

TESIS QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
A R Q U I T E C T O

Presentan: Luis Alfredo Barrera Luz
Mariana Abigail Díaz Avila



Universidad Nacional Autónoma De México
Facultad De Arquitectura
Taller Jorge González Reyna
Ciudad Universitaria, CDMX
Agosto 2019

CENTRO ENOLÓGICO Y GASTRONÓMICO

Tequisquiapan, Querétaro, México

Sinodales: Arq. Luis Fernando Solís Ávila
Arq. Honorato Carrasco Mahr
Arq. Romero González Irma Elvira



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas

Tesis Digitales

Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

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

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



AGRADECIMIENTOS

Queremos expresar nuestro agradecimiento a todas la personas que nos apoyaron a lo largo de nuestras vidas académicas, especialmente, a nuestros padres, hermanos , profesores y amigos ya que sin su esfuerzo este logro no habría sido posible.

Gracias por estar siempre presente.



AGRADECIMIENTOS

A mis padres Alfredo Barrera Pios y Amada Luz Luz, a mis hermanas Claudia, Gabriela y Fernanda. A Dios agradezco infinitamente por tenerlos a ustedes, llenando de dicha y amor cada día de mi vida, es por ellos que al haber concluido con éxito mi carrera profesional, quiero que sepan que es para ustedes y que siempre estarán en mi corazón.

Luis Alfredo Barrera Luz

Gracias a mis padres Alejandro y Maribel por ser los principales promotores de mis sueños, gracias a ellos por cada día confiar y creer en mí y en mis expectativas, gracias por cada consejo y por cada una de sus palabras que me guiaron durante mi vida, gracias a mis hermanos Gerardo y Oswaldo por motivarme siempre y hacerme reír.

Gracias a aquellas personas que estuvieron y están presentes, ustedes saben quienes son, sin ustedes no hubiera sido lo mismo, que me apoyaron y creyeron en la realización de este logro.

Gracias a Dios y a la vida por este nuevo logro.

Mariana Abigail Díaz Avila





Índice

01 Introducción

02 Fundamentación

04 CAPÍTULO 1- ANTECEDENTES

Historia del vino
La llegada del vino a México
Producción y consumo del vino en el mundo
Lugares donde crecen las principales variedades
Producción y consumo del vino mexicano
El vino en Querétaro
Ruta del vino y el queso Querétaro- Tequisquiapan
Variedades de uvas mas utilizadas en el mundo tintas
Variedades de uvas mas utilizadas en el mundo blancas
Los varietales según su hoja
Tipos de vino
Importancia del suelo en el cultivo de la vid
Anatomía de una cepa
Partes de la uva
Composición química del vino
Elaboración de vinos tintos
Elaboración de vinos blancos
Los pasos para catar vinos
Temperaturas ideales para los vinos

24 CAPÍTULO 2.- EL SITIO

Ubicación general
Historia
Clima
Hidrología/flora/fauna/uso de suelo
Población/economía
centro de Tequisquiapan
Vialidad

Terreno/P.D.U/suelo
Poligonal/asoleamiento y viento
Vistas del terreno/colindancias
Contexto/tipologías
Vialidades
Vegetación
Reglamentación

39 CAPÍTULO 3.- PROCESO DE DISEÑO

Fundamentos
Concepto
Requerimientos
Programa arquitectónico
Diagrama de funcionamiento general
Análogos

52 CAPÍTULO 4.- PROYECTO ARQUITECTÓNICO

Plano de conjunto
Planta sótano
Planta aulas
Planta cafetería
Planta cubierta/terrazza
Plano cortes
Plano fachadas
Plano cortes por fachada

61 CAPÍTULO 5.-VISUALIZACIONES

74 CAPÍTULO 6.- PROYECTO EJECUTIVO

Memorias descriptivas
Factibilidad Económica
Presupuesto
Conclusiones
Índice proyecto ejecutivo

81 BIBLIOGRAFÍA



En este trabajo se propone un centro gastronómico y enológico “TERRA” localizado en el municipio de Tequisquiapan, Querétaro que es uno de los sitios turísticos más importantes del estado de Querétaro; por lo que actualmente se encuentra dentro de la categoría de “pueblos mágicos”¹ principalmente por su historia, arquitectura y sus productos regionales; el vino y el queso.

En los últimos años el turismo que llega a la región es atraída por conocer su producto estrella; el vino. Ya que es bien conocido que es la segunda zona vinícola más grande del país así como su amplia variedad de quesos por esta razón se convierte en un punto central de estos elementos.

Tequisquiapan se caracteriza por la cercanía con el ambiente inmediato a el vino; desde viñedos familiares hasta casas vinícolas más industriales como Freixenet, azteca, la redonda, vinos del marques entre otros, sin dejar de lado su centralidad con los municipios aledaños: San Juan del Río, Peña de Bernal, Ezequiel Montes y Cadereyta, lo que lo convierte en el punto de interconexión de la zona vinícola de Querétaro, siendo así uno de los grandes motivos por el cual se escoge realizar el proyecto en este lugar.

El proyecto pretende unir y resaltar en un lugar tres de los elementos mas representativos del municipio: el vino, el queso, la gastronomía y la historia con el fin de crear un proyecto que atraiga mas turistas al sitio; al igual que inversión privada, pero principalmente un conjunto arquitectónico que le aporte identidad y vida a esos componentes que son la esencia mas potencial de Tequisquiapan.

¹ Secretaría de Gobernación, *Secretaría de Turismo*, “Pueblos Mágicos”, consultado el 17/Agosto/2019 en: <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/> “Un Pueblo Mágico es una localidad que tiene atributos simbólicos, leyendas, historia, hechos trascendentes, cotidianidad, en fin magia que te emanan en cada una de sus manifestaciones socio-culturales, y que significan hoy día una gran oportunidad para el aprovechamiento turístico”.



En los últimos años se ha dado un auge considerable en la producción de vino en el estado de Querétaro, sin embargo, un estudio realizado recientemente por la asociación de vitivinicultores de Querétaro (A.V.Q.) ha demostrado la ausencia de enólogos mexicanos en el campo queretano debido principalmente; a la carencia de escuelas enfocadas en la formación de técnicos en el tema.

Consideramos que es conveniente la creación de una escuela de enología y gastronomía en el estado de Querétaro; con el fin de promover la cultura del vino y la gastronomía del estado ya que se ha caracterizado por contar con un gran potencial turístico; sobre todo por ser considerado el segundo estado con mayor producción de vino en la república mexicana.

Así mismo el municipio de Tequisquiapan se ha desarrollado como una zona dependiente de la producción del vino y su gastronomía por lo tanto; se convierte en el lugar idóneo para la creación de una escuela de enología y gastronomía, permitiendo que sus alumnos estén inmersos en un contexto ideal para su formación y posteriormente su desarrollo como profesionistas buscando apoyar y mejorar el vino mexicano.

Actualmente el estado de Querétaro se ha vuelto un punto de referencia en cuanto a la producción y exportación de vino del país principalmente; en el valle central del estado en los municipios de: San Juan del Río, Tequisquiapan, Ezequiel Montes, Cadereyta y Colón.

En los últimos años en el estado se ha dado un auge importante en la producción de vino lo que ha permitido una evolución en la cultura del vino en varios sentidos; el mas significativo: que más gente está interesada en el vino y sus beneficios, anteriormente, el vino se percibía como un lujo, ahora todo el público interesado en el, puede conocerlo y disfrutarlo principalmente en festivales y especialmente por el desarrollo del enoturismo.

Se eligió el municipio de Tequisquiapan porque es un lugar lleno de tradición y cultura lo que le ha permitido ser catalogado como un “pueblo mágico” que en los últimos años ha ganado fama entre los turistas especialmente los de la ciudad de México y del centro del país por su cercanía.

Otro punto relevante es su ubicación geográfica que le permite ser un lugar interconectado con municipios aledaños creando una red de comunicación estrecha, lo que ayudara a que los jóvenes interesados en la enología o gastronomía puedan desplazarse hacia este punto sin complicación alguna; pues en general son trayectos cortos.

También, se elige Tequisquiapan; porque cuenta con la infraestructura y los servicios necesarios para poder realizar el proyecto de la mejor manera, ya que es un municipio que siempre esta en busca de dar a conocer y preservar la tradición del vino ofreciendo: tours, festivales, exposiciones hasta crear cosas únicas como la ruta del vino y el queso de Querétaro.

Lo único que se pretende con este proyecto es mejorar y apoyar al vino mexicano, así como en su momento se apoyó al tequila o el mezcal hoy proponemos algo necesario para el vino y el estado de Querétaro.

- El objetivo principal del proyecto es la formación de enólogos altamente capacitados y que cumplan las exigencias que el campo laboral de la región requiere.
- Otro objetivo importante es dotar de espacios destinados al estudio, práctica e investigación del vino, con conocimientos en la gastronomía de la región; así como impulsar la cultura.
- Una de las metas importantes de este proyecto es: aumentar el número de enólogos en el campo laboral de Querétaro y las principales regiones productoras de vino de la zona centro.

Cuenta la leyenda persa que de las semillas que un ave dejó caer a los pies del rey Djemchid (Yemshid) nacieron plantas que dieron abundantes frutos, cuyo jugo fermentado fue bebido por la favorita del rey. La mujer, que estaba enferma, se durmió profundamente bajo los efectos relajantes de la bebida, y al despertar se sintió curada y feliz.

Entonces el rey nombró al vino Darou é Shah (daru eshjâ), "el remedio del rey".

Leyenda anónima

extraído <http://elparraldebaco.tripod.com/id1.html>



ANTECEDENTES

Capítulo I

Dioses del vino



Osiris



Dionisio



Baco

El vino es considerado como una de las bebidas más antiguas que se conocen. Científicamente se ha determinado a través de pruebas carbono14; que el vino data entre 7000 y 8000 AC.

En lo que hoy conocemos como Irán se ha encontrado, el indicio mas antiguo sobre el consumo de una bebida fermentada elaborada con el jugo de uva, gracias al hallazgo de una vasija.

El nombre vino procede del latín vinum, que se cree procede del griego oinos e incluso del sánscrito vëna .

En las antiguas civilizaciones el vino se asociaba con el amor y el disfrute carnal, pero también, con la tranquilidad, el descanso y el alivio, así que siempre ha tenido un lugar importante en la historia, llegándolos a representar como figuras importantes conocidos como “los dioses del vino”

En el antiguo Egipto, creían que fue el rey Osiris, el que plantó por vez primera vid en la ciudad de Thyrsa y como consecuencia elaboró el primer vino del mundo.

Los griegos por su parte, atribuye la invención del vino a su dios Dionisio, que era conocido como: el dios de la vendimia y el vino.

Por otro lado los romanos llamaron a este dios Baco, y le atribuyen ser el descubridor del vino.

Inicios del cultivo de la vid

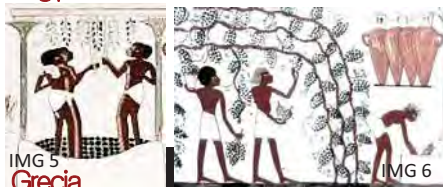


Los primeros vestigios de viticultura (cultivo de la vitis o vid) se remontan a:

- MEDIO ORIENTE: donde desde el año 8000 a.C. ya practicaba el cultivo rudimentario de uva silvestre.
- EGIPTO Y MESOPOTAMIA: 4000 a.C.
- MAR EGEO: localizado entre Grecia y Turquía; 2500 a.C.



Egipto



IMG 5
Grecia

IMG 6



Roma



IMG 8

Edad media



IMG 9

El vino se extendió a las grandes civilizaciones antiguas; a Egipto llegó desde Súmer y las orillas del Nilo sirvieron como tierras de cultivo de la vid.

Uno de los primeros sistemas para extraer el zumo o mosto de las uvas o vides fue apisonamiento (pisarlas). Sin embargo, los egipcios mejoraron este procedimiento y envolvieron las uvas en telas de lino, que exprimían tirando de sus extremos para extraer el mosto.

Los alfareros por otra parte grababan en las ánforas quién había cultivado las uvas, la fecha de elaboración y la calidad del mosto (etiqueta).

Así, el vino se convirtió en símbolo del estatus social y era empleado en ritos religiosos y festividades paganas.

En el 700 a.C., el vino llega en su proceso expansivo a la Grecia clásica, se empleaba en ritos religiosos, funerarios y fiestas populares además; los griegos crearon un sistema nuevo para extraer el vino: depositaban la vid en un cilindro del cual descendía un disco o émbolo que estrujaba los racimos, con el tiempo también se aplicó el principio de la palanca para sacarle el máximo de jugo.

El vino se introduce en Italia en el 200 a.C. Comienzan a experimentar con los injertos de vides logrando mejorar el sistema de extracción del vino inventando un “colador-exprimidor” en el siglo II a. C. De igual forma celebraban la fiesta de la vendimia cada año.

El cultivo de la vid se extiende desde Italia hacia Galia (Francia), provocando que una tercera parte de Europa se siembre de vides y se produzca vino en Alemania, Francia, Italia y España, entre otros.

En la Edad Media surgen muchas transformaciones uno de ellos fue el cambio de tierras; que pasaron a ser propiedad tanto de la iglesia como de reyes. Por lo tanto la elaboración del vino queda en manos de monasterios y castillos.

En esta época se populariza el uso de las barricas de madera para almacenar el vino, y de forma casual aparecen las primeras bodegas. En esta época se entiende por bodega el lugar para guardar las barricas de vino, mercancía que debía ser protegida de robos, por lo que se guardaban en los sótanos de monasterios y castillos.

Durante los siguientes años los colonizadores llevaban la vid al Nuevo Mundo, mientras el Renacimiento avanzaba y acababa con el oscurantismo.

En los siglos XVII y XVIII surge una nueva etapa de perfeccionamiento en los métodos o técnicas de vinificación y comienza a comercializarse de una forma más extensa. Logrando nuevos descubrimientos, como la elaboración del vino espumoso o champagne.



La llegada del vino a MÉXICO



IMG 10

El vino llegó a América y a México como consecuencia de la llegada de europeos al continente con el proceso de colonización sin embargo, en el caso de México se tiene conciencia de la existencia de vides silvestres que los nativos ya consumían por ejemplo; los aztecas lo conocía como acacholli, los purépechas como seruráni, los otomíes obxi y los tarahumaras úri.



IMG 11

La viticultura arribó a México con el arribo de españoles entre 1522 y 1524, sobre todo con la llegada de Hernán Cortés, quien firmó un decreto donde se ordenaba que todos los españoles con encomiendas debían plantar anualmente mil viñas españolas y autóctonas por cada cien indígenas a su servicio para lograr así una hibridación rápida en las nuevas tierras.

En 1554 se inicia la elaboración de jugos con uvas cultivadas en la Nueva España. Con el tiempo se fue extendiendo el cultivo de la vid principalmente hacia otros territorios novohispanos como Querétaro, Guanajuato y San Luis Potosí.



IMG 12

Otra de las maneras en que la vid fue creciendo se dio principalmente por la llegada de los misioneros, que necesitaban vino para celebrar la misa así que también comenzaron a cultivar sus propias vides transformando los inhóspitos desiertos en zonas de cultivo y de viticultura.

En 1593. Francisco de Urdiñola, estableció la primera bodega de vino en el valle de Parras. Así se produjo el primer vino de América hecho con fines comerciales.

La Independencia, la guerra contra Estados Unidos, y los problemas políticos que vivió México en el siglo XIX, impidió que se desarrollara la vitivinicultura. Después de 1940 cuando la drástica disminución de la capacidad de producción europea, a causa de la Segunda Guerra Mundial, permite indirectamente, el verdadero despegue de la vitivinicultura en México.

Actualmente los vinos mexicanos son reconocidos tanto a nivel nacional como internacional, los cuales han ganado medallas de oro, plata y bronce en concursos alrededor del mundo con empresas como: Casa Madero, L.A Cetto, Bodegas Santo Tomás, Monte Xanic y Domecq, entre otras. Así que los mexicanos se pueden reducir a tres palabras clave: historia, sabor y calidad.



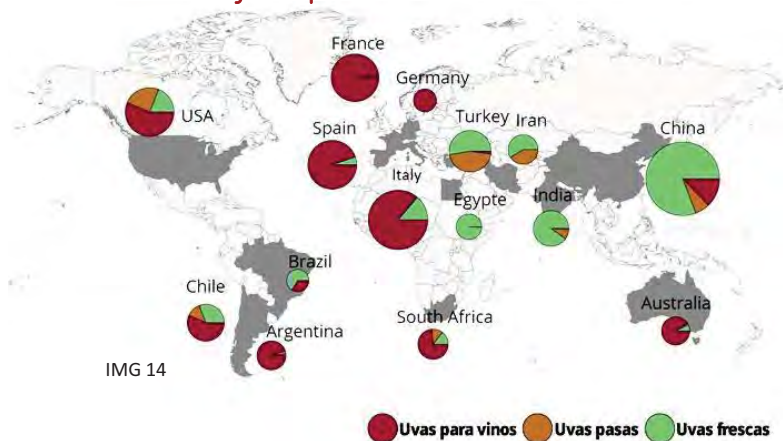
IMG 13



Producción y consumo del vino EN EL MUNDO

08

Mayores productores de uva del mundo



IMG 14

La OIV (Organización internacional de la viña y el vino) ha publicado algunos datos relevantes sobre la producción mundial de uvas destinadas a vinificación en su último informe anual relativo a 2016.

En el informe se incluyen también las de uva de mesa (uva fresca) y las uvas pasas, pero se excluyen las destinadas a zumos y mostos.

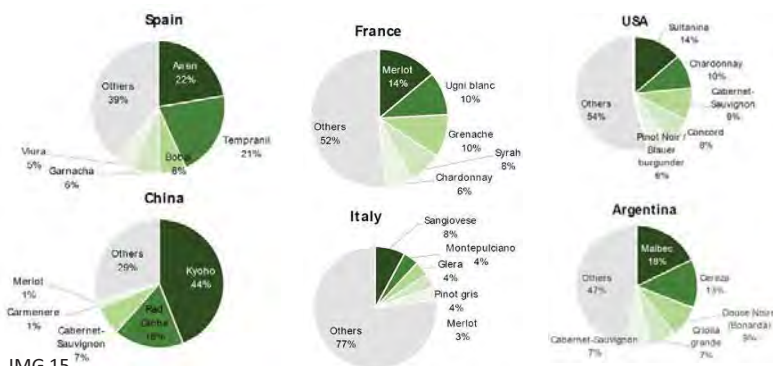
Según la OIV, existen unas 10.000 variedades de uva en el mundo, pero el 50% del total corresponde a 33 variedades.

Las siguientes gráficas muestran como se encuentra la distribución mundial de esta fruta.

Algunos países en el mundo están especializados en la producción de uva para vino, como Italia, Francia, España o Argentina, mientras que otros se centran más en la uva fresca o pasas como China, India o Turquía.

Algunos países tienen variedades dominantes en su viña, tales como España (Airén y Tempranillo) que cubren más del 40% del área de la vid. En China, el 44% de las cepas son de la variedad Kyoho.

Principales variedades por país



IMG 15



Lugares donde crecen las principales variedades

Kyoho



Cabernet-Sauvignon



Sultanina



Merlot



Tempranillo



Airen



Chardonnay



Syrah



Grenache noir (Garnacha tinta)



Red Globe



IMG 16

La variedad más plantada en el mundo es la Kyoho (365.000 ha), aunque es uva de mesa, destinada a alimentación. La más plantada dedicada a vinificación es la Cabernet Sauvignon con 340.000 ha, seguida de la Sultanina (300.000 ha), Merlot (266.000 ha), Tempranillo (231.000 ha) y Airen (218.000 ha).

Superficie de cultivo y destino de las principales variedades

VARIEDAD	SUPERFICIE (ha.)	DESTINO
Kyoho ¹	365 000	Uva de mesa
Cabernet-Sauvignon	340 000	Uva para vino
Sultanina	300 000	Mesa, vino y pasas
Merlot	266 000	Uva para vino
Tempranillo	231 000	Uva para vino
Airen	218 000	Vino y Brandy/Jerez
Chardonnay	211 000	Uva para vino
Syrah	190 000	Uva para vino
Grenache Noir (Granacha tinta)	163 000	Uva para vino
Red Globe	160 000	Uva de mesa
Sauvignon Blanc	121 000	Uva para vino
Pinot Noir / Blauer burgunder	115 000	Uva para vino
Trebbiano Toscano / Ugni blanc	111 000	Vino y Brandy/Jerez

IMG 17

De las 10.000 variedades de vid que se conocen en el mundo, 13 representa más de un tercio del área vitivinícola mundial y 33 variedades representan el 50%.

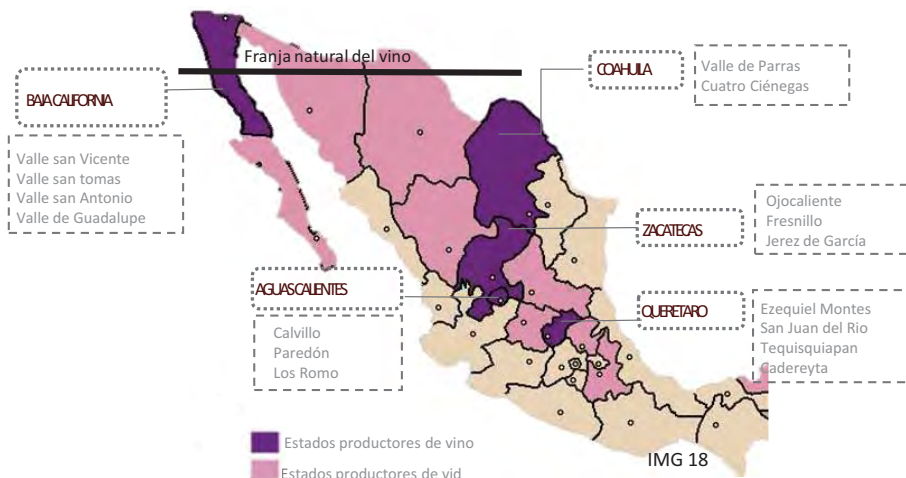
Algunas variedades crecen en muchos países y se llaman "variedades internacionales". El ejemplo más demostrativo es el Cabernet-Sauvignon, que ahora es una de las uvas vitivinícolas más cultivadas del mundo (5% del viñedo del mundo). Por el contrario, algunas variedades se cultivan y producen en pocos países y se denominan "autóctonas".



Producción y consumo del vino MEXICANO

10

Estados productores de vino



Principales varietales cultivadas

TINTAS



- Cabernet
- Sauvignon
- Merlot
- Garnacha
- Nebiolo
- Tempranillo
- Petite Sirah
- Zinfandel
- Barbera
- pinot noir

BLANCAS



- Chardonnay
- Chenin blanc
- sauvignon blanc
- semillón
- Moscatel
- viognier

De cada 10 botellas que se venden, 6 son de tinto, 3 de blanco y 1 de espumoso.



En el país podemos identificar tres zonas productoras de vino: la zona de Baja California, la zona de Coahuila y la zona del Bajío formando un total de 32,000 hectáreas de viñedos lo que representa un 8% de crecimiento durante el 2016.

Baja California se ha consolidado como el estado productor mas importante del país seguido de Querétaro y Zacatecas.

Desafortunadamente el consumo de vino en nuestro país sigue siendo bajo en comparación con países europeos, aunque en los últimos años se ha generado un interés considerable por esta bebida entre la población provocando un fenómeno que podríamos llamarlo “el boom del vino mexicano”.

El gusto por el vino entre los mexicanos va en aumento y tan solo en un año, su consumo en nuestro país creció un 10% al alcanzar los 89.5 millones de litros de vino durante 2016 según Jean-Marie Aurand director general de la organización internacional de la viña y el vino. Por otro lado se tienen contabilizados mas de 100 bodegas y productores así como mas de 1,000 etiquetas.

México exporta una gran variedad de vinos a varias partes del mundo logrando así la suma de 1.2 MdL durante el 2016 entre los principales compradores del vino mexicano se encuentran:



Canadá



Estados Unidos



Alemania

México importa vino principalmente de países europeos entre los que se encuentran:



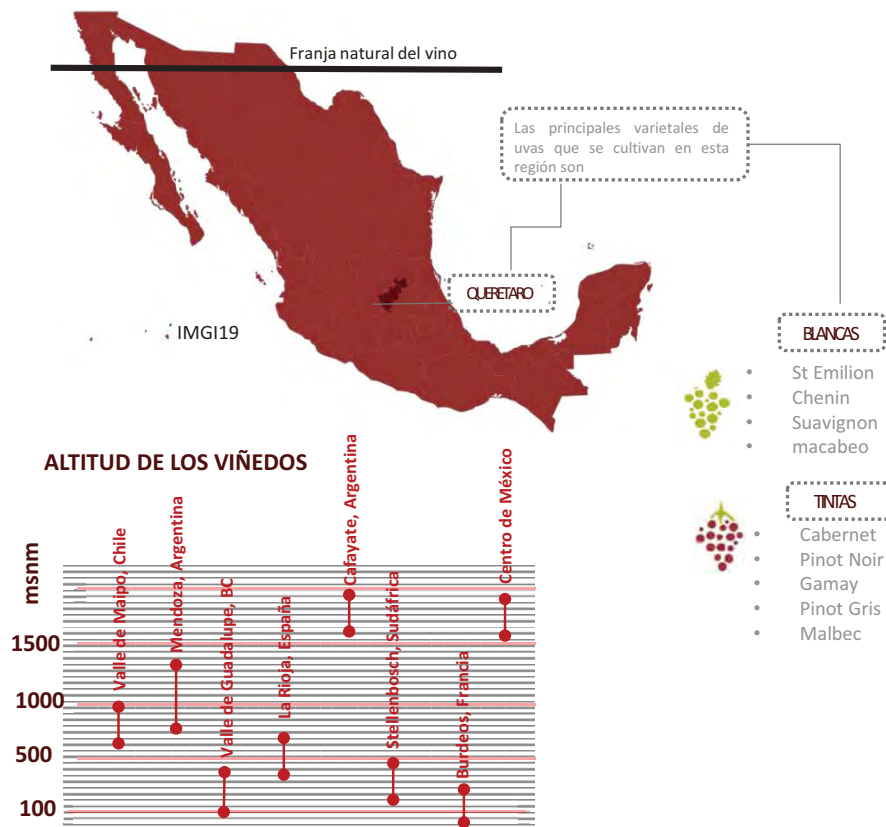
España



Francia



EL VINO EN QUERÉTARO



En el centro de México no se había presentado un auge vitivinícola tan importante desde el porfiriato, la industria vinícola del centro del país se ha consolidado como una industria autónoma y significativa para entender el vino mexicano.

Esta región se ha consolidado como la segunda zona vitivinícola más importante de México debido principalmente a la cantidad de hectáreas de viñedos con la que cuenta así como por su capacidad de producción.

En el caso específico de los viñedos de Querétaro se encuentran en una de las zonas vitivinícolas más peculiares del mundo debido a que se encuentra geográficamente fuera de la franja natural de producción de vino siendo el punto más al sur de la producción vinícola del hemisferio norte.

El estado de Querétaro permite tener toda una variedad de climas, altitudes de más de dos mil msnm en algunas zonas, así como lluvias, fríos no extremos al igual que días soleados elementos que ayudan en obtener vinos de buena acidez, excelente contenido alcohólico, color y demás propiedades.

No por nada esta zona vio nacer las primeras plantaciones de vid en México durante la llegada de Hernán Cortés a América.



●●●●●●●● Ruta del vino y el queso QUERÉTARO – TEQUISQUIAPAN



IMG 25



IMG 26



La ruta del vino y el queso en Querétaro es un paseo gastronómico, cultural y recreativo que se extienden a través del territorio del estado de Querétaro en los municipios de Ezequiel Montes, Tequisquiapan, el Marqués y Colón por su tradición vinícola y de quesos.

La ruta del vino y el queso es uno de los principales atractivos turísticos del estado de Querétaro y del municipio de Tequisquiapan, con el cual promueven la cultura del vino y del queso en todo aquel que visite estos lugares.

El principal objetivo es conocer las diferentes casas vinícolas de la región y conocer el proceso para la elaboración de los vinos así como sus viñedos y su gastronomía y de esta manera impulsar el desarrollo de este sector y que mas personas se interesen en el tema.



IMG 28



IMG 29



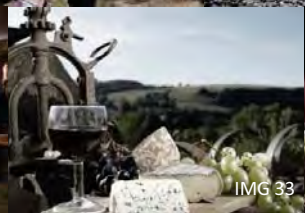
IMG 30



IMG 31



IMG 32



IMG 33



IMG 34



Variedades de uvas mas utilizadas EN EL MUNDO TINTAS

CHARDONNAY

La uva Chardonnay es una de las más empleadas en el mundo para la elaboración de vinos blancos. Se cree que los romanos la trajeron a la región de Borgoña y su expansión ha sido tal que, actualmente, se cultiva en países como EEUU y España.



SYRAH

La variedad Syrah uva francesa muy extendida. Las propiedades de este varietal dependen mucho del lugar donde se cultive, y del clima su principal exponente es Australia. Es una variedad que requiere mucho sol y altas temperaturas para crecer en condiciones óptimas. Sus vinos destacan por su color vivo rojo brillante y oscuro.



MERLOT

La uva Merlot es un tipo de uva utilizada para la elaboración de vino tinto muy común, tanto en Francia como en Italia. Combina a la perfección con la variedad Cabernet- Sauvignon y resulta muy adecuada para la elaboración de vinos jóvenes.



CABERNET SAUVIGNON

La uva cabernet sauvignon es, probablemente, la uva francesa más extendida y la uva utilizada en muchos de los mejores vinos tintos del mundo. Aporta una acidez agradable al vino, y envejece muy bien en barrica.



TEMPRANILLO

La uva Tempranillo es una variedad tinta muy desarrollada en la península ibérica por los grandes viñedos españoles. Se llama así, porque las uvas se recogen antes que otras variedades (más temprano). Es una uva con notas muy frutales y aromáticas, que envejece bastante bien en barrica.



GARNACHA TINTA

La uva Garnacha se distingue porque es la única que contiene una pulpa de color rosado oscuro siendo que todas las uvas negras tienen pulpa transparente al igual que las blancas. Es una uva híbrida motivo de experimentación y mejoramiento de los vinos de la región de Languedoc-Rosellón en Francia.



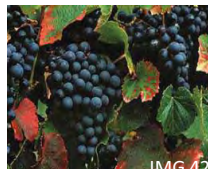
PINOT NOIR

La uva Pinot Noir es una cepa de origen francés, de borgoña, siendo una de las variedades más selectas para elaborar vinos varietales mundiales. Es una de las dos cepas tintas que conforman el famoso vino espumoso Champagne junto con la Pinot Meunier y la blanca Chardonnay.



MALBEC

La uva Malbec es una cepa de origen francés muy extendida, y propia de la viticultura argentina. Ha logrado importantes premios Conocida en Francia como Cot, debido a que "malbec" significa mal pico.





Variedades de uvas mas utilizadas EN EL MUNDO BLANCAS

SAUVIGNON BLANC

La sauvignon blanc es una uva de piel verdosa originaria de la región francesa de Burdeos. La sauvignon blanc es plantada en muchos países del mundo. Produce un vino blanco mono varietal refrescante y seco.



IMG 43

SEMILLÓN

La uva Semillón es originaria de la región de Burdeos en el sudoeste de Francia. Es una variedad con muchos usos: se pueden elaborar vinos secos o dulces, jerez o brandy. Da los mejores resultados cuando se vinifica en asociación con otras variedades, sobre todo, el Sauvignon Blanc, obteniendo vinos de calidad superlativo.



IMG 46

CHARDONAY

La uva Chardonnay es Probablemente la variedad de uva blanca más conocida del mundo y también una de las de un cultivo más ampliamente extendido por su buena adaptación climática. Es originaria de la región francesa de la Borgoña y su origen genético procede de las cepas Gouais Blanc y Pinoccio.



IMG 44

MOSCATEL

La uva Moscatel incluye unas 200 variedades de uva vitis vinifera. Han sido usadas en la producción de vino y como pasas y uvas de mesa alrededor del mundo durante muchos siglos. Los vinos y uvas moscatel casi siempre tienen un pronunciado aroma floral dulce.

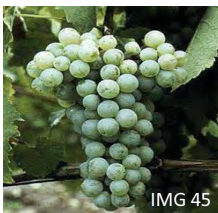


IMG 47

COLOMBARD

La colombard es una uva blanca francesa. Es fruto de un cruce entre la gouais blanc y la chenin blanc. Es conocida

en Estados Unidos y Canadá como french colombard. Produce vinos blancos de carácter relativamente neutro y carece de fuertes características varietales propias, por lo que se utiliza mayoritariamente mezclada con otras uvas.



IMG 45

MACABEO

La uva macabeo, también muy conocida como viura, es una variedad de uva blanca de vino. Es habitual en la producción de vino blanco jóvenes de acidez media, que pueden mezclarse con otras variedades de uvas blancas o tintas.



IMG 48



TINTAS



Nebiolo



Mision



Merlot



Malbec



carmenere



carignan



cabernet sauvignon



cabernet franc



tempranillo



granache



barbera



sangiovese



syrah



pinot noir

BLANCOS



viognier



chardonay



chenin blanc



french colombard



sauvignon blanc

IMG 49

VINOS TIPOS

Bebida obtenida de la fermentación
Alcohólica total o parcial, del mosto de
uva o de las uvas mismas.

16

DE VINOS

Existen diferentes clasificaciones para los vinos. Las mas prácticas y generales son:

1) Clasificación general

Es la mas usada clasifica a los vinos según su forma de elaboración.

a) Vinos tranquilos:

Su contenido alcohólico oscila entre 9º y 14.5º

BLANCOS

Obtenido a partir de uvas blancas, aunque es poco frecuente también puede ser obtenido a partir de uvas tintas de pulpa no coloreada a las que se les separa el hollejo(piel de la uva, parte externa, cubierta).

ROSADOS

Obtenido a partir de uvas tintas a las que se les ha separado parcialmente los hollejos. También puede provenir de mezcla de uvas blancas y tintas.

b) Vinos especiales:

Suelen ser dulces o semidulces, hay pocos secos, y frecuentemente con un elevado contenido alcohólico, que en muchos casos es de adición(licorosos generoso, dulces naturales, mistelas etc..)

2) Clasificación por edad

a) Vinos jóvenes:

No han tenido ningún tipo de crianza en madera o esta crianza ha sido mínima. Conservan mucho las características varietales de las uvas de las que proceden. Su consumo ideal es en los 12-24 meses después de la vendimia.

b) Vinos especiales:

Con un mínimo de crianza entre botella, desarrollan, además de las características varietales de las que proceden, otras características organolépticas debidas al envejecimiento.

Su consumo ideal varia entre 3 y 10 años, aunque algunos pueden llegar hasta los 20 años. En su mayoría son tintos aunque también hay muchos blancos y es muy raro encontrar rosados.

Existen tres subtipos. Los periodos aproximados de la crianza se mueve en:

CRIANZA

Mínimo de seis meses en madera y hasta dos años en botella.

Crianza será tanto vino que tiene un año en madera y otro en botella como el que tiene 18 meses en madera y seis en botella.

RESERVA

Mínimo de un año en madera y hasta tres años en botella.

GRAN RESERVA

Mínimo de dos años en madera y hasta cinco en botella..

3) Clasificación por

grado dulce

a) Vinos secos:

Son aquellos que contienen
<5 gramos/litro azúcares.

b) Vinos semisecos:

Son aquellos que contienen
5-15 g/l azúcares.

c) Vinos abocados:

Son aquellos que contienen
15-30 g/l azúcares.

d) Vinos semidulces:

Son aquellos que contienen
30-50 g/l azúcares.

e) Vinos dulces:

Son aquellos que contienen
>50 g/l azúcares.



Importancia del suelo en el cultivo de la vid Y LA CALIDAD DEL VINO

El suelo juega un papel fundamental en la calidad de la vid y por tanto se convierte en uno de los muchos factores que influyen en el resultado del vino que se obtendrá en cualquier viñedo.

En el mundo de la viticultura existe un termino que hace referencia a esto, el famoso 'terroir' o 'terruño' que se refiere a todas las características que tiene este como el tipo de suelo, composición del mismo (cantidad y variedad de nutrientes), al igual que otros aspectos como el clima, la altitud o las levaduras, que inciden en las particularidades de un vino.

Comenzando por el suelo, su relevancia es vital, ya que es el que aporta las sustancias y hace crecer a la cepa. Se procura que el suelo tenga caliza, arcilla y componentes silicios, para obtener finura, bouquet, taninos y una buena estructura.

Por otro lado se debe considerar las características térmicas del suelo puesto que también influyen en el ciclo de la viña. Los suelos cálidos (grava, arena, limo) adelantan la maduración de la vendimia, mientras que los suelos fríos (arcillas y margas) retardan la madurez.

El clima influye directamente en la calidad del cultivo. Por este motivo, el sol y la lluvia marcaran claramente las diferencias.

La variedad de uva, aporta también las diferencias claras entre un mosto y otro. Pero también influyen factores como como la orientación del viñedo, el proceso de elaboración la edad de la viña etc.

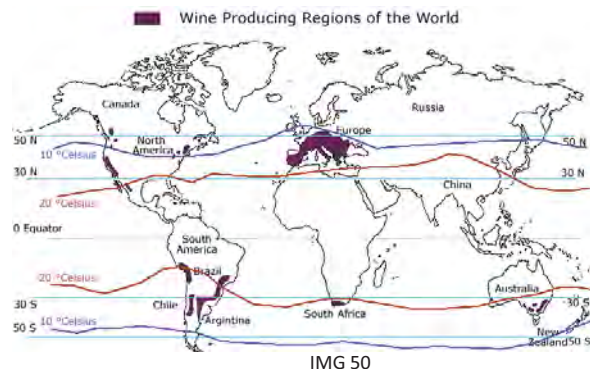
Las características esperadas en los vinos de acuerdo con el tipo de suelo de que proceden son:

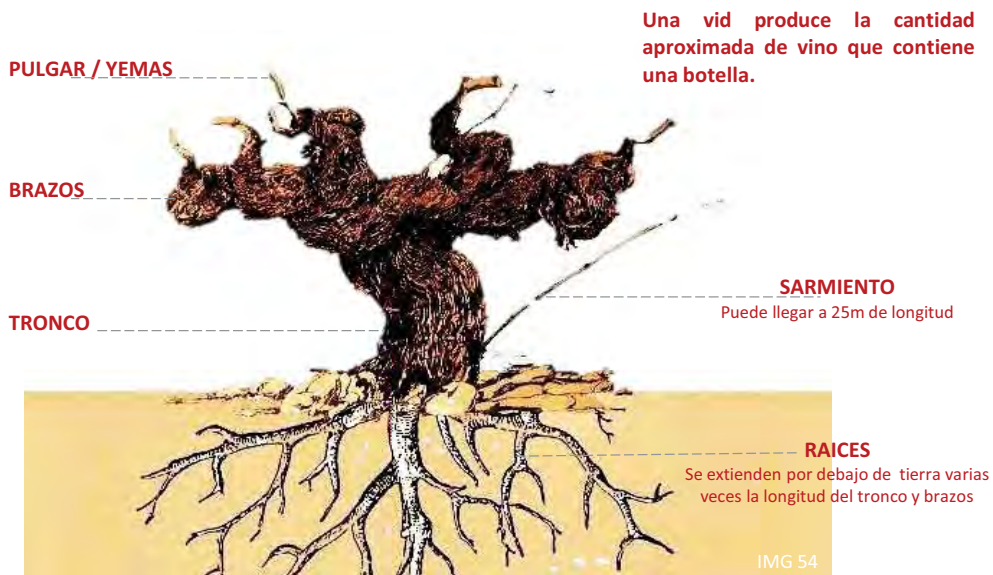
- Arcillas: Vinos poco finos y tánicos
- Arcillas-calizas: Vinos finos, con bouquet, poco alcohólicos
- Arcillas-ferruginosas: Vinos alcohólicos, color alto
- Arenas: Vinos brillantes, suaves, poco alcohólicos
- Arenas-caliza: Vinos alcohólicos y secos
- Caliza: Vinos con cuerpo, crianza
- Humíferos: No vegeta
- Fértiles y compactos: Vinos poco finos y de escasa conservación
- Húmedos y pesados: Cantidad y poca calidad

Otro aspecto fundamental para los viñedos es la altitud ya que las latitudes adecuadas para la viticultura se encuentran entre los 32º y los 51º en el hemisferio norte y entre los 28º y los 42º en el hemisferio sur.

Biológicamente para poder iniciar con el desarrollo metabólico de uña viña se deben tener temperaturas superiores a 10º y para poder realizar el ciclo de fotosíntesis requiere temperaturas medias de entre 15º y 30º. Por otro lado si la temperatura sobrepasa los 35º la planta detiene el proceso de maduración mientras que las heladas por debajo de los -15º pueden matarla.

Los cambios de temperatura entre el día y la noche también afectan de forma importante la maduración de las uvas. Una de las reglas sobre el mundo de los vinos dice: si la variación entre temperaturas es mínima entre ambas las uvas carecen de acidez, mientras que si la diferencia es mayor las uvas tendrán un mejor equilibrio y tendrán mas acidez. De ahí la importancia de conocer el terreno y el clima del sitio para poder regular la temperatura con la elección de la ubicación del viñedo y la orientación de este .





vitis vinífera, con tronco retorcido, llamado cepa.

