UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO FACULTAD DE ARQUITECTURA

COMEDOR COMUNITARIO INFANTIL

Milpa Alta, CDMX.

Tesis que para obtener el título de Arquitecta presenta: Fabiola Ruiz Téllez

Sinodales:

Mtro. en Arq. Luis Saravia Campos Arq. Enrique Gándara Cabada MES. Arq. Manuel Guillermo Hernández Contreras

Ciudad Universitaria, CDMX.
Septiembre 2019









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.

AGRADECIMIENTOS.

A mi madre, **Fabiola**, que me enseñó a ser una mujer fuerte y a siempre seguir adelante. Con sus consejos, cuidados y tiempo, me demostró todo su amor.

A mi hermana, amiga y confidente, **Andrea**, que siempre me ha apoyado y cuidado a su manera.

A mi abuela, **Leoni**, que fue la mejor de todas, cada día me escuchó y aconsejó. Te extrañaré eternamente.

A mis padrinos, **Alejandro y Olivia**, que gracias a ellos pude continuar mis estudios y me permitieron vivir muchas experiencias diferentes. A toda mi familia, mis tíos **Jacobo, Samuel, Nancy** y **Yoyis**, a **Fer** y **Beca** por su amistad y a mi abuelo, **Eliseo**, por inspirarme tantas veces.

A **Enrique Gándara**, por que más que un profesor fue un mentor que desde el comienzo de la carrera nos escuchó y siempre nos motivó a ser los mejores.

A **Carito**, por recorrer este camino conmigo, a **Cedrick** porque siempre tuvo razón en que esto era lo mío y a **Toño** por convencerme de seguirlo intentando. A **Néstor** por su apoyo incondicional en todos los aspectos de mi vida.

A todos mis familiares y amigos, que cada uno me ayudó a persisitir en la carrera y hacerla más amena, gracias por sus palabras, apoyo y confianza.

COMEDOR COMUNITARIO INFANTIL MILPA ALTA, CDMX.



INTRODUCCIÓN.

El motivo de la presente tesis, que forma parte del proceso para obtener el título de Arquitecta, es el desarrollo del Anteproyecto Arquitectónico y de tecnologías de un Comedor Comunitario Infantil en Villa Milpa Alta, CDMX.

Se utilizarán como punto de partida las propuestas de **Prototipos Bioclimáticos de Comedores Comunitarios Infantiles** presentadas en el Concurso del Movimiento Va por Mi cuenta de **Fundación Alsea** en 2018, las cuales se incluirán en este documento. El enfoque de este proyecto es **ayudar a solucionar** uno de los mayores problemas que enfrentan los niños del país, así mismo mejorar la **calidad de vida** de los habitantes de la zona.

La metodología que se aplicará en el desarrollo de este proyecto constará de ocho etapas, planteamiento de objetivo, fundamentación del tema, investigación y análisis del sitio, anteproyecto de prototipos, anteproyecto del comedor en Milpa Alta, desarrollo técnico del mismo, planos arquitectónicos y de ingenierías, así como las conclusiones del resultado obtenido.

3

OBJETIVOS

EL SITIO

1.1. Objetivos generalesp.8	3.1. Medio físico natural	p.18
1.2. Objetivos particularesp.9	3.2. Flora y fauna	p.19
	3.3. Uso de suelo actual	p.20
2	3.4. Normas y reglamentos	p.21
	3.5. Densidad de construcción	p.22
	3.6. Equipamiento	p.23
FUNDAMENTACIÓN	3.7. Accesibilidad	p.24
2.1. Argumentación	3.8. Levantamiento	p.25
del temap.12	3.9. Vistas del terreno y contexto	p.26
2.2. Factibilidadp.14	3.10.Tipología, colores y materiales	p.28
2.3. Antecedentes	3.11.Estado actual del canal	p.29
históricosp.15	3.12.Análisisdeanálogos	p.30-31

4

PROTOTIPOS

CONTENIDO.

4.1. Programa de necesidades	p.34
4.2. Programa Arquitectónico base	p.35
3.3. Prototipo Comedor	
Comunitario Norte	p.36
4.4. Prototipo Comedor	
Comunitario Centro	p.38
4.5. Prototipo Comedor	
Comunitario Sur	p.40

5

ANTEPROYECTO ARQUITECTÓNICO	ANEXOS		
5.1. Programa de necesidades	7.1. Plan Maestrop.7		
y descripción de espacios característicosp.44	7.2. Planta de Azoteasp.7		
5.2. Programa Arquitectónicop.45	7.3. Planta Arquitectónicap.8		
5.3. Diagrama de funcionamientop.47	7.4. Cortesp.82		
5.4. Zonificaciónp.48	7.5. Fachadasp.84		
5.5. Intenciones y Conceptosp.49	7.6. Planta de Cimentaciónp.86		
5.6. Planta de Azoteasp.50	7.7. Planta de Entrepisop.88		
5.7. Planta Arquitectónicap.52	7.8. Cortes por Fachadap.90		
5.7. Intenciones de diseñop.54	7.9. Planta Baja Instalación Sanitariap.92		
5.8. Render plaza de accesop.56	7.10. Planta Baja Sistema Alternativo		
5.9. Mejoramiento de paisaje urbanop.58	de Captación de Agua Pluvialp.9		
	7.11. Cortes por fachada Sistema		
	Alternativo de Captación de Agua Pluvialp.9		
	7.12. Planta Baja Instalación Hidráulicap.9		
DECARROLLO TÉCNICO	7.13. Detalle Sanitariop.10		
DESARROLLO TÉCNICO	7.14. Planta Baja Instalación Eléctricap.10		
6.1. Memoria de cálculo estructuralp.64			
6.2. Memoria de cálculo			
Instalación Hidrosanitariap.66			
6.3. Memoria de cálculo			
Instalación Eléctricap.68	CONCLUSIONES		
6.4. Memoria de acabadosp.70	7.1.Conclusionesp.10		
6.5. Costosp.72			
	9		
	REFERENTES		
	7.1. Referentesp.11		

9.2. Índice de figuras.....p.112

1.1. OBJETIVOS GENERALES.

Se pretende desarrollar tres prototipos de comedores comunitarios infantiles bioclimáticos para las zonas norte, centro y sur del país, dedicados primeramente a atender a beneficiarios menores de 16 años que viven en condición de pobreza alimentaria y que en una segunda instancia tendrán un uso dual de su infraestructura debido a la escasez de espacios comunitarios.

Las propuestas de las zonas norte y sur se llevarán a un nivel conceptual; en el caso del prototipo de la zona centro, se adecuará y se desarrollará en la Delegación Milpa Alta en la Ciudad de México, buscando que cumpla con su cometido social de ayudar a personas en situación de pobreza o pobreza extrema, con una conciencia de la sostenibilidad social, ambiental y ecológica.





1.2. OBJETIVOS PARTICULARES.

Los Comedores Comunitarios Infantiles buscan mejorar las condiciones de vida de los mexicanos desde las primeras etapas, para así asegurar que aprendan acerca del valor de los alimentos y cómo mejorar su calidad de vida a partir de la alimentación.

Los **Comedores Comunitarios** tienen los siguientes objetivos:

- Acceso al consumo de alimentos.
- Transformación de hábitos alimentarios.
- Educación alimentaria desde el cultivo de los alimentos.
- Revisión de dieta adecuada a la edad y cultura.
- Lugar incluyente, se fomenta la sana convivencia, a la igualdad de género, la cultura, la comunicación, el encuentro, la participación, la cohesión e inclusión social.
- Incluir ingredientes tradicionales y naturales de la región, así como recuperar y difundir sus tradiciones gastronómicas.

"Si pudiésemos dar a cada individuo la cantidad adecuada de nutrición y ejercicio, ni muy poco ni demasiado, habríamos encontrado el camino más seguro hacia la salud"

Hipócrates.

FUNDAMENTACIÓN.

2.1. ARGUMENTACIÓN DEL TEMA. EL PROBLEMA.

En México, 28 millones de personas viven en pobreza alimentaria, de los cuáles 1.5 millones son niños que sufren de desnutrición crónica. Los niños que viven en zonas rurales tienen el doble de probabilidades de sufrirla y tres veces mayor probabilidad de morir por diarrea, desnutrición o anemia, comparado con los que viven en zonas urbanas¹.

Esto se traduce en un problema social que puede afectar en gran medida a las personas que viven en situación de vulnerabilidad o pobreza, ya que las deficiencias en la alimentación en edades tempranas pueden provocar desnutrición crónica y anemia que afectan de manera irreversible el desarrollo cognitivo, motriz, y emocional de las personas que a su vez afectará su interacción y desarrollo en la sociedad. Además, una mala alimentación tiene otro tipo consecuencias a largo plazo como padecer enfermedades cardiovasculares, altos niveles de colesterol, insuficiencia renal o diabetes, se estima que el 70% de los niños con sobrepeso u obesidad lo mantiene en la edad adulta². La diabetes es el mayor problema al que se enfrenta el Sistema Nacional de Salud y consume el mayor porcentaje de gastos en las instituciones públicas³.

Por esto, asegurar a los niños una alimentación sana y variada es fundamental para su correcto desarrollo físico y mental que les permita mantener una buena calidad de vida; al mismo tiempo, representa un gran ahorro a futuro en la medicación y atención de enfermedades que pueden ser prevenidas con hábitos alimenticios correctos.



Figura 2.1. Niños afuera de un Comedor Comunitario.

14.50 %
de los niños
indígenas sufren
de desnutrición
crónica⁴.

24.6 millones de mexicanos padecen carencia alimentaria, de los cuales, 10.9% son niños de 0 a 5 años¹.



Figura 2.2. Niños en un Comedor Comunitario

México, 1° lugar en obesidad infantil¹.



El sobrepeso y la obesidad, frecuentemente se originan en la primera infancia¹.

Figura 2.3. Niños comprando comida chatarra.

70% Mantiene sobrepeso en la edad adulta².



Figura 2.4. Infografía sobre el sobrepeso.

- 1. UNICEF México. (2019).
- 2. FAO, FIDA, UNICEF, PMA, & OMS. (2018).
- 3. Publicación del Instituto Nacional Pública. www.insp.mx/avisos/3652-diabetes-en-mexico.html
- 4. CONEVAL. (2018).



Figura 2.5. Plato del buen comer.

Clave para asegurar la supervivencia y óptimo desarrollo físico y mental⁵.



La nutrición adecuada es un derecho de la niñez⁶.

Figura 2.6. Nutricionista.

Se previenen problemas de sobrepeso y obesidad, así como las probabilidades de sufrir enfermedades cardiovasculares⁵.



igura 2.7. Niñas en un Comedor Comunitario.

- 5. Secretaría de Salud. (2017).
- 6. Declaración de los derechos del niño. ONU (1959).

LA SOLUCIÓN.

Los Comedores Comunitarios son espacios donde se otorgan comidas a niñas y niños de 4 meses a 16 años y a madres embarazadas y lactando en situación de vulnerabilidad y pobreza con carencia por acceso a la alimentación, se monitorea su desarrollo y se busca que aprendan acerca de la importancia de los alimentos desde su cultivo hasta su ingesta.

Se contribuye así a la disminución de las probabilidades de que las niñas y los niños sufran alguna de las enfermedades provocadas por la desnutrición y al mismo tiempo aprendan sobre el cultivo de alimentos, las tradiciones culinarias de la zona donde habitan .

Por medio de este proyecto se busca fortalecer, consolidar y ampliar los procesos de organización, participación y construcción de ciudadanía en el ejercicio de garantizar el derecho a la alimentación con alternativas alimentarias, sanas, equilibradas y accesibles.

2.2. FACTIBILIDAD.

Construir este concepto de Comedores Comunitarios es posible mediante el movimiento "Va por mi Cuenta" que nació en el año 2012 como iniciativa de Fundación Alsea en el que, "...mediante la participación de Alsea, sus marcas, toda la gente y/o grupo de interés que desee involucrarse, se garantizará que los niños en pobreza alimentaria de México tengan acceso a la alimentación...".⁷

Los comedores comunitarios infantiles del movimiento buscan garantizar a los niños en condición de pobreza alimentaria el acceso a una cantidad, calidad y variedad suficiente de consumo de alimentos en un ambiente sano y junto con un programa de valores que les permita desarrollarse tanto física como emocionalmente para poder salir del circulo de la pobreza.

Uno de los beneficios más claros del movimiento con la sociedad es que "Al apoyar a los infantes, directamente apoyamos a las familias a compensar la merma de sus ingresos, reforzando los rubros del presupuesto familiar que afectan directamente a los niños, en aspectos como la salud, la alimentación y la educación, entre otros" ⁷.



Logos Alsea y Movimiento Va Por Mi Cuenta.

Todos los niños son monitoreados a lo largo de
su crecimiento y desarrollo 7.



Figura 2.9. Interior del Comedor de Santa Rosa de Lima, Oaxaca.

Los comedores están equipados con

cocinas profesionales.



La preparación de alimentos se realiza bajo los lineamientos de la OMS y Distintivo H ⁸.

Figura 2.10. Acceso principal del Comedor en Santa Úrsula Coapa.



Figura 2.11. Interior del Comedor en Santa Úrsula Coapa.

^{7.} Expok. (2017).

^{8.} Movimiento va por mi cuenta. (s.f.).

NUESTRO COMEDOR FUNDACION ALGA Y CHINEGIA SANTA MAÑA

2.12. Mapa de localización de Comedores en México.



2.13. Comedor Comunitario de Santa Rosa de Lima, Oaxaca. El comedor de Santa Rosa de Lima, Oaxaca es el primero de muchos que se planea construir con ecotecnologías ⁹.



2.14. Acceso principal Comedor en Santa Rosa.



2.15. Edificio de la cocina del Comedor en Santa Rosa.

9. El Diario de Coahuila. (2017).

2.3. ANTECEDENTES HISTÓRICOS.

Fundación Alsea, con el movimiento "Va por mi Cuenta" construye y opera comedores infantiles llamados "Nuestro Comedor", gestionados por su aliado estratégico Comedor Santa María, A.C., una asociación civil con más de 20 años de experiencia en comedores comunitarios. Desde el inicio del movimiento en 2012 a la fecha han logrado la construcción y operación de 11 comedores en zonas rurales y urbanas de CDMX, Estado de México, Nuevo León, Coahuila y Oaxaca, atendiendo 3,500 niñas y niños diariamente beneficiando así a más de 1,500 familias ⁸.

En 2017, se inauguró el onceavo comedor Alsea, ubicado en el poblado Santa Rosa de Lima en Oaxaca y forma parte del esfuerzo de la compañía para mejorar las condiciones de vida de las familias productoras, tanto en términos de seguridad alimentaria como de agua y saneamiento ⁹. "...con la apertura del comedor en Santa Rosa de Lima, Oaxaca, no sólo llegamos a esta meta, también iniciamos la operación de un nuevo modelo sustentable tanto social, económico y ambiental, donde se brinda un servicio a la niñez rural y asegura la mejora de sus condiciones alimentarias" (Renzo Casillo, Director General de Alsea México).

"El médico del futuro no tratará el cuerpo humano con medicamentos, más bien curará y prevendrá las enfermedades con la nutrición"

Thomas Edison.



3.1. MEDIO FÍSICO NATURAL.

Milpa Alta se encuentra al sureste de la Ciudad de México, colinda al oeste con Tlalpan, al Norte con Xochimilco y Tláhuac, al este con el Estado de México y al sur con Morelos¹⁰.

19° 11' 26" latitud norte 99° 01'19" longitud oeste

Altitud: 2420 msnm



Pendiente promedio

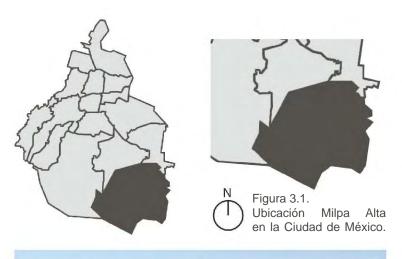
Poblados Rurales: 15% Cerros circundantes: 25%

Milpa Alta se encuentra asentado en mayor parte sobre suelo de lomerío (Zona 1 según RCDF)¹¹.

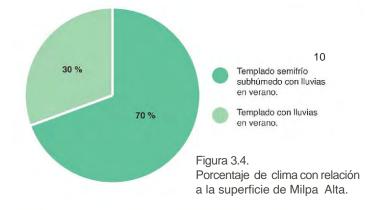
Existe el riesgo de deslizamientos de ladera en zonas de fuerte pendiente con asentamientos humanos irregulares ¹².

CLIMA Y PRECIPITACIÓN.

Precipitaciones de más de 100 mm en lapsos cortos en pleno temporal, lo que se traduce en inundaciones en las zonas de San Pedro Atocpan, Villa Milpa Alta y San Antonio Tecómitl ¹².







^{10.} INAFED. (s.f.).

^{11.} Simón, L. A. (2005). Reglamento de construcciones para el distrito federal.

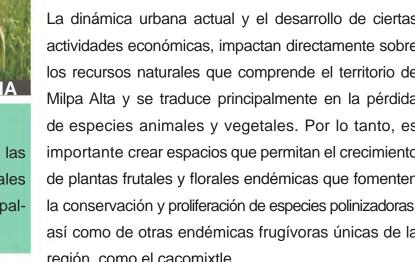
^{12.} Secretaría de Protección Civil. (2014).

3.2. FLORA Y FAUNA.

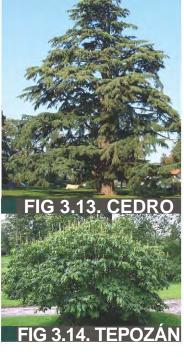
10

Bosques

La dinámica urbana actual y el desarrollo de ciertas actividades económicas, impactan directamente sobre los recursos naturales que comprende el territorio de Milpa Alta y se traduce principalmente en la pérdida de especies animales y vegetales. Por lo tanto, es importante crear espacios que permitan el crecimiento de plantas frutales y florales endémicas que fomenten la conservación y proliferación de especies polinizadoras, así como de otras endémicas frugívoras únicas de la región, como el cacomixtle.







33 %



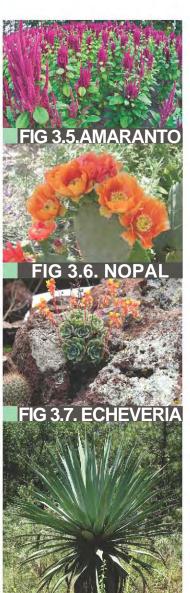


FIG 3.8. MAGUEY



El cultivo es una de las actividades principales de la zona, principalmente de Nopal¹⁰.





3.3. USO DE SUELO ACTUAL.

Dirección: Calle Querétaro, Barrio La Concepción

Villa Milpa Alta, Milpa Alta, CDMX CP. 012000

Superficie: 1022.42 m2

Uso de suelo	Niveles	Área libre	m2 min. de vivienda	superficie máxima construida
Habitacional rural con servicios	3	30 %	0	1982 m2



Figura 3.18. Vista aérea del terreno.

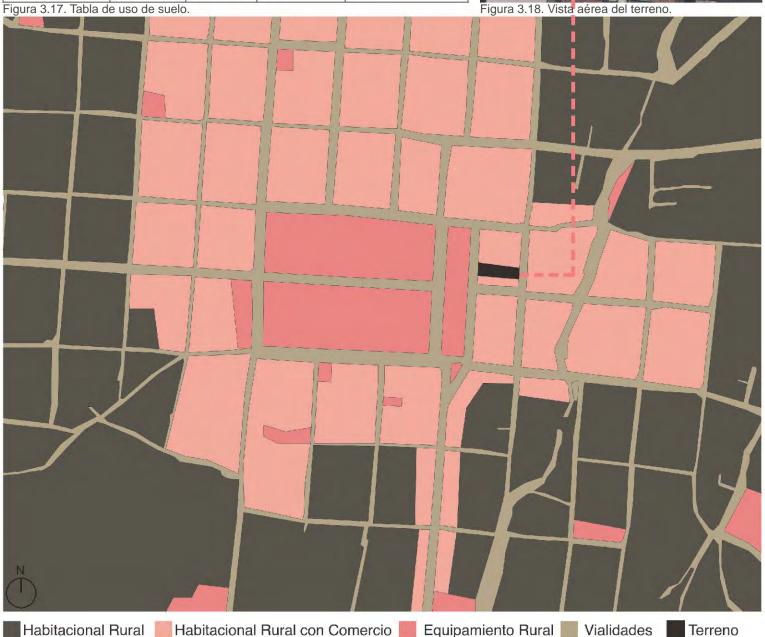


Figura 3.19. Mapa de uso de suelo en la zona de estudio.

^{13.} Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda. (2009).

3.4. NORMAS Y REGLAMENTOS.

De acuerdo al género de edificio y su ubicación, se aplicarán las normas y consideraciones que se mencionan a continuación:

Àrea con potencial de mejoramiento.

Aplican en los doce poblados rurales, en donde se tiene uso de suelo habitacional clasificado como HR (Habitacional rural), HRB y HRC. Las acciones estratégicas y los proyectos que en esas áreas se apliquen serán principalmente los Programas de Mejoramiento Barrial, los Programas relacionados con el mejoramiento de vialidades, transporte público y los Programas para ampliar y mejorar la infraestructura y los equipamientos para el desarrollo social¹³.

