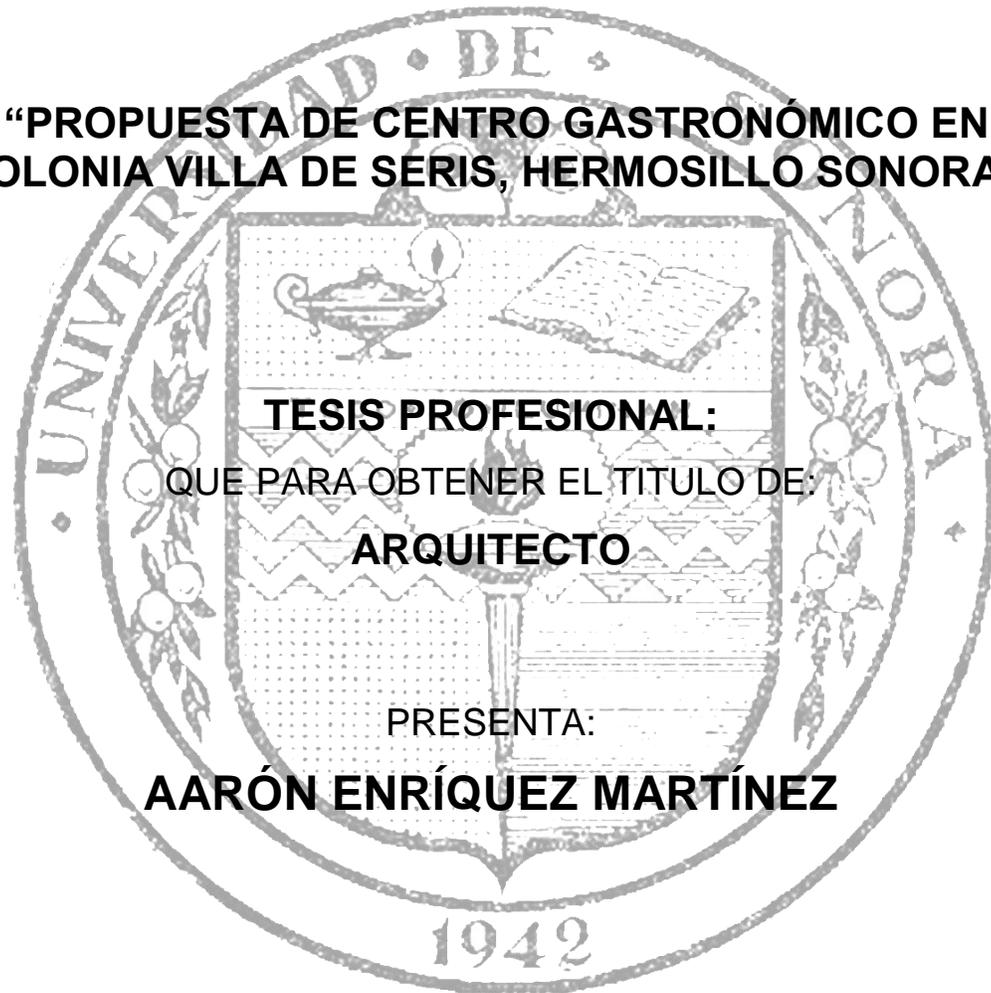


UNIVERSIDAD DE SONORA
DIVISIÓN DE HUMANIDADES Y BELLAS ARTES
DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
PROGRAMA DE ARQUITECTURA

**“PROPUESTA DE CENTRO GASTRONÓMICO EN
COLONIA VILLA DE SERIS, HERMOSILLO SONORA”**



TESIS PROFESIONAL:
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
ARQUITECTO

PRESENTA:
AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

Hermosillo Sonora, México

Febrero, 2019

Repositorio Institucional UNISON



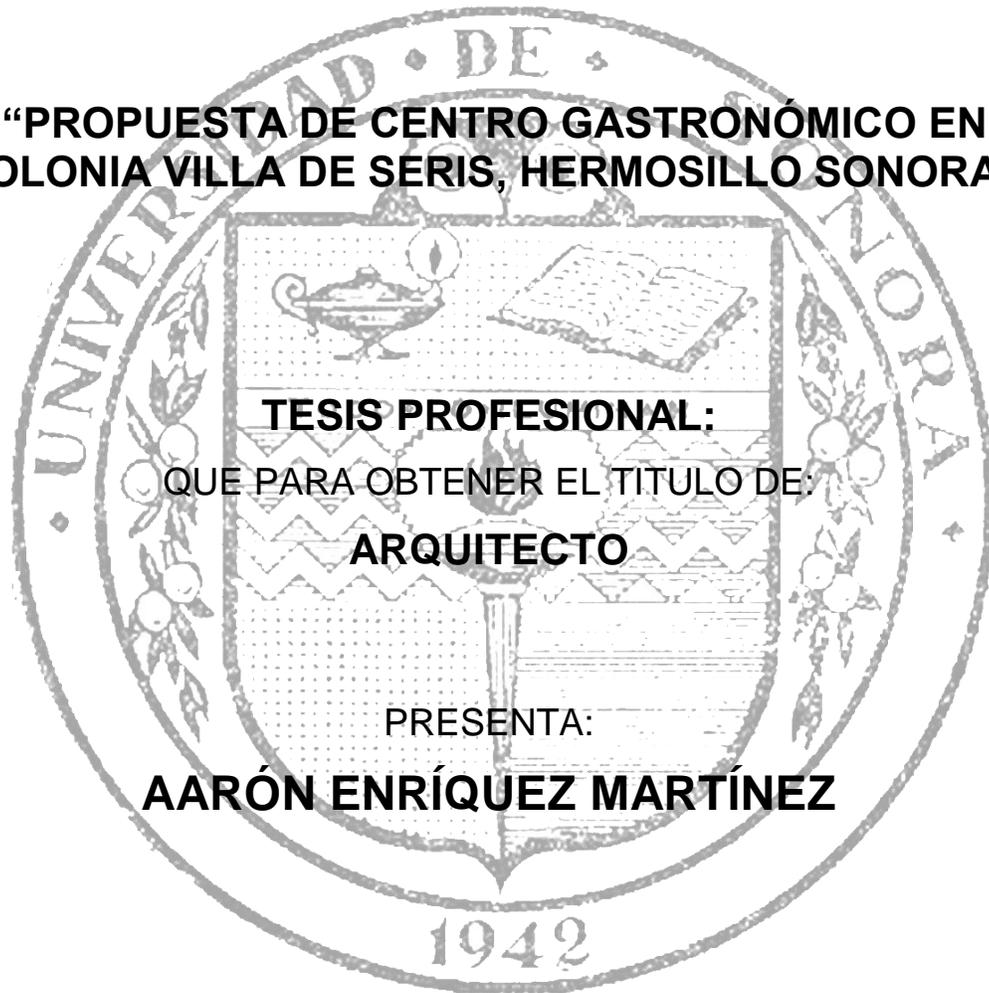
**"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"**



Excepto si se señala otra cosa, la licencia del ítem se describe como openAccess

UNIVERSIDAD DE SONORA
DIVISIÓN DE HUMANIDADES Y BELLAS ARTES
DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
PROGRAMA DE ARQUITECTURA

**“PROPUESTA DE CENTRO GASTRONÓMICO EN
COLONIA VILLA DE SERIS, HERMOSILLO SONORA”**



TESIS PROFESIONAL:
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
ARQUITECTO

PRESENTA:
AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

ASESORES DE TESIS:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS VICENTE TOSTADO COSIO

Hermosillo Sonora, México

Febrero, 2019

Agradecimientos:

“A quien, desde que yo siendo pequeño, su mano he visto en mí, a aquél que me predestinó desde antes de nacer y me llamó por su amor a su luz admirable... Gracias al Alto Dios, el autor de la sabiduría y dueño de todo conocimiento.

A un hombre especial, faro y guía al igual que su padre. Naasón Joaquín García. Siervo y Apóstol de Dios.

A mis padres, Julia e Isaías que aún desde la distancia me brindaron todos los medios y posibilidades para lograr esta meta, quienes siempre me han querido ver triunfar, quienes vieron por mi bienestar, y quienes estoy seguro, muchas noches velaron por mí en su corazón y pensamiento.

A mis hermanos Lízbeth y Jonael que siempre me han visto como un héroe.

Agradezco a mis amigos, en quienes encontré otra familia, quienes me abrieron las puertas de su casa y me regalaron su invaluable amistad sincera, su aprecio y aceptación, compartiendo siempre todo tipo de experiencias a mi lado estos últimos años.

Por supuesto, gracias a mis asesores de carrera, a la M.C. Beatriz Clemente por su dedicación en este proyecto, al M. en Arq. Fernando Saldaña y al Dr. Carlos Tostado por su aportación, y a mis compañeros en AG Arquitectos por su apoyo para concluir esta etapa académica.

A todos, de corazón.”

Aarón Enríquez Martínez



Índice

Índice de imágenes.....	3
Índice de gráficos.....	5
Índice de croquis.....	5
Índice de tablas.....	5
Introducción	7
Planteamiento del Problema	9
Justificación	11
Objetivo General.....	12
Objetivos Particulares	12
Hipótesis.....	12
Metodología.....	13
CAPITULO I. MARCO TEÓRICO.....	15
I.1.1. El espacio urbano y cultura.....	15
I.1.2. El patrimonio cultural.....	15
I.1.3. Turismo gastronómico.....	16
I.1.4. Conceptos de diseño	17
I.1.5. Análisis de tipologías del mismo género	19
I.1.5.a. El Museo del Tequila y el Mezcal (MUTEM).....	19
I.1.5.b. Restaurante Azul Histórico.....	25
I.1.5.c. Museu de la Xocolata.....	29
Conclusión.....	34
I.2. MARCO HISTÓRICO.....	35
I.2.1 El origen de Villa de Seris	35
I.2.2. El mestizaje gastronómico en Villa de Seris.....	35
I.2.3. La cultura y turismo en Villa de Seris	37
CAPITULO II. ANÁLISIS DEL USUARIO	39
II.1.1. Tipos de usuario	39
II.1.2. Deseos y necesidades	41
II.1.3. Demanda	41
II.2. ANÁLISIS CONTEXTUAL.....	43
II.2.1. Medio Urbano	43
II.2.2. Localización y ubicación	43



II.2.3. Referentes históricos de la zona	44
II.2.4. Linderos	45
II.2.5. Usos del suelo	45
II.2.6. Vialidades	48
II.2.7. Equipamiento urbano, infraestructura urbana y servicios públicos	51
II.2.8. Imagen urbana.....	56
II.2.9. Lineamientos de imagen en la zona.....	58
II.2.10. Estudio o consideraciones de impacto ambiental.....	59
II.2.11. Reglamentación vigente.....	59
II.3.1. Medio físico.....	62
II.3.2. Topografía	62
II.3.3. Mecánica de suelos	63
II.3.4. Hidrología	64
II.3.5. Clima	64
II.3.6. Vegetación.....	65
II.3.7. Fauna	67
CAPITULO III. PROGRAMACIÓN	68
III.1 Programa de necesidades y espacios.....	68
III.2 Análisis gráfico de áreas	70
III.3 Criterios y estrategias de diseño	73
III.4 Programa arquitectónico	76
III.5 Construcción de diagramas espaciales.....	78
III.5.1 Diagrama de relaciones	78
III.5.2. Diagrama de funcionamiento	79
III.5.3. Zonificación.....	80
CAPITULO IV. PROPUESTA PROYECTUAL.....	82
IV.1 Memoria descriptiva	82
IV.2. Presupuesto paramétrico.....	94
IV.2 Proyecto	95
IV.3 Conclusión.....	96
Bibliografía.....	98



Índice de imágenes

Imagen I. 1 Vista nocturna del museo desde la Plaza Garibaldi. Fuente: http://www.mutemgaribaldi.mx/museo.html	21
Imagen I. 2 Plaza Garibaldi. Fuente: http://www.ciudadmexico.com.mx/atractivos/museo_tequila.htm	22
Imagen I. 3 El mariachi como manifestación cultural. Fuente: http://www.mutemgaribaldi.mx/museo.html	22
Imagen I. 4 Sala de exposición del tequila.	22
Imagen I. 5 Composición del edificio sobre planta libre. Fuente: http://www.ciudadmexico.com.mx/atractivos/museo_tequila.htm	23
Imagen I. 6 Exposición del proceso de producción.	24
Imagen I. 7 Exposición del proceso de cultivo. Fuente: http://www.mutemgaribaldi.mx/museo.html	24
Imagen I. 8 Patio abierto central convertido en área para comensales. Fuente: http://mx.archello.com/en/project/azul-historico	26
Imagen I. 9 Hotel Downtown, antigua mansión del Siglo XVII, donde se localiza el restaurante. Fuente: https://www.booking.com/hotel/mx/down-town.es.html	27
Imagen I. 10 Baño estilo industrial con elementos reciclados. Fuente: http://mx.archello.com/en/project/azul-historico	27
Imagen I. 11 Vista a la barra desde el área de comensales.	27
Imagen I. 12 Vista a la cocina desde el área de comensales. Fuente: http://mx.archello.com/en/project/azul-historico	29
Imagen I. 13 Entrada del museo. Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Museo_del_Chocolate_(Barcelona)	30
Imagen I. 14 Sala de exposición de maquinaria.	32
Imagen I. 15 Patio posterior del museo, en conexión con un edificio contemporáneo. Fuente: https://irbarcelona.com/museos-de-barcelona/museo-del-chocolate/	32
Imagen I. 16 Fachada principal del edificio en donde se encuentra el museo. Fuente: http://bcnenfotos.blogspot.mx/2013/02/el-barrio-de-santa-catalina-y-san.html	33
Imagen I. 17 Pasillo de exposición. Iluminación clara en muros y cubierta. Fuente: https://irbarcelona.com/museos-de-barcelona/museo-del-chocolate/	34
Imagen I. 18. Trigo como especie de la conquista. Fuente: http://www.grupotrigo.com.uy/en/1946/falta-de-lluvias-perjudicaria-calidad-de-trigo-argentino	36
Imagen I. 19. Maíz como antigua especie prehispánica. Fuente: http://viaorganica.org/itacate-pinole-y-esquita-cristina-barros-y-marco-buenrostro/	36
Imagen I. 20 Tortilla de harina sonoreense. Fuente: https://obson.wordpress.com/tag/tortillas-de-harina/	37



Imagen I. 21. Pan español. Fuente: http://panaderoconelpan.blogspot.es/1479428450/un-poco-de-historia/	37
Imagen I. 22. Publicidad del Festival Cultural Villa de Seris 2017. Fuente: https://twitter.com/hashtag/feriadeltamal	38
Imagen II. 1 Red eléctrica aérea (izquierda). Fuente propia.	52
Imagen II. 2	52
Imagen II. 3 Alcantarillado (derecha). Fuente propia.....	53
Imagen II. 4 Registros de agua potable (izquierda). Fuente propia.....	53
Imagen II. 5 Registro de televisión por cable (derecha). Fuente propia.	53
Imagen II. 6 Registros de teléfono (izquierda). Fuente propia.....	53
Imagen II. 7 Banquetas (izquierda). Fuente propia.	55
Imagen II. 8 Recolección de basura (derecha). Fuente propia.....	55
Imagen II. 9 Árbol del neem (derecha). Fuente propia.	66
Imagen II. 10 Palma de abanico (izquierda). Fuente propia.....	66
Imagen III. 1. Formas ortogonales. Fuente: https://www.archdaily.mx	73
Imagen III. 2. Organización. Cocina concepto abierto. https://www.archdaily.mx .	74
Imagen III. 3. Organización. Exhibición fluida. Fuente: http://rpp.pe/lima/actualidad/la-casa-de-la-gastronomia-un-museo-para-conocer-la-comida-peruana-noticia-692137	74
Imagen III. 4. Ambientes. Iluminación cálida. Fuente: http://www.arquimaster.com.ar	74
Imagen III. 5. Sistemas constructivos. Acero corten. Fuente: http://www.arquimaster.com.ar	75
Imagen III. 6. Organización exterior. Área común. Fuente: https://www.tripadvisor.com.mx	75
Imagen III. 7. Adecuación climática. Uso de vegetación xerófila. Fuente: http://desertcrestpress.com/phoenix-xeriscaping-accenting-the-open-desert/	75
Imagen IV. 1 Vista norte desde Callejón Rosales. Fuente Propia.	83
Imagen IV. 2 Vista desde esquina de acceso principal. Fuente propia.	84
Imagen IV. 3 Vista oriente desde Calle Alfonso A. Durazo en acceso principal. Fuente propia.	84
Imagen IV. 4 Vista desde esquina Callejón Rosales y Calle Gaxiola. Acceso secundario. Fuente propia.....	85
<i>Imagen IV. 5 Vista poniente desde Calle Gaxiola. Fuente propia.</i>	85
Imagen IV. 6 Vista de área central en patio interior. Planta baja. Fuente propia. .	86
Imagen IV. 7 Vista de recepción. Planta baja. Fuente propia.....	86
Imagen IV. 8 Recepción. Planta baja. Fuente propia.	87
Imagen IV. 9 Sala de exhibición I. Planta baja. Fuente Propia.....	87



Imagen IV. 10 Sala de exhibición I. Planta Baja. Fuente Propia.	88
Imagen IV. 11 Sala de exhibición II. Planta Baja. Fuente Propia.	88
Imagen IV. 12 Sala de Exhibición II. Planta Baja. Fuente Propia.	89
Imagen IV. 13 Vista desde área de patio central. Fuente propia.	89
Imagen IV. 14 Recepción en oficinas. Planta baja. Fuente propia.	90
Imagen IV. 15 Oficina administrativa. Planta baja. Fuente propia.	90
Imagen IV. 16 Elevador tipo montacargas. Planta alta. Fuente propia.	91
Imagen IV. 17 Vista interior. Cocina concepto abierto. Fuente propia.	91
Imagen IV. 18 Vista interior. Panadería y cafetería. Fuente propia.	92
Imagen IV. 19 Vista interior. Bar. Fuente propia.	92
Imagen IV. 20. Vista hacia interior desde terraza de restaurante. Fuente propia.	93
Imagen IV. 21 Perspectiva nocturna. Fuente propia.	93
Imagen IV. 22. Perspectiva nocturna. Patio central. Fuente propia.	94

Índice de gráficos

Gráfico I. 1 Organigrama de funcionamiento.	18
Gráfico III. 1. Diagrama de relaciones. Elaboración propia.	78
Gráfico III. 2. Diagrama de funcionamiento. Elaboración propia.	79
Gráfico III. 3. Zonificación planta baja. Elaboración propia.	80
Gráfico III. 4. Zonificación planta alta. Elaboración propia.	81

Índice de croquis

Croquis II. 1 Ubicación del predio. Elaboración propia.	45
Croquis II. 2 Corte de vialidad, Calle Alfonso Durazo. Elaboración propia.	48
Croquis II. 3 Corte de vialidad, Callejón Rosales. Elaboración propia.	49
Croquis II. 4 Distribución de alumbrado público.	55
Croquis II. 5 Planta y corte de curvas de nivel. Elaboración propia.	63
Croquis III. 1 Análisis. Sala de exposición. Elaboración propia.	70
Croquis III. 2 Análisis. Almacén. Bar. Elaboración propia.	71
Croquis III. 3 Análisis. Oficina administrativa. Cuarto de limpieza. Elaboración propia.	71
Croquis III. 4. Análisis. Baños. Cuarto de máquinas. Elaboración propia.	72
Croquis III. 5. Análisis. Panadería. Cocina. Elaboración propia.	73

Índice de tablas

Tabla II. 1 Usuarios Directos. Elaboración propia.	40
Tabla II. 2 Usuarios Indirectos. Elaboración propia.	40
Tabla II. 3 Líneas de transporte urbano por Blvd. Agustín de Vildósola. Fuente: UNE Transporte Sonora. Elaboración propia.	56



Tabla II. 4 Parámetros climáticos 1951-2017. Fuente: Servicio Meteorológico Nacional.	64
Tabla II. 5 Parámetros climáticos 2015-2017. Fuente: Servicio Meteorológico Nacional	65
Tabla II. 6 Clasificación de vegetación existente. Elaboración propia.	67
Tabla III. 1 Necesidades y espacios.	68
Tabla III. 2 Necesidades y espacios de solución propuestos.	70
Tabla III. 3. Programa arquitectónico. Elaboración propia.	77
Tabla IV. 1 Relación de costos paramétricos.	94
Tabla IV. 2 Listado de planos.	95



Introducción

La sociedad actual vive en un constante cambio debido a una estructura de vida con un ritmo acelerado en un mundo de avances tecnológicos. El intercambio de información es tan rápido, que en cuestión de segundos es posible acceder a un sin límite de cultura y conocimiento alrededor del mundo.

Las ciudades de igual manera se ven inmersas en este fenómeno, reflejándose en ellas la influencia de la globalización dentro de distintos aspectos. Esta situación conlleva a una serie de resultados, tanto positivos, que van desde el progreso más avanzado de la civilización, hasta los más negativos que son la pérdida de identidad y culturas milenarias.

La riqueza propia de México como territorio, sobresa de muchas maneras en conocimiento, tradiciones y lenguas, muchas de las cuales permanecen desde antes del tiempo prehispánico, por lo que tiene las herramientas necesarias para desempeñar un papel competitivo dentro la globalización mundial. Su patrimonio se compone orgulloso de ambientes y recursos naturales, de bienes materiales de valor histórico y además de importantes bienes de patrimonio inmaterial.

Asimismo, dentro del Estado de Sonora se encuentran grandes manifestaciones del patrimonio nacional, de entre las cuales se posiciona entre las principales su gastronomía como resultado de una gran herencia cultural que ahora forma parte esencial de la identidad de los sonorenses.

Es por eso que el contenido de esta investigación hace referencia al aprovechamiento de la riqueza gastronómica propia sonorenses como herramienta para destacar la identidad cultural y que a través de la arquitectura también contribuya al desarrollo de la colonia Villa de Seris, como una comunidad histórica en la ciudad con potencial turístico.

El desarrollo del documento se presenta de la siguiente manera, en el **capítulo I** se abordan los antecedentes históricos y referenciales al tema, por lo que se estudian



casos similares relacionados con museos de exhibición gastronómica y restaurantes.

Más adelante, en el **capítulo II** se abarcan los resultados de los estudios preliminares, consistentes en la localización del sitio, su entorno construido y medio físico, se analizan los conceptos sociales, funcionales y de imagen urbana, de manera que sea posible visualizar el tema desde una perspectiva material.

Posteriormente el **capítulo III** comprende de una síntesis donde se relaciona la información de manera gráfica, por medio de zonificación y partido arquitectónico aplicando los conceptos estudiados anteriormente.

Finalmente, el **capítulo IV** contiene la propuesta urbana y arquitectónica en respuesta a la necesidad del tema, a través de un proyecto ejecutivo y análisis de presupuestos.



Planteamiento del Problema

Todos aquellos espacios, que generan un sentido de propiedad a las personas, se convierten en hechos urbanos cuyo significado trasciende a través del tiempo.¹

En cualquier territorio existen elementos que son considerados característicos por la mente colectiva, debido al impacto o influencia social que tienen en algún aspecto; sin embargo, en ocasiones la falta de referentes en un ámbito específico se convierte en una deficiencia cuando se trata del posicionamiento turístico de la ciudad.

Hermosillo es una ciudad que en sus orígenes se conformó para contener en aquel tiempo a comunidades indígenas, en favor de la expansión hispana durante el Virreinato en México.² Entre estas comunidades que residían estaban los Seris, un asentamiento de personas a orillas de un río.

Villa de Seris, fue el asentamiento de un grupo de personas que a finales del Siglo XIX recibió la categoría de Villa y era considerada un municipio más de la capital del Estado, condición que se anuló cuando por decreto se incorporó a Hermosillo en 1940; sin embargo, el nombre de Villa de Seris se conserva como una colonia y gran parte de la historia de Hermosillo se materializa en ella.

Actualmente, la colonia Villa de Seris es reconocida por su esencia de pueblo y su valor fundacional, por lo que recibe la asistencia de muchos visitantes para fiestas y actividades especiales, condición que se presenta únicamente durante días específicos, ya que durante gran parte del año no se provoca a la atención turística por la falta de sitios constantes de interés en el ámbito cultural.

La gastronomía al ser una de las principales características de identidad cultural de la comunidad, se constituye como un punto importante de vinculación y atracción turística, por lo que es necesario potencializar en la colonia esa cualidad para generar mayor interés.

La vinculación de la colonia con la comunidad se ve afectada por la falta de actividad productiva o social de algunos predios en los límites perimetrales de la colonia, que

¹ ROSSI, Aldo (1992)

² MÉNDEZ, Eloy (2003)



además de permanecer en abandono, propician un entorno de inseguridad y vandalismo.

Esta condición de inactividad se manifiesta en la calle Alfonso A. Durazo, que, a pesar de consistir en una importante vialidad de conexión de la colonia por el lado norte, tiene áreas de terreno en desuso.

Es precisamente en la intersección del acceso norte, con los accesos oriente y poniente, donde se encuentra un predio vacío de dimensiones considerables que deja ver el potencial de Villa de Seris como un barrio de referencia con espacios que actualmente no están siendo utilizados y que sí podrían ser explotados, para que a través de ellos se puntualice la identidad cultural de su comunidad en sus ámbitos más significativos, tales como su historia, su cultura y su gastronomía.



Justificación

De acuerdo con la Comisión de Fomento al Turismo del Estado de Sonora, una manera de atraer turismo es con la promoción, por lo que dar a conocer los atractivos culturales propios del Estado es posible a través de su gastronomía y cultura general. La propuesta de centro gastronómico busca que la unión de la cultura, el esparcimiento y la gastronomía logre un espacio de referencia como punto de reunión, que al generar un ambiente adecuado para la interacción social se propicie la buena convivencia y el fortalecimiento urbano de esta colonia.

La urbanización de predios en desuso promueve la integración de su área inactiva con el ciclo social y económico de la comunidad. La activación de estos vacíos urbanos se impulsa en gran medida con la integración de equipamientos comerciales y recreativos que aumentan la identidad y cohesión social. Así mismo Se dice que la ciudad que hace alarde en la riqueza de sus raíces tiene como resultado puntos únicos de atractivo turístico, de esta manera distintas ciudades se han dado a la labor de generar espacios bajo conceptos simbólicos de identidad. Entre los museos más característicos se encuentran el “Museo del Tequila y el Mezcal” y el “Museo del Chocolate” en la Ciudad de México, el “Museo del Vino” en Dolores Hidalgo, entre otros, que debido a la proyección de su riqueza se constituyen como patrimonio cultural de su región.

“La gastronomía de Sonora es el resultado del encuentro de dos culturas: la étnica del Noroeste de México y la española del viejo continente. No se sabe cuál sucumbió ante la otra, simplemente fue una transformación culinaria que dio como resultado, procesos y técnicas únicos, a partir de los quehaceres de la vida cotidiana. 500 años refinando los sabores a partir de las costumbres y tradiciones de ambos pueblos.”³

La colonia Villa de Seris de igual manera, como una comunidad ancestral de la Ciudad de Hermosillo posee grandes atributos culinarios en postres y comidas tradicionales, que ahora no sólo son de reconocimiento local, sino de satisfacción nacional, por lo que se busca el fomento de esos atributos como argumento focal.

³ ESQUER, Juan; MISQUEZ, Araceli; HERNANDEZ Marisela (2017)



La propuesta de un centro gastronómico persigue resultados que van a la par de la inserción laboral, la dinamización económica de la comunidad y además contribuye a la creación de capital cultural, social y simbólico.

Objetivo General

Realizar la propuesta de un proyecto arquitectónico para un centro gastronómico que dé a conocer la riqueza cultural de la cocina sonorenses, y con esto incentivar el posicionamiento y el incremento turístico de la colonia Villa de Seris.

Objetivos Particulares

- Vincular la propuesta con las necesidades sociales y urbanas del contexto.
- Enfatizar el diseño arquitectónico obedeciendo a las características de imagen urbana y materiales del entorno histórico.
- Generar propuestas de espacios abiertos y cerrados para exhibición y consumo de la cocina sonorenses.
- Promover la apreciación cultural e histórica por medio del uso de nuevas tecnologías en el proyecto.

Hipótesis

De realizarse la propuesta, el centro gastronómico propiciaría el fomento de la cultura sonorenses a través de la historia de su comunidad, su arquitectura y su gastronomía, contribuyendo a que la colonia Villa de Seris sea de mayor atractivo turístico para la ciudad.



Metodología

El proceso metodológico de diseño considerado para realizar la propuesta se compuso de dos etapas, el diseño de la investigación y la aplicación de un método propio de diseño.

Etapas I. Diseño de la investigación.

Consistió en la etapa de planeación en busca de las características que definen los conceptos generales del tema seleccionado.

- Investigación Documental. Es la búsqueda de documentos escritos que comprenden lecturas, recopilación e interpretación de datos en base a diferentes fuentes de información.
- Investigación de Campo. Se basa en la extracción de información directa de la realidad a través de la recolección de datos por encuestas y entrevistas a todos aquellos que influyan de manera directa o indirecta en el área de estudio.
- Investigación análoga. Consiste en el análisis de propuestas similares al objeto de estudio.

Etapas II. Aplicación de un método de diseño.

Se consideró la teoría del diseño arquitectónico y urbano.

A. Selección del sitio.

B. Antecedentes. Se rige a partir de un marco teórico específico y un marco histórico sobre el tema.

C. Análisis preliminares.

- Condicionantes sobre el terreno, clima y restricciones.
- Determinantes sobre el perfil del tema.
- Normatividad sobre las limitantes por parte de los distintos reglamentos.



D. Análisis de conceptos. Potencial del sitio en cuanto a conceptos de diseño a nivel social, funcional, espacial e imagen urbana.

E. Análisis urbano. Se estudió el perfil del posible usuario, tendencias y comportamiento, además de los programas de desarrollo relacionados con este.

F. Síntesis. Se relacionó la información adquirida para establecer los factores determinantes en el diseño de una propuesta.

- Programa arquitectónico. Determina las necesidades espaciales.
- Trazos preliminares. Se consideran distintas alternativas generales para la solución de las necesidades espaciales y de infraestructura.
- Zonificación. Se realiza una división espacial que caracterice una función determinada.
- Partido arquitectónico. Se generó una síntesis gráfica de una solución general del programa.
- Evaluación preliminar. Se realizó una ponderación de los conceptos en cuanto al beneficio general del primer acercamiento de la propuesta.

G. Propuesta proyectual.

- Anteproyecto arquitectónico. Conformado por los esquemas y planos que describen la idea general.
- Proyecto ejecutivo.



CAPITULO I. MARCO TEÓRICO

I.1.1. El espacio urbano y cultura

La colonia Villa de Seris posee características propias del espacio histórico urbano, sin embargo, debido a condiciones de desuso de ciertas zonas, se presentan afectaciones en el entorno directamente relacionadas con la falta de actividad productiva.

Una condición de inactividad no solo afecta a nivel material y económico, sino también a nivel social, puesto que la inseguridad y el vandalismo comienzan a aparecer como resultado de la falta de dinamismo público en el entorno.

Una manera de propiciar la recuperación y la inversión del espacio urbano es por medio de la inserción de recursos culturales y recreativos en las áreas inhabilitadas disminuyendo la posibilidad de un entorno abandonado e inseguro y generando carácter de identidad en la creación de patrimonio cultural para la comunidad.

I.1.2. El patrimonio cultural

Se define como patrimonio cultural al conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característicos. El patrimonio cultural inmaterial se define como "todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana".⁴

México se caracteriza por ser un territorio rico en manifestación cultural dentro de distintos aspectos, pero en este caso, su patrimonio no se reduce únicamente a la posesión de objetos o lugares ancestrales, sino también a una reconocida cultura

⁴ *La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2003)*



alimentaria que se ha transmitido por generaciones. Distintos elementos como los hábitos y tradiciones, las creencias y conocimientos, así como los valores y representaciones simbólicas asociados a la alimentación se han fusionado hasta conformar una cocina original y única.⁵ En este sentido, la Unesco otorgó el reconocimiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a la cocina tradicional mexicana inscribiéndola en su lista representativa en el mes de agosto de 2010. El patrimonio cultural como producto de la creatividad humana se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de individuo a individuo y de generación a generación⁶, bajo esta premisa, generalizar un solo estilo de cocina distintivo en todo el país es imposible, ya que la identidad gastronómica varía de una región a otra. Sonora, por su parte, cuenta con una tradición culinaria de la que gran parte se manifiesta en Hermosillo, particularmente en el corazón de la colonia Villa de Seris.

I.1.3. Turismo gastronómico

Actualmente, el aumento de la diversificación cultural va de la mano con el turismo y la competencia entre los destinos.

El turismo, como uno de los principales actores del comercio internacional, representa una de las principales fuentes de ingresos de numerosos países en desarrollo. Una categoría del turismo que se relaciona al impacto económico de los países es aquella que hoy se considera un patrimonio inmaterial y cultural.⁷

En este caso, el turismo gastronómico de un país, una región o una localidad es de vital importancia para su desarrollo económico, social y psicológico. Lo anterior, en función de que el turismo gastronómico consiste en aquella motivación por parte de los turistas y visitantes, que de manera parcial o total planean actividades relacionadas a degustar la gastronomía del sitio al que visitan. Según la Organización Mundial del Turismo y la UNESCO, el turismo gastronómico se

⁵ SANDOVAL Sergio, CAMARENA Dena (2012)

⁶ Secretaría de Cultura (2017)

⁷ Organización Mundial del Turismo (2014)



destaca por contribuir al avance y desarrollo de las regiones en donde se prioriza la presencia de negocios de venta de alimentos.

Un territorio que se convierta en una tierra culinaria, de herencia cultural, calidad, comunicación y cooperación, logrará ser un producto turístico atractivo ⁸; por tanto, aquel territorio que relacione sus características de manera conjunta, su patrimonio tanto material como inmaterial, y los convierta en espacios arquitectónicos que promuevan su cocina tradicional obtendrá como resultado una identidad cultural única en beneficio propio.

I.1.4. Conceptos de diseño

Un centro gastronómico se considera un punto de unión de diferentes espacios destinados a la cultura y tradición del arte culinario a través de la expresión y el consumo.

Los espacios de giro cultural hacen uso de elementos que les permitan representar la cultura que se busca proyectar, se adoptan objetos, formas e incluso temas completos de ella para relacionar su contenido con el propósito funcional de los espacios. (Ver Gráfico I.1). Aquellos que son dedicados a la degustación de alimentos, buscan brindar al comensal una experiencia conjunta de sabor única, por medio de elementos que estimulen no solo visualmente, sino todos los sentidos. Por lo tanto, es necesario preparar ambientes que proporcionen confort y sensación de bienestar.

⁸ ORTEGA Elizabeth (2014)

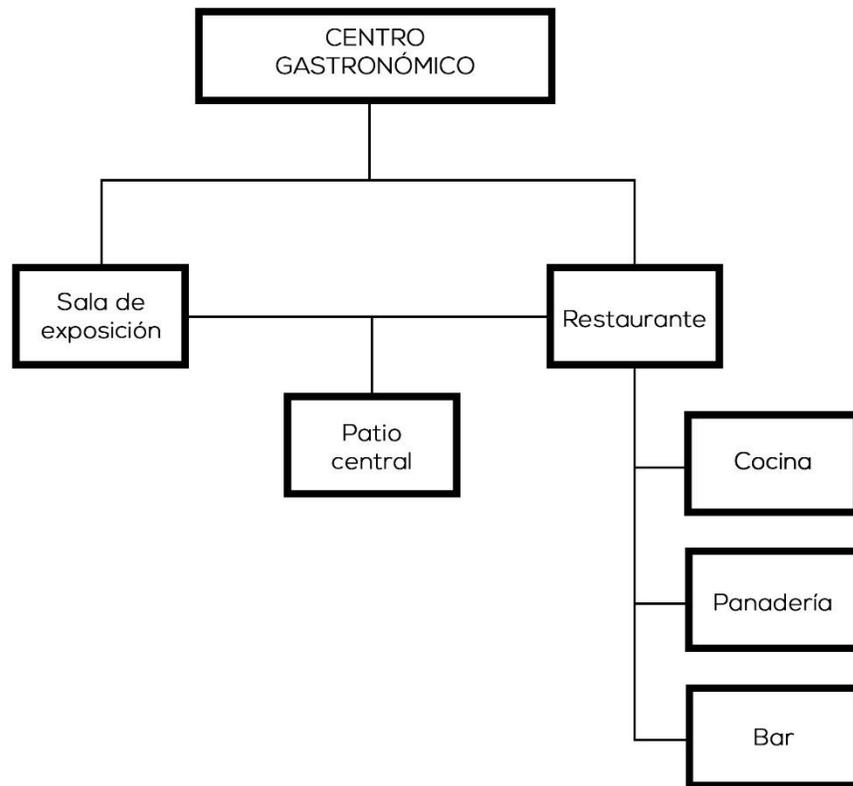


Gráfico I. 1 Organigrama de funcionamiento.

Los espacios del centro se enfocan en la exhibición y el consumo, por lo que se compone de salas de exposición, restaurante, y áreas abiertas para interacción y convivencia. La organización funcional se rige por ser una experiencia adquirida en la observación, por lo que los espacios deben conectarse unos con otros.

El área de restaurante se compone de espacios de visión abierta, donde las mesas se rodean de un carácter que brinda a los comensales distractores para tiempos de espera, interacción selectiva y que anime a la estada por medio de alturas, remates visuales, texturas en muros, pisos y techos, mobiliario accesible, sonidos amables al oído, entre otros.

El área de barra y bebidas a diferencia de un bar debe concentrarse en un espacio independiente, con sitio para servicio de consumidores, pero enfocado principalmente al servicio de todo el centro, ya que es un área de preparación separada de la cocina de no gran dimensión, iluminada, con circulación a su alrededor y con un carácter ligero.



La exhibición, como parte de las funciones del fomento cultural, se desarrolla en espacios fluidos, con elementos informativos y objetos representativos que completen la proyección de la propuesta en el impacto previsto. Los ambientes se adecúan según el tipo de jerarquía que se les brinde a los distintos objetos, por medio de iluminación directa o indirecta, superficies contrastantes, alturas, enmarcamientos, materiales reflectantes o acabados rústicos.

I.1.5. Análisis de tipologías del mismo género

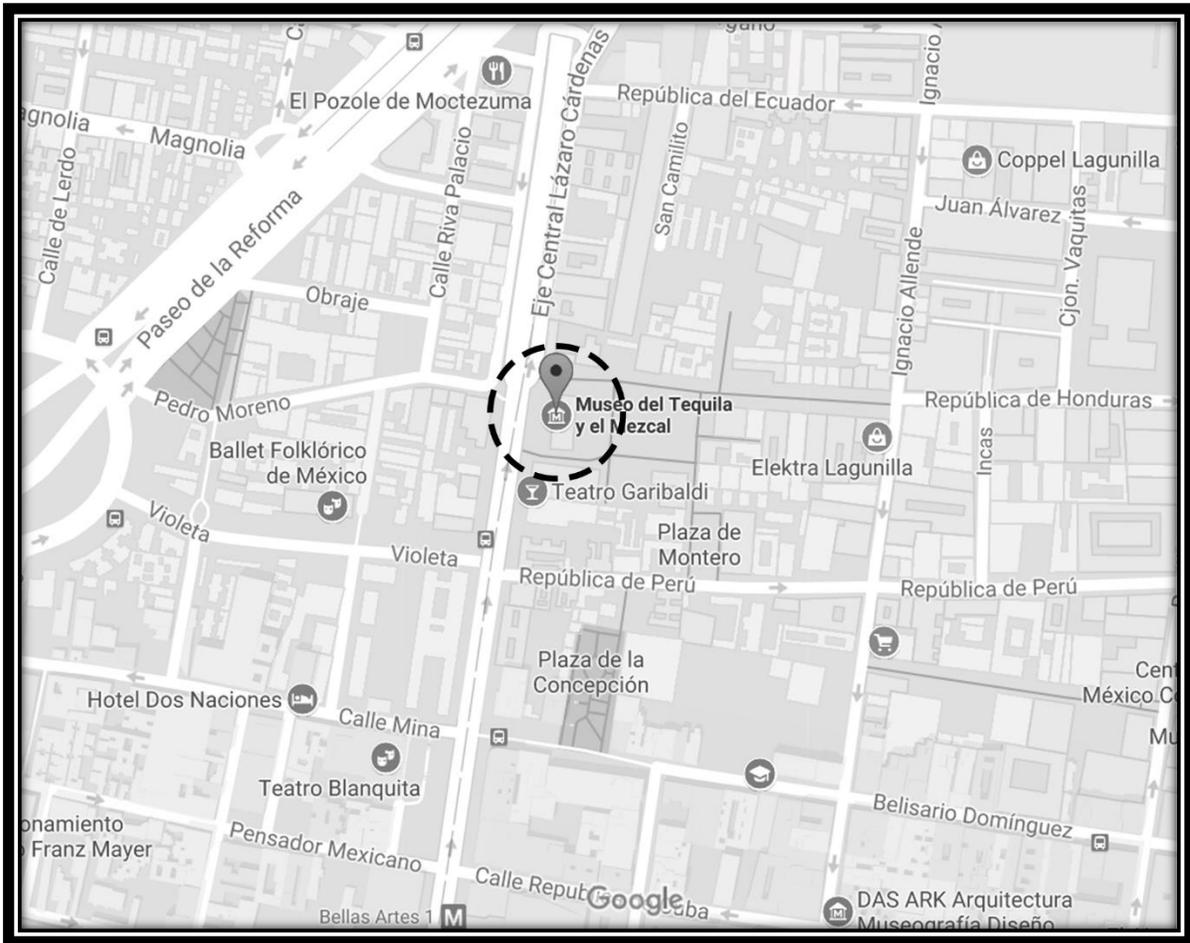
A continuación, se presentan casos análogos a la propuesta proyectual, donde se identifican características similares y experiencias de exposición gastronómica en contextos históricos.

I.1.5.a. El Museo del Tequila y el Mezcal (MUTEM)

El museo está situado en la Plaza Garibaldi como parte del nuevo equipamiento cultural, en la parte norte del Centro Histórico de la Ciudad de México en el barrio de la Lagunilla, sobre el Eje Central Lázaro Cárdenas.

Arquitectos: Felipe Leal y Adriana Sepúlveda. (Ver Mapa I.1)

Año: 2010



Mapa I. 1 Localización del museo en el centro histórico de la Ciudad de México. Recuperada de Google Maps.



Imagen I. 1 Vista nocturna del museo desde la Plaza Garibaldi. Fuente: <http://www.mutemgaribaldi.mx/museo.html>

Referentes históricos y culturales

La plaza en la que se proyectó, durante la época colonial tenía por nombre *Plazuela de Jardín*, y más tarde *El Baratillo*, al ser sede de un tianguis donde se comercializaban objetos usados y baratos. Conservó ese nombre hasta 1921, año en que se celebró el primer centenario de la consumación de la Independencia de México y cambió su nombre a *Plaza Garibaldi* en alusión a José “Peppino” Garibaldi, quien combatiera en 1911 en las filas de Francisco I. Madero en Chihuahua, durante la Revolución Mexicana. Actualmente la plaza se da a conocer como un animado lugar para escuchar conjuntos folclóricos, especialmente mariachis y para degustar de la gastronomía típica de Jalisco y del Valle de México.



Imagen I. 2 Plaza Garibaldi. Fuente:

http://www.ciudadmexico.com.mx/attractivos/museo_tequila.htm

Referentes actuales de uso

El MUTEM es un espacio cultural dinámico y versátil en el cual, a través de exposiciones, tertulias, conferencias, conciertos, presentaciones de destilados mexicanos, gastronomía y otras manifestaciones culturales se busca enaltecer la cultura de los tequilas y los mezcales con otros temas relacionados.



Imagen I. 4 Sala de exposición del tequila.

Imagen I. 3 El mariachi como manifestación cultural. Fuente: <http://www.mutemgaribaldi.mx/museo.html>



Entre sus principales objetivos se encuentran la difusión y promoción del patrimonio e identidad cultural de México y la atracción de nuevos visitantes y turistas nacionales y extranjeros. Se expone la historia del Mariachi y de la Plaza Garibaldi, recorrido que transporta hacia el origen de la cultura popular nacional.

Análisis crítico desde distintos enfoques tipológicos

El edificio es de estilo moderno, minimalista. Las líneas limpias y rectas se insertan en la arquitectura de la plaza, diferenciándose a su vez de los edificios históricos, para que estos conserven su identidad.

Se compone de un cuerpo rectangular suspendido por columnas, dejando la primera planta parcialmente libre para el cruce de peatones, con acceso a un cuerpo de menor tamaño donde se encuentra un museo dedicado a la producción del tequila y el mezcal, mientras que, en la segunda planta una sala de exposición permanente sobre la historia de estos procesos.



Imagen I. 5 Composición del edificio sobre planta libre. Fuente: http://www.ciudadmexico.com.mx/atractivos/museo_tequila.htm



En la tercera planta, se encuentra el restaurante-bar, y una terraza con vistas panorámicas de la plaza y del centro histórico.

La estructura del edificio es a base de sistemas industrializados que busca la apariencia de ligereza y transparencia, con una fachada de cristal translucido enfatizada con motivos de pencas de maguey en tonos de azul. Su composición geométrica simple se observa en el uso de muros ortogonales y losas planas.

La neutralidad del edificio y sus elementos de diseño permiten que los objetos patrimoniales tangibles e intangibles sean el centro de atención del discurso de todo el museo.

La versatilidad que conlleva el tema del museo es suficiente para crear un espacio vivo de cultura y de divulgación del patrimonio nacional, dejando que la ubicación misma del edificio haga referencia a ese carácter de identidad ligado con la fiesta, la música y el folklore que caracteriza a México.



Imagen I. 6 Exposición del proceso de producción.

Imagen I. 7 Exposición del proceso de cultivo. Fuente: <http://www.mutemgaribaldi.mx/museo.html>

Compatibilidad de usos y actividades

El museo proyecta un concepto de exaltación del tequila y del mezcal, enfatizando un protagonismo de estos objetos en distintas maneras. La exposición de los procesos de destilación y producción, los tipos y marcas, además de la gastronomía y la música, generan espacios que permiten al visitante conocer una fracción del patrimonio e identidad de México, manifestada en este caso a través de una bebida tradicional como enfoque principal. La ubicación privilegiada del proyecto lo



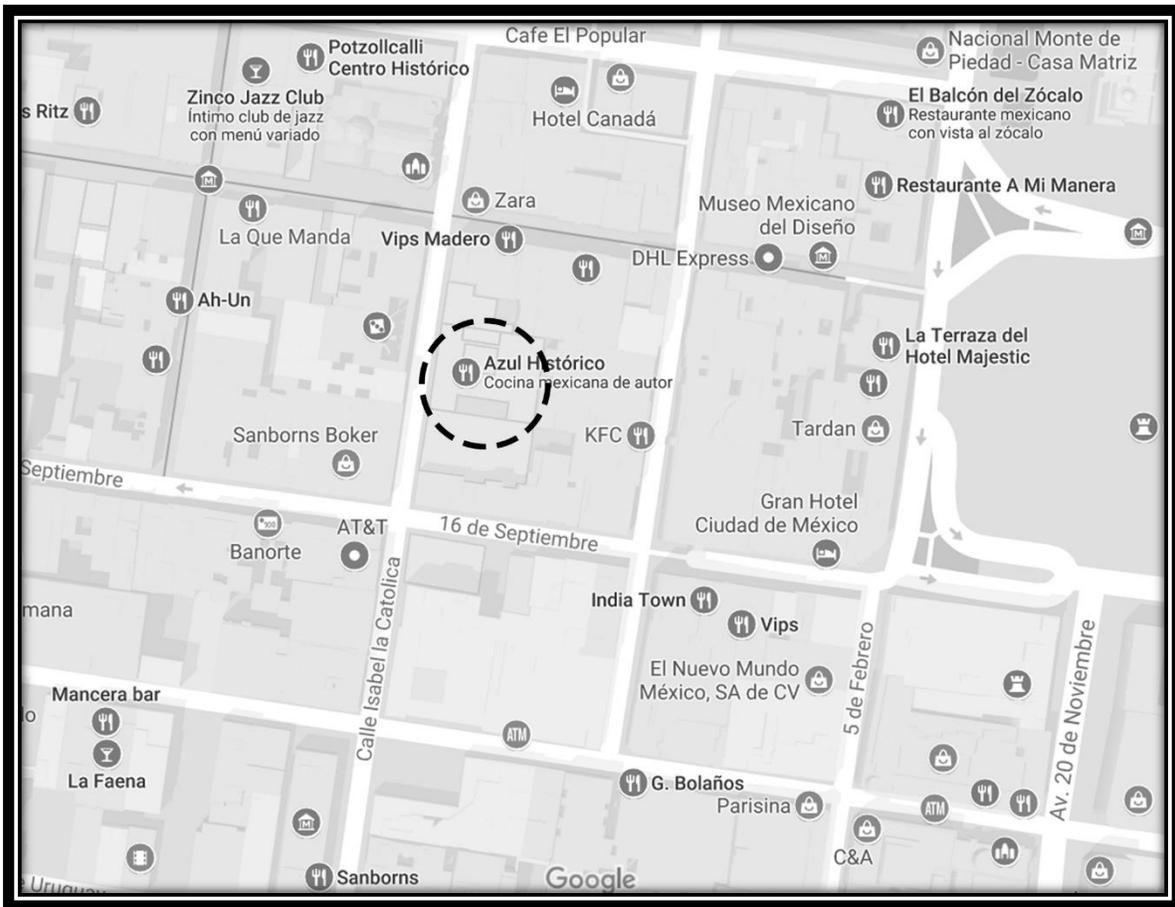
posiciona en un sitio de relación directa con un entorno histórico y cultural que le permite no solo una ventaja como empresa en flujos de personas, sino como objeto arquitectónico al ser parte de la identidad de un conjunto complejo e importante que tiene como fin atraer mayor interés nacional e internacional.

I.1.5.b. Restaurante Azul Histórico

El restaurante está localizado en el centro histórico de la Ciudad de México, sobre la calle Isabel la Católica, dentro del hotel Downtown del grupo Habita y forma parte de la cadena de restaurantes Azul, localizados en diferentes puntos de la ciudad. (Ver Mapa I.2)

Proyectistas: Cherem-Serrano Arquitectos y Kababie Arquitectos.

Área: 400 m2 Año: 2012



Mapa I.2 Localización del Restaurante Azul Histórico. Recuperada de Google Maps.



Imagen 1. 8 Patio abierto central convertido en área para comensales. Fuente: <http://mx.archello.com/en/project/azul-historico>

Referentes históricos y culturales

Fue una antigua mansión del siglo XVII, que inicia cuando el primer Conde de Miravalle, Don Pedro Alonso Dávalos Bracamonte y Ulibarri, ordenó su construcción a finales de ese siglo.

En tiempos modernos, en la escalera de esta joya colonial, el dueño del inmueble en aquel entonces, Don Francisco Sergio Iturbe, ordenó al artista mexicano Manuel Rodríguez Lozano pintar un mural entre 1944 y 1945, que nombró como “El Holocausto”, en tonos gélidos blancos, grises y azules (llamado el mural escondido de Rodríguez Lozano), recientemente restaurado por la artista Mónica Baptista.



Imagen I. 9 Hotel Downtown, antigua mansión del Siglo XVII, donde se localiza el restaurante.

Fuente: <https://www.booking.com/hotel/mx/down-town.es.html>

Referentes actuales de uso

En la actualidad la antigua mansión funciona como un hotel teniendo como punto central un restaurante exponente de la comida y cultura mexicana.

El patio cubierto de árboles contiene un área de mesas para comensales y una barra, siendo el centro del resto de los espacios, pues a los laterales se encuentran la cocina, baños y terrazas.



Imagen I. 11 Vista a la barra desde el área de comensales.

Imagen I. 10 Baño estilo industrial con elementos reciclados. Fuente:

<http://mx.archello.com/en/project/azul-historico>



Análisis crítico desde distintos enfoques tipológicos

El proyecto se concentró en mantener la integridad del atrio original del edificio colonial que se adecuó para su nueva actividad.

Las fachadas interiores de color claro son el marco que rodea al restaurante sumergido en la vegetación y a pleno cielo abierto para el disfrute de los comensales. Los arcos y columnas ornamentadas, junto con los acabados en piedra puntualizan el carácter histórico del edificio.