Hinchazón de yemas



Apertura de yemas



Desarrollo de la inflorescencia



floración



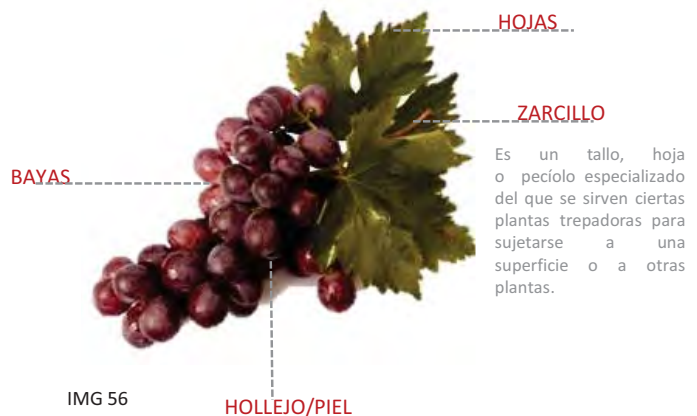
Desarrollo de fruto



maduración



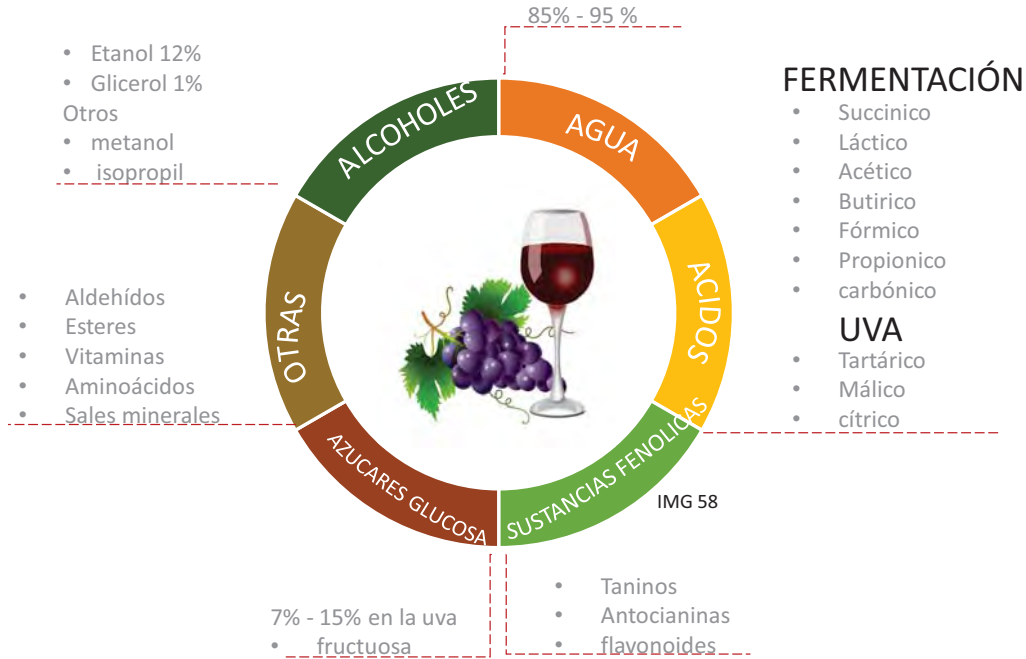
IMG 55



Sin importar su color, cada uva contiene en mayor o menor cantidad estos elementos, cada componente aporta al mosto (Jugo extraído de la uva destinado a la elaboración de vino) de uva encimas que le ayudan a fermentar, no hay que olvidar que las uvas viníferas concentran estos componentes mas que otros tipos de uvas o también llamadas uvas de mesa, es por esta razón que se logra elaborar vino de ellas.



COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL VINO



Personas que se involucran en EL PROCESO DEL VINO

AMPELOLOGO



Biólogo que estudia la vid y su cultivo
IMG 59

VIVERISTA



Planta y germina

VITICULTOR



Cultiva parras (vitis vinífera)

AGRÓNOMO



Asesor profesional del viticultor

RECOLECTOR



Encargados de cosechar la vid.

BODEGUERO



Propietario de una bodega vitivinícola.

ENÓLOGO



Responsable de dirigir todo el proceso.

SOMMELIER



Sugiere los vinos para cada ocasión..

CATADOR



Prueba con atención distintos vinos

ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS

PLANTACIÓN



Cepas frecuentes en la región: cabernet, malbec, merlot, sauvignon, tempranillo, chardonnay, macabeo, syrah etc...



La vid se tarda entre 5 y 10 años en lograr la vinificación óptima, mientras tanto se debe podar la planta y conducir adecuadamente su crecimiento.

ESPERA



VENDIMIA

La vendimia es la cosecha de la uva, se realiza cuando llega a su punto máximo de azúcar.

21

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Con ayuda de levaduras los azúcares naturales del mosto se transforman en alcohol.



Inmersión de los hollejos de la uva tinta en el mosto que fermenta, para la extracción del color, aromas y los taninos. Simultáneamente hay un bombeo del mosto que fermenta en la parte inferior de la cuba para que cubra los hollejos que se acumulan en la parte superior del depósito lo que se conoce como sombrero.

MACERACIÓN Y REMONTADOS



DESPALLADO Y ESTRUJADO

Se separa el raspón de la uva. Posteriormente se aplastan las uvas para liberar el mosto azucarado que contienen.



PESADO Y TOMA DE MUESTRA

Es el primer control de calidad de la materia prima para elaborar vinos de calidad.

DESCUBADO

Consiste en vaciar la cuba mediante el trasiego del vino a otro depósito o barricas para separarlo de los orujos (bebida alcohólica destilada procedente del hollejo de uva) llamado vino de yema.



PRENSADO DEL SOMBRERO

La prensa sirve para extraer el vino restante en los hollejos por presión. Se obtiene así el llamado vino de prensa.



CLIPAGE

Ensamblaje del vino de yema y el vino de prensa.



CRIANZA

Una vez fermentados los vinos, puede hacerse también la fermentación maloláctica, que transforma el ácido málico en ácido láctico de una acidez más suave.

EMBOTELLADO Y ETIQUETADO

Los vinos terminados pueden realizar una crianza menor en botella que le aportará más notas características del tiempo.



ENSAMBLAJE

Mezcla de los vinos que componen la cava o producto final.



CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y FILTRACIÓN

Se limpiará el producto final de impurezas y pequeñas partículas en suspensión y estabilizarán el vino para su transporte y conservación.



Los vinos fermentados en barrica realizan una crianza prolongada en contacto con la madera aportándole nuevos sabores, aromas y color.

VINOS BLANCOS

PLANTACIÓN



Cepas frecuentes en la región: cabernet, malbec, merlot, sauvignon, tempranillo, chardonnay, macabeo, syrah etc...



ESPERA

La vid se tarda entre 5 y 10 años en lograr la vinificación óptima, mientras tanto se debe podar la planta y conducir adecuadamente su crecimiento.



VENDIMIA

La vendimia es la cosecha de la uva, se realiza cuando llega a su punto máximo de azúcar.

22

DESFANGADO

Consiste en clarificar los mostos después de prensar las uvas, eliminando los sólidos o burbujas.



PRENSADO

La prensa sirve para extraer el mosto de las uvas por presión.



DESPALLADO Y ESTRUJADO

Se separa el raspón de la uva. Posteriormente



PESADO Y TOMA DE MUESTRA

Es el primer control de calidad de la materia prima para elaborar vinos de calidad.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN INOX

Por medio de levaduras los azúcares naturales del mosto se transforman en alcohol.



FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y MALOLÁCTICA EN BARRICA

Los vinos fermentados en barrica hacen también la fermentación maloláctica, que transforma el ácido málico en ácido láctico, proporcionando una mayor suavidad.



CRIANZA

Los vinos fermentados en barrica realizan una crianza prolongada en contacto con la madera aportándole nuevos sabores, aromas y color.



CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y FILTRACIÓN

Se limpia el producto final de impurezas y pequeñas partículas en suspensión y estabilizarán el vino para su transporte y conservación.

EMBOTELLADO Y ETIQUETADO



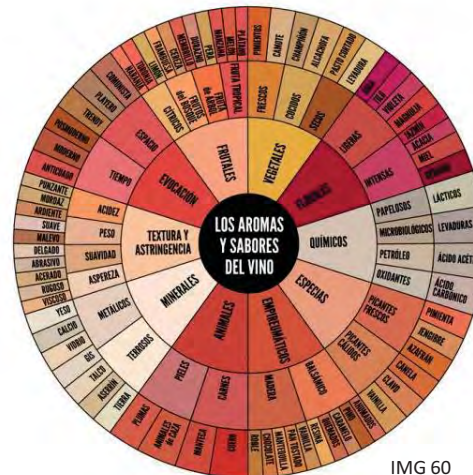
Los vinos terminados pueden realizar una crianza menor en botella que le aportará más características del tiempo.



ENSAMBLAJE

Mezcla de los vinos que componen la cava o producto final.

En esto influye tanto la varietal como la barrica así como el tiempo de añejamiento de ahí que pueda haber vinos con sabores frutales, a especias, vegetales entre otros .



Se debe inclinar la copa sobre un fondo blanco. Se observa el color, el tono, la intensidad. Se gira la copa para que se vea el cuerpo, la textura, la graduación alcohólica del vino.



Se gira la copa, se airea el vino y libera sus componentes aromáticos. Se debe introducir la nariz en la copa e inhalar profundamente los olores y tartar de precisar dichos olores.



Se debe tomar un sorbo que cubra toda la lengua, se aspira un poco de aire y debe de girarse un poco el vino dentro de la boca y determinar que sabores, texturas y sensaciones tiene el vino.



Temperaturas ideales de los vinos

7-10 °C.	8-11 °C.	12-15 °C.	12-15 °C.	12-15 °C.	16-19 °C.
Vinos ESPUMOSOS	Vinos BLANCOS Y ROSADOS	Vinos TINTOS JÓVENES	GRANDES vinos BLANCOS Y ROSADOS	Vinos DULCES	GRANDES vinos TINTOS



EL SITIO

Capítulo 2



UBICACIÓN GENERAL

Localización Y Características Del Sitio De Estudio



El Municipio de Tequisquiapan se localiza en la parte Sureste del Estado de Querétaro.

Se encuentra ubicado en la parte Norte, a los 20° 39" y el extremo Sur a los 20° 39" de latitud Norte. La región más oriental se localiza a los 99° 50" mientras que sus límites occidentales están a los 100° 05" de longitud.

Colinda al Norte con los municipios de Colón y Ezequiel Montes al sur con el municipio de san juan del río Al Este con el municipio de Ezequiel Montes y el Estado de Hidalgo Al Oeste con los municipios de Pedro Escobedo y Colón.

Cuenta con una superficie de 343.6 kilómetros cuadrados y representa el 2.3% de la superficie del Estado.

Se localiza a una altitud de 1880m sobre el nivel del mar.

HISTORIA

Reseña Histórica

25



En 1656 Tequisquiapan tomo su nombre en náhuatl compuesta por las raíces:

Tequexquitl (tequezquite = algo que cura o limpia), Alt (agua) y Apan (lugar), que significa "lugar de agua y tequezquite".

Tequisquiapan era habitado por indios otomíes al Oriente, en el límite territorial con el estado de Hidalgo, así como por chichimecas en el resto del territorio; predominando los asentamientos al Poniente de la actual Cabecera Municipal.

Tequisquiapan formo parte de lo que es hoy es le municipio de San Jun del Rio hasta 1931 que final mente dejó de pertenecer al municipio y así el 30 de junio de 1939 se creo formalmente el municipio de Tequisquiapan.

Actualmente Tequisquiapan tiene el nombramiento de "pueblo mágico" otorgado por la secretaria de turismo federal el 16 de octubre del 2012.

CLIMA



El clima de Tequisquiapan es templado.

Los veranos son cálidos y el invierno no muy extremo, ya que la temperatura media anual es de 17 °C.



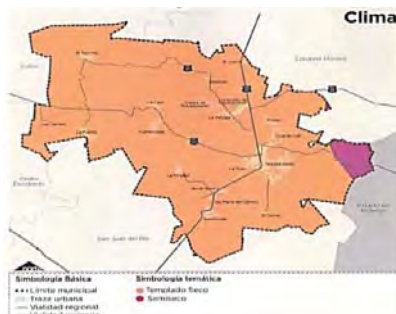
La precipitación pluvial se da en los meses de junio a octubre, en tanto que la temporada de secas comprende los meses de noviembre a abril, en mayo lluvias aisladas.

El índice promedio de precipitación pluvial es de 78 días con una media anual de 511.8 mm

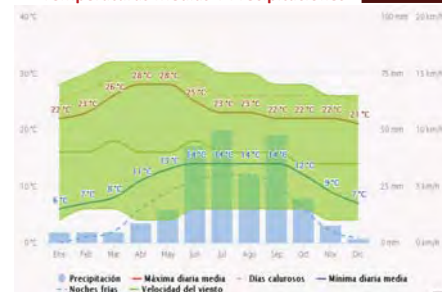


Los vientos dominantes son en dirección Noreste Suroeste. Las heladas se presentan en los meses de octubre a febrero y esporádicamente en marzo.

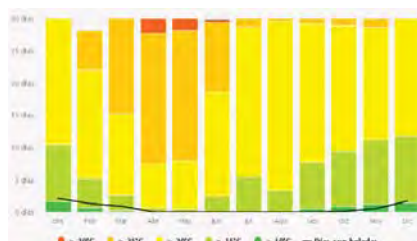
Temperaturas Medias Y Precipitaciones



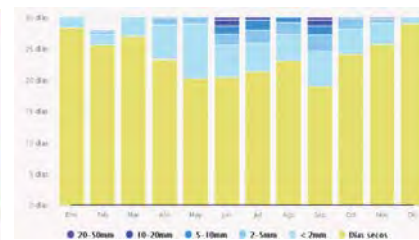
Temperaturas Medias Y Precipitaciones



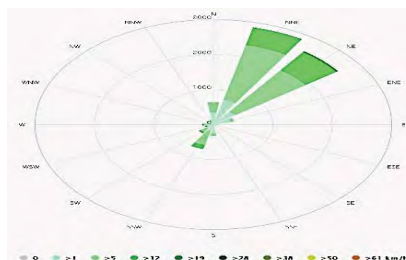
Temperaturas máximas



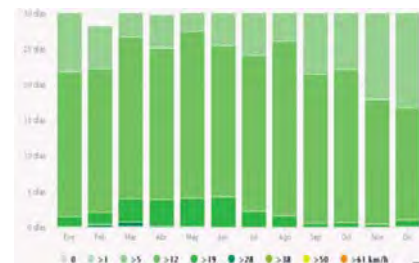
Cantidad de precipitación



Rosa de los vientos



Velocidad del viento



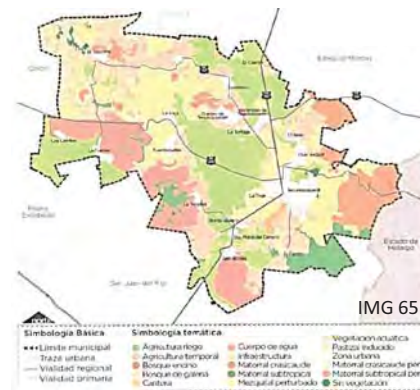
IMG 63

HIDROLOGÍA



Por el Sur del municipio entra la corriente superficial del río San Juan, nombre que toma a su paso por la localidad de San Juan del Río; este caudal alimenta la Presa Centenario, sigue su curso al Noreste a la Presa Paso de Tablas, límite con el Estado de Hidalgo. Río abajo se une al río Moctezuma y desemboca en el Golfo de México.

USO DE SUELO Y VEGETACIÓN

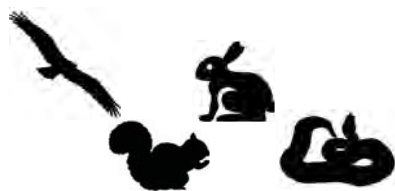


El uso de suelo y vegetación del municipio es característico de la región; el paisaje se encuentra dominado por matorrales. Los usos de suelo mas representativos son agricultura de riego y de temporal seguido de pastizales inducidos.

FAUNA

De acuerdo con la base de datos de la comisión nacional para el conocimiento y uso de la biodiversidad (CONABIO) La fauna actual se integra con las especies adaptadas a las características propias de la región; tal es el caso del conejo, liebre, zorrillo, ardilla, tejón y tlacuache.

De las especies voladoras se citan: urraca, gorrión, torcaza, dominico, paloma silvestre y pájaro común, luciérnagas. Entre los reptiles aún se encuentran la víbora de cascabel, el hocico de puerco, la coralillo, la chirrionera, el alicante, la agujilla y la culebra de agua.



FLORA

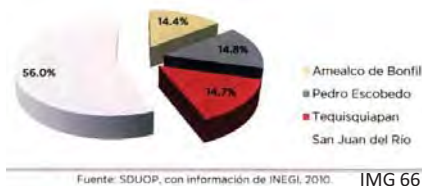
La vegetación en el municipio es la propia del clima templado. En la zona montañosa crecen árboles de baja y mediana altura que no requieren de agua o humedad abundante: pirul, mezquite, palobobo, capulín, órganos, garambullo y arbustos. La flora importante se logra en las partes bajas que acumulan humedad por influencia del río; en estas zonas crecen: nogal, sauz, fresno, sabino y frutales como el durazno, granada, el aguacate, chabacano, limón, lima, guayaba, granada e higo.

En este municipio el cultivo de la vid tiene un gran potencial, ya que una superficie considerable de la región es apta para su desarrollo.



POBLACIÓN

Tequisquiapan es le tercer municipio con mayor concentración de población solo por debajo de San Juan del Río y Pedro Escobedo, aportando el 14.7% de la población total de la región.



IMG 66

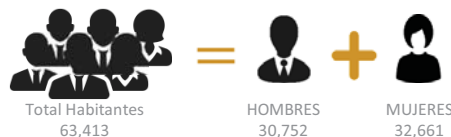
El municipio de Tequisquiapan en el año 2010, presento un grado de marginación bajo, con un índice de -0.96344; ubicándose como el segundo municipio dentro de la región con menor índice y grado de marginación. Lo anterior indica que un alto porcentaje de la población tiene acceso a la educación, a viviendas dotadas con los servicios básicos y percibe ingresos suficientes.

ECONOMÍA

El estado de Querétaro las actividades económicas que mas se desarrollan son las que se concentran en la industria principalmente en la automotriz y la de los alimentos, destacando las actividades como el comercio, la ganadería y el comercio.

PIB 2015	Querétaro		% País
	Total (M)	Nacional (B)	
Total	482,829	13,144,433	3.7%
Actividades Primarias	9,809	375,514	1.7%
Agricultura, cta y explotación de animales, aprovechamiento forestal, pesca y caza	9,809	375,514	1.7%
Actividades Secundarias	180,889	5,431,823	3.2%
Minería	2,283	752,944	0.1%
Generación, transmisión y distribución de energía eléctrica; suministro de agua y de gas por ductos al consumidor final	6,688	329,221	0.0%
Construcción	51,192	1,318,835	1.0%
Industria manufacturera	128,197	3,235,827	1.7%
Actividades Terciarias	212,540	10,948,134	1.9%
Comercio	78,085	2,987,833	2.4%
Transporte, correo y almacenamiento	33,848	1,173,861	2.1%
Información y comunicaciones	7,642	309,546	2.1%
Servicios financieros y de seguros	2,642	109,546	2.1%
Serv. inmobiliarios y de alquiler de bienes muebles e intangibles	33,881	1,099,317	1.7%
Servicios profesionales, científicos y técnicos	2,794	104,784	2.0%
Corporativos	8	11,329	0.0%
Servicios de salud y trabajo de atención a la salud	9,754	548,474	1.7%
Servicios educativos	32,997	754,257	1.7%
Servicios de salud y de asistencia social	6,705	412,913	1.5%
Servicios de alojamiento y de recreación, y otros servicios recreativos	540	74,834	0.7%
Restauración y restaurantes	2,141	408,885	1.7%
Otros servicios excepto actividades del gobierno	5,718	345,737	1.4%
Actividades del gobierno	11,085	761,825	1.4%

IMG 67



IMG 68

	Total	Hombres	Mujeres
Población	63,413	30,752	32,661
00 - 04 años	6,141	3,128	3,013
05 años y más	57,145	27,562	29,583
No especificado	127	62	65
18 años y más	39,937	18,819	21,118
Rural	15,461	7,517	7,944
Urbana	47,952	23,235	24,717
Localidades	102		
Rural	96		
Urbana	6		

Municipio	Grado de marginación	Índice de marginación
Arnealco de Bonfil	Alto	0.56300
Pedro Escobedo	Bajo	-0.76574
Tequisquiapan	Bajo	-0.96344
San Juan del Río	Muy bajo	-1.31575

IMG 69

Actualmente la actividad que mas importante en Tequisquiapan es el turismo seguida de la agricultura.



Los principales atractivos turísticos don sus balnearios, clima, arquitectura vernácula, traza urbana artesanías y principalmente por el enoturismo con "la ruta del vino y el queso".



La superficie ejidal y comunal es de 19,703 ha; de las cuales superficie agrícola 11,078 ha; equivalentes al 4.3% del total de la superficie estatal. Los principales cultivos son: sorgo, maíz, tomate, frijol, chile, y avena forrajera, mientras que los cultivos perennes más importantes que se siembran se componen básicamente de alfalfa y uva.



La industria manufacturera se desarrolla a través de los tradicionales talleres artesanales y pequeñas fábricas de muebles de pino y rattán, así como de hornos para la producción de tabique además maquiladoras textiles.



Se cuenta con explotaciones intensivas de ganado porcino, ovino y avicultura, en menor escala ganado bovino.

EL SITIO Centro de Tequisquiapan



- | | |
|---|--|
| 1 Parroquia de Santa María de la Asunción | 21 Vinícola San Patricio |
| 2 Plaza Principal Miguel Hidalgo | 22 Viña Tx |
| 3 Jardín del Arte | 23 Viñedos Los Rosales |
| 4 Parque La Pila | 24 Vinícola Tequisquiapan (proximamente) |
| 5 Centro Cultural del Municipio | 25 Freixenet World's wine bar |
| 6 Monumento al Centro Geográfico del Estado | 26 Quesos Néole |
| 7 Mercado Municipal Guadalupe | 27 Cava de quesos Bocanegra |
| 8 Oficina Municipal de Turismo | 28 Mi Ranchito |
| 9 Mercado de Artesanías Tequesquicali | 29 Balneario La Vega |
| 10 Mercado de Artesanías Telesforo Trejo | 30 Parque Acuático Quijasta Splash |
| 11 Parador Artesanal Tequisquiapan | 31 Parque Acuático Fantasia Acuática |
| 12 Terminal de Autobuses | 32 Parque Acuático Termas del Rey |
| 13 Casa del Artesano | 33 Minas de ópalo |
| 14 Museo de miniaturas "México me encanta" | 34 Primer puente del río |
| 15 Centro de Desarrollo Comunitario | 35 Presa de Paso de Tablas |
| 16 Presidencia Municipal | 36 Vuelo en globo aerostático |
| 17 Viaja Estación de Ferrocarril "Bernal" | 37 Antiguo Club de Leones |
| 18 Templo de Santa María Magdalena | 38 Panteón Municipal 1 |
| 19 Templo de la Cruz Verde | 39 Presa Centenario |
| 20 Templo de Santa María de Guadalupe Hacienda Grande | 40 Cerro de San José |
| | 41 Capilla de Nuestro Padre Jesús |

Tequisquiapan cuenta con un sinnúmero de sitios turísticos que lo convierte en uno de los municipios más importantes de Querétaro no por nada fue nombrado "pueblo mágico" su centro histórico y alrededores abarcan una gran variedad de servicios lo que la convierte en una zona muy bien comunicada y estructurada así como un punto de interconexión con otros municipios por lo tanto la propuesta de proyecto no tendría ningún problema de abastecimiento de servicios y suministros.

IMG 70

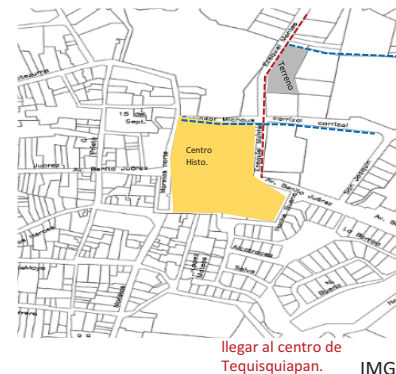
El municipio de Tequisquiapan se comunica con el resto de los municipios de la región y del Estado a través del sistema de enlaces carreteros, donde destacan la carretera federal 120 San Juan del Río-Xilitla y la carretera estatal 200 Querétaro – Tequisquiapan.

La **carretera federal 120** es una de las vialidades mas importantes del estado, ya que comunica a los municipios del norte del estado con las regiones semidesierto y sur. A su vez comunica a la cabecera municipal de Tequisquiapan con las cabeceras ,municipales de San Juan del Río y Ezequiel Montes, siendo el elemento articulador de las relaciones funcionales que existen entre municipios. Así como al aeropuerto intercontinental de Querétaro.

La avenida Principal inmediata al terreno es **Ezequiel Montes** que se convierte en el acceso principal al centro histórico de Tequisquiapan y hacia el y las calles secundarias la esquina con Carrizal y De lo Sauces.

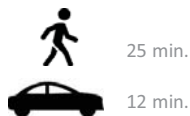


IMG 71



IMG 72

El tiempo estimado desde la estación de autobuses primera plus que esta ubicada sobre la carretera 120 hasta el terreno :



25 min.



12 min.

El tiempo estimado desde el terreno hasta el aeropuerto intercontinental de Querétaro



40 min.



IMG 73



IMG 74

Terreno



El terreno se localiza en el estado de Querétaro en el Municipio de Tequisquiapan.

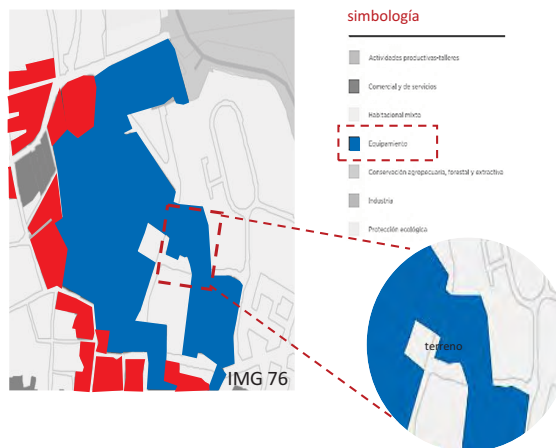
Ubicación:

Calle Ezequiel Montes 142, centro, 76750 entre la calles carrizal y de los sauces.

Coordenadas:

20°31'28.5"N 99°53'25.3"W

Plan De Desarrollo Urbano Tequisquiapan



Conforme al plan de desarrollo urbano de Tequisquiapan el terreno se encuentra en suelo urbano. El uso de suelo es **Equipamiento** que comprende los usos dedicados a las instalaciones para alojar las funciones requeridas como satisfactores de necesidades comunitarias.

También el plan de desarrollo urbano clasifica al municipio en tres clases de suelo: Suelo Urbano, Suelo Urbanizable y Suelo No Urbanizable.

En el caso del terreno elegido es un suelo urbano lo que indica que es un suelo que puede ser dotado de los servicios e infraestructuras urbanas de acceso vial, abastecimiento de agua, drenaje, suministro de energía eléctrica.

Suelo



El municipio de Tequisquiapan presenta se pueden encontrar principalmente cuatro clases de suelo :

Phaeozem, leptosoles, Vertisoles y regosoles.

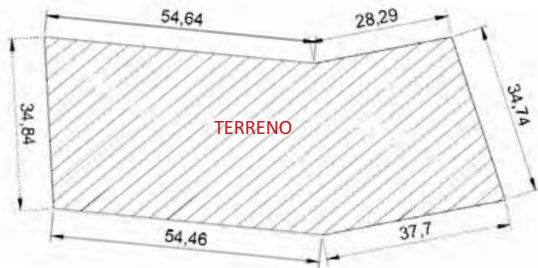
Se puede observar que el tipo de suelo predominante en Tequisquiapan son los Phaeozems con un 75.13% de la superficie municipal y son resultado de procesos de humificación que se caracterizan por una capa superficial oscura y suave rica en materia orgánica y en nutrientes; Específicamente donde se encuentra el terreno elegido predominan los **Phaeozem Háptico**: distribuidos tanto en geografías planas como montañosas son suelos relativamente fértiles, se ubican principalmente en formas de relieve de transición como son los piedemontes y algunas mesetas.



EL SITIO

Poligonal Y Dimensiones

Asoleamiento Y Vientos Dominantes



TERRENO
Area:3796.30
Perimetro:325.44

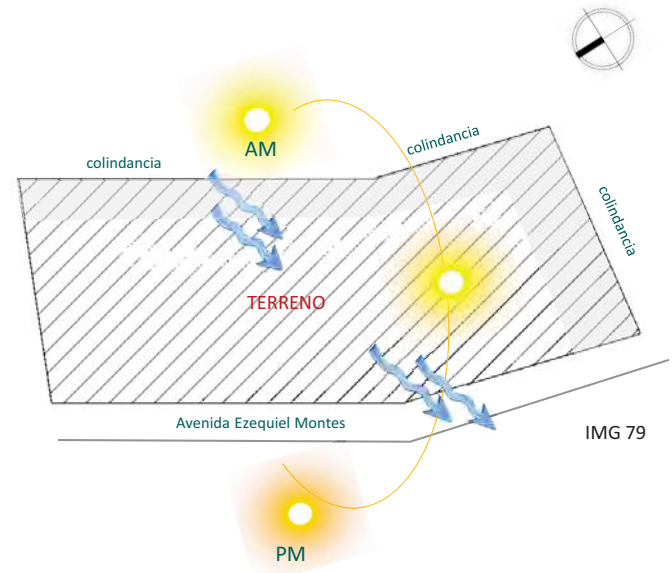
IMG 78

El terreno cuenta con un emplazamiento irregular e interesante en forma de "L".

Dada la forma del terreno por si solo cuenta con condicionantes que determinaran aspectos importantes del proyecto a tomar en cuenta:

El terreno se encuentra ubicado en una esquina de manzana que le permite tener dos frentes hacia avenidas importantes de acceso al centro de Tequisquiapan.

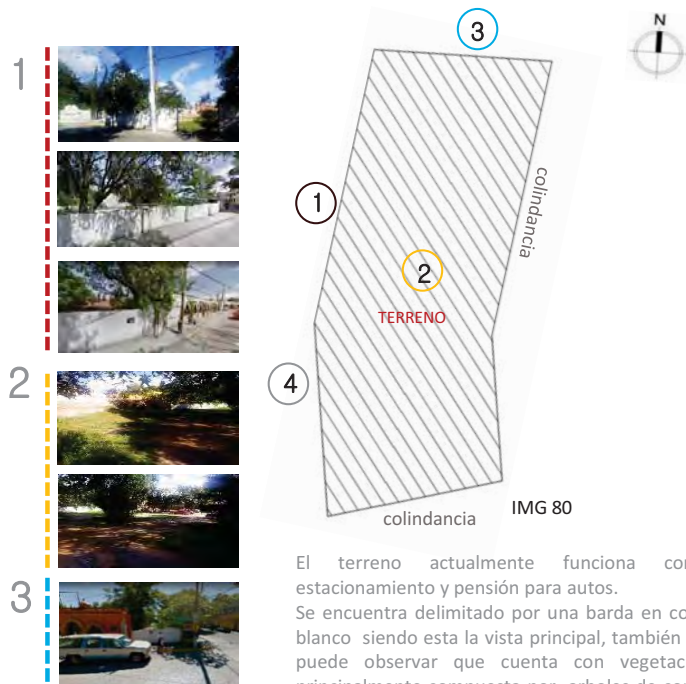
Al estar en una esquina le permite tener vistas importantes hacia su entorno principalmente hacia la Parroquia. Hacia como a su vecino inmediato el mercado de artesanías.



IMG 79

Debido a la forma y dimensiones que tiene el terreno ha permitido que el terreno tenga mas de una colindancia inmediata lo que de alguna manera influirá en el terreno principalmente en las sombras que generan estos edificios sobre el terreno

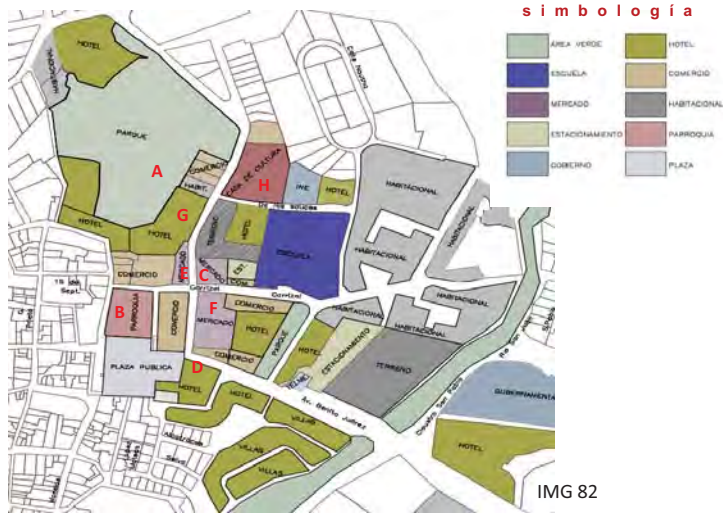
Vistas Del Terreno



Colindancias



EL SITIO Contexto



Plano que muestra los diferentes giros de usos que existe en la zona inmediata al terreno, observando que el giro que mas predomina es el de servicios principalmente hotelería y hospedaje seguido de los mercados así como la zona habitacional.



Tipologías



La imagen urbana del municipio es en general muy horizontal debido principalmente a que la mayoría de las edificaciones manejan una tipología de uno a dos niveles y en algunos casos tres niveles; solo elementos importantes como la catedral o elementos que enmarcan accesos a los sitios mas importantes del municipio.

Los principales materiales de construcción son la cantera rosa, el ladrillo rojo, madera y teja.

Gama De Color Predominantes En Tequisquiapan

En el municipio se puede apreciar una tipología en cuanto a la gama de tonalidades que se utilizan en las construcciones, que varían desde los rosas típicos de la cantera pasando por los rojizos y terracotas, hasta los amarillos y mostazas sin dejar de lado el blanco y el color vino que aportan identidad a la ruta del vino y el queso..





-  Un solo sentido vehicular
 Ambos sentidos vehicular
 Ambos sentidos peatonal

La gran mayoría de las calles son estrechas , por un lado las banquetas no pasan del 1.20m de ancho la gran mayoría oscilan el 1.00 m de ancho lo que en ocasiones resulta un problema para circular cómodamente de igual manera el carril para autos no es mayor 2.80m.



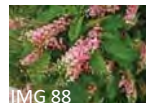
Sección de calle



IMG 87

Colorín

árbol de 5 m de altura, es común en jardines, banquetas y avenidas, con un suelo preferentemente profundo, ligeramente pedregoso.



IMG 88

Añil

Arbusto de 1m de altura uso en la jardinería interurbana, paisajísticamente se le puede acomodar como planta para trasfondos naturales, en camellones, crece bien bajo sol directo o en sombra parcial.



IMG 89

Encino

árbol de 20 m de altura, muy utilizados para camellones, estacionamientos, parques y lugares donde se requiere constante sombra.



IMG 90

Huizache
chino

árbol de 10 m de altura, florece durante todo el año, especialmente de noviembre a mayo.



IMG 91

Ocotillo

Arbusto perennifolio, de 3 m de alto, se utiliza como artesanal, medicinal, pesticida y combustible, y para la reforestación de terrenos deteriorados.



IMG 92

Salvia

Planta herbácea de 0.5 a 3 m de alto, su tallo, tiene pelos blancos, largos y entrecruzados, hojas ovadas, de hasta 20 cm de largo. se le puede aprovechar en jardines como planta de primer plano, bajo la sombra parcial de árboles de mayor dimensión, son especies adaptadas a vivir bajo condiciones de aridez; se adaptan a los arcillosos locales.



IMG 93

Buganvilla

Planta trepadora de la familia de las Nyctaginaceae miden de 1 hasta 12 m de altura, y crecen en cualquier terreno en cuanto a cuidados, prácticamente no es necesario regarla continuamente, pues está adaptada a climas secos.



IMG 94

Palo
boba

árbol de 2 a 8 m de altura, flores blancas. Suelo relativamente profundo, pedregosos, arcillosos, con sol abundante y con riegos de moderada a ligeramente escasa, su crecimiento es relativamente rápido, sobre todo si se mantiene con riegos. provee sombra, ornamentales por la belleza de sus flores, controlan la erosión.

En el municipio es muy común encontrar en cualquier lugar buganvillas que realzan las calles empedradas del municipio por lo que se llevaría este elemento tan característico del sitio al proyecto para crear por un lado un lugar con una atmosfera familiar, conocido, intimo, cercano pero por otro lado nuevo e innovador.

También se emplearía el uso de arbustos mas pequeños como el añil y la salvia para crear ambientes menos invasivos y generar contrastes.

En espacios abiertos se piensa en la utilización de arboles como el huizache chino o el ocotillo que nos permitan generar sombra y ambientes mas dispersos.



IMG 95



IMG 96

Artículo 30. El proyecto deberá conservar al máximo las características naturales del predio o lote a fin de lograr la integración del proyecto con el ecosistema existente según las siguientes disposiciones:

I.- Los cambios en la topografía del predio se deben minimizar con el fin de reducir los efectos de erosión del suelo a largo plazo. Los aspectos a considerar son los siguientes:

- a).- Evaluar el desarrollo en pendientes mayores al 15%;
- b).- Usar terrazas, muros de contención, manejo de vegetación y técnicas de estabilización del suelo para reducir la erosión;
- c).- Considerar los estudios hidrológicos y de estabilidad del suelo, en el diseño de áreas con pendientes;
- d).- Alinear el diseño de las vialidades con la topografía del terreno, al máximo posible;
- e).- Disminuir al máximo el tiempo de exposición del suelo removido o modificado durante la construcción, y
- f).- Todos aquellos que determinen las características del predio o lote.

II.- El diseño y desarrollo del proyecto debe conservar al máximo las características naturales de escurrimiento pluvial.

III.- El diseño y desarrollo del proyecto debe buscar la mitigación de los efectos de las islas de calor mediante:

- a).- Uso de materiales porosos o reflejantes en pavimentos.
- b).- Siembra, preservación y mantenimiento de árboles y vegetación.
- c).- Empleo de azoteas verdes.
- d).- Sombreado de espacios abiertos.

Estacionamientos.

a).- Deberán disponer de un cajón de estacionamiento de 3.80 x 5.00 m, por cada 20 cajones de dimensiones normales, conforme a lo señalado en el presente ordenamiento, los cuales deberán estar ubicados cercanos a los accesos y contar con rampas inmediatas de acceso hacia las banquetas o circulaciones, libres y sin obstáculos, y tendrán que estar señalizados con letreros verticales con el logotipo internacional de personas con discapacidad

Circulaciones:

a).- Las circulaciones deberán tener anchos mínimos de 1.20 m, y pavimentos antiderrapantes con acabados no reflejantes mate o semi mate y deberán tener señalizaciones en alto relieve y sistema braille así como guías táctiles en los pavimentos o cambios de textura.

XVII.- Rampas:

a).- La longitud máxima de las rampas entre descansos será de 6 m, y los descansos tendrán una longitud mínima igual al ancho de la rampa y nunca menor a 1.20 m.

b).- Es recomendable que la pendiente de las rampas sea del 6%, siendo el máximo del 8%, en cuyo caso se reducirá la longitud entre descansos a 4.5 m.

b.1.- Antes de iniciar la rampa, la banqueta deberá tener una dimensión mínima de 1.60 m de ancho, para garantizar el desarrollo de la rampa y el libre acceso y maniobrabilidad de personas con sillas de ruedas;

b.2.- El ancho mínimo de las rampas será de 1.20 m;

b.3.- La pendiente de la rampa será del 6% como máximo, cuando la rampa se construya solo para salvar el nivel de la guarnición ésta será de hasta el 10% o una altura máxima de 0.15 m; de acuerdo a la siguiente tabla:

c).- Las rampas deberán tener pasamanos a 0.75 y 0.90 m de altura, volados 0.30 m en los extremos.

d).- En las circulaciones bajo rampas, deberá existir una barrera a partir de la proyección del límite de 1.90 m de altura bajo la rampa.

e).- Área de aproximación libre de obstáculos, con cambio de textura en el piso.

f).- Borde de protección de 0.05 por 0.05 m.

g).- El inicio y final de la rampa deberá señalarse con un cambio de textura.

Rampas	
Pendiente	Longitud máxima
5%	1000 cm
6%	600 cm
8%	600 cm
10%	400.

Artículo 30. El proyecto deberá conservar al máximo las características naturales del predio o lote a fin de lograr la integración del proyecto con el ecosistema existente según las siguientes disposiciones:

I.- Los cambios en la topografía del predio se deben minimizar con el fin de reducir los efectos de erosión del suelo a largo plazo. Los aspectos a considerar son los siguientes:

- a).- Evaluar el desarrollo en pendientes mayores al 15%;
- b).- Usar terrazas, muros de contención, manejo de vegetación y técnicas de estabilización del suelo para reducir la erosión;

Artículo 61. Las puertas de todas las salidas de hoteles, casas de huéspedes, hospitales, centros de reunión, salas de espectáculos, centros de espectáculos deportivos, locales y centros comerciales deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- I.- Siempre serán abatibles hacia el exterior sin que sus hojas obstruyan pasillos, escaleras o banquetas;
- II.- El claro que dejen libre las puertas al abatirse, no será en ningún caso menor de la anchura mínima que fije este reglamento;
- III.- Contarán con dispositivos que permitan su apertura con el simple empuje de los concurrentes;
- IV.- Cuando comuniquen con escaleras entre la puerta y el peralte inmediato deberá haber un descanso en la longitud mínima de 1.20 m, y
- V.- No habrá puertas simuladas ni se colocarán espejos en las puertas.

Artículo 158. Las cisternas deberán ser completamente impermeables, tener registros con cierre hermético y sanitario y ubicarse a 3.0 m cuando menos, de cualquier tubería permeable de aguas negras en el caso de que esta sea especificada en planos autorizados por la autoridad competente, como tubería de PVC, la distancia se puede reducir a 1.50 m, de igual manera, en dichos planos se deberá indicar si la cisterna es prefabricada o se realizará en obra, si esto último es el caso, se deberá especificar el cálculo de la misma en los planos de instalaciones. La cisterna además deberá ubicarse a una distancia mínima de 0.90 m con respecto a sus colindancias.

Artículo 168. Los albañales o PVC deberán tener registros colocados a distancias no mayores de 10.00 m entre cada uno y en cada cambio de dirección la línea de conducción.

