



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

TOMO I

REMODELACIÓN INTERIORISTA DE UNA CASA PATRIMONIAL EN LA
CIUDAD DE IBARRA, CAMBIANDO DE USO A UN LABORATORIO
GASTRONÓMICO.

Autora

Karen Vanessa Cevallos Jácome

Año

2019



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REMODELACIÓN INTERIORISTA DE UNA CASA PATRIMONIAL EN LA
CIUDAD DE IBARRA, CAMBIANDO DE USO A UN LABORATORIO
GASTRONÓMICO.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos
para optar por el título de Arquitectura Interior.

Profesor Guía

MSc. Christian Fernando Yépez Guerrero.

Autora

Karen Vanessa Cevallos Jácome

Fecha

2019

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber corregido el trabajo, Remodelación interiorista de una casa patrimonial en la ciudad de Ibarra, cambiando de uso a un laboratorio gastronómico, a través de reuniones periódicas con la estudiante Karen Vanessa Cevallos Jácome, durante el Semestre 201920, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento al a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”

Christian Fernando Yépez Guerrero

Magíster en dirección de empresas Constructoras e Inmobiliarias

CI. 1711248375

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, Remodelación interiorista de una casa patrimonial en la ciudad de Ibarra, cambiando de uso a un laboratorio gastronómico, por la estudiante Karen Vanessa Cevallos Jácome, en el Semestre 201920, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”

Estefanía Daniela Félix Narváz

Máster en Diseño

CI. 1715987812

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Karen Vanessa Cevallos Jácome

CI. 1003682935

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis Padres Jaime y Lourdes, a mis hermanos Katterine y Sebastián por ser el motor, la inspiración y el apoyo incondicional durante este proceso.

A mis buenas amigas/os y excelentes compañeros encontrados durante el transcurso, por la ayuda y amistad brindada.

DEDICTORIA

Dedico este trabajo a mi familia, en especial a mis Abuelitos y a mis Padres, quienes son ejemplo de perseverancia, dedicación y amor. Son mi más grande orgullo.

RESUMEN

El presente proyecto de fin de carrera, propone devolverle un inmueble patrimonial a la ciudad de Ibarra y a la vez implementar un Laboratorio Gastronómico, que va dirigido a jóvenes, adultos y familias; espacio en el que se podrán desarrollar varias actividades gracias a su diseño de diversos ambientes.

La casa patrimonial Cevallos, objeto de remodelación se encuentra ubicada en el centro de la Ciudad de Ibarra, en la avenida Simón Bolívar y Grijalva, misma que cuenta con un área total de 1.322m² y un área de construcción de 624.90m².

La propuesta del proyecto lleva como concepto el nuevo Chalet Moderno Minimalista, en donde el diseño se vuelve ecléctico y moderno a la vez, sin dejar de lado el diseño tradicional de la construcción; de ésta manera se crean espacios acogedores, modernos y funcionales.

Para el desarrollo de la remodelación interiorista se tomaron en cuenta diferentes aspectos como: la materialidad, iluminación, vegetación, cromática, climatización, funcionalidad de espacios y diseño de mobiliario; con la finalidad de proporcionarle al proyecto un valor agregado para satisfacer las necesidades de sus consumidores y del laboratorio gastronómico como tal.

La propuesta pretende crear una relación interior y exterior, para lo que es necesario diseñar áreas como: Fogatas en las zonas exteriores, un Salón principal en donde se colocará una pileta para fijar puntos focales dentro de la construcción, y de esta manera crear salas un poco más privadas, dos áreas de teppanyaki conservando el patio interior de doble altura, generando de ésta manera una planta alta en donde se adaptarán: el bar, el salón / comedor, área administrativa, bodega y baños, con el fin de proporcionar a su target comodidad y confort. Dentro de la planta baja se adaptarán espacios como el de cocina y área de personal, zonas que van dirigidas explícitamente para el personal de servicio. Finalizando con la creación de un salón exterior en la parte posterior de la casa, en donde se encontrarán también incluidos los baños de planta baja.

ABSTRACT

The current final project, which is discussed in the following pages, proposes to return a heritage property to the Ibarra city and at the same time implement a Gastronomic Laboratory, aimed at young people, adults and families; in this space several activities can be developed due to the design of different environments. The Cevallos heritage house, which is being remodeled, is located in the Ibarra downtown, on Simón Bolívar and Grijalva streets, which has a total area of 1,322m² and a building area of 624.90m². The project proposal consists in carrying out the concept of the new Modern Minimalist Villa, where the design becomes eclectic and modern at the same time, without neglecting the traditional construction design; getting cozy, modern and functional spaces created. For the development of interior remodeling, it is important to take into account different aspects such as: materiality, lighting, vegetation, color, air conditioning, functionality of spaces and furniture design; to provide the project with added value to meet the needs of its consumers and the gastronomic laboratory. The objective of the proposal is to create an interior and exterior relationship, for which it is necessary to design areas such as: campfires in the outdoor areas, a main room where a battery will be placed to fix the focal points within the construction, and thus create more private rooms, two teppanyaki areas that preserve the double height interior patio, thus generating a high floor where they adapt: the bar, the lounge / dining room, the administrative area, the basement and the bathrooms, to provide comfort and the objective comfort. The spaces on the ground floor, such as the kitchen and the personal area, will be adapted, areas that are explicitly addressed to service personnel. Finishing with the creation of an outdoor lounge at the back of the house, which also includes the bathrooms on the ground floor.

ÍNDICE

1. CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL TEMA.....	1
1.1 Introducción.....	1
1.2 Juatificación.....	2
1.3 Alcance.....	3
1.4 Objetivos.....	4
1.4.1 Objetivo General.....	4
1.4.2 Objetivos Específicos.....	4
1.5 Análisis foda.....	5
1.5.1 Fortalezas.....	5
1.5.2 Oportunidades.....	5
1.5.3 Debilidades.....	5
1.5.4 Amenazas.....	6
1.6 Soporte gráfico del sitio.....	6
2. CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	10
2.1 Marco histórico.....	10
2.1.1 Historia de restaurantes.....	10
2.1.2 Tipos de restaurantes.....	13
2.1.3 Restaurante galería y laboratorio gastronómico.....	19
2.1.4 Laboratorios gastronómicos en ecuador.....	20
2.1.5 Laboratorios gastronómicos.....	21
2.1.6 Casa de la familia Cevallos.....	24
2.1.7 Aporte general.....	25
2.2 Marco edilicio.....	26
2.2.1 Descripción del sistema informático del catastro predial.....	26
2.2.2 Ordenanza que reglamenta el uso y ocupación de suelo en Ibarra...	27
2.2.3 Aporte general.....	37
2.3 Marco conceptual.....	38

2.3.1 Laboratorio gastronómico	38
2.3.2 Restauración.....	38
2.3.3 Culturalidad gastronómica ibarreña	38
2.3.4 Cambio de uso de una casa patrimonial.....	39
2.3.5 Vegetación.....	41
2.3.6 Psicología del color.....	41
2.3.7 Teppanyaki	42
2.3.8 Ergonomía	43
2.3.9 Pintura epóxica	44
2.3.10 Pintura anti incendios	45
2.3.11 Aporte general	45
2.4 Marco técnico.....	46
2.4.1 Cubiertas de madera.	46
2.4.2 Pérgola.	46
2.4.3 Paredes de adobe.	47
2.4.4 Conexiones sanitarias	47
2.4.5 Conexiones eléctricas.....	48
2.4.6 Estructura mixta.....	50
2.4.7 Cocina industrial.	51
2.4.8 Extractor de olores.....	51
2.4.9 Aporte general.	51
2.5 Marco referencial.	52
2.5.1 Referencias internacionales.....	52
2.5.2 Referentes nacionales.	66
3. CAPÍTULO III. MATRIZ INVESTIGATIVA.....	73
3.1 Entrevistas	74
3.2 Encuestas	78
3.3 Diagnóstico.....	90
3.4 Recomendaciones	92

4. CAPITULO IV. MARCO EMPÍRICO.....	95
4.1 Introducción.....	95
4.2 Análisis del entorno.....	95
4.2.1 Ubicación:.....	95
4.2.2 Clima	96
4.2.3 Asoleamiento.....	97
4.2.4 Vientos.....	98
4.2.5 Vías y accesos.....	99
4.2.6 Hitos urbanos.....	100
4.2.7 Servicios de instalaciones.....	105
4.3 Análisis de la edificación	105
4.3.1 Antecedentes.....	105
4.3.2 Obra física	105
4.3.3 Usos de la edificación.....	105
4.3.4 Análisis de los interiores.....	106
4.3.5 Usuario.....	111
4.4 Condicionantes y determinantes	111
4.5 Programa arquitectónico	113
4.6 Grilla – diagrama de relación	115
4.7 Diagrama relación.....	116
4.8 Diagrama de Flujos	117
4.9 Plan masa.....	118
4.10 Zonificación	120
REFERENCIAS	123

1. CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL TEMA

TEMA: REMODELACIÓN INTERIORISTA DE UNA CASA PATRIMONIAL EN LA CIUDAD DE IBARRA, CAMBIANDO DE USO A UN LABORATORIO GASTRONÓMICO.

1.1 Introducción

La ciudad de Ibarra, capital de la provincia de Imbabura es reconocida por ser turística, contando con una población de 131.956 habitantes; considerada también como uno de los centros administrativos y comerciales más importantes de la nación. Siendo su principal actividad económica la agroindustria, y como tal el procesamiento de alimentos en especial caña de azúcar, viñedos, la deliciosa cebada, entre otros. No podemos dejar a un lado al turismo que es una de las fuentes más fuertes de la economía no solo de la ciudad sino también de la provincia, dadas las maravillosas riquezas paisajísticas y por su puesto su historia colonial, y su pasado español.

Previo al terremoto ocurrido en el año 1868 a Ibarra se le atribuye el nombre de Ciudad Blanca, reconociéndola de esta manera debido a que sus habitantes pintaron de blanco las fachadas de sus casas, realizando así la reconstrucción total de la ciudad con cal; también es conocida como “Ciudad a la que siempre se vuelve” por la amabilidad de su gente y por su acogedora estancia, o con su nombre oficial San Miguel de Ibarra.

Se puede afirmar que la arquitectura de Ibarra es más bien contrastada, lo cual la caracteriza por su fusión entre lo moderno y lo antiguo, por ejemplo, en el centro de Ibarra las viviendas son de estilo republicano mientras en las afueras su arquitectura es moderna.

En la actualidad muchas de las casas patrimoniales de la ciudad han sido cambiadas de uso y dirigidas para restaurantes, ministerios, y/o museos; hoy en día el patio de La Casa Bolívar Food Park es un centro de ocio ubicado en la

Avenida Simón Bolívar y Juan Manuel Grijalva, y es considerado como un nuevo y moderno punto de gastronomía, arte y cultura, destinado a potenciar el turismo en la ciudad, en especial en el centro de ella.

El proyecto pretende dar una solución interiorista en mayor porcentaje, con el fin de recuperar para la ciudad de Ibarra una edificación que actualmente se encuentra perdida; así como un punto de encuentro que ayude a promover el turismo, gastronomía, arte, cultura y la diversión.

1.2 Juatificación

Ibarra es una ciudad pequeña, y que con el transcurso de los años ha ido evolucionando; sin embargo, a pesar de los cambios por los que ha tenido que pasar, los ciudadanos siempre han mostrado en un alto nivel de interés por preservar su cultura, tradición y arquitectura, ya que éstos son íconos que los definen, identifican y representan.

La Ciudad Blanca es considerada una de las ciudades con más turismo en la provincia de Imbabura, debido a sus fabulosos paisajes que van desde sus maravillosas lagunas, hasta los pequeños rincones en donde se puede encontrar una gran variedad de platos típicos de la región.

Razón por la cual, el punto principal para la remodelación interiorista de un Laboratorio Gastronómico, es generar un espacio no solo comercial, sino también turístico y artístico, que tiene como propósito mostrar la tradición y la forma de vida en un solo espacio; la intención de generar en el área interior varias zonas para distintas actividades, es que el target para quienes está dirigido puedan gozar y vivir una nueva experiencia cada vez que lo visita.

Actualmente la ciudad no cuenta con lugares en donde se vea representado su cultura gastronómica. El cambio de uso de una casa patrimonial que actualmente es una construcción abandonada y deteriorada, pueda ofrecer a turistas y

ciudadanos un ambiente cómodo, funcional, ergonómico y diferente para la degustación de distintos tipos de platos y la interacción de jóvenes y adultos.

1.3 Alcance

La casa Bolívar Food Park se encuentra ubicado en la Provincia de Imbabura, en la ciudad Ibarra; en la calle Simón Bolívar y Juan Manuel Grijalva.

El proyecto de arquitectura interiorista se dirige a la creación de un espacio de interacción que se encuentre en un punto céntrico de la ciudad, es decir de fácil acceso y en una zona segura.

El propósito de la remodelación de la casa es rescatar y preservar el inmueble para la ciudad, dirigido a conocer la cultura ibarreña mediante el diseño interiorista con énfasis en nuevas tendencias y materiales, en el cual no solo existirá un cambio en la distribución de zonas y espacios, sino que también la reconstrucción de techo, paredes y pisos, para que de ésta manera sea más factible la creación de varias áreas con distintas funcionalidades.

La idea que se presenta, es crear varios ambientes y zonas con distintos fines y/o actividades a realizar, como la creación de un restaurante, un mini museo, y área lúdica; con la finalidad de gozar la estadía en un lugar en el que se pueda plasmar a Ibarra desde otro punto de vista.

Debido a su historia, en la remodelación de la casa se mostrará como principal exponente la arquitectura que maneja su fachada, pero también el placer de conocer la ciudad mediante la experimentación sensitiva; apreciar los rincones de la ciudad y conocer sobre los vestigios arquitectónicos de la misma, degustar de distintos platos y vinos, mientras los oídos y la vista se deleitan de música en vivo con la compañía de familiares y/o amigos.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

Rescatar y rediseñar el inmueble para la ciudad de Ibarra, enfocado en el impulso gastronómico y turístico mediante el diseño interiorista con énfasis en nuevas tendencias y materiales.

1.4.2 Objetivos Específicos.

- Recuperar una edificación perdida para el ornato de la ciudad.
- Resolver el diseño arquitectónico de pisos y cubierta.
- Diseñar un laboratorio gastronómico que se acople a una casa patrimonial.
- Crear un espacio en donde el centro de atención sea la representación de la historia mediante los materiales, texturas y decoraciones utilizados.
- Ampliar espacios, dividir zonas y ambientes para que sean funcionales, ergonómicos y evidentes.
- Incorporar mobiliario que permita la comodidad para sus usuarios y a la vez vayan de acuerdo al estilo.

1.5 Análisis foda

1.5.1 Fortalezas

- La edificación cuenta con espacios amplios y poco intervenidos.
- La zona de la casa es totalmente deshabitada, razón por la cual se puede modificar a conveniencia.
- La zona exterior es un área totalmente abierta de 600m².
- La ubicación de la casa es estratégica, ya que se encuentra en el centro de la ciudad y es de fácil acceso.

1.5.2 Oportunidades

- Crear un área diferente que no existe en la Ciudad, en donde el ambiente de encuentro u ocio sea nuevo para una sana diversión.
- Será el único lugar en la ciudad que cuente con varias zonas y actividades como las mencionadas.
- Al ser Patrimonial, cuenta con la ventaja de ser promocionada como punto turístico por parte del Municipio
- La fachada de la casa, es considerada patrimonio cultural de Ibarra.

1.5.3 Debilidades

- Pisos, contrapisos y techo, están totalmente destruidos.
- La casa patrimonial no cuenta con instalaciones eléctricas, de agua potables, o sanitarias.

1.5.4 Amenazas

- Los materiales y objetos de decoración como máquinas, muebles, luces, entre otros; deben ser ergonómicos y visualmente atractivos, razón por la cual se incrementará el presupuesto.
- Al ser el primer Laboratorio Gastronómico puede o no tener un alto grado de aceptación.

1.6 Soporte gráfico del sitio

Área de construcción: 624.90m²

Área de terreno: 1.322 m²



Figura 1. Fachada Principal de la casa lateral derecho.



Figura 2. Fachada de la Casa lateral izquierdo.



Figura 3. Patio interno de la casa.



Figura 4. Antigua habitación.



Figura 5. Habitación de la casa.



Figura 6. Antiguo comedor.



Figura 7. Antigua cocina.



Figura 8. Área exterior - patio.

2. CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.

2.1 Marco histórico.

2.1.1 Historia de restaurantes.

El restaurante nace con la necesidad de generar un espacio en donde las personas puedan consumir sus alimentos de una manera saludable, segura y fácil. De ésta manera se cubre y solventa la necesidad de brindar a una mayor cantidad de gente productos preparados en la comodidad de un lugar cálido y agradable.

La historia empieza en Egipto con los comedores públicos, en donde el menú que se ofrecía, era un solo platillo, pero con diversos ingredientes; posteriormente aparecieron los primeros lugares de venta de comida en la Antigua ciudad de Roma, éstos lugares eran conocidos como “Termopolio” espacios en donde se comerciaba la comida y bebida, además de que los alimentos como pan, queso, guisados calientes, nueces, o vinos eran exhibidos sobre placas de mármol. El

interior de los Termopolios no era justamente el espacio más ostentoso o elegante, pero cabe recalcar que contaba con mesas individuales para sus comensales (Otero, 2012) , al ser considerado un espacio para viajeros, el lugar de comida contaba con una buena atención al cliente, comida selecta, y división de espacios.

En la antigua Roma, se rendía culto a varios dioses, es decir, eran politeístas, entre los más importantes y relevantes a la gastronomía romana, encontramos a Gasteria, que representa a la gastronomía, y a Oinos el dios del vino (Durán, 2015). Dada la importancia de los dioses, los romanos realizaban banquetes, ceremonias y fiestas, en donde el vino era necesario y estrictamente servido al sexo masculino, las carnes por otra parte, eran un alimento servido en ocasiones especiales y/o cultos. Una de las características más importantes de los platos romanos era que cada uno de ellos iba acompañado de especias, salsas y/o condimentos para darle un sabor diferente y mejor al producto.

Tras la caída del imperio romano, caen las casas de acogida, las posadas, las tabernas y los sitios de venta de comida, sin embargo al ser lugares muy transcurridos por extranjeros, éstos logran tener gran acogida en toda Europa, los “restaurantes” se convierten en el boom en Londres y en Paris. (Kanon, 2017)

Desde allí se origina el primer restaurante en Francia llamado Champú d’Oiseau, en la cual el plato principal era un caldo de carne, miso que tenía la finalidad de restaurar y hacer sentir bien a las personas; el menú que se servía a los comensales era bastante básico y se ofrecía con siempre con vino. El mesonero de la época, Boulanger colocó en la puerta y muro de ingreso de su negocio una frase muy singular citada del evangelio: “Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos, en 1650” que se traduce al español “Venid a mi

todos los estómagos cansados y yo os restauraré”. De ahí el termino francés “restaurant” que significa “restaurativo”. (Otero, 2012).

Posterior a dicho proceso, la palabra “Restaurante” llega a Estados Unidos en 1827 gracias al Frances Jean Baptiste Gilbert Paypalt (ARQHYS, 2012), quien funda el primer restaurante francés, al causar furor, los restaurantes se convierten en el auge económico de la época, tanto que su elegancia y refinería llega a barcos, trenes, carros y ferrocarriles.

El crecimiento de los restaurantes fue tan relevante para Europa y Estados Unidos, que con el pasar de los años estos fueron incrementando su tamaño y su elegancia, su menú y su servicio, hasta convertirse en los famosos restaurantes de comida rápida; tanta fue la importancia de los restaurantes que se transformaron en la fuente principal de trabajo y de ingreso económico para todos los países y sus habitantes.

Actualmente los restaurantes, cuentan con cadenas mundiales, con autoservicio, con la facilidad de acceso y localización, entre otros servicios que ofrecen; sin duda el cambio que se muestra hoy en día no varía en cuanto a actividades y desenvolvimiento de épocas pasadas, sino que más bien se ve enfocado, en mejorar el servicio y atención al cliente, en la decoración de instalaciones y presentación de local, en la calidad de producto y la venta de producto. Es importante recalcar que en la actualidad y gracias al proceso de crecimiento y desarrollo por el cual han pasado los restaurantes y sus chefs, se puede gozar de una variedad de platos gastronómicos y culturas en un mismo espacio y con la misma calidad y sabor.

2.1.2 Tipos de restaurantes

Los restaurantes a pesar de solventar la misma necesidad humana, cuentan con una diferencia, misma que hace de cada uno de ellos únicos.

Se conocen 8 tipologías de restaurantes y 5 maneras de clasificarlos, entre las cuales se encuentran:

2.1.2.1 De acuerdo a su tipología

- **2.1.2.1.1 Restaurante de Comida Rápida o Fast Food:** Caracterizado por servir la comida de una manera rápida y simple, por ser un espacio informal, por el parecido de sus locales y en su mayoría entregar su comida sin cubiertos. (Rodríguez, 2017)



Figura 9. Restaurante McDonald's

Tomado de: Mercado y Consumo, 2017.

- **2.1.2.1.2 Restaurante Gourmet o de Alta Gama:** Su servicio es personalizado, ya que se identifica por prestar servicio de mesa. Se resalta el diseño del espacio, el servicio y por encima la comida y la calidad que ésta tenga. (Rodríguez, 2017)



Figura 10. Interior del Restaurant Gourmet.

Tomado de: Time out, 2017.

- **2.1.2.1.3 Restaurantes de Comida Fast Casual:** Son empresas que se identifican y manejan por tres principios: brindar productos frescos y saludables, sostenibles y que cuenten con un buen proceso mano de obra experimentada. (Rodríguez, 2017)



Figura 11. Restaurante VipSamrt.

Tomado de: ABC, 2017.

- **2.1.2.1.4 Restaurantes de Comida para llevar o Take Away:** Estos establecimientos se definen por brindar diferentes platos y aperitivos, ya sea fríos o calientes, una vez que el usuario decida el plato éste puede o no estar dentro del restaurante.
- **2.1.2.1.5 Restaurantes Buffet:** Surgió con la finalidad de solventar la necesidad de poner a disposición diversos platos de comida a una cantidad grande de personas en los años 70; la comida puede ser fría, caliente o mixta y a la vez debe ser fácil de obtener y servir. (Rodriguez, 2017)



Figura 12. Restaurant Gourmet.

