



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

TOMO I

CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
“MIXOLOGY LAB

AUTORA

LIZETH ADRIANA ZURITA ZURITA

AÑO

2020



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA DE BAR – RESTAURANTE “MIXOLOGY LAB”

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

Profesor Guía

Mgt. Roberto Xavier Valencia Salvador

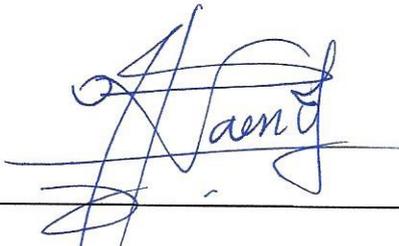
Autora

Lizeth Adriana Zurita Zurita

Año  
2020

## DECLARACION DEL PROFESOR GUIA

“Declaro haber dirigido el trabajo, cambio de uso y diseño interiorista de bar – restaurante “MIXOLOGY LAB”, a través de reuniones periódicas con la estudiante Lizeth Adriana Zurita Zurita, en el semestre 202020, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Roberto', is written over a horizontal line. The signature is stylized and somewhat illegible.

Roberto Xavier Valencia Salvador

Master en Dirección de Empresas Constructoras e Inmobiliarias

CI: 1710060391

## DECLARACION DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber dirigido el trabajo de, rediseño y cambio de uso de local comercial en “MIXOLOGY LAB”, a través de reuniones periódicas con la estudiante Lizeth Adriana Zurita Zurita, en el semestre 202020, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.



---

Gabriela Fernanda Alban Paredes

Master en Dirección de Empresas Constructoras e Inmobiliarias

CI: 1718389081

## DECLARACION DE AUTORIA DEL ESTUDIANTE

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Lizeth Zurita', is written over a horizontal line.

Lizeth Adriana Zurita Zurita

CI: 1724349699

## **AGRADECIMIENTOS**

A mi madre Adriana Zurita Jaramillo y a mi madrina Elena Mancheno Pico, quienes con amor y dedicación me formaron como persona y me han persuadido a cumplir mis metas.

## **DEDICATORIA**

A mi madre Adriana Zurita Jaramillo, quien estuvo presente a lo largo de mi carrera apoyándome, motivándome y acompañándome en todo momento.

## RESUMEN

El presente trabajo de titulación, propone el cambio de uso de un actual local comercial de productos electrónicos y gimnasio, a un bar-restaurant de cocina y coctelería molecular, cuyo nombre será "Mixology Lab". Puesto que son pocos los lugares que ofrecen este tipo de gastronomía, la realización de este proyecto es viable e idóneo fomentar el desarrollo de esta rama culinaria de vanguardia, convirtiéndolo en un destino gastronómico de Ecuador y Latinoamérica. Se ha destinado un área del proyecto en la cual las personas podrán recibir capacitaciones en el arte de la mixología. Este proyecto se desarrolla en Pichincha, cantón Quito, en la Av. Edmundo Carvajal y Av. Brasil, Edificio Robalino, interviniendo planta baja y primer piso, con un área de 981.37 m<sup>2</sup>. Cuenta con: recepción, área de salones comedores, barras, salas lounge, mini lounges, área de booths, cocina lab, cocina taller de capacitaciones, lounges exteriores y zona de bar en terraza. El diseño partió de un concepto, el cual fue una lámpara Tiffany French Art Deco, cuyas líneas estilizadas y sencillas, sus puntas y ángulos permiten abstraer formas y módulos que pueden ser combinados de varias maneras, creando nuevas formas para ser aplicadas en el diseño de mobiliario, celosías, revestimientos de columnas y cielo falso. El estilo Art Deco es un estilo decorativo ecléctico conformado por patrones, líneas geométricas, escalones y zigzags, con el objetivo de representar lujo, exclusividad, prosperidad, glamour y modernidad, que se verá reflejado en el diseño de este bar. La cromática del proyecto maneja tonalidades del color azul marino, verde petróleo, y colores neutros como el color blanco, beige, y gris. Se han utilizado también tonalidades doradas en detalles que complementan y aportan calidez al espacio; siendo una gama de colores sofisticados y elegantes, acordes con la tipología de este bar-restaurant. La selección de materiales, revestimientos, iluminación y mobiliario fue propuesta con el objetivo de que este sea un lugar en donde las personas puedan disfrutar de la experiencia además de la gastronomía.

## ABSTRACT

The following academic paper proposes a change in the use of a current electronics shop and gym into a cuisine and molecular cocktail bar under the name of "Mixology Lab". Since there are few places of these characteristics and this type of cuisine, it is viable to propose and promote the transformation of this project into a modern and new gastronomic destination of Ecuador and Latin America, a nest of art workshops in terms of mixology. This project takes place in Pichincha, Quito, precisely, in the intersection between Av. Edmundo Carvajal and Av. Brasil. The name of the building is Robalino and its intervention includes the lobby and first floor with an area of 981.37 m<sup>2</sup>. The space includes: a reception, couch area, dining area, bars, lounge rooms, mini lounges, booths areas, main kitchen, workshop kitchen, training workshop spaces, exterior lounge rooms and a terrace bar zone. The design started with a particular concept, that of a Tiffany French Art Deco lamp, for which its stylized and simple lines, tips and angles allow the abstraction of shapes and modules that can be combined in various ways, allowing the creating of new shapes that can be applied in furniture design, room dividers, column cladding, and false ceiling. Art Deco is a decorative and eclectic style composed of patterns, geometric lines, stairs and zigzags, with the whole purpose of representing luxury, exclusivity, prosperity, glamour and modernity, which will be reflected upon the design of this bar. The chromatics of this project involve shades of navy blue, green oil, and neutral colors such as white, beige and gray. Similarly, shades of gold were used in details that enhance and contribute to the quality of space, letting this color range be sophisticated and elegant, proper of the typology of this restaurant-bar. The selection of materials, coating, lighting and furniture was proposed with the objective of allowing this space to be one where people can enjoy not only from the cuisine but rather from the experience as a whole.

# INDICE

1.	CAPITULO I. DELINEAMIENTO DEL TEMA .....	1
1.1.	Introducción .....	1
1.2.	Justificación .....	2
1.3.	Alcance del tema .....	3
1.4.	Objetivos.....	5
1.4.1.	Objetivo general .....	5
1.4.2.	Objetivos específicos .....	5
1.5.	Análisis FODA .....	7
1.6.	Síntesis programática.....	8
1.6.1.	Ubicación .....	8
1.6.2.	Reporte fotográfico análisis arquitectónico .....	9
1.6.3.	Reporte fotográfico análisis estructural .....	12
1.6.4.	Documentación legal.....	13
2.	CAPITULO II. MARCOS TEORICOS .....	15
2.1.	Marco Histórico.....	15
2.1.1.	Historia y evolución de la coctelería.....	16
2.1.2.	Historia y evolución de la gastronomía molecular .....	19
2.1.3.	Historia de los bares en el mundo.....	24
2.1.4.	Historia de la Mixología .....	26
2.1.7.	Línea de tiempo .....	29
2.1.8.	Aporte del marco histórico.....	29
2.1.9.	Historia de la parroquia Chaupicruz Barrio Unión Nacional	1
	29	
2.1.10.	Historia del objeto arquitectónico .....	31
2.1.11.	Aporte del sector y del objeto arquitectónico.....	33

2.2.	Marco Conceptual .....	33
2.2.2.	Proceso de producción de licores destilados .....	35
2.2.3.	¿Qué es la Mixología Molecular? .....	36
2.2.4.	¿Qué es la Cocina Molecular? .....	37
2.2.5.	Instrumentos de mixología .....	38
2.2.6.	Tipos de cocinas para bar restaurant .....	41
2.2.7.	Tipo de mobiliario para bar restaurant .....	42
2.2.8.	Ergonomía.....	43
2.2.9.	Distribución de mobiliario en cocinas y áreas auxiliares .....	44
2.2.10.	Tipos de iluminación .....	47
2.2.11.	El color en la Arquitectura .....	49
2.2.12.	El color en la Gastronomía.....	53
2.2.13.	Aportes del marco conceptual.....	55
2.3.	Marco Tecnológico .....	55
2.3.1.	Sistema de control inalámbrico de iluminación por zonas... ..	55
2.3.2.	Sistema de sonido.....	56
2.3.3.	Sistema de redes de voz y datos .....	57
2.3.4.	Sistema de climatización y ventilación mecánica.....	57
2.3.5.	Sistema de seguridad contra incendios .....	58
2.3.6.	Aporte del marco tecnológico.....	59
2.4.	Marco Edificio .....	59
2.4.1.	Resumen del IRM .....	60
2.4.2.	Aporte .....	61
2.4.3.	Aplicación de ordenanzas urbanismo y arquitectura.....	61
2.4.4.	Aporte de aplicación de normas de Arquitectura y Urbanismo	65

2.4.5.	Aplicación de ordenanzas de bomberos .....	65
2.4.6.	Aporte de aplicación de ordenanzas de bomberos .....	69
2.5.	Marco Referencial .....	70
2.5.1.	Referente internacional en otro continente .....	70
2.5.2.	Referente internacional en América .....	73
2.5.3.	Referente nacional .....	75
3.	CAPITULO III. MATRIZ INVESTIGATIVA .....	76
3.1.	Análisis de Objetivos .....	77
3.1.1.	Matriz investigativa – cuadro de objetivos.....	77
3.2.	Proceso Investigativo .....	79
3.2.1.	Entrevistas .....	79
3.3.	Encuesta.....	100
3.3.1.	Análisis de encuesta .....	100
3.3.2.	Encuesta sobre espacios de entretenimiento.....	100
3.4.	Verificación de Objetivos .....	107
3.5.	Reporte de Resultados .....	108
3.5.1.	Diagnostico .....	108
3.5.2.	Conclusiones.....	109
3.5.3.	Recomendaciones .....	110
4.	CAPITULO IV. PLANTEAMIENTO DE LA PROPUESTA .....	112
4.1.	Introducción .....	112
4.2.	Concepto .....	112
4.2.1.	Forma.....	113
4.2.2.	Color .....	115
4.2.3.	Partido Arquitectónico .....	116
4.3.	Memoria Descriptiva – Marco Descriptivo .....	118

4.3.1.	Medio Natural.....	118
4.3.2.	Medio Social.....	126
4.3.3.	Medio artificial .....	129
4.4.4.	Aporte.....	138
4.4.	Cuerpo de Condicionantes y Determinantes .....	138
4.5.	Programación .....	140
4.5.1.	Cuadro de Zona-Necesidad-Actividad-Espacio.....	140
4.5.2.	Cuadro de Zona-Espacio-Mobiliario-Área .....	142
4.5.3.	Organigrama funcional.....	144
4.5.4.	Diagrama de flujos .....	145
4.5.5.	Grilla De Relación .....	146
4.5.6.	Plan Masa .....	147
4.5.7.	Zonificación .....	149
	REFERENCIAS.....	151

# 1. CAPITULO I. DELINEAMIENTO DEL TEMA

## 1.1. Introducción

El estilo de vida de las personas está en constante evolución, y la alimentación ha pasado de ser principalmente una función necesaria para la sobrevivencia de los seres humanos, a ser un momento de degustación, entretenimiento, experimentación y socialización.

En el Ecuador la gastronomía es uno de los principales comercios que mueven la economía del país; por esta y otras razones se busca convertirlo en un nuevo destino gastronómico de Latinoamérica. La gastronomía ecuatoriana se renueva continuamente, incursionando en nuevos estilos, donde se combinan ingredientes y tradiciones culinarias de nuestro país con las de distintos países, así como también aplicando nuevas técnicas para la modernización de los procesos de creación de platillos y bebidas. Los profesionales en el campo de la gastronomía, sean chefs o mixólogos, buscan siempre estar a la vanguardia generando tendencias en bares, hoteles y restaurantes; aumentando la competitividad e incentivando a los demás a innovar y a capacitarse en nuevas ramas del arte culinario. Una técnica innovadora en la gastronomía, es la cocina molecular, la cual combina la ciencia en procesos químicos y físicos para transformar sabores, texturas, colores e incluso aromas.

La historia de la mixología parte desde la primera vez que fue mencionada, en el libro "The Bon Vivant's Companion or How to mix drinks", publicado por Jerry Thomas en 1862, actualmente considerado como el padre de la mixología ya que fue el primer "flair bartender", es decir fue el primer barman que convirtió al arte de mezclar bebidas en un espectáculo que incluía malabares con vasos, botellas y demás implementos de coctelería en Estados Unidos.

Este proyecto interiorista propone crear un espacio de comercio y de servicio donde se permita desarrollar principalmente el arte de la mixología molecular y la gastronomía molecular. Se propone también brindar capacitaciones en esta

rama culinaria. El proyecto se desarrollara en el Norte de la ciudad de Quito, en una zona residencial urbana, en la Av. Edmundo Carvajal en sentido Este – Oeste, aproximadamente a 50 metros de la Av. Brasil, en la parroquia Rumipamba. La Av. Edmundo Carvajal es uno de los principales accesos al Centro Comercial El Bosque, a multifamiliares, conjuntos y a barrios exclusivos como Granda Centeno, Quito Tennis, Mexterior, Unión Nacional, y tiene acceso desde y hacia la Av. Mariscal Sucre. Por estas razones se ha desarrollado como una zona comercial, donde muchas de las viviendas se han convertido en oficinas, restaurantes, locales comerciales, entre otros.

Este establecimiento está dirigido a personas mayores de edad, ejecutivos, oficinistas, habitantes de barrios aledaños, profesionales en la gastronomía y coctelería, y personas que busquen disfrutar y aprender de una nueva experiencia gastronómica, que aprovecha la gran variedad de productos, frutas, plantas aromáticas, especias e incluso vegetales que permiten un sinfín de combinaciones, ya sean dulces o saladas.

Mediante la implementación de este espacio se busca dar notoriedad a esta técnica culinaria conocida mundialmente, que no se ha desarrollado a mayor escala en la ciudad de Quito y permitir que las personas que visiten este “Mixology Lab” no solo descubran nuevos platillos y bebidas sino que también puedan capacitarse y aprender técnicas básicas de la mixología.

## 1.2. Justificación

Esta propuesta es viable ya que en la ciudad de Quito, no se han creado espacios que vean a la mixología como un arte, en el que las personas, sean profesionales de la gastronomía o fanáticos de la cocina molecular, puedan disfrutar de una nueva experiencia y a la vez capacitarse en este campo de renombre internacional.

El edificio tiene amplios espacios para la propuesta de diseño. La ubicación estratégica del predio, junto a locales comerciales de venta de artículos para el hogar, restaurantes, almacenes de tecnología, peluquerías, multifamiliares e incluso notarías, permitiendo que este proyecto llegue no solo a personas del

Campo culinario sino también a otras personas que a diario transitan esta concurrida avenida.

En el IRM de este predio se señala como uso de suelo RU” (Residencial Urbano2) zonas de uso residencial en las cuales se permite el desarrollo de equipamientos, comercios y servicios de nivel barrial, sectorial y zonal, así como industrias de bajo impacto. Los equipamientos podrán ocupar hasta un máximo del 70% del COS total y las actividades industriales de bajo impacto (II1A) podrán ocupar el 100% del COS en planta baja.

Definición tomada del “Glosario de términos IRM”) permitiendo la readecuación y el cambio de uso del espacio actual.

Por lo expuesto, las áreas necesarias a implementar en el proyecto son: una sala con mesas, un escenario, una barra, cocina, bodega, sala para capacitaciones, área de cocina laboratorio, huerto y baños. Todos estos espacios serán distribuidos y diseñados considerando materialidad, durabilidad de los mismos, climatización, iluminación, ventilación y ergonomía, con el propósito de que los clientes disfruten del confort y de los ambientes creados.

### 1.3. Alcance del tema

El edificio tiene un área bruta de construcción de 4750.94 m<sup>2</sup> que se distribuyen en:

Subsuelos 1 y 2: parqueaderos, planta eléctrica, cuarto de recolección de basura, cisterna y pozo séptico. Planta baja: local comercial de venta de luminarias, bodega y acceso principal al edificio. Primer piso: gimnasio con terrazas. Segundo a quinto piso: departamentos en toda la planta. Sexto piso: amplia terraza descubierta con sala comunal cubierta. En la planta baja del edificio el área a intervenir será de 499.51m<sup>2</sup> y en el primer piso con un área a intervenir de 730.66 m<sup>2</sup>, sumando un total de 1230.17 m<sup>2</sup> de los cuales se restarán áreas de circulación vertical y horizontal como escaleras, ascensores, pasillos y

accesos. La propuesta de diseño se clasificara en seis zonas principales, las cuales son:

- Recibidor: ingreso de clientes, contara con servicio de valet parking. Serán recibidos por un host y guiados hacia una mesa o hacia el área de capacitación. También se incorporara una sala de espera para clientes en ambas plantas.
- Zona administrativa: oficina del manager o administrador encargado del personal y del local.
- Zona de capacitación y experimentación: la implementación de una cocina taller que permita a los chefs y mixólogos del bar restaurant así como también a las personas que se están capacitando, experimentar, aprender y realizar nuevas creaciones.
- Zona de bar restaurante: se distribuirán áreas de mesas para dos, cuatro y seis personas, un área de booths que permiten unir mesas fácilmente, dos salas lounge que pueden ser separadas en caso de necesitarse. También se colocará una mesa de ocho personas para ocasiones donde requieran de un espacio semiprivado. Se implementara un área de barra con asientos en ambas plantas y en la terraza del primer piso se colocaran lounges exteriores.
- Zona de almacenaje: se clasificara según el tipo de alimento a ser almacenado: alimentos secos, alimentos en refrigeración, alimentos en congelación y además ingredientes e implementos necesarios para su uso en el taller laboratorio para la creación y la experimentación. Se distribuirán estos alimentos en cuartos de almacenaje y cuartos fríos.
- Zona de servicio: en esta zona se incluirá cocina, huerto área de empleados, bodega de instrumentos de limpieza y baterías sanitarias.

## 1.4. Objetivos

### 1.4.1. Objetivo general

- Implementar un bar restaurante y espacio de capacitación de coctelería molecular y gastronomía molecular con el nombre de “Mixology Lab” en la planta baja y el primer piso del edificio Robalino – Acuña. Diseñando espacios innovadores y funcionales que generen nuevas sensaciones y experiencias a los consumidores.

### 1.4.2. Objetivos específicos

#### 1.4.2.1. Funcionalidad

- Diseñar las diferentes áreas propuestas para que empleados, consumidores y estudiantes puedan realizar las actividades proyectadas de manera eficiente.
- Tomar en cuenta la normativa de eliminación de barreras arquitectónicas de tal manera que todas las personas tengan la facilidad de acceder a todos los espacios, con la implementación de rampas, ascensores y pasamanos.
- Aplicar la tecnología actual para crear espacios que interactúen con el cliente generando un servicio amigable con las personas.

#### 1.4.2.2. Habitabilidad

- Restringir el uso de desechables como platos, vasos, botellas plásticas, fundas, cubiertos, servilletas, sorbetes y demás utensilios de un solo uso. Razón por la cual se utilizaran vajillas y cristalería que será desinfectada a altas temperaturas después de cada uso, implementando además el protocolo de medidas de bioseguridad para este tipo de establecimientos, creado por el Ministerio de Turismo durante la pandemia.
- Implementar contenedores de colores, para la clasificación de desechos principalmente orgánicos ya que se reducirá el uso de desechables en un

90%, también se tomará en cuenta los ingredientes vanguardistas, propios de esta coctelería y gastronomía.

- Utilizar materiales en techos que no distorsionen la acústica del espacio para también evitar generar molestias a las personas que habitan los pisos superiores y no afectar el desempeño normal de sus actividades diarias.
- Emplear según la función de los espacios propuestos, revestimientos con características adecuadas como: resistencia a la suciedad, resistencia a la humedad, idóneos para alto tráfico, que sean lavables, de fácil instalación, limpieza y mantenimiento, además de ser materiales de calidad, y con diseños atractivos.

#### 1.4.2.3. Seguridad

- Respetar las ordenanzas de Arquitectura y Urbanismo que rigen en el Distrito Metropolitano, interviniendo el espacio sin afectar o modificar elementos estructurales de la edificación.
- Aplicar las normativas, ordenanzas y reglas técnicas de prevención contra incendios de bomberos a fin de preservar la seguridad de los usuarios, permitiendo desalojar los espacios en el menor tiempo posible sin sobrepasar los RF establecidos.
- Seleccionar adecuadamente el tipo de acabados de pisos, ventanas, puertas, paredes y materiales, analizar sus especificaciones técnicas para usarlos correctamente y evitar riesgos de accidentes.

## 1.5. Análisis FODA

Tabla 1.

FODA

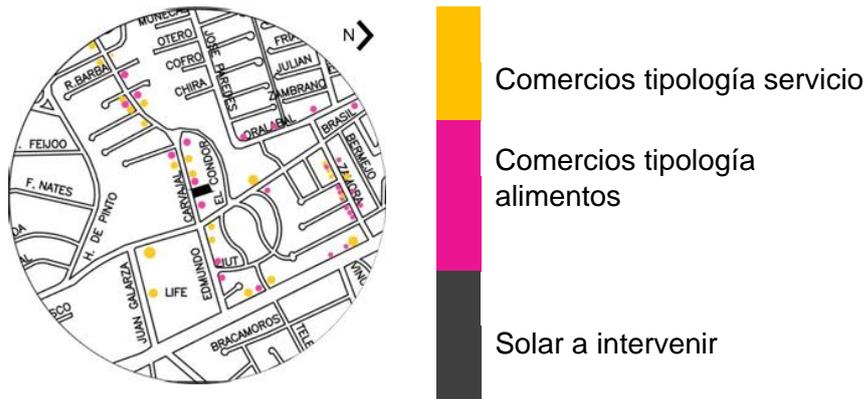
<b>FORTALEZAS</b>	<b>FORTALEZAS- ESTRATEGIAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La ubicación del edificio permite una promoción automática debido a la concurrencia diaria de una avenida principal, no existe competencia en la ciudad, y por el sector.</li> <li>• Ubicación en zona de viviendas de clase media alta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siendo este el único establecimiento de este tipo y con estas características en la zona, será visitado con frecuencia, por grupos de personas, que no solo vendrán de los barrios cercanos, sino también atraerá a personas de otras zonas de la ciudad.</li> <li>• Al estar cerca de barrios de clase alta se le puede dar un carácter de exclusividad al local.</li> </ul>
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>OPORTUNIDADES- ESTRATEGIAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser uno de los pocos establecimientos en la ciudad que llevara a otro nivel el arte de crear bebidas y alimentos mediante la técnica moleculares.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al ser espacio novedoso, se incrementara un área para la capacitación de profesionales y personas interesadas en aprender el arte de la mixología.</li> <li>• Establecer un nivel alto de competencia, para otros comercios de este tipo.</li> </ul>
<b>DEBILIDAD</b>	<b>DEBILIDAD-ESTRATEGIA</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando existan espectáculos en vivo, el número de parqueaderos existentes no serán suficientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frente al edificio existe un predio que puede ser utilizado para solucionar la falta de parqueaderos durante este tipo de eventos.</li> </ul>
<b>AMENAZAS</b>	<b>AMENAZAS-ESTRATEGIAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La ubicación hacia una avenida de alto tránsito generará ruido en el interior del local.</li> <li>• Sobre los locales existen viviendas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En la remodelación interior, se utilizarán, elementos de aislamiento térmico y acústico hacia la fachada y en el interior del local para evitar la filtración hacia y desde el bar restaurant.</li> </ul>

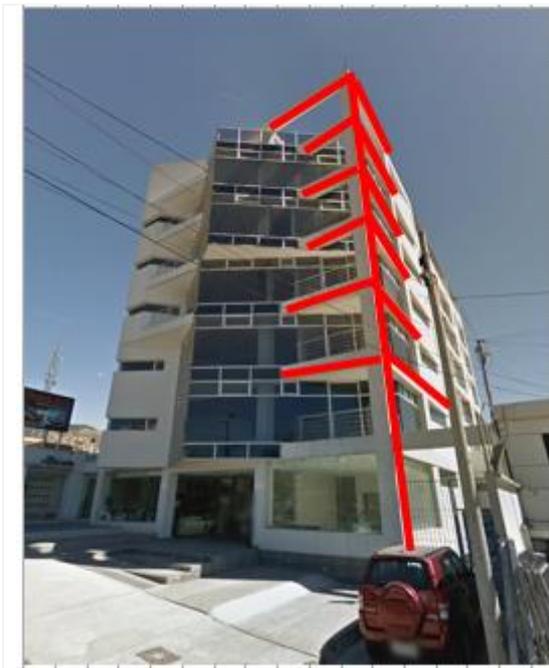
## 1.6. Síntesis programática

### 1.6.1. Ubicación

En un área de 500 m a la redonda del solar, se han encontrado comercios como restaurantes, cafeterías, heladerías, pizzerías, peluquerías, centros ferreterías, papelerías, farmacias, veterinarias, venta de telas, venta de mobiliario, venta de abarrotes, supermercados en general es una zona que se ha desarrollado comercialmente evitando que los habitantes de esta área se desplacen más de un kilómetro para poder realizar las actividades que necesiten. Todo este desarrollo de la zona se origina desde la construcción y apertura del centro comercial El Bosque en 1982.



### 1.6.2. Reporte fotográfico análisis arquitectónico



Estructura principal de vigas metálicas recubiertas de hormigón con una forma poligonal en cada planta, donde se dejan vanos y elementos que se proyectan en forma de triángulo hacia afuera de la forma principal en la fachada frontal. Amplios ventanales de vidrio y perfilaría de aluminio, con vista hacia el Sureste.



- Cielos falsos de gypsum
- Iluminación general y puntual
- Piso de porcelanato



- Tragaluz en techo
- Poca iluminación natural
- Instalaciones eléctricas adaptadas, vistas



- Amplios ventanales
- Piso sin terminar



- Carece de diseño
- Poco mantenimiento



Ventanas poco vistosas, problemas de ventilación

Acabados de mala calidad



Falta de iluminación artificial

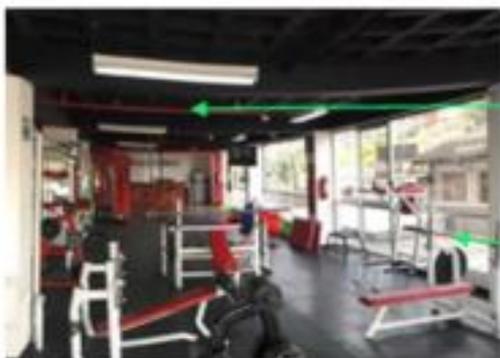
Carece de diseño



Losa de hormigón alivianada con casetones

Muros cortina, aluminio y vidrio

Pisos deportivos de caucho



Instalación sistema contra incendios

Terraza lateral accesible



Luminaria fluorescente

Acceso, recepción

Zócalos de madera

### 1.6.3. Reporte fotográfico análisis estructural

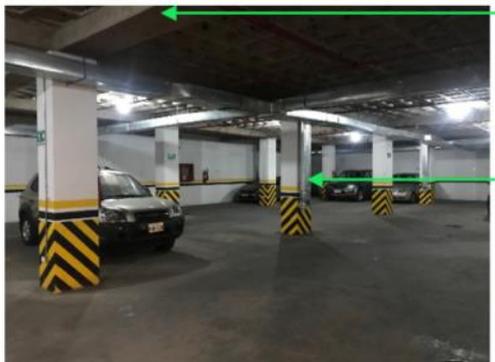


Estructura de vigas y columnas que sobresale de la fachada.

Ventanales de aluminio y vidrio tintado, volumen que sobresale de la fachada frontal, creando llenos y vacíos con la estructura de vigas y columnas que permite tener balcones dentro de la propia estructura.

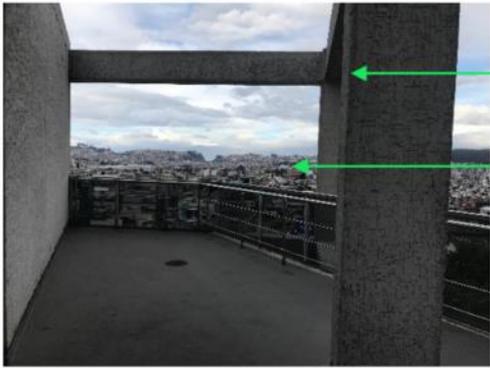
Balcones triangulares.

Acceso principal.



Vigas descolgadas de hormigón armado, losa alivianada con casetones.

Columnas de hormigón armado de 50x50 cm con una luz de entre 4.70 y 5.20 m



Estructura de vigas y columnas expuestas

Balcones en cada piso

#### 1.6.4. Documentación legal

IRM



#### INFORME DE REGULACIÓN METROPOLITANA

ICUS	IRM	REGULARIZACIÓN ÁREAS	INICIO	INICIAR SESIÓN
------	-----	----------------------	--------	----------------

#### Informe de Regulación Metropolitana - LOTE EN UNIPROPIEDAD

##### \* INFORMACIÓN PREDIAL

##### DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO

C.C./R.U.C: 1700863010  
 Nombre o razón social: **ROBALINO JACOME ANGEL ENRIQUE**

##### DATOS DEL PREDIO

Número de predio: **56409**  
 Geo clave: 170104270027019111  
 Clave catastral anterior: 11604 05 007 000 000 000  
 En derechos y acciones: NO

##### ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN

Área de construcción cubierta: 4750.94 m<sup>2</sup>  
 Área de construcción abierta: 0.00 m<sup>2</sup>  
 Área bruta total de construcción: 4750.94 m<sup>2</sup>

##### DATOS DEL LOTE

Área según escritura: 897.00 m<sup>2</sup>  
 Área gráfica: 877.27 m<sup>2</sup>  
 Frente total: 22.86 m  
 Máximo ETAM permitido: 10.00 % = 89.70 m<sup>2</sup> [SU]  
 Zona Metropolitana: NORTE  
 Parroquia: RUMIPAMBA  
 Barrio/Sector: PROF MUNICIPALES  
 Dependencia administrativa: Administración Zonal Norte (Eugenio Espejo)

**IMPLANTACIÓN GRÁFICA DEL LOTE (34045)**



TMO - 2019-07-16 V 7.0

RU2-A19 (SU)

RU2-A19 (SU)

9982320 EDMUNDO CARVAJAL

500980 EDMUNDO CARVAJAL

Escala 1:1250

[ZOOM 1](#) | [ZOOM 2](#) | [ZOOM 3](#)

El IRM debe ser obtenido en: **Administración Zonal Norte (Eugenio Espejo)**

---

**\* CALLES**

Fuente	Calle	Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura
SIREC-Q	EDMUNDO CARVAJAL	22	5 m línea de cerramiento	N44

Para modificar o eliminar la información de las vías cuya fuente es el sistema SIREC-Q, debe acercarse a la jefatura zonal de catastro de la Administración Zonal respectiva.

---

**REGULACIONES**

ZONIFICACIÓN	PISOS	RETIROS
Zona: A19 (A606-50)	Altura: 24 m	Frontal: 5 m
Lote mínimo: 600 m <sup>2</sup>	Número de pisos: 6	Lateral: 3 m
Frete mínimo: 15 m		Posterior: 3 m
COS total: 300 %		Entre bloques: 6 m
COS en planta baja: 50 %		
Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada	Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano	
Uso de suelo: (RU2) Residencial Urbano 2	Factibilidad de servicios básicos: SI	

---

**AFECTACIONES/PROTECCIONES**

Descripción	Tipo	Derecho de vía (m)(desde el eje)	Retiro (m)	Observación
-------------	------	----------------------------------	------------	-------------

---

**OBSERVACIONES**

**Observación**

Previo a iniciar algún proceso de habilitación o edificación en el lote, procederá a la rectificación de áreas conforme lo establece la Ordenanza No. 0126, debe acercarse a la jefatura zonal de catastro de la Administración Zonal respectiva.

Figura 1.

Informe de regulación metropolitana del predio 56409 en la parroquia Rumipamba.

Tomado de (Portal de Servicios Ciudadanos, 2019)

## 2. CAPITULO II. MARCOS TEORICOS

El comercio ha existido desde la antigüedad, en pueblos ancestrales, donde la agricultura y la ganadería eran piezas importantes para la sobrevivencia de las personas, que con la incorporación de herramientas y tecnologías la producción agrícola incrementaba, las frutas se fermentaban y esto dio paso a la creación de bebidas alcohólicas. Las primeras bebidas alcohólicas datan de civilizaciones antiguas y los inicios de la coctelería parten de la innovación de las personas, el ser humano está en permanente evolución, las actividades que realiza y por ende los espacios donde las realizan se adaptan según las necesidades. La producción de alimentos y bebidas, su comercialización y su consumo se ha ido organizando con forme han evolucionado las civilizaciones con el paso de los siglos.

En este capítulo se desarrollaran cinco marcos teóricos: histórico, conceptual, tecnológico, edilicio y referencial. En el marco histórico se consideraran personas, eventos y lugares que fueron claves en la existencia actual de la gastronomía y coctelería molecular. En el marco conceptual se desarrollaran conceptos, definiciones, y aspectos puntuales relacionados a la mixología. El marco tecnológico aportara aspectos innovadores que se aplican a la creación de bebidas moleculares y también en el entorno arquitectónico.

El marco edilicio se enfoca en citar y especificar las ordenanzas que rigen en el distrito metropolitano y son aplicadas en comercios que ofrecen entretenimiento y alimentos. El marco referencial concluye este capítulo proporcionando información sobre espacios con usos similares, como bares y restaurantes que aporten al diseño y a entender el funcionamiento de los espacios necesarios para esta tipología.

### 2.1. Marco Histórico

En el marco histórico se desarrollaran temas relacionados a la coctelería y la gastronomía desde sus inicios y cómo fue su evolución, así también de cómo fueron los inicios de los bares y restaurantes del mundo en la antigüedad, en la modernidad y como son actualmente. Este análisis se realizara desde un enfoque arquitectónico y de diseño.

### 2.1.1. Historia y evolución de la coctelería

En la antigüedad, en china se descubrió una bebida producida con uvas, arroz, miel y bayas, que data de los años 7000 a.C. y 6500 a.C. Alrededor del año 6000 a.C. se encontraron evidencias arqueológicas de elaboración de cerveza y vinos en Mesopotamia, siendo estas las primeras muestras de bebidas alcohólicas en la historia, marcando el origen de nuevas creaciones en épocas modernas.

Se cree que la coctelería se originó durante la prohibición, en el año 1920 en Estados Unidos, cien años después de iniciar la revolución industrial, la cual permitió a las personas la creación de plantas de producción a mayor escala, destiladoras y un desarrollo publicitario de mayor impacto. Todos estos avances tecnológicos permitieron crear licores más fuertes y en menor tiempo, por ende toda esta producción masiva debía ser consumida, siendo una estrategia publicitar no solo la venta de una bebida alcohólica si no también la venta de un estilo de vida o un estatus en la sociedad.



Figura 2.

Religiosos italianos envasando brebajes medicinales que utilizaban alcohol y plantas, inicio de los licores italianos en la Edad Media.

Tomado de (Verema, 2019)

La prohibición o ley seca de Estados Unidos se dio por la aprobación de la dieciochoava enmienda, la cual prohibía la producción de bebidas alcohólicas que sobrepasaran el 0.5% de alcohol. En aquellas épocas los licores eran fuertes y con sabores desagradables. Dada la prohibición se buscaron maneras de crear bebidas alcohólicas a partir del alcohol económico e industrial cuyo uso no estaba dirigido al consumo humano, intoxicaba a las personas y podían llegar a fallecer. El alcohol era destilado clandestinamente con alambiques y se comercializaban ilegalmente falsos licores con un alto grado de alcohol, este tipo de licores fue conocido como “Moonshine” cuyo significado es “a la luz de la luna” y lleva este nombre al ser producido ilícitamente en espacios ocultos e incluso al aire libre y con escasos controles sanitarios, por la noche.

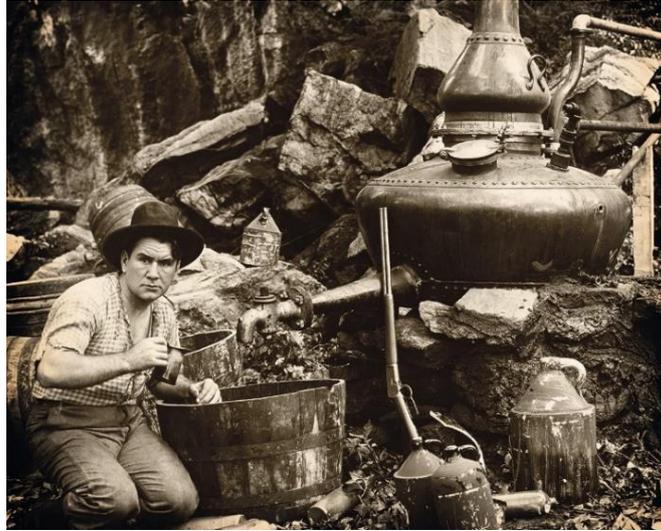


Figura 3.

Alambique de gran tamaño utilizado para la evaporación y condensación de alcoholes, escondido entre rocas a la intemperie.

Tomado de (National Geographic España, 2019)

Para esconder estos sabores poco agradables del alcohol se empezó a combinar sustancias y elementos como la glicerina, aceites, miel e incluso frutas que de cierta manera aportaron a la evolución de la coctelería. Algunos de los licores preferidos de la época fueron la ginebra, ya que era fácil de producirla y también el ron, que venía de contrabando desde países del Caribe como Cuba.

Durante estos años de prohibición las personas se volvieron más creativas para lograr consumir estas bebidas como cocteles en casa. Los ladrillos de vino fueron otra de las opciones para poder acceder a esta bebida en sus hogares. La producción de estos ladrillos era legal y estaban hechos de jugo de uva concentrado que debía ser diluido en un galón de agua y tardaba veintiún días para fermentar y convertirse en vino. Se comercializaban como producto que contenía extractos de uva más no tenía grado alcohólico.



Figura 4.

Hombre de clase media diluyendo parte de un ladrillo de vino en un vaso de agua, bebida concentrada de uva que será fermentada para convertirse en vino.

Tomado de (National Geographic España, 2019)

La producción clandestina de bebidas alcohólicas generó altos ingresos y el acceso que tenía la gente obrera a estos destilados desencadenó en un consumo masivo e indiscriminado de estas sustancias, convirtiéndose en un problema ya que la gente obrera dejó de ser productiva. Este problema surgió en varios países del mundo.