Los registros deberán ser de 40 x 60 cms cuando menos para profundidades de hasta 1.00 m, y de 50 x 70 cm cuando menos para profundidades de más de 2.00 m.

Artículo 134. La investigación del subsuelo deberá hacerse hasta la profundidad donde se calcule que el incremento de esfuerzo vertical sea del orden del 10% del incremento neto de presión quedando fuera de esta consideración las áreas con formaciones rocosas de origen volcánico como tobas, basaltos y riolitas.

La exploración del subsuelo podrá efectuarse predominantemente por medio de pozos a cielo abierto. El número mínimo de pozos a realizarse en un sitio será el siguiente:

Los predios mayores de 5,000.00 m² deberán incrementar el número de pozos a por lo menos uno por cada 3,000.00 m².

Uno	Para predios menores de 200 m ²
Dos	Para predios entre 200 y 1000 m ²
Tres	Para predios entre 1000 y 5000 m ²
Cuatro	Para predio de más de 5000 m ²

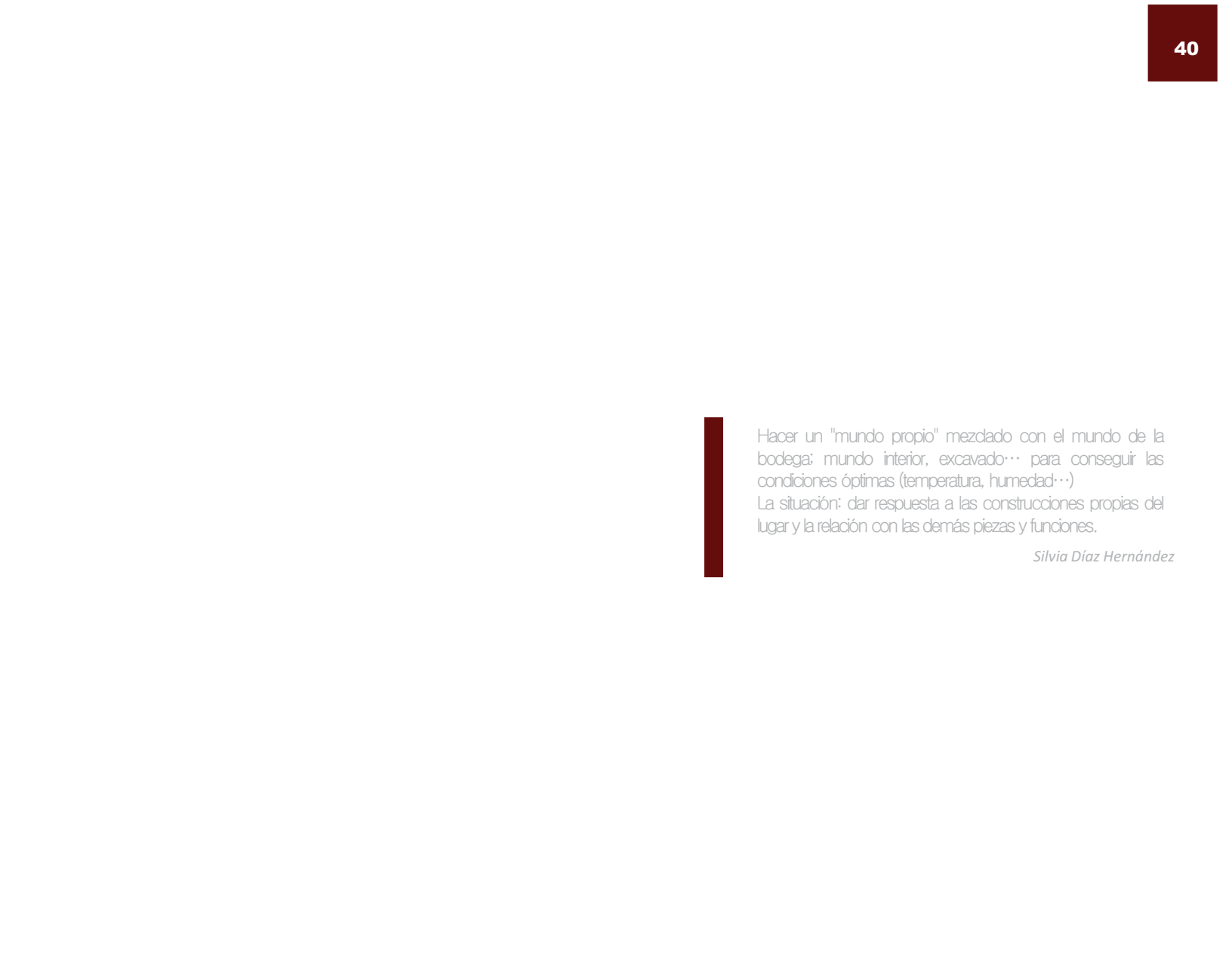
Artículo 226. Los vidrios y cristales deberán colocarse tomando en cuenta los posibles movimientos de la construcción, vientos y contracciones ocasionadas por cambio de temperatura. Los asientos y selladores empleados en la colocación de piezas mayores de 1.20 m² deberán absorber tales deformaciones y conservar su elasticidad.

Artículo 227. Las ventanas, cancelos, fachadas integrales y otros elementos de fachada, deberán resistir las cargas ocasionadas por ráfagas de viento, debiendo encontrarse ancladas a la estructura.



PROCESO DE DISEÑO

Capítulo 3



Hacer un "mundo propio" mezclado con el mundo de la bodega: mundo interior, excavado... para conseguir las condiciones óptimas (temperatura, humedad...)

La situación: dar respuesta a las construcciones propias del lugar y la relación con las demás piezas y funciones.

Silvia Díaz Hernández

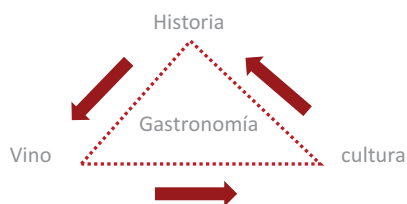
TIERRA

CENTRO ENOLÓGICO y GASTRONÓMICO

Conjuntar tres de los aspectos más característicos y fundamentales sobre el proyecto en un solo elemento, que a su vez pueda representar la esencia principal del proyecto :

“El Vino y su Cultura”

elementos



Ideas generadoras

Que la singularidad del lugar, cercana al centro histórico del sitio le confiera al edificio un significado a través de las siguientes ideas:



Un espacio incluyente / articulador y detonador de la zona



Un edificio representativo y significativo para la tradición vinícola de la región



Un edificio que aproveche el clima: parámetros de sustentabilidad para la región



cultura



sustentabilidad



Factibilidad económica

requerimientos

Los principales espacios que se pensaron para darle un carácter integrador al proyecto son los siguientes:



Clases de enología y gastronomía



Investigación



locales



Restaurant



Venta de productos



Auditorio

Proceso del vino

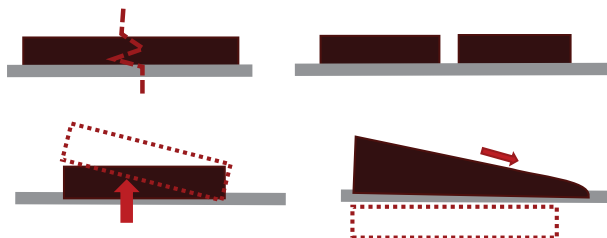
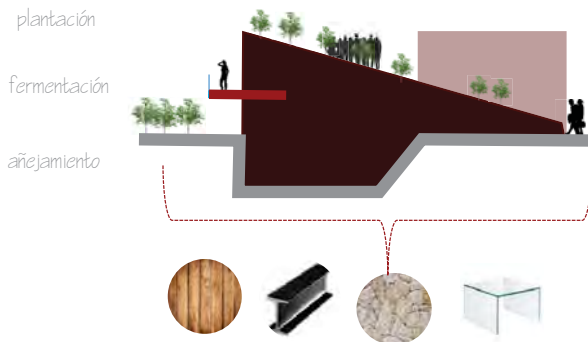


Diagrama conceptualización del edificio



La principal intención que se pretende integrar al proyecto es conocer el proceso de elaboración del vino y lo hemos dividido en tres etapas fundamentales : plantación, fermentación y añejamiento; la intención es poder representar este ciclo en el proyecto a través de recorridos y ambientes que generen una sensación de estar dentro en la tierra donde todo comienza y a su vez entrar a la transición de la fermentación y llegar a la cava; que es un ambiente completamente distinto a todos los demás espacios y que por si sólo es otro mundo.

La propuesta es básicamente generar desniveles que provocar estas atmosferas misteriosas, pero que a su vez, sean respuesta a los espacios requeridos en el proyecto.



Pórticos



Luz / sombra



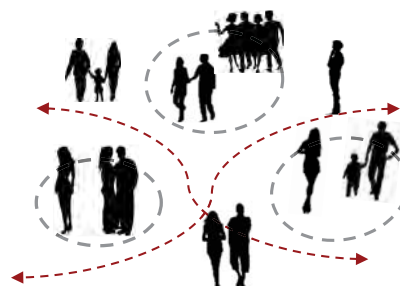
alturas



vacíos



vegetación



recorridos
articulador
vivo



IMG 97

Distribución del espacio - planta arquitectónica.



IMG 98



IMG 99

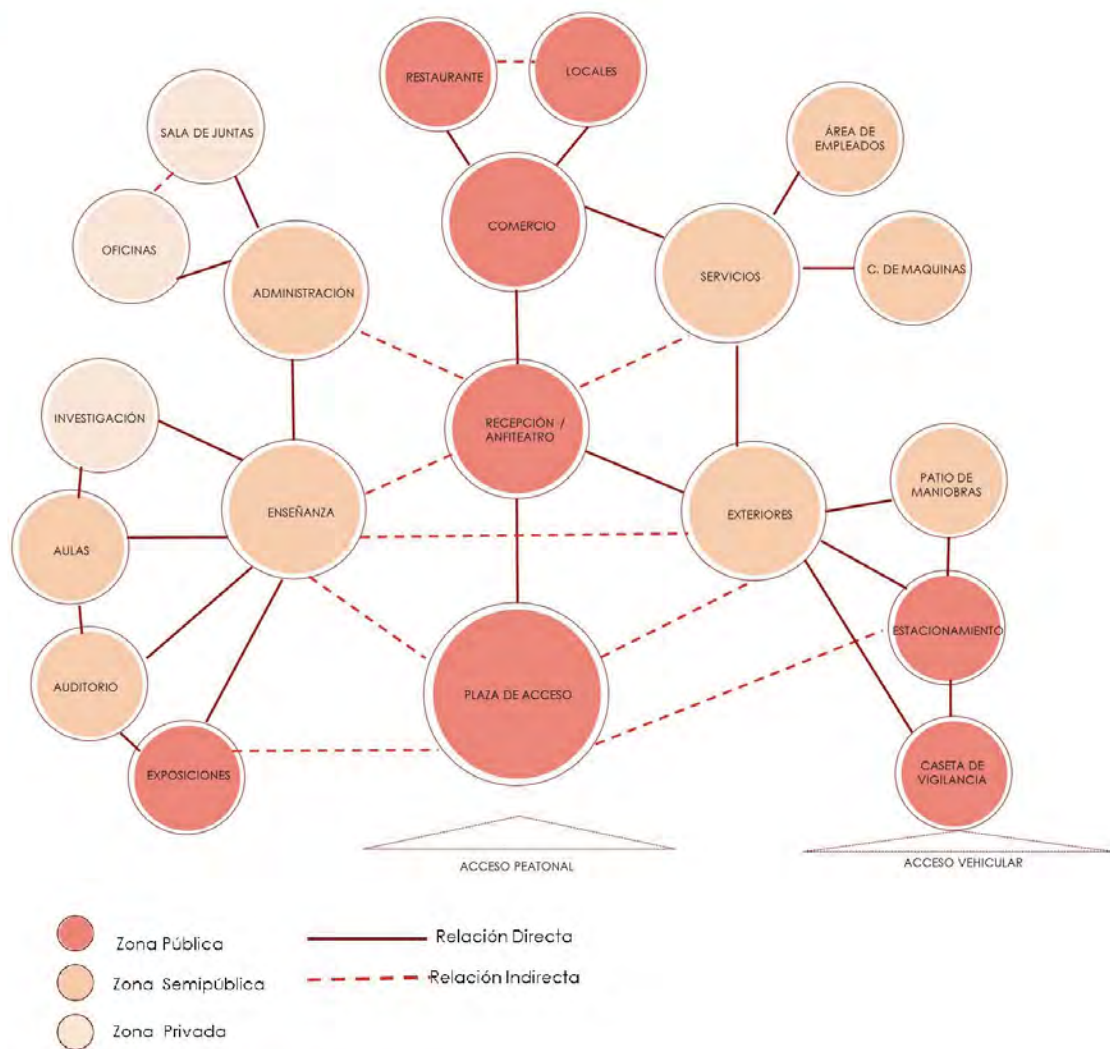


IMG 100

Bocetas de las intenciones espaciales y arquitectónicas del proyecto.

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO									
PROYECTO: centro etnológico y gastronómico				SUPERFICIE DEL PREDIO: 3690 M2					
zona	espacio	requerimientos	funciones	mobiliario	uso	pub.	priv.	No. personas	área m2
anexo		vestibulo de acceso	circular, caminar, esperar	microscopio, mesa de trabajo, incubadora, cámara de extracción				8	30
		cámara de mejoramiento de variedad	lograr variedad de plantas de una sana, mejorando los	microscopio, mesa de trabajo, incubadora, cámara de extracción				5	25
		cámara de obtención de variedades de vid	lograr variedad de plantas de una sana, mejorando los	microscopio, mesa de trabajo, incubadora, cámara de extracción				5	30
		control	chequear la entrada y salida de las plantas y almacenar a	escritorio, sillas, archivero				1	6
		hoguero	temperaturas bajas eliminar toda clase de bacterias en los	hoguero con anaqueles				3	20
		esterilizador	trabaja, asistir la zona de investigación	esterilizador, anaqueles				1	6
		oficina del jefe de investigación	recepción, contestar llamadas	escritorio, silla, sillón				3	12
		secretaria	esperar cita con el jefe de laboratorio	escritorio, silla				3	8
		espejo	almacenar material y equipo de laboratorio	sillones, mesas de centro, anaqueles y estanterías				3	10
		cas. Equipo	hombres	saneatorio, modulos, lavabos				6	30
		saneatorio	mujeres	hombres, estufas, perillas				4	19
		aula de gastronomía	dar y tomar clases de gastronomía	mesa para casas, sillas				12	50
		sillas de casas	proyección de equipo de sonido, proyector					30	25
		auditorio de convenciones	guardado de material	mesas, sillas				3	9
		sala magna	esperar					2	15
auditorio de convenciones		vestibulos	acoger a visitantes	lavabos				25	25
		cantinos	aseo y necesidades higiénicas	modulos, bañeros, rampas, mobiliario				4	20
SUBTOTAL									391.94
exposiciones permanentes		control vestibulo							
		exposiciones temporales	preparar y curar exposiciones	mesas de taller, sillas, escritorio, computadores					120
		curaduría							40
SUBTOTAL									160
oficina del director		atender asuntos administrativos	mesa, sillas, archivero					3	15
		oficina del coordinador	atender asuntos administrativos	mesa, sillas, archivero				3	12.96
		oficina del administrador	atender asuntos administrativos					3	12.96
		recepción	recepción, contestar llamadas					3	8
SUBTOTAL									48.92

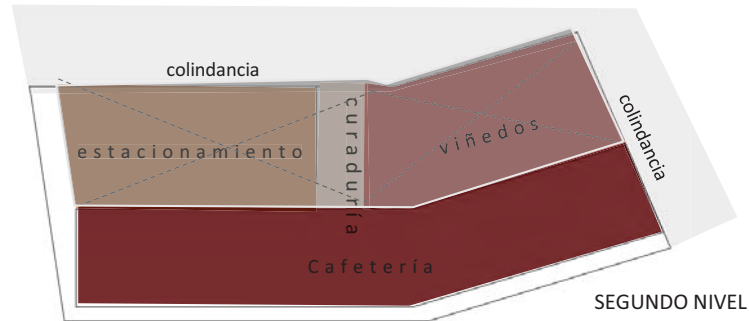
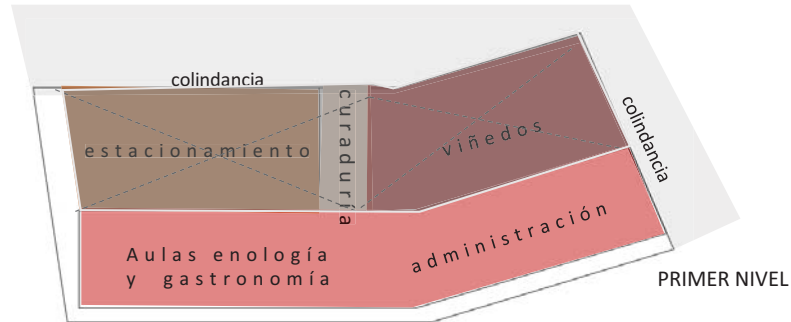
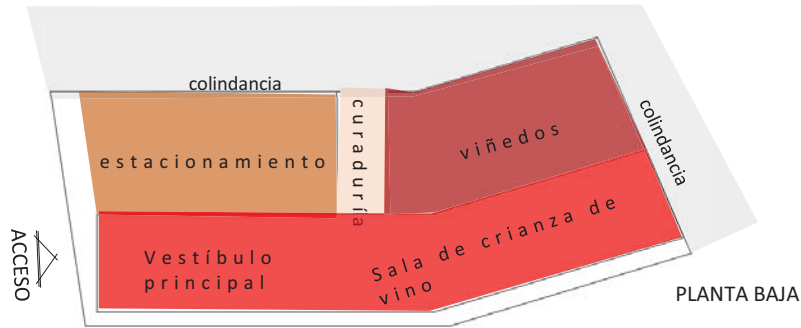
restaurante	barra	ordenar, entregar platos	mostrador y charol, caja de pago	*		4	15
	cocción	cocción de alimentos	estufas, partes, hornos, asador	*		3	25
	preparación	preparar los alimentos antes de cocinar	gaseosas, mesas de preparación	*		4	25
	lavado de vaj. refrigeración y congelación	lavado de vajillas y congelación de alimentos	trípode, escurridor, secado refrigeradores y congeladores	*		3	15
	almacen general	guardado de alimentos	anaqueles y estanterías	*		3	30
	bodega de embotellados	almacenar todas las botellas	almacenar bebidas	*		3	20
	zona de comensales	ingresar alimentos	mesas, sillas	*		40	125
	locales comerciales	venta y compra de producto vinícola	escaparates, cajas, anaqueles	*		IND	11.52
	locales comerciales	venta y compra de producto vinícola	escaparates, cajas, anaqueles	*		IND	11.52
	locales comerciales	venta y compra de producto vinícola	escaparates, cajas, anaqueles	*		IND	23.04
locales comerciales	venta y compra de producto vinícola	escaparates, cajas, anaqueles	*		IND	23.04	
locales comerciales	venta y compra de producto vinícola	escaparates, cajas, anaqueles	*		IND	23.04	
locales comerciales	venta y compra de producto vinícola	escaparates, cajas, anaqueles	*		IND	23.04	
locales comerciales	venta y compra de producto vinícola	escaparates, cajas, anaqueles	*		IND	51.84	
locales comerciales	venta y compra de producto vinícola	escaparates, cajas, anaqueles	*		IND	51.84	
servicio de empleados	control y reloj checador	controlar el inicio y final de cada jornada	reloj checador, escritorio, sillas, archivero	*		8	25
	servicio médico	atender alguna emergencia médica	mesas, sillas, botiquin	*		3	20
	control	controlar, recibir, que todo vaya en orden	escritorio, silla	*	*	2	16
	subestación	poder controlar y distribuir la energía	planta de luz, transformador	*	*	2	66
	área de equipo electromecánico	utilizar la planta en caso de falla de energía	cámaras, equipo electrónico, equipo contra incendio	*		2	70
cuarto de maquinas	área de mesas	almacenar material del mantenimiento para el edificio	contra incendio, escaleras	*		6	100
	bodega			*		2	32.16
SUBTOTAL							287.16
salicamento	calcomi	estacionar coches		*	1x100	37	970
	piso de manifestar	poder manifestar para los usos necesarios		*	*	5	100
	cuenta de vigencia	controlar acceso	mesa, silla	*	*	2	9
	placa de acceso	anfitrión	presentación	*		20	30
	piso de usos múltiples	actividades culturales		*		100	200
SUBTOTAL							1309
enseñanza							391.04
REJAMEN		comercio				488	
		servicio				367	
		extensión				1009	
		administración				48.02	
TOTAL							2624.76





EL SITIO

Diagrama de funcionamiento general

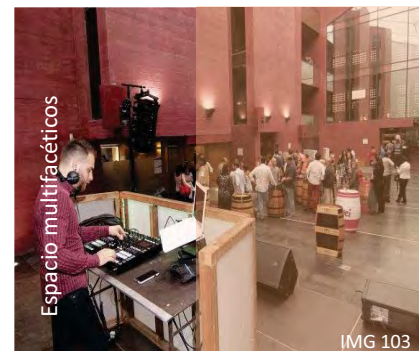


Centro Cultural La Rioja



El Centro de la Cultura del Rioja es un espacio singular dedicado al mundo de la cultura del vino de Rioja y su gastronomía edificado en un particular espacio, sobre los restos rehabilitados del Palacio de los Yangüas del siglo XVI y enclavado en el corazón del casco antiguo de Logroño, dentro del "triángulo de oro" del enoturismo en la ciudad, lo que lo convierte en el núcleo del turismo enológico en nuestra región. Un museo que te transmitirá una forma de vida en torno a un producto único: el vino de Rioja.

El edificio cuenta en total con 3.000 metros cuadrados distribuidos en cuatro plantas, que incluyen el centro temático propiamente dicho, exposiciones temporales, aulas para formación y eventos, varios cuartos de juegos para niños, una tienda, un wine bar y tres salas de catas profesionales. La exposición permanente tiene un carácter didáctico y ameno e integra paneles, fotografías, instalaciones, vídeos, aromas, sonidos y un juego cuyo resultado conocen los visitantes al final del recorrido. Las visitas pueden ser guiadas o libres y concluyen con la degustación de una copa de vino.

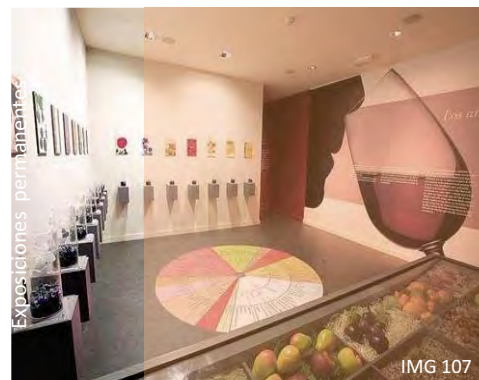


●●●●●● ANÁLOGOS

Museo del Vino del Campo de Borja Zaragoza



Enclavado en el Monasterio Cisterciense de Veruela a los pies del Moncayo, el Museo del Vino del Campo de Borja abre sus puertas al público en septiembre de 1994, siendo uno de los pioneros en España y el primero de su género en Aragón.

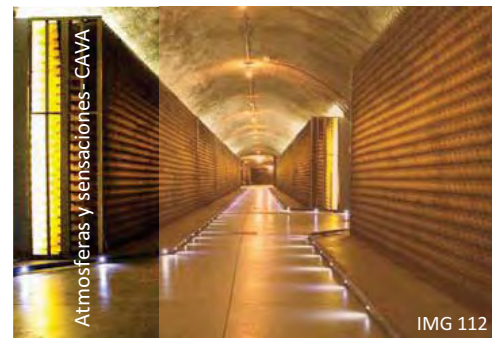


ANÁLOGOS

Finca Sala Vivé – Freixenet

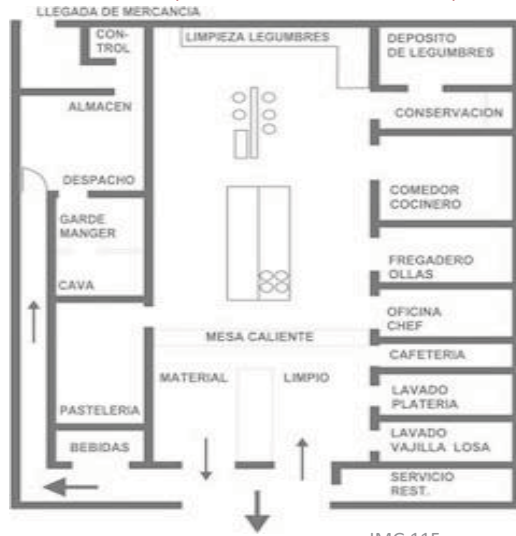


Situadas en el corazón de Querétaro, en el municipio de Ezequiel Montes, la Finca Sala Vivé by Freixenet México desarrolla con dinamismo su labor vitivinícola y abre las puertas para ofrecer sus exquisitos vinos y vivir una experiencia ecoturística inolvidable alrededor de la cultura del vino.

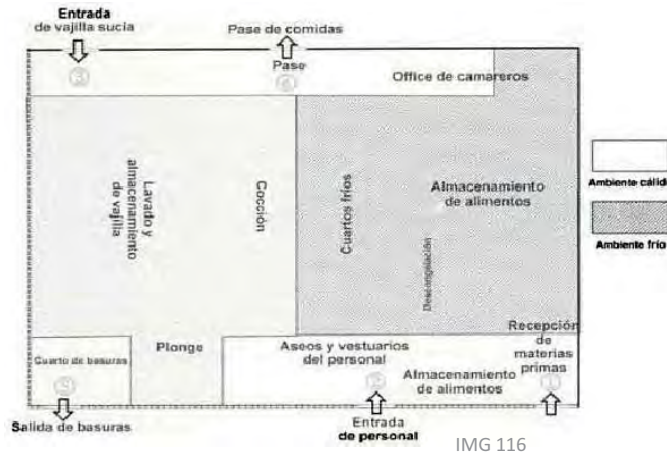


ANÁLOGOS

Esquemas de cocinas para restaurant



IMG 115



IMG 116



IMG 117



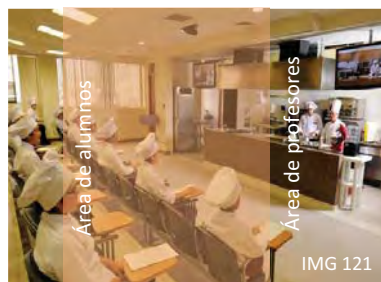
IMG 118



IMG 119

La principal característica para que una cocine funcione adecuadamente es tener muy bien definidos y ubicados todos los espacios principalmente por áreas : área caliente y área fría , área de entrada de suministros y salida de desechos .así como el área de preparación – cocinado- emplatado.

Clases cata de vino



Como se puede observar en las imágenes existen varias tipologías en cuanto al diseño de las aulas de gastronomía, por una parte están aquellas que dividen claramente el área de alumnos del área de profesores, y donde la forma de enseñanza es un tanto mas visual. Mientras que en la otra modalidad, existe una interacción mas directa entre alumno – profesor y su área de trabajo; ya sea, teniendo una isla de trabajo central o varias islas en grupos grandes.

En el caso de las aulas destinadas a la enseñanza de cata de vinos usualmente solo se necesita un espacio para el profesor como un estrado y mesas y butacas para los alumnos.

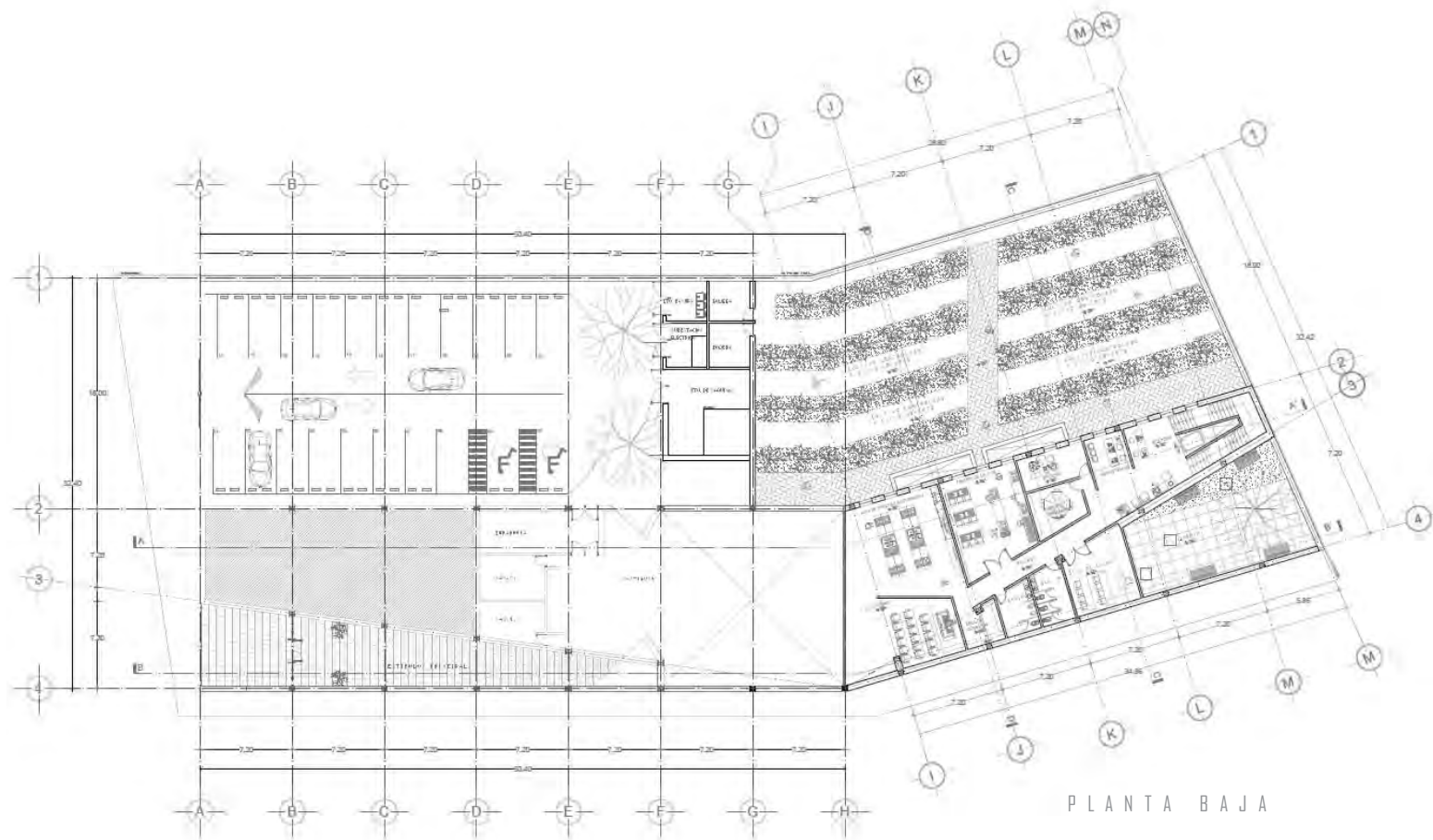


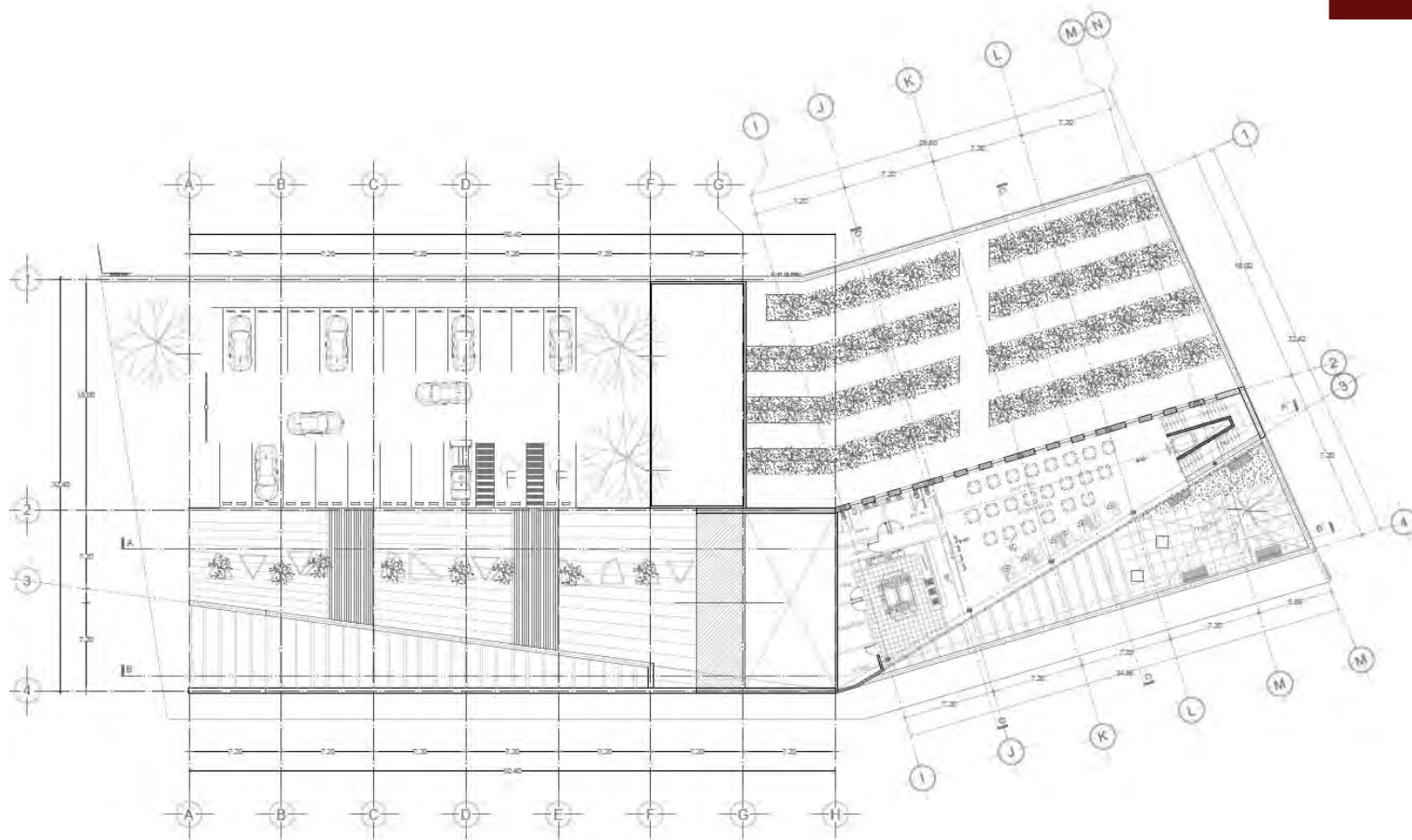
PROYECTO ARQUITECTÓNICO

Capítulo 4

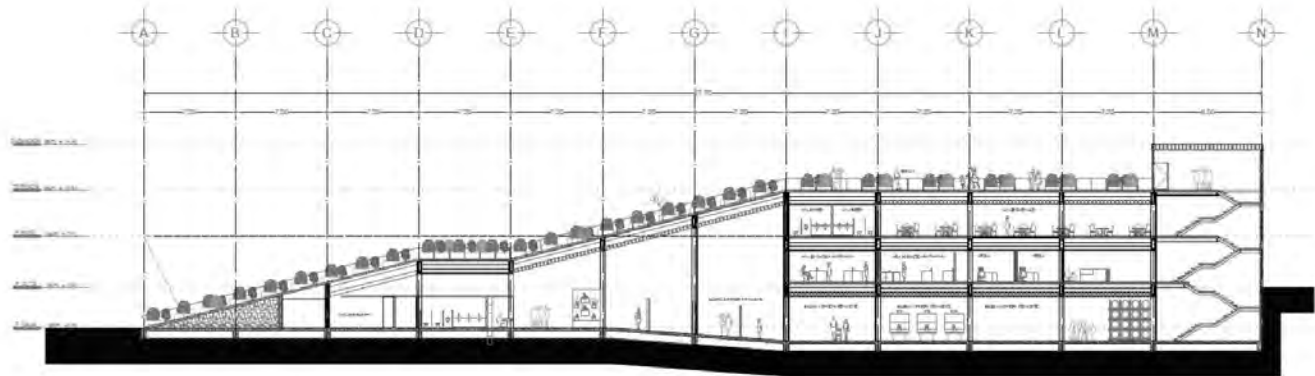




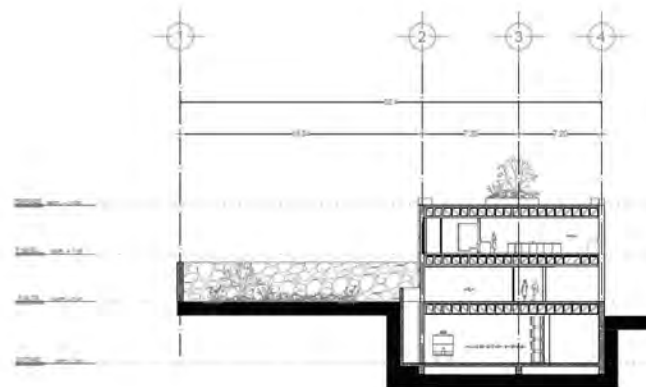




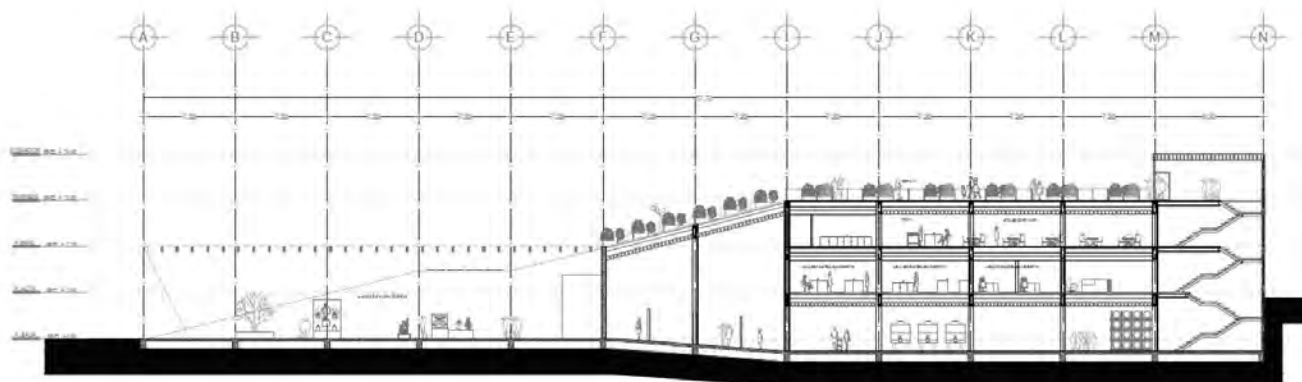
PLANTA ALTA



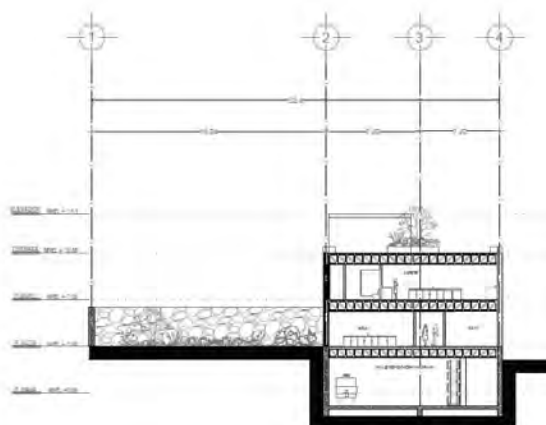
CORTE A - A



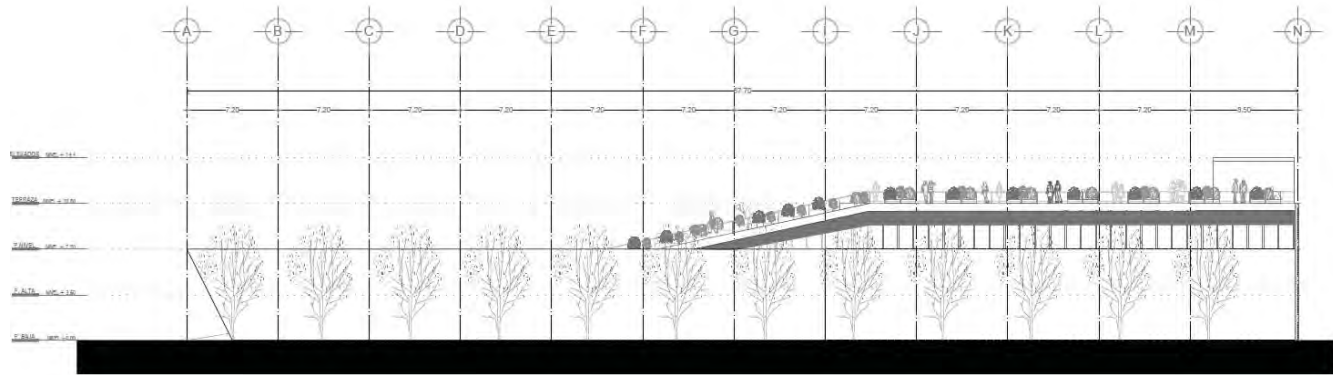
CORTE D - D



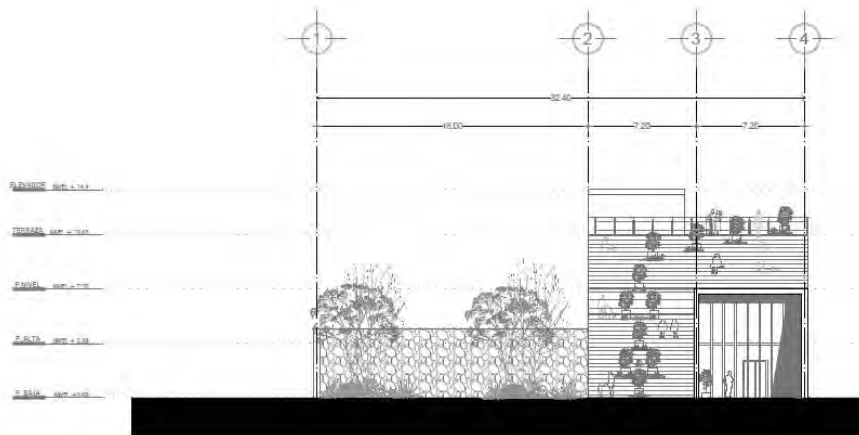
CORTE B - B



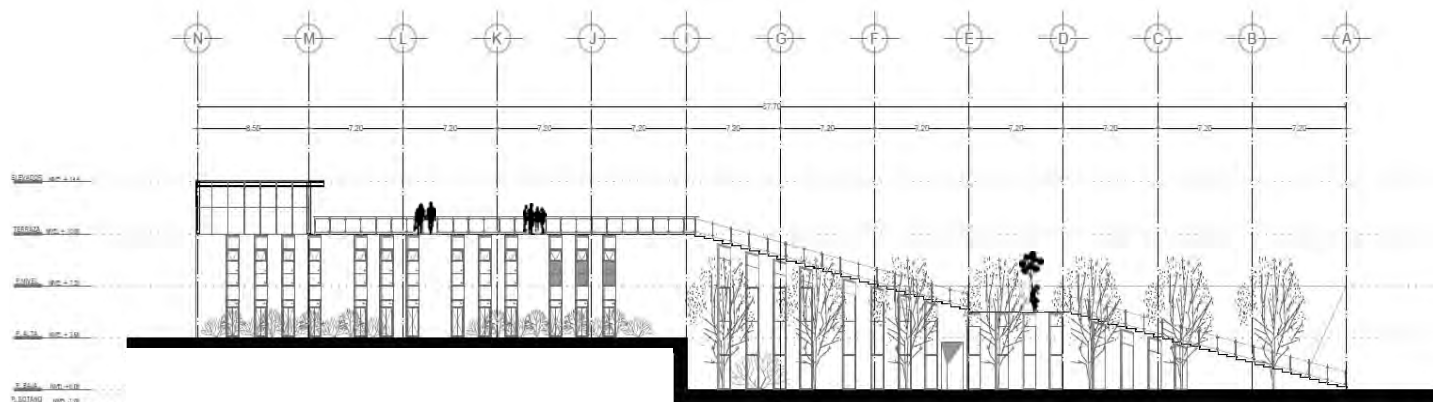
CORTE C - C



FACHADA PONIENTE



FACHADA NORTE



FACHADA ORIENTE



VISUALIZACIONES

Capítulo 5

T I E R R A

T E Q U I S Q U I A P A N



IMG 127- C O R T E L O N G I T U D I N A L

T I E R R A

T E Q U I S Q U I A P A N



IMG 128- FACHADA PONIENTE

T I E R R A

T E Q U I S Q U I A P A N



IMG 129- F A C H A D A N O R T E

T I E R R A

T E Q U I S Q U I A P A N



IMG 130- FACHADA ORIENTE

T I E R R A

T E Q U I S Q U I A P A N



IMG 131- T E R R A Z A

T I E R R A

T E Q U I S Q U I A P A N



IMG 132- CAFETERÍA

T I E R R A

T E Q U I S Q U I A P A N



T I E R R A

T E Q U I S Q U I A P A N



T I E R R A

T E Q U I S Q U I A P A N



IMG 135- ACCESO PRINCIPAL

T I E R R A

T E Q U I S Q U I A P A N



IMG 136- FACHADA PONIENTE

T I E R R A

T E Q U I S Q U I A P A N



IMG 137- ACCESO PRINCIPAL

T I E R R A

T E Q U I S Q U I A P A N



IMG 138- J A R D I N I N T E R I O R



PROYECTO EJECUTIVO

Capítulo 6

Proyecto

El proyecto se localiza en el estado de Querétaro, en el Municipio de Tequisquiapan.