Tomado de: Eloy Rodríguez, 2016.

- **2.1.2.1.6 Restaurantes de Autor:** Su menú cuenta con diferentes platillos pero cada uno de ellos cuenta con el estilo del chef, haciendo que éste sea modificado a su gusto y actúe como un sello del restaurante. (Rodríguez, 2017)
- **2.1.2.1.7 Restaurantes de Fusión:** El objetivo era crear la mezcla de cultura oriental y occidental, mediante ingredientes, especias y técnicas de cocina para así mejorar las artes culinarias. Se crea en Estados Unidos en los años 70. (Rodríguez, 2017)



Figura 13. Restaurante Chillis.

Tomado de: Trip Advisor, 2017.

- **2.1.2.1.8 Restaurantes Temáticos:** Se diferencian de otros restaurantes por manejar un diseño distinto que depende de la comida que ofrece el lugar, su propósito es vender una experiencia nueva, que además del poder degustar de la gastronomía, se puede gozar de música, diseño, historia o un personaje. Son lugares que en su mayoría son concurridos por turistas. De éste se derivan los

restaurantes espectáculo, restaurantes galería, restaurantes peña, entre otros. (Martinez, 2012)



Figura 14. Restaurante A380 en Chongqing.

Tomado de: Spanish, 2016.

De acuerdo a su clasificación se encuentra:

- a) **Restaurantes de Lujo (5 Tenedores):** Las instalaciones del restaurante deben ser las adecuadas, además de contar con materiales de excelente calidad, éste debe contar con buena iluminación y ventilación, áreas bien distribuidas, ingreso diferente y sala de espera, ropero, baños individuales, ascensor y servicio telefónico. Servicio de calidad por parte del personal, menú con diferentes platos nacionales e internacionales, al igual que los vinos mismos que deben ser de prestigio. Personal uniformado y debidamente clasificado. (Rodríguez, 2017)

- b) **Restaurantes de Primera (4 Tenedores):** Sus instalaciones al igual que su servicio son muy similares al restaurante de lujo, con la diferencia de que el menú es menos variado y suele ofrecer un servicio de buffet frío. (Rodríguez, 2017)

c) **Restaurantes de Segunda (3 Tenedores):** El espacio es más reducido y su decoración es un tanto menos elegante que los restaurantes ya mencionados, el ingreso cliente proveedor es el mismo, y la carta debe ir acorde al tipo de establecimiento. (Rodríguez, 2017)

d) **Restaurantes de Tercera (2 Tenedores):** Espacio no tan amplio, el diseño de mobiliario es escaso al igual que el del local, la carta es sencilla pero cuenta con variedad de platos. (Rodríguez, 2017)

e) **Restaurantes de Cuarta (1 Tenedor):** Es necesaria la separación de comedor - cocina, decoración de espacio escasa o básica, y carta amplia y sencilla. (Rodríguez, 2017)

2.1.3 Restaurante galería y laboratorio gastronómico

Éste tipo de comedor nace en base a un Restaurante “Temático”, con la finalidad de crear un espacio con una filosofía diferente basada en un ambiente selecto, en el cual se puede reflejar mediante el arte culinario y gráfico uno o varios temas dependiendo del objetivo y del target que se pretenda obtener.

La característica principal que este tipo de restaurantes presenta, es la venta de comida relacionada a una cultura y de ésta manera la decoración interior con la que cuenta, el diseño va estrictamente enlazado con el arte que se muestra en la galería ya que éste es un espacio designado para exhibición de obras y para la venta del producto gastronómico.

Brindando de esta manera un ambiente diferente, con comida única, para ofrecer al consumidor una variedad exclusiva de alimentos que van acorde a lo típico de una región o país.

2.1.4 Laboratorios gastronómicos en Ecuador.

Ecuador es un país rico en turismo y esto se debe a que tiene hermosos lugares paisajísticos, cuenta con lagunas, ciudades antiguas, volcanes; entre otros que hacen una experiencia única para quienes pueden visitarlo; a esto se le suma la variedad interminable de comida típica propia de cada región de Ecuador, y la misión es impulsar el turismo gastronómico del país, ya que este es un nicho que de una u otra manera va dinamizando la economía de la región, y a la vez va mejorando la calidad de vida de todos aquellos quienes van formando parte de este nicho; tales como chefs o cocineros, pescadores, campesinos, emprendedores y todos aquellos quienes llegan a formar parte de una nueva cultura de turismo.

En Junio del año 2015 nace una incubadora de ideas culinarias, en un espacio reducido de 80 metros cuadrados, ubicado en las calles Lizardo García y Tamayo, en el norte de Quito, creado por Camilo Kohn chef y emprendedor Ecuatoriano y su cuñada Chami Lee diseñadora industrial coreana radicada en la capital; Kohn nos presenta una propuesta que llama camaleónica, haciendo referencia al crear y recrear un arte en la cocina, en un espacio para experimentar en el ámbito gastronómico, con la idea de brindar comida deliciosa y a la vez brindar un espacio para todos aquellos chefs sean nacionales o internacionales, talentos culinarios, y que puedan presentar sus ideas diferentes y diversas en un solo lugar. Camilo creo este laboratorio hace tres años con el solo sueño de que los chefs con experiencia puedan experimentar y crear platos únicos y diferentes incentivando el uso de productos locales que han ido desapareciendo con el paso del tiempo y que no se encuentran de manera fácil, la única regla que existe en este lugar es la creación de platos de diversos lugares del mundo pero con el uso de productos netamente ecuatorianos.

Kohn propone un espacio nuevo en la ciudad de Quito, un lugar apto para intercambiar conocimientos sobre la gastronomía. En el sitio que anteriormente era una fábrica de alambres quedan aún regazos del pasado que se unen con detalles nuevos de decoración moderna y ecológica, con el paso del tiempo se reconstruyó el local recolectando materiales desechados del mismo lugar, en el patio exterior se observa un colorido mural, plantas ornamentales, y mesas que fueron construidas con cierta parte de la antigua fábrica, con bobinas de las máquinas, la remodelación duro casi un año y cada una de estas piezas fueron utilizadas para dar una imagen adecuada con un toque juvenil y a la vez acogedor que va acorde a la visión de cada uno de sus creadores.

En algunos lugares de la parte interior, como por ejemplo, la cocina que permite ver al consumidor la manera como sus alimentos son procesados, está ubicada una pared con el nombre del lugar con restos de material industrial, al igual que los pasamanos de las escaleras que son tubos metálicos que formaban parte del mobiliario antiguo.

Desde que inicio el laboratorio en el 2015, por esta exfábrica han pasado ocho conceptos gastronómicos, pero Kohn explica que la decoración es parte de la experiencia y por ende no suele cambiar, además siempre está pendiente de buscar productos orgánicos y artesanales de buena calidad. El lugar tiene espacio para unos 60 clientes, semanalmente reciben unos 200 clientes. (Tapia, 2017)

2.1.5 Laboratorios gastronómicos.

Los laboratorios gastronómicos nacen con el motivo de ofrecer soluciones integrales a las personas, en un espacio en donde el amor y también el talento humano se unen y van renovándose constantemente de la mano de la mejor tecnología que se encuentra en el mercado global, aparece desde un punto de vista de una incubadora de conceptos y conocimientos de varios chefs, en donde

el estilo, visión, diseño y calidad son marcadores indispensables de investigación, que conjuga de manera armónica a la salud con gastronomía, es decir, que sea saludable pero también sabrosa; formando de esta manera una pequeña dimensión innovadora de la cocina.

La comida se va formando desde un laboratorio de experimentos en donde cada uno de los ingredientes que se vaya utilizando va pesando y siendo analizando de manera minuciosa con la dosis exacta de minerales y vitaminas, consiguiendo la perfección en sabor.

En el año de 1990 es cuando la idea de un laboratorio de ideas toma forma y va llevándose a cabo gracias a la iniciativa del famoso cheff Ferran Adrià quien convierte a un restaurante llamado “elBulli” en un centro de estudios de alta cocina avanzada. Ferran Adrià y el Bullí siempre han entendido a la cocina como un lenguaje universal, es más, para Ferran comer es el medio de comunicación más antiguo. Con el paso del tiempo la idea de laboratorio gastronómico se posiciona y esto se debe a la innovación y calidad en el tratamiento de los alimentos que el chef fomenta de manera global, iniciando un centro de creatividad, con la idea de crear y, posteriormente, compartir ideas y hallazgos de alimentos y combinaciones utilizando al Internet como canal de soporte y difusión; y así llevar la comunicación y el conocimiento gastronómico a su máxima expresión.

En el seminario que Ferran Adrià ofreció en el año 2009 hablo del proyecto de laboratorio moderno, en donde explica con sus términos acerca de los dos cambios en el lenguaje de la alta cocina:

- La Nouvelle cuisine y
- El Bulli con Ferran Adrià

La gastronomía, la cocina, Ferran Adrià lo concibe como una de las herramientas principales para construir un lenguaje, que es el alfabeto. Adrià y el Bulli son creadores de alfabetos culinarios y es aquí en donde está la raíz de todo su discurso creativo. Cuando habla de creatividad se refiere a: nuevos productos, nuevas elaboraciones, nuevas técnicas, nueva filosofía y sobre todo nuevos conceptos; es por esta razón que Ferran Adrià y su nuevo Laboratorio hablan de romper las reglas, o de que en realidad no existen reglas para la nueva cocina, porque hay que crearlas.

Ferrán Adrià y el Bulli son los maestros de la creación culinaria, es decir, el creador de alfabetos. (Crown, 2012)

El fin de crear este tipo de laboratorios es una idea increíble para quienes la van desempeñando y para quienes van formando parte de una nueva cultura, en donde el significado de comer “fuera” sea el equivalente a comer saludable como están acostumbrados a hacerlo en casa, a diferencia de que uno sea capaz de escoger entre varias propuestas sanas y muy apetecibles, dependiendo del gusto de cada persona.

Desde algún tiempo, es más, desde que se comenzó a conceptualizar y llevar a la práctica a los “laboratorios gastronómicos”, la cocina ya no posee el mismo significado; debido a que paso de ser algo domestico a una disciplina científica, en donde cada plato servido es el proceso de una investigación, para nuestro beneficio, como por ejemplo, cuando hablamos de laboratorio gastronómico, debería entrar en nuestra mente la reducción a cuatro veces las calorías que cada alimento posee, incrementando nuevas técnicas para el cocido de los alimentos como por ejemplo; las técnicas de fritos, se puede lograr que los alimentos tengan el mismo sabor a frito pero estas ahora se realizan al horno,

manejando las debidas temperaturas y terminar con solo pincelar el alimento con aceite al final.

Lo que realmente se busca con esta nueva técnica es encontrar nuevas ideas que sean únicas e innovadoras, pensando siempre en la ética con respecto al medio ambiente, presentando estas ideas de manera que se vaya formando en la cabeza de las personas como una cultura, ayudando a salir adelante y a la vez formando nuevos chefs con mentalidades creativas, que haga de sus platos un verdadero campo de investigación, y de esta manera crezcan profesionalmente, ayudando a las personas mediante recetas saludables para su alimentación y presentar nuevos y deliciosos platos. (Cruz, 2010)

2.1.6 Casa de la familia Cevallos.

Tras el conocido terremoto de la ciudad de Ibarra ocurrido en el año 1868 el 16 de agosto varias poblaciones tanto de la provincia de Imbabura como el Carchi y en cierta medida el norte de Pichincha, fueron destruidas en su totalidad por la magnitud de este. Las más afectadas fueron aquellas edificaciones cercanas al epicentro debido a que quedaron en escombros, dejando a su paso miles de víctimas mortales. Las razones por las cuales este terremoto fue el causante de la destrucción total de ciudades, como la ciudad de Ibarra se debió a que para ese entonces las infraestructuras eran vulnerables, hechas en su mayoría de adobe. Gracias al apoyo y donaciones de otras ciudades del Ecuador y a Gobiernos como el de Perú pasaron alrededor de 4 años, para que la ciudad logre reconstruirse nuevamente.

La historia de la casa a reacondicionar para este proyecto nace a partir del contexto del terremoto, debido a que esta casa antes del acontecimiento era una parte de la Iglesia La Catedral que se destruyó por completo y fue reconstruida

después de lo ocurrido, la estructura que remplazo a la antigua iglesia está hecha de cal y piedra labrada y reducida notoriamente en tamaño. Ahora La catedral tiene características románticas, con la influencia neo-barroca en su diseño y funcionalidad. Además, es decorada con arcos góticos, pintura mural. En esta temporada fue García Moreno junto a personas importantes, quienes decidieron el trazado de los planos de Ibarra tomando como punto de referencia a la hoy reconocida esquina del coco, una palmera de coco que sobrevivió a este terremoto, de esta manera fueron divididas las calles y repartidas a las personas que comandaban este grupo de García Moreno.

Uno de ellos, el actual dueño de la vivienda Juan Francisco Cevallos Almeida es reconocido por haber sido elegido por la Provincia de Imbabura como Diputado del Congreso Nacional, Gobernador, Ministro de Educación, y posterior llevando consigo su mayor empeño, el accionar por el bien de la educación. Su meta fue fundar y crear un Colegio Femenino de señoritas Ibarra.

Esta vivienda fue creada en el año de 1938 llegando a quedar para su remodelación ya a sus 80 años de construcción. Aquí crecieron varias generaciones de la familia Cevallos Pesantes es una vivienda amplia en donde por lo general se hacían las reuniones familiares y en ocasiones reuniones con las personas importantes de la ciudad.

2.1.7 Aporte general.

El aporte que brinda el marco histórico es comprender y estudiar cómo se puede hacer llamativo el lugar, si es turístico y como darle un buen uso, saber si esta casa patrimonial tuvo historia y es conocida por la gente, ayudo a conocer cómo nace y los inicios de un laboratorio gastronómico, que es lo que se crea, los cuales son las funciones y los objetivos que este lugar tiene y cómo hacer que este concepto comience a crecer en la mente del consumidor, además la historia

de los primeros laboratorios en Ecuador, cuales son, y en que se basa su comida para poder compararlos con otros países y mejorar los del país.

El laboratorio gastronómico de Ecuador tiene un sin número de platos de los cuales puede aprovecharse como para hacerlos conocer y variarlos dependiendo a cada paladar; haciendo que la experiencia de conocer un lugar nuevo vaya de la mano de una experiencia de degustar nuevos platos, y que mejor si estos son amigables con nuestra salud, seamos nosotros quienes elegimos comer rico y sano. Dejando que nuestros chefs sean quienes hacen de nuestros productos una investigación y una mezcla de sabores únicos y novedosos para quienes lo visitan.

2.2 Marco edilicio.

INTRODUCCIÓN

Este marco sirve como guía en el proyecto de tesis, para tener claro y conocer que se puede hacer o no mediante la aplicación práctica de las normativas de la ciudad.

2.2.1 Descripción del sistema informático del catastro predial.

- UBICACIÓN: Se encuentra localizado en la ciudad de Ibarra, parroquia Sagrario, en la avenida Simón Bolívar #3-64 y Manuel Grijalva.
- CLAVE CATRASTAL: 100103030203901900000000.
- ÁREA DE TERRENO: 1285,260 m^2
- ÁREA DE CONSTRUCCIÓN: 837.58 m^2
- ÁREA DE JARDÍN O RETIRO FRONTAL: 447.58 m^2

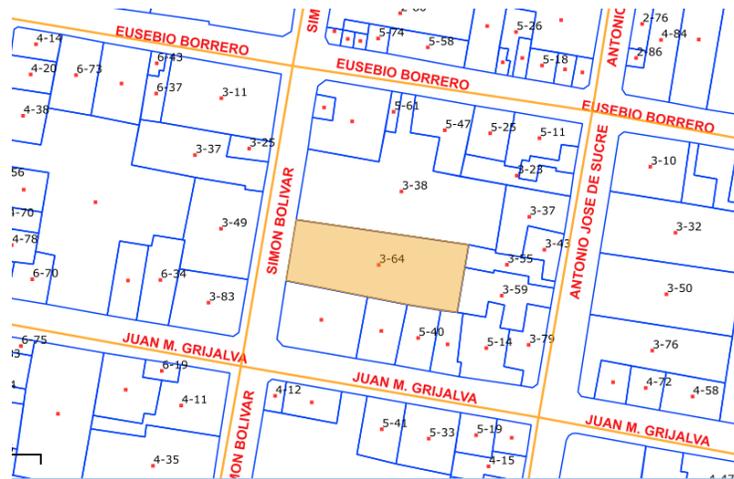


Figura 15. Ubicación del Predio

Tomado de: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de Ibarra, 2015.

Al ser considerado Patrimonio Arquitectónico de la Ciudad, la Casa “Cevallos”, no cuenta con retiros tanto laterales como retiro posterior; en cuanto a pisos construidos la casa cuenta con un solo piso de indeterminada altura.

2.2.2 Ordenanza que reglamenta el uso y ocupación de suelo en Ibarra.

Para el desarrollo del presente proyecto es importante tomar en cuenta del segundo capítulo de la ordenanza nombrado USO PATROMINIAL y del Artículo 52 las siguientes definiciones:

a) Áreas Patrimoniales: “Aquellos ámbitos territoriales que contengan o que constituyan en sí mismos bienes patrimoniales tangibles, como elementos de valor natural, espacial o cultural que forman parte del proceso de conformación y desarrollo de los asentamientos humanos y, en consecuencia, han adquirido tal significado social, haciéndolos representativos de su tiempo y de la capacidad

creativa de sus habitantes” (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN MIGUEL DE IBARRA, 2017)

b) Patrimonio Cultural Edificado: “Comprende las áreas y edificaciones históricos que, por su valor arquitectónico y urbano, forman parte de la cultura y tienen significado social, siendo en consecuencia valores representativos de su tiempo y de la creatividad humana” (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN MIGUEL DE IBARRA, 2017)

En la Sección III, Niveles de Intervención en las Áreas Patrimoniales, se da a conocer las medidas y alcances que se pueden emplear en dichas construcciones:

- **Artículo 55:** Definición y alcance: Se entenderá como forma de ocupación y edificabilidad a la características de división del suelo, de implantación de la edificación y de volumen de construcción que se aseguran en el Plan Integral de conservación y rehabilitación de sitios patrimoniales, históricos y arquitectónicos del cantón Ibarra. (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN MIGUEL DE IBARRA, 2017)

- **Artículo 56:** Tipos de intervención. - Los tipos de intervención se clasifican en:

a) **Preservación:** Es la intervención mediante la cual se toman las medidas tendientes a su conservación, defensa y protección; para evitar daños o destrucción de todos los elementos arquitectónicos o urbanos señalados en los bienes Monumentales de la imagen de la ciudad. (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN MIGUEL DE IBARRA, 2017)

d) **Revitalización:** Es el conjunto de propuestas estatales, municipales y privadas que mediante el desarrollo de proyectos integrales, permitan revalorizar los bienes patrimoniales, siempre con relación a su concepto original, contexto, urbano paisajista buscando en el proceso de diseño preservar el bien inmueble

como parte de la imagen de la ciudad y buscando que en su ejecución mejorar las condiciones de vida y el bienestar de la población de las zonas intervenidas. (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN MIGUEL DE IBARRA, 2017)

e) **Restauración:** Es la intervención del bien patrimonial en su contexto paisajista, urbano y arquitectónico, con la finalidad de recuperar los valores estéticos y culturales de un monumento y edificio. Siempre precedida y acompañada de estudios arqueológicos e históricos del monumento y edificaciones. La intervención buscará integrar el paisaje urbano arquitectónico circundante, sin desvirtuar sus condiciones originales. (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN MIGUEL DE IBARRA, 2017)

j) **Reestructuración:** Es la intervención que se realizará con el fin de devolver a las condiciones de resistencia y estabilidad de la totalidad de partes afectadas del monumento o edificación. (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN MIGUEL DE IBARRA, 2017)

k) **Reconstrucción:** Es la intervención que permite la devolución integral de detalles elementos perdidos o alterados hasta monumentos y edificaciones, que por su característica o importancia en su contexto urbano y los aspectos cultura, histórico, tipológico, estructural y especial requieren ser recuperadas. Estas intervenciones se regulan a las formas originales preservando la imagen y su estructura original. (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN MIGUEL DE IBARRA, 2017)

q) **Rehabilitación:** Edificaciones que, pese a ser patrimoniales, son susceptibles de modificación con la finalidad de recuperar o mejorar sus condiciones de habitabilidad, preservando las identidades del bien patrimonial en su contexto

arquitectónico. (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN MIGUEL DE IBARRA, 2017)

- En **Artículo 67**, Matriz ocupacional de suelo en zonas históricas, se rige que:

- CUBIERTAS

a) **Cubiertas en edificaciones patrimoniales y de nueva planta:** Se considera también como la quinta fachada del espacio público, todos los edificios de nueva planta deberán adoptar cubiertas inclinadas en un setenta y cinco por ciento (75%) y en material cerámico de teja. El otro 25% podrán ser cubiertas planas, ubicadas hacia el interior del inmueble y cuyo nivel debe ser menos a la cubierta. Las cubiertas inclinadas deberán estar obligatoriamente ubicadas con frente a la vía pública. La altura de la cumbrera deberá mantener la altura de las edificaciones colindantes conforme a lo que determine el inventario del organismo competente de patrimonio. (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN MIGUEL DE IBARRA, 2017)

La ordenanza que se tomará en cuenta para el proyecto será de la normativa de arquitectura y urbanismo del Consejo Metropolitano de Quito.

Según la ordenanza 3457, en la sección cuarta, Edificios de Comercio, se tomarán en cuenta lo siguiente:

- Artículo 226, Locales Comercio de Productos Alimenticios, los locales que se construyan o habiliten para comercio de productos alimenticios, a más de cumplir con las normas de la presente sección y otras pertinentes de la Normativa, se sujetarán a los siguientes requisitos:

+ Los muros y pavimentos serán lisos, impermeables y lavables.

+ Los vanos de ventilación de locales donde se almacenan productos alimenticios estarán dotados de mallas o rejillas de metal que aíslen tales productos de insectos, roedores y otros elementos nocivos.