En épocas de prohibición no se permitía la existencia de lugares como bares o tabernas ya que era ilegal el consumo de bebidas alcohólicas, razón por la cual los espacios para este consumo estaban ocultos, eran oscuros, algunos de ellos eran precarios, esto también dependía de la clase social o el poder adquisitivo que las personas tenían. Años después de derogarse la prohibición se abrieron algunos bares que tuvieron mucho éxito y actualmente aún existen.

#### 2.1.2. Historia y evolución de la gastronomía molecular

Se conoce como fundador de la gastronomía molecular al químico francés Hervé This en el año de 1980, conjuntamente con Nicholas Kurti quien fue un físico húngaro especializado en bajas temperaturas con el uso de nitrógeno, buscaron conocer exactamente qué es lo que sucede con los alimentos al pasar por las ollas y hornos, estudiaron las propiedades físicas y químicas de los alimentos para así poderlos transformar al estado deseado. Conociendo las composiciones moleculares de cada alimento se combinaban aquellos que eran compatibles mediante procesos como la gelificación, donde se manifiestan ciertas propiedades que se puedan transformar en geles o espumas.



Figura 5.

Hervé This en su laboratorio, modificando el estado de algunos vegetales mediante procesos físicos y químicos.

Tomado de (Autores gastronómicos Emily moreno, 2019)

La gastronomía molecular, también conocida como cocina de vanguardia, maneja técnicas que permiten crear un sinfín de variaciones de los alimentos regulares en nuevas formas, por ejemplo pueden llegar a ser transparentes y de colores diferentes a lo usual, siempre con la intención de crear sensaciones nuevas, poco familiares pero llamativas para el consumidor.

#### 2.1.2.1. Técnicas de la cocina molecular

La cocina molecular requiere de varias técnicas que aplicándolas se logren crear platillos y bebidas poco comunes.

Esferificación: consiste en la formación de una membrana gelatinosa a partir de la reacción de dos compuestos que son alginato sódico que es un espesante natural, y una sustancia compuesta por calcio, esta reacción permite crear esferas que pueden llegar a tener el tamaño de una yema de huevo. El procedimiento es muy sencillo ya que se debe prepara la fruta, vegetal, bebida o alimento a utilizar en estado líquido y aparte la mezcla con alginato sódico. Se coloca la sustancia a esferificar en una jeringa y se deja caer gotas sobre la mezcla con alginato, la sustancia instantáneamente se convierte en esferas y puede ser retirada del alginato con una cuchara y servida en ese momento.



Figura 6.

El mismo alimento en dos formas, el de la derecha es un tomate cherry en su estado natural y el de la izquierda es una esterificación del mismo tomate.

Tomado de (Muy de Miguel, 2019)

Esterificación inversa: se mezclan sales de calcio y compuestos espesantes como la kappa y también un derivado del almidón de maíz, la mezcla de estos permite dejar el centro de la esfera líquida para siempre. A diferencia de la esterificación en donde la esfera mantiene su interior líquido por un corto tiempo

y después la solidifica. El procedimiento es similar al de la esferificación, la diferencia está en que el alimento que se desea esferificar debe contener calcio o se le debe agregar sales de calcio para que se de este proceso. Al colocar la sustancia a esferificar dentro del espesante se debe realizar cuidadosamente y esperar algunos minutos, después se debe recubrir con el espesante por encima a las esferas y están listas para ser servidas.



Figura7.

Esferificación inversa de yogurt siguiendo el procedimiento antes descrito.  
Tomado de (Cocinistas, 2019)

Gelificación: su proceso es similar al de esterificación pero utiliza otro tipo de compuestos como la goma gellan, kappa, iota, instagel, goma tara y entre otras, estas al ser mayormente concentrada permite crear laminas y formas con consistencias más sólidas.

Carbonatación: parte de la utilización de capsulas con reactivos carbonatados para agregar gas y burbujas a las bebidas.

Nitrogenado: genera una especie de neblina durante la preparación de las bebidas, pero también se utiliza para bajar la temperatura a grados bajo cero en cuestión de segundos, y así lograr crear helados.



Figura 8.

Demostración de la técnica de nitrogenado en la barra de un bar.

Tomado de (Cantinerero Dave, 2019)

Brulé: es la técnica que emplea sopletes con el propósito de caramelizar ciertas partes de la bebida encendiendo el coctel con una llama que se auto extingue.



Figura 9.

Aplicación de la técnica de Brulé en cocteles.

Tomado de (Negronii, 2019)

Emulsificación: es una técnica molecular en la que se mezcla de manera homogénea dos líquidos no miscibles entre sí como aceite y agua, en este proceso se utilizan sustancias emulsionantes.

### 2.1.3. Historia de los bares en el mundo

Se puede partir desde la antigua roma en las “cauponae”, “popinae” o “thermopolium” que eran lugares donde se servían vinos y comida o eran lugares de entretenimiento. En este tipo de establecimientos se puede ver como la arquitectura o estructura de un bar daba inicio. Estos lugares generalmente tenían una barra en L donde las personas podían consumir sus alimentos fríos de pie o solo comprarlos y retirarse al no haber ni mesas ni sillas, en otros si había mesas, la comida y bebida se servía caliente, también sus paredes eran decoradas con frescos de la época. Para los romanos el consumo de vino era habitual, lo mezclado con agua y con miel antes de consumirlo. El uso inicial de estos espacios era principalmente la venta de alimentos y bebidas, pero con el tiempo se fueron degenerando los usos y en ocasiones no solo cumplían con esta función si no también servían como lugares de apuestas, juegos de azar e incluso prostíbulos, por estas razones se establecieron horarios de apertura y de más leyes para controlar este tipo de comercios y también con el propósito de eliminarlos ya que al ser lugares de reunión la gente expresaba sus inconformidades con los gobernantes y el estado.

Estos espacios tenían lo que hoy en día son mesones, espacio de almacenaje y también calentadores de comida como los que se utilizan actualmente en catering y buffet. Los mesones eran huecos, tenían orificios donde se colocaban bandejas de comida que podían ser calentadas desde el interior del mesón con fuego debajo, también servían para almacenar platos e instrumentos que utilizaban en la elaboración de alimentos e incluso se podían almacenar vinos. Las paredes eran rústicas pero sin embargo se trataba de darle color a estos espacios; habiendo los romanos heredado de los griegos la técnica de pintura de frescos, los aplicaron también en los interiores de bares y tabernas. Los frescos representaban escenas mitológicas, cotidianas, paisajes entre otras temáticas, utilizando colores intensos y llamativos como el color rojo y el amarillo. En ocasiones se necesitaba aplicar hasta siete capas de pintura, jabón de cera y cal para lograr los acabados deseados. Se puede decir que estos serían los

primeros diseños, un poco rústicos de lo que son los bares en la actualidad, sin embargo han ido evolucionando.

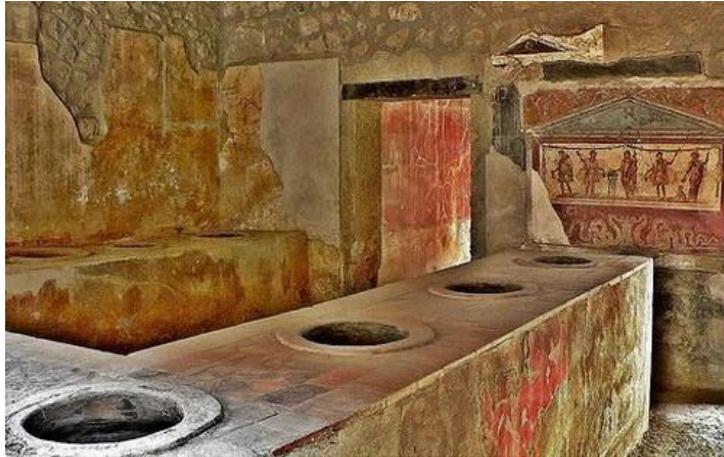


Figura 10.

Gráfica de un “cauponae” romano donde se pueden observar los detalles en paredes y mobiliario similar a un mesón actual. Tomado de (Arquehistoria, 2019)



Figura 11.

Restos arqueológicos de un antiguo “cauponae” con detalles casi intactos, donde podemos observar como funcionarían estos espacios que al estar distribuidos de esta manera permitían que una persona atendiera detrás del mesón en L, una forma eficiente al momento de preparar y servir alimentos.

Tomado de (Arte Rural, 2019)

Después de finalizar la prohibición en el año 1933 en Estados Unidos, se dio el boom de los bares. Empresarios que tuvieron una visión de negocio abrieron bares que hasta la actualidad son muy conocidos. Algunos de esos primeros bares legales tenían un diseño que buscaba semejanza con la época de prohibición, fueron lugares con poca iluminación que daban a los usuarios esa sensación de ser clandestinos pero con un diseño más elaborado y contando con todas las exigencias de salubridad.



Figura 12.

En la imagen se puede observar un bar durante la prohibición que funciona con normalidad para la gente que tenía los recursos económicos. Se puede apreciar el uso de la madera oscura en el revestimiento de la barra de bar y también en el tipo de suelo que se utiliza. Su arquitectura es similar a la actual, el bar de fondo con una barra y asientos altos en frente.

Tomado de (National Geographic España, 2019)

#### 2.1.4. Historia de la Mixología

La historia de la mixología parte desde la primera vez que fue mencionada, en el libro “The Bon Vivant’s Companion or How to mix drinks”, publicado por Jerry Thomas en 1862, actualmente considerado como el padre de la mixología ya

que fue el primer “flair bartender”, es decir fue el primer barman que convirtió al arte de mezclar bebidas en un espectáculo que incluía malabares con vasos, botellas y demás implementos de coctelería en Estados Unidos.

La mixología se puede definir como el arte que ha tenido un previo estudio de destilados y mezclas de bebidas con la ayuda de la ciencia. Es también la evolución de la coctelería. En la mixología se profundizan los análisis de frutas, verduras, especias, esencias, texturas, aromas, colores, densidades y niveles de alcohol en licores, todo con el propósito de crear armonía entre cada elemento que compone una bebida, razón por la cual es indispensable tener conocimientos básicos en química y física. Se puede clasificar a la mixología en cuatro ramas: clásica, fusión, de alta gama y de autor o vanguardia, las tres últimas ramas son las que generan mayor interés en el desarrollo de este proyecto ya que buscan crear, innovar y trascender con nuevas mezclas más no replicar las ya existentes.



Figura 13.

Coctelería de autor de la Casa Suecia del Hotel NH Collection en Madrid, donde se observa el uso de copas con diseños creativos y la utilización del hielo seco para dar ese efecto de impacto en el coctel.

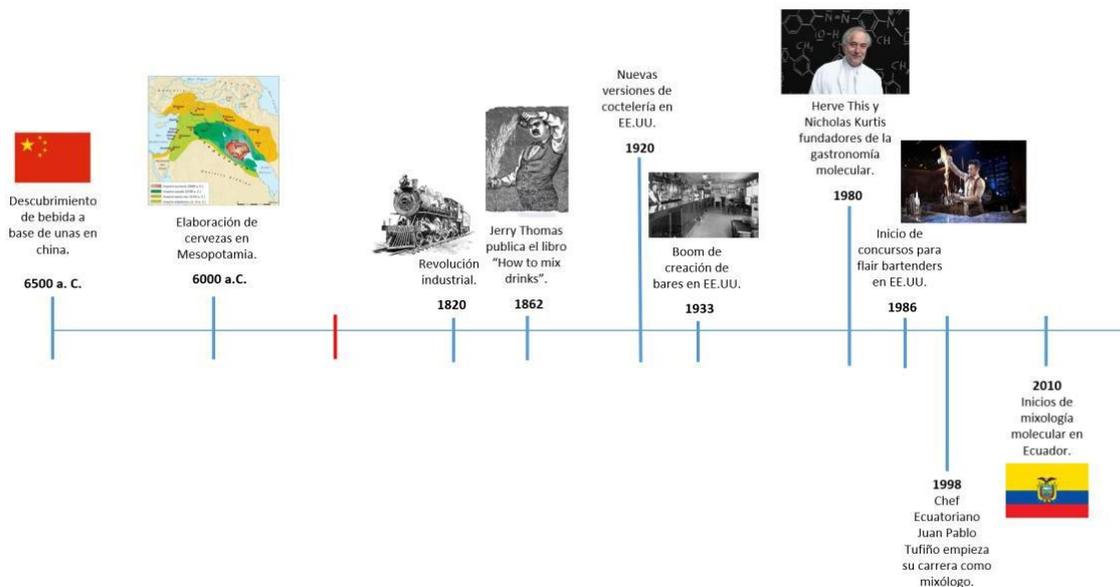
Tomado de ([lagranvida.medriddiferente.com](http://lagranvida.medriddiferente.com), 2019)

#### 2.1.6.1. Historia de la mixología en el Ecuador

A partir del año 2011 se ha ido desarrollando la gastronomía molecular y la mixología, sin embargo este desarrollo no fue a gran escala ni generó impacto en la gastronomía, para que esto cambie es necesario que exista mayor interés de parte de los Chefs nacionales por incursionar e innovar en esta rama de la gastronomía. En el Ecuador existen asociaciones de bartenders, los cuales han organizado concursos, el Chef Juan Pablo Tufiño es un representante de la mixología en nuestro país, él ha sido varias veces campeón de los bartenders nacionales y es el creador de varios cocteles. Durante una entrevista con el Chef Juan Pablo Tufiño en el año 2010 él da a conocer el anhelo que tiene en ver que la mixología molecular forme parte de la mayoría de cartas de bares y restaurantes. Tufiño es un chef certificado que se ha dedicado a la cocina y mixología molecular desde 1998, ha impartido cursos y vive la mixología en su día a día. Para él es muy importante el desarrollo y el aprendizaje de los bartenders, ya que no solo basta con aprender a preparar cocteles con una receta si no también buscar la manera de representar otro tipo de alimento ya sea un postre, en un coctel y viceversa. Logrando fusionar sabores que comúnmente no se utilizan juntos.

Los chefs ecuatorianos Jesús Rojas, Juan Carlos Romo y Pablo Holguín, trabajan con fórmulas en las que procesos químicos y físicos le dan otro toque de sabor a los alimentos y bebidas.

### 2.1.7. Línea de tiempo



### 2.1.8. Aporte del marco histórico

El desarrollo de este marco permite conocer las bases y el origen de la gastronomía y la coctelería molecular, como se realizaba y donde se dieron los primeros comercios de este tipo. Nos permite también investigar sobre lugares, objetos y personas que están en este ámbito de la mixología molecular y que aporte han dado a los inicios de esta cultura en el Ecuador guiándonos para partir con conocimientos previos y poder continuar con el análisis y la investigación que requiere un espacio de este tipo en la ciudad de Quito.

### 2.1.9. Historia de la parroquia Chaupicruz Barrio Unión Nacional 1

Se conoce a esta parroquia como Chaupicruz (actual parroquia de Rumipamba). Esta se extendía desde la calle L. Alcivar al Norte, la avenida Antonio Granda Centeno al Sur, al Este la avenida 10 de Agosto y al Oeste el barrio Cochapamba

Sur. La parroquia tiene un área de alrededor de 32.500 m<sup>2</sup>. Esta parroquia tiene nueve parques y áreas verdes.

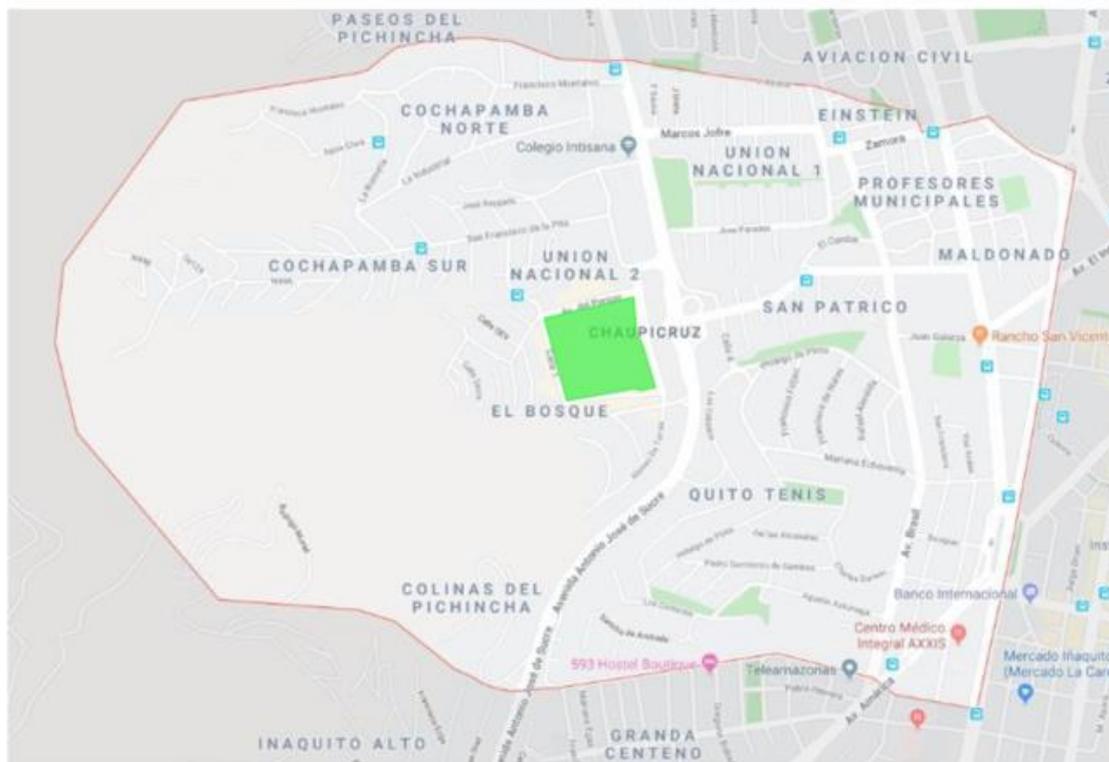


Figura 14.

#### ■ Centro Comercial El Bosque

Esta parroquia tiene comercios de distintas clases como supermercados, peluquerías, centros ferreteros, mueblerías, centros comerciales de acabados arquitectónicos, hay oficinas bancarias, centros educativos y también centros de salud. Los principales comercios que se desarrollan en la zona son de alimentación. Un hito comercial de la parroquia es el Centro Comercial El Bosque, inaugurado el 20 de diciembre de 1982 y en aquellas épocas sería el más grande y moderno del Ecuador. Se encuentra a una cuadra sobre la Avenida Occidental y da servicio a todos los barrios de la parroquia e incluso a parroquias vecinas. Este centro comercial aportó al crecimiento y desarrollo de la parroquia.

Tomado de (google maps, 2019)

El solar se ubica en el barrio Unión Nacional 1, que parte desde la avenida Edmundo Carvajal al Sur, la calle L. Alcivar al Norte, la avenida Brasil al Este y la avenida occidental al Oeste. El barrio tiene un área de aproximadamente 2500 m<sup>2</sup>.

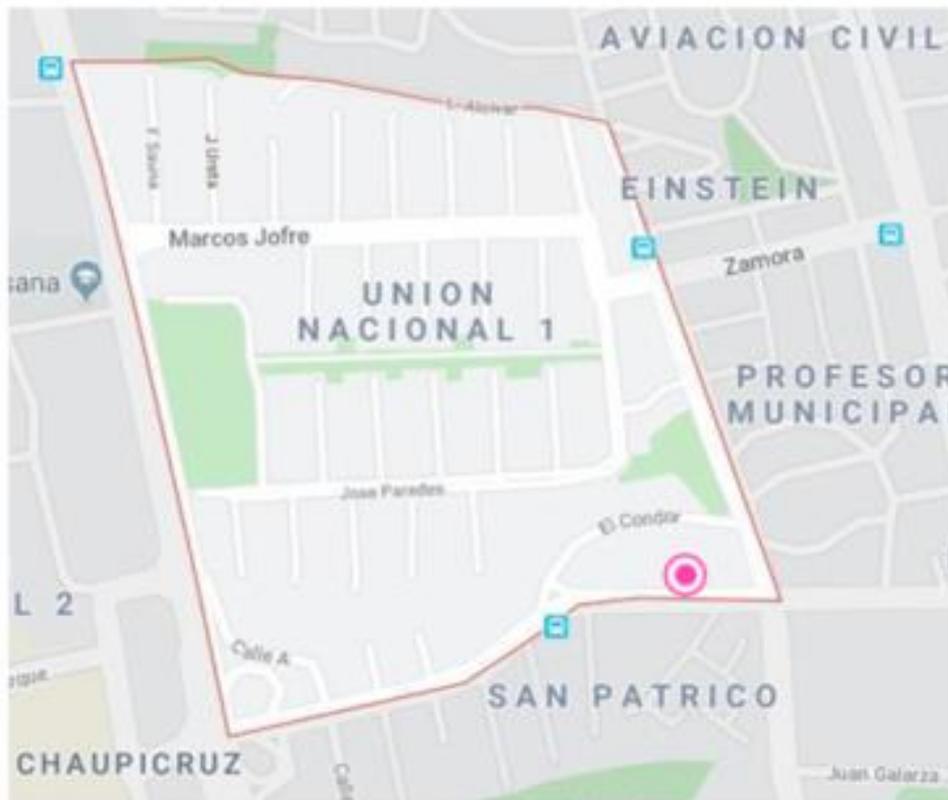


Figura 15.

⊙ Solar a intervenir en la propuesta interiorista.

Tomado de (google maps, 2019)

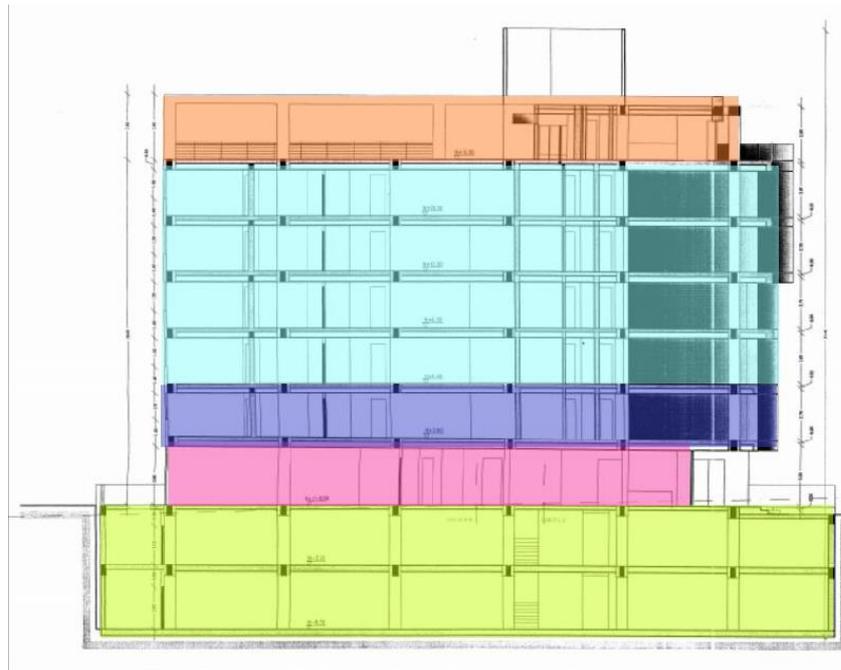
#### 2.1.10. Historia del objeto arquitectónico

El edificio Robalino Acuña fue construido a partir del año 2010, hasta aproximadamente el año 2012, el propósito de levantar este edificio no solo fue crear una construcción que sirva como vivienda para los miembros de esta familia sino que también aporte ingresos a los dueños del edificio. El señor Robalino Jácome Ángel Enrique es el dueño de este predio y ha vivido ahí desde

hace 35 años. Anteriormente en este predio había una casa pequeña de dos pisos, que fue derrocada para poder empezar con la construcción del edificio.

El edificio tiene un área bruta de construcción de 4750.94 m<sup>2</sup> que se distribuyen en:

- Subsuelos 1 y 2: parqueaderos, planta eléctrica, cuarto de recolección de basura, cisterna y pozo séptico.
- Planta baja: local comercial de venta de luminarias, bodega y acceso principal al edificio.
- Primer piso: gimnasio con terrazas.
- Segundo piso: dos departamento de tres dormitorios (175,63 m<sup>2</sup> y 119.21 m<sup>2</sup>), un departamento de dos dormitorios (103.5 m<sup>2</sup>) y una suite (55.07m<sup>2</sup>).
- Tercer piso: dos departamento de tres dormitorios (177,36 m<sup>2</sup> y 119.21 m<sup>2</sup>), un departamento de dos dormitorios (103.5 m<sup>2</sup>) y una suite (55.07m<sup>2</sup>).
- Cuarto piso: dos departamento de tres dormitorios (183,31 m<sup>2</sup> y 119.21 m<sup>2</sup>), un departamento de dos dormitorios (103.5 m<sup>2</sup>) y una suite (55.07m<sup>2</sup>).
- Quinto piso: dos departamento de tres dormitorios (183,31 m<sup>2</sup> y 119.21 m<sup>2</sup>), un departamento de dos dormitorios (103.5 m<sup>2</sup>) y una suite (55.07m<sup>2</sup>).
- Sexto piso: amplia terraza (338.04 m<sup>2</sup>), sala comunal cubierta (97.04 m<sup>2</sup>) con terraza (34.95 m<sup>2</sup>)



	Terraza y sala comunal
	Departamentos
	Gimnasio
	Local de Electrónica
	Parqueaderos

### 2.1.11. Aporte del sector y del objeto arquitectónico

Por ser una zona comercial este sector es concurrido por oficinistas y habitantes de los barrios aledaños que realizan sus actividades diarias. Al estar ubicado el solar en la Avenida Edmundo Carvajal que desemboca en la Avenida Occidental, existe afluencia de vehículos particulares así también de transporte público como buses y taxis permitiendo que los comercios del sector se promocionen y tengan mayor exposición al público.

## 2.2. Marco Conceptual

El marco conceptual desarrollara conceptos y definiciones puntuales de aspectos relacionados a la mixología molecular y a este tipo de comercio.

### 2.2.1. ¿Qué es un restaurante y cómo se clasifican?

Según la Real Academia Española restaurante se define como un “establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local”. Los restaurantes pueden clasificarse por categoría o por concepto.

Clasificación por categoría:

Se determina el rango que tiene un restaurante según las características que tiene el espacio como guardarpapas, aire acondicionado, servicios higiénicos, sala de espera y la variedad de entremeses, especialidades, postres y vinos que sirven en un menú. Se han utilizado los tenedores para clasificarlos fácilmente cuando cumplen con las características antes mencionadas.

- α. Restaurante de lujo 
- β. Restaurante de primera clase 
- γ. Restaurante de segunda clase 
- δ. Restaurante de tercera clase 
- ε. Restaurante de cuarta clase 

Características que debe tener un restaurante según su clasificación:

						
<b>ENTRADA</b>		COMPARTIDA	COMPARTIDA	INDEPENDIENTE	INDEPENDIENTE	INDEPENDIENTE
<b>INSTALACIONES Y SERVICIOS</b>		COMEDOR COCINA	+ TELÉF. INAL.	+ GUARDARROPA	+ SALA ESPERA AIRE ACOND.	+ BUFFET FRÍO OFFICE
<b>DOTACIONES EN LA COCINA</b>		FUEGOS NEVERA FREGADEROS	+ DESPENSA EXTRACTORES	+ CÁMARA FRIG. ALMACÉN	+ HORNO BODEGA	+ GRATINADOR PARRILLAS
<b>SERVICIOS</b>		MIXTOS / DAMAS - CABALL.	DAMAS CABALLEROS	DAMAS CABALLEROS PERSONAL	DAMAS CABALLEROS PERSONAL	DAMAS CABALLEROS PERSONAL (DUCHA)
<b>PERSONAL</b>		ASEADO	UNIFORMADO	UNIFORMADO	UNIFORMADO	UNIFORMADO
<b>MENAJE</b>	CUBERTERÍA VAJILLA CRISTALERÍA SERVILLETAS	INOXIDABLE LOZA / VIDRIO SENCILLA TELA/PAPEL	INOXIDABLE LOZA / VIDRIO SENCILLA TELA / PAPEL	INOXIDABLE LOZA CRISTAL TELA	INOXIDABLE LOZA CRISTAL TELA	INOXIDABLE / PLATA LOZA CRISTAL TELA
<b>CARTA</b>		SENCILLA (MENÚ)	SENCILLA	VARIADA	VARIADA CARTA VINOS	NACIONAL / INTERN. C. VINOS VARIADA

Figura 16.

Cuadro de prestaciones según la categoría del restaurante.

Tomado de (germandebonis.com, 2019)

### 2.2.2. Proceso de producción de licores destilados

Existen dos tipos de bebidas alcohólicas, las bebidas fermentadas y las bebidas destiladas. Para la producción de bebidas destiladas se emplean frutos secos, zumos y otros productos alimenticios, esta producción consta de siete fases las cuales son:

Recepción de cereales: recolección y limpieza de cereales para ser procesados a continuación.

Molienda: trituración de cereales en molinos.

Cocción: mezcla de harina, agua, amoníaco y restos de granos, se añaden enzimas, obteniendo una masa que debe ser enfriada antes de continuar el proceso.

Fermentación: durante este proceso los azúcares de la mezcla se convierten en alcohol y dióxido de carbono a causa de las levaduras, la desinfección también forma parte de este proceso ya que durante la fermentación existe el riesgo de que bacterias puedan afectar los sabores.

Destilación: para destilar licores especiales como el whisky o el coñac, los alambiques de barro son ideales y le dan un carácter rústico al licor.

Conservación: licores como el ron, Whisky y el brandy deben ser madurados o envejecidos durante varios años en barriles de madera de roble quemado para lograr obtener los aromas, colores y texturas deseadas.

Embotellado: actualmente este proceso es automatizado, utilizando cintas transportadoras y grandes máquinas que distribuyen en cada empaque la misma cantidad de bebida y después distribuyen en grupos para ser empacados y transportados.



Figura 18.

Elaboración de coctel molecular utilizando los instrumentos básicos de la coctelería.

Tomado de (Cantinerero Dave, 2019)



Figura 19.

Amplia variedad de sabores en cocteles gelificados en forma de cubos.

Tomado de (Cantinerero Dave, 2019)

#### 2.2.4. ¿Qué es la Cocina Molecular?

La cocina molecular es aplicar la ciencia en una actividad que se realiza día a día y entender que sucede con cada alimento al someterse a diferentes transformaciones físicas y también químicas al momento de su cocción. La cocina molecular requiere de implementos y equipos sofisticados que permitan aplicar todas las técnicas moleculares que se han mencionado con anterioridad, para obtener nuevas texturas y combinaciones de sabores que cautiven al comensal. Esta cocina vanguardista busca reducir el tamaño de las porciones servidas debido a la complejidad de los procesos que se deben seguir para producir este tipo de alimentos, sin dejar a un lado el aspecto más importante que es crear platos y bebidas mejores y de mayor calidad que las ya existentes. Estas nuevas técnicas de cocina pueden ser aplicadas a todo tipo de alimento, sean frutas, verduras, plantas, proteínas, especias, licores y cualquier producto

que se utilice en la cocina tradicional podrá ser aplicado en la preparación de platillos, postres o bebidas.



Figura 20.

Postre que aplica las técnicas de emulsificación haciendo capsulas de jarabes dulces que son parte de la decoración comestible.

Tomado de (Revista Único, 2019)



Figura 21.

Espagueti de espinaca y verduras libre de gluten realizado con la mezcla de los vegetales y el componente agar agar.

Tomado de (Revista Único, 2019)

#### 2.2.5. Instrumentos de mixología

Para la elaboración de cocteles existen una cantidad de implementos necesarios para aplicar las técnicas de la mixología (esferificación, emulsificación, nitrogenado, entre otras). Estos instrumentos son:

Tabla 2.

## Instrumentos de coctelería

INSTRUMENTO	FUNCION	IMAGEN
<b>Cobbler Shaker (Mezcladores)</b>	<p>Son los más usados en el mundo, especialmente por principiantes.</p> <p>Permiten realizar las mezclas mientras se enfría con el hielo e incorpora una rejilla para servir directamente de él sin necesidad de un cernidor o gusanillo para cocteles.</p>	 <p>Tomado de (Mediomillon, 2019)</p>
<b>Boston Shaker (Mezclador)</b>	<p>Son usados por barman profesionales. Permite realizar las mezclas mientras se enfría con el hielo requiere de un cernidor o gusanillo para cocteles para servir. Funciona al colocar un vaso de vidrio atorado sobre este para poderlo agitar sin que se riegue su contenido.</p>	 <p>Tomado de (Mediomillon, 2019)</p>
<b>Cucharilla</b>	<p>Se utiliza para mezclar los ingredientes de la bebida en los vasos mezcladores. Su mango tiene esa forma torneada con el propósito de verter los licores con distintas densidades sobre este mango y lograr crear capas en un mismo vaso.</p>	 <p>Tomado de (Verema, 2019)</p>
<b>Jigger o Medidor para cocteles</b>	<p>Se utilizan para medir porciones de licores, zumos o agua durante la preparación de cocteles.</p>	 <p>Tomado de (Verema, 2019)</p>

<b>Gusanillo para cocteles</b>	Se ajusta a los vasos mezcladores y evita que se filtren pulpas o hielos al servir el coctel.	 <p>Tomado de (Verema, 2019)</p>
<b>Muddler o mano de mortero</b>	Se utiliza para triturar frutas, vegetales, hierbas aromáticas, entre otros, extrayéndola su esencia. Los de acero inoxidable son indicados para triturar fruta y los de madera para machacar hierbas aromáticas como la menta o hierba buena.	 <p>Tomado de (Verema, 2019)</p>
<b>Exprimidor</b>	Permite extraer el jugo fresco de cítricos filtrándolo para las pepas no lleguen a ser servidas en el coctel.	 <p>Tomado de (Verema, 2019)</p>
<b>Cuchillo de cóctel</b>	Este cuchillo es ideal para utilizarlo con cítricos ya que estos son frutos blandos y este tiene una hoja bifurcada.	 <p>Tomado de (Verema, 2019)</p>
<b>Hieleras y pinzas</b>	La hielera mantiene el hielo frío y aislado, y las pinzas permiten manipularlo. Estos instrumentos comúnmente son de acero inoxidable.	 <p>Tomado de (Verema, 2019)</p>

### 2.2.6. Tipos de cocinas para bar restaurant

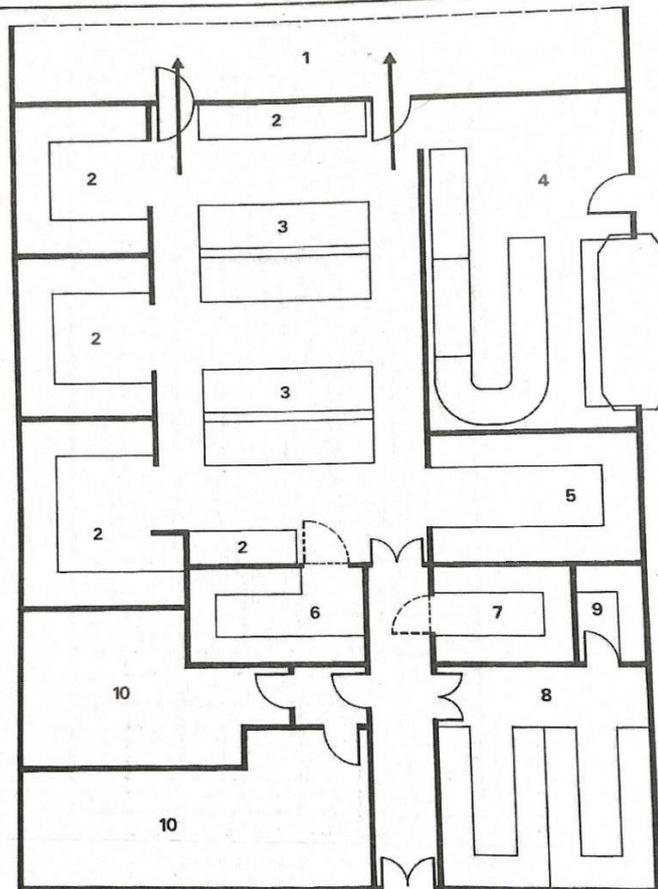
La cocina de un restaurant debe estar distribuida de tal manera que los cocineros, meceros y chefs puedan cocinar, emplatar y servir platillos sin interrumpir a los demás o causar algún accidente. El tamaño de una cocina para preparación comercial de comidas varía según el número de comensales que requiere atender. Existen áreas auxiliares como cuartos de almacenaje o cámaras frigoríficas que complementan el funcionamiento eficiente de una cocina comercial.

#### PREPARACIÓN COMERCIAL DE COMIDAS

Cocina y áreas auxiliares: 600 comidas



2.15



1:100

*Nota 1:* Para información sobre zona de servicio, véase la Sección 3.

*Nota 2:* Las oficinas de administración y del chef (si lo hay) no se han incluido en la planta.

- 1 Zona de servicio.
- 2 Preparación.
- 3 Producción.
- 4 Lavado de vajilla.
- 5 Lavado de batería de cocina.
- 6 Cuarto frío.
- 7 Cámara frigorífica.
- 8 Almacenes secos.
- 9 Productos de limpieza.
- 10 Aseo y vestuario.

Figura 22.

Plano de cocina para 600 comidas, áreas necesarias y distribución.

Tomado de (Cocinas, Crane – Dixon, 1992)

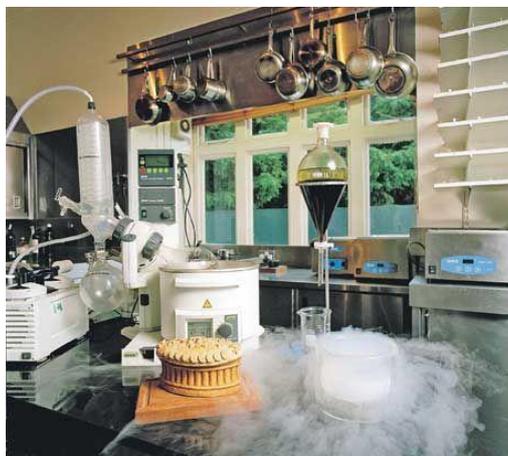


Figura 23.

