

# UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA

INCORPORADA A LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

## FACULTAD DE ARQUITECTURA

~~ARQ. RAUL MENDOZA RIVERA~~  
Director de la Escuela de Arqui-  
tectura de la Universidad Autónoma  
de Guadalajara



~~ARQ. RAUL MENDOZA RIVERA~~  
PRESIDENTE DE LA COMISION  
REVISORA DE TESIS

RESTAURANT EN MAZAMITLA JALISCO

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

**TESIS PROFESIONAL**  
**QUE PARA OBTENER EL TITULO DE**  
**A R Q U I T E C T O**  
**P R E S E N T A**  
**TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO**  
Guadalajara, Jalisco. Diciembre 1988.

18  
870103



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

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

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

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

## I N D E C E

PROLOGO

INTRODUCCION

A) FASE ANALITICA

I).- REQUISITOS FORMALES

Análisis de los factores

Socio-Culturales:

La necesidad social

Análisis de la Institución

Análisis del usuario

Aspectos estadísticos

Conclusiones - Requisitos

Género del edificio

Tipología distributiva

funcional

espacial

formal

técnica

Espectativas formales

Capacidad

II).- REQUISITOS AMBIENTALES.

El terreno

Localización

Ubicación

Pre-existencias

**Infraestructura**

**Morfología medidas.**

**niveles**

**constitución geologica**

**resistencia**

**Vialidad**

**Climatología**

**Asoleamiento**

**Temperatura**

**Precipitación pluvial**

**Vientos**

**Humedad**

**Conclusiones**

**Conveniencias de accesos**

**zonificación**

**vistas**

**servicios**

**construcción**

**orientación**

**climatización**

**Desalojo de aguas pluviales y  
protección**

**III).- REQUISITOS TECNICOS Y LEGALES**

**Materiales**

**Sistemas constructivos**

**Cimentación, soporte, cubierta**

**Instalaciones**

**Costo**

**Reglamento de construcción**

**IV).- REQUISITOS FUNCIONALES**

Análisis de actividades

Conclusiones

Arbol de sistemas

Diagrama de relaciones

Diagrama de flujos tipo

cantidad

**V).- REQUISITOS DE LOCALES;**

Patrones de diseño

Tabla de requisitos

**B) FASE SINTETICA**

**I.- CONCEPTOS**

**II.- ZONIFICACION**

**III.- PROYECTO**

**IV.- MEMORIA DE CALCULO**

Análisis por computadora

Marcos

Diagramas cortantes

momentos

**V.- PRESUPUESTO**

**BIBLIOLOGIA.**

PROLOGO

## PROLOGO

Desde los principios de la humanidad y a través de todos los tiempos, una de las necesidades primordiales del hombre, ha sido alimentarse para subsistir.

Esto como una de las necesidades primordiales del hombre, ya que sin alimento el hombre muere; en los albores de la humanidad el hombre era nómada, desconocía la agricultura dependía primordialmente de la caza y la pesca y algunas raíces para su alimentación, a medida que fue descubriendo el fuego y le supo dar uso para cocinar los animales que se cazaban, tiempo después aparece la agricultura con lo que el hombre empieza a volverse sedentario agrupandose en tribus, clanes, que más tarde dieron origen a las ciudades e imperios con formas de vida y leyes que reglamentaban el marco humano y moral de las razas.

Al florecimiento de las aldeas, ciudades, las necesidades del hombre fueron agrandándose por lo que ya no dependía unicamente de lo que su región le daba para las necesidades de la vida y subsistencia empezando a originarse el mercado entre los diferentes pueblos, al efectuar viajes a otras latitudes con el fin de comerciar, había la necesidad de ausentarse del hogar por lo que al trasladarse tenía la necesidad de satisfacer alimentación, hospedaje, etc...

Lo que empezó a originar establecimientos dedicados a elaborar comida para venderla a quien la requiriera, en un principio estos lugares no fueron más que las mismas casas de las personas que laboraban sin mayores servicios y refinamientos. Al transcurso del tiempo ya tenemos la Edad Media las Hosterías que son lugares ya más propios con un tipo de local más adecuado al expendio de alimentos aunándose a esto la variedad y sofisticación en la elaboración de platillos, de esta manera nos encontramos en nuestra época un mundo dinámico - pleno de servicios y necesidades, actualmente los restaurants ya no operan por el solo hecho de que alguien se traslade de un lugar a otro lugar distante y esa sea la razón por la que los necesita; sino que cumplen una función importantísima en el Mundo Moderno, claro está como lo anote al principio la razón principal alimentarse para subsistir; pero pasando esto son lugares de cita de negocio, como esparcimiento dando origen a que haya de distintas categorías y especialidades determinando la creación de los mismos las necesidades del lugar, - siendo factores propios de la creación y desarrollo - las condiciones socio-económicas de una región.

INTRODUCCION

## INTRODUCCION

El progreso de una nación va íntimamente ligado a su progreso económico.

La arquitectura es un proceso complejo integrado por partes vinculadas con el desarrollo social, cultural y económico de un pueblo; el crecimiento de cualquiera de estos factores traen como consecuencia el progreso de los restantes y su consiguiente necesidad de espacios - que satisfagan los nuevos requerimientos que este desarrollo propicia.

Por lo tanto, el progreso de la arquitectura, como productora y satisfactora de espacios que albergan la actividad humana es consecuencia directa del desarrollo de un pueblo.

Haciendo mención en el desarrollo que se ha venido presentando en la población de Mazamitla Jalisco. Tenemos una demanda considerable de la prestación de servicios turísticos propiciado por sus atractivos naturales de sierra y a su ubicación geográfica ya que colinda con el estado de Michoacán y Colima y guarda distancias relativamente cortas a Chapala, Ajijic de donde retirados norteamericanos son afluencia flotante a Mazamitla. Y Guadalajara que es la mayor afluencia que hay a dicho lugar ya que el mismo cuenta con dos complejos de cabañas uno privado y otro de renta los cuales tiene su --

-lleno total en fines de semana, puentes y vacaciones. Y que además no cuentan con el servicio de alimentación en el area turistica ya que para hacerlo tienen - que recorrer por lo menos 1 km para ir al centro del pueblo donde se encuentran dichos establecimientos.

Por lo cual se hace necesario la construcción de un nuevo espacio dedicado a la venta de alimentos preparados de mejor calidad que los existentes, destinados a satisfacer la demanda turistica actual y futura.

Este espacio será;

#### RESTAURANT EN MAZAMITLA JALISCO

Se propone ubicar la construcción en el area turistica en el fraccionamiento Loma Bonita.

El restaurant albergará los servicios requeridos para el buen funcionamiento del mismo, asi como el area de comedores, bar y oficina administrativa para dar satisfecia dicha demanda.

La metodología a utilizarse , consta de tres fases;

- 1.- Analítica (datos)
- 2.- Sintética ( requisitos )
- 3.- Proyecto ( solución al problema)

Para el desarrollo de este trabajo se realizarán entrevistas , investigaciones bibliograficas, asesorias etc: .....

REQUISITOS FORMALES

REQUISITOS FORMALES

INTRODUCCION

Análisis de los factores  
socio culturales

La necesidad social

análisis de la institución

Análisis del usuario

Características ambientales

Aspectos estadísticos

Características en los restaurantes en Mazamitla.

Conclusiones - requisitos

Género del edificio

Tipología distributiva

funcional

espacial

formal

técnica

Espectativas Formales

Capacidad

Componentes fundamentales

## INTRODUCCION

Es necesario conocer y analizar las bases ó justificaciones que el proyecto a realizarsá lleva consigo, ya que éstas serán indispensables para determinar las necesidades que este requiera y el alcance que lleva.

Conociendo lo anteriormente mencionado, se analizarán los diferentes aspectos que comprende el desarrollo del proyecto, enfocados a lo que su tipología enmarca, creando un criterio general, tomando como punto de partida el propio desarrollo.

### LA NECESIDAD SOCIAL

Al proponer la creación de un restaurant en la población de Mazamitla, obedece a las necesidades propias del lugar ya que es un sitio que por sus bellezas naturales de de sierra y su cernanía con Guadalajara empieza a tener un auge y despegue turístico importante ; además de la necesidad del pueblo mismo ya que desde el siglo pasado es cabecera Judicial razón por la que se requiere y debe contar con establecimientos donde presten servicios de calidad que satisfagan está demanda.

### ANALISIS DE LA INSTITUCION

El restaurant es un lugar donde fundamentalmente se expenden alimentos preparados, donde se puede además de encontrar momentos de esparcimiento, complementariamente sitio de reunión, de citas de negocios, de placer etc..

Por lo que el objetivo arquitectónico de está tesis es;

Dar al cliente un restaurant de calidad.

Crear espacios cómodos y agradables para hacerles placentera la hora de los alimentos.

Que el restaurant cuente con todos los espacios necesarios para el buen funcionamiento.

## ANALISIS DEL USUARIO

Los usuarios son;

El turista nacional que es el de mayor afluencia que pertenece a un nivel , medio y medio alto y es el del estado mismo Jalisco como también de Aguascalientes, Guanajuato, Queretaro, Colima, Zacatecas, Nayarit, Michoacán Sinaloa y el Distrito Federal.

El turista internacional en su mayoría residentes retirados de Estados Unidos de Norteamérica que se encuentran en la zona de Chapala y Ajijic. Además de otros países pero en menor escala pertenecen a un nivel socio-cultural medio y medio alto.

La gente del pueblo y la región que pertenece a un nivel socio cultural medio y y medio bajo.

### CARACTERISTICAS AMBIENTALES

La zona de ubicación del edificio tiene un estilo - típico de techos inclinados con teja y de dos ó tres plantas construidas unas de concreto, de cantera, de piedra ó de madera ya sea de un solo de los materiales ó combinadas. Por lo que se tratará de seguir con el lenguaje formal no solo de esa zona sino de todo el pueblo que es el mismo tipo típico.

### ASPECTOS ESTADISTICOS

Mazamitla es una población con aproximadamente 12 000 habitantes. lo cual aunado a sus bosques y montañas lo convierten en un lugar para el habitante de ciudad, como de reposo y de pleno contacto con la naturaleza.

Mazmitla, es dado a conocer como zona de sierra desde; 1950 con el hotel "Posada Mazamitla", de habitaciones 1955 con el hotel "Posada Alpina", de habitación. 1960 con el hotel "Chavez" de habitaciones.

Este turismo es pequeña escala ya que es de unos días al año. Y este turismo se incrementa cuando 1962 gente visionaria compró terrenos que empezaron a fraccionar y vender para la construcción de cabañas privadas este es "Los Cazos" que actualmente cuenta con 196 cabañas y están en construcción otras ya que este complejo está creciendo constantemente su area es de 110 hectareas que cuentan con sierra y caidas de agua naturales.

En 1978 a un costado de este complejo turistico se encuentra otro que es el hotel y convenciones. " Monte Verde", que cuenta con 46 cabañas y una extensión de 12 hectareas.

Pero el mayor incremento es a partir de 1981 con la pavimentación del tramo Tuxcueca-Mazamitla, que son 40 km. ya que de Guadalajara a Mazamitla, son 120 km y que pasa esta panorámica carretera al lado del lago de Chapala en frente de Chapala.

Y en 1987 con el hotel "Fiesta Mazamitla" de habitaciones.

En 1988 con el hotel "Charandas" de habitaciones.

Actualmente está en funcionamiento el fraccionamiento "Bosques del Mazatl" para la construcción de casas y cabañas.

Además de el proyecto de construcción de un hotel de la cadena de cinco estrellas.

**CARACTERISTICAS DE LOS RESTAURANTES EN  
MAZANILTA JALISCO**

<b>No. de Restaurantes.</b> -----	<b>8</b>
<b>Tenencia en los restaurantes</b>	propia 70% rentado 25%
<b>Servicios en los restaurantes</b>	vestidores 12.5% equipo de cocina_ mixto 50% 3 bar 37.5% estacionamiento 12.5% vista 12.5% calefacción 12.5%
<b>Calidad de construcción</b>	buena 23% regular 50% mala 25%
<b>Material de muros</b>	adobe 62.5% ladrillo 37.5%
<b>Material de techo</b>	madera y teja 75% concreto. 25%

<b>Material en pisos</b>	mosaicos 50%
	firme de concreto 50%
<b>Acabados en muros</b>	madera 12.5%
	aplanados 87.5%
<b>Diseño de restaurants</b>	casas adaptadas 50%
	diseños 50%
<b>Funcionamiento</b>	bueno 25%
	regular 25%
	malo 50%
<b>Tipo de cocina</b>	internacional 12.5%
	mexicana 25%
	casera 62.5%

Datos dados por El Comite Mixto de Turismo de Mazamitla

#### GENERO DEL EDIFICIO

El restaurant pertenece al género comercial y de servicios.

Comercial porque es un negocio el cual vende un producto preparado con fines de lucro. Y de servicios - porque lo ofrece la comunidad, que como ya se dijo anteriormente.

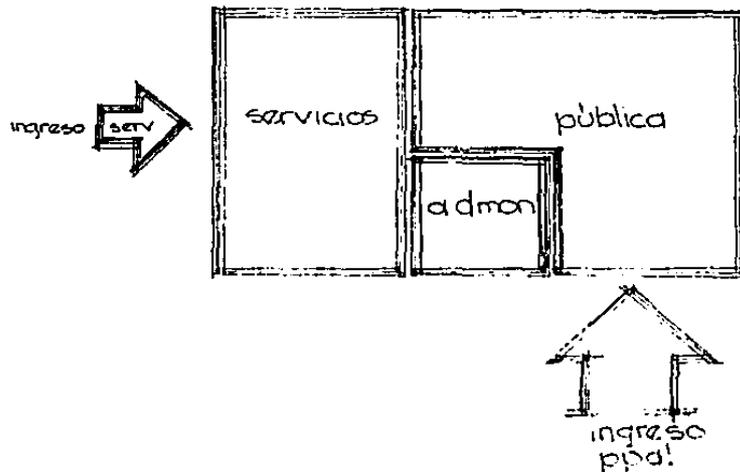
### TIPOLOGIA DISTRIBUTIVA

El esquema distributivo del restaurant se puede man\_ tener en tres zonas bien definidas;

zona pública

zona de servicios

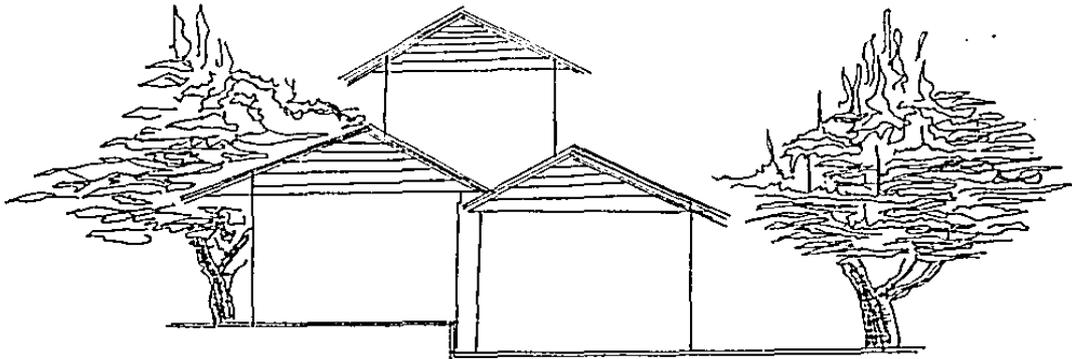
zona administrativa



### TIPOLOGIA FORMAL

En este aspecto se tratará de carácter que los edificios, de este género mantienen, mediante utilización de elementos característicos que facilitan su identificación.

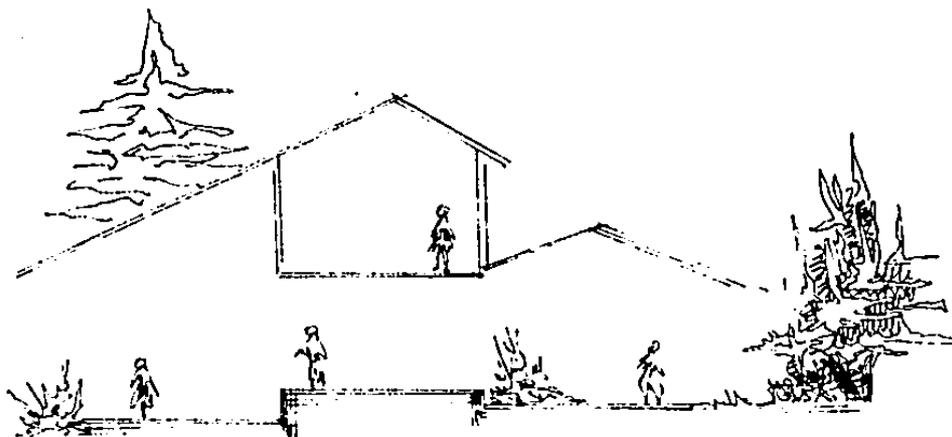
Se tratará de mantener horizontalidad pero de tipo piramidal para de esta manera tener un juego agradable de volúmenes que permitan la identificación.



### TIPOLOGIA ESPACIAL

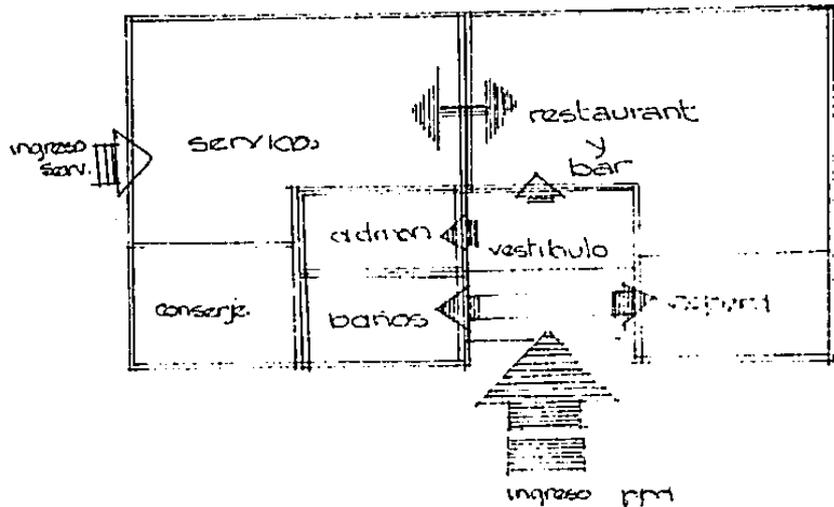
El tratamiento espacial del restaurant, se hará de acuerdo a la zona que se vaya a manejar.

Creación de espacios íntimos, públicos, abiertos, -semi-abiertos, etc..



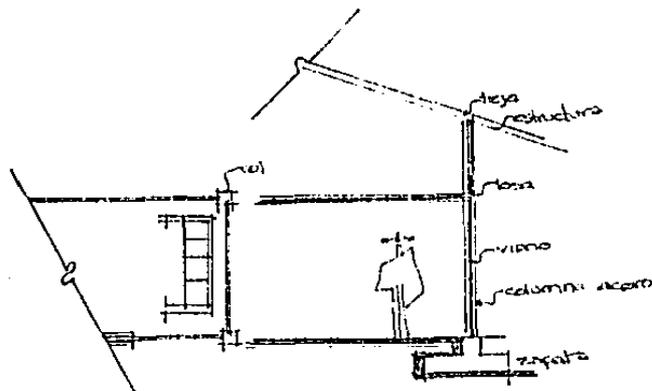
### TIPOLOGIA FUNCIONAL

Para el desarrollo de este punto, debemos jerarquizar los espacios que alojarán las principales actividades a desarrollarse en el restaurant, dicha jerarquización nos definirá los requisitos en cuanto a posesionamiento de nuestro proyecto.



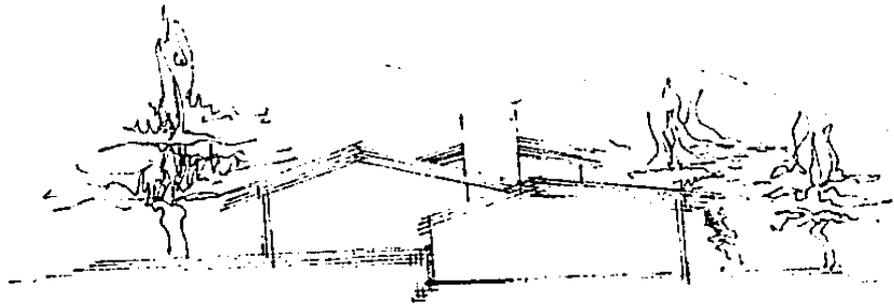
### TIPOLOGIA TECNICA

Para el desarrollo de este punto se buscará la manera de utilizar el sistema esqueleto de construcción, - para dar flexibilidad al sistema esqueleto de construcción, para dar flexibilidad al sistema para poder lograr el juego de volúmenes en piramidal. Y las losas a base de viguería como se utiliza en la región. En cuanto al criterio de instalaciones de instalaciones se refiere se buscará que se estructuren de tal manera - que se pueda obtener un máximo de aprovechamiento.



ESPECTATIVAS FORMALES

Una construcción que se integre al contexto , y que tenga tipología de restaurant.



CAPACIDAD

Se da como resultado de los datos obtenidos en las diferentes entrevistas a los complejos turísticos y hoteles. Y sobre todo a la asesoría del Sr. Gerardo - Ayala Gonzalez.

Curriculum

Sr. Lic. Gerardo Ayala Gonzalez.

edad 46 años  
fecha de nacimiento 9 de enero 1942  
lugar Cd. Mante Tamaulipas  
estado civil Casado

Estudios;

primaria Monterrey. A.C.  
secundaria " " " " " " " "  
junior high school Corpus Christi Texas  
high school " " " " " " " " " "

Otros estudios:

mecanografía U.S.A.  
Administración de personal U.S.A.

En Canada realizó estudios de restaurantes bebidas y alimentos.

#### EXPERIENCIA LABORAL

- 1972-1973 Maitre'd Departamento de banquetes.  
Netherland Hilton y Terrace Hilton  
en Cincinnati , Ohio.
- 1973-1977 Asistente de Maitre'd Departamento de banquetes Century Plaza. Hotel Century City,  
Los Angeles California.
- 1977-1980 Director General de Promotora de restaurantes especializados S.A.
- 1980-1982 Asesor de varios restaurantes en Guadalajara,  
Jal.  
Profesor de alimentos y bebidas, Escuela Internacional de Turismo.
- 1982-1988 Director propietario del restaurant  
"Gerardo" Av. La Paz # 2529  
en Guadalajara, Jal.
- 1988 Director propietario del restaurant  
" Gerardo" en Portugal
- Food and Beverage Administration and Costs 1972

**SEMINARIOS :**

Vinos Franceses	1972	U.S.A.
Vinos de Europa	1975	U.S.A.
Vinos de América	1975	U.S.A.
Vinos de México	1977	México
Vinos de Portugal	1981	Portugal
Administración Moderna para Restaurantes 1980		

**Idiomas:**

Inglés

Español

Portugués

**Viajes de estudios a Restaurantes:**

Europa Occidental

Sud-América

Caribe

ASPECTOS ESTADISTICOS

"Monte Verde" 46 cabañas	8 personas	
	por c/u	368
"Los Cazos" 190 cabañas	4 personas	960
"Hoteles " 94 habitaciones	2 personas	194
Casas del pueblo ó con parientes		66
Personas visitantes de la región		
(Ajijic, Valle de Juarez, San Jose etc.)		12
		<hr/>
	Total	1600

Tomando el 9% son 144  
 Más el porcentaje de el  
 monto de la población de  
 12 000 habitantes el  
 .0020 % son 24

Total 168 personas  
 Divididas en 50 en area de Bar  
 150 en area de Restaurant

**COMPONENTES FUNDAMENTALES;**

**Los componentes fundamentales para el restaurant  
son:**

**1).- Zona Pública;**

Contiene comedores , el bar , el vestibulo,  
los baños , el estacionamiento.

**2).- Zona de Servicios;**

Contiene los locales que prestan servicio y  
apoyo al edificio.

**3).- Zona Administrativa;**

Contiene la oficina y la recepción.

REQUISITOS AMBIENTALES

## REQUISITOS AMBIENTALES

Introducción

-El terreno;

Localización

Ubicación , servicios en Mazamitla, Lugares Turísticos.

