

# TESIS

Que para obtener el título de:

*Arquitecta*

Presenta:

*Yareli Guadalupe  
Yañez Dueñas*

Museo de Gastronomía, Del. Milpa Alta

Museo de  
Gastronomía

San Pedro Atocpan, Carretera México Oaxtepec

**Sinodales:**

Arq. Beatriz Sanchez de Tagle

Arq. Guillermo Ortiz Cortes

Arq. Victor Arias Montes



FACULTAD DE ARQUITECTURA



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**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.



## Dedicatorias

### A mis padres

Dedico principalmente esta tesis a mis padres:

**María Guadalupe**, quien me dio la vida, sé que desde el lugar en el que se encuentre siempre ha estado conmigo, me ha ayudado y dado la fuerza para seguir adelante; y como ella dijo: “mi hija tiene que ser una profesionista”, ahora puedo decir, que finalmente, y con mucho esfuerzo, estoy logrando ese anhelo.

**Josefa Loyola**, mi segunda madre, la persona que me crio; estoy agradecida con ella por cuidarme desde mi niñez, pues con el tiempo nos aprendimos a entender y querer, le agradezco por todos los sabios consejos que me da día con día.

**José Yañez**, la persona que siempre ha estado conmigo desde pequeña, le agradezco por ser mi papá y mamá a la vez, por enseñarme siempre lo bueno que tiene la vida y que a pesar de los problemas siempre, “si se quiere, se puede salir adelante”; quien siempre me dijo que la frase “no se puede” no existe, pues siempre hay un camino para todo. Gracias por ser mi cómplice, amigo y papá.

Los tres, quienes son siempre una parte importante para mí, pues son quienes me dieron la vida, y además me han guiado por el buen camino; gracias por sus consejos, regaños y lo estrictos que son, pues todo eso ha valido la pena; porque siempre me han alentado a superarme como persona y profesionista. Las palabras no son suficientes para describir lo infinitamente agradecida que estoy, sin embargo, simplemente les agradezco de corazón por apoyarme siempre.

### A Gustavo Cruz

A mi novio Gustavo, para mis papás el “amigo”. Una persona que siempre cuida de mí, procurando que esté bien y no me falte nada. Le agradezco por su compañía en días de desvelo y su ayuda cada vez que la necesito, por esas sabias palabras que me aconsejan de la forma correcta y que siempre me animan a salir adelante a pesar de las adversidades del tiempo y las circunstancias, el que siempre está a mi lado brindándome todo su apoyo moral e incondicional, por lo que no me alcanzan las palabras para agradecerle lo tan importante que ha sido para mí ese complemento personal.



### **A mis tíos**

Le agradezco a todos los tíos que siempre me brindaron su apoyo incondicional, a todos aquellos que están al pendiente de mí y quienes en algún momento se tomaron la molestia de darme un consejo, ya que en distintas situaciones esas palabras son las que animan a seguir adelante y hacen que me dé cuenta que todo esfuerzo siempre vale pena.

En especial agradezco a:

Mi tía Genoveva, cuya principal característica es ser la mamá de todos, le agradezco por aguantarme todo este tiempo y también por ofrecer en cada ocasión “un taco” a todos los amigos y compañeros que estaban siempre en la casa por cuestiones de trabajo y diversión.

A mis tías Ana, Socorro, Araceli, Silvia, Sara, y mi abuelita María Luisa, les agradezco por sus sabios consejos y por el apoyo brindado a mi papá y a mí cuando estábamos solos, además porque me han enseñado que la vida hay que disfrutarla y vivirla como es, y que tener una discapacidad no es impedimento para seguir adelante y ser exitoso.

### **A mis primos**

Les agradezco a mis primos que me alentaron a hacer una carrera profesional, en especial a Graciela Dueñas, por ser mi ejemplo a seguir y por su apoyo moral y en ocasiones, también económico, para que el dinero no fuera un pretexto para abandonar la carrera. Y a Carmen Dueñas, la que más que una prima, ha sido una gran amiga; y que a pesar de la distancia sabemos que estamos ahí para escucharnos y compartir un consejo.

### **A los profesores**

A los profesores, personas de gran sabiduría y ejemplos a seguir, que se han esforzado por transmitirme sus conocimientos. Sencillo no ha sido el proceso, sin embargo gracias a ellos he logrado importantes objetivos y formado nuevas metas, entre ellas, culminar el desarrollo de esta tesis con éxito para obtener mi titulación profesional.

### **A mi amigo fiel**

A mi amigo de cuatro patas, Banano, quien fue mi compañero fiel de toda la carrera, pues él se desveló a mi lado en cada una de las noches de arduo trabajo para una entrega, que aunque estuviera lloviendo o haciendo frío estaba a un lado de mí y siempre alerta.

A todas las personas antes mencionadas, simplemente les agradezco, porque gracias a ellas aprendí que para obtener grandes logros, se requieren grandes esfuerzos.



## CONTENIDO

<b>Museo de Gastronomía .....</b>	<b>3</b>
<b>Unidad I .....</b>	<b>3</b>
<b>Justificación.....</b>	<b>3</b>
<b>1. Planteamiento del problema.....</b>	<b>3</b>
<b>1.1. Descripción de la problemática .....</b>	<b>3</b>
1.1.1. Identificación de la Problemática.....	3
1.1.2. De la identificación del usuario.....	15
<b>1.2. Condiciones de la demanda.....</b>	<b>16</b>
1.2.1. Aspectos socioculturales y políticos.....	16
1.2.2. Condiciones físicos naturales .....	17
1.2.3. Condiciones físicos artificiales.....	25
<b>Unidad II .....</b>	<b>28</b>
<b>Análogos .....</b>	<b>28</b>
<b>2. Análogos de exhibiciones gastronómicas. ....</b>	<b>28</b>
<b>2.1. Museo de Lima Perú.....</b>	<b>28</b>
<b>Unidad III.....</b>	<b>33</b>
<b>Programa Arquitectónico .....</b>	<b>33</b>
<b>3. Programa Arquitectónico .....</b>	<b>33</b>
3.1. Determinación del terreno.....	33
3.1.1. Condiciones bioclimáticas del terreno seleccionado .....	34
3.1.2. Relación con el contexto urbano.....	36
<b>3.2. Condicionantes normativas y reglamentarias .....</b>	<b>38</b>
3.2.1. Uso de suelo .....	38
3.2.2. Normas Técnicas Complementarias del Distrito Federal .....	39
<b>3.3. Demanda planteada.....</b>	<b>47</b>
<b>3.4. Determinación del operador .....</b>	<b>47</b>
<b>3.5. Determinación de requerimientos espaciales.....</b>	<b>49</b>
3.5.1. Programa de Necesidades.....	49
3.5.2. Programa Arquitectónico.....	50



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.



Unidad IV .....	59
Composición Arquitectónica .....	59
4. Criterios de composición arquitectónica .....	59
4.1. Partido general .....	59
Unidad V .....	63
Desarrollo de Proyecto .....	63
5. Proyecto Arquitectónico .....	63
Unidad VI .....	65
Costo preliminar .....	65
6. Modelo de Costo preliminar .....	65
6.1. Alcances del Proyecto .....	65
6.2. Costo Aproximado del Museo de Gastronomía .....	67
Unidad VII .....	69
Memorias .....	69
7. Memoria Descriptiva .....	69
7.1. Memoria del Proyecto Arquitectónico .....	69
7.2. Memoria Estructural. ....	73
8. Renders Museo de Gastronomía .....	77
9. Conclusiones .....	81
Bibliografía .....	83



## Museo de Gastronomía

### Unidad I

### Justificación

## 1. Planteamiento del problema

### 1.1. Descripción de la problemática

#### 1.1.1. Identificación de la Problemática

La gastronomía tradicional Mexicana se caracteriza por su gran variedad de platillos, de los cuales cada uno tiene un sabor distintivo, además de ser una de las más ricas y elaboradas del mundo; cabe mencionar que cada estado de la República cuenta con su propia comida típica elaborada dependiendo de las tradiciones y costumbres de la región. Su historia, sus sabores, aromas y texturas de la cocina tradicional mexicana son una grata sorpresa para los sentidos, por lo que resulta pertinente dedicar un espacio para la preservación, demostración y degustación de forma cultural e informativa; es decir la creación de un Museo de Gastronomía.

En la ciudad de México no existe un espacio que albergue las actividades de la cocina tradicional mexicana e internacional, sin embargo; en muchos lugares alrededor de ésta, se han establecido exposiciones temporales, en especial al sur, entre las delegaciones Milpa Alta y Xochimilco, las calles, plazas, parques y jardines son intervenidos para este tipo de actividades socioculturales, las cuales pretenden mostrar a las personas la riqueza de sus fuentes naturales convertidas en exquisitos alimentos.

En la Delegación Milpa Alta la cocina tradicional tiene su base en el maíz, ya que una vez nixtamalizado, el maíz se emplea para hacer masa con la cual se preparan desde atole hasta antojitos mexicanos de todo tipo. En Santa Ana Tlacotenco, por citar otro sitio, es costumbre la recolección de algunos géneros de hongos comestibles, mismos que suelen acompañarse de chile, epazote y cebolla antes de constituir el relleno de las empanadas de maíz comúnmente conocidas como quesadillas.

Es importante mencionar que Milpa Alta y Xochimilco son sedes de importantes festivales relacionados con la comida mexicana en los que se han establecido; muestras gastronómicas de diferentes restaurantes de la región, “La Feria del Nopal”, “La Feria del Mole” que se realiza en San Pedro Actopan y es una de las más famosas en la cocina mil-paneca, “La Feria de la Pera”, “La Feria del Maíz y La Tortilla”, “La Feria del Pulque”, “La Feria del Conejo”, “Feria de la Barbacoa”; entre la repostería y dulces mexicanos se encuentran: “Feria de la Pera”, “Feria del Dulce Cristalizado”, “Feria de la Nieve” y “Feria de la Alegría y el Olivo”, entre otras.

Debido a la importancia de la gastronomía mexicana no podemos dejar a un lado de establecer un espacio en donde nos podamos acercar al conocimiento de sus orígenes culturales más importantes



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.



no solo en la historia, si no su relación con América Latina y con el mundo, ya que esta cocina en particular ha destacado en el mundo, por seguir respetando sus tradiciones y por honrar a los largos años que tiene de historia. Caminar por esta historia hace que cada platillo sea único y espectacular, no solo por reunir los diferentes colores, sabores y aromas de cada platillo, sino por el espíritu de identidad.

Para poder hallar la cocina auténtica de México primero debemos remontarnos a sus orígenes para entender de donde viene y como ha ido cambiado a lo largo de los años. Antes de la llegada de los españoles, la dieta de las culturas prehispánicas se basaba básicamente en platillos de maíz con chile y hierbas, usualmente complementados con frijoles, jitomates o nopales; también incluían la vainilla, cacao, tomatillos, aguacate, guayaba, papaya, sapote, mamey, piña, jícama, calabaza, papa, cacahuates, achiote, huitlacoche, pavo y pescados. Sin embargo la invasión española significo la llegada de grandes variedades de legumbres verdes, raíces, frutas, leguminosas, cereales y condimentos, en los que se encuentran: la lechuga, espinaca, pepino berenjena, espárrago, ajo, betabel, zanahoria, rábano, manzana, pera, ciruela, cereza, uva, limón, nuez, almendras, linaza, aceituna, lentejas trigo, cebada, centeno, avena, arroz, caña de azúcar, entre otras especias que se fusionaron con la cultura existente.<sup>1</sup>

De tal manera que los españoles no alteraron la comida mexicana, si no que trajeron ingredientes para complementarla, además de que la cocina mexicana se desarrolló a través de este intercambio y es una de las razones por las cuales la hace compleja y que hace que sea una de las más grandes e importantes del mundo.

Debido a que México es un país con gran riqueza tanto en recursos naturales, como en tradiciones y costumbres, cada uno de los estados de la República posee características únicas debido a la flora y fauna con las que cuenta, a su clima, su ubicación geográfica, a la cultura, ideologías, e incluso a los grupos étnicos que habitan la región, por lo que de acuerdo a estas características, cada estado de la república, cuenta con su propio estilo y comida típica.

Resulta interesante saber que cada estado es diferente en todos los aspectos, sin embargo todos guardan algo en particular, han demostrado su cocina con platillos que fundamentan su valor en el vasto número de ingredientes que utiliza, elaborando así su amplia gama de aromas y colores, en las técnicas de cocina que le son propias.

La Gastronomía mexicana contiene una lista innumerable de platillos y de espacios donde se nos muestra la diferencia por cada una de las regiones de México.

Ahora bien, se hace necesario contar con un museo gastronómico, que cuente con la enorme Tradición culinaria existente, la cual es digna de preservar y mostrar al resto del país y desde luego a nivel internacional; o mejor dicho cubrir esta necesidad con varios museos quizá, uno en cada estado.

A continuación se hace una breve descripción de diferentes regiones del país, destacando sus principales características en éste rubro.

---

<sup>1</sup> Jesús Flores y Escalante, *Breve historia de la comida mexicana*, Debolsillo, México 1994, pp. 15-72.



## Comida Típica de Veracruz

Veracruz es uno de los estados con mayor tradición culinaria y cada una de las regiones que lo integran tiene su toque especial. La cocina veracruzana tiene todo un abanico de posibilidades complaciente para cualquier paladar ya que está condimentada con las especias más naturales y originales, muestra de ello son los platillos provenientes del mar como el pescado en escabeche, los pulpos en su tinta, las empanadas de camarón, los pescaditos fritos, el chilpachole y el afamado Huachinango a la Veracruzana.



1) Yareli Yañez, *Comida típica Veracruz*, Septiembre 2013, Técnica Digital.

Es importante mencionar que el café de esta zona es de un sabor incomparable y aromático, por lo cual es exportado a muchos países y es considerado como uno de los mejores en el mundo entero.

Las ciudades cuya tradición gastronómica han cobrado fama incluso internacional son; Orizaba, Córdoba, algunas costeras como Tuxpan, Nautla y Tecolutla, por mencionar solo algunas. No solo sus bellezas naturales, si no su gran riqueza gastronómica.<sup>2</sup>

## Comida Típica de Chiapas

En Chiapas hay una gran variedad de platillos autóctonos como los siguientes, por mencionar algunos: Frijol escumite con chilpiín, frijoles negros con carne salada de res, tanate y chumul, caldo de shuti, chanfaina estilo Soconusco, estofado de pollo, tamales de iguana, armadillo guisado, tamal de jacuané, nacapitu, cuchunuc, putzatzé, yumimujú, picte de elote, toro pinto y caldo de sihuamonte, mole de guajolote o el palmito de coroso, chaya, chipilín y hierba mora, caldo de chipilín, carne asada y longaniza, frijoles en sus diversas modalidades, y no podían faltar los tamales de chipilín, de elote, de bola, de carne con verdura, el casquito, pescado y mariscos.



2) Yareli Yañez, *Comida Típica Chiapas*, Septiembre 2013, Técnica Digital.

<sup>2</sup> Anónimo, *“Comida típica de Veracruz”*, Mayo 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=175:comida-tipica&catid=332:veracruz&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=175:comida-tipica&catid=332:veracruz&Itemid=100018)



También se preparan exquisitas bebidas como el agua de Chicha y el pozol reventado, pozol negro y blanco, cacao, pinol y taberna, agua de naranja, tamarindo, papaya, tascalate, atol agrio, pinole, o, si lo prefiere, puede deleitarse con un rico chocolate.

Dulces de plátano, chilacayote, cacahuete, chocolate, yuca, de ajonjolí, de calabaza, de papaya, coco molido, de cacahuete, turrón, tostadas de coco, y nuégado, pan de dulce y pasteles, y frutas de la región en ates, almíbar, cupapé, putzinu, caballito, melcocha, oblea, empanadas de queso y de leche.<sup>3</sup>

### Comida Típica de Oaxaca



3) Yareli Yañez, *Comida Típica Oaxaca*, Septiembre 2013, Técnica Digital.

Oaxaca ofrece a los visitantes una de las manifestaciones culturales más arraigadas y más vivas: La Gastronomía.

La cocina oaxaqueña es una de las más completas de todo el país por su variedad, su riqueza, imaginación y su complejidad, entre las cuales encontramos: Mole negro, Mole rojo, Mole coloradito, Mole almendrado, Mole chichilo, Mole amarillo, Hígados de pollo estilo Oaxaca, Tasajo, Pozole mixteco, Cecina, Caldo de gato, Chapulines, Tlayudas, Caldo de garbanzo, Salchichas oaxaqueñas, Arroz chepil, Caldillo de vigilia, Chiles rellenos de sardinas, Salsa de chiles serranos, Salsa de hormiga chicatana, Tamales de chepil, Tamales de pescado del Istmo, Chiles de agua rellenos de quesillo, Chiles pasilla rellenos de picadillo, Chileajo, Chacales al ajillo, Calamares en su tinta, Hojaldre de cazón, Chichilo, Salsa de gusanito, Guiso de iguana, Armadillo guisado, Escabeche de pulpo, Caldo de nopales, Empanadas de amarillo crudo de Ocotlán.<sup>4</sup>

<sup>3</sup> Anónimo, "Comida típica de Chiapas", Febrero 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=19:comida-tipica&catid=309:chiapas&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=19:comida-tipica&catid=309:chiapas&Itemid=100018)

<sup>4</sup> Anónimo, "Comida típica de Oaxaca", Febrero 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=49:comida-tipica&catid=322:oaxaca&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=49:comida-tipica&catid=322:oaxaca&Itemid=100018)



### Comida Típica de Michoacán

La gastronomía de Michoacán es muy variada y rica, en la ciudad por ejemplo encontramos las Corundas michoacanas, los uchepos, las nueces en escabeche, el licor de membrillo, las Trompas de puerco con salsa de Lago, la sopa purépecha, la crema fría de aguacate, la sopa tarasca, la sopa prehispánico o los tamales de harina acompañados de atole negro o de grano.



4) Yareli Yañez, *Comida Típica Michoacán*, Septiembre 2013, Técnica Digital.

Además platillos como el pollo placero, las corundas de maíz o trigo, la sopa tarasca, las enchiladas morelianas, el chupiro, el pescado blanco y el caldo de charal estilo Pátzcuaro. Entre los dulces típicos se encuentran las morelianas, el alfajor de coco, la capirotada, la charamusca o tromada, el flan moreliano, los chongos zamoranos y las nieves de pasta de Pátzcuaro.<sup>5</sup>

### Comida Típica de Jalisco

Guadalajara cuenta con una gran variedad de platillos típicos, como pozole, tamales, tostadas, Sopes, Enchiladas, Tacos, Capirotada y Pollo a la valentina. Pero algo que lo distingue totalmente de todo el país son las "tortas ahogadas" que consiste en un bolillo con carne frita de cerdo cortada en trozos y salsa. Otra de las comidas típicas de Guadalajara y todo el estado de Jalisco es la "birria", la cual normalmente es hecha con carne de chivo, de res o de cabra. La birria artesanal se hace en un horno especial que puede estar bajo tierra y se cubre con hojas de maguey, la carne se puede mezclar en un caldo de jitomate o comer por separado. El postre típico tapatío; Jericalla.<sup>6</sup>



5) Yareli Yañez, *Comida Típica Jalisco*, Septiembre 2013, Técnica Digital.

<sup>5</sup> Anónimo, "Comida típica de Michoacán", Mayo 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=164:comida-tipica&catid=317:michoacan&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=164:comida-tipica&catid=317:michoacan&Itemid=100018)

<sup>6</sup> Anónimo, "Comida típica de Jalisco", Marzo 2008, (vi: 23 de Agosto de 2013.) [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=456:comida-tipica&catid=316:jalisco&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=456:comida-tipica&catid=316:jalisco&Itemid=100018)



### Comida Típica de Nayarit

Nayarit posee privilegiada situación geográfica. Su ubicación en el trópico de cáncer le concede un clima excelente con lluvias abundantes en el verano y suelos muy fértiles que producen gran variedad de flores de gran belleza y frutos de sabor incomparables.

Nayarit es productor de coco, maíz, trigo y frijol y el primero en el país en la producción de tabaco; plátano, mango y caña de azúcar. Por otra parte, en sus mares se pescan tiburón, cazón, róbalo, pargo, camarón y ostión. Ello configura su gastronomía, en la que los ostiones y camarones tienen un papel destacado. Se elaboran exquisitos sopes y enchiladas de ostión, tamales de camarón, pescado zarandeado, que es una de las deliciosas especialidades de la región, así como el Tlaxtihuilli o caldillo de camarón y la famosa lisa tatemada en leña de mangle.



6) Yareli Yañez, *Comida Típica Nayarit*, Septiembre 2013, Técnica Digital.

Platillos más representantes del estado son el Pescado Sarandeado, Pollo al estilo Ixtlán del Río, el Pipian de pepitas de calabaza, Tostadas de chanfaina, Ceviche de pescado, Tlaxtihuille, Cucarachas de camarón, Arroz con camarones, Pescado tatemado, Ceviche de camarón, Camarones al mojo de ajo, Camarones a la diablo, Camarones rancheros, Caldo de camarón, Pate de camarón, Chimichangas de ostión; entre los más representantes de la región son: Cocada, Plátano pancle, Coyules, Cañas asadas, Melado, Jericallas, Agualamas, Ante, Tamales de elote, Arrayán cubierto, Gorditas de maíz horneadas, Buñuelos de viento, Pan de plátano, Jocuixtles.<sup>7</sup>

### Comida Típica de Sonora

La gastronomía sonorense a pesar de que no es muy abundante ha preservado algunos platillos como son: Burritos, atole y tamales de pitahaya, yumare, guaca-yaquí o puchero, guacapoñoni o macha, tortillas y gorditas de harina, cortes finos de res asados, tamales de elote y gallina pinta, Menudo sonorense (maíz, panza, pata de res, chile verde, cebolla, orégano, cilantro), Caldo de queso (papas rebanadas con queso, tomate y cebolla), Tamales de garbanzo, Vitualla de garbanzos.<sup>8</sup>



7) Yareli Yañez, *Comida Típica Sonora*, Septiembre 2013, Técnica Digital.

<sup>7</sup> Anónimo, "Comida típica de Nayarit", Mayo 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=166:comida-tipica&catid=320:nayarit&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=166:comida-tipica&catid=320:nayarit&Itemid=100018)

<sup>8</sup> Anónimo, "Comida típica de Sonora", Mayo 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=173:comida-tipica&catid=328:sonora&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=173:comida-tipica&catid=328:sonora&Itemid=100018)



### Comida Típica de Puebla

La gastronomía de Puebla está llena de platillos típicos entre los cuales destacan los envueltos de mole, las chancclas, los tamales pulacles, los tlayoyos, las chalupas, los gusanos de maguey con salsa borracha, los escamoles a la mantequilla, la sopa de elote y rajas, el arroz a la mexicana, la sopa de habas frescas y de hongos.<sup>9</sup>



8) Yareli Yañez, *Comida Típica Puebla*, Septiembre 2013, Técnica Digital.

### Comida Típica de Guerrero

En la gastronomía guerrerense confluyen tres grandes corrientes culinarias: la indígena, la española y la francesa. Predomina la primera, pues los ingredientes dominantes son: el maíz, el chile, el frijol y la carne. De ascendencia indígena son los moles rojo, verde, clemole, ayomole, huaxmole y todos los chilmoles o salsas de chile; las tortillas, memelas, picadas, chalupas, tostadas, totopos; Los atoles blancos y dulces combinados con diversas frutas; los pozoles blanco, verde y de elote o elepozole.<sup>10</sup>



9) Yareli Yañez, *Comida Típica Guerrero*, Septiembre 2013, Técnica Digital.

Como mencione anteriormente, estas son algunas regiones del país, sin embargo podemos seguir hablando de cada una de los estados, por la amplia gama gastronómica del país.

En seguida me centrare en el Distrito Federal, y en particular en la Delegación Milpa Alta en la cual propongo el sitio para la ubicación del museo de gastronomía.

<sup>9</sup> Anónimo, "Comida típica de Puebla", Mayo 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=168:comida-tipica&catid=323:puebla-&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=168:comida-tipica&catid=323:puebla-&Itemid=100018)

<sup>10</sup> Anónimo, "Comida típica de Guerrero", Mayo 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=197:comida-tipica&catid=314:guerrero&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=197:comida-tipica&catid=314:guerrero&Itemid=100018)



## Feria del mole, Milpa Alta



10) Anónimo, Sin título, ca. Milpa Alta, Tomada del Periódico Excélsior.

Milpa Alta es uno de los lugares de la región que se destaca por dar muestras gastronómicas típicas de la región, tal es el caso de La feria del Mole en San Pedro Atocpan, dentro de la delegación, es una feria que se ha llevado a cabo desde hace más de 70 años en éste pueblo en donde su comunidad se dedicaba a la agricultura, el cultivo de frijol y maíz así como a la extracción de leña de ocote.

Antes de que se creara esta famosa feria en Atocpan, solo existían 4 personas que preparaban mole para los 4 barrios de la población en cada festejo del pueblo y años después decidieron ir a la Ciudad de México a vender éste producto en la zona de la Merced con una producción de solo 2 kilos.

Para 1947, gracias a la construcción de la carretera panorámica Xochimilco-Oaxtepec, cuya entrada principal llegaba al pueblo de Atocpan, se creó el primer molino de mole y chile, dejando a un lado la elaboración de éste producto en metate, que después fuera nuevamente retomado al darle un sabor inigualable.

A partir de 1977 comenzó a llevarse a cabo en Milpa Alta lo que hoy se conoce como la Feria Nacional del Mole en San Pedro Atocpan, en donde podemos encontrar mole de todos los estilos, sabores y elementos culinarios, al ser uno de los platillos más representativos de nuestro país a nivel mundial.

La primera Feria Nacional del Mole se realizó con apenas cuatro restaurantes y cuatro stands, en la actualidad aproximadamente 2,605 personas participarán activamente.<sup>11</sup>



11) Anónimo, Sin título, ca. Milpa Alta, Tomada del Periódico El Universal.

<sup>11</sup> Anónimo, "Feria Nacional del Mole San Pedro Atocpan 2013", 2013, (vi: 05 de Septiembre de 2013.) En la página Don hay Feria. <http://www.dondehayferia.com/feria-nacional-del-mole-san-pedro-atocpan-2013>



12) Anónimo, *Feria del Mole*, 2012, Tomada de la página de la delegación Milpa Alta.

Esta reconocida feria se realiza año con año durante 22 días en el mes de octubre, y en donde no solo encontramos el famoso mole, también de eventos culturales, artísticos, jaripeos, peleas de gallos, bailes populares y juegos mecánicos, entre muchas otras cosas.

Esta feria recibe cada año a más de 600 mil visitantes que disfrutan de sus restaurantes, más de 350 stands o locales y gran variedad de juegos, artesanías y entretenimiento.<sup>12</sup>

San Pedro Atocpan se localiza en la carretera Xochimilco-Oaxtepec Km 17 1/2 en la delegación Milpa Alta, C.P. 12200, con una extensión de más de 70,000 metros cuadrados.

Actualmente, en el pueblo de San Pedro Atocpan existe una producción local de más del 60% de la elaboración total de mole a nivel nacional, lo que antes solo era para consumo propio de los pobladores, y que ahora se conoce como “La Capital del Mole”.

<sup>12</sup> Anónimo, “*Feria Nacional del Mole San Pedro Atocpan 2013*”, 2013, (vi: 05 de Septiembre de 2013.) En la página Don hay Feria. <http://www.dondehayferia.com/feria-nacional-del-mole-san-pedro-atocpan-2013>



### Feria del Nopal, Milpa Alta

La feria del nopal se realiza en Villa Milpa Alta durante el mes de junio y tiene como finalidad el fomento del consumo y comercialización del nopal-verdura. Se lleva a cabo anualmente desde 1986 y su característica principal es la presentación de diversos platillos preparados a base de nopal. Este evento se engalana con actividades culturales, sociales, deportivas y artísticas.

Durante 1995, previo a la realización de la Feria, se organizó el primer Concurso Gastronómico de Platillos Mexicanos elaborados a base de nopal, registrándose 327 recetas que comprendían sopas, ensaladas, guisados, postres y bebidas.<sup>13</sup>



13) Anónimo, Sin título, ca. Milpa Alta, Tomada del INAFED (Instituto para el Federalismo y el Desarrollo Municipal).

### Feria del maíz y la tortilla, Xochimilco

En Santiago Tepalcatlalpan, Xochimilco se celebra La Feria del maíz y la tortilla que desde hace más de dos décadas se realiza en esta comunidad, con el objetivo de rescatar la cultura gastronómica de la región, utilizando al maíz como materia prima.

En el mes de mayo y junio, más de cincuenta productores se instalan en la explanada Xancantitla para ofrecer una extensa gama de alimentos, antojitos y golosinas como: quesadillas, peneques, sopes, atole, pan, gorditas, esquites, pozole, chile atole, tlayudas, pinole y burritos (golosinas elaboradas con maíz azul tostado cubierto de piloncillo).<sup>14</sup>



14) Anónimo, Sin título, ca. Xochimilco, Tomada del Periódico El Universal.

Además de la venta de productos comestibles, el visitante encuentra artesanías elaboradas con hoja de maíz, exposiciones, juegos mecánicos, jaripeo, presentación de elencos artísticos y baile popular.

<sup>13</sup> Anónimo, *"Fiestas, danzas y Tradiciones"*, Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México, Delegación del Distrito Federal, Delegación Milpa Alta, 2010, INAFED (Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal), SEGOB (Secretaría de Gobernación)

<sup>14</sup> Anónimo, *"Feria del Maíz y la Tortilla"*, 2013, (vi: 23 de Octubre de 2013.) En la página Ciudadana. <http://www.paginaciudadana.com/en-xochimilco-la-24a-edicion-de-la-feria-del-maiz-y-la-tortilla/>



## Feria de la Barbacoa, Milpa Alta

La feria se lleva a cabo en San Salvador Cuauhtenco en la plaza principal del poblado, en la Delegación Milpa Alta, del 13 al 21 de diciembre, en donde los visitantes pueden disfrutar del sabor único del borrego de “criollo”, preparada en hornos de piedra, envuelta en penca de maguey, acompañada de un delicioso consomé, salsa y tortillas hechas a mano, alimento 100% de manera natural.



15) Anónimo, Sin título, 2014, Milpa Alta, Tomada del Periódico El Universal.

*“En San Salvador Cuauhtenco existen aproximadamente 250 productores de barbacoa que se dedican a comercializar este platillo en distintos puntos del Distrito Federal.*

*En esta misma comunidad también hay unos 2 mil campesinos que se dedican a la producción de ganado, borregos, becerros, gallinas, porcinos, entre otras especies, mismos que se crían mediante el pastoreo en la zona boscosa y agrícola del poblado.”<sup>15</sup>*

En la feria se instalan 15 puestos de comida con diversidad de antojitos típicos de la comunidad, así como venta de artesanía y una exposición ganadera, además se informa que de acuerdo a las autoridades delegacionales cuentan con una afluencia entre 500 y 700 personas diariamente con una derrama económica de 10 millones de pesos por semana.<sup>16</sup>



16) Anónimo, Sin título, 2014, Milpa Alta, Tomada del Periódico El Universal.

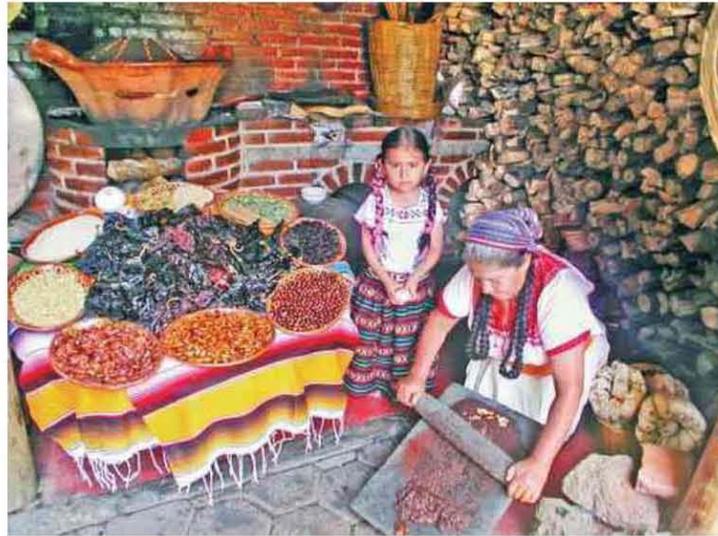
<sup>15</sup> Redacción, “Milpa Alta de “mantel largos” por Feria de la Barbacoa”, en El Universal, Distrito Federal, 12 de diciembre de 2014, Turismo.

<sup>16</sup> Sandra Hernández, “Realizarán XIV Feria de la Barbacoa en Milpa Alta”, en El Universal, Distrito Federal, 11 de diciembre de 2014, Metrópoli.



Por lo visto anteriormente, la gastronomía tradicional mexicana posee grandes riquezas culinarias, las cuales no deben quedarse sólo como costumbres autóctonas de la región de origen, sino que deben ser expuestas y difundidas alrededor del país y otras partes.

En todo el mundo existe una gran variedad de museos que exponen diversos tipos de artículos, además del arte, exponen cosas de interés y curiosidad del público, como autos, muñecos de cera, comunicaciones, electricidad, etc., sin olvidar por su puesto las exposiciones culturales que nos ofrecen gran conocimiento acerca de las antiguas culturas.



17) Josefina Quintero, *Feria del mole en San Pedro Atocpan, ca., Milpa Alta*, Tomada del Periódico La Jornada.

Por otra parte, algunos museos deleitan nuestro paladar al exponer algunos alimentos o bebidas singulares, tales como el chocolate, el vino, tequila, el dulce, la miel, entre otros. Sin embargo, en ningún lugar del mundo, con excepción de Lima, Perú, existe un museo de gastronomía que dé cuenta de la comida típica de un país, con todas sus tradiciones, costumbres y sabores originales, o incluso de la comida internacional.

Además de que la cocina Tradicional Mexicana forma parte de la lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO y de acuerdo con la Resolución aprobada por la Comisión Intergubernamental correspondiente en su sesión de Nairobi, Kenia, el 16 de noviembre de 2010, fue declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.<sup>17</sup>

México posee grandes riquezas gastronómicas reconocidas a nivel mundial, es por esto que merece tener un espacio exclusivo en el que éstas puedan ser expuestas de forma cultural y creativa.

Propongo un museo gastronómico en el Distrito Federal, al sur de la ciudad de México en la delegación Milpa Alta en el Pueblo de San Pedro Atocpan; sobre la carretera México Oaxtepec; ya que es un sitio que ha destacado en sus tradiciones y muestras gastronómicas, además de su ubicación estratégica de suma importancia, pues es considerado como “La Capital del Mole”. El museo atraería por sí solo a los usuarios ya que se encontrará ubicado en un lugar donde se desarrollan diferentes ferias gastronómicas importantes de la ciudad, además de que es el acceso a la ciudad de México por el estado de Morelos y una de las vías importantes para conectar la delegación Xochimilco y Milpa Alta.

<sup>17</sup> Ángel Vargas y Ericka Montaño, “Reconocimiento de la UNESCO, Comida mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad”, en La Jornada, Distrito Federal, 17 de noviembre de 2010, Política, p.2.



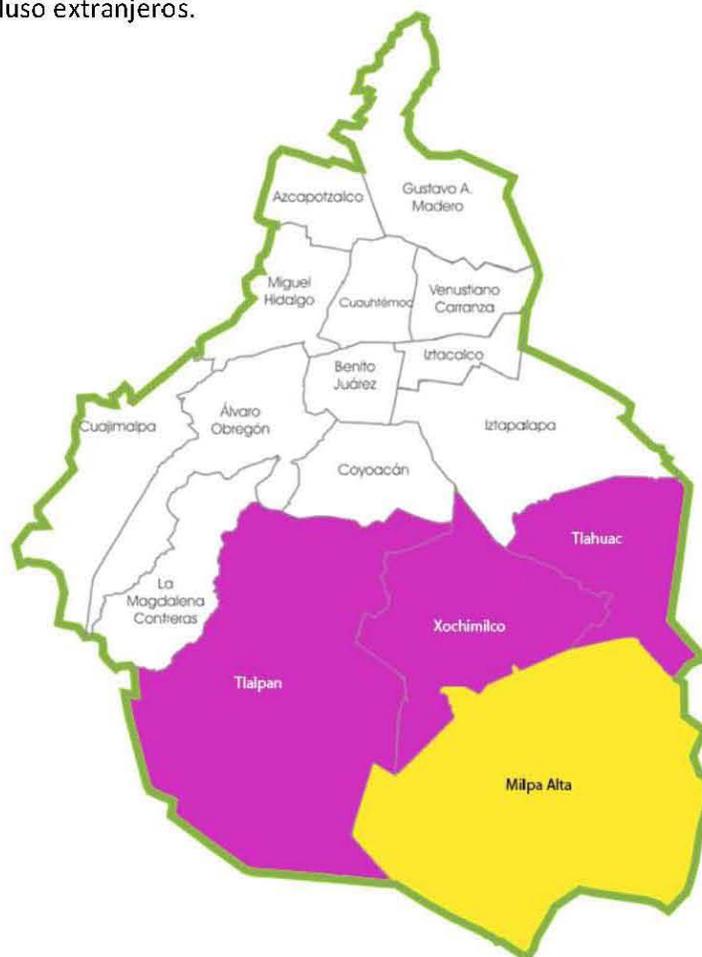
### 1.1.2. De la identificación del usuario.

Debido a la información anterior, urge contar con un Museo de Gastronomía que tendrá como finalidad atender y proporcionar al visitante información sobre su comida desde diferentes aspectos (social, económico, histórico, ideológico etc.), haciéndolo participe de las exposiciones al convertirlo en un elemento activo a través de su material; el Museo de Gastronomía como referente educador a la sociedad tanto Nacional como Internacional será dirigido a toda la población, es decir: a los niños, los jóvenes y las personas de la tercera edad.

Los principales usuarios del Museo de Gastronomía por su cercanía serán, los habitantes de la Delegación Milpa Alta y de las delegaciones colindantes como son Xochimilco, Tláhuac y Tlalpan, además del estado de Morelos colindante a la ciudad de México hacia el sur.

En segundo término, pero no menos importantes, los habitantes de las demás delegaciones de la ciudad de México podrán hacer uso de las instalaciones del museo, los cuales ya han demostrado su interés en las manifestaciones gastronómicas realizadas en dicho lugar.

Por último, el nuevo proyecto resultará una atracción turística para los visitantes de otros estados de la República e incluso extranjeros.



18) Yareli Yañez, *Usuarios del Museo*, Marzo 2014, Técnica Digital.



## 1.2. Condiciones de la demanda

### 1.2.1. Aspectos socioculturales y políticos

#### Relación con la Ciudad y la Zona Metropolitana

La historia de la delegación Milpa Alta resulta relevante, ya que se configura en el comportamiento e identidad de los habitantes; las tradiciones son parte primordial en la formación de esta, pues el culto a los santos asociados a la religiosidad prehispánica y su vinculación con la propiedad de la tierra conforman el derecho a conservar y aprovechar su tierra, la cual determina la reivindicación indígena y campesina, bajo la conducción de comuneros y ejidarios.

Entre los cultos y festividades importantes de la zona son: la peregrinación al Santuario de Chalma; que recorre los antiguos caminos y veredas de la región, Feria del Mole de San Pedro Atocpan, la Feria Regional de Milpa Alta, el Carnaval, la Feria del Nopal, la del Lanzamiento de Globos de Cantoya, las festividades de los 12 Poblados Rurales y sus respectivos barrios con motivo de las Fiestas Patronales, las Peregrinaciones, la Semana Santa y el Día de Muertos.

Sin embargo en los últimos años (1980-2000) las mayordomías y costumbres han sufrido cambios que han extinguido algunas de estas celebraciones (Señor de Sacramonte, Señor de Ixcatepec por ejemplo) y en contraste, otras se han fortalecido como es el caso de la mayordomía que se organiza con motivo de Nuestro Señor de Chalma y la Virgen de Guadalupe.

Una de las fiestas más representativa es la de El Leñerito, la antigua mayordomía del Señor de las Misericordias, la cual comprende dos tradiciones fundamentales de los habitantes de Milpa Alta; la lucha por los bosques comunales y la antigua tradición de las mayordomías; según refiere el Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de la Delegación Milpa Alta.

Es importante mencionar que en 1970 la Delegación Milpa Alta empezó a formar parte del territorio urbano del Distrito Federal; una década donde su población apenas rebasaba 33 mil habitantes y la urbanización se limitaba a los espacios fundacionales de los doce pueblos, sus características rurales eran evidentes, pero al mismo tiempo se manifestaba su función comercial: 41.6% de su población económicamente activa se ocupaba de labores relacionadas con la producción del campo y el bosque y 40% estaba ocupada en el comercio y los servicios. En ese tiempo los pueblos de Milpa Alta se relacionaban con la ciudad a través de dos vías de comunicación: la carretera Xochimilco-San Pablo Oztotepec y la carretera Tulyehualco-Tecómitl- Mixquic, con el paso del tiempo debido a la migración y la urbanización de los estados colindantes se ha ido poblando, sin embargo los habitantes nativos no han dejado a un lado sus tradiciones y costumbres, como son el cultivo y comercio, siendo el nopal el principal abastecedor en la ciudad; actividad primordial de la Delegación.<sup>18</sup>

---

<sup>18</sup> Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda (SEDUVI), Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de la Delegación Milpa Alta, *“Relación con la ciudad y la zona metropolitana”*, México 2010, pp. 11.



19) Yareli Yañez, *Ubicación D.F.*, Noviembre 2013, Técnica Digital.

### 1.2.2. Condiciones físicas naturales

Ubicación: **Delegación Milpa Alta**

**San Pedro Atocpan**

Milpa Alta es una de las 16 delegaciones del Distrito Federal.

Se encuentra situada el extremo sudoriental de esta entidad federativa, en las estribaciones de la sierra de Ajusco-Chichinauhtzin que separa al estado de Morelos y la ciudad de México. Con una superficie de 228 kilómetros cuadrados, Milpa Alta es la segunda de las demarcaciones territoriales capitalinas que constituye una importante reserva ambiental en el centro del país.

La Delegación Milpa se ubica al sureste del Distrito Federal, limita al norte con las Delegaciones Tláhuac y Xochimilco, al oeste con Tlalpan y Xochimilco, al este con los municipios de Chalco, Tenango del Aire y Juchitepec del Estado de México, al sur con los municipios de Tlalnepantla y Tepoztlán del Estado de Morelos.



20) Yareli Yañez, *Ubicación Milpa Alta*, Noviembre 2013, Técnica Digital.

Sus coordenadas geográficas extremas son: 19° 11' 26" latitud norte y 99° 01' 19" longitud oeste, con una altitud promedio de 2,420 m.s.n.m., con importantes variaciones topográficas, la pendiente promedio en los Poblados Rurales es del 15 %, mientras que en las laderas de los cerros circundantes es del 25%.<sup>19</sup>

#### San Pedro Atocpan

Se encuentra en la Delegación Milpa Alta, cuenta con menor área urbanizada, ya que la mayoría de la superficie de esta delegación se encuentra ocupada por suelo de conservación ecológica, pequeños poblados y huertas, siendo los principales productos agrícolas el nopal y el amaranto, mismo que son vendidos a los mercados de la ciudad e incluso exportados a otras partes del mundo.

Se localiza al Nor-poniente de la delegación Milpa Alta ocupa una extensión de 87.65 has., topográficamente es accidentado ya que se encuentra en las laderas del cerro Cuauhtzin; pueblo que también se localiza cerca del cerro Teutli formando una zona de valle sus pendientes están dentro del 15 y 30% Y sus cotas entre 2,450 y 2,500 m. sobre el nivel del mar.<sup>20</sup>



21) Yareli Yañez, *San Pedro Atocpan*, Noviembre 2013, Técnica Digital.

<sup>19</sup> Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda (SEDUVI), Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de la Delegación Milpa Alta, *"Situación geográfica y medio físico natural"*, México 2010, pp. 5.

<sup>20</sup> Anónimo, *"San Pedro Atocpan"*, ca. (vi: 04 de Noviembre de 2013.) En la página <http://www.milpa-alta.df.gob.mx/index.php/secciones/pueblos/24-pueblos/250-atocpan>



### Clima

La Delegación presenta un clima semifrío subhúmedo con lluvias en verano, de mayor humedad (C (E) (w2)), el cual abarca el 70 % de la misma, que corresponde a la zona boscosa y a las laderas de la zona montañosa; el 30% restante tiene un clima templado con lluvias en verano (Cw) que corresponde al Valle de Milpa Alta, y a las laderas bajas de la zona montañosa. En promedio, en las zonas de mayor altura se presenta una temperatura de 8°C, y en las partes más bajas de 14°C.

Estas condiciones climáticas generan precipitaciones de más de 100 mm en lapsos cortos de pleno temporal, y un promedio anual en 31 años de observación de 746 mm., lo que se traduce en inundaciones en las zonas centrales de San Pedro Atocpan, Villa Milpa Alta y San Antonio Tecómitl.<sup>21</sup>

Parámetros climáticos promedio de la estación meteorológica de Milpa Alta													
Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Anual
Temperatura diaria máxima (°C)	20.6	21.7	23.9	24.7	25.0	23.0	22.0	21.7	21.3	21.5	21.2	20.5	22.3
Temperatura diaria promedio (°C)	13.0	13.6	16.2	17.4	17.9	16.8	15.7	15.8	15.7	15.1	13.7	13.0	15.3
Temperatura diaria mínima (°C)	5.6	6.0	8.5	9.8	10.9	11.0	10.3	10.4	10.4	9.0	6.8	6.0	8.7
Precipitación total (mm)	9.5	7.1	12.9	27.4	65.3	127.3	131.0	142.2	107.3	49.0	12.5	9.9	701.4
Días de precipitaciones (≥ 1 mm)	1.6	2.2	2.9	6.3	10.5	17.2	19.2	19.9	17.4	8.1	2.6	1.5	109.4

Fuente: SMN, 2011a.

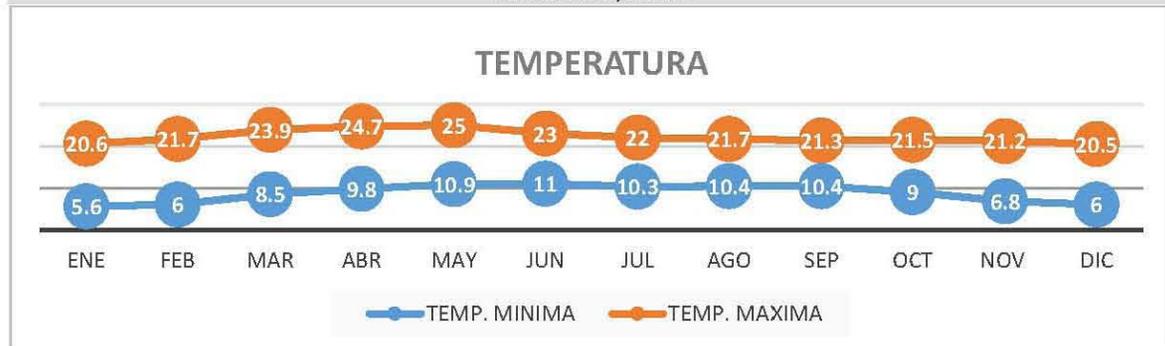


Tabla 1 Temperatura máxima y mínima de Milpa Alta.

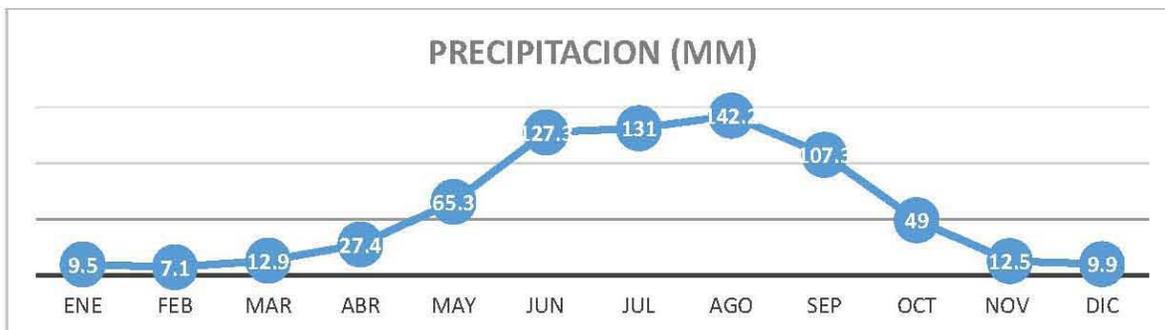


Tabla 2. Precipitación total de Milpa Alta.

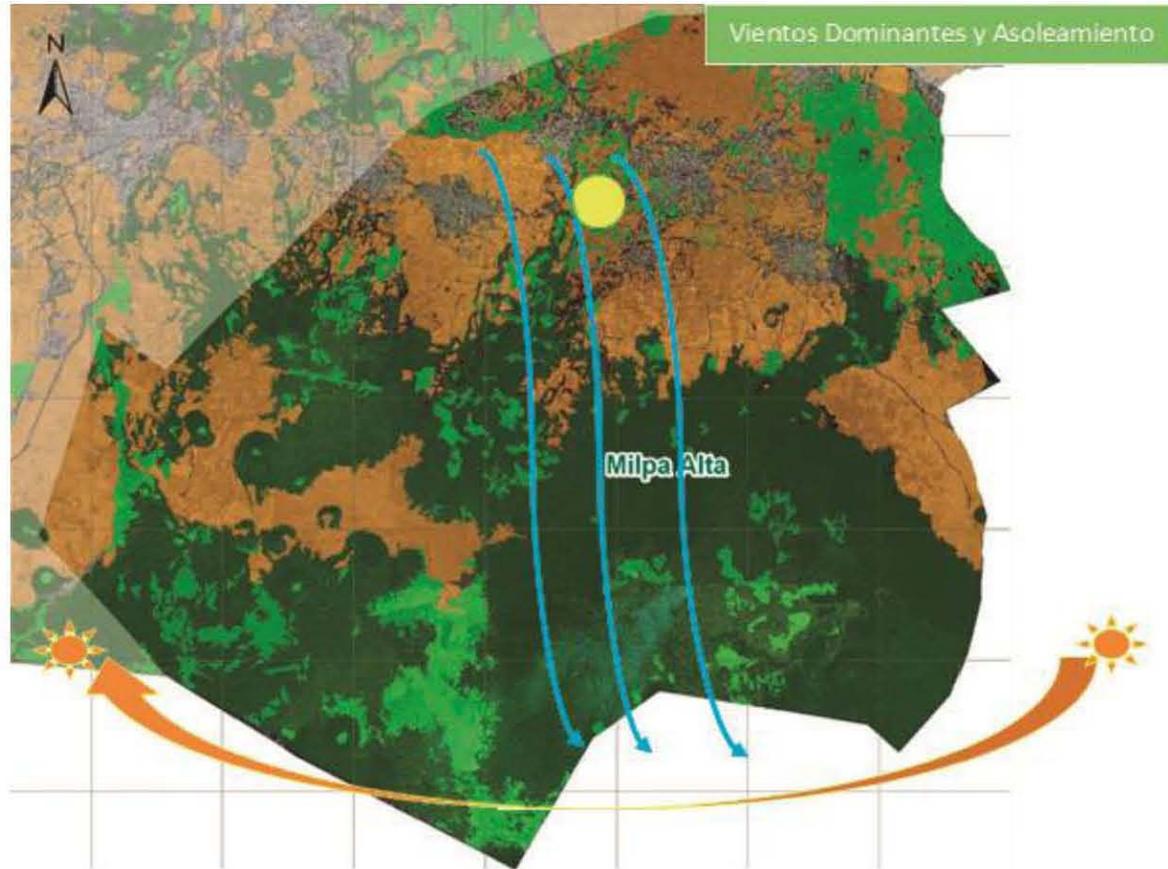
<sup>21</sup> Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda (SEDEUUVI), Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de la Delegación Milpa Alta, "Situación geográfica y medio físico natural", México 2010, pp. 5-6.



## Vientos dominantes

La entrada principal del viento al Valle de México se ubica en la zona norte.

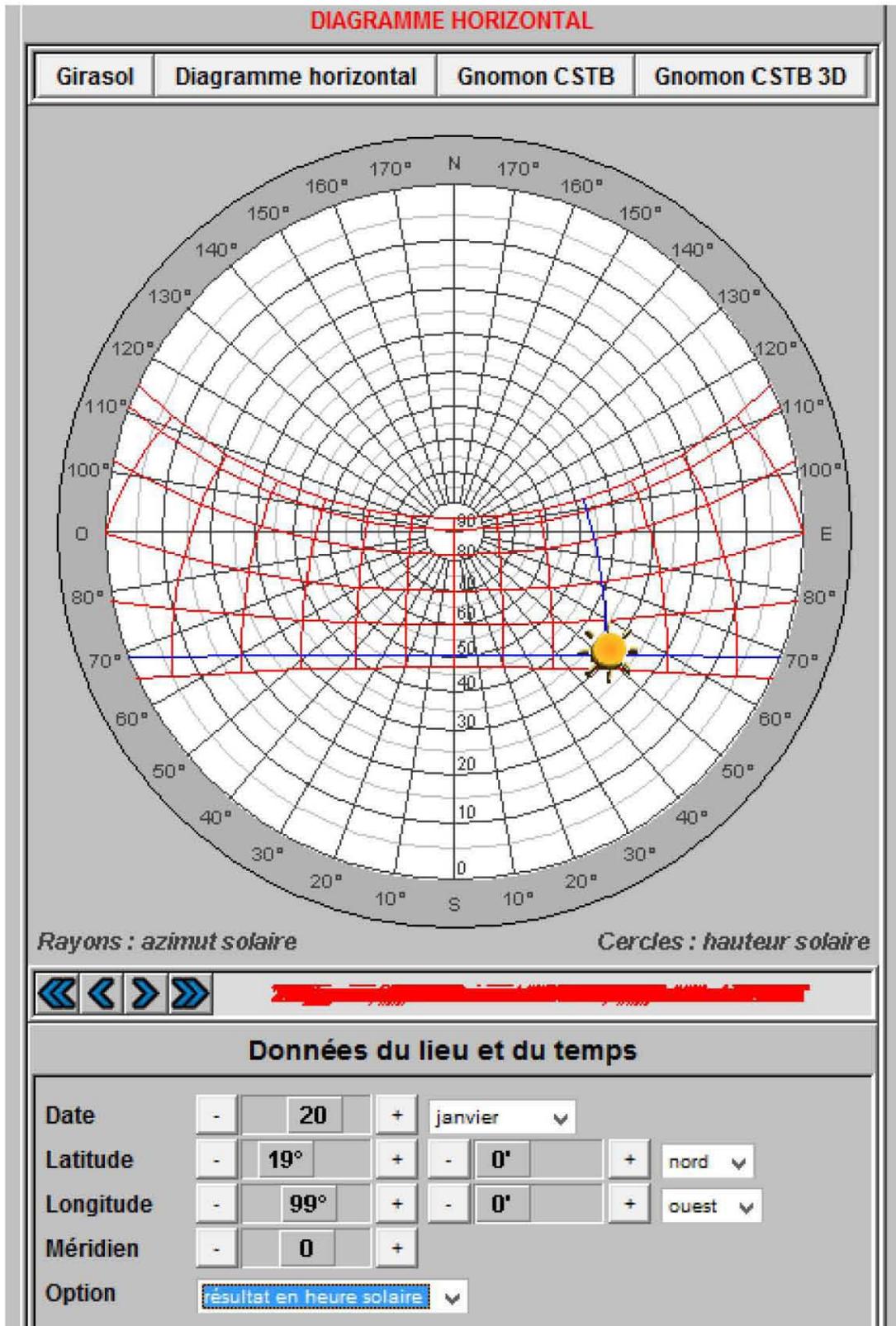
Es importante mencionar los vientos dominantes de la ciudad de México, ya que de esta manera se pueden aprovechar para la climatización de manera pasiva, para gestionar con eficiencia la temperatura interior del elemento arquitectónico. Este diseño supone incorporar soluciones arquitectónicas y constructivas adecuadas al clima y al ecosistema del sitio, aprovechando las condiciones climáticas para poder conseguir confort al interior.



22) Yareli Yañez, *Asoleamiento de Milpa Alta*, Enero 2014, Técnica Digital.

El asoleamiento del sitio es parte importante de la investigación, ya que con ella podemos orientar adecuadamente el edificio, puesto que la inclinación del sol (el asoleamiento) es diferente en cada una de las épocas del año, por lo que respecta a este lugar y de acuerdo con la gráfica solar en los meses de Abril a Septiembre hay asoleamientos por el norte; por lo se tiene que considerar para proteger estas fachadas ya que justo en el mes más caliente en Mayo el asoleamiento se encuentra en la fachada norte durante las horas de incidencia de radiación solar.

A continuación se muestra la gráfica solar de Milpa Alta, la cual obtuve de la siguiente página [http://audience.cerma.archi.fr/cerma/pageweb/outils/diag\\_solaire.html](http://audience.cerma.archi.fr/cerma/pageweb/outils/diag_solaire.html) , en donde se ingresa la latitud y longitud del sitio deseado, en este caso el de la delegación Milpa Alta.



23) Gráfica solar de Milpa Alta.



## Fauna Silvestre



24) Yareli Yañez, *Fauna de Milpa Alta*, Enero 2014, Técnica Digital.

En la zona que corresponde a Milpa Alta se encuentran reportadas las siguientes especies:

- 10 tipos de anfibios
- 15 de reptiles
- 28 de murciélagos
- 1 de marsupial
- 4 de musaraña
- 1 de armadillo
- 6 de conejos y liebres
- 34 de roedores
- 1 de coyote
- 1 de zorra
- 1 de venado
- 2 de felinos

En cuanto a la ornitofauna, esta zona es considerada como crítica para la conservación de las aves de México, por su alto grado de endemismo. Dentro de éstas, el gremio trófico más común es el de las especies insectívoras (23 especies), seguido por los granívoros (5), carnívoros (4), nectarívoros (3) y omnívoros (3).<sup>22</sup>

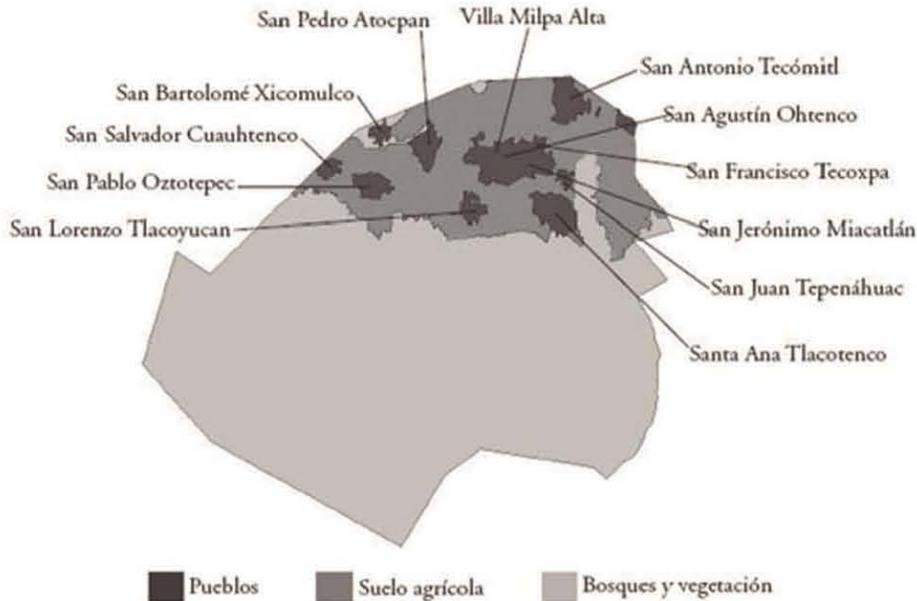
<sup>22</sup> Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda (SEDUVI), Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de la Delegación Milpa Alta, *"Situación geográfica y medio físico natural"*, México 2010, pp. 7.



## Vegetación



*Pueblos, suelo agrícola, bosque y vegetación en Milpa Alta, 2005*



FUENTE: elaboración con datos del *Programa general de ordenamiento ecológico del Distrito Federal*, 2005. Proporcionados por CORENA.



25) Yareli Yañez, *Fauna de Milpa Alta*, Enero 2014, Técnica Digital.

