Dedicado a

Mi familia

A mí.





TÍTULO DEL TRABAJO:

UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES

PARA OBTENER EL TÍTULO DE

ARQUITECTA

PRESENTA:

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

NÚMERO DE CONTROL:

18470339

OPCIÓN

TESIS

ASESOR: LIZBETH GUADALUPE GARCIA CARCIA

LERMA, CAMPECHE, NOVIEMBRE DE 2023



Lerma, Campeche, 13/noviembre/2023 Oficio No. ITC.2.10.0.0/1778-000/2023

ASUNTO: Autorización de impresión

MARIN VEGA ASTRID DESIREE EGRESADO DE ARQUITECTURA NÚMERO DE CONTROL: 18470339

OPCIÓN DE TITULACIÓN: TESIS PROFESIONAL

PRESENTE

Con base en el dictamen emitido por la Comisión revisora integrada por los docentes: **Lizbeth Guadalupe García García, Laura María De Los Dolores Romero Lavalle, Armando Valdivieso Hernández** considerando que cubre todos los requisitos establecidos en el Reglamento de titulación vigente de los Institutos Tecnológicos, se otorga la **Autorización para que proceda a imprimir** el trabajo profesional realizado titulado:

UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES

Sin otro particular, quedo a sus órdenes.

ATENTAMENTE

Excelencia en Educación Tecnológica & La Técnica en Provincia Engrandece la Nación &

LAYDA SELINA AMEZCUA OREZA JEFA DE LA DIVISIÓN DE ESTUDIOS PROFESIONALES

C.c.p. Expediente











Carreters Campeche – Escárcega Km. 9 C.P. 26509 Lerms, Campeche. Tel. (981) 8120033 y (981) 8120202 e-mailt info@campeche.ternen.mx teenm.mx | itcampeche.edu.mx



LICENCIA DE USO OTORGADA POR ASTRID DESIREE MARIN VEGA, de nacionalidad MEXICANA mayor de edad, con domicilio ubicado en AV. FRANCISCO I. MADERO #1 ENTRE RIO CHAMPOTON Y RIO CANDELARIA, en mi calidad de titular de los derechos patrimoniales y morales y autor de la tesis denominada UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES en adelante "LA OBRA" quien para todos los fines del presente documento se denominará "EL AUTOR Y/O EL TITULAR", a favor del Instituto Tecnológico de Campeche del Tecnológico Nacional de México, la cual se regirá por las cláusulas siguientes:

PRIMERA – OBJETO: "EL AUTOR Y/O TITULAR", mediante el presente documento otorga al Instituto Tecnológico de Campeche del Tecnológico Nacional de México, licencia de uso gratuita e indefinida respecto de "LA OBRA", para almacenar, preservar, publicar, reproducir y/o divulgar la misma, con fines académicos, por cualquier medio en forma física y a través del repositorio institucional y del repositorio nacional, éste último consultable en la página: (https://www.repositorionacionalcti.mx/).

SEGUNDA - TERRITORIO: La presente licencia se otorga, de manera no exclusiva, sin limitación geográfica o territorial alguna, de manera gratuita e indefinida.

TERCERA -ALCANCE: La presente licencia contempla la autorización para formato uso de "LA OBRA" en cualquier formato o soporte material y se extiende a la utilización, de manera enunciativa más no limitativa a los siguientes medios: óptico, magnético, electrónico, virtual (red), mensaje de datos o similar conocido por conocerse.

CUARTA – EXCLUSIVIDAD: La presente licencia de uso aquí establecida no implica exclusividad en favor del Instituto Tecnológico de Campeche, por lo tanto, "EL AUTOR Y/O TITULAR" conserva los derechos patrimoniales y morales de "LA OBRA", objeto del presente documento.

QUINTA – CRÉDITOS: El Instituto Tecnológico de Campeche y/o el Tecnológico Nacional de México reconoce que el "AUTOR Y/O TITULAR" es el único, primigenio y perpetuo titular de los derechos morales sobre "LA OBRA"; por lo tanto, siempre deberá otorgarle los créditos correspondientes por la autoría de la misma.

SEXTA – AUTORÍA: "EL AUTOR Y/O TITULAR" manifiesta ser el único titular de los derechos de autor que derivan de "LA OBRA" y declara que el material objeto del presente fue realizado por él, sin violentar o usurpar derechos de propiedad intelectual de terceros; por lo tanto, en caso de controversia sobre los mismos, se obliga a ser el único responsable.

Dado en la Localidad de Lerma, Campeche, a los 13 días del mes de NOVIEMBRE de 2023.

"ASTRID DESIREE MARIN	"EL INSTITUTO TECNOLÓGICO DE
VEGA"	CAMPECHE"
ASTRID DESIREE MARIN VEGA	JOSÉ JAVIER PERALTA COSGAYA

Agradecimientos

A todos aquellos que han sido una parte integral de mi camino académico y personal.

A mis padres y mis hermanas, por su amor incondicional y por creer en mí desde el primer día. Por sus sacrificios y su apoyo constante que han sido la clave de mi éxito.

A mis profesores, por su dedicación y pasión por la enseñanza y por guiarme en mi camino.

A mis compañeros, por las risas y el estudio. Por las conversaciones estimulantes, y los momentos que compartimos juntos.

A Perla, Mocca, Poli y Martha por acompañarme en esas noches de desvelo sin apartarse de mi lado.

Resumen

Se desarrolla el trabajo de titulación donde se desglosan temas para la gestión de diseño del proyecto. La primera parte del documento comprende los antecedentes correspondientes al tema, el planteamiento del problema, la hipótesis y la justificación.

La segunda parte comprende los fundamentos teóricos relacionados con los términos para comprender el punto de partida del proyecto, así como la información que sustente el desarrollo de la investigación.

La tercera parte del documento se determinan los objetivos a alcanzar y se realiza el análisis del espacio geográfico donde se ubica la obra, se analizan las características del entorno lo que permitirá aportar al diseño las características bioclimáticas, así como los diferentes métodos usados para la conceptualización, dando como resultado la distribución de los espacios arquitectónicos.

Finalmente se evalúa el costo beneficio de la realización del proyecto y se anexan los resultados obtenidos a través de planos arquitectónicos, así como los planos estructurales, de instalaciones hidrosanitarias, eléctricas, acabados, y la representación en 3D del centro cultural y gastronómico.

Tabla de contenido

Introducción	1
Antecedentes	2
Planteamiento del problema	3
Hipótesis	4
Justificación	4
Objetivo general	5
Objetivos específicos	5
CAPÍTULO I Marco teórico	6
1.1 Cultura	6
1.1.1 Tipos de cultura	6
1.1.2 La cultura mexicana	7
1.1.3 La cultura campechana	8
1.2 Gastronomía	9
1.2.1 Historia de la gastronomía	9
1.2.2 Gastronomía como parte de la cultura	10
1.2.3 Tipos de gastronomía	12
1.2.4 Gastronomía campechana	13
1.3 Centro cultural y gastronómico	14
CAPÍTULO II Marco de referencia	15
2.1 Ejemplos análogos	15
2.1.1 Local: Centro cultural "El claustro"	15
2.1.2 Nacional: Centro Cultural Teopanzolco	16
2.1.3 Internacional: Centro cultural de desierto Nk'Mip/DIALOG	18
2.2 Ubicación	20
2.3 Medio físico natural	21
2.3.1 Temperatura	21
2.2.2 Humodad	າາ

2.3.3 Vientos dominantes	22
2.3.4 Eventos meteorológicos	24
2.3.5 Carta solar	25
2.3.6 Análisis de sombras	28
2.3.7 Topografía	30
2.3.8 Geología	31
2.3.9 Edafología	31
2.3.10 Perspectivas y valor escénico	32
2.4 Medio físico construido	33
2.4.1 Accesibilidad	33
2.4.2 Agua potable	34
2.4.3 Drenaje	34
2.4.4 Energía eléctrica	35
2.4.5 Vialidad y transporte	35
2.4.6 Imagen urbana	36
2.5 Equipamiento urbano	37
2.5.1 Centros culturales	37
CAPÍTULO III Marco legal	38
3.1 Reglamento de construcciones para el municipio de Campe	che38
3.2 Reglamento de construcciones para el Distrito Federal	29
•	
3.3 Manual de normas técnicas de accesibilidad, Ciudad de Mé	xico39
CAPÍTULO IV Desarrollo	40
4.1 Programa de necesidades y actividades	40
4.1 Flograma de necesidades y actividades.	
4.2 Programa arquitectónico	45
4.3 Análisis de áreas	47
4.4 Diagrama de funcionamiento y diagramas de relación	53
4.4.1 General	53
4.4.2 Particular	54
4.6 Concepto	62
·	
CAPÍTULO V Proyecto	63

5.1 Descripción	63
5.2 Estructura	69
5.2.1 Predimensionamiento de elementos estructurales del área de comensales del restaurante	69
5.2.2 Predimensionamiento de elementos estructurales del auditorio	78
5.3 Instalación hidráulica	91
5.4 Instalación sanitaria	97
5.5 Instalación eléctrica	102
5.6 Instalación de gas	139
5.7 Planos complementarios	144
5.8 Sistema contra incendios	164
5.8.1 Métodos de detección a usar	165
5.8.2 Elementos complementarios	167
Impacto ambiental	169
Evaluación o impacto económico	171
Conclusiones y recomendaciones	174
Bibliografía	175
Anexos	179
Índice de ilustraciones	
Figura 1. Patio interior del Claustro	16
Figura 2. Exterior del centro cultural Teopanzolco.	17
Figura 3. Área común del centro cultural Teopanzolco	18
Figura 4. Programa arquitectónico del centro cultural de desierto Nk'Mip/DIALOG	18
Figura 5. Ubicación del terreno del proyecto.	20

Figura 6. Condición actual del predio. Figura 7. Condición actual del predio	20
Figura 8. Dirección y velocidad de los vientos	23
Figura 9. Incidencia del viento dominante.	23
Figura 10. Carta solar	25
Figura 11. Solsticio de verano	26
Figura 12. Equinoccio de otoño.	26
Figura 13. Solsticio de invierno.	27
Figura 14. Equinoccio de primavera.	27
Figura 15. Amanecer 6:16 A.M.	28
Figura 16. Medio día 12:16 P.M.	28
Figura 17. Atardecer 15:16 P.M.	28
Figura 18. Amanecer 6:58 A.M.	29
Figura 19. Medio día 12:16 P.M.	29
Figura 20. Atardecer 15:16 P.M.	29
Figura 21. Doble fachada del centro.	29
Figura 22. Plano topográfico.	30
Figura 23. Plano de geología	31
Figura 24. Plano de edafología.	32
Figura 25. Plano de accesibilidad	33
Figura 26. Medida de la vialidad	35
Figura 27. Cocina 200 comensales (125 m2)	47

Figura 28. Cocina 200 comensales (125 m2)	47
Figura 29. Taller de gastronomía (113 m2).	48
Figura 30. Local tipo-Corredor gastronómico (15.75m2)	48
Figura 31. Zona de exposición (489 m2).	49
Figura 32. Local comercial (81.62 m2).	49
Figura 33. Área del escenario (217 m2).	50
Figura 34. Servicios del auditorio (156 m2).	50
Figura 35. Taller de aprendizaje (66 m2)	51
Figura 36. Salón de baile (136.50 m2)	51
Figura 37. Salón de música (66 m2).	52
Figura 38. Oficinas administrativas (192 m2).	52
Figura 39. Carga total de entrepiso por m2.	71
Figura 40. Carga total por m2 en losa de azotea.	72
Figura 41. Distribución de carga en columna central.	75
Figura 42. Distribución de carga en columna central de entrepiso	76
Figura 43. Diseño estructural del auditorio.	78
Figura 44. Bajada de cargas en auditorio.	80
Figura 45. Métodos de extinción del fuego.	164
Figura 46. Método acetato de potasio.	165
Figura 47. Funcionamiento del sistema con acetato de potasio	165
Figura 48. Extintor de espuma.	166

Figura 49. Extintor de polvo ABC
Figura 50. Elementos adicionales por considerar en el sistema de protección167
Índice de Tablas
Tabla 1. Temperatura mínima promedio por entidad federativa y nacional21
Tabla 2. Temperatura máxima promedio por entidad federativa y nacional21
Tabla 3. Humedad registrada en 2019 (Climate-data, 2019)
Tabla 4. Historial de ciclones tropicales de la Ciudad de Campeche24
Tabla 5. Programa de necesidades44
Tabla 6. Tabla de pesos en losas encasetonadas70
Tabla 7. Carga total por m2 en entrepiso70
Tabla 8. Carga total por m2 en muro divisorio70
Tabla 9.Cargas vivas unitarias inciso f71
Tabla 10. Cargas vivas unitarias inciso h71
Tabla 11. Carga total por m2 en azotea72
Tabla 12. Carga en zapatas77
Tabla 13. Tipo de suelo para zapatas77
Tabla 14. Dimensiones de zapata77
Tabla 15. Acero mínimo lado "a"78
Tabla 16. Acero mínimo lado "b"78
Tabla 17. Losa de azotea para auditorio79
Tabla 18. Análisis de cargas en azotea para auditorio79

Tabla 19. Peso en tablero de auditorio.	79
Tabla 20. Perfiles IPR	82
Tabla 21. Metrado de cargas	82
Tabla 22. Carga unitaria en muros perimetrales de auditorio	84
Tabla 23. Capacidad de los equipos de la planta de tratamiento de aguas grises	98
Tabla 24. Capacidades de biodigestor	99
Tabla 25. Clasificación del fuego.	164
Tabla 26. Valor de la edificación	172
Tabla 27. Comparativa costo-ingreso	173

Introducción

El centro cultural y gastronómico es un lugar donde las personas pueden acceder y participar en las artes, bienes culturales y gastronómicas de la región tanto como público y creador, impulsando el encuentro, la convivencia y el reconocimiento de una comunidad.

Esto se ve favorecido por la diversidad cultural y gastronómica que representa la ciudad de San Francisco Campeche debido a la historia y desarrollo que ha tenido a lo largo de los años, estas características lo mantienen como atractivo turístico y local, por lo que surge el planteamiento de realizar un proyecto que incluya los aspectos distintivos de la región.

El aporte de este proyecto es contribuir al desarrollo del equipamiento urbano a través de espacios que fomenten el aprendizaje dedicado a la cultura de la ciudad, así como enseñar procesos culinarios de platillos de la región.

Se implementarán talleres y demás actividades que servirán como medio para que los usuarios de todas las edades asistan para el aprendizaje teórico y práctico.

La ejecución de Centro cultural y gastronómico busca darle espacio a nuevas instalaciones donde el nuevo uso sea comercial y las actividades se enfoquen las actividades turísticas, así como ser uno de los principales centros de servicios de cultura y entretenimiento de la región, derivado de la necesidad de recreación.

Se desarrolló el proyecto ejecutivo con enfoque en soluciones bioclimáticas que permitan aprovechar los recursos naturales y teniendo en cuenta las condiciones climáticas del entorno.

Nuestro estudio consta de capítulos donde se trata de manera consecuente el desarrollo del proyecto, es decir, se comienza a través de la historia, seguido de las definiciones, análisis de sitio, análisis previo al diseño para finalizar con el proyecto ejecutivo.

Antecedentes

La ciudad de Campeche representa diversidad de cultura y gastronomía debido a la historia y desarrollo que ha tenido a lo largo de los años, estas características lo mantienen como atractivo turístico y local, por lo que surge el planteamiento de realizar un proyecto que incluya los aspectos característicos de la región.

Se realiza la presente investigación cuyo objetivo primordial es dar a conocer las características del medio físico natural y transformado, necesarias que debe contener un centro cultural y gastronómico, para crear un ambiente adecuado y seguro, que contribuya al buen desenvolvimiento de los usuarios.

Esta investigación, pretende dar a conocer en primera instancia aspectos en los cuales se muestren características del lugar donde se realizará el proyecto, se analizarán temas como temperatura, humedad, vientos dominantes, geología, hidrología, vegetación, agua potable, drenaje, energía eléctrica, equipamiento urbano, entre otras.

Seguidamente se incluirán temas que se relacionan directamente con el centro a realizar, como son definiciones existentes para comprender que es el proyecto, ejemplos análogos para introducirnos a este tipo de centros y sus espacios, normativas, programa de actividades y necesidades, análisis de área y orientaciones, etc.

Lo anterior con el fin de conocer los aspectos a tomar en cuenta al momento de realizar la propuesta arquitectónica.

El aporte de este proyecto es ayudar a este sector a mejorar su nivel educativo, así como contar con instituciones que brinden servicios integrales en donde se cultiven valores tanto en niños como en padres, sirviendo estos como base para una sociedad en vías de desarrollo.

Planteamiento del problema

Campeche es un estado con mucha diversidad cultural y gastronómica, la cual se ha ido perdiendo poco a poco a través de los años, pero, cada vez es más evidente que las nuevas generaciones no muestran el interés por las tradiciones, cultura y gastronomía que se tenía antes. Existen varios factores que podrían ser la causa, uno de ellos sería el mundo en el que hoy vivimos (un mundo globalizado) las nuevas tecnologías (redes sociales o de información) nos mantienen más concentrados en lo que pasa en una pantalla al otro lado del mundo que lo que pasa en nuestro entorno y en como eso nos afecta.

Un aspecto que sería importante señalar es la escasez de espacios o lugares que fomenten e inviten a la integración de los jóvenes en actividades que enriquezcan su cultura con la intención de compartir las tradiciones de una generación a otra. Gracias a los requerimientos sociales se han ido incrementando las necesidades de espacios donde las personas puedan expresarse, aprender y desarrollar su lado creativo al igual que su interacción con la sociedad, espacios donde exista la integración de personas conscientes tanto de ellas como su medio.

Si esta situación continua, poco a poco se va a perder la esencia de lo que representa Campeche y lo que lo hace diferente de los estados vecinos.

Por tal motivo la realización de este centro servirá como aporte para contribuir al enriquecimiento de la cultura local, impulsar la economía, promover la identidad regional y crear un espacio para la educación, la creatividad y la comunidad. Estos centros suelen ser activos motores de desarrollo cultural y turístico en sus respectivas regiones.

Un centro cultural y gastronómico es un lugar donde las personas pueden acceder y participar en las actividades de artes, bienes culturales y gastronómicas de la región tanto como espectadores como creadores, incitando al encuentro, la convivencia y el reconocimiento de una comunidad o de uno mismo, resultando así soluciones a problemas que afectan la relación del individuo con su entorno.

Hipótesis

Si se realiza la construcción del Centro Cultural y Gastronómico se generará un punto detonador para la cultura y gastronomía del lugar, siendo éste la base desarrolladora de diversas actividades de recreación y disfrute.

Se fomentará la Cultura y Gastronomía del municipio en el sector turístico, consiguiendo así un crecimiento potencial. Todo lo anterior con el fin de preservar las costumbres, incentivando la economía local, desde la agricultura, la pesca, los restaurantes, así como cada trabajador del sector gastronómico.

Cabe destacar que la ciudad de Campeche no cuenta con un espacio con las características que pretendemos desarrollar.

Justificación

La cultura de San Francisco de Campeche es conocida por su variedad y riqueza cultural y gastronómica, sin embargo, esta riqueza se refleja en la ciudad de forma dispersa. Los lugares a los que se pueden acudir exponen cosas diversas, no solo típicas de la región, un ejemplo es la calle 59 del Centro histórico y el Bazar artesanal Campeche, que si bien, no son los únicos lugares en Campeche que exponen esto, si son los más representativos.

La propuesta del proyecto que hará énfasis a un centro cultural gastronómico busca impulsar la cultura gastronómica del sector a través de una construcción que contenga este uso con el fin de generar turismo de carácter cultural, por medio de diferentes talleres de aprendizaje y oportunidades de conocimiento profundo acerca de los productos utilizados en la cocina, así como la cultura del estado de Campeche.

El énfasis gastronómico busca vincular tanto al usuario local como al visitante extranjero, para así reactivar y fomentar el arte culinario, así como la cultura del lugar, de este modo, darle al sector un espacio público con un ecosistema urbano, ambiental que conecte el proyecto con zonas verdes, así como en vivencias recreativas con énfasis a las costumbres alimenticias que se han llevado a través del tiempo.

De forma específica los beneficios de este centro se pueden dividir en diferentes aspectos.

Urbano: Se impulsará la zona, debido a que actualmente se encuentra abandonada y descuidada a pesar de encontrarse en un área concurrida. La búsqueda de la mejoría en la experiencia humana y el espacio público permitirá aumentar el flujo de visitantes en la zona.

Económico: Los espacios del edificio serán ocupados por trabajadores artesanos del estado, lo que permitirá el crecimiento económico paulatino al concentrar una gran cantidad de exponentes, los cuales incitarán a los visitantes a través de sus obras y la realización de estas con la compra de productos de calidad.

Social: Unir a locales como visitantes, en conjunto con un fácil acceso, a las actividades y exposiciones donde se promueva nuestra cultura y variedad gastronómica.

Objetivo general

Diseñar un espacio de convivencia que permita a locales y visitantes participar en diversas actividades que promuevan la enseñanza, el desarrollo y la difusión de la cultura y gastronomía.

Este complejo que se distinguirá como un hito de referencia para la difusión de la cultura y gastronomía en la ciudad, así como el uso de alternativas bioclimáticas que permitan aprovechar los recursos naturales para favorecer el confort de edificio.

Objetivos específicos

- a) Realizar un diseño incluyente para toda la población a través de espacios que permitan el acceso a todo público.
- b) Contribuir a la accesibilidad de las personas con discapacidad, aportando especificaciones de diseño que permitan construir un entorno incluyente para todas y todos.
- c) Aprovechar los vientos dominantes a través de la orientación de los edificios.
- d) Reutilizar las aguas grises para el sistema de riego, así como captar la lluvia para uso de la edificación y promover el uso de energías renovables al momento de la construcción.

CAPÍTULO I Marco teórico

1.1 Cultura

Se sabe que la cultura es muy amplia, abarca aspectos como la religión, la moral, las artes, la historia, los tipos de vestimenta, las formas de comportamiento, etc. Y es generada por sociedades que se caracterizan por sus aspectos geográficos, sociales o económicos; se podría decir que todo lo creado por el hombre es cultura, y es transmitida de generación en generación.

Parafraseando a Gabriel Zaid, en Mil Palabras, "la cultura (en latín) era el cultivo de la naturaleza, su transformación en algo humanamente habitable, bajo la protección de los dioses; también el culto de los dioses y el desarrollo de las facultades humanas".

1.1.1 Tipos de cultura

Desde el origen de los tiempos, las culturas se han ido dividiendo por características geográficas, éticas y de tradiciones marcadas. Una distinción cultural bastante sencilla es la que propone Kim Ann Zimmermann, basada en especiales de la Universidad Khan, la escuela digital PBS y la Universidad de Colorado:

Cultura Occidental: define a países europeos o influenciados por la inmigración europea, como los EE. UU. Las influencias de la cultura occidental se ven en casi todos los países del mundo.

Cultura Oriental: se refiere a las normas sociales de países en el Lejano Oriente asiático (China, India, Japón, entre otros).

Cultura Latina: se le considera de esta cultura a muchas de las naciones de habla hispana, a aquellas partes de América Central, América del Sur y México donde se habla español o portugués.

Cultura del Medio Oriente: abarcando aproximadamente 20 países, tienen en común el idioma árabe, pero tienen una gran variedad de dialectos.

Cultura Africana: África es multi diversa. Se divide en dos grupos culturales: África del Norte y África Subsahariana. La primera tiene fuertes lazos con Medio Oriente, mientras

que la segunda comparte características históricas, físicas y sociales, y son muy distintas a las del Norte de África.

Culturas Indígenas: generalmente esta cultura es variopinta de acuerdo con su ubicación geográfica, aunque tienen en común: pertenecer a tradiciones organizativas distintas al estado moderno; y pertenecer a culturas que sobrevivieron a la expansión planetaria de la civilización occidental.

Lo anterior nos permite reconocer que existen diferentes culturas a través del mundo, por tal motivo se considerará un área para que las personas aprecien las obras de arte en las que se incluyan.

1.1.2 La cultura mexicana

México goza de un enorme prestigio a nivel mundial, considerando que el territorio formó parte de una de las cunas de la humanidad, es por ello que es un país megadiverso, lo que hace que sea tan impresionante como único.

Actualmente en México existen muchas tradiciones y costumbres extranjeras que se han ido adoptando y que de alguna manera han enriquecido la cultura, pero esto no significa que se deban perder las costumbres propias, ya que estas representan raíces, cultura y vínculos con un pasado lleno de historia, sentimiento y amor hacia este maravilloso país que es México.

México alberga mercados, museos, reservas naturales, zonas arqueológicas entre otras bellezas; la importancia de las riquezas culturales, materiales e inmateriales, con el fin de crear una conciencia sobre la importancia del conocimiento de nuestra cultura y así fomentar su debida apreciación entre nosotros los mexicanos, dándoles el valor que merecen, porque no solamente la cultura y el folclore son nuestra esencia, son nuestro rostro hacia el mundo.

Los elementos naturales y culturales con los que México cuenta, cumplen una función de hitos, siendo un punto de referencia en el tiempo y en el planeta, son significativos en el desarrollo de un proceso o en la vida de una persona, a esto se le llama Patrimonio y son símbolos de conciencia de los Estados y los pueblos acerca del sentido de esos lugares y emblemas de su apego a la propiedad colectiva, así como de la transmisión de ese patrimonio a las generaciones futuras. (Equipo editorial Etc., 2022.)

1.1.3 La cultura campechana

La cultura campechana está presente por medio de diferentes aspectos, como lo son sus artesanías, danzas y fiestas, recordando la influencia histórica maya e hispánica, provocando la diversidad histórica y cultural del estado.

Esto se debe a la influencia histórica maya e hispánica. La confluencia de ambos legados culturales provoca esa diversidad que enriquece y llena de vitalidad las manifestaciones.

La cultura de Campeche se manifiesta esencialmente a través de tres aspectos: su gastronomía, sus artesanías y sus danzas y músicas tradicionales. Campeche es un estado rico en matices.

Sus festividades más emblemáticas se encuentra la Festividad de San Juan, 24 de junio, la Feria de San Román el 14 de septiembre, celebre el carnaval de campeche realizado en los meses de febrero o marzo y el Dia de muertos.

Las artesanías se caracterizan por la variedad, belleza y calidad de cada una de sus piezas, las principales son: Los tejidos de palma de jipi, los textiles y bordados, la alfarería y cerámica, tallado en madera, objetos en concha de mar y cuerno de toro.

El turismo cultural, como actividad impulsora de destinos emergentes, ha tenido resultados muy positivos en términos económicos para ciudades ricas en patrimonio cultural al fortalecer su desarrollo social y crear una base sólida para la mejora de la calidad de vida de la comunidad anfitriona.

Las ciudades resguardan el testimonio de manifestaciones de culturas vivas a través de objetos, leyendas, tradiciones y monumentos que hablan de estilos de vida, de sus habitantes, y relatan una historia nutrida con el paso del tiempo. Así, el patrimonio cultural preservado determina parte esencial de la identidad de la ciudad, pues constituye el legado que la sociedad ha decidido preservar al otorgarles un valor único y desarrollar su vida cotidiana en torno y a partir de él. (Equipo editorial, Liderfe, 2022).

San Francisco de Campeche, es una joya arquitectónica del periodo colonial español, fundada en el siglo XVI, la cual se encuentra en la etapa de planificación de un turismo cultural capaz de generarle beneficios que impulsen la economía local, la generación de

empleos y la obtención de divisas a través de un producto basado en la oferta patrimonial y riqueza cultural precolombina e hispánica. Ciudad que ofrece una nueva realidad generadora de experiencias y sensaciones derivadas de un multiculturalismo que ha acrecentado su diversidad.

La diversidad de tradiciones, costumbres y modos de vida derivados de la coexistencia de diversas culturas, hace de la ciudad de San Francisco de Campeche un destino muy singular y fascinante, donde es posible disfrutar de la sencillez y belleza de la población maya que allí habita, entre pintorescas casas y mansiones virreinales resguardadas por murallas que en otros tiempos defendieron ferozmente a la población de ataques piratas y hoy constituyen el emblema de la ciudad y parte de su cultura. (Adriana Juárez, 2022).

1.2 Gastronomía

La gastronomía es la disciplina, comprendida como un arte, que estudia las relaciones del ser humano con su modo de alimentación y con el entorno cultural en el que la cocina se da. (Gastronomía - Concepto, historia, importancia, tipos y ejemplos, s. f.)

Se considera que la gastronomía es un acercamiento a la cultura mediante la comida como eje central. El arte culinario ofrece los mayores matices, variantes y bagaje cultural de la humanidad; es una forma de representar quienes somos y de dónde venimos, a partir de nuestra manera de cocinar.

1.2.1 Historia de la gastronomía

No es posible determinar con precisión cuándo pasó el hombre de la alimentación por sobrevivencia a la alimentación elaborada, pero es muy probable que desde los primeros tiempos seleccionara los productos que le resultaban más agradables al paladar, y después, siempre por experimentación e inventiva, aprendiera a aderezarlos, a guisarlos, iniciando así el arte culinario.

Junto con la transición entre comer para satisfacer una necesidad biológica y hacerlo para disfrutar de ciertos alimentos, se fueron desarrollando empíricamente diversas técnicas, recetas y patrones de comportamiento relacionados con la alimentación, los cuales se han

transmitido en forma verbal de generación a generación, creándose paulatinamente tradiciones culinarias en cada etnia, en cada región y en cada país. (Hernández et al, 1988).

Es emotivo el sorprendente desarrollo que ha alcanzado la gastronomía a través del tiempo, cuyo florecimiento implica el conocer porque han evolucionado las costumbres alimenticias de los pueblos con el paso de los años. Si analizamos la historia culinaria se puede observar que es diversa y en cada siglo aparecen nuevas creaciones e ideas, con la finalidad de satisfacer los paladares, la cual se desarrolla desde los inicios del hombre hasta la época contemporánea. (Botero, 2005).

Con la aparición de los restaurantes y hoteles se crearon plazas de empleo para chefs basados en la doctrina de Antonin Careme (1784-1883), fue quien se destacó en la elaboración de tortas y decoraciones para grandes bufets. Al no existir una jerarquización, los cocineros preparaban los alimentos bajo las órdenes del chef Auguste Escoffier (1846-1935), quien se propone profesionalizar la cocina, estableciendo normas de trabajo, en sus aportes se encuentra retirar las cocinas de bodegas y subterráneos, impusieron un uniforme de trabajo, crearon las primeras normas de higiene, manipulación de alimentos y los primeros libros de cocina, adquiriendo el respeto como profesión y elevando el estatus de los chefs. (Ordóñez y Robalino, 2018).

En la actualidad, la comida y la bebida son objeto de estudio de diversas disciplinas antropológicas o conexas y de otras especialidades, pero siempre ha habido testimonios sobre el tema, y aun acerca de la gastronomía, tanto entre los historiadores y filósofos, como entre los poetas y escritores, así como entre los gourmets en general. (Hernández, 1988).

Los restaurantes han sido de gran importancia para la satisfacción de las necesidades básicas y a través del tiempo para la degustación e innovación de diversos platillos, de la misma forma los lugares de degustación se han transformado, desde locales sencillos hasta restaurantes finos.

1.2.2 Gastronomía como parte de la cultura

El ser humano ha estado acompañado de una evolución en la nutrición, convirtiendo entonces a la comida en un acto cultural y expresión más fiel de las tradiciones de un pueblo. El arte de cocinar, a pesar de no ser ennoblecido como el arte de pintar, esculpir, de la música y otros que son de utilidad, es el arte más esencial del ser (Long, 1997).

La gastronomía es una expresión del ser humano, que implica una interacción social y es fundamental para el establecimiento de una identidad cultural, crea un sentido de identidad religiosa y simboliza el poder de una sociedad (Ogden, 2005).

La gastronomía como tradición implica un cúmulo de diversos conocimientos que se van transmitiendo y heredando de una generación a otra, de forma oral por medio del lenguaje o escrita a través de textos culinarios. Tales conocimientos se plasman en la mente de los individuos quienes enaltecerán y transmitirán el saber culinario, asegurando su permanencia y prolongando su reconocimiento como factor de identidad. La identidad es un conjunto de elementos psicológicos, culturales y simbólicos que dan a los individuos sentido de pertenencia dentro de una sociedad, y que son establecidos por ellos mismos.

Dentro de la cultura culinaria se consideran el consumo y la elaboración de los platillos como acciones simbólicas, que se van transformando en costumbres alimenticias, conjunto de reglas y maneras tradicionales para elegir, preparar y consumir los alimentos. Los elementos implicados alrededor de la cocina están cargados de sentido y adquieren un valor significativo. Janet Long (1997), dice que la cocina cultural, se caracteriza por un conjunto de alimentos básicos, secundarios y terciarios así como los factores económicos y ecológicos que afectan en la elección de los alimentos; el uso frecuente de un conjunto característico de condimentos; las formas características de procesar los alimentos; la variedad de reglas que rigen qué comidas y qué combinaciones de comidas son aceptables a fin de establecer relaciones sociales; para ocasiones ordinarias y de fiesta con fines simbólicos, de consumo o ambos, las características sensoriales que influyen en la selección y las dimensiones simbólicas culturales.

La cocina refleja la evolución dentro de una cultura por medio de sus creaciones, por lo cual se le vincula al estudio y conservación del patrimonio, pues un platillo puede encerrar la historia de una comunidad y expresar la identidad de un grupo, tal es el ejemplo de los pobladísimos chiles en nogada, los moles oaxaqueños, entre otros; creándose así un factor simbólico de identidad entre los mexicanos alrededor de la riqueza del patrimonio gastronómico nacional. (Mejía L. (2014)

"La gastronomía es el reflejo de la evolución de una parte de nuestra cultura, es de gran importancia para nosotros exponerlo en el proyecto ya que es una forma de compartir nuestras creaciones que dan identidad al estado, se buscar satisfacer a los turistas y satisfacer a los locales. Estas creaciones han pasado de generación en generación por lo

que su permanencia es de vital importancia para mantener las tradiciones culinarias a través de recetas típicas de nuestros antepasados".

1.2.3 Tipos de gastronomía

Derivado de todos los tipos de gastronomía, se incluirá un restaurante donde se puedan degustar platillos internacionales, de acuerdo con las posibilidades que el centro otorgue de manera administrativa.

Gastronomía china: Este tipo de cocina tiene el privilegio de ser la gastronomía con más platos exportados y explotados en todo el mundo. La cocina china es muy sabrosa y colorida, destacando tres características principales: su diversidad de color, un olor muy aromático y un sabor excelente.

Comida italiana: La italiana es una de las comidas más exportadas en el mundo y donde sea que vayas, siempre te encontrarás con un restaurante italiano en el que poder degustar estos platos.

Comida francesa: Una gastronomía que presume de su increíble mezcla entre lo dulce y lo salado, obteniendo ese punto exacto que roza la perfección.

Comida española: La comida en España se prepara única y exclusivamente con aceite de oliva, que les otorga un sabor único a los platos españoles, siendo imprescindible en la mayoría de ellos.

Gastronomía japonesa: Conocida internacionalmente por el sabor, precisión y delicadeza de sus platos. En la comida japonesa reina el arroz, los vegetales salteados, las carnes a la brasa, la salsa de soja, semillas y otras especias, siendo una cocina especialmente baja en grasas. Por su parte, el pescado también es un ingrediente base en la dieta japonesa y con él se preparan platos como el sashimi y el sushi. (Escuela Camba, 2022).

1.2.4 Gastronomía campechana

La gastronomía campechana en el siglo XIX se determina por una cocina diferencial. la comida era resultado de años de migración española y del comercio de ultramar. En Campeche la elite abrazaba una tradición de corte europeo, las pautas de comida y las buenas costumbres venían del extranjero como modelo de modernidad y civilización. También los grupos de emigrantes y visitantes caribeños llegados al puerto trajeron productos y procedimientos culinarios que se adhirieron al paladar campechano. En las postrimerías del siglo XIX y principios del XX, la gastronomía campechana comenzó a consolidarse, promover elementos originarios de la región y se adaptaron los platillos españoles con los ingredientes indígenas y caribeños, formando así una identidad culinaria. (Vista de encuentro culinario, 2022).

La situación geográfica de la ciudad influyó en la utilización de alimentos. Los productos del mar son primordiales en la gastronomía local. La diversidad de especies marinas dejaba un menú bastante amplio para degustar: el esmedregal, el pámpano, la corvina, el abundante cazón, el mero, la raya, el pulpo y otras especies tan variadas y gustosas al paladar. (Vista de encuentro culinario, 2022).

Uno de los platos más emblemáticos del estado es el pan de cazón, mismo que es reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la cultura. Otra preparación muy típica del estado es el chocolomo, este es un platillo que se creó en 1543 cuando los mayas decidieron desplazar el consumo de venado por res. (Castro, 2020).

La carne ha formado siempre parte de la dieta campechana, la ingesta de puerco es primordial en toda comida. Se emplean especias en grandes cantidades, sobre todo pimienta y sal durante la cocción. El jamón claveteado proviene de la época colonial y para el siglo XIX se había arraigado en la gastronomía local. (Alcalá, 2010).

El cerdo en la cocina fue típico, aprovechándolo casi en su totalidad, la manteca fue el aceite preferido para sazonar las comidas. Su carne se consume bajo innumerables formas, el cuero se convierte en chicarrón. En el estudio que realizó "Las Mejoras Materiales" (1859); alude que, para los indígenas de la ciudad costera, ellos mantenían una dieta más balanceada con el consumo de pescado, carne, vegetales, flores, granos, en comparación

de los indígenas que vivían en los interiores de la península, el consumo de carne se limitaba individualmente a 1.75 kg por año.

Además de la diversidad de platillos salados que ofrecen las cocinas del estado, Campeche también presume de un sinfín de postres, el pan de frailes es un postre similar al buñuelo. Está hecho con tostadas de harina, rellenas de coco con merengue, y espolvoreadas con azúcar de color rosa. Su aspecto redondo y coronado con una fina capa de merengue hace alusión a las antiguas órdenes religiosas. (Castro, 2020)

Dentro del patrimonio culinario se puede encontrar los siguientes platos típicos de Campeche.

- Platillos: Bollos de masa; Tamal campechano; Kol; Pargo en macún; Tostaditas; Tinquinipaat; Cazón a la campechana; Cazón con tortillas; Frijoles negros con carne de cerdo; Pámpano a la campechana; Pibipollo; Pámpano en verde; Pámpano en escabeche; Tamales de chaya; Tamales de gallina colados; Tamalitos de X'pelon; Panuchos de Cazón; Sincronizados; Pan de Cazón; Camarones al orégano; Calamares rellenos; Pulpos al ajillo; Puchero de tres carnes; la Sopa de camarón; Raya frita.
- Postres: Pan de huevo; Cocotazo; Riñón; Pan de agua; Bien me sabe; Panetela campechana; Helado de crema morisca; Dulce de papaya verde; Pasta de camote con coco; Campechanas; Pasta de hojaldre; Postre de chicozapote.
- Bebidas: Cremas de coco, nance y guanábana; Horchata; Hokaltzin; Chorreado; ron Habanero; Balché; Pitahaya y Atole de arroz con coco. (Lanz, 2008).

1.3 Centro cultural y gastronómico

Un Centro Cultural y Gastronómico es un lugar donde las personas pueden acceder y participar en las artes, bienes culturales y gastronómicas de la región tanto como público y creador, impulsando el encuentro, la convivencia y el reconocimiento de una comunidad.

CAPÍTULO II Marco de referencia

2.1 Ejemplos análogos

2.1.1 Local: Centro cultural "El claustro"

Datos

Ubicación: Calle 12 núm. 173, colonia centro, Campeche, Campeche.

Programa arquitectónico

Los espacios que ofrece el lugar son:

Talleres de música, danza y teatro.

Teatro Manuel Ávila Cano.

Auditorio Hernán Loría Pérez.

Cuatro corredores de exposiciones temporales.

Se ofrecen conferencias, cine, teatro, exposiciones de artes plásticas, presentaciones de libros.

Concepto arquitectónico

Inmueble que posee una arquitectura de característica franciscana del siglo XVII y que funcionó como centro educativo de la fe religiosa. De 2009 a 2013 fue sede de las oficinas de la Secretaría de Cultura.

Funcionalidad

Centro formativo artístico y cultural.

Forma plástica

Los diferentes salones destinados a los talleres impartidos se encuentran dispuestos alrededor de dos patios centrales.

Espacial

La composición del programa arquitectónico alrededor del patio principal brinda a esta casa frescura y transparencia hacia ese patio.

Materiales y estructura

Edificio del ex convento de San Roque, arquitectura de característica franciscana del siglo XVII.



Figura 1. Patio interior del Claustro.

2.1.2 Nacional: Centro Cultural Teopanzolco

Datos

Ubicación: Localizado en un predio frente a la zona arqueológica de Teopanzolco.

Concepto arquitectónico

Plantea dos estrategias fundamentales: por un lado, potenciar la relación con el sitio arqueológico y por el otro generar espacio público significativo.

Funcionalidad

Un espacio que establece un diálogo continuo entre la vida cultural contemporánea y la presencia del pasado.

Forma plástica

El edificio se organiza a través de dos elementos, una planta triangular que contiene los programas públicos (vestíbulos, servicios, taquillas, guardarropas, auditorio) y una plataforma que lo rodea y que aloja las zonas privadas de operación (camerinos, bodegas, zonas de armado, etc.) incluyendo una caja negra para usos múltiples.



Figura 2. Exterior del centro cultural Teopanzolco.

Espacial

La plataforma horizontal que rodea la planta triangular sirve como mirador hacia la zona arqueológica y hacia la ciudad. El gran basamento contiene una serie de patios, uno de ellos se hunde frente al acceso secundario del Auditorio y crea un pequeño teatro al aire libre. Esta plataforma es capaz de generar espacios exteriores diversos y resolver los accesos secundarios al interior del auditorio o a la misma plataforma, además de incorporan los grandes árboles existentes del lugar.

Materiales y estructura

Ambas plataformas descienden en direcciones opuestas y crean un juego visual de planos inclinados que puede apreciarse durante todo el recorrido. El vestíbulo principal tiene aberturas permanentes estratégicamente dispuestas que permiten su ventilación con circulación cruzada, evitando el uso de sistemas eléctricos de acondicionamiento térmico. El eje de composición de la planta triangular del acceso se dispuso intencionalmente en el mismo eje de la pirámide principal. De esta manera, el vestíbulo dispuesto exactamente

frente a la pirámide se convierte en un mirador y en un lugar de encuentro antes o después de los eventos.

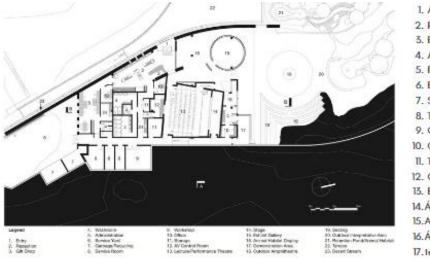


Figura 3. Área común del centro cultural Teopanzolco.

2.1.3 Internacional: Centro cultural de desierto Nk'Mip/DIALOG

Datos

Ubicación: Osoyoos, Canadá



- 1 Access
- 2. Recepción y Tienda
- 3. Baños Públicos
- 4. Administración
- 5. Patio de Servicio
- 6. Basura / reciclado
- 7. Servicios
- 8. Taller
- 9. Oficina
- 10. Cuarto de control
- 11. Teatro de actuación
- 12. Galería de Exhibición
- 13. Exhibición de habitad de animales
- 14. Área de Demostración
- 15. Anfiteatro aire libre
- 16. Área de interpretación aire libre
- 17. terraza

Figura 4. Programa arquitectónico del centro cultural de desierto Nk'Mip/DIALOG.

Concepto arquitectónico

El Centro Cultural del Desierto Nk'Mip está diseñado para ser una respuesta concreta y sostenible en un contexto único e inusual del desierto de Canadá, que se encuentra en el valle del sur de Okanagan en Osoyoos, Columbia Británica.

El edificio además de servir para transmitir el rico pasado y el futuro transformador de la cultura aborigen de la zona; también tiene como concepto arquitectónico el resaltar el paisaje del cual nace y se mezcla, en este caso la mayoría de los muros que forman parte del conjunto arquitectónico dejan ver los estratos de las capas del desierto de Osoyoos, haciendo que la estructura forme parte del contexto natural.

Funcionalidad

Desde la planta arquitectónica podemos observar como un muro semicurvo se usa de envolvente al lugar, y del cual parte la formalidad del propio edificio. Dentro de este podemos encontrar un pasillo que reparte todos los espacios, teniendo una fluidez lineal, dentro del plantel.

Forma plástica

Hablando del aspecto formal del edificio, se puede apreciar la intención de que las fachadas formen parte del terreno natural y mimetizarse con las montañas del de cierto mismo, todo esto logrado con una envolvente resuelta en un muro semi curvo que cubre casi todo el plantel.

Espacial

La aeración y calefacción por losa radiante en ambas losas de techo y piso crean un ambiente confortable, que evita explosiones de aire, el ruido y el polvo. Junto con 100% de desplazamiento de aire al aire libre, el sistema dará lugar a un ahorro entre el 30 a 50% más que un sistema de aire forzado.

Materiales y estructura

La estructura parcialmente enterrada mitiga las temperaturas extremas. El ambicioso enfoque del proyecto hacia el diseño sostenible también incluye las siguientes características: El muro de tierra apisonada más grande de América del Norte, este muro

aislado estabiliza las variaciones de temperatura. Construido a partir de los suelos locales mezclados con aditivos para hormigón y de color, que conservan el calor en el invierno, su masa térmica sustancial enfría el edificio.

2.2 Ubicación

El terreno donde se desarrolla el proyecto se encuentra ubicado sobre la Avenida Costera del Golfo entre la Avenida Dársena y la Carretera Campeche - Mérida en la colonia Ah Kim Pech en la ciudad de San Francisco de Campeche. Se encuentra orientado hacia el noroeste.



Figura 5. Ubicación del terreno del proyecto.

El terreno consta de una superficie rectangular, donde el frente tiene una longitud de 220 metros, y el costado 70 metros. Por lo tanto, cuenta con un área de 15,400 m2.



Figura 6. Condición actual del predio.

Figura 7. Condición actual del predio.

2.3 Medio físico natural

2.3.1 Temperatura

La temperatura es el nivel de calor existente en el aire en un punto geográfico determinado.



Temperatura Mínima Promedio por Entidad Federativa y Nacional 2021

Entidad	<u>Ene</u>	<u>Feb</u>	Mar	<u>Abr</u>	May	<u>Jun</u>	<u>Jul</u>	Ago	<u>Sep</u>	Oct	Nov	Dic	Anual
Aguascalientes	2.7	4.0	7.0	9.0	11.2	13.1	12.9	12.4	12.4	10.0	5.5	4.0	8.7
Baja California	7.2	7.9	7.5	10.9	13.2	17.6	21.6	20.8	20.1	13.9	12.3	8.0	13.4
Baia California Sur	10.2	10.8	11.4	14.1	16.5	20.3	22.6	23.8	22.3	19.5	16.4	13.8	16.8
Campeche	18.9	19.1	21.0	22.8	23.5	23.6	23.4	23.2	23.2	23.2	19.4	19.5	21.7

Tabla 1. Temperatura mínima promedio por entidad federativa y nacional.



Temperatura Máxima Promedio por Entidad Federativa y Nacional 2021

Entidad	<u>Ene</u>	<u>Feb</u>	Mar	<u>Abr</u>	May	<u>Jun</u>	<u>Jul</u>	Ago	<u>Sep</u>	Oct	Nov	Dic	Anual
Aguascalientes	23.0	25.8	28.9	29.8	29.8	26.6	25.0	26.0	24.9	25.4	24.3	24.8	26.2
Baja California	20.0	20.8	20.8	25.2	27.8	31.3	33.2	33.1	32.7	27.4	25.8	19.8	26.5
Raia California Sur	24.4	25.6	26.6	20.7	711	77 /	77.0	7/./	77.0	71.4	20.6	26.6	70.0
Campeche	29.3	31.3	33.9	36.5	36.2	34.8	34.6	34.4	34.2	33.4	30.5	31.3	33.4

Tabla 2. Temperatura máxima promedio por entidad federativa y nacional.

De acuerdo a las tablas anteriores se observa que, en el Estado de Campeche, en el 2021 se registró que los meses más calurosos fueron abril y mayo con una temperatura máxima de 36.5° c y los meses más frescos fueron enero, febrero, noviembre y diciembre con una temperatura mínima de 18.9° c.

Durante la mayor parte del año, las temperaturas en Campeche son bastante calurosas, ya que la localización del terreno es un área expuesta, por lo que nos enfrentamos a momentos críticos de temperatura, en los que se verá afectada la comodidad y ánimo de los usuarios que lo visiten, por lo que es de vital importancia visualizar estrategias de diseño para mejorar y enriquecer el espacio, no solo de manera estética, si no, el confort térmico.

Se requiere un diseño que asegure un interior fresco, utilizando materiales ligeros e incorporando sistemas pasivos que ayuden a la ventilación y corrientes de aire, para que prevengan el golpe de calor provocado por los rayos del sol.

2.3.2 Humedad

La humedad se mide de acuerdo con el nivel de comodidad de esta, el cual se basa en el punto de rocío. Este se determina si el sudor se evapora de la piel enfriando el cuerpo. Si los puntos de rocío son más bajos se siente más seco y cuando son más altos se siente más húmedo. La humedad a diferencia de la temperatura tiende a cambiar más lentamente por lo que generalmente un día húmedo significa una noche húmeda.

