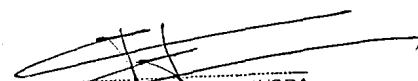



870103
21
24

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA
INCORPORADA A LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

ESCUELA DE ARQUITECTURA


ARQ. RAUL MENDOZA RIVERA
Director de la Escuela de Arquitectura de la Universidad Autónoma de Guadalajara




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

RESTAURANT - BAR

EN. EL PUERTO DE TOPOLOBAMPO, SINALOA

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

GERARDO LUGO CECENA

GUADALAJARA, JAL., JULIO DE 1990

FALLA DE ORIGEN



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 está 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.

INDICE

ANALISIS DE LOS FACTORES SOCIALES

- Introducción
- Necesidades socio-culturales

MARCO FISICO

- Localización
- Infraestructura
- Vialidad
- Acceso
- Topografía
- Preexistencias
- Dimensión

CLIMA

- Vientos
- Incidencia solar
- Humedad
- Precipitación pluvial

MARCO CULTURAL

- Memoria histórica
- Antecedentes vernáculos

MARCO FUNCIONAL

- Análisis del usuario
- Ergonomía
- Análisis de actividades

MARCO TECNICO

- Sistemas constructivos
- Materiales a usar
- Instalaciones

MARCO LEGAL

- Requisitos legales

- CONCEPTOS.

- PROYECTO ARQUITECTONICO.

Planta de conjunto

Planta arquitectónica

Alzados

Cortes

Ampliación

Planta de bajantes

Planta de cimentación y drenaje

Planta estructural

Planta de distribución de cargas

Corte sanitario

Isométrico estructural

Fotografías de maqueta

- ANALISIS DE LOS FACTORES SOCIALES.



RESTAURANT

BAR

UAG

1964

Gerardo Lugo Cerezo

INTRODUCCION

Conforme el tiempo pasa, las exigencias del hombre son mayores respecto a la calidad de los alimentos, confort, comodidad y, sobre todo, rapidez en el servicio.

Como consecuencia, vemos surgir en el ámbito de la industria de restaurantes nuevos tipos y variedades con una gama creciente de ofertas de servicio, a fin de satisfacer adecuadamente las necesidades de una demanda cada vez más sofisticada.

En este orden de cosas, el turismo juega un papel fundamental. Y alcanza aún más relevancia si lo consideramos en el contexto de industria altamente competitiva. Como resultado, el turismo obliga a mantener los más óptimos niveles de calidad y eficiencia en las instalaciones y en el suministro de servicios de un restaurant.

La gente, en la actualidad, parece inclinarse hacia espacios en los que las formas y la rigidez no cumplan funciones determinantes. Por ello, en el momento de ejercer su libertad de elección, ignorará con mayor facilidad las barreras convencionales y acudirá probablemente a restaurantes en los que además de disfrutar sus excelencias gastronómicas, pueda desenvolverse en una convivencia social cómoda y abierta en la que las exigencias de presentación resulten menos estrictas.

La construcción de un restaurant-bar que satisfaga estos considerandos, sin duda fomentará positivamente la convivencia entre los habitantes del puerto de Topolobampo y los de la ciudad de Los Mochis, además, claro es, de mantener una infraestructura de servicio al turismo nacional y extranjero.

NECESIDADES SOCIO-CULTURALES

El puerto de Topolobampo, al ser de construcción reciente, está en constante crecimiento. Y como resultado, genera espontáneamente requerimientos nuevos de recreación. No sólo para las personas que lo habitan, sino que, también, para los ciudadanos de Los Mochis quienes, en razón de proximidad y novedad, adquirirán estímulos adicionales para el desplazamiento.

A más abundancia, es un hecho notorio y observable a simple vista que el puerto carece de lugares de esparcimiento en el que los habitantes del puerto y sus visitantes puedan disfrutar de un punto de reunión y convivencia humana. Se deduce pues que es necesario procurárselo y si además se constituye una referencia gastronómica, tanto mejor.

Por si todas estas razones no fueran suficientes, consideremos que el puerto de Topolobampo ha alcanzado en estos años recientes la categoría de puerto de altura, con lo cual al aumentar el número y envergadura de sus operaciones, hace que, de igual manera, aumente el número de necesidades que deben ser satisfechas. De esta suerte, el cumplirse y resolverse estas necesidades redundará, en definitiva, en el enriquecimiento y desarrollo del puerto.

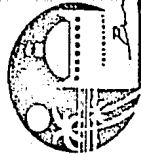
RESTAURANT BAR

Un restaurant bar que podríamos definir como un espacio gastronómico y recreativo, parece perfilarse como una solución directa, económica y plausible, que resuelva, al menos en parte, las exigencias generadas por la creciente actividad económica y operacional del puerto que involucra, naturalmente, a todos sus habitantes.

Tal y como lo veo, daría al lugar una especie de núcleo humano, en tanto depósito de la socialidad, y, además, una base permanente de potencialidad turística.

Otro de los argumentos que debería agregar es el de la sencillez de su concepto. Una idea es tanto más sólida cuanto más simple.

- MARCO FISICO.



1988

RESTAURANT

BAR

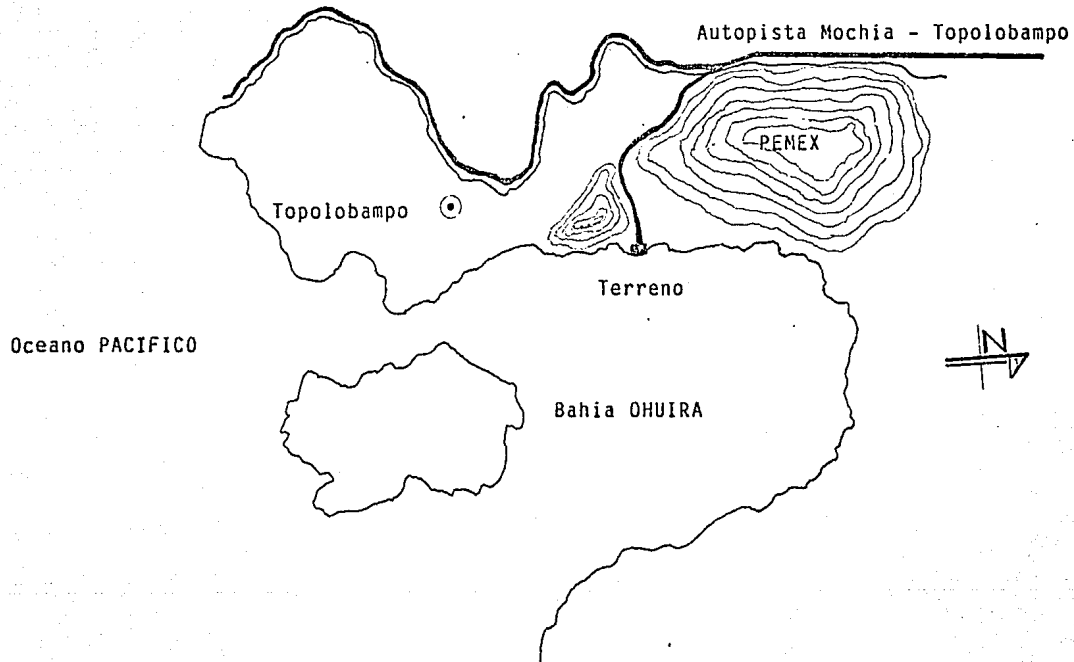
Gerardo Lugo Cevallos

uog

LOCALIZACION: El puerto de Topolobampo se encuentra en el municipio de Ahome, dentro del estado de Sinaloa, al sur de la ciudad de Los Mochis y al norte del puerto de La Paz, Baja California Sur. Cuenta con una población de 65.000 habitantes y la ciudad más cercana es Los Mochis, 400.000 habitantes.

UBICACION: El terreno específico está ubicado dentro de una propiedad de PEMEX, en el kilómetro 18 de la autopista Los Mochis-Topolobampo, en un estero rodeado de una cortina de cerros, a unos 5 minutos del aeropuerto federal de la ciudad Los Mochis, Sinaloa.





INFRAESTRUCTURA: El terreno cuenta con un acceso pavimentado que contiene todos los servicios necesarios. Junto al terreno tenemos las instalaciones de carga y descarga de PEMEX, así como el Mirador, de la misma empresa.

VIALIDAD: La avenida de mayor importancia y más cercana es la autopista Los Mochis-Topolobampo, que cuenta con cuatro carriles y un retorno en el kilómetro 18, para el ingreso de PEMEX. En consecuencia, se tiene acceso directo al terreno.

ACCESOS: El terreno cuenta con dos tipos de accesos: terrestre y marítimo. Ambos son de gran importancia, el terrestre desde el punto de vista de coincidir con el principal ingreso de una institución de la relevancia operacional de PEMEX; el marítimo en función de la preexistencia de un muelle, que configura un fundamento infraestructural.

TOPOGRAFIA

La condición topográfica del terreno se caracteriza por ser prácticamente plana, con una pendiente aproximada del tres por ciento en la mayor parte de su extensión.