En algunas de las mesas se pueden leer los nombres de las calles cercanas, mapas de la zona, personajes y fechas relacionadas con el centro histórico. En el baño se utilizaron grandes ollas de cobre como lavamanos como un homenaje a la cocina mexicana.

Para darle un giro industrial, se colocaron los focos fundidos sobre una malla en la parte del plafón para inspirar a los visitantes en la importancia de reutilizar los materiales que ya cumplieron un uso y que con un poco de ingenio pueden tener una nueva función. Otro detalle que destaca en el espacio es la iluminación artificial durante la transición de día a noche, generando en ambos ambientes de convivencia.

Compatibilidad de usos y actividades

El concepto del restaurante permite una relación visual de los comensales a otras áreas de cocina, preparación de bebidas y al hotel, puesto que las escaleras y circulación vertical contribuyen con esa función. Concentrar el área de mesas en un punto central tiene como ventaja posicionar al comensal en medio de toda la actividad productiva del lugar.

La intención del carácter mexicano e industrial se incorpora al estilo historicista del lugar de manera armónica.



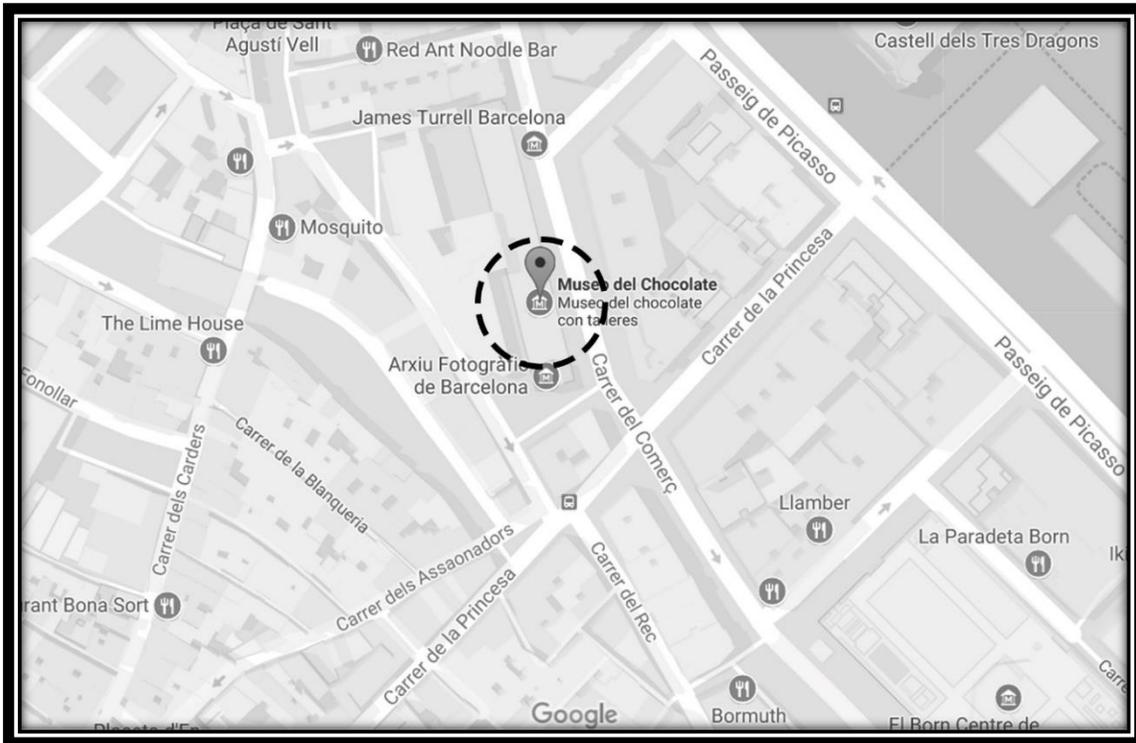
Imagen I. 12 Vista a la cocina desde el área de comensales. Fuente: <http://mx.archello.com/en/project/azul-historico>

I.1.5.c. Museu de la Xocolata

Es un museo localizado al poniente de Barcelona, España, sobre la calle Comerç, número 36, en el antiguo convento de Sant Agustí y es impulsado por el Gremio Provincial de Pastelería de Barcelona, que tiene el objetivo de promover la historia del chocolate. (Ver Mapa I.3)

Año de apertura: 2000

Construcción: 600 m².



Mapa I. 3 Localización del museo en la ciudad de Barcelona. Recuperada de Google Maps.



Imagen I. 13 Entrada del museo. Fuente: [https://es.wikipedia.org/wiki/Museo_del_Chocolate_\(Barcelona\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Museo_del_Chocolate_(Barcelona))



Referentes históricos y culturales

El museo se sitúa en el antiguo convento de San Agustí, que cuenta con una relación histórica con el chocolate.

En el siglo XVIII el ejército borbónico tenía presente el chocolate en todas sus comidas. En el siglo XV el chocolate tenía un peso destacado en la sociedad y economía de Barcelona. Sin embargo, fue hasta el siglo XIX cuando el primer obrador de la ciudad condal comenzó a popularizar el chocolate sólido.

Por otro lado, en el siglo XVIII se construyó el convento de la orden de los agustinos calzados, un importante complejo religioso que se levantó en el entonces arrabal de la ciudad y que actualmente constituye el Raval, uno de los barrios que forman el centro histórico de la ciudad.

Referentes actuales de uso

Actualmente, la edificación pretende exponer los orígenes, la fabricación y el consumo del chocolate del mundo. Busca divulgar culturalmente la historia de la pastelería y chocolatería por medio de la participación e interacción de adultos y niños, ofrece talleres, exposiciones, además de que se realizan múltiples actividades y eventos tanto para escuelas como para el nivel privado.

El museo en sus distintos espacios explica el proceso de elaboración desde la semilla hasta la obtención del producto final. Se divide en 8 salas, con el objetivo de acercar al visitante, desde diferentes ámbitos al mundo del cacao.

A través de la sala audiovisual el museo relata la historia del cacao desde la civilización maya hasta su llegada a Europa, su papel en la cultura y su función como ingrediente de la pastelería.



Imagen I. 15 Patio posterior del museo, en conexión con un edificio contemporáneo. Fuente:

<https://irbarcelona.com/museos-de-barcelona/museo-del-chocolate/>

Imagen I. 14 Sala de exposición de maquinaria.

Así mismo, el centro dispone de una sala en la que se exponen figuras de chocolate de artesanos pasteleros catalanes y una tienda cafetería donde se degusta el chocolate caliente o frío en distintas especialidades de chocolate, nacionales como internacionales. En otras salas el museo expone la maquinaria, el chocolate entre culturas, su arte y creación, una sala dedicada a Barcelona, y cuenta con paneles informativos en los idiomas del castellano, catalán, inglés y francés.

Análisis crítico desde distintos enfoques tipológicos

El museo es parte de un edificio alargado de 3 niveles, en el que la fachada posee una apariencia sólida, con muros de bloques de concreto, remates y marcos en piedra. Los vanos obedecen a un ritmo a lo largo de la fachada en todos sus niveles, que se destacan por un marco de piedra en forma de arco rebajado.

Las entradas, se jerarquizan cada una por dos pilastras y un frontón barroco, con un óculo en la parte superior.



Imagen 1. 16 Fachada principal del edificio en donde se encuentra el museo. Fuente: <http://bcnenfotos.blogspot.mx/2013/02/el-barrio-de-santa-catalina-y-san.html>

En su parte posterior el edificio se conecta a los ventanales de otro edificio a través de un patio central.

Al interior, el museo se compone de pasillos cubiertos con arcos de medio punto en ambos sentidos, sostenidos en columnas cuadradas de casi 1 metro de ancho, como parte de su sistema estructural. El edificio se ha visto intervenido en pisos, acabados y algunos recubrimientos, para que, junto con los juegos de iluminación, exhibidores y vitrinas, sea posible su función de fomento cultural.

Compatibilidad de usos y actividades

En este caso, la forma alargada del edificio permite un concepto lineal en el interior, que asiste a la función de recorrido y exposición. El espacio mantiene una atmósfera clara por medio de la iluminación ambiental, el tono neutral en pisos, y blanco en muros y cubierta, permitiendo que los objetos se apropien de la atención de los visitantes por sí mismos.



Imagen 1. 17 Pasillo de exposición. Iluminación clara en muros y cubierta. Fuente: <https://irbarcelona.com/museos-de-barcelona/museo-del-chocolate/>

De igual manera, el museo al ser parte de un conjunto cultural ubicado en un barrio histórico de la ciudad se posiciona como un elemento urbano característico por su identidad, que busca el interés público y promueve el aumento turístico.

Conclusión

El desarrollo de proyectos culturales se enfoca en aprovechar los recursos históricos del lugar, desde la ubicación hasta lo que está construido. Muchos elementos existentes pueden llegar a convertirse en protagonistas de la nueva organización estética e incluso funcional, sin embargo, otros dan paso a nuevos elementos para representar un nuevo carácter. La importancia de un entorno representativo o histórico conlleva la responsabilidad de fortalecer la identidad y los ciclos sociales; la intervención arquitectónica en la imagen urbana, si bien es cierto debe conservar su valor, pero no limita el uso de nuevas tecnologías para proyectos de intervención.



I.2. MARCO HISTÓRICO

I.2.1 El origen de Villa de Seris

Durante el Siglo XVIII durante la época colonial, en el Real Presidio de San Pedro de la Conquista del Pitic, se formó la primera misión de Seris, cuya capilla se bendijo el 12 de septiembre de 1790, marcando uno de los orígenes fundacionales de la actual ciudad de Hermosillo a través de la comunidad Seri.

En 1825, vecinos de Cumuripa, Suaqui Grande y Buena Vista pasaron a radicarse al llamado “Pueblo de Seris”, con lo que tomó un progreso repentino en la labranza de tierras, así para 1835 el Pueblo de Seris ya tenía la categoría de municipio. El 15 de diciembre de 1893 se le dio el nombre de Villa de Seris y finalmente en 1940 se anuló la condición de municipio para formar parte integral de la Ciudad de Hermosillo Sonora.⁹

I.2.2. El mestizaje gastronómico en Villa de Seris

A lo largo de toda su historia, la actual colonia Villa de Seris ha adquirido una identidad que ahora la caracteriza, esta se origina en el conocimiento de cientos de años en culturas y tradiciones. Toda civilización se origina en la organización conjunta de actividades para el bien común, y en este caso, debido a la transición política y territorial, la cultura y el conocimiento adquirido en técnicas y herramientas de la Europa Occidental, llegaron para enriquecer las más ancestrales que existían en el mundo prehispánico.

Como resultado de la influencia española en el nuevo orden a partir de la conquista, los indígenas adoptaron nuevas técnicas de alimentación por lo que se originó también el mestizaje gastronómico.¹⁰

La cocina sonorenses posee muchos elementos, algunos nativos del noroeste de México y otros que se acercaron a la región desde tiempos antiguos y que ahora son considerados parte de la identidad sonorenses; tal es el caso del maíz, el frijol,

⁹ LAGARDA Ignacio (2010)

¹⁰ MUNAIZ Claudia (2012)



la calabaza, los chiles verdes y el chiltepín, que eran conocidos por los primeros habitantes de Sonora desde muchos años atrás y que junto con carnes producto de la caza de especies silvestres, constituían la base de la dieta de los antiguos sonorenses. Sin embargo, muchos otros elementos como el trigo y el ganado los introdujeron los españoles y muy pronto pasaron a ser parte de la actual cultura.¹¹



Imagen I. 19. Maíz como antigua especie prehispánica. Fuente: <http://viaorganica.org/itacate-pinole-y-esquita-cristina-barros-y-marco-buenrostro/>

Imagen I. 18. Trigo como especie de la conquista. Fuente:

<http://www.grupotrigo.com.uy/en/1946/falta-de-lluvias-perjudicaria-calidad-de-trigo-argentino>

El mestizaje gastronómico no acabó en la adopción de las nuevas especies de ganado o del fruto de la tierra, sino que se desarrolló de tal manera, que los indígenas tomaron aquellos nuevos recursos y los adaptaron a sus necesidades. Un claro ejemplo de esta situación es el trigo, ya que los españoles al encontrar tierras fértiles para su siembra introdujeron el pan español, pero los indígenas poco acostumbrados a este muy pronto inventaron una forma de comer el trigo más acorde con sus costumbres: la tortilla de harina que, en sus diversas formas, se fue

¹¹ CAMOU Ernesto, HINOJOSA Alicia (2007)



haciendo parte de su gastronomía sustituyendo al pan español y constituyendo hoy en día uno de los elementos culinarios más importantes del estado.



Imagen I. 21. Pan español. Fuente: <http://panaderoconelpan.blogspot.es/1479428450/un-poco-de-historia/>

Imagen I. 20 Tortilla de harina sonoreense. Fuente: <https://obson.wordpress.com/tag/tortillas-de-harina/>

I.2.3. La cultura y turismo en Villa de Seris

Bajo una visión de preservación cultural, la comunidad de Villa de Seris se da a la tarea de conmemorar año tras año la fundación de la colonia y el día de la Candelaria, para lo que se celebran distintas fiestas en donde se promueven las tradiciones que los identifican. A partir del año 2015, se celebra la “Feria del Tamal”, los primeros días de diciembre, donde el “Patronato Pueblo Hamiigo de Seris” organiza una muestra gastronómica que en coordinación con el Instituto Sonorense de Cultura en el marco del Festival Cultural Villa de Seris se acompaña de eventos de índole cultural, tales como actividades artísticas, y presentaciones musicales.



Imagen 1. 22. Publicidad del Festival Cultural Villa de Seris 2017. Fuente: <https://twitter.com/hashtag/feriadeltamal>

Durante la primera semana del mes de febrero, se realizan las fiestas por la celebración del día de la Candelaria a las que asisten alrededor de 20,000 personas, donde se llevan a cabo ceremonias religiosas, muestras gastronómicas, ferias, y carreras internas coordinadas por el Instituto Hermosillense del Deporte.¹²

La plaza de la Candelaria se identifica como el centro de las actividades más importantes de la colonia.

Actualmente, Villa de Seris representa a Sonora como parte del legado cultural y simboliza la identidad que ha adquirido desde su fundación hace más de 270 años, incorporando su historia material, la riqueza de sus tierras, de sus animales, de sus técnicas ancestrales y de aquellas que fueron traídas desde el lejano oriente.

¹² REYES Pablo, (2017)



CAPITULO II. ANÁLISIS DEL USUARIO

Toda propuesta, proyecta impacto y nivel de influencia en las personas a las que se dirige, por lo que es importante conocer dónde y para quienes se enfoca específicamente, con el fin de inducir a una reacción deseada en el sector poblacional de interés en relación con dicha propuesta.

El análisis se realiza con el objetivo de conocer las opiniones, necesidades y demanda de los distintos tipos de usuarios que corresponden a la propuesta de un centro gastronómico en la colonia Villa de Seris, de manera que sirva como base de una propuesta proyectual posterior.

II.1.1. Tipos de usuario

De acuerdo con el tipo de proyecto, dentro de la Encuesta Nacional de Hábitos, Prácticas y Consumo Culturales por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2017) es posible generar un perfil de posibles usuarios que residen en la ciudad de Hermosillo Sonora en base a los patrones de consumo cultural promedio en el estado.

Se consideran aquellas actividades relacionadas al interés público de:

- Museos
- Patrimonio Cultural Inmaterial.

Los usuarios de relación directa con el centro gastronómico serán aquellos que por sus actividades mantienen una cercanía al funcionamiento del mismo. Entre estos usuarios se encuentran los cocineros, manejadores de alimentos, y personal de control que sea recurrente, tales como meseros, bartenders, personal de limpieza y administradores. De igual manera se consideran usuarios directos a todos aquellos visitantes que buscan la experiencia de conocer y consumir la comida tradicional mexicana sonorenses (Ver tabla II.1).



Por otro lado, los usuarios indirectos son aquellos que realizan visitas de forma parcial, tales como proveedores que se encargan de suministrar mercancía necesaria para el funcionamiento del centro gastronómico, técnicos de mantenimiento especializado y aquellos transeúntes que únicamente visitan el lugar desde fuera (Ver tabla II.2).

Todo usuario que realiza alguna actividad se relaciona con algún espacio y utiliza distinto mobiliario, por lo que esta información se describe a través de tablas de usuarios que se muestran a continuación.

TABLA DE USUARIOS DIRECTOS

USUARIOS	ESPACIOS	MOBILIARIO	ACTIVIDADES
<i>Cocineros</i>	Cocina	Encimeras, estufas, hornos, refrigeradores, lavados.	Se encargan de preparar los platillos.
<i>Comensales</i>	Salón de comensales y de exposiciones	Mesas, sillas	Recorren el lugar, observan y consumen.
<i>Mesero</i>	Salón de comensales y cocina	Mesas y barra	Ayudan y atienden a los visitantes en sus necesidades.
<i>Bartender</i>	Barra	Barra	Sirven las bebidas a los visitantes.
<i>Personal de mantenimiento</i>	Todo el centro	Armarios y encimeras	Realizan la limpieza del lugar.
<i>Administradores, ejecutivos.</i>	Oficinas	Escritorio, sillas	Llevan el control económico y administrativo del lugar.

Tabla II. 1 Usuarios Directos. Elaboración propia.

TABLA DE USUARIOS INDIRECTOS

USUARIOS	ESPACIOS	MOBILIARIO	ACTIVIDADES
<i>Proveedores</i>	Oficinas	Silla	Suministran materia prima al lugar.
<i>Técnicos</i>	Cuarto de máquinas	Escaleras	Realizan cualquier mejora o reparación.
<i>Transeúntes</i>	Calles contiguas	Bancas	Recorren los alrededores del lugar.

Tabla II. 2 Usuarios Indirectos. Elaboración propia.



II.1.2. Deseos y necesidades

En consideración de las necesidades de los habitantes de la colonia Villa de Seris se realizaron 50 encuestas dentro de la comunidad y 50 encuestas vía internet abiertas a la ciudad, para conocer iniciativas en actividades a implementar por parte de usuarios frecuentes y ocasionales.

Los resultados arrojan los siguientes datos:

- El 25% de los encuestados opinó que deberían implementarse más festivales y ferias como las fiestas de la Candelaria.
- El 40% sugirió que en estas fiestas se implementaran espectáculos culturales para entretenimiento.
- El 15% sugirió música en vivo.
- La totalidad de los encuestados expresó su aceptación acerca del posicionamiento de la colonia como un punto de referencia gastronómico para la ciudad.

II.1.3. Demanda

El giro del centro gastronómico abarca sectores económicos y culturales dentro de su campo de influencia, por tanto, la población que se interesa en la gastronomía tradicional sonoreense constituye la principal demanda potencial.

Siendo parte esencial del proyecto la exhibición de la riqueza culinaria del estado, de acuerdo con la Encuesta Nacional de Hábitos, Prácticas y Consumo Culturales, el interés de la población sonoreense se conforma en un 60.6 % por personas que han visitado un museo, en su mayoría por motivo de entretenimiento. El 57.6% de la población sonoreense no sabe elaborar platillos tradicionales, sin embargo, un 72% considera que es importante conocerlos (CONACULTA, 2014).



Según el Instituto Nacional de Estadística y Geografía la colonia Villa de Seris dentro de la ciudad de Hermosillo cuenta con 5382 habitantes, de los cuales 4214 son habitantes mayores de 15 años con posible actividad económica. Sin embargo, el desarrollo de esta comunidad no se limita a la asistencia o participación de sus propios habitantes. De acuerdo con una encuesta propia de control realizada a 50 personas en la colonia, se encontró que durante una tarde de asistencia a la Plaza de la Candelaria el 55% de los visitantes no pertenecen a esta, sino que vienen de distintas colonias de la ciudad con una frecuencia constante.

La colonia Villa de Seris se caracteriza por ser anfitriona de ferias y fiestas patronales, durante las cuales se ha registrado un flujo de 22 mil visitantes durante el fin de semana parte de la celebración de las fiestas de la candelaria. (Rubio, 2017) Los habitantes de la ciudad de Hermosillo, de igual manera reconocen a esta colonia como una de alto valor cultural e identifican en ella un punto de referencia en cuanto a platillos tradicionales sonorenses.

Por lo anterior, si se considera una asistencia de interés frecuente a la colonia por parte de los habitantes de la ciudad, mientras que en temporadas de fiesta el flujo de visitantes aumenta exponencialmente, es necesario entonces un espacio que responda a una demanda alta de manera constante.

Por tanto, la demanda física del centro gastronómico se considera para una capacidad de 250 personas considerando una estadía de 3 horas cada ciclo en área de restaurante y 30 personas en salas de exposición.



II.2. ANÁLISIS CONTEXTUAL

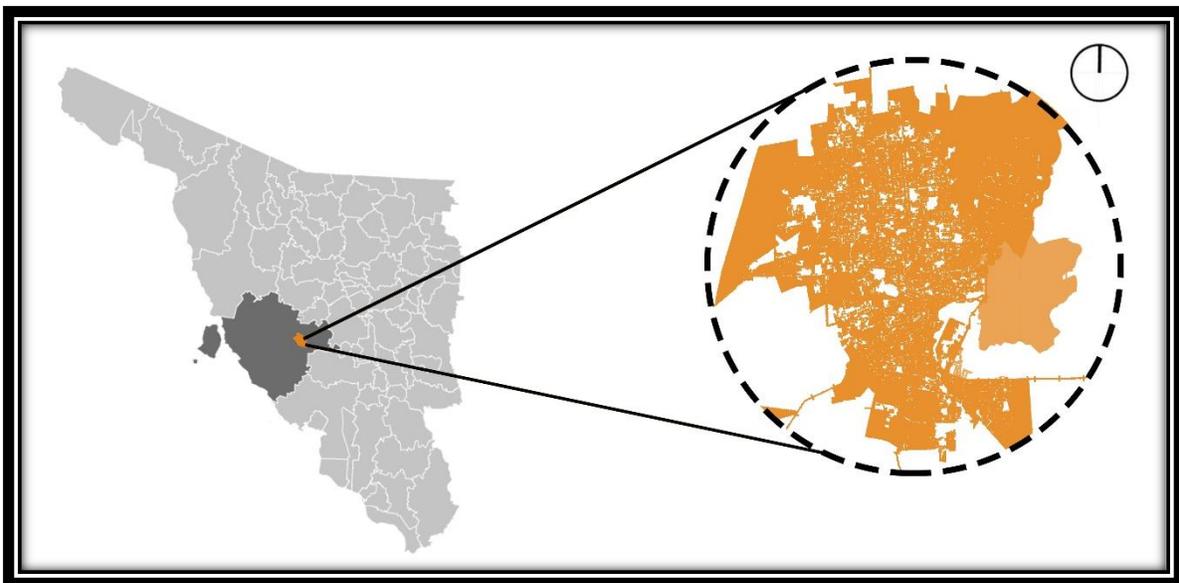
II.2.1. Medio Urbano

El predio propuesto como sede de este proyecto, permite la integración conjunta del centro gastronómico con los objetivos de revitalización de imagen y rehabilitación urbana de la colonia Villa de Seris, puesto que se ubica sobre el acceso norte de la colonia. De acuerdo a la Coordinación General de Infraestructura, Desarrollo Urbano y Ecología del Ayuntamiento de Hermosillo en 2018, el coeficiente de ocupación de uso de suelo en el predio es de 0.70 y el coeficiente de utilización de uso de suelo es de 2.10.

II.2.2. Localización y ubicación

El predio se localiza al noreste del municipio, en el sector sur de la ciudad de Hermosillo Sonora con principal vía de acceso por la Carretera Federal 15 México-Nogales.

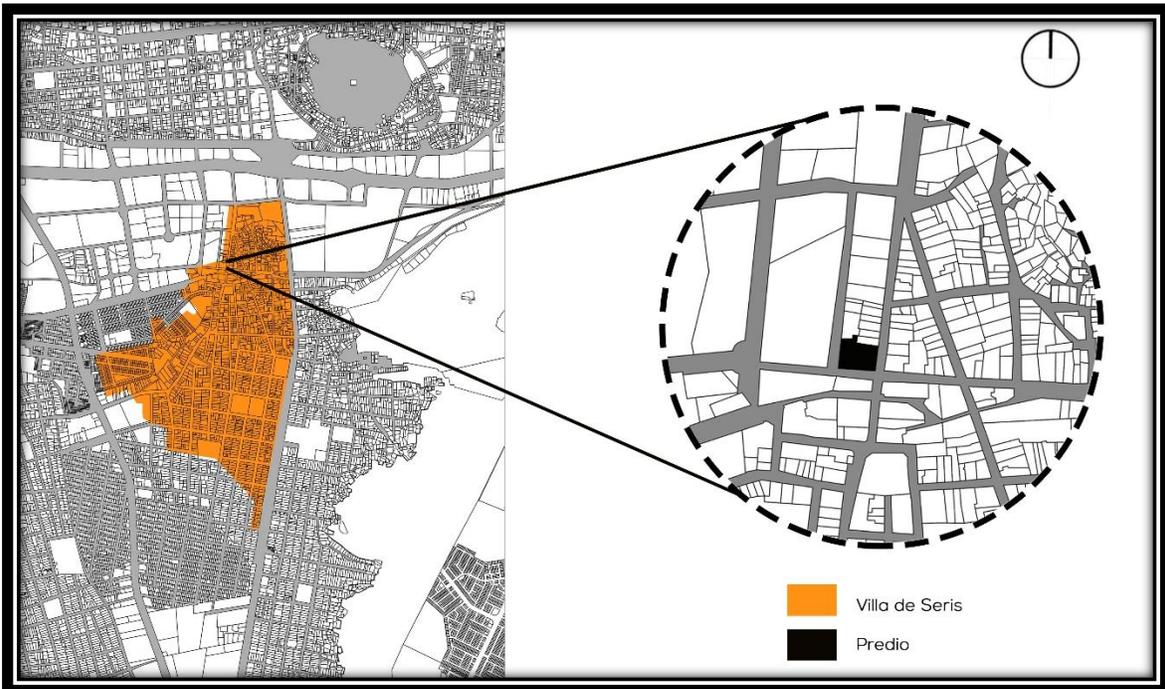
Se ubica en la colonia Villa de Seris, con esquina sobre las calles Alfonso Durazo, Gaxiola y callejón Rosales (Ver mapas II.1 - II.3).



Mapa II. 1 Localización de la mancha urbana de Hermosillo en el municipio. Elaboración propia.



Mapa II. 2 Ubicación de la colonia Villa de Seris en la ciudad. Elaboración propia.



Mapa II. 3 Ubicación del predio en la colonia Villa de Seris. Elaboración propia.

II.2.3. Referentes históricos de la zona

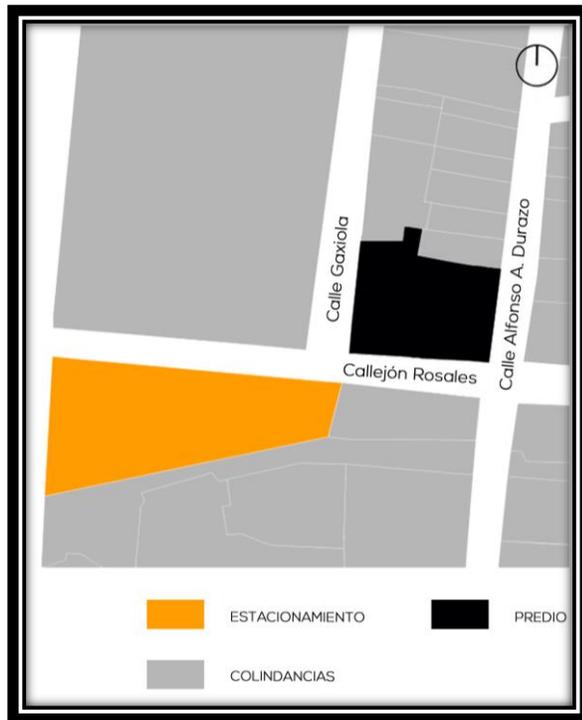
Villa de Seris es una colonia de papel fundacional en la ciudad de Hermosillo, por lo que se le considera de gran valor histórico y cultural, actualmente cuenta con 5382



habitantes y se caracteriza por poseer gran parte de la tradicional comida hermosillense.

La colonia que primero fue un pueblo independiente y que luego se adhirió a la ciudad hoy es considerado un barrio con un carácter propio. La plaza y el templo que se encuentran en el corazón de Villa de Seris representan un orden de consolidación urbana que se daba en la conformación de las ciudades desde la época de la colonización.

En este caso, los referentes de la colonia son una ventaja para la



Croquis II. 1 Ubicación del predio. Elaboración propia.

propuesta, debido a la concepción que los ciudadanos de Hermosillo tienen de la colonia en cuanto a cultura y gastronomía.

II.2.4. Linderos

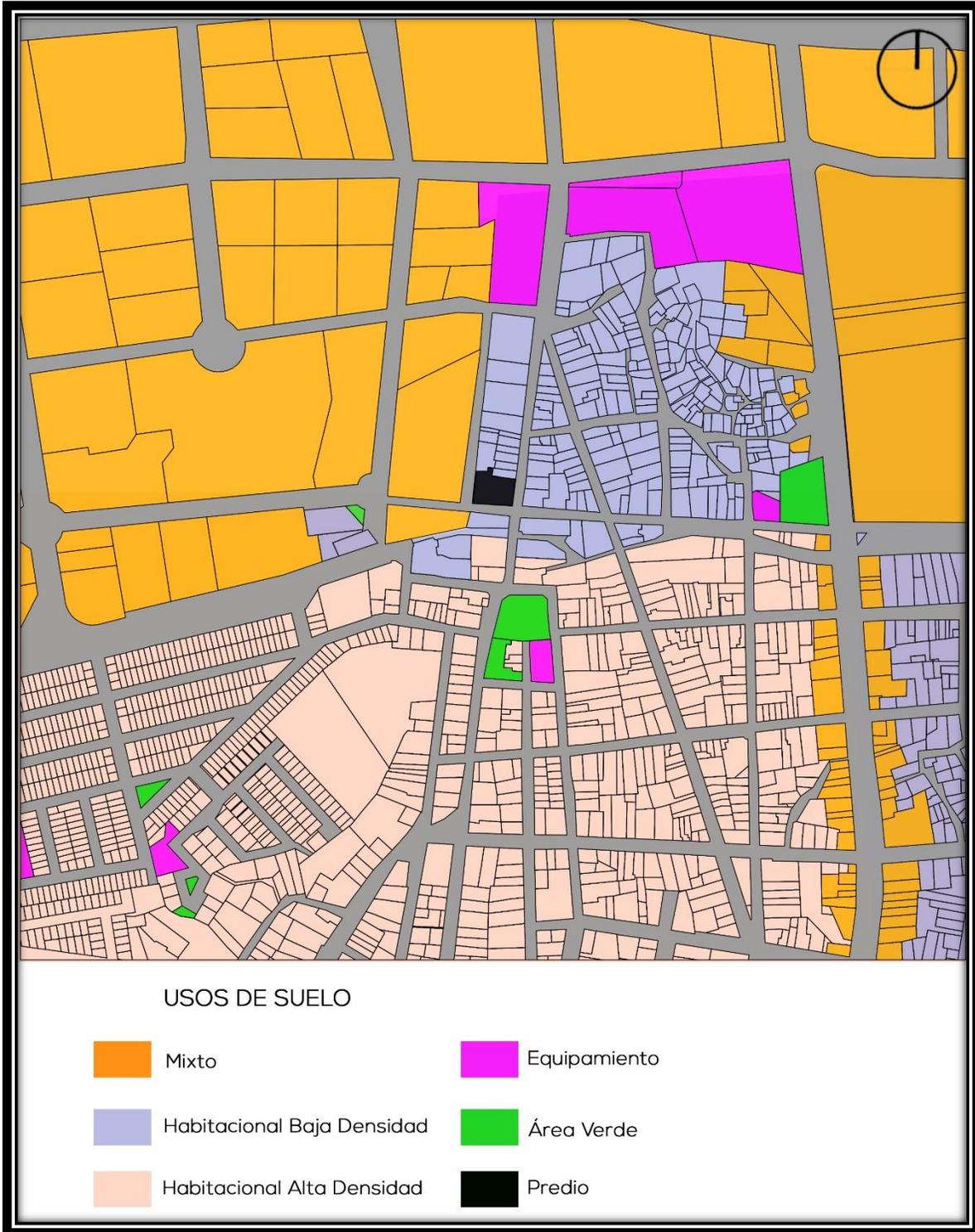
El predio es de propiedad particular con forma irregular y tiene 1338 m². Se encuentra en cabecera de lote y presenta colindancia habitacional por el lado norte (Ver croquis II.1). Al sur, por el Callejón Rosales se encuentra el Restaurante Xochimilco. Al oeste, cruzando la calle Gaxiola, un terreno ocupado para cultivo de flores. De acuerdo con la Coordinación General de Infraestructura, Desarrollo Urbano y Ecología del Ayuntamiento de Hermosillo en 2018 el predio no deberá generar conflictos vehiculares, por lo que el estacionamiento se considera separado del predio.

II.2.5. Usos del suelo

De acuerdo con la dirección de Catastro, en el Sistema de Información Geográfica y Estadística Municipal de Hermosillo, la colonia Villa de Seris se caracteriza por ser



mayormente de uso de suelo habitacional de alta y baja densidad, con uso mixto en los límites de la colonia. El predio propuesto actualmente tiene un uso habitacional de baja densidad (Ver mapa II.4).



Mapa II. 4 Usos de suelo del sector. Fuente: Implan Hermosillo. Elaboración propia.

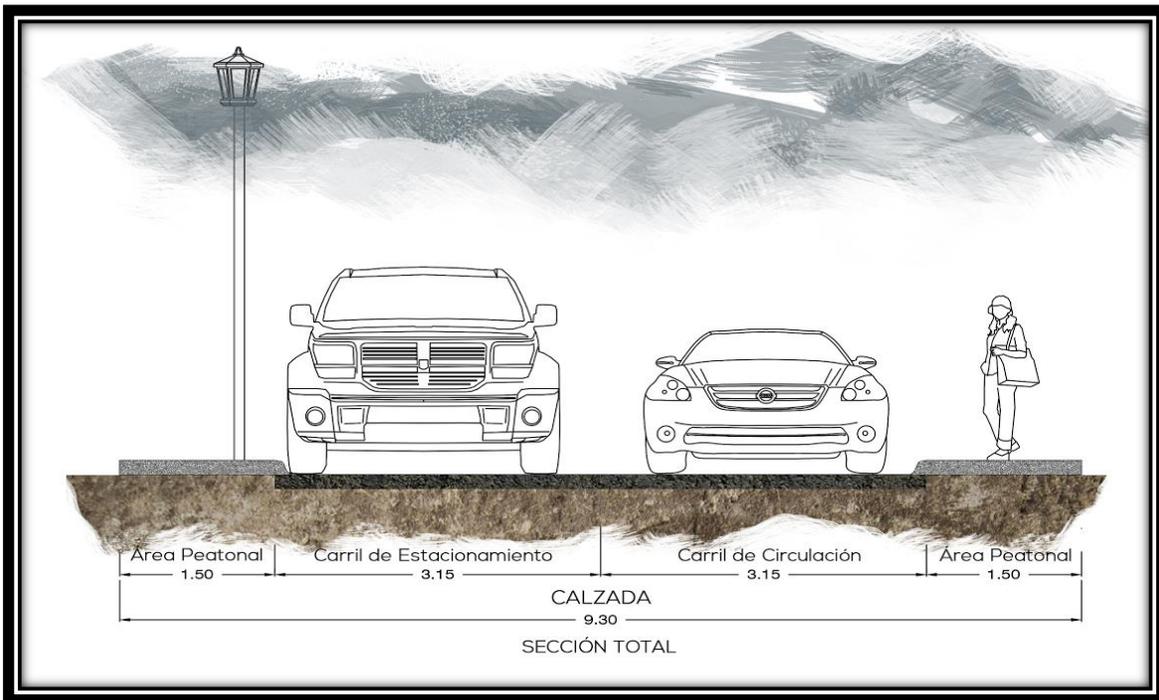


II.2.6. Vialidades

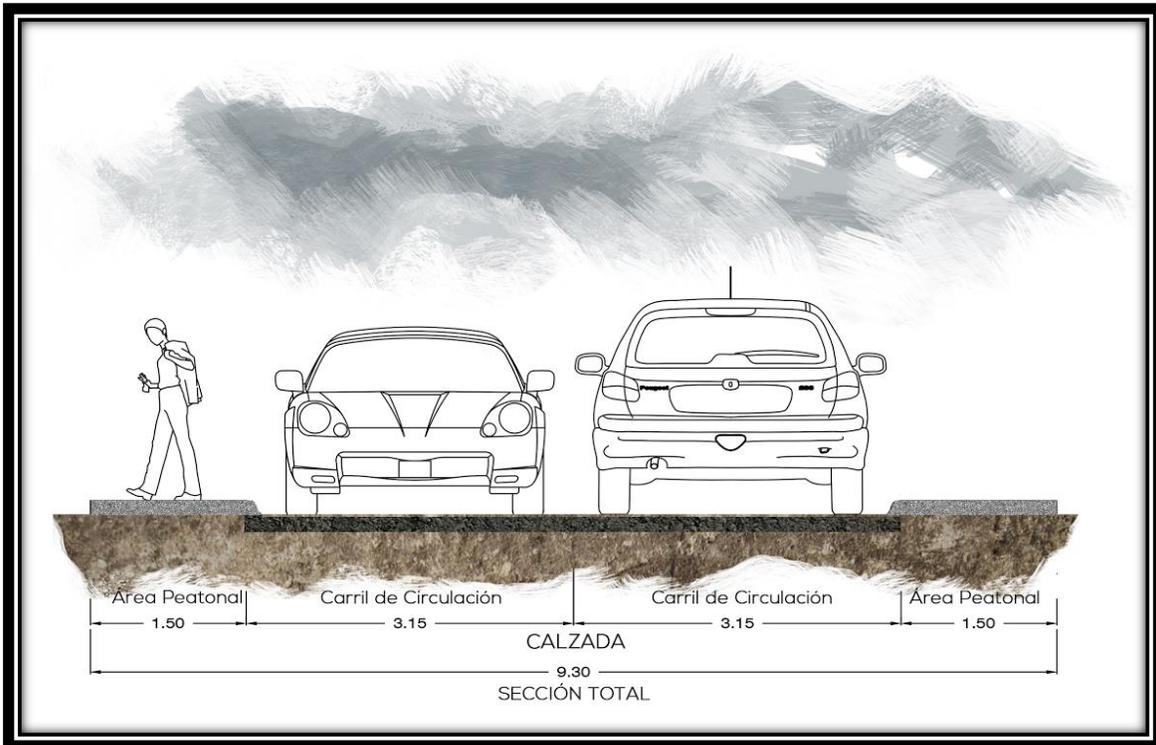
En cuanto a conexión vial, la Avenida Cultura y el Blvd. Agustín de Vildósola, como vialidades primarias permiten el acceso al predio por el norte y el oriente respectivamente (Ver mapa II.5).

El predio se rodea de dos vialidades paralelas de tipo terciarias, que cuentan con un carril estacionamiento y un carril de circulación de un sentido, en este caso la calle Gaxiola y una sección de la Calle Alfonso A. Durazo que corren hacia el sur.

Perpendicular a estas, el Callejón Rosales como vialidad secundaria que corre en los dos sentidos con un carril de circulación por sentido y sin carril de estacionamiento (Ver croquis II.2 - II.3).

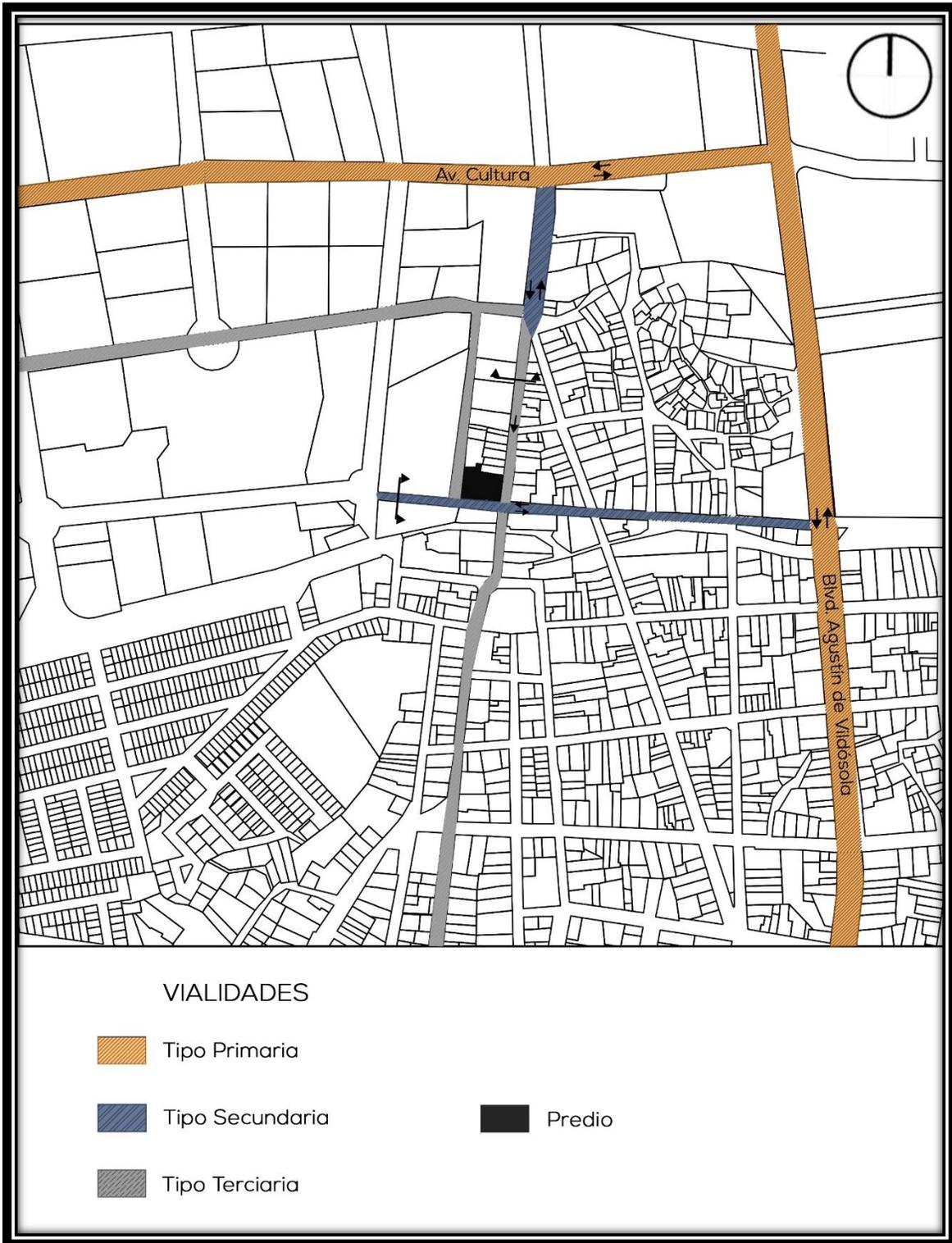


Croquis II. 2 Corte de vialidad, Calle Alfonso Durazo. Elaboración propia.



Croquis II. 3 Corte de vialidad, Callejón Rosales. Elaboración propia.

La sección de la banqueta sobre la Calle Alfonso A. Durazo no tiene un ancho continuo, puesto que en algunas secciones de la calle ocupa el carril de estacionamiento, dejando la calle únicamente con el carril de circulación.

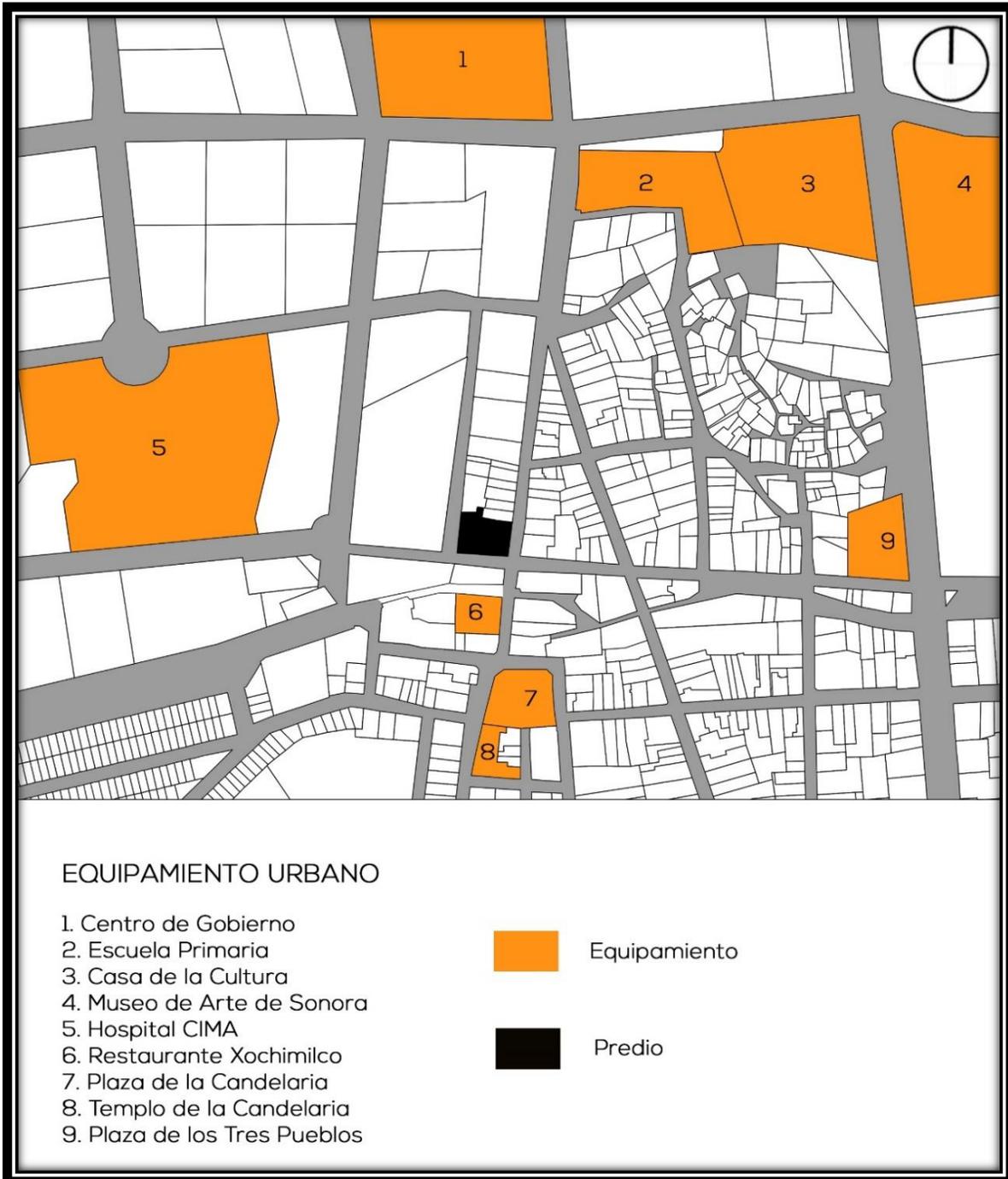


Mapa II. 5 Vialidades de acceso. Elaboración propia.



II.2.7. Equipamiento urbano, infraestructura urbana y servicios públicos

La zona en donde se encuentra el predio cuenta con equipamiento urbano en educación pública primaria, recreación, cultura, administración y salud en el sector privado (Ver mapa II.6).



Mapa II. 6 Equipamiento urbano actual. Elaboración propia.



El predio se rodea de equipamiento urbano que permite cubrir el ámbito religioso, cultural y recreativo de los habitantes de la comunidad de Villa de Seris, lo que en teoría propicia la relación social que se busca para el giro del proyecto.

La colonia Villa de Seris cuenta con urbanización de infraestructura en:

Red de alumbrado público

Red de agua potable

Red de alcantarillado

Red de abastecimiento de energía eléctrica, aérea y subterránea.



Imagen II. 1 Red eléctrica aérea (izquierda). Fuente propia.

Imagen II. 2 Registro de red eléctrica (derecha). Fuente propia.

Como parte de anteriores planes de desarrollo urbano en la colonia, una parte de la red eléctrica se ha mandado al subterráneo como estrategia para mejorar la imagen urbana. El predio se rodea de registros de las distintas redes, por lo que la urbanización de su infraestructura permitirá el funcionamiento del proyecto.

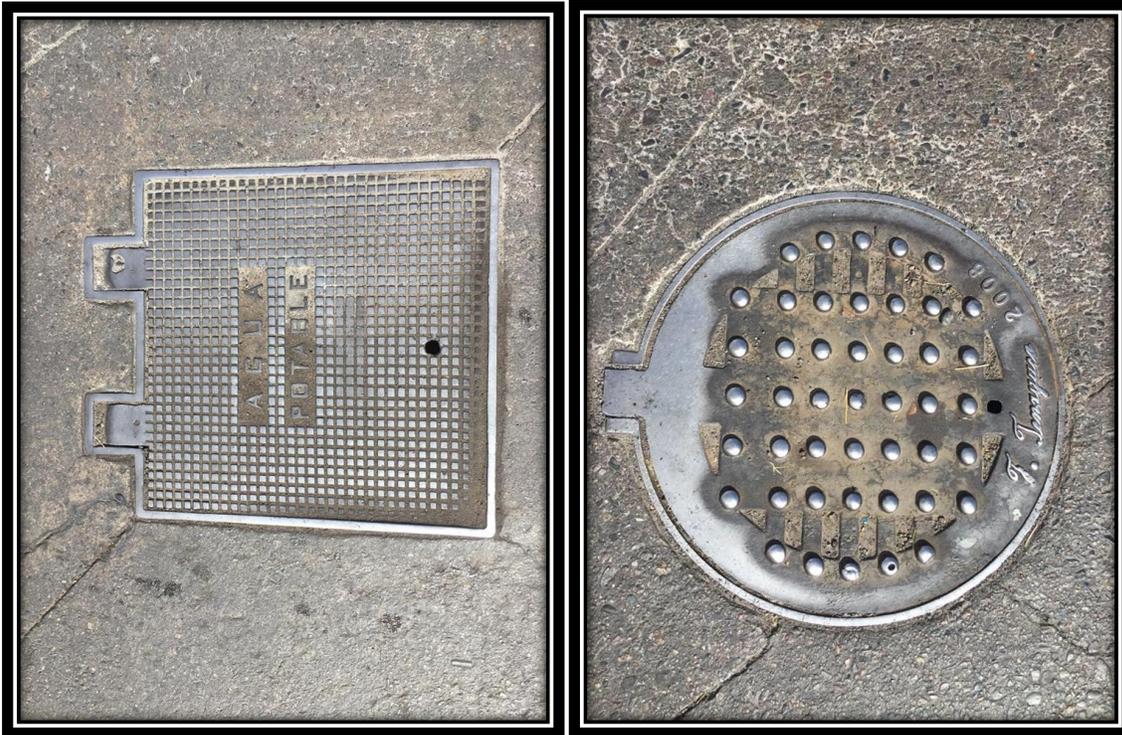


Imagen II. 4 Registros de agua potable (izquierda). Fuente propia.

Imagen II. 3 Alcantarillado (derecha). Fuente propia.



Imagen II. 6 Registros de teléfono (izquierda). Fuente propia.

Imagen II. 5 Registro de televisión por cable (derecha). Fuente propia.