Ubicación: Calle Ezequiel Montes 142, centro, 76750 entre las calles carrizal y de los sauces. Coordenadas: 20°31'28.5"N 99°53'25.3"W.

Este edificio ocupará una superficie total de 2906.35 m² en desplante 1228.80 m² en el primer nivel (aulas) 501.05 m² en el segundo nivel (cafetería) 327.06 m² y en terraza exterior 849.47 m².

El proyecto se divide principalmente en seis zonas: la primera la conforman el vestíbulo principal, servicios (taquilla, sanitarios) y un área de exposición, la segunda zona la conforma el área de crianza y proceso del vino y un auditorio, la tercera zona; aulas de gastronomía y catas de vino un laboratorio y la administración, la cuarta zona la cafetería, la quinta zona la terraza exterior y la sexta zona el área de viñedos.

El acceso al recinto se jerarquiza con una escala monumental, así como el abocinamiento en la fachada y el remetimiento del acceso, para generar una transición entre el exterior y el interior, al igual que el uso de un pergolado para generar un juego de luces y sombras; y la implementación de un vestíbulo generoso que remata a un muro escultórico.

La experiencia en el edificio comienza con el área de exposición sobre el vino y su historia, hasta llegar al área de crianza del vino y su proceso de elaboración, creando atmósferas y sensaciones durante el recorrido, pasando por la sala de catas visitando, los viñedos y degustar algo en la cafetería, culminando en la terraza exterior; desde donde se puede apreciar la plaza central y la catedral de Tequisquiapan.

La intención de proponer un edificio rampa es: poder vivirlo del interior hacia el exterior o inversamente; propiciando así, el recorrido por todo el edificio con el fin de ir descubriendo nuevas sensaciones en cada espacio y se convierta en un ciclo constante.

Estructura

En cuanto a la cimentación del edificio se planteó un cajón de cimentación de concreto armado de $f'c=250\text{kg/cm}^2$, con dados de cimentación en cada columna unidos por una trabe de liga.

La estructura está conformada por: entrepisos de losacero soportado por armaduras de acero con peralte de .1.00m.

Los claros de entre ejes máximos son de 14.40 x 7.20m soportado por columnas de acero; formadas de dos perfiles I PR, recubiertas de Durock sección 40 x 45 cm.

La planta de techos: es una estructura a base de losacero soportado por armaduras dobles de acero, con peralte de .1.00m, con una pendiente del 2% vinculado a canales "u" para el desahogo de aguas pluviales.

Acabados y albañilería

Los muros exteriores del edificio son de concreto armado (sistema sándwich) en acabado aparente; los muros divisorios son de Durock, con acabado final de pisos porcelánicos marca Interceramic, pegado con adhesivo psp gris Interceramic con una separación entre piezas de 2mm, con boquilla sin arena Interceramic formato de acuerdo a plano de acabados.

Banquetas y guarniciones de concreto armado según especificaciones.

En la Terraza exterior, se propone piso porcelánico esmaltado rectificado semipulido antiderrapante, color mocka mate en formato 60x60cm pegado con adhesivo porcelánico Interceramic.

Las bardas perimetrales del terreno se proponen de cantera de la región, así como la utilización de vegetación, como enredaderas; que resalten la parte estética y a su vez funcionen como remate visual.

INSTALACIÓN SANITARIA

El proyecto contara con un sistema de drenaje separado, por una parte se recolectan las aguas negras, las cuales se desaguan a la red local municipal y por otro lado, aguas grises o jabonosas, que irán a una planta de tratamiento y de ahí a un recolector para ser reutilizada en w.c y lavabos.

Las bajadas de agua pluvial, serán independientes, se enviaran a la planta de tratamiento, para poder ser utilizadas principalmente en los w.c, lavabos y agua de riego para exteriores y de esta manera; ahorrar el consumo de agua potable de la red municipal.

La instalación se realiza con tubería tipo M (PVC Sanitario) los diámetros varían según calculo: w.c 50mm, lavabos y tarjas 38mm y bajadas 100mm implementando uniones a 45° así como pendientes mínimas de 2% y registros a cada 10 metros.

Las aguas provenientes de las cocinas, pasan por trampas de grasa y se dirigen a la cisterna de tratamiento para posteriormente ser reutilizada.

La determinación de unidades de desagüe a cada tipo de mueble y los diámetros mínimos de sifones y derivaciones individuales se establecen en la siguiente tabla, en función del uso (privado o público).

Tipo de espacio sanitario	Unidades de desagüe		Diámetro mínimo para el sifón y la derivación individual (mm)	
	Uso privado	Uso público	Uso privado	Uso público
Lavabos	1	2	32	40
Boil	2	3	32	40
Escucha	2	3	40	50
Bañera (con o sin ducha)	2	4	40	50
Inodoro con sistema	4	5	100	100
Inodoro con flushmetro	8	10	100	100
W.C con pedestal	—	4	—	50
W.C sin pedestal	—	2	—	40
W.C en bañera	—	3.5	—	—
Registador doméstico	1	4	40	50
Registador industrial	—	2	—	40
Lavadero	3	—	40	—
Vertedero	—	8	—	100
Fuente para beber	—	0.5	—	25
Fuente	1	3	40	50
Lavabos doméstico	2	4	40	50
Lavabos doméstico	3	6	40	50
Cuanto de baño (inodoro con sistema)	2	—	100	—
Cuanto de baño (inodoro con flushmetro)	8	—	100	—
Cuanto de baño (inodoro con sifón)	4	—	100	—
Cuanto de baño (inodoro con flushmetro)	8	—	100	—

Los diámetros indicados en la tabla son válidos para ramales individuales cuya longitud no sea superior a 1,5 m.

Para el calculo de las bajadas sanitarias, se ha realizado de acuerdo con la siguiente tabla, en la que se relacionan el número de plantas del edificio con el número máximo de unidades de desagüe y el diámetro que le corresponde a la bajada de agua, siendo el diámetro de la misma constante en toda su altura y considerando también el máximo caudal que puede descargar desde cada ramal en la bajada:

Diámetro (mm)	Máximo número de UDI, para una altura de bajante de:		Máximo número de UDI, en cada ramal, para una altura de bajante de:	
	Hasta 3 plantas	Más de 3 plantas	Hasta 3 plantas	Más de 3 plantas
63	10	25	4	6
63	19	38	11	9
75	27	53	21	13
90	135	280	70	53
110	360	740	181	134
125	540	1100	280	200
140	1208	2240	1120	400
200	2200	3600	1680	600
250	3800	5400	2500	1000
315	6000	9240	4300	1650

Las desviaciones con respecto a la vertical se han dimensionado con igual sección a la bajante donde acometen, debido a que forman ángulos con la vertical inferiores a 45°.

AGUA PLUVIAL

Para agua pluvial; el diámetro nominal del canalón con sección semicircular de evacuación de aguas pluviales, para una intensidad pluviométrica dada (100 mm/h), se obtiene de la tabla siguiente, a partir de su pendiente y de la superficie a la que da servicio:

Máxima superficie de cubierta en proyección horizontal (m²) Pendiente del canalón				Diámetro nominal del canalón (mm)
0.5 %	1 %	2 %	4 %	
35	45	65	95	100
60	80	115	165	125
90	125	175	255	150
185	260	370	520	200
325	475	670	930	250

El diámetro correspondiente a la superficie en proyección horizontal servida por cada bajante de aguas pluviales se ha obtenido de la tabla siguiente.

Superficie de cubierta en proyección horizontal (m²)	Diámetro nominal de la bajante (mm)
65	50
113	63
177	75
316	90
580	110
805	125
1544	160
2700	200

Tipo de proyecto: Centro Gastronómico y educativo en la capacitación del proceso vinícola

Tamaño del proyecto: 2,906.35 m²

Basado en ubicación: Querétaro – Tequisquiapan - Colegio de Arquitectos de Querétaro, A.C.

Costo Del Terreno

El precio promedio por metro cuadrado de terreno en el centro de Tequisquiapan \$ 1,400 m2.

El terreno elegido tiene un área de 3017.30 m2

Costo del terreno : \$ 4,224,234



Ganancias

Los principales fuentes de ingresos con las que contara el proyecto para lograr que sea un negocio rentable y factible para los inversionistas que en este caso seria la asociación de vitivinicultores de Querétaro (A.V.Q.) en colaboración con la Academia Mexicana del Vino (A.M.V.)



Renta de locales



Investigación



Restaurant



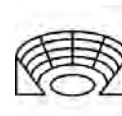
Venta de productos



Clases de gastronomía



Clases de enología



Auditorio

CONCEPTO	M2	COSTO POR M2	COSTO TOTAL
1.GOBIERNO	\$	16,500.00	\$ 996,600.00
1.1.Dirección	17.00		
1.2.administración	12.00		
2.2 sala de espera	20.00		
2.3 recepción	11.40		
ENSEÑANZA, PRÁCTICA Y TEORÍA	\$	22,000.00	\$ 3,263,480.00
Sala de Catas	35.20		
Aula de gastronomía	32.50		
Aula teórica	51.84		
control de cultivo	28.80		
DIFUSIÓN Y CULTURA	\$	15,700.00	\$ 3,213,568.95
Galería de Exposición temporal	92.95		
Galería de Exposición permanente	204.68		
Laboratorio a cielo abierto	532.82	\$ 3,680.00	\$ 1,966,105.80
cava de vino	81.60	\$ 15,700.00	\$ 1,714,440.00
sala de proyección	102.93		
curaduría	27.60		
SERVICIOS GENERALES			
Restaurante	210.95	\$ 18,300.00	\$ 3,860,385.00
Sanitarios	24.26	\$ 15,300.00	\$ 371,178.00
6.0 ESTACIONAMIENTOS	\$	8,700.00	\$ 870,000.00
6.1 estacionamiento para administrativos y público	100.00		
7.0 ÁREAS DE USO COMÚN			
7.1 corredor de acceso	560.59	\$ 18,700.00	\$ 10,483,093.00
7.2 terraza jardín	266.70	\$ 18,700.00	\$ 4,987,290.00
7.3 patio interior	45.23	\$ 4,350.00	\$ 196,750.50
7.4 áreas verdes	140.00	\$ 3,100.00	\$ 434,000.00
SERVICIOS AUXILIARES	\$	7,700.00	\$ 968,352.00
Almacén	90.56		
Cuarto de máquinas	35.20		
zona de empleados	30.52	\$ 9,800.00	\$ 299,096.00
		COSTO DIRECTO	\$ 33,624,279.25
		COSTO INDIRECTO (18%)	\$ 6,052,370.27
		HONORARIOS ARQUITECTO (9%)	\$ 3,026,185.13
		COSTO TOTAL	\$ 42,702,834.65



Estado	Quantitativo	Fecha
Pueblo mágico	Tequisquiapan	17 de Junio de 2014
Inversión		
Nombre del proyecto	Alumbrado público y cableado subterráneo.	\$18,000,000** MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Rehabilitación de Calles Niños Heroes y 5 de Mayo.	\$22,105,497.32 MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Rehabilitación e imagen urbana de Av. Colegio Militar.	\$21,176,593.28 MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Programa de desarrollo turístico La Trinidad (mejoramiento de imagen urbana y equipamiento turístico).	\$37,280,607.50 MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Mejoramiento de Imagen Urbana del rescate del río, Tequisquiapan.	\$33,818,695.36MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Iluminación Plaza Hidalgo, Tequisquiapan.	\$2,059,399.38 MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	SENALETICA EN CARRETERA FEDERAL NO. 120 ESTACIÓN BERNAL EN CRUCERO CON CALLE HIDALGO, TEQUISQUIAPAN.	\$1,387,615.34 MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Ruta recreativa ciclista del vino y el queso.	\$19,000,000 ** MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Proyecto de modernización de la av. central (carretera federal 120, tramo 19+020 al km 22+220) y modernización de Calle Lázaro Cárdenas tramo de av. central a Calle Benito Juárez, Tequisquiapan.	\$63,008,263.97 MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	CICLOVIA, CARRETERA ESTATAL 200 DEL KM 47 +200 AL 56 +082.96	\$13,406,334** MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	<u>Crear un centro de convenciones municipal para impulsar el turismo de negocios para llevar a cabo congresos, convenciones, exposiciones, ferias y viajes de incentivo</u>	\$56,986,357.28MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	2da etapa para Proyecto Integral de Señalética Estatal.	\$5,000,000** MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Red de Oficinas de Información Turística con Intranet propia.	\$2,000,000** MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Creación de un servicio de renta de bicicletas en zonas determinadas de cada uno de los cuatro Pueblos Mágicos.	\$900,000** MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Turismo Incluyente Pueblos Mágicos	\$7,500,000** MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Audioguías para recorrer los Pueblos Mágicos	\$1,200,000** MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Audioguías incluyentes para recorrer los Pueblos Mágicos.	\$800,000** MXN Costo aproximado
Nombre del proyecto	Módulos de información turística	\$300,000** MXN Costo aproximado
TOTAL		\$ 297,229,363.39 ** MXN Costo aproximado

Programa pueblos mágicos, dirección general de comunicación social.
Publicado en el diario oficial de la federación, comunicado de prensa 2014.

En relación a lo antes expuesto, podemos decir, que se pudo lograr uno de los principales objetivos del proyecto; que era lograr un edificio representativo y significativo para la tradición vinícola de la región; por otro lado que lograra integrarse al contexto del sitio siendo participe de las actividades socio-culturales del lugar, que a su vez serviría como un detonador de la región; que ayudaría aun mas a impulsar el turismo en la zona.

Es importante destacar que se logro diseñar un edificio que fuera incluyente y al mismo tiempo lograra reflejar diferentes experiencias durante su recorrido, contando la historia del vino y su proceso de elaboración.

También se logro un espacio que fuera multifacético dando oportunidad de exposiciones temporales.

Otro aspecto importante que se logro fue; la integración tangible de la parte teórica y la práctica en la enseñanza del vino, con un viñedo propio, donde se pudiera interactuar y experimentar de manera mas fácil y cercana al sitio, que le permita tanto a visitantes como a alumnos tener todos estos elementos en un mismo lugar y en cualquier momento.

ARQ-01 - Planta Sótano
 ARQ-02 - Planta Baja
 ARQ-03 - Planta Alta
 ARQ-04 - Cubierta
 ARQ-05 - Cortes
 ARQ-06 - Cortes
 ARQ-07 - Fachadas
 ARQ-08 - Fachadas
 ARQ-09 - Cortes por Fachada
 ARQ-10 - Cortes por Fachada
 E-01 - Plano de Trazo
 E-02 - Cimentación
 E-03 - Cubierta
 E-04 - Cubierta
 E-05 - Cubierta
 E-06 - Cubierta
 E-07 - Cubierta
 E-08 - Entrepiso
 E-09 - Cubierta
 E-10 - Cubierta
 E-11 - Detalles cimentación
 E-12 - Detalles Entrepiso
 E-13 - Detalles Armadura
 E-14 - Detalles Armadura
 E-15 - Detalles Armadura
 ACA-01 - Plano Llave
 ACA-02 - Vestíbulo
 ACA-03 - Sótano
 ACA-04 - Aulas
 ACA-05 - Cafetería
 ACA-06 - Estacionamiento
 ACA-07 - Cubierta
 ACA-08 - Lista Acabados

ALB-01 - Plano Llave
 ALB-02 - Sótano
 ALB-03 - Sótano
 ALB-04 - Aulas
 ALB-05 - Cafetería
 ALB-06 - Estacionamiento
 ALB-07 - Cubierta
 HID-01 - Plano Llave
 HID-02 - Planta Baja
 HID-03 - Planta Alta
 HID-04 - Detalles
 HID-05 - Detalle Sanitarios
 HID-06 - Detalle Sanitarios
 HID-07 - Esquema Cisterna
 HID-08 - Esquema de Riego Viñado
 ISAN-01 - Planta General
 ISAN-02 - Vestíbulo
 ISAN-03 - Aulas
 ISAN-04 - Cafetería
 ISAN-05 - Cubierta
 ISAN-06 - Detalles
 IE-01 - Plano Llave
 IE-02 - Sótano
 IE-03 - Sótano
 IE-04 - Planta Baja
 IE-05 - Aulas
 IE-06 - Cubierta
 IE-07 - Cafetería
 IE-08 - Aulas
 IVD-01 - Vestíbulo
 IVD-02 - Sótano
 INV-03 - Aulas
 INV-04 - Cafetería

CAN-01 - Aulas
 CAN-02 - Aulas
 CAN-03 - Aulas
 CAN-04 - Planta Baja
 CAN-05 - Detalles Cancelería
 CAN-06 - Detalles Cancelería
 CAN-07 - Detalles Cancelería
 CAN-08 - Detalles Cancelería
 CAN-09 - Detalles Cancelería
 CAN-10 - Detalles Cancelería
 CAN-11 - Detalles Cancelería
 CAN-12 - Detalles Cancelería
 CAN-13 - Detalles Cancelería
 MOB-01 - Aulas
 MOB-02 - Detalle Mobiliario
 MOB-03 - Detalle Mobiliario
 MOB-04 - Detalle Mobiliario
 MOB-05 - Detalle Mobiliario

IMAGENES

- IMG1 Wikimedia. (16 de Agosto de 2014). *Osiris. Corona Atef*. Obtenido de https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3AAnc_Egyp-Osiris.png
- IMG2 *Artehistoria*. (2017). Obtenido de Bacchus: <https://www.artehistoria.com/en/artwork/baco>
- IMG3 Jose, M. (07 de febrero de 2019). *El vino y su historia (parte1)*. Obtenido de Bodevinos: <https://www.bodevinos.com/el-vino-y-su-historia/>
- IMG4 *El Parral de Baco y El Lagar del Sol*. (s.f.). Obtenido de El vino, la historia y la cultura: <http://elparraldebaco.tripod.com/id1.htm>
- IMG5 Grupo Gourmets. (13 de Noviembre de 2015). *El vino en Egipto*. Obtenido de https://www.gourmets.net/index.php?route=news/news_id=952
- IMG6 Nextews. (2017). *Historia del vino: el origen de la antigua bebida*. Obtenido de <http://es.nextews.com/028112c6/>
- IMG7 Cata vino. (30 de Diciembre de 2014). *¿Qué sabes sobre el vino que se elabora en Grecia?* Obtenido de <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/que-sabes-sobre-el-vino-que-se-elabora-en-grecia>
- IMG8 Blanco, I. G. (24 de Octubre de 2016). *In Vino Veritas*. Obtenido de Producción de vino en la Antigüedad I. Sistemas de prensado.: <https://invinoveritasucm.wordpress.com/2016/10/24/produccion-de-vino-en-la-antiguedad-i-sistemas-de-prensado/>
- IMG9 eXtravaganzi. (s.f.). *Marques de Riscal*. Obtenido de <http://www.extravaganzi.com/luxury-hotel-with-spectacular-views-marques-de-riscal/>
- IMG10 Unknown. (14 de Abril de 2016). *Enología*. Obtenido de Estados Unidos: El vino tras la cultura: <http://laparra-anda.blogspot.com/2016/04/estados-unidos-el-vino-tras-la-cultura.html>
- IMG11 *Delicias Prehispanicas*. (s.f.). Obtenido de <https://deliciasprehispanicas.com/category/articulos/page/6/>
- IMG12 Puyuelo, E. (25 de Marzo de 2013). *Ronda Somontano*. Obtenido de Monje bebiendo vino en una miniatura medieval: <http://www.rondasomontano.com/revista/67707/rondando-al-vino-de-la-vid-del-vino-de-nuestra-historia/monjes1/>
- IMG13 México, R. d. (11 de Enero de 2019). *Viñedos de Querétaro, ¡únicos y auténticos!* Obtenido de <https://rinconesdemexico.com/vinedos-queretaro/>
- IMG14 Morales, M. (2017). *Wines Contact Global Trading*. Obtenido de 3 infografías para entender los tipos de uvas en el mundo: <http://winescontact.com/noticias/3-infografias-para-entender-los-tipos-de-uvas-en-el-mundo>
- IMG15 Morales, M. (2017). *Wines Contact Global Trading*. Obtenido de 3 infografías para entender los tipos de uvas en el mundo: <http://winescontact.com/noticias/3-infografias-para-entender-los-tipos-de-uvas-en-el-mundo>
- IMG16 Morales, M. (2017). *Wines Contact Global Trading*. Obtenido de 3 infografías para entender los tipos de uvas en el mundo: <http://winescontact.com/noticias/3-infografias-para-entender-los-tipos-de-uvas-en-el-mundo>
- IMG17 Morales, M. (2017). *Wines Contact Global Trading*. Obtenido de 3 infografías para entender los tipos de uvas en el mundo: <http://winescontact.com/noticias/3-infografias-para-entender-los-tipos-de-uvas-en-el-mundo>
- IMG18 *Cata vino*. (05 de Octubre de 2014). Obtenido de Conozcamos un poco de la Vitivinicultura de México: <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/vinos-de-mexico/conozcamos-un-poco-de-la-vitivinicultura-de-mexico>
- IMG19 Elaboración propia Transporte, S. d. (12 de Julio de 2019). Obtenido de <http://www.sct.gob.mx>
- IMG20 Estrada, G. (2019). *Los sabores de México y el mundo*. Obtenido de <https://lossaboresdemexico.com/los-vinedos-mexicanos-mas-alla-de-la-penisula/>
- IMG21 Dening, V. (20 de Marzo de 2017). *Vinepair*. Obtenido de Uvas que no sabes pero que deberías: Verdicchio: <https://vinepair.com/articles/grapes-you-dont-know-verdicchio-guide/>
- IMG22 Avilés, A. (21 de Diciembre de 2018). *eldiario.es*. Obtenido de https://www.eldiario.es/clm/Pasara-mitigacion-climatico-cultivos-retrasar_0_847966162.html
- IMG23 WONG, J. (19 de Marzo de 2018). *Vida y estilo*. Obtenido de Ruta del Queso y Vino en Querétaro: <https://vidayestilo.mx/ruta-del-queso-y-vino-en-queretaro/>
- IMG24 *Marketing del Vino*. (s.f.). Obtenido de <https://worldwinemarketing.wordpress.com/2014/05/07/rompiendo-mitos-armonizando-7-vinos-de-autor-para-7-quesos-manchegos-de-diferentes-periodos-de-curacion/>
- IMG25 *La ruta arte, queso y vino*. (s.f.). Obtenido de <https://www.larutadelquesoyvino.com.mx/mapa-ruta-arte-queso-y-vino/>
- IMG26 *La casona Tequisquiapan*. (2019). Obtenido de <https://www.lacasonatequisquiapan.com/es/tequisquiapan>
- IMG27 *vmexicoalmaximo*. (s.f.). Obtenido de Feria Nacional del Queso y el Vino en Tequisquiapan: <http://vmexicoalmaximo.com/vmexico/notas/mayo-2017/vive-un-fin-de-semana-de-delicias-en-la-feria-nacional-del-queso-y-el-vino-en-tequisquiapan>
- IMG28 Vega, D. F. (30 de Junio de 2016). *Food and travel*. Obtenido de <https://foodandtravel.mx/fiestas-la-vendimia-mexico/>
- IMG29 Redonda, V. I. (02 de Julio de 2016). *EL UNIVERSAL*. Obtenido de <https://www.eluniversal.com.mx/articulo/destinos/2016/07/2/llega-la-fiesta-de-la-vendimia-queretaro>
- IMG30 *Zona Turística*. (2019). Obtenido de Ruta arte, queso y vino: <https://www.zonaturistica.com/ruta-turistica/923/ruta-arte-queso-y-vino.html>
- IMG31 *Wishbird*. (2019). Obtenido de <https://www.wishbird.com.mx/ruta-del-queso-y-vino-pe-a-de-bernal-rancho-la-hondonada.html>
- IMG32 *Vive Querétaro*. (2019). Obtenido de Quesos Vai: https://www.vivequeretaro.com/minisito/ruta_del_queso_y_el_vino/index.php?id_directorios=374
- IMG33 *Vanguardia MX*. (27 de Julio de 2014). Obtenido de "Ruta del Queso y el Vino", un destino del semidesierto de Querétaro: <https://vanguardia.com.mx/rutadelquesoyvinoundestinodelsemidesiertodequeretaro-2125398.html>
- IMG34 Colman, E. (2019). *Vix*. Obtenido de <https://www.vix.com/es/imj/gourmet/2010/04/04/mas-vinos-para-acompanar-ensaladas>
- IMG35 Bodegas Laus. (2019). *Vinos*. Obtenido de <https://www.bodegalaus.es/blog/uva-syrah>
- IMG36 Vinoteca. (2019). *Variedades de uvas*. Obtenido de <https://www.vinoteca.com/variedades>
- IMG37 Vinoteca. (2019). *Variedades de uvas*. Obtenido de <https://www.vinoteca.com/variedades>

- IMT38 Vinoteca. (2019). *Variedades de uvas*. Obtenido de <https://www.vinoteca.com/variedades>
- IMG39 *Cata del vino*. (03 de Agosto de 2016). Obtenido de <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/en-busca-de-los-origenes-de-nuestra-uva-estrella-el-tempranillo>
- IMG40 Barber, V. (27 de Agosto de 2014). *vitivinicultura*. Obtenido de <http://www.vitivinicultura.net/viticultura-de-la-garnacha-tinta.html>
- IMG41 Lorente, V. (2015). Obtenido de https://www.viveroslorente.com/planta-de-vid/uva-pinot-noir?cli_action=1566226618.67
- IMG42 *Área de vinos*. (2013). Obtenido de <http://areadevinos.com/infoareadevinos-com/>
- IMG43 Gamboa, Á. (11 de Enero de 2009). *De Uvas A Uvas: La Sauvignon Blanc*. Obtenido de <https://vinisfera.com/r/archivo/788>
- IMG44 *Bodegas Lecea*. (2015). Obtenido de <http://www.bodegaslecea.com.mx/uv-as-de-vinos-lecea/uva-chardonnay>
- IMG45 *El mundo del vino*. (13 de Febrero de 2011). Obtenido de La Cepa Colombard: <https://blogelmundodelvino.wordpress.com/2011/02/13/la-cepa-colombard/>
- IMG46 *Wikipedia*. (21 de Julio de 2019). Obtenido de Semillón: <https://es.wikipedia.org/wiki/Semill%C3%B3n>
- IMG47 20 minutos. (05 de Agosto de 2016). Obtenido de <https://www.20minutos.es/noticia/2812068/0/iznate-reparte-2-000-kilos-uv-as-800-litros-vino-moscatel-su-ruta-gastronomica-uva-moscatel/>
- IMG48 *Cata del vino*. (24 de Agosto de 2016). Obtenido de <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/el-gran-vino-de-uva-viura-en-la-rioja>
- IMG49 Valencia, A. (13 de Abril de 2014). *Gastronostrum*. Obtenido de <http://www.gastronostrum.com/en-la-variedad-esta-el-gusto/>
- IMG50 *Research Gate*. (2019). Obtenido de https://www.researchgate.net/figure/Wine-producing-regions-of-the-world-Source_fig1_268328620
- IMG51 *Tecnovino*. (Abril de 2019). Obtenido de El cuidado del viñedo en Bodegas Comenge: <https://www.tecnovino.com/cuidado-del-vinedo-en-bodegas-comenge-ventajas-de-la-viticultura-ecologica/>
- IMG52 *La vid en el Curso de Cata de Vinos. Segunda parte de Tipología de uvas*. (s.f.). Obtenido de <http://www.pidetuvino.com/la-vid-en-el-curso-de-cata-de-vinos-segunda-parte-de-tipologia-de-uv-as/>
- IMG53 *Cata del vino*. (10 de Diciembre de 2014). Obtenido de <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/en-que-ubicacion-seria-mejor-plantar-un-vinedo>
- IMG54 *Valduero*. (2015). Obtenido de Anatomía de una cepa: <https://www.bodegasvalduero.com/anatomia-de-una-cepa/>
- IMG55 *Proceso de crecimiento cepa*. (2019). Obtenido de <https://prucha-astrobook.info/28711/287112019-01-27-134406.php>
- IMG56 *Allbiz*. (2019). Obtenido de <https://pe.all.biz/uv-as-de-mesa-g20050>
- IMG57 *Wikipedia*. (Diciembre de 2017). Obtenido de https://sl.wikipedia.org/wiki/Zaprti_plod
- IMG58 *Corporativo Químico Global, S.A. de C.V.* (19 de Diciembre de 2017). Obtenido de La Química en el Vino ...: <https://quimicoglobal.mx/la-quimica-vino-felices-fiestas/>
- IMG59 bombóm, S. y. (04 de Junio de 2011). *issuu*. Obtenido de https://issuu.com/sadabombon/docs/s01_vinos
- IMG60 *Pasión por la gastronomía*. (12 de Octubre de 2015). Obtenido de Rueda de aromas en los vinos: <https://elquijotedelagastronomia.blogspot.com/2015/10/rueda-a-de-aromas-en-los-vinos.html>
- IMG61 Elaboración propia programa Photoshop cs6.
- IMG62 *ETN Turistar Jujo*. (13 de Febrero de 2019). Obtenido de <https://etn.com.mx/blog/viaja-a-tequisquiapan-pueblo-favorito-de-locales-y-extranjeros/>
- IMG63 *Meteoblue*. (2019). Obtenido de Tiempo en Tequisquiapan: https://www.meteoblue.com/es/tiempo/semana/tequisquiapan_m%C3%A9xico_3515796
- IMG64 *Municipio de Tequisquiapan*. (2019). Obtenido de Programa Municipal de Desarrollo Urbano de Tequisquiapan Y Plan de Desarrollo Urbano de Centro de Población de Tequisquiapan : <https://www.municipiodetequisquiapan.net/copia-de-5-1>
- IMG65 *Municipio de Tequisquiapan*. (2019). Obtenido de Programa Municipal de Desarrollo Urbano de Tequisquiapan Y Plan de Desarrollo Urbano de Centro de Población de Tequisquiapan : <https://www.municipiodetequisquiapan.net/copia-de-5-1>
- IMG66 *Municipio de Tequisquiapan*. (2019). Obtenido de Programa Municipal de Desarrollo Urbano de Tequisquiapan Y Plan de Desarrollo Urbano de Centro de Población de Tequisquiapan : <https://www.municipiodetequisquiapan.net/copia-de-5-1>
- IMG67 *Municipio de Tequisquiapan*. (2019). Obtenido de Programa Municipal de Desarrollo Urbano de Tequisquiapan Y Plan de Desarrollo Urbano de Centro de Población de Tequisquiapan : <https://www.municipiodetequisquiapan.net/copia-de-5-1>
- IMG68 Elaboración propia con datos de http://sedea.querretaro.gob.mx/sites/sedea.querretaro.gob.mx/files/estadisticas/poblacion_vivienda/landa_de_matamoros.pdf
- IMG69 INEGI (2010) Censo de población municipal obtenido de http://sedea.querretaro.gob.mx/sites/sedea.querretaro.gob.mx/files/estadisticas/poblacion_vivienda/landa_de_matamoros.pdf
- IMG70 *Tequisquiapan pueblo magico*. (2019). Obtenido de <https://www.tequisquiapanpueblomagico.com.mx/mapas/mapa-de-hoteles/>
- IMG71 Elaboración propia edición en ilustrator CC
- IMG72 Elaboración propia en AutoCAD 2018
- IMG73 *Municipio de Tequisquiapan*. (2019). Obtenido de Programa Municipal de Desarrollo Urbano de Tequisquiapan Y Plan de Desarrollo Urbano de Centro de Población de Tequisquiapan : <https://www.municipiodetequisquiapan.net/copia-de-5-1>
- IMG74 *Municipio de Tequisquiapan*. (2019). Obtenido de Programa Municipal de Desarrollo Urbano de Tequisquiapan Y Plan de Desarrollo Urbano de Centro de Población de Tequisquiapan : <https://www.municipiodetequisquiapan.net/copia-de-5-1>
- IMG75 Edición en Photoshop con imagen obtenida de Google mapa sitio (2019) <https://www.google.com.mx/maps/place/Centro,+Tequisquiapan,+Qro./@20.5224194,-99.8905588,181a,35y,356.74h,45t/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x85d39e061665c49b:0xd6f462bd52cb9bfb!8m2!3d20.5196467!4d-99.8948316>
- IMG76 *Municipio de Tequisquiapan*. (2019). Obtenido de Programa Municipal de Desarrollo Urbano de Tequisquiapan Y Plan de Desarrollo Urbano de Centro de Población de Tequisquiapan : <https://www.municipiodetequisquiapan.net/copia-de-5-1>
- IMG77 *Municipio de Tequisquiapan*. (2019). Obtenido de Programa Municipal de Desarrollo Urbano de Tequisquiapan Y Plan de Desarrollo Urbano de Centro de Población de Tequisquiapan : <https://www.municipiodetequisquiapan.net/copia-de-5-1>
- IMG78 Elaboración propia en AutoCAD 2018
- IMG79 Elaboración propia en AutoCAD 2018, Adobe Ilustrator CC
- IMG80 Elaboración propia en AutoCAD 2018, Adobe Ilustrator CC
- IMG81 Elaboración propia en AutoCAD 2018, Adobe Ilustrator CC

- IMG82 Elaboración propia en AutoCAD 2018, Adobe Illustrator CC
- IMG83 Elaboración propia tomadas en sitio
- IMG84 Elaboración propia en Photoshop cs6
- IMG85 Elaboración propia en AutoCAD 2018, Adobe Illustrator CC
- IMG86 Elaboración propia en Photoshop cs6
- IMG87 *Fiqma*. (2018). Obtenido de Catálogo de plantas nativas del estado de Queretaro: <http://www.fiqma.org/index.php/comunicacion/publicaciones-del-fiqma/165-catalogo-de-plantas-nativas>
- IMG88 *Fiqma*. (2018). Obtenido de Catálogo de plantas nativas del estado de Queretaro: <http://www.fiqma.org/index.php/comunicacion/publicaciones-del-fiqma/165-catalogo-de-plantas-nativas>
- IMG89 *Fiqma*. (2018). Obtenido de Catálogo de plantas nativas del estado de Queretaro: <http://www.fiqma.org/index.php/comunicacion/publicaciones-del-fiqma/165-catalogo-de-plantas-nativas>
- IMG90 *Fiqma*. (2018). Obtenido de Catálogo de plantas nativas del estado de Queretaro: <http://www.fiqma.org/index.php/comunicacion/publicaciones-del-fiqma/165-catalogo-de-plantas-nativas>
- IMG91 *Fiqma*. (2018). Obtenido de Catálogo de plantas nativas del estado de Queretaro: <http://www.fiqma.org/index.php/comunicacion/publicaciones-del-fiqma/165-catalogo-de-plantas-nativas>
- IMG92 *Fiqma*. (2018). Obtenido de Catálogo de plantas nativas del estado de Queretaro: <http://www.fiqma.org/index.php/comunicacion/publicaciones-del-fiqma/165-catalogo-de-plantas-nativas>
- IMG93 *Fiqma*. (2018). Obtenido de Catálogo de plantas nativas del estado de Queretaro: <http://www.fiqma.org/index.php/comunicacion/publicaciones-del-fiqma/165-catalogo-de-plantas-nativas>
- IMG94 *Fiqma*. (2018). Obtenido de Catálogo de plantas nativas del estado de Queretaro: <http://www.fiqma.org/index.php/comunicacion/publicaciones-del-fiqma/165-catalogo-de-plantas-nativas>
- IMG95 *Guía de turismo, entretenimiento y cultura Querétaro*. (2019). Obtenido de <http://www.de-paseo.com/queretaro/tequisquiapan/>
- IMG96 Elaboración propia en Photoshop cs6
- IMG97 Elaboración propia, bocetos en acuarela
- IMG98 Elaboración propia, bocetos en acuarela
- IMG99 Elaboración propia, bocetos en acuarela
- IMG100 Elaboración propia, bocetos en acuarela
- IMG101 Rioja, C. d. (2019). Obtenido de <http://www.centrodelaculturadelrioja.es/ccr>
- IMG102 Rioja, C. d. (2019). Obtenido de <http://www.centrodelaculturadelrioja.es/ccr>
- IMG103 Rioja, C. d. (2019). Obtenido de <http://www.centrodelaculturadelrioja.es/ccr>
- IMG104 Rioja, C. d. (2019). Obtenido de <http://www.centrodelaculturadelrioja.es/ccr>
- IMG105 *Visita por el Moncayo*. (27 de Enero de 2014). Obtenido de <http://www.visitaporelmoncayo.com/2014/01/museo-del-vino-del-campo-de-borja.html>
- IMG106 *Vinummedia*. (26 de Mayo de 2016). Obtenido de <http://www.vinummedia.com/web/2016/05/26/la-garnacha-una-obra-de-arte-en-el-museo-de-zaragoza/>
- IMG107 *Tarazona y el Moncay*. (2018). Obtenido de http://sit.tarazonayelmoncayo.es/ficha.php?id_ruta=51
- IMG108 *Campo de Borja*. (2018). Obtenido de Museo del vino: <http://docampodeborja.com/museo-del-vino/>
- IMG109 *Monasterio de Veruela*. (2019). Obtenido de Museo de vino: <http://monasteriodeveruela.blogspot.com/p/museo-del-vino.html>
- IMG110 *Finca Sala Vivé-Freixenet*. (2017). Obtenido de <https://www.freixenetmexico.com.mx/experiencias/>
- IMG111 *Tripadvisor*. (19 de Abril de 2019). Obtenido de Finca Sala Vive by Freixenet Mexico: https://www.tripadvisor.co.nz/LocationPhotoDirectLink-g1961265-d2257758-i281392903-Finca_Sala_Vive_by_Freixenet_Mexico-Ezequiel_Montes_Central_Mexico_and_.html
- IMG112 *Vino española*. (2018). Obtenido de <https://www.xn--vino-espaa-19a.es/Freixenet.html>
- IMG113 *Viaja bonito*. (26 de Junio de 2014). Obtenido de Cava Freixenet: <https://www.viajabonitomx.com/2014/06/cava-freixenet-queretaro-vendimia.html>
- IMG114 *Sobre México*. (2019). Obtenido de Cavas Freixenet Mexico, las mejores de América: <https://sobre-mexico.com/2011/04/27/cavas-freixenet-mexico-las-mejores-de-america/>
- IMG115 *Foztee*. (2019). Obtenido de <http://www.foztee.com/distribucion-de-cocina-restaurante.html>
- IMG116 *Foztee*. (2019). Obtenido de <http://www.foztee.com/distribucion-de-cocina-restaurante.html>
- IMG117 *Agapito Barroso*. (21 de Abril de 2016). Obtenido de <https://www.diegocoquillat.com/una-nueva-forma-de-entender-el-diseno-de-la-cocina-de-un-restaurante/>
- IMG118 *Expohoreca*. (2018). Obtenido de <https://www.expohorecamagazine.com/n-es/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>
- IMG119 *Expohoreca*. (2018). Obtenido de <https://www.expohorecamagazine.com/n-es/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>
- IMG120 *Zubinet*. (2018). Obtenido de <http://zoubi.net/Manualidades-De-Cocina.html>
- IMG121 USMP. (2019). Obtenido de <http://www.cocinaygastronomia.usmp.edu.pe/portfolio-item/vestuario/>
- IMG122 USMP. (2019). Obtenido de <http://www.cocinaygastronomia.usmp.edu.pe/portfolio-item/vestuario/>
- IMG123 *Expohoreca*. (2018). Obtenido de <https://www.expohorecamagazine.com/n-es/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>
- IMG124 *Cata de vinos (2018)*. Obtenido de <https://www.europapress.es/navarra/noticia-ayuntamiento-pamplona-ofrece-catas-vinos-degustacion-aceites-oliva-20160730124852.html>
- IMG125 *Curso de sommelier (2018)*. Obtenido de <https://bardocelso.com/curso-de-sommelier-de-cervejas-tera-turma-diurna/>
- IMG126 *La purísima bodegas*. (2018). Obtenido de <https://www.bodegaslapurissima.com/vii-medallas-en-el-vii-certamen-de-vinos-san-isidro-2014/>
- IMG127 Elaboración propia en Arachicad 20, postproducción Photoshop CS6
- IMG128 Elaboración propia en Arachicad 20, postproducción Photoshop CS6
- IMG129 Elaboración propia en Arachicad 20, postproducción Photoshop CS6
- IMG130 Elaboración propia en Arachicad 20, postproducción Photoshop CS6

