

318503

5
20



UNIVERSIDAD INTERCONTINENTAL

ESCUELA DE ARQUITECTURA
CON ESTUDIOS INCORPORADOS A LA
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

1986 - 1991

"CENTRO GASTRONÓMICO NACIONAL"

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

A R Q U I T E C T O

P R E S E N T A

ALFREDO SALTIEL MIRANDA

MEXICO, D.F.

1991

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN



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.

	pág.
INTRODUCCION	
TEMA, DEFINICION, CAUSAS _____	1
ESTADISTICAS	
* GRAFICA POR ENTIDAD FEDERATIVA _____	3
* ESTABLECIMIENTOS DEL DISTRITO FEDERAL _____	5
ANTECEDENTES DE LA GASTRONOMIA EN MEXICO _____	11
* EL TIANGUIS _____	12
* MEXICO INDEPENDIENTE _____	12
* MEXICO ACTUAL _____	13
ANTECEDENTES DE LA COCINA EN MEXICO	
* MEXICO-TENOCHTITLAN _____	15
* LA NUEVA ESPAÑA _____	16
ANALISIS ARQUITECTONICO _____	19
* EPCOT CENTER _____	19
* VILLA LATINA _____	20
* HOTEL NIKKO _____	20

	pág.
PROPUESTA, NECESIDAD FISICA _____	22
UBICACION DEL PREDIO _____	24
* VIAS DE COMUNICACION _____	27
SERVICIOS _____	29
CONDICIONES CLIMATOLOGICAS _____	31
* GRAFICAS _____	33
PLAN DE DESARROLLO URBANO _____	34
OBJETIVOS, METAS _____	36
DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO _____	37
CONCEPTO ARQUITECTONICO _____	38
CRITERIOS APLICADOS _____	40
* CRITERIO ESTRUCTURAL _____	40
* INSTALACION HIDRAULICA _____	40
* INSTALACION SANITARIA _____	41
* INSTALACION ELECTRICA _____	42

	pág.
* AIRE ACONDICIONADO _____	42
* INSTALACION DE GAS _____	42
* VIA TELEFONICA _____	42
* INSTALACION DE COMPUTADORAS _____	43
ASPECTO ECONOMICO _____	44
PROGRAMA _____	45
PROYECTO _____	51
CONCLUSION	
BIBLIOGRAFIA	

INTRODUCCION.

La Gastronomía, saber primordial para la salud y el desarrollo físico de los seres humanos, es también símbolo de identidad cultural, y sus creaciones se han perfeccionado a través de los siglos hasta erigirse en arte verdadero.

Nos podemos referir a tres comidas como las mejores del mundo:

La francesa: de excelencia y gran refinamiento.

La china: con más de 500 platillos, clasificada como la más "sabia y exquisita".

La mexicana: que ofrece ricos y variados productos autóctonos de los reinos vegetal, mineral y animal.

De la comida mexicana, si se evocan los platillos de origen antiguo, y sus mezclas con los criollos y mestizos, surge el antojo, con las exclamaciones consabidas, sólo de pensar en la riqueza de los de Oaxaca, Yucatán y Chiapas, los de mayor raigambre indígena, los del Golfo Centro, hechos con frutos del mar (langosta, pulpo, ostión, etc); los poblanos, la comida más criolla y mestiza, y los platillos típicos mestizos; entre ellos tenemos los de las cocinas Tapatías, Norteñas y del Pacífico centro y norte.

El universo de la cocina mexicana a debido empeñar gran dedicación a la investigación y enorme entusiasmo en el estudio para encontrar su sentido pleno, en el que sitúa a nuestra cocina como una actividad cultural con desarrollo propio, pero al mismo tiempo en relación estrecha con otras cocinas y con manifestaciones del espíritu humano, entre ellas, especialmente, las bellas artes.

"La comida entra primero por los ojos".

TEMA: "CENTRO GASTRONOMICO NACIONAL".

La comida, indispensable fuente de energía para nuestra existencia, es a la vez un gran atractivo en cualquier parte del mundo.

Es distintivo en las manifestaciones de un pueblo, de una región ó de una idiosincracia.

México, poseedor de una extensa geografía, despliega, por consecuencia toda una gama en el arte culinario; su riqueza gastronómica cuya popularidad ha alcanzado un lugar destacado a nivel internacional, es digna de darse a conocer entre los mexicanos y nuestros visitantes, a fin de enriquecer nuestra cultura, viajes y el gusto a nuestro paladar.

Se pretende realizar el Centro Gastronómico Nacional dentro de el Distrito Federal ya que dentro de éste predominan diferentes actividades industriales, comerciales, sociales y urbanas.

Dentro de nuestra ciudad hay múltiples establecimientos expendedores de alimentos y bebidas, ó bien, los que ofrecen ingredientes necesarios para preparar cualquier platillo, por complicado ó sencillo que éste sea; también dentro de nuestra urbe funcionan numerosos mercados en donde es posible adquirir en abundancia gran variedad de frutas, verduras y legumbres, así como carnes, mariscos, pescados y aves diversas.

DEFINICION:

La gastronomía es el arte de preparar buenas y delicadas comidas, Afición a comerlas.

Como la palabra lo dice las actividades gastronómicas comprenden el conjunto de conocimientos

relacionados con el estudio, elaboración, preparación y la presentación del platillo, tanto sencillo como elaborado que éste sea.

El Centro Gastronómico Nacional servirá para fomentar el conocimiento cultural de nuestro país, a través de la gastronomía; dotando para ello de una infraestructura básica la cual permita incrementar la difusión del folklore mexicano en sus diversas manifestaciones.

CAUSAS:

Actualmente la popularidad de la gastronomía mexicana es universal y por ello fuera del país tiene mucha demanda. Nuestro país atraviesa por una crisis económica y social la cual requiere de una solución y una de las opciones es la generación de trabajos.

Se eligió este tema debido a que en México, dentro del Distrito Federal, está concentrada la mayor parte de la población, y no existe un lugar el cual nos proporcione diferentes platillos de la república, aunque sabemos que existen varios restaurantes dentro del Distrito Federal y cada uno con sus especialidades; la mayoría de éstos restaurantes se localizan dentro de la delegación Cuauhtémoc, mientras que dentro de la delegación Magdalena Contreras solamente se encuentran dos restaurantes clasificados dentro de la Secretaría de Turismo.

ESTADISTICAS:

La sociedad restaurantera tiene registrados dentro de la Secretaría de Turismo, tanto restaurantes como fondas aproximadamente 4,000 lugares; considerando también algunos restaurantes regionales dentro de hoteles.

GRAFICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS REGISTRADOS EN LA SECRETARIA DE TURISMO POR ENTIDAD FEDERATIVA EN 1991.

ENTIDAD FEDERATIVA	RESTAURANTES		RESTAURANTE/ BAR	
	HOTEL	INDEP.	HOTEL	INDEP.
Aguascalientes	9	6	0	1
Baja California	27	2	13	13
Baja California Sur	45	1	6	2
Campeche	13	0	3	1
Coahuila	29	5	4	2
Colima	32	3	17	1
Chiapas	38	5	32	10
Chihuahua	17	2	4	4
Distrito Federal	65	15	70	57
Durango	27	2	7	4
Edo. de México	45	2	42	19
Guanajuato	61	12	24	9
Guerrero	155	7	59	6
Hidalgo	36	4	6	2
Jalisco	137	11	41	6
Michoacán	90	1	65	7
Morelos	37	7	22	3

ENTIDAD FEDERATIVA	RESTAURANTES		RESTAURANTE/ BAR	
	HOTELES	INDEP.	HOTELES	INDEP.
Hidalgo	36	4	6	2
Jalisco	137	11	41	6
Michoacán	90	1	65	7
Morelos	37	7	22	3
Nayarit	36	7	13	5
Nuevo León	30	7	6	7
Oaxaca	62	2	14	9
Puebla	26	12	18	11
Querétaro	29	11	10	7
Quintana Roo	90	3	41	34
San Luis Potosí	16	5	22	11
Sinaloa	39	3	27	4
Sonora	51	3	5	1
Tabasco	17	1	11	1
Tamaulipas	61	5	13	1
Tlaxcala	10	5	7	4
Veracruz	102	9	45	5
Yucatán	39	9	45	5
Zacatecas	34	7	7	3

NOTA: Se tomaron en cuenta los restaurantes que solamente sirven comida regional, tanto del lugar de origen como de algún otro estado.

Dentro del Distrito Federal se encuentran una variedad de restaurantes en los cuales se come casi cualquier tipo de alimento de las diferentes regiones de nuestro país, pero ningún lugar con las características requeridas ó antecedentes necesarios al proyecto propuesto.

A continuación se presenta un listado de establecimientos registrados en la Secretaría de Turismo, con las características del tipo de comida, capacidad; para poder tomar un porcentaje de comensales que puede requerir el proyecto.

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL DISTRITO FEDERAL.

Nomenclatura: n - comida nacional.
 i - comida internacional.
 m - comida mexicana.
 ? - hay variedad de capacidad dependiendo de la temporada.

NOTA: La capacidad de las fondas ó fogones depende de la temporada y de las fiestas regionales.

NOMBRE/RESTAURANTE	COMIDA	CAPACIDAD	ESPECIALIDAD REGIONAL
Amanecer Tapatio	n.i	500	Michoacán-Hidalgo
Andre	n.i	200	Puebla
Antigua Hacienda de Tlalpan	n.i	1000	Puebla
Antonio	n.i	200	Nuevo León
Arroyo	m	2500	Aguascalientes
Babieca	n.i	96	Veracruz
Belling-Hausen	m.i	200	Distrito Federal
Bocana	n.i	200	Monterrey
Boutique de antojitos Niza	m	100	San Luis Potosi

NOMBRE/RESTAURANTE	COMIDA	CAPACIDAD	ESPECIALIDAD REGIONAL
Café Tacuba	m	120	Distrito Federal
Cantamar	m	52	Guerrero
Carlos'n Charlie's	n.i	500	Campeche
Casa del Filete	n.i	200	Morelos
Cerro de la Silla	m	500	Nuevo León
Círculo del Sureste	n.i	300	Yucatán
Cocina Poblana	m	30	Puebla
Cofradía	n.i	350	Varios
Chateau de la Palma	n.i	300	Varios
D' Cristal	n.i	300	Varios
Del Lago	n.i	350	Estado de México.
Delmonicos Centro	n.i	250	Morelos
Delmonicos	n.i	200	Estado de México
Dos Puertas	n.i	300	Tamaulipas
El Abajeño	m	1000	Tamaulipas
El Bosque	m	200	Zacatecas
El Colorín	n.i	300	Colima
El Correo Español	n.i	300	Chihuahua
El Chato	m	220	Varios
El Chato Copenhagen	n.i	160	Tampico
El Chato Zona Rosa	n.i	80	Varios
El Fogón	n.i	48	San Luis Potosí
El Invernadero	n.i	350	Tamaulipas
El Mirador	n.i	100	Zacatecas
El Morphy	n.i	80	Varios
El Portón	m	200	Varios