RESISTENCIA

El terreno tiene una resistencia de 7 ton/m^2 , que se encuentra a cuatro metros arriba del nivel del mar.

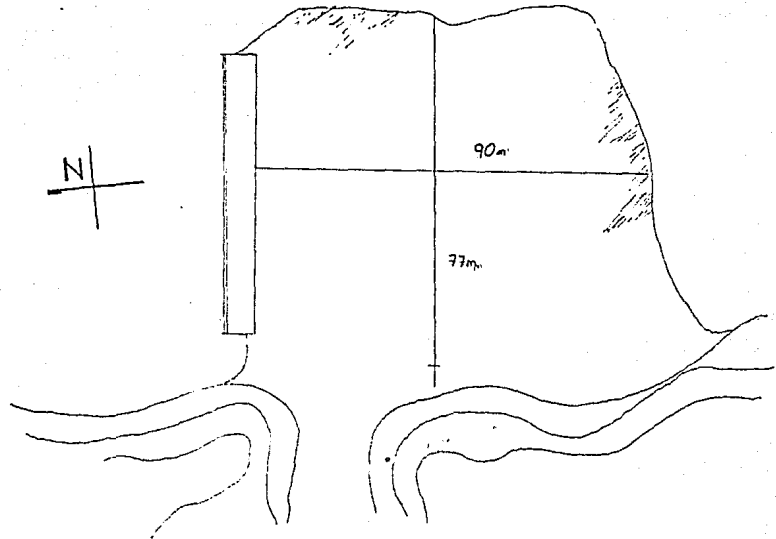
VEGETACION: La vegetación de la zona es escasa como corresponde a las condiciones climáticas semidesérticas. En consecuencia, su flora no alcanza nunca dimensiones amplias. Diríamos que la característica fundamental de su vegetación estaría definida por el predominio de la tundra.

MORFOLOGIA: El terreno se encuentra a 4 metros sobre el nivel del mar. Posee una resistencia de 12 toneladas por metro cuadrado. El suelo se compone de rocas y arcillas rojas así como de grava molida a causa de la acción de maquinaria pasada para el emparejamiento del terreno. Este se caracteriza por un alto contenido orgánico —salitra—.

TOPOGRAFIA: El terreno es prácticamente plano, considerando una pendiente de 4 por ciento. Su composición geológica está definida por combinaciones de arenas, limos, arcillas y rocas.

PREEXISTENCIAS: El terreno posee un muelle, reducto infraestructural de un proyecto abandonado de PEMEX, construido para el abastecimiento de gas. También cuenta con un acceso pavimentado en la parte poniente del solar.

DIMENSIONES DEL TERRENO:



- CLIMA.



RESTAURANT BAR

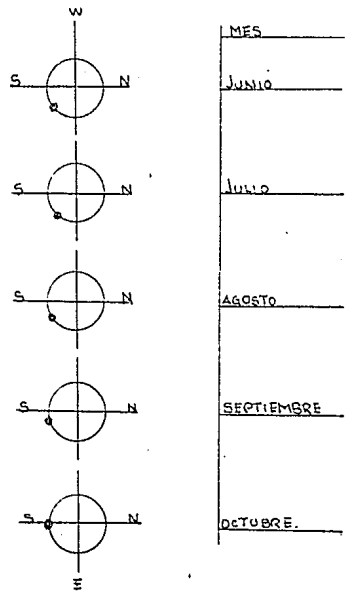
Overseas Lugs Canada

U09

VIENTOS: Los vientos dominantes provienen del sureste con una velocidad aproximada de 22 a 37 kilómetros por hora.

A ello debemos agregar que, ocasionalmente, en el periodo de junio a octubre, pueden presentarse vientos huracanados con una velocidad aproximada de 90 a 110 kilómetros por hora.

DIBUJO:



CLIMA:

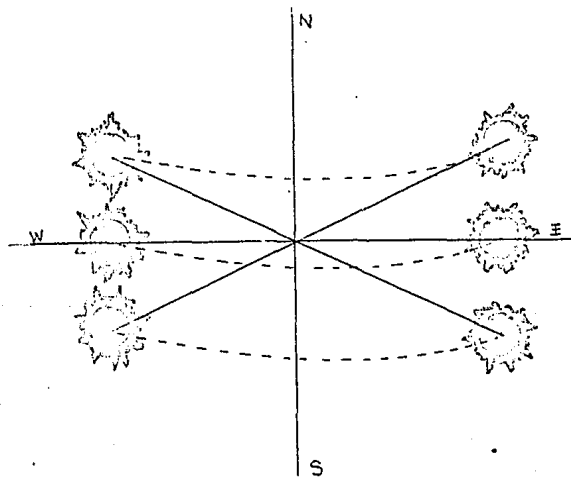
La incidencia solar es intensa todo el año, variando en los meses de lluvia.

Los rayos solares se reciben directamente por el oriente y poniente, con una pequeña inclinación hacia el sur en verano, y una inclinación mayor en invierno, en el mismo sentido.

Sus características climatológicas pudieran catalogarse de cálidas-húmedas.

Las oscilaciones en la temperatura varían de una mínima de 8 grados centígrados, una media de 30 grados centígrados, hasta una máxima de 44 grados centígrados.

DIBUJO:



HUMEDAD

La humedad en la zona alcanza un sesenta y siete (67) por ciento como máxima, en el mes de agosto. Y, como mínima, llega a un cincuenta y cinco (55) por ciento, en abril.

Podemos considerar una humedad permanente, aproximada, durante todo el año del sesenta (60) por ciento. Incluimos en esta consideración los factores derivados de la constante circulación de brisa procedente del mar, y el alto grado de salinidad.

Precisamente, dado este alto grado de salinidad, el uso de impermeabilizantes será indispensable en materiales altamente corrosivos. O bien, el uso de productos químicos existentes en el mercado.

PRECIPITACION PLUVIAL:

Los meses de agosto y septiembre registran las máximas precipitaciones, mientras que de enero a mayo son mínimas.

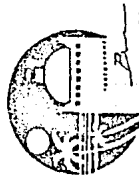
La precipitación media anual alcanza los 240 mm.

La máxima registrada en una hora es de 120 mm.

El número total anual de días despejados es de 270 o más.

GRAFICA:

- MARCO CULTURAL.



RESTAURANT BAR

BAR

uog

Overido logo Centre

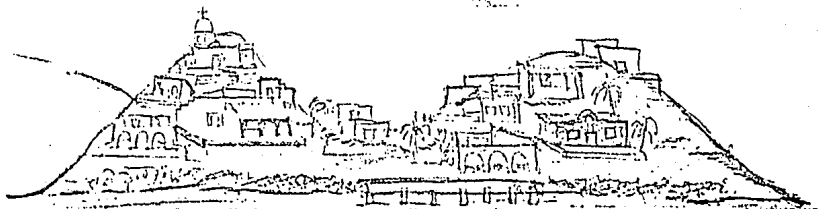
MEMORIA HISTORICA

La memoria histórica ha dado origen a que los habitantes del lugar sigan conservando la sencillez y el gusto por una arquitectura sobria.

La imagen que podamos hacernos de estas personas, deberá reflejarse fundamentalmente de la actividad que desarrolla: la pesca.

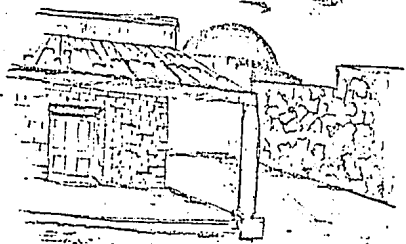
Los ciclos vitales se repiten circular e indefectiblemente: apenas despunta el sol, solos o en grupo, los pescadores se embarcarán rumbo al mar de cuyas entrañas extraerán su sustento. Después, regresarán a casa, con los suyos, dormirán la siesta y se protegerán del sol inclemente. Al atardecer, saldrán a la calle, disfrutarán del fresco caminando parsimoniosamente por los portales y terrazas. Se saludarán los unos a los otros, y trenzarán las mismas eternas morosas conversaciones amparados de la lujuriosa belleza del paisaje.

ANTECEDENTES VERNACULOS



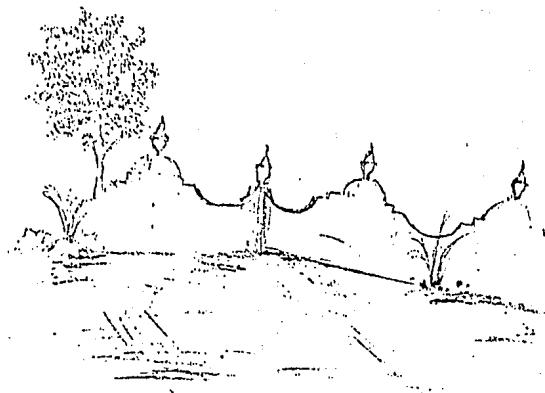
La zona se caracteriza por una clara influencia colonial, y sus gentes respetan y siguen la tradición, haciéndola suya y parte constitutiva del lugar.