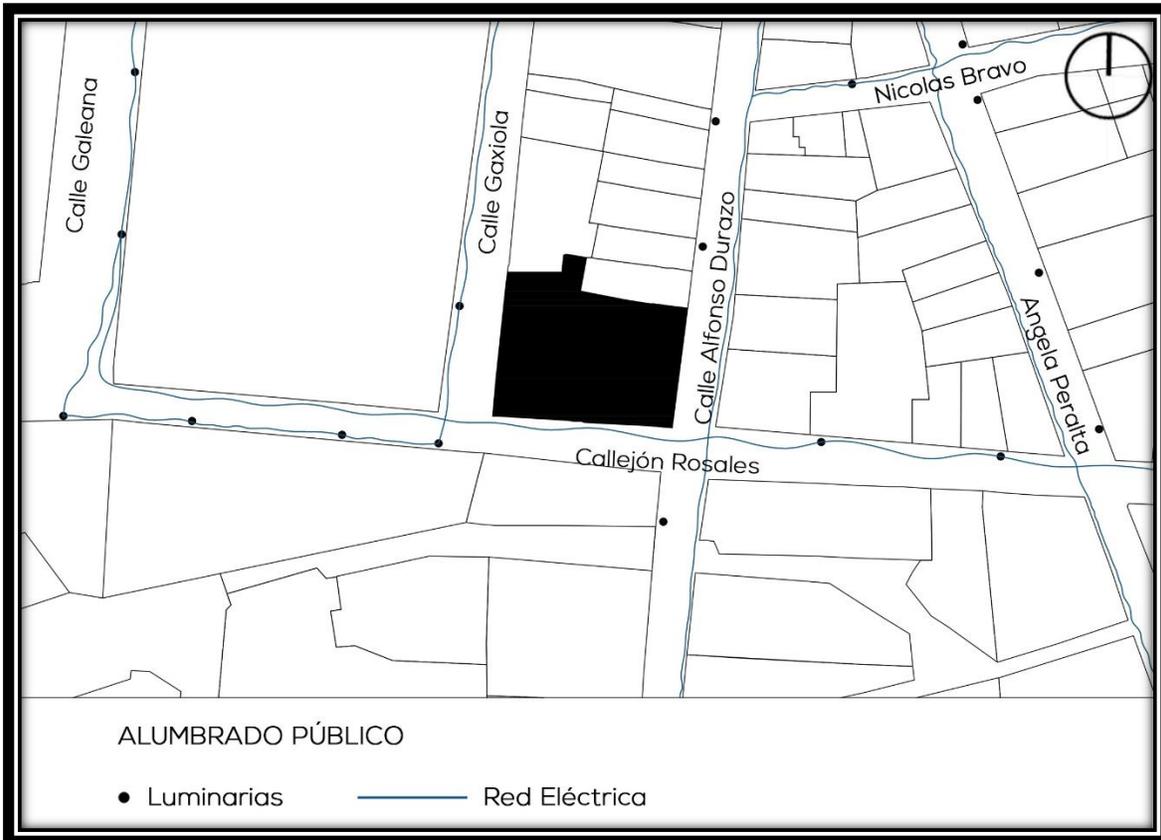
Las conexiones de agua potable y drenaje público se encuentran en ambas esquinas del predio (Ver mapa II.7).



Mapa II. 7 Infraestructura urbana actual, redes de agua potable y drenaje. Fuente: SIGEM.

Elaboración propia.

Actualmente la vía pública, se encuentra pavimentada por la calle Alfonso Durazo y por el Callejón Rosales, ésta solo cuenta con banquetas sobre la Calle Alfonso A. Durazo, faltando banqueta y guarnición el Callejón Rosales y la Calle Gaxiola (Ver imagen II.7). El alumbrado público se distribuye por el sector en su mayoría con luminarias características de la última intervención a la colonia Villa de Seris, sin embargo, también se encuentran lámparas de alumbrado sobre algunos de los postes de la red eléctrica (Ver croquis II.4).



Croquis II. 4 Distribución de alumbrado público.

Además, como parte de los servicios públicos se encuentran la recolección de basura los días martes y viernes (Ver imagen II.8).



Imagen II. 7 Banquetas (izquierda). Fuente propia.

Imagen II. 8 Recolección de basura (derecha). Fuente propia.



El transporte urbano se encuentra a 300 metros del predio por el Blvd. Agustín de Vildósola contando con 9 líneas, a través de UNE Transporte Sonora (Ver tabla II.1).

LINEAS DE UNE TRANSPORTE	
4	11
8	12
9	13
9 Hacienda del Sur	18 Lado A Soriana
18 Lado B Soriana	

Tabla II. 3 Líneas de transporte urbano por Blvd. Agustín de Vildósola. Fuente: UNE Transporte Sonora. Elaboración propia

II.2.8. Imagen urbana

Dentro de la percepción física y ambiental de cualquier visitante de la colonia Villa de Seris, es posible identificar distintos elementos de imagen urbana de acuerdo con los puntos establecidos por el urbanista Kevin Lynch, entre los cuales están las sendas, bordes, nodos, hitos y mojones.

Las sendas son aquellos conductos que el observador recorre, que organizan y conectan los distintos elementos urbanos y ambientales, y generalmente se componen por vialidades y líneas de tránsito. Como sendas principales se encuentran la calle Alfonso A. Durazo, sobre la cual es posible entrar a la colonia desde el norte conectándose con el centro de gobierno y el Callejón Rosales desde el cual se accede por el este.

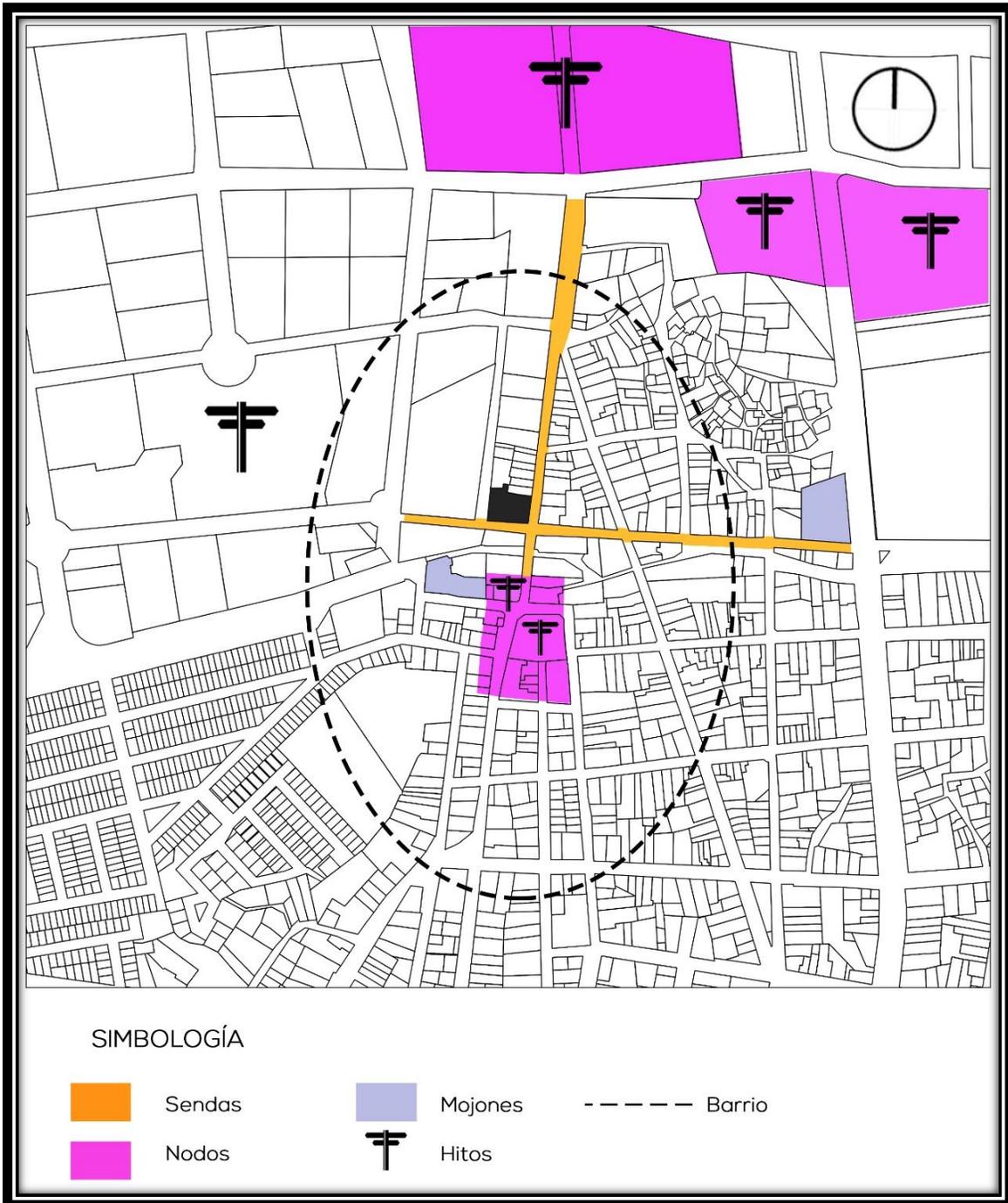
La colonia Villa de Seris, constituye un barrio, puesto que es una sección de Hermosillo que se concibe por su carácter, ya que posee identidad histórica y es reconocible por todos los habitantes de la ciudad.



Se identifican en ella puntos de referencia, tales como el templo y plaza la Candelaria, que fungen como nodos de intersección de los diferentes accesos, y donde se desarrolla la mayor actividad social de la colonia.

Otro de los focos intensivos que generan convergencia es el nodo de servicios públicos en el Centro de Gobierno, y en actividad cultural en la intersección del Blvd. Agustín de Vildósola con el Blvd. Paseo Rio Sonora, por parte de la Casa de la Cultura.

Los hitos en el espacio urbano son objetos representativos que destacan por sobre los demás en la memoria colectiva, que en este caso los integran el Restaurant Xochimilco, la Casa de la Cultura y el Centro de Gobierno. Otros tipos de referencia son los mojones, que consisten en puntos que solo se identifican desde el exterior o desde una perspectiva distante, de los cuales dentro del sector se encuentran el Molino 1918 Moderno, y la Plaza de los Tres Pueblos. (Ver mapa II.8)



Mapa II. 8 Elementos de la imagen urbana. Elaboración propia.

II.2.9. Lineamientos de imagen en la zona

La colonia Villa de Seris es parte de un sector con características de imagen específicas, por lo que se busca que cualquier intervención conserve su apariencia



histórica. Sin embargo, actualmente no se encuentra como parte de algún plan municipal que marque limitantes de intervención específica en cuanto a imagen urbana.

II.2.10. Estudio o consideraciones de impacto ambiental

Dentro de los reglamentos y normas en materia de control ambiental, se tiene por objeto propiciar el desarrollo sustentable y establecer las bases para la preservación, restauración y mejoramiento del ambiente, dentro de las disposiciones de la biodiversidad y los recursos naturales.

Puesto que el proyecto no supone la implicación ni el comprometimiento de especies endémicas, áreas naturales en reserva, investigación científica o procesos de industrialización, no es necesaria la supervisión de ningún organismo que regule su concepción general o específica.

II.2.11. Reglamentación vigente

En materia de urbanismo y construcción, existen programas, normas y reglamentos que regulan el crecimiento de la ciudad, así como el bienestar de sus habitantes dentro de las edificaciones, por lo que se presentan generalidades en limitaciones legales según el perfil del proyecto.

La Ley de Ordenamiento Territorial y Desarrollo Urbano del Estado de Sonora

busca organizar el sistema de los centros de población en la Entidad y asegurar la dotación suficiente de infraestructura y equipamiento, así como la coordinación de acciones entre el Estado y los ayuntamientos en materia de planeación, administración y operación del desarrollo urbano.

Busca que el crecimiento poblacional y la regeneración urbana proteja aquellas partes consideradas patrimonio cultural o histórico, así como la conservación de áreas de valor ambiental. Impulsa la creación y desarrollo de nuevos centros de población mediante consideraciones de usos de suelo, entorno e infraestructura, por lo que la propuesta de centro gastronómico en la colonia Villa de Seris, se apoya



bajo de la premisa de promover a la asociación de proyectos convenidos sobre áreas determinadas con el propósito de dar certidumbre y seguridad en el aprovechamiento de porciones del suelo definido como urbanizable, así como circulación y transporte.

En cuanto a edificación, el **reglamento de construcción** establece que la ejecución de cualquier proyecto arquitectónico debe sujetarse a sus disposiciones y demás normas técnicas complementarias aplicables.

El reglamento especifica las restricciones a considerar en el uso de la vía pública, uso de suelo e instalaciones, dentro de las cuales las más importantes en el proyecto son aquellas de dimensión, capacidad y funcionamiento:

En predios de 500 a 2000 m² se deberá dejar sin construir un 17.50 % del total de la superficie del predio, y se podrán pavimentar solamente con materiales que permitan la filtración del agua.

El ancho mínimo de la puerta será de 1.80 m considerándose centro recreativo.

Toda edificación debe contar con un espacio destinado para el almacenaje temporal de basura dentro de su predio. En usos no habitacionales con más de 500 m², sin incluir estacionamientos, a razón de 0.01 m²/m² construido. Estos espacios deben estar ventilados y, al mismo tiempo, protegidos a la vista mediante muros, setos, puertas o vestíbulos.

Todos los pisos interiores o exteriores se deberán utilizar acabados antiderrapantes que no reflejen en exceso la luz. Los pisos exteriores deberán tener pendientes hidráulicas del 2% para evitar el acumulamiento del agua.

Las juntas entre materiales y separación de rejillas de piso no deberán ser de más de 13 mm de ancho. Se utilizarán cambios de textura en los pavimentos o tiras táctiles, para señalar los cruces y los cambios de sentido o pendiente a las personas ciegas.

En los espacios para comedores y restaurantes se deberán cumplir con lo siguiente:

I.- Es recomendable la instalación de alarmas visuales y sonoras. II.- El acomodo de las mesas deberá permitir espacios de circulación mínimos de 0.90 m para



personas con discapacidad, y áreas de aproximación suficientes. III.- El área de circulación principal no deberá ser inferior a 1.20 m. IV.- Las mesas deberán ser estables y permitir una altura libre para acercamiento de 0.76 m. V.- Las barras de servicio deberán tener la altura adecuada para su uso por personas en silla de ruedas.

En el ámbito legal, el reglamento explica la autoridad y responsabilidad de ejecución y terminación de obras, así como sanciones y medios de impugnación.

Por su parte, el **reglamento de prevención de incendios y protección civil** tiene como objetivo la seguridad, paz y tranquilidad de los habitantes de la ciudad, buscando la salud e integridad de las personas y su propiedad. Se disponen normas de seguridad civil en edificaciones e instalaciones dentro del proceso y terminación de obras, en operación de edificaciones, sus sistemas y medidas de seguridad, así como prevención y combate.

Se clasifican los edificios por capacidad y se relaciona con el número de salidas de emergencia, los incendios y extinguidores. Se especifican resistencia de exposición al fuego de elementos y materiales, distancia y cantidad de materiales, así como códigos de identificación.

Para edificaciones menores a 3000 metros cuadrados de construcción o menores a 15 metros de altura, con grado de riesgo bajo o medio:

- a) Deberán contar en cada piso con un sistema de extinción portátil o móvil para incendio del tipo adecuado, colocados en lugares fácilmente accesibles y con señalamientos que indiquen su ubicación de tal manera que su colocación, desde cualquier punto del edificio no se encuentre a una distancia mayor de 30 metros.
- b) Deberán contar con alumbrado automático de emergencia del tipo adecuado distribuidos de tal manera que iluminen las vías de escape en caso de emergencia.



- c) Deberán contar con red de detectores o sensores del tipo adecuado, distribuidos de tal manera que las áreas de la edificación puedan estar monitoreadas en caso de un conato de incendio, además se instalará una alarma local que se activará en el momento en que se activen dichos detectores.
- d) Deberán contar con rótulos y señalización que indiquen rutas de evacuación, salidas, salidas de emergencia, extintores, peligro, incluyendo las necesarias para cada caso, en color y tamaños apropiados como se indica en la NOM-026-STPS-VIGENTE.

Los proyectos deben ser revisados por clasificación de planos según su tipo, memoria descriptiva, memoria de cálculo y riesgo ambiental.

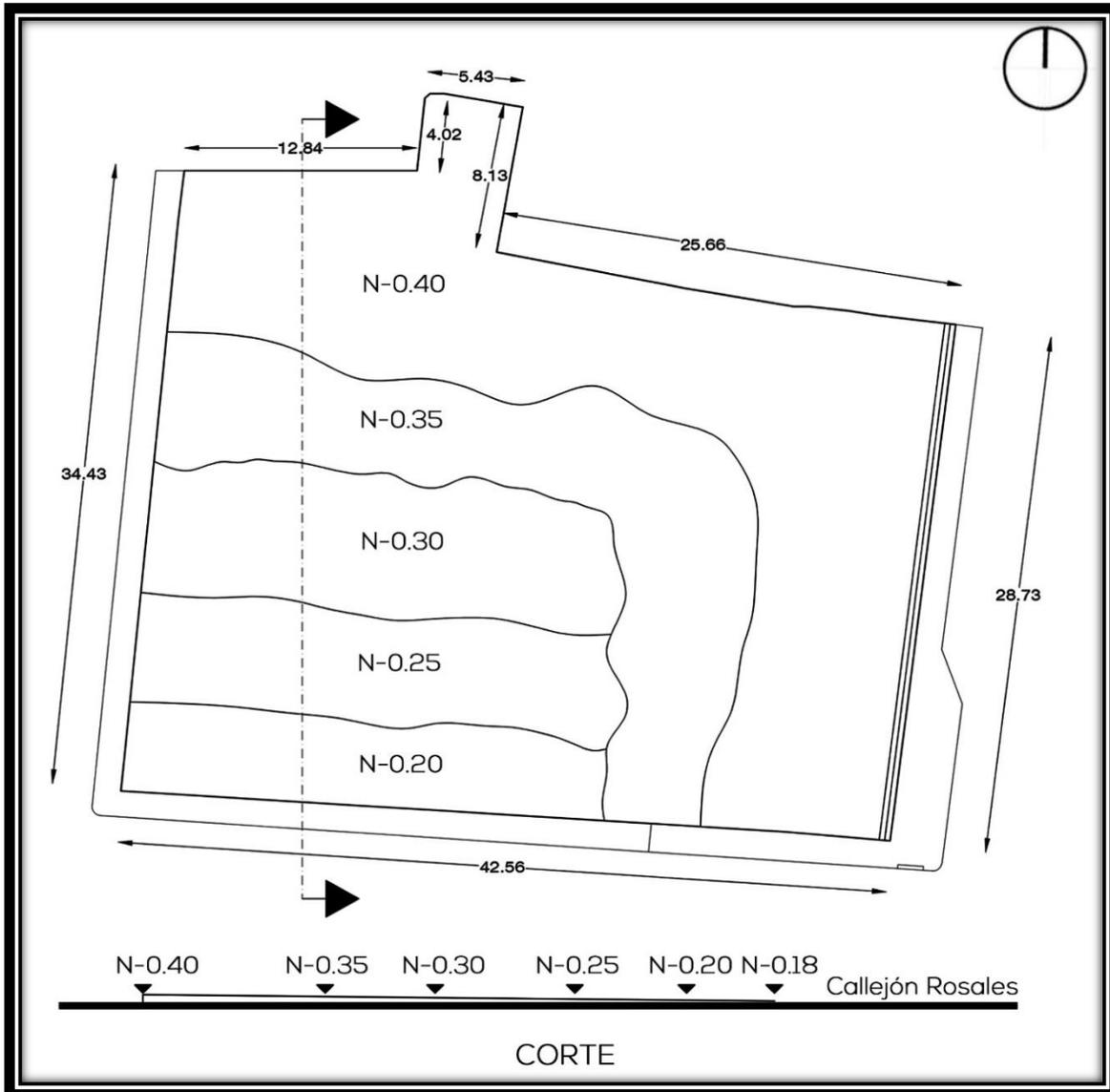
El **reglamento de desarrollo urbano y del espacio público para el Municipio de Hermosillo** condiciona como requisitos para adquirir licencia de uso de suelo, un área destinada para el depósito de basura, que no manifieste contaminación por malos olores, además de evitar conflictos ambientales y vehiculares. (Ver Anexos)

II.3.1. Medio físico

Como parte del estudio previo a la proyección en el sitio, se analizan los elementos físico - ambientales del entorno en la zona que afectará de manera directa la propuesta.

II.3.2. Topografía

Sobre una altura de 210 msnm, el polígono presenta una topografía parcialmente plana, con una ligera pendiente de norte a sur, siendo la mitad contigua a la colindancia más elevada 20 centímetros por sobre el nivel de banquetta (Ver croquis II.5).



Croquis II. 5 Planta y corte de curvas de nivel. Elaboración propia

II.3.3. Mecánica de suelos

La zona de estudio se compone de predios de suelo arenoso, graduado, con resistencia de 10 t/m². Este tipo de suelo presenta partículas de piedra de 0.05 a 2 mm de diámetro, el más ligero dentro de la clasificación de suelos, propenso a la erosión por agua y viento.¹³

¹³ SACSA, 2015



II.3.4. Hidrología

Los recursos hidrológicos del municipio se componen básicamente por los ríos Sonora y San Miguel, que confluyen a pocos kilómetros al este de la cabecera municipal. El más importante es el Río Sonora el cual nace en el noreste del estado y es el único con caudal permanente.

Los escurrimientos pluviales respecto a la zona de estudio cuentan con pendientes naturales que llegan al canal Villa de Seris embovedado por debajo del andador histórico.

II.3.5. Clima

En el municipio de Hermosillo existen dos regiones climáticas predominantes: la primera que corresponde a la región costera la cual presenta un clima muy seco semicálido con inviernos frescos y temperaturas de cero grados en los meses de enero y febrero, hasta temperaturas de 48 grados centígrados en julio y agosto.

La segunda región está conformada por el resto del municipio, con un clima muy seco con temperaturas de 14 a 16 grados en los meses de enero y febrero, con extremas de 31 a 47 en los meses de julio y agosto (Ver tabla II.4).

PARÁMETROS CLIMÁTICOS PROMEDIO EN HERMOSILLO, SONORA (1951-2017)

Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
<i>T. Media</i>	17.5	18.5	20.9	24.1	27.9	31.8	32.5	31.9	31.0	26.9	21.3	17.1
<i>T. Máx.</i>	24.2	25.8	28.7	32.3	36.3	39.8	39.3	38.3	37.5	33.9	28.6	24.0
<i>T. Mín.</i>	10.2	11.3	13.1	15.9	19.4	23.8	25.8	25.6	24.6	19.8	14.0	10.2
<i>Humedad Relat. (%)</i>	48	44	40	34	31	34	48	53	48	42	43	49
<i>Precipitación Total (mm)</i>	17.3	16.6	6.5	3.7	2.5	8.4	98	100.2	69.0	18.3	17.3	29.1
<i>Horas de sol</i>	179	178	227	231	298	283	268	279	239	257	221	197

Tabla II. 4 Parámetros climáticos 1951-2017. Fuente: Servicio Meteorológico Nacional.



Según datos meteorológicos en los últimos años 2015 - 2017 se registran temperaturas máximas de 49° C en verano y mínimas de 2°C en invierno, por lo tanto, en comparación con el promedio de los últimos 50 años, la ciudad de Hermosillo ha experimentado aumentos de temperatura considerables (Ver tabla II.5).

En relación con la humedad relativa, los meses que alcanzan mayor temperatura también presentan los coeficientes de menor humedad, con medias por debajo del 35%, exceptuando aquellos meses que dentro del período de verano también presentan lluvias, como son los meses de julio y agosto.

El régimen de lluvias en la ciudad, se presentan en verano con una precipitación pluvial de entre 300 a 400 milímetros. Los meses de mayo y junio presentan las cantidades más altas en horas de sol al igual que las mayores velocidades en vientos (Ver tabla II.5).

PARÁMETROS CLIMÁTICOS PROMEDIO EN HERMOSILLO, SONORA (2015-2017)

Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
T. Media	17.2	23	23.1	25.2	27.3	32.2	32.3	33	31	29.3	22.3	17.5
T. Máx.	31	37	38	37	38	49	44	42	41	41	37	33
T. Mín.	3	2	9	10	17	20	24	23	17	17	6	5
Vientos												
Media (km/h)	3.2	4.5	5.5	6.1	7.5	8.7	7.7	6.4	5.9	4.8	5.9	4.7
Vientos												
Máx. (km/h)	37	46.3	38.9	40.7	48.2	44.4	70.4	77.8	55.6	40.7	29.6	42.6

Tabla II. 5 Parámetros climáticos 2015-2017. Fuente: Servicio Meteorológico Nacional

II.3.6. Vegetación

De acuerdo con el Plan Municipal de Desarrollo 2016-2018 de Hermosillo, sobre la geografía de la ciudad sobresale la vegetación de tipo mezquital, entre los que se encuentran: el palo fierro, palo verde, huizache y brea.



Dentro del predio la vegetación es escasa, se encuentran plantados dos árboles neem y una palma de abanico. Los árboles originarios de la India se adaptan a climas subáridos y subhúmedos, mientras que la palma originaria del sur de la península de Baja California en México, se encuentra también en algunos sitios de Sonora. Alrededor se encuentra maleza de poca altura, por lo que se considera de bajo impacto (Ver imágenes II.9 – II.10).

Las condiciones físicas de cada planta varían según su tipo, por lo que se clasifica la vegetación existente en el predio para conocer sus propiedades específicas (Ver tabla II.6).



Imagen II. 10 Palma de abanico (izquierda). Fuente propia.

Imagen II. 9 Árbol del neem (derecha). Fuente propia.

CLASIFICACIÓN DE VEGETACIÓN VIGENTE

<i>Nombre científico</i>	Nombre Común	Altura	Diámetro	Tipo de raíz	Características
--------------------------	--------------	--------	----------	--------------	-----------------



<i>Washingtonia robusta</i>	Palma abanico	11 m	5 m	Fascicular	Floración amarilla y verde solamente en verano. Mantenimiento ocasional.
<i>Árbol del Neem</i>	Azadirachta indica	4 m	5.5 m	Ramificada	Florece de abril a mayo, y no tolera temperaturas menores a 4°

Tabla II. 6 Clasificación de vegetación existente. Elaboración propia.

II.3.7. Fauna

Debido a la urbanización de la ciudad es difícil encontrarse con fauna característica del ecosistema silvestre, en este caso en el entorno del predio predominan insectos como las hormigas obreras y reinas, grillos y aves como la paloma bravía común, el gorrión y el zanate.

En conclusión, el análisis del contexto es indispensable para comprender la situación actual del sitio donde se va a proyectar, puesto que, al estar conscientes de las ventajas físicas y sociales, se pueden aprovechar de mejor manera los recursos en beneficio del impacto de la propuesta. En cuanto a las limitantes, conocer el contexto ayuda para tener consideraciones especiales en el diseño y tomar medidas de acción que suplan cualquier deficiencia del lugar. El contexto se liga, además, al comportamiento directo de los usuarios debido a la percepción de ellos respecto al sitio y se relaciona estrictamente con la planeación del impacto visual del objeto arquitectónico proyectado.



CAPITULO III. PROGRAMACIÓN

La investigación previa lleva el fin de introducir al propósito de una propuesta de solución, por lo que en este capítulo se desarrollan las consideraciones generales que inician el proceso de diseño, tomando en cuenta las variables y limitaciones del contexto.

III.1 Programa de necesidades y espacios

El inicio de la programación de diseño consiste en traducir las necesidades actuales en espacios que según su actividad tengan el propósito de suplir dicha necesidad (Ver tablas III.1-III.2).

Necesidades generales	Espacios de solución propuestos
La exposición de la cultura requiere de espacios de exhibición y colocación de elementos representativos e información	Área de exhibición
La gastronomía requiere de áreas de manejo y procesamiento de insumos para la preparación de alimentos y bebidas.	Área de cocina/preparación
Los visitantes requieren espacios para estancia, interacción y consumo.	Área de mesas
El funcionamiento del centro requiere espacios para la administración general de sus funciones.	Área administrativa
Todos los usuarios requieren espacios de aseo biológico básico.	Área de sanitarios
El funcionamiento del edificio requiere espacios para instalación y mantenimiento de equipos, así como artículos diarios de limpieza.	Área de servicio

Tabla III. 1 Necesidades y espacios.



Necesidades específicas	Espacios de solución propuestos
<p>La recepción de los visitantes requiere un espacio de transición al interior, por donde les sea posible entrar al edificio.</p>	Vestíbulo
<p>La preparación y exhibición de los platillos requiere de un espacio de trabajo suficiente para el personal designado al manejo y manipulación de los alimentos que permita a los visitantes observar los procesos realizados.</p>	Cocina de concepto abierto
<p>La exhibición de la gastronomía sonoreense requiere de un espacio que permita la exposición de objetos característicos de la cultura regional.</p>	Sala de exposición
<p>La preparación de postres típicos requiere un espacio para el proceso de cocción de pan a través de hornos artesanales, independiente y con área de exhibición.</p>	Panadería
<p>El manejo de bebidas requiere un espacio para la exposición, preparación y servicio para visitantes, en correlación y visible.</p>	Barra
<p>Para propiciar el consumo y estadía de los visitantes, se requiere de un área específica donde sea posible degustar los platillos tradicionales.</p>	Área de mesas para comensales
<p>Se requiere de un espacio habilitado para el servicio de necesidades biológicas de los visitantes.</p>	Sanitarios
<p>La dirección del centro requiere espacios de trabajo administrativo, para control y toma de decisiones, equipado e independiente.</p>	Oficinas administrativas



El almacenamiento de alimentos requiere un espacio cerrado adecuado en ambiente para la conservación de productos perecederos.

El mantenimiento diario del edificio requiere un espacio cerrado para almacenaje de equipo y artículos de limpieza.

El funcionamiento del edificio requiere un espacio donde sea posible instalar y dar mantenimiento a maquinaria, equipo especial, deberá ser ventilado, aislado e independiente.

Cuarto frío

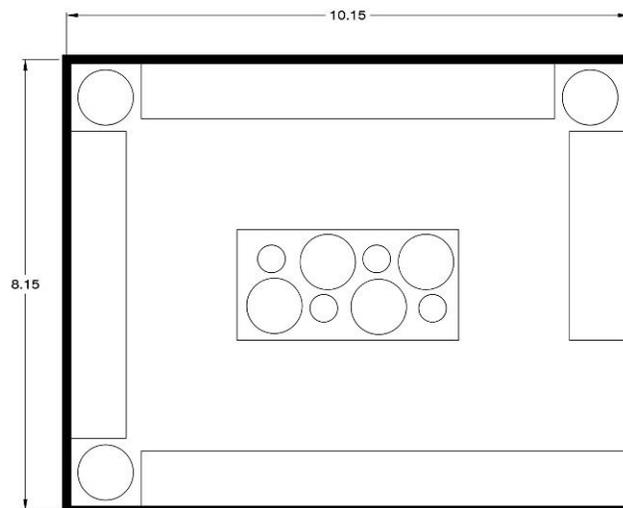
Cuarto de limpieza

Cuarto de máquinas

Tabla III. 2 Necesidades y espacios de solución propuestos.

III.2 Análisis gráfico de áreas

Cada espacio presenta requerimientos distintos en dimensiones, mobiliario, circulación e incluso altura, por lo que se desarrollan gráficamente para determinar un mínimo necesario (Ver croquis III.1-III.6).



Sala de exposición

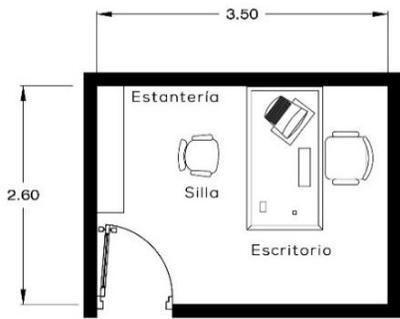
Exhibidores (4): 5.70 m²
Mesas (3): 3.30 m²
Centro: 1.10 m²

Área mobiliario: 35.82 m²
Área de tránsito: 38 m²
Área total: 73.82 m²
Altura: 3.50 m²

Croquis III. 1 Análisis. Sala de exposición. Elaboración propia

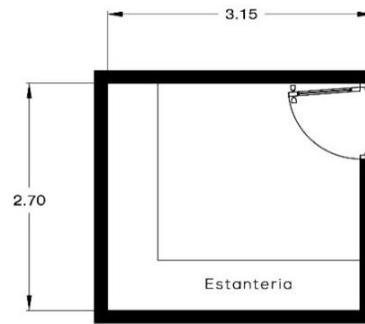


CENTRO GASTRONÓMICO en Villa de Seris - Casa CAMAAI



Oficina administrativa

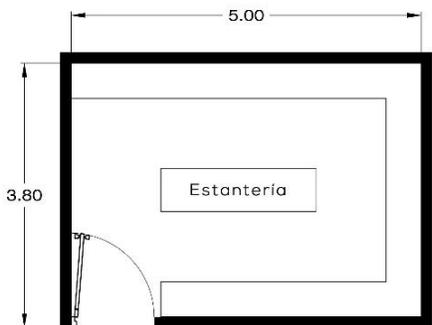
Escritorio: 1.53 m²
Silla (2): 0.70 m²
Estantería: 0.48 m²
Área mobiliario: 2.70 m²
Área de tránsito (55%): 1.50 m²
Área total: 4.20 m²
Altura: 2.50 m



Cuarto de limpieza

Estantería (2): 3.00 m²
Área mobiliario: 3.00 m²
Área de tránsito (55%): 1.70 m²
Área total: 4.70 m²
Altura: 2.50 m

Croquis III. 3 Análisis. Oficina administrativa. Cuarto de limpieza. Elaboración propia



Almacén

Estantería (4): 7.00 m²
Área mobiliario: 7.00 m²
Área de tránsito (55%): 3.90 m²
Área total: 10.90 m²
Altura: 3.00 m²



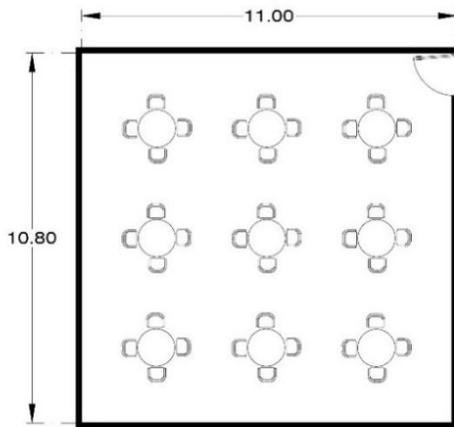
Bar

Barra: 2.70 m²
Estantería: 2.70 m²
Silla (6): 0.80 m²
Área mobiliario: 6.20 m²
Área de tránsito (55%): 3.40 m²
Área total: 9.60 m²
Altura: 3.00 m²

Croquis III. 2 Análisis. Almacén. Bar. Elaboración propia.

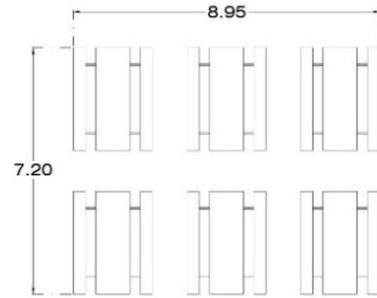


CENTRO GASTRONÓMICO en Villa de Seris - Casa CAMAAI



Mesas interiores

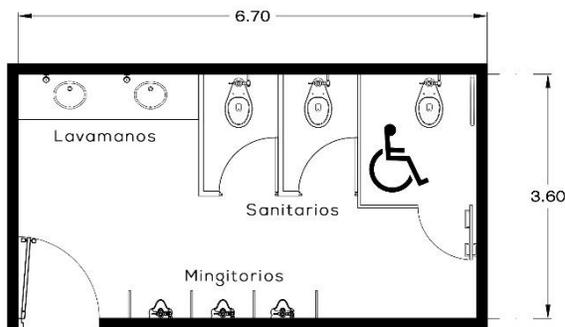
Juego de 4 sillas (9): 7.20 m²
Mesas (9): 8.40 m²
Área mobiliario: 15.60 m²
Área de tránsito (55%): 8.60 m²
Área total: 24.20 m²
Altura: 4.00 m²



Mesas exteriores

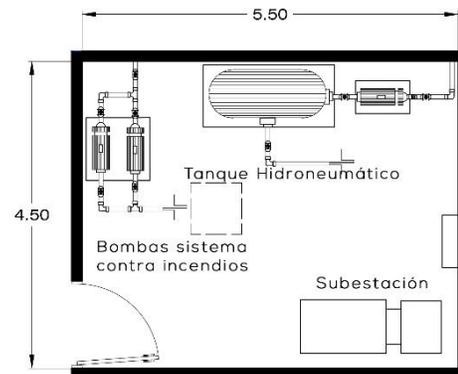
Mesas tipo banca (6): 41.40
Área mobiliario: 41.40 m²
Área de tránsito (55%): 22.8 m²
Área total: 64.20 m²
Altura: Abierta

Croquis III.4. Análisis. Baños. Cuarto de máquinas. Elaboración propia.



Baño

Cabina de sanitario (2): 5.40 m²
Cabina de sanitario especial: 3.25 m²
Mingitorios (3): 1.90 m²
Lavamanos (2): 1.75 m²
Área mobiliario: 12.30 m²
Área de tránsito (55%): 6.80 m²
Área total: 19.20 m²
Altura: 3.00 m²



Cuarto de máquinas

Tanque hidroneumático: 1.75 m²
Bomba para hidroneumático: 0.38 m²
Sistema contra incendios (2): 0.80 m²
Subestación eléctrica: 1.62 m²
Área mobiliario: 3.50 m²
Área de tránsito (80 %): 2.80 m²
Área total: 6.3 m²
Altura: 3.50 m²

Croquis III. 4. Análisis. Baños. Cuarto de máquinas. Elaboración propia.



Panadería

Horno: 3.10 m²

Mesa: 2.05 m²

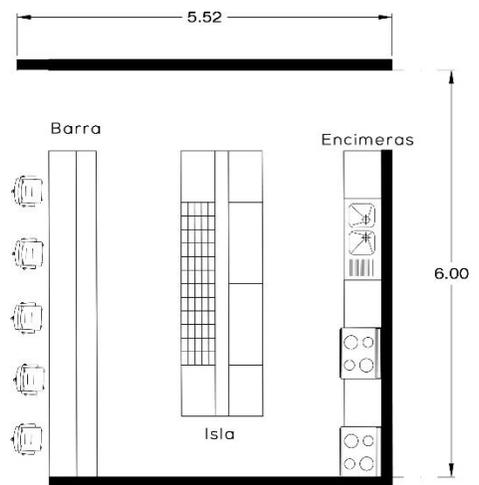
Mostrador: 2.45 m²

Área mobiliario: 7.60 m²

Área de tránsito (55%): 4.20 m²

Área total: 11.80 m²

Altura: 3.00 m²



Cocina

Isla: 5.70 m²

Barra: 3.30 m²

Encimeras (3): 1.10 m²

Lavatrastes: 0.66 m²

Estufa (2): 0.90 m²

Área mobiliario: 11.70 m²

Área de tránsito (55%): 6.40 m²

Área total: 18.10 m²

Altura: 3.00 m²

Croquis III. 5. Análisis. Panadería. Cocina. Elaboración propia.

III.3 Criterios y estrategias de diseño

Como auxiliar en el precedente proyectual, se presentan distintas consideraciones de diseño que podrían ser aplicadas en la propuesta según su función.

Formas: Se propone utilizar formas ortogonales con predominancia sólida, vanos con ritmos geométricos rectangulares y triangulares; con dos niveles, haciendo uso de dobles alturas (Ver imagen III.1).

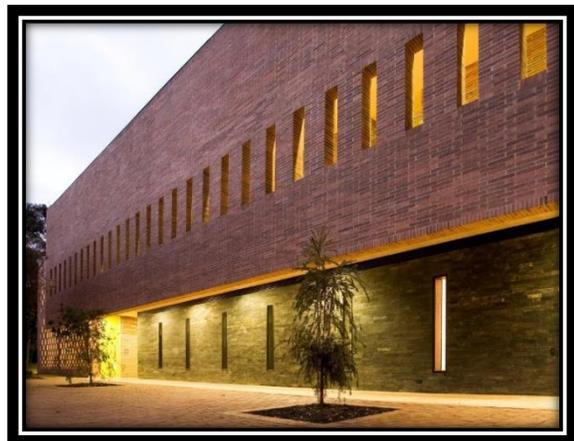


Imagen III. 1. Formas ortogonales. Fuente: <https://www.archdaily.mx>



Imagen III. 2. Organización. Cocina concepto abierto. <https://www.archdaily.mx>

Imagen III. 3. Organización. Exhibición fluida. Fuente: <http://rpp.pe/lima/actualidad/la-casa-de-la-gastronomia-un-museo-para-conocer-la-comida-peruana-noticia-692137>

Organización: En planta baja el funcionamiento principal del centro, con áreas de exposición, cocina y áreas de mesas para comensales. El área de preparación de alimentos deberá ser abierta, permitiendo la observación de los procesos por parte de los comensales. El mobiliario de la cocina principal deberá ser de apariencia industrializada, como parte de la inclusión tecnológica.

Los espacios de exhibición de objetos deberán permitir la integración de los visitantes a las escenas, sin



Imagen III. 4. Ambientes. Iluminación cálida. Fuente: <http://www.arquimaster.com.ar>

iluminación excesiva y con elementos informativos (Ver imágenes III.2-III.3).

Ambientes: Los espacios interiores deberán procurar el uso de materiales con acabados aparentes, la madera, iluminación en tonos cálidos y mobiliario estilo industrial (Ver imagen III.4).



Organización exterior: Se busca un espacio abierto exterior con vegetación desértica y juegos de iluminación por las noches (Ver imagen III.5).



Imagen III. 6. Organización exterior. Área común. Fuente: <https://www.tripadvisor.com.mx>

Imagen III. 5. Sistemas constructivos. Acero corten. Fuente: <http://www.arquimaster.com.ar>

Sistemas constructivos: Se propone el uso del acero como estructura portante, con sistemas prefabricados para losas, además del ladrillo y el acero corten como materiales rectores en la envolvente (Ver imagen III.6).

Adecuación climática: La orientación del edificio será este-oeste. El uso de la vegetación exterior se hará con especies xerófilas en jardines con recubrimientos de piedra y acabados rústicos, de manera que represente al entorno físico seri (Ver imagen III.7).



Imagen III. 7. Adecuación climática. Uso de vegetación xerófila. Fuente:

<http://desertcrestpress.com/phoenix-xeriscaping->



III.4 Programa arquitectónico

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO PROPUESTA DE CENTRO GASTRONÓMICO

ESPACIOS		CARACTERÍSTICAS GENERALES				C. TÉCNICAS	DIMENSIONES	
General	Particular	Descripción	Actividades	Observaciones	Capacidad	Mobiliario	Área	Altura
ZONA PÚBLICA								
Exposición	Sala de exhibición	Área de exhibición cultural relacionada a la identidad gastronómica del estado.	Interacción de los visitantes con los objetos representativos expuestos.	En planta baja. Iluminación cálida. Con elementos jerárquicos. De circulación fluida.	30 visitantes distribuidos por la sala	Plataformas, exhibidores, vitrinas.	73 m ²	3.50 m
Restaurante	Mesas interiores	Área interior para que los visitantes puedan sentarse a comer.	Estancia de los comensales.	En planta alta. Las mesas estarán en un área común. Iluminación cálida.	100 comensales sentados	Mesas, sillas.	200 m ²	4.00 m
	Mesas exteriores	Área exterior para que los visitantes puedan sentarse a comer.	Estancia de los comensales.	En planta baja. Las mesas exteriores estarán rodeadas por la envolvente del edificio. Semicubierta. Iluminación cálida.	100 comensales sentados	Mesas, sillas.	200 m ²	Abierta
Cocina y preparación	Cocina caliente	Área de preparación y cocción de alimentos ocupada por los cocineros.	Preparación de alimentos a fuego.	En planta alta. De apariencia industrial. Con iluminación fría y ventilación suficientes.	4 cocineros	Estufas, plancha, asador, encimeras, isla, refrigerador, lavatrastos.	70 m ²	3.50 m
	Cocina fría	Área de preparación de insumos procesados ocupada por los cocineros.	Preparación de alimentos fríos.	En planta alta. Contigua a la cocina caliente, almacén y cuarto frío. Con iluminación fría.	3 cocineros	Isla, refrigerador, encimeras lavatrastos.	30 m ²	3.50 m
	Panadería	Área de preparación y de cocción de pan.	Preparación y cocción de coyotas y pan.	En planta alta. Contigua a almacén y cuarto frío. Con muros cortina. Con iluminación cálida y ventilación/extracción.	4 panaderos	Hornos, lavatrastos., exhibidores, encimeras.	28 m ²	3.00 m
	Barra	Área de preparación de bebidas.	Servir a visitantes. Beber.	En planta alta.	1 bartender,, 6 visitantes sentados.	Cavas, barra/mostrador, sillas.	13 m ²	3.00 m
ZONA PRIVADA								
Bodega	Cuarto frío	Área de conservación de insumos a baja temperatura.	Proveer y conservar alimentos e insumos para las áreas de preparación.	En planta alta. Con aislamiento térmico. Contiguo al almacén.	2 manejadores de alimentos	Anaqueles.	16 m ²	2.50 m



ESPACIOS		CARACTERISTICAS GENERALES				C. TECNICAS	DIMENSIONES		
General	Particular	Descripción	Actividades	Observaciones	Capacidad	Mobiliario	Área	Altura	
Bodega	Almacén	Área de almacenaje de provisiones empacadas a temperatura ambiente para cocina.	Organizar y almacenar los alimentos enlatados y no perecederos.	En planta alta. Contiguo a la cocina y cuarto frío.	2 manejadores de alimentos	Anaqueles.	48 m ²	2.50 m	
	Gerencia	Oficina del responsable general del centro.	Trabajo de escritorio. Atención especial de clientes.	En planta baja. Aislado del funcionamiento del centro. Con área de espera.	1 gerente, 4 clientes	Escritorio, silla ejecutiva, 2 sillas de oficina, archivero, sillas para espera.	4.20 m ²	2.50 m	
Administración	Contabilidad	Oficina del contador administrativo del centro.	Trabajo de escritorio. Atención a empleados.	En planta baja. Aislado del funcionamiento del centro. Con área de espera.	1 contador, 2 colaboradores o empleados.	Escritorio, silla ejecutiva, 2 sillas de oficina, archivero.	4.20 m ²	2.50 m	
SERVICIOS									
Sanitarios	Baños hombres	Área de aseo básico personal en necesidades biológicas.	Auxiliar a los visitantes en servicios sanitarios de WC, mingitorios y lavamanos.	Con alta ventilación. En planta baja.	5 visitantes	WC's, lavamanos, mingitorios.	27 m ²	3.00 m	
	Baños mujeres	Área de aseo básico personal en necesidades biológicas.	Auxiliar a los visitantes en servicios sanitarios de WC, mingitorios y lavamanos.	Con alta ventilación. En planta baja.	5 visitantes	WC's, lavamanos.	30 m ²	3.00 m	
Mantenimiento	Cuarto de limpieza	Área de almacenaje de productos y equipo básicos de limpieza.	Guardado de artículos de limpieza.	Se ubica un módulo en cada planta. Aislado del funcionamiento principal del centro.	2 limpiadores	Armario, mesa.	6 m ²	2.50 m	
	Cuarto de maquinas	Área de instalación permanente de equipos generales.	Funcionamiento y mantenimiento de equipos e instalaciones generales del centro.	Aislado del resto del edificio. En planta baja.	2 técnicos	Tanque hidroneumático, subestación eléctrica.	36 m ²	3.50 m	
Total							785 m²		

Tabla III. 3. Programa arquitectónico. Elaboración propia.



III.5 Construcción de diagramas espaciales

III.5.1 Diagrama de relaciones

A continuación, un gráfico matricial de doble salida donde los cruces de estos espacios permiten observar la relación e interacción de los espacios registrados en el programa arquitectónico de acuerdo con tres valores: relación directa, indirecta o sin relación. (Ver gráfico III.1)

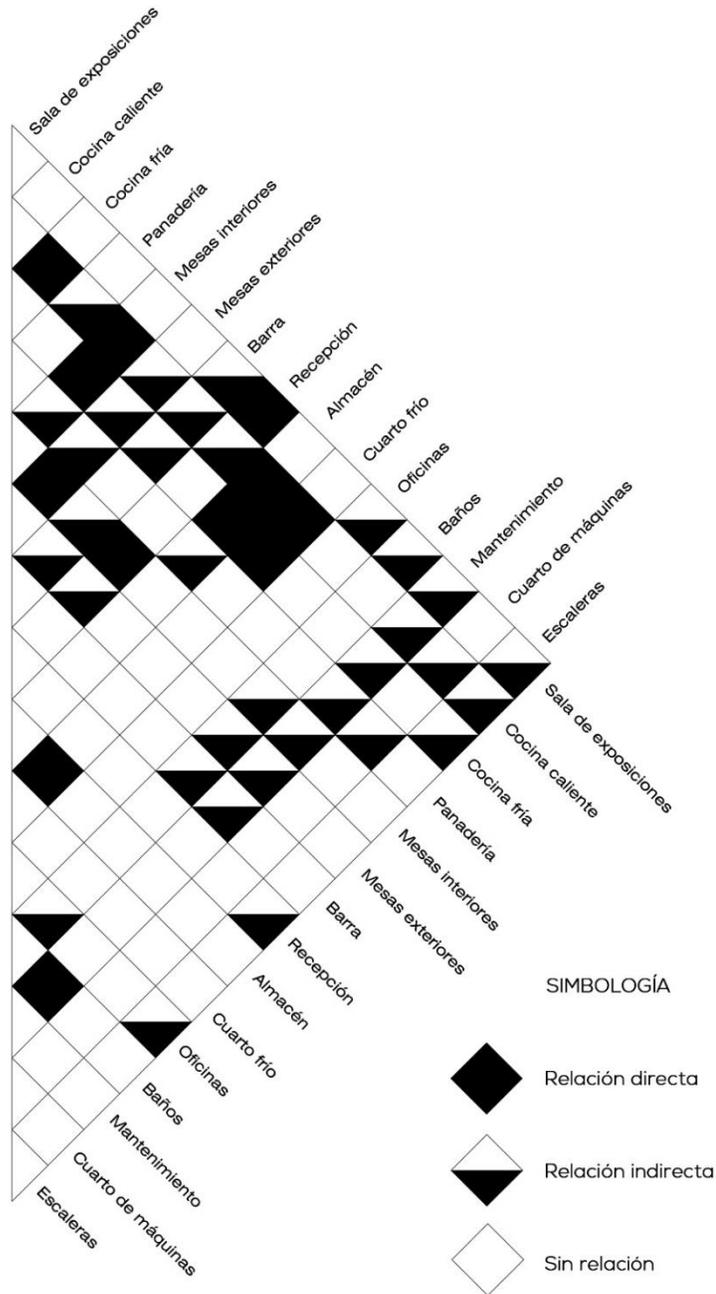


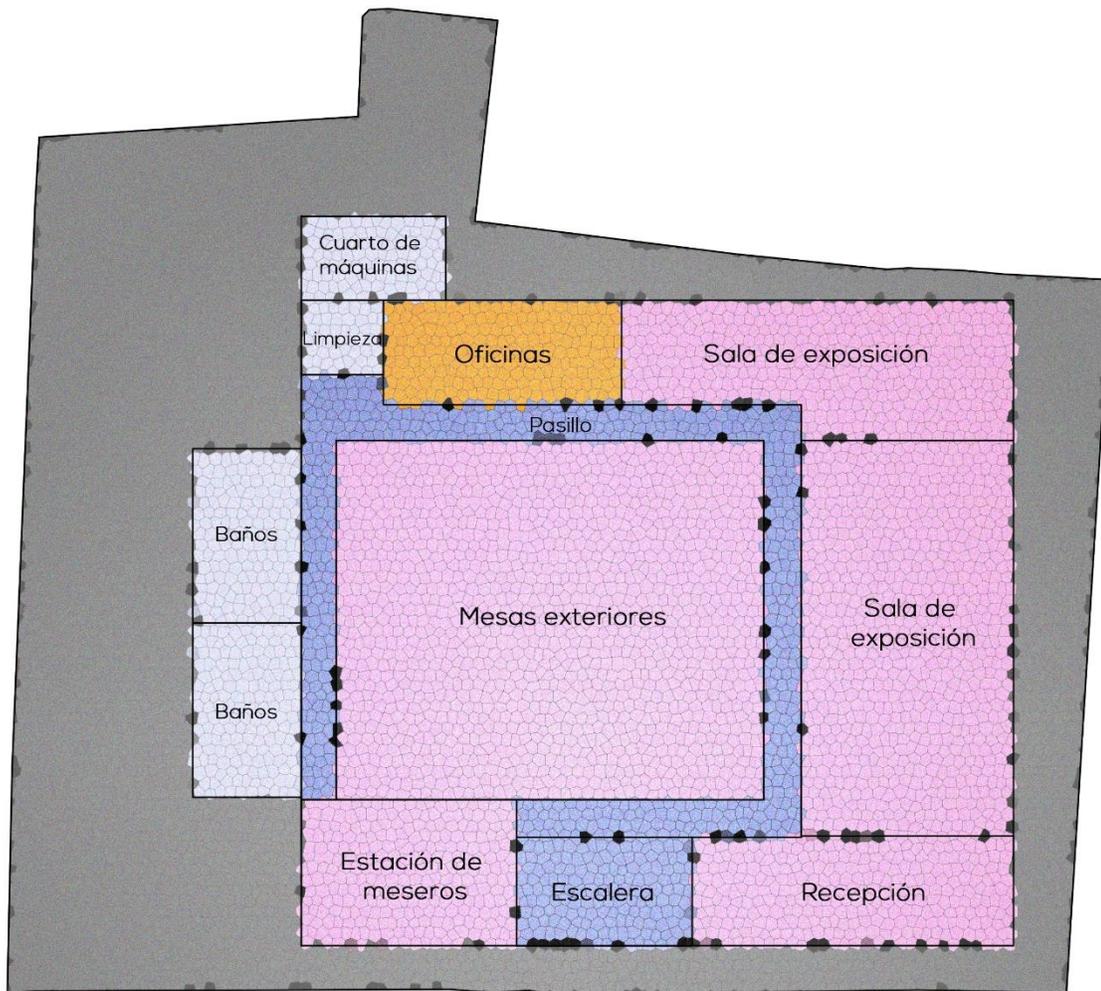
Gráfico III. 1. Diagrama de relaciones. Elaboración propia.