NOMBRE/RESTAURANTE	COMIDA	CAPACIDAD	ESPECIALIDAD REGIONAL
Presidente (Museo)	n. i	250	Jalisco
El Quelite	m	300	San Luis Potosi
El Rincón Norteño	m	40	Chihuahua
El Tapanco	m	450	Puebla
El Tule	m	100	Oaxaca
Focolare	m	150	Veracruz Yucatán Oaxaca
Fonda del Factor	m	250	Distrito Federal
Fonda del Recuerdo	m	1200	Gerrero
Fonda del Refugio	m	90	Puebla
Fondas Hipocampo	n. i	600	Puebla
Fonda Sta. Anita	m	120	Tamaulipas
Guarida del Pescador	m	240	Gerrero
Hacienda de los Morales	n. i	170	Tampico
Hevia	n. i	232	Chihuahua
Hosteria Sto. Domingo	n. i	260	Puebla
La Casa de Cantera	n. i	400	Michoacán Puebla
La Cava	n. i	250	Puebla
La Herradura	m	400	Zacatecas
La Mansión de Oro	m	50	Sinaloa
La Manzana de Roma	n. i	2000	Michoacán
La Marinera	n. i	250	Quintana Roo.
La Posada del Charro	m	200	Varios
Las Mercedes	m	?	Estado de México

NOMBRE/RESTAURANTE	COMIDA	CAPACIDAD	ESPECIALIDAD REGIONAL
La taquicueva y la mariscueva	n.i	200	Yucatán
La Trucha Vagabunda	n.i	180	Estado de México
Le La thoc	m	96	Yucatán
L' Heritage	n.i	170	Zacatecas
Lincoln	n.i	150	Monterrey
Lincoln	n.i	160	Baja California Norte
Loredos	m	250	Varios
Los Azulejos	m	378	Estado de México
Los Guajolotes	n.i	250	Puebla
Los Mandiles	n.i	250	Puebla
Los Panchos	m	220	Michoacán
Los 3 caballos	m	1000	Varios
Ludy's	m	80	Puebla
Majestic	n.i	350	Varios
Marfa Barbara	n.i	100	Puebla
Mesón del Caballo Bayo	m	1200	Zacatecas
Metropol	n.i	80	Aguaascalientes
Nicos	n.i	120	Chihuahua
Noste	m	100	Varios
Nuevo Acapulco	m	300	Guerrero
Oaxaca	m	150	Oaxaca
Passy	n.i	80	Puebla
Playa Bruja	m	250	Guerrero
			Veracruz
Posada del Charro	m	200	Aguaascalientes

NOMBRE/RESTAURANTE	COMIDA	CAPACIDAD	ESPECIALIDAD REGIONAL
Potzolcalli	m	250	Michoacán
Quinta Ramón	n. i	300	Chihuahua
Rhin	m	48	Zacatecas
Salón Victoria	m	80	Chihuahua
San Angel Inn	m	?	Varios
San Jerónimo	m	500	Aguascalientes
Tampico Club	m	600	Tampico
Tío Luis	n. i	50	Guanajuato
Tlaquepaque	m	300	Jalisco
Villa Latina	n. i	?	Varios

FONDAS Y FOGONES:

Fonda la Nueva Poblana	m	?	Puebla
Antequera	m	?	Oaxaca
El Mesón de Alonso	m	?	Campeche
Las Cazuelas	m	?	Puebla
Hostería Sto. Domingo	m	?	Puebla
Las Delicias	m	?	Guanajuato
Casino Veracruz	m	?	Veracruz
Flor de Liz	m	?	Distrito Federal
Fonda el Pato	m	?	Estado de México
La Fonda de Don Luis	m	?	Sonora
Chimbombo	m	?	Guerrero
Jacarandas	m	?	Oaxaca
La Palma	m	?	Estado de México

ANTECEDENTES DE LA GASTRONOMIA EN MEXICO.

La historia de la comida va ligada a la historia de la agricultura.

Hacia muchos siglos los habitantes de estas tierras fueron nómadas recolectores; emigraban de un lado a otro en busca de alimento. La vida fué cambiando poco a poco ya que se empezaron a cultivar algunas plantas; se cree que las primeras fueron la calabaza, el chile y el jitomate, ya que éstos crecen sin demasiados cuidados.

El maíz, originario de América, se piensa que se consumía en estado silvestre y a lo largo de varios milenios fué perfeccionándose su cultivo; por su importancia, el maíz se convirtió también en un objeto de culto religioso.

Las prácticas culinarias de los pueblos indígenas eran muy variadas: desde los usos primitivos de los chichimecas, nómadas de las áridas zonas norteñas, recolectores, cazadores y pescadores, quienes usaban el fuego para someter directamente sus alimentos, hasta las opulentas y refinadas artes culinarias ejercidas en la corte de Moctezuma II, emperador de México-Tenochtitlán para enriquecer su mesa con comidas "hasta número de cien". Por su parte, los pueblos del centro y sur de México, además de la pesca, la caza y la recolección, habían domesticado ciertos animales y cultivaban algunos frutos de la tierra; ello, aunado al uso de la cerámica para cocer sus alimentos y mezclarlos, les permitió desarrollar una cocina más compleja.

Los fundadores y habitantes de Tenochtitlán quienes recogían la tradición de las culturas mesoamericanas y concentran, por medio del tributo, la riqueza de sus vecinos sometidos, ampliaban su dieta con el tráfico de pescado de la costa del Golfo y mejoraban sus cultivos en los huertos flotantes conocidos como chinampas.

EL TIANGUIS.

Los cronistas escribieron maravillados sobre el tianguis. El mercado de Tlatelolco asombró a Hernán Cortés por su perfección y magnitud, de todos los sitios llegaban productos para vender. Todo lo que el hombre apetecía se encontraba en el mercado de Tlatelolco, perfectamente bien ordenado por calles según la naturaleza de las cosas exhibidas para la venta.

El tianguis servía de mercado, de restaurante, de sitio de diversión; en fin, era uno de los lugares de reunión pública más frecuentado.

MEXICO INDEPENDIENTE.

La comida mexicana fué producto de un mestizaje entre los usos y alimentos indígenas y los que trajeron los españoles. Cada nacionalidad contribuyó a provocar ciertos cambios en la comida nacional, pero eso sí, la dieta del mexicano de las clases populares siguió siendo básicamente la misma que antes de la conquista.

La cultura española en México se inicia con la conquista, adquiriendo inmediatamente un hibridismo, producto de la intromisión de la cultura autóctona, tan vigorosa, que pronto ya no es ni española ni indígena, sino mexicana.

Durante la colonia llegaron al país españoles que no pertenecían a las clases dirigentes y por ser hijos secundores ó tercerones vinieron a México a hacer "la América". Se dedicaron al comercio, instalaron molinos de mixtamal para procesar el maíz utilizado en las tortillerías popularizados durante el siglo XIX, así como los molinos de trigo.

Los franceses se establecieron en varios puntos de nuestro territorio; así, abrieron restaurantes y pastelerías, las suficientes como para que en 1838 los franceses nos declararan la

guerra, llamada atinadamente "La guerra de los pasteles".

Los ingleses se interesaban menos en el pequeño comercio, prefirieron dedicarse a la industria. Dejaron algunas huellas en la comida, como por ejemplo: carne asada a medio cocer, sangrantes, un tanto poco duras.

Desde la declaración de la independencia empezaron a visitarnos los norteamericanos y durante la invasión en 1847 se instalaron cantinas y bares a su estilo.

Los alemanes plantaron cafetales en las zonas donde podía producirse este estimulante, trajeron también la cerveza.

Los chinos emigraron a México desde San Francisco durante la segunda mitad del siglo pasado; se conoce como los cafés de chino (desayunos gruesos de leche hirviendo y café destilado acompañado de pan "de chino").

Las clases superiores durante la revolución en 1910 se aficionaron a las costumbres francesas. Las altas modas, las sombrererías, los restaurantes de alcurnia, los banquetes oficiales corrían a su cargo, sobre todo a partir de la intervención francesa y durante el porfiriato.

Algunas costumbres se alteraron y la comida no se acompañaba con tortilla sino con pan, vino, café, etc.

MEXICO ACTUAL.

El avance acelerado de la tecnología caracteriza al siglo XX. Se desarrolla una industrialización lo cual va provocando una plaga, destruyendo el equilibrio ecológico, social, y un entorpecimiento a la vida cotidiana.

"Algunos inventos logran favorecer al hombre, otros embrutecerlo".

Dentro de los alimentos sabemos que actualmente se puede congelar la compra de la semana, se va ahorrando tiempo, favoreciendo el trabajo a los alimentos chatarra; así, éstos van contaminando a la población y sobre todo a los niños.

Los restaurantes franceses van decayendo, la moda norteamericana invade con una aparente simplicidad y rapidéz el estilo de los restaurantes; así, va modificando una torta por un 'sandwich' ó un 'hot-dog', y todo por un servicio rápido. Hasta que veamos atrás nos daremos cuenta del mercado tradicional en el cual resusitarán los braseros y probemos los tacos trasladándonos a una gastronomía regional.

ANTECEDENTES DE LA COCINA MEXICANA.

LA COCINA

MEXICO-TENOCHTITLAN.

La presencia y los beneficios del fuego en las culturas mesoamericanas quedan de manifiesto en el culto a Huehuetéotl, el dios viejo, conocido así tanto por su aspecto como por su antigüedad.

En Tenochtitlan la conservación del fuego y la manutención cotidiana de la familia estaban a cargo de la mujer. Su cocina era una pieza de adobe, cuando existía como cuarto separado, cuyo equipo de trabajo quedaba compuesto por un tlecuil, por un comal de barro y un soplador de tule; un metate con metlalpil, un molcajete con tejolote, todos de piedra volcánica; ollas y cazuelas, tecomates y guajes, ayates, chiquihuites y tanates.

Sobre los tenamates de tlecuil colocaba la cocinera las ollas para guisar los alimentos ó el comal para cocer tortillas. Este mismo principio de piedras calentadas con leña encendida era trasladado al horno subterráneo, en donde lograba la cocción de los alimentos en su propio jugo resguardados por la impermeabilidad de las ollas de maguey ó de maíz.

Algunas mujeres participaban de la vida bulliciosa del mercado e instalaban sus cocinas y servían a comerciantes, compradores y a cualquier pasante con apetito.

Durante los festejos se preparaban y se servían alimentos. En éstas ocasiones los cocineros ejercían el oficio sagrado de nutrir a los dioses y de hacer partícipes a los hombres de la comida regional.

NUEVA ESPAÑA.

Cuando los españoles iniciaron los trazos primitivos de las ciudades coloniales y empezaron a levantar las primeras construcciones en América, la situación culinaria en Europa, en cuanto a espacios, adelantos técnicos y avances gastronómicos, no había hecho muchos progresos desde la Edad Media.

En Europa, las cocinas domésticas del siglo XVI siguieron siendo las mismas que las medievales: una chimenea de ladrillo adosada a la pared ó colocada en el centro de la habitación con una campana de humos que se levantaba hasta el techo; se alimentaba con leña ó carbón y servía al mismo tiempo para calentar las habitaciones.

Las cocinas que se erigieron en palacios, conventos y haciendas durante el periodo virreynal en la Nueva España fueron mezclando exitosamente las concepciones europeas con las indígenas, produciendo así, a la larga, un enriquecimiento del espacio culinario y de los métodos de transformación de los alimentos.

El magnífico convento franciscano fr Huezotzingo, en el estado de Puebla, fué uno de los primeros que se construyeron en la Nueva España y ahí se puede observar hoy la cocina en que los frailes cocineros preparaban los austeros alimentos que, en silencio, a la escucha de la lectura de los textos sagrados, consumía la comunidad.

Las instalaciones de la cocina constan de un lugar abierto, con un enorme tiro para desalojar los humos. Los leños descansan directamente sobre el piso; encima prenden los llares de los que se cuelgan los calderos. La habitación cuenta también con un ducto de agua que llena un depósito junto a la puerta de entrada. Otro de los accesos comunican lo que fueron el frigorífico y la panadería.

