



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala



Proyecto de Graduación:

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco.

Presentado por:

Yuly Yadira Achivi Franco.

Al Optar el Título de Arquitecta

Guatemala, Noviembre 2012



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala



**Facultad de
Arquitectura**

PROYECTO DE GRADUACIÓN:

**Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate
Tradicional del Municipio de Mixco.**

PRESENTADO POR:

Yuly Yadira Achivi Franco.

**PARA Optar el Título de
Arquitecta**



Guatemala, Noviembre 2012



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco

Junta Directiva de la Facultad de Arquitectura

Decano	Arq. Carlos Enrique Valladares Cerezo
Vocal I	Arq. Gloria Ruth Lara Cordón de Corea
Vocal II	Arq. Edgar Armando López Pazos
Vocal III	Arq. Marco Vinicio Barrios Contreras
Vocal IV	Br. Jairon Daniel del Cid Rendón
Vocal V	Br. Carlos Raúl Prado Vides
Secretario	Arq. Alejandro Muñoz Calderón

Tribunal de Examinadores

Decano	Arq. Carlos Enrique Valladares Cerezo Decano
Secretario	Arq. Alejandro Muñoz Calderón Secretario I
Examinador	Arq. Carmen Aida Antillón Aragón
Examinador	Arq. Martín Enrique Paniagua García
Examinador	Arq. Alfonso Leonardo Arzú



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco

ACTO A QUE DEDICO:

A Dios

Por estar conmigo siempre y ser el pilar principal en mi vida, por ayudarme a cumplir una de mis metas, y por cada bendición recibida.

A La Virgen María

Por ser la Madre que me cuida y me protege desde el cielo. Gracias madrecita por todas tus bendiciones recibidas siempre.

A mis Padres

Son dos ángeles que me cuidan desde el cielo, y por ser la semilla de nuestra familia. Los amo y extraño mucho, este triunfo es por ustedes.

A mis Hermanos

Por su amor, cariño, y apoyo incondicional, porque son la luz en mi camino. Este triunfo fue con la ayuda de ustedes, son mi fuente de inspiración.

A mis Sobrinos

Por su gran amor y por estar conmigo siempre, los amo mis amores.

A mis Dos Anjelitos

Que Diosito los llamo a su lado para que fueran esa luz, protección y guía en mi camino, los extraño.

A mis amigos

Por brindarme una amistad sincera a lo largo de mi vida, por los momentos alegres y tristes que pasamos. Dios me ha dado la oportunidad de conocer personas súper especiales en mi vida, les deseo todos los éxitos y triunfos.

A los Arquitectos de la Facultad de

Arquitectura

Por otorgarme sus conocimientos en estos años de estudio.

A mi asesor y a mis dos Consultores

Por guiarme en el camino correcto para la elaboración de este proyecto el cual me representara a lo largo de mi carrera.

A mi familia en general

Les agradezco el apoyo que me han brindado.



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco




ÍNDICE

Capítulo 1.....9 pág.

Introducción.....11 pág.

Antecedentes.....11 pág.

Objetivos.....12 pág.

-  Generales
-  Específicos
-  Impactos

Tema.....12 pág.

Delimitación del problema.....13 pág.

Justificación.....14 pág.

Metodología.....15 pág.

Capítulo 2.....17 pág.

Referente histórico.....19 pág.

Referente teórico.....21 pág.

Referente conceptual.....23 pág.

Referente legal.....29 pág.

Casos análogos.....31 pág.

Capítulo 3.....35 pág.

Referente contextual.....37 pág.

Contexto geográfico general.....37 pág.

Contexto general del municipio....39 pág.

Análisis del contexto urbano.....41 pág.

Análisis del terreno.....43 pág.

Análisis ambiental.....44 pág.

Capítulo 4.....45 pág.

Grupo objetivo.....47 pág.

Premisas de diseño.....50 pág.

Capítulo 5.....59 pág.

Programa de necesidades.....61 pág.

Diagramación.....66 pág.

Filosofía de diseño.....74 pág.

Propuesta de diseño.....79 pág.

Presupuesto.....111 pág.

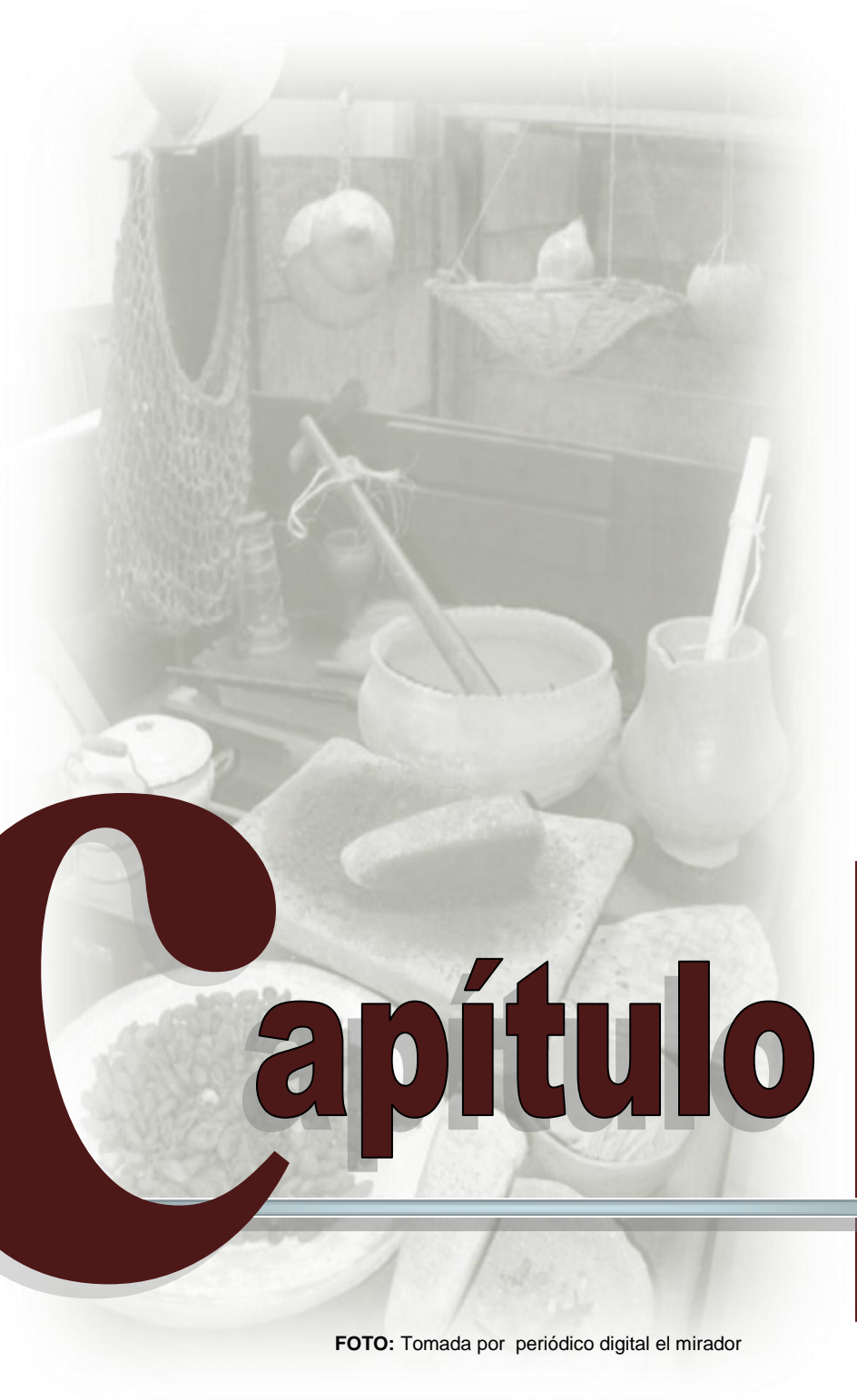
Conclusiones y
Recomendaciones.....115 pág.

Bibliografía.....119 pág.



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco



Capítulo | 1

FOTO: Tomada por periódico digital el mirador

I. PROTOCOLO

1.1 INTRODUCCIÓN:

El siguiente trabajo trata sobre la realización de un anteproyecto llamado: **“CENTRO DE PRODUCCIÓN, VENTA Y EXPOSICIÓN DEL CHOCOLATE TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE MIXCO.**

Aquí se encuentra los antecedentes del proceso artesanal del chocolate, los objetivos que se quieren alcanzar para la elaboración del centro artesanal.

También se encuentra como surge la necesidad; teniendo una justificación de la necesidad y que metodología vamos a utilizar para la investigación con el fin de poder realizar el anteproyecto sin ninguna dificultad.

Se realizó un análisis de toda la información recopilada, elaborando así el referente teórico que se basa en la arquitectura prehispánica de Mixco Viejo, ahí surgió la cultura pocoman, ellos fueron los primeros en realizar el proceso del cacao.

En el referente conceptual un glosario de conceptos relacionado con la producción del cacao en Guatemala.

En el referente legal es un análisis de las leyes del patrimonio cultural de la nación y el

reglamento de construcción del municipio de Mixco.

En el referente contextual es un análisis sobre el contexto urbano, el análisis ambiental del terreno donde se construirá en anteproyecto en un futuro dado.

Toda esta recopilación de datos nos ayuda a diseñar la propuesta arquitectónica, con un presupuesto estimado.

1.2 ANTECEDENTES:

En el Municipio de Mixco desde la época colonial se producía las pastillas de chocolate para elaborar la bebida dulce.

En los años 50', Doña Olga Gómez de Brancuenta:

“Que veía cómo su mamá formaba las pastillas de chocolate para hacer la bebida dulce, que hace famoso al pueblo de Mixco. Ella a los 16 años ya ayudaba a prepararlo y a transportarlo en picop a la capital para venderlo”.¹

“Éramos proveedores del gobierno de Castillo Armas”, recuerda, “y nos compraban para los estudiantes de la Politécnica, para el Hospital Militar y para la Guardia de Honor”.²

Ahora ella tiene 69 años y sigue con la tradición.

¹ Entrevista realizada por Luis Pos a Olga Bran.

² Entrevista realizada por Luis Pos a Olga Bran.

El año del 2009 el proceso de elaboración del chocolate se convirtió en Patrimonio Cultural Intangible de la nación

Actualmente en el municipio de Mixco no hay escuelas, ni talleres especializados que enseñen el arte de hacer un buen chocolate, sino que el conocimiento se transmite de generación en generación.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

- Elaborar un anteproyecto de un centro de producción, exposición y venta del chocolate, para que las personas puedan seguir con la tradición.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Diseñar un espacio adecuado a nivel de anteproyecto para la producción del chocolate tradicional de Mixco, así como a las mujeres mayores que son las generadoras de la producción del chocolate.
- Diseñar una área de museo para que los visitantes puedan observar todo el proceso artesanal que lleva la producción del chocolate.
- Diseñar una área de capacitación a nivel de anteproyecto, para que el proceso artesanal no pierda su

esencia cultural en la comunidad mixqueña y que otras generaciones a futuro se puedan capacitar.

- Aplicar elementos de una arquitectura de la época postclásica de la cultura pocoman de Mixco Viejo

1.3.3 Impactos

- Proteger y fomentar el derecho de la comunidad Mixqueña a su identidad cultural de acuerdo a sus tradiciones, a través de la propuesta arquitectónica.
- Desarrollar el interés cultural, comercial y turístico del proceso artesanal del chocolate en todo país.
- Creación de un espacio adecuado para la preparación del chocolate libre de bacterias.

1.4 TEMA:

CENTRO DE PRODUCCION, EXPOSICIÓN y VENTA DEL CHOCOLATE TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE MIXCO.

1.5 DELIMITACIÓN DEL PROBELMA:

1.5.1 Delimitación Espacio/ tiempo/ Universo

1.5.2 Espacio

La ubicación del proyecto será en el área de más influencia turística que tiene el Municipio de Mixco con el fin de que se conozca este proceso artesanal.

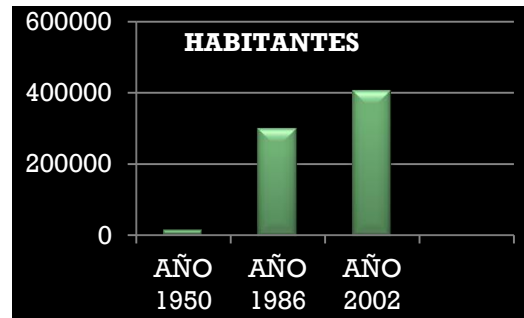
1.5.3 Tiempo

Este proyecto de graduación se tiene como meta terminarlo en 1 año con un propósito de llegar a realizar el anteproyecto.

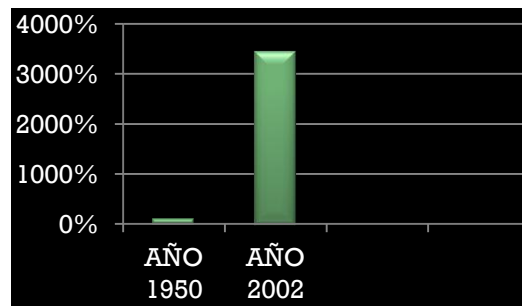
1.5.4 Universo

El municipio de Mixco cuenta con una población de 403, 689 habitantes, en una superficie de 132 kilómetros cuadrados de extensión territorial, lo que equivale a 3,058 habitantes por kilómetro cuadrado.³ De cuales son 54 mujeres que trabajan el

proceso artesanal de chocolate⁴



Gráfica 1: elaboración propia



Gráfica 2: elaboración propia



Gráfica 3: elaboración propia

En el Municipio de Mixco, a aumentado el crecimiento notablemente de los habitantes, en cuanto han pasado los años. Entre el año

³ censo del Instituto Nacional de Estadística, INE, indica que al año 2002

⁴ La Casa de la Cultura de Mixco realizo un inventario año 2009

1950 al año 2002. Se ha observado el aumento de la población mixqueña. (Grafica 1) La tasa de crecimiento poblacional del año 1950 al año 2002 tienen porcentaje de 3,425.73% es un aumento muy grande en los últimos años. (Grafica 2.) Este crecimiento de la población se ha notado por el crecimiento del municipio como se ha observado en el área comercial. La tasa de crecimiento de la poblaciones es un 135.7% del año 1986 al año 2002. (Grafica 3) Esto puede proporcionar un dato importante al anteproyecto del centro de producción, exposición y venta del chocolate tradicional de Mixco. Con el propósito de tomar en cuenta para cuantas personas puede ser capaz el centro de producción artesanal del chocolate.

1.5.5 Delimitación Temporal

El funcionamiento del CENTRO DE PRODUCCION, VENTA Y EXPOSICION DEL CHOCOLATE TRADICIONAL DE MIXCO, estará proyectado según el tiempo de vida útil de la edificación que será de 20 años. Con esto se estará asegurando tener un buen funcionamiento de la edificación sin dificultades y un buen servicio.

1.6 JUSTIFICACIÓN:

Aunque el chocolate se fabrica en cientos de comunidades guatemaltecas, el proceso de producción en el municipio de Mixco está a cargo fundamentalmente de las mujeres adultas, siendo totalmente un proceso artesanal. Para la elaboración del tradicional chocolate Mixqueño se elabora de la siguiente manera: Se almacena las semillas y el azúcar en costales apilados en una habitación fresca y oscura; luego se quebranta para sacar el fruto; se prefiere tostar las semillas en un comal a fuego lento, se trituran en molinos en muchos casos manuales; se Usa paletas de madera y recipientes de aluminio, se palmea la masa de chocolate sobre un petate, que es la forma tradicional.



1. Foto: José Luis Pos
Olga de Bran muestra las semillas de cacao, las almendras y el azúcar que utiliza para preparar el chocolate de Mixco.

En la actualidad en el Municipio de Mixco no cuenta con talleres o escuelas especializadas para el proceso artesanal del tradicional chocolate, cada artesano trabaja en su casa

domiciliar, y carece de área de comercialización.

Con la Construcción del “centro de producción, venta y exposición del chocolate tradicional del Municipio de Mixco” se tendrá un espacio adecuado y funcional para el proceso artesanal del chocolate.







Se realizara una edificación limpia, con una zonificación adecuada para todo el proceso artesanal. Los artesanos del municipio tendrán un lugar fijo, con locales y toda la maquinaria necesaria para la trituración del cacao. Generando empleo y fuentes de ingreso para la comunidad Mixqueña.

Este proyecto tiene como propósito fomentar, proteger y divulgar la cultura nacional, reconociendo el derecho de las comunidades a su identidad cultural de acuerdo a sus tradiciones; el proceso artesanal del chocolate Mixqueño. Se declaró Patrimonio Cultural Intangible de la Nación, por el Ministerio de Cultura y deportes, el 5 de agosto del 2,009.







1. 7 METODOLOGIA:

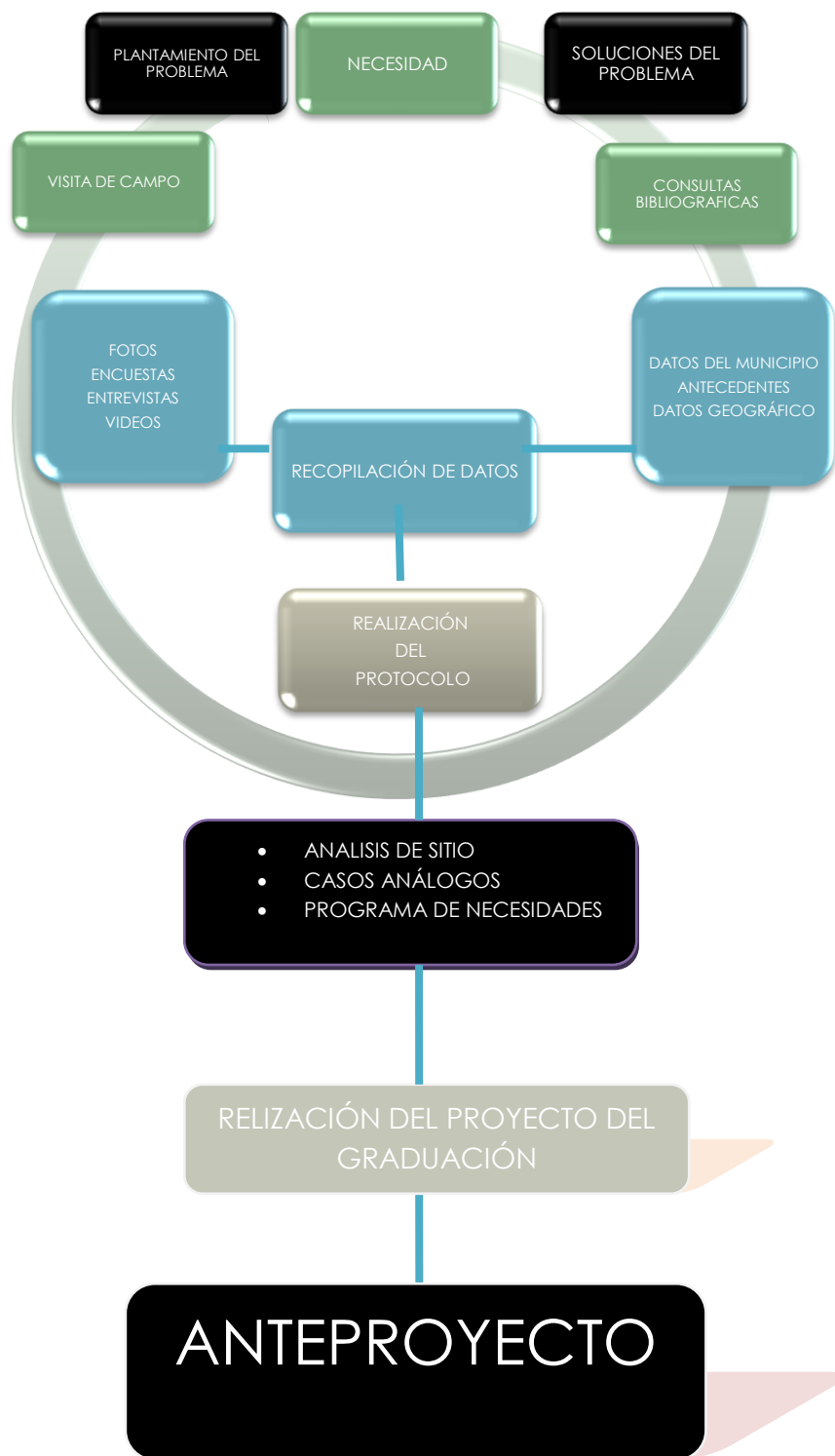
Para la elaboración del anteproyecto se necesita realizar una investigación del problema, se necesitan técnicas e instrumentos.

Técnicas:

-  Observación
-  Fuentes bibliográficas
-  Entrevistas
-  Encuestas
-  Fotografías
-  videos

✓ Instrumentos:

-  Cuaderno de notas
-  Fotografías
-  videos
-  Ficha de entrevista
-  Fichas de encuestas
-  Cámara



Gráfica 4: elaboración propia



Capítulo 2

Foto tomada por: OCV Tabasco. 2010



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco

2. REFERENTE HISTÓRICO

2.1 EL CACAO EN LA CIVILIZACIÓN MAYA

En las culturas prehispánicas se empezó a utilizar el cacao, como ofrendas o para colorear el cuerpo. Desde los inicios de la cultura hace unos 3500 años, Los Mayas constataron el uso del cacao en historias orales, esculpido en Jade y Obsidiana entre otros materiales, cerámica y los intrincados códices que exaltaban al cacao y documentaban su uso en rituales y la vida diaria.

“La palabra cacao se origina del vocablo Maya Ka'kau', al igual que las palabras Mayas Chokol'ha y el verbo chokola'j "beber chocolate juntos", fueron adaptados siglos después por los aztecas. Los mayas creían que el ka'kau' fue descubierto por los dioses en una montaña que también tenía otras delicadezas usadas por los Mayas. De Acuerdo con la Mitología Maya, Hunahpú le dio el cacao a los Mayas, después de que el hombre fue creado del Maíz, por la abuela Ixmucané”.⁵

Los Mayas celebraban un festival anual en Abril en honor al dios del cacao.

La más antigua prueba data del Preclásico Temprano, por restos de madera en una cueva de Honduras. Los Mayas tomaban su chocolate caliente y espumoso la cual conseguían al pasar de un vaso a otro o usando un molinillo. Una de las imágenes

más tempranas de esta producción de espuma se encuentra en el Vaso de Princeton, del Clásico tardío.

Cristóbal Colón fue el primer europeo en tener contacto con el cacao. En 1502, durante su cuarto viaje, se encontraron una canoa muy grande cerca de la isla de Guanajá en las costas de Honduras. Donde decomisaron la mercancía que incluía cacao. Impresionado por el valor que los indígenas le daban a las semillas de cacao " Ellos parecían guardar estas almendras, a un gran precio, cuando una de ellas se caía, todos se lanzaban al suelo para recuperarlas como si fueran las pepitas de sus ojos" ⁶

Un Gobernante prueba la temperatura de su chocolate en esta pintura del Clásico Tardío Maya, vaso del Petén; note los tamales, cubiertos con salsa de chocolate abajo de él.

El Chocolate se hacía con cacao tostado y



FUENTE <http://elotroladodelahistoria-lahistoria.blogspot.com/>

⁵ Bogin 1997, Coe 1996, Montejo 1999, Tedlock 1985

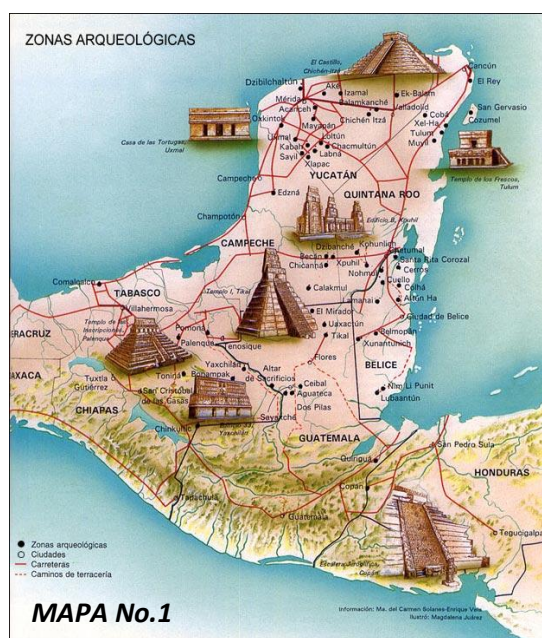
⁶ escrito por ferdinando colón

molido, agua y especias, siendo éste su uso más importante, aunque fue usado como moneda en el Post Clásico. El valor del cacao como moneda consistía en: Un tomate grande valía un grano, un huevo de pavo 3 granos, con 4 granos se compraba una calabaza, 100 granos se compraban un conejo o un polluelo de pavo, y 1000 granos un esclavo.

Los mercaderes Mayas, lo intercambiaban por ropa, Jade, Obsidiana y Plumas ceremoniales. Los Agricultores lo transportaban en sus espaldas o en canoas para secarlo y venderlo a los Mercaderes más poderosos lo llevaban tan lejos como a Teotihuacan, introduciéndolos al chocolate, así como a la Cultura Taina del Caribe y los Quechuas de Suramérica.

al año 900 y el periodo Pre-Clásico del año 900 al año 1502.

Las ciudades se relacionaban por medio del comercio el mapa No.1 Podemos observar la localización de las ciudades mayas. Ahora esas ciudades son zonas arqueológicas donde se puede apreciar la riqueza de la arquitectura.



FUENTE <http://alfakalevala.wikispaces.com>

2.1.2 CIVILIZACIONES EN MESOAMERICA

Los mayas tuvieron civilizaciones en toda Mesoamérica. En donde cada ciudad maya tuvo su mayor esplendor en los periodos: el periodo Pre-clásico que es del año 500 AC año 250 DC. El periodo clásico del año 250

2.1.3 CIUDADES DE MESOAMERICA EN EL PERIODO POSTCLÁSICO

En Guatemala tenemos durante este periodo los sitios como Uxatlán, Iximché, y Mixco Viejo localizados en el altiplano del país donde se asentó el mayor número de pobladores. Durante este periodo se

asentaron en ríos, montañas y valles donde mantenían una relación con las tierras bajas de la costa.⁷

2.1. 4 MIXCO VIEJO

Situado en San Martín Jilotepeque, Chimaltenango sobre una meseta rodeada de altos precipicios, dentro de los cuales corren los ríos Pancacó y Pixcaya afluentes del Motagua esta ciudad pocoman fue de gran esplendor en el periodo Postclásico.

Esta civilización maya se caracterizó por tener una arquitectura muy parecida a la arquitectura de Tikal, Peten. Ciento veinte estructuras en total conforman el conglomerado arquitectónico. Cuenta con dos campos de juego de pelota y una muralla de piedra que rodea al conjunto, la cual fue erigida como defensa adicional contra posibles ataques, lo cual hizo sumamente difícil la conquista de la ciudad por parte de Pedro de Alvarado y sus tropas. Finalmente Mixco Viejo se rindió ante el poderío español y la ciudad fue quemada. Esto provocó que Mixco Viejo se trasladara a la villa de Mixco.

Los pocomanes se caracterizaron también por la cerámica no se puede identificar los cambios que se tiene en los periodos por

medio de la cerámica. Los tipos de la cerámica se dividen en:

- Blanca sobre rojo
- Roja sobre bayo
- Roja pulida
- Negra pulida
- policromada
- Vidriada verde Moldeada
- Micácea
- Arenosa fina
- Arenosa fina pintada
- Arenosa gruesa
- Arenosa gruesa pintada

2.2 REFERENTE TEÓRICO

Para el efecto del estudio de la arquitectura se describirá el tipo de tipología, así como los materiales que se utilizaron en la ciudad maya con el propósito de aportar riqueza y cultura al anteproyecto del CENTRO DE PRODUCCIÓN, EXPOSICIÓN Y VENTA DEL CHOCOLATE TRADICIONAL.