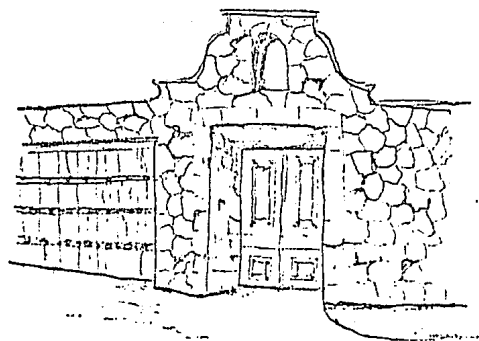
Así pues, fidelidad a las raíces y costumbres de la tradición histórica que delinear un gusto y una cosmovisión de corte popular.



Otra de las influencias es el uso de materiales aparentes, como el ladrillo y la piedra. También se caracteriza por el predominio del color blanco, rematándose en espadañas o pequeñas cúpulas.

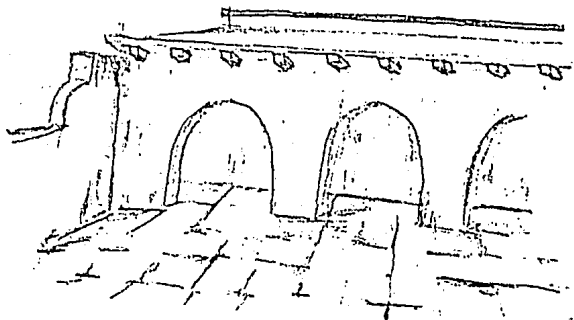
Todas las construcciones tienen terrazas para el aprovechamiento arquitectónico de las vistas que ofrece el mar.





Una de las características vernáculas del lugar consiste en el uso de remates, en el que el concepto de espacio es más significativo, proporcionando una estructura jerárquica al conjunto.

Las construcciones de la zona se caracterizan por poseer portales o arcadas, abiertos o semiabiertos, que los conducen a terrazas o jardines.



- MARCO FUNCIONAL.



RESTAURANT

BAR

1988 08

Departamento de Turismo

uog

USO

Es de esperarse que las personas acudan al restaurant bar, si es que éste ha sido levantado en la costa de Topolobampo. Y es de esperarse también, que, de hacerlo, lo hará acompañado de su familia y allegados.

Por consiguiente, al núcleo humano y social como función configurada en un marco de sobriedad arquitectónica, del restaurant bar, hay que añadir el factor recreativo, gastronómico, de descanso y asueto y el hecho de que constituye una alternativa a la rutina siempre igual ~~así~~ misma.

Así pues, la construcción deberá tomar en cuenta todos estos elementos y deberá suministrar las condiciones adecuadas de intimidad, apertura y expansividad, que satisfaga el tránsito de la monotonía a la contemplación del paisaje.

ESPACIOS GENERADOS POR ACTIVIDADES

Espacio	Mobiliario y equipo	Liga	Area (m ²)
Cocina	Cuarto frío Refrigerador Mesa de preparación Estufa industrial Batidora industrial Mesas frías Horno Tarja cochambre Lavadora de platos Mesa de servicio Alacena Estantería Bodega Alacena general Campanas Salamandras Parrillas Sierra de carne	Comedor P. de maniobras	350 m ²

ESPACIOS GENERADOS POR ACTIVIDADES (continuación)

Espacio	Mobiliario y equipo	Liga	Area (m ²)
Cocina	Horno de panadería		350 m ²
	Molino		
	Licadoras		
	Freidor		
	Sartén eléctrica		
	Almacén de alimentos y bebidas		
Oficinas del cheff	Escritorio	Cocina	5 m ²
	Sillas	P. de maniobras	
	Basurero	Bodegas	
Area de restaurant	Megas	Cocina	475 m ²
	Mueble para blancos	Bar	
	Sillas	Baños	
	Lámparas		
	Abanicos (techo)		
Terrazas	Mesas	Cocina	950 m ²
	Sillas	Baños	

ESPACIOS GENERADOS POR ACTIVIDADES (continuación 2)

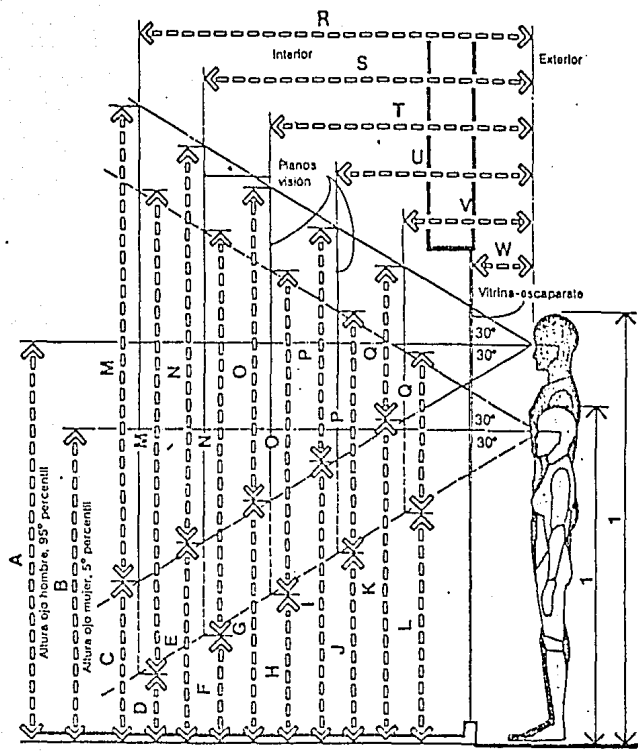
Espacio	Mobiliario y equipo	Liga	Area (m ²)
	Muebles para blancos Sombrillas	Bar Ingenio marítimo	
Patio de maniobras	Basureros Rampa de descarga	Cocina Bodega general	250 m ²
Cuarto de máquinas	Bomba Planta eléctrica Filtros Subestación Cortadora de césped	Alberca Patio de maniobras	75 m ²
Baños	W.C. Lavabos Espejos	Comedor Terraza Bar	50 m ²

ESPACIOS GENERADOS POR ACTIVIDADES (Continuación 3)

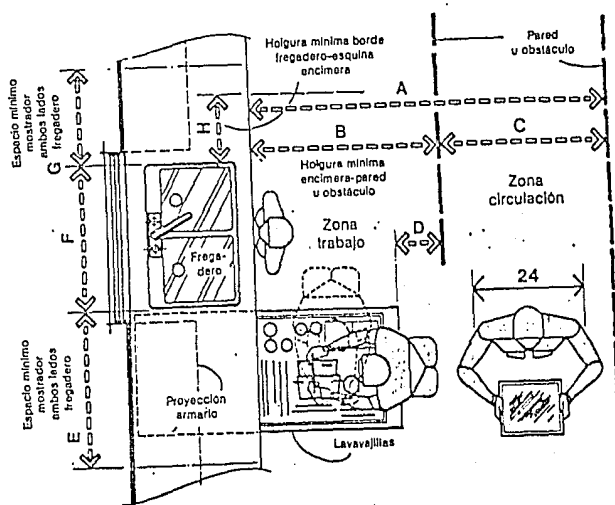
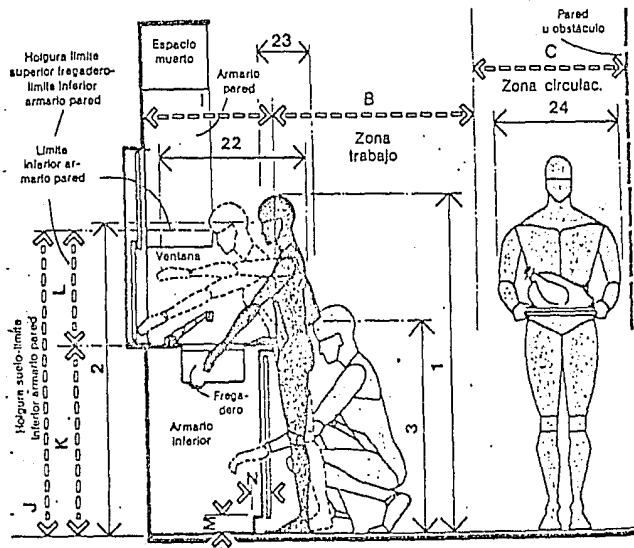
Espacio	Mobiliario y equipo	Liga	Area (m ²)
Baños (vestidores)	W.C.	Alberca	50 m ²
	Lavabos	Terraza	
	Espejos		
	Regaderas		
	Vestidores		
Alberca	Sombrillas	Baños	160 m ²
	Mesas	Bar	
	Sillas	Comedor	
	Camillas para asolearse		
Bar	Refrigerador	Comedor	125 m ²
	Pesera	Cocina	
	Tarja	Terraza	
	Máquina de hielo		
	Lavadora de loza		
	Barra		

ESPACIOS RESULTANTES DE ACTIVIDADES PRIMARIAS

- Cocina
- Oficina del cheff
- Comedor
- Terraza
- Baños
- Alberca
- Bar
- P. de maniobras
- Cuarto de máquinas