La transformación de la cocina se produjo hasta el siglo XVII. Se empezó a apreciar la existencia de una estructura de obra que hacen las veces de estufa, con hornillas alimentadas por leña ó carbón. En las cocinas mexicanas existe, además, una mesa de trabajo que puede ser

así mismo de albañilería ó de madera. En ninguna falta el metate y la tinaja de barro ó el barril de madera para el agua y, como útil auxiliar para frituras, el gran cazo de cobre; los trastos del mismo metal, las cazuelas de barro, las cucharas de madera en abanico junto con los otros de tule para avivar el fuego; canastas, parrillas de metal, alacenas importadas con lo indispensable a la vista. Todo en una arquitectura de ingenio y de fantasía que convierte en lujo la necesidad cotidiana.

Habitaciones independientes con suficiente iluminación, blanqueadas a la cal ó revestidas de azulejos; en ellas se afanaban las indias molenderas, las tortilleras, los aguadores, las cocineras, y en fin, la mano de obra doméstica disponible en la Nueva España.

La vanguardia en materia de diseño del espacio culinario y de condiciones de trabajo se había producido en Europa en los monasterios medievales.

Dentro de la tendencia monástica de diseñar amplias y bien provistas cocinas, sobresalen las poblanas, deslumbrantes por el pródigo uso de azulejos de talavera como recubrimiento de muros, braseros, mesas, pilas; presenta en ellas para dar una vistuosidad y pulcritud al lugar.

En el siglo XVIII el primer elemento que abonó el terreno de las transformaciones culinarias fué la generalización de braseros de varias hornillas con fuego controlado; ello permitió un amplio registro de calores, así también como la preparación y supervisión simultánea de varios platillos en diversas etapas.

La preparación de diversos platillos en el ámbito de la cocina profesional requirió de la presencia de especialistas que dominaran las distintas ramas. Así nace el chef de cuisine.

Otro fenómeno importante que marcará la revolución gastronómica que se inicia en el siglo XVIII y culmina en el XIX es la aparición de restaurantes.

Dos acontecimientos históricos: la Revolución Francesa y la Independencia de México, fueron causas de la expansión y de la absorción por nuestra cultura, de los preceptos y la mano de obra especializada que produjo la gran cocina francesa.

El nuevo gusto francés se cuela por las cocinas de los mesones mexicanos, obligando así la renovación de nuevas costumbres, cambiar mambretes de establecimientos por el de restaurantes.

Mientras tanto los experimentos para la aplicación del gas como elemento energético se perfeccionaron. Apartir de la primera presentación pública de una estufa de gas en 1839, en Inglaterra, los modelos se fueron perfeccionando hasta la aparición en 1889 en Chicago, de la "Jewel Gas Stove", marcando una separación entre lo rudimentario y la modernidad. Cuatro años más tarde, en 1893, se presentó también en Chicago, durante la Exposición Mundial, una cocina totalmente eléctrica, que cambió la tradición milenaria de la necesidad de la llama ardiente.

Actualmente el espacio culinario se ha reducido y este a la vez a cambiado el acomodo de los elementos, según las conveniencias del usuario. También, debido al avance tecnológico y científico que se ha presentado como los Hornos de Micro-ondas que más tarde no se requerirán ya que la alimentación, a la velocidad que vamos y que se ha comprobado, sea a base de pastillas y tubos de pastas alimenticias.

ANALISIS ARQUITECTONICO.

Con el fin de definir las condiciones en que se desarrolla la actividad gastronómica dentro del país y consecuentemente poder establecer las características del tema.

Debido a que en México no existe un lugar así, como el que se quiere realizar, se hizo un estudio de tres lugares semejantes:

- 1.- Epcot Center en Estados Unidos de Norte América.
- 2.- Villa Latina en el D.F.
- 3.- Hotel Nikko en el D.F.

1.- EPCOT CENTER.

Dentro de este centro se observa una separación muy marcada:

- a) Area de exposición tecnológica
- b) Area de pabellones

Concretándose al área de pabellones; para llegar a ésta, se llega por medio de un andador central el cual desemboca a una plaza, y ésta se divide en dos andadores, los cuales encaminan al usuario a cada pabellón. Cada uno de los pabellones conserva un estilo ó algo característico de cada región.

Cada pabellón tiene la misma función: se llega a una plaza de acceso la cual nos reparte a un área de comercio, otra de exposición, ya sea de cine cultural ó un pequeño museo y consecuentemente al ó los restaurantes.

Los restaurantes de cada pabellón conservan sus comedores muy similares aunque cada uno de ellos arreglado conforme sea la procedencia; cada cocina tiene sus elementos característicos para la preparación de alimentos y varía en cuanto a dimensiones por la capacidad de comensales.

Los pabellones son de: México, Noruega, China, Italia, Estados Unidos, Marruecos, Japón, Francia, Inglaterra y Canada.

2.- VILLA LATINA (ANTERIORMENTE LAS ALMENAS).

Este conjunto funciona por medio de una plaza que da acceso, que lleva a cada uno de los restaurantes, los cuales son de:

- comida mexicana
- comida italiana
- comida española
- comida internacional.

Cada uno de éstos restaurantes puede funcionar independientemente, su cocina tiene un área de guardado y otra de preparado. El área de comensales está dividido y decorado de diferente manera (dependiendo del tipo de comida).

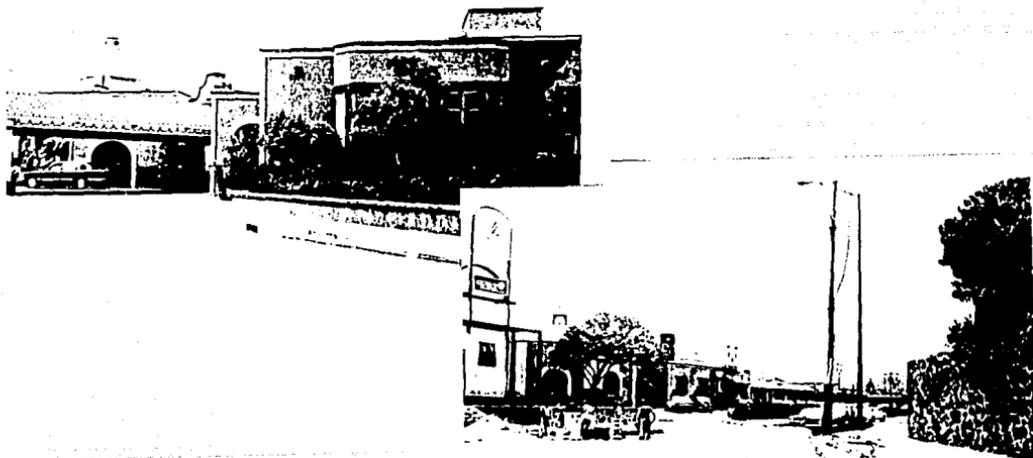
3.- HOTEL NIKKO.

Dentro de este hotel lo que nos importa es la concentración de restaurantes/bar en el mismo edificio, éste no es fuera de lo normal, sino la variedad de éstos. Tenemos:

- lobby-bar
- cafetería mexicana
- bar inglés ('pub')
- restaurante francés
- restaurante Tepanyaki
- restaurante con especialidades japonesas
- 4 salones de banquetes

La cocina es un elemento importante dentro de este conjunto ya que ocupa una tercera parte de un piso, considerando solamente ésta donde se preparan los platillos finalmente, más aparte donde se preparan parte de los alimentos para personal y panadería.

Dentro de la cocina lo que más llama la atención, que siendo un sólo espacio, se preparan los diferentes alimentos lo cual no es tan satisfactorio para el paladar de buen gusto ya que se mezclan los aromas de los condimentos.



PROPUESTA.

Antigua es la tradición gastronómica en México, nuestro país ocupa hoy un lugar importante en el renglón gastronómico.

La aparente necesidad de satisfacer, la creciente demanda de restaurantes que den a conocer nuestra cultura gastronómica dentro del Distrito Federal, da como resultado la proposición del Tema de "Centro Gastronómico Nacional".

El proyecto se fundamenta en los planes de expansión de la Secretaría de Turismo, cuyos planeadores han autorizado el desarrollo y estudio del mismo.

En el programa arquitectónico se incluyen aspectos relacionados con la integración de actividades típicas mexicanas, con las de carácter internacional, con el fin de ofrecer a la gente la oportunidad de disfrutar las instalaciones adecuadas para sus gastos. Así mismo, el programa arquitectónico considera la integración del diseño a la arquitectura de la zona, utilizando materiales, técnicas y mano de obra locales muy calificada.

El proyecto considera el ofrecer a la población la posibilidad de conocimiento y mejoramiento de nuestra cultura y así poder dar a conocer nuestras tradiciones tanto nacional como internacionalmente,

NECESIDAD FISICA.

El Distrito Federal cuenta con varios lugares en los cuales se pueda aprovechar la introducción a la gastronomía, aunque dentro del mismo no encontramos un lugar donde exista una concentración gastronómica regional, donde satisfaga a diversos usuarios.

El sitio seleccionado para contener el tema está situado en el sur-poniente de la mancha urbana, señalada en el plan de desarrollo urbano como apta para uso comercial y urbano.

El proyecto es congruente con el nivel socio-económico de la zona propuesta, lo cual coadyuvará el cumplimiento de su responsabilidad social, al fomentar las actividades relacionadas con nuestro folklore, creación de fuentes de empleos, desarrollo regional y el conocimiento de costumbres nacionales para la cultura en general.

UBICACION Y ELECCION DEL PREDIO.

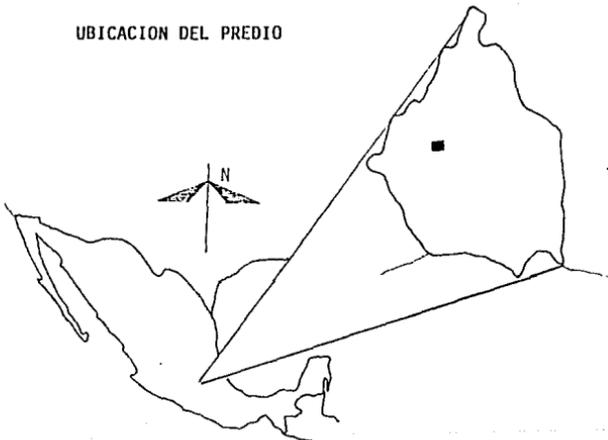
El Distrito Federal se encuentra en el centro de la República; se sitúa a $19^{\circ}20'00''$ latitud norte y longitud oeste de $99^{\circ}13'20''$ a 2240 m. sobre el nivel del mar, está rodeado por los estados de Morelos y Estado de México. Al oeste tiene el monte de las cruces, al sur la sierra del ajusco y al este la sierra nevada, en donde está el volcán Popocatepetl.

