138,000.00
	imes e infonavit	5,462,100.00
	placa sindicato	25,000.00
	grafiticaciones varias	-
	imprevistos	3,034,500.00
	impuestos (ISAI)	1,316,000.00
	permisos y licencias	4,738,146.40
	gastos asociados al crédito	-
	intereses durante la construcción	-
	publicidad	500,000.00
	armado y gestión inmobiliaria	3,216,395.00
	total	45,002,641.40

e	inversionista 4	donativos externos
	tipo de aportación	capital de trabajo, preapertura
	concepto	pesos
50%	construcción	20,345,000.00
	mobiliario y decoración	6,432,790.00
	equipo de operación	150,000.00
	equipo de transporte	300,000.00
	gastos de preapertura	25,000.00
	capital de trabajo	800,000.00
	total	37,852,790.00

PROGRAMA DE CONSTRUCCIÓN

concepto	unidades	precio	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	
\$	%	17.50	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	mes 13	mes 14	mes 15	mes 16	mes 17	mes 18	mes 19	
preliminares	35,790.40	1.00%	626,332.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
orientación	267,094.00	10.00%	6,263,232.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
estructura	1,181,003.20	33.00%	20,686,956.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
alfilería	719,808.00	20.00%	12,529,640.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
concreto	214,142.40	6.00%	3,759,980.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
inst. eléctrica	71,980.80	2.00%	1,252,964.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
inst. hidráulica	107,371.20	3.00%	1,879,996.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
inst. especiales	71,980.80	2.00%	1,252,964.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
pisos	143,161.60	4.00%	2,505,328.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
acabados	572,846.40	16.00%	10,021,312.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
hormón	96,796.40	1.00%	626,332.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
cubierta	-	0.00%	-	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
equipo sistema	17,865.20	0.50%	313,166.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
equipo fijo	53,595.00	1.50%	939,499.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
100.00%	87,800.00	100.00%	1,484,500.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
100.00%	29,542.00	100.00%	626,332.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
100.00%	8,675,840.00	100.00%	154,327,900.00	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
periodo	-	0.00%	-	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
asumido	-	0.00%	-	208,777.3333	208,777.3333	208,777.3333	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	1,965,830.0000	
Ratio de efectivo y amortización del anticipo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
monto del anticipo	725,176.00	20%	12,603,536.00	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	mes 13	mes 14	mes 15	mes 16	mes 17	mes 18	mes 19
monto mensual estimaciones	256,777.33	1,774,807.33	1,774,807.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	6,669,621.33	
amortización mensual anticipo	41,759.47	364,971.47	364,971.47	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	1,129,924.24	
saldo del anticipo	2,940,354.00	80%	51,467,320.00	167,017.87	1,410,835.87	1,410,835.87	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	4,539,696.94	
inflación estim. 0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
costo construcción	no	\$m2	total m2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
construcción nueva	8,062.00	7,500.00	60,880,000.00	94.34%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
cubierta asfalta	1,500.00	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
estacionamiento	5,502.00	300.00	1,943,200.00	3.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
pavimentación	2,272.00	800.00	1,186,800.00	1.94%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
parqueamiento	5,062.00	100.00	508,200.00	0.79%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
otro	-	-	-	0.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
total	8,062.00	64,127,000.00	100.00%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

monte del crédito

• pesos

tasa promedio del crédito

tipo de cambio

17.50

INTERESES DURANTE LA CONSTRUCCIÓN Y PERIODO PRE OPERATIVO (EN DOL)

INTERESES DURANTE LA CONSTRUCCIÓN Y PERIODO PRE OPERATIVO (EN DOLARES)

monto del crédito	- pesos
tasa promedio del crédito	17.50
tipo de cambio	7.00% TIIE
tasa base	6.00% fondeador + 1er piso
intermediación	13.00% tasa inicial al crédito
tasa aplicable	-

periodo	avance de obra	disposiciones del crédito	tasa de intereses	pago de intereses
meses				
inicio de obra	1	0.32%	-	-
	2	3.08%	-	-
	3	5.84%	-	-
	4	14.70%	-	-
	5	23.56%	-	-
	6	30.36%	-	-
	7	37.16%	-	-
	8	37.54%	-	-
	9	37.91%	-	-
	10	40.72%	-	-
	11	49.96%	-	-
	12	52.78%	-	-
	13	58.66%	-	-
	14	65.30%	-	-
	15	73.41%	-	-
	16	83.05%	-	-
	17	93.10%	-	-
	18	100.00%	-	-
	19	100.00%	-	-
	20	100.00%	-	-
	21	100.00%	-	-
	22	100.00%	-	-
	23	100.00%	-	-
término de la obra	24	100.00%	-	-
periodo preoperativo	total	-	26.00%	-

CALENDARIO DE EROGACIONES

concepto	inversión total pesos	incidencia %	señal 1700%	100% mes 1	100% mes 2	100% mes 3	100% mes 4
terreno con servicios	940.000,00	13,62%	17.450.000,00	16.450.000,00	-	-	-
servicios: (SA)	17.320,00	1,09%	1.216.000,00	1.216.000,00	-	-	-
permisos / licencias	270.781,22	3,92%	4.738.146,40	2.569.073,20	2.369.073,20	-	-
estudios y proyectos	325.200,00	4,71%	5.691.000,00	1.897.000,00	1.897.000,00	1.897.000,00	-
trabajo de campo	60.560,00	0,87%	1.032.601,87	1.419.665,87	1.419.665,87	1.419.665,87	4.559.996,96
indirectos, utilidad y honorarios	699.600,00	10,10%	12.568.000,00	2.660.520,57	2.667.000,00	2.683.937,17	1.931.939,39
impuestos e informativ.	131.120,00	4,52%	5.462.100,00	420.161,54	420.161,54	420.161,54	420.161,54
costo indirecto	1.428,57	0,02%	25.000,00	25.000,00	-	-	-
garantías/cuentas varias	-	0,00%	-	-	-	-	-
inmovilizados	173.400,00	2,51%	3.034.500,00	126.437,50	126.437,50	126.437,50	126.437,50
instalaciones (excluye mayor)	-	0,00%	-	-	-	-	-
mobiliario / decoración	367.588,00	5,33%	6.432.790,00	-	-	-	-
equipo de operación	8.571,43	0,12%	150.000,00	-	-	-	-
equipo de transporte	1.142,86	0,03%	300.000,00	-	-	-	-
costos de preoperación	1.428,57	0,02%	25.000,00	-	-	-	-
capital de trabajo	34.285,71	0,50%	600.000,00	-	-	-	-
intereses durante la construcción	-	0,00%	-	-	-	-	-
costos asociados al crédito	-	0,00%	-	-	-	-	-
utilidad	28.571,43	0,41%	500.000,00	-	-	-	-
atmosfera de riesgo y gestión inmobiliaria	183.784,00	2,66%	3.216.355,00	178.688,61	178.688,61	178.688,61	178.688,61

100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	mes 13	mes 14

178,688.61	178,688.61	177,588.61	178,688.61	178,688.61	178,688.61	178,688.61	178,688.61	178,688.61	178,688.61
619962400%	492498820%	492498820%	96654870%	96654870%	245974550%	642616500%	245974550%	436379478%	440877885%

[illegible]

DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES

índice para la actualización de activos	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
concepto	año 0	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
terreno	1,316,000.00	1,316,000.00	1,316,000.00	1,316,000.00	1,316,000.00	1,316,000.00	1,316,000.00	1,316,000.00	1,316,000.00	1,316,000.00	1,316,000.00
construcción	60,690,000.00	60,690,000.00	60,690,000.00	60,690,000.00	60,690,000.00	60,690,000.00	60,690,000.00	60,690,000.00	60,690,000.00	60,690,000.00	60,690,000.00
depreciación		3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00
depreciación acumulada		3,034,500.00	6,069,000.00	9,103,500.00	12,138,000.00	15,172,500.00	18,207,000.00	21,241,500.00	24,276,000.00	27,310,500.00	30,345,000.00
equipo fijo mayor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
depreciación		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
depreciación acumulada		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
equipo de transporte	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00	300,000.00
depreciación		60,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00
depreciación acumulada		60,000.00	120,000.00	180,000.00	240,000.00	300,000.00	360,000.00	420,000.00	480,000.00	540,000.00	600,000.00
mobiliario y decoración	6,432,790.00	6,432,790.00	6,432,790.00	6,432,790.00	6,432,790.00	6,432,790.00	6,432,790.00	6,432,790.00	6,432,790.00	6,432,790.00	6,432,790.00
depreciación		643,279.00	643,279.00	643,279.00	643,279.00	643,279.00	643,279.00	643,279.00	643,279.00	643,279.00	643,279.00
depreciación acumulada		643,279.00	1,286,558.00	1,929,837.00	2,573,116.00	3,216,395.00	3,859,674.00	4,502,953.00	5,146,232.00	5,789,511.00	6,432,790.00
equipo de operación	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00	150,000.00
depreciación		15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00
depreciación acumulada		15,000.00	30,000.00	45,000.00	60,000.00	75,000.00	90,000.00	105,000.00	120,000.00	135,000.00	150,000.00
imprevistos	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00	3,034,500.00
depreciación		151,725.00	151,725.00	151,725.00	151,725.00	151,725.00	151,725.00	151,725.00	151,725.00	151,725.00	151,725.00
depreciación acumulada		151,725.00	303,450.00	455,175.00	606,900.00	758,625.00	910,350.00	1,062,075.00	1,213,800.00	1,365,525.00	1,517,250.00
total activo fijo	71,923,290.00	71,923,290.00	71,923,290.00	71,923,290.00	71,923,290.00	71,923,290.00	71,923,290.00	71,923,290.00	71,923,290.00	71,923,290.00	71,923,290.00
total depreciación	-	3,904,504.00	3,904,504.00	3,904,504.00	3,904,504.00	3,904,504.00	3,904,504.00	3,904,504.00	3,904,504.00	3,904,504.00	3,904,504.00
total depreciación acumulada	-	3,904,504.00	7,809,008.00	11,713,512.00	15,618,016.00	19,522,520.00	23,427,024.00	27,331,528.00	31,236,032.00	35,140,536.00	39,045,040.00
total gastos amortizables	- 62,261,775.49	- 62,261,775.49	- 62,261,775.49	- 62,261,775.49	- 62,261,775.49	- 62,261,775.49	- 62,261,775.49	- 62,261,775.49	- 62,261,775.49	- 62,261,775.49	- 62,261,775.49
total amortización	0 -	3,113,088.77	3,113,088.77	3,113,088.77	3,113,088.77	3,113,088.77	3,113,088.77	3,113,088.77	3,113,088.77	3,113,088.77	3,113,088.77
total amortización acumulada	0 -	3,113,088.77	6,226,177.55	9,339,266.32	12,452,355.10	15,565,443.87	18,678,532.65	21,791,621.42	24,904,710.20	28,017,798.97	31,130,887.74
total depreciación y amortización	-	791,415.23	791,415.23	791,415.23	791,415.23	791,415.23	791,415.23	791,415.23	791,415.23	791,415.23	791,415.23

tasas impositivas

porcentajes de depreciaciones y amortizaciones	
construcción	5%
equipo fijo mayor	5%
equipo de operación	10%
equipo de transporte	20%
mobiliario y decoración	10%
imprevistos	5%
gastos amortizables	5%
inversión total inicial	9,661,514.51

total acumulado depreciación y amortización

791,415.23

porcentaje de la inversión inicial

8.19%



(110)

PLANOS

PRELIMINARES

33287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
2038710294608911

(111)





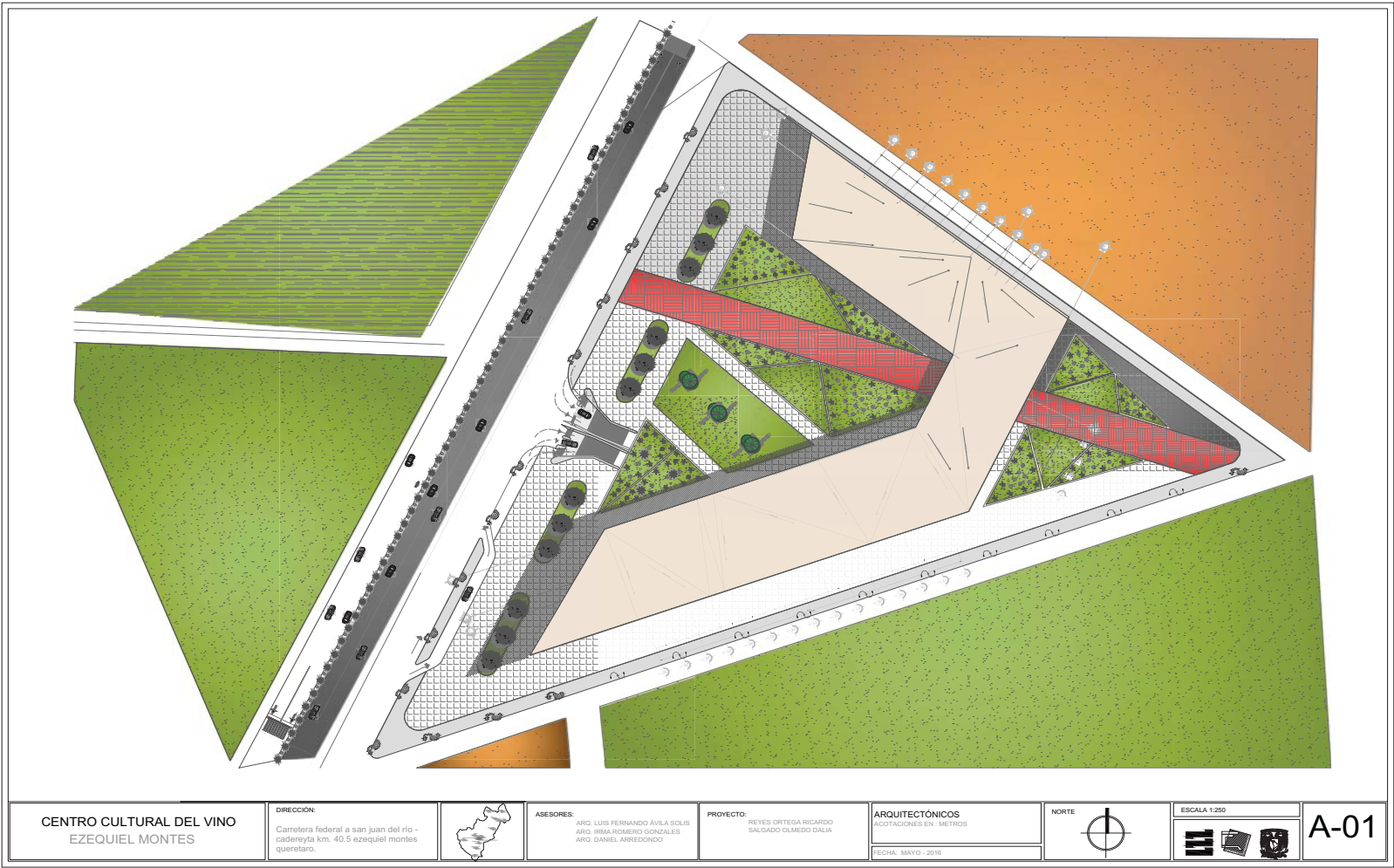
(116)

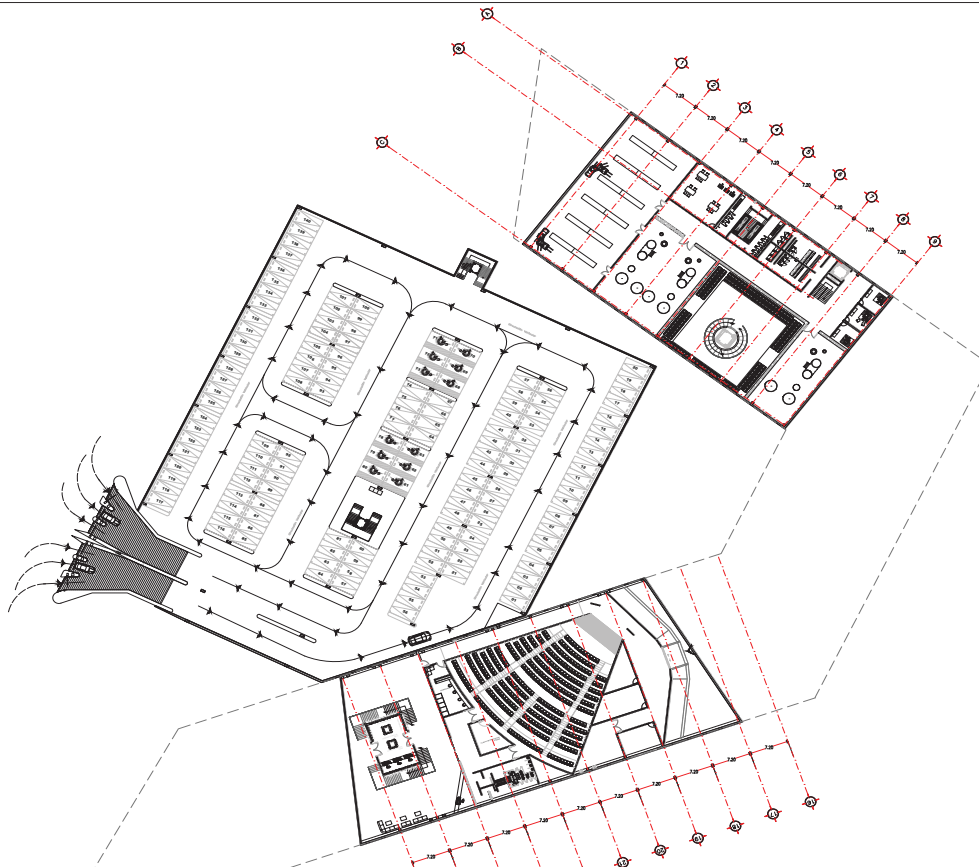
ARQUITECTÓNICOS

PLANOS

33287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871029460891

(117)





**CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES**

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



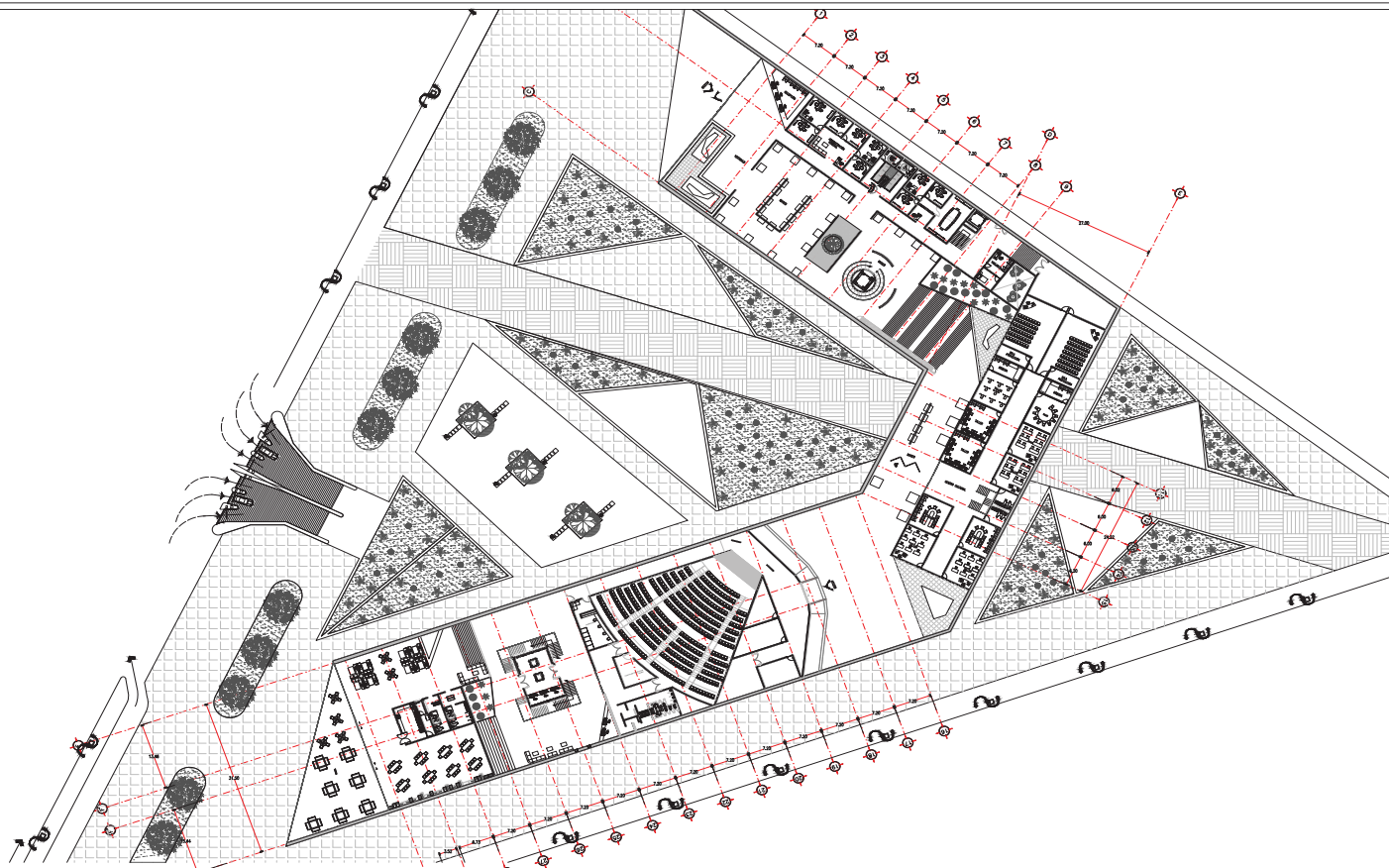
ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