Pre-existencias

Dimensiones

Topografía

Infraestructura

Vialidad

Vistas

## CLIMATOLOGIA

Precipitación pluvial

Asoleamiento

Húmedad

Vientos

Temperatura

Clima

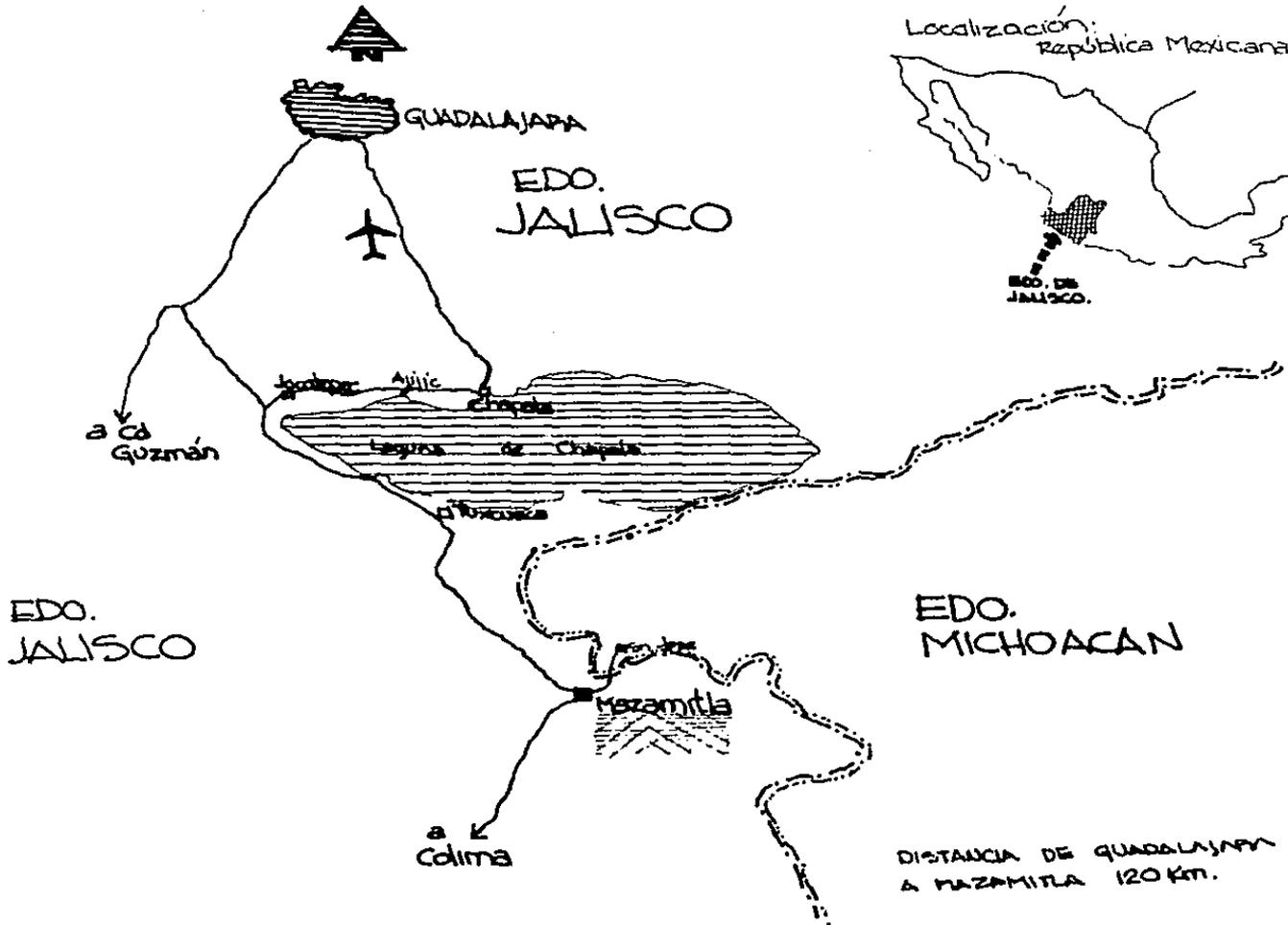
## INTRODUCCION

El pleno conocimiento del clima es un factor determinante , pues constituye un elemento actuante , que va a influir de manera decisiva en la solución arquitectónica ya sea mediante protecciones exteriores ó acondicionadores del ambiente interior.

El estudio del terreno nos llevará a justificar su ubicación en cuanto a contexto urbano de acuerdo a ciertos factores como lo son; el equipamiento urbano, vialidades, dimensiones del terreno, localización y el subsuelo.

## LOCALIZACION -

Localización:  
República Mexicana



DISTANCIA DE GUADALAJARA  
A MAZAMITLA 120 Km.



**Servicios en Mazamitla**

**Caseta de larga distancia**

**Telegrafos**

**taxis**

**Correo**

**Presidencia**

**oficina recaudadora de la Tesoreria General del Estado**

**Juzgado de primera instancia**

**Banca Serfin**

**Templo**

**Mercado**

**Rastro**

**Tiendas de artesanias y abarrotes**

**Tiendas de ropa y telas**

**Pasturerias**

**Ferreterias**

**Gasolineria**

**Electrotecnia**

**Llantera**

**Farmacias**

**Doctores**

**Clinica del IMSS**

**Centro de Salud**

**Autobuses a Guadalajara cada hora**

**Discotecas**

### Lugares Turísticos

Paseos cercanos - El perfume característico es un fuerte olor a pino.

El Chorro - nacimiento de agua

Las Charanlas- lomas de tierra , hojas y pinos

Jardín Encantado - arroyos y caídas de agua naturales, flores y paisajes. Ubicado en el interior del fraccionamiento "Los Cazos".

El Salto - caída de agua natural 30m. aprox.

La Zanja - bosque cercano al pueblo. paseo tradicional - las peñitas, loma de pinos con excelente vista al Tigre serranía montes elevados con bosque vista panorámica de todo el valle hacia el Sur- este.

El Chacal - monte de mayor, vista a los volcanes

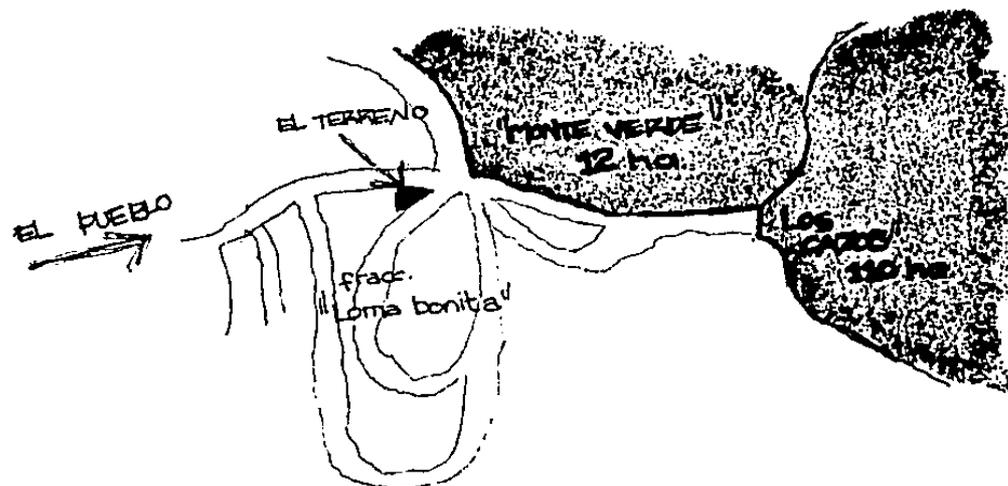
Cancha de Fut -Bol profesional - hotel Monte Verde

Canchas de Tenis - hotel Monte Verde

Montar a caballo, alquiler enfrente de Monte Verde

### JUSTIFICACION DEL TERRENO

Fue determinante para la eleccion del terreno la presencia de los complejos turisticos, sobre todo que es el area turistica por un lado y por el otro el pueblo. Lo cual hace que sea un lugar ideal ya que el restaurant - prestará sus servicios al turismo como al mismo pueblo. Además que está en la falda de un cerro que es fraccionamiento y que posee bellas vistas del pueblo como del paisaje.



#### PRE -EXISTENCIAS,

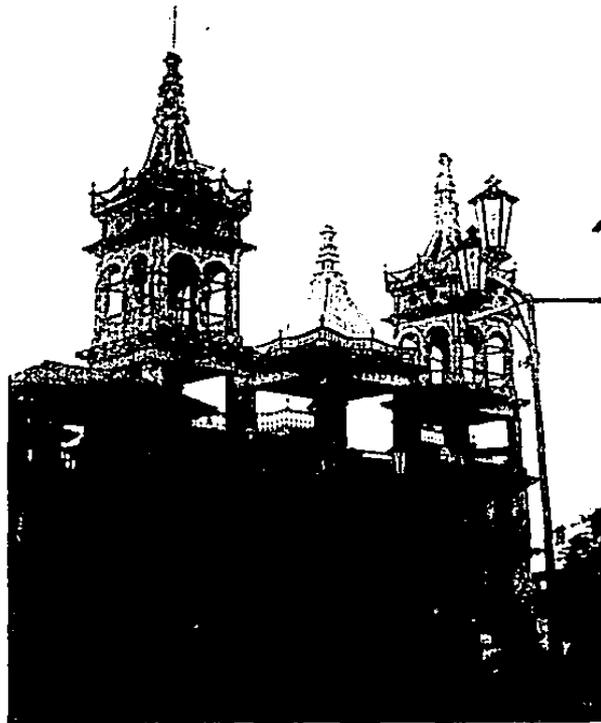
El terreno que se propone para el Restaurant se encuentra ubicado en el fraccionamiento "Loma Bonita"

En el mismo fraccionamiento que es posterior al terreno algunas casas típicas y terrenos aun sin construir.

En un costado se ve el pueblo que son casas de típica construcción .

Enfrente del mismo está el hotel de cabañas "Monte Verde " que son cabañas típicas con materiales de la región.

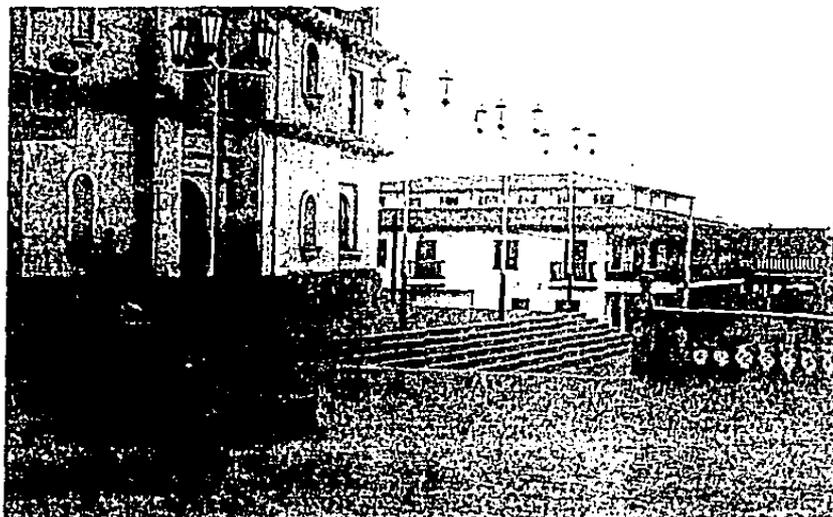
Y al costado "Los Cazos" fraccionamiento residencial con construcciones típicas y modernas.



El templo



La presidencia



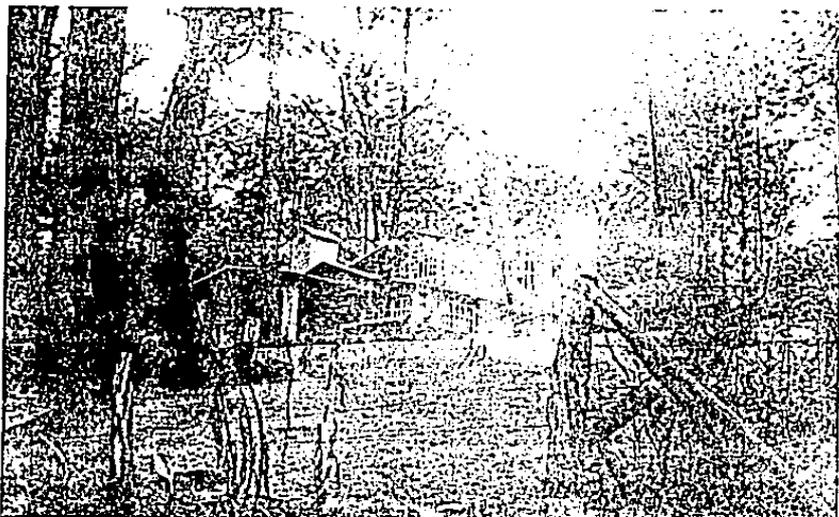
La ploza



Monte Verde

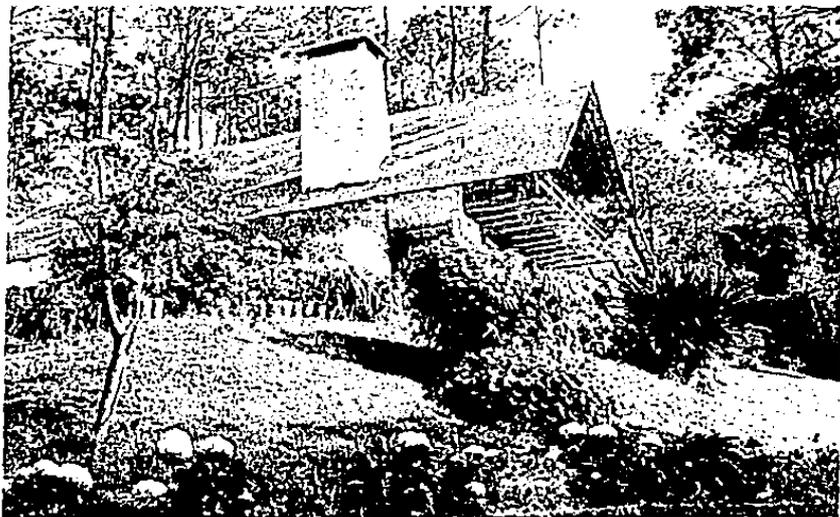
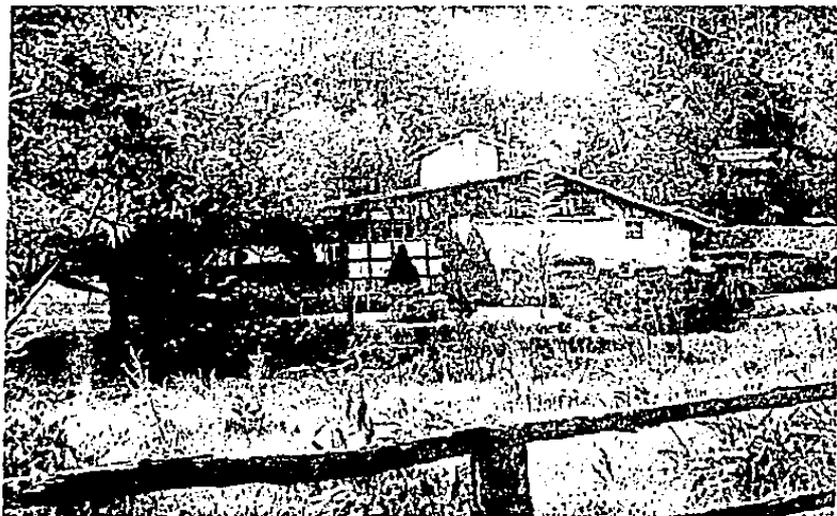


Monte Verde



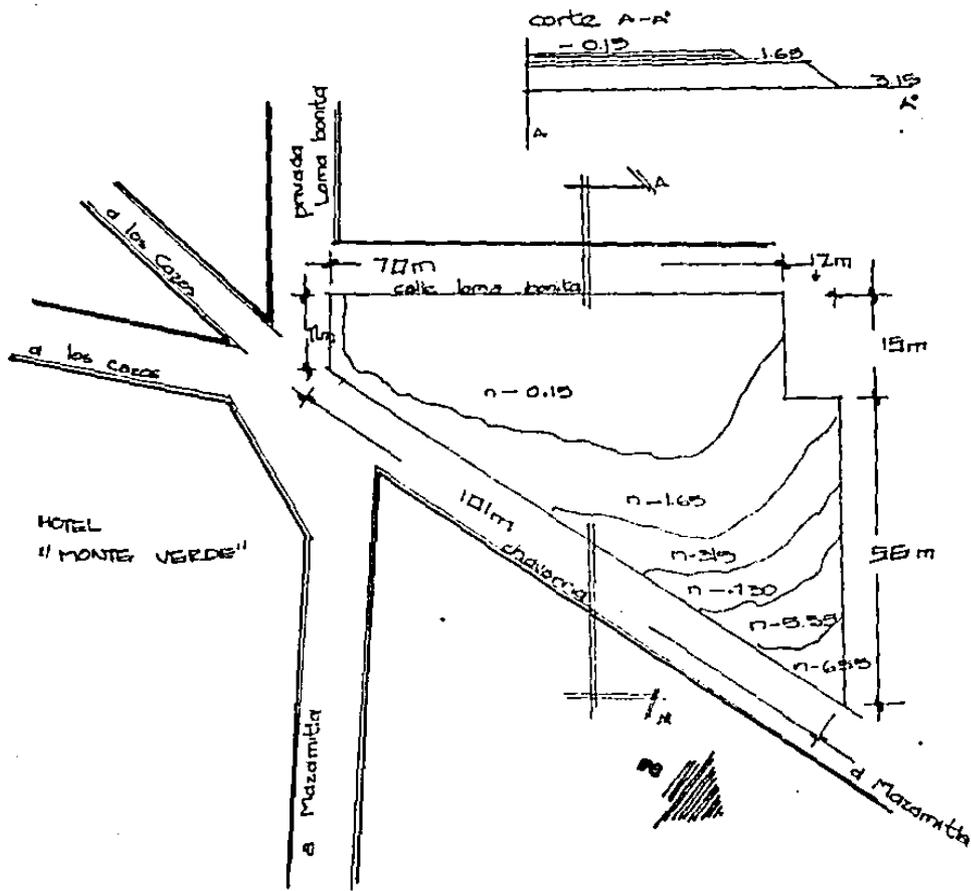
Los cazos





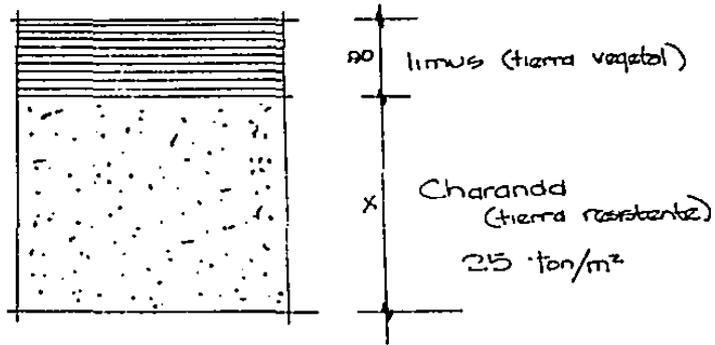
LOS CAZOS

# EL TERRENO



## TERRENO

Constitucion geologica  
y resistencia del terreno.

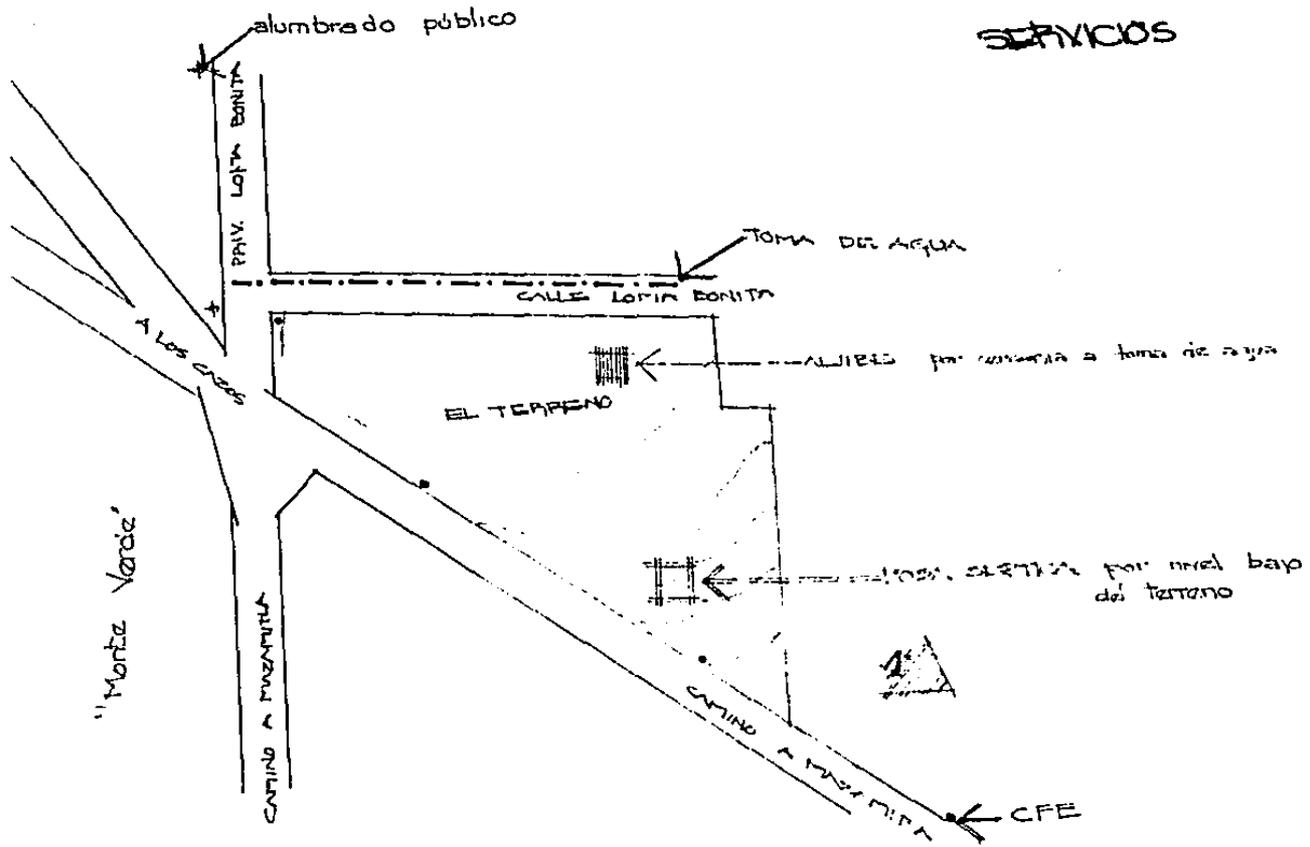




El terreno



El terreno



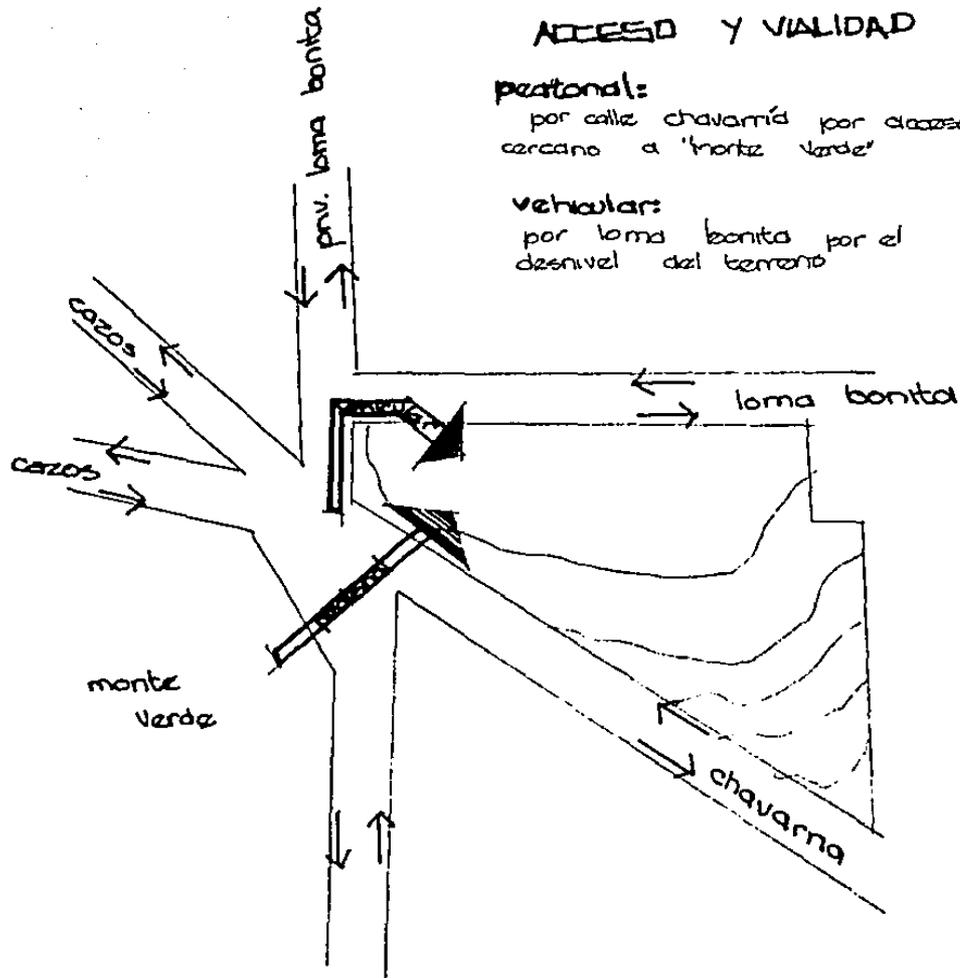
## ACCESO Y VIALIDAD

### peatonal:

por calle chavarría por cruceo cercano a "monte verde"