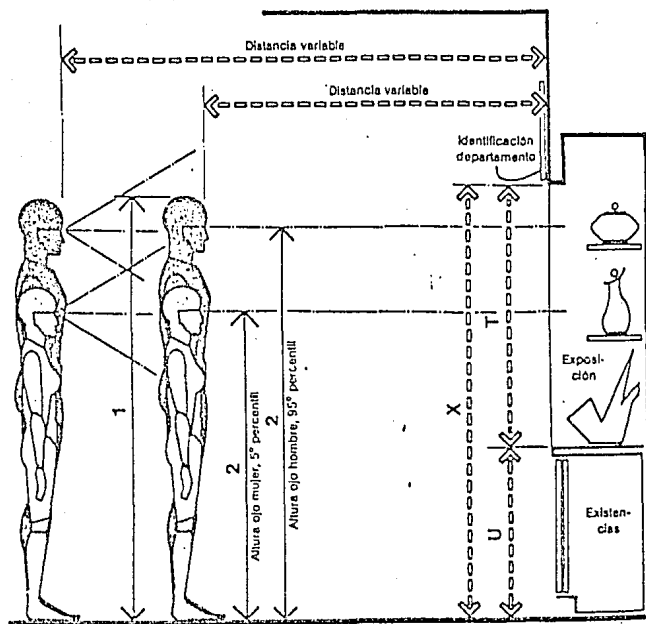
VITRINA-ESCAPARATE / PLANOS ÓPTIMOS DE VISIÓN



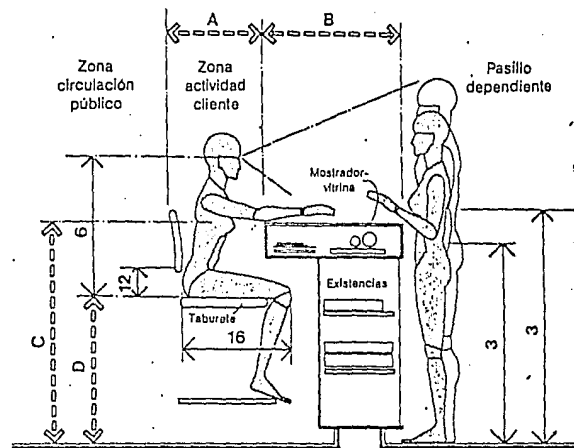
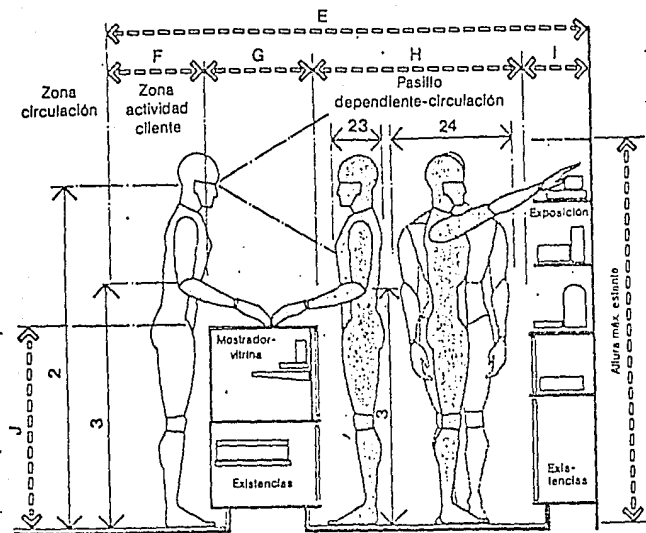
FREGADERO

FREGADERO

	pulg.	cm
A	70-76	177,8-193,0
B	40 min.	101,6 min.
C	30-36	76,2-91,4
D	18	45,7
E	24 min.	61,0 min.
F	28-42	71,1-106,7
G	18 min.	45,7 min.
H	12 min.	30,5 min.
I	24-26	61,0-66,0
J	57 min.	144,8 min.
K	35-36	88,9-91,4
L	22 min.	55,9 min.
M	3	7,6
N	4	10,2



	pulg.	cm
A	68,6	174,2
B	56,3	143,0
C	27,0	68,7
D	14,7	37,4
E	28,0	71,2
F	28,3	72,0
G	41,5	105,4
H	28,6	72,6
I	47,8	121,5
J	36,3	92,2
K	54,8	139,1
L	42,5	107,8
M	83,1	211,1
N	69,3	175,9
O	55,4	140,8
P	41,6	105,6
Q	27,7	70,4
R	72	182,9
S	60	152,4
T	48	121,9
U	36	91,4
V	24	61,0
W	12	30,5
X	84	213,4

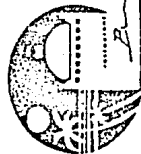


CLIENTE SENTADO/MOSTRADOR ALTO

ÁREA DE VENTA TRADICIONAL/CLIENTE DE PIE

	pulg.	cm
A	26-30	66,0-76,2
B	18-24	45,7-61,0
C	42	106,7
D	28	71,1
E	84-112	213,4-284,5
F	18	45,7
G	18-24	45,7-61,0
H	30-48	76,2-121,9
I	18-22	45,7-55,9
J	35-38	88,9-96,5
K	72	182,9

- MARCO LEGAL.



..... 18

RESTAURANT BAR

Carretera Irujo Cereña

ucg

REQUISITOS LEGALES

- 6.1: Los proyectos de las edificaciones que se propongan, deberán ser congruentes respecto de los usos del suelo en correspondencia a los predios en los que se vayan a localizar.
- 6.10: Los edificios comerciales deberán tener servicios sanitarios, en número proporcional a la cantidad de ocupantes. Y, por lo menos, un excusado y un lavabo, cualquiera que sea su función.
- 6.11: Se contará al menos con dos núcleos sanitarios: uno para hombres y otro para mujeres. Se calculará el departamento de hombres a razón de un excusado, tres mingitorios y dos lavabos por cada doscientos (200) concurrentes. Y, en el departamento de mujeres, dos excusados y un lavabo, por la misma cantidad de concurrentes.

REQUISITOS LEGALES (continuación)

- 6.12: Los locales habitables deberán tener una altura mínima de doscientos diez (210) centímetros.
- 6.15: La iluminación de locales no habitables podrá hacerse cenitalmente.
- 6.18: Las puertas de salida deberán ser claramente visibles.
- 6.24: Los conductores de combustible para cocinas susceptibles de poseer fugas, se localizarán de tal forma que sus depósitos queden fuera de los lugares en los que habitualmente haya fuego.
- 6.26: Se dispondrá de un lavamanos y un excusado por cada treinta (30) empleados.

MARCO TECNICO

El sistema de construcción será de acuerdo al tipo de edificio. Puede optarse por las siguientes alternativas:

Sistema esqueleto, o sistema base de columnas y trabes.

Sistema mixto, o sistema formado por el tipo esqueleto y masa.

Sistema masa, a base de muros de carga.

CONCLUSIONES

Tomando en cuenta el tipo de proyecto a realizar, se optará por el sistema esqueleto.

CIMENTACION: zapatas de concreto armado y cimiento de mampostería.

SOPORTE: columnas de concreto armado.

CUBIERTA: losa llena de concreto armado.

INSTALACIONES

Las diversas instalaciones forman sistemas complejos o redes, que se ramifican horizontal y verticalmente por todas sus dependencias. Pueden clasificarse en los siguientes grupos, caracterizados por la naturaleza del fluido que conducen:

A.- Hidráulica y sanitaria

Agua potable fría y caliente
Servicio contra incendios
Desagüe de aguas pluviales
Desagüe de aguas negras

B.- Eléctrica y de sonido

Alumbrado, fuerza y contactos
Planta de emergencia
Intercomunicación
Servicio telefónico
Sonido ambiental

C.- Acondicionamiento de aire

Aire acondicionado
Extractores de aire
Extractores de humo

D.- Combustible

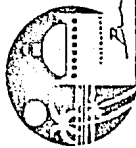
Instalación de gas L.P.
Depósito de Diesel

MATERIALES EMPLEADOS

Cantera-----	Pisos, muros, decorativos.
Piedra-----	Cimentación, pisos, calles.
Madera-----	Pared, estructura de techos, pisos.
Teja-----	Cubierta de techos.
Concreto-----	Cimentación, columnas, castillos, trabes.
Ladrillo-----	Muros.
Vidrio-----	Ventanería.
Aluminio-----	Herrería.
Mosaico-----	Pisos, terrazas.
Azulejo-----	Cocina y baños.

Los materiales mencionados son convenientes para ser aplicados en el proyecto, dada su facilidad de obtención en la zona.

- CONCEPTOS.



RESTAURANT

BAR

UGG

000000

Desarrollo Lugo Casade

El partido empleado para la estructuración del proyecto responde a un orden y al aprovechamiento de vistas.

El partido se basa en dos rectángulos y dos cuadrados, donde los rectángulos forman dos ejes muy bien definidos en el conjunto, formando también otro eje de simetría donde se logrará un equilibrio oculto.

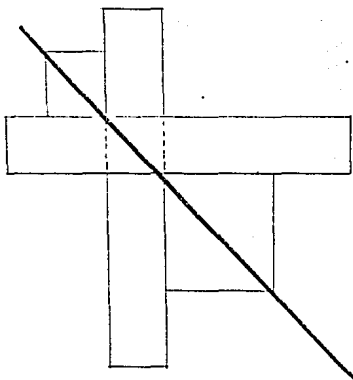


Fig. 1

La estructura se conforma de una manera sencilla, respondiendo a un módulo que dará orden al proyecto.