ARQUITECTÓNICOS
ACOTACIONES EN : METROS
FECHA: MAYO - 2016



A-02



**CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES**

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
querétaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

ARQUITECTÓNICOS

ACOTACIONES EN: METROS

FECHA: MAYO - 2016

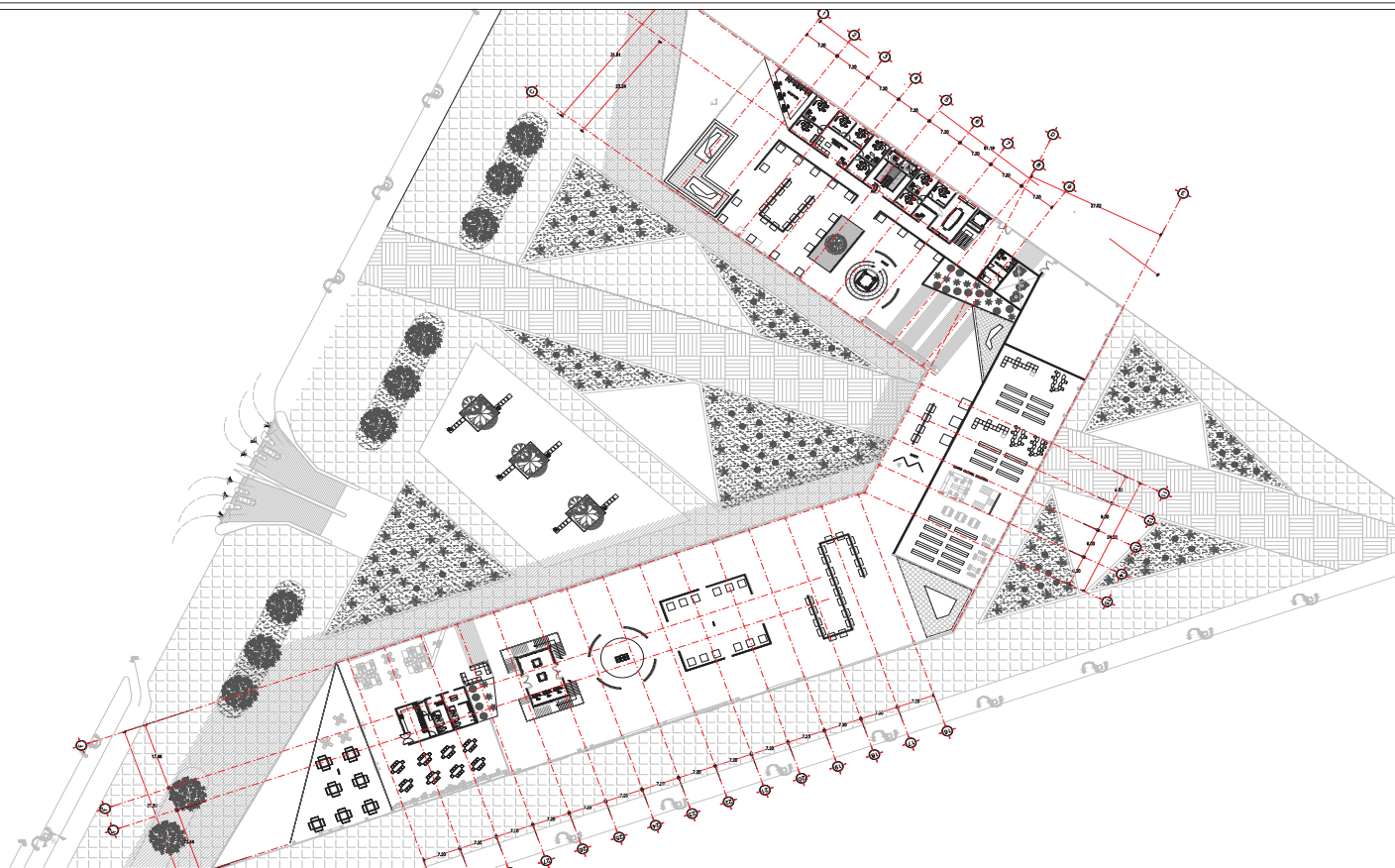
NORTE



ESCALA 1:250



A-03



**CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES**

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

ARQUITECTÓNICOS

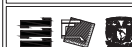
ACOTACIONES EN: METROS

FECHA: MAYO - 2016

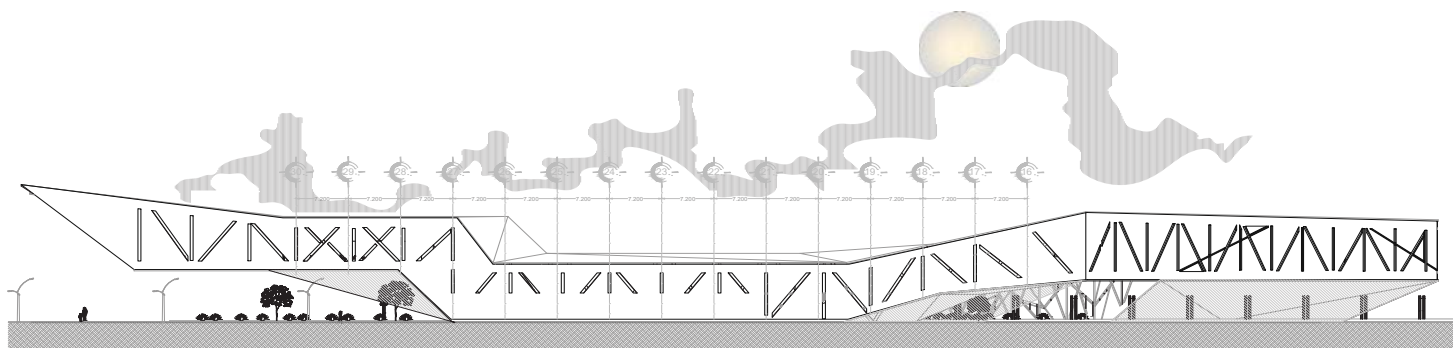
NORTE



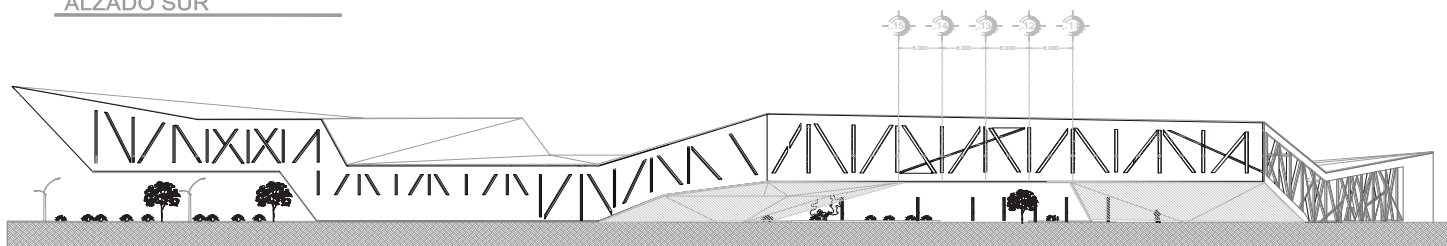
ESCALA 1:250



A-04



ALZADO SUR



CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



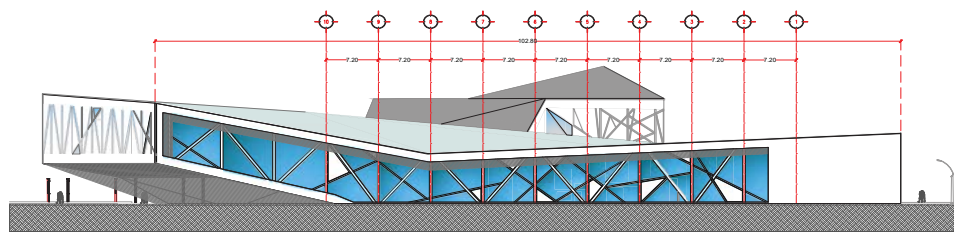
ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

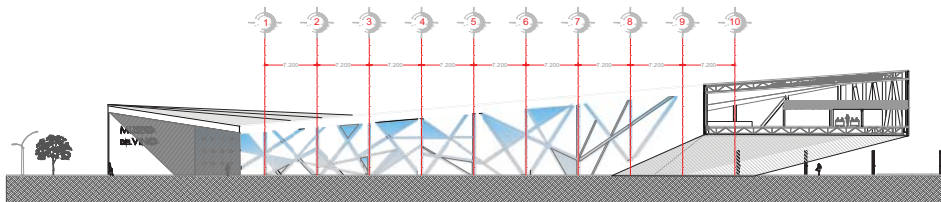
ARQUITECTÓNICOS
ACOTACIONES EN: METROS
FECHA: MAYO - 2016



A-05



ALZADO NORTE



ALZADO SUR - 02

**CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES**

DIRECCIÓN:

Carretera federal a san juan del río -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:

ARG. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARG. IRMA ROMERO GONZÁLES
ARG. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:

REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

ARQUITECTÓNICOS

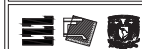
ACOTACIONES EN: METROS

FECHA: MAYO - 2016

NORTE



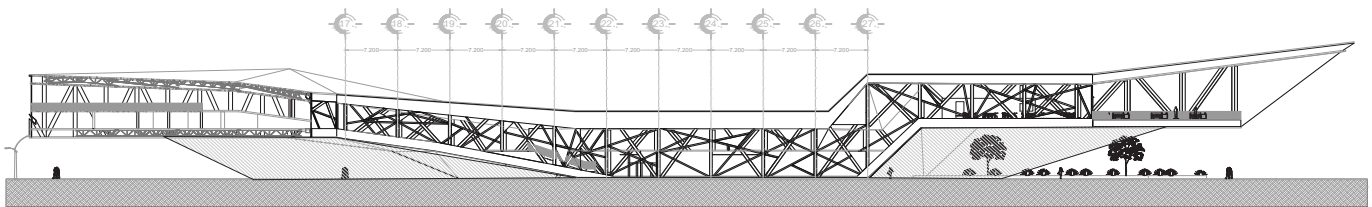
ESCALA 1:250



A-06



ALZADO PONIENTE



CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

ARQUITECTÓNICOS
ACOTACIONES EN: METROS
FECHA: MAYO - 2016



A-07



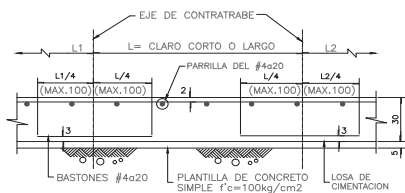
(132)

ESTRUCTURALES

PLANOS

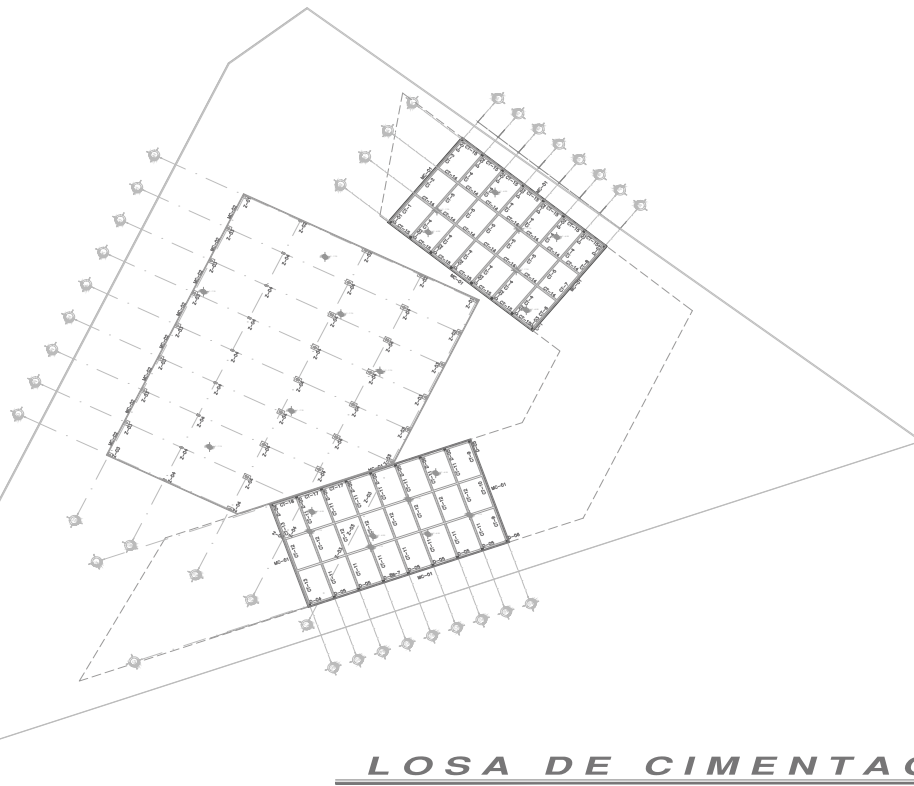
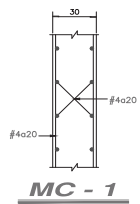
33287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871029460891

(133)



CRITERIO DE ARMADO

(LOSA DE CIMENTACION DEL CENTRO CULTURAL)



LOSA DE CIMENTACION

(LOSA MACIZA DE 30cm DE ESPESOR ARMADA CON UNA PARRILLA #4 @20cm EN LECHO ALTO Y BASTONES DEL #4 @20 EN LECHO BAJO PARA EL CENTRO CULTURAL)

CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCION:
Carretera federal a san juan del rio -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



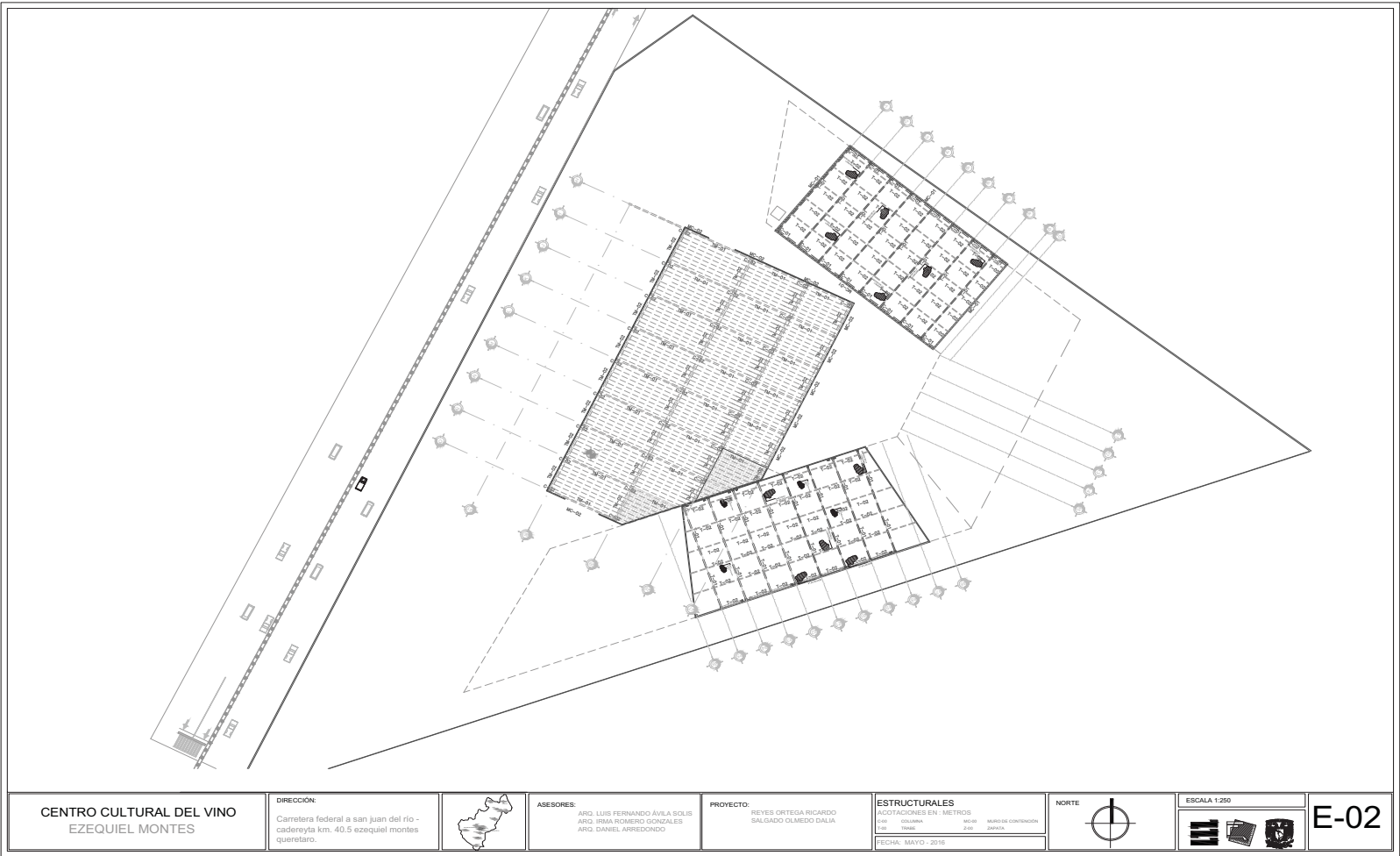
ASESORES:
ARIQ. LUIS FERNANDO AVILA SOLIS
ARIQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARIQ. DANIEL ARREDONDO

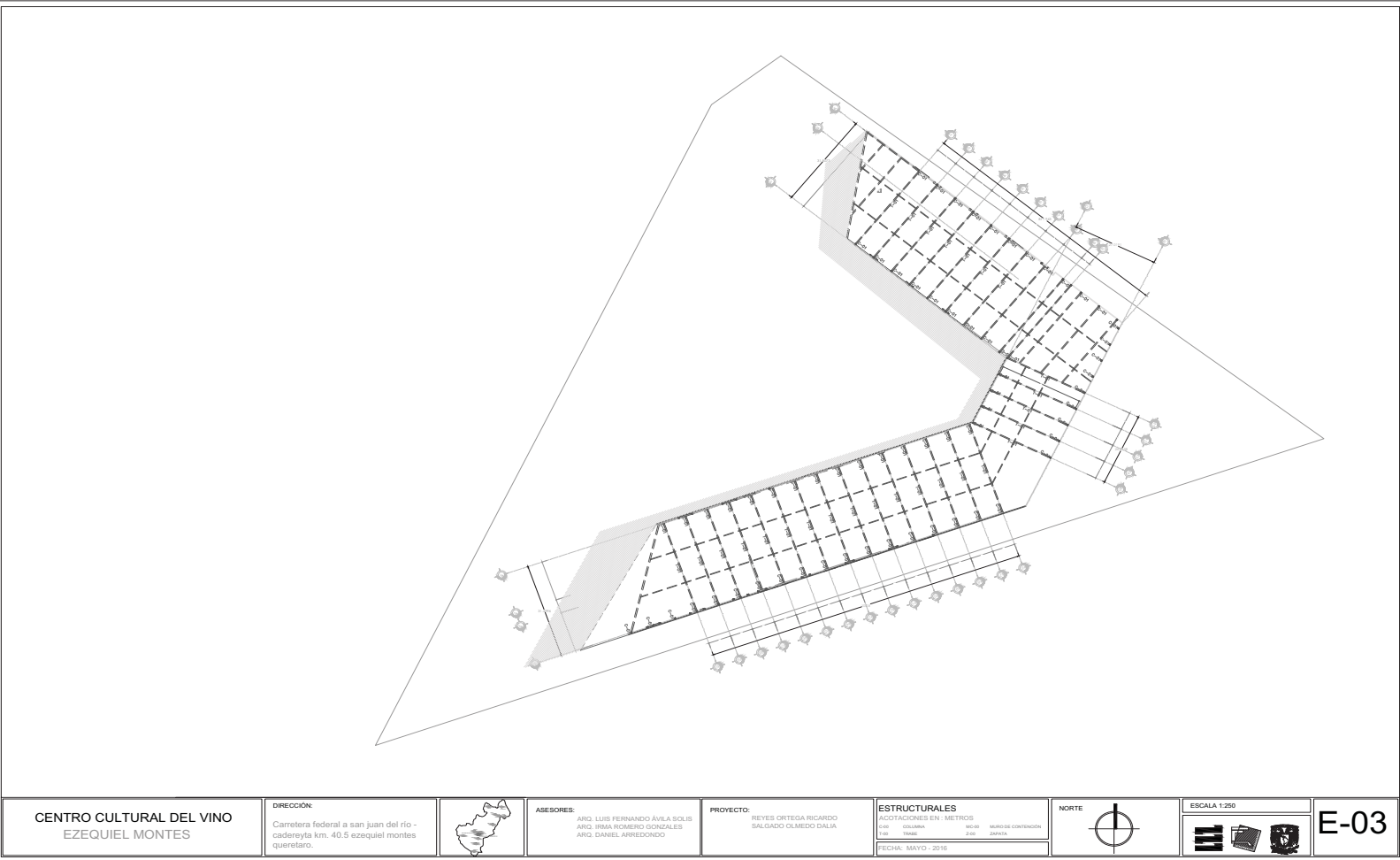
PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