Normas Generales

Instalaciones permitidas por encima del número de niveles:

Las instalaciones permitidas por encima de los niveles especificados en la zonificación podrán ser proyectos de naturación de azoteas, celdas de acumulación de energía solar, antenas, tanques, astas banderas, casetas de maguinaria, lavaderos y tendederos, siempre y cuando sean compatibles con el uso de suelo permitido.

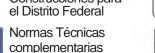
Normas Particulares

Área libre de Construcción y Recarga de Aguas Pluviales al Subsuelo:

El área libre de construcción cuyo porcentaje se establece en la zonificación, podrá pavimentarse en un 30% con materiales permeables, cuando éstas áreas se utilicen como andadores o huellas para el tránsito y/o estacionamiento de vehículos. El resto deberá utilizarse como área jardinada¹³.

Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal

de Accesibilidad





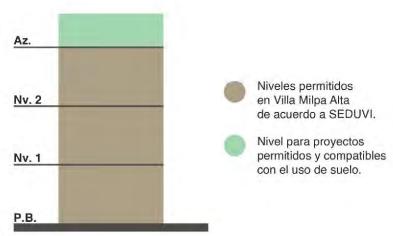
Secretaría de desarrollo Urbano y Vivienda



Programa Delegacional de desarrollo Urbano de Milpa Alta

La propuesta Arquitectónica del Comedor Comunitario Infantil que se realizará en la Tesis presente, cumplirá con los requerimientos establecidos en el Capítulo I, Título quinto del Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal. De tal forma se garantiza que la propuesta parte de las condiciones mínimas de habitabilidad, accesibilidad, funcionamiento, eficiencia energética, seguridad estructural e integración al contexto.

La accesibilidad es un aspecto muy importante dentro de este proyecto a nivel arquitectónico, así como a nivel urbano, por lo tanto se utilizará como apoyo del RCDF el Manual de Normas Técnicas de accesibilidad (2016).



Fifura 3.20. Gráfico de número de niveles permitidos.

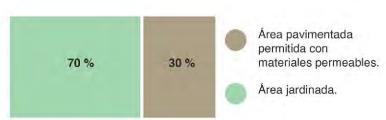


Figura 3.21. Gráfico de área permeable requerida.

3.5. DENSIDAD DE CONSTRUCCIÓN.

Las mayores extensiones de área permeable son de cultivo, por lo tanto el suelo se erosiona y es mínimo el beneficio para el ambiente que esta "vegetación" provee. Además, las manzanas de la zona son en su mayoría de densidad media y prevalece la superficie construida sobre las áreas verdes.











Figura 3.24. Figura 3.25.



Figura 3.27. Mapa de densidad de construcción en la zona de estudio.

Figura 3.28.
Colegio de Bachilleres plantel 14



Figura 3.29.
Parroquia de la Asunción de María



Figura 3.30.
Mercado No. 40
Benito Juárez



Figura 3.31.

Museo Regional

Altepepialcalli

3.6. EQUIPAMIENTO.

El centro de Villa Milpa Alta cuenta con sitios de interés educativo y cultural, como el Museo Regional, la Biblioteca y el Bachilleres 14.

Igualmente en el centro se encuentran gran cantidad de comercios, sin embargo falta ordenar gran número de puesto ambulantes y mejorar las condiciones de los locales y el mercado existentes.

Comercios predominantes:



Farmacia/clínica 16%



Cocina económica 14%



Carnicería/pollería 16%



Banco/ C. de Empeño 18%



Figura 3.33. Mercado sobre ruedas



Figura 3.34. Mercado sobre ruedas



Figura 3.35.

Mercado de comida preparada

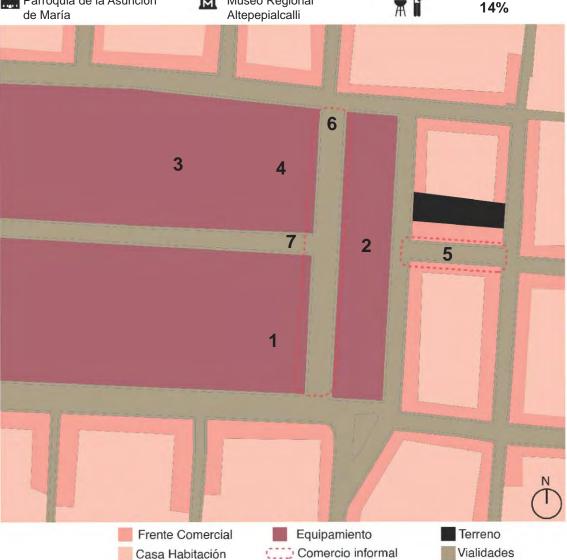


Figura 3.32. Mapa de uso de suelo y equipamiento en la zona de estudio.

3.7. ACCESIBILIDAD.

Para accesar al centro de Villa Milpa Alta hay varias rutas de transporte público y gran cantidad de taxis locales y de la Ciudad de México. En este zona, el mercado y los puestos ambulantes provocan mucho conflicto vial, ya que los comerciantes utilizan parte de la vialidad como área de carga y descarga.



Figura 3.36

Figura 3.38.

Figura 3.40. Mapa de accesibilidad en la zona de estudio.

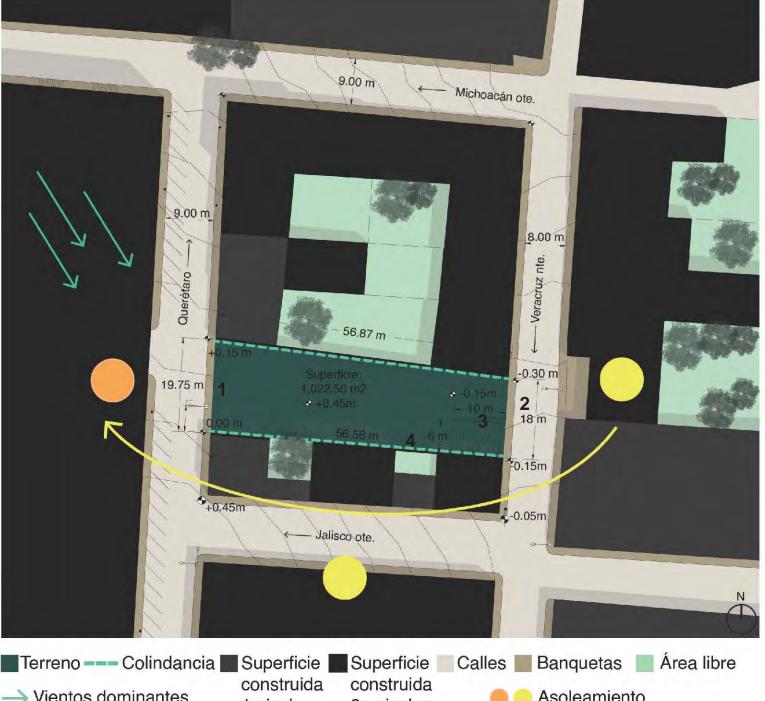
3.8. LEVANTAMIENTO.

El terreno se seleccionó debido a sus características y a las necesidades del proyecto:

- Se encuentra en una zona de fácil acceso para los comensales y que facilita la entrega de insumos.
- Cuenta con dos frentes, lo que permite tener un frente de acceso peatonal y un frente de servicio.
- Su orientación es idónea para el género de edificio.







Vientos dominantes Asoleamiento 1 nivel 2+ niveles

Figura 3.45. Mapa de levantamiento y análisis del sitio.





3.10. TIPOLOGÍA, COLORES Y MATERIALES.

La forma más constante es la planta ortogonal, está es dispuesta sin una traza específica y sin relación a las construcciones colindantes.

De igual forma, en las ventanas predominan los ángulos ortogonales y no cuentan con un ritmo ni proporción constantes, lo cual genera un aspecto de caos en las fachadas.



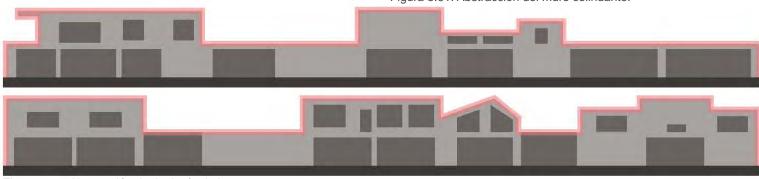


Figura 3.62. Abstracción de tipología de la zona.

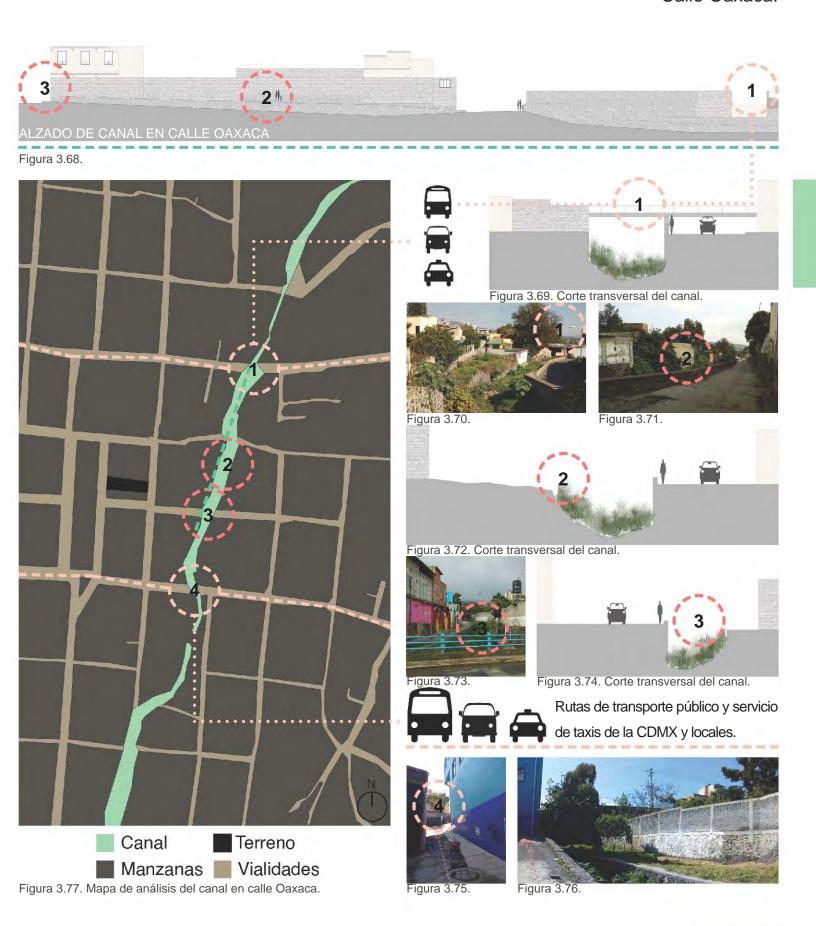
MATERIALES PREDOMINANTES:



PALETA DE COLORES IDENTIFICADA:

3.11. ESTADO ACTUAL DEL CANAL.

Calle Oaxaca.



3.12. ANÁLISIS DE ANÁLOGOS.

Magic Bus.

Año: 2007

Ubicación: Panvel, Mumbai, India.

Programa Arquitectónico (Uso mixto):

Comedor

Dormitorios

Admnistración

Área recreativa

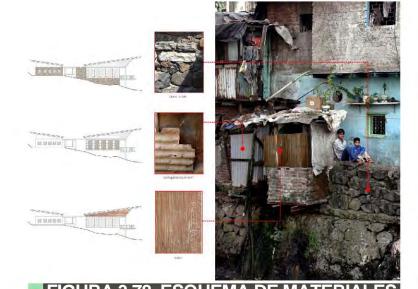
Tanque de agua

Área: 2415.00 m2

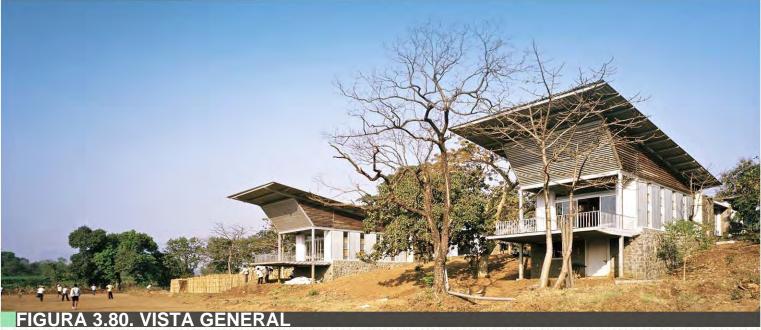
Cáracter de la obra:

Arquitectos: RMA Architects 15

En este proyecto resulta interesante y relevante para la propuesta en Milpa Alta por la reinterpretación de los materiales utilizados en la región, lo cual fomenta la economía local y tiene beneficios medioambientales, como la reducción de la huella de carbono por la transportación de los materiales al sitio y puede reducir el consumo de energía por la aplicación de estrategias de diseño bioclimático y de la arquitectura vernácula.







15. Nico Saieh (2013)



FIGURA 3.81. VISTA DESDE EL HUERTO



Año: 2013

Ubicación: Ventanilla, Perú.

Programa Arquitectónico (Uso mixto):

Cocina-comedor

Huerto

Aulas

Patio

Área: 54.00 m2

Cáracter de la obra:

Arquitectos: 51-1 Arquitectos



<u>FIGURA 3.82. VISTA DEL ACCESO PRINCIPA</u>



FIGURA 3.83. FUNCIONAMIENTO

La unidad familiar y la interacción con los niños son los principales ejes conceptuales de esta propuesta de comedor comunitario. Cuenta también con programas que buscan la enseñanza del cultivo de alimentos para después utilizarlos en la preparación de platillos saludables. Se le da a la comunidad la oportunidad de participar en la construcción de estos prototipos de madera¹⁶.

La disposición central de las mesas de comensales con la cocina y el área de lavado de manos fomenta la convivencia entre todos los asistentes y facilita el aprovechamiento del espacio, sin embargo es un modelo que no puede ser aplicado en cualquier sitio, ya que dependiendo de la Reglamentación, podría no cumplir con ciertas especificaciones de dimensión de los espacios.

FORTALEZAS

- La mayor parte de la población son niños y adolescentes.
- La zona cuenta con gran cantidad de comercio que facilita adquirir insumos para el comedor.
- Hay una gran cantidad de escuelas cercanas al terreno.
- Se cuenta con buena conectividad con delegaciones y poblados aledaños.

OPORTUNIDADES

- Proponer una regulación para el mejoramiento de fachadas.
- Recuperar espacios públicos existentes (triángulo).
- Potenciar áreas verdes y crear espacios públicos de calidad (canal).
- Reordenar banquetas y cruces peatonales para mejorar la accesibilidad de la zona.
- Brindar un espacio que genere convivencia e integración social, además de mejorar profundamente la calidad de vida de niños y adolescentes.
- Crear áreas verdes que fomente la proliferación de especies endémicas y mejore la calidad del aire en la zona

DEBILIDADES

- Barreras físicas que impiden la libre circulación de los peatones en las banquetas y en los cruces entre calles.
- Invasión de espacios de circulación por automoviles privados y transporte público.
- Fallta de ordenamiento urbano.
- La tipología es irregular y falta mantenimiento.
- Falta de limpieza, mantenimiento, señalización y áreas verdes.

AMENAZAS

- Espacio conflictivo para personas con discapacidad debido a barreras y falta de señalización.
- El espacio para el automóvil predomina a pesar del gran flujo de peatones, lo cual se traduce en peligro para ellos.
- La falta de limpieza en espacios públicos genera focos de infección y puede provocar inundaciones

PROTOTIPOS COMEDORES COMUNITARIOS.

4.1. PROGRAMA DE NECESIDADES.

El emplazamiento de los comedores podría ser en entornos urbanos o rurales. Por tanto, dependiendo de su ubicación podría usar una cocina completa o cambiarla por una tipo pantry donde únicamente se reciba la comida preparada, se caliente y se sirva, lo que reduce los metros cuadrados construidos en esta área.

que a su vez cuenta con un espacio interior en el que se les pueda instruir acerca del cultivo sustentable de alimentos básicos y un espacio en el que los niños aprendan acerca del valor nutricional de estos alimentos y cómo llevar una dieta balanceada; espacio que se enlazará al cubículo de nutriólogo, quien llevará el control periódico de los niños.

Igualmente el Comedor tendrá áreas de educación sobre los alimentos desde su cultivo hasta su preparación y consumo, un área para huerto y composta,



Figura 4.1. Croquis de zonificación de cocina completa.

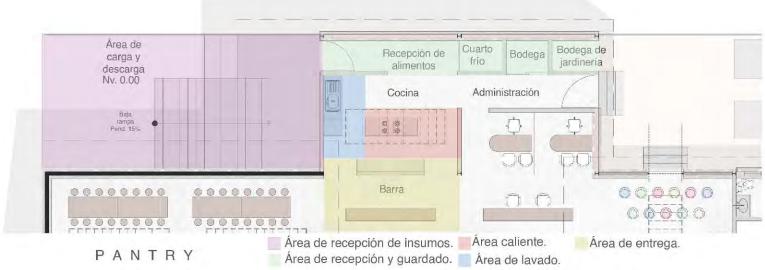
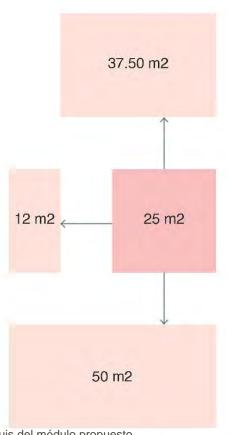


Figura 4.2. Croquis de zonificación de cocina tipo "pantry".

NOTA: Información e imágenes tomadas de la propuesta presentada para el concurso de comedores comunitarios de Movimiento Va por Mi Cuenta de Fundación Alsea en el 2018, en el que se obtuvo el primer lugar.



Área construída: 337.50 m2

Figura 4.3. Croquis del módulo propuesto.

4.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO BASE.

Partiendo de las medidas comerciales (1.22 x 2.44 m) de la mayoría de los materiales, mas el espacio requerido para la estructura, se estableció un módulo de 5.00 x 5.00 m. Este módulo base puede ser modificado de acuerdo a las necesidades del espacio o del terreno donde se emplazará el proyecto, resultando así entrejes de 2.5, 5.00, 7.5 y 10.00 m.

De igual manera permite cumplir con las áreas requeridas para una capacidad de 120 comensales que simultáneamente hagan uso del comedor.

Áreas exteriores: 265.50 m2

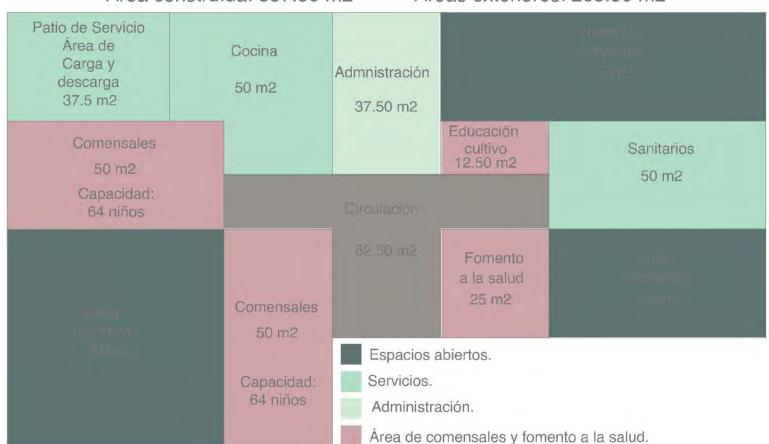
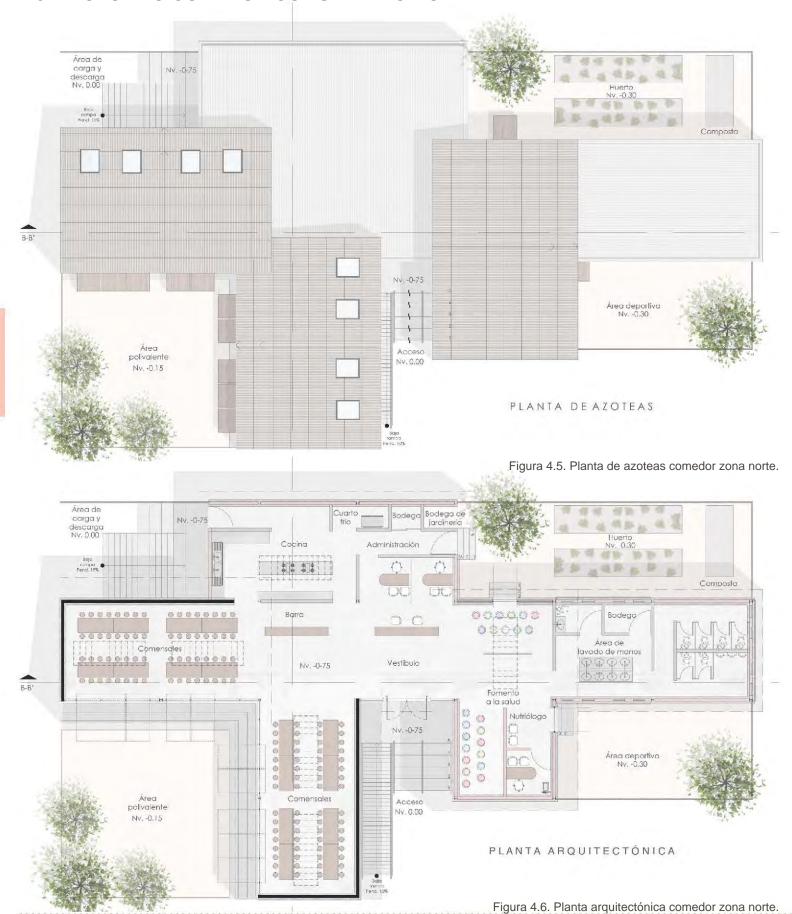


Figura 4.4. Croquis de zonificación con m2 requeridos por espacio de acuerdo al programa arquitectónico.