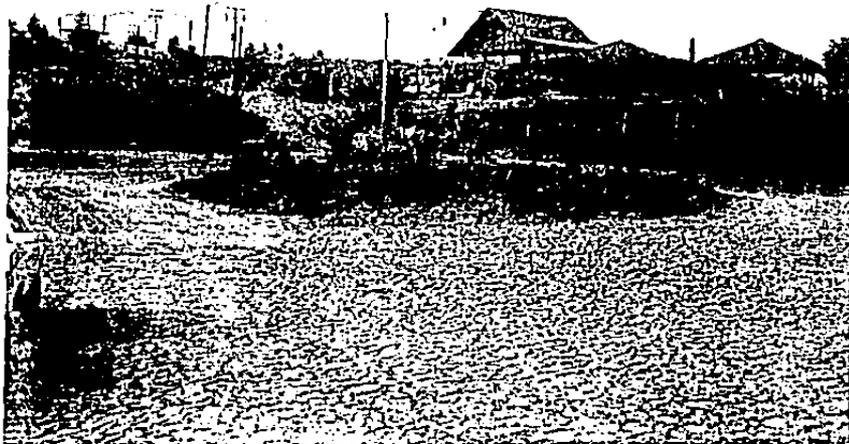
### vehicular:

por loma bonita por el desnivel del terreno





calz Loma bonita



vista a la priv. Loma bonita

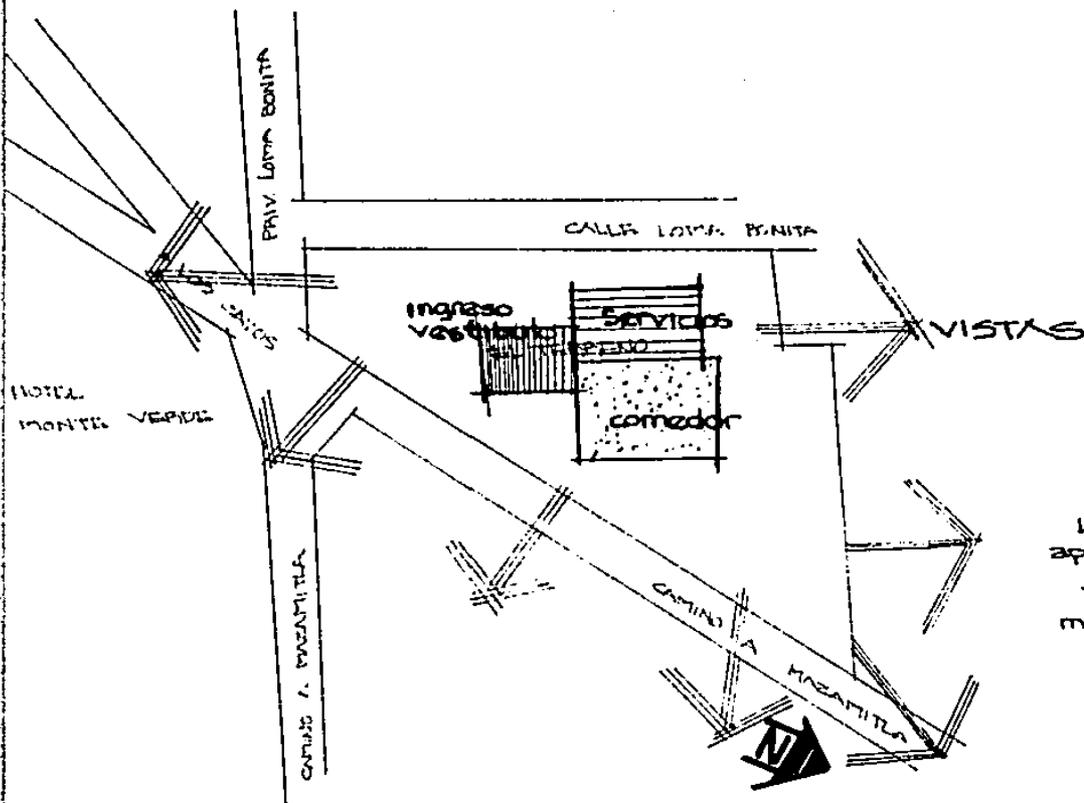


vista acceso srv. a loma bonita



vista acceso vehicular - a loma bonita

# ZONIFICACION

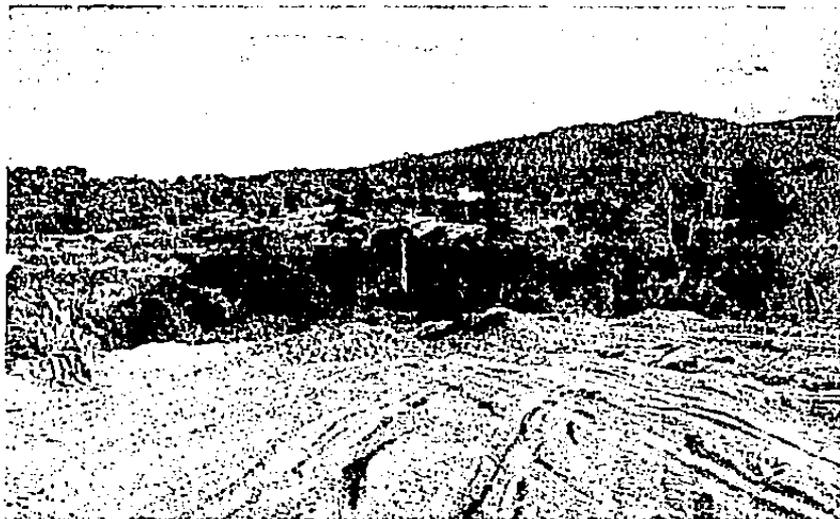


Lugar del comedor para aprovechar vistas  
y dejar parte Sur para muros por vientos



VISTAS





VISTAS



## MAZAMITLA

## CLIMATOLOGIA

Latitud 19° 55'

Longitud 103° 01'

Altitud 2200 mts

Temperatura mínima 4° C

Temperatura media 16° - 18° C

Temperatura máxima 26° C

Meses de lluvia y de mayor humedad :son: Junio, -

Julio, Agosto, Septiembre y Octubre.

Precipitación media 982.0 mm anual

Precipitación máxima 1416.2 mm "

Precipitación mínima 729.9 mm "

Lluvia máxima en 24 hrs. 85.0 mm "

Lluvia máxima en 24 hrs . . . . . "

promedio 34.9 mm "

Lluvia apreciable promedio 106.7 mm "

Lluvia apreciable máxima 118.0 mm "

Lluvia inapreciable

promedio 23.1 mm "

Lluvia inapreciable

máxima 32.0 mm "

Asoleamiento es mayor a medio día y al Poniente en --  
 en los meses más despejados que son; Enero, Febrero ,  
 Marzo ,Abril y Mayo.

Despejados promedio	160.6 días	anual
Despejados maximos	252.0 "	"
Nublados promedio	138.1 "	"
Nublados máximos	155.00	"
Vientos dominantes	S-8 km/h	
(Febrero y Marzo S-14 km/h )		
Heladas promedio	62.6 días	
Heladas maximas	119.0 "	
Granizo promedio	7.7 "	
Granizo máximo	15.0 "	

Meses de mayor tempestad, Junio ,Julio y Agosto.

Tempestad promedio	42.1 días	anual
Tempestad máximos	55.0 "	"

La neblina es en los meses de lluvias y aparece en --  
 las noches y se va al amanecer generalmente.

Neblina promedio	45.7 días	anual
Neblina máximo	73.0 "	"
Nevada promedio y máxima	0.0 "	"

Meses de mayor rocío : Marzo , Mayo , Octubre y Nov.

Datos obtenidos de; SARH

Instituto de Astronomia y Meteorología del Estado de Jalisco.

## IMPLICACIONES Y CONVENIENCIAS

### Clima es frio

- Se deberá considerar la calefacción
- Dilatación en estructura y pavimentos
- Aislamiento térmico en materiales de distintos índices de dilatación al exterior

### Bastante Húmedad

- Uso de impermeabilizante en etapas iniciales de la construcción

### Precipitación Pluvial

- Uso de impermeabilizantes en cubiertas y elementos expuestos a la intemperie.
- Número de bajantes ( por cada  $100m^2$  un bajante de 4")
- Pendientes adecuados, no menor al 2%
- Tipo de juntas perfectamente herméticas
- Pozos de absorción

### Vientos al Sur

- Sur de la construcción con muros

REQUISITOS TECNICOS Y LEGALES

## REQUISITOS TECNICOS Y LEGALES

Introducción

Materiales

Sistema Constructivo

Cimentación, Soporte y Cubierta

Instalaciones

Reglamento de construcción

Costo

## INTRODUCCION

En este punto es necesario conocer y analizar las necesidades técnicas del edificio, que requiere para que de esta manera llegar a determinar los aspectos como;

Sistema constr-uctivo más conveniente

Instalaciones necesarias

Materiales más accesibles

Creando de esta manera un criterio general sobre las diferentes alternativas presentadas , para determinarse posteriormente en proyecto

Asi mismo se analizarán los lineamientos marcados , por obras públicas , ya que serán determinantes, en el desarrollo del proyecto.

## MATERIALES EMPLEADOS

A continuación se presentarán un enlistado de diversos tipos de materiales y la utilización de los mismos.

Cantera	uso de piso, muro decorativo.
Piedra	cimiento, muro, piso, calles decorativo..
Madera	pared, estructura de techos, piso decorativa
Teja	cubrir techos
Concreto	cimientos, columnas, castillos, dallas.
Acero	en estructuras para mayor flexibilidad
Muro de adobe	Actualmente en desuso.
Ladrillo	muro.
Aplanados y enjarres	gran variedad para muros y techos
Vidrio	ventanería
Aluminio	"
Mosaico	pisos
Azulejo	cocinas y baños
Conclusiones	

Los materiales anteriormente mencionados, se considerarán convenientes para ser aplicados en el proyecto dada su fácil disponibilidad de obtención.

## SISTEMAS CONSTRUCTIVOS

Sistema artesanal de adobe utilizado desde 300 años actualmente en desuso pero que en Mazamitla la gran - edificación del pueblo es de este material , usando de madera con teja.

En construcciones más modernas encontramos otros de sistemas de construcción de acuerdo al tipo del edificio se puede optar por las siguientes alternativas en cuanto a sistema constructivo se refiere;

Sistema Esqueleto : sistema a base de columnas y traveses.

Sistema Mixto : sistema formado por la combinación del sistema de esqueleto con el de masa.

Sistema Masa: sistema a base de muros de carga.

Conclusiones: Tomando en cuenta el tipo de proyecto a realizar se optará por el Sistema de Esqueleto.

-Cimentación : zapatas de concreto armado y cimiento relleno y mampostería.

-Soporte: columnas de acero y muros divisorios.

-Cubierta: de viguería de acero en techos y en entrepisos bóveda de caña.

### INSTALACIONES NECESARIAS.

Para la obtención de un buen funcionamiento a las actividades que se llevarán a cabo tenemos la necesidad de contar con las siguientes instalaciones.

- Hidráulica
- Sanitaria
- Drenaje
- Eléctrica
- Aljibe
- Pozos de absorción
- Fosa séptica
- Sistema de calefacción
- Calentador
- Equipo contra incendios
- Teléfono
- Intercomunicación
- Campanas con filtro
- Graseras (cajas)

Conclusiones : El suministro de agua se hará por medio de aljibe con bombas y tinacos. La instalación hidráulica se llevará con tubería de cobre rígido y oculto fijado en muros. La instalación contra incendios será en base a extinguidores de productos químicos. Aljibe y tinaco. En la sanitaria fierro fundido/para albañales de concreto, respetando diámetros y pendientes - en planos constructivos.

En la tubería de gas , de cobre flexible y fierro galva-  
nizado con un suministro de tanque estacionario.

En la eléctrica tubería de poliducto.

**Fosa Séptica:**

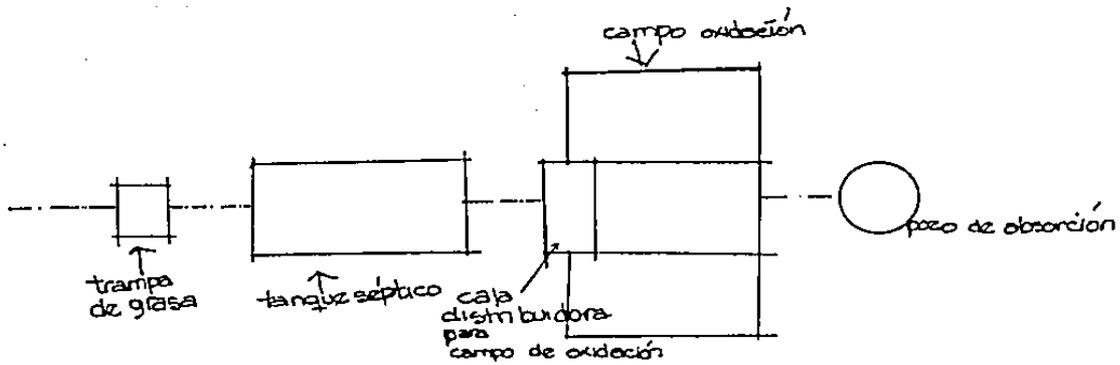
**Localización :** De acuerdo a la topografía del terreno.

El tanque séptico se localizará a una dis-  
tancia horizontal mín.3m.de la vivienda.

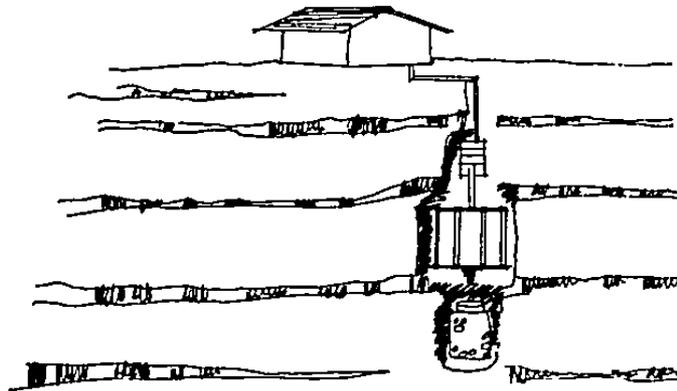
El campo de oxidación a una distancia mín  
de 15 m de cualquier fuente de abasteci-  
miento.

El fondo del campo de oxidación estará a  
una distancia vertical mínima de 15m -  
arriba del nivel freático.

La capacidad de acuerdo con las necesidades y se in-  
crementará un 25% a un 50% del volumen calculado por la  
capa de sedimento (lodo negro) que aumenta reduciendo  
la capacidad útil.



ESQUEMA DE FOSA SEPTICA



LOCALIZACIÓN

FOSA SEPTICA

**COSTO APROXIMADO POR METRO CUADRADO**

Acualmente en Mazamitla , está entre 500 000 y 600 ,  
000 el metro cuadrado dependiendo del tipo de acabado.

**REQUISITOS LEGALES**

Conservar tipología de la población esto es:

Techos con pendiente

Uso de teja y madera

Alturas escala humana

No cubiertas planas

No anuncios luminosos

Reglamento tomado de DPUEJ en lo correspondiente a  
Mazamitla Jalisco.

REQUISITOS FUNCIONALES

## REQUISITOS FUNCIONALES

Introducción

Usuario actividad ,local

Arbol de Sistema

Diagrama de relaciones

Diagrama de flujo

Patrones de Diseño

Tabla de requisitos

## INTRODUCCION

Es necesario determinar y analizar la actividad y relación de funciones a cada uno de los espacios.

Atendiendo a las necesidades , se analizarán , las relaciones que puedan establecerse para comunicar entre si personas objetos, ambientes espacios dentro del proyecto, se clasificará el area y se calificara el tipo de relación deseada.

Para definir la dimensión de los espacios, será necesario determinar la capacidad de los mismos, analizando factores como; número de personas que lo ocuparan actividad es que ahí se desarrollan, cantidad disposición y dimensionamiento de mobiliario.

ANALISIS DE ACTIVIDADES

Zona de Administración

Usuario	No.	Actividad	Local
gerente	1	lleva admon y control	oficina
		necesidad fisiologica	baño
secretaria		recepción de	oficina
		admon.,papeleria	archivo
contador		contabilidad externa	-----
Zona Pública			
cliente	200	estaciona	estacionamiento
		ingresa	ingreso ppal
			vestibulo
		bebe	bar
		come	comedor
		paga	caja
		necesidad f.	banos

Zona de Servicios

Usuario	No.	Actividad	Local
cocinero	2	cocinar	cocina
		guardar	despensa
ayudante de cocinero	2	ayuda a cocinar	despensa cocina
lavaplatos	4	lavar platos y ollas	espacio de lavado
garrotero	2	pone mesa	comedor
		recoge platos	islas
mesero	7	toma orden	comedor
		trae platillos y bebidas	cocina bar
barman	1	sirve bebidas	barra
comprador	1	realiza compras	control
cajeras	2	cobran	caja

todos tienen necesidad fisiológica

vestirse los meseros y cocineros

ducharse

baños

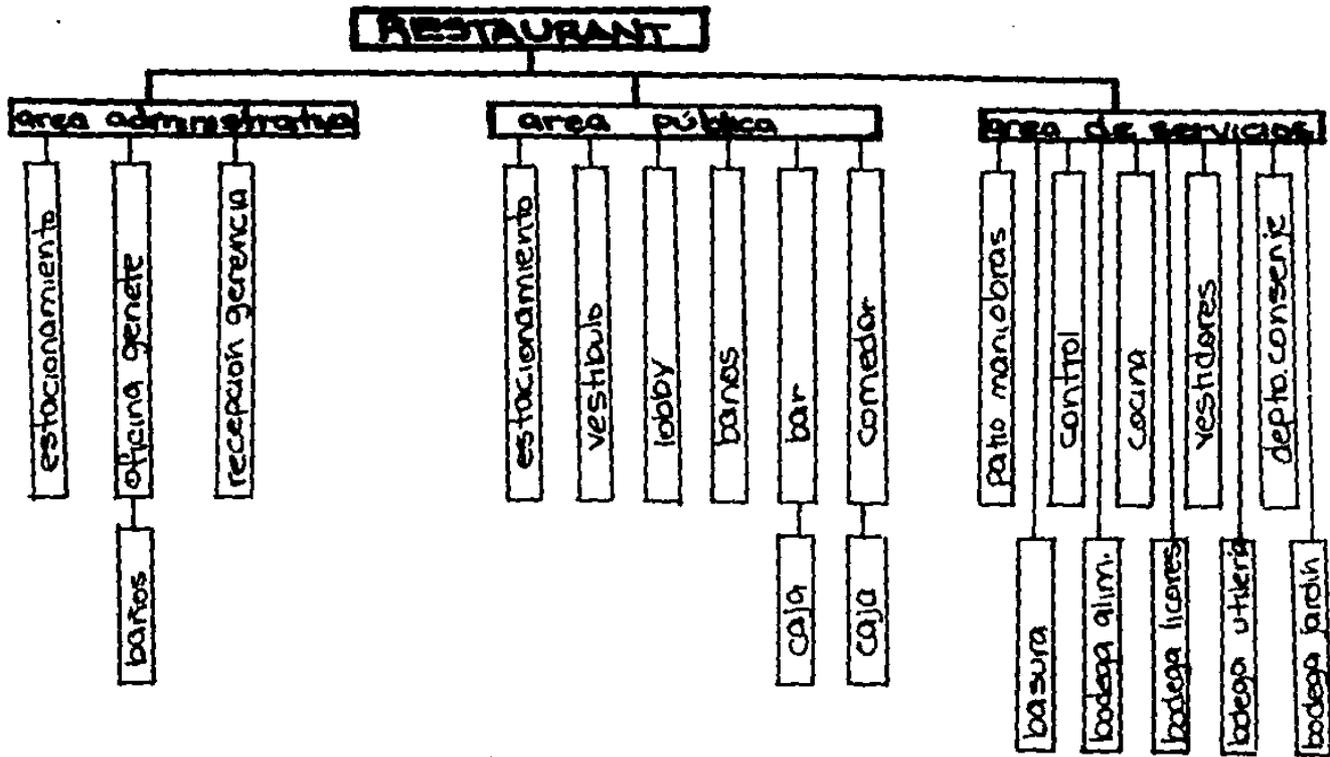
vestidor

regaderas

la regadera es una sola porque la gente entra en turnos y la mitad son mujeres y el duchaso es de 5 min y entran por lo menos 1 hora antes de entrar en servicio

Usuario	No.	Actividad	Lôcal
jardinero y conserje	1	recorta pasto hace limpieza tira basura duerme come necesidad f.	jardín bodega basurero habitación cocineta baño
persona de mantenimiento		revisa instalaciones	cto. de inst.

# ARBOL DE SISTEMAS



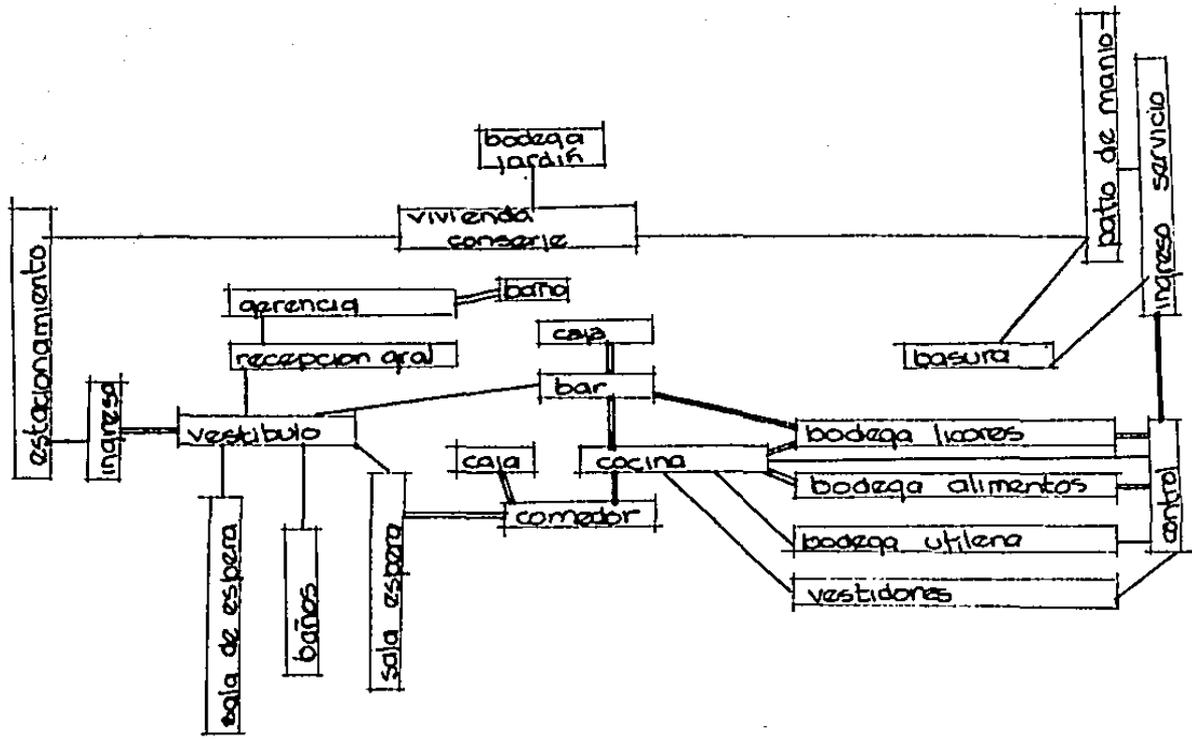
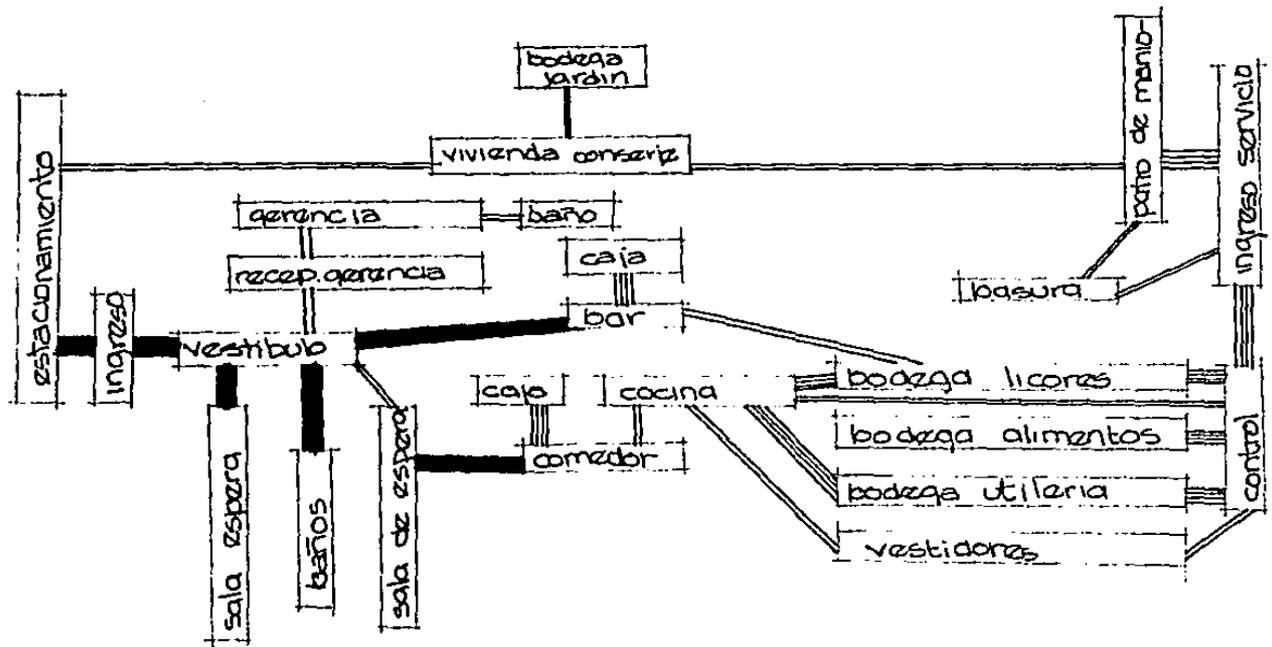