- + Tendrán provisiones de agua potable y al menos un fregadero.
- + Dispondrán de un vestidor y una batería sanitaria para hombres y otra para mujeres de uso exclusivo de los empleados, compuesta por un inodoro, un lavabo y una ducha.
- + Cada local dispondrá de un medio baño para el público. (NORMATIVAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2017)

- VENTILACIÓN

En el Capítulo III, En las Normas Generales de Arquitectura, en la sección segunda, en el Artículo 69, Áreas de Iluminación y Ventilación en locales, se dicta: Todo local tendrá iluminación y ventilación naturales por medio de vanos que permitan recibir aire y luz natural directamente desde el exterior. En caso de baños, escaleras, pasillos, parqueaderos, bodegas y otros espacios cerrados, los que se ventilarán e iluminarán de ésta manera:

- a) Los locales integrados a una pieza habitable que reciba directamente del exterior, aire y luz, excepto dormitorios.
- b) Los comedores anexos a salas de estar que cumplan con lo dispuesto en el artículo 66.
- c) Las escaleras y pasillos podrán iluminarse a través de otros locales o artificialmente, pudiendo estar ubicados al interior de la edificación.
- d) Los locales, cuyas ventanas queden ubicadas bajo cubiertas, se considerarán iluminados y ventilados naturalmente, cuando se encuentren desplazados hacia el interior de la proyección vertical del extremo de la cubierta, en no más de 3.00 m.
- e) Las salas de estar podrán tener iluminación cenital. (NORMATIVAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2017)

En el Art.73 PATIOS DE ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN, se da a conocer que, los edificios deberán tener los patios descubiertos necesarios para lograr una eficiente iluminación y ventilación en los términos que se establecen en esta Sección, sin que dichos espacios, en su área mínima, puedan ser cubiertos parcial o totalmente con aleros, volados, corredores, pasillos o escaleras, permitiéndose resaltes de la fachada de 0.20 m. máximo.

Al igual que en el Art.74 DIMENSIONES MÍNIMAS EN PATIOS DE ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN PARA LOCALES

Todos los locales podrán recibir aire y luz directamente del exterior por medio de patios interiores de superficie no inferior a 12 m²., ninguna de cuyas dimensiones laterales será menor de 3.00 m., hasta una altura máxima de tres pisos.

Cuando se trate de patios interiores en edificios de mayores alturas, el lado menor de estos deberá ser por lo menos igual a la tercera parte de la altura total del paramento vertical que lo limite. Considerando hasta 6,00 m. la dimensión adecuada para el lado menor. Si esta altura es variable, se tomará el promedio. (NORMATIVAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2017)

- VÍAS DE EVACUACIÓN

SECCIÓN SEXTA: PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS Y OTROS RIESGOS

Art.130 VÍAS DE EVACUACIÓN

Toda edificación deberá disponer de una ruta de salida, de circulación común continua y sin obstáculos que permitan el traslado desde cualquier zona del edificio a la vía pública o espacio abierto. Las consideraciones a tomarse serán las siguientes:

a) Cada uno de los elementos constitutivos de la vía de evacuación, como vías horizontales, verticales, puertas, etc., deberán ser construidas con materiales resistentes al fuego.

ORDENANZA 3457**118**

- b) La distancia máxima de recorrido en el interior de una zona hasta alcanzar la vía de evacuación o la salida al exterior será máximo de 25 m., pero puede variar en función del tipo de edificación y del grado de riesgo existente. La distancia a recorrer puede medirse desde la puerta de una habitación hasta la salida en edificaciones que albergan pocas personas, en pequeñas zonas o habitaciones, o desde el punto más alejado de la habitación hasta la salida o vía de evacuación cuando son plantas más amplias y albergan un número mayor de personas.
- c) Las vías de evacuación de gran longitud deberán dividirse en tramos de 25 m. mediante puertas resistentes al fuego.
- d) La vía de evacuación en todo su recorrido contará con iluminación y señalización de emergencia.
- e) Cuando existan escaleras de salida procedentes de pisos superiores y que atraviesan la planta baja hasta el subsuelo se deberá colocar una barrera física o un sistema de alerta eficaz a nivel de planta baja para evitar que las personas cometan un error y sobrepasen el nivel de salida.
- f) Si en la vía de evacuación hubiera tramos con desnivel, las gradas no tendrán menos de 3 contrahuellas y las rampas no tendrán una pendiente mayor al 10%; deberán estar claramente señalizadas con dispositivo de material cromático. Las escaleras de madera, de caracol, ascensores y escaleras de mano no se aceptan como parte de la vía de evacuación.
- g) Toda escalera que forme parte de la vía de evacuación, conformará un sector independiente de incendios, se ubicará aislada de los sectores de mayor riesgo como son: cuarto de máquinas, tableros de medidores, calderos y depósitos de combustibles, etc.

Art.131 SALIDAS DE ESCAPE O EMERGENCIA

En toda edificación y particularmente cuando la capacidad de los hoteles, hospitales, centros de reunión, salas de espectáculos, y espectáculos deportivos sea superior a 50 personas, o cuando el área de ventas, de locales, y centros comerciales sea superior a 1.000 m²., deberán contar con salidas de emergencia que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Deberán existir en cada localidad o nivel del establecimiento.
- b) Serán en número y dimensiones tales que, sin considerar las salidas de uso normal, permitan el desalojo del local en un máximo de 2.5 minutos.
- c) Tendrán salida directa a la vía pública, a un pasillo protegido o a un cubo de escalera hermética, por medio de circulaciones con anchura mínima igual a la suma de las circulaciones que desemboquen en ellas.
- d) Las salidas deberán disponer de iluminación de emergencia con su respectiva señalización, y en ningún caso, tendrán acceso o cruzarán a través de locales de servicio, tales como cocinas, bodegas, y otros similares.

ORDENANZA 3457

119

- e) Ninguna parte o zona del edificio o local deberá estar alejada de una salida al exterior y su distancia estará en función del grado de riesgo existente, en todo caso el recorrido no excederá en 25 m.
- f) Cada piso o sector de incendio deberá tener por lo menos dos salidas suficientemente amplias, protegidas contra la acción inmediata de las llamas y el paso del humo, y separadas entre sí. Por lo menos una de ellas constituirá una salida de emergencia. (NORMATIVAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2017)

- ESPACIOS DE COMIDA

CAPITULO IV: NORMAS POR TIPO DE EDIFICACIÓN

SECCIÓN PRIMERA: EDIFICACIONES DE VIVIENDA

Art.149 LOCAL DE COCINA

Toda cocina deberá disponer de mesa(s) de trabajo, de ancho útil no menor a 0.60 m. con fregadero de vajilla incorporado. Se preverá sitio para ubicar un artefacto de cocina y un refrigerador, como equipamiento mínimo.

Las dimensiones mínimas del área de circulación serán:

Cocinas de un solo mesón: 0.90 m.

Cocinas de un solo mesón enfrentada a estantería de 30cm: 0.90 m.

Cocinas de mesones enfrentados: 1.10m. (NORMATIVAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2017)

- LOCALES DE COMERCIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Art.226 LOCALES DE COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Los locales que se construyan o habiliten para comercio de productos alimenticios, a más de cumplir con las normas de la presente sección y otras pertinentes de la Normativa, se sujetarán a los siguientes requisitos:

ORDENANZA 3457148

Serán independientes de todo local destinado a la habitación.

- a) Los muros y pavimentos serán lisos, impermeables y lavables.
- b) Los vanos de ventilación de locales donde se almacenen productos alimenticios estarán dotados de mallas o rejillas de metal que aislen tales productos de insectos, roedores y otros elementos nocivos.
- c) Tendrán provisión de agua potable y al menos un fregadero.
- d) Dispondrá de un vestidor y batería sanitaria para hombres y otra para mujeres de uso exclusivo de los empleados, compuesta por un inodoro, un lavabo y una ducha.

Cada local dispondrá de un medio baño para el público (NORMATIVAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2017)

- SERVICIOS SANITARIOS

Art.228 SERVICIOS SANITARIOS EN COMERCIOS

Para la dotación de servicios sanitarios en comercios se considerará la siguiente relación: Medio baño por cada 50 m². de área útil de local comercial y uno adicional por cada 500 m². de local o fracción mayor al 50%.En centros comerciales para locales menores a 50 m²., se exigirá un medio baño para hombre y uno para mujeres por cada 10 locales. En toda batería sanitaria se considerará un baño para personas con discapacidad y movilidad reducida, según lo especificado en el literal b) del Art. 68 de este libro (NORMATIVAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2017)

- DISPOSICIONES GENERALES

Art.248 DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

Los Centros de diversión del quinto grupo cumplirán con las siguientes disposiciones:

- a) Dispondrán de ventilación directa al exterior.
- b) Las emisiones de procesos y de combustión no podrán ventilar directamente hacia la vía pública por medio de puertas o ventanas.
- c) Siempre que no se pueda obtener un nivel satisfactorio de aire en cuanto a cantidad, calidad y control de la ventilación natural, se usará ventilación mecánica. Los sistemas de ventilación mecánica deberán ser instalados de tal forma que no afecten a la tranquilidad de los moradores del área donde se va a

ubicar, especialmente por la generación de elevados niveles de presión sonora y vibración, y cumplirán con lo establecido en el Reglamento Nacional de Control del Ruido (Registro Oficial 560 del 12-11-1990).

d) Los servicios sanitarios serán separados para ambos sexos y dispondrán de un inodoro, un urinario y un lavamanos para hombres y de un inodoro y un lavamanos para mujeres; debiendo instalarse por lo menos un bebedero con agua purificada. (NORMATIVAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2017)

e) Cumplirán con las normas pertinentes del Capítulo III, Sección Sexta referida a Protección Contra Incendios de la presente Normativa y con las que el Cuerpo Metropolitano de Bomberos de Quito exija en su caso.

2.2.3 Aporte general.

Después de haber realizado una investigación minuciosa, determinamos que el aporte que nos brinda este marco en la ciudad de Ibarra centrándose en la construcción, es conocer las normativas municipales, cuales son los cambios aplicables en las casa patrimoniales y de esta manera poner en práctica cualquier cambio que se desee hacer tanto interior, como en el exterior de la propiedad patrimonial; y con el tiempo no tener problemas de regulaciones en cuanto a la construcción de este tipo de casa patrimoniales, por lo que representa para la cultura ibarreña.

2.3 Marco conceptual.

INTRODUCCIÓN

Este marco es una parte fundamental en el proceso de investigación, sirviendo como apoyo para el lector, tiene mucho que ver con el concepto de integrar palabras que se utilizan con frecuencia dentro del proyecto de investigación y a la vez que vayan con un fundamento de su significado.

2.3.1 Laboratorio gastronómico

Un laboratorio Gastronómico es un espacio único de investigación e innovación gastronómica en donde se evalúan diferentes y variadas técnicas y conceptos de preparación de alimentos con el afán de crear diversos platos permitiendo explorar y documentar ingredientes con diferentes y exactas medidas que van renovándose constantemente y a la vez contando con equipos de cocina y utensilios profesionales.

2.3.2 Restauración

Remodelación se refiere a un cambio que se da a una estructura, composición o a la forma de una obra o de un objeto, ya sea esté arquitectónico o en su forma de cualquier objeto, refiriéndose al acto de modificar, transformar o alterar mediante cambios en componentes específicos o a la estructura general.

2.3.3 Culturalidad gastronómica ibarreña

Hablamos de culturalidad Ibarreña cuando se refiere a todos aquellos aspectos que caracterizan a quienes nacimos en la ciudad de Ibarra y formamos parte de un grupo cuyas tradiciones, costumbres, normas, creencias, forma de hablar y vestir son con las que nacimos y ponemos en práctica en el diario vivir. Con la finalidad de usar parte de la gastronomía ibarreña y conjugarla en platos nuevos y atractivos al consumidor.

PLATOS TÍPICOS EN IBARRA

- Alpargate (fritada, tortilla de papas, mote, queso, aguacate, maduro, empanada de viento, y encebollado.)
- Empanadas de morocho
- Pan de leche
- Nogadas y arropo de mora
- Helados de paila
- Mote con chicharrón
- Pescado
- Cuy
- Llapingachos (tortillas, fritada y chorizo)

2.3.4 Cambio de uso de una casa patrimonial.

Ecuador es un país muy rico en cultura y tradición, mismas que son comprendidas por un sinnúmero de elementos variados, en especial los inmuebles que se encuentran en distintas ciudades, variando el año, el diseño e incluso el uso de la edificación.

Los inmuebles reciben el honor de ser condecorados como patrimonios de la ciudad, por el valor histórico, cultural y arquitectónico que brindan a sus habitantes, además de que este legado se ha convertido durante décadas en la identidad de las ciudades, e incluso del país como muestra arquitectónica de la historia que lleva consigo la construcción, la decoración y las acciones que se llevaron a cabo en cada edificación; se considera importante preservar los bienes arquitectónicos para que a futuro éstas puedan ser fuentes de estudio y/o de admiración, prevaleciendo siempre como representación de la cultura ciudadana y de su crecimiento tecnológico y cultural.

Al igual que todas las ciudades del Ecuador, la ciudad de Ibarra cuenta con su patrimonio arquitectónico, el cual se encuentra ubicado en el centro de la ciudad; las aportaciones que ha brindado a la ciudadanía ya sean tanto culturales como artísticas y arquitectónicas, han incrementado el valor y el significado de su identidad como cultura Ibarreña y de la historia que lleva consigo, misma que se ve expresada con sus maravillosas fachadas blancas, sus inspiradores y acogedores interiores, iglesias, casas, y establecimientos públicos.

La remodelación de las casas patrimoniales tiene como prioridad, la conservación de la construcción y brindar una mejora en la calidad de vida de los propietarios. Se encuentran diversos factores para el deterioro de los inmuebles como el tiempo, la falta de cuidado e incluso daños que son causados por desastres naturales. Sin duda preservar el patrimonio es de suma importancia para quienes lo han considerado como un bien, a pesar de lo ya mencionado no siempre se cumple con el uso para el que ésta edificación fue construida, es allí en donde se genera el cambio de uso de las construcciones. En la actualidad muchas de ellas conserven el diseño con el que fue principalmente planteada, aunque no es raro que la distribución del inmueble cambie puesto que por razones constructivas éstas deban ser acopladas y/o modificadas.

Al realizarse un cambio de uso en la edificación se pierden algunos rasgos importantes de la misma, en su mayoría la materialidad que se ha empleado en pisos, paredes, techos y demás; sin embargo, el motivo por el cual se debe considerar como punto de partida del diseño arquitectónico radica en la adecuación de materiales semejantes y/o iguales o los antes empleados para recrear un espacio y ambiente de la época.

2.3.5 Vegetación

La presencia de vegetación en un plano interior y exterior de una edificación viene a ser la relación más profunda entre arquitectura y vegetación, ya que ésta es la que repara una necesidad tanto ecológica como psicológica.

Desde que la construcción de un edificio se efectúa se crea la relación entre el ambiente y la arquitectura; empezando por el terreno en el que se encuentra puesto que éste es el principal factor condicionante de la edificación, hasta terminar con el clima del mismo.

La relación que se genera entre estos dos temas dependerá mucho de la sensación que se quiera lograr para crear un ambiente natural o artificial; en los cuales deben estar presentes, la forma, el tamaño y el color de las especies del sitio, el ciclo y el tiempo de desarrollo, además de las condiciones ecológicas, para que de ésta manera el mantenimiento y cuidado de las especies vegetales sea favorable para ellas y para quienes se encuentran en su medio. (Ver pág. 76) Entre algunos de los vegetales que se puede usar para crear un ambiente ideal serían: orquídeas, bromelias, romerillos y helechos que son propios de la región.

2.3.6 Psicología del color

Es el estudio o análisis que trata acerca del comportamiento o conducta que tiene nuestro cerebro al percibir los diferentes y distintos colores y cuáles son las emociones que estos colores traen a sus observadores.

Su importancia está reflejada en cuanto a las sensaciones que se quiera y pretenda crear en la persona a la que va dirigido el espacio, radica aún más en la reacción y el comportamiento que adopta el ser humano con el color que está empleado.

Es adecuado conocer el significado de cada color, por ejemplo, en el proyecto se utilizará colores como:

- Blanco que brindará sensaciones de paz, tranquilidad, confort, brindando también un espacio de claridad.
- Mostaza que aporta sensaciones de alegría, positivismo, comodidad.
- Verde ayuda complementando un ambiente de descanso, serenidad, armonía y estabilidad.
- Azul que de una u otra forma brinda un espacio para tener una claridad de ideas, es decir, controlar la mente, sensaciones como confianza y estabilidad.
- Gris brindando un espacio confiable.

Para no perjudicar el fin que tiene la sala o salón en el que se colocará; y contrastarlo ya sea con colores neutros o un color que vaya acorde a la intención sensitiva del lugar.

Por ésta razón, el punto principal del que se parte para colocar color en un área, es target al que va dirigido y el uso que se le va a dar al espacio tanto interior como exterior, para que de ésta manera no influya negativamente en la actividad de quienes se encuentran en el sitio, su fin es elevar y crear la sensación correcta en la persona.

2.3.7 Teppanyaqui

Es una metodología culinaria japonesa muy reconocida que con el transcurso de los años se ha ido adoptando en las cocinas Ecuatorianas con la finalidad de ofrecer siempre un mejor servicio, básicamente se trata del uso de una plancha de acero inoxidable para cocinar los alimentos, permitiendo preparar comida más saludable y nutritiva, por el uso de menos grasas; esta placa puede alcanzar 250°C razón por la cual se puede cocinar una variedad de recetas y platos; además, lo importante de esta técnica es que el consumidor puede observar la forma en la que los alimentos van a ser preparados y en ocasiones va

acompañado de un "show" que los chefs hacen cuando los prepara. (Velsid, 2008)

2.3.8 Ergonomía

La ergonomía es una ciencia que se dedica al estudio de la relación entre hombre, máquina y entorno; a la investigación de las medidas, movimientos y actividades que se realicen entre sí; con la finalidad de cumplir con un diseño de mobiliario u objetos ergonómicos y funcionales, para el cuidado de la salud y mejora del rendimiento, se toma en cuenta las medidas antropométricas generales de las personas según edades y posturas. (Jimenez, 2015)

Es decir, es la relación que existe entre el ser humano con el trabajo que realiza, es decir, la adecuación de producto, entornos o sistemas a las necesidades de las personas.

Por ejemplo en el caso de un bar colocado en el segundo piso y el teppanyaqui ubicado en el primer piso los dos con una altura de 1,20 estarán acompañados de sillas de una altura de 85 centímetros.

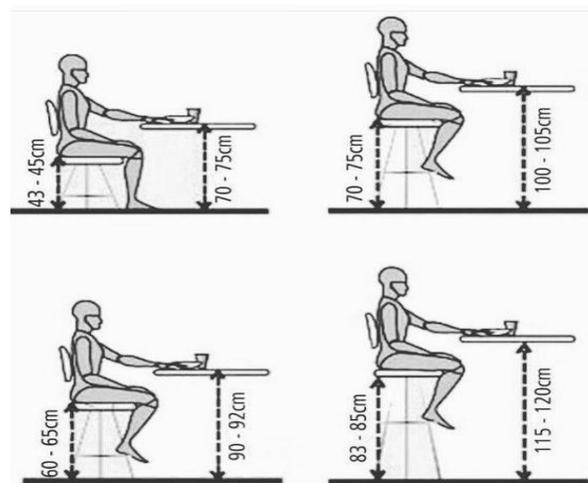


Figura 16. Medida de sillas y mesas.
Tomado de: Alcab Arquitectura, 2018.

Otro ejemplo es el área de acceso de la edificación que se modificó y adaptó para personas con movilidad reducida.

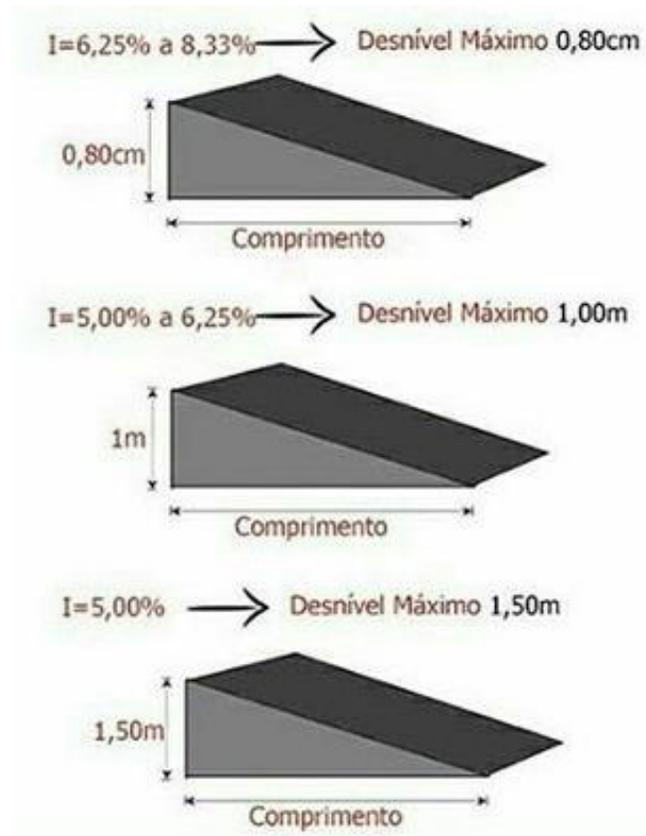


Figura 17. Medida Ramplas para personas con movilidad reducida.
Tomado de: Alcab Arquitectura, 2016.

2.3.9 Pintura epóxica

Se hará uso de pintura epóxica poliamida, con grado alimenticio en zonas por ejemplo de cocina, o de almacenamiento de alimentos, que requieren cumplir con normas de higiene este tipo de pintura es ideal para decorar y proteger estructuras, posee además buena resistencia química o que estén expuestos a

una alta humedad. Además, es resistente al agua, sales, ácidos débiles, algunos derivados del petróleo y disolventes aromáticos.

Es ideal para estas zonas debido a que no contienen niveles de químicos en su composición. Y al momento de colocar esta pintura en el piso tiene efecto anti deslizable, que es lo que se requiere por ocasiones en las que se derraman grasas o líquidos en el área de cocina. (PINTUCO, 2015)

2.3.10 Pintura anti incendios

La pintura anti incendios por lo general se aplica en vigas y estructuras metálicas (columnas), cuya formulación protege a los materiales que cubre, y sirve para prevenir que se propague en el caso de que existiera un incendio, retardando la inflamación y por ende minimiza los efectos negativos del fuego.