III.5.3. Zonificación

Como resultado del diagrama de funcionamiento, se establecen los espacios por zonas considerando el tipo de relación entre cada uno.

La zona pública se compone de aquellos espacios de mayor relación y/o interés para los visitantes, comenzando por los puntos de acceso, vestíbulo y recepción.



SIMBOLOGÍA



Zona pública



Zona privada



Zona de servicios



Circulación

Gráfico III. 3. Zonificación planta baja. Elaboración propia.



CENTRO GASTRONÓMICO en Villa de Seris - Casa CAMAAI

En planta baja las salas de exposición y el área exterior como los espacios más importantes de la zona pública. (Ver gráfico III.3)

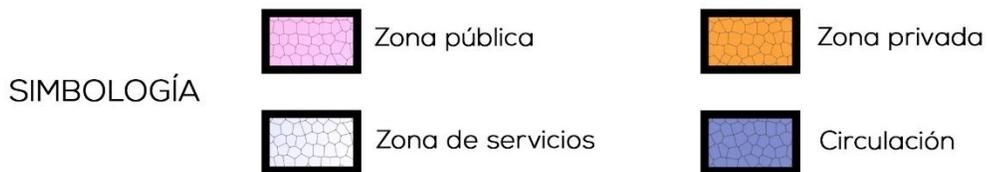
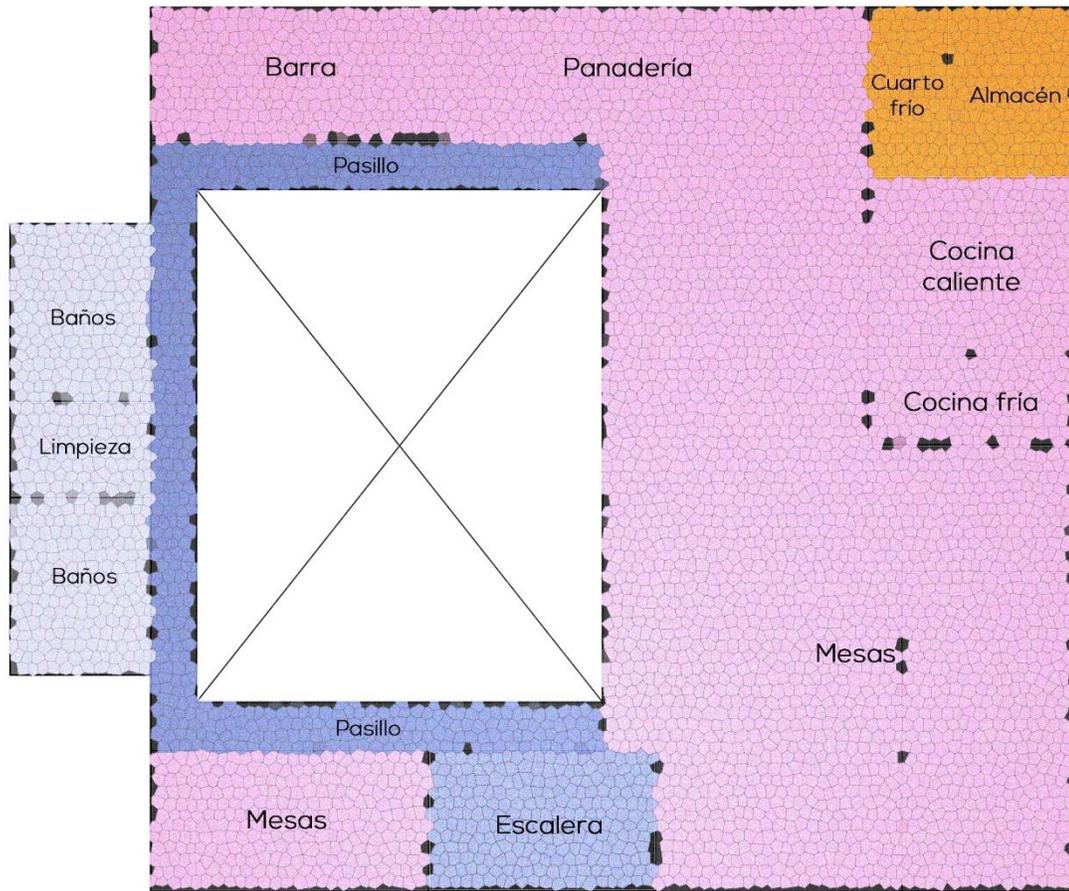


Gráfico III. 4. Zonificación planta alta. Elaboración propia.

En planta alta el área de restaurante, cocina, panadería y barra conforman el funcionamiento público.

La zona de servicios corresponde a aquellos espacios donde el visitante puede o no relacionarse, considerando las áreas de limpieza y mantenimiento algo ajeno al interés del usuario directo.



La zona privada se conforma de aquellos espacios donde el visitante no tiene relación, puesto que conforman áreas auxiliares en el funcionamiento de la propuesta, tales como administración y almacenaje.

La circulación es aquella que permite la conexión indirecta de un espacio a otro por medio de elementos de transición, tales como pasillos y escaleras.

CAPITULO IV. PROPUESTA PROYECTUAL

IV.1 Memoria descriptiva

Casa CAMAAI, es una propuesta arquitectónica de centro gastronómico que consta de dos plantas con 1375 m² de construcción, proyectada en la colonia Villa de Seris en la ciudad de Hermosillo Sonora en un predio localizado en la esquina con calle Alfonso A. Durazo y Callejón Rosales.

El centro tiene como objetivos la exhibición y consumo de la gastronomía, cultura y tradición regional sonorense, que en gran parte tiene su origen en la comunidad de Villa de Seris.

Sobre el acceso principal de la colonia, dentro de un entorno histórico el concepto del proyecto obedece a la integración de una imagen de pueblo con fachadas a la banqueta, con la arquitectura contemporánea.

El proyecto cuenta con un vestíbulo y recepción, dos salas de exhibición, y un área central exterior en planta baja, que permite al visitante observar a través del centro en diferentes puntos. El acristalamiento en los pasillos interiores permite el flujo de espacios continuos e iluminados, con una relación simultánea de sus extremos.

Las salas de exhibición tienen la intención de mostrar objetos de distintas escalas, fotografías, imágenes digitales y proyección informativa, buscando que la experiencia del visitante tenga contacto con la historia del lugar también a través de la tecnología.

La planta alta se conforma del área de restaurante, bar, panadería y cocina de concepto abierto rodeados de área de mesas y dos terrazas hacia el patio interior,



CENTRO GASTRONÓMICO en Villa de Seris - Casa CAMAAI

además de una estación de meseros en planta baja a la que se llega por elevador tipo montacargas. El área central exterior funciona como una extensión del área de mesas del restaurante y área de descanso para los visitantes de las salas de exposición.

El edificio proyectado consiste en la elevación de volúmenes de apariencia sólida, con intersecciones horizontales en voladizo de apariencia ligera, evocando la transición de la histórica de la arquitectura al tiempo actual.

La estructura principal consta de vigas de 40 centímetros y columnas de acero de 25 centímetros con entrepiso y cubiertas de vigueta pretensada, muros de block con recubrimientos en concreto para instalaciones, ladrillo aparente y cristalería cubierta con estructuras en láminas de acero corten.

El restaurante posee capacidad de 230 comensales sentados, mientras que la capacidad de las salas de exposición es para grupos de no más de 20 personas.



Imagen IV. 1 Vista norte desde Callejón Rosales. Fuente Propia.



Imagen IV. 2 Vista desde esquina de acceso principal. Fuente propia.

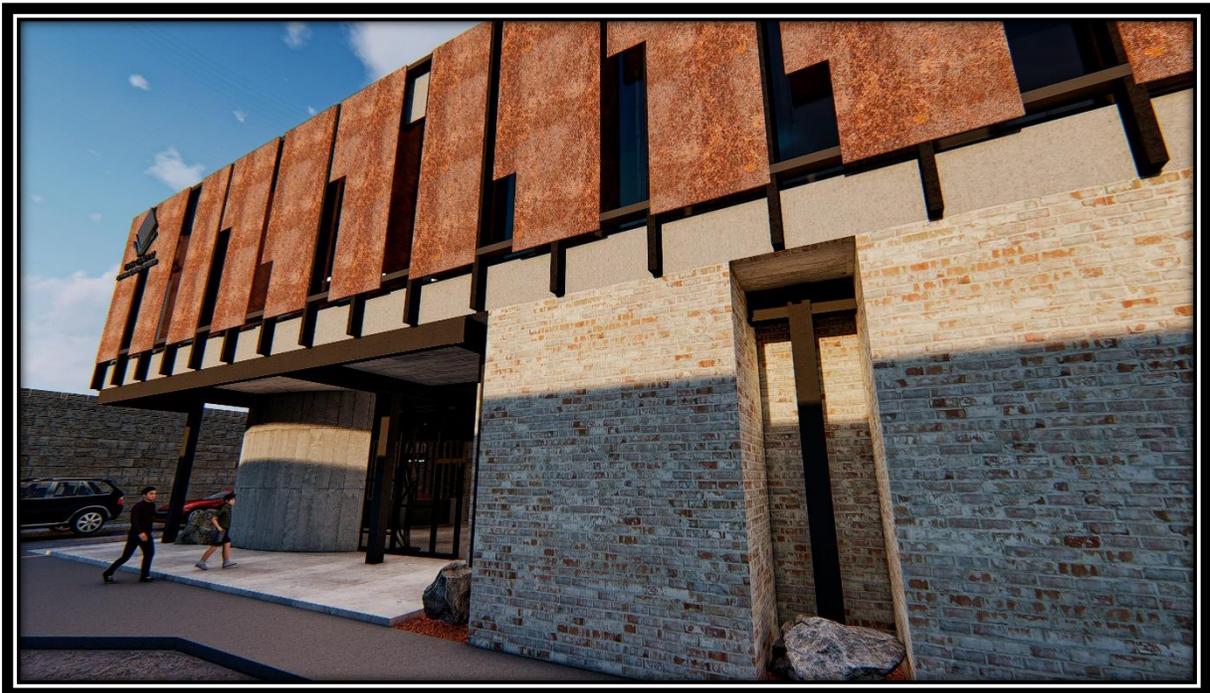


Imagen IV. 3 Vista oriente desde Calle Alfonso A. Durazo en acceso principal. Fuente propia.

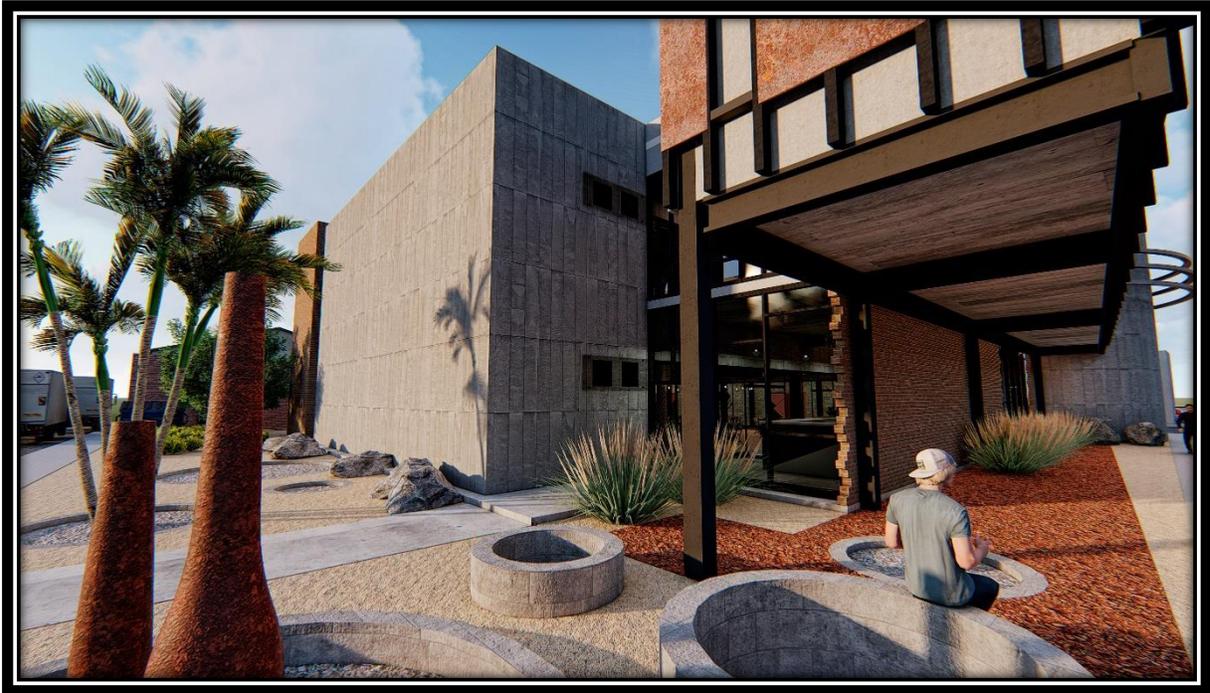


Imagen IV. 4 Vista desde esquina Callejón y Calle Gaxiola. Acceso secundario. Fuente propia.

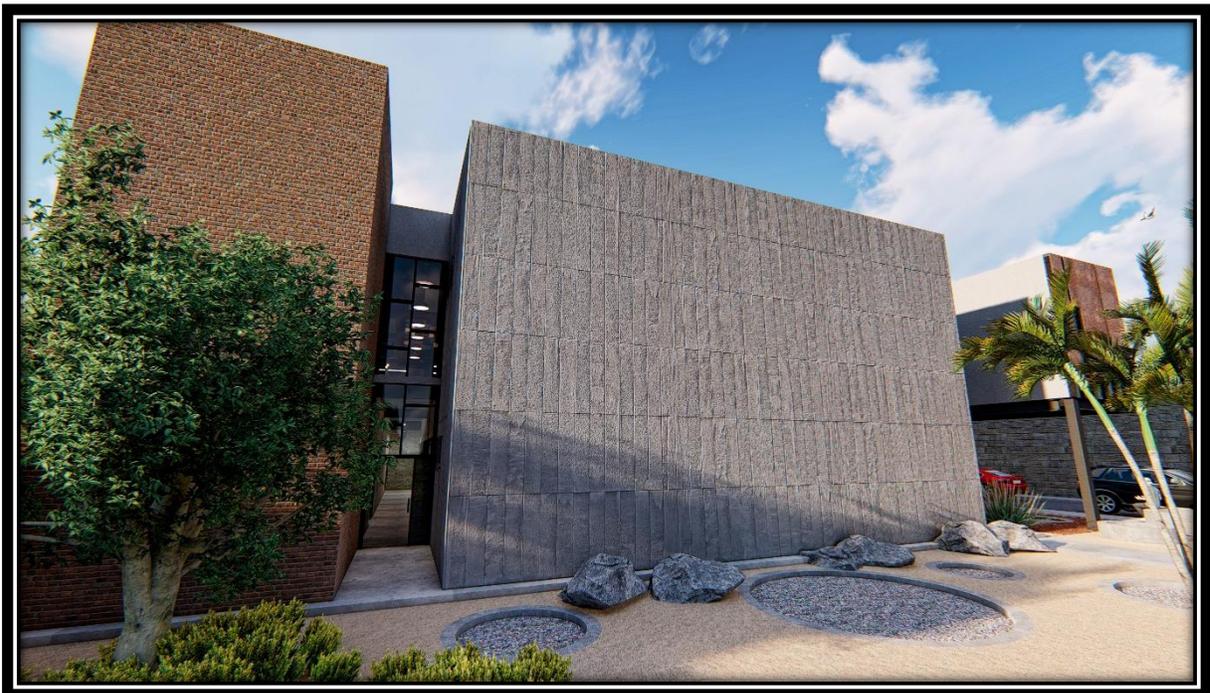


Imagen IV. 5 Vista poniente desde Calle Gaxiola. Fuente propia.



Imagen IV. 6 Vista de área central en patio interior. Planta baja. Fuente propia.

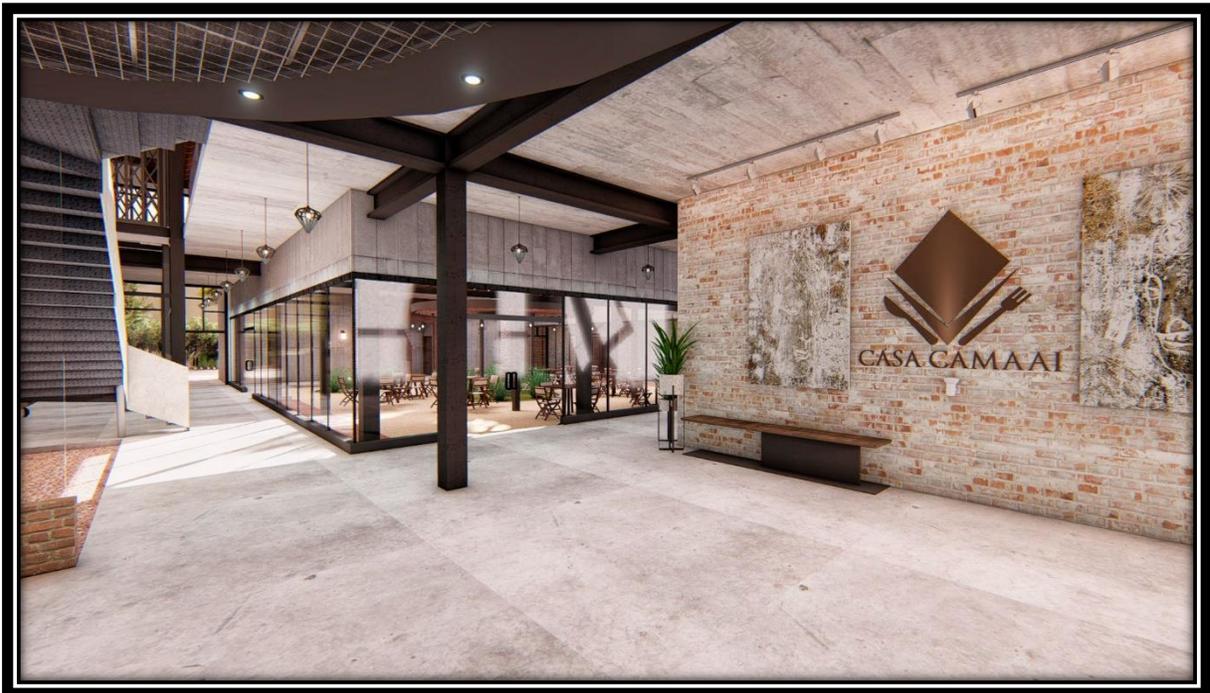


Imagen IV. 7 Vista de recepción. Planta baja. Fuente propia.



Imagen IV. 8 Recepción. Planta baja. Fuente propia.

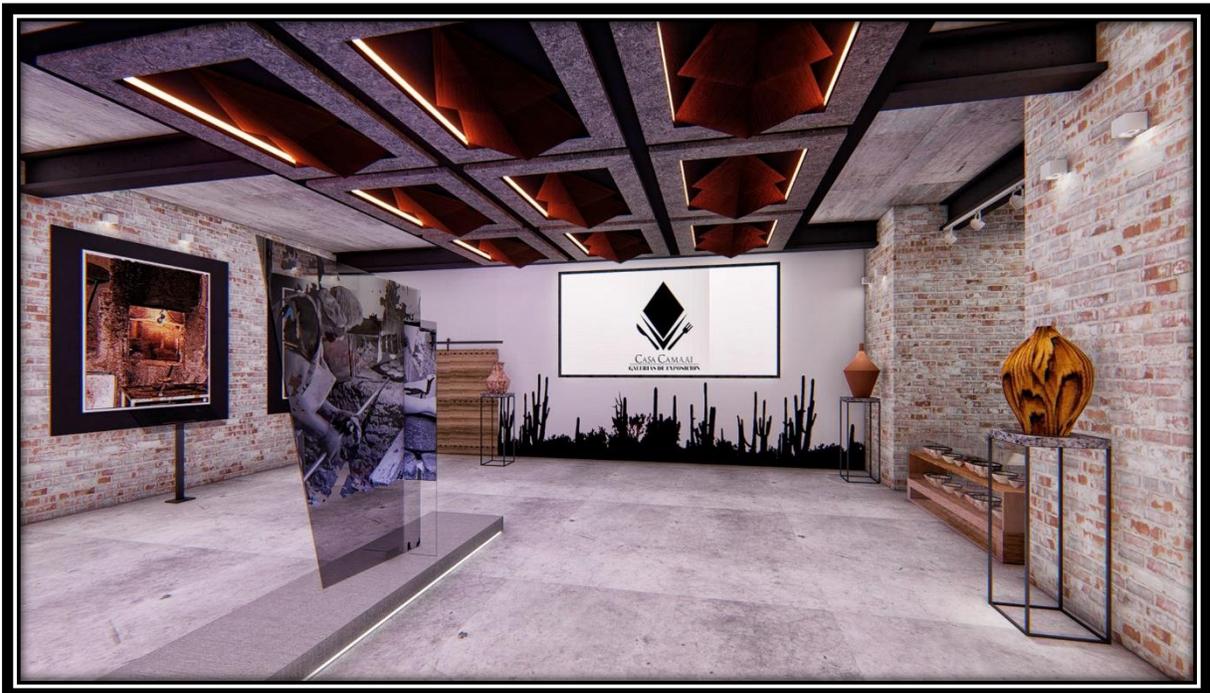


Imagen IV. 9 Sala de exhibición I. Planta baja. Fuente Propia.



Imagen IV. 10 Sala de exhibición I. Planta Baja. Fuente Propia.

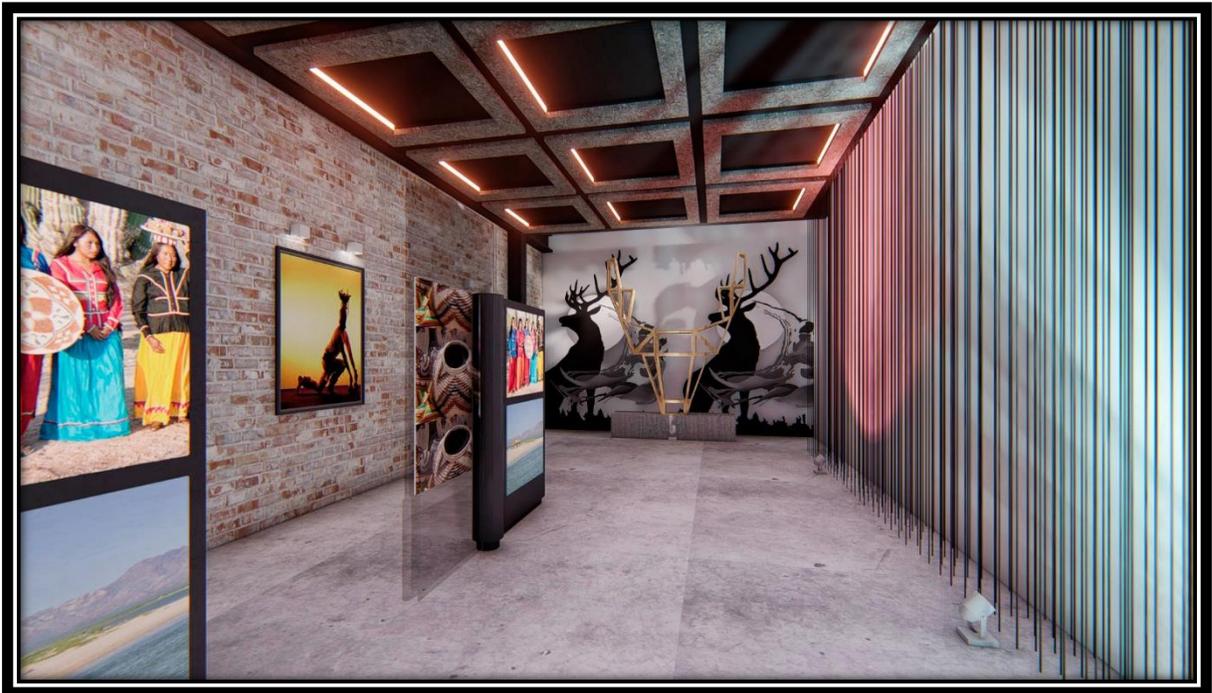


Imagen IV. 11 Sala de exhibición II. Planta Baja. Fuente Propia.



Imagen IV. 12 Sala de Exhibición II. Planta Baja. Fuente Propia.



Imagen IV. 13 Vista desde área de patio central. Fuente propia.

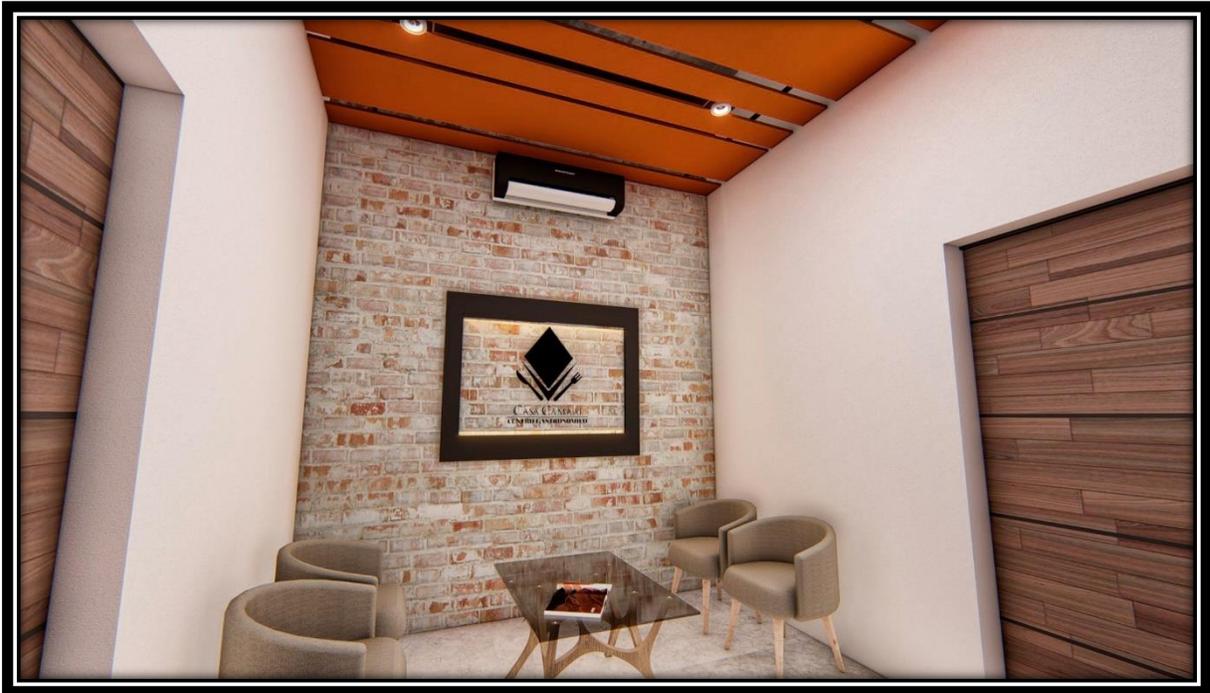


Imagen IV. 14 Recepción en oficinas. Planta baja. Fuente propia.



Imagen IV. 15 Oficina administrativa. Planta baja. Fuente propia.



Imagen IV. 16 Elevador tipo montacargas. Planta alta. Fuente propia.



Imagen IV. 17 Vista interior. Cocina concepto abierto. Fuente propia.



Imagen IV. 18 Vista interior. Panadería y cafetería. Fuente propia.



Imagen IV. 19 Vista interior. Bar. Fuente propia.



Imagen IV. 20. Vista hacia interior desde terraza de restaurante. Fuente propia.



Imagen IV. 21 Perspectiva nocturna. Fuente propia.



Imagen IV. 22. Perspectiva nocturna. Patio central. Fuente propia.

IV.2. Presupuesto paramétrico

El proyecto cuenta con un total de 2137 m², de los cuales 1375 m² son de construcción, y 752 m² son de áreas exteriores abiertas y jardines.

De acuerdo con el documento oficial de aranceles profesionales para arquitectos emitido por la Federación de Colegios de Arquitectos de la República Mexicana, A.C. se establecen los costos al proyecto según su categoría. En este caso, se considera proyecto de tipo comercial y de exposición, estableciendo la siguiente relación.

Área	M2	Costo por m2	Total
<i>Cubierta cerrada</i>	1375	9725	13,371,875
<i>Abierta</i>	752	357	268,464
<i>Totales</i>			13,640,339

Tabla IV. 1 Relación de costos paramétricos.

Por lo tanto, se estima un costo total 13,640,339 pesos.

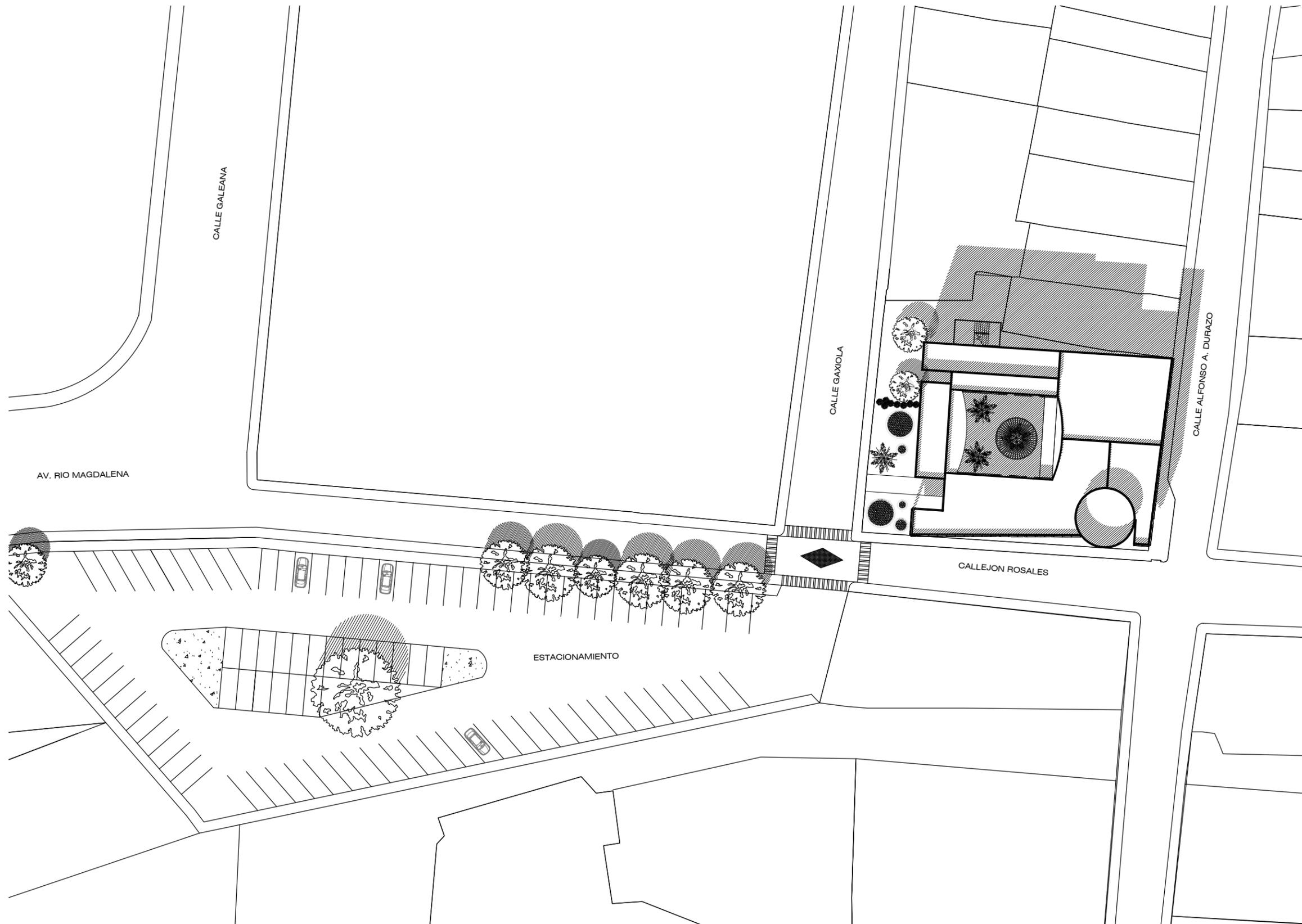


IV.2 Proyecto

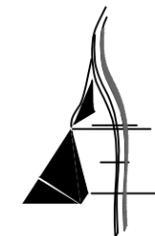
A continuación, un listado de planos del proyecto.

NUMERO	CLAVE	TIPO	NOMBRE
1	CG-A01	ARQ	Planta de Conjunto
2	CG-A02	ARQ	Planta arquitectónica baja
3	CG-A03	ARQ	Planta arquitectónica alta
4	CG-A04	ARQ	Planta de azoteas
5	CG-A05	ARQ	Fachadas
6	CG-A06	ARQ	Cortes arquitectónicos
7	CG-A07	ARQ	Planta de trazo
8	CG-A08	ARQ	Planta de jardinería
9	CG-A09	ARQ	Acabados planta baja
10	CG-A10	ARQ	Acabados planta alta
11	CG-A11	ARQ	Acabados en plafón
12	CG-A12	ARQ	Cortes por fachada
13	CG-I01	INST	Instalación hidráulica baja
14	CG-I02	INST	Instalación hidráulica alta
15	CG-I03	INST	Instalación sanitaria baja
16	CG-I04	INST	Instalación sanitaria alta
17	CG-I05	INST	Contactos planta baja
18	CG-I06	INST	Contactos planta alta
19	CG-I07	INST	Luminarias planta baja
20	CG-I08	INST	Luminarias planta alta
21	CG-I09	INST	Cuadro de cargas
22	CG-I10	INST	Diagrama unifilar
23	CG-I11	INST	Instalación de gas, planta
24	CG-I12	INST	Instalación de gas, cálculo
25	CG-I13	INST	Aire acondicionado baja
26	CG-I14	INST	Aire acondicionado alta
27	CG-I15	INST	Protección civil baja
28	CG-I16	INST	Protección civil alta
29	CG-E01	EST	Planta de cimentación
30	CG-E02	EST	Planta de entepiso
31	CG-E03	EST	Planta de cubiertas
32	CG-E04	EST	Detalles estructurales

Tabla IV. 2 Listado de planos.



PLANTA ARQ DE CONJUNTO
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:600



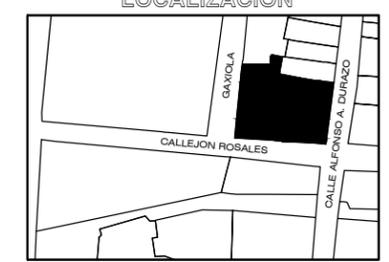
AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI
CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

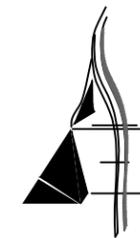
NOTAS GENERALES

ARQ ANTEPROYECTO

1 PLANTA ARQ DE CONJUNTO

PLANO **CG-A01**

ESCALA: 1:600 | ACOTADO EN: METROS



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

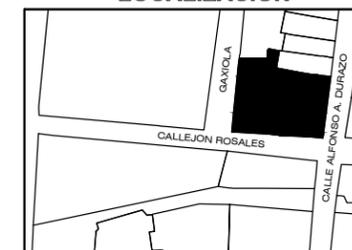
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

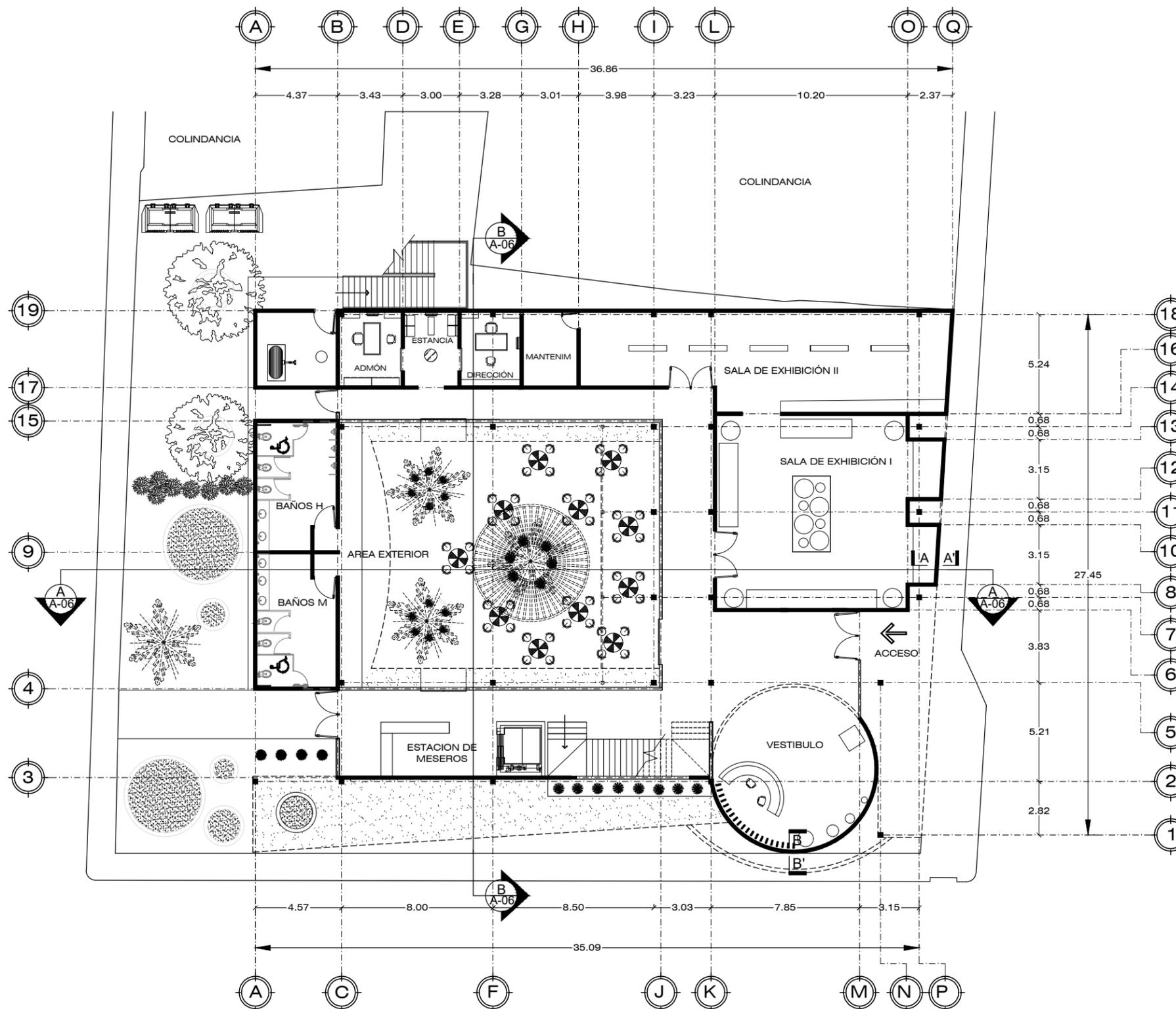
ARQ ANTEPROYECTO

2 PLANTA
ARQUITECTÓNICA BAJA

PLANO **CG-A02**

ESCALA:
1:250

ACOTADO EN:
METROS



PLANTA ARQUITECTÓNICA BAJA
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

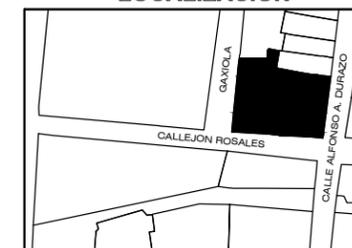
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

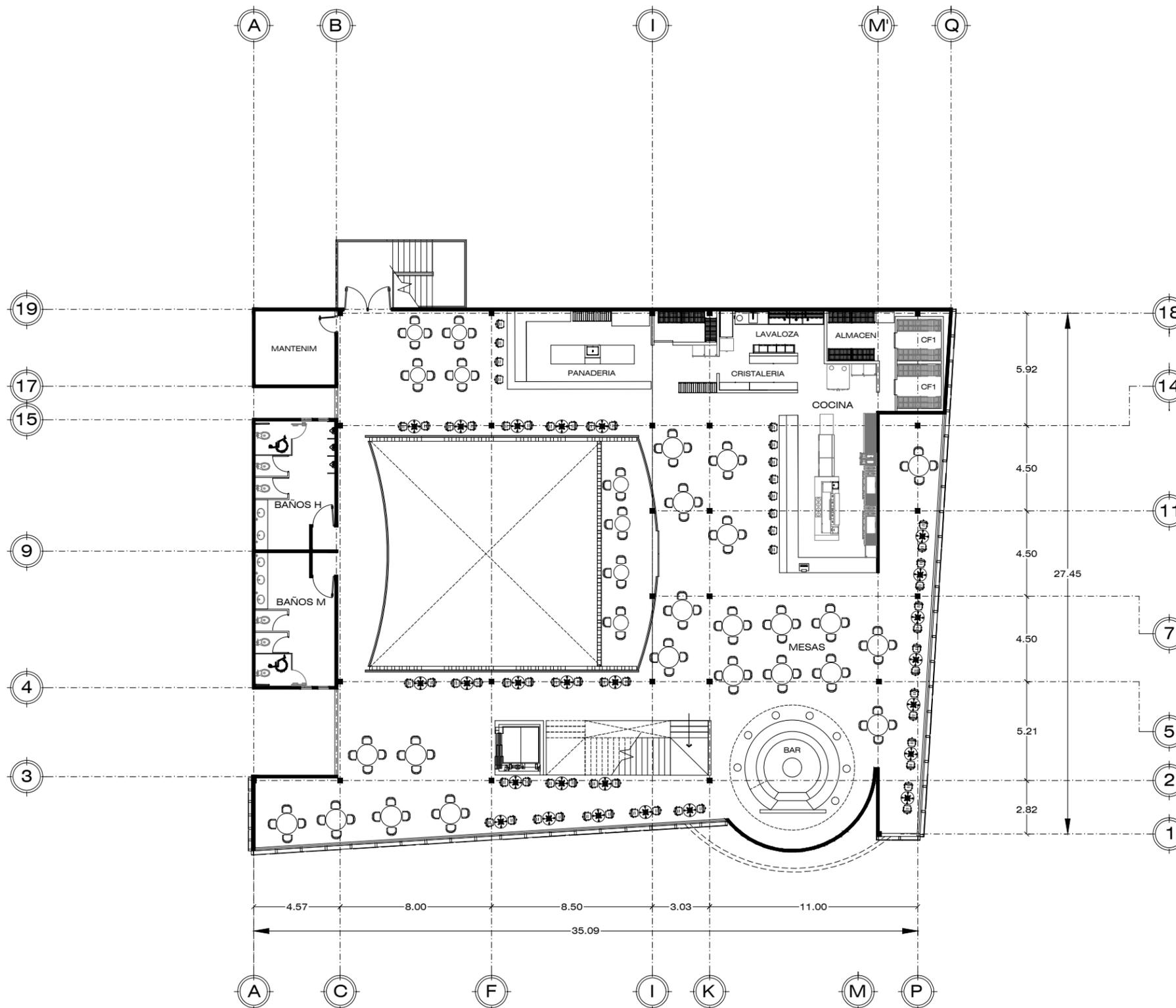
FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

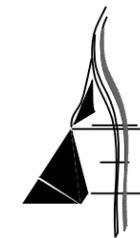
ARQ ANTEPROYECTO

3 PLANTA
ARQUITECTÓNICA ALTA
PLANO **CG-A03**

ESCALA: 1:250 | ACOTADO EN:
METROS



PLANTA ARQUITECTÓNICA BAJA
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

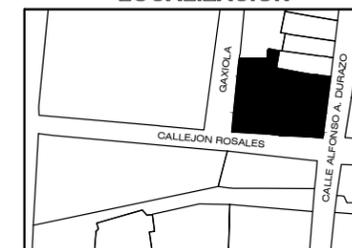
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

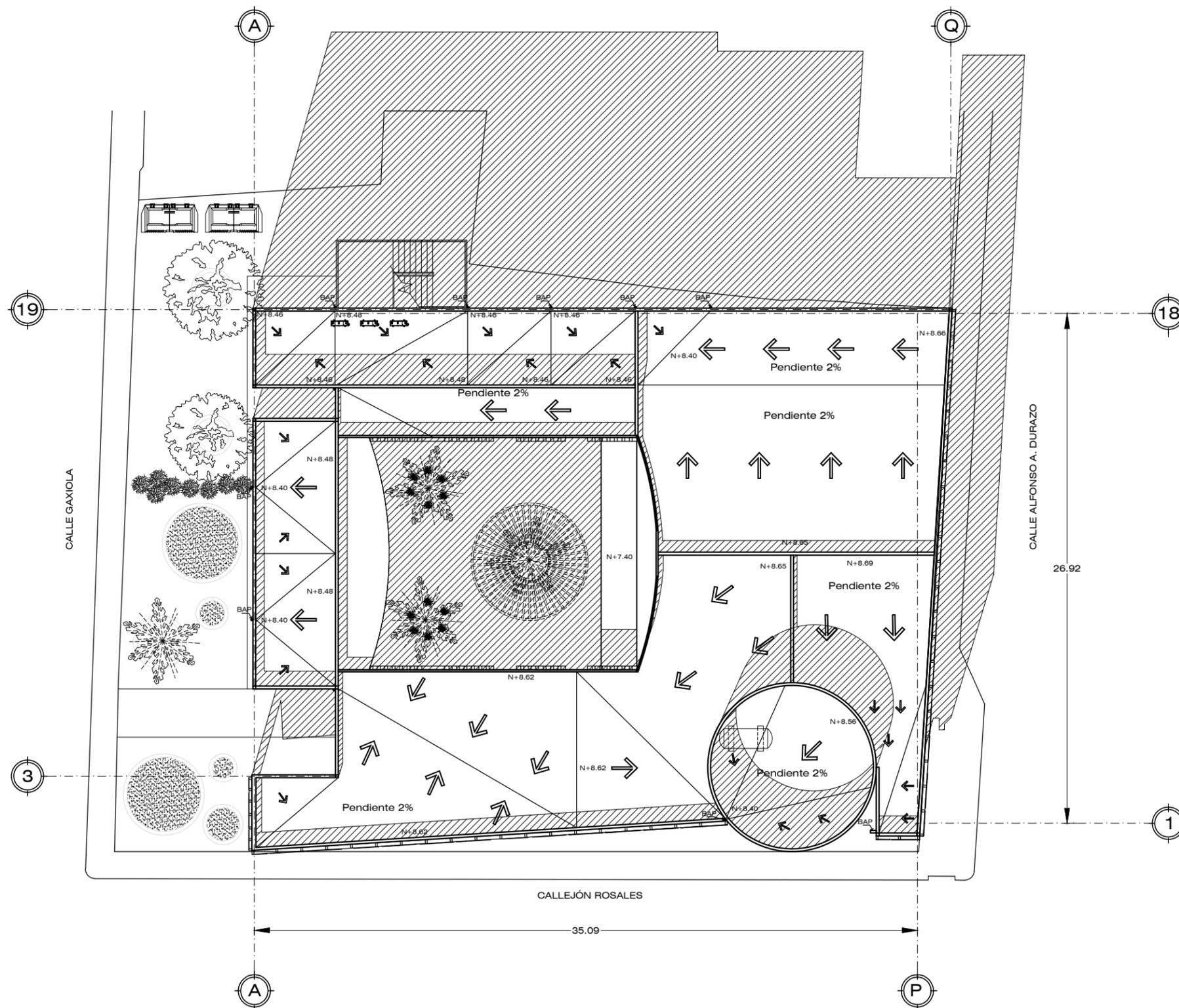
NOTAS GENERALES

ARQ ANTEPROYECTO

4 PLANTA ARQ DE AZOTEAS

PLANO **CG-A04**

ESCALA: 1:250 ACOTADO EN: METROS



PLANTA DE AZOTEAS

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250



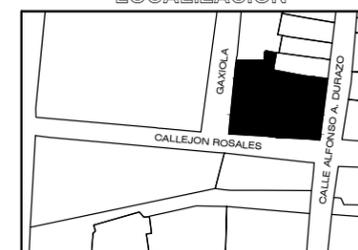
AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL

LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

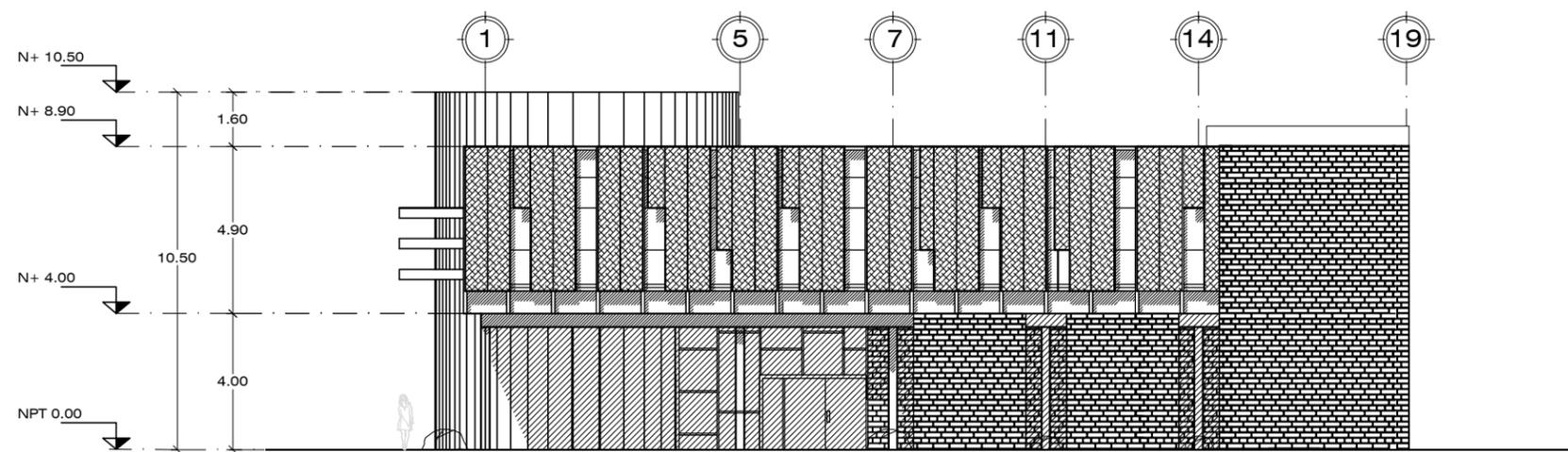
ARQ ANTEPROYECTO

5 FACHADAS

PLANO **CG-A05**

ESCALA:
1:200

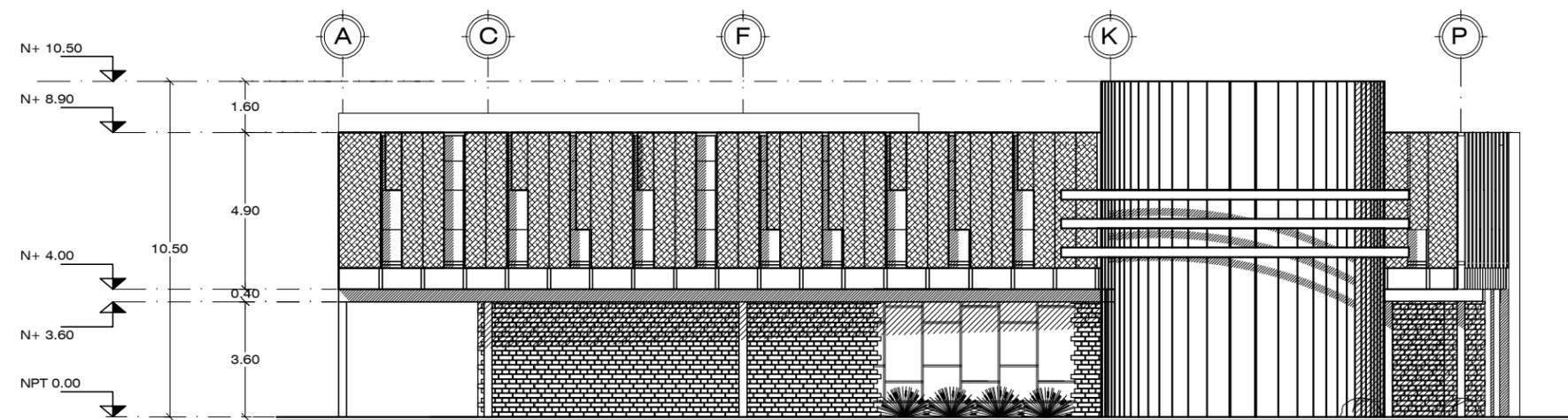
ACOTADO EN:
METROS



FACHADA ESTE

CENTRO GASTRONOMICO

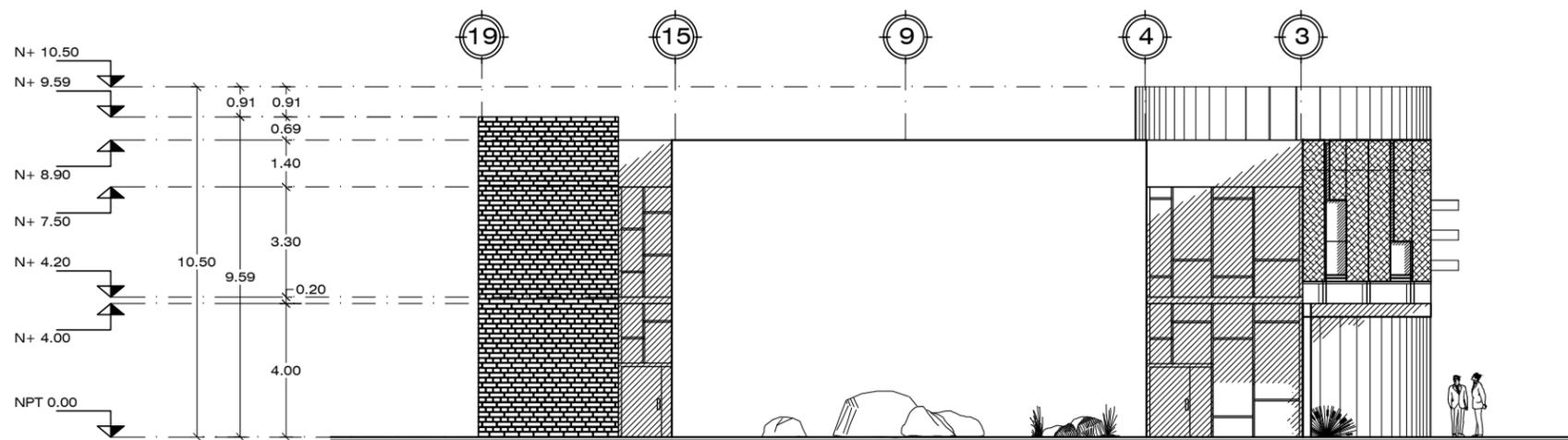
ESCALA 1:200



FACHADA SUR

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:200



FACHADA OESTE

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:200



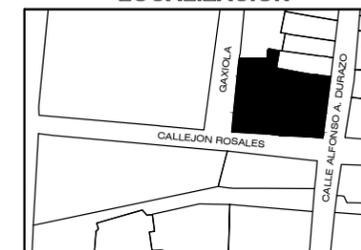
AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL

LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

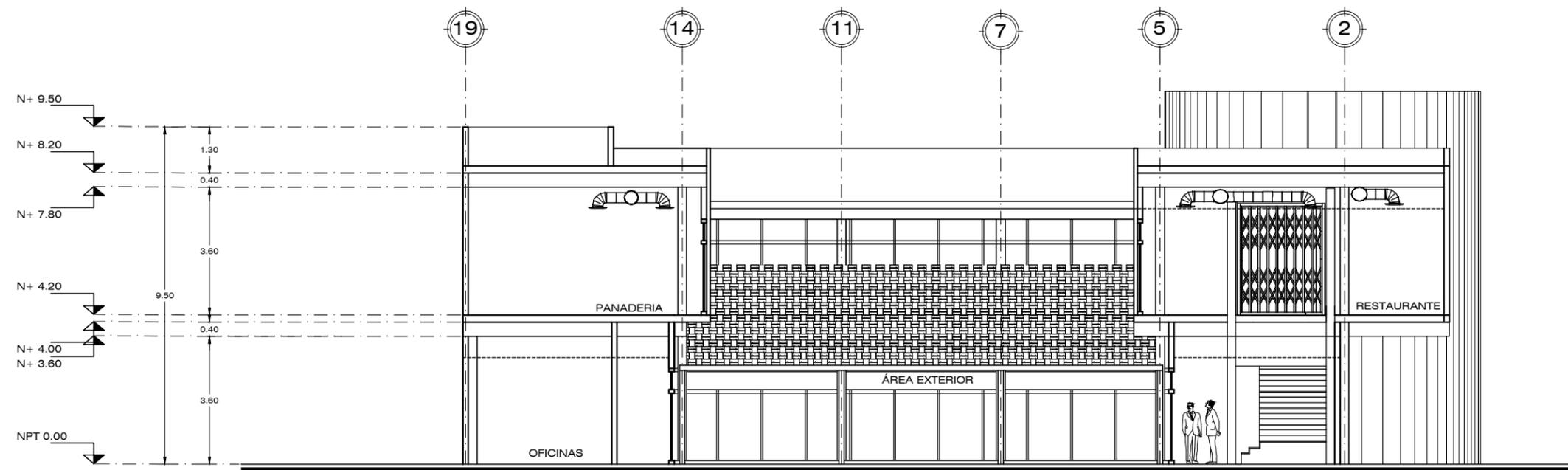
FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

ARQ ANTEPROYECTO

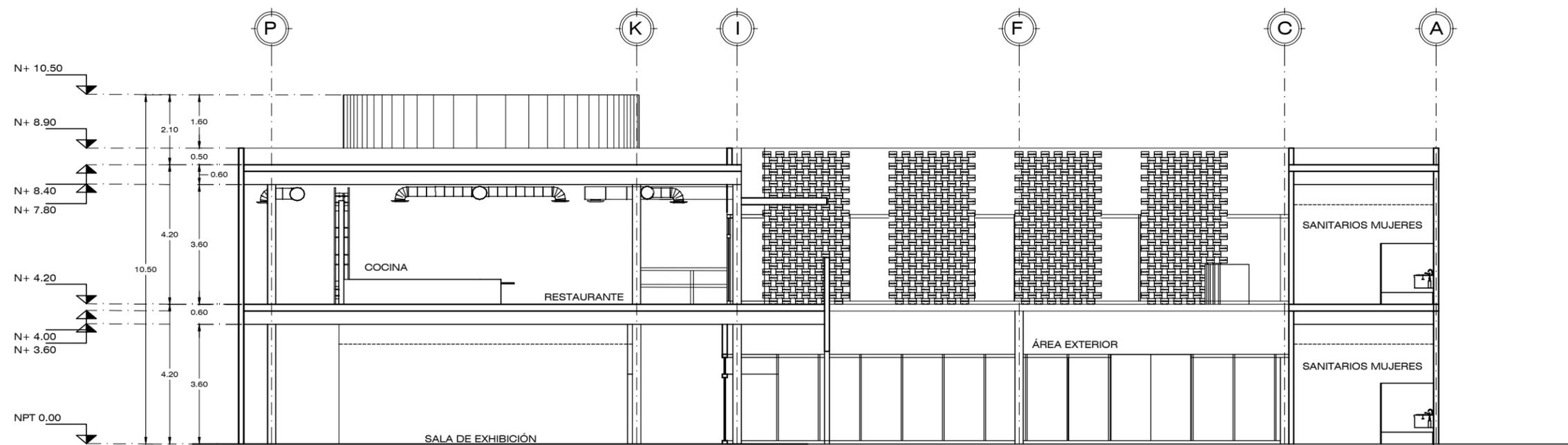
6 CORTES
ARQUITECTONICOS
PLANO **CG-A06**

ESCALA: 1:150 | ACOTADO EN: METROS



CORTE TRANSVERSAL
CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:150



CORTE LONGITUDINAL
CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:150



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

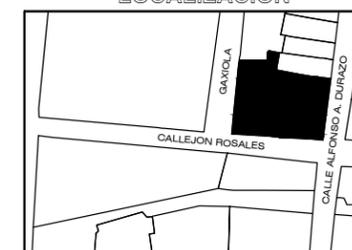
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

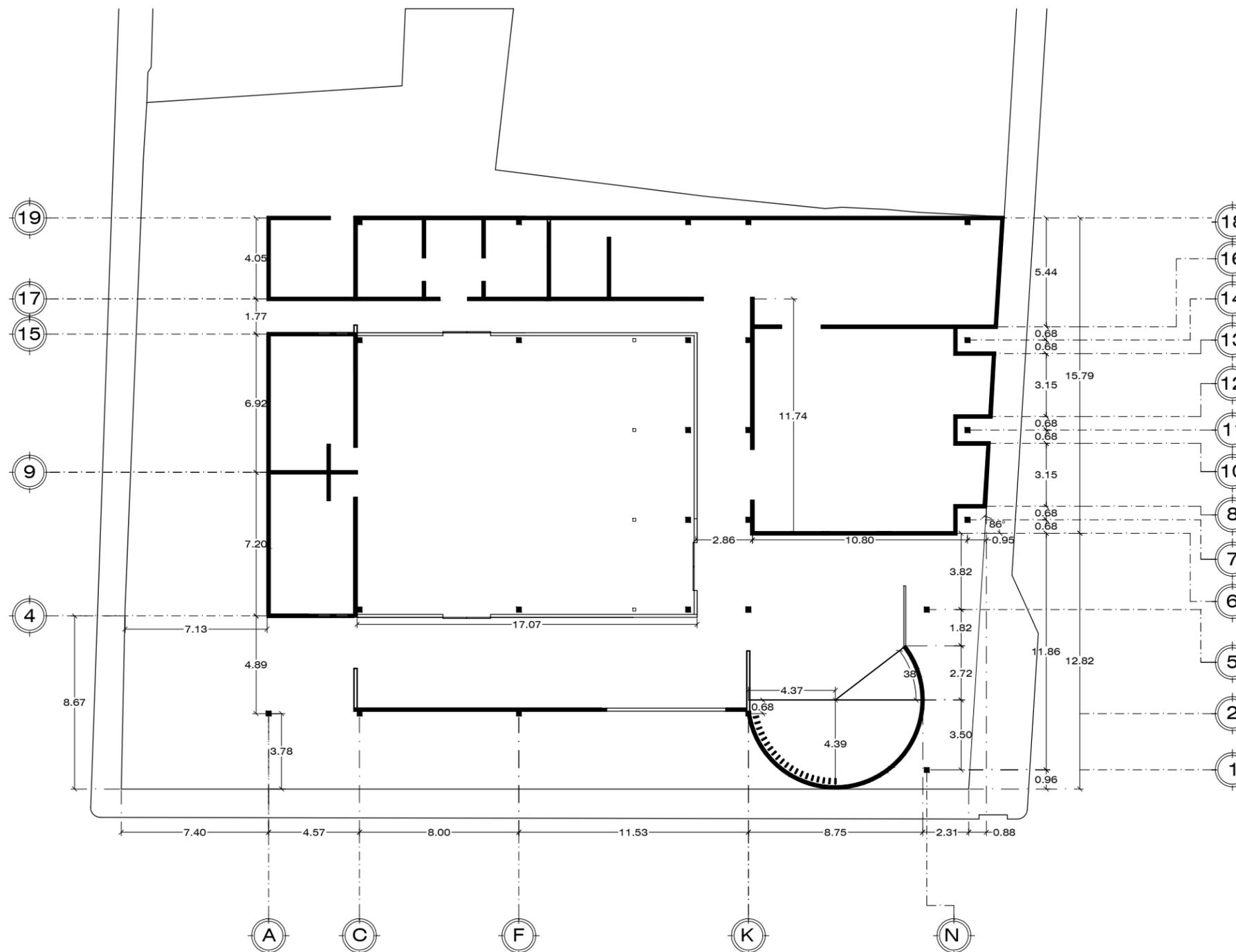
NOTAS GENERALES

ARQ ANTEPROYECTO

7 PLANTA DE TRAZO

PLANO CG-A07

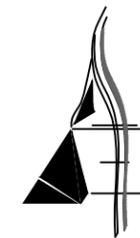
ESCALA: 1:250 | ACOTADO EN: METROS



PLANTA DE TRAZO

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:250



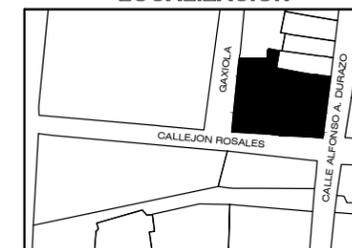
AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI
CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACIÓN



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

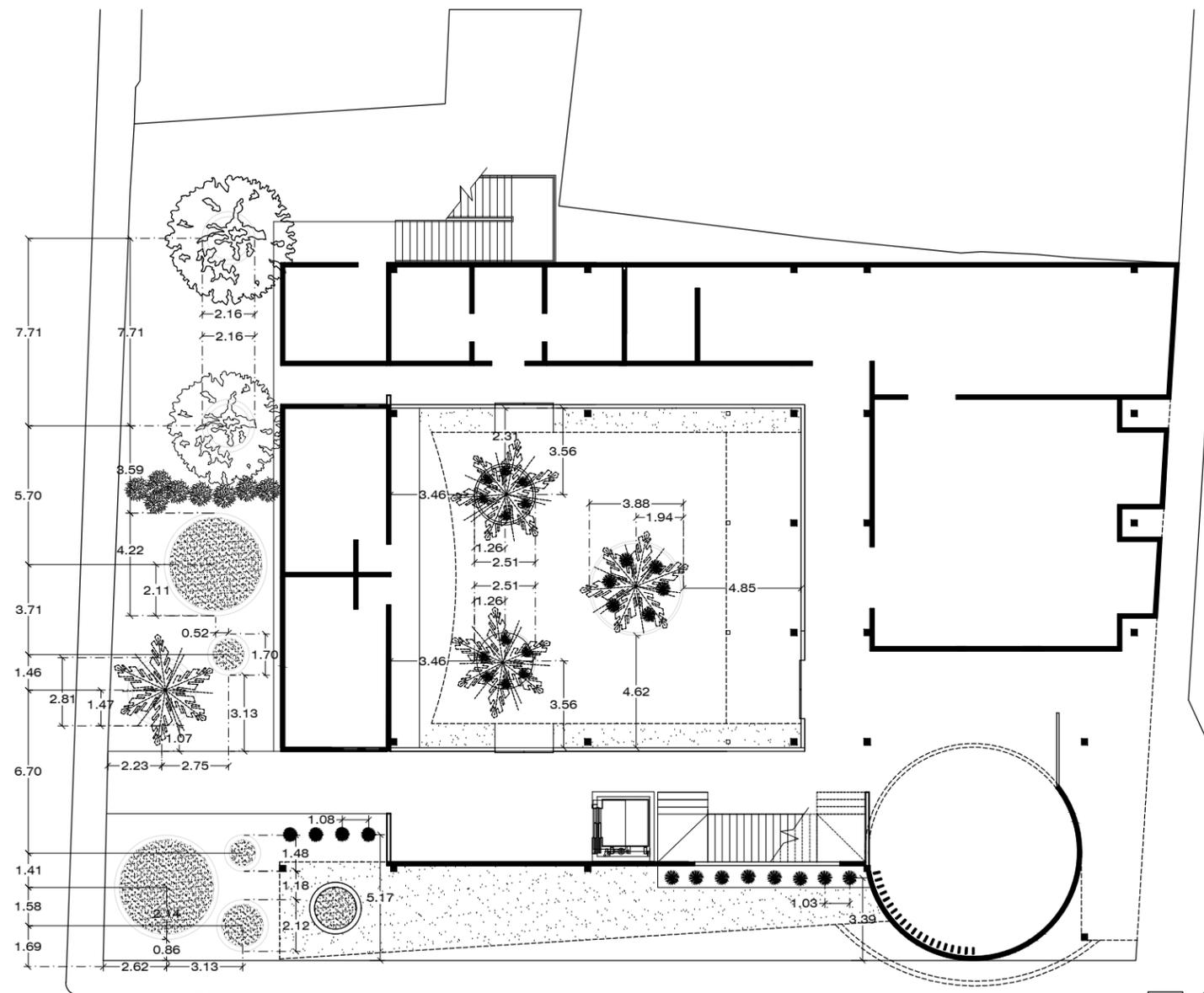
PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES



PLANTA DE JARDINERÍA

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250

TABLA DE VEGETACIÓN

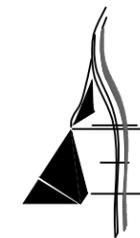
VEGETACIÓN	SIMBOLOGÍA	D - DIÁMETRO H - ALTURA	DISTANCIA	REQUERIMIENTO DE AGUA	LUZ	CANTIDAD
PALMA DATILERA	PHOENIX DACTYLIFERA P - 01	D - 5.00 METROS A - 11.00 METROS	AL CENTRO DE ALCORQUE	ABUNDANTE	PLENO SOL	1 EXISTENTE 3 PROPUESTAS
SOTOL DEL DESIERTO	DASSYLIRION WHEELERI P - 02	D - 1.60 METROS A - 1.60 METROS	1.00 METRO	ESCASO	PLENO SOL	18
YUCCA ROJA	HESPERALOE PARVIFLORA P - 03	D - 1.20 METROS A - 0.90 METROS	ALREDEDOR DE ALCORQUE	ESCASO	PLENO SOL	12
CARISSA	CARISSA MACROCARPA P - 04	D - 0.60 - EXPANDIBLE A - 0.60 A 1.20 METROS	1.00 METRO	MODERADO	PLENO SOL	8
ARBOL DEL NEEM	AZADIRACHTA INDICA P - 05	D - 5.50 METROS A - 4.00 METROS	EXISTENTE	ABUNDANTE	PLENO SOL	2 EXISTENTES

ARQ ANTEPROYECTO

8 PLANTA DE JARDINERÍA

PLANO **CG-A08**

ESCALA: 1:250 ACOTADO EN: METROS



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

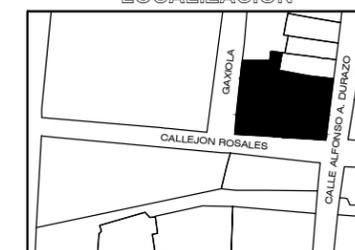
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEÁTRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

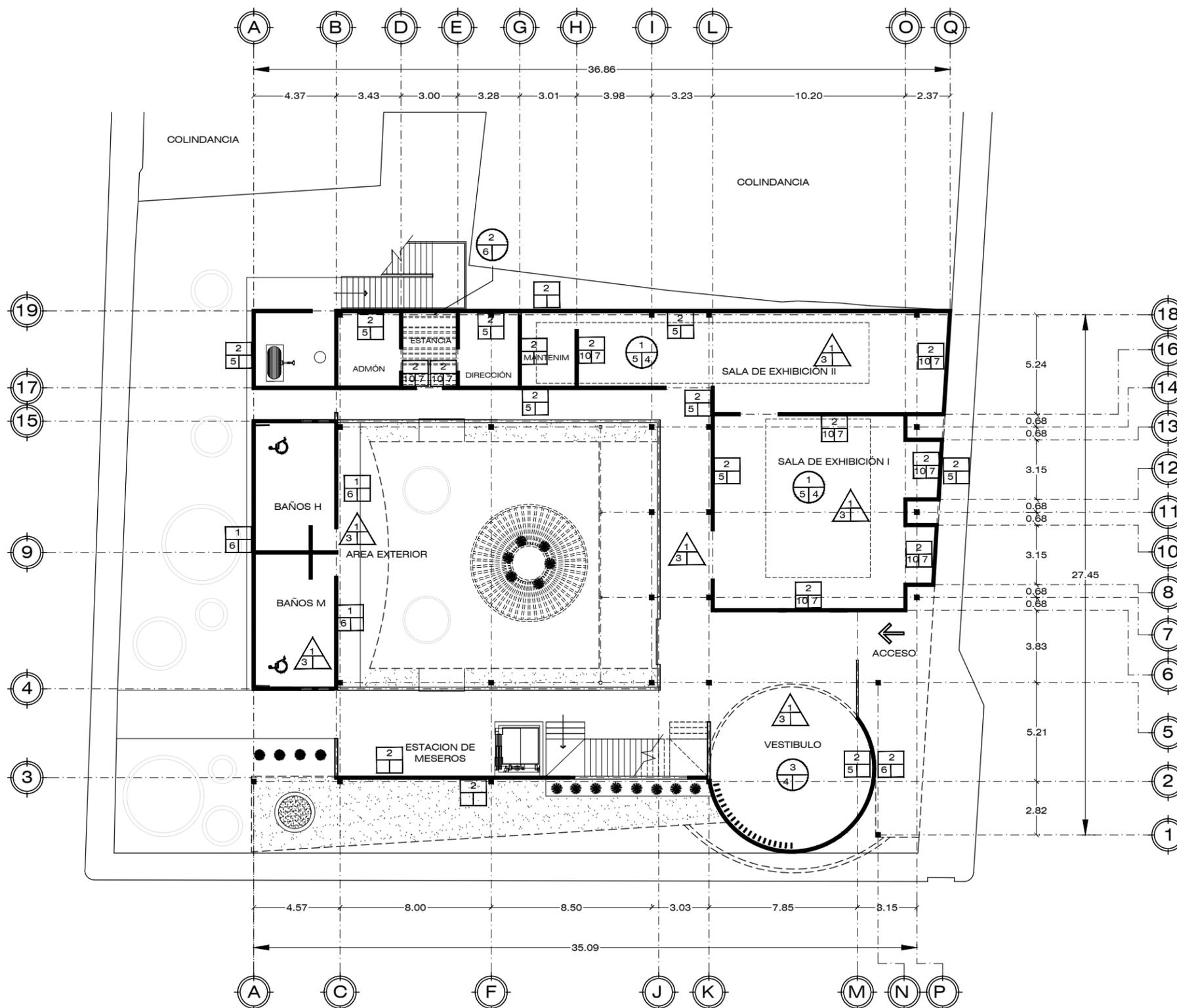
NOTAS GENERALES

ARQ ANTEPROYECTO

ACABADOS PLANTA BAJA

9 PLANO CG-A09

ESCALA: INDICADA ACOTADO EN: METROS



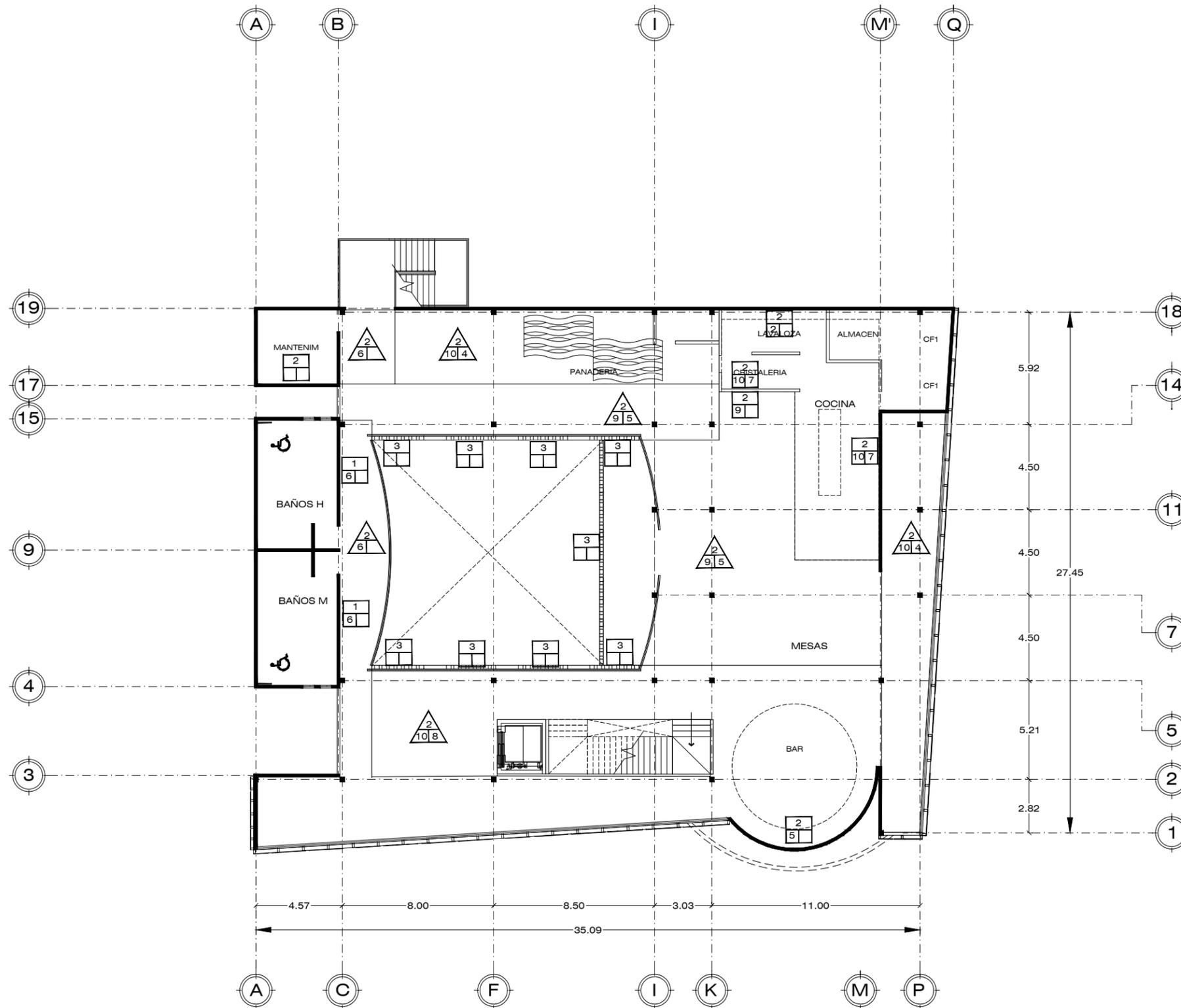
ACABADOS PLANTA BAJA

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250

ACABADOS EN PISO	
1	Losa de cimentación de concreto armado $f_c=200$ kg/cm ² reforzada con malla electrosoldada 6x6/10-10.
2	Losa de entepiso con vigueta pretensada V-1650 y bovedilla con malla electrosoldada 6x6/8-8.
3	Piso de microcemento pulido color gris CONCRETE LAB.
4	Piso Encierro Terra Maia ETT3 40x40 Inter ceramic.
5	Piso laminado Ruidoso Sierra Mate ETT2 15.5x91 Inter ceramic.
6	Piso acabado en microcemento color gris oscuro CONCRETE LAB.
7	Piso laminado Lugano Bianco Mate ETT-Alto 15x50 Inter ceramic.
8	Piso Acadia Winter White Mate ETT-Alto 60x60 Inter ceramic.
9	Aislante de piso
10	Mortero para azulejo

ACABADOS EN MURO	
1	Muro de Block de concreto 12 x 20 x 40 asentado con mortero cemento arena, Prop. 1:5.
2	Muro de ladrillo rojo recocido
3	Muro de ladrillo decorativo King Size.
4	Aplanado decorativo en concreto gris pulido a plomo y regla, mortero cemento arena.
5	Texturizado avejentado con yeso blanco.
6	Aplanado pulido con entrecajes verticales. DE CUANTO
7	Pintura mate PR-W14 Bit Of Sugar. Marca BEHR.
8	Azulejo Brunei Gray Mate 40x40.
9	3D Wall
10	Aplanado pulido en yeso

ACABADOS EN PLAFÓN	
1	Plafón Armstrong de doble lámina suspendido, diseño cuadrado.
2	Plafón Armstrong de doble lámina suspendido, diseño alargado.
3	Plafón Armstrong suspendido, diseño circular.
4	Pintura semi mate N520-4 Cool Ashes. Marca BEHR.
5	Pintura semi mate N520-7 Carbon. Marca BEHR.
6	Pintura semi mate P200-6 Sizzling Sunset. Marca BEHR.

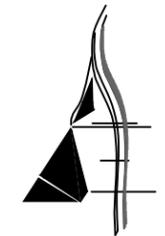


ACABADOS PLANTA ALTA
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250

ACABADOS EN PISO	
1	Losa de cimentación de concreto armado $f_c=200$ kg/cm ² reforzada con malla electrosoldada 6x6/10-10.
2	Losa de entepiso con vigueta pretensada V-1650 y bovedilla con malla electrosoldada 6x6/8-8.
3	Piso de microcemento pulido color gris CONCRETE LAB.
4	Piso Encierro Terra Maia ETT3 40x40 Inter ceramic.
5	Piso laminado Ruidoso Sierra Mate ETT2 15.5x91 Inter ceramic.
6	Piso acabado en microcemento color gris oscuro CONCRETE LAB.
7	Piso laminado Lugano Bianco Mate ETT-Alto 15x50 Inter ceramic.
8	Piso Acadia Winter White Mate ETT-Alto 60x60 Inter ceramic.
9	Aislante de piso
10	Mortero para azulejo

ACABADOS EN MURO	
1	Muro de Block de concreto 12 x 20 x 40 asentado con mortero cemento arena, Prop. 1:5.
2	Muro de ladrillo rojo recocido
3	Muro de ladrillo decorativo King Size.
4	Aplanado decorativo en concreto gris pulido a plomo y regla, mortero cemento arena.
5	Texturizado avejentado con yeso blanco.
6	Aplanado pulido con entrecalles verticales. DE CUANTO
7	Pintura mate PR-W14 Bit Of Sugar. Marca BEHR.
8	Azulejo Brunei Gray Mate 40x40.
9	3D Wall
10	Aplanado pulido en yeso

ACABADOS EN PLAFÓN	
1	Plafón Armstrong de doble lámina suspendido, diseño cuadrado.
2	Plafón Armstrong de doble lámina suspendido, diseño alargado.
3	Plafón Armstrong suspendido, diseño circular.
4	Pintura semi mate N520-4 Cool Ashes. Marca BEHR.
5	Pintura semi mate N520-7 Carbon. Marca BEHR.
6	Pintura semi mate P200-6 Sizzling Sunset. Marca BEHR.



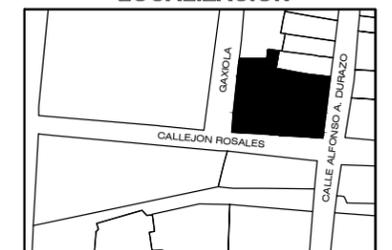
AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI
CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEÁTRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

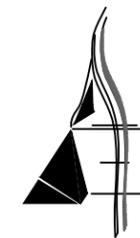
NOTAS GENERALES

ARQ ANTEPROYECTO

10 ACABADOS PLANTA ALTA

PLANO **CG-A10**

ESCALA: INDICADA ACOTADO EN: METROS



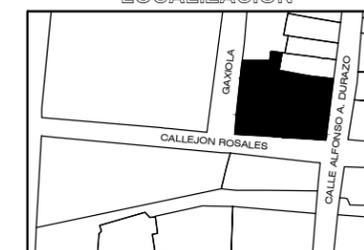
AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL

LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

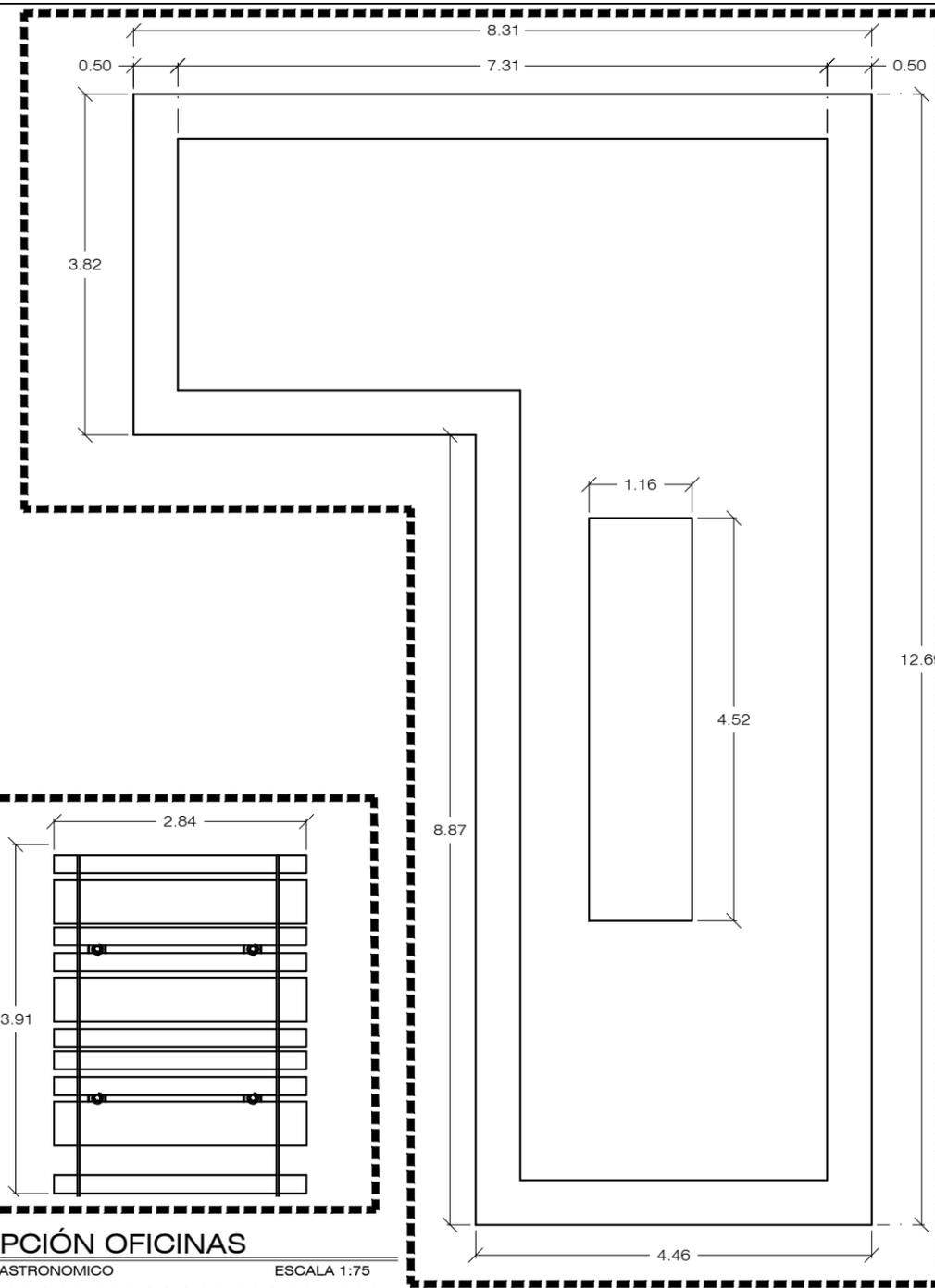
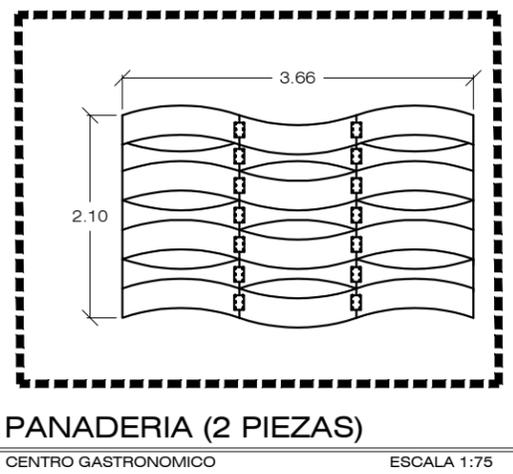
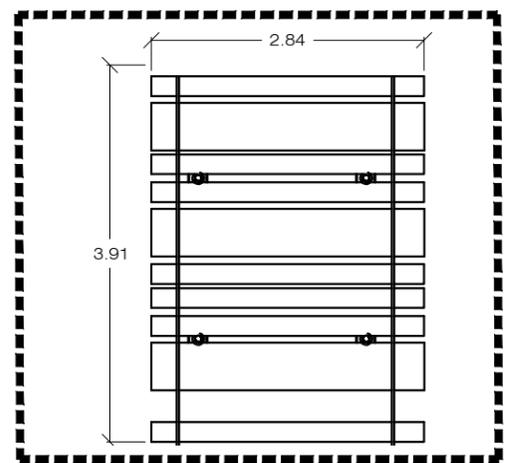
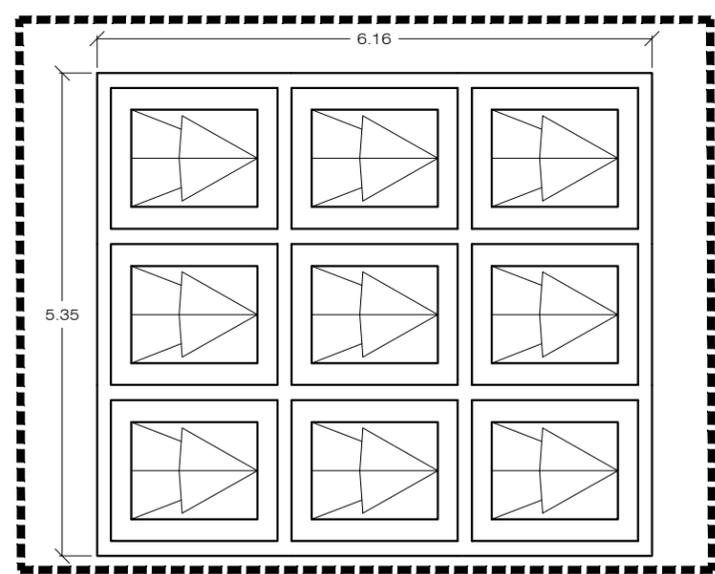
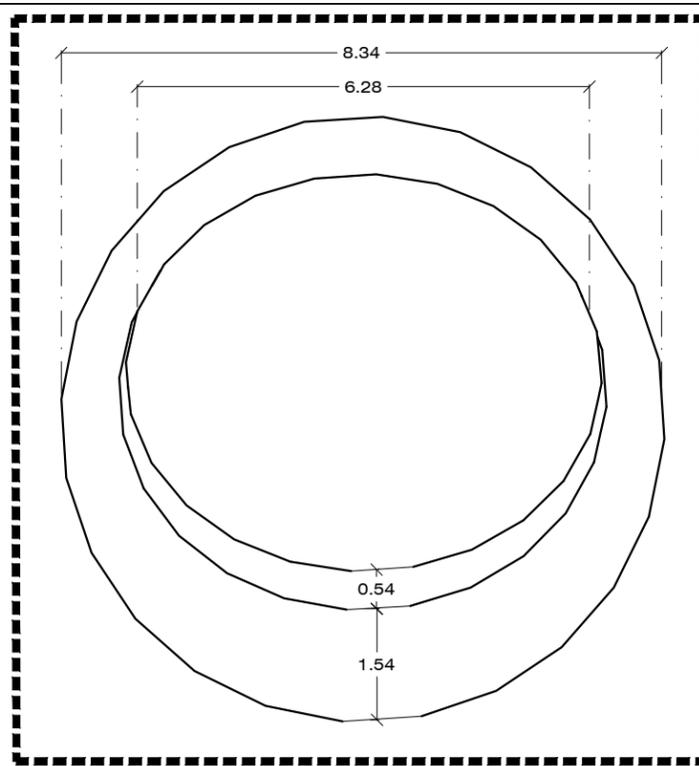
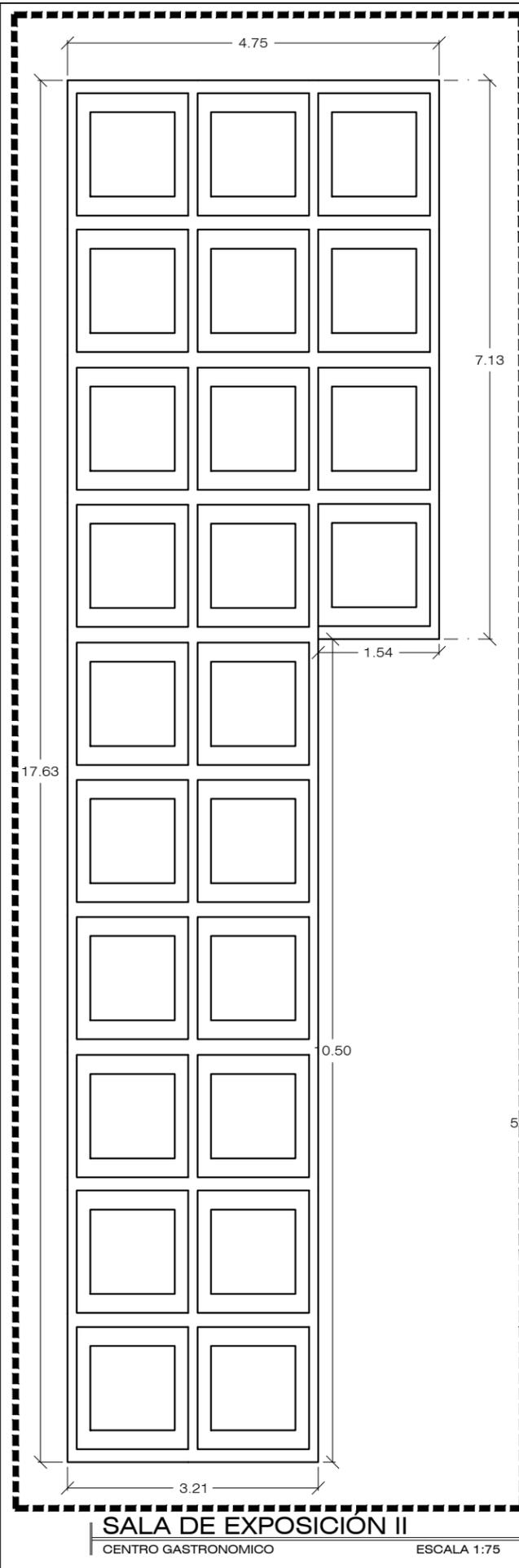
NOTAS GENERALES

ARQ ANTEPROYECTO

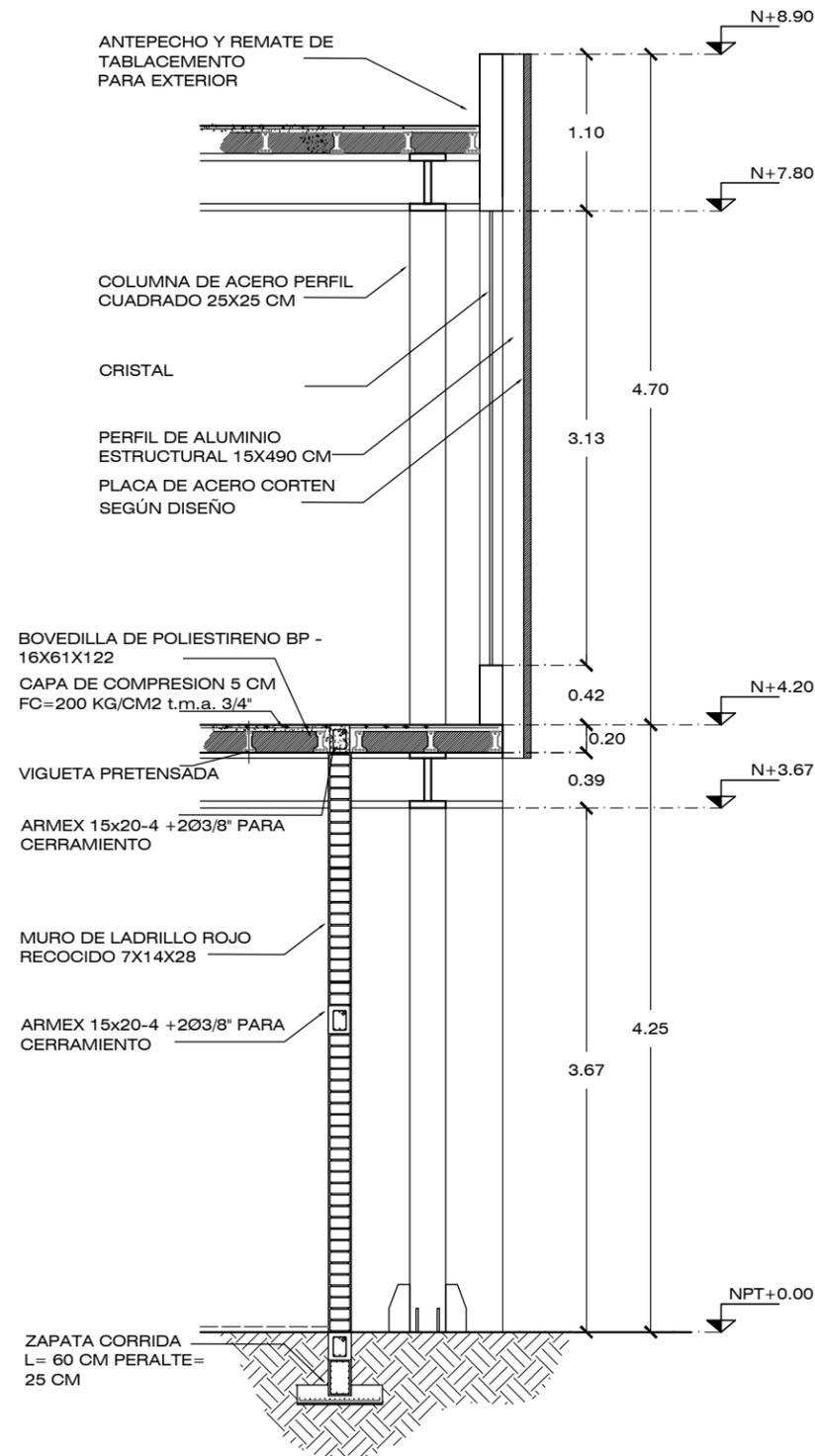
11 PLAFONES

PLANO **CG-A11**

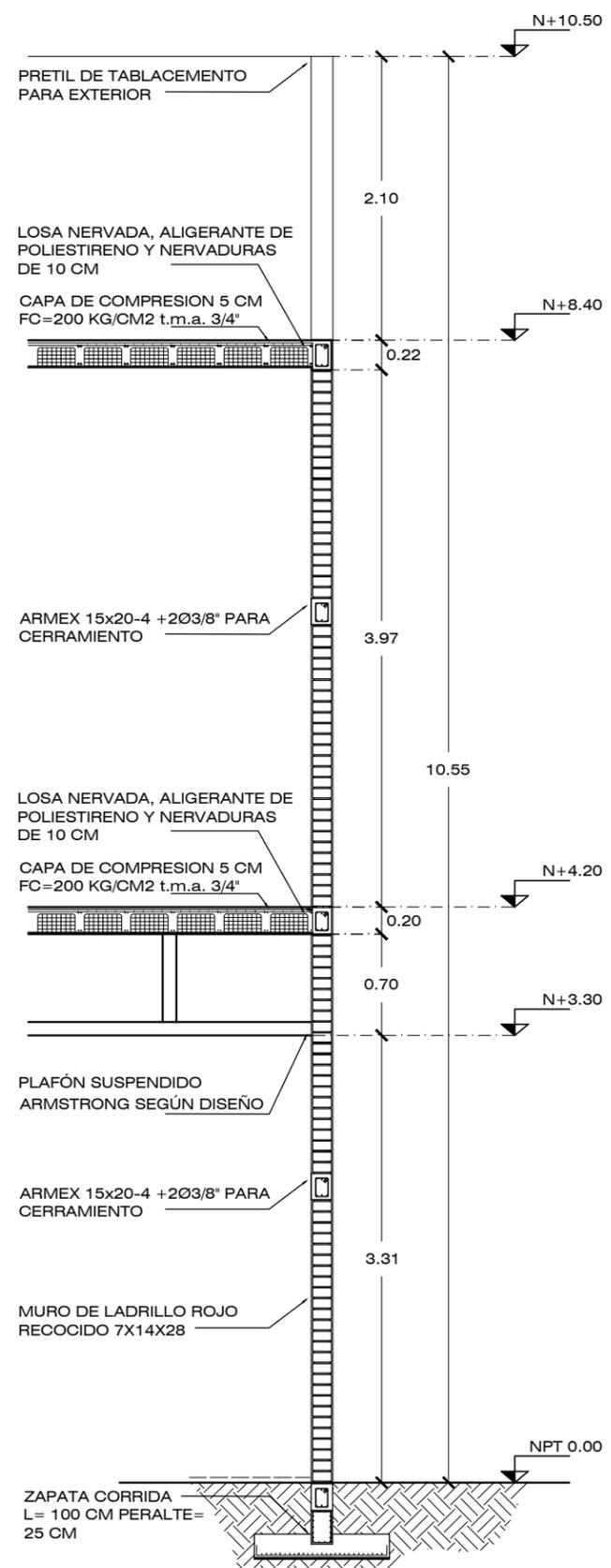
ESCALA: INDICADA ACOTADO EN: METROS



12.6



CORTE POR FACHADA A-A'
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:75



CORTE POR FACHADA B-B'
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:75

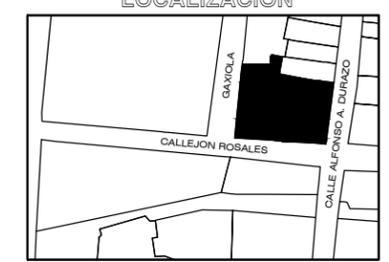


AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI
CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL

LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEÁTRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

ARQ	ANTEPROYECTO
12	CORTES POR FACHADA
	PLANO CG-A12

ESCALA: 1:75 ACOTADO EN: METROS



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

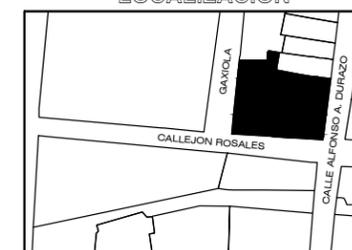
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEÁTRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

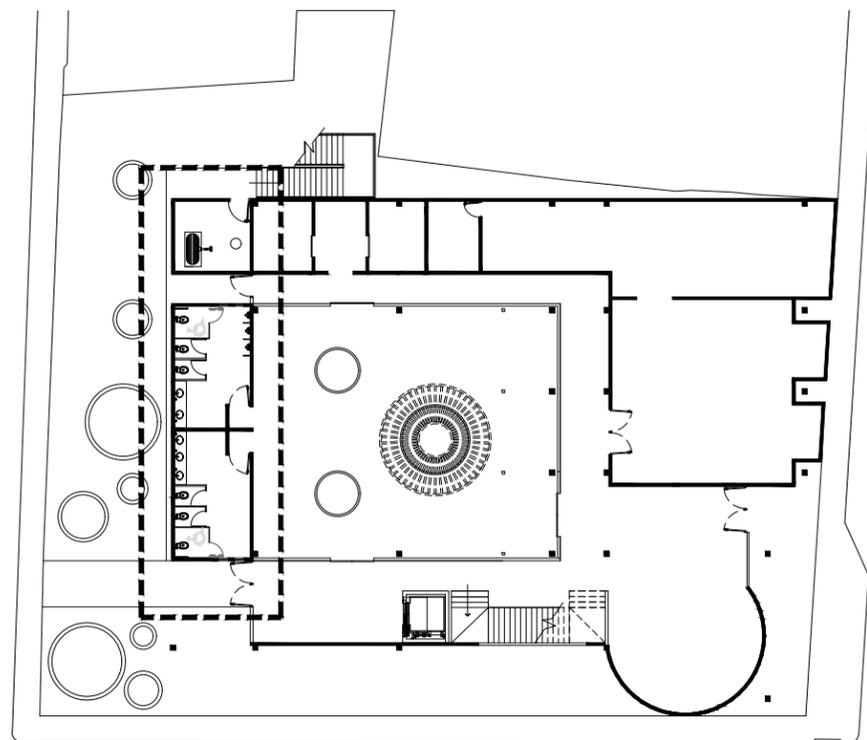
LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

INST	PROYECTO
1	INSTALACIÓN HIDRÁULICA PLANTA BAJA
	PLANO CG-101

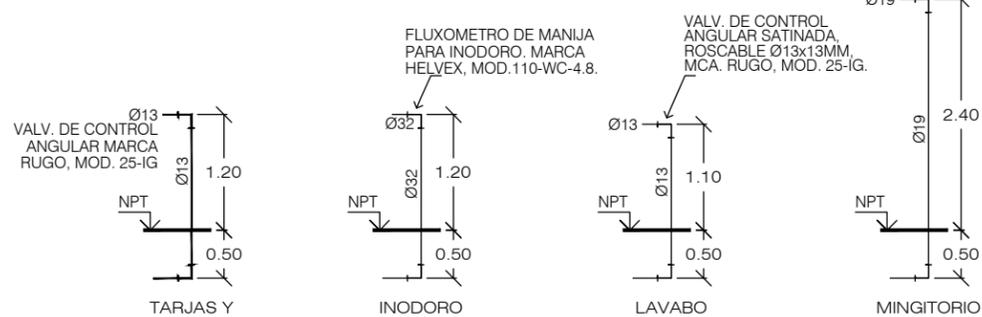
ESCALA: INDICADA | ACOTADO EN: METROS



PLANTA BAJA

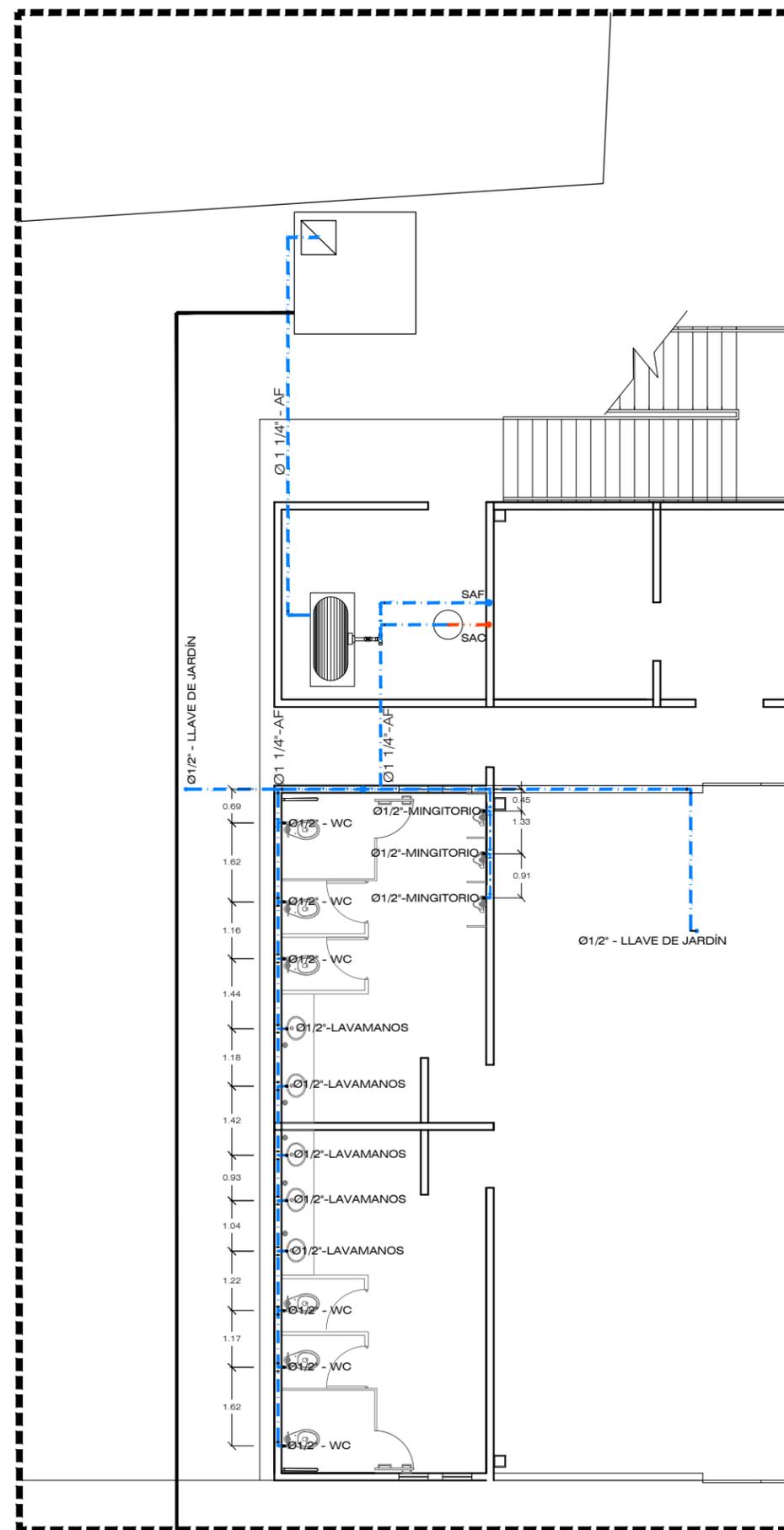
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:400

FLUXOMETRO DE MANIJA PARA MINGITORIO CON GASTO DE 0.5 LTS POR DESCARGA. Ø 3/4", MARCA HELVEX MODELO 185-19-0.5.