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiem- bre	Octubre	Noviem- bre	Diciembre
Temperatura media (°C)	23.6	25.1	26.7	28.6	29.5	28.4	28.6	28.5	27.6	26.5	24.9	24.2
Temperatura min. (°C)	20.2	21.2	22.4	24	25.4	25.2	25.2	25.3	25	23.8	21.9	20.9
Temperatura máx. (°C)	28.5	30.6	32.8	35	35.2	33.2	33.6	33.2	31.8	30.3	29.1	28.7
Precipitación (mm)	19	13	12	18	53	150	104	131	180	108	41	25
Humedad(%)	67%	63%	58%	56%	59%	71%	69%	72%	79%	76%	71%	70%
Días lluviosos (días)	3	2	2	3	6	13	12	14	17	11	5	3
Horas de sol (horas)	7.8	8.7	9.8	10.5	10.8	10.1	10.4	10.0	9.0	8.3	8.1	7.7

Tabla 3. Humedad registrada en 2019 (Climate-data, 2019).

Campeche durante la mayor parte del año, presenta una humedad variable en porcentaje de entre 60% como mínimo y hasta 100 % como máximo. Una ciudad con estos porcentajes implica un nivel de comodidad de humedad entre bochornoso, opresivo e insoportable. Esto significa que la mayor parte del año la humedad representa un problema para la comunidad de ciudadanos de Campeche.

Nuestro terreno en específico debido a encontrase a tan solo 40 metros de la costa esta particularmente expuesto a presentar en su microclima porcentajes más altos de humedad en relación a otras partes de la ciudad durante el mismo periodo. Esto afectará en gran medida la comodidad y ánimo de los usuarios que lo visiten. Para contrarrestar esta situación es necesario la implementación de sistemas pasivos de regulación de humedad con el fin de lograr un ambiente confortable.

2.3.3 Vientos dominantes

Los vientos dominantes soplan de noroeste a suroeste por la mañana y al mediodía, durante los meses de noviembre a marzo, y por la noche de noroeste a suroeste la mayor parte del año. Durante los meses de abril y mayo, los vientos tienden poco a poco a orientarse en

dirección sur-norte; para los meses de junio a agosto, los vientos provienen del sureste y para los meses septiembre y octubre, el viento que proviene del norte tiende a alinearse en la dirección este-oeste. PDU (Programa Director Urbano).

Otra manera de representar las velocidades con las barbas de viento se muestra a continuación: La unidad de medición del viento en el Sistema Internacional es m/s, sin embargo, aún se usan los nudos (kt) y km/h. 1 kt = 1.8 km/h ó 1 kt = 0.5 m/s.



Figura 8. Dirección y velocidad de los vientos.

En Campeche en los meses en los cuales hay más viento es en abril y mayo con intensidades de 11 y 12 KTs respectivamente lo cual equivale a 19.80 km/hr y 21.6 km/hr. Con una orientación desde el Noroeste. El mes con menor intensidad de viento es en septiembre con 5 KTs equivalente a 9 km/hr. Con una orientación desde el Oeste.

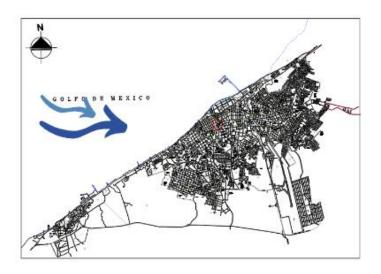


Figura 9. Incidencia del viento dominante.

Considerando que nos encontramos enfrente del mar, el edificio recibirá el mayor impacto de los vientos dominantes procedentes en su mayor parte del Noreste.

Esto impacta en las actividades culturales que requieran ser realizadas durante estos meses pueden ejecutarse en un entorno cerrado o en su caso adaptar los espacios para proteger a los usuarios del impacto de los vientos.

2.3.4 Eventos meteorológicos

Los eventos meteorológicos suscitados en la ciudad de Campeche afectan generando inundaciones, daños en la infraestructura y daños en los ecosistemas dependiendo de su intensidad. La siguiente tabla se obtuvo del servicio meteorológico nacional.

FECHA	NOMBRE	TIPO	PRECIPITACÓN
04 de Agosto de 2016	EARL	Tormenta tropical	35-60 mm aprox.
31 de mayo de 2017	BEATRIZ	Tormenta tropical	100-125 mm aprox.
6 al 10 de Agosto 2017	FRANKLIN	Tormenta tropical	100-125 mm aprox.
17 de 30 Agosto del 2017	HARVEY	Huracán	23 de agosto con maximas de 100.2 mm
1 al 10 Junio del 2020	CRISTÓBAL	Tormenta tropical	150 - 300 mm aprox.
4 al 10 de Octubre del 2020	DELTA	Tormenta tropical	10-20 mm aprox
4 al 10 de Octubre del 2020.	ZETA	Tormenta tropical	Precipitaciones de 60-70 mm aprox.
13 al 21 de Agosto del 2021	GRACE	Tormenta tropical	Precipitaciones de 60-70 mm aprox.

Tabla 4. Historial de ciclones tropicales de la Ciudad de Campeche.

Los ciclones tropicales en la ciudad traen consigo fuertes vientos que generan el desbordamiento del mar en el malecón de la ciudad ocasionando grandes inundaciones en la carretera costera del golfo. Es de gran importancia tomar en cuenta este suceso para el desarrollo del proyecto, debido a la cercanía que se tiene con el malecón.

En los últimos años la ciudad de Campeche sólo ha presentado en su mayoría tormentas tropicales, en los meses de mayo a octubre, con mayor recurrencia en el mes de agosto.

Con la presencia de las tormentas tropicales se develan dos caras: la primera, vista como un problema y la segunda, percibida como un beneficio principalmente por la posible ayuda a la

recarga de los mantos acuíferos. No obstante, los efectos provocados por este tipo de fenómenos pueden llegar a causar daños significativos a la población del territorio, ocasionando pérdidas económicas debido al mantenimiento constante de infraestructuras y viviendas afectadas por las filtraciones constantes.

Derivado del análisis de los datos anteriores, se llegó a la conclusión de que la ciudad de Campeche tiene un índice bajo en diferentes eventos meteorológicos como se muestran en los mapas anteriores de nevada, granizo, tormentas eléctricas y sequía, esto presenta una ventaja para la población y para el desarrollo de futuras construcciones ya que no estamos expuestos a riesgos extremos.

2.3.5 Carta solar

Conocer la trayectoria solar en la arquitectura es un factor importante que debe considerarse en el diseño de cada construcción, debido a que es parte de la arquitectura bioclimática como parte del diseño sostenible.

Tener un buen estudio solar nos permitirá explotar de la mejor forma este recurso natural y utilizarlo a nuestro favor en nuestro diseño arquitectónico, ya que este a lo largo de su desarrollo provocará confort lumínico y los ocupantes cuidarán el medio ambiente.

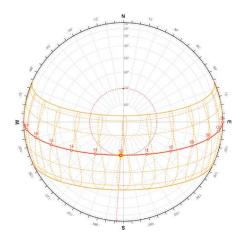


Figura 10. Carta solar.

• Solsticio de verano

Medio día local 12:00 pm

Hora solar: 11:56

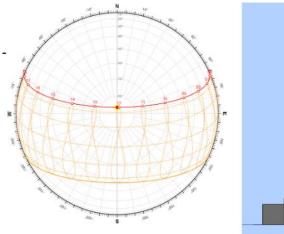
Dia largo: 13:19 horas

Acimut del Sol: 15,84°

Altitud del sol: 86,26°

Ángulo horario: 1,11°

Declinación: 23,43°



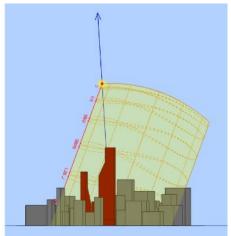


Figura 11. Solsticio de verano.

Equinoccio de otoño

Medio día local: 12:00 pm

Hora solar: 12:01

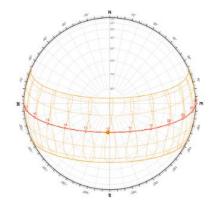
Dia largo: 12:19 horas

Acimut del Sol: -179,25°

Altitud del sol: 70,39°

Ángulo horario: -0,25°

Declinación: 0,23°



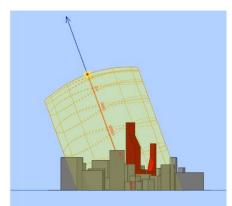


Figura 12. Equinoccio de otoño.

Solsticio de invierno

Amanecer: 5:58 am

Hora solar: 06:44

Dia largo: 10:56 horas

Acimut del Sol: 115,74°

Altitud del sol: 2,09°

Ángulo horario: 78.89°

Declinación: -18,28°

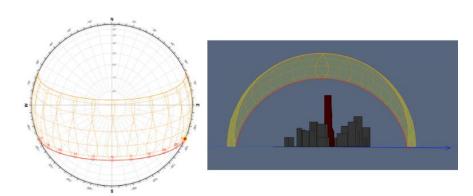


Figura 13. Solsticio de invierno.

• Equinoccio de primavera

Amanecer: 6:10 am

Hora solar: 05:59

Dia largo: 11:38 horas

Acimut del Sol: 89,95°

Altitud del sol: 0,18°

Ángulo horario: 90,35°

Declinación: -0.07°

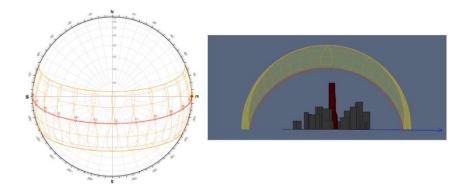


Figura 14. Equinoccio de primavera.

2.3.6 Análisis de sombras

Solsticio de verano

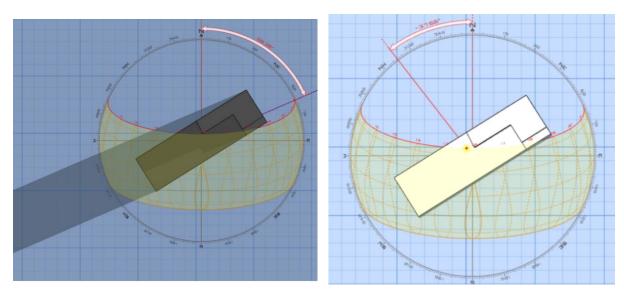


Figura 15. Amanecer 6:16 A.M.

Figura 16. Medio día 12:16 P.M.

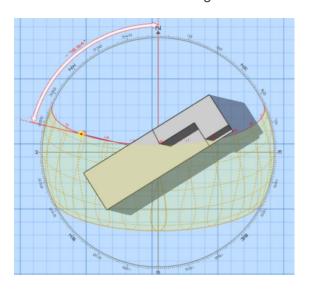


Figura 17. Atardecer 15:16 P.M.

Solsticio de invierno

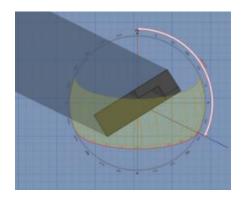


Figura 18. Amanecer 6:58 A.M.

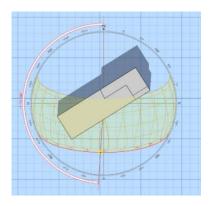


Figura 19. Medio día 12:16 P.M.

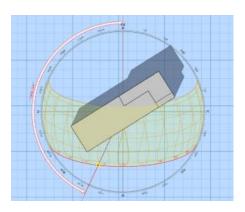


Figura 20. Atardecer 15:16 P.M.

El horario solar que más afecta el edifico es el atardecer, por lo tanto, da directamente hacia la fachada debido a la rotación natural del sol; como protección se diseñará una doble fachada con celosía de plástico reciclado. Este sistema tendrá un espacio intermedio que ventile los espacios subsecuentes, reduciendo la radiación solar.



Figura 21. Doble fachada del centro.

2.3.7 Topografía

El siguiente plano representa el estudio topográfico obtenido atreves de un programa llamado CADMAPPER el cual toma la topografía real con respecto a datos ya establecidos referenciados a google maps y google earth. Las curvas de nivel han sido representadas con color café. Mientras más grande sea la distancia entre las curvas de nivel más plana será la zona estudiada y viceversa. Con esto se define que el área es parcialmente plana, por lo que el proyecto en cuestión no tendrá dificultades técnicas por pendientes, no obstante, debe ser considerado la protección contra inundación.

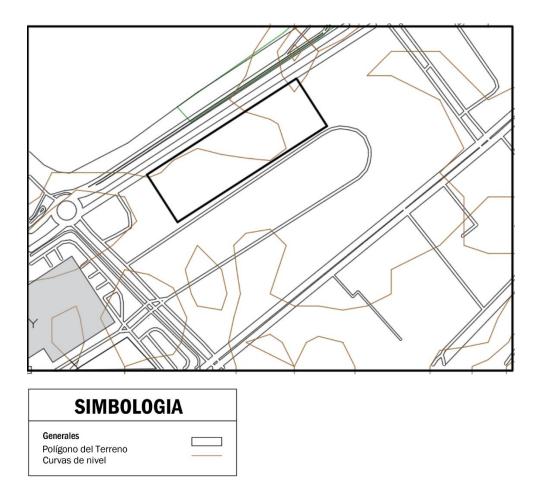


Figura 22. Plano topográfico.

2.3.8 Geología

El terreno donde se desarrollará el proyecto tiene un tipo de suelo cuaternario aluvial de acuerdo con la información obtenida del programa director urbano de la ciudad de San Francisco de Campeche 2008-2033. Por lo que este tipo de suelo hace referencia a la descomposición de rocas por acción de la lluvia y el cambio de temperatura.

Por lo anterior se debe de tomar la precaución necesaria al momento de proponer la cimentación del terreno para mitigar los futuros efectos.

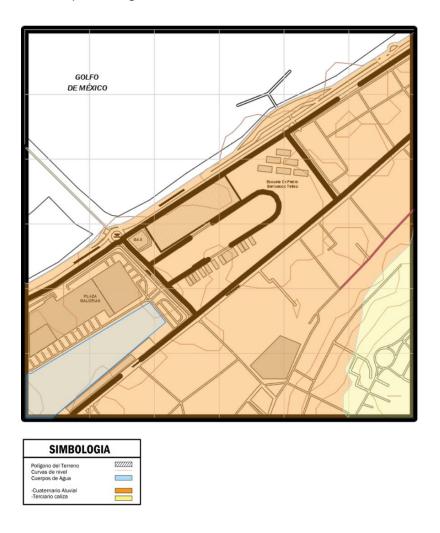


Figura 23. Plano de geología.

2.3.9 Edafología

El área del proyecto es una zona urbana de acuerdo con la información obtenida del programa director urbano de la ciudad de San Francisco de Campeche 2008-2033.

Intervenir en esta zona no afecta a la vegetación y fauna, ya que el terreno queda dentro del área que fue ganada al mar.

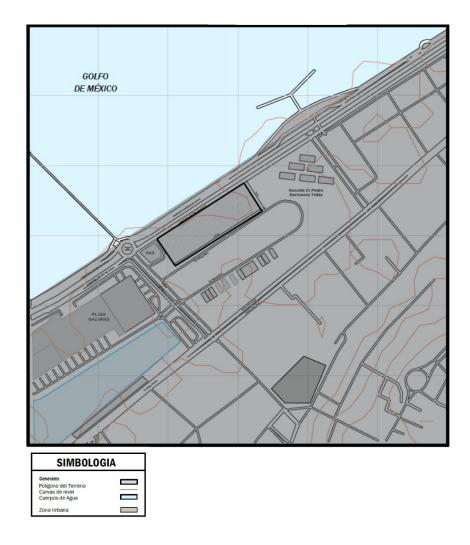


Figura 24. Plano de edafología.

2.3.10 Perspectivas y valor escénico

Como se pudo analizar entre diversos debates acerca del predio a tratar y sus diversos factores que lo rodean acordamos que el protagonista es el paisaje urbano que rodea por completo el predio, no solo por su carácter estético sino por su aporte a la personalidad única del territorio. El paisaje urbano aporta identidad al medio físico, e incluso genera plusvalías al tratarse a la vez de un atractivo que impulse el turismo en la locación donde se encuentre.

2.4 Medio físico construido

Este apartado contiene información acerca de la relación entre el ser humano y los elementos físicos que se encuentran en relación con la zona del proyecto.

2.4.1 Accesibilidad

Este plano abarca el sector II, en donde muestra las rutas de los locales, el cual nos permite identificar diferentes alternativas de accesibilidad, recorridos y medios de transporte.

Se observa que el área de acceso principal tiene alta fluencia de vehículos privados. Es importante tener en cuenta la aglomeración de coches para acceder al conjunto. Por lo tanto se integrará un motor lobby, el cual beneficiará para optimizar la recepción de visitantes en el acceso principal.

De igual forma para se tomará a consideración dividir el estacionamiento y automatizarlo para tener control del acceso.



Figura 25. Plano de accesibilidad.

2.4.2 Agua potable

El abastecimiento de agua de potable de la ciudad de Campeche es muy basto gracias a la cantidad de agua que existe en el territorio, sin embargo existe una problemática, la red de distribución de agua potable no se encuentra sectorizado por lo que carece de válvulas suficientes, y las que existen se encuentran encajonadas y cubiertas con asfalto, por lo que al intentar aislar las tuberías para una posible reparación de fugas dentro de una manzana, puesto que causa el cierre del sistema, generando interrupciones del servicio de agua potable.

Asimismo, los equipos de bombeo son sobre utilizados lo que ocasiona altos consumos de energía y carencia de bombeo lo que ocasiona un flujo inconstante de agua en algunas colonias elevadas, un ejemplo especifico seria la colonia Morelos del mirador, la cual está próxima al área de influencia del proyecto.

Por lo anterior, se toma la alternativa de no conectarse a la red de agua potable siguiendo el propósito de obtener sustentabilidad por medio de captación de agua pluvial, ya que en la ciudad de Campeche la precipitación pluvial media es de 1086 mm anuales y se concentra entre los meses de junio y septiembre, por lo que se deduce que en esta zona llueve al menos una vez todos los meses del año y muchas veces vemos esto como un problema, y en este caso lo veremos como beneficio, ya que al almacenar y distribuir para dar servicio al sistema de riego y mantenimiento que se requiera en el proyecto, obtendremos un sistema totalmente sostenible y sin afectar mucho más al fujo de agua en colonias cercanas, tomando en cuenta la capacidad de almacenamiento aprovechable.

2.4.3 Drenaje

Por otro lado, el drenaje sanitario en nuestro terreno seleccionado, pues tenemos complicaciones, ya que la ciudad de San Francisco de Campeche no cuenta con un sistema de drenaje sanitario general que pueda satisfacer por completo la demanda de la población, por lo que 90% de la población usa métodos alternativos como lo son fosas sépticas, barrancas, grietas o directamente al mar, predominando más que nada las fosas sépticas.

Al no tener un medio para el desalojo de aguas negras en nuestro predio, y teniendo en cuenta que las fosas sépticas no son lo correcto ya que contaminan los mantos freáticos, pues se deduce la utilización de biodigestores que ayuden al proceso de descomposición de

sólidos, para así desechar el agua en un pozo de absorción o en su caso reutilizar el agua gris en riego de jardines, consiguiendo así aprovechar totalmente el ciclo del agua en un edificio.

2.4.4 Energía eléctrica

La infraestructura de energía eléctrica está conformada las subestaciones Samulá – Samulá Dos - Kalá – Lerma, que reparten energía a los diferentes sectores de la ciudad.

Sin salirnos del panorama sustentable tenemos como propósito la utilización de energías alternativas solares a través de paneles, para así no depender completamente de la energía convencional de la cual se abastece la ciudad.

2.4.5 Vialidad y transporte

Nuestro predio está ubicado paralelamente a la Av. Pedro Sainz de Baranda, la cual entronca con el libramiento carretero y el inicio de la carretera 180 Campeche – Mérida, por lo cual esta se ha convertido en una de las vías principales con mayor flujo de vehículos privados.

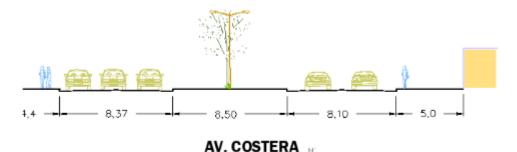


Figura 26. Medida de la vialidad.

Al ser una vialidad principal, con mucho flujo vehicular esta no cuenta con medidas adecuadas para su correcta función, por lo que, según la normatividad del manual de diseño geométrico de carreteras de la SCT, establece que el ancho del carril de circulación debe ser de 3.2 metros, para un correcto desplazamiento de los vehículos. Se presentan dos secciones de las vías primarias más importantes.

Teniendo esto en cuenta según la norma, la vialidad de la avenida Costera con tres carriles debe tener una sección de 10.50 metros y tiene una sección de 8.37 metros con diferencia

de casi dos metros es decir más de medio carril, por lo que el tránsito de los vehículos se corre el riesgo de colisiones.

Por lo que al tener este riesgo existente en la vialidad actual se debe tomar en cuenta a la hora de diseñar las entradas vehiculares, debiendo tener estas un carril de desaceleración para no interrumpir el tráfico de vehículos al entrar y salir del edificio, aminorando el impacto que generaría esta avenida principal.

2.4.6 Imagen urbana

En cuanto a la imagen urbana del sitio, forma parte de lo que se conoce como "Campeche Nuevo", donde se cambió drásticamente el perfil de la ciudad, siendo una zona urbana que se ganó al mar.

Esta área nos ayuda a colocar el recinto como un nodo importante en la ciudad. La ubicación estratégica de la zona y la vocación de los edificios en ellos ubicados, hacen de esta un corredor urbano de considerable movilidad. Sin embargo, esta misma ubicación hace susceptible la zona ante eventos naturales catastróficos.

La imagen urbana de la zona de Ah-Kim-Pech busca integrarse a la estructura urbana actual, considerando que la zona será una de las de mayor impacto que los visitantes tendrán de San Francisco de Campeche.

La situación actual del predio respecto a la imagen urbana es deficiente; hay deficiencia en luminarias, pues no todas están en funcionamiento, lo mismo ocurre en el lado posterior del terreno, la red de cables deteriora la imagen del conjunto, a pesar de que en los alrededores hay infraestructura moderna, no hay tantas unidades habitacionales dentro de las dos cuadras a la redonda.

Por lo anterior, es primordial dar mantenimiento y rehabilitación constante a la infraestructura existente y considerar lo futuro.

2.5 Equipamiento urbano

2.5.1 Centros culturales

En la ciudad existe deficiencia en los elementos de cultura según datos del PDU, de acuerdo a lo que marca el Sistema Normativo de Equipamiento Urbano, por lo que el proyecto "Centro cultural y gastronómico" pretende desarrollar espacios de impartición de conocimiento dedicado a la cultura de la ciudad.

Por lo anterior los talleres y demás actividades dadas en el Centro servirán como medio para que los usuarios de todas las edades asistan para el aprendizaje de la cultura, teórica y práctica.

La ejecución del centro cultural y gastronómico busca darle espacio a nuevas instalaciones donde el nuevo uso sea comercial y se enfoquen en las actividades turísticas, así como ser uno de los principales centros de servicios de cultura y entretenimiento de la región, derivado de la necesidad de recreación. La posición que ocupan las actividades artesanales, como son la cestería, la producción de juguetes populares, la cerámica, en Campeche son de gran importancia en el ámbito económico, social y cultural, por lo que deben apoyarse los oficios que se ejercen tradicionalmente por los campechanos.

Es necesaria la creación de escuelas de arte, donde se transmitan y mantengan vivas la creación de las artesanías regionales. Nuestro proyecto permite la exposición a un público más amplio, de los artesanos y pequeñas empresas campechanas.

CAPÍTULO III Marco legal

3.1 Reglamento de construcciones para el municipio de Campeche

El reglamento de construcciones para el municipio de Campeche nos da las pautas y las normas a respetar sobre:

El alineamiento.

Las características y dimensiones de circulación incluyendo rampas y escaleras.

Ventilación e iluminación natural y artificial.

Dimensiones mínimas de espacios y alturas de piezas habitables y no habitables.

Dotación de cajones de estacionamiento.

Escaleras y salidas de emergencia.

Ventilación artificial para la temperatura adecuada en el auditorio.

Uso de áreas verdes.

Lo anterior se complementará con normas técnicas complementarias del reglamento de construcciones para el municipio de Campeche según el artículo.

3.2 Reglamento de construcciones para el Distrito Federal

El proyecto tomará en cuenta:

Porcentaje de ventilación.

Porcentaje de áreas verdes.

3.3 Manual de normas técnicas de accesibilidad, Ciudad de México

Se usará el manual de normas técnicas de accesibilidad, Ciudad de México. Como apoyo para obtener la siguiente información aplicable al proyecto:

Medidas antropométricas para distintos usuarios: en silla de ruedas, con muletas y con bastón blanco.

Medidas y cantidad para cajón de discapacitados.

Señalización para rampas, cajones de estacionamiento y rampas.

Pendientes máximas de rampas.

Dimensiones para comensales.

Medidas para losa sanitarios.

CAPÍTULO IV Desarrollo

4.1 Programa de necesidades y actividades.

N0	NECESIDAD	ESPACIOS	FUNCIÓN	MOBILIARIO O EQUIPO	Z O N A
01	ESTACIONAR VEHICULOS DE LOS VISITANTES	ESTACIONAMIENTO	SERVICIO ALMACENAR	CAJONES DE ESTACIONAMIENTO TOPE DE ESTACIONAMIENTO RAMPA PARA DISCAPACITADOS CAJONES PARA DESCAPACITADOS SEÑALAMIENTOS	Z O N A
02	CONTROL DE ACCESO	CASETA DE VIGLANCIA	SERVICIO	ESCRITORIO SILLA	G E
03	DESENDER/ ENTRADA	LOBBY MOTOR	SERVICIO	-	N R A
04	ACCESO DEL PUBLICO	PLAZA DE ACCESO	SERVICIO RELACIÓN	-	î
05	INFORMAR Y ATENDER AL PUBLICO	CENTRO DE INFORMACION	SERVICIO	ESCRITORIO SILLA ARCHIVERO	
06	DISTRIBUIR A LOS USUARIOS	VESTIBULO	FUNCIONAL	-	Z O
07	PRESENTAR/ES PONER OBRAS PERMANENTES	SALA DE EXPOSICION PERMANENTE	ENTRETENER	-	N A E X
08	PRESENTAR/ES PONER OBRAS TEMPORALES	SALA DE EXPOSICION TEMPORAL	ENTRETENER	-	POSI
09	PRESENTAR/DA R A CONOCER (EXTERIOR)	SALA DE EXPOSICION (EXTERIOR)	ENTRETENER	SILLAS, ESCENARIO,	CION

10	NECESIDADES FISIOLOGICAS DE PUBLICO	BAÑOS PUBLICOS	SERVICIO	LAVABOS WC'S (BIDET- MINGITORIOS) ESPEJOS	
11	DISTRIBUIR A LOS USUARIOS	VESTIBULO	FUNCIONAL	-	z o
12	REUNIR/ CONSENTRAR PERSONAS	PLAZA CENTRAL	RECREATIVO	-	N A D
13	PRESENTAR BAILES Y PONENCIAS	AUDITORIO	ENTRETENER	ESCENARIO BUTACAS LUCES	V E N
14	PRESENTAR/DA R A CONOCER	SALA DE PONENCIAS	RECREATIVO	SILLAS-ASIENTOS, ESCENARIO, ZONA DE PRACTICA	T O S
15	DISTRIBUIR A LOS USUARIOS	VESTIBULO	FUNCIONAL	-	
16	VENTA DE COMIDA SELECTA	RESTAURANTS	SERVICIO	MESAS SILLAS 	Z O N
17	VENTA DE COMIDA LOCAL/ REGINAL	CORREDOR GASTRONOMICO	SERVICIO	MESAS, SILLAS, ETC	A G A S
18	VENTA INFORMAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CAFETERIA	SERVICIO	MESAS,SILLAS, ETC.	T R O N
19	ADMINISTRAR Y CONTROLAR SERVICIOS	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO	SERVICIO	CUBICULOS, ESCRITORIOS, SILLAS, ETC	M C A
20	ENSEÑAR Y DIFUNDIR COCINA REGIONAL	TALLER GASTRONOMICO	EDUCATIVO	MOBILIARIO DE COCINA.	

21	VENTA DE DESTILADOS REGIONALES	LOCAL DE DESTILADOS	SERVICIO	ESTANTES DE EXIBICION, ETC	z v
22	VENTA DE PRODUCTOS VARIADOS	LOCALES COMERCIALES	SERVICIO	ESTANTES DE EXIBICION, ETC	E N T A
23	DISTRIBUIR A LOS USUARIOS	VESTIBULO	FUNCIONAL	-	
24	ADMINISTRAR Y CONTROLAR SERVICIOS	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO	SERVICIO	ESCRITORIOS, SILLAS, ETC	
25	ENSEÑAR Y TRANSMITIR CULTURAS	TALLER DE INTERCULTURALIDAD	SERVICIO	ESCRITORIOS, SILLAS, ETC	z
26	ENSEÑAR/ RECREAR ARTES PLASTICAS	TALLER DE ARTES PLASTICAS	SERVICIO	MESAS, SILLAS, ETC	O N A
27	ENSEÑAR/ RECREAR ARTESANIAS	TALLER DE ARTESANIAS	SERVICIO	MESAS, SILLAS, ETC	D E E
28	ENSEÑAR/DIFU NDIR ARTES ESCENOGRAFI CAS	TALLER DE ARTES ESCENOGRAFICAS	SERVICIO	-	N S E Ñ A N
29	IMPARTIR CLASES DE MUSICA	SALON DE MUSICA	SERVICIO	-	Z A
30	IMPARTIR CLASES DE DANZA	SALON DE DANZA	SERVICIO	-	
31	NECESIDADES FISIOLOGICAS DE PUBLICO	BAÑOS PUBLICOS	SERVICIO	LAVABOS WC'S (BIDET- MINGITORIOS) ESPEJOS	

32	DISTRIBUIR A LOS USUARIOS	VESTIBULO	FUNCIONAL	-	
33	RECEPCIONAR PUBLICO EN GENERAL	RECEPCION	SERVICIO	ESCRITORIO, SILLA	
34	RECIBIR PERSONAL/ PUBLICO	SALA DE ESPERA	SERVICIO	MUEBLES, MESAS , SILLAS	
35	ALOJAR PERSONAL QUIEN DIRIGE Y REPRESENTA	OFICINA GERENCIAL	ADMIN.	EQUIPO DE OFICINA	
36	HACER REUNIONES CON PERSONAL ADMIN.	SALA DE JUNTAS	ADMIN.	EQUIPO DE OFICINA	z
37	DIRIGIR/ ORGANIZAR LA DIFUSION CULTURAL	DEPARTAMENTO DE DIFUNCION CULTURAL	ADMIN.	EQUIPO DE OFICINA	N A
38	DIRIGIR, ORGANIZAR, GESTIONAR LA PRODUCCION	DEPARTAMENTO DE PRODUCCION	ADMIN.	EQUIPO DE OFICINA	D N I N
39	ORGANIZAR/G ESTIONAR FINANZAS	DEPARTAMENTO FINANCIERO	ADMIN.	EQUIPO DE OFICINA	
40	DESCANSO DE EMPLEADO ADMIN.	ZONA DE SERVICIO/DESCAN SO	RECREATIVO	COCINETA, SILLONES, SILLAS, MESA, ETC *SANITARIOS	
41	NECESIDADES FISIOLOGICAS DE PERSONAL ADMIN	BAÑOS PUBLICOS	SERVICIO	LAVABOS WC'S (BIDET- MINGITORIOS) ESPEJOS	
42	GUARDAR OBJETOS DE LIMPIEZA	CUARTO DE ASEO	SERVICIO	ESTANTES DE RESGUARDO	

43	VIGILAR ENTRADA Y SALIDA DE SERVICIOS	CASETA DE VIGILANCIA	SERVICIO	ESCRITORIO, SILLA, EQUIPO DE BAÑO	
44	NECESIDADES FISIOLOGICAS DE PERSONAL	BAÑOS VESTIDORES	SERVICIO	LAVABOS WC'S (BIDET- MINGITORIOS) ESPEJOS	
45	dar Mantenimiento A Equipo	TALLER DE MANTENIMIENTO	ALMACENAR	MESAS DE REPARACION, HERRAMIENTAS, SILLAS, ETC.	Z O N
46	CARGA Y DESCARGA DE RECURSOS DEL EDIFICIO	PATIO DE MANEOBRAS	SERVICIO	MONTA CARGA	A D E
47	GUARDAR EQUIPO ELECT.	CUARTO DE EQUIPO ELECTRICO	ALMACENAR	BOMBAS, SISTEMAS PLANTA DE EMERGENCIA	S E R
48	GUARDAR EQUIPO HIDRA.	CUARTO EQUIPO HIDRAULICO	ALMACENAR	SISTEMAS HIDRULICOS	V C
49	ALOJAR SISTEMA DE AGUAS	SISTEMA DE MANEJO DE AGUAS NEGRAS	ALMACENAR	SISTEMAS DE AGUAS NEGRAS	0
50	ALOJAR SISTEMA DEALMACENAMIE NTO PLUVIAL	SISTEMA DE ALMACENAMIENTO PLUVIAL	ALMACENAR	SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA PLUVIAL	
51	ALOJAR SISTEMA FOTOVOLTAICIO	SISTEMA FOTOVOLTAICO	ALMACENAR	SISTEMA FOTOVOLTAICO	
	ALMACENAR DESECHOS	MANEJO DE BAUSRA	SERVICIO ALMACENAR	BOTES RECOLECTORES DE BASURA	
	ALAMCENAR UTENCILIOS DE SERVICIO	BODEGA GENERAL	ALMACENAR	-	
	VIGILAR/CONTRO LAR	SITE	SERVICIO	ESCRITORIO, COMPUTADORAS, SILLAS, BODEGA	

Tabla 5. Programa de necesidades.

4.2 Programa arquitectónico

ZONA DE ACCESO

ESTACIONAMIENTO PARA 95 CAJONES + 4 DISC.

CASETA DE VIGILANCIA

• 1/2 BAÑO

LOBBY MOTOR CUBIERTO

PLAZA DE ACCESO

CENTRO DE INFORMACIÓN

ZONA EXPOSICIÓN

VESTIBULO

ÁREA DE EXPOSICIÓN DE PERMANENTE (HISTORICO)

ÁREA DE EXPOSICION TEMPORAL (ARTE, ESCULTURAS,

ARTESANIAS, GASTRONOMICA)

ESPACIO DE EXPOSICION AL AIRE LIBRE

SANITARIOS PÚBLICOS

CUARTO DE ASEO

ZONA DE EVENTOS

VESTIBULO

PLAZA CENTRAL

SALON DE USOS MULTIPLES

BODEGA

AUDITORIO CON 400 ASIENTOS

- ESCENARIO
- TAQUILLA
- ÁREA DE SILLAS
- CABINA DE EQUIPO
- VESTIDORES
- CUARTO DE ASEO
- SANITARIOS
- EQUIPO TEATRAL

SALA DE PONENCIAS

- ESCENARIO
- ÁREA DE ESPECTADORES

CUARTO DE ASEO

ZONA DE CORREDOR GASTRONÓMICO

VESTIBULO

2-RESTAURANTES CADA UNO PARA 200 COMENSALES

- ÁREA DE MESAS
- SANITARIOS PÚBLICOS
- CAJA
- 1/2 BAÑO
- COCINA
- BODEGA
- CUARTO FRIO

CORREDOR GASTRONÓMICO 200 PERSONAS

ÁREA DE MESAS

CAFETERÍA PARA 100 PERSONAS

- ÁREA DE MESAS
- SANITARIOS PÚBLICOS
- CAJA
- 1/2 BAÑO
- COCINA
- BODEGA
- CUARTO FRIO

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

- OFICINA
- ÁREA DE RECEPCION

TALLER GASTRONÓMICO

- BODEGA
- AREA DE HERRAMIENTAS/UTENCILIOS
- AREA DE MESAS DE TRABAJO
- ÁREA DE COCCIÓN
- ÁREA DE REFRIGERACIÓN

SANITARIO PÚBLICOS

CUARTO DE ASEO

ZONA DE VENTA

LOCAL DE DESTILADOS

- AREA DE VENTA
- AREA DE CAJA
- BODEGA
- CUARTO DE ASEO
- 1/2 BAÑO

3 LOCALES COMERCIALES (TIPO)

- AREA DE VENTA
- AREA DE CAJA
- BODEGA
- CUARTO DE ASEO
- 1/2 BAÑO

ZONA DE APRENDIZAJE

VESTIBULO

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

- OFICINA
- AREA DE RECEPCIÓN

TALLER DE INTERCULTURALIDAD

- BODEGA
- AREA DE
 - HERRAMIENTAS/UTENCILIOS
- AREA DE MESAS DE TRABAJO

TALLER DE ARTES PLASTICAS

- BODEGA
- AREA DE
 - HERRAMIENTAS/UTENCILIOS
- AREA DE MESAS DE TRABAJO

TALLER DE ARTESANÍAS

- BODEGA
- AREA DE
 - HERRAMIENTAS/UTENCILIOS
- AREA DE MESAS DE TRABAJO

TALLER DE ARTES ESCENOGRÁFICAS

- BODEGA
- ESCENARIO
- AREA DE SILLAS

SALON DE MÚSICA

- BODEGA
- ESCENARIO

SALON DE DANZA

- BODEGA
- ESCENARIO

SANITARIOS PÚBLICOS

CUARTO DE ASEO

ZONA ADMINISTRATIVA

AREA PUBLICA

- VESTIBULO
- RECEPCIÓN
- SALA DE ESPERA

ÁREA DE TRABAJO

- OFICINA GERENCIAL
- SALA DE JUNTAS
- DEPARTAMENTO DE DIFUSIÓN CULTURAL
- DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN
- DEPARTAMENNTO FINANCIERO(PERMISOS)

ÁREA DE SERVICIOS

- COCINETA
- SANITARIO DAMAS
- SANITARIO CABALLEROS
- CUARTO DE ASEO

ZONA DE SERVICIO

CONTROL DE PERSONAL

ZONA PRIVADA

- SALA DESCANSO DE EMPLEADOS
- BAÑOS VESTIDORES
- TALLER DE MANTENIMIENTO

ZONA DE ALMACENAMIENTO Y EQUIPO

- CTO. EQUIPO ELECTRICO
- CTO, EQUIPO HIDRAULICO
- SISTEMA DE MANEJO DE AGUAS NEGRAS
- SISTEMA DE CAPTACION DE AGUA PLUVIAL
- SISTEMA FOTOVOLATICO
- MANEJO DE BASURA
- BODEGA
- SITE

PATIO DE MANIOBRAS

4.3 Análisis de áreas

El siguiente análisis representa el dimensionamiento de los espacios a desarrollar en el proyecto, el mobiliario básico y la antropometría. Las medidas fueron obtenidas de los libros las medidas de una casa y la enciclopedia de arquitectura Plazola.

4.3.1 Zona gastronómica

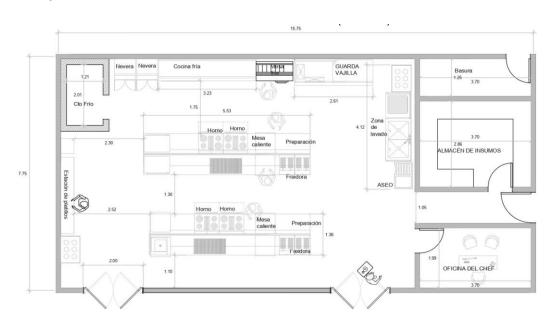


Figura 27. Cocina 200 comensales (125 m2).

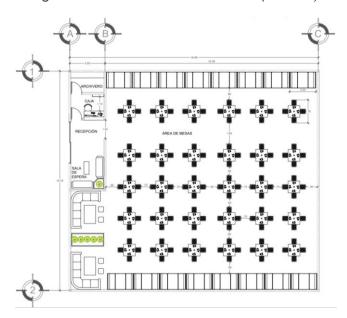


Figura 28. Cocina 200 comensales (125 m2).

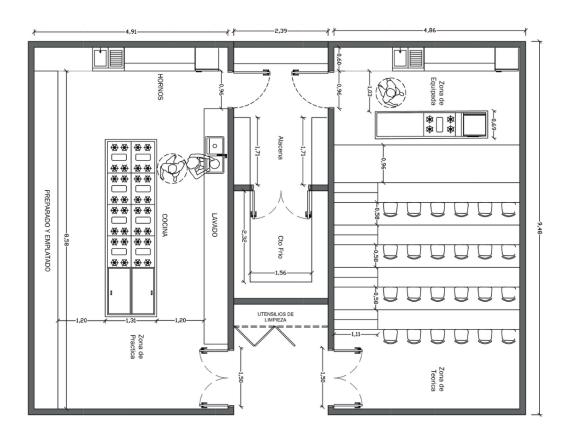


Figura 29. Taller de gastronomía (113 m2).

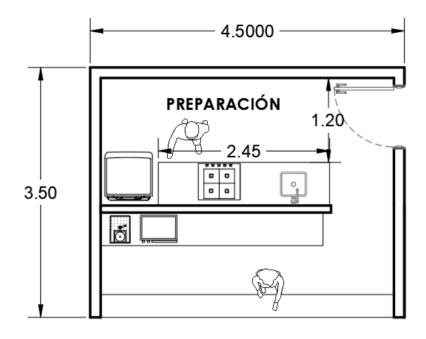


Figura 30. Local tipo-Corredor gastronómico (15.75m2).

Zona de exposición

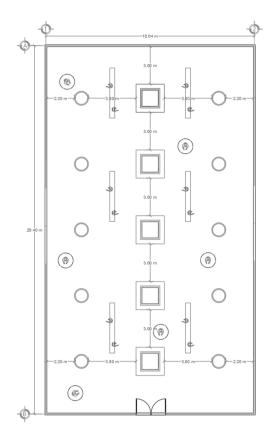


Figura 31. Zona de exposición (489 m2).

Zona de ventas

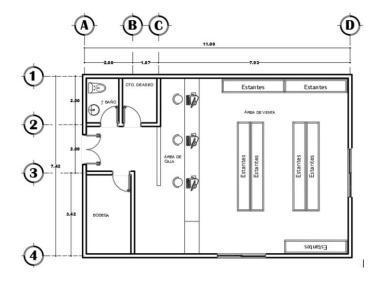


Figura 32. Local comercial (81.62 m2).

Zona de eventos

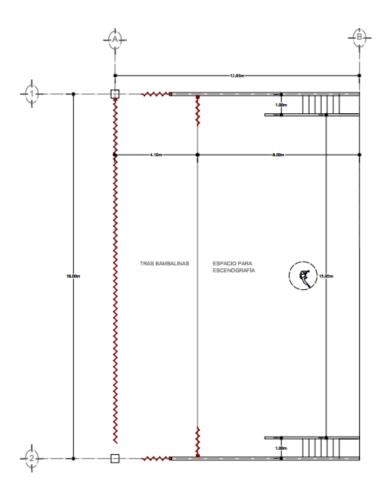


Figura 33. Área del escenario (217 m2).

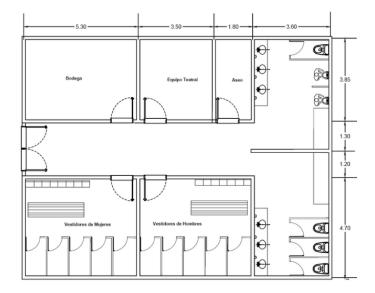


Figura 34. Servicios del auditorio (156 m2).

Zona de aprendizaje

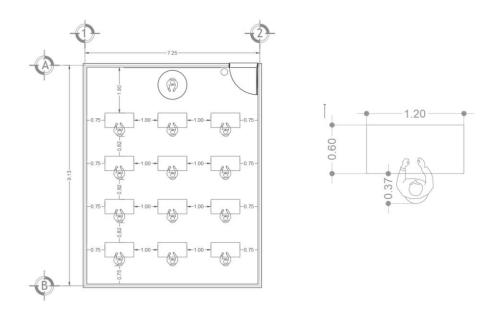


Figura 35. Taller de aprendizaje (66 m2).

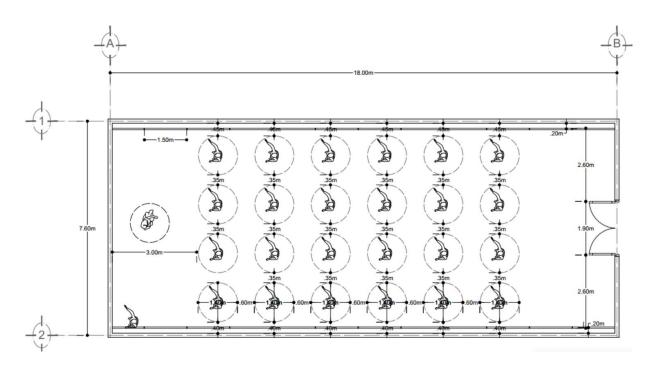


Figura 36. Salón de baile (136.50 m2).

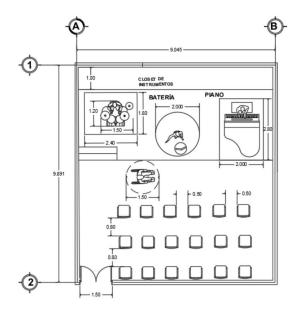


Figura 37. Salón de música (66 m2).

Zona administrativa

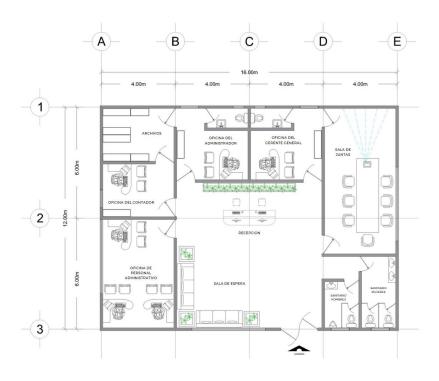
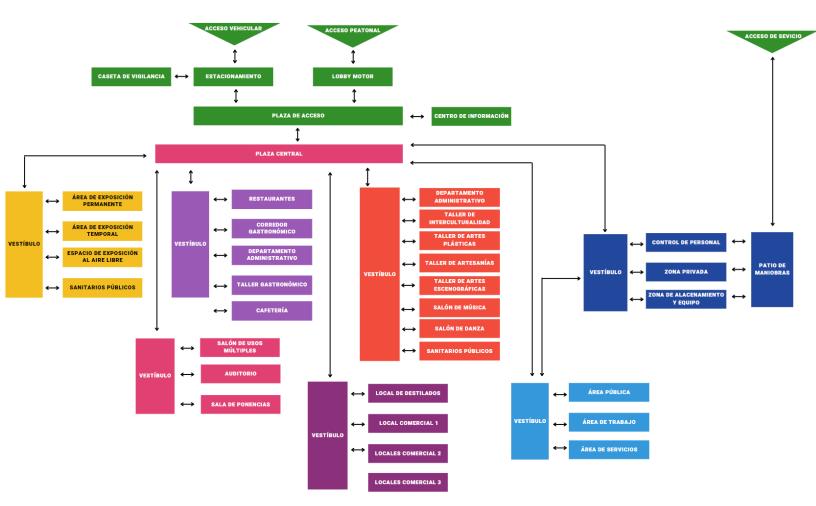


Figura 38. Oficinas administrativas (192 m2).