Cocina laboratorio gastronómico.

Tomado de (Pinterest, 2019)

### 2.2.7. Tipo de mobiliario para bar restaurant

Medidas de mobiliario, barras de atención, preparación de bebidas, anchos, alturas y distancias.

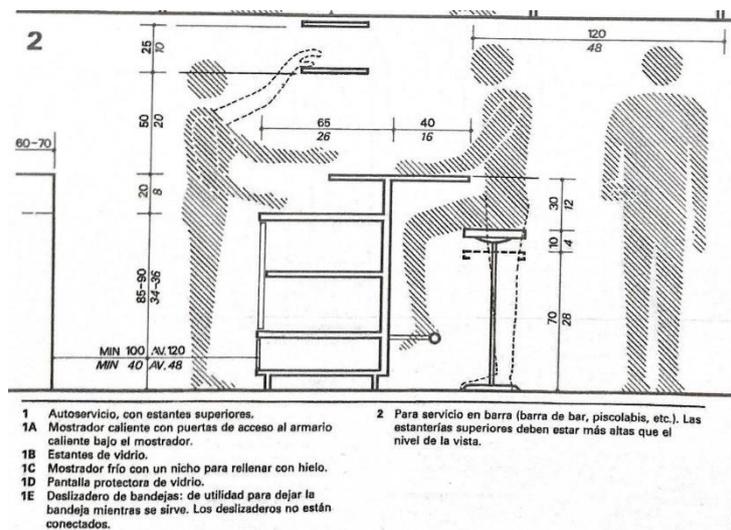


Figura 24.

Medidas para diseño de mobiliario para barra de bar.

Tomado de (Cocinas, Crane – Dixon, 1992)

Las medidas recomendadas para mobiliario de restaurante varían según la actividad que se realice. Para mesas bajas la altura de mesa es de 70 a 75 cm y un asiento con un alto de 43 a 45 cm del piso. Para barras o mesas altas se recomienda una altura de 115 a 120 cm con un asiento o taburete de 83 a 85 cm sobre el suelo.

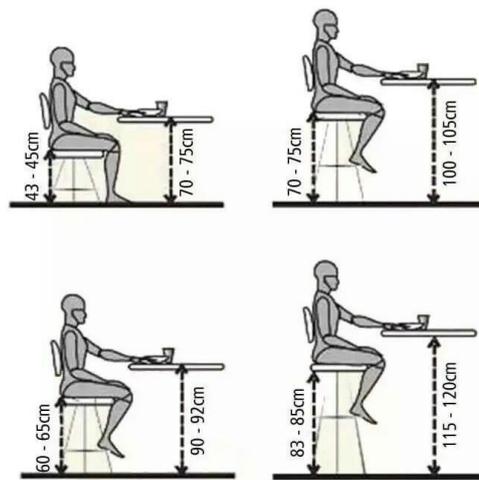


Figura 25.

Gráfica de medidas ergonómicas según el alto de mesas y sillas.

Tomado de (Pinterest, 2019)

### 2.2.8. Ergonomía

La ergonomía en un bar es igual de importante que en cualquier ambiente. Cuando se realiza una actividad durante un periodo extenso es vital diseñar un espacio adecuado con iluminación, acústica y mobiliario que permita a las personas que ocuparan ese espacio, realizar las actividades de una manera eficiente, cómoda y cuidando su salud. Trabajar en un bar que no ha tomado en cuenta la ergonomía de sus usuarios conlleva a accidentes y problemas de

salud o lesiones como lumbalgia, torticollis, lordosis, disminución de visión, entre otras lesiones.

### 2.2.9. Distribución de mobiliario en cocinas y áreas auxiliares

Para la distribución de una cocina para restaurante se debe tomar en cuenta el número de platos a servir, la complejidad de su elaboración, los implementos o maquinaria necesaria para elaborarlos, para la limpieza de vajilla y el número de empleados que trabajaran en este espacio y que actividad realizaran.

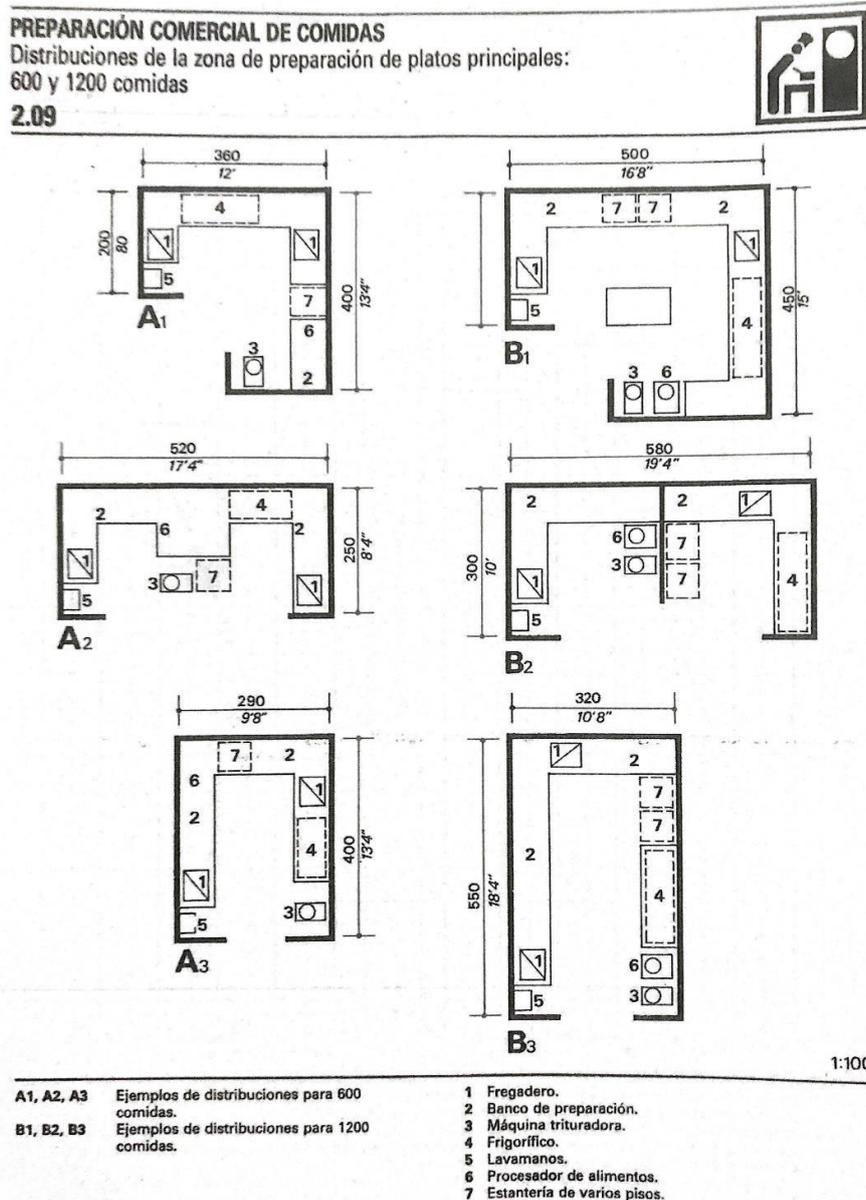


Figura 26.

Distribución de la zona para preparación de platos principales.

Tomado de (Cocinas, Crane – Dixon, 1992)

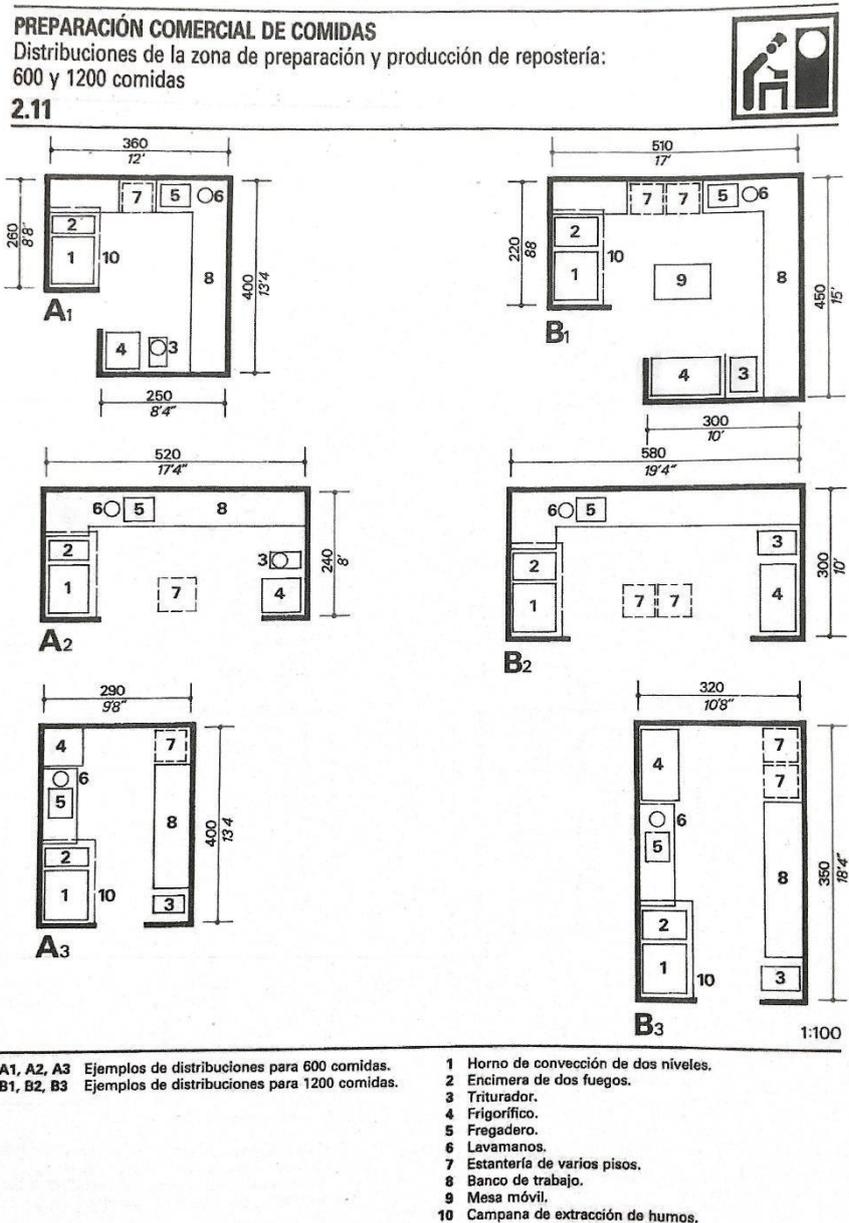


Figura 27.

Distribución de la zona para preparación de postres según el número de platos a servir.

Tomado de (Cocinas, Crane – Dixon, 1992)

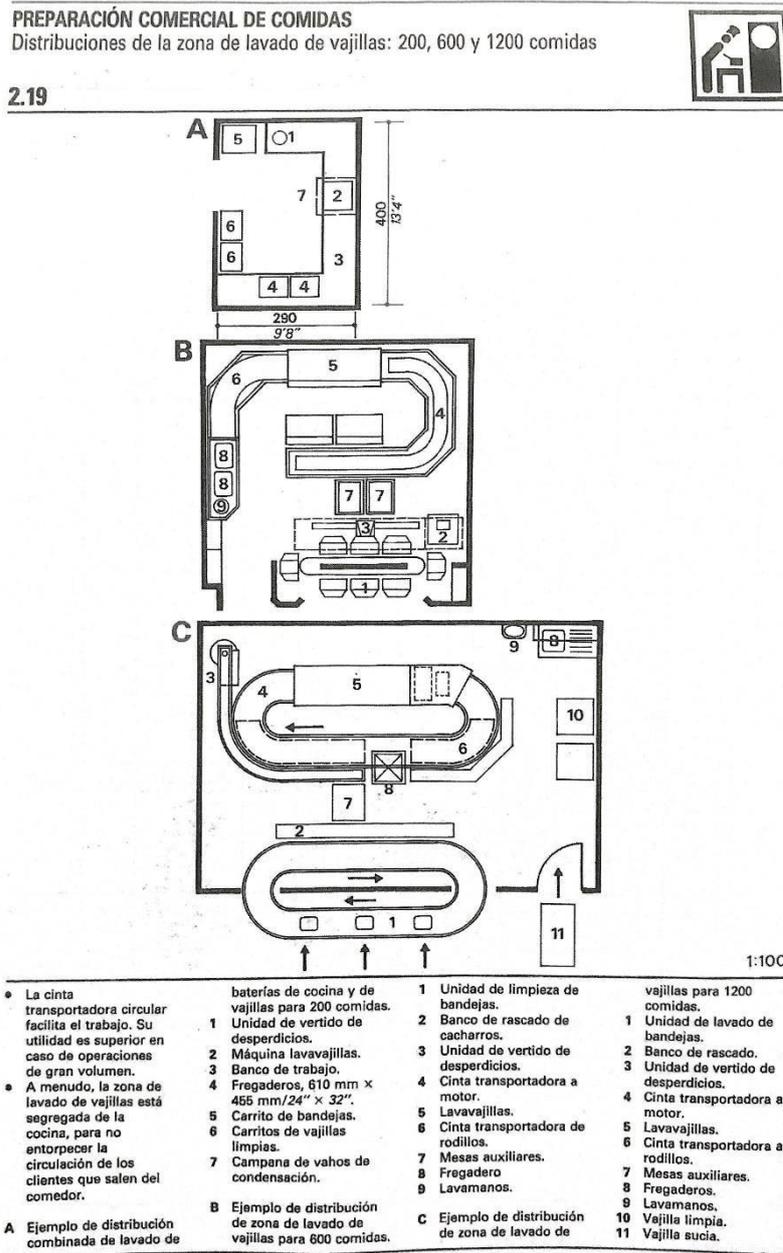


Figura 28.

Distribución de la zona para limpieza de vajilla tomando en cuenta el tamaño de la cocina según la cantidad de platos servidos.

Tomado de (Cocinas, Crane – Dixon, 1992)

#### 2.2.10. Tipos de iluminación

El tipo de iluminación que se debe evitar son focos halógenos o incandescentes ya que estos emanan calor, lo cual podría ser un riesgo al cambiarlos ya que deben estar apagados durante mínimo media hora para que su temperatura disminuya. La duración de este tipo de luminaria no es tan prolongada y además su consumo es mayor que al utilizar luminaria LED.

Los beneficios de utilizar iluminación led son: ahorro de recursos económicos como eléctricos. Actualmente existen decenas de modelos y tipos de focos led para cualquier necesidad y que se adapten al diseño del entorno en donde serán colocados. Además este tipo de luminaria no emana ningún tipo de gas toxico si por alguna razón se llegan a romper ya que están elaborados con materiales resistentes a los golpes y a la temperatura. Este tipo de focos también poseen características variación de colores con sistemas RGB que pueden ser controlados al gusto de las personas y también pueden ser dimerizables, al ser dimerizables no solo disminuye la intensidad de la luz si no también el consumo eléctrico varía según cuan encendido este el foco. Los focos LED ya sean de boquilla, en tiras o en paneles son la mejor opción no solo para viviendas sino también para espacios comerciales y más aún cuando actualmente invirtiendo en sistemas captación de energía alternativa esta puede ser la fuente de energía eléctrica que necesita para su funcionamiento y por ende el ahorro en pago de planillas incrementa.



Figura 29.

Comparación de la eficiencia eléctrica de otros tipos de focos versus el foco LED.

Tomada de (Ovacen, 2019)

Rangos de iluminación y color para espacios.

HOTELES, CAFES Y RESTAURANTES

NIVEL DE ILUMINACION (LUX)

COLOR DE ILUMINACION

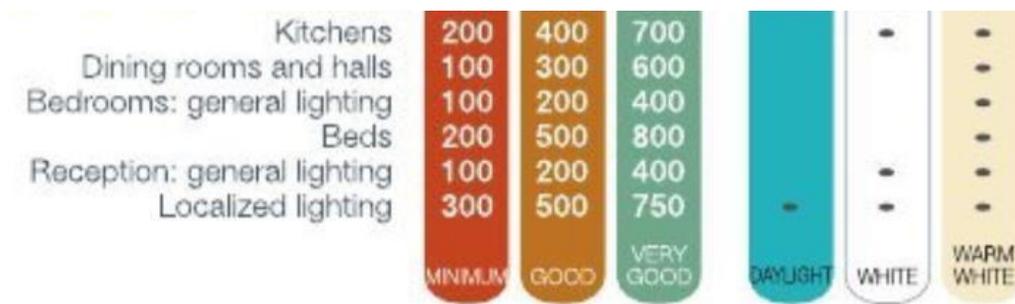


Figura 30.

Niveles recomendados de iluminación en luxes para áreas de cocina: 700, comedores: 600, recepción e iluminación general: 400, iluminación puntual: 750; se recomiendan estos valores ya que con el uso si alguna luminaria falla se pasara del rango muy bueno a bueno. El color de la iluminación también es importante, para cocinas: luz blanca, comedores: luz amarilla, recepción e

iluminación general: luz blanca o luz amarilla, iluminación puntual: luz de día, luz blanca o luz amarilla.

Tomado de (airfal.com, 2019)

### 2.2.11. El color en la Arquitectura

La psicología del color es importante ya que influye en muchos aspectos de la vida diaria, en cómo se sienten y se comportan las personas. Los colores afectan a bebés, niños, adolescentes y adultos de distintas maneras. En el marketing el color es importante manejarlo correctamente desde que se crea un logo porque este también influye en la impresión que da a las personas cuando lo ven, Igualmente importante es aplicarlo correctamente en los espacios habitables de un comercio para lograr los objetivos que se espera cumplir como negocio. Cada color genera una sensación diferente.

El color rojo se relaciona con el fuego, el peligro y la temperatura. Genera en los espacios una sensación de impulso por lo cual se utiliza en espacios comerciales de comida rápida.



Figura 31.

Diseño envolvente de color rojo, Bar Basque Ney York. Tomado de (the Wall Street journal, 2011)

El naranja simboliza calidez y entusiasmo, produce también hambre. En espacios arquitectónicos este color genera creatividad, por lo cual es utilizado comúnmente en oficinas y también se lo utiliza conjuntamente con el color azul.



Figura 32.

Cocina con tonos intensos de color naranja.

Tomado de (i-decoracion, 2019)

El color amarillo estimula el apetito pero también cansa la vista. Transmite confianza y positividad, por lo cual es comúnmente utilizado en bancos y oficinas empresariales.



Figura 33.

Comedor asiático amarillo

Tomado de (gastronews.wien, 2019)

El color café simboliza confianza, practicidad y tierra, puede ser asociado también a lo acogedor y anticuado.



Figura 34.

Café, bar, restaurante diseño industrial en gama café en Argentina. Tomado de (retaildesingblog.net, 2014)

El color verde se asocia con la salud, el dinero y la naturaleza, dependiendo de su tonalidad se asocian a la abundancia cuando son tonos oscuros y cuando son claros se asocian a la relajación. Es comúnmente utilizado en colores pasteles en hospitales y centros de salud.



Figura35.

Restaurante moderno que utiliza tonos de verde y contrasta con el mobiliario blanco ubicado en Beijing, China.

Tomado de (marvelbuilding.com, 2019)

El color azul simboliza calma, serenidad y productividad, también se asocia a la confianza y seguridad, sin embargo estar sobreexpuesto a este color puede afectar al estado de animo de las personas. Se utiliza este color en espacios comerciales o de negocios.



Figura36.

Restaurante del hotel Radisson Blu en Bucharest.

Tomado de (radissonhotels.com, 2019)

El color morado simboliza lealtad, sabiduría y sofisticación. Este color fue descubierto al moler caracoles de mar, este pigmento puede ser muy costoso y por esta razón fue asociado con la realeza y la iglesia católica.



Figura 37.

Restaurante América ubicado en la torre Trump en Toronto. Tomado de (radissonhotels.com, 2016)

El color negro simboliza elegancia y poder, se asocia también con la oscuridad, el misterio y lo desconocido. En civilizaciones como la egipcia este color representaba la fertilidad. Hoy en día es un color que estiliza y sofisticada.



Figura 38.

Restaurante Campo utiliza el color negro y contrasta con pisos de madera café anaranjado.

Tomado de (contemporist.com, 2018)

El color blanco simboliza limpieza, pureza y el vacío, al pintar de blanco un ambiente genera la sensación de amplitud y profundidad.



Figura39.

Restaurante Atlantikós utiliza el color blanco en pisos, paredes y ventanas, en contraste de azules o celestes.

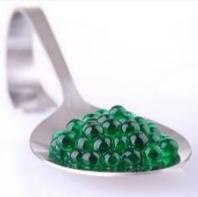
Tomado de (marriott.com, 2019)

## 2.2.12. El color en la Gastronomía

Al momento de emplatar un platillo o servir una bebida, es importante que la combinación de colores sea agradable, elegante y equilibrada. El color puede impresionar o disgustar a un comensal.

Tabla 3.

## Armonías de colores complementarios o contrastes

CONTRASTE 1		CONTRASTE 2	
			
Figura 40. Postre de fresa y pitajaya. Tomado de (Pinterest, 2019)		Figura 41. Coctel Curacao Wind. Tomado de (Pinterest, 2017)	Figura 42. Esferas de Sriracha. Tomado de (desserts.ottoman, 2019)
CONTRASTE 3		CONTRASTE 4	
			
Figura 43. Mermelada de arándanos con espuma de lichi. Tomado de (traveler, 2019)	Figura 44. Esferas de mango. Tomado de (Pinterest, 2019)	Figura 45. Falso caviar de fresa. Tomado de (enlavidasana, 2019)	Figura 46. Falso caviar color esmeralda. Tomado de (modernistpantry, 2019)
CONTRASTE 5		CONTRASTE 6	
			
Figura 47. Coctel Pantera Negra. Tomado de (savoringthe, 2019)		Figura 48. Coctel purpura. Tomado de (m.musely, 2019)	Figura 49. Fluido gelificado fresco de naranja. Tomado de (chefsteps, 2019)

### 2.2.13. Aportes del marco conceptual

El marco conceptual nos permite conocer información técnica o específica de la tipología que se está desarrollando, en este caso comercial bar-restaurant. De esta manera el diseño parte ya con un conocimiento puntual de cuáles son las necesidades del espacio y como favorecer a la funcionalidad y eficiencia durante las labores de trabajo así también con conocimiento específico de como influir en las sensaciones del consumidor y permitir que este disfrute el espacio con el objetivo de que su permanencia se prologue dentro del espacio comercial.

## 2.3. Marco Tecnológico

El marco tecnológico desarrolla las propuestas tecnológicas que puedan ser aplicadas en la mayor cantidad de espacios tomando en cuenta el consumo eléctrico, el ahorro de energía eléctrica y sobre todo como interactuar con el consumidor de una manera amigable y dinámica.

### 2.3.1. Sistema de control inalámbrico de iluminación por zonas

Para que las personas se sientan cómodas en un lugar, la iluminación juega un papel importante ya que de esta depende si el usuario se siente observado y cohibido a sentirse a gusto. La iluminación puede ser regulada por zonas, por hora, por colores (luminarias con sistema RGB), permitiendo de esta manera adaptarse al gusto de los usuarios o de la ocasión.

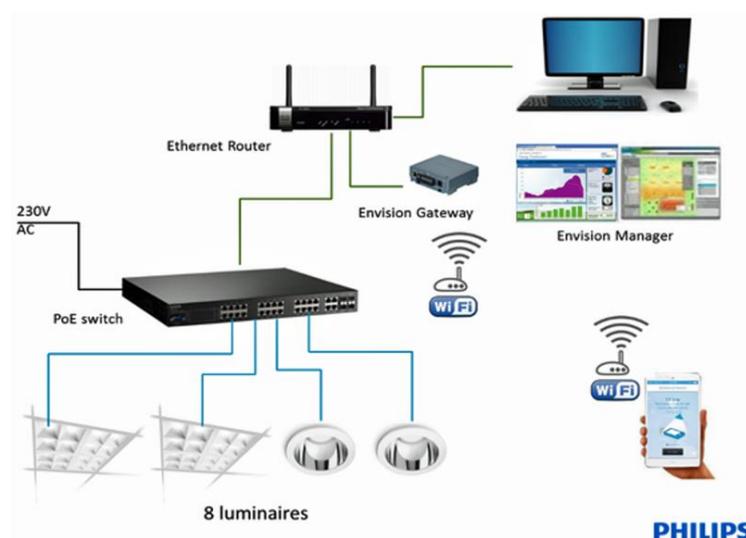


Figura 50.

Esquema de funcionamiento de un sistema de control inalámbrico de luminaria, utilizando un dispositivo móvil conectado a la red wifi.

Tomado de (casadomo, 2019)

### 2.3.2. Sistema de sonido

El sonido ambiental es fundamental en espacios comerciales ya que la calidad del sonido, puede ser fácilmente captada por los usuarios y de tal manera también genera una sensación de gusto, permite que este se relaje y por ende su estancia en el local es mayor al igual que sus consumos.

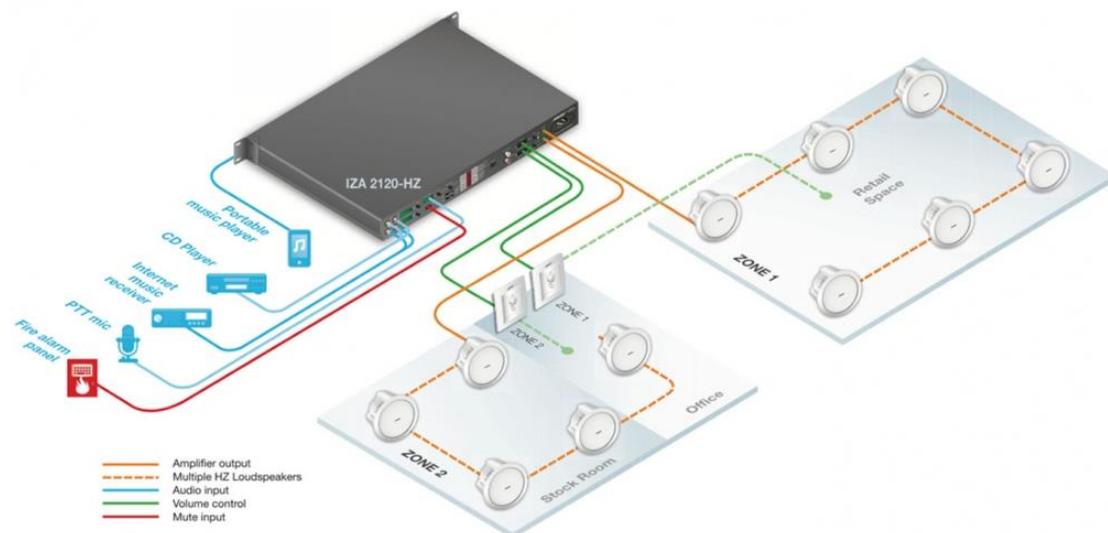


Figura 51.

Esquema de funcionamiento de sistema de sonido para espacios comerciales con distintas zonas.

Tomado de (profesional.audio, 2020)

### 2.3.3. Sistema de redes de voz y datos

Este sistema permite conectar las áreas del bar restaurante entre sí, brindando calidad de servicio tomando en cuenta la rapidez y el soporte. Conectando computadoras, teléfonos y demás equipos informáticos para compartir recursos entre estos dispositivos y permitiendo a los clientes el acceso directo al internet.

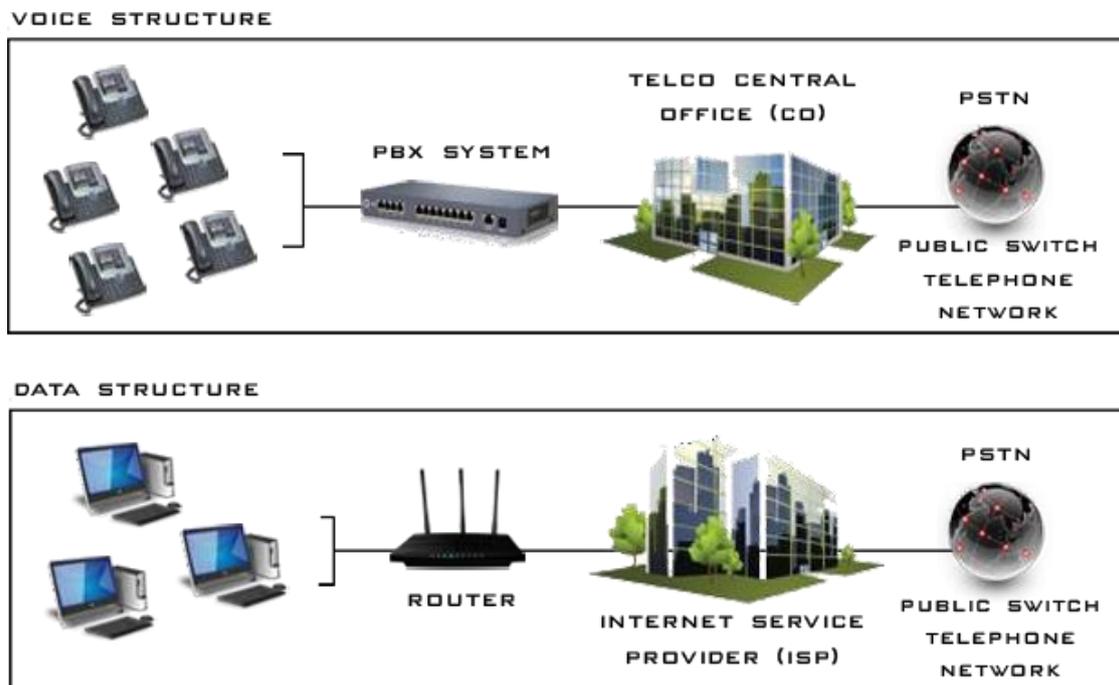


Figura 52.

Esquemas de sistemas de voz y datos.

Tomado de (Firelineboardband, 2016)

### 2.3.4. Sistema de climatización y ventilación mecánica

La ventilación de un espacio consiste en la renovación del aire viciado por aire limpio, proporcionando el oxígeno necesario para la respiración, controlando la temperatura del ambiente y también la humedad. Los sistemas de ventilación y climatización pueden estar ligados como pueden ser independientes.

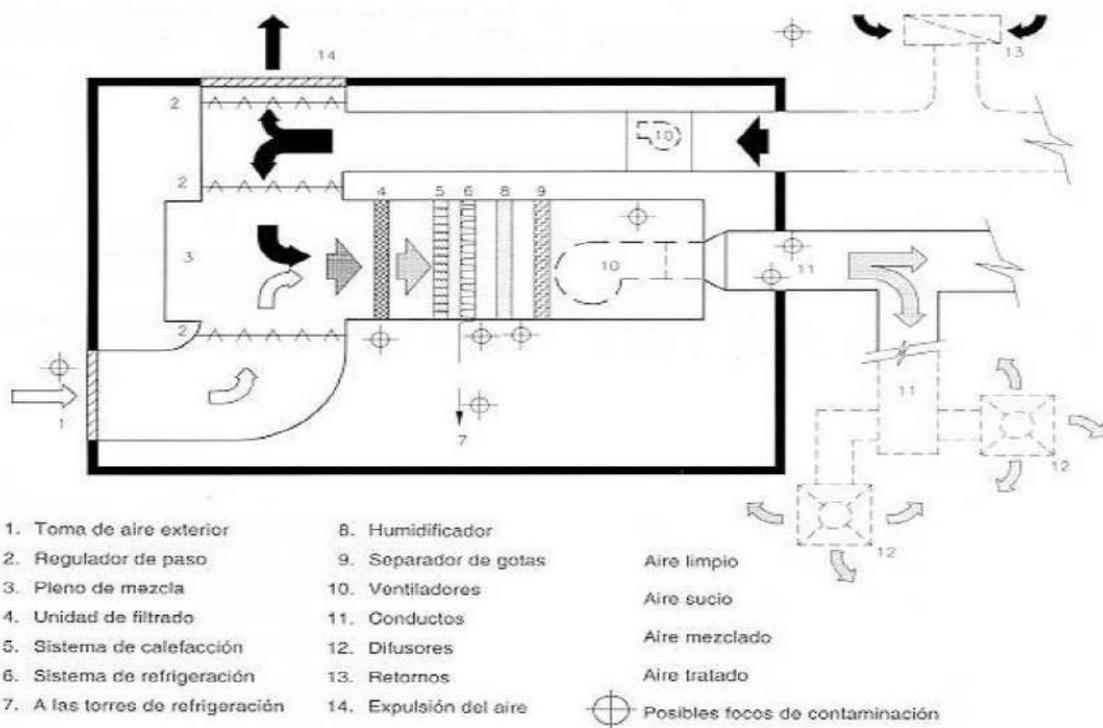


Figura 53.

Sistema de climatización y ventilación mecánica, proceso y elementos que forman parte del sistema.

Tomado de (Juntadeandalucia.es, s.f.)

### 2.3.5. Sistema de seguridad contra incendios

Los sistemas de seguridad contra incendios tienen como objetivo alertar a las personas en una edificación cuando exista fuego, para que desalojen las instalaciones en el menor tiempo posible y por las rutas de evacuación establecidas. El humo es detectado y se activara automáticamente una alarma, seguida de rociadores de agua que dejaran pasar agua en la zona donde se activaron los detectores, para extinguir el fuego de la manera rápida. Existen también pulsadores manuales que requieren ser activados por una persona para emitir las alarmas de alerta.

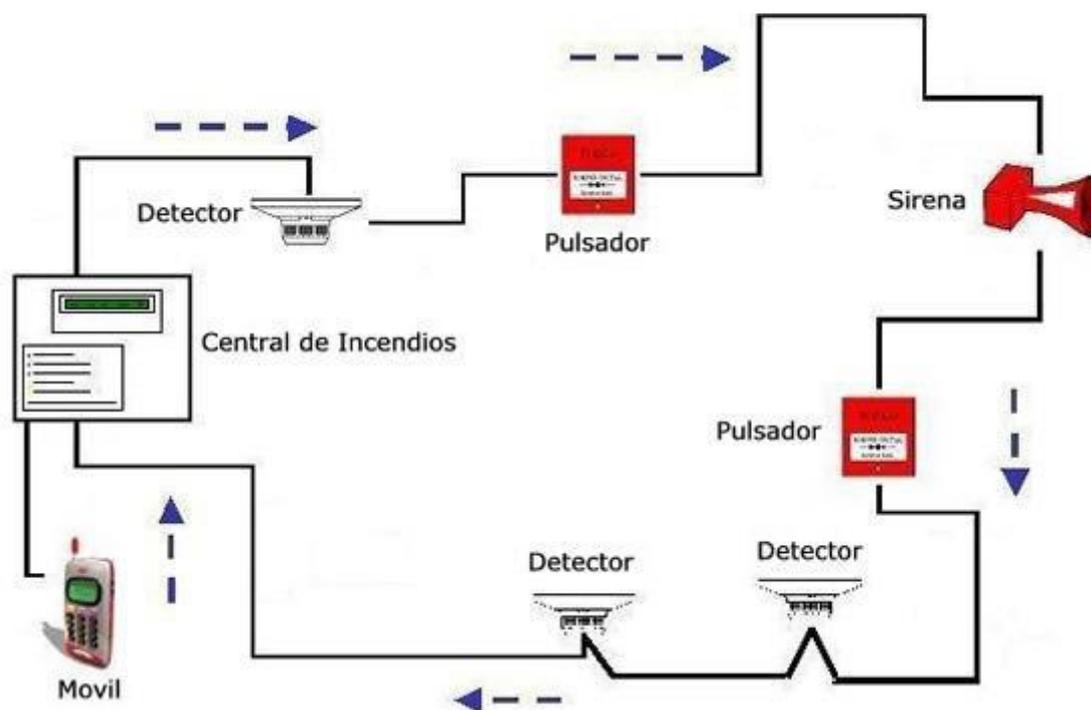


Figura 54.

Esquema de funcionamiento y elementos del sistema contra incendios.

Tomado de (clasificados.com, 2016)

### 2.3.6. Aporte del marco tecnológico

El análisis y la investigación realizada en el marco tecnológico nos permiten conocer nuevas alternativas para el uso y ahorro de energía en iluminación, así también nuevas formas de llegar al cliente de una manera dinámica, interactiva y amigable.

Es importante que incluso permita la atención eficiente y pronta a las necesidades del cliente. La aplicación de automatización en puertas e iluminación también será implementada en la realización de este proyecto.

## 2.4. Marco Edificio

En este Marco Teórico se analizarán las ordenanzas que se aplican en el Distrito Metropolitano de Quito para este tipo comercio.

## 2.4.1. Resumen del IRM

## DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO

**Nombre o razón social:** ROBALINO JACOME ANGEL ENRIQUE

**C.C /R.U.C:** 1700863010

INFORMACION PREDIAL Numero de predio: 56409

**Geo clave:** 170104270027019111

**Clave catastral anterior:** 11604 05 007 000 000 000

**Área de construcción cubierta:** 4750.94 m2

**Área de construcción abierta:** 0.00m2

**Área bruta total de construcción:** 4750.94 m2

**Área según escritura:** 897.00 m2

**Área gráfica:** 877.27 m2

**Frente total:** 22.86 m

**Zona Metropolitana:** NORTE

**Parroquia:** RUMIPAMBA

**Barrio / Sector:** PROFESORES MUNICIPALES

**Dependencia administrativa:** Administración Zonal Norte (Eugenio Espejo)

Regulaciones

**Zonificación zona:** A19 (A606-50)

**Lote mínimo:** 600 m2 Frente mínimo: 15 m COS total: 300 %

**COS en planta baja:** 50 %

**Forma de ocupación del suelo:** (A) Aislada Uso de suelo: Residencial Urbano 2 Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano Factibilidad de servicios básicos: SI

Pisos

**Altura:** 24 m

**Número de pisos:** 6

Retiros

**Frontal:** 5 m

**Lateral:** 3 m

**Posterior:** 3 m

**Entre bloques:** 6 m

#### 2.4.2. Aporte

El marco edilicio nos permite conocer las normas que rigen en el entorno metropolitano y de esta manera aplicarla de manera correcta para evitar cualquier tipo de sanción y de riesgo que puedan correr los usuarios.