NOTA: Información e imágenes tomadas de la propuesta presentada para el concurso de comedores comunitarios de Movimiento Va por Mi Cuenta de Fundación Alsea en el 2018, en el que se obtuvo el primer lugar.

4.3. PROTOTIPO COMEDOR COMUNITARIO NORTE.



NOTA: Información e imágenes tomadas de la propuesta presentada para el concurso de comedores comunitarios de Movimiento Va por Mi Cuenta de Fundación Alsea en el 2018, en el que se obtuvo el primer lugar.

En el norte del país el clima es extremo, se sufren cambios drásticos de temperatura del día a la noche. Así que se requiere contar con un mecanismo que permita la flexibilidad del confort al interior del comedor. Por esto el comedor cuenta con una doble cubierta que permite el libre paso de aire entre ellas evitando así la ganancia de calor en la estructura y al interior de los espacios. La cubierta más baja cuenta con louvers abatibles que pueden ser manejados de acuerdo a las condiciones ambientales de cada día.

Por otro lado, los inviernos pueden llegar a ser muy crudos en algunas poblaciones del norte del país, así que propusimos dos muros térmicos en L que contienen el área de comensales. En esta zona, las cubiertas cuentan con tragaluces que permiten el paso de rayos solares que calientan el muro durante todo el día y posteriormente, este disipa el calor ganado hacia el interior.

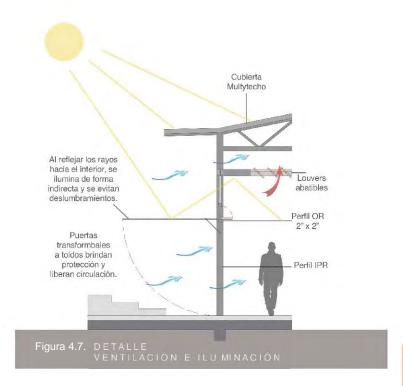


Figura 4.9. Vista acceso principal comedor zona norte.

PROTOTIPOS



4.4. PROTOTIPO COMEDOR COMUNITARIO CENTRO.

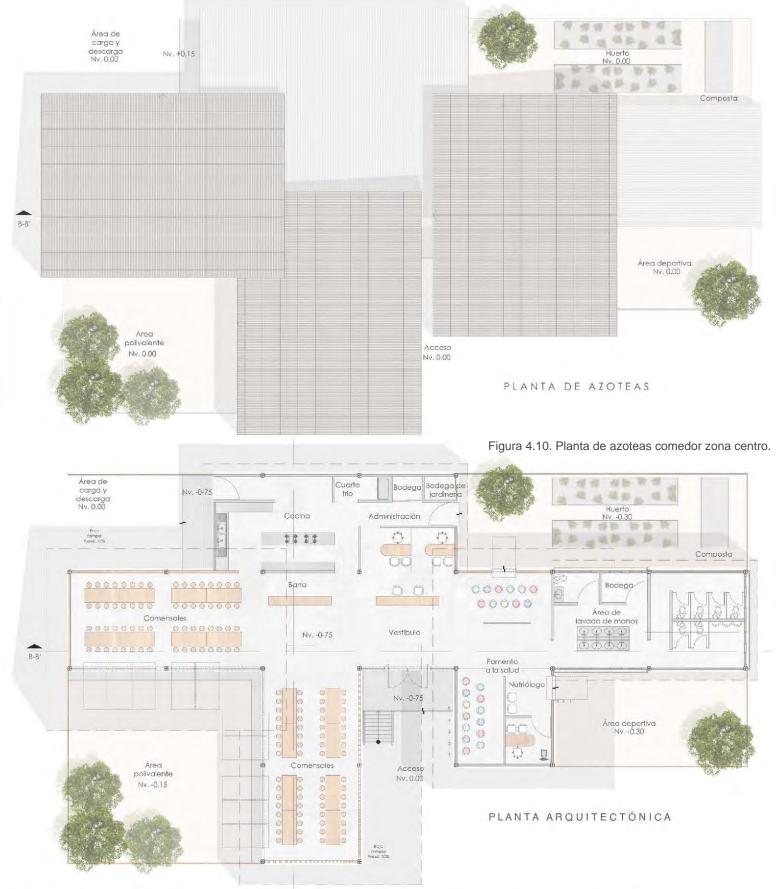
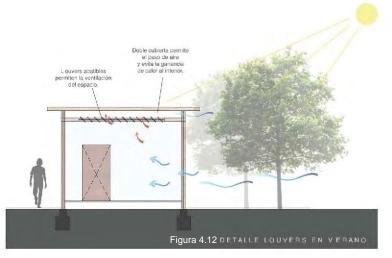


Figura 4.11. Planta arquitectónica comedor zona centro.

NOTA: Información e imágenes tomadas de la propuesta presentada para el concurso de comedores comunitarios de Movimiento Va por

Mi Cuenta de Fundación Alsea en el 2018, en el que se obtuvo el primer lugar.



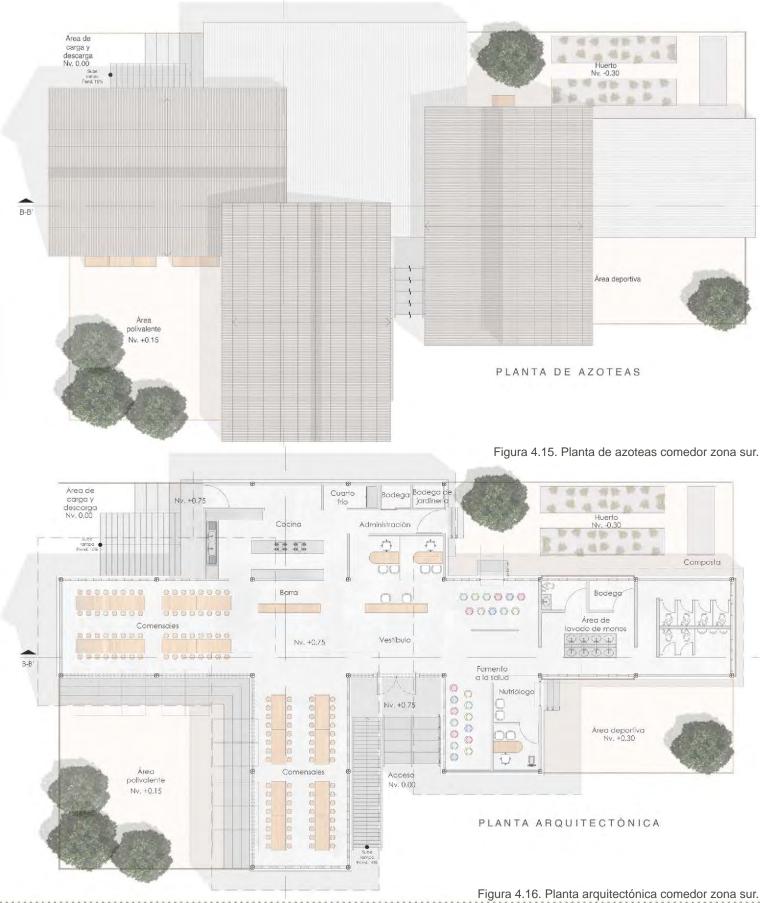
El clima del centro del tiene las estaciones del año marcadas, sin embargo, las temperaturas no son tan extremas y en verano se presentan lluvias. Las cubiertas inclinadas permiten liberar el aire caliente y refrescar el interior. Las celosías generan ventilación cruzada y de esta forma se refrescan todos los espacios.

Al igual que en el Prototipo del Norte, cuenta con un sistema de captación de agua pluvial por medio de una canaleta para posteriormente almacenarla en el tanque por medio de tubería de pvc.



Figura 4.14. Vista área recreativa comedor zona centro.

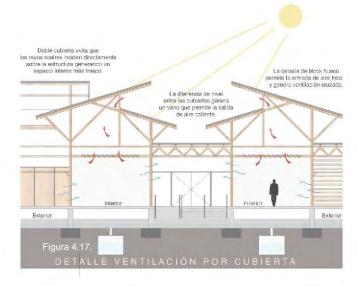
4.5. PROTOTIPO COMEDOR COMUNITARIO SUR.



NOTA: Información e imágenes tomadas de la propuesta presentada para el concurso de comedores comunitarios de Movimiento Va por Mi Cuenta de Fundación Alsea en el 2018, en el que se obtuvo el primer lugar.

En la zona sur, las lluvias son fuertes durante todo el año y se alcanzan altas temperaturas durante el verano. Las cubiertas inclinadas a dos aguas son una reinterpretación de las palapas Mayas y están dispuestas a diferentes alturas. Las celosías de block hueco recubiertas de malla y enredadera en el paño exterior del muro evitan que el interior esté demasiado expuesto a la intemperie, mientras que la vegetación refresca el aire antes de entrar.

Para la captación de agua pluvial, el desnivel debajo del volumen construido colecta el agua en caso de inundación para que no suba no suba al nivel del interior y en su lugar se dirija hacia un tanque colector para su posterior reúso.



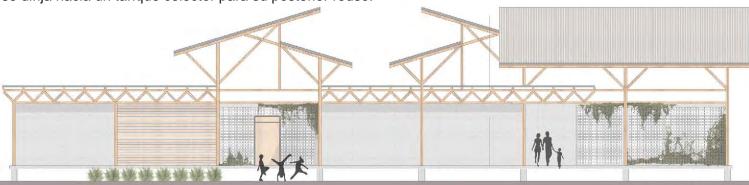


Figura 4.18. FACHADA TRASERA



Figura 4.19. Vista áacceso principal comedor zona sur.

"La arquitectura moderna no significa el uso de nuevos materiales, sino utilizar los materiales existentes en una forma mas humana"

Alvar Aalto

ANTEPROYECTO ARQUITECTÓNICO COMEDOR COMUNITARIO MILPAALTA.

5.1. PROGRAMA DE NECESIDADES.

En el caso del comedor de Villa Milpa Alta, se planteará una cocina completa donde se puedan preparar alimentos desde cero. Igualmente el Comedor tendrá áreas de educación sobre los alimentos desde su cultivo hasta su preparación y consumo, un área para huerto, que cuenta con un taller en el que se les pueda instruir acerca del cultivo sustentable de alimentos básicos y un espacio en el que los niños aprendan acerca del valor nutricional de estos alimentos y cómo llevar una dieta balanceada; espacio que se enlazará al cubículo de nutriólogo, quien llevará el control periódico de los niños.

Además de que se buscará la integración de toda la comunidad en el proyecto, por tanto se proponen una terraza cultural donde se pueda apreciar el arte urbano y un espacio abierto al público para la venta de productos regionales creados en el comedor con alimentos cultivados en el huerto.

DESCRIPCIÓN DE ESPACIOS CARACTERÍSTICOS.

ADMINISTRACIÓN

Espacio con cubículos para el administrador y área de estar para los trabajadores del sitio.

DIFUSIÓN

Cubículo para conectar con la comunidad, difundir información sobre talleres y solicitar formar parte del comedor.

COMEDOR

Área de comensales con estación de servicio, espacios para sentarse y área de lavado de manos independiente a los sanitarios.

COCINA

Espacio de guardado, preparación y cocción de alimentos en interior y exterior (cocina tradicional), en exterior requiere un área de carga y descarga para la recepción de alimentos.

FOMENTO A LA SALUD / EDUCACIÓN ALIMENTARIA

Espacio en el que los niños reciban una consulta periódica con un nutriólogo/dietista y además aprendan acerca del valor de los alimentos desde su cultivo, así como su valor nutrimental. Esta área se conjuga con el huerto y el área de actividad física para poner en práctica la teoría y realizar actividad física, fundamental en un estilo de vida saludable.

TALLER DE CULTIVO

Destinado a la capacitación de padres de familia en el cultivo de alimentos a nivel urbano para que pueda ser replicado en su estilo de vida o generar un recurso económico a la familia.

ÁREAS EXTERIORES

Huerto:

Cultivo de frutas y verduras de la región. Crea conciencia en los niños sobre el medio ambiente y aprenden a cultivar alimentos en espacios urbanos/rurales.

Patio polivalente:

Área exterior en la que pueden realizarse actividades recreativas o convivencias con padres de familia y otros miembros de la comunidad.

LOCAL COMERCIAL

Espacio abierto al público para la venta de productos regionales creados en el comedor con alimentos cultivados en el huerto.

5.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO.

ESPACIO	USUARIO	MOBILIARIO	ÁREA	RELACIÓN	ORIENTACIÓN
2017/010	o o o A i i i			KLLAGION	ONLINIAGION
		COMEDOR			
Recepción /guar- dado de mochilas y carreolas	Niños, emplea- dos y padres de familia	Mesa de recep- ción y mueble de guardado	15 m2	Semipúblico	este-oeste
Área de lavado de manos	Niños	lavamanos	10 m2	Semipúblico	sur
Estación de servicio	Niños y encarga- do	barra	10 m2	Semipúblico	norte
Área de comensales	100 niños	Mesas modulares	100 m2	Semipúblico	sur
		COCINA			
Área de carga y descarga	Encargada	-	10 m2	Privado	-
Recepción de alimentos	Encargada	Mesa, tarja y báscula	5 m2	Privado	norte
Área de guardado	Encargada	Muebles de cocina Industrial (anaque- les)	10 m2	Privado	norte
Área de lavado	Encargada	Muebles de cocina industrial (tarjas)	5 m2	Privado	norte
Preparación de alimentos	Cocinera	Muebles de cocina industrial (mesas de preparación y equipo fijo)	25 m2	Privado	norte
Área de desecho	-	-	5 m2	Privado	norte
		ADMINISTRAC	IÓN		
Oficina	Administradora	Escritorio, silla archivero	5 m2	Privado	norte
Sanitario para tra- bajadores	Trabajadoras	Wc, lavamanos	5 m2	Privado	sur
Regaderas t vesti- dores	Trabajadoras	Regaderas, ban- cos y lockers	10 m2	Privado	sur este-oeste
Bodega	Trabajadoras	-	2.5 m2	Privado	norte

ESPACIO	USUARIO	MOBILIARIO	ÁREA	RELACIÓN	ORIENTACIÓN
	FOMENTO	A LA SALUD/EDUCA	CIÓN ALIMEI	NTARIA	
Cubículo de nutriólogo	Nutriólogo	Escritorio, silla, archivero y báscula.	5 m2	Privado	sur
Área de aprendizaje sobre cultivo	Encargado	Proyector, sillas o sillones	25 m2	Semipúblico	norte
Área de aprendizaje sobre hábitos ali- menticios	Encargado	Proyector, sillas o sillones	25 m2	Semipúblico	norte
		SERVICIOS	5		
Sanitarios	-	Wc, mingitorios y lavamanos	75 m2	Semipúblico	sur
Cuarto de máquinas	Encargado	-	25 m2	Privado	norte
Local comercial	Publico en general	Mostrador y bodega	25 m2	Púlbico	-
		ESPACIOS EXTER	RIORES		
Plaza de acceso	-	-	300 m2	Público	-
Área polivalente	-	-	150 m2	Semipúblico	-
Taller de cultivo	Padres de familia	-	50 m2	Semipúblico	-
Terraza de cultivo	Padres de familia, niños.	-	150 m2	Semipúblico	sur
Terraza cultural	Público en general	-	150 m2	Semipúblico	-
Patio de servicio	-	-	150 m2	Privado	-
	Variable & Control Control Associate Association (and the second s	Salakan Karana a salah sal	and the state of t	

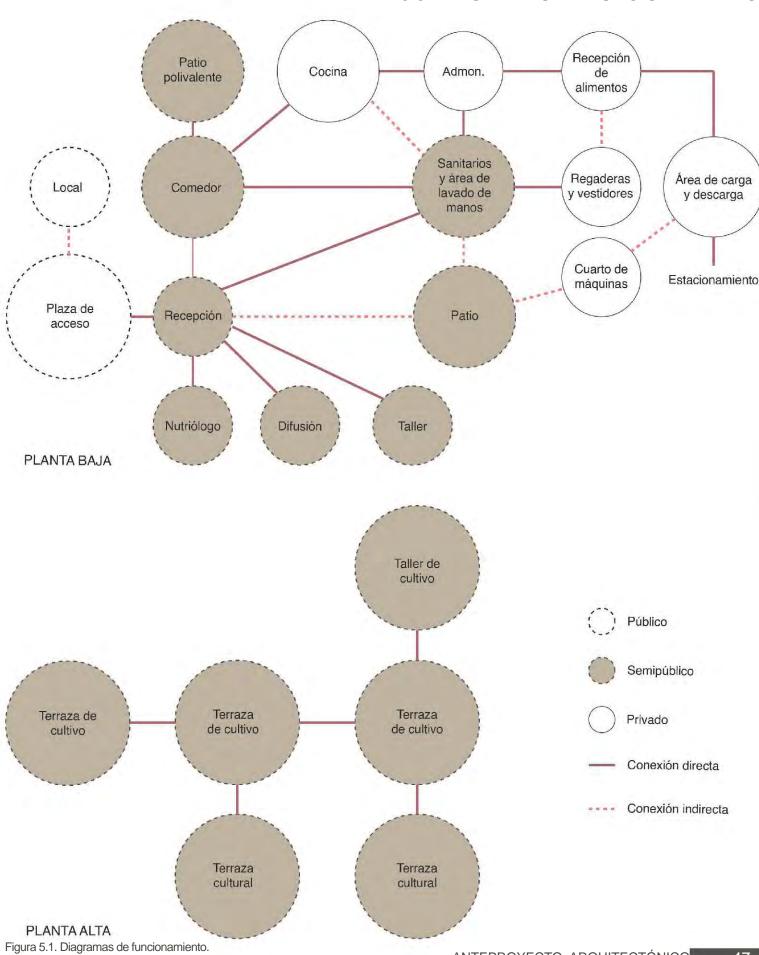
Total m2 CONSTRUIDOS: 747.5 m2

Total m2 DE HUELLA DEL EDIFICIO: 397.5 m2

Total m2 ÁREA PERMEABLE: 625.00 m2

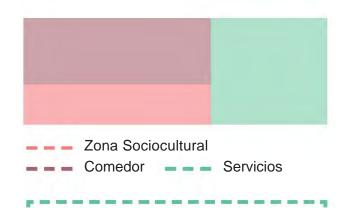
TOTAL: 1022.50 m2

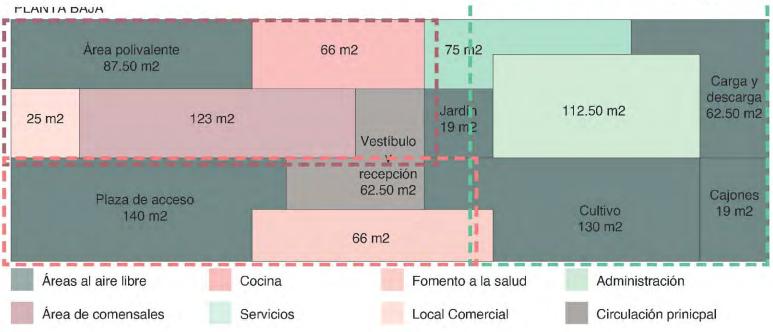
5.3. DIAGRAMAS DE FUNCIONAMIENTO.

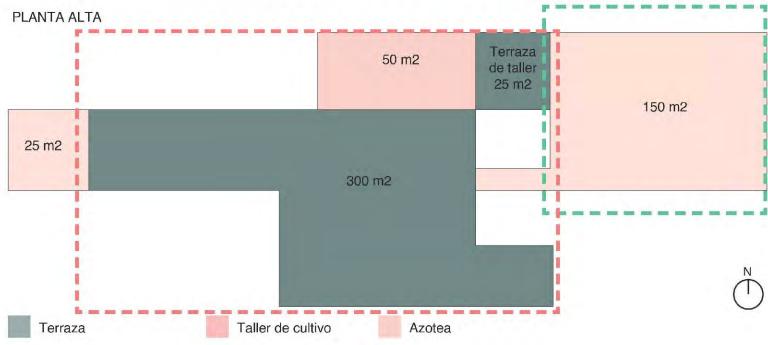


5.4. ZONIFICACIÓN.

Se formaron tres bloques principales, con los espacios orientados de acuerdo a sus necesidades y a su relación con el contexto. La zona de servicios tiene acceso por el área de carga y descarga, mientras que la zona de sociocultural tiene acceso por una calle más concurrida y la zona de comedor (cocina y área de comensales) está ubicada al norte del terreno.







INTEGRAR

Integración al Contexto

Utilizar las alturas de los edificios colindantes para mimetizar los vólumenes del comedor.

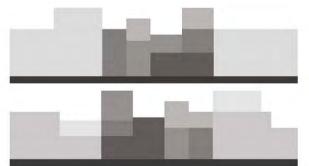


Figura 5.3. Gráfico de integración al contexto.

Integración Social

Crear espacios exteriores e interiores donde se fomente la convivencia.