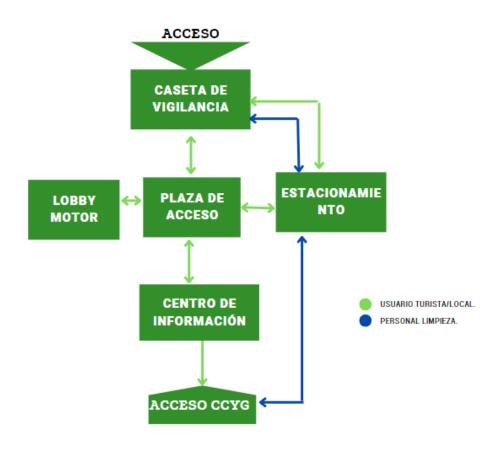
4.4 Diagrama de funcionamiento y diagramas de relación

4.4.1 General

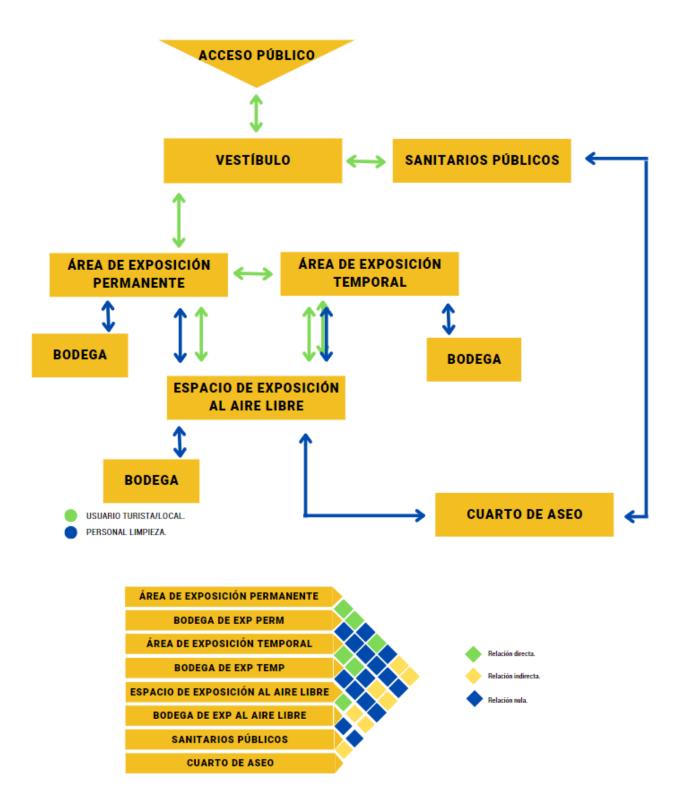


4.4.2 Particular

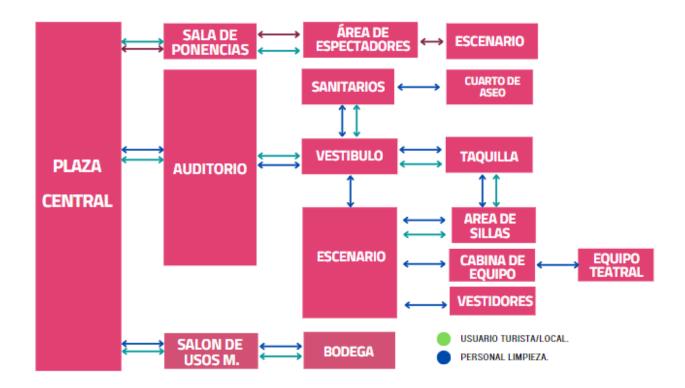
Zona de acceso

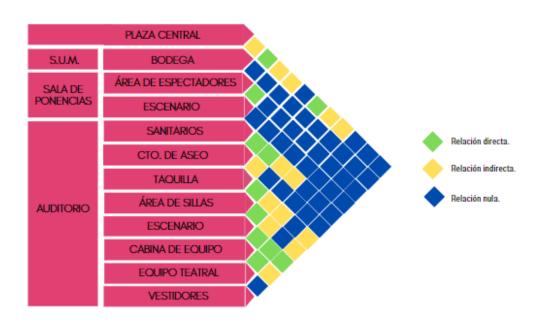




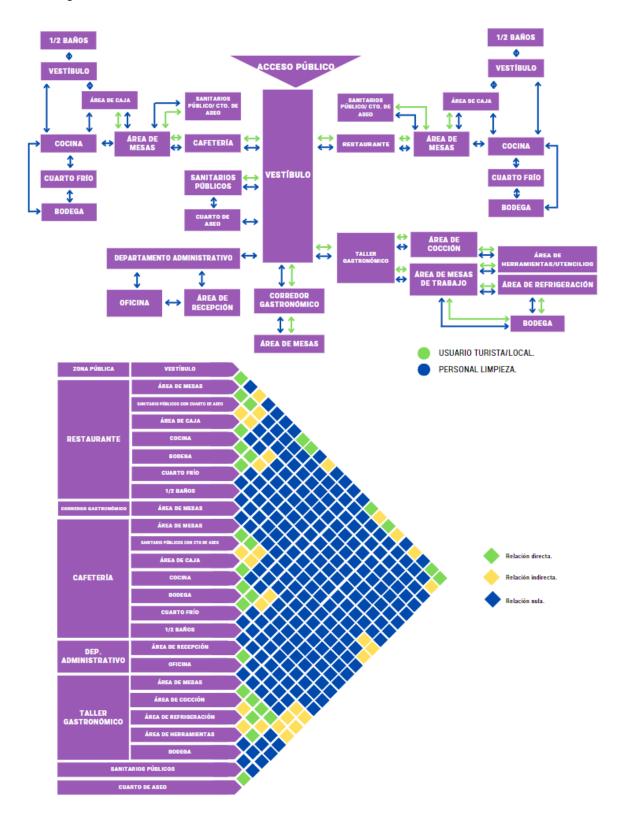


Zona de eventos

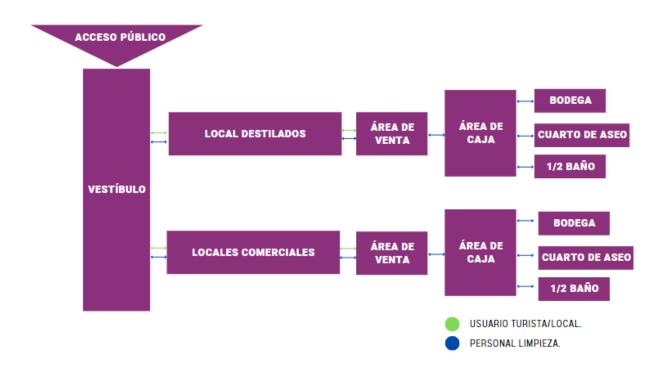




Zona gastronómica

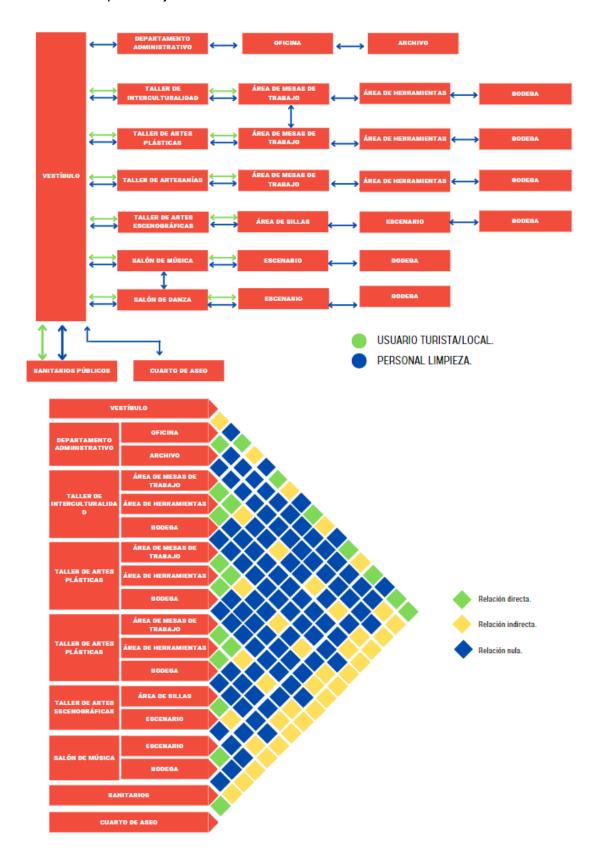


Zona de eventos

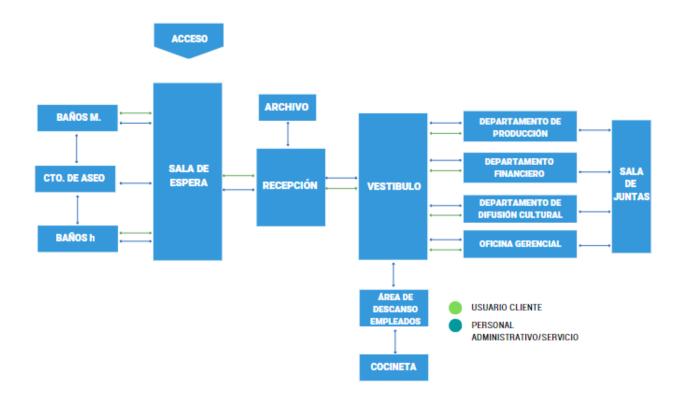




Zona de aprendizaje

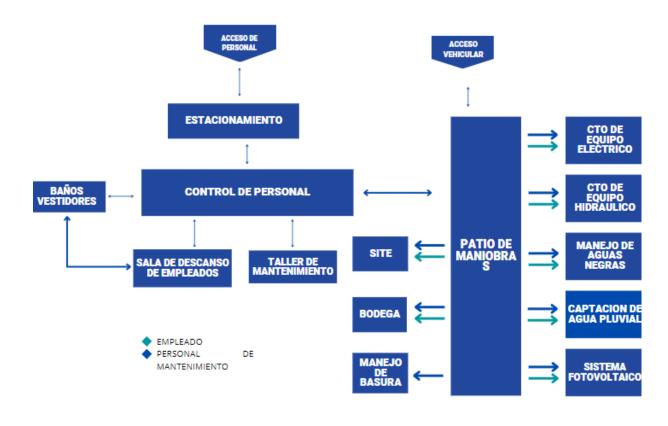


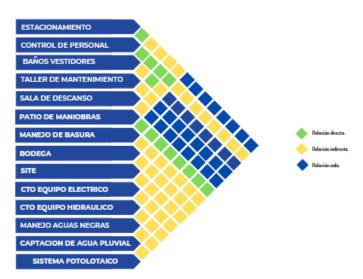
Zona administrativa



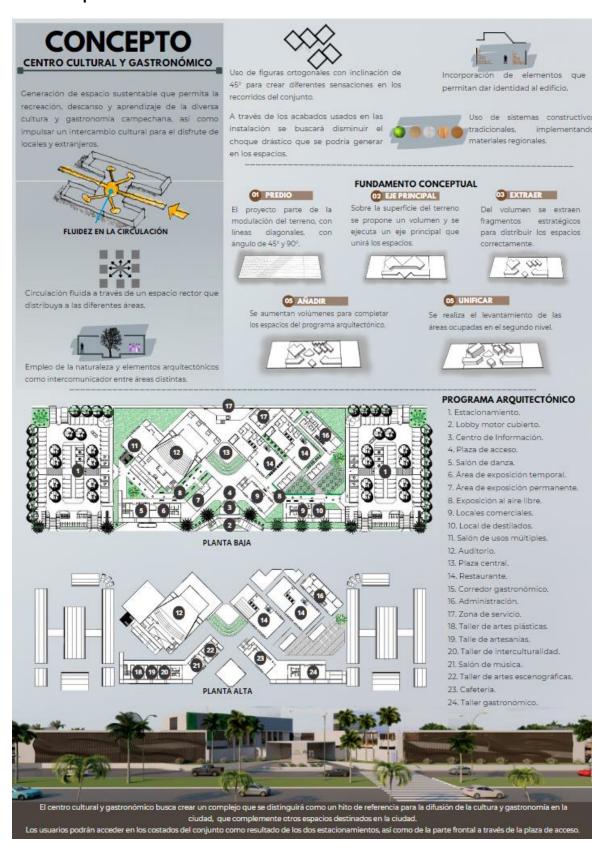


Zona de servicio





4.6 Concepto



CAPÍTULO V Proyecto

5.1 Descripción

Se realizará el diseño de un centro que permita alojar los aspectos culturales y gastronómicos de la ciudad de Campeche, así como integrar cultura extranjera que permita a los locales aprender nuevas experiencias.

El proyecto integra dos estacionamientos divididos a los costados del conjunto. La colindancia hacia la avenida costera funciona como acceso de los usuarios, acceso peatonal y estacionamiento de autobuses, a través de rampas debido a la elevación que se le dio al terreno de un metro y 15 centímetros sobre el nivel de la carretera. La calle Cto. Metropolitano funciona como accesos de servicio.

Los estacionamientos se encuentran techados a través de una estructura que sostiene palma de guano sintética.

La fachada principal del terreno permite observar cómo remate visual un motor lobby techado con una estructura que se une en el centro. De igual forma se observan dos edificios de diferentes a las alturas, teniendo rampas que envuelven el edificio de dos niveles.

En la parte posterior del conjunto se encuentra el área de servicios.

La descripción anterior se observará a través del plano de conjunto, las plantas arquitectónicas, cortes y fachadas.



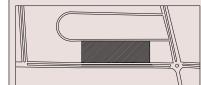
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

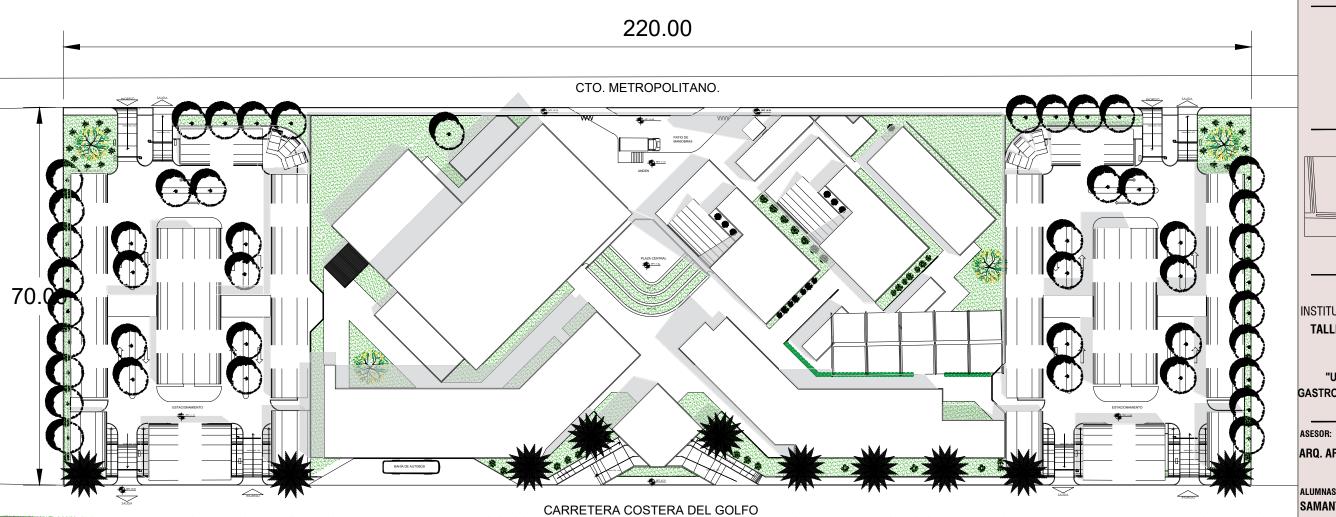
PLANTA DE CONJUNTO

Escala: **1:700**

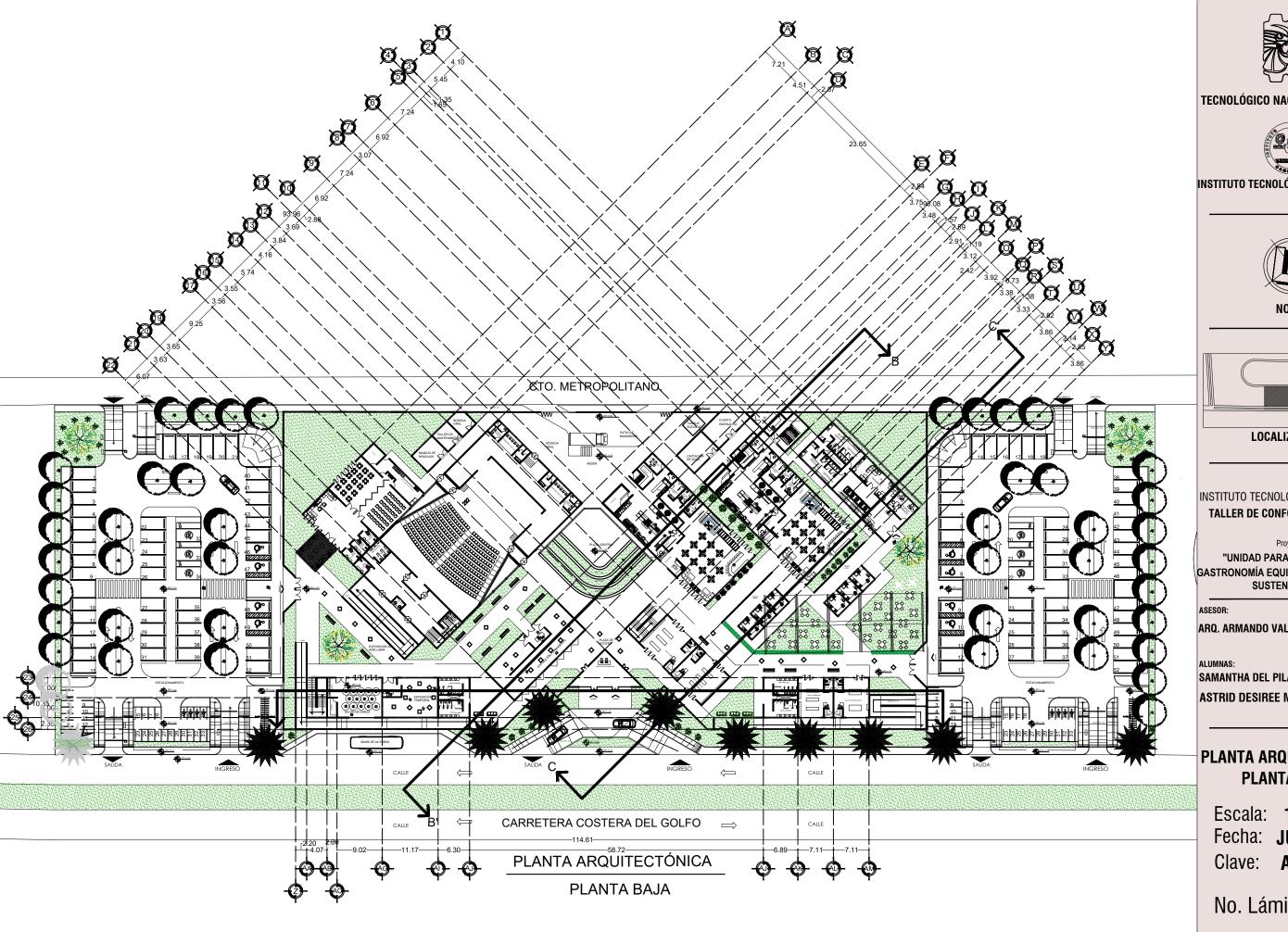
Fecha: JUNIO 2023

Clave: ARQ-01

No. Lámina: 01



PLANTA DE CONJUNTO



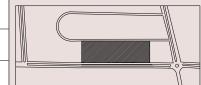


TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE





LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

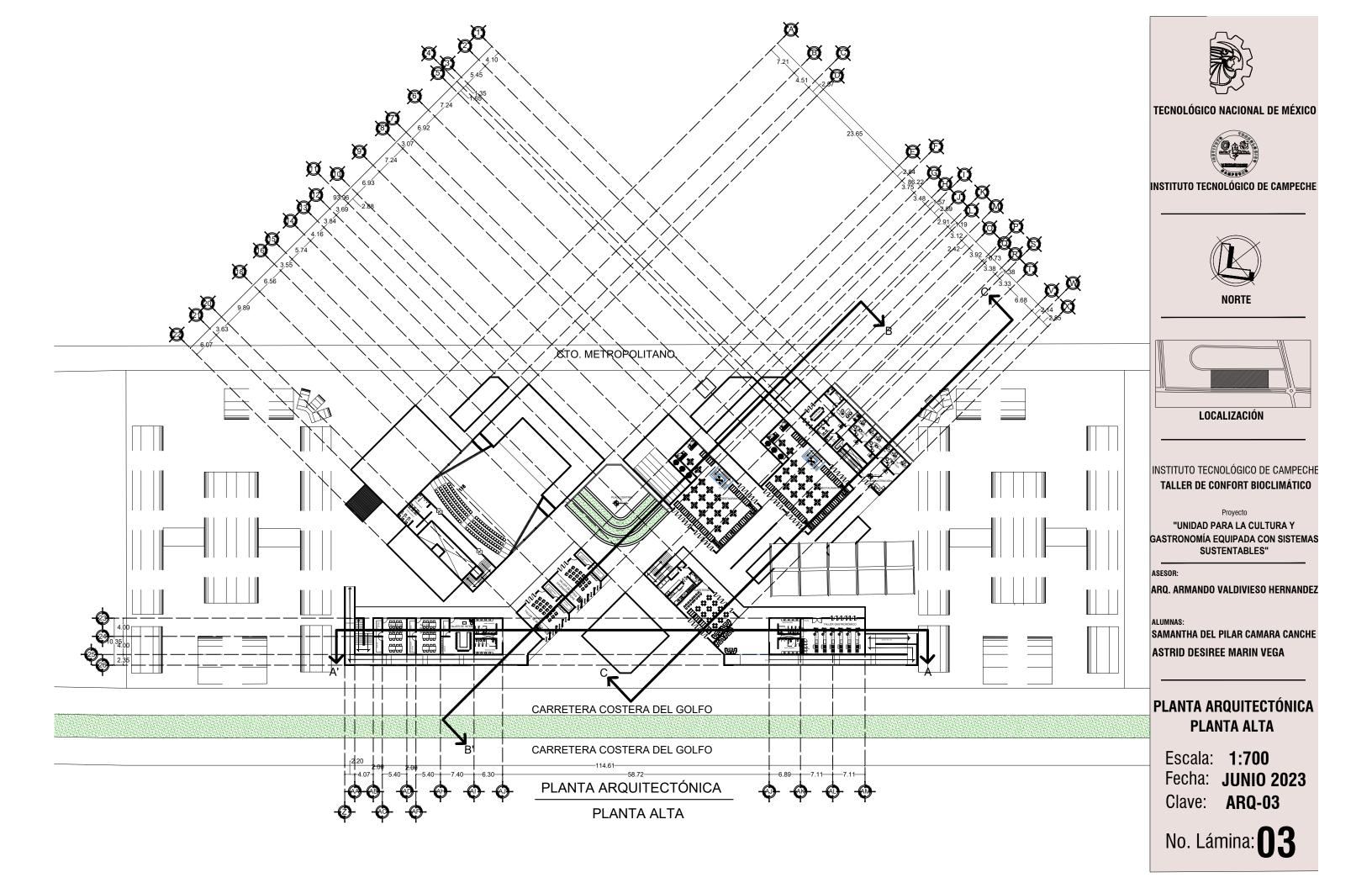
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

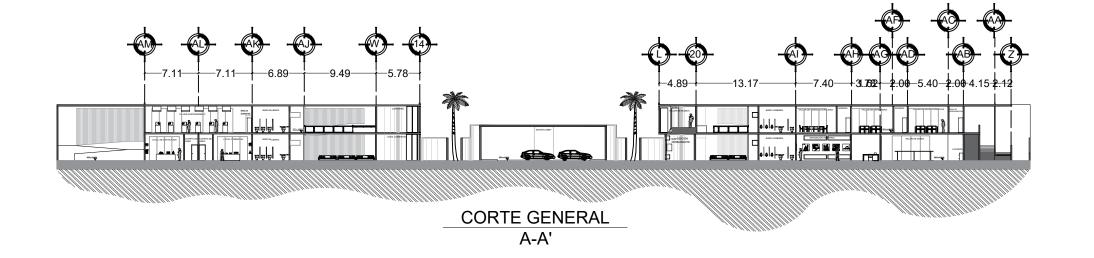
PLANTA ARQUITECTÓNICA **PLANTA BAJA**

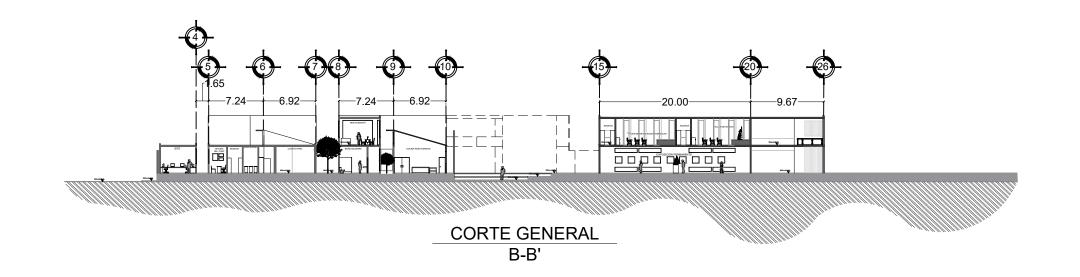
Escala: **1:700**

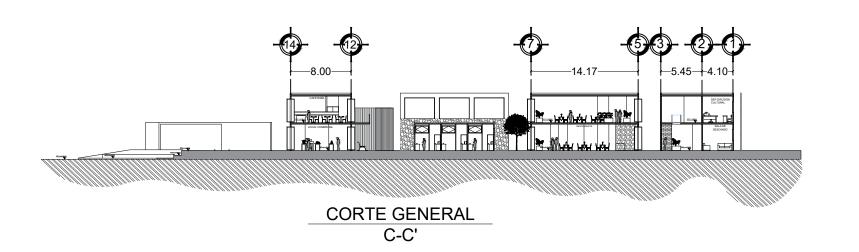
Fecha: JUNIO 2023

Clave: ARQ-02











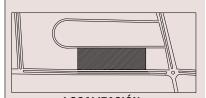
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proved

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

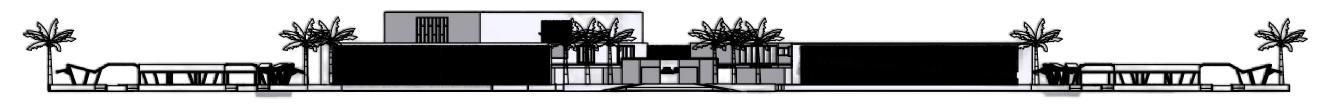
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

CORTES GENERALES

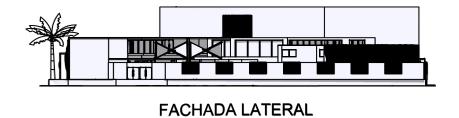
Escala: **1:500**

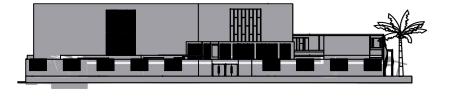
Fecha: JUNIO 2023

Clave: ARQ-04

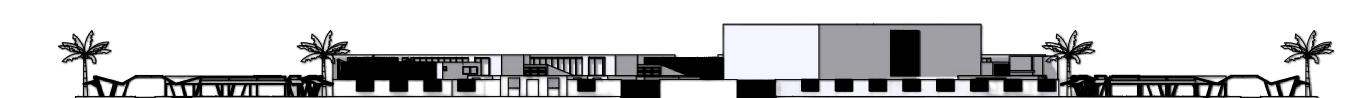


FACHADA FRONTAL





FACHADA LATERAL



FACHADA POSTERIOR



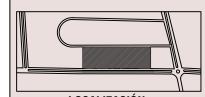
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Provecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

LUMNAS

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

FACHADAS

Escala: **1:500**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: ARQ-05

5.2 Estructura

Se analizarán dos edificios, el primero está destinado al área de comensales del restaurante

de 2 niveles y el segundo es el auditorio.

Para la cimentación se emplearán zapatas aisladas en los edificios de dos niveles y las

zapatas corridas en áreas de un nivel.

Se decidió utilizar marcos de concreto armado para una mejor resistencia a los diferentes

fenómenos que se puedan presentar para que el edificio tenga una mejor estabilidad. Estas

son estructuras formadas por barras horizontales y verticales unidas regiamente en los

nudos. Los sistemas de marcos estructurales transfieren cargas al suelo a través de sus

elementos horizontales (trabes y losas) y elementos verticales (columnas y muros de cargas)

que son resistentes al pandeo.

Sistemas constructivos y estructura para emplear:

Losas nervadas y losas de vigueta y bovedilla para entrepiso y azotea.

Marcos de concreto armado.

5.2.1 Predimensionamiento de elementos estructurales del área de comensales del

restaurante

Cada nivel del área de comensales del restaurante contará con 3.5 m de altura, el claro

máximo entre columnas será de 8.75 m.

Predimensionamiento de la losa nervada

Peralte De La Losa Nervada L= 875 [cm]; es el claro más largo entre ejes de la losa.

La siguiente fórmula es una recomendada por el código de reglamento deconstrucción del

distrito federal mexicano, es para claros mayores de 6 [m] y no mayores de 10 [m].

d≥L/25

Entonces d≥875/25= 35 cm

Se concluye esté método teniendo un resultado del peralte dt2= 35 [cm].

69

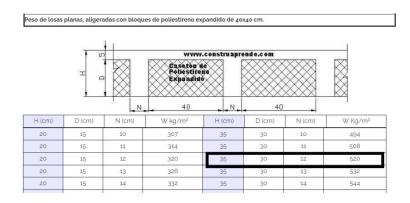


Tabla 6. Tabla de pesos en losas encasetonadas.

Separación máxima entré centros de nervadura e= L∕6= 875/6= 145.8≈146

Se tendrá una losa aligerada nervada, de un peralte (H) de = 35 cm que cuenta con un peralte efectivo (d) de = 30 cm con una capa de compresión (C.C) de = 5 cm monolíticamente con las nervaduras y al ábaco.

El ábaco tendrá un peralte d**e = 26 cm y117 cm** de anchura, adyacentes de cada columna, medido desde el paño de la columna. Cada nervadura que se encuentre al eje de las columnas (A) tendrá un espesor de = 12 [cm]. Los casetones tendrán las dimensiones de 20 (L1) X 40 (L2) X 40 (L3) [cm].

Bajada de cargas

Cálculo de carga total por metro cuadrado en entrepiso y muro divisorio.

MATERIAL	PESO UNITARIO W= KG/M2	
Losa nervada	520 Kg/m2	
Recubrimiento con mortero	32 Kg/m2	
Mosaico	16.62 Kg/m2	
Carga adicional por mortero	20 Kg/m2	
Carga adicional por concreto	20 Kg/m2	
TOTAL	608.62 Kg/m2	

MATERIAL	ESPESOR	PESO VOLUMÉTRICO W= KG/M2	PESO UNITARIO W= KG/M2
Recubrimiento con mortero	0.02	2100	42 Kg/m2
Block	0.12		109.28 Kg/m2
Recubrimiento con mortero	0.02	2100	42 Kg/m2
TOTAL			193.28 Kg/m2

Tabla 7. Carga total por m2 en entrepiso.

Tabla 8. Carga total por m2 en muro divisorio.

La siguiente tabla se obtuvo de las normas técnicas complementarias sobre criterios y acciones para el diseño estructural de las edificaciones, para realizar el cálculo de carga total de entrepiso por m2.

Tabla 6.1 Cargas vivas unitarias, kN/m² (kg/m²)

Destino de piso o cubierta W W_a W_m Observaciones

f) Otros lugares de reunión 0.4 2.5 3.5 5 (bibliotecas, templos, (40) (250) (350)

cines, teatros, gimnasios, salones de baile, restaurantes, salas de juego y similares)

Tabla 9. Cargas vivas unitarias inciso f.

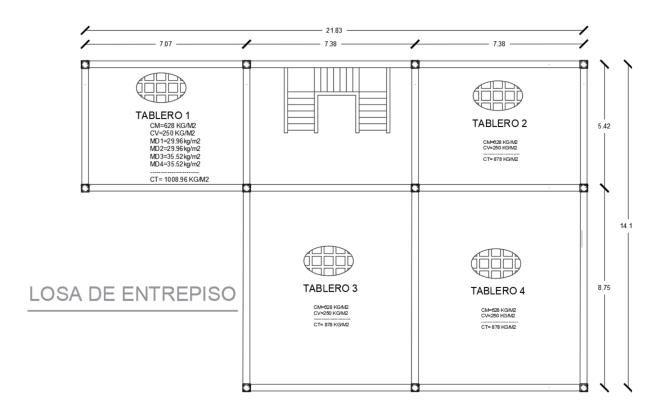


Figura 39. Carga total de entrepiso por m2.

Para poder calcular las cargas totales de la losa de azotea, se obtienen las cargas vivas de las azoteas con una pendiente menor de 5%.

Tabla 6.1 Cargas vivas unitarias, kN/m² (kg/m²)

	Destino de piso o cubierta	W	W _a	$\mathbf{W}_{\mathbf{m}}$	Obser- vaciones
h)	Azoteas con pendiente no mayor de 5 %	0.15	0.7	1.0	4 y 7

Tabla 10. Cargas vivas unitarias inciso h.

Losa de azotea

MATERIAL	PESO UNITARIO W= KG/M2	
Loseta de casetón de poliestireno	520 Kg/m2	
Recubrimiento con mortero	32 Kg/m2	
Mosaico	16.62 Kg/m2	
Carga adicional por mortero	20 Kg/m2	
Carga adicional por concreto	20 Kg/m2	
TOTAL	608.62	

Tabla 11. Carga total por m2 en azotea.

Carga total por m2

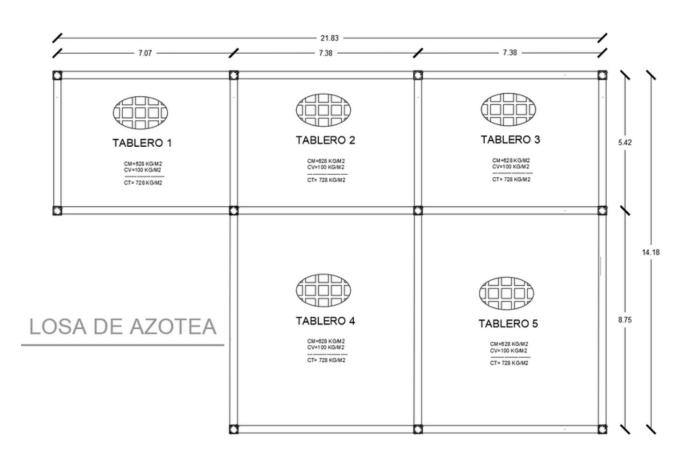


Figura 40. Carga total por m2 en losa de azotea.

Predimensionamiento de trabe de concreto armado.

h= L/10 h= peralte de losa

L= longitud entre ejes h= 8.75 m/10

h= 0.87 cm b= h/3

b= 88/3= 29.33=29cm sería su ancho para trabe.

Peso propio de las trabes, usando las dimensiones de las trabes obtenidas en el predimensionamiento.

Pvol de la trabe concreto b= área de su sección transversal

t=longitud unitaria Ptrabe= Pvol+b+t

Entonces:

Peso trabe de 7.07 m= 288x7.07 = 2036.16 Kg/mL

Peso trabe de 7.38 m= 288 x 7.38= 2125.44 kg /mL

Peso trabe de 5.42 m= 288 x 5.42 = **1560.96 kg/mL**

Peso trabe de 8.75 m= 288 x 8.75= **2520 kg/mL**

Predimensionamiento columna de concreto armado

P servicio =PAN P=1000 kg (m2 x)

Área tributaria= 7.18 x 7.72=55.42 m2 #Nieveles 2

Columna centrada

Área de columna= P serv/0.45f'c Área de columna= 110840kg/((0.45)(210))

Área de columna=1172.91 cm2 1000<1172.91cm2 OK

P serv=(1000kg/m2) (55.42) (2) P serv=110,840 kg

AyB>25cm Lado menor=35cm

117.29cm2/35cm=333.51 Redondeado=35

Columna central =35x35cm

b= L/10 En donde: b= ancho de columna

L= longitud de entrepiso =3.5 b= 3.5m /10

b = 0.35 m = 35 cm.

Por lo que tendremos 35x35 cm en este tipo de columna.

Carga sobre las columnas

Se hará siguiendo el cálculo dado entre las páginas 51-54 del libro "diseño y cálculo de estructuras de concreto para edificios de mediana y gran altura resistentes al temblor, de Vicente Pérez Alamá".

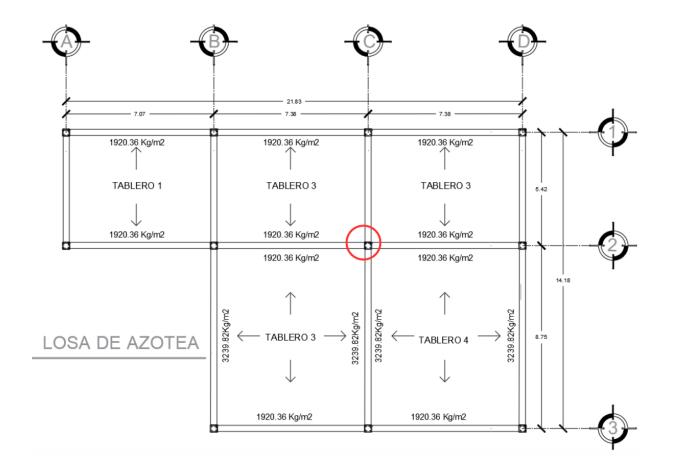


Figura 41. Distribución de carga en columna central.

AZOTEA

TIPO 2: 40 X40 CM SIN MURO

Columnas = (L) (a) (h) (peso volumétrico material) =W

Columnas = (0.40) (0.40) (3.50) (2400) = 1,344 kg

Losa= (sección triangular de la losa) (cantidad de secciones de la losa apoyadas en cada columna) (peso de la losa por m2) = W

Losa= (18.90 m2) (4) (608.62 kg/m2) = **46,011.67 kg**

Trabe= (A) (h) (L) (cantidad de trabes apoyadas sobre la columna) (peso volumétrico material) = W

Trabe = [(0.3) (0.9) (8.75) (1) (576kg)] + [(0.3) (0.9) (7.28) (2) (576kg)] + |(0.3) (0.9) (5.42) (1) (576kg)] = 1,360.8 kg + 1,132.18kg + 842.91 = 3,335.89 kg

Carga sobre columna azotea= 50,690 kg

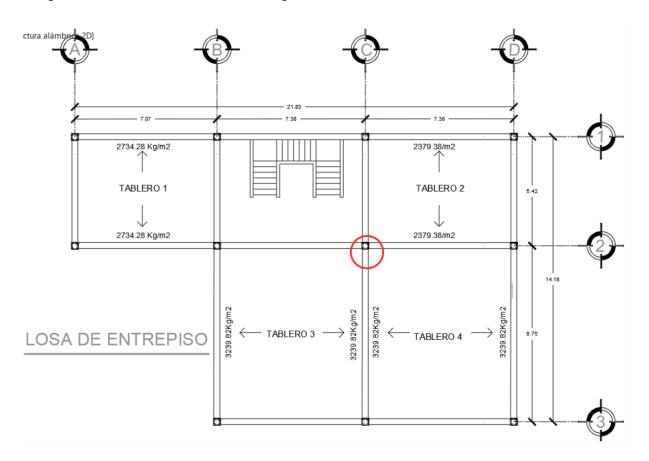


Figura 42. Distribución de carga en columna central de entrepiso.

ENTREPISO

TIPO 2: 40 X40 CM SIN MURO

Columnas = (L) (a) (h) (peso volumétrico material) =W

Columnas = (0.40) (0.40) (3.50) (2400) = 1,344 kg

Losa= (sección triangular de la losa) (cantidad de secciones de la losa apoyadas en cada columna) (peso de la losa por m2) = W

Losa= (18.90 m2) (4) (608.62 kg/m2) = 46,011.67 kg

Trabe= (A) (h) (L) (cantidad de trabes apoyadas sobre la columna) (peso volumétrico material) = W

Trabe = [(0.3) (0.9) (8.75) (1) (576kg)] + [(0.3) (0.9) (7.28) (2) (576kg)] + |(0.3) (0.9) (5.42) (1) (576kg)] = 1,360.8 kg + 1,132.18kg + 842.91 = 3,335.89 kg

Carga sobre columna azotea= 50,690 kg

Cálculo de zapata

Se utilizará la formula:

Pservicio

K*qa

Carga de Servicio	P=	101.38 ton	101,380 kg	TIPO DE SUELO	К	н
Capacidad	Qa=	2.00 kg/cm2	20,000.00 kg/cm2	Muy rigido	1	30CM
admisible	Ů	<u> </u>	, ,	Rigido	0.9	40CM
Coheficiente del	K=	la ta una a di a	0.0			
suelo	K=	Intermedio	0.8	Intermedio	0.8	50CM
Area de Zapata	Az=		6.5 M2	Blando o flexible	0.7	?

Tabla 12. Carga en zapatas.

Tabla 13. Tipo de suelo para zapatas.

DIMENSIONES		RAIZ CUADRADA medida minima x lado		
	а		2.6 M	
	b		2.5 M	
	h	Intermedio	50 CM	

Tabla 14. Dimensiones de zapata.

Acero mínimo en zapatas

	Asim	0.0018	Numero de varillas		Asim	0.0018	Numero de varillas	
Acero Mínimo Lado "a"	а	260	23.4	23.4	Acero Mínimo Lado "b"	а	250	
	h	50			23.4		h	50

Tabla 15. Acero mínimo lado "a".

Tabla 16. Acero mínimo lado "b"

5.2.2 Predimensionamiento de elementos estructurales del auditorio

Diseño estructural de un auditorio para 400 personas, con un área de 958.60 m2.

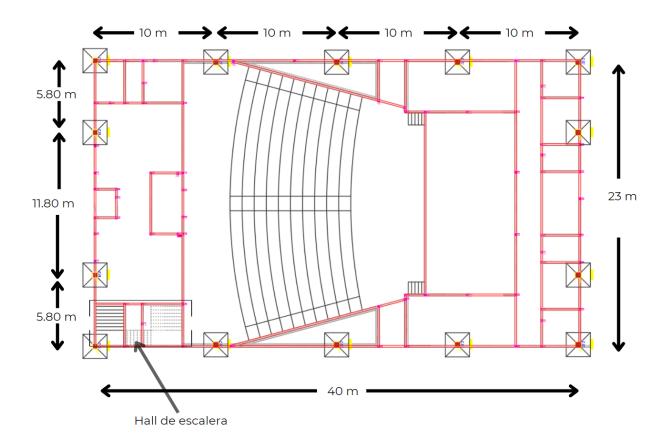


Figura 43. Diseño estructural del auditorio.

Losa de azotea

Estructura de la zona del auditorio datos:

LOSA DE AZOTEA					
Concepto	Espesor (m)	Peso volumétrico (kg/m3)	Peso unitario (kg/m2)		
Impermeabilizante	Según pr	5			
Losa aligerada	0.20	0.20 1500			
Mortero cemento arena	0.02	2100	42		
Plafón ACOUSTIBUILT	0.02	268.5	5.37		
	352.37 kg / m2				

Tabla 17. Losa de azotea para auditorio.

Para poder calcular las cargas totales de la losa de azotea, se obtienen las cargas vivas de las azoteas con una pendiente menor de 5%, obtenido de las normas técnicas complementarias sobre criterios y acciones para el diseño estructural de las edificaciones. Ver tabla 10.

ANÁLISIS DE CARGAS EN LOSA DE AZOTEA					
Carga muerta (kg/m2) Carga viva (kg/m2) Carga Total 1.3 CM + 1.5 CV					
352.37 100.00 608.08					

Tabla 18. Análisis de cargas en azotea para auditorio.

Cargas que se transmiten en bordes

Las losas aligeradas cumplen con la función de transmitir hacia los muros o vigas el peso de los acabados, su mismo peso, el peso de los muebles, personas, etc., unir los otros elementos estructurales (columnas, vigas y muros) para que toda la estructura trabaje en conjunto, como si fuera una sola unidad.

Para calcular la carga que se transmite por metro lineal W sobre los bordes de apoyo que reciben el peso del sistema de la losa aligerada, se aplica la siguiente formula:

W = W a1/2

En donde: W= carga total en kg/m2 a1= Lado menor

Tablero 10.00 x 23.00 m						
a1 (Lado menor a2 (Lado mayor del tablero en m) a2 (Lado mayor del tablero en m) a2 (Lado mayor del tablero en m) a2 (Lado mayor m (Factor a1/a2) W Peso unitario (kg/m2) W (kg/m)						
10	23	0.43	608.08	3040.4		

Tabla 19. Peso en tablero de auditorio.

Sustituimos valores

W = (608.08 kg/m2) (10.00m) / 2

W = 6080.8 kg/m2 / 2

W = 3040.4 kg/m2

Esto quiere decir que el peso que va a recibir las trabes en una sección del marco es de 3,040.40 kg/m2

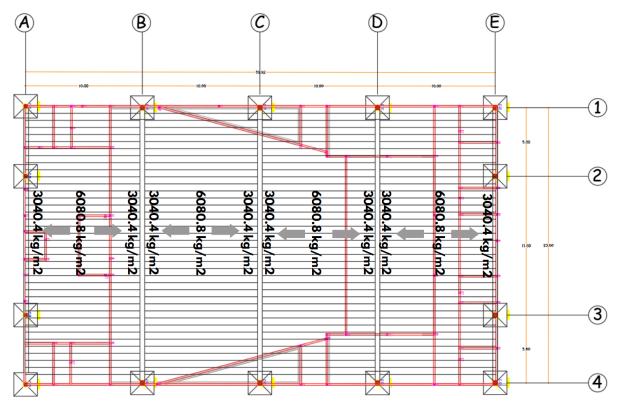


Figura 44. Bajada de cargas en auditorio.

Predimensionamiento de las vigas

Las vigas que reciben mayor peso son las marcadas en los ejes A, B y C, al tratarse de un claro grande se optó por utilizar vigas de acero IPR ya que tiene la función de soportar grandes cantidades de peso en edificios, estacionamientos y naves industriales.

Para poder seleccionar una viga adecuada se utilizan las siguientes expresiones:

Cálculo de momento último:

 $Mu = q \times L2 / 8$

Donde;

q= Cargas uniformes por metro lineal (kg/m)

L= Claro entre ejes

Sustituimos;

Mu = (3040.4 kg/m2) * (23.00 m) (2) / 8

Mu = (3040.4 kg/m2) * (46.00m) / 8

Mu = 139,858.4 kg/m2 / 8

Mu = 17,482.3 kg / m2

Cálculo del esfuerzo admisible (Fb)

Asumimos que la sección es compacta, es decir las alas deben estar unidas en forma continua a un alma o almas. Seleccionamos el acero A36 y obtenemos de él que su

Fy = 2,530 kg/cm2.

 $Fb = 0.66 \times Fy$

Sustituimos;

Fb= 0.66 x 2,530 kg/cm2

Fb= 1,669.80 kg/cm2

a) Calculo del módulo resistente W

W= Mu/ Fb

Sustituimos; convirtiendo también los kg a cm

W= (17482.3 kg/m) (100) / 1,669.80 kg/cm2

W= 1010.96 cm3

Teniendo este resultado, buscamos en las tablas y especificaciones para perfiles metálicos y el módulo de resistencia debe ser mayor al calculado. En este caso se opta por usar el perfil con la designación: IPR W36 X 194; Peralte (d): 0.927 m; Patín (b): 0.308 m; Peso: 288.7 kg/m.



Tabla 20. Perfiles IPR.

Predimensionamiento

Para el predimensionamiento y diseño de las columnas, se usa el método del ASI, lo primero que requiere este método es obtener un metrado de cargas.

Metrado de cargas.

Descripción	Peso unitario (kg/m2)	
Losa de azotea	352.37	
Viga de acero	1,077.2	
Carga muerta	1429.60	
Carga viva	100	

Tabla 21. Metrado de cargas.

Para el esto es indispensable tener la carga total en kg/m2 de la viga de acero, Para convertir kg/m a kg/m2 en una viga IPR, se necesita dividir el valor en kg/m por el ancho de la viga en m.

288.7 kg/m / 0.268 m = 1,077.2 kg/m 2

Mayorar cargas.

Se utiliza combinaciones básicas:

1.4 CM x Área de fluencia x Número de niveles sobre columna.

$$(1.4) (1429.60) (33.66) (2) = 134,737.77 \text{ kg}$$

1.3 x CM x Área de fluencia x Número de niveles sobre columna + 1.5 CV x Área de fluencia x Número de niveles sobre columna.

$$= 125,112.87$$
kg $+ 10,098$ kg $= 135,210.87$ kg

Se toma como carga para aplicar a la columna la mayor, siendo así P= 135,210.87 kg.

Predimensionamiento.

En la bibliografía "Diseño de concreto armado" del Ingeniero Roberto morales, se nos muestra la siguiente fórmula para el predimensionamiento de una columna:

$$bD = P / n x f'c$$

Donde:

bD= Dimensiones de la columna. P= Carga total que soporta la columna.

f'c= Resistencia del concreto. n= coeficiente sísmico que depende del tipo de columna.

Para poder hallar el coeficiente que vamos a utilizar, tenemos que analizar qué tipo de columnas tenemos en nuestro proyecto, para esto es la siguiente tabla elaborada después del sismo de Tokachi, Japón en 1968.

Donde: PG= Cargas por gravedad (CV+ CM)

Nuestra columna se trata de C2, columna extrema en pórtico interior.

Sustituimos la primera formula, y obtenemos;

bD= 3,219.30 cm2 bD=
$$\sqrt{3}$$
, 219.30

bD= 54.7 cm lo que nos deja una columna de 55 x 55 cm

Cálculo de peso de muros.

Determinación de peso y cargas unitarias de los muros perimetrales del auditorio:

Tipo de muro: Perimetral no cargador de block.

Área de tablero = 10.00 m x 23.00 m= 230.00 m2.

Altura 12.80 m.

		Tak	olero 10.00 x 2	3.00		
Material	Rec. pasta	Block	Rec. pasta	Panel acústico madera	Carga W (kg/m2)	W.h (kg/m) h = 12.80
Espesor	0.02 m	0.15m	0.02m	0.16 m	42.00	
P.	2100	834.00	2100	782.00	+42.00	
Volumétrico	kg/m2	kg/m2	kg/m2	kg/m2	+12.50	2835.2
W kg/m2	42 kg/m2	125 kg/m2	42 kg/m2	12.5 kg/m2	+12.50 +125.00= 221.5 kg/m2	kg/m

Tabla 22. Carga unitaria en muros perimetrales de auditorio.

Predimensionamiento de zapatas

Cálculo de área de zapata.

Para ello se utiliza la siguiente expresión;

Az= P columna / q adm Donde; Q Adm= Capacidad portante del suelo.

El peso que carga la columna se calculó anteriormente, con ello sustituimos valores;

Az = 135,210.87 kg / 1.5 kg/cm2 Az = 90,140.58 cm2

Lo que equivale a 9.14 m2. Para obtener sus dimensiones, se le saca la raíz cuadrada. A y B= $\sqrt{90}$, 140.58

A = 3.00 m B = 3.00 m

Altura de zapata.

Como predimensionamiento se da un valor de 0.65 metros de altura, para evitar que la carga que viene de la columna genera punzonamiento. O que la columna se hunda al fallar la fuerza de corte. H= 0.65 m.