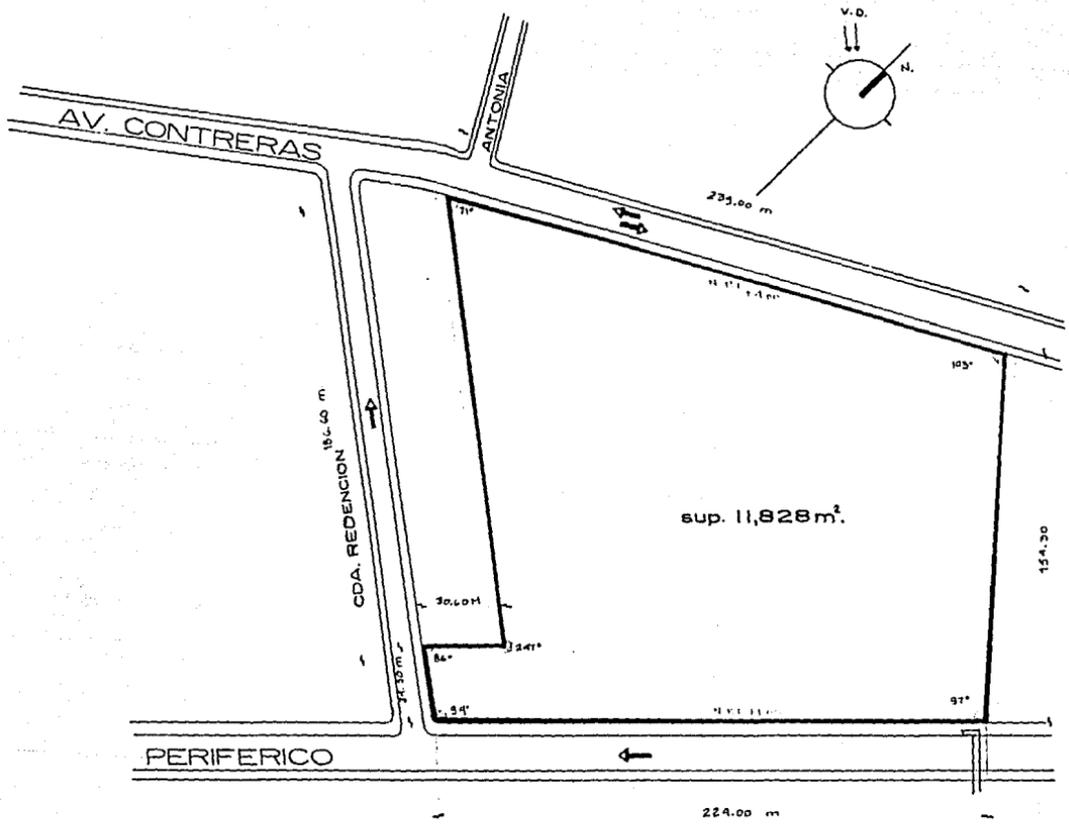
El terreno propuesto está en la delegación Magdalena Contreras, ubicada al sur oeste del Distrito Federal, tiene una superficie de 43.36 km^2 , abarca el 3.01% de la superficie total del Distrito Federal, corresponde el 1.96% de la población total del Distrito Federal; con una densidad de población de $3,992.27 \text{ h/km}^2$.

El promedio de crecimiento demográfico es de 5.53 h/vivienda. La orografía de la superficie de ésta delegación está formada por un 85% de área montañosa y lomeríos y un 15% de planicies; el área urbanizada cubre una superficie de 21.0 km^2 . El área rural ocupa el 41.19% de la superficie total.

De la superficie urbana el 98.6% se destina para uso habitacional, 0.4% para comercio y servicios y 1% para la industria y usos diversos.

UBICACION DEL PREDIO







Se ubica en el área urbana del Distrito Federal situado en la parte sur oeste dentro de la delegación Magdalena Contreras.

El terreno colinda:

- Con la colonia San Jose Batan al norte.
- Con la colonia Jardines del Pedregal al sur y al oeste.
- Con la colonia Anzaldo al poniente.

El terreno comprende una superficie total de 11,828 m² de forma irregular y con una restricción de 5.00 m. Hacia el Periferico sur y Av. Contreras tiene una restricción de 5.00 m.

Su topografía tiene desniveles suaves y sus curvas de nivel fructúan entre 3% y 5%.

VIAS DE COMUNICACION.

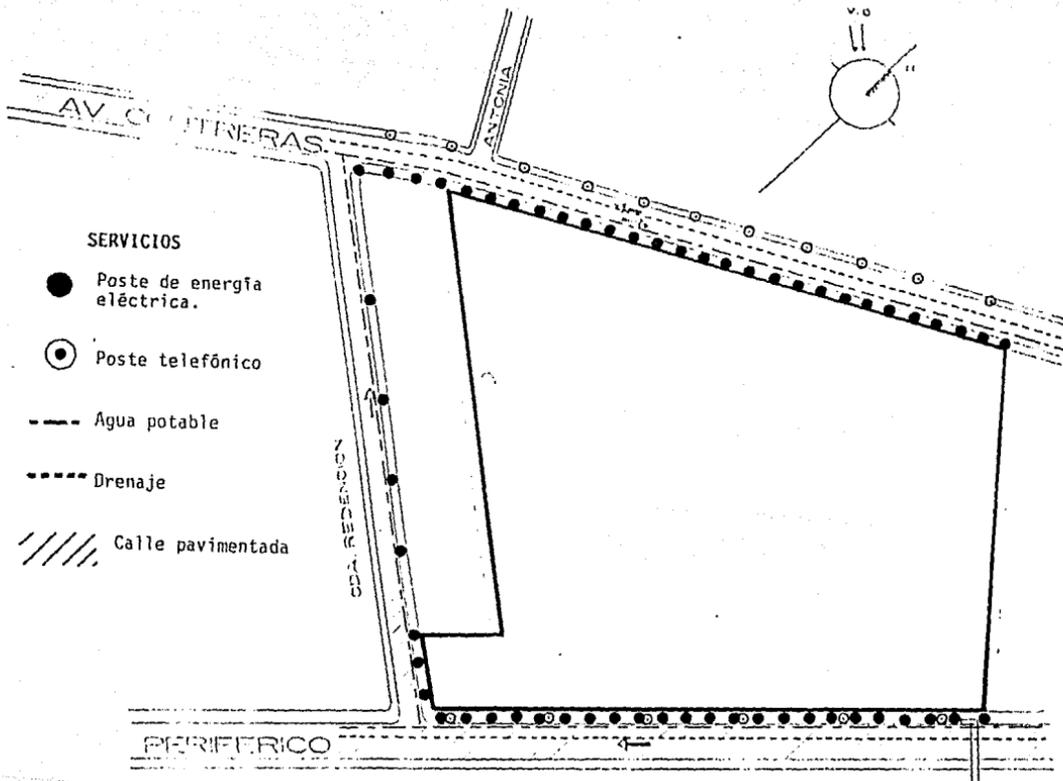
La principal vía de comunicación que da acceso al terreno, es el Boulevard A. Ruiz Cortines, conocido también anillo Periférico Sur, que deriva de sur a norte con el nombre de ruta de la amistad y posteriormente cambia el nombre como Boulevard A. Ruiz Cortines, Boulevard A. López Mateos terminando como autopista México Queretaro, Avenida Contreras, que deriva del anillo periférico.

Las calles secundarias del predio son: Cerrada Redención y calle Tarasquillo.

La Avenida San Jerónimo está a 200m. del predio.

SERVICIOS (TERRENO).

SERVICIO	DELEGACION	PUNTO DE UBICACION
Agua	existe	Posibilidad de conectarse a la red general, la línea pasa en colindancia. (Periférico- Av. Contreras).
Energía eléctrica	existe	Posibilidad de conectarse a la red general, la línea pasa en colindancia. (Periférico- Av. Contreras).
Drenaje	exixte	Posibilidad de conectarse a colector general, la línea pasa en colindancia. (Periférico- Av. Contreras).
Teléfono	existe	Posibilidad de conectarse a la red general, la línea pasa en colindancia. (Periférico-Av. Contreras).
Vías de comunicación	existe	Tiene acceso a las comunicaciones citadas en la delegación.



CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS.

El clima de la ciudad de México es semifrío subhúmedo, con temperatura media anual de 12° - 22°, los vientos dominantes proceden de diferentes direcciones, según la estación del año:

Primavera - noroeste

Verano - noroeste

Otoño - noroeste

Invierno - noroeste

La velocidad media anual es de 80 km/h y con una velocidad máxima anual de 100 km/h.

* TEMPERATURA.- la temperatura promedio, máxima anual, es de 26.9 y la mínima es de 6.9, por lo que se concluye que el clima en general es templado. El confort lo tenemos en los meses de Octubre a Abril.

* ASOLEAMIENTO.- el promedio anual de días despejados es de 115.30 y el de días cerrados es de 76.03 .El resto corresponde a los días medio nublados, es de 173.93 .

* PRECIPITACION PLUVIAL.- la precipitación promedio máxima anual es de 755.7 mm y la máxima es de 498 mm (Junio), la mínima es de 10.7 .

* DIAS CON LLUVIA.- el número de días anuales con lluvias apreciables, es de 109.87 y los meses con mayor número son: -Mayo

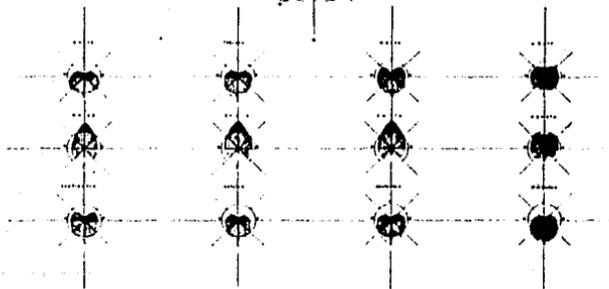
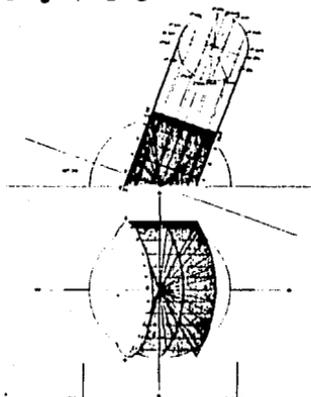
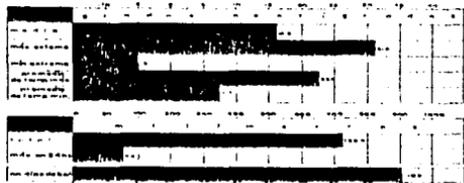
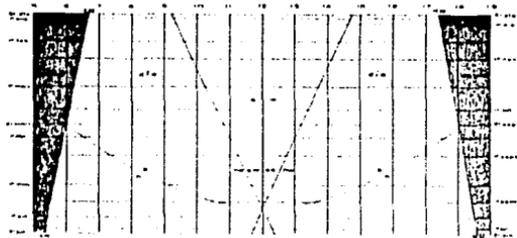
-Junio

-Julio

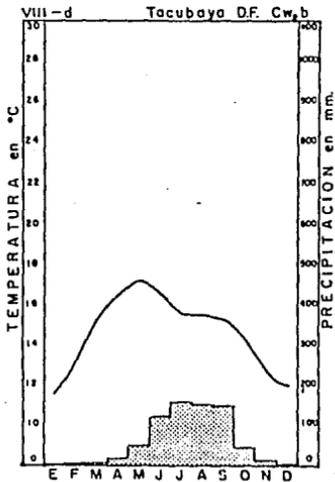
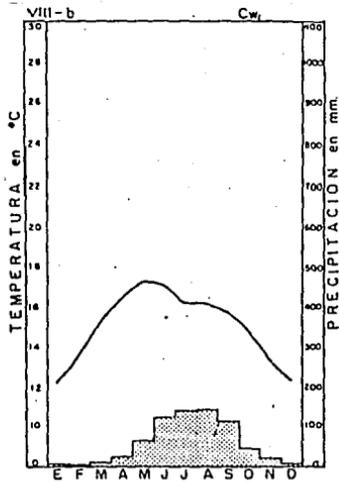
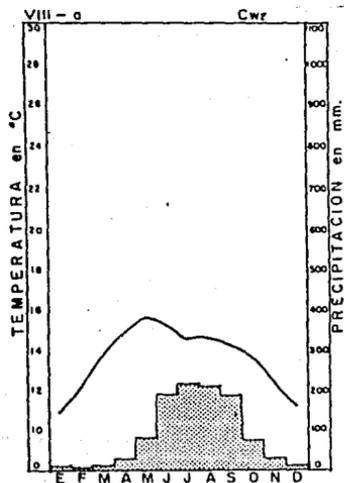
-Agosto

-Septiembre

factor climatológico



GRAFICAS TIPO DE LOS CLIMAS EN LA ALTIPLANICIE MEXICANA.