#### 2.4.3. Aplicación de ordenanzas urbanismo y arquitectura

Normas de Arquitectura y Urbanismo Ordenanza 3457

Sección Cuarta: Edificios de Comercios

Art.219.- Alcance.- Los edificios destinados a comercios y a centros comerciales, los locales comerciales que formen parte de edificios de uso mixto cumplirán con las disposiciones contenidas en esta Sección, a más de las pertinentes de la presente Normativa.

Art.220.- Circulaciones interiores y galerías.- Para los edificios de comercios se considerarán las disposiciones del Capítulo III, Sección Tercera de la presente Normativa. En centros comerciales, se entenderá por galería el espacio interior destinado a la circulación del público, con locales comerciales a uno o a ambos lados.

Art.221.- Dimensiones de puertas.- Se adoptarán las siguientes dimensiones para puertas de comercio: Altura mínima: 2.05 m. Anchos mínimos:

- a) Acceso a comercios individuales: 0.90 m
- b) Comunicación entre ambientes de comercio: 0.90 m.
- c) Baños: 0.80 m. y 0.90 m. para minusválidos, según norma NTE INEN 2 309:2000.

Art.222.- Mezzanines.- Un mezzanine puede ubicarse sobre un local y se considera como piso al cálculo de altura de edificación.

Art.223.- Ventilación en edificaciones comerciales.- La ventilación de locales habitables de carácter comercial, como tiendas, almacenes, garajes, talleres, etc. podrá efectuarse por las vías públicas o particulares, pasajes y patios, o bien por ventilación cenital por la cual deberá circular libremente el aire sin perjudicar recintos colindantes. El área mínima de estas aberturas será el 8% de la superficie útil de planta del local. Los locales comerciales que tengan acceso por galerías comerciales cubiertas y que no dispongan de ventilación directa al exterior, deberán ventilarse por ductos, o por medios mecánicos, cumpliendo con lo establecido en los artículos 69, 71, 72 y 79 de esta Normativa. Los locales que por su actividad comercial produzcan emisiones de procesos (gases, vapores, olores ofensivos característicos), emisiones gaseosas de combustión no podrán ventilar directamente hacia la vía pública por medio de puertas o ventanas.

Art.224.- Ventilación por medio de ductos.- Las piezas de baño, cocinetas y otras dependencias similares en edificios comerciales podrán ventilarse mediante ductos. En alturas menores a 9 m.: los ductos tendrán un área no menor a 0.04 m<sup>2</sup>., con un lado mínimo de 0.20 m. En edificios de hasta 5 pisos, el ducto tendrá como mínimo 0.20 m<sup>2</sup> y una altura máxima de 12 m. En caso de alturas mayores

el lado mínimo será de 0.60 m. con un área no inferior a 0.36 m<sup>2</sup> libre de instalaciones.

Art.225.- Ventilación mecánica.- Siempre que no se pueda obtener un nivel satisfactorio de aire en cuanto a cantidad, calidad y control con ventilación natural, se usará ventilación mecánica. Los sistemas de ventilación mecánica deberán ser instalados de tal forma que no afecten la tranquilidad de los moradores del área donde se va a ubicar, especialmente por la generación de elevados niveles de presión sonora y vibración.

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:

Serán independientes de todo local destinado a la habitación.

Los muros y pavimentos serán lisos, impermeables y lavables.

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.

Tendrán provisión de agua potable y al menos un fregadero.

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.

Art.227.- Servicios colectivos.- Se cumplirá con lo estipulado en el Art. 165 de la Sección Primera de este Capítulo, para lo que se relacionará el área útil de construcción de comercios, a razón de un departamento por cada 50 m<sup>2</sup>. de comercios o fracción mayor de 25 m<sup>2</sup>.

Art.228.- Servicios sanitarios en comercios.- Para la dotación de servicios sanitarios en comercios se considerará la siguiente relación: Medio baño por cada 50 m<sup>2</sup>. de área útil de local comercial y uno adicional por cada 500 m<sup>2</sup>. de local o fracción mayor al 50%. En centros comerciales para locales menores a 50 m<sup>2</sup>., 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.

Art.229.- Cristales y espejos.- En comercios los cristales y espejos de gran magnitud cuyo extremo inferior esté a menos de 0.50 m. del piso, colocado en lugares a los que tenga acceso el público, deberán señalarse o protegerse adecuadamente para evitar accidentes. No podrán colocarse espejos que por sus dimensiones o ubicación puedan causar confusión en cuanto a la forma o tamaño de vestíbulos o circulaciones.

Art.230.- Servicio médico de emergencia.- Todo comercio con área útil de más de 1.000 m<sup>2</sup>. Deberá tener un local destinado a servicio médico de emergencia dotado del equipo e instrumental necesarios para primeros auxilios con un área mínima de 36 m<sup>2</sup>.

Art.231.- Estacionamientos en comercios.- El número de puestos de estacionamiento por área útil de comercios se calculará de acuerdo a lo especificado en el Cuadro No. 3 de Requerimientos Mínimos de Estacionamientos por usos del Régimen Metropolitano del Suelo. Cumplirán además, con las disposiciones establecidas en el Capítulo IV, Sección Décima Cuarta referida a Estacionamientos de la presente Normativa.

Art.232.- Protección contra incendios.- Las edificaciones de comercios cumplirán con todas las normas pertinentes del Capítulo II, 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.

#### 2.4.4. Aporte de aplicación de normas de Arquitectura y Urbanismo

La correcta aplicación de los artículos que rigen la Normativa de Arquitectura y Urbanismo nos permite diseñar espacios reduciendo al mínimo el riesgo de sufrir accidentes y si se da algún suceso de emergencia se pueda actuar de manera inmediata poniendo como prioridad la vida de las personas.

#### 2.4.5. Aplicación de ordenanzas de bomberos

##### Regla Técnica Metropolitana (RTQ3)

Prevención de incendios: reglas técnicas en función del riesgo derivado del destino u ocupación de la edificación, establecimiento o local o de la actividad que se realiza en ellos.

##### Literal 4: Reglas Generales Consideraciones específicas

Las ocupaciones nuevas en edificaciones existentes deberán ajustarse obligatoriamente a esta RTQ.

##### Sistemas de supresión o extinción de incendios

En las edificaciones existentes que tengan instalado y operando un sistema fijo de supresión o extinción de incendios aprobado por el CB-DMQ, no será necesario ajustar este sistema a los requerimientos de la RTQ 3 y RTQ 7 vigentes.

Los subsuelos cerrados que excedan los 800 m<sup>2</sup> o que contengan más de un subsuelo deben estar protegidos en su totalidad por un sistema de rociadores automáticos.

## Sistemas de detección y alarma

En las edificaciones existentes que tengan instalado y operando un sistema de detección y alarma aprobado por el CB-DMQ, no será necesario ajustar este sistema a los requerimientos de la RTQ 3 y RTQ 7 vigentes.

## Tiempos requeridos de resistencia al fuego

Los tiempos requeridos de resistencia al fuego para elementos estructurales estarán en función del contenido del área en que se encuentran expuestos: riesgo bajo 30 minutos, riesgo ordinario 60 minutos y riesgo alto 90 minutos.

Cuando un elemento forma parte de más de un edificio o compartimiento, dicho elemento debe cumplir con el mayor de los tiempos de resistencia al fuego especificados para las diferentes situaciones.

## Sistema de control de fuego y humo

Se deberán proveer elementos y/o dispositivos de control, que eviten la propagación de humo y fuego a través de los sistemas de ventilación y aire acondicionado.

Los ductos de instalaciones en general deberán sellarse para guardar estanqueidad horizontal y vertical para evitar la propagación de fuego y humo a los demás ambientes de la edificación.

## Sistema de desbloqueo de puertas

En toda edificación con dispositivos de acceso electrónico se deberá permitir la apertura remota o mecánica de las puertas, en el caso de que se active el sistema de alarma de incendios.

## Identificación de tuberías

Toda tubería vista debe ser identificada, con excepción de las ocupaciones destinadas a uso exclusivo de viviendas u oficinas, en las que solo sea necesario identificar las tuberías del sistema contra incendios y suministro de GLP. El código utilizado para la identificación deberá estar publicado en un lugar visible.

#### Sistemas de descargas atmosféricas

Las edificaciones que cumplan con las siguientes condiciones deben contar con un sistema de descargas estáticas atmosféricas (pararrayos) a menos que se especifiquen de otra manera en esta RTQ:

Que superen los doce metros (12m) de altura en plantas contadas de altura desde la rasante y,

Que almacenen o manipulen sustancias tóxicas, radioactivas, altamente inflamables o explosivas.

Los sistemas de protección contra descargas atmosféricas deben cumplir lo establecido en la norma EN 62305 - 2011 o NFPA 780 – 2014.

#### Escaleras exteriores

Cuando se requiera de salidas adicionales en edificios nuevos y existentes se pueden utilizar escaleras exteriores que estarán diseñadas e instaladas de acuerdo a lo exigido en la NFPA 101-2009.

#### Literal 14: Reuniones Públicas Medios de egreso

Cantidad de salidas. Las edificaciones de este grupo con carga de ocupantes hasta 500 personas, contratarán con dos salidas en cada piso, separadas entre sí.

Para una carga de ocupantes mayor a 500 personas pero no mayor a 1000 deberá existir no menos de 3 salidas.

Para una carga de ocupantes mayor a 1000 personas deberá existir no menos de 4 salidas.

Distancia de recorrido hasta las salidas. En edificios de reuniones públicas, la distancia de recorrido hasta la salida más próxima, no deberá superar los 45 metros. En caso de que la edificación este protegida en su totalidad por un sistema de rociadores automáticos la distancia no deberá exceder los 60 metros.

Iluminación de emergencia. Todas las edificaciones de este grupo deberán tener iluminación de emergencia que cubra los pasillos. Escaleras y recorridos de salidas disponibles. Esta iluminación deberá cumplir con la RTQ 5 vigente.

#### Sistemas de detección y alarma

Toda edificación clasificada como grupo de reuniones públicas deberá estar equipada con un sistema de alarma de incendios, que cumpla con la RTQ 6 vigente.

Iniciación. La iniciación se efectuará de acuerdo a los siguientes criterios:  
Por medios manuales solamente, si el área bruta es igual o menor a 500 m<sup>2</sup>.

La iniciación será por medios manuales y detección automática (sensores de humo, calor), si el área bruta es mayor a 500m<sup>2</sup>.

Notificación. La notificación de alarma de incendios será de acuerdo a lo establecido en la RTQ 6 vigente.

No se requerirá de un sistema de detección en reuniones públicas al aire libre.

#### Sistemas de supresión o extinción de incendios

Sistema de tubería vertical y conexiones de mangueras. Las edificaciones existentes de esta ocupación deberán contar con un sistema de tubería

vertical y conexiones para mangueras clase II cuando el establecimiento posea 500 m<sup>2</sup> o más de área bruta.

Sistema de rociadores automáticos. En edificaciones nuevas se deberá proporcionar un sistema de rociadores automáticos, que cumplan con lo establecido en la RTQ 7 vigente, a toda la edificación cuando el área de concentración de público es cerrada y mayor a 500 m<sup>2</sup> de área bruta.

Extintores portátiles. Se deberán colocar extintores portátiles de incendio en toda el área de la edificación de este grupo. Estos deberán cumplir con la RTQ 7 Vigente.

#### Otras reglas misceláneas

Acabados interiores. Los acabados interiores, revestimientos, aislantes acústicos deberán ser de materiales no combustibles o baja combustión.

Compartimentación. En áreas destinadas a camerinos, bodegas de utilería, áreas de almacenamiento, cabinas de proyección y sonido deberán estar compartimentadas con una resistencia al fuego mínima de 90 minutos.

Estructuras temporales. Las estructuras temporales (escenarios, graderíos, camerinos, parques de diversiones, circos) deberán contar con el certificado de instalación y registro de mantenimiento de las estructuras, equipos de maquinarias, bajo la responsabilidad de un profesional especializado en la rama.

Plan de emergencia. Las edificaciones de esta ocupación, contarán con un plan de emergencias.

#### 2.4.6. Aporte de aplicación de ordenanzas de bomberos

Al dar cumplimiento a los reglamentos mencionados en la Regla Técnica Metropolitana de Bomberos se evitan incendios o actuar de manera inmediata si estos ocurren.

## 2.5. Marco Referencial

### 2.5.1. Referente internacional en otro continente

Restaurante “Peyote”, Dubái



Figura 55.

Restaurante contemporáneo, uso de materiales llamativos y vistosos.

Tomado de (ArchDaily, 2019)

Este restaurante fue diseñado por el grupo de arquitectos Sordo Madaleno, cuenta con un área bruta de 1075.94 m<sup>2</sup> y son 615 m<sup>2</sup> los intervenidos en el proyecto. Consta de dos plantas, fue diseñado en 2017 y se encuentra ubicado en el centro financiero de Dubái. Su diseño busca trasladar e introducir parte de la cultura mexicana en esta ubicación tan distinta a México.

La cromática aplicada utiliza colores claros y genera contrastes con tonalidades doradas en el techo, logradas con la aplicación de luz cálida en un diseño de cielo falso con sogas descolgadas con remaches metálicos de color cobre para sujetar las fibras y a la vez generar un poco de peso para que esta cuerda se mantenga tensada.



Figura 56.

Detalle de diseño de sogas descolgadas de cielo raso.

Tomado de (ArchDaily, 2019)

PEYOTE DUBAI  
Basement-Services



Figura 56.

Planta de subsuelo del restaurante "Peyote".

Tomado de (ArchDaily, 2019)

Planta subsuelo donde se han distribuido las zonas de servicio, de almacenaje de alimentos secos, bebidas, cuartos fríos y bodega. El área de empleados cuenta con numerosos vestidores, lockers y sanitarios, además hay un área de comedor para empleados y una oficina.

PEYOTE DUBAI  
Ground floor

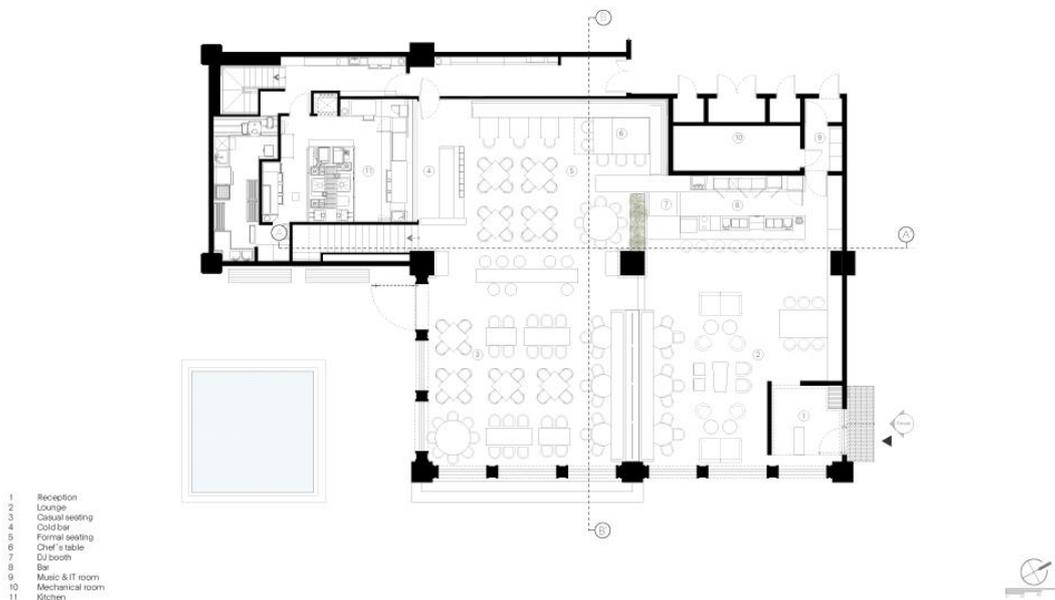


Figura 57.

Planta baja del restaurante "Peyote".

Tomado de (ArchDaily, 2019)

Planta baja, se han generado áreas de comedor formal donde las mesas tienen mayor distanciamiento entre si y además están próximas a la mesa del chef y a la cocina, comedor informal que abarca más mesas y el distanciamiento entre estas es menor que en comedor formal; estas dos áreas están separadas por una barra con asientos altos. En un espacio esquinero, lateral al comedor informal se han colocado booths y en la parte posterior a estos, se encuentra

una zona de salas lounge, generando un ambiente más relajado y junto está la cabina de DJ.

#### 2.5.1.1. Aporte del referente internacional en otro continente

El restaurante “Peyote” de Dubái, posea algunas características como el uso de colores claros en ciertas zonas y en otras áreas colores más oscuros que permiten delimitar los espacios visualmente. Además otro detalle muy llamativo de este referente es el uso que le dan a las sogas de fibra natural al ocuparlas en el techo, complementándolas con iluminación provocan que estas resalten y brinden armonía al espacio a la vez que delimitan el área de comedor informal con el de comedor formal, que en cambio utiliza vegetación sintética creando una especie de tapiz en el techo. Algunas de estas ideas serán aplicadas adaptándolas según el diseño del proyecto “Mixology Lab”.

#### 2.5.2. Referente internacional en América

“Foyer bar”, Chile



Figura 58.

Cava techo curvo.

Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2018)

Está ubicado en Chile, este espacio combina elementos del Art Decó con formas geométricas e industriales, sumado a la tendencia donde los colores planos son los protagonistas en combinaciones poco usuales. Además se incorpora formas geométricas como arcos.

El desafío de los arquitectos es que el espacio sea funcional, siendo este el principal objetivo, el segundo desafío es generar un espacio que no se enmarque dentro de la idea que el visitante tiene premeditada y espera ver, sino un espacio que saque de contexto y que posibilite una nueva experiencia, acorte con la temática de gastronomía y mixología molecular en el caso del proyecto actual.

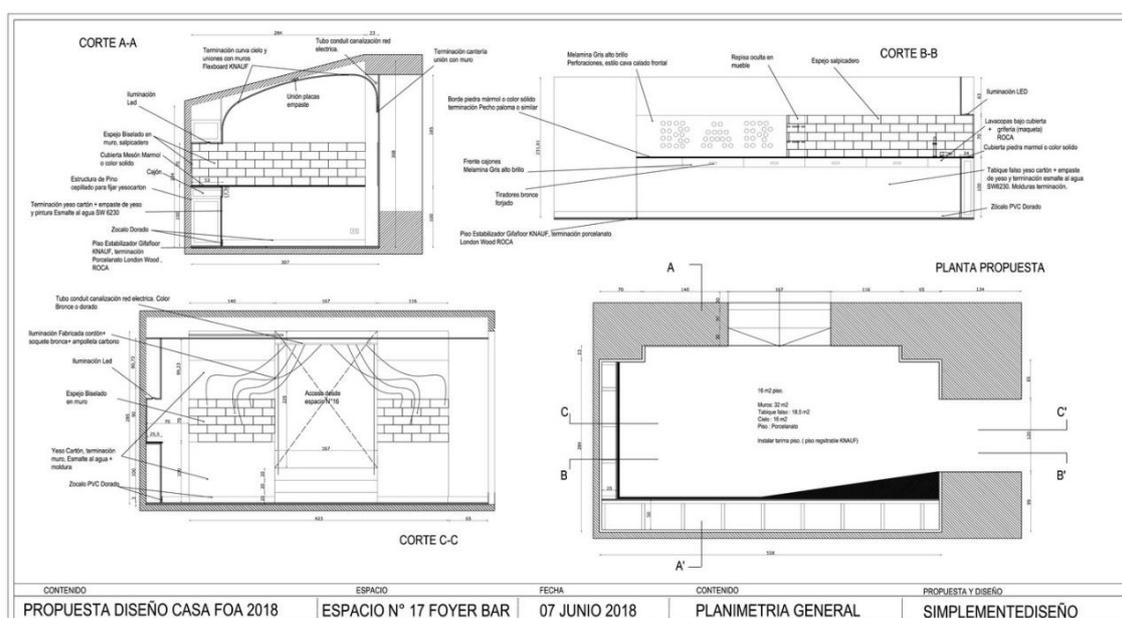


Figura 59.

Planos arquitectónicos con detalle de materialidad y objetos utilizados en este diseño.

Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2018)

### 2.5.2.1. Aporte del referente internacional en América

De este referente se puede destacar la modificación que se realizó en el techo de la cava para darle una apariencia similar a una cueva que además de ser un toque distinto a la estructura recta que tenía este espacio, permite esconder y colocar las instalaciones necesarias para climatizar el espacio.

### 2.5.3. Referente nacional

“Osaka”, Ecuador



Figura 60.

Vista del espacio de comedor desde la barra.

Tomado de (Tripadvisor, 2017)

Bar restaurante estilo asiático con fusión peruana, ubicado en las calles Isabel La Católica y Francisco Salazar E 12-17. Su diseño utiliza madera, colores oscuros que contrastan con textiles claros. Lámparas hechas con la misma temática japonesa. La iluminación da calidez al espacio y es tenue.



Figura 61.

Vista del espacio de comedor hacia la barra.

Tomado de (Tripadvisor, 2017)

#### 2.5.3.1. Aporte del referente nacional

Se destaca el uso de la madera y materiales naturales en colores habanos y cafés, el uso de vegetación en exteriores y el juego con la iluminación en luminarias descolgadas y paredes focales dentro del espacio, para darle connotación a la barra de sushi, la barra de licores o el muro con plantas junto al comedor.

### 3. CAPITULO III. MATRIZ INVESTIGATIVA

### 3.1. Análisis de Objetivos

#### 3.1.1. Matriz investigativa – cuadro de objetivos

OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	HERRAMIENTAS
<p><b>GENERAL</b></p> <p>Implementar un <b>bar restaurante y espacio de capacitación</b> de coctelería molecular y gastronomía molecular con el nombre de <b>"MIXOLOGY LAB"</b> en el primer piso del edificio Robalino – Acuña. Diseñando <b>espacios innovadores y funcionales que generen nuevas sensaciones y experiencias</b> a los consumidores.</p>	<p><b>bar restaurante y espacio de capacitación "Mixology Lab"</b></p> <p><b>espacios innovadores y funcionales que generen nuevas sensaciones y experiencias</b></p>	<p>Conocer la normativa correspondiente a espacios de comercio, servicio y entretenimiento</p> <p>Conocer tipo de instrumentos y utensilios necesarios para la mixología molecular</p> <p>Conocer que lugares existen en QUITO que su diseño sea novedoso</p>	<p>Investigación y análisis de la normativa de Arquitectura y Urbanismo.</p> <p>Entrevista al Chef Juan Pablo Tuñiño, especialista en mixología y gastronomía molecular</p> <p>Entrevista al Chef Juan Pablo Tuñiño, especialista en gastronomía molecular</p>
<p><b>FUNCIONALIDAD</b></p> <p>Diseñar las <b>diferentes áreas</b>, propuestas para que <b>empleados, consumidores y estudiantes</b> puedan <b>realizar las actividades proyectadas de manera eficiente</b>.</p>	<p><b>diferentes áreas</b></p> <p><b>empleados, consumidores y estudiantes</b></p> <p><b>realizar las actividades proyectadas de manera eficiente</b></p>	<p>Determinar los espacios necesarios y el área destinada a cada uno de ellos.</p> <p>Determinar características profesionales necesarias para trabajar en este tipo de comercio.</p> <p>Determinar cuál será el target, a que personas estará dirigido el comercio como bar restaurante y como espacio de capacitaciones.</p> <p>Establecer áreas específicas para cada actividad</p>	<p>Entrevista al Chef Juan Pablo Tuñiño, que trabaja en este tipo de comercio desde hace más de quince años. Investigación de medidas mínimas y máximas en áreas de bares y restaurantes.</p> <p>Análisis la normativa NTE INEN 2451: Turismo. Hospitalidad. Requisitos de competencia laboral</p> <p>Realizar una encuesta a hombres y mujeres en un rango de edad de 22 a 40 años.</p> <p>Investigación en libros técnicos de cocinas y restaurantes</p>
<p>Mejorar la <b>accesibilidad</b> para todas las personas considerando sus discapacidades, evitando crear cambios de niveles y aplicando el uso de rampas, ascensores, pasamanos y guías con relieve en pisos, adaptando los espacios para que las <b>personas con discapacidades puedan desplazarse libremente en el espacio</b>.</p>	<p><b>accesibilidad</b></p> <p><b>personas con discapacidades puedan desplazarse libremente en el espacio</b></p>	<p>Determinar cuáles son los accesos que necesitan ser modificados para permitir la circulación de personas con discapacidades.</p> <p>Determinar cuáles son las normativas para espacios donde existen personas con discapacidad y eliminación de barreras en la Arquitectura.</p>	<p>Análisis de planos Arquitectónicos ya existentes</p> <p>Entrevista a Arquitecto Carlos Calcedo, técnico en discapacidades CONADIS</p>
<p>Aplicar <b>la tecnología actual</b> para crear espacios que interactúen con el cliente desde el momento que ingresa a la arquitectura generando un <b>servicio amigable con las personas</b>.</p>	<p><b>la tecnología actual</b></p> <p><b>servicio amigable con las personas</b></p>	<p>Conocer cuál es la tecnología que se está utilizando actualmente en bares y restaurantes en QUITO para interactuar con los consumidores.</p> <p>Determinar qué tipo de características o qué aspectos les parece adecuado que sean manejados por un dispositivo tecnológico</p>	<p>Investigación de campo y análisis de dispositivos ya existentes en el mercado gastronómico</p> <p>Realizar una encuesta para conocer qué tipo de aplicación tecnología ya han visto en el Ecuador, cual aun no la conocen y si han visto en el exterior algún otro sistema tecnológico que interactúe con el consumidor.</p> <p>Encuestar también sobre que otras funciones creen los consumidores que deberían tener estos dispositivos.</p>
<p><b>HABILIDAD</b></p> <p><b>Restringir el uso de desechables</b> como platos, vasos, botellas plásticas, fundas, cubiertos, servilletas, sorbetes y demás utensilios de un solo uso. Razón por la cual <b>se utilizaran vajillas y cristalería que será desinfectada después de cada uso</b>.</p>	<p><b>Restringir el uso de desechables</b></p> <p><b>se utilizaran vajillas y cristalería que será desinfectada después de cada uso</b></p>	<p>Determinar si son necesarios algún tipo de desechable o si pueden ser eliminados en un 90%</p> <p>Conocer si existe alguna herramienta tecnológica que permita realizar este trabajo de manera rápida y eficiente.</p>	<p>Investigar restaurantes en el Ecuador cuyo uso de desechables sea mínimo y entrevistarlos para conocer como han logrado cumplir este objetivo.</p> <p>Investigar sobre sistemas de desinfección y limpieza de vajillas en restaurantes y restaurantes de hoteles.</p>

<p>Implementar <b>contenedores de colores, para la clasificación de desechos</b>, principalmente orgánicos ya que <b>se reducirá el uso de desechables en un 90%</b>, también <b>se tomara en cuenta los desechos químicos que parten del laboratorio.</b></p>	<p><b>contenedores de colores, para la clasificación de desechos</b> <b>se reducirá el uso de desechables en un 90%.</b> <b>se tomara en cuenta los desechos químicos que parten del laboratorio.</b></p>	<p>Determinar cuáles son las clasificaciones que se necesitarían en este tipo de comercios</p> <p>Determinar en qué casos y con qué frecuencia se necesitaría utilizar un envase desechable</p> <p>Determinar cuáles son los desechos químicos que parten de una cocina laboratorio</p>	<p>Investigar sobre el manejo de desechos en bares y restaurantes del mundo</p> <p>Realizar encuesta a una persona de 3 bares y 3 restaurantes para conocer si se utilizan desechables, cuáles y con qué frecuencia</p> <p>Entrevista al Chef Juan Pablo Tuffino, propietario de un catering molecular que realiza preparaciones de este tipo.</p>
<p>Utilizar <b>aislantes acústicos</b> de varias densidades y materiales, para paredes, techos y pisos, para <b>no generar molestias a las personas que habitan los pisos superiores y no afectar el desempeño normal de sus actividades diarias.</b></p>	<p><b>aislantes acústicos</b> <b>no generar molestias a las personas que habitan los pisos superiores y no afectar el desempeño normal de sus actividades diarias.</b></p>	<p>Conocer qué tipo de aislantes acústicos existen en el mercado nacional que puedan ser utilizados en este espacio comercial y de entretenimiento</p> <p>Determinar qué cantidad de decibeles se escuchan en cada piso de las viviendas actualmente para conocer cómo afectaría el ruido con la implementación de este proyecto</p>	<p>Entrevista a docente de la Universidad de las Américas, Miguel Ángel Chávez Avilés, Ingeniero Acústico.</p> <p>Aplicar una investigación de campo con el uso de un sonómetro digital para determinar la cantidad de decibeles que se perciben</p>
<p>Emplear <b>nuevos revestimientos</b> que se aplican en vidrios de ventanas y están compuesto por materiales que producen células fotovoltaicas orgánicas, que <b>permiten absorber la luz solar</b> y artificial para almacenar <b>energía que será utilizada en iluminación general, iluminación interior o exterior e iluminación de rótulos y también como fuente de energía para aplicación de la domótica.</b></p>	<p><b>nuevos revestimientos</b> <b>permiten absorber la luz solar</b> <b>energía que será utilizada en iluminación general, iluminación interior o exterior e iluminación de rótulos y también como fuente de energía para aplicación de la domótica.</b></p>	<p>Determinar cuáles son los revestimientos adecuados para utilizar</p> <p>Determinar que productos existen en el mercado latinoamericano en ahorro de energía</p> <p>Determinar qué tipo de iluminación e intensidad se necesita para cada área y actividad que se va a realizar en los espacios</p>	<p>Entrevista a Verónica Astudillo asesora en Duramas</p> <p>Investigar marcas y paneles fotovoltaicos traslucidos para uso en ventanas</p> <p>Entrevista a docente de la Universidad de las Américas, María Jimena Vaca Dávila</p>
<p><b>SEGURIDAD</b> Respetar las <b>ordenanzas de Arquitectura y Urbanismo que rigen en el Distrito Metropolitano</b>, interviniendo el espacio <b>sin afectar o modificar elementos estructurales</b> de la edificación. Aplicar las <b>normativas, ordenanzas y reglas técnicas de prevención contra incendios</b> de bomberos a <b>fin de preservar la seguridad de los usuarios, permitiendo desalojar los espacios en el menor tiempo posible</b> sin sobrepasar los RF establecidos.</p>	<p><b>ordenanzas de Arquitectura y Urbanismo que rigen en el Distrito Metropolitano</b> <b>sin afectar o modificar elementos estructurales normativas, ordenanzas y reglas técnicas de prevención contra incendios</b> <b>a fin de preservar la seguridad de los usuarios, permitiendo desalojar los espacios en el menor tiempo posible</b></p>	<p>Determinar que ordenanzas, artículos y normativas aplicarían en este tipo de comercios</p> <p>Identificar que elementos que no sean estructurales, pueden ser modificados o eliminados</p> <p>Conocer la normativa de Bomberos que se deba aplicar a espacios de comercio y entretenimiento</p>	<p>Investigar tipos de puertas cortafuego, retardantes y sus materiales en el mercado</p> <p>Analizar los planos arquitectónicos y estructurales de la edificación.</p> <p>Entrevista a miembro de Bomberos de Quito con mínimo 5 años de experiencia</p>
<p>Seleccionar adecuadamente el <b>tipo de acabados</b> de pisos, ventanas, puertas, paredes y materiales. <b>analizar sus especificaciones técnicas</b> para usarlos correctamente y <b>evitar riesgos de accidentes.</b></p>	<p><b>analizar sus especificaciones técnicas</b> <b>evitar riesgos de accidentes.</b></p>	<p>Identificar las rutas, puntos y puertas de evacuación</p> <p>Conocer qué tipo de acabados se deben o no utilizar en espacios con gran afluencia de personas</p> <p>Conocer las características que tiene un acabado para ser aplicado correctamente</p> <p>Determinar que espacios podrían ocasionar algún tipo de accidente para ser modificados y reducir el riesgo</p>	<p>Investigar sobre rutas de evacuación y tipos de puertas de evacuación, contra fuego que sean además resistentes al fuego y de que materiales existen.</p> <p>Entrevista a socio de la empresa Duramas para conocer qué tipo de acabados recomienda en este tipo de espacios comerciales.</p> <p>Investigación de materiales y fichas técnicas de cada material seleccionado para el uso</p> <p>Analizar los espacios y sus características bajo distintas circunstancias como, piso mojado, vajilla rota y tiempos de entrega cortos</p>

## 3.2. Proceso Investigativo

### 3.2.1. Entrevistas

#### 3.2.1.1. Entrevista 1: Chef mixólogo Juan Pablo Tufiño



Chef estudio en México, especializado en mixología y ganador de concursos de Flair Bartenders en el Ecuador. Da clases de cocina vanguardia en dos institutos y cocina molecular, imparte talleres y se dedica actualmente a la producción de flores comestibles y a catering moleculares para todo tipo de eventos en el Ecuador.

1) ¿Cómo definiría usted a la mixología, mixología molecular y coctelería tradicional?

La mixología es una evolución de bartender, sabe de procesos, destilados, almibares experimenta y crea nuevos cocteles. Aplicando técnicas moleculares se cambia a los cocteles tradicionales en texturas, nuevas texturas con nuevos ingredientes. No necesariamente debe existir nitrógeno o una esfera, también se podría considerar molecular el ahumar un whiskey o someterlo a procesos donde se le da sabores diferentes a lo usual.

A veces es marketing el referirse a lo molecular aunque se ha consolidado como una ciencia desde hace algunos años.

2) De los cocteles moleculares de su autoría, ¿Cuál es su favorito y que técnicas moleculares se aplican?

Generalmente para cada evento que se realiza y propone cocteles diferentes a cada cliente, combinaciones nuevas de sabores, pero podríamos decir que lo que más le gusta a la gente son los suspiros nitrogenados que saben a mango y ron y que cuando se los mete a la boca el vapor sale por la boca y la nariz. Se utilizan más de 25 tipos de aditivos para este tipo de preparaciones.

3) ¿Qué tipo de instrumentos o utensilios son necesarios para realizar estas técnicas moleculares en la mixología?

Sifones, cuartos fríos, congeladores, hornos de convección inteligentes que calculan el peso, termostatos digitales sumergidos en agua que calientan y mantienen la temperatura durante horas permitiendo que la comida se cocine dentro de bolsas cerradas al vacío sin contaminación entre productos. Depende de la capacidad de inversión cuan innovador puede llegar a ser la cocina.

4) Debido a la experiencia que tiene usted en este tema ¿Qué características considera deberían tener los espacios de cocina – laboratorio y barra para que estos sean funcionales? (iluminación, mobiliario, maquinaria, almacenaje)

En Quito los restaurantes en un 70% tienen cocinas que no se encuentran en buen estado, tienen problemas de contaminación y oxidación así como también no están bien equipadas y tienen equipos muy antiguos y deteriorados, aunque el lobby sea de lujo las cocinas no tienen los espacios adecuados ni para recibir productos ni para refrigerarlo, el tema ahí es que el visionario o empresario no le da la importancia a las cocinas, más se preocupan en el frente del restaurante que en la parte de atrás. La tendencia en restaurantes de cocina vanguardia con estrellas Michelin es tener las cocinas vistas done el cliente puede ver dónde y cómo se están preparando sus alimentos, estas son cocinas de lujo, con equipos de calidad y de última tecnología como maquinas lificadoras, empacadoras de vacío, maquinaria tomada de la industria alimenticia adaptada a la cocina. La iluminación debe ser ambiental y línea de lámparas calientes para emplatados.

Los acabados de mobiliario deben ser de acero inoxidable de la mejor calidad antes que otros materiales.

5) ¿Considera usted que este tipo de espacios generan desechos químicos?, si es así ¿Cómo sugeriría usted que debería ser la gestión de estos residuos?

No generan desechos químicos la mayoría parten de elementos naturales como las algas que se pueden diluir en el agua y además son consumibles por los humanos sin causar ningún efecto negativo. Únicamente desechos tradicionales como aceites quemados deben ser manejados. Lo que más se produce es basura orgánica que se puede compostar y empaques que parten de proveedores.

6) ¿Ha tenido acogida este tipo de emprendimiento?

Tiene mucha acogida, generalmente las empresas BTL, hoteles y restaurantes realizan eventos en donde buscan algo diferente para sus clientes, crear algo entretenido o un espectáculo con humo, colores, fuego. A la gente le gusta estos show cooking, participar en la creación de estos cocteles.

7) ¿Considera usted que existe alguna empresa que podría ser competencia para Molecular Catering Ec?

Actualmente no existe alguna empresa que represente algún tipo de competencia en el aspecto de cocina molecular o experiencias sensoriales.

8) ¿Alguna sugerencia o recomendación que pueda aportar al desarrollo de este proyecto de tesis?

Es preferible la inter relación personal con la gente para el servicio a los clientes a que una maquina te atienda. En cuanto al concepto se recomendaría la cocina ecuatoriana con productos ecuatorianos pero de vanguardia. Andoni Aduriz revisar cocinas, asepsia. Investigar restaurante en México, Veracruz llamado “la leche” dueño Poncho Cadena, diseño blanco, pisos blancos, techos donde lo que resalta son los platillos de colores llamativos. El manejo de desechos orgánicos que pueden ser tratados y utilizados como abono de los mismos huertos del bar restaurante. El tipo de equipamiento que se puede necesitar en una cocina laboratorio.

## APORTE

De la entrevista al Chef Juan Pablo Tufiño podemos tomar como aporte las sugerencias del concepto del lugar, lo tradicional ecuatoriano. El manejo de los desechos

### 3.2.1.2. Entrevista 2: Ing. Comercial Gonzalo Rubio, presidente de Termalimex



Ingeniero Comercial con masterado en Marketing, graduado en México. Su experiencia parte del 2003 con el equipamiento de hoteles, empezando por el Hotel Plaza Grande, comedores institucionales, proyectos militares. Ha impartido clases en institutos gastronómicos como el Mariano Moreno. Actualmente presidente de Termalimex.

- 1) ¿Qué tipo de equipamiento sería aconsejable para una cocina vanguardista que implementa técnicas de la gastronomía y coctelería molecular, además de la cocina tradicional? (enfriadores, abatidores, deshidratadores,

fabricadoras de hielo, cocinas industriales)

La tendencia en la cocina es que ya no se tenga cocinas de llama abierta si no equipos de transmisión de calor sin llama. Equipos y utensilios para el manejo de nitrógeno líquido, espumas para el desarrollo de la cocina molecular, abatidores, sifones, contenedores de nitrógeno.