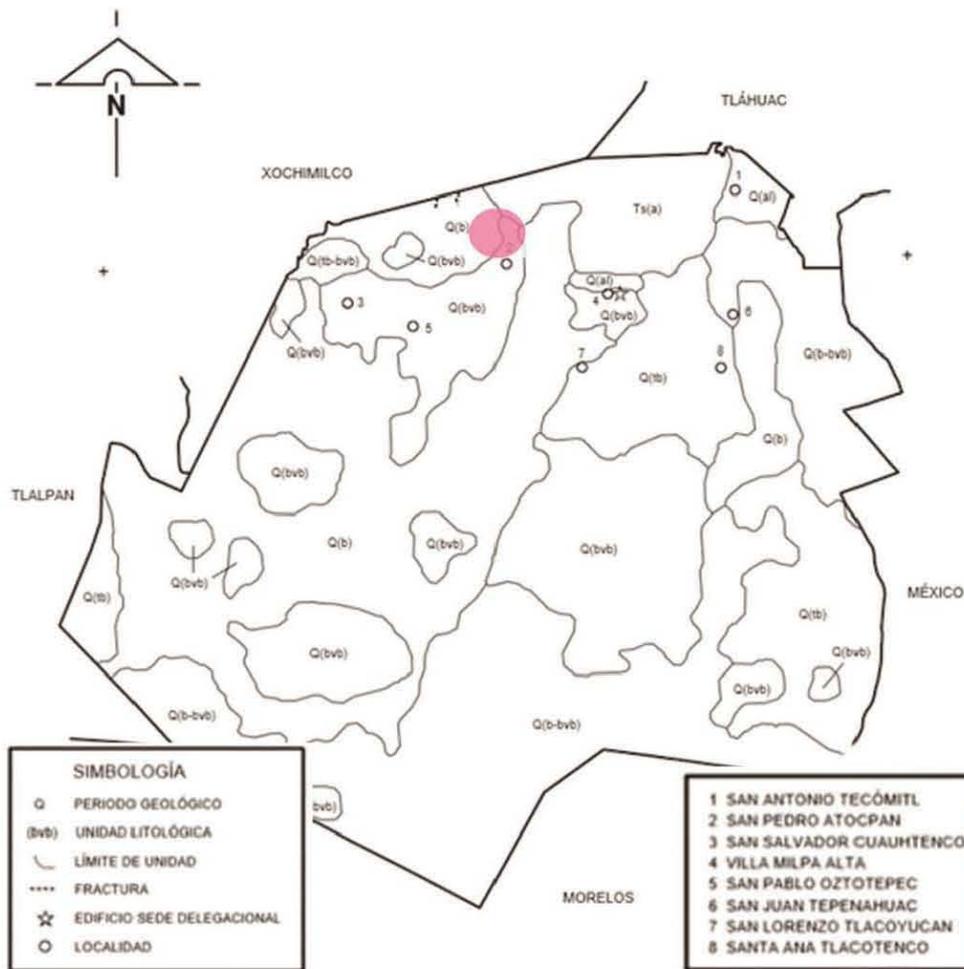
Por lo que respecta a la vegetación, la mayor parte de la superficie que abarca la Delegación de Milpa Alta (49%), se encuentra ocupada por bosques de cedros, oyamel, madroños, ocote y encino, en tanto que el estrato arbustivo se encuentra conformado por hierba del golpe, palo loco y yuca; en las partes más bajas, escobilla, tabaquillo, tepozán predominando la especie cordata y magueyes de la especie *Agave Ferox*. En el estrato herbáceo se encuentran trompetillas, mirtos, jarritos de cuatro especies *Penstemon roseus*, *Chusquea tonduzii*, *Clethra alcocerii* y *Eysenhardtia polystachya*. Las gramíneas son abundantes, entre ellas destacan los pastos silvestres e introducidos, los cuales cubren el 18% del total de la superficie de la Delegación.<sup>23</sup>

<sup>23</sup> Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda (SEDUVI), Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de la Delegación Milpa Alta, *"Situación geográfica y medio físico natural"*, México 2010, pp. 7



## Geología

Milpa Alta por estar enclavada dentro de la Sierra Ajusco Chichinautzin, tiene una estructura geológica y edafológica que responde a los procesos tectónicos y volcánicos de esta área. El total de su superficie tiene su origen en el Cenozoico, fundamentalmente en el cuaternario. En el Centro de la Delegación, las formaciones de basalto y brecha volcánica son dominantes, mientras que en la zona sur, las que predominan son las compuestas por roca ígnea extrusiva básica, también existen zonas de toba y de toba basáltica, esta última en el sureste de la Delegación, así como la presencia de suelos residuales y en menor medida de residuos aluviales. En el centro, sur y poniente de Milpa Alta, los suelos dominantes son el Andosol Húmico y el Litosol, en el norte, y al este se presentan suelos clase Feozem Háptico y Litosol. El suelo está formado básicamente por depósitos de lavas escoráceas, aglomerados y piroclásticos gruesos y finos que presentan alta permeabilidad, conformando una de las principales zonas de recarga del acuífero de la cuenca, además se presentan arenas y limos arcillosos en capas angostas al pie de las elevaciones.<sup>24</sup>



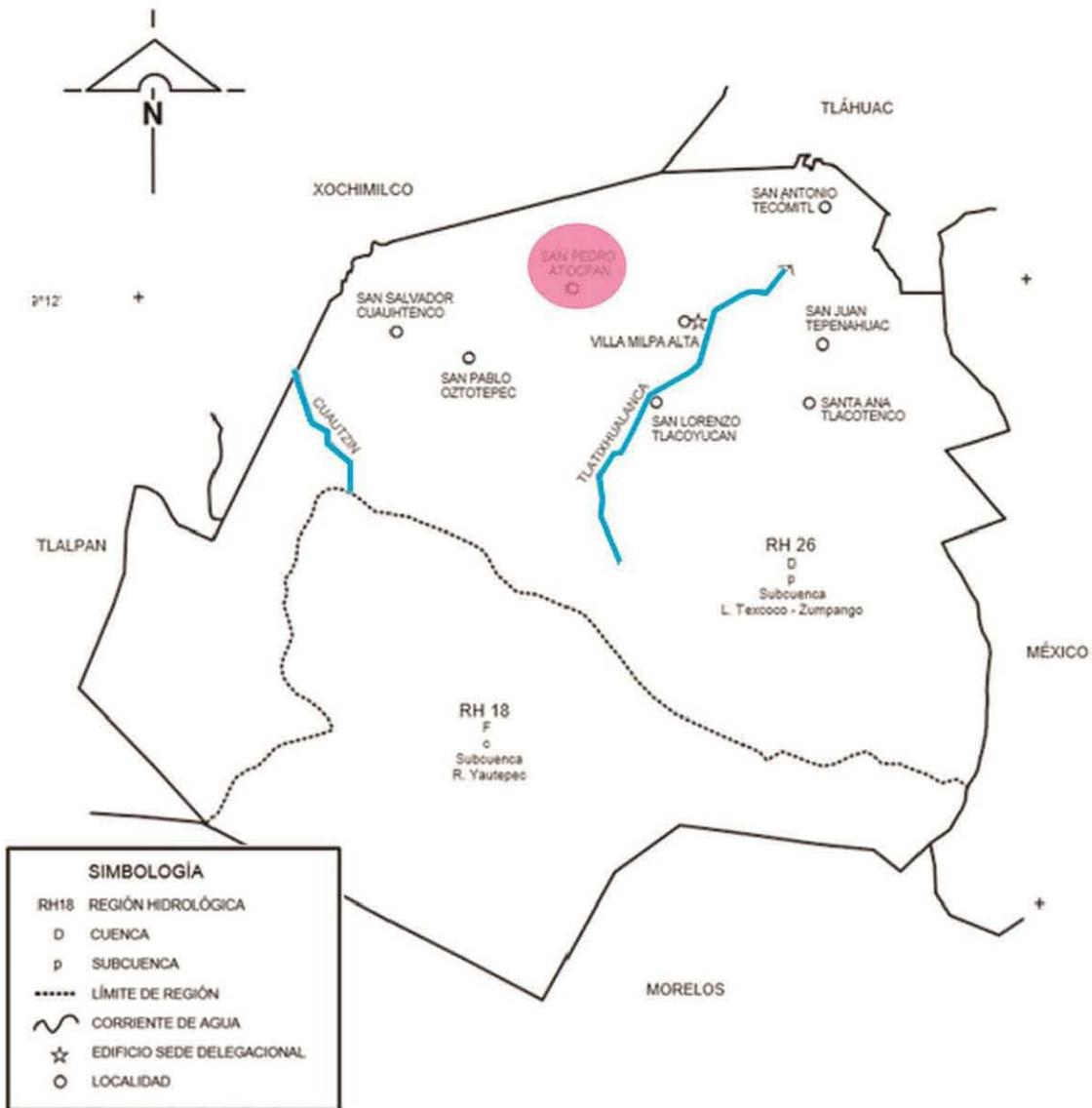
26) INEGI, Geología.

<sup>24</sup> Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda (SEDUVI), Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de la Delegación Milpa Alta, "Situación geográfica y medio físico natural", México 2010, pp. 6



### Hidrología

Se estima que aproximadamente el 60% de la superficie de la Delegación se localiza en la cuenca del río Moctezuma de la región hidrológica del río Pánuco, y en la subcuenca del Lago de Texcoco-Zumpango, el resto pertenece a la cuenca del río Grande de Amacuzac, de la región hidrológica del Balsas, en la subcuenca del Río Yautepec. Sin embargo, no posee ninguna corriente permanente de agua por la característica porosa de sus suelos. En temporada de lluvias, de las laderas de sus cerros escurren pequeños arroyos, de los cuales, los más grandes son el Cuauhtzin, que escurre del cerro de ese mismo nombre, y el Tlatixhuatanca, que escurre por la ladera norte del volcán Tláloc.<sup>25</sup>



27) INEGI, Hidrología.

<sup>25</sup> Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda (SEDUVI), Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de la Delegación Milpa Alta, "Situación geográfica y medio físico natural", México 2010, pp. 6



### 1.2.3. Condiciones físicas artificiales

#### Trama urbana

La trama urbana del Pueblo de San Pedro Atocpan es irregular debido a las condiciones naturales del lugar puesto que se encuentra en un lugar montañoso donde se ubican diferentes volcanes que rodean al sur la ciudad de México con el estado de Morelos; como son: Volcán Tláloc con 3.600 MSNM, Volcán Cuauhtzin con 3.400 MSNM, Volcán Chichinauhtzin con 3.300 MSNM, Volcán Acopiaco con 3.200 MSNM, Volcán Tetzacóatl con 3.200 MSNM, Volcán Ocusacayo con 3.100 MSNM, Volcán San Bartolo con 3.200 MSNM y Volcán Teuhtli con 2.500 MSNM.<sup>25</sup>



28) Yareli Yañez, *Trama urbana de Milpa Alta*, Febrero 2014, Técnica Digital.



## Vialidades

Carreteras federales Xochimilco-Oaxtepec y México-Tlayacapan

## Transporte

### San Pedro Atocpan

El transporte es eficiente, cuenta con un ramal de la RTP que parte de Xochimilco hacia Santa Cecilia-Cauhtenco- Oztotepec-Atocpan, dos sitios de taxis, además de ser paso obligado de la Ruta 76 de microbuses. En este poblado la red vial se ve afectada sobre la calle Hidalgo cuando se estacionan los automóviles en ambos sentidos y en el cruce con la calle Niños Héroes que permite la salida hacia Milpa Alta, por la Carretera Xochimilco-Oaxtepec.

En la terminal del sur hay diversas rutas que se dirigen al sitio entre las cuales se encuentran la ruta del RTP 143 y de la línea de autobuses Pullman.



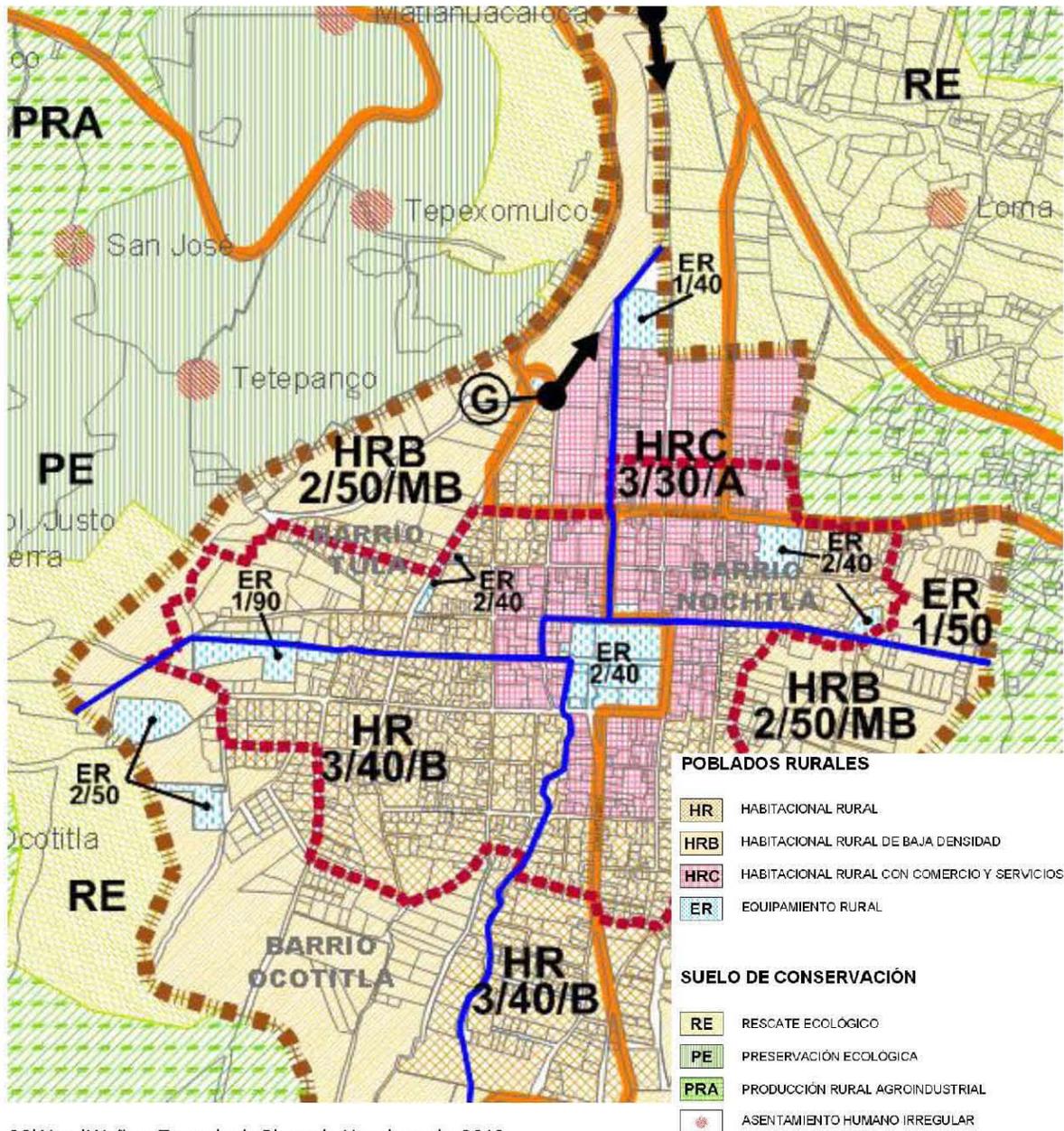
29) Yareli Yañez, *Vialidades de Milpa Alta*, Febrero 2014, Técnica Digital



## Equipamiento

### San Pedro Atocpan

Cuenta el pueblo con los servicios básicos como son Jardín de niños, escuela primaria, secundaria, mercado, centro de salud, biblioteca, oficina delegacional, cementerio e iglesias; asimismo la infraestructura se encuentra cubierta en un 90%, los servicios de recolección de desechos completos, y el transporte con un sitio de taxis, camión autobuses urbanos de paso y colectivos locales, y no podría faltar una infraestructura de comercios y restaurantes dedicados al mole.



30) Yareli Yañez, Tomado de Plano de Uso de suelo, 2010.



## Unidad II Análogos

### 2. Análogos de exhibiciones gastronómicas.

La gastronomía es una actividad muy importante en todo el mundo, que muchas veces le da identidad a un país; sin embargo solo existe un lugar en Latinoamérica dedicado a las exhibiciones gastronómicas, el museo de gastronomía “La casa de la Cocina” ubicado en Lima Perú.

En este apartado nos incursionaremos en el ámbito culinario, con el fin de conocer las diversas actividades realizadas con la Gastronomía, cuyo objetivo, ya mencionado, es mostrar a las personas la riqueza de sus fuentes naturales convertidas en exquisitos alimentos.

#### 2.1. Museo de Lima Perú

Lima, capital peruana rodeada de historia, y conocida sobre todo por su gastronomía, promueve su riqueza culinaria a través de un Museo gastronómico de nombre “La casa de la cocina”, en cuyas paredes esconde más de medio centenar de historia, orígenes de sus alimentos y la comida, fusión que les dio el título de la capital gastronómica de Latinoamérica.

A razón de la gran sazón que posee la gastronomía peruana, en marzo de 2011, el expresidente Alan García inauguró un museo gastronómico dedicado a difundir y homenajear la riqueza culinaria.<sup>26</sup>



31) Yareli Yañez, *Ubicación Perú*, Marzo 2014, Técnica Digital

<sup>26</sup> Anónimo, “Lima: La casa de la cocina, el museo del sabor peruano”, ca, (vi: 20 de Octubre de 2013.) En la página <http://peru.com/estilo-de-vida/gastronomia/casa-cocina-museo-sabor-peruano-noticia-112342>



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.



32) Anónimo, *Correo central de Lima*, ca., Lima Perú, Tomada del sitio blog spot:  
<http://observandocineperuano.blogspot>.

La casa de la cocina, ubicada en el antiguo Palacio de Correos, adyacente al Palacio de Gobierno, fue inaugurado en 1897, proyectado inicialmente por los arquitectos Emilio Parzo y Máximo Doig; Manuel J. San Martín y Eduardo de Brugada se encargaron de dirigir la construcción y completar los diseños.

El antiguo Palacio de Correos es de dos niveles, la fachada es simétrica; el primer piso es almohadillado y el segundo lleva columnas y pilastras pareadas. La fachada cuenta con un reloj y un león de bronce representado con el hocico abierto la correspondencia que devora.

El antiguo Palacio está distribuido inicialmente por tres espacios sucesivos: el vestíbulo de entrada, un patio intermedio y, al fondo, el patio principal alargado, donde funcionaban las ventanillas de atención al público. La escalera, que está a la derecha del vestíbulo, conduce a la segunda planta donde se repite la distribución espacial.

Cabe mencionar que desde su fundación, fue la estación central de correos, responsable de toda la correspondencia nacional e internacional; también funcionó la principal estación de relevo de todas las transmisiones por telégrafo; y aquí también se instaló la primera central telefónica en el Perú.

Desde 1931, funcionó en el inmueble el *Museo Postal y Filatélico de Perú*, cuando el servicio de correos se encontraba a cargo de la empresa británica The Marconi Wireless Co. En él se mostraba la colección oficial de sellos postales del Perú, objetos del antiguo al servicio postal, así como otros vinculados con la historia de Lima y una biblioteca especializada.<sup>27</sup>

<sup>27</sup> Anónimo, *“El correo, el telégrafo y el teléfono en Lima”*, ca, (vi: 20 de Octubre de 2013.) En la página <http://blog.pucp.edu.pe/item/171735/el-correo-el-telegrafo-y-el-telefono-en-lima>



1 Iglesia de Santo Domingo		<b>Simbología</b>
2 Municipalidad de Lima	-----	La casa de la cocina
3 Palacio de Gobierno		
4 Plaza de las armas		

33) Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Plan COPESCO NACIONAL, *Ubicación, ca.*, Lima Perú.

El proyecto de la Casa de la Cocina se ha desarrollado en coordinación con el Instituto Nacional de Cultura y está conformado por dos expedientes.

*“A) Expediente de acondicionamiento de la infraestructura existente desarrollado por el Plan COPESCO Nacional. Este expediente comprende cambio de pisos, tabiquería dedrywall, pintura, mantenimiento de puertas y ventanas, remodelación de baño de instalaciones eléctricas, entre otros.*

*B) Expediente de elementos museográficos desarrollado por el Instituto Nacional de Cultura. Este expediente esta subdividido en siete items de bienes a adquirir: 1.Mobiliario, 2.Gráficas, 3.Replicas de cerámicas y utensilios, 4. Escenografías, maquetas y maniqués. 5. Equipos, 6.Replicas.”<sup>28</sup>*

En el recorrido por la galería se observa los 500 años de historia y sabiduría ancestral hasta la fusión de sabores, así como conocer la variedad de los sabores y la influencia de otras culturas peruanas.

El espacio cuenta con 13 ambientes y presenta escenificaciones con maquetas y recreaciones a escala natural, paneles informativos, réplicas gastronómicas y de enseres.<sup>26</sup>

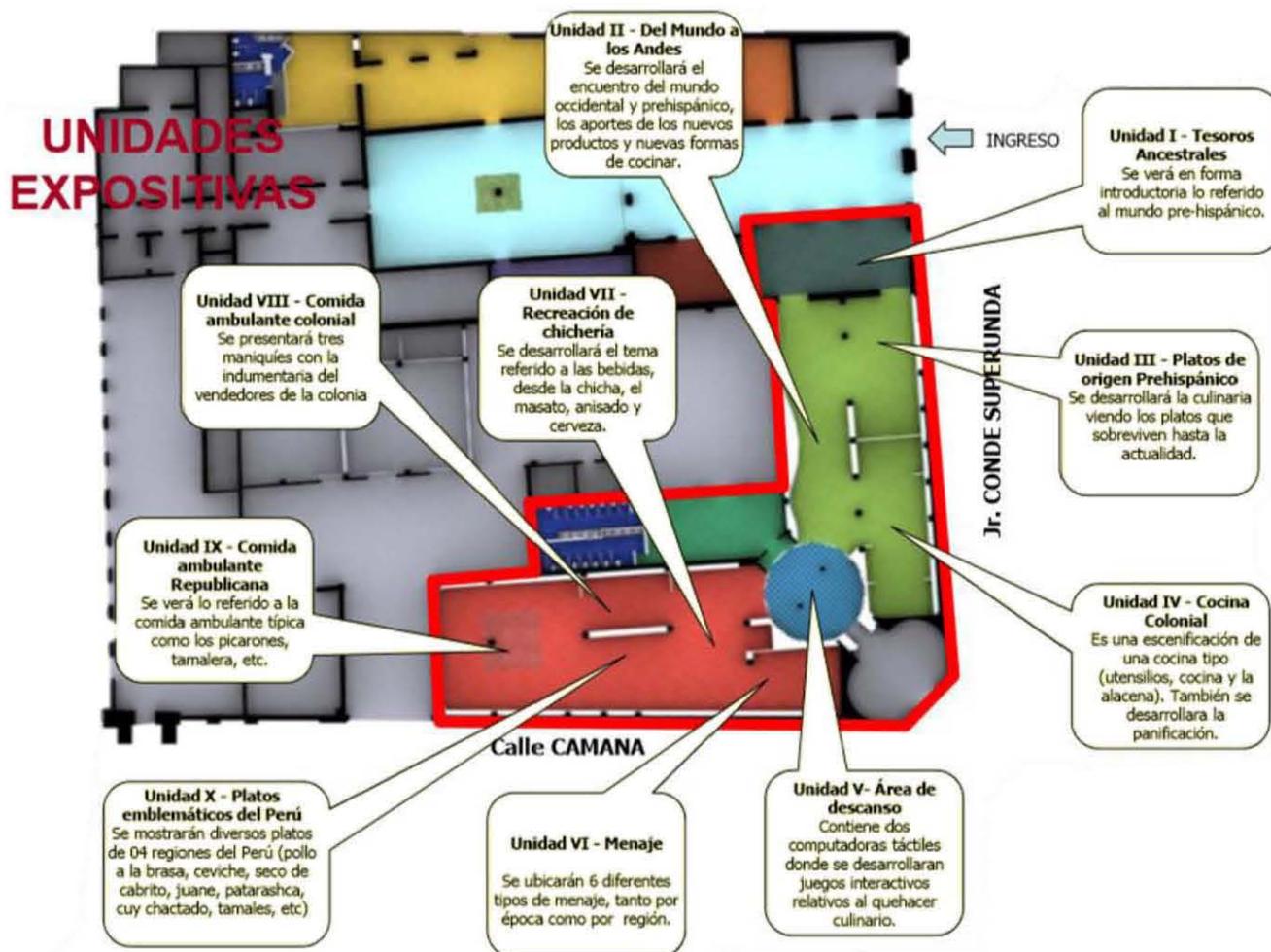
<sup>28</sup> Edgar Quispe Remón, Director ejecutivo, Plan COPESCO Nacional, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, *“Adecuación e implementación de la casa de la gastronomía peruana”*, Perú, pp. 5



El museo se divide en cuatro espacios, la sala permanente está enfocada en la comida, insumos y accesorios precolombinos; la sala temporal, la sala de audiovisuales y la sala del pisco, así como un gran mapa de recursos naturales originarios del Perú y una hoja de balance de alimentos cultivados durante el incanato donde se especifican valores nutricionales de diversos alimentos que se siembran en el país.

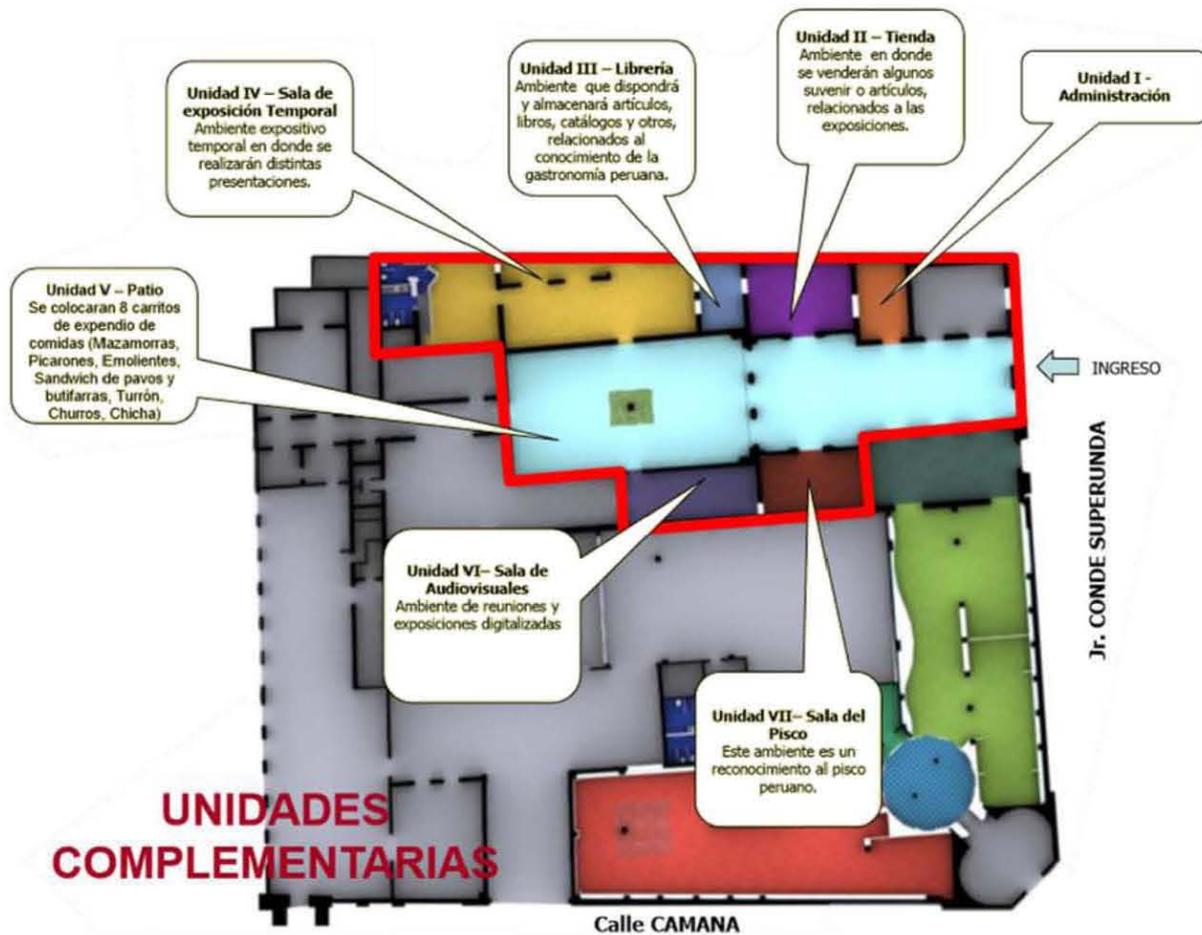
Asimismo, se puede apreciar cómo la gastronomía ha evolucionado con el paso del tiempo, mostrando a la vez los insumos que contamos actualmente. Este museo es un buen lugar para que los colegios de Lima y de otras ciudades del país lo visiten, un recinto cultural que puede ser aprovechado por los docentes para girar tareas, trabajos e investigaciones, pues no solo es aprender los ingredientes de un plato de comida sino también su historia.<sup>29</sup>

En las siguientes imágenes se muestran las diferentes salas con las que cuenta el museo, numeradas por unidades y una breve descripción del contenido en cada una de ellas.



34) Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Plan COPESCO NACIONAL, *Unidades Expositivas*, ca., Lima Perú.

<sup>29</sup> Gloria Medina, "La casa de la Gastronomía es el museo del sabor peruano", 07 de Junio de 2013, (ví: 08 de Febrero de 2014), en <http://www.peruenvideos.com/casa-de-la-gastronomia-museo-sabor-peruano/>



35) Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Plan COPESCO NACIONAL, *Unidades Complementarias*, ca., Lima Perú.

La casa de la cocina como museo de gastronomía cuenta con diversos espacios y un gran acomodo de ellos, pues se acondicionan muy bien al espacio disponible debido a que es una adaptación, arquitectónicamente interactúan entre ellos y las salas abarcan varios temas de la gastronomía peruana. Por lo anterior y como conclusión, lo más importante de este análogo y lo que se puede retomar para el museo de gastronomía son las zonas en las que se divide y los espacios que contiene. Por ser una adaptación y por haberse construido hace poco menos de un siglo, difícilmente podemos tomar en cuenta los materiales utilizados para su construcción así como los acabados y sistema constructivo, el proyecto en marcha contempla una arquitectura contemporánea, de acuerdo a nuestro tiempo y espacio.



36) Yareli Yañez, *Museografía de Perú*, Marzo 2014, Técnica Digital.



## Unidad III Programa Arquitectónico

### 3. Programa Arquitectónico

#### 3.1. Determinación del terreno

Ubicación: **San Pedro Atocpan**  
**Carretera México Oaxtepec**  
**Delegación Milpa Alta**

San Pedro Actopan conocido en todo el país como el centro productor de mole y llamado como “La capital del mole”, es también la entrada a una región que si bien se encuentra dentro del Distrito Federal tiene aire de provincia. Es por eso que el museo de Gastronomía es propuesto en este pueblo de la delegación Milpa Alta.



37) Yareli Yañez, Ubicación terreno, Marzo 2014, Técnica Digital.

El terreno que propongo está situado en los límites de la delegación Milpa Alta colindando al Nor-este con la delegación Xochimilco, sobre la carretera México Oaxtepec, en el que actualmente año con año en el mes de octubre durante 22 días se celebra la feria del Mole, así que situado el Museo en esta zona atraería por si solo el turismo, además que los artesanos de la región harían uso de él para las diferentes ferias que se celebran a lo largo del año.



38) Yareli Yañez, “La capital del mole”, Marzo 2014, Técnica Digital



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.



### 3.1.1. Condiciones bioclimáticas del terreno seleccionado

#### Clima

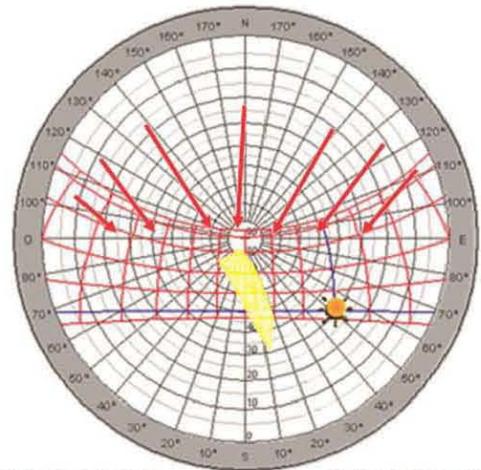
El terreno ubicado en la delegación Milpa Alta presenta un clima semifrío subhúmedo con lluvias en verano, de mayor humedad, presentando según la estación meteorológica; una precipitación máxima total de 142.2 mm en el mes de agosto y una mínima de 7.1 mm en el mes de febrero, y como anteriormente se refirió, en las zonas centrales de San Pedro Atocpan es una zona inundable.<sup>21</sup>

Condiciones climáticas	
Temperatura máxima	25 °C en el mes de Mayo
Temperatura mínima	5.6 °C en el de Enero
Precipitación total	142.2 mm en el mes de Agosto

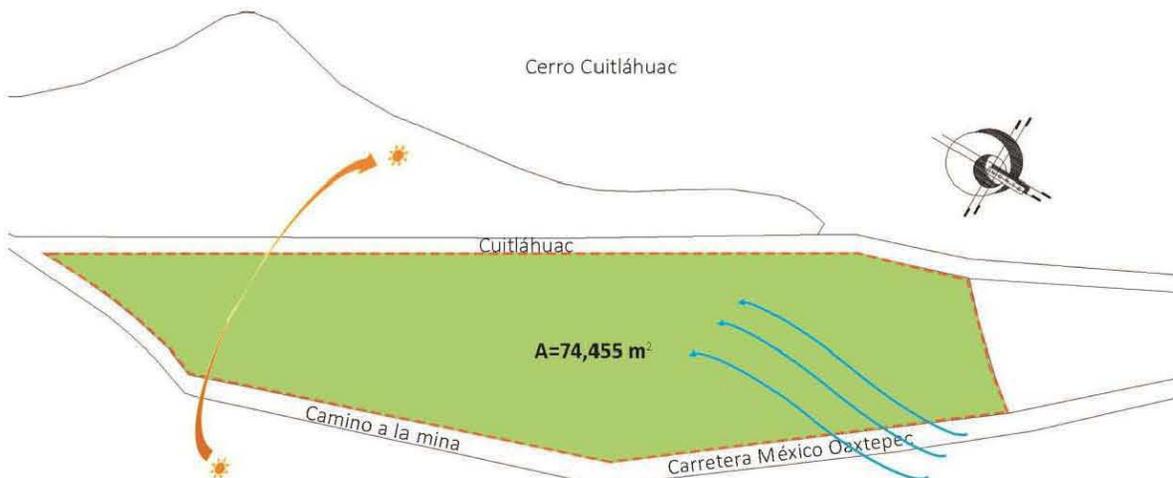
Tabla 3) Condiciones Climáticas, Carretera México Oaxtepec.

#### Vientos Dominantes y Asoleamiento

Ya que las condiciones climáticas del lugar son parte importante de la investigación, vale la pena recordar que en la zona hay vientos dominantes al norte y asoleamiento por el norte en los meses de abril a septiembre; por lo que el diseño supondría incorporar soluciones a estas condiciones climáticas, más aun que el mes más caliente es en mayo y el mes más frío en enero.



Rayons : azimut solaire Cercles : hauteur solaire  
40) Yareli Yañez, *Grafica solar*, Marzo 2014, Técnica Digital.



39) Yareli Yañez, *Condiciones climáticas del terreno*, Enero 2015, Técnica Digital.



TERRENO  
 UBICACION: MILPA ALTA  
 CARRETERA MEXICO - OAXTEPEC

**SIMBOLOGIA**

- MUSEO DE GASTRONOMIA
- ESTACIONAMIENTO
- ESPACIO DE RESTRICCION
- ESPACIO PARA FERIAS
- CERRO CUITLAHUAC

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**  
 Arquitecta

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
 Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas estan en metros.
- Las cotas se verificaran en obra.

**Simbologia:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardin  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Terreno  
 Ubicación**

**Escala:** **1:3500**

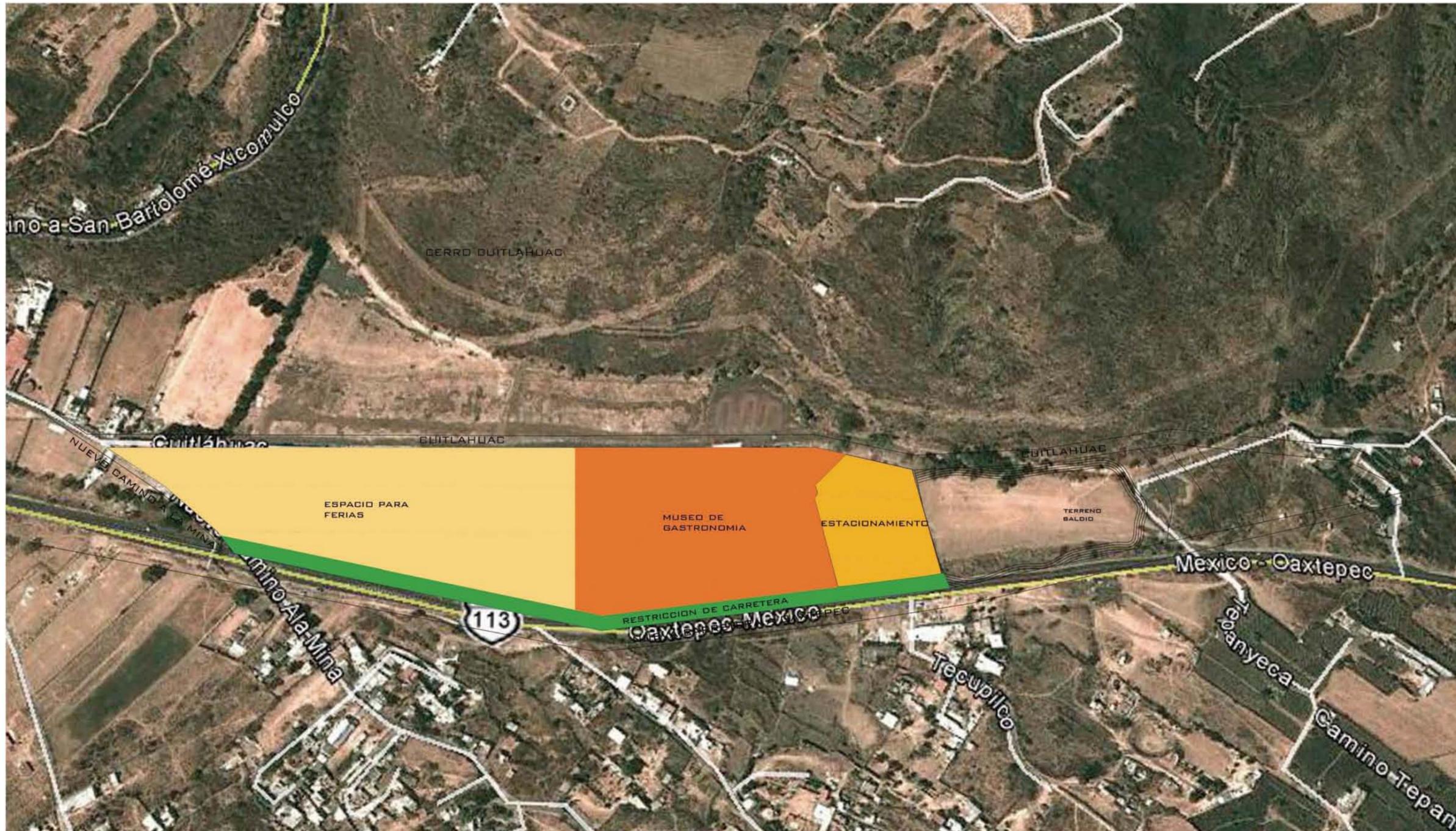
ESCALA GRÁFICA EN METROS

**Fecha:**

**JUNIO  
 2014**

**Clave:**

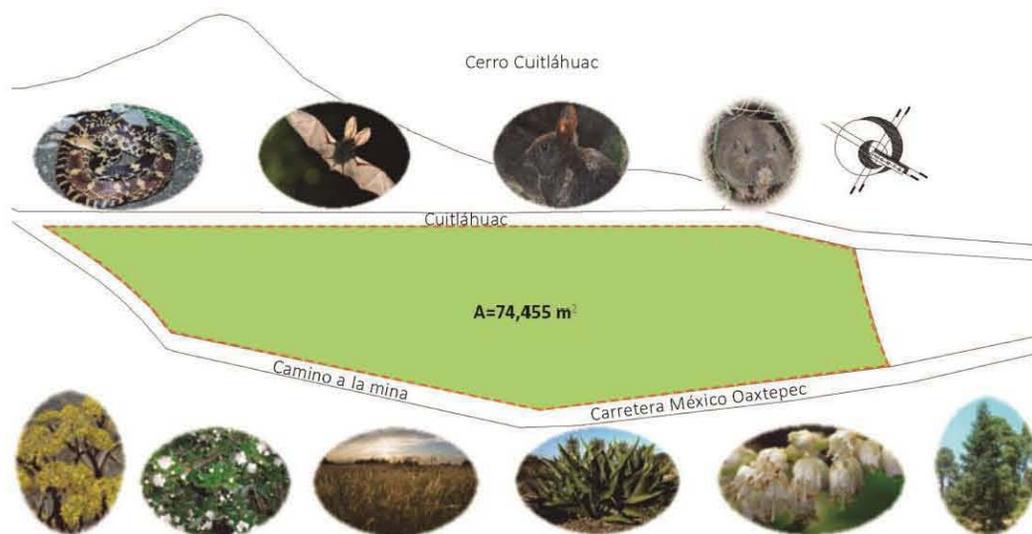
**Z-01**





## Fauna Silvestre

La fauna que habita en el terreno actualmente y en terrenos aledaños son, las tuzas, víboras en especial los sin cuates y de cascabel, murciélago y conejos.



41) Yareli Yañez, *Fauna y vegetación del terreno*, Enero 2015, Técnica Digital.

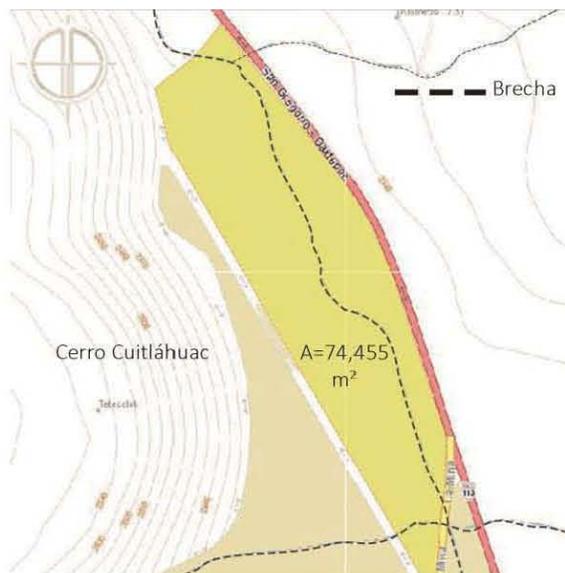
## Vegetación

Por lo que respecta a la vegetación se encuentra conformado por hierba del golpe, palo loco y yuca, magueyes y también contiene algunas hiervas como son: trompetillas, mirtos, jarritos de cuatro especies *Penstemon roseus*, *Chusquea tonduzii*, *Clethra alcocerii* y *Eysenhardtia polystachya*.

## Geología

El terreno por estar ubicado cerca del volcán Teuhtli y a las faldas del cerro de Cuitláhuac, tiene una estructura geológica y edafológica que responde a los procesos tectónicos y volcánicos, por lo que dentro del terreno se encuentra una brecha volcánica.

El suelo del terreno es Phaeozem, un suelo oscuro y rico en materia orgánica; característico de un clima templado, el suelo está formado por depósitos de lavas escoráceas, aglomerados y piroclásticos gruesos y finos que presentan alta permeabilidad.<sup>30</sup>



42) Yareli Yañez, *Geología del terreno*, Enero 2015, Técnica Digital.

<sup>30</sup> Instituto Nacional de estadística y geografía (INEGI), "Prontuario de Información geográfica delegacional de los Estados Unidos Mexicanos, Milpa Alta, Distrito Federal, Clave geo estadística 09009", p.6-8.



### 3.1.2. Relación con el contexto urbano

#### Trama urbana

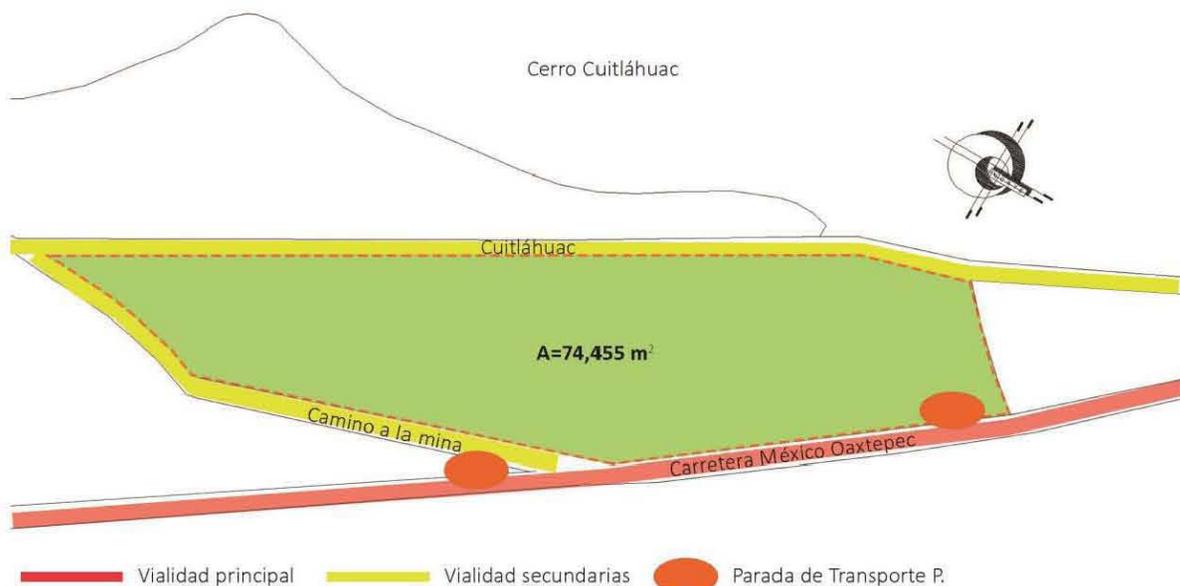
La trama urbana aledaña al terreno es irregular debido a las condiciones naturales del lugar puesto que se encuentra en un lugar montañoso, donde se ubican al nor-este, el volcan Teuhtli y al sur-oeste el cerro de Cuitláhuac.<sup>30</sup>

#### Vialidades

Las vialidades colindantes con el terreno son: al nor-este la vía principal; la carretera México Oaxtepec, y las vías secundarias son: al sur-oeste la calle Cuitláhuac, y al sur-este La mina.

#### Transporte

El transporte de la zona donde se ubica el terreno es eficiente, ya que frente a este hay una parada, misma en la que pasan los camiones RTP que parten de Xochimilco hacia Santa Cecilia Cuauhtenco-Oztotepec-Atocpan, y además la ruta 76 de microbuses, además en la terminal del sur hay diversas rutas que se dirigen al sitio entre las cuales se encuentran la ruta del RTP 143 y de la línea de autobuses Pullman.

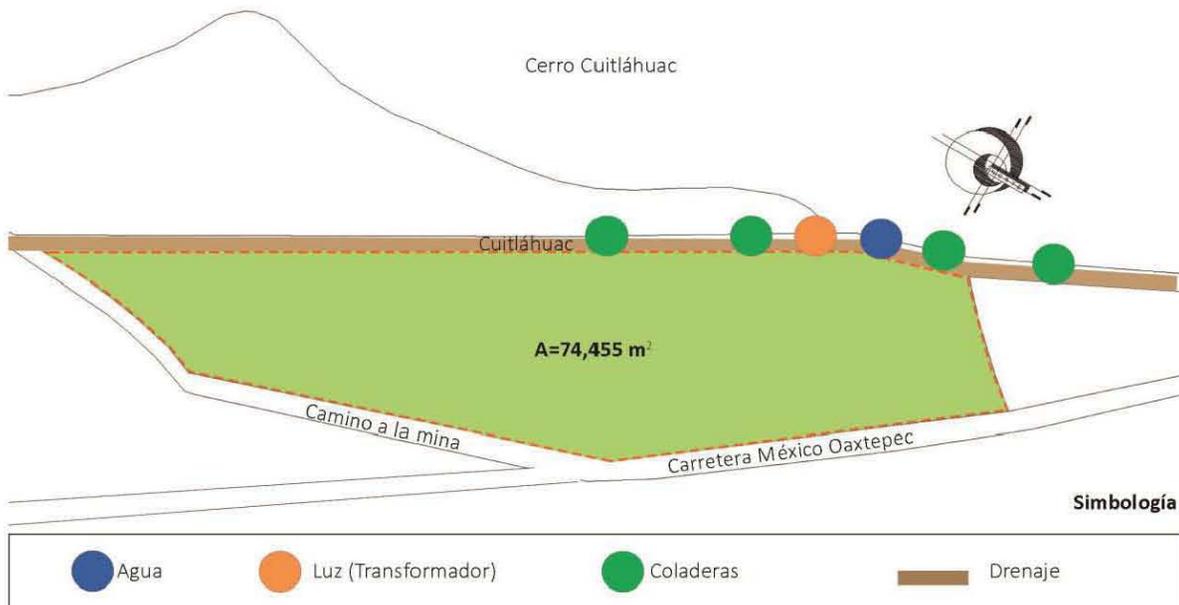


43) Yareli Yañez, *Vialidades del terreno*, Enero 2015, Técnica Digital.

## Equipamiento

Cuenta el pueblo con los servicios básicos como son Jardín de niños, escuela primaria, secundaria, mercado, centro de salud, biblioteca, oficina delegacional, cementerio e iglesias; asimismo la infraestructura se encuentra cubierta en un 90%, los servicios de recolección de desechos completos, y el transporte con un sitio de taxis, camión autobuses urbanos de paso y colectivos locales, y no podría faltar una infraestructura de comercios y restaurantes dedicados al mole.

## Infraestructura



44) Yareli Yañez, *Infraestructura*, Enero 2015, Técnica Digital.

El predio cuenta con los servicios de agua, luz y drenaje, los cuales se ubican en una de las calles secundarias, de nombre Cuitláhuac.



### 3.2. Condicionantes normativas y reglamentarias

#### 3.2.1. Uso de suelo

**Información General**

**Cuenta Catastral** 751\_105\_00

**Dirección**

**Calle y Número:** CAMINO S/N S/N  
**Colonia:** ZONA RUSTICA  
**Código Postal:** 00  
**Superficie del Predio:** 57885 m2

**Ubicación del Predio**

2009 © ciudadmx, seduvi  
 Predio Seleccionado

Este croquis puede no contener las últimas modificaciones al predio, producto de fusiones y/o subdivisiones llevadas a cabo por el propietario.

45) Yareli Yañez, *Uso de suelo*, Marzo 2014, Técnica Digital.

De acuerdo a la información obtenida al Sistema de Información Geográfica de la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda del Distrito Federal (sito: <http://ciudadmx.df.gob.mx:8080/seduvi>), al predio le corresponde la zonificación ER (Equipamiento Rural); en donde se permite lo siguiente:

Uso de suelo	Niveles	Altura	% de Área libre	M <sup>2</sup> min. Vivienda	Densidad	Superficie Máxima de Construcción (Sujeta a restricciones)	Número de viviendas permitidas
Equipamiento Rural	1	-	50	0	-	28,943	0

Tabla 4. Tabla de uso de suelo, tomada de SEDUVI

Es decir le corresponde una zonificación de Equipamiento Rural donde se permite 1 nivel de construcción, 50 % de área libre con una superficie máxima de construcción de 28,943 m<sup>2</sup>. Dentro de la tabla de usos de suelo; se permite área de servicios de alimentos y entretenimiento, como: exposiciones, ferias, restaurantes sin bebidas alcohólicas, centros comunitarios y culturales, centros eco turísticos, etc.<sup>31</sup>

<sup>31</sup> SEDUVI, Plan de Desarrollo Urbano Milpa Alta, "Tabla de usos del Suelo", Milpa Alta, 2011.



### 3.2.2. Normas Técnicas Complementarias del Distrito Federal CAJONES DE ESTACIONAMIENTO

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: EXHIBICIONES

Rango o destino: galerías de arte, museos, centros de exposiciones permanente o temporales a cubierto

Número mínimo de cajones de estacionamiento: **1 por cada 40 m2 cubiertos**

#### CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

- La demanda total de cajones de estacionamiento de un inmueble con dos o más usos, será la suma de las demandas de cada uno de ellos. Para el cálculo de la demanda el porcentaje mayor a 0.50 se considera como un cajón.

#### USO: EXHIBICIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS

Rango o destino: galerías de arte, **museos**, centros de exposiciones permanentes o temporales a cubierto.

Restaurantes mayores de 200 m2 Número mínimo de cajones de estacionamiento: **1 por cada 40 m2 cubiertos / 1 por cada 10 m2 construidos**

Área de museo = 7,173.90 m2

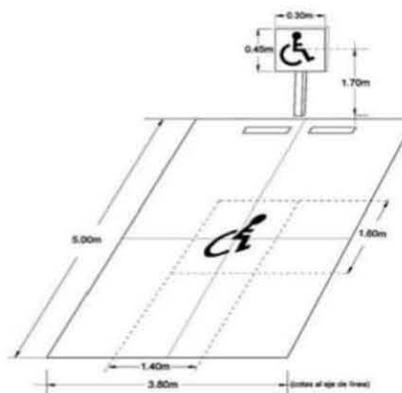
Restaurante = 1,962.50 m2

**Museo = 180 cajones de estacionamiento**

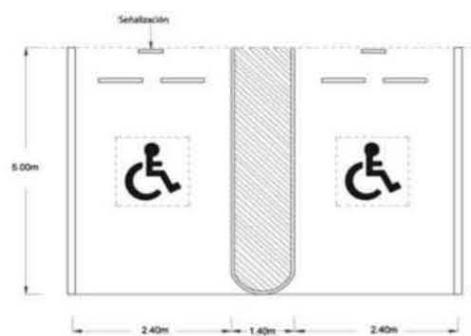
**Restaurante = 50 cajones de estacionamiento**

**Total = 230 cajones de estacionamiento**

- Los estacionamientos públicos y privados deben destinar un cajón con dimensiones de 5.00 x 3.80 m de cada veinticinco o fracción a partir de doce, para uso exclusivo de personas con discapacidad, ubicado lo más cerca posible de la entrada a la edificación o a la zona de elevadores, de preferencia al mismo nivel que éstas, en el caso de existir desniveles se debe contar con rampas de un ancho mínimo de 1.00 m y pendiente máxima del 8%. También debe existir una ruta libre de obstáculos entre el estacionamiento y el acceso al edificio.



DIBUJO 1.2.1-B. CAJONES PARES – PLANTA

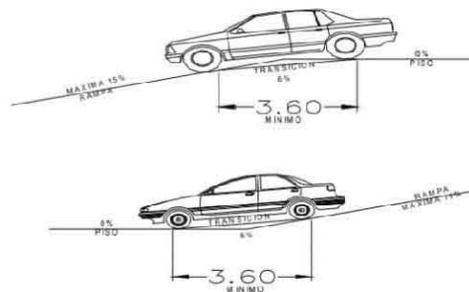




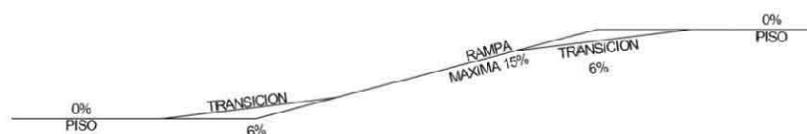
- Las edificaciones que requieran de estudio de impacto urbano, se sujetarán al dictamen emitido por la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda, de acuerdo al procedimiento establecido en el reglamento de la ley de desarrollo urbano.
- La altura libre mínima en la entrada y dentro de los estacionamientos, incluyendo pasillos de circulación, áreas de espera, cajones y rampas, será no menor de 2.20 m. Las circulaciones verticales para los usuarios y para el personal de los estacionamientos públicos deben estar separadas entre sí y de las destinadas a los vehículos; deben ubicarse en lugares independientes de la zona de recepción y entrega de vehículos y deben cumplir con lo dispuesto para escaleras en estas normas.
- Las circulaciones para vehículos en estacionamientos públicos deben estar separadas de las destinadas a los peatones.
- Los estacionamientos públicos deben tener carriles separados debidamente señalados para la entrada y salida de los vehículos, con una anchura mínima de 2.50 m cada uno, en el caso de circular autobuses o camiones éstos deben tener una anchura mínima de 3.50 m; en los estacionamientos privados de hasta 60 cajones, se admite que tengan un solo carril de entrada y salida.
- Los estacionamientos públicos tendrán áreas de espera techadas para la entrega y recepción de vehículos ubicadas a cada lado de los carriles a que se refiere la fracción anterior, con una longitud mínima de 4.50 m, una anchura no menor de 1.20 m y el piso terminado estará elevado por lo menos 0.15 m sobre la superficie de rodamiento de los vehículos.
- Los estacionamientos públicos tendrán una caseta de control anexa a las áreas de espera para el público, situada a una distancia no menor de 4.50 m del alineamiento y con una superficie mínima de 1.00 m<sup>2</sup>.
- Las rampas para los vehículos tendrán una pendiente máxima de 15%.
- Las rampas de los estacionamientos tendrán una anchura mínima en rectas de 2.50 m y en curvas de 3.50 m

- Radio mínimo en curvas medido al eje de la rampa será de 7.50 m. las rampas con pendientes superiores al 12%, al inicio y al término de la pendiente donde los planos de cada piso se cruzan con el piso de la rampa, deben tener una zona de transición con una pendiente intermedia del 6% en un tramo horizontal de 3.60 m de longitud.

DIBUJO 1.2.1-C. TRANSICIÓN EN RAMPAS



DIBUJO 1.2.1-D. TRANSICIÓN EN RAMPAS



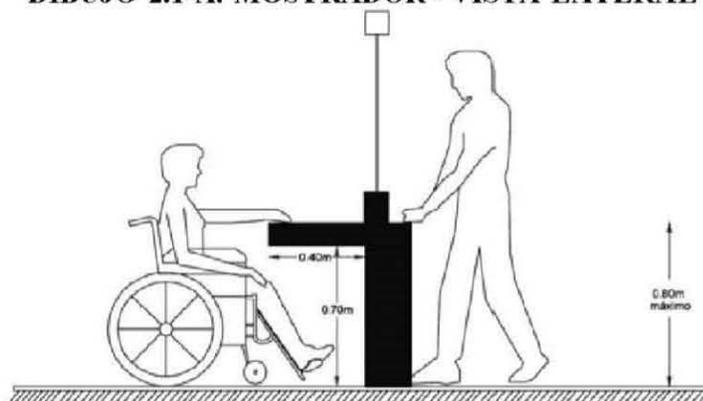


## HABITABILIDAD, ACCESIBILIDAD Y FUNCIONAMIENTO

### DIMENSIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS LOCALES EN LAS EDIFICACIONES

- En comedores de uso público, restaurantes, y bares así como comedores para empleados, en donde existan mesas, se destinará una por cada 10 ó al menos dos mesas, lo que sea mayor para el uso de personas con discapacidad; adyacentes a una ruta accesible.
- En lugares de uso público donde se proporcione atención, información, recepción de pagos o similares, se contará al menos con un módulo o taquilla, con un espacio libre inferior de 0.40m de profundidad por 0.70m de altura y una altura a la cubierta superior de máximo 0.80m para uso de personas en silla de ruedas, niños y personas de talla baja la cual estará adyacente a una ruta accesible desde la vía pública y estacionamiento;

**DIBUJO 2.1-A. MOSTRADOR - VISTA LATERAL**



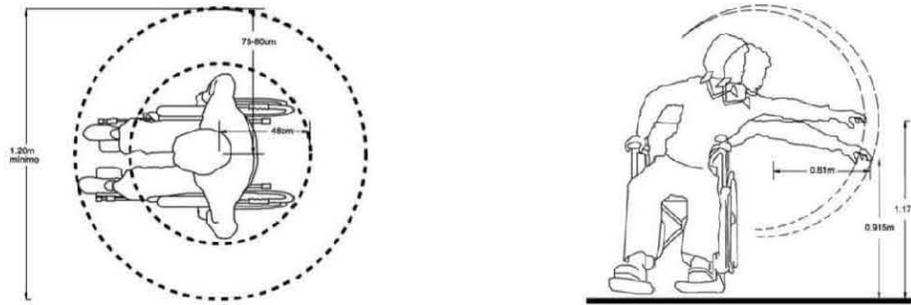
- En los pasillos entre asientos (sillas, butacas o gradas) deben destinarse dos espacios por cada cien asistentes o fracción, a partir de sesenta, para uso exclusivo de personas en silla de ruedas y cumplir las siguientes características:
  - a) Cada espacio medirá 0.80m de frente y 1.30m de longitud, libre de butacas fijas. Se pueden colocar asientos removibles o abatibles en dicho espacio para que pueda ser utilizado en caso de que no asistan personas en silla de ruedas;
  - b) El piso debe ser horizontal, antiderrapante, no invadir las circulaciones y estar adyacente a una ruta accesible conectada con los accesos o las salidas;
  - c) Los espacios ubicados junto a un cambio de nivel deben contar con una protección a mínimo 0.05m de altura;
  - d) Si se colocan pasamanos o barandales, no deben interferir con la línea de visión;
  - e) Deben estar señalizados en el piso con el símbolo internacional de accesibilidad;
  - f) Se debe proporcionar al menos un asiento para acompañante junto al espacio para silla de ruedas. Estos asientos deben ser equivalentes en tamaño, calidad, confort y amenidades a los demás asientos. La ubicación del asiento para acompañantes no debe interrumpir el acceso al espacio sobre silla de ruedas desde la ruta accesible; y
  - g) Los espacios para silla de ruedas pueden agruparse en pares. Cuando la capacidad de la edificación es mayor a 300 espectadores se proporcionará más de una ubicación para dichos espacios. Los espacios para silla de ruedas deben formar parte integral de la planeación, y evitar ser relegados al frente y a la parte trasera de toda el área de asientos.