ANALISIS DEL PLAN DE DESARROLLO URBANO.

PROGRAMA PARCIAL DE DESARROLLO URBANO DELEGACION MAGDALENA CONTRERAS. 1986

El terreno se encuentra ubicado dentro de los límites de la Delegación Magdalena Contreras.

El plan de desarrollo urbano define a ésta zona como:

De densidad media (400/ha) con uso de vivienda y usos compatibles de comercios, oficinas, exhibiciones y recreación.

Dentro de comercios, exhibiciones y recreación se permite la construcción de Restaurantes con venta de bebidas alcohólicas.

El proyecto debe tomar en cuenta las restricciones, condiciones del programa arquitectónico, funcionamiento, reglamento de construcción y de estacionamiento.

Se deben tramitar Licencias de construcción y de uso del suelo (compatible).

OBJETIVOS Y METAS.

Los objetivos principales de éste proyecto son:

- * Solucionar las necesidades de ampliación de servicios gastronómicos regionales dentro del sur del Distrito Federal, localizándose en un área accesible.
- * Proyectar un Centro Gastronómico Nacional, que solucione las necesidades fundamentales del mismo, con el fin de tener las instalaciones adecuadas para el óptimo desarrollo de los alimentos y la degustación de ellos.

Paralelamente a éstos objetivos, se logran los relacionados con las responsabilidades al mundo gastronómico y su entorno demográfico, económico, social, político y laboral.

Las principales metas del Centro Gastronómico Nacional son:

- * Fomentar el conocimiento cultural de nuestro país, a través de la gastronomía.
- * Incrementar la difusión del folklore mexicano en sus diversas manifestaciones.
- * Fomentar el interés del público para mayor conocimiento de la gastronomía mexicana.
- * Promover el desarrollo económico, social y cultural.

CONCEPTO ARQUITECTONICO.

El tema de tesis denominado "CENTRO GASTRONIMICO NACIONAL", se desarrollará bajo el concepto de enriquecimiento de la imagen arquitectónica en el que los valores característicos de la arquitectura mexicana se valore en función de combinar lo tradicional con lo moderno. Contribuyendo así a consolidar una imagen arquitectónica.

De este concepto se tendrá como elemento de analogía y limitante lo que se conoce como contexto inmediato del lugar, en donde el ambiente natural sea el elemento a respetar primordialmente, definiéndose así lo que se evocará como visuales de paisaje en el proyecto, ya como un conjunto formado, de tal manera que dichos remates o puntos de visual en ubicación del observador denote siempre el contexto como parte integrante del conjunto.

DESCRIPCION DEL PROYECTO.

Primero se buscó una buena relación que debe de existir entre las diferentes zonas y el funcionamiento de cada una.

-Administrativa: está en relación directa con las demás áreas ya que su función es de administración general del conjunto.

-Comedores: Es la principal y más extensa zona del proyecto, la ubicación de cada comedor con cocina alrededor de los jardines y plazas.

- Recreación:** Esta consta de un Museo el cual se encuentra en un lugar determinado con fácil acceso al público, jardines, plazas alrededor y dentro del conjunto.
- Servicios:** Area de Mantenimiento y Estacionamiento, el cual es de forma perimetral del conjunto.

Se buscó que el conjunto se diseñara a base de una retícula ortogonal con ejes de 45° de los límites del Terreno.

Cada uno de los Restaurantes son apoyados por los servicios e instalaciones adecuadas para dar un buen servicio.

En cuanto al carácter; los volúmenes y la arquitectura en general responde a la imagen deseada para el Distrito Federal. Elementos macizos, techumbres inclinadas, juego de alturas y cambio de paños creando así volúmenes agradables.

En cuanto a acabados, el conjunto se encuentra terminado en aplanados rústicos, tonalidades contrastantes, los combinados de la teja de barro de las techumbres y el colorido de la vegetación natural.

En general, se enfocó en la creación de un lugar con características propias, bien integrado entre todos sus componentes, buscando un equilibrio visual, jugando con volúmenes, sombras, colorido y vegetación, no olvidando los detalles de la ambientación, creando así un ambiente muy particular, objetivo principal de ésta Tesis.

CRITERIO ESTRUCTURAL.

Para la construcción del proyecto se realizará una obra de tipo convencional.

Se utilizará un sistema de muros de carga losa de concreto armado, todo esto con una cimentación de zapatas aisladas con trabes de liga.

Las cargas son repartidas a muros y columnas existentes.

Se propone un sistema constructivo debido a que se realizó una modulación repetitiva de módulos, los cuales se aprovecharán varias ocasiones.

Las especificaciones de los materiales son las siguientes:

- a) Concreto tendrá una $F'c$ de 200 Kg/cm .
- b) Acero de alta resistencia de refuerzo con un $F'y$ de 4,200 Kg/cm .
- c) La profundidad de desplante de 1.30 mts.

CRITERIO DE INSTALACIONES.

A lo largo del Boulevard Avila Camacho (Anillo Periférico) y Avenida Contreras así también en las calles secundarias, se localiza la red de servicios, agua potable, electricidad y línea telefónica, así como también se descargan las aguas negras.

INSTALACION HIDRAULICA.

La acometida será una tubería de poliducto de alta densidad y abastecerá a una cisterna

general que cuenta con una reserva para el sistema contra incendio. Esta cisterna abastece a 8 cisternas secundarias repartidas en los módulos de restaurantes y 2 más en el museo y oficinas.

Haciendo un cálculo particular por restaurante cada uno será abastecido de agua potable por medio de una cisterna cada una con una capacidad de 25,000 lts/día.

Para la red de alimentación se cuenta con un equipo de bombeo programado, equipo eléctrico y equipo diesel.

La tubería de la red de distribución será de PVC en diferentes diámetros. El suministro de agua caliente se cuenta con varios equipos de calderas "Hidrotherms" distribuidos en cada cocina. La red de riego será de PVC, la cual estará enterrada a una profundidad mínima de 30 cm. bajo el nivel del jardín.

INSTALACION SANITARIA.

Se propone una red interna colectora que lleva a 2 salidas de descarga a la red municipal. Debido a la longitud del terreno y de su pendiente será necesaria la utilización de cárcamos de bombeo en determinados puntos estratégicos.

Se cuenta con registros exteriores y el mínimo de interiores los cuales tendrán doble tapa para evitar los malos olores. Los exteriores van colocados en cada cruce de tuberías, cambio de dirección o cada 35 mts. como máximo y 10 mts. como mínimo.

Las tuberías que bajan desde muebles a registros, serán de fierro fundido, exceptuando los desagües que serán de PVC tipo sanitaria al igual que las tuberías de ventilación. Las tuberías exteriores que comunican los registros entre sí, serán de asbesto cemento.

INSTALACION ELECTRICA.

La acometida de la Comisión Federal de Electricidad será de alta tensión, de donde pasa a un transformador de 13,200/220-127v., llegará a una subestación eléctrica en donde se ubican los tableros y medidores generales; de ahí pasa directamente a cada uno de los restaurantes y edificios donde existen tableros de control por zonas.

La red exterior cuenta con registros a cada 10 mts. con doble tapa y drenados para evitar la filtración y el acumulamiento de agua.

INSTALACIONES ESPECIALES.

Aire acondicionado:

Cada uno de los Restaurantes (cocinas) cuenta con un equipo de aire lavado y condicionado "Fan and Coil", cada uno tiene su equipo independiente por medio de ductos de lámina galvanizada recubierta de poliuretano, debidamente aislados y ocultos por el falso plafón.

Extracción de aire, utilizando el mismo método de lámina galvanizada.

Instalación de Gas:

Habrán la instalación de tanques para el funcionamiento de cada Hidrotherm. Se hará la instalación de 2 tanques estacionarios que darán servicio a cada Restaurante.

La tubería que se utilizará en el abastecimiento será de cobre galvanizado.

Instalación Telefónica:

Cada edificio cuenta con una red Telefónica que se controla mediante un conmutador y una operadora.

Instalación de Computadoras:

Se colocará una red de computo para el mejoramiento de contabilidad y control del conjunto.

ASPECTOS ECONOMICOS DEL PROYECTO.

El proyecto está fundamentado en la desición del consejo de administración de la sociedad de Restauranteros S.A de A.C y la Secretaria de Turismo (Sector) para expandir las actividades gastronómicas.

Esta desición asegura el contar con los fondos necesarios para el financiamiento del proyecto, mediante la aportación de capital fresco por los socios, monto que será incrementado con la incorporación de nuevos asociados tanto del Distrito Federal como del resto de los estados. El programa financiero contempla en caso necesario aceptar la participación del Gobierno y la contratación de creditos bancarios.

El mantenimiento operatorio del centro está calculado con base en los ingresos de los usuarios.

Con la aportación inicial de los socios, se pretende cubrir las inversiones necesarias de: Terreno, Escrituración, Permisos, Costo del anteproyecto arquitectónico, Proyecto ejecutivo.

Con la promición de preventa, que se iniciará al término y aprobación del proyecto ejecutivo, se pretende crear la reserva necesaria para iniciar la obra en sus correspondientes gastos de urbanización y construcción, el proyecto se divide por secciones para mayor control administrativo y de obra, el capital se podrá completar con nuevas aportaciones de capital de socios fundadores.

PROGRAMA.

función

Motor Lobby _____	Recibir los automoviles _____	50 m ²
Acceso principal _____		30 m ²
Estacionamiento _____	Capacidad 400 automoviles utilizando areas verdes exteriores del conjunto interior.	1000 m ²
Oficina estacionamiento _____	Administración de estacionamiento _____	50 m ²
Vestibulo principal _____	Distribución de áreas _____	100 m ²
Control de acceso _____		25 m ²
Información turística _____		50 m ²
Museo Gastronómico _____	Exposición _____	1000 m ²
Sanitario Hombres _____	Servicio _____	30 m ²
Sanitario Mujeres _____	Servicio _____	30 m ²
Oficinas _____		350 m ²

función

Vestibulo		20 m ²
Secretariado	Trabajo administrativo	200 m ²
Oficina del Consejo		30 m ²
Oficina de gerente		25 m ²
Archivo	Guardado de documentos y papelería	15 m ²
Sanitario hombres	Servicio	15 m ²
Sanitario mujeres	Servicio	15 m ²
Fumador		25 m ²
Sanitario hombres	Servicio para salones	60 m ²
Sanitario mujeres	Servicio para salones	60 m ²
Salón # 1		1200 m ²
Guardaropa		25 m ²

función

Vestíbulo	Recepción	50 m ²
Pista de Baile		100 m ²
Comedores		825 m ²
Salón #2		550 m ²
Guardaropa		12 m ²
Vestíbulo	Recepción	25 m ²
Comedor		440 m ²
Cocina	Preparación y servicio a salones	225 m ²
Plataforma de repartición	Repartición a restaurantes y áreas jardinadas.	250 m ²
Foro	Presentación de espectaculos	250 m ²
Restaurante tipo para 200 comensales		325 m ²