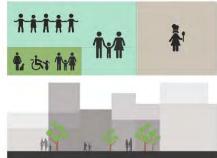


Figura 5.4. Gráfico de integración social.

Integración Plástica

Aprovechar los muros colindantes del comedor y del canal para que jóvenes de la zona realicen murales en ellos.



Figura 5.5. Gráfico de integración plástica.

REVITALIZAR

Revitalización de fachadas

Proponer lineamientos para revitalizar y unificar el lenguaje de las fachadas en el centro de Villa Milpa Alta.

Revitalización de espacios públicos

Recuperar espacios públicos que necesitan ser renovados.



Figura 5.7. Gráfico de espacios públicos.

Revegetación de la zona

Crear áreas verdes y un jardín lineal en el canal que actualmente se encuentra abandonado.



Figura 5.8. Gráfico de áreas verdes.



ARTICULAR

Conexión de puntos focales

Desahogar la concentración de peatones en el centro mediante un jardín lineal, el cual conectaría dos vialidades principales que cuentan con rutas de transporte público. A su vez, este jardín se conectará con el comedor y la articulación llamada "El triángulo".

- 1. Comedor Comunitario Infantil
- El triángulo
- Parada de transporte público en Av. Constitución
- 4. Parada de transporte público en Calle Michoacán ote.



ANTEPROYECTO ARQUITECTÓNICO







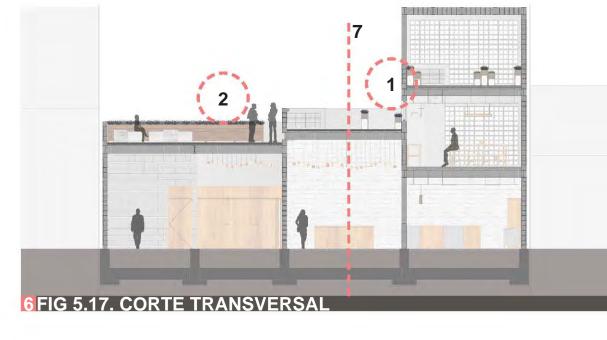


















5.10. MEJORAMIENTO DE PAISAJE URBANO.

Propuesta de materiales:









A lo largo de calle Oaxaca se encuentra un canal actualmente abandonado y lleno de basura, las fachadas están formadas por bardas de colindancia, lo cual provoca que sea un sitio inseguro.

Para su recuperación se propone crear un jardín lineal y corredor cultural con arte urbano en las bardas, que facilite el transito de las personas entre dos de las principales avenidas del centro de Villa Milpa Alta.







"La buena arquitectura construye sociedad, genera sentido de pertenencia, emociones positivas y traza un mejor vivir; la buena arquitectura debe ser para todos."

Flavio Romero Frieri.

DESARROLLO TÉCNICO COMEDOR COMUNITARIQUIARIA.

MEMORIA DE CÁLCULO ESTRUCTURAL.

DESCRICPCIÓN

El proyecto arquitectónico objeto de esta memoria, está constituido por una retícula de entre-ejes base de 5.00 x 5.00 m que dan lugar a otros de 2.50 y 3.75 m, distribuidos en una planta baja y en medios niveles a partir del primer nivel.

Para la bajada de cargas se tomaron en cuenta las cargas de diseño de acuerdo a la propuesta del comedor y los cálculos se realizaron de acuerdo a la actualización de la Gaceta Oficial de la Ciudad de México (publicado el 15 de diciembre de 2017) sobre los lineamientos del Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal.

ESTRUCTURACIÓN

El sitio donde se ubica el proyecto tiene una resistencia de 10 T/m2, por lo tanto la cimentación está resuelta en zapatas aisladas y zapatas corridas en la colindancia, así como un muro de contención, todo de concreto armado. La superestructura está constituida por columnas OR de 8x8", vigas principales IPR de 12"x8" y vigas secundarias IPR de 12"x6 ½" de acero, unidas al entrepiso de losacero calibre 22 con una capa de compresión de 5 cm (concreto: f'c= 100kg/cm2).

La sección de espacios dentro del comedor se logra mediante muros divisorios de block hueco con acabado estriado a dos caras y block hueco liso con castillos, cerramientos y dalas de desplante de concreto armado.

Se eligieron estos elementos estructurales debido a la facilidad y rapidez de construcción, además de ser capaces de soportar las cargas muertas y vivas, así como el empuje lateral de los sismos, que son recurrentes en la Ciudad de México.

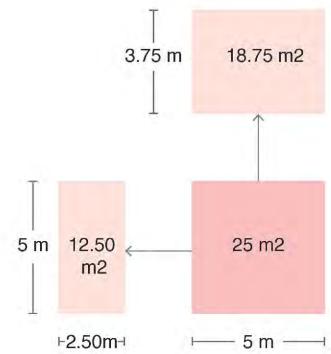


Figura 6.1. Croquis de módulo estructural utilizado.

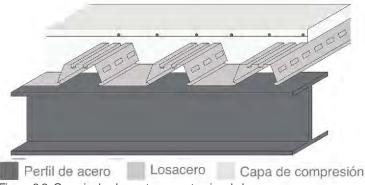
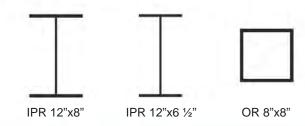


Figura 6.2. Croquis de elementos en entrepiso de losacero.



CUADRO DE	CARGAS
GÉNERO DE EDIFICIO GRUPO B	CARGA DE DISEÑO
Terraza	745 kg/m²
Entrepiso	700 kg/m²
Muro divisorio	307 kg/m²



Figura 6.4. Croquis de predimensionamiento de zapatas aisladas.

MEMORIA DE CÁLCULO DE INSTALACIÓN HIDROSANITARIA.

DESCRIPCIÓN INSTALACIÓN HIDRÁULICA

El suministro de agua para el Comedor Comunitario "La Milpa" ubicado en Villa Milpa Alta, Mila Alta, CDMX; en la cuál se llevará a cabo la construcción de una cisterna de agua potable, con losa tapa y muros de concreto armado, con una capacidad de 18,800 Lts. (Ver tabla de cálculo de cisterna) ubicada al sureste del predio en el patio de servicios.

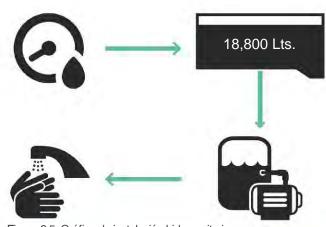


Figura 6.5. Gráfico de instalación hidrosanitaria.

TABLA DE CÁLCULO DE CISTERNA

DATOS DE INSTALACIÓN HIDRÁULICA (COMEDOR)

Vigilancia y mantenimiento	4 personas x 2 turnos		
Personal administrativo y de operación	14 personas x 2 turnos		
Comensales en comedor	100 comensales x 3 rotaciones/día.		
Asistentes a cursos	40 asistentes x 3 eventos/día		

DATOS DE CONSUMO DIARIO (COMEDOR)

50 Lts./hab/día x 36 prs. = 1800 Lts.

12 Lts./cms/día x 100x 3 turnos = 3600 Lts.

......

6Lts/asiast./día x 120 asist. = 720 Lts.

= 6120 Lts

Consumo diario

VOLÚMEN DE CISTERNA DE AGUA POTABLE

Dotación 1 día 6120 Lts.

Reserva requerida (3 días) 18,360 lts.

Cisterna de agua potable de una celda con equipo hidroneumático Dimesiones interiores = 6.20 x 2.00 x 2.00 m.

Volumen total = 18800 Lts.

SISTEMA DE ABASTECIMIENTO

Sistema de bombeo a servicios por medio de hidroneumático de velocidad variable y presión constante.

DESCRIPCIÓN SISTEMA ALTERNATIVO DE CAPTACIÓN DE AGUA PLUVIAL

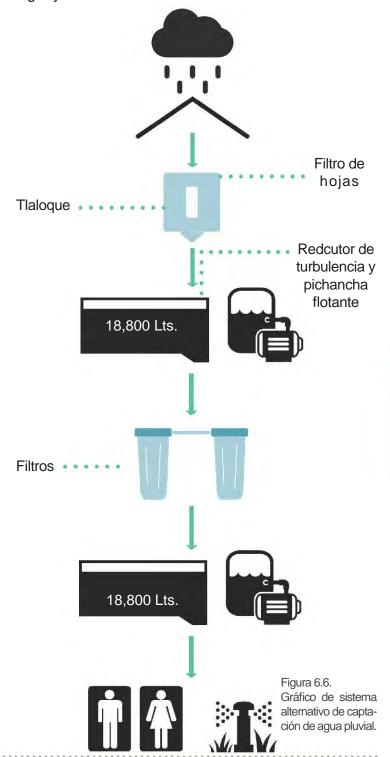
Aprovechando la dimensión del proyecto, se propone captar el agua de lluvia en una superficie de m2 para almacenarla en una cisterna con una capacidad de 18,800 Lts. (igual a la de dotación de agua potable) con un rebosadero conectado a un pozo de absorción en caso de que la cantidad de agua de lluvia captada supere esta cantidad. El agua almacenada en esta cisterna será tratada mediante el Sistema de Isla Urbana ¹⁷.

SISTEMA ISLA URBANA

Es un sistema de filtración de agua pluvial creado por la organización Isla Urbana (fundada en colaboración con el Instituto de Recursos Renovables AC en el 2009)¹⁷ en el que el agua se filtra mediante 5 pasos:

- Filtro de hojas: Separa hojas y basuras más grandes. Consta de una malla y se limpia manualmente.
- Tlaloque: Separador de primeras agua. Separa las aguas mas contaminadas de los primeros minutos lluvia y envía sólo el agua más limpia a la cisterna.
- Reductor de turbulencia: Permite que el agua entre a la cisterna de manera calmada sin revolver los sedimentos acumulados en el fondo.
- Pichancha flotante: Toma agua de la parte superior de la cisterna, la cual se encuentra más limpia.
- Filtros: Constan de dos filtros, el primero limpia los sedimentos del agua y el segundo es de carbón activado.

Después de pasar por este sistema, se envía el agua a una cisterna de agua tratada con capacidad de 18,800 Lts. para ser bombeada mediante un hidroneumático y pueda ser utilizada para riego y en muebles sanitarios.



MEMORIA DE CÁLCULO DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA.

DESCRIPCIÓN

El proyecto se dividió en 4 sectores y a cada uno se le asignó un subtablero, el cual cuenta con distinta capacidad de pastillas dependiendo de los watts requeridos por luminarias y contactos.

La propuesta de iluminación varía según el espacio lo requiere, en las áreas con mayor afluencia de personas se propusieron luminarias generales, mientras que en áreas administrativas, de cocina y en sanitarios se optó por luminarias generales y otras puntuales en sitios específicos.

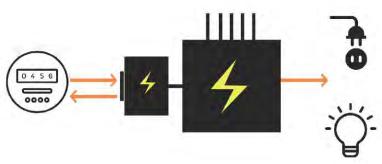


Figura 6.7. Gráfico de instalación eléctrica.

CÁLCULOS

Los cálculos de la instalación eléctrica se realizaron partiendo de los luxes mínimos requeridos en cada espacio en el Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal y el consumo de las luminarias elegidas para fines propios del diseño del comedor.

TABLA DE ILUMINACIÓN MÍNIMA REQUERIDA POR ESPACIO		
ESPACIO	CANTIDAD DE LUZ REQUERIDA	
Comedor	300 luxes	
Cocina	200 luxes	
Local	250 luxes	
Consutlorio	300 luxes	
Talleres	400 luxes	
Administración	400 luxes	
Sanitarios y vestidores	200 luxes	
Cuarto de máquinas	300 luxes	
Circulaciones y vestíbulo	200 luxes	
Plazas y explanadas	75 luxes	
Estacionamiento	20 luxes	

NOTA: Los datos de cantidad mínima de luz requerida en los espacios fueron considerados de acuerdo al Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal¹¹.

PANELES SOLARES FOTOVOLTÁICOS

Se propusieron paneles solares fotovoltáicos de la marca Ecotecnica cada uno con inversor de voltaje incluido. De acuerdo al cálculo realizado con Econotecnia¹⁸, se requieren 9 paneles ET250P para cubrir el voltaje requerido en el comedor.

La corriente que proviene de los paneles se conecta directamente al tablero principal ya que los inversores de voltaje convierten en cada uno de las paneles el voltaje DC a voltaje AC.

El medidor requerido es bidireccional, ya que en caso de que la energía generada fuera mayor a la utilizada en el comedor, el excedente regresaría a la CFE y se generaría un saldo a favor.

PLANTA ELÉCTRICA

Se propuso una planta eléctrica que cubra la cprriente necesaria en la cocina al 100% y un porcentaje de iluminación en el resto del proyecto de acuerdo al % requerido en el RCDF según el espacio.

TABLA DE ILUINACIÓN DE EMERGENCIA		
GÉNERO	PORCENTAJE	
Alimentos y bebidas	5 %	
Comercio	10 %	
Administración	10 %	

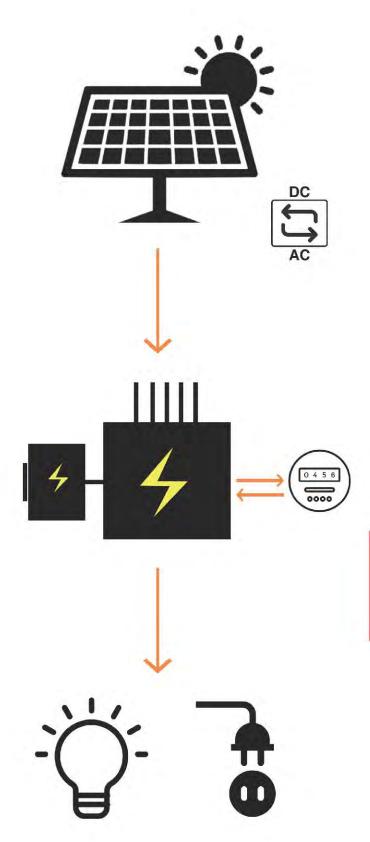


Figura 6.8. Gráfico de instalación de paneles solares fotovoltáicos.

NOTA: Los datos de cantidad iluminación de emergencia requerida en los espacios fueron considerados de acuerdo al Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal.

MEMORIA DE ACABADOS.

Acabados en pisos.

Los pisos interiores en las áreas comunes serán de firme de concreto aparente con acabado pulido. Se eligió este acabado ya que es resistente para el transito continuo de personas, así mismo tiene un costo más bajo de trabajo y mantenimiento que otros acabados. Por otro lado, en la cocina y en las áreas de servicios como el núcleo de sanitarios, regaderas y lockers se utilizará como acabado loseta cerámica (40 x 40 cm) color blanco para garantizar la sanitización de estos espacios.

En el caso de los pavimentos exteriores, en las áreas de servicio, rampas, escaleras y banquetas, se utilizará firme de concreto con acabado lavado, ya que en exteriores se necesitan acabados antiderrapantes que resulten seguros para el transito de peatones. En la plaza de acceso y en las terrazas, los pisos serán de loseta Basaltex (60 x 60) antiderrapante con textura maquineada en color negro basalto para evitar los reflejos incómodos en las horas de mayor incidencia solar.

	TABLA DE ACABADOS EN PISO			
	MATERIAL	ESPECIFICACIONES		
Firme de concreto	Figura 6.9.	El firme de concreto para interiores será aparente con acabo liso y llevará malla electrosoldada 6-6/10-10.		
Firme de concreto	Figura 6.10.	El firme de concreto para exteriores será aparente con acabo lava- do y llevará malla electrosoldada 6-6/10-10.		
Loseta Basaltex	Figura 6.11.	Loseta Basaltex de 60 x 60 cm y 30 cm con 4 cm de espesor marca Basaltex recomendada para exterior con textura maquineada color negro basalto. Peso= 88 kg/m2		
Loseta cerámica	Figura 6.12.	Loseta cerámica modelo Armenian de 40 x 40 cm color blanco Marca Interceramic (o similar en calidad, dimensión y color), asentado con pegazulejo.		

El concreto que se utilice para la construcción del comedor será de clase 1 o 2 y adquirir una resistencia de 250 kg/cm2 en elementos constructivos y 100 kg/cm2 en firmes de concreto y morteros.

La intención en las fachadas es que se mimeticen con el contexto, por lo tanto se dejará aparente el block utilizado para la construcción de los muros. Los blocks en los muros de las fachadas serán estriados a una cara para que desde el exterior se pueda apreciar su textura, la cual marcará una diferencia con el entorno sin resultar demasiado llamativa. El resto de los muros al interior serán de block liso de las mismas medidas al estriado y dependiendo del área se aplanará con yeso o se dejará aparente.

Por otro lado, en la cocina y áreas de servicios como sanitarios, regaderas y lockers se asentará loseta cerámica color blanco del piso a 1.20 de altura para facilitar la limpieza, mientras que del 1.20 al nivel del plafón se aplanará con yeso y se pintará con color blanco ostión a dos manos para continuar con la imagen de pulcritud que requieren estos espacios.

TABLA DE ACABADOS EN MUROS **MATERIAL ESPECIFICACIONES** Block hueco de concreto estriado a una cara de 0.20 x 0.20 x 0.40 cm color gris marca GRUPO JOBEN acabado liso. Con juntas hor-Block de izontales y verticales de 1 cm de mortero cem-arena con refuerzo concreto vertical de acero cada 90 cm. Block hueco de concreto 0.20 x 0.20 x 0.40 cm color gris marca GRUPO JOBEN acabado liso. Con juntas horizontales y verticales Block de de 1 cm de mortero cem-arena con refuerzo vertical de acero cada concreto 90 cm. Figura 6.14. Loseta cerámica modelo Armenian de 40 x 40 cm color blanco Mar-**Aplanado** ca Interceramic (o similar en calidad, dimensión y color), asentado de yeso con pegazulejo. Figura 6.15. Loseta cerámica modelo Armenian de 40 x 40 cm color blanco Mar-Loseta ca Interceramic (o similar en calidad, dimensión y color), asentado cerámica con pegazulejo. Figura 6.16.

COSTOS. CÁLCULO DE COSTO PARAMÉTRICO DE CONSTRUCCIÓN.

Ubicación: Milpa Alta, CDMX

Nivel: Medio

Capacidad: 120 comensales por turno

TABLA DE COSTOS PARA	AMÉTRICOS P	OR ÁREAS	
ÁREA	\$/m2	m2	TOTAL
Cocina	\$15,610.00 +		* 4100=04000
-Equipo y mobiliario le cocina industrial	\$5,075.00 \$20,685.00	66	\$1'365,210.00
Área de comensales		123	\$1,549,800.00
Sanitarios		108	\$1,541,160.00
Cuarto de máquinas y cisterna	\$11,655.00		
-Equipo eléctrico, paneles fotovoltáicos, equipo de combeo y tratamiento de aguas pluviales.	+ \$5,412.00 \$17,067.00	55	\$938,685.00
Administración	\$12,075.00	108	\$1'304,100.00
- Terraza	\$7,485.00	341	\$2'552,385.00
Azoteas	\$500.00	167	\$83,500.00
		Subtotal (1)	\$9'334,840.00
ocal	\$13,550.00	41.50	\$562,325.00
		Subtotal (2)	\$562,325.00
Consultorio	\$12,075.00	20	\$241,500.00
		Subtotal (3)	\$241,500.00
aller	\$12,650.00	83	\$1,049,950.00
		Subtotal (4)	\$1,049,950.00
	Promedio: \$13,606.00	Total construido (945.50 m2)	\$11'188,615.00
Obras exteriores (jardineras y piletas)	\$950.00	25	\$23,750.00
avimentos exteriores	\$750.00	625.50	\$594,225.00
ardinería	\$300.00	164	\$49,200.00
		Total Exterior	\$667,175.00
bras exteriores (jardineras y banquetas)	\$950.00	4,700	\$4'465,000.00
avimentos exteriores	\$750.00	4,300	\$3'225,000.00
ardinería	\$300.00	450	\$135,000.00
		Total Urbano	\$7'825,000.00
		Subtotal +IVA 16% Total	\$19'680,790.00 \$3'148,926.40 \$22'829,716.40

NOTA:

Se consideró 15% de costos indirectos, 0.08% de financiamiento, 0.50% de cargos adicionales y 15% de utilidad. (Sobrecosto:33.96%).

Los costos de construcción fueron analizados con información tomada de distintas bases de datos como Neodata 19 y BIMSA20.

CÁLCULO DE HONORARIOS POR PROYECTO DE DISEÑO ARQUITECTÓNICO Y URBANO

Las fórmulas que se utilizaron para calcular los costos por honorarios fueron tomadas del Arancel de Colegio de Arquitectos de la Ciudad de México.

FÓRMULA PARA CALCULAR EL COSTO POR PROYECTO ARQUITECTÓNICO:

FÓRMULA PARA CALCULAR EL COSTO POR PROYECTO URBANO:

H=CO x FS x FR /100

H= S x FS x SMD x FD

CO (Costo de la obra)

FS (Factor de superficie)

FR (Factor regional)

S (Superficie del proyecto en Ha)

FS (Factor de superficie)

SMD (Salario Mínimo de la región)

FD (Factor de densidad)

+ 5% por instalación de voz y datos

+8% por instalación de gas

TABLA DE RESUMEN DE COSTO POR HONORARIOS	
CONCEPTO	HONORARIOS
Comedor	\$858,373.54
Local	\$73,058.26
Consultorio	\$33,668.43
Taller	\$127,068.10
Áreas exteriores	\$7,894.17
Urbano	\$ 42,546.05
SUB	TOTAL \$1'142,608.55

+ IVA 16% \$182,817.37 TOTAL \$1' 325,425.92

COSTO TOTAL POR OBRA Y HONORARIOS DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO Y URBANO: \$22'829,716.40 + \$1' 325,425.92 = **\$24'155,142.32**

La relación de estos costos resulta en el cobro 5 .8% de honorarios por el costo de la obra.