IMG131 Elaboración propia en Arachicad 20, postproducción Photoshop CS6
 IMG132 Elaboración propia en Arachicad 20, postproducción Photoshop CS6
 IMG133 Elaboración propia en Arachicad 20, postproducción Photoshop CS6
 IMG134 Elaboración propia en Arachicad 20, postproducción Photoshop CS6
 IMG135 Elaboración propia en Arachicad 20, postproducción Photoshop CS6
 IMG136 Elaboración propia en Arachicad 20, postproducción Photoshop CS6
 IMG137 Elaboración propia en Arachicad 20, postproducción Photoshop CS6
 IMG138 Elaboración propia en Arachicad 20, postproducción Photoshop CS6

DOCUMENTOS

Artehistoria. (2017). Obtenido de Bacchus: <https://www.artehistoria.com/en/artwork/baco>
Tequisquiapan pueblo mágico. (2018). Obtenido de <https://www.tequisquiapanpueblomagico.com.mx/>
Gobierno del estado de Querétaro. (2019). Obtenido de Tequisquiapan: <http://www.queretaro.gob.mx/municipios.aspx?q=RrRbGx+QAUghzGEqZQ5xtQ==>
inafed.gob. (2019). Obtenido de Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México: <http://siglo.inafed.gob.mx/enciclopedia/EMM22queretaro/municipios/22017a.html>
Curiosfera. (2017). Obtenido de Historia del vino: <https://www.curiosfera.com/historia-del-vino/>
 Felix Solis Avantis. (2018). Obtenido de Origen del Vino: <http://felixsolisavantis.com/wine-culture/origen-del-vino/?age-verified=5c785943e2>
Cata de vino. (27 de Noviembre de 2014). Obtenido de La llegada del vino a México: <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/la-llegada-del-vino-a-mexico>
Fiqma. (2018). Obtenido de Catálogo de plantas nativas del estado de Querétaro: <http://www.fiqma.org/index.php/comunicacion/publicaciones-del-fiqma/165-catalogo-de-plantas-nativas>
Municipio de Tequisquiapan. (2019). Obtenido de Programa Municipal de Desarrollo Urbano de Tequisquiapan Y Plan de Desarrollo Urbano de Centro de Población de Tequisquiapan : <https://www.municipiodetequisquiapan.net/copia-de-5-1>
Ruta arte, queso y vino. (2018). Obtenido de <https://www.larutadelquesoyvino.com.mx/mapa-ruta-arte-queso-y-vino/>
Vivanco. (2018). Obtenido de Guía básica para catar un vino en 3 pasos: <https://vivancoculturadevino.es/blog/2016/05/05/guia-basica-catar-vino-3-pasos/>
Bodegas Comenge. (2016). Obtenido de Tipos de suelo y su incidencia en el vino : <https://www.comenge.com/blog/viticultura/tipos-de-suelo-vinedo.html>
Urbina vinos blog. (3 de Febrero de 2012). Obtenido de Importancia del Suelo en el Cultivo de la Vid y la Calidad del Vino: <http://urbinavinos.blogspot.com/2012/02/importancia-del-suelo-en-el-cultivo-de.html>
Vinetur. (12 de Junio de 2017). Obtenido de 3 Infografías para entender los tipos de uvas en el mundo: <https://www.vinetur.com/2017061228526/3-infografias-para-entender-los-tipos-de-uvas-en-el-mundo.html>
Asociación de Enología de Castilla la Mancha. (2014). Obtenido de Funciones del enólogo: <http://enologosclm.com/funciones-del-enologo/>
Vino turismo rioja. (2019). Obtenido de Centro de la Cultura del Rioja: <http://www.vinoturismo rioja.com/es/museos-y-monumentos-en-la-do-rioja/item/807-centro-de-la-cultura-del-rioja>
Campo de Borja. (2018). Obtenido de Museo del vino: <http://docampodeborja.com/museo-del-vino/>
Visita por el Moncayo. (27 de Enero de 2014). Obtenido de <http://www.visitaporelmoncayo.com/2014/01/museo-del-vino-del-campo-de-borja.html>
 CONAGUA. (2018). Obtenido de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/281339/ZONA_URBANA_TEQUISQUIAPAN_QRO..pdf
 INEGI. (s.f.). Obtenido de Anuario Estadístico y Geográfico INEGI (Querétaro 2016): <http://www.queretaro.gob.mx/sedesu/contenido.aspx?q=Y0MWuRZZlwHbCWd3jU5TT6BQyIlgD8dU>
gobqro.gob.mx. (s.f.). Obtenido de Zonificación primaria Tequisquiapan: <https://gobqro.gob.mx/sduop/wp-content/uploads/TX-e03a-zonificacio%CC%81n-primaria-detallada-a.pdf>
gobqro.gob.mx. (s.f.). Obtenido de Zonificación-primaria-detallada-b: <https://gobqro.gob.mx/sduop/wp-content/uploads/TX-e03b-zonificacio%CC%81n-primaria-detallada-b.pdf>

CROQUIS DE LOCALIZACIÓN

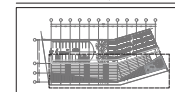


PROYECTO MONTECITO CENTRO DE EDUCACIÓN Y RECREACIÓN

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
2. NIVELES EN METROS
3. DIAMETROS EN MILIMETROS
4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



PROYECTO: CENTRO DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

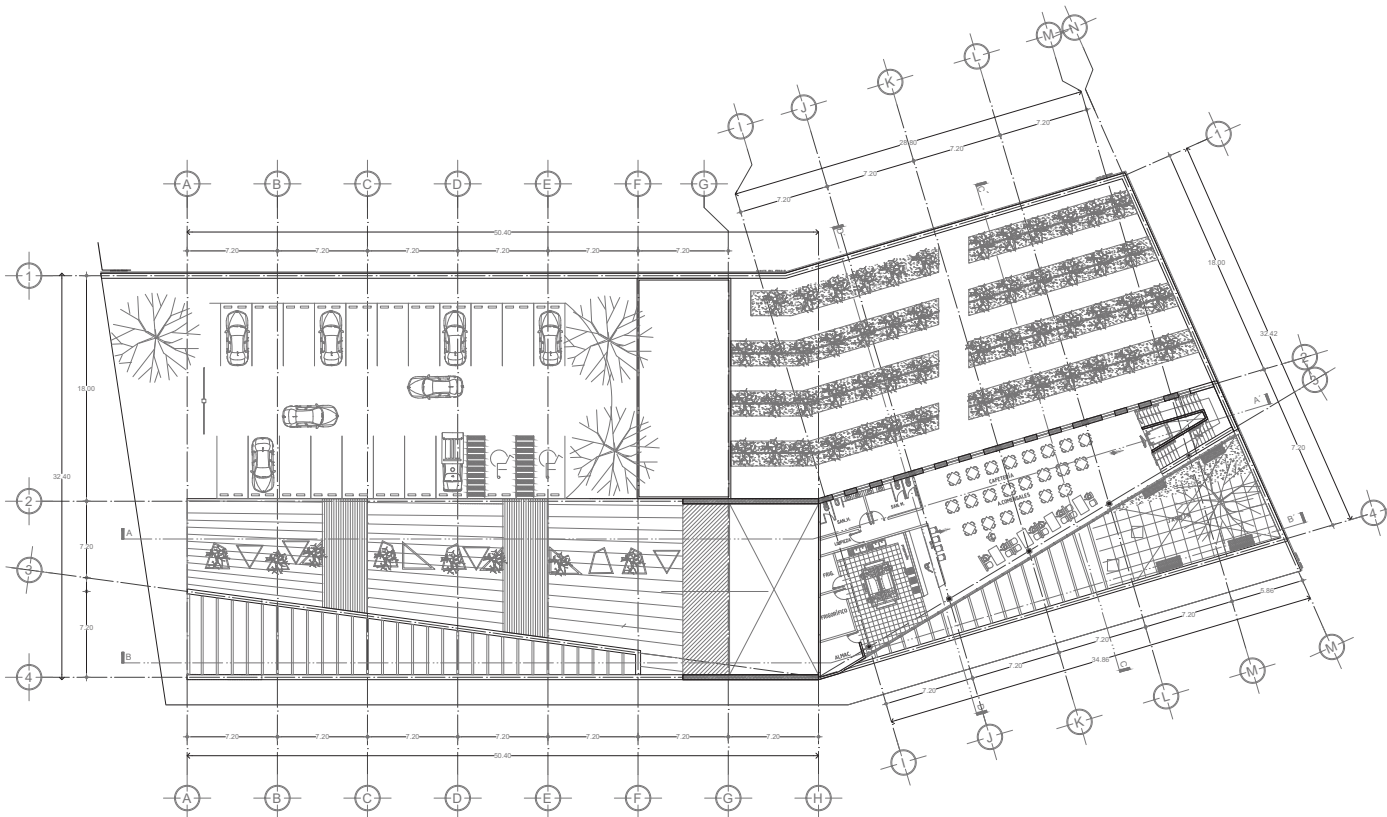
PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO

PROYECTANTE: GABRIEL LUIS LUIS ALFARO



CROQUIS DE LOCALIZACIÓN

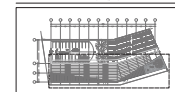


ESQUEMA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN Y
DEPORTES "J. J. ROXAS" - SAN CARLOS

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA

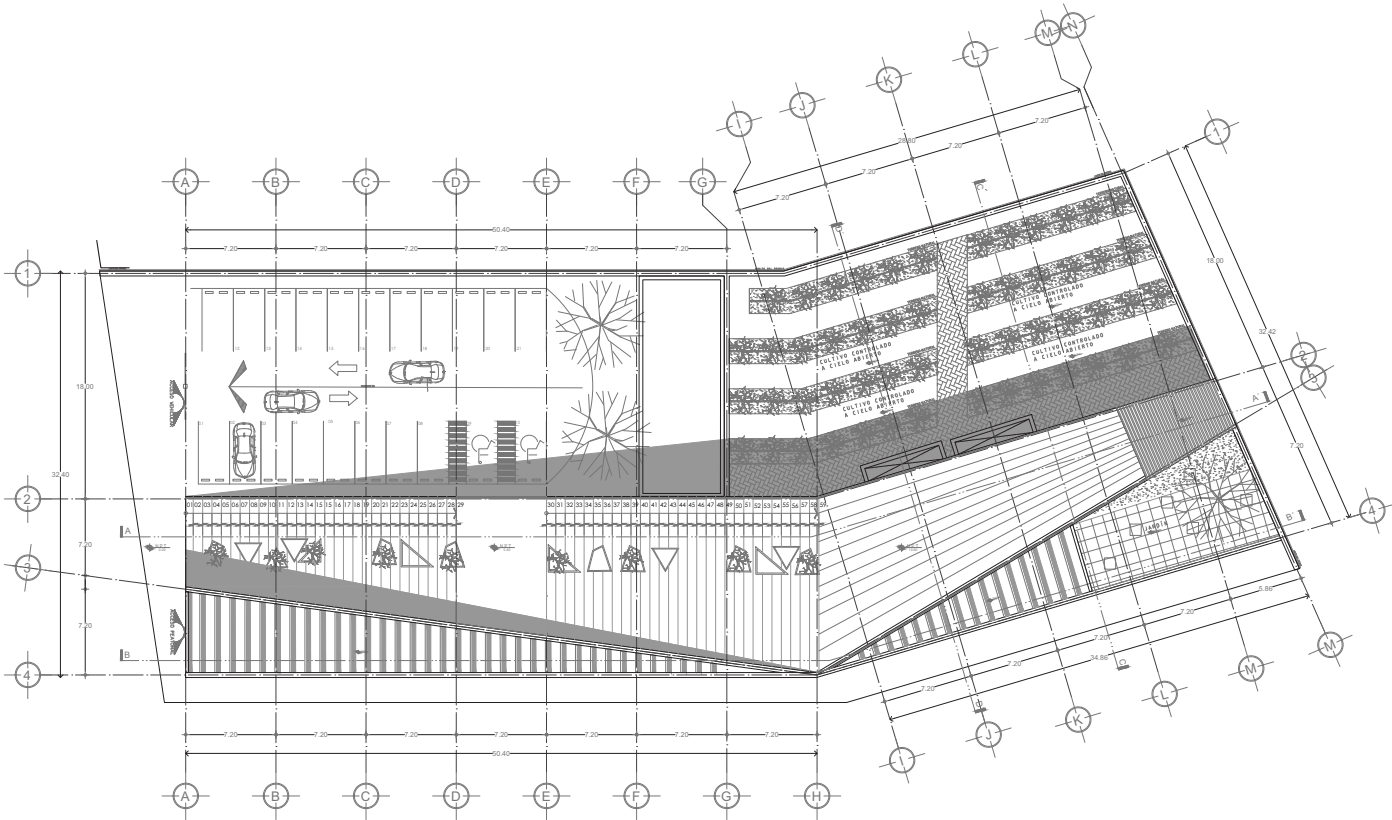


N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



ALUMNOS		ARQUITECTONICO	
PROYECTO		PLANTA ALTA	
AUTOR		1:500	
FECHA		METROS	
FOLIO 004		ARQ-Q03	



CROQUIS DE LOCALIZACIÓN



EDIFICIO MONTECILLO CATEDRATOS Y CATEDRATAS
P.O. BOX 1234, T. 1234, C.A. 1234

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
2. NIVELES EN METROS
3. DIAMETROS EN MILIMETROS
4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



PROYECTO
CENTRO DE ENSEÑANZA Y GASTRONOMIA

PROYECTANTE
CARRERA LUIS ALFREDO
CALLE 1234, BOGOTÁ, COLOMBIA

ALCALDIA
ARQUITECTONICO

COBERTA

PROYECTO
1:100

PROYECTANTE
CARRERA LUIS ALFREDO
CALLE 1234, BOGOTÁ, COLOMBIA

PROYECTO
1:100

PROYECTANTE
CARRERA LUIS ALFREDO
CALLE 1234, BOGOTÁ, COLOMBIA

PROYECTO
1:100

PROYECTANTE
CARRERA LUIS ALFREDO
CALLE 1234, BOGOTÁ, COLOMBIA

PROYECTO
1:100

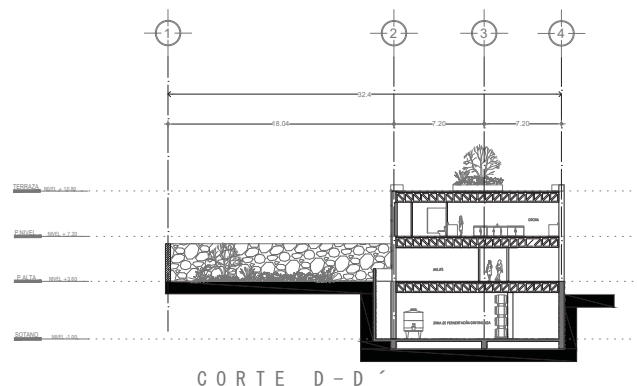
PROYECTANTE
CARRERA LUIS ALFREDO
CALLE 1234, BOGOTÁ, COLOMBIA

PROYECTO
1:100

PROYECTANTE
CARRERA LUIS ALFREDO
CALLE 1234, BOGOTÁ, COLOMBIA

PROYECTO
1:100

PROYECTANTE
CARRERA LUIS ALFREDO
CALLE 1234, BOGOTÁ, COLOMBIA



C O R T E D - D '

SEQUEL MONTEBAND, CENTRO DE QUÉZQUAPÁN
DE Q. CARRIZAL Y DE LOS BAUC

N O T A

- | | |
|--|------------------------------|
| | INDICA NIVEL DE PISO |
| | INDICA CAMBIO DE NIVEL |
| | INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO |

- 1.DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2.NIVELES EN METROS.
- 3.DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4.LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5.ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA TODOS LOS NIVELES,COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROVADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



PLANTA TIPO:

CORTES 01

ENCLOSURE	FOOTER	FOOTNOTES
-----------	--------	-----------

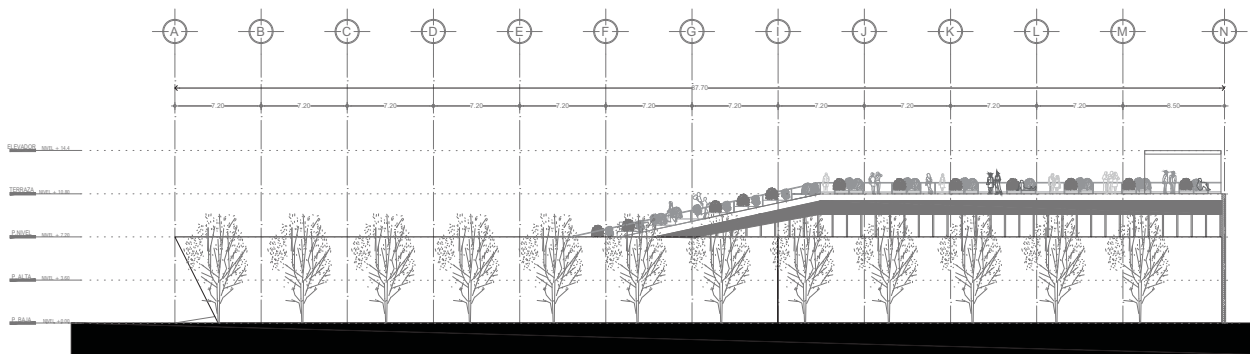
The following is a list of the names of the persons who were present at the meeting held on the 1st day of January, 1900.	1900 JANUARY	A B O C
---	-----------------	---------

	metres	ARQ=0

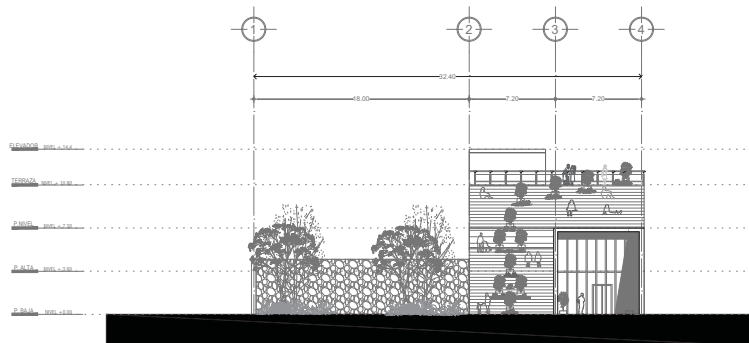
7 JUNIO 2018



PLANTA TIPO			ARQUITECTÓNICO
CONTENIDO DEL PLANO			
CORTESES			
PROYECTOS	ESCALA	PLANTAS	
PROYECTO DE CONSTRUCCIÓN DE LA CALLE VENEZUELA, 2013, 2014, 2015 PROYECTO DE CONSTRUCCIÓN DE LA	1:300	ARQ-06	
REDA	NOTES		
7 JUNIO 2014			



FACHADA PONIENTE

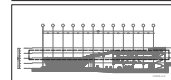


FACHADA NORTE

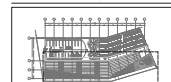
CRUQUIS DE LOCALIZACION



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



LEYENDA

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
2. NIVELES EN METROS
3. DIAMETROS EN MILIMETROS
4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



ARQUITECTONICO

PROYECTO DE FACHADA

FACHADA 01

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA

PROYECTO DE FACHADA



SUPERVISION CORRESPONDIENTE



	1000	
Other financial assets held contributions received receivable from other govts.	ACQUISITIONS	APR 08

	metros	ARQ-08
Fecha 7 junio 2018	hora 0	

ARQ-08

ENTREPISO LOSACERO LAMINA GALVANIZADA SECCIÓN 36/15 CALIBRE 22,
MALLA ELECTROSOLDADA H-6X6-03X03 Y CONCRETOESTRUCTURAL $f_c=200\text{ kg/cm}^2$
PANEL PREFABRICADO EN MOLDE DE CONCRETO F'C: 200 KG/CM²,
COLADO EN OBRA CON CONCRETO PREMEZCLADO.
PERNOS SUJETADORES DE ACERO A-325 D=75MM CON TUERCA
HEXAGONAL

ARMADURA A BASE DE ACERO DE

VENTANA OSCILANTE DE ALUMINIO ANODIZADO
NATURAL DE 3" PERFILES MARCA INDALUM
CON CRISTAL CLARO DE 9MM.

VENTANA FIJA DE ALUMINIO ANODIZADO
NATURAL DE 3" PERFILES MARCA INDALUM
CON CRISTAL CLARO DE 9MM.

ENTREPISO LOSACERO LAMINA GALVANIZADA SECCIÓN 36/15 CALIBRE 22,
MALLA ELECTROSOLDADA H-6X6-03X03 Y CONCRETOESTRUCTURAL $f_c=200\text{ kg/cm}^2$
PANEL PREFABRICADO EN MOLDE DE CONCRETO F'C: 200 KG/CM²,
COLADO EN OBRA CON CONCRETO PREMEZCLADO.
PERNOS SUJETADORES DE ACERO A-325 D=75MM CON TUERCA
HEXAGONAL

ARMADURA A BASE DE ACERO DE

atiesador acero estructural e=6mm

PRETIL DE SILLAR DE PIEDRA RECINTO
PORO CERRADO JUNTA A HUESO.
PRETIL DE SILLAR DE PIEDRA RECINTO
PORO CERRADO JUNTA A HUESO.

ENTREPISO LOSACERO LAMINA GALVANIZADA
SECCIÓN 36/15 CALIBRE 22,
MALLA ELECTROSOLDADA H-6X6-03X03 Y
CONCRETOESTRUCTURAL $f_c=200\text{ kg/cm}^2$
TRABE VC-1 IPR 30" X 12"

MURO DE CONTENCIÓN DE CONCRETO ARMADO
ACABADO RECINTO PORO CERRADO CON JUNATA
A HUESO.
COLUMNA DE ACERO VC-2. IPR 16" X 18"

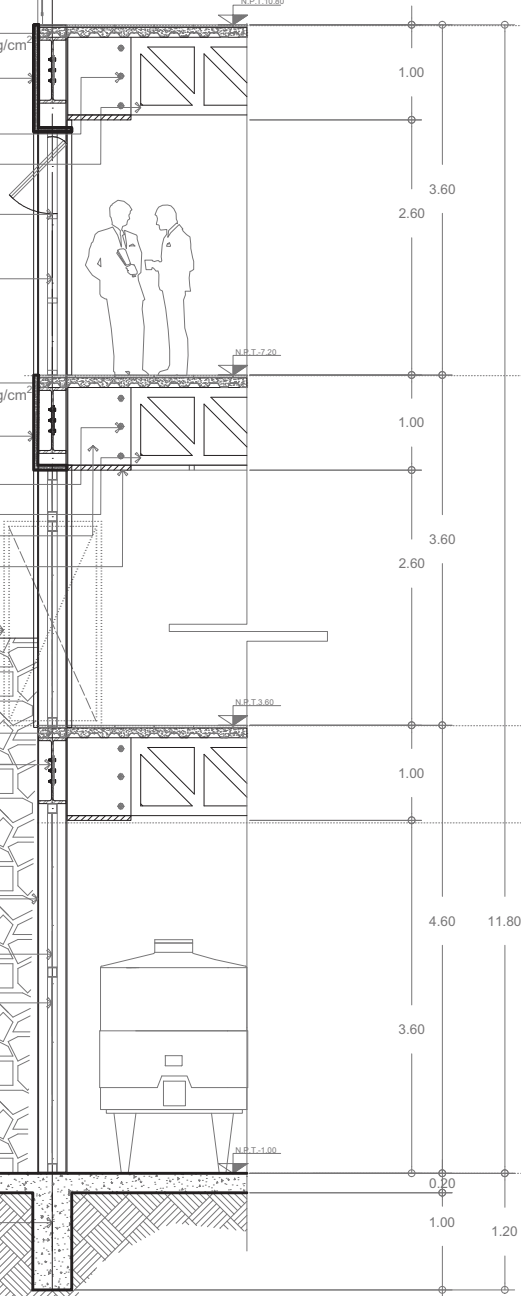
VENTANA FIJA DE ALUMINIO ANODIZADO NATURAL DE 3"
PERFILES MARCA INDALUM CON CRISTAL ONIX DE 9MM

VENTANA CORREDIZADE ALUMINIO ANODIZADO
NATURAL DE 3" PERFILES MARCA INDALUM
CON CRISTAL CLARO DE 9MM.

TERRENO NATURAL.

LOSA FONDO DE CONCRETO ESTRUCTURAL
MR-40 ARMADO CON VARILLA DEL #3 @ 25 CM.
AMBOS SENTIDOS.

DADO DE CIMENTACIÓN DE CONCRETO ARMADO
COLUMNA 16" X 18" CALIBRE 22.



TERRAZA
NIVEL 1.00

RESTAURANTE
NIVEL 7.20

AULAS
NIVEL 1.00

CALLE
NIVEL +0.00

CAVA
NIVEL +0.00

ENTREPISO LOSACERO LAMINA GALVANIZADA SECCIÓN 36/15 CALIBRE 22,
MALLA ELECTROSOLDADA H-6X6-03X03 Y CONCRETOESTRUCTURAL $f_c=200\text{ kg/cm}^2$
PANEL PREFABRICADO EN MOLDE DE CONCRETO F'C: 200 KG/CM²,
COLADO EN OBRA CON CONCRETO PREMEZCLADO.
PERNOS SUJETADORES DE ACERO A-325 D=75MM CON TUERCA
HEXAGONAL
ARMADURA A BASE DE ACERO DE

VENTANA OSCILANTE DE ALUMINIO ANODIZADO
NATURAL DE 3" PERFILES MARCA INDALUM
CON CRISTAL CLARO DE 9MM.

VENTANA FIJA DE ALUMINIO ANODIZADO
NATURAL DE 3" PERFILES MARCA INDALUM
CON CRISTAL CLARO DE 9MM.

ENTREPISO LOSACERO LAMINA GALVANIZADA SECCIÓN 36/15 CALIBRE 22,
MALLA ELECTROSOLDADA H-6X6-03X03 Y CONCRETOESTRUCTURAL $f_c=200\text{ kg/cm}^2$

PANEL PREFABRICADO EN MOLDE DE CONCRETO F'C: 200 KG/CM²,
COLADO EN OBRA CON CONCRETO PREMEZCLADO.
PERNOS SUJETADORES DE ACERO A-325 D=75MM CON TUERCA
HEXAGONAL

ARMADURA A BASE DE ACERO DE

atiesador acero estructural $e=6\text{mm}$

Placa atiesador de acero estructural $e=6\text{mm}$

LOSETA CERAMICA EN FORMATO 30X30X1CM COLOR GRIS CELTA ACENTADO
CON PEGAZULEJO MARCA CREST DE 2CM ESPESOR APROX.

ENTREPISO LOSACERO LAMINA GALVANIZADA
SECCIÓN 36/15 CALIBRE 22.

MALLA ELECTROSOLDADA H-6X6-03X03 Y
CONCRETOESTRUCTURAL $f_c=200\text{ kg/cm}^2$

TRABE VC-1 IPR 30" X 12"

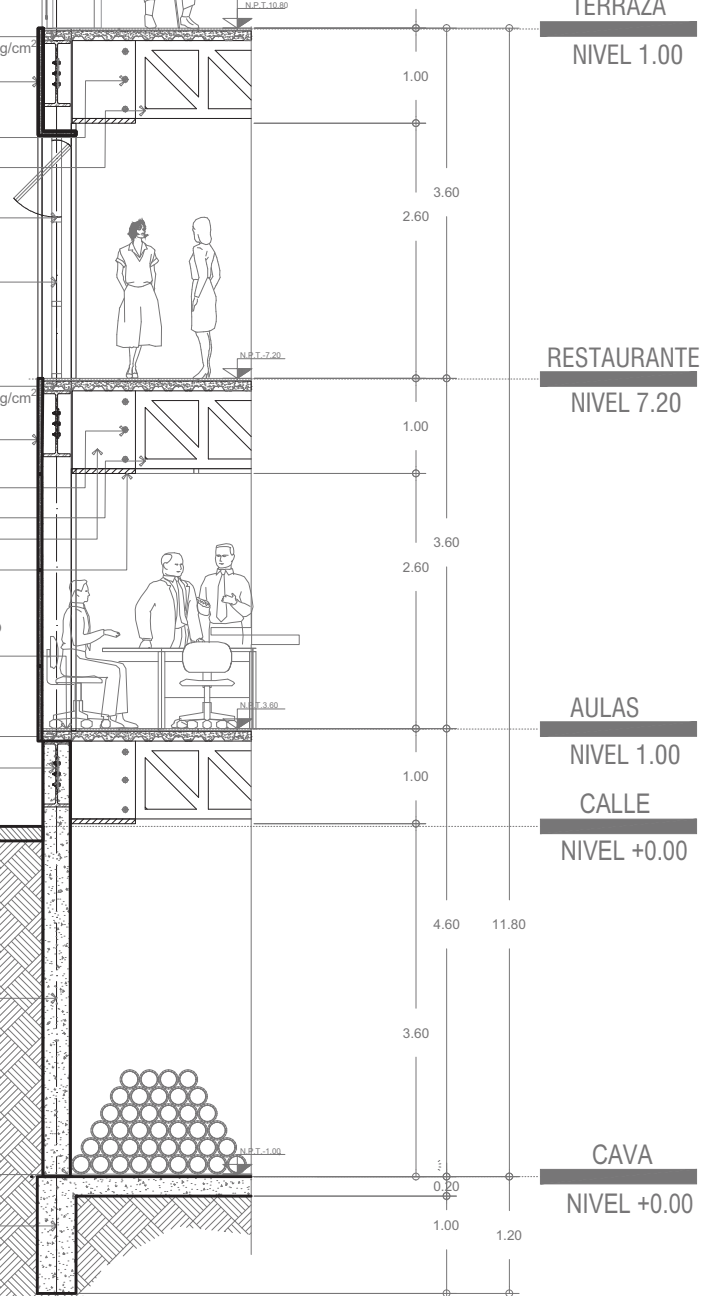
PISO DE CONCRETO ARMADO DE 15CM ACABADO EN
PIEDRA RECINTO JUNTA A 2CM

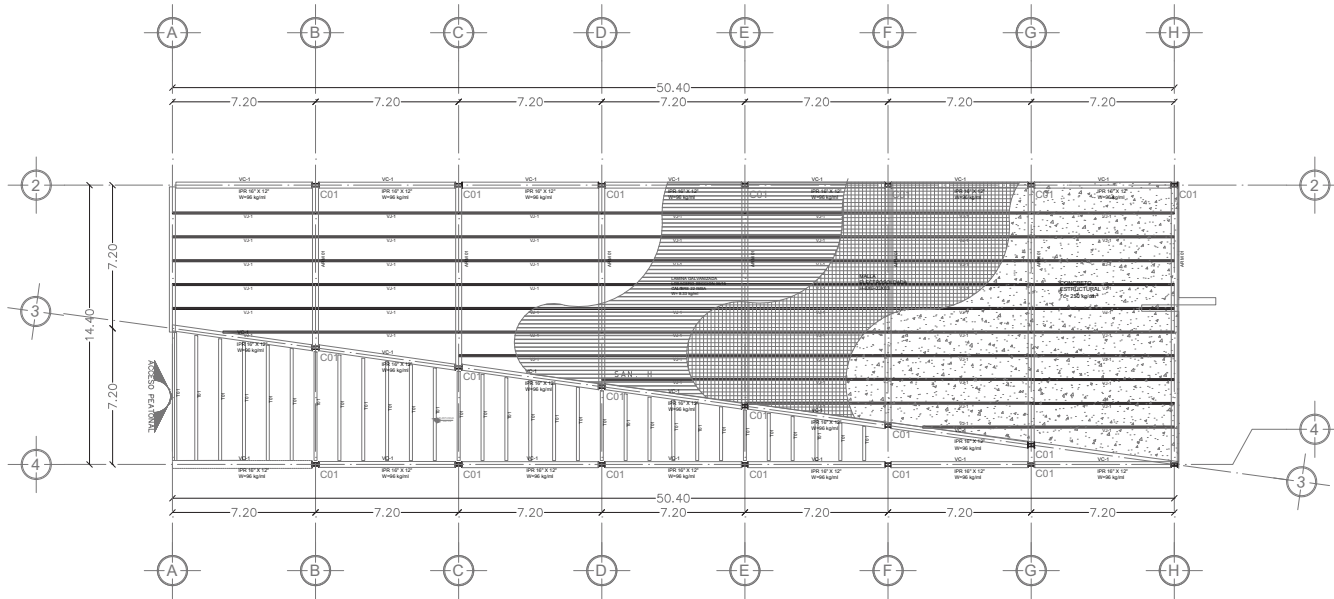
COLUMNA DE CONCRETO F'C=300 KG/CM²
ARMADO CON ACERO DE REFUERZO CON
VARILLAS DE 3/4 ESTRIBOS DE 5/16 @ 20CM EN
AMBOS SENTIDOS MEDIDA 40X40CM ACABADO
APARENTE.

TERRENO NATURAL.

PISO EPÓXICO AUTONIVELANTE DE ALTA
RESISTENCIA SEMI-LISO TERMINADO GRIS MATE

DADO DE CIMENTACIÓN DE CONCRETO ARMADO
CON UNA FC DE 250 KG/CM²





CROQUIS DE LOCALIZACIÓN



PROYECTO: MATERIAL CENTER DE EDUCACIÓN
P.O. 1000, CARRETERA Y P.O. 1000

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



NOTAS

1. ESTRUCTURAS EN CONCRETO ARMADO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
2. TUBOS DE ACERO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
3. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
4. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
5. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
6. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
7. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
8. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
9. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
10. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
11. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
12. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
13. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
14. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.
15. MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO, MATERIALES DE ACERO Y CEMENTO.

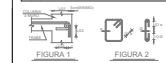


FIGURA 1

FIGURA 2

FIGURA 3

FIGURA 4

FIGURA 5

FIGURA 6

FIGURA 7

FIGURA 8

FIGURA 9

FIGURA 10

FIGURA 11

FIGURA 12

FIGURA 13

FIGURA 14

FIGURA 15

FIGURA 16

FIGURA 17

FIGURA 18

FIGURA 19

FIGURA 20

FIGURA 21

FIGURA 22

FIGURA 23

FIGURA 24

FIGURA 25

FIGURA 26

FIGURA 27

FIGURA 28

FIGURA 29

FIGURA 30

FIGURA 31

FIGURA 32

FIGURA 33

FIGURA 34

FIGURA 35

FIGURA 36

FIGURA 37

FIGURA 38

FIGURA 39

FIGURA 40

FIGURA 41

FIGURA 42

FIGURA 43

FIGURA 44

FIGURA 45

FIGURA 46

FIGURA 47

FIGURA 48

FIGURA 49

FIGURA 50

FIGURA 51

FIGURA 52

FIGURA 53

FIGURA 54

FIGURA 55

FIGURA 56

FIGURA 57

FIGURA 58

FIGURA 59

FIGURA 60

FIGURA 61

FIGURA 62

FIGURA 63

FIGURA 64

FIGURA 65

FIGURA 66

FIGURA 67

FIGURA 68

FIGURA 69

FIGURA 70

FIGURA 71

FIGURA 72

FIGURA 73

FIGURA 74

FIGURA 75

FIGURA 76

FIGURA 77

FIGURA 78

FIGURA 79

FIGURA 80

FIGURA 81

FIGURA 82

FIGURA 83

FIGURA 84

FIGURA 85

FIGURA 86

FIGURA 87

FIGURA 88

FIGURA 89

FIGURA 90

FIGURA 91

FIGURA 92

FIGURA 93

FIGURA 94

FIGURA 95

FIGURA 96

FIGURA 97

FIGURA 98

FIGURA 99

FIGURA 100

FIGURA 101

FIGURA 102

FIGURA 103

FIGURA 104

FIGURA 105

FIGURA 106

FIGURA 107

FIGURA 108

FIGURA 109

FIGURA 110

FIGURA 111

FIGURA 112

FIGURA 113

FIGURA 114

FIGURA 115

FIGURA 116

FIGURA 117

FIGURA 118

FIGURA 119

FIGURA 120

FIGURA 121

FIGURA 122

FIGURA 123

FIGURA 124

FIGURA 125

FIGURA 126

FIGURA 127

FIGURA 128

FIGURA 129

FIGURA 130

FIGURA 131

FIGURA 132

FIGURA 133

FIGURA 134

FIGURA 135

FIGURA 136

FIGURA 137

FIGURA 138

FIGURA 139

FIGURA 140

FIGURA 141

FIGURA 142

FIGURA 143

FIGURA 144

FIGURA 145

FIGURA 146

FIGURA 147

FIGURA 148

FIGURA 149

FIGURA 150

FIGURA 151

FIGURA 152

FIGURA 153

FIGURA 154

FIGURA 155

FIGURA 156

FIGURA 157

FIGURA 158

FIGURA 159

FIGURA 160

FIGURA 161

FIGURA 162

FIGURA 163

FIGURA 164

FIGURA 165

FIGURA 166

FIGURA 167

FIGURA 168

FIGURA 169

FIGURA 170

FIGURA 171

FIGURA 172

FIGURA 173

FIGURA 174

FIGURA 175

FIGURA 176

FIGURA 177

FIGURA 178

FIGURA 179

FIGURA 180

FIGURA 181

FIGURA 182

FIGURA 183

FIGURA 184

FIGURA 185

FIGURA 186

FIGURA 187

FIGURA 188

FIGURA 189

FIGURA 190

FIGURA 191

FIGURA 192

FIGURA 193

FIGURA 194

FIGURA 195

FIGURA 196

FIGURA 197

FIGURA 198

FIGURA 199

FIGURA 200

FIGURA 201

FIGURA 202

FIGURA 203

FIGURA 204

FIGURA 205

FIGURA 206

FIGURA 207

FIGURA 208

FIGURA 209

FIGURA 210

FIGURA 211

FIGURA 212

FIGURA 213

FIGURA 214

FIGURA 215

FIGURA 216

FIGURA 217

FIGURA 218

FIGURA 219

FIGURA 220

FIGURA 221

FIGURA 222

FIGURA 223

FIGURA 224

FIGURA 225

FIGURA 226

FIGURA 227

FIGURA 228

FIGURA 229

FIGURA 230

FIGURA 231

FIGURA 232

FIGURA 233

FIGURA 234

FIGURA 235

FIGURA 236

FIGURA 237

FIGURA 238

FIGURA 239

FIGURA 240

FIGURA 241

FIGURA 242

FIGURA 243

FIGURA 244

FIGURA 245

FIGURA 246

FIGURA 247

FIGURA 248

FIGURA 249

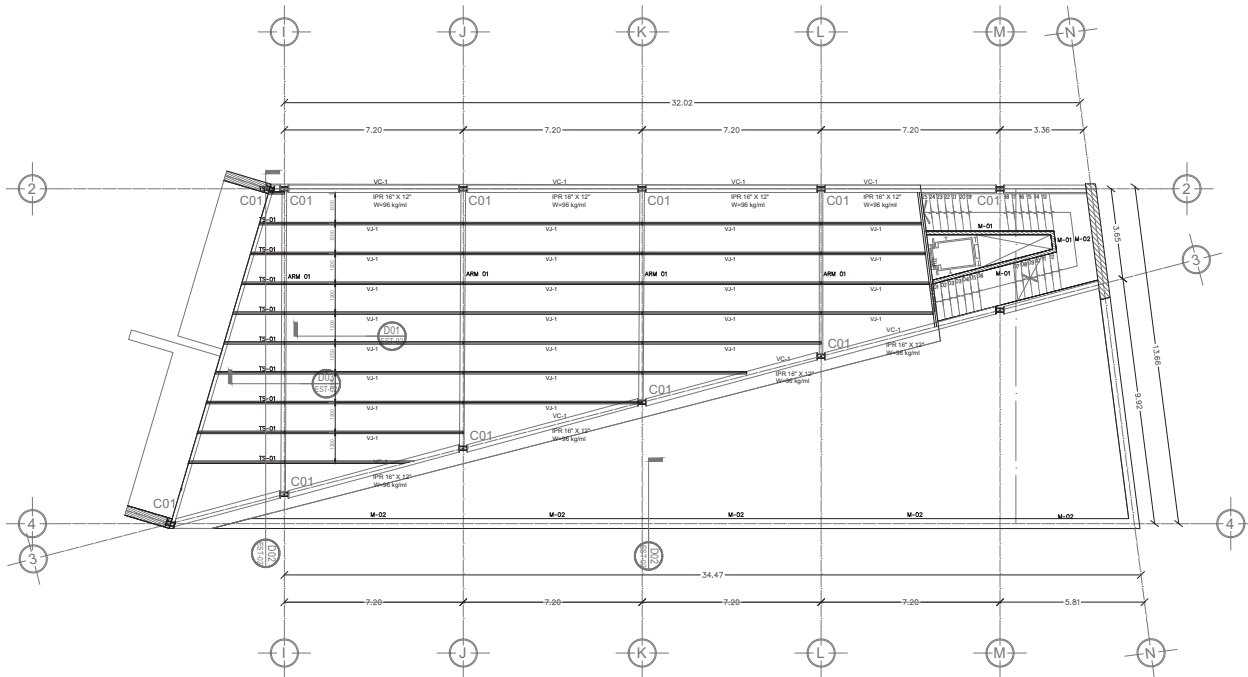
FIGURA 250

FIGURA 251

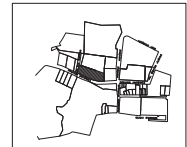
FIGURA 252

FIGURA 253

FIGURA 254

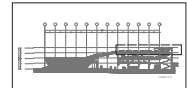


CROQUIS DE LOCALIZACION

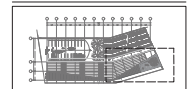


PROYECTO: MATERIALES DE CONSTRUCCION PARA CARBONAL Y DE LA ZONA

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



NOTAS

1. ESTRUCTURAS EN CONCRETO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
2. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
3. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
4. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
5. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
6. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
7. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
8. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
9. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
10. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
11. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
12. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
13. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
14. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.
15. TUBERIA DE ACQUEDUCTO, MUESTRAS DE MATERIALES Y DIMENSIONES.