Esta pintura viene en presentación de colores blanco y negro, que una vez colocadas en las partes antes mencionadas puede ser tinturada de otro color dependiendo el diseño que se desea mantener al interior o exterior de la construcción. (BLATEM, 2016)

2.3.11 Aporte general

Después de investigar algunos de los conceptos podemos afirmar que este marco ayuda a explicar de manera breve el objetivo del tema, para llegar a tener más claro el concepto de algunos términos empleados para la tesis y de esta manera pueda ser entendida sin ninguna confusión.

2.4 Marco técnico.

INTRODUCCIÓN

A continuación, se presentará el marco Técnico que ayudará a conocer aún más sobre la investigación a emplear en el proyecto objeto de estudio.

2.4.1 Cubiertas de madera.

Las estructuras que se componen de láminas de madera normalizada y tableros o tablones machihembrados son las conocidas cubiertas de madera.

Los tablones machihembrados son un sistema que sirve para ensamblar la madera y dejarla perfectamente unida la una con la otra, que para un mayor soporte se usan en forma de L o C con platinas metálicas enlazadas por un perno inoxidable de 5 pulgadas.

Existen distintos grosores y materiales para la capa aislante. Se recomienda el aislamiento al momento de efectuar cerramientos cerrados de la estructura.

El tejado de la cubierta se suele revestir con tégola canadiense en pequeñas estructuras a la intemperie y con teja tradicional cuando se quiere revestir el techo o porche con un acabado a juego con el techo de la vivienda. (Arguellez, 2014)

2.4.2 Pérgola.

Es aquella estructura que por lo general se instala en espacios abiertos como una manera de decoración, realizadas con diferentes materiales, en su gran mayoría están construidas con madera o metal, debido a que son materiales que con el tratamiento adecuado son demasiado resistentes considerando que permanecen a la intemperie.

Las pérgolas se forman con dos filas de columnas vinculadas entre sí por vigas instaladas de manera horizontal. Dichas vigas crean una especie de pasillo al unir las columnas que están en una misma fila creando un techumbre. Es sobre

este en donde pueden crecer plantas trepadoras que se unen y cubren las vigas, formando un techo. (Pérez, 2013)

2.4.3 Paredes de adobe.

El adobe es uno de los materiales de construcción más antiguos y más usados a lo largo de la tiempo, debido a su bajo costo y fácil accesibilidad, además es importante conocer que es realizado por comunidades locales y esto es gracias a que la técnica constructiva es simple y no requiere de consumo de energía, es más son el conjunto de unidades de barro, secadas únicamente con el sol y los bloques van adhiriéndose entre sí con barro para poder levantar muros; además posee propiedades térmicas y acústicas únicas.

2.4.4 Conexiones sanitarias

Son un conjunto de conductos o más conocidas como tuberías especialmente hechas de acero inoxidable que por lo general cumplen con altos estándares de calidad debido al trabajo que deben realizar diariamente, ya que sirven como conductores o conectores para lograr evacuar aguas de desecho en todos los aparatos sanitarios de las edificaciones, orillándolas hasta el alcantarillado para desecharlas.

TUBERIAS DE PVC son aquellas tuberías que mayor uso en la actualidad posee, debido a algunas cualidades que posee tales como: son inodoras con excelente resistencia a los químicos y alta resistencia eléctrica, tiene buena resistencia a golpes o aplastamientos, son lisos por ende posee baja posibilidad de taponamientos y mejor escurrimiento, con alta flexibilidad, además tiene baja conductividad termina lo que no dejara por ningún motivo que los fluidos tengan peligro de congelamiento por heladas.

2.4.5 Conexiones eléctricas.

Se conoce como instalaciones o conexiones eléctricas al conjunto de elementos y circuitos eléctricos que hacen posible la generación, transformación y por último la distribución de energía a todos los lugares de una construcción.

DE TIPO LED usaremos esta nueva tecnología por sus cualidades amigables con el medio ambiente, son beneficiosas por su ahorro, poseen una vida útil larga, no emiten calor, tienen mayor resistencia, y tiene mayor ahorro en mantenimientos.

– TIPOS DE ILUMINACIÓN

ILUMINACIÓN DE TRABAJO

La iluminación de trabajo es un buen complemento de la decoración y acompaña a la general, es un tipo de luz más intensa y centrada que tiene como objetivo iluminar un área de trabajo o actividad. Las lámparas de pie o mesa son usadas para zonas de lectura y escritura. En el caso de áreas de preparación de alimentos, hobbies o áreas de trabajo, maquillaje se usan apliques de pared o luces en techo sobre una guía. (Pineda, 2016)

ILUMINACIÓN GENERAL

La iluminación general es aquella que permite ver con claridad y desplazarse alrededor de un cuarto, se debe tener cuidado de no generar zonas de sombras o contrastes muy marcados entre habitaciones para no permitir que exista sombras con mayor o menor iluminación, está colgando del techo o en apliques de pared generalmente utiliza un punto de luz por encima del ojo. Es importante que la iluminación general se pueda encender y apagar desde la entrada de la habitación.

La luz suave o difusa tiende a relajar y dar sueño; mientras que la luz intensa provoca energía y vitalidad; un recurso excelente para manejar la intensidad de

la luz según la ocasión, es colocar un regulador de intensidad junto a la llave de encendido. (Pineda, 2016)

ILUMINACIÓN DECORATIVA

Es aquella luz que se utiliza para iluminar un objeto o realzar detalles arquitectónicos; por ejemplo, iluminar una planta, cuadro, o una escultura. (Pineda, 2016)

ILUMINACIÓN INDIRECTA

Es aquella que emite una luz que no resulta suficiente para iluminar una actividad, este tipo de iluminación puede estar dada por un efecto en la forma de colocar las luces o lámparas de pie o mesa.

Se puede usar reguladores de intensidad para convertir la luz general o puntual en luz ambiente, como por ejemplo la iluminación con velas -hoy sólo como valor decorativo. (Pineda, 2016)

– SISTEMAS DE ILUMINACIÓN

ILUMINACIÓN INDIRECTA

Este sistema es aquel que lleva el flujo de luz casi completa y directamente sobre la zona a iluminar, aprovechando de esta manera entre un 90 y un 100 % de luz. Está dada por pantallas colgantes o apliques en paredes. (Pineda, 2016)

ILUMINACIÓN INDIRECTA

La iluminación indirecta dirige el 90 a 100 % de la luz hacia el techo y se distribuye luego en el ambiente por lo que se conoce como refracción.

Produce una luz suave y crea un ambiente agradable sin sombras.

(Pineda, 2016)

2.4.6 Estructura mixta.

Conocemos como estructuras mixtas a aquellas en las que utilizamos materiales de construcción tales como el acero y hormigón, es imprescindible mencionar que el uso de estructuras mixtas ayuda a optimizar el trabajo de cada uno de los componentes brindando soluciones optimas nos solo en cuanto al diseño, sino también en cuanto a la estructura.

- **LOSAS MIXTAS.** Son aquellas conformadas por una chapa de acero en frío, capaz de soportar el hormigón vertido, la armadura metálica y las cargas de ejecución; que funciona solidariamente con el hormigón siempre y cuando este ya este fraguado. Se usará para crear el segundo piso del proyecto.

- **VIGAS MIXTAS.** Una de las cosas más importantes de una viga mixta son los puntos de fijación o conectores de corte entre los dos materiales. Estos conectores de corte son soldados a las vigas de acero y establecidos en la losa de hormigón. Las vigas mixtas sirven para el soporte de lozas y columnas (Total de 6 columnas)

- **COLUMNAS MIXTAS.** Existen dos tipos, los ferroconcreto confeccionados con perfiles embebidos en el hormigón, y los tubulares que están rellenos de hormigón.

- 1.- El perfil embebido aumenta su capacidad y resistencia al fuego.

2.- Actúa como moldaje y, simultáneamente como parte del refuerzo transversal y/o longitudinal

Las columnas mixtas serán usadas para las vigas, lozas y cubiertas.

2.4.7 Cocina industrial.

A cocina industrial se define por enfocarse principalmente a la elaboración de alimentos en grandes cantidades en un lugar de trabajo o empresa, con la característica de rapidez y coordinación en la elaboración de alimentos.

Es toda cocina que provee servicio industrial con fines comerciales.

2.4.8 Extractor de olores.

Es un aparato electrodoméstico, que tiene un ventilador que se coloca encima de la cocina, y sirve para evacuar el aire, utilizado para atrapar humo, olores, vapor, calor y grasa en suspensión en el aire.

2.4.9 Aporte general.

El aporte que ha brindado para el proyecto es la utilización y aplicación de materiales para la remodelación en cuanto a paredes, techos, conexiones eléctricas, conexiones sanitarias y las cubiertas; entre otras, para un mejor manejo de materialidad en el proyecto creando ambientes seguros, modernos y funcionales.

2.5 Marco referencial.

INTRODUCCIÓN.

El marco referencial es la base de un proyecto que sirve para dar una idea sobre el diseño que se va a emplear para la propuesta, determinando regulaciones, teorías o los límites.

2.5.1 Referencias internacionales

- **LABORATORIO GASTRONÓMICO KUMOTO**

Ubicación: Ciudad de México.

Arquitectos: Esrawe Studio y Rojkind Arquitectos.

Año: 2018



Figura 18. Exterior del Restaurante

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2018

La edificación se encuentra ubicada en las Lomas de Chapultepec, en México. Es un restaurante especializado en la realización de comida japonesa, además es creado con la finalidad de acoger a pocos comensales.

Éste restaurante, tomó la idea de ofrecer su comida en una bandeja en cajas de madera con la finalidad de hacer sentir al cliente que la comida es casera. El concepto que se tiene para la realización del diseño interiorista es la calidad de hogar, misma que se ve reflejado en la comodidad del mobiliario, la tonalidad interiorista y la relación que hay entre cliente- empleado, clientes y la relación interior y exterior.



Figura 19. Interior del Restaurante.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2018.

En el interior del restaurante se pretende recrear una cuadrícula, que trabaja como el envoltorio del lugar realizada en chapa de madera, la iluminación es cálida y fría. Fría ya que al ser un restaurante de comida japonesa se pretende mostrar la frescura de los alimentos y cálida para dar el ambiente de hogar en el espacio.

Los materiales utilizados en el lugar son placas de acero al natural y latón, mismos que tienen el propósito de enmarcar los espacios y de ésta manera darle un

simbolismo de teatralidad y de importancia a cada zona, ya que a pesar de no ser espacios o zonas bien divididas éstas se distinguen por el material empleado. (Santibañez, 2018)



Figura 20. Vista del Interior del Restaurante.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2018.

El mobiliario es realizado en madera, pero conserva una tonalidad diferente y más oscura a la de paredes, techos y pisos.

El mesón que se encuentra en el centro del restaurante, tiene la finalidad de servir como cocina para que los clientes puedan observar la preparación de los alimentos ya sean fríos o cocidos.

La cocina, es un espacio pequeño corto o reducido, que maneja una tonalidad similar a la del piso del restaurante, ésta no tiene la intención de llamar más la atención en comparación al mesón, su finalidad es tener a la vista y en un buen estado las verduras, alimentos, y/o herramientas de cocina.

– **APORTE**

Este restaurante aporta al proyecto por el diseño interiorista que posee, debido a que da la sensación de la calidad del hogar, que es o que se pretende llegar a cumplir, además de que los clientes pueden observar la preparación de sus alimentos.

- **MazelTov**

Ubicación: Budapest.

Arquitectos: Studio Arkiteker, 81 font.

Año: 2014



Figura 21. Vista del Interior del Restaurante

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2014.

Es un lugar de gastro-cultura, que abre sus puertas para brindar a sus visitantes una variedad diferente de a comida del Medio Oriente, su cocina es el corazón del lugar debido a que en él se realiza la reunión de herencia judía-europea y la tradición sefardí oriental, Ibérica. (Quintana, 2016)

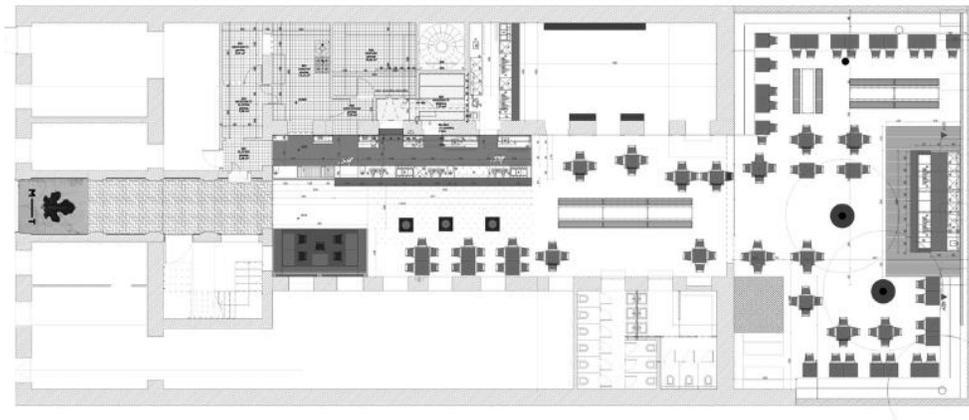


Figura 22. Plano de distribución.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2014.

La distribución del espacio se basa en un patio, en donde se pretende brindar servicios de comida y bebida, es un lugar de mente abierta que pretende mantener la tradición de comer juntos y la aceptación y la unión entre culturas. La circulación es libre y sencilla, la finalidad es que el cliente pueda recorrer el lugar y de ésta manera no solo admirar el diseño y la decoración, sino que también de los distintos servicios que se ofrecen.



Figura 23. Exhibición de Productos

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2017

Lo interesante del interior, es la conservación de la historia en diseño de lo que antes fueros bares en ruinas o pseudo-ruina, se muestran los materiales como el ladrillo pintado, cerámicas o azulejos, paredes recubiertas de adobe y madera, mismos que aportan a la calidad del espacio.

La decoración del espacio es de diseño industrial, y aunque ésta mantenga materiales antiguos a la vista, también cuenta con una decoración que le da vida como la madera, la vegetación, el mobiliario y la iluminación cálida. (Quintana, 2016)



Figura 24. Comedor y Cocina del Restaurante.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2014.

El espacio tiene la finalidad de brindar una experiencia sensitiva en sus visitantes, por ésta razón la preparación de alimentos está a la vista del cliente, al igual que se realizan conciertos en vivo y exposición de producto, es decir se vende la cultura de la ciudad.

La bóveda que se encuentra al inicio de la construcción es la que genera el ingreso a un patio en donde los colores se complementan, colores pálidos como el beige, café, verde, azul, blanco y en pocas ocasiones negros, mismos que se figuran como representantes del Medio Oriente.

– **APORTE**

Este restaurante brinda una mentalidad, que mantiene mucho lo tradicional y la conservación de la historia con el uso de materiales antiguos como madera, ladrillo pintado, cerámicas y azulejos, entre otros, que se conservan y aportan la calidad del espacio y dan vida al lugar, al igual que el uso de colores pálidos que reflejan paz en el ambiente.



Figura 25. Patio del Restaurante.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2014.



Figura 26. Interior de la cafetería

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2014.



Figura 27. Baños del restaurante.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2014



Figura 28. Vista del Patio.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2014.



Figura 29. Cubierta del Restaurante.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2014

- **Restaurante la Tequila León.**

Ubicación: México.

Arquitecto: LOA León Orraca Arquitectos.

Año: 2017



Figura 30. Interior del Restaurante.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2017.

Se encuentra ubicado en la Plaza Mayor en Guanajuato, dentro de un centro comercial, dentro del área de restaurantes, en donde cada restaurante maneja el mismo esquema de diseño: local – paso público – terraza dedicada y que giran en torno a la calle interior de la plaza. (Plataforma Arquitectura, 2017)

El diseño del restaurante, maneja una fachada bastante abierta, con ventanales amplios, y enormes puertas giratorias, de ésta manera se genera relación interior-exterior (terrazza y comedor interior).



Figura 31. Vista Frontal

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2017.

Su concepto es brindar un restaurante inclusivo, el comedor interior se divide en tres áreas: privada, salón central y comedor familiar, espacios que a pesar de ser distintos no son divididos por muros sólidos, se diferencian por cambios de material, diferente infraestructura e incluso cambios de nivel. (Plataforma Arquitectura, 2017) Su interior es un espacio que abarca distintas zonas y ofrece varios servicios, un área privada que se encuentra en un extremo del restaurante que funciona para eventos privados de diferentes escalas. Un salón destinado para familias que se encuentra adjunto a un área lúdica. Y el área central que está destinado para comidas casuales. La terraza por otra parte está dirigida para la informalidad del cliente. (Plataforma Arquitectura, 2017)

– **APORTE**

La finalidad del interiorismo que brinda éste restaurante es generar varias zonas, con diferentes usos, para diferente target, y con la relación de interior-exterior, para que el cliente pueda experimentar de diferentes sensaciones con diferentes

servicios en un mismo espacio, ya que cuenta con un área de exhibición, muestrario de vinos y preparación de alimentos a la vista del cliente.



Figure 32. Comedor Interior.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2017

El lugar goza de iluminación y ventilación tanto natural como artificial, la iluminación es cálida, y los colores utilizados son terracota, café, beige, gris y negro, tonalidades que van de acuerdo al diseño rústico y elegantes exponiendo un lenguaje contemporáneo al público; lo que pretende mostrar con esto la empresa es su identidad, mediante el uso de materiales vistos como ladrillo, piedra de recinto y carpintería reciclada, es decir ser el representante de las tradiciones Mexicanas con relación a la actualidad. (Plataforma Arquitectura, 2017)



Figura 33. Comedor Informal.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2017.



Figura 34. Restaurante área familiar.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2017.



Figure 35. Área Privada.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2017.



Figura 36. Comedor con Conexión a la Terraza.

Tomado de: Plataforma Arquitectura, 2017.

2.5.2 Referentes nacionales.

- **Laboratorio Diseño y Gastronómico**

Ubicación: Quito.

Arquitecta: Diseñadora Chami Lee.

Es un laboratorio que se encuentra ubicado en la ciudad de Quito, con la finalidad de brindar un espacio para que chefs y emprendedores, puedan crear una diversidad de alimentos con la variedad de especias y de ésta manera proporcionar a los clientes una carta amplia y diferente. (Salgado, 2017)

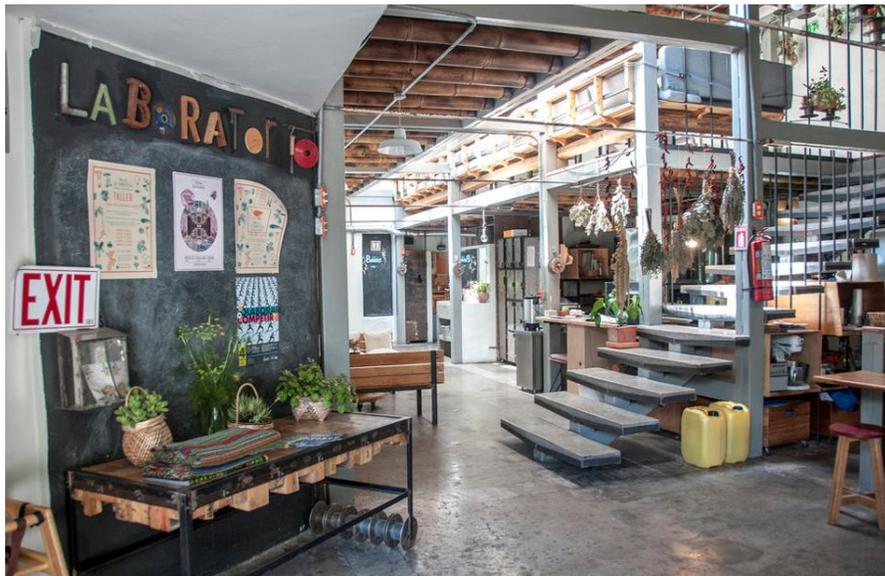


Figura 37. Interior del Laboratorio.

Tomado de: Fotógrafa Verónica Salgado, 2017.

El interior del laboratorio maneja un diseño industria, que expone el diseño y la gastronomía en un solo lugar, los materiales a la vista le dan esencia al igual que la cromática utilizada en el espacio, como el blanco, negro, verde y café.



Figura 38. Cocina del Laboratorio.

Tomado de: Fotógrafa Verónica Salgado, 2017.

Las áreas interiores son totalmente abiertas, al igual que la cocina, los ventanales utilizados en el espacio son actores de la relación interior y exterior, ya que cuenta con una sala exterior en donde se puede observar la vegetación y el huerto del laboratorio.



Figura 39. Comedor Exterior.

Tomado de: Fotógrafa Verónica Salgado, 2017.

– **APORTE**

Se utilizaron elementos ecológicos, para que el espacio sea amigable con el ambiente, como paneles solares, techos verdes, un huerto propio orgánico, la idea es generar espacios que vayan acorde al concepto culinario del lugar.

• **La Pérgola Café-Restaurante-Lounge**

Ubicación: Cuenca



Figura 40. Exterior del Restaurante.

Tomado de: La Pérgola Lounge, 2012.

El laboratorio gastronómico está situado en Bellavista en la ciudad de Cuenca, en una casa de cerca de 80 años de antigüedad; la decoración del restaurante se basa en el diseño clásico y vanguardista con la finalidad de conservar la tradición del lugar. Su arquitectura se caracteriza por ser del siglo XXI.

La gastronomía del restaurante es de tipo gourmet, variedad de comida en cuanto a alimentos como carnes, pescados, verduras. (Aguirre, 2012)



Figura 41. Vista Exterior.

Tomado de: La Pérgola Lounge, 2012.

El interior del restaurante se caracteriza por la calidez de sus materiales y por la exposición de los mismos, madera, piedra, cristal, y otros

De igual manera el uso de iluminación artificial indirecta, genera un espacio de tranquilidad para el restaurante. Es un lugar acogedor con toques vanguardistas, clásicos y modernos que crean una atmosfera trendy. (Aguirre, 2012)



Figura 42. Lobby del Restaurante.

Tomado de: La Pérgola Lounge, 2012.