DIAGRAMA DE RELACION

- INMEDIATA ———
- DIRECTA ———
- CERCANA ———



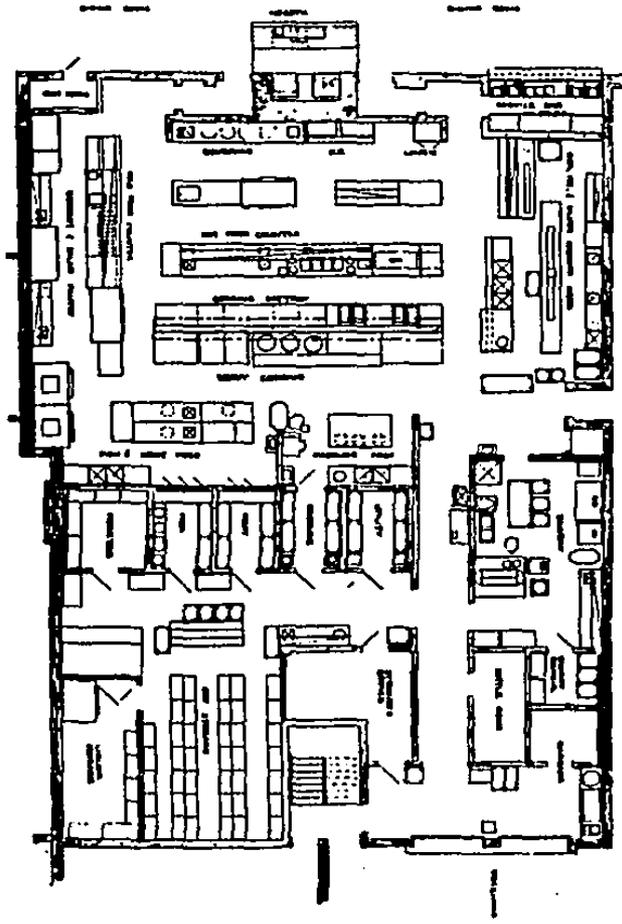
ALTO

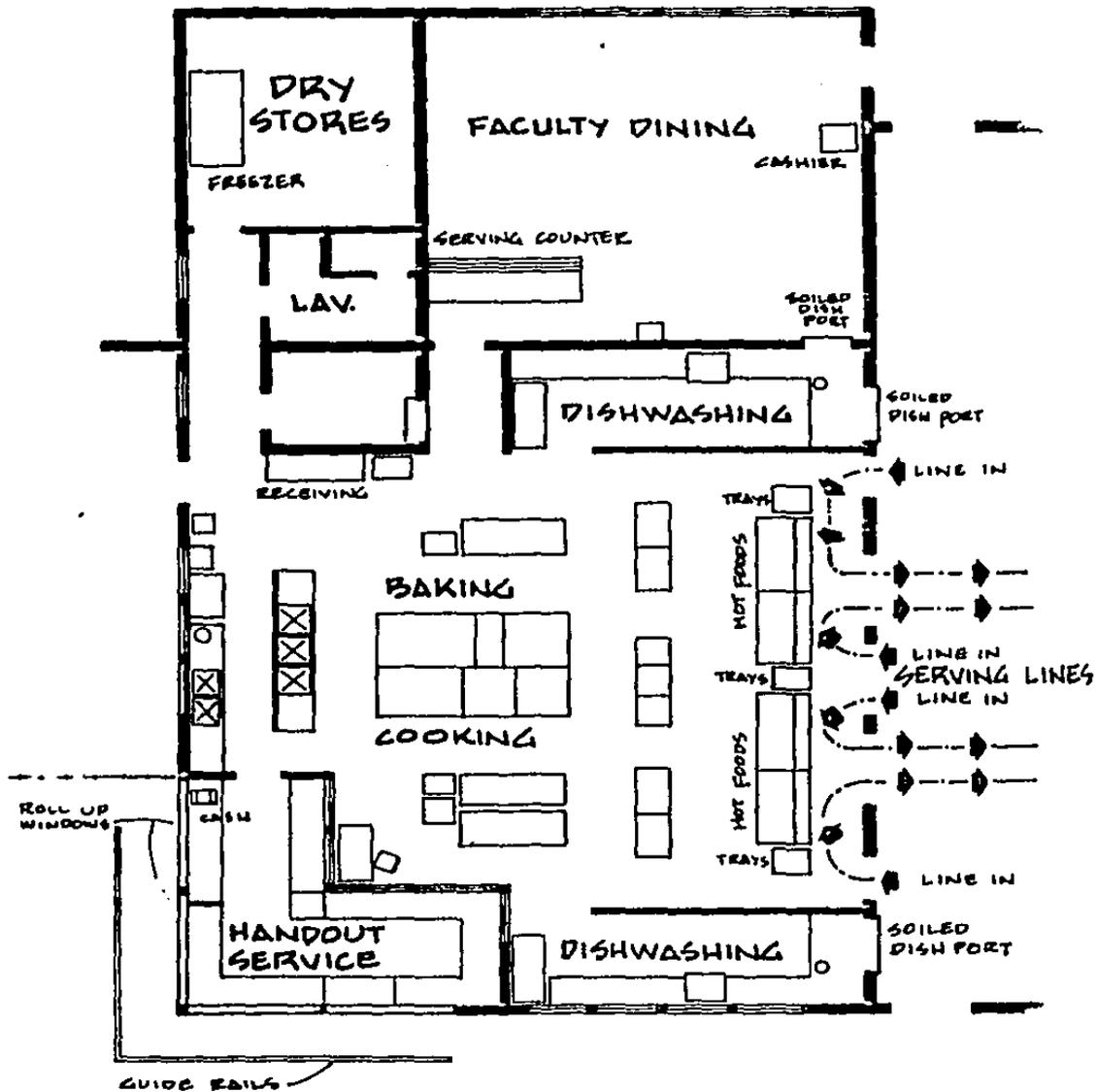
MEDIO

BAJO

DIAGRAMA DE FLUJOS







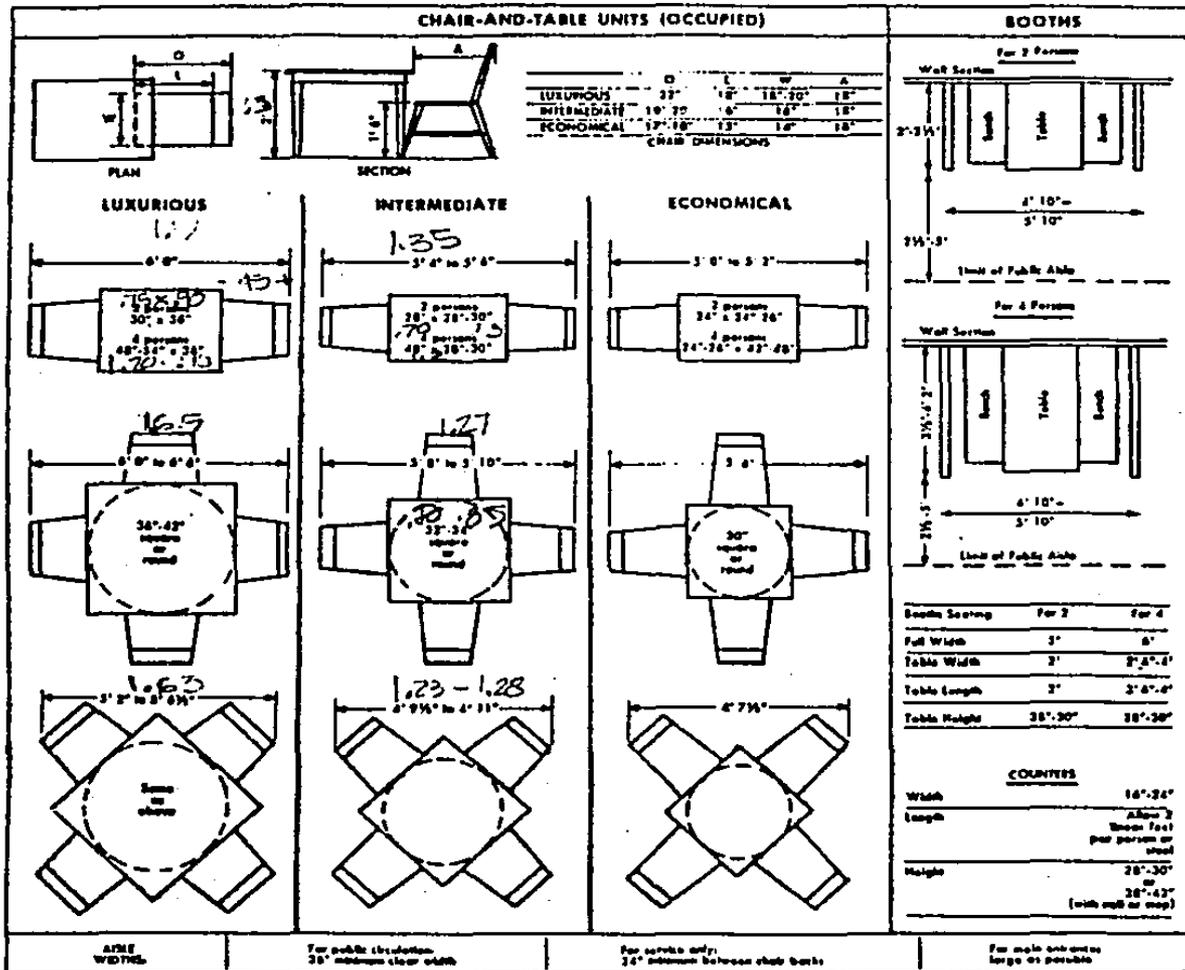


TABLA DE REQUISITOS

AREA	LOCAL	ACTIVIDAD	USUARIO	NA	MOBILIARIO
SERVICIO	patio de maniobra	entrada y salida de camiones	repartidores	1	
	cocina	cocinar, guardar	cocinero(s)	18	anaqueles, mesas
	bodegas y frigorifico	refrigerar, hornear	ayudantes		tanas, refrigeradores
	control	guardar	control- apacero	2	anaqueles
	vestidores	control alimentos	control compra-	1	escritorio-silla
	consarje	comerse n.f. bananitas	personal	21	lockers- banca
	bodega jardín	comer n.f. baño-dormir	consarje	1	cama-baño-cama
	estacionamiento	guardar	consarje	1	anaqueles
	ingreso-vestibulo	estacionarse	clientes	168	cajones
	baños	ingresar- esperar	clientes		mostrador-sillas
PUBLICA	salida espera	n. fisiologica	clientes		
	bar	esperar mesa	clientes	10	sillones- mesa
	comedor	preparar y tomar	clientes	38	sillas- mesas
	caja- bar	bebidas	clientes	130	barra
ADMION	caja-comedor	comer- beber	cajero	1	sillas- mesas
	reception	cobrar	cajera	1	silla mostrador
	oficina	cobrar	receptionista	1	mostrador-silla
	baño	contabilidad ext. a recepcion	administrador	1	archivo escritorio-silla
		administrador n. fisiologica	"	1	escritorio sillas

TABLA DE REQUISITOS

AREA	LOCAL	AREA Unidad	Nº	AREA Total	EQUIPO	INSTALACION
SERVICIO	Botero de manijera	30	1	30m <sup>2</sup>		Luz artificial
	Cocina	100	1	100m <sup>2</sup>	refrigeradores congeladores - hornos	electrica, agua drenaje, gas
	bañera	55	1	55m <sup>2</sup>	trapeadores	electrica
	control	4m <sup>2</sup>	1	4m <sup>2</sup>	maquina-calculadora	electrica
	vestidores	7	2	14m <sup>2</sup>		luz, drenaje, agua
	consorte	16	1	16m <sup>2</sup>		luz, drenaje, agua
	bañera	6	1	6m <sup>2</sup>		electrica
	estacionamiento	22.8	42	957m <sup>2</sup>		luz, electrica
	Ingreso - distribuidor	30	1	30m <sup>2</sup>	telefono	electrica
	baños	20	2	40m <sup>2</sup>		luz, agua, drenaje
Sala de espera	20	1	20m <sup>2</sup>	telefono	electrica	
PUBLICA	bar	90	1	90m <sup>2</sup>	barra - anaqueles refrigerador	
	comedor	300	1	300m <sup>2</sup>	islas	
	caja - bar	2m	1	2m <sup>2</sup>	telefono	Luz - electrica
	caja - comedor	2m	1	2m <sup>2</sup>	telefono	electrica
ADMON	reception	10m	1	10m <sup>2</sup>	silla escritorio calculadora - maquina	luz - electrica
	agua	15	1	15m <sup>2</sup>	calculadora	electrica
	baño	4	1	4m <sup>2</sup>		drenaje - agua - luz

TABLA DE REQUISITOS

AREA	LOCAL	INSTALACION ESPECIAL	ventilación	iluminación	orientación	altura
SERVICIO	patio de maniobra		natural	artificial	0	libre
	cocina	campanas con filtros móviles	natural	→ artificial	0	2.20-3m
	bodegas y frigoríficos		natural	→ natural	0	2.20-3m
	vestidores		natural	→ artificial	0	2.20-3m
	consarje		natural	→ artificial	SO-0	2.20-3m
	bodega prdín	interfon	natural	→ artificial	SO	2.20-3m
	estacionamiento		natural	nat artificial	SO	2.20-3m
	marzo-vestibulo	sonido - calefacción	natural	nat artificial	SE	libre
	baños	=	natural	nat artificial	S	3-12m <sup>2</sup>
	sala espera	calefacción-sonido	natural	nat artificial	SE	2.20-4
PUBLICA	bar	sonido-calefacción	natural	nat artificial	E	2.20-4
	comedor	sist. vs-incendios				
	caja-bar	sonido-calefacción	natural	nat artificial	EE	2.20-4
	caja-comedor	sist. vs-incendios	natural	nat artificial	EE	2.20-4
		sonido	natural	nat artificial	EE	2.20-4
ADMON	recepcion	telefono-sonido	natural	nat artificial	N	2.2-3m
	oficina baño	telefono-sonido	natural natural → artificial	natural artificial	N N	2.2-3.5 2.2-3

TABLA DE REQUISITOS

AREA	LOCAL	LIGA	MURO	PISO
SERVICIO	patio maniobra	estacionamiento	—	pavimento asfalto
	cocina	bodega-control	liso	antiderrapante
	bodegas y	comedor	fácil aseo	fácil aseo
	frigorífico	bodega	fácil aseo	antiderrapante
	control	patio maniobras	" "	fácil aseo
	vestidores	cocina	" "	antiderrapante
	conserje	ingreso serv.-bodegas	" "	" " fácil a.
	bodega jardín	ingreso serv.-cocina	" "	
	estacionamiento	bodega-estacionam-	liso	mosaico
	ingreso-vestibulo	conserje-estacionam-	liso	mosaico
PUBLICA	baños	ingreso pfd	rústico	asfalto
	sala espera	estacionamiento	fácil aseo	rústico
	bar	vestibulo	rústico	fácil aseo
	comedor	vestibulo-comedor	rústico	rústico
	caja-bar	vestibulo-caja	rústico	rústico
ADMON	caja-comedor	vestibulo-cocina	rústico	rústico
	reception	bar-comedor	rústico	rústico
	oficina	vestibulo-oficina	rústico	rústico
	baño	reception-baño	fácil aseo	rústico
		oficina	rústico	rústico

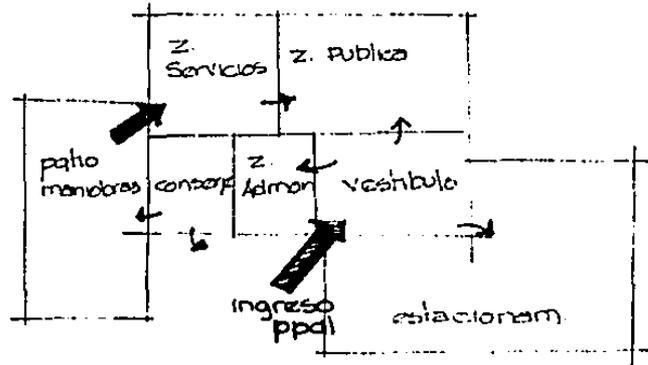
CONCEPTOS

### CONCEPTO FUNCIONAL

El vestibulo será utilizado como elemento de función múltiple para ligar los diferentes espacios públicos como lo son estacionamiento, ingreso baños, administración bar, comedor, sala de espera.

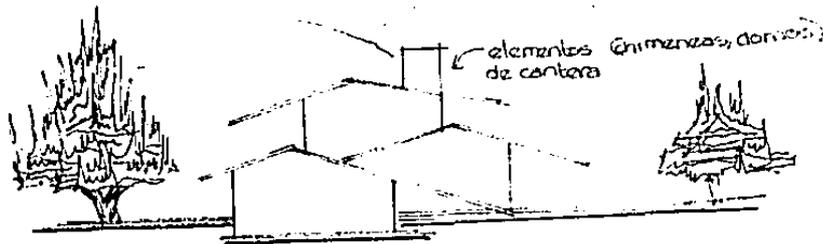
Un ingreso de servicio para mejor abastecimiento de bodegas como también para el ingreso de trabajadores.

El conserje quedará entre el estacionamiento y el patio de servicio para supervisar entradas y salidas de de los mismos.



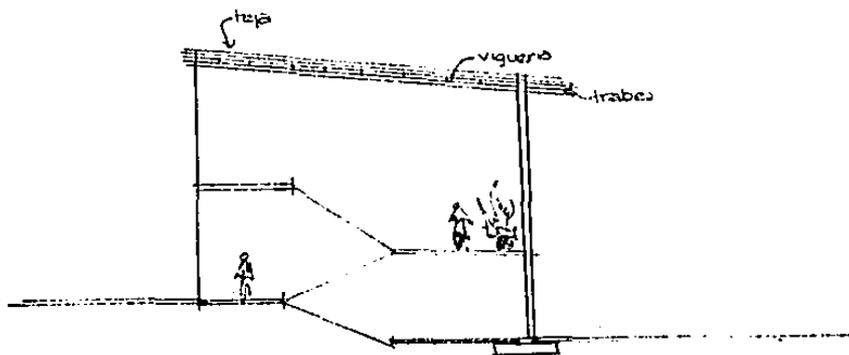
### CONCEPTO FORMAL

Se dará la misma tipología que la ya existente dando un toque de dinamismo al trabajar la forma en piramidal



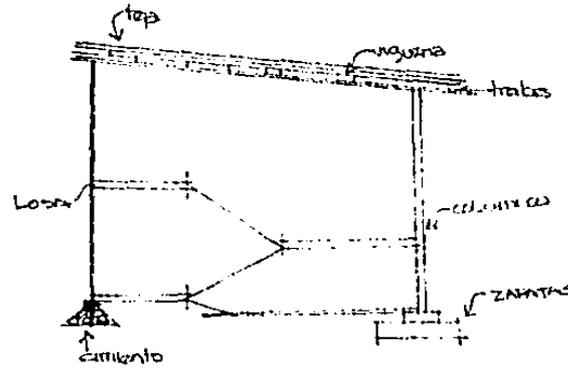
### CONCEPTO ESPACIAL

En el espacial se trabajarán cambios de alturas dependiendo de las zonas.

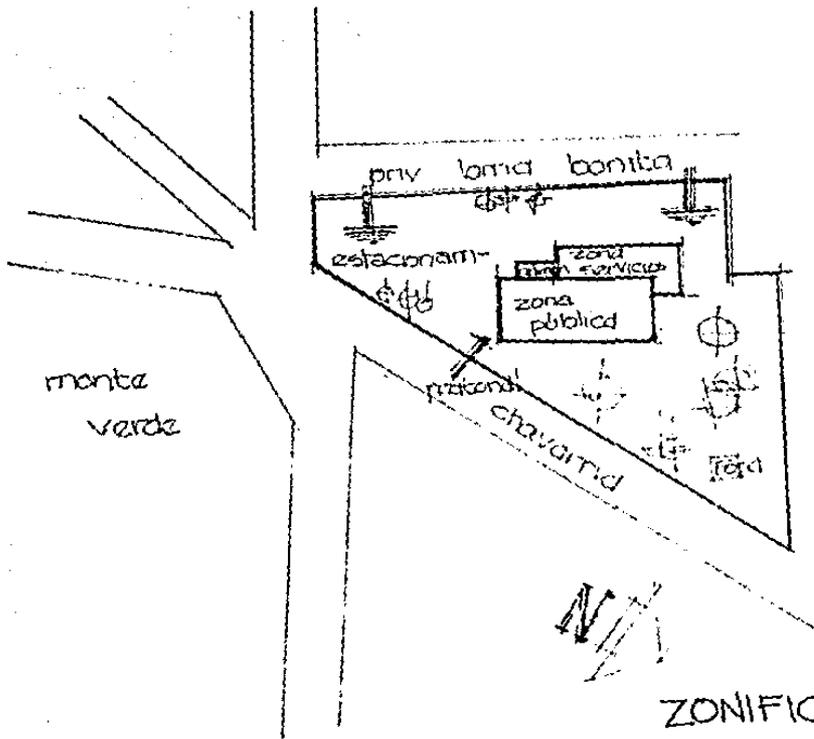


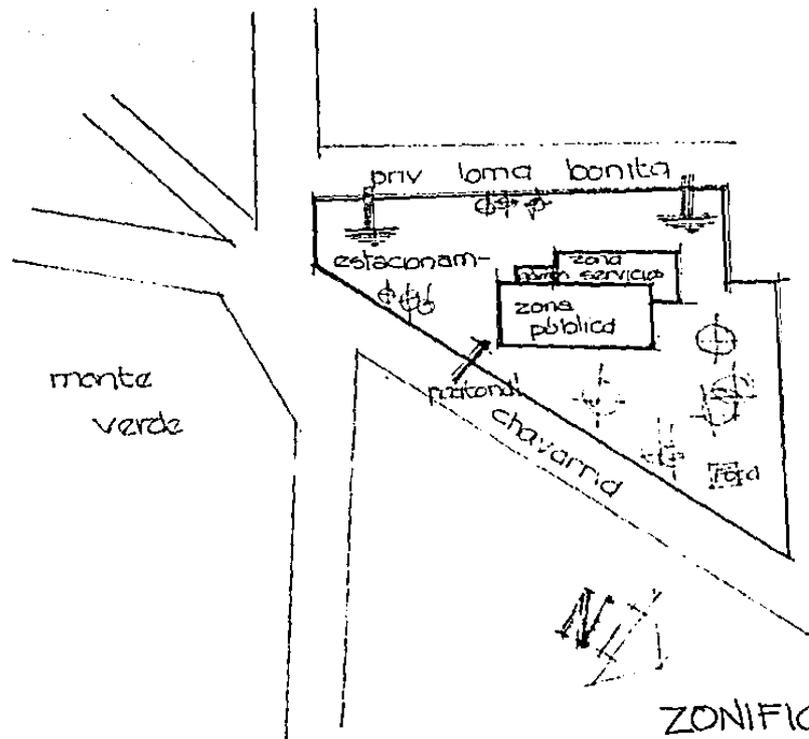
### CONCEPTO ESTRUCTURAL

En el estructural será esqueleto para dar flexibilidad a dichos espacios.