TABLA DE CANTIDADES

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD
1	CONCRETO	1.00	m ³
2	ACERO	1.00	kg
3	TIPO DE ACERO	1.00	kg
4	TIPO DE ACERO	1.00	kg
5	TIPO DE ACERO	1.00	kg
6	TIPO DE ACERO	1.00	kg
7	TIPO DE ACERO	1.00	kg
8	TIPO DE ACERO	1.00	kg
9	TIPO DE ACERO	1.00	kg
10	TIPO DE ACERO	1.00	kg
11	TIPO DE ACERO	1.00	kg
12	TIPO DE ACERO	1.00	kg
13	TIPO DE ACERO	1.00	kg
14	TIPO DE ACERO	1.00	kg
15	TIPO DE ACERO	1.00	kg

FIGURA 1



FIGURA 2



FIGURA 3



FIGURA 4



FIGURA 5



FIGURA 6



FIGURA 7

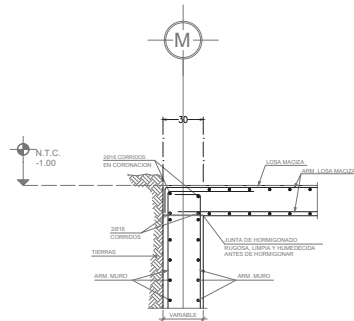


FIGURA 8

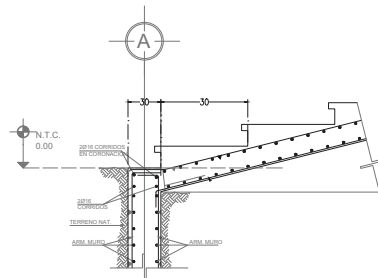


FIGURA 9

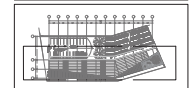
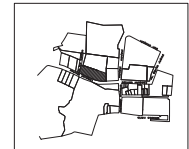




DETALLE 02
PLANTA BAJA ESC 1:25

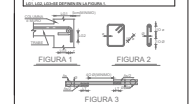


DETALLE 04
PLANTA BAJA ESC 1:25



--

- [illegible]

[illegible]

PLANTAS

ESTRUTURAL

DETALLES DE CIMENTACIÓN

STUDIES	TOTAL	CONCLUSION
---------	-------	------------

113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525
 526
 527
 528
 529
 530
 531
 532
 533
 534
 535
 536
 537
 538
 539
 540
 541
 542
 543
 544
 545
 546
 547
 548
 549
 550
 551
 552
 553
 554
 555
 556
 557
 558
 559
 560
 561
 562
 563
 564
 565
 566
 567
 568
 569
 570
 571
 572
 573
 574
 575
 576
 577
 578
 579
 580
 581
 582
 583
 584
 585
 586
 587
 588
 589
 590
 591
 592
 593
 594
 595
 596
 597
 598
 599
 600
 601
 602
 603
 604
 605
 606
 607
 608
 609
 610
 611
 612
 613
 614
 615
 616
 617
 618
 619
 620

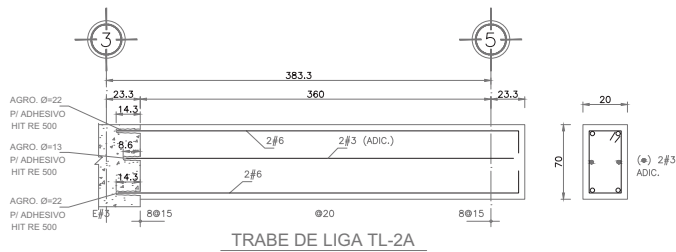
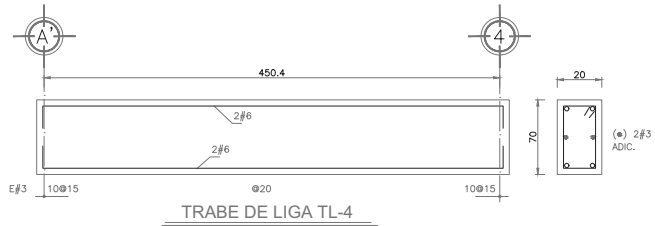
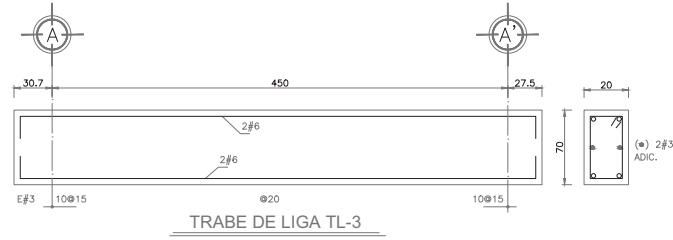
ALVARO LOPEZ and metros	1-1
----------------------------	-----

FCRA	6028
Transit-Max	6

1. Name of the person	2. Date	3. Time
-----------------------	---------	---------

1. *Journal of the American Medical Association*, 2000; 284: 2689-2695.

Diagrama de un elemento de hormigón armado con nervios. Se muestra la longitud efectiva de anclaje (ANCHOS EFECTIVO) y las dimensiones de los nervios.



22 QUEL MONTE 13 CENTRO DE ESTUDIOS QUICHUANOS
REG. CARREZAL 9 DE LOS SAUCES 5

[illegible]

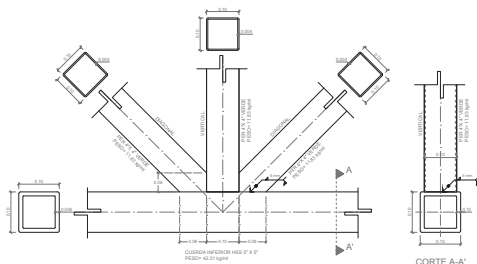
ESTRUCTURAL

CONTENIDO DEL PLANO

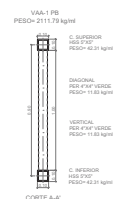
DETALLES DE ENTREPISO

Res. Nicolás Gatica alij. Calle Fernando 800 alij. Nicolás Gatica alij.	1.200 Acotacambo metros
Fecha: 7 mayo 2018	Logo: 

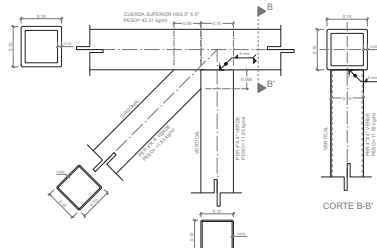
E-12



CORTE A-A'



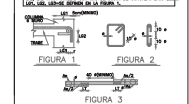
ELEMENTO	EFFECTO	PERO EL PAQUET	PERO EL PAQUET	CONTEUD PAQUET	CONTEUD PAQUET	PERO TOTA PAQUET
C SUPERIOR	COMPRESION	HESS 0700	45.231	18.500	1	700.758
C INFERIOR	TENSION	HESS 0700	45.231	18.500	1	700.758
VERTICAL	COMPRESION	PERO 0700	10.680	5.887	13	258.88
DIAAGONAL	TENSION	PERO 0700	10.680	2.174	12	268.30
					10000	910.00

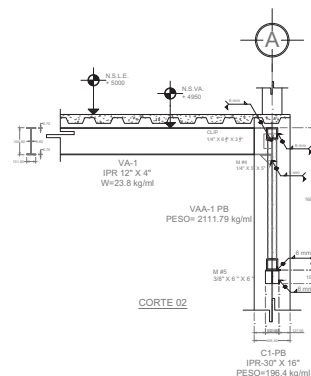
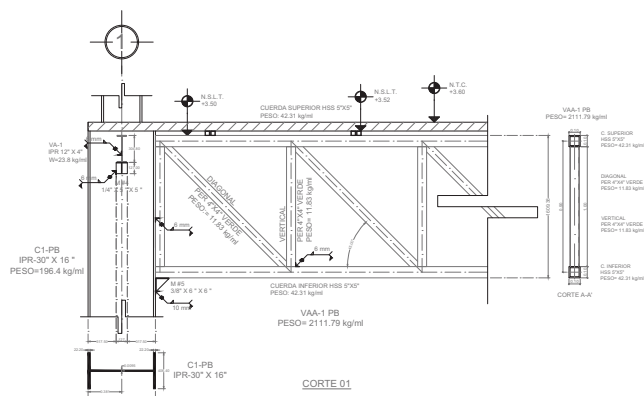
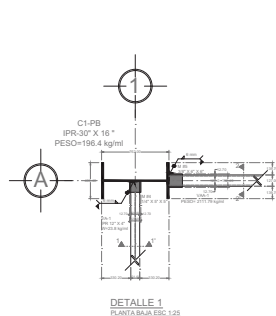


DETALLE 2-2' VAA-1 PB

[illegible]

Varilla	σ	R_p	LA1	LA2	LT1	LT2	LD1	LD2	LD3	r
Nº.	mm	mm ²	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
3	5,96	5,71	30	36	40	45	110	112	8	4
4	6,92	1,17	36	42	45	50	110	115	8	5
5	1,06	1,89	45	52	55	60	120	125	8	7

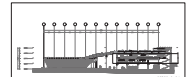
[illegible]



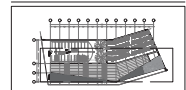
CRUQUIS DE LOCALIZACION



CORTE ESQUEMATICO



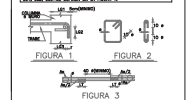
PLANTA ESQUEMATICA



NOTAS

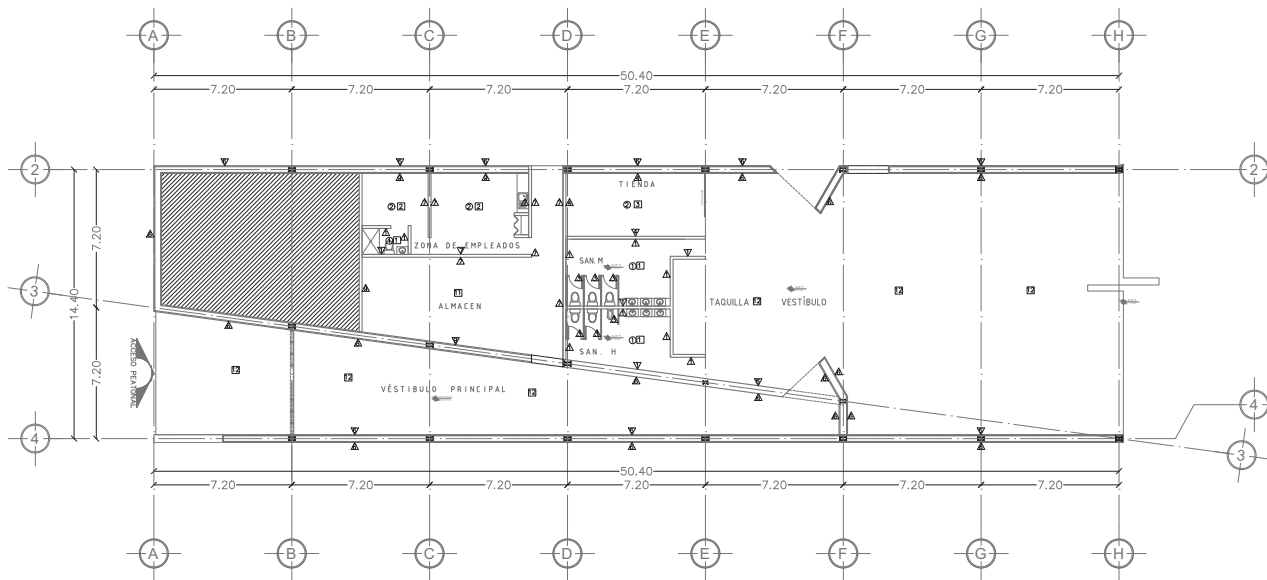
- 1.- CONDICIONES DE CONSTRUCCION, VERIFICAR EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 2.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 3.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 4.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 5.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 6.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 7.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 8.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 9.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 10.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 11.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 12.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 13.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 14.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 15.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 16.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 17.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 18.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 19.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.
- 20.- VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CONSTRUCCION EN MEMORIA Y MEMORIA.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	...	...	...	...	...
2	...	...	...	...	...
3	...	...	...	...	...
4	...	...	...	...	...
5	...	...	...	...	...
6	...	...	...	...	...
7	...	...	...	...	...
8	...	...	...	...	...
9	...	...	...	...	...
10	...	...	...	...	...
11	...	...	...	...	...
12	...	...	...	...	...
13	...	...	...	...	...
14	...	...	...	...	...
15	...	...	...	...	...
16	...	...	...	...	...
17	...	...	...	...	...
18	...	...	...	...	...
19	...	...	...	...	...
20	...	...	...	...	...



PROYECTO:	DE:	FECHA:
MONTEALCANTO TETRAPODOLIFUM	...	...
PROYECTO:	DE:	FECHA:
...	...	...
PROYECTO:	DE:	FECHA:
...	...	...





PLANTA DE VESTÍBULO PRINCIPAL

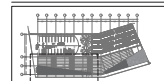
ESQUEMA DE LOCALIZACION



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



NOTAS

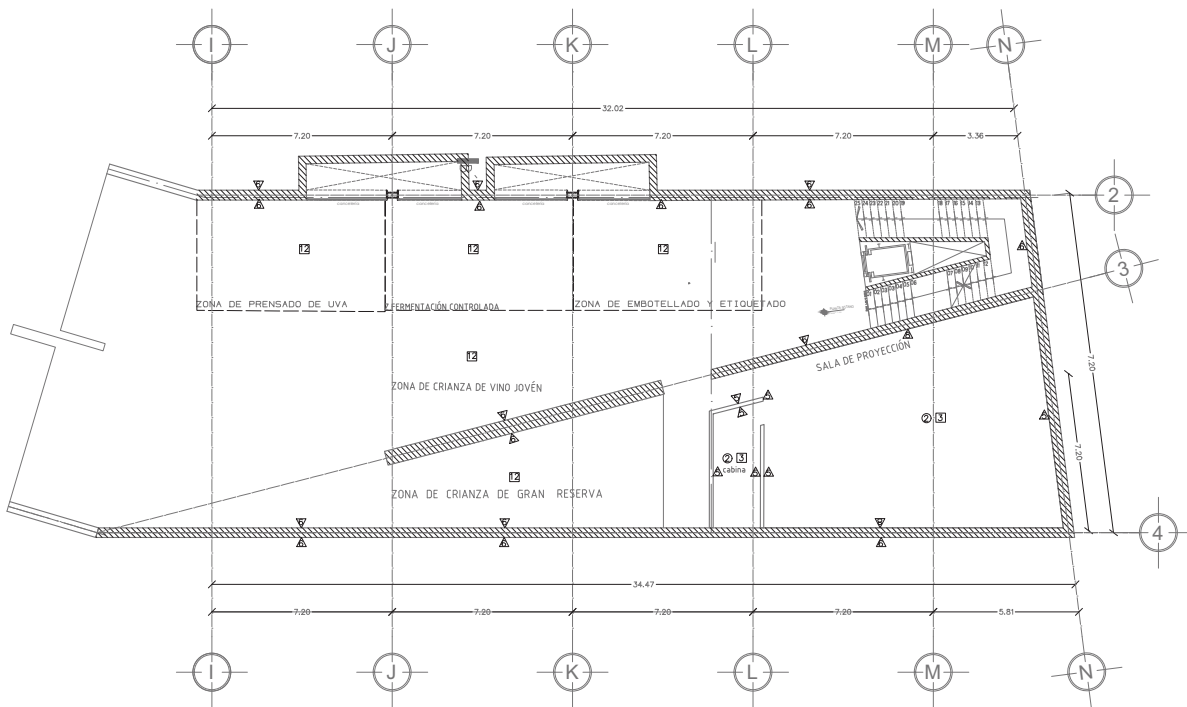
- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



ACABADOS

PLANTA VESTIBULO

PROYECTO	FECHA	ESCALA	PROYECTISTA
Centro de Estudios y Documentación	1998	1:50	ACA-02
Edificio de Estudios y Documentación	1998	1:50	ACA-02
Edificio de Estudios y Documentación	1998	1:50	ACA-02



PLANTA DE CRIANZA DE VINO

CROQUIS DE LOCALIZACIÓN

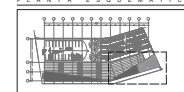


PROYECTO MONTECITO CENTRO DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
FOLIO: 001 DE 001

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



NOTAS

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



PROYECTO: CENTRO DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

CONSEJO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

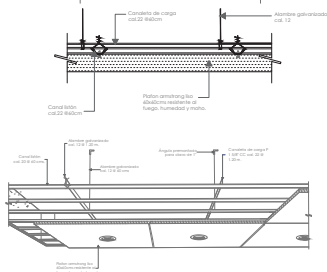
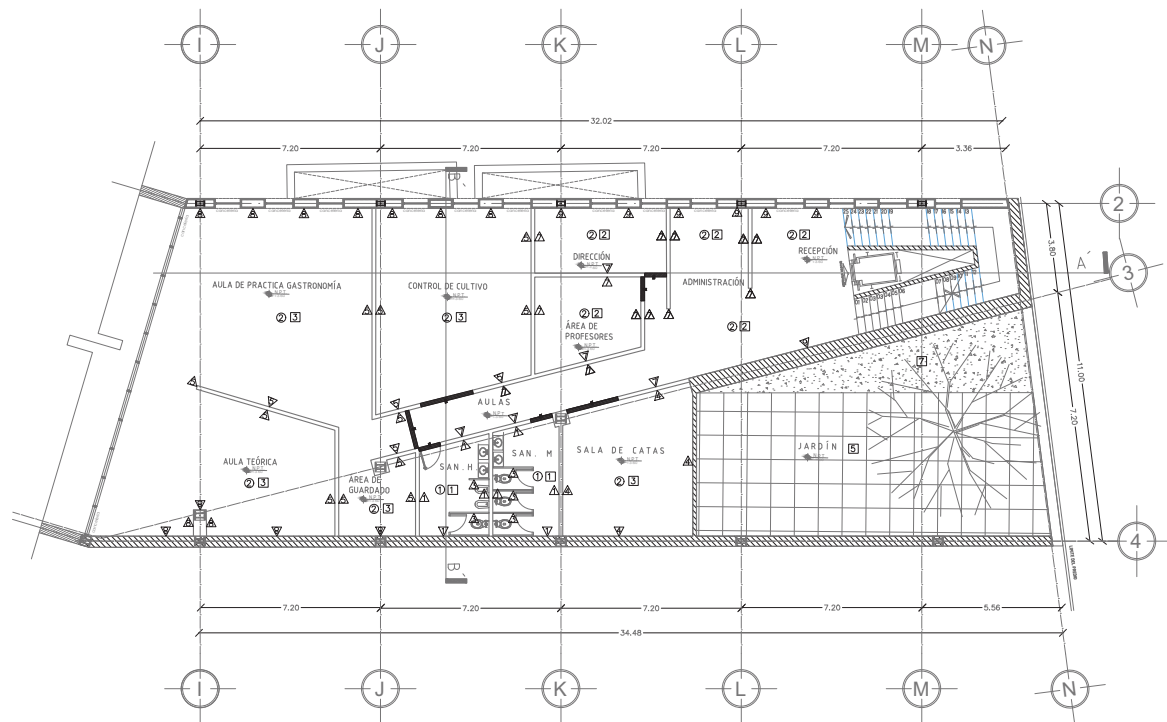
PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO

PROYECTO: BARBERA, LUIS ALFREDO



DETALLE FALSO PLAFON

PLANTA DE AULAS DE ENSEÑANZA

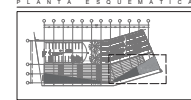
CROQUIS DE LOCALIZACIÓN



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA

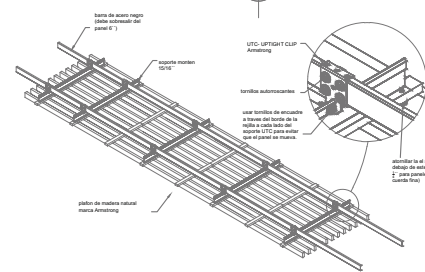
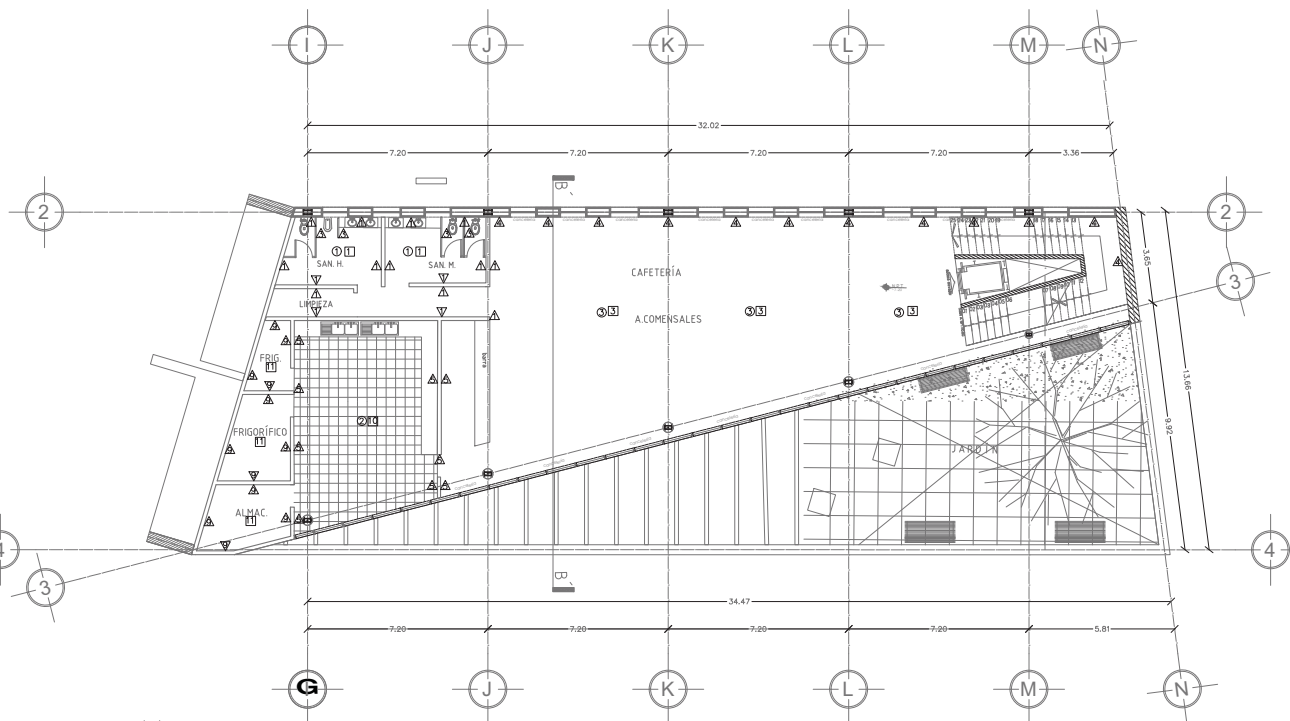


NOTAS

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



PROYECTO	ACABADOS
CLIENTE	CENTRO DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA
UBICACION	BARCELONA, LIZ LOIS ALFREDO
FECHA	12/02/2014
PROYECTISTA	ACA-04

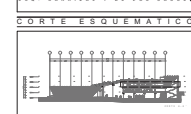


PLANTA DE CAFETERÍA

CRUQUIS DE LOCALIZACIÓN



CORTE ESQUEMÁTICO



PLANTA ESQUEMÁTICA

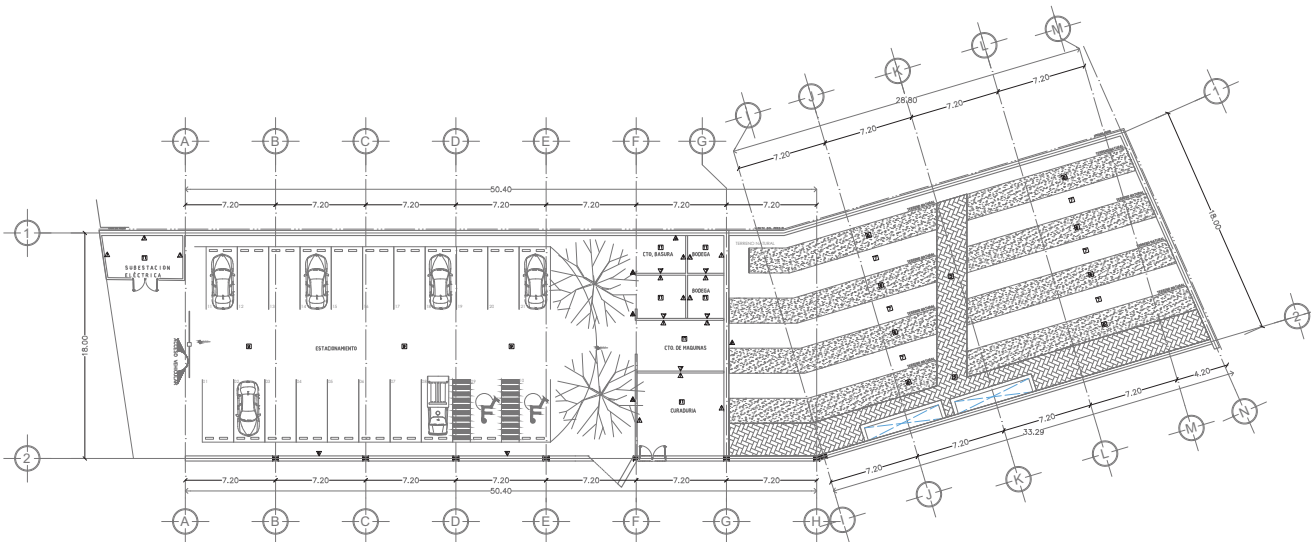


N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILÍMETROS
- 4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERÁN CONFIRMARSE EN EL ÁREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCIÓN Y DEBERÁN SER APROBADOS POR LA SUPERVISIÓN CORRESPONDIENTE



PROYECTO		ACABADOS	
CENTRO DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA		PLANTA CAFETERIA	
DISEÑO		1:500	
Escala		metros	
FECHA		2018	
AUTOR		ACA-05	



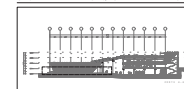
PLANTA DE ESTACIONAMIENTO Y CULTIVO

CROQUIS DE LOCALIZACION

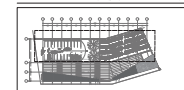


ESPESQUEJO MONITORIAL DE PROYECTO DE OBRAS

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
2. NIVELES EN METROS
3. DIAMETROS EN MILIMETROS
4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA
6. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



ALUMNOS: ACHEROS

PROFESOR: ALAN

PLANTA: ESTACIONAMIENTO

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

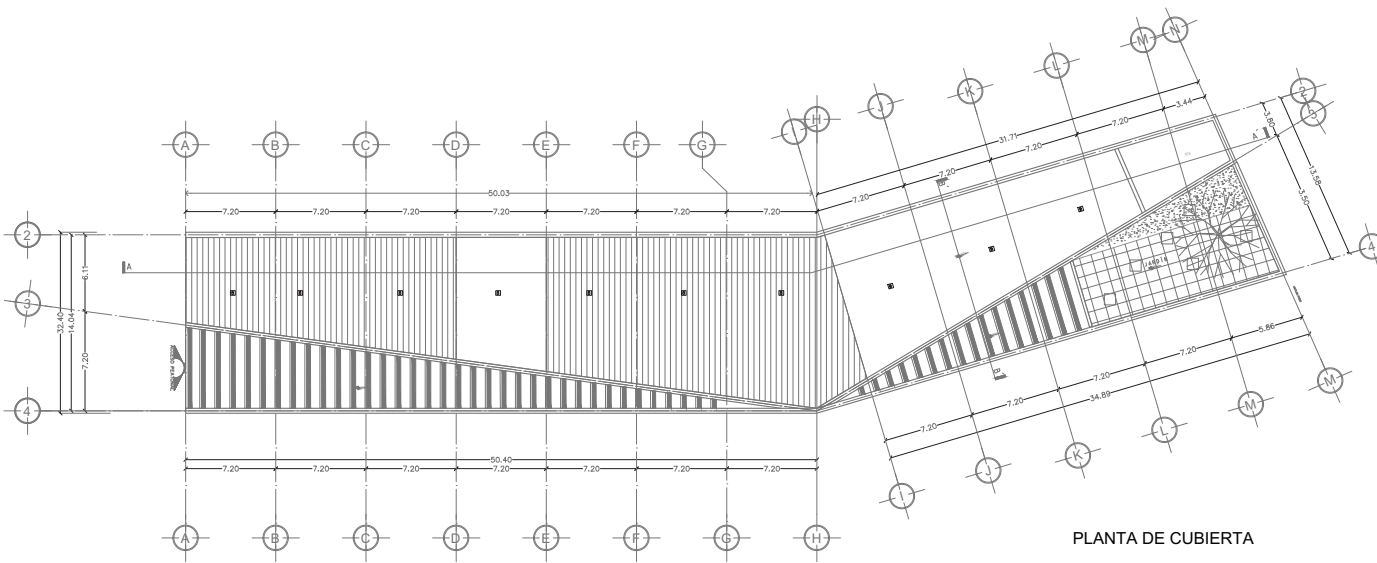
PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

PROYECTO: 1.000

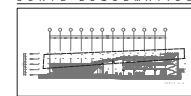


PLANTA DE CUBIERTA

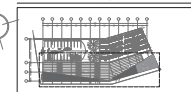
CROQUIS DE LOCALIZACIÓN



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



NOTAS

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVELISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



PROYECTO	PLANTA CUBIERTA
PROYECTISTA	ACA-07
PROYECTO	1:500
PROYECTO	metros
PROYECTO	ACA-07

PISOS

- Firme estructural sistema losacero sección 4 calibre 22 de imsa o similar, nivelar la superficie con mezcla mortero-arena proporción 1:3 espesor de 1 cm, colocar piso porcelánico esmaltado serie geológico en color strata ivory en formato 30x60cm marca interceramic, pegado con adhesivo porcelánico marca interceramic.
- Firme estructural sistema losacero sección 4 calibre 22 de imsa o similar, nivelar la superficie con mezcla mortero-arena proporción 1:3 espesor de 1 cm, colocar piso porcelánico esmaltado rectificado semipulido modelo Colobrio serie PEI IV en color crema en formato 60x60cm marca interceramic, pegado con adhesivo porcelánico marca interceramic.
- Firme estructural sistema losacero sección 4 calibre 22 de imsa o similar, nivelar la superficie con mezcla mortero-arena proporción 1:3 espesor de 1 cm, colocar piso porcelánico esmaltado rectificado semipulido modelo Siate serie PEI IV en color gris perl en formato 60x60cm marca interceramic, pegado con adhesivo porcelánico marca interceramic.
- Firme estructural sistema losacero sección 4 calibre 22 de imsa o similar, nivelar la superficie con mezcla mortero-arena proporción 1:3 espesor de 1 cm, colocar perfil topafix de acero inoxidable modelo GTX chr aluminio natural marca EMAC colocación según proveedor.
- Firme de concreto estructural con un grosor de 10 cm y una resistencia de 250 kg/cm2 nivelar la superficie con mezcla mortero-arena proporción 1:3 espesor de 1 cm, colocar piso porcelánico rectificado cemento modelo New York color natural en formato 15x60cm marca interceramic, pegado con adhesivo porcelánico marca interceramic según diseño.
- Terreno natural realizar mejoramiento de terreno conforme a especificaciones geológicas.
- Terreno natural realizar mejoramiento de terreno y colocar una capa de 10cm como mínimo de grava de la región
- Firme estructural sistema losacero sección 4 calibre 22 de imsa o similar, nivelar la superficie con mezcla mortero-arena proporción 1:3 espesor de 1 cm, colocar piso porcelánico esmaltado rectificado semipulido modelo STOLAR serie PEI IV en color perla mate en formato 60x80cm marca interceramic, pegado con adhesivo porcelánico marca interceramic.
- Firme de concreto estampado modelado con color café de dos pulgadas de espesor sobre losa de concreto armado de 20cm tratado con un sellante epoxico para unir concreto nuevo con concreto viejo realizando juntas de 2.5x5.0m con una boquilla de concreto pulido de 10 cm
- Firme estructural sistema losacero sección 4 calibre 22 de imsa o similar, nivelar la superficie con mezcla mortero-arena proporción 1:3 espesor de 1 cm, colocar piso porcelánico esmaltado rectificado semipulido modelo Katar 45x45cm marca interceramic, pegado con adhesivo porcelánico marca interceramic.
- Firme estructural sistema losacero sección 4 calibre 22 de imsa o similar, nivelar la superficie con mezcla mortero-arena proporción 1:3 espesor de 1 cm acabado pulido.
- Firme de concreto estructural con un grosor de 10 cm y una resistencia de 250 kg/cm2 nivelar la superficie con mezcla mortero-arena proporción 1:3 espesor de 1 cm, colocar piso porcelánico rectificado cemento modelo New York color natural en formato 15x60cm marca interceramic, pegado con adhesivo porcelánico marca interceramic según diseño.

MUROS

- ▲ **Muro estructural de concreto reforzado con una resistencia de 300 kg/cm² acabado aplomado, repellido de mortero cemento arena prop 1:6 con un acabado final de loseta marca interceramic modelo griffite mosaic color beige, dim 60x30 pegado con un adhesivo psp gris marca interamic, con una separación entre pieza de 3 mm con una boquilla sin arena color autium marca interceramic.**
- ▲ **Muro de durcoo con un aplomado de mortero latex marca durcoo, acabado final de loseta marca interceramic modelo griffite mosaic color beige, dim 60x30 pegado con un adhesivo psp gris marca interamic, con una separación entre pieza de 3 mm con una boquilla sin arena color autium marca interceramic.**
- ▲ **Mampara para sanitario sanilock modelo 4300 estándar acabado esmaltado color 5749-7 con herrajes sanilock de acero inoxidable galvanizado 304**
- ▲ **Muro de durcoo con un aplomado de mortero latex marca durcoo, acabado final de piso porcelánico marca interceramic modelo Simi serie Pel IV color Petlaya capucino en formato 60x60 pegado con un adhesivo psp gris marca interamic, con una separación entre pieza de 3 mm con una boquilla sin arena color autium marca interceramic.**
- ▲ **Muro de durcoo con un aplomado de mortero latex marca durcoo, acabado final de piso porcelánico marca interceramic modelo Balance serie Pel IV color White en formato 60x60 pegado con un adhesivo psp gris marca interamic, con una separación entre pieza de 3 mm con una boquilla sin arena color blanco marca interceramic.**
- ▲ **Muro estructural de concreto reforzado con una resistencia de 300 kg/cm² acabado aplomado, repellido de mortero cemento arena prop 1:6 con un acabado final concreto oparente enlucado.**
- ▲ **Muro de durcoo con un aplomado de mortero latex marca durcoo, acabado final de pintura blanca marca comex vinimex mate, base agua color blanco estón.**
- ▲ **Muro estructural de concreto reforzado con una resistencia de 300 kg/cm² acabado aplomado, repellido de mortero cemento arena prop 1:6 con un acabado final de loseta piso porcelánico marca interceramic modelo Balance serie Pel IV color White en formato 60x60 pegado con un adhesivo psp gris marca interamic, con una separación entre pieza de 3 mm con una boquilla sin arena color blanco marca interceramic.**
- ▲ **Muro estructural de concreto reforzado con una resistencia de 300 kg/cm² acabado aplomado, repellido de mortero cemento arena prop 1:6 con un acabado final de pintura blanca marca comex vinimex mate, base agua color blanco estón.**

PLAFONES

- ① falso plafón marca ARMSTRONG serie Metalworks modelo 6664-M1Q-WH color white textura lisa formato 60x60cm
- ② plafón de fibrocemento de Bmm, color blanco marca cylex
- ③ plafón de madera natural resistente a la humedad y al pando, acústico marca ARMSTRONG acabado arillet Maple.

CROQUIS DE LOCALIZACIÓN



EZEQUIEL MONTEBIAZ, CENTRO DE QUÍMICA APAN

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
INDICA CAMBIO DE NIVEL
INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
2. NIVELES EN METROS.
3. DIAMETROS EN MILIMETROS
4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERÁN CONFIRMARSE EN EL ÁREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCIÓN Y DEBERÁN SER APROBADOS POR LA DIBERNAU CORRESPONDIENTE



PLANTA TIPO:

© 2006 The Authors
Journal compilation © 2006 Blackwell Publishing Ltd

LISTA ACABADOS

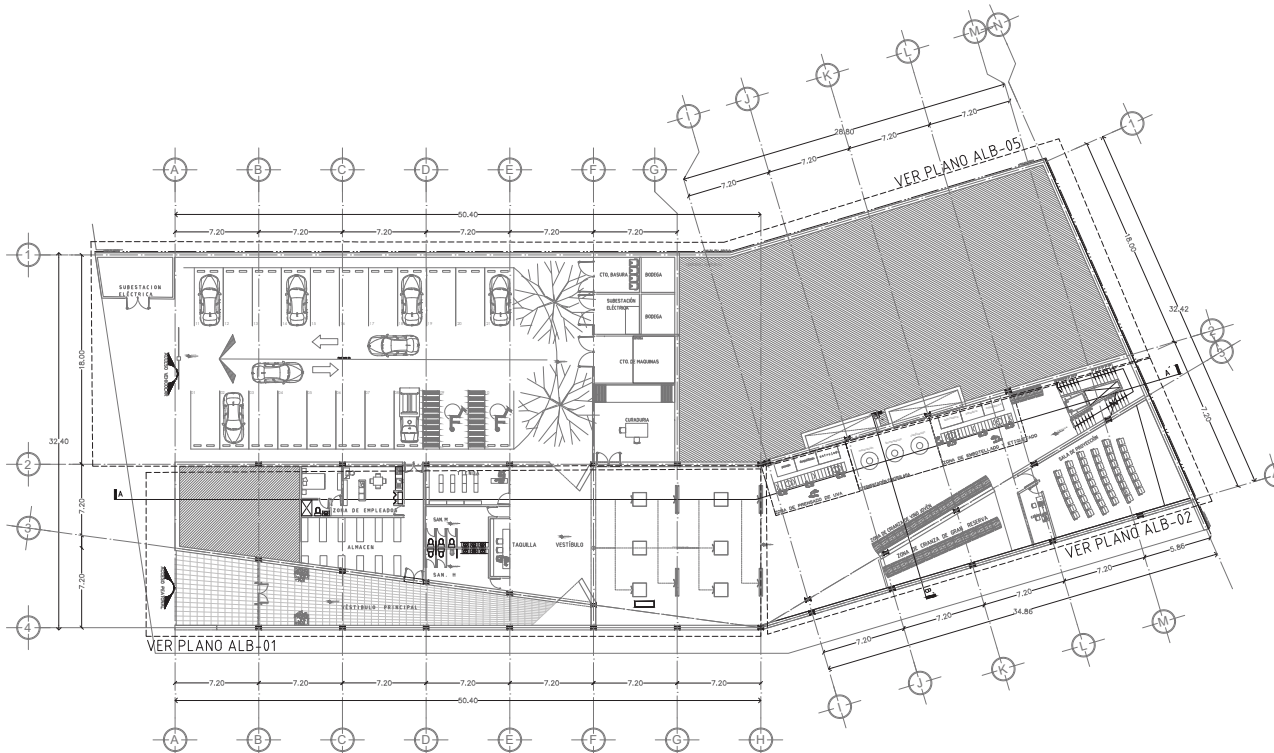
60031410	60031410	60031410
	1-200	

ACA-08

FECHA	NOME	
-------	------	--

--	--	--

1. *Journal of Management Studies*, 1996, 33, 1, 1-14.