2) ¿Cuáles equipos son indispensables para un cuarto frío de almacenaje y cuáles son sus especificaciones técnicas? (congeladores)

Los cuartos fríos tienen paneles de poliuretano inyectado de 8 a 10 mm de espesor, compresor y evaporadores con refrigerantes y las dimensiones dependen de los espacios disponibles y de la necesidad que tenga.

3) ¿Qué equipamiento tecnológico sugeriría usted para un área de limpieza y desinfección de vajilla, utensilios y cristalería de una manera eficiente y rápida?

Sugeriría un tren de lavado de vajilla con lavadora de arrastre, que cumple con dos procesos, el de lavado y el de desinfección, que se hace mediante un proceso de desinfección físico, es decir con agua caliente casi a temperatura de ebullición o una lavadora de vajilla Hobart de gran capacidad.

4) ¿Alguna sugerencia o recomendación que pueda aportar al desarrollo de este proyecto de tesis?

Primero, desarrollar un menú, de ahí parte todo el diseño, en base a eso se deriva el equipamiento para una cocina.

Para nosotros realizar el diseño de una cocina se empieza con un plano en autocad que nos entrega el cliente, el número de packs y el menú.

Visitar restaurantes Nuum (Cumbaya), Taller Gastronómico Sensibus Udla (Via Nayon), Chez Jerome (Quito). Cocinas educativas Instituto Mariano Moreno (Quito).

## APORTE

De la entrevista al Ingeniero Comercial Gonzalo Rubio especialista en diseño, se recalca que la distribución, diseño y equipamiento de cocinas parte de un menú. Como recomendación se propone no se utilizar cocinas de llama abierta sino cocinas de transmisión de calor sin llama por seguridad. Para los cuartos fríos se sugiere tener paredes con revestimientos de poliuretano inyectado, entre otros complementos para que estos funcionen correctamente.

### 3.2.1.3. Entrevista 3: Arq. María Jimena Vacas, especialista en iluminación



Estudio en la Universidad Católica, hizo una maestría de arquitectura interior en la universidad de salamanca. Ha trabajado por diez años en un estudio de arquitectura, después trabajo en el proyecto del complejo legislativo de la asamblea nacional durante dos años. Actualmente se dedica a la docencia enfocado en el interiorismo e iluminación en la Universidad de las Américas.

- 1) ¿Qué intensidad y temperatura de color de iluminación considera la más apropiada para los siguientes espacios?:

Entrada o recepción, Sala de espera o lounge, Barra, Salón comedor, Cocina: línea caliente, mesa fría, cuarto de lavado de vajilla, Estación de meseros, Cuartos de almacenaje, Baños, vestuario de personal, recolección de desperdicios, oficinas de administración.

En general para estos tipos de restaurantes, bares, etc, la luz se recomienda que no sea muy intensa porque vamos a un sitio donde vas a estar más relajado o más tranquilo, y también para que psicológicamente no te sientas observado y juzgado. Se recomendaría una intensidad no muy alta y esto siempre va acompañado de la temperatura de color. Intensidades bajas van bien con temperaturas de color cálidas, estaríamos hablando de 200, máximo 300 lux en el sitio para que veas lo que estas comiendo, además estos platos que son alternativos, son porciones pequeñas pero bien decoradas y definidas, entonces si se necesita que esto se aprecie. Entonces el lugar más iluminado dentro del restaurante y del bar debe ser el área de las mesas, donde se va a comer.

La parte del bar, donde está el botellero, es la parte más llamativa y de mayor exhibición, ahí podrías tener un nivel de iluminación mayor hasta unos 500 lux para crear un resalte con relación al resto, en la barra en cambio podría ser menos, con los cocteles no es tan crítico que tu veas lo que te estas tomando, pero en la comida si es mejor que tu percibas los colores las texturas y los alimentos que tú vas a comer.

En la parte de los baños siempre es bueno dar más iluminación pero tampoco muy intensa ni muy blanca porque también son sitios muy trabajados, decorados y agradables, dentro de lo que es un restaurante y un bar, en la zona del espejo también se podría considerar unos 300 lux con filtro de luz cálida para que te veas bien.

En la parte de la cocina si hay preparación de alimentos podría ser entre

500 y 750 lux para preparar con mayor facilidad los alimentos, la temperatura de luz no muy fría, sino una luz media, con una temperatura de color media, hacia la fría para ver bien y trabajar a detalle con una iluminación más intensa, la

temperatura podría ser entre 4500 k para que no se vean tampoco los alimentos fríos, blancos, azules o crudos.

En las áreas administrativas dentro del restaurante podrías tener un nivel de iluminación de 300 lux con temperatura de color media, no conviene tener una luz muy cálida porque también te produce sueño.

En la parte de la recepción trabajar dos niveles de iluminación en la parte donde va a estar la persona que atiende las reservas tener 300 lux para que esta persona pueda trabajar, si vas a tener un logo, darle un acento mayor.

En las áreas de circulación, tener algo bastante tenue 150 -200 lux y luz cálida para que los usuarios temporales vayan entrando en ambiente.

2) ¿De qué manera influye la iluminación en la ergonomía de los usuarios de un espacio? (personal, consumidores)

Hay que pensar en los dos, a veces se piensa más en el usuario final pero también la persona que está trabajando ahí tiene que estar a gusto para transmitir eso al cliente, la iluminación es importante porque psicológicamente hace que la persona se comporte de una manera o se sienta de una manera, puedes sentirte súper cómodo, puedes sentirte incomodo, entonces en la zona que es propiamente para los comensales la iluminación tiene que acompañarte con la tranquilidad, por eso hablábamos de una temperatura cálida y una menor intensidad. Para que no se produzca este cambio muy brusco podríamos tener entre la zona del personal y la zona de los comensales una zona de transición, porque en estos espacios de servicio, cocina o espacio de personal donde ellos se cambian, tienen sus lockers y su área de descanso, debería ser un poco más fría la luz para tenerlos activos, entonces si vamos de lo cálido que es la zona de comensales podríamos ir a una temperatura media en la zona de preparación y la zona de servicio.

3) ¿Cree usted que es adecuado utilizar otros colores de iluminación como los

sistemas RGB en un espacio comercial de este tipo?, si es así ¿Qué colores serían adecuados y en qué proporción con relación a la iluminación general se deberían aplicar?

Los temas de RGB que son de iluminación dinámicas, para temas comerciales funcionan bien por que llaman la atención, entonces por ejemplo para la parte de bar o para una zona de socialización, salas de espera, lounge, puede funcionar súper bien, a mí me parece que hay que tener bastante cuidado en usarles cuando en la parte del restaurante porque si pueden interferir en como tu percibes los alimentos, entonces puede ser un poco critico si tu plato se ve distorsionado por una luz azul, verde o roja, si sería más crítico, en cambio en la parte del bar o socialización, si tu coctel se ve azul no pasa nada, das más apertura a que no pasa nada porque es una bebida, entonces el RGB te da la facilidad de tener más de 6 millones de combinaciones de colores y es en un mismo sistema, entonces el que sea dinámico y cambiante si es un atractivo en este tipo de proyectos por que la gente siempre busca ser sorprendido, si ya vas a un bar y está siempre igual va a ser un poco aburrido, a lo mejor la gente no vuelve con esa expectativa, Entonces sí me parece interesante pero en estas zonas donde no vayas a causar interferencia con el apetito o con como percibes la comida, en proporción podríamos decir que si debería ser muy específica en la zona donde vayas a utilizar, un 15% con relación a todo lo que vayas a ocupar, no más porque también es cansón y debes haber visto algunos lugares donde tiene demasiado, el uso y el abuso del color también es molesto, y puedes programarle de acuerdo a navidad, fiestas de quito, tienes toda esa flexibilidad de tu programarle por horarios y por fechas.

4) ¿Qué se debe tomar en cuenta si se quiere colocar paneles led flexibles en un bar – restaurante?

Ahora tienes la facilidad de que puedes hacer la forma que tu desees tanto en pisos, paredes, techos, muebles o lo que quieras y entonces siempre es bueno

porque te va a dar una movilidad y un dinamismo que si es agradable en este tipo de aplicaciones, y además a eso en estos paneles que son curvos en techos y pared le pones un baño de luz RGB vas a causar un doble efecto, la curvatura y además le vas a bañar con luz, entonces en estos paneles curvos es preferible que sean blancos para que tú les puedas bañar con luz para que no sea demasiado, el mismo tono y muy cargado, se le puede tener en blanco y se va a ver muy bien por la curvatura y si quieres dar un efecto más interesante le bañas con luz, el hecho de que este panel sea de color blanco y bañado con luz sea más sutil que si el material el panel ya es en color, es un poco brusco.

5) ¿Qué marcas de luminarias o distribuidores con diseños innovadores me podría recomendar?

Marriot tiene distribución de LEDEX, paneles, plafones, los perfiles led que están en tendencia, tienen un montón de luminarias de imitación de diseñador.

HIGHLIGHTS que siempre están a la vanguardia, tienen la distribución del tema de automatización y demás la distribución de tensoflex que son estos tensados retro iluminados que también puede funcionar bien.

Luminarias de diseño puedes encontrar en STUDIO K, LUMICENTER, EURO LUZ, lámparas muy puntuales y de diseño, hay algunos almacenes nuevos que han salido con diseños industriales en el PASEO SAN FRANCISCO que también son interesantes porque tú les llevas el diseño y ellos la fabrican.

6) ¿Alguna sugerencia o recomendación que pueda aportar al desarrollo de este proyecto de tesis?

Pensar cómo quieres tu que se sienta el usuario cuando vaya, entonces en estos lugares es súper sensible por qué quieres estar a gusto, entonces quieres que se sienta tranquilo, relajado, que no se sienta juzgado que es la parte que no se toma en cuenta en la parte de los bares e ir acompañando con tu diseño esto,

mobiliario cómodo, iluminación cómoda, espacios cómodos, para que la gente vuelva porque ahora tienes tal cantidad de sitios que tienes que buscar marcar tú la diferencia a través de lo que tu vayas a plantear no solamente a través del producto que me parece interesante que es otra cosa, comida fusión, de autor y vanguardia, ya es un valor agregado y que tú le acompañas con tu propuesta en texturas, colores, mobiliario e iluminación para crear una sensación, recuerda que ahora la tendencia es vender experiencias. Como quieres tu que el cliente viva esa experiencia siendo objetivo y real en lo que tú planteas.

## APORTE

De la entrevista a la Arquitecta especializada en luminotecnia, se tomara como aporte la correcta utilización de intensidad y temperatura de luz así como también la creación de zonas de transición ya sea para los usuarios temporales o permanentes para evitar el cambio brusco de un ambiente a otro. Las sugerencias de locales y distribuidores de luminarias serán visitados para determinar qué tipo de luminaria se utilizará y cuáles son sus características técnicas.

3.2.1.4. Entrevista 5: Arq. Carlos Caicedo, Técnico en discapacidades CONADIS



Arquitecto, graduado de la Universidad Católica del Ecuador, Máster en Accesibilidad Universal y Diseño para Todos, analista en Discapacidades, formulador de política pública Normativa Técnica. Actualmente Trabaja en el CONADIS en la creación de normas INEN sobre eliminación de barreras en la arquitectura.

- 1) Me podría comentar sobre su experiencia controlando que los espacios públicos o privados cumplan con el reglamento de eliminación de barreras arquitectónicas.

Toda edificación sea pública o privada con acceso al público, debe cumplir con la normativa técnica INEN de accesibilidad al medio físico son 39 normas técnicas que tienen carácter de obligatoriedad y se encuentran disponibles en el sitio web del CONADIS, aquí encontraras desde el ancho de paso que debe tener una puerta para asegurar el acceso hasta la altura de los escalones, pisos podotáctiles para personas ciegas, incorporación de letreros, braille, alto relieve, bajo relieve, contraste cromático, contraste de paredes, alturas de las mesas para asegurar que un usuario de silla de ruedas pueda utilizarla; son 39 normas técnicas que establecen los requisitos que deben cumplir cierto ambiente, espacio u objeto para que pueda ser ocupado por todas las personas.

En este caso particular que es un bar-restaurant existe ya una ficha realizada con el Ministerio de Turismo, que se verifique el porcentaje de accesibilidad en centros de alojamiento y en centros de consumo de alimentos y bebidas, para confirmar que una persona puede acceder a un local, que se le brinde el servicio sin ser discriminado, que el entorno, desde el mobiliario, baterías sanitarias información que se presenta, esté en formatos accesibles y que el personal este sensibilizado hacia discapacidad. Son entonces 4 ámbitos diferentes, el del personal.

El CONADIS brinda 3 cursos sobre sensibilización en discapacidades, estos cursos permiten que las personas que no son técnicos netamente, conozcan sobre la normativa en cualquier tipo de ámbito, desde una parada de buses hasta cruces peatonales, cabinas mínimas en ascensores. Además estos cursos que son gratuitos te permiten saber que en el texto no es correcto referirnos como “capacidades especiales” “capacidades diferentes” o que digas “minusválidos”, eliminación de terminología peyorativa.

De las 39 normas 38 han sido generadas por mi (Arq. Carlos Caicedo), presido 3 comités INEN donde elaboramos las normas técnicas, dependiendo del ámbito de la norma que se trate o que se labora, la cantidad de personas que conforman estos comités varían, desde 8 a 10 asistentes, para la normativa de pisos podo táctiles existieron 90 asistentes, todas estas normativas son obligatorias y son la base para los GADS a nivel nacional. Según el número de estrellas y del tamaño del local o del servicio que sedé, va la dotación que tiene que estableces, desde estacionamientos preferenciales hasta cantidad de mesas para personas con discapacidades, por ejemplo en un auditorio, incorporar sillas para personas obesas.

2) ¿Qué consideraciones se deben tomar en cuenta al adaptar un espacio comercial según la Norma Técnica Ecuatoriana de accesibilidad de las personas al medio físico, de acuerdo con el tipo de discapacidad? (visual, física)

La accesibilidad no se enfoca en: esto es para físico, esto es para sordos o esto es para ciegos, la accesibilidad enmarca que pueda ser usada por cualquier persona, niños que puedan alcanzar un mostrador o que tengan un urinario y un lavabo más bajo, personas obesas que puedan acceder a un espacio, no solo pensar en sillas de ruedas, cuando adaptas debe ser para todas las personas independientemente de su condición, talla, tamaño y s discapacidad. Se debe

eliminar los obstáculos, desde un ancho de puerta e incorporación de información, subtítulos, sistema braille, lectores de pantalla, audios descriptores.

- 3) En su experiencia como técnico del CONADIS, ¿Cuáles son los principales aspectos que se deben tomar en cuenta al momento de diseñar y distribuir reas en un espacio de entretenimiento como este bar-restaurante?

No excluir a personas, que el espacio sea libre para acceder porque eso te asegura que al momento de evacuación no se tendría barreras que impidan la libre movilidad tanto para ingresar como para salir.

- 4) En cuanto a seguridad durante catástrofes o sucesos de riesgo ¿Qué recomendaciones se deberían tener en cuenta para reducir los riesgos de accidentes y agilizar el tiempo de evacuación? (señalética de emergencia en braille, relieve en piso, mobiliario fijo, zona cercana o de fácil acceso a salidas de emergencia)

La señalética es obligatoria, señalética en pisos, luces electroboscópicas, anchos mínimos de pasillos de evacuación no inferiores a 1.2m, que las puertas no sean de pomo sino de palanca. A partir de una planta baja es importante tener una oruga o toboganes, las orugas son elementos hidráulicos que se colocan debajo de la silla de ruedas y permiten que la persona pueda acceder a escaleras, pendientes muy altas sin ningún riesgo. Es importante tener una cadena de seguridad.

- 5) ¿Qué tipo de acabados y accesorios recomendaría implementar para que personas con discapacidades (físicas y visuales) puedan desplazarse por el lugar sin correr riesgo de tropezarse o sufrir algún accidente?

Adaptar pisos podo táctiles, no tener pisos deslizantes para evitar accidentes sean personas con o sin discapacidad.

6) ¿Alguna sugerencia o recomendación que pueda aportar al desarrollo de este proyecto de tesis?

Si tú te pones en el lugar de una persona con discapacidad, te das cuenta que muchos de los elementos que para la mayoría son imperceptibles desde un cuarto de baño adaptado, hasta una mesa que no tenga un detalle de faldón que impida acceder a una silla de ruedas, que la altura no sea un tema de estética sino un tema funcional para que una persona de talla baja como una persona sin discapacidad puedan acceder al servicio, incluso que os elementos puedas ser utilizados con una sola mano.

## APORTE

De la entrevista al Arquitecto Carlos Caicedo, Técnico del CONADIS, como aporte destacó que para los espacios públicos y privados se deben cumplir con 39 normas, para la eliminación de barreras arquitectónicas, .no utilizar terminología peyorativa en la realización de esta tesis y en el diseño que no exista discriminación hacia ninguna persona.

Los espacios serán diseñados para la accesibilidad de todo tipo de personas, sean estas obesas, estén en silla de ruedas, sean niños, personas de tercera edad o discapacitados.

Con la recomendación del técnico se utilizaran acabados antideslizantes en pisos y además se adaptara señalética en sistema braille.

3.2.1.5. Entrevista 6: Ing. en Electrónica y control Edison Andrade, analista de prevención del cuerpo de bomberos de Quito



Ingeniero en electrónica y control de la Escuela Politécnica Nacional en el 2013 y actualmente desempeña el cargo de analista de prevención de incendios, en los bomberos de Quito.

1) Información sobre la institución de bombero en la ciudad de Quito

En el cuerpo de bomberos existen distintas unidades o direcciones la más grande, el área operativa, de bomberos y paramédicos los que se encuentran dispersos en las 23 estaciones de bomberos. También la dirección de prevención, que son los técnicos, arquitectos e ingenieros que son lo que hacen las inspecciones a los locales además de la revisión de planos en proyectos constructivos e instalaciones de gas centralizado, permisos de eventos, permisos de vehículos de transporte de materiales peligrosos, capacitaciones, simulacros, son algunas de las actividades que hacemos aquí.

2) ¿Qué características de seguridad debe cumplir un espacio de entretenimiento de este tipo al estar ubicado en la planta baja y primer piso de un edificio de viviendas?

En prevención de incendios siempre el factor principal son los medios de egreso, es decir las salidas, dependiendo del aforo que tenga este local necesita el

número de salida, por ordenanza si son más de 50 personas necesita dos salidas.

3) ¿Qué tipo de acabados de piso, paredes, accesorios y mobiliario se recomienda evitar para reducir el riesgo de incendios en este tipo de comercios?

No hay ninguna exigencia en tipos de acabados, simplemente en espacios de reuniones públicas hay que tomar en cuenta decorados de paredes o cortinas para evitar la propagación del fuego.

Los acabados o aislantes acústicos deben ser de materiales no combustibles o de baja combustión ya que anteriormente se utilizaba como aislante acústico a la espuma Flex o cubetas de huevos.

4) ¿Qué tipos de sistemas contra incendios y extintores se deben utilizar en un espacio con un área bruta de aproximada de 1000 m<sup>2</sup>?

Para reuniones públicas se necesita tener detección y alarmas, detección manual y automática a partir de los 500 m<sup>2</sup>, es decir debería tener pulsadores y detectores de humo, en lo que se refiere a agua, necesitara gabinetes con mangueras y rociadores, en cuanto a extintores, una persona no debe recorrer más de 15 m para poder llegar a un extintor, se recomienda un extintor de 10 lb de polvo químico seco.

5) ¿Cuáles son las principales causas de incendios en espacios comerciales y de entretenimiento como un bar – restaurante?

Las instalaciones eléctricas, las instalaciones de gas, la mala utilización o mal uso en maquinaria eléctrica.

6) ¿Alguna sugerencia o recomendación que pueda aportar al desarrollo de este proyecto de tesis?

Sabiendo que la principal causa de incendio son las instalaciones eléctricas, siempre cumplir con la INEN 019 que es el código eléctrico ecuatoriano, donde se recomienda la sección del cable, que no hayan empalmes entre tuberías, las protecciones en el caso de sobre corrientes, las protecciones en casos de cortocircuitos, que los circuitos no estén sobrecargados, que no se conecten demasiados equipos a la vez, no utilizar extensiones bajo alfombras, evitar cables rotos e instalaciones improvisadas.

#### APORTE

De la entrevista al Ingeniero en Electrónica y Control Edison Andrade, analista en prevención de incendios, tomando en cuenta las principales causas de incendios, en especial las instalaciones eléctricas, se determinara un ducto aparte de las instalaciones sanitarias, y que estén protegidos para evitar algún tipo de daño siguiendo la normativa INEN 019 del tema.

Dependiendo del aforo se debe tomar en cuenta el número de salidas de emergencia, también la utilización de los extintores que deben ser colocados uno cada 15 metros aproximadamente.

3.2.1.6. Entrevista 7: Ingeniera en Diseño Industrial, Veronica Astudillo, asesora de Duramas durante 10 años



Verónica Astudillo Ingeniera en Diseño Industrial con mención en interiores, ha trabajado durante 10 años en Duramas como asesora.

- 1) ¿Qué acabados recomendaría utilizar en una barra de bar de aproximadamente cuatro metros de largo, que busque dar un toque elegante, a la vez moderno, y ser la pieza focal en un bar restaurante y?

Por la resistencia en una barra de bar podría funcionar bien una cuarcita (lastra cuarcita traslucida) retro iluminada, es piedra natural y presenta mayor dureza que un granito y para un bar funcionaria perfecto que sea translucida, la piedra debe estar bien sellada para evitar que la piedra absorba y que se manche. El mármol es delicado y se puede manchar

- 2) ¿Qué tipo de pisos recomendaría utilizar en las zonas públicas de un bar–restaurante, que sean elegantes, modernos, de fácil limpieza y que sean seguros si están mojados?

Para pisos se recomienda porcelanatos de formatos grandes como los de 1.2 m x 0.6 m, porcelanatos pulidos, porcelanatos de 1.6 m x 0.8 m antideslizantes. Los porcelanatos que tienen más textura son un poco más difíciles de hacer limpieza y se utilizan más para exteriores. Para fachadas se recomienda utilizar formatos rectangulares.

- 3) Tomando en cuenta como principal característica la asepsia y la fácil limpieza de superficies, ¿Qué tipos de acabados son recomendables utilizar en cocinas comerciales para pisos, paredes, mesones y mesas de trabajo?

Para pisos de cocina no se recomiendan acabados brillantes ya que con el agua son muy resbalosos, tendrían que ser porcelanatos mate con texturas que no sean muy rugosas. Para mesones se recomienda granito o cuarcita, tomando en cuenta que estas estén bien selladas.

- 4) ¿Qué acabados arquitectónicos se están utilizando con mayor frecuencia en el diseño de espacios comerciales?

En lo personal sugeriría la piedra natural como la cuarcita, el problema con este material es que es más delicado en cuanto a cambios de temperatura, por ejemplo las ollas recién retiradas del fuego no deben asentarse directamente sobre el mesón porque tienen resinas. Las cuarcitas se están utilizando mucho porque a diferencia del granito que es como puntillado o tienen vetas en cambio las cuarcitas tienen la apariencia de un mármol, tienen la veta más abierta pero en dureza son mucho más duras que un granito. El costo en granitos varía desde los 40 dólares hasta los 300 dólares por metro cuadrado en granitos exóticos y en cuarcitas están en alrededor de los 300 dólares por metro cuadrado. Tienen un espesor promedio de 2 centímetros ya que al ser más grueso aumenta el costo y el peso.

- 5) En cuanto a la normativa de accesibilidad al medio físico de personas con discapacidades ¿Existe algún grupo de acabados que ustedes sugieran aplicar?, si es así ¿Cuáles son estos acabados y que características técnicas tienen?

Se sugieren porcelanatos más rugosos o también granitos mate con textura en áreas comerciales, la instalación y el material es costoso por se prefiere el porcelanato.

6) ¿Alguna sugerencia o recomendación que pueda aportar al desarrollo de este proyecto de tesis?

El cuarzo es muy utilizado si se prefiere algo más neutro y sin mucha textura visual. No debe estar expuesto directamente a la luz solar y puede cambiar el color del natural. Hoy en día hay una amplia variedad de productos pero se están poniendo de moda los porcelánicos de gran formaros que vienen en planchas de 3.2 m x 1.6 m, no se deben colocar sobre pre mesón normal sobre aglomerado RH si no deben ir sobre un mesón más rígido y se venden planchas completas y medias planchas.

Los formatos que se pueden disponer en cuarzo y granito es de máximo 3.20 m.

## APORTE

De la entrevista a la Ingeniera en Diseño Industrial verónica Astudillo se recalcará el uso de cuarcita retro iluminada, un de alta material resistencia, posee vetas similares al mármol, será utilizada en la barra, para dar mayor protagonismo. Se utilizarán materiales rugosos para pisos con características antideslizantes para dar seguridad a los usuarios, pero no deben ser utilizadas en las cocinas porque son difíciles de limpiar.

Para las cocinas recomendó materiales no brillantes porque con el agua se vuelven peligrosos, recomendó los porcelanatos mate.

### 3.3. Encuesta

#### 3.3.1. Análisis de encuesta

Esta encuesta se realizó mediante el uso de la plataforma de Google, Google Forms, con un total de 50 personas encuestadas, valor que representa al 45% de los usuarios temporales del bar-restaurant "Mixology Lab". La encuesta se realizó a personas mayores de edad en un rango de 21 a 40 años.

#### 3.3.2. Encuesta sobre espacios de entretenimiento

Pregunta 1:

Edad  
50 responses

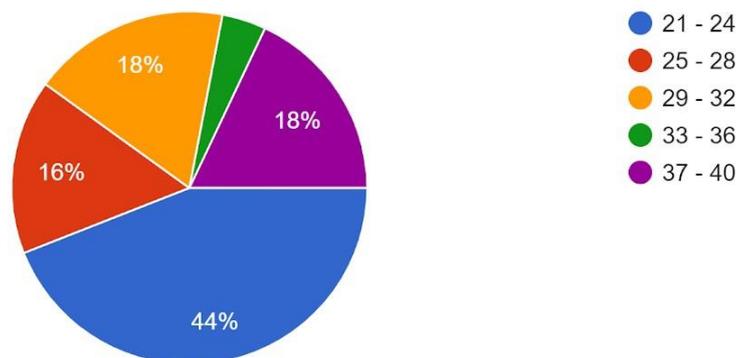


Figura 62.

Gráfica de resultados pregunta 1

Del número total de encuestados, el rango de edad con el mayor porcentaje son jóvenes adultos de 21 a 24 años con el 44% (22 personas) de los encuestados. 18% (9 personas) de los encuestados están dentro del rango de 29 a 32 años, así también el grupo de personas con edades entre los 37 y 40 años tienen como porcentaje 18% (9 personas). El 16% (8 personas) de los encuestados se

encuentra en el rango de 25 a 28 años y el grupo de personas entre 33 y 36 años de edad corresponde al 4% (2 personas).

Aporte para el proyecto: se creara mobiliario que permita recargar dispositivos móviles mediante enchufes e inalámbricamente.

## Pregunta 2:

Cuando sale a divertirse, ¿Qué tipo de entretenimiento prefiere? (Seleccione uno o más)

50 respuestas

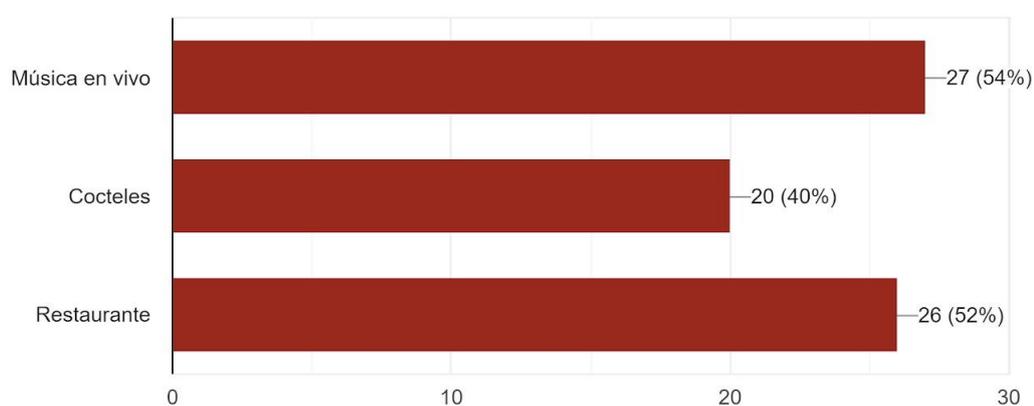


Figura 63.

### Gráfica de resultados pregunta 2

De las tres opciones de entretenimiento las personas encuestadas seleccionaron una, dos o todas las opciones, obteniendo como resultado:

27 votos para Música en vivo

26 votos para Restaurante

20 votos para Cocteles

Aporte para el proyecto: se destinara un área para presentaciones musicales en vivo dentro del bar-restaurant.

Pregunta 3:

¿Cree usted que un espacio de entretenimiento debe contar con áreas de barra y mesas exteriores?  
49 responses

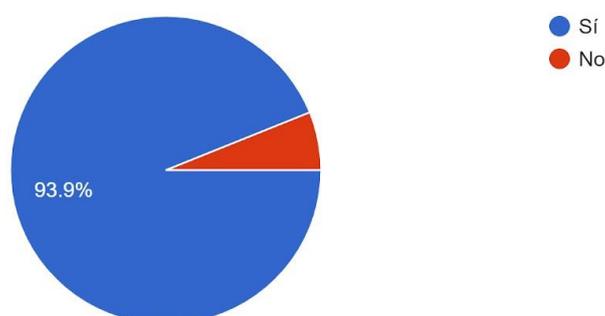


Figura 64.

Gráfica de resultados pregunta 3

De las 49 personas que respondieron esta pregunta, el 93.9% (46 personas) creen que es necesario que un espacio de entretenimiento cuente con un área exterior para su uso, el 6.1% (3 personas) opino que no creen que debería tener un área exterior.

Aporte para el proyecto: se crearan áreas exteriores donde los clientes puedan disfrutar de otro ambiente.

Pregunta 4:

¿Qué ambiente le agrada más?

50 responses

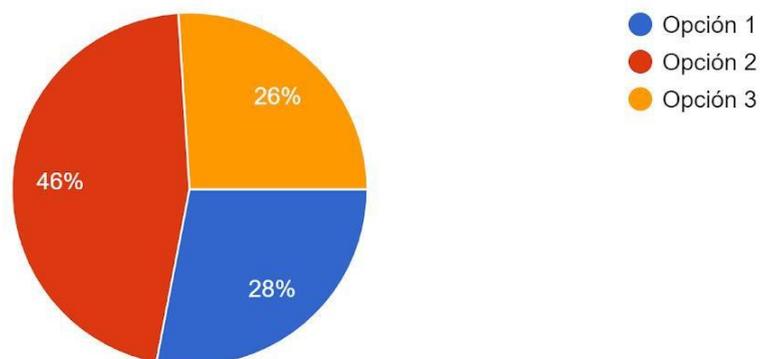


Figura 65.

#### Gráfica de resultados pregunta 4

Del total de personas encuestadas el 46% (23 personas) votó por la opción número 2, un espacio elegante que contrasta la calidez de la madera con el color azul de la luz en los lados de la barra. El 28% (14 personas) selecciono la opción 1, un espacio futurista con colores blanco y violeta. El 26% (13 personas) de encuestados votó por la opción 3, un diseño moderno e industrial, con colores neutros y un toque de cobre rosado.

Aporte para el proyecto: se utilizará mobiliario cómodo y sobrio, con textiles elegantes como el chenille o el terciopelo. Los espacios y la iluminación serán acogedores y se utilizaran materiales como la madera, vidrio, espejos, aluminio cepillado, entre otros.

Pregunta 5:

¿Ha escuchado sobre la mixología?

50 respuestas

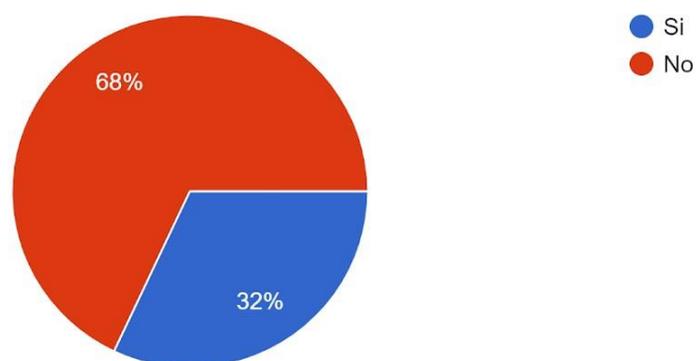


Figura 66.

Gráfica de resultados pregunta 5

Según la encuesta realizada el 68% (34 personas) de los encuestados no ha escuchado sobre la mixología y el 32% (16 personas) si han escuchado sobre este tema.

Aporte para el proyecto: este tipo de comercio busca vender una experiencia al usuario, por tal razón al ser la mixología un arte de la gastronomía que no es muy conocido en el país, se crearan espacios donde el color, la forma, la iluminación y las texturas influirán en la experiencia sensorial del usuario complementándose con la degustación.

Pregunta 6:

¿Ha degustado platillos de cocina molecular?

50 responses

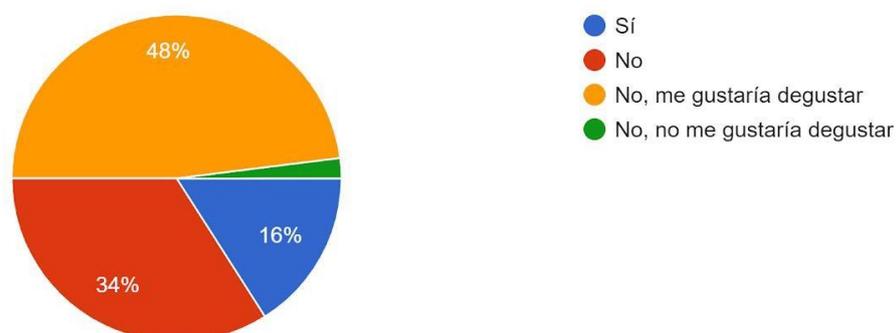


Figura 67.

Gráfica de resultados pregunta 6

El 84% (42 personas) de los encuestados no han degustado la cocina molecular, de este porcentaje al 48% (24 personas) les gustaría degustar, 16% (8 personas) de los encuestados si han degustado estos platillos y el 2% (1 persona) no ha degustado y tampoco le interesaría degustar.

Aporte para el proyecto: al ser un campo gastronómico que no muchas personas han podido experimentar, se diseñara espacios impactantes, que no solo sea atractivo por el tipo de comida sino también por el ambiente que ofrece.

Pregunta 7:

¿Le gustaría aprender a hacer cocteles moleculares como el de la imagen inferior?

50 responses

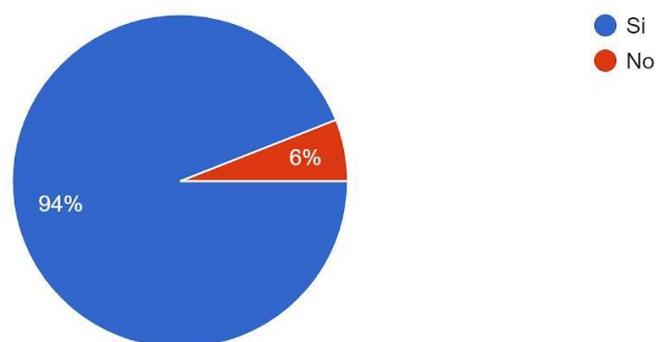


Figura 68.

Gráfica de resultados pregunta 7

Del número total de encuestado el 94% (47 personas) desearían aprender a preparar este tipo de cocteles y el 6% (3 personas) no desearían aprender.

Aporte para el proyecto: se crearan espacios en donde los usuarios puedan tomar clases o talleres prácticos sobre mixología y cocina molecular.