función

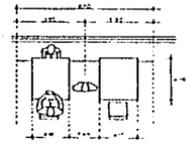
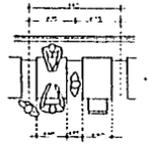
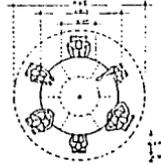
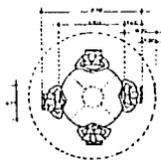
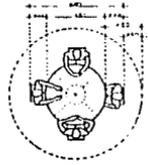
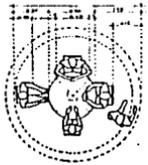
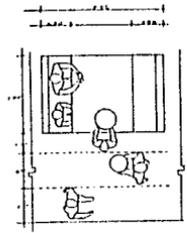
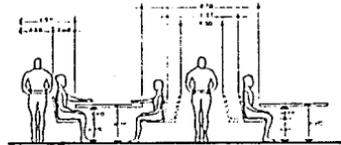
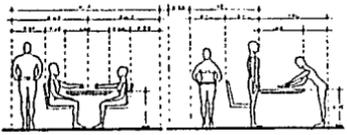
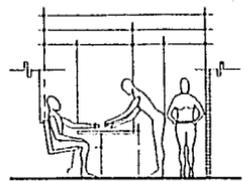
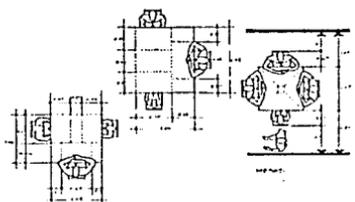
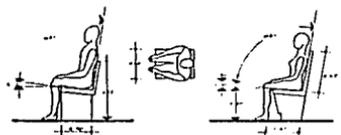
Vestíbulo	Acomodo de comensales	15 m ²
Espera		6 m ²
Sanitario hombres	Servicio a comensales	18 m ²
Sanitario mujeres	Servicio a comensales	18 m ²
4 mesas de servicio	Servicio para comedor	5 m ²
Comedor		356 m ²
Terraza para 60 comensales		180 m ²
Pabellón	Presentación de músicos	12.5 m ²
Mesa de buffete	Selección de platillos	18 m ²
Cocina tipo		210 m ²
Entrega de alimentos	Entrega, peso y selección	15 m ²
Control	De personal y de alimentos	7 m ²
Caja	Administrativa	4 m ²

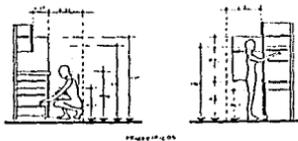
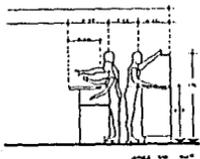
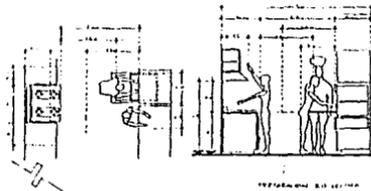
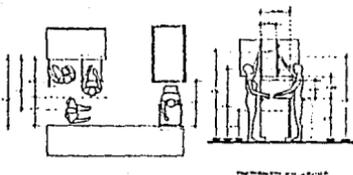
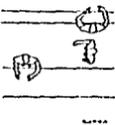
función

Oficina Chef y dietista			6 m ²
Selección y limpieza	Selección de alimentos y limpieza de los mismos		10 m ²
Steward-latería	Guardado		4 m ²
Almacén seco	Guardado		5 m ²
Cámara frigorífica	Guardado		16 m ²
Area Caliente:			
-Freidora	-Plancha	-Mesa caliente	35 m ²
-Estufa	-Salamandra	-Fogones	
-Asador	-Hornos	-Marmitas	
Panadería:			
-Hornos	-Mesa de trabajo		10 m ²
Area Fría:			
-Frigoríficos	-Mesa fría	-Mesa de trabajo	10 m ²

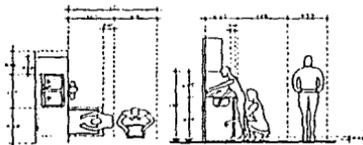
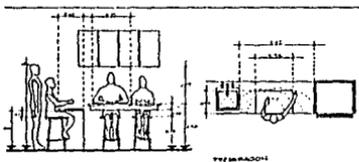
función

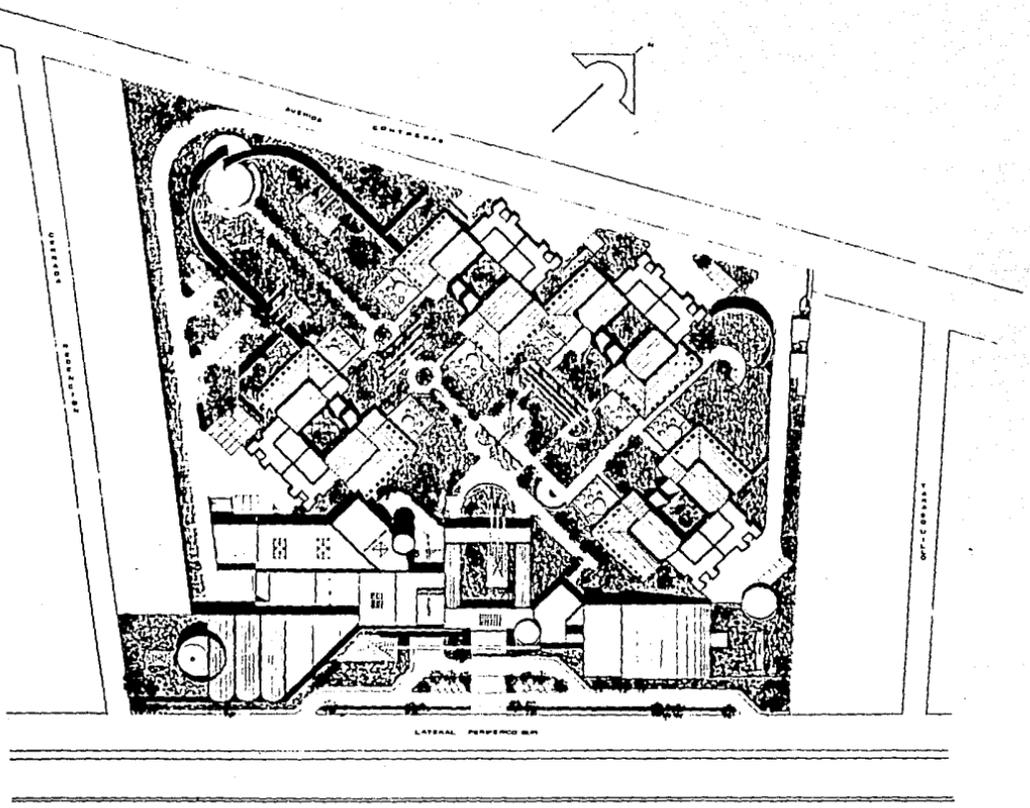
Bar	Servicio de bebidas	8 m ²
Cava	Almacén de botellas	4.5 m ²
Lavado de vajilla, cristalería y cuchillería	Limpieza	15 m ²
Lavado de ollas	Limpieza	10 m ²
Basura		6.5 m ²
Caseta de Vigilancia	Control de acceso y chequeo de proveedores	21 m ²
Casa de velador		50 m ²
Cuarto de máquinas		90 m ²



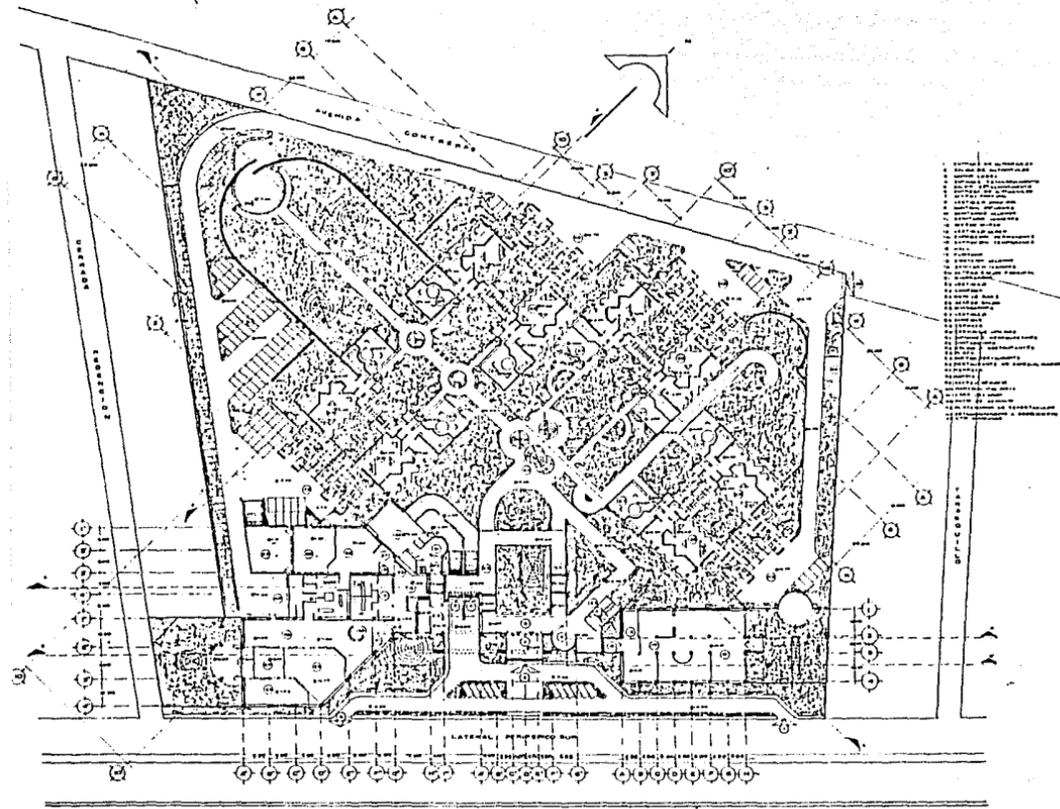


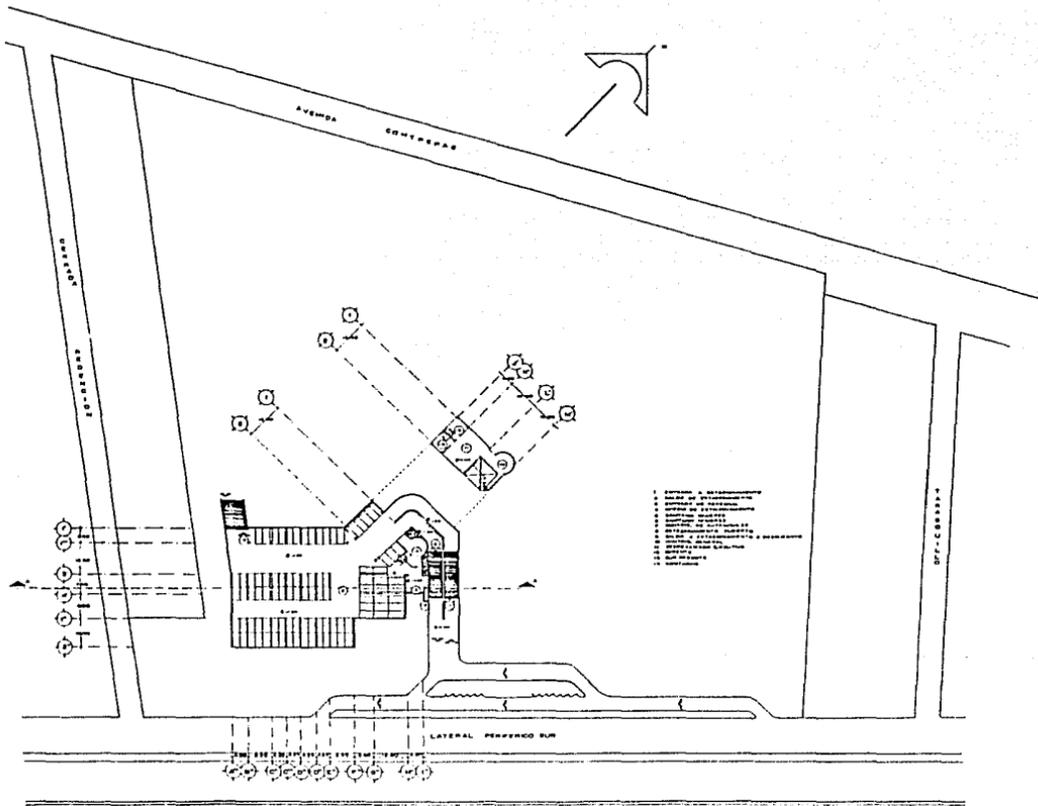
IF THE REACH IS TOO LONG, THE BEST SOLUTION IS TO USE THE REACH ADJUSTERS. BY USING THE ADJUSTERS IN CORRECT PLACE THE REACH IS NOT TOO LONG AND THE REACH IS NOT TOO HIGH. THE REACH IS NOT TOO LOW.