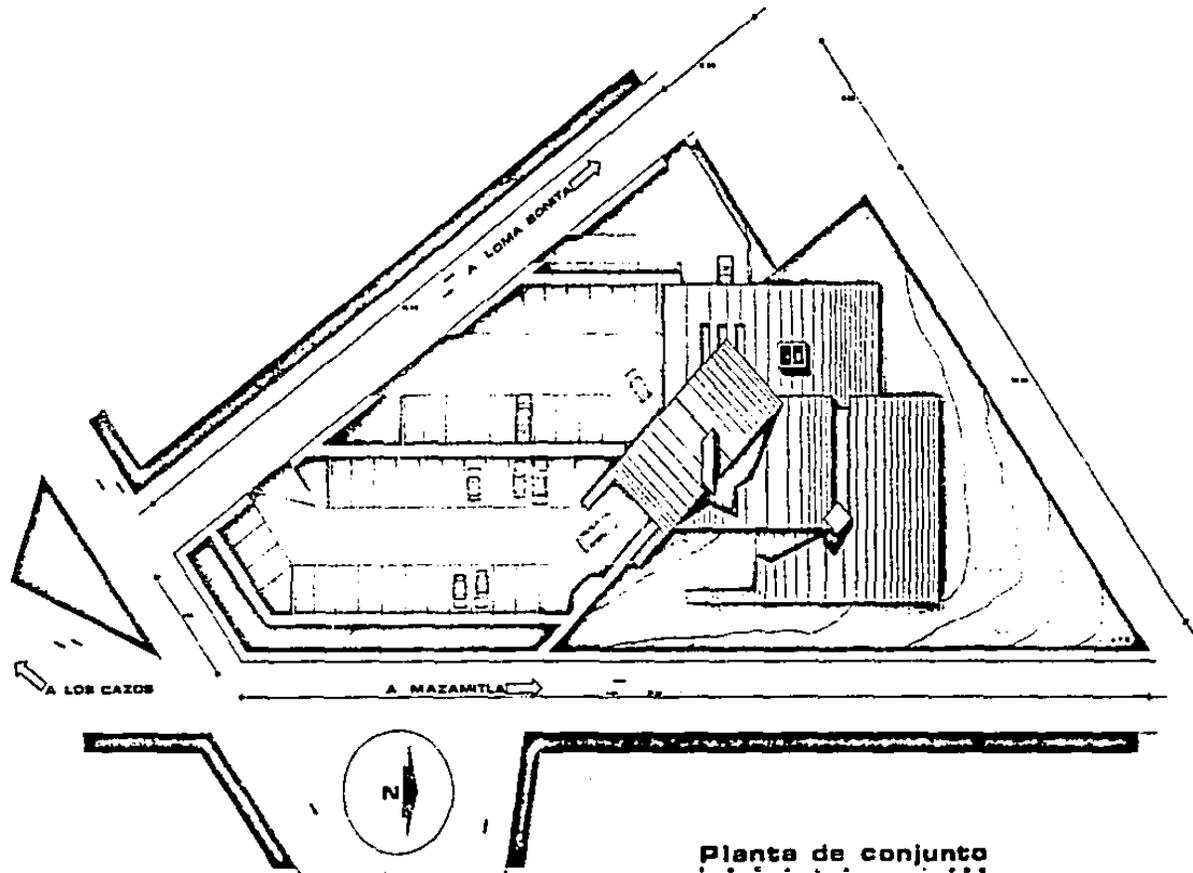


ZONIFICACION





PROYECTO



Planta de conjunto



**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**

TRABAJO PRESENTADO PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTURA

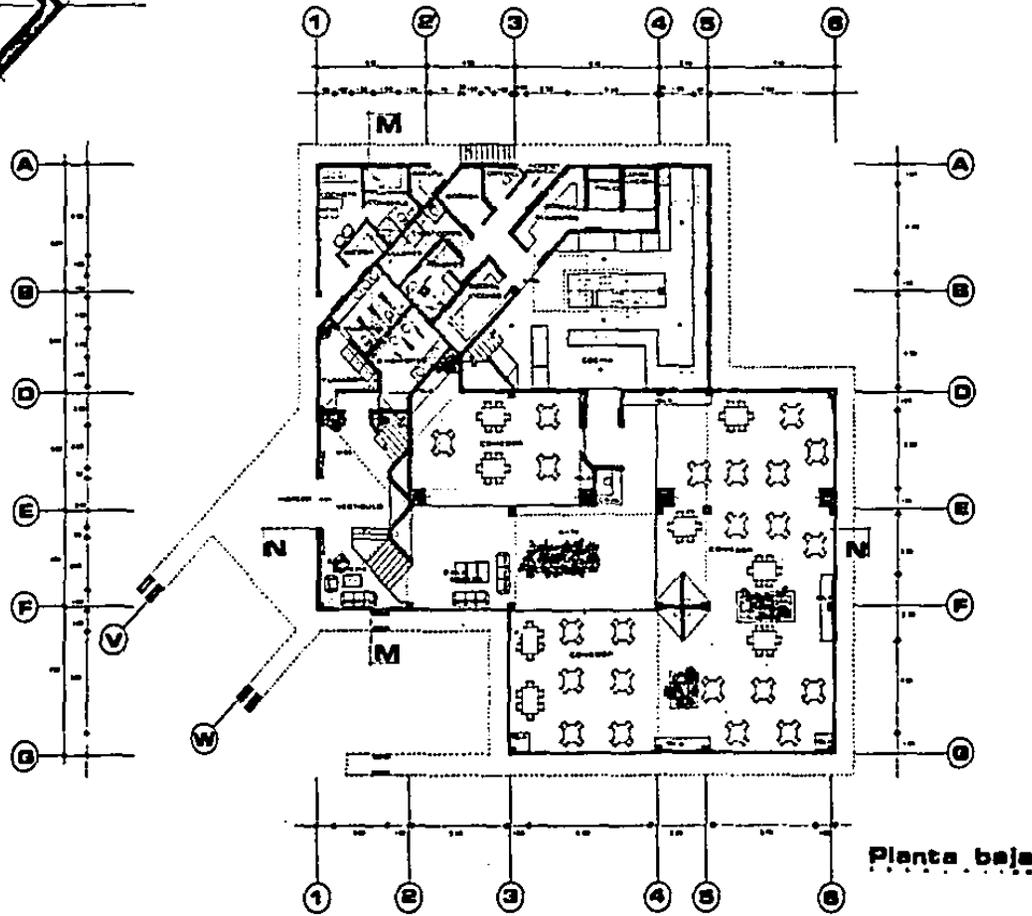
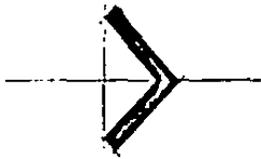
PRESENTA **TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA

CIudad de Guadalupe, PLANTA DE CONJUNTO

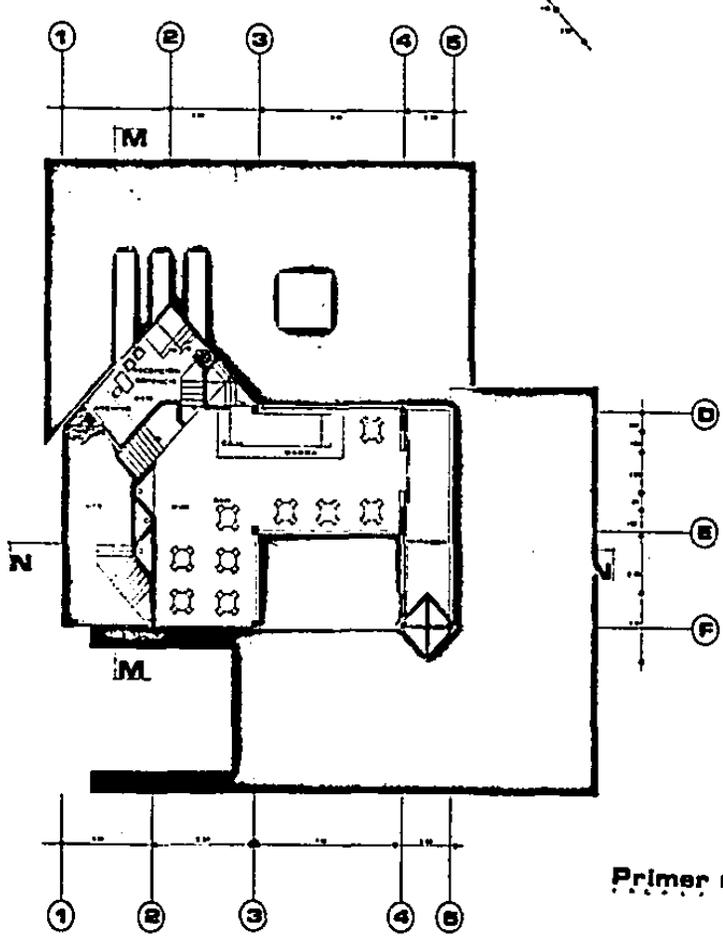
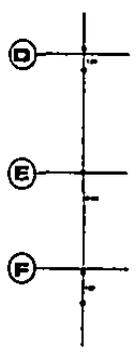
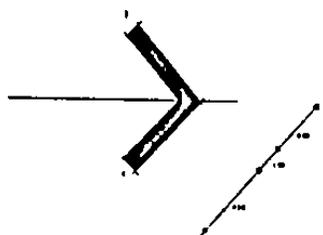
1954





**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**  
TRABAJO PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTURA  
PRESENTA TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO  
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA  
1968





Primer nivel

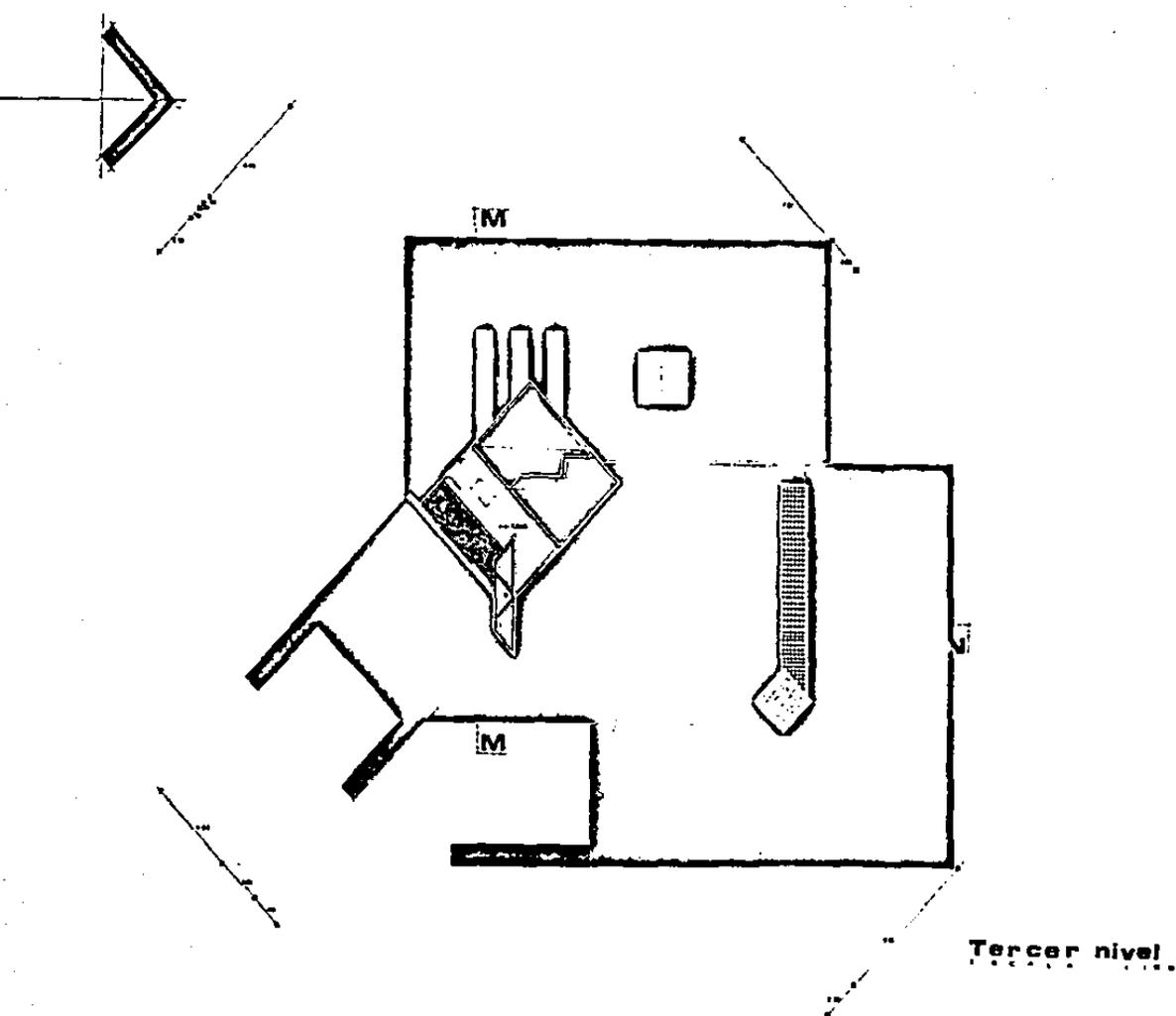


**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**  
 VISO PROFESIONAL PARA OBTENER EL TITULO DE ARQUITECTURA  
 PRESENTA **TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ GROZCO**  
 UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA  
 ESPECIALIDAD: **PRIMER NIVEL**



1968-11-15



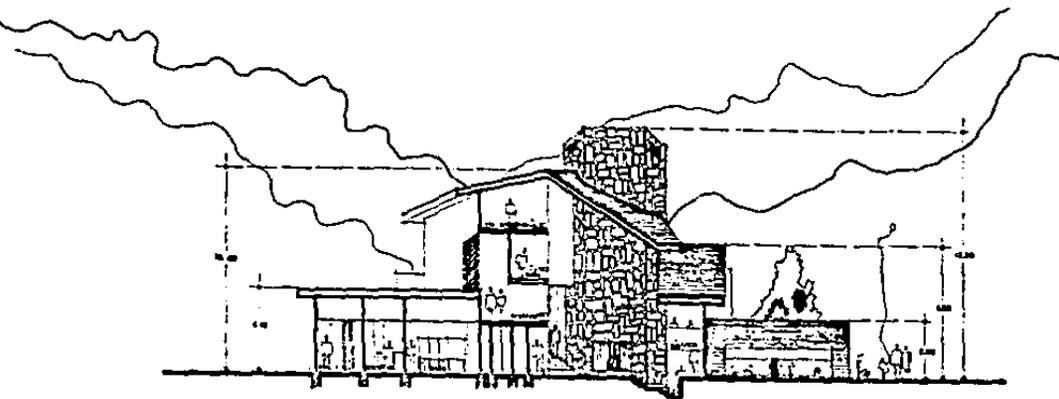


**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**

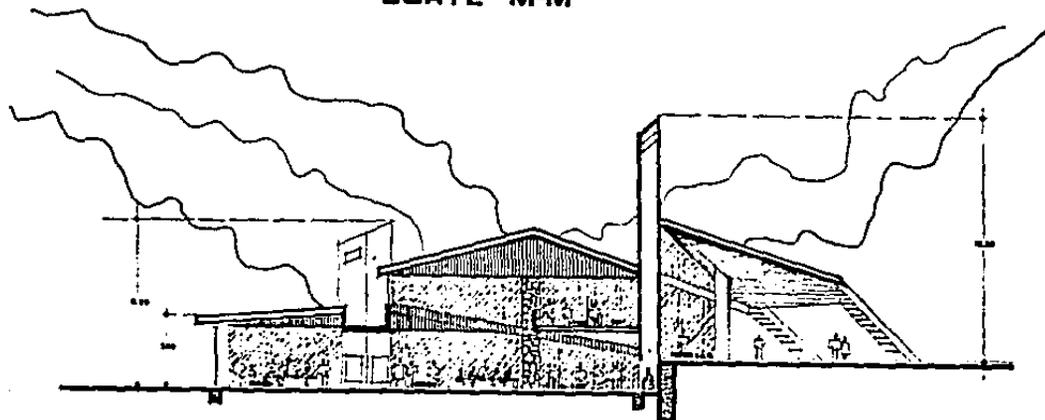
TESIS PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTURA  
 PRESENTA TERECITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO  
 UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOAJARA  
 COAHUILA, TERCER NIVEL

00000111.02





**CORTE M-M'**



**CORTE N-N'**

**Cortes**  
DISEÑO Y DIBUJO



**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**

TRABAJO PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTURA  
 PRESENTA **TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO**  
 UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA

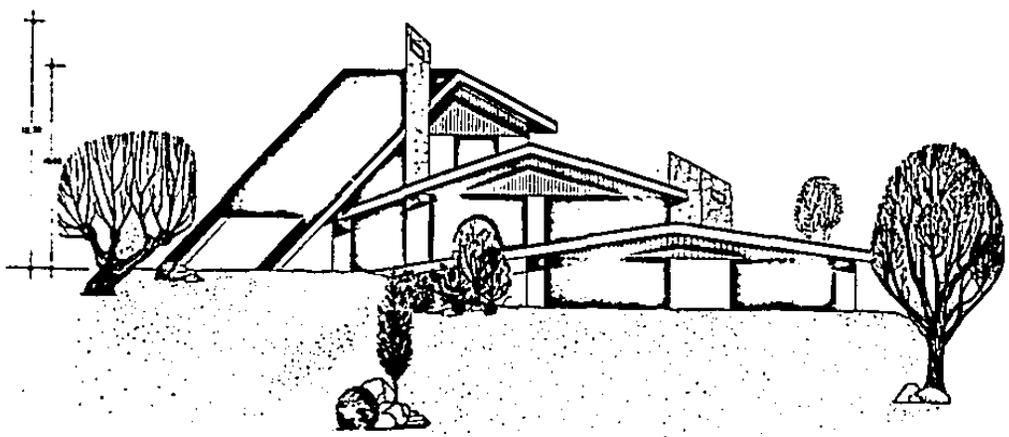
CONTIENE: **CORTES**

00000111100

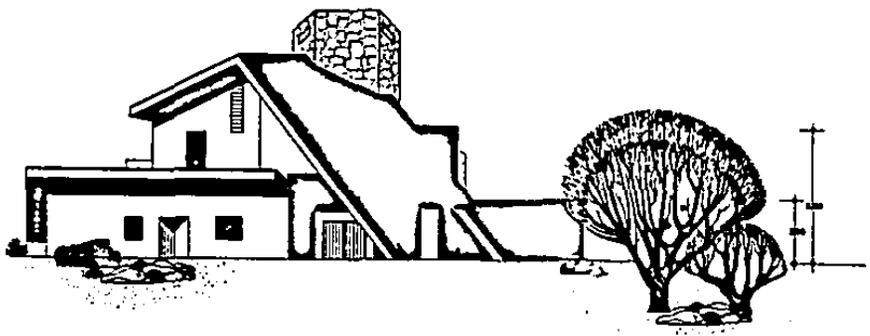




**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**  
TERESA PROFESIONAL PARA OBTENER EL TITULO DE ARQUITECTURA  
PRESENTA **TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO**  
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SIJUALAJARA  
CARRANZA, ALZADOS



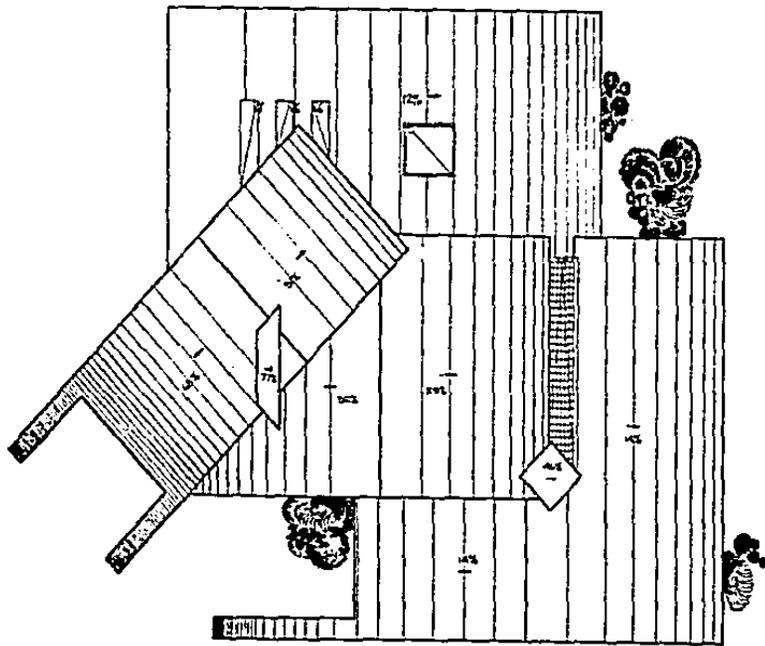
**ESTE**



**SUR**

**Alzados**  
ELEVACIONES





Planta de azoteas



**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**

TEMA PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTURA

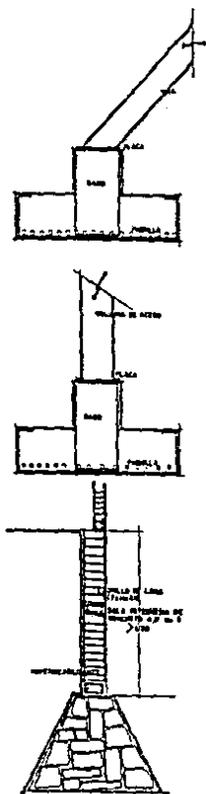
PRESENTA **TEREBITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA

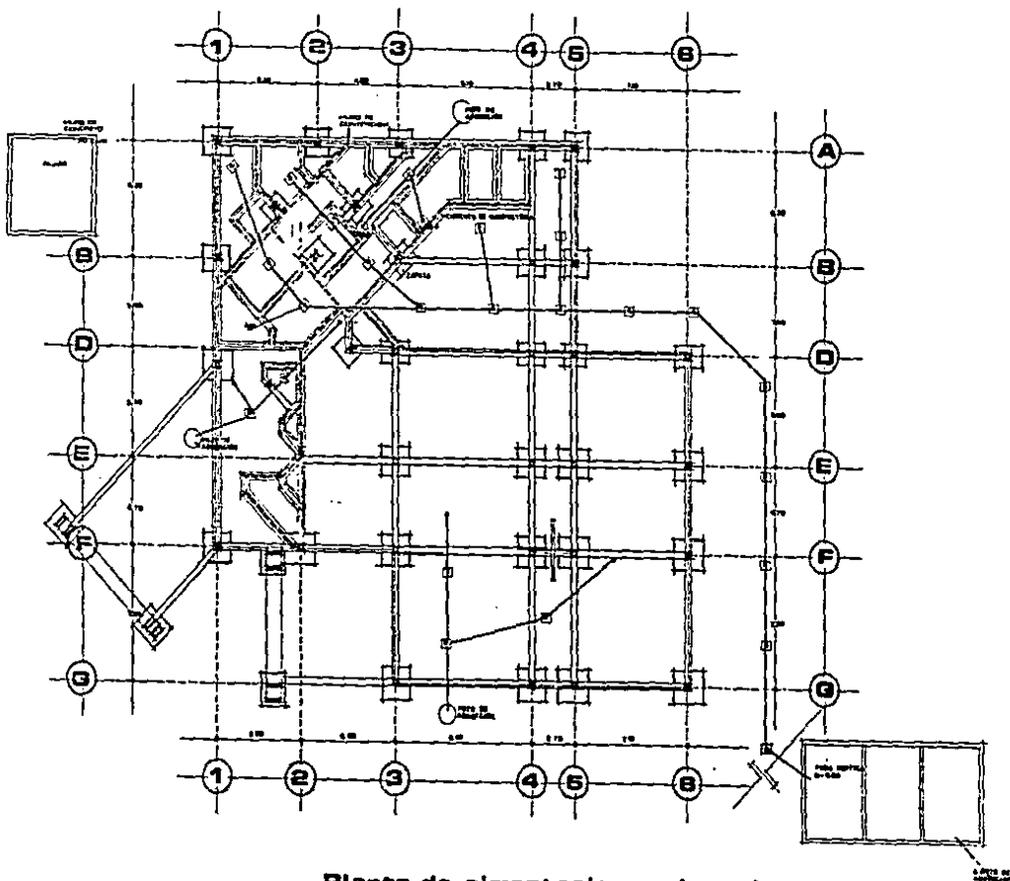
PLANTA DE AZOTEAS

1966/11/12





detalles de cimentacion.

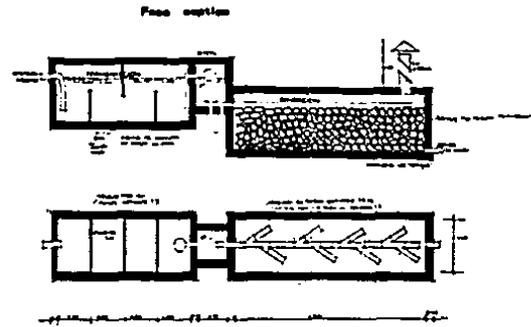
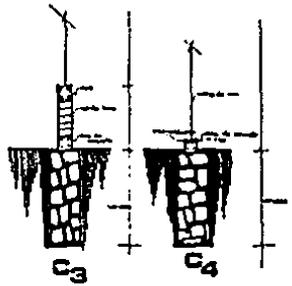
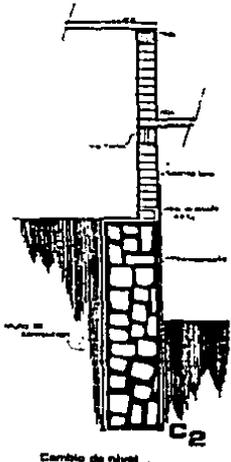


Planta de cimentacion y drenaje.