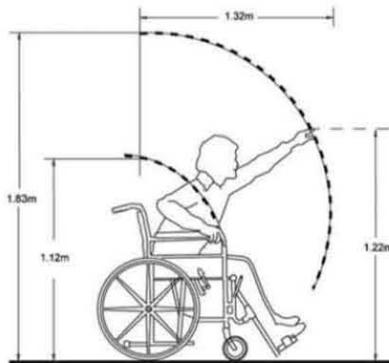
## ACCESIBILIDAD A LOS SERVICIOS EN EDIFICIOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO

- Los edificios de atención al público, deben garantizar que las personas con discapacidad puedan acceder mediante una ruta accesible, utilizando los mismos servicios que las otras personas ya sean visitantes o empleados del inmueble considerando las medidas antropométricas indicadas.

DIBUJO 2.2.1-A. PERSONA EN SILLA DE RUEDAS - PLANTA DIBUJO 2.2.1 B. PERSONA EN SILLA DE RUEDAS - VISTA FRONTAL



DIBUJO 2.2.1-C. PERSONA EN SILLA DE RUEDAS - VISTA LATERAL



## HIGIENE, SERVICIOS Y ACONDICIONAMIENTO AMBIENTAL

### PROVISIÓN MÍNIMA DE AGUA POTABLE

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

Edificación	Dotación mínima en litros	Requerida en litros
Restaurante	12L/comensal (150)/día	1,800 L
Museo	10L/asistente(200)/día	2,000 L
<b>Total</b>		<b>3,800 L dotación mínima</b>

Tabla 5. Dotación mínima requerida de agua potable, de acuerdo al Reglamento de Construcción del Distrito Federal.



## SERVICIOS SANITARIOS

### MUEBLES SANITARIOS

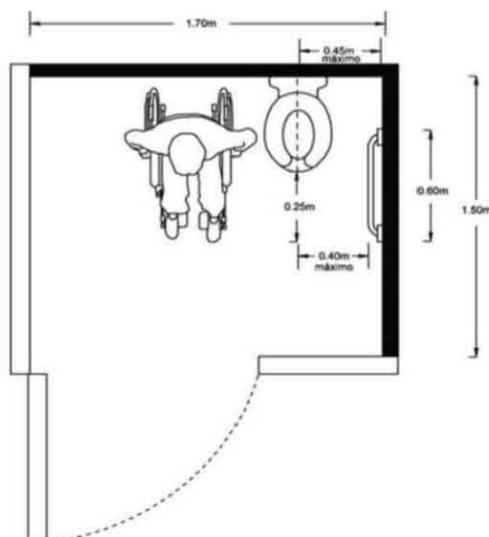
El número de muebles sanitarios que deben tener las diferentes edificaciones no será menor al indicado

Edificación	Magnitud	Excusados	Lavabos
Restaurante	De 101 a 200	4	4
Museo	De 101 a 200	4	4
<b>Total</b>		<b>8</b>	<b>8</b>

Tabla 6. Muebles sanitarios, de acuerdo al Reglamento de Construcción del Distrito Federal.

- En los sanitarios de uso público indicados en la tabla, se debe destinar, por lo menos, un espacio para excusado de cada cinco, ubicados dentro de los locales para hombres y mujeres respectivamente, para uso prioritario de personas con discapacidad. En estos casos, las medidas del espacio para excusado serán de 1.70m por 1.50m, con las siguientes características:
  - a) El excusado deberá tener una altura entre 0.45m y 0.50m respecto al piso terminado, a un lado deberá contar con un área mínima de 0.90m de ancho por un fondo de 1.50m, a lo largo del excusado. El centro del excusado debe estar a una distancia máxima de 0.45m al paramento lateral corto.
  - b) Debe colocarse en el paramento lateral más cercano mínimo una barra de apoyo horizontal de 0.60m de longitud que sobresalga un mínimo de 0.25m del borde frontal del excusado, con su centro a un máximo de 0.40m del eje del excusado, la barra debe estar a una altura de 0.80m sobre el nivel del piso.
  - c) Los accesorios del excusado no deben de colocarse a una altura mayor de 1.20 m y menor a 0.35 m en su área superior de accionamiento ni a una distancia mayor a 0.15m del excusado.

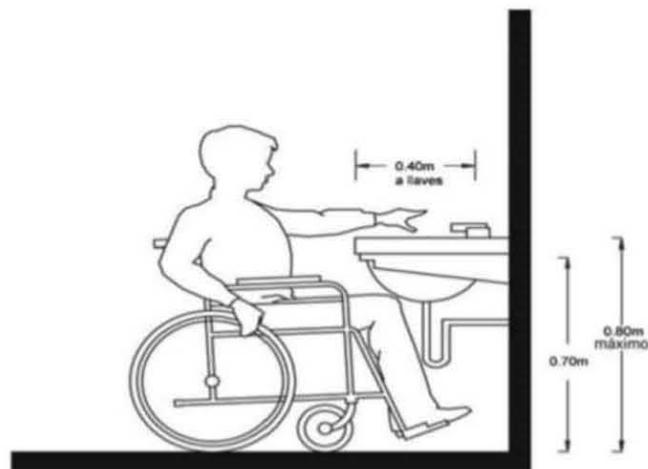
**DIBUJO 3.2.2-A. ESCUSADO ACCESIBLE – PLANTA**





- En estos mismos casos y en la misma proporción en el área de lavabos se debe colocar un lavabo para uso por personas sobre silla de ruedas con las siguientes características:
  - a) Debe contar con espacio libre inferior para las rodillas de máximo 0.70m de altura y una altura de la superficie superior de máximo 0.80m.
  - b) Contar con llaves (manerales) tipo palanca a máximo 0.40m de profundidad desde el borde frontal del lavabo al dispositivo de accionamiento.
  - c) Los accesorios como jaboneras, dispensadores de papel o toallas, deben colocarse entre 0.90m y 1.20m de altura al dispositivo de accionamiento, en caso de encontrarse fuera del área del lavabo. En caso de que los accesorios se encuentren sobre el área del lavabo se colocarán a máximo 0.40m de profundidad a partir del borde frontal del lavabo al dispositivo de accionamiento y a una altura entre 0.90m y 1.00m.

### DIBUJO 3.2.2-B. LAVABO ACCESIBLE-VISTA LATERAL



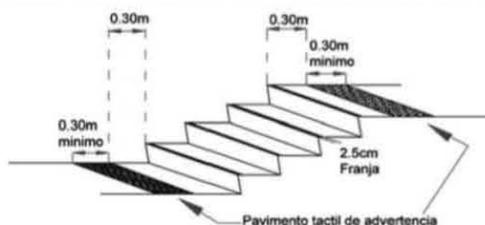
### ESCALERAS

- En las edificaciones donde las escaleras constituyen el único medio de comunicación entre los pisos y formen parte de una ruta para personas con discapacidad, con excepción de vivienda unifamiliar y bifamiliar deben cumplir con las siguientes condiciones:
  - a) Las escaleras o escalinatas de más de tres escalones deben contar con pasamanos en ambos lados y cumplir con el numeral 2.3.9 de pasamanos y barandales.
  - b) Al principio y final de un tramo de escaleras se contará con un espacio horizontal de cuando menos el ancho de la escalera por mínimo 1.20m de longitud.
  - c) Se debe tener pavimento táctil de advertencia al principio y final de un tramo de escaleras con una longitud mínima de 0.30m por todo el ancho colocado a 0.30m antes del cambio de nivel del arranque y la llegada de la escalera.
  - d) Los escalones deben contar con piso firme, antiderrapante, con contraste entre huellas y peraltes y una franja de 2.5cm de ancho en el borde de la huella de color contrastante a lo largo del escalón.



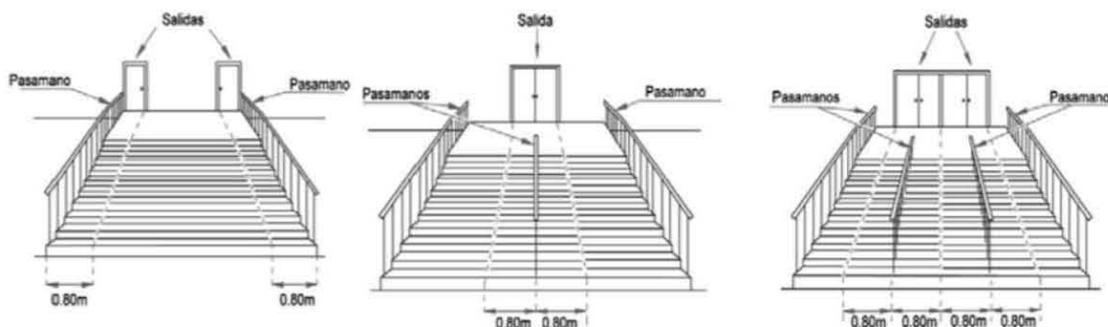
- e) Los peraltes no deberán ser abiertos, exceptuando las ocupaciones industriales, penitenciarias y correccionales, y de reuniones públicas en los pasos de gato. Las narices no deben proyectarse horizontalmente del peralte a más de 2.5cm y la nariz se unificará con el peralte en un ángulo no menor a 60° con respecto a la horizontal.

**DIBUJO 4.1.3-C. ESCALERA PAVIMENTO TÁCTIL - PERSPECTIVA**



- Las escaleras interiores y exteriores mayores a 2.00m de ancho que formen parte de una ruta de evacuación, deberán contar con pasamanos en el recorrido natural inducido por cada componente de salida, asumiendo un ancho de 0.80m a partir de cada pasamanos. Los tramos de escaleras que no formen parte de una ruta de evacuación, con anchos mayores a 2.00m deben contar con pasamanos en ambos lados y los anchos mayores a 4.00m deben contar adicionalmente con pasamanos intermedios.

**DIBUJO 4.1.3-F. ESCALERA PASAMANOS INTERMEDIO- PERSPECTIVA**



## RAMPAS PEATONALES

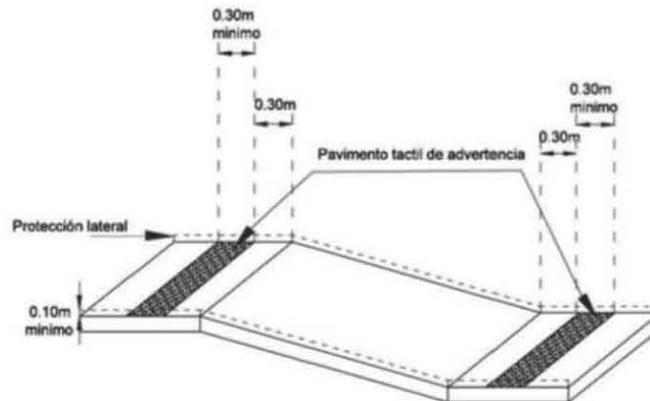
Las rampas peatonales que se proyecten en las edificaciones deben cumplir con las siguientes condiciones de diseño:

- Los pasillos con desniveles hasta de 0.30m y pendiente menor o igual al 4% no deben ser considerados rampas.
- Los anchos de las rampas deberán respetar las condiciones de diseño, teniendo en todos los casos un ancho libre mínimo de 1.00m entre pasamanos.
- La longitud máxima de una rampa entre descansos será en relación a las siguientes pendientes máximas: 6% en una longitud entre 6.00 a 10.00m, 8% en una longitud entre 3.00 a 5.99 y con una pendiente transversal máxima del 2%.



- Contar con pasamanos en ambos lados y cumplir con el pasa manos y barandales.
- Cuando la pendiente sea mayor al 5% se debe contar con pavimento táctil de advertencia al principio y al final de un tramo de rampa, con una longitud mínima de 0.30m por todo el ancho colocado a 0.30m antes del cambio de nivel del arranque y la llegada de la rampa.

#### DIBUJO 4.1.4-A. RAMPA PAVIMENTO TÁCTIL - PERSPECTIVA



- Cuando existan rampas con longitud mayor de 1.20m con alguno de sus lados abierto, se debe contar con una protección lateral de por lo menos 0.10m de altura a todo lo largo de la rampa incluyendo los descansos.
- El ancho de los descansos entre tramos de rampas debe ser cuando menos igual al ancho de la rampa por mínimo 1.20m de longitud.
- Al principio y final de un tramo de rampa se contará con un espacio horizontal de cuando menos el ancho de la rampa por mínimo 1.20m de longitud, en este espacio no se colocará ningún elemento que obstaculice su uso.
- Cualquier cambio en la dirección del recorrido, deberá hacerse solamente en los descansos.
- Los materiales utilizados para su construcción deben ser antiderrapantes.
- En rampas con circulación bajo éstas, se colocará una protección horizontal a una altura mínima de 0.10m perimetralmente o en los lados abiertos bajo la rampa, a partir de una altura menor a 1.90m del lecho bajo de dicha rampa.
- Las rampas que se encuentren en rutas de evacuación, deberán ser de construcción fija permanente.
- Las rampas y descansos exteriores deberán diseñarse para evitar la acumulación de agua en su superficie.



### 3.3. Demanda planteada

El número de usuarios que deberá atender el Museo de Gastronomía será definido por las Normas de SEDESOL, la cual establece que el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULT) es la encargada de ejercer las atribuciones de promoción y difusión de la cultura y las artes, por lo que en el Artículo 2º refiere lo siguiente:

“(…)

*ARTICULO 2º.- El Consejo Nacional para la cultura y las Artes tendrá las siguientes atribuciones:*

*V. Organizar la educación artística, bibliotecas públicas y museos, exposiciones artísticas, y otros eventos de interés cultural.*

(…)”<sup>32</sup>

Es importante mencionar que el subsistema de Cultura está integrado por el conjunto de inmuebles que proporcionan a la población el acceso a la cultura, recreación intelectual y estética; y sin embargo no cuenta con un Museo dedicado a la exposición culinaria de México; por lo que resulta ser un tema prioritario por satisfacer en la Ciudad de México.

Puesto que los inmuebles museísticos se caracterizan por reunir las condiciones necesarias para fomentar la lectura y el estudio, con el fin de integrar a la comunidad al campo de la actividad artística y cultural, propiciando la ocupación del tiempo libre en actitudes positivas el subsistema de Cultura propone que el museo atienda en una jornada de 8 horas a 160 usuarios.

### 3.4. Determinación del operador

La institución encargada de operar el Museo de Gastronomía será el Instituto Nacional de Antropología e Historia, ya que es la encargada de conservar y difundir el patrimonio arqueológico, antropológico, histórico y paleontológico de la nación para el fortalecimiento de la identidad y memoria de la sociedad.

Es importante mencionar que las actividades que desarrolla el INAH son de alto impacto social, pues con los diferentes niveles de gobierno y sociedad participa en la toma de decisiones para la conservación y conocimiento del patrimonio, y de la memoria nacional.

Además este organismo es responsable de más de 110 mil monumentos históricos construidos entre los siglos XVI y XIX, y 29 mil zonas arqueológicas registradas en todo el país -aunque se calcula que debe haber 200 mil sitios con vestigios arqueológicos-; de estas últimas, más de 181 están abiertas al público.<sup>32</sup>

---

<sup>32</sup> Secretaría de Desarrollo Social, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, (Diario Oficial de la Federación, 7 de Diciembre de 1988).

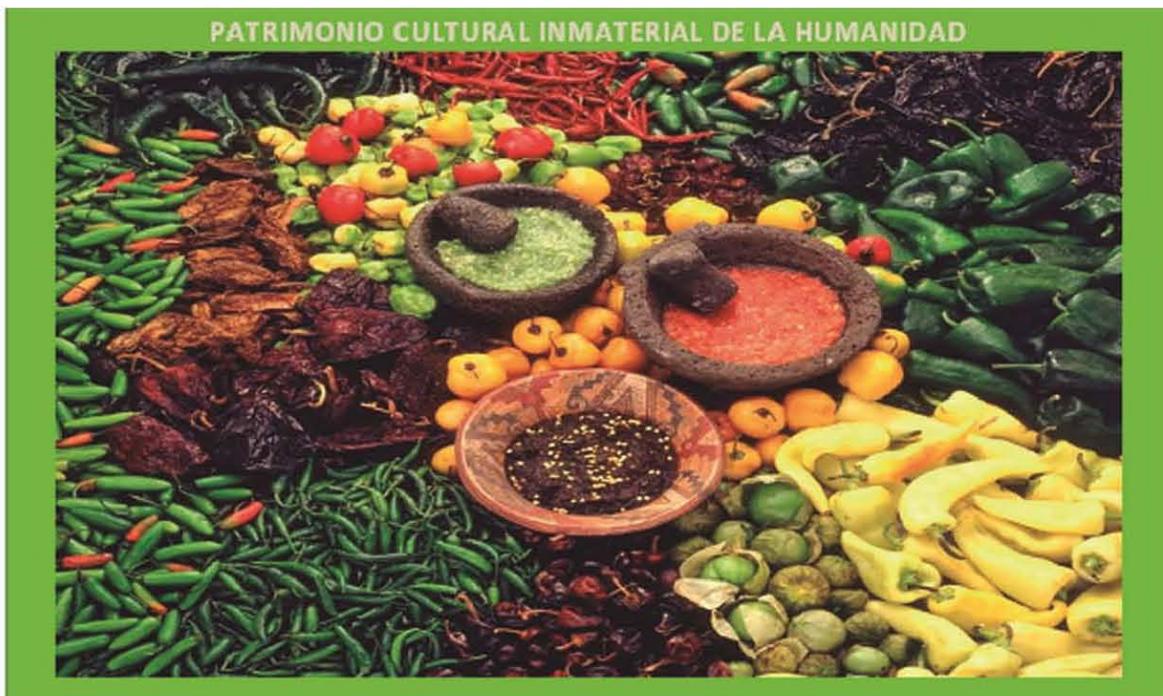


Asimismo, tiene a su cargo una red de más de 120 museos en el territorio nacional divididos en categorías, obedeciendo a la amplitud y calidad de sus colecciones, su situación geográfica y el número de sus visitantes.

Hay museos nacionales, regionales, locales, de sitio, comunitarios y metropolitanos. Sus exposiciones permanentes dan cuenta del devenir histórico de México y muchas de las piezas que estos resguardan también han formado parte de exposiciones nacionales e internacionales de carácter temporal sobre diversos temas.<sup>33</sup>

Es bien dicho que el INAH es la encargada de dirigir los museos de los cuales tiene a su cargo 120, ya sean de tipo regional, local, de sitio, comunitarios y metropolitanos y sin embargo en su acervo museístico no incluye uno dedicado a la Gastronomía.

El Museo de Gastronomía es importante y necesario para el INAH ya que actualmente las actividades culinarias forman parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por lo que es necesario tener un espacio dedicado al mismo, donde se concentre la mayor parte de información para ser expuestas al público de manera estratégica y al mismo tiempo proporcionar un oferta turística, con la finalidad de conservar y promover dicha riqueza; siendo un emblema y orgullo de nuestro país.



46) Yareli Yañez, Patrimonio Cultural de la Humanidad, Abril 2014, Técnica Digital.

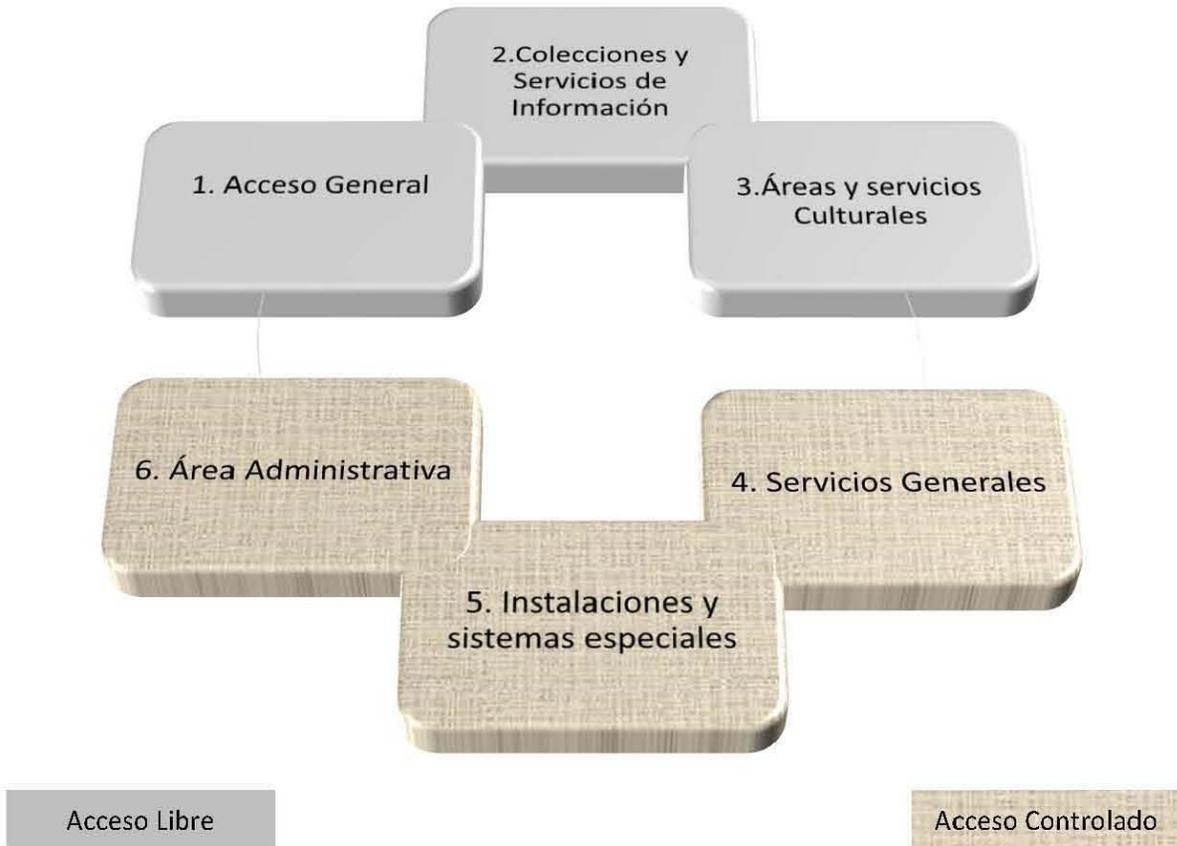
<sup>33</sup> Anónimo, "Visión", 01 de Agosto de 2014, (ví: 05 de julio de 2014) en <http://www.inah.gob.mx/iquienes-somos>



### 3.5. Determinación de requerimientos espaciales

#### 3.5.1. Programa de Necesidades

##### Museo Gastronomía





### 3.5.2. Programa Arquitectónico

Resumen de los componentes del Museo	Superficie Útil (m <sup>2</sup> )	Número de Personal	Capacidad de Acceso (usuarios)	Áreas
<b>1. Acceso General</b>	571.50		150	Vestíbulo
	2.90	4	4	Taquillas
	17.50	2	10	Guardarropa
	75.70	2	20	Tienda
	88.90		16	Sanitarios
	1,119.50	15	150	Restaurante
	86.50		32	Sanitarios Exteriores
<b>Subtotal</b>	<b>1,962.50</b>	<b>23</b>	<b>382</b>	
<b>2. Colecciones y servicios de Información</b>	<b>Áreas de exhibición</b>			
	330.50	1	30	Sala Temporal 1
	330.50	1	30	Sala Temporal 2
		4	100	<b>Salas permanentes 3600 m<sup>2</sup></b>
	674.00			Nacional Norte
	658.00			Nacional Centro
	658.00			Nacional Occidente
	680.00			Nacional Sur Este
	669.00			Internacional
	669.00			Comida Rápida
	172.00		16	Sanitarios
				Plaza de Usos Múltiples
<b>Subtotal</b>	<b>4,841.00</b>	<b>6</b>	<b>176</b>	
<b>3. Áreas y Servicios Culturales</b>	251.50	2	40	Biblioteca
	657.50	5	300	Auditorio
<b>Subtotal</b>	<b>909.00</b>	<b>7</b>	<b>340</b>	



<b>4. Área Administrativa y áreas de Trabajo del personal</b>	42.50	1	2	Dirección
	14.20	1	2	Difusión Cultural
	14.20	1	2	Recursos Humanos
	14.20	1	2	Visitas
	14.20	1	2	Contador
	14.20	1	2	Secretaria
	30.00	12		Sala de Juntas
	15.50	8		Sanitarios
	30.00	4		Curaduría
	27.50	4		Investigación
<b>Subtotal</b>	<b>216.50</b>	<b>34</b>	<b>12</b>	
<b>5. Instalaciones y Sistemas Especiales</b>	28.80	2		Cuarto de CCTV
<b>Subtotal</b>	<b>28.80</b>	<b>2</b>		
<b>6. Servicios Generales</b>	19.00		2	Enfermería
	102.60		2	Cuarto de Maquinas
	21.50	2		Mantenimiento
	120.50			Bodega
	12.00	2		Caseta de Vigilancia
	60.00			Circulación
				Estacionamiento
<b>Subtotal</b>	<b>335.60</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	
<b>7. Andadores</b>	1,568.50			Andadores Exteriores
<b>Subtotal</b>	<b>1,568.50</b>			
<b>Total</b>	<b>9,861.90</b>	<b>80</b>	<b>914</b>	



Áreas	Superficie Útil (m <sup>2</sup> )	Número de Personal	Capacidad de Acceso (Usuarios)	Requerimientos
<b>1. Acceso General</b>				
<b>1.1 Vestíbulo</b>	571.50		150	Área de circulación, 6 muebles de 4 plazas
Es el espacio de flujo de entrada y salida del elemento arquitectónico, además de ser el punto de encuentro de las personas. Es un espacio de distribución, así como de espera y de reunión por lo que se ofrece una pequeña área de descanso.				
<b>1.2 Taquillas</b>	2.90	4	4	Mostrador de atención con terminales de cómputo y cajas registradoras con terminales bancarias.
Espacio de compra y venta de boletos para acceder al Museo Gastronómico y los eventos que ofrece.				
<b>1.3 Guardarropa</b>	17.50	2	10	Mostrador de atención y control, área para 360 casilleros
Área de resguardo de objetos personales que no se puedan introducir a los sitios de exposición, así como al auditorio.				
<b>1.4 Tienda</b>	75.70	2	20	Estantería, mesas de exhibición, vitrinas, para artículos de venta como recuerdos, insumos etc., caja y bodega.
En esta área se llevará a cabo la compra y venta de artículos para los visitantes, tales como folletos, recuerdos e incluso algunos insumos comestibles.				
<b>1.5 Sanitarios</b>	88.90		16	8 lavabos individuales, 4 excusados, 2 excusados para minusválidos y 2 mingitorios
Sitio para que los usuarios satisfagan sus necesidades personales.				



<b>1.6 Restaurante</b>				
<b>Área de comensales</b>	614.60	5	150	14 mesas para 6 personas, 9 mesas para 4 personas, 6 mesas para 2 personas, tres sillones para 6 personas, 4 bahías para preparación de alimentos (demostración), un mostrador de cantina.
Espacio de degustación y observación de la realización de la Gastronomía ofrecida				
<b>Cocina</b>	183.90	10		7 barras con tarjas para limpieza de utensilios, 9 barras para reparación de alimentos
Espacio dedicado a la preparación de Gastronomía, además de la limpieza de los utensilios utilizados.				
<b>Bodegas</b>	68.00			Cámaras refrigeradoras para conservación de alimentos
Espacio para refrigerar y conservar en buenas condiciones el alimento; ingredientes de platillos exquisitos.				
<b>Patio de servicio</b>	58.00			3 contenedores de basura
Espacio para maniobras de los distribuidores y personas que surten el Restaurante del Museo de Gastronomía.				
<b>Carga y Descarga</b>	117.00			Bascula y banco para revisión de insumos
En esta área se llevará a cabo la revisión y almacenaje de ingredientes como conservarlos en buen estado.				
<b>Sanitarios</b>	78.00		16	8 lavabos individuales, 4 excusados, 2 excusados para minusválidos y 2 mingitorios
Sitio para que los usuarios del restaurante satisfagan sus necesidades personales.				
<b>Total</b>	<b>1,119.50</b>	<b>15</b>	<b>150</b>	
<b>1.7 Sanitarios exteriores</b>	86.50		32	16 lavabos individuales, 8 excusados, 4 excusados para minusválidos y 4 mingitorios
Sitio para que los usuarios del restaurante satisfagan sus necesidades personales.				
<b>Acceso General</b>				
<p>El acceso de la vía pública a la entrada del Museo de Gastronomía desde este momento simboliza la posibilidad de acceso a la creación intelectual además de ser la superación cultural, por lo que su objetivo primordial será integrar a la comunidad al campo de la actividad artística y cultural, no importando la edad, sexo, nacionalidad, cultura o limitaciones personales.</p> <p>El punto donde se situará el acceso al público será sobre la Carretera México Oaxtepec, ya que es la vía de mayor flujo vehicular del sitio.</p> <p>Los Usuarios inmediatos a los cuales atenderá el Museo de Gastronomía son a los habitantes de la Delegación Milpa Alta y Xochimilco, a los cuales brindará un espacio para las diferentes ferias de tipo gastronómico que realizan a lo largo del año.</p> <p>Se estima que el Museo Gastronómico recibirá diariamente a 160 personas al espacio de exhibiciones en un día. Debido a la cantidad considerable de visitantes, el Museo Contara con flujo ágil de circulaciones y accesos vehiculares como peatonales que faciliten el ingreso a los usuarios.</p>				
<b>Total</b>	<b>1,962.50</b>	<b>23</b>	<b>398</b>	



Áreas	Superficie Útil (m <sup>2</sup> )	Número de Personal	Capacidad de Acceso (Usuarios)	Requerimientos
<b>2. Colecciones y Servicio de Información</b>				
<b>2.1 Áreas de exhibición</b>				
<i>Sala Temporal 1</i>	330.50	1	30	4 mesas táctiles, vitrinas de acervo museístico, pantallas con audio personalizado y simuladores de olores, 1 pantalla grande, además de 2 muebles de 6 plazas.
<i>Sala Temporal 2</i>	330.50	1	30	4 mesas táctiles, vitrinas de acervo museístico, pantallas con audio personalizado y simuladores de olores, 1 pantalla grande, además de 2 muebles de 6 plazas.
Sitio donde los visitantes podrán nutrirse de cultura y tradiciones e información relevante de un tipo de gastronomía en específico, ya sea nacional o internacional. Esta zona contendrá bodega para resguardo de equipo.				
<b>2.2 Salas permanentes</b>	<b>4,008.00</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	
<i>Nacional Norte</i>	674.00			4 mesas táctiles, vitrinas de acervo museístico, pantallas con audio personalizado y simuladores de olores, 1 pantalla grande, además de 2 muebles de 6 plazas.
<i>Nacional Centro</i>	658.00			4 mesas táctiles, vitrinas de acervo museístico, pantallas con audio personalizado y simuladores de olores, 1 pantalla grande, además de 2 muebles de 6 plazas.



<b>Nacional Occidente</b>	658.00			4 mesas táctiles, vitrinas de acervo museístico, pantallas con audio personalizado y simuladores de olores, 1 pantalla grande, además de 2 muebles de 6 plazas.
<b>Nacional Sur Este</b>	680.00			4 mesas táctiles, vitrinas de acervo museístico, pantallas con audio personalizado y simuladores de olores, 1 pantalla grande, además de 2 muebles de 6 plazas.
<b>Internacional</b>	669.00			4 mesas táctiles, vitrinas de acervo museístico, pantallas con audio personalizado y simuladores de olores, 1 pantalla grande, además de 2 muebles de 6 plazas.
<b>Comida Callejera</b>	669.00			4 mesas táctiles, vitrinas de acervo museístico, pantallas con audio personalizado y simuladores de olores, 1 pantalla grande, además de 2 muebles de 6 plazas.
En esta sección dedicada a las exposiciones permanentes los visitantes conocerán diferentes tradiciones y costumbres de manera dinámica y divertida de acuerdo al sitio. Asimismo, estos espacios permitirán utilizar métodos de apreciación y degustación de la amplia Gastronomía, a través de videos grabados y recetarios disponibles de manera digital.				
<b>2.3 Sanitarios</b>	172.00		16	8 lavabos individuales, 4 excusados, 2 excusados para minusválidos y 2 mingitorios
Sitio para que los usuarios satisfagan sus necesidades personales.				
<b>2.4 Plaza de Usos Múltiples</b>				
Este espacio situado al exterior del objeto arquitectónico pretende albergar en todo el año diferentes ferias gastronómicas para que los usuarios y habitantes de las Delegaciones Milpa Alta y Xochimilco además de las invitadas den una muestra de Actividades Culinarias y Tradiciones. Sin embargo durante la feria más importante de la zona la cual es la "Feria del Mole", se pretende atender alrededor de 26 mil visitantes diarios, según informan en la siguiente página <a href="http://shernandezg.blogspot.mx/2013/09/37-feria-del-mole-en-san-pedro-atocpan.html">http://shernandezg.blogspot.mx/2013/09/37-feria-del-mole-en-san-pedro-atocpan.html</a> blog titulado Caminando por la Ciudad "Un Reencuentro con la cultura y sus Tradiciones". Por lo que esta zona cuenta con un flujo ágil de circulaciones tanto para peatones como para minusválidos.				
<b>Colecciones y Servicios de Información</b>				
Las salas permanentes se dividen en seis salas diferentes las cuales son las siguientes: Nacional Norte, Nacional Centro, Nacional Occidente, Nacional Sur este, Internacional, Comida Rápida. Cada una de las salas por su particularidad ocupa una sala con área en específico, distribuidas todas en un solo nivel. En todas se expone información de manera dinámica, en donde el usuario interactúa de manera directa y en otras personal con el material didáctico empleado. La estructura de cada sala depende de acuerdo al conocimiento y desarrollo de la exposición, todo acorde con el horizonte intelectual, tradiciones y costumbres del sitio expositor; es decir dependiendo de la cultura de México.				
<b>Total</b>	<b>4,841.00</b>	<b>6</b>	<b>176</b>	



Áreas	Superficie Útil (m <sup>2</sup> )	Número de Personal	Capacidad de Acceso (Usuarios)	Requerimientos
<b>3. Áreas y Servicios Culturales</b>				
<b>3.1 Biblioteca</b>	251.50	2	40	6 mesas de 4 plazas, un sofá de 7 plazas, 6 estantes para acervo bibliográfico, mostrador de atención y control, 1 computadora para consulta bibliográfica y copias.
Esta área será un espacio de lectura informal, destinado para visitantes interesados un poco más en los temas de Gastronomía, además está concebida como un área de estudio y trabajo de investigación para los trabajadores. Existe un acervo de libros y revistas especializadas en Gastronomía, tanto nacional como Internacional.				
<b>3.2 Auditorio</b>	657.50	5	300	200 butacas, escenario, 2 camerinos, caseta de control.
Es un espacio multifuncional, utilizado no solo para conferencias sino también para video conferencias, ceremonias, teatro e incluso proyección de películas. Además está concebido para ofrecer la posibilidad de realizar grandes eventos cuyos programas impliquen actividades simultáneas tales como congresos.				
<b>Total</b>	<b>909.00</b>	<b>7</b>	<b>340</b>	



Áreas	Superficie Útil (m²)	Número de Personal	Capacidad de Acceso (Usuarios)	Requerimientos
<b>4. Área Administrativa y áreas de Trabajo del personal</b>				
<b>4.1 Dirección</b>	42.50	1	2	1 director general, 1 escritorio ejecutivo con archivero, 1 librero, 1 wc y 1 lavabo
Se encargará de determinar los materiales museográficos a exponer; las cuales deben adquirirse de acuerdo a los intereses del usuario y de los expositores de las delegaciones Milpa Alta y Xochimilco, además de organizar las diferentes exposiciones a lo largo del año.				
<b>4.2 Difusión Cultural</b>	14.20	1	2	1 escritorio con archivero, 1 archivero
<b>4.3 Recursos Humanos</b>	14.20	1	2	1 escritorio con archivero, 1 archivero
<b>4.4 Visitas</b>	14.20	1	2	1 escritorio con archivero, 1 archivero
<b>4.5 Contador</b>	14.20	1	2	1 escritorio con archivero, 1 archivero
<b>4.6 Secretaria</b>	14.20	1	2	1 escritorio con archivero, 1 archivero, 1 libreo, 1 sillón de 6 plazas
Esta zona será la encargada de organizar y difundir la información que ofrece el museo, además de las actividades culturales realizadas a lo largo del año, así mismo de controlar monetariamente el museo, ya sea para las ganancias y los gastos que implica la manutención del Museo.				
<b>4.7 Sala de Juntas</b>	30.00	12		1 mesa para 12 personas, librero, pantalla y equipo de proyección
Este espacio estará destinado para la realización de diversas conferencias personalizadas para la organización del archivo museístico y difusión del mismo.				
<b>4.8 Sanitarios</b>	15.50	8		4 excusados y 2 lavabos
Sitio para que los usuarios satisfagan sus necesidades personales.				
<b>4.9 Curaduría</b>	30.00	4		Casillero, mesas de trabajo
Espacio con personal capacitado que organizará las exposiciones colectivas, a través de la valoración, manejo, preservación y administración de los bienes museísticos.				
<b>4.10 Inv.</b>	27.50	4		1 escritorio con archivero, 1 archivero
<b>Total</b>	<b>216.50</b>	<b>34</b>	<b>12</b>	



Áreas	Superficie Útil (m <sup>2</sup> )	Número de Personal	Capacidad de Acceso (Usuarios)	Requerimientos
<b>5. Instalaciones y Sistemas Especiales</b>				
<b>5.1 Cuarto de CCTV</b>	28.80	2		Equipo de cómputo de circuito cerrado automatizado
Este espacio se encontrará en un lugar estratégico, ubicado en la entrada de empleados, para que de esta manera pueda vigilar y resguardar el Museo de Gastronomía. Se pretende que por lo menos dos vigilantes capacitados se encuentren en esta zona.				
<b>Total</b>	<b>28.80</b>	<b>2</b>		

Áreas	Superficie Útil (m <sup>2</sup> )	Número de Personal	Capacidad de Acceso (Usuarios)	Requerimientos
<b>6. Servicios Generales</b>				
<b>6.1 Enfermería</b>	19.00		2	1 escritorio, 1 vitrina de medicamentos, 1 camilla de primeros auxilios, 1 camilla de consulta, 1 balanza y 1 lavabo
Debido a la alta afluencia de usuarios prevista, el museo contará con una pequeña enfermería para prestar primeros auxilios y atención médica primaria tanto al público como a los empleados.				
<b>6.2 Cuarto de Maquinas</b>	102.60		2	1 subestación eléctrica, 1 planta de emergencia, 1 equipo de bombeo, 1 equipo contra incendio
Resguarda el equipo necesario para el correcto funcionamiento mecánico del museo.				
<b>6.3 Mantenimiento</b>	21.50	2		1 mesa de trabajo, 1 escritorio
Espacio diseñado para el mantenimiento mecánico del Museo.				
<b>6.4 Bodega</b>	120.50			2 anaqueles
Área para resguardar equipo y mobiliario del Museo de Gastronomía.				
<b>6.5 Caseta de Vigilancia</b>	12.00	2		1 escritorio con equipo de cómputo
2 casetas para controlar y supervisar los accesos del museo				
<b>67. Estacionamiento</b>				En el caso del restaurante le corresponde 1 cajón por cada 40 m <sup>2</sup> construidos, lo que da un total de 50 cajones.
				En el caso del Museo le corresponde 1 cajón por cada 40 m <sup>2</sup> construidos, por lo que da un total de 180 cajones.
Según la normatividad vigente por el tipo de edificio, se deberá respetar el número de cajones correspondiente al museo y al restaurante por lo que la sumatoria de estos dos usos es el total de cajones para cubrir la demanda lo que corresponde a 230 cajones y uno por cada 25 de minusválidos dando un total de 240 cajones; 10 para minusválidos.				
<b>Total</b>	<b>335.60</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	



## Unidad IV Composición Arquitectónica

### 4. Criterios de composición arquitectónica

#### 4.1. Partido general

Uno de los objetivos primordiales para el museo de gastronomía, es ser un ícono a nivel nacional y de esta manera comenzar a tener cierto impacto fuera de nuestras fronteras, para finalmente ser reconocido por todo el mundo.

El edificio que pretende ser un hito nacional, estará conformado por tres grandes volúmenes, que albergan el programa arquitectónico; sin embargo como principal intención tiene, la de representar los estados del norte, los del sur y los del centro.



47) Yareli Yañez, Sin título, Mayo 2014, Técnica Digital.



48) Yareli Yañez, Disposición de elementos, Mayo 2014, Técnica Digital.

La plaza formada por la intersección de tres elementos representa la unión de los estados, un espacio dedicado a la convivencia familiar, además de ser el sitio donde se realizarán encuentros socioculturales, elementos que a su vez forman un triángulo simbolizando la sabiduría que alberga el Museo de Gastronomía.

La plaza del exterior está diseñada para realizar diversas actividades, entre ellas y una de las principales es; brindarles a los expositores y artesanos de la zona y del país un espacio adecuado donde puedan exponer sus tradiciones culinarias y artesanales, por lo que en todo el año se llevarán a cabo ferias relacionadas con la gastronomía.



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**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.



### Elemento Norte (Edificio B)

El elemento ubicado al norte, el cual contendrá el acceso principal al museo, el restaurante y el auditorio tendrá diferentes tratamientos en acabados de fachada diferenciando visualmente los tres elementos.

Debido al asoleamiento del sitio se plantea vegetación caducifolia en las áreas verdes ubicadas al norte, ya que en la temporada más caliente, en el mes de mayo se tiene asoleamiento por el norte, por lo que la vegetación ayudara a tener menos incidencia de radiación solar y por lo tanto mantendrá la frescura al interior de los espacios.

En lo que respecta al mes más frío, siendo ubicación norte y se cuentan con temperaturas mínimas en el mes de enero, la vegetación caducifolia permitirá al interior incidencia de radiación solar lo que permitirá climatizar el interior; sin embargo como se tiene vientos dominantes por el norte se plantea hacer una barrera vegetal para desviar los vientos dominantes.



49) Yareli Yañez, Disposición de Edificio B, Mayo 2014, Técnica Digital.



50) Yareli Yañez, Barrera vegetal, Mayo 2014, Técnica Digital.



## Restaurante

El restaurante tendrá una gran terraza cubierta por un pergolado hacia la plaza de acceso, delimitado con el exterior por un rodamiento de piedra volcánica y un gran espejo de agua, en lo que respecta al interior del restaurante estará delimitado con el exterior en la orientación norte y sur por grandes ventanales.

La estructura del restaurante será a base de marcos rígidos con columnas de concreto y zapatas aisladas, muros divisorios de block y la cubierta de vigueta y bovedilla. En la parte de la terraza la cubierta será con un pergolado acabado en madera con columnas de concreto armado.

El restaurante estará diseñado con el único objetivo de crear un espacio cálido y agradable para los visitantes, mismo que podrá dar servicio aun cuando el Museo se encuentre cerrado.

## Acceso

El acceso será el elemento principal dentro del elemento "B" ya que será el que predominara por su altura y acabos, tales como lo enmarcan dos espejos de agua a los costados de las escaleras de acceso, la inclinación de la techumbre con un faldón inclinado (tal como se muestra en la imagen) y las puertas de acceso remetidas las cuales enmarcan el acceso principal al Museo.



51) Anónimo, Sin título, ca.

La cubierta del Acceso Principal que es también la del vestíbulo y la del Auditorio; será con tridilosa de acero con uniones cilíndricas, cubierta con un multi-panel (cubierta ligera) soportada por cuatro columnas centrales de concreto armado; cabe mencionar que no llevara ningún tipo de plafón ya que se pretende que la tridilosa sea parte de la estética del elemento.



52) Yareli Yañez, Cubierta de Tridilosa, Junio 2014, Técnica Digital.



### Salas de Exhibición

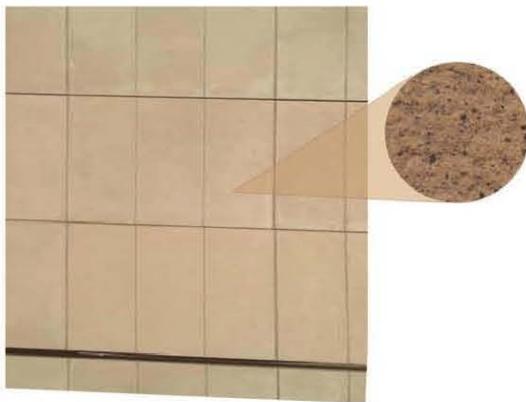
Las salas de exhibición tendrán cada una de ellas una plaza al exterior, con la finalidad de que el visitante pueda descansar en el tiempo de recorrido, además esta será parte de la museografía, ya que se podrán hacer exhibiciones gastronómicas con degustación y demostración de los chefs, estas plazas serán de tipo privado; es decir para tener acceso a ellas, será necesario ingresar a la sala, estas estarán delimitadas por jardineras de piedra volcánica.

La estructura de las salas de exhibición será a base de marcos rígidos con columnas de concreto armado, las columnas perimetrales estarán forradas de tabla cementó para la proporción en fachas. La cubierta será de tridilosa con uniones cilíndricas, cubierta con multi-panel y no llevara ningún tipo de plafón, ya que se pretende que la tridilosa sea aparente. En fachada llevará un faldón de concreto prefabricado, para que se guarden las proporciones, entre faldón, columna y cristalería.

### Área de Servicios

El área de servicios tendrá una casa de máquinas, un patio de maniobras y estacionamiento para trabajadores, además del área administrativa antes descrita en el programa arquitectónico. La estructura será a base de marcos rígidos, con columnas de concreto armado, losa a base de vigueta y bovedilla, el acabado será con aplanado de mezcla fino recubierta con pintura. En el acceso de trabajadores tendrá una barda de piedra volcánica como remate visual. En la casa de máquinas abra una celosía para que al interior se tenga ventilado e iluminado.

En el área de la biblioteca habrá una terraza que comunicará con el área de investigación, esta estará techada por un pergolado con acabado en madera, creando así un espacio agradable para el espacio de consulta; espacio estará delimitado en uno de los costados, por una celosía para iluminar la circulación de empleados.



54) Yareli Yañez, Sistema prefabricado de concreto para fachadas, Noviembre 2014, Técnica Digital.



53) Anónimo, Black lava tone volcanic, Imagen tomada del sitio Stock Photo: [http://www.123rf.com/photo\\_15428827\\_black-lava-stone-volcanic-masonry-wall-in-canary-islands.html](http://www.123rf.com/photo_15428827_black-lava-stone-volcanic-masonry-wall-in-canary-islands.html)



## Unidad V

### Desarrollo de Proyecto

#### 5. Proyecto Arquitectónico

En este apartado se desarrolla todo el Proyecto Arquitectónico, en el cual se da una solución a la problemática referente a la Falta de un Museo de Gastronomía a nivel Nacional, es en donde se encuentra la planeación y conformación espacial y funcional de cada uno de los espacios planteados en el Programa arquitectónico antes visto.

El proyecto consiste principalmente en satisfacer las necesidades de los usuarios; tanto visitantes como operarios, haciendo que las actividades se desarrollen lo más cómodo posible y eficientes conforme a las características físico naturales del terreno.

El Proyecto se desarrollará en un solo nivel con orientación nor-este para lograr al interior de cada una de las zonas un buen nivel de confort; es decir que los espacios mantengan al interior una temperatura óptima para el desarrollo de cada una de las actividades.



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).

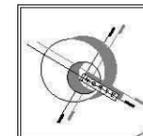
El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición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



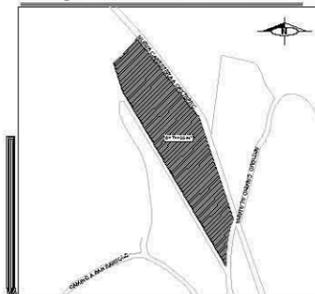


TALLER TRES

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas estan en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Planta de Azoteas  
Conjunto**

**Escala: 1:1000**



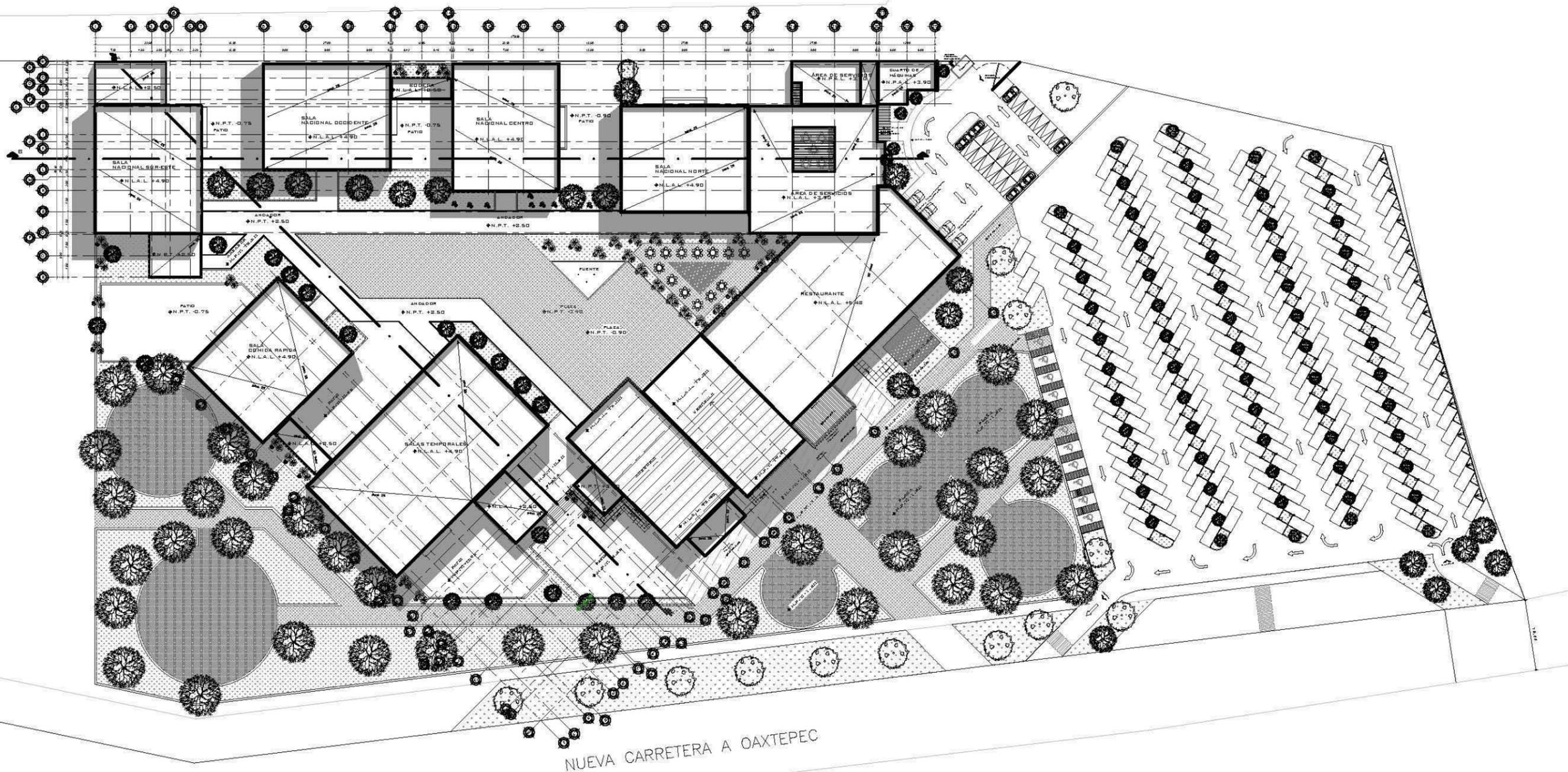
ESCALA GRAFICA EN METROS

**Fecha:**

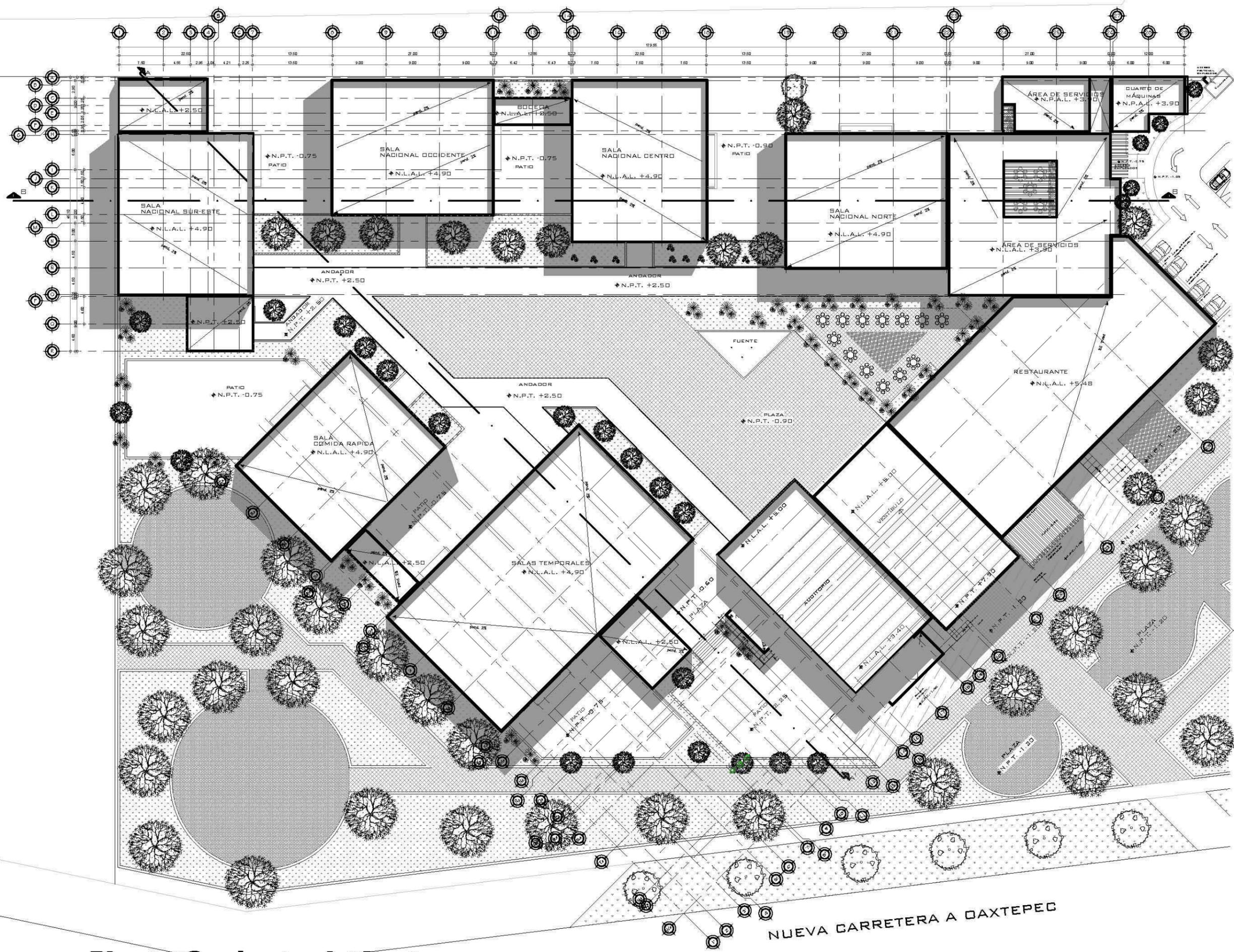
**ENERO  
2015**

**Clave:**

**A-01**



# Planta Conjunto de Azoteas



**Proyecto:**  
**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**  
**Que para obtener el título de:**  
**Arquitecta**  
**Presenta:**  
**Yañez Dueñas Yareli**  
**Guadalupe**

**Director de Tesis:**  
**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**  
**Planta de Azoteas**  
**Conjunto**  
**Escala:** **1:600**  
 0 2 4 8 12 24  
 ESCALA GRAFICA EN METROS

**Fecha:** **ENERO** **2015**  
**Clave:** **A-02**

**Planta Conjunto de Azoteas**

NUEVA CARRETERA A OAXTEPEC

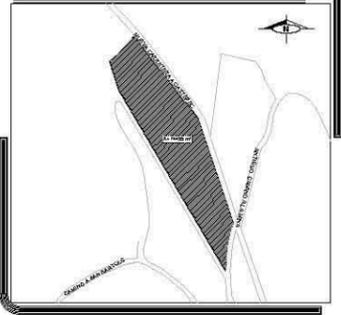


TALLER TRES

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

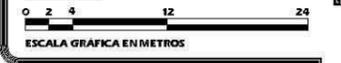
**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- SN.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Planta Arquitectónica  
Conjunto**

**Escala: 1:600**



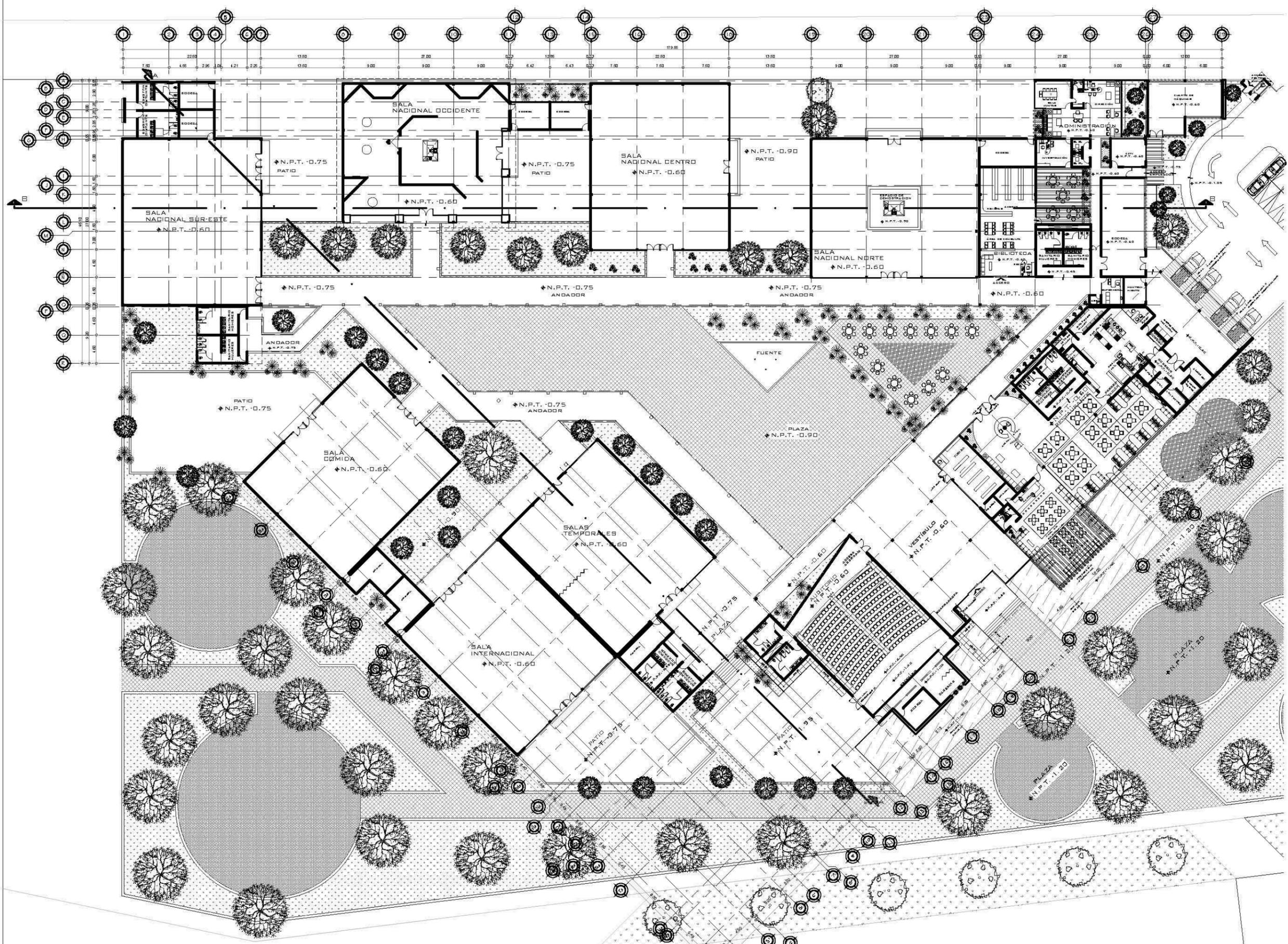
ESCALA GRAFICA EN METROS

**Fecha:**

**ENERO  
2015**

**Clave:**

**A-03**



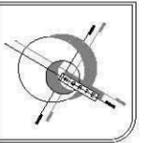
**Planta Conjunto Arquitectónico**

NUEVA CARRETERA A OAXTEPEC

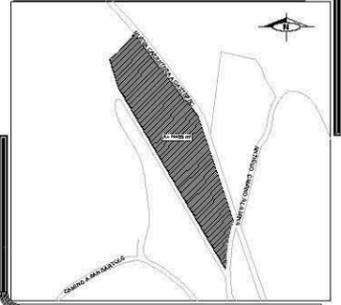


TALLER TRES

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Fachadas y Cortes  
Conjunto**