NOTA:

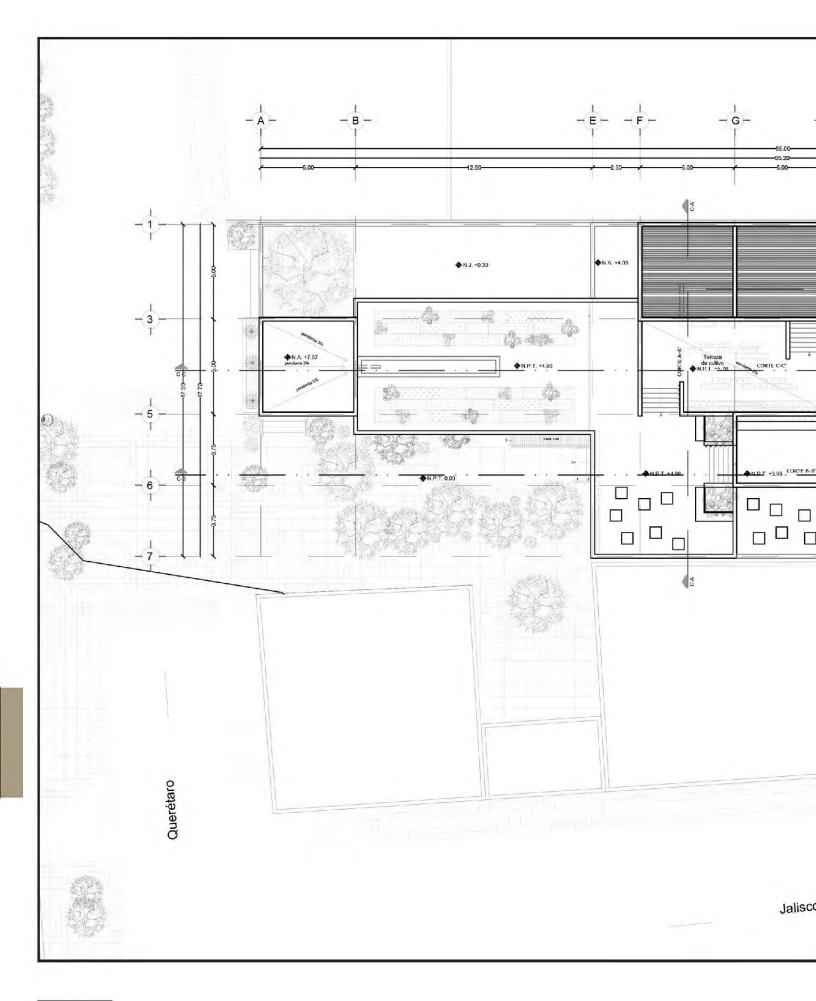
Las fórmulas que se utilizaron para calcular los costos por honorarios fueron calculados de acuerdo al Arancel de Colegio de Arquitectos de la Ciudad de México.

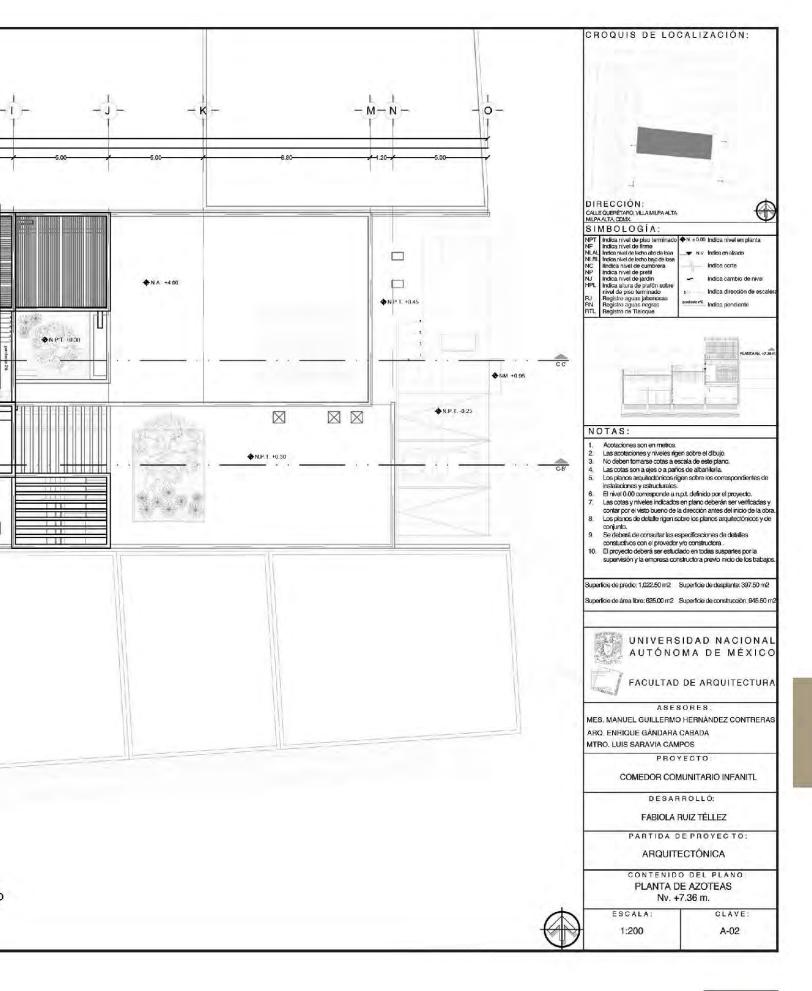
"Los detalles no son los detalles. Los detalles son el diseño" Charles Eames