**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**  
 TESIS PROFESIONAL PARA OBTENER EL TITULO DE ARQUITECTURA  
 PRESENTA TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO  
 UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA  
 COORDINADOR: R. CIMENTACION Y DRENAJE





Trampa de grasa



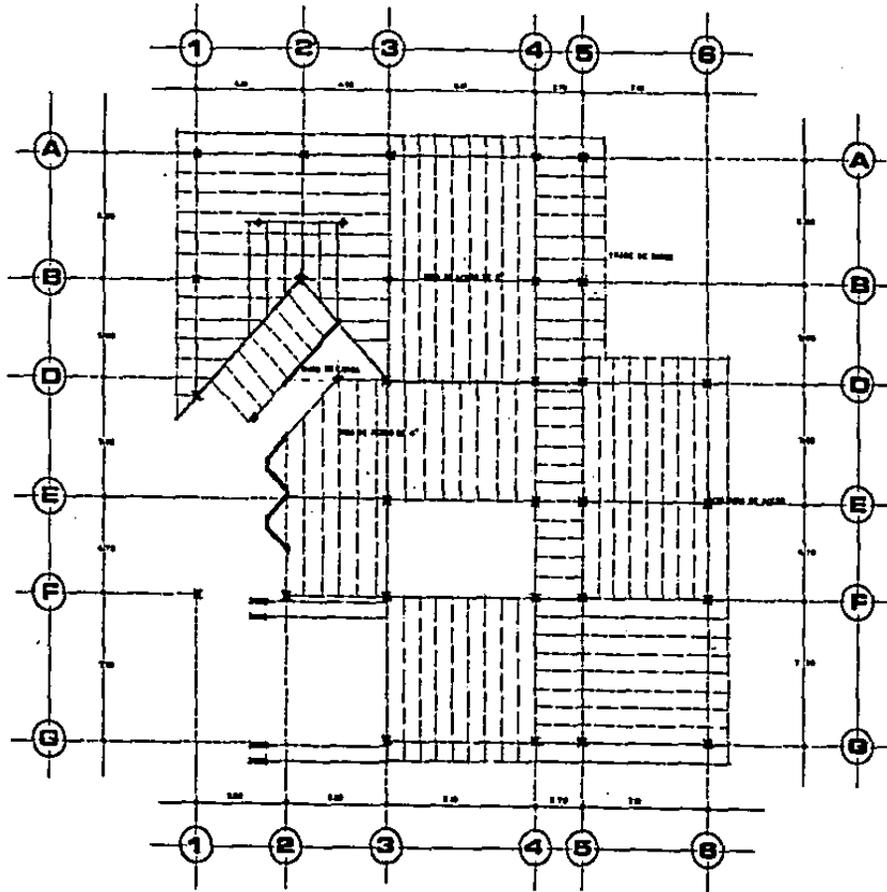
Detalles cimentación



**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**

TERESA PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTURA  
 PRESENTA TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO  
 UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA





Planta estructural



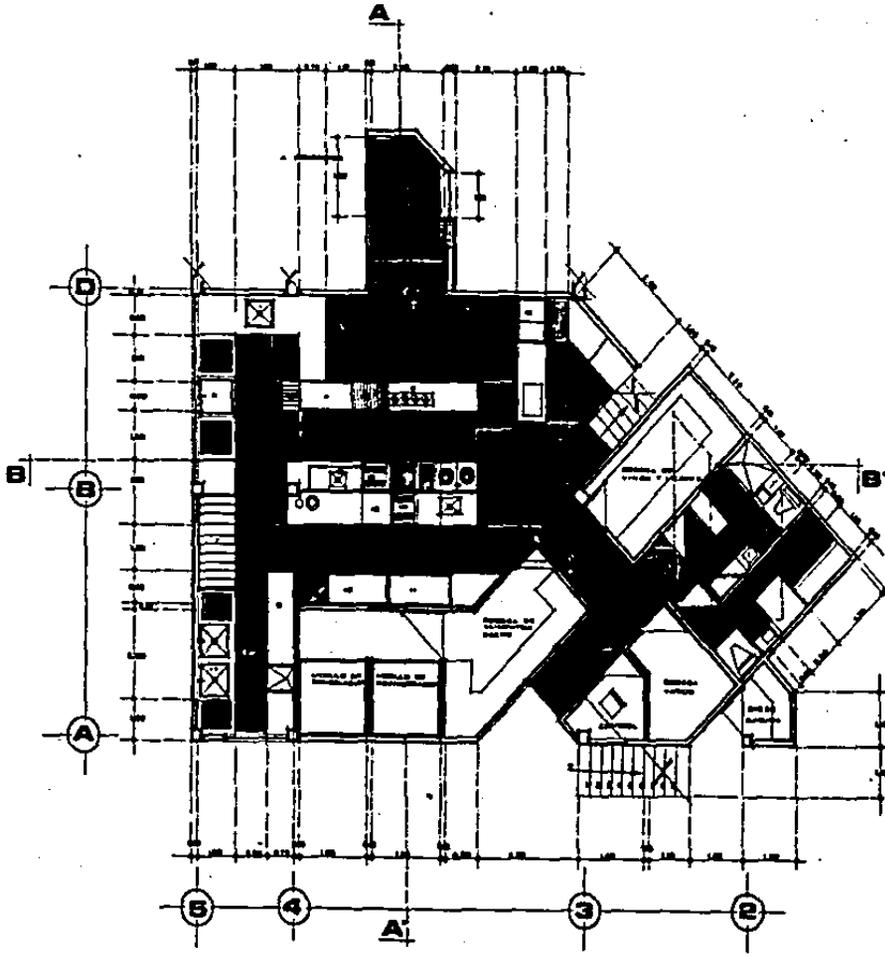
**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**

TESIS PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTURA  
 PRESENTA TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO  
 UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA

1968





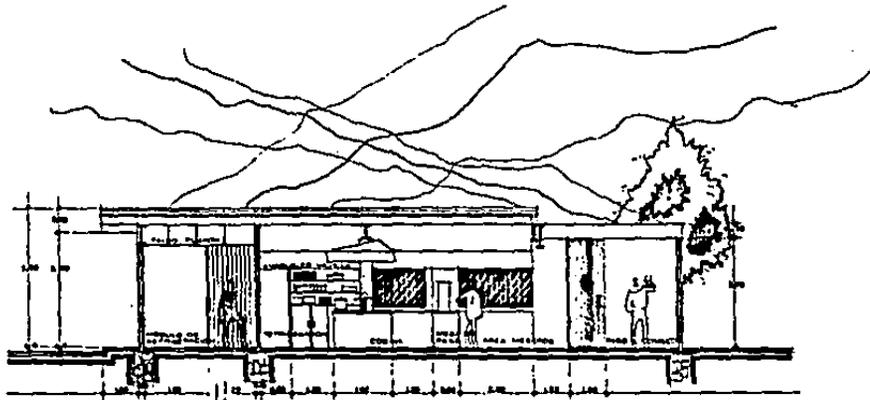


- 1. Pared
- 2. Piso
- 3. Techo
- 4. Puerta
- 5. Ventana
- 6. Escalera
- 7. Baño
- 8. Cocina
- 9. Sala de estar
- 10. Sala de reuniones
- 11. Sala de conferencias
- 12. Sala de exposiciones
- 13. Sala de actividades
- 14. Sala de lectura
- 15. Sala de juegos
- 16. Sala de cine
- 17. Sala de teatro
- 18. Sala de conciertos
- 19. Sala de exposiciones de arte
- 20. Sala de exposiciones de historia
- 21. Sala de exposiciones de ciencia
- 22. Sala de exposiciones de deportes
- 23. Sala de exposiciones de música
- 24. Sala de exposiciones de danza
- 25. Sala de exposiciones de teatro
- 26. Sala de exposiciones de cine
- 27. Sala de exposiciones de televisión
- 28. Sala de exposiciones de radio
- 29. Sala de exposiciones de prensa
- 30. Sala de exposiciones de internet
- 31. Sala de exposiciones de video
- 32. Sala de exposiciones de audio
- 33. Sala de exposiciones de imagen
- 34. Sala de exposiciones de sonido
- 35. Sala de exposiciones de luz
- 36. Sala de exposiciones de color
- 37. Sala de exposiciones de textura
- 38. Sala de exposiciones de forma
- 39. Sala de exposiciones de espacio
- 40. Sala de exposiciones de tiempo
- 41. Sala de exposiciones de materia
- 42. Sala de exposiciones de energía
- 43. Sala de exposiciones de vida
- 44. Sala de exposiciones de muerte
- 45. Sala de exposiciones de amor
- 46. Sala de exposiciones de odio
- 47. Sala de exposiciones de guerra
- 48. Sala de exposiciones de paz
- 49. Sala de exposiciones de libertad
- 50. Sala de exposiciones de esclavitud
- 51. Sala de exposiciones de justicia
- 52. Sala de exposiciones de injusticia
- 53. Sala de exposiciones de verdad
- 54. Sala de exposiciones de mentira
- 55. Sala de exposiciones de belleza
- 56. Sala de exposiciones de fealdad
- 57. Sala de exposiciones de bondad
- 58. Sala de exposiciones de maldad
- 59. Sala de exposiciones de bien
- 60. Sala de exposiciones de mal
- 61. Sala de exposiciones de luz
- 62. Sala de exposiciones de oscuridad
- 63. Sala de exposiciones de calor
- 64. Sala de exposiciones de frío
- 65. Sala de exposiciones de humedad
- 66. Sala de exposiciones de sequedad
- 67. Sala de exposiciones de viento
- 68. Sala de exposiciones de calma
- 69. Sala de exposiciones de tormenta
- 70. Sala de exposiciones de silencio
- 71. Sala de exposiciones de ruido
- 72. Sala de exposiciones de soledad
- 73. Sala de exposiciones de compañía
- 74. Sala de exposiciones de tristeza
- 75. Sala de exposiciones de alegría
- 76. Sala de exposiciones de dolor
- 77. Sala de exposiciones de placer
- 78. Sala de exposiciones de sufrimiento
- 79. Sala de exposiciones de esperanza
- 80. Sala de exposiciones de desesperanza
- 81. Sala de exposiciones de fe
- 82. Sala de exposiciones de desfe
- 83. Sala de exposiciones de amor
- 84. Sala de exposiciones de odio
- 85. Sala de exposiciones de guerra
- 86. Sala de exposiciones de paz
- 87. Sala de exposiciones de libertad
- 88. Sala de exposiciones de esclavitud
- 89. Sala de exposiciones de justicia
- 90. Sala de exposiciones de injusticia
- 91. Sala de exposiciones de verdad
- 92. Sala de exposiciones de mentira
- 93. Sala de exposiciones de belleza
- 94. Sala de exposiciones de fealdad
- 95. Sala de exposiciones de bondad
- 96. Sala de exposiciones de maldad
- 97. Sala de exposiciones de bien
- 98. Sala de exposiciones de mal
- 99. Sala de exposiciones de luz
- 100. Sala de exposiciones de oscuridad

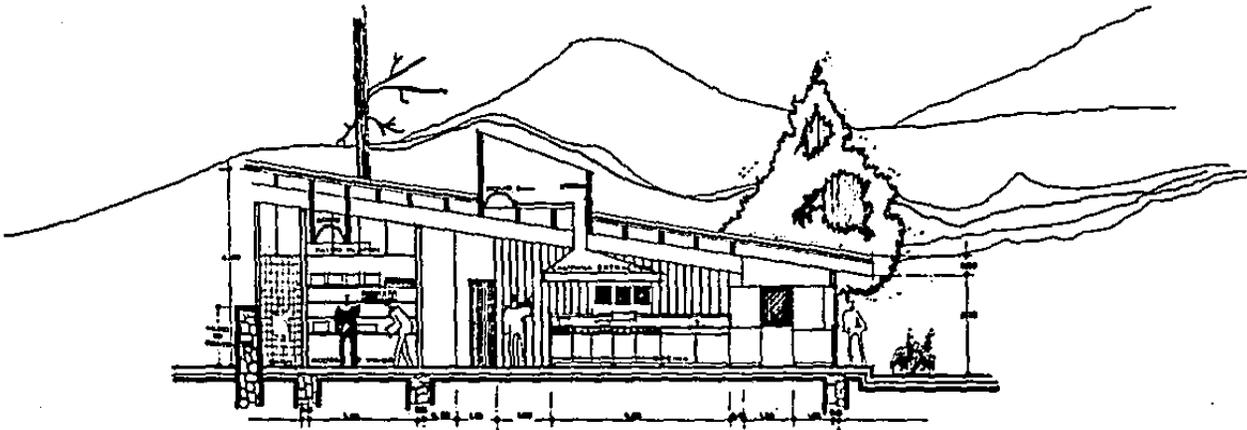
Planta de detalle



**RESTAURANT EN MAZAMITLAJAL.**  
 TITULO PROFESIONAL PARA OBTENER EL TITULO DE ARQUITECTURA  
 PRESENTA TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO  
 UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA  
 CARRERA: PLANTA DE DETALLE



**CORTE A-A'**



**CORTE B-B'**

**Cortes de detalle**  
.....



**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**  
 TESIS PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTURA  
 PRESENTA TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ CROZCO  
 UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA  
 GUADALAJARA, JALISCO, MEXICO



ALZADO NORTE

Alzado de detalle

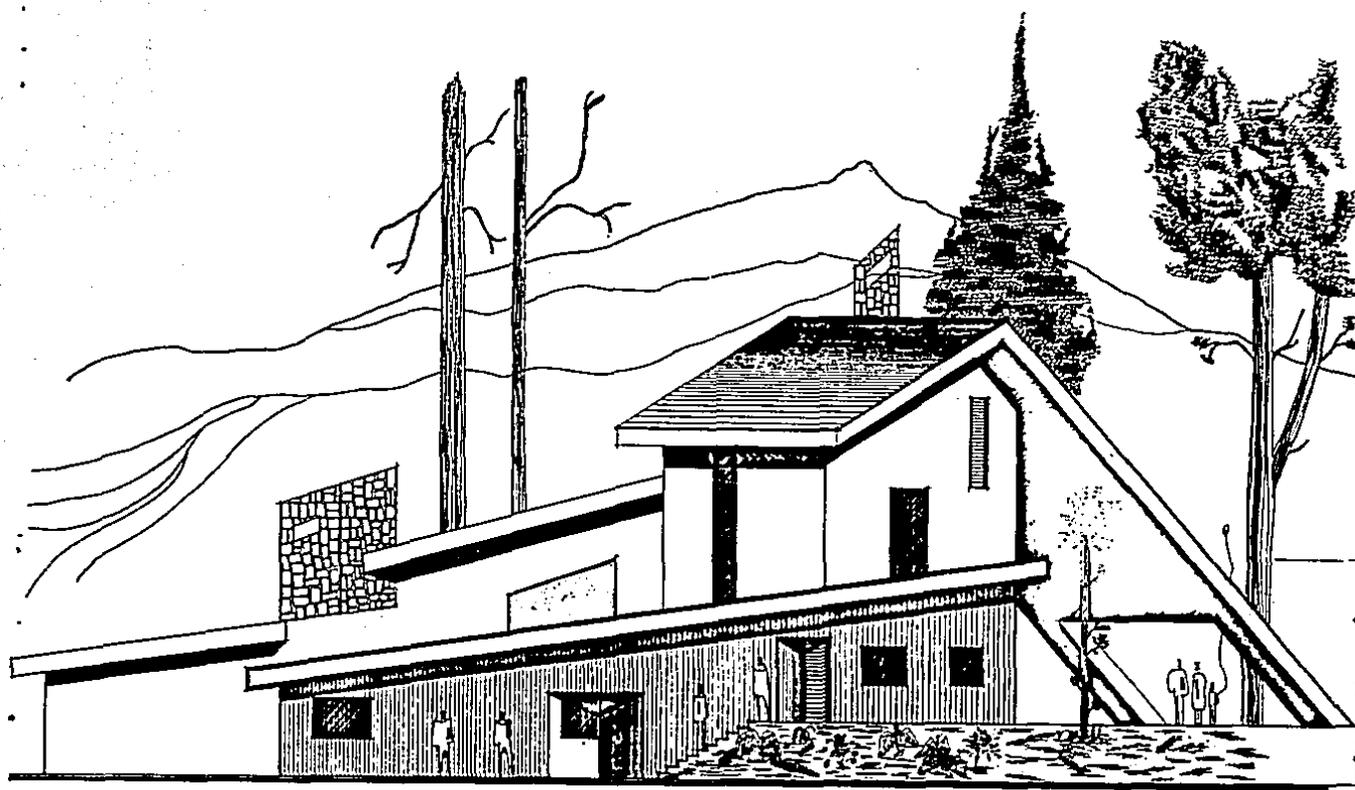


**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**

TERCER PREMIO PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTURA  
 PREMIATA TEREBITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO  
 UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOAJA

PROFESOR ALZADO DE DETALLE

15



ALZADO OESTE

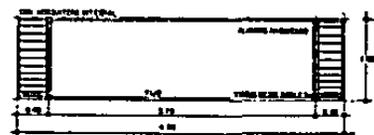
Alzado de detalle



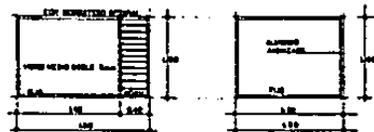
**RESTAURANT EN MAZAMITLAJAL.**

TRABAJO PROFESIONAL PARA OBTENER EL TITULO DE ARQUITECTURA  
 PRESENTA TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO  
 UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA  
 GUADALAJARA, ALZADO DE DETALLE

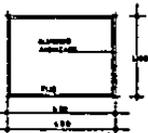
1966



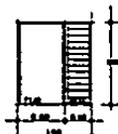
V<sub>1</sub>



V<sub>2</sub>

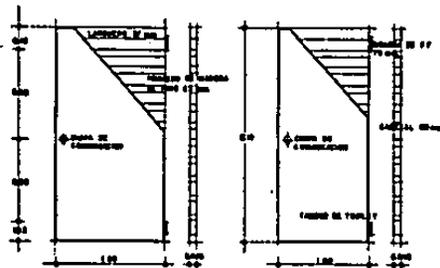


V<sub>3</sub>

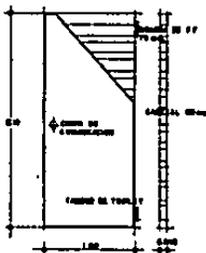


V<sub>4</sub>

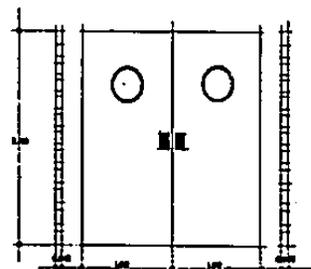
**VENTANERIA**



C<sub>1</sub>

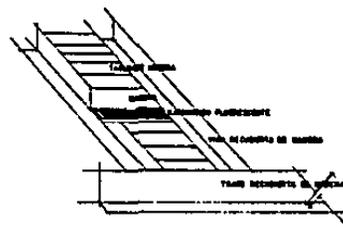


C<sub>2</sub>



C<sub>3</sub>

**CARPINTERIA**



**ILUMINACION**

**Detalles**  
1982 1983

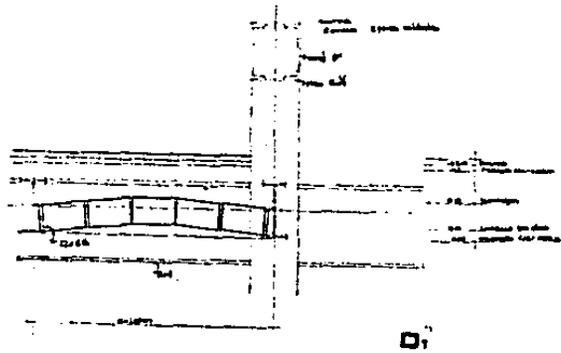


**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**

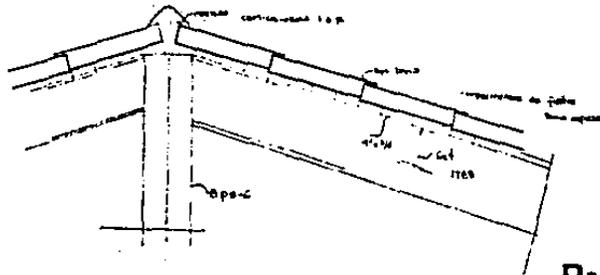
TEMA PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTURA  
PRESENTA TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ ORDOZCO  
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA

escala: 1:50

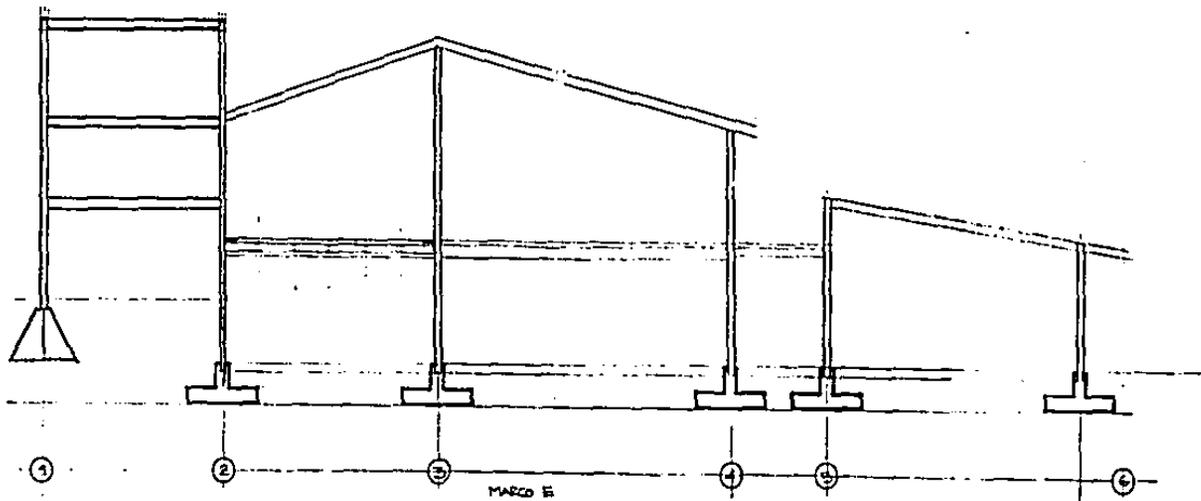
escala: 1:50



D.



D.



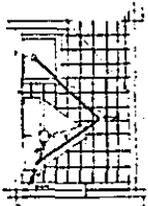
Corte constructivo



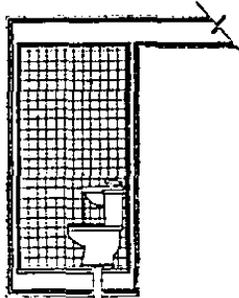
**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**

TEMA PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTURA  
 PRESENTA **TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO**  
 UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA  
 GUADAJARA, COAHUILA DE ZARAGOZA

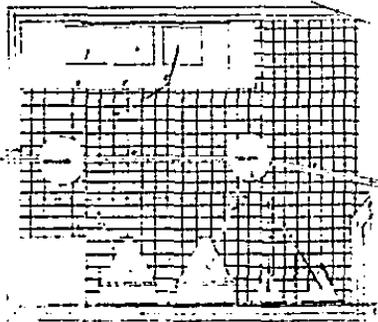
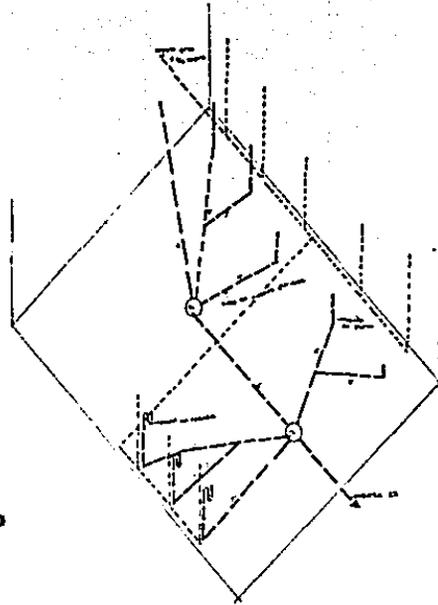