⁷ Diana Maritza González Fuentes, Tesis Mixco Viejo

- Mixco Viejo es un asentamiento político urbano del periodo postclásico (900 a 1524 DC) es una ciudad rodeada de ríos y barrancas con edificaciones con muros escalonados en la mayoría eran de basamentos de piedra. Algunos edificios están orientados según los rumbos astronómicos.
- Existen más de 90 estructuras distribuidas en 12 grupos en los cuales se identifican: templos, casas de habitación, altares, dos juegos de pelotas, cimientos, muros defensivos, plataformas con graderíos, etc. Las pirámides se identifican por sus partes:
- **BASAMENTO:** un gran zócalo largo y continuo que sirve para una construcción. Puede ser una plataforma escalonada o una pirámide truncada.
- **ALFARDA:** cada uno de los dos maderos o pares que forman una pendiente.
- **ESCALINATA:** escalera exterior de un solo tramo puede ser una escalinata saliente o remetida simple con alfardas.
- El juego de pelota con orientación norte-sur tiene dimensiones de 50.00 x 25.00 mts. Este juego de

pelota representa el descenso al inframundo, la lucha entre el bien y el mal.



Imagen foto del pirámide actual
FUENTE h// www.ciudadesmayas.com



Imagen foto actual de plataforma
FUENTE h// www.ciudadesmayas.com



Imagen foto del juego de pelota actual
FUENTE h// www.ciudadesmayas.com

MATERIALES

- Los materiales utilizados en Mixco viejo fueron: la piedra que es el material principal del sistema constructivo. La piedra de los edificios tiene una característica especial que brilla por los minerales que posee.
- **LA CAL:** fue utilizada como mortero y como estuco mezclado con arena.
- **LA MADERA:** material utilizado de la naturaleza ligera y resistente a la flexión. Utilizados en algunos sitios para dinteles
- **TIERRA Y ÁRIDOS:** los áridos utilizados como carga para mortero, estuco y rellenos. La tierra de color café rojizo se utilizó para repellos y enlucidos primitivos de los muros de las viviendas.
- **CUBIERTAS VEGETALES:** terrazas o tejidas en una armazón de madera con pendientes con pronunciada inclinación, utilizándolas para brindar protección.



Imagen foto de la piedra laja utilizada en las pirámides
FUENTE h// www.ciudadesmayas.com

2.3 REFERENTE CONCEPTUAL

2.3.1 CULTURA EN GUATEMALA

La Cultura de Guatemala está fuertemente influenciada por la civilización maya y por los colonos españoles del Siglo XVI. La influencia de los indígenas también es a día de hoy uno de los tesoros de esta región.

En Guatemala los primeros habitantes crearon la civilización maya, esta extraordinaria civilización, en la cual se dieron lugar las más diversas manifestaciones culturales como arquitectura, escultura, pintura, astronomía e importantes conocimientos matemáticos, se desarrolló en selvas tropicales, en



escarpadas montañas, así como en planicies inmensas, y ha llegado hasta nuestros días a través de sus ciudades, templos, palacios, estelas, altares, murales y códices, entre otros objetos

Durante este período colonial, que duró casi 300 años, se destacó principalmente en la producción agrícola. Sus principales recursos fueron la caña de azúcar, el cacao, las maderas preciosas y tinta de añil para teñir textiles.⁸

2.3.2 CULTURA POPULAR DE GUATEMALA

Los países de América Latina son muy ricos en producciones culturales de carácter tradicional, en particular los que agrupan un fuerte contingente de población indígena, heredera de las altas civilizaciones del pasado prehispánico, y que además, alcanzaron un alto desarrollo cultural durante los siglos de dominación española. Guatemala, que pertenece al área cultural denominada Mesoamérica, ofrece una de las manifestaciones de tradiciones populares más originales e irrepetibles del continente.

Este ancestro cultural guatemalteco se nutre de distintas fuentes formadoras, las cuales,

como ríos profundos, se hunden en el tiempo en varias direcciones.

La cultura popular tradicional de Guatemala, atendiendo a sus fuentes de origen, puede dividirse en tres grandes ramales: en el primero se agrupan todas las manifestaciones de raíz indígena prehispánica. En el segundo, todas las que surgieron durante la dominación española, con fuertes pinceladas árabes y que por ello pueden llamarse coloniales. Y en el tercero, las que, sin ser indígenas ni coloniales, se arraigaron gracias a la penetración de influencias de otro tipo a partir del siglo XIX.⁹

Los elementos concretos de estas fuentes son: trajes, cerámica, música, literatura, entre otras, que se han vuelto propios gracias a los distintos procesos históricos que han matizado nuestro país, y llegan en la actualidad como una síntesis cultural de fenómenos provenientes de nuestras raíces.

2.3.3 GENERALIDADES DE LA CULTURA POPULAR GUATEMALTECA

Para su mejor comprensión y siguiendo un orden lógico, la cultura popular guatemalteca puede ser agrupada en tres grandes ramas:

2.3.4 CULTURA POPULAR ERGOLÓGICA O MATERIAL:

⁸ www.dequate.com "La cultura de Guatemala"
26 May, 2008

⁹ Documento de apoyo "LEYENDAS DE GUATEMALA 2009"

Comprende todos aquellos fenómenos tradicionales cuyo elemento definidor es lo material: las artesanías en general (cerámica, tejidos y trabajos en madera, entre otros).

2.3.5 CULTURA POPULAR SOCIAL:

Comprende todos aquellos fenómenos de tipo tradicional que permiten aglutinar socialmente a la comunidad; de cohesionarla alrededor de elementos comunes compartidos (fiestas, bailes, mercados, ferias, ceremonias y otras).¹⁰

2.3.6 CULTURA POPULAR ESPIRITUAL:

Comprende todas aquellas manifestaciones del hombre popular guatemalteco, en las que expresa su sentimiento a través de la creación, sus aspiraciones, su arte y su ciencia (literatura, música tradicional, arte popular y saber popular).

Esta división, que responde a la clasificación etnográfica clásica en antropología, debe ser considerada globalmente y no cada sector por separado, ya que los tres obedecen a interrelaciones que se desarrollan en la realidad concreta. Así, una pieza de cerámica pintada de Antigua Guatemala (un pájaro pintado de Jesús Rodenas, por ejemplo), se cataloga como parte de la cultura popular ergo lógica, porque predomina el elemento

¹⁰ García Escobar, Carlos René , La Cultura popular tradicional del departamento de Guatemala

material, pero es generador de aspectos sociales (cultura popular social), y expresa la creatividad más excelsa dentro de la cultura popular guatemalteca (cultura popular espiritual). De ahí se confirma, que en la realidad objetiva, las manifestaciones de cultura no se encuentran aisladas sino interrelacionadas.¹¹

2.3.7 ARTE POPULAR:

Arte realizado por el pueblo y para el pueblo, generalmente de una manera anónima con finalidad decorativa y con materiales simples y de escaso valor material. Corresponde a un pueblo y a una delimitación geográfica, pero no a un periodo histórico.

El arte popular no tiene épocas y la continuidad de formas, colores, temas y procedimientos son características propias. No se identifica la persona del autor, pero puede clasificarse por escuelas o grupos locales.¹²

2.3.8 ARTESANIAS POPULARES:

Los guatemaltecos han heredado de sus antepasados indígenas un prodigioso sentido del color, que se evidencia en los tejidos, trajes típicos, alfarería, cestería, joyería, máscaras y mascarones, mercados regionales, celebraciones religiosas, juegos,

¹¹ Documento de apoyo " LEYENDAS DE GUATEMALA 2009"

¹² Documento de apoyo " LEYENDAS DE GUATEMALA 2009"



danzas y música.

El arte del tejido, transmitido por pueblos como el de los quichés o el de los cakchiqueles, se conserva con gran fuerza en el occidente de Guatemala. Con telares de mano se fabrican labores de brocado; es decir, que al mismo tiempo que tejen sus telas, van construyendo los motivos ornamentales (quetzales, otros pájaros estilizados, grecas, flores) dispuestos sobre una amplia gama de rojo, turquesa, amarillo, verde, azul, morado, etc.

Son famosos los ponchos de Momostenango, gruesas telas de lana de suntuoso colorido. Blusas, camisas, pantalones, sacos, tocoyales, refajos, manteles, servilletas, faldas y telas para cortinas, son algunos de los productos de esta artesanía textil.

La cerámica también es reconocida por su calidad y hermosas formas. Son representativas de este arte las grandes tinajas decoradas de Chinautla; las tazas, platos, jarrones, floreros en colores verde jade, castaño, amarillo o policromos, de la ciudad de Antigua Guatemala, y los bellos patitos (jarras) decorados de Jilotepeque.

Otros artículos de la alfarería popular son las ollas, escudillas, sartenes, batidores, comales, fuentes y apastes. La cestería tiene

importantes centros de producción; se destacan las de varios tipos de El Petén, tejidos con finos bejucos o trabajadas cañas de bambú. Son típicas las esteras denominadas "petates", las paneras, posa fuentes, costureros, alhajeros y cestas en miniatura hechos de palma o de tul.

La juguetería nativa se destaca por sus muñecos de barro policromado, de trapo, pintados con anilinas disparatadas, y de doblador (chala); pitos o güilos (silbatos de barro) con forma de muñecos y de pájaros, vajillas de barro y hojalata en miniatura, guitarritas, violines, acordeones, payasos de trapo y de madera pintada, con simples dispositivos de movimiento.

Los trabajos en oro y plata también llevan el sello de sus antepasados aborígenes, fabricando aretes, collares, pulseras, prendedores, cortapapeles. También son verdaderas joyas populares las cajas multicolores de Amatitlán, hechas de una leve capa de madera, así como máscaras, jícaras y los cochinillos labrados de Rabinal.

Los mercados de la capital, y los regionales, más típicos, se muestran llenos de color, de ingenio popular, y de tradiciones seculares. Por ejemplo, en vísperas de Nochebuena los mercados se inundan de flores de pascua, hojas de pacaya, sartas de manzanilla,

arbolitos de pino, pie de gallo, y de diversos y pintorescos materiales.

En el occidente guatemalteco los indígenas conservan muchas tradiciones, referidas a ceremonias religiosas, a juegos como el llamado "pato volador" (especie de gimnasia acrobática), y a la ejecución de su música en sus propios instrumentos: el Tun, las chirimías y los tambores.

Entre las principales danzas autóctonas figuran las del torito, del venado y la conquista. La marimba, instrumento de percusión, es una expresión nacional de Guatemala, y el son, es el baile popular del país.

Es un país donde podemos encontrar bibliotecas y museos, la mayor parte de ellos en la Ciudad de Guatemala, donde podemos encontrar la Biblioteca nacional y el interesantísimo Museo de Arqueología. También la ciudad cuenta con un importante número de museos privados.

La literatura y la música también destacan en este país, en el segundo de los casos destacamos la música garífunas, una música tropical, aunque también encontramos varios

estilos, muchos de ellos fruto de la fusión de la música europea con la música indígena.¹³

2.3.9 MUNICIPIO:

Es una comunidad de personas preferentemente de familias, situadas en un mismo territorio, para la satisfacción de las necesidades originadas por las relaciones de vecindad.

Es una entidad de derecho público que constituye todas las personas residentes en un distrito municipal. Goza de autonomía para darse sus autoridades y ejercer, por medio de ellas, el gobierno y la administración de sus propios intereses¹⁴

2.3.10 MIXCO:

Es un municipio del departamento de Guatemala, localizado en la República de Guatemala. Se encuentra ubicado en el extremo oeste de la ciudad capital. Se localiza a 90° 34' de longitud oeste y 14° 16' de latitud norte, con un área total de 132 km²

” La palabra Mixco viene del Náhuatl Mixconco, que significa “Lugar Cubierto de Nubes”.

2.3.11 CHOCOLATE TRADICIONAL:

¹³ Camposeco Mateo, José Balbino (Autor Principal) Artesanías populares en Guatemala: breves apuntes históricos.

¹⁴ Historia de la Municipalidad de Mixco

Es una mezcla de cacao que lo doran en comal, después se tritura en molinos para luego proceder en la elaboración de una pasta y por último se elabora la bebida dulce.

2.3.12 MOLINO:

Máquina para triturar cualquier material, desde granos (semillas) para elaborar harinas, hasta piedras para hacer grava. El equipo puede funcionar con una fuerza motriz generada por viento, vapor o un motor eléctrico o de combustión interna.¹⁵

2.3.13 TRADICIÓN: Tradición es el conjunto de patrones culturales que una generación hereda de las anteriores, usualmente por estimaciones valiosas.

2.3.14 CONSTUMBRE:

Cuando la generalidad de las personas que integran la sociedad actúa de una manera determinada y uniforme por un período largo de tiempo.¹⁶

2.3.15 PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE:

El patrimonio cultural no se limita a las creaciones materiales. Existen sociedades que han concentrado su saber y sus técnicas, así como la memoria de sus

antepasados, en la tradición oral. La noción de patrimonio intangible o inmaterial prácticamente coincide con la de cultura, entendida en sentido amplio como "el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social" y que, "más allá de las artes y de las letras", engloba los "modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias" A esta definición hay que añadir lo que explica su naturaleza dinámica, la capacidad de transformación que la anima, y los intercambios interculturales en que participa.¹⁷

2.3.16 CACAO:

Fruta de origen tropical de su semilla se produce el chocolate. Se cultiva en arbustos con altura de 2 a 3 m que deben estar a la sombra, normalmente se encuentran bajo árboles más grandes. El árbol del cacao da un promedio de 10 a 15 frutos.¹⁸

2.3.17 CENTRO DE COMERCIO:

Es cualquier conjunto de transacciones o acuerdos de negocios entre compradores y vendedores. Es un ambiente que propicia las condiciones de intercambio. Sin comercio no habría movimiento en la economía.

¹⁵ <http://www.cuentame.inegi.gob.mx/glosario/m.aspx?tema=G>
¹⁶ 'Guía de Estudio' de Derecho Civil

¹⁷ Ley para la protección del patrimonio cultural de la nación
¹⁸ <http://www.cuentame.inegi.gob.mx/glosario/m.aspx?tema=G>

2.3 18 CENTRO COMERCIAL:

Es una construcción que está pensado en un espacio público con muchas tiendas incluyendo espacio de diversión y estacionamiento. Este edificio puede ser de uno o varios pisos.

2.3 19 COMERCIANTES:

Son los agentes encargados de comprar y vender productos por mayor y menor, obteniendo sus ganancias por medio de la diferencia entre el precio de venta y el precio de compra

2.3.20 CENTRO ARTESANAL:

Es un edificio destinado para la elaboración de cualquier proceso manufacturero, para generar un producto.

2.3.21 ARTE POPULAR:

La expresión Arte Popular no tiene un único significado puesto que es fruto de la dinámica de diferentes campos de la gestión cultural en el siglo XX. Pertenece a una familia de expresiones que varían su referente según las tradiciones académicas, los campos de gestión, los países y los momentos históricos en los cuales se usan.

2.4 REFERENTE LEGAL

En la elaboración del anteproyecto un “Centro de producción, exposición y venta del chocolate tradicional del Municipio de Mixco, está enfocado en reconoce el derecho de las personas y de las comunidades a su “identidad cultural de acuerdo a sus valores, su lengua y sus costumbres.”¹⁹ Creando el interés en las personas y el estado de “proteger, fomentar y divulgar la cultura nacional; emitir las leyes y disposiciones que tienda a su enriquecimiento, restauración, preservación y recuperación apropiada” de toda la cultura popular de Guatemala.

El estado propiciará la apertura de mercados nacionales e internacionales para la libre comercialización de la obra de los artistas y artesanos, promoviendo su producción y adecuada tecnificación creando la “Protección al arte, folklore y artesanías tradicionales. La expresión artística nacional, el arte popular, el folklore y las artesanías e industrias autóctonas, deben ser objeto de protección especial del Estado, con el fin de preservar su autenticidad”.²⁰

El proceso de la elaboración del chocolate tradicional del Municipio de Mixco se convirtió en un proceso artesanal, considerando este

¹⁹ Artículo 59, capítulo II cultura CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA.

²⁰ Artículo 62 capítulo II cultura CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA.



proceso Patrimonio Cultural Intangible: Está constituido por instituciones, “las tradiciones y costumbres tales como: la tradición oral, musical, medicinal, culinaria, artesanal, religiosa, de danza y teatro”²¹.

La edificación tendrá una área peatonal y vehicular, si la edificación es de más de mil metros cuadrados se considera realizar un estudio de impacto ambiental considerando el grado de contaminación atmosférica, auditiva, visual y de otra índole. También un estudio topográfico del lugar.²²

En caso que se tiene que talar árboles se tiene que tener un permiso del instituto nacional de bosques –INAB-. Si en caso el edificio es de cinco o más nivel se necesita un elevador, con un cálculo adecuado²³

²¹ Artículo 3 LEY PARA LA PROTECCION DEL PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN

²² Artículo 1 Reglamento de Construcción y urbanismo del Municipio de Mixco

²³ Artículo 21 Reglamento de Construcción y urbanismo del Municipio de Mixco

2.5 CASOS ANÁLOGOS

2.5.1 CASO ANÁLOGO 1 MUSEO DEL CACAO Y HACIENDA LA LUZ, TABASCO, MEXICO.

Aspecto Funcional

La hacienda la luz cuenta con una peculiaridad dentro de sus instalaciones, ya que en una de las bodegas donde comienza el proceso para la fabricación del chocolate, se encuentra El Museo del Cacao y Chocolate, por lo que se trata de un museo vivo en el que se puede conocer la historia del cacao y chocolate. Así como sus procesos de transformación. También posee áreas importantes como: la Plaza Artesanal y El Templo de San Antonio de Padua.



Foto tomada por: OCV Tabasco. 2011

Aspecto Formal

El Templo de San Antonio de Padua de estilo gótico y los interesantes camellones chontales, donde se pueden realizar paseos en lancha. El museo posee arcos de medio punto con techos inclinados a dos aguas.



Foto tomada por: OCV Tabasco. 2011

Aspecto material

Los materiales a utilizar son de la región de tabasco como lo son: la teja, el barro, y el ladrillo,



Foto tomada por: OCV Tabasco.2011

Aspecto Ambiental

La hacienda cuenta con más de 50 hectáreas de terreno, por lo que es posible encontrar todo tipo de flora y fauna de la región. Así también se ofrecen recorridos turísticos donde es posible conocer la historia y el proceso de elaboración del chocolate.



Foto tomada por: OCV Tabasco. 2011

TABLA No1. ELABORACION PROPIA 2011

**2.5.2 CASO ANALOGO 2
CHOCOLATE NATURAL, SAN LAZARO
EN AVENIDA DE EL PAULAR, 35 RASCAFRIA,
MADRID, ESPAÑA.**

Aspecto Funcional

El centro posee una área específica de elaboración de los chocolates como una área de venta y exposición de los diferentes tipos de chocolate artesanal de Madrid, España

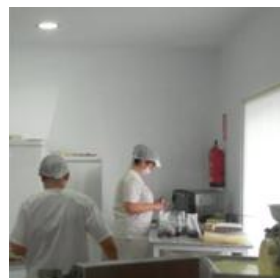


Foto tomada por: EL OBRADOR. 2011

Aspecto Formal

Su forma es rectangular con techo inclinado a cuatro aguas con ventanas, con ventanas rectangulares.
En zonas rurales y normalmente serranas de Madrid, se encuentra una arquitectura muy popular, pobre y tardía



Foto tomada por: EL OBRADOR 2011

Aspecto material

Los materiales a utilizar son de la región de Madrid, España se encuentra: teja en los techos, con mampostería ladrillo de barro con repello se utilizo un acabado de piedra bola en la fachada exterior. Con iluminación artificial a base de faroles.



Foto tomada por: EL OBRADOR 2011

Aspecto Ambiental

El centro artesanal El Obrados posee una iluminación y ventilación adecuada para cada ambiente. Tiene una integración adecuada con el ambiente.



Foto tomada por: EL OBRADOR. 2011

TABLA No2. ELABORACION PROPIA 2011

2.5.3 CUADRO COMPARATIVO DE CASOS ANALOGOS

CASO ANALOGOS	ASPECTOS POSITIVOS	ASPECTOS NEGATIVOS
<p>CA-1</p> <p>MUSEO DEL CACAO Y HACIENDA LA LUZ, TABASCO, MEXICO.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En el aspecto funcional el museo del cacao y hacienda la luz posee una funcionalidad adecuada donde se puede observar la sectorización del áreas, (privada, pública y de servicio) • La arquitectura utilizada es una arquitectura regionalista con los materiales de la región. • El centro tiene una integración con la flora y fauna; tiene espacios abiertos y cerrados. • Posee una iluminación y ventilación adecuada para los ambientes • En el lugar se produce el cacao para luego realizar la elaboración artesanal. 	<ul style="list-style-type: none"> • En museo del cacao y hacienda la luz está ubicada en una reserva ecología de Tabasco, México; donde si no se tiene un adecuado uso del lugar puede producir un riesgo para la ecología. • Con los materiales utilizados de la región, en algunos ambientes no posee un acabado adecuado ya que puede producir contaminación a algunos ambientes. • No posee un área de servicio específica. • No tiene un tratamiento adecuado para los desechos, sólidos, líquidos y gaseosos.
<p>CA-2</p> <p>CHOCOLATE NATURAL, SAN LAZARO EN AVENIDA DE EL PAULAR, 35 RASCAFRIA,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El centro de chocolate natural San Lázaro tiene una área específica para el área de servicio. • Tiene una rampa para discapacitados para su ingreso • Tiene una iluminación y ventilación adecuada. • En lo funcional tiene áreas específicas de producción, exposición y venta del chocolate ya procesado 	<ul style="list-style-type: none"> • No tiene un tratamiento para la contaminación ambiental. • No tiene una protección para las ventanas. • No posee espacio para estacionamiento de servicio. • En el interior los espacios son muy reducidos para los discapacitados.

TABLA No3. ELABORACION PROPIA 2011



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco



Capítulo | 3

FOTO TOMADA POR: viajeguatemala.com. 2010



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco

3. REFERENTE CONTEXTUAL

3.1 CONTEXTO GEOGRÁFICO GENERAL:

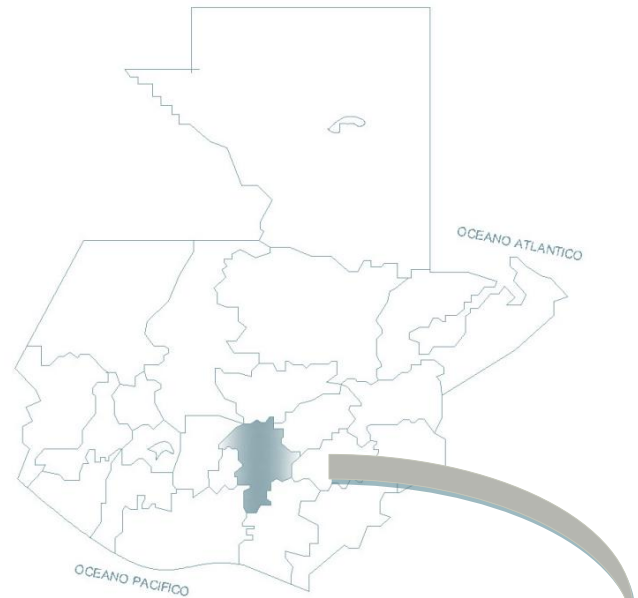
Se hará un análisis del área estudiada para la realización del anteproyecto con el fin de detallar variables que determinaran el desarrollo del proyecto. Como un análisis de la República de Guatemala, departamento de Guatemala, y finalmente el Municipio de Mixco.

3.1.1 REPUBLICA DE GUATEMALA

“Guatemala es la República de América central situada en el centro del continente Americano ²⁴, limitada con el Salvador, honduras, Belice y México, tiene una superficie de 108,889 kms², está comprendida entre 13° y 17°47” de latitud Norte y entre 88°14” y 92°11” de longitud Oeste. Con una población de: 14.655.189 habitantes

Su clima es cálido en la costa y en los valles y clima templado en las tierras altas, su economía se basa especialmente en el cultivo de: café, cebolla, flores, cilantro, tomate y chile, en explotaciones forestales: madera finas, chicle, crianzas de bovinos, cerdos y aves de corral y una industria textil, artesanal.

²⁴ Diccionario Enciclopédico Sopena, Tomo II



REPUBLICA DE GUATEMALA

MAPA 1. ELABORACION PROPIA. 2011



DEPARTAMENTO DE GUATEMALA

MAPA 2. ELABORACION PROPIA. 2011

3.1.2 DEPARTAMENTO DE GUATEMALA:

El Departamento de Guatemala se encuentra situado en la región I o región Metropolitana, su cabecera departamental es Guatemala, limita al Norte con el departamento de Baja Verapaz; al Sur con los departamentos de Escuintla y Santa Rosa; al Este con los departamentos de El Progreso, Jalapa y

Santa Rosa; y al Oeste con los departamentos de Sacatepéquez y Chimaltenango. Se ubica en la latitud 14° 38' 29" y longitud 90° 30' 47", y cuenta con una extensión territorial de 2,253 km cuadrados.

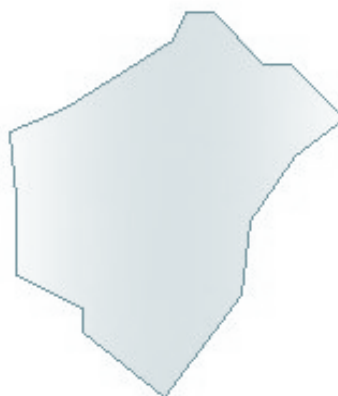
Municipios del departamento de Guatemala:

1. Guatemala
2. Santa Catarina Pínula
3. San José Pínula
4. San José del Golfo
5. Palencia
6. Chináutla
7. San Pedro Ayampuc
8. Mixco
9. San Pedro Sacatepéquez
10. San Juan Sacatepéquez
11. San Raimundo
12. Chuarrancho
13. Fraijanes
14. Amatitlán
15. Villa Nueva
16. Villa Canales
17. Petapa



DEPARTAMENTO DE GUATEMALA

MAPA 3. ELABORACION PROPIA. 2011



MUNICIPIO DE MIXCO

MAPA 4. ELABORACION PROPIA. 2011

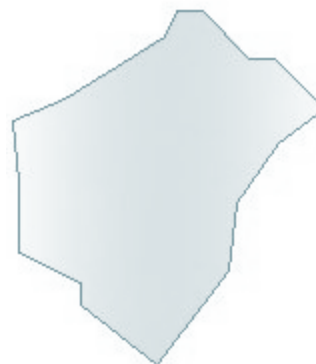
3.1.3 MUNICIPIO MIXCO

Es un municipio del departamento de Guatemala, localizado en la República de Guatemala. Se encuentra ubicado en el extremo oeste de la ciudad capital. Se localiza a 90° 34' de longitud oeste y 14° 16' de latitud norte, con un área total de 132 km² y temperatura a 27 ° centígrados.