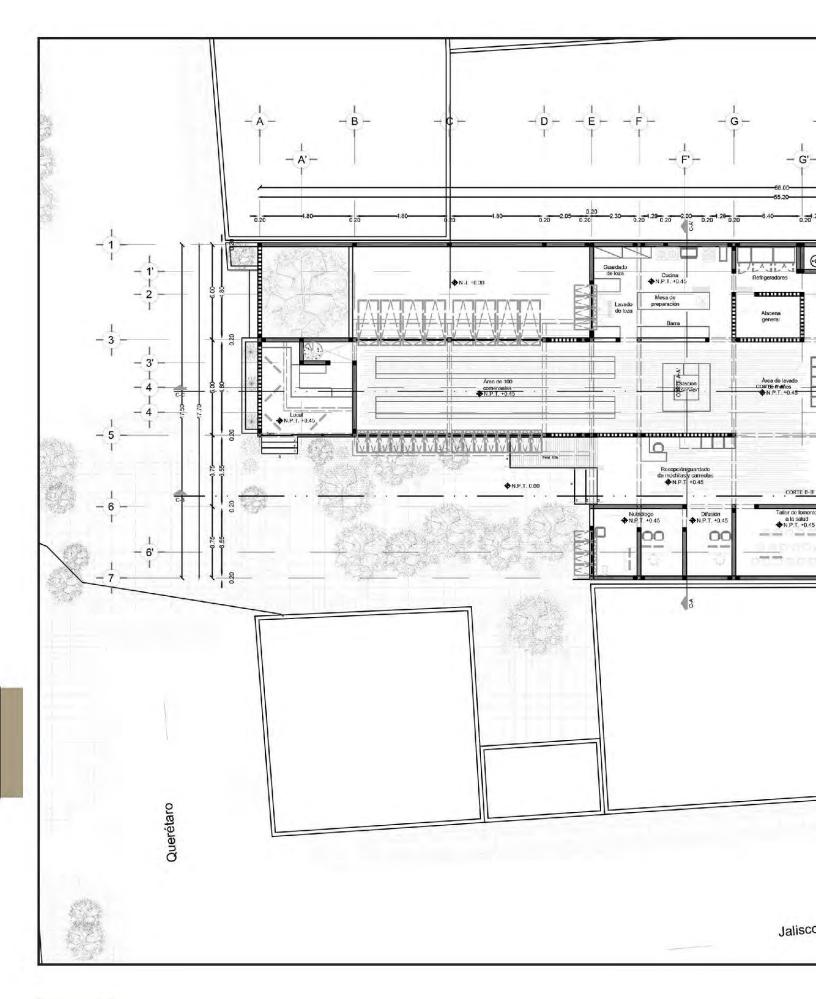


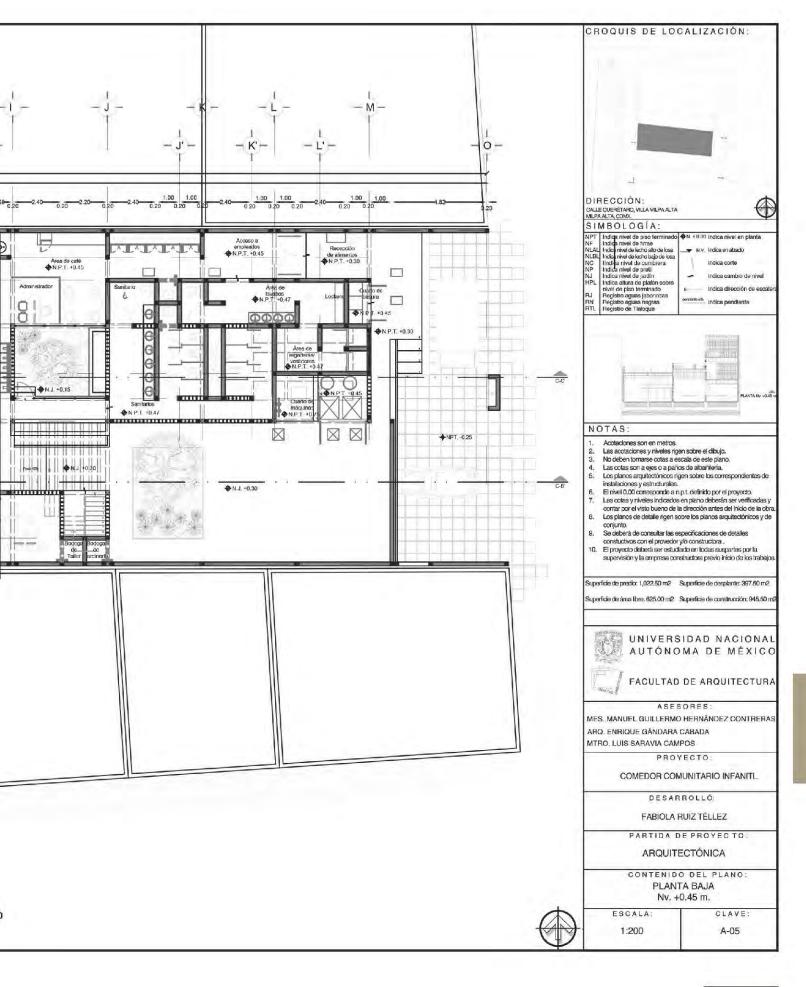


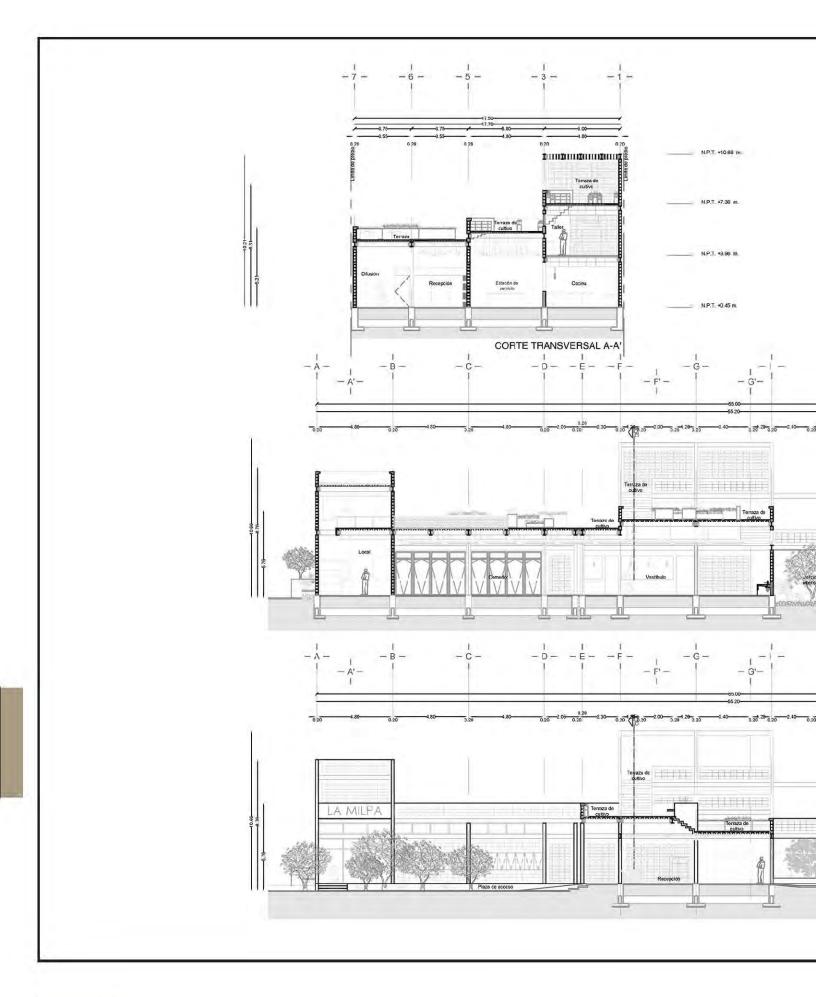


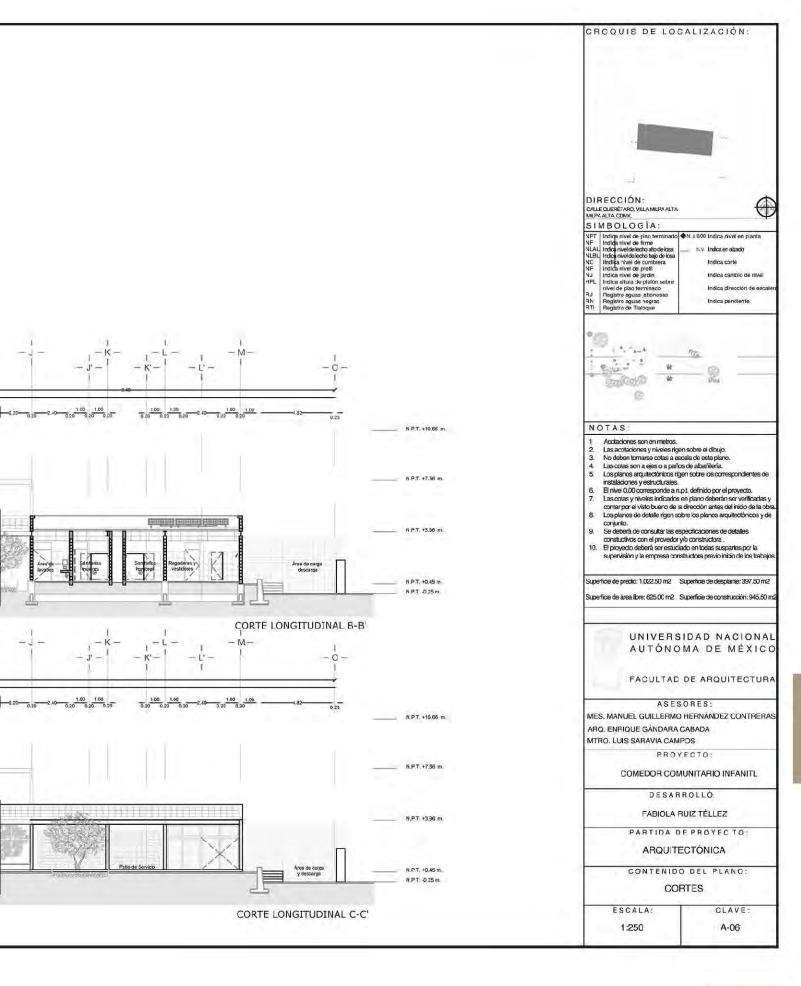


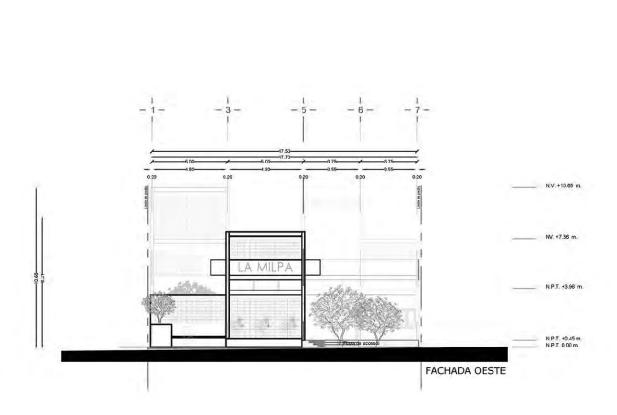


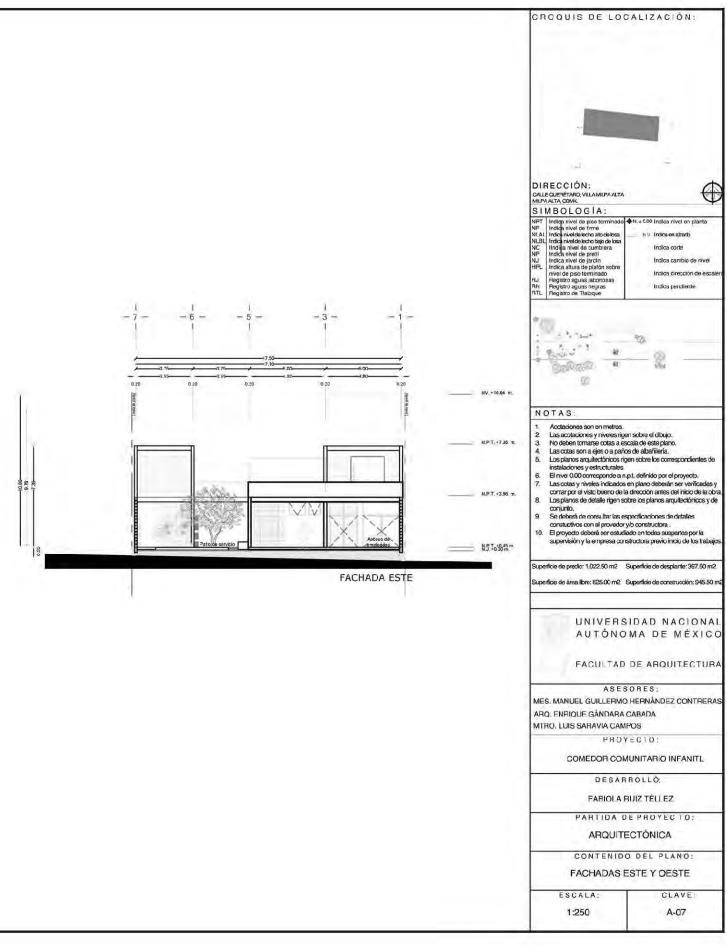


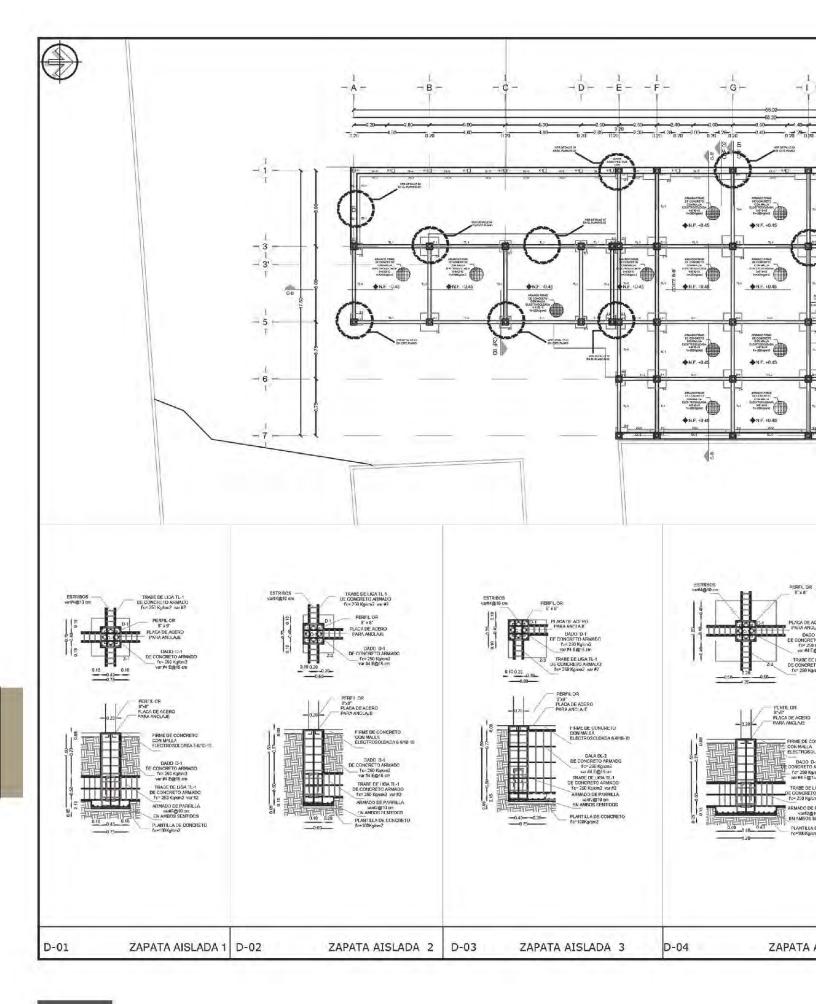


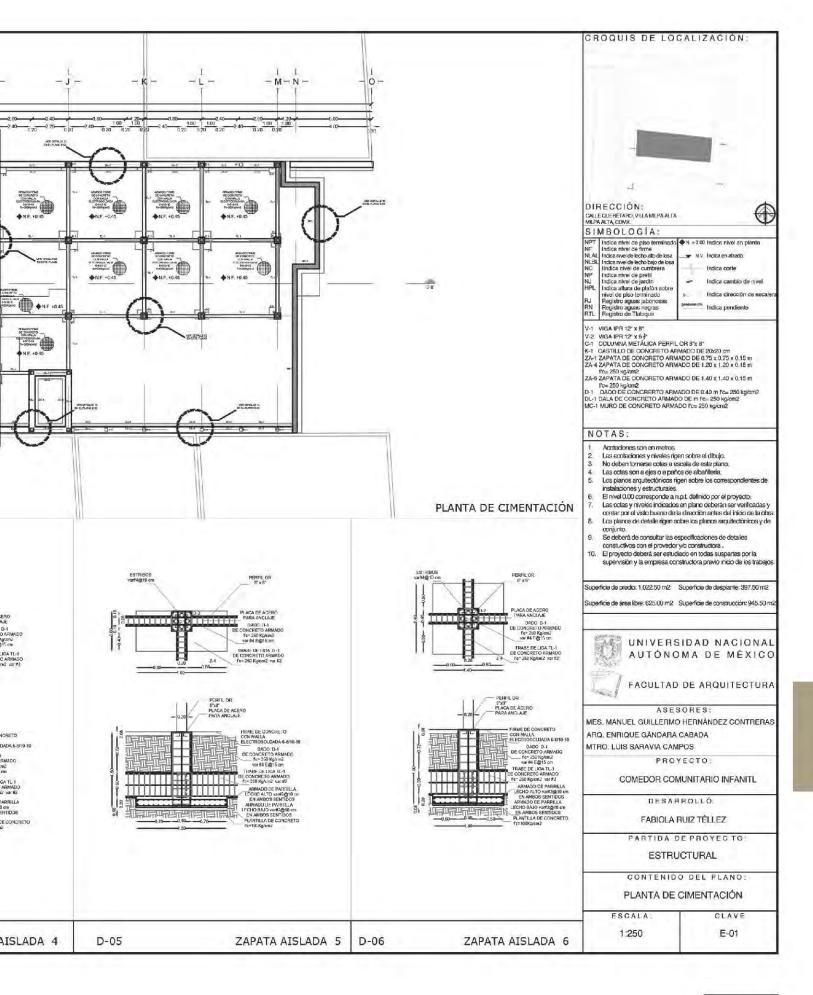


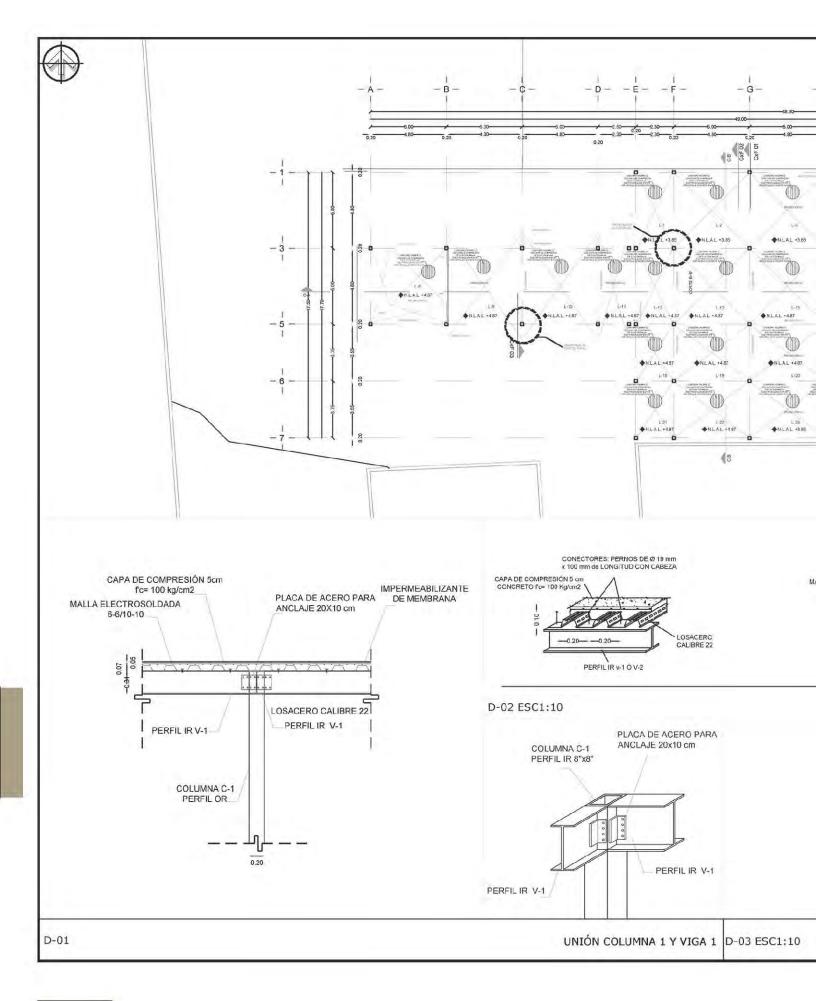


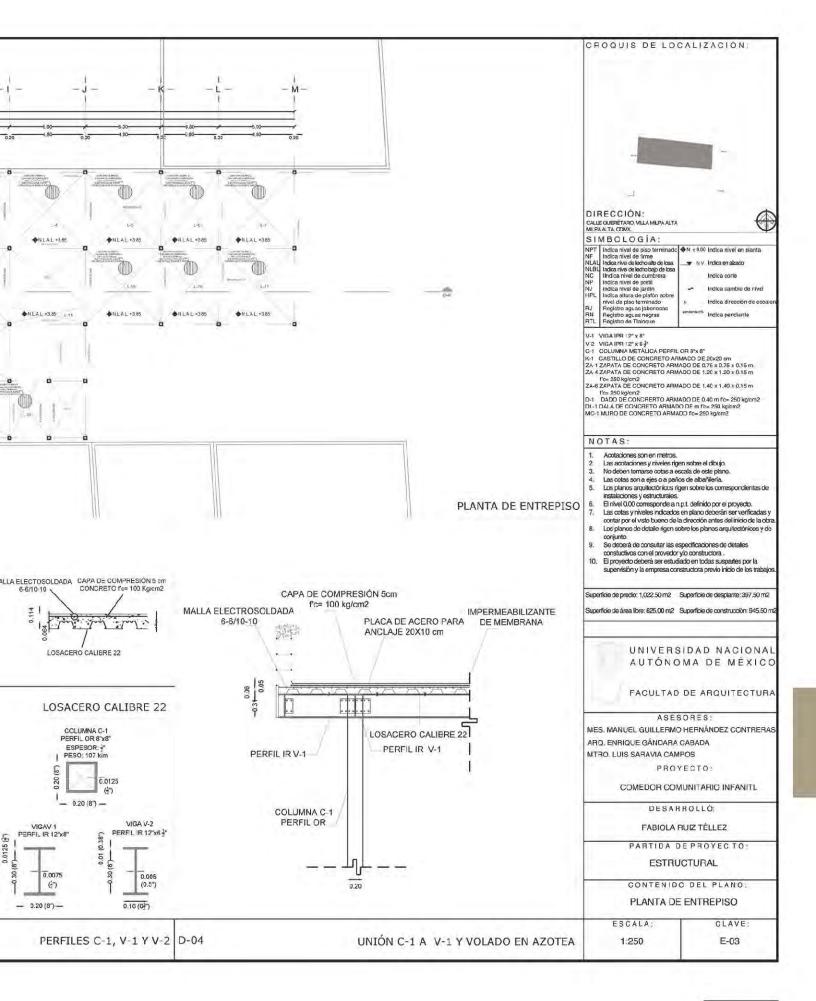


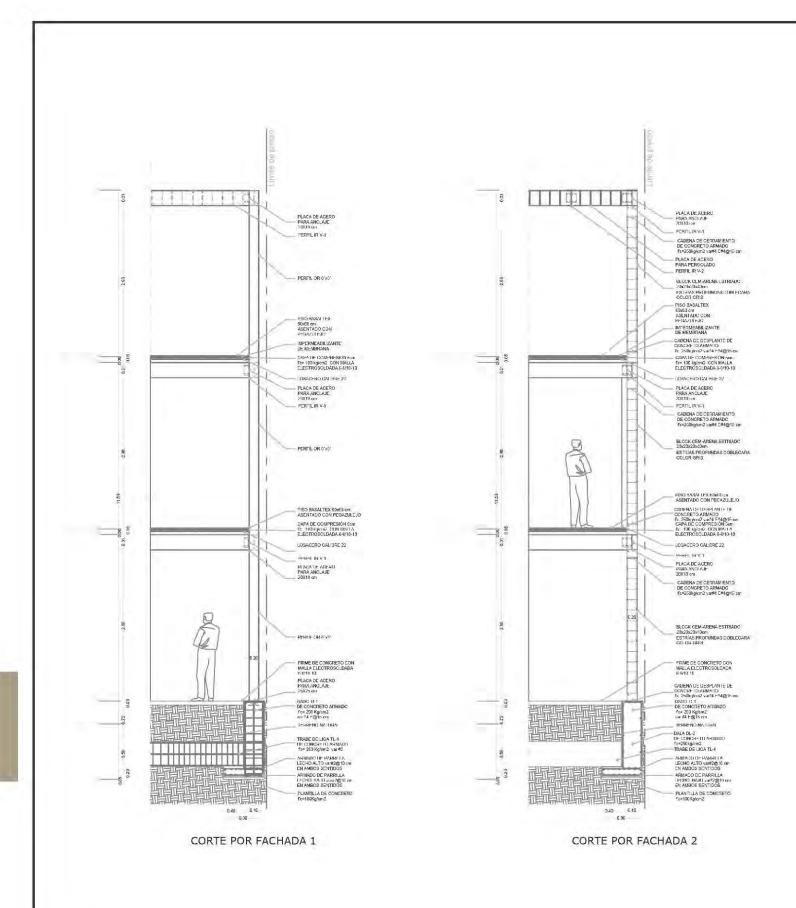


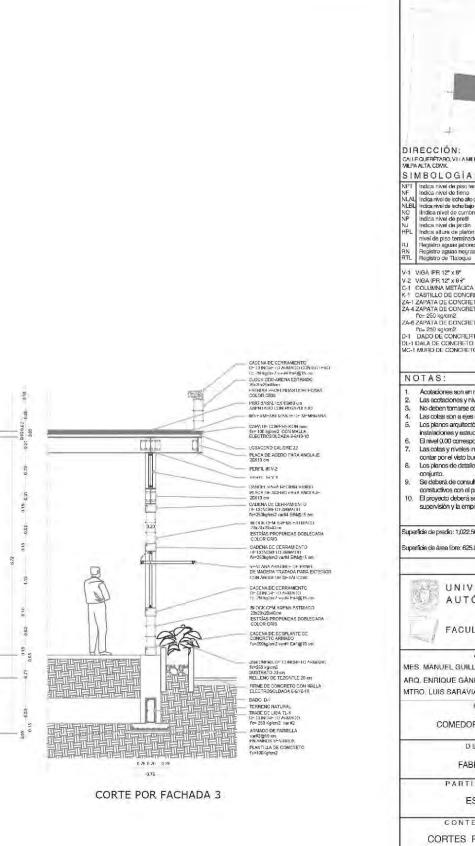












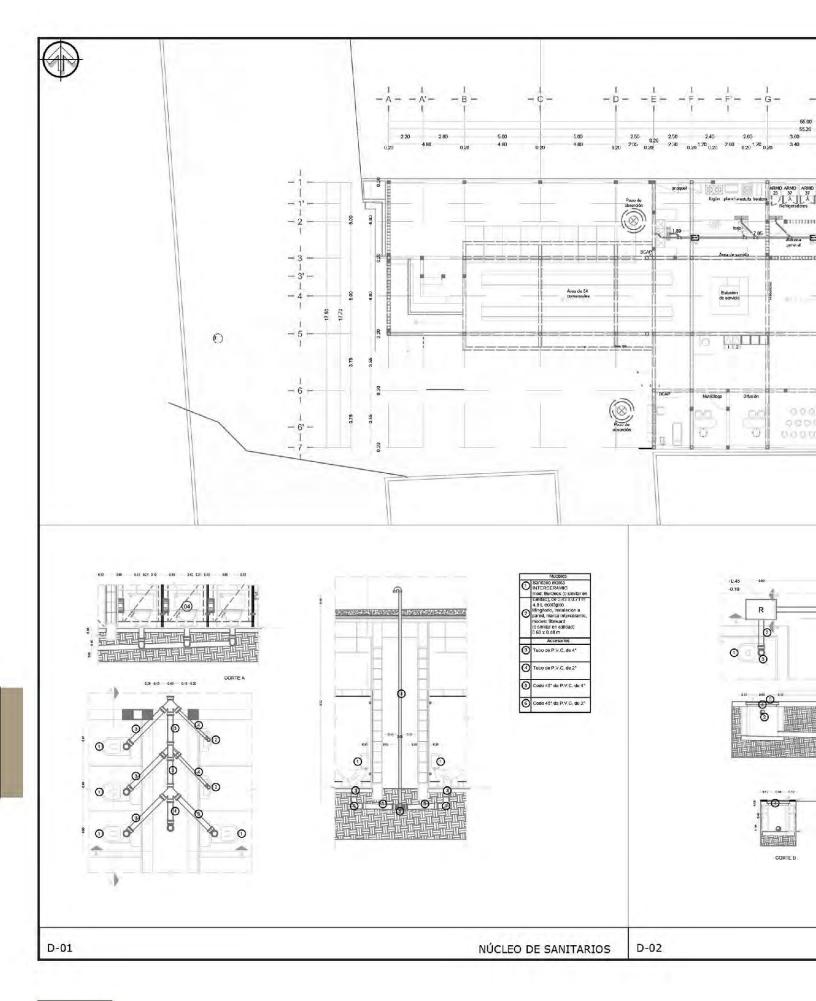


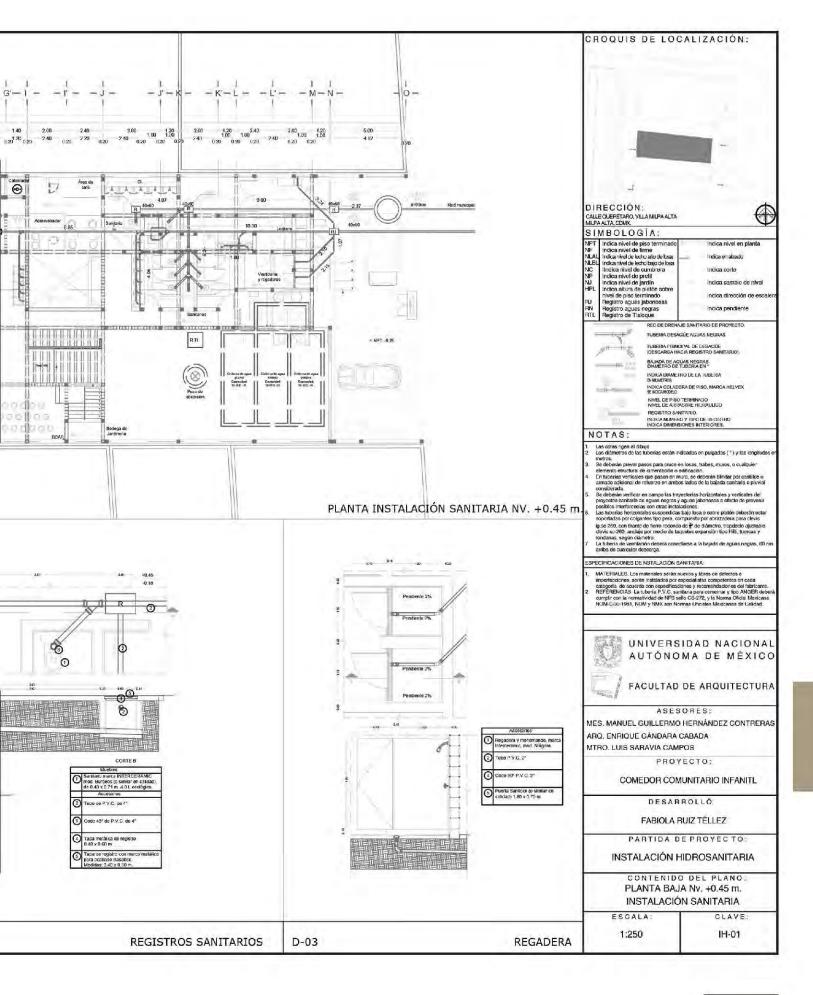
ESCALA:

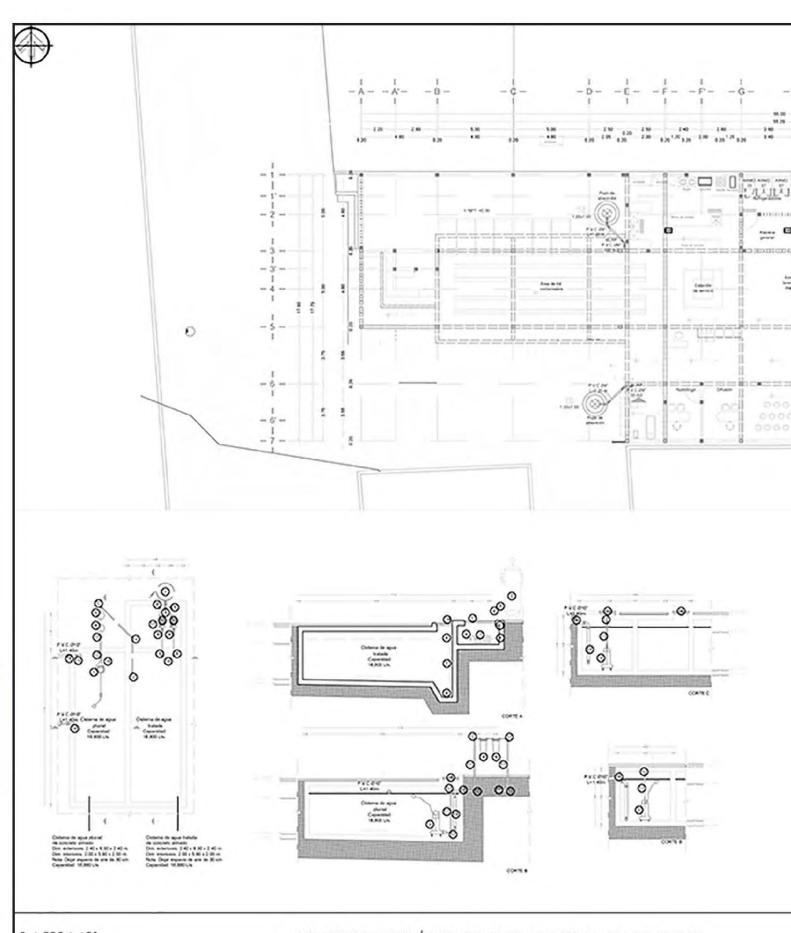
1:75

CLAVE

E-05

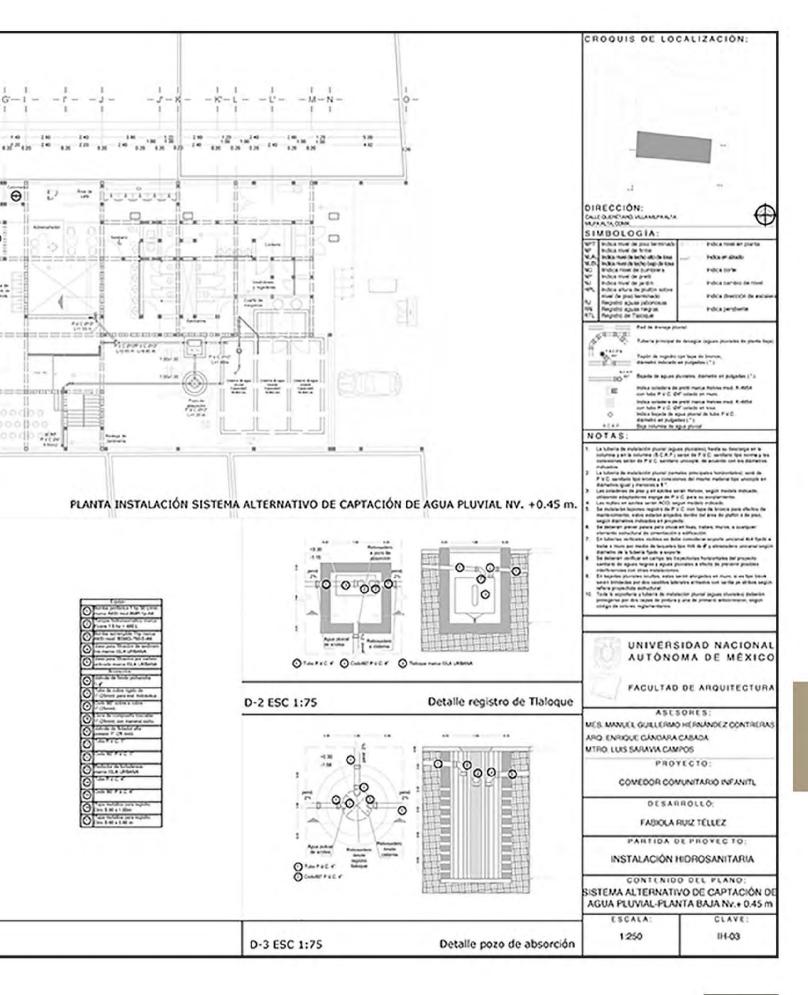


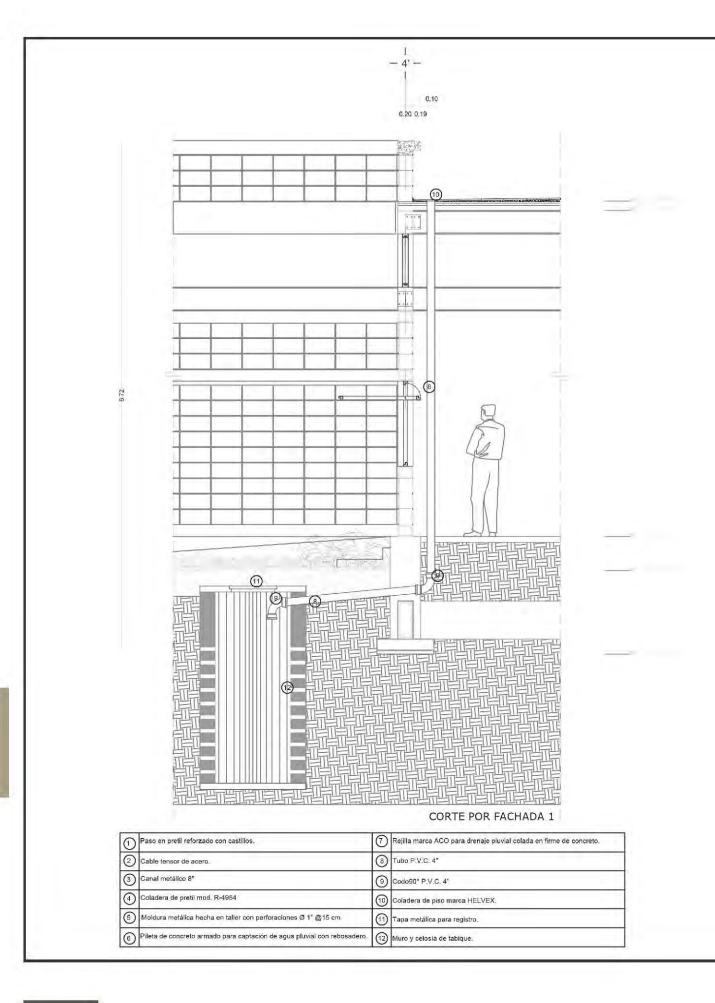


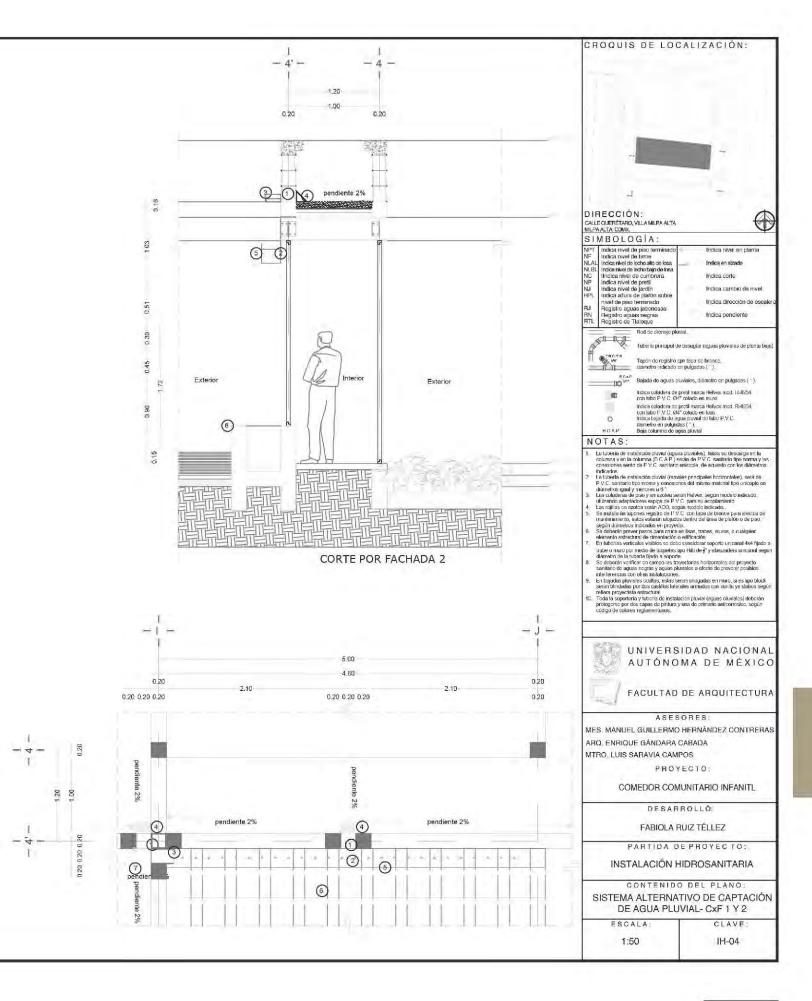


D-1 ESC 1:150

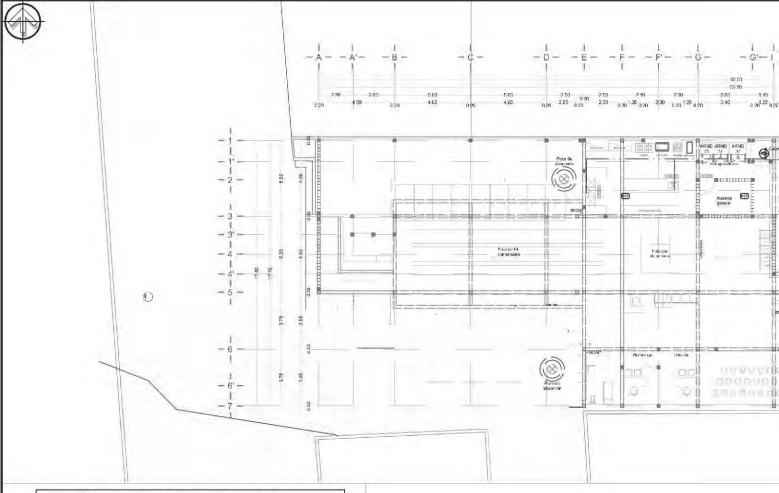
CISTERNA DE CAPTACIÓN DE AGUA PLUVIAL Y CISTERNA DE AGUA TRATADA











DATOS DEL PROYECTO

DATOS INSTALACIÓN HIDRÁULICA (O	COMEDOR)
Vigilancia y mantenimiento	4 personas x 2 turnos
Personal administrativo y de operación	14 personas x 2 turnos
Comensales en comedor	100 comensales x 3 rotaciones/día.
Asistentes a cursos	40 asistentes x 3 eventos x día

Dotación por personal adm. y operación	50 Lts./persona/dla
Dotación por comensal	12 Lts./persona/día
Dotación por asistentes a cursos	6 Lts./persona/dia

DATOS CONSUMO DIARIO (COMEDOR)

Consumo diario	50 Lts./hab./dia x 36 prs = 1800 Lts.
	12 Lts./coms./dia x100 prs=3600 Lts
	6 Lts./asist./día x120 asist.=720 Lts.
	=6120 Lts.

VOLUMEN DE CISTERNA DE AGUA POTABLE

Dotación 1 día	6120 Lts.
Reserva requerida (3 días)	18360 Lts.
Cietarna de agua notable de una	celda con equipo hidroneumático dunley

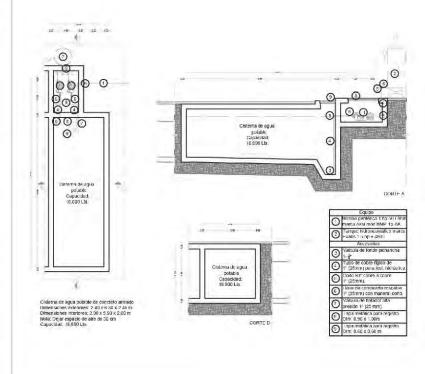
Dimensiones interiores: 6.20 x 2.00 x 2.00 m Volumen total: 18600 m3

Cistema de agua pluvial de una celda con sistema de tratamiento Dimensiones interiores: 6.20 x 2.00 x 2.00 m Volumen total: 18600 m3

Cisterna de agua tratada de una celda con equipo hidroneumático duplex Dimensiones interiores: 6.20 x 2.00 x 2.00 m Volumen total: 18600 m3

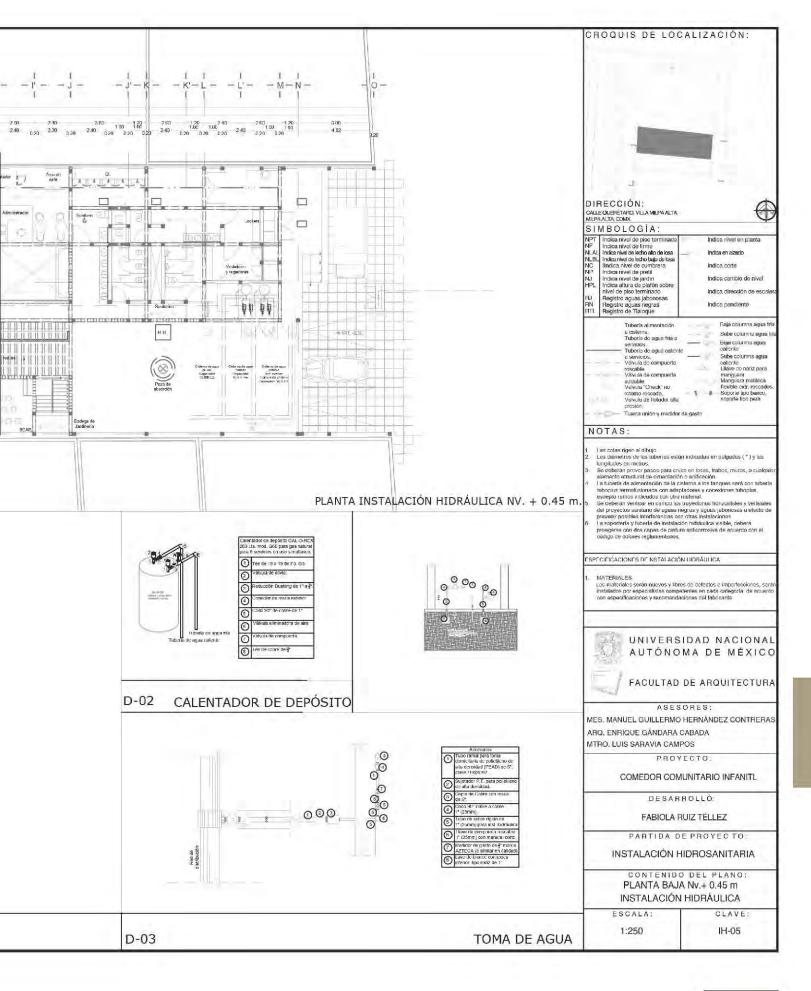
SISTEMA DE ABASTECIMIENTO

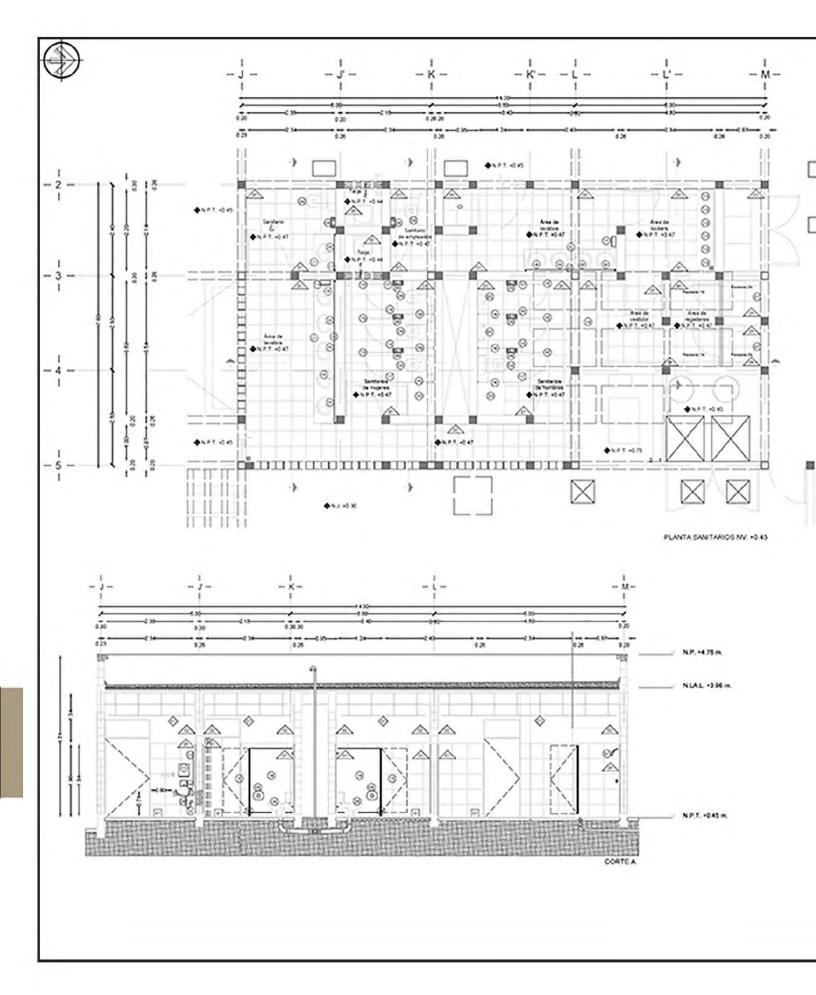
Sistema de bombeo a servicios por medio de sistema hidroneumático tipo Boster de velocidad variable y presión constante

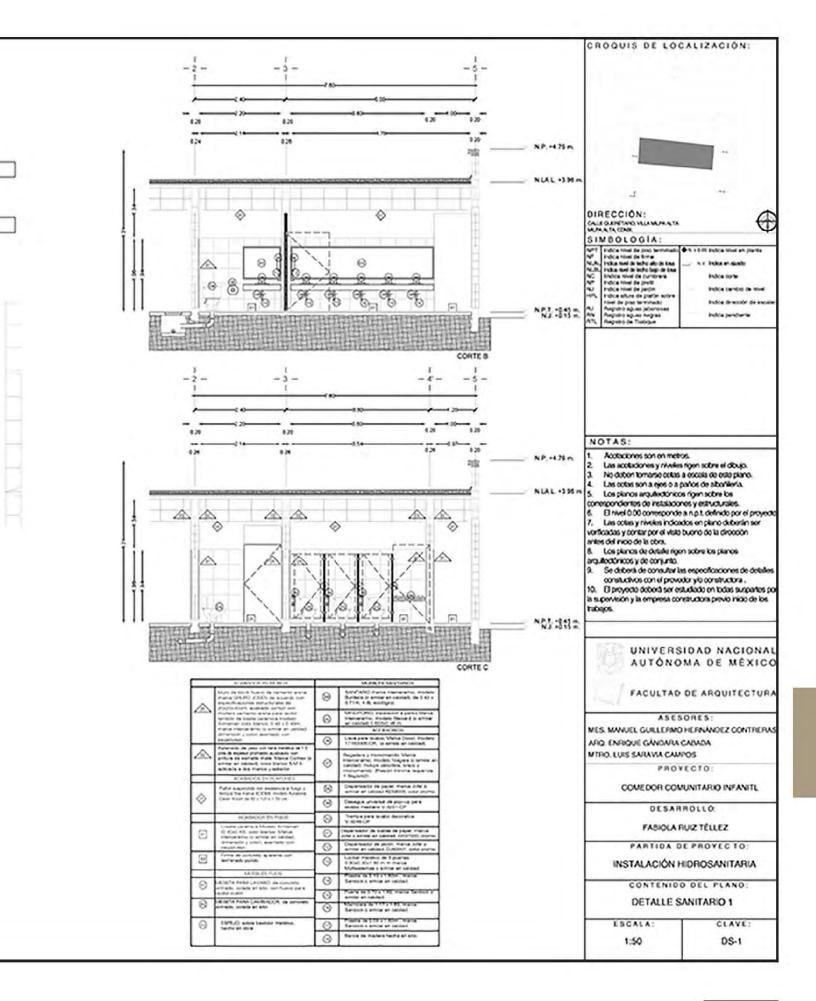


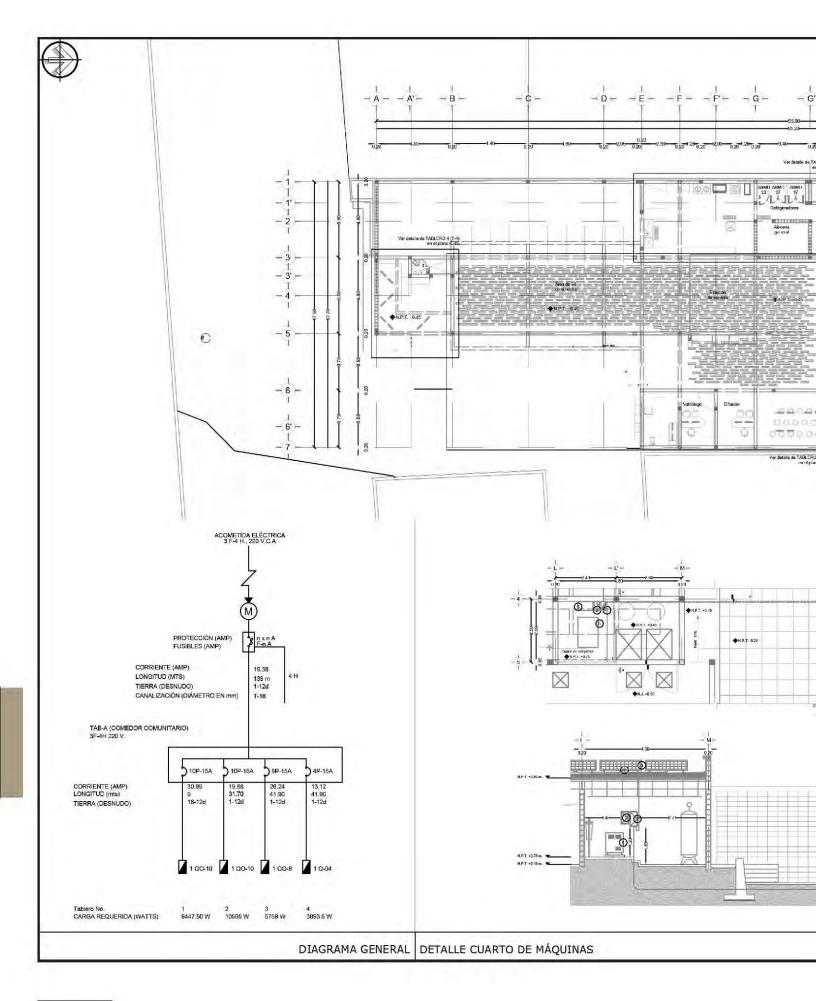
DATOS DE PROYECTO D-01

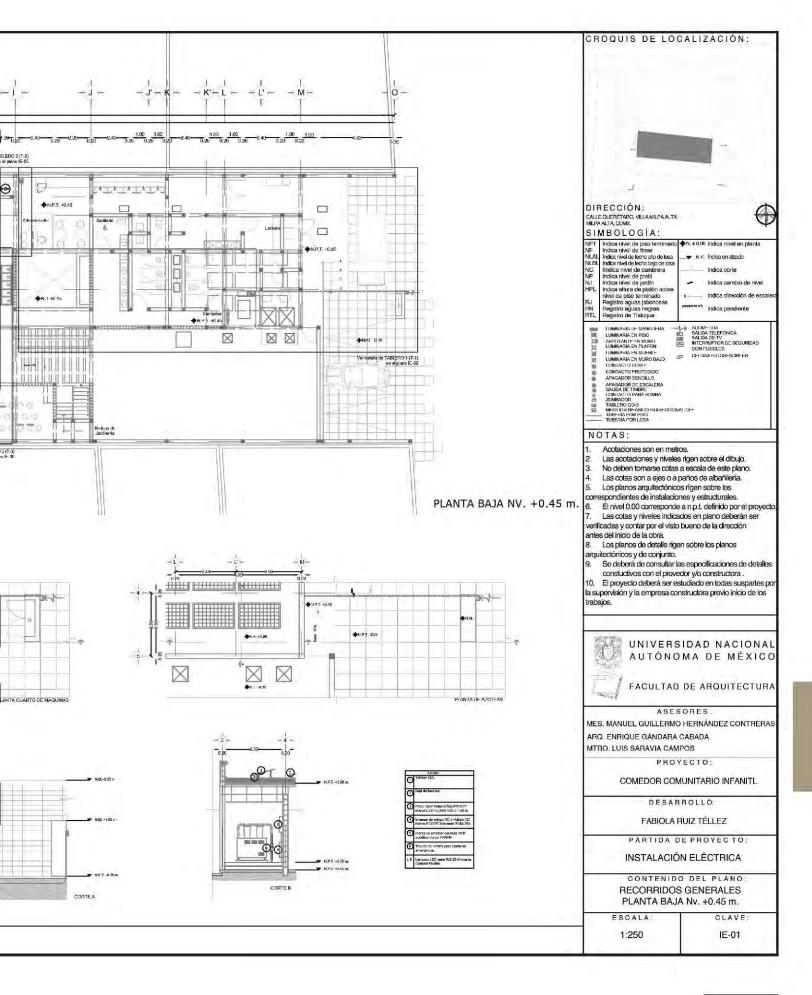
CISTERNA DE AGUA POTABLE











"Los arquitectos no inventan nada, solo transforman la realidad" Álvaro Siza.