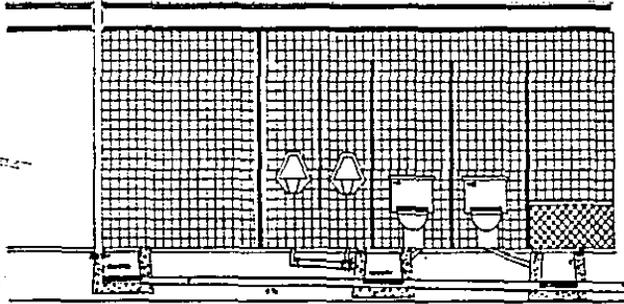
Entrepiso



isometrico



Planta Baja



Corte sanitario



**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**

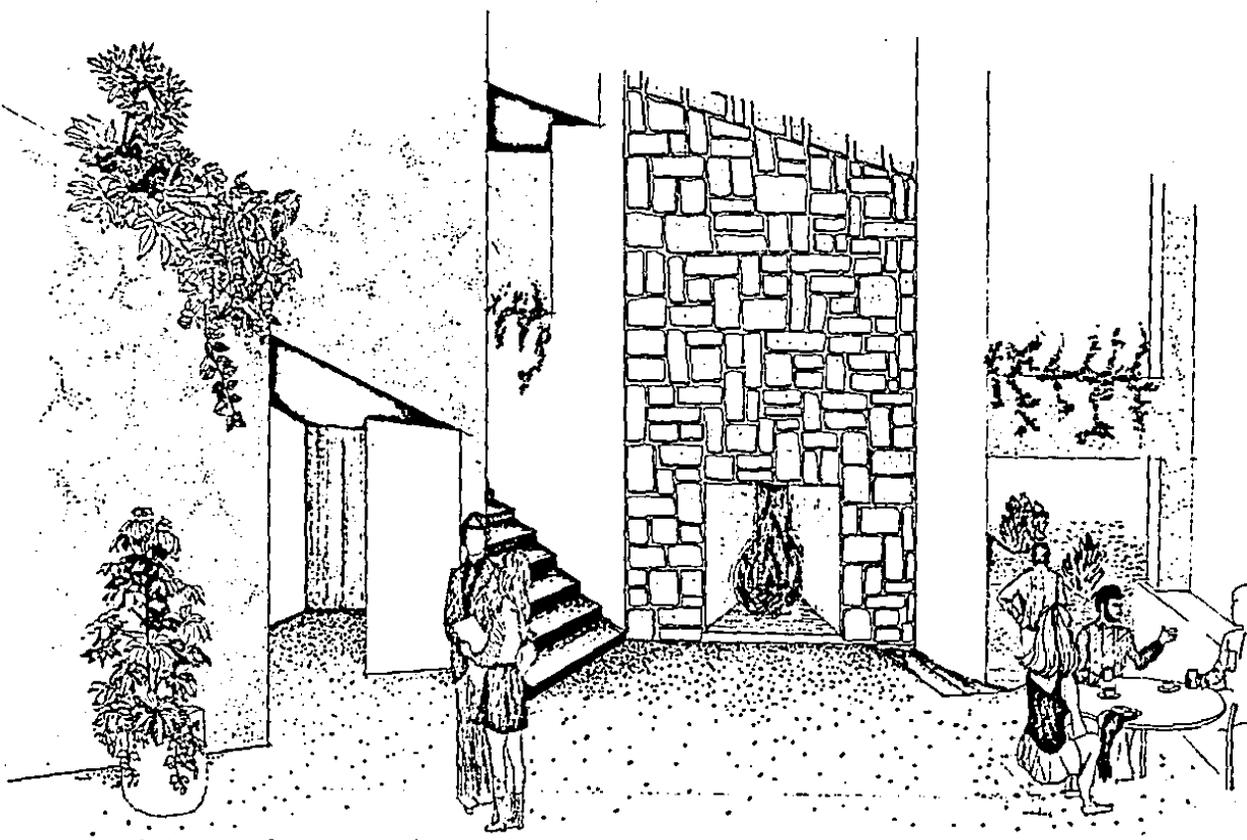
TESIS PROFESIONAL PARA OBTENER EL TITULO DE ARQUITECTURA

PRESENTA **TEREBITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO**

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA

CONSEJO DE CORTE SANITARIO





Perspectiva de ingreso



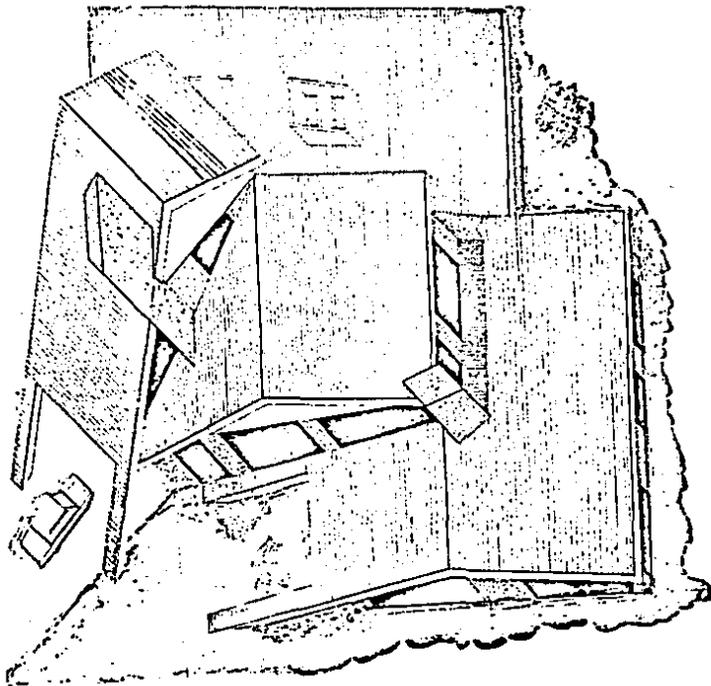
**RESTAURANT EN MAZAMITLAJAL.**

TESE PROFESIONAL PARA OBTENER EL TITULO DE ARQUITECTURA  
PRESENTA TERESITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO  
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA

carthago1981

0000001





PERSPECTIVA



**RESTAURANT EN MAZAMITLA, JAL.**

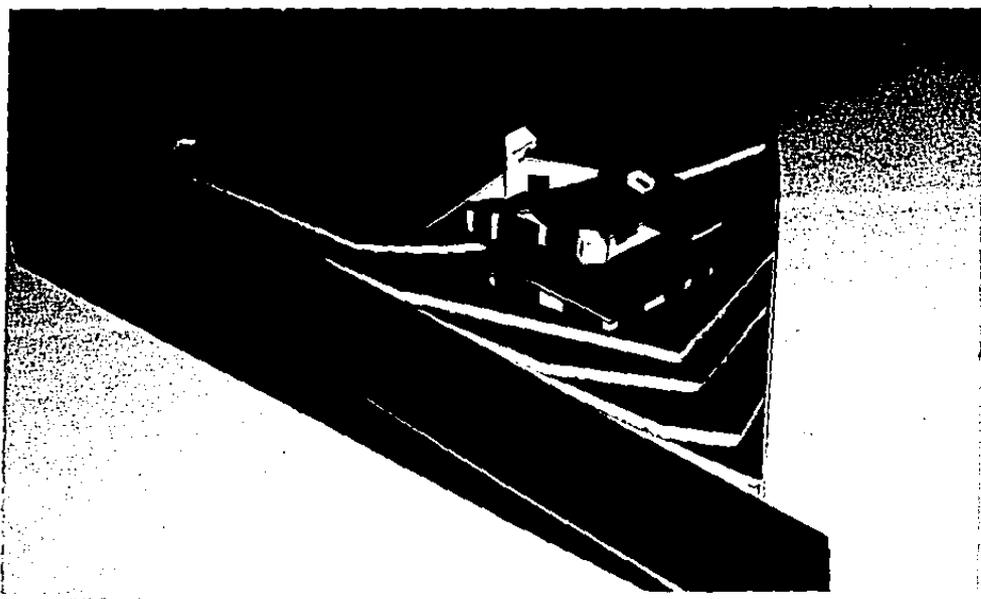
TEMA PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTURA

PRESENTA **TEREBITA DEL CARMEN HERNANDEZ OROZCO**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SUCIALAJARA



1980



MAQUETA

MEMORIA DE CALCULO

### CARGAS MUERTAS

Mosaico  $2000 \text{ Kg/m}^3 \times 0.02 \text{ m} = 40 \text{ Kg/m}^2$

Mortero  
(cem-arena)  $2000 \text{ " } \times 0.02 \text{ m} = 40 \text{ Kg/m}^2$

Hormigon  
(dal)  $850 \text{ Kg/m}^3 \times 0.12 = 102 \text{ Kg/m}^2$

Ladrillo de cóna  $1500 \text{ Kg/m}^3 \times 0.10 \text{ m} = 150 \text{ Kg/m}^2$

Mortero (ca-arena)  $1500 \text{ Kg/m}^3 \times 0.04 = 60 \text{ Kg/m}^2$

CARGA VIVA

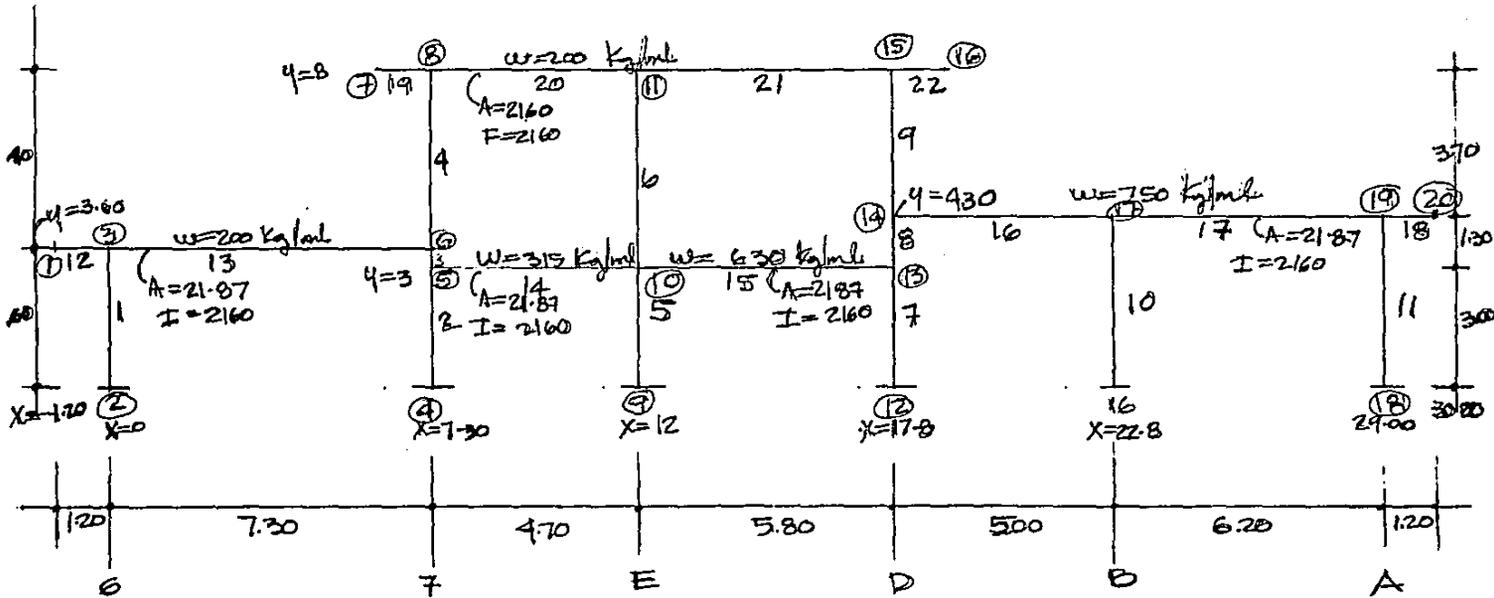
220 Kg/m<sup>2</sup>

$\Sigma = 612 \text{ Kg/m}^2$

FORMULA PUNTO DE INFLEXION

$$X_0 = \frac{V}{w} - \sqrt{\left(\frac{V}{w}\right)^2 - \frac{2M(-)}{w}}$$

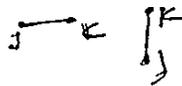
# MARCO 3



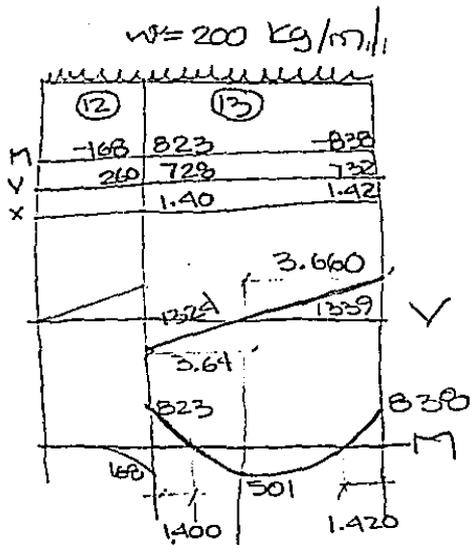
Manual Montarrey  
BPSG

TERE 2.DAT

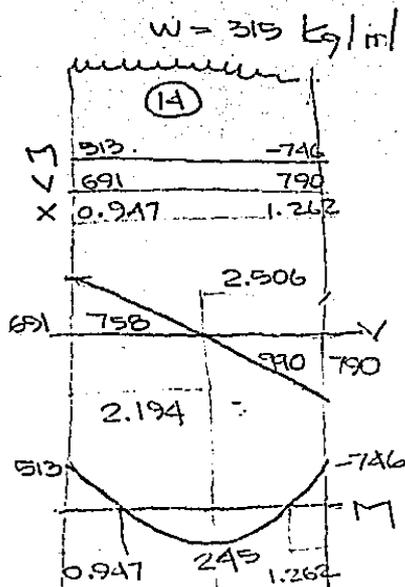
(+ -)



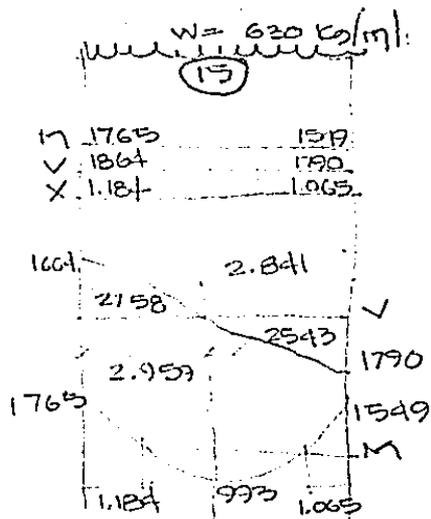
MARCO 3



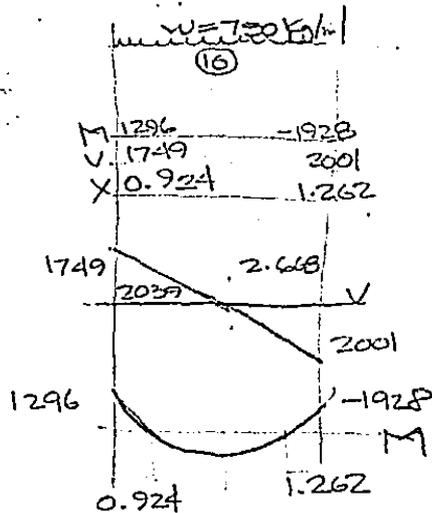
se usara viga IPR  
 long peso Peralte  
 8.50m 13.39 6x4 pulg



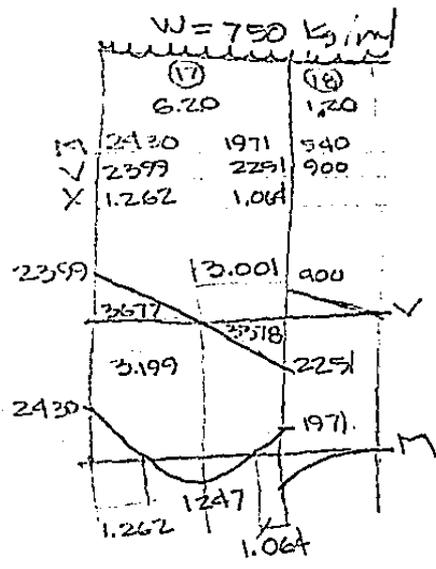
se usara viga IPR  
 long peso Peralte  
 4.70m 13.39 Kg/m 6x4 pulg



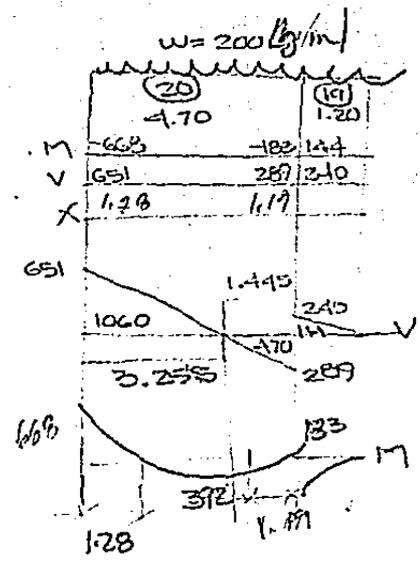
se usara viga IPR  
 long peso Peralte  
 5.80m 19.34 Kg/m 8x4 pulg



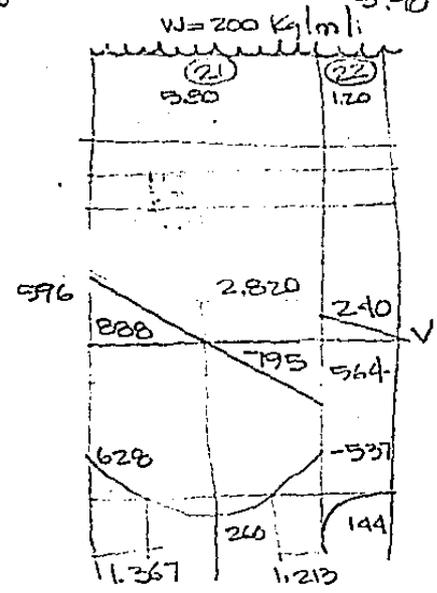
se usara viga IPR  
 long peso Peralte  
 5.00m 19.34 8x4 pulg



Sc usara viga IPR  
 long P=20 peratir  
 7.40m 22.32 kg/m<sup>2</sup> 8x4 pulg



Sc usara viga IPR  
 long P=20 peratir  
 5.90 18.39 kg/m<sup>2</sup> 8x4 pulg



Sc usara viga IPR  
 long P=20 peratir  
 7.00m 13.39 kg/m<sup>2</sup> 6x4 pulg

INVOICE  
NO 22 00 1 E 2039000.  
1 2 AD 1  
2 3 4 AD 1  
5 6 9 AD 1  
7 9 12 AD 1  
10 11 AD 1  
12 12 AD 1  
13 1 AD 2  
14 3 AD 3  
14 5 AD 3  
15 10 AD 3  
16 14 AD 2  
17 17 AD 2  
18 17 AD 1  
17 7 AD 1  
20 8 AD 3  
21 11 AD 4  
23 15 AD 1

MARCO 3

FRONT  
1-11 AX 64.08 IZ 4718.  
12-22 AX 21.87 IZ 2160.  
DNR

1 X 1.3  
2 3 Y 0.  
7 Y 5.8  
4-6 8 Y 7.30  
9-11 Y 12.  
12-14 15 Y 17.8  
16 X 19.  
15-17 X 22.8  
18-19 X 29.  
20 X 33.2  
2 4 9 12 16 18 Y 0.  
5 10 15 Y 3.  
1 3 6 Y 5.4  
14 17 19 20 Y 4.3  
7 8 11 15 16 Y 5.  
2 4 5 10 16 18 RX  
2 4 7 12 16 18 RY  
2 4 5 12 16 18 RZ  
DNR ELE  
12-13 D -250.  
14 D -315.  
15 D -650.  
16-18 D -750.  
19-22 D -200.  
DNR NUD  
FIN

A/E

ANALISIS MATRICIAL  
DE MARCOS PLANOS  
B 600 N 300 A 300

NOMBRE DEL ARCHIVO PARA RESULTADOS: TEREZ.S21

NOMBRE DEL ARCHIVO DE DATOS: TEREZ.D11

22 ELEMENTOS

MODULO E = 2035000. KG/CM2

1 CONDICIONES DE CARGA

ELEMENTO	INCIDENCIAS		PROPIEDADES PRISMATICAS	
	J	K	IZ CM4	AREA CM2
1	2	3	4718.	69.
2	4	5	4718.	69.
3	5	6	4718.	69.
4	6	7	4718.	69.
5	9	10	4718.	69.
6	10	11	4718.	69.
7	12	13	4718.	69.
8	13	14	4718.	69.
9	14	15	4718.	69.
10	16	17	4718.	69.
11	18	19	4718.	69.
12	1	3	2160.	22.
13	3	6	2160.	22.
14	5	10	2160.	22.
15	10	13	2160.	22.
16	14	17	2160.	22.
17	17	19	2160.	22.
18	19	20	2160.	22.
19	7	9	2160.	22.
20	8	11	2160.	22.
21	11	15	2160.	22.
22	15	16	2160.	22.

COORDENADAS

KUDO	KCOOR MTS	KCOOR MTS
------	--------------	--------------

B/E

1	1.50	3.80
2	1.00	1.00
3	1.00	3.80
4	7.30	1.00
5	7.30	3.00
6	7.30	3.80
7	5.80	8.00
8	7.30	8.00
9	12.00	1.00
10	12.00	3.00
11	12.00	8.00
12	17.80	1.00
13	17.80	3.00
14	17.80	4.30
15	17.80	8.00
16	22.80	8.00
17	22.80	4.30
18	27.00	1.00
19	27.00	4.30
20	30.20	4.30

NUDOS RESTRINGIDOS

RX	RY	YC
2	2	2
4	4	4
7	7	7
12	12	12
15	15	15
18	15	12

CARGAS EN NUDOS  
CONDICION DE CARGA = 1 GRAVEDAD

NUDO	FUERZA-X KG	FUERZA-Y KG	MOMENTO-Z KG-M
1	1.00	-170.00	-28.20
2	1.00	1.00	1.00
3	1.00	-80.00	-580.00
4	1.00	1.00	1.00
5	1.00	-740.00	-578.00
6	1.00	-730.00	688.20
7	1.00	-150.00	-37.50
8	1.00	-820.00	-308.00
9	1.00	1.00	1.00
10	1.00	-150.00	-1128.20
11	1.00	-1050.00	-172.50
12	1.00	1.00	1.00
13	1.00	-1627.00	1.000.00

C/E

14	.00	-1875.00	-1562.50
15	.00	-1080.00	144.00
16	.00	.00	.00
17	.00	-4200.00	-840.00
18	.00	.00	.00
19	.00	-2775.00	2312.50
20	.00	-450.00	90.00

DESPLAZAMIENTOS Y ROTACIONES DE NUCOS  
BAJO LA CONDICION DE CARGA # 1 GRAVEDAD

NUDO	DESP-X CM	DESP-Y CM	ROT EJE Z RAD
1	-.027	.046	-.33245E-03
2	.000	.000	.00000E+00
3	-.027	-.003	-.47863E-03
4	.000	.000	.00000E+00
5	-.018	-.064	.E-314E-04
6	-.032	-.035	.45379E-03
7	-.011	.000	-.73229E-03
8	-.010	-.166	-.11025E-02
9	.000	.000	.00000E+00
10	-.025	-.008	-.48384E-03
11	-.007	-.013	.23977E-03
12	.000	.000	.00000E+00
13	-.032	-.010	.95232E-03
14	-.050	-.012	-.31674E-03
15	-.003	-.015	-.46737E-04
16	.000	.000	.00000E+00
17	-.097	-.012	-.67220E-03
18	.000	.000	.00000E+00
19	-.102	-.010	.19599E-02
20	-.102	.181	.14695E-02

FUERZAS Y MOMENTOS EN ELEMENTOS  
BAJO LA CONDICION DE CARGA # 1 GRAVEDAD

BARRA	EXT	FIA-X KG	FIA-Y KG	MOM-Z KG-M
1	J	985.07	-269.74	-368.28
	K	-985.09	269.74	-654.77
2	J	2011.57	-41.49	-61.01
	K	-2011.57	41.49	-43.42
3	J	1020.87	521.01	-465.19
	K	-1020.87	-521.01	822.42
4	J	455.97	49.84	-124.21
	K	-455.97	-49.84	261.29

D/E

5	J	1900.86	-416.12	-469.03
	K	-3900.86	416.12	-779.33
6	J	1246.89	-39.89	-238.95
	K	-1246.89	39.89	39.50
7	J	4591.23	448.51	367.28
	K	-4591.23	-448.51	978.14
8	J	2801.43	-566.26	571.03
	K	-2801.43	566.26	-1307.17
9	J	1052.86	44.21	11.49
	K	-1052.86	-44.21	152.09
10	J	-4400.50	-148.63	-47.15
	K	4400.50	148.63	-262.19
11	J	3150.93	461.03	321.21
	K	-3150.93	-461.03	1431.71
12	J	.00	.00	-.03
	K	.00	210.00	-168.97
13	J	139.74	126.09	823.74
	K	-259.74	731.91	-837.67
14	J	638.53	690.68	513.60
	K	-638.53	769.82	-745.60
15	J	1014.76	1354.20	1704.92
	K	-1014.76	1787.80	-1547.17
16	J	610.46	1748.56	1295.69
	K	-610.46	2001.44	-1927.87
17	J	461.83	2399.07	2430.65
	K	-461.83	2250.93	-1971.42
18	J	.00	900.00	340.00
	K	.00	.00	.00
19	J	-305.31	568.96	415.41
	K	305.31	-251.76	160.63
20	J	-305.31	268.96	-183.06
	K	305.31	651.04	-657.84
21	J	-265.42	595.64	628.11
	K	265.42	554.16	-521.45
22	J	-309.63	468.71	734.35
	K	309.63	511.29	-440.82