Acero de zapata.

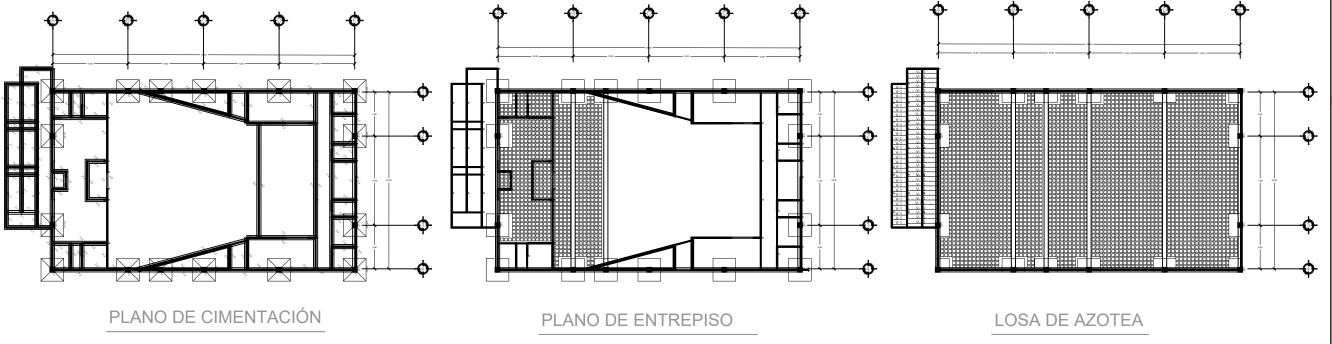
La norma menciona que el acero mínimo que debe de llevar la zapata es de:

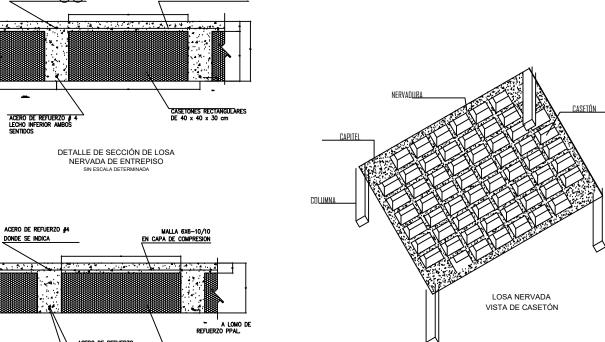
As min= 0.0018 x B x H

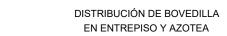
As min= 0.0018 x 300 cm x 65 cm

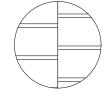
As min= 35.10 cm2

Si consideramos varillas de 3/4" estas tienen un área de sección transversal de 2.65 cm2, lo que nos lleva a asumir que nuestra zapata contará con 11 varillas de 3/4".









CUADRO DE VIGAS

2.10

2.40

2.60

2.70 3.20

3.35

3.50

3.75

3.85

4.00

4.60

4.75

5.00

6.90

CLAVE LONGITUD

V-1

V-2

V-3

V-4

V-5

V-6

V-7

V-8

V-9

V-10

V-11

V-12

V-13

V-14

CANTIDAD

59 PZS

440 PZS

2 PZS

2 PZS

36 PZS

2 PZS

52 PZS

20 PZS

14 PZS

47 PZS

20 PZS

3 PZS

8 PZS

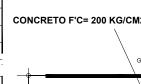
34 PZS

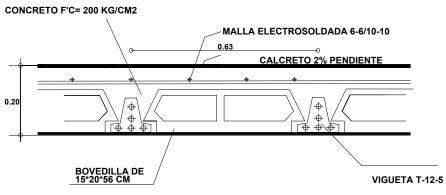


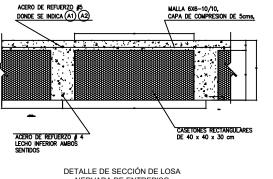


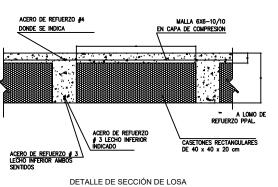
6-6/10-10 FY= 6000 /IGUETA PREFABRICADA T-12-5 Y BOVEDILLA POLIESTIRENO CONVITEC 13X127X64CM













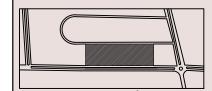
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE **TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO**

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

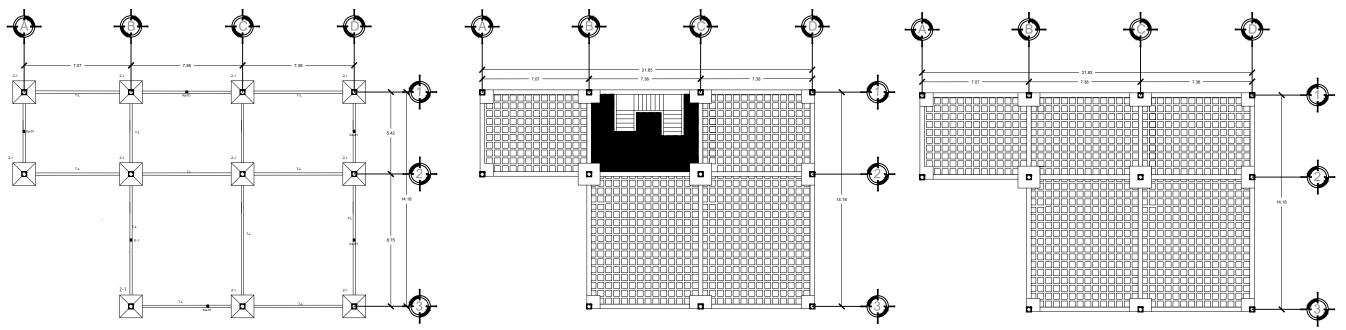
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

PLANTA ESTRUCTURAL AUDITORIO

Escala: **1:500**

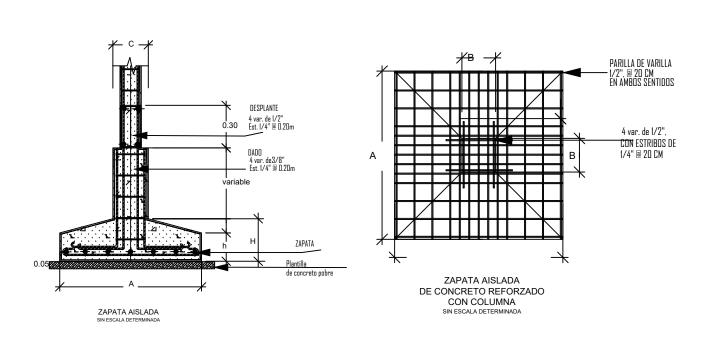
Fecha: JUNIO 2023

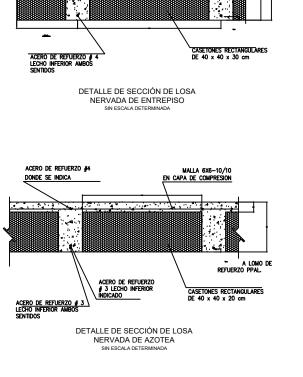
Clave: EST-01

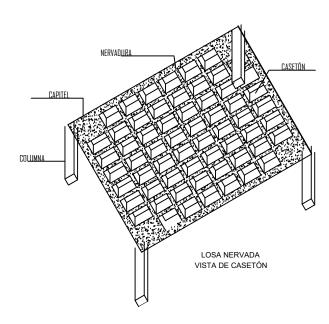


PLANO DE CIMENTACIÓN LOSA DE ENTREPISO

LOSA DE AZOTEA









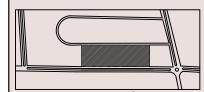
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE **TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO**

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

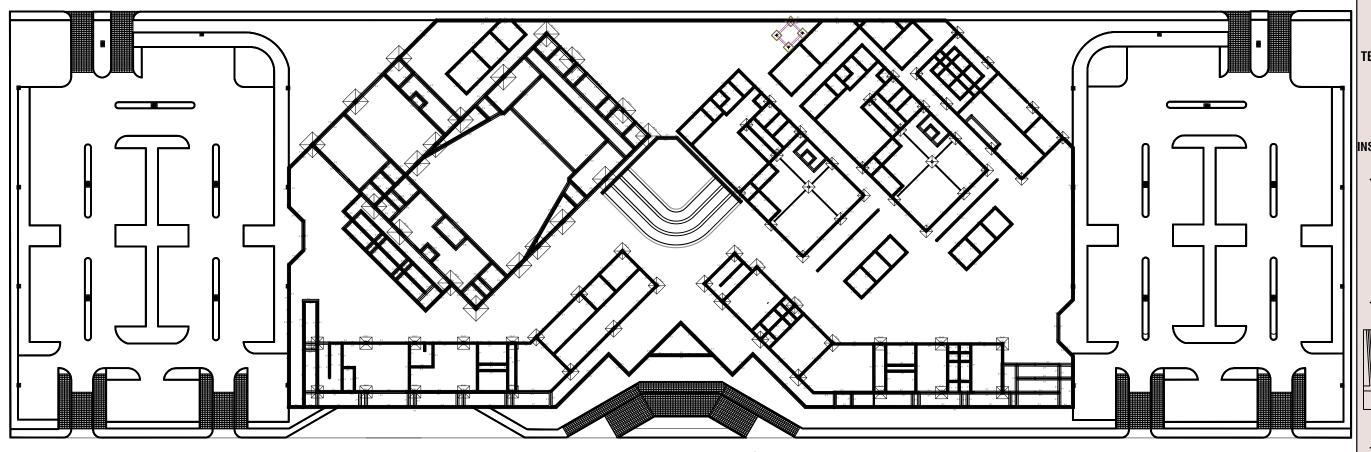
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

PLANTA ESTRUCTURAL ÁREA DE COMENSALES

Escala: 1:250

Fecha: JUNIO 2023

Clave: EST-02



PLANO DE CIMENTACIÓN

Isométrico de la conexión de vigas de acero

a columnas.

Soldadura de bisel

de 5 mm de espesor.

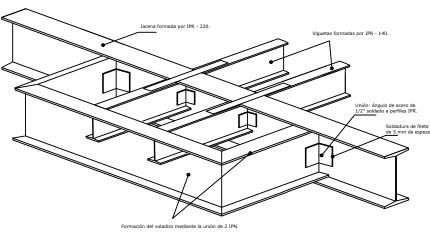
Unión: ángulo de acero de

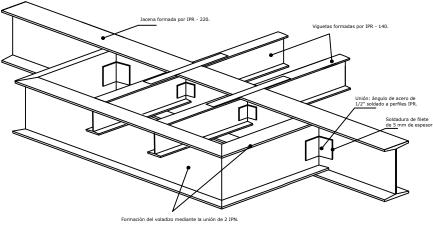
1/2" soldado a perfiles IPR.

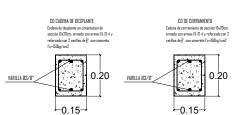
Detalle ángulo de acero de

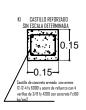
1/2" soldado a perfiles IPR.

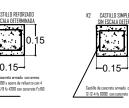
Detalle de voladizo de perfiles metálicos.

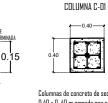


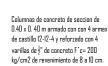














Detalle placa de acero de 1/2"

soldada a perfiles IPR.

Dado de concreto de sección de 0.50 x 0.50 x 0.75 m, armado con 6 armex de cadena 15-12-4 y refrozado con 6 varillas de $\frac{1}{7}$ ", de concreto F'c= 200 kg/cm2 de revenimiento



Trabe principal de Acero, perfil IPR de acero A-36

Perfil IPR de 75 X 75 cm

de acero A-36 con una

fy=4,200 kg/cm2.

Unión: Placa de acero de 1/2"

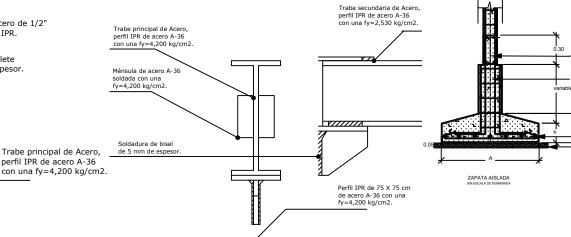
soldada a perfiles IPR.

Soldadura de filete

de 5 mm de espesor.

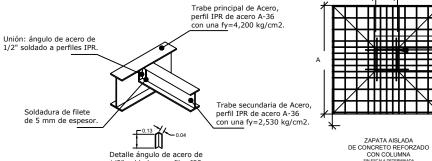
Dado de concreto de sección de 0.65 x 0.65 x 0.95 m. armado con 4 armex de cadena 15-12-4 y refrozado con 4 anillos de alambron, de concreto F´c= 200 kg/cm2 de revenimiento de 8 a 10 cm.

Conexión de vigas de acero a columnas.



Detalle conexión trabes secundariasa trabes principales.

1/2" soldado a perfiles IPR.



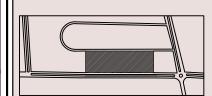
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE **TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO**

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

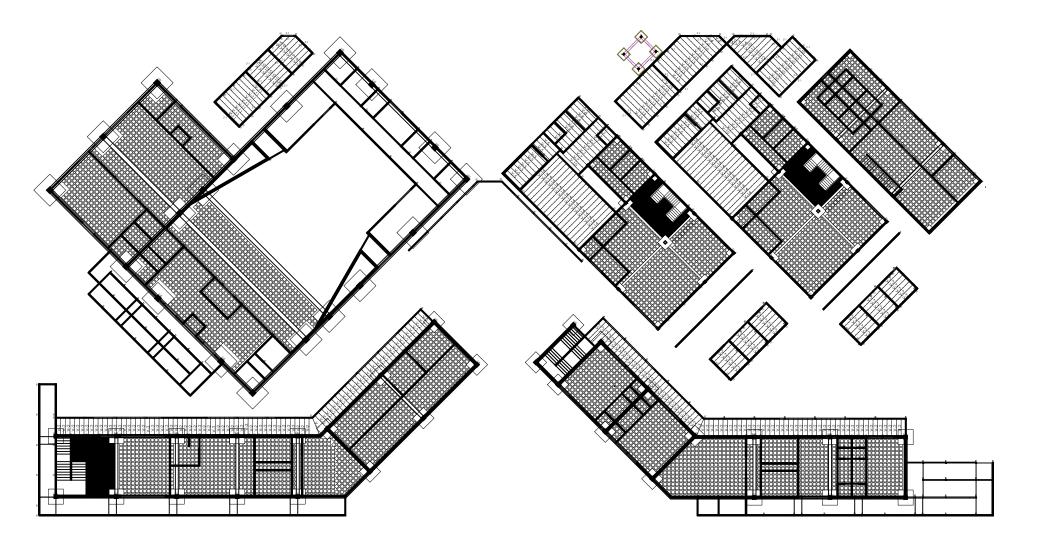
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

PLANO DE CIMENTACIÓN

Escala: **1:620**

Fecha: JUNIO 2023

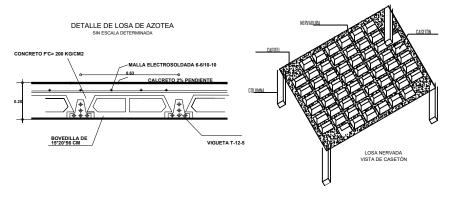
Clave: EST-03

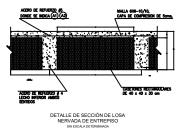


PLANTA ESTRUCTURAL PLANTA BAJA

CUADRO DE VIGAS		
CLAVE	LONGITUD	CANTIDAD
V-1	2.10	59 PZS
V-2	2.40	440 PZS
V-3	2.60	2 PZS
V-4	2.70	2 PZS
V-5	3.20	36 PZS
V-6	3.35	2 PZS
V-7	3.50	52 PZS
V-8	3.75	20 PZS
V-9	3.85	14 PZS
V-10	4.00	47 PZS
V-11	4.60	20 PZS
V-12	4.75	3 PZS
V-13	5.00	8 PZS
V-14	6.90	34 PZS











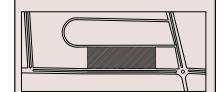
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE
TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyect

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

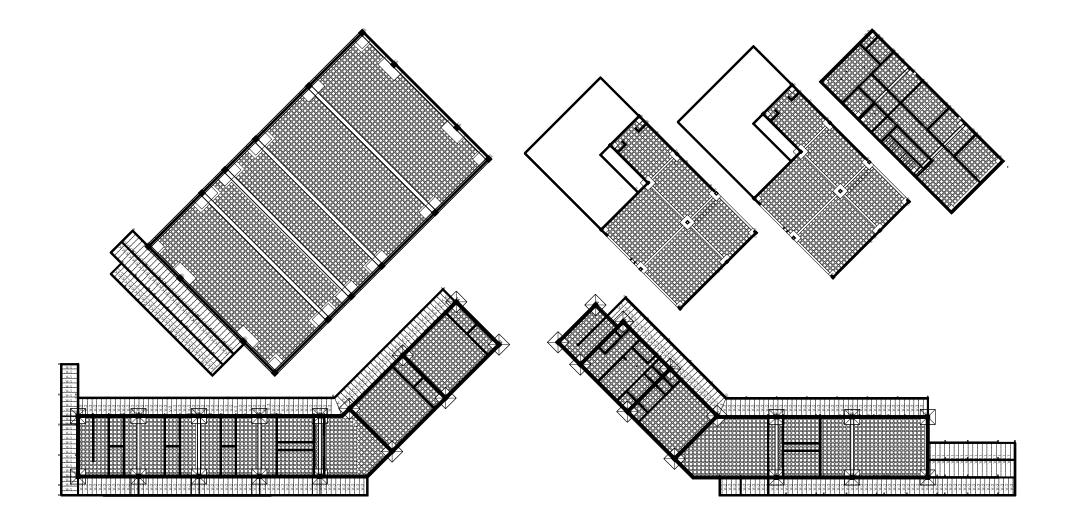
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

PLANTA ESTRUCTURAL PLANTA BAJA

Escala: **1:500**

Fecha: JUNIO 2023

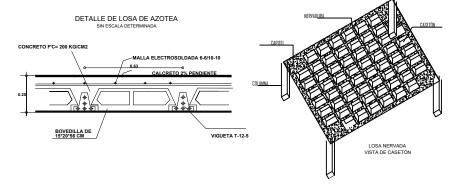
Clave: EST-04

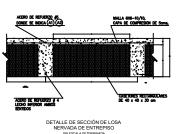


PLANTA ESTRUCTURAL PLANTA ALTA

	CUADRO DE VIGAS		
CLAVE	LONGITUD	CANTIDAD	
V-1	2.10	59 PZS	
V-2	2.40	440 PZS	
V-3	2.60	2 PZS	
V-4	2.70	2 PZS	
V-5	3.20	36 PZS	
V-6	3.35	2 PZS	
V-7	3.50	52 PZS	
V-8	3.75	20 PZS	
V-9	3.85	14 PZS	
V-10	4.00	47 PZS	
V-11	4.60	20 PZS	
V-12	4.75	3 PZS	
V-13	5.00	8 PZS	
V-14	6.90	34 PZS	











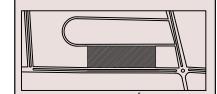
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE
TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Provect

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

PLANTA ESTRUCTURAL PLANTA ALTA

Escala: **1:500**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **EST-05**

5.3 Instalación hidráulica

Este proyecto tiene como fin principal conseguir un consumo racional del agua, aprovechando la reutilización del agua pluvial.

El sistema de abastecimiento de agua será por gravedad a través de un tanque elevado para evitar la falta repentina de agua en el inmueble o las bajas presiones.

El centro cultural y gastronómico utilizará únicamente agua captada, la cual tendrá un proceso de filtración para su uso diario

El sistema inicia con la captación de agua pluvial la cuál será tratada por medio de Filtro de Flujo Ascendente Up-Flo, una vez tratada será almacenada en una cisterna. A partir de la cisterna, por medio de una bomba hidroneumática se conducirá al taque elevado. Del tanque elevado se distribuirá el agua a los diferentes muebles que componen el centro.

Es importante mencionar que el centro contará con una capacidad determinada, por lo que sólo se captará lo suficiente para el funcionamiento adecuado de los sistemas.

Reglamentación utilizada

El suministro y dotación de agua mencionado a continuación se rige de lo establecido en Las Normas Técnicas Complementarias para el Diseño y Ejecución de Obras e Instalaciones Hidráulicas (Sección 2, 1.2.1. sistemas de agua Potable.).

De la misma forma se realizó conforme a los lineamientos establecidos en el Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal y en las Normas de Diseño de Ingeniería del Instituto Mexicano del Seguro Social relativas a instalaciones hidráulicas.

Asimismo, se siguieron las recomendaciones indicadas en el Manual de Instalaciones Hidráulica, Sanitaria, Gas, Aire comprimido y Vapor del Ing. Sergio Zepeda C.

Dotación y reserva

Derivado de la dotación obtenida se realiza el siguiente cálculo:

Zona de eventos= 5,200 Lts/día

Zona de aprendizaje= 2,700 lt/día

Zona gastronómica= 8, 400 lt/día

• Zona comercial= 200 lt/día

Zona administrativa= 1,400 lt/día

Dotación total= 17, 900 lts/día

Dotación total x 3 días de reserva

(17,900 lts/día) (3 días) = 53,700 lts

Dotación total con 3 días de reserva= 53, 700 lts

Capacidad de cisterna

Aunado al cálculo de la dotación con reserva de 3 días se realiza el cálculo para 20% extra como protección contra la pérdida de agua en el proceso del tratado de agua.

20% de pérdida= 10, 740 lts

Total, de litro+20% de pérdida= 53, 700 lts+10 740 lts= 64, 440 lts.

Considerando el volumen de agua que alojará la cisterna se propone las siguientes dimensiones:

64, 440 lts= 64.44 m3

• Ancho= 5m

• Longitud= 5m

• Altura= 3

Total 75 m3.

Tanque elevado

Para el cálculo del área del taque elevado se considerará la dotación de 1 día ya que en la cisterna permanecerá el resto de la dotación.

Dotación total = 17, 900 lts/día.

Considerando el volumen de agua que alojará la cisterna se propone las siguientes dimensiones:

17,900 lts = 17.90 m3

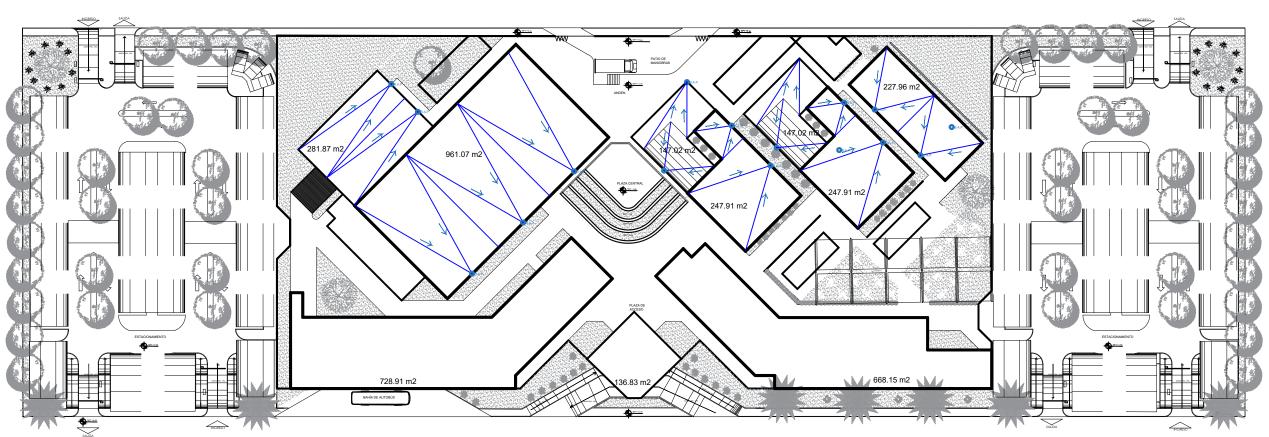
- Ancho= 3.5
- Longitud= 3m
- Altura= 2

Sistema de captación pluvial

Captar los escurrimientos pluviales por medio del sistema de drenaje del edificio y descargar el agua en el sistema de tratamiento que se realizará a través del Filtro de Flujo Ascendente Up-Flo®, y luego será almacenada en Tanques de Tormentas/cisternas.

El Up-Flo® pulirá el agua de lluvia retirando la carga contaminante que es arrastrada durante la tormenta, removiendo metales, materia orgánica, aceites y nutrientes con un tamaño de partícula menor a 20 micras.

La recolección de aguas pluviales, instalada en plantas superiores, aprovechan la gravedad para su distribución.



PLANTA DE CONJUNTO

BAJANTES PLUVIALES



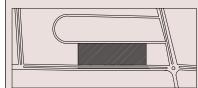
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Provec

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

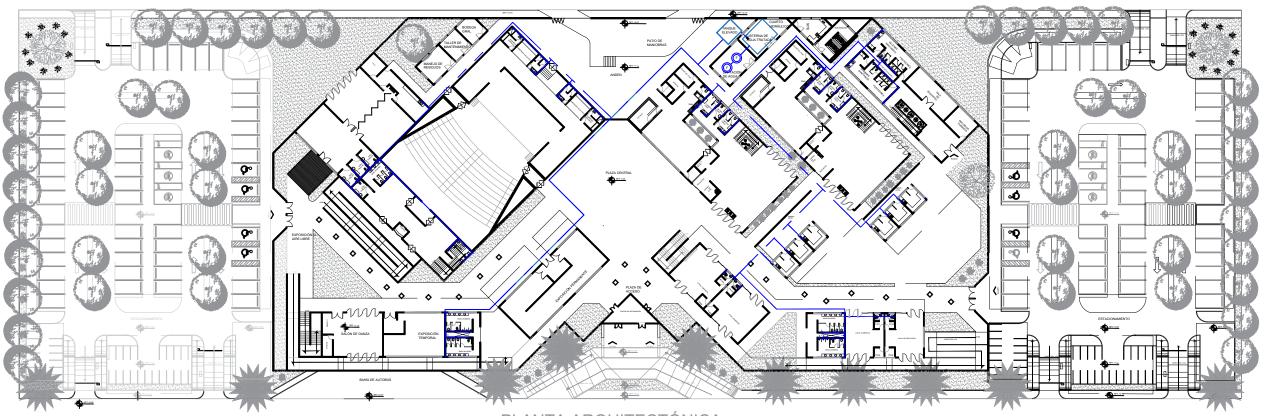
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE ASTRID DESIREE MARIN VEGA

PLANTA DE CONJUNTO BAJANTES PLUVIALES

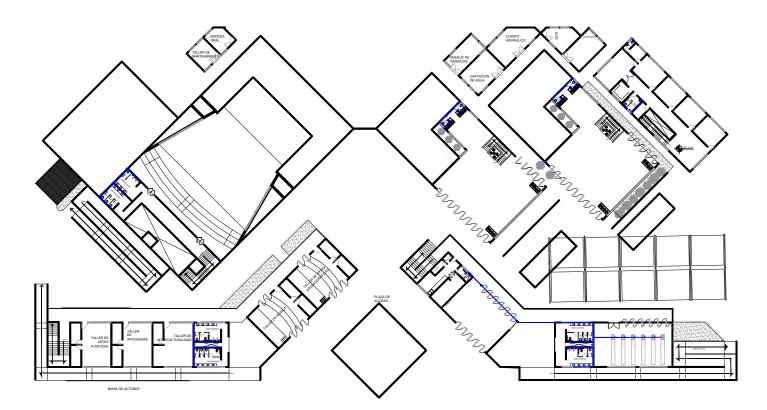
Escala: **1:680**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: PLUV-01



PLANTA ARQUITECTÓNICA PLANTA BAJA



PLANTA ARQUITECTÓNICA PLANTA ALTA









Proyecto

LOCALIZACIÓN

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

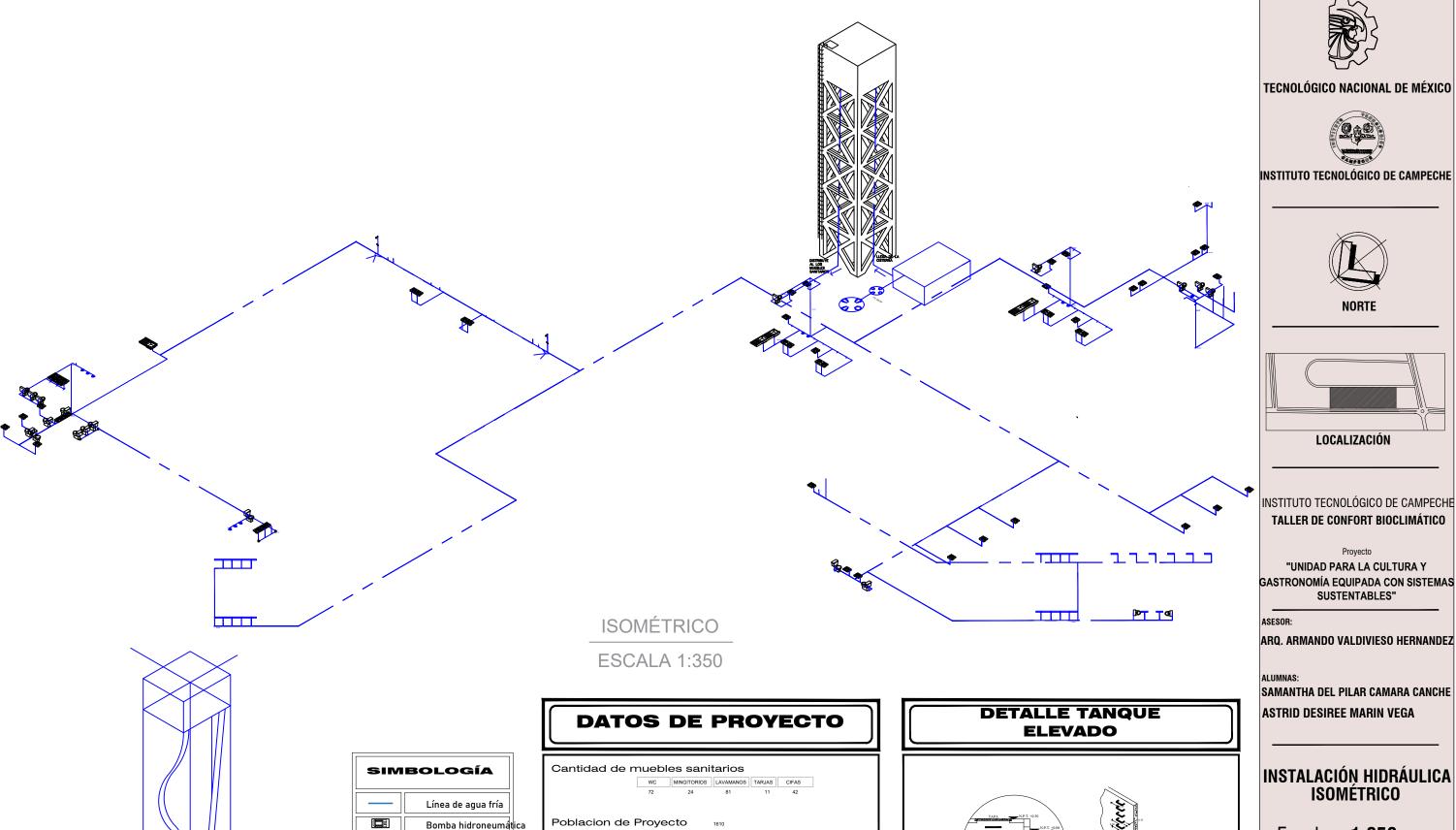
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

INSTALACIÓN HIDRÁULICA **PLANTA BAJA Y ALTA**

Escala: **1:680**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: HID-01



SAF

BAF

(F)

Sube agua fría

Baja agua fría

Tanque elevado

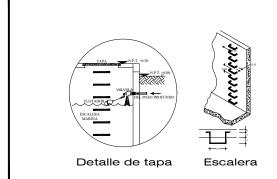
Cisterna

Filtros

Dotacion

Tanque elevado

17, 900L= 17.9M3 ANCHO=3.5M LONGITUD= 3M ALTURA 2M



Sin escala determinada

INSTALACIÓN HIDRÁULICA **ISOMÉTRICO**

NORTE

LOCALIZACIÓN

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y

SUSTENTABLES"

Escala: **1:350**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: HID-02

5.4 Instalación sanitaria

Con el fin de contribuir al entorno ambiental se realiza la separación de aguas grises y aguas negras, contemplando que las aguas grises abarcan los desechos de los lavamanos, regaderas y tarjas.

Para las aguas negras se considera el desecho de los inodoros y los mingitorios.

Las aguas grises serán tratadas a través de plantas de tratamiento para su reutilización, de igual forma las aguas negras serán tratadas por medio de un biodigestor, pero su destino serán franjas de infiltración que llevarán el agua al subsuelo.

Las cocinas contarán con trampas de grasas con el objetivo de interceptar grasas y jabones o espumas que estén presentes en los fluidos para evitar la contaminación del agua.

En zonas externas o en planta baja se colocarán registros a cada 6 m.

Reglamentación utilizada

La instalación sanitaria se diseñará de acuerdo con:

NOM-001-SEMARNAT-2010: Establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales en aguas y bienes nacionales.

NOM-002-SEMARNAT-1996: Establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales en sistemas de alcantarillado urbano o municipal.

NOM-004-CONAGUA-1996: Establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales tratadas en cuerpos receptores de agua.

NOM-008-ENER-2011: Establece los criterios para el uso eficiente de energía en instalaciones de agua caliente sanitaria.

NOM-009-CONAGUA-2011: Establece los criterios para el diseño, construcción, operación y mantenimiento de sistemas de tratamiento de aguas residuales.

Aguas grises

BIOSISTEC-PAK es una división de plantas de tratamiento de aguas residuales para aplicación en tratamiento de bajos caudales y son una alternativa para sanear descargas de agua residual dando cumplimiento a las normas para descarga en cuerpo receptor, así mismo brinda la alternativa para obtener agua con calidad de reúso en alguno de los equipos, para riego de áreas verdes.

Se elige el tipo:

SERIE ANR-LA-PLUS: Proceso anóxico, acoplado a un proceso aerobio de lodos activados aireación convencional, sedimentación secundaria, biofiltro de pulimiento empacado con soporte sintético y sistema de desinfección por contacto con pastillas de hipoclorito de calcio. Los sistemas de purga y retorno de lodos son controlados manual o automático, el sistema de aireación es por medio de un soplador centrifugo regenerativo. Las plantas son diseñadas para una operación sencilla y a la vez la calidad de agua tratada sea de acuerdo con los parámetros de descarga para agua tratada indicados por la norma oficial mexicana.

**Ilearios comercios v

MODELO	Caudal (m3/dia)	* Usuarios vivienda	**Usarios comercios y escuelas	Potencia instalada H
		SERIE AN-ES		
ANS-ES-7.5	7	58	175	N/A
ANS-ES-10.5	10.5	70	265	N/A
ANS-ES-14.0	14	90	350	N/A
ANS-ES-17.5	17.5	145	435	N/A
	SERIE	L EANR-LA ESTÁ	l NDAR	
ANR-LA-7.5	7.5	55	215	0.33
ANR-LA-11.5	11.5	85	320	0.5
ANR-LA-15	15	140	480	0.5
	I con una bomba sumerg	jible (no incluida), el siste	as purgas de lodos prima ema trabaja semiautomatio	•
		RIE ARE-LA PI	LUS	
ANR-LA-7.5	7.5	55	215	0.33
ANR-LA-11.5	11.5	85	320	0.5
ANR-LA-15	15	140	480	0.5
secundario se realizan e automatica y manual.	n forma automatica por r		r aerobio y las purgas de naticos incluidos. ⊟ sister	

Tabla 23. Capacidad de los equipos de la planta de tratamiento de aguas grises.

Aguas negras

El biodigestor auto limpiable Rotoplas es un equipo para el tratamiento primario de aguas negras y grises para su descarga a suelo (pozo de absorción o infiltración) o drenaje. Tiene sistema de autolimpieza para purga de lodo, sin necesidad de usar equipo especial. Utiliza un filtro anaerobio interno que aumenta la eficiencia de tratamiento del agua, no requiere de electricidad para su funcionamiento o algún producto químico para tratar el agua. Fabricado con hdpe de una sola pieza (polietileno de alta densidad).

Capacidades				
Capacidad	RP-600 600 L	RP-1300 1300 L	RP-3000 3 000 L	RP-7000 7 000 L
Nº de usuarios zona rural* (aportación diaria 130 L/usuario)	5	10	25	60
Nº de usuarios zona urbana* (aportación diaria 260 L/usuario)	2	5	10	23
Nº de usuarios oficina* (aportación diaria 30 L/usuario)	20	43	100	233

Tabla 24. Capacidades de biodigestor.



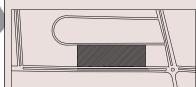




INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

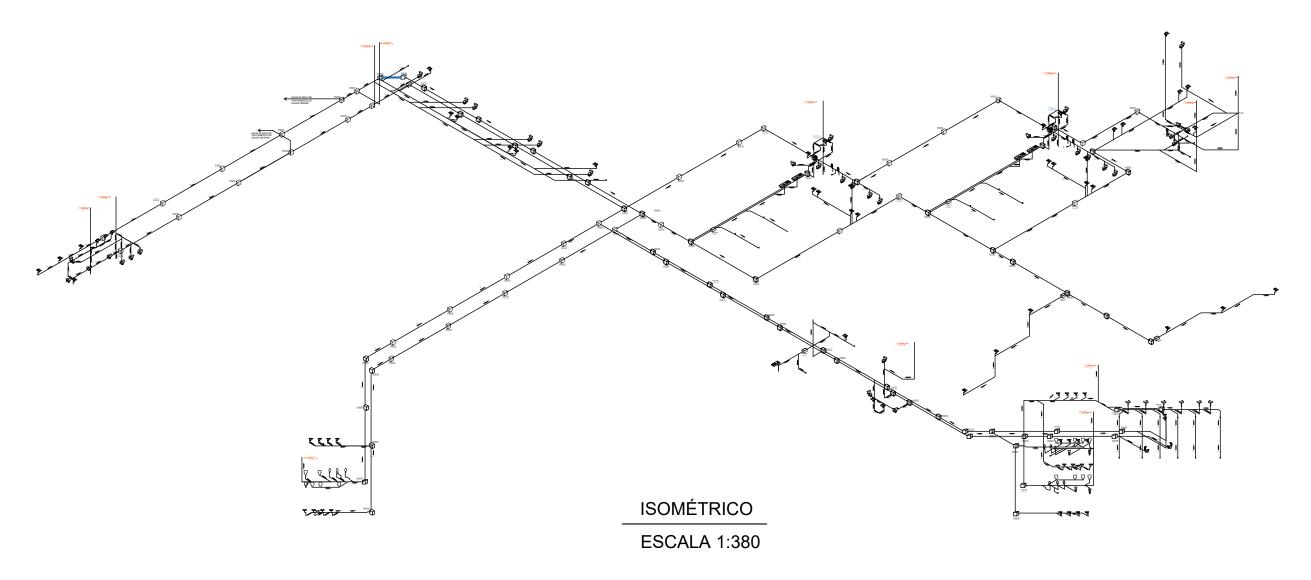
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

INSTALACIÓN SANITARIA PLANTA BAJA Y ALTA

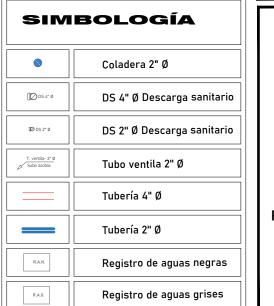
Escala: **1:650**

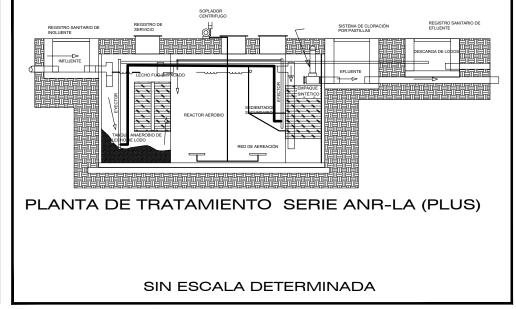
Fecha: JUNIO 2023

Clave: SAN-01

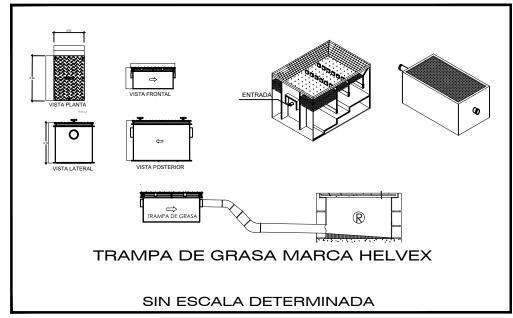








DETALLE





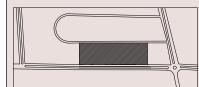
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Provect

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN SANITARIA ISOMÉTRICO

Escala: **1:380**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: SAN-02

5.5 Instalación eléctrica

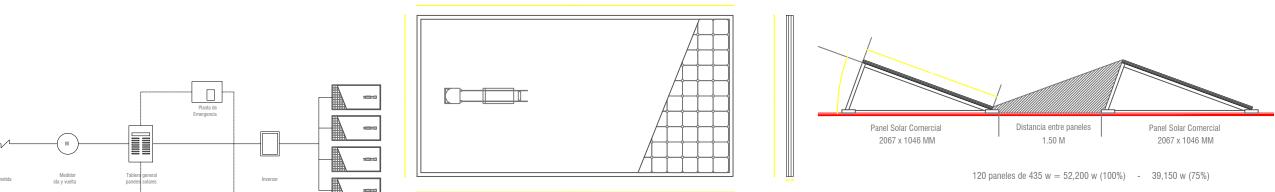
A continuación, se presentan los planos correspondientes a la instalación eléctrica, donde se muestra el uso de paneles solares para áreas específicas del centro como son los restaurantes incluyendo los cuartos fríos, el auditorio, la administración, el cuarto hidráulico y el cuarto de captación de agua.

Se implementarán los paneles con el fin de usarlos como fuente de energía principal en las áreas mencionadas.

A pesar de que al inicio el implementar este sistema es una inversión elevada, el ahorro en el consumo se refleja a través del tiempo, recuperando y superando de forma positiva la inversión.