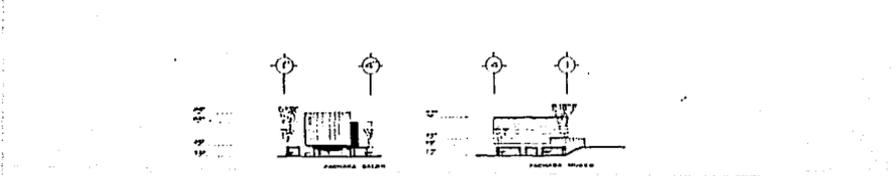
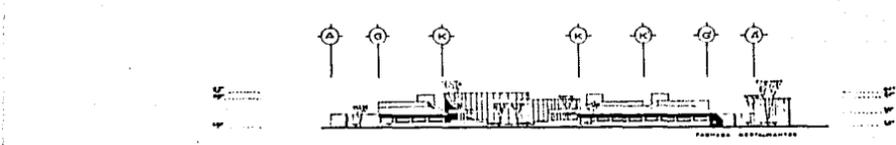
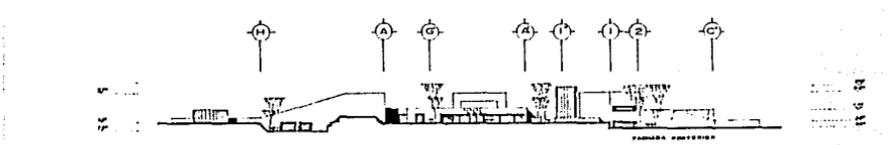
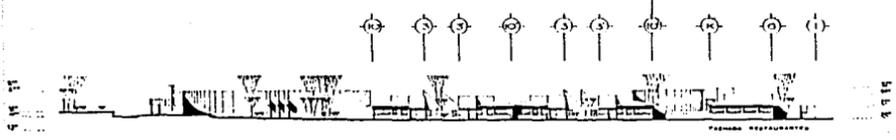
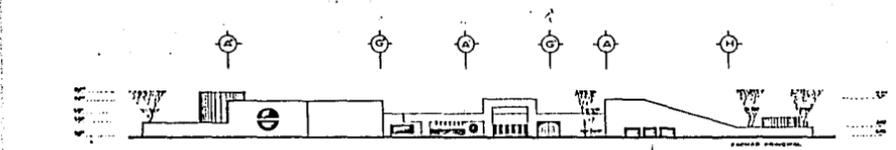


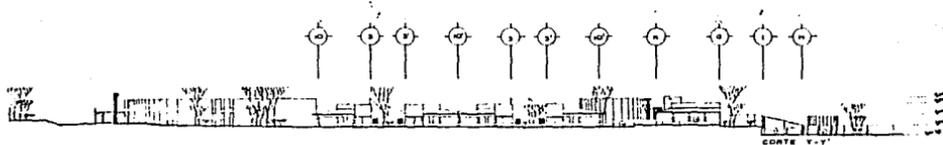
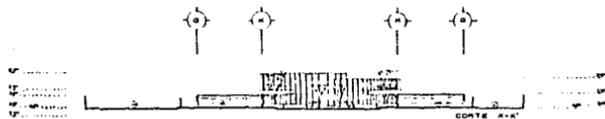
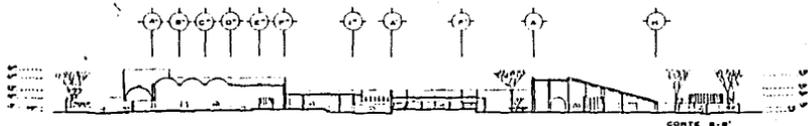
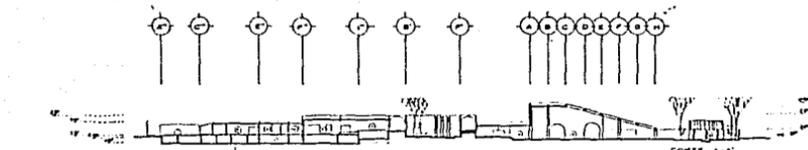


CENTRO GASTRONOMICO NACIONAL
 PLAN DE LAZARTE CONJUNTO DEL 1966









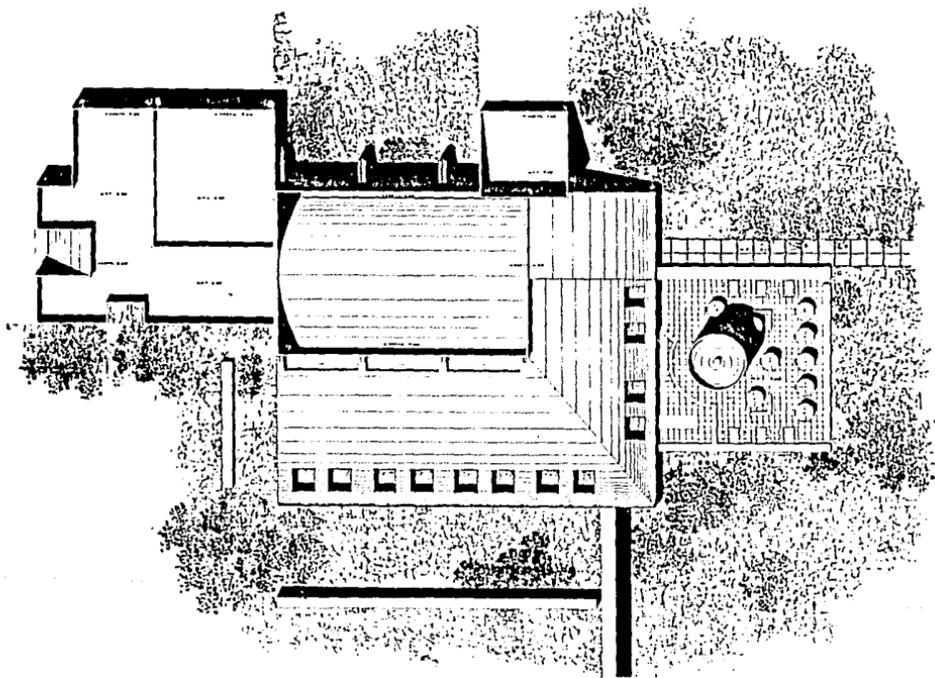
1. PISO DE OFICINA
 2. SUELO
 3. PLANTA
 4. ATENUACION DE RUIDO

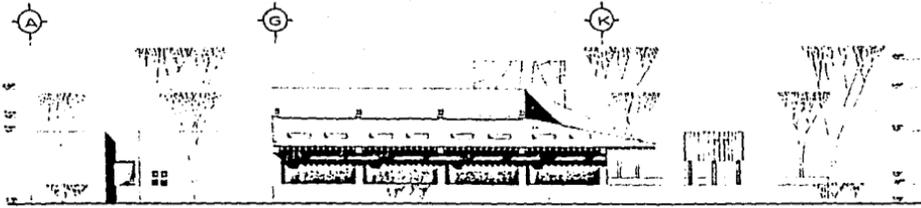
5. PASADIZO
 6. PASADIZO
 7. PASADIZO

8. ESTACION PASADIZO
 9. ESTACION DE ATENUACION DE RUIDO
 10. ESTACION PASADIZO
 11. PASADIZO
 12. PASADIZO

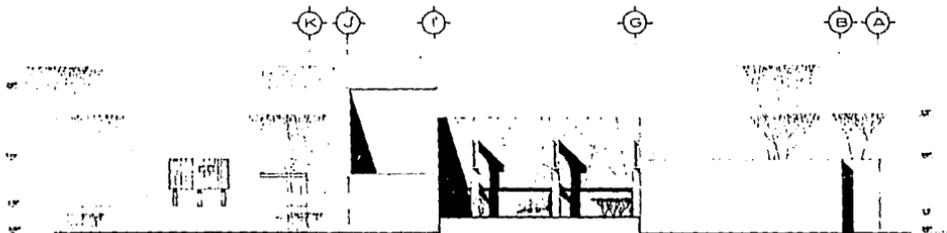
13. ESTACION DE ATENUACION DE RUIDO
 14. PASADIZO DE OFICINA
 15. ESTACION PASADIZO
 16. PASADIZO DE ATENUACION DE RUIDO

17. PASADIZO
 18. PASADIZO
 19. PASADIZO

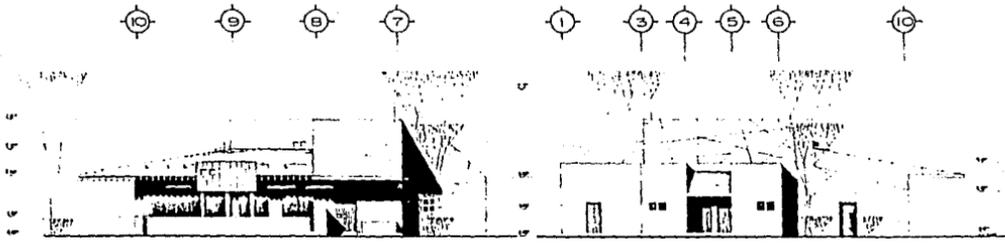




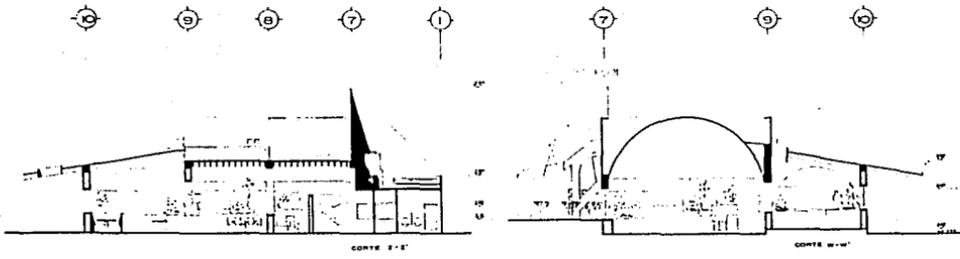
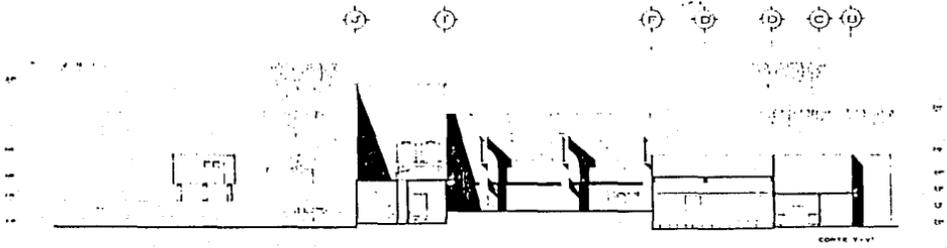
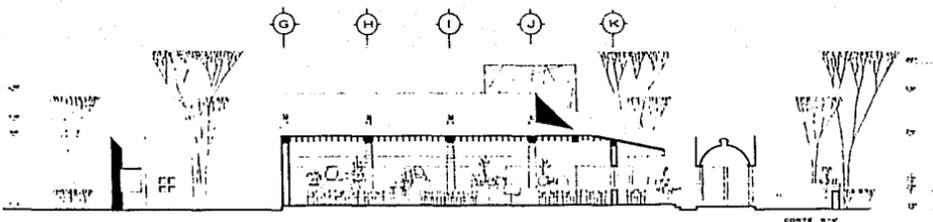
FACHADA LATERAL