### 3.4. Verificación de Objetivos

OBJETIVOS GENERAL	VARIABLES	VERIFICACION DE OBJETIVOS	APORTE
<p>Implementar un <b>bar restaurante</b> y espacio de <b>capacitación</b> de coctelería molecular y gastronomía molecular con el nombre de "<b>Mixology Lab</b>" en el primer piso del edificio Robalino – Acuña. Diseñando <b>espacios innovadores y funcionales que generen nuevas sensaciones y experiencias</b> a los consumidores.</p>	<p><b>bar restaurante y espacio de capacitación "Mixology Lab"</b></p> <p><b>espacios innovadores y funcionales que generen nuevas sensaciones y experiencias</b></p>	<p>Análisis y aplicación de la normativa de Arquitectura y Urbanismo para espacios de entretenimiento</p> <p>Entrevista numero 1: Chef Juan Pablo Tullio, pregunta 1 y 2.</p>	<p>Uso correcto de la norma durante el proceso de diseño y distribución de áreas. Conociendo el tipo de equipamiento que se necesita en estos comercios</p>
<p>Diseñar las <b>diferentes áreas</b>, propuestas para que <b>empleados, consumidores y estudiantes</b> puedan <b>realizar las actividades proyectadas de manera eficiente</b>.</p>	<p><b>diferentes áreas</b></p> <p><b>empleados, consumidores y estudiantes</b></p> <p><b>realizar las actividades proyectadas de manera eficiente</b></p>	<p>Mediante la encuesta a posibles usuarios, la entrevista al chef e investigadores de las normativas no solo arquitectónicas sino también de turismo y hospitalidad se determina características necesarias para los espacios.</p>	<p>Se logró determinar cuál será el rango de edades a las que este proyecto se dirigirá, este es el rango de 21 a 40 años de edad. Con estos datos también se pudo concretar que áreas serán de prioridad al momento de distribuir metrajes.</p>
<p>Mejorar la <b>accesibilidad</b> para todas las personas considerando sus discapacidades, evitando crear cambios de niveles y aplicando el uso de rampas, ascensores, pasamanos y guías con relieve en pisos, adaptando los espacios para que las <b>personas con discapacidades puedan desplazarse libremente en el espacio</b>.</p>	<p><b>accesibilidad</b></p> <p><b>personas con discapacidades puedan desplazarse libremente en el espacio</b></p>	<p>Gracias a la entrevista realizada a un Arquitecto del CONADIS se puede comprobar la importancia de la aplicación de materiales y relieves que faciliten el acceso a los espacios.</p>	<p>Se aplicaran las normas de accesibilidad como pisos y bandas podotáctiles en este espacio comercial.</p>
<p>Aplicar la <b>tecnología actual</b> para crear espacios que interactúen con el cliente desde el momento que ingresa a la arquitectura generando un <b>servicio amigable con las personas</b>.</p>	<p><b>la tecnología actual</b></p> <p><b>servicio amigable con las personas</b></p>	<p>Segun las entrevistas al Arquitecto del CONADIS y al chef, es importante tener elementos tecnológicos que faciliten servicios pero también necesario el contacto humano</p>	<p>Se colocaran dispositivos tecnológicos en mesas que permitan a las personas con discapacidades facilitar tomar sus órdenes o la lectura de menús mediante audio descriptores, etc., sin dejar a un lado el contacto con el personal que también debe capacitarse sobre discapacidades y como tratarlas.</p>
<p><b>Restringir el uso de desechables</b> como platos, vasos, botellas plásticas, fundas, cubiertos, servilletas, sorbetes y demás utensilios de un solo uso. Razón por la cual <b>se utilizaran vajillas y cristalería que será desinfectada después de cada uso</b>.</p>	<p><b>Restringir el uso de desechables</b></p> <p><b>se utilizaran vajillas y cristalería que será desinfectada después de cada uso</b></p>	<p>Mediante las entrevistas realizadas al presidente de Termalimex y al chef se ha podido determinar que los desechos mayormente son orgánicos y que las vajillas pueden ser desinfectadas mediante un tren de lavado como se menciona en la entrevista dos, pregunta 3</p>	<p>Ya que se ha determinado la clasificación de este bar restaurante como un restaurante de categoría 4 o 5 no serán necesarios elementos desechables, por ende el manejo de este tipo de residuos será más fácil y además se implementara un área de compostaje que de tratamiento a desechos orgánicos que podrán ser utilizados en el huerto urbano del restaurante.</p>
<p>Implementar <b>contenedores de colores</b>, para la <b>clasificación de desechos</b> principalmente orgánicos ya que <b>se reducirá el uso de desechables en un 90%</b>, también <b>se tomara en cuenta los desechos químicos que partan del laboratorio</b>.</p>	<p><b>contenedores de colores, para la clasificación de desechos</b></p> <p><b>se reducirá el uso de desechables en un 90%</b></p> <p><b>se tomara en cuenta los desechos químicos que partan del laboratorio</b></p>	<p>Segun la información recolectada de la entrevista al chef, estos espacios no generan desechos químicos diferentes a los de una cocina tradicional.</p>	<p>Se implementaran lavabos donde se puedan eliminar desechos líquidos ya que estos químicos utilizados son solubles en agua y no causan ningún tipo de contaminación. Implementación de trituradoras desechos plásticos.</p>

## 3.5. Reporte de Resultados

### 3.5.1. Diagnostico

Mediante la investigación realizada se ha determinado que existe el interés por parte de los posibles usuarios, por conocer y disfrutar de una nueva experiencia sensorial como es la mixología y la gastronomía molecular.

La edificación a ser utilizada se encuentra en la ciudad de Quito en el barrio Chaupicruz, residencial urbano 2. Este edificio consta de planta baja y seis pisos superiores. Está cerca al Centro Comercial el Bosque. En la Av. Edmundo Carvajal y Av. Brasil, existen gran variedad de locales comerciales de distintos tipos, cercanos al predio, lo que generara mayor concurrencia al espacio a desarrollar. Al ser un sector residencial y seguro también aporta positivamente al proyecto.

La viabilidad de este proyecto es alta ya que tendría gran acogida por las personas que habitan en el sector, barrios aledaños y demás personas del Centro Norte de Quito. Durante las presentaciones en vivo si la afluencia de personas en vehículos supera a los que se tienen disponibles dentro de la edificación, se puede disponer también de un predio sin habitar ubicado a 40 metros frente al predio actual, que podría ser adaptado para su uso como estacionamientos. El restaurante contará con un área amplia de mesas, un área exterior con barra y mesas, una barra en el interior, cocina laboratorio vista y un espacio para capacitaciones.

Al ser este un espacio comercial donde se venderán experiencias sensoriales es impórtate que el espacio donde los usuarios degustaran la comida, también aporte a esta experiencia, implementado el uso de colores, en paredes e iluminación led RGB, texturas en pisos y techos, Mobiliario contemporáneo y

agradable, todo con el objetivo de que los usuarios regresen a este espacio o su tiempo de permanencia en el lugar se extienda.

### 3.5.2. Conclusiones

Con los resultados y recomendaciones obtenidas de las entrevistas y encuesta se puede decir que existe una visión más clara de cómo se utilizarán y distribuirán los espacios en este proyecto según las necesidades y los gustos de los usuarios este bar restaurante “Mixology Lab”.

#### Funcionalidad

- Destinando el área apropiada para cada espacio y actividad, distribuyendo correctamente el mobiliario y equipamiento se logrará que los usuarios de este espacio realicen sus actividades de manera cómoda y eficiente.
- Analizando las 39 normas técnicas ecuatorianas INEN, en cuanto a accesibilidad al medio físico, se podrá adaptar correctamente la edificación para el uso de este espacio comercial según las necesidades de las personas.
- Es importante que no solo exista personal que atienda a los usuarios si no también el uso de tecnología que asista a las personas, ya sea mediante códigos QR que pueden ser fácilmente escaneados permitiendo un acceso directo e interactivo al menú.

#### Seguridad

- Estructuralmente no se pueden modificar columnas, vigas, diafragmas o ductos ya que esto afectaría el soporte de la estructura que ya ha sido calculado por el ingeniero civil.
- Las instalaciones eléctricas tendrán una correcta aplicación tomando en cuenta la normativa INEN 019 y la Norma de prevención contra incendios 470.
- Con la finalidad de evitar accidentes se debe evitar el uso de materiales con acabados brillantes en especial si van a ser utilizados como pisos, se

utilizarán materiales rugosos y con acabados mate para mayor seguridad al contacto con líquidos, y evitar algún tipo de accidente de los usuarios.

#### Habitabilidad

- El uso de desechables se reducirá al mínimo, se tratarán los desechos orgánicos destinando un área controlada para compostaje de desechos orgánicos y también se reciclarán materiales como plásticos y cartones que puedan llegar con los productos adquiridos para el uso del restaurante. Al existir alguna circunstancia que comprometa la salud del personal y de los clientes, se retomará el uso de desechables, además de implementando el protocolo de medidas de bioseguridad para este tipo de establecimientos, creado por el Ministerio de Turismo durante la pandemia.
- No existen desechos químicos que presenten algún tipo de riesgo, para ser tratados de manera específica ya que todos los componentes se diluyen en el agua, y pueden ser eliminados por la red sanitaria sin ninguna afectación ambiental.
- Se utilizarán materiales que no sean combustibles y de calidad para aislar acústicamente los espacios y así evitar generar molestias con el ruido a casas aledañas y viviendas en plantas superiores.
- Se empleará según cada espacio revestimientos con características como: resistencia a la suciedad, idóneos para espacios comerciales, de fácil instalación, limpieza y mantenimiento, además de ser materiales de calidad.

#### 3.5.3. Recomendaciones

- Las cocinas deben ser cómodas y funcionales de acuerdo a las actividades que se van a realizar en ellas y durante cuánto tiempo.
- Se recomienda el uso de acero inoxidable de la más alta calidad para cocinas comerciales.
- Se debe tomar en cuenta que no solo se está vendiendo alimentos y bebidas si no también se está vendiendo una experiencia con este tipo de

preparaciones gastronómicas y el espacio en donde se disfruta de esta experiencia que involucra todos los sentidos.

- Se recalca que la distribución, diseño y equipamiento de cocinas comerciales, debe partir de la creación de un menú.
- Visitar restaurantes de vanguardia como Nuum, Chez Jerome y el Taller Gastronómico Sensibus Udlá.
  
- Los espacios públicos y privados deben cumplir con las 39 normas establecidas para la eliminación de barreras arquitectónicas, según corresponda.
- Se debe utilizar pisos y bandas podó táctiles para accesibilidad de personas discapacitadas, puede existir también información en sistema braille, lectores de pantallas y audio descriptores.
- Dependiendo del aforo se debe tomar en cuenta el número de salidas de emergencia, también la utilización de los extintores que deben ser colocados uno cada 15 metros aproximadamente.
- Debe utilizarse materiales rugosos para pisos con características antideslizantes para dar seguridad a los usuarios, los pisos de estas características, no deben ser utilizadas en las cocinas ya que se dificulta la asepsia e higiene.
- Utilizar una correcta intensidad y temperatura de luz que no produzca ni sueño ni incomode a los usuarios, también crear zonas de transición entre un espacio a otro, de tal manera que estos cambios de iluminación sean imperceptibles.
- Visitar Highlights, Estudio K, Lumicenter, Euro luz y el centro comercial paseo san francisco para referentes de luminarias a utilizar.

## 4. CAPITULO IV. PLANTEAMIENTO DE LA PROPUESTA

### 4.1. Introducción

En este capítulo se desarrollaran las propuestas de diseño y la aplicación del concepto y partido arquitectónico formalmente, para continuar con el proceso de diseño de este proyecto. A continuación el desarrollo del marco descriptivo, que estará conformado por el análisis de tres medios: medio natural, medio social y medio artificial donde se analizará clima, vegetación, usuarios y al objeto arquitectónico de manera detallada. Se plantearán condicionantes y determinantes del proyecto mediante un cuadro. Finalmente este capítulo desarrollará la programación del proyecto mediante gráficas y diagramas en cada proceso.

### 4.2. Concepto



Figura 69.

Lámpara de pared Tiffany, French Art Deco

Tomado de (the blue art barn, 2019)

Se tomó a esta lámpara Tiffany estilo Art Deco como concepto debido a la época donde este estilo destacó en Estados Unidos, durante los años 1930 y 1935, periodo entre la primera y segunda guerra mundial; así mismo con el fin de la ley seca en 1933 se dio el boom de los bares.

El estilo Art Deco es conocido como un estilo decorativo ecléctico conformado por patrones, líneas geométricas, escalones y zigzags, con el objetivo de representar lujo, exclusividad, prosperidad, glamour y modernidad. Utilizando en principio materiales como oro, granito, mármol, aluminio, acero inoxidable, vidrio, zapa (piel de tiburón, uso decorativo), que fueron reemplazados por cromo, concreto, carey, cuero, baquelita (primera sustancia plástica sintética) y maderas nobles como el palisandro y el ébano.

Las líneas estilizadas y sencillas, las puntas y los ángulos de esta lámpara permiten abstraer formas y módulos que pueden ser combinados de varias maneras creando nuevas formas para ser aplicadas en el diseño.

#### 4.2.1. Forma

Analizando las formas se ha logrado obtener una serie de módulos que al ser combinados con otros crean formas complejas y diferentes.

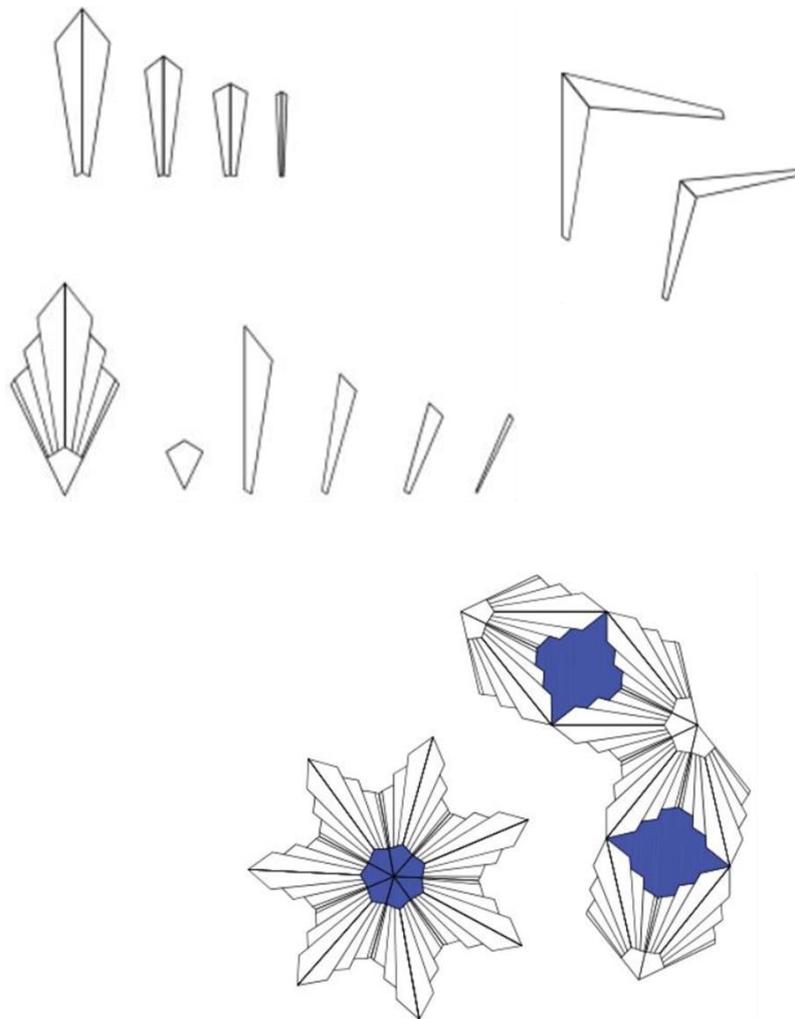


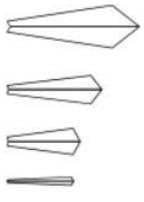
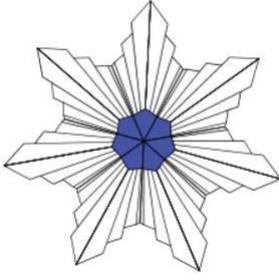
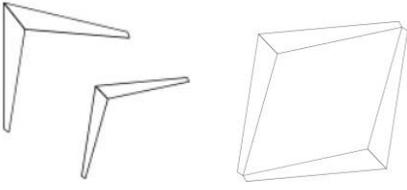
Figura 70.

Modulación y geometrización del concepto.

Tabla 4.

Uso de formas obtenidas

FORMAS	APLICACION
--------	------------

	<p>Se aplicaran estas formas en combinaciones variadas para el diseño de la barra principal del bar restaurante "Mixology Lab".</p>
	<p>Forma aplicada al diseño de botellero de celosías.</p>
	<p>Forma aplicada al diseño de revestimiento para columnas conceptuales.</p>
	<p>Forma compuesta, aplicada en la cabeza de columnas en el área de salón comedor de ambas plantas.</p>
	<p>Formas aplicadas en diseño de mobiliario y de puertas.</p>

#### 4.2.2. Color

La lámpara Tiffany French Art Deco está realizada en concha nácar la cual tiene tonalidades tornasoles y con una estructura metálica de color oscuro.

Tabla 5.

## Cromática

LAMPARA APAGADA	GAMA	APLICACION
		<p>Uso de tonos fríos en colores de pintura, revestimientos de paredes y pisos, tonalidades saturadas para textiles de mobiliario y decoración de pared.</p>
LAMPARA ENCENDIDA	GAMA	APLICACION
		<p>Uso de colores cálidos en acabados de mobiliario, textiles, mesas metálicas, patas de asientos y sillas. Estructura metálica de revestimiento e columnas.</p>

## 4.2.3. Partido Arquitectónico

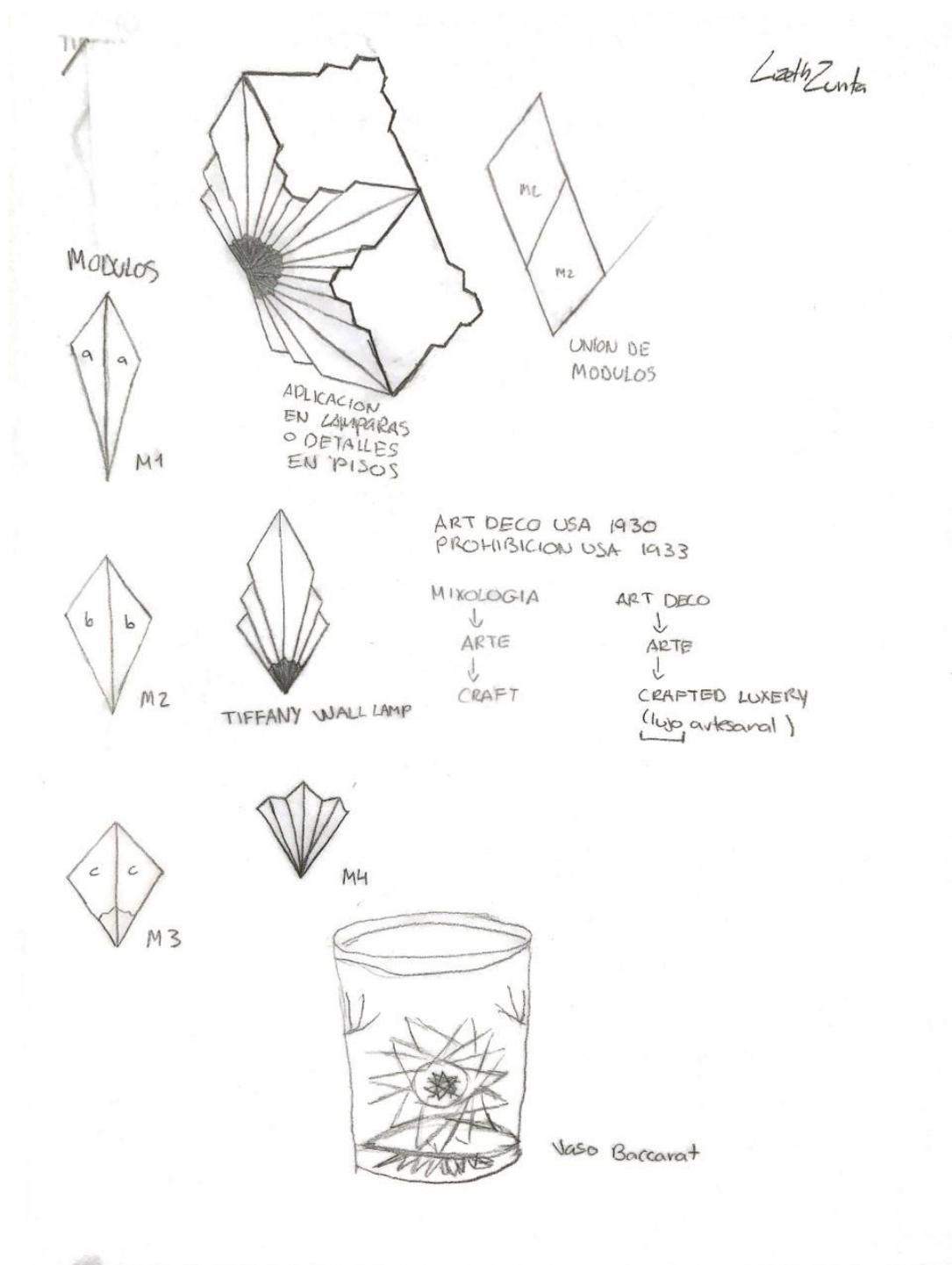


Figura 71.

Trabajo de concepto

### 4.3. Memoria Descriptiva – Marco Descriptivo

En el desarrollo del marco descriptivo se realizara un análisis de la edificación a ser intervenida en esta propuesta, su entorno inmediato, vialidad, transporte, equipamientos, hitos, etc, próximos a la edificación.

#### 4.3.1. Medio Natural

##### 4.3.1.1. Ubicación

Para la realización de este proyecto se ha seleccionado un predio ubicado al Norte de la ciudad de Quito, en una zona residencial urbana en el Barrio Unión Nacional 1, parroquia Rumipamba, sobre la Av. Edmundo Carvajal en sentido Este – Oeste, aproximadamente a 50 metros de la Av. Brasil, en la parroquia Rumipamba.

La Av. Edmundo Carvajal es uno de los principales accesos al Centro Comercial El Bosque, conjuntos multifamiliares y a barrios exclusivos como Granda Centeno, Quito Tennis, Mexterior, Unión Nacional, y tiene acceso desde y hacia la Av. Mariscal Sucre. Por estas razones se ha desarrollado como una zona comercial, donde muchas de las viviendas se han convertido en oficinas, restaurantes, locales comerciales, aprovechando la afluencia de vehículos durante todo el día y en especial en horas pico.

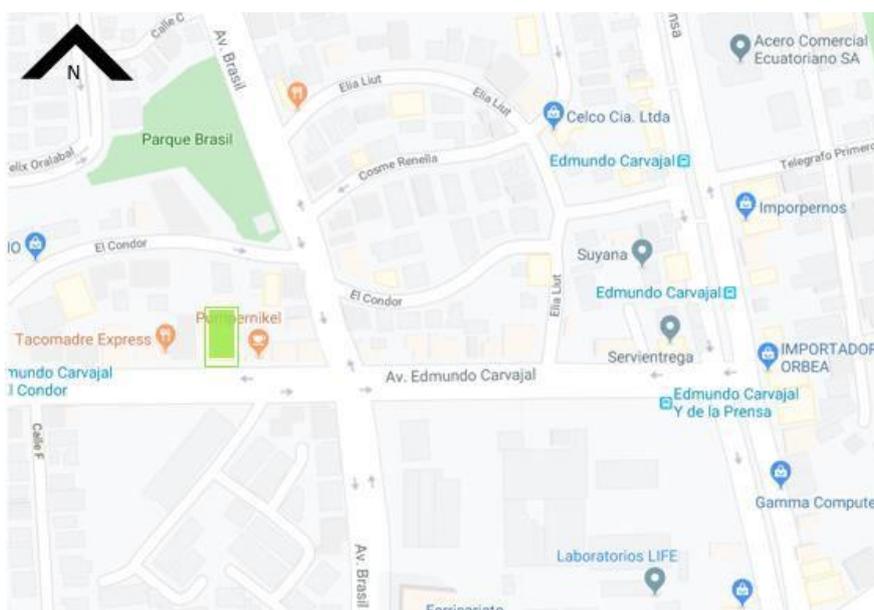


Figura 72.

Mapa con ubicación del predio y de entorno.

Tomado de (Google maps, 2019)

La edificación consta de un área de construcción cubierta de 4750.94 m<sup>2</sup> en un lote de 897.00m<sup>2</sup> con un frente de 22.86 m.

#### 4.3.1.2. Asoleamiento

La fachada frontal está ubicada hacia el Sur y la fachada posterior hacia el Norte, razón por la cual la incidencia del sol cae sobre la fachada lateral derecha ubicada hacia el Este, aportando con iluminación natural en el primer piso por la mañana, en la planta baja se deberá manejar iluminación artificial.

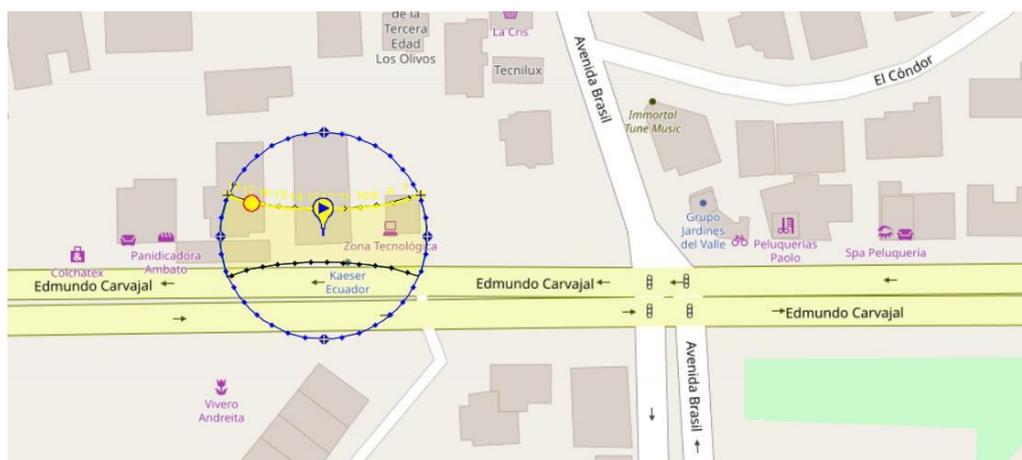


Figura 73.

Ubicación de coordenadas para análisis solar sobre predio a utilizar en el proyecto.

Tomado de (sunearthtools, 2019)

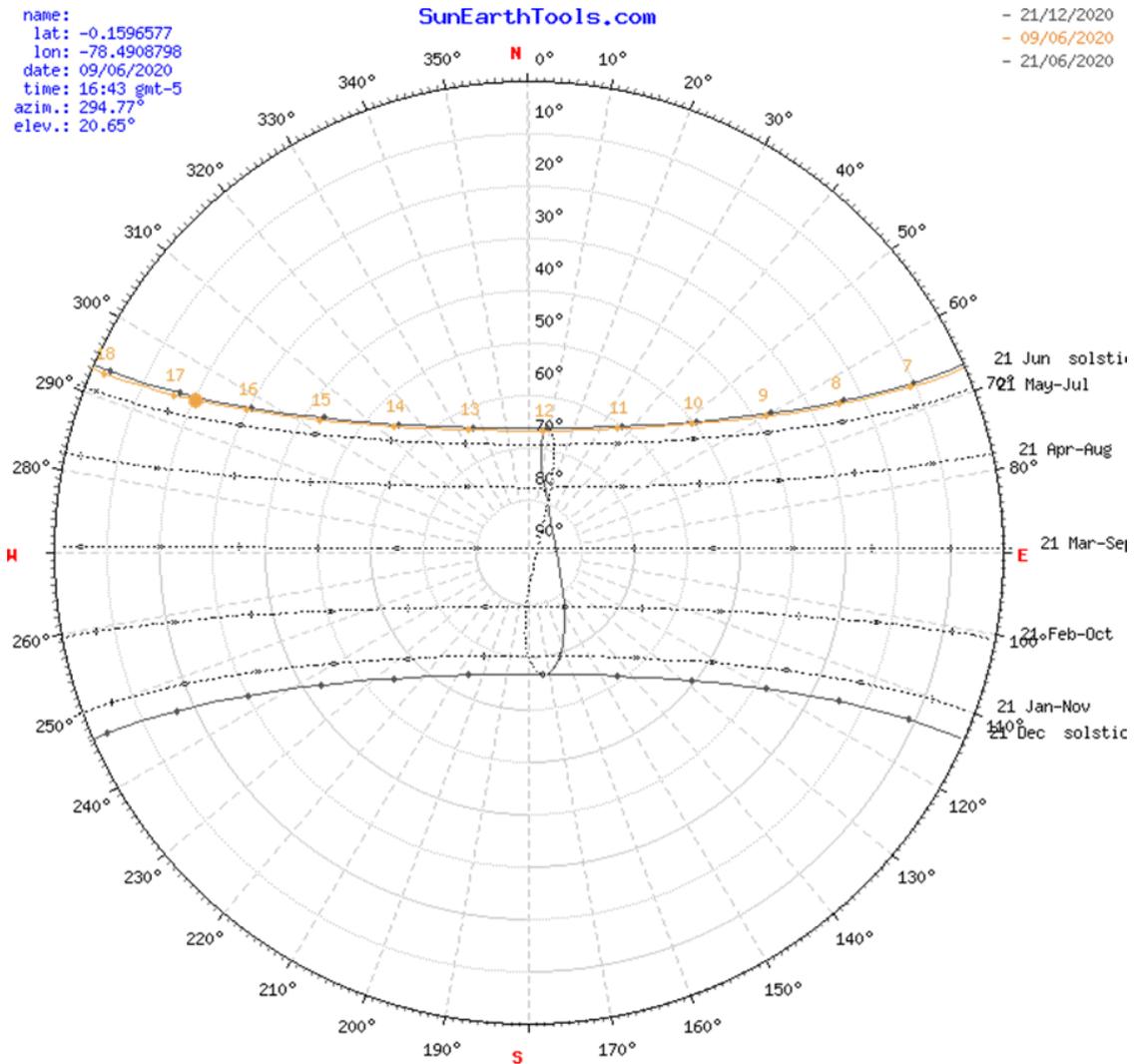


Figura 74.

Gráfica de trayectoria solar mensual según coordenadas geográficas del predio.

Marcado de color naranja la fecha en la que se realizó la simulación, durante los meses con mayor sol en el Ecuador.

Tomado de (sunearthtools, 2019)

#### 4.3.1.3. Vientos

Según el gráfico a continuación se puede determinar que la velocidad máxima del viento varía entre los 22 y 23 km/h y las ráfagas de viento con mayor

velocidad pueden variar entre 40 y 46 km/h, siendo mayor la velocidad del viento durante los días con mayor temperatura, parcialmente nublados.

Tabla 6.

Temperatura, velocidad y dirección del viento en la ubicación.

Adaptado de (meteoblue, 2020)

TEMPERATURA, DIRECCION DE VIENTO Y VELOCIDAD	
TEMPERATURA	6 5 5 4 4 4 6 10 13 16 18 18 19 19 18 18 16 14 12 11 10 9 9 8
DIRECCION	
VELOCIDAD	3 4 4 5 6 6 6 2 6 13 18 22 23 23 22 19 16 11 7 4 3 3 2 1
RAFAGA	8 8 9 10 11 11 13 16 24 29 36 40 42 46 46 40 34 29 23 24 20 17 17 19

Velocidad del viento

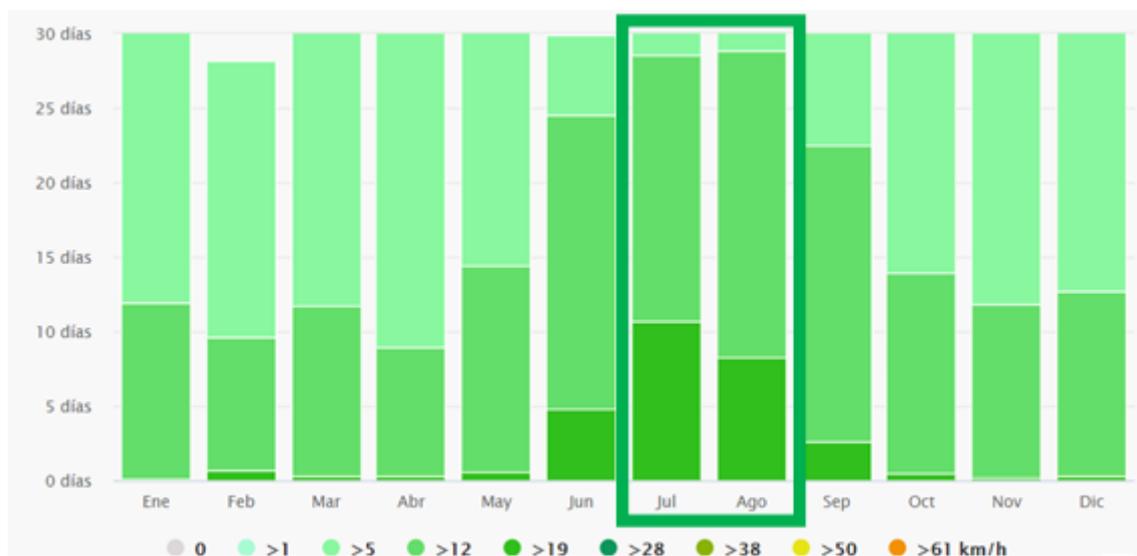


Figura 75.

En el grafico anterior se observa que la velocidad del viento no ha llegado a la 61 km/h y que regularmente el viento tiene una velocidad mayor a 12 km/h.

Tomado de (meteoblue, 2020)

#### 4.3.1.4. Temperatura

##### Temperaturas medias y precipitaciones

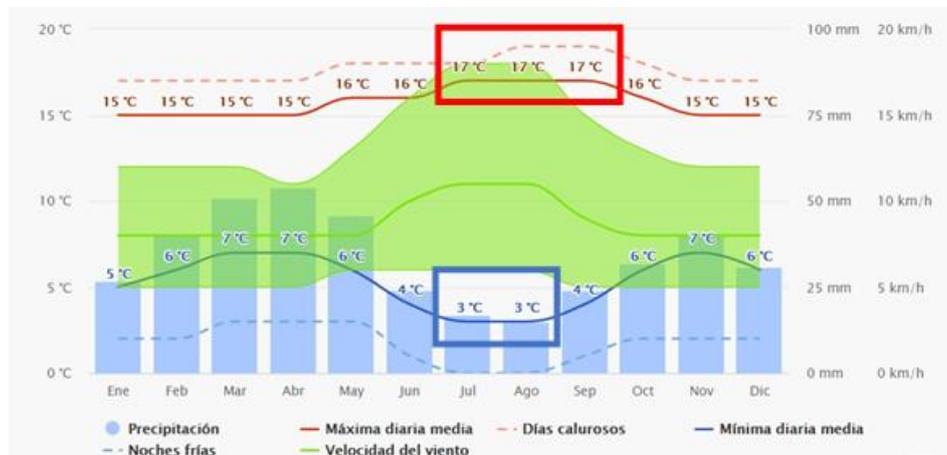


Figura 76.

Tomada de (meteoblue, 2020)

La línea roja continua indica la medida de temperatura máxima en el día, cada mes del año. La línea azul continua indica la medida de temperaturas mínimas. Las líneas rojas entrecortadas indican los días calurosos y las líneas azules entrecortadas indican las noches más frías de cada mes, datos que han sido recopilados durante los últimos 30 años. La mancha verde indica las velocidades del viento durante el año.

##### Temperaturas máximas

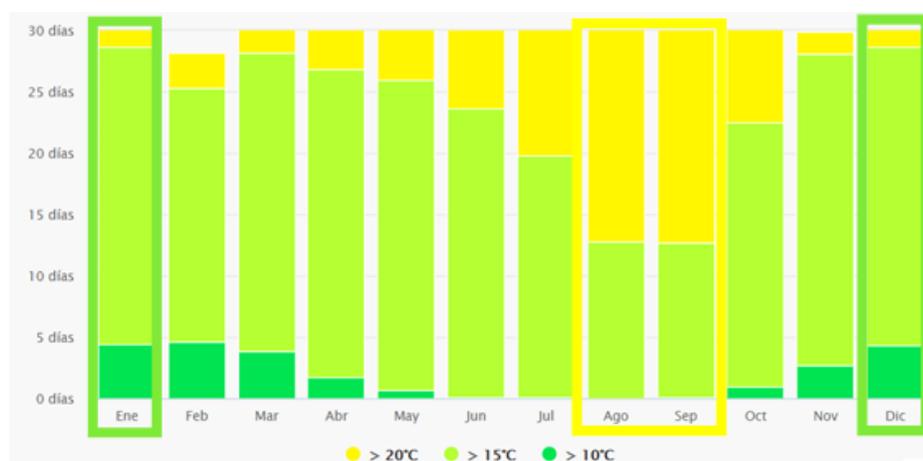


Figura 77.

El color amarillo indica temperaturas superiores a 20 grados centígrados. El color verde claro indica temperaturas superiores a 15 grados centígrados. El color verde oscuro indica temperaturas superiores a 10 grados centígrados.

Tomado de (meteoblue, 2020)

El color amarillo indica cuantos días de cada mes han tenido una temperatura mayor que 20 grados centígrados, siendo los meses de Agosto y Septiembre los meses con temperaturas más altas durante el año y el color verde oscuro los días más fríos de cada mes, los meses más fríos del año son Enero y Febrero.

Cantidad de precipitación de lluvias

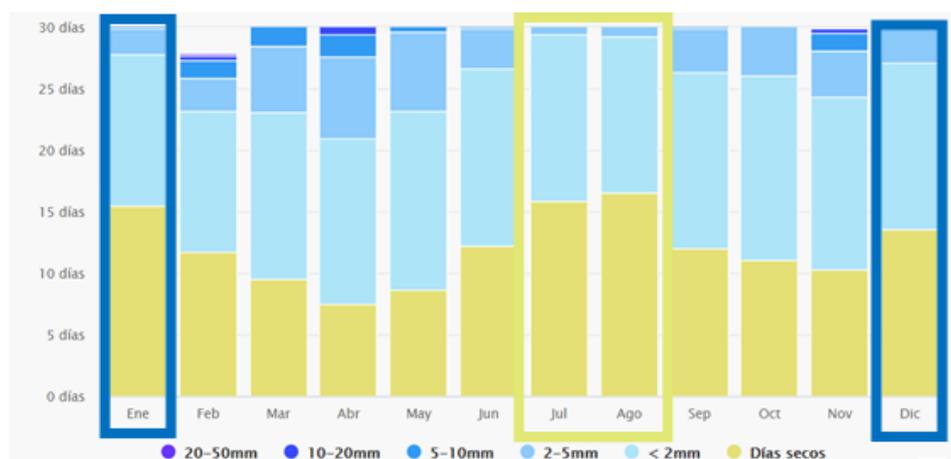


Figura 78.

Tomado de (meteoblue, 2020)

Se puede observar que en la ciudad de Quito durante el año la mayoría de los meses tienen más días de lluvia que días secos, a excepción de los meses de verano, julio y agosto donde la cantidad de días lluviosos está por debajo de los 15 días.

#### 4.3.1.5. Vegetación

Según la ubicación del predio en la parroquia Rumipamba, la zona climática es bosque húmedo montano bajo, estas son las especies vegetales localizadas en la zona, en parques, viviendas, parterres y veredas cercanas al predio:

### Especies Vegetales

Tabla 7.

Especies vegetales en el entorno próximo.

Adaptado de (Manual Técnico de Arbolado Urbano, 2019)

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	IMAGEN
TILO	Sambucus peruviana	
ARRAYAN	Myrcianthes hallii	
HIGUERA	Ficus carica	
CEPILLO ROJO	Callistemon viminalis	
BUGANVILLA	Bougainvillea glabra	
CUCARDA	Hibiscus rosasinensis	

<b>NOMBRE COMUN</b>	<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<b>IMAGEN</b>
CIPRÉS PIRAMIDAL	<i>Cupressus sempervirens</i>	
EUGENIA	<i>Eugenia myrtifolia</i>	
EUCALIPTO MONEDA	<i>Eucalyptus cinerea</i>	
ARUP ROSADO	<i>Chionanthus pubescens</i>	

### 4.3.2. Medio Social

Los usuarios de este proyecto serán hombres y mujeres, principalmente en el rango de edad entre los 21 y 40 años. Según el censo del 2010, en la ciudad de Quito existen 2'239,191 de habitantes, de los cuales 1'150,380 son mujeres y 1'088,811 son hombres. La edad promedio de los habitantes de la ciudad es de 29 años.