El módulo se subdivide o amplía para necesidades especiales o funcionales, dándole así una armonía al esquema.

La estructura se basa en columnas y losas de concreto armado.

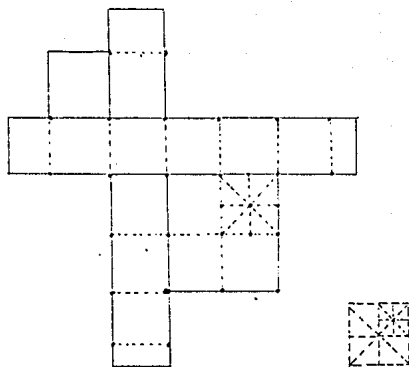


Fig. 2

La masa es prácticamente plana, donde es relevante un elemento vertical que es el punto de mayor jerarquía formal del conjunto, cuyas alturas corresponden a la ampliación y reducción del módulo empleado.

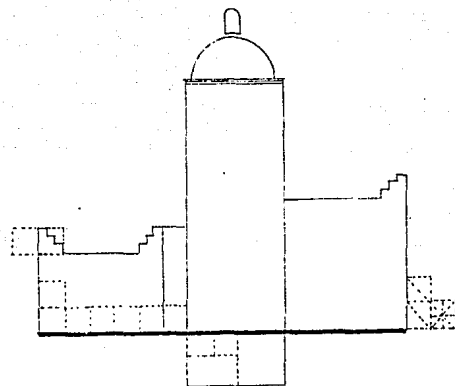
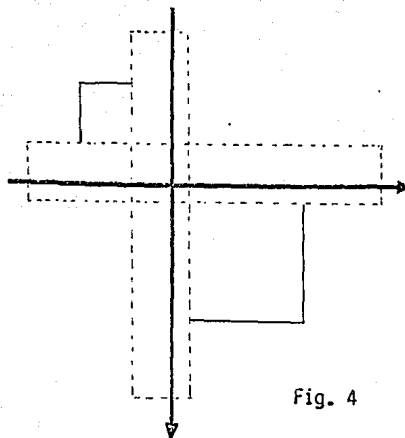
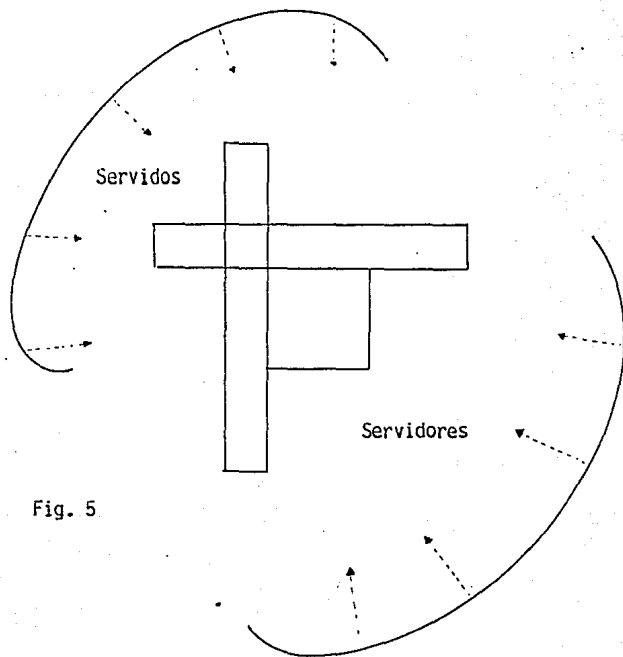


Fig. 3

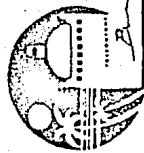
Las circulaciones se encuentran bien definidas por los dos ejes principales que constituyen el esquema.



El punto de espacios: servicios y servidores, se refleja por los dos ejes jerárquicos del conjunto, separando lo que es zona de servicio y zona que da servicio.



- PROYECTO ARQUITECTONICO.



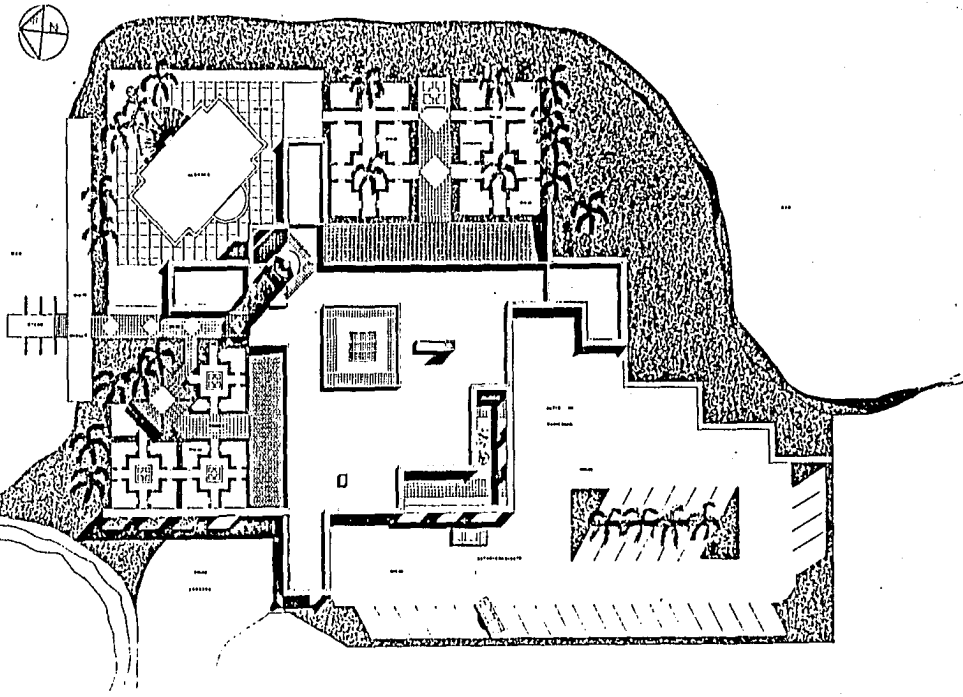
RESTAURANT

BAR

1988 08

Gerardo Lugo Castro

uag



RESTAURANT BAR

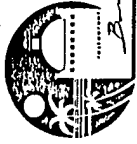
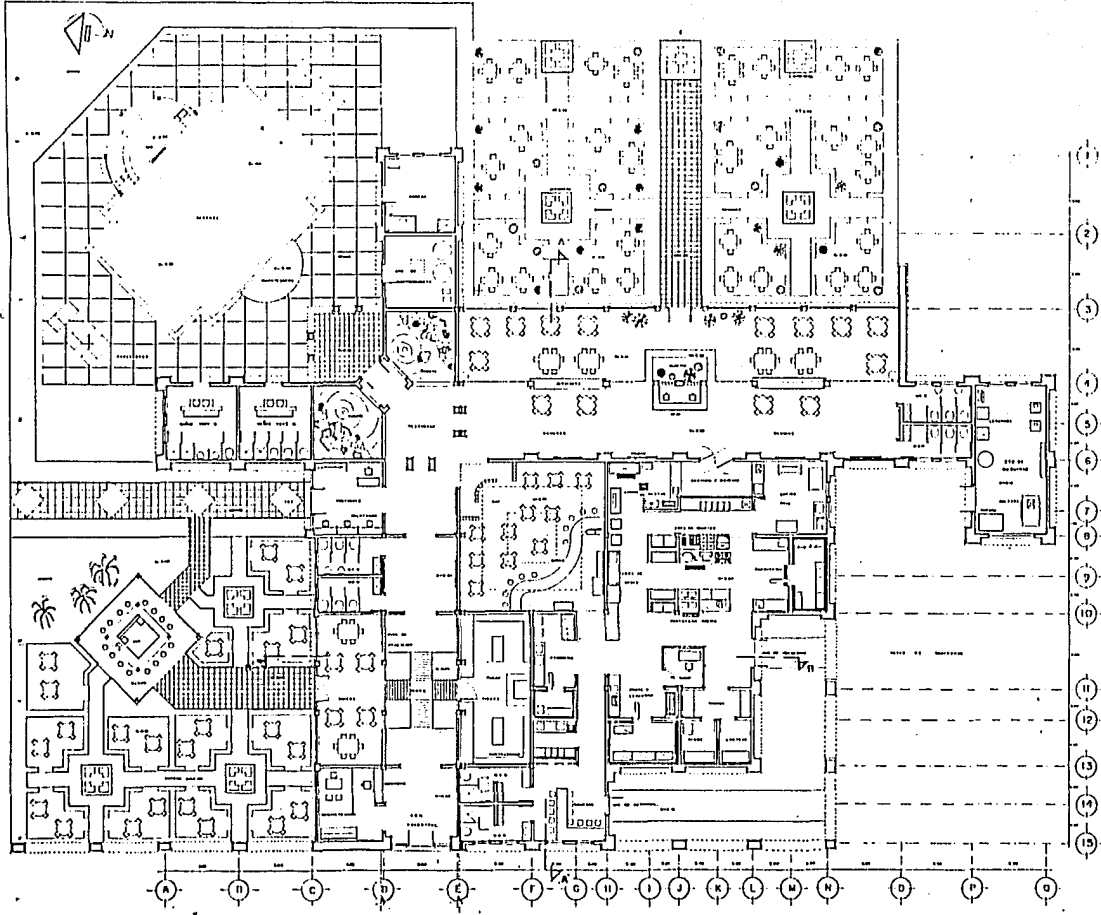
em **TEPOTEPEC** **SHALOA**