**Escala: 1:600**



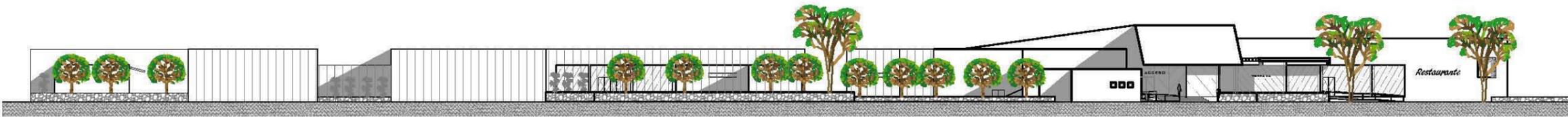
ESCALA GRAFICA EN METROS

**Fecha:**

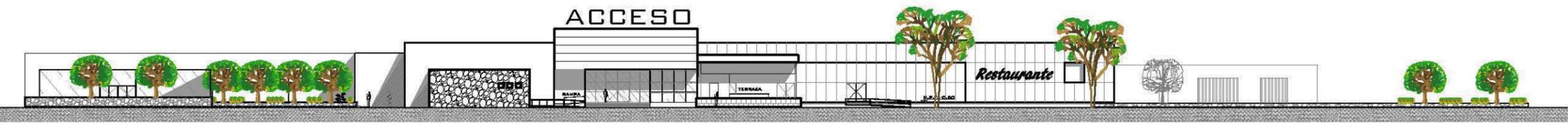
**ENERO  
2015**

**Clave:**

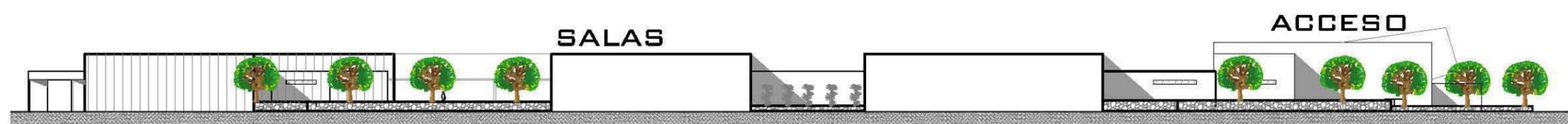
**A-04**



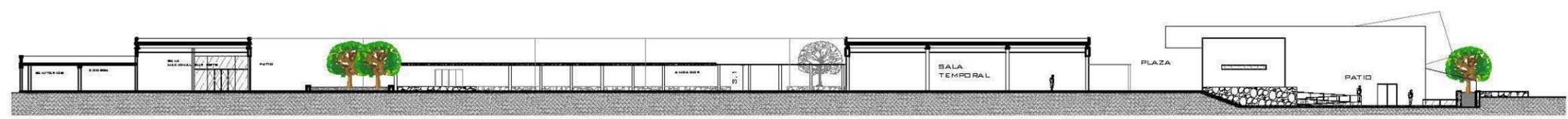
FACHADA  
NOR-ESTE



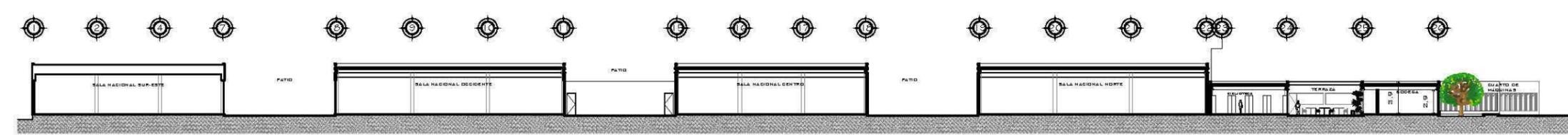
FACHADA PRINCIPAL  
NORTE



FACHADA  
SUR-ESTE



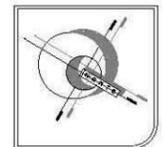
CORTE DE CONJUNTO A-A'



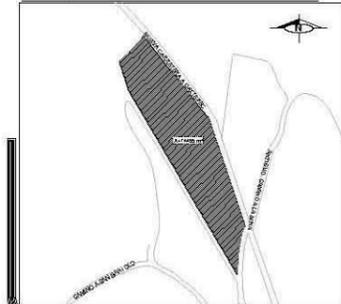
CORTE DE CONJUNTO B-B'



orientación:



croquis de localización:



Proyecto:

MUSEO DE GASTRONOMÍA

Tesis

Que para obtener el título de:

Arquitecta

Presenta:

Yañez Dueñas Yareli Guadalupe

Director de Tesis:

Arq. Beatriz Sanchez de Tagle

Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

Simbología:

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

Plano:

Sala de Exhibición  
Planta Arquitectónica

Escala: 1:150

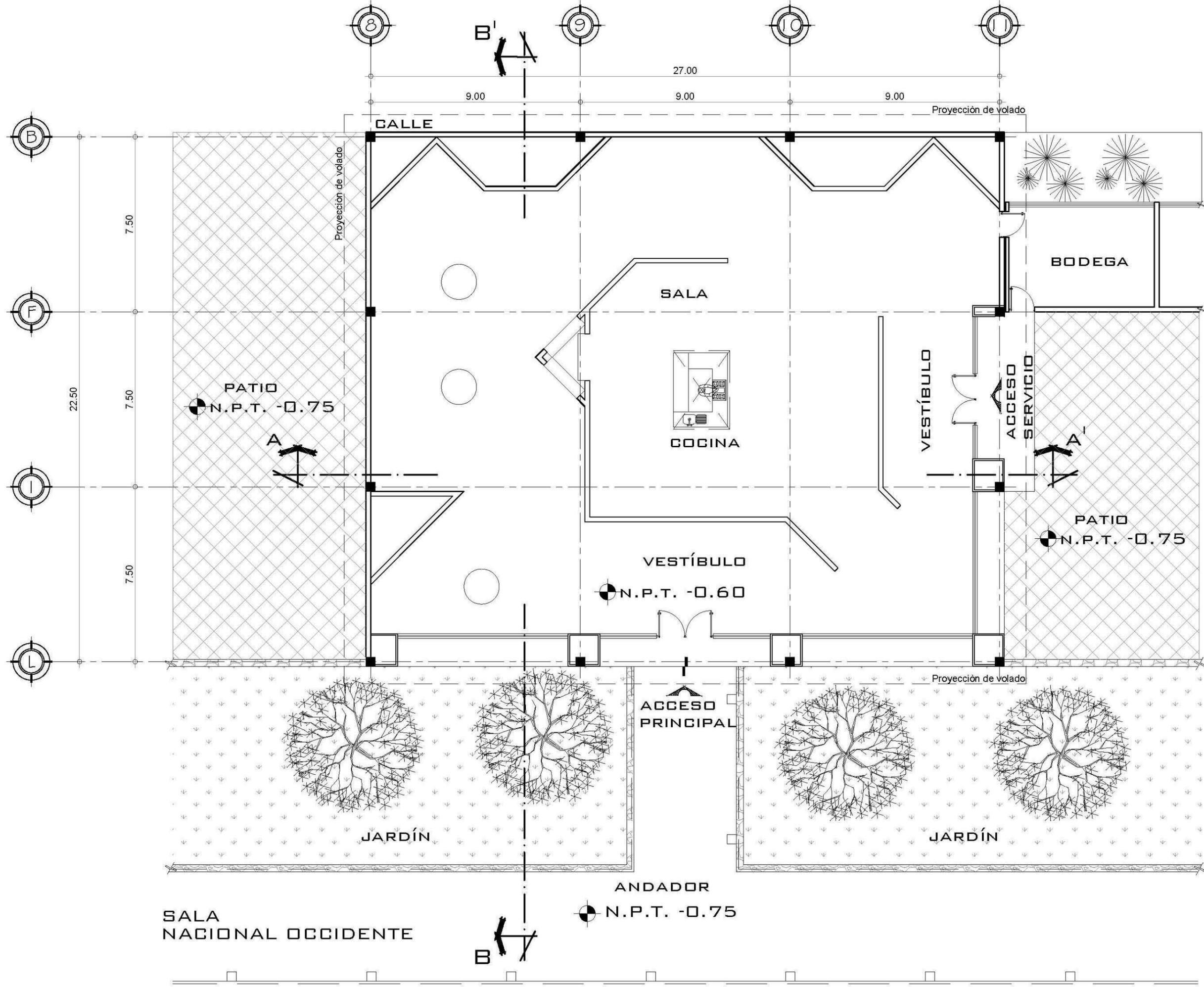


Fecha:

ENERO 2015

Clave:

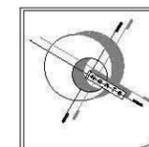
A-05



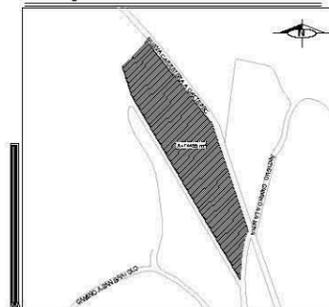
SALA NACIONAL OCCIDENTE



orientación:



croquis de localización:



Proyecto:

MUSEO DE GASTRONOMÍA

Tesis

Que para obtener el título de:

Arquitecta

Presenta:

Yañez Dueñas Yareli Guadalupe

Director de Tesis:

Arq. Beatriz Sanchez de Tagle

Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

Simbología:

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

Plano:

Sala de Exhibición  
Planta Azoteas

Escala: 1:150

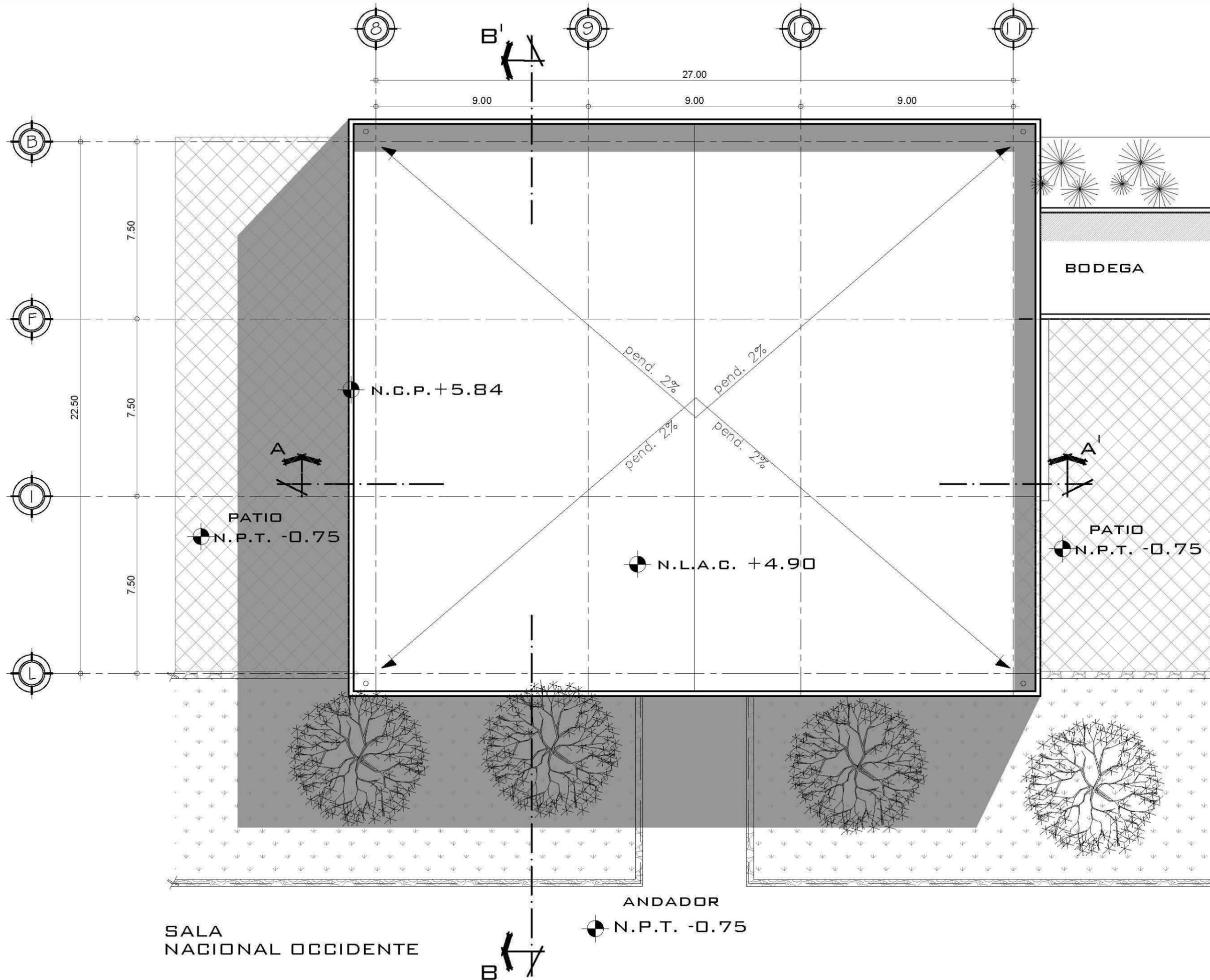


Fecha:

ENERO  
2015

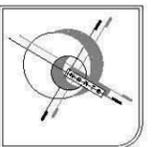
Clave:

A-06

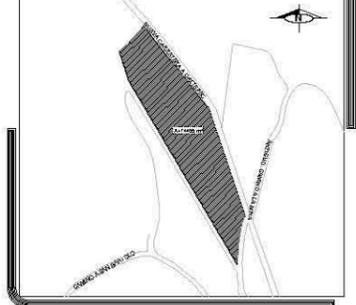




**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Sala de Exhibición Fachadas**

**Escala: 1:150**



**Fecha:**

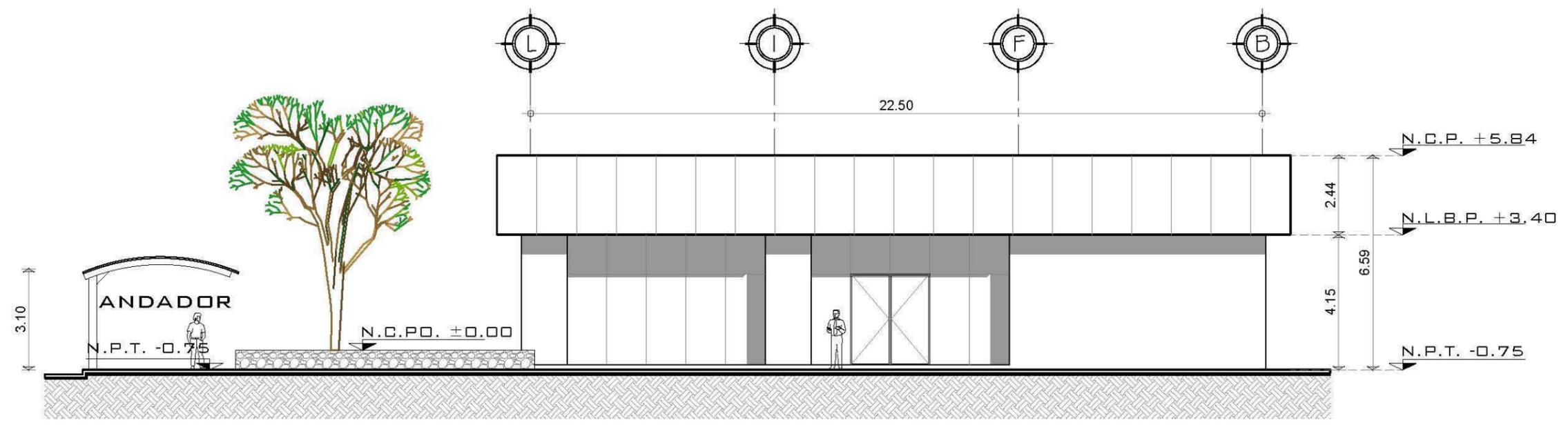
**ENERO 2015**

**Clave:**

**A-07**



**SALA FACHADA NORTE**

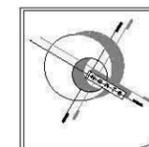


**SALA FACHADA NOR-OESTE**

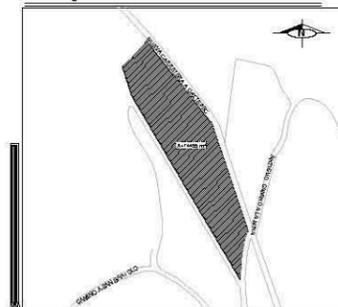


TALLER TRES

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Sala de Exhibición  
Cortes**

**Escala: 1:150**

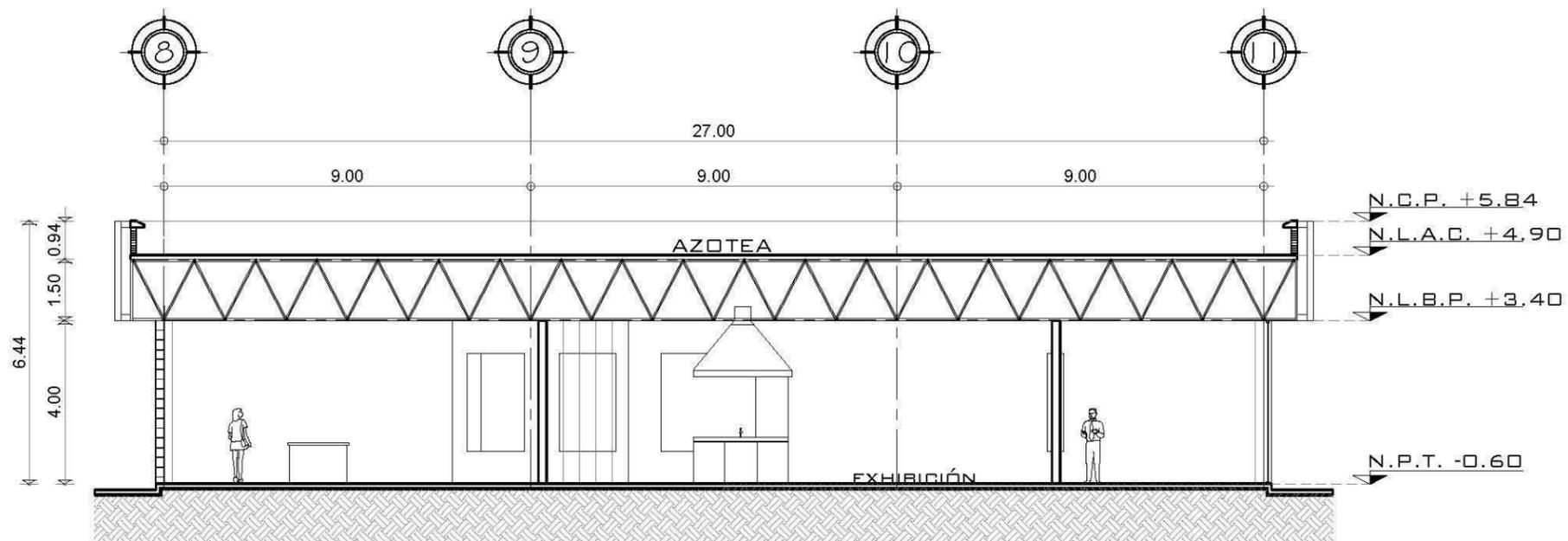


**Fecha:**

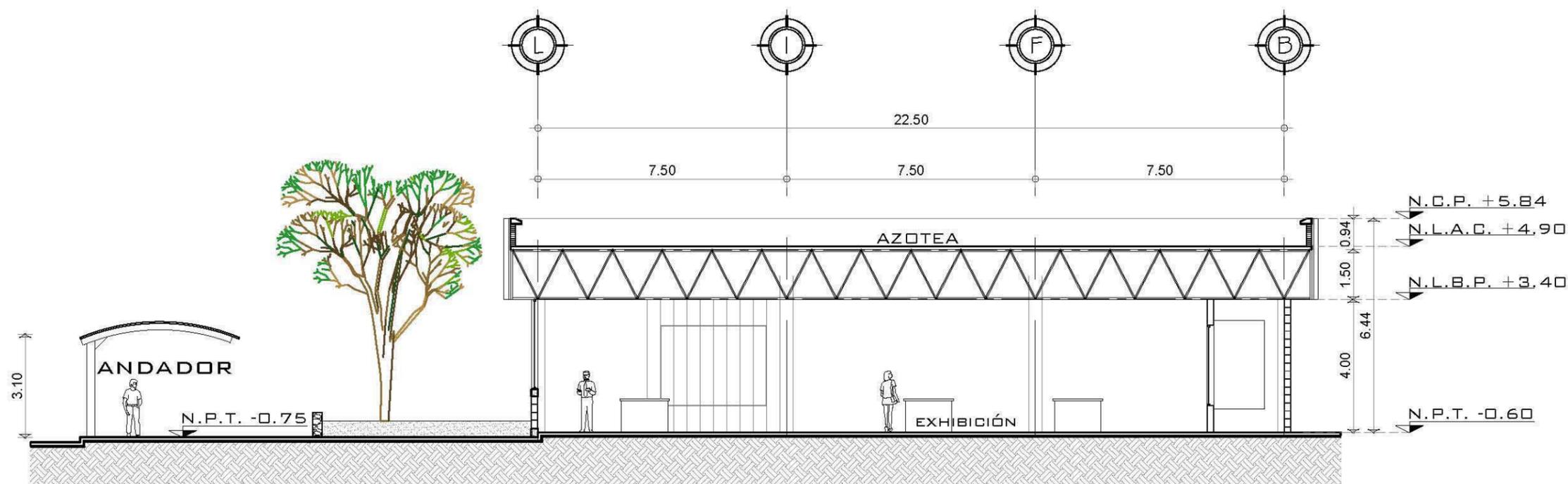
**ENERO  
2015**

**Clave:**

**A-08**



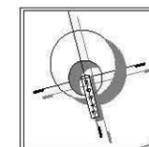
**SALA  
CORTE A-A'**



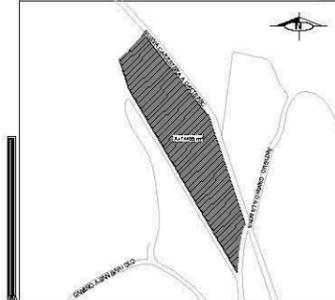
**SALA  
CORTE B-B'**



orientación:



croquis de localización:



Proyecto:

MUSEO DE GASTRONOMÍA

Tesis

Que para obtener el título de:

Arquitecta

Presenta:

Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe

Director de Tesis:

Arq. Beatriz Sanchez de Tagle

Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas estan en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

Simbología:

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

Plano:

Restaurante  
Planta Arquitectónica

Escala: 1:200

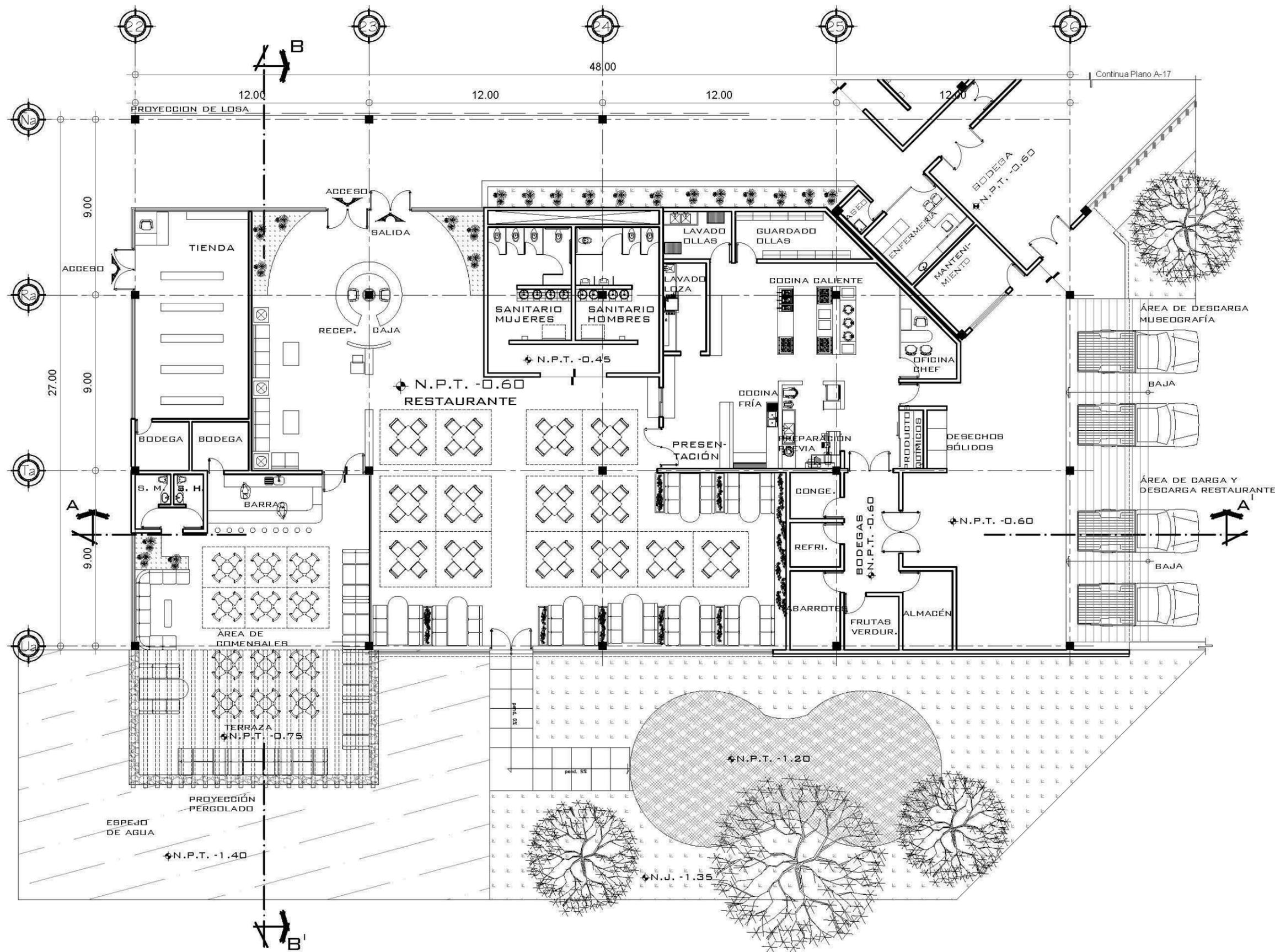


Fecha:

ENERO  
2015

Clave:

A-09

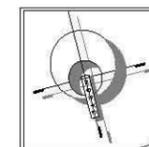


RESTAURANTE

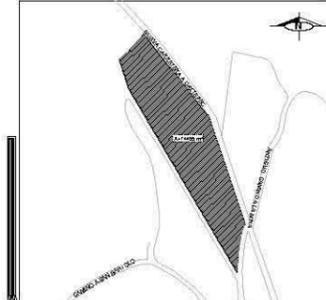


TALLER TRES

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas estan en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardin
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Restaurante  
Planta Azoteas**

**Escala: 1:200**



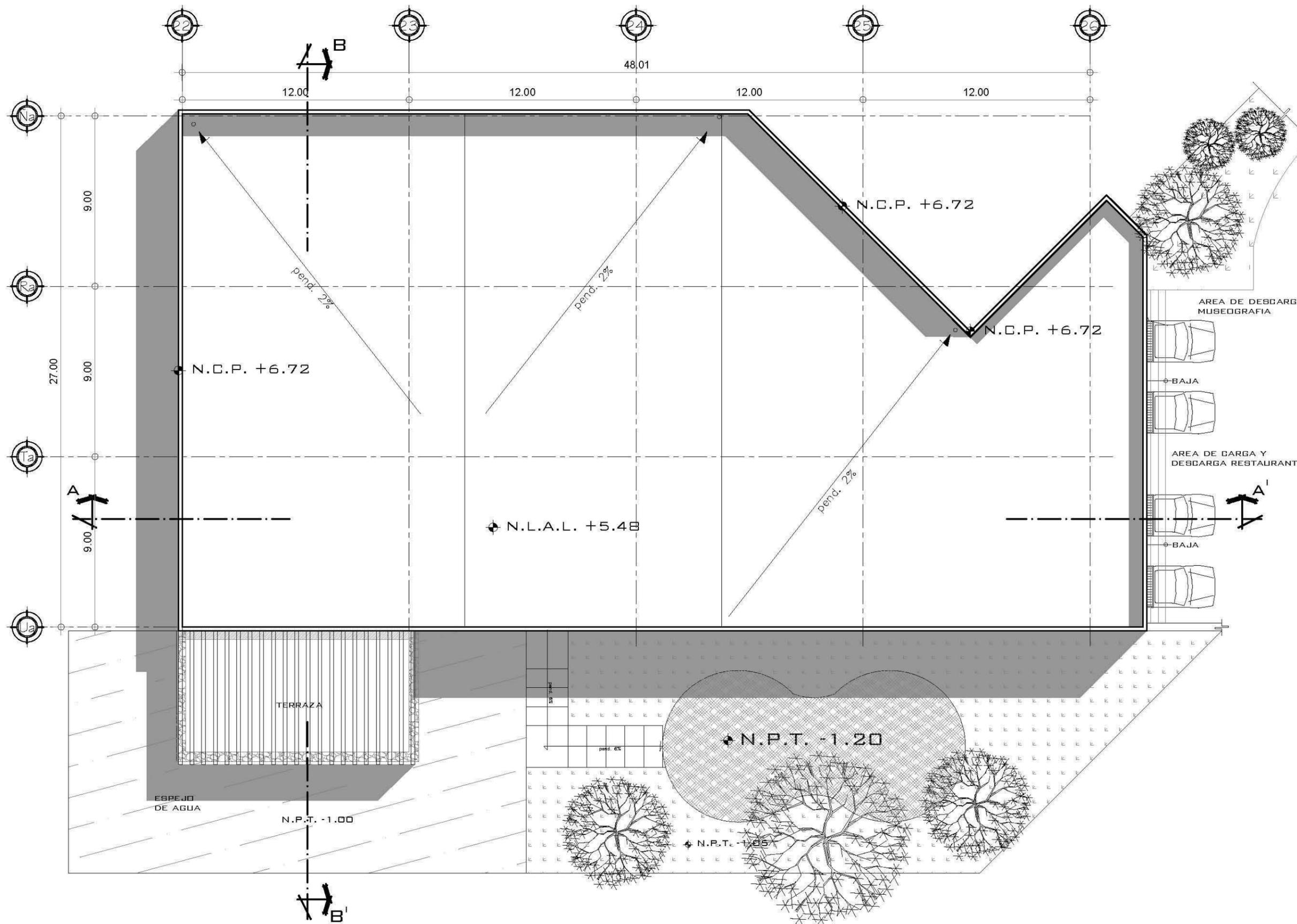
ESCALA GRAFICA EN METROS

**Fecha:**

**ENERO  
2015**

**Clave:**

**A-10**

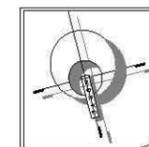


RESTAURANTE

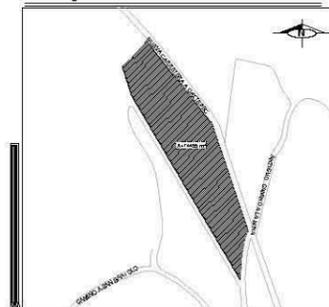


TALLER TRES

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas estan en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Restaurante  
Fachadas**

**Escala: 1:200**



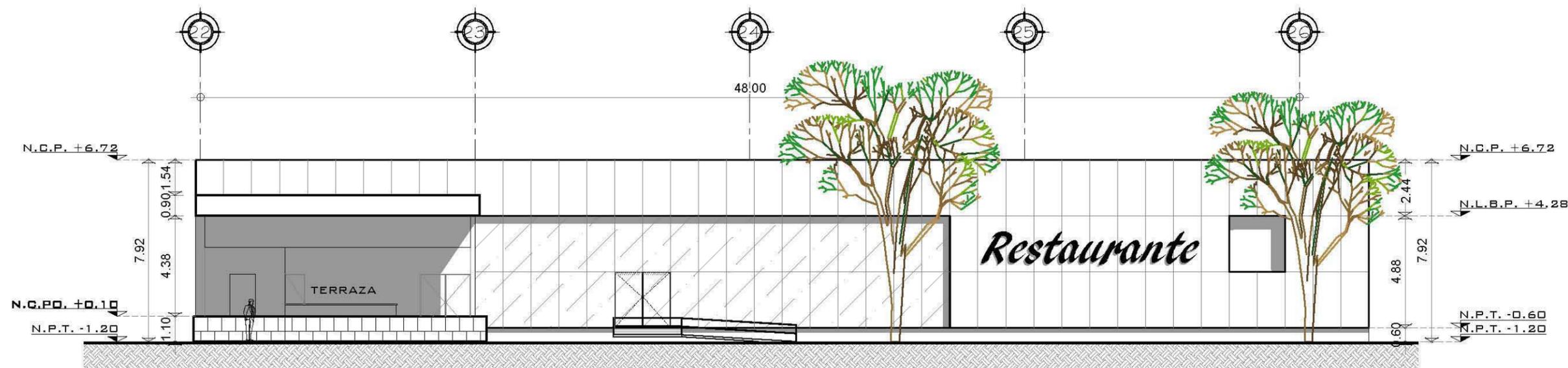
ESCALA GRÁFICA EN METROS

**Fecha:**

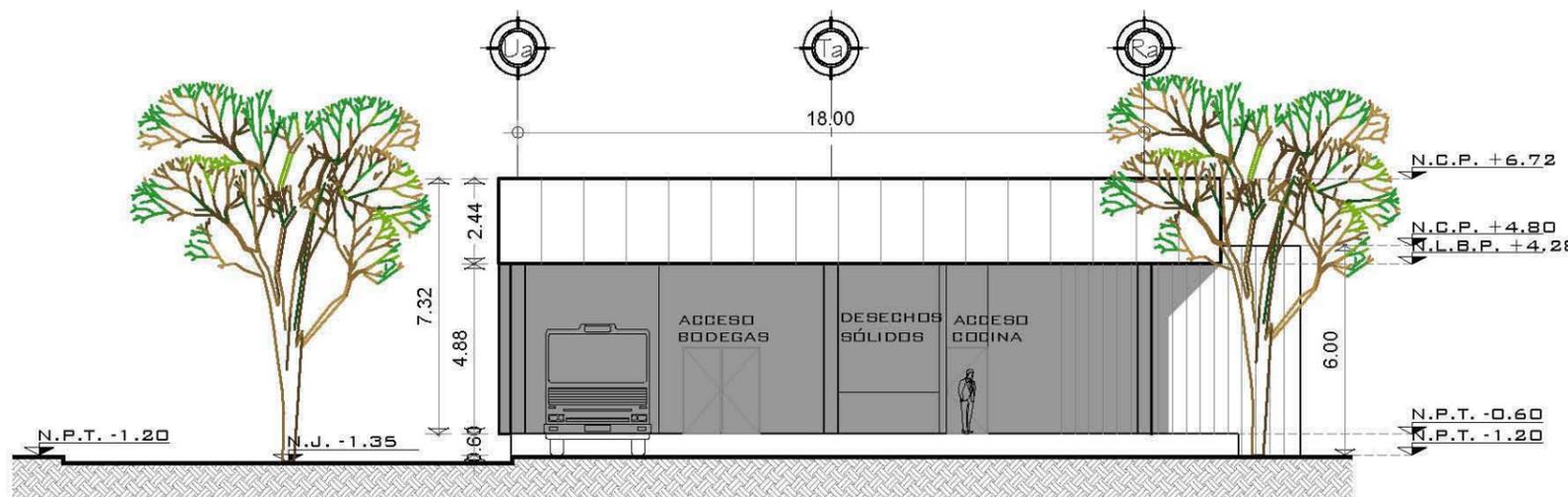
**ENERO  
2015**

**Clave:**

**A-11**



RESTAURANTE  
FACHADA NORTE

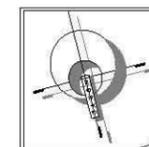


RESTAURANTE  
FACHADA PONIENTE

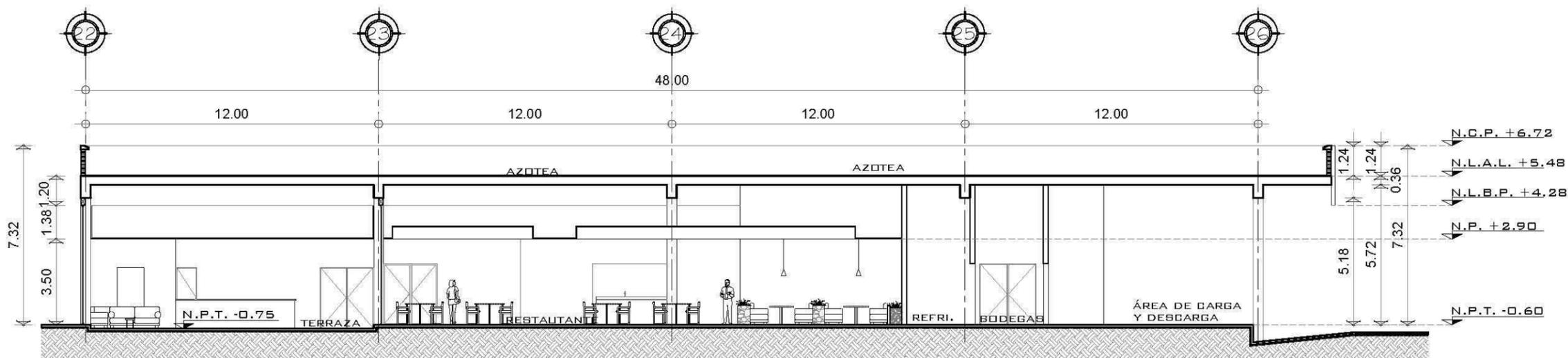
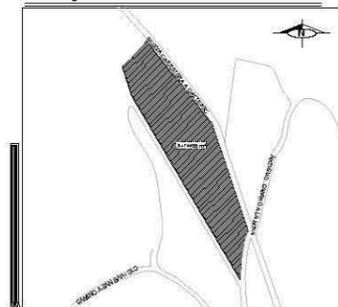


TALLER TRES

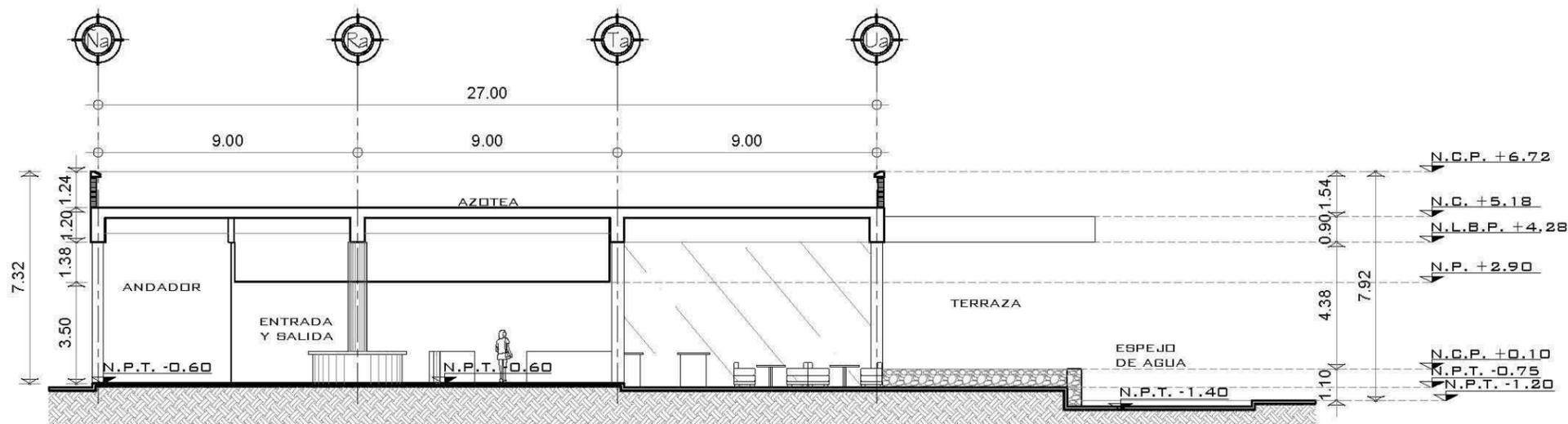
**orientación:**



**croquis de localización:**



RESTAURANTE  
CORTE A-A'



RESTAURANTE  
CORTE B-B'

**Proyecto:**

**MUSEO DE  
GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas estan en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Restaurante  
Cortes**

**Escala:**

**1:200**



ESCALA GRÁFICA EN METROS

**Fecha:**

**ENERO  
2015**

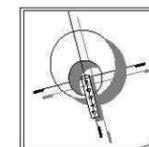
**Clave:**

**A-12**

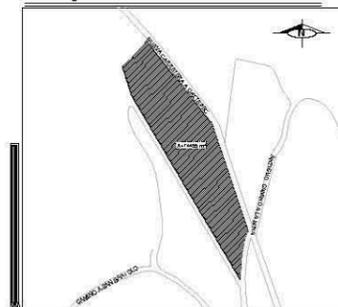


TALLER TRES

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Auditorio  
Planta Arquitectónica**

**Escala: 1:200**



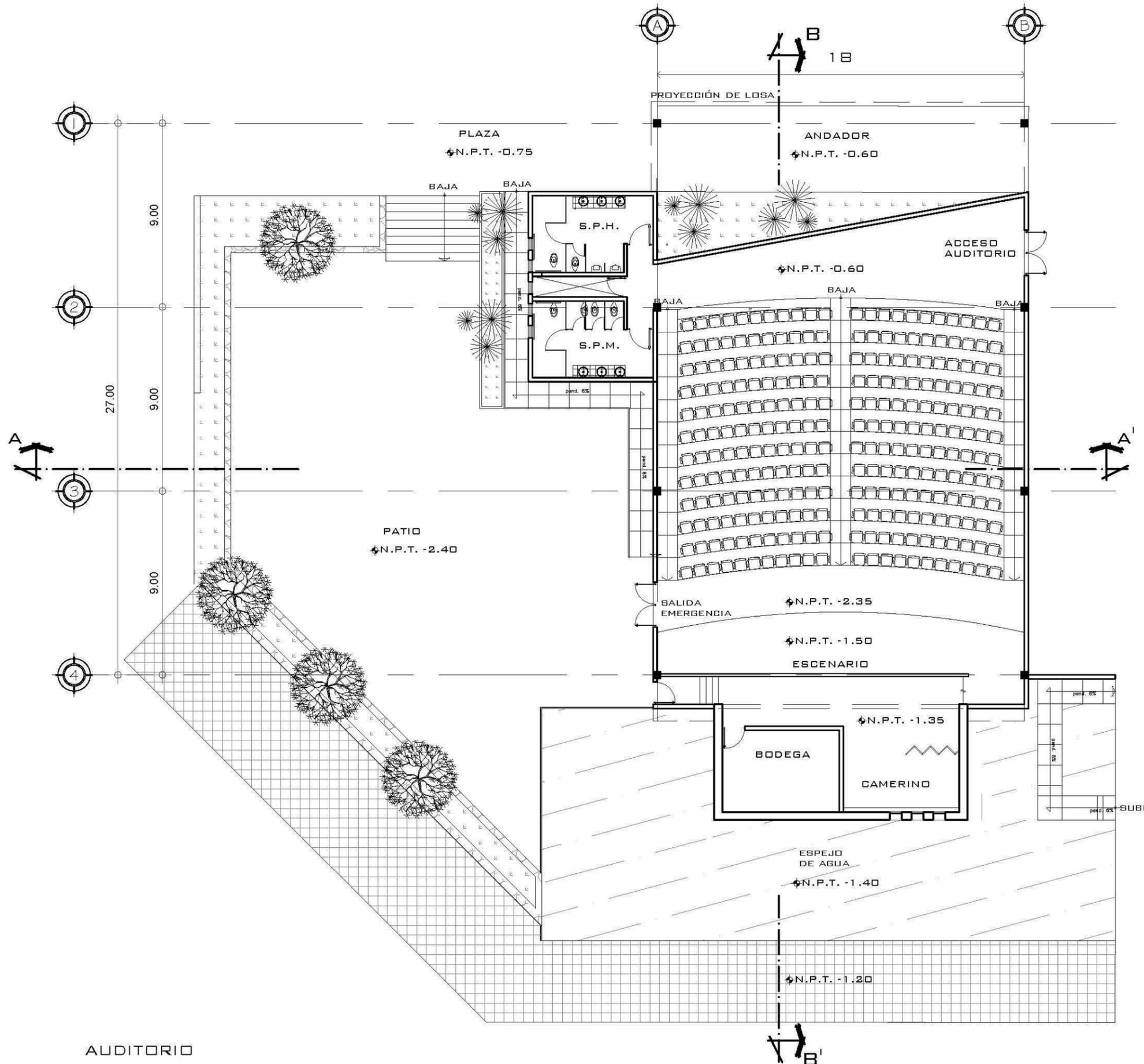
ESCALA GRÁFICA EN METROS

**Fecha:**

**ENERO  
2015**

**Clave:**

**A-13**

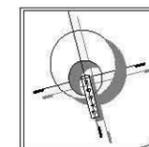


AUDITORIO

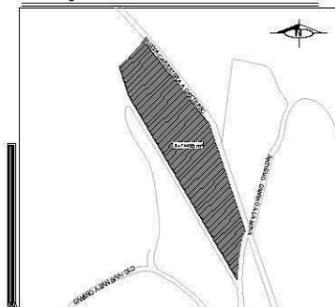


TALLER TRES

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas estan en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Auditorio  
Planta Azoteas**

**Escala: 1:200**



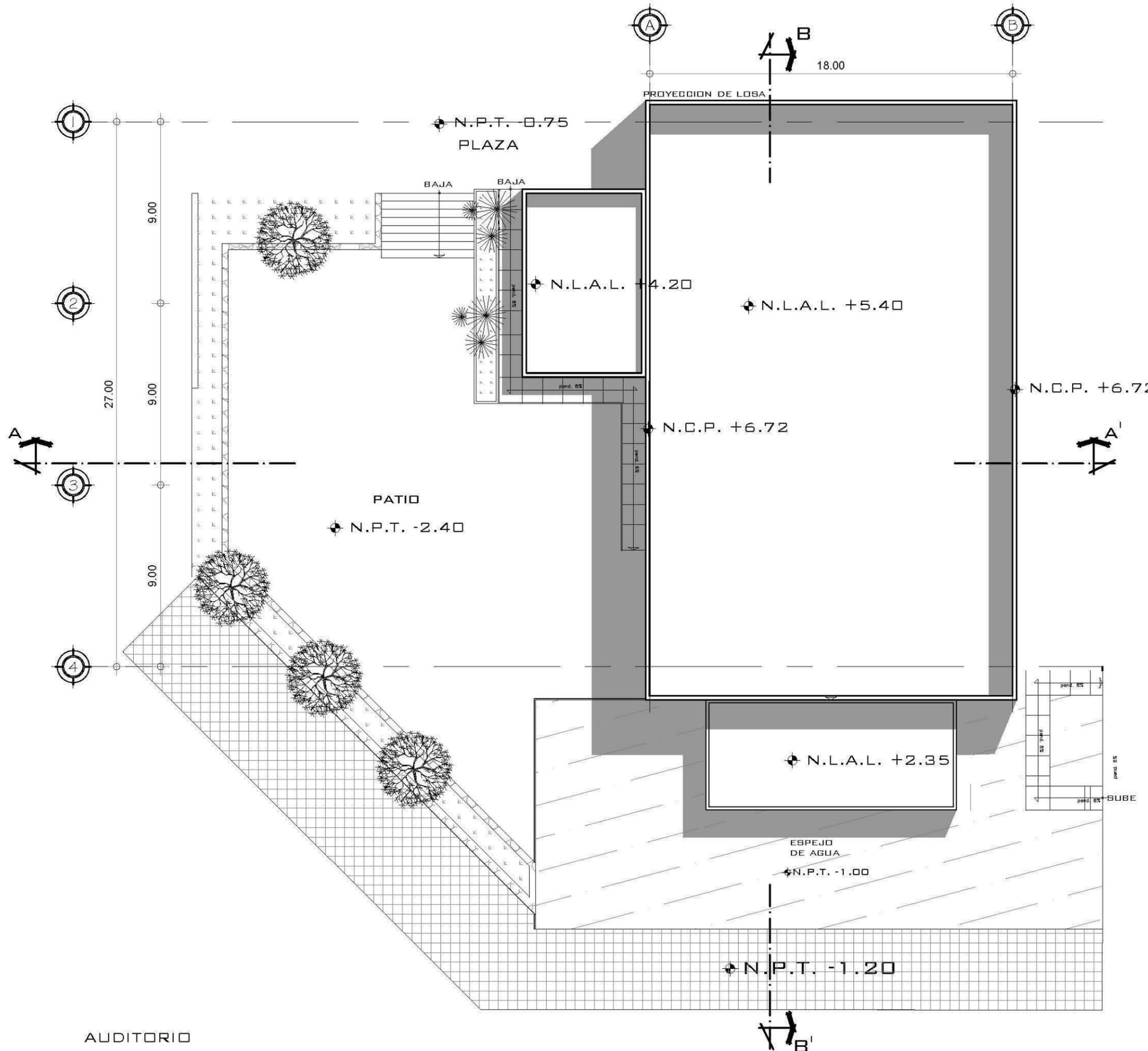
ESCALA GRAFICA EN METROS

**Fecha:**

**ENERO  
2015**

**Clave:**

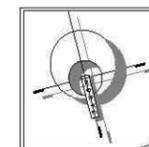
**A-14**



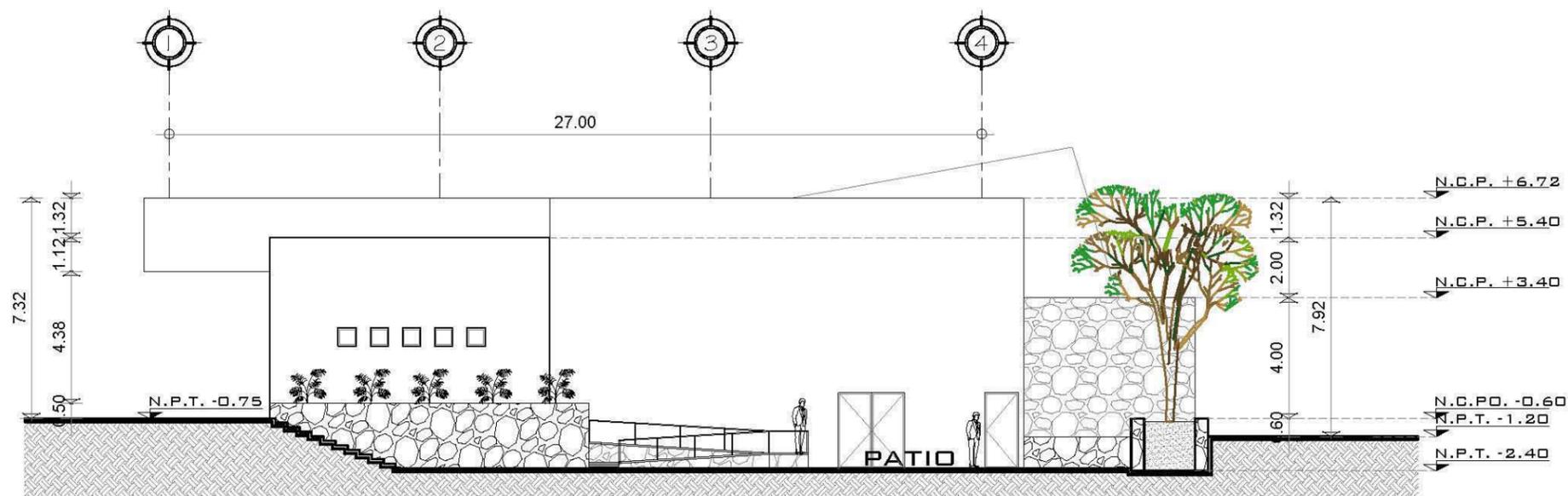
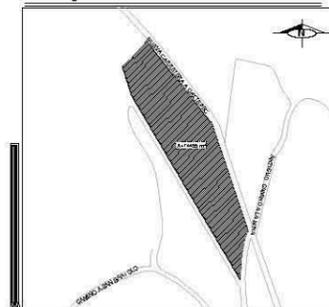
AUDITORIO



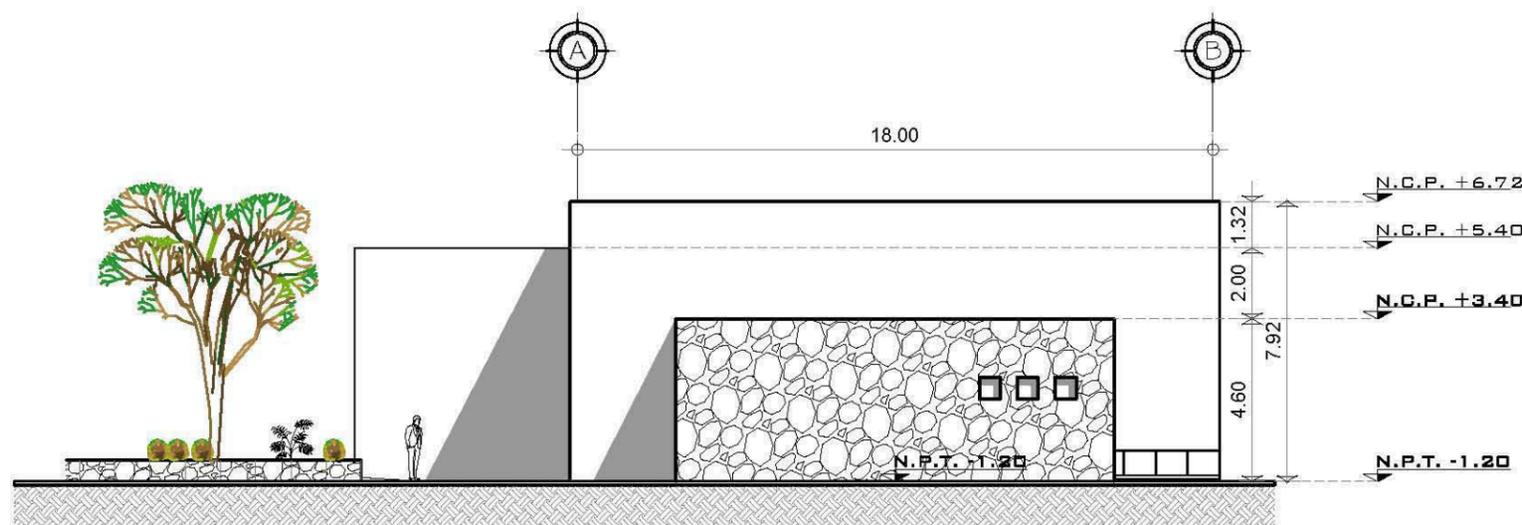
**orientación:**



**croquis de localización:**



**AUDITORIO  
FACHADA ORIENTE**



**AUDITORIO  
FACHADA NORTE**

**Proyecto:**

**MUSEO DE  
GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas estan en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Auditorio  
Fachadas**

**Escala:**

**1:200**



ESCALA GRÁFICA EN METROS

**Fecha:**

**ENERO  
2015**

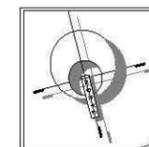
**Clave:**

**A-15**

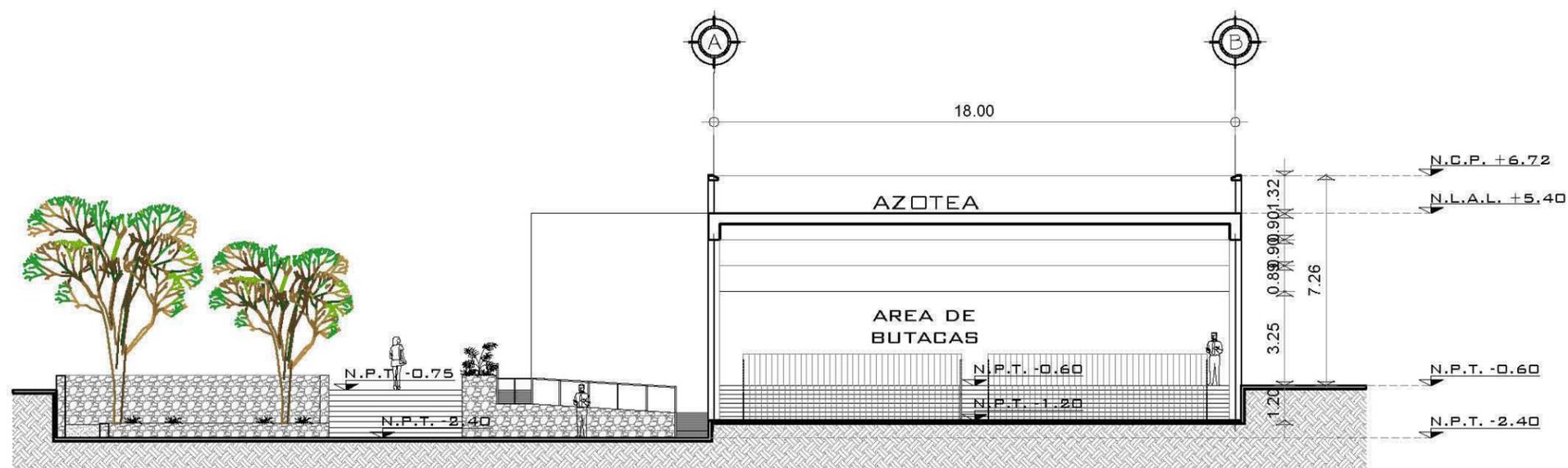
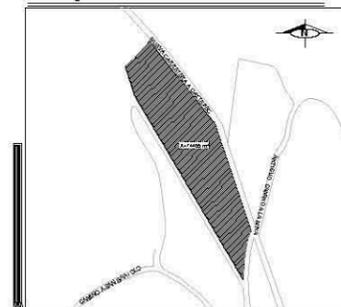


TALLER TRES

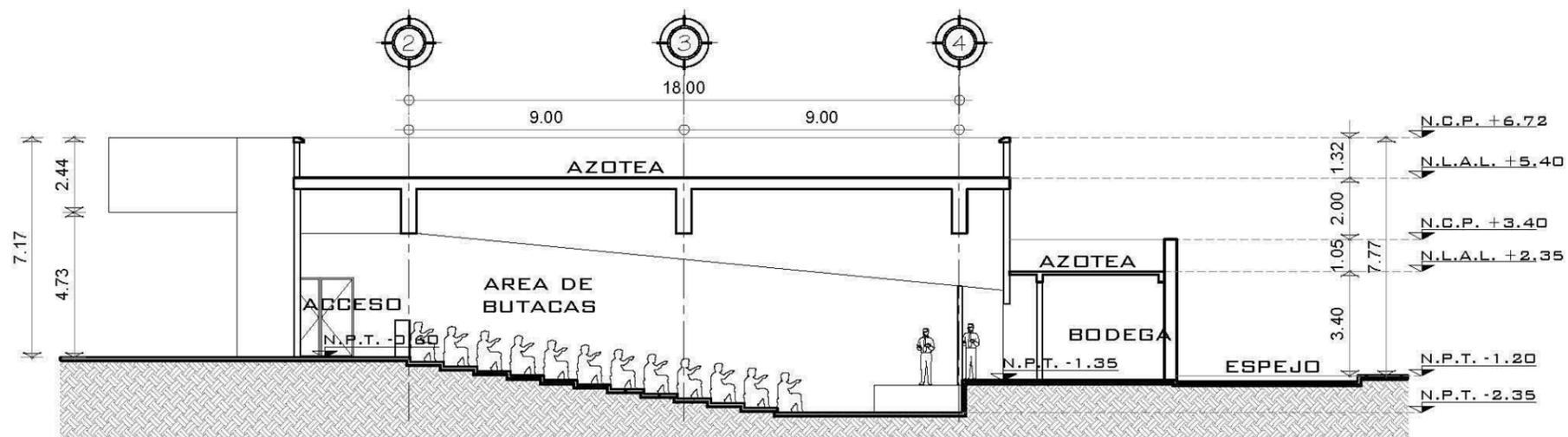
**orientación:**



**croquis de localización:**



AUDITORIO CORTE A-A'



AUDITORIO CORTE B-B'

**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Auditorio Cortes**

**Escala:**

**1:200**



ESCALA GRÁFICA EN METROS

**Fecha:**

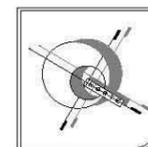
**ENERO 2015**

**Clave:**

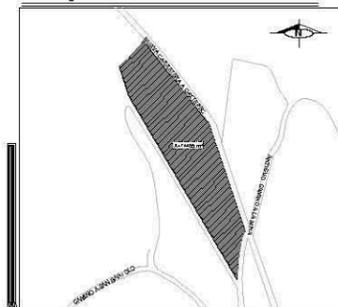
**A-16**



orientación:



croquis de localización:



Proyecto:

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

Tesis

Que para obtener el título de:

**Arquitecta**

Presenta:

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

Director de Tesis:

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

Simbología:

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

Plano:

**Área de Servicios  
Planta Arquitectónica**

Escala: **1:200**

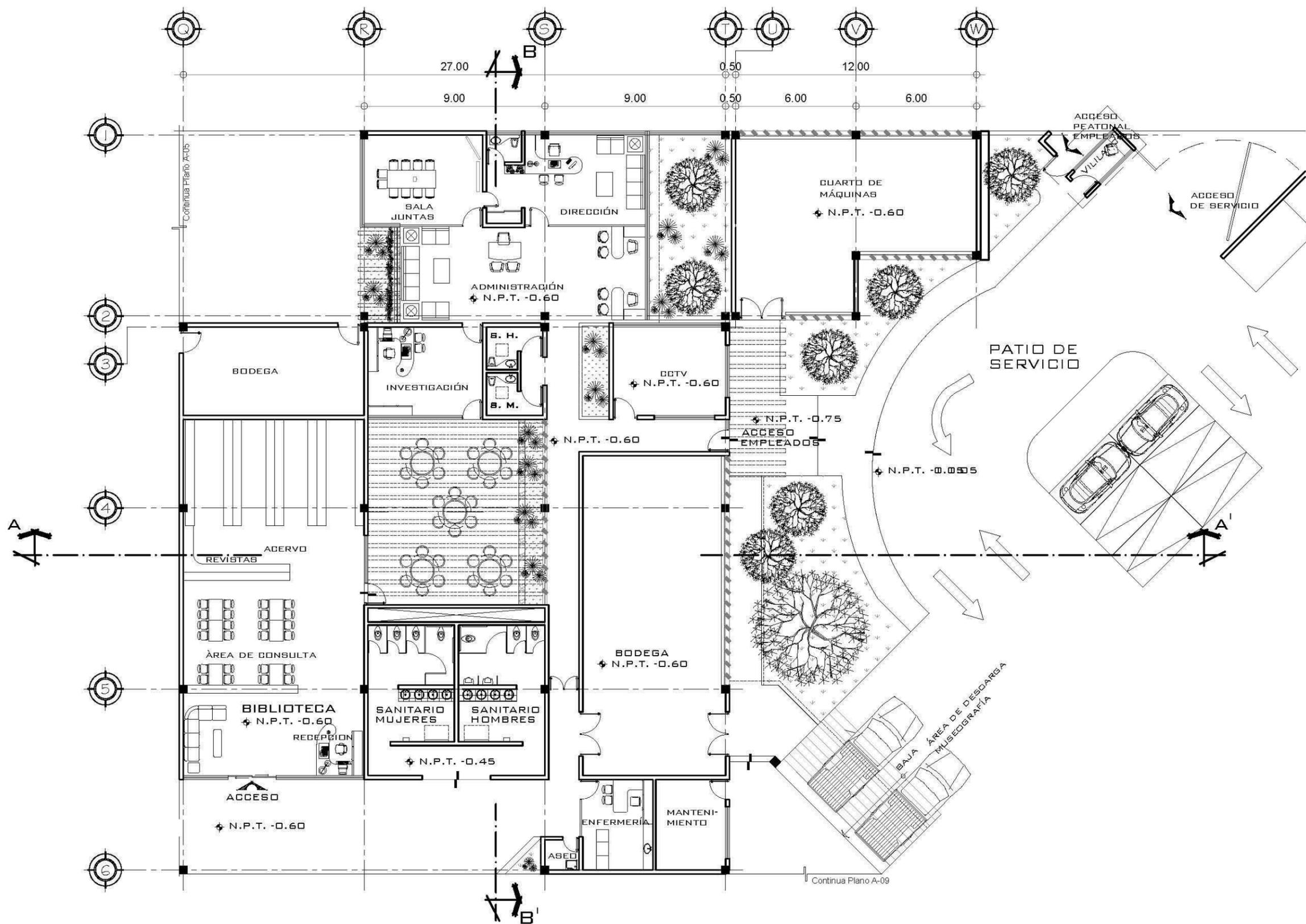


Fecha:

**ENERO  
2015**

Clave:

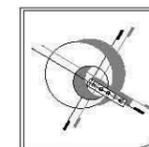
**A-17**



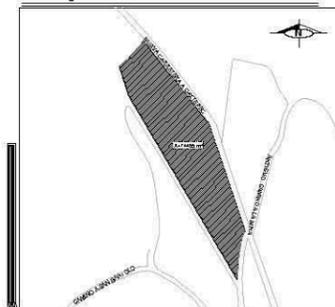
ÁREA DE SERVICIOS



**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Área de Servicios  
Planta Azoteas**

**Escala: 1:200**

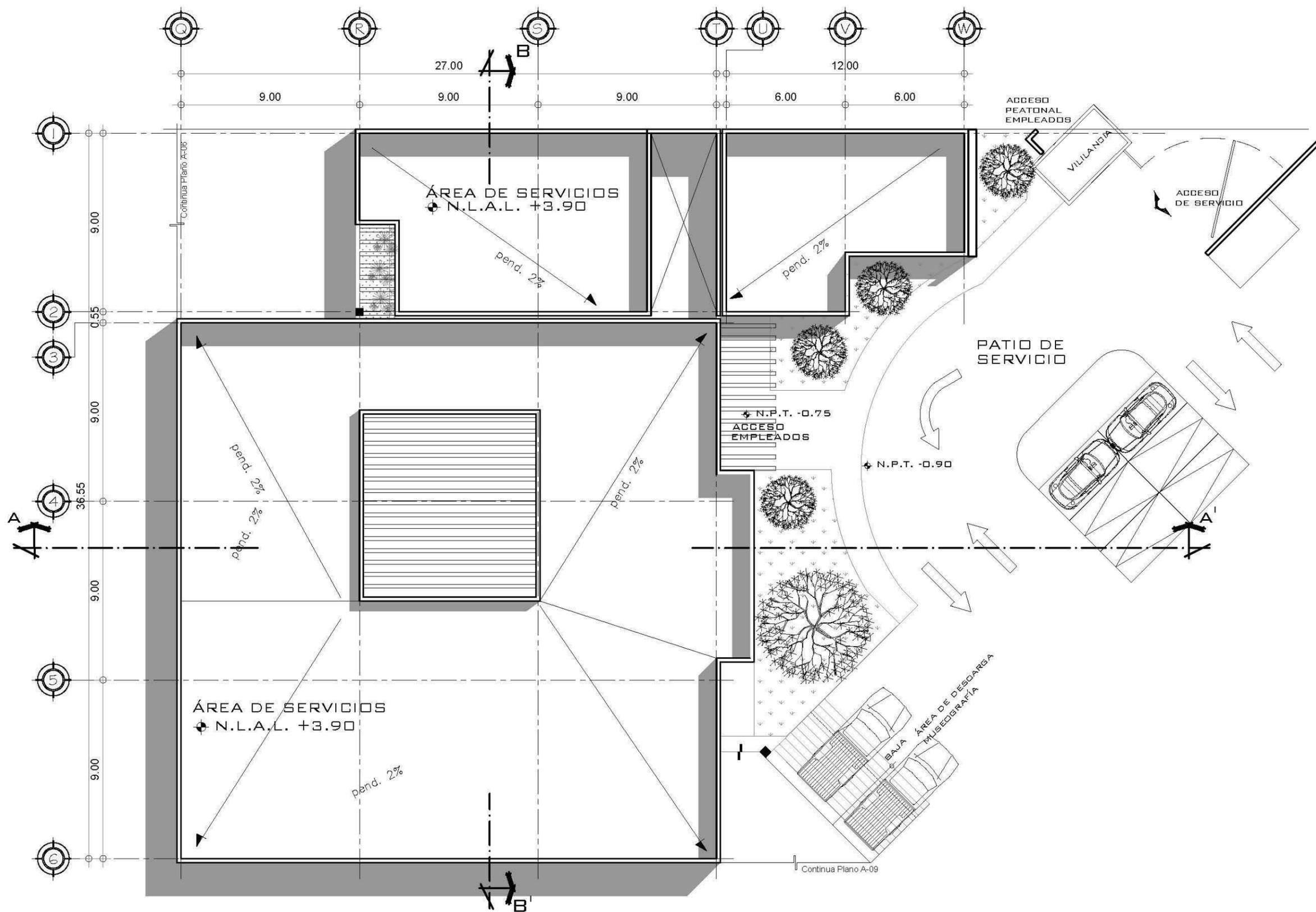


**Fecha:**

**ENERO  
2015**

**Clave:**

**A-18**

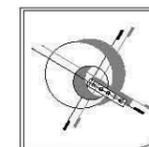


ÁREA DE SERVICIOS

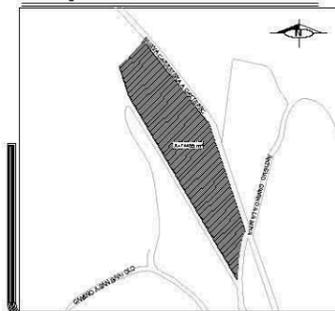


TALLER TRES

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Área de Servicios  
Cortes y Fachada**

**Escala: 1:200**

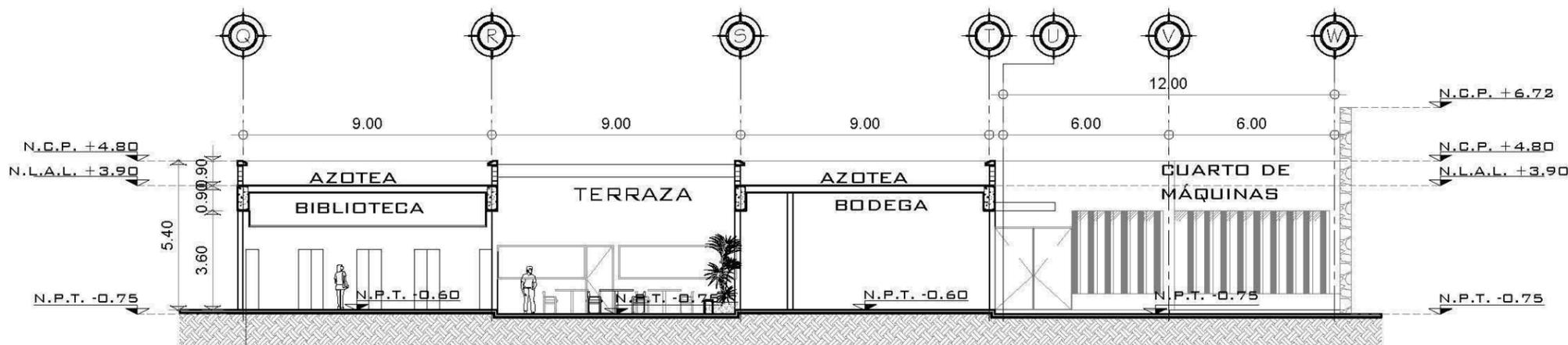


**Fecha:**

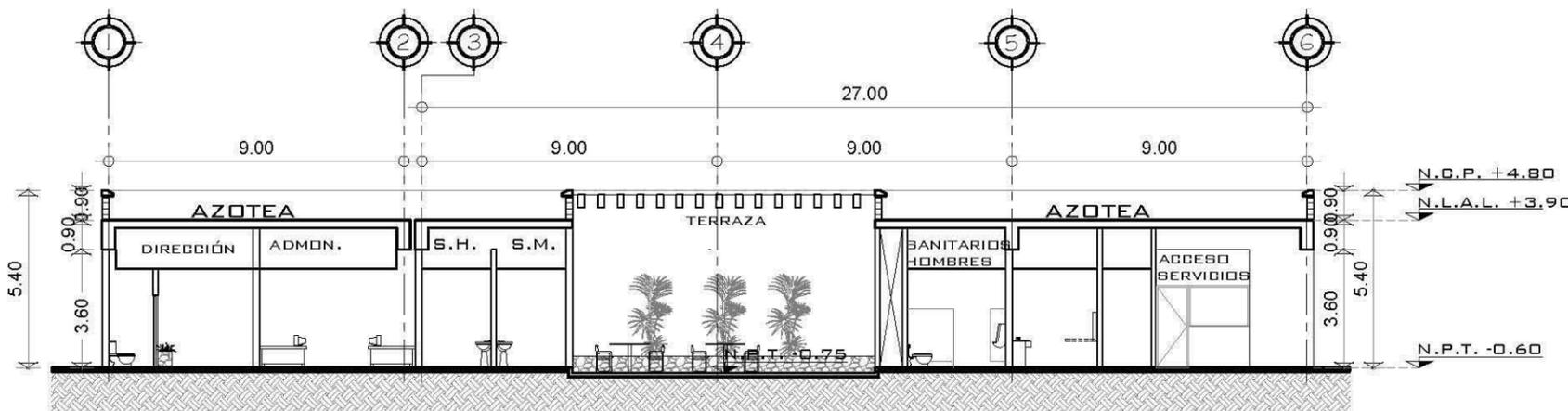
**ENERO  
2015**

**Clave:**

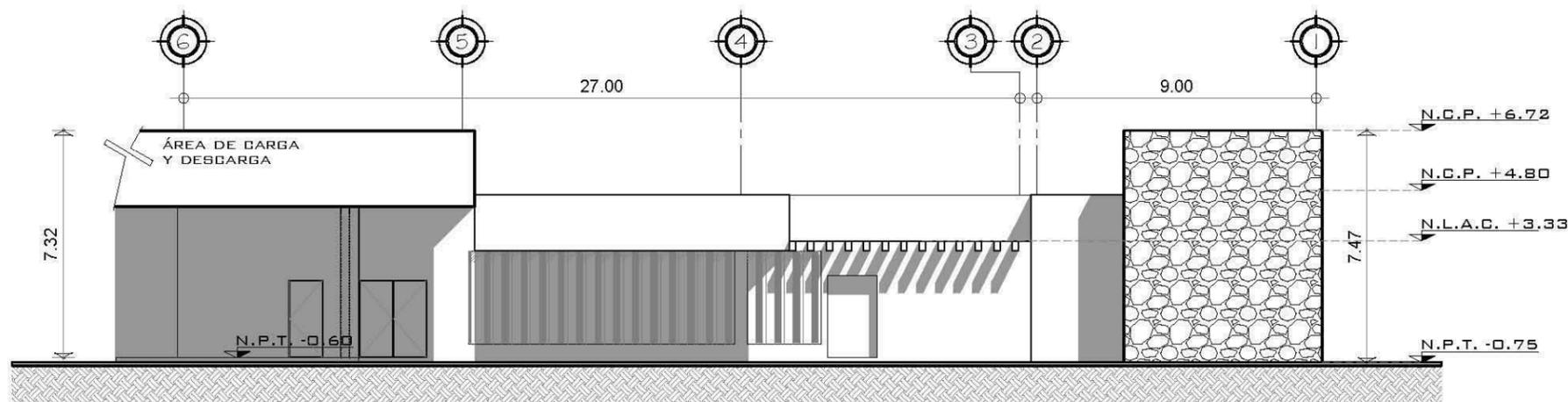
**A-19**



**ÁREA DE SERVICIOS  
CORTE A-A'**



**ÁREA DE SERVICIOS  
CORTE B-B'**

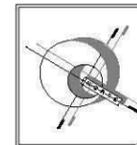


**ÁREA DE SERVICIOS  
FACHADA NOR-OESTE**

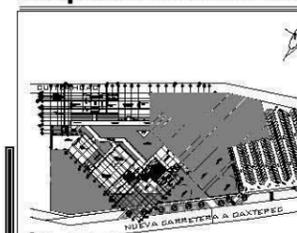


TALLER TRES

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Albañilerías  
Conjunto**

**Escala: 1:400**

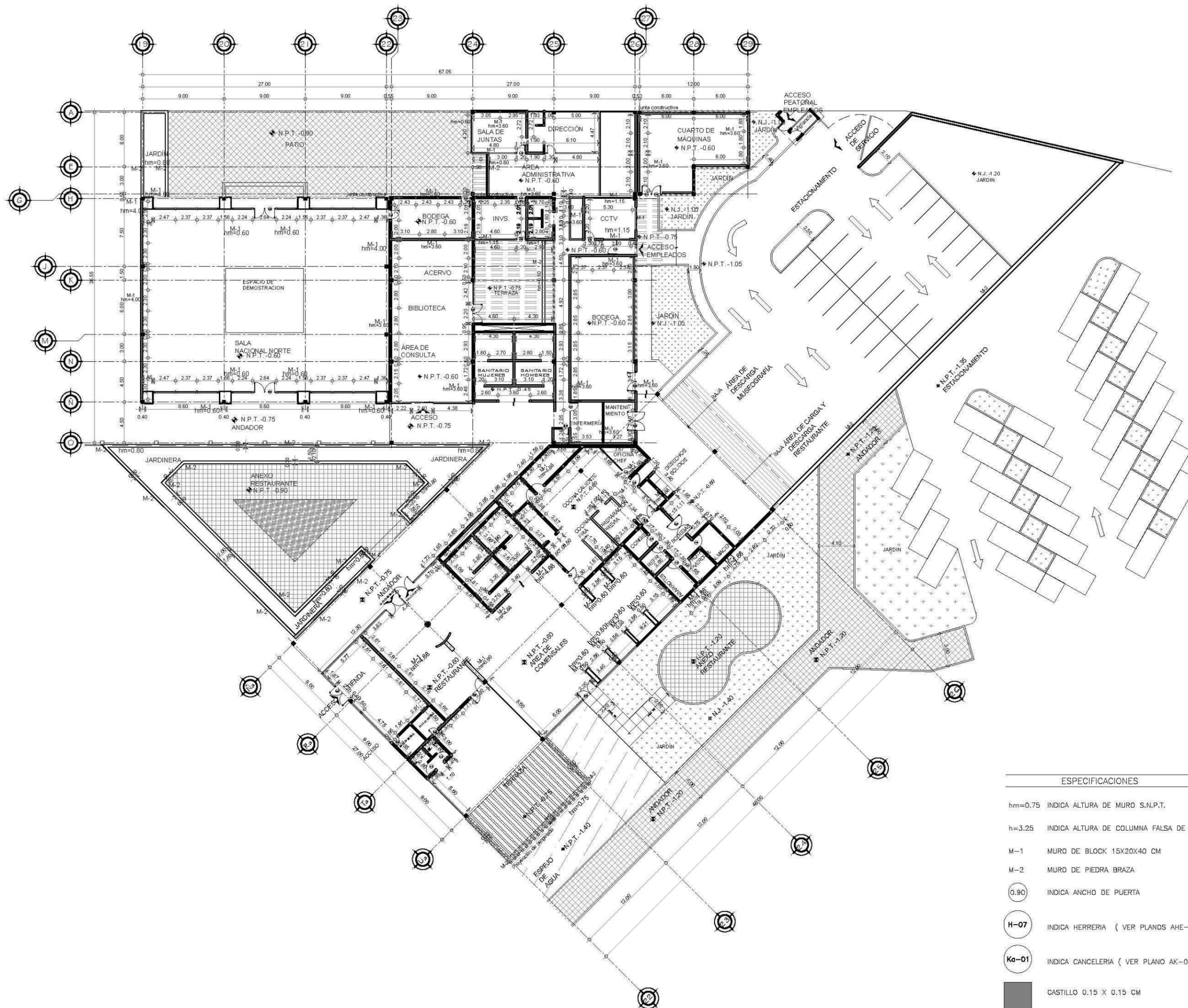


**Fecha:**

**ENERO  
2015**

**Clave:**

**AL-01**



**ESPECIFICACIONES**

hm=0.75 INDICA ALTURA DE MURO S.N.P.T.

h=3.25 INDICA ALTURA DE COLUMNA FALSA DE SONOTUBO

M-1 MURO DE BLOCK 15X20X40 CM

M-2 MURO DE PIEDRA BRAZA

0.90 INDICA ANCHO DE PUERTA

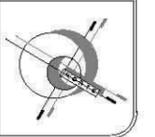
H-07 INDICA HERRERIA ( VER PLANOS AHE-01, AHE-02 )

Ka-01 INDICA CANCELERIA ( VER PLANO AK-01 )

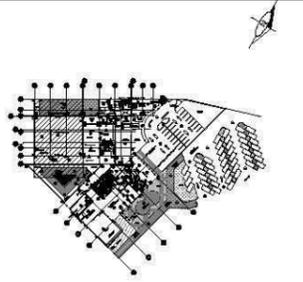
CASTILLO 0.15 X 0.15 CM



**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Albañilerías Sala de exhibición**

**Escala: 1:200**

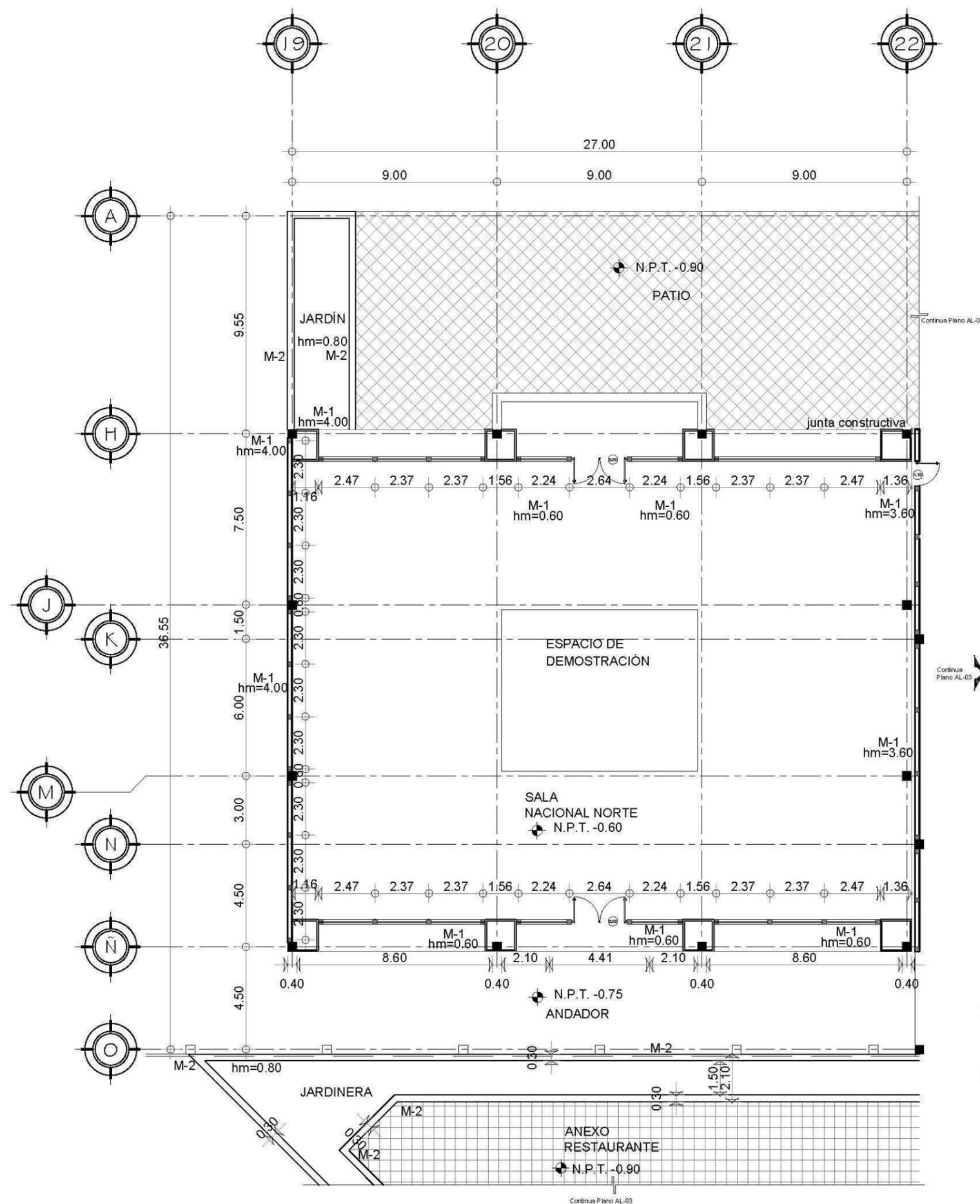


**Fecha:**

**ENERO 2015**

**Clave:**

**AL-02**



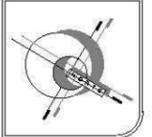
**ESPECIFICACIONES**

- hm=0.75 INDICA ALTURA DE MURO S.N.P.T.
- h=3.25 INDICA ALTURA DE COLUMNA FALSA DE SONOTUBO
- M-1 MURO DE BLOCK 15X20X40 CM
- M-2 MURO DE PIEDRA BRAZA
- 0.90 INDICA ANCHO DE PUERTA
- H-07 INDICA HERRERIA ( VER PLANOS AHE-01, AHE-02 )
- Ka-01 INDICA CANCELERIA ( VER PLANO AK-01 )
- CASTILLO 0.15 X 0.15 CM

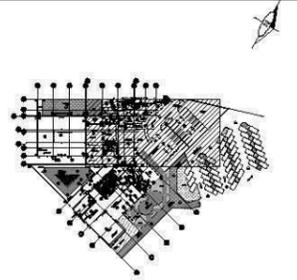


TALLER TRES

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Albañilerías  
Área de Servicios**

**Escala: 1:200**

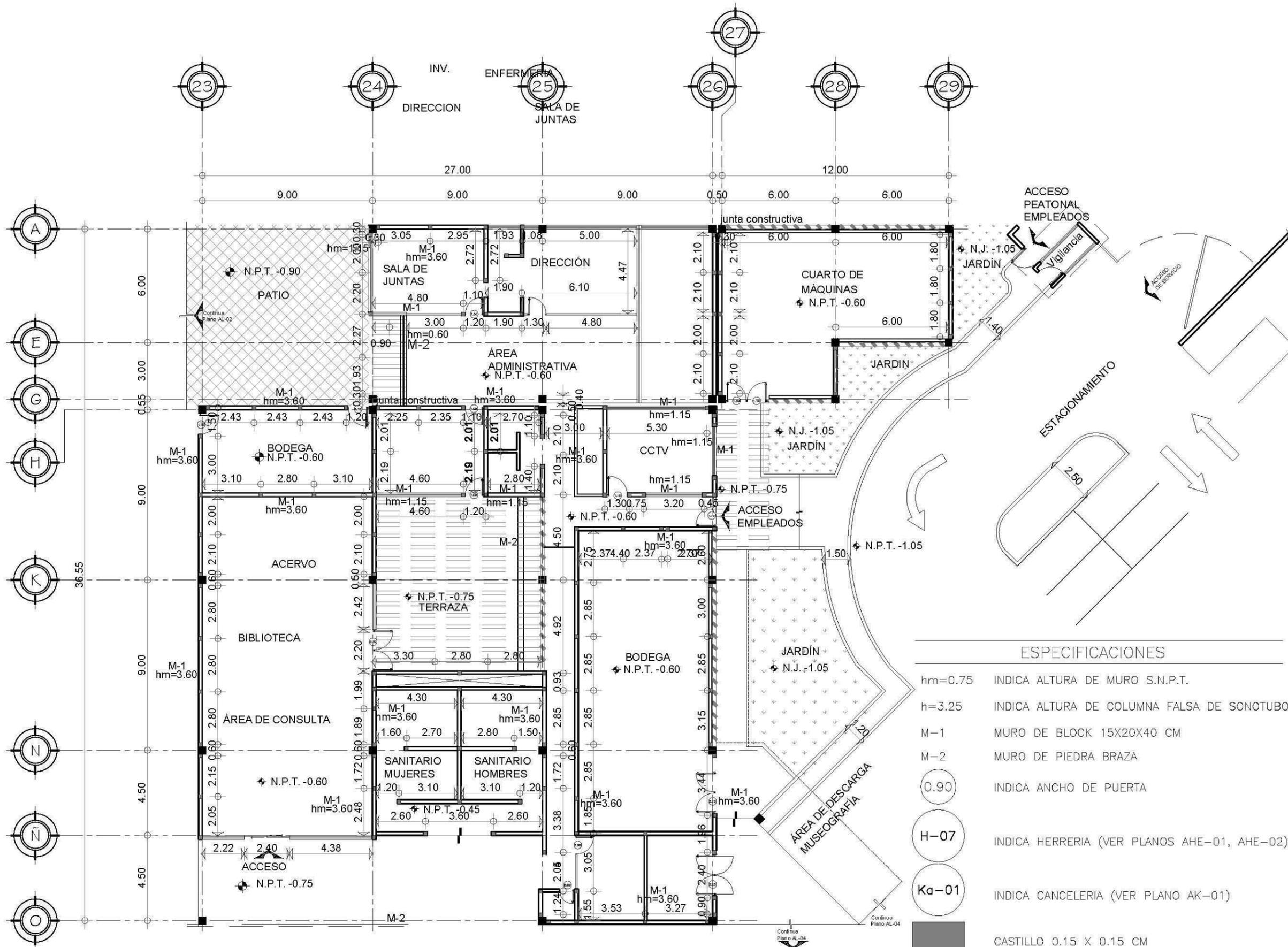


**Fecha:**

**ENERO  
2015**

**Clave:**

**AL-03**

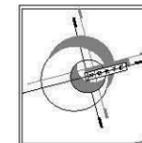


**ESPECIFICACIONES**

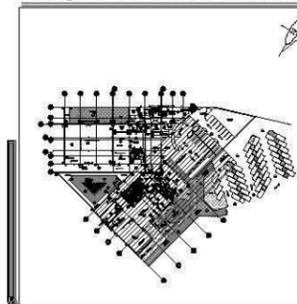
- hm=0.75 INDICA ALTURA DE MURO S.N.P.T.
- h=3.25 INDICA ALTURA DE COLUMNA FALSA DE SONOTUBO
- M-1 MURO DE BLOCK 15X20X40 CM
- M-2 MURO DE PIEDRA BRAZA
- 0.90 INDICA ANCHO DE PUERTA
- H-07 INDICA HERRERIA (VER PLANOS AHE-01, AHE-02)
- Ka-01 INDICA CANCELERIA (VER PLANO AK-01)
- CASTILLO 0.15 X 0.15 CM



orientación:



croquis de localización:



Proyecto:

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

Tesis

Que para obtener el título de:

Arquitecta

Presenta:

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

Director de Tesis:

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

Simbología:

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

Plano:

**Albañilerías  
Restaurante**

Escala: **1:200**

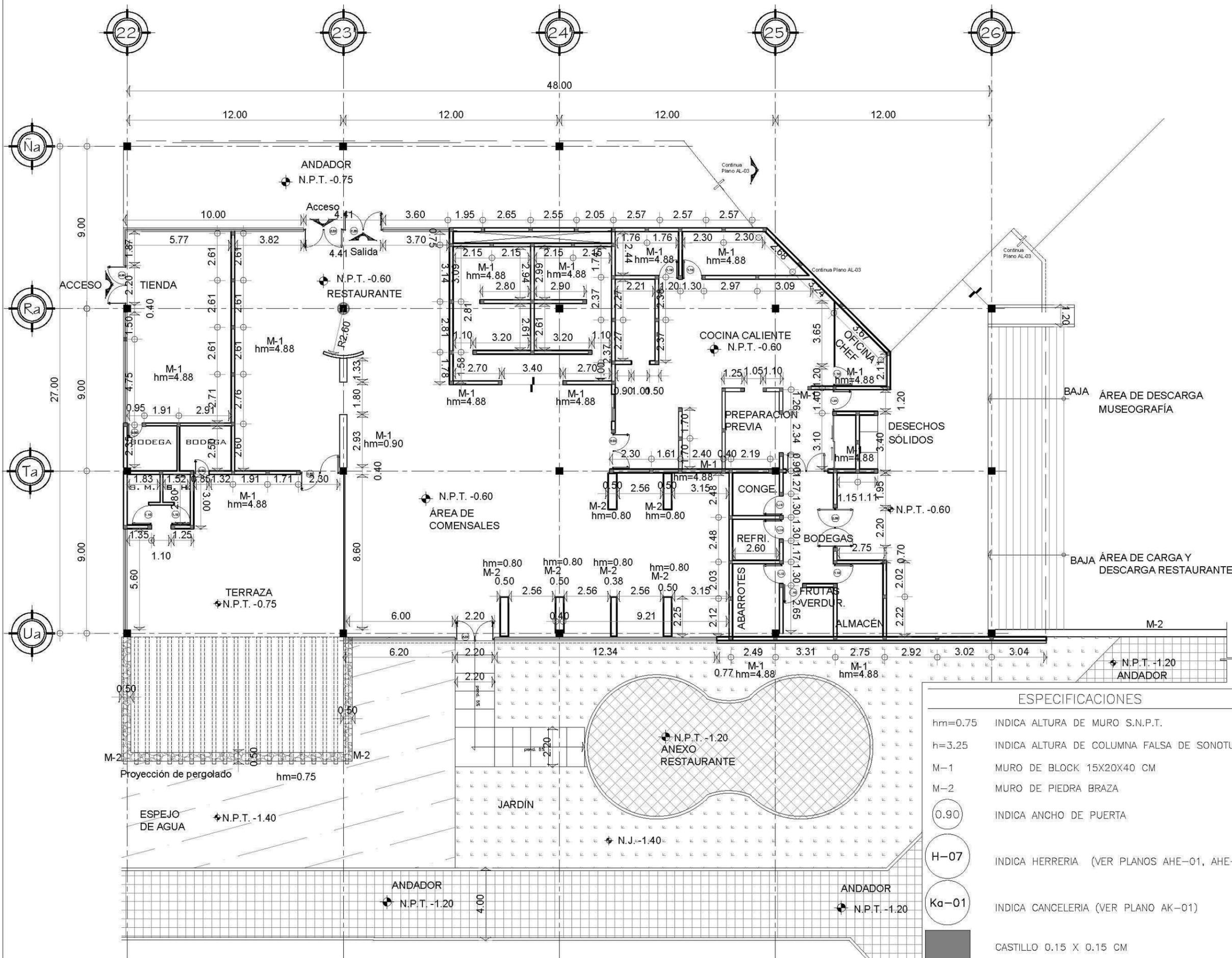


Fecha:

**ENERO  
2015**

Clave:

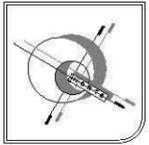
**AL-04**



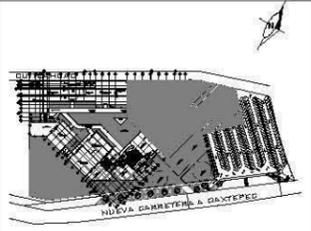
**ESPECIFICACIONES**

- hm=0.75 INDICA ALTURA DE MURO S.N.P.T.
- h=3.25 INDICA ALTURA DE COLUMNA FALSA DE SONOTUBO
- M-1 MURO DE BLOCK 15X20X40 CM
- M-2 MURO DE PIEDRA BRAZA
- 0.90 INDICA ANCHO DE PUERTA
- H-07 INDICA HERRERIA (VER PLANOS AHE-01, AHE-02)
- Ka-01 INDICA CANCELERIA (VER PLANO AK-01)
- CASTILLO 0.15 X 0.15 CM

**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
N.J. Nivel de Jardín  
S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Acabados  
conjunto**

**Escala:**

**1:400**

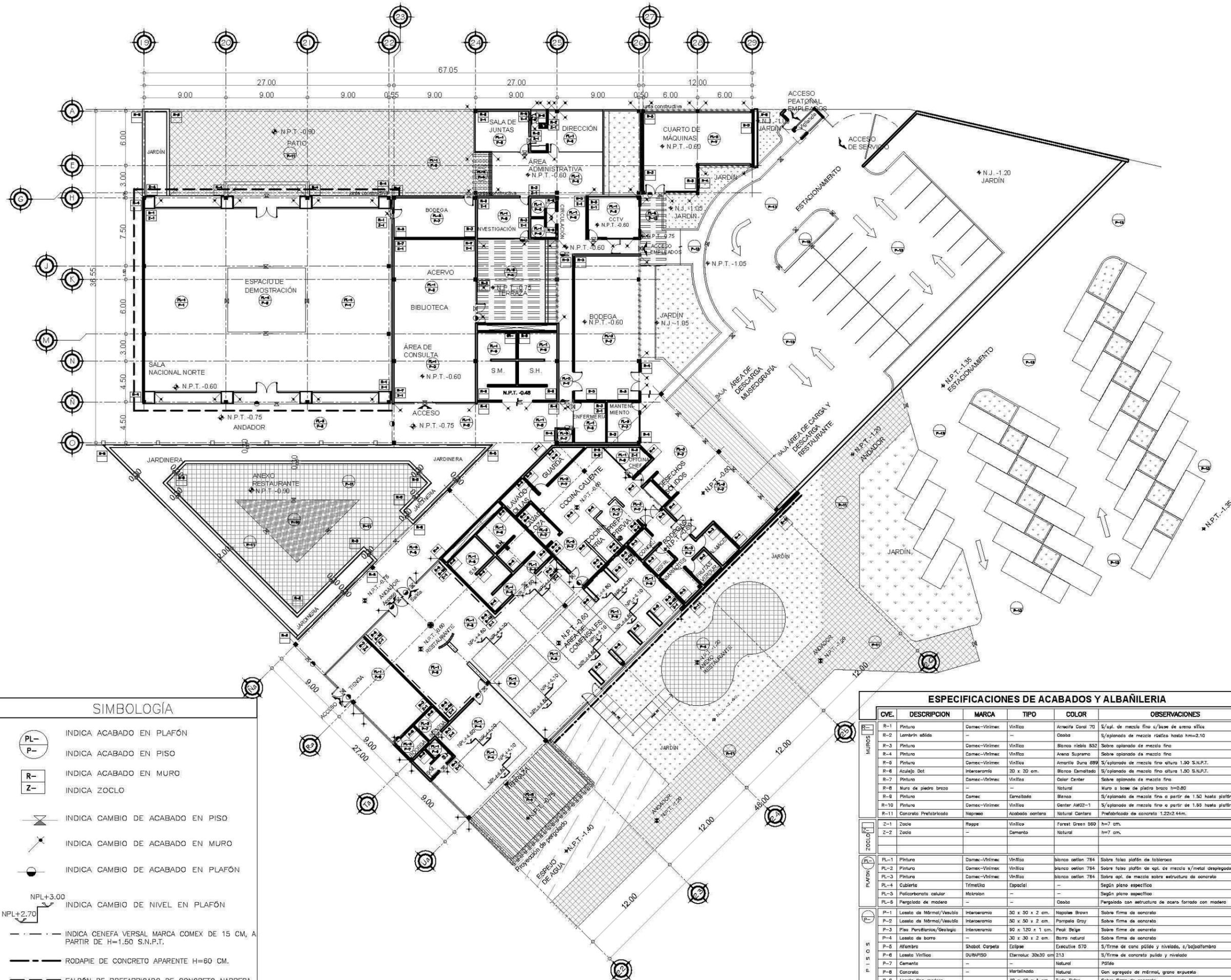
**ESCALA GRAFICA EN METROS**

**Fecha:**

**ENERO  
2015**

**Clave:**

**AC-01**



**SIMBOLOGÍA**

-  INDICA ACABADO EN PLAFÓN
-  INDICA ACABADO EN PISO
-  INDICA ACABADO EN MURO
-  INDICA ZOCLO
-  INDICA CAMBIO DE ACABADO EN PISO
-  INDICA CAMBIO DE ACABADO EN MURO
-  INDICA CAMBIO DE ACABADO EN PLAFÓN
-  INDICA CAMBIO DE NIVEL EN PLAFÓN
-  INDICA CENEFA VERSAL MARCA COMEX DE 15 CM, A PARTIR DE H=1.50 S.N.P.T.
-  RODAPIE DE CONCRETO APARENTE H=60 CM.
-  FALDÓN DE PREFABRICADO DE CONCRETO NAPRESA A BASE DE PIEDRA NATURAL DE CANTERA DE 1.22X2.44M. A PARTIR DE 4M.

**ESPECIFICACIONES DE ACABADOS Y ALBAÑILERÍA**

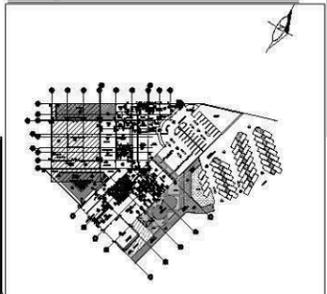
CVE.	DESCRIPCION	MARCA	TIPO	COLOR	OBSERVACIONES
R-1	Pintura	Comex-Vinimax	Vinílico	Arcoiris Coral 70	S/spl. de mezcla fina c/base de arena sílica
R-2	Laminar adide	-	-	Caoba	S/planado de mezcla rústica hasta h=2.10
R-3	Pintura	Comex-Vinimax	Vinílico	Bianco niebla 852	Sobre planado de mezcla fina
R-4	Pintura	Comex-Vinimax	Vinílico	Arena Suprema	Sobre planado de mezcla fina
R-5	Pintura	Comex-Vinimax	Vinílico	Amarillo Duna 889	S/planado de mezcla fina altura 1.50 S.N.P.T.
R-6	Aculeja Dat	Interacromia	30 x 30 cm.	Bianco Esmaltado	S/planado de mezcla fina altura 1.50 S.N.P.T.
R-7	Pintura	Comex-Vinimax	Vinílico	Dolor Center	Sobre planado de mezcla fina
R-8	Muro de piedra bruto	Comex	-	Natural	Muro a base de piedra bruto h=0.80
R-9	Pintura	Comex	Esmaltado	Bianco	S/planado de mezcla fina a partir de 1.50 hasta plafón
R-10	Pintura	Comex-Vinimax	Vinílico	Center AMQ2-1	S/planado de mezcla fina a partir de 1.05 hasta plafón
R-11	Concreto Prefabricado	Hapasa	Acabado cantera	Natural Cantera	Prefabricado de concreto 1.22x2.44m.
Z-1	Zoclo	Reppes	Vinílico	Forest Green 880	h=7 cm.
Z-2	Zoclo	-	Demento	Natural	h=7 cm.
PL-1	Pintura	Comex-Vinimax	Vinílico	blanco oshell 784	Sobre falso plafón de tablerosa
PL-2	Pintura	Comex-Vinimax	Vinílico	blanco oshell 784	Sobre falso plafón de apl. de mezcla s/metal desplayado
PL-3	Pintura	Comex-Vinimax	Vinílico	blanco oshell 784	Sobre apl. de mezcla sobre estructura de concreto
PL-4	Cubierta	Trimetalia	Especial	-	Según plano específico
PL-5	Policarbonato celular	Metalrolin	-	-	Según plano específico
PL-6	Pergolado de madera	-	-	Caoba	Pergolado con estructura de acero forrado con madera
P-1	Losa de Mármol/Vesulita	Interacromia	50 x 50 x 2 cm.	Napoleon Brown	Sobre firma de concreto
P-2	Losa de Mármol/Vesulita	Interacromia	50 x 50 x 2 cm.	Pampala Gray	Sobre firma de concreto
P-3	Pisa Perforada/Geolejo	Interacromia	50 x 120 x 1 cm.	Peak Beige	Sobre firma de concreto
P-4	Losa de barro	-	30 x 30 x 2 cm.	Barro natural	Sobre firma de concreto
P-5	Alfombra	Shabat Carpeta	Colpex	Executive 570	S/firma de conc. pulido y nivelado, c/bajalambra
P-6	Losa Vinílica	DUNAFISO	Charlux 33x33 cm	213	S/firma de concreto pulido y nivelado
P-7	Cemento	-	-	Natural	Pólide
P-8	Concreto	-	-	Martelizado	Natural
P-9	Losa tipo madera	-	40 x 40 x 1 cm.	Turk Beige	Sobre firma de concreto
P-10	Adosado colonial	-	-	Rojo y Gris	Sobre relleno de Tepetate
P-11	Adosado cuadrado	-	-	Gris	Sobre relleno de Tepetate
P-12	Concreto Escabido	-	-	Natural	Sobre terreno compactado
P-13	Concreto Ecoblogos	-	Ecocrete	Natural	S/terreno compactado y capa a base de grava de 3/4"



**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Acabados Sala de exhibición**

**Escala: 1:200**



**Fecha:**

**ENERO 2015**

**Clave:**

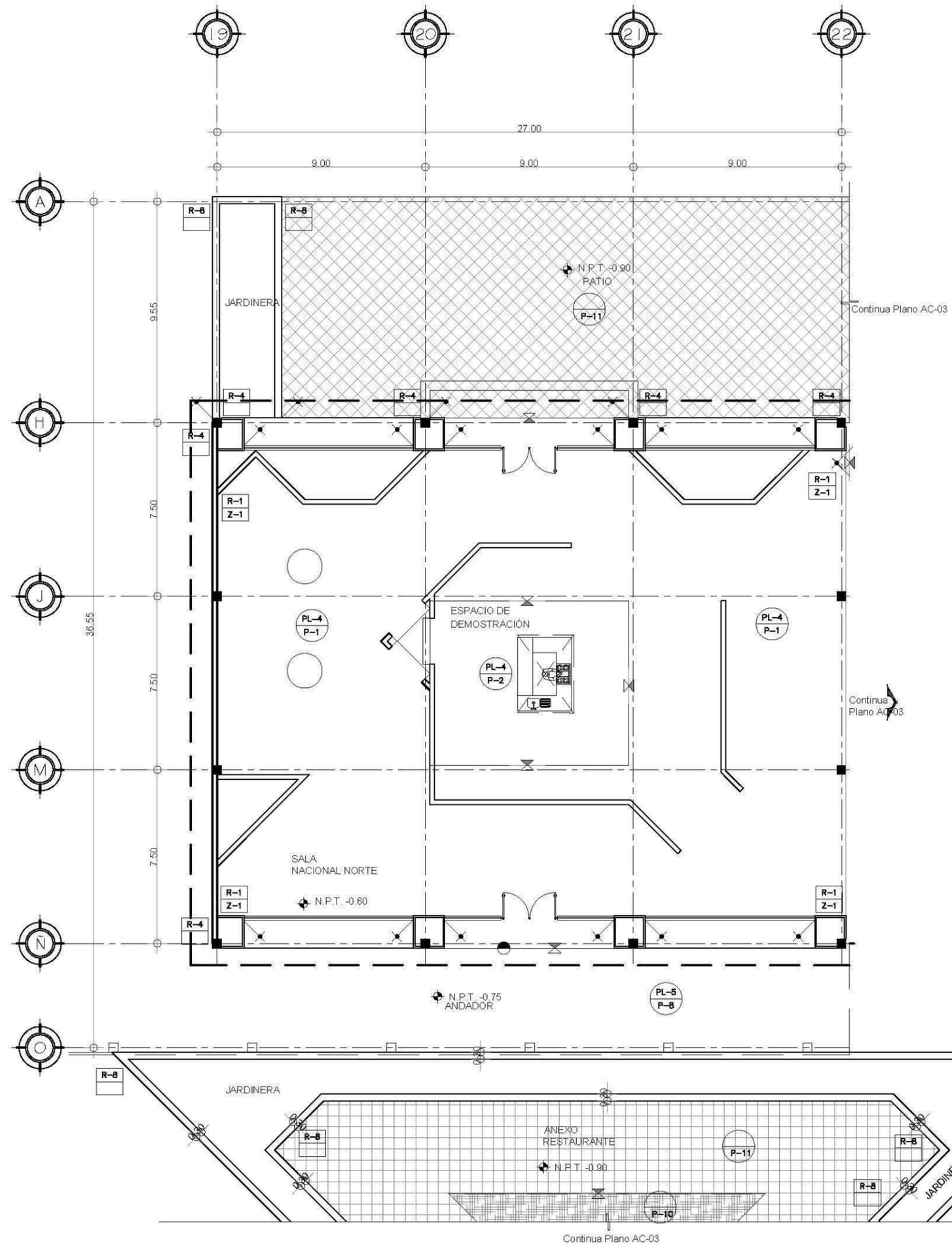
**AC-02**

**SIMBOLOGÍA**

- PL- INDICA ACABADO EN PLAFÓN
- P- INDICA ACABADO EN PISO
- R- INDICA ACABADO EN MURO
- Z- INDICA ZOCLO
- INDICA CAMBIO DE ACABADO EN PISO
- INDICA CAMBIO DE ACABADO EN MURO
- INDICA CAMBIO DE ACABADO EN PLAFÓN
- NPL+3.00 INDICA CAMBIO DE NIVEL EN PLAFÓN
- NPL+2.70
- INDICA CENEFA VERSAL MARCA COMEX DE 15 CM, A PARTIR DE H=1.50 S.N.P.T.
- RODAPIE DE CONCRETO APARENTE H=60 CM.
- FALDÓN DE PREFABRICADO DE CONCRETO NAPRESA A BASE DE PIEDRA NATURAL DE CANTERA DE 1.22X2.44M, A PARTIR DE 4M.

**ESPECIFICACIONES DE ACABADOS Y ALBAÑILERÍA**

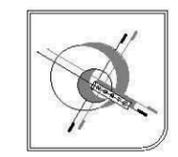
CVE.	DESCRIPCION	MARCA	TIPO	COLOR	OBSERVACIONES
R-1	Pintura	Comex-Vinimex	Vinilica	Amarillo Coral 70	S/apl. de mezcla fina c/base de arena sílica
R-2	Laminar adfida	-	-	Cosbo	S/aplanado de mezcla rústica hasta hm=2.10
R-3	Pintura	Comex-Vinimex	Vinilica	Bianco niebla 852	Sobre aplanado de mezcla fina
R-4	Pintura	Comex-Vinimex	Vinilica	Arena Suprema	Sobre aplanado de mezcla fina
R-5	Pintura	Comex-Vinimex	Vinilica	Amarillo Duna 889	S/aplanado de mezcla fina altura 1.50 S.N.P.T.
R-6	Azulejo Dot	Interceramic	20 x 20 cm.	Bianco Esmaltado	S/aplanado de mezcla fina altura 1.50 S.N.P.T.
R-7	Pintura	Comex-Vinimex	Vinilica	Color Center	Sobre aplanado de mezcla fina
R-8	Muro de piedra brasa	-	-	Natural	Muro a base de piedra brasa h=0.80
R-9	Pintura	Comex	Esmaltada	Bianco	S/aplanado de mezcla fina a partir de 1.50 hasta plafón
R-10	Pintura	Comex-Vinimex	Vinilica	Center AM02-1	S/aplanado de mezcla fina a partir de 1.65 hasta plafón
R-11	Concreto Prefabricado	Napresa	Acabado Cantera	Cantera Natural	Prefabricado de concreto 1.22x2.44m.
Z-1	Zoclo	Rappe	Vinilica	Forest Green 580	h=7 cm.
Z-2	Zoclo	-	Cemento	Natural	h=7 cm.
PL-1	Pintura	Comex-Vinimex	Vinilica	blanco oston 764	Sobre falso plafón de tablaroca
PL-2	Pintura	Comex-Vinimex	Vinilica	blanco oston 764	Sobre falso plafón de apl. de mezcla a/metal desplegado
PL-3	Pintura	Comex-Vinimex	Vinilica	blanco oston 764	Sobre apl. de mezcla sobre estructura de concreto
PL-4	Cubierta	Trimetike	Especial	-	Según plano específico
PL-5	Polícarbonato celular	Makrolon	-	-	Según plano específico
PL-6	Pergolado de madera	-	-	Cosbo	Pergolado con estructura de acero forrado con madera
P-1	Loseta de Mármol/Vesubio	Interceramic	50 x 50 x 2 cm.	Napoles Brown	Sobre firme de concreto
P-2	Loseta de Mármol/Vesubio	Interceramic	50 x 50 x 2 cm.	Pompeia Gray	Sobre firme de concreto
P-3	Piso Porcelánico/Geologic	Interceramic	60 x 120 x 1 cm.	Peak Beige	Sobre firme de concreto
P-4	Loseta de barro	-	30 x 30 x 2 cm.	Barro natural	Sobre firme de concreto
P-5	Alfombra	Shabol Carpets	Eclipse	Executive 570	S/firme de conc pulido y nivelado, c/bajaalfombra
P-6	Loseta Vinilica	DURAPISO	Eternolux 30x30 cm	213	S/firme de concreto pulido y nivelado
P-7	Cemento	-	-	Natural	Polido
P-8	Concreto	-	Martelado	Natural	Con agregado de mármol, grano expuesto
P-9	Loseta tipo madera	-	40 x 40 x 1 cm.	Turin Beige	Sobre firme de concreto
P-10	Adocreto colonial	-	-	Coloniel	Sobre relleno de Tepetata
P-11	Adocreto cuadrado	-	Cuadrado	Gris	Sobre relleno de Tepetata
P-12	Concreto Escobillado	-	-	Natural	Sobre terreno compactado
P-13	Concreto Ecológico	-	Ecoconcreto	Natural	S/terreno compactado y capa a base de grava de 3/4"



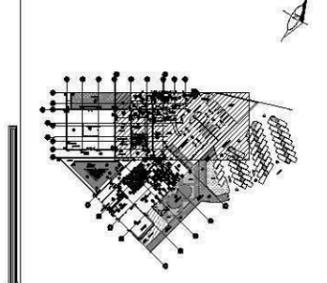
Continua Plano AC-03



orientación:



croquis de localización:



Proyecto:

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

Tesis

Que para obtener el título de:

**Arquitecta**

Presenta:

**Yañez Dueñas Yareli Guadalupe**

Director de Tesis:

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

Simbología:

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

Plano:

**Acabados Área de Servicios**

**Escala: 1:200**

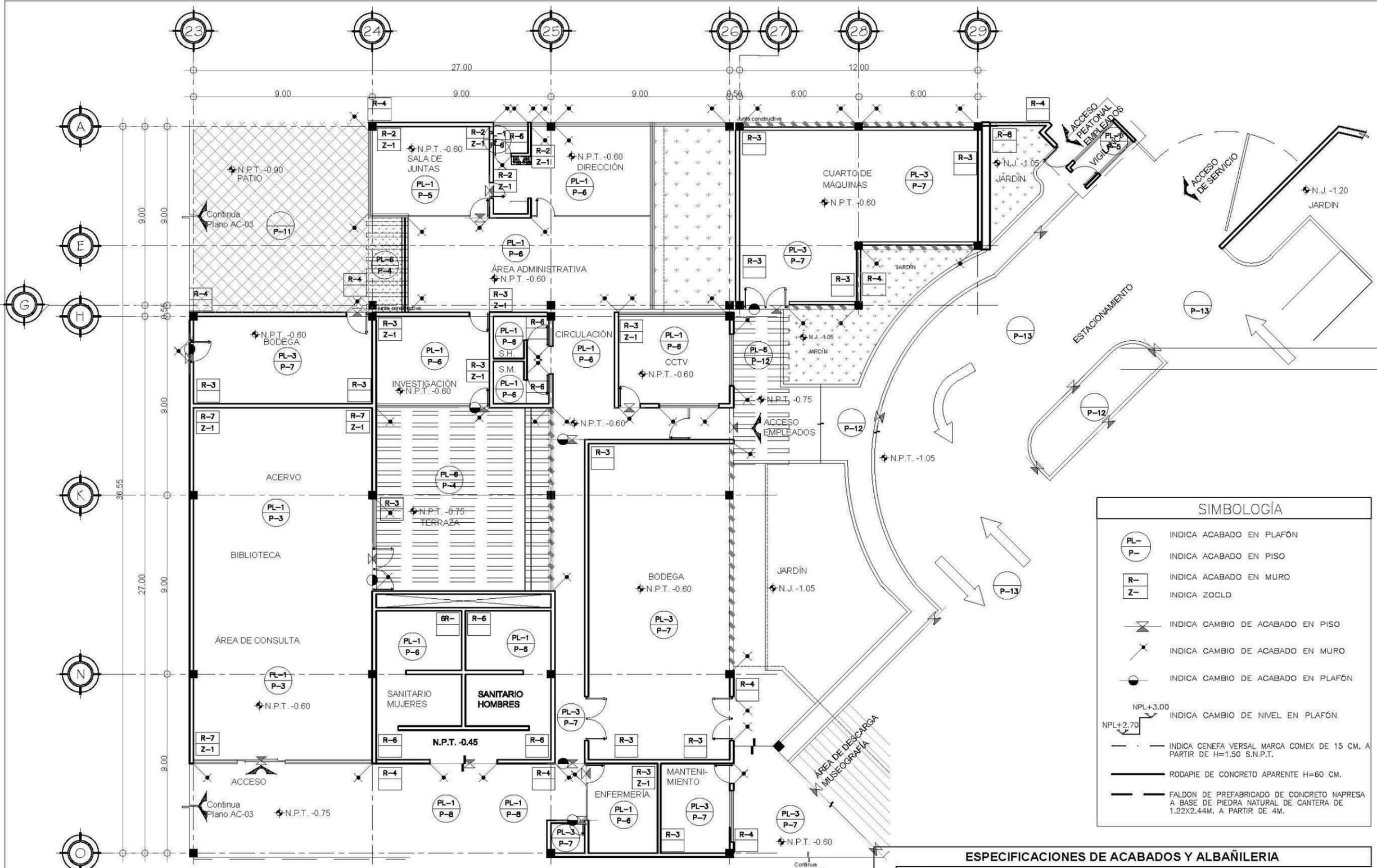


Fecha:

**ENERO 2015**

Clave:

**AC-03**



**SIMBOLOGÍA**

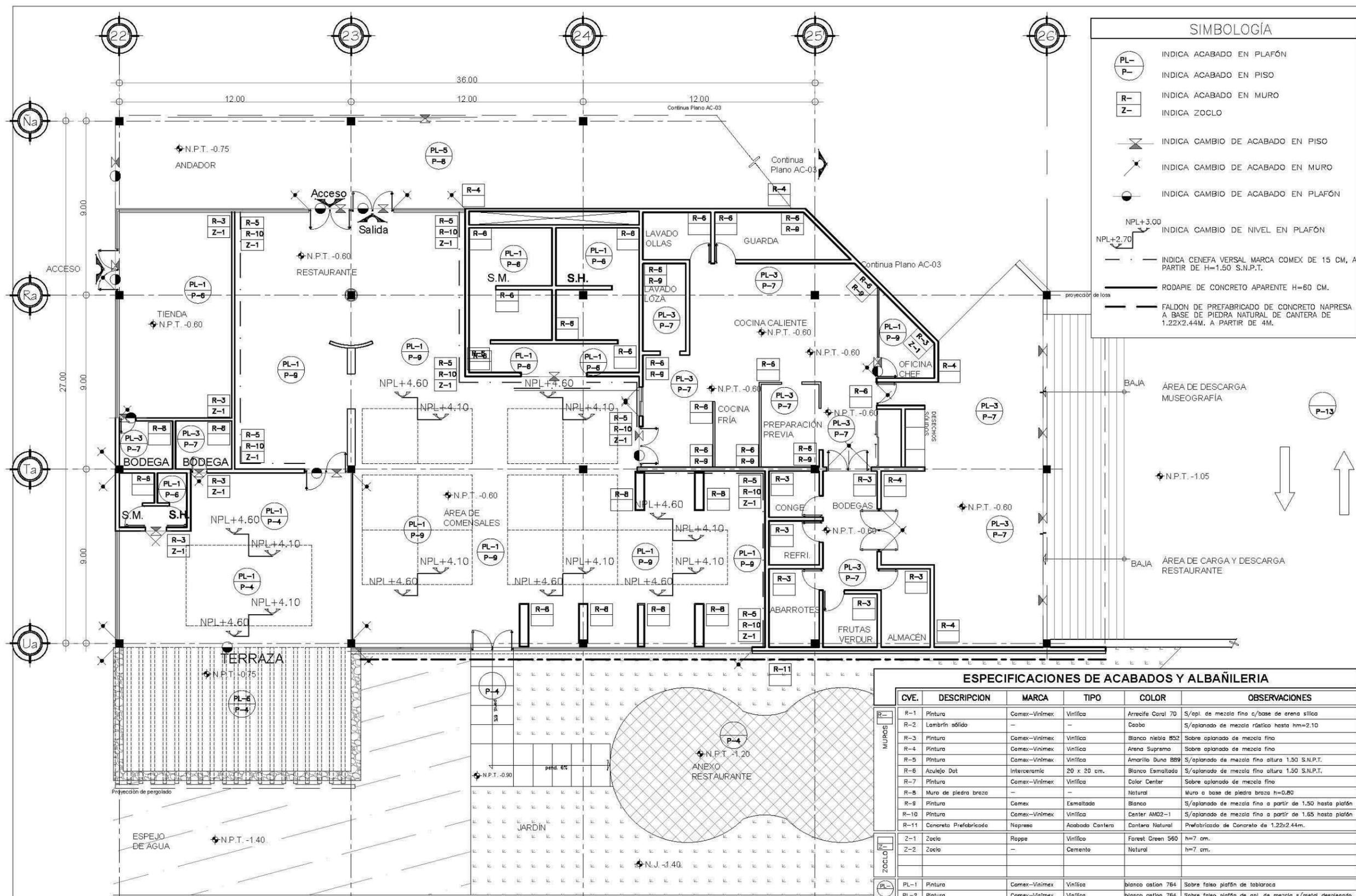
PL-1	INDICA ACABADO EN PLAFÓN
P-1	INDICA ACABADO EN PISO
R-1	INDICA ACABADO EN MURO
Z-1	INDICA ZOCLO
—/—	INDICA CAMBIO DE ACABADO EN PISO
—/—	INDICA CAMBIO DE ACABADO EN MURO
—/—	INDICA CAMBIO DE ACABADO EN PLAFÓN
NPL+3.00	INDICA CAMBIO DE NIVEL EN PLAFÓN
NPL+2.70	INDICA CENEFA VERSAL MARCA COMEX DE 15 CM. A PARTIR DE H=1.50 S.N.P.T.
—	RODAPIE DE CONCRETO APARENTE H=60 CM.
—	FALDON DE PREFABRICADO DE CONCRETO NAPRESA A BASE DE PIEDRA NATURAL DE CANTERA DE 1.22X2.44M. A PARTIR DE 4M.

**ESPECIFICACIONES DE ACABADOS Y ALBAÑILERÍA**

CVE.	DESCRIPCIÓN	MARCA	TIPO	COLOR	OBSERVACIONES
R-1	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	Arreife Coral 70	S/apl. de mezcla fina a/base de arena sílica
R-2	Laminar esdido	—	—	Caoba	S/aplanado de mezcla rústico hasta hm=2.10
R-3	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	Bianco niebla 852	Sobre esplanado de mezcla fina
R-4	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	Arena Supremo	Sobre esplanado de mezcla fina
R-5	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	Amarillo Duna 889	S/aplanado de mezcla fina altura 1.50 S.N.P.T.
R-6	Azulejo Dot	Interceramic	20 x 20 cm.	Bianco Esmaltado	S/aplanado de mezcla fina altura 1.50 S.N.P.T.
R-7	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	Color Center	Sobre esplanado de mezcla fina
R-8	Muro de piedra brasa	—	—	Natural	Muro a base de piedra brasa h=0.80
R-9	Pintura	Comex	Esmaltada	Bianco	S/aplanado de mezcla fina a partir de 1.50 hasta plafón
R-10	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	Canlar AM02-1	S/aplanado de mezcla fina a partir de 1.65 hasta plafón
R-11	Concreto Prefabricado	Napresa	Acabado Cantera	Cantera Natural	Prefabricado de Concreto de 1.22x2.44m.
Z-1	Zoclo	Roppe	Vinílica	Forest Green 560	h=7 cm.
Z-2	Zoclo	—	Cemento	Natural	h=7 cm.