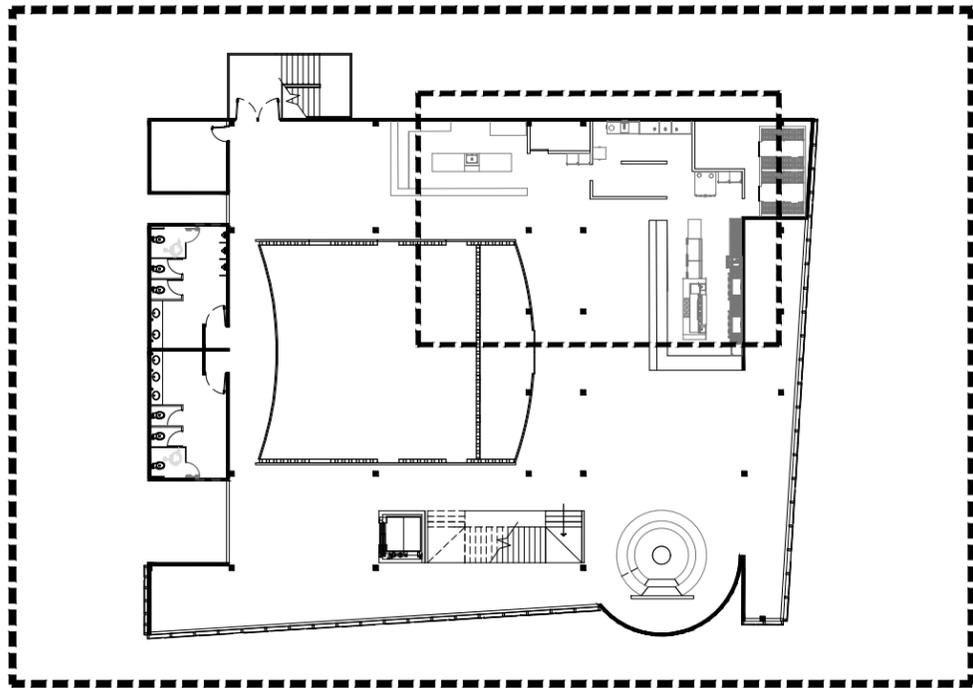
*NOTA: DIAMETROS EN MM. / ACOTACIONES EN CM

SIMBOLOGÍA SANITARIA		DESCRIPCION DE EQUIPOS HIDRAULICOS	ESPECIFICACIONES HIDRAULICAS
— — —	Tubería de agua fría	1. Cisterna de 5000 litros de capacidad, marca Rotoplas. 2. Bomba sumergible para cisterna marca Sta Rite Dominator de 6 etapas, modelo 20MD05121 de 1/2 "HP, 1 fase 2 hilos de 115 Volts/9.5 Amp, descarga de 1 1/4" . Carcasa de acero inoxidable 304. 3. Equipo suavizador de agua de gabinete, con capacidad de 1FT , marca Pentair con válvula fleck modelo 5600 con timer eléctrico mecánico. 4. Tanque hidroneumático metálico marca Myers modelo MS62-18 de 62 galones descarga de 1 1/4". 5. Equipo de purificación por medio de osmosis inversa de seis etapas marca Hidronix con filtro alcalino.	- La tubería de agua fría (para riego, suavizada y doméstica) en diferentes diámetros y sus conexiones serán de CPVC Hidráulico CTS Marca Charlotte o futura, que cumpla con la norma de fabricación NMX-E-181-CNCP-2006, este sistema es para utilizarse en donde las condiciones de operacion no excedan las 82 °C a 7kg / cm2. - Abarca las medidas de 1/2", 3/4", 1" y 1 1/4". -Tubería de red de agua purificada, debera ser de tubo CED 40 fabricado bajo norma ASTM D1785 de 3/2" en tramos de 6 metros. - La tubería y sus conexiones, deberán ser tratadas con un limpiador claro oatey de etiqueta amarilla flowguardgold antes de aplicar el cemento. - Tubería rígida de cobre tipo M" de 1/2" (12.7 mm) fabricado bajo la norma ASTM B88 para terminal de temas de agua fría y caliente de cada mueble, cumpliendo con la norma mexicana NMX-W-018-SCFI. - Todas las válvulas deberán ser de la misma marca, e instalarse en cajas de válvulas o registros.
— — —	Tubería de agua caliente		
⊕	Conector de tubería en TEE		
⊘	Conector de tubería en codo 90°		
⊕	Llave de jardín		
⊕	Llave de paso		
⊕	Llave de control		
⊕	Sube línea de tubería		
⊕	Medidor		



DETALLE HIDRÁULICO PLANTA BAJA

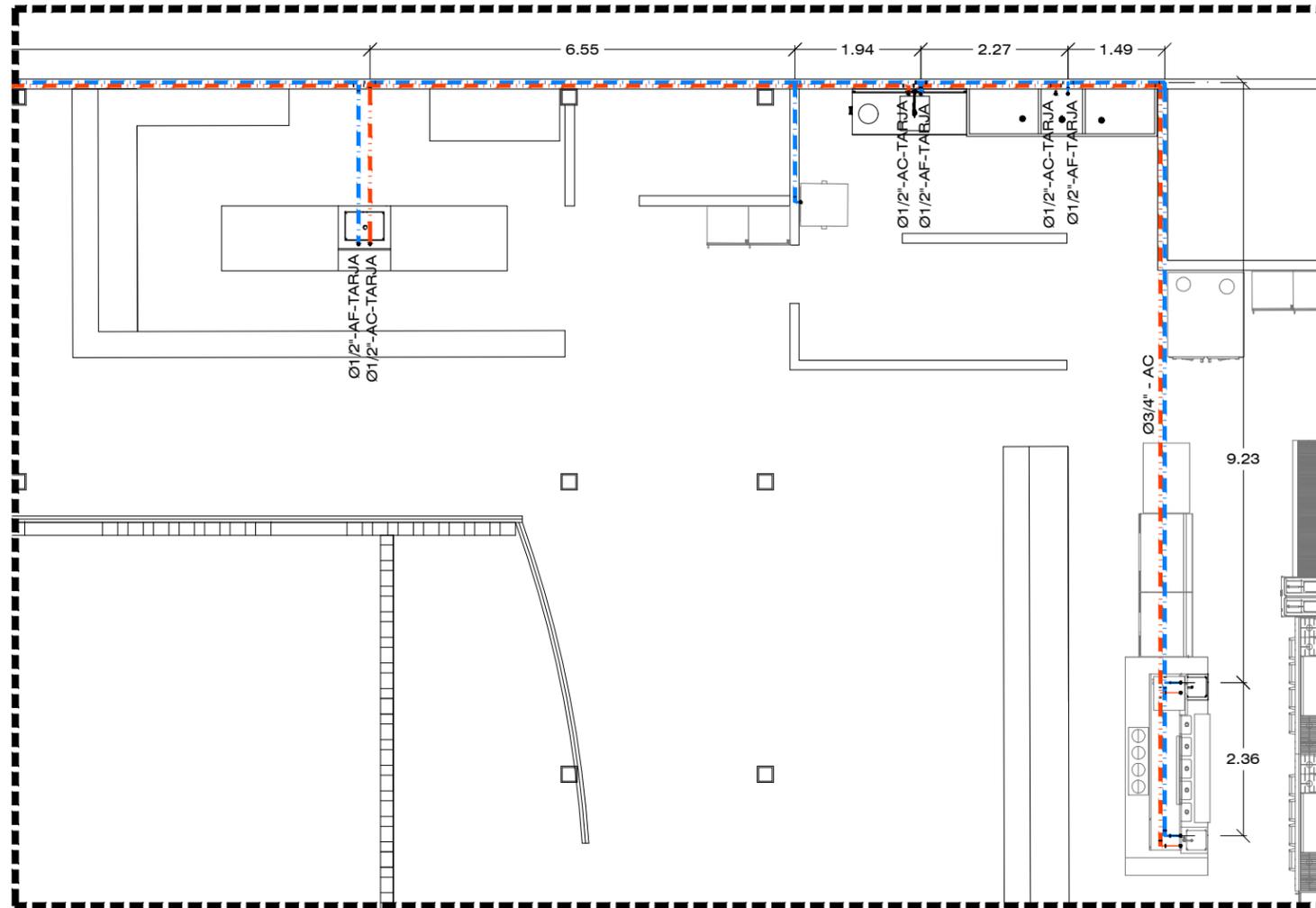
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:150



PLANTA ALTA

CENTRO GASTRONOMICO

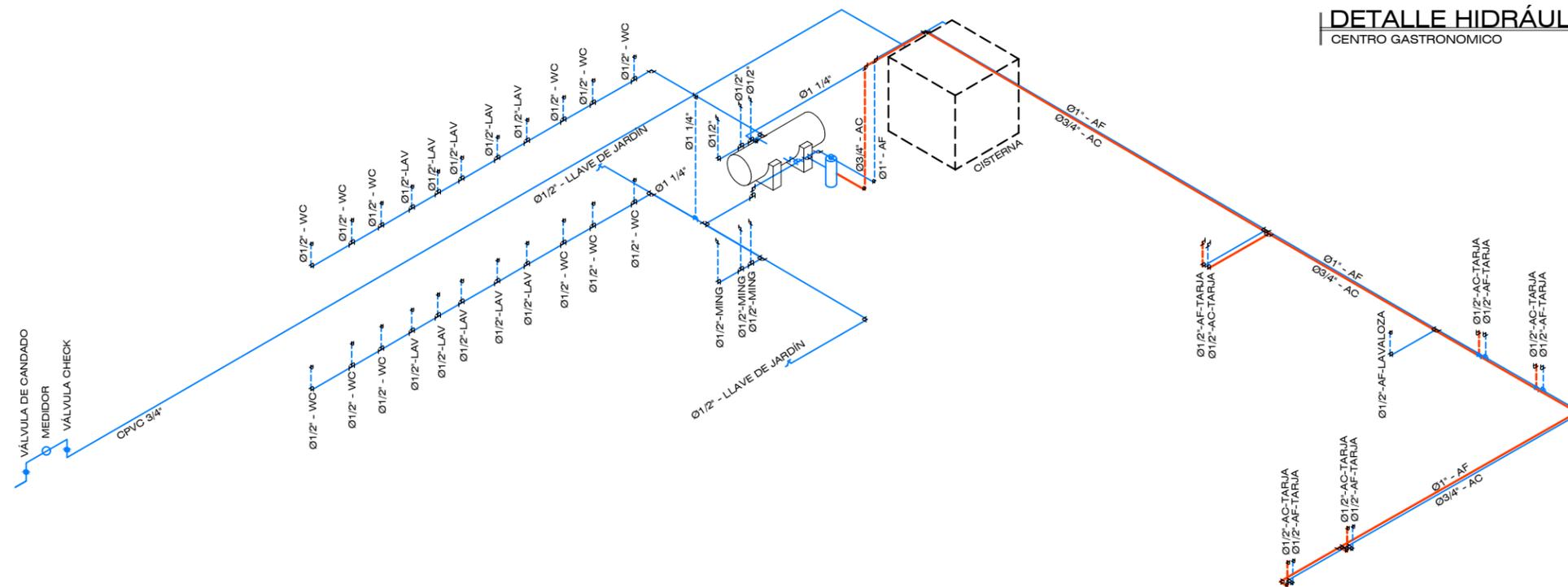
ESCALA 1:400



DETALLE HIDRÁULICO PLANTA ALTA

CENTRO GASTRONOMICO

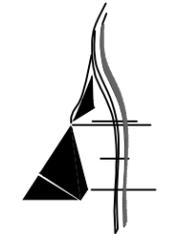
ESCALA 1:100



ISOMÉTRICO HIDRÁULICO

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:200



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI

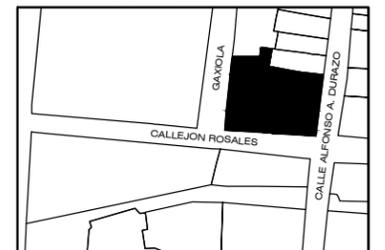
CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:

CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

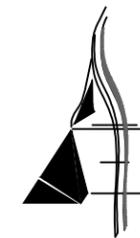
LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

INST	PROYECTO
2	INSTALACIÓN HIDRÁULICA PLANTA ALTA
	PLANO CG-102

ESCALA: INDICADA | ACOTADO EN: METROS



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

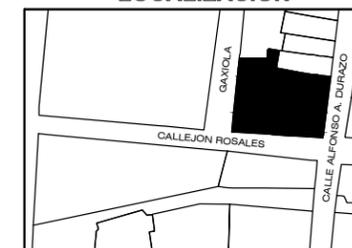
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACIÓN



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEÁTRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

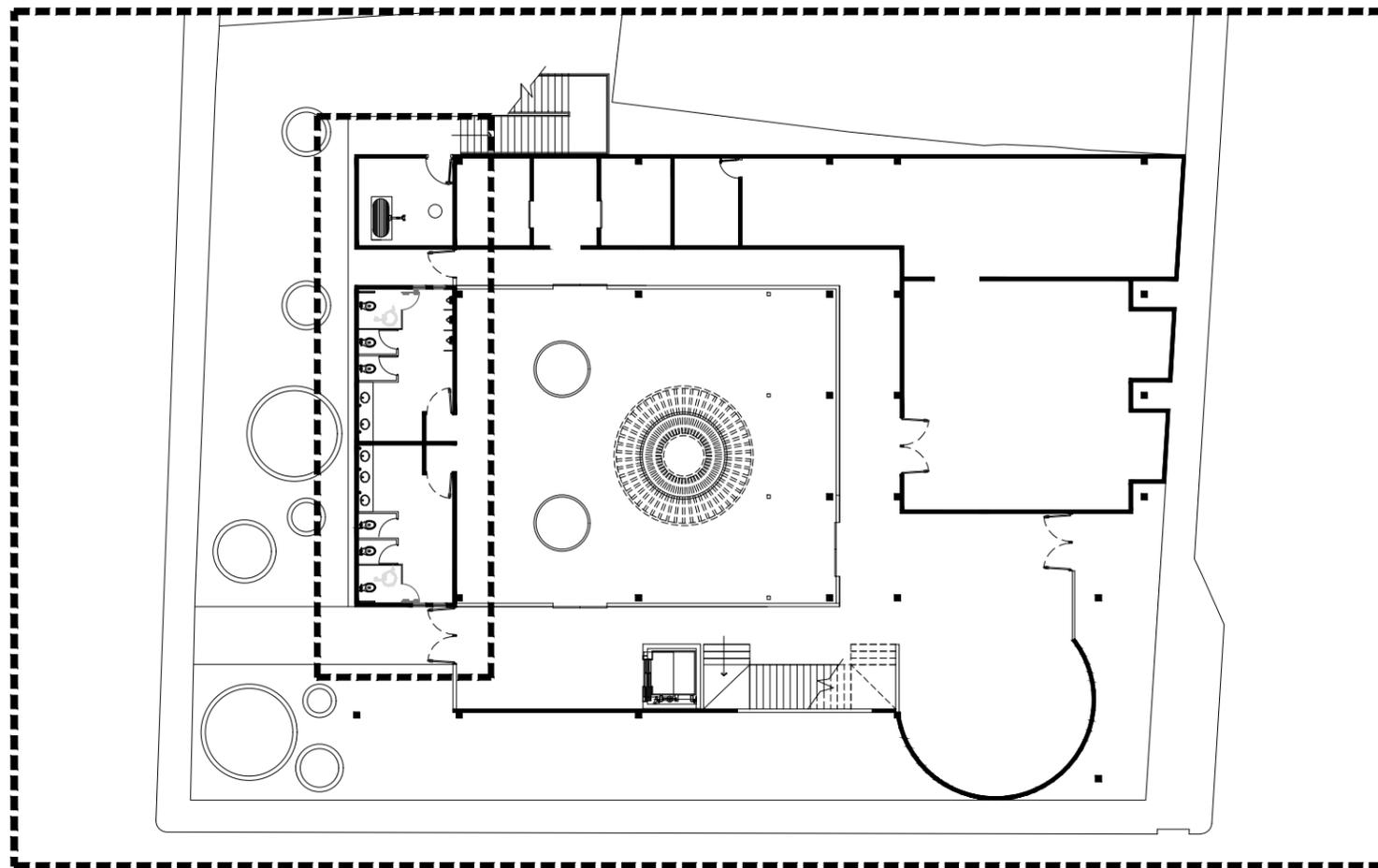
NOTAS GENERALES

INST PROYECTO

3 INSTALACIÓN SANITARIA
PLANTA BAJA

PLANO CG-103

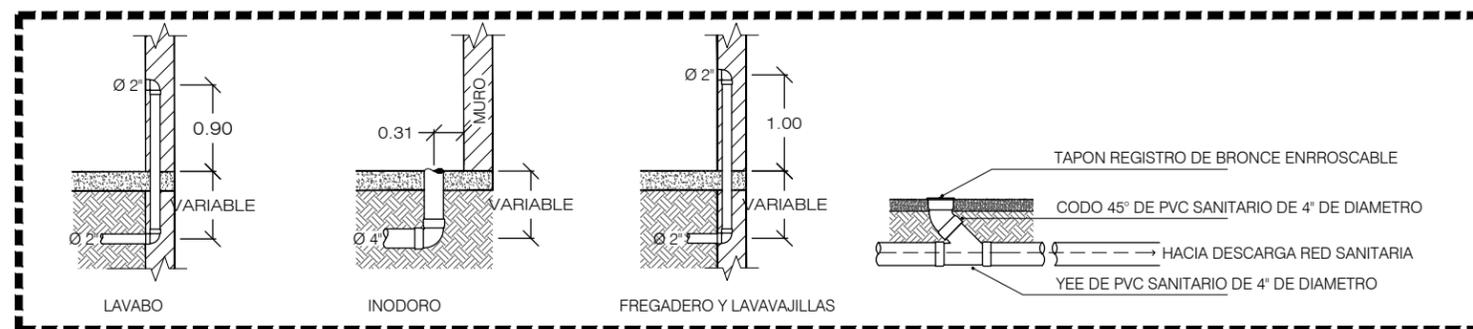
ESCALA: INDICADA ACOTADO EN:
METROS



PLANTA BAJA

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:300

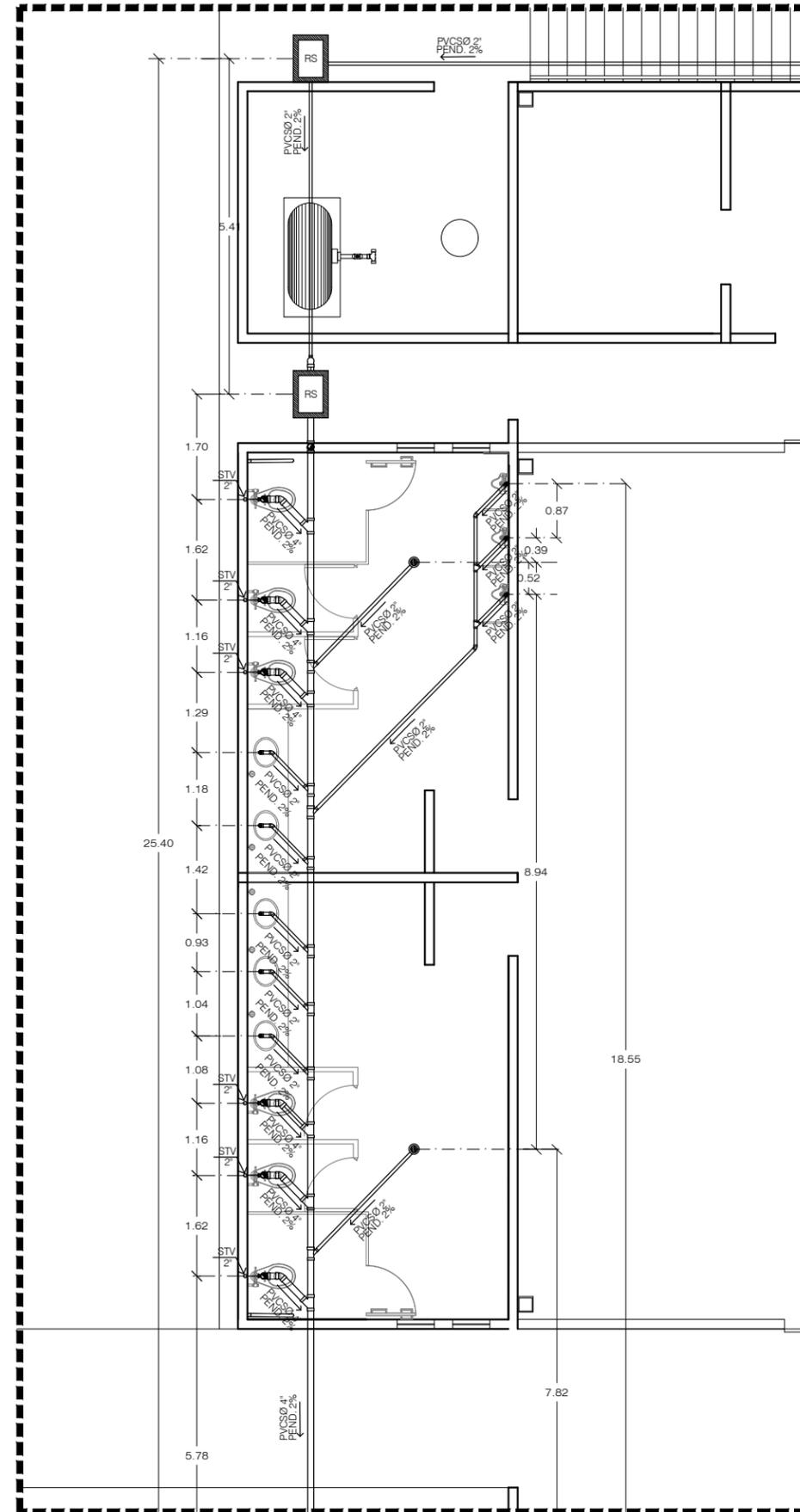


DETALLE DE MUEBLES SANITARIOS

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:75

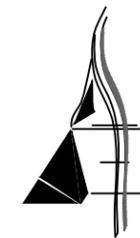
SIMBOLOGÍA SANITARIA		ESPECIFICACIONES SANITARIAS	NOTAS GENERALES
SIMBOLO	DESCRIPCION	- Los drenajes sanitarios serán de PVC Sanitario que cumpla con la norma de fabricación NMX-E-199/1, marca Duralón o similar hasta 152mm sin campana y unidos con coples. - Tubería y sus conexiones, deberán ser tratadas con un primer Weld-On y unidas con cemento de secado medio, designación ASTM D-2564 marca Weld-On 711 Gris, o similar. - Las tuberías de ventilación deberán ser de tubo y conexiones PVC Sanitario de las mismas características de la tubería de drenaje interior. - Los muebles serán seleccionados por el propietario y deberán ser de tipo economizadores de agua autorizados por las dependencias locales. - Todas las válvulas deberán ser de la misma marca, e instalarse en cajas de válvulas o registros. - Proveer todas las válvulas de control con manijas, accesorios y conectores cromados.	- Todos los tubos deberán ser cortados e instalados sin forzarlos. - Todos los cambios de dirección deberán hacerse con conexiones adecuadas para ello. - No se permitirá doblar tubos. - Toda la tubería deberá correr paralela o perpendicular al edificio o a las líneas del edificio, para fines prácticos. - Las zanjas deberán hacerse solo al ancho necesario que permita realizar los trabajos. - Todas las excavaciones deberán rellenarse con arena o tierra libre de piedra hasta 6" sobre la tubería y el resto con material libre de piedras perfectamente compactado en capas de 6" a un 95%. - Ningún tubo podrá ser enterrado si no ha sido previamente inspeccionado por el personal autorizado.
	CODO 90° VERTICAL		
	CODO 45° HORIZONTAL		
	CODO 90° HORIZONTAL		
	TUBO VENTILA		
	YEE		
	YEE CON REDUCCIÓN		
	REDUCCIÓN		
	CODO 90° VERTICAL CON SALIDA		
	TEE VERTICAL 90°		
	REGISTRO SANITARIO 60X45		
	COLADERA		
	TRAMPA DE GRASAS		



DETALLE SANITARIO PLANTA BAJA

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:100



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

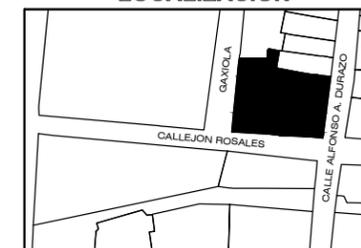
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

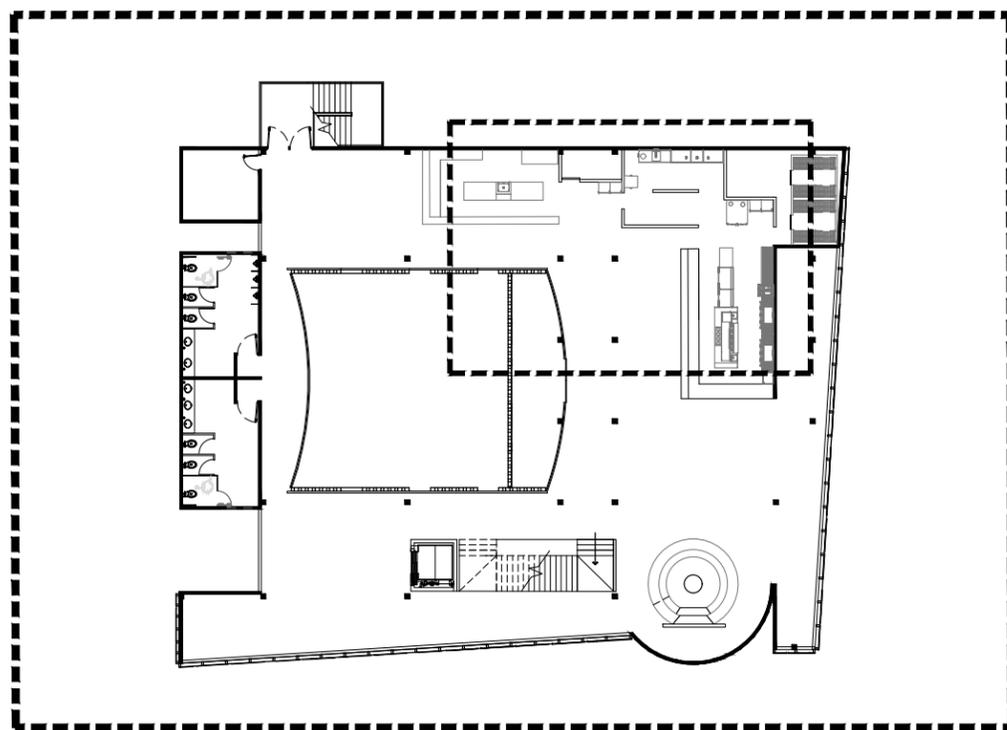
LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

INST	PROYECTO
4	INSTALACIÓN SANITARIA PLANTA ALTA
	PLANO CG-104

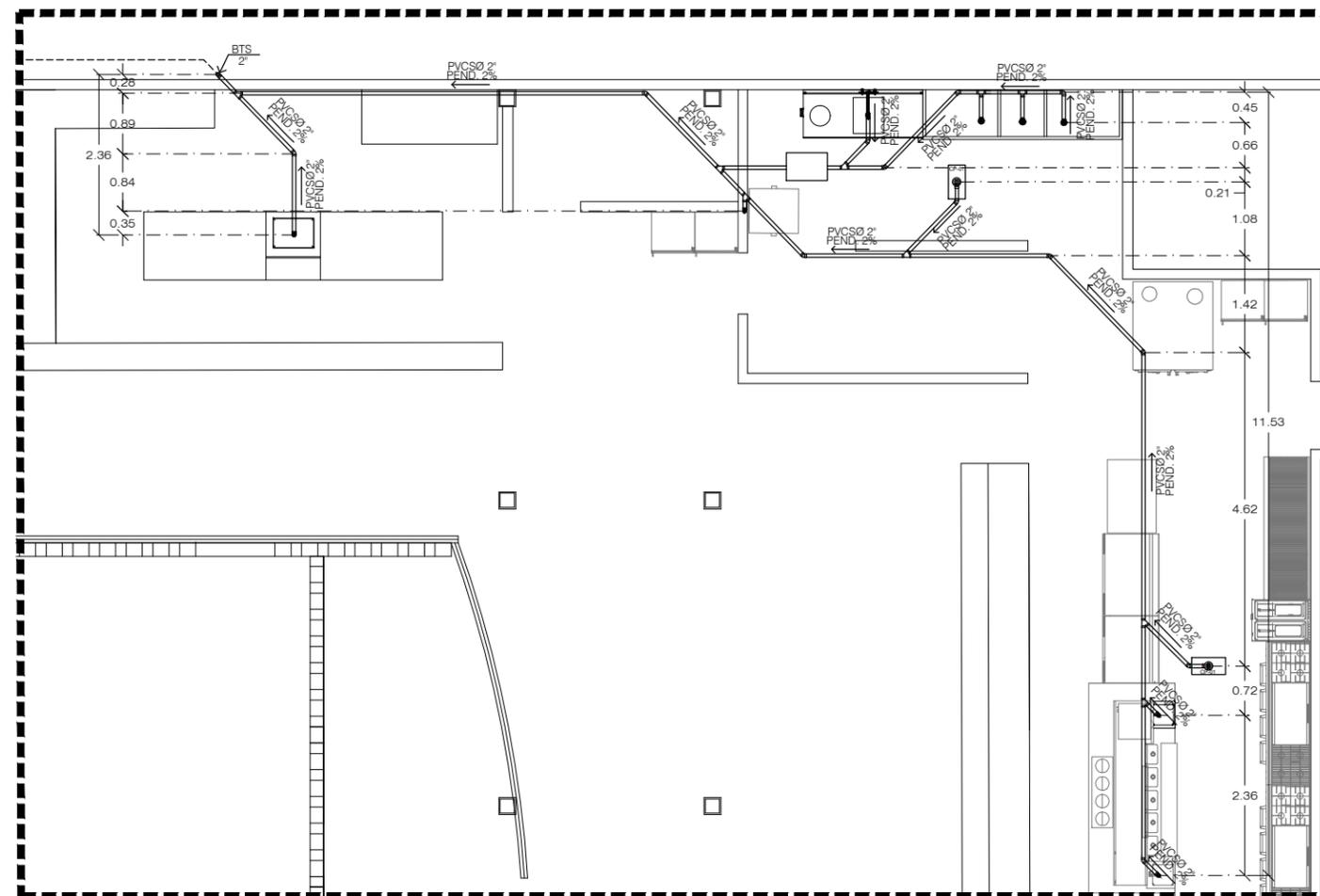
ESCALA: INDICADA | ACOTADO EN: METROS



PLANTA BAJA

CENTRO GASTRONOMICO

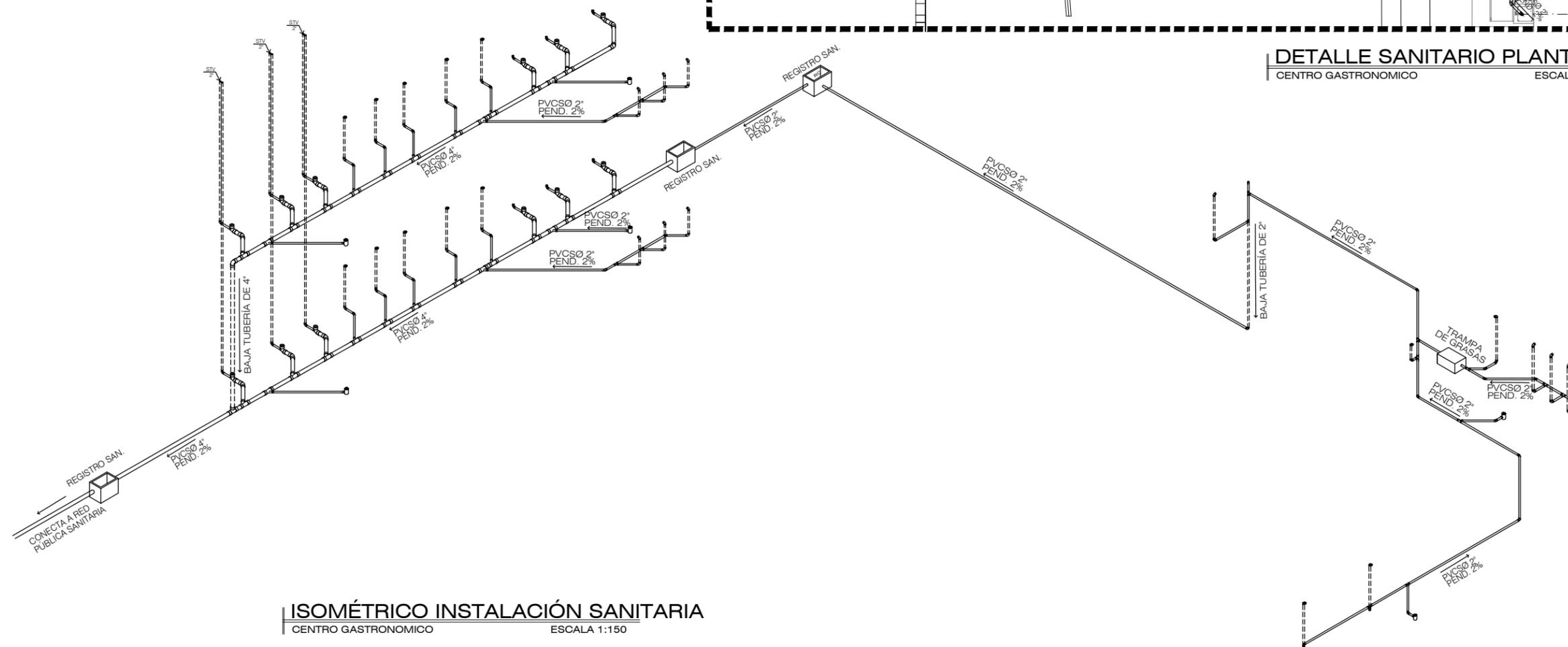
ESCALA 1:400



DETALLE SANITARIO PLANTA ALTA

CENTRO GASTRONOMICO

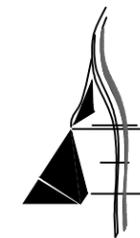
ESCALA 1:100



ISOMÉTRICO INSTALACIÓN SANITARIA

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:150



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

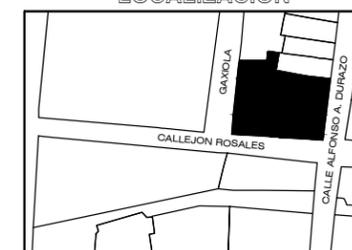
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

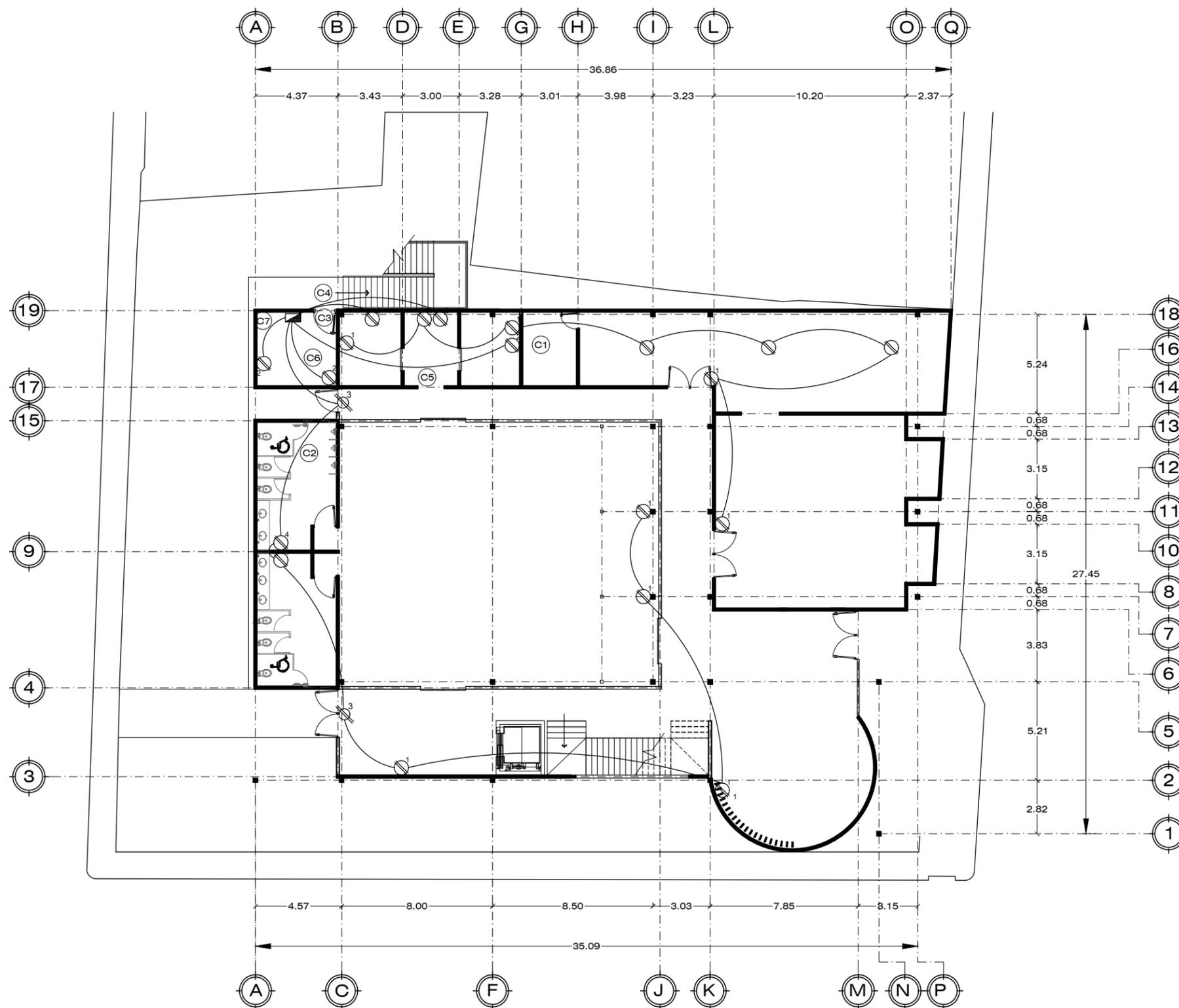
NOTAS GENERALES

INST	PROYECTO
5	CONTACTOS PLANTA BAJA
	PLANO CG-105

ESCALA: 1:250 | ACOTADO EN: METROS

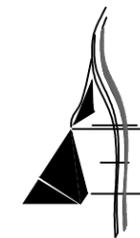
SIMBOLOGÍA ELÉCTRICA

⊘ ₁	CONTACTO H= 40 cms
⊘ ₂	CONTACTO ESPECIAL
⊘ ₃	CONTACTO PARA LAMPARA DE EMERGENCIA H=2.40
⊘ ₄	CONTACTO H=1.50
⊘	CONTACTO DE PISO
⊘ ₅	CONTACTO H=1.00
Ⓢ	CONTACTO PARA SONIDO (AMPLIFICADOR)



CONTACTOS PLANTA BAJA

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

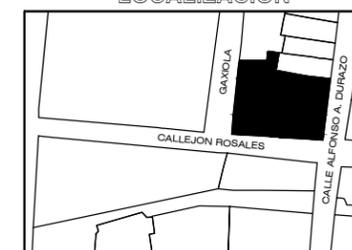
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEÁTRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

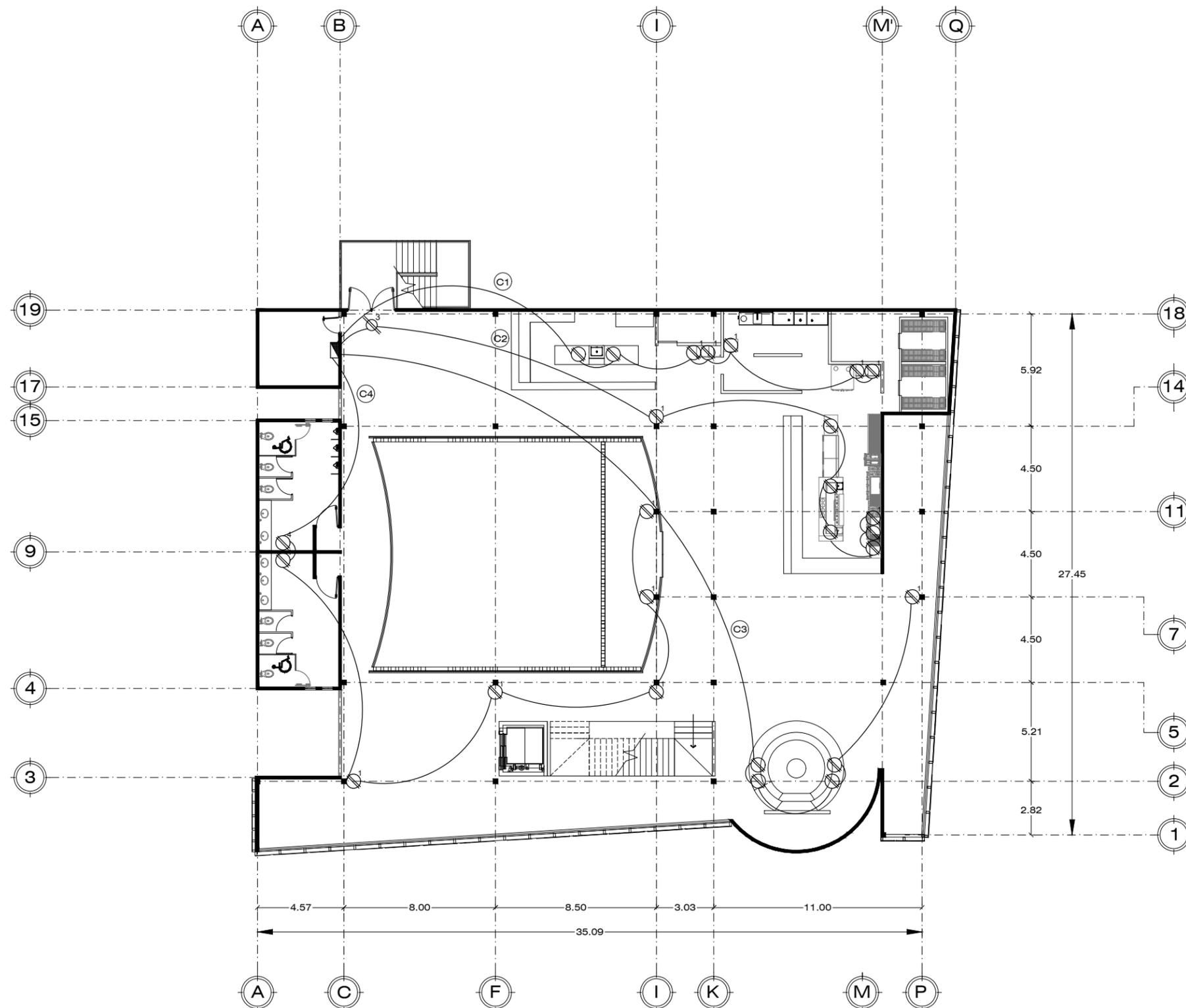
LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

INST	PROYECTO
6	CONTACTOS PLANTA ALTA
	PLANO CG-106

ESCALA: 1:250 | ACOTADO EN: METROS

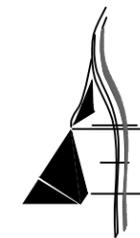


CONTACTOS PLANTA ALTA

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250

SIMBOLOGÍA ELÉCTRICA

ϕ_1	CONTACTO H= 40 cms
ϕ_2	CONTACTO ESPECIAL
ϕ_3	CONTACTO PARA LAMPARA DE EMERGENCIA H=2.40
ϕ_4	CONTACTO H=1.50
ϕ	CONTACTO DE PISO
ϕ_5	CONTACTO H=1.00
Ⓢ	CONTACTO PARA SONIDO (AMPLIFICADOR)



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

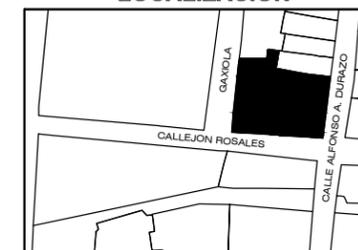
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEÁTRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