FACHADA LATERAL



FACHADA LATERAL

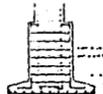
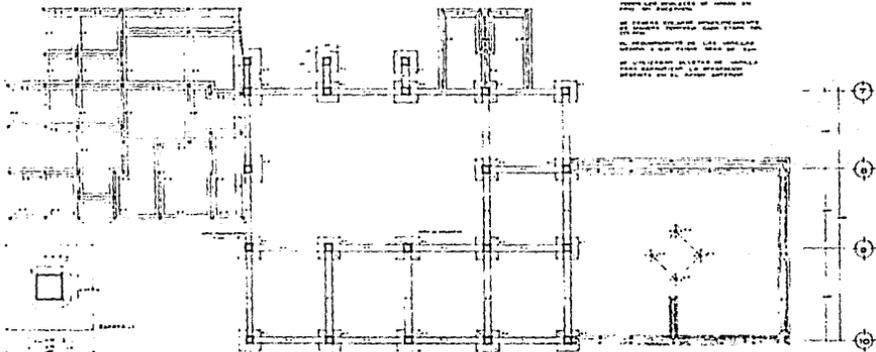


1 2 3 4 5 6 7 8

9 10

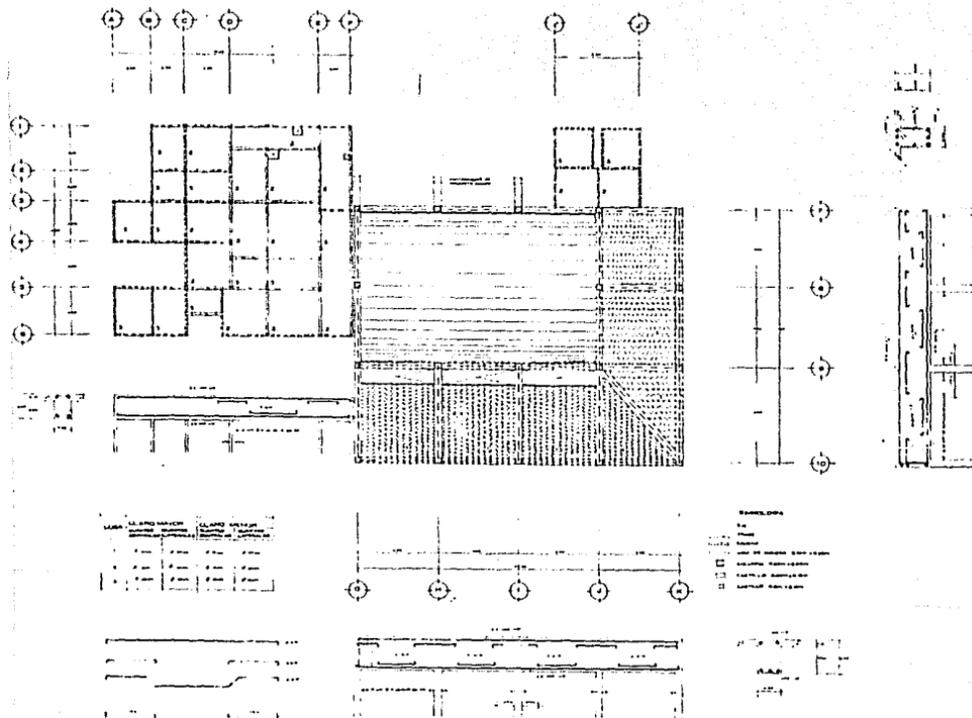
ESPECIFICACIONES

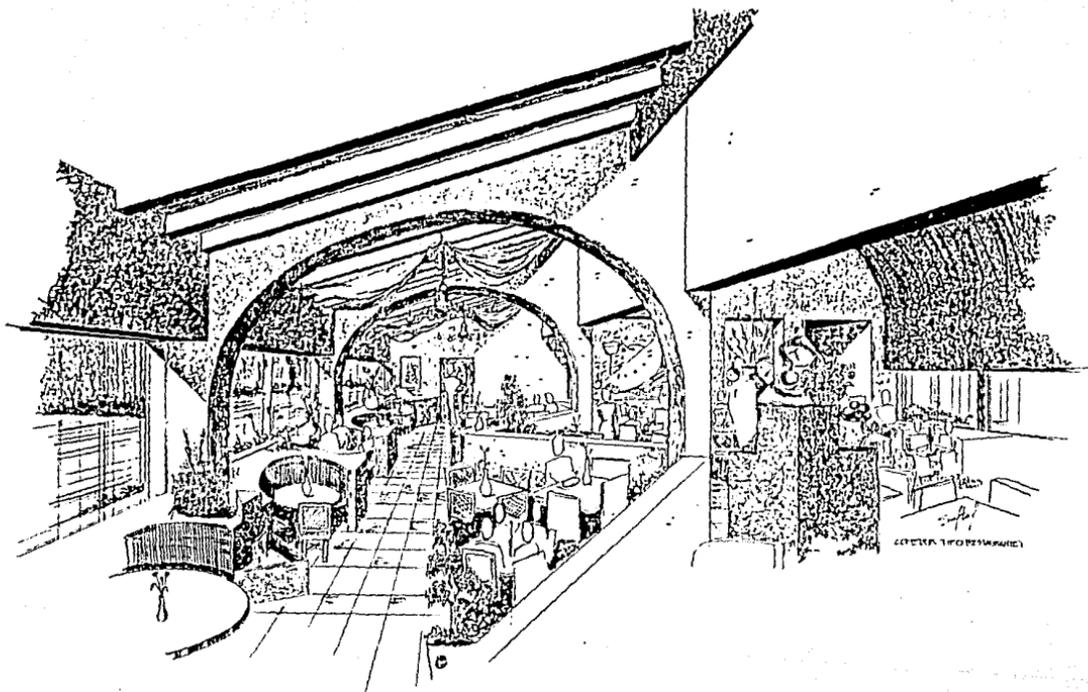
ELABORADO SEGUN EL PROYECTO
 DE PLANOS DE ARQUITECTURA
 Y DE ESTRUCTURAS
 Y DE ACORDO CON EL DISEÑO
 DE ESTRUCTURAS DE ACORDE
 CON LOS REQUISITOS DE NORMAS DE
 DISEÑO DE ACORDE
 DE ESTRUCTURAS DE ACORDE
 CON LOS REQUISITOS DE NORMAS DE
 DISEÑO DE ACORDE
 CON LOS REQUISITOS DE NORMAS DE
 DISEÑO DE ACORDE



1 2 3 4 5







CONCLUSION.

El "Centro Gastronómico Nacional" como tema de tesis se desarrolló con el objetivo de asentar un precedente de estudio que ayude a la realización de éste género de edificios.

La actividad gastronómica necesita de un gran impulso, y con desarrollos como éste se lograrán grandes beneficios en general al país.

En cuanto a la finalidad arquitectónica, ésta comprende la preocupación por el desarrollo de varios aspectos:

- * El adecuado diseño de los espacios, teniendo como meta el cumplir con las necesidades que el hombre requiere para el desarrollo de sus actividades de degustación y recreación.
- * La integración del conjunto a un contexto que como parte de tal, sea un elemento de importancia y necesario para el mismo, creando con esto un elemento característico del lugar.
- * El fortalecimiento de la arquitectura típica mexicana que no debe de desvalorizarse; ya que forma parte de un entorno histórico cultural del país, siendo esto, una combinación con una arquitectura moderna.
- * El estudio de volúmenes de los diferentes elementos tratando de romper con la horizontalidad, proporcionando el ritmo necesario, para que el proyecto sea el resultado de una composición arquitectónica.

ESTA TESIS DE GRADO
SALA DE LA BIBLIOTECA

BIBLIOGRAFIA.

- * DIRECTORIO NACIONAL GASTRONOMICO.
Secretaría de Turismo-México
- * ENCUENTRO DE DOS TRADICIONES.
Memorias de la cocina y bodega
Alfonso Reyes - México F.C.E. 1953
- * COCINA MEXICANA O HISTORIA GASTROMICA DE LA CIUDAD DE MEXICO.
Salvador Novo - México Porrúa 1979
- * HISTORIA GENERAL DE LAS COSAS DE LA NUEVA ESPAÑA.
Bernardino de Sahagun. L-8 México. Porrúa 1969
Notas de Angel María Garibay.
- * HISTORIA VERDADERA DE LA CONQUISTA DE LA NUEVA ESPAÑA.
Bernal Díaz del Castillo. Porrúa 1976 ("sepan cuantos" 5)
- * HISTORIA DE LA COMIDA EN MEXICO.
Armando Farga. México Costa Ancic México. 1968
- * ARTES DE MEXICO - LA COCINA MEXICANA.
No. 107. 1968
- * ARTES DE MEXICO - LA COCINA MEXICANA
No. 108. 1968

- * EL UNIVERSO DE LA COCINA MEXICANA.
Fomento Cultural Banamex, A.C. México. 1988
- * LA VIDA COTIDIANA DE LOS AZTECAS EN VISPERAS DE LA CONQUISTA.
Sowtelle, Jacques. F.C.E. México 1983
- * EL ARTE EN LA COCINA MEXICANA.
Juan O'Gorman - Conasupo, México 1981
- * HISTORIA DE LA COMIDA EN MEXICO - GEOGRAFIA GASTRONOMICA
Armando Farga. México Costa Ancic México. 1968
- * SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN HOTELERIA
La Cocina, Alimentos y Contabilidad
- * GASTRO TOUR DE MEXICO.
No. 87, 88. México 1989. Editorial efectiva S.A.de C.V.
- * MUNDO GASTRONOMICO AÑO 1 No. 1
9 de Agosto de 1989
- * PROYECTOS TURISTICOS (FORMULACION Y EVALUACION).
Edgar A. Hernández Díaz.
Editorial Trillas.México 1989

* GOURMET THE MAGAZINE OF GOOD LIVING

No. 8 Agosto 1989

No. 9 Septiembre 1989

No. 10 Octubre 1989

No. 11 Noviembre 1989

No. 12 Noviembre 1989

* RESTAURANT/HOTEL DESIGN INTERNATIONAL

No. 7 Julio 1989

No. 8 Agosto 1989

No. 9 Agosto 1989

* CAMINOS DEL AIRE.

Abril 1990

Febrero 1991

* PROYECTO, CLIMA Y ARQUITECTURA

E. Gonzáles, E. Hinz, P. de Ortega

C. Quiroz

Editorial G.G. México 1988

* REGLAMENTO DE CONSTRUCCION PARA EL D.F.

Editorial Porrúa México, 1987

* EL ARTE DE PROYECTAR EN ARQUITECTURA.

Ernest Neufert

Editorial G.G. México D.F. 1982

*** MANUAL DE CRITERIOS DE DISEÑO URBANO.**

Jan Bazart

Editorial Trillas, México 1986