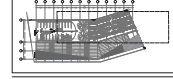
CRUQUIS DE LOCALIZACION



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



NOTAS

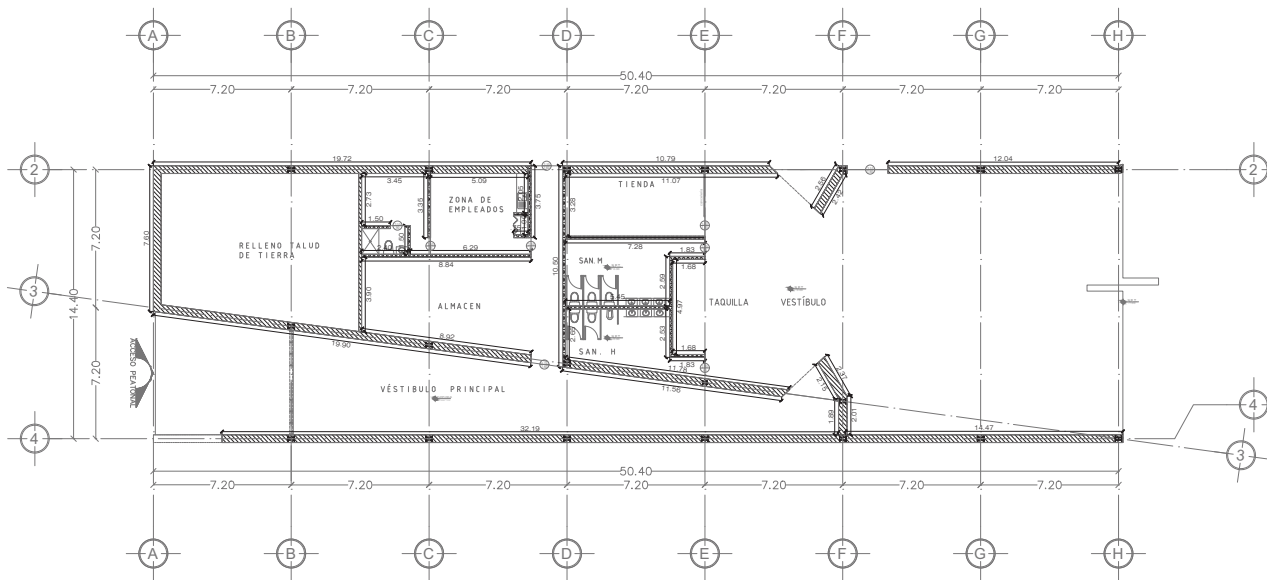
- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBEN CONFERIRSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBEN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



PROYECTO: ACABADOS

PLANO LLAVE	
PROYECTO	1.000
ESCALA	metros
FECHA	01/01/2020

ALB-01



PLANTA DE VESTÍBULO PRINCIPAL

 Muro de concreto armado de acuerdo a criterio estructural.

 Muro prefabricado sistema durock

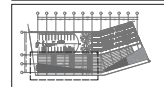
CRUQUIS DE LOCALIZACION



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



NOTAS

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

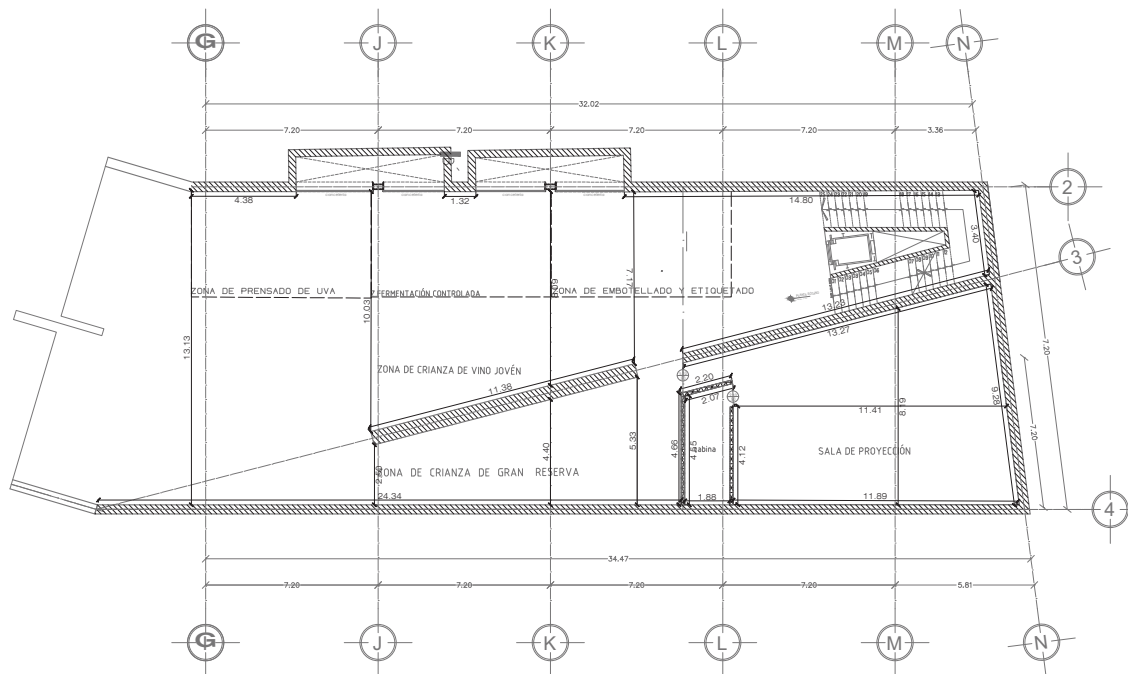


ALBAÑILERIA

ALBAÑILERIA

PLANTA BOTARD

ALB-02



PLANTA DE CRIANZA DE VINO

 Muro de concreto armado de acuerdo a criterio estructural.

 Muro prefabricado sistema durock

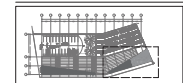
CRQUIS DE LOCALIZACION



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



NOTAS

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVELISTO EN ALZADO
- 1.DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2.NIVELES EN METROS.
- 3.DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4.LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5.ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

PROYECTO

CENTRO DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA

UBICACION: BARCELONA, LUG. LUCAS ALFONSO

ALBONILERIA

PLANTA VOTARIO

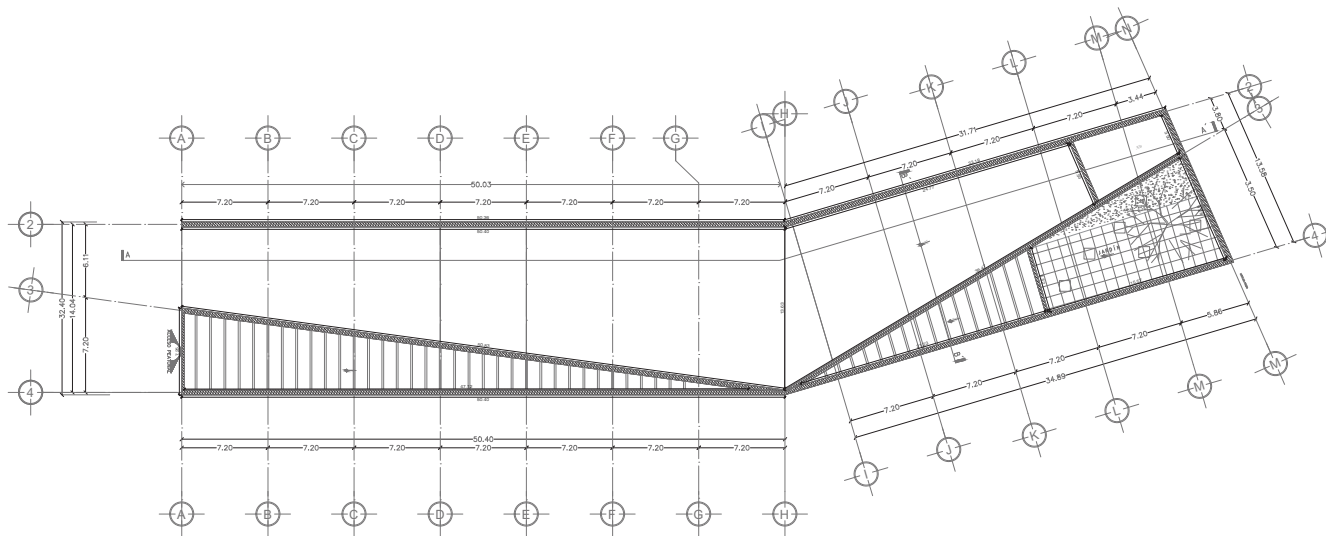
ALB-03

 Muro prefabricado sistema durock



Muro prefabricado sistema durock.





PLANTA DE CUBIERTA

 Muro de concreto armado de acuerdo a criterio estructural.

 Muro prefabricado sistema durock

ESQUEMA DE LOCALIZACION

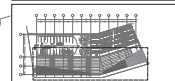


PROYECTO DE OBRAS DE RECONSTRUCCION DEL CENTRO DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



INDICACIONES

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVELISTO EN ALZADO

1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
2. NIVELES EN METROS
3. DIAMETROS EN MILIMETROS
4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



PROYECTO: CENTRO DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA
AUTORIA: INGENIERO EN ARQUITECTURA
AUTORIA: INGENIERO EN ARQUITECTURA

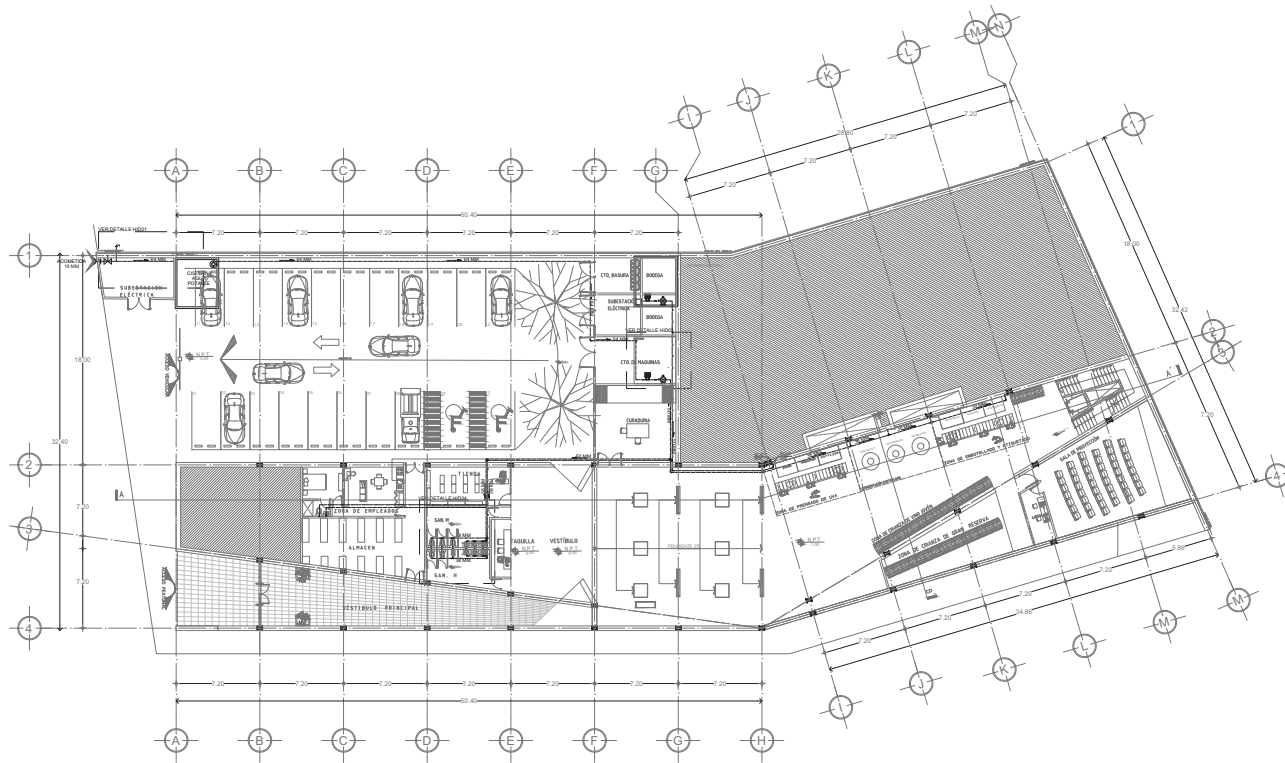
ARQUITECTO: ARQUITECTO

PROYECTO DE OBRAS DE RECONSTRUCCION DEL CENTRO DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

PLANTA CUBIERTA

ESCALA:	1:500
PROYECTO:	PROYECTO
FECHA:	2010
PROYECTO:	PROYECTO

ALB-07



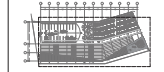
CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN



CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN



CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN



CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
2. NIVELES EN METROS
3. DIAMETROS EN MILIMETROS
4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBEN SER CONFIRMADAS EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBEN SER APROBADAS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

- LINEA DE AGUA TRATADA
- LINEA DE AGUA FRIA
- LINEA PARA AGUA CALIENTE
- SALIDA DE AGUA CALIENTE
- SALIDA DE AGUA FRIA
- CODO 90°
- CODO 45°
- MEZCLADOR
- VALVULA DE COMPRESION
- DIRECCION DE FLUJO
- BOMBA SUMERGIBLE
- BOMBA SUMERGIBLE
- BAJA COLUMNA DE AGUA POTABLE B.C.A.P.
- SUBE COLUMNA DE AGUA POTABLE B.C.A.P.
- SUBE COLUMNA DE AGUA FRIA B.C.A.F.
- BAJA COLUMNA DE AGUA FRIA B.C.A.F.
- SUBE COLUMNA DE AGUA CALIENTE B.C.A.C.
- BAJA COLUMNA DE AGUA CALIENTE B.C.A.C.



CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

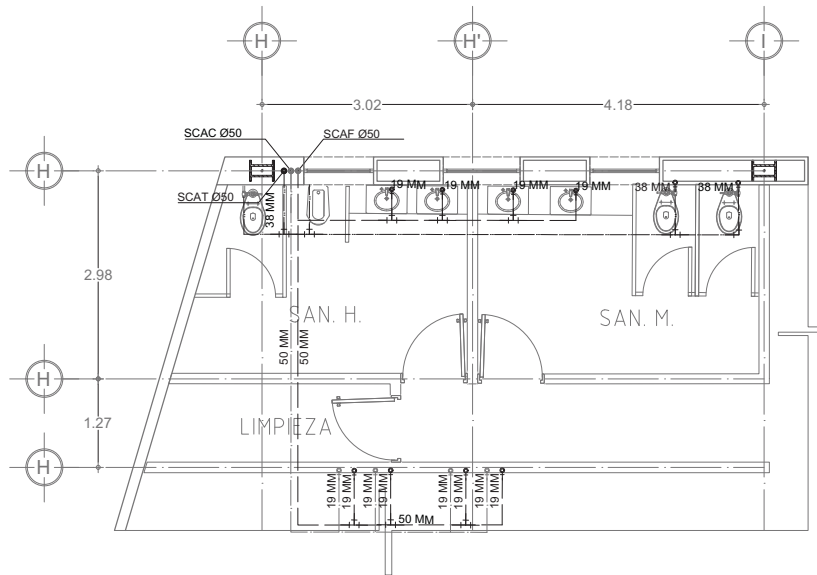
CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN



CROQUIS DE LOCALIZACIÓN



PROYECTO DE OBRAS DE RECONSTRUCCIÓN Y REFORMA DEL BARRIO DE LA VILLA DE LA VILLA

CORTE ESQUEMÁTICO



PLANTA ESQUEMÁTICA



N O T A S

INDICA NIVEL DE PISO

INDICA CAMBIO DE NIVEL

INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS

2. NIVELES EN METROS

3. DIAMETROS EN MILÍMETROS

4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO

5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERÁN CONFIRMARSE EN EL ÁREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCIÓN Y DEBERÁN SER APROBADOS POR LA SUPERVISIÓN CORRESPONDIENTE

6. LINEA DE AGUA TRATADA

7. LINEA DE AGUA FRÍA

8. LINEA PARA AGUA CALIENTE

9. SALIDA DE AGUA CALIENTE

10. SALIDA DE AGUA FRÍA

11. CODO DE 90°

12. CODO T

13. MEDIDOR

14. VALVULA DE COMPUESTA

15. DIRECCIÓN DE FLUJO

16. BOMBA SUMERGIBLE

17. BOMBA SUMERGIBLE

18. BOMBA SUMERGIBLE

19. BOMBA SUMERGIBLE

20. BOMBA SUMERGIBLE

21. BOMBA SUMERGIBLE

22. BOMBA SUMERGIBLE

23. BOMBA SUMERGIBLE

24. BOMBA SUMERGIBLE

25. BOMBA SUMERGIBLE

26. BOMBA SUMERGIBLE

27. BOMBA SUMERGIBLE

28. BOMBA SUMERGIBLE

29. BOMBA SUMERGIBLE

30. BOMBA SUMERGIBLE

31. BOMBA SUMERGIBLE

32. BOMBA SUMERGIBLE

33. BOMBA SUMERGIBLE

34. BOMBA SUMERGIBLE

35. BOMBA SUMERGIBLE

36. BOMBA SUMERGIBLE

37. BOMBA SUMERGIBLE

38. BOMBA SUMERGIBLE

39. BOMBA SUMERGIBLE

40. BOMBA SUMERGIBLE

41. BOMBA SUMERGIBLE

42. BOMBA SUMERGIBLE

43. BOMBA SUMERGIBLE

44. BOMBA SUMERGIBLE

45. BOMBA SUMERGIBLE

46. BOMBA SUMERGIBLE

47. BOMBA SUMERGIBLE

48. BOMBA SUMERGIBLE

49. BOMBA SUMERGIBLE

50. BOMBA SUMERGIBLE

51. BOMBA SUMERGIBLE

52. BOMBA SUMERGIBLE

53. BOMBA SUMERGIBLE

54. BOMBA SUMERGIBLE

55. BOMBA SUMERGIBLE

56. BOMBA SUMERGIBLE

57. BOMBA SUMERGIBLE

58. BOMBA SUMERGIBLE

59. BOMBA SUMERGIBLE

60. BOMBA SUMERGIBLE

61. BOMBA SUMERGIBLE

62. BOMBA SUMERGIBLE

63. BOMBA SUMERGIBLE

64. BOMBA SUMERGIBLE

65. BOMBA SUMERGIBLE

66. BOMBA SUMERGIBLE

67. BOMBA SUMERGIBLE

68. BOMBA SUMERGIBLE

69. BOMBA SUMERGIBLE

70. BOMBA SUMERGIBLE

71. BOMBA SUMERGIBLE

72. BOMBA SUMERGIBLE

73. BOMBA SUMERGIBLE

74. BOMBA SUMERGIBLE

75. BOMBA SUMERGIBLE

76. BOMBA SUMERGIBLE

77. BOMBA SUMERGIBLE

78. BOMBA SUMERGIBLE

79. BOMBA SUMERGIBLE

80. BOMBA SUMERGIBLE

81. BOMBA SUMERGIBLE

82. BOMBA SUMERGIBLE

83. BOMBA SUMERGIBLE

84. BOMBA SUMERGIBLE

85. BOMBA SUMERGIBLE

86. BOMBA SUMERGIBLE

87. BOMBA SUMERGIBLE

88. BOMBA SUMERGIBLE

89. BOMBA SUMERGIBLE

90. BOMBA SUMERGIBLE

91. BOMBA SUMERGIBLE

92. BOMBA SUMERGIBLE

93. BOMBA SUMERGIBLE

94. BOMBA SUMERGIBLE

95. BOMBA SUMERGIBLE

96. BOMBA SUMERGIBLE

97. BOMBA SUMERGIBLE

98. BOMBA SUMERGIBLE

99. BOMBA SUMERGIBLE

100. BOMBA SUMERGIBLE

101. BOMBA SUMERGIBLE

102. BOMBA SUMERGIBLE

103. BOMBA SUMERGIBLE

104. BOMBA SUMERGIBLE

105. BOMBA SUMERGIBLE

106. BOMBA SUMERGIBLE

107. BOMBA SUMERGIBLE

108. BOMBA SUMERGIBLE

109. BOMBA SUMERGIBLE

110. BOMBA SUMERGIBLE

111. BOMBA SUMERGIBLE

112. BOMBA SUMERGIBLE

113. BOMBA SUMERGIBLE

114. BOMBA SUMERGIBLE

115. BOMBA SUMERGIBLE

116. BOMBA SUMERGIBLE

117. BOMBA SUMERGIBLE

118. BOMBA SUMERGIBLE

119. BOMBA SUMERGIBLE

120. BOMBA SUMERGIBLE

121. BOMBA SUMERGIBLE

122. BOMBA SUMERGIBLE

123. BOMBA SUMERGIBLE

124. BOMBA SUMERGIBLE

125. BOMBA SUMERGIBLE

126. BOMBA SUMERGIBLE

127. BOMBA SUMERGIBLE

128. BOMBA SUMERGIBLE

129. BOMBA SUMERGIBLE

130. BOMBA SUMERGIBLE

131. BOMBA SUMERGIBLE

132. BOMBA SUMERGIBLE

133. BOMBA SUMERGIBLE

134. BOMBA SUMERGIBLE

135. BOMBA SUMERGIBLE

136. BOMBA SUMERGIBLE

137. BOMBA SUMERGIBLE

138. BOMBA SUMERGIBLE

139. BOMBA SUMERGIBLE

140. BOMBA SUMERGIBLE

141. BOMBA SUMERGIBLE

142. BOMBA SUMERGIBLE

143. BOMBA SUMERGIBLE

144. BOMBA SUMERGIBLE

145. BOMBA SUMERGIBLE

146. BOMBA SUMERGIBLE

147. BOMBA SUMERGIBLE

148. BOMBA SUMERGIBLE

149. BOMBA SUMERGIBLE

150. BOMBA SUMERGIBLE

151. BOMBA SUMERGIBLE

152. BOMBA SUMERGIBLE

153. BOMBA SUMERGIBLE

154. BOMBA SUMERGIBLE

155. BOMBA SUMERGIBLE

156. BOMBA SUMERGIBLE

157. BOMBA SUMERGIBLE

158. BOMBA SUMERGIBLE

159. BOMBA SUMERGIBLE

160. BOMBA SUMERGIBLE

161. BOMBA SUMERGIBLE

162. BOMBA SUMERGIBLE

163. BOMBA SUMERGIBLE

164. BOMBA SUMERGIBLE

165. BOMBA SUMERGIBLE

166. BOMBA SUMERGIBLE

167. BOMBA SUMERGIBLE

168. BOMBA SUMERGIBLE

169. BOMBA SUMERGIBLE

170. BOMBA SUMERGIBLE

171. BOMBA SUMERGIBLE

172. BOMBA SUMERGIBLE

173. BOMBA SUMERGIBLE

174. BOMBA SUMERGIBLE

175. BOMBA SUMERGIBLE

176. BOMBA SUMERGIBLE

177. BOMBA SUMERGIBLE

178. BOMBA SUMERGIBLE

179. BOMBA SUMERGIBLE

180. BOMBA SUMERGIBLE

181. BOMBA SUMERGIBLE

182. BOMBA SUMERGIBLE

183. BOMBA SUMERGIBLE

184. BOMBA SUMERGIBLE

185. BOMBA SUMERGIBLE

186. BOMBA SUMERGIBLE

187. BOMBA SUMERGIBLE

188. BOMBA SUMERGIBLE

189. BOMBA SUMERGIBLE

190. BOMBA SUMERGIBLE

191. BOMBA SUMERGIBLE

192. BOMBA SUMERGIBLE

193. BOMBA SUMERGIBLE

194. BOMBA SUMERGIBLE

195. BOMBA SUMERGIBLE

196. BOMBA SUMERGIBLE

197. BOMBA SUMERGIBLE

198. BOMBA SUMERGIBLE

199. BOMBA SUMERGIBLE

200. BOMBA SUMERGIBLE

201. BOMBA SUMERGIBLE

202. BOMBA SUMERGIBLE

203. BOMBA SUMERGIBLE

204. BOMBA SUMERGIBLE

205. BOMBA SUMERGIBLE

206. BOMBA SUMERGIBLE

207. BOMBA SUMERGIBLE

208. BOMBA SUMERGIBLE

209. BOMBA SUMERGIBLE

210. BOMBA SUMERGIBLE

211. BOMBA SUMERGIBLE

212. BOMBA SUMERGIBLE

213. BOMBA SUMERGIBLE

214. BOMBA SUMERGIBLE

215. BOMBA SUMERGIBLE

216. BOMBA SUMERGIBLE

217. BOMBA SUMERGIBLE

218. BOMBA SUMERGIBLE

219. BOMBA SUMERGIBLE

220. BOMBA SUMERGIBLE

221. BOMBA SUMERGIBLE

222. BOMBA SUMERGIBLE

223. BOMBA SUMERGIBLE

224. BOMBA SUMERGIBLE

225. BOMBA SUMERGIBLE

226. BOMBA SUMERGIBLE

227. BOMBA SUMERGIBLE

228. BOMBA SUMERGIBLE

229. BOMBA SUMERGIBLE

230. BOMBA SUMERGIBLE

231. BOMBA SUMERGIBLE

232. BOMBA SUMERGIBLE

233. BOMBA SUMERGIBLE

234. BOMBA SUMERGIBLE

235. BOMBA SUMERGIBLE

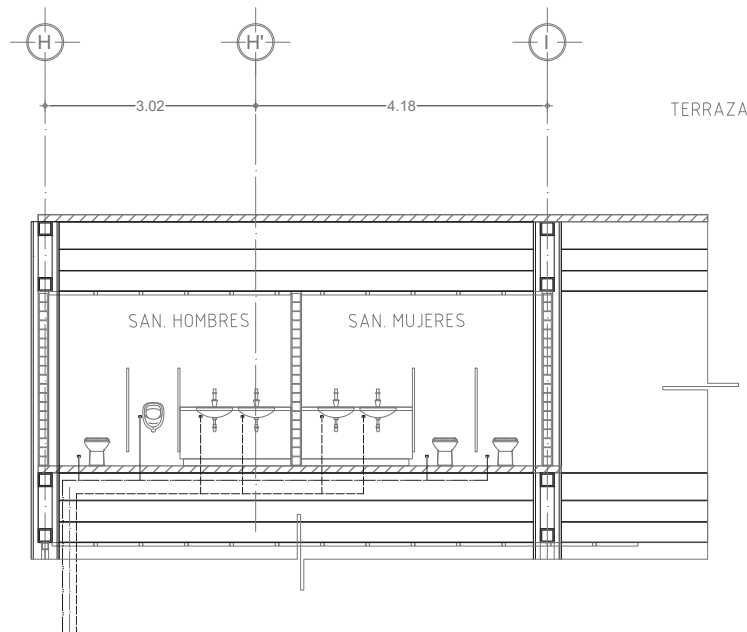
236. BOMBA SUMERGIBLE

237. BOMBA SUMERGIBLE

238. BOMBA SUMERGIBLE

239. BOMBA SUMERGIBLE

240. BOMBA SUMERGIBLE



PROYECTO DE LOCALIZACIÓN



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



LEYENDA

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1.DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2.NIVELES EN METROS
- 3.DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4.LAS COTAS SIGEN AL DIBUJO
- 5.ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE
- LINEA DE AGUA TRATADA
- LINEA DE AGUA FRIA
- LINEA PARA AGUA CALIENTE
- SALIDA DE AGUA CALIENTE
- SALIDA DE AGUA FRIA
- CODO DE 90
- CODO T
- MEZCLADOR
- VALVULA DE CIERRE
- DIRECCION DE FLUJO
- BOMBA SUMERGIBLE
- BOMBA SUMERGIBLE
- BAJA COLUMNA DE AGUA POTABLE B.C.A.P.
- SUBE COLUMNA DE AGUA POTABLE B.C.A.P.
- SUBE COLUMNA DE AGUA FRIA B.C.A.F.
- BAJA COLUMNA DE AGUA FRIA B.C.A.F.
- SUBE COLUMNA DE AGUA CALIENTE B.C.A.C.
- BAJA COLUMNA DE AGUA CALIENTE B.C.A.C.



PROYECTO

DISEÑO DE ESTRUCTURA Y DISTRIBUCION

PROYECTO

TERRAZA LUZ ALFREDO DIAZ AYALA MARICA ARIZA

PROYECTO

HIDRAULICO

PROYECTO

DETALLE DE SANITARIOS

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

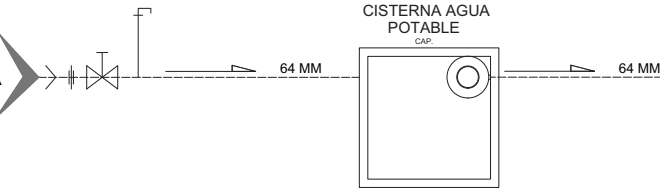
PROYECTO

PROYECTO

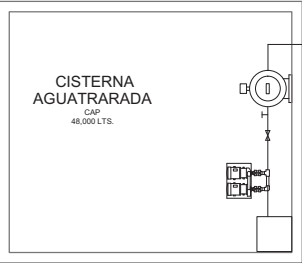
PROYECTO

PROYECTO

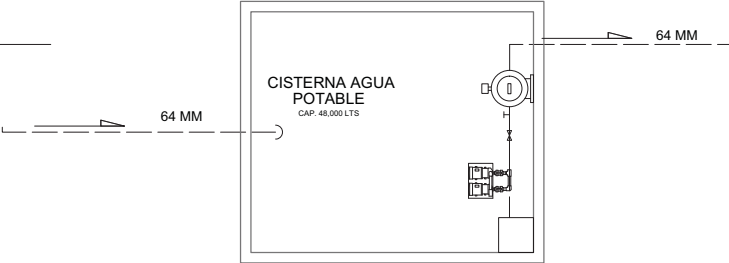
ACOMETIDA
19 MM



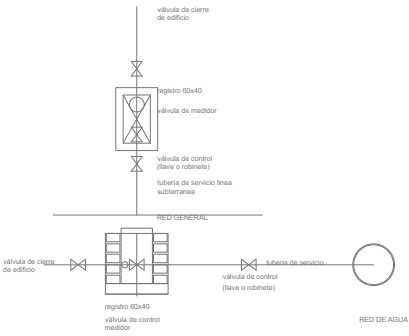
DETALLE HID01



DETALLE HID02



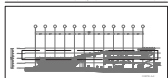
DETALLE HID03



BOQUETS DE LOCALIZACIÓN



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

- 1.DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2.NIVELES EN METROS
- 3.DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4.LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5.ESTE PLANO ES: SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBEN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBEN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

- LINEA DE AGUA TRATADA
- LINEA DE AGUA FRIA
- LINEA PARA AGUA CALIENTE
- SALIDA DE AGUA CALIENTE
- SALIDA DE AGUA FRIA
- CODO DE 90
- CODO T
- MEZCLADOR
- VALVULA DE COMPUERTA
- DIRECCION DE FLUJO
- BOMBA SUMERGIBLE
- BOMBA SUMERGIBLE
- BAJA COLUMNA DE AGUA POTABLE B.C.A.P.
- SUBE COLUMNA DE AGUA POTABLE S.C.A.P.
- BAJA COLUMNA DE AGUA FRIA B.C.A.F.
- SUBE COLUMNA DE AGUA FRIA S.C.A.F.
- BAJA COLUMNA DE AGUA CALIENTE B.C.A.C.
- SUBE COLUMNA DE AGUA CALIENTE S.C.A.C.



PROYECTO

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

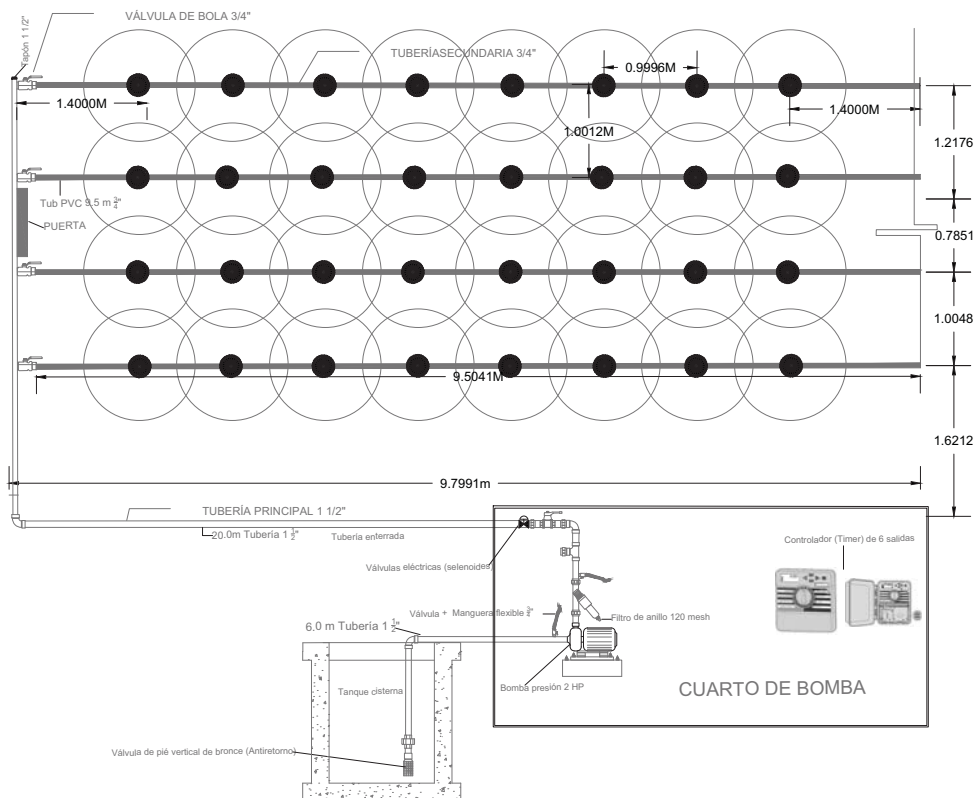
PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

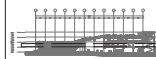
ÁREA DE VIÑEDO



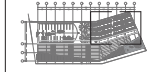
CRUQUIS DE LOCALIZACIÓN



CORTE ESQUEMÁTICO



PLANTA ESQUEMÁTICA



LEYENDA

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
2. NIVELES EN METROS
3. DIÁMETROS EN MILÍMETROS
4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERÁN CONFIRMARSE EN EL ÁREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCIÓN Y DEBERÁN SER APROBADOS POR LA SUPERVISIÓN CORRESPONDIENTE

- VÁLVULAS ELÉCTRICAS
- VÁLVULA PALANCA DE BRONCE 1 1/2" BOLA
- TUBERÍA PVC ROSCABLE PRESIÓN PRINCIPAL 1 1/2"
- TUBERÍA PVC ROSCABLE PRESIÓN SECUNDARIA 3/4"
- miniasepsor 360" q=0.225 M3/h d=1.50M
- microasepsor 360" q=0.035 M3/h d=1.20M



PROYECTO: DISEÑO DE SISTEMA DE RIEGO Y DISTRIBUCIÓN

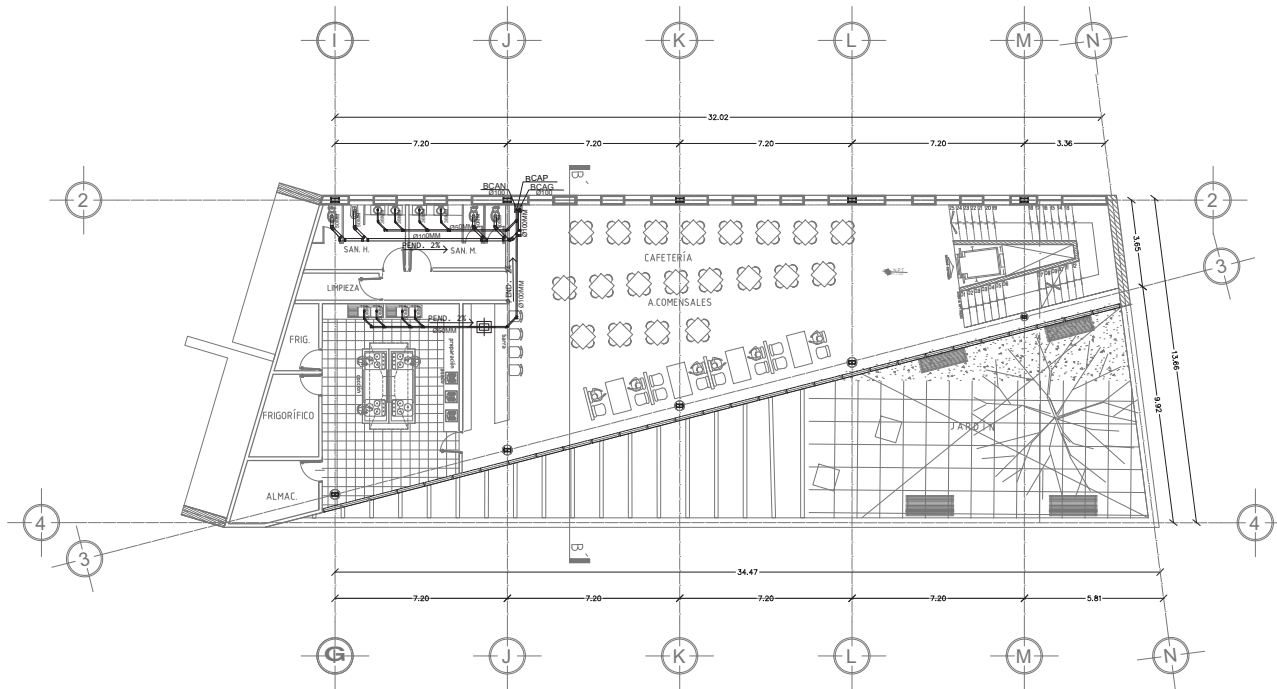
PROYECTISTA: INGENIERO LUIS ALFREDO DIAZ AYALA-MARINIA-ARIZA

FECHA: 01/01/2023

ESQUEMA DE RIEGO DE VIÑEDO

PROYECTO	FECHA	PROYECTISTA
ESQUEMA DE RIEGO DE VIÑEDO	01/01/2023	INGENIERO LUIS ALFREDO DIAZ AYALA-MARINIA-ARIZA
PROYECTO	FECHA	PROYECTISTA
ESQUEMA DE RIEGO DE VIÑEDO	01/01/2023	INGENIERO LUIS ALFREDO DIAZ AYALA-MARINIA-ARIZA

HID-08

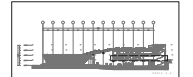


PLANTA CAFETERÍA

CRUQUIS DE LOCALIZACIÓN



CORTE ESQUEMÁTICO



PLANTA ESQUEMÁTICA



N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILÍMETROS
- 4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERÁN CONFIRMARSE EN EL ÁREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCIÓN Y DEBERÁN SER APROBADOS POR LA SUPERVISIÓN CORRESPONDIENTE.
- TUBERÍA DE AGUAS OSCEAS
- TUBERÍA DE AGUAS NEGRAS
- TUBERÍA DE AGUAS PLUVIALES
- Ø 100 90° PVC
- Ø 100 45° PVC
- TEE PVC
- TEE PVC
- REDUCCIÓN PVC
- CRUZ PVC
- OLAVERA INTERNA PVC CON REJILLA DE ACERO INOXIDABLE MARCHA NIVEL
- REJILLA DE SOLERA 1/4



ALUMNO: I. SANTARÍA

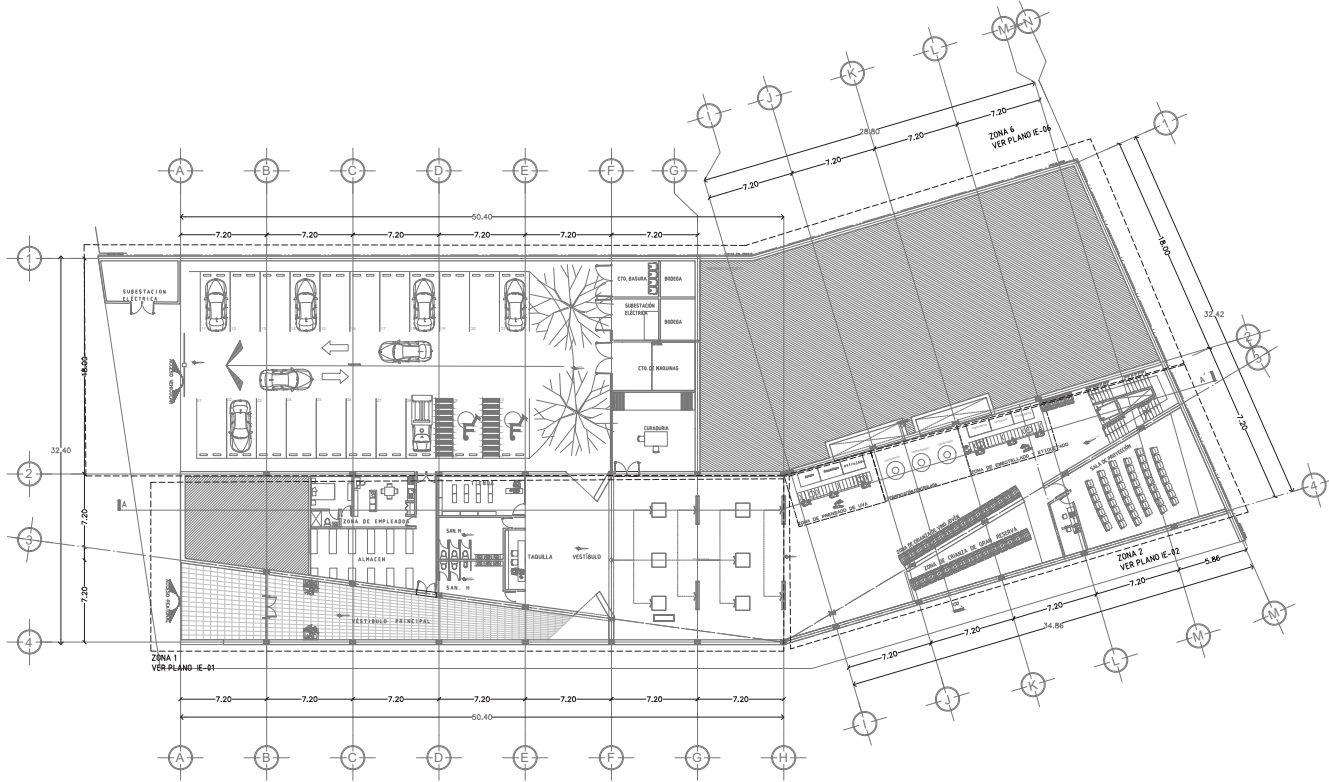
PROFESOR: CENTRO DE ESTUDIOS Y CONSTRUCCIÓN

PLANTA CAFETERÍA

PROYECTO	FECHA	ESCALA
PROYECTO DE CONSTRUCCIÓN DE LA CAFETERÍA	1.000	1:500
PROYECTO DE CONSTRUCCIÓN DE LA CAFETERÍA	1.000	1:500
PROYECTO DE CONSTRUCCIÓN DE LA CAFETERÍA	1.000	1:500
PROYECTO DE CONSTRUCCIÓN DE LA CAFETERÍA	1.000	1:500