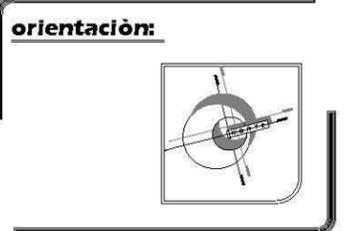
**ESPECIFICACIONES DE ACABADOS Y ALBAÑILERÍA**

CVE.	DESCRIPCIÓN	MARCA	TIPO	COLOR	OBSERVACIONES
PL-1	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	blanco oston 764	Sobre falso plafón de tablaroca
PL-2	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	blanco oston 764	Sobre falso plafón de apl. de mezcla s/metal desplegado
PL-3	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	blanco oston 764	Sobre apl. de mezcla sobre estructura de concreto
PL-4	Cubierta	Trimetika	Espacial	—	Según plano específico
PL-5	Policarbonato celular	Makrolon	—	—	Según plano específico
PL-6	Pergolado de madera	—	—	Caoba	Pergolado con estructura de acero forrado con madera
P-1	Loseta de Mármol/Vesubio	Interceramic	50 x 50 x 2 cm.	Napoles Brown	Sobre firme de concreto
P-2	Loseta de Mármol/Vesubio	Interceramic	50 x 50 x 2 cm.	Pompelo Gray	Sobre firme de concreto
P-3	Piso Porcelánico/Geologic	Interceramic	60 x 120 x 1 cm.	Peak Beige	Sobre firme de concreto
P-4	Loseta de barro	—	30 x 30 x 2 cm.	Barro natural	Sobre firme de concreto
P-5	Alfombra	Shabat Carpets	Eclpae	Executive 570	S/firme de concreto pulido y nivelado, c/bajalofombra
P-6	Loseta Vinílica	DURAPISO	Eternolux 30x30 cm	213	S/firme de concreto pulido y nivelado
P-7	Cemento	—	—	Natural	Pulido
P-8	Concreto	—	Martellada	Natural	Con agregado de mármol, grano expuesto
P-9	Loseta tipo madera	—	40 x 40 x 1 cm.	Turin Beige	Sobre firme de concreto
P-10	Adoctrón colonial	—	Colonial	Rajo y Gris	Sobre relleno de Tepetate
P-11	Adoctrón cuadrado	—	Cuadrado	Gris	Sobre relleno de Tepetate
P-12	Concreto Esbohilado	—	—	Natural	Sobre terreno compactado
P-13	Concreto Ecológico	—	Ecoerata	Natural	S/terreno compactado y capa a base de grava de 3/4"



### SIMBOLOGÍA

	INDICA ACABADO EN PLAFÓN
	INDICA ACABADO EN PISO
	INDICA ACABADO EN MURO
	INDICA ZOCLO
	INDICA CAMBIO DE ACABADO EN PISO
	INDICA CAMBIO DE ACABADO EN MURO
	INDICA CAMBIO DE ACABADO EN PLAFÓN
	INDICA CAMBIO DE NIVEL EN PLAFÓN
	INDICA CENEFA VERSAL MARCA COMEX DE 15 CM. A PARTIR DE H=1.50 S.N.P.T.
	RODAPIE DE CONCRETO APARENTE H=60 CM.
	FALDON DE PREFABRICADO DE CONCRETO NAPRESA A BASE DE PIEDRA NATURAL DE CANTERA DE 1.22x2.44M. A PARTIR DE 4M.



**Proyecto:**  
**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**  
**Que para obtener el título de:**  
**Arquitecta**  
**Presenta:**  
**Yañez Dueñas Yareli Guadalupe**

**Director de Tesis:**  
**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**  
 N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

### ESPECIFICACIONES DE ACABADOS Y ALBAÑILERÍA

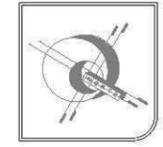
CVE.	DESCRIPCIÓN	MARCA	TIPO	COLOR	OBSERVACIONES
R-1	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	Arreife Coral 70	S/apl. de mezcla fina c/base de arena sílica
R-2	Lambrín adida	-	-	Caoba	S/aplanado de mezcla rústico hasta h=2.10
R-3	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	Bianco niebla 852	Sobre aplonado de mezcla fina
R-4	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	Arena Supremo	Sobre aplonado de mezcla fina
R-5	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	Amarillo Duna 889	S/aplanado de mezcla fina altura 1.50 S.N.P.T.
R-6	Azulejo Dot	Interceramic	20 x 20 cm.	Bianco Esmaltado	S/aplanado de mezcla fina altura 1.50 S.N.P.T.
R-7	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	Color Center	Sobre aplonado de mezcla fina
R-8	Muro de piedra brasa	-	-	Natural	Muro a base de piedra brasa h=0.80
R-9	Pintura	Comex	Esmaltada	Bianco	S/aplanado de mezcla fina a partir de 1.50 hasta plafón
R-10	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	Center AM02-1	S/aplanado de mezcla fina a partir de 1.65 hasta plafón
R-11	Concreto Prefabricado	Napresa	Acabado Cantera	Cantera Natural	Prefabricado de Concreto de 1.22x2.44m.
Z-1	Zoclo	Roppe	Vinílica	Forest Green 560	h=7 cm.
Z-2	Zoclo	-	Cemento	Natural	h=7 cm.
PL-1	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	blanco oston 764	Sobre falso plafón de tablaroca
PL-2	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	blanco oston 764	Sobre falso plafón de apl. de mezcla s/metal desplegado
PL-3	Pintura	Comex-Vinimex	Vinílica	blanco oston 764	Sobre apl. de mezcla sobre estructura de concreto
PL-4	Cubierta	Trímética	Espacial	-	Según plano específico
PL-5	Polícarbonato celular	Makrolon	-	-	Según plano específico
PL-6	Pergolado de madera	-	-	Caoba	Pergolado con estructura de acero forrado con madera
P-1	Loseta de Mármol/Vesubio	Interceramic	50 x 50 x 2 cm.	Napoles Brown	Sobre firme de concreto
P-2	Loseta de Mármol/Vesubio	Interceramic	50 x 50 x 2 cm.	Pampala Gray	Sobre firme de concreto
P-3	Piso Porcelánico/Geologic	Interceramic	60 x 120 x 1 cm.	Peak Belge	Sobre firme de concreto
P-4	Loseta de barro	-	30 x 30 x 2 cm.	Barro natural	Sobre firme de concreto
P-5	Alfombra	Shabat Carpeta	Eclipse	Executive 570	S/firme de conc. póliida y nivelado, c/bajoalfombra
P-6	Loseta Vinílica	DURAPISO	Eternolux 30x30 cm	213	S/firme de concreto pulido y nivelado
P-7	Cemento	-	-	Natural	Póliida
P-8	Concreto	-	Martelado	Natural	Con agregada de mármol, grana expuesta
P-9	Loseta tipo madera	-	40 x 40 x 1 cm.	Turin Belge	Sobre firme de concreto
P-10	Adocreto colonial	-	-	Colonial	Sobre relleno de Tepetate
P-11	Adocreto cuadrado	-	-	Grís	Sobre relleno de Tepetate
P-12	Concreto Escabillado	-	-	Natural	Sobre terreno compactado
P-13	Concreto Ecológico	-	Ecocreto	Natural	S/terreno compactado y capa a base de grava de 3/4"



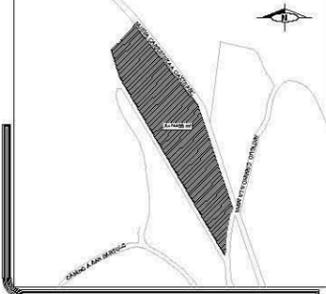
**Fecha:** **Clave:**  
**ENERO AC-04**  
**2015**



**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Cimentación**

**Planta Conjunto**

**Escala: 1:600**

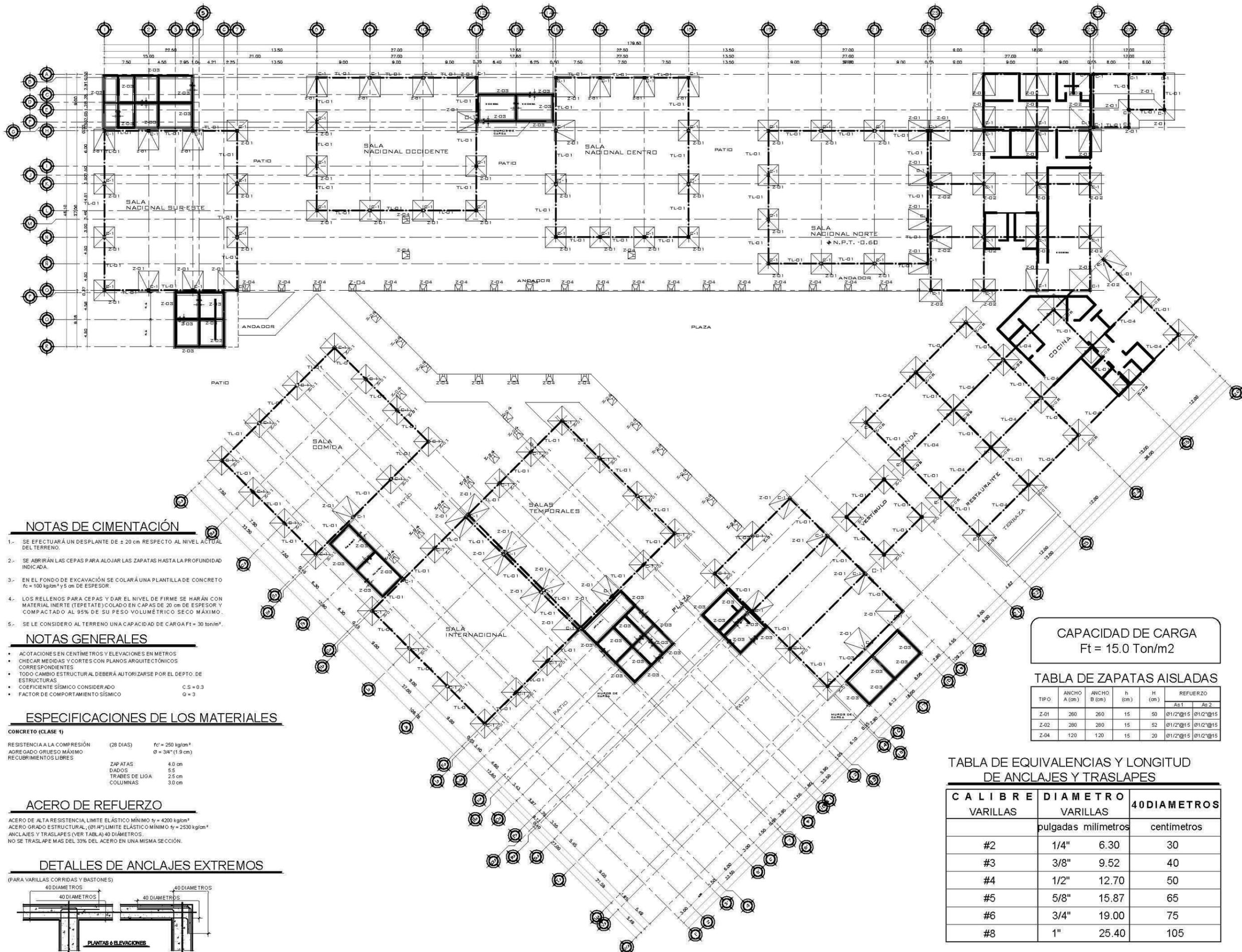
ESCALA GRÁFICA EN METROS

**Fecha:**

**ENERO 2015**

**Clave:**

**E-01**



**NOTAS DE CIMENTACIÓN**

- SE EFECTUARÁ UN DESPLANTE DE ± 20 cm RESPECTO AL NIVEL ACTUAL DEL TERRENO.
- SE ABRIRÁN LAS CAPAS PARA ALOJAR LAS ZAPATAS HASTA LA PROFUNDIDAD INDICADA.
- EN EL FONDO DE EXCAVACIÓN SE COLARÁ UNA PLANTILLA DE CONCRETO  $f_c = 100 \text{ kg/cm}^2$  y 5 cm DE ESPESOR.
- LOS RELLENOS PARA CÉPAS Y DAR EL NIVEL DE FIRME SE HARÁN CON MATERIAL INERTE (TEPETATE) COLADO EN CAPAS DE 20 cm DE ESPESOR Y COMPACTADO AL 95% DE SU PESO VOLUMÉTRICO SECO MÁXIMO.
- SE LE CONSIDERÓ AL TERRENO UNA CAPACIDAD DE CARGA  $F_t = 30 \text{ ton/m}^2$ .

**NOTAS GENERALES**

- ACOTACIONES EN CENTÍMETROS Y ELEVACIONES EN METROS
- CHECAR MEDIDAS Y CORTES CON PLANOS ARQUITECTÓNICOS CORRESPONDIENTES
- TODO CAMBIO ESTRUCTURAL DEBERÁ AUTORIZARSE POR EL DEPTO. DE ESTRUCTURAS
- COEFICIENTE SÍSMICO CONSIDERADO  $C.S = 0.3$
- FACTOR DE COMPORTAMIENTO SÍSMICO  $Q = 3$

**ESPECIFICACIONES DE LOS MATERIALES**

**CONCRETO (CLASE 1)**

RESISTENCIA A LA COMPRESIÓN (28 DIAS)  $f_c = 250 \text{ kg/cm}^2$

AGREGADO GRUESO MÁXIMO  $\phi = 3/4" (1.9 \text{ cm})$

RECUBRIMIENTOS LIBRES

ZAPATAS 4.0 cm

DADOS 5.5

TRABES DE LIGA 2.5 cm

COLUMNAS 3.0 cm

**ACERO DE REFUERZO**

ACERO DE ALTA RESISTENCIA, LÍMITE ELÁSTICO MÍNIMO  $f_y = 4200 \text{ kg/cm}^2$

ACERO GRADO ESTRUCTURAL (Ø14") LÍMITE ELÁSTICO MÍNIMO  $f_y = 2530 \text{ kg/cm}^2$

ANCLAJES Y TRASLAPES (VER TABLA) 4Ø DIÁMETROS.

NO SE TRASLAPEN MÁS DEL 33% DEL ACERO EN UNA MISMA SECCIÓN.

**DETALLES DE ANCLAJES EXTREMOS**



**CAPACIDAD DE CARGA**  
 $F_t = 15.0 \text{ Ton/m}^2$

**TABLA DE ZAPATAS AISLADAS**

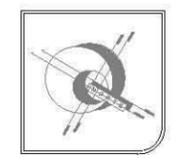
TIPO	ANCHO A (cm)	ANCHO B (cm)	h (cm)	H (cm)	REFUERZO	
					As1	As2
Z-01	260	260	15	50	Ø1/2" @15	Ø1/2" @15
Z-02	280	280	15	52	Ø1/2" @15	Ø1/2" @15
Z-04	120	120	15	20	Ø1/2" @15	Ø1/2" @15

**TABLA DE EQUIVALENCIAS Y LONGITUD DE ANCLAJES Y TRASLAPES**

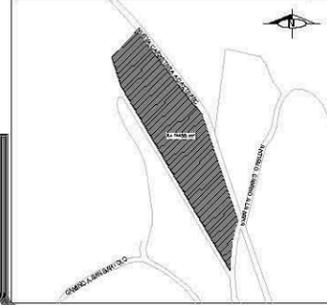
CALIBRE VARILLAS	DIÁMETRO VARILLAS		4Ø DIÁMETROS
	pulgadas	milímetros	
#2	1/4"	6.30	30
#3	3/8"	9.52	40
#4	1/2"	12.70	50
#5	5/8"	15.87	65
#6	3/4"	19.00	75
#8	1"	25.40	105



**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Conjunto Detalles Cimentación**

**Escala: 1:40**

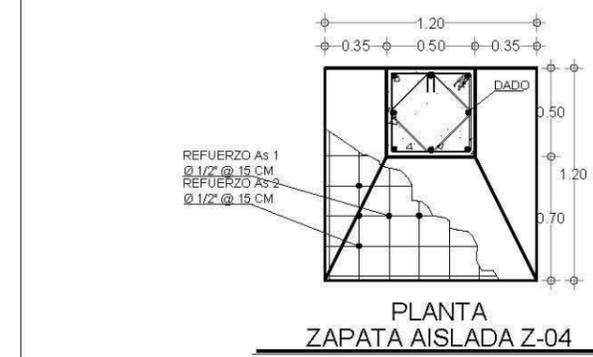


**Fecha:**

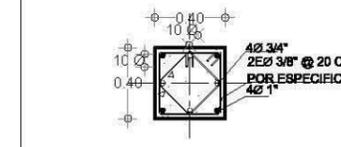
**ENERO 2015**

**Clave:**

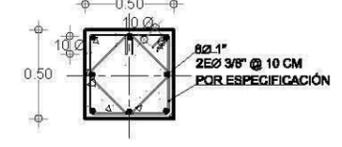
**E-02**



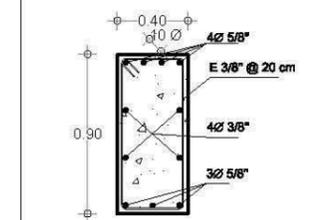
**PLANTA ZAPATA AISLADA Z-04**



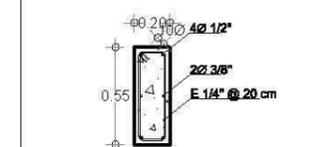
**PLANTA COLUMNA TIPO C-1**



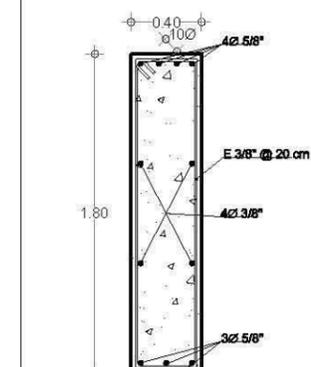
**PLANTA DADO TIPO D-01**



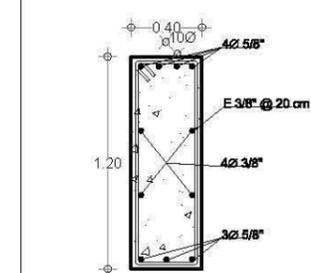
**CORTE TRABE DE LIGA TL-01**



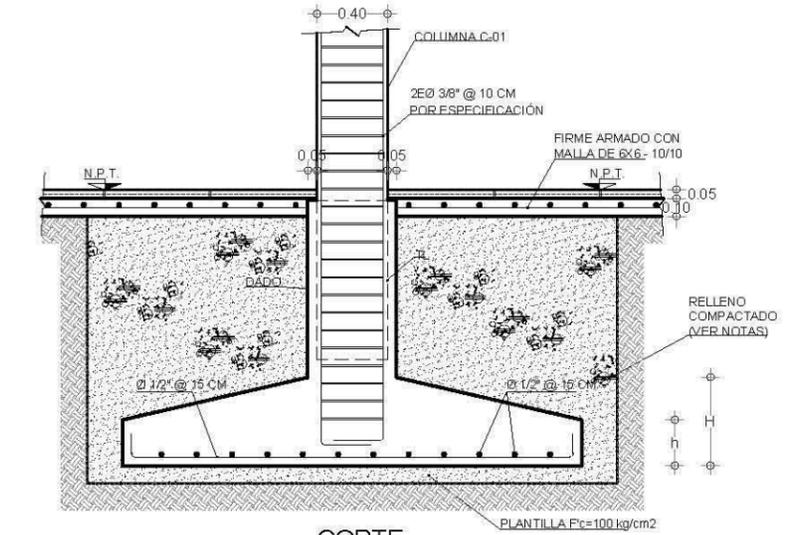
**CORTE TRABE DE LIGA TL-02**



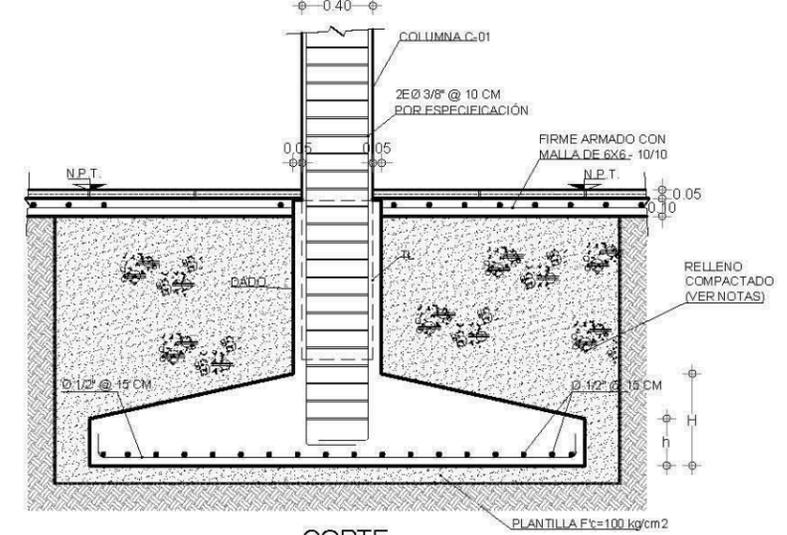
**CORTE TRABE DE LIGA TL-03**



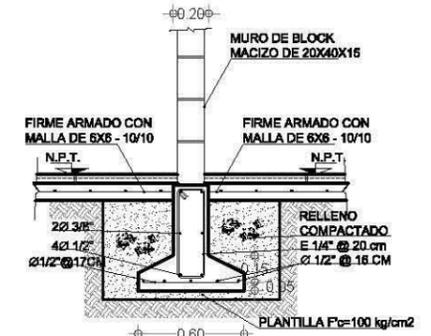
**CORTE TRABE DE LIGA TL-04**



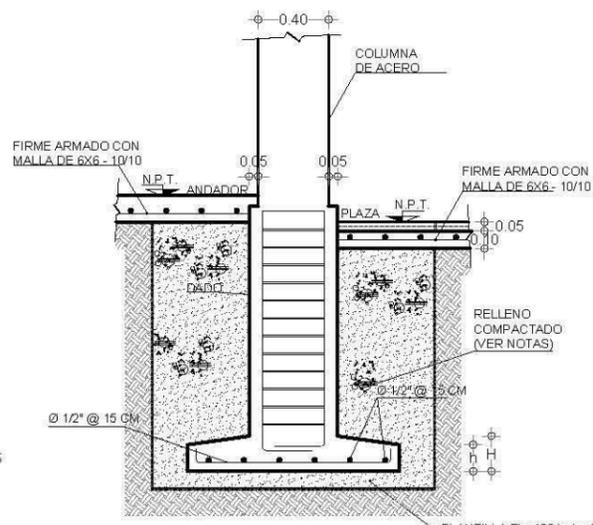
**CORTE ZAPATA AISLADA Z-01**



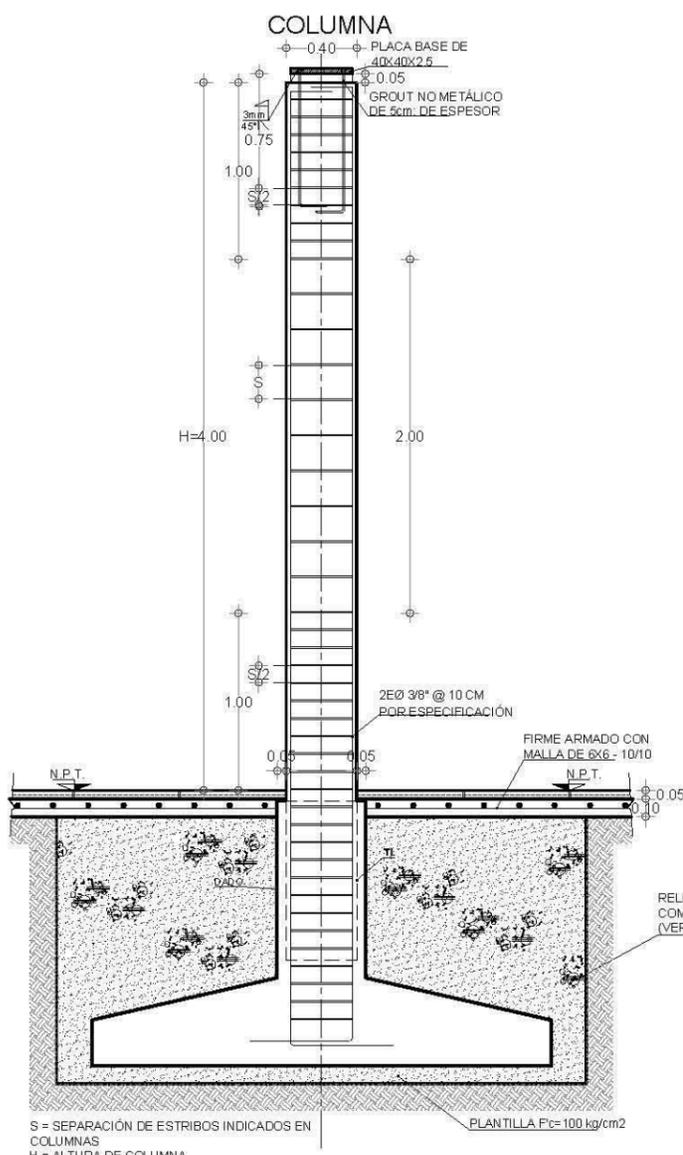
**CORTE ZAPATA AISLADA Z-02**



**CORTE ZAPATA CORRIDA Z-03**



**CORTE ZAPATA AISLADA Z-04**



**ELEVACIÓN DETALLE DE ESTRIBOS ADICIONALES EN COLUMNAS**

S = SEPARACIÓN DE ESTRIBOS INDICADOS EN COLUMNAS  
 H = ALTURA DE COLUMNA

SE LE CONSIDERÓ AL TERRENO UNA CAPACIDAD DE CARGA Ft = 30 ton/m<sup>2</sup>.

**NOTAS GENERALES**

- ACOTACIONES EN CENTÍMETROS Y ELEVACIONES EN METROS
- CHECAR MEDIDAS Y CORTES CON PLANOS ARQUITECTÓNICOS CORRESPONDIENTES
- TODO CAMBIO ESTRUCTURAL DEBERÁ AUTORIZARSE POR EL DEPTO. DE ESTRUCTURAS
- COEFICIENTE SÍSMICO CONSIDERADO C.S = 0.3
- FACTOR DE COMPORTAMIENTO SÍSMICO Q = 3

**ESPECIFICACIONES DE LOS MATERIALES**

**CONCRETO (CLASE 1)**

RESISTENCIA A LA COMPRESIÓN (28 DIAS)	f'c = 250 kg/cm <sup>2</sup>
AGREGADO GRUESO MÁXIMO	Ø = 3/4" (1.9 cm)
RECUBRIMIENTOS LIBRES	
ZAPATAS	4.0 cm
DADOS	5.5
TRABES DE LIGA	2.5 cm
COLUMNAS	3.0 cm

**ACERO DE REFUERZO**

ACERO DE ALTA RESISTENCIA, LIMITE ELÁSTICO MÍNIMO fy = 42000 kg/cm<sup>2</sup>  
 ACERO GRADO ESTRUCTURAL, (Ø1/4") LIMITE ELÁSTICO MÍNIMO fy = 25300 kg/cm<sup>2</sup>  
 ANCLAJES Y TRASLAPES (VER TABLA) 40 DIÁMETROS.  
 NO SE TRASLAPÉ MAS DEL 33% DEL ACERO EN UNA MISMA SECCIÓN.

**DETALLES DE ANCLAJES EXTREMOS**



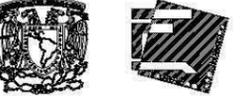
**TABLA DE EQUIVALENCIAS Y LONGITUD DE ANCLAJES Y TRASLAPES**

CALIBRE VARILLAS	DIAMETRO VARILLAS		40 DIAMETROS
	pulgadas	milímetros	
#2	1/4"	6.30	30
#3	3/8"	9.52	40
#4	1/2"	12.70	50
#5	5/8"	15.87	65
#6	3/4"	19.00	75
#8	1"	25.40	105

**CAPACIDAD DE CARGA Ft = 15.0 Ton/m<sup>2</sup>**

**TABLA DE ZAPATAS AISLADAS**

TIPO	ANCHO A (cm)	ANCHO B (cm)	h (cm)	H (cm)	REFUERZO	
					As 1	As 2
Z-01	280	280	15	50	Ø1/2"@15	Ø1/2"@15
Z-02	280	280	15	52	Ø1/2"@15	Ø1/2"@15
Z-04	120	120	15	20	Ø1/2"@15	Ø1/2"@15

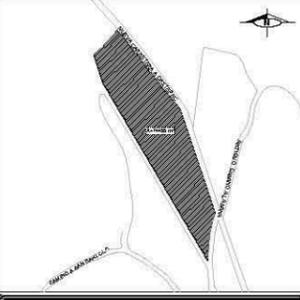


TALLER TRES

orientación:



croquis de localización:



Proyecto:

MUSEO DE GASTRONOMÍA

Tesis

Que para obtener el título de:

Arquitecta

Presenta:

Yañez Dueñas Yareli Guadalupe

Director de Tesis:

Arq. Beatriz Sanchez de Tagle

Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

Simbología:

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

Plano:

Estructura Planta Conjunto

Escala: 1:600

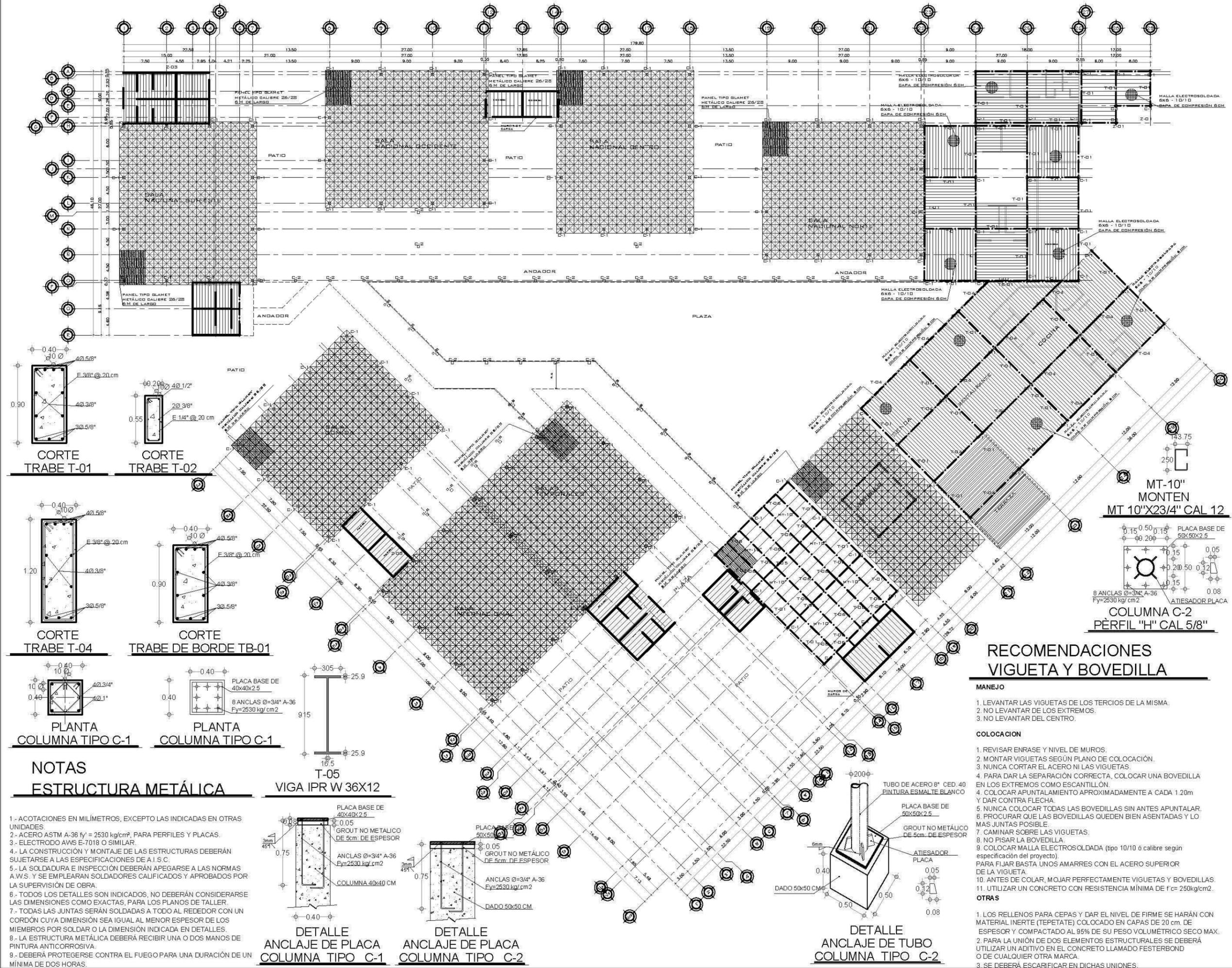
ESCALA GRAFICA EN METROS

Fecha:

ENERO 2015

Clave:

E-03



CORTE TRABE T-01

CORTE TRABE T-02

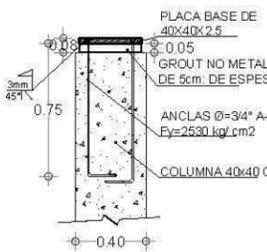
CORTE TRABE T-04

CORTE TRABE DE BORDE TB-01

PLANTA COLUMNA TIPO C-1

PLANTA COLUMNA TIPO C-1

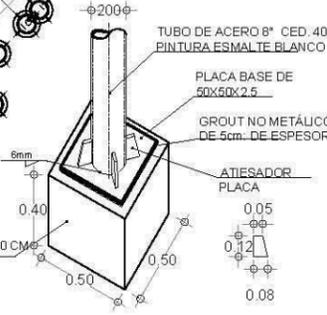
T-05 VIGA IPR W 36X12



DETALLE ANCLAJE DE PLACA COLUMNA TIPO C-1

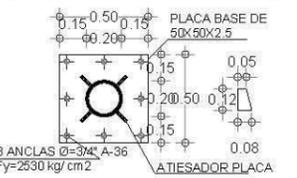


DETALLE ANCLAJE DE PLACA COLUMNA TIPO C-2



DETALLE ANCLAJE DE TUBO COLUMNA TIPO C-2

MT-10" MONTEN MT 10"X23/4" CAL 12



COLUMNA C-2 PÉRFIL "H" CAL 5/8"

### RECOMENDACIONES VIGUETA Y BOVEDILLA

#### MANEJO

- LEVANTAR LAS VIGUETAS DE LOS TERCIOS DE LA MISMA.
- NO LEVANTAR DE LOS EXTREMOS.
- NO LEVANTAR DEL CENTRO.

#### COLOCACION

- REVISAR ENRASE Y NIVEL DE MUROS.
- MONTAR VIGUETAS SEGÚN PLANO DE COLOCACION.
- NUNCA CORTAR EL ACERO NI LAS VIGUETAS.
- PARA DAR LA SEPARACION CORRECTA, COLOCAR UNA BOVEDILLA EN LOS EXTREMOS COMO ESCANTILLÓN.
- COLOCAR APUNTALAMIENTO APROXIMADAMENTE A CADA 1.20m Y DAR CONTRA FLECHA.
- NUNCA COLOCAR TODAS LAS BOVEDILLAS SIN ANTES APUNTALAR.
- PROCURAR QUE LAS BOVEDILLAS QUEDEN BIEN ASENTADAS Y LO MAS JUNTAS POSIBLE.
- CAMINAR SOBRE LAS VIGUETAS.
- NO PISAR LA BOVEDILLA.
- COLOCAR MALLA ELECTROSOLDADA (tipo 10/10 o calibre según especificación del proyecto).
- PARA FIJAR BASTA UNOS AMARRES CON EL ACERO SUPERIOR DE LA VIGUETA.
- ANTES DE COLAR, MOJAR PERFECTAMENTE VIGUETAS Y BOVEDILLAS.
- UTILIZAR UN CONCRETO CON RESISTENCIA MÍNIMA DE  $f'c = 250 \text{ kg/cm}^2$ .

#### OTRAS

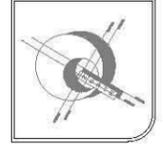
- LOS RELLENOS PARA CEPAS Y DAR EL NIVEL DE FIRME SE HARÁN CON MATERIAL INERTE (TEPETATE) COLOCADO EN CAPAS DE 20 cm. DE ESPESOR Y COMPACTADO AL 95% DE SU PESO VOLUMÉTRICO SECO MAX.
- PARA LA UNIÓN DE DOS ELEMENTOS ESTRUCTURALES SE DEBERÁ UTILIZAR UN ADITIVO EN EL CONCRETO LLAMADO FESTERBOND O DE CUALQUIER OTRA MARCA.
- SE DEBERÁ ESCARIFICAR EN DICHAS UNIONES.

### NOTAS ESTRUCTURA METÁLICA

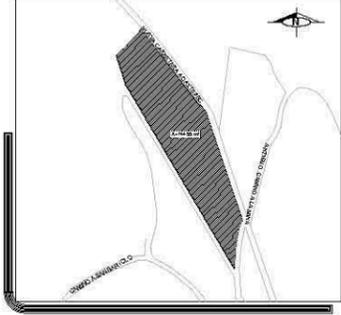
- ACOTACIONES EN MILÍMETROS, EXCEPTO LAS INDICADAS EN OTRAS UNIDADES.
- ACERO ASTM A-36  $f_y = 2530 \text{ kg/cm}^2$ , PARA PERFILES Y PLACAS.
- ELECTRODO AVIS E-7018 O SIMILAR.
- LA CONSTRUCCIÓN Y MONTAJE DE LAS ESTRUCTURAS DEBERÁN SUJETARSE A LAS ESPECIFICACIONES DE A.I.S.C.
- LA SOLDADURA E INSPECCIÓN DEBERÁN APEGARSE A LAS NORMAS A.W.S. Y SE EMPLEARÁN SOLDADORES CALIFICADOS Y APROBADOS POR LA SUPERVISIÓN DE OBRA.
- TODOS LOS DETALLES SON INDICADOS, NO DEBERÁN CONSIDERARSE LAS DIMENSIONES COMO EXACTAS, PARA LOS PLANOS DE TALLER.
- TODAS LAS JUNTAS SERÁN SOLDADAS A TODO AL REDEDOR CON UN CORDÓN CUYA DIMENSIÓN SEA IGUAL AL MENOR ESPESOR DE LOS MIEMBROS POR SOLDAR O LA DIMENSIÓN INDICADA EN DETALLES.
- LA ESTRUCTURA METÁLICA DEBERÁ RECIBIR UNA O DOS MANOS DE PINTURA ANTICORROSIVA.
- DEBERÁ PROTEGERSE CONTRA EL FUEGO PARA UNA DURACIÓN DE UN MÍNIMA DE DOS HORAS.



**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas estan en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Sala de Exhibición Estructura y Detalles**

**Escala: 1:200**



**Fecha:**

**ENERO 2015**

**Clave:**

**E-04**

## NOTAS ESTRUCTURA METÁLICA

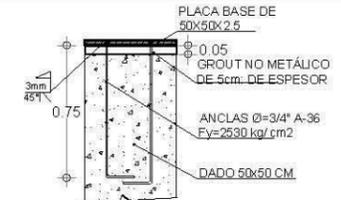
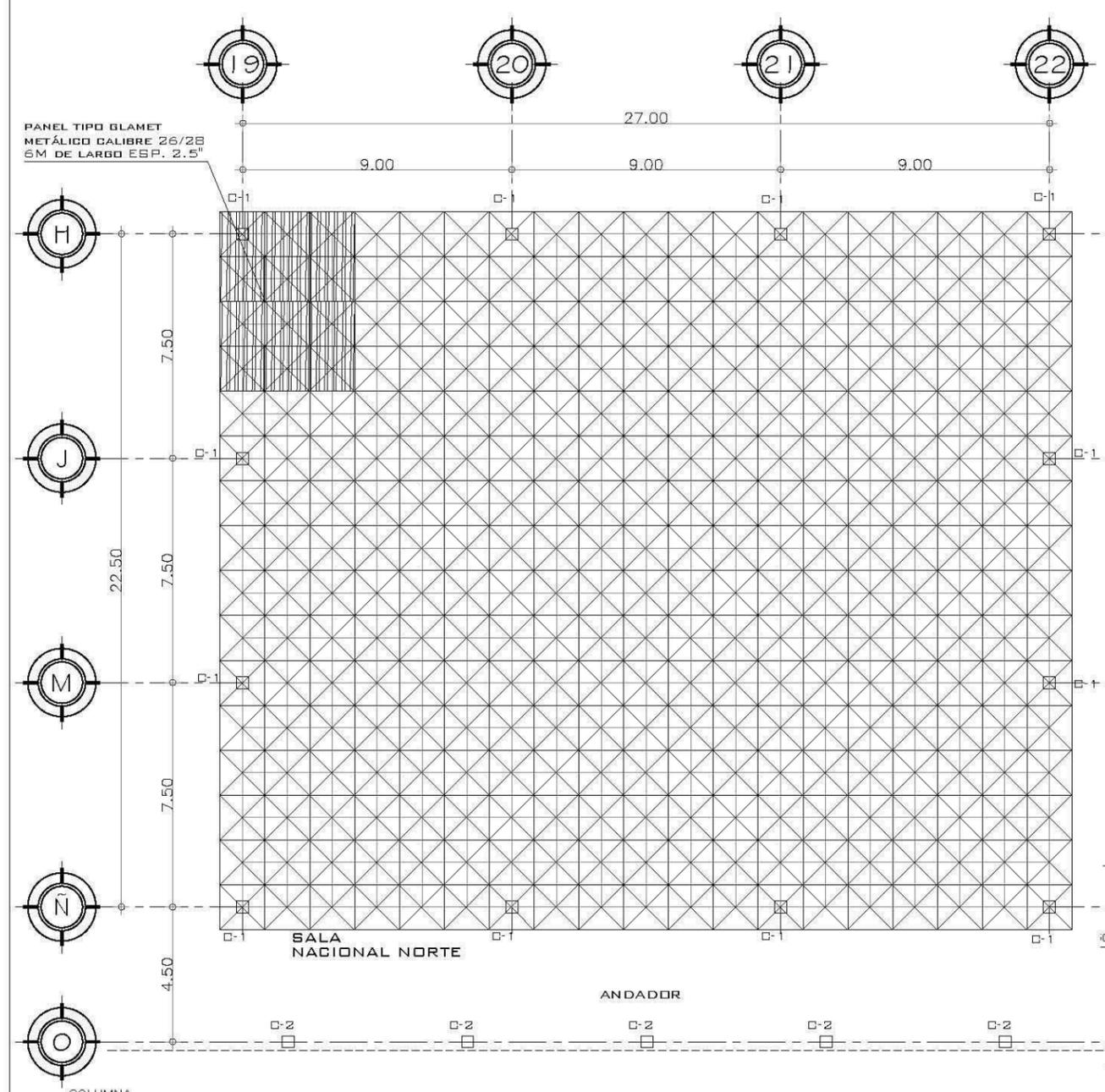
- ACOTACIONES EN MILÍMETROS, EXCEPTO LAS INDICADAS EN OTRAS UNIDADES.
- ACERO ASTM A-36 fy = 2530 kg/cm², PARA PERFILES Y PLACAS.
- ELECTRODO AWS E-7018 O SIMILAR.
- LA CONSTRUCCIÓN Y MONTAJE DE LAS ESTRUCTURAS DEBERÁN SUJETARSE A LAS ESPECIFICACIONES DE A.I.S.C.
- LA SOLDADURA E INSPECCIÓN DEBERÁN APEGARSE A LAS NORMAS A.W.S. Y SE EMPLEARÁN SOLDADORES CALIFICADOS Y APROBADOS POR LA SUPERVISIÓN DE OBRA.
- TODOS LOS DETALLES SON INDICADOS, NO DEBERÁN CONSIDERARSE LAS DIMENSIONES COMO EXACTAS, PARA LOS PLANOS DE TALLER.
- TODAS LAS JUNTAS SERÁN SOLDADAS A TODO AL REDEDOR CON UN CORDÓN CUYA DIMENSIÓN SEA IGUAL AL MENOR ESPESOR DE LOS MIEMBROS POR SOLDAR O LA DIMENSIÓN INDICADA EN DETALLES.
- LA ESTRUCTURA METÁLICA DEBERÁ RECIBIR UNA O DOS MANOS DE PINTURA ANTICORROSIVA.
- DEBERÁ PROTEGERSE CONTRA EL FUEGO PARA UNA DURACIÓN DE UN MÍNIMA DE DOS HORAS.

## NOTAS GENERALES

- ACOTACIONES EN CENTÍMETROS Y ELEVACIONES EN METROS
- CHECAR MEDIDAS Y CORTES CON PLANOS ARQUITECTÓNICOS CORRESPONDIENTES
- TODOS LOS CAMBIOS ESTRUCTURALES DEBERÁN AUTORIZARSE POR EL DEPTO. DE ESTRUCTURAS
- COEFICIENTE SÍSMICO CONSIDERADO C.S = 0.3
- FACTOR DE COMPORTAMIENTO SÍSMICO Q = 3

### MATERIALES

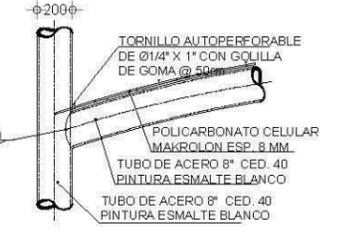
- CONCRETO CLASE 1, CON f'c = 250 kg/cm² Y AGREGADO MÁXIMO DE 19mm. EL PESO VOLUMÉTRICO DEL CONCRETO FRESCO SERÁ COMO MÍNIMO 2200 kg/cm³.
- ACERO DE REFUERZO CON UN fy = 4200 kg/cm² EXCEPTO LA DEL #2 QUE SERÁ DE 2530 kg/cm².
- MALLA ELECTROSOLDADA CON UN fy = 5000 kg/cm².



**DETALLE ANCLAJE DE PLACA COLUMNA TIPO C-2**



**DETALLE POLICARBONATO COLUMNA TIPO C-2**



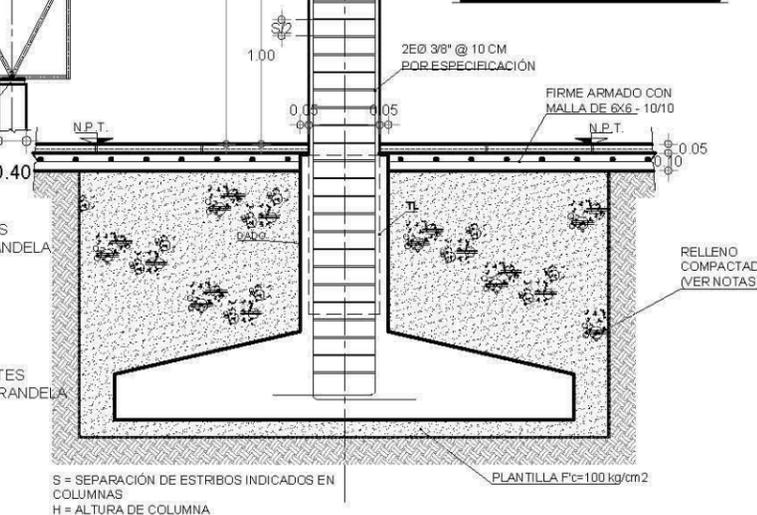
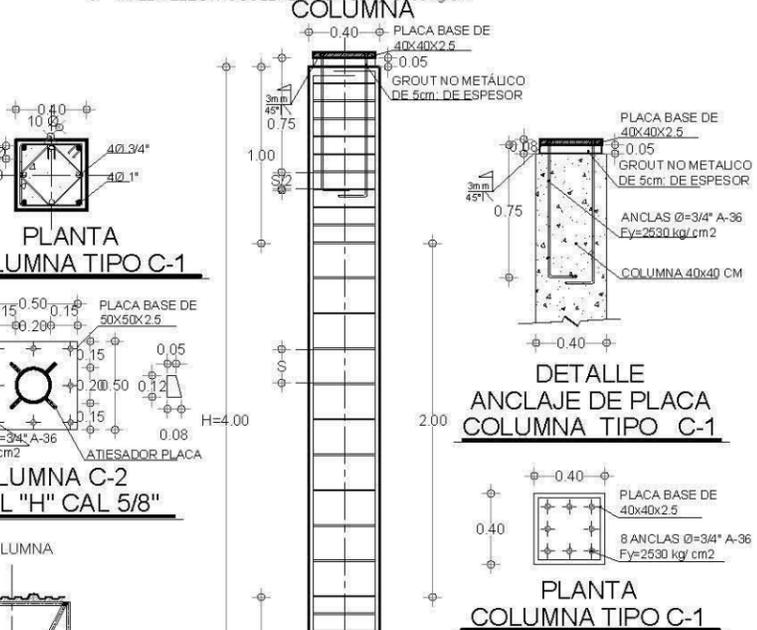
**DETALLE ANCLAJE DE TUBO COLUMNA TIPO C-2**



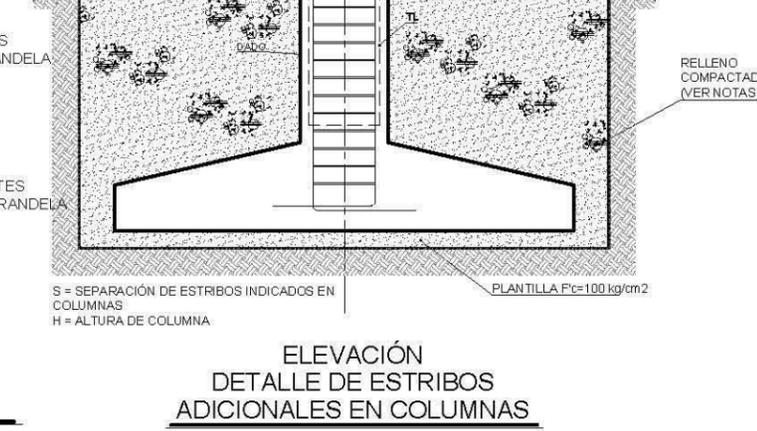
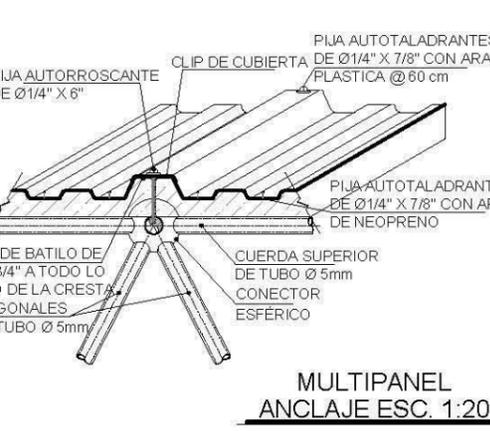
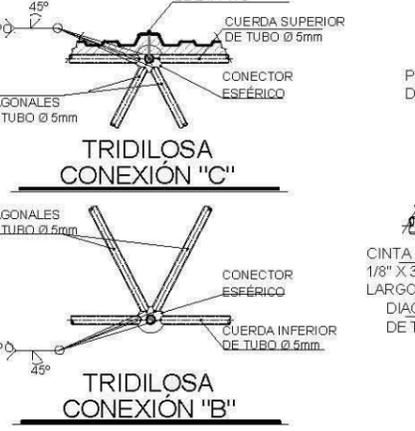
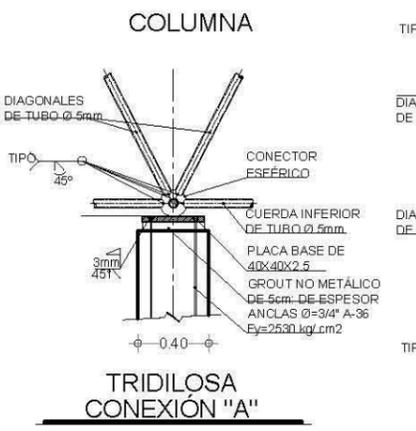
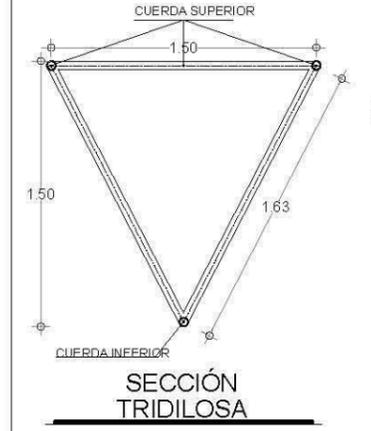
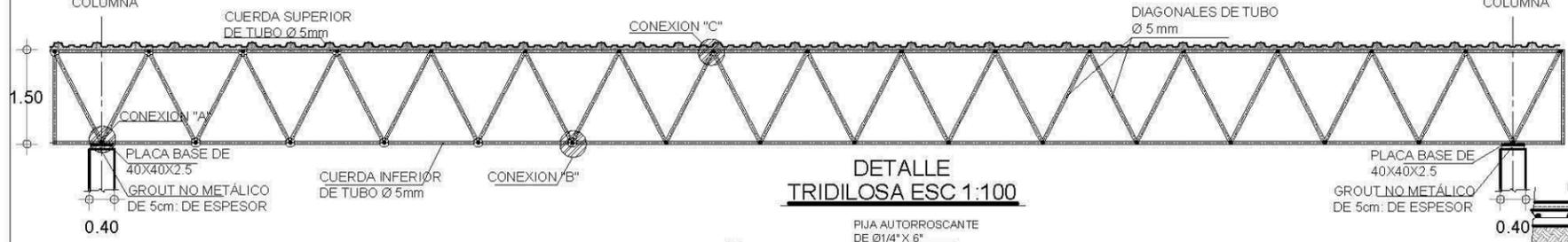
**PLANTA COLUMNA TIPO C-1**



**DETALLE ANCLAJE DE TUBO COLUMNA TIPO C-2 PERFIL "H" CAL 5/8"**



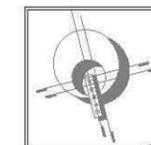
**ELEVACIÓN DETALLE DE ESTRIBOS ADICIONALES EN COLUMNAS**



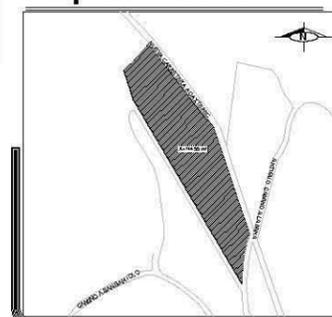
**SECCIÓN TRIDIOSA**      **TRIDIOSA CONEXIÓN "A"**      **TRIDIOSA CONEXIÓN "B"**      **TRIDIOSA CONEXIÓN "C"**      **MULTIPANEL ANCLAJE ESC. 1:20**



orientación:



croquis de localización:



Proyecto:

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

Tesis

Que para obtener el título de:

Arquitecta

Presenta:

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

Director de Tesis:

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

Simbología:

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
N.J. Nivel de Jardín  
S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

Plano:

**Restaurante  
Estructura y Detalles**

Escala: **1:200**

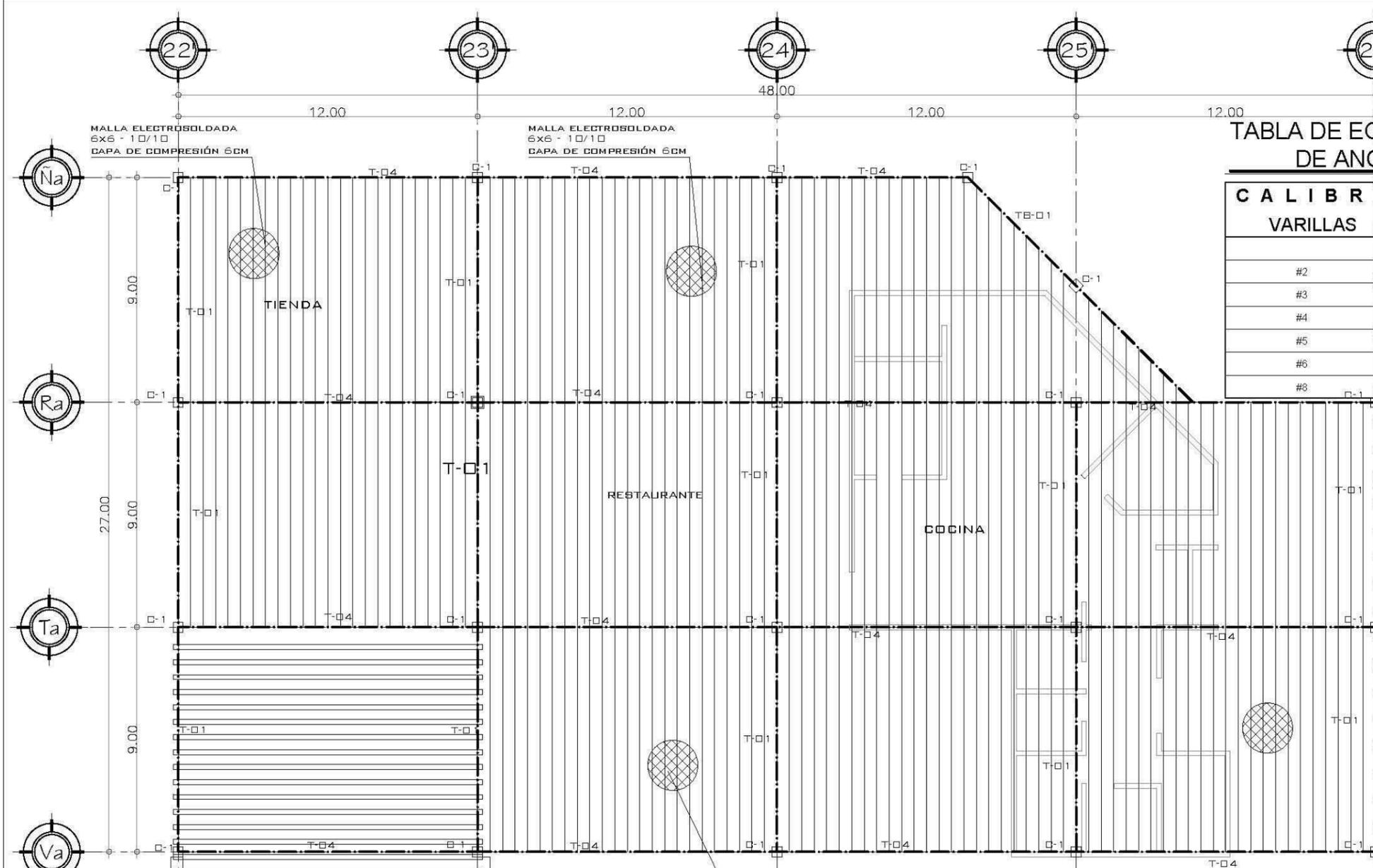


Fecha:

**ENERO  
2015**

Clave:

**E-05**



**TABLA DE EQUIVALENCIAS Y LONGITUD DE ANCLAJES Y TRASLAPES**

CALIBRE VARILLAS	DIAMETRO VARILLAS		40DIAMETROS
	pulgadas	milímetros	
#2	1/4"	6.30	30
#3	3/8"	9.52	40
#4	1/2"	12.70	50
#5	5/8"	15.87	65
#6	3/4"	19.00	75
#8	1"	25.40	105

**RECOMENDACIONES VIGUETA Y BOVEDILLA**

- MANEJO**
- LEVANTAR LAS VIGUETAS DE LOS TERCIOS DE LA MISMA.
  - NO LEVANTAR DE LOS EXTREMOS.
  - NO LEVANTAR DEL CENTRO.
- COLOCACION**
- REVISAR ENRASE Y NIVEL DE MUROS.
  - MONITAR ÑAS VIGUETAS SEGUN PLANO DE COLOCACION.
  - NUNCA CORTAR EL ACERO NI LAS VIGUETAS.
  - PARA DAR LA SEPARACION CORRECTA, COLOCAR UNA BOVEDILLA EN LOS EXTREMOS COMO ESCANTILLON.
  - COLOCAR APUNTALAMIENTO APROXIMADAMENTE A CADA 1.20m Y DAR CONTRA FLECHA.
  - NUNCA COLOCAR TODAS LAS BOVEDILLAS SIN ANTES APUNTALAR.
  - PROCURAR QUE LAS BOVEDILLAS QUEDEN BIEN ASENTADAS Y LO MAS JUNTAS POSIBLE.
  - CAMINAR SOBRE LAS VIGUETAS.
  - NO PISAR LA BOVEDILLA.
  - COLOCAR MALLA ELECTROSOLDADA (tipo 10/10 ó calibre segun especificación del proyecto).
  - PARA FIJAR BASTA UNOS AMARRES CON EL ACERO SUPERIOR DE LA VIGUETA.
  - ANTES DE COLAR, MOJAR PERFECTAMENTE VIGUETAS Y BOVEDILLAS.
  - UTILIZAR UN CONCRETO CON RESISTENCIA MINIMA DE  $f'c = 250 \text{ kg/cm}^2$ .
- OTRAS**
- LOS RELLENOS PARA CEPAS Y DAR EL NIVEL DE FIRME SE HARAN CON MATERIAL INERTE (TEPETATE) COLOCADO EN CAPAS DE 20 cm. DE ESPESOR Y COMPACTADO AL 95% DE SU PESO VOLUMETRICO SECO MAXIMO.
  - PARA LA UNION DE DOS ELEMENTOS ESTRUCTURALES SE DEBERA UTILIZAR UN ADITIVO EN EL CONCRETO LLAMADO FESTERBOND O DE CUALQUIER OTRA MARCA.
  - SE DEBERA ESCARIFICAR EN DICHAS UNIONES.