ESTRUCTURALES
ADJUNTA EN METROS
EJE COLUMNA NO. 00 MARGEN CONTIGUA
EJE FONDO EJE FONDO
FECHA: MAYO - 2016



E-01





CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



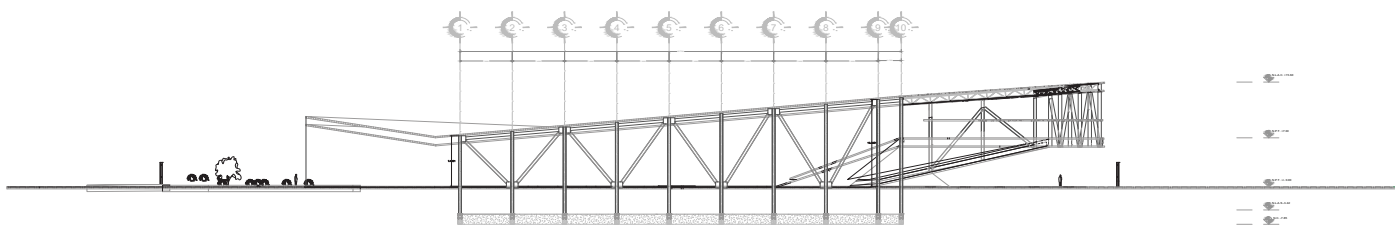
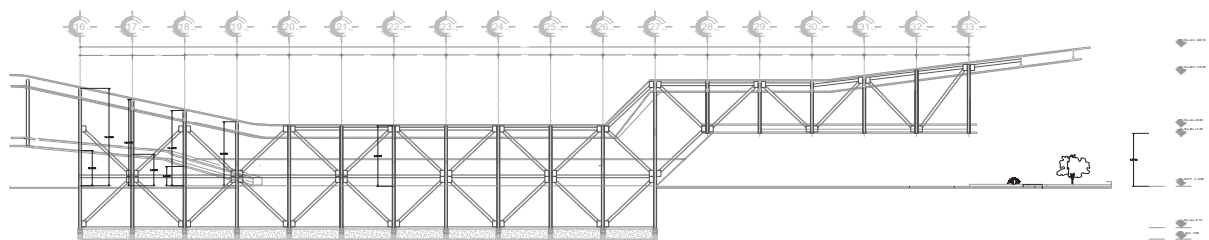
ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

ESTRUCTURALES
ADICIONALES EN METROS
CUBO COLUMNA MCM MURDES CONTENEDOR
CUBO TUBO CUBO BARRICA
FECHA: MAYO - 2016



E-03



CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZÁLES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

ESTRUCTURALES
ADICIONALES EN METROS
CUBO COLUMNA MCM MURDES CONTENEDOR
CUBO TRINCH 2CM BARRICA
FECHA: MAYO - 2016



E-04



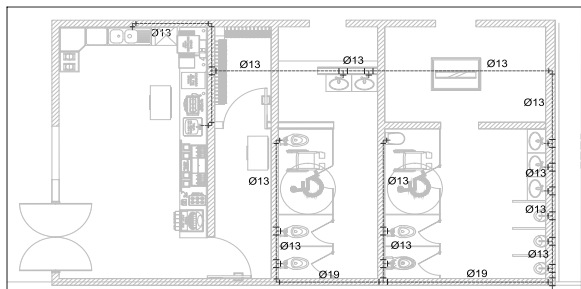
(142)

HIDRÁULICOS

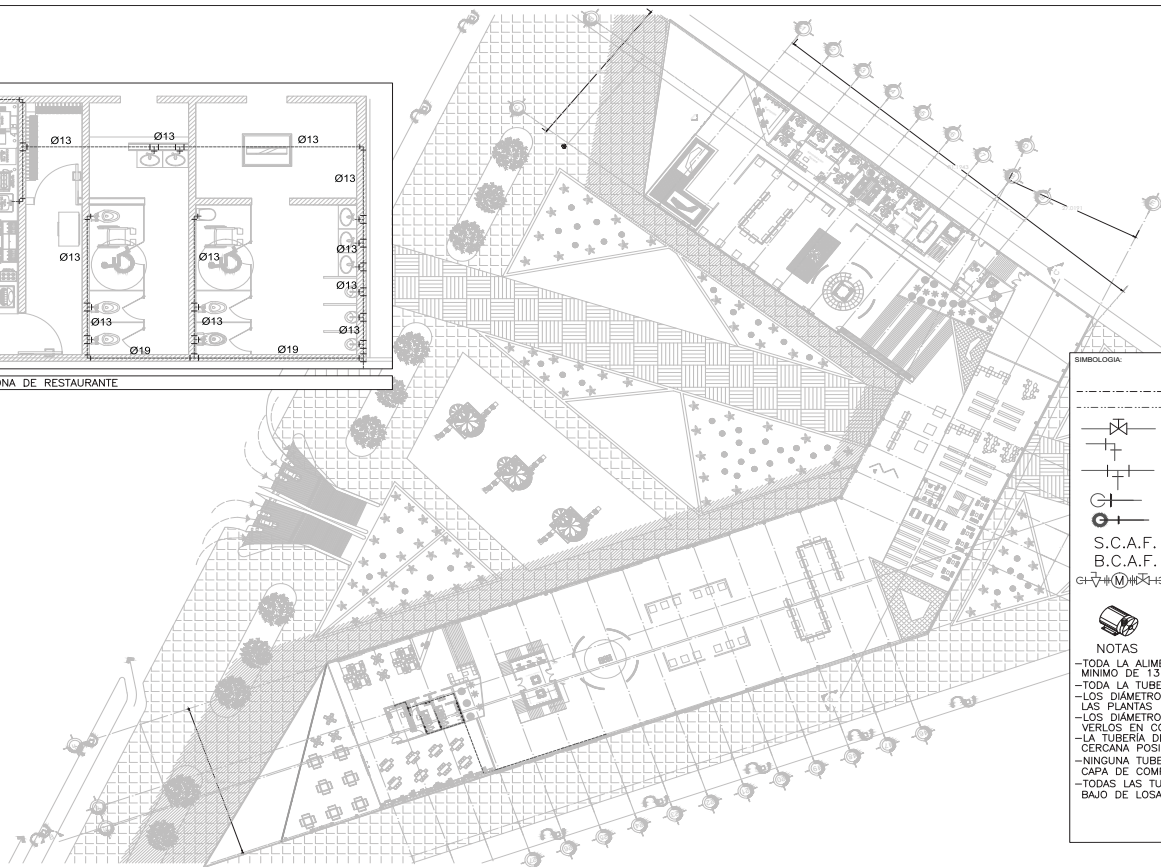
(143)

3328768,
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
312212227612227
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871029460891

PLANOS



DETALLE DE BAÑOS EN ZONA DE RESTAURANTE



SIMBOLOGIA

- TUBERIA DE AGUA FRIA
- TUBERIA DE AGUA CALIENTE
- VALVULA DE COMPUERTA
- CODO DE 90
- CONEXION TEE
- BAJA COLUMNA DE AGUA
- SUBE COLUMNA DE AGUA
- S.C.A.F. SUBE COLUMNA DE AGUA FRIA
- B.C.A.F. BAJA COLUMNA DE AGUA FRIA
- CH+M+H+D CUADRO DE MEDIDORES
- BOMBA CENTRIFUGA

NOTAS

- TODA LA ALIMENTACIÓN A MUEBLES SERÁ MÍNIMO DE 13
- TODA LA TUBERÍA DEBERÁ SER EN PVC.
- LOS DIÁMETROS EN ISOMÉTRICO RIGEN EN LAS PLANTAS
- LOS DIÁMETROS DE ALIMENTACIÓN A DEPTOS. VERLOS EN CORTES O ISO GRAL.
- LA TUBERÍA DEBERÁ QUEDAR LO MAS CERCANA POSIBLE A LOS MUROS
- NINGUNA TUBERÍA QUEDARÁ AHOGADA EN LA CAPA DE COMPRESIÓN
- TODAS LAS TUBERÍAS IRÁN POR LECHO BAJO DE LOSA

CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCION:
Carretera federal a san juan del rio -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO AVILA SOLIS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

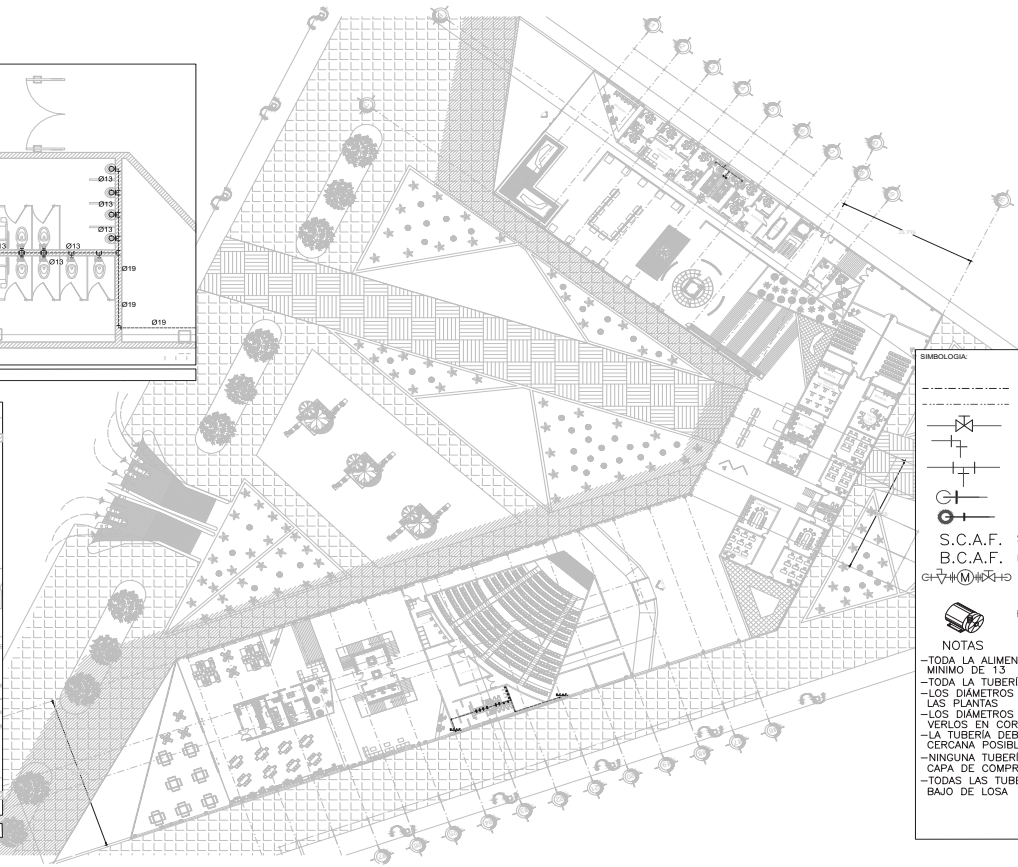
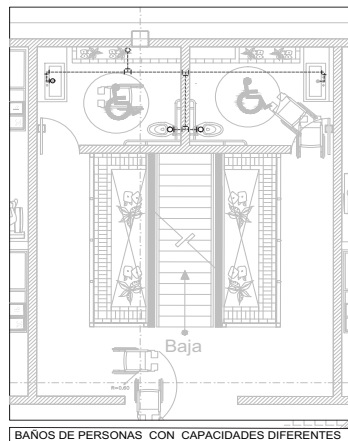
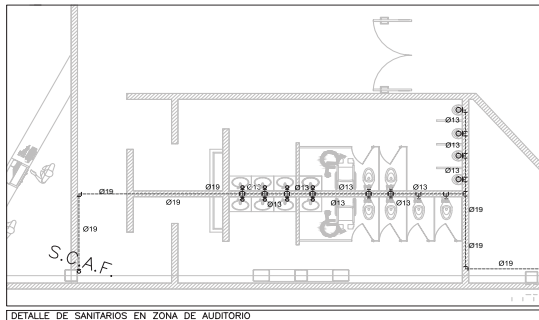
PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

INSTALACIÓN HIDRÁULICA
ACOTACIONES EN METROS

FECHA: MAYO - 2016



IH-01



	TUBERÍA DE AGUA FRÍA
	TUBERÍA DE AGUA CALIENTE
	VALVULA DE COMPUERTA
	CODO DE 90°
	CONEXION TEE
	BAJA COLUMNA DE AGUA
	SUBE COLUMNA DE AGUA
	S.C.A.F. SUBE COLUMNA DE AGUA FRÍA
	B.C.A.F. BAJA COLUMNA DE AGUA FRÍA
	CUADRO DE MEDIDORES
	BOMBA CENTRIFUGA

NOTAS

- TODA LA ALIMENTACIÓN A MUEBLES SERÁ MÍNIMO DE 13
- TODA LA TUBERÍA DEBERÁ SER EN PVC.
- LOS DIÁMETROS EN ISOMÉTRICO RIGEN EN LAS PLANTAS
- LOS DIÁMETROS DE ALIMENTACIÓN A DEPTOS. VERLOS EN CORTES O ISO GRAL.
- LA TUBERÍA DEBERÁ QUEDAR LO MAS CERCANA POSIBLE A LOS MUROS
- NINGUNA TUBERÍA QUEDARÁ AHOGADA EN LA CAPA DE COMPRESIÓN
- TODAS LAS TUBERÍAS IRÁN POR LECHO BAJO DE LOSA

**CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES**

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



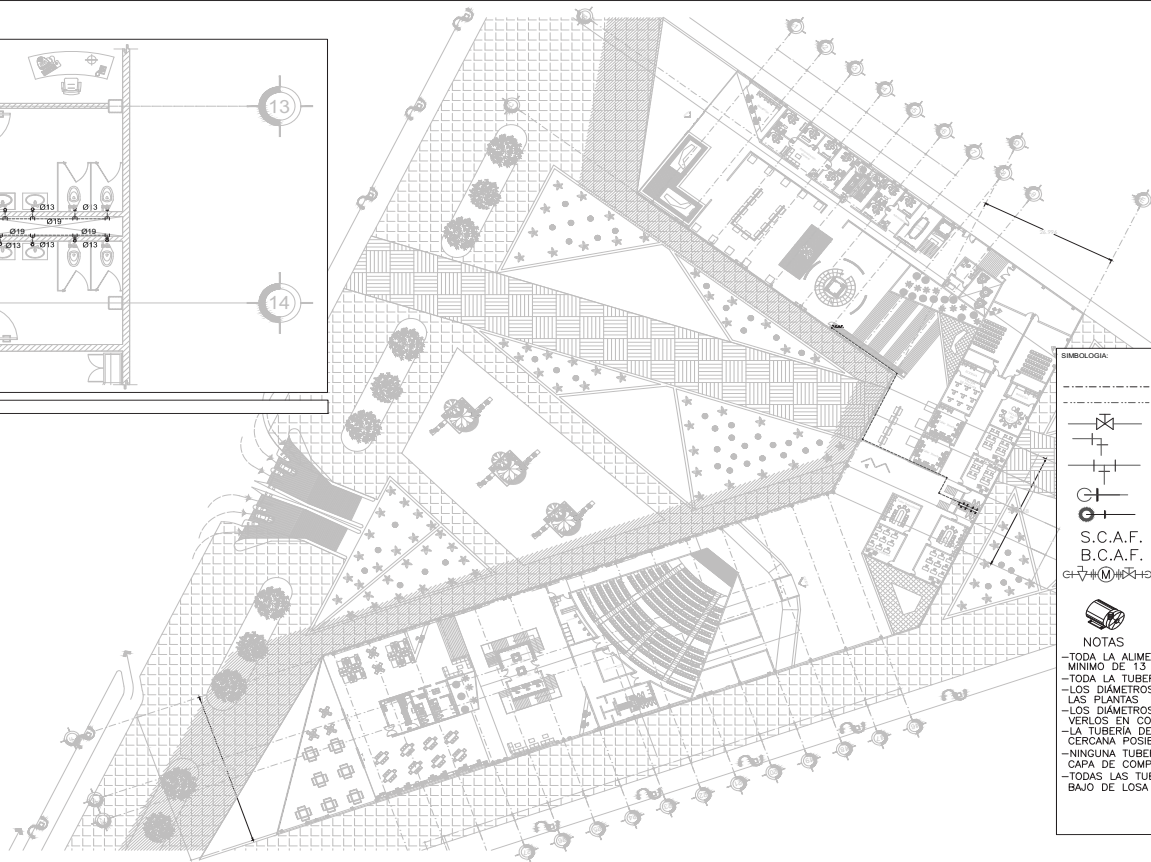
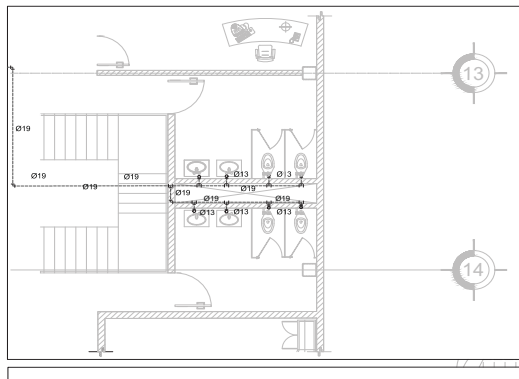
ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZÁLES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REVES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

INSTALACIÓN HIDRÁULICA
ACOTACIONES EN METROS
FECHA: MAYO - 2016



IH-02



SIMBOLOGIA

- TUBERIA DE AGUA FRIA
- TUBERIA DE AGUA CALIENTE
- VALVULA DE COMPUERTA
- CODO DE 90
- CONEXION TEE
- BAJA COLUMNA DE AGUA
- SUBE COLUMNA DE AGUA
- S.C.A.F. SUBE COLUMNA DE AGUA FRIA
- B.C.A.F. BAJA COLUMNA DE AGUA FRIA
- CUADRO DE MEDIDORES
- BOMBA CENTRIFUGA

NOTAS

- TODA LA ALIMENTACIÓN A MUEBLES SERÁ MÍNIMO DE 13
- TODA LA TUBERÍA DEBERÁ SER EN PVC.
- LOS DIÁMETROS EN ISOMÉTRICO RIGEN EN LAS PLANTAS.
- LOS DIÁMETROS DE ALIMENTACIÓN A DEPTOS. VERLOS EN CORTES O ISO GRAL.
- LA TUBERÍA DEBERÁ QUEDAR LO MAS CERCA POSIBLE A LOS MUROS
- NINGUNA TUBERÍA QUEDARÁ AHOGADA EN LA CAPA DE COMPRESIÓN
- TODAS LAS TUBERIAS IRAN POR LECHO BAJO DE LOSA

CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCION:
Carretera federal a san juan del rio -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



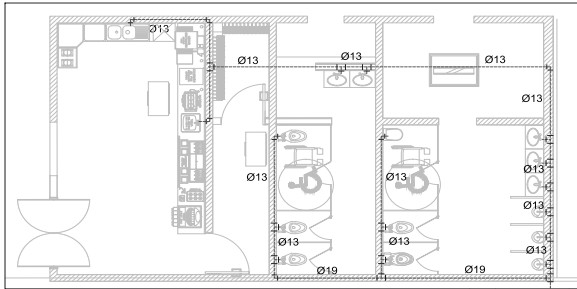
ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO AVILA SOLIS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