SAN-04

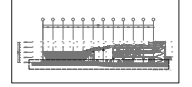
[illegible]



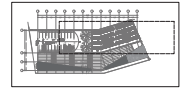
CRUQUIS DE LOCALIZACION



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



INDICACIONES

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE



PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

UBICACION: BARRIO LAZ LUIS ALFREDO

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

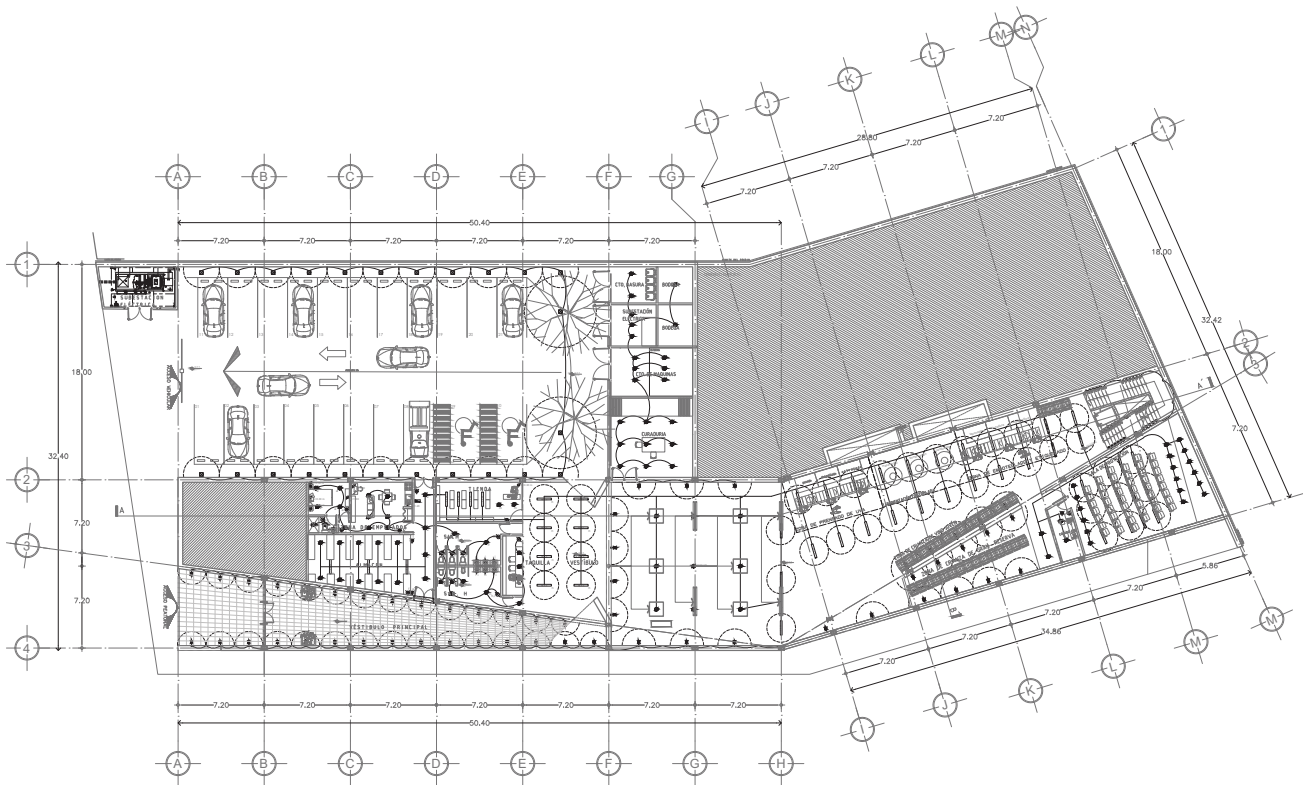
PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

PROYECTO: CENTRO DE ENDOCITA Y QUATROCHONA

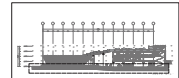


CRONOGRAMA DE LOCALIZACIÓN

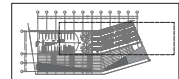


PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



NOTAS

- INDICA CAMBIO DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVELISTO EN ALZADO
- 1. CITACIONES EN INDICADAS METROS, EXCEPTO
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4. LAS COTAS RISEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE
- 6. LUMINARIA 9 WATTS LED MARCA PHILIPS MODELO INSTYLE
- 7. LUMINARIA COLGANTE 15 WATTS LED MARCA PHILIPS MODELO APOLLO NEGRO
- 8. LUMINARIA INSTYLE PLAFON, PLANO CROMADO DE 10 WATTS LED MARCA PHILIPS 60X60CM
- 9. LUMINARIA INSTYLE ELITE PLAFON, PLANO CROMADO DE 15 WATTS LED MARCA PHILIPS 60X60CM LUZ BLANCO CALIDO
- 10. LUMINARIA DE PISO FOT CROMADO LED DE 15 WATTS LED MARCA PHILIPS LUZ BLANCO CALIDO
- 11. APAGADOR SENCILLO 1P-15A
- 12. CONTACTO DOBLE POLARIZADO CON TIERRA FISICA 240V



PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

LUMINARIAS PLANTA SOTANO

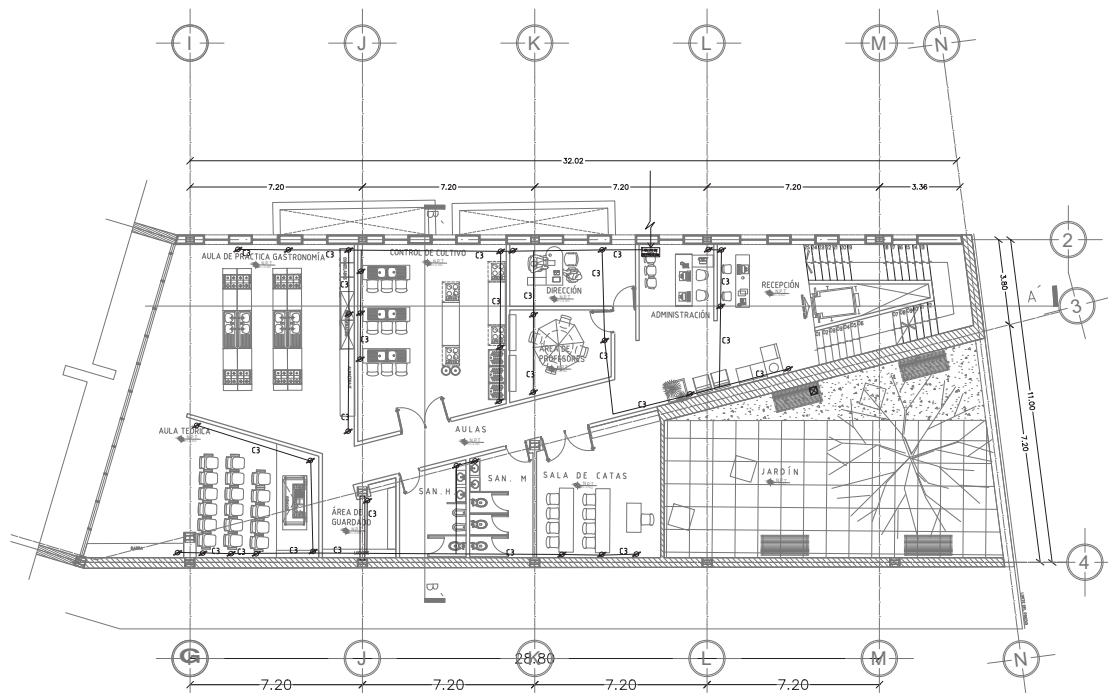
DESCRIPCION	CANTIDAD
LUMINARIA 9 WATTS LED MARCA PHILIPS MODELO INSTYLE	1500
LUMINARIA COLGANTE 15 WATTS LED MARCA PHILIPS MODELO APOLLO NEGRO	1000
LUMINARIA INSTYLE PLAFON, PLANO CROMADO DE 10 WATTS LED MARCA PHILIPS 60X60CM	1000
LUMINARIA INSTYLE ELITE PLAFON, PLANO CROMADO DE 15 WATTS LED MARCA PHILIPS 60X60CM LUZ BLANCO CALIDO	1000
LUMINARIA DE PISO FOT CROMADO LED DE 15 WATTS LED MARCA PHILIPS LUZ BLANCO CALIDO	1000
APAGADOR SENCILLO 1P-15A	1000
CONTACTO DOBLE POLARIZADO CON TIERRA FISICA 240V	1000

IE-02



PLANTA CUBIERTA		
PROYECTOS:	ESCALA:	PLANTILLAS:
PROYECTO CIVIL #2 CONSTRUCCIÓN DE LA CARRETERA CAJONCILLO - AHO	1:300	IE-06
	NOTACIONES: metros	
FOLIO:	NOTA:	
3 JUNIO 2014		

IE-06



PLANTA AULAS

CRUQUIS DE LOCALIZACIÓN

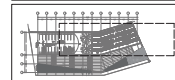


REQUISITO PARA LA CONSTRUCCIÓN DEL PLAN DE OBRAS

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4. LAS COTAS SEEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE
- ⊙ LUMINARIA 9 WATTS LED MARCA PHILIPS MODELO INSTYLE
- ⊕ LUMINARIA COLGANTE 15 WATTS LED MARCA PHILIPS MODELO APOLLO
- ⊖ LUMINARIA INSTYLE PLAFON, PLANO NEGRO
- ⊞ LUMINARIA INSTYLE PLAFON, PLANO CROMADO DE 10 WATTS LED MARCA PHILIPS 45XCM
- ⊟ LUMINARIA INSTYLE ELITE PLAFON, PLANO CROMADO DE 15 WATTS LED MARCA PHILIPS 80X80CM LUZ BLANCO CALIDO
- ⊠ LUMINARIA DE PISO FOT CROMADO LED DE 15 WATTS LED MARCA PHILIPS LUZ BLANCO CALIDO
- ⊡ APAGADOR SENCILLO 1P-15A
- ⊢ CONTACTO DOBLE POLARIZADO CON TIERRA FISICA 240V



CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

AV. BOLIVAR, 1000, LUG. ALFREDO DIAZ, AVILA, GUAYAMA, PUERTO RICO

CONTACTOS

PROYECTO DE PLANTA

PLANTA AULAS

1:500

1:500

1:500

1:500

1:500

1:500

1:500

1:500

1:500

1:500

1:500

1:500

1:500

1:500

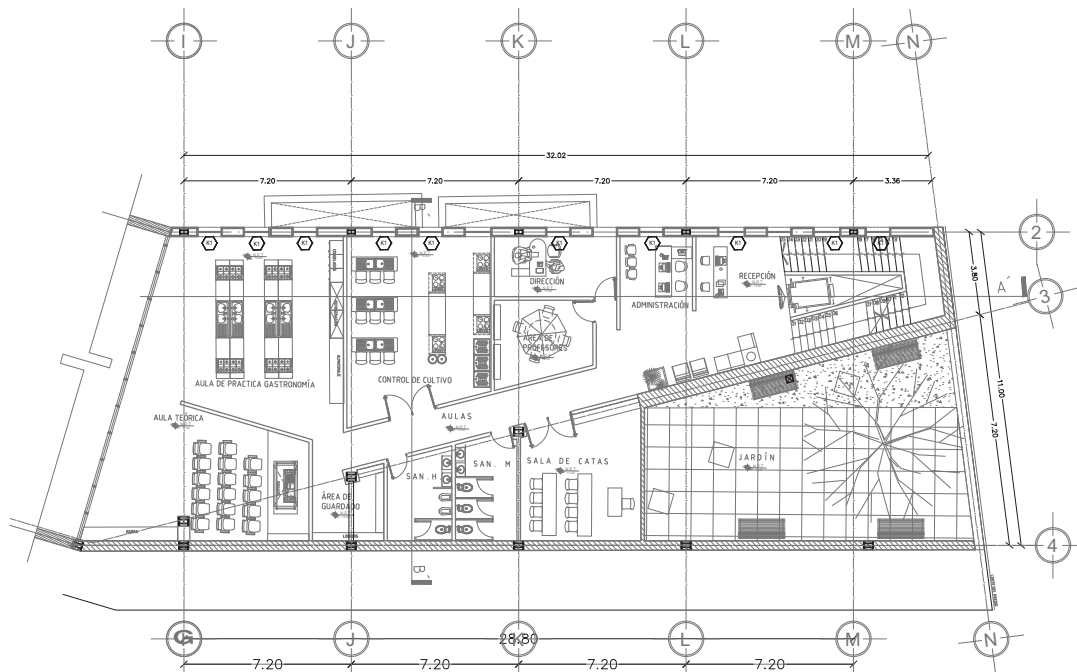
1:500

1:500

1:500

1:500

PLANTA CAFETERÍA



PLANTA AULAS

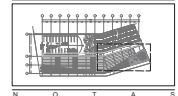
PROYECTO DE LOCALIZACIÓN



CORTE ESQUEMÁTICO



PLANTA ESQUEMÁTICA



- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
2. NIVELES EN METROS
3. DIAMETROS EN MILÍMETROS
4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBEN SER APROBADOS POR LA SUPERVISIÓN CORRESPONDIENTE.

- INDICA MUEBLE
- INDICA VENTANA
- INDICA PUERTA



PROYECTO: CENTRO DE INGENIERÍA Y GASTRONOMÍA

PROYECTISTA: GABRIELA LUIZ ALFREDO DIAZ AULA-MARINA ABRAHAM

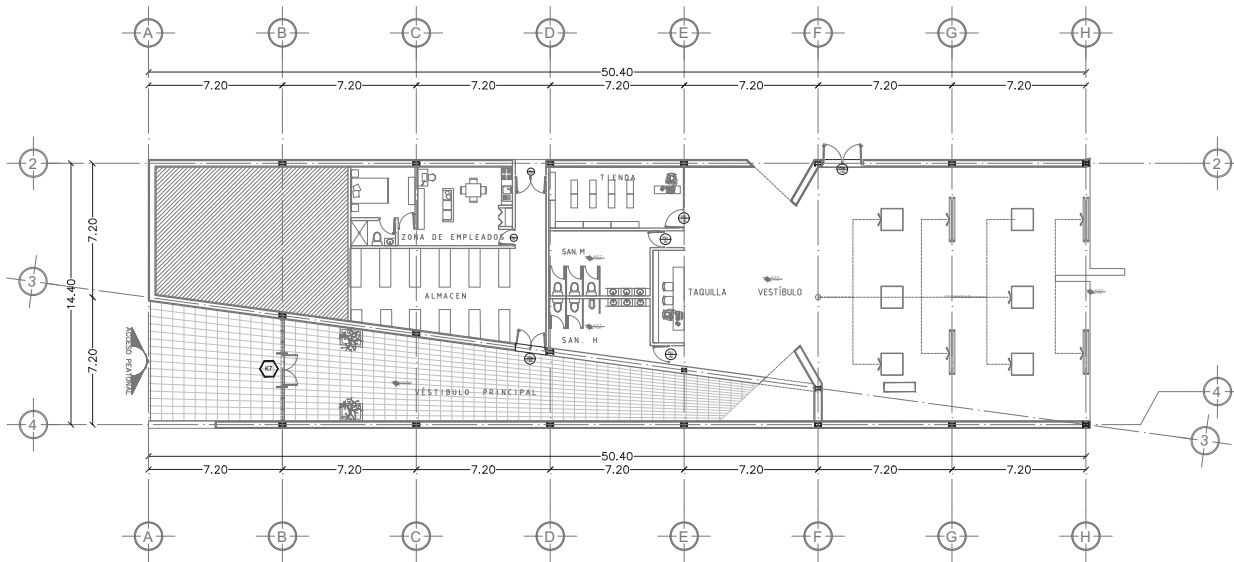
PROYECTO: CANCELARIA

PROYECTO: PLANTA AULAS

PROYECTO: 1:500

PROYECTO: metros

PROYECTO: CAN-01



PLANTA BAJA

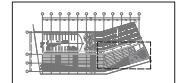
PROYECTO DE LOCALIZACIÓN



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



LEYENDA

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVELVISTO EN ALZADO

- 1.DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2.NIVELES EN METROS
- 3.DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4.LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5.ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBEN SER CONFIRMADOS EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBEN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

- INDICA MUEBLE
- INDICA VENTANA
- INDICA PUERTA



PROYECTO

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y RECONSTRUCCION

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

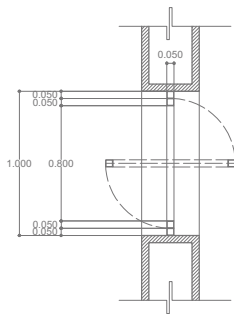
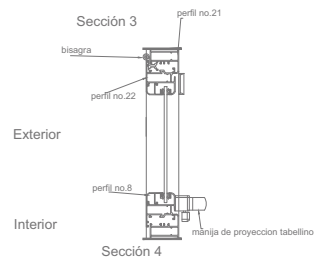
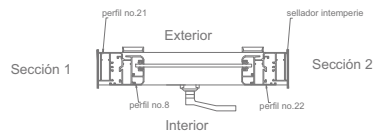
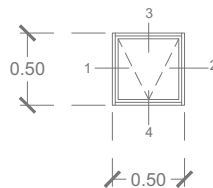
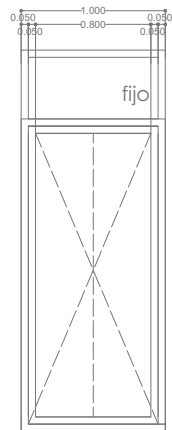
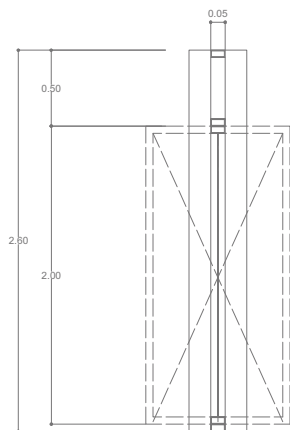
PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO



k-01

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

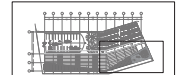


PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

CORTE ESQUEMATICO



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA

N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

- 1.DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2.NIVELES EN MILIMETROS
- 3.DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4.LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5.ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

- INDICA MUEBLE
- INDICA VENTANA
- INDICA PUERTA



PROYECTO

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

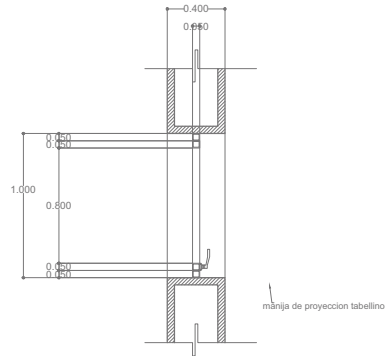
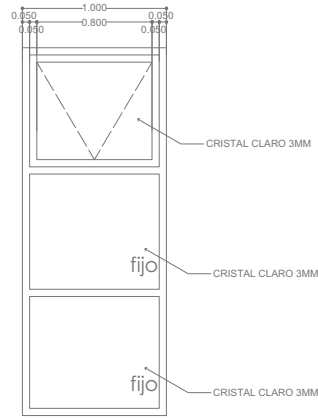
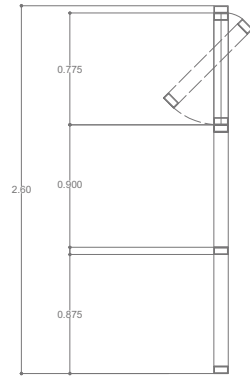
PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO



k-01

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

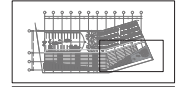


PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



NOTAS

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

- 1.DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2.NIVELES EN METROS
- 3.DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4.LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5.ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

- INDICA MUEBLE
- INDICA VENTANA
- INDICA PUERTA



PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

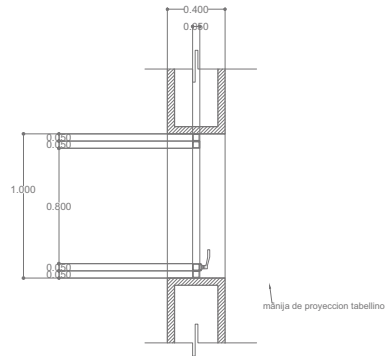
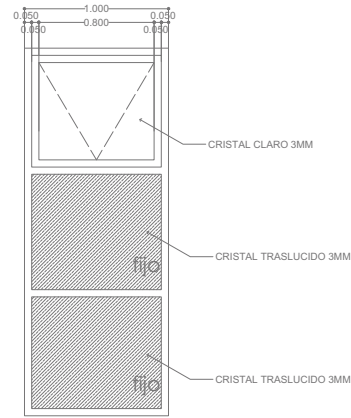
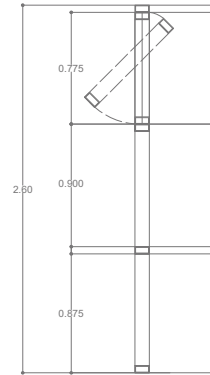
PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

PROYECTO DE BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD



k-02

PROYECTO DE LOCALIZACION

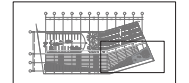


PROYECTO DE LOCALIZACION

CORTE ESQUEMATICO



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA

INDICACIONES

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

- 1.DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2.NIVELES EN METROS
- 3.DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4.LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5.ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

INDICA MUEBLE

- INDICA VENTANA
- INDICA PUERTA



PROYECTO

PROYECTO DE LOCALIZACION Y DISTRIBUCION

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO

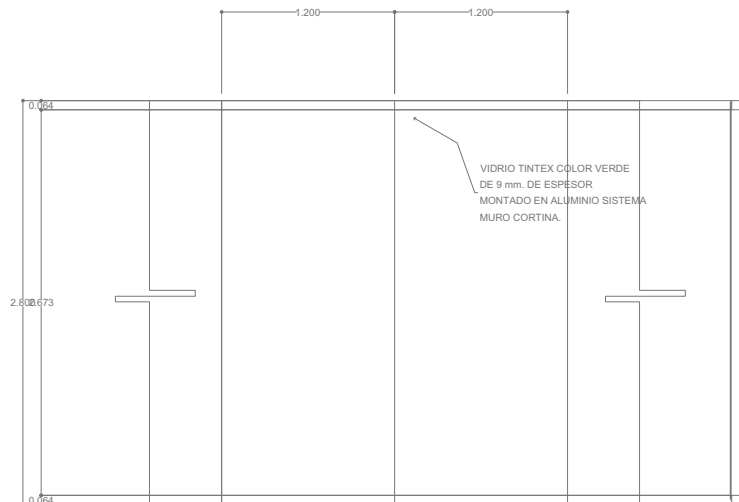
PROYECTO

PROYECTO

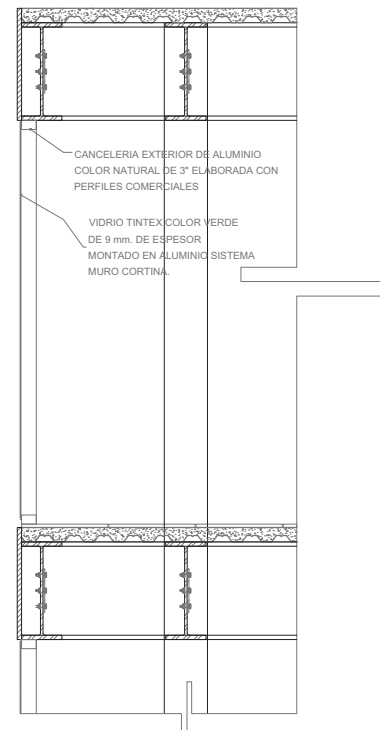
PROYECTO

PROYECTO

PROYECTO



k-03



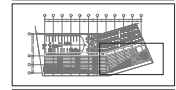
PROYECTO DE LOCALIZACIÓN



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



LEYENDA

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
2. NIVELES EN METROS
3. DIAMETROS EN MILIMETROS
4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

- INDICA MUEBLE

- INDICA VENTANA
- INDICA PUERTA



PROYECTO

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

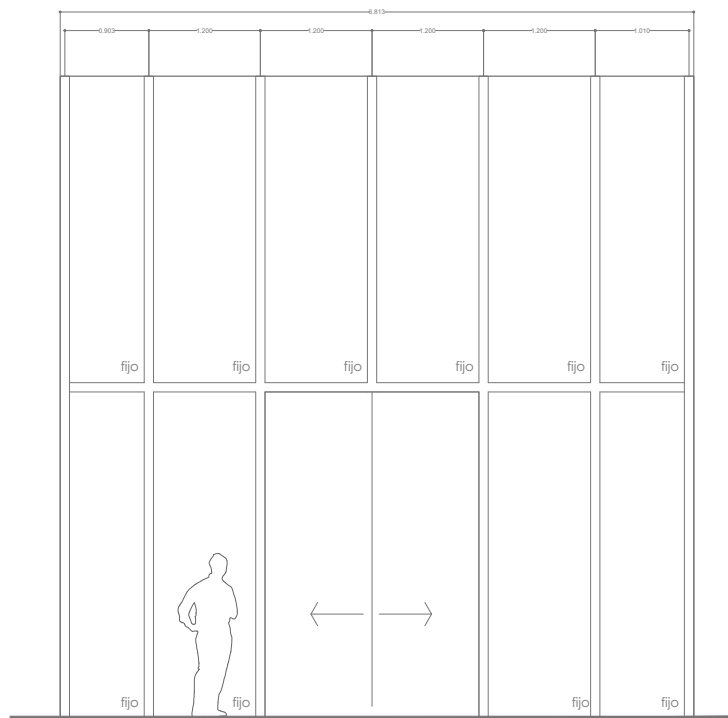
PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

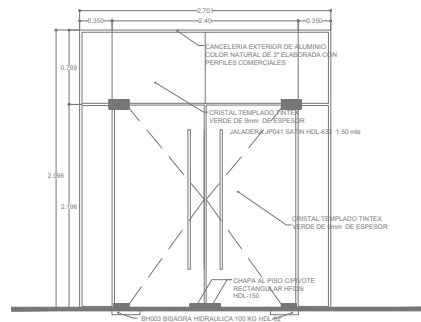
PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN



K-07



PROYECTO DE LOCALIZACION



PROYECTO DE LOCALIZACION
CALLE GENERAL Y DE LOS SAUCES

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



NOTAS



PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

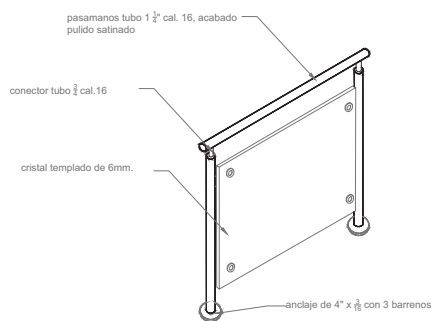
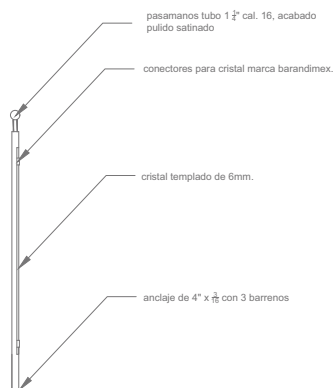
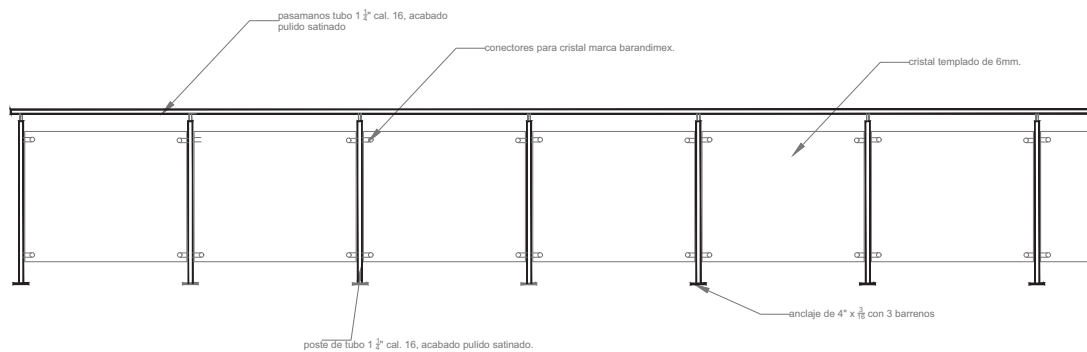
PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION

PROYECTO DE LOCALIZACION Y QUANTIFICACION



H-01

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN



PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

CORTE ESQUEMATICO



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA

N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
2. NIVELES EN METROS
3. DIAMETROS EN MILIMETROS
4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADAS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

- INDICA MUEBLE
- INDICA VENTANA
- INDICA PUERTA



PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

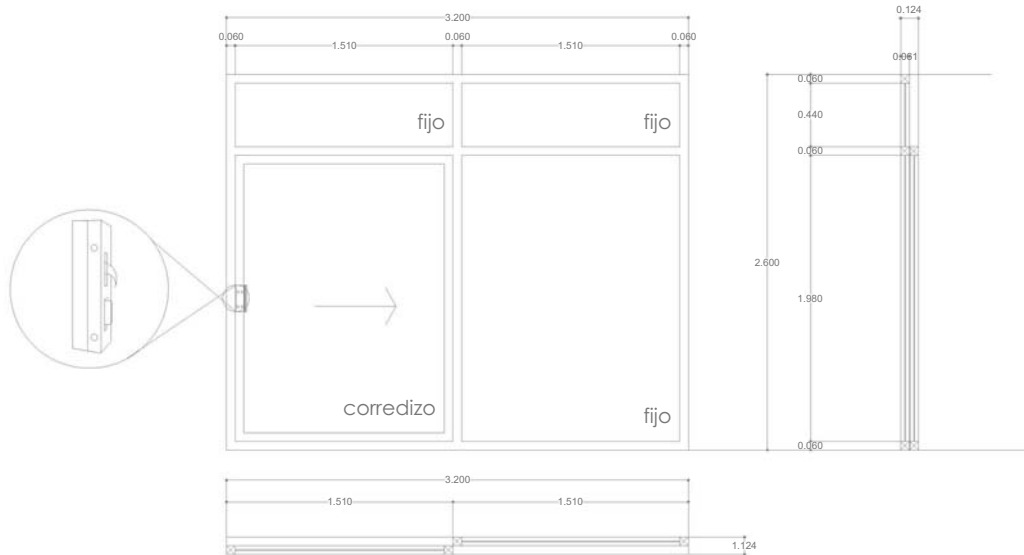
PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN Y DISTRIBUCION



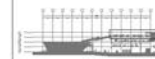
K-08

CROQUIS DE LOCALIZACIÓN



PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

- 1.DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2.NIVELES EN METROS
- 3.DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4.LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5.ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJADO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

INDICA MUEBLE

- INDICA VENTANA
- INDICA PUERTA



PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

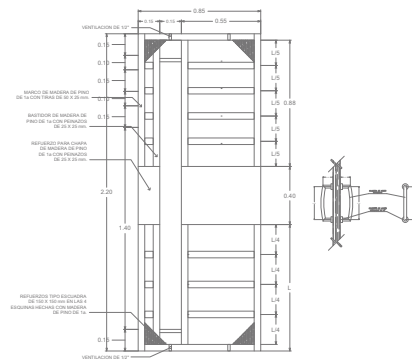
PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS

PROYECTO: RECONSTRUCCIÓN DEL CASERIO DE LOS ALAMOS



 INDICA MUEBLE

 INDICA VENTANA

 INDICA PUERTA

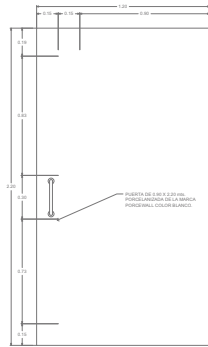


PLANTA TPO: _____
CANCELERÍA

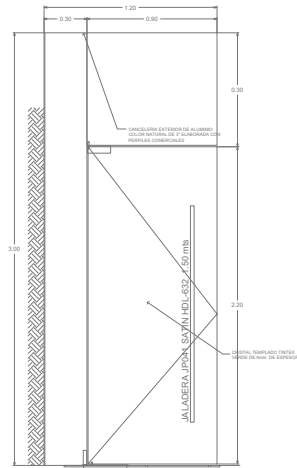
CONCEPCION, 25-8-82

CONCEALING	WIGGLE	PLAYED CLUE
When I caught Conceal, it was under the hood. Which actor was it? (actor's name)	W	
WIGGLE	ADJECTIVES	
WIGGLE	matros	CAN-12
WIGGLE	WIGGLE	

CAN-12



P01
0.90



P05
1.10

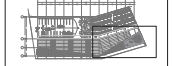
PROYECTO DE LOCALIZACIÓN



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



LEYENDA

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4. LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE
- INDICA MUEBLE
- INDICA VENTANA
- INDICA PUERTA



PROYECTO

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

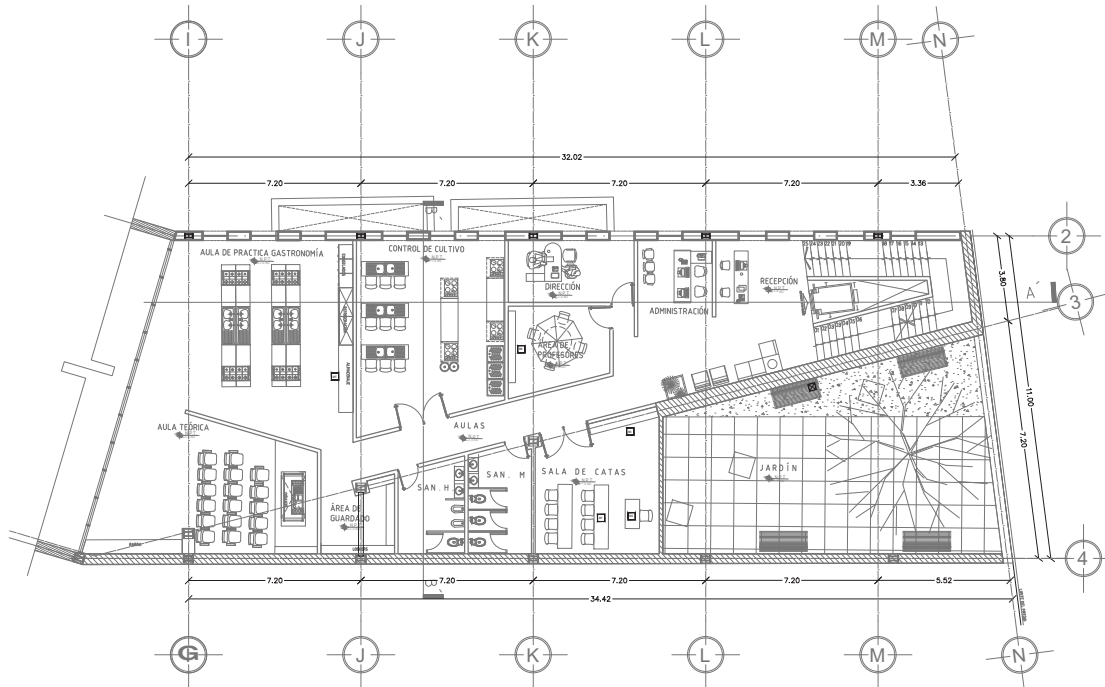
PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA

PROYECTO DE RECONSTRUCCION Y REFORMA



PLANTA AULAS

CRUQUIS DE LOCALIZACION



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



LEYENDA

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO
- 1. DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2. NIVELES EN METROS
- 3. DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4. LAS COTAS SIGEN AL DIBUJO
- 5. ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE
- INDICA MUEBLE



PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

ARQUITECTO: BARRERA LUZ LUIS ALFREDO

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

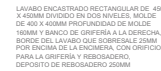
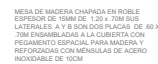
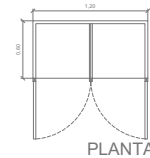
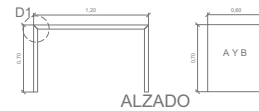
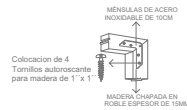
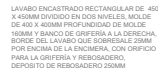
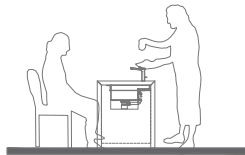
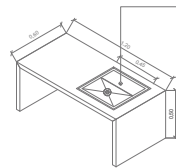
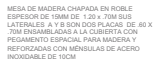
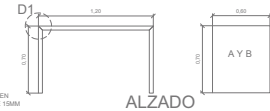
PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

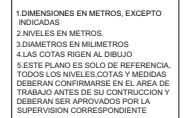
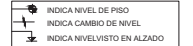
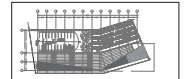
PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

PROYECTO: CENTRO DE ESTUDIOS Y GASTRONOMIA

M -



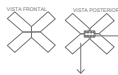
M



M 3

PLANTA

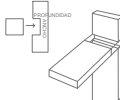
D1
UNIÓN INTERSECCION



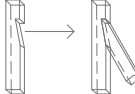
Colocacion de 8 Tornillos autoroscante para madera de 1"x1" en cada interseccion

Estructura de madera fina de ébano o similar de 1 1/4" de espesor tratada con humedad e insectos acabado en color natural con dos manos de barniz o polímero.

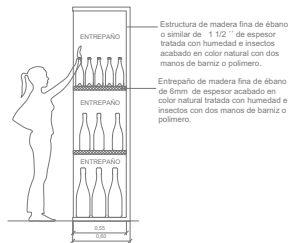
D2
MACHIMBRE DE ENTREPAÑO



D3
MACHIMBRE DE ENTREPAÑO
BARBILLA Y ESPERA



ALZADO

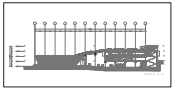


CORTE 1

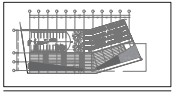
CROQUIS DE LOCALIZACIÓN



C O R T E E S Q U E M A T I C O



PLANTA ESQUEMATICA



	INDICA NIVEL DE PISO
	INDICA CAMBIO DE NIVEL
	INDICA NIVELISTO EN ALZADO

- 1.DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2.NIVELES EN METROS.
- 3.DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4.LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5.ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

 INDICA MUEBLE



PLANTA TIPO

MOBILIARIO

DETALLE

CONDICIONES:	ESCALA	PLANO CLAVE
PLAN NÚMERO CONDIC. 02 CONFIRMANDO SOLA 010 RECONSTRUCIONES 010	1:300	MOB-03
	ALICATACIONES	
	metros	
FECHA	NOTA	
7 JUNIO 2018		

[illegible]

D1
MACHIMBRADO COLA DE MILANO
A cada 10CM

D2
MACHIMBRE DE ENTREPAÑO

D2
MACHIMBRE DE ENTREPAÑO

Diagrama de planta del Centro Torres de la Uruapan.

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

- 1.DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2.NIVELES EN METROS
- 3.DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4.LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5.ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA, TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONSTRUCCION Y DEBERAN SER APROBADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE.

☐ INDICA MUEBLE



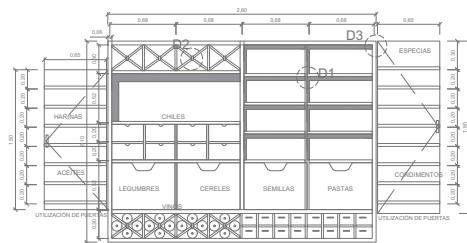
MUEBLARIO		
CONTENIDO DEL PLANO		
DETALLE		
DESCRIPCION 0101 MUEBLARIO 0201 22 400 0201 MUEBLARIO 0201 22 400 0301 MUEBLARIO 0201 22 400	ESCALA 1:300 UNIDADES metros	NUMERO MOB-04
FECHA 1. JUNIO 2018	NOTA 	

DETALLE

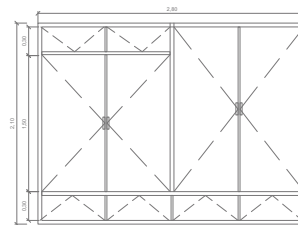
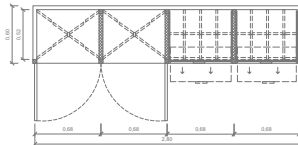
	PERIODICITY
--	-------------

[illegible]

M 5 - ALMACÉN



PLANTA



D1
MACHIMBRE DE ENTREPAÑO



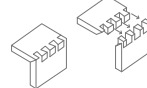
D2
UNIÓN INTERSECCIÓN



Colocación de 8 Tornillos autoroscante para madera de 1" x 1" en cada intersección

Estructura de madera fina de ébano o similar de 1.54" de espesor tratada con humedad e insectos acabado en color natural con dos manos de barniz o polímero.

D3
MACHIMBRADO COLA DE MILANO A cada 10CM



CRUQUIS DE LOCALIZACIÓN



CORTE ESQUEMATICO



PLANTA ESQUEMATICA



N O T A S

- INDICA NIVEL DE PISO
- INDICA CAMBIO DE NIVEL
- INDICA NIVEL VISTO EN ALZADO

- 1.DIMENSIONES EN METROS, EXCEPTO INDICADAS
- 2.NIVELES EN METROS.
- 3.DIAMETROS EN MILIMETROS
- 4.LAS COTAS RIGEN AL DIBUJO
- 5.ESTE PLANO ES SOLO DE REFERENCIA. TODOS LOS NIVELES, COTAS Y MEDIDAS DEBERAN CONFIRMARSE EN EL AREA DE TRABAJO ANTES DE SU CONTRUCCION Y DEBERAN SER APROVADOS POR LA SUPERVISION CORRESPONDIENTE

☒ INDICA MUEBLE



ALMACÉN

MOBILIARIO

DETALLE

PROYECTO	FECHA	ESCALA	MOB-05
ALMACÉN	1.000.000	1:50	
PROYECTO	PROYECTO	PROYECTO	PROYECTO
PROYECTO	PROYECTO	PROYECTO	PROYECTO
PROYECTO	PROYECTO	PROYECTO	PROYECTO