**NOTAS GENERALES**

- ACOTACIONES EN CENTÍMETROS Y ELEVACIONES EN METROS
- CHECAR MEDIDAS Y CORTES CON PLANOS ARQUITECTÓNICOS CORRESPONDIENTES
- TODOS CAMBIO ESTRUCTURAL DEBERÁ AUTORIZARSE POR EL DEPTO. DE ESTRUCTURAS
- COEFICIENTE SÍSMICO CONSIDERADO  $C_s = 0.3$
- FACTOR DE COMPORTAMIENTO SÍSMICO  $Q = 3$

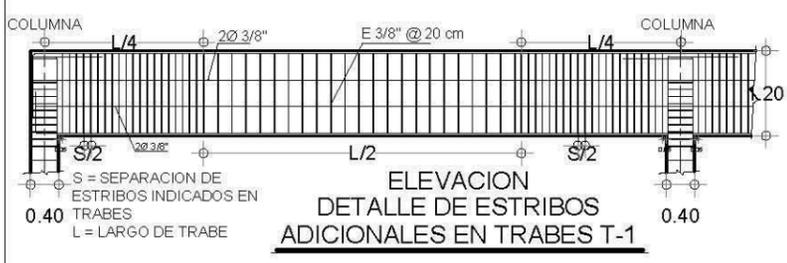
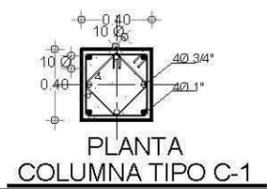
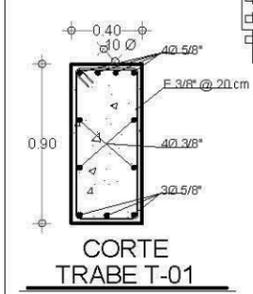
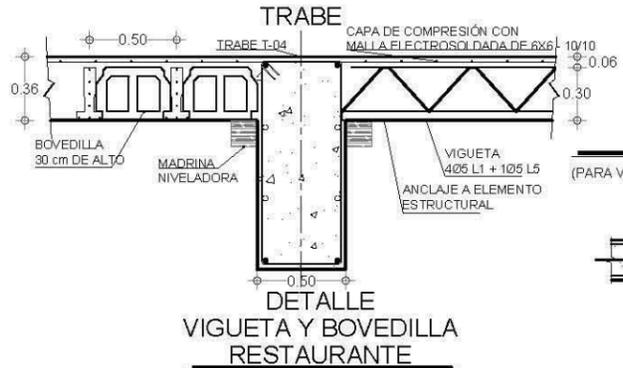
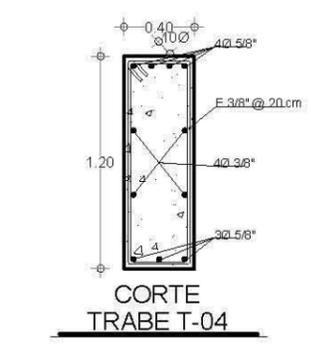
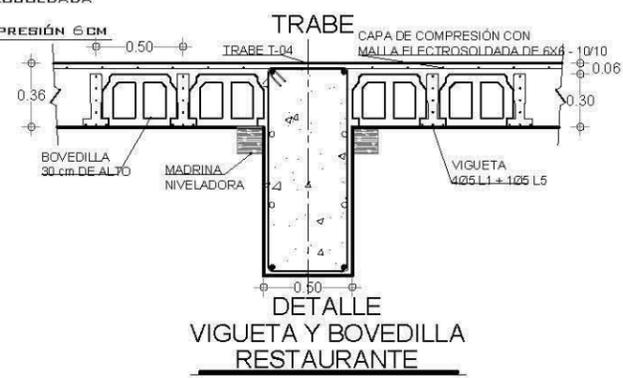
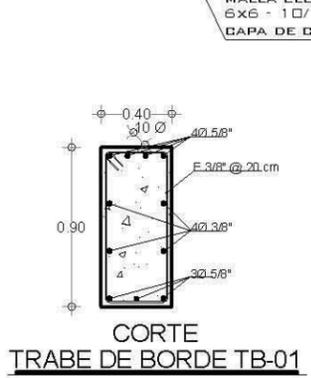
**MATERIALES**

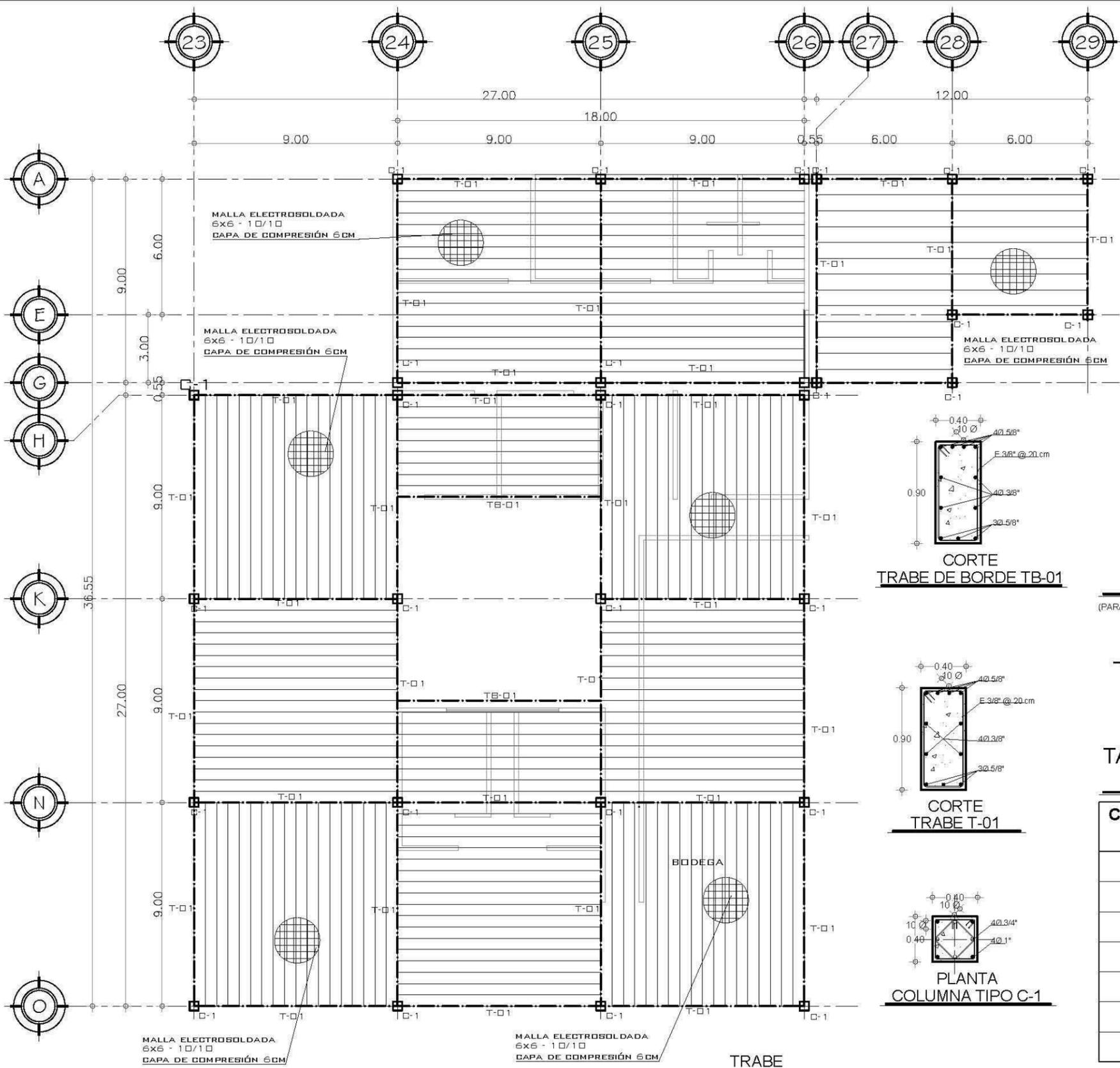
- CONCRETO CLASE 1, CON  $f'c = 250 \text{ kg/cm}^2$  Y AGREGADO MÁXIMO DE 19mm EL PESO VOLUMÉTRICO DEL CONCRETO FRESCO SERÁ COMO MÍNIMO 2200  $\text{kg/cm}^3$ .
- ACERO DE REFUERZO CON UN  $f_y = 4200 \text{ kg/cm}^2$  EXCEPTO LA DEL #2 QUE SERÁ DE 2530  $\text{kg/cm}^2$ .
- MALLA ELECTROSOLDADA CON UN  $f_y = 5000 \text{ kg/cm}^2$ .

**ACERO DE REFUERZO**

ACERO DE ALTA RESISTENCIA, LIMITE ELÁSTICO MÍNIMO  $f_y = 4200 \text{ kg/cm}^2$   
ACERO GRADO ESTRUCTURAL, ( $\phi 1/4"$ ) LIMITE ELÁSTICO MÍNIMO  $f_y = 2530 \text{ kg/cm}^2$   
ANCLAJES Y TRASLAPES (VER TABLA) 40 DIAMETROS.  
NO SE TRASLAPÉ MAS DEL 33% DEL ACERO EN UNA MISMA SECCIÓN.

**DETALLES DE ANCLAJES EXTREMOS**





### VIGUETA Y BOVEDILLA

- MANEJO**
1. LEVANTAR LAS VIGUETAS DE LOS TERCIOS DE LA MISMA.
  2. NO LEVANTAR DE LOS EXTREMOS.
  3. NO LEVANTAR DEL CENTRO.
- COLOCACION**
1. REVISAR ENRASE Y NIVEL DE MUROS.
  2. MONTAR ÑAS VIGUETAS SEGUN PLANO DE COLOCACION.
  3. NUNCA CORTAR EL ACERO NI LAS VIGUETAS.
  4. PARA DAR LA SEPARACION CORRECTA, COLOCAR UNA BOVEDILLA EN LOS EXTREMOS COMO ESCANTILLON.
  4. COLOCAR APUNTALAMIENTO APROXIMADAMENTE A CADA 1.20m Y DAR CONTRA FLECHA.
  5. NUNCA COLOCAR TODAS LAS BOVEDILLAS SIN ANTES APUNTALAR.
  6. PROCURAR QUE LAS BOVEDILLAS QUEDEN BIEN ASENTADAS Y LO MAS JUNTAS POSIBLE.
  7. CAMINAR SOBRE LAS VIGUETAS.
  8. NO PISAR LA BOVEDILLA.
  9. COLOCAR MALLA ELECTROSOLDADA (tipo 10/10 ó calibre segun especificación del proyecto).
  10. ANTES DE COLAR, MOJAR PERFECTAMENTE VIGUETAS Y BOVEDILLAS.
  11. UTILIZAR UN CONCRETO CON RESISTENCIA MINIMA DE  $f_c = 250 \text{ kg/cm}^2$ .

### NOTAS GENERALES

- ACOTACIONES EN CENTIMETROS Y ELEVACIONES EN METROS
- CHECAR MEDIDAS Y CORTES CON PLANOS ARQUITECTONICOS CORRESPONDIENTES
- TODO CAMBIO ESTRUCTURAL DEBERA AUTORIZARSE POR EL DEPTO. DE ESTRUCTURAS
- COEFICIENTE SISMICO CONSIDERADO  $C.S = 0.3$
- FACTOR DE COMPORTAMIENTO SISMICO  $Q = 3$

### MATERIALES

1. CONCRETO CLASE 1, CON  $f_c = 250 \text{ kg/cm}^2$  Y AGREGADO MÁXIMO DE 19mm EL PESO VOLUMÉTRICO DEL CONCRETO FRESCO SERÁ COMO MÍNIMO 2200  $\text{kg/cm}^3$ .
2. ACERO DE REFUERZO CON UN  $f_y = 4200 \text{ kg/cm}^2$  EXCEPTO LA DEL #2 QUE SERÁ DE 2530  $\text{kg/cm}^2$ .
3. MALLA ELECTROSOLDADA CON  $f_y = 5000 \text{ kg/cm}^2$

### ACERO DE REFUERZO

ACERO DE ALTA RESISTENCIA, LIMITE ELÁSTICO MÍNIMO  $f_y = 4200 \text{ kg/cm}^2$   
 ACERO GRADO ESTRUCTURAL, (Ø1/4") LIMITE ELÁSTICO MÍNIMO  $f_y = 2530 \text{ kg/cm}^2$   
 ANCLAJES Y TRASLAPES (VER TABLA) 40 DIÁMETROS.  
 NO SE TRASLAPE MAS DEL 33% DEL ACERO EN UNA MISMA SECCIÓN.

### DETALLES DE ANCLAJES EXTREMOS



### TABLA DE EQUIVALENCIAS Y LONGITUD DE ANCLAJES Y TRASLAPES

CALIBRE VARILLAS	DIAMETRO VARILLAS		40 DIAMETROS
	pulgadas	milímetros	
#2	1/4"	6.30	30
#3	3/8"	9.52	40
#4	1/2"	12.70	50
#5	5/8"	15.87	65
#6	3/4"	19.00	75
#8	1"	25.40	105

CORTE TRABE DE BORDE TB-01

CORTE TRABE T-01

PLANTA COLUMNA TIPO C-1

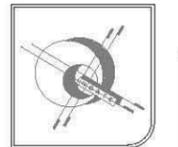
ELEVACION DETALLE DE ESTRIBOS ADICIONALES EN TRABES T-1

DETALLE VIGUETA Y BOVEDILLA ÁREA ADMINISTRATIVA

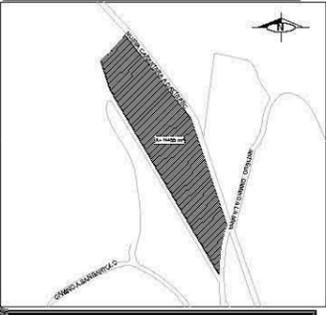
DETALLE VIGUETA Y BOVEDILLA ÁREA ADMINISTRATIVA



### orientación:



### croquis de localización:



### Proyecto:

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

### Tesis

Que para obtener el titulo de:

Arquitecta

### Presenta:

Yañez Dueñas Yareli Guadalupe

### Director de Tesis:

Arq. Beatriz Sanchez de Tagle

### Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas estan en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

### Simbologia:

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

### Plano:

Área de Servicio Estructura y Detalles

Escala: 1:200



### Fecha:

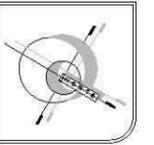
ENERO 2015

### Clave:

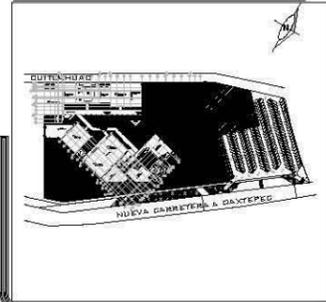
E-06



**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Instalación Hidráulica  
Conjunto**

**Escala: 1:400**

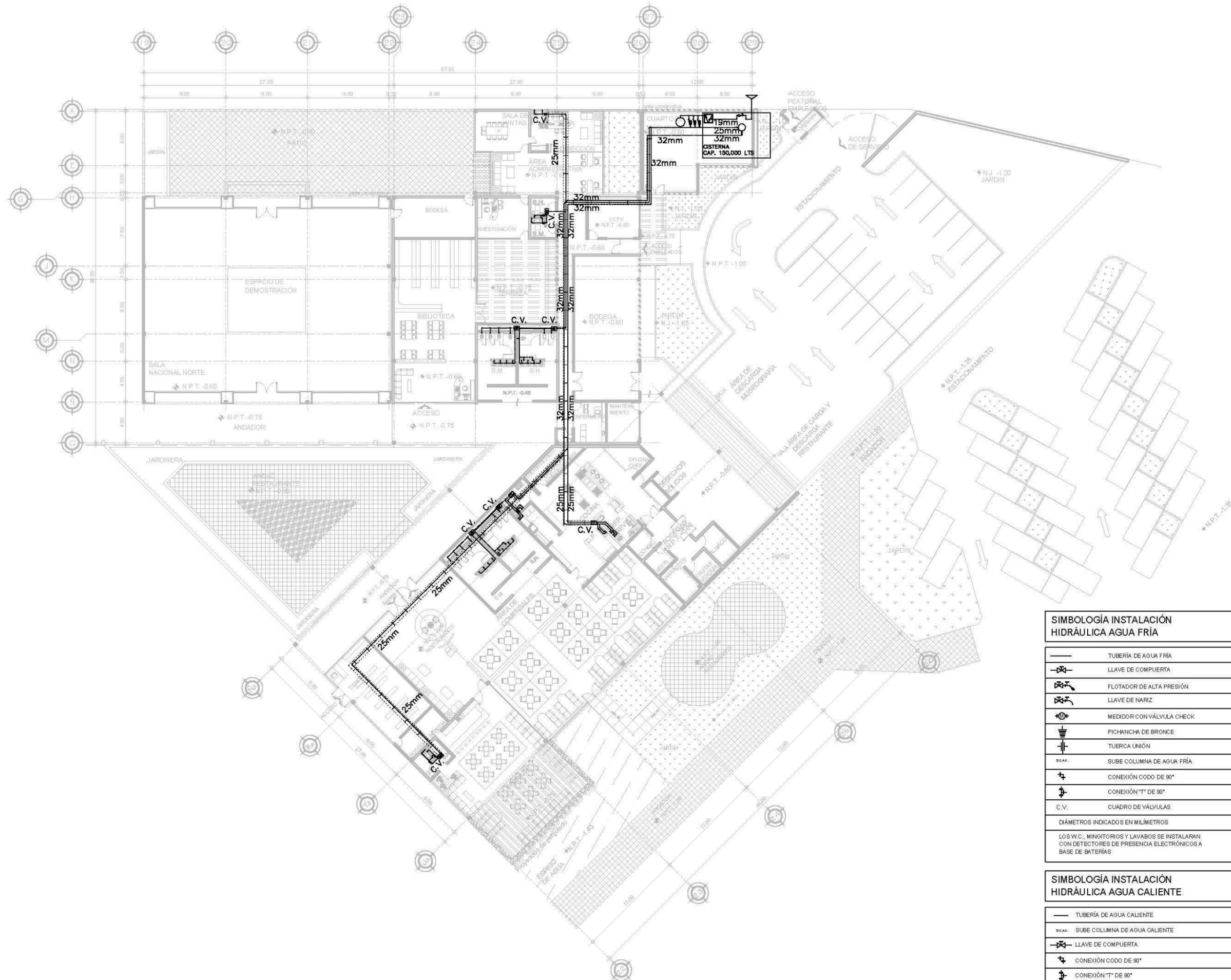
ESCALA GRÁFICA EN METROS

**Fecha:**

**ENERO 2015**

**Clave:**

**IH-01**



**SIMBOLOGÍA INSTALACIÓN  
HIDRÁULICA AGUA FRÍA**

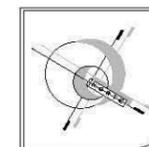
	TUBERÍA DE AGUA FRÍA
	LLAVE DE COMPUERTA
	FLOTADOR DE ALTA PRESIÓN
	LLAVE DE NAJIZ
	MEDIDOR CON VÁLVULA CHECK
	PICHANCHA DE BRONCE
	TUERCA UNIÓN
	SUBE COLUMNA DE AGUA FRÍA
	CONEXIÓN CODO DE 90°
	CONEXIÓN "T" DE 90°
	C.V. CUADRO DE VÁLVULAS
DIÁMETROS INDICADOS EN MILÍMETROS	
LOS W.C., MINGITORIOS Y LAVABOS SE INSTALARÁN CON DETECTORES DE PRESENCIA ELECTRÓNICOS A BASE DE BATERÍAS	

**SIMBOLOGÍA INSTALACIÓN  
HIDRÁULICA AGUA CALIENTE**

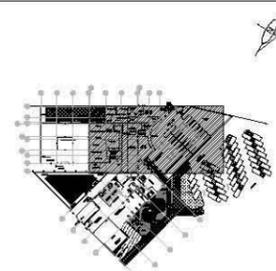
	TUBERÍA DE AGUA CALIENTE
	SUBE COLUMNA DE AGUA CALIENTE
	LLAVE DE COMPUERTA
	CONEXIÓN CODO DE 90°
	CONEXIÓN "T" DE 90°
	SOPORTES Y CAMA DE TUBERÍA



orientación:



croquis de localización:



Proyecto:

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

Tesis

Que para obtener el título de:

**Arquitecta**

Presenta:

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

Director de Tesis:

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

Plano:

**Instalación Hidráulica  
Área de Servicios**

Escala: **1:200**

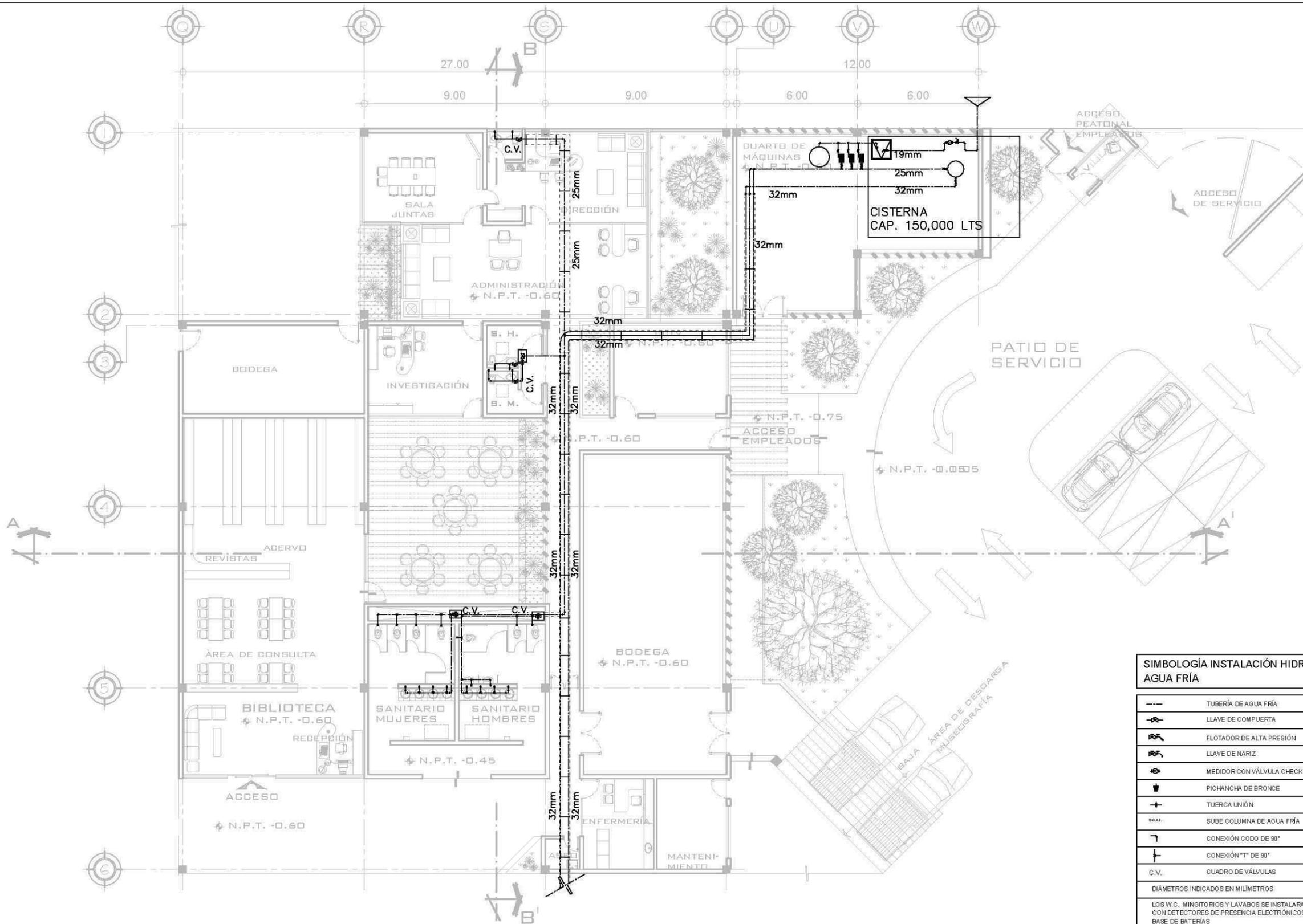


Fecha:

**ENERO 2015**

Clave:

**IH-02**



**SIMBOLOGÍA INSTALACIÓN HIDRÁULICA  
AGUA FRÍA**

---	TUBERÍA DE AGUA FRÍA
⊕	LLAVE DE COMPUERTA
⊕	FLOTADOR DE ALTA PRESIÓN
⊕	LLAVE DE NARIZ
⊕	MEDIDOR CON VÁLVULA CHECK
⊕	PICHANCHA DE BRONCE
+	TUERCA UNIÓN
⊕	SUBE COLUMNA DE AGUA FRÍA
⌋	CONEXIÓN CODO DE 90°
⌋	CONEXIÓN T° DE 90°
C.V.	CUADRO DE VÁLVULAS

DIÁMETROS INDICADOS EN MILÍMETROS

LOS W.C., MINGITORIOS Y LAVABOS SE INSTALARÁN CON DETECTORES DE PRESENCIA ELECTRÓNICOS A BASE DE BATERÍAS

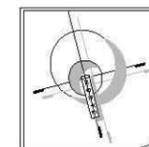
**SIMBOLOGÍA INSTALACIÓN HIDRÁULICA  
AGUA CALIENTE**

---	TUBERÍA DE AGUA CALIENTE
⊕	SUBE COLUMNA DE AGUA CALIENTE
⊕	LLAVE DE COMPUERTA
⌋	CONEXIÓN CODO DE 90°
⌋	CONEXIÓN T° DE 90°

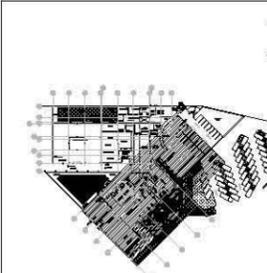
⊕ = SOPORTES Y CAMA DE TUBERÍA



**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
N.J. Nivel de Jardín  
S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Instalación Hidráulica  
Restaurante**

**Escala: 1:200**

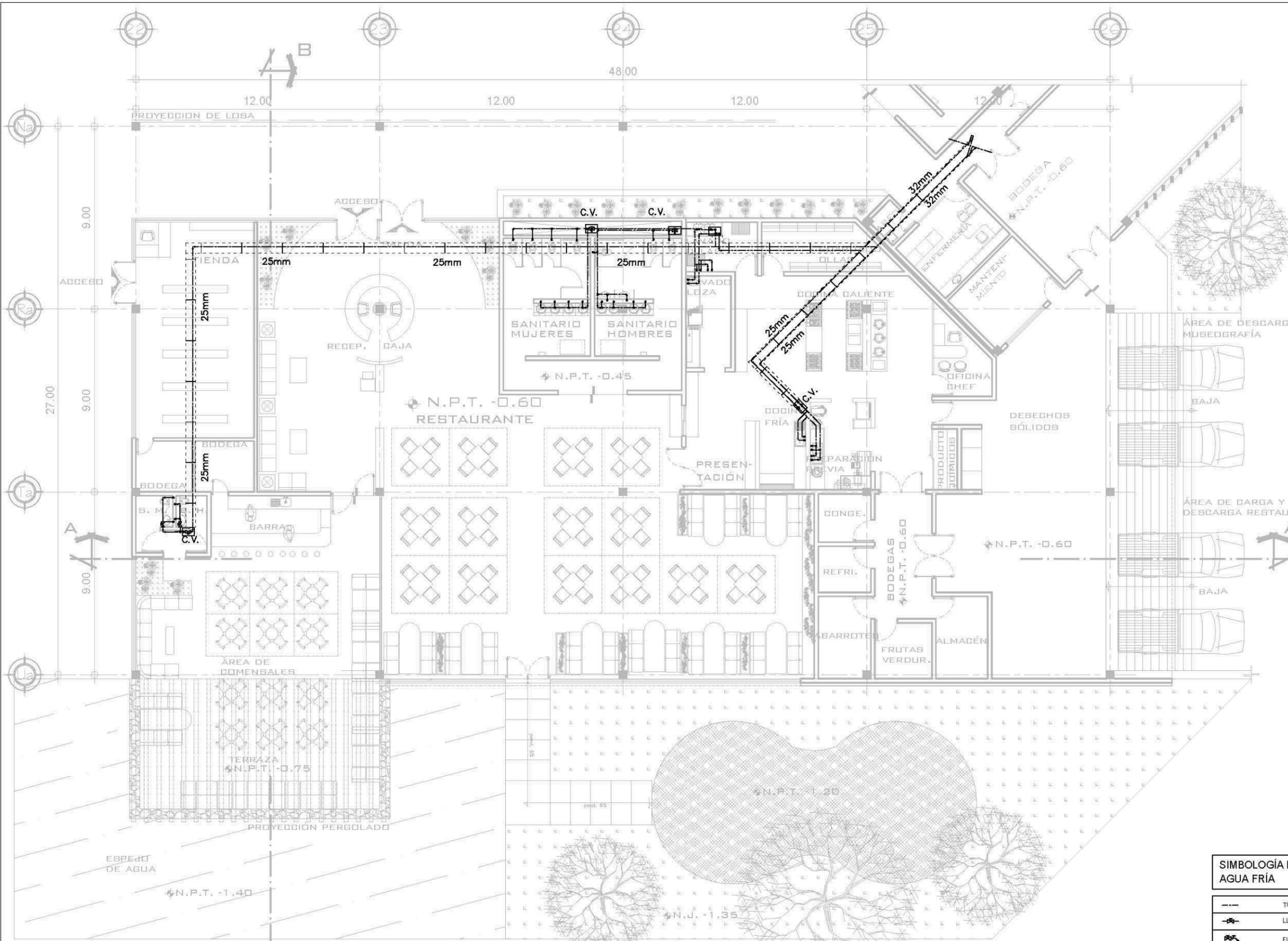


**Fecha:**

**ENERO 2015**

**Clave:**

**IH-03**

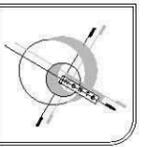


SIMBOLOGÍA INSTALACIÓN HIDRÁULICA AGUA CALIENTE	
	TUBERÍA DE AGUA CALIENTE
	SOB. AD. SUBE COLUMNA DE AGUA CALIENTE
	LLAVE DE COMPUERTA
	CONEXIÓN CODO DE 90°
	CONEXIÓN "T" DE 90°
	SOPORTES Y CAMA DE TUBERÍA

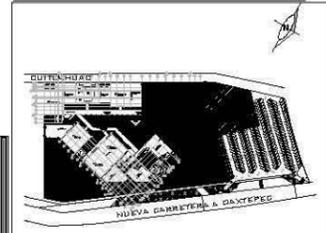
SIMBOLOGÍA INSTALACIÓN HIDRÁULICA AGUA FRÍA	
	TUBERÍA DE AGUA FRÍA
	LLAVE DE COMPUERTA
	FLOTADOR DE ALTA PRESIÓN
	LLAVE DE NARIZ
	MEDIDOR CON VÁLVULA CHECK
	PICHANCHA DE BRONCE
	TUERCA UNIÓN
	SUBE COLUMNA DE AGUA FRÍA
	CONEXIÓN CODO DE 90°
	CONEXIÓN "T" DE 90°
	C.V. CUADRO DE VÁLVULAS
DIÁMETROS INDICADOS EN MILÍMETROS	
LOS W.C., MINGITORIOS Y LAVABOS SE INSTALARÁN CON DETECTORES DE PRESENCIA ELECTRÓNICOS A BASE DE BATERÍAS	



**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

- N.P.T. Nivel de Piso Terminado
- N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa
- N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa
- N.J. Nivel de Jardín
- S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Instalación Sanitaria  
Conjunto**

**Escala: 1:400**

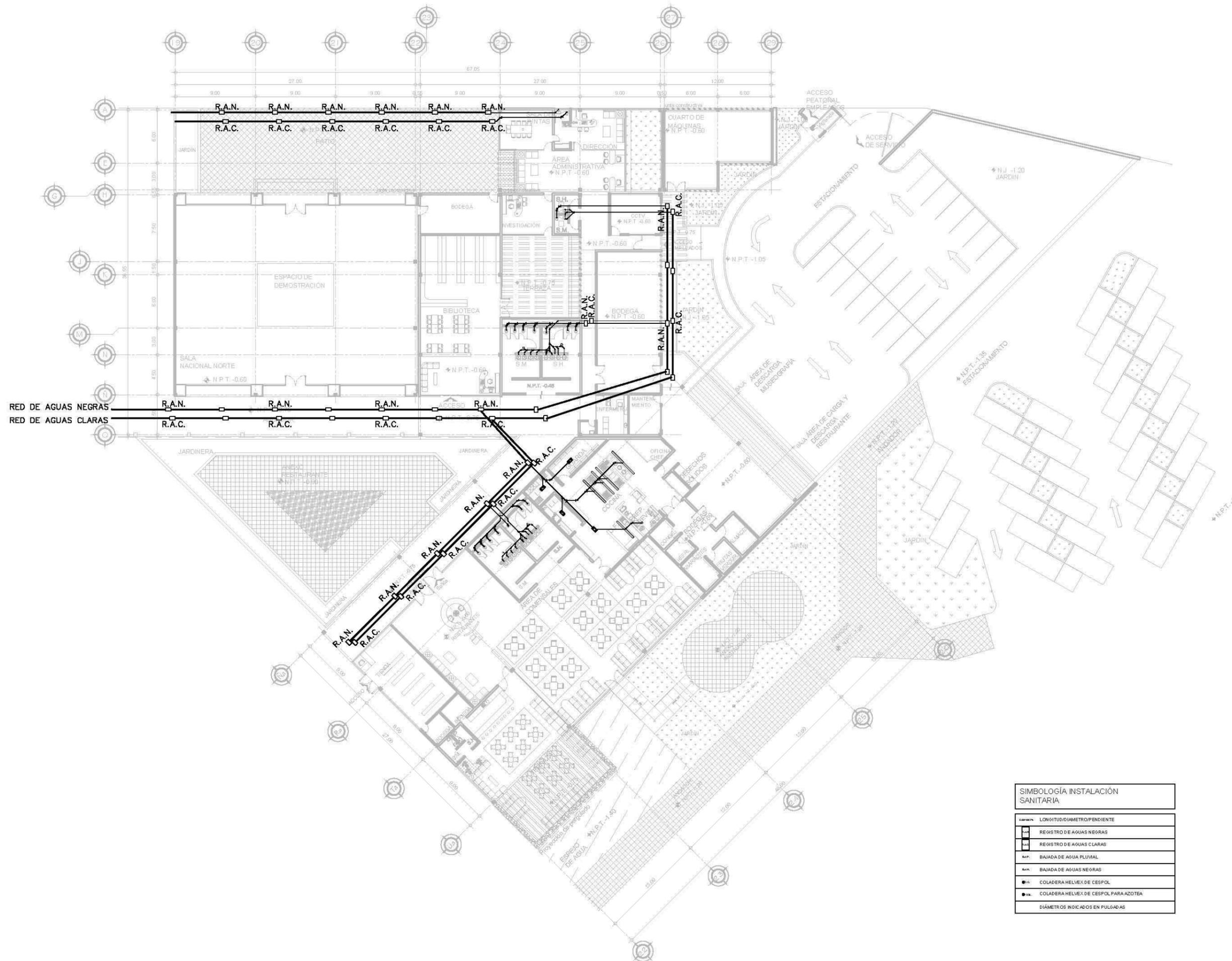
**ESCALA GRAFICA EN METROS**

**Fecha:**

**ENERO 2015**

**Clave:**

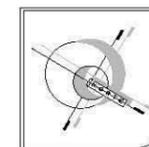
**IS-01**



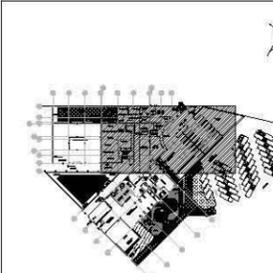
SIMBOLOGÍA INSTALACIÓN SANITARIA	
LONGITUD/DIAMETRO/PENDIENTE	
	REGISTRO DE AGUAS NEGRAS
	REGISTRO DE AGUAS CLARAS
	BAJADA DE AGUA FLUVIAL
	BAJADA DE AGUAS NEGRAS
	COLADERA HELIX DE CESPOL
	COLADERA HELIX DE CESPOL PARA AZOTEA
DIÁMETROS INDICADOS EN PULGADAS	



**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Instalación Sanitaria  
Área de Servicios**

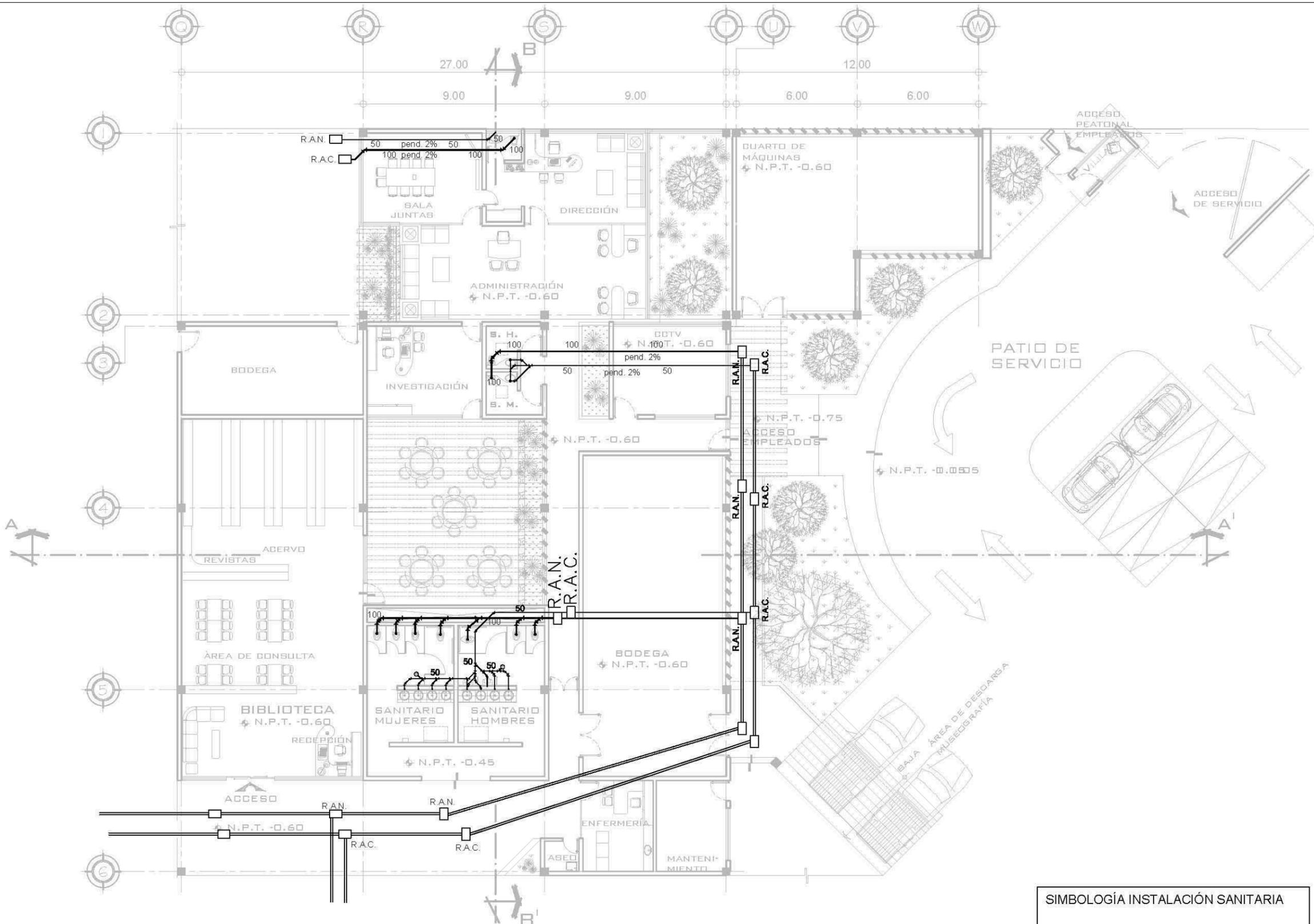
**Escala: 1:200**



**Fecha:**

**ENERO 15-02  
2015**

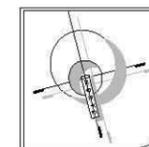
**Clave:**



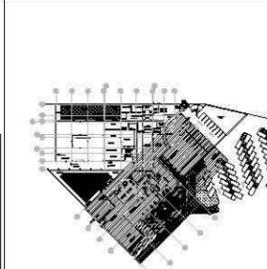
SIMBOLOGÍA INSTALACIÓN SANITARIA	
SÍMBOLO	LONGITUD/DIAMETRO/PENDIENTE
R.A.N.	REGISTRO DE AGUAS NEGRAS
R.A.C.	REGISTRO DE AGUAS CLARAS
R.A.P.	BAJADA DE AGUA PLUVIAL
R.A.N.	BAJADA DE AGUAS NEGRAS
C.O.	COLADERA HELVEX DE CESPOL
C.O.L.	COLADERA HELVEX DE CESPOL PARA AZOTEA
DIÁMETROS INDICADOS EN PULGADAS	



orientación:



croquis de localización:



Proyecto:

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

Tesis

Que para obtener el título de:

**Arquitecta**

Presenta:

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

Director de Tesis:

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

Simbología:

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
 N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
 N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
 N.J. Nivel de Jardín  
 S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

Plano:

**Instalación Sanitaria  
Restaurante**

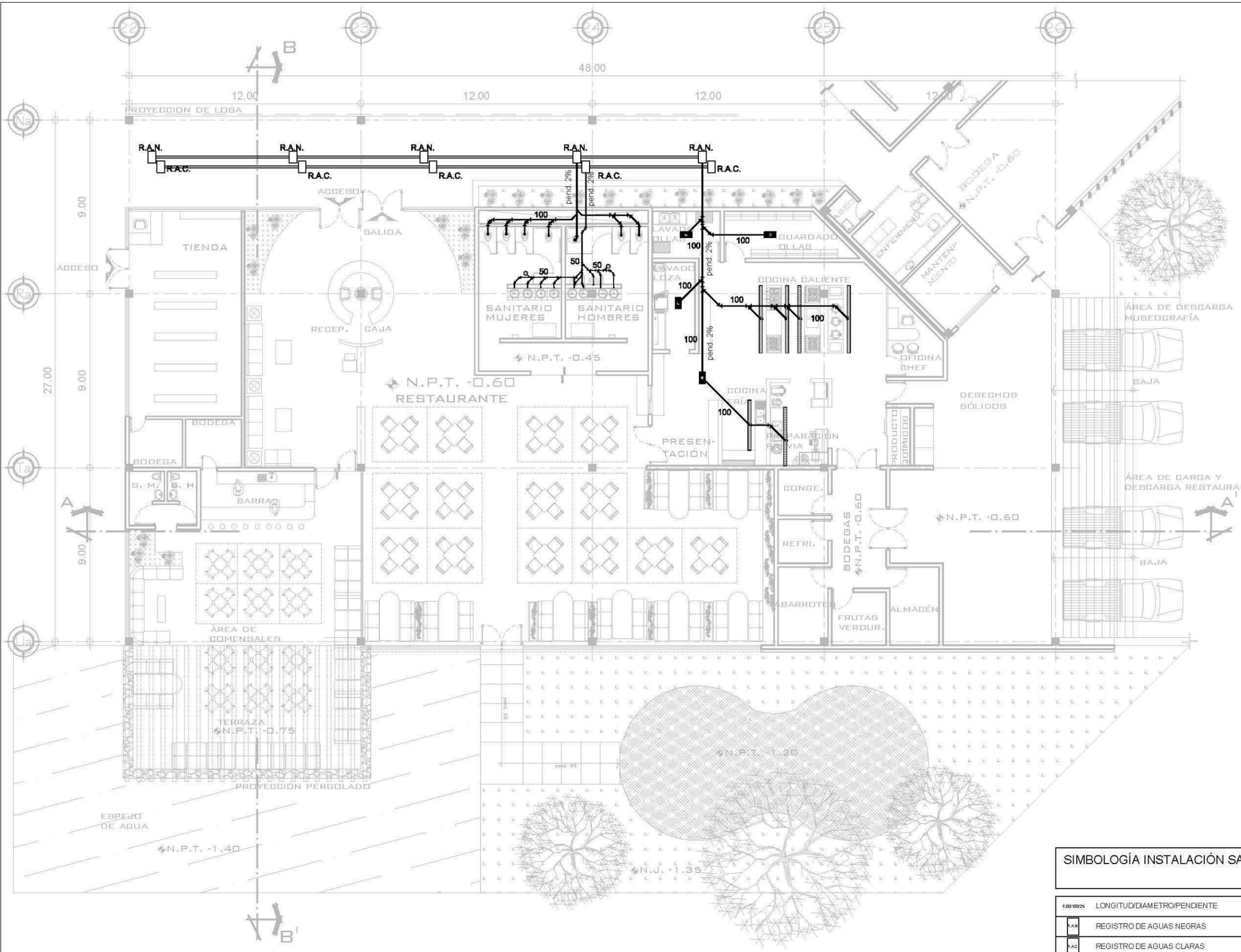
Escala: **1:200**



Fecha:

**ENERO 15-03  
2015**

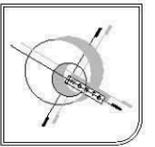
Clave:



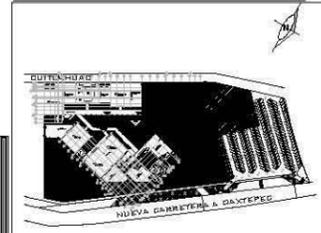
SIMBOLOGÍA INSTALACIÓN SANITARIA	
500/100/2%	LONGITUD/DIAMETRO/PENDIENTE
R.A.N.	REGISTRO DE AGUAS NEGRAS
R.A.C.	REGISTRO DE AGUAS CLARAS
R.A.P.	BAJADA DE AGUA PLUVIAL
R.A.N.	BAJADA DE AGUAS NEGRAS
• C.	COLADERA HELVEX DE CESPOL
• COL.	COLADERA HELVEX DE CESPOL PARA AZOTEA
	DIÁMETROS INDICADOS EN PULGADAS
■	CANALON N-15 cm CON REJILLA METALICA



**orientación:**



**croquis de localización:**



**Proyecto:**

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

**Tesis**

**Que para obtener el título de:**

**Arquitecta**

**Presenta:**

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

**Director de Tesis:**

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
N.J. Nivel de Jardín  
S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**

**Instalación Eléctrica  
Conjunto**

**Escala: 1:400**

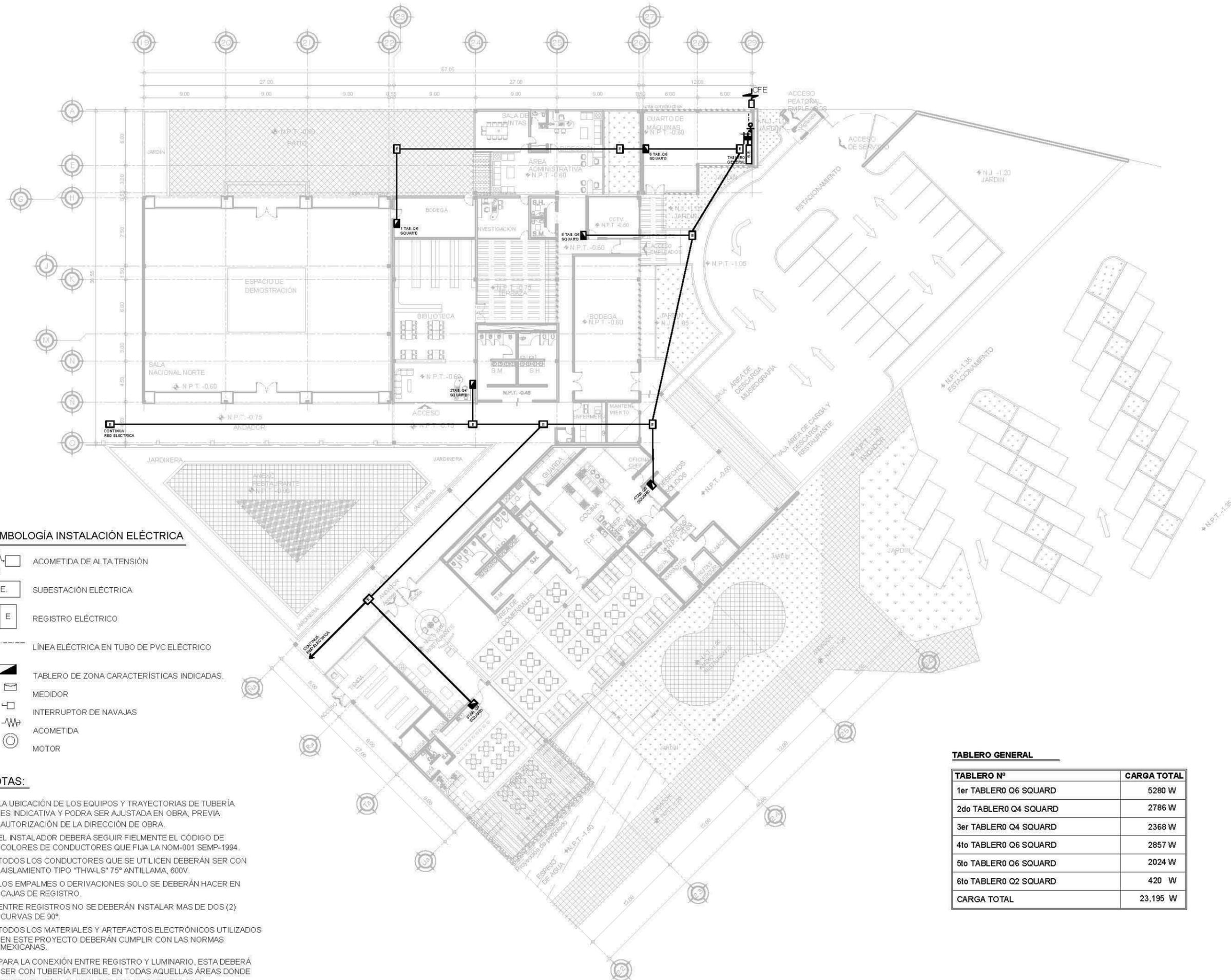


**Fecha:**

**ENERO  
2015**

**Clave:**

**IE-01**



**SIMBOLOGÍA INSTALACIÓN ELÉCTRICA**

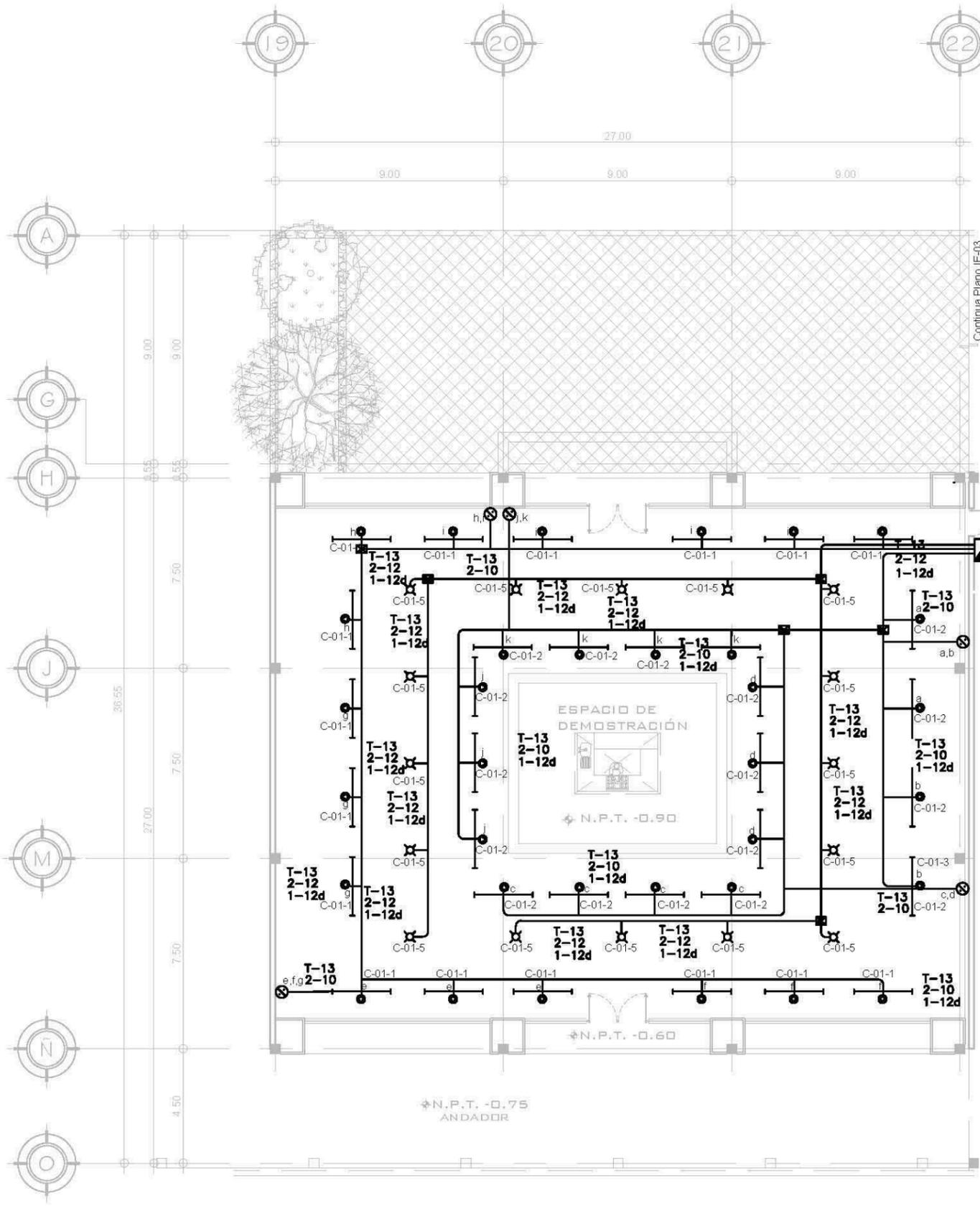
- CFE ACOMETIDA DE ALTA TENSIÓN
- S.E. SUBESTACIÓN ELÉCTRICA
- E REGISTRO ELÉCTRICO
- 
- LÍNEA ELÉCTRICA EN TUBO DE PVC ELÉCTRICO
- TABLERO DE ZONA CARACTERÍSTICAS INDICADAS.
- MEDIDOR
- INTERRUPTOR DE NAVAJAS
- ACOMETIDA
- MOTOR

**NOTAS:**

- LA UBICACIÓN DE LOS EQUIPOS Y TRAYECTORIAS DE TUBERÍA ES INDICATIVA Y PODRÁ SER AJUSTADA EN OBRA, PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN DE OBRA.
- EL INSTALADOR DEBERÁ SEGUIR FIELMENTE EL CÓDIGO DE COLORES DE CONDUCTORES QUE FIJA LA NOM-001 SEMP-1994.
- TODOS LOS CONDUCTORES QUE SE UTILICEN DEBERÁN SER CON AISLAMIENTO TIPO "THWLS" 75° ANTILLAMA, 600V.
- LOS EMPALMES O DERIVACIONES SOLO SE DEBERÁN HACER EN CAJAS DE REGISTRO.
- ENTRE REGISTROS NO SE DEBERÁN INSTALAR MAS DE DOS (2) CURVAS DE 90°.
- TODOS LOS MATERIALES Y ARTEFACTOS ELECTRÓNICOS UTILIZADOS EN ESTE PROYECTO DEBERÁN CUMPLIR CON LAS NORMAS MEXICANAS.
- PARA LA CONEXIÓN ENTRE REGISTRO Y LUMINARIO, ESTA DEBERÁ SER CON TUBERÍA FLEXIBLE, EN TODAS AQUELLAS ÁREAS DONDE EXISTA PLAFÓN, CLAVIJA CAT. 6269 Y CONTACTO 6266 MCA. ARROW-HART ADEMÁS DE CONECTOR CURVO EN REGISTRO Y CONECTOR RECTO EN LAMPARA.

**TABLERO GENERAL**

TABLERO N°	CARGA TOTAL
1er TABLERO Q6 SQUARD	5280 W
2do TABLERO Q4 SQUARD	2786 W
3er TABLERO Q4 SQUARD	2368 W
4to TABLERO Q6 SQUARD	2857 W
5to TABLERO Q6 SQUARD	2024 W
6to TABLERO Q2 SQUARD	420 W
<b>CARGA TOTAL</b>	<b>23,195 W</b>



SALA NACIONAL NORTE

- SIMBOLOGÍA INSTALACIÓN ELÉCTRICA**
- LUMINARIA DE EMBUTIR CIRCLE-LED 58X58 CM 33W MCA. PHILIPS.
  - LUMINARIO LED NARROW DE 120X36 CM TIPO EMPOTRAR 84 W MCA. PHILIPS.
  - LUMINARIO MARKER LED PHILIPS 40W CARCASA EN INYECCIÓN DE ALUMINIO.
  - LUMINARIA DECORATIVA CILÍNDRICA PARA COLGAR CON LÁMPARA DE 32 W MCA. PHILIPS.
  - TIRA LUMINOSA EN CAJILLO CON 3 LUMINARIAS DIRIGIBLES TIPO ECOSTYLE 26W MCA. PHILIPS.
  - PLAFÓN LUMINOSO DE LUMINARIA EMBUTIDA DE 120X30 CM CON 2 LÁMPARAS DE 32W MCA. PHILIPS.
  - PLAFÓN LUMINOSO DE 60X60 CM CON 4 LÁMPARAS DE 14W CON BALASTRO ELECTRÓNICO MCA. PHILIPS.
  - LUMINARIO EMPOTRAR EN PISO VIVARA N 200 CM DE ALTO 26W MCA PHILIPS.
  - TUBERÍA CONDUIT P.G.G. POR PLAFÓN Y/O MURO.
  - TUBERÍA CONDUIT POR PISO.
  - REGISTRO GALVANIZADO CON TAPA.
  - TABLERO DE ZONA CARACTERÍSTICAS INDICADAS.
  - APAGADOR SENCILLO TIPO INTERCAMBIABLE DE 15 AMP. 127 V. C.A.
  - MEDIDOR
  - INTERRUPTOR DE NAVAJAS
  - ACOMETIDA
  - MOTOR
  - CONTACTO POLARIZADO

- NOTAS:**
1. LA UBICACIÓN DE LOS EQUIPOS Y TRAYECTORIAS DE TUBERÍA ES INDICATIVA Y PODRÁ SER AJUSTADA EN OBRA, PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN DE OBRA.
  2. EL INSTALADOR DEBERÁ SEGUIR FIELMENTE EL CÓDIGO DE COLORES DE CONDUCTORES QUE FIJA LA NOM-001 SEMP-1994.
  3. TODOS LOS CONDUCTORES QUE SE UTILICEN DEBERÁN SER CON AISLAMIENTO TIPO "THW-LS" 75° ANTILLAMA, 600V.
  4. LOS EMPALMES O DERIVACIONES SOLO SE DEBERÁN HACER EN CAJAS DE REGISTRO.
  5. ENTRE REGISTROS NO SE DEBERÁN INSTALAR MAS DE DOS (2) CURVAS DE 90°.
  6. TODOS LOS MATERIALES Y ARTEFACTOS ELECTRÓNICOS UTILIZADOS EN ESTE PROYECTO DEBERÁN CUMPLIR CON LAS NORMAS MEXICANAS.
  7. PARA LA CONEXIÓN ENTRE REGISTRO Y LUMINARIO, ESTA DEBERÁ SER CON TUBERÍA FLEXIBLE, EN TODAS AQUELLAS ÁREAS DONDE EXISTA PLAFÓN, CLAVIJA CAT.6269 Y CONTACTO 6266 MCA. ARROW-HART ADEMÁS DE CONECTOR CURVO EN REGISTRO Y CONECTOR RECTO EN LÁMPARA.