Territorialmente el municipio está dividido en once zonas, conformadas por colonias, aldeas, cantones y la cabecera municipal. Sin embargo, algunas aldeas son convertidas en colonias, otras son lotificaciones nuevas y de reciente población, de carácter residencial. Entre las aldeas están: el campanero, san José la comunidad, Lo de coy, Lo de Bran, Lo de fuentes, El Naranjito, Sacoj, Buena vista, El Aguacate, El manzanillo

Según los datos del censo general de población de 1950, Mixco contaba con un total de 11,784 habitantes, correspondiendo a la población urbana 4,181 y el área rural 7,653. Al año de 1986 el municipio mixqueño tenía una población de 297,387 habitantes. La información del último censo del Instituto Nacional de Estadística, INE, indica que al año 2002 había 403,689 habitantes, en una superficie de 132 kilómetros cuadrados de extensión territorial, lo que equivale a 3,058 habitantes por kilómetro cuadrado. “El desarrollo urbanístico del municipio de Mixco de los últimos años y la tendencia de la tasa de crecimiento de estudios anteriores indicaban que a 1993 aproximadamente el 85% del espacio habitacional estaba construido en el municipio”.²⁵

²⁵ censo del Instituto Nacional de Estadística, INE



MUNICIPIO DE MIXCO

MAPA 5. ELABORACION PROPIA. 2011

3.2.1. CONTEXTO GENERAL DEL MUNICIPIO

3.2.2 DESCRIPCION DEL CLIMA

- Temperatura: La temperatura anual es de 19 ° a 33 ° centígrados
- Soleamiento: despejado por las mañanas tarde
- Humedad: 82%
- Nubosidad: el municipio presenta pocas nubes cielos despejados
- Clima: cálido- templado
- Vientos: 11 km/hr N
- Hidrografía: en aspectos de salubridad en cuanto al manejo de aguas residuales por medio de empagua que abastece a la ciudad capital.
- Topografía: Mixco está conformado por cerros y valles. También podemos observar las fallas

geológicas de gran ángulo, aproximadamente paralelas de 20 km de largo, con una orientación norte a noreste

El municipio de Mixco por estar ubicado cerca de la ciudad metropolitana cuenta con transporte, centro de salud, municipalidad, parques, polideportivos, iglesias, vías de transporte, centros comerciales, mercado.

3.2.3 SERVICIOS PÚBLICOS DEL MUNICIPIO DE MIXCO

En el municipio de Mixco los servicios públicos cubren la mayor parte de la población como lo veremos a continuación:

■ Agua potable:

Es por medio de un pozo mecánico pero que no cubre la mayor parte de la población ya en algunas áreas no llega el agua potable.

■ Energía eléctrica:

El municipio de Mixco es dotada de energía eléctrica por medio de la empresa eléctrica contando con una planta en el municipio.

■ Drenajes:

En algunas áreas de la población no hay drenajes y estos poseen pozos de absorción.

■ Telecomunicaciones:

El municipio con una amplia cobertura de la empresas de telecomunicaciones como lo

son: TELGUA, COMCEL, MOVISTAR Y CLARO.

■ Transporte:

El transporte urbano es eficiente así como el extraurbano, en algunas áreas urbanas es ineficiente este servicio.

■ Red vial:

En algunos sectores si esta asfaltado y en la mayoría son calles de terracería.

■ Salud:

En el municipio existen, clínicas privadas, centros de salud y dispensarios. Así como una estación de bomberos.

■ Mercado:

En el área existen un mercado municipal y un mercado cantonal.

■ Educación:

El sector posee escuelas, institutos y colegio

3.3 ANÁLISIS DEL CONTEXTO URBANO

El terreno está ubicado en la 7 calle 14-58 zona 3 de Mixco Lomas del Rodeo. Está ubicado al límite del municipio de Mixco y capital Metropolitana.

El acceso al terreno: tiene entrada por la calzada Roosevelt y por la calzada San Juan. Tiene una vía alternativa que es La Mateo flores

Los hitos más importantes:

Calzada San Juan:

- Centro comercial Monserrat
- El tecolote
- Macdonals

Calzada Roosevelt

- Centro comercial escala
- Súper Mayen
- La curacao
- Centro Español

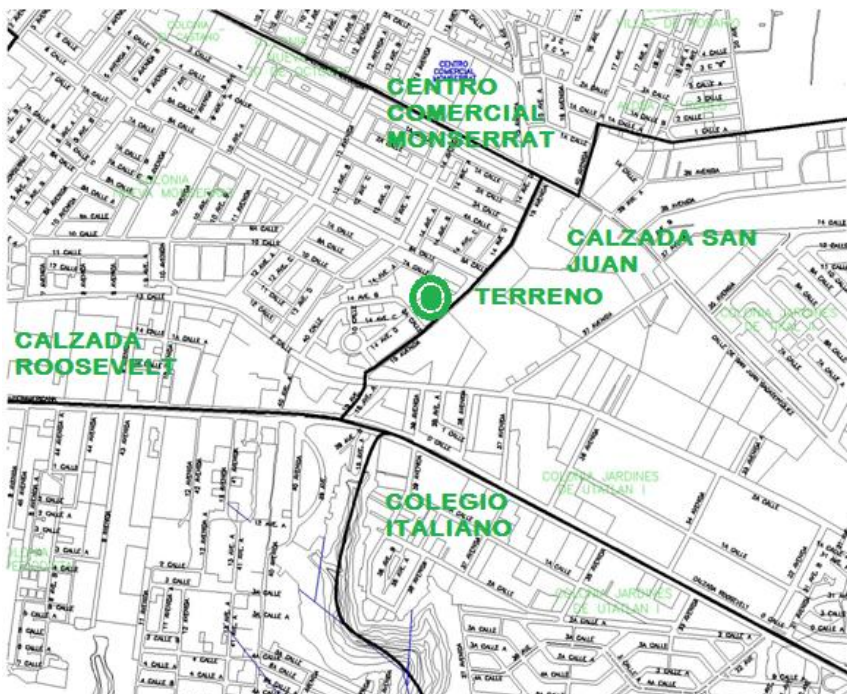


Foto No. 1 (fotografía tomada por galasdeguatemala.com 2009) Se observa como el trafico afecta en la Calzada San Juan.



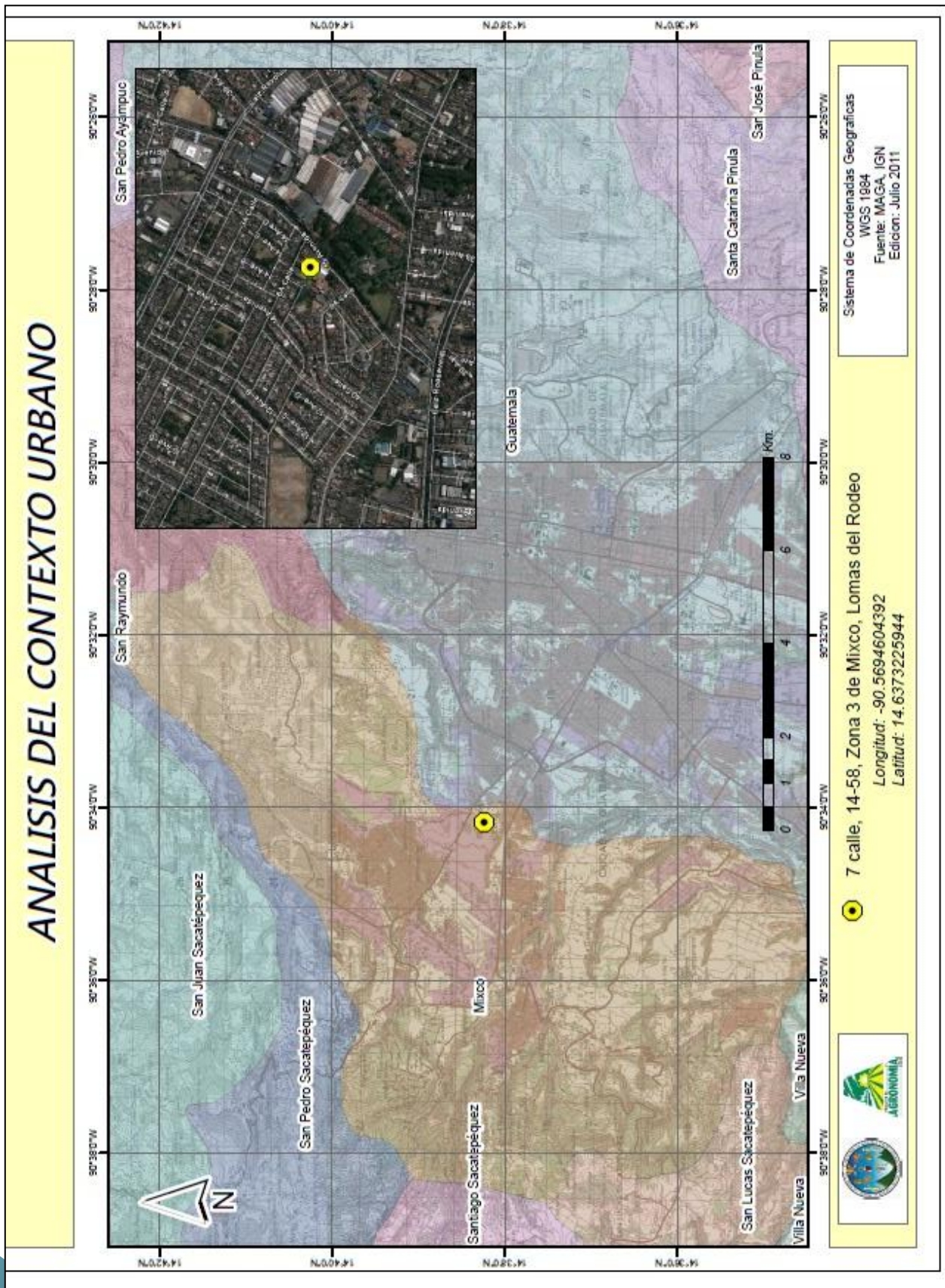
Foto No. 2 FOTOGRAFIA PROPIA. 2011 Se observa un hito importante de ubicación en la Calzada San Juan



Foto No. 3 FOTOGRAFIA PROPIA. 2011 se observa en la calzada Roosevelt un hito importante es la curacao.



Foto No. 4 FOTOGRAFIA PROPIA. 2011 La gasolinera Shell se encuentra en la entrada del terreno en la calzada Roosevelt.



ANÁLISIS DEL CONTEXTO URBANO

Sistema de Coordenadas Geograficas
WGS 1984
Fuente: MAGA, IGN
Edición: Julio 2011

● 7 calle, 14-58, Zona 3 de Mixco, Lomas del Rodeo
Longitud: -90.5694604392
Latitud: 14.6373225944



3.4 ANÁLISIS DEL TERRENO

UBICACIÓN: 7calle 14-58 z.3 Mixco Colonia Lomas del Rodeo.

El terreno tiene una área de 9,576.33 MT2. Es un área verde de la colonia Lomas del Rodeo. El terreno posee infraestructura vial como, calle pavimentada de adoquín, alumbrado eléctrico, agua potable, electricidad, drenajes. El terreno tiene acceso por la calzada Roosevelt y por calzada San Juan, el lugar es de influencia comercial muy alta.

El terreno está ubicado en un área urbana donde posee todo el mobiliario urbano: Luz, teléfono, pasarelas, paradas de bus, teléfonos públicos.

El sector cuenta con agua potable, drenajes municipales y luz eléctrica.

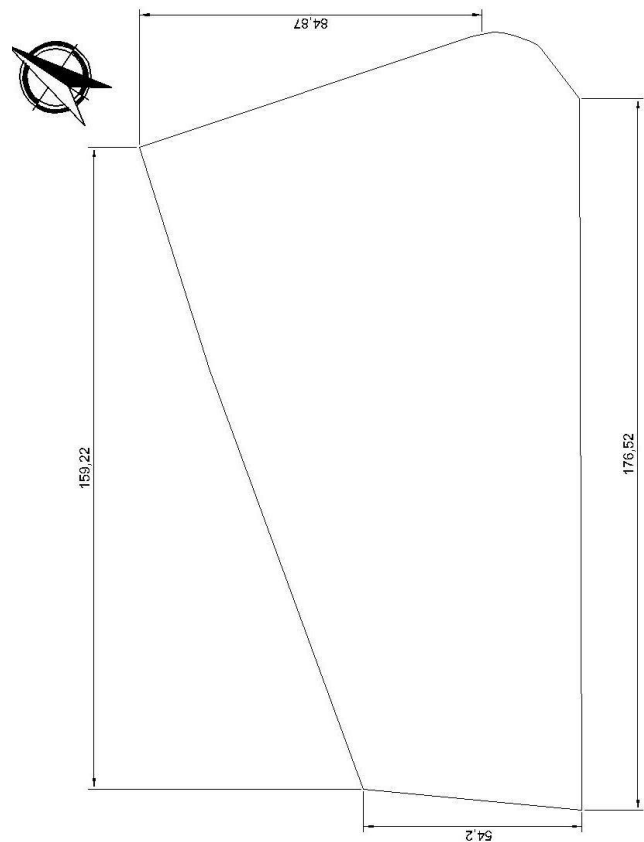
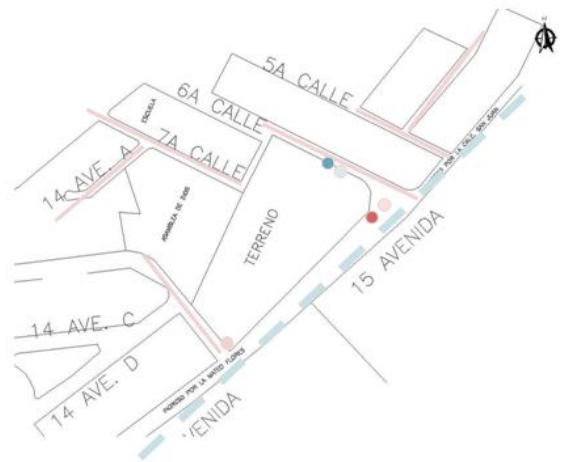
La contaminación del sector: auditiva, visual y atmosférica

INFRAESTRUCTURA

- Poste de luz ●
- Acometida de agua ●
- Acometida de luz ●
- Candela ●

VIALIDAD

- Calle de doble vía — —
- Calle de una vía —



3.5 ANALISIS AMBIENTAL





CLIMA: Templando

VIENTOS PREDOMINANTES:

Noroeste 7 km/h

HUMEDAD: 92 %

COLINDANCIA

-  Este: 15 avenida
-  Oeste: Asamblea de Dios
-  Sur: Escuela
-  Norte: 6 calle (viviendas)

CONTAMINACION

Visual



Aditiva



Atmosférica



Soleamiento



Vientos predominantes

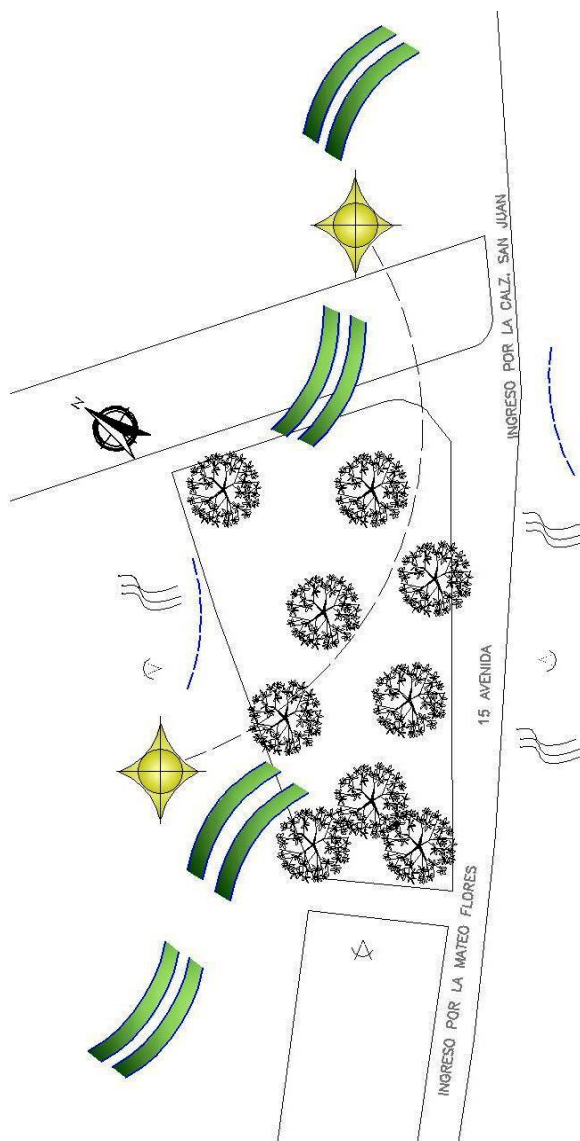


Foto No. 5 FOTOGRAFIA PROPIA. 2011 el terreno es una área verde de la colonia Lomas del Rodeo



Foto No. 6 FOTOGRAFIA PROPIA. 2011 en la colonia se encuentra una planta de luz eléctrica.



Foto No. 7 FOTOGRAFIA PROPIA. 2011 la colonia tiene su pavimentación, También cuenta con escuela y su mobiliario urbano



Capítulo | 4

FOTO DE LUIS POS



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco

4.1 GRUPO OBJETIVO

El Municipio de Mixco tiene una población de 403,689 habitantes.

■ NATALIDAD:

Hombres: 161,475.6 habitantes.

Mujeres: 242,213.4 habitantes

Niños: 60,553.35 habitantes

EDUCACIÓN: nivel medio

INDICE DE CRECIMIENTO: 35%

MORTALIDAD: 2%

GRUPO ETNICO: pocoman

Y mestizo

VISITA DE CAMPO:

Entrevista realizada a la señora Olga Gómez, una señora de 62 años mixqueña. Doña Olga trabaja con sus hijas, la producción y venta del chocolate artesanal. La producción la tienen en su casa de habitación. Son 54 mujeres trabajando según el estudio que realizó la casa cultural de Mixco.

PROCESO DEL CHOCOLATE ARTESANAL

1. Se precalienta el comal de barro, en algunos casos puede ser a base de leña o gas; según como la producción de cada familia mixqueña.



FOTOGRAFIA PROPIA. 2011

2. El cacao se tuesta lentamente en comal de barro, la cantidad necesaria. Eso se hace poco a poco.



FOTOGRAFIA PROPIA. 2011

3. Después que el cacao este tostado se va a tritular a un molino de nixtamal, pasando la mezcla dos veces y agregando canela, azúcar, vainilla o almendra



FOTOGRAFIA PROPIA. 2011

4. Ya teniendo la pasta de chocolate se empieza a hacer bolas de 1 libra más o menos.



FOTOGRAFIA PROPIA. 2011

5. Se pesan cada bola de chocolate siempre de una libra esto es para estar seguros del peso.



FOTOGRAFIA PROPIA. 2011

6. Luego se va corta la bola de chocolate en cuatro partes $\frac{1}{2}$ cada una. Esto se hace encima de una mesa cubierta por un petate.



FOTOGRAFIA PROPIA. 2011

7. Se amasa creando círculos de más o menos de 10 cm de diámetro y de 1.5 cm de grosor.



FOTOGRAFIA PROPIA. 2011

8. Ya teniendo la pasta en la forma deseada se coloca sobre la mesa para dejar secar.



FOTOGRAFIA PROPIA. 2011

9. Ya teniendo seca la pasta se procede a la envoltura. Cada paquete se hace de 1 libra. Asimismo se almacena el chocolate tradicional.



FOTOGRAFIA PROPIA. 2011

4.1.1 DIMENSIONES DE LAS AREA DE TRABAJO DE LA PRODUCCION ARTESANAL DEL CACAO

AMBIENTES	DIMENSIONES MINIMAS MTS.	AREA MTS 2	USUARIOS	No. PERSONAS
1.bodega	1.5 X 1.5	2.25	artesana	1
2. área de preparación del cacao (TOSTADO)	2.0 X 2.0	4.0	artesana	2
3. área de trituration Del cacao	2.5 X 3.5	8.75	artesanos	3 o 4
4. área del amasado de De la pasta de chocolate	1.2 x 1.0	1.2	Artesanos y ayudantes	1
5. área de pesado del De la pasta de chocolate	1.0 x 1.0	1.0	ayudante	1
6. área de cortado de la La pasta del chocolate	1.5 x 2.2	3.3	Artesanos y ayudantes	2
7. área de amasado de La pasta de chocolate	1.5 x 2.2	3.3	Artesanos y ayudantes	2
8. área de secado de la pasta de chocolate	1.5 x 2.2	3.3	Artesanos y ayudantes	2
9. área de empaque de la pasta de chocolate	1.5 x 2.2	3.3	Artesanos y ayudantes	2
10. área de almacenaje y venta del chocolate	2.5 x 3.5	8.75	Artesanos y ayudantes	3

TABLA No4. ELABORACION PROPIA 2011

El área mínima de trabajo de un artesano es un espacio de block de 4mts x 5mts. El taller de producción cuenta con todos los servicios básicos como: agua potable, electricidad, y drenajes.

La materia prima para la producción del chocolate es: cacao, azúcar y canela. La única maquinaria que se emplea en la producción del chocolate es el molino industrial de granos.

4.2 PREMISAS DE DISEÑO

PREMISAS ESPECÍFICAS

PRODUCCIÓN

El área privada consiste en la producción del chocolate con áreas mínimas:

- bodega 1.5 X 1.5m
- área de preparación del cacao (TOSTADO) 2.0 X 2.0m
- área de trituración del cacao 2.5 X 3.5
- área del amasado de la pasta de chocolate 1.2 x 1.0m
- área de pesado de la pasta de chocolate 1.0 x 1.0
- área de cortado de la pasta del chocolate 1.5 x 2.2m
- área de amasado de la pasta de chocolate 1.5 x 2.2m
- área de secado de la pasta de chocolate 1.5 x 2.2m
- área de empaque de la pasta de chocolate 1.5 x 2.2m
- área de almacenaje y venta del chocolate 1.5 x 2.2m

Tendrán una relación directa con los locales y área de exhibición.

El área de trituración del cacao se colocará uno por cada 7 o 10 artesanas

El área de producción tendrá una área para guardar los insumos.

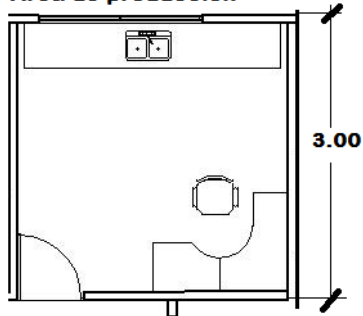
El área contará con servicio sanitario para los trabajadores

Se construirá una área donde se pueda moler o triturar las semillas de cacao.

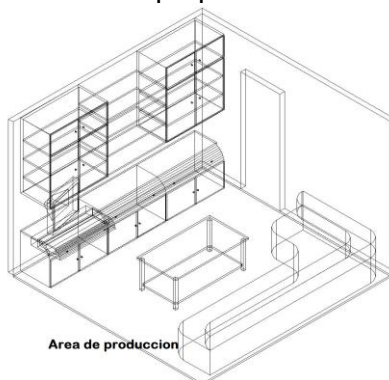
Se tendrá una área de estar para los trabajadores.

Se tendrá una cafetería general.

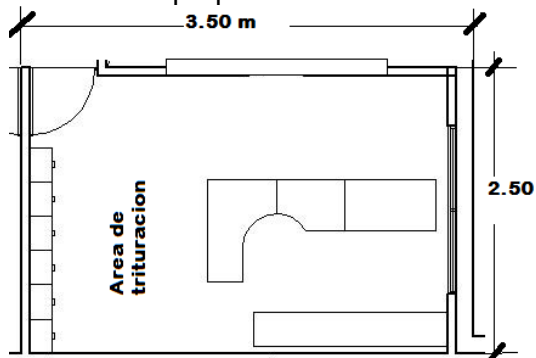
Area de producción



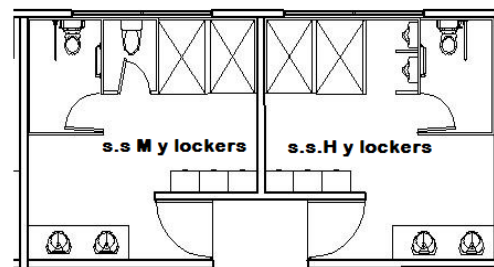
Elaboración propia PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISAS. 2011

PREMISAS ESPECÍFICAS

COMERCIO

Se consideraran áreas comerciales no menores de 3 x 3m cada local para tener espacios adecuados para la correcta exhibición y venta del chocolate.

Cada local tendrá una bodega de almacenamiento para el chocolate.

En los locales tendrán muros divisorios

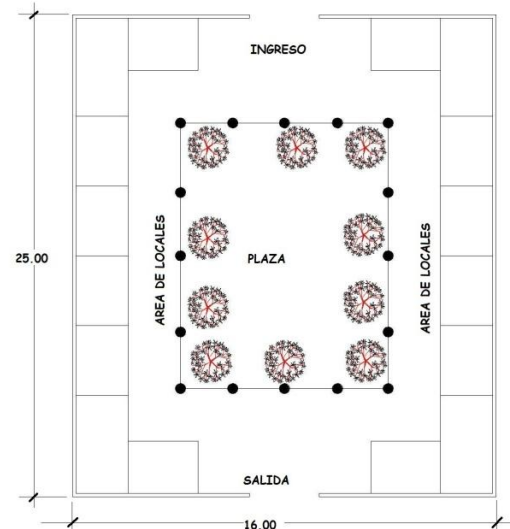
Los locales tendrán un cerramiento de vidrio.

Los locales estarán alrededor de la plaza.

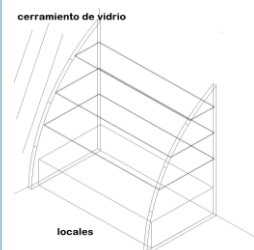
Los locales tendrán una ventilación e iluminación necesaria.

Se tendrán plazas interiores y exteriores con mucha vegetación del lugar

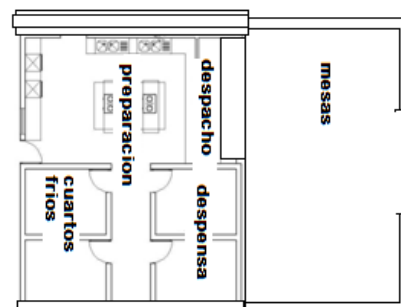
El área de comercio tendrá servicio sanitario con baños para discapacitados también una buena ventilación e iluminación



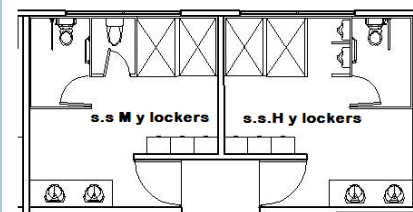
Elaboración propia PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISAS. 2011

PREMISAS ESPECÍFICAS

ADMINISTRACIÓN

el área administrativa contara ambientes fundamentales tales como:

administrador
contabilidad
sala de espera
recepción

Contara con áreas confortables y a grabables para cada trabajador.

Áreas del 3.00 m x 3.00 m

Con iluminación y ventilación adecuada para cada ambiente.