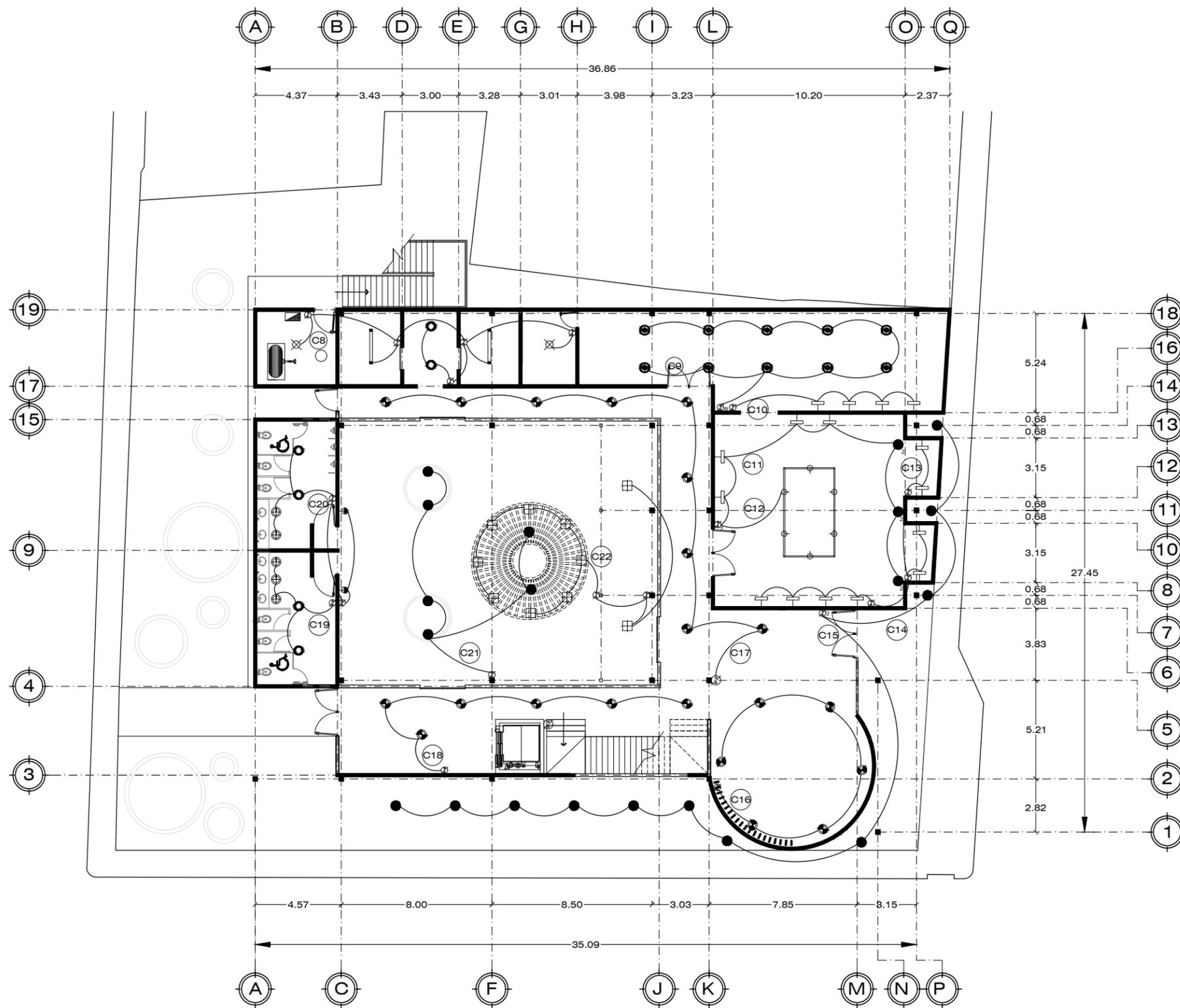
LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

INST	PROYECTO
7	LUMINARIAS PLANTA BAJA
	PLANO CG-107

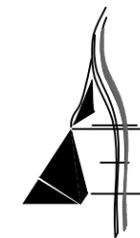
ESCALA: 1:250 | ACOTADO EN: METROS



LUMINARIAS PLANTA BAJA

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250

SIMBOLOGÍA ELÉCTRICA	
	LUMINARIO PARA TECHO MOD. XF43 MARCA CALUX
	SPOT EMPOTRADO MOD. HS-5016-1 MARCA CALUX
	LUMINARIA MOD. C080/NE MARCA CALUX
	LÁMPARA A PRUEBA DE VAPOR MODELO EST-228 MARCA TECNOLITE
	LUMINARIO LINEAL MODELO CO8089BCNA MARCA TECNOLITE
	LUMINARIA COLGANTE VINTAGE MOD. THV225/C MARCA TECNOLITE
	LUMINARIA SUSPENDIDA DECO MOD. CTL-8215/CR MARCA TECNOLITE
	LUMINARIA DE PARED ESFERA MOD. THV023/1 MARCA TECNOLITE
	LUMINARIO PARA EMPOTRAR EN PISO MOD. 7450 MARCA CALUX
	LUMINARIO PARA TECHO MOD. C2117/ORM MARCA CALUX
	PROYECTOR LED MOD. OU7024 MARCA TECNOLITE
	LUMINARIO PARA TECHO MOD. C076/NE MARCA CALUX
	LUMINARIO PARA TECHO MOD. C210/CC MARCA CALUX
	LUMINARIO PARA TECHO MOD. YD-1500/B MARCA CALUX
	SPOT RIEL MOD. YSN-3671 MARCA TECNOLITE
	LUMINARIO ACENTO DIRIGIBLE MOD. YDC-350/S MARCA TECNOLITE
	APAGADOR
	APAGADOR DOBLE
	APAGADOR DIMMER
	TABLERO PRINCIPAL



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

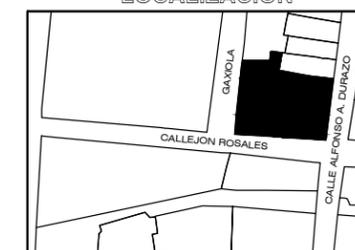
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEÁTRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

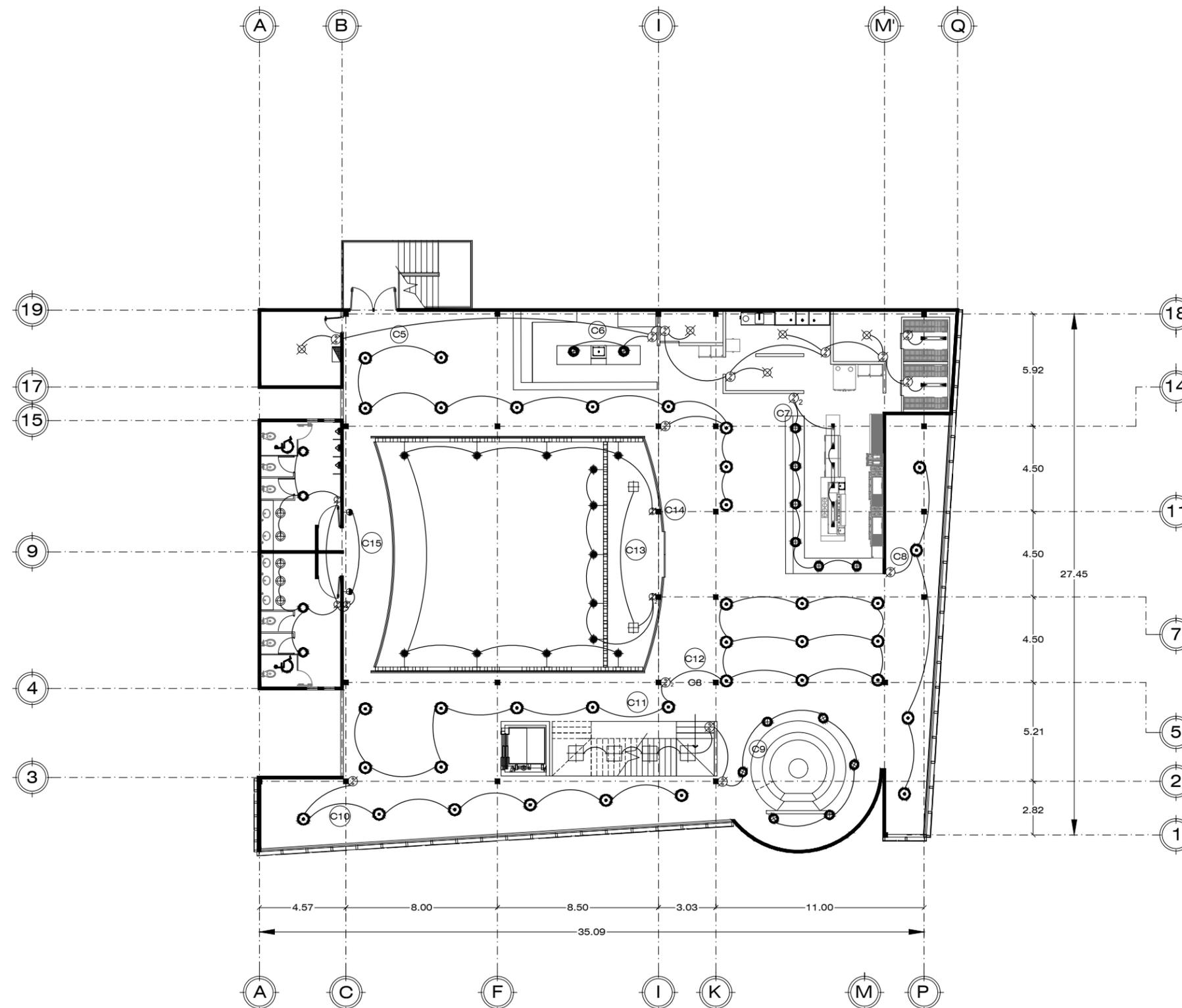
LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

INST	PROYECTO
8	LUMINARIAS PLANTA ALTA
	PLANO CG-108

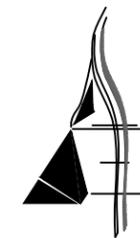
ESCALA: 1:250 | ACOTADO EN: METROS



LUMINARIAS PLANTA ALTA

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250

SIMBOLOGÍA ELÉCTRICA	
	LUMINARIO PARA TECHO MOD. XF43 MARCA CALUX
	SPOT EMPOTRADO MOD. HS-5016-1 MARCA CALUX
	LUMINARIA MOD. C080/NE MARCA CALUX
	LÁMPARA A PRUEBA DE VAPOR MODELO EST-228 MARCA TECNOLITE
	LUMINARIO LINEAL MODELO C08089BCNA MARCA TECNOLITE
	LUMINARIA COLGANTE VINTAGE MOD. THV225/C MARCA TECNOLITE
	LUMINARIA SUSPENDIDA DECO MOD. CTL-8215/CR MARCA TECNOLITE
	LUMINARIA DE PARED ESFERA MOD. THV023/1 MARCA TECNOLITE
	LUMINARIO PARA EMPOTRAR EN PISO MOD. 7450 MARCA CALUX
	LUMINARIO PARA TECHO MOD. C2117/ORM MARCA CALUX
	PROYECTOR LED MOD. OU7024 MARCA TECNOLITE
	LUMINARIO PARA TECHO MOD. C076/NE MARCA CALUX
	LUMINARIO PARA TECHO MOD. C210/CC MARCA CALUX
	LUMINARIO PARA TECHO MOD. YD-1500/B MARCA CALUX
	SPOT RIEL MOD. YSN-3671 MARCA TECNOLITE
	LUMINARIO ACENTO DIRIGIBLE MOD. YDC-350/S MARCA TECNOLITE
	APAGADOR
	APAGADOR DOBLE
	APAGADOR DIMMER
	TABLERO PRINCIPAL

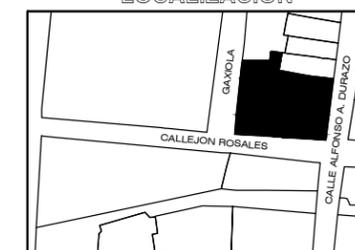


AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI
CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL

LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

INST PROYECTO

9 CUADRO DE CARGAS

PLANO CG-109

ESCALA: 1:250 ACOTADO EN: METROS

SIMBOLO Nº DE CTO	180 W	180 W	50 W	40 W	56 W	77 W	60 W	15 W	60 W	60 W	40 W	27 W	40 W	40 W	180 W	15 W	60 W	1160 W	CORRIENTE AMPERES		I.T.M.	CABLES	DIAM.																		
																			FASE A	FASE B																					
C1	8																			1440		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C2	8																				1440		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C3																			1	1160		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C4																			1	1160		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C5																			1	1160		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C6																						1X15																			
C7																						1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C8		2				2									2						874		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C9																	10			600		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C10			4																		200		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C11			4							3										380		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C12																6					90		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C13			8																	400		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C14										3											180		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C15										8											480		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C16																					240		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C17																					360		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C18																					240		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C19				3																	480		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C20				2												2					560		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C21										6											360		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C22														10							400		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
TOTAL																			5980	6224																					

$$\%DESB. = \frac{FMA-FHE}{FMA-1} \times 100 = 3.92\%$$

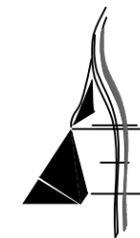
SIMBOLO Nº DE CTO	180 W	180 W	50 W	40 W	56 W	77 W	60 W	15 W	60 W	60 W	40 W	27 W	40 W	40 W	180 W	15 W	60 W	1160 W	CORRIENTE AMPERES		I.T.M.	CABLES	DIAM.																		
																			FASE A	FASE B																					
C1	7																			1260		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C2	8																				1440		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C3	5																			900		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C4	7																				1260		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C5										10										150		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C6		5			2		2													1132		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C7					3										6					408		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C8										4										60		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C9														4		6					400		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C10																				90		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
C11										7											105		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C12										9											135		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C13												5	2								215		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C14												8									216		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C15				5																	1040		1X15	2-12 1-12 T	13 MM																
C16																						1X15	2-12 1-12 T	13 MM																	
TOTAL																			4351	4460																					

$$\%DESB. = \frac{FMA-FHE}{FMA-1} \times 100 = 2.44\%$$

CUADRO DE CARGAS

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:250



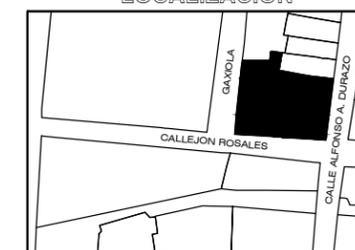
AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL

LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

INST	PROYECTO
10	DIAGRAMA UNIFILAR
	PLANO CG-110

ESCALA: 1:250 | ACOTADO EN: METROS

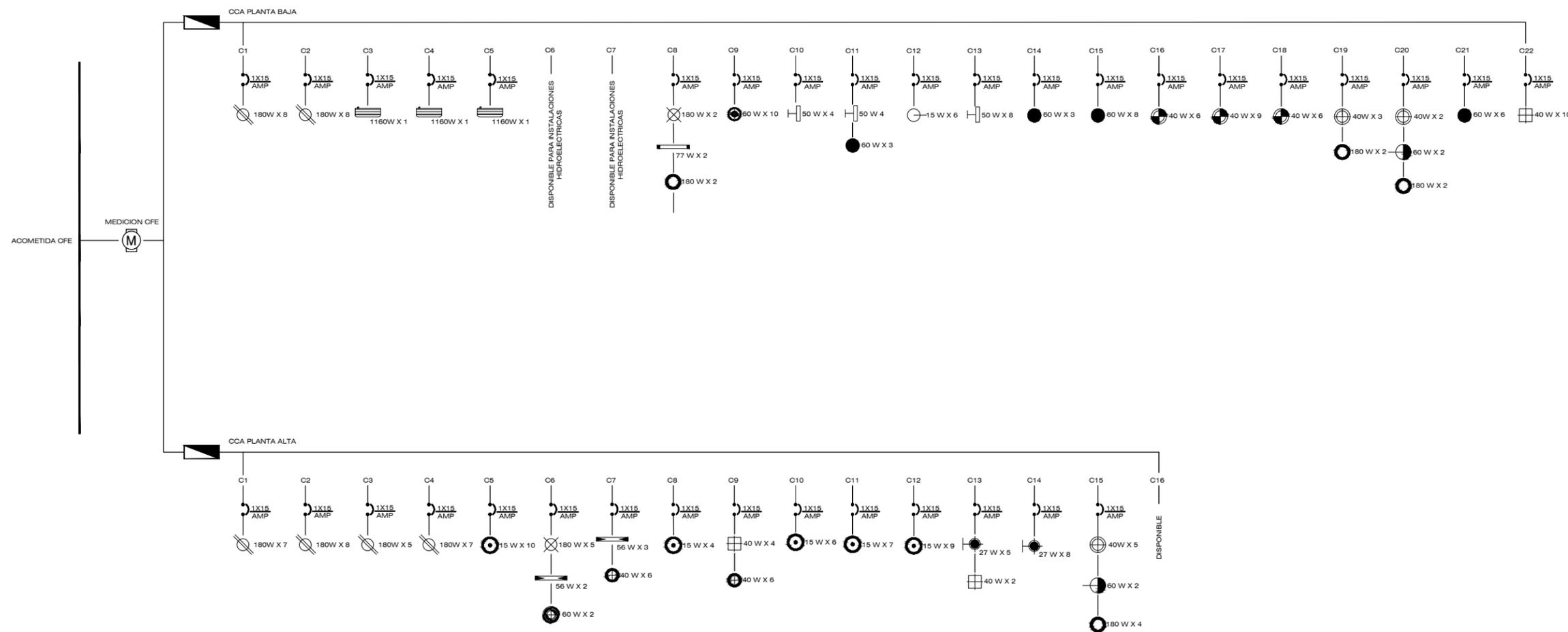
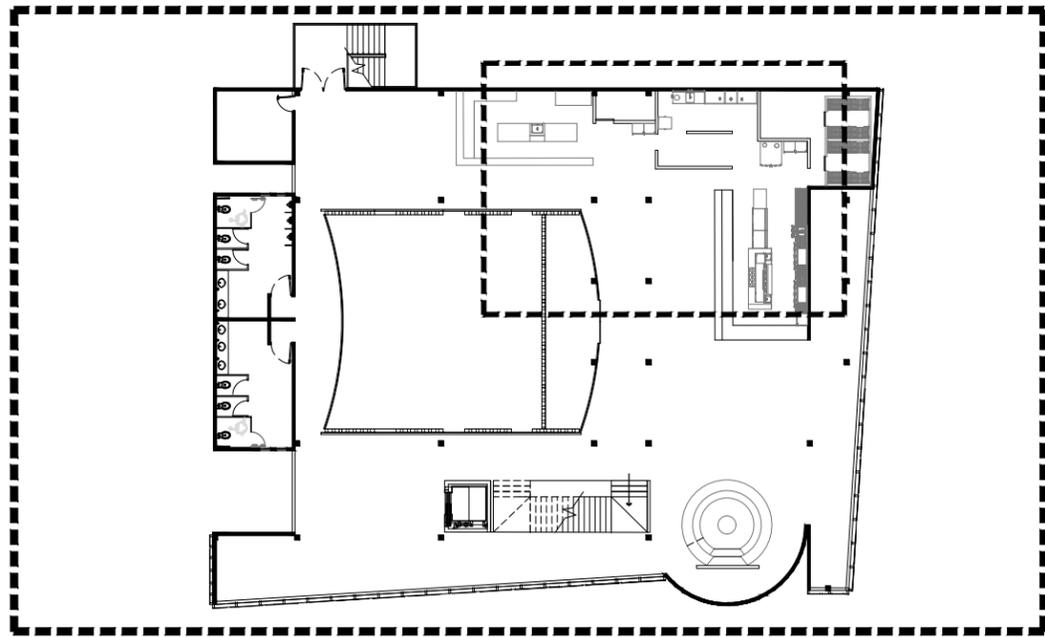


DIAGRAMA UNIFILAR
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250

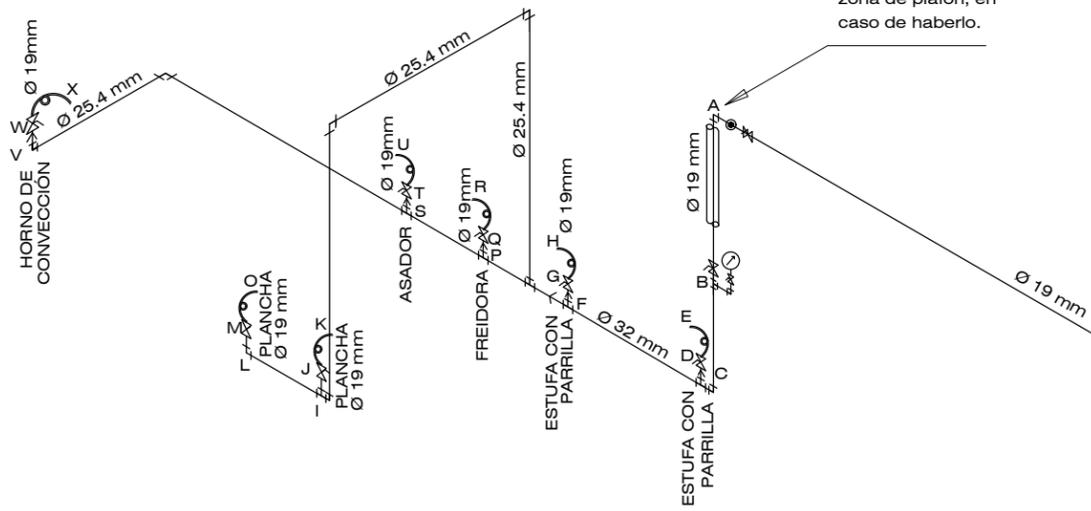


PLANTA ALTA

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:400

Entra tubería de gas por camisa de PVC. para atravesar losa y zona de plafón, en caso de haberlo.



EQUIVALENCIAS DE Ø DE TUBERIAS

38 mm	1 1/2"
32 mm	1 1/4"
25 mm	1"
19 mm	3/4"
15.90 mm	5/8"
12.70 mm	1/2"

TANQUE DE 1500 LTS. SOBRE AZOTEA PLANA EN BASES DE CONCRETO DE 20 CMS. DE ALTURA DEBIENDO QUEDAR NIVELADO.

EL TANQUE DEBE QUEDAR ATERRIZADO MEDIANTE CONEXION FISICA.

Nota.-

Deberá preverse el acceso al tanque estacionario, en azotea, mediante escalera marina u otro medio.

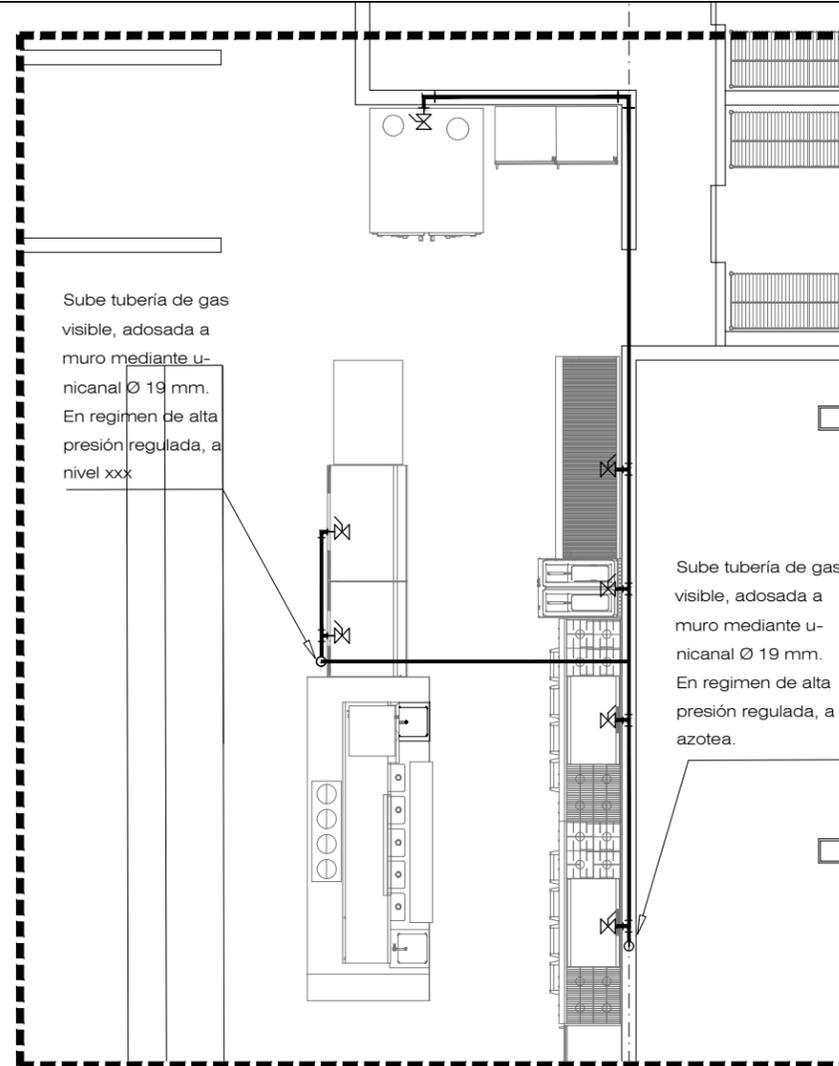
El regulador se conectara a la valvula de servicio mediante "Punta Pol" Se regulara a 0.70 kg/cm² 10 lbs./pulg² Ver detalle D-01

SIMBOLOGIA DE GAS	
	TUBERIA DE GAS VISIBLE
	COBRE RIGIDO TIPO "L"
	COBRE FLEXIBLE T-"L"
	REGULADOR DE BAJA PRESION
	REGULADOR DE ALTA PRESION
	VALVULA DE CIERRE RAPIDO MCA. URREA FIG. 580
	TUERCA UNION
	REDUCCION DE DIAM.
	SUBE TUBERIA DE GAS
	BAJA TUBERIA DE GAS
	NIVEL DE PISO TERMINADO
	MANGUERA DE NORMA P/GAS. L.P. DE LOS DIAM. INDICADOS
	MANOMETRO
	CONEXION FISICA A TIERRA

ISOMÉTRICO INSTALACIÓN DE GAS

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:100



DETALLE DE GAS PLANTA ALTA

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:75

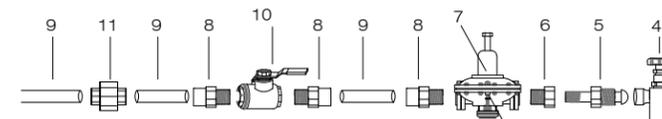
Sube tubería de gas visible, adosada a muro mediante u-nicanal Ø 19 mm. En regimen de alta presión regulada, a nivel xxx

Sube tubería de gas visible, adosada a muro mediante u-nicanal Ø 19 mm. En regimen de alta presión regulada, a azotea.

Tubería de gas, visible por azotea, sobre soportería de concreto ó metálica en regimen de alta presión regulada.

Tubería de gas, visible por azotea, sobre soportería de concreto ó metálica en regimen de alta presión regulada.

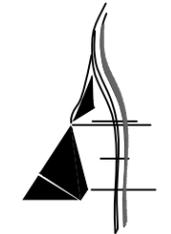
D-01 CONEXIÓN DE REGULADOR A TANQUE



DESPIECE DE CONEXION A TANQUE

Nº MATERIAL / ACCESORIO PARA CADA TANQUE

- 4 VALVULA DE SERVICIO (YA LA TRAE EL TANQUE)
- 5 PUNTA POOLL CON TUERCA IZQUIERDA Ø 1/4"
- 6 REDUCCION BUSHING 1/2" A 1/4" DE ACERO PARA 3000 LBS.
- 7 REGULADOR DE ALTA PRESION MCA. CMS Mod. R-1757; Ent. y Sal. 1/2"
- 8 CONECTOR COBRE ROSCA EXT. 1/2" (13 mm)
- 9 TUBERIA DE COBRE 1/2" TIPO "L"
- 10 VALVULA DE CIERRE RAPIDO MCA. URREA FIG. 580 DE 1/2"
- 11 TUERCA UNION DE COBRE Ø 1/2"
- 12 ENTRADA PARA MANOMETRO MCA. METRON CON GLICERINA MOD. 63440 DE 0-4 KG./CM2.



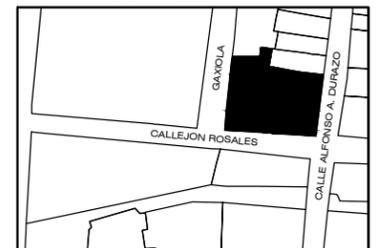
AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI
CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEÁTRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA:

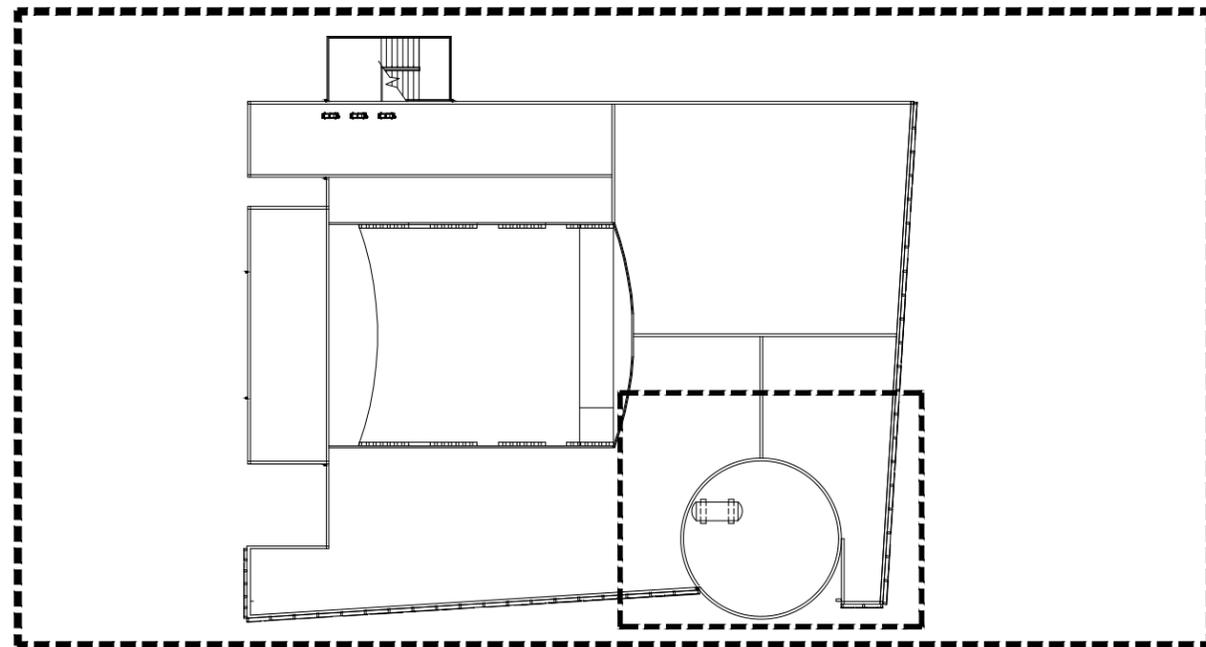
NOTAS GENERALES

INST PROYECTO

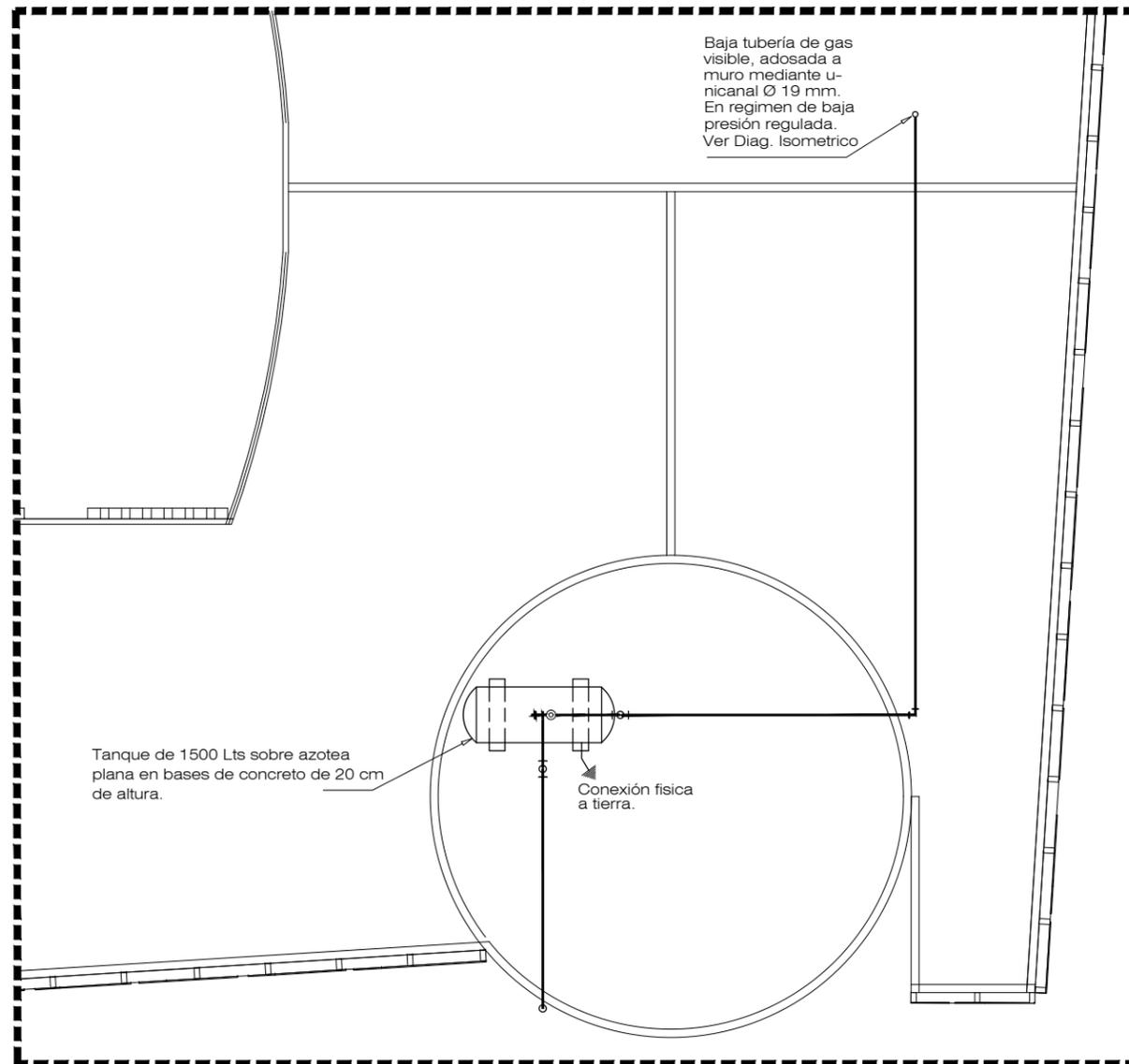
11 INSTALACIÓN DE GAS

PLANO **CG-11**

ESCALA: INDICADA ACOTADO EN: METROS



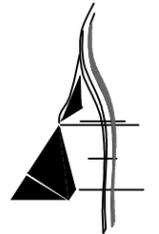
PLANTA DE AZOTEA
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:400



DETALLE DE GAS EN AZOTEA
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:125

APARATOS DE CONSUMO EN COCINA				
Nº APARATO	APARATO	CANTIDAD	CARACTERISTICAS	Ø MINIMO DE CONEXION
1		1	FREIDORA 20 LTS. C=1.1790 m3/hr.	12.70 mm (1/2")
2		2	ESTUFA 8Q y HORNO C=2.1820 m3/hr.	15.90 mm (5/8")
3		2	PLANCHA C=1.0320 m3/hr.	12.70 mm (1/2")
4		1	ASADOR INDUSTRIAL C=1.2500 m3/hr.	15.90 mm (5/8")
5		1	HORNO DE CONVECCIÓN C=0.3940 m3/hr.	15.90 mm (5/8")

CALCULO DE CAIDA DE PRESION EN LA INSTALACION DE GAS L.P.						
TRAMO	M ^3/HR	TIPO	DIAM. (mm)	FACTOR	LONGITUD	% CAIDA DE PRESIÓN
A-B	4.2050	CuR L	19.00	0.0480	2.35	0.1128
B-C	0.7440	CuR L	32.00	0.0044	1.50	0.0066
C-D	2.1820	CuR L	19.00	0.0480	0.15	0.0072
D-E	2.1820	Cuflex.	19.00	0.0480	0.90	0.0072
C-F	4.3640	CuR L	32.00	0.0044	2.35	0.0103
F-G	2.1820	CuR L	19.00	0.0480	0.15	0.0072
G-H	2.1820	Cuflex.	19.00	0.0480	0.90	0.0432
F-I	3.2140	CuR L	25.40	0.0127	11.55	0.1466
I-J	1.0320	CuR L	19.00	0.0480	0.15	0.0072
J-K	1.0320	Cuflex.	19.00	0.0480	0.90	0.0072
I-L	2.0640	CuR L	25.40	0.0127	1.20	0.0152
L-M	1.0320	CuR L	19.00	0.0480	0.15	0.0072
M-O	1.0320	Cuflex.	19.00	0.0480	0.90	0.0432
F-P	3.3610	CuR L	25.40	0.0127	1.36	0.0172
P-Q	1.1790	CuR L	19.00	0.0480	0.15	0.0072
Q-R	1.1790	Cuflex.	19.00	0.0480	0.90	0.0432
P-S	2.4290	CuR L	25.40	0.0127	1.23	0.0156
S-T	1.2500	CuR L	19.00	0.0480	0.15	0.0072
T-U	1.2500	Cuflex.	19.00	0.0480	0.90	0.0432
S-V	1.6440	CuR L	25.40	0.0127	5.99	0.0762
V-W	0.3940	CuR L	19.00	0.0480	0.15	0.0072
W-X	0.3940	Cuflex.	19.00	0.0480	0.90	0.0432



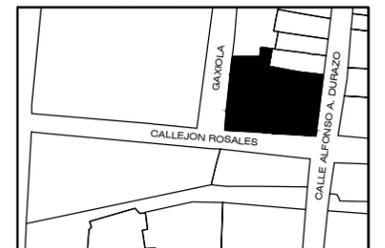
AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI
CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEÁTRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

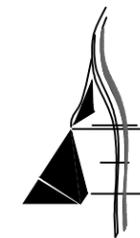
NOTAS GENERALES

INST PROYECTO

12 INSTALACIÓN DE GAS AZOTEAS

PLANO **CG-112**

ESCALA: INDICADA ACOTADO EN: METROS



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

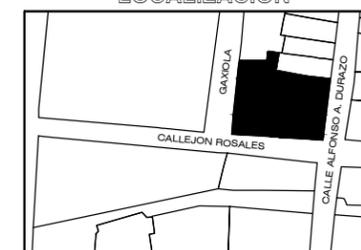
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

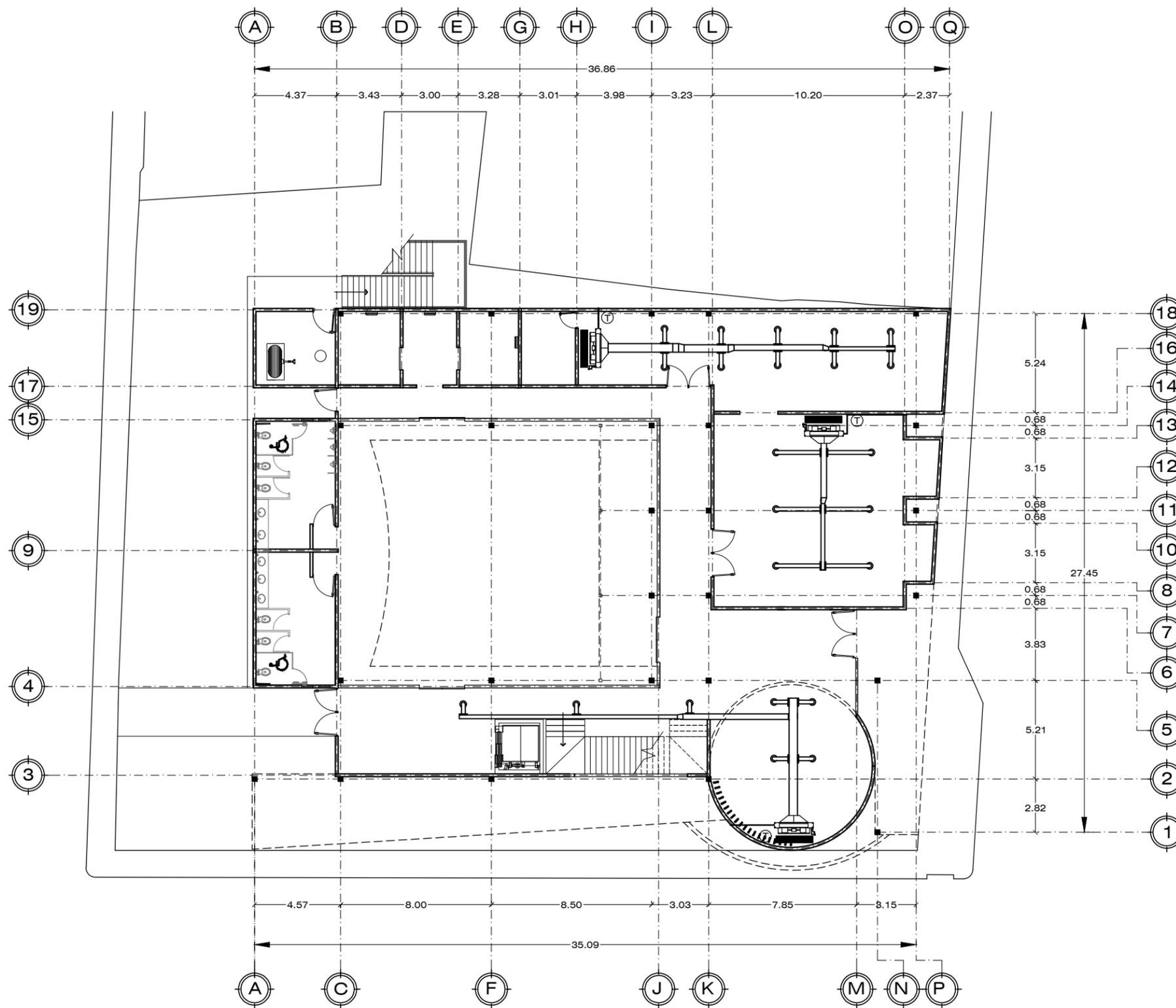
FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

INST PROYECTO

13 AIRE ACONDICIONADO
PLANTA BAJA
PLANO **CG-113**

ESCALA: 1:250 ACOTADO EN: METROS

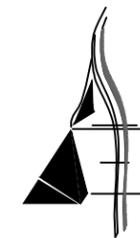


AIRE ACONDICIONADO PLANTA BAJA

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250

SIMBOLOGÍA ELÉCTRICA	
	EVAPORADOR MINISPLIT 1.5
	CONDENSADOR MINISPLIT
	(RR) REJILLA DE RETORNO
v3v	VALVULA 3 VIAS
T	TERMOSTATO 24 VOLTS
	DIFUSOR CUARTO FRIO
	UNIDAD DE CONDENSACION
	TERMOSTATO 24 VOLTS
	REJILLA LINEAL DE INYECCION

ESPECIFICACIONES	
Aire acondicionado marca Carrier Modelo: WEATHEREXPERT™ - 50N 30-100 Toneladas	
El termostato deberá estar colocado de forma horizontal, con una caja de 2 x 4 colocada a una altura de 1.50 mts del piso y conducto hacia la valvula 3 vias en donde se encuentra el equipo de refrigeración.	



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

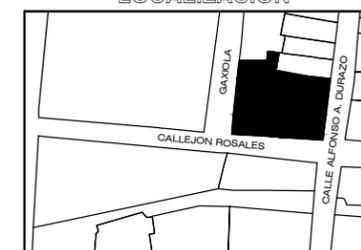
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

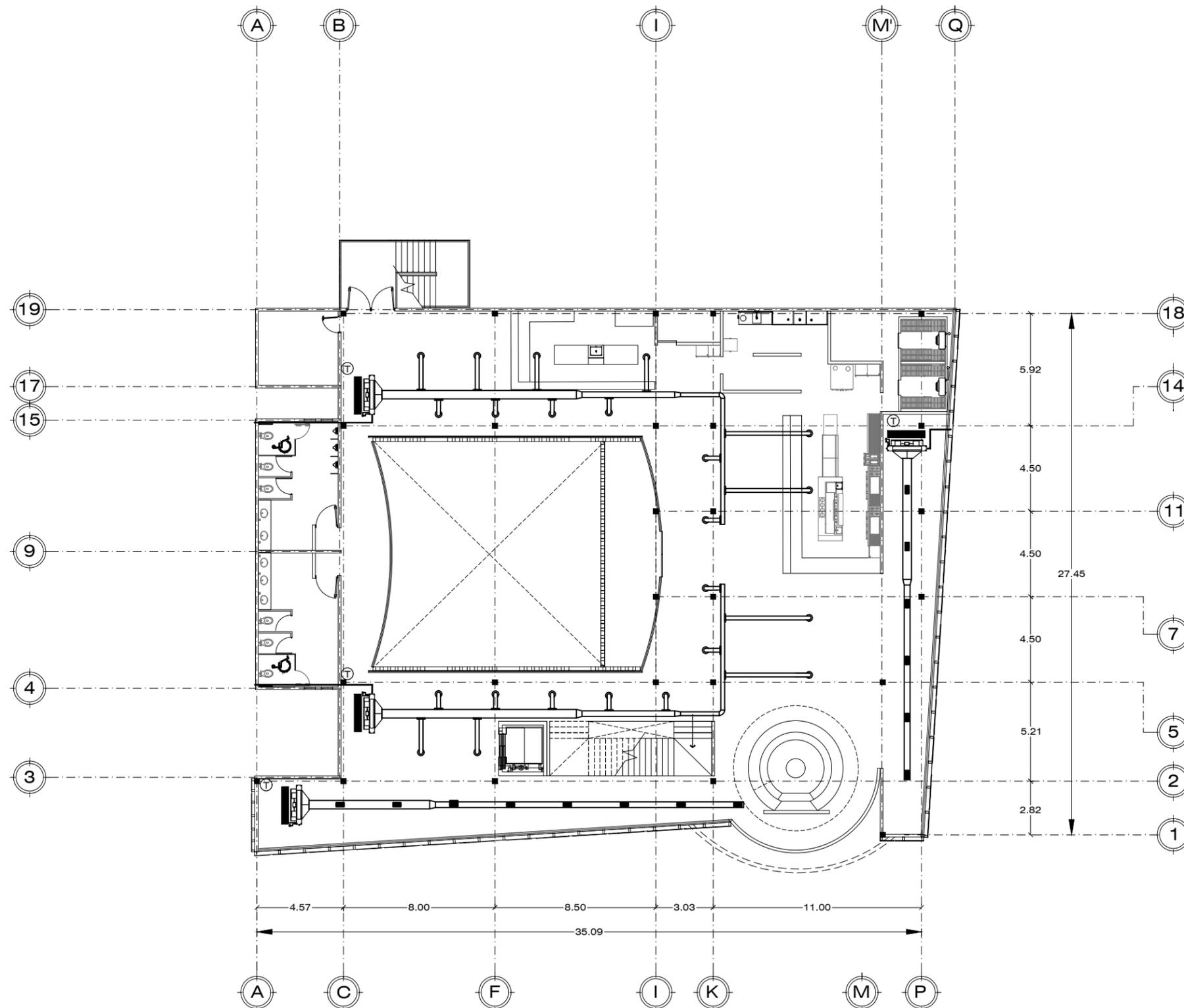
NOTAS GENERALES

INST PROYECTO

14 AIRE ACONDICIONADO
PLANTA ALTA

PLANO **CG-114**

ESCALA: 1:250 ACOTADO EN:
METROS

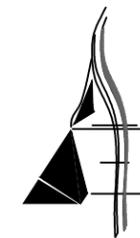


AIRE ACONDICIONADO PLANTA ALTA

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250

SIMBOLOGÍA ELÉCTRICA	
	EVAPORADOR MINISPLIT 1.5
	CONDENSADOR MINISPLIT
	(RR) REJILLA DE RETORNO
v3v	VALVULA 3 VIAS
T	TERMOSTATO 24 VOLTS
	DIFUSOR CUARTO FRIO
	UNIDAD DE CONDENSACION
⊙	TERMOSTATO 24 VOLTS
	REJILLA LINEAL DE INYECCION

ESPECIFICACIONES	
Aire acondicionado marca Carrier Modelo: WEATHEREXPERT™ - 50N 30-100 Toneladas	
El termostato deberá estar colocado de forma horizontal, con una caja de 2 x 4 colocada a una altura de 1.50 mts del piso y conducto hacia la valvula 3 vias en donde se encuentra el equipo de refrigeración.	