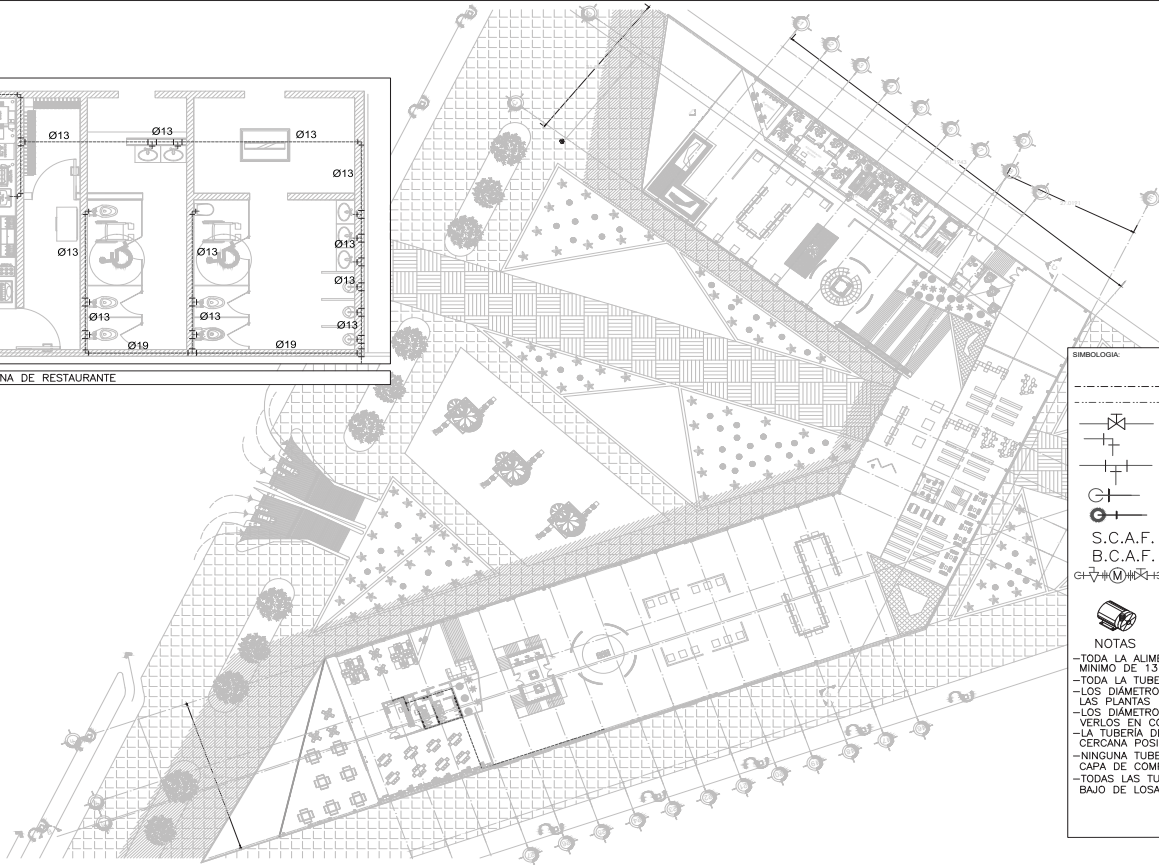
INSTALACIÓN HIDRÁULICA
COTIZACIONES EN - METROS
FECHA: MAYO - 2016



IH-03



DETALLE DE BAÑOS EN ZONA DE RESTAURANTE



SIMBOLOGIA

- TUBERIA DE AGUA FRIA
- TUBERIA DE AGUA CALIENTE
- VALVULA DE COMPUERTA
- CODO DE 90
- CONEXION TEE
- BAJA COLUMNA DE AGUA
- SUBE COLUMNA DE AGUA
- S.C.A.F. SUBE COLUMNA DE AGUA FRIA
- B.C.A.F. BAJA COLUMNA DE AGUA FRIA
- CH+M+H+D CUADRO DE MEDIDORES
- BOMBA CENTRIFUGA

NOTAS

- TODA LA ALIMENTACION A MUEBLES SERA MINIMO DE 13
- TODA LA TUBERIA DEBERA SER EN PVC.
- LOS DIAMETROS EN ISOMETRICO RIGEN EN LAS PLANTAS
- LOS DIAMETROS DE ALIMENTACION A DEPTOS. VERLOS EN CORTES O ISO GRAL.
- LA TUBERIA DEBERA QUEDAR LO MAS CERCANA POSIBLE A LOS MUROS
- NINGUNA TUBERIA QUEDARA AHOGADA EN LA CAPA DE COMPRESION
- TODAS LAS TUBERIAS IRAN POR LECHO BAJO DE LOSA

CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCION:
Carretera federal a san juan del rio -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO AVILA SOLIS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

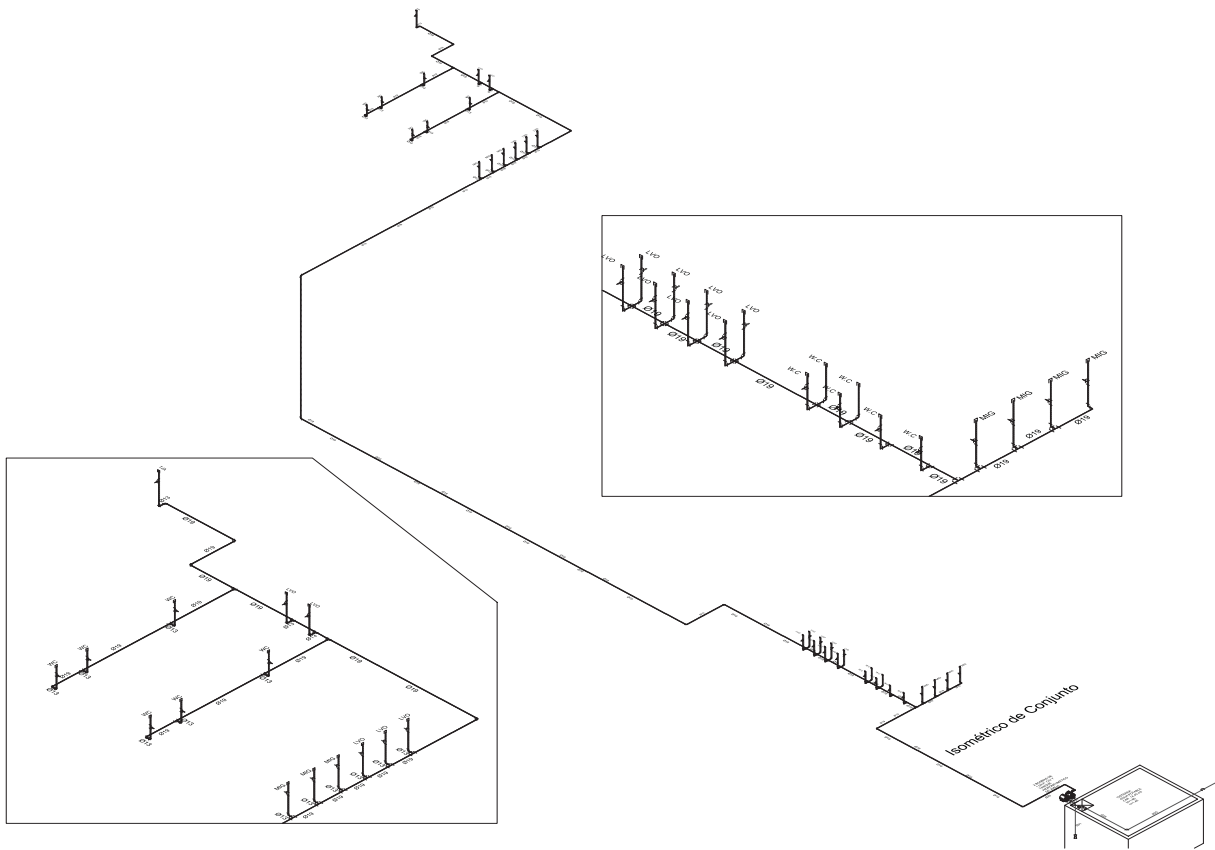
PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

INSTALACION HIDRAULICA
COTIZACIONES EN - METROS

FECHA: MAYO - 2016



IH-04



SIMBOLOGIA:

- TUBERIA DE AGUA FRIA
- TUBERIA DE AGUA CALIENTE
- VALVULA DE COMPUERTA
- CODO DE 90
- CONEXION TEE
- BAJA COLUMNA DE AGUA
- SUBE COLUMNA DE AGUA
- S.C.A.F. SUBE COLUMNA DE AGUA FRIA
- B.C.A.F. BAJA COLUMNA DE AGUA FRIA
- G+V+M+X+D CUADRO DE MEDIDORES
- BOMBA CENTRIFUGA

NOTAS

- TODA LA ALIMENTACIÓN A MUEBLES SERÁ MÍNIMO DE 1/3"
- TODA LA TUBERÍA DEBERÁ SER EN PVC.
- LOS DIÁMETROS EN ISOMÉTRICO RIGEN EN LAS PLANTAS
- LOS DIÁMETROS DE ALIMENTACIÓN A DEPTOS. VERLOS EN CORTES O ISO GRAL.
- LA TUBERÍA DEBERÁ QUEDAR LO MAS CERCANA POSIBLE A LOS MUROS
- NINGUNA TUBERÍA QUEDARÁ AHOGADA EN LA CAPA DE COMPRESIÓN
- TODAS LAS TUBERÍAS IRÁN POR LECHO BAJO DE LOSA

**CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES**

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARG. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARG. IRMA ROMERO GONZALES
ARG. DANIEL ARREDONDO

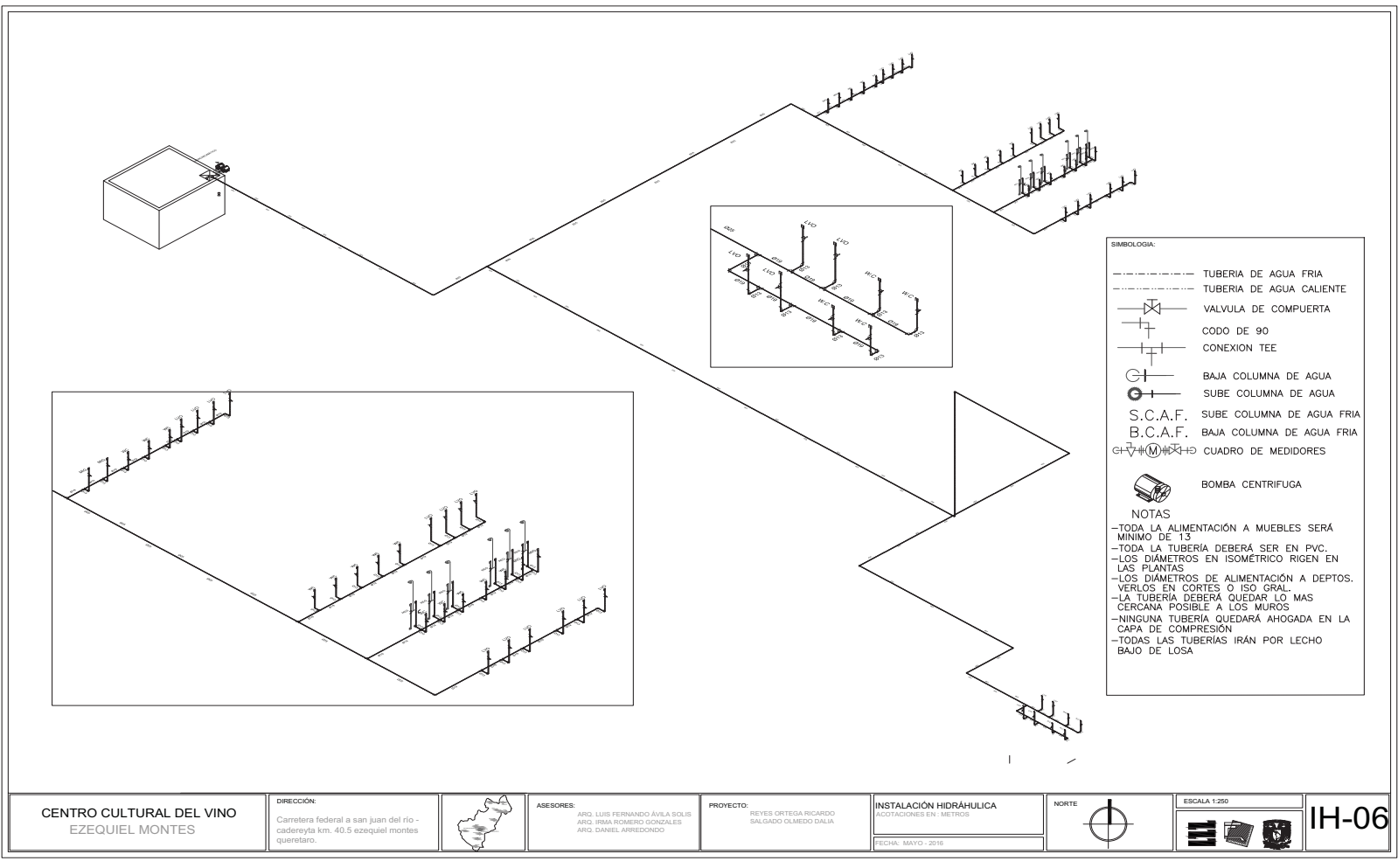
PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

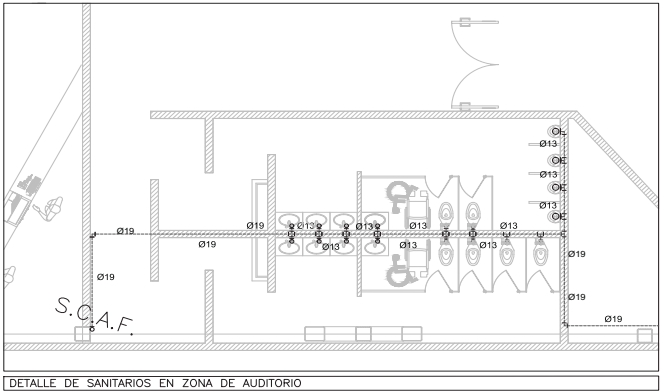
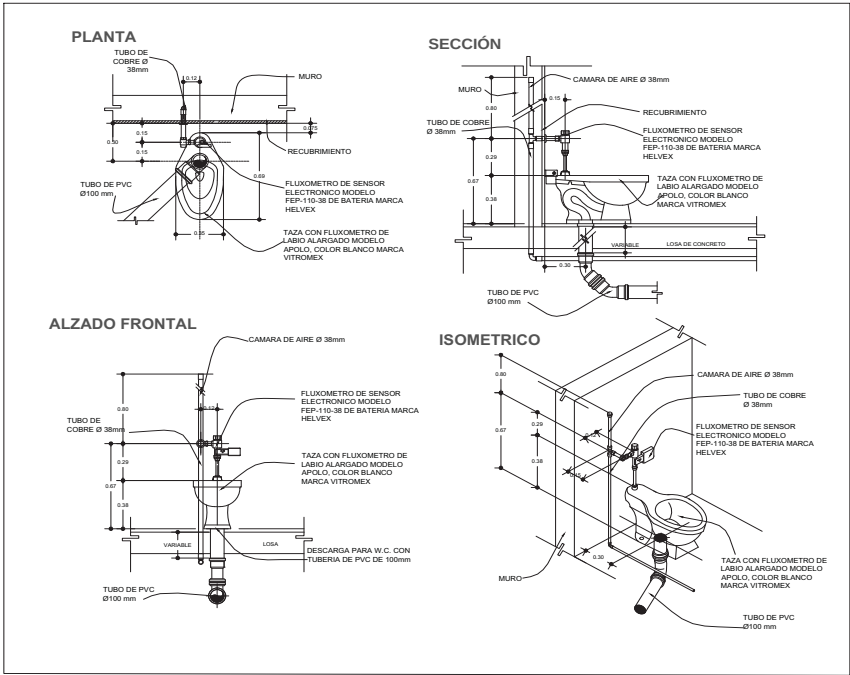
INSTALACIÓN HIDRÁULICA
COTIZACIONES EN - METROS

FECHA: MAYO - 2016



IH-05





DETALLE DE TAZA CON FLUXOMETRO

CENTRO CULTURAL DEL VINO EZEQUIEL MONTES	DIRECCIÓN: Carretera federal a san juan del río - cadereyta km. 40.5 ezequiel montes querétaro.		ASESORES: ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS ARQ. IRMA ROMERO GONZALES ARQ. DANIEL ARREDONDO	PROYECTO: REYES ORTEGA RICARDO SALGADO OLMEDO DALIA	INSTALACIÓN HIDRÁULICA COTACIONES EN - METROS FECHA: MAYO - 2018	NORTE 	ESCALA 1:200
--	---	--	--	--	---	------------------	-------------------------



(158)

SANITARIOS

PLANOS

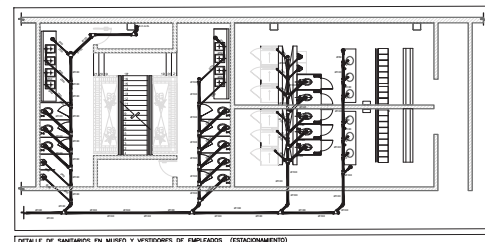
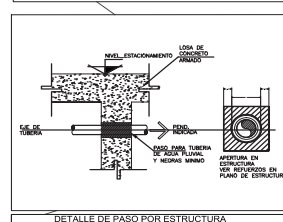
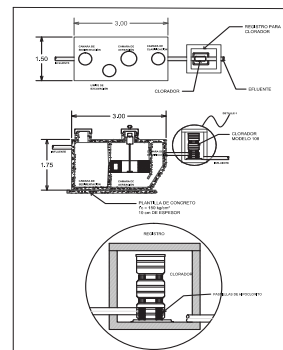
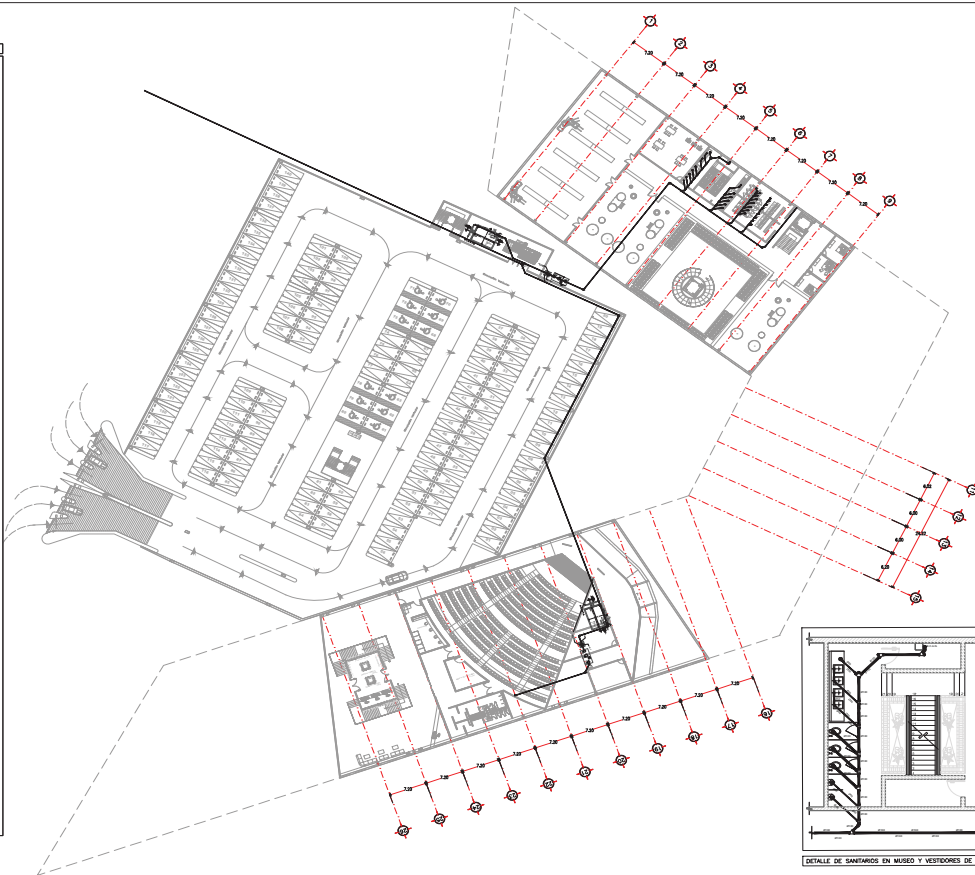
33287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
312218287618887
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871029460891

(159)