Figura 79.

Datos de la ciudad de Quito

Tomado de (INEC, 2010)

#### 4.3.2.1. Población en la provincia de Pichincha

La provincia de Pichincha tiene 2'576,287 habitantes, de los cuales 1'320,576 son mujeres y 1'255,711 hombre, en Pichincha por cada 100 hombres hay 95 mujeres



Figura 80.

Datos de la provincia de Pichincha

Tomado de (INEC, 2010)

#### 4.3.2.2. Crecimiento demográfico en Pichincha

El crecimiento demográfico en Pichincha durante los últimos 20 años es constante. El porcentaje de mujeres sobrepasa al de hombres con el 2.6%.

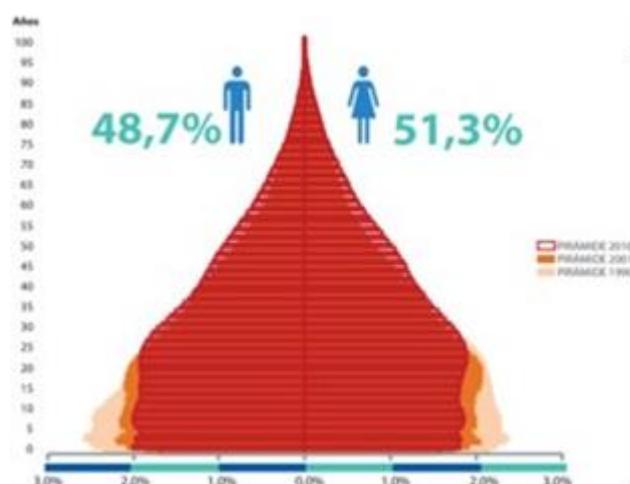


Figura 81.

Resultados de crecimiento poblacional, provincia de Pichincha

Tomado de (INEC, 2010)

#### 4.3.2.3. Estado conyugal de pichinchanos

En pichincha los porcentajes más altos son de personas casadas con el 40.1% y personas solteras con el 36.9%. El porcentaje más bajo es el de personas divorciadas con el 2.9%.

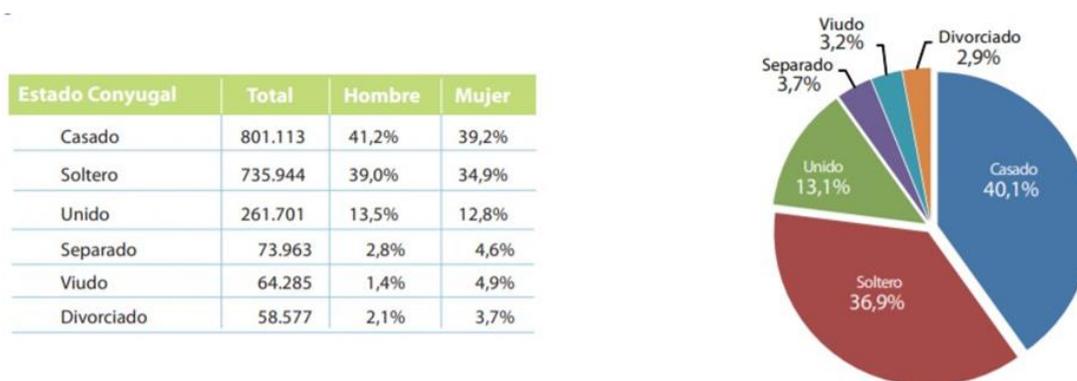


Figura 82.

Resultados de estado conyugal en provincia de Pichincha

Tomado de (INEC, 2010)

## 4.3.2.4. Empleos de los habitantes de Pichincha

En la provincia de Pichincha los empleos con mayor porcentaje son: “oficiales, operarios y artesanos” en el caso de los hombres, en el caso de las mujeres los empleos con mayor porcentaje son “Trabajadores de los servicios y vendedores”. Los empleos con el menor porcentaje son de “Ocupaciones militares”, tanto en hombres como en mujeres.

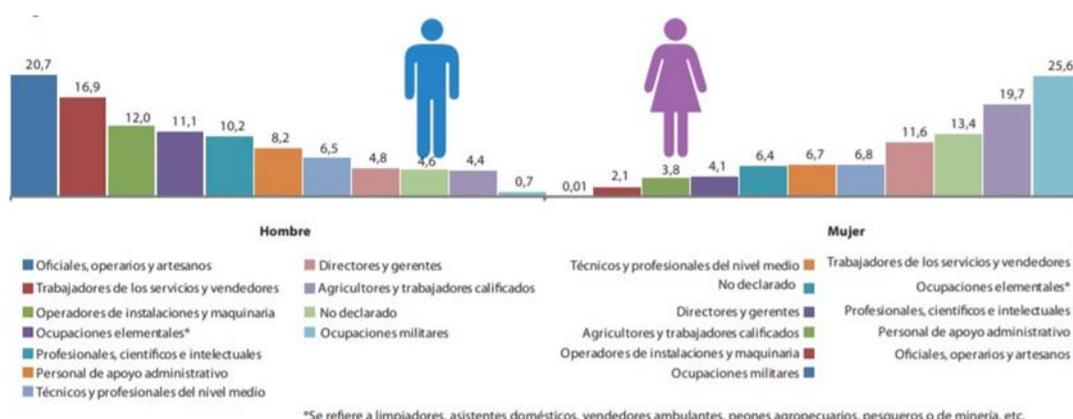


Figura 83.

Resultados de empleabilidad en provincia de Pichincha

Tomado de (INEC, 2010)

### 4.3.3. Medio artificial

#### 4.3.3.1. Análisis del edificio

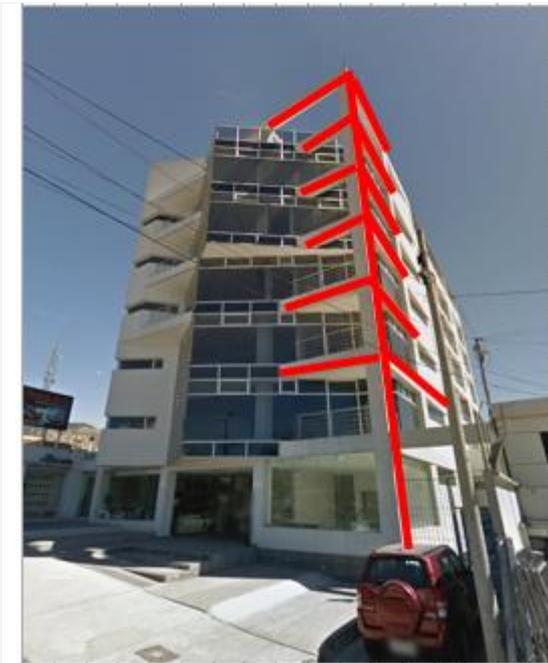


Figura 84.

Estructura principal de vigas metálicas recubiertas de hormigón con una forma poligonal en cada planta, donde se dejan vanos y elementos que se proyectan en forma de triángulo hacia afuera de la forma principal en la fachada frontal. Amplios ventanales de vidrio y perfilaría de aluminio, con vista hacia el Sureste.

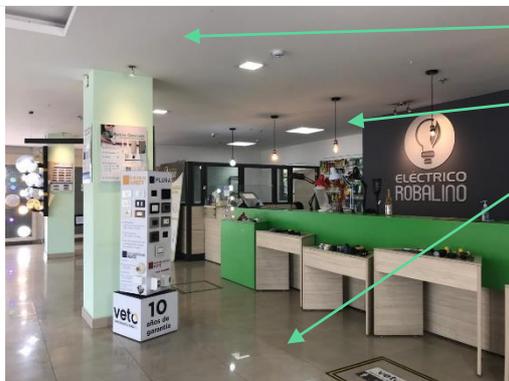


Figura 85.

Cielos falsos de gypsum  
Iluminación general y puntual  
Piso de porcelanato

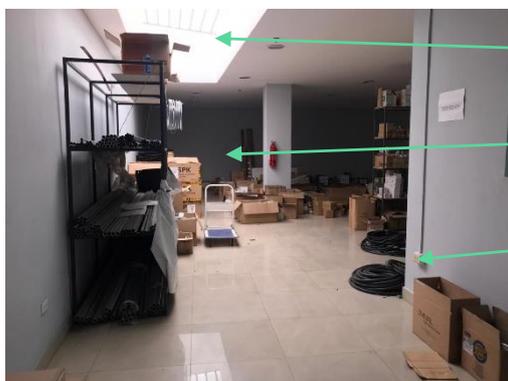


Figura 86.

Tragaluz en techo  
Poca iluminación natural  
Instalaciones eléctricas adaptadas, vistas



Amplios ventanales

Piso sin terminar

Figura 87.



Carece de diseño

Poco mantenimiento

Figura 88.



Ventanas poco vistosas, problemas de ventilación

Acabados de mala calidad

Figura 89.



Falta de iluminación artificial

Carece de diseño

Figura 90.

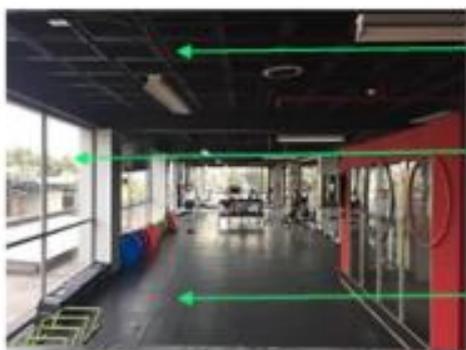


Figura 91.

Losa de hormigón alivianada con casetones

Muros cortina, aluminio y vidrio

Pisos deportivos de caucho

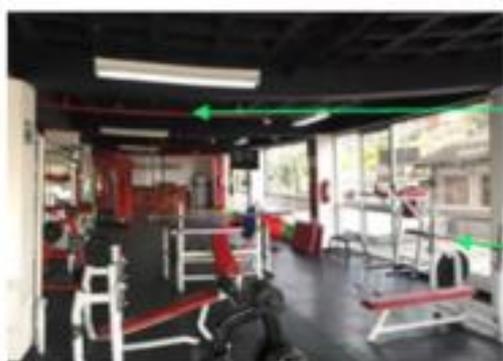


Figura 92.

Instalación sistema contra incendios

Terraza lateral accesible

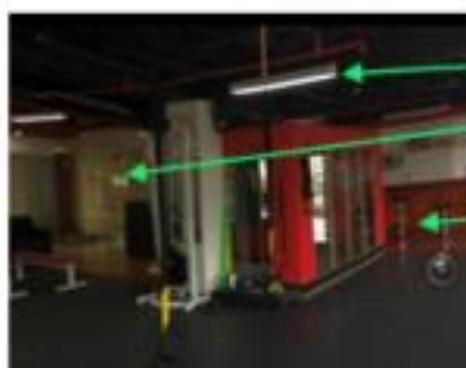


Figura 93.

Luminaria fluorescente

Acceso, recepción

Zócalos de madera

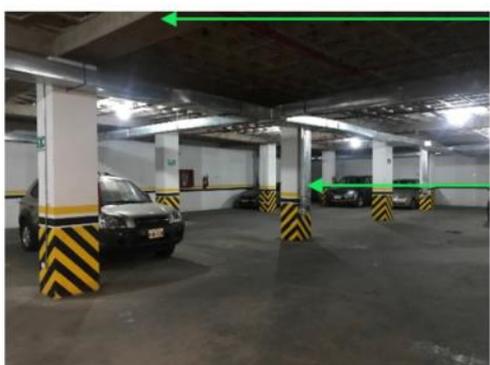
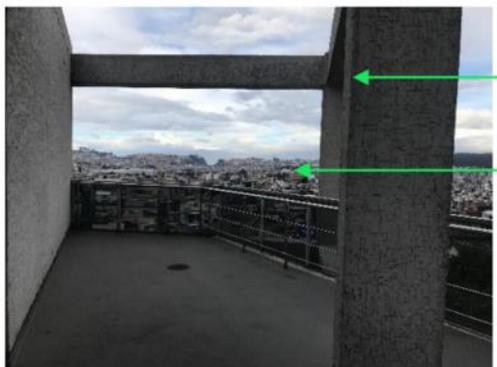


Figura 94.

Vigas descolgadas de hormigón armado, losa alivianada con casetones.

Columnas de hormigón armado de 50x50 cm con una luz de entre 4.70 y 5.20 m



Estructura de vigas y columnas expuestas

Balcones en cada piso

Figura 95.



Estructura de vigas y columnas que sobresale de la fachada.

Ventanales de aluminio y vidrio tintado, volumen que sobresale de la fachada frontal, creando llenos y vacíos con la estructura de vigas y columnas que permite tener balcones dentro de la propia estructura.

Balcones triangulares.

Acceso principal.

Figura 96.

#### 4.3.3.2. Problemática

Para la realización de este proyecto uno de los principales obstáculos es el único ingreso que existe hacia el primer piso, razón por la cual se debe modificar la planta baja para acceder de manera independiente al primer piso. Se debe dar tratamiento a las fachadas para que la estructura no se vea afectada por la humedad.

#### 4.3.3.3. Transporte y accesibilidad vial

En la zona de este proyecto existen varias vías principales en sentido longitudinal, la Avenida Antonio José de Sucre, Avenida Brasil, Avenida De La Prensa y en sentido transversal la Avenida Edmundo Carvajal, varias líneas de transporte público funcionan en esta área.

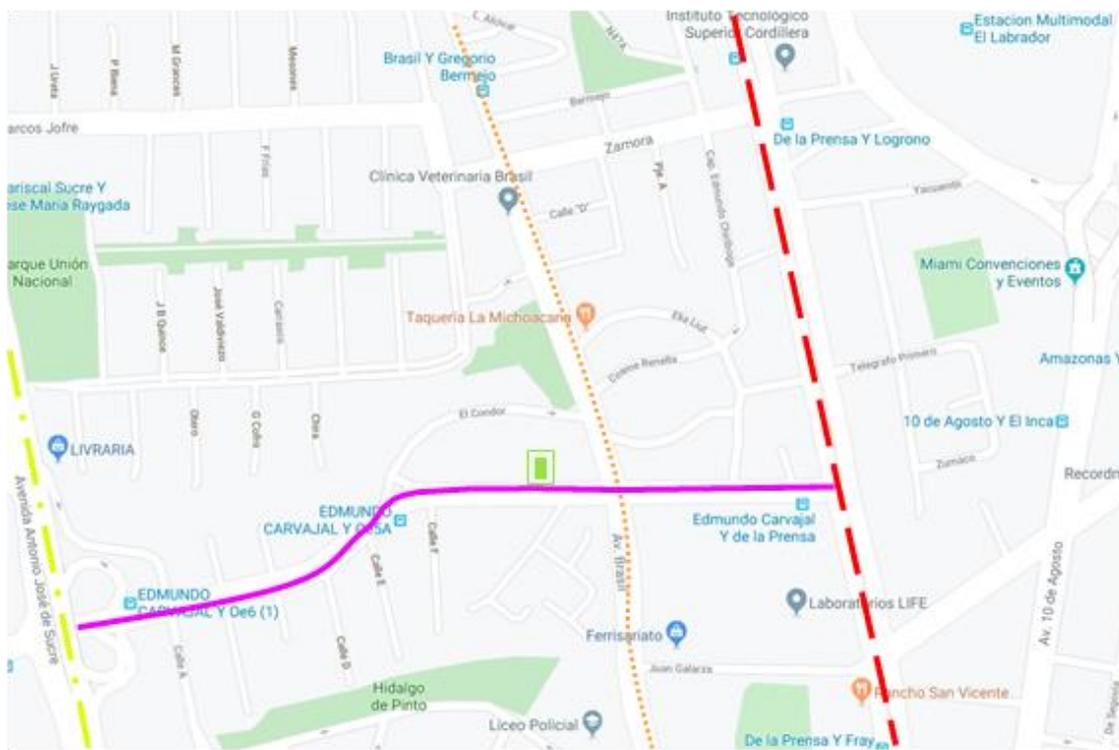
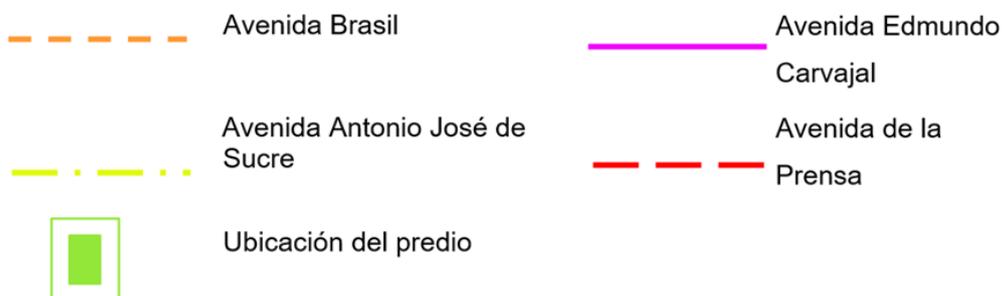


Figura 97.

Mapa del entorno urbano

Adaptado de (google maps, 2019)



### Líneas de transporte público que pasan por la Av. La Prensa

<b>64</b>	Don Bosco - Cochapamba Sur
<b>66</b>	Ejido - San Vicente
<b>113</b>	MarIn - Carcelen
<b>106</b>	Marin - Condado
<b>130</b>	Ejido - La Pulida
<b>PI-41</b>	La "Y" - Mena del Hierro
<b>02</b>	IESS - T. La Ofelia
<b>03</b>	Playon de la Marin - T. La Ofelia

Figura 98.

### Líneas de transporte público

Adaptado de (google maps, 2019)

### Líneas de transporte público que pasan por la Av. Edmundo Carvajal

<b>PI-41</b>	La "Y" - Mena del Hierro
<b>64</b>	Don Bosco - Cochapamba Sur
<b>208</b>	Panecillo - Pululahua
<b>89</b>	Dos Puentes - Parque Curiquingue
<b>88</b>	Est. Metro La Magdalena - T. La Ofelia
<b>154</b>	Marin - Planada
<b>51</b>	T. Metro La Magdalena - Atucucho
<b>207</b>	Miraflores - Pululahua

Figura 99.

## Líneas de transporte público

Adaptado de (google maps, 2019)

## Hitos urbanos

Algunas edificaciones próximas al proyecto se consideran hitos del sector ya que estos son visitados por usuarios a diario y durante todo el día, aportando a la zona mayor impacto comercial. Uno de los principales hitos del sector es el Centro comercial el Bosque el cual ha sido precursor del desarrollo de esta zona en los últimos 30 años. En el mapa inferior se identifica cuáles son los hitos del sector.



Mixology Lab

Adaptado de (Google Maps, 2020)

Tabla 8.

Hitos del entorno al predio

Adaptado de (Google Maps, 2020)

HITO	FOTOGRAFIA
CENTRO COMERCIAL EL BOSQUE	
FERRISARIATO	
DICENTRO	
EL CACERIO	

**LABORATORIO  
LIFE**



**CLUB DE  
OFICIALES DE  
LA POLICIA**



**CLINICA DEL  
BOSQUE**



**FARMACIA  
PHARMACYS**



#### 1.5.1. 4.4.4. Aporte

El planteamiento de la propuesta y los demás subtemas analizados nos permiten estructurar una idea formal de donde va a partir el diseño, desarrollando el concepto, entendiendo en qué condiciones está la edificación con el uso que tiene actualmente, conociendo el entorno urbano, vial y cómo influyen en el proyecto, además aplicando los análisis de asoleamiento, vientos y vegetación, según la ubicación del predio para el diseño de espacios, huertos, jardines y la distribución de espacios.

### 4.4. Cuerpo de Condicionantes y Determinantes

Tabla 9.

Condicionantes del proyecto

<b>CONDICIONANTES</b>	
Acceso principal	Debe modificarse el acceso al primer piso del edificio para que este sea un acceso independiente al resto de la edificación
Iluminación	La iluminación artificial será modificada según el área y la actividad que se desempeñe en cada espacio, se utilizara iluminación LED reemplazando luminaria fluorescente. Uso de iluminación general, de trabajo, puntual o de destaque.
Distribución de espacios	Según las necesidades del proyecto se pueden modificar áreas y distribuciones
Paredes	Se pueden modificar paredes internas si es necesario durante el diseño
Cielo falso	Se instalara cielo falso en los lugares que se crea necesario si no se desea dejar vista la textura de la losa alivianada

Ventilación	Se debe modificar el sistema de ventilación mecánica para adaptar el espacio al nuevo uso
Instalaciones eléctricas secundarias	Térmicos, tomacorrientes e instalaciones 110 y 220
Instalaciones hidrosanitarias secundarias	Instalaciones sanitarias, puntos de agua, medido
Instalaciones contra incendios	Se adaptaran las instalaciones si es necesario, de acuerdo con la nueva distribución de espacios
Acabados y equipamiento interior	Diseño de mobiliario comercial, uso de acabados en pisos, paredes y techos, aplicación del color

Tabla 10.

## Determinantes del proyecto

<b>DETERMINANTES</b>	
Estructura	Estructura de acero y hormigón armado con losas alivianadas
Columnas	Son elementos que limitaran el diseño al ser elementos estructurales no alterables
Escaleras	Son las únicas escaleras y comunican todos los pisos del edificio desde el subsuelo 2 hasta la terraza
Ascensores	Comunican todos los pisos del edificio desde el subsuelo 2 hasta la terraza
Sistema eléctrico primario	Medidores de luz, cámara de transformación, generador
Sistema hidrosanitario principal	Acometida, cisterna, cajas de revisión, medidores, bajantes
Cuarto de maquinas	Están ubicado en los subsuelos y en la terraza del edificio

Vientos	La dirección del viento se tomará en cuenta para la ventilación natural y la renovación de aire viciado
Asoleamiento	Se deben analizar los recorridos del sol para aprovechar la luz solar según el uso y necesidad de los espacios

## 4.5. Programación

### 4.5.1. Cuadro de Zona-Necesidad-Actividad-Espacio

Tabla 11.

Relación de área según necesidad y función

ZONA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO
ZONA EXTERIOR	Estacionamiento para usuarios	Aparcar vehículos de usuarios	Parqueaderos
	Accesibilidad universal para todos los usuarios	Ingreso a la edificación sin barreras arquitectónicas	Accesos
ZONA PUBLICA	Higiene y necesidades fisiológicas de usuarios temporales	Higiene y necesidades fisiológicas de usuarios temporales	SSHH para usuarios temporales
	Acceso directo a local comercial en planta baja y primer piso	Acceder directamente al local sin atravesar el acceso a los demás pisos	Acceso planta baja
	Recibir clientes y coordinar reservaciones	Dar bienvenida a usuarios temporales	Recepción
	Espacio de espera para ser atendidos y dirigidos hacia una mesa	Esperar cómodamente si es necesario para ser atendidos	Sala de espera
ZONA ADMINISTRATIVA Y DE PERSONAL	Área de cobro por servicio o consumo	Cobro de cuentas a usuarios del "Mixology Lab"	Cajas
	Espacio donde empleados puedan guardar sus pertenencias	Almacenar pertenencias y uniformes de usuarios permanentes, cambio de vestimenta	Área de personal

	Espacio para alimentación de empleados	Consumo de alimentos de usuarios permanentes	Kitchenette de empleados
	Higiene y necesidades fisiológicas de usuarios permanentes	Higiene y necesidades fisiológicas de usuarios permanentes	SSHH y vestidores para usuarios permanentes
	Control de personal	Control de personal y manejo de bar-restaurant	Oficina administrativa
ZONA DE SERVICIO Y VENTA	Espacio para capacitar alumnos	Capacitación técnica y practica	Taller
	Espacio de almacenaje de instrumentos y utensilios para impartir capacitaciones	Almacenar utensilios e implementos de cocina taller para capacitaciones	Almacenaje de implementos
	Espacio para atender a usuarios en mesas	Servir y consumir alimentos y bebidas	Salón comedor
	Espacio para preparar y servir bebidas	Servir y consumir bebidas	Bar
	Área para consumo al aire libre	Servir y consumir alimentos y bebidas al aire libre	Bar, comedor terraza
	Área de preparación de alimentos	Preparar alimentos con técnicas moleculares	Cocina Laboratorio
	Área de almacenaje de alimentos que requieren refrigeración	Almacenar alimentos refrigerados	Cuarto frio
	Área de almacenaje de alimentos secos	Almacenar alimentos secos	Bodega de secos
	Ubicar plantas para uso en la preparación de alimentos	Sembrar plantas para consumo	Huerto urbano
ZONA DE MANTENIMIENTO	Mantenimiento de higiene y asepsia de espacios	Limpiar y desinfectar espacios y mobiliario	Bodega de limpieza
	Manejo de desperdicios y residuos	Clasificar y almacenar desechos	Depósitos de basura
	Mantenimiento de instalaciones	Verificar el correcto funcionamiento de instalaciones, ductos o maquinas	Ductos y cuartos de máquinas
	Transporte de productos	Trasladar fácilmente productos entre varios niveles	Montacargas

## 4.5.2. Cuadro de Zona-Espacio-Mobiliario-Área

Tabla 12.

## Zona Exterior

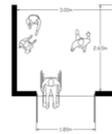
ZONA	SUB-ZONA	Nº DE ESPACIOS	PARTICIPANTES		EQUIPAMIENTO MOBILIARIO				INSTALACIONES		ILLUSTRACION	AREA m2
			PERMANENTES	TEMPORALES	MOBILIARIO				ESTANDAR	ESPECIALES		
					FIJO	#	MOVIL	#				
ZONA EXTERIOR	Parqueaderos	33	-	1-60	-	0	-	0	Iluminación artificial Instalaciones eléctricas	Detección de humo		400m2 (12m2)
	Accesos	1	-	1-60	-	0	-	0	Iluminación artificial Instalaciones eléctricas	Sistema de vigilancia		8m2

Tabla 13.

## Zona Pública

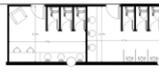
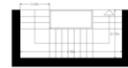
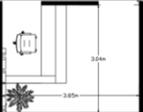
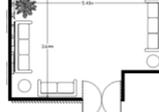
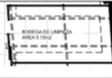
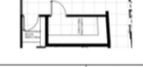
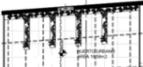
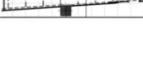
ZONA	SUB-ZONA	Nº DE ESPACIOS	PARTICIPANTES		EQUIPAMIENTO MOBILIARIO				INSTALACIONES		ILLUSTRACION	AREA m2	
			PERMANENTES	TEMPORALES	MOBILIARIO				ESTANDAR	ESPECIALES			
					FIJO	#	MOVIL	#					
ZONA PUBLICA	SSHJ para usuarios temporales	2	-	3-6	Inodoros	8	Basureros	10	Iluminación artificial Instalaciones eléctricas, tomacorriente 110 V	Detector de humo		42m2	
					Urinarios	5		Lavamanos					8
					Lavamanos	8							
	Acceso planta baja	1	-	1-60	-	0	-	0	Iluminación artificial Instalaciones eléctricas, tomacorriente 110 V	Detector de humo Sistema de vigilancia		12m2	
Recepción	1	1	2	Counter	1	Silla	1	Iluminación artificial Instalaciones eléctricas, tomacorriente 110 V	Detector de humo Sistema Wifi, voz y datos Sistema de vigilancia Sistema eléctrico regulado		11m2		
Sala de espera	1	-	4-7	-	0	Poltrona	4	Iluminación artificial Instalaciones eléctricas, tomacorriente 110 V	Detector de humo Sistema Wifi Sistema de vigilancia		19m2		
						Sofá	1						
						Mesa auxiliar	3						

Tabla 14.

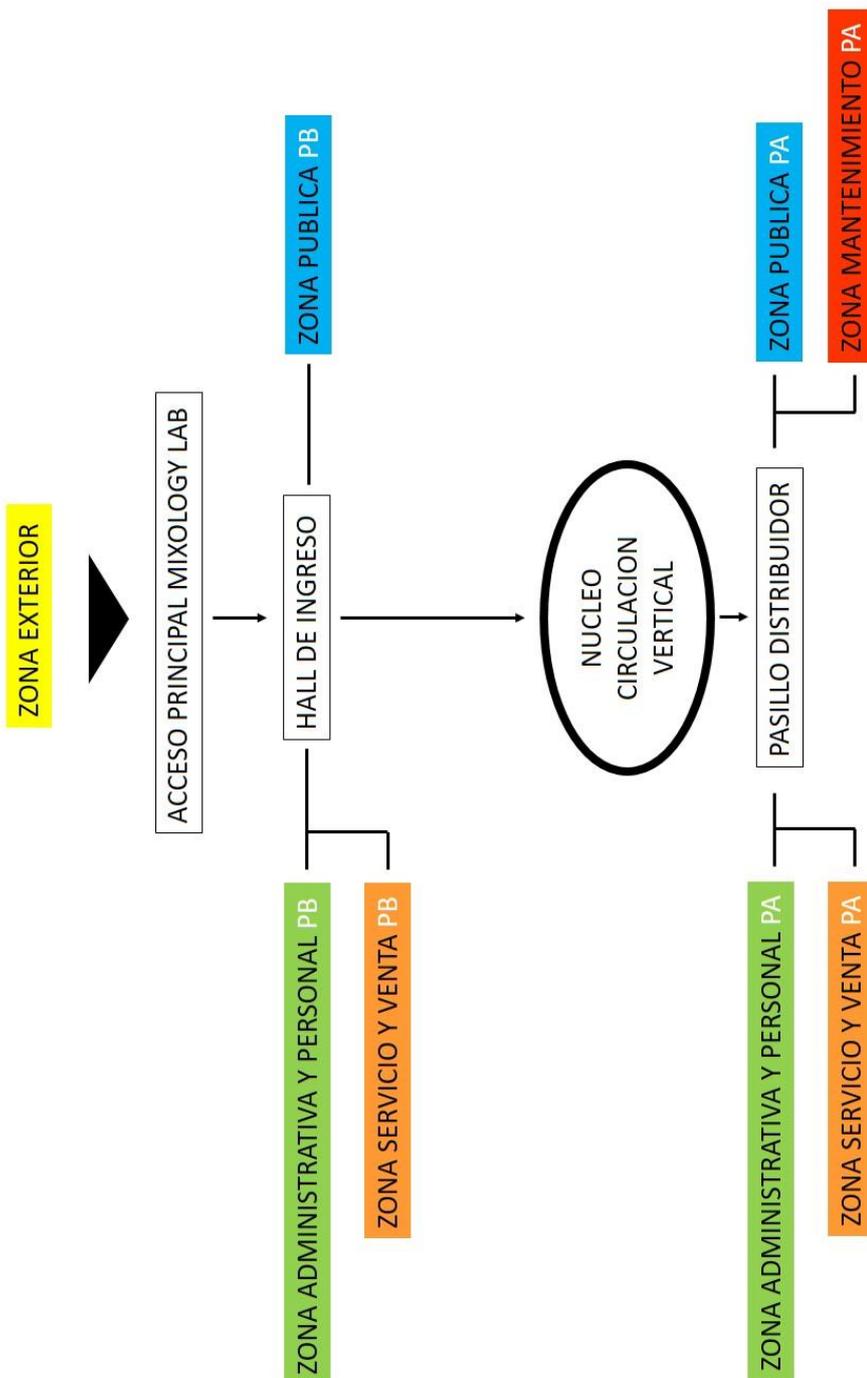
## Zona de Mantenimiento

ZONA	SUB-ZONA	Nº DE ESPACIOS	PARTICIPANTES		EQUIPAMIENTO MOBILIARIO				INSTALACIONES		ILLUSTRACION	AREA m2
			PERMANENTES	TEMPORALES	MOBILIARIO				ESTANDAR	ESPECIALES		
					FIJO	#	MOVIL	#				
ZONA DE MANTENIMIENTO	Bodega de limpieza	1	-	Personal autorizado 1-2	Pozo de lavado	1	-	-	Iluminación artificial Instalaciones eléctricas, tomacorriente 110 V	Detector de humo Sistema de vigilancia		6m2
	Depósitos de basura	1	-	Personal autorizado 1-2	Contenedores de clasificación de desechos	7						
	Ductos y cuartos de máquinas	1	-	Personal autorizado 1-2	-	-	-	-	Iluminación artificial Instalaciones eléctricas, sanitarias, tomacorriente 110 V 220V	Tomacorriente 220V Detector de humo Sistema de vigilancia		9m2

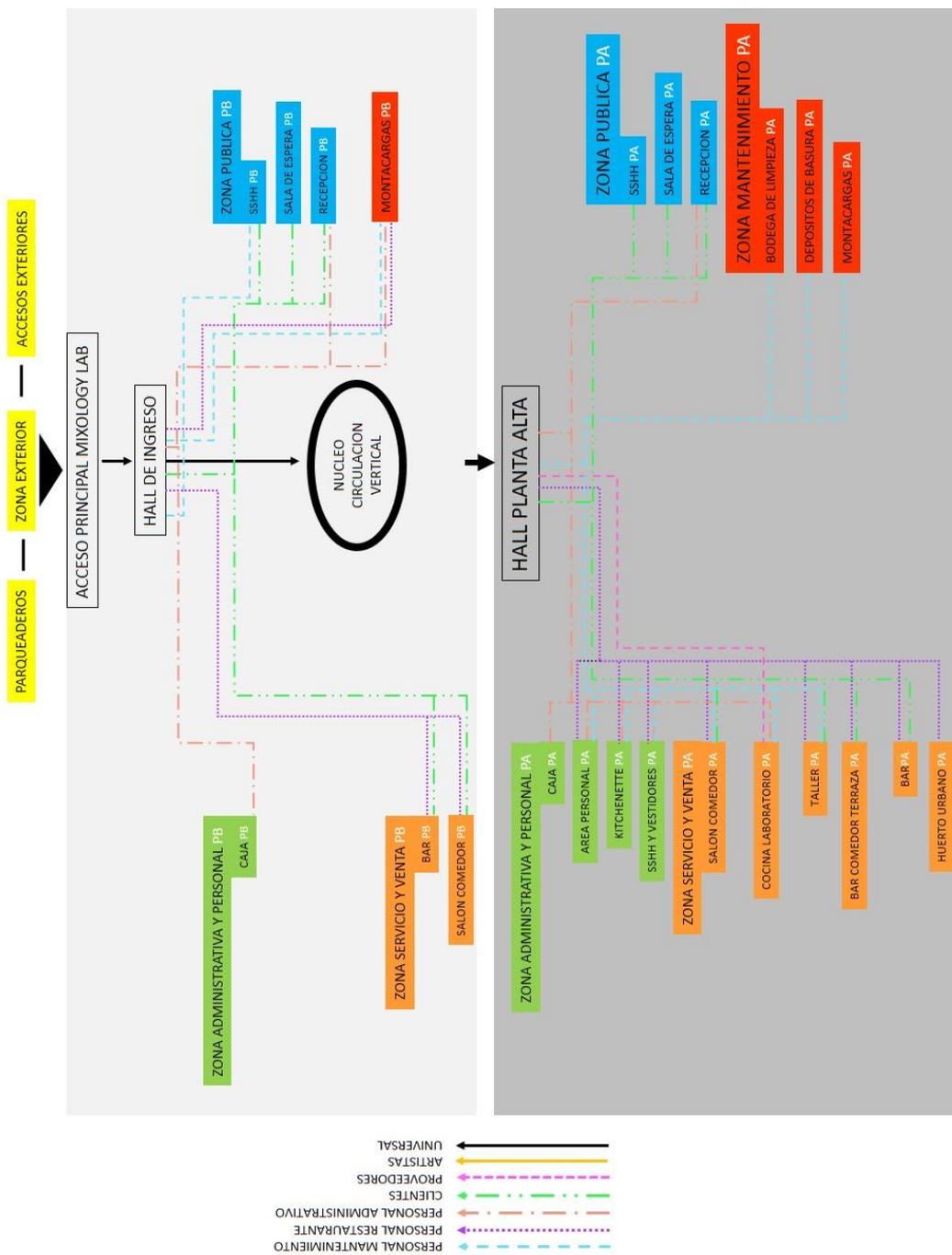


Cuarto Frio	1	-	1-2	-	-	Estanterías	10	Iluminación artificial Instalaciones eléctricas	tomacorriente 220 V		8m2
Bodega de Secos	1	-	1-2	-	-	Estanterías	10	Iluminación artificial Instalaciones eléctricas, tomacorriente 110 V	-		8m2
Huerto urbano	1	-	1	-	0	Jardineras verticales tipo percha	40	Iluminación artificial Instalación de riego	Sistema de vigilancia Riego automático		20m2