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

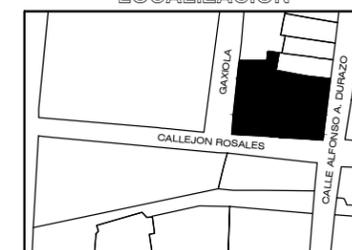
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEÁTRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

INST PROYECTO

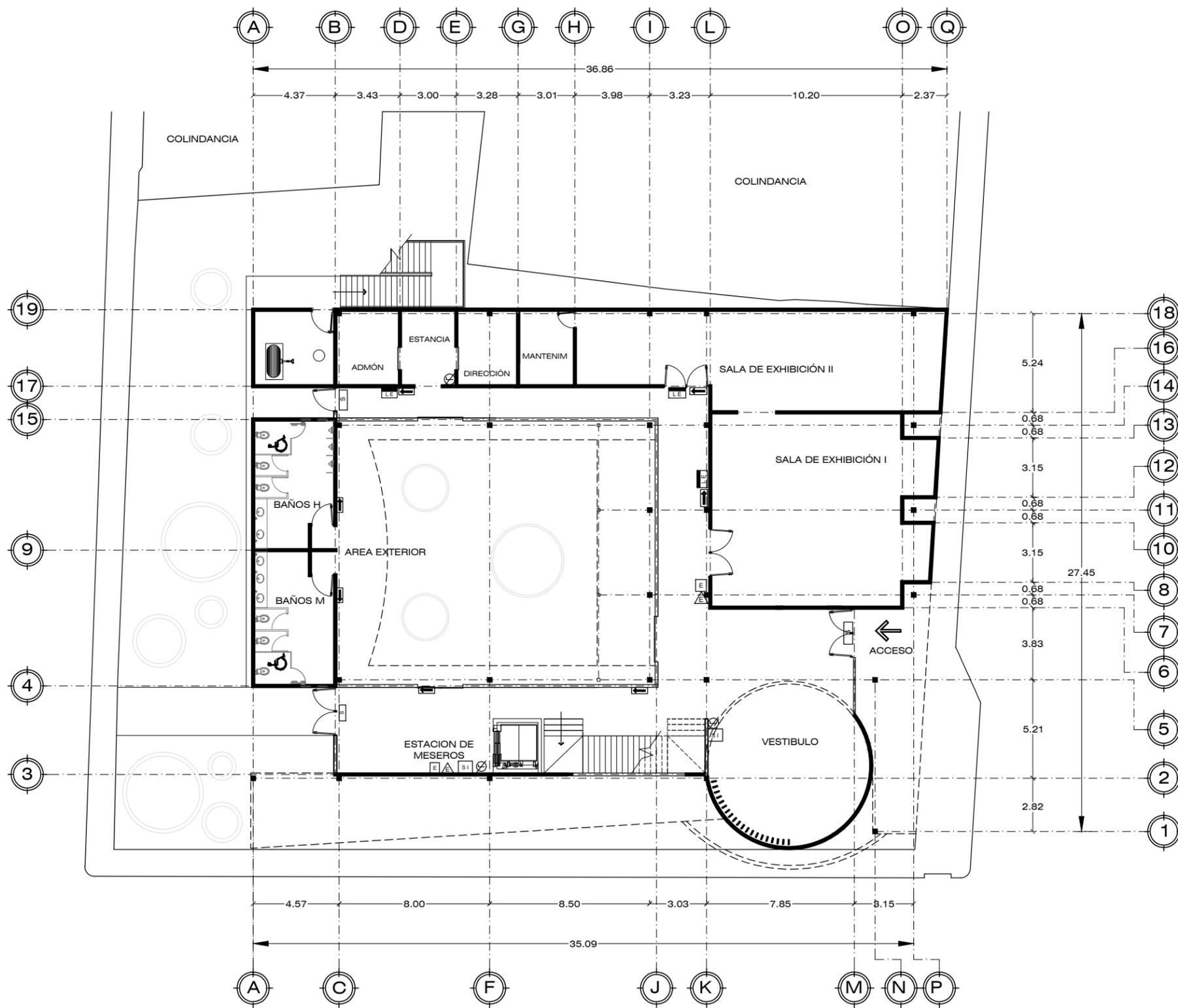
15 PROTECCIÓN CIVIL PLANTA
BAJA

PLANO **CG-115**

ESCALA: 1:250 ACOTADO EN:
METROS

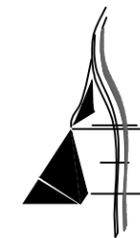
SIMBOLOGIA DE SISTEMA CONTRA INCENDIO

SIMBOLO	CARACTERISTICAS	DETALLE
	EXTINTOR DE BIXIDO DE CARBONO PARA FUEGO TIPOS B Y C, DE 4.5 KGS DE CAPACIDAD EN PLANTA BAJA	
	EXTINTOR PARA FUEGO TIPO F, DE 6 LITROS, MODELO M6L DE SISTEMA ANSUL EN PLANTA ALTA	
	ROTULO "EXTINTOR" TIPO FOTOLUMINISCENTE DE MATERIAL RESISTENTE CON FONDO DE COLOR ROJO Y CARACTERES Y SIMBOLOS COLOR BLANCO	
	ROTULO "QUE HACER EN CASO DE SISMO Y INCENDIO" TIPO FOTOLUMINISCENTE, FONDO COLOR BLANCO Y CARACTERES COLOR AZULES	
	ROTULO "SALIDA" TIPO FOTOLUMINISCENTE FONDO COLOR VERDE Y CARACTERES COLOR BLANCO	
	ROTULO "PELIGRO RIESGO ELECTRICO" TIPO FOTOLUMINISCENTE DE MATERIAL RESISTENTE CON FONDO DE COLOR BLANCO Y CARACTERES Y SIMBOLOS COLOR AMARILLO Y NEGRO	
	ROTULO DE PROHIBIDO FUMAR, FONDO COLOR BLANCO Y CARACTERES COLOR NEGRO Y ROJO	
	DETECTOR DE GAS L.P.	
	DETECTOR DE HUMO TIPO INDIVIDUAL CON FUNCIONAMIENTO A BASE DE BATERIA DE 9 VOLTS, CON BOTON VERIFICADOR DE CARGA Y ALARMA SONORA	
	LAMPARA DE EMERGENCIA TIPO FLUORESCENTE, CON BOTON VEIFICADOR DE CARGA Y DURACION MINIMA DE 30 MINUTOS	
	BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS TIPO GABINETE METALICO EMPOTRADO SOBRE MURO Y DEBIDAMENTE SEÑALIZADO CON ROTULO	
	ROTULO "RUTA DE EVACUACION", DE MATERIAL RESISTENTE TIPO FOTOLUMINISCENTE, FONDO COLOR VERDE Y LETRAS COLOR BLANCO	



PROTECCIÓN CIVIL PLANTA BAJA

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

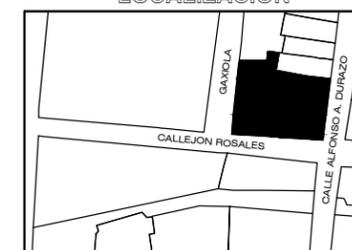
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

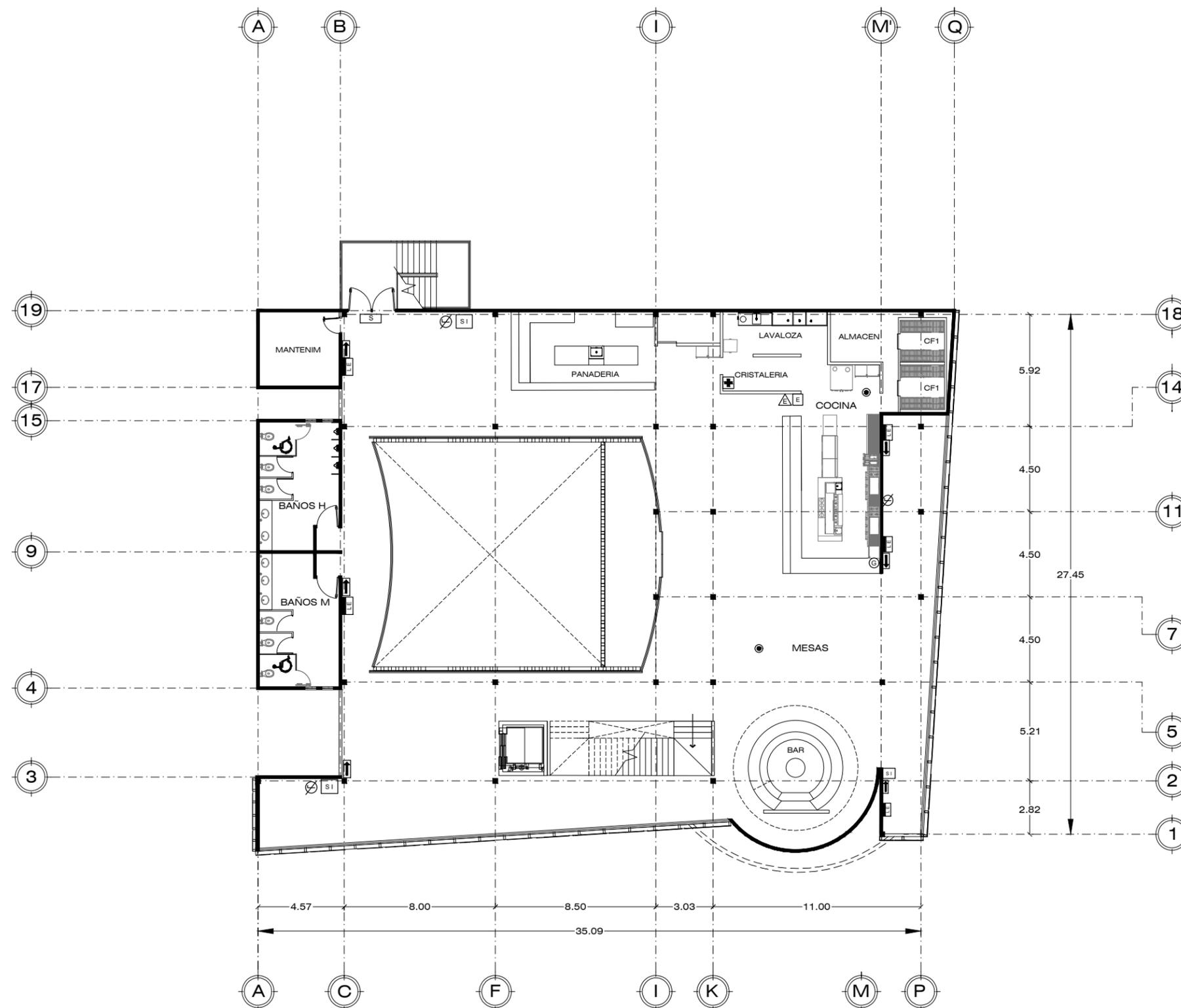
NOTAS GENERALES

INST PROYECTO

16 PROTECCIÓN CIVIL PLANTA ALTA

PLANO **CG-16**

ESCALA: 1:250 ACOTADO EN: METROS

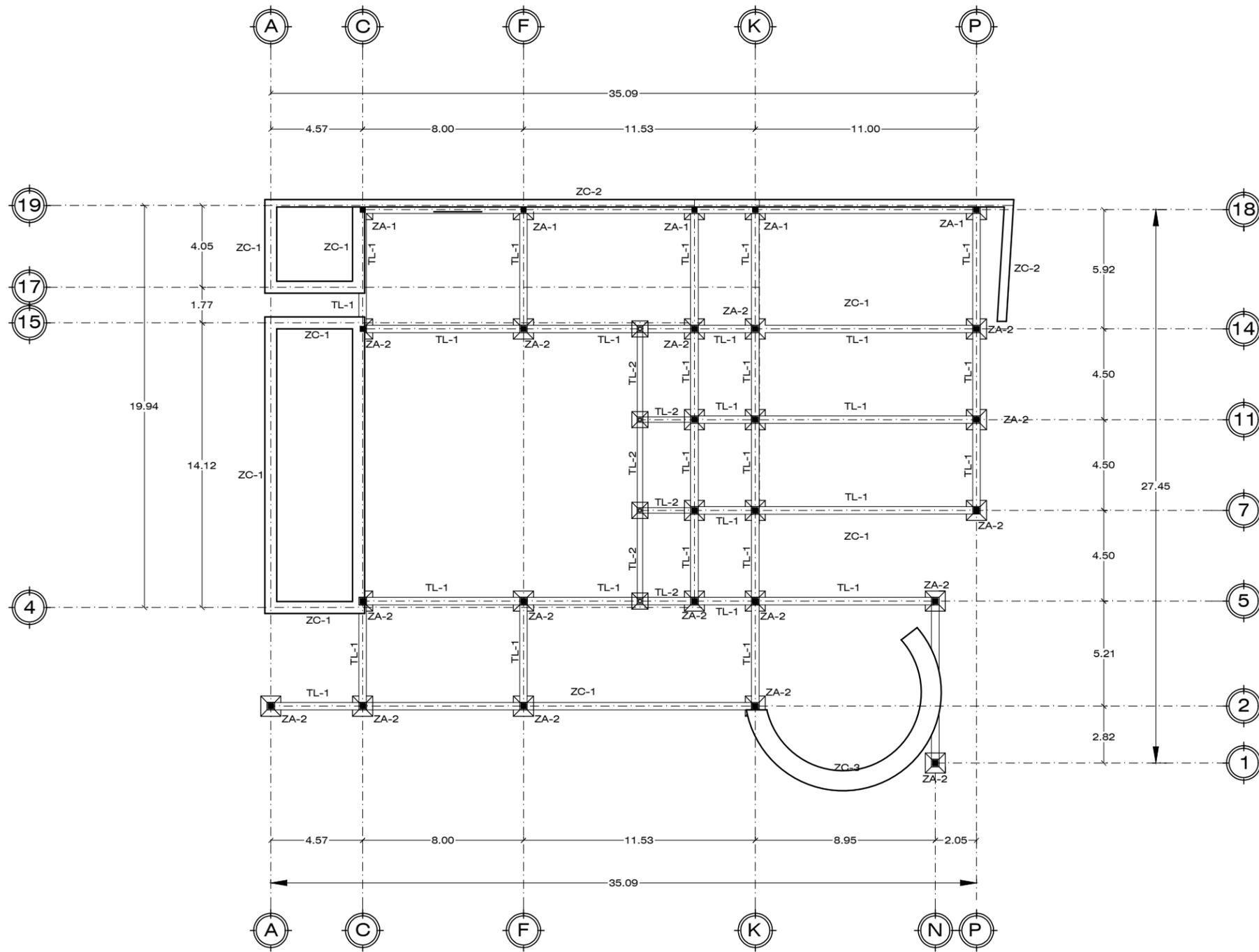


SIMBOLOGIA DE SISTEMA CONTRA INCENDIO

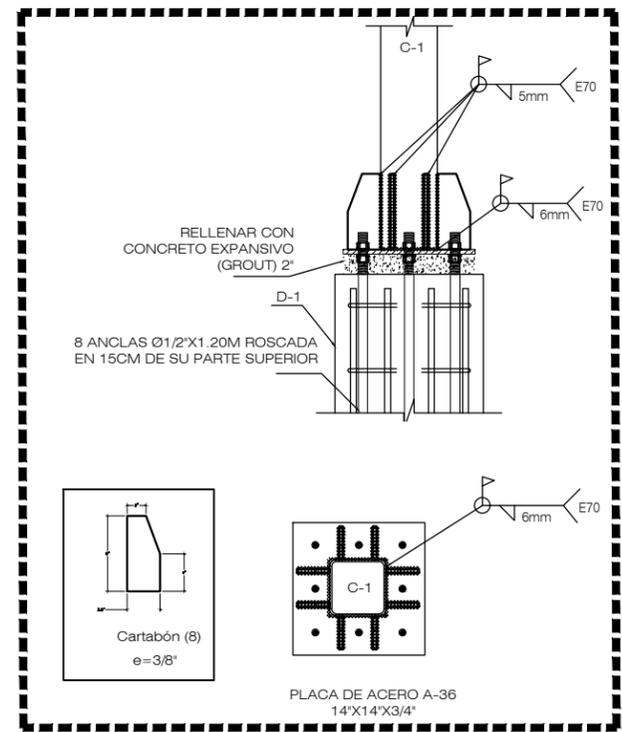
SIMBOLO	CARACTERISTICAS	DETALLE
	EXTINTOR DE BIXIDO DE CARBONO PARA FUEGO TIPOS B Y C, DE 4.5 KGS DE CAPACIDAD EN PLANTA BAJA	
	EXTINTOR PARA FUEGO TIPO F, DE 6 LITROS, MODELO M6L DE SISTEMA ANSUL EN PLANTA ALTA	
	ROTULO "EXTINTOR" TIPO FOTOLUMINISCENTE DE MATERIAL RESISTENTE CON FONDO DE COLOR ROJO Y CARACTERES Y SIMBOLOS COLOR BLANCO	
	ROTULO "QUE HACER EN CASO DE SISMO Y INCENDIO" TIPO FOTOLUMINISCENTE, FONDO COLOR BLANCO Y CARACTERES COLOR AZULES	
	ROTULO "SALIDA" TIPO FOTOLUMINISCENTE FONDO COLOR VERDE Y CARACTERES COLOR BLANCO	
	ROTULO "PELIGRO RIESGO ELECTRICO" TIPO FOTOLUMINISCENTE DE MATERIAL RESISTENTE CON FONDO DE COLOR BLANCO Y CARACTERES Y SIMBOLOS COLOR AMARILLO Y NEGRO	
	ROTULO DE PROHIBIDO FUMAR, FONDO COLOR BLANCO Y CARACTERES COLOR NEGRO Y ROJO	
	DETECTOR DE GAS L.P.	
	DETECTOR DE HUMO TIPO INDIVIDUAL CON FUNCIONAMIENTO A BASE DE BATERIA DE 9 VOLTS, CON BOTON VERIFICADOR DE CARGA Y ALARMA SONORA	
	LAMPARA DE EMERGENCIA TIPO FLUORESCENTE, CON BOTON VEIFICADOR DE CARGA Y DURACION MINIMA DE 30 MINUTOS	
	BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS TIPO GABINETE METALICO EMPOTRADO SOBRE MURO Y DEBIDAMENTE SEÑALIZADO CON ROTULO	
	ROTULO "RUTA DE EVACUACION", DE MATERIAL RESISTENTE TIPO FOTOLUMINISCENTE, FONDO COLOR VERDE Y LETRAS COLOR BLANCO	

PROTECCIÓN CIVIL PLANTA ALTA

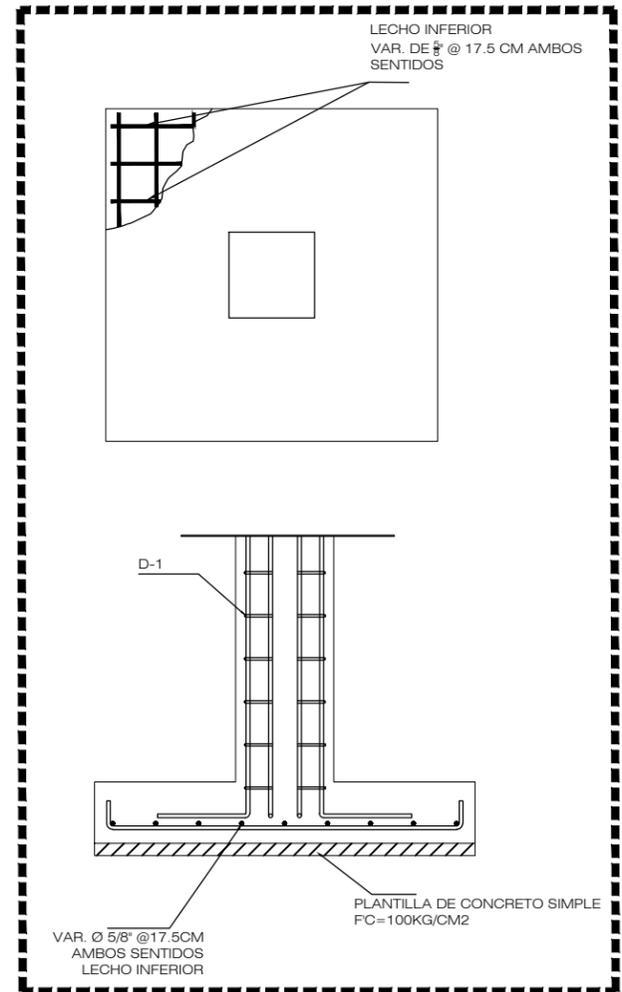
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250



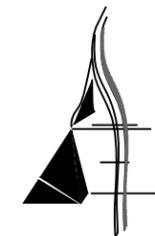
PLANTA DE CIMENTACIÓN
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250



DETALLES DE COLUMNA
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:75



DETALLES DE ZAPATA AISLADA Z2
CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:75



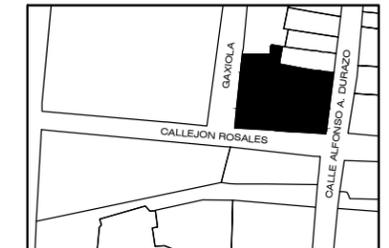
AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI
CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

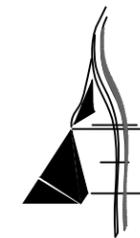
LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

EST	PROYECTO
1	PLANTA DE CIMENTACIÓN
	PLANO CG-E01

ESCALA: INDICADA ACOTADO EN: METROS



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

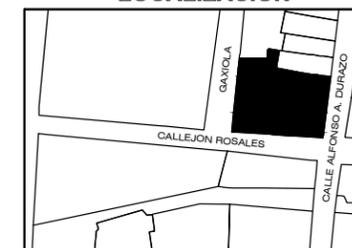
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

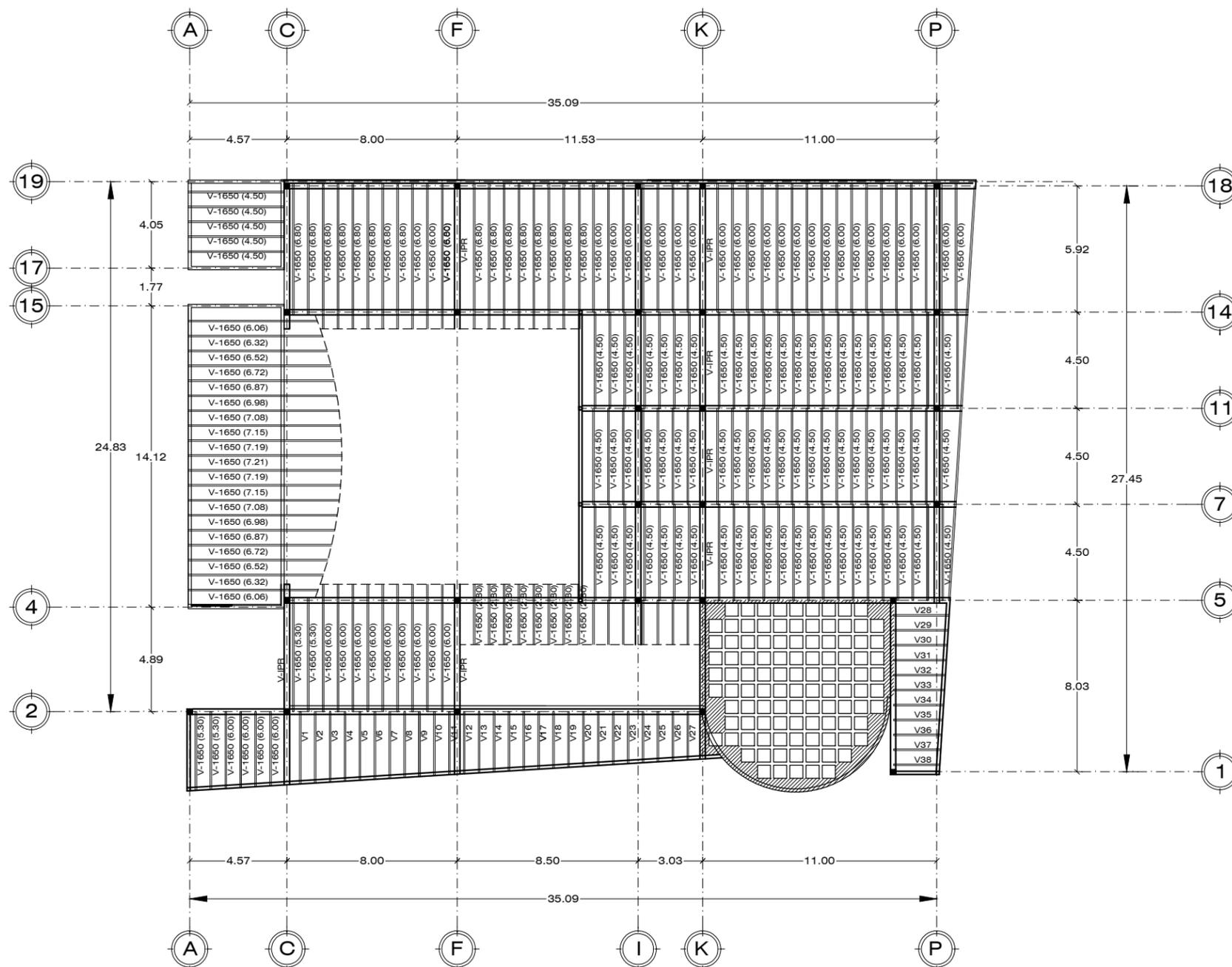
EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

EST	PROYECTO
2	PLANTA ESTRUCTURAL DE ENTREPISO
	PLANO CG-E02
ESCALA: INDICADA	ACOTADO EN: METROS



PLANTA ESTRUCTURAL DE ENTREPISO

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:250



AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

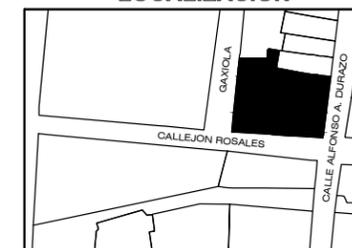
CASA CAMAAI

CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL



LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

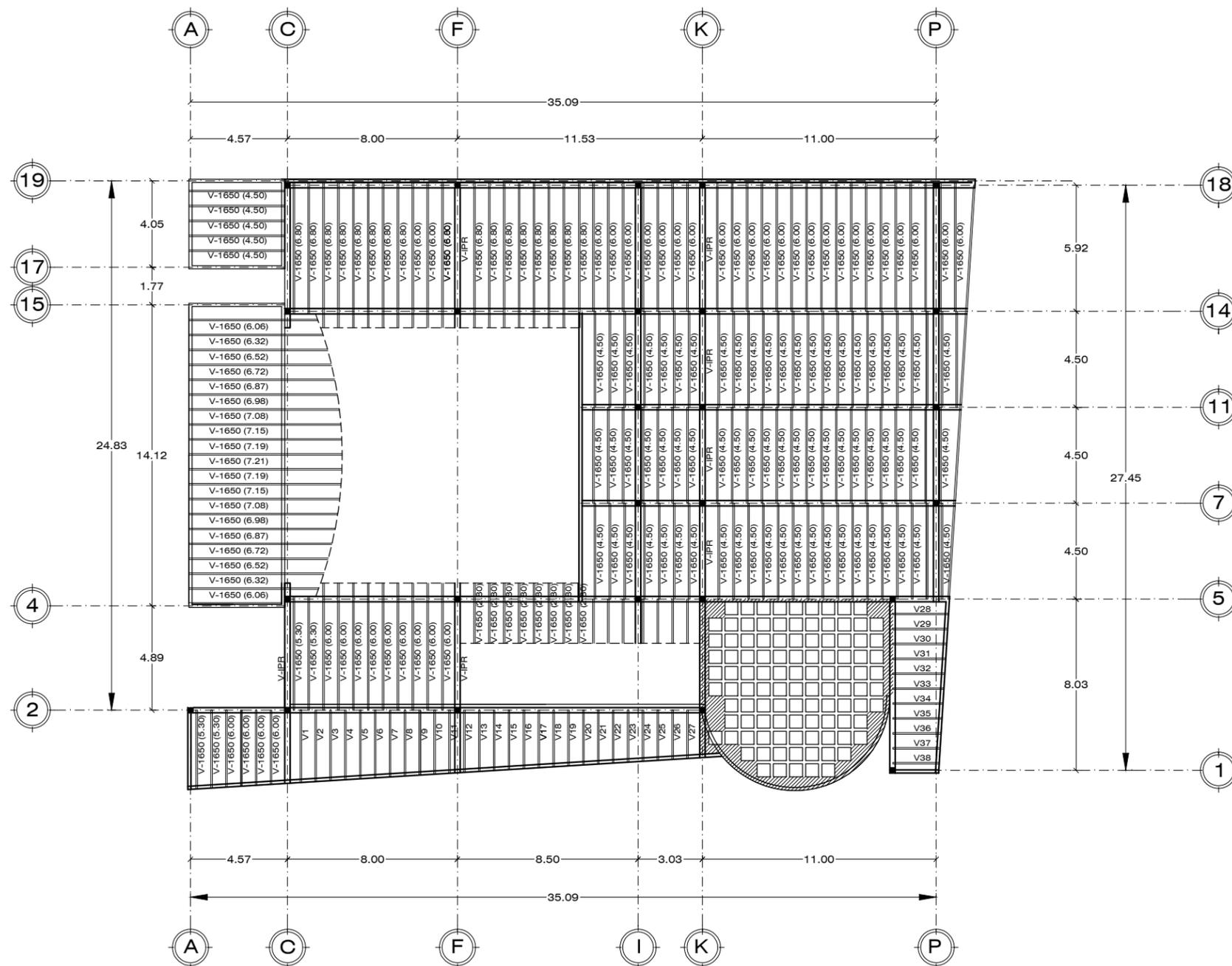
EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

NOTAS GENERALES

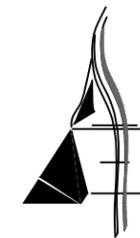
EST	PROYECTO
3	PLANTA ESTRUCTURAL DE CUBIERTA
	PLANO CG-E03
ESCALA: INDICADA	ACOTADO EN: METROS



PLANTA ESTRUCTURAL DE CUBIERTA

CENTRO GASTRONOMICO

ESCALA 1:250

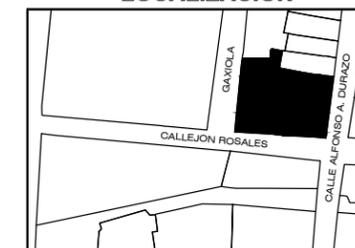


AARÓN ENRÍQUEZ MARTÍNEZ

CASA CAMAAI CENTRO GASTRONOMICO

TIPO DE OBRA:
CULTURAL/COMERCIAL

LOCALIZACION



UBICACIÓN:
ESQUINA CALLE ALFONSO DURAZO Y
CALLEJÓN ROSALES

LOCALIDAD:
HERMOSILLO, SONORA

DIRECTOR DE TESIS:
M.C. BEATRIZ CLEMENTE MARROQUÍN

ASESORES:
M. ARQ. FERNANDO SALDAÑA CÓRDOVA
DR. CARLOS V. TOSTADO COSIO

PROYECTISTA:
AARON ENRIQUEZ MARTINEZ

EXPEDIENTE: 213210916

LUGAR: HERMOSILLO, SONORA

FECHA: ENERO 2019

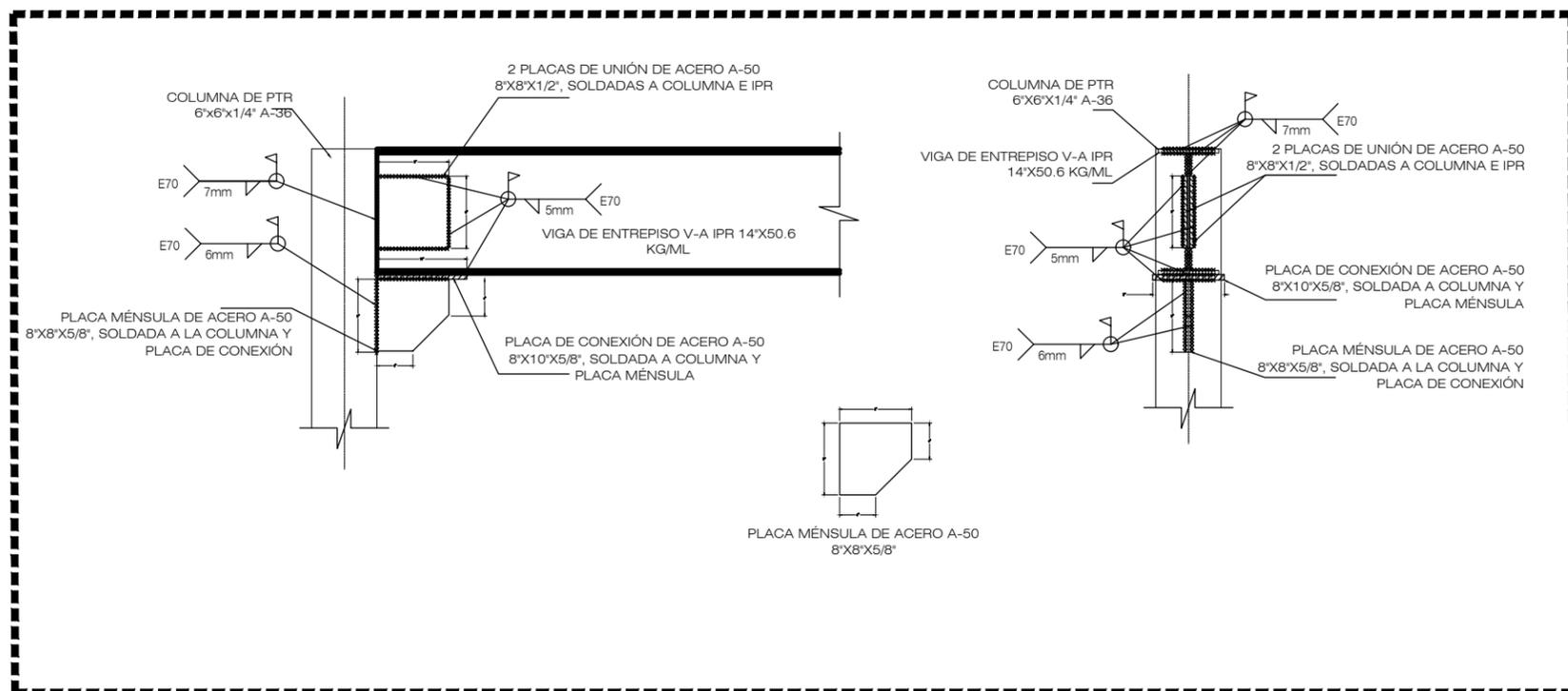
NOTAS GENERALES

EST PROYECTO

4 DETALLES ESTRUCTURALES

PLANO **CG-E04**

ESCALA: INDICADA ACOTADO EN: METROS

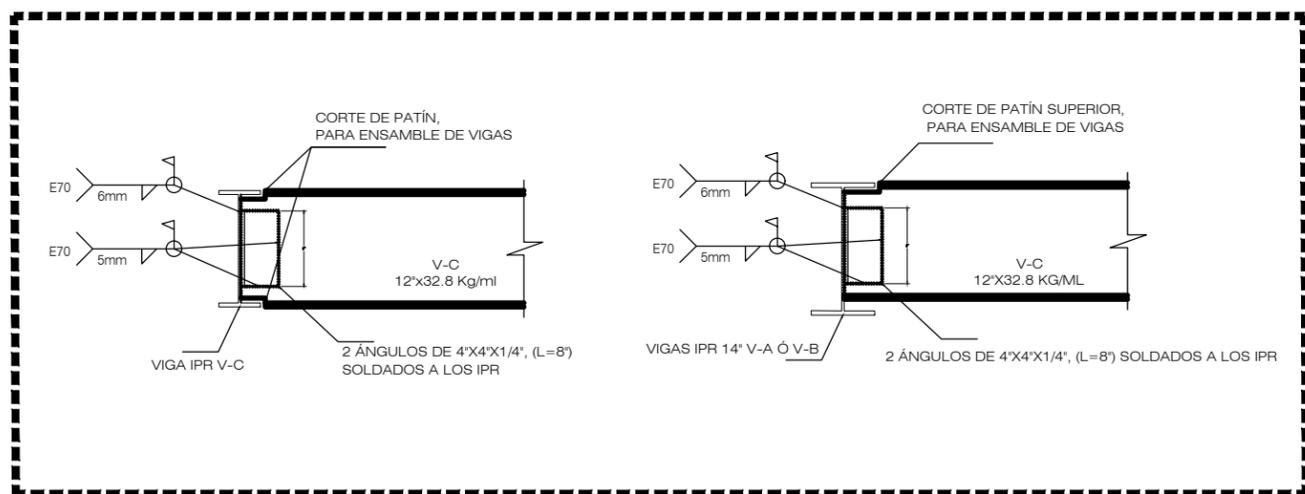


UNIÓN VIGA IPR Y COLUMNA

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:75

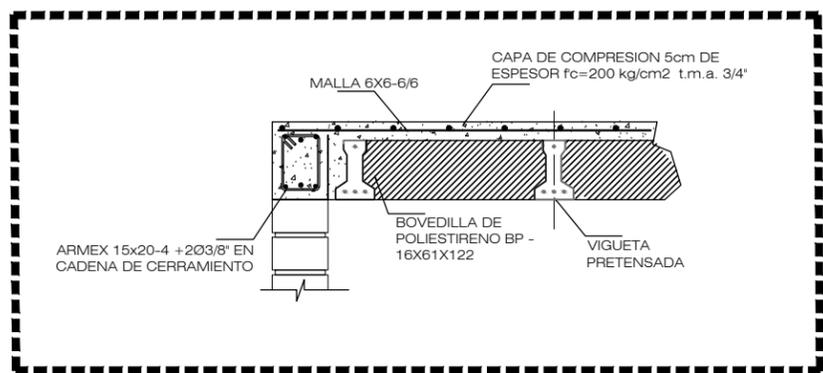
Toda las Uniones y Remaches en Láminas serán de acuerdo con las especificaciones y recomendaciones que dé el Proveedor para su correcta colocación y eficiencia.
Todos los Elementos de la Estructura de Acero deberán recubrirse con pintura anticorrosiva para protegerla de los efectos de la corrosión, el espesor dependerá de la calidad de la pintura, en recomendación según el proveedor para darle durabilidad al inmueble.

TRASLAPES		ANCLAJES		RECUBRIMIENTOS	
DIAM.	LONG.	DIAM.	LONG.		
#3	37 cm.	#3	27 cm.	TRABES	2.5 cm.
#4	51 cm.	#4	38 cm.	COLUMNAS	2.5 cm.
#5	63 cm.	#5	47 cm.	LOSA EN AREA DE COMPRESION	2.0 cm.
#6	76 cm.	#6	58 cm.	CASTILLOS Y CERRAMIENTOS	2.0 cm.
				TRABES MISMO PERALTE DE LOSA	2.0 cm.



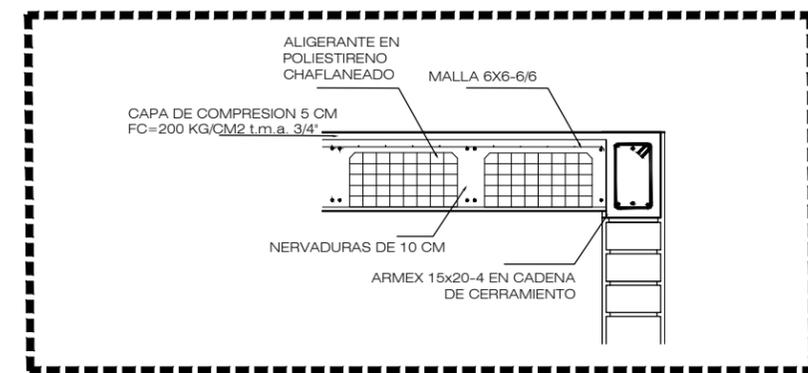
UNIONES DE VIGA Y ANGULOS

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:75



DETALLE DE VIGUETA PRETENSADA

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:75



DETALLE DE LOSA NERVADA

CENTRO GASTRONOMICO ESCALA 1:75

NOTAS

A.- SE RECOMIENDA COLOCAR LOS CASTILLOS CON EL ULTIMO PLANO ESTRUCTURAL AUTORIZADO, PARA CUALQUIER DUDA CONSULTE AL SUPERVISOR O JEFE INMEDIATO.

ESPECIFICACIONES

ACEROS

- EL ACERO DE REFUERZO SERÁ $F_y=4200\text{Kg/cm}^2$.
- EL ACERO DE REFUERZO, MALLA ELECTROSOLDADA SERÁ $F_y=5000\text{Kg/cm}^2$.
- EL ACERO DE REFUERZO, VIGUETAS VIGARMEX SERÁ $F_y=6000\text{Kg/cm}^2$.
- LOS TRASLAPES, LONGITUD DE DESARROLLO Y GANCHOS ESTANDAR DEBERÁN CUMPLIR LA SIGUIENTE TABLA:

VARILLA No.	LONG. DES. (cm.)	TRASLAPES (cm.)	GANCHO STD. (cm.)
3	15	37	7.5
4	20	51	10.0
5	25	63	12.5

5.- NO SE TRASLAPARÁ MAS DEL 50% DEL ACERO EN UNA MISMA SECCIÓN.

CONCRETOS

- TODOS LOS CONCRETOS DEBERÁN SER DE UNA RESISTENCIA MÍNIMA A LA PRUEBA DE LA COMPRESIÓN DE: 200Kg/cm^2 .
- TODOS LOS CONCRETOS QUE SE ELABORE EN OBRA DEBERÁN, PREVIAMENTE, DISEÑARSE SU MEZCLA CON LOS BANCOS EXISTENTES (APROBADOS) DE MATERIALES POR UN LABORATORIO CONOCIDO.
- ESTE LABORATORIO DEBERÁ ESPECIFICAR EL TIPO DE CEMENTO A USARSE, DEPENDIENDO DEL % DE SULFATOS CONTENIDOS EN EL TERRENO.

COLADO

- SE DEBERÁ COLOCAR DE MANERA QUE NO SE PRODUZCA SEGREGACIÓN ENTRE AGREGADOS.
- SE DEBE DE COMPACTAR CON VIBRADOR MECÁNICO O ELÉCTRICO CON UNA FRECUENCIA NO MENOR DE 3600 rpm. Y DE PREFERENCIA MAYOR A 5000 rpm. ESTOS TENDRÁN CABEZA VIBRATORIA DE DIÁMETRO APROPIADO AL ESPESOR DE CONCRETO Y ESPACIOS QUE PERMITAN LOS ARMADOS.
- LA INTENSIDAD DEL VIBRADO SERA LA APROPIADA PARA PERMITIR QUE EL CONCRETO FLUYA Y SE DEPOSITE EN LOS MOLDES SIN SEGREGARSE, EL VIBRADOR DEBE DE INTRODUCIRSE VERTICALMENTE, NUNCA HORIZONTALMENTE, A DISTANCIAS NO MAYORES DE 60 CMS. DE SEPARADO Y SE EXTRAERÁ LENTAMENTE.
- EL CONCRETO SE MANTENDRÁ HÚMEDO POR 7 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE COLADO, EL CURADO SE INICIA UNA VEZ QUE SE PRESENTE EL FRAGUADO INICIAL Y SE PUEDE REALIZAR DE DOS FORMAS: (1) EN FORMA CONTINUA, EN LAS LOSAS SE PODRÁ COLOCAR BORDOS DE ARENA PARA PODER INUNDARLAS, O CUBRIR CON UNA CAPA DE 5 cms. DE ARENA QUE MANTENGA SU HUMEDAD, (2) MEDIANTE LA APLICACION DE CURACRETO COLOR BLANCO.

13.- RECUBRIMIENTOS LIBRES EN :

- CIMENTACIÓN LECHO SUPERIOR = 4.00cm
- CIMENTACIÓN LECHO INFERIOR = 7.00cm
- CASTILLOS, CERRAMIENTOS Y TRABES = 2.50cm



IV.3 Conclusión

La propuesta de un centro gastronómico en la colonia Villa de Seris, en teoría contribuye a la consolidación de su imagen urbana a través de la difusión de su patrimonio, la vinculación y aportación social a la ciudad, como resultado de la integración cultural de la tradición culinaria de una comunidad histórica con las nuevas tecnologías y la arquitectura

Un proyecto comercial que va a la par de la evocación cultural implica la búsqueda de elementos que permitan la conexión de los intereses en desarrollo turístico, por lo que la propuesta considera características principales la accesibilidad para visitantes peatonales y la conexión vial, considerando la extensión de una semi peatonalización de la Calle Alfonso A. Durazo, y un concepto de exhibición y consumo.

Los desafíos de la propuesta se extienden a los cuestionamientos del posible impacto en una comunidad que a través de los años se ha mantenido con una identidad independiente de la ciudad, si bien, en relación directa con sus festividades, pero fuera de la corriente general de la metamorfosis de Hermosillo.

La urbanización en la colonia Villa de Seris, por un lado, trae consigo limitaciones físicas, urbanas y arquitectónicas, con calles angostas, estilos e imagen definidos, consideraciones sociales, en una comunidad de personas involucradas y muchas veces no dispuestas a la intervención; pero también ventajas en riqueza cultural e integración comunitaria.

Teniendo el aspecto gastronómico como tema central, fue indispensable el estudio de los platillos de la región, los procesos y técnicas de preparación, mobiliario y equipo, el funcionamiento de la cocina profesional y el nexo de las personas, la comida y el medio que les rodea, para determinar la proyección de espacios adecuados para la exhibición, preparación y consumo que permitan hablar de la tradición culinaria propia de la región.

La búsqueda de la relación social en los espacios proyectados es uno de los retos del diseño arquitectónico, pues siempre se deben considerar todas las variables

posibles de impacto tanto positivas como negativas, para que de esta manera sea primeramente aceptado por el usuario al que va dirigida la propuesta, y que posteriormente sea capaz de cumplir con sus objetivos en el espacio contextual determinado.

“La cultura es el ejercicio profundo de la identidad”.

Julio Cortázar



Bibliografía

- Camou, E., & Hinojosa, A. (2007). *Instituto Sonorense de Cultura*. Recuperado el 29 de Abril de 2017, de <http://sic.cultura.gob.mx/documentos/1128.pdf>
- CONACULTA. (30 de Octubre de 2014). *Cultura, Secretaría de Cultura*. Obtenido de Secretaría de Cultura: http://www.cultura.gob.mx/encuesta_nacional/#.Wgpq6WiCxPY
- Esquer, J., Misquez, A., & Hernández, M. (2017). *Comida tradicional sonorense*. Difusión UT Hermosillo.
- Lagarda, I. (2010). *Ehui.com*. Recuperado el 15 de Abril de 2017, de <http://www.ehui.com/2011/10/22/celebrara-villa-de-seris-270-anos-de-su-fundacion>
- Méndez, E. (2003). *Hermosillo en el siglo XX: urbanismos incompletos y arquitecturas emblemáticas*. Hermosillo: Colegio de Sonora.
- Moya, L., & Diez de Pablo, A. (2012). La intervención en la ciudad construida: acepciones terminológicas. *Urban Debate*. Recuperado el 18 de Noviembre de 2017
- Munaiz, C. (2012). *Vanguardia*. Recuperado el 29 de Abril de 2017, de <http://www.vanguardia.com.mx/mestizajegastronomicoenelpaladarmexicano-1363877.html>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2003). Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>
- Organización Mundial del Turismo. (s.f.). Recuperado el 15 de Abril de 2017, de <http://www2.unwto.org/es/content/por-que-el-turismo>
- Ortega, E. (2014). El impacto económico de los negocios. *Conexxion Revista Académica*. Recuperado el 15 de Abril de 2017, de <http://qaebs1.aliat.edu.mx/conexxion/index.php/en/sample-levels/hospitalidad-y-gastronomia/1084-el-impacto-economico-de-los-negocios-gastronomicos-ano-3-numero-5>
- Reyes, P. (04 de Diciembre de 2017). *tv azteca sonora*. Obtenido de <http://aztecasonora.com/2017/12/realizan-feria-del-tamal-2017-en-villa-seris/>
- Rossi, A. (1992). *La arquitectura de la ciudad* (Vol. 10a Edición). (G. Gili, Ed.)
- Rubio, A. (2 de Febrero de 2017). *UniObregón.com*. Obtenido de <http://www.uniobregon.com/noticias/hermosillo/249246/celebran-hermosillenses-dia-de-la-candelaria-en-villa-de-seris.html>
- Sandoval, S., & Dena, C. (2011). *Consumo de alimentos de la población sonorense*.



CASA CAMAAI
CENTRO GASTRONÓMICO

ANEXOS



UNIVERSIDAD DE SONORA

ENCUESTA SOBRE LA COLONIA VILLA DE SERIS

1. ¿Vive en la colonia Villa de Seris? ¿Hace cuánto tiempo?

2. ¿Con qué frecuencia visita la colonia?
 - a) Una vez a la semana
 - b) Una vez al mes
 - c) Casi siempre
 - d) Casi nunca

3. ¿A qué se dedica?

4. ¿Sabe de alguna actividad que se realice en la colonia?

5. ¿Cuál es la comida típica o que identifica a Villa de Seris?

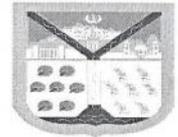
6. ¿Cuál considera que sea el nivel de valor histórico y cultural de esta colonia?
 - a) Bajo
 - b) Promedio
 - c) Alto

7. ¿Qué actividad le gustaría implementar o re implementar en la colonia?

8. ¿Qué opina acerca de que la colonia Villa de Seris se convierta en un punto de referencia gastronómico para la ciudad?



COORDINACIÓN GENERAL DE INFRAESTRUCTURA,
DESARROLLO URBANO Y ECOLOGÍA
2018: Año de la Salud
INFORMACION DE USO DE SUELO



FOLIO. 2825
Hermosillo, Sonora a 4 de diciembre, 2018
Folio No. D/CIDUE/AJMC/00162/2018

CLAVE CATASTRAL: 3600-10015010
NOMBRE DEL SOLICITANTE: AARON ENRIQUEZ MARTINEZ
DIRECCION: CALLE ROSALES NUMERO SN XXXX
COLONIA: VILLA DE SERIS
ACTIVIDAD O GIRO: CENTRO GASTRONOMICO Y CULTURAL
GENERO: SERVICIOS
USO ESPECIFICO: SERVICIOS DE INTENSIDAD MEDIA
USO DE SUELO DEL PREDIO SEGÚN EL PDUCPH: HABITACIONAL BAJA DENSIDAD
TIPO DE CORREDOR: CORREDOR URBANO TIPO A
COMPATIBILIDAD DEL USO SOLICITADO: USO CONDICIONADO
DERECHO(S) DE VIA: EXISTENTE
RESTRICCION(ES): 7 METROS
COEFICIENTE DE OCUPACION DE USO DE SUELO (COS): 0.70
COEFICIENTE DE UTILIZACION DE USO DE SUELO (CUS): 2.10
ALTURA MAXIMA DE LA EDIFICACION: SEGÚN PROYECTO
ESTADO ACTUAL DEL PREDIO: BALDIO
ESTACIONAMIENTO VEHICULAR REQUERIDOS PARA EL GIRO: 1 CAJON POR CADA 20 M2 DE COMEDOR
ELEMENTOS CICLISTAS EN CORTA ESTANCIA: 1 POR CADA 200 M2 DE CONSTRUCCIÓN
ELEMENTOS CICLISTAS EN LARGA ESTANCIA: 1 POR CADA 200 M2 DE CONSTRUCCIÓN

REQUISITOS Y CONDICIONANTES PARA OBTENER LA LICENCIA DE USO DE SUELO SEGÚN EL REGLAMENTO DE DESARROLLO URBANO Y DEL ESPACIO PUBLICO PARA EL MUNICIPIO DE HERMOSILLO Y EL REGLAMENTO DE CONSTRUCCIÓN PARA EL MUNICIPIO DE HERMOSILLO VIGENTE:

- Llenar **Solicitud de Licencia de Uso de Suelo** de Desarrollo Urbano.
- Presentar copia de **Nomenclatura y Número Oficial**.
- Copia simple de las **Escrituras de Antecedente de Propiedad del Predio**, inscritas en el Registro Público de la Propiedad y copia de **Contrato de Arrendamiento** (si es el caso).
- Copia de **Identificación Oficial con Fotografía** (INE, Licencia de Conducir o Pasaporte).
- Copia de **Acta Constitutiva y Poder** (si es Persona Moral).
- Copia de la **Constancia de No Adeudos Municipales Actualizada** del dueño del predio y Arrendatario en su caso.
- Deberá contar un área destinada para el **Depósito de Basura** que no manifieste contaminación por malos olores, comprometiéndose a la recolección diaria de la misma, la cual será bajo cargo y costo del propietario del establecimiento, para lo cual podrá contratar a una de las empresas autorizadas por la Dirección de Servicios Públicos Municipales.
- El establecimiento en mención **no deberá generar conflictos ambientales, ni vehiculares** en la zona.
- El anuncio publicitario deberá estar ubicado dentro de la propiedad, sin invadir la vía pública y cumplir con lo estipulado en el **Reglamento de Publicidad Exterior para el Municipio de Hermosillo, Sonora**.
- **Firma de vecinos habitacionales en una franja paralela al predio de 30 metros**.
- **Del total del estacionamiento resultante, deberá considerar un incremento del 10% para empleados, así como 1 cajón adicional por cada 25 cajones para personas con discapacidad**.

POR OTRA PARTE, LE INFORMAMOS QUE LA PRESENTE INFORMACIÓN DE USO DE SUELO NO AUTORIZA

A REALIZAR NINGUNA ACTIVIDAD DE CONSTRUCCIÓN NI DEMOLICIÓN EN EL PREDIO SIN CONTAR CON LOS PERMISOS CORRESPONDIENTES. EL PRESENTE DOCUMENTO NO ES VÁLIDO COMO LICENCIA DE USO DE SUELO.

ATENTAMENTE
DIRECTOR GENERAL DE DESARROLLO URBANO



ARQ. ALMA JUDITH MOLINA DEL CASTILLO

C. c.p.- Archivo. 2825

/JMOLINA//JMOLINA//AGUTIERREZ

OFICIOS/IUS/D/CIDUE/AJMC/00162/2018/CORREDOR URBANO TIPO A, CALLE ROSALES COL. VILLA DE SERIS



HOJA DE VERIFICACIÓN DE FIRMAS

Hermosillo, Sonora, a ___ de _____ del _____.

LOS AQUÍ FIRMANTES SOMOS VECINOS HABITACIONALES, DENTRO DE UNA FRANJA PERIMETRAL DE 30.00 MTS. ALREDEDOR DE PREDIO CON CLAVE CATASTRAL No. 3600-10015010, QUE SE ENCUENTRA UBICADO EN CALLE ROSALES NUMERO SN XXXX COLONIA VILLA DE SERIS, EN EL CUAL PRETENDE INSTALAR Y OPERAR CENTRO GASTRONOMICO Y CULTURAL. DEBIDO A QUE SE REQUIERE LA APROBACIÓN DE LOS VECINOS HABITACIONALES EN EL PERÍMETRO ANTES EXPUESTO, OTORGAMOS NUESTRA OPINIÓN AL RESPECTO DE LA OPERACIÓN DE ESTE PROYECTO, ACOMPAÑÁNDOLO DE NUESTRA FIRMA Y COPIA DE LA CREDENCIAL DE ELECTOR.

DATOS GENERALE

OPINION

NOMBRE:	NO TENGO INCOVENIENTE:
DIRECCION:	SI TENGO INCONVENIENTE:
TELEFONO:	OTRA OPINION:

NOMBRE Y FIRMA DEL DUEÑO: _____

CREDENCIAL DE ELECTOR No.: _____

COMENTARIOS: _____

VERIFICO (Personal del Ayuntamiento): _____

FECHA: _____

F-DU-CU-032 Rev. A 02-Mar-04



HOJA DE VERIFICACIÓN DE FIRMAS

Hermosillo, Sonora, a ___ de _____ del _____.

LOS AQUÍ FIRMANTES SOMOS VECINOS HABITACIONALES, DENTRO DE UNA FRANJA PERIMETRAL DE 30.00 MTS. ALREDEDOR DE PREDIO CON CLAVE CATASTRAL No. 3600-10015010, QUE SE ENCUENTRA UBICADO EN CALLE ROSALES NUMERO SN XXXX COLONIA VILLA DE SERIS, EN EL CUAL PRETENDE INSTALAR Y OPERAR CENTRO GASTRONOMICO Y CULTURAL. DEBIDO A QUE SE REQUIERE LA APROBACIÓN DE LOS VECINOS HABITACIONALES EN EL PERÍMETRO ANTES EXPUESTO, OTORGAMOS NUESTRA OPINIÓN AL RESPECTO DE LA OPERACIÓN DE ESTE PROYECTO, ACOMPAÑÁNDOLO DE NUESTRA FIRMA Y COPIA DE LA CREDENCIAL DE ELECTOR.

DATOS GENERALE

OPINION

NOMBRE:	NO TENGO INCOVENIENTE:
DIRECCION:	SI TENGO INCONVENIENTE:
TELEFONO:	OTRA OPINION:

NOMBRE Y FIRMA DEL DUEÑO: _____

CREDENCIAL DE ELECTOR No.: _____

COMENTARIOS: _____

VERIFICO (Personal del Ayuntamiento): _____

FECHA: _____

F-DU-CU-032 Rev. A 02-Mar-04