SIMBOLOGIA

CAMBIO DE DIRECCION VERTICAL A HORIZONTAL 2 CODOS DE 45°
 "YEE" SENCILLA UNICOPLA 100X100 MCA. REKOLIT COD. 11552-4
 "YEE" SENCILLA UNICOPLA 50x50 MCA. REKOLIT COD. 11551-4
 "YEE" SENCILLA UNICOPLA 100x50 MCA. REKOLIT COD. 11556-4
 CODDO 87°-100 CON SALIDA UNICOPLA (DOBLE DERECHO) MCA. REKOLIT COD. 10522-2
 CODDO 87°-100 CON SALIDA UNICOPLA (DOBLE IZQUIERDO) MCA. REKOLIT COD. 10521-0
 CODDO 87°-100 CON SALIDA UNICOPLA (TRIPLE) MCA. REKOLIT COD. 1052
 CODDO 45° UNICOPLA #100 MCA. REKOLIT COD. 10992-7
 CODDO 45° UNICOPLA #60 MCA. REKOLIT COD. 10991-5
 COLADERA MCA. HELVEX MOD. 24 O SIMILAR
 INDICA TUBERIA DE VENTILACION
 INDICA TUBERIA DE PVC
 B.C.A.N. BAJA COLUMNA DE AGUAS NEGRAS
 B.C.A.P. BAJA COLUMNA DE AGUAS PLUVIALES
 S.T.V. SUBE TUBERIA DE VENTILACION
 R.T.V. REMATA TUBERIA VENTILACION
 COLADERA MODELO 444 HELVEX O SIMILAR
 COLADERA MODELO 4954 HELVEX O SIMILAR
 REGISTRO DE AGUAS PLUVIALES
 REGISTRO DE AGUAS NEGRAS
 REGISTRO DE AGUAS NEGRAS
 BOMBA SUMERGIBLE
 CS-10.0-15-20
 INDICA PENDIENTE EN MILES
 INDICA DIAMETRO EN CMS
 INDICA DISTANCIA EN MTS
 INDICA TIPO DE MATERIAL

NOTA:
 TODAS LAS COLUMNAS INDICADAS EN ESTE PLANO, SERAN EN P.V.C. SANITARIO.
 TODAS LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE CONECTARAN A LA BAJADA SANITARIA O PLUVIAL MAS SENCANA --VER ISOMETRICOS--



CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCION:
Carretera federal a san Juan del rio -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO AVILA SOLIS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

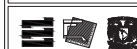
PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

INSTALACION SANITARIA
PLANTA ESTACIONAMIENTO

FECHA: Septiembre 2016



1 : 350 Metros

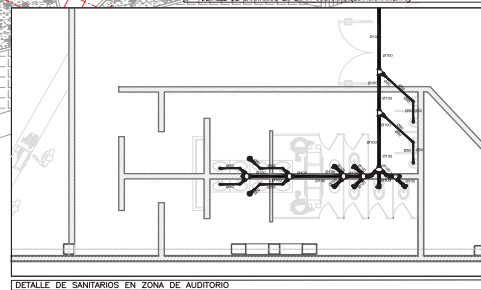
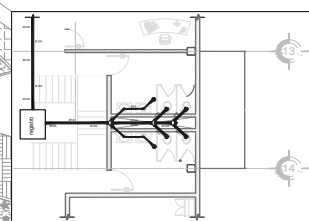
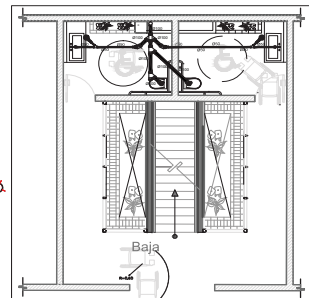
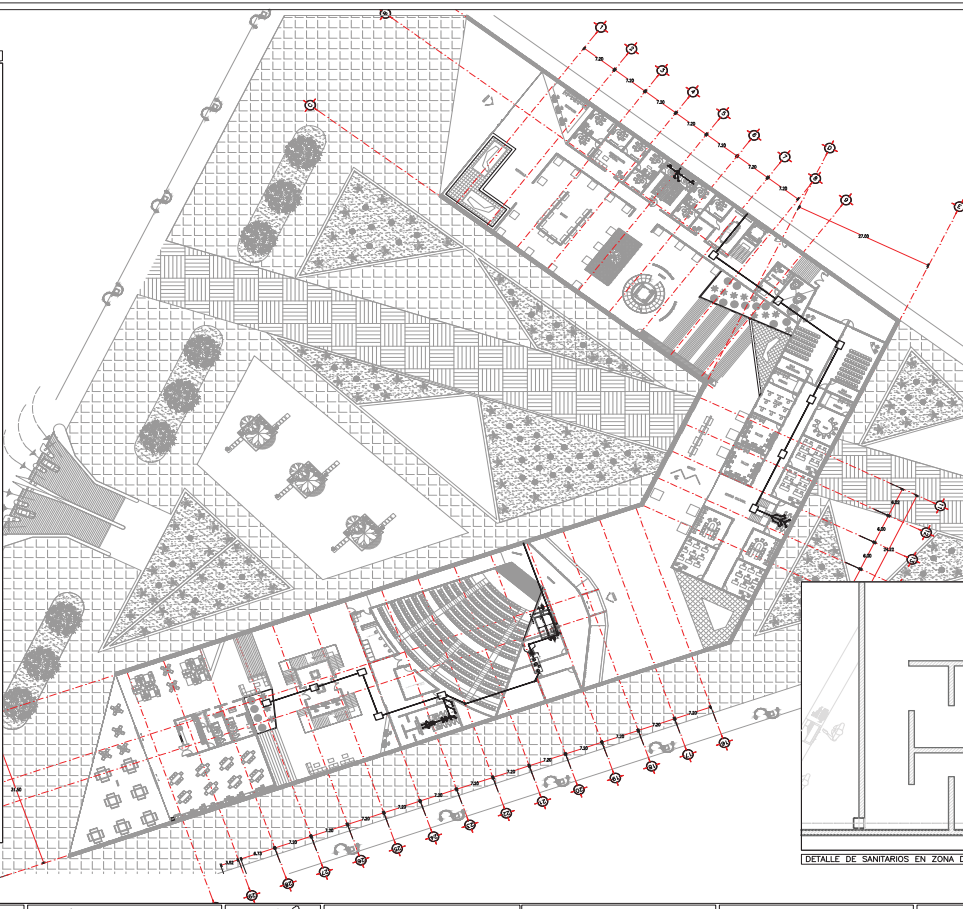


IS-01

SIMBOLOGIA

CAMBIO DE DIRECCION VERTICAL A HORIZONTAL 2 CODOS DE 45°
 "YEE" SENCILLA UNICOPLE 100X100 MCA. REKOLUT COD. 11552-4
 "YEE" SENCILLA UNICOPLE 50x50 MCA. REKOLUT COD. 11551-4
 "YEE" SENCILLA UNICOPLE 100x50 MCA. REKOLUT COD. 11556-4
 CODDO 87-100 CON SALIDA UNICOPLE (DOBLE DIRECCION) MCA. REKOLUT COD. 10522-2
 CODDO 87-100 CON SALIDA UNICOPLE (DOBLE DIRECCION) MCA. REKOLUT COD. 10521-5
 CODDO 87-100 CON SALIDA UNICOPLE (TRIPLE) MCA. REKOLUT COD. 10522-2
 CODDO 45° UNICOPLE #100 MCA. REKOLUT COD. 10992-7
 CODDO 45° UNICOPLE 800 MCA. REKOLUT COD. 10991-5
 COLADERA MCA. HELVEX MOD. 24 O SIMILAR
 INDICA TUBERIA DE VENTILACION
 B.C.A.N. BAJA TUBERIA DE PVC
 B.C.A.P. BAJA COLUMNA DE AGUAS NEGRAS
 S.T.V. SUBE TUBERIA DE VENTILACION
 REMATA TUBERIA VENTILACION
 COLADERA MODELO 444 HELVEX O SIMILAR
 COLADERA MODELO 4854 HELVEX O SIMILAR
 REGISTRO DE AGUAS PLUVIALES
 REGISTRO DE AGUAS NEGRAS
 REGISTRO DE AGUAS NEGRAS
 BOMBA SUMERGIBLE
 CS-10.0-15-20
 INDICA PENDIENTE EN MILES
 INDICA DIAMETRO EN CMS
 INDICA DISTANCIA EN MTS
 INDICA TIPO DE MATERIAL

NOTA:
 TODAS LAS COLUMNAS INDICADAS EN ESTE PLANO, SERAN EN P.V.C. SANITARIO.
 TODAS LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE CONECTARAN A LA BAJADA SANITARIA O PLUVIAL MAS SERCANA -VER ISOMETRICOS-



**CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES**

DIRECCION:
Carretera federal a san juan del rio -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO AVILA SOLIS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARRECONDO

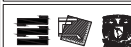
PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

**INSTALACION SANITARIA
PLANTA BAJA**

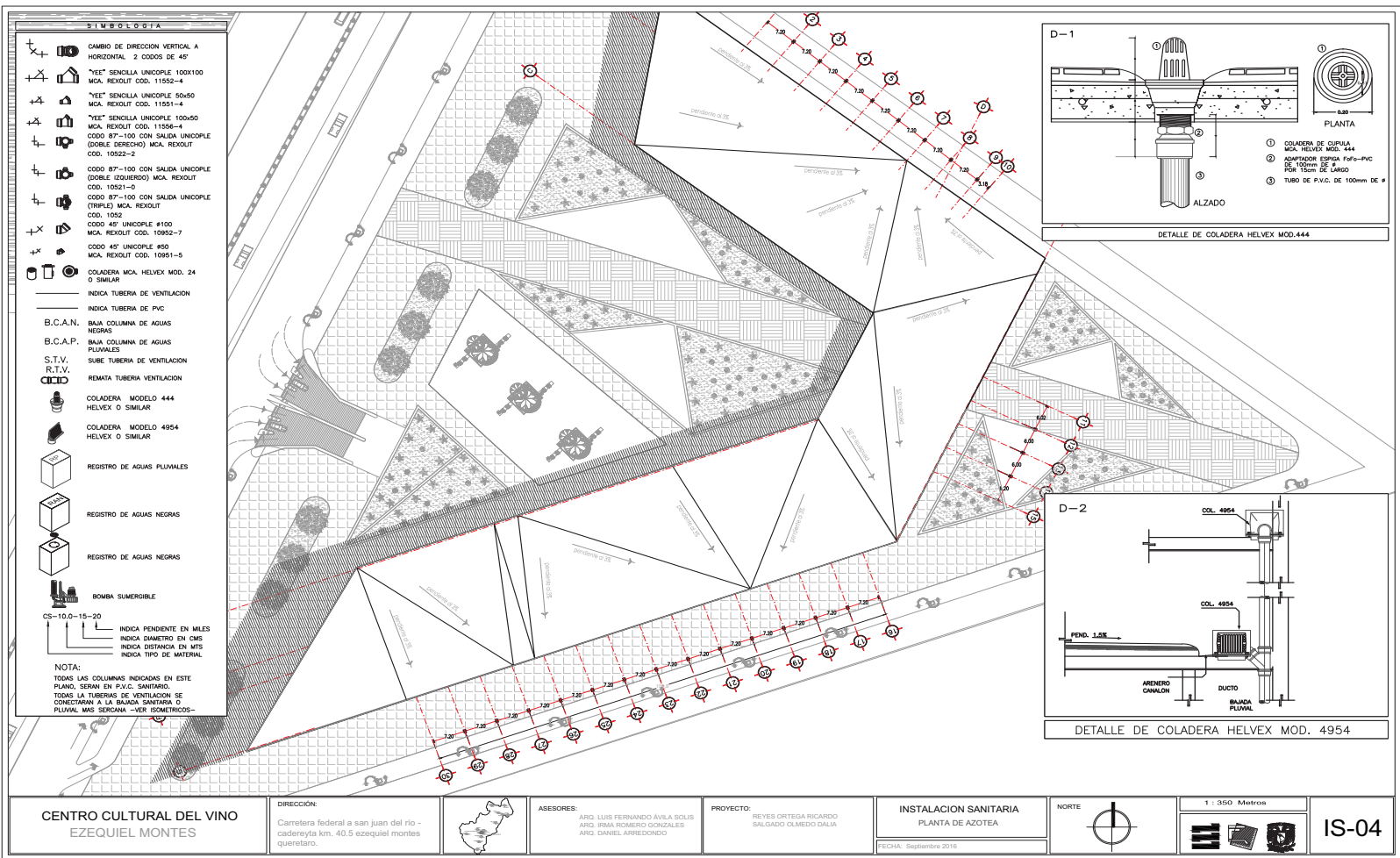
FECHA: Septiembre 2016



1 : 350 Metros



IS-02





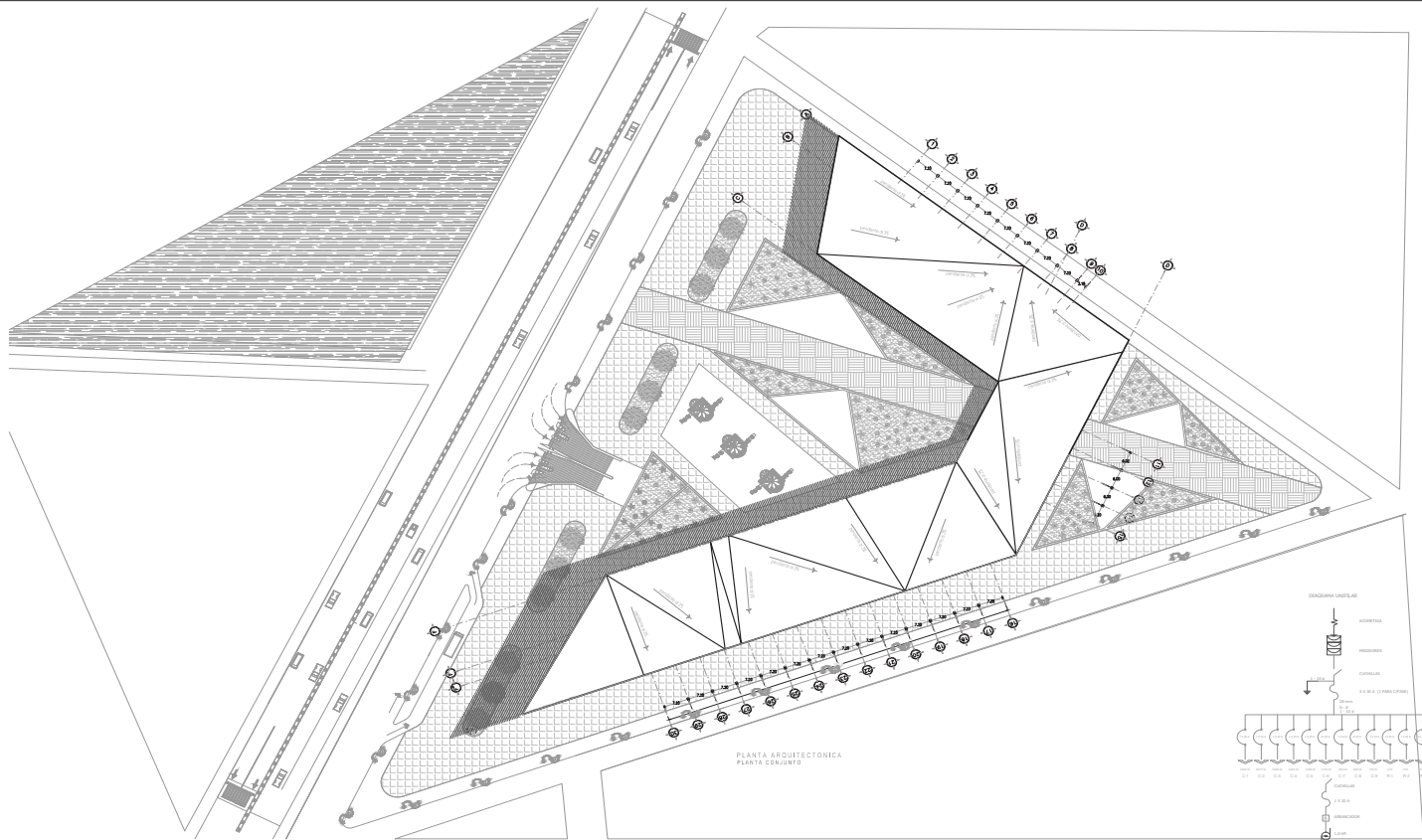
(168)

ELÉCTRICOS

(169)

33287687
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
312218287618827
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871029460891

PLANOS



CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

INSTALACION ELECTRICA
PLANTA AZOTEA

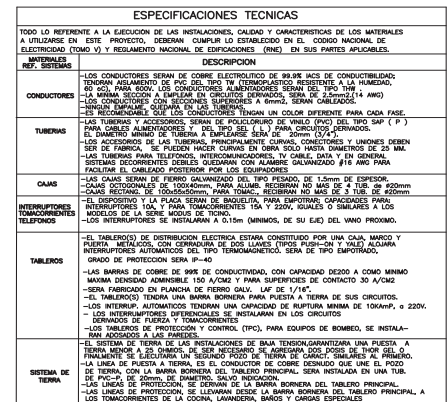
FECHA: Septiembre 2016



1 : 350 Metros



IE-01



1- LOS SISTEMAS DE EFONDOS EXTERIORES, TELEVISION POR CABLE E INTERCOMUNICADORES.
SERAN CARGADOS POR EL CONCESIONARIO Y PROVEEDORES RESPECTIVAMENTE.

2- EL FUNCIONAMIENTO Y COLOCACION DE LOS EQUIPOS COMO ELECTRODOMESTICOS Y OTROS .
SERAN DE RESPONSABILIDAD DE LOS PROVEEDORES.

3- DEPENDERAN MAS DE 2 METROS LA SALIDA DE TOMACORRIENTES SE USARA CADA CUADRO
DE 100x100x40mm, CON TAPA DE NYLON.

4- NO SE ACEPTA MAS DE TRES CURVAS DE 90° O SU EQUIVALENTE ENTRE CARGAS.

5- SE USARA TUBERIA DE 20mm P.V.C. COLOMENTO TUB. EN TUBERIA DE 20mm PVC-P,
5.6 EN TUBERIA DE 20mm PVC-P, DE 7.9 EN TUBERIA DE 35 mm PVC-P.

6- LA ELECCION DE LOS AFECTADOS SERA RESPONSABILIDAD DEL ARQUITECTO EN COORDINACION
CON EL CONCESIONARIO, SIENDO OBLIGATORIO PARA EL SOLICITANTE MANTENER
ILUMINACION SEGUN EL CODIGO.

7- LAS TUBERIAS SE INDICAN SOLAMENTE EN FORMA ESQUEMATICA, NO SIENDO NECESARIO QUE EN OBRA
SE MUESTRE EL TIPO DE TUBERIA QUE MUESTREN EN EL PLANO.