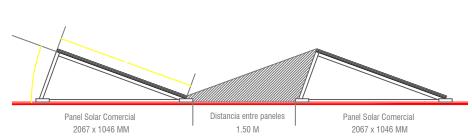
PLANTA DE CONJUNTO





Paneles Solares SAAS ENERGIA: 435 W

Inversor de cadena ABB INVERSOR STRING - TRIO - 50.0 - TL -OUTD





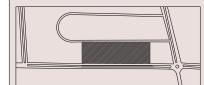
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

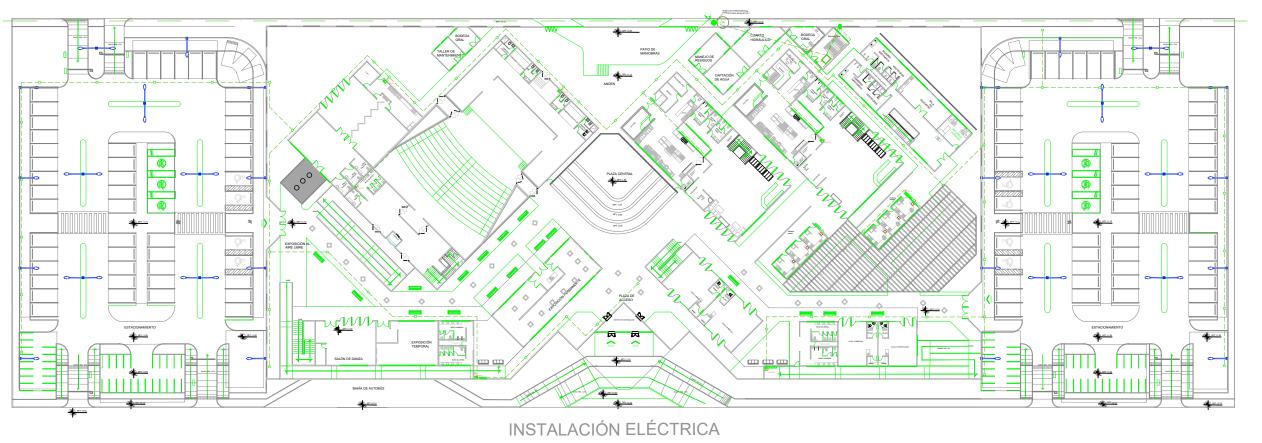
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTA DE CONJUNTO PANELES SOLARES

Escala: **1:680**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-01**



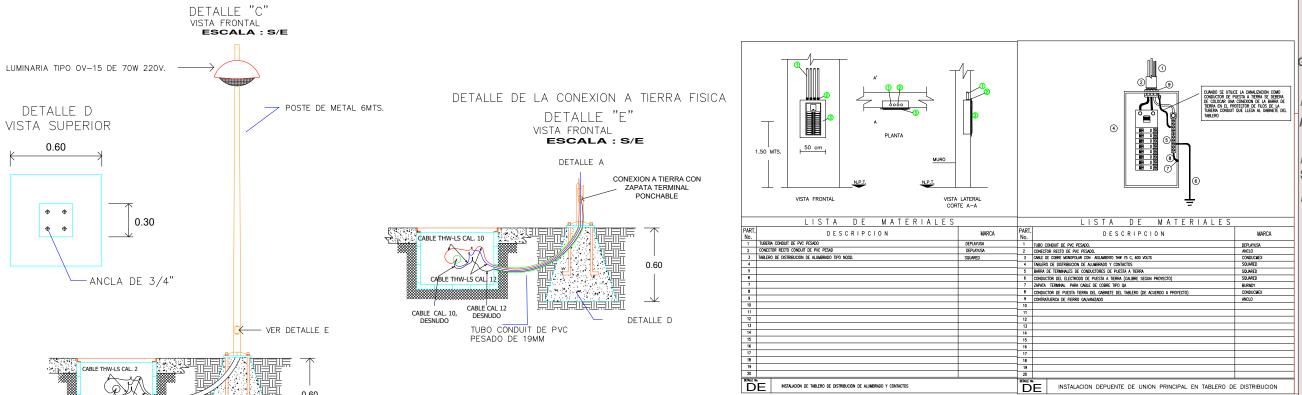
PLANTA BAJA

DETALLE DE LUMINARIO EN POSTE METALICO TUBULAR
CON REGISTRO

DETALLE D

CABLE THW-LS CAL. 12

TUBO CONDUIT DE PVC





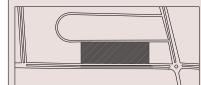
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS

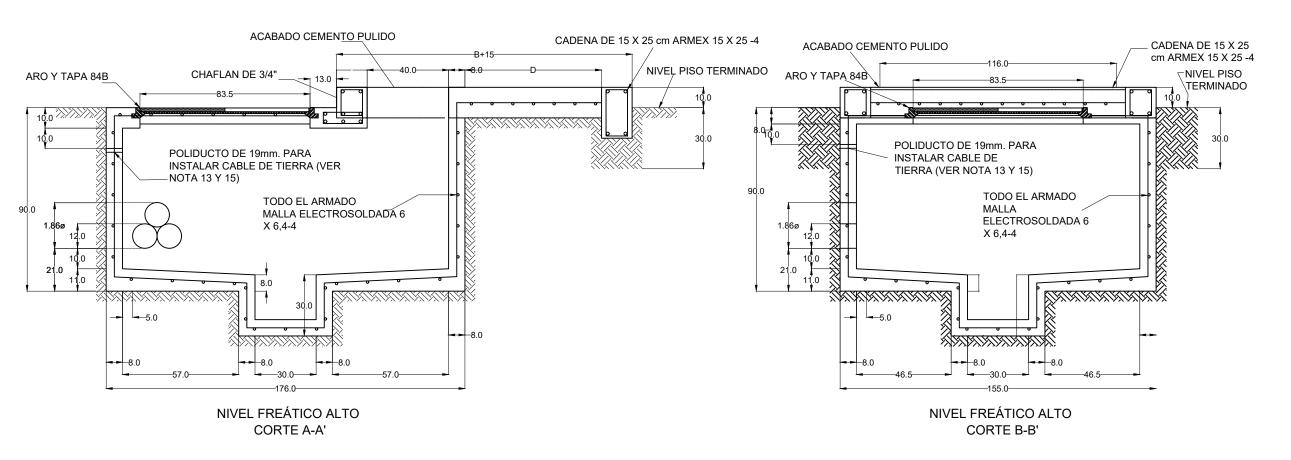
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE ASTRID DESIREE MARIN VEGA

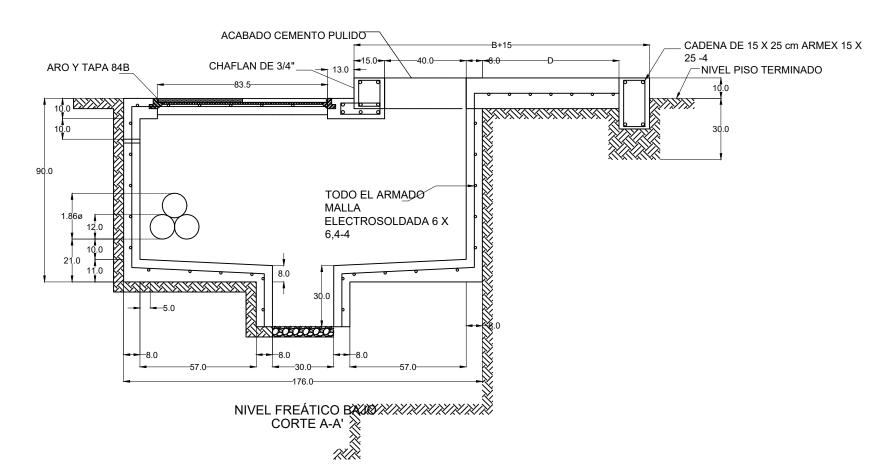
INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTA BAJA

Escala: **1:680**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-02**





	TRANSFO	RMADORES	
	TRIFA	SICOS	
	30 a 150 KVA.	225 y 300 KVA.	500 KVA.
А	105 A 145	170	180
В	132 A 156	160	160
С	112 A 116	145	155
D	67	97	97

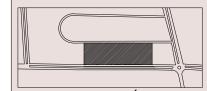




INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DETALLES

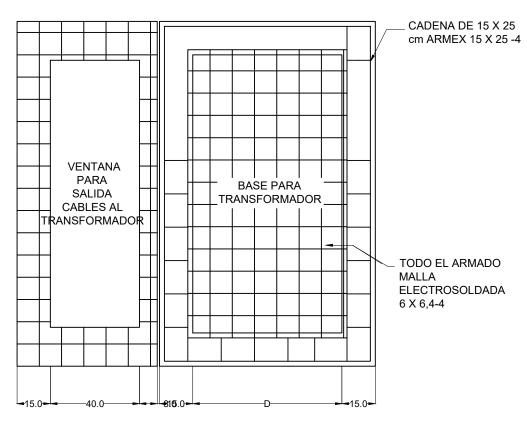
Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-03**

CADENA DE 15 X 25 cm ARMEX 15 X 25 -4 VENTANA PARA SALIDA CABLES 155.0 83.5 TAPA 84B BASE PARA AL TRANSFORMADOR RANSFORMADOR TODO EL ARMADO MALLA ELECTROSOLDADA 6 X 6,4-4

PLANTA BASE PARA TRANSFORMADOR CUANDO SE FABRICA INDEPENDIENTE DEL REGISTRO



TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

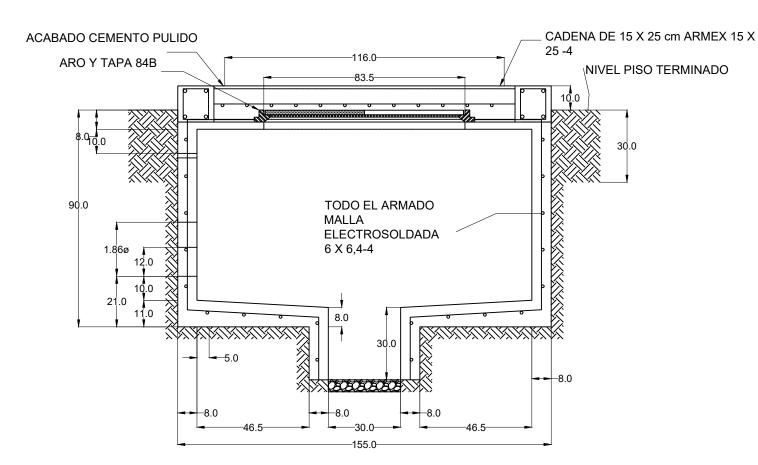
INSTALACIÓN ELÉCTRICA DETALLES

Escala: **S/E**

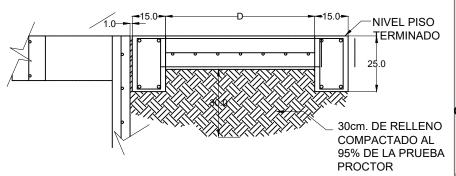
Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-04**

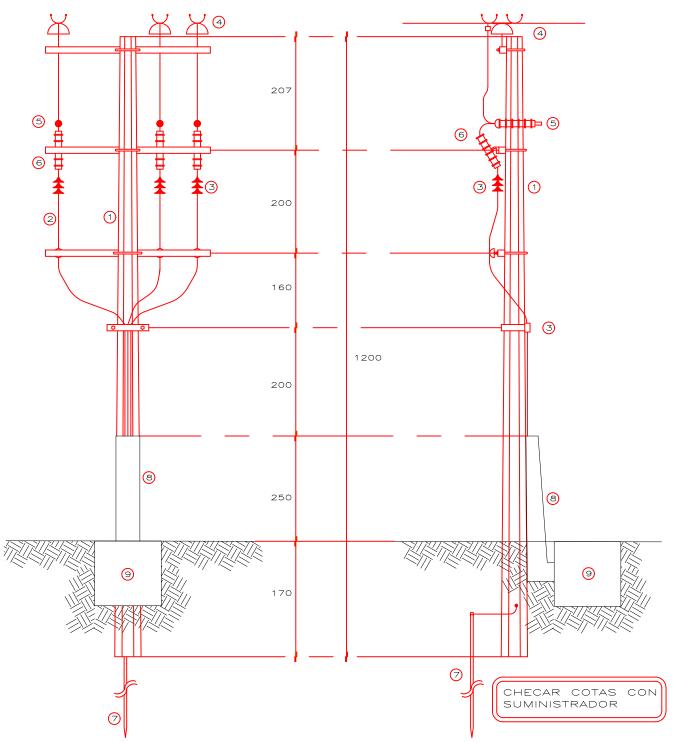
PLANTA BASE PARA TRANSFORMADOR Y REGISTRO TIPO 4 EN BANQUETA



NIVEL FREÁTICO BAJO CORTE B-B'

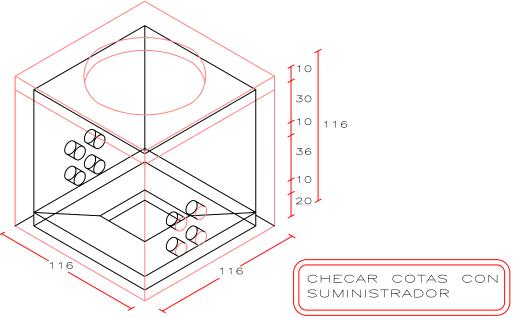


	TRANSFORMADORES											
	TRIFASICOS											
	30 a 150 KVA. 225 y 300 KVA. 500 KVA.											
А	105 A 145 170 180											
В	132 A 156	160	160									
С	C 112 A 116 145 155											
D	67	97	97									



DETALLE DE POSTE DE TRANSICION EN MEDIA TENSION SIN ESCALA ACOTACIONES: cm

- POSTE DE CONCRETO PC.12-750 CABLE DS.AL.XLP 15 kV. CAL. 1/0
- MUFA TERMINAL EXT. 15 kV.
- AISLADOR 22-A
- APARTARRAYOS TIPO OXIDO DE ZINC CLASE 15
- CORTACIRCUITOS FUSIBLE CCF (xx AMP).
- ELECTRODO A MANTO FREATICO CABLE CU.1/O DESNUDO.
- PEDESTAL DE CONCRETO REGISTRO TIPO 2 DRS 4-12



ISOMETRICO

ESPECIFICACIONES

MEDIDAS EN CENTIMETROS

2

3

(5)

(8)

9

CONCRETO f'c=200 kg/cm2

AGREGADO MAXIMO 1.9cm. (3/4")

VARILLA CORRUGADA 0.95cm. (3/8")

CIMBRA EN AMBOS LADOS.

(a) CANTOS Y ARISTAS BOLEADAS.

ESPESOR DE MUROS 8cm. LOSA 10cm.

TAPA DE FIERRO FUNDIDO O DE CONCRETO 84.

ARO DE FIERRO FUNDIDO 84.

ARMADO (3/8") 0.95mm. A/C 20cm. EN AMBOS SENTIDOS Y EN FUNCION DE LA ENTRADA DE DUCTO SE ADECUARA EL MISMO.

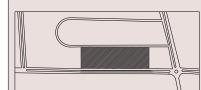


TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE





LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

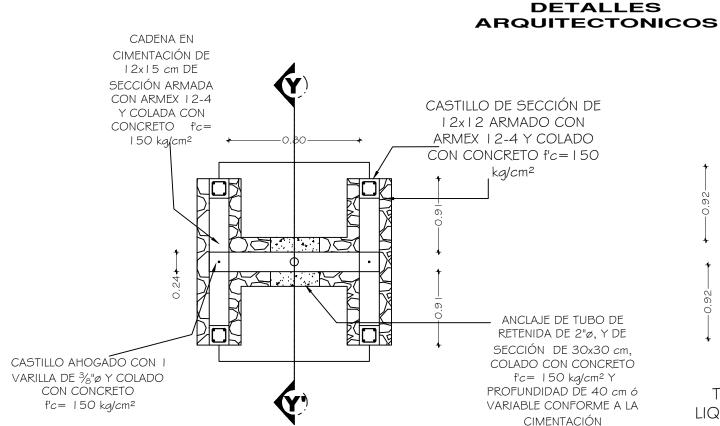
INSTALACIÓN ELÉCTRICA **DETALLES**

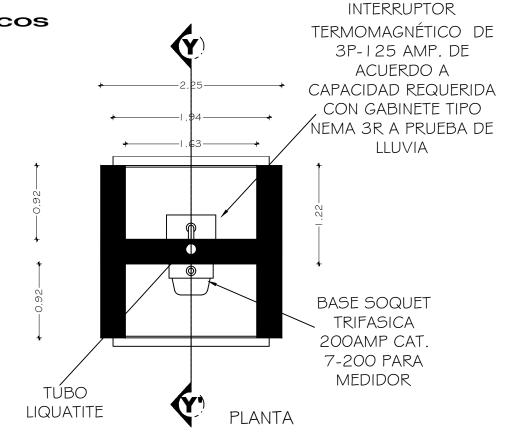
Escala: S/E

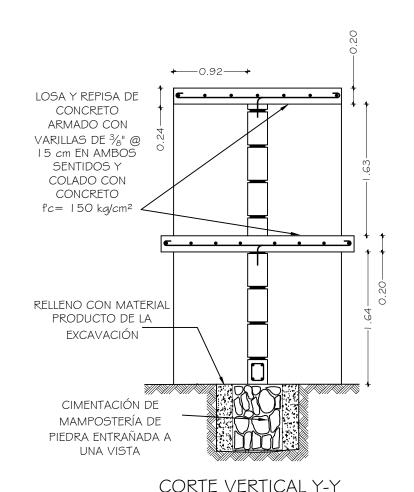
Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-05**

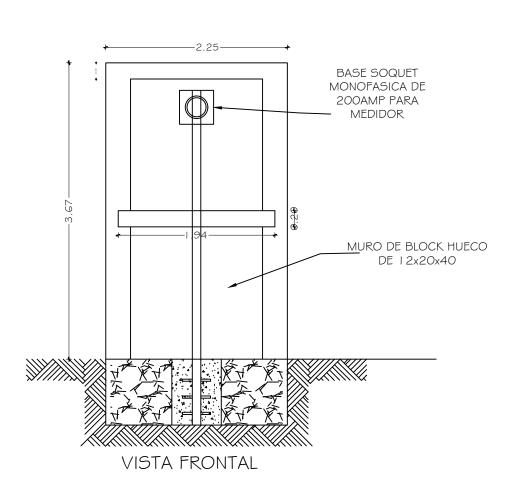
MURETE PARA ACOMETIDA ELECTRICA







PLANTA ESTRUCTURAL



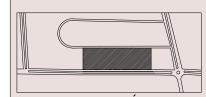




INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS:

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

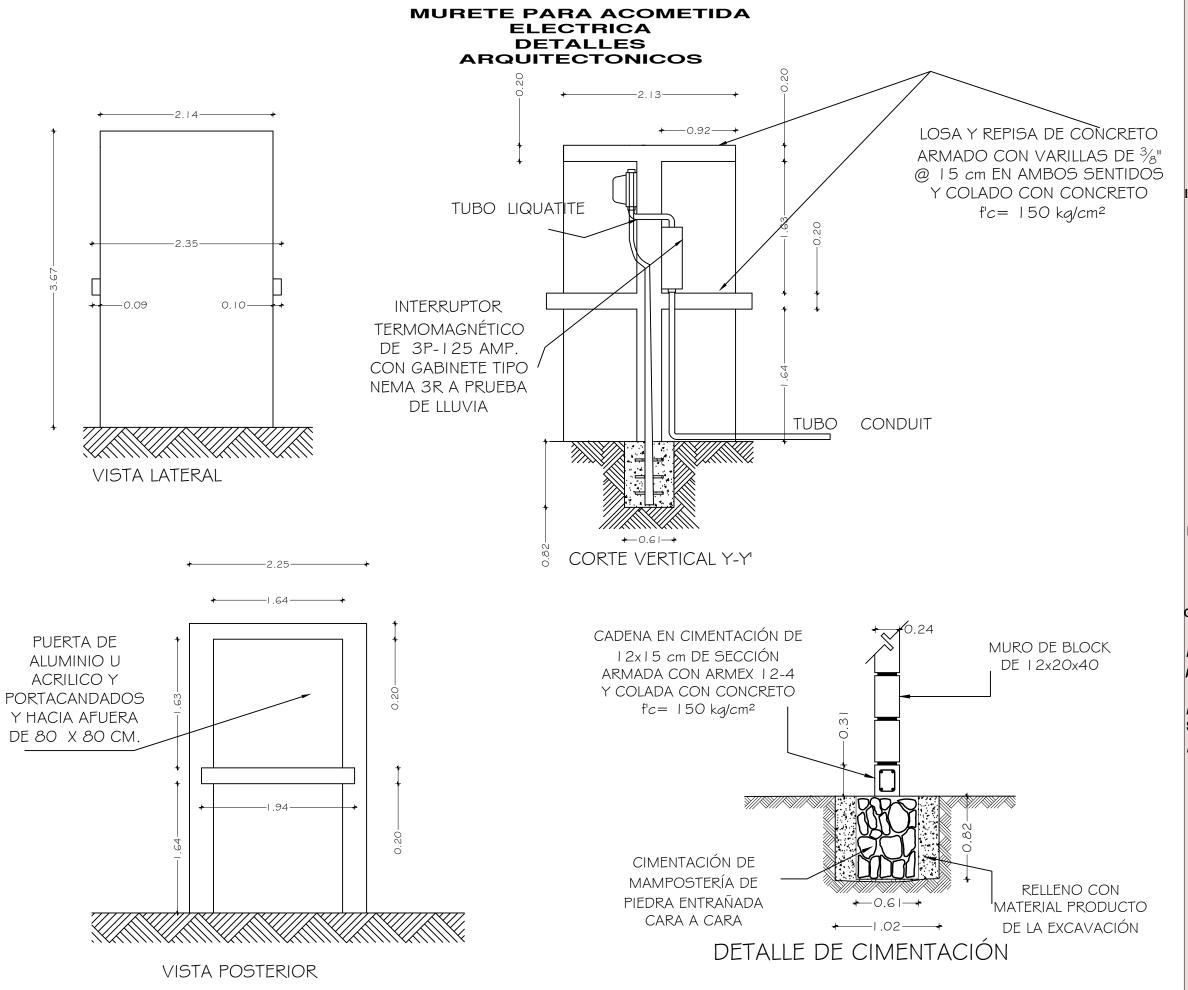
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA **DETALLES**

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-06**



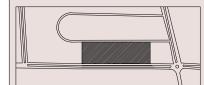




INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Provecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

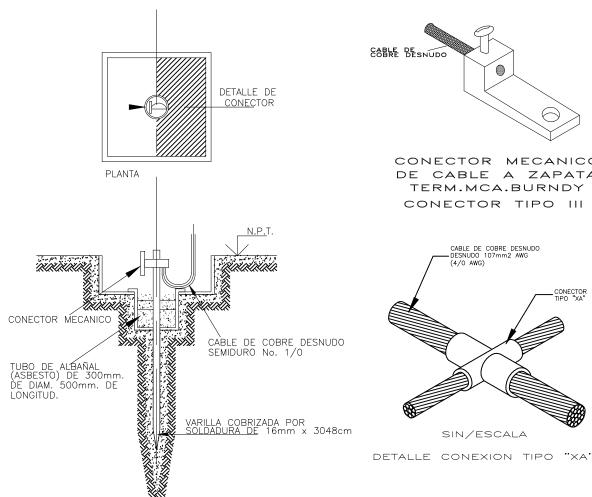
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DETALLES

Escala: **S/E**

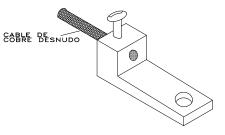
Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-07**



CORTE

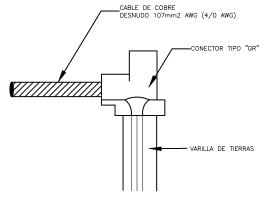
DETALLE DE VARILLA TIPO COPPERWELD PARA SISTEMA DE TIERRAS ELECTRODO DE TIERRAS SIN/ESCALA



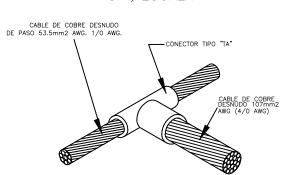
CONECTOR MECANICO DE CABLE A ZAPATA TERM.MCA.BURNDY CONECTOR TIPO III

CABLE DE COBRE DESNUDO DESNUDO 107mm2 AWG (4/0 AWG)

SIN/ESCALA







DETALLE CONEXION TIPO "TA" SIN/ESCALA

TABLA DE CONECTORES SOLDABLES (CADWELD)

	CARTUCHO	MOLDE CAT.No.	TIPO	FIGURA
CABLE 4/0 A CABLE 1/0 (T) CABLE 107mm2 A CABLE 53.5mm2(T)	# 90	TAC-2Q2C	TA	-
CABLE 4/0 A CABLE 4/0 (X) CABLE 107mm2 A CABLE 107mm2(X)	# 200	XAC-2Q2Q	XA	
CABLE 4/0 A CABLE 4/0 CABLE 107mm2 A CABLE 107mm2	# 90	SSC-2Q	SS	4
CABLE 4/0 A VARILLA 5/8" CABLE 107mm2 A VARILLA 5/8"	# 90	GRC-162Q	GR	
CABLE 4/0 A VARILLA 5/8" CABLE 107mm2 A VARILLA 5/8"		CONECTOR MECANICO DONDE SE ENCUEN- TRA REGISTRO	GAR6429 MCA. BURNDY	1 marray
ZAPATA DE DOS BARRENOS.	å"×1"	B-122-DE		= (]
CABLE 4/0 A ZAPATA CABLE 107mm2 A ZAPATA	# 65	GLC-DE2Q	GL	••••••



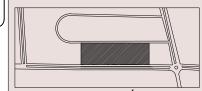
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS:

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

INSTALACIÓN ELÉCTRICA **DETALLES**

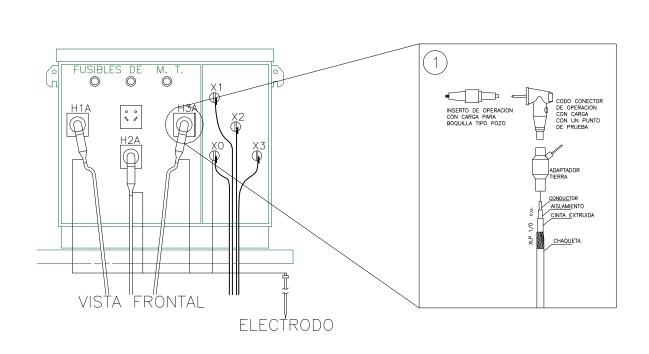
Escala: **S/E**

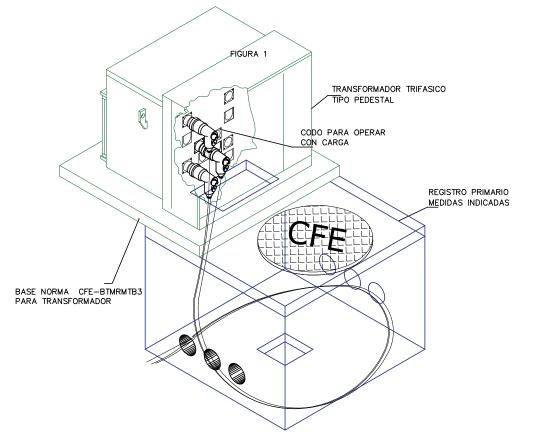
Fecha: JUNIO 2023

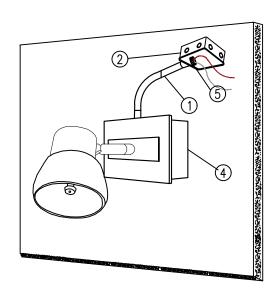
Clave: **ELE-08**

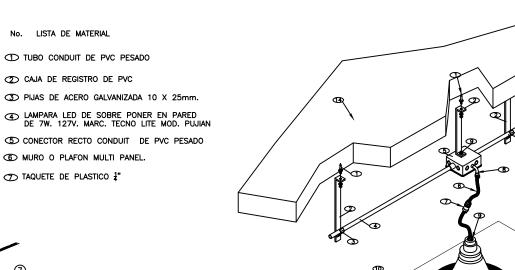
No. Lámina: 23

DETALLE DE CONEXION DE UN TRANSFORMADOR TRIFASICO EN MEDIA TENSION



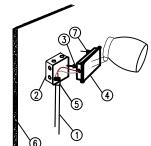


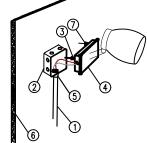




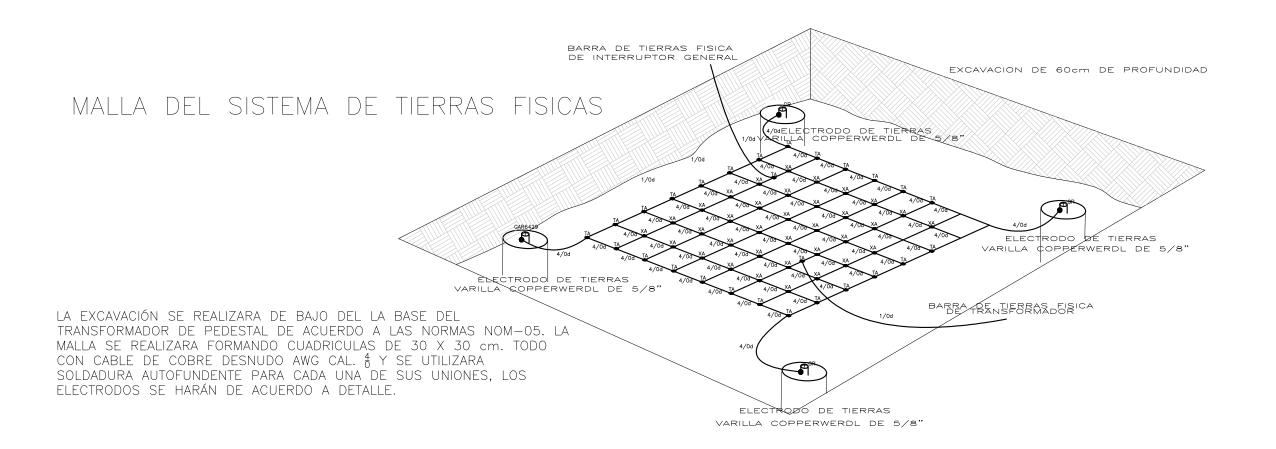
DESCRIPCION:

- ATAQUETE DE EXPANCION DE RONDANA PLANA Y TUERCA DE 1/4".
- 2 SOLERA DE Fe. DE 1/8"x1"
- 3) ABRAZADERA DE UÑA CON TORNILLO DE 1/4"x1", ROLDANAS Y TUERCAS
- TUBO CONDUIT GALVANIZADA PARED GRUESA.
- CAJA REGISTRO METALICA GALVANIZADA CON
- TUBO METALICO FLEXIBLE DE 3/8" DE DIAMETRO.
- \bigcirc CONECTOR CLAVIJA Y RECEPTACULO CAT. 6266 y 6269, MCA, ARROW-HART.
- (8) CONECTOR CURVO PARA TUBO CONDUIT, METALICO FLEXIBLE.
- © CONECTOR RECTO PARA TUBO CONDUIT METALICO FLEXIBLE.
- D PLAFON CIELO RAZO
- LUMINARIO EMPOTRABLE EN PLAFON DE 23W. MODELO NARBONA YD-1200/B
- 1 LOSA DE CONCRETO











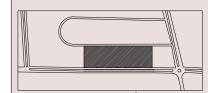
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

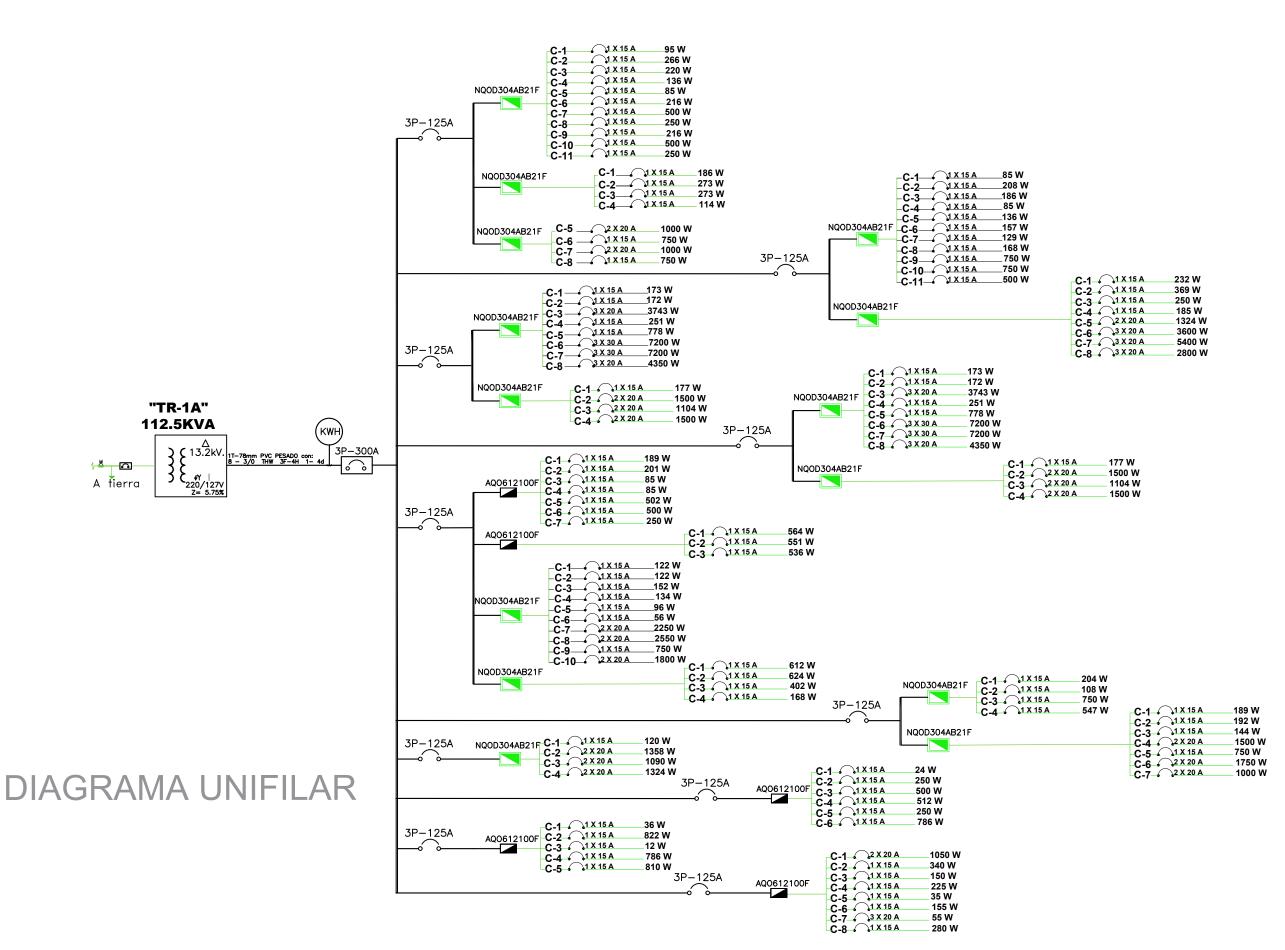
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

INSTALACIÓN ELÉCTRICA **DETALLES**

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-09**



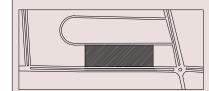




INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE
TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS:

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DIAGRAMA UNIFILAR

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-10**

	CUADRO DE CARGAS												
	0	X		-			$\oslash \oslash$			A FASE		A FASE CAPACII	
CIRCUITO NO.									TOTAL DE WATTS				
	12	g		4.5	35	5.6	250	1800		A	В	С	In (amperes)
C-1		_	19				1-21-3		95		95		0.86363636
C-2		14			4				266			266	2.41818182
C-3	11			4	2				220		220		2
C-4	8					7			135.2			135.2	1.22909091
C-5			17						85	85			0.77272727
C-6	18								216			216	1.96363636
C-7							2		500	500			4.54545455
C-8							1		250		250		2.27272727
TOTAL	37	14	36	4	6	7	3	0	1767.2	585	565	617.2	16.0654545
	TENSI	ÓN ELÉCTRICA		110	٧								

	COMPROBACIÓN DE BALANCEO											
		617.2	565									
DESEQUILIBRIO ENTRE FASES=		1767.2		X 100	2.95382526	%						
52.2	0.029538253	2.95382526				•						

					CU	ADRO DE CARGAS									
	0	X		-			$\oslash \oslash$			AF	A FASE		A FASE CAPACIDA		ACIDAD
CIRCUITO NO.									TOTAL DE WATTS						
	12	9	5	4.5	35	5.6	250	1800	1050	A	В	С	In (amperes)		
C-5							5		1250	1250			11.3636364		
C-6							2		500			500	4.54545455		
C-7							5		1250		1250		11.3636364		
C-8							3		750			750	6.81818182		
TOTAL	0	0	0	0	0	0	15	0	3750	1250	1250	1250	34.0909091		
	TENSI	ÓN ELÉCTRICA		110	1 V										

						COMPROBA	CIÓN DE BALAN	EO							
						1250	1250								
			DESEC	UILIBRIO ENTRE FAS	ES=	3750		X 100	0	%					
	0	X		-		0	00			AI	A FASE		A FASE CAP		ACIDAD
CIRCUITO NO.									TOTAL DE WATTS						
	12	9	5	4.5	35	5.6	250	1800		A	В	С	In (amperes)		
C-1	15								180	180			1.63636364		
C-2	14				3				273		273		2.48181818		
C-3	14				3				273			273	2.48181818		
C-4	8			4					114	114			1.03636364		
TOTAL	51	0	0	4	6	0	0	0	840	294	273	273	7.63636364		
	TENSI	ÓN ELÉCTRICA		110	V						_				
l .						COMPROBA	ACIÓN DE BALAN	CEO							

273

X 100

294

0.025

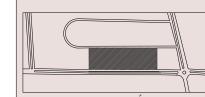
840

2.5

DESEQUILIBRIO ENTRE FASES=







LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

INSTALACIÓN ELÉCTRICA CUADRO DE CARGAS

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-11**

No. Lámina: 26

TALLERES EDUCATIVOS ÁREAS DE EXPOSICIÓN



LOCALES COMERCIALES CAFETERÍA Y TALLER GASTRONÓMICO

							COMPROB	ACIÓN DE BALA	NCEO							
							1150	991.2								
				DESEQUILIBRIO E	NTRE FASES=		3153	3.2	X 100	5.03615374	19	%				
					158.8	0.050361537	5.036153749									
		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,					CUADRO DE	CARGAS								
	(A)	∇		2000000000	XXX annum					00	0				CAR	CIDAD
		Δ		7	\mathcal{Q}								Ai			
CIRCUITO NO.												TOTAL DE WATTS				
		0		4.5	35	5.6	60	6.5	162	250			A	В	c	in (amperes)
C-1	12			4	2							232	232			2.10909091
C-2	8						4	5				368.5		368.5		3.35
C-3	15				2							250	250			2.27272727
C-4	15			1								184.5		184.5		1.67727273
C-5									2	4		1324	1324			12.0363636
C-6											2	3600		3600		32.7272727
C-7											3	5400			5400	49.0909091
C-8										4	1	2800	2800			25.4545455
TOTAL	50	0	0	5	4	0	4	5	2	8	6	14159	4606	4153	5400	128.718182
	TENSI	ÓN ELÉCTRICA		110	V											
		Г			C	OMPROBACIÓN	DE DALANCEO									
		+				5400	4606									
			DESE	QUILIBRIO ENTRE FAS	FS=		4159	X 100	5.60774066	%						
			DESC					250	21121711000	70						
				794	0.056077407	5.6077406	66									



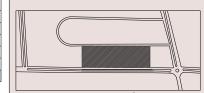
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

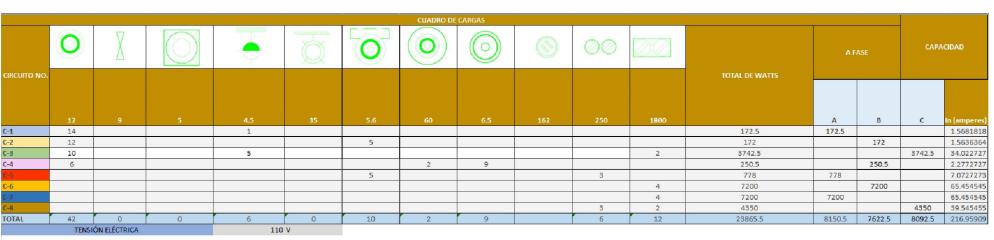
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA CUADRO DE CARGAS

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-12**



RESTAURANTE 1

				528	0.022123987	2,212398651										
					,		CUADRO DE	CARGAS								
	0	X					0	0		00	00		A F.	ASE	CAPA	ACIDAD
CIRCUITO NO.												TOTAL DE WATTS				
	12	9	5	4.5	35	5.6	60	6.5	162		1800		A	В	С	In (amperes)
C-1	14			2								177	177			1.60909091
C-2										6		1500		1500		13.6363636
C-3								16		4		1104	1104			10.0363636
C-4										6		1500			1500	13.6363636
TOTAL	14	0	0	2	0	0		16		16	0	4281	1281	1500	1500	38.9181818
	TENICI	ÓN ELÉCTRICA	•	110	M				•						•	

X 100

2.212398651

COMPROBACIÓN DE BALANCEO											
	1500	1281									
DESEQUILIBRIO ENTRE FASES=	42	281	X 100	5.11562719	%						

8150.5

DESEQUILIBRIO ENTRE FASES=



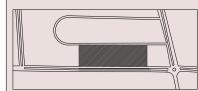
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

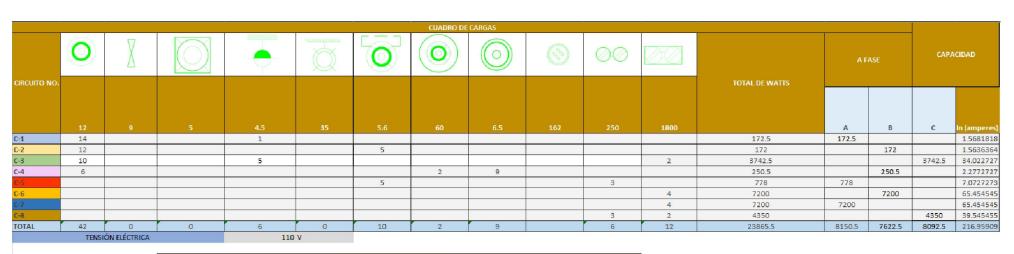
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA CUADRO DE CARGAS

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-13**



RESTAURANTE 2

				528	0.022123987	2.212398651	1		•		-					
							CUADRO DE	CARGAS								
	0	X					0	0		00			A.F.	ASE	САРА	CIDAD
CIRCUITO NO.												TOTAL DE WATTS				
	12	9	5	4.5	35	5.6	60	6.5	162	250	1800		Α	В	С	in (amperes
C-1	14			2								177	177			1.60909091
C-2										6		1500		1500		13.6363636
C-3								16		4		1104	1104			10.0363636
C-4										6		1500			1500	13.6363636
TOTAL	14	0	0	2	0	0		16		16	0	4281	1281	1500	1500	38.9181818

2.212398651

%

CC	OMPROBACIÓN D	E BALANCEO			
	1500	1281			
DESEQUILIBRIO ENTRE FASES=	42	281	X 100	5.11562719	%

8150.5 7622.5

23865.5

219 0.051156272 5.11562719

DESEQUILIBRIO ENTRE FASES=

CO NACIONAL

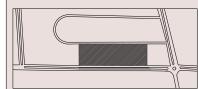
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA CUADRO DE CARGAS

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-14**

							CU	ADRO DE CARGAS									
	0	X		-	D		0				00			AF	ASE	CAPA	ACIDAD
CIRCUITO NO.													TOTAL DE WATTS				
	12			4.5	35	5.6	60	6.5	90	162	250	1800		A	В	c	In (amperes)
C-1	15			2									189	189			1.7181818
C-2	16			2									201	201			1.8272727
C-3			17										85			85	0.7727273
C-4			17										85		85		0.7727273
C-5	1		9	1							2		561.5			561.5	5.1045455
C-6											2		500		500		4.5454545
0.7											1		250	250			2.2727273
TOTAL	32	0	43	5	0	0					5	0	1871.5	640	585	646.5	17.013636
	TENSI	ÓN ELÉCTRICA		110	V												

CC	OMPROBACIÓN DE	BALANCEO			
	646.5	585			
DESEQUILIBRIO ENTRE FASES=	187	1.5	X 100	3.286134117	%

				61.5	0.032861341	3.286134117											
								ADRO DE CARGAS									
	0	X					0	0			00			AF	ASE	CAPA	ACIDAD
CIRCUITO NO.	12	9	5	4.5	35	5.6	60	6.5	90	162	250	1800	TOTAL DE WATTS	A	R		In (amperes)
C-1	3		3	4.5	33	5	- 55	0.5	50	102	2	1000	564		564	-	5.1272727
C-2	2			6							2		551	551			5.0090909
C-3	3			****							2		536			536	4.8727273
TOTAL	8	0	0	6	0	5			0		6	0	1651	551	564	536	15.009091
	TENSI	ÓN ELÉCTRICA		110	V									•			

DESEQUILIBRIO ENTRE FASES DESEQUILIBRIO ENTRE FASES 1651 X 100 1.695941853 % AUDITORIO

					0.016959419	1.695941853		ADRO DE CARGAS									
	0	X		-	Ø.	0	0	((I)	00	00		A F	ASE		CIDAD
CIRCUITO NO	12	9	5	4.5	35	5.6	60		90		250	1800	TOTAL DE WATTS	A	В	С	In (amperes)
C-1	6		_	11									121.5	121.5			1.1045455
C-2	6			11									121.5	121.5			1.1045455
C-3	8					10							152	152			1.3818182
C-4	6					11							133.6	133.6			1.2145455
C-5						17							95.2		95.2		0.8654545
C-6						10							56			56	0.5090909
C-7											9		2250	2250			20.454545
C-8											3	1	2550		2550		23.181818
C-9											3		750			750	6.8181818
C-10												1	1800			1800	16.363636
TOTAL	26	0	0	22	0	48					15	2	8029.8	2778.6	2645.2	2606	72.998182
	TENSI	ÓN ELÉCTRICA		110	V												

	co	MPROBACIÓN DE	BALANCEO			
DECECUIA INDIO ENTRE ENCEC		2778.6	2606	V 100	2 4 40 40 21 20	0/
DESEQUILIBRIO ENTRE FASES=	•	8029	9.8	X 100	2.149493138	%
 172.6	0.021494931	2.149493138				

							CU	ADRO DE CARGAS									
	0	X		-	Q	6	0	0			00	00		A F	ASE		CIDAD
CIRCUITO NO.	12			4.5		5.6	60	6.5	09		250	1800	TOTAL DE WATTS		В		In (amperes)
C-1			-	712	33	2.0		0.3		102	2.70	1000	612	A	612		5.5636364
	0								0						012	-	
C-2	7								6				624			624	5.6727273
C-3	11								3				402	402			3.6545455
C-4	14												168	168			1.5272727
TOTAL	38	0	0	0	0	0			15		0	0	1806	570	612	624	16.418182
	TENSI	ÓN ELÉCTRICA		110	V												

CC	OMPROBACIÓN DI	BALANCEO			
	624	570			
DESEQUILIBRIO ENTRE FASES=	18	06	X 100	2.990033223	%

54 0.029900332 2.990033223



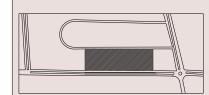
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NOR1



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA CUADRO DE CARGAS

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-15**



ADMINISTRACIÓN

	OMPROBACIÓN DE BALANCEO			
DESEQUILIBRIO ENTRE FASES=	870 750.8 2478.8	X 100	4.808778441	%
119.2 0.04808778	4.808778441			

							CU	ADRO DE CARGAS										
	0	X		-			0	0			00	20		A F.	ASE	САРА	ACIDAD	
CIRCUITO NO													TOTAL DE WATTS					
	12		5	4.5	35	5.6	60	6.5	90	162	250	1800		A	В	С	In (amperes)	
C-1	15			2									189	189			1.7181818	
C-2	16												192		192		1.7454545	C
C-3	12												144			144	1.3090909	
C-4											6		1500		1500		13.636364	
C-5											3		750	750			6.8181818	
C-6											7		1750			1750	15.909091	1
C-7											4		1000	1000			9.0909091	
TOTAL	43	0	0	2	0	0					20	0	5525	1939	1692	1894	50.227273	1
	TENSI	ÓN ELÉCTRICA		110	W													- 17

1692			
1092	_		
525	X 100	4.470588235	%
5	5525	5525 X 100	5525 X 100 4.470588235

247 0.044705882 4.470588235

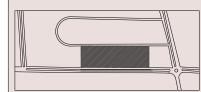
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA CUADRO DE CARGAS

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

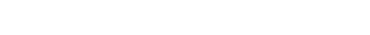
Clave: **ELE-16**

CIRCUITO NO. 12 9 5 4.5 35 5.6 60 6.5 90 162 250 1800 A B C In (amperes) 6-1 2 1 2 9 5 4.5 35 5.6 60 6.5 90 162 250 1800 A B C IN (amperes) 6-2 2 1 1 2 50 1 25

2.583979328

65 0.019461078 1.946107784

X 100



LOCAL GASTRONÓMICO





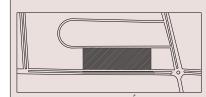
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUIV

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA CUADRO DE CARGAS

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: ELE-17

SALA DE USOS MÚLTIPLES

cc	OMPROBACIÓN D	E BALANCEO			
	1358 1210				
DESEQUILIBRIO ENTRE FASES=	3891.5		X 100	3.803160735	%
149 0.029021507	2 0021 60726				

822 822 2466

DESEQUILIBRIO ENTRE FASES=

	CUADRO DE CARGAS											CUADRO DE CARGAS					
	0	X					0				$\Diamond \Diamond$			ΑF			CIDAD
IRCUITO NO.																	
	12	9	5	4.5	35	5.6	60	6.5	90	162	250	1800		A	В	С	In (amperes)
-1	3												36			36	0.3272727
-2	6										3		822		822		7.4727273
-3	1												12	12			0.1090909
-4	3										3		786			786	7.1454545
-5	5										3		810	810			7.3636364
OTAL	18	0	0	0	0	0					9	0	2 466	822	822	822	22.418182
TENSIÓN ELÉCTRICA 110 V																	

%

X 100

SERVICIOS



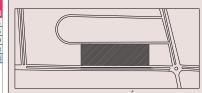
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTI



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA CUADRO DE CARGAS

Escala: S/E

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-18**

		Carg	ga total insta	lada	8	Factor de demanda	Demand	a Máxima ap	roximada	TOTALES			
İ	TABLEROS	FASEA	FASEB	FASEC						W			
	TALLEREDUEXPOPB	585	565	617.2	8	0.9	526.5	508.5	555.48	1590.48)MPR	3
	TALLEREDUEXPOPA	294	273	273	8	0.9	264.6	245.7	245.7	756	DESEQUILIBRIO ENTRE FAS	SES:	
	TALLER EDU EXPO PA CONTC	1250	1250	1250	×	0.9	1125	1125	1125	3375			
	LOCAL COMER CAFÉ PB	991.2	1150	1012	8	0.9	892.08	1035	910.8	2837.88	2048.4 0.02	2008	
	LOCAL COMER CAFÉ PA	4606	4153	5400	8	0.9	4145.4	3737.7	4860	12743.1			
	REST PB 1	8150.5	7622.5	8092.5	*	0.9	7335.45	6860.25	7283.25	21478.95			
	REST PA 1	1281	1500	1500	8	0.9	1152.9	1350	1350	3852.9			
	RESTPB 2	8150.5	7622.5	8092.5	8	0.9	7335.45	6860.25	7283.25	21478.95			
	RESTPA 2	1281	1500	1500	×	0.9	1152.9	1350	1350	3852.9			
	AUDITORIO PB 2	640	585	646.5	8	0.9	576	526.5	581.85	1684.35			
	AUDITORIO PA 2	551	564	536	8	0.9	495.9	507.6	482.4	1485.9			
	AUDITORIO PB	2778.6	2645.2	2606	ж	0.9	2500.74	2380.68	2345.4	7226.82			
	AUDITORIO PA	570	612	624	8	0.9	513	550.8	561.6	1625.4			
	ADMIN PB	750.8	858	870	8	0.9	675.72	772.2	783	2230.92			
	ADMIN PA	1939	1692	1894	8	0.9	1745.1	1522.8	1704.6	4972.5			
	SUM	1210	1323.5	1358	×	0.9	1089	1191.15	1222.2	3502.35			
	LOCAL GASTRO	762	810	750	8	0.9	685.8	729	675	2089.8			
	SERVICIOS	822	822	822	×	0.9	739.8	739.8	739.8	2219.4			

0.9

1035

994.5

33986.34 | 32987.43 | 35035.83 |

976.5

3006

TOTALES

ESTACIONAMIENTO

1150

1105

37762.6 36652.7 38928.7



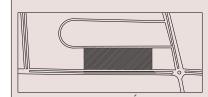
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

%

2.008046

X 100

COMPROBACIÓN DE BALANCEO 35035.83 32987.43

102009.6

2048.4 0.02008 2.008046

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS:

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

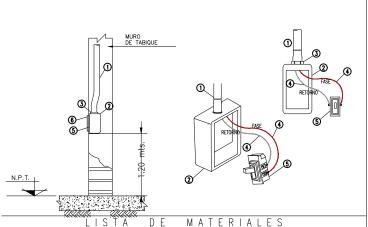
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA CUADRO DE CARGAS

Escala: **S/E**

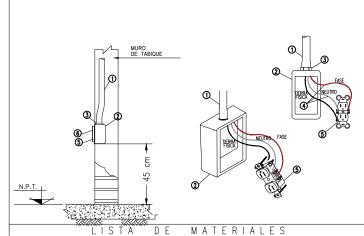
Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-19**



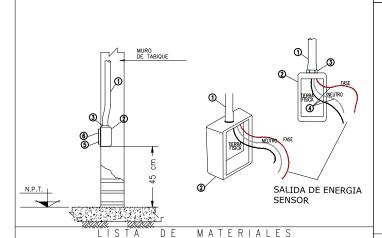
	LISTA DE MATERIALES	
PART. No.	DESCRIPCION	MARCA
1	Tuberia conduit de pvc pesado	
2	CAJA CHALUPA EMPOTRABLE DE 3 MODULOS.	
3	CONECTOR RECTO CONDUIT DE PVC PESADO	
4	CABLE DE COBRE CON AISLAMIENTO THW, 75 C, 600 VOLTS	
5	APAGADOR SENCILLO DE 15 AMP. 127 VOLTS.	
6	PLACA PARA APAGADOR, FABRICADA DE BAQUELITA	
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
DETALLE N	NSTALACION DE APAGADORES	

	ESPECIFICACIONES
	SIMBOLOGIA
	TABLERO DE ALUMBRADO NO 3F - 4H. 220-127 V. CON INTERRUPTOR GENERAL MARCA SQUARED.
Ø	LUMINARIA PARA SOBRE PONER EN PLAFON MARCA LEDVANCE OSRAM MODELO LEDVANCE SLIM PAFON 15W-3000K.
	LUMINARIA DE SOBRE PONER EN PARED DE 15W 127V. MARCA TECNO LINE MODELO FLORE TL-1773/S
<u>*************************************</u>	LUMINARIA DE SOBRE PONER EN MURO DE 40W 127V. MARCA TECNO LINE MOD: TOLEDO I H-1075/S
<u> </u>	APAGADOR SENCILLO DE 10A. 127V.
Ø	APAGADOR DE ESCALERA DE 10A. 127V.
⊠	REGISTRO ELECTRICO DE LAMINA GALVANIZADA CON TAPA CIEGA.
-	PASO DE TUBERIA CONDUIT ENTRE PISOS.
	TUBERIA CONDUIT PVC PESADO, COLOCADA EN FORMA COLGABLE EN TECHO A BASE DE UNICANAL Y VARILLAS ROSCADA DE DAMETRO INDICADO.
	TUBERIA CONDUIT PCV PESADO, AHOGADA EN PISO DE DIAMETRO INDICADO.
R	REGRISTRO ELECTRICO PRECDIADO PARA ALUMBRADO DE 40X60X8D.
00	CONTACTO DUPLEX POLARIZADO DE 15A. 127A. EN PARED
00	CONTACTO DUPLEX POLARIZADO DE 15A, 127A, EN PISO.
	CENTRO DE CARGA QO 1F-3H 220/127V. CON ZAPATAS 100A.
CFE	REGRISTRO ELECTRICO PRECOLADO PARA MEDIA TENSION CON TAPA ESPECIFICACION CFE
$\hat{}$	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO EN GABINETE 3P. 350AMPERS.
	MEDIDOR WATORIMETRO C.F.E.
B	TRANSFORMADOR TRIFASICO TIPO PEDESTAL OPERACION RADIAL DE 112.5 KVA. 13200-220/127 VOLTS.
	POSTE DE CONCRETO EXISTENTE DE CFE.
\$	CORTACIRCUITO DE PORCELANA TIPO "" PARA 27KV.
#	APARTA RAYO DE PORCELANA DE 12KV.
R	REGRISTRO ELECTRICO PRECOLADO PARA ALUMBRADO DE 45X45X60.
	LUMINARIA PUNTA DE POSTE OV-15 DE LED DE 70W 127/220V. CON POSTE METALICO DE 6MTS. DE ALTURA.