### 4.5.3. Organigrama funcional



4.5.4. Diagrama de flujos



### 4.5.5. Grilla De Relación

#### Planta Baja

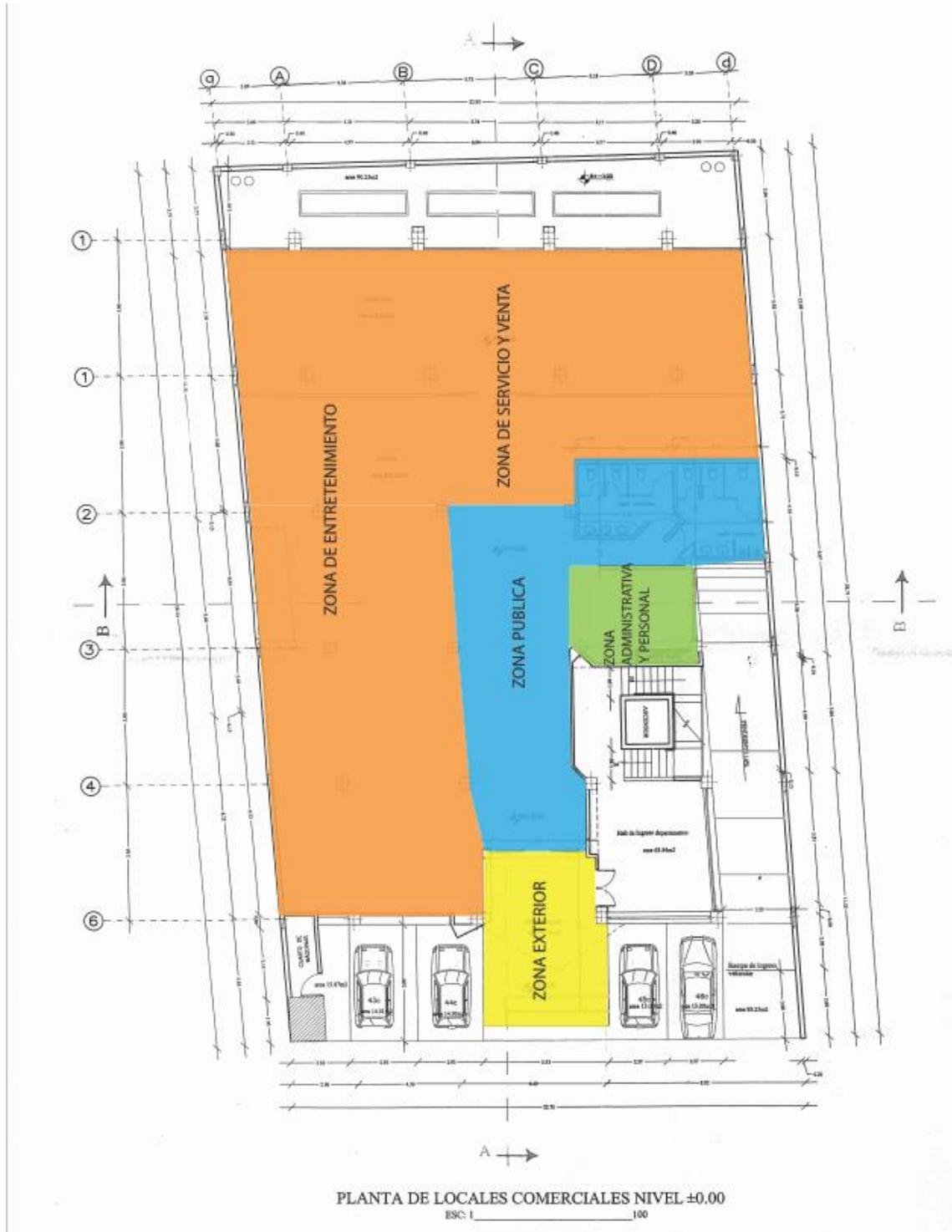
ZONA EXTERIOR	PARQUEADEROS	
	ACCESOS	
ZONA PUBLICA	SSHH USUARIOS TEMPORALES	
	ACCESO PB	
	RECEPCION	
	SALA DE ESPERA	
ZONA ADMINISTRATIVA Y DE PERSONAL	CAJA	
	OFICINA ADMIN	
	CONSULTORIO	
ZONA DE SERVICIO Y VENTA	SALON COMEDOR	
	BAR	
ZONA DE MANTENIMIENTO	MONTACARGAS	

#### Planta Alta

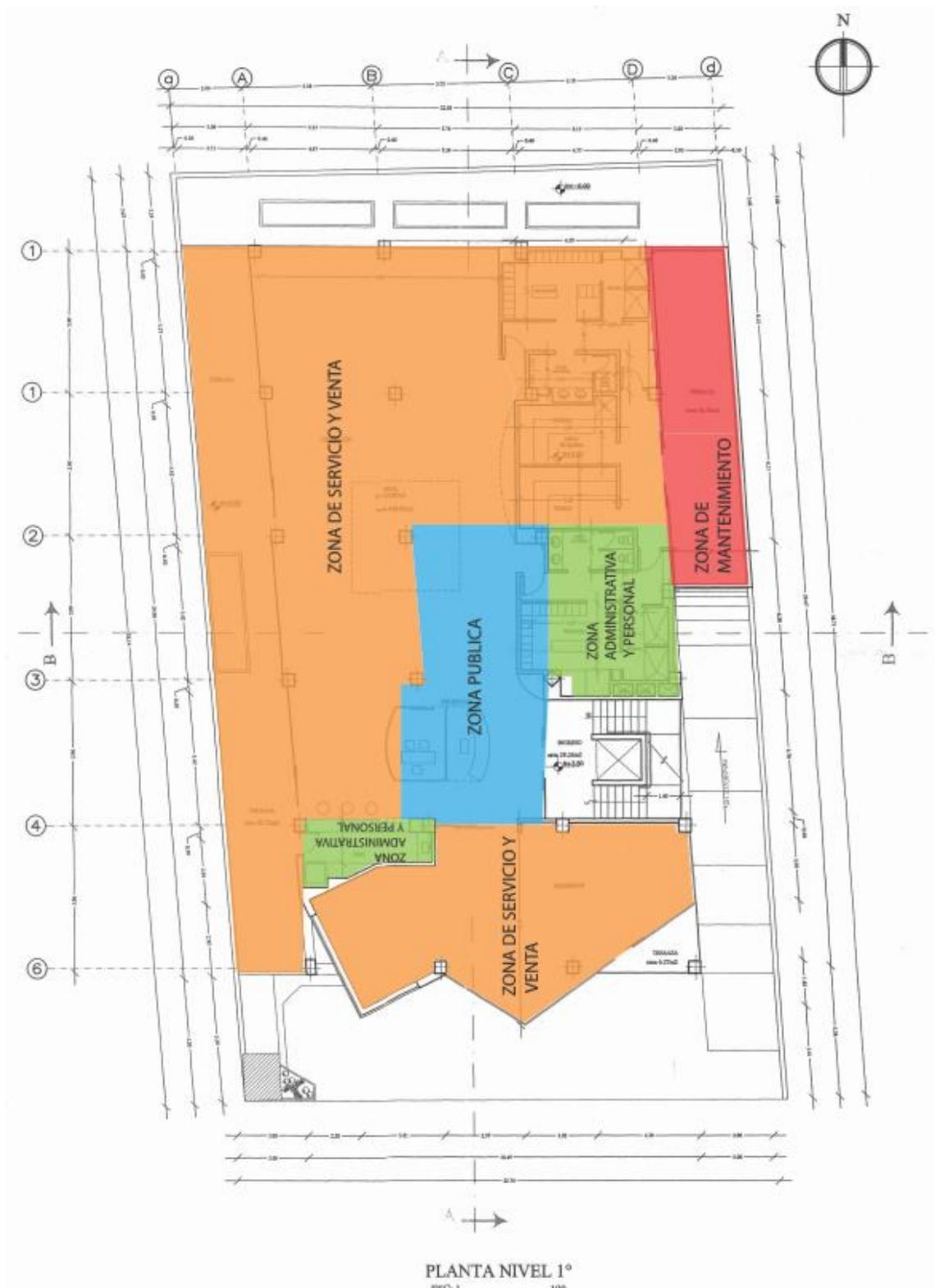
ZONA PUBLICA	RECEPCION	
	SALA DE ESPERA	
ZONA ADMINISTRATIVA Y DE PERSONAL	CAJA	
	AREA DE PERSONAL	
	KITCHENETTE	
	SSHH Y VESTIDORES	
ZONA DE SERVICIO Y VENTA	COCINA TALLER	
	ALMACENAJE	
	SALON COMEDOR	
	COCINA LABORATORIO	
	BAR	
	BAR TERRAZA	
	TERRAZA LOUNGE	
	HUERTO URBANO	
ZONA DE MANTENIMIENTO	BODEGA DE LIMPIEZA	
	DEPOSITO DE BASURA	
	MONTACARGAS	

## 4.5.6. Plan Masa

## Planta Baja



Planta Alta

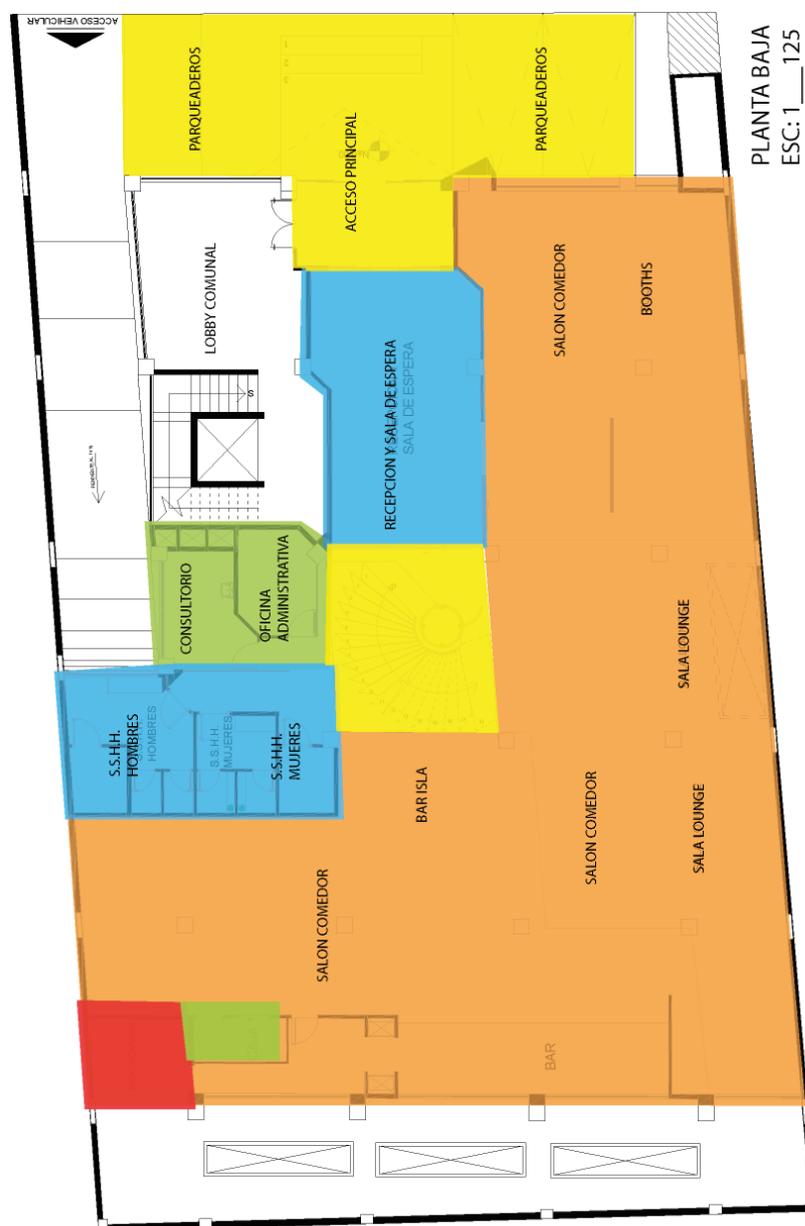


4.5.7. Zonificación

Planta Baja

	ZONA DE SERVICIO Y VENTA
	ZONA PÚBLICA
	ZONA EXTERIOR
	ZONA ADMINISTRATIVA Y PERSONAL
	ZONA DE MANTENIMIENTO

ZONIFICACION PLANTA BAJA





## REFERENCIAS

- Alban, J. (2014). Resolución No. A003. Prevención de Incendios: Reglas Técnicas de Edificación. Recuperado el 1 de octubre del 2019 de: [http://www7.quito.gob.ec/mdmq\\_ordenanzas/Resoluciones%20de%20Alcald%C3%ADa/A%C3%B1o%202014/RA-2014-0003%20-%20ORD.%200470-MODIF.%20REGLAS%20TEC.PREVENCIÓN%20INCENDIOS.pdf](http://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Resoluciones%20de%20Alcald%C3%ADa/A%C3%B1o%202014/RA-2014-0003%20-%20ORD.%200470-MODIF.%20REGLAS%20TEC.PREVENCIÓN%20INCENDIOS.pdf)
- Domintel. (2012). Domótica. Domótica en Locales Comerciales. Recuperado el 1 de octubre del 2019 de: <https://www.domintell.es/index.php/domotica-locales-comerciales>
- Ruiz, R. (2014). Cocina Molecular. Aditivo y Técnicas Utilizadas en Cocina Molecular. Recuperado el 3 de octubre del 2019 de: <http://cocinamolecular014.blogspot.com/2014/09/aditivos-y-tecnicas-utilizadas-en.html>
- FROZTEC. (2018). Primeros Pasos en el Diseño del Cuarto Frío para tu Negocio. Levantando los Requerimientos para la Correcta Refrigeración. Recuperado el 3 de octubre del 2019 de: <https://blog.froztec.com/primeros-pasos-en-el-diseno-del-cuarto-frio-para-tu-negocio>
- Universidad Industrial DE Santander. (2008). Guía De Almacenamiento Seco, Refrigerado Y Congelado. Proceso Bienestar Estudiantil Subproceso Atención Socioeconómica. Recuperado el 5 de octubre del 2019 de: [https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar\\_estudiantil/guias/GBE.27.pdf](https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf)
- Castillo, T. (2015). Bon Viveur. El Renacimiento: Cuando la Cocina se Convirtió en Arte. Recuperado El 10 de Octubre del 2019 de: <Http://Www.Bonviveur.Es/The-Food-Street-Journal/El-Renacimiento-Cuando-La-Cocina-Se-Convirtio-En-Arte>

GEDISCOVERY (2017). Las Siete Técnicas de la Cocina Molecular más Conocidas. Recuperado el 10 de Octubre del 2019 de: <https://www.gediscovery.edu.pe/blog/las-siete-tecnicas-de-la-cocina-molecular-mas-conocidas/>

Ledesma, J. (2017). El Cronista. La Cocina Molecular ya Fue. Y el Asado es Cancerígeno. Recuperado el 10 de Octubre del 2019 de: <https://www.cronista.com/clase/dixit/Herve-This-La-cocina-molecular-ya-fue-20170323-0001.html>

Gastronomía Molecular. (2012). Gelificación. Los Geles en la Gastronomía Molecular. Recuperado el 12 de Octubre del 2019 de: <https://gastromolecular.wordpress.com/category/tecnicas/gelificacion/>

Castillo, T. (2015). Bon Viveur. ORÍGENES E HISTORIA DE LA COCTELERÍA. Recuperado El 10 de Octubre del 2019 de: <https://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/origenes-e-historia-de-la-cocteleria>

Gastronomía Molecular. (2012). Gelificación. Emulsionantes tradicionales y modernos. Recuperado el 12 de Octubre del 2019 de: <https://gastromolecular.wordpress.com/category/tecnicas/emulsificacion/>

Romero, J. (2016). Universidad Técnica de Ambato. Mixología Molecular Aplicada a Cocteles con Licores Representativos del Ecuador y su Aporte a la Diversidad Gastronómica Nacional. Recuperado el 12 de Octubre del 2019 de: <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/25109/1/TESIS%20FINAL%20JOSUE%20ROMERO.pdf>

Guevara, A., & Cancino, A. (2015). Universidad Nacional Agraria La Molina. Bebidas Carbonatadas. Recuperado el 15 de Octubre del 2019 de: <http://www.lamolina.edu.pe/postgrado/pmdas/cursos/dpactl/lecturas/SeparataBebidas%20carbonatadas.pdf>

Diageo Bar Academy. (2016). Licores. Recuperado el 15 de Octubre del 2019 de: [https://www.diageobaracademy.com/es\\_LAC/drinkspiration/drinks\\_categories/liqueurs\\_spirited\\_drinks/](https://www.diageobaracademy.com/es_LAC/drinkspiration/drinks_categories/liqueurs_spirited_drinks/)

Calabuig, M. (2013). Verema. 10 Utensilios De Coctelería Que No Te Pueden Faltar. Recuperado El 15 De Octubre Del 2019 De: <https://www.verema.com/blog/licores-destilados/1096956-10-utensilios-cocteleria-que-no-pueden-faltar>

Bar Servicio Eficiente. (2016). Ergonomía en el Bar, Lesiones y su Prevención. El 17 de Octubre del 2019 de: <http://barservicioeficiente.blogspot.com/2016/03/ergonomia-en-el-bar-lesiones-y-su.html>

Pereira, M. (2018). Plataforma Arquitectura. El Papel Del Color En La Arquitectura: Efectos Visuales Y Estímulos Psicológicos. Recuperado El 17 De Octubre Del 2019 De: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/894565/el-papel-del-color-en-la-arquitectura-efectos-visuales-y-estimulos-psicologicos>

Sanchez, M. (s.f.). Meteorolo red giant. ¿Qué es y cómo se mide la humedad?. Recuperado El 20 De Octubre Del 2019 De: <https://www.meteorologiaenred.com/humedad.html>

Distrito Metropolitano de Quito. (s.f.). Reglas Técnicas de Arquitectura y Urbanismo. Recuperado El 20 De Octubre Del 2019 De: [http://www7.quito.gob.ec/mdmq\\_ordenanzas/Concejo%20Abierto/Ordenanzas/ORDENANZAS%20MUNICIPALES/MUNICIPAL%20\(172\)/MUNICIPAL\\_0172\\_523.pdf](http://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Concejo%20Abierto/Ordenanzas/ORDENANZAS%20MUNICIPALES/MUNICIPAL%20(172)/MUNICIPAL_0172_523.pdf)

Profesional Audio. (s.f.). Audio en Locales Comerciales. Recuperado El 22 De Octubre Del 2019 De: <https://profesional.audio/audio-en-locales-comerciales/>





FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

TOMO II

CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
“MIXOLOGY LAB

AUTOR

LIZETH ADRIANA ZURITA ZURITA

AÑO

2020

# INDICE

Memoria gráfica.....	1
Planos Arquitectónicos estado actual	
Ubicación .....	3
Implantación actual.....	4
Planta Baja actual .....	5
Planta Alta actual.....	6
Fachada Frontal (Sur).....	7
Fachada Lateral Derecha (Este) .....	8
Fachada Lateral Izquierda (Oeste).....	9
Fachada Posterior (Norte).....	10
Planos Técnicos de Intervención	
Implantación .....	11
Plano Arquitectónico Planta Baja .....	12
Plano Arquitectónico Planta Baja segmentada I .....	13
Plano Arquitectónico Planta Baja segmentada II .....	14
Plano Arquitectónico Planta Alta.....	15
Plano Arquitectónico Planta Alta segmentada I .....	16
Plano Arquitectónico Planta Alta Segmentada II.....	17
Cuadro de Áreas .....	18
Plano de intervención Planta Baja.....	19
Plano de intervención Planta Alta.....	20
Corte A-A' .....	21
Corte B-B' .....	21
Corte C-C' .....	22
Fachada Frontal (Sur).....	23
Fachada Lateral Derecha (Este) .....	24
Fachada Lateral Izquierda (Oeste).....	25
Fachada Posterior (Norte).....	26

## Planos Interioristas

Implantación Ambientada .....	27
Zonificación Planta Baja.....	28
Zonificación Planta Alta .....	29
Planta Baja Interiorista .....	30
Planta Alta Interiorista .....	31
Corte Interiorista A-A' .....	32
Corte Interiorista B-B' .....	32
Corte Interiorista C-C' .....	32
Fachada Frontal Ambientada (Sur).....	33
Fachada Lateral Derecha Ambientada (Este) .....	34
Fachada Posterior Ambientada (Sur) .....	35
Fachada Lateral Izquierda Ambientada (Oeste).....	36
Axonometría explotada.....	37
Renders .....	38
Detalles Constructivos .....	46
Asesoría Interiorista .....	
Moodboard .....	AI 1
Esquema Cromático .....	AI 2
Planta Baja Codificada Revestimiento Para Pisos .....	AI 3
Planta Alta Codificada Revestimiento Para Pisos .....	AI 4
Catálogo de Revestimiento Para Pisos .....	AI 5
Detalles de instalación de Pisos .....	AI 6
Planta Baja Codificada Revestimiento Para Paredes .....	AI 8
Planta Alta Codificada Revestimiento Para Paredes.....	AI 9
Catálogo de Revestimiento Para Paredes.....	AI 10
Cortes Interioristas.....	AI 12
Renders .....	AI 13

Catálogo de cielo falso.....	AI 14
Planta Baja Codificada Cielos Falsos .....	AI 16
Planta Alta Codificada Cielos Falsos .....	AI 17
Detalles constructivos.....	AI 18
Catálogo de Iluminación .....	AI 20
Planta Baja Codificada Iluminación .....	AI 22
Planta Alta Codificada Iluminación .....	AI 23
Calculo de Iluminación.....	AI 24
Renders .....	AI 25
Mobiliario Emblemático I.....	AI 26
Mobiliario Emblemático II .....	AI 28
Mobiliario Emblemático III .....	AI 30
Planta Baja Codificada Mobiliario .....	AI 32
Planta Alta Codificada Mobiliario .....	AI 33
Catálogo de Mobiliario y Textiles .....	AI 34
Catálogo de Vegetación.....	AI 36
Diseño de Señalética .....	AI 37
Asesoría Técnica.....	
Planta Baja Completa Instalación Agua Potable .....	AT 1
Planta Baja Segmentada Instalación Agua Potable .....	AT 2
Planta Baja Completa Instalación Sanitaria .....	AT 5
Planta Baja Segmentada Instalación Sanitaria .....	AT 6
Planta Baja Instalación Sanitaria.....	AT 10
Planta Alta Instalación Sanitaria .....	AT 11
Planta Baja Instalación Contra Incendios .....	AT 12
Planta Alta Instalación Contra Incendios .....	AT 13
Planta Baja Plano de Evacuación.....	AT 14
Planta Alta Plano de Evacuación .....	AT 15

Planta Baja Plano Eléctrico de Iluminación .....AT 16

Planta Alta Plano Eléctrico de Iluminación .....AT 17

Calculo de Watts por Circuito Eléctrico .....AT 18

Planta Baja Plano de Fuerza .....AT 19

Planta Alta Plano de Fuerza .....AT 20

Planta Baja Plano de Voz y Datos .....AT 21

Planta Alta Plano de Voz y Datos.....AT 22

Planta Baja Plano de Ventilación .....AT 23

Planta Alta Plano de Ventilación.....AT 24

Cálculo de Watts y Kilowatts por Áreas.....AT 25

Presupuesto .....AT 26

# MIXOLOGY

LAB

## DESCRIPCION

Se ha propuesto la implementación de un bar restaurante y además, espacio para capacitación en coctelería y gastronomía molecular, de nombre “ Mixology Lab”, con el objetivo de generar espacios innovadores y funcionales que evoquen sensaciones positivas en los clientes, dando a conocer más sobre la mixología y utilizando mobiliario confortable, revestimientos, acabados de calidad y con atractivos diseños.

## UBICACION



La edificación está ubicada en la avenida Edmundo Carvajal y avenida Brasil, a 600 metros de la Avenida Occidental, esta es una zona comercial, residencial y está próximo a hitos como el Centro Comercial El Bosque, Dicentro, Centrum El Bosque, Rancho San Vicente, instituciones bancarias, locales comerciales y conjuntos multifamiliares.



## OBJETIVOS

Eliminación de barreras arquitectónicas para facilitar el acceso a cada espacio, con la implementación de un ascensor.

### Funcionalidad

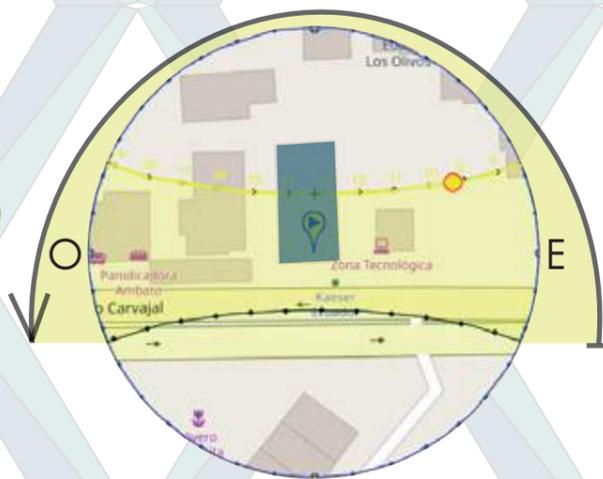
Emplear revestimientos de calidad con resistencia a la suciedad, humedad, lavables, idóneos para alto tráfico, de fácil instalación, limpieza y mantenimiento.

### Habitabilidad

Uso adecuado de acabados, tomando en cuenta sus especificaciones técnicas para evitar riesgos de accidentes.

### Seguridad

## ASOLEAMIENTO

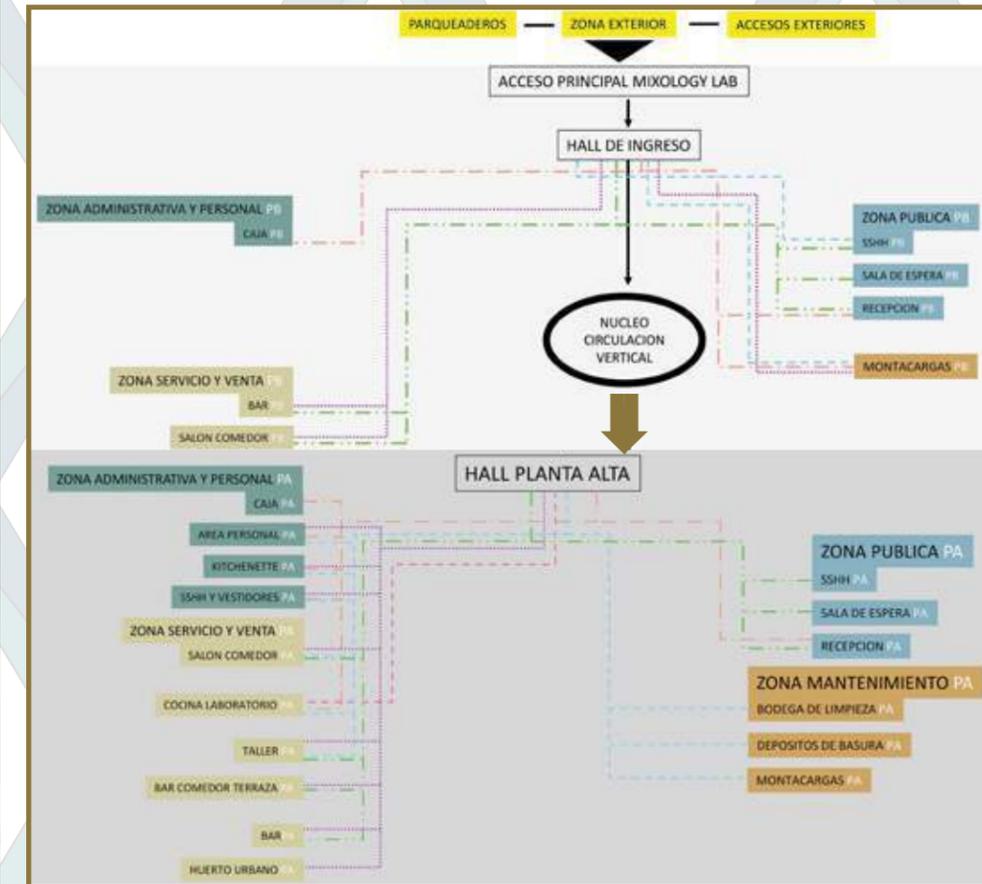


FACHADA LATERAL DERECHA (ESTE)

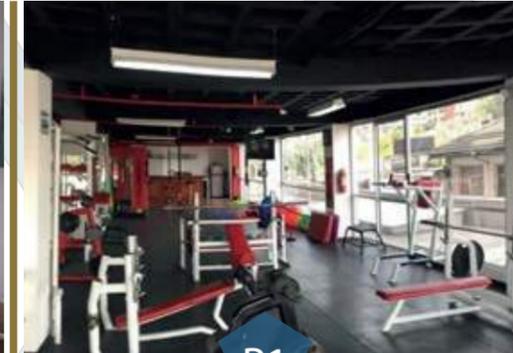
FACHADA LATERAL IZQUIERDA (OESTE)



## DIAGRAMA FUNCIONAL



## ESTADO ACTUAL



# MIXOLOGY

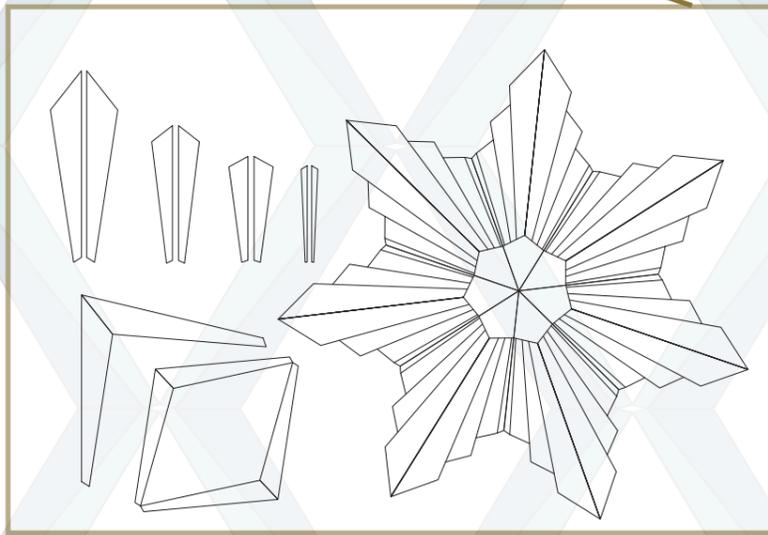
LAB

CONCEPTO

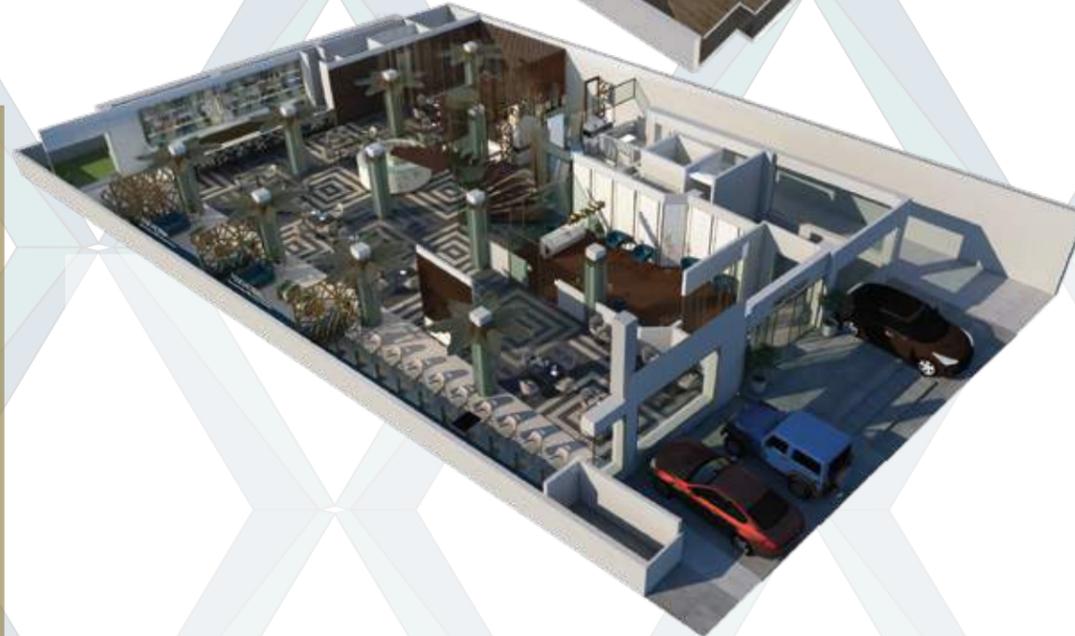


Lámpara Tiffany estilo Art Deco, estilo ecléctico conformado por líneas geométricas, representa lujo, exclusividad y modernidad.

FORMAS Y MODULACION



## AXONOMETRIAS



## RENDERS



BARRA

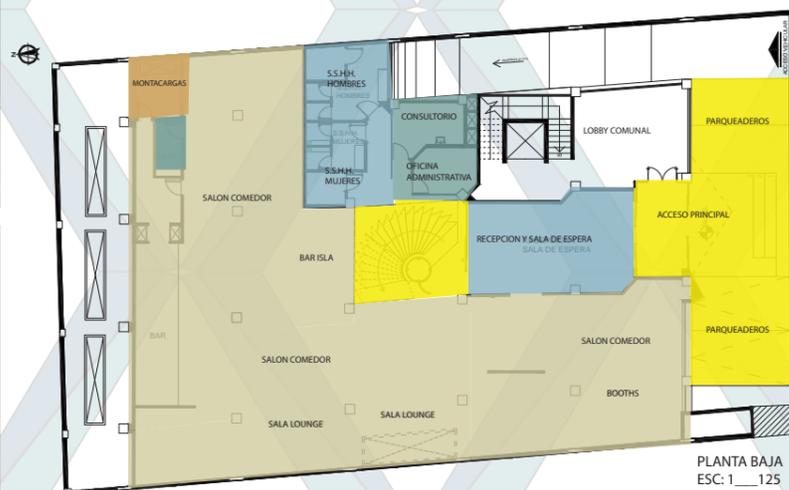


SALA LOUNGE



COCINA TALLER

## ZONIFICACION PLANTA BAJA



PLANTA BAJA  
ESC: 1/125

## ZONIFICACION PLANTA ALTA



PLANTA ALTA  
ESC: 1/125

- ZONA DE SERVICIO Y VENTA
- ZONA DE MANTENIMIENTO
- ZONA PUBLICA
- ZONA ADMINISTRATIVA Y DE PERSONAL
- ZONA EXTERIOR



OFICINA ADMINISTRATIVA

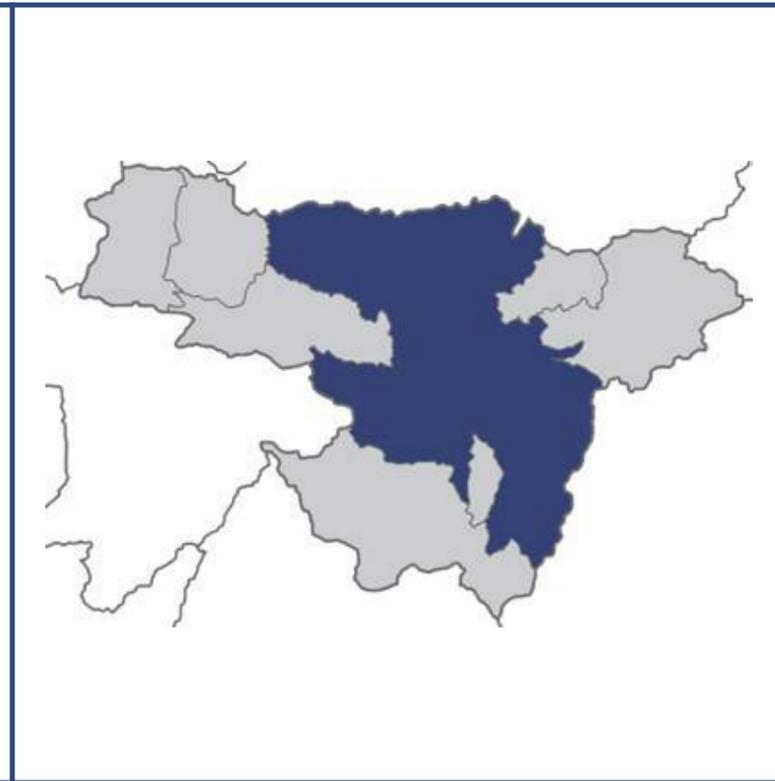
# UBICACION



ECUADOR (CONTINENTE AMERICANO)



PROVINCIA DE PICHINCHA



CANTON QUITO



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

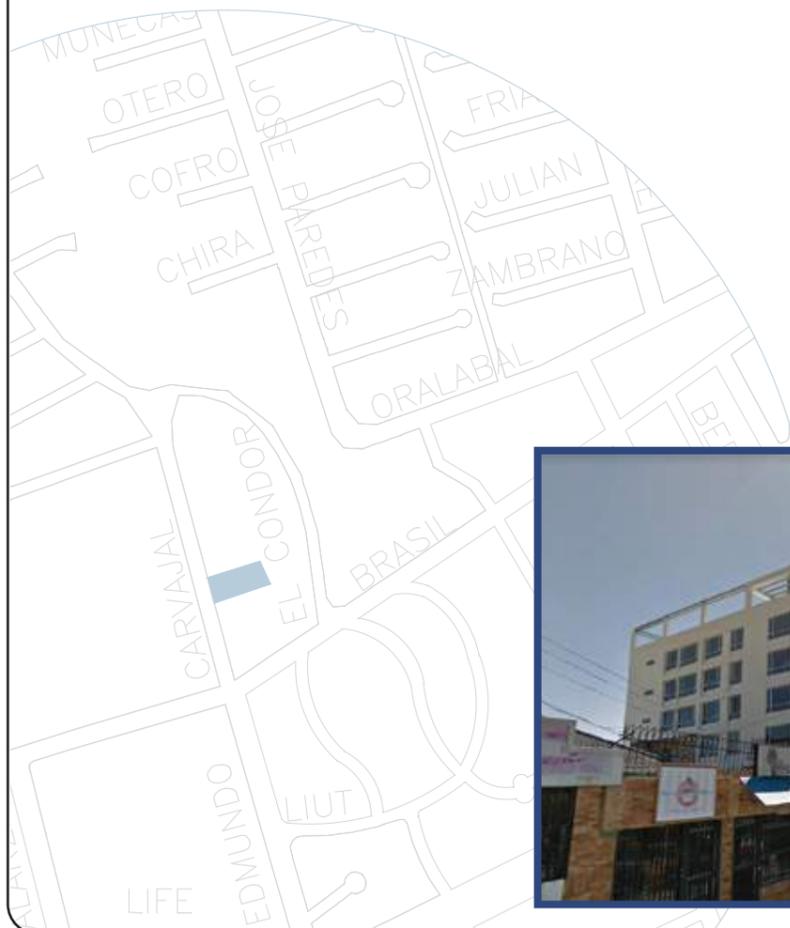
CONTENIDO:  
UBICACION DEL PROYECTO

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

Lámina:  
3

La edificación está ubicada en la avenida Edmundo Carvajal y avenida Brasil, a 600 metros de la Avenida Occidental, además esta es una zona comercial, residencial y está próximo a hitos como el Centro Comercial El Bosque, Dicentro, Centrum El Bosque, Rancho San Vicente, instituciones bancarias, locales comerciales y conjuntos multifamiliares.

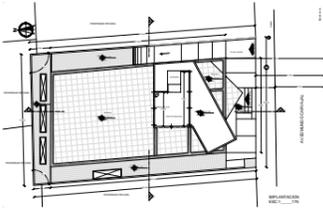




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