PLANOS

33287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
312212227612227

765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871029460891

ACABADOS

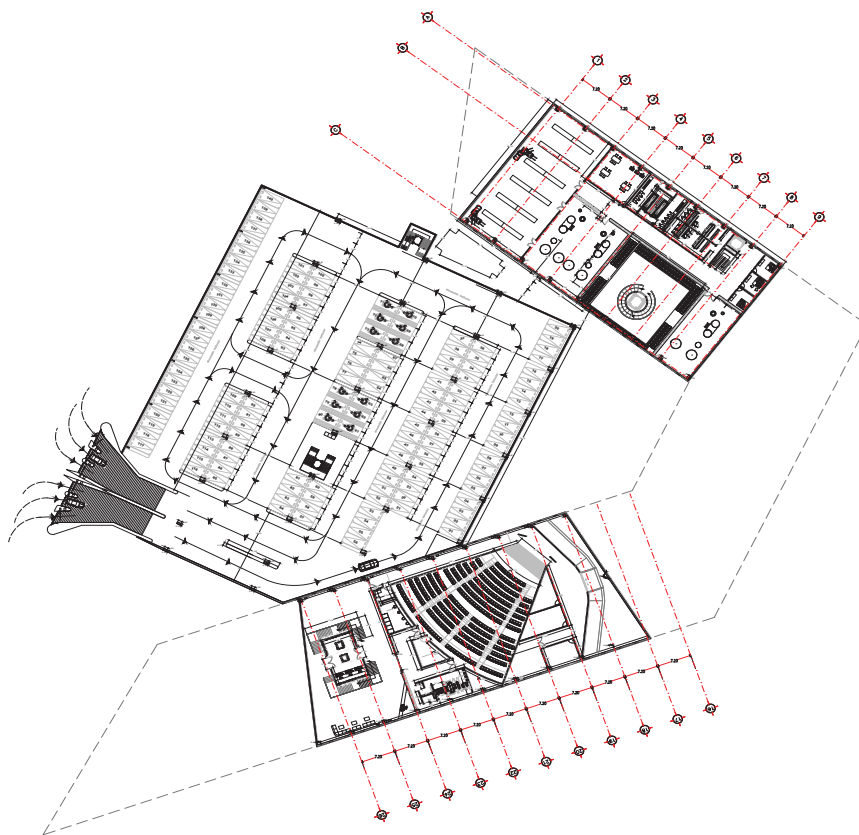
(185



ALBAÑILERIAS

PLANOS

33287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
312218287618887
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871029460891



**CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES**

DIRECCION:

Carretera federal a san juan del rio -
cadenreyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:

ARG. LUIS FERNANDO AVILA SOLIS
ARG. IRMA ROMERO GONZALES
ARG. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:

REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

ALBAÑILERIAS

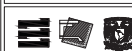
ACOTACIONES EN METROS

FECHA: MAYO - 2018

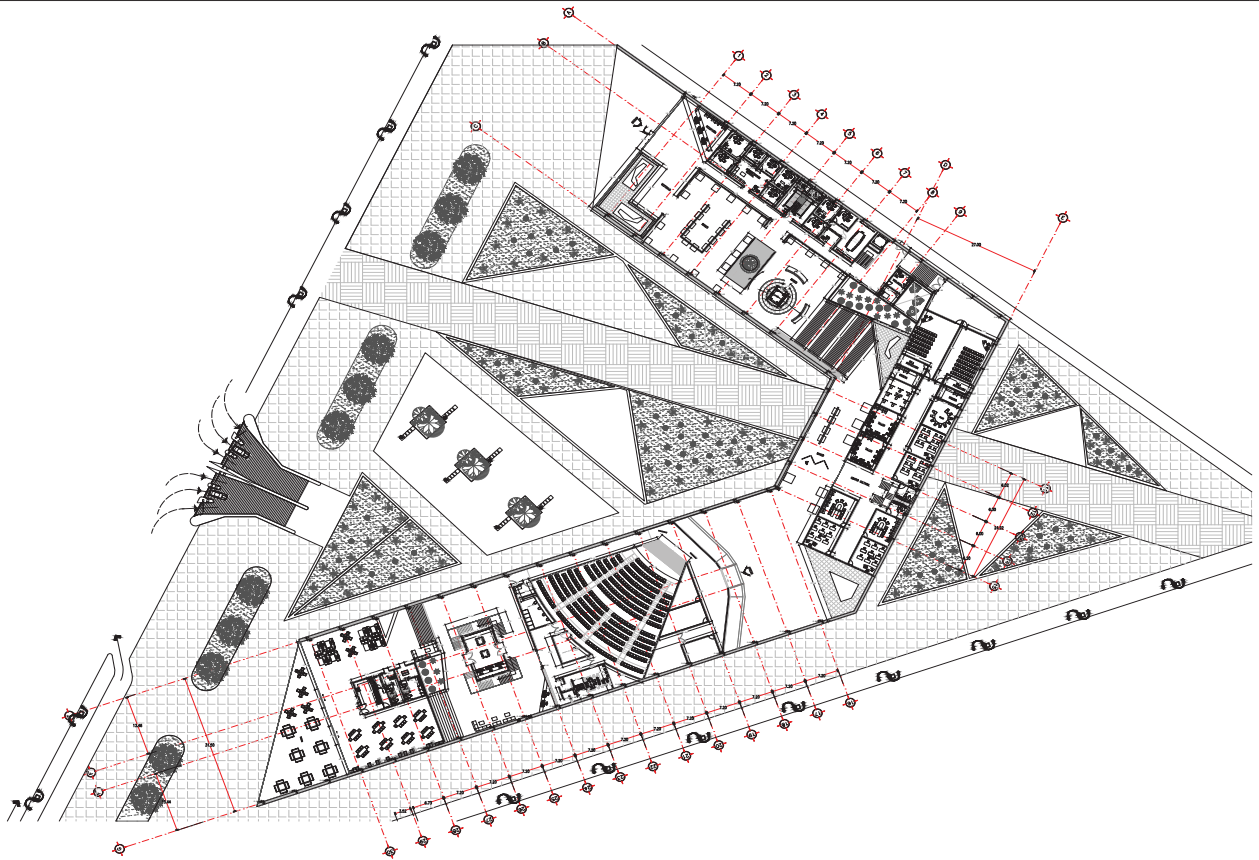
NORTE



ESCALA 1:250



AL-01



CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



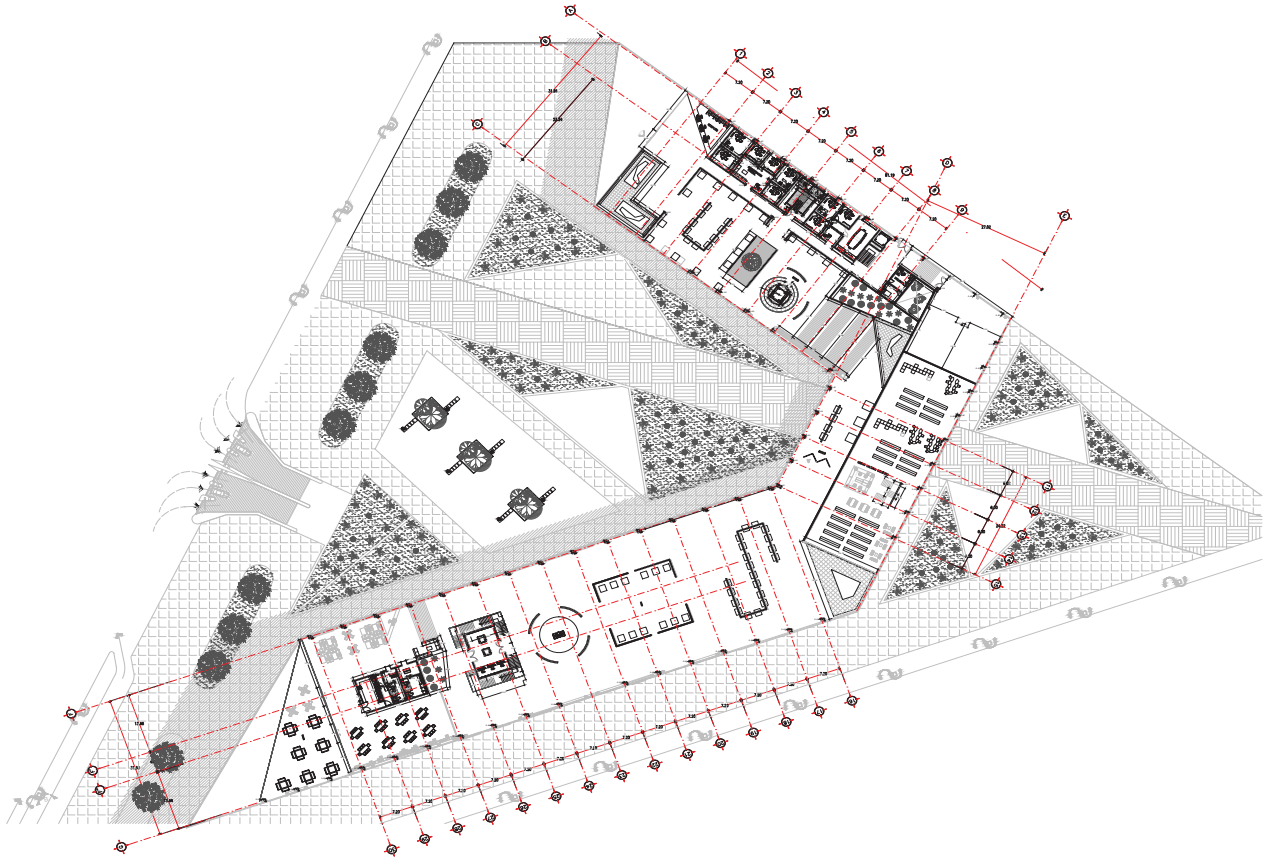
ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

ALBANILERÍAS
COTIZACIONES EN METROS
FECHA: MAYO - 2016



AL-02



**CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES**

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

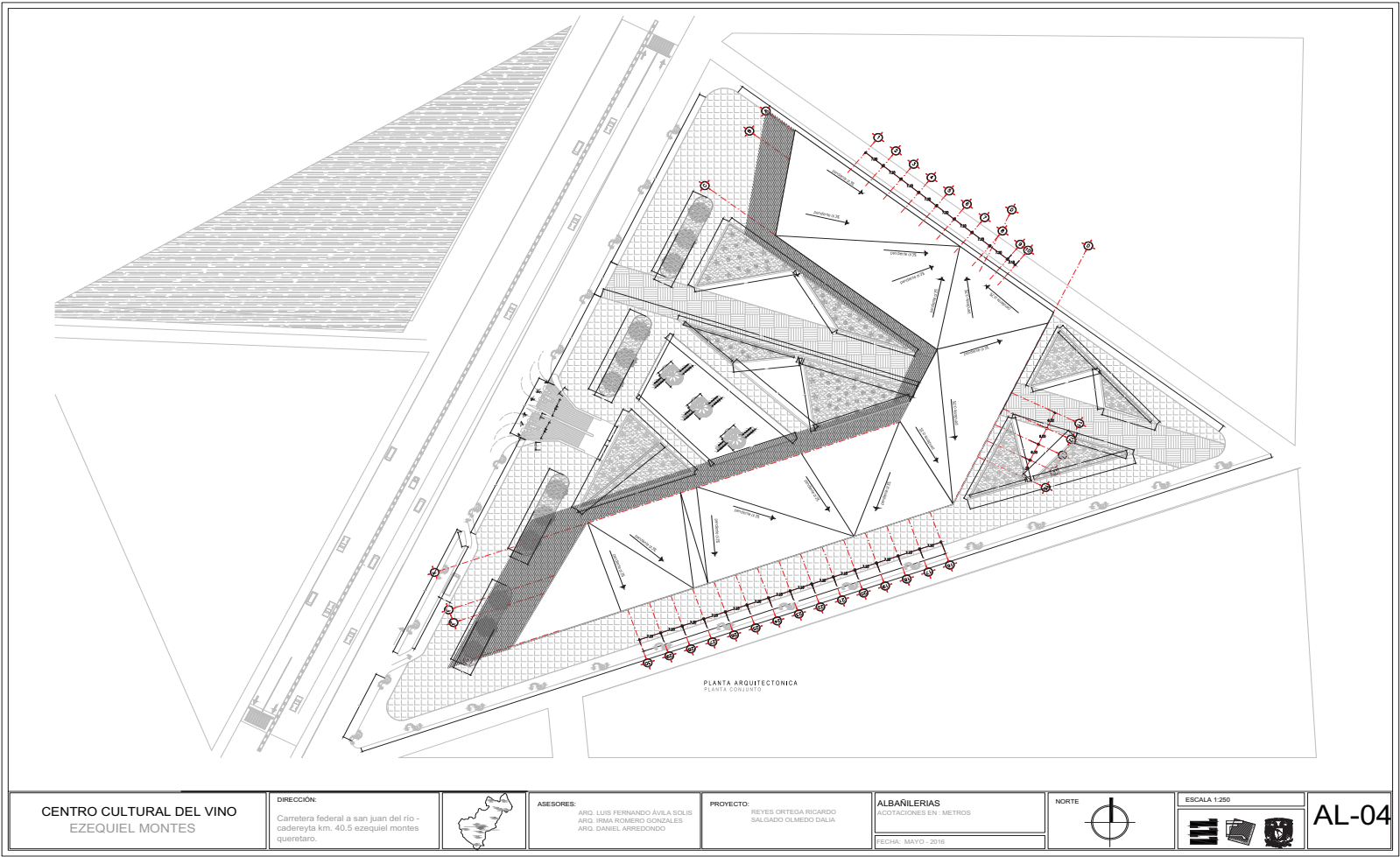
PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

ALBANILERIAS
COTIZACIONES EN METROS

FECHA: MAYO - 2016



AL-03





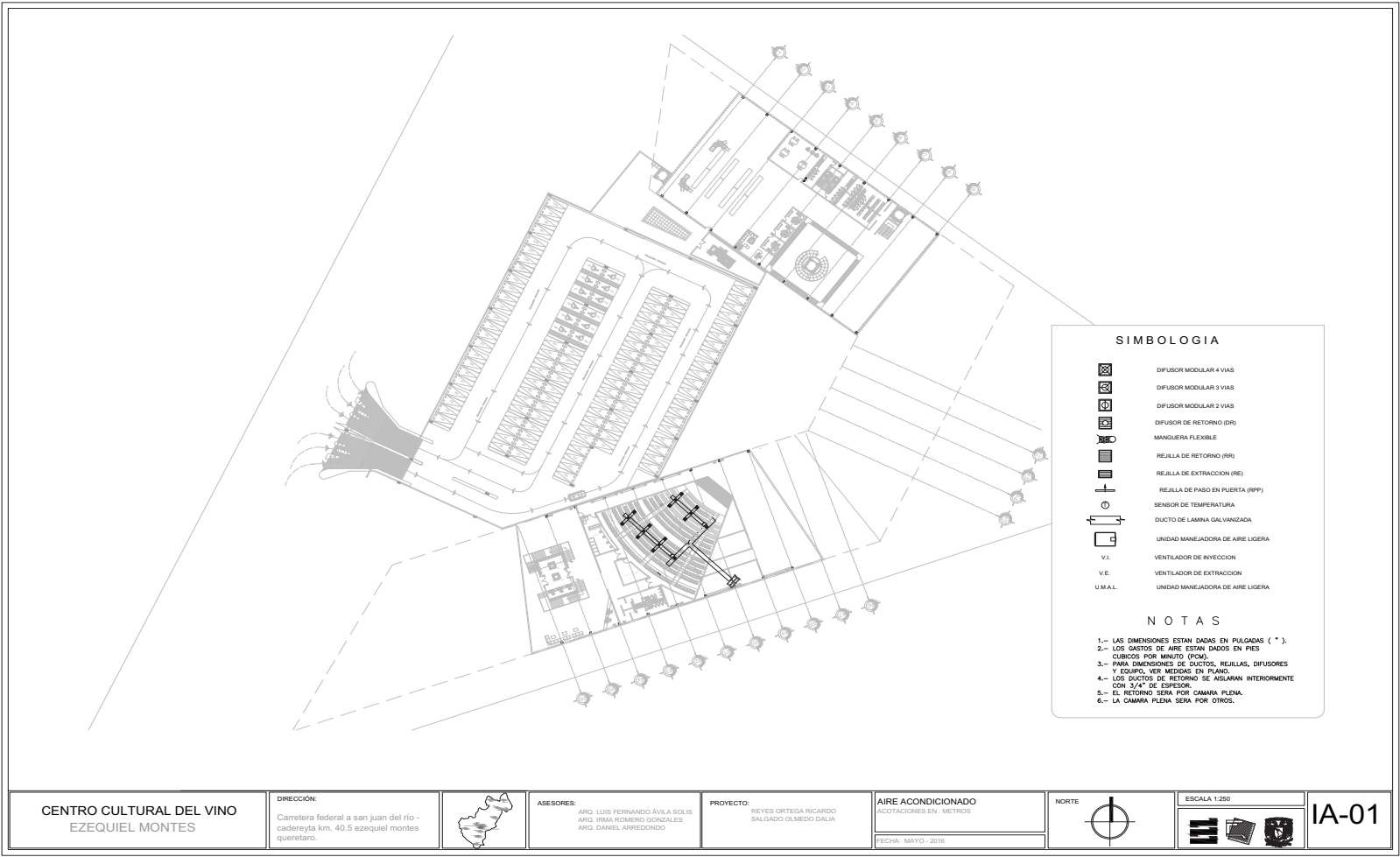
PLANOS

AIRE ACONDICIONADO

(200)

(201)

33287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
312218287618887
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871029460891

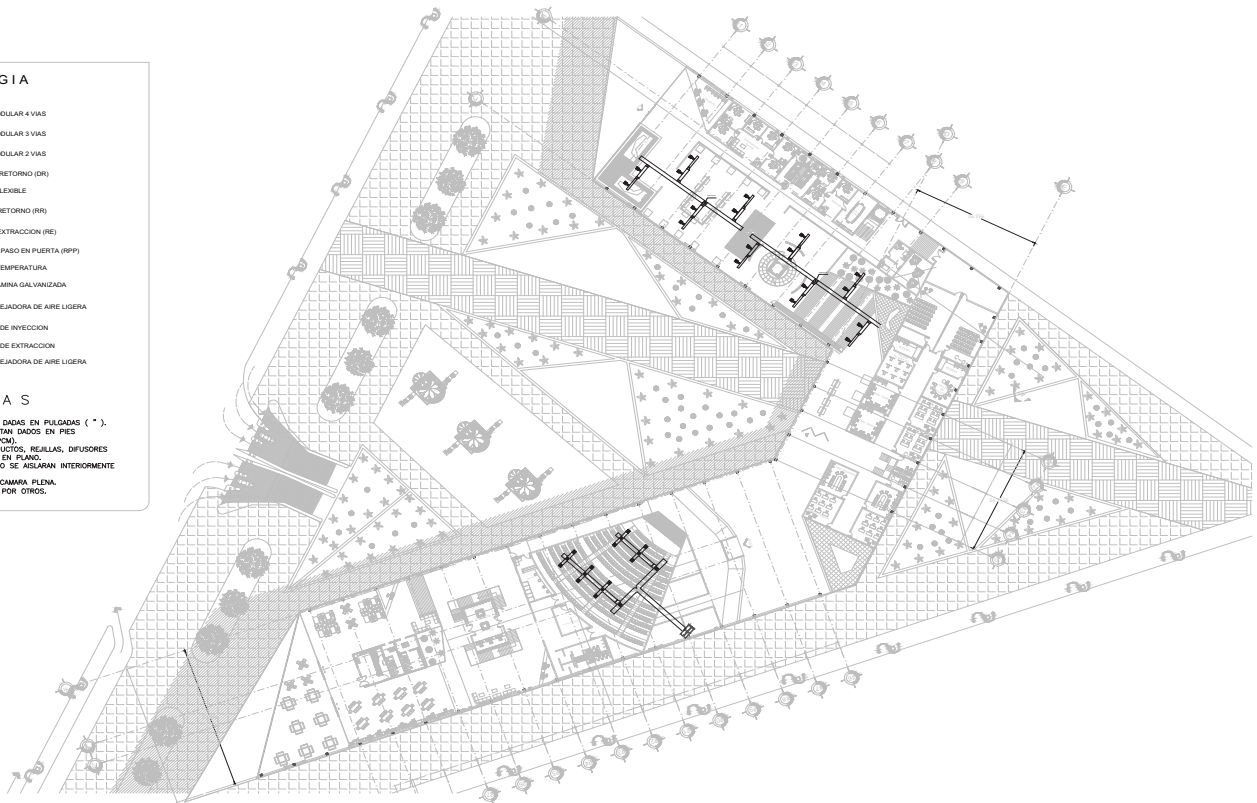


SIMBOLOGIA

- DIFUSOR MODULAR 4 VIAS
- DIFUSOR MODULAR 3 VIAS
- DIFUSOR MODULAR 2 VIAS
- DIFUSOR DE RETORNO (DR)
- MANQUERA FLEXIBLE
- REJILLA DE RETORNO (RR)
- REJILLA DE EXTRACCION (RE)
- REJILLA DE PASO EN PUERTA (RPP)
- SENSOR DE TEMPERATURA
- DUCTO DE LAMINA GALVANIZADA
- UNIDAD MANEJADORA DE AIRE LIGERA
- V.I.
- V.E.
- U.M.A.L.

NOTAS

- 1.- LAS DIMENSIONES ESTAN DADAS EN PULGADAS (").
- 2.- LOS CAUDOS DE AIRE ESTAN DADOS EN PIES CUBICOS POR MINUTO (PCM).
- 3.- PARA DIMENSIONES DE DUCTOS, REJILLAS, DIFUSORES Y EQUIPO, VER MEDIDAS EN PLANO.
- 4.- LOS DUCTOS DE RETORNO SE ASURARAN INTERIORMENTE CON 3/4" DE ESPESOR.
- 5.- EL RETORNO SERA POR CAMARA PLENA.
- 6.- LA CAMARA PLENA SERA POR OTROS.



CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCION:
Carretera federal a san juan del rio -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



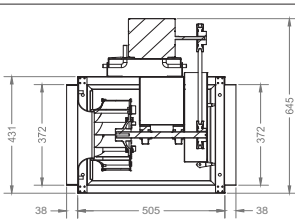
ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO AVILA SOLIS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

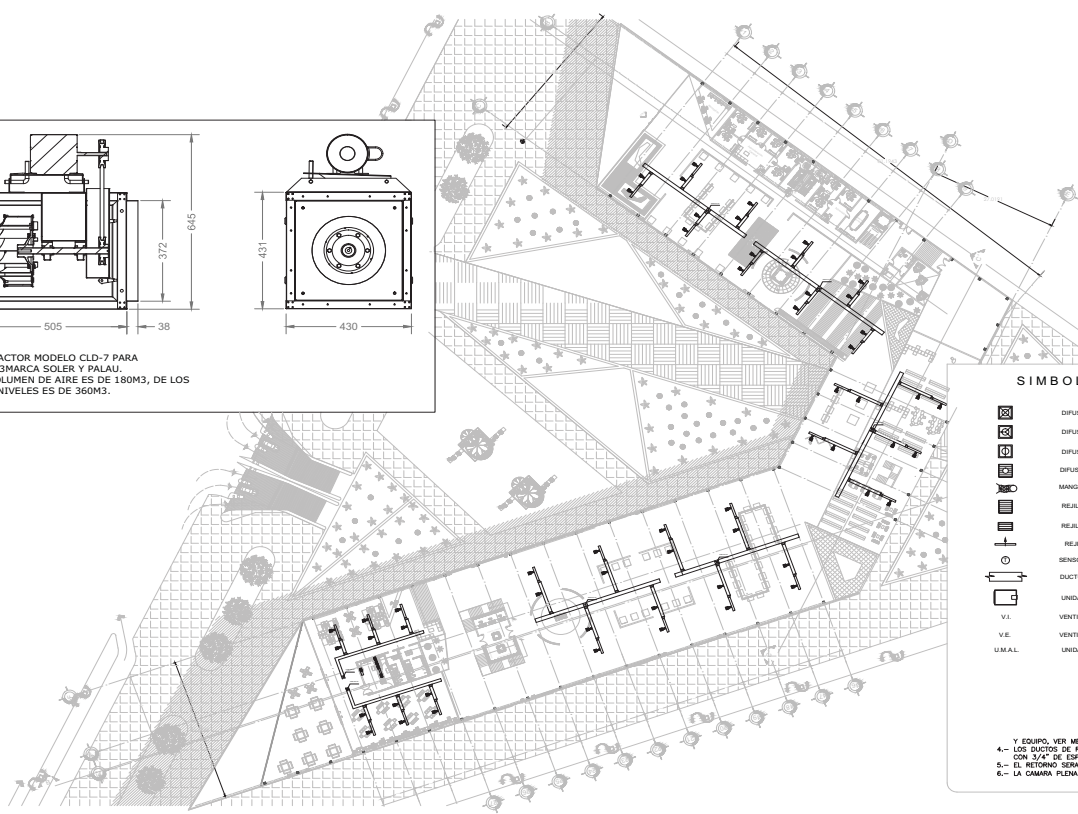
AIRE ACONDICIONADO
ACOTACIONES EN METROS
FECHA: MAYO - 2016



IA-02



EXTRACTOR MODELO CLD-7 PARA 450M3 MARCA SOLER Y PALAU. EL VOLUMEN DE AIRE ES DE 180M3, DE LOS DOS NIVELES ES DE 360M3.



SIMBOLOGIA

- DIFUSOR MODULAR 4 VAS
- DIFUSOR MODULAR 3 VAS
- DIFUSOR MODULAR 2 VAS
- DIFUSOR DE RETORNO (DR)
- MANGUERA FLEXIBLE
- REJILLA DE RETORNO (RR)
- REJILLA DE EXTRACCION (RE)
- REJILLA DE PASO EN PUERTA (RPP)
- SENSOR DE TEMPERATURA
- DUCTO DE LAMINA GALVANIZADA
- UNIDAD MANEJADORA DE AIRE LIGERA
- V.I.
- V.E.
- U.M.A.L.

Y EQUIPO, VER MEDIDAS EN PLANO.
4.- LOS DUCTOS DE RETORNO SE AISLAN INTERIORMENTE CON 3/4" DE ESPESOR.
5.- EL RETORNO SERA POR CAMARA PLENA.
6.- LA CAMARA PLENA SERA POR OTROS.

CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCION:
Carretera federal a san juan del rio -
cadeneyta km. 40.5 ezequiel montes
quintanaro.



ASESORES:
ARG. LUIS FERNANDO AVILA SOLIS
ARG. IRMA ROMERO GONZALES
ARG. DANIEL ARREDONDO

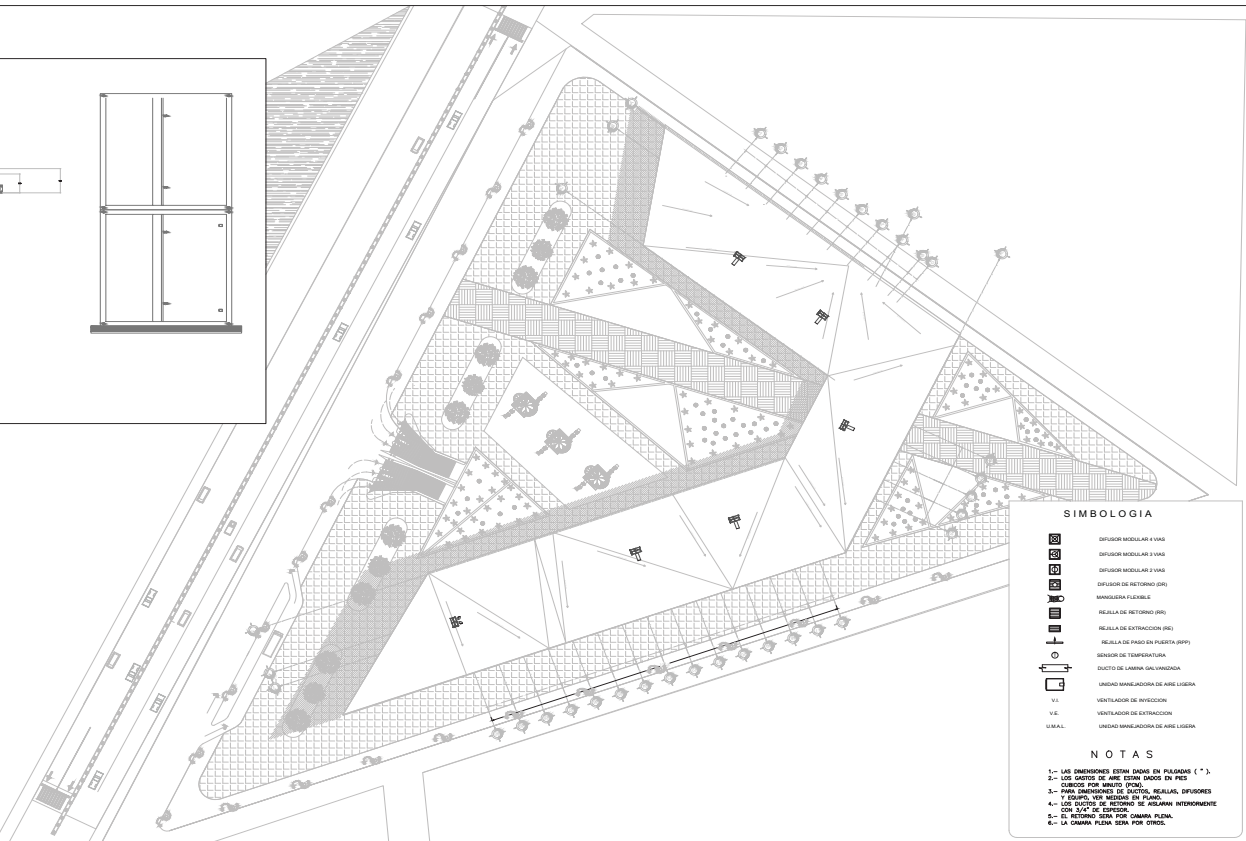
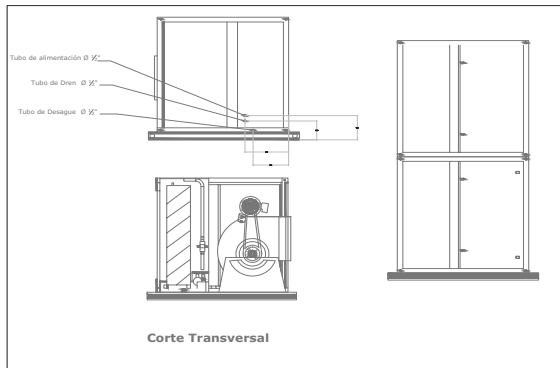
PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

AIRE ACONDICIONADO
ACOTACIONES EN METROS

FECHA: MAYO - 2018



IA-03



SIMBOLOGIA

- 1. DIFUSOR MODULAR 4 VAS
- 2. DIFUSOR MODULAR 2 VAS
- 3. DIFUSOR MODULAR 1 VAS
- 4. DIFUSOR DE RETORNO (DR)
- 5. MANOSERA FLEXIBLE
- 6. REJILLA DE RETORNO (DR)
- 7. REJILLA DE EXTRACCION (DE)
- 8. REJILLA DE PISO DE PUERTA (DPP)
- 9. SENSORES TRANSVERSAL
- 10. DUCTO DE LAMINA GALVANIZADA
- 11. UNIDAD MANEJADORA DE AIRE LUGAR
- 12. VENTILADOR DE INYECCION
- 13. VENTILADOR DE EXTRACCION
- 14. U.M.A.L.

NOTAS

- 1.- LAS DIMENSIONES ESTAN DADAS EN PULGADAS (")
- 2.- LOS GASTOS DE AIRE ESTAN DADOS EN PIES
- 3.- PARA DIMENSIONES DE DUCTOS, REJILLAS, DIFUSORES Y EQUIPO, VER MEMORIO DE PLANO
- 4.- LOS DUCTOS DE RETORNO SE ASILAMAN INTERCOMUNICANDO
- 5.- EL RETORNO SERA POR CAMARA PLENA
- 6.- LA CAMARA PLENA SERA POR DIFUSOR

**CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES**

DIRECCION:
Carretera federal a san juan del rio -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARG. LUIS FERNANDO AVILA SOLIS
ARG. IRMA ROMERO GONZALES
ARG. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

AIRE ACONDICIONADO

ACOTACIONES EN METROS

FECHA: MAYO - 2016

NORTE



ESCALA 1:250



IA-04



(210)

PLANOS

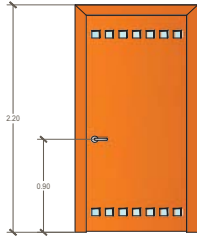
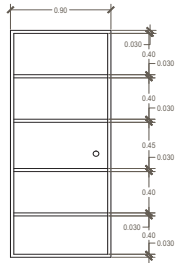
DETALLES

33287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
312212227612227
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871029460891

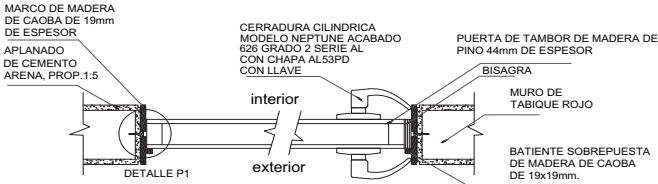
(211)

Puertas de oficinas / Talleres

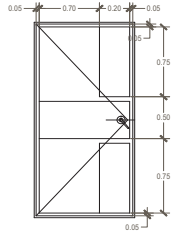
Se colocará el tipo de puerta que el cliente prefiera. Detalle de jaladera.



ESPECIFICACIONES
PUERTAS Y MARCOS DE MADERA
CONSTRUIDAS CON UN BASTIDOR FORMADO
CON TIRAS DE MADERA DE PINO DE 50 X 25mm
CON PEINAZOS DE 25 X 25 mm Y REFUERZOS PARA LA CHAPA
CORRIDO Y ESCUADRAS 150 X 150 X 25 mm EN SUS CUATRO
ESQUINAS.
4 BISAGRAS DE 8 cm.
TERMINADO CON SELLADOR Y ACABADO CON BARNIZ
DE COLOR CAOBA 10-15 MARCA COMEX

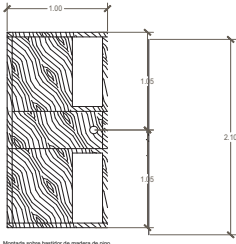


DETALLE P1 CP-1 CORTE DETALLE DE CERRADURA



PUERTA TIPO 3
BASTIDOR DE MADERA DE PINO DE 50X25mm
FORRADO CON HOJA DE MADERA DE PINO DE 6 mm
CON VANOS DE VIDRIO TEMPLADO DE 4mm
MOLDURAS DE MADERA EN LA PARTE INFERIOR
CERRADURA CILINDRICA MODELO NEPTUNE CON LLAVE.
4 BISAGRAS DE 8 cm.
TERMINADO CON SELLADOR Y ACABADO CON BARNIZ
DE COLOR CAOBA 10-15 MARCA COMEX

PUERTA TIPO 3 ESC.
Puerta de Madera de pino con cerradura cilindrica marca Neptune.



Moldura sobre bastidor de madera de pino.

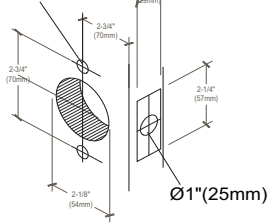
TORNILLO DE CABEZA PLANA DE 2" x 1/4" PUERTA MARCO DE LA PUERTA

1.90cm



CERRADURA CILINDRICA
MODELO NEPTUNE ACABADO
626 GRADO 2 SERIE AL
CON CHAPA AL53PD
CON LLAVE

Ø5/16"(8mm)



CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del rio -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZÁLEZ
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

CARPINTERÍAS
ACOTACIONES EN : METROS
FECHA: MAYO - 2016



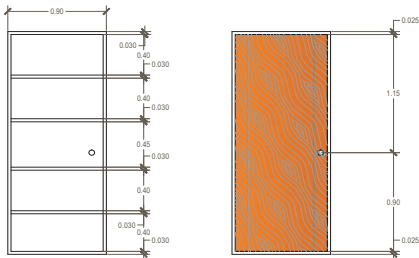
ESCALA 1:20



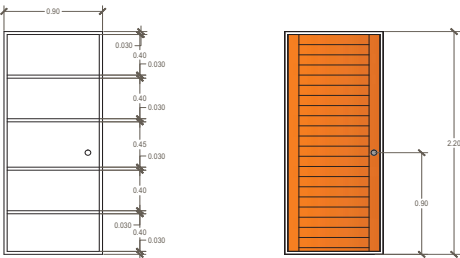
CA-01

Puertas de oficinas / Talleres

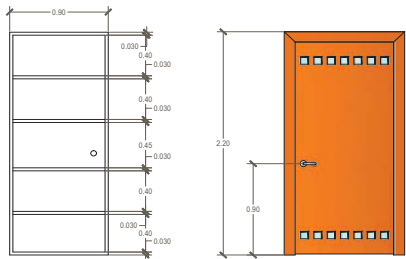
Se colocará el tipo de puerta que el cliente prefiera.



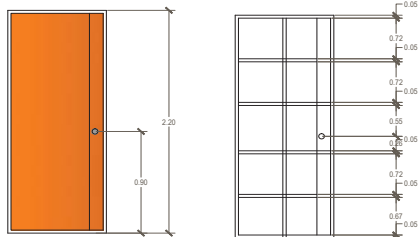
PUERTA TIPO 6, ESC. 1:20
Puerta de Madera de pino con cerradura de perfil tubular o pomo.
Montada sobre bastidor de madera de pino.



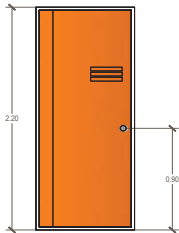
PUERTA TIPO 7, ESC. 1:20
Puerta de Madera de pino con cerradura de perfil tubular o pomo.
Montada sobre bastidor de madera de pino.



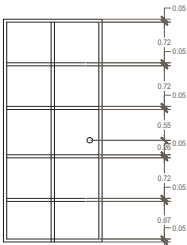
PUERTA TIPO 5, ESC. 1:20
Puerta de Madera de pino con cerradura cilíndrica marca napluno.
Montada sobre bastidor de madera de pino.



PUERTA TIPO 8, ESC. 1:20
Puerta de Madera de pino con cerradura de perfil tubular o pomo.
Montada sobre bastidor de madera de pino.



PUERTA TIPO 9, ESC. 1:20
Puerta de Madera de pino con cerradura cilíndrica modelo napluno.
Montada sobre bastidor de madera de pino.



- ESPECIFICACIONES
- PUERTAS Y MARCOS DE MADERA
- CONSTRUIDAS CON UN BASTIDOR FORMADO
- CON TIRAS DE MADERA DE PINO DE 50 X 25mm
- CON PEINAZOS DE 25 X 25 mm Y REFUERZOS PARA LA CHAPA
- CORRIDO Y ESCUADRAS 150 X 150 X 25 mm EN SUS CUATRO
- ESQUINAS.
- 4 BISAGRAS DE 8 cm.
- TERMINADO CON SELLADOR Y ACABADO CON BARNIZ
- DE COLOR CAOBA 10-15 MARCA COMEX

CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

CARPINTERÍAS
COTACIONES EN METROS
FECHA: MAYO - 2016

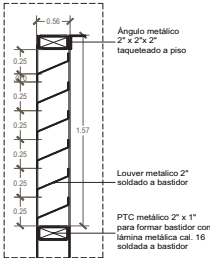
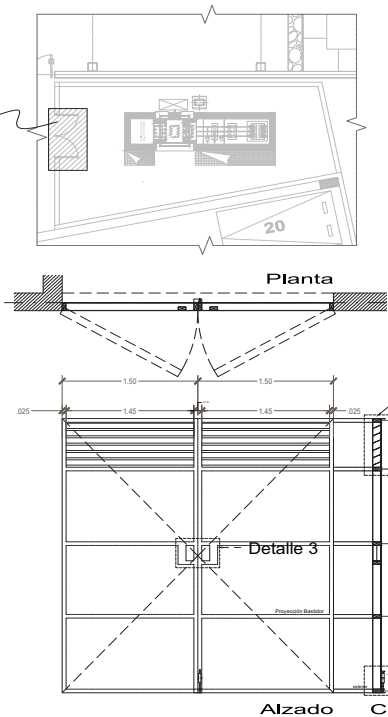


CA-02

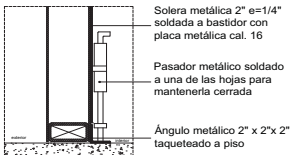
Puertas de cuarto de máquinas

Puertas a base de bastidor de PTC 2" x 1" forradas de lámina cal. 16 con louver de acero (ver detalle)

DETALLE



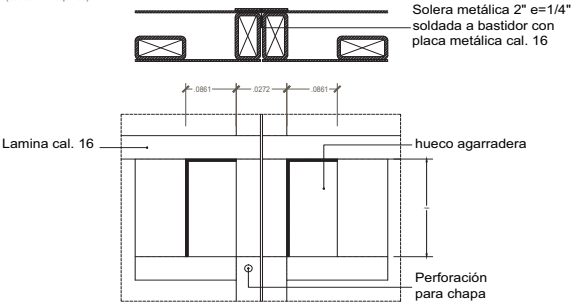
Detalle 1
Detalle de Louver
en puertas
(cuarto de máquinas)



Detalle 2
Detalle de pasador
en puertas
(cuarto de máquinas)

Detalle 3

Detalle de jaladera
en puertas
(cuarto de máquinas)



CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

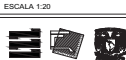
DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

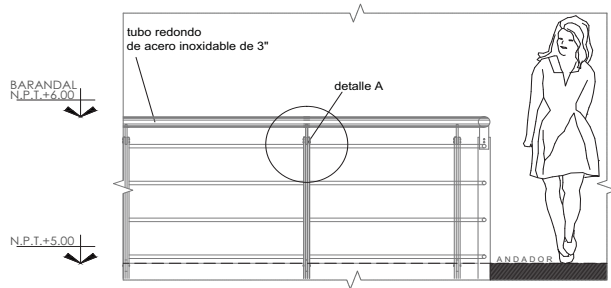
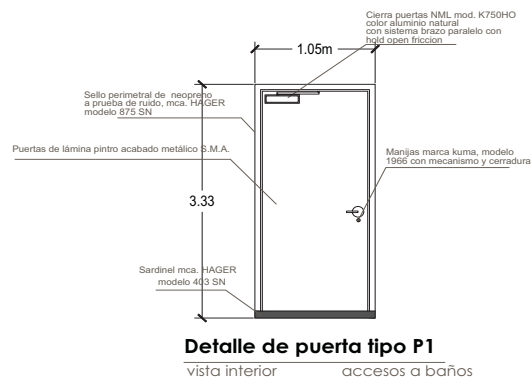
PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

HERRERÍAS
COTACIONES EN METROS
FECHA: MAYO - 2016



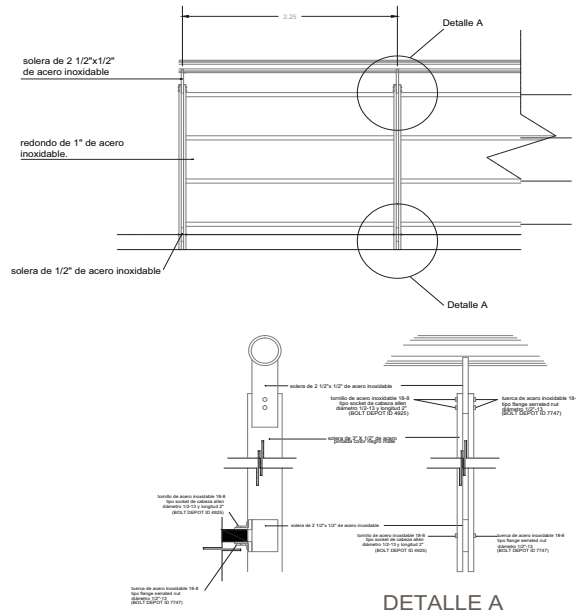
HE-01

DETALLE DE PUERTA DE ACERO EN BAÑOS



DETALLE DE BARANDAL

En zona de biblioteca y tienda.



CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCION:
Carretera federal a san juan del río -
cadereyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



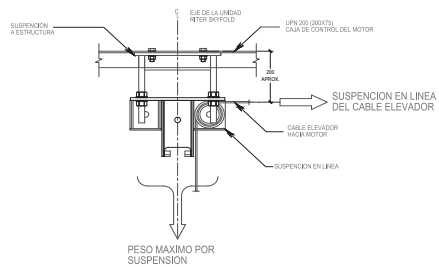
ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

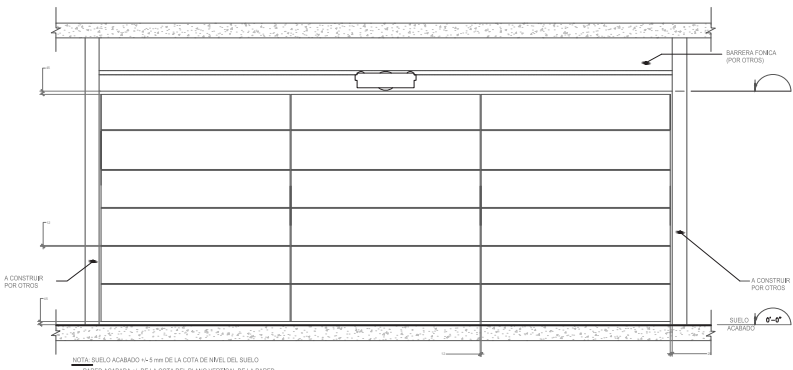
PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

HERRERÍAS
ACOTACIONES EN METROS
FECHA: MAYO - 2016

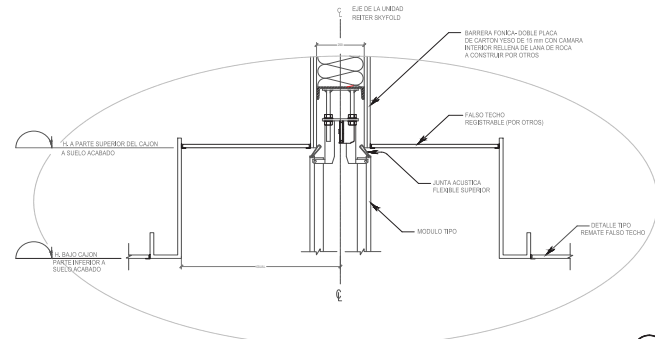


HE-02

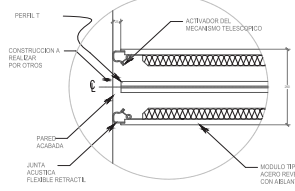




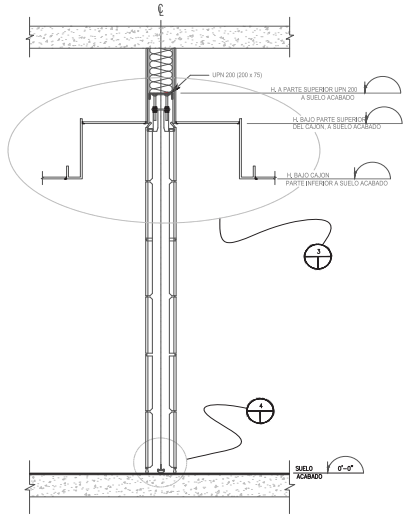
○



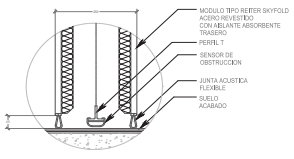
○



○



○



○

CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCION:
Carretera federal a san juan del rio -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



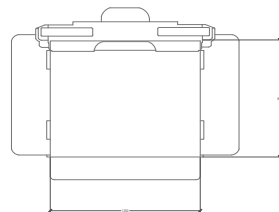
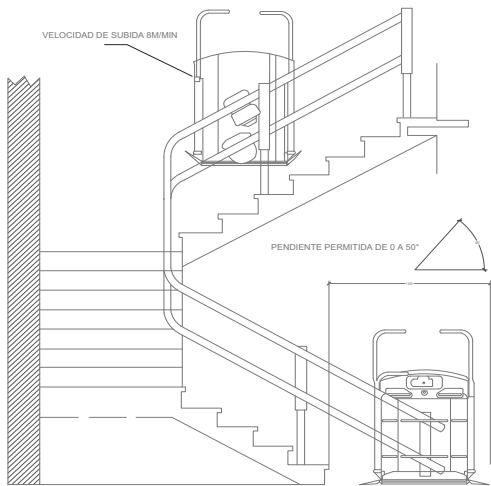
ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO AVILA SOLIS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALEZ
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REVES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

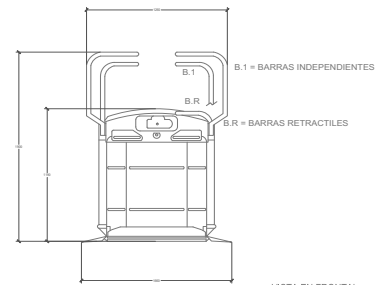
DETALLE DE ACABADOS
ACOTACIONES EN METROS
FECHA: MAYO - 2016



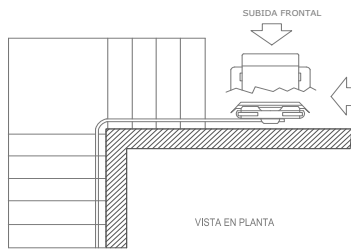
DA-02



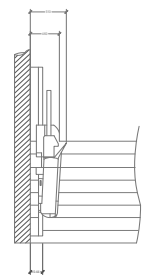
VISTA EN PLANTA



VISTA EN FRONTAL



VISTA EN PLANTA



VISTA LATERAL

CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCION:
Carretera federal a san juan del rio -
cadeneyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO AVILA SOLIS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

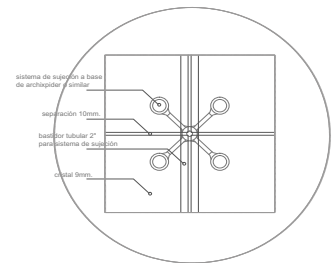
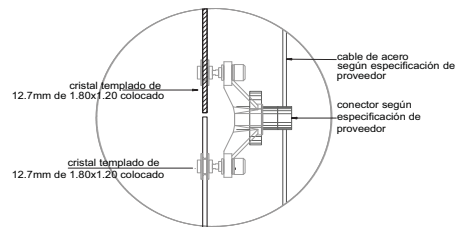
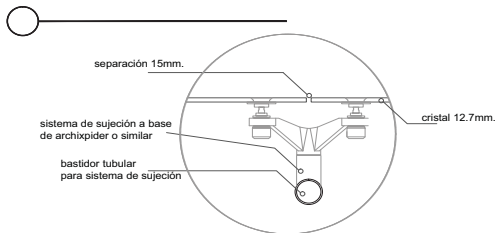
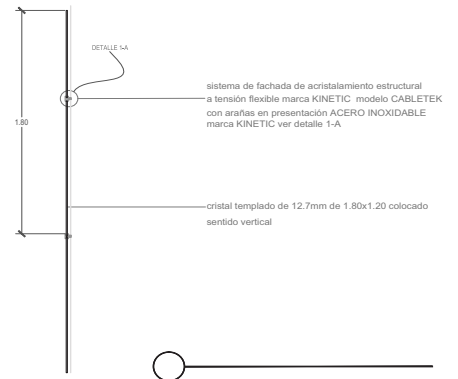
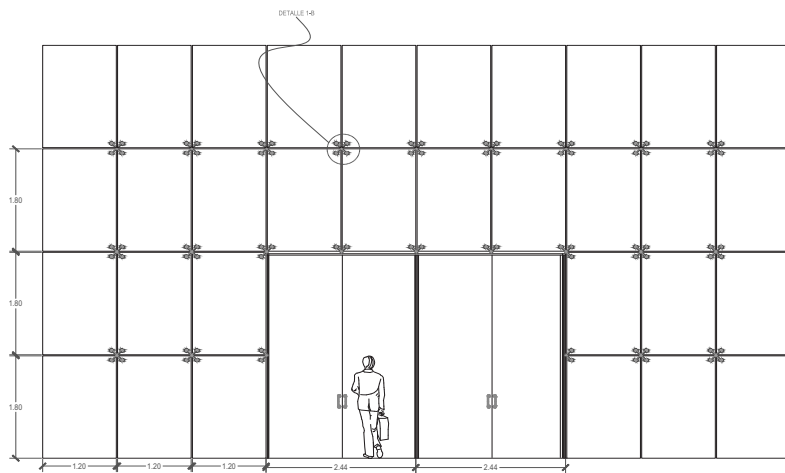
PROYECTO:
REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

DETALLE DE ACABADOS
COTIZACIONES EN - METROS



ESCALA 1:35

DA-03



CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCIÓN:
Carretera federal a san juan del río -
caderoyta km. 40.5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:
ARQ. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARQ. IRMA ROMERO GONZALES
ARQ. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:
REVES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

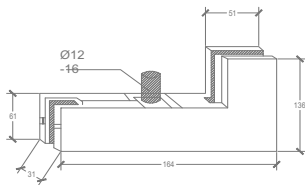
DETALLE DE ACABADOS
ACOTACIONES EN METROS
FECHA: MAYO - 2016



DA-04

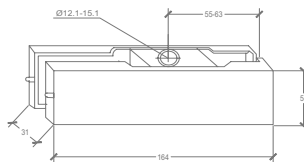
Herraje en escuadra.

Detalle de herraje en escuadra para fijo-antepecho-puerta sin costilla.



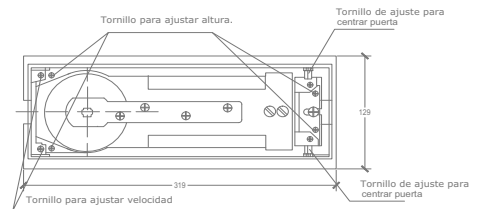
Herraje superior BRK-020.

Detalle de herraje superior para bisagra hidráulica sin pivote, sujeción a pivote de giro.



Detalle tipo de Bisagra de piso.

Detalle de bisagra hidráulica a piso para 150kg.



Herraje en escuadra para fijo-antepecho-puerta, sin costilla, marca Brüken modelo BRK-040 con acabado en cromo.

Herraje superior para bisagra hidráulica sin pivote, sujeción a pivote de giro marca Brüken modelo BRK-020 con acabado en cromo.

Jaladera de acceso de acero inoxidable marca Brüken modelo BRK-341 con acabado en cromo.

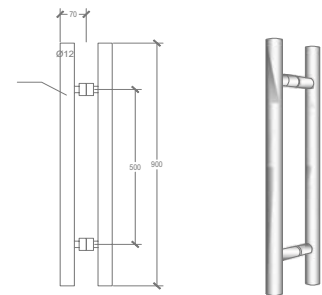
Jaladera de acceso de acero inoxidable marca Brüken modelo BRK-341 con acabado en cromo.

Bisagra Hidráulica a piso para 150 kg. ángulo máximo de apertura 116° 108 x 305 x 405 mm.

Bisagra Hidráulica a piso para 150 kg. ángulo máximo de apertura 116° 108 x 305 x 405 mm.

Detalle tipo de jaladera.

Detalle de jaladera de acceso de acero inoxidable.



Jaladera de acceso de acero inoxidable marca Brüken modelo BRK-341 con un diametro de 12mm, un ancho de 32 y una logitud de 900mm

CENTRO CULTURAL DEL VINO
EZEQUIEL MONTES

DIRECCIÓN:

Carretera federal a san juan del río -
cadereyta km. 40,5 ezequiel montes
queretaro.



ASESORES:

ARG. LUIS FERNANDO ÁVILA SOLÍS
ARG. IRMA ROMERO GONZALES
ARG. DANIEL ARREDONDO

PROYECTO:

REYES ORTEGA RICARDO
SALGADO OLMEDO DALIA

DETALLE DE ACABADOS

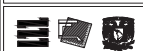
ACOTACIONES EN METROS

FECHA: MAYO - 2016

NORTE



ESCALA 1:35



DA-05



(230)

IMÁGENES

OBJETIVO

33287681
76837491
49238579
23857876
73882998
87126387
73518249
372637263
3762112373647
287387236498127
687234688127688
273982387681272
100091278736817
318818887618887
765251769816293
861928549127563
840089283791284
948937684098128
209392847126573
740861826408129
346932800197364
073089712084603
612085401286308
018708970970297
608126308120460
203871029460891

(231)



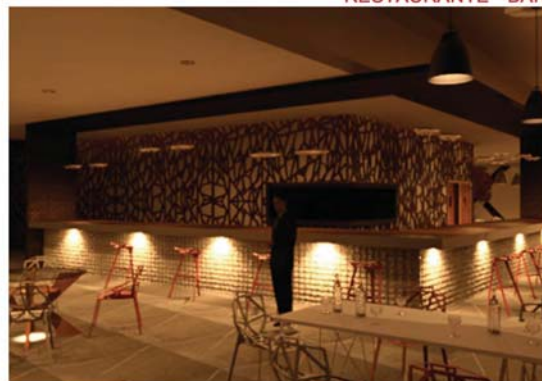
RESTAURANTE - HACIA PEÑA DE BERNAL



ÁREA DE COMENSALES A CUBIERTO



RESTAURANTE - BAR





PLAZA, CENTRO CULTURAL DEL VINO

ANDADOR, CENTRO CULTURAL DEL VINO



VESTIBULO, MUSEO DEL VINO





TERRAZA RESTAURANTE

ÁREA DE BARRICAS EN EXPOSICIÓN



AUDITORIO



BIBLIOGRAFÍA



Reglamento de Construcciones del Distrito Federal. Luis Arnal Simón, Max Belancourt Suárez. Edt. Trillas.

Winerier II Bodegas II Iarchitecture & Desing Arquitectura y Diseño. Antonio Corcuera. Edit H. Kliczkowski.

Museo Memoria y Tolerancia. Arditti Arturo, Arditti Jorge. Edt. Arquine.

- Programa Estatal de Desarrollo Urbano de Querétaro 2004 - 2009
- Diario oficial "La Sombra de Arteaga" Querétaro
- Plan Nacional de Desarrollo 2007 - 2012
- Programa Sectorial de Desarrollo Social.
- Plan Estatal de Desarrollo 2004 - 2009
- Programa Estatal de Vivienda 2004 - 2009
- Programa de Ordenamiento Ecológico del Territorio
- Propuesta de Normas técnicas para la Zonificación del Territorio del Estado de Querétaro
- Directorio Maestro Empresarial, DIME, Querétaro
- Programa de Desarrollo Región Centro Occidente
- Secretaría de Desarrollo Social, SEDESOL
- Comisión Estatal de Caminos Querétaro
- Rzedowski, J. 1978. Vegetación de México. Limusa, México, D. F.
- Allen Myles, What can be said about future climate? Quantifying uncertainty in multi-decade climate forecasting, Powerpoint file on speech at Harvard University, March 2008

• Comisión Nacional del Agua. Determinación de la disponibilidad de agua en el acuífero Valle de Cadereyta, Estado de Querétaro. México DF.

• Comisión Nacional del Agua. Subdirección General Técnica, Determinación de la disponibilidad de agua en el acuífero Valle de San Juan del Río, Estado de Querétaro, México DF 2002

• García E., Modificaciones al Sistema de Clasificación de Köppen, Edición de la Autora, México DF 1988.

• Gobierno del Estado de Querétaro. Programa Estatal de Ordenamiento Ecológico. Secretaría de Desarrollo Sustentable (Sedesu). Subsecretaría de Medio Ambiente, Querétaro 2004.

• Vidal Zepeda R., Las Regiones Climáticas de México. Temas Selectos de Geografía de México. Instituto de Geografía UNAM. México DF 2005.

• Comisión Nacional del Agua. Determinación de la disponibilidad de agua en el acuífero Valle de Tequisquiapan, Estado de Querétaro, México DF 2002

• Comisión Nacional del Agua, SMN, archivos digitales de Excel sobre las estaciones climáticas Cadereyta y Presa Centenario Querétaro, México DF 2008.

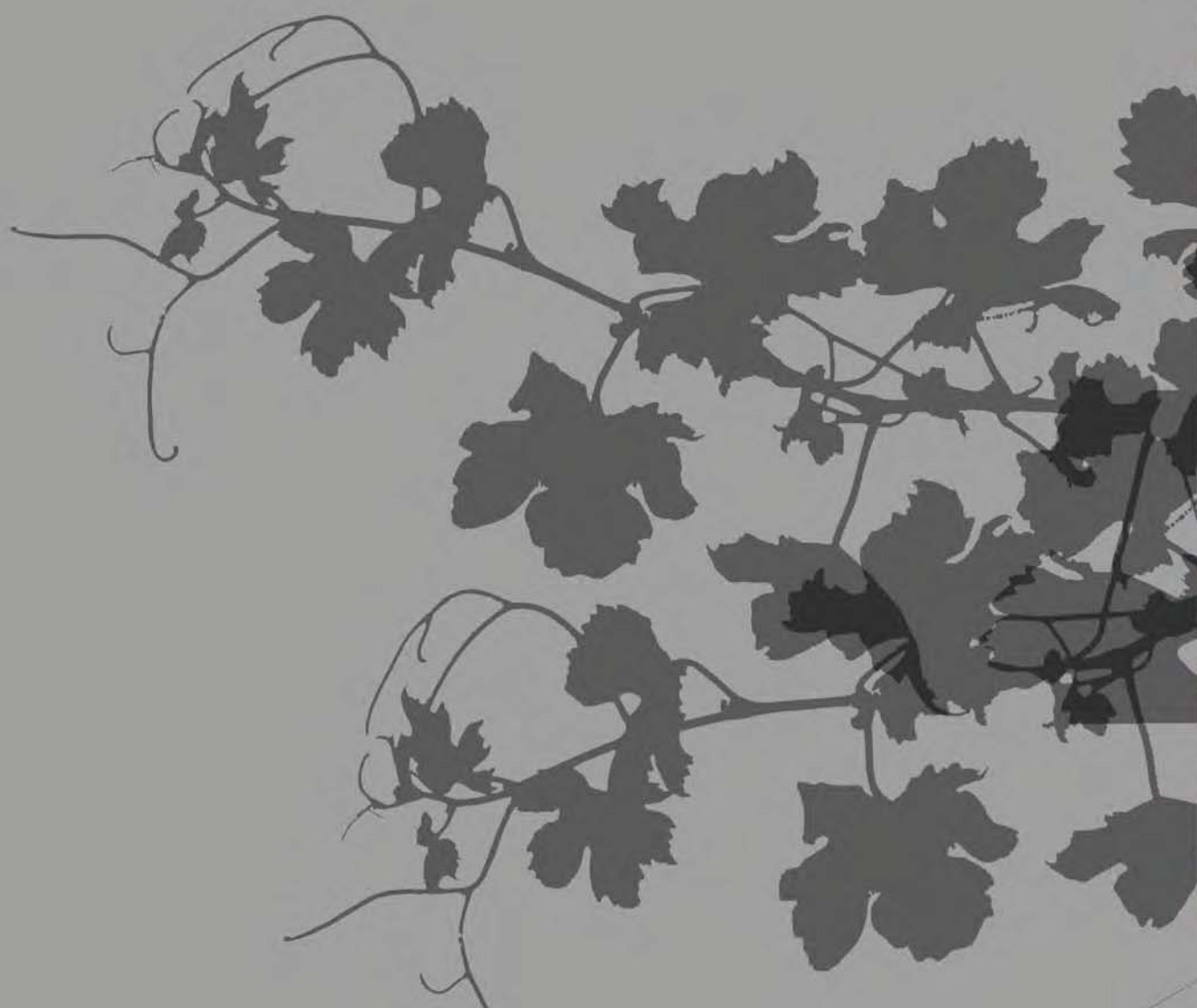
SITIOS WEB:

<http://elmundoespectacular.blogspot.mx>

<http://es.dreamstime.com>.

<http://www.memoriaytolerancia.org/>

WWW.CasaMadero.com



ER
VE
EX
(
(
OF
IO
SA
IAI
BO
SE
ARTE
VENDIMIA
TEXTURA MARI
CATADOR RI
COLOR ARO
COPA CUERPO
OLOGO CAT
SACIONES CO
ANAL COPA
BOR ENOLOG
SENSACIONE
ARTEANAL
VENDIMIA 2A
TEXTURA MARI
BOR RECOLEC
OR AROMA VI
ERPO TEXTUR
CATADOR RI
COLOR ARO
L COPA CUER
ENOLOG
SENSACIONE
ARTEANAL
VENDIMIA 2A
TEXTURA MARI
BOR RECOLEC
OR AROMA VI
ERPO TEXTUR