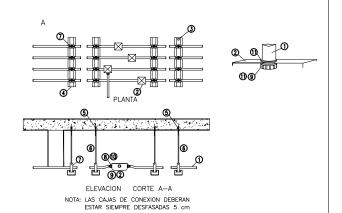
	LISTA DE MATERIALES	
PART. No.	DESCRIPCION	MARCA
1	Tuberia conduit de PVC Pesado.	
2	CAJA CHALUPA DE PVC EMPOTRABLE DE 3 MODULOS.	
3	CONECTOR RECTO CONDUIT DE PVC PESADO.	
4	CABLE DE COBRE CON AISLAMIENTO THW, 75 C, 600 VOLTS	
5	CONTACTO DUPLEX POLARIZADO, 15A. 127 VOLTS.	
6	PLACA PARA CONTACTO DUPLEX, FABRICADA DE BAQUELITA	
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
OCTALLE N		

INSTALACION DE CONTACTO MONOFASICO, POLARIZADO DUPLEX

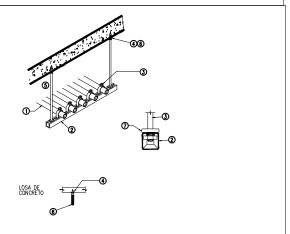


	2.0.77	
PART. No.	DESCRIPCION	MARCA
1	Tuberia conduit de PVC Pesado.	
2	CAJA CHALUPA DE PVC EMPOTRABLE DE 3 MODULOS.	
3	CONECTOR RECTO CONDUIT DE PVC PESADO.	
4	CABLE DE COBRE CON AISLAMIENTO THW, 75 C, 600 VOLTS	
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
DETALLE No	INSTALACION DE ELECTRICA SENSOR W.C.	

ESPECIFICACIONES



		LISTA DE MATERIALES					
	PART. No.	DESCRIPCION	MARCA				
	1	TUBERIA CONDUIT DE FIERRO GALV. TIPO LIGERO	OMEGA				
	2	CAJA REGISTRO DE LAMINA GALV. DE 10 X 10 CM	ANCLO				
	3	TUERCA DE FE GALV. HEXAGONAL DE 1/4" DE DIAMETRO	ANCLO				
	4	CANAL UNISTRUT DE FE GALV. DE 4 X 2"	ANCLO				
	5	TAQUETE DE EXPANSION DE 1/4" DE DIAMETRO, TIPO "Z"	ANCLO				
	6	VARILLA ROSCADA DE FE. GALVANIZADO DE 1/4" DE DIAMETRO.	ANCLO				
	7	ABRAZADERA TIPO UNISTRUT PARA TUBERIA CONDUIT.	ANCLO				
	8	MONITOR DE FIERRO GALVANIZADO	OMEGA				
	9	TAPA CIEGA PARA CAJA REGISTRO DE LAMINA	ANCLO				
	10	DOS CONTRATUERCAS DE FIERRO GALVANIZADO					
	11						
	12						
	13	-	_				
	14		_				
_	15	_	_				
	16						
	17						
	18						
	19						
	20						
	DETALLE N	INSTALACION DE TUBERIAS DE SISTEMA DE ALUMBRADO \	Y RECEPTACULOS				



		LISTA DE MATERIALES	
_	PART. No.	DESCRIPCION	MARCA
_	1	TUBERIA CONDUIT DE FIERRO GALV. TIPO SEMIPESADO	OMEGA
	2	CANAL UNISTRUT DE FE GALV. DE 4 X 2 ".	CLEVIS
	3	ABRAZADERA TIPO UNISTRUT PARA TUBERIA CONDUIT	CLEVIS
	4	PERNO ROSCADO DE 1/4" DE DIAMETRO, CON CARGA CAL. No. 22, COLOR ROJO	HILTI
	5	VARILLA ROSCADA DE FE.GALVANIZADO DE 1/4" DE DIAMETRO	CLEVIS
	6	COPLE ROSCADO HEXAGONAL DE FIERRO GALV. DE 1/4" DE DIAMETRO.	CLEVIS
	7	TUERCA DE FE GALVANIZADO HEXAGONAL DE 1/4" DE DIAMETRO CON ROLDANA PLANA Y DE PRESION	CLEVIS
	8		-
	9	=	-
	10	=	-
	11	=	-
	12		-
_	13	E	=
	14	=	=
	15	=	-
	16		
_	17		
_	18		
_	19		
	20		
_	DETALLE N	INSTALACION DE TUBERIA CONDUIT	

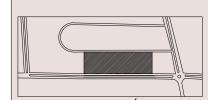


TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE





LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DETALLES

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-20**



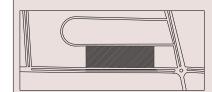




INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS:

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

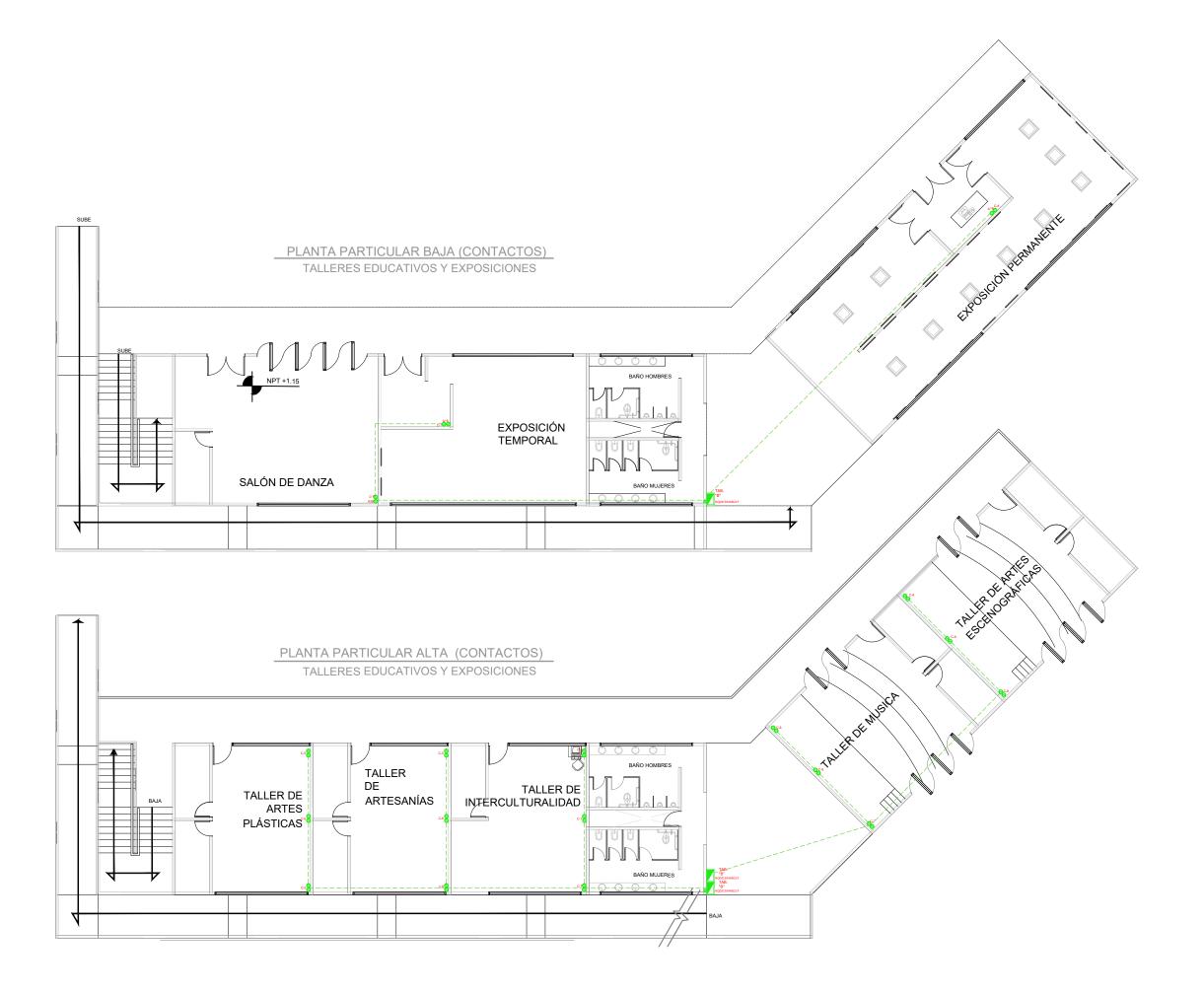
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTAS PARTICULARES ALUMBRADO

Escala: **1:200**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-21**



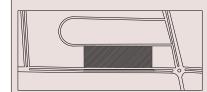




INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS:

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

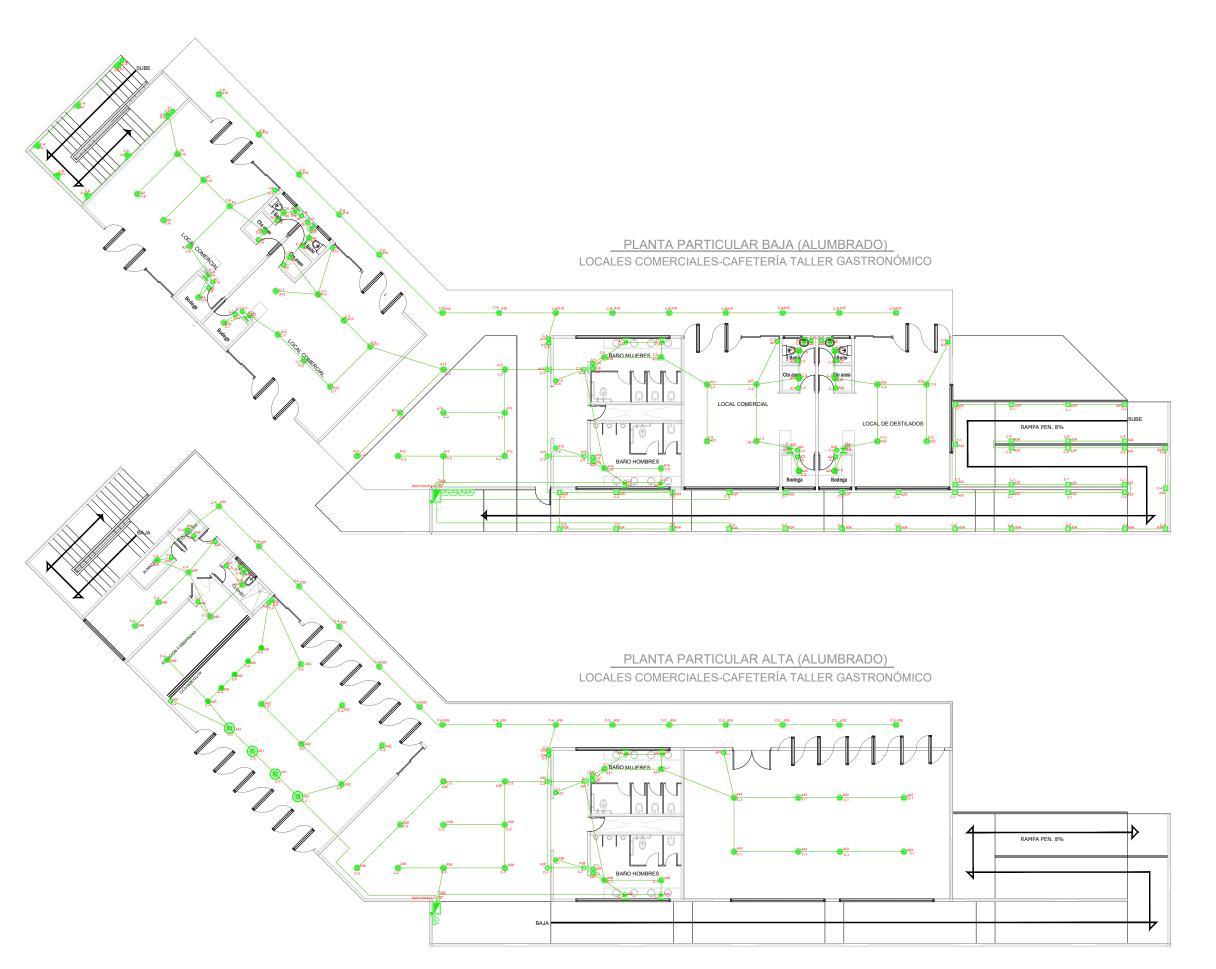
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTAS PARTICULARES CONTACTOS

Escala: **1:200**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-22**



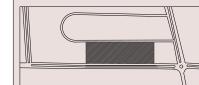




INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS:

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

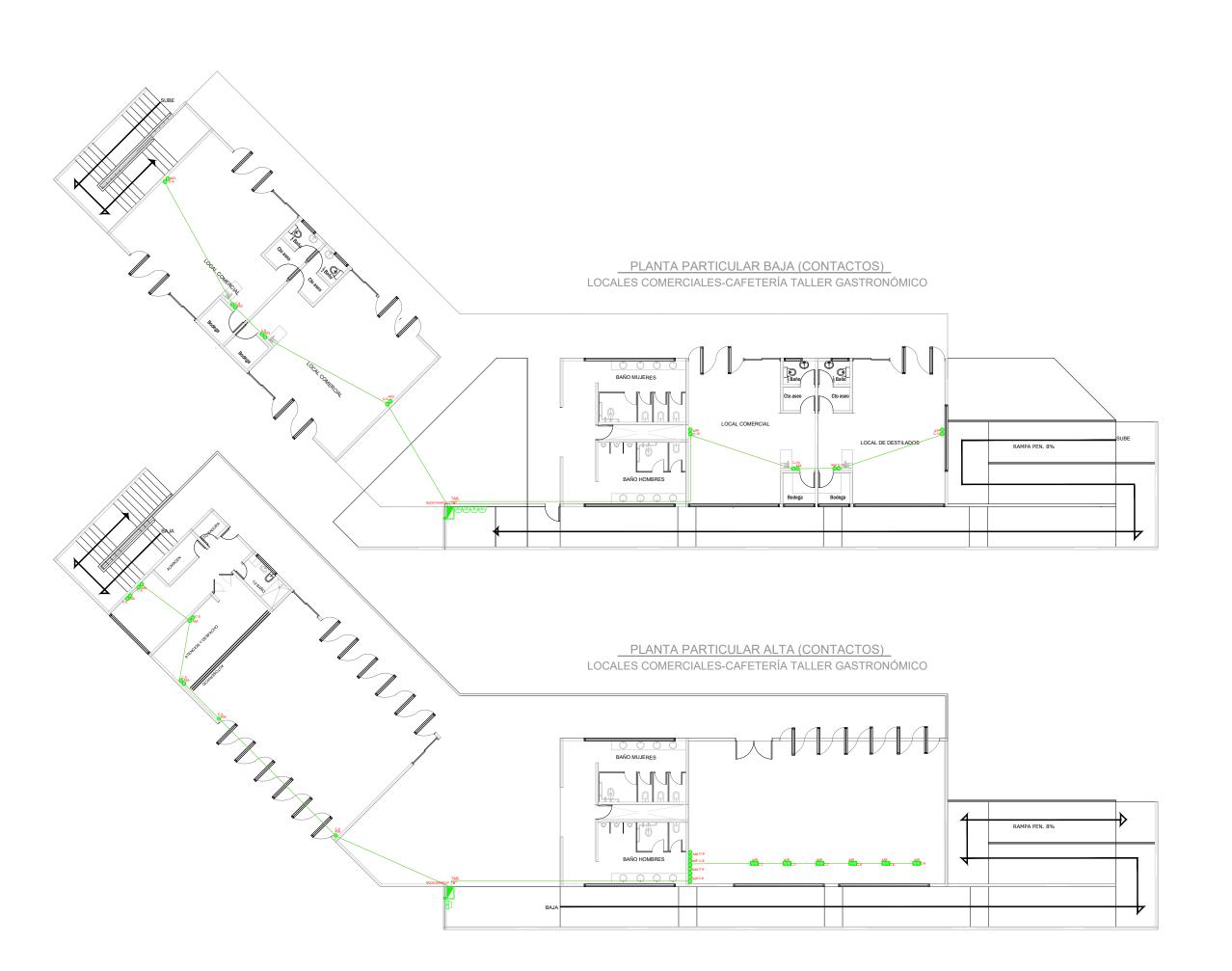
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTAS PARTICULARES ALUMBRADO

Escala: **1:200**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-23**



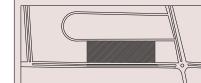




INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTAS PARTICULARES CONTACTOS

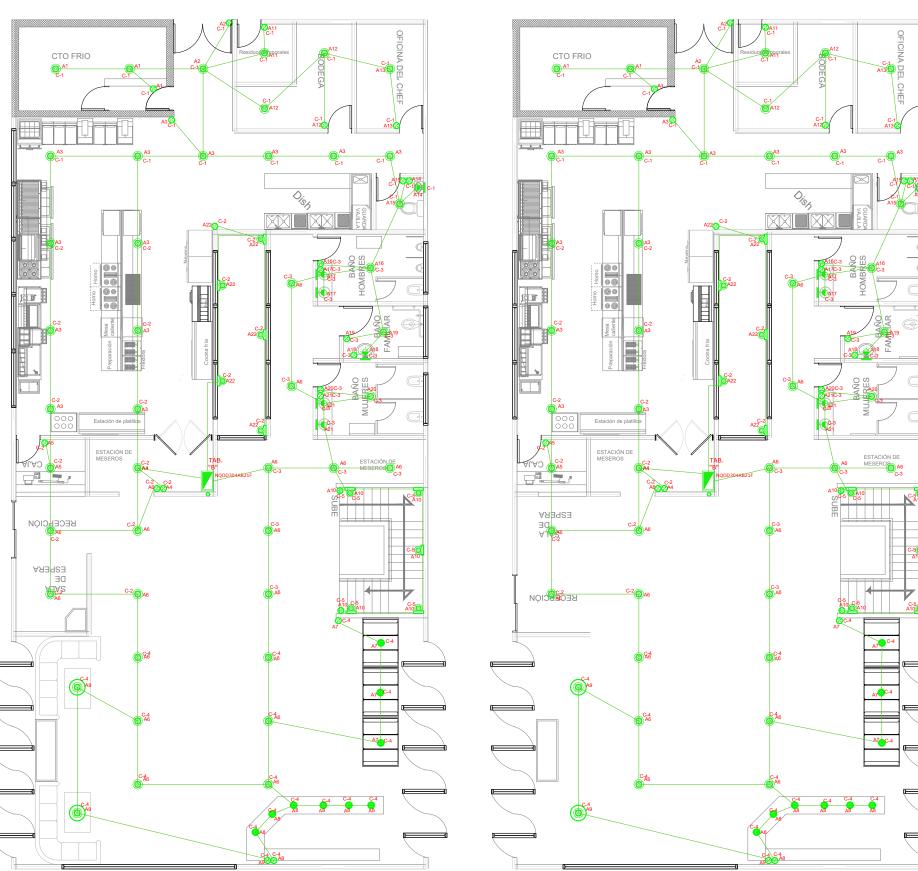
Escala: **1:200**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-24**

PLANTA PARTICULAR BAJA (ALUMBRADO)

RESTAURANTE 1, RESTAURANTE 2





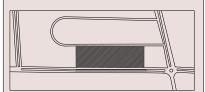
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTAS PARTICULARES ALUMBRADO

Escala: **1:130**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-25**

PLANTA PARTICULAR BAJA (CONTACTOS) RESTAURANTE 1, RESTAURANTE 2





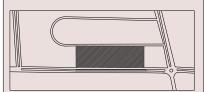
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTAS PARTICULARES CONTACTOS

Escala: **1:130**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-26**

No. Lámina: 4.1

PLANTA PARTICULAR ALTA (ALUMBRADO)

RESTAURANTE 1, RESTAURANTE 2





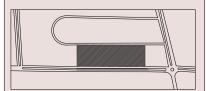
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

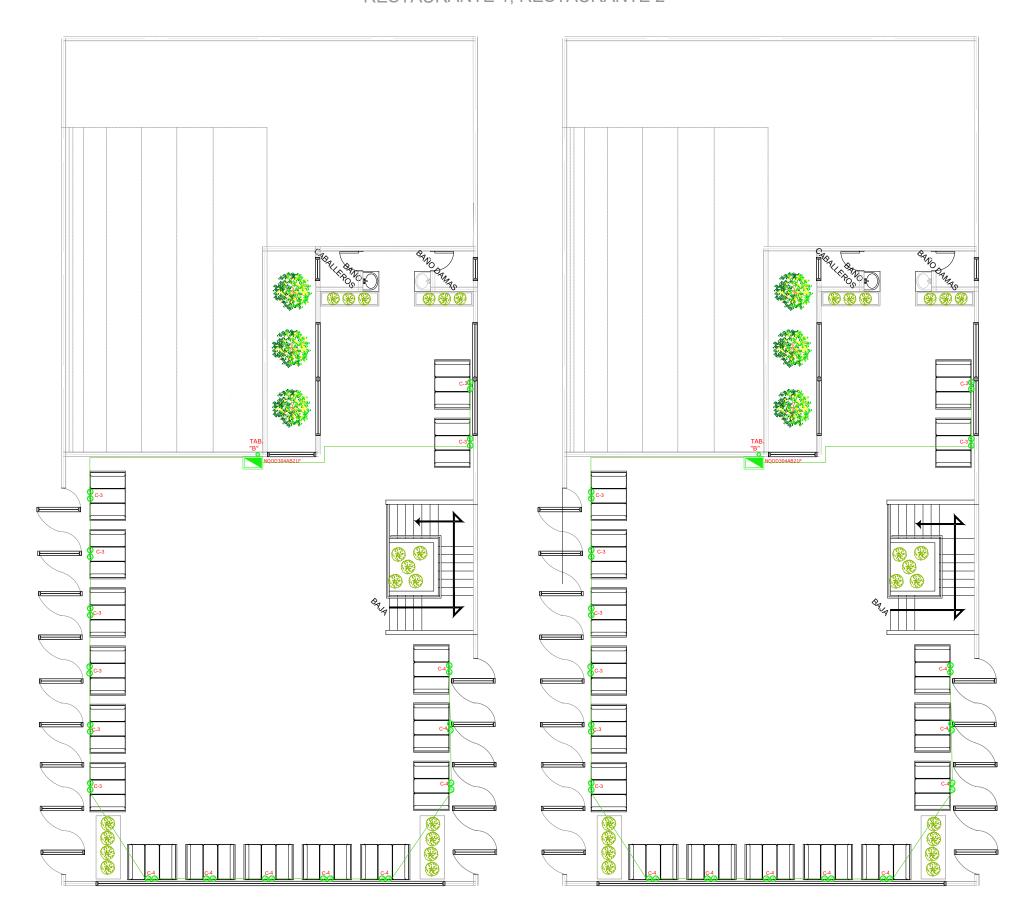
INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTAS PARTICULARES ALUMBRADO

Escala: **1:130**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-27**

PLANTA PARTICULAR ALTA (CONTACTOS) RESTAURANTE 1, RESTAURANTE 2





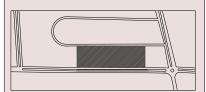
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORT



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

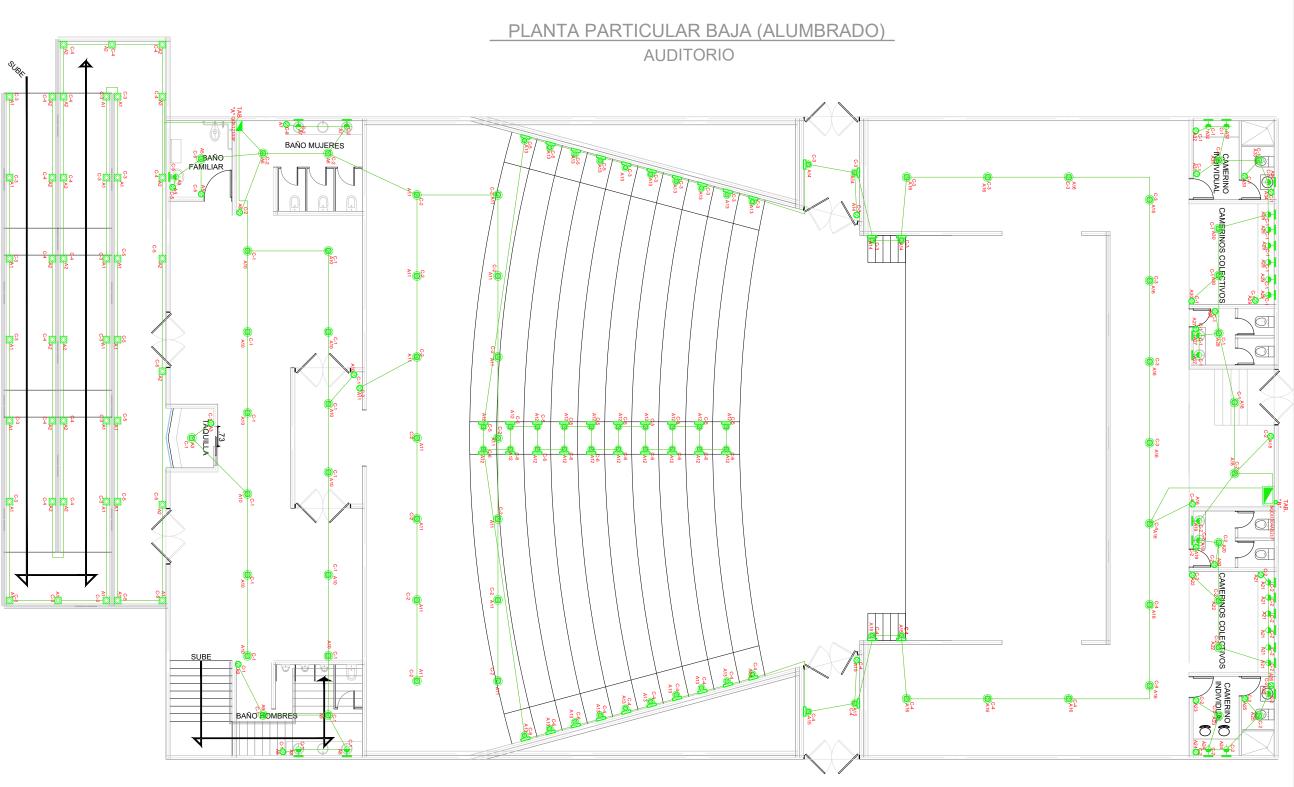
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTAS PARTICULARES CONTACTOS

Escala: **1:130**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-28**



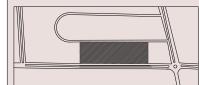




INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

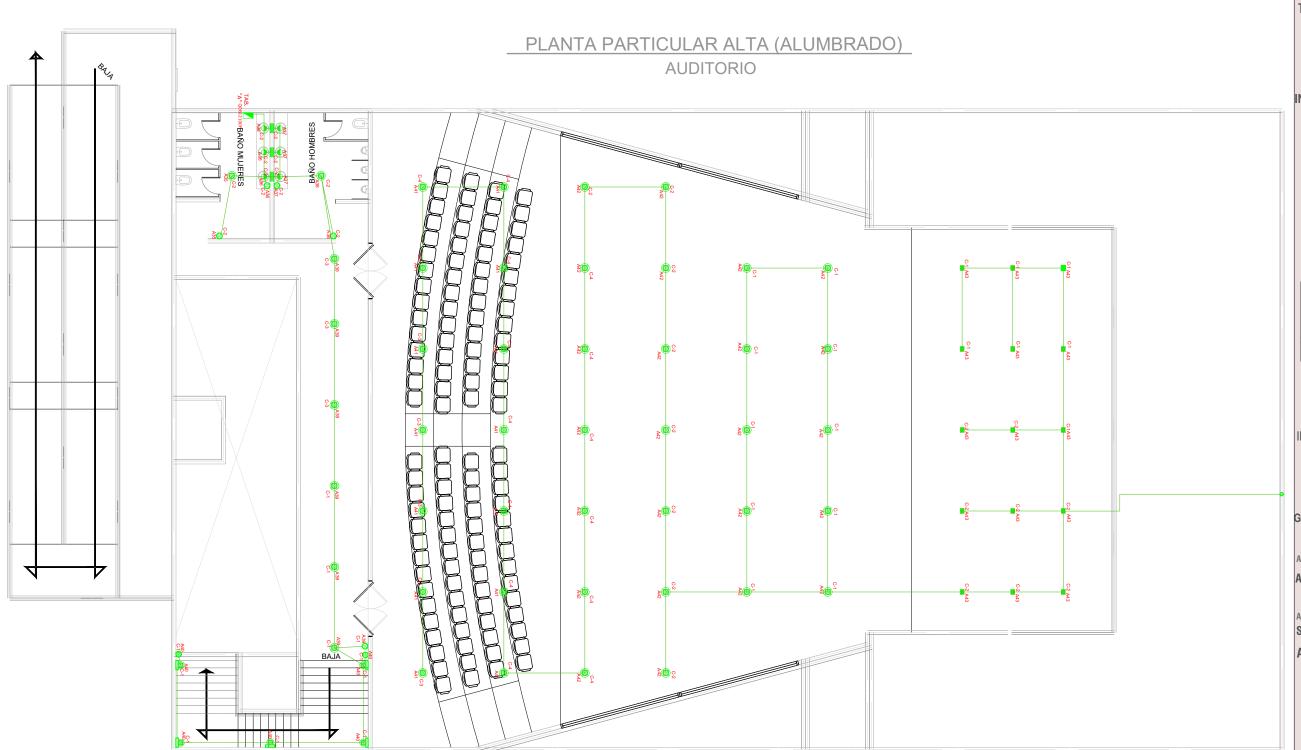
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTAS PARTICULARES ALUMBRADO

Escala: **1:140**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-29**





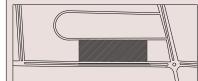
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

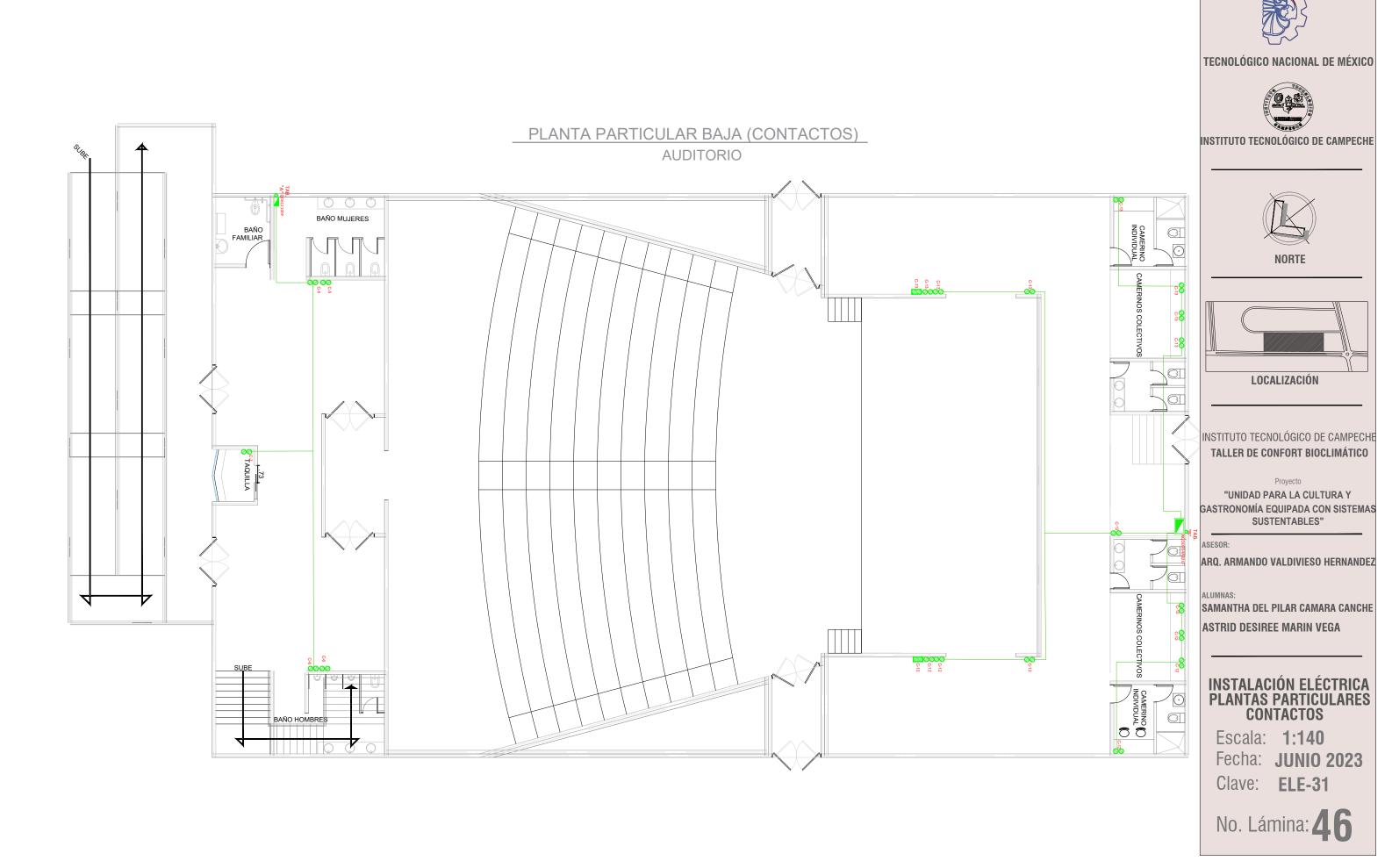
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

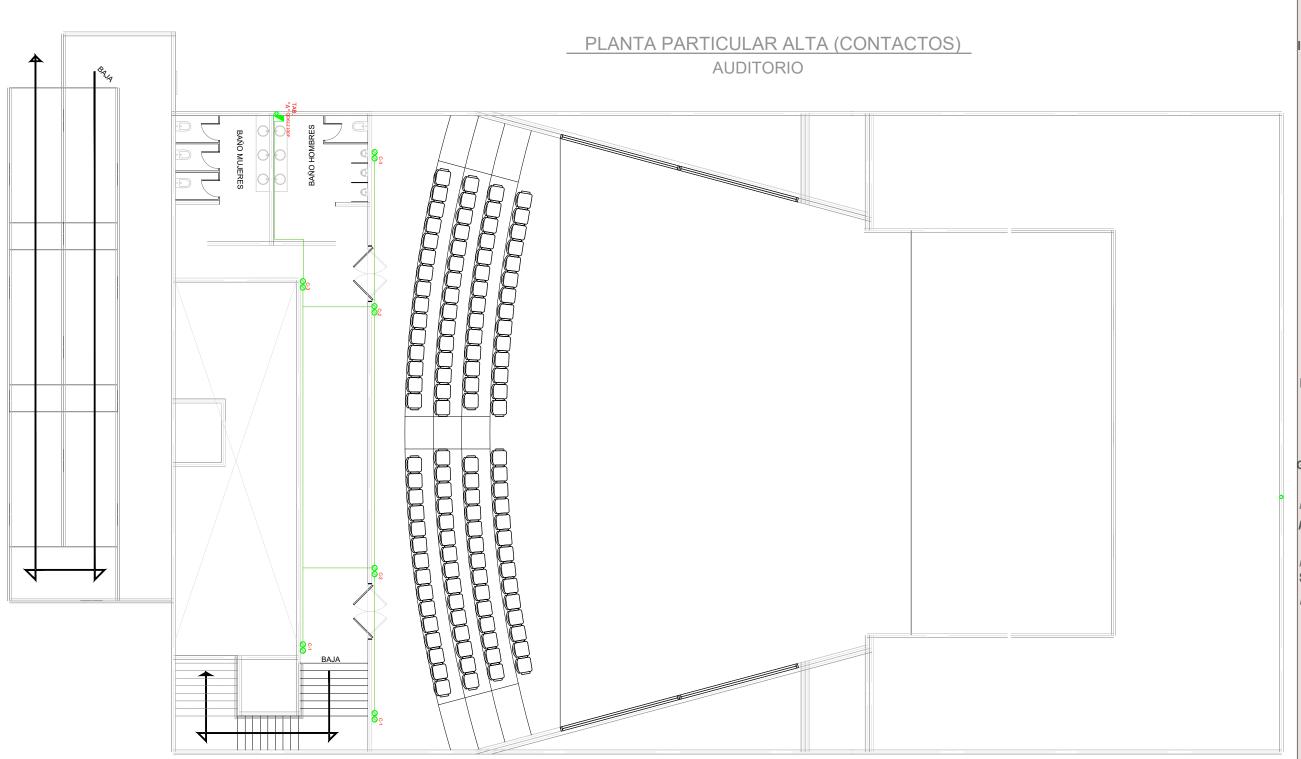
INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTAS PARTICULARES ALUMBRADO

Escala: **1:140**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-30**







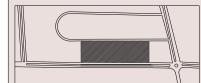
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

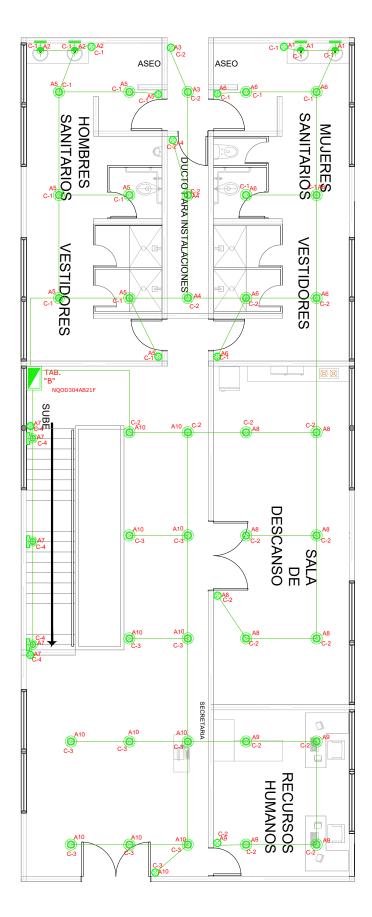
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTAS PARTICULARES CONTACTOS

Escala: **1:140**

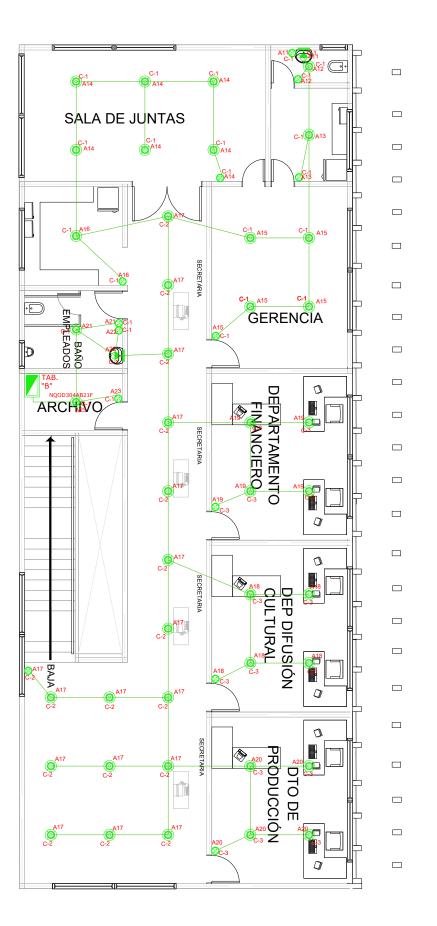
Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-32**



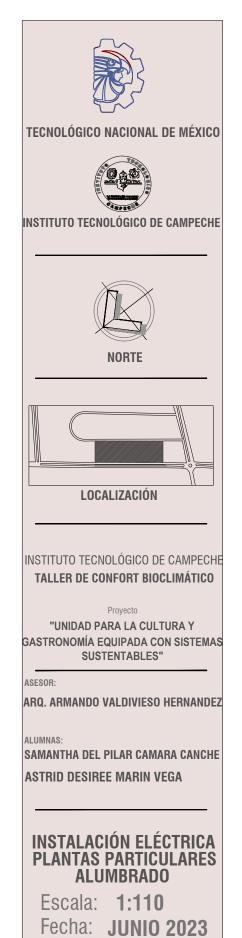
PLANTA PARTICULAR BAJA (ALUMBRADO)

ADMINISTRACIÓN



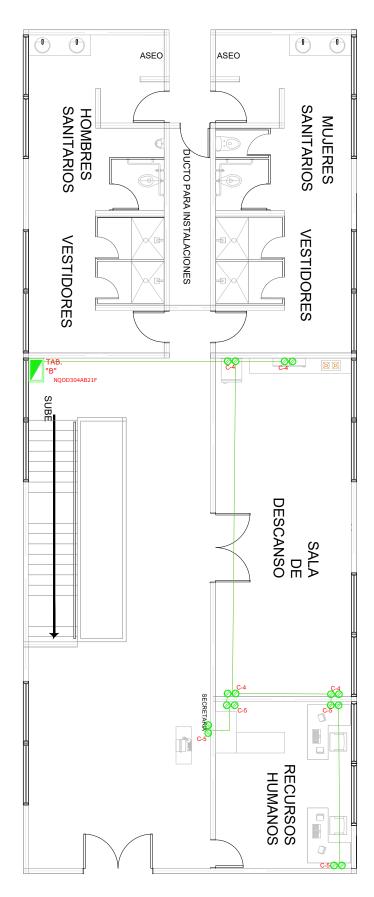
PLANTA PARTICULAR ALTA (ALUMBRADO)

ADMINISTRACIÓN



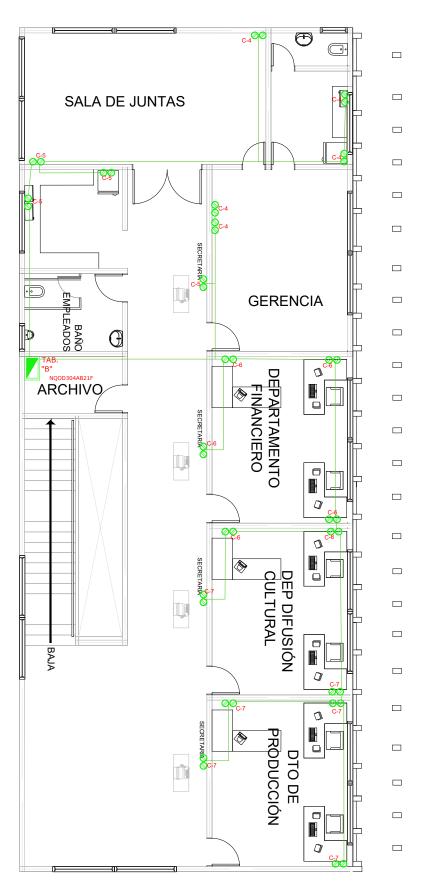
No. Lámina: 48

Clave: **ELE-33**



PLANTA PARTICULAR BAJA (CONTACTOS)

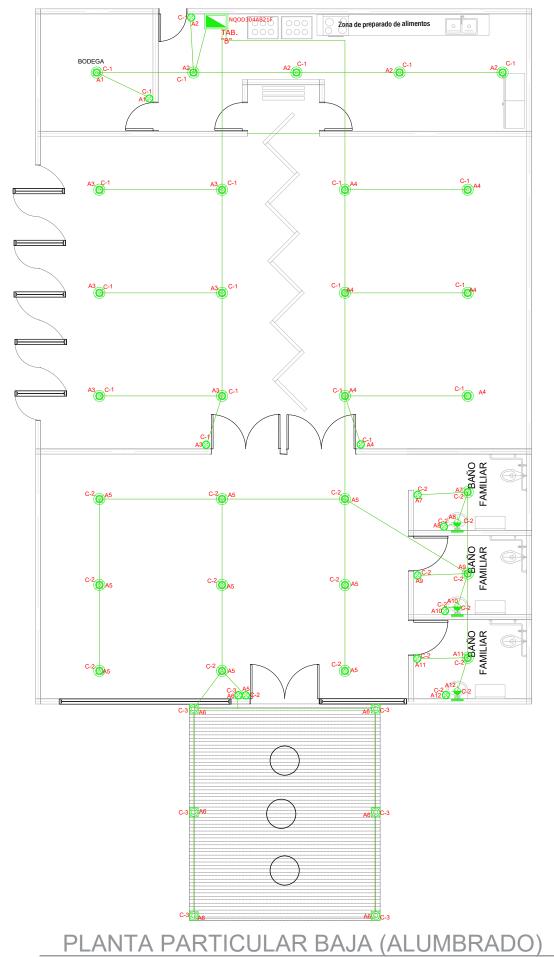
ADMINISTRACIÓN



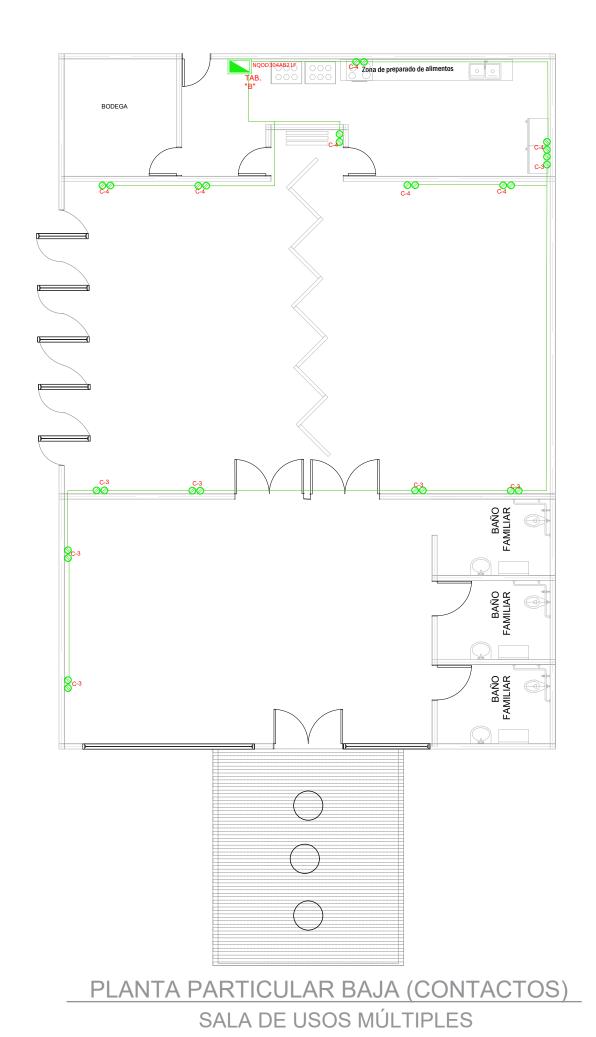
PLANTA PARTICULAR ALTA (CONTACTOS)

ADMINISTRACIÓN



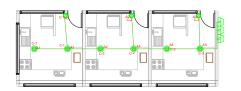


SALA DE USOS MÚLTIPLES



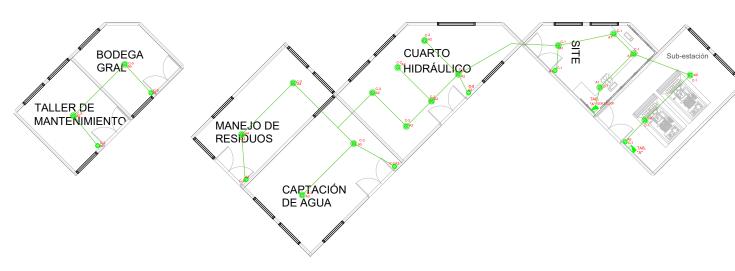


PLANTA PARTICULAR BAJA (ALUMBRADO) LOCALES GASTRONÓMICOS





PLANTA PARTICULAR BAJA (ALUMBRADO) SERVICIOS



PLANTA PARTICULAR BAJA (CONTACTOS) LOCALES GASTRONÓMICOS





PLANTA PARTICULAR BAJA (CONTACTOS) SERVICIOS





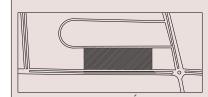
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESO

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN ELÉCTRICA PLANTAS PARTICULARES ALUMBRADO Y CONTACTOS

Escala: **1:200**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: **ELE-36**

5.6 Instalación de gas

Los tanques estacionarios se colocarán en la azotea de los restaurantes, uno distribuirá gas

a un restaurante, a los locales del corredor gastronómico y al calentador ubicado en la zona

de servicios; el siguiente tanque estacionario dirigirá su contenido al segundo restaurante y

al taller gastronómico.

La red de distribución iniciará con una línea principal alta presión; al llegar a un área

determinada contará con un regulador de baja presión y un medidor de gas a la salida de

cada línea.