El espacio fue diseñado estrictamente con el motivo de resaltar la elegancia, además de su amplitud la característica que se maneja como símbolo representativo, es la pérgola que se encuentra situada dentro de la edificación, muchos de los servicios que se ofrecen como el bar, el restaurante, cafetería, catering y eventos.

– **APORTE**

La finalidad de este restaurante es la creación de un espacio acogedor, con el uso adecuado de luminaria indirecta generando mayor calidez en el lugar como por ejemplo el uso del candelabro que es una decoración antigua, pero a la vez elegante. Al igual que el uso de materiales como la piedra que está expuesto en el interior del restaurante.

- **Restaurante Osaka.**

Ubicación: Quito, Isabela Católica.



Figura 43. Fachada del restaurante Osaka.

Tomado de: TripAdvisor, 2018.

Osaka es un restaurante que mezcla distintos conceptos. Es un lugar en el que no solo se rinde tributo a la gastronomía Nikkei, capaz de combinar la comida y técnica japonesa con la explosiva y siempre creativa cocina peruana de comida, su diseño interior es bastante innovador y nace de la mezcla y fusión de dos culturas milenarias. (Barzallo, 2018).



Figura 44. Comedor del Restaurante.

Tomado de: TripAdvisor, 2018.

El interior del restaurante es elegante y cálido, los materiales utilizados como madera, ladrillo visto y porcelanito son los protagonistas del espacio; por otra parte los colores utilizados como el terracota, café, gris u amarillo, son colores que le dan la fuerza y elegancia al espacio. (Barzallo, 2018)



Figura 45. Cocina del Restaurante.

Tomado de: TripAdvisor, 2018.

El restaurante presenta espacios diferentes, en donde se puede observar las herramientas de comida, la sección de bebidas al igual que un área de exhibición. Las áreas no son separadas con muros, pero por el diseño que cada una presenta éstas se hacen evidentes. (Barzallo, 2018)



Figure 46. Bar del Restaurante.

Tomado de: TripAdvisor, 2018.

– **APORTE**

Los referentes tomados tienen el objetivo de presentar ideas sobre el diseño interior, la aplicación del color, y el uso de materiales innovadores y diferentes en cuanto al proyecto.

En cuanto al aporte que brindo es la utilización de materiales, iluminación, cromática y la distribución del proyecto que se va a realizar. Aportes que brindan una mejor experiencia y sobre todo que hacen que el proyecto además de tener una buena imagen sea funcional en todos los aspectos a utilizarse.

3. CAPÍTULO III MATRIZ INVESTIGATIVA

En el presente capítulo se mostrará la recopilación de los datos obtenidos en base a las entrevistas y encuestas realizadas; con la finalidad de conocer sobre el funcionamiento y la aceptación de un Laboratorio Gastronómico en la ciudad de Ibarra.

3.1 Entrevistas

La finalidad de las entrevistas es conocer a fondo sobre el funcionamiento de personal tanto en área de cocina como en todo el restaurante, comprender en base a testimonios de los expertos sobre las luces y materiales que se deben emplear.

- Chef Luciano Gobbi (Chef del Restaurante SENSIBUS)

¿Qué tipo de luz considera usted que es el adecuado para emplear en el área de cocina y de comedor?

“Todo lo que vaya en base a iluminación dependerá mucho del menú que se va a servir, en la cocina se recomienda la colocación de iluminación blanca y clara, por lo general se utilizan tubos led; en cuanto al salón considero que es recomendable la utilización de luz cálida obviamente de la mano del menú”

¿Cuáles son los materiales adecuados para el área de cocina?

“Es adecuado que las cocinas manejen acero inoxidable y la pintura epóxica, ya que son materiales de fácil limpieza; y en el piso es importante la colocación de pintura epóxica de tránsito porque ésta evita resbalones y demás, no es recomendable la colocación de baldosa ya que no es 100% antiadherente”

¿Considera importante la colocación del Teppanyaki y que exista una relación visual entre comensales y cocina?

“Como experto considero que la cocina vista es de suma importancia puesto que los comensales siempre quieren saber cómo es que se preparan sus alimentos, por

lo general es bueno la colocación de un ventanal por el que se pueda observar la ejecución de alimentos.

No es necesaria la utilización de un teppanyaki, ya que por ejemplo también se pueden utilizar barras para la elaboración de entradas frías que no necesariamente necesitan cohesión; pero ya que éste es un tipo de cocina dependerá del servicio que se ofrezca como menú.

Mi recomendación es dejar la visibilidad de una parte de la cocina siempre y cuando ésta impida que los clientes escuchen los ruidos que se producen dentro de la cocina”

¿Cuántas personas son necesarias en cocina y en servicio del Restaurante en caso de abastecer a 40 personas?

“Como lo he mencionado siempre dependerá mucho del tipo de comida que se va a servir, pero es importante tener como personal de atención al cliente 4 personas más 1 en caja.

Por otra parte, dentro del área de cocina es conveniente que se manejen un número limitado de chefs por área y por cocina, ya que de ésta manera la distribución y preparación de los alimentos es más agilitada y eficiente.”

¿De dónde nace el concepto del Restaurante?

“El concepto siempre se maneja a base del menú, en el caso del Laboratorio Gastronómico es importante el manejo de un diseño, por ejemplo, industrial, ya que estos restaurantes se caracterizan por la utilización de productos de huertos propios, es decir 100% Natural.

Para el desarrollo del espacio considero que sería interesante en la propuesta arquitectónica, la utilización de materiales a la vista como la madera, acero, ladrillo, entre otros. Pero considero que también se debe implementar un diseño referente a la cultura ibarreña.”

¿Cuáles son los espacios necesarios y adecuados con los que debe contar una cocina?

“Las cocinas por lo general son espacios bastante amplios que se dividen por áreas, entre las cuales, de refrigeración, el área de cocina o área caliente, y como conexión de las dos un área de preparación. Es necesario un área de entrada de ingredientes, un cuarto de basura, un área de productos químicos, un congelador, y un área de productos secos.

Pero en caso de un Laboratorio Gastronómico este tipo de áreas son mínimas en realidad, ya que el espacio e cocina disminuye y se dividen visualmente no por cuartos o paredes.”

- Chef Diego Rey (Docente de La Universidad de las Américas.)

¿Qué tipo de luz considera usted que es el adecuado para emplear en el área de cocina y de comedor?

“El menú es el que dicta que tipo de iluminación se debe emplear, pero es usual en el área de cocina la utilización de luz fría y cálida, fría para zonas de preparación y refrigeración, cálida para espacios de cocina y productos secos.

Por otra parte, recomiendo la utilización de luz tenue para el salón, ya que el menú de un Laboratorio es variado todos los días.”

¿Cuáles son los materiales adecuados para el área de cocina?

“El acero inoxidable es uno de los materiales más utilizados para evitar cualquier oxidación o daño en la superficie.

La cerámica es un material resistente pero no del todo recomendable, ya que suele adherirse la grasa y no es 100% antideslizante.”

¿Considera importante la colocación del Teppanyaki y que exista una relación visual entre comensales y cocina?

“Considero que un Teppanyaki en un Laboratorio Gastronómico no es necesario, ya que éste es considerado y utilizado más en restaurantes en los que se quiere hacer shows, pero considero que si es importante que el cliente tenga un punto en del cual pueda visualizar la preparación de sus alimentos.”

¿Cuántas personas son necesarias en cocina y en servicio del Restaurante en caso de abastecer a 40 personas?

“En el área de cocina es necesario 4 personas y el chef para abastecer en un evento de 40 personas, en cuanto a servicio y atención al cliente, es importante manejar 1 persona como mínimo en caja, y para servicio 3 o 4.”

¿De dónde nace el concepto del Restaurante?

“El concepto siempre nace de la comida que se va a servir a los comensales, depende mucho si es temático el restaurante, si es nacional, o si maneja un concepto como empresa.”

¿Cuáles son los espacios necesarios y adecuados con los que debe contar una cocina?

“En un Laboratorio Gastronómico las áreas no se encuentran divididas por muros o paredes, por lo general es solo visual, en un extremo área fría y en el otro el área caliente; es necesario que existan áreas de almacenaje, refrigeración, área caliente y preparación.”

– **SINTESIS**

El uso de pintura epóxica en el piso es un buen mecanismo, debido a que cumple con normas de sanidad y a la vez es anti deslizante cuando se mancha de líquidos,

también se habla de la ventaja que existe al hacer que la cocina este a la vista del consumidor, porque genera confianza e indica que los alimentos son tratados con el debido cuidado.

Si es un laboratorio gastronómico la idea de la creación de un área de Teppanyaki es fundamental porque muestra un show al consumidor de la comida que se prepara y es algo novedoso y llamativo para el lugar, generando un valor agregado a la experiencia de visitarlo.

En cuanto a la división de espacios dentro de la cocina es importante ya que con ello se evita que la comida se contamine, y el uso de la cocina de acero inoxidable ya que la grasa no se pega en los alimentos y es saludable para el consumidor.

3.2 Encuestas

INTRODUCCIÓN

Las encuestas se realizaron en la ciudad de Ibarra, en el Bolivar Food Park que actualmente forma parte del patio de la casa objeto de estudio, cabe recalcar que este lugar es un atractivo para la ciudadanía y se encuentra en el centro.

El propósito de las encuestas es conocer a fondo sobre el pensamiento que tienen los clientes sobre un Laboratorio gastronómico, su aceptación y el gusto que tienen en cuanto a espacialidad de un Restaurante.

El modelo de encuesta que se realizó fue tipo pregunta cerrada, en donde el encuestado puede seleccionar una o varias respuestas; las preguntas fueron respondidas por 52 ibarreños entre los 15 y 40 años de edad.

TABULACION

1. ¿Qué edad tienes?

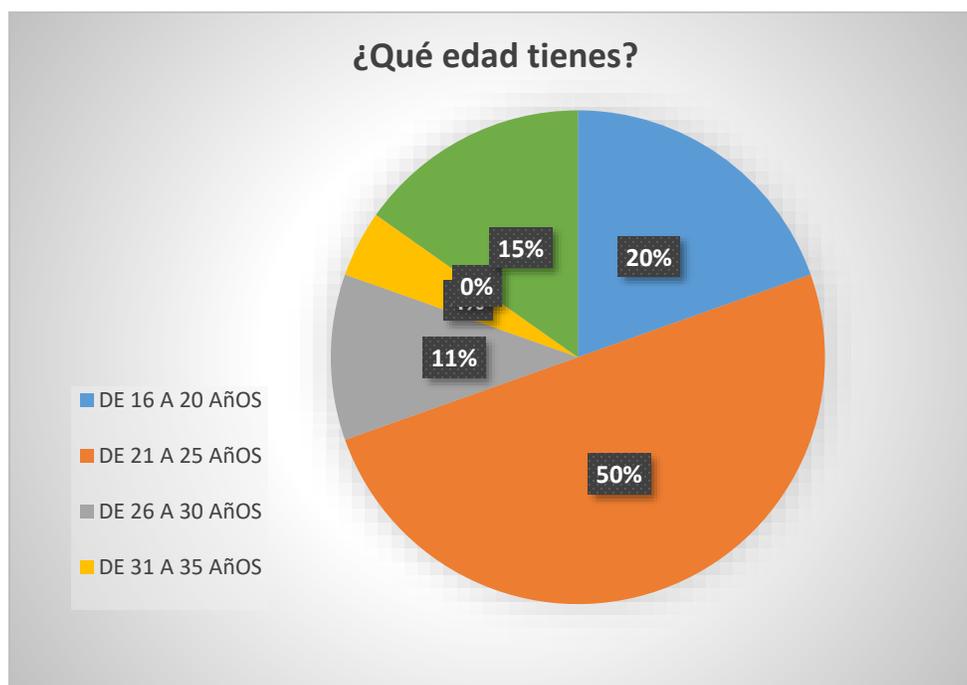


Figura 47. Tabulación Pregunta 1

Tabla 1.

Tabulación de Pregunta 1

RANGO DE EDAD	PORCENTAJE	TOTAL
DE 16 A 20 Años	19.57%	9
DE 21 A 25 Años	50.00%	23
DE 26 A 30 Años	10.87%	5
DE 31 A 35 Años	4.35%	2
DE 36 A 40 Años	0.00%	0
DE 40 EN ADELANTE	15.22%	7
TOTAL ENCUESTADOS	100.00%	46

La pregunta número uno acerca de la edad ayuda a conocer el tipo de target al que se debe centrar y focalizar para una mejor atención, estamos en el siglo en donde los millennials son el futuro de la sociedad y que mejor si se dirige esta investigación de alimentos hacia los gustos y necesidades en especial de los futuros clientes potenciales.

2. ¿Cuál es tu ocupación?



Figura 48. Tabulación Pregunta 2

Tabla 2.

Tabulación de Pregunta 2

OPCIONES DE RESPUESTAS	PORCENTAJE	TOTAL
ESTUDIANTE	66,67%	30
PROFESIONAL	24,44%	11
OTRO	8,89%	4

TOTAL ENCUESTADOS **100,00%** **46**

La pregunta número dos acerca de la ocupación de los encuestados ayuda a conocer que tipo de comida se debe servir, conocer a que se dedica ayudará a mejorar el menú, conocer si la comida que se debe ir preparando debe ser mas formal o informal, e ir variando dependiendo a las preferencias, en este caso es el target de estudiantes en el que nos debemos centrar.

3. ¿Consumes comidas saludables?

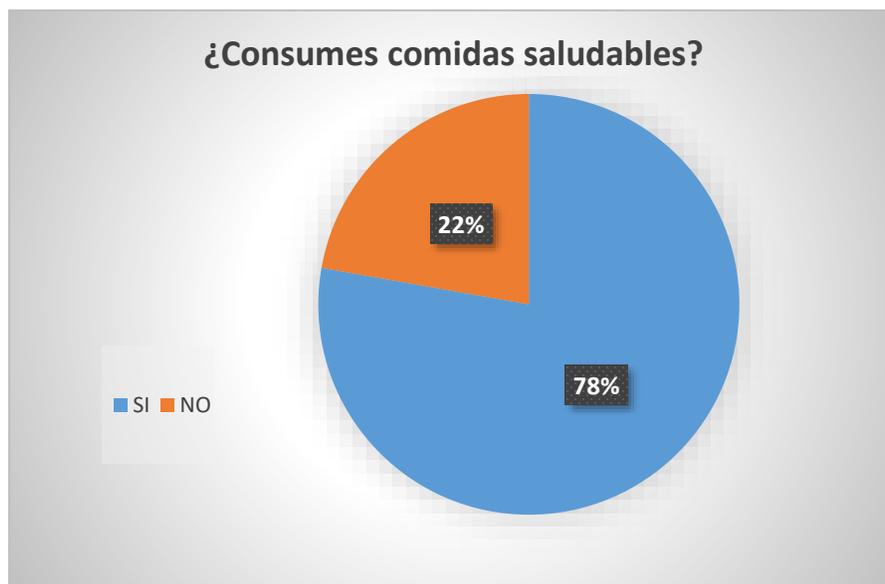


Figura 49. Tabulación Pregunta 3

Tabla 3.

Tabulación de Pregunta 3

OPCIONES DE RESPUESTAS	PORCENTAJE	TOTAL
------------------------	------------	-------

SI	77,78%	35
NO	22,22%	10
TOTAL ENCUESTADOS	100,00%	45

La pregunta número tres acerca de comida saludable y si la consumen o no, ayuda a conocer con exactitud el tipo de ingredientes que se debe utilizar y con que ingredientes se puede manejar los platos, e ir investigando y provando nuevos ingredientes nutritivos pero a la vez deliciosos.

4. ¿Te gustaría ver la preparación de tu comida?

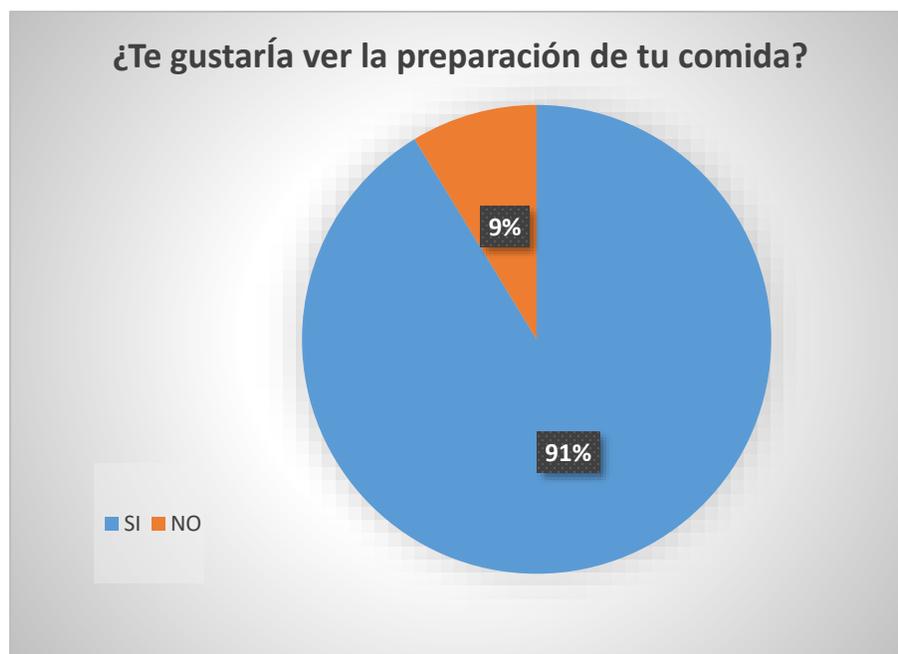


Figura 50. Tabulación Pregunta 4

Tabla 4.

Tabulación de Pregunta 4

OPCIONES DE RESPUESTAS	PORCENTAJE	TOTAL
SI	91,30%	42
NO	8,70%	4
TOTAL ENCUESTADOS	100,00%	46

En cuanto a la pregunta número cuatro, que tanto gustaría al cliente mirar la preparación de sus alimentos, es fundamental al momento de la remodelación del local, debido a que se ingeniaría un modelo nuevo y moderno en el cual el consumidor pueda mirar como los alimentos se preparan, incluso para conocer de cerca de que se trata con exactitud el concepto de Laboratorio Gastronómico.

5. ¿Consideras importante la interacción entre chef y consumidor?

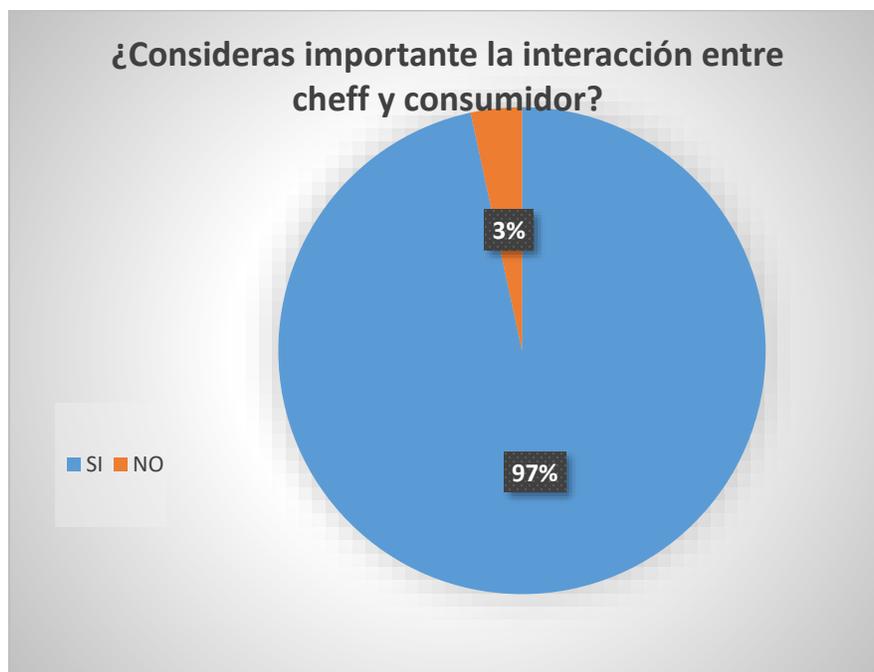


Figura 51. Tabulación Pregunta 5

Tabla 5.

Tabulación de Pregunta 5

OPCIONES DE RESPUESTAS	PORCENTAJE	TOTAL
SI	95,65%	44
NO	4,35%	2
TOTAL ENCUESTADOS	100,00%	46

La pregunta número cinco de la interacción cheff vs cliente sirve para mejorar la atención, conocer de cerca el servicio que se brinda y sobre todo que el cliente se sienta importante al momento de visitar estos lugares nuevos, que se sienta respaldado por la presencia del encargado de la cocina, que es el Cheff y que se sienta a gusto al sentirse parte de este nuevo lugar.

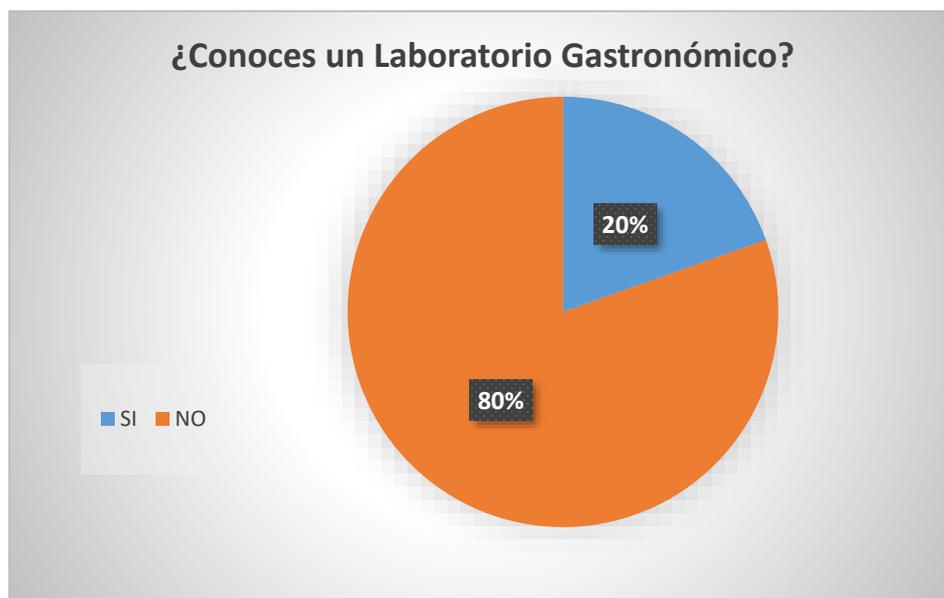
6. **¿Conoces un Laboratorio Gastronómico?**

Figura 52. Tabulación Pregunta 6

Tabla 6.