contendo: **PLANTA DE CONJUNTO**

escala: **1:200** **UAG**

aviso de

Gerardo Lugo Cresce



RESTAURANT BAR

FINALIZADA

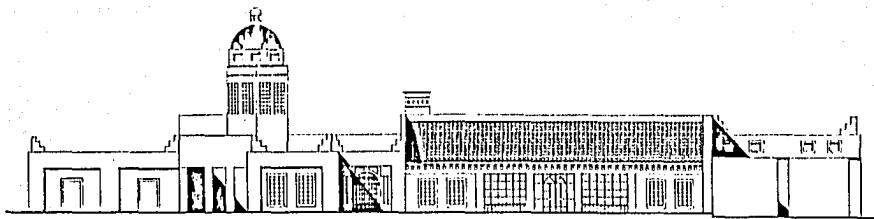
1970-1971

CONTRATADA: PLANTA ARQUITECTONICA

1970-71

Gerardo Lago - Grecia

av. 1100 UAG



ALZADO NORTE



ALZADO ORIENTE

RESTAURANT BAR
 IN TOROLUSIANO SIMBAZA

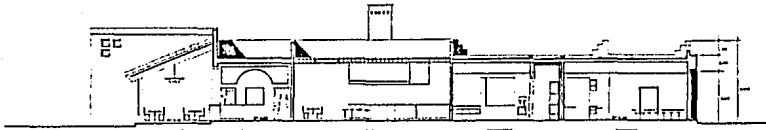
contenida - ALZADOS

escala: 1:100 UOG

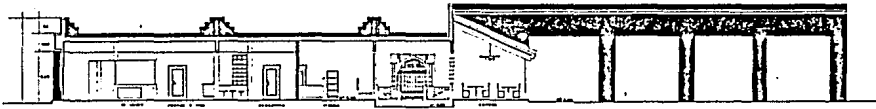
Gerardo Lugo Cerón



ESTA TESIS NO DEBE
SALIR DE LA BIBLIOTECA



CORTE A-A



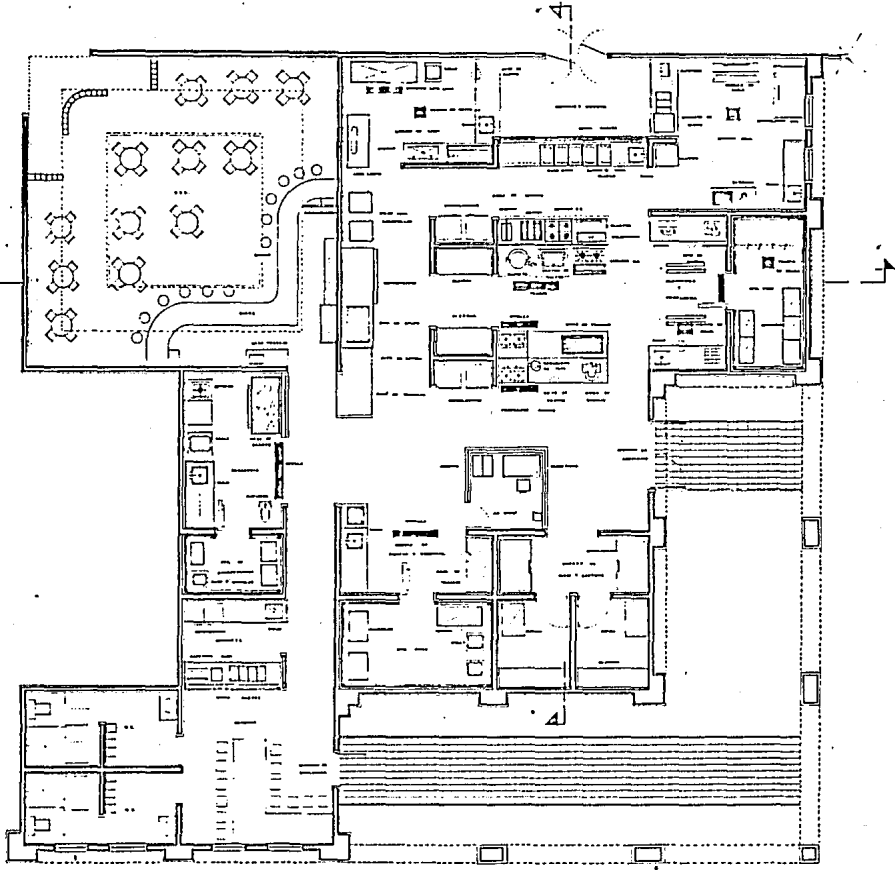
CORTE B-B

RESTAURANT BAR
IN TOPOLOGIA DO SINALOA
CORTE

escala: 1:100 UAG

Gerardo Lugo Cereña





RESTAURANT BAR

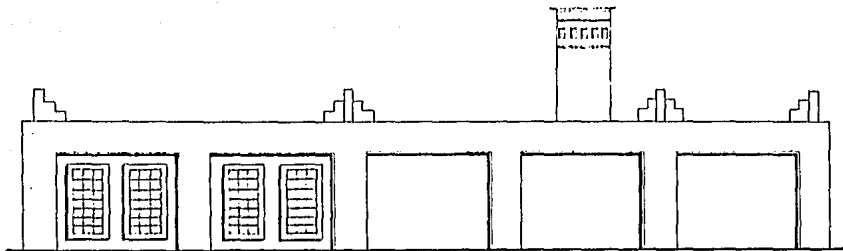
IN PROBLEMAS FINANCIEROS

CONTÁCTENOS: EQUIPO Y MOBILIARIO

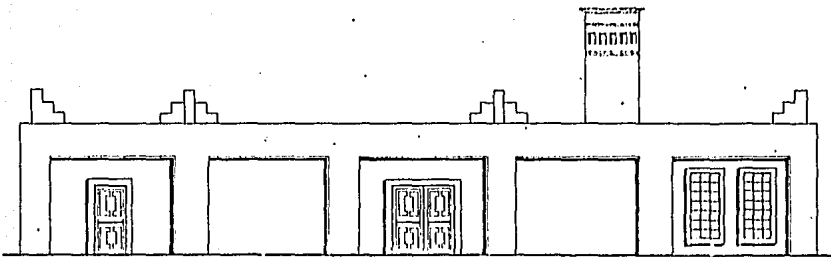
GRUPO 30

av. 1150 UAG

Gerardo Lugo Corzo



ALZADO PONIENTE



ALZADO SUR



RESTAURANT BAR

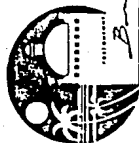
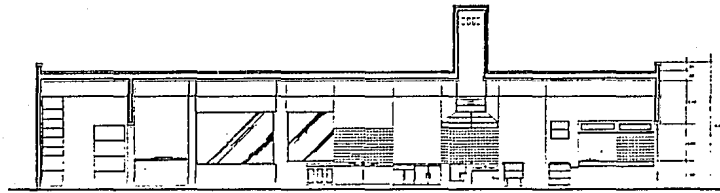
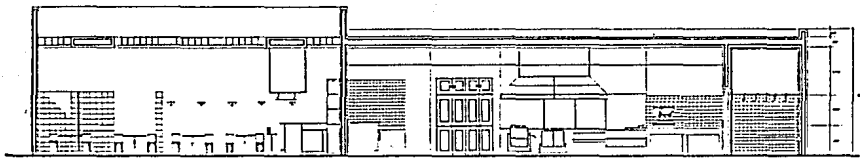
EN TOROLUJANINGO SIMALBA