**TABLERO 1 SQUAR'D Ø06**

LUMINARIA	CARGA W	Nº LUM.	CARGA TOTAL
<b>CIRCUITO-01-1</b>			
	78	16	1,248 W
<b>CIRCUITO-01-2</b>			
	78	18	1,404 W
<b>CIRCUITO-01-3</b>			
	150	8	1,200 W
<b>CIRCUITO-01-4</b>			
	150	6	900 W
<b>CIRCUITO-01-5</b>			
	33	16	528 W



**orientación:**

**croquis de localización:**

**Proyecto:**  
MUSEO DE GASTRONOMÍA

**Tesis**  
Que para obtener el título de:  
**Arquitecta**  
Presenta:  
**Yañez Dueñas Yareli Guadalupe**

**Director de Tesis:**  
Arq. Beatriz Sanchez de Tagle

**Notas:**

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

**Simbología:**  
N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
N.J. Nivel de Jardín  
S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

**Plano:**  
Instalación Eléctrica  
Sala de exhibición

**Escala:** 1:200

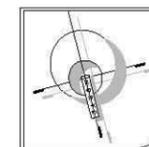
ESCALA GRÁFICA EN METROS

**Fecha:** ENERO 2015

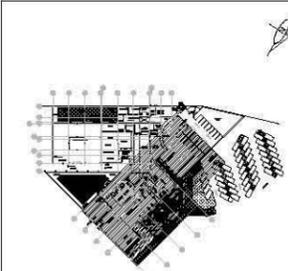
**Clave:** IE-02



orientación:



croquis de localización:



Proyecto:

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

Tesis

Que para obtener el título de:

Arquitecta

Presenta:

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

Director de Tesis:

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

Simbología:

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
N.J. Nivel de Jardín  
S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

Plano:

**Instalación Eléctrica  
Restaurante**

Escala: **1:200**

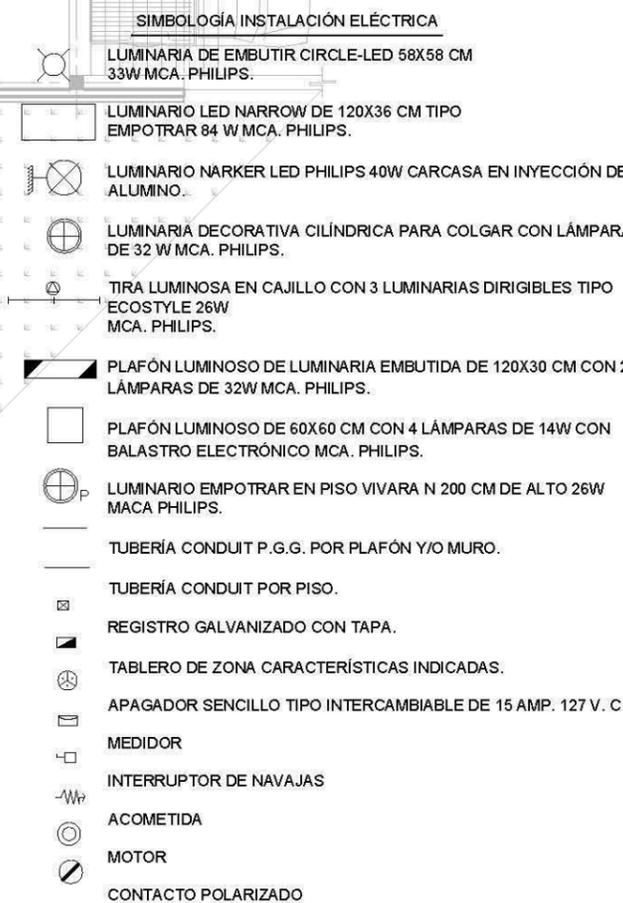
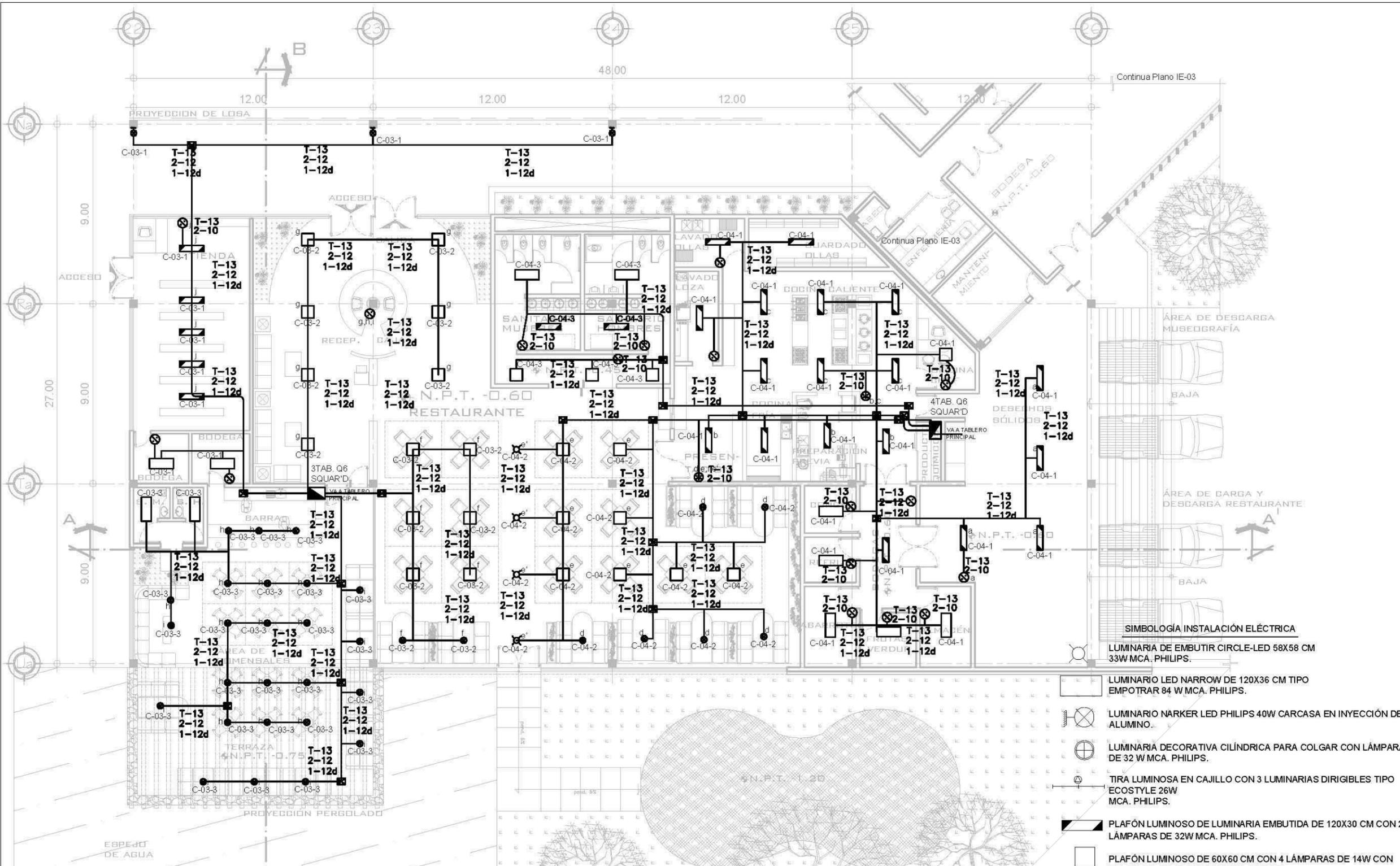


Fecha:

**ENERO  
2015**

Clave:

**IE-03**



- NOTAS:**
- LA UBICACIÓN DE LOS EQUIPOS Y TRAYECTORIAS DE TUBERÍA ES INDICATIVA Y PODRÁ SER AJUSTADA EN OBRA, PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN DE OBRA.
  - EL INSTALADOR DEBERÁ SEGUIR FIELMENTE EL CODIGO DE COLORES DE CONDUCTORES QUE FIJA LA NOM-001 SEMP-1994.
  - TODOS LOS CONDUCTORES QUE SE UTILICEN DEBERÁN SER CON AISLAMIENTO TIPO "THW-LS" 75° ANTILLAMA, 600V.
  - LOS EMPALMES O DERIVACIONES SOLO SE DEBERÁN HACER EN CAJAS DE REGISTRO.
  - ENTRE REGISTROS NO SE DEBERÁN INSTALAR MAS DE DOS (2) CURVAS DE 90°.
  - TODOS LOS MATERIALES Y ARTEFACTOS ELECTRÓNICOS UTILIZADOS EN ESTE PROYECTO DEBERÁN CUMPLIR CON LAS NORMAS MEXICANAS.
  - PARA LA CONEXIÓN ENTRE REGISTRO Y LUMINARIO, ESTA DEBERÁ SER CON TUBERÍA FLEXIBLE, EN TODAS AQUELLAS ÁREAS DONDE EXISTA PLAFÓN, CLAVIJA CAT.6269 Y CONTACTO 6266 MCA. ARROW-HART ADÉMÁS DE CONECTOR CURVO EN REGISTRO Y CONECTOR RECTO EN LÁMPARA.

**TABLERO 4 SQUARD' Ø06**

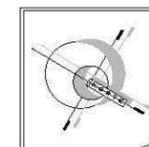
LUMINARIA	CARGA W	Nº LUM.	CARGA TOTAL
<b>CIRCUITO -04-1</b>			
[Symbol]	64	17	1088 W
[Symbol]	56	1	56 W
[Symbol]	84	5	420 W
<b>CIRCUITO -04-2</b>			
[Symbol]	56	8	448 W
[Symbol]	32	6	192 W
[Symbol]	33	7	231 W
<b>CIRCUITO -04-3</b>			
[Symbol]	64	2	128 W
[Symbol]	84	2	168 W
[Symbol]	56	3	168 W

**TABLERO 3 SQUARD' Ø06**

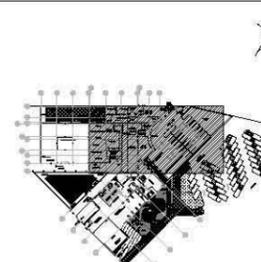
LUMINARIA	CARGA W	Nº LUM.	CARGA TOTAL
<b>CIRCUITO 03-1</b>			
[Symbol]	64	5	320 W
[Symbol]	84	2	168 W
<b>CIRCUITO 03-2</b>			
[Symbol]	56	14	784 W
[Symbol]	32	4	128 W
<b>CIRCUITO 03-3</b>			
[Symbol]	32	25	800 W
[Symbol]	84	2	168 W



orientación:



croquis de localización:



Proyecto:

**MUSEO DE GASTRONOMÍA**

Tesis

Que para obtener el título de:

**Arquitecta**

Presenta:

**Yañez Dueñas Yareli  
Guadalupe**

Director de Tesis:

**Arq. Beatriz Sanchez de Tagle**

Notas:

- Las cotas rigen al dibujo.
- Las cotas están en metros.
- Las cotas se verificarán en obra.

Simbología:

N.P.T. Nivel de Piso Terminado  
N.L.A.L. Nivel Lecho Alto de Losa  
N.L.B.L. Nivel Lecho Bajo de Losa  
N.J. Nivel de Jardín  
S.N.P.T. Sobre Nivel de Piso Terminado

Plano:

**Instalación Eléctrica  
Área de Servicios**

Escala: **1:200**

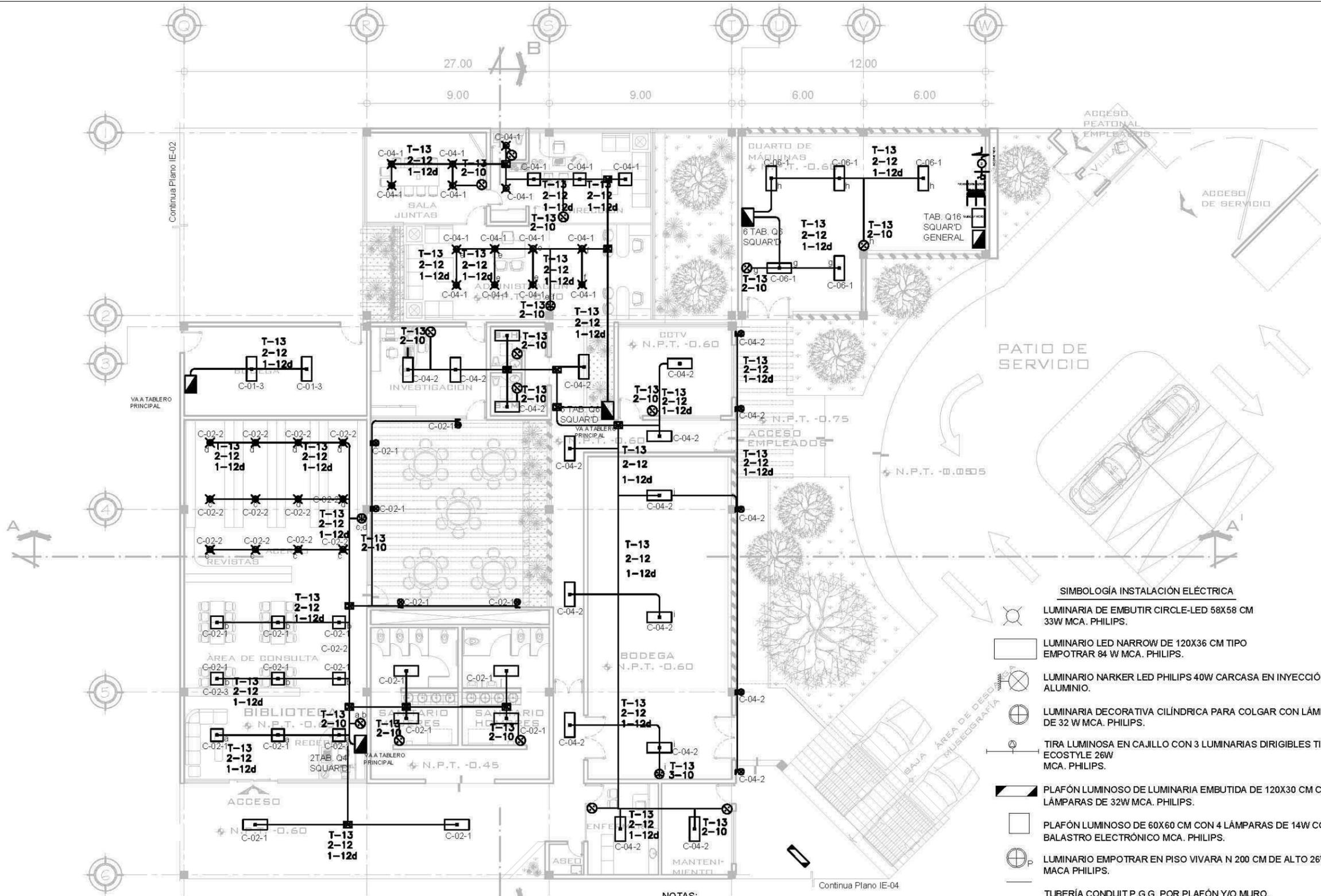


Fecha:

**ENERO 2015**

Clave:

**IE-04**



- SIMBOLOGÍA INSTALACIÓN ELÉCTRICA**
- LUMINARIA DE EMBUTIR CIRCLE-LED 58X58 CM 33W MCA. PHILIPS.
  - LUMINARIO LED NARROW DE 120X36 CM TIPO EMPOTRAR 84 W MCA. PHILIPS.
  - LUMINARIO MARKER LED PHILIPS 40W CARCASA EN INYECCIÓN DE ALUMINIO.
  - LUMINARIA DECORATIVA CILÍNDRICA PARA COLGAR CON LÁMPARA DE 32 W MCA. PHILIPS.
  - TIRA LUMINOSA EN CAJILLO CON 3 LUMINARIAS DIRIGIBLES TIPO ECOSTYLE 26W MCA. PHILIPS.
  - PLAFÓN LUMINOSO DE LUMINARIA EMBUTIDA DE 120X30 CM CON 2 LÁMPARAS DE 32W MCA. PHILIPS.
  - PLAFÓN LUMINOSO DE 60X60 CM CON 4 LÁMPARAS DE 14W CON BALASTRO ELECTRÓNICO MCA. PHILIPS.
  - LUMINARIO EMPOTRAR EN PISO VIVARA N 200 CM DE ALTO 26W MACA PHILIPS.
  - TUBERÍA CONDUIT P.G.G. POR PLAFÓN Y/O MURO.
  - TUBERÍA CONDUIT POR PISO.
  - REGISTRO GALVANIZADO CON TAPA.
  - TABLERO DE ZONA CARACTERÍSTICAS INDICADAS.
  - APAGADOR SENCILLO TIPO INTERCAMBIABLE DE 15 AMP. 127 V. C.A.
  - MEDIDOR
  - INTERRUPTOR DE NAVAJAS
  - ACOMETIDA
  - MOTOR
  - CONTACTO POLARIZADO

**NOTAS:**

- LA UBICACIÓN DE LOS EQUIPOS Y TRAYECTORIAS DE TUBERÍA ES INDICATIVA Y PODRÁ SER AJUSTADA EN OBRA, PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN DE OBRA.
- EL INSTALADOR DEBERÁ SEGUIR FIELMENTE EL CÓDIGO DE COLORES DE CONDUCTORES QUE FIJA LA NOM-001 SEMP-1994.
- TODOS LOS CONDUCTORES QUE SE UTILICEN DEBERÁN SER CON AISLAMIENTO TIPO "THW-LS" 75° ANTILLAMA, 600V.
- LOS EMPALMES O DERIVACIONES SOLO SE DEBERÁN HACER EN CAJAS DE REGISTRO.
- ENTRE REGISTROS NO SE DEBERÁN INSTALAR MAS DE DOS (2) CURVAS DE 90°.
- TODOS LOS MATERIALES Y ARTEFACTOS ELECTRÓNICOS UTILIZADOS EN ESTE PROYECTO DEBERÁN CUMPLIR CON LAS NORMAS MEXICANAS.
- PARA LA CONEXIÓN ENTRE REGISTRO Y LUMINARIO, ESTA DEBERÁ SER CON TUBERÍA FLEXIBLE, EN TODAS AQUELLAS ÁREAS DONDE EXISTA PLAFÓN, CLAVIJA CAT.6269 Y CONTACTO 6266 MCA. ARROW-HART ADÉMÁS DE CONECTOR CURVO EN REGISTRO Y CONECTOR RECTO EN LÁMPARA.

**TABLERO 2 SQUAR'D 004**

LUMINARIA	CARGA W	Nº LUM.	CARGA TOTAL
<b>CIRCUITO-02-1</b>			
	56	9	504 W
	84	4	336 W
	40	5	200 W
<b>CIRCUITO-02-2</b>			
	33	12	396 W
<b>CIRCUITO-02-3</b>			
	150	9	1350 W

**TABLERO 5 SQUAR'D 004**

LUMINARIA	CARGA W	Nº LUM.	CARGA TOTAL
<b>CIRCUITO-04-1</b>			
	33	12	396 W
	56	3	168 W
<b>CIRCUITO 4</b>			
	84	15	1260 W
	40	5	200 W





Unidad VI  
Costo preliminar

6. Modelo de Costo preliminar

6.1. Alcances del Proyecto

<b>ALCANCES DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO</b>				
<b>MUSEO DE GASTRONOMÍA</b>				
<b>OBRA NUEVA</b>				
<b>ESTUDIOS PRELIMINARES</b>				
<b>1. LEVANTAMIENTO DE LA UNIDAD EN SU ESTADO ACTUAL</b>	<b>9.0</b>	<b>%</b>	<b>9.0</b>	<b>%</b>
<b>1.01</b> Investigación de datos Técnicos y Disposiciones legales de la localidad y Condiciones del sitio.	7.0	%	7.0	%
<b>1.02</b> Reporte de Visita	1.0	%	1.0	%
<b>1.03</b> Expediente Fotográfico	1.0	%	1.0	%
<b>2. PLANOS ESTADO ACTUAL</b>	<b>8.5</b>	<b>%</b>	<b>0.0</b>	<b>%</b>
<b>2.01</b> Planta de Conjunto	1.0	%	0.0	%
<b>2.02</b> Plantas Arquitectónicas Generales	3.0	%	0.0	%
<b>2.03</b> Cortes Generales	1.5	%	0.0	%
<b>2.04</b> Fachadas Generales	1.0	%	0.0	%
<b>2.05</b> Cortes por Fachada	1.0	%	0.0	%
<b>2.06</b> Etapas y Obras de Apoyo	1.0	%	0.0	%
<b>TOTAL ESTUDIOS PRELIMINARES</b>	<b>17.5</b>	<b>%</b>	<b>9.0</b>	<b>%</b>
<b>I. ANTEPROYECTO</b>				
<b>1. DESARROLLO DE ANTEPROYECTO</b>	<b>26.0</b>	<b>%</b>	<b>14.5</b>	<b>%</b>
<b>1.01</b> Planta de Conjunto	2.0	%	2.0	%
<b>1.02</b> Plantas Generales Esc. 1:100 ó 1:50	8.0	%	8.0	%
<b>1.03</b> Análisis de Estudio Bioclimático	3.5	%	0.0	%
<b>1.04</b> Cortes Generales	1.5	%	1.5	%
<b>1.05</b> Fachadas Generales	3.0	%	3.0	%
<b>1.06</b> Cortes por Fachada	3.0	%	0.0	%
<b>1.07</b> Alzados Interiores	2.0	%	0.0	%
<b>1.08</b> Criterio de Acabados	1.5	%	0.0	%
<b>1.09</b> Planos de Demoliciones	1.5	%	0.0	%



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.



<b>2.</b>	<b>DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA</b>	<b>3.0</b>	<b>%</b>	<b>2.0</b>	<b>%</b>
<b>2.01</b>	Fundamentación de Acciones de Proyecto (Memoria Descriptiva)	1.0	%	1.0	%
<b>2.02</b>	Índices y Mediciones	1.0	%	0.0	%
<b>2.03</b>	Elaboración de Álbum de Anteproyecto	1.0	%	1.0	%
	<b>TOTAL ANTEPROYECTO</b>	<b>29.0</b>	<b>%</b>	<b>16.5</b>	<b>%</b>
<b>II. DESARROLLO DE PROYECTO</b>					
<b>1.</b>	<b>PLANOS ARQUITECTÓNICOS</b>	<b>36.5</b>		<b>21.0</b>	<b>%</b>
<b>1.01</b>	Planos Arquitectónicos	10.0	%	10.0	%
<b>1.02</b>	Albañilería y Acabados, con localización de Mobiliario de Diseño, Herrería, Carpintería y Cancelería.	6.0	%	6.0	%
<b>1.03</b>	Herrería y Cancelería	3.0	%	0.0	%
<b>1.04</b>	Carpintería	3.0	%	0.0	%
<b>1.05</b>	Detalles Específicos	3.0	%	0.0	%
<b>1.06</b>	Proyecto de Ambientación, Simbología y Señalamiento.	2.5	%	0.0	%
<b>1.07</b>	Mobiliario y Equipo	2.5	%	0.0	%
<b>1.08</b>	Proyecto de Plafones	1.5	%	0.0	%
<b>1.09</b>	Obras Exteriores	5.0	%	5.0	%
<b>2.</b>	<b>DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA</b>	<b>10.0</b>	<b>%</b>	<b>0.0</b>	<b>%</b>
<b>2.01</b>	Paquete de Diseño y Guías de Dotación	4.0	%	0.0	%
<b>2.02</b>	Manual de Funcionamiento	6.0	%	0.0	%
	<b>TOTAL DESARROLLO DE PROYECTO</b>	<b>46.5</b>	<b>%</b>	<b>21.0</b>	<b>%</b>
	<b>TOTAL DE ALCANCES</b>			<b>46.5</b>	<b>%</b>

Tabla 7. Tabla de alcances del proyecto arquitectónico del Museo de Gastronomía, Milpa Alta.



## 6.2. Costo Aproximado del Museo de Gastronomía

### **COSTO APROXIMADO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO MUSEO DE GASTRONOMÍA**

<b>DATOS GENERALES PARA CÁLCULO</b>			
<b>TIPO DE UNIDAD:</b>	<b>MUSEO DE GASTRONOMÍA</b>		
<b>PARAMETRO \$/M2.DE CONSTRUC.:</b>		<b>\$</b>	<b>13,953.60</b>
<b>TIPO DE OBRA :</b>	<b>NUEVA Y/O AMPL.</b>		
<b>SUPERFICIES :</b>	<b>M2</b>		<b>10,017.00</b>
<b>FACTOR DE SUPERFICIE :</b>	<b>FS. =</b>		<b>5.53</b>
<b>% ALCANCE DES.DE PROY.ARQ. :</b>	<b>%</b>		<b>46.50</b>
<b>SUP. FC.Y G.PROY. ESTRUCTURA :</b>	<b>M2</b>		<b>10,017.00</b>
<b>% EQUIPO PROP. DEL INMUEBLE :</b>		<b>%</b>	<b>0.00</b>
<b>% MOBILIARIO Y EQUIPO :</b>		<b>%</b>	<b>0.00</b>
<b>% OTROS CONCEPTOS DE PAGO :</b>	<b>PORCENT. TOTAL</b>	<b>%</b>	<b>0.00</b>
<b>SUPERVISION</b>	<b>%</b>	<b>1.00</b>	<b>SERVICIOS</b> <b>%</b> <b>1.50</b>
<b>COSTO DE OBRA :</b>			
<b>OBRA CIVIL E INSTALACIONES</b>		<b>NUEVA</b>	<b>139,773,211</b>
<b>SUMA OBRA NUEVA</b>			<b>139,773,211</b>
<b>INSTALACIONES</b>			
		<b>NUEVA Y/O AMPL.</b>	
<b>ELÉCTRICA</b>	<b>%</b>	8.95	12,509,702
<b>HIDRÁULICA Y SANIT.</b>	<b>%</b>	7.20	10,063,671
<b>AIRE ACONDICIONADO</b>	<b>%</b>	9.33	13,040,841
<b>ESPECIALES</b>	<b>%</b>	3.09	4,318,992
<b>SUMA</b>	<b>%</b>	28.57	39,933,206
<b>OBRA CIVIL</b>			
<b>CIMENT. Y ESTRUCTURA</b>	<b>%</b>	24.53	34,286,369
<b>ALBAÑILERIA</b>	<b>%</b>	6.25	8,735,826
<b>ACABADOS</b>	<b>%</b>	39.25	54,860,985
<b>OBRA EXTERIOR</b>	<b>%</b>	1.40	1,956,825
<b>SUMA</b>	<b>%</b>	71.43	99,840,005
<b>SUMA OB. CIVIL E INST.</b>	<b>%</b>	100.00	139,773,211
<b>EQUIPO PROPIO DEL INMUEBLE :</b>			
<b>EQUIPO ELECTROMECC.</b>	<b>%</b>	<b>0.00</b>	<b>0</b>
<b>OTROS CONCEPTOS DE PAGO :</b>			
		<b>NUEVA Y/O AMPL.</b>	
<b>ESCALAMIENTOS</b>	<b>%</b>	0.00	0
<b>SUPERVISIÓN</b>	<b>%</b>	1.00	1,397,732
<b>SERVICIOS</b>	<b>%</b>	1.50	2,096,598
<b>OTROS</b>	<b>%</b>	0.00	0
<b>SUMA</b>	<b>%</b>	2.50	3,494,330
<b>COSTO PROYECTO EJECUTIVO :</b>			
<b>ARANCEL PROY. ARQUITECT.</b>		<b>H = \$/M2xM2x0.68xFSx0.5/100</b>	
<b>TIPO DE OBRA</b>		<b>NUEVA.</b>	
<b>APLICACIÓN ARANCEL</b>		<b>2,628.016</b>	
<b>PROYECTO ARQUITECTÓNICO</b>			
		<b>NUEVA Y/O AMPL.</b>	
<b>DESARROLLO DE PROY. ARQ.</b>		1,222,027	<b>% 46.50</b>
<b>COORD.INGENIERIAS % 8.00</b>		97,762	
<b>CATÁLOGO CONCEP. % 12.00</b>		146,643	
<b>DIRECCIÓN ARQUITECT.</b>		525,603	<b>% 20.00</b>
<b>SUMA</b>		<b>1,992,036</b>	
<b>SUMA OBRA NUEVA</b>			<b>1,992,036</b>



**COSTO APROXIMADO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO  
MUSEO DE GASTRONOMÍA**

PROYS. DE ING. ELECTROMEC.	NUEVA Y/O AMPL.		
PROYECTOS DE INSTALACIONES	1,222,027		
CATÁLOGO DE CONCEPTOS	0		
<b>SUMA</b>	<b>1,222,027</b>		
<b>SUMA AMPL. Y REMOD.</b>	<b>1,222,027</b>		
<b>PROYECTO DE ESTRUCTURAS</b>	<b>NUEVA Y/O AMPL.</b>		
ARANCEL PROY. ESTRUCTURAS	H = FC ( 0.0040372 x \$/M2 ) M2 x G		
APLICACIÓN ARANCEL			
CIMENTACIÓN Y ESTRUCTURA	733,580	%	100.00
CATÁLOGO DE CONCEPTOS	88,030	%	12.00
<b>SUMA PROY. ESTRUC.</b>	<b>821,610</b>		
<b>TOTAL COSTO PROYECTO EJECUTIVO</b>	<b>4,035,673</b>	%	2.89

MONTOS ESTIMADOS PARA PROGRAMA DE INVERSIONES	SIN IVA.	CON IVA.
COSTO OBRA CIVIL Y OTROS CONCEPTOS DE PAGO :	143,267,541	166,190,348
COSTO PROYECTO EJECUTIVO :	4,035,673	4,681,381
COSTO PARA PROYECTO, OBRA CIVIL Y O. CONCEPTOS DE PAGO:	147,303,215	170,871,729
COSTO PARA EQUIPAMIENTO :	0	0
<b>COSTO INVERSION TOTAL :</b>	<b>147,303,215</b>	<b>170,871,729</b>



## Unidad VII Memorias

### 7. Memoria Descriptiva

#### 7.1. Memoria del Proyecto Arquitectónico

**Ubicación:**

Carretera México Oaxtepec  
Del. Milpa Alta D.F.

**Tipo de obra:**

Museo de Gastronomía

#### Descripción del Proyecto

##### Del Terreno

El proyecto se desarrollará en el terreno ubicado en la carretera México Oaxtepec y la calle Cuitláhuac, en la Delegación Milpa Alta.

El terreno cuenta con una superficie total de 74, 455 m<sup>2</sup>, posee una planta irregular con diferentes medidas y ángulos, sin embargo se tomó solo 38,116 m<sup>2</sup> para el Museo de Gastronomía de la Ciudad de México.

La topografía de este terreno es regular con medio nivel debajo de la carretera; es decir -1.20 m por lo que no se necesitarán grandes trabajos de nivelación; sin embargo el desplante del proyecto son 60 cm de alto sobre el nivel del terreno para evitar inundaciones al interior del Museo, entonces las plataformas de desplante del terreno serán -0.60 m, quedando el terreno útil ubicado a la colindancia sur-oeste, colindando con la calle Cuitláhuac; calle de servicios y la Carretera el acceso principal.

##### Del conjunto

De acuerdo a las necesidades de la demanda Planteada en esta Tesis, el proyecto integra y desarrolla respetando las características físicas del terreno, es importante mencionar que dentro del mismo no se encuentran árboles significativos, por lo que hay que reforestar la zona.

El Museo de Gastronomía será en un solo nivel, desplantado sobre un terreno plano con medio nivel abajo del de la carretera y la construcción se encuentra despegada de la carretera y no está pegada a las colindancias nor-este y nor-oeste ya que se encuentran jardines y plazas al nor-este y al noroeste el estacionamiento del conjunto, sin embargo se encuentra pegada al lindero de la calle ubicada al sur-oeste llamada Cuitláhuac, al frente se sitúa la plaza principal y acceso principal enmarcado por un camino amplio de 6 metros y rematado con dos espejos de agua.

La composición surge a través del concepto de un triángulo ya que simboliza la sabiduría y el Museo alberga sabiduría en el ámbito culinario, por lo que está conformado por tres grandes volúmenes, representado a los estados del Norte, Sur y Centro; en las que se distribuyen los espacios arquitectónicos, principalmente en las salas de exhibición, servicios y recreativos, el centro del triángulo es la Plaza Principal del recinto, remate principal del Acceso.



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.



Del lado Nor-oeste encontraremos los estacionamientos, tanto el del público como el del personal, favoreciendo el recorrido del acceso principal y del de servicios.

Los accesos principales con el fin de regular y dirigir al usuario al interior, se plantea uno central; perpendicular a la fachada de principal ubicándolo espacialmente más amplio, enmarcado por jardineras que encierran al interior pequeñas plazas de usos múltiples, rematando con el acceso al Museo por dos espejos de agua.

Se pretende lograr barreras verdes en la fachada norte, ubicando los elementos en dirección noreste-noroeste, de este modo prevenir el soleamiento provocado en esa parte de los elementos en el mes más caliente de sitio (mayo). De igual modo se plantean extensas zonas verdes y pasos a cubierto.

El desarrollo del proyecto se encuentra distribuido de tal manera que el restaurante y el auditorio pueden estar funcionando sin tener que abrir o acceder precisamente a los espacios de exhibición, distribuidos como se describen a continuación.

Al frente del museo se encuentra el camino de acceso principal y a los costados jardineras que al interior cuentan con una plaza circular, propuestas para exhibiciones o ferias relacionadas con la Gastronomía, estas tienen forma circular.

Dentro del museo se cuenta con los servicios ya mencionados de restaurante y auditorio los cuales se encuentran a los costados del vestíbulo principal, es decir: el acceso es el eje rector con orientación norte sur y al poniente se encuentra el restaurante con dos plazas adicionales exteriores para que pueda dar servicios especiales; al oriente el auditorio siendo también el vestíbulo principal del conjunto el vestíbulo del espacio.

Las salas están orientadas al oriente y poniente del terreno, distribuidas y delimitadas espacialmente por plazas de uso explosivo de la temática de la sala, entre estas se encuentran ubicados tres núcleos de sanitarios ubicados cada uno en un vértice del triángulo. En el vértice orientado al poniente se localiza el núcleo de servicios; es decir las bodegas de museografía, el área administrativa, la biblioteca para uso del público y del museo, el cuarto de máquinas y acceso de personal.

TABLA DE ÁREAS MUSEO DE GASTRONOMÍA	
ESPACIO	ÁREA (m <sup>2</sup> )
SALAS DE EXHIBICION	5,260.41
ACCESO	570.90
RESTAURANTE	1,349.75
AUDITORIO	656.9
BIBLIOTECA	243.17
ÁREA DE SERVICIOS (ADMON)	590.50
CUARTO DE MAQUINAS	99.50
ANDADORES	1,246.72
<b>TOTAL</b>	<b>10,017.85</b>

Tabla 9) Metros cuadrados de construcción.

USO DE SUELO		
SUP. MÁXIMA DE CONSTRUCCIÓN		50%
SUP. DE ÁREA LIBRE		50%
SUP. DE TERRENO	38,116.45m <sup>2</sup>	100%
SUP. CONSTRUIDA	10,017.00m <sup>2</sup>	26.27%
SUP. LIBRE	28,099.45m <sup>2</sup>	73.72%

Tabla 8) Porcentaje áreas de construcción y área libre.



## De los espacios

Terreno existente y actividades preliminares necesarias: Nivelación

Derivado de la planimetría del terreno de forma irregular con desnivel respecto a la superficie del terreno, previo al inicio de su edificación, las actividades consistirán en una nivelación del sitio o espacio a construir y cortes de taludes con su correspondiente consolidación de acuerdo a requerimientos técnicos y arquitectónicos necesarios que permitan liberar la envolvente de desplante de las edificaciones y áreas exteriores así como la construcción de los muros de contención y colindancia correspondientes.

## Lo construido y lo exterior

Las áreas que se generan entre cada sala (micro plazas) serán delimitadas con jardineras con árboles de la zona, teniendo como concepto arquitectura de paisaje y ligándolo a una área verde ligada con las plazas exteriores propuestas.

Los exteriores serán pasos a cubierto de forma regular, lo cual permitirá enlazar los diferentes espacios del proyecto.

## De la estructura

El planteamiento general de la estructura, es poder lograr un porcentaje 50-50 entre la superficie construida y el área libre, por lo que se propuso no cubrir la superficie máxima de construcción, si no lo contrario y en la superficie libre que en mayor parte sea un suelo permeable, así generando espacios grandes a descubierto y permeable, alcanzando así el objetivo del equilibrio entre lo cubierto y lo descubierto en relación también al contexto urbano.

La estructura del Museo se plantea una modulación diferente de acuerdo al uso de cada uno de los espacios: en las salas de exhibición la modulación es con grandes claros ya que el objetivo es tener plantas libres para un mejor aprovechamiento del espacio, quedando en módulos de 27.00 x 22.50 m con separación de columnas en el claro más largo de 9 m y en el más corto de 7.50 m. La cubierta es una tridilosa con un peralte de 1.50 m.

El restaurante es a base de marcos rígidos modulada en claros de 12.00 m x 9.00 m con columnas y trabes de concreto armado. En lo que respecta a la cubierta es a base de vigueta y bovedilla acomodados en el claro corto a cada 50 cm según especificación.

En el área de servicios la estructura igualmente es a base de marcos rígidos con trabes y columnas de concreto armado; estructura modulada en claros de 9 metros, losa de vigueta y bovedilla separación de cada bovedilla a 50 cm por especificación.

El vestíbulo está techado por sistema de tridilosa recubierto con multi-panel y al frente por un faldón inclinado, las columnas son centrales para el soporte de dicha estructura.

En los que respecta a muros divisorios son de block que en casos especiales lleve condiciones especiales de acústica como lo son en el auditorio y salas de juntas del área administrativa.



### Los acabados

Los acabados del proyecto buscan una uniformidad y en casos especiales estos serán aparentes, tal es el caso del uso de tridilosas en donde no se utilizara falso plafón y los materiales que predominan son los siguientes: en pisos interiores; firmes de concreto con diferentes losetas según el uso, y en pisos semi-abiertos serán anti-derrapantes, incluso de barro natural en la Terraza del restaurante.

En los pavimentos exteriores en plazas serán distintos tipos de adocreto para mayor permeabilidad y en los estacionamientos será el uso de concreto ecológico por la misma razón. En el andador será de concreto martelinado.

En los recubrimientos será con recubrimiento cerámico en los sanitarios y cocina, en las fachadas exteriores aplanado con acabado en pintura vinílica en el área administrativa y auditorio; en la fachada del restaurante y salas de exhibición será de concreto prefabricado en módulos de 1.22 x 2.44m<sup>2</sup>, y en interiores aplanado liso color según especificación en plano de acabados. En el restaurante y área de servicios llevara plafón de tablarroca continuo y en diseño modular, desmontables, en el cuarto de máquinas no llevara falso plafón.

### Áreas verdes

El diseño de las áreas verdes abarca la superficie a cielo abierto, situadas entre los elementos del museo y formando parte del recorrido, en estos sitios se llevarán a cabo labores de reforestación y plantación de especies vegetales ornamentales para mejorar la imagen urbana y contribuir al definir el carácter del proyecto.

Los árboles serán de talla media y característica de la región, con sistemas radiculares apropiados para su plantación en el terreno natural, en macetas o jardineras delimitadas con muro bajo a base de piedra braza de la zona.

Se emplearán elementos como espejos de agua, para poder reactivar la humedad del aire, otorgando así un mayor nivel de confort al interior de los espacios.

Las azoteas brindarán la posibilidad de la captación de agua pluvial, para hacer un rehúso de ella, poderla implementar a un segundo uso, como el riego, de las áreas verdes antes propuestas.



## 7.2. Memoria Estructural.

<b>BAJA DE CARGAS SALA DE EXHIBICIÓN</b>					
<b>LOSA AZOTEA</b>					
<b>UNIDADES</b>	<b>ANCHO M</b>	<b>LARGO M</b>	<b>ESPESOR M</b>	<b>KG/M2 P. VOLUMÉTRICO</b>	<b>KG/M2 P. UNITARIO</b>
MULTIPANEL	1	1	-	-	6.15
TRIDILOSA	1	1	-	-	200.00
INSTALACIONES	-	-	-	-	20.00
ACABADO	-	-	-	-	50.00
CARGA VIVA	-	-	-	-	100
<b>TOTAL</b>					<b>376.15</b>
<b>PISO</b>					
LOSETA 40X40	-	-	-	-	55.00
FIRME	1	1	0.1	2200	220.00
CARGA VIVA	-	-	-	-	100.00
<b>TOTAL</b>					<b>375.00</b>
<b>MURO</b>					
APLANADO C/MOR	9	4	0.02	2100	1512.00
APLANADO C/MOR	9	4	0.02	2100	1512.00
MORTERO C/ARENA	-	-	-	10%	10%
TABIQUE	9	4	0.2	1270	9144.00
<b>TOTAL</b>					<b>12168.00</b>
				10% JUNTAS	1216.80
<b>TOTAL</b>					<b>13,384.80</b>

<b>ÁREA TABLERO (PESO)</b>			
<b>UNIDADES</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M2</b>
ÁREA TRIBUTARIA (M2)	9.00	11.25	<b>101.25</b>

<b>BAJADA DE CARGAS</b>	
ESO TOTAL LOSA Y PISO EN KG	76,054.00
PESO TOTAL MURO EN KG	13,385.00
PESO COLUMNA 40 X 40 X 4	1,536.00
<b>TOTAL KG/M<sup>2</sup></b>	<b>90,975.00</b>
PORCENTAJE 10% ZAPATA	9,097.47
<b>TOTAL KG/M<sup>2</sup></b>	<b>100,072.00</b>

<b>ÁREA ZAPATA</b>			
<b>FÓRMULA</b>	<b>PESO (TON.)</b>	<b>RT TON/M2</b>	<b>TOTAL</b>
<b>A= P/RT</b>	100.072211	15	<b>6.67</b>
<b>B= A</b>		6.67	<b>2.6</b>



<b>BAJADA DE CARGAS RESTAURANTE</b>					
<b>LOSA AZOTEA</b>					
<b>UNIDADES</b>	<b>ANCHO</b>	<b>LARGO</b>	<b>ESPESOR</b>	<b>KG/M2</b>	<b>KG/M2</b>
	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>P. VOLUMÉTRICO</b>	<b>P. UNITARIO</b>
FIRME	1	1	0.05	220.00	11.00
RELLENO	1	1	0.25	1,300	325.00
INSTALACIONES	-	-	-	-	20.00
PLAFON	-	-	-	-	8.00
ACABADO	-	-	-	-	50.00
CARGA VIVA	-	-	-	-	100.00
<b>TOTAL</b>					<b>514.00</b>
<b>PISO</b>					
LOSETA 40X40	-	-	-	-	55.00
FIRME	1	1	0.1	2200	220.00
CARGA VIVA	-	-	-	-	150.00
<b>TOTAL (PISO)</b>					<b>425.00</b>
<b>TOTAL (RESTAURANTE)</b>					<b>939.00</b>

<b>ÁREA TABLERO (PESO)</b>			
<b>UNIDADES</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M2</b>
ÁREA TRIBUTARIA (M2)	9.00	12.00	<b>108</b>

<b>BAJADA DE CARGAS</b>	
PESO TOTAL LOSA Y PISO EN KG	101,412.00
PESO TOTAL COLUMNA 40 X 40 X 4	1,536.00
<b>TOTAL KG/M<sup>2</sup></b>	<b>102,948.00</b>
PORCENTAJE 10% ZAPATA	10,295.00
<b>TOTAL KG/M<sup>2</sup></b>	<b>113,243.00</b>

<b>ÁREA ZAPATA</b>			
	<b>PESO (TON.)</b>	<b>RT</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>TON/M2</b>	
<b>A= P/RT</b>	113.2428	15	<b>7.55</b>
<b>B= A</b>		7.55	<b>2.7</b>



<b>BAJADA DE CARGAS SANITARIO</b>					
<b>LOSA AZOTEA</b>					
<b>UNIDADES</b>	<b>ANCHO</b>	<b>LARGO</b>	<b>ESPESOR</b>	<b>KG/M2</b>	<b>KG/M2</b>
	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>P. VOLUMÉTRICO</b>	<b>P. UNITARIO</b>
MULTIPANEL	1	1	-	-	6.15
TRIDILOSA	1	1	-	-	200.00
INSTALACIONES	-	-	-	-	20.00
ACABADO	-	-	-	-	50.00
CARGA VIVA	-	-	-	-	100.00
<b>TOTAL</b>					<b>376.15</b>
<b>PISO</b>					
LOSETA 40X40	-	-	-	-	55.00
FIRME	1	1	0.1	2200	220.00
CARGA VIVA	-	-	-	-	100.00
<b>TOTAL</b>					<b>375.00</b>
<b>MURO</b>					
APLANADO C/MOR	9.2	2.7	0.02	2100	122.60
APLANADO C/MOR	9.2	2.7	0.02	2100	122.60
MORTERO C/ARENA	-	-	-	10%	10%
TABIQUE	9.2	2.7	0.2	1270	6309.36
<b>TOTAL</b>					<b>6554.56</b>
				10% JUNTAS	655.456
<b>TOTAL</b>					<b>7210.016</b>

<b>ÁREA TABLERO (PESO)</b>			
<b>UNIDADES</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M2</b>
ÁREA TRIBUTARIA M2	4.6	4	<b>20.80</b>

<b>BAJADA DE CARGAS</b>	
PESO TOTAL LOSA Y PISO EN KG	15,624.00
PESO TOTAL MURO	7,210.00
<b>TOTAL KG/M<sup>2</sup></b>	<b>22,834.00</b>
PORCENTAJE 10% ZAPATA	2283.39
<b>TOTAL KG/M<sup>2</sup></b>	<b>25,117.00</b>

<b>ÁREA ZAPATA</b>		
<b>B. CARGAS TON.</b>	<b>LONG. EJE TON/M2</b>	<b>TOTAL</b>
25.1173296	9.2	<b>2.73</b>
<b>R. TERRENO TON.</b>	15.00	<b>0.18</b>
<b>DIMENSIÓN ZAPATA CORRIDA (M)</b>		<b>0.60</b>





## 8. Renders Museo de Gastronomía



55) Yareli Yañez, *Perspectiva, Carretera México-Oaxtepec, Enero 2015, Técnica Digital.*



56) Yareli Yañez, *Acceso principal Museo de Gastronomía, Enero 2015, Técnica Digital.*



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.



57) Yareli Yañez, Restaurante, Enero 2015, Técnica Digital.



58) Yareli Yañez, Plaza interior - Restaurante, Enero 2015, Técnica Digital.



59) Yareli Yañez, Vista Interior - Sala Nacional Norte, Enero 2015, Técnica Digital.



60) Yareli Yañez, Vista Plaza principal, Enero 2015, Técnica Digital.





## 9. Conclusiones

Como resultado de la tesis que presentó, es posible concluir que la cocina Tradicional Mexicana a lo largo de su historia, se ha caracterizado por su gran variedad de platillos típicos en cada una de sus regiones, cada uno de sus estados dependiendo de sus tradiciones y costumbres tiene un sabor distintivo.

Por otro lado, es importante recordar que desde el 2010 la cocina Tradicional Mexicana forma parte de la lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO y fue declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, y sin embargo en ningún lugar de la República se cuenta actualmente con un espacio institucional dedicado a la adquisición, conservación, estudio y exposición de objetos de ésta índole.

En México, existen espacios que se especializan en algún tipo de exhibiciones gastronómicas, incluso son llamados museos, pero no cubren en realidad las especificaciones de un museo, por ejemplo, el museo del chocolate, del vino, del tequila, del dulce, de la miel, entre otros; incluso se cuenta con museos dedicados a exposiciones culturales que nos ofrecen conocimiento de nuestras antiguas culturas, pero ninguno está diseñado expresamente como museo en el país.

La necesidad de contar con un museo gastronómico, no solo es a nivel nacional, es incluso a nivel internacional, ya que a excepción de Lima Perú, que tiene un espacio dedicado a la gastronomía llamado “La casa de la Cocina” inaugurado en el 2011 en el antiguo Palacio de Correos, no encontramos otro museo en Latinoamérica.

Debido a que no hay un museo como tal en el país, no tuve ningún análogo como referencia para formular el programa arquitectónico de este tipo de edificio; sin embargo, encontré mucha información culinaria de cada uno de los estados, la cual tomé como punto de partida para hacer una propuesta de lo que conformaría el museo de gastronomía. Partí de dividir la República Mexicana en cuatro secciones, proponiendo así cuatro salas permanentes, cuya representación pertenece a los estados del norte, centro, occidente y sur oriente; además, consideré una sala para la comida internacional, también una sala adicional para la comida callejera. Así mismo, el museo gastronómico contará con dos salas temporales en las que podrán exhibir diversos platillos de la temporada o de otros lugares del mundo. Todo lo que albergarán estas salas será expuesto de una manera creativa y dinámica, para que el visitante las recorra de forma divertida.

Por tratarse de un museo gastronómico, no pude dejar de lado la integración de un restaurante, es por eso que el proyecto cuenta con una cocina industrial y una gran zona de comensales para atender a 200 personas diariamente. El diseño del museo contempla una segunda zona de comensales, que puede funcionar alternadamente con el restaurante en eventos especiales.

Como una actividad complementaria, el museo cuenta con un auditorio para 264 personas, ubicado a la izquierda del vestíbulo principal, siendo un volumen sobresaliente del conjunto; el objetivo primordial es proporcionar un espacio para la reflexión de lo que se exhibe en el museo sin necesidad de utilizar las demás instalaciones.



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.



La plaza principal del conjunto es un espacio complementario en las funciones del museo, en ella se pueden llevar a cabo actividades de convivencia y encuentros socioculturales.

Partiendo de la ubicación en la que se propone el museo, que estaría en los límites de las delegaciones de Milpa Alta y Xochimilco, las cuales tienen ferias gastronómicas a lo largo del año, como la del nopal, la nieve, la barbacoa, la del pulque, el maíz, etc., el museo contará con plazas que han sido diseñadas al exterior con el objetivo de albergar este tipo de ferias, y de esta forma evitar que se instalen en las plazas municipales o en lugares clandestinos en que provocan conflictos viales.

La gastronomía mexicana posee grandes riquezas culinarias, las cuales en el mejor de los casos, no deben quedarse sólo como costumbres autóctonas de la región de origen, sino que deben ser expuestas y difundidas alrededor del país.

Si bien se está haciendo la propuesta de un museo en el sur de la ciudad de México, nuestra riqueza culinaria es tan grande que daría para ubicar un museo en cualquier parte de la ciudad, o incluso en cualquier región de nuestro país, este museo se propone como prototipo para ser complementado con la construcción, y por lo menos un museo de las mismas características en los estados con mayor riqueza gastronómica de los que cuenta el país, los cuales sin duda, serían también una gran atracción turística.



## Bibliografía

- ANÓNIMO, “Fiestas, danzas y Tradiciones”, *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México*, Delegación del Distrito Federal, Delegación Milpa Alta, 2010, INAFED (Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal), SEGOB (Secretaría de Gobernación).
- FLORES y Escalante, Jesús, *Breve historia de la comida mexicana*, Debolsillo, México 1994.
- HERNÁNDEZ, Sandra, *Realizarán XIV Feria de la Barbacoa en Milpa Alta*, en *El Universal*, Distrito Federal, 11 de diciembre de 2014, Metrópoli.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), *Prontuario de Información geográfica delegacional de los Estados Unidos Mexicanos, Milpa Alta, Distrito Federal, Clave geo estadística 09009*.
- QUISPE Remón, Edgar, Director ejecutivo, *Plan COPESCO Nacional*, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, *Adecuación e implementación de la casa de la gastronomía peruana*, Perú.
- REDACCIÓN, *Milpa Alta de “manteles largos” por Feria de la Barbacoa*, en *El Universal*, Distrito Federal, 12 de diciembre de 2014, Turismo.
- Secretaría de Desarrollo Social, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, (*Diario Oficial de la Federación*, 7 de Diciembre de 1988).
- Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda (SEDUVI), *Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de la Delegación Milpa Alta*, México 2010.
- SEDUVI, *Plan de Desarrollo Urbano Milpa Alta, Tabla de usos del Suelo*, Milpa Alta, 2011.
- VARGAS, Ángel y Ericka Montaña, *Reconocimiento de la UNESCO, Comida mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad*, en *La Jornada*, Distrito Federal, 17 de noviembre de 2010, Política.

## Sitios web

- MEDINA, Gloria, *La casa de la Gastronomía es el museo del sabor peruano*, 07 de Junio de 2013, (vi: 08 de Febrero de 2014), Disponible en: <http://www.peruenvideos.com/casa-de-la-gastronomia-museo-sabor-peruano/>
- S/A, *Comida típica de Veracruz*, Mayo 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) Disponible en: [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=175:comida-tipica&catid=332:veracruz&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=175:comida-tipica&catid=332:veracruz&Itemid=100018)
- S/A, *Comida típica de Chiapas*, Febrero 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) Disponible en: [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=19:comida-tipica&catid=309:chiapas&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=19:comida-tipica&catid=309:chiapas&Itemid=100018)
- S/A, *Comida típica de Oaxaca*, Febrero 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) Disponible en: [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=49:comida-tipica&catid=322:oaxaca&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=49:comida-tipica&catid=322:oaxaca&Itemid=100018)



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.



- S/A, *Comida típica de Michoacán*, Mayo 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) Disponible en: [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=164:comida-tipica&catid=317:michoacan&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=164:comida-tipica&catid=317:michoacan&Itemid=100018)
- S/A, *Comida típica de Jalisco*, Marzo 2008, (vi: 23 de Agosto de 2013.) Disponible en: [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=456:comida-tipica&catid=316:jalisco&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=456:comida-tipica&catid=316:jalisco&Itemid=100018)
- S/A, *Comida típica de Nayarit*, Mayo 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) Disponible en: [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=166:comida-tipica&catid=320:nayarit&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=166:comida-tipica&catid=320:nayarit&Itemid=100018)
- S/A, *Comida típica de Sonora*, Mayo 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) Disponible en: [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=173:comida-tipica&catid=328:sonora&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=173:comida-tipica&catid=328:sonora&Itemid=100018)
- S/A, *Comida típica de Puebla*, Mayo 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) Disponible en: [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=168:comida-tipica&catid=323:puebla-&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=168:comida-tipica&catid=323:puebla-&Itemid=100018)
- S/A, *Comida típica de Guerrero*, Mayo 2007, (vi: 23 de Agosto de 2013.) Disponible en: [http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com\\_content&view=article&id=197:comida-tipica&catid=314:guerrero&Itemid=100018](http://www.mexicolindoyquerido.com.mx/mexico/index.php?option=com_content&view=article&id=197:comida-tipica&catid=314:guerrero&Itemid=100018)
- S/A, *Feria Nacional del Mole San Pedro Atocpan 2013*, 2013, (vi: 05 de Septiembre de 2013.) Disponible en: <http://www.dondehayferia.com/feria-nacional-del-mole-san-pedro-atocpan-2013>
- S/A, *Feria Nacional del Mole San Pedro Atocpan 2013*, 2013, (vi: 05 de Septiembre de 2013.) Disponible en: <http://www.dondehayferia.com/feria-nacional-del-mole-san-pedro-atocpan-2013>
- S/A, *Feria del Maíz y la Tortilla*, 2013, (vi: 23 de Octubre de 2013.) Disponible en: <http://www.paginaciudadana.com/en-xochimilco-la-24a-edicion-de-la-feria-del-maiz-y-la-tortilla/>
- S/A, *Lima: La casa de la cocina, el museo del sabor peruano*, (vi: 20 de Octubre de 2013.) Disponible en: <http://peru.com/estilo-de-vida/gastronomia/casa-cocina-museo-sabor-peruano-noticia-112342>
- S/A, *El correo, el telégrafo y el teléfono en Lima*, (vi: 20 de Octubre de 2013.) Disponible en: <http://blog.pucp.edu.pe/item/171735/el-correo-el-telegrafo-y-el-telefono-en-lima>
- S/A, *San Pedro Atocpan*, (vi: 04 de Noviembre de 2013.) Disponible en: <http://www.milpa-alta.df.gob.mx/index.php/secciones/pueblos/24-pueblos/250-atocpan>
- S/A, *Visión*, 01 de Agosto de 2014, (vi: 05 de julio de 2014) Disponible en: <http://www.inah.gob.mx/iQuienes-somos>



### Fotografías:

- 1) Foto: *Comida típica Veracruz*, autor: YAÑEZ Yareli, Septiembre 2013.
- 2) Foto: *Comida Típica Chiapas*, autor: YAÑEZ Yareli, Septiembre 2013.
- 3) Foto: *Comida Típica Oaxaca*, autor: YAÑEZ Yareli, Septiembre 2013.
- 4) Foto: *Comida Típica Michoacán*, autor: YAÑEZ Yareli, Septiembre 2013.
- 5) Foto: *Comida Típica Jalisco*, autor: YAÑEZ Yareli, Septiembre 2013.
- 6) Foto: *Comida Típica Nayarit*, autor: YAÑEZ Yareli, Septiembre 2013.
- 7) Foto: *Comida Típica Sonora*, autor: YAÑEZ Yareli, Septiembre 2013.
- 8) Foto: *Comida Típica Puebla*, autor: YAÑEZ Yareli, Septiembre 2013.
- 9) Foto: *Comida Típica Guerrero*, autor: YAÑEZ Yareli, Septiembre 2013.
- 10) Foto: *Feria Nacional del Mole, S/A*, Milpa Alta, Tomada del periódico *Excélsior*.
- 11) Foto: *El mole, S/A*, Milpa Alta, tomada del Periódico *El Universal*.
- 12) Foto: *Feria del Mole, S/A*, 2012, tomada de la página de la delegación Milpa Alta.
- 13) Foto: *Milpa Alta, S/A*, Milpa Alta, tomada del INAFED (Instituto para el Federalismo y el Desarrollo Municipal).
- 14) Foto: *El maíz, S/A*, Xochimilco, tomada del periódico *El Universal*.
- 15) Foto: *Barbacoa, S/A*, 2014, Milpa Alta, tomada del periódico *El Universal*.
- 16) Foto: *Barbacoa, S/A*, 2014, Milpa Alta, tomada del periódico *El Universal*.
- 17) Foto: *Feria del mole en San Pedro Atocpan*, autor: QUINTERO Josefina, Milpa Alta, tomada del periódico *La Jornada*.
- 18) Foto: *Usuarios del Museo*, autor: YAÑEZ Yareli, Marzo 2014.
- 19) Foto: *Ubicación D.F.*, autor: YAÑEZ Yareli, Noviembre 2013.
- 20) Foto: *Ubicación Milpa Alta*, autor: YAÑEZ Yareli, Noviembre 2013.
- 21) Foto: *San Pedro Atocpan*, autor: YAÑEZ Yareli, Noviembre 2013.
- 22) Foto: *Asoleamiento de Milpa Alta*, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2014.
- 23) Foto: Gráfica solar de Milpa Alta.
- 24) Foto: *Fauna de Milpa Alta*, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2014.
- 25) Foto: *Fauna de Milpa Alta*, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2014.
- 26) Foto: INEGI, *Geología*.
- 27) Foto: INEGI, *Hidrología*.



- 28) Foto: *Trama urbana de Milpa Alta*, autor: YAÑEZ Yareli, Febrero 2014.
- 29) Foto: *Vialidades de Milpa Alta*, autor: YAÑEZ Yareli, Febrero 2014.
- 30) Foto: *Tomado de Plano de Uso de suelo*, autor: YAÑEZ Yareli, 2010.
- 31) Foto: *Ubicación Perú*, autor: YAÑEZ Yareli, Marzo 2014.
- 32) Foto: *Correo central de Lima, S/A*, Lima Perú, tomada del sitio blog spot: <http://observandocineperuano.blogspot>.
- 33) Foto: *Ubicación*, autor: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Plan COPESCO NACIONAL, Lima Perú.
- 34) Foto: *Unidades Expositivas*, autor: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Plan COPESCO NACIONAL, Lima Perú.
- 35) Foto: *Unidades Complementarias*, autor: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Plan COPESCO NACIONAL, Lima Perú.
- 36) Foto: *Museografía de Perú*, autor: YAÑEZ Yareli, Marzo 2014.
- 37) Foto: *Ubicación terreno*, autor: YAÑEZ Yareli, Marzo 2014.
- 38) Foto: *La capital del mole*, autor: YAÑEZ Yareli, Marzo 2014.
- 39) Foto: *Condiciones climáticas del terreno*, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2015.
- 40) Foto: *Gráfica solar*, autor: YAÑEZ Yareli, Marzo 2014.
- 41) Foto: *Fauna y vegetación del terreno*, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2015.
- 42) Foto: *Geología del terreno*, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2015.
- 43) Foto: *Vialidades del terreno*, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2015.
- 44) Foto: *Infraestructura*, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2015.
- 45) Foto: *Uso de suelo*, autor: YAÑEZ Yareli, Marzo 2014.
- 46) Foto: *Patrimonio Cultural de la Humanidad*, autor: YAÑEZ Yareli, Abril 2014.
- 47) Foto: *Regiones de la República*, autor: YAÑEZ Yareli, Mayo 2014.
- 48) Foto: *Disposición de elementos*, autor: YAÑEZ Yareli, Mayo 2014.
- 49) Foto: *Disposición de Edificio B*, autor: YAÑEZ Yareli, Mayo 2014.
- 50) Foto: *Barrera vegetal*, autor: YAÑEZ Yareli, Mayo 2014, Técnica Digital.
- 51) Foto: Sin título, S/A.
- 52) Foto: *Cubierta de Tridilosa*, autor: YAÑEZ Yareli, Junio 2014.



- 53) Foto: *Black lava tone volcanic*, S/A, Imagen tomada del sitio Stock Photo: [http://www.123rf.com/photo\\_15428827\\_black-lava-stone-volcanic-masonry-wall-in-canary-islands.html](http://www.123rf.com/photo_15428827_black-lava-stone-volcanic-masonry-wall-in-canary-islands.html)
- 54) Foto: *Sistema prefabricado de concreto para fachadas*, autor: YAÑEZ Yareli, Noviembre 2014.
- 55) Foto: Perspectiva, Carretera México-Oaxtepec, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2015.
- 56) Foto: Acceso principal Museo de Gastronomía, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2015.
- 57) Foto: Restaurante, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2015.
- 58) Foto: Plaza interior - Restaurante, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2015.
- 59) Foto: Vista Interior - Sala Nacional Norte, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2015.
- 60) Foto: Vista Plaza principal, autor: YAÑEZ Yareli, Enero 2015.