MARCO 3

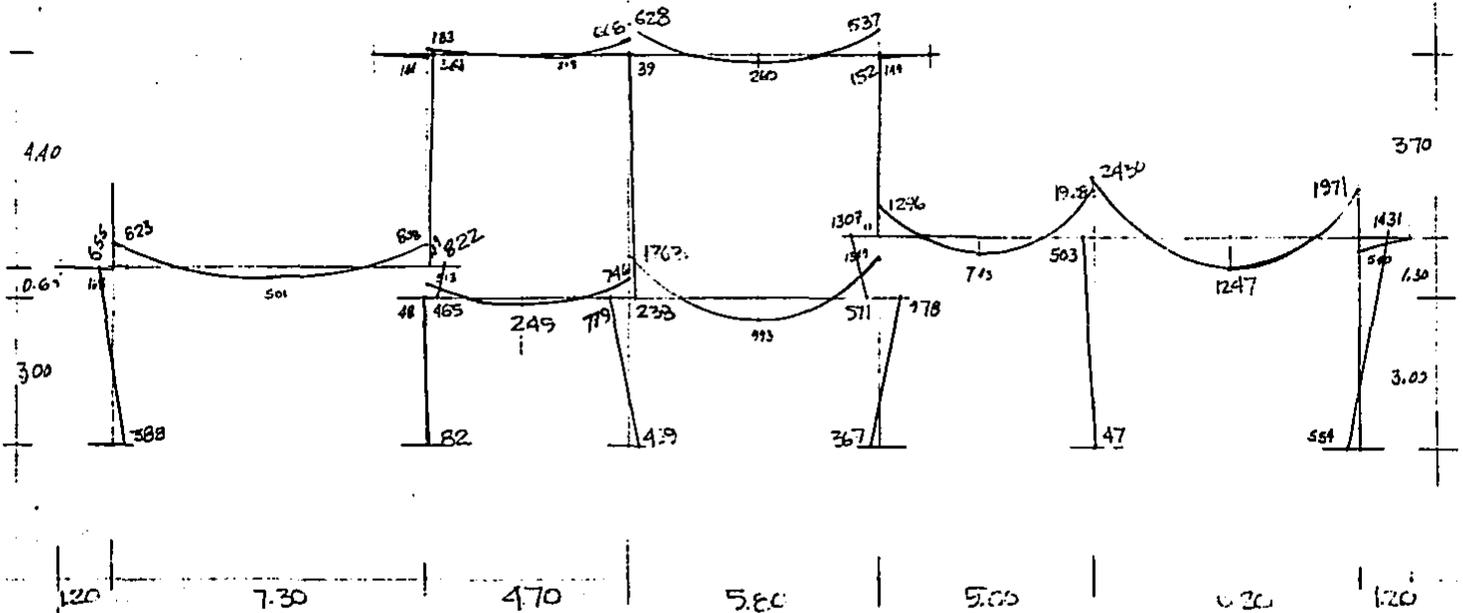
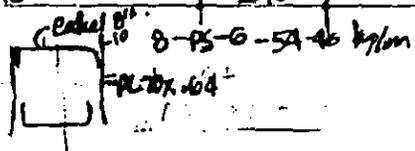
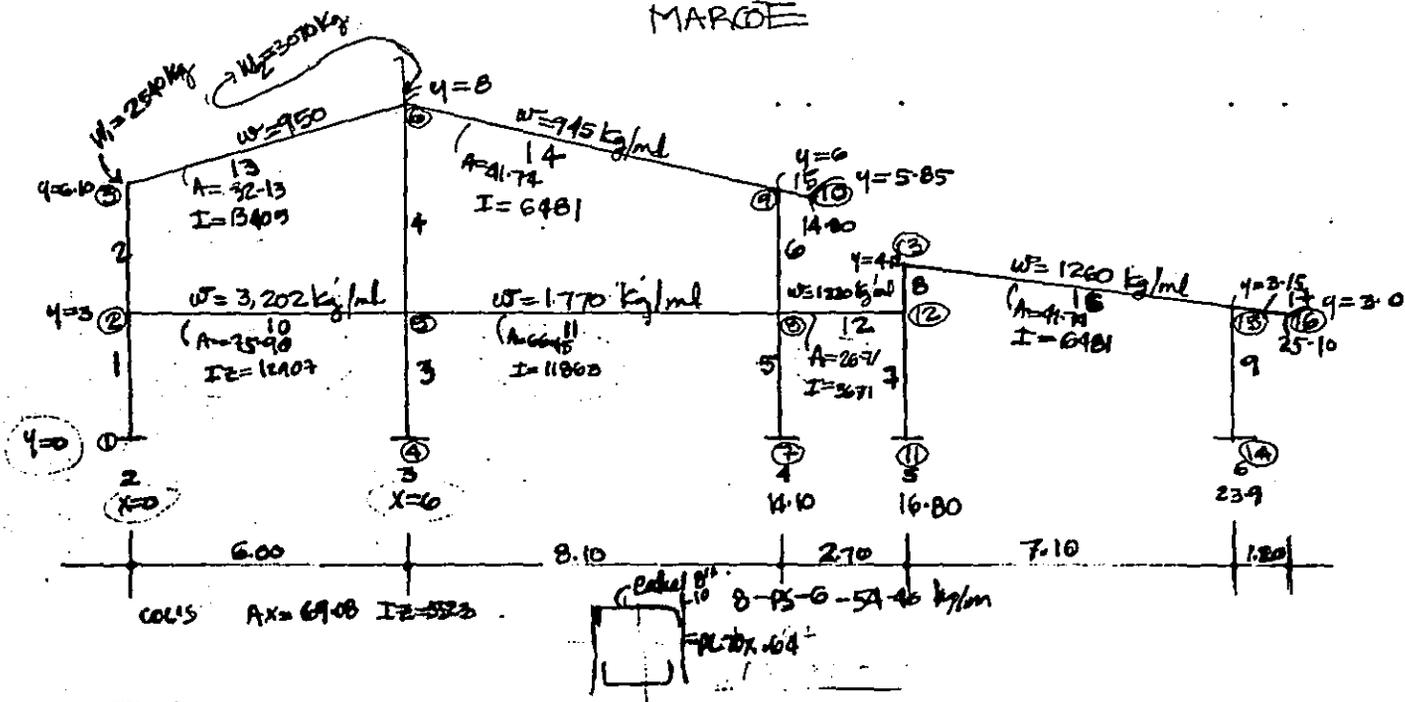


Diagrama de Momentos

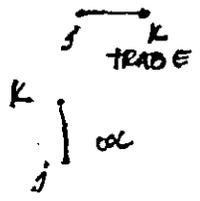
Respuesta del analisis  
 esc vertical y horizontal  
 e.e. : kilogramos

MARCO 3  
 1:100  
 1:2500000

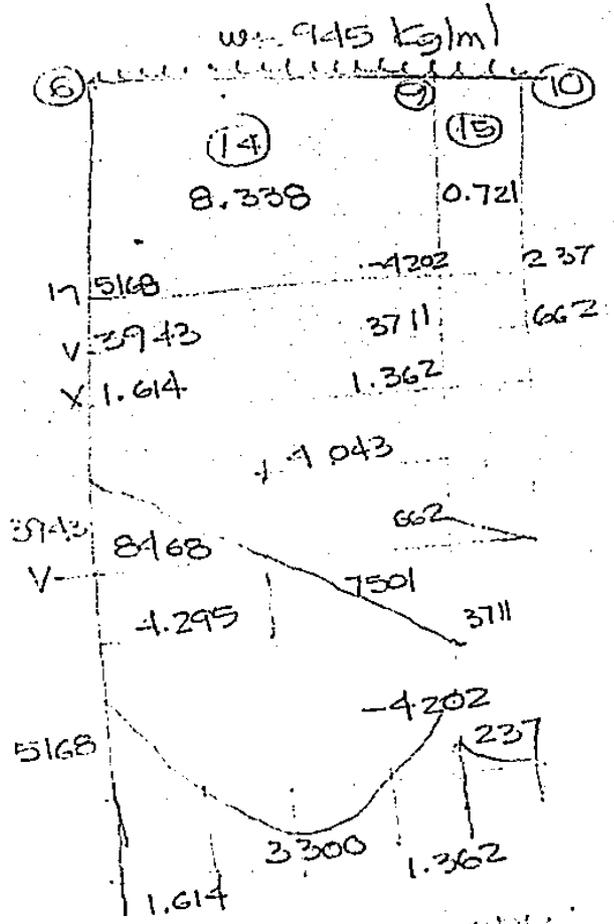
# MARCE



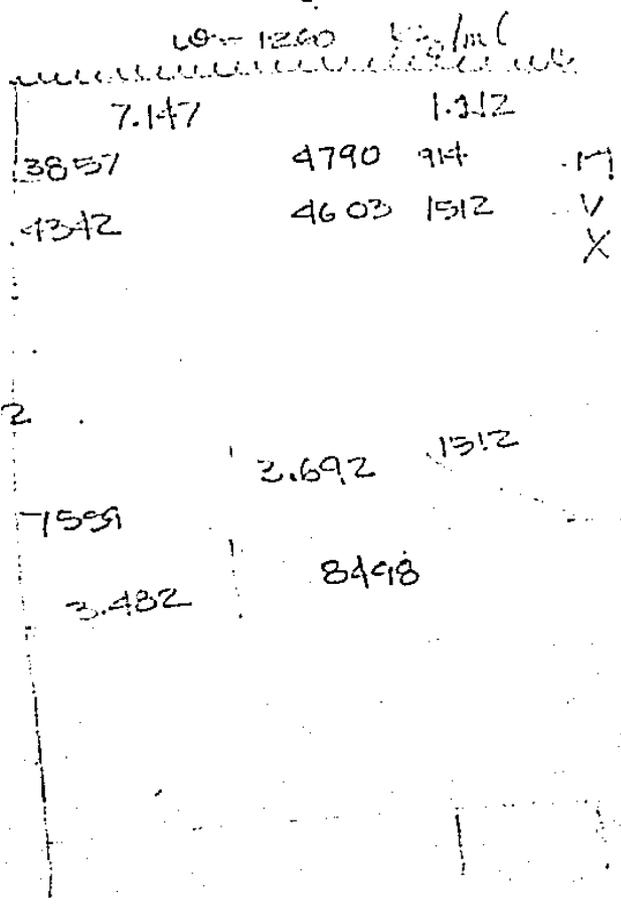
1526. DAT

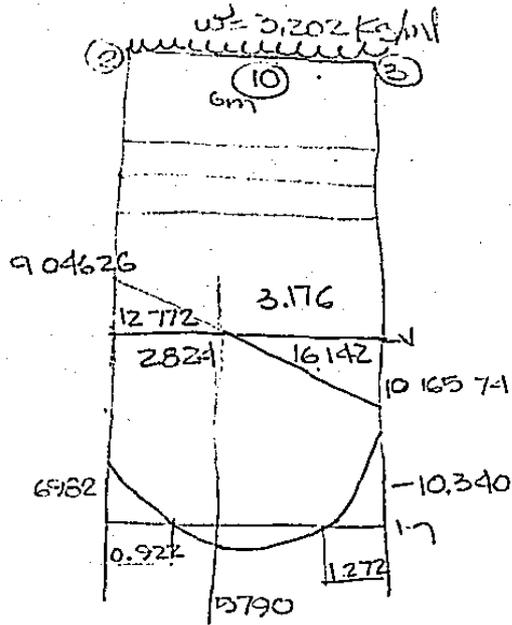


2.

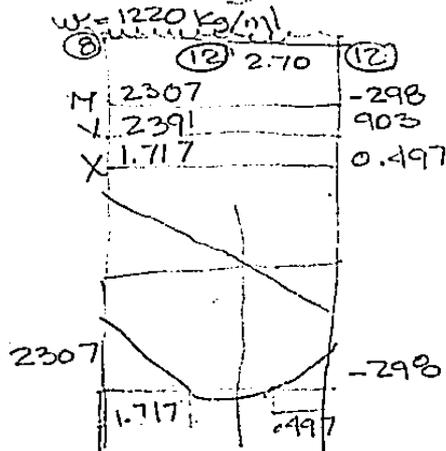


Sección tipo TPK  
 Long      Pasa      Paralela  
 9.06      32.73 kg/m      10x5 3/4 pulg



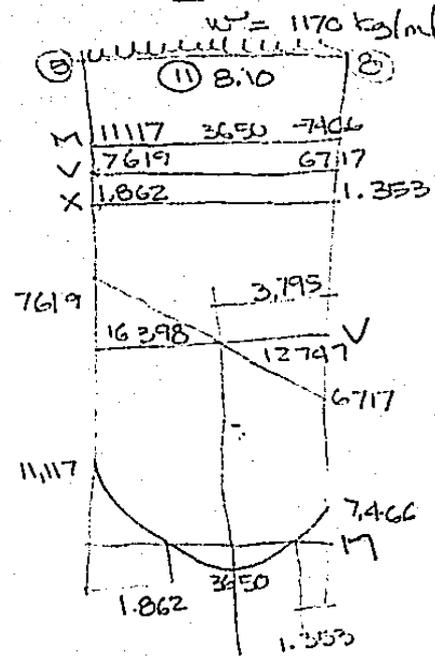


Se usara viga IPR  
Long Peso Paralle  
6m 52.08 12x6 1/2 pulg  
Kg/ml

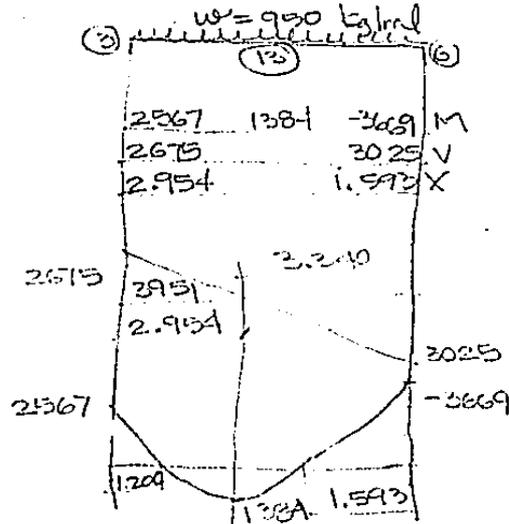


Se usara viga IPR  
Long Peso Paralle  
2.70m 22.32 8x4 pulg  
Kg/ml

MARCO E



Se usara viga IPR  
Long Peso Paralle  
8m 59.52 12x8 pulg  
Kg/ml



Se usara viga IPR  
Long Peso Paralle  
6.29m 21.25 8x3 1/4 pulg  
Kg/ml

ESTA TESIS NO DEBE  
SALIR DE LA BIBLIOTECA

## INCISE

NM 17 CC 1 E 2037000.

1-2 1 AD 1

3-4 4 AD 1

5-6 7 AD 1

7-8 11 AD 1

9 14 AD 1

10-11 2 AD 3

12 8 AD 4

13-14 3 AD 3

15 9 AD 1

16 13 AD 2

17 15 AD 1

## PROP

1-9 AX 69.08 IZ 5523.

10 AX 75.94 IZ 12907.

11 AX 66.45 IZ 11863.

12 AX 26.71 IZ 3671.

13 AX 32.13 IZ 3405.

14-15 AX 41.74 IZ 6481.

16-17 AX 41.74 IZ 6481.

## COORD

1-3 X 0.

4-6 X 6.

7-9 X 14.10

10 X 14.8

11-13 X 16.8

14 15 Y 23.9

16 X 25.10

1 4 7 11 14 Y 0.

2 5 8 12 Y 3.

13 Y 4.2

15 Y 3.15

16 Y 3.

9 Y 6.

10 Y 5.85

3 Y 6.1

6 Y 8.

1 4 7 11 14 RX

1 4 7 11 14 RY

1 4 7 11 14 RZ

## CAR ELE

10 D -3202.

11 D -1770.

12 D -1220.

13 D -950.

14-15 D -945.

16-17 D -1260.

## CAR MUD

## FIN

ANALISIS MATRICIAL  
DE MARCOS PLANOS  
B 600 H 300 A 300

NOMBRE DEL ARCHIVO PARA RESULTADOS: TERE1.S21

NOMBRE DEL ARCHIVO DE DATOS: TERE1.D11

17 ELEMENTOS

MODULO E = 2039000. KG/CM2

1 CONDICIONES DE CARGA

ELEMENTO	INCIDENCIAS		PROPIEDADES PRISMATICAS	
	J	K	IJ CM4	AREA CM2
1	1	2	5523.	69.
2	2	3	5523.	69.
3	4	5	5523.	69.
4	5	6	5523.	69.
5	7	9	5523.	69.
6	8	9	5523.	69.
7	11	12	5523.	69.
8	12	13	5523.	69.
9	14	15	5523.	69.
10	2	5	12967.	76.
11	5	8	11263.	66.
12	8	12	3671.	27.
13	5	6	3405.	32.
14	6	9	6461.	42.
15	9	10	6481.	42.
16	13	15	6461.	42.
17	15	16	6481.	42.

NUDO	COORDENADAS	
	XCSGR MTS	YCSGR MTS
1	.00	.00
2	.00	3.00
3	.00	5.10
4	6.00	.00
5	6.00	3.00

6	6.00	8.00
7	14.10	.00
8	14.10	3.00
9	14.10	6.00
10	14.80	5.85
11	16.80	.00
12	16.80	3.00
13	16.80	4.20
14	23.90	.00
15	23.90	3.15
16	25.10	3.00

NUDOS RESTRINGIDOS

RX	RY	MZ
1	1	1
4	4	4
7	7	7
11	11	11
14	14	14

CARGAS EN NUDOS  
CONDICION DE CARGA # 1 GRAVEDAD

NUDO	FUERZA-X KG	FUERZA-Y KG	MOMENTO-Z KG-M
1	.00	.00	.00
2	.00	-9606.00	-9606.00
3	.00	-2989.50	-2989.50
4	.00	.00	.00
5	.00	-16774.50	-71.50
6	.00	-6931.70	-2332.50
7	.00	.00	.00
8	.00	-8815.50	8935.30
9	.00	-4250.40	5282.50
10	.00	-338.30	39.50
11	.00	.00	.00
12	.00	-1647.00	741.10
13	.00	-4521.60	-5350.60
14	.00	.00	.00
15	.00	-5283.50	5198.20
16	.00	-781.90	152.40

DESPLAZAMIENTOS Y ROTACIONES DE NUDOS  
BAJO LA CONDICION DE CARGA # 1 GRAVEDAD

NUDO	DESP-X CM	DESP-Y CM	ROT EJE Z RAD
------	--------------	--------------	------------------

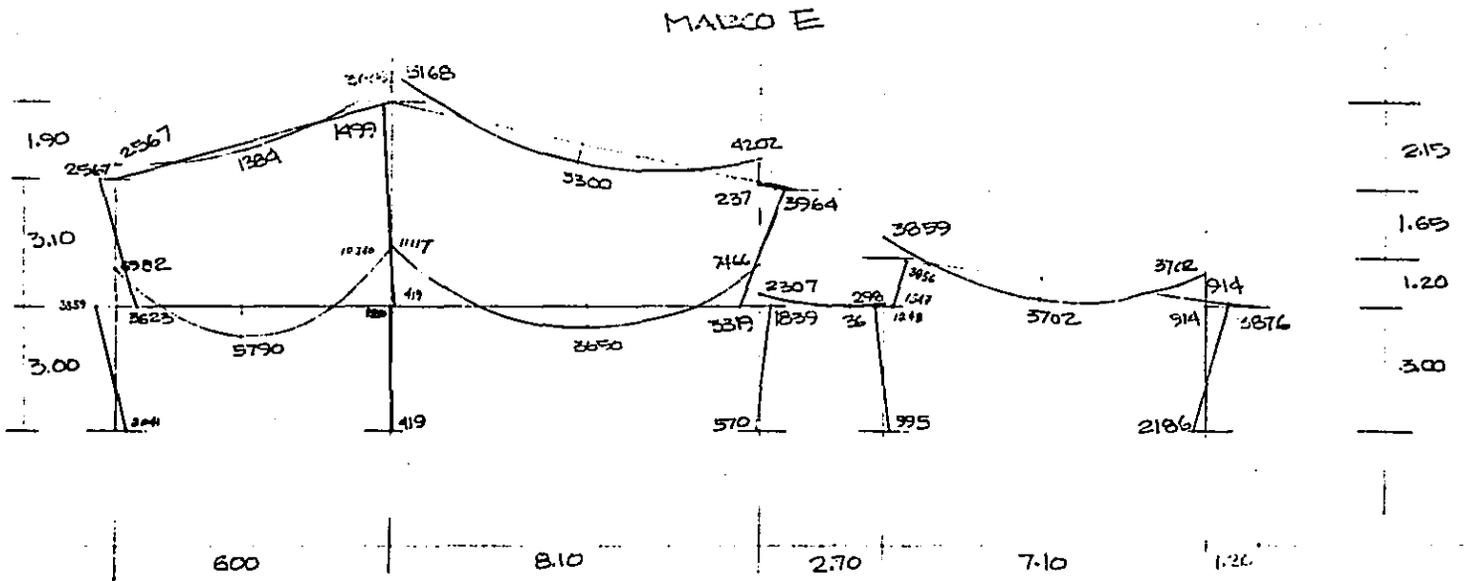
1	.000	.000	.00000E+00
2	-.096	-.027	-.17549E-02
3	-.218	-.034	-.30146E-03
4	.000	.000	.00000E+00
5	-.096	-.051	.39851E-03
6	-.227	-.072	-.14706E-02
7	.000	.000	.00000E+00
8	-.093	-.030	.16899E-02
9	-.244	-.041	.25499E-02
10	-.206	.135	.25071E-02
11	.000	.000	.00000E+00
12	-.099	-.011	-.33714E-03
13	.090	-.014	-.32160E-02
14	.000	.000	.00000E+00
15	.073	-.014	.23631E-02
16	.105	.244	.20842E-02

FUERZAS Y MOMENTOS EN ELEMENTOS  
BAJO LA CONDICION DE CARGA # 1 GRAVEDAD

BARRA	EXT	F2A-X KG	F2A-Y KG	MOM-L KG-M
1	J	12484.37	-1800.23	-2041.60
	K	-12484.37	1800.23	-3359.09
2	J	3438.10	-1996.90	-3623.18
	K	-3438.10	1996.90	-2567.22
3	J	23788.00	-179.74	-419.20
	K	-23788.00	179.74	-120.02
4	J	6002.95	-431.19	-1556.95
	K	-6002.95	431.19	-1496.94
5	J	14207.52	803.21	570.45
	K	-14207.52	-803.21	1839.18
6	J	5098.85	2426.08	3319.30
	K	-5098.85	-2426.08	3964.53
7	J	5008.46	-747.82	-995.18
	K	-5008.46	747.82	-1246.29
8	J	4105.45	-1924.57	1546.96
	K	-4105.45	1924.57	-3656.44
9	J	6461.54	1924.57	2166.38
	K	-6461.54	-1924.57	3876.01
10	J	-196.67	9046.26	6962.27
	K	196.67	-9046.26	-10340.68

11	J	-448.12	7619.32	11117.67
	K	448.12	6717.68	-7466.00
12	J	1176.75	2390.99	2307.49
	K	-1176.75	903.01	-298.72
13	J	2039.16	2674.92	2567.20
	K	-2039.16	3025.18	-3669.71
14	J	2472.40	3943.14	5169.62
	K	-2472.40	3711.36	-4201.70
15	J	-70.91	661.54	236.78
	K	70.91	-.04	.04
16	J	1964.74	4342.89	3856.47
	K	-1964.74	4603.11	-4790.31
17	J	-94.51	1512.02	914.26
	K	94.51	-.02	.02

ANALISIS MATRICIAL  
 DE MARCOS PLANOS  
 E 600 N 300 A 300



Diagramas de momentos

Respuesta del analisis Marco E  
 esc. vertical y horizontal 1:100  
 esc. diagramas 1:750.000

MARCO E

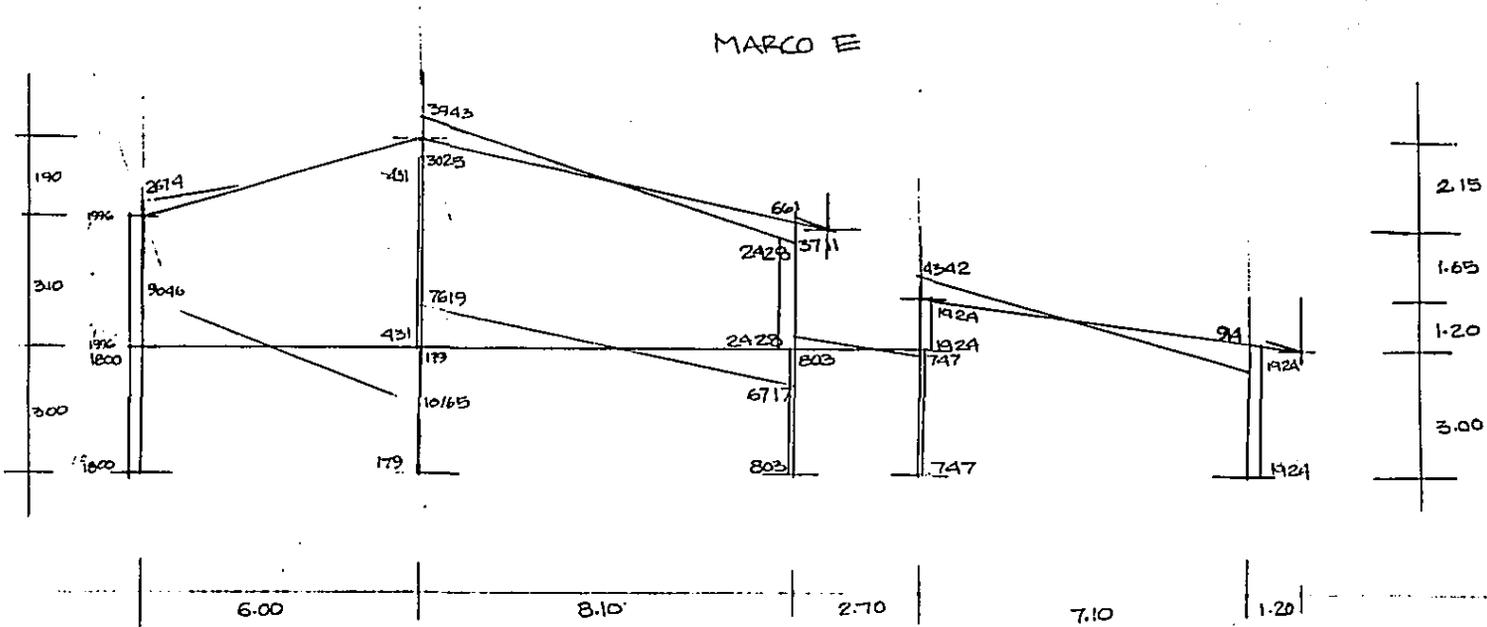


DIAGRAMA DE CONSTANTES

Respuesta del analisis Marco E  
 esc. horizontal y vertical 1:100  
 esc. diagramas 1:750.000

COSTO APROXIMADO

Zona	m <sup>2</sup>	m <sup>2</sup> /Costo	Costo.
Servicios	205	600 000.00	123 000 000.00
Pública	462	600 000.00	277 200 000.00
Administración	38	600 000.00	22 800 000.00
Estacionamiento	957	50 000.00	47 850 000.00
			<hr/>
			\$ 470 850 000.00

#### BIBLIOGRAFIA.

How to manage a restaurant or institutional food service  
Jhon W. Stokes.

W M C Brown company publishers Dubuqueslowa  
2a. edition

The interiors book of shops and restaurants  
Editors of interiors magazine  
Whitney library of design New York  
first printing

Reglamento del Departamento de planificación y --  
Urbanización del estado de Jalisco. Sección Mazamitla.  
Climatología de Jalisco del Instituto de Astronomía y  
Meteorología de la U. de G. sección Mazamitla.  
Anuario de la SARH del plan Lerma sección Mazamitla.  
Asesoría del Sr. Gerardo Ayala Gonzalez  
Entrevista con el Lic. Miguel Santillan Cardenas -----  
presidente del Comité Mixto de Turismo de Mazamitla  
periodo 86/88.