CONSEJO - ALZADOS

escala: 1:50 UCG

1958

Gerardo Lugo Casado



RESTAURANT BAR

IN TOROLOGANO SIMAZA

CORTES

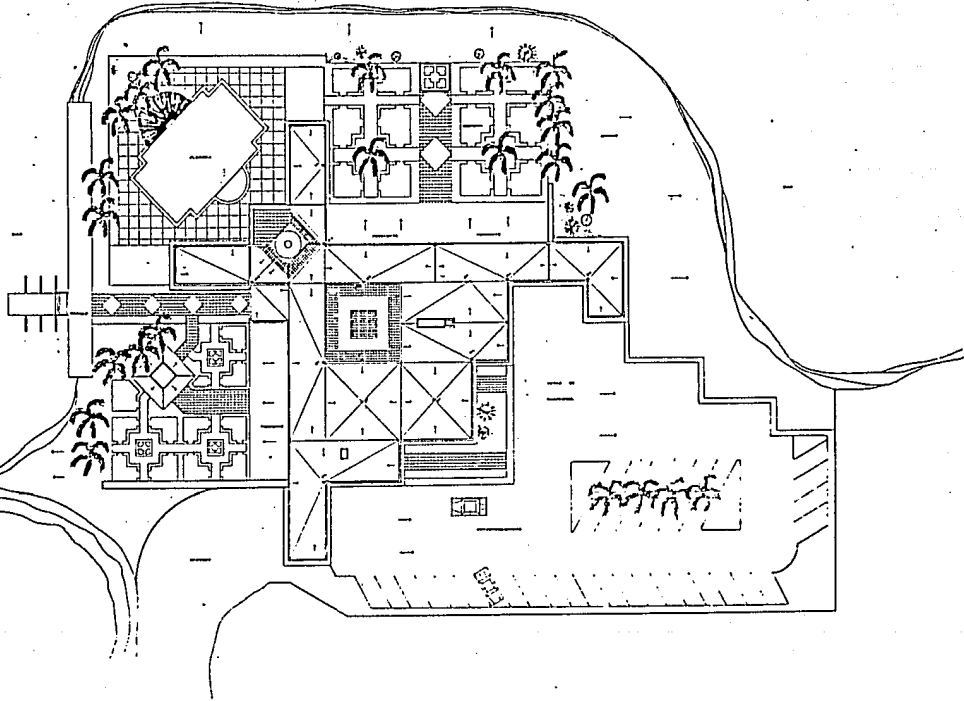
escala: 1:50

ucg

anteleida

1988

Queredo Lago Corche



RESTAURANT BAR

1^{ra} FOTOCOPIADO SIMILAR

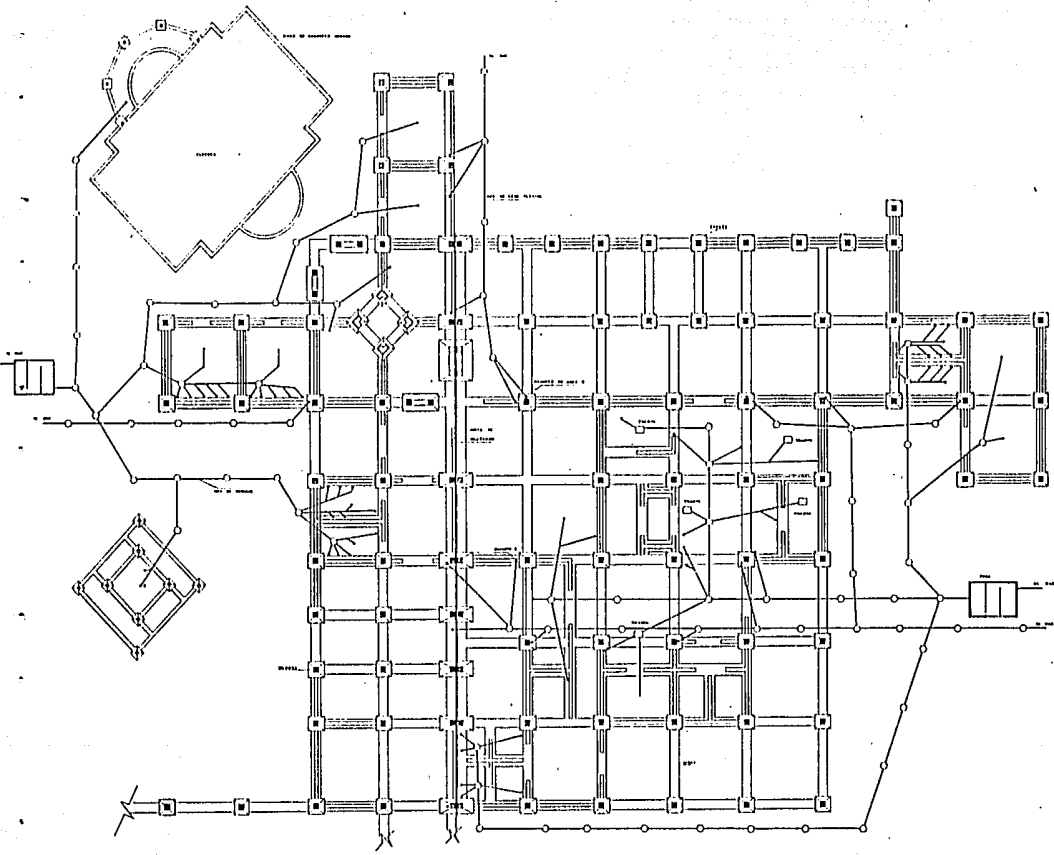
CONTEINIDO - PLANTA DE BAJANTES

escala. 1:200 UAG

1988. 14

Gerardo Lugo Crespo





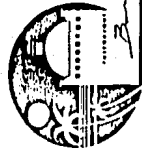
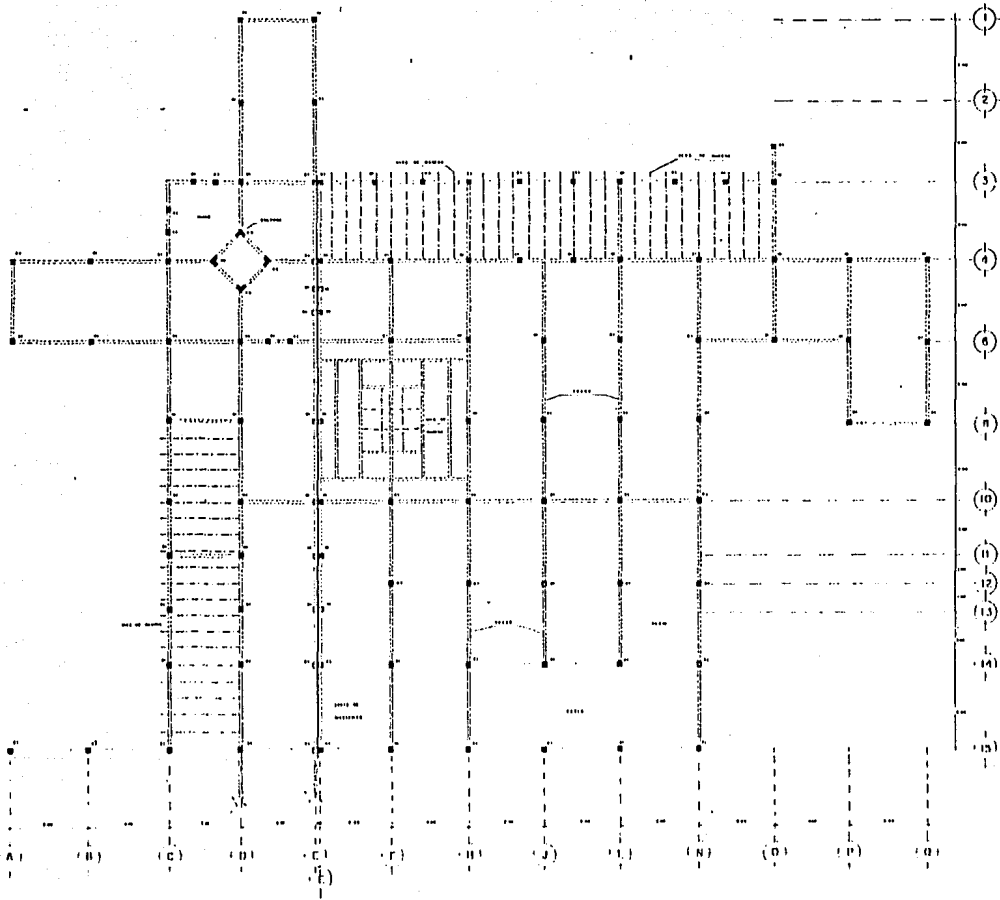
RESTAURANT BAR
 IN "REPOSICIONAMIENTO
 SIMALOS"