Tabulación de Pregunta 6

OPCIONES DE RESPUESTAS	PORCENTAJE	TOTAL
SI	19,57%	9
NO	80,43%	37
TOTAL ENCUESTADOS	100,00%	46

Con respecto a la pregunta número seis ayuda en esta investigación para tener una idea más clara acerca de que tanto conocimiento tienen las personas del concepto de Laboratorio Gastronómico, e ir infundiendo la idea de este.

7. En caso de que tu respuesta sea NO, ¿Te gustaría conocer un Laboratorio Gastronómico?

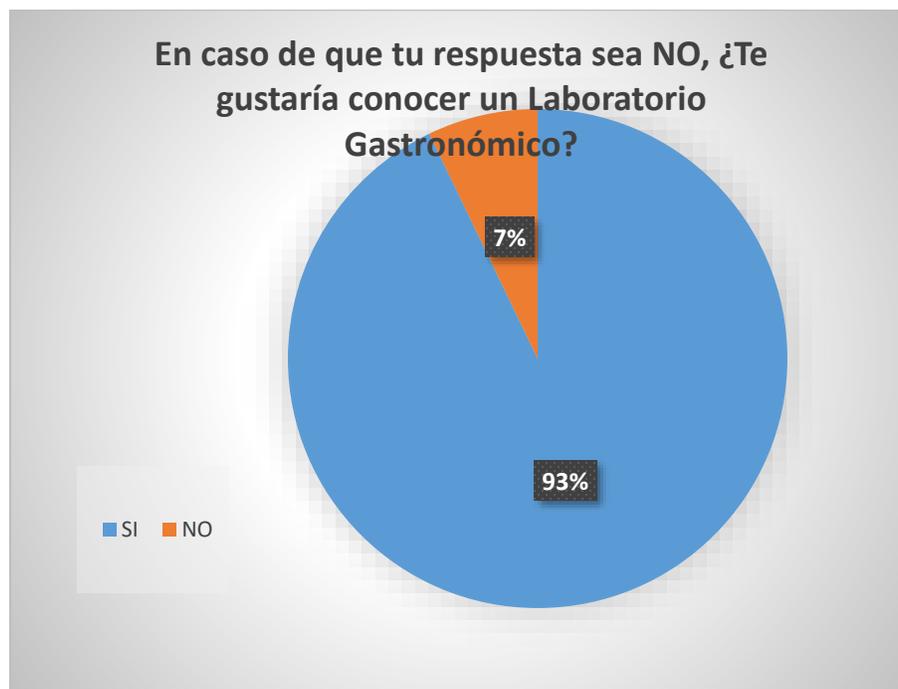


Figura 53. Tabulación Pregunta 7

Tabla 7.

Tabulación de Pregunta 7

OPCIONES DE RESPUESTAS	PORCENTAJE	TOTAL
SI	92,86%	39
NO	7,14%	3
TOTAL ENCUESTADOS	100,00%	42

La pregunta número siete ayuda a conocer el grado de interés o de aceptación que éste concepto de Laboratorio Gastronómico puede llegar a tener, y conocer la aceptación de las personas de probar algo diferente, que a la vez sea de buena calidad, delicioso, y que tenga todas aquellas combinaciones que nunca antes se podría llegar a conocer.

8. ¿Te parecería interesante que exista un Laboratorio Gastronómico en la ciudad de Ibarra dentro de una Casa Patrimonial?

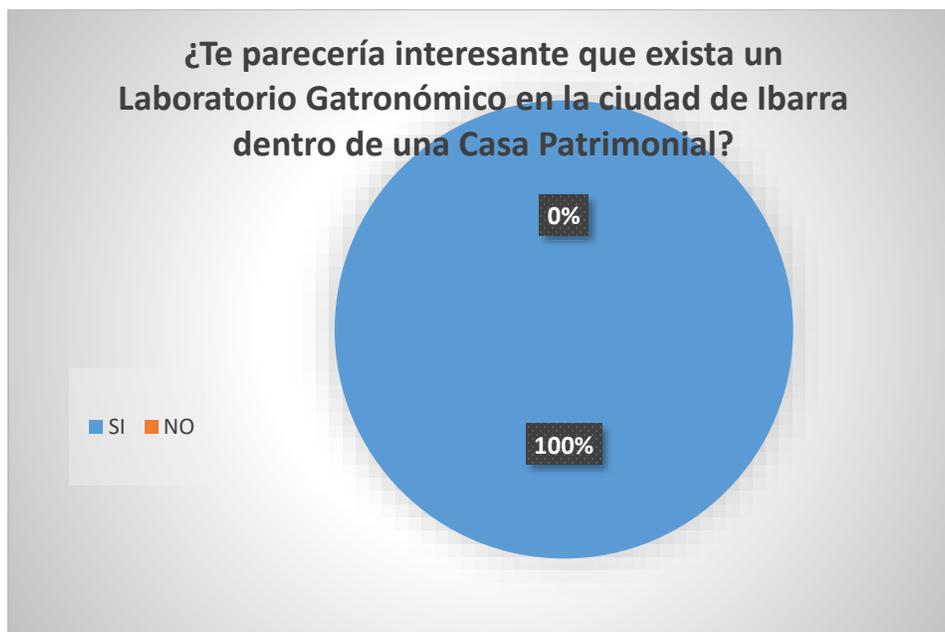


Figura 54. Tabulación Pregunta 8

Tabla 8.

Tabulación de Pregunta 8

OPCIONES DE RESPUESTAS	PORCENTAJE	TOTAL
SI	100,00%	46
NO	0,00%	0
TOTAL ENCUESTADOS	100,00%	46

La pregunta número ocho va centrada en la idea del grado de aceptación que podría llegar a tener este Laboratorio en una ciudad en dónde no existe este tipo de locales, ayuda a saber si las personas estarían dispuestas a probar algo diferente, abrir sus mentes a una nueva idea de alimentación y si visitarían este lugar a degustar de los alimentos. Y a la vez saber si la idea de hacer uso de una casa patrimonial llama aún más su atención para acudir con familia y amigos.

9. ¿Consideras que en un Laboratorio Gastronómico existan áreas con distintos usos (por ejemplo, zona de juegos, mini museos, áreas de música, etc?)



Figura 55. Tabulación Pregunta 9

Tabla 9.

Tabulación de Pregunta 9

OPCIONES DE RESPUESTAS	PORCENTAJE	TOTAL
Es Irrelevante	6,52%	3
Es Interesante, pero no necesario	41,30%	19
Sí, es Importante contar con zonas de varias actividades	52,18%	24
TOTAL ENCUESTADOS	100,00%	46

En cuanto a la pregunta número nueve ayuda a conocer que tan interesadas están las personas en que un sea multifuncional en donde además de comer puedan conocer acerca de la cultura que posee Ibarra, su historia y tradiciones.

10. ¿Consideras necesario que en un Laboratorio exista un comedor al aire libre?

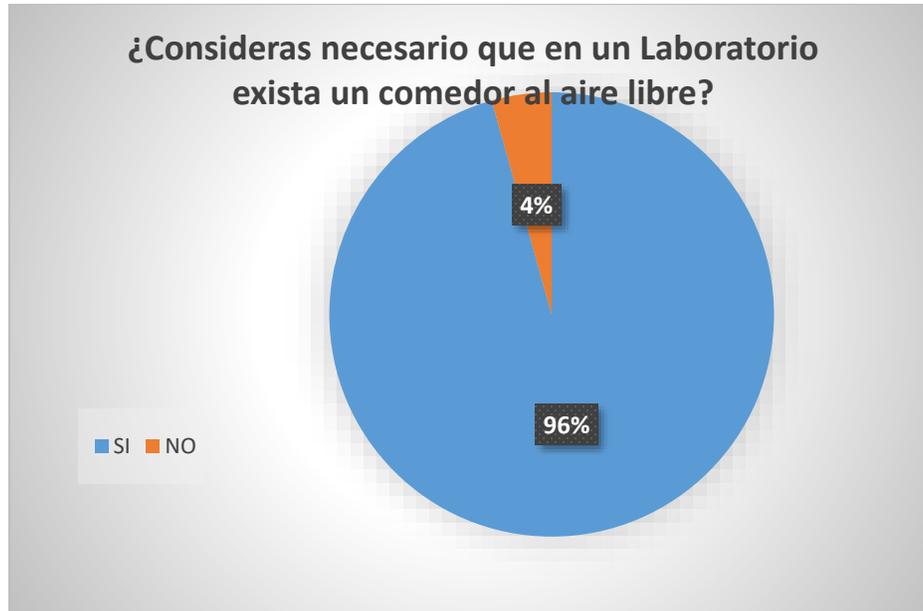


Figura 56. Tabulación Pregunta 10

Tabla 10.

Tabulación de Pregunta 10

OPCIONES RESPUESTAS	DE PORCENTAJE	TOTAL
SI	95,65%	44
NO	4,35%	2
TOTAL ENCUESTADOS	100,00%	46

Esta última pregunta acerca del comedor al aire libre es para saber si se puede generar una relación exterior interior y conjugar de esta manera el patio interior que existe en la casa patrimonial y que tan a gusto están los clientes con esta adecuación.

– **SINTESIS**

Al realizar las encuestas, se pudo notar que los habitantes de la ciudad de Ibarra si están interesados en la creación de un espacio en donde se pueda dar a conocer la idea de un laboratorio gastronómico en donde se pueda observar como sus alimentos son procesados, además de la idea de usar la comida típica también es un atractivo de los encuestados.

3.3 Diagnóstico

En base a todas las herramientas de investigación empleadas en el presente proyecto se puede mencionar que el sector en donde se encuentra, es una zona privilegiada de la ciudad de Ibarra siendo la más atractiva en cuanto a turismo y al comercio por su ubicación y el tránsito tan concurrido de vehículos en todo momento; por lo cual se concluye que es apropiado la implementación de un Laboratorio Gastronómico con todos los servicios necesarios para que el consumidor satisfaga todas sus necesidades. Con fácil acceso para quienes quieran acudir.

Ibarra es una ciudad pequeña que alberga la mayoría de lugares de distracción en el centro de ella como un atractivo turístico, posee restaurantes especializados en su mayoría de comida típica del sector, pero en la actualidad no existe un Laboratorio gastronómico, por ende, las personas aún no tienen conocimiento total del concepto de este, ni de lo que se trata. Mediante las encuestas realizadas se puede afirmar que los habitantes de la ciudad están interesados en la implementación de este, agradándoles la idea de algo nuevo y novedoso, aun mas si este lugar turístico tiene la conexión de varios ambientes que logran la interacción total de quienes deseen visitarlo y conocerlo.

Con el fin de mejorar y crear un ambiente agradable y un lugar óptimo para dicho laboratorio gastronómico conjugándolo con las encuestas y entrevistas realizadas

anteriormente a profesionales, es recomendable tener en cuenta y con claridad cada uno de los aspectos para mejorarlos, y en efecto cambiarlos en su totalidad dependiendo el caso, con la finalidad de crear un espacio único y funcional, tanto para el consumidor como para las personas que vayan a prestar su servicio en este lugar.

En cuanto a la idea de la implementación de un Laboratorio gastronómico tiene una aceptación favorable en la ciudad de Ibarra, concluyendo que la ubicación de este laboratorio en una casa patrimonial es aún más agradable para los ibarreños por lo que esto representa culturalmente; se ha analizado que el target adecuado del mercado en la ciudad de Ibarra oscila en su mayoría entre las edades de 16 a 35 años y en un porcentaje menor personas adultas de 40 años en adelante. De los cuales su mayoría consume comida que va de la mano de un estilo de vida.

Actualmente la casa patrimonial Cevallos Benalcázar se encuentra en mal estado, sin habitarse desde ya algunos años, debido al deterioro de materiales; existe el colapso de cubierta y piso, además las paredes que al ser de adobe están desgastadas por el tiempo y solo se conservó la mitad de ellas, y las vigas de la construcción ya no existen. Al tener alrededor de 80 años de edificación no posee acabados interiores necesarios para su uso, tales como, revestimientos de cerámicas, papel tapiz, revestimiento de piedra. Además, posee conexiones antiguas y los materiales de dichas conexiones se fueron deteriorando, llegando con el tiempo a ser un sistema obsoleto que ya no tiene una funcionalidad; las conexiones eléctricas y sanitarias al momento no son las adecuadas.

La fachada a pesar del deterioro de la casa por su interior, sigue intacta, gracias a la conservación por parte de las exigencias de las ordenanzas municipales por ser una casa patrimonial, debido a que se requiere a los dueños actuales mantener en buenas condiciones las fachadas por formar parte del patrimonio cultural.

Esta casa cuenta con un terreno amplio que podríamos modificarlo para el ingreso de los consumidores.

3.4 Recomendaciones

Después de haber realizado y concluido con el diagnóstico total de la casa patrimonial en su estado actual y su distribución, fallas en construcción y funcionamiento, se pueden implementar algunas opciones de diseño para el interior de la casa, generando varias recomendaciones relevantes para resolver problemas y saber qué hacer con dichas fallencias en cuanto al cambio de la construcción. Con el único fin de que en estos espacios las personas obtengan un ambiente acogedor óptimo para realizar todas aquellas actividades de ocio que se pretende prestar y el consumidor satisfaga todas las necesidades que posee. Por ello;

Materiales

Se recomienda para este proyecto la utilización de materiales nuevos para su edificación, conservando el diseño antiguo.

- Se recomienda además que para la remodelación de la casa patrimonial en cuanto a:

Cubierta

La utilización de estructura metálica para mayor conservación, aplicación y mayor vida útil. También es necesario la colocación de un cielo raso hecho de Gypsum que sea óptimo con figuras modernas acordes al tema del lugar y que el color de este conjugue con el piso a colocar, generando así un ambiente moderno, acogedor y elegante.

Estructura

Se recomienda realizar una estructura portante de paredes con estructura metálica que pueden ser apta para revestimientos como: madera, cerámica, papel tapiz,

azulejos e incluso textiles de acuerdo a como se vaya diseñando el interior de los diferentes ambientes, y de esta manera poder brindar un mejor confort y a la vez que la vista este llena de decoraciones variadas pero elegantes.

Pisos

Se mantenga una estructura de concreto en el caso del área de comedor, con la utilización de pintura anti deslizante apta para que los aceites y otros ingredientes que se rieguen en el piso no afecten a la seguridad de las personas que trabajan dentro de este lugar, ni a la limpieza y salubridad; reciba además un tratamiento de revestimiento de porcelanato con diferente textura para el caso de las otras áreas como la de comedor y distracción y juegos; en el caso del área de cata de vinos se utilizara piso de madera.

Cocina

Los materiales a utilizar en la cocina deben ser materiales óptimos, acorde a las necesidades de seguridad tanto para los chefs como para el consumidor; como por ejemplo para las paredes el uso de pinturas epóxicas con grado alimenticio, pintura epóxica de alto tránsito en el piso, logrando de esta manera que el piso no se vuelva resbaladizo por la presencia de materiales de cocina como por ejemplo aceites y agilite el acto de limpieza cuando se requiera, además se recomienda el uso de acero inoxidable.

Es también necesario crear un área amplia en donde exista una separación en cuanto a lo que es el área fría, área de bodega y el ara caliente, proporcionalmente.

Áreas Suplementarias

- Se recomienda la creación de varios espacios como: aquellos de distracción, juegos, cata de vinos, espacios abiertos para actividades de ocio; con la finalidad de que la gente pueda interactuar.
- Hacer uso de materiales modernos y ligeros en cuanto a mesas para el área de salón, que sean estas de fácil movimiento.

Manejo de Ruido

- Se recomienda la aplicación de ventanales gruesos para lograr hacer que el ruido de la calle no ingrese, creando un ambiente tranquilo libre de bulla vehicular, por el alto tránsito de vehículos que circula por esa zona.

Iluminación

- La luz cálida es apropiada en este tipo de lugares debido a que incentiva el apetito a los comensales, es necesario no usar luz muy intensa en el lugar, con la implementación de luminaria de tipo Led, debido a que esta aplicación nos ayudara a reducir en términos mayores el uso de energía.

Ventilación

- Es recomendable la instalación de ventilación que sea mecánica de doble flujo, con aire acondicionado, para que se puedan eliminar olores y proporcionar un ambiente neutro en el lugar; con el fin de refrescar cada uno de los espacios.

En cuanto a sanitarios es necesaria la ceración de varios espacios dependiendo de las medidas y de la capacidad de personas que puedan ingresar al laboratorio gastronómico, tomando en cuenta aquella normativa En el Capítulo III, En las Normas Generales de Arquitectura, en la sección segunda, en el Artículo 69, Áreas de Iluminación y Ventilación en locales (pág 27).

Es importante crear una interacción entre la vista del consumidor con la realización de alimentos.

Crear un ambiente dedicado al target al que va dirigido tomando en cuenta el tipo de comida que se va a realizar.

Circulación

Se recomienda que la circulación en el área de restaurante sea un espacio amplio y sin obstáculos para libre circulación, implementando un mobiliario con materiales y textiles de acuerdo a diseño que se va a emplear, además de mantener una misma línea de diseño.

Espacios Exteriores

Es importante mencionar acerca de un terreno que pertenece a la casa patrimonial y se encuentra actualmente sin uso, para la modificación del mismo y hacer uso de este espacio como un parqueadero para todos los clientes, generando tranquilidad y paz acerca de la seguridad de su vehículo.

4. CAPITULO IV MARCO EMPÍRICO.

4.1 Introducción:

En el presente capítulo se abordarán temas enfocados al entorno en el que se encuentra ubicado el proyecto, mismos que se desarrollarán en base a ubicación, estado actual de la construcción y alrededores, además se realizará un análisis general basado en diseño y desenvolvimiento del mismo.

4.2 Análisis del entorno.

4.2.1 Ubicación:

El proyecto se encuentra Ubicado en el centro de la ciudad de Ibarra, en la calle Simón Bolívar y Juan Manuel Grijalva.

El sector en el que se encuentra la edificación es un lugar principalmente turístico, ya que a su alrededor se encuentran iglesias, parques, restaurantes, y patrimonios de la ciudad. Además, se caracteriza por ser una zona residencial y comercial.

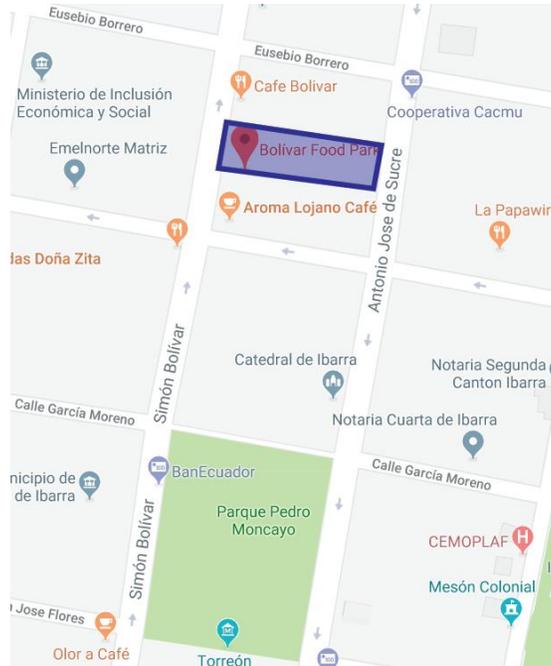


Figura 57. Ubicación de la Casa Cevallos Benalcázar.

Tomado de: Google Maps, 2019.

4.2.2 Clima

Ibarra es una ciudad que se caracteriza por mantener un clima templado-seco, manejándose siempre en un promedio de temperatura entre los 18 y 21 grados Centígrados.

Usualmente el clima de Ibarra se divide por 3 etapas, el clima húmedo que se genera desde febrero hasta finales de mayo; el segmento de clima seco desde junio a septiembre, y finalmente el ciclo estival que va desde septiembre hasta mediados de febrero. (WordPress.com, 2013)

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Temperatura media (°C)	16.2	16.2	16.4	16.6	16.4	16	16.1	16.1	16.4	16.5	16.3	16.3
Temperatura mín. (°C)	10.4	10.7	10.7	11.1	10.5	9.9	9.4	9.1	9.4	10.3	10.6	10.5
Temperatura máx. (°C)	22	21.8	22.1	22.1	22.4	22.2	22.8	23.2	23.4	22.7	22	22.1
Temperatura media (°F)	61.2	61.2	61.5	61.9	61.5	60.8	61.0	61.0	61.5	61.7	61.3	61.3
Temperatura mín. (°F)	50.7	51.3	51.3	52.0	50.9	49.8	48.9	48.4	48.9	50.5	51.1	50.9
Temperatura máx. (°F)	71.6	71.2	71.8	71.8	72.3	72.0	73.0	73.8	74.1	72.9	71.6	71.8
Precipitación (mm)	40	54	73	92	65	35	14	16	35	73	75	51

Figura 58. Clima Ciudad Ibarra
Tomado de: Climate-Data-Org, 2018.

4.2.3 Asoleamiento.

Tomando en cuenta que la orientación del sol va de Este a Oeste, y considerando la ubicación la edificación al Noreste de la ciudad, la luz natural de la construcción ingresa a ésta desde la parte Posterior de la casa por la mañana, misma que está adosada y cuenta con un patio exterior y se oculta por la parte Frontal, que da a la calle principal Simón Bolívar.