Áreas :

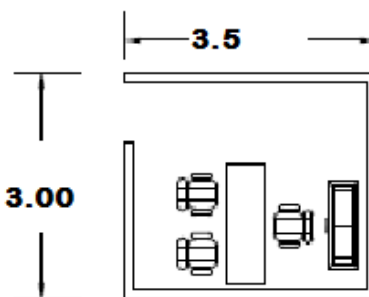
- La oficina del administrador contara con servicio sanitario propio.
- En la sala de espera se utilizara un muro llorón con la finalidad de tener un ambiente agradable.
- El administrador y el contador tendrán acceso directo con la sala de sesiones.
- El área de espera y la recepción no contarán con muro divisorio.

secretaria



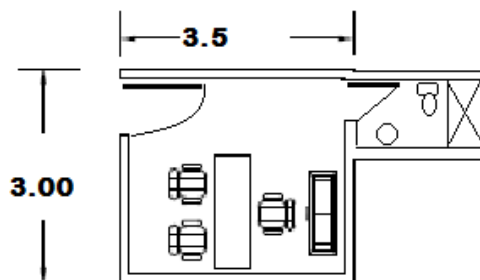
Elaboración propia PREMISAS. 2011

Contador



Elaboración propia PREMISAS. 2011

Administrador











Elaboración propia PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISAS. 2011

PREMISAS ESPECÍFICAS

El área de servicio contara con:

-  garita de control
-  parqueo de visitas
-  parqueo de buses
-  parqueo de bicicletas
-  parqueo de motos
-  área de carga y descarga
-  bodega de almacenamiento
-  bodega de limpieza y mantenimiento

en el área de parqueo se tendrán arboles y caminamientos con el ancho mínimo de 0.70 m

la garita de control contara con servicio sanitario

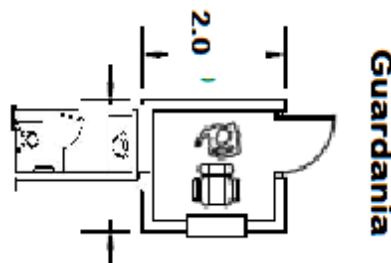
Se tendrá un área de descarga para el cacao con parqueo de servicio para los proveedores.

Se tendrá una bodega para el almacenamiento del cacao

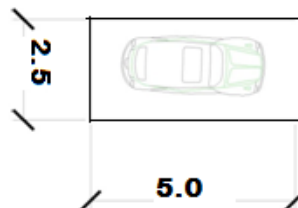
Se tendrá una guardianía para el control de las personas para ingresar al centro de producción, exposición y venta del chocolate tradicional del Municipio de Mixco.

Se tendrán servicios sanitarios para los visitantes.

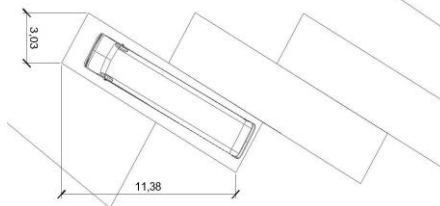
Se tendrá una bodega de limpieza.



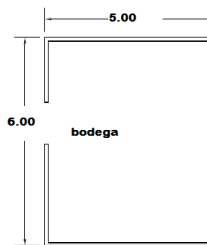
Elaboración propia PREMISAS. 2011



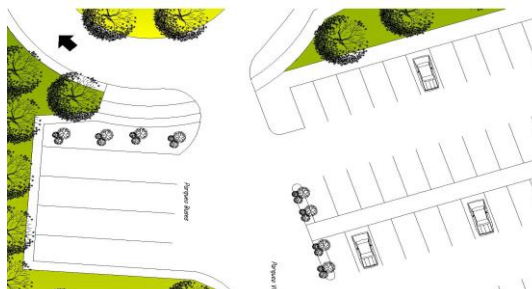
Elaboración propia PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISAS. 2011

PREMISAS FORMOLÓGICAS

En el aspecto volumétrico deberá estar integrado al entorno, deberá tener un estilo prehispánico. Así como pasillos amplios, dobles alturas, doble pieles o doble fachadas, techos planos.

En el volumen debe de tener una simplicidad y Abstracción.

Se deberá utilizar:

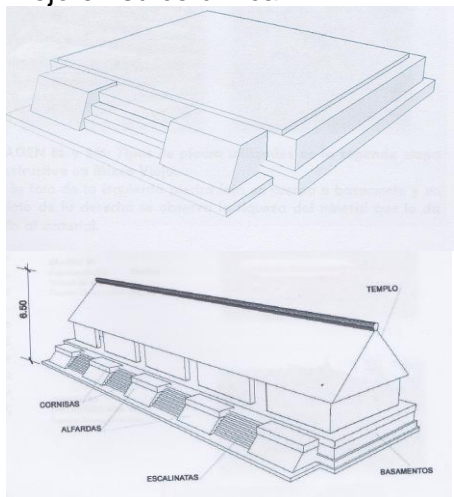
- Materiales puros.
- Purismo estructural y funcional.
- Orden y Geometría pura.
- Precisión en los acabados y Sencillez.
- Luz y sombra

Se usara elementos como: plataformas, jardines y terrazas como lo construyeron los pocomanes de Mixco viejo

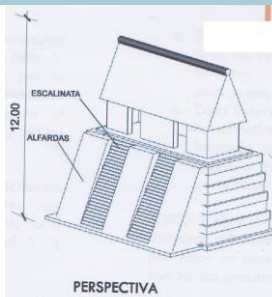
Se utilizara la piedra como un elemento principal para acabados.

Se diseñara espejos de agua que refleje como Mixco viejo estaba rodeado de los ríos pixcaya y Pacancó.

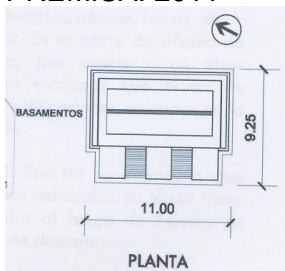
Se emplearan colores como el rojo, blanco mate, el beige y el negro para algunos elementos arquitectónicos como lo empleaban los de Mixco Viejo en su cerámica.



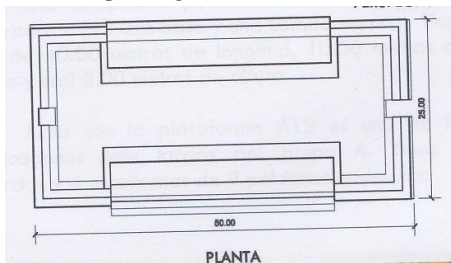
Elaboración de Diana González PREMISA. 2011



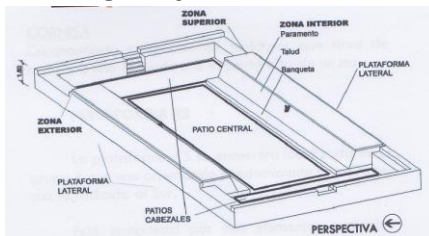
Elaboración de Diana González PREMISA. 2011



Elaboración de Diana González PREMISA. 2011



Elaboración de Diana González PREMISA. 2011



Elaboración de Diana González PREMISA. 2011

Elaboración

PREMISAS AMBIENTALES

Se acondicionará el objeto arquitectónico para aprovechar la máxima iluminación y ventilación.

Se aprovechara el agua pluvial creando espejos de agua y reutilizándola para los sanitarios.

Se utilizara vegetación en fachada y losas para atenuar la contaminación visual, auditiva y malos olores.

En las ventanas se dirigirá el viento a la altura del cuerpo para mantener el confort ambiental.

Se utilizarán barreras vegetales para proteger la contaminación auditiva y sonora que tiene e lugar.

La vegetación a utilizar será , ciprés, palo de jacaranda, palo rosa, ficus, etc. es la vegetación del lugar

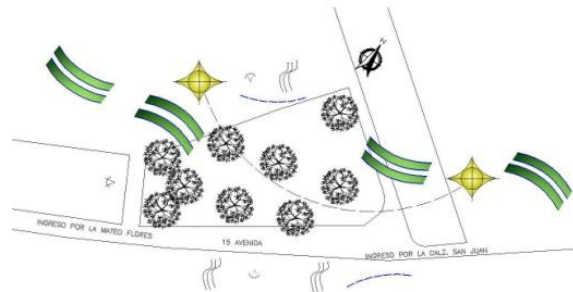
Se tendrá un ventilación adecuada aprovechando los vientos predominantes que son noroeste



Elaborado por ecobox PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISA 2011



Elaboración propia PREMISA 2011



Elaboración propia PREMISA 2011

PREMISAS ESTRUCTURALES

El sistema constructivo a utilizar debe responder a las necesidades de seguridad y debe integrarse a las características del lugar.

Se utilizarán materiales innovadores para la realización del objeto arquitectónico

Se utilizarán materiales prefabricados, para la realización de doble pieles.

Se utilizará una arquitectura sostenible.

Para la realización de los cimientos debe tener las siguientes características

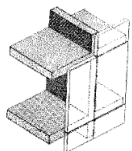
- a. debe colocarse a una profundidad adecuada
- b. debe ser segura contra las fallas del suelo
- c. no debe asentarse en forma desigual

Se utilizarán marcos estructurales para el objeto arquitectónico, también en algunos espacios se colocará muros de carga

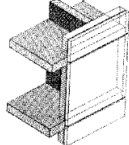
Las losas de los entrepisos serán prefabricada de vigueta y bovedilla

Se utilizarán componentes prefabricados como metal, concreto, etc.

En algunos muros interiores se utilizará muros tabique

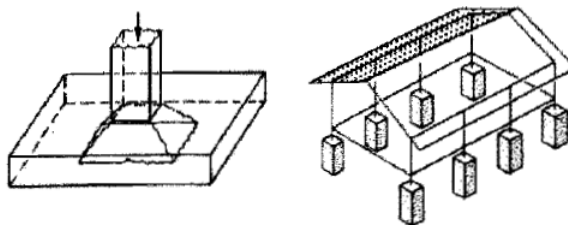


Fachada cortina.

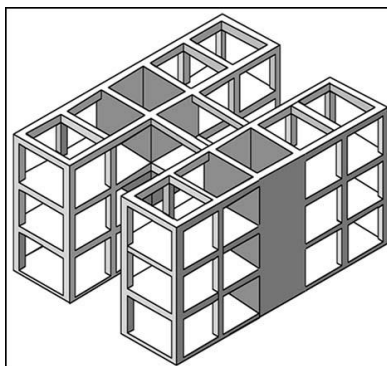


Fachada semi-cortina.

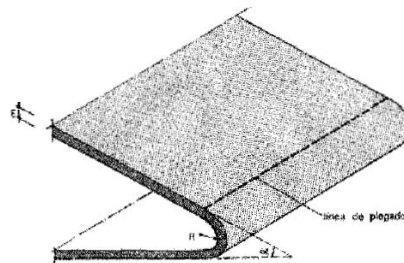
Tecnología de la construcción de la Industrializa. Gerad Blachere PREMISA 2011.



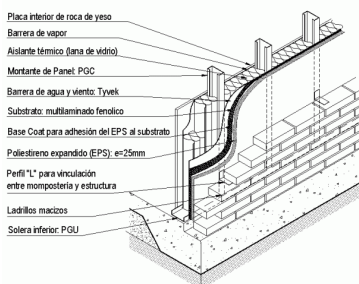
Elaboración de E. Neufert ARTE DE PROYECTAR EN ARQUITECTURA



FUENTE:http://www.google.com.gt/search?hl=es&sugexp=kjrmc&cp=14&gs_id=1s&xhr=t&q=marcos+estructurales&gs_sm. PREMISA 2011



Característica del plegado. Tecnología de la construcción de la Industrializa. Gerad Blachere PREMISA 2011.



- Placa interior de roca de yeso
- Barrera de vapor
- Aislante térmico (lana de vidrio)
- Mortante de Panel: PGC
- Barrera de agua y viento: Tyvek
- Substrato: multilaminado fenolico
- Base Coat para adhesión del EPS al substrato
- Poliestireno expandido (EPS) e=25mm
- Perfil 'L' para vinculación entre mampostería y estructura
- Ladrillos macizos
- Solera inferior: PGU

PREMISAS FUNCIONALES

En centro de producción, exposición y venta
Del chocolate tradicional del municipio de Mixco
Se organizara en las siguiente áreas

Se zonificara las áreas en: públicas, privada y de servicio

AREA PÚBLICA

Se diseñara una área de museo, comercio y restaurante

También se diseñara una área de talleres de capacitaciones para el aprendizaje del proceso artesanal

AREA PRIVADA

El área de producción contará con los siguientes ambientes básicos:

Almacenamiento, área de tostado, trituración del cacao, amasado, pesado y cortado de la pasta del chocolate, secado y empackado del chocolate.

El área administrativa tendrá ambientes como:

Administrador, contador, secretaria, recepción, sala de espera, bodega y servicio sanitario de empleados.

ÁREA DE SERVICIO

Tendrán los siguientes ambientes.

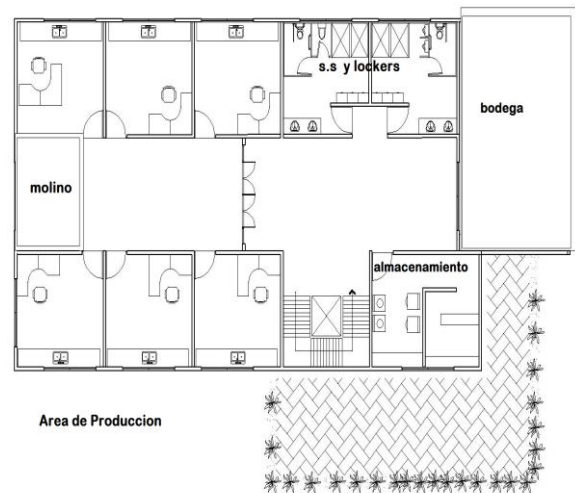
Garita de control, parqueo de visita, parqueo de buses, parqueo de bicicletas, parqueo de motos bodegas de almacenamiento, mantenimiento y limpieza

Se definirán las circulaciones adecuadas entre cada área del objeto arquitectónico

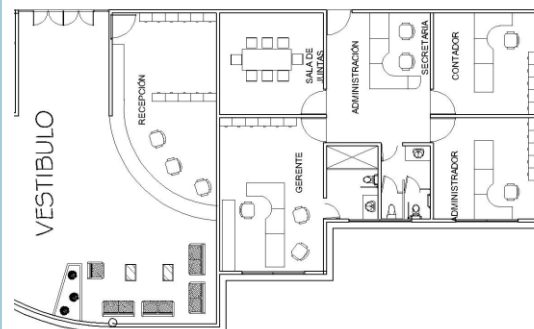
Se diseñara plazas exteriores con elementos astronómicos como construyeron la cultura pocoman en Mixco viejo

El centro contara con sistemas de emergencia, como: sistema contra incendios, u otros sistemas.

Se diseñaran áreas verdes y jardinizadas.



Elaboración propia PREMISAS. 2011



Elaboración propia PREMISAS. 2011



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco



Capítulo | 5

Elaboración Propia 2011



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco

5.1 PROGRAMA DE NECESIDADES

AREA DE PRODUCCION

1. área de almacenamiento del cacao
2. área de tostado del cacao
3. área de trituración del cacao
4. área de amasado del chocolate
5. área de pesado del chocolate
6. área de cortado del chocolate
7. área de amasado del chocolate
8. área de secado del chocolate
9. bodega
10. S.S trabajadores

AREA DE MUSEO

11. vestíbulo
12. área de exposición del proceso de producción
13. Salón de conferencias y audio visuales
14. ss. Visitas
15. área de degustación

AREA DE COMERCIO

16. locales
17. bodegas

AREA DE TALLERES

18. Talleres
19. S.S
20. Salón de maestros
21. Sala de lectura e investigación

AREA DE RESTAURANTE

22. área de degustación
23. área de mesas
24. barra
25. cocina
26. despensa y bodega
27. SS H. Y M

AREA DE SERVICIO

28. garita de control
29. parqueo visitas
30. parqueo motos
31. parqueo de carga y descarga
32. bodega de almacenamiento
33. bodega de mantenimiento y limpieza.

ADMINISTRACION:

34. Administración
35. Contador
36. Secretaria
37. Recepción
38. Salad de reuniones
39. Bodega
40. Ss. Empleados
41. Salón de empleados



5.2 MATRIZ DE NECESIDADES

ZONA ADMINISTRATIVA		PROGRAMA DE NECESIDADES											
		ESCALA DE RELACION PSIQUICA			ANTROPOMETRIA		DIMENSIONES		AREA			ENTORNO AMBIENTAL	
AREA	AMBIENTE	FUNCION	ACTIVIDAD	PERSONAS	No.	ERGONOMIA Y EQUIPO	ANCHO	LARGO	ALTO	M2	ILUMINACION	VENTILACION	ORIENTACION
ZONA ADMINISTRATIVA	ADMINISTRACION	ADMINISTRAR CONTROLAR REVISAR	ADMINISTRAR	ADMINISTRADOR VENDEDORES VISITANTES	3	MOBILIARIO Y EQUIPO	3.5	3.5	3.0	191.75 mts 2	40%	40%	sur-este
	CONTABILIDAD	MANEJAR CONTROLAR CONTAR	MANEJAR	ADMINISTRADOR VENDEDORES VISITANTES	3	ESCRITORIO SILLA, ARCHIVO EQUIPO DE OFICINA	3.5	3.5	3.0		30%	45%	sur-este
	SECRETARIA	ARCHIVAR ATENDER TRANSCRIBIR	ATENDER	SECRETARIA VENDEDORES VISITANTES	3	ESCRITORIO MESA, ARCHIVO EQUIPO DE OFICINA	3.5	3.0	3.0		40%	40%	sur-este
	RECEPCION Y SALA DE ESPERA	RECEPCION ATENDER ESPERAR	ATENDER Y ESPERA	SECRETARIA VENDEDORES VISITANTES	6	ESCRITORIO, SILLAS O SILLONES	6.0	6.0	3.0		45%	40%	sur-este
	SALA DE REUNIONES	REUNIRSE PLATICAR EXPONER	REUNIRSE	ADMINISTRADOR CONTADOR VENDEDORES VISITANTES	10	MESA, SILLAS CAJONERA, PANTALLA EQUIPO DE OFICINA	10.0	10.0	3.0		35%	40%	sur-este
	BODEGA	GUARDAR ORDENAR CLASIFICAR	CLASIFICAR	ADMINISTRADOR BODEGERO	2	ANARQUELES	2.0	2.5	3.0		20%	20%	sur
	S.S. EMBALEADOS	SATISFACER NECESIDADES FISIOLOGICAS	NECESIDADES FISIOLOGICAS	EMPLEADOS ADMINISTRADOR VISITANTES	4	MINIGTORIO INODORO LAVAMANOS	8.0	3.5	3.0		20%	40%	sur

PROGRAMA DE NECESIDADES

ESCALA DE RELACION PSIQUICA		ANTROPOMETRIA		DIMENSIONES		ENTORNO AMBIENTAL											
ZONA	AREA	AMBIENTE	FUNCION	ACTIVIDAD	PERSONAS	No.	ERGONOMETRIA	ANCHO	LARGO	ALTO	M2	ILUMINACION	VENTILACION	ORIENTACION			
ZONA DE SERVICIO	SERVICIO	GARITA DE CONTROL	CONTROLAR CONTAR	CONTROLAR	CONTROLADOR	1	MOSTRARIO Y EQUIPO TALANQUERA EQUIPO CONTROL Y SEGURIDAD	2.0	2.5	3.0	2,320.50 m ²	40%	40%	sur-este			
		PARQUEO VISITAS		ESTACIONAR	VISITANTES	75		225.0	375.0	----							
		PARQUEO DE MOTOCICLETAS	ESTACIONARSE CIRCULAR	CIRCULAR	VISITANTES	15		15	33.0	----							
		PARQUEO DE CARGA Y DESCARGA		ORGANIZAR DESCARGAR CARGAR	EMPLEADOS	4		14.0	42.0	----							
		BODEGA DE ALMACENAMIENTO	GUARDAR DEPOSITAR ALMACENAR	ALMACENAR	ADMINISTRADOR CONTROLADOR VENDEDORES VISITANTES	10		10.0	10.0	3.0				20%	20%	sur	
		BODEGA DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	GUARDAR MANTENIMIENTO CLASIFICAR	DEPOSITAR	ADMINISTRADOR BODEGERO	2		5.0	3.5	3.0				20%	20%	sur	
		S.S EMPLEADOS	SATISFACER NECESIDADES FISIOLOGICAS	NECESIDADES FISIOLOGICAS	EMPLEADOS	4		10.0	10.0	3.0				20%	40%	sur	



PROGRAMA DE NECESIDADES																
ZONA	ESCALA DE RELACION PSIQUICA				ANTROPOMETRIA			DIMENSIONES		AREA			ENTORNO AMBIENTAL			
	AREA	AMBIENTE	FUNCION	ACTIVIDAD	PERSONAS EMPLEADOS	No.	ERGOONOMETRIA MOBILIARIO Y EQUIPO	ANCHO	LARGO	ALTO	M2	ILUMINACION	VENTILACION	ORIENTACION		
ZONA DE PRODUCCION	PRODUCCION	ALAMACENA-MIENTO	GUARDAR ALMACENAR REVISAR	ALAMACENAR	EMPLEADOS	2	ANIQUELES	20.0	25.0	3.0	3,650.00 mts 2	20%	20%	sur		
		TOSTADOR DE CACHO	TOSTAR ENFRIAR DESCARGAR	TOSTAR	ARTESANOS	1	COMAL A BASE DE LEÑA									
		TRETURACION	MOLER TRITURAR MELCLAR	MOLER Y TRITURAR	ARTESANOS	2	MOLINO MIXTAMAL	30.0	35.0	6.0		30%	45%	sur-este		
		MEZCLADO	MEZCLAR BATR AMASAR	MEZCLAR	ARTESANOS	15	ADMINISTRADOR VENDEDORES VISITANTES	30.0	35.0	6.0		40%	40%	sur-este		
		SECADO	MOVER SECAR EMPACAR	SECAR	ARTESANOS	20	MESAS MUEBLES DE COCINA	30.0	35.0	6.0		45%	40%	sur-este		
		EXPOSICION DE PROCESO ARTESAL	EXPONER OBSERBAR	EXPONER	VISITANTES COMERCIANTES VENDEDORES		MOLINO MESAS VITRINAS									
ZONA DE EXPOSICION	MUSEO	EXPOSICION DE MEZCLADO, SECADO	EXPONER OBSERVAR	EXPONER	VISITANTES COMERCIANTES VENDEDORES	60	MESAS MOBILIARIO PARA EL PROCESO	80.0	30.0	6.0	2,400.00 mts 2	60%	35%	Norte		
		AREA DE DEGUSTACION	DEGUSTAR COMER OBSERVAR	DEGUSTAR	VISITANTES COMERCIANTES VENDEDORES		MESAS VITRINAS EL PROCESO									

PROGRAMA DE NECESIDADES

ZONA	ESCALA DE RELACION PSIQUICA				ANTROPOMETRIA PERSONAS	ERGONOMETRIA MOBILIARIO Y EQUIPO	DIMENSIONES			AREA	ENTORNO AMBIENTAL			
	AREA	AMBIENTE	FUNCION	ACTIVIDAD			PERSONAS	No.	ANCHO		LARGO	ALTO	ILUMINACION	VENTILACION
ZONA COMERCIAL	VENTAS	LOCALES	VENDER COMPRAR REVISAR	VENDER COMPRAR	VENDEDORES COMPRADORES	2	MOBILIARIO TIENDAS DE VENTAS	80.0	25.0	6.0	40%	40%	sur-este	
		BOBEGAS	ALMACENAR GUARDAR CONTAR	MANEJAR	VENDEDORES	1	ANAQUELES	25.0	25.0	3.0	20%	20%	sur	
		S.S.H.Y.M	SATISFACER NECESIDADES FISILOGICAS	NECESIDADES FISILOGICAS	VISITANTES	3	ADMINISTRADOR VENDEDORES VISITANTES	10.0	3.0	3.0	40%	40%	sur-este	
		AREA DE MESAS	ATENDER LIMPIAR VENDER	ATENDER Y ESPERA	VISITANTES PERSONAL	6	ADMINISTRADOR VENDEDORES VISITANTES	35.0	25.0	6.0	45%	40%	sur-este	
		COCINA Y DESPESA	LAVAR PREPARAR SERVIR ALMACENAR	REUNIRSE	PERSONAL COCINEROS	10	ADMINISTRADOR VENDEDORES VISITANTES	10.0	10.0	3.0	35%	40%	sur-este	
	RESTAURANTE	S.S.H.Y.M	SATISFACER NECESIDADES FISILOGICAS	NECESIDADES FISILOGICAS	VISITANTES PERSONAL	45	MINIGTORIO INODORO LAVAMANOS DUCHAS	10.0	3.5	3.0	20%	20%	sur	
		AREA DE ESTAR EXTERIOR	ESTAR DESCANSAR LEER	DESCANZAR	VISITANTES PERSONAL	4	ADMINISTRADOR VENDEDORES VISITANTES	15.0	4.0	-----	20%	40%	Norte	
		2,655.00 mts 2												
		1,070.00 mts 2												



5.3 DIAGRAMACIÓN

AREA ADMINISTRATIVA

1. Administrador	4
2. Contador	4
3. Secretaria	4
4. Recepcion	4
5. Sala de Reuniones	4
6. Bodega	4
7. S.S Empleados	4

DIRECTA	8
INDIRECTA	4
SIN RELACIÓN	0

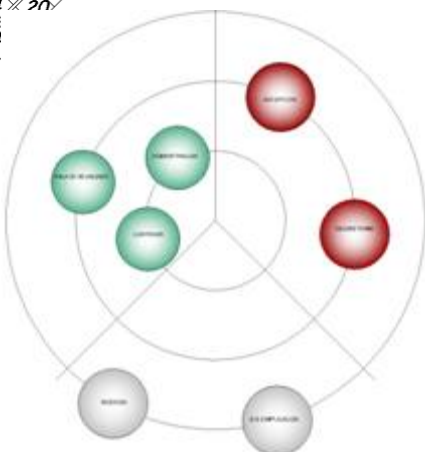


DIAGRAMA DE PREPONDERANCIA

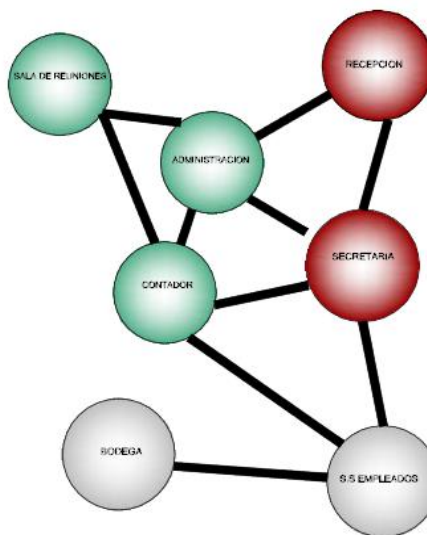
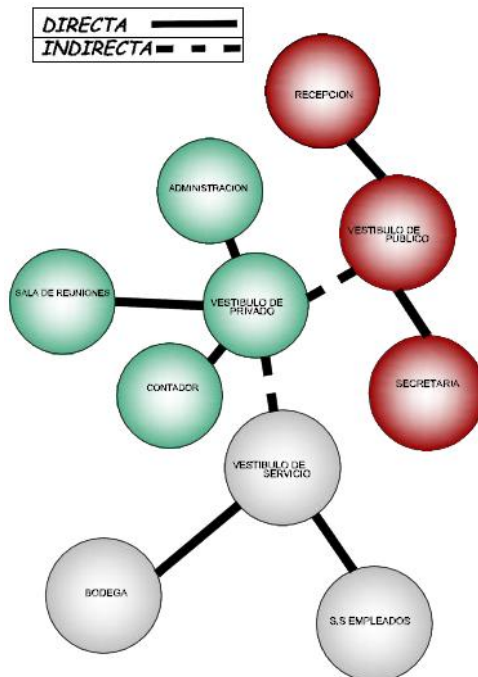


DIAGRAMA DE RELACIONES

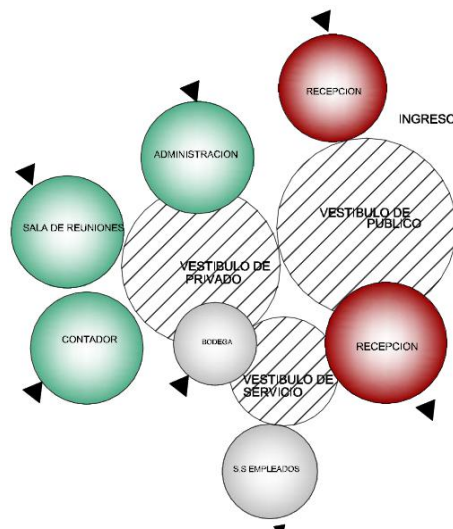


DIAGRAMA DE BURBUJAS

AREA DE SERVICIO

8. Garita de Control	8
9. Parque visitantes	8
10. Parque para Motos y Bicicletas	8
11. Parque de carga y descarga	4
12. Bodega de almacenamiento	0
13. Bodega de mantenimiento y limpieza	0

DIRECTA	8
INDIRECTA	4
SIN RELACIÓN	0

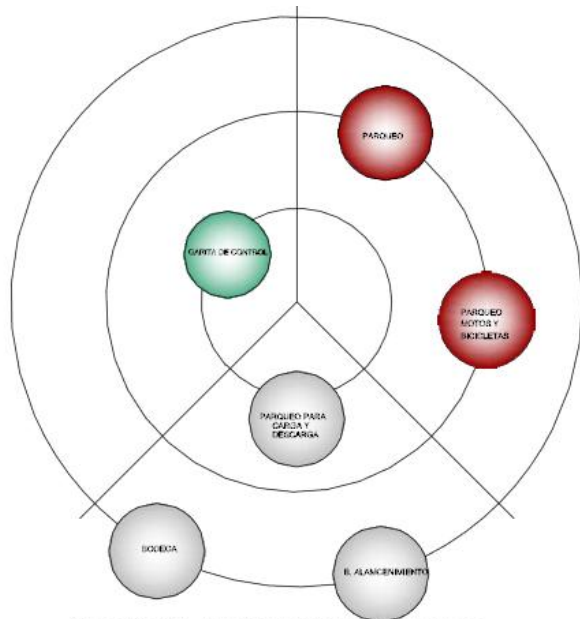
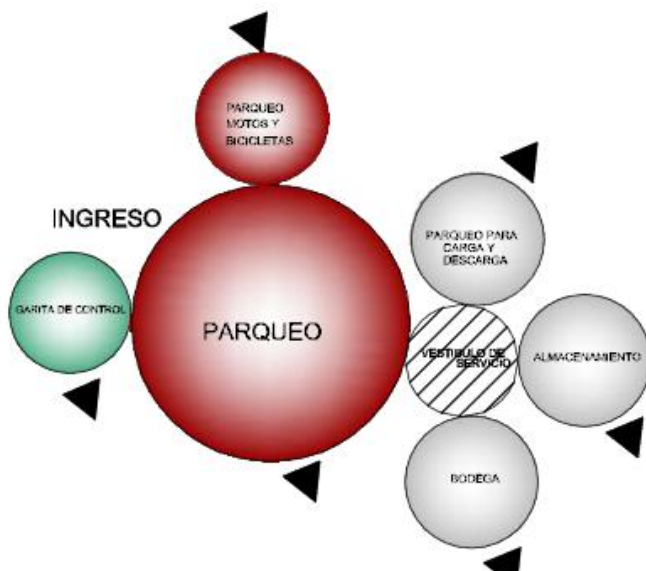


DIAGRAMA DE PREPONDERANCIA



DIRECTA	———
INDIRECTA	- - - - -

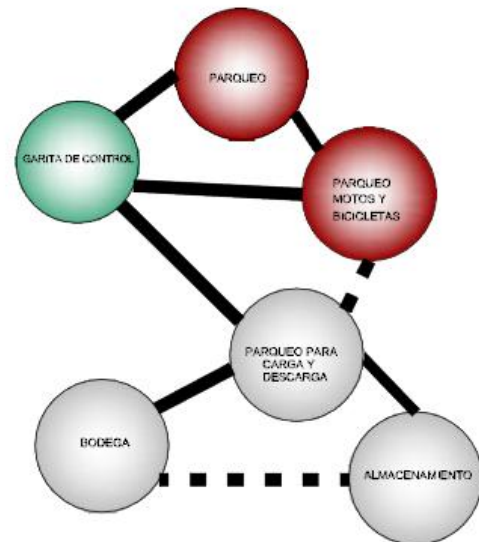


DIAGRAMA DE FLUJOS

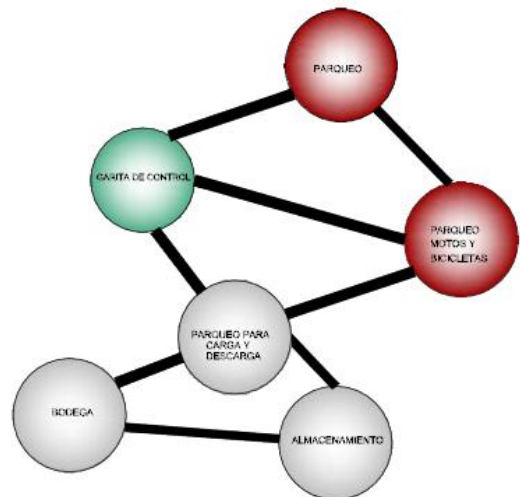


DIAGRAMA DE RELACIONES

DIAGRAMA DE RELACIONES



Area de Produccion del Chocolate

14. Area de Almacenamiento del cacao	8
15. Area del tostado del cacao	8
16. Area de trituracion del cacao	8
17. Area de mezclado	4
18. Area de secado del chocolate	4
19. Area de empackado	0

DIRECTA	8
INDIRECTA	4
SIN RELACION	0

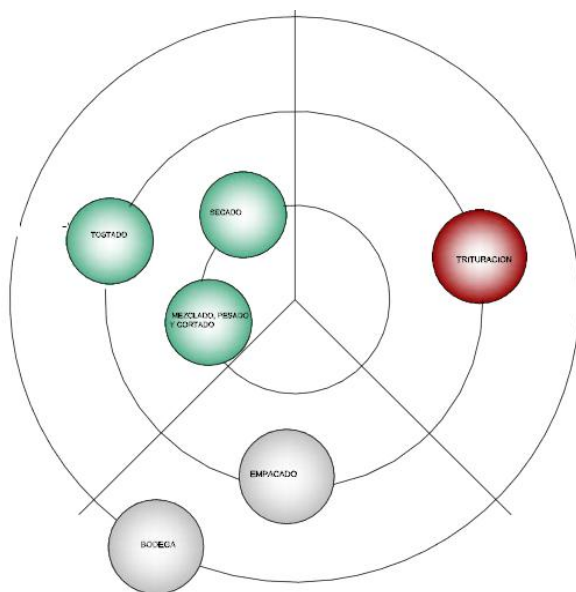


DIAGRAMA DE PREPONDERANCIA

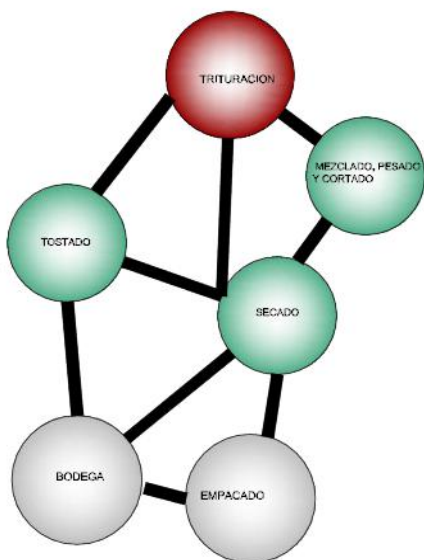


DIAGRAMA DE RELACIONES

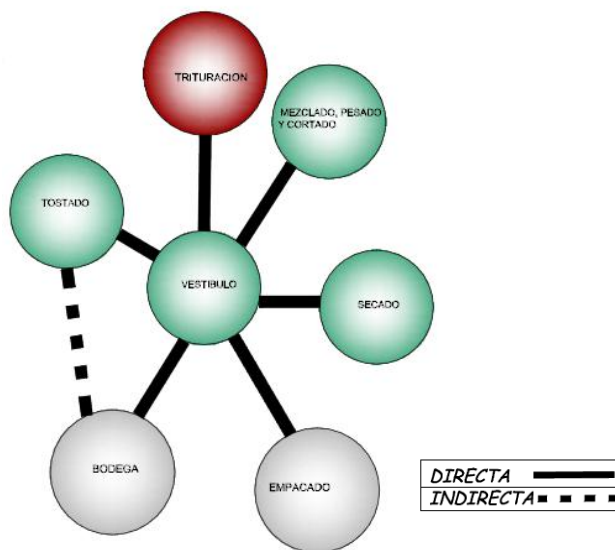


DIAGRAMA DE FLUJOS

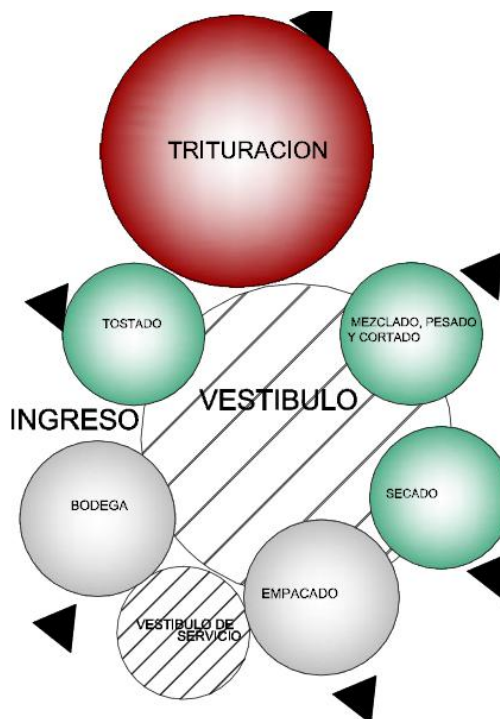


DIAGRAMA DE BURBUJAS

AREA DE MUSEO

DIRECTA	8
INDIRECTA	4
SIN RELACIÓN	0

20. Area de exposicion (proceso artesanal)	8
21. salon de conferencia	8
22. Salon de L_audiovisuales	8
23. Taquillas	8

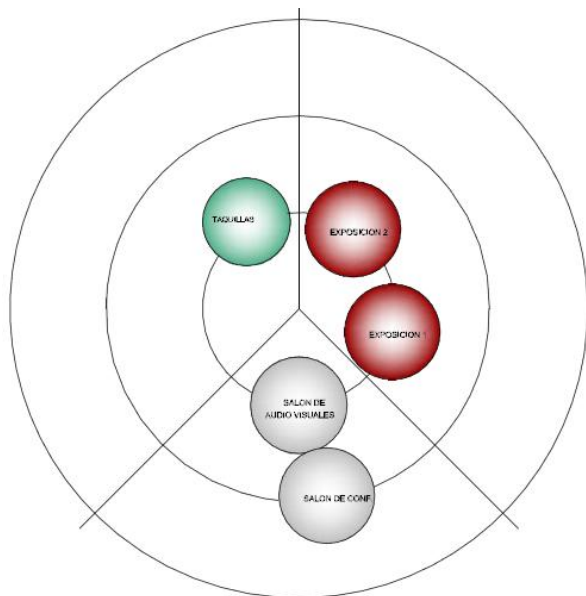


DIAGRAMA DE PREPONDERANCIA

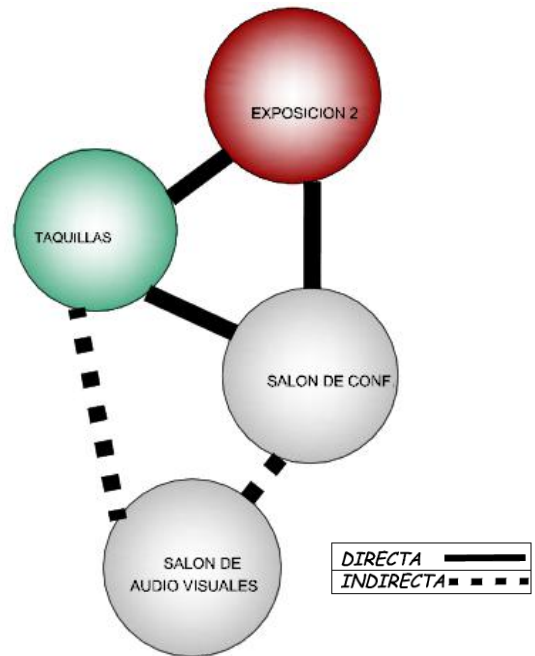


DIAGRAMA DE FLUJOS

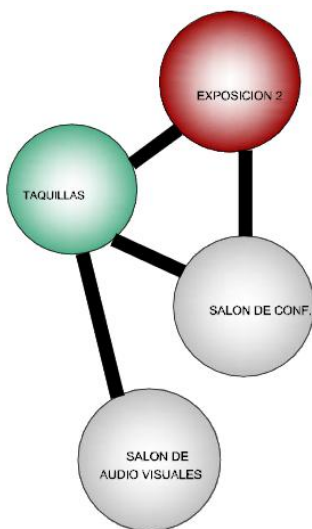


DIAGRAMA DE RELACIONES

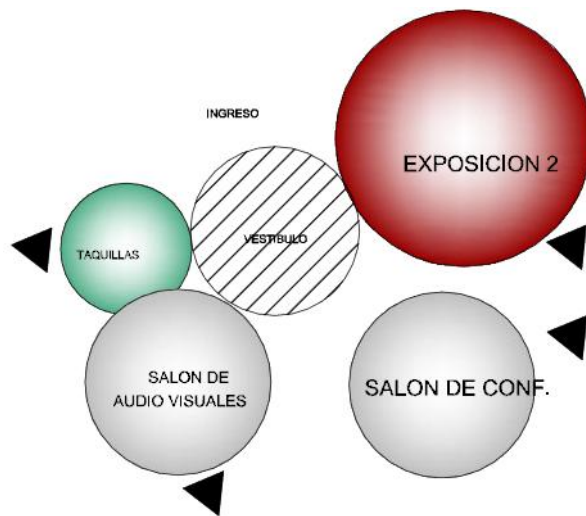


DIAGRAMA DE BURBUJAS



AREA DE VENTA	
23. Locales	8
24. Bodegas	4
25. S.S visitantes	8

DIRECTA	8
INDIRECTA	4
SIN RELACION	0

DIRECTA	———
INDIRECTA	- - -

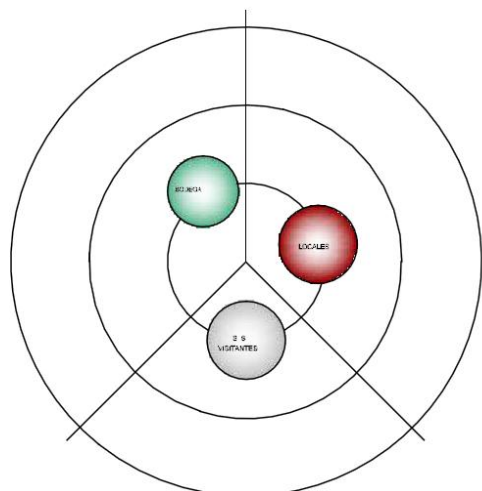


DIAGRAMA DE PREPONDERANCIA

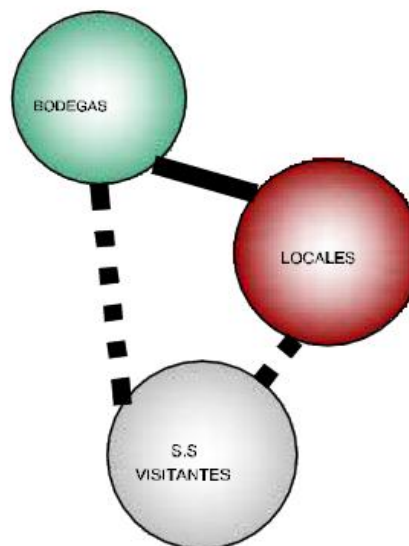


DIAGRAMA DE FLUJOS

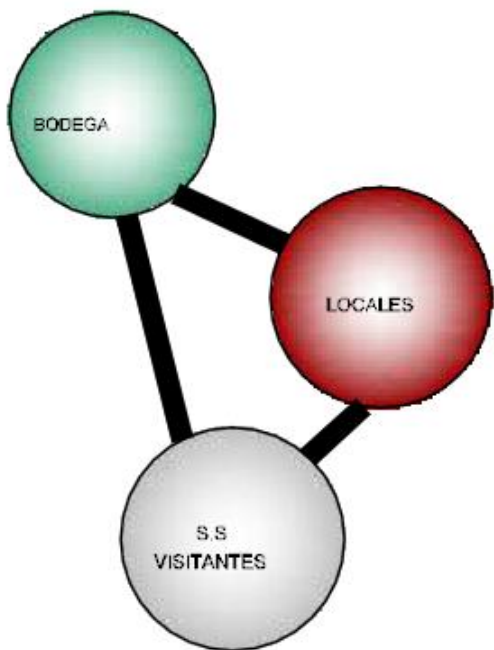


DIAGRAMA DE RELACIONES

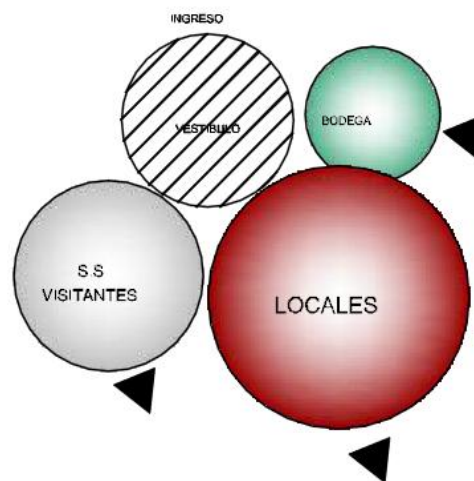


DIAGRAMA DE BURBUJAS

AREA DE TALLERES

32. Salon de Maestros	8
33. Taller 1	8
34. Taller 2	8
36. Taller 3	8
37. Taller 4	8
38. S.S Hy M	8

DIRECTA	8
INDIRECTA	4
SIN RELACIÓN	0

DIRECTA ———
INDIRECTA - - - -

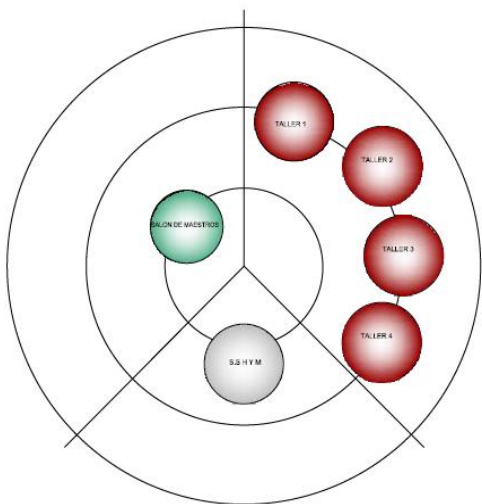


DIAGRAMA DE PREPONDERANCIA

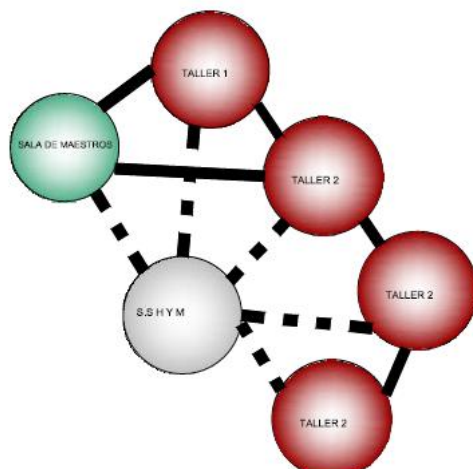


DIAGRAMA DE FLUJOS

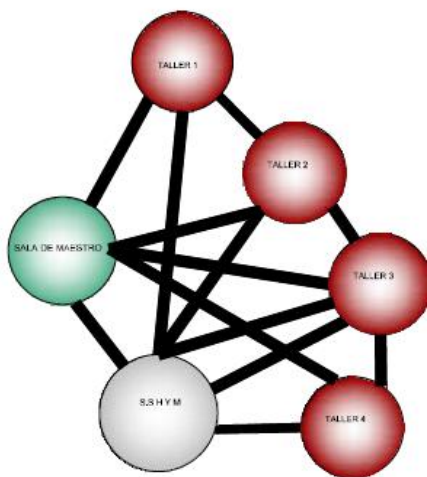


DIAGRAMA DE RELACIONES

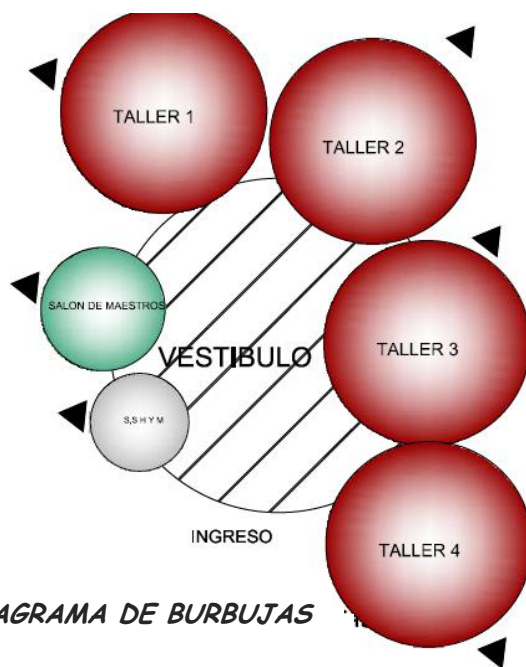


DIAGRAMA DE BURBUJAS

CENTRO DE PRODUCCIO, EXPOSICIO Y VENTA DEL CHOCOLATE

1. Area Administrativa	4
2. Area de Talleres	4
3. Area de Produccion	4
4. Area de Museo	4
5. Area de venta	8
6. Area de Restaurante	8
7. Area de Servicio	8

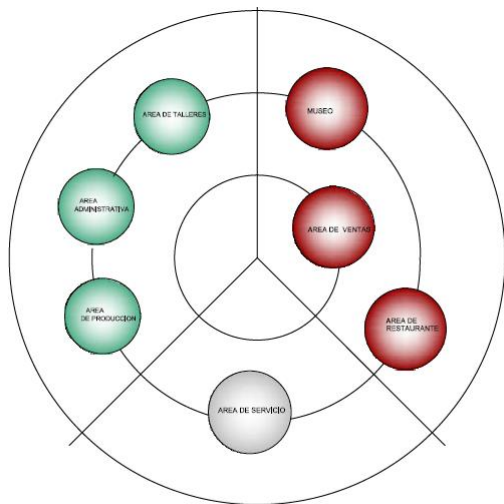


DIAGRAMA DE PREPONDERANCIA

DIRECTA ———
INDIRECTA - - - -

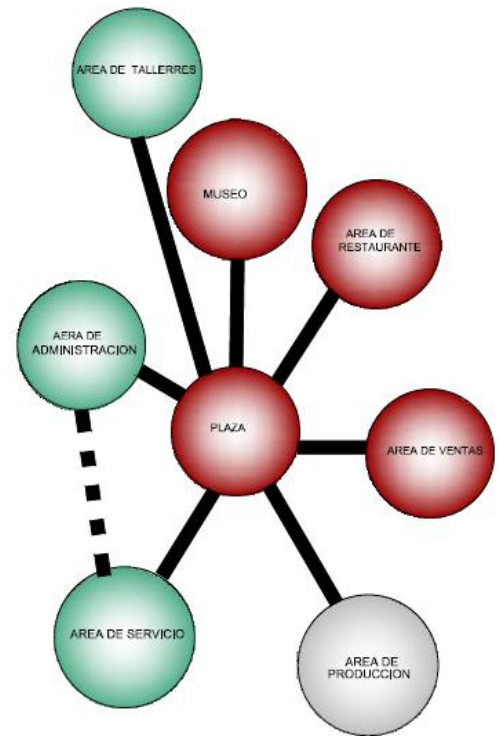


DIAGRAMA DE FLUJOS

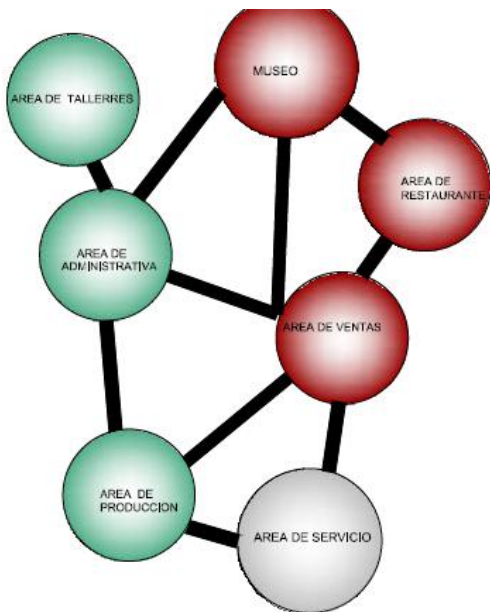


DIAGRAMA DE RELACIONES

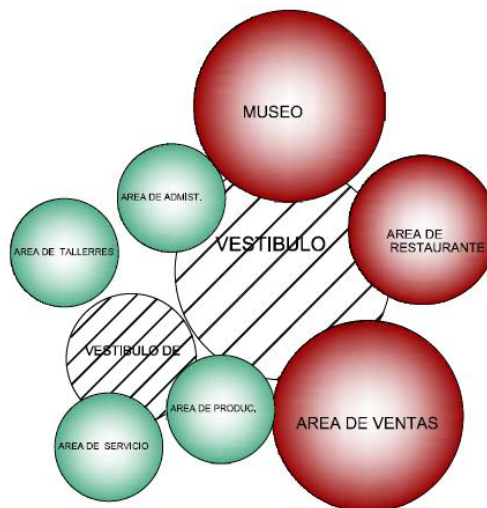


DIAGRAMA DE BURBUJAS

5.4 FILOSOFIA DE DISEÑO

El juego de pelota prehispánico, tiene tres significados:

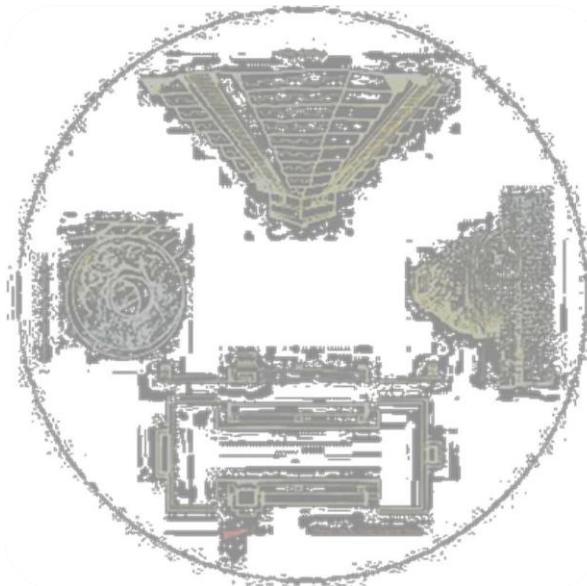
- Rito para la fertilidad de la tierra
- Ceremonial guerrero y
- Significado astral.

Como todo juego deportivo, existe una lucha de contrarios, en el vínculo entre el juego y astronomía es claro. En el juego de pelota prehispánico se da una lucha de opuestos, entre la luz y la oscuridad, así como el Sol, símbolo de la racionalidad y lo masculino, contra la Luna y las estrellas, símbolo de lo irracional y femenino

La cancha es por lo tanto, el cielo nocturno donde se desarrollaba una batalla, en la que el Sol siempre vencía para que se pudiera mantener el orden cósmico. En última instancia, el sacrificio humano era el que permitía este orden asociado a su vez con la fertilidad de la tierra, ya que la sangre, derramada sobre la cancha propiciaba la germinación de las plantas y la prosperidad en los cultivos para alimentar a la población. Es de suponer, después de lo dicho, que el juego de pelota con las ofrendas de sangre, así como las guerras, que practicaban durante la época seca para propiciar las lluvias y la fertilidad de la tierra. Esta idea, fundamental en la cosmovisión de los pueblos prehispánicos, refleja la importancia del juego de pelota dentro de su vida cotidiana.

El mito maya, sobre las ceremonias y los ritos es en la lucha de opuestos. No es entre el Sol y la Luna, sino que se da entre los seres luminosos y vitales, contra los seres

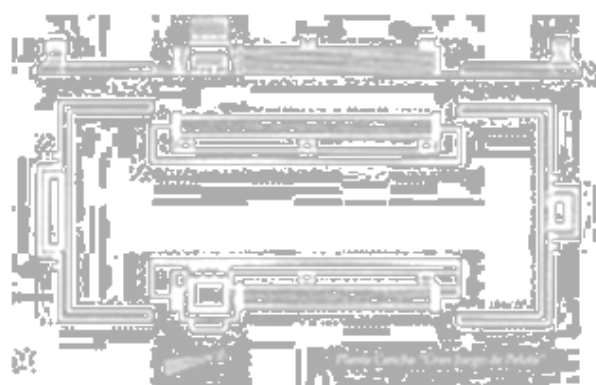
del inframundo que simbolizan la oscuridad y la muerte



ASTR<http://www.planetarios.com/historia-mavas-arte.htm>

Los elementos que se utilizaran para la propuesta de diseño son:

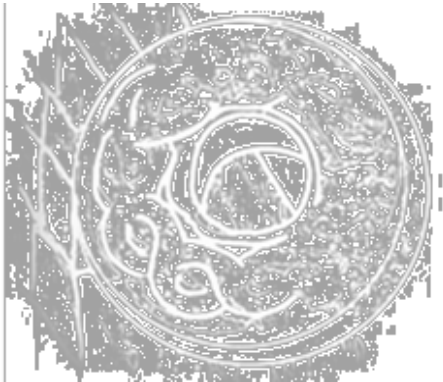
FERTILIDAD DE LA TIERRA



ASTR<http://www.planetarios.com/historia-mavas-arte.htm>

1. el juego de pelota que simboliza la fertilidad de la tierra.

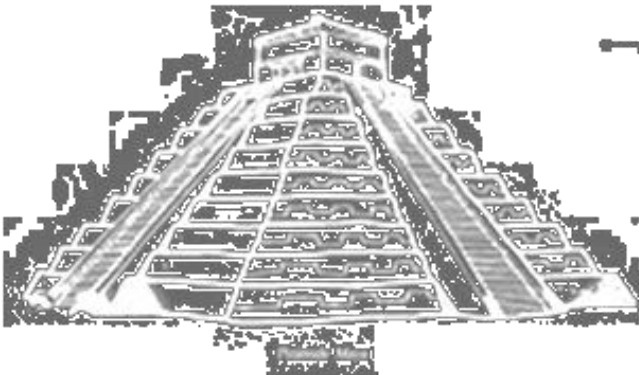
LUZ Y OSCURIDAD



ASTR<http://www.planetarios.com/historia-mavas-arte.htm>

2. la cancha que simboliza luz y oscuridad entre el sol (masculino) que significa la racionalidad, la luna (femenino) que significa lo irracional.

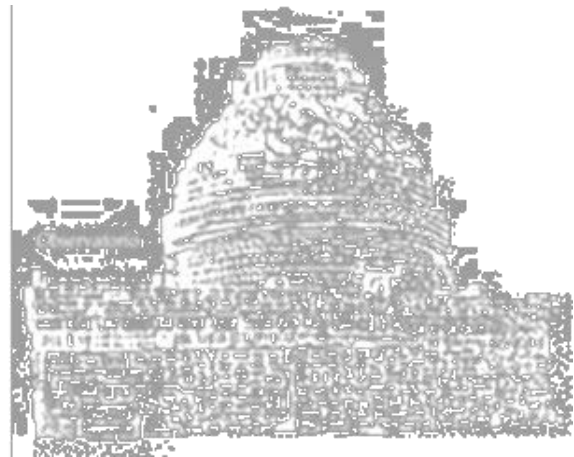
CEREMONIAS



ASTR<http://www.planetarios.com/historia-mavas-arte.htm>

3. ceremonias simboliza la lucha de los seres luminosos y vitales contra los seres del inframundo.

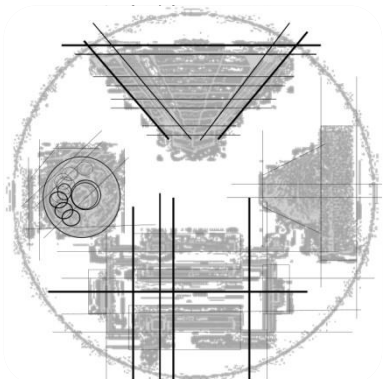
ASTRONOMIA



ASTR<http://www.planetarios.com/historia-mavas-arte.htm>

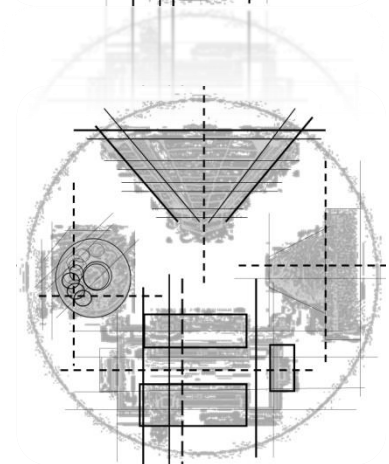
4. astronomía que simboliza el festival anual en abril, que realizaban al dios del cacao.

5.5 PROPUESTA DE LA IDEA INICIAL DEL DISEÑO



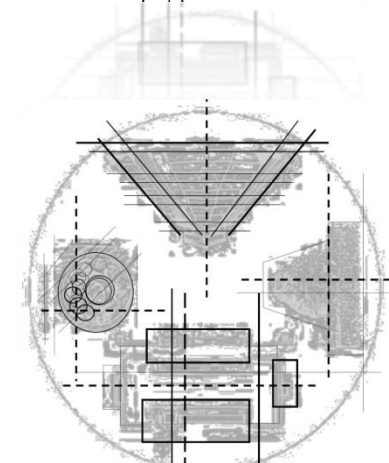
PASO 1:

Se colocaron líneas guías en cada una de las figuras utilizadas en la época prehispánica.



PASO 2:

Se colocaron ejes principales y secundarios en cada una de las figuras, creando una simetría en cada una de las figuras.



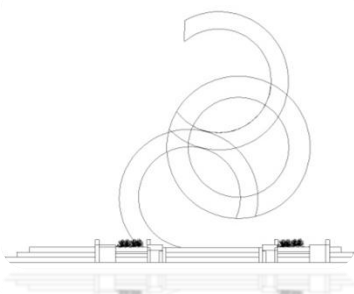
PASO 3:

Se encontraron figuras geométricas como círculos, rectángulos, triángulos, cuadrados, estas figuras se usarán para la realización del diseño del anteproyecto.

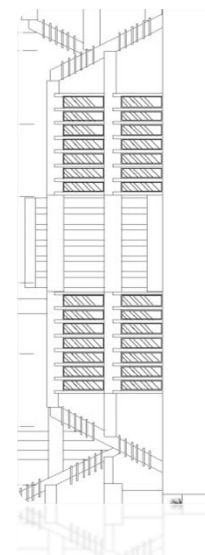
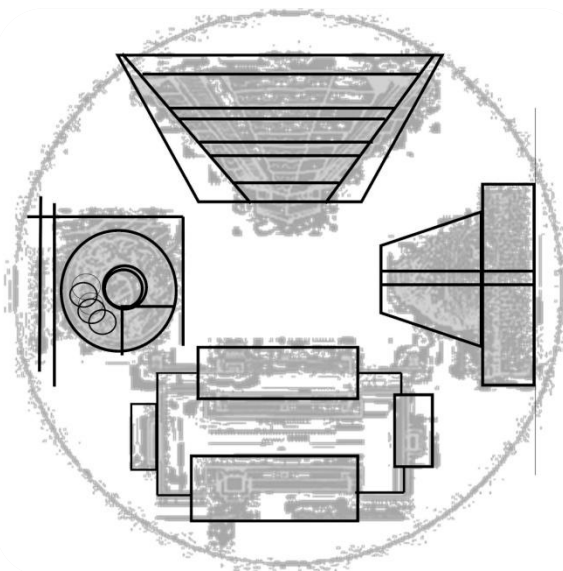
PASO 4:

Se aplicaron términos de diseño como: simetría, equilibrio, repetición, rotación, sustracción.

REPETICIÓN

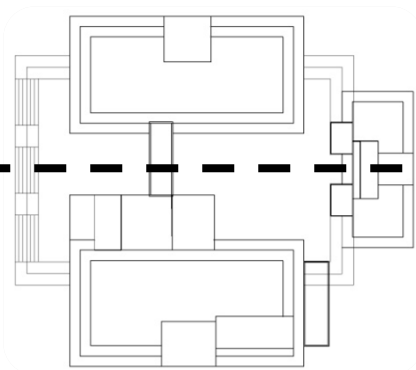


SUSTRACCIÓN
Y EQUILIBRIO



REPETICIÓN Y
ROTACION

SIMETRÍA







USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco

EDIFICIO SOL

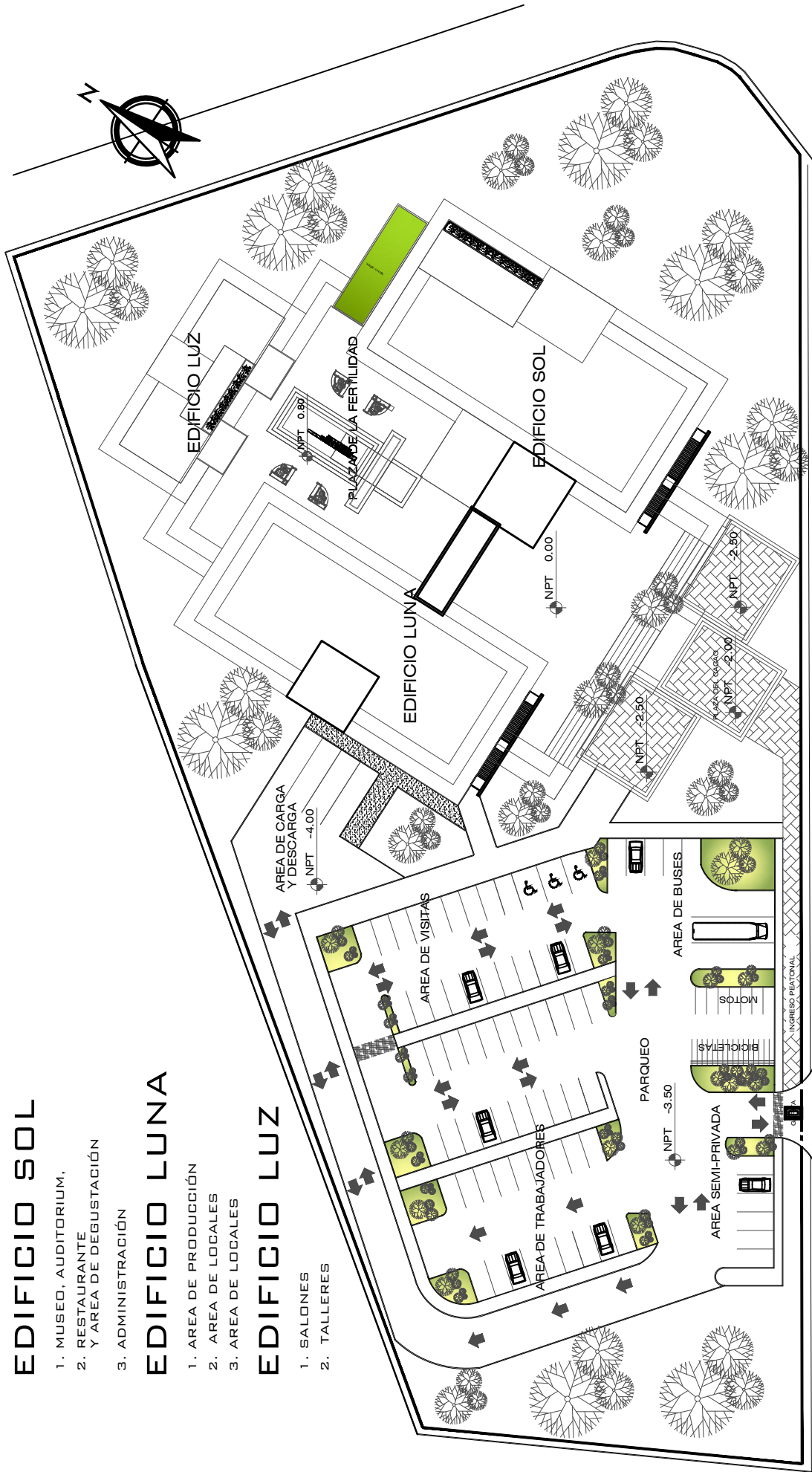
1. MUSEO, AUDITORIUM,
2. RESTAURANTE Y AREA DE DEGUSTACIÓN
3. ADMINISTRACIÓN

EDIFICIO LUNA

1. AREA DE PRODUCCIÓN
2. AREA DE LOCALES
3. AREA DE LOCALES

EDIFICIO LUZ

1. SALONES
2. TALLERES



15 AVENIDA

INGRESO POR LA CALZ. SAN JUAN

PLANTA DE CONJUNTO

CENTRO DE PRODUCCION, EXPOSICION Y VENTA EL CHOCOLATE DEL MUNICIPIO DE MIXCO

ESCALA: 1:750

PARQUEO

GENTRO DE PRODUCCION, EXPOSICION Y VENTA EL CHOCOLATE DEL MUNICIPIO DE MIXCO

ESCALA: 1:500





I. PLANTA DE CONJUNTO



2. PRESPECTIVA DEL INGRESO

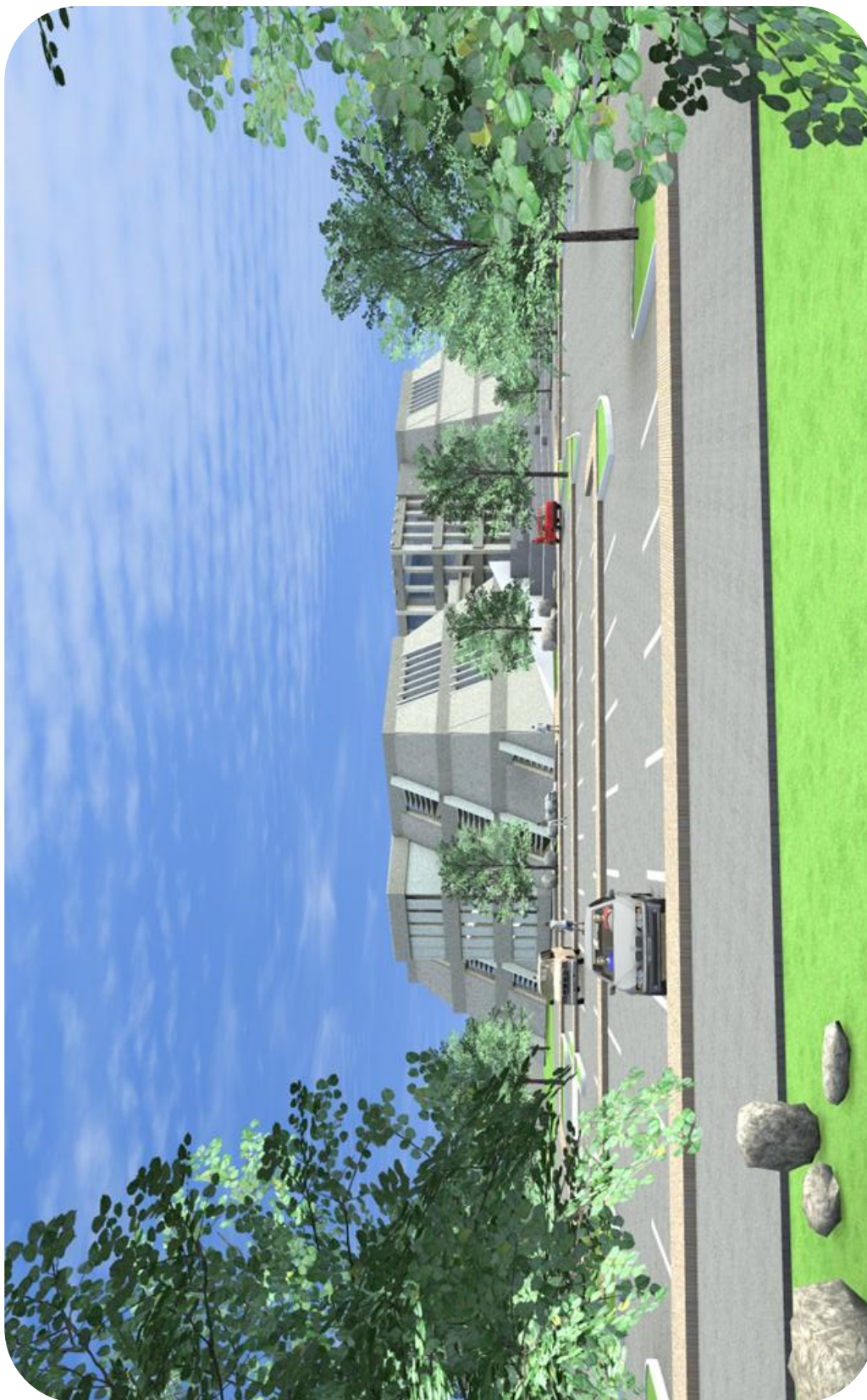


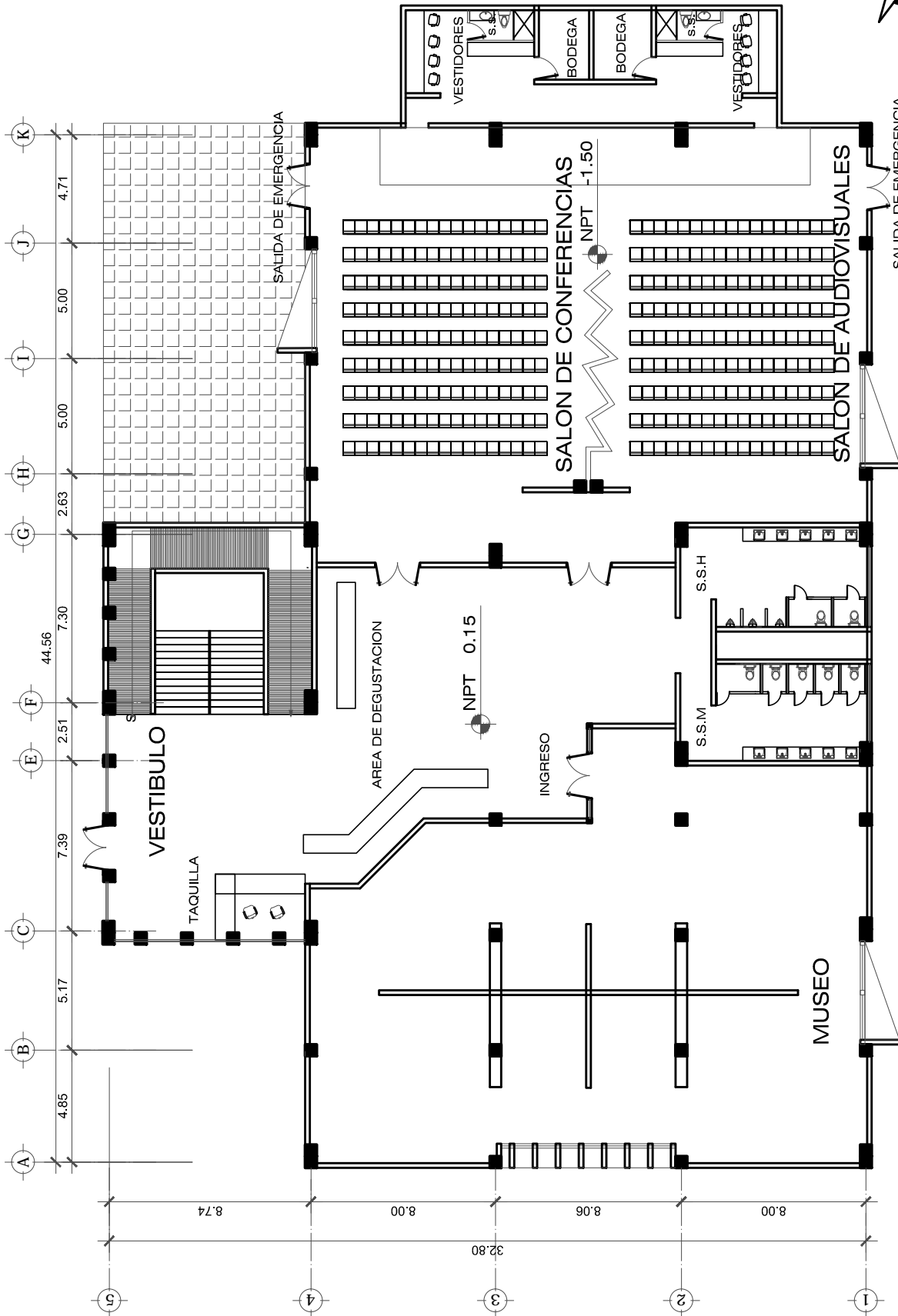


3. PRESPECTIVA DEL PARQUEO



4. PRESPECTIVA DEL CONJUNTO





AREA DE MUSEO, AUDITORIUM Y DEGUSTACIÓN

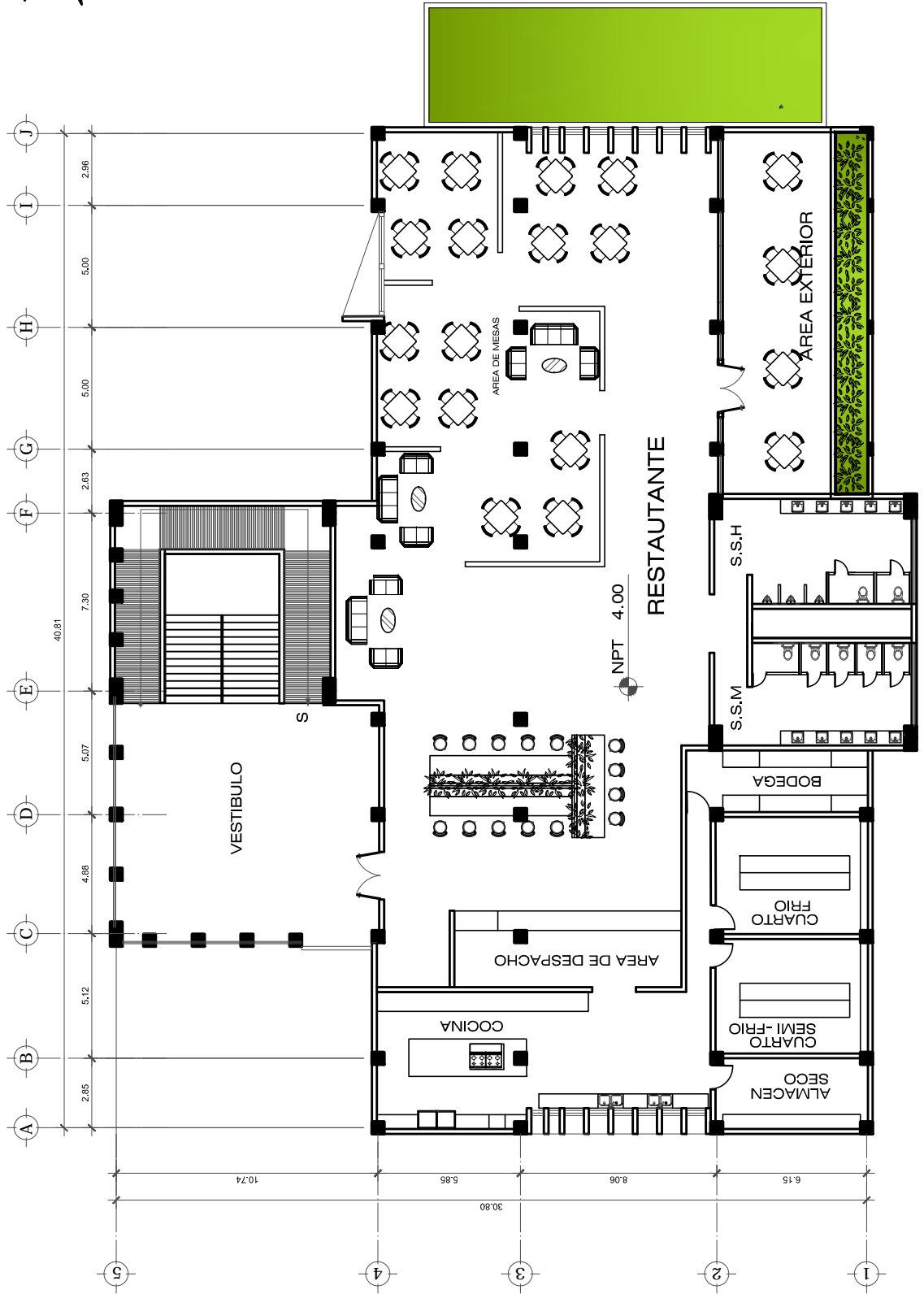
ESCALA: 1:250

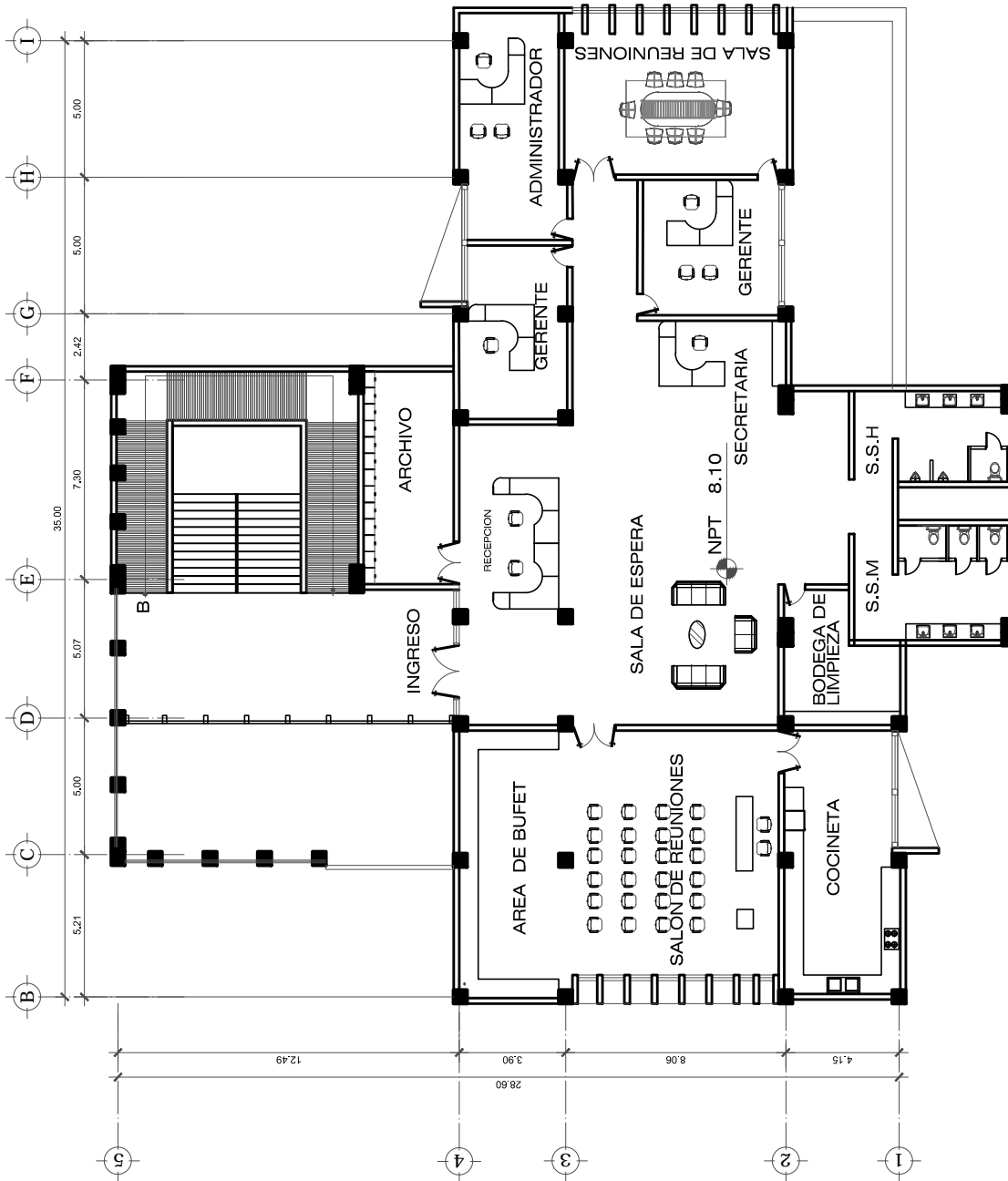
PRIMER NIVEL- EDIFICIO SOL-

AREA DE RESTAURANTE

SEGUNDO NIVEL- EDIFICIO SOL-

ESCALA: 1:250





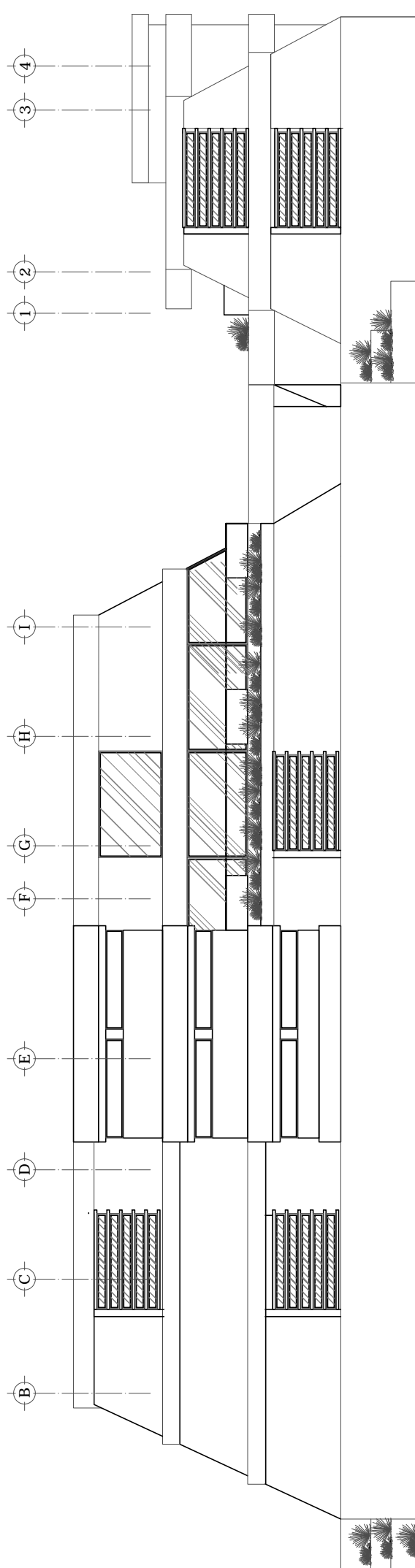
AREA DE ADMINISTRATIVA

TERCER NIVEL- EDIFICIO SOL-

ESCALA: 1:250

ELEVACION ESTE

ESCALA: 1:250





5. PRESPECTIVA DEL EDIFICIO SOL



6. PRESPECTIVA DEL EDIFICIO SOL - FACHADA OESTE -



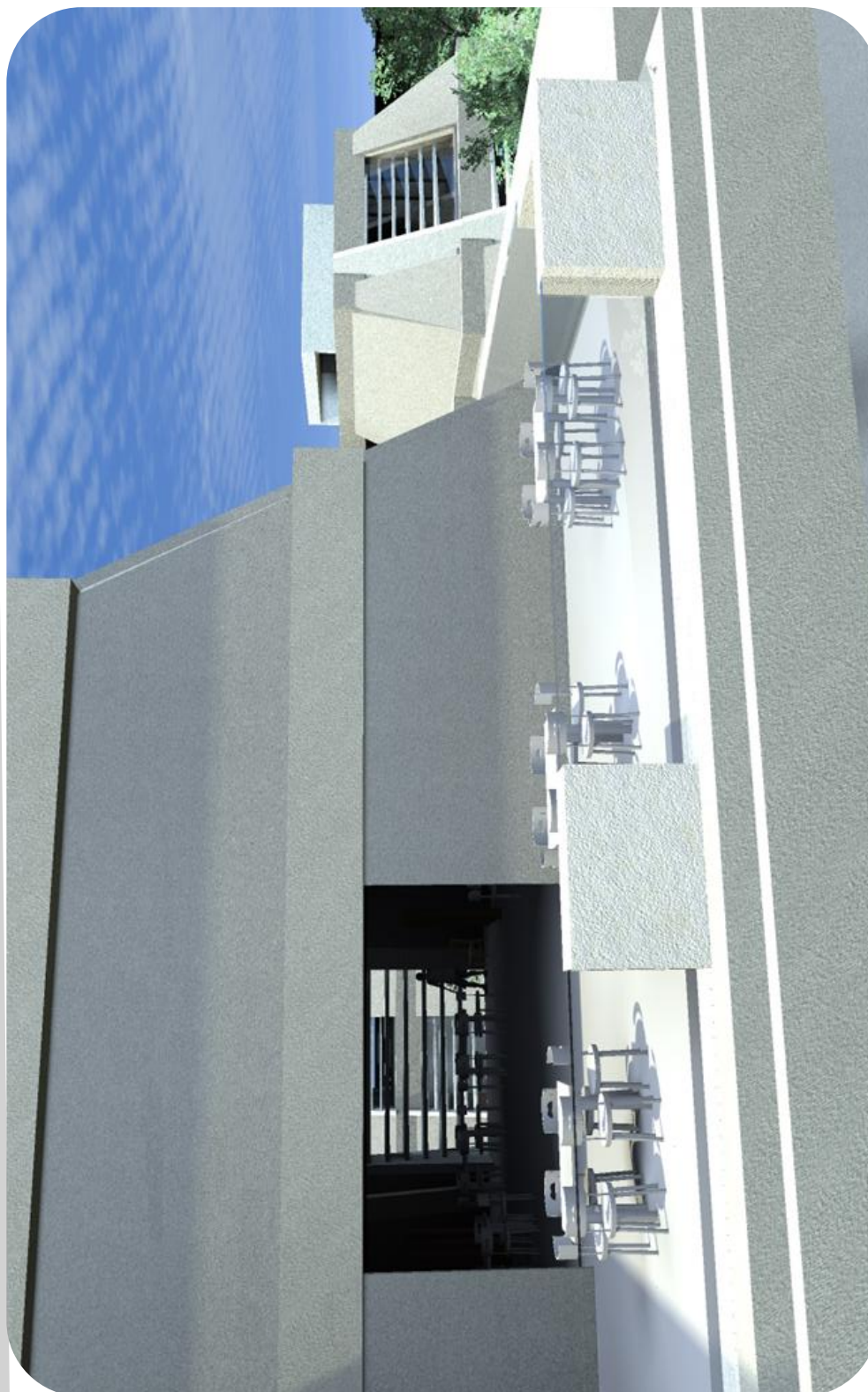
Plaza de la fertilidad



7. PRESPECTIVA ÁREA EXTERIOR RESTAURANTE



8. PRESPECTIVA RESTAURANTE - ÁREA DE MESAS-



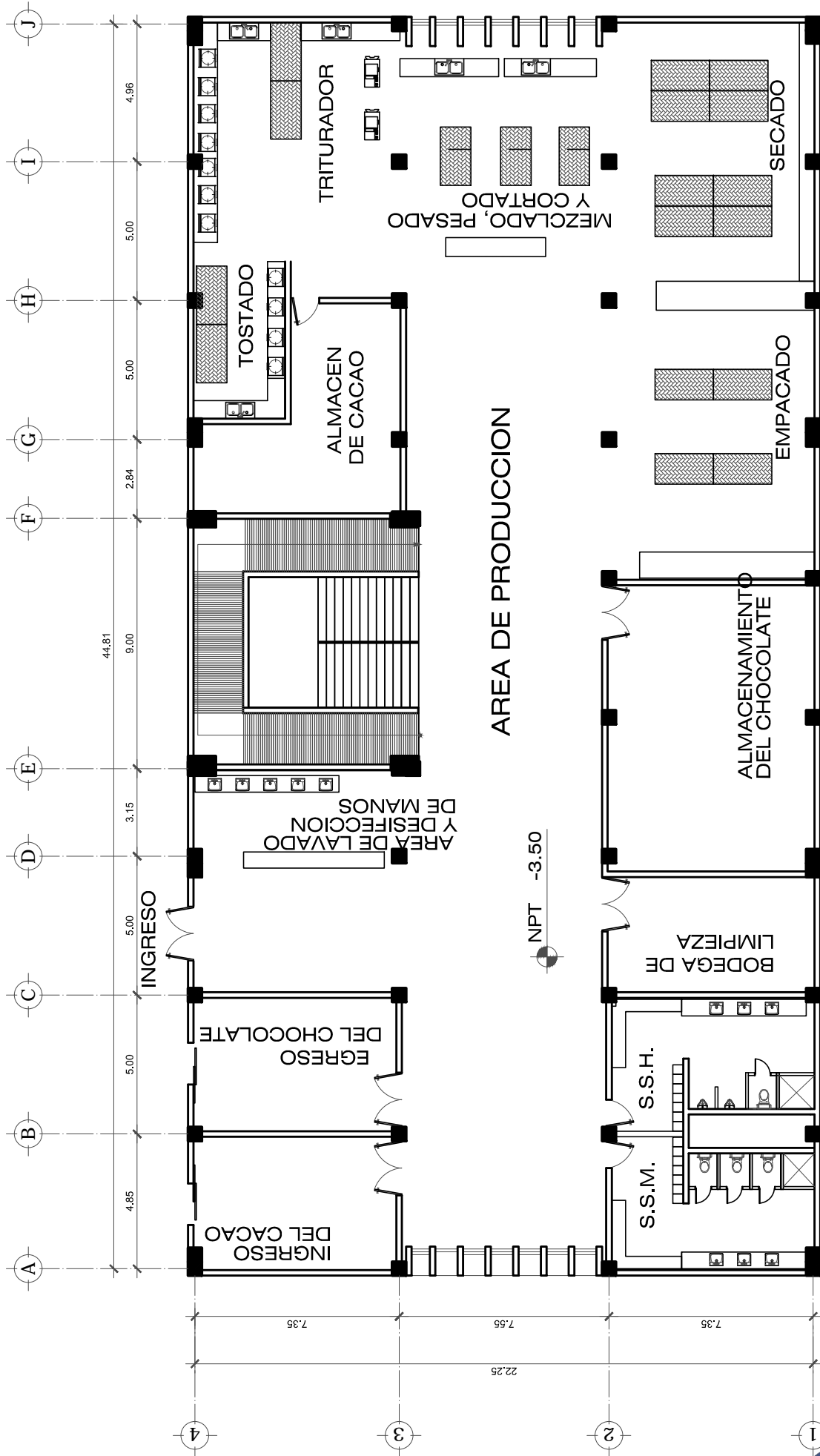


9. PRESPECTIVA INTERIOR ÁREA DE MUSEO



10. PRESPECTIVA INTERIOR ÁREA DE AUDITORIUM





AREA DE PRODUCCION

PRIMER NIVEL - EDIFICIO LUNA -

ESCALA: 1:200

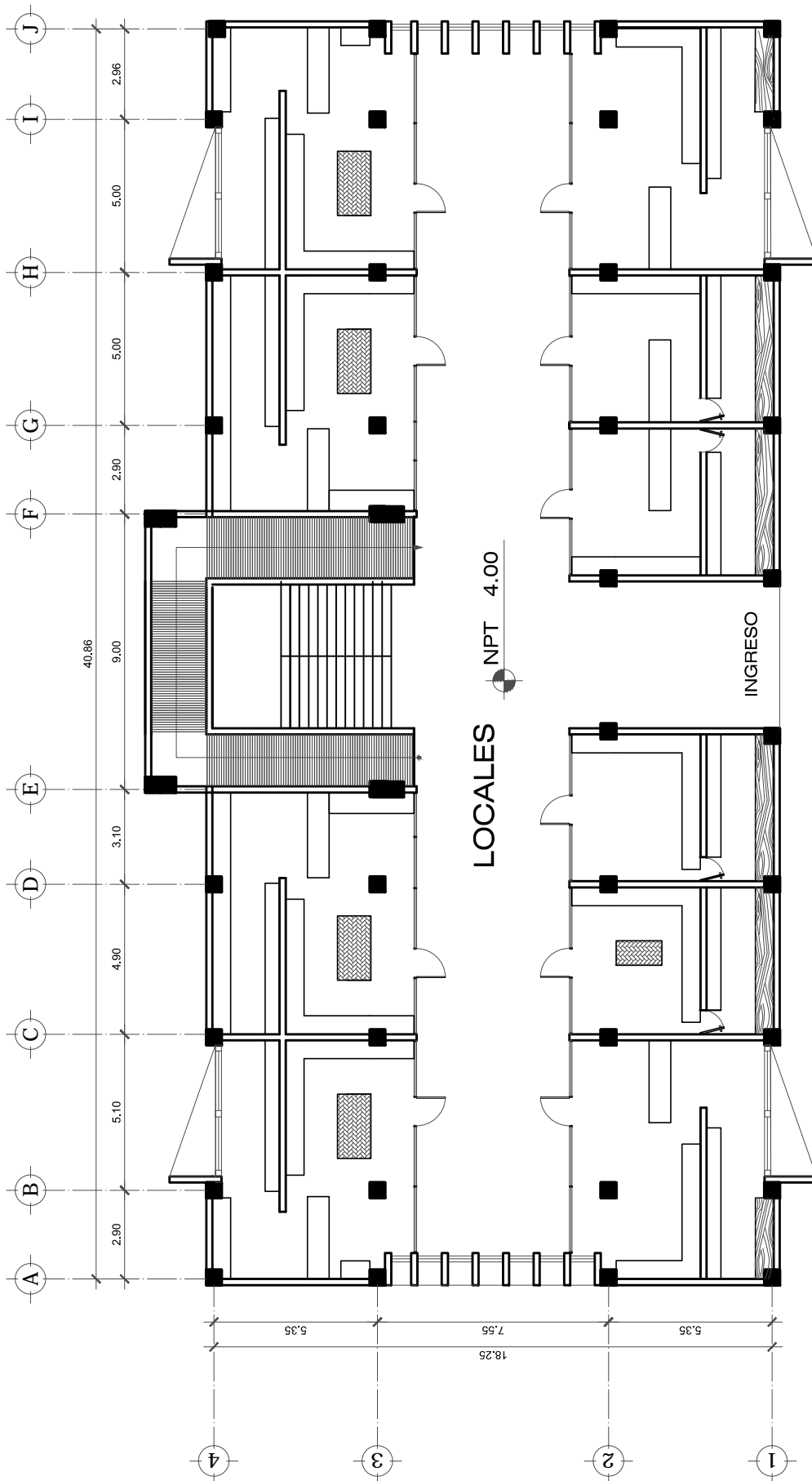
NPT -3.50

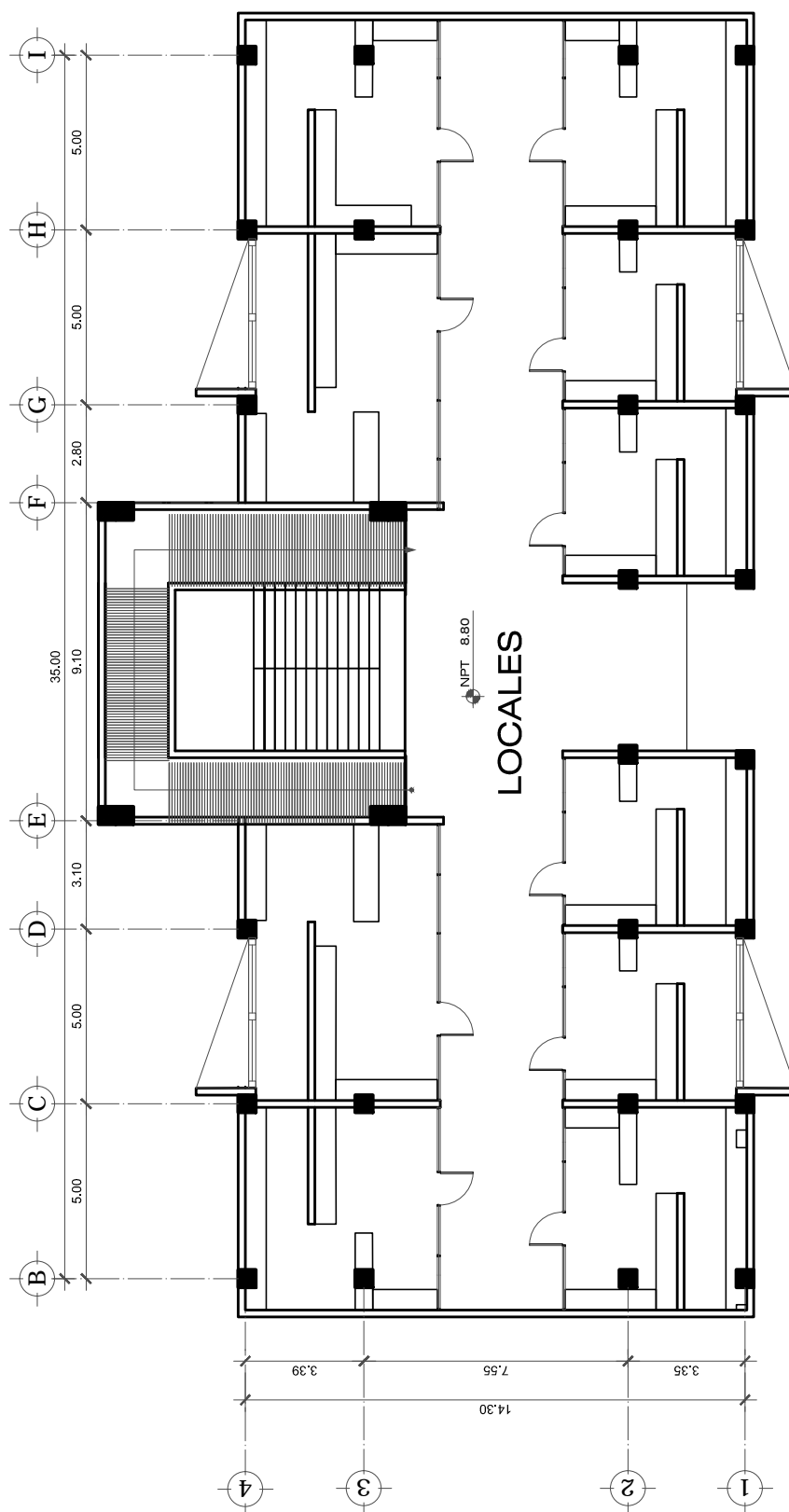


AREA DE LOCALES

SEGUNDO NIVEL - EDIFICIO LUNA -

ESCALA: 1:200





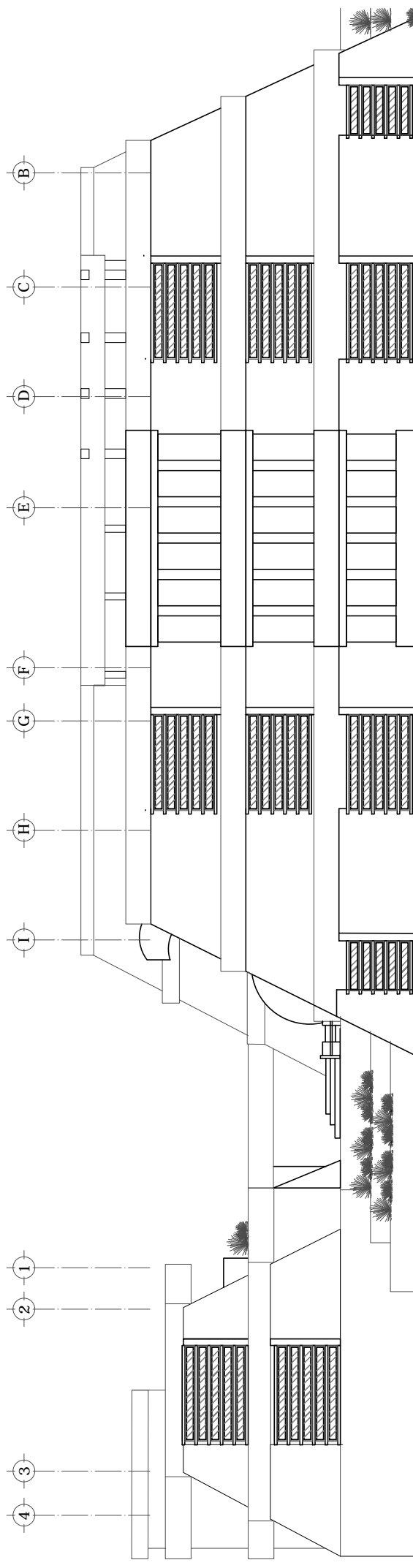
AREA DE LOCALES
TERCER NIVEL - EDIFICIO LUNA

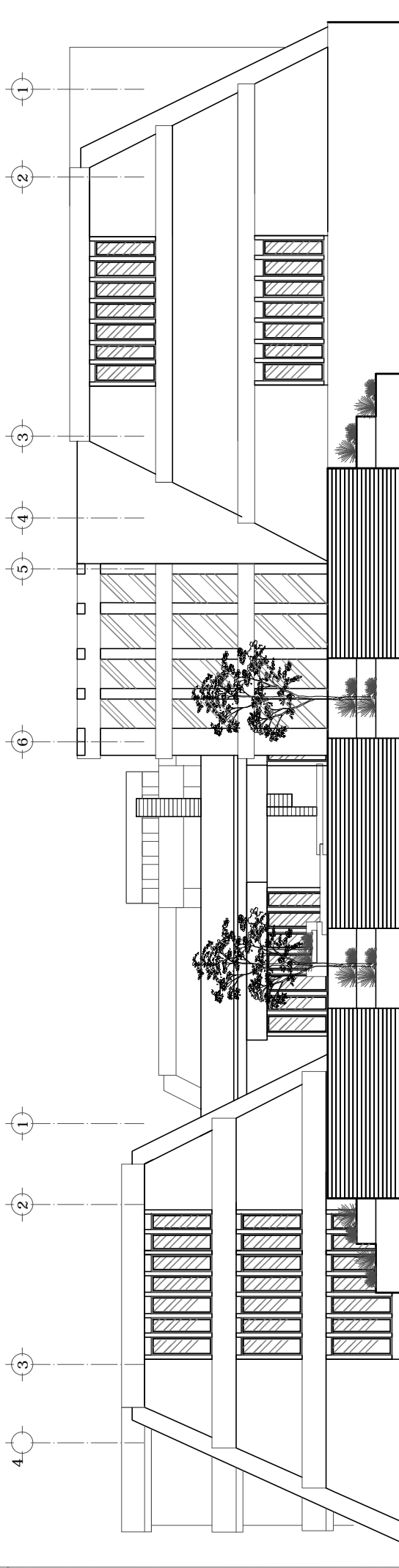
ESCALA: 1:200



ELEVACION OESTE

ESCALA: 1:250



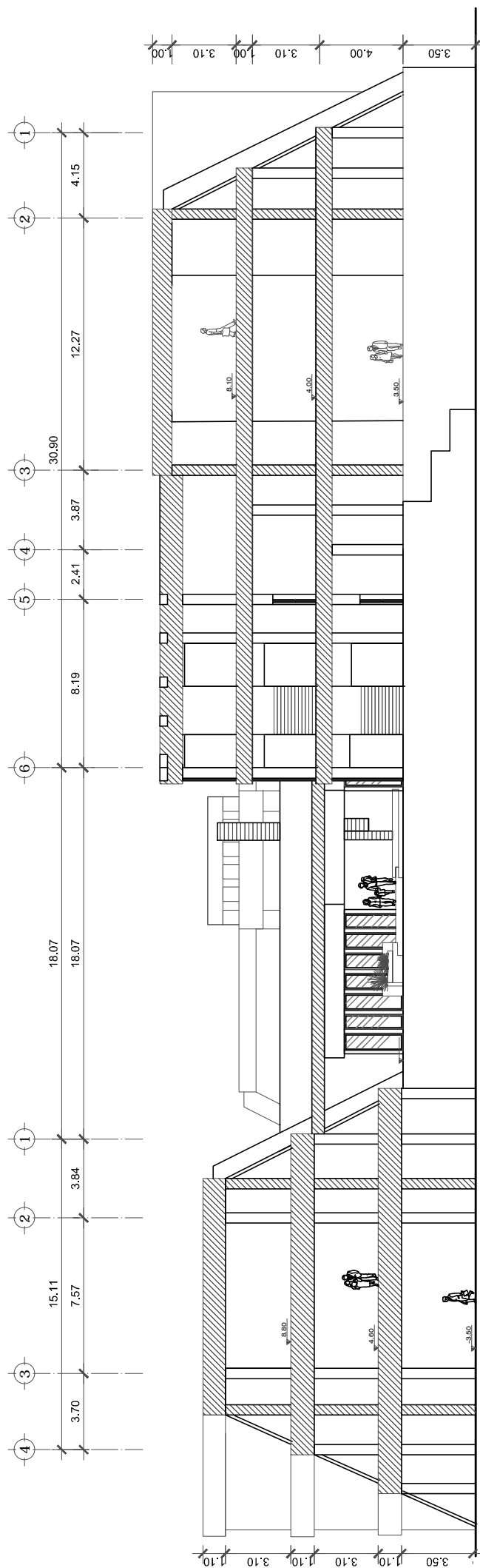


ELEVACION SUR

ESCALA: 1:250

CORTE LOGITUDINAL

ESCALA: 1:250

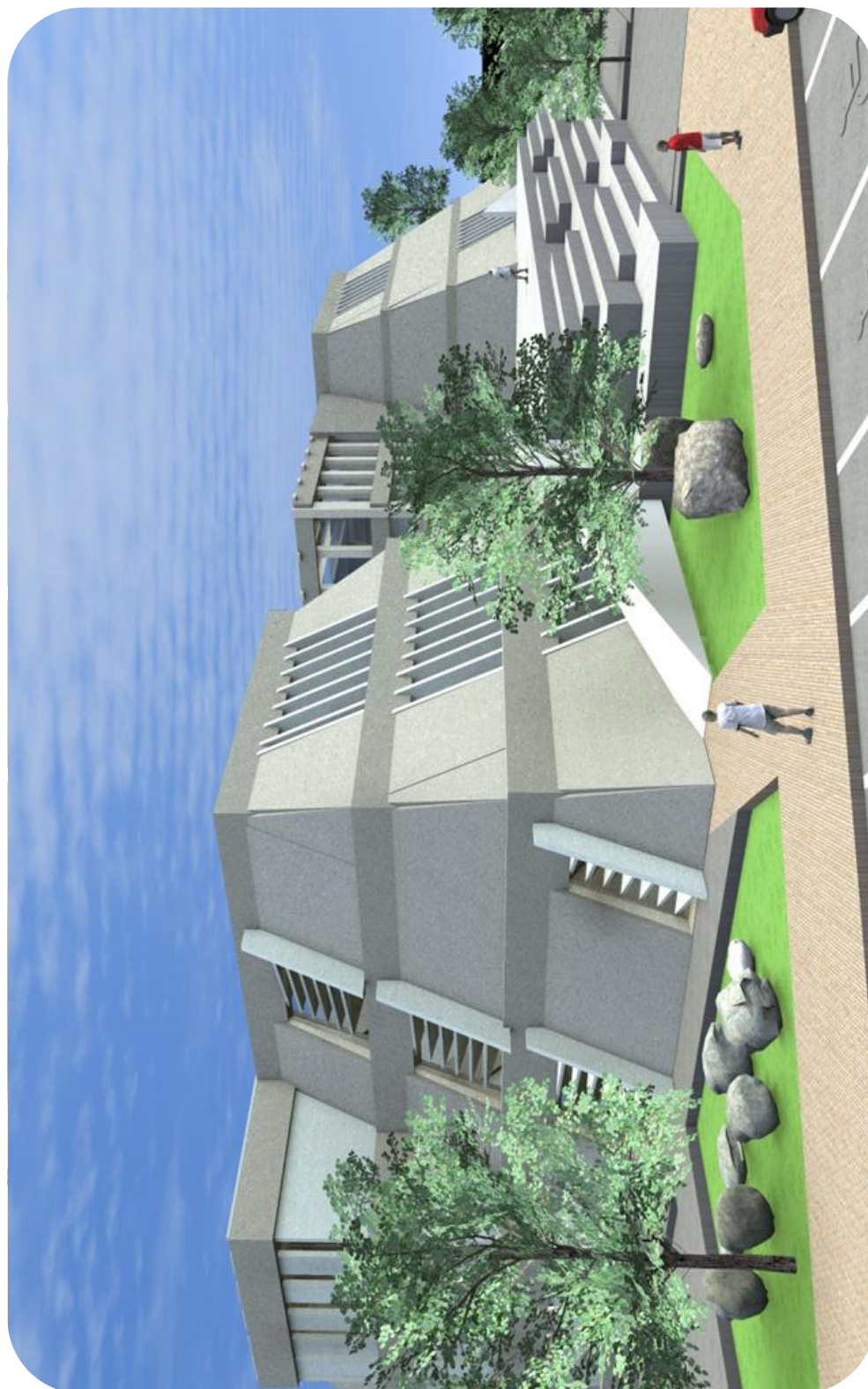




II. PRESPECTIVA DEL EDIFICIO LUNA -FACHADA OESTE-

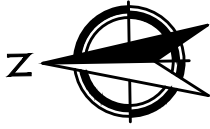


12. PRESPECTIVA DEL EDIFICIO SOL





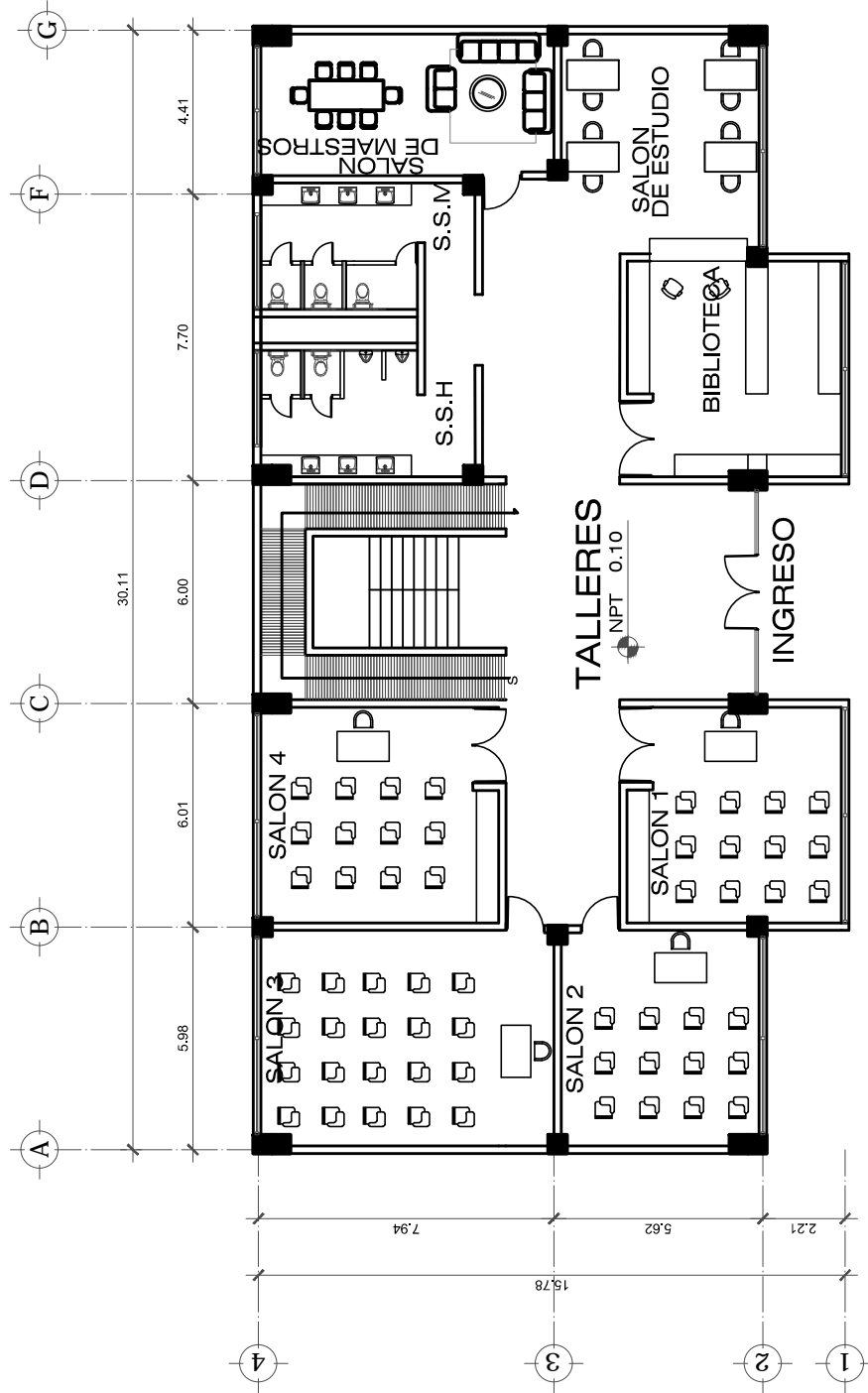
13. PERSPECTIVA INTERIOR ÁREA DE PRODUCCIÓN

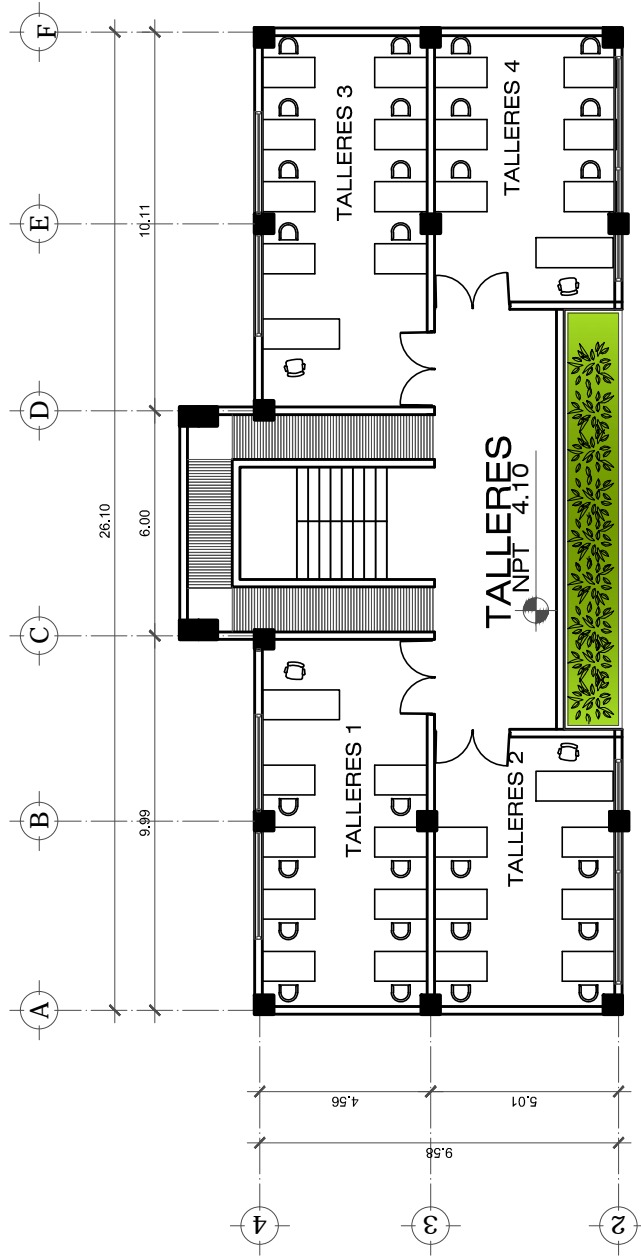
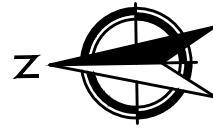


AREA DE TALLERES DE CAPACITACION

ESCALA: 1:200

PRIMER NIVEL - EDIFICIO LUZ-





AREA DE TALLERES DE CAPACITACION

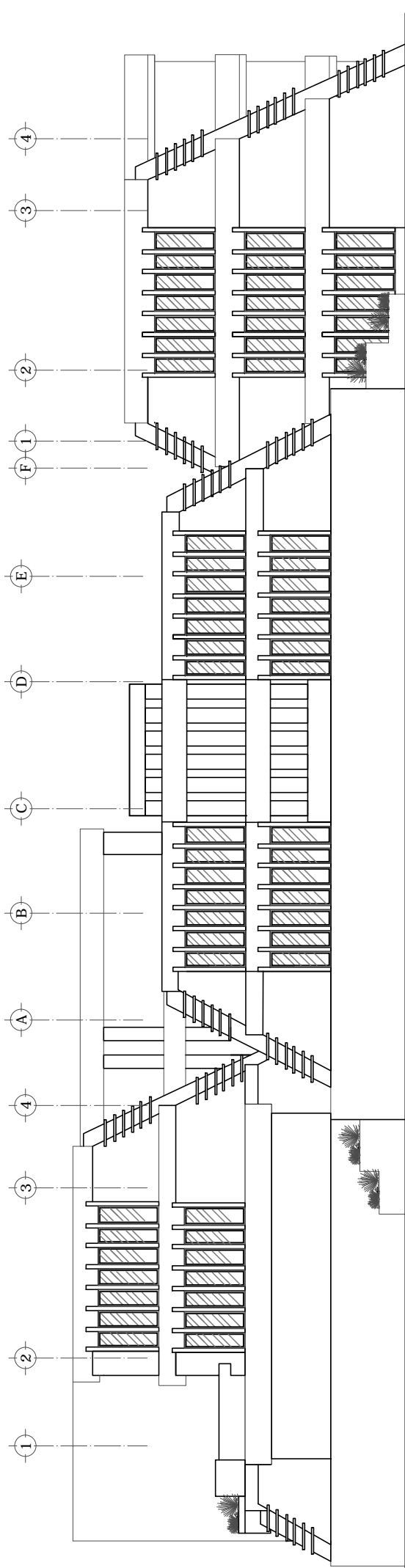
SEGUNDO NIVEL - EDIFICIO LUNA

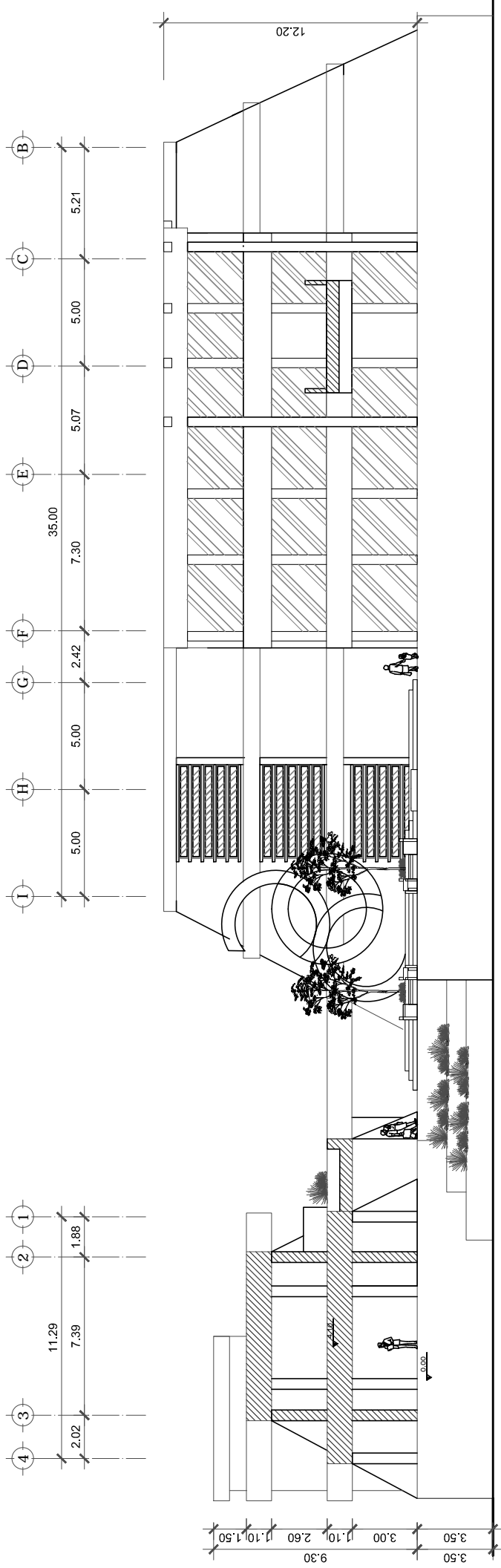
ESCALA: 1:200



ELEVACION NORTE

ESCALA: 1:250



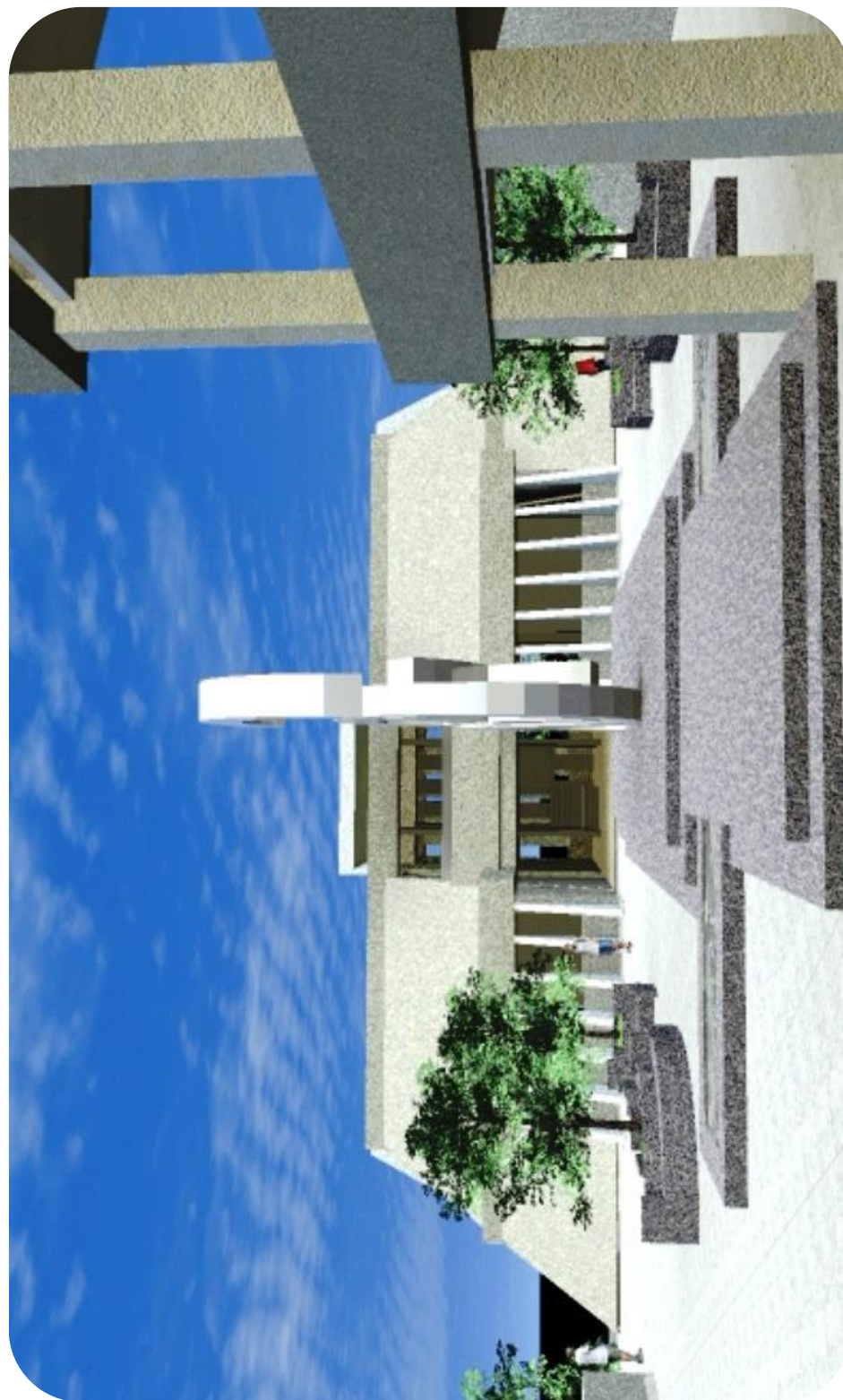


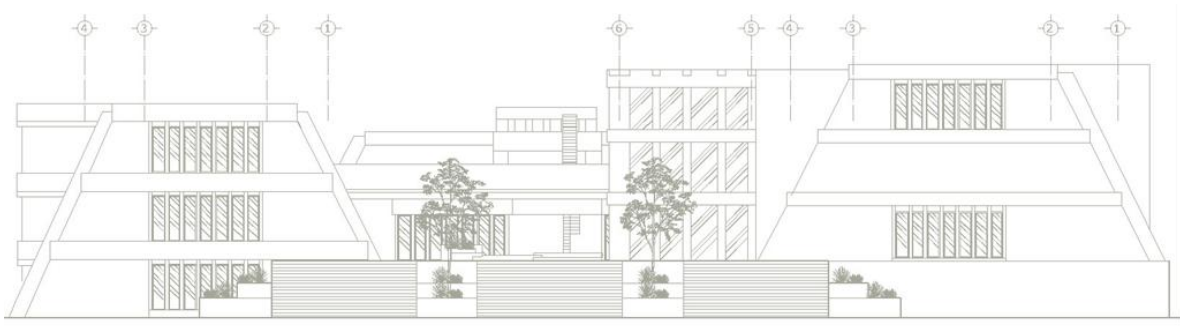
CORTE TRANSVERSAL

ESCALA: 1:250



14. PERSPECTIVA EDIFICIO LUZ





PRESUPUESTO



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco

PRESUPUESTO ESTIMADO SEGÚN METROS CUADRADOS DE CONSTRUCCIÓN

**PRESUPUESTO ESTIMADO SEGÚN METROS CUADRADOS DE CONSTRUCCIÓN
VALOR ESTIMADO POR M2 Q 3,850.00, INCLUYE IMPREVISTOS E INDIRECTOS**

NO.	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	P/UNIT.	TOTAL
1	Urbanización (movimiento de tierras)	M2	9,577.00	Q. 200.00	Q.1,915,400.00
2	Parqueo + bordillo y banquetta	M2	3,632.00	Q. 650.00	Q.2,360,800.00
3	Garita de control	M2	6.00	Q. 3.850.00	Q. 23,100.00
4	Plaza de ingreso y plaza central	M2	1,565.00	Q. 350.00	Q.547,750.00
5	Edificio sol	M2	3,720.00	Q. 3.850.00	Q.14,322,000.00
6	Edificio luna	M2	2,244.00	Q. 3.850.00	Q.8,639,400.00
7	Edificio luz	M2	725.00	Q. 3.850.00	Q.2,791,250.00
8	Mobiliario exterior	GL	1	Q. 25,0000.00	Q. 25,0000.00
9	Jardinización exterior	M2	4,018.00	Q. 120.00	Q. 482,160.00
TOTAL DE PRECIOS ESTIMADO PARA LA CONSTRUCCIÓN					Q31,106,860.00

NOTA:

Este presupuesto puede varias según los cambios de precios de materiales. Se tomo el precio de material por metro cuadrado de construcción.



CRONOGRAMA DE EJECUCION

		MES 1	MES2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	MES 13
1	PRELIMINARES													
2	CIMENTACIÓN													
3	COLUMNAS Y SOLERAS													
4	LEVANTADO DE MURO													
5	VIGAS Y LOSAS													
6	GRADAS Y RAMPA													
7	ACABADOS													
8	ACABADOS EXTERIORES													
9	INSTALACIÓN ELÉCTRICA													
10	INSTALACIÓN HIDRÁULICA													
11	INSTALACIÓN SANITARIA													
12	JARDINIZACIÓN													
13	VARIOS													

NOTA:

El presente cronograma de ejecución puede cambiar según como se desarrolle cada fase del renglón del proyecto.



Conclusiones | Y Recomendaciones



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate Tradicional del Municipio de Mixco

CONCLUSIONES

- El municipio de Mixco posee gran riqueza cultural, el chocolate artesanal forma parte de ella. El chocolate tradicional mixqueño ha sido nombrado patrimonio cultural intangible de la nación en el año 2009 y además es fundamental en la económica del municipio.
- El chocolate artesanal es elaborado en hogares ya que en el municipio de Mixco no se cuenta con centros de producción, talleres o escuelas especializadas que promuevan éste proceso en su comercialización y difusión.
- El anteproyecto a presentar tiene la finalidad de crear espacios físicos en donde además de su desarrollo económico, se fomente el valor de carácter cultural y social del municipio de Mixco. Creando el interés de las personas para proteger, fomentar y divulgar la cultura nacional.
- El productor del proceso artesanal del chocolate, trabaja en una área mínima de 4 m x 5m, el espacio cuenta con todos sus servicios básicos, de la misma forma no cuenta con un ambiente confortable, seguro, funcional e higiénico para elaboración del chocolate.
- El anteproyecto tiene la finalidad de ser un espacio funcional, confortable, seguro e higiénico para la elaboración artesanal del chocolate. También que con la arquitectura propuesta demuestra su origen y cultura.



RECOMENDACIONES

- Que entidades municipales y no gubernamentales velen por crear infraestructuras adecuadas para la comunidad; así como proteger, exponer y divulgar las actividades de todo tipo, que mejoren los aspectos sociales, económicos, educativos y culturales del municipio.
- Que el anteproyecto propuesto genere interés a las generaciones futuras para la realización de los proyectos de infraestructura social y cultural, para no perder la esencia cultural del municipio.
- Para la realización de la infraestructura se necesita crear espacios sin barreras por el tipo de usuarios y artesanos que trabajan el proceso artesanal del chocolate, que en su mayoría son mujeres adultas.
- Para la construcción de la infraestructura se necesita realizar un estudio previo de impacto ambiental considerando el grado de contaminación atmosférica, auditiva, visual y otras índoles.



Bibliografía



BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

- Castro Leal, M. **EL JUEGO DE PELOTA.** (1973). Ediciones Lara: México.
- Plazzola Cisneros, Alfredo **ENCICLOPEDIA DE ARQUITECTURA PLAZOLA.** Editorial limusa, Mexico 1983.
- Neufert, Ernest. **CENTRO DE CONVENCIONES Y EXPOSICIONES.** Arte de proyectar en arquitectura, 14° edición 1997.
- **MINISTERIO DE CULTURA Y DEPORTE DE GUATEMALA (2001).** 'Pok-ta-pok. El ancestral juego de pelota maya, 3.000 años de deporte y ritual'
- García Escobar, Carlos René. **CULTURA POPULAR TRADICIONAL DEL DEPARTAMENTO DE GUATEMALA.**
- Yogeiris José medina Vargas. **ARQUITECTURA MINIMALISTA.**
- **INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA (INE).** lugares poblados, XI censo nacional y VI habitacional 2002, consulta digital
- **ENCICLOPEDIA ENCARTA 2007**
- T kauffman. **TAXONOMIA DE IDIOMAS MAYAS.**

TESIS DE GRADO:

- Federico Richter Aris. Proyecto, **COMPLEJO DEPORTIVO PARA EL MUNICIPIO DE MIXCO,** 1987 TESIS
- Cruz Roberto Hurtado. Proyecto: **LOCALIZACION Y DISTRIBUCION DE UNA PLANTA PARA LA PRODUCCION DE CHOCOLATE,** 2009 TESIS
- Lidia Elizabeth Girón Estada. Proyecto: **TERMINAL DE BUSES Y MERCADO PARA EL MUNICIPIO DE JOYABAY, QUICHE,** 2004 TESIS
- Eva Belardina Castellanos Alveño. Proyecto: **COMPLEJO COMERCIAL Y TERMINAL DE BUSES, JUTIAPA** 2008 TESIS

- Josué Abraham Argueta Oscar. Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO Y FOMENTO PARA LA CULTURA MAYA ITZA, MUNICIPIO DE FLORES PETEN.** 2011 TESIS.

- Ricardo Augusto Cruz Marroquín. Proyecto: **COMPLEJO MUNICIPAL PARA CONVENCIONES Y EXPOSICIONES, SAN JUAL COMALAPA CHIMALTENANGO.** 2011 TESIS.

PAGINAS WEB

- Galasdeguatemala.com

- Skyscrapercity.com

- Ciudaddeguatemala.olx.com

- Turismo.comalcalco.gob.mx/hacienda.html

- www.exporatabasco.com/destino/recorrido.php?idn=37

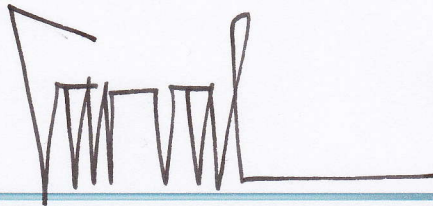
- www.chocolatenatural.com

- <http://www.minculturadeportes.gob.gt>

**Centro de Producción, Exposición y Venta del Chocolate
Tradicional del Municipio de Mixco.**

IMPRÍMASE

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”



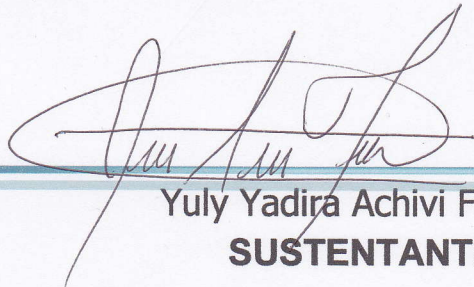
Arq. Carlos Enrique Valladares Cerezo

DECANO



Arq. Carmen Aida Antillón Aragón

ASESOR



Yuly Yadira Achivi Franco

SUSTENTANTE