CONTENIDO: CIMENTACION Y DRENAJE

escala: 1:100 uag

hoja No

Gerardo Lugo Cordero



RESTAURANT BAR

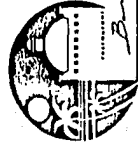
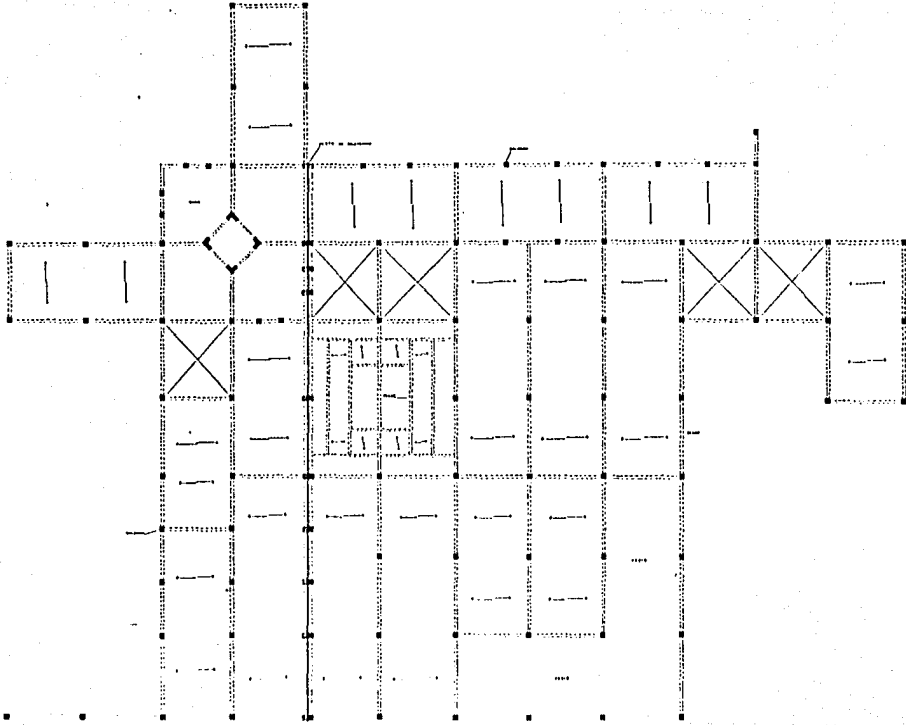
en TOROLONGARO LIMÓN

centonide PLANTA ESTRUCTURAL

1966-68

Gerardo Lugo Crespo

escala: 1:100 UOG



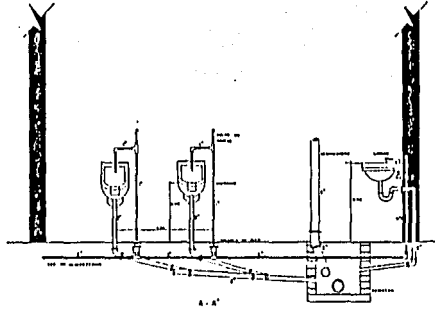
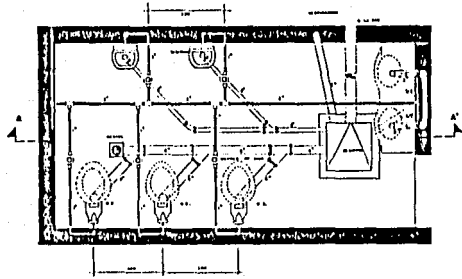
RESTAURANT BAR
IN TORRELAUNA
SINALCA

CONSTRUIDA - DISTRIBUCION DE CARGAS

ANEXO. 1.100 UAG

1955 100

Gerrardo Lugo Cossío



RESTAURANT BAR

IN TERROSAZARO SINALOA

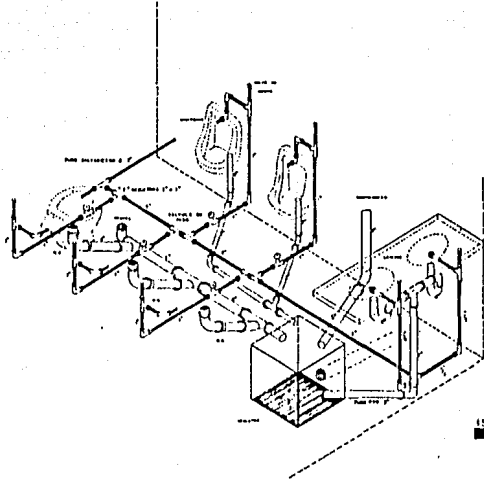
CONCEALDO - CORTE SANITARIO

escala, 1:20

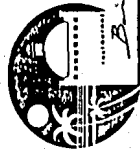
LOG

1955 20

Gerardo Lugo Corado



ISOMETRICA



RESTAURANT BAR

1^o PRODOTTORE IMAGINE

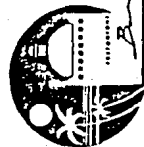
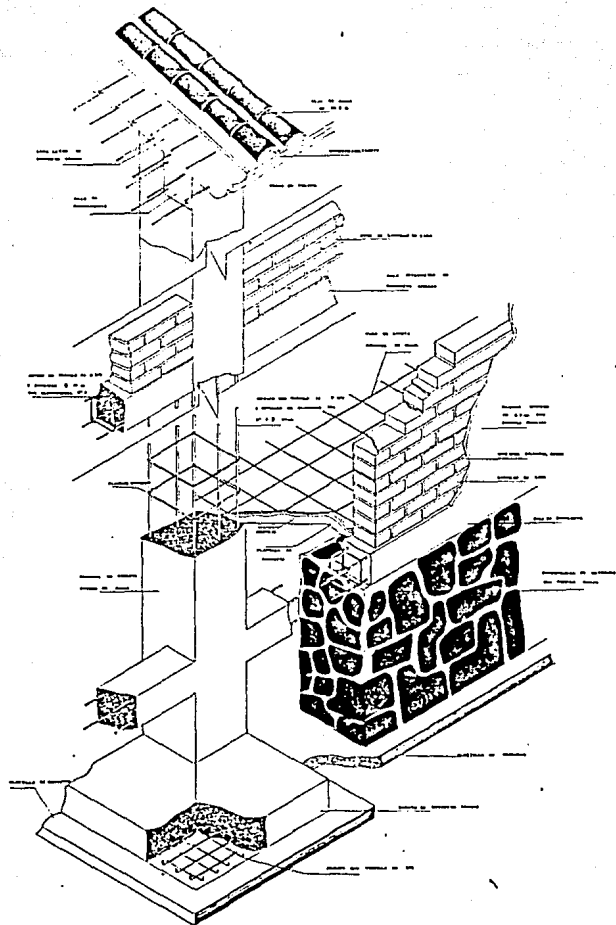
CONCETTO - ISOMETRICO

1970 N°

scala, 1:20

UAG

Gerardo Lugo Cecchi



RESTAURANT BAR

em acabamento final

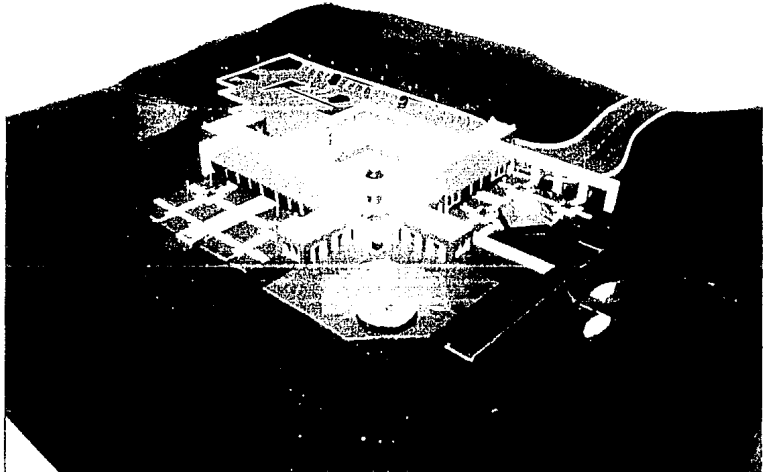
contacado - ISOMETRICO ESTRUCTURAL

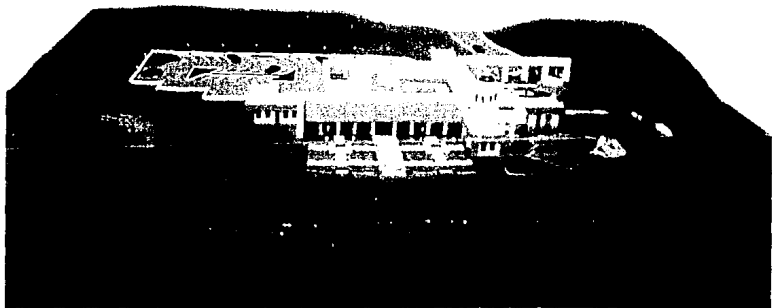
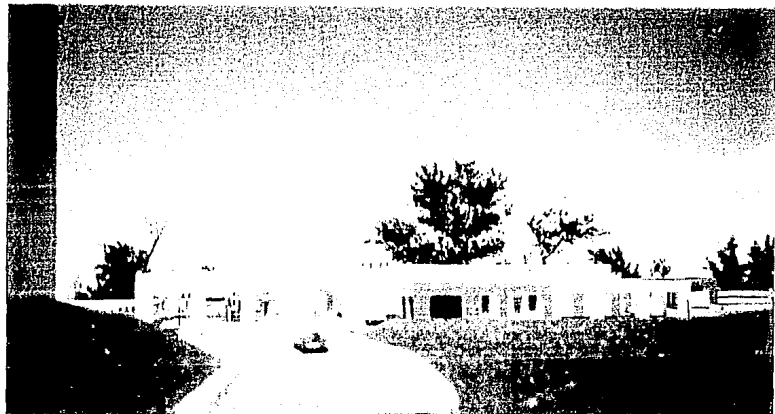
UO9

estrela 1110

aviso 14

Gerardo Lugo Cascaes





T E S I S



FORROS
ELECCIONADO S

Enrique González Martínez No. 25 Local 1 Tel. 14-83-90

Morelos No. 565 Tel. 14-38-34

AV. HIDALGO No. 679 - A SECTOR HIDALGO