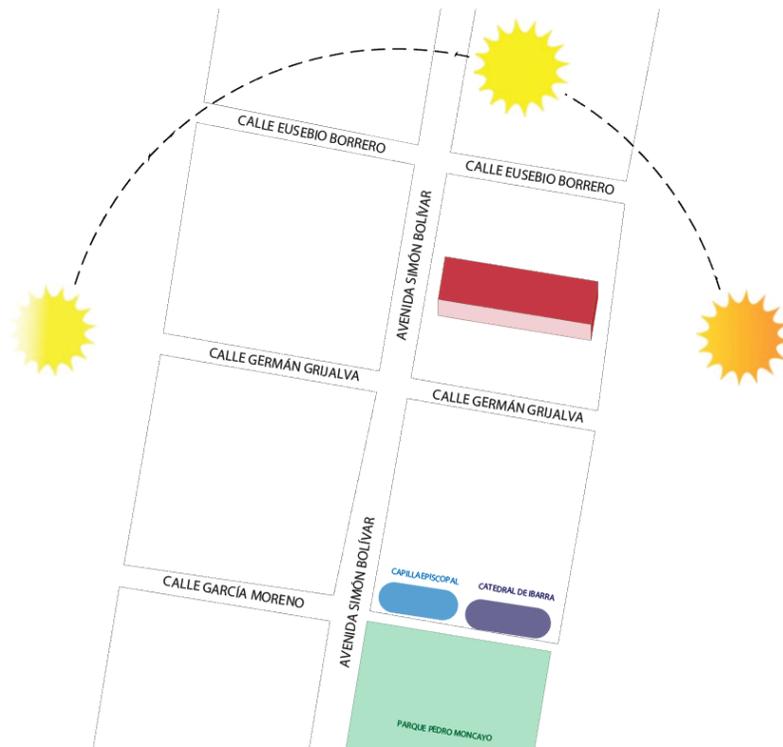


Figura 59. Asoleamiento

4.2.4 Vientos

La frecuencia de vientos en la ciudad de Ibarra varía desde frecuencias medias-fuertes a muy bajas; Ibarra se caracteriza por mantener un viento fresco y constante, el viento aumenta su frecuencia y velocidad durante los meses de Abril-Noviembre-Diciembre. Los siguientes diagramas mostrarán los días y la temperatura que alcanza el viento en la ciudad de Ibarra.

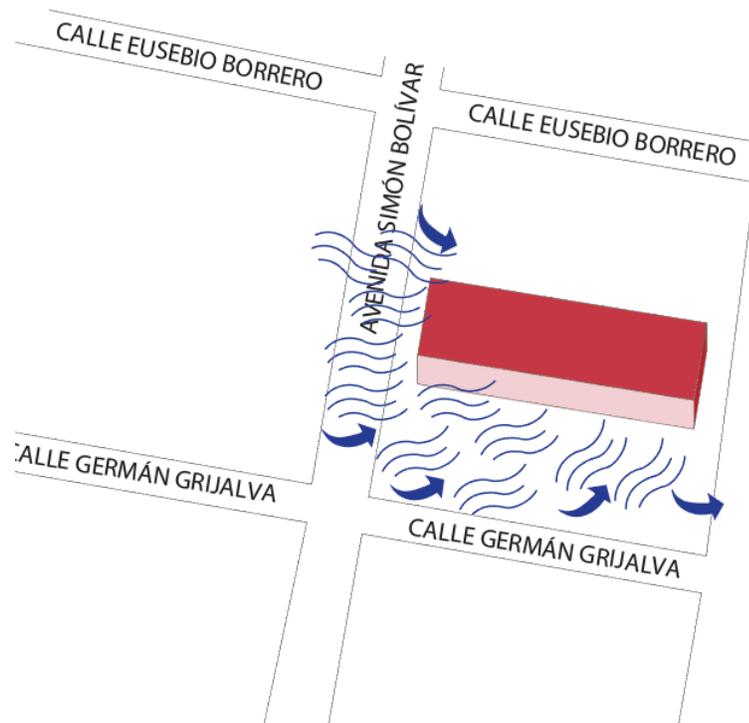


Figura 60. Análisis de Vientos

Hora local	1h	4h	7h	10h	1h	4h	7h	10h	1h	4h	7h	10h	1h	4h	7h	10h
Dirección del viento	↖	↖	↖	↖	↖	↖	↖	↖	↖	↖	↖	↖	↖	↖	↖	↖
Velocidad del viento (mph)	2	2	5	6	6	5	2	2	1	1	2	5	5	5	2	2
Ráfagas (max mph)	3	3	6	8	7	6	3	3	2	2	2	6	7	6	3	3
Nubosidad	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁	☁
Tipo de precipitación		💧				💧	💧			💧	💧	💧	💧	💧	💧	💧
Precipitación (in / 3h)		0				0.04	0.04			0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04
Temperatura (°F)	52	50	52	61	64	61	54	52	52	50	52	59	61	61	54	54
Presión atm. (inHg)	22.24	22.24	22.27	22.27	22.24	22.21	22.24	22.27	22.24	22.24	22.27	22.3	22.24	22.21	22.24	22.3

Figura 61. Dirección y Velocidad del Viento.
Tomado de: WindFinder, 2018

4.2.5 Vías y accesos



Figura 63. Hitos Urbanos.
Adaptado de: Google Maps, 2019.

1 Iglesia Santo Domingo



Figura 64. Fachada de la Iglesia Santo Domingo
Tomado de: Flickr, 2017

5 Municipio de Ibarra.



Figura 65. Municipio de Ibarra
Tomado de: Althistory, 216

8 Capilla Episcopal.



*Figura 66. Capilla Episcopal
Tomado de: Rutaviva, 2017.*

9 Catedral de Ibarra.



*Figura 67. Catedral de Ibarra
Tomado de: Viajandox, 2017*

11 Parque Pedro Moncayo.



Figura 68. Parque Pedro Moncayo.
Tomado de: Pasques Turismos de Ibarra, 2015.

12 Parque Santo Domingo.



Figura 69. Parque Santo Domingo.
Tomado de: Guía Informativa Turística de Ibarra, 2016.

4.2.7 Servicios de instalaciones

El sector en donde se encuentra ubicada la casa patrimonial cuenta con los servicios básicos como agua potable, alcantarillado, luz, telefonía fija, cableado de TV y cable y recolección de basura, a pesar de las falencias que presenta la construcción e análisis realizado en base a servicios alrededor de la edificación muestran que hay posibilidad de realizar las conexiones pertinentes y necesarias para el funcionamiento adecuado del espacio.

4.3 Análisis de la edificación

4.3.1 Antecedentes

La Casa Cevallos, es una construcción considerada Patrimonio de la ciudad, misma que presenta un terreno plano, dividido en zonas y con diferentes usos; actualmente en el patio frontal de la casa es decir el ingreso a la edificación funciona un patio de comidas llamado “Bolívar Food Park”, por otra el área de construcción de la casa es una zona totalmente deshabitada y sin ningún funcionamiento, finalmente la parte posterior de la vivienda cuenta con un pequeño patio para circulación y con bodegas que no han sido utilizadas.

4.3.2 Obra física

La infraestructura de la vivienda es totalmente de adobe y madera, a pesar del desgaste de la cubierta y de pisos de la edificación se observa el manejo de cerámica y azulejos para pisos y mamposterías, al igual que el uso de madera y teja para cubierta y decoración de patio interno.

4.3.3 Usos de la edificación

La vivienda cuenta con 559,67m² de construcción en donde funcionaba el hogar de la familia, con espacios tales como: sala de estar, sala de visitas, comedor, cocina y un patio interior; lugares en los que la familia desarrollaba su vida habitual.

La parte posterior de la casa cuenta con bodegas y un patio exterior que funciona como corredor.

4.3.4 Análisis de los interiores.

La edificación fue analizada visualmente y se pudo concluir que las instalaciones eléctricas y sanitarias, la mampostería, la cubierta, paredes y pisos no se encuentran en buen estado, que están deteriorados materiales como la madera, teja, adobe y cerámica; por otra parte, el mobiliario se encuentra en escasos y los muebles que se observan dentro de la edificación están destruidos.



Ingreso Principal: La zona más conservada es la fachada principal de la Casa Cevallos. Debido a que es reglamentado el cuidado y actualmente se maneja un Food Park en el patio y el atractivo que se presenta como fondo es la fachada de la misma.

Figura 70. Ingreso a la Edificación



Pasillo de Ingreso a la casa: Zona deteriorada, el piso está completamente destruido, puertas de accesos deterioradas por polillas.

Revestimiento de madera deformada y deteriorada.

Figura 71. Hall Principal



Patio Interno: Segundo espacio menos deteriorado de toda la casa, columnas de madera con detalles de arcos. No cuenta con cubierta, lugar al aire libre.

Figura 72. Patio Interior.



Habitaciones:
Completamente
deterioradas, pisos
inexistentes, cubierta
caída, puertas inservibles,
revestimientos de
paredes desaparecidos.

Figura 73. Habitación.



Sala y Comedor: Cubierta
totalmente deteriorada,
piso de madera destruido,
revestimiento de madera
conservado con un poco
de daño por polillas.
Mobiliario inexistente.

Figura 74. Comedor



Figura 75. Cocina.

Cocina: Mobiliario de la habitación deteriorado, al igual que materiales como cerámica en mesón, madera de la cubierta y puertas de la habitación.



Figura 76. Cocina Vista 2

Los accesos y ventanas deterioradas.

Pisos y cubiertas destruidos.



Baño Completo: Cubierta deteriorada, piso inestables.

Recubrimientos de cerámica intacta.

Conexiones sanitarias y eléctricas desconectadas e inexistentes.

Figura 77. Baño Completo.



Zona exterior posterior: patio exterior lleno de hierba mala. Paredes deterioradas, accesos y puertas destruidas.

Cubierta caída y pisos arruinados por humedad.

Figura 78. Patio Exterior Posterior.



Zona exterior frontal: Área conservada, actualmente funciona como espacio para mesas y al fondo un mini-bar.

Ventanas conservadas.

Figure 79. Pasillo Exterior Frontal.

4.3.5 Usuario.

El potencial usuario se encuentra en jóvenes A PARTIR de 21 años en adelante, quienes acuden a lugares en donde pueden degustar de un estilo diferente de comida, un lugar en donde pueda compartir de ambientes diferentes, en donde se pueda convivir con familia y amigos.

4.4 Condicionantes y determinantes

Tabla 11.

Condicionantes y Determinantes

CONDICIONANTES	DETERMINANTES.
Se puede modificar los recubrimientos de pisos.	La fachada de la casa debe conservarse sin realizar mayores cambios.
Se puede cambiar recubrimientos de paredes y la mampostería.	La Cubierta debe mantener su diseño original.
Crear un sistema de iluminación artificial que sustente y apto para el Laboratorio Gastronómico.	Debe conservarse el patio interno de la casa.
Instalar un sistema de hidro-sanitarias y aguas servidas correcto y funcional.	Las baterías sanitarias dentro de la casa son solo dos y de tamaños desproporcionados.
Se puede utilizar espacios exteriores para realización de áreas al aire libre.	Existen dos accesos a la Casa, uno principal y un secundario en la parte posterior.
Se puede modificar y cambiar columnas, abrir y generar nuevos espacios con nuevas conexiones con nuevas circulaciones.	No se pueden generar nuevos accesos por la fachada frontal.

4.5 Programa arquitectónico

Tabla 12.

Cuadro de actividades por espacio de Área Exterior

ZONAS	ESPACIOS	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES	USUARIOS		INSTALACIONES	MOBILIARIO		ÁREA MÍNIMA M2
			PERMANENTES	OCACIONALES		FIJO	MOBIL	
Á R E A E X T E R I O R	PARQUEADERO	Área designada para el parqueadero exclusivo de clientes, propietarios y personal perteneciente al Laboratorio Gastronómico.	Propietarios. (1-3)	Clientes. Personal de Trabajo. (1-15)	Eléctricas. Potables.		Aparcamiento para Bicicletas	85
	ACCESOS DE CLIENTES	Espacio de ingreso para clientes.		Consumidores. (1-40)	Eléctrica			4
	ACCESOS DE ALIMENTOS	Área destinada para el ingreso de personal del restaurante y de alimentos.	Personal de trabajo. (1-10)	Distribuidores.	Eléctrica			8
	ÁREA DE FOGATA	Zona dedicada para clientes que quieren gozar de un espacio diferente con el calor de una fogata.		Clientes. (2-12)	Eléctrico.	Fogata.	Asientos.	48.55
							TOTAL DE ÁREA DESIGNADA	145.55

Tabla 13.

Cuadro de actividades por espacio de Área de Preparación y Almacenamiento

ZONAS	ESPACIOS	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES	USUARIOS		INSTALACIONES	MOBILIARIO		ÁREA MÍNIMA M2
			PERMANENTES	OCACIONALES		FIJO	MOBIL	
Á R E A D E P R E P A R A C I Ó N Y A L M A C E N A M I E N T O	BODEGA DE SUMINISTROS	Área destinada para herramientas y utensilios de cocina, necesarios para la preparación del menú.		Personal de Cocina. (1-2)	Eléctricas. Potables.		Estanterías.	3
	BODEGA DE ALIMENTOS SECOS.	Espacio dedicado para el almacenaje de productos que necesitan mantenerse a temperatura constante. El acceso es restringido. Flujo corto.		Personal de Cocina. (1-2)	Eléctricas.		Estanterías.	4
	ÁREA DE REFRIGERACIÓN.	Área dedicada exclusivamente para preservar alimentos en temperaturas bajas. Acceso restringido. Flujo corto.		Personal de Cocina. (1-3)	Eléctricas.	Congelador. Refrigerador.		5
	ÁREA DE LAVADO.	Zona asignada para la limpieza de alimentos y de herramientas/utensilios utilizados para la preparación de los mismos.	Personal de Cocina. (1-3)	Personal de Cocina. (1-2)	Eléctricas. Agua Potable. Sanitarias	Fregadero. Mesón. Closet Bajo.		3
	ÁREA DE PREELABORACIÓN	Área para la realización de procedimientos previos como limpieza de producto, corte del producto, separación de producto.	Personal de Cocina (1-3)		Eléctricas. Agua Potable. Sanitarias.	Mesón. Fregadero.	Estanterías.	3
	COCINA CALIENTE	Espacio para la elaboración de productos que deben ser cocidos, fritos o asados. Acceso restringido. Estancia Temporal-Permanente.	Personal de Cocina (1-3)	Personal de Cocina (1-2)	Eléctricas. Gas. Agua Potable. Sanitarias	Cocina. Hornos. Mesón. Abstractor de Aire.	Estanterías. Compartimentos	10
	ÁREA DE PREPARACIÓN Y EMLATADO	Espacio designado para la elaboración, decoración y culminación de platos ya sean fríos o calientes. Se colocan aderezos, espacias, o productos en general. Acceso abierto en cocina y de flujo constante.		Personal de Cocina (1-4)	Eléctricas.	Mesón.	Compartimentos.	3
	BODEGA DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA	Área empleada para guardar y cuidar productos para la limpieza como desinfectantes, quita grasa, abrillantadores, entre otros.		Personal de Cocina (1-2)	Eléctricas.	Closets bajos y altos.		2
	ÁREA DE RECOLECCIÓN DE BASURA	Lugar en el que se colocan todos los desechos y residuos del Laboratorio Gastronómico.		Personal de Limpieza y Personal de Cocina. (1-2)	Eléctricas.		Basureros.	2
							TOTAL DE ÁREA DESIGNADA	35

Tabla 14.

Cuadro de actividades por espacio de Área Consumo y Servicio y Almacenamiento

ZONAS	ESPACIOS	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES	USUARIOS		INSTALACIONES	MOBILIARIO		ÁREA MÍNIMA M2
			PERMANENTES	OCACIONALES		FIJO	MÓBIL	
S E R V I C I O C O N S U M O Y A L M A C E N A M I E N T E	RECEPCIÓN / CAJA	Área en la que se realiza el pago o el procedimiento de pago por el consumo de productos dentro del Laboratorio Gastronómico	Cajero/a. (1/2)	Clientes.(1-5). Meseros (1-4).	Voz Y Datos. Eléctricas.	Counter.	Silla. Archivero.	4
	ESTACIÓN DE SERVICIO.	Espacio de almacenamiento de cartas, servilletas, toallas o productos necesarios para limpieza. Se realiza el ingreso del pedido tecnológicamente.		Meseros (1-2).	Voz y Datos. Eléctricas.	Mobiliario con compartimentos.		2
	COMEDOR.	Área en donde se colocan mesas y sillas para que los clientes puedan consumir los productos del Laboratorio. Flujo constante.		Clientes (1-40).	Voz y Datos. Eléctricas.		Mesas. Sillas. Panel móvil.	53
	BAR Y EXHIBICIÓN.	Espacio dedicado a la exhibición, venta y entrega de productos y bebidas alcohólicas.	Personal (1-3)	Clientes (1/15)	Eléctricas.	Barra. Estantería. Exhibidor.	Sillas.	15
	ÁREA DE TERIYAKI.	Área en la que se realiza la técnica de preparación de alimentos calientes o fríos frente del cliente.	Personal de Cocina (1-2)	Clientes (1-5)	Eléctricas.	Mesón. Mesa de Teriyaki. Compartimentos	Asientos.	7
	BAÑO UNIVERSAL	Zona destinada para el uso de clientes de genero femenino, para el uso de aseo personal.		Clientes. Piza Sanitaria (1)	Eléctricas. Sanitarias. Agua Servida.	Lavamanos. Inodoros. Urinarios.	Secador de Mano. Dispensador de Toallas.	3
	BAÑOS DAMAS.	Zona destinada para el uso de clientes de genero femenino, para el uso de aseo personal.		Clientes. Pizas Sanitarias (1-5)	Eléctricas. Sanitarias. Agua Servida.	Lavamanos. Inodoros. Urinarios.	Secador de Mano. Dispensador de Toallas.	9
	BAÑOS CABALLEROS.	Zona destinada para el uso de clientes de genero femenino, para el uso de aseo personal.		Clientes. Pizas Sanitarias (1-5)	Eléctricas. Sanitarias. Agua Servida.	Lavamanos. Inodoros. Urinarios.	Secador de Mano. Dispensador de Toallas.	9
	ÁREA DE RECOLECCIÓN DE BASURA.	Área designada para el deposito y almacejane de desechos.		Clientes. (1-3) Personal de Limpieza. (1-3)	Eléctricas.		Basureros.	2
							TOTAL DE ÁREA DESIGNADA	104

Tabla 15.

Cuadro de actividades por espacio de Área de Administración

ZONAS	ESPACIOS	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES	USUARIOS		INSTALACIONES	MOBILIARIO		ÁREA MÍNIMA M2
			PERMANENTES	OCACIONALES		FIJO	MÓBIL	
ÁREA ADMINISTRATIVA	OFICINA GERENCIAL.	Espacio asignado para la administración del Laboratorio gastronómico, de acceso restringido y flujo bajo.	Gerente. Administrador	Personal. Clientes. (1-2)	Eléctricas. Voz y Datos. Potables. Agua Servida.		Escritorio. Sala de espera. Sillas. Estanterías. Computadoras	15
	ÁREA DE PERSONAL.	Zona en la que el personal general realizará actividades como almuerzo, descanso, cambio de turno, entre otro. Acceso restringido y de flujo medio.		Personal de Cocina. (1-5)	Eléctricas. Potables. Agua Servida.		Comedor. Sillones.	30
	VESTIDORES.	Estancia dedicada exclusivamente para el cambio de ropa del personal.		Personal de Cocina. (1-2)	Eléctricas.		Lockers. Sillas.	2.5
	BAÑOS.	Área para el aseo personal.		Personal (1-2)	Eléctricas. Agua Potable. Sanitarias	Lavamanos. Inodoros		2.5
	ÁREA DE SERVICIO, SISTERNA, BOMBONA.	Espacio en el cual se realiza la revisión de agua.		Personal (1-2)	Eléctricas. Potables			6
							TOTAL DE ÁREA DESIGNADA	56