El cálculo de diámetros de tubería, válvulas y accesorios de la red de Distribución en el

interior de cada área será de baja presión. Al interior de cada lugar sólo se tendrá una

válvula de cierre rápido y una llave de paso para cada uno de los aparatos.

Para la distribución se usará tubería de cobre rígido tipo "L"

La tubería de llenado será rígido tipo "K".

Tanques estacionarios

En el centro cultural y gastronómico se utilizará gas Lp y se suministra a los siguientes

aparatos:

Tanque 1 (Capacidad 5000L)

Restaurantes 1: 2 Freidoras, 3 parrillas de 4 quemadores, 3 hornos, 2 asador, 1 plancha, 1

baño maría.

Locales de corredor gastronómico: 6 estufas con 4 quemadores, horno y un comal (4QHCR).

Servicio: Calentador.

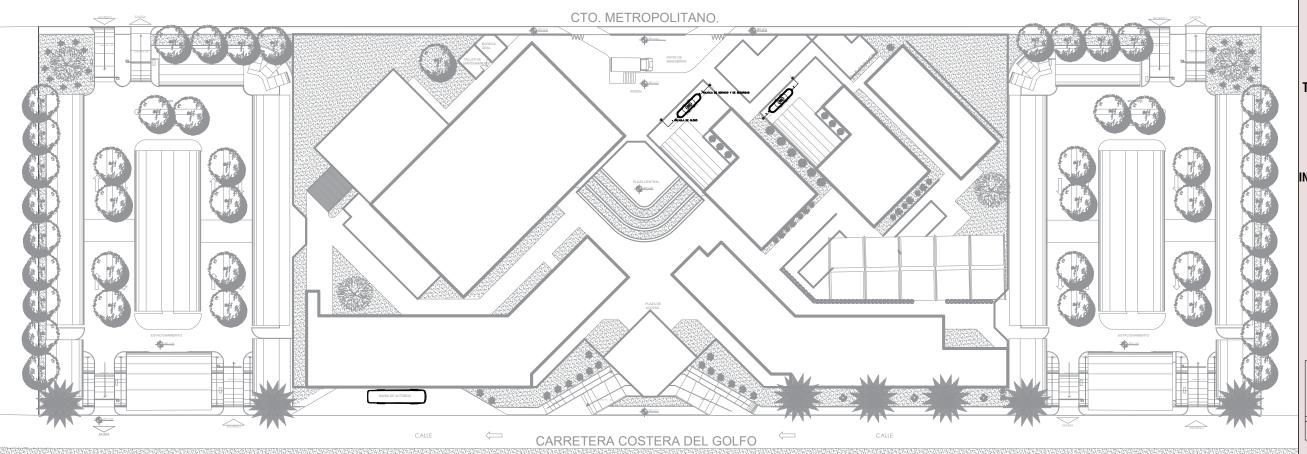
• Tanque 2 (Capacidad 5000L)

Restaurantes 2: 2 Freidoras, 3 parrillas de 4 quemadores, 3 hornos, 2 asador, 1 plancha, 1

baño maría.

Taller gastronómico: 6 estufas con 4 quemadores, horno y un comal (4QHCR); 6 freidoras.

139



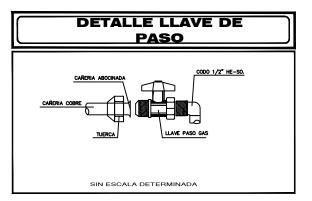
PLANTA ARQUITECTÓNICA

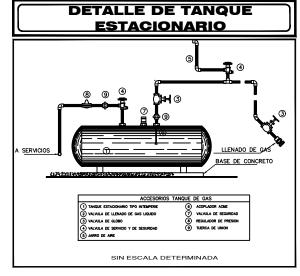
DE CONJUNTO

DATOS GENERALES

- 1.-Toda la tubería de llenado será de cobre rígido tipo "K"
- 2.-Toda la tubería de distribución será de cobre rígido tipo "L"3.-Para las uniones de tubería se usara soldadura de estaño
- Todos los muebles llevaran en su salida una válvula de cierre rápido y un rizo de tubería flexible
- 5.--Todos los diámetros indicados estan en pulgadas









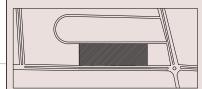
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

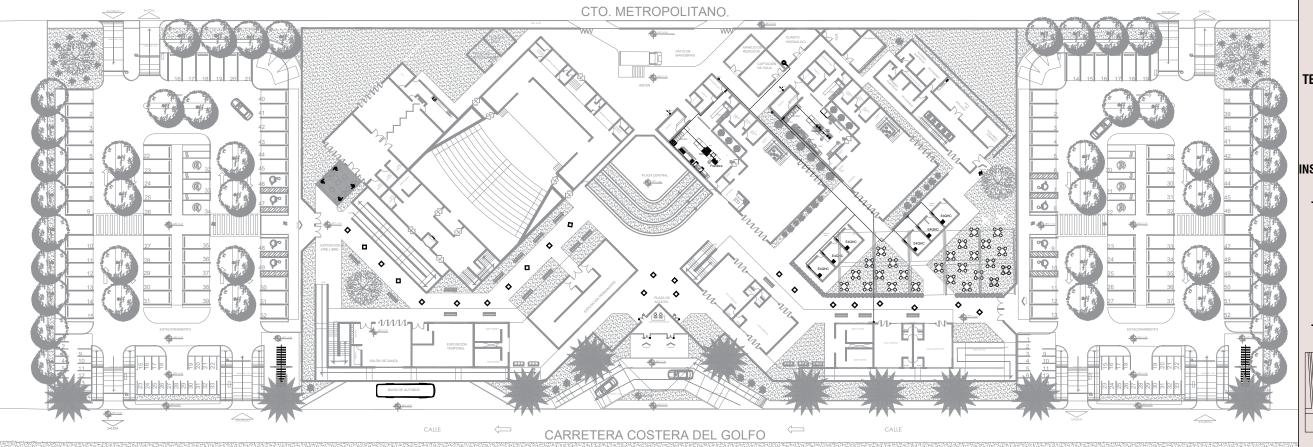
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE ASTRID DESIREE MARIN VEGA

> INSTALACIÓN DE GAS PLANTA DE CONJUNTO

Escala: **1:680**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: GAS-01

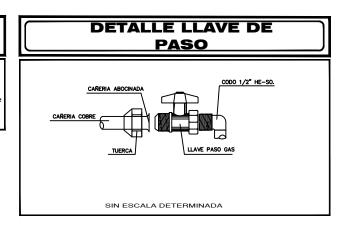


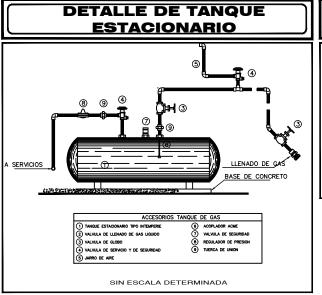
PLANTA ARQUITECTÓNICA

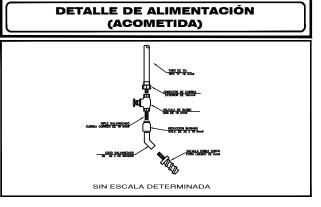
PLANTA BAJA

DATOS GENERALES

- 1.-Toda la tubería de llenado será de cobre rígido tipo "K"
- 2.-Toda la tubería de distribución será de cobre rígido tipo "L"
- 3.-Para las uniones de tubería se usara soldadura de estaño
- 4.-Todos los muebles llevaran en su salida una válvula de cierre rápido y un rizo d tubería flexible
- 5.--Todos los diámetros indicados estan en pulgadas









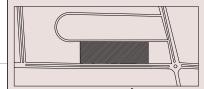
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN DE GAS PLANTA DE BAJA

Escala: **1:680**

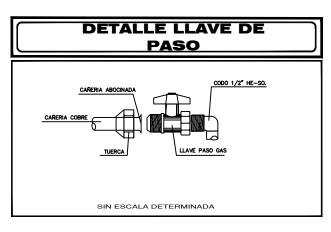
Fecha: JUNIO 2023

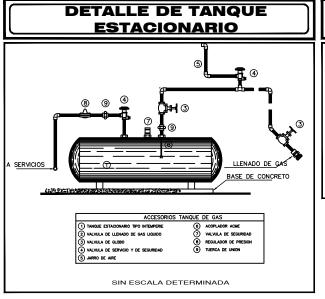
Clave: GAS-02

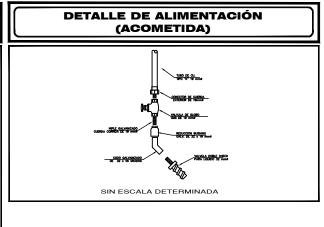


DATOS GENERALES

- 1.-Toda la tubería de llenado será de cobre rígido tipo "K"
- 2.-Toda la tubería de distribución será de cobre rígido tipo "L"
- 3.-Para las uniones de tubería se usara soldadura de estaño
- 4.-Todos los muebles llevaran en su salida una válvula de cierre rápido y un rizo de tubería flexible
- 5.--Todos los diámetros indicados estan en pulgadas









TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

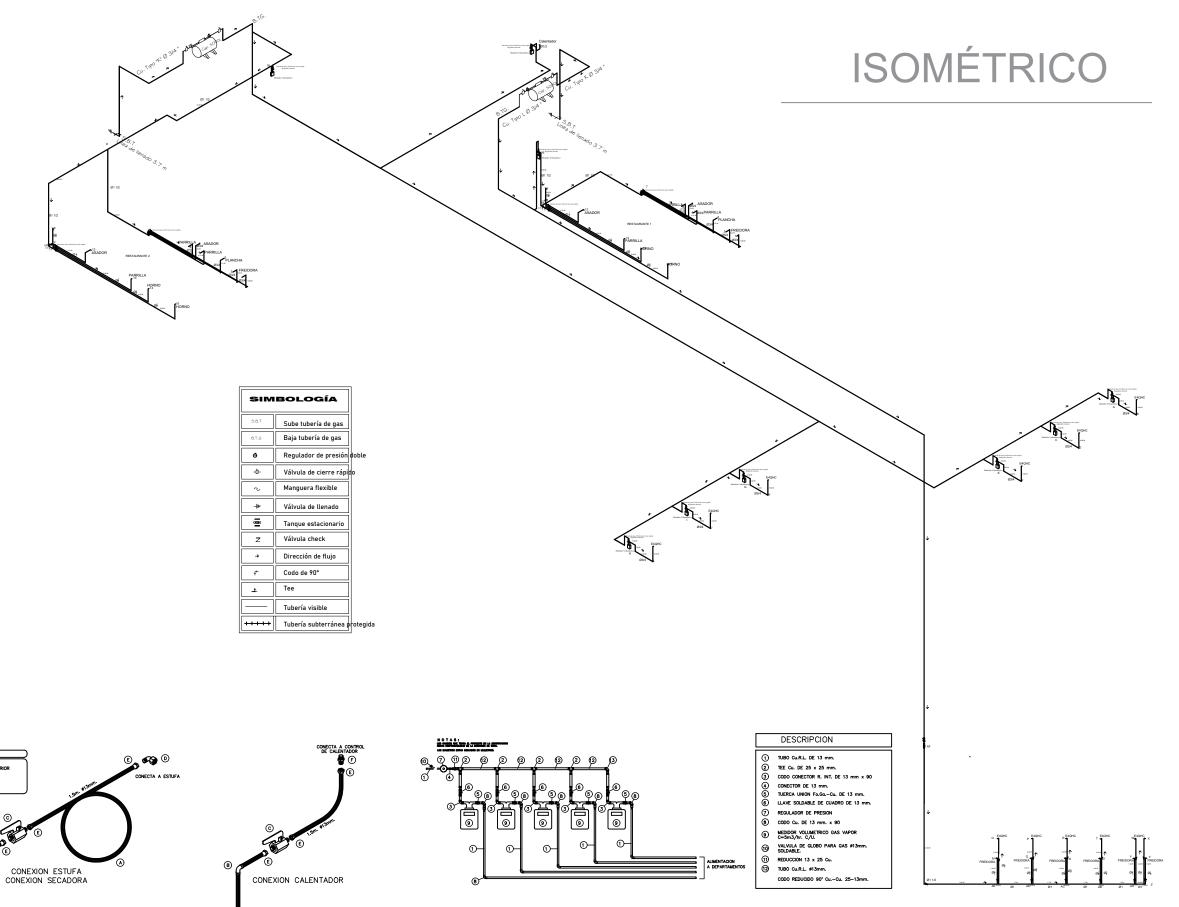
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE ASTRID DESIREE MARIN VEGA

INSTALACIÓN DE GAS PLANTA DE ALTA

Escala: **1:680**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: GAS-03





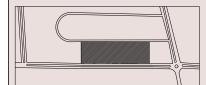
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE ASTRID DESIREE MARIN VEGA

> INSTALACIÓN DE GAS ISOMÉTRICO

Escala: **1:680**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: GAS-04

No. Lámina: **55**



DETALLE DE BATERIA DE REGULADORES

13-07 DETALLES INSTALACION DE GAS ESCALA: S I N

5.7 Planos complementarios

A continuación, se desarrollan los planos complementarios, los cuales integran diversos elementos para mejorar la comprensión de nuestro proyecto.

Plano de confort.

Plano de isóptica y acústica.

Planos de acabados.

Planos de cancelería.

Planos de herrería y carpintería.

Planos de muebles fijos.

Planos de voz y datos.

CAPACIDAD 15-20 PERSONAS

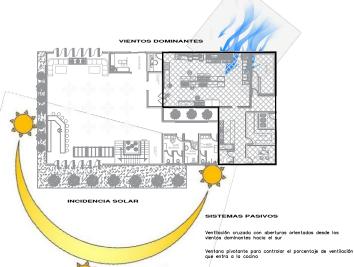
ÁREA TOTAL 154.53 M2

VENTILACIÓN Y ORIENTACIÓN El espacio se encuentra orientado al norte con el fin de aprovechar los vientos dominantes.

Equipado para la preparación de alimentos en grandes cantidades. Debido al constante uso de las estufas, hornos, parrilla, entre otros equipos, se genera una alta termicidad.

Piso a base de firme de concreto armado fc= 250kg/cm con malla electrosoldada 6-6/10-10 revenimiento de 8 a 10cms





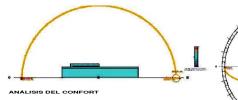




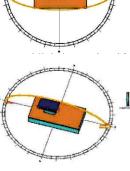


Pintura epóxica, resistente a solventes, aceites, grasas, sustancias alcalinas y al roce. Contiene bajos niveles de COV, resistente al calor de las llantas y químicos.

Loseta industrial 24,5 X 12 CM marca Alfagres. Color sahara Gres extruido de alta resistencia química y mecánica (a la flexión, compresión, impacto desgaste por abrasión y al congelamiento), antiácida de muy bajo absorción. Losetas especificados pora uso industrial severo.



La incidencia en los muros exteriores nos indica que es menor comparada al techo, lo que nos permite tener un ambiente interior agradable, aprovechando e uso de la ventilación cruzada saliendo el aire callente a través de la parte inclinada del platón.



TALLER GASTRONÓMICO

CAPACIDAD 20 PERSONAS

ÁREA TOTAL 117,13 M2

VENTILACIÓN Y ORIENTACIÓN El espacio se encuentra orientado al norte con el fin de aprovechar los vientos dominantes.

Doble fachada

LA MAMILIA Celosía de plástico reciclado en





Piso a base de firme de concreto armado f'c= 250kg/cm con malla electrosoldada 6-6/10-10 revenimiento de 8 a 10cm.

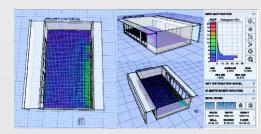
Losa nervadur inclinada de 20 cm de espesor, arma: con nervadura de 12º20 cm, 2 var 3/8° E1/4 @ 30cm. Malla electrosoldada 6X6/10–10, casetón poliestireno de 50X60X10 cm y concreto premezcia de 200 kg/cm2 con fibra. incluye bombeo, nivelació vibrado y curado.



Loseta cerámica lamosa o simila de 20 x 20 cm acabado mate. Pintura vinilica para interiores de primera tipo lavable en dos capas color blanco mate. Loseta porcelánica lamosa o similar de 59.3 x 89.3 cm diseño gaeta acabado mate.



El presente análisia demuestra que el taller gastronfonico presente poca incidencia solar debido a los sistemas pasivos applicado con anterioridad. Esto permite que el área tenga en usor les esto por la composición de la como para entar el colentamiento del área por el uso de estudios, porillos, est.



LOCAL GASTRONÓMICO

CAPACIDAD 2 PERSONAS

ÁREA TOTAL 14.65 M2

VENTILACIÓN Y ORIENTACIÓN

El espacio se encuentra orientado al oeste.

Espacio dirigido a la cocción de alimentos para el corredor gastronómico donde la gente va a disfrutar de momentos con familias o con amigos

Piso a base de firme de concreto armado fc= 250kg/cm con malla electrosoldada 6-6/10-10 revenimiento de 8 a 10cm.

Muro de block hueco vibrocomprimido de 15x20x40 cm asentado con Cemento—polvo(1:5)

Ventana pivotante.







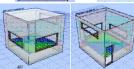
Loseta cerámica lamosa o similar de 20 x 20 cm acabado mate. Pintura vinilica para interiores de primera tipo lavable en dos capas color blanco mate.

Loseta cerámica antiderrapante lamosa o similar de $35\ X\ 35\ cm.$ Pintura vinilica para interiores de primera tipo lavable en dos capas color blanco mate.



La incidencia en el interior de los locales gastronómicos demuestra que a pesar de ser baja, existe, sin embarga, el espacio se desarrolla como un lugar cómodo a pesar de el uso de una estufa y otros artefactos electrodomésticos que proporcionan calor





AUDITORIO

CAPACIDAD 420 PERSONAS

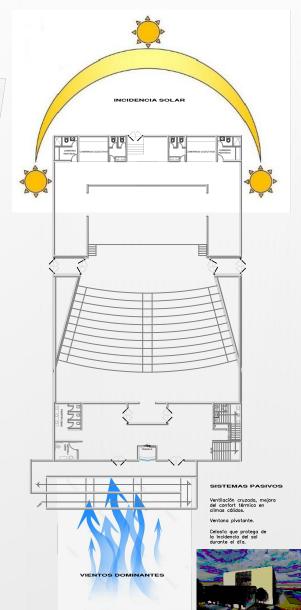
VENTILACIÓN Y ORIENTACIÓN

El espacio se encuentra orientado al norte.

USO DEL ESPACIO
Espacio dirigido a la realización de eventos y espectáculos de índole cultural v recreativo, realizados en su mayoría en turnos vespertinos.

Losa nervada de 20 cm de espesor, armada con nervadura de 12º20 cm, 2 var 3/8º E1/4 © 30cm. Malía electrosoldada 6X6/10-10, casetón poliestireno de 50X60X10 cm y concreto premezclado de 200 kg/cm2 con fibra. incluye bombeo, nivelación, vibrado y curado.

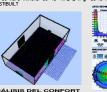
Muro de block hueco vibrocomprimido de 15x20x40 cm asentado con Cemento—polvo(1:5), con Panel de fibra mineral de 48" x 72 2 x 7/8 " de la marca ACOUSTIBULI.





Alfombra de la marca Decorplas, diseño 579 Powersurge.

Duela de madera tipo Rroble natural blanco ártico de 2200x270mm.



La incidencia en el interior del auditorio es baja debido a la orientación de las ventanas, implementando el uso de celosías como una doble fachada.



TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS:

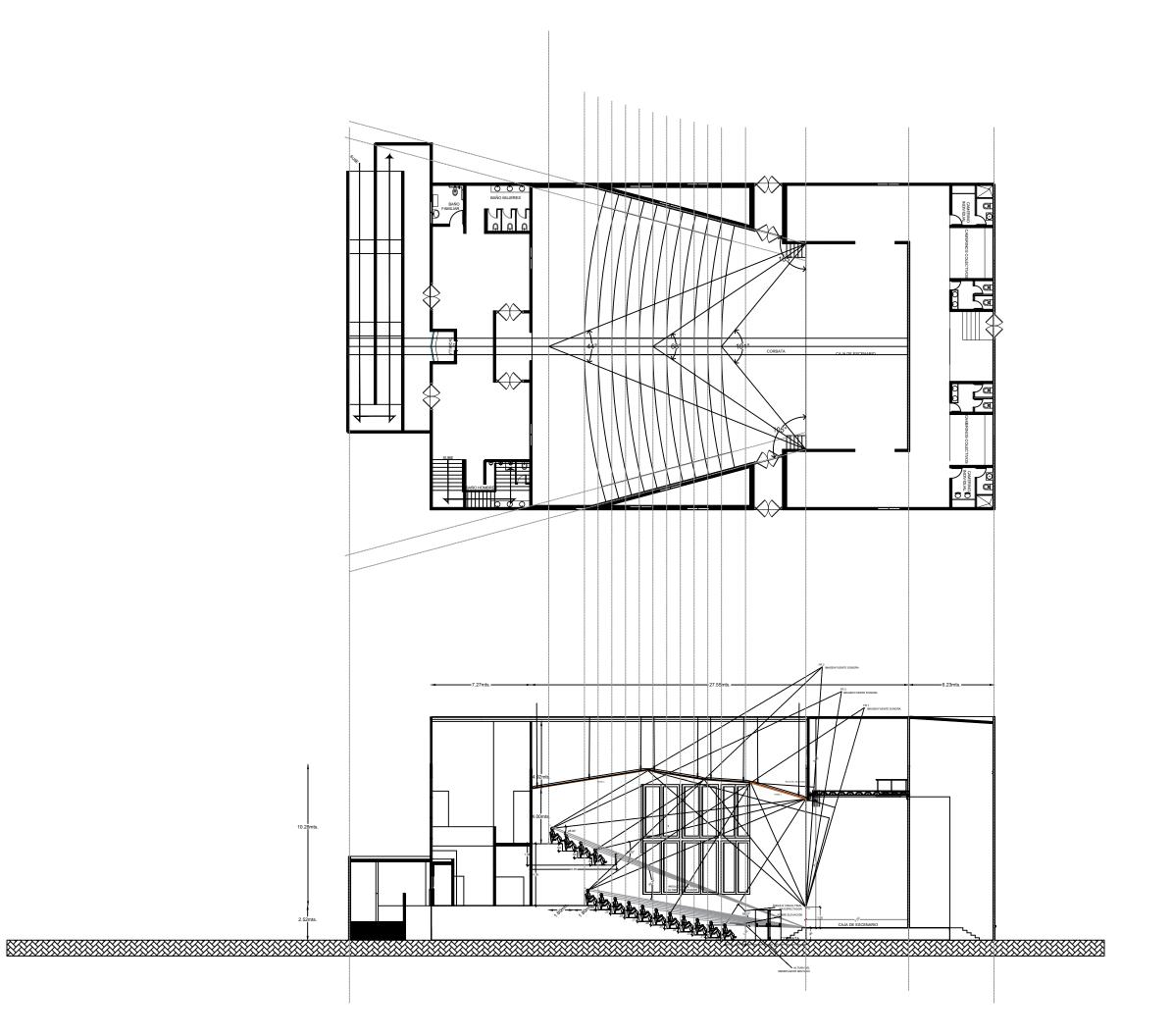
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE ASTRID DESIREE MARIN VEGA

PLANO DE CONFORT

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: CONF-01





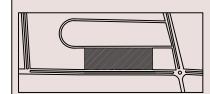
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE
TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Provect

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE ASTRID DESIREE MARIN VEGA

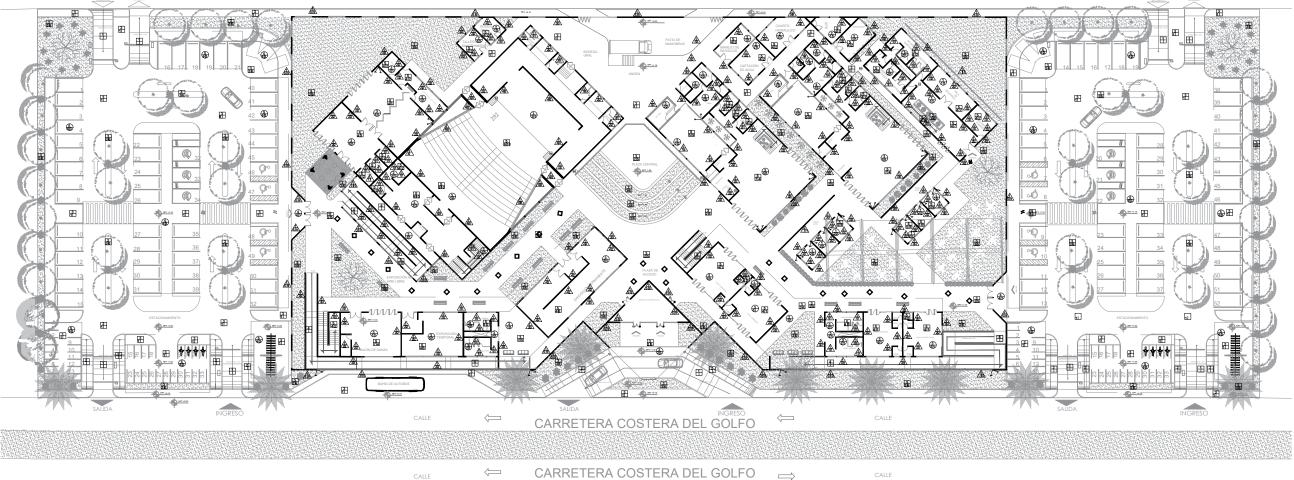
PLANO DE ISÓPTICA Y ACÚSTICA

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

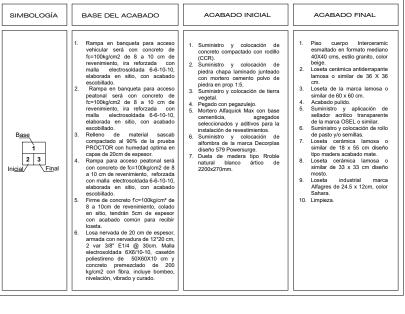
Clave: ISAC-01

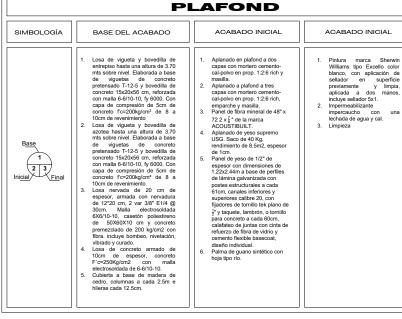
CTO. METROPOLITANO.



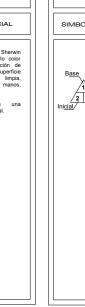
PLANTA ARQUITECTÓNICA PLANTA BAJA

PISO









MURO								
SIMBOLOGÍA	BASE DEL ACABADO	ACABADO INICIAL	ACABADO INICIAL					
Base 1 2 3 Inicial Final	1. Muro de block de concreto Omniblock de 20x20x40 cm asentado con Cemento-polvo(1:5) 2. Muro de mamposteria de piedra braza de 30 cm de espesor sentada y terminado gusaneado una cara con mortero, cemento, arena proporción 1.5. de panel de yeso de 1/2º de espesor con dimensiones de 1.22x22. 44m a base de perfises de lastinaturales acades de concese este de la companione de concese lastinaturales acades de concese este de la companione de concese lastinaturales acades de concese este de la companione de la concesión de l	Aplanado en muros interiores a tres capas con mortero cemento-cal-polvo en prop. 1:2.6 rich, emparche y masilla. Aplanado en muros interiores a dos capa de rich, masilla hecha a base de mortero cemento-cal-polvo en prop. 1:26 a fillo de 1.3. Aplanado en muros exteriores a tres capas con mortero cemento-cal-polvo en prop. 1:25 rich, emparche y masilla a regia de 0 a 3.00 m de altura. Revoque a base de mortero de cal Aplanado a tres capas (Rich emparche y estuco, a base de cemento blanco, polvo de piedra y resina de árbol chukum, marca CHUKUM)	1. Loseta cerámica de 20 x 50 cm de la marca Lamosa tipo Lamur gris antiderrapante a 1.80 cm de altura en área húmeda de baño, incluye bocquillex. 2. Pintura marca Sherwin Williams tipo Excello color beige, con aplicación de sellador en superficie previamente y limpia, aplicada a dos manos, incluye sellador Sx1. 3. Aplicación de ecubrimiento acabado fino en polvo, elaborado a base de cargas minerales, cemento blanco y aditivos especiales que dian un efecto tipo CHKUM marca Corey, incluye preparación de de superficie, dos mianodes manos en consensos de la comparta del comparta de la comparta del comparta de la c					



TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

50 x15mm a base de perfiles aluminio extruido de 80x45mm. Limpieza general durante la obra, incluye acarreos de escombro, etc. SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

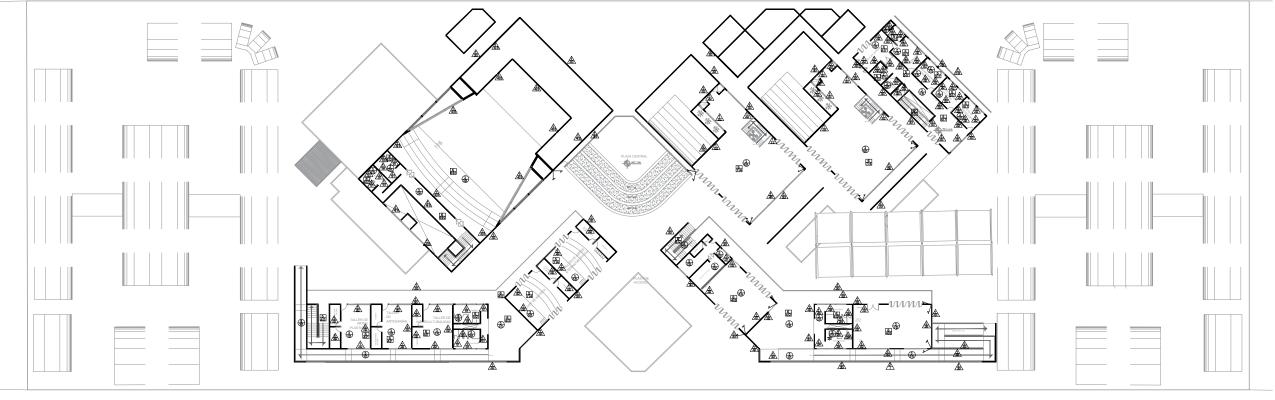
PLANO DE ACABADOS **PLANTA BAJA**

Escala: **1:680**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: ACA-01

CTO. METROPOLITANO.

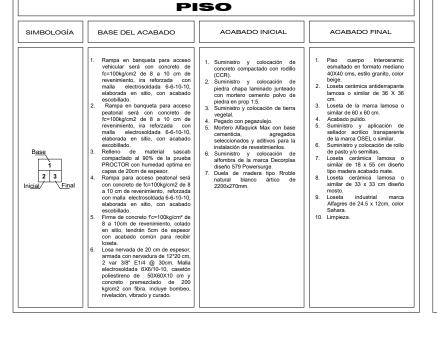


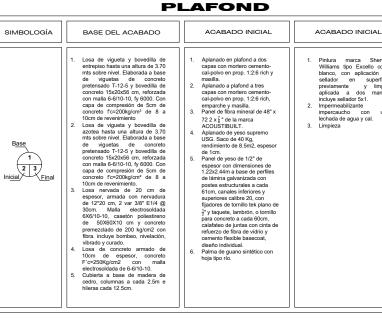
CARRETERA COSTERA DEL GOLFO

CARRETERA COSTERA DEL GOLFO

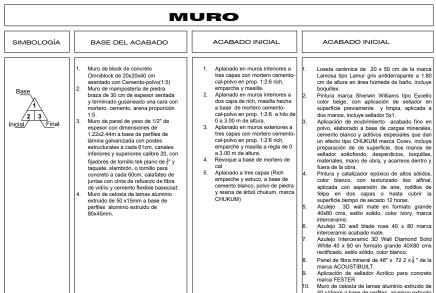
PLANTA ARQUITECTÓNICA

PLANTA ALTA





CIAL		SIM
Sherwin allo color allo color all		B <u>as</u>





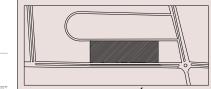
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS

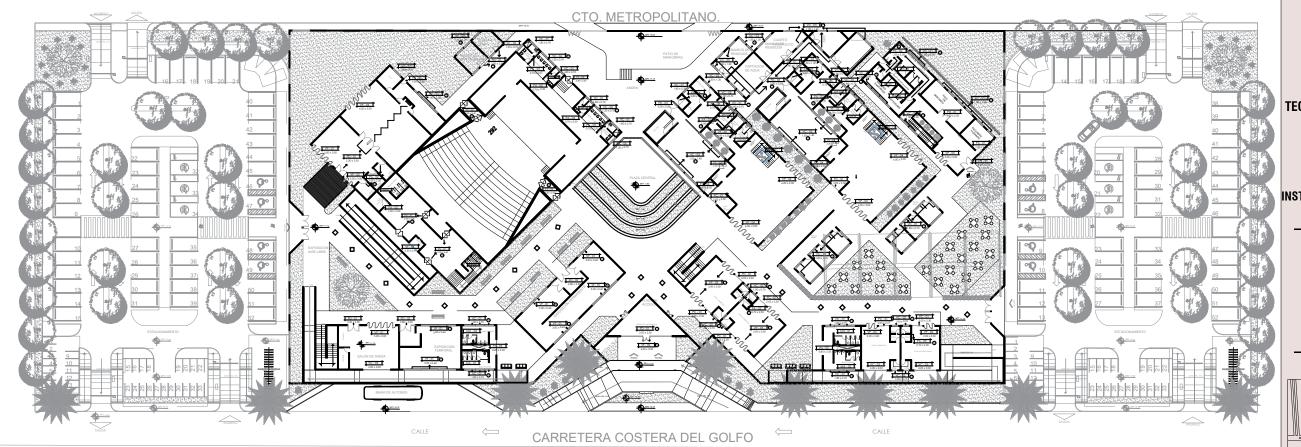
50 x15mm a base de perfiles aluminio extruido de 80x45mm. Limpieza general durante la obra, incluye acarreos de escombro, etc. SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

PLANO DE ACABADOS PLANTA ALTA

Escala: **1:680**

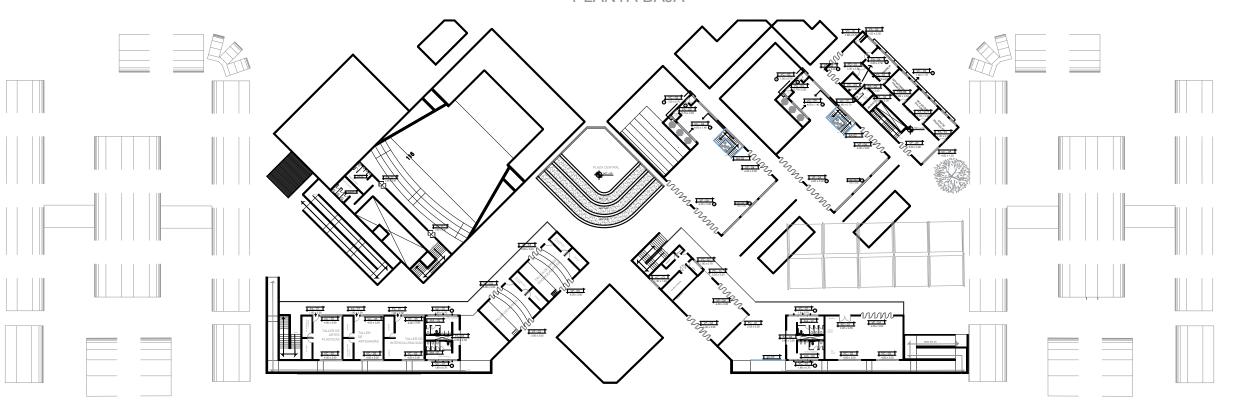
Fecha: JUNIO 2023

Clave: ACA-02



PLANTA ARQUITECTÓNICA

PLANTA BAJA



PLANTA ARQUITECTÓNICA

PLANTA ALTA



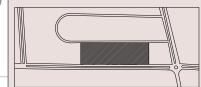
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE
TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyec

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESO

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE ASTRID DESIREE MARIN VEGA

PLANO DE CANCELERÍA PLANTA BAJA Y ALTA

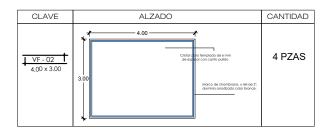
Escala: **1:680**

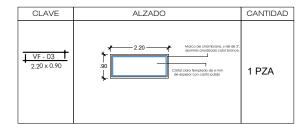
Fecha: JUNIO 2023

Clave: CAN-01

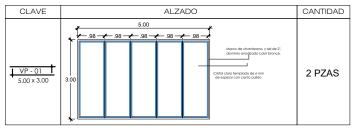
VENTANAS FIJAS

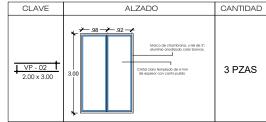


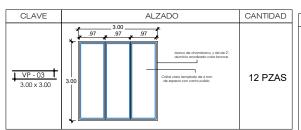


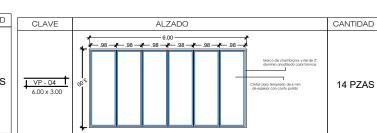


VENTANAS PIVOTANTES







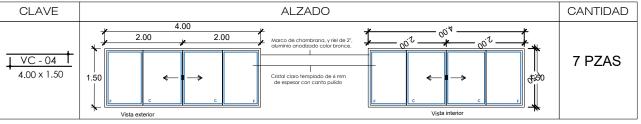


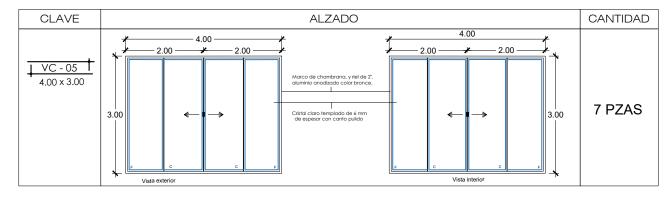
VENTANAS CORREDIZAS

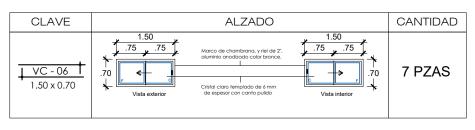














TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

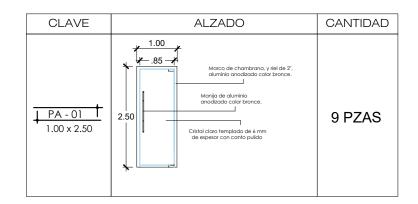
PLANO DE CANCELERÍA DETALLES

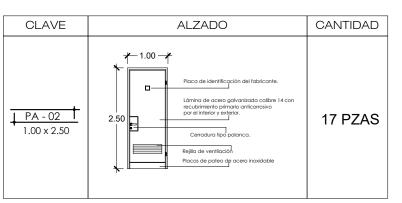
Escala: **S/E**

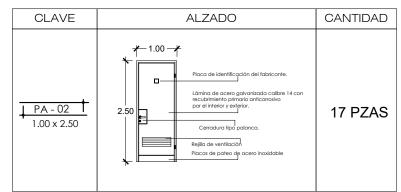
Fecha: JUNIO 2023

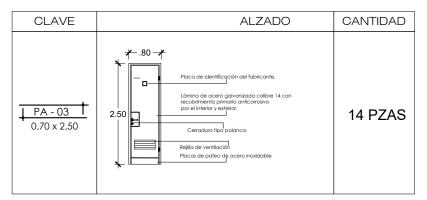
Clave: CAN-02

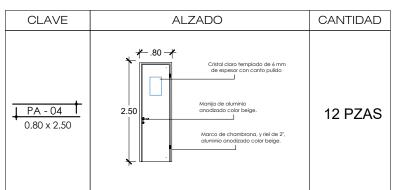
PUERTA ABATIBLE

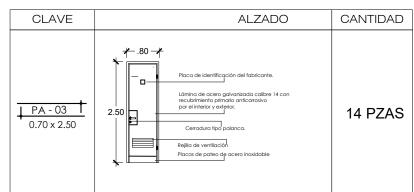




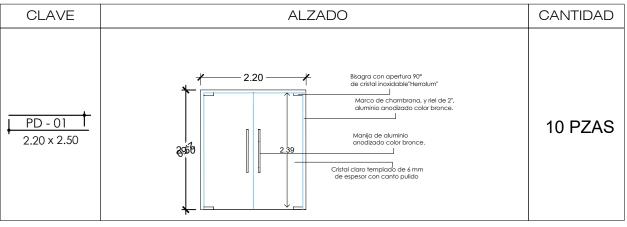


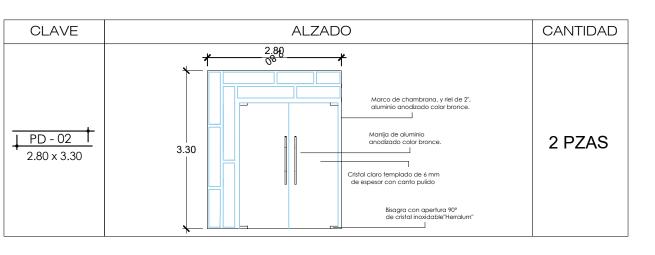


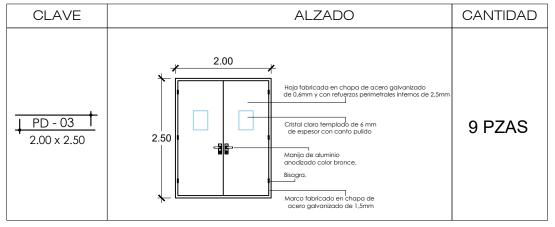




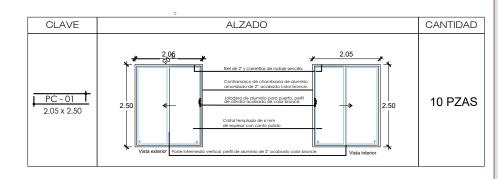
PUERTA DOBLE







PUERTA CORREDIZA





TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

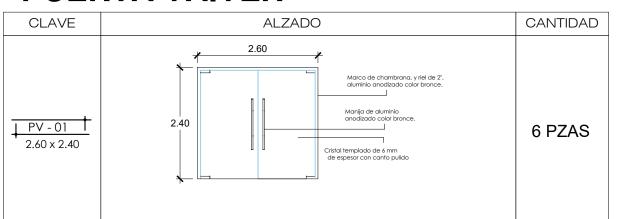
PLANO DE CANCELERÍA DETALLES

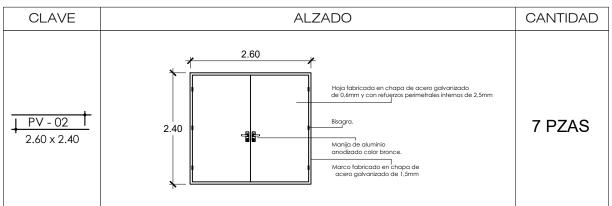
Escala: S/E

Fecha: JUNIO 2023

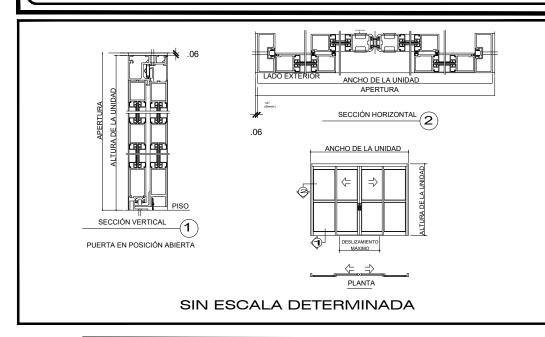
Clave: CAN-03

PUERTA VAIVÉN

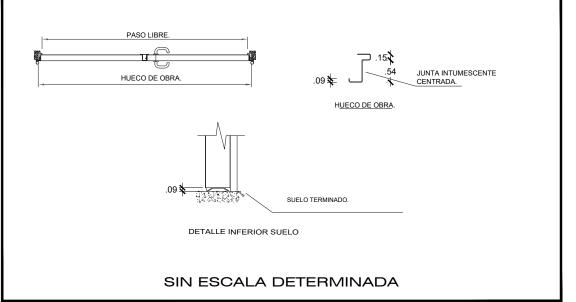




DETALLE VENTANA CORREDIZA DE 4 HOJAS



DETALLE PUERTA CORTA FUEGO



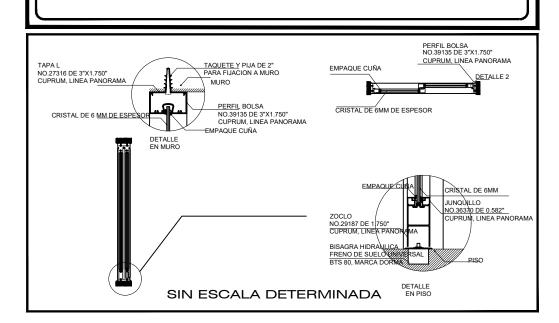
SIMBOLOGÍA

VC	Ventana corrediza			
VF	Ventana fija			
VP	Ventana pivotante			
PA	Puerta abatible			
PD	Puerta doble			
PC	Puerta corrediza			
PV	Puerta vaivén			
MA	Mampára			
ВА	Barandal			

DATOS GENERALES



DETALLE VENTANA FIJA





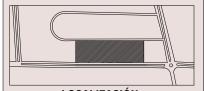
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNAS

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

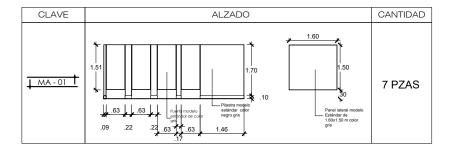
PLANO DE CANCELERÍA DETALLES

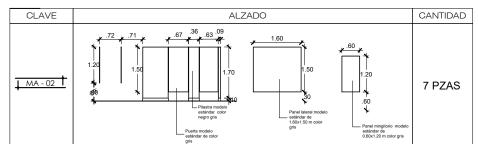
Escala: **S/E**

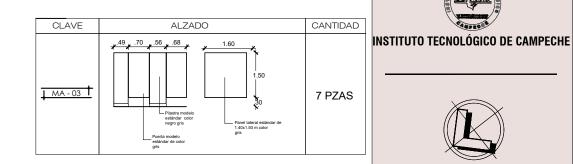
Fecha: JUNIO 2023

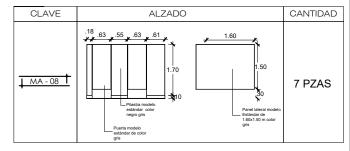
Clave: CAN-04

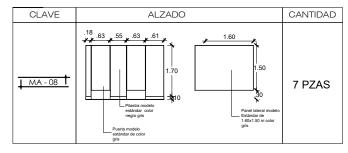
MAMPARA













TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

LOCALIZACIÓN

NORTE

TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

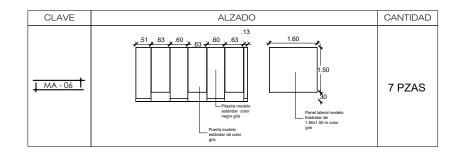
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

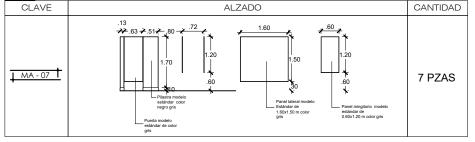
PLANO DE CANCELERÍA DETALLES

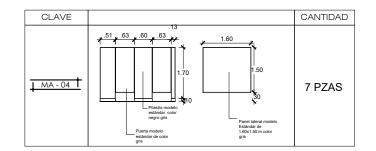
Escala: **S/E**

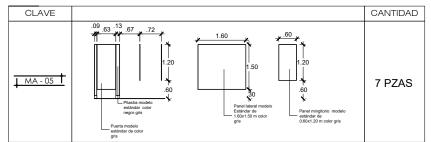
Fecha: JUNIO 2023

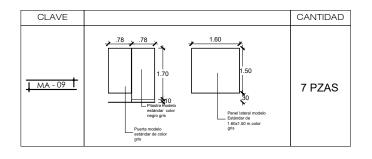
Clave: CAN-05

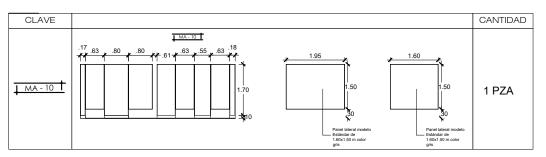




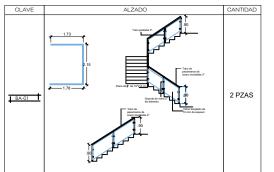


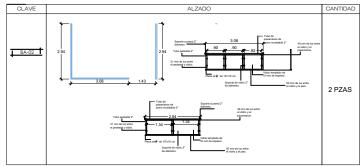


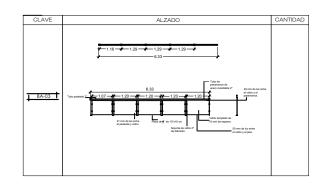


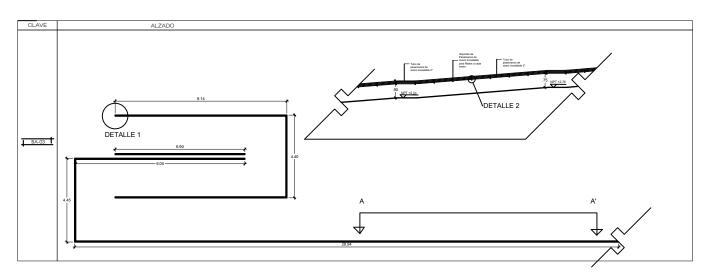


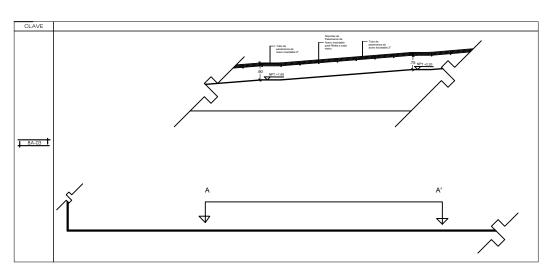
BARANDAL













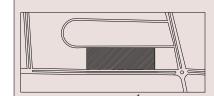
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

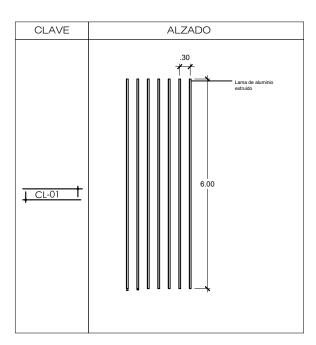
PLANO DE CANCELERÍA DETALLES

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: CAN-06

CELOSÍA



SIMBOLOGÍA				
VC	Ventana corrediza			
VF	Ventana fija			
VP	Ventana pivotante			
PA	Puerta abatible			
PD	Puerta doble			
PC	Puerta corrediza			
PV	Puerta vaivén			
MA	Mampára			
ВА	Barandal			

DATOS GENERALES

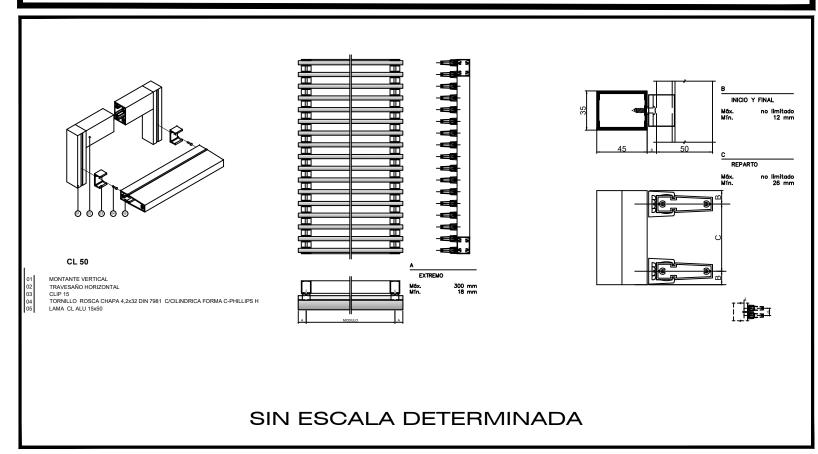
DATOS GENERALES

La nomenciatura de las ventanas especificadas en este plano es la siguiente:

Simbología de la ventana
3.85 x 2.20

Medida de la ventana
base x altura

DETALLE CELOSÍA



DETALLE BARANDAL





TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

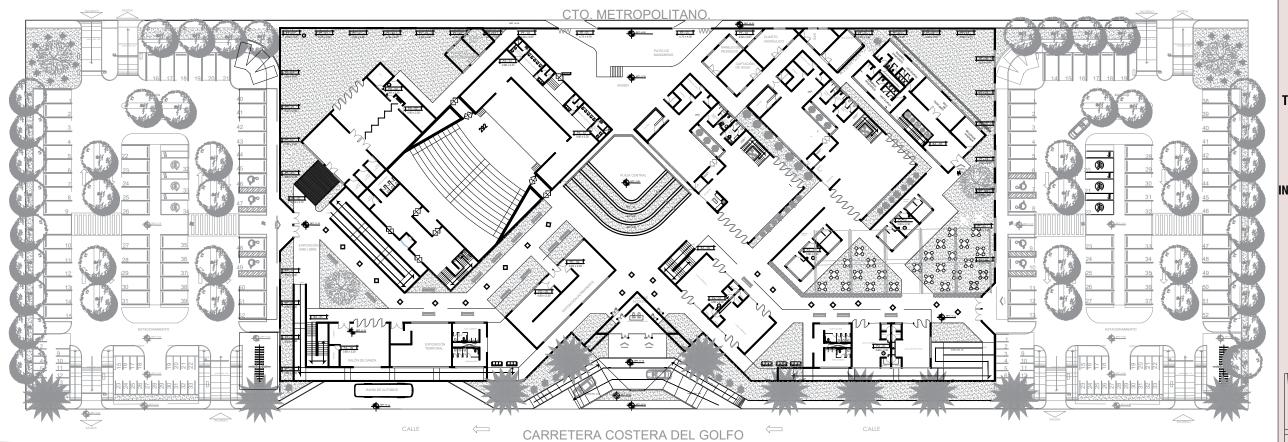
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

PLANO DE CANCELERÍA DETALLES

Escala: **S/E**

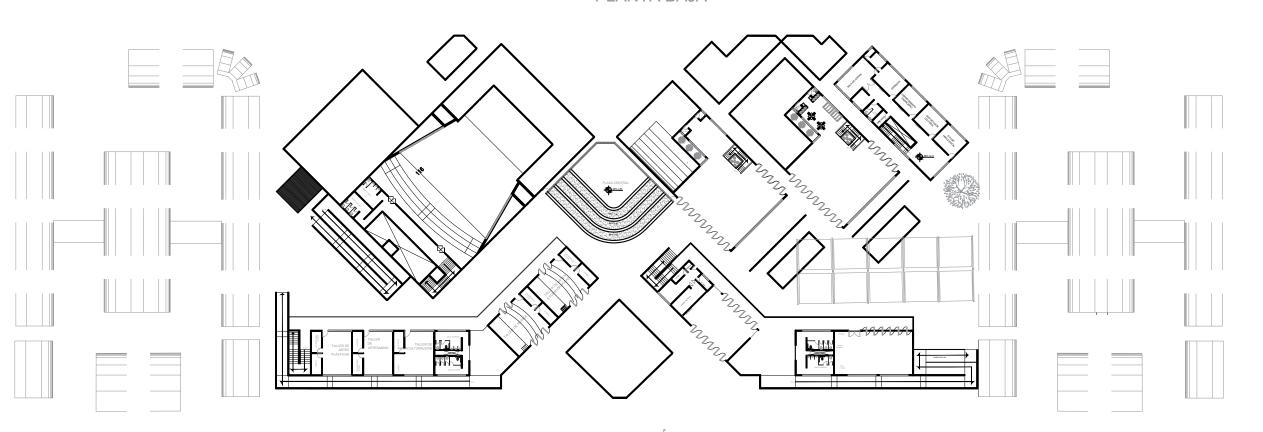
Fecha: JUNIO 2023

Clave: CAN-07



PLANTA ARQUITECTÓNICA

PLANTA BAJA



PLANTA ARQUITECTÓNICA
PLANTA ALTA



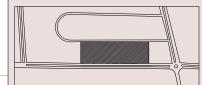
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

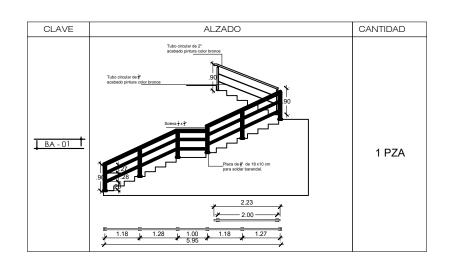
ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

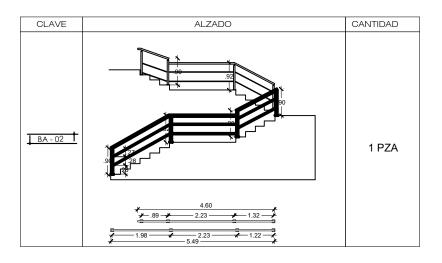
ALUMNA

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE ASTRID DESIREE MARIN VEGA

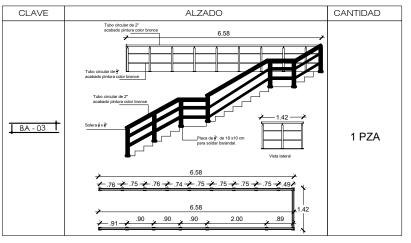
PLANO DE HERRERÍA Y CARPINTERÍA PLANTA BAJA Y ALTA

Escala: 1:680 Fecha: JUNIO 2023 Clave: HERR-CARP-01





BARANDAL HERRERÍA



CARPINTERIA

ALZADO



TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



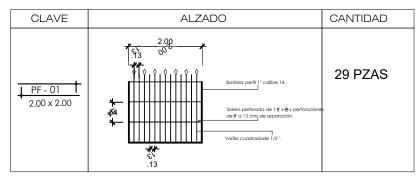
INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE

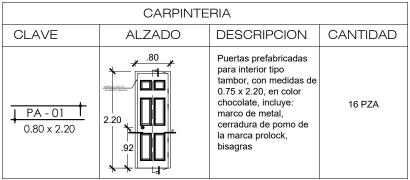


NORTE



PROTECTOR FIJO HERRERÍA





PUERTAS DOBLE CARPINTERÍA

PUERTAS ABATIBLE CARPINTERÍA

DESCRIPCION

Puertas prefabricadas

tambor con medidas de

0.80 x 2.20 en color

cerradura de pomo de

chocolate, incluve:

marco de metal

la marca prolock,

para interior, tipo

CANTIDAD

4 PZA



PÉRGOLA

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

> PLANO DE HERRERÍA Y **CARPINTERÍA DETALLES**

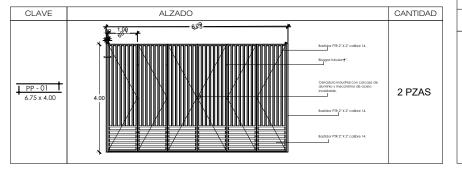
Escala: **S/E**

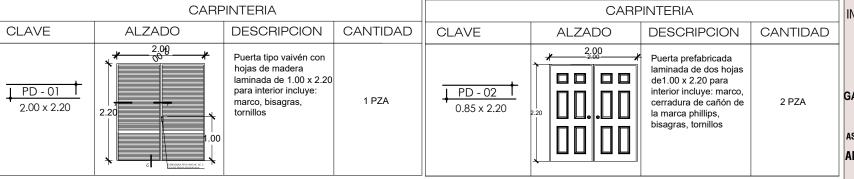
Fecha: JUNIO 2023

Clave: **HERR-CARP-02**

No. Lámina: 68

PORTÓN PLEGABLE

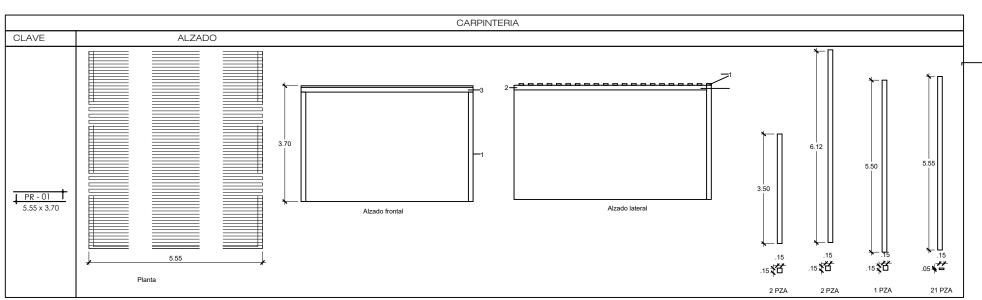




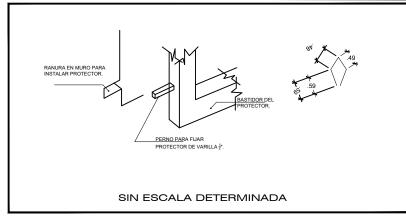
CLAVE

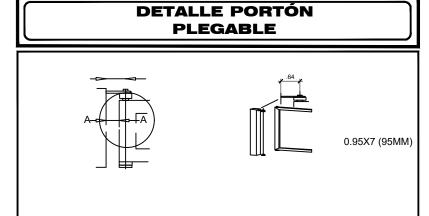
I PA - 02

0.85 x 2.20



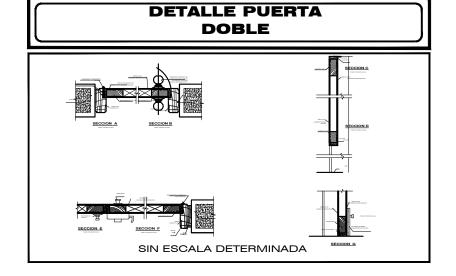




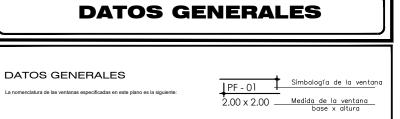


SIN ESCALA DETERMINADA













NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

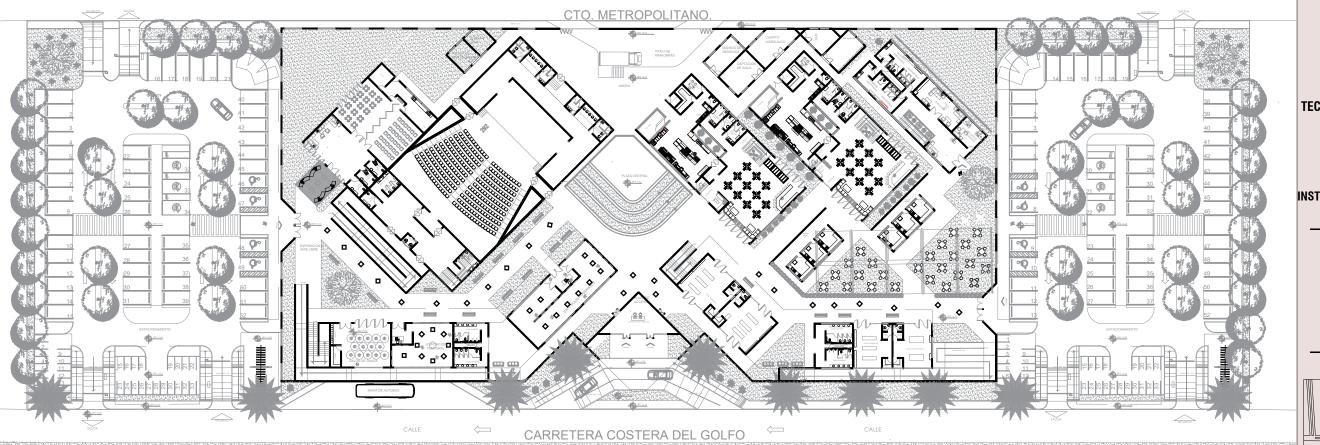
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

PLANO DE HERRERÍA Y CARPINTERÍA **DETALLES**

Escala: **S/E**

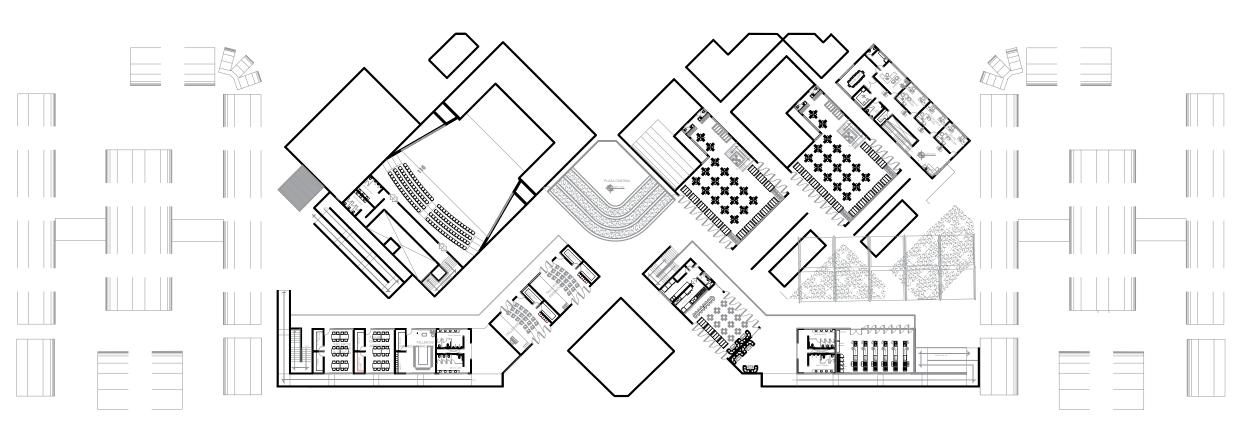
Fecha: JUNIO 2023

Clave: **HERR-CARP-03**



PLANTA ARQUITECTÓNICA

PLANTA BAJA



PLANTA ARQUITECTÓNICA
PLANTA ALTA



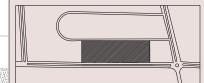
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE
TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyect

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMNA

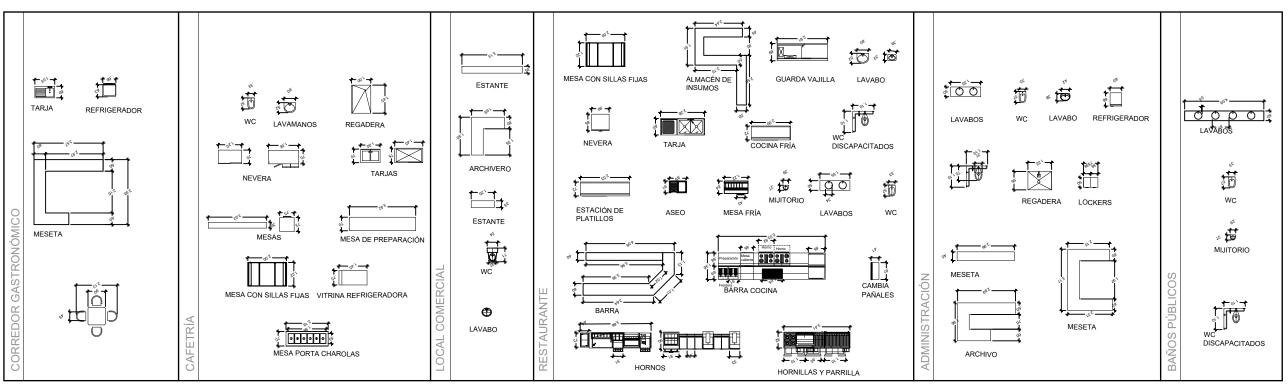
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE ASTRID DESIREE MARIN VEGA

PLANO DE MUEBLES FIJOS PLANTA BAJA Y ALTA

Escala: **1:680**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: MFI-01





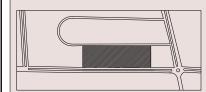
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

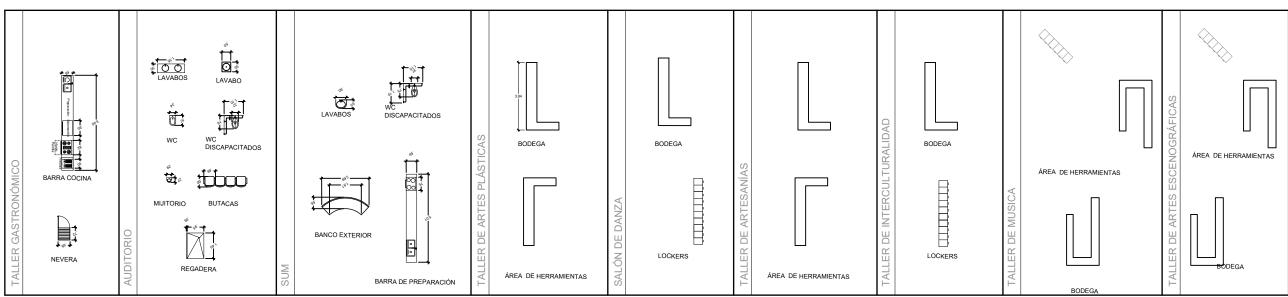
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

PLANO DE MUEBLES FIJOS DETALLES

Escala: **S/E**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: MFI-02





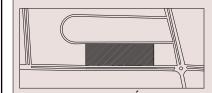
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

ALUMN

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

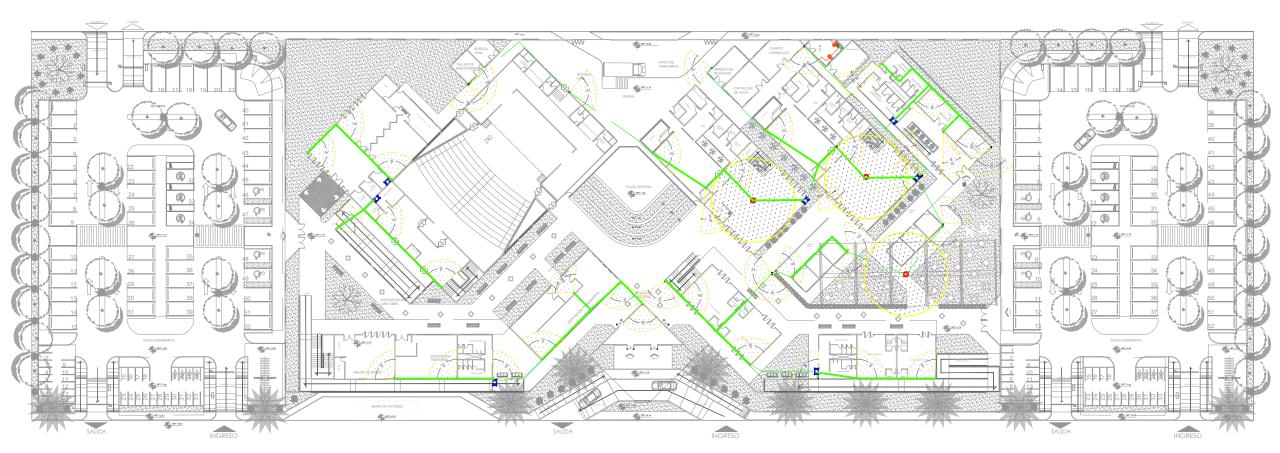
ASTRID DESIREE MARIN VEGA

PLANO DE MUEBLES FIJOS DETALLES

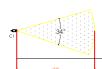
Escala: **S/E**

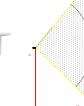
Fecha: JUNIO 2023

Clave: MFI-03



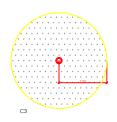
CCTV PLANTA BAJA





Cámara Samsung SNO7084R Bullet IP Resolución 2048*1536 (FULL HD) Lente de 3.6 mm Angulo de Vision: 95° Distancia: 30 metros Precio:Aprx 674.50 - 776



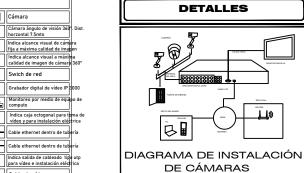


Camara Samsung SNV-5080R Resolución 1280*1024 Pixeles Angulo de Visión H: 360 Ángulo de Visión V: 32.9 F: 1/0.118 (d) Angulo de Inclinación: 0-90 Precio: Aprox 112.60 Alcance: 7 metros de radio





SIMBOLOGÍA





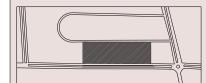
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

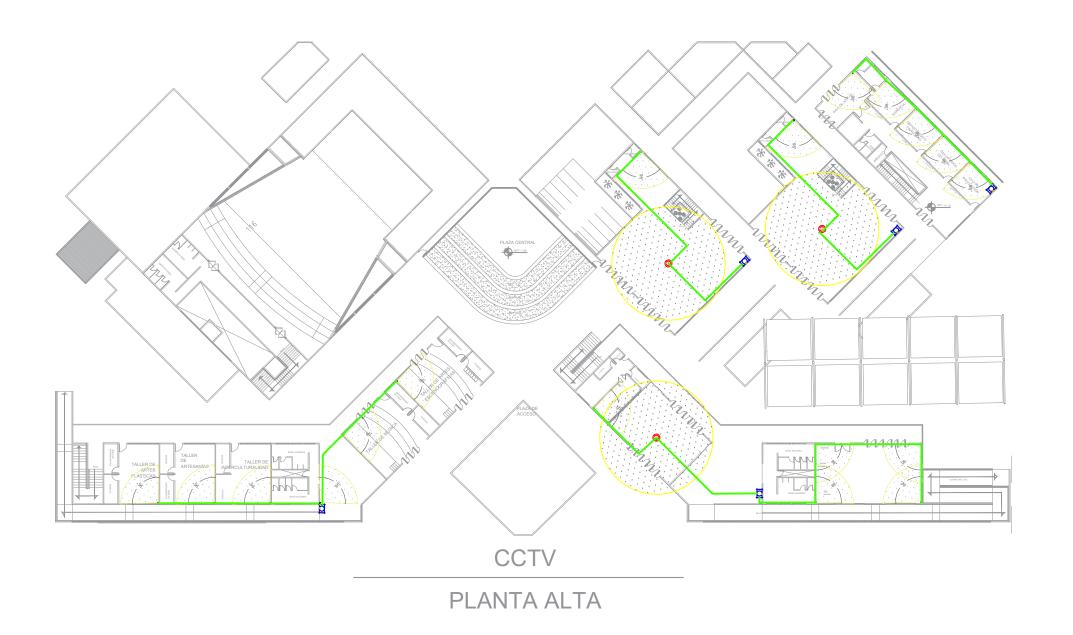
SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE **ASTRID DESIREE MARIN VEGA**

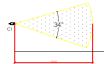
PLANO DE VOZ Y DATOS PLANTA BAJA

Escala: **1:680**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: VYD-01

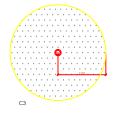






Cámara Samsung SNO7084R Bullet IP Resolución 2048*1536 (FULL HD) Lente de 3.6 mm Angulo de Vision: 95° Distancia: 30 metros Precio:Aprx 674.50 - 776

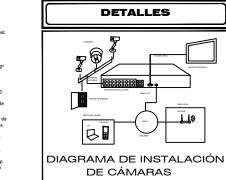




Camara Samsung SNV-5080R Resolución 1280*1024 Pixeles Ángulo de Visión H: 360 Ángulo de Visión V: 32.9 F: 1/0.118 (±) Ángulo de Inclinación: 0-90 Precio: Aprox 112.60 Alcance: 7 metros de radio









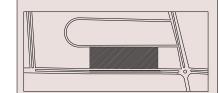
TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE



NORTE



LOCALIZACIÓN

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CAMPECHE TALLER DE CONFORT BIOCLIMÁTICO

Proyecto

"UNIDAD PARA LA CULTURA Y GASTRONOMÍA EQUIPADA CON SISTEMAS SUSTENTABLES"

ASESOR:

ARQ. ARMANDO VALDIVIESO HERNANDEZ

SAMANTHA DEL PILAR CAMARA CANCHE

ASTRID DESIREE MARIN VEGA

PLANO DE VOZ Y DATOS **PLANTA ALTA**

Escala: **1:500**

Fecha: JUNIO 2023

Clave: VYD-02

5.8 Sistema contra incendios

Es de conocimiento común que cualquier inmueble siempre se encuentra expuesto a un desastre como lo es un incendio, es por tal motivo que se considera un sistema para protección y seguridad del edificio, pero más importante, para el usuario.

Cada área del conjunto se clasifico según la clase de fuego que representa y se le asignó un agente extintor que proteja de forma eficaz el espacio.



Tabla 25. Clasificación del fuego.



Figura 45. Métodos de extinción del fuego.

5.8.1 Métodos de detección a usar

Cocina (clase de fuego K): Se usará acetato de potasio. Al sistema básico de disparo manual se le adicionará un sistema de detección por temperatura, distribuido en el plano de la campana, los que se conectarán mecánicamente al disparo del sistema y eléctricamente al corte de gas y/o electricidad.

El accionamiento manual del sistema se realiza desde la palanca ubicada en la válvula de este de acuerdo a las indicaciones del equipo.

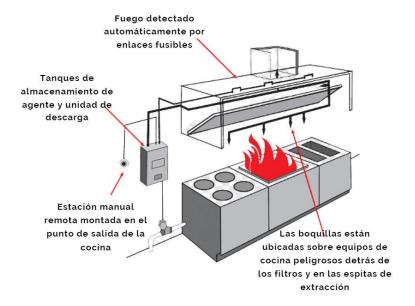


Figura 46. Método acetato de potasio.



Figura 47. Funcionamiento del sistema con acetato de potasio.

Área de comensales, talleres (danza, música, taller de interculturalidad, taller de artes escenográficas), locales comerciales, auditorio y SUM (Clase de fuego A): El extintor de espuma funcionará como sistema contra incendios. De acuerdo a Presman (2021) tiene que estar visible y permitir que cualquier persona acceda a él. Debe tener un soporte fijo en la pared, tiene como altura máxima 120 cm y mínima 80 cm. Cada extintor no deberá tener más de 15 metros entre uno y otro. Su revisión deberá ser máximo cada 3 meses.



Figura 48. Extintor de espuma.

Administración y servicios (Clase de fuego C): Se usará extintor de polvo ABC. Contiene cómo agente extintor polvo químico seco.

Taller de artes plásticas, taller de artesanías y áreas de exposición (Clase de fuego B): Uso de polvo ABC como agente extintor. De forma obligatoria debe examinarse de cada 3 y 12 meses, y realizar un retimbrado cada 5 años. Este extintor tiene una vida útil de 20 años.



Figura 49. Extintor de polvo ABC.

5.8.2 Elementos complementarios

Aunado a los métodos anteriores se toma en cuenta los siguientes elementos a considerar en la edificación para complementar la protección.



Figura 50. Elementos adicionales por considerar en el sistema de protección.

Toma siamesa: Red hidráulica que utilizan los bomberos en caso de que necesiten reabastecimiento de agua.

Protección pasiva: Puertas, ductos y sellos cortafuegos en ubicaciones requeridas.

Panel de alarma contra incendios: Este panel recibe una señal de los detectores de humo, rociadores, pulsador o estación manual y produce un ruido para avisar a los usuarios de un edificio.

Paneles de alarma direccionable: Este panel identifica el lugar donde proviene el incendio a través de un dispositivo individual que tiene cada área del conjunto, por lo que facilita la ubicación del incendio.

Sensor Sirena con Lámpara Estroboscópica: NFPA 72, Código Nacional de Alarmas de Incendio y Señalización.

Estas se colocarán en todas las áreas públicas y no deberá haber 30 metros de distancia entre cada una.

Detectores de humo: Son dispositivos que como su nombre lo indica detectan incendios en un edificio.

Estación manual: Dispositivo de palanca diseñado para activación manual. Su altura deberá están entre 1.2m y 1.30m para el fácil acceso a personas en silla de ruedas.

Señalización contra incendios: Estos se aplicarán para que los usuarios puedan reconocer vías de evacuación y ubicación de equipos contra incendios.

Impacto ambiental

Criterios para tomar en cuenta:

Ambientales: El terreno no está ubicado dentro de ningún área natural protegida o dentro de algún área de conservación (Programa Director Urbano de la Ciudad de San Francisco de Campeche, Cam.), por lo cual no creará una barrera que provoque fractura o aislamiento de ecosistemas. No generará impactos ambientales distintos a los que ya genera la Ciudad de San Francisco de Campeche.

Técnicos: El terreno está incluido en una unidad de uso de suelo urbano tipificada para Uso Comercial. La zona ya cuenta con los servicios Básicos que requiere el proyecto como son energía eléctrica, vialidades, agua municipal.

Socioeconómicos: El desarrollo del proyecto generará más de 1000 empleos. Elevará la calidad de vida en la Ciudad de San Francisco de Campeche. Satisfará la demanda de servicios en materia de comida, entretenimiento y venta de souvenirs.

El sitio del proyecto no está incluido en ningún Plan de Ordenamiento Territorial.

Los planes y programas de desarrollo urbano estatales, municipales. En la zona que incluye al sitio del proyecto no existe un plan o programa de desarrollo urbano estatal o municipal que regule el uso de suelo, sin embargo, existe la actualización del programa director urbano de la ciudad de San Francisco de Campeche 2008-2023.

De acuerdo con esta actualización el uso del suelo destinado al sitio del proyecto es C (Comercial), el uso que se propone desarrollar es COMERCIAL, por lo que el uso propuesto es compatible con el asignado por el programa director urbano de la ciudad.

Medidas preventivas de los impactos ambientales

Factor suelo y agua: Con el fin de contribuir al entorno ambiental se realiza la separación de aguas grises y aguas negras, contemplando que las aguas grises abarcan los desechos de los lavamanos, regaderas y tarjas. Para las aguas negras se considera el desecho de los

inodoros y los mingitorios. Las aguas grises serán tratadas a través de plantas de tratamiento para su reutilización, de igual forma las aguas negras serán tratadas por medio de un biodigestor, pero su destino serán franjas de infiltración que llevarán el agua al subsuelo. Las cocinas contarán con trampas de grasas con el objetivo de interceptar grasas y jabones o espumas que estén presentes en los fluidos para evitar la contaminación del agua. Se generará poco impacto residual.

Flora y Fauna: Actualmente, la vegetación natural del área de estudio se encuentra constituida fundamentalmente por selva mediana subcaducifolia en diferentes estadios de conservación y regeneración, así como vegetación inducida, esa vegetación es producto de semillas llevadas por el viento al sitio del terreno. No hay vegetación que se pueda rescatar por lo que se puede deforestar y luego volver a reforestar con vegetación nativa como medida de compensación. No se encuentra fauna que se ponga en riesgo lo que se puede encontrar en el terreno es fauna como cucarachas ratas, lagartijas, serpientes, entre otras especies que no impliquen una relevancia a su preservación y resguardo.

Para el proyecto se tendrá cuidado de utilizar especies nativas y en el supuesto de aparición de malezas, se aplicará un control manual, no se utilizarán herbicidas. En el caso de que se presente fauna nociva, se contratará a una empresa especializada en el manejo de este tipo de organismos, tratando de eliminar el uso de sustancias contaminantes.

Evaluación o impacto económico

El presente análisis de costo-beneficio es una estrategia basada en medir la relación entre el

costo de producción y utilidad que obtendrá la ciudad de San Francisco de Campeche por el

proyecto, ya sea a corto o largo plazo.

Costo paramétrico.

Para obtener el valor del edificio se realizó el análisis de espacios respecto a los metros

cuadrados, para la obtención de las cantidades requeridas.

Área del terreno= 15,400 m2

Área construida= 9,754.86 m2

Estacionamiento: 2818.29 m2 Corredor gastronómico: 84.54

Sum: 324.04 m2 Auditorio: 2040.42

Talleres y expos: 1246.76 m2 Lobby: 183.31

Café y locales comerciales: 1091.58 Restaurantes: 1309.81

Administración: 455.37 Mantenimiento: 200.74

Para determinar el Valor total de la edificación atendiendo el tipo, uso de la construcción, costo y calidad de los materiales de construcción utilizados y de mano de obra empleada, se

aplicarán los valores unitarios proporcionado de especialistas en el área de construcción,

esto debido a que los valores catastrales que ofrece el gobierno se encuentran

desactualizados respecto al costo real del espacio.

El proyecto se encuentra en el área Ah Kim Pech por lo que los valores determinados son:

Valor de mercado del terreno: \$15,000.

Valor de construcción por m2: 20,000.

171

COSTOS INICIALES					
TERRENO	M2	15,400.00	\$	15,000.00	\$ 231,000,000.00
CONSTRUCCIÓN DE LA OBRA	M2	9,754.86	\$	20,000.00	\$ 195,097,200.00
			cos	TO TOTAL	\$ 426,097,200.00

Tabla 26. Valor de la edificación.

Comparación costo-ingreso

Se calcula que el centro empezará a funcionar a partir del cuarto año de haber iniciado la construcción. Al finalizar la obra inician los costos de operación, se tomaron en cuenta conceptos como energía, mantenimiento, insumos, agua y empleados, estos gastos se contemplan todos los años.

Es importante mencionar que para que el centro sea rentable deberá de cubrir los gastos de construcción y que la tasa de utilidad sea positiva para la sociedad.

La construcción de este centro traerá diversos beneficios para el estado, muchos de los beneficios mencionados serán intangibles debido al impacto social. Se va a repercutir en la educación de los individuos ya que la difusión cultural contribuye al desarrollo individual y formación de la identidad.

Esta unidad generará una gran cantidad de nuevos empleos por actividad turística debido a los diferentes puestos y locales con los que contará, de esta forma, apoyará a la disminución del desempleo de la zona.

Otro aporte que traerá consigo, es el aumento del valor inmobiliario en el primer año de funcionamiento; y al ser un espacio de recreación y fomento de la cultura aumentará la plusvalía de la zona, incrementando el valor de los predios cercanos, favoreciendo de esta manera a sus propietarios y logrando incentivar el desarrollo del área, por contar con más afluencia.

El centro cultural representará un punto de interés, para los turistas que visitan la ciudad, ocasionando el aumento ingresos no solo para la zona, sino que para toda la ciudad. Se obtendrán ganancias a través de las entradas a eventos particulares que realice el centro, a

clases, cursos o talleres que imparta y de la renta de estos espacios. La exposición permanente, exposición temporal y el estacionamiento pueden ser otro medio de ingresos.

M2	\$	195,231,311.77
M2	\$	231,000,000.00
KW	\$	3,047,476.79
M3	\$	115,344.00
%	\$	4,262,313.12
PERSONAS	\$	1,200,000.00
%	\$	1,000,000.00
	\$	435,856,445.68
M2	\$	1,275,000.00
M2	\$	225,463.20
PERSONA	\$	1,950,000.00
M2	\$	462,000,000.00
	\$	465,450,463.20
		<u> </u>
	KW M3 % PERSONAS % M2 M2 PERSONA	M2 \$ KW \$ M3 \$ % \$ PERSONAS \$ % \$ PERSONAS \$ M2 \$ PERSONA \$ M2 \$ M3 \$ M4 \$ M5 \$ M6 \$ M7 \$ M8 \$ M9

Tabla 27. Comparativa costo-ingreso.

Al hacer el análisis con los resultados obtenidos de costo-ingreso podemos darnos cuenta que los primeros tres años de iniciada la construcción del proyecto solo tendremos la inversión del proyecto, al cuarto año cuando se termina la obra es cuando se termina de invertir y se empieza a tener gastos de operación de igual manera se empieza a tener ingresos, los números nos indican que son más los gastos que los ingresos en este proyecto por lo que no sería rentable la construcción pero hay que tener en cuenta que, por el tipo de proyecto que es un centro cultural y gastronómico cuyo principal beneficio es un beneficio social intangible que va a repercutir en la educación, salud mental de la población, en ofrecer servicios culturales y de esparcimiento en cantidad y calidad para la población, transmitir el acervo cultural local y foráneo a la población objetivo del proyecto, a través de representaciones escénicas en interés de contribuir a elevar el acceso de la población a la cultura, elevar la oferta en infraestructura que permitan a la población consumir cultura, suman de manera intangible las virtudes que harían al proyecto necesario para la ciudad de San Francisco de Campeche.

Conclusiones y recomendaciones

El proyecto Centro Cultural y Gastronómico se encuentra dirigido a la ciudad de San Francisco de Campeche, cumpliendo con las necesidades que se requieren para integrar actividades dentro de un programa. Toda la información recabada en esta investigación aportó elementos determinantes al diseño del proyecto.

Para poder llegar a esta etapa se analizaron aspectos como la definición de un centro cultural y gastronómico como un lugar donde las personas pueden acceder y participar en las artes, bienes culturales y gastronómicas de la región, las necesidades que conlleva el tener un centro de este tipo y las posibilidades de los elementos que van a configurar el espacio de este tipo. Dichos elementos hacen que este complejo tenga una operatividad adecuada, de la misma manera con la que debe justificarse la operación entendida como función.

Uno de los aspectos muy importantes que dio como resultado la apreciación correcta de las condiciones en las que se trabaja con este proyecto fue el entendimiento correcto de las características de la zona geográfica en la que se encuentra ubicado el sitio de trabajo. Además de poder comprender las restricciones con las que se enfrenta este proyecto, se aprecian las ventajas que se pueden manipular. Como consecuencia, se evidencian las características determinantes de esta zona geográfica, tanto factores socioeconómicos, culturales y ecológicos con los que se vive en esta región.

La integración de las características de la domótica es clave, pues en la época en la que estamos es de gran importancia tanto por el desarrollo de la sustentabilidad de los edificios, como la automatización que va siendo cada vez más necesaria en el campo de la arquitectura y la construcción.

Se concluyó que este proyecto generará una gran variedad de beneficios como lo son la creación de empleos dando como resultado la activación económica, inversión extranjera, incremento del turismo en la ciudad, integración de una zona aislada de la ciudad, ofrecer servicios culturales y de esparcimiento en cantidad y calidad para la población, elevar la oferta en infraestructura que permitan a la población consumir cultura.

Bibliografía

CADMAPPER (s. f.). Worldwide map files for any design program. CADMAPPER. https://cadmapper.com/pro/login/?next=/pro/home

Climate Data (2019). Clima San Francisco de Campeche. https://es.climate-data.org/america-del-norte/mexico/campeche/san-francisco-de-campeche-3373/

CONAGUA. (s.f.) Resúmenes Mensuales de Temperaturas y Lluvia. CONAGUA. https://smn.conagua.gob.mx/es/climatologia/temperaturas-y-lluvias/resumenes-mensuales-de-temperaturas-y-lluvias

Concepto (s.f.) *Cultura - Qué es, concepto, tipos, elementos y ejemplos.* Concepto. https://concepto.de/cultura/

Concepto (s.f.) *Gastronomía - Concepto, historia, importancia tipos, y ejemplos.* Concepto. https://concepto.de/gastronomia/

Coulleri A., 2022, *Centro cultural Lago Algo / Naso*. ArchDaily. https://www.archdaily.mx/989018/centro-cultural-lago-algo-naso?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

De espacio centro de la tierra (s. f.). Los centros culturales, ¿Cuál es su importancia? Espacio Centro de la Tierra.

https://espaciocentrodelatierra.com/por-que-son-importantes-los-centros-culturales/

Espinosa, M., Baeza, C., Lucía, R., Matías, G., Héctor, R., & Morales, E. (2012, marzo). Mapas de índices de riesgo a escala municipal por fenómenos hidrometeorológicos. CENAPRED.

http://www.atlasnacionalderiesgos.gob.mx/descargas/Metodologias/Hidrometeorologico.pdf

Fonseca, X. (1991). Las medidas de una casa. Editorial Pax México. https://lacuartageneracion.files.wordpress.com/2012/02/las-medidas-de-una-casa.pdf

Gobierno de México. (2013) *Agenda de competitividad de los destinos turísticos de México*. https://www.sectur.gob.mx/wp-content/uploads/2015/02/PDF-Campeche.pdf.

Gobierno Ciudad de México (s. f.) Manual de normas técnicas de accesibilidad, Ciudad de México.

http://www.data.seduvi.cdmx.gob.mx/portal/images/banners/banner_derecho/documentos/Manual_Normas_Tecnicas_Accesibilidad_2016.pdf

Gutiérrez, G. L. (2017, diciembre) Normas técnicas complementarias sobre criterios y acciones para el diseño estructural de las edificaciones. https://paot.org.mx/centro/normas_a/2022/8.pdf

Grupo Lasser (2022, Julio) ¿ Que es un extintor de polvo ABC? https://grupolasser.com/que-es-un-extintor-de-polvo-abc-consejos-de-uso/#:~:text=Un%20extintor%20de%20polvo%20es,25%25%20de%20sales%20pulverizadas

H. Ayuntamiento (2008) *Programa Director Urbano de la ciudad de San Francisco de Campeche 2008-2033.*

Hosagrahar, J. (2017, junio) *La cultura, elemento central de los ODS*. UNESCO https://es.unesco.org/courier/april-june-2017/cultura-elemento-central-ods#:~:text=La%20cultura%20es%20todo%20lo,y%20sea%20inclusivo%20y%20equitativo.

INAH. (2022). *Visita de encuentro culinario*. INAH. https://revistas.inah.gob.mx/index.php/glifos/article/view/13057/14180

Lanz M. (2008). La gastronomía en el contexto de la cultura mexicana, Colección instituto Campechano.

https://instcamp.edu.mx/investigacioneshistoricas/wp-content/uploads/2016/10/06-La-Gastronomia.pdf

Long, Janet. (1997). *Conquista y comida: consecuencia del encuentro de dos mundos.* Ed. Universidad Nacional Autónoma de México. Distrito Federal, México.

Marsh, A. J. (2014). PD: D Sun-Path.

https://drajmarsh.bitbucket.io/sunpath2d.html

Mejía L. (2014) *La gastronomía como símbolo en la cultura*. Revista virtual especializada en Gastronomía, n. 7.

http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%207/La_gastronomia_simbolo_cultura.pdf

Moctezuma, C. (2021, 13 abril). ¿Qué es la gastronomía? Chef Mode. https://chefmode.mx/que-es-la-gastronomia/

Morales R. (S. f.) Diseño de concreto armado. Fondo editorial.

Municipio de Campeche (2012). Programa de ordenamiento ecológico del territorio del municipio de campeche.

Navarro J., (2017) *Centro Cultural Teopanzolco*. ArchDaily. https://www.archdaily.mx/mx/883745/centro-cultural-teopanzolco-isaac-broid-plus-productora?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

N. M. (2019, 23 septiembre). *La cultura: etimóloga, historia y conceptos*. N más 1, https://nmas1.org/news/2019/09/23/cultura

Ogden, Jane (2005), Psicología de la alimentación. Ed. Morata. Madrid, España

Ordóñez Bravo, Elsa y Robalino Vallejo, Jessica (2018, junio): La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. Revista Turydes: Turismo y Desarrollo. https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html

Ortega R. C. (1989) Reglamento de construcciones para el municipio de Campeche http://www.ordenjuridico.gob.mx/Estatal/CAMPECHE/Municipios/Campeche/CAMReg3.pdf

Oxford University Press (2015) "Gastronomy | Definition of gastronomy". Oxford Dictionaries. https://en.oxforddictionaries.com/definition/gastronomy.

Pérez A. V. (2007) Diseño y cálculo de estructuras de concreto para edificios de mediana y gran altura resistentes al temblor. Editorial trillas. (Pp 51-54)

Plazola C. A. (1977). Enciclopedia de Arquitectura (Vol. 3). Plazola editores.

Poder Legislativo del Estado de Campeche. (2021, diciembre) Zonificación catastral y tablas de valores unitarios de suelo y construcción del municipio de Campeche para ejercicio fiscal 2022.

Presman (2021) Extintor de espuma. https://www.extintorespresman.es/extintor-de-espuma/

Santibañez D., (2018) *Centro Cultural y Museo Juan Soriano*. ArchDaily. https://www.archdaily.mx/mx/893762/centro-cultural-y-museo-juan-soriano-jsa?ad_source=search&ad_medium=projects_tab.

Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales e Instituto nacional de Ecología (s.f.) Cambio climático: una visión desde México.

http://www.portal.camp.gob.mx/C14/C3/planuno/Document%20Library/planuno.pdf.

Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca. (2018, septiembre) *Proceso de Diseño Arquitectónico de Centro Cultural.*

https://proyectodecentrocultural.blosgpot.com.

Universidad Nacional Autónoma de Honduras. (2018, agosto). *La importancia de la cultura dentro de una sociedad.*

Weather Spark. (2022). *El clima en Aeropuerto Internacional de Campeche, el tiempo por mes, temperatura promedio.* Aeropuerto internacional de Campeche. https://es.weatherspark.com/y/149784/Clima-promedio-en-Aeropuerto-Internacional-de-Campeche-M%C3%A9xico-durante-todo-el-a%C3%B1o#Sections-BestTime.

Windfinder (2017). Estadísticas del viento y tiempo San Francisco de Campeche. https://es.windfinder.com/windstatistics/campeche.

Anexos

Perspectivas exteriores del conjunto





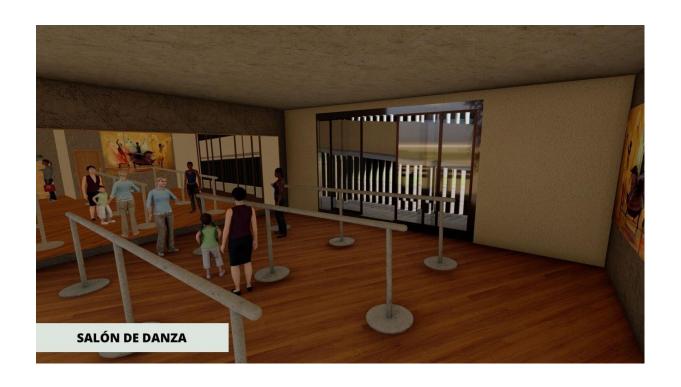




Perspectivas interiores

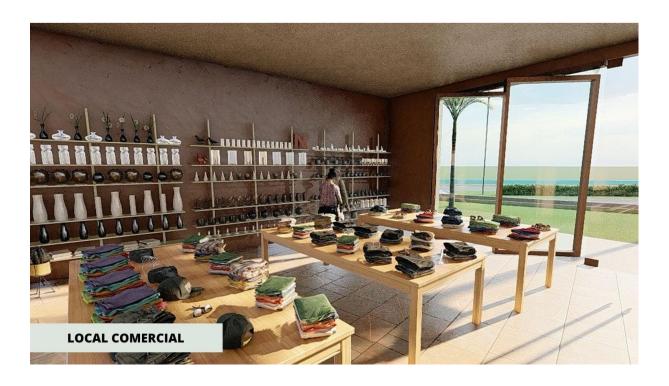




















Perspectivas nocturnas