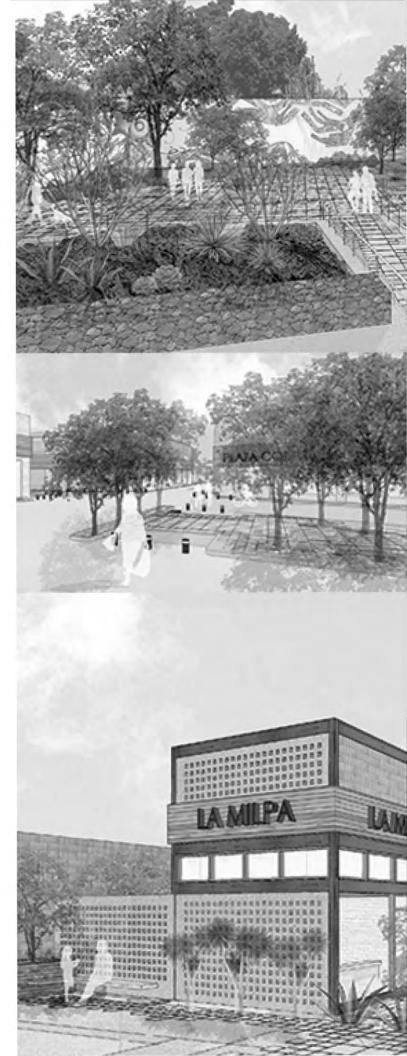
CONCLUSIONES.

8.1. CONCLUSIÓN.

Durante el año en curso, el presupuesto destinado para el programa de comedores comunitarios de SEDESOL fue eliminado y los 5,541 comedores en el país cerrarán sus puertas. Además, cada año el costo de los productos se eleva, lo que empeora la realidad de las personas en situación de pobreza extrema y/o alimentaria que dependían de la existencia de los comedores comunitarios para llevar una mejor alimentación. Esta situación convierte, aún más que antes, a los comedores del movimiento "Va por mi Cuenta" de ALSEA en piezas clave para la mejora de la calidad de vida de los niños de México y para su sano crecimiento.

La propuesta en Villa Milpa Alta responde a las necesidades de la población que allí habita, ya que en Milpa Alta es donde hay mayor número de jóvenes y mayor índice de pobreza. Además, a pesar de estar considerada como zona rural, está inmersa en una zona urbana, lo que facilita en gran medida el abastecimiento de las materias primas para la cocina.

En el aspecto arquitectónico, el edificio se mimetiza con su contexto mediante los materiales y el juego de medios niveles de las terrazas que hacen referencia al desorden de la autoconstrucción que forma la zona.





El mejoramiento urbano y de paisaje, buscan unir a la comunidad mediante la integración plástica urbana y la adecuación de espacios públicos existentes que se encuentran desaprovechados para que sin pertenecer a los becados del comedor se pueda gozar de un aumento en la calidad de vida. Aunado a esto, se propuso una variedad de especies en sitios específicos del proyecto para fomentar la proliferación de estas y evitar su desaparición, ya que a pesar de que la alcaldía cuenta con una gran extensión de áreas verdes, en el centro de Villa Milpa Alta predomina el paisaje gris y áreas no permeables.

Este proyecto demuestra como con la Arquitectura es posible mejorar la vida de los usuarios mediante la creación de espacios que permitan realizar actividades benéficas para ellos y al mismo tiempo al medio ambiente, generando conciencia a temprana edad acerca del cuidado de uno mismo, del valor de las relaciones sociales y familiares, de las raíces culturales, así como que llevar una vida sostenible es posible sin importar el nivel socioeconómico al que se pertenezca ni el sitio en que se habite.

"La arquitectura es el punto de partida del que quiera llevar a la humanidad hacia un porvenir mejor"

Le Corbusier.

REFERENTES.

REFERENTES.

- 1. UNICEF México. (2019). Informe anual México 2018. Recuperado de https://www.unicef.org/mexico/informes/informe-anual-unicef-m%C3%A9xico-2018
- 2. FAO, FIDA, UNICEF, PMA, & OMS. (2018). El estado de seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Recuperado de http://www.fao.org/3/I9553ES/i9553es.pdf
- 3. Publicación del Instituto Nacional Pública. www.insp.mx/avisos/3652-diabetes-en-mexico.html
- 4. CONEVAL. (2018). Informe de evolución histórica de la situación nutricional de la población y los programas de alimentación, nutrición y abasto en México. Recuperado de https://www.coneval.org.mx/InformesPublicaciones/Paginas/Mosaicos/Informe-de-Evolucion-historica-de-situacion-nutricional-de-la-poblaci%C3%B3n.aspx
- 5. Secretaría de Salud. (2017, 16 octubre). El plato del bien comer. Una guía para una buena alimentación. Recuperado 12 septiembre, 2019, de https://www.gob.mx/salud/articulos/el-plato-del-bien-comer-una-guia-para-una-buena-alimentación
- 6. ONU. (1959). Declaración de los Derechos del Niño. Recuperado de http://www.senado.gob.mx/comisiones/desarrollo_social/docs/marco/Declaracion_DN.pdf
- 7. Expok. (2017, 3 octubre). Estas reconocidas marcas aseguran el acceso alimentario para niños. Recuperado de https://www.expoknews.com/acceso-alimentario-para-ninos/
- 8. Movimiento va por mi cuenta. (s.f.). Comedores | Va por Mi Cuenta. Recuperado de https://vapor-micuenta.org/comedores
- 9. El Diario de Coahuila. (2017, 16 noviembre). Fundación Alsea A.C. abre su primer comedor comunitario en Oaxaca. Recuperado de https://www.eldiariodecoahuila.com.mx/nacional/2017/11/16/820382038203fundacion-alsea-ac-abre-su-primer-comedor-comunitario-en-oaxaca-691398.html
- 10. INAFED. (s.f.). Distrito Federal Milpa Alta. Recuperado de http://siglo.inafed.gob.mx/enciclopedia/EM-M09DF/delegaciones/09009a.html

- 11. Simón, L. A. (2005). Reglamento de construcciones para el distrito federal/ Rules of construction for the federal district (5ª ed.). Ciudad de México, México: Editorial Trillas S.A. de C.V.
- 12. Secretaría de Protección Civil. (2014). Atlas de peligros y riesgos de la Ciudad de México- Milpa Alta. Recuperado de http://www.atlas.cdmx.gob.mx/mapas/MR_Milpa_Alta.pdf
- 13. Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda. (2009). [Mapas de la Ciudad de México]. Recuperado de http://ciudadmx.cdmx.gob.mx:8080/seduvi/
- 14. Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda. (2011). Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de Milpa Alta. Recuperado de http://www.data.seduvi.cdmx.gob.mx/portal/docs/programas/PDDU_Gacetas/2011/PDDU_Milpa_Alta.pdf
- 15. Nico Saieh, N. S. (2013, 10 mayo). Magic Bus / RMA Architects. Recuperado de https://www.archdaily.mx/mx/02-259416/magic-bus-rma-architects
- 16. Archdaily. (2015, 8 septiembre). Arco Iris en El Desierto / 51-1 Arquitectos. Recuperado de https://www.archdaily.mx/mx/773238/arco-iris-en-el-desierto-51-1-arquitectos
- 17. Isla Urbana. (s.f.). Isla Urbana. Recuperado de http://islaurbana.org/
- 18. Econotecnia. (2014). Cuantos paneles solares necesito y cuantos arboles necesito sin energia solar. Recuperado de http://www.econotecnia.com/cuantos-paneles-solares-necesito.html
- 19. Neodata. (2019). ConstruBASE- Presupuesto. Recuperado de https://neodata.mx/construbase/presupuestos
- 20. BIMSA. (2018). BIMSA Edificación. Ciudad de México, México: BIMSA REPORTS S.A. DE C.V.

ÍNDICE DE FIGURAS

OBJETIVOS

Figura 1.1. Nuestro Comedor Santa María en Santa Úrsula, Coapa (Ocaña, Nuria. 2018)	p.8
FUNDAMENTACIÓN	
Figura 2.1. Niños afuera de un Comedor Comunitario (La crónica de Chihuahua, 2019)	p.12
Figura 2.2. Niños en un Comedor Comunitario (FAO, 2017)	-
Figura 2.3. Niños comprando comida chatarra (Expansión, 2011)	-
Figura 2.4. Infografía sobre el sobrepeso (Ruiz, Fabiola. 2018)	
Figura 2.5. Plato del buen comer (Secretaría de Salud, 2017)	p.13
Figura 2.6. Nutricionista (Secretaría de Salud, 2018)	
Figura 2.7.Niñas en un Comedor Comunitario (Saldaña, José. 2015)	p.13
Figura 2.8. Logos Alsea y Movimiento Va Por Mi Cuenta (Movimiento Va Por Mi Cuenta,2019)	p.14
Figura 2.9. Interior del Comedor de Santa Rosa de Lima, Oaxaca (González, Félix. 2017)	p.14
Figura 2.10. Acceso principal del Comedor en Santa Úrsula Coapa. (Alsea, 2017)	p.14
Figura 2.11. Interior del Comedor de Santa Úrsula Coapa (Alsea, 2017)	p.14
Figura 2.12. Mapa de localización de Comedores en México.(Movimiento Va Por Mi Cuenta,2019)	p.15
Figura 2.13. Comedor Comunitario de Santa Rosa de Lima, Oaxaca.(González, Félix. 2017)	p.15
Figura 2.14. Acceso principal Comedor en Santa Rosa (González, Félix. 2017)	p.15
Figura 2.15. Edificio de la cocina del Comedor en Santa Rosa (González, Félix. 2017)	p.15
EL SITIO	
Figura 3.1.Ubicación Milpa Alta en la Ciudad de México (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.18
Figura 3.2.Vista general de Villa Milpa Alta (Google maps, 2018)	p.18
Figura 3.3.Vista del volcán Teuhtli (Orozco, Gerardo. 2018)	p.18
Figura 3.4. Porcentaje de clima con relación a la superficie de Milpa Alta (INAFED, s.f.)	p.18
Figura 3.5. Planta de amaranto (Red huertos, 2018)	p.19
Figura 3.6. Planta de nopal (Flores, 2018)	p.19
Figura 3.7. Echeveria "Conchita" (Naturalista, 2018)	p.19
Figura 3.8. Falso maguey grande (CONABIO, 2018)	p.19
Figura 3.9. Planta avena forrajera (SENAMHI, 0219)	p.19
Figura 3.10. Yuca (Consulta plantas, 2018)	p.19
Figura 3.11. Imagen de una nopalera en Milpa Alta (Carbajal, Alejandra, 2019)	p.19

Figura 3.12.Porcentaje de tipo de vegetación con relación a la superficie de áreas verdes en Milpa	Alta
(Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.19
Figura 3.13.Cedro (Ecured, 2019)	.p.19
Figura 3.14.Tepozán (Biodiversidad, 2018)	.p.19
Figura 3.15.Encino (El nou garden, 2018)	.p.19
Figura 3.16. Ocote (Ecured, 2019)	.p.19
Figura 3.17. Tabla de uso de suelo (Secretaría de desarrollo urbano y vivienda,2018)	.p.20
Figura 3.18. Vista aérea del terreno (Google Maps,2018)	.p.20
Figura 3.19. Mapa de uso de suelo en la zona de estudio (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.20
Figura 3.20. Gráfico de número de niveles permitidos (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.21
Figura 3.21. Gráfico de área permeable requerida (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.21
Figura 3.22. Vista aérea del terreno (Google Maps,2018)	.p.22
Figura 3.23. Imagen de "El triángulo" en Villa Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.22
Figura 3.24. Imagen de la calle Jalisco en Villa Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.22
Figura 3.25. Imagen de nopalera en Villa Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.22
Figura 3.26. Imagen del canal en la calle Oaxaca en Villa Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.22
Figura 3.27. Mapa de densidad de construcción en la zona de estudio (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.22
Figura 3.28. Colegio de Bachilleres plantel 14 (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.23
Figura 3.29. Parroquia de la Asunción de María (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.23
Figura 3.30. Mercado No. 40 Benito Juárez (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.23
Figura 3.31. Museo Regional Altepepialcalli (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.23
Figura 3.32. Mapa de uso de suelo y equipamiento en la zona de estudio (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.23
Figura 3.33. Mercado sobre ruedas (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.23
Figura 3.34. Mercado sobre ruedas (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.23
Figura 3.35. Mercado de comida preparada (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.23
Figura 3.36. Imagen de "El triángulo" en Villa Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.24
Figura 3.37. Imagen de "El triángulo" en Villa Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.24
Figura 3.38. Imagen del Mercado "Benito Juárez" en Villa Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.24
Figura 3.39. Imagen del Mercado "Benito Juárez" en Villa Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.24
Figura 3.40. Mapa de accesibilidad en la zona de estudio (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.24
Figura 3.41. Imagen del terreno en calle Querétaro en Villa Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	.p.25
Figura 3.42. Imagen interior del terreno en Villa Milpa Alta (Ruiz, Fabiola, 2018)	.p.25

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 3.43. Imagen del terreno en calleVeracruz en Villa Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.25
Figura 3.44. Imagen interior del terreno en Villa Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.25
Figura 3.45. Mapa de levantamiento y análisis del sitio.(Ruiz, Fabiola. 2018)	p.25
Figura 3.46. Corte longitudinal B-B' (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.26
Figura 3.47. Mapa con cortes y vistas del sitio B-B' (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.26
Figura 3.48. Corte longitudinal A-A' (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.26
Figura 3.49. Fachada Querétaro Oeste (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.27
Figura 3.50. Imagen calle Querétaro (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.27
Figura 3.51. Imagen calle Querétaro (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.27
Figura 3.52. Fachada mercado "Benito Juárez" (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.27
Figura 3.53. Imagen mercado "Benito Juárez" (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.27
Figura 3.54. Imagen estacionamiento del mercado "Benito Juárez" (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.27
Figura 3.55. Imagen mercado "Benito Juárez" (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.27
Figura 3.56. Fachadas calle Veracruz Este (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.27
Figura 3.57. Fachadas calle Veracruz Oeste (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.27
Figura 3.58. Imagen calle Veracruz (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.27
Figura 3.59. Imagen calle Veracruz (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.27
Figura 3.60. Imagen de la vista frente al terreno en calle Veracruz (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.27
Figura 3.61. Abstracción del muro colindante (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.28
Figura 3.62. Abstracción de tipología de la zona (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.28
Figura 3.63. Lámina galvanizada (Aceros murillo, 2018)	p.28
Figura3.64.Piedrabraza(Balaguer,Toño,2018)	p.28
Figura 3.65.Pintura (Mas color, 2018)	p.28
Figura 3.66.Tabique (Navia supervisión, 2016)	p.28
Figura 3.67.Bock hueco de concreto (Aguascalientes,2018)	p.28
Figura 3.68. Fachadas canal en calle Oaxaca (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.29
Figura 3.69. Corte transversal del canal. (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.28
Figura 3.70. Imagen de estado actual del canal (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.29
Figura 3.71.Imagen calle Oaxaca (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.29
Figura 3.72. Corte transversal del canal. (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.29
Figura 3.73. Imagen de canal calle Oaxaca (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.29
Figura 3.74. Corte transversal del canal. (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.29

Figura 3.75. Imagen paso hacia canal en calle Oaxaca (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.29
Figura 3.76. Imagen de estado actual del canal (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.29
Figura 3.77. Mapa de análisis del canal en calle Oaxaca (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.29
Figura 3.78. Esquema de materiales (Archdaily, 2018)	p.30
Figura 3.79. Fachada lateral (Archdaily, 2018)	p.30
Figura 3.80. Vista general (Archdaily, 2018)	p.30
Figura 3.81.Vista desde el huerto (Archdaily, 2018)	p.31
Figura 3.82. Vista del acceso principal (Archdaily, 2018)	p.31
Figura 3.83. Funcionamiento (Archdaily, 2018)	p.31
PROTOTIPOS	
Figura 4.1. Croquis de zonificación de cocina completa (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.34
Figura 4.2. Croquis de zonificación de cocina tipo "pantry" (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.34
Figura 4.3. Croquis del módulo propuesto (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.35
Figura 4.4. Croquis de zonificacióncon m2 requeridos por espacio de acuerdo al programa	a arquitectónico
(Ruiz, Fabiola. 2018)	p.35
Figura 4.5. Planta de azoteas comedor zona norte (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.36
Figura 4.6. Planta de arquitectónica comedor zona norte (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.36
Figura 4.7. Detalle de ventilación e iluminación (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.37
Figura 4.8. Fachada de acceso (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.37
Figura 4.9. Vista acceso principal comedor zona norte (Mancera, Iván. 2018)	p.37
Figura 4.10. Planta de azoteas comedor zona centro (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.38
Figura 4.11. Planta de arquitectónica comedor zona centro (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.38
Figura 4.12. Detalle de louvers en verano (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.39
Figura 4.13. Fachada lateral (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.39
Figura 4.14 Vista área recreativa comedor zona centro (Mancera, Iván. 2018)	p.39
Figura 4.15. Planta de azoteas comedor zona sur (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.40
Figura 4.16. Planta de arquitectónica comedor zona sur (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.40
Figura 4.17. Detalle de ventilación de cubierta (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.41
Figura 4.18. Fachada trasera (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.41
Figura 4.19. Vista acceso principal comedor zona sur (Mancera, Iván. 2018)	p.41

ÍNDICE DE FIGURAS

ANTEPROYECTO ARQUITECTÓNICO

Figura 5.1. Diagramas de funcionamiento (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.47
Figura 5.2. Corquis de zonificación (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.48
Figura 5.3. Gráfico de integración al contexto (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.49
Figura 5.4. Gráfico de integración social (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.49
Figura 5.5. Gráfico de integración plástica (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.49
Figura 5.6. Gráfico de contorno de fachadas (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.49
Figura 5.7. Gráfico de espacios públicos (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.49
Figura 5.8. Gráfico de áreas verdes (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.49
Figura 5.9. Gráfico de puntos focales (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.49
Figura 5.10. Planta de azoteas comedor comunitario Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.49
Figura 5.11. Planta baja arquitectónica comedor comunitario Milpa Alta (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.49
Figura 5.12. Corte terraza (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.54
Figura 5.13. Corte longitudinal (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.54
Figura 5.14. Terraza de cultivo (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.54
Figura 5.15. Terraza cultural (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.54
Figura 5.16. Detalle captación de agua pluvial (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.55
Figura 5.17. Corte transversal (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.55
Figura 5.18. Jardín interior (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.55
Figura 5.19. Vista plaza de acceso (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.56
Figura 5.20. Vista de "El triángulo" (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.58
Figura 5.21. Fachadas calle Verazcruz (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.58
Figura 5.22. Plan Maestro (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.59
Figura 5.23. Fachadas calle Querétaro (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.59
Figura 5.24. Vista de "Jardín del Arte" (Ruiz, Fabiola. 2018)	p.61
DESARROLLO TÉCNICO	
Figura 6.1. Croquis de módulo estructural utilizado (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.64
Figura 6.2. Croquis de elementos en entrepiso de losacero (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.64
Figura 6.3. Croquis de áreas tributarias y bajada de cargas (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.65
Figura 6.4. Croquis de predimensionamiento de zapatas (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.65
Figura 6.5. Croquis de instalación hidrosanitaria (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.66

Figura 6.6. Gráfico de sistema alternativo de captación de agua pluvial. (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.67
Figura 6.7. Gráfico de instalación eléctrica (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.68
Figura 6.8. Gráfico de instalación de paneles solares fotovoltáicos (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.69
Figura 6.9. Firme de concreto acabado pulido (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.70
Figura 6.10. Firme de concreto acabado lavado (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.70
Figura 6.11. Loseta Basaltex color negro basalto acabado maquineado (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.70
Figura 6.12. Loseta cerámica color blanco (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.70
Figura 6.13. Block hueco de concreto con acabado estriado (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.70
Figura 6.14. Block hueco de concreto con acabado liso (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.71
Figura 6.15. Aplanado de yeso (Ruiz, Fabiola. 2019)	p.71