4.6 Grilla – diagrama de relación

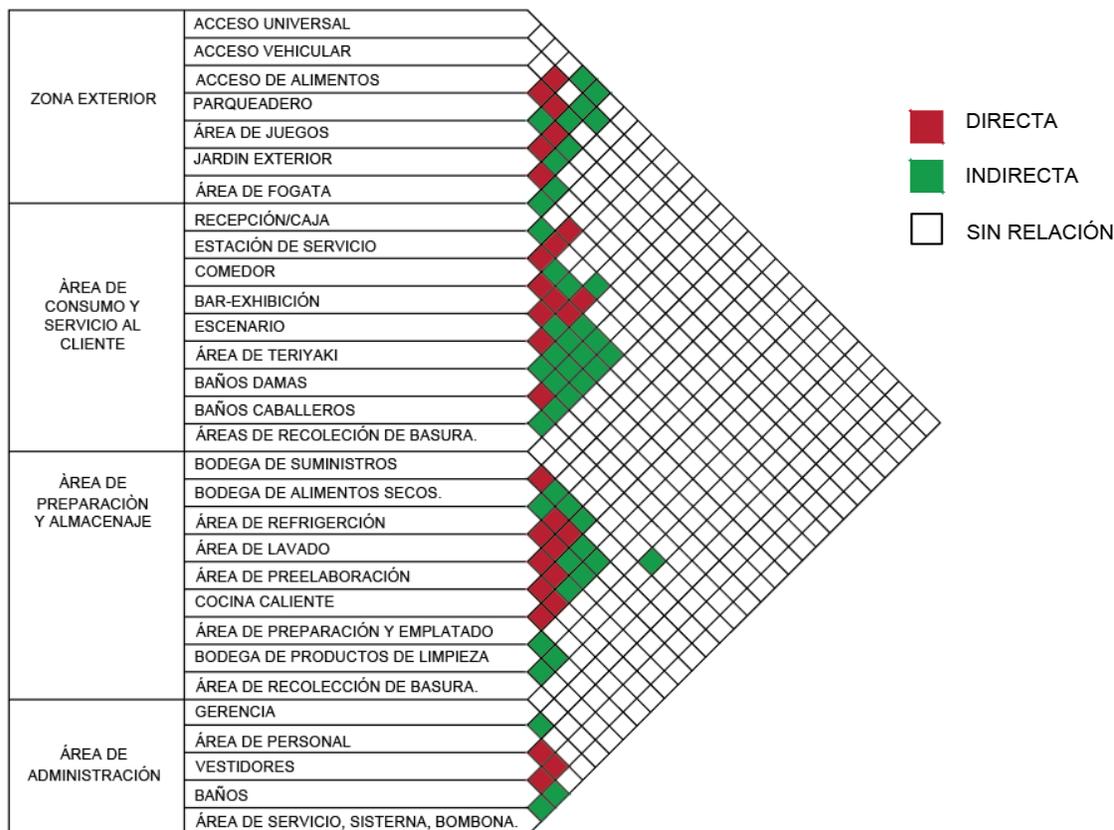


Figura 80. Grilla de relación

4.7 Diagrama relación



Figura 81: Digrama de Relación

4.8 Diagrama flujos

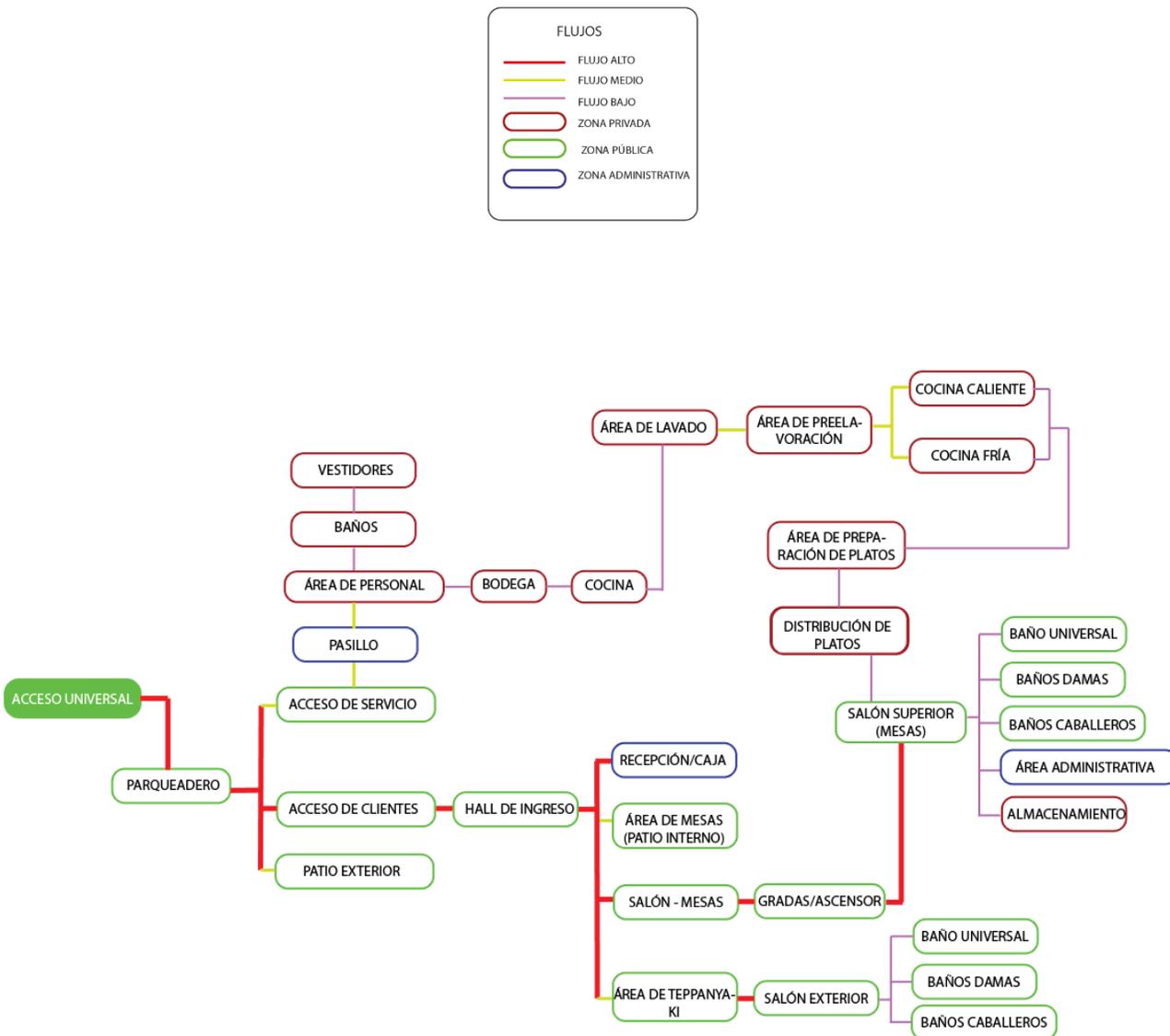


Figura 82. Diagrama de Flujos

4.9 Plan masa



Figura 83. Plan Masa Planta Baja

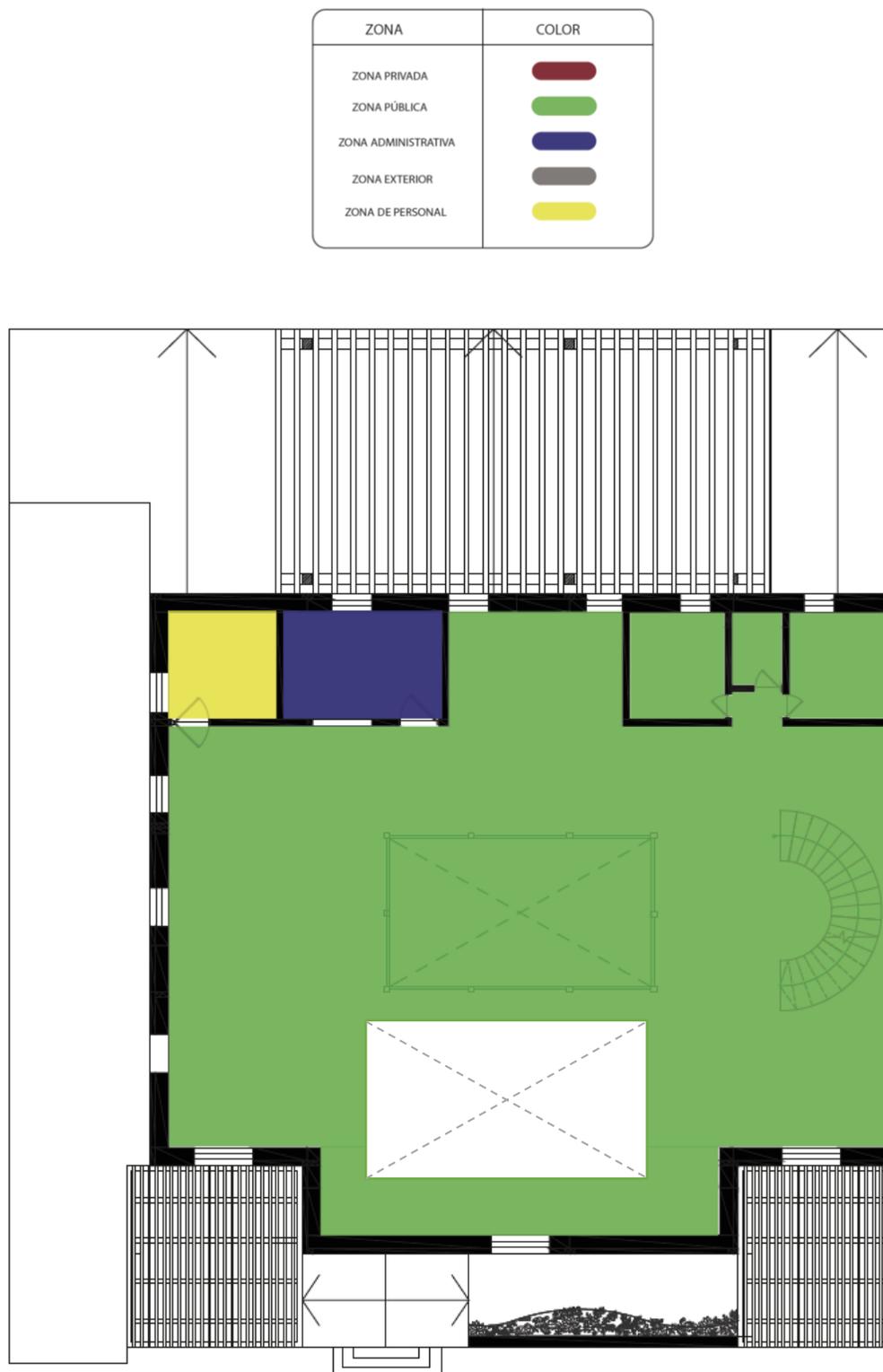


Figura 84. Plan Masa Planta Alta

4.10 Zonificación

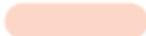
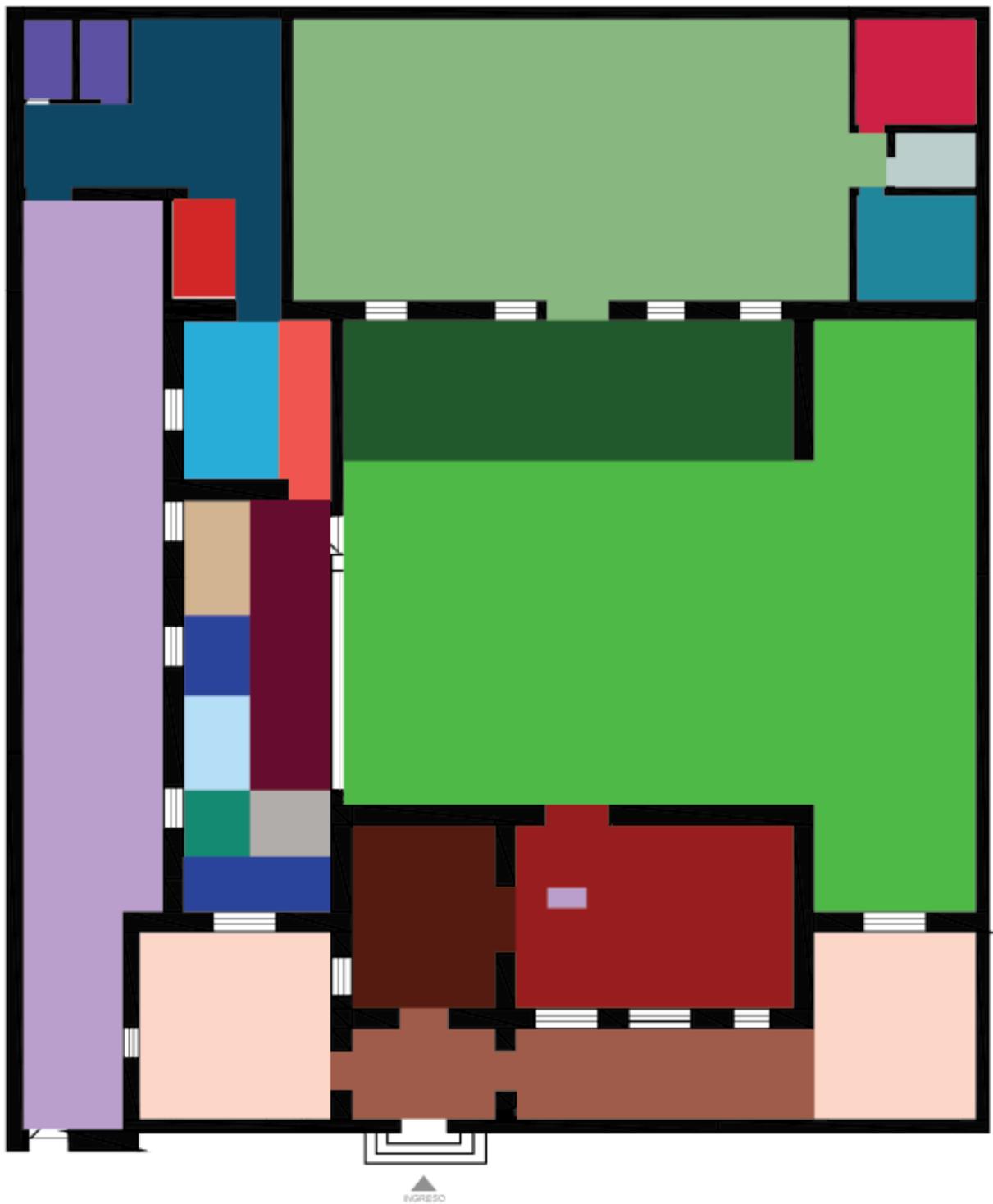
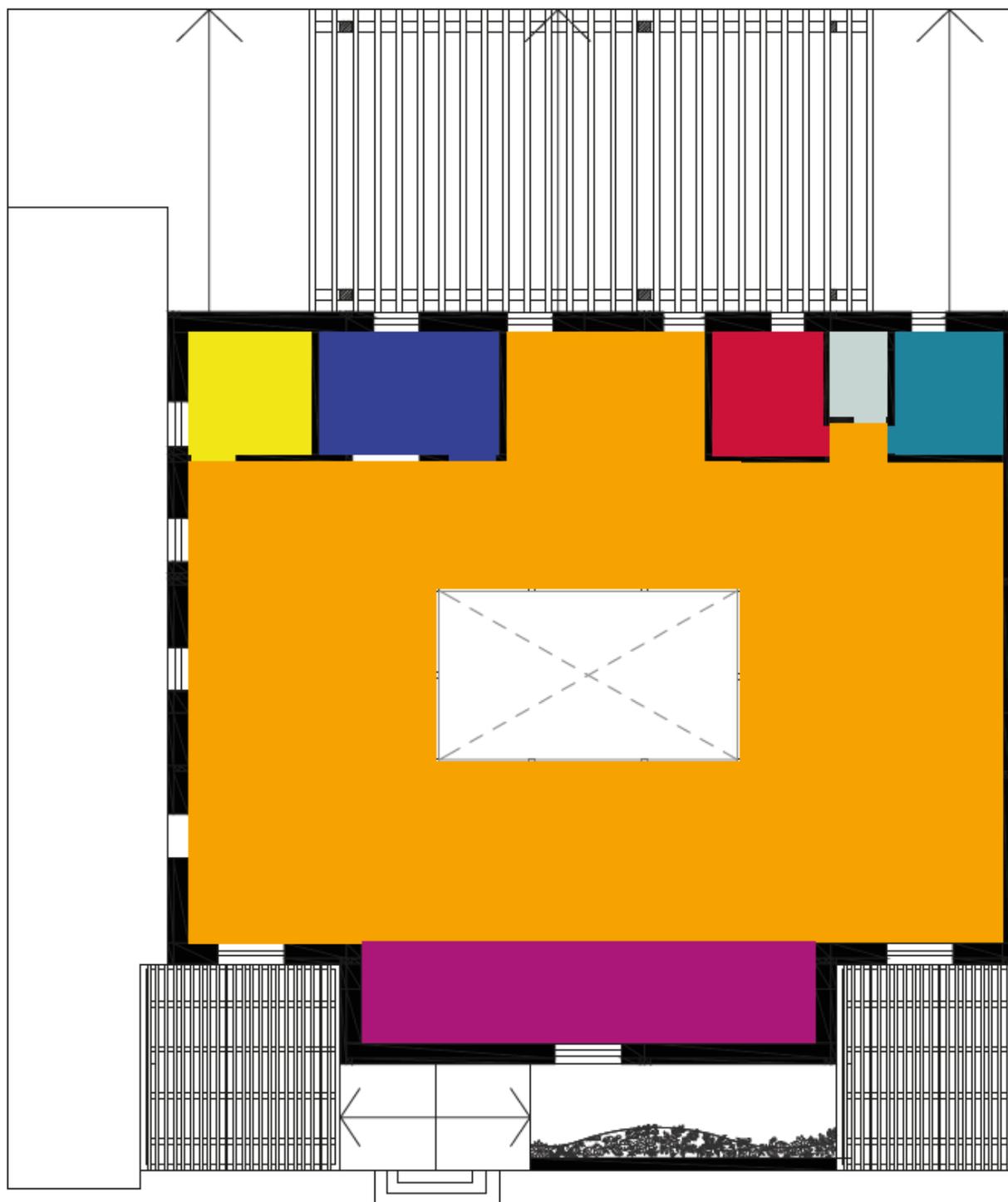
ZONA	COLOR
ÁREA DE FOGATA	
ACCESO	
LOBBY	
GALERÍA	
SALÓN PRINCIPAL	
ÁREA TEPPANYAKI	
SALÓN EXTERIOR	
BAÑO DAMAS	
BAÑO CABALLEROS	
BAÑO UNIVERSAL	
COCINA CALIENTE	
COCINA FRÍA	
ÁREA DE LAVADO	
PREELAVORACIÓN	
ELAVORACIÓN	
ÁREA DE BEBIDAS Y REFRIGERACIÓN	
ALMACENAMIENTO COMIDA SECA	
ALMACENAMIENTO COMIDA FRÍA	
CUARTO DE GLP	
ÁREA DE PERSONAL	
VESTIDORES	
ÁREA ADMINISTRATIVA	
ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
BAR	
SALÓN SUPERIOR	
PATIO EXTERIOR	

Figura 85. Cuadro de Zonas con Color



ESQUEMA DE PLANTA BAJA

Figura 86. Zonificación Planta Baja



ESQUEMA DE PLANTA ALTA

Figura 87. Zonificación Planta Alta

REFERENCIAS

- Aguirre, I. (2012). La Pérgola Restaurant Lounge. Recuperado el 20 de noviembre de 2018, de <https://www.lapergolalounge.com/nosotros>
- Ambiente y Color. (2017). Psicología del color. Recuperado el 27 de octubre de 2018, de <http://ambienteycolor.com/vegetacion-interior-y-exterior/>
- Arguellez, R. (2014). Acero & madera en arquitectura. Recuperado el 28 de junio de 2019, de <http://3sbd.blogspot.com/2014/04/3sbd-arquitectura.html>
- ARQHYS. (2012). Historia de los Restaurantes. Revista Arqhys. Recuperado el 14 de 11 de 2018, de <https://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>
- Barzallo, O. (2018). Restaurante Osaka. Recuperado el 5 de julio de 2019, de <http://osakanikkei.com/es/conocenos>
- BLATEM. (2016). Soluciones pasivas contra incendios. Recuperado el 2 de julio de 2019, de <http://www.blatem.com/es/actualidad/noticias/proteccion-pasiva-contra-incendios-con-blatem>
- Crown, V. (2012). Ferran Adrià y su nuevo laboratorio. Recuperado el 26 de junio de 2019, de <https://www.euroresidentes.com/alimentacion/lo-mejor-de-la-gastronomia/ferran-adria-y-su-nuevo-laboratorio-2>
- Cruz, R. (2010). Laboratorio Gastronomico. Recuperado el 27 de junio de 2019, de <https://www.laboratorio.rest/>
- Durán, F. (2015). Historia de los restaurantes. Recuperado el 11 de noviembre de 2018, de <https://www.elsiglodetorreón.com.mx/noticia/1080594.el-origen-de-los-restaurantes.html>

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN MIGUEL DE IBARRA. (2017). Ordenanzas y Reglamentos . Recuperado el 20 de noviembre de 2018, de documentos.ibarra.gob.ec/uploads/documentos/ORDENANZA/ORDENANZA_QUE_REGLAMENTA_EL_USO_Y_OCUPACIÓN_DEL_SUELO_EN_EL_CANTÓN_IBARRA(09-01-2017_16_47_35).pdf

Jimenez, L. (2015). Significado de ergonomía. Recuperado el 28 de octubre de 2018, de <https://es.slideshare.net/lauracostume/para-qu-sirve-la-ergonoma>

Kanon, F. (2017). Historia y origen de los restaurantes. Recuperado el 14 de noviembre de 2018, de <https://cultulicious.eu/restaurante-origen-historia>

Martinez, E. (2012). MARKETING FOOD. Recuperado el 1 de julio de 2019, de <https://www.marketing4food.com/restaurantes-tematicos-y-tendencias/>

NORMATIVAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO. (2017). Normativas de arquitectura y urbanismo del distrito metropolitano de quito. Recuperado el 20 de noviembre de 2018, de http://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Ordenanzas/ORDENANZAS%20AÑOS%20ANTERIORES/ORD-3457%20-%20NORMAS%20DE%20ARQUITECTURA%20Y%20URBANISMO.pdf

Otero, M. (2012). El origen de la palabra Restaurante. Recuperado el 11 de noviembre de 2018, de <http://unmundoenlascocinas.blogspot.com/2012/10/el-origen-de-la-palabra-restaurante.html>

Pérez, J. (2013). Definición de Pérgola. Recuperado el 28 de junio de 2019, de <https://definicion.de/pergola/>

- Pineda, J. (2016). Tipos de Iluminación. Recuperado el 3 de julio de 2019, de <http://estiloambientacion.com.ar/a/iluminaciontipos/>
- PINTUCO. (2015). Usos de la pintura Epóxica. Recuperado el 25 de junio de 2019, de EPOXI, POLIAMIDA: https://grupoideasa.com/media/com_eshop/attachments/ficha-tecnica-epoxi-poliamida.pdf
- Plataforma Arquitectura. (2017). Restaurante la tequila León. Recuperado el 20 de noviembre de 2018, de https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/880321/restaurante-la-tequila-leon-inaki-diaz-de-leon-orraca?ad_medium=gallery
- Quintana, L. (2016). Restaurante MaseITov. Recuperado el 20 de noviembre de 2018, de https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/787053/mazeltov-81font-studio-arkitekter?ad_medium=gallery
- Rodríguez, A. (2016). Beneficios de la vegetación en el diseño Interior. Recuperado el 12 de agosto de 2018, de <https://www.paredro.com/vegetacion-elemento-del-diseno-de-interiores/>
- Rodriguez, E. (2017). Tipos de Restaurantes. Recuperado el 14 de noviembre de 2018, de <https://eloyrodriguez.com/tipos-de-restaurantes/>
- Salgado, V. (2017). Arte y cultura. Recuperado el 20 de noviembre de 2018, de <https://www.nunalifestyle.com/lugares/2017/9/23/qygnv0f85oh71ce4f7cgjn7r736krp-lmf6c>
- Santibañez, D. (2018). Restaurante Kumoto. Recuperado el 1 de julio de 2019, de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/900860/kumoto-esrawe-studio-plus-rojkind-arquitectos>

Tapia, E. (2017). El laboratorio donde nacen restaurantes. Recuperado el 5 de julio de 2019, de <https://www.revistalideres.ec/lideres/laboratorio-nacen-restaurantes-quito-economia.html>

Velsid. (2008). Gastronomía &Cia. Recuperado el 23 de junio de 2019, de <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/10/06/teppanyaki/>

WordPress.com. (2013). IMBABURA PROVINCIA DE LOS LAGOS. Recuperado el 09 de enero de 2018, de <https://olprmogj97.wordpress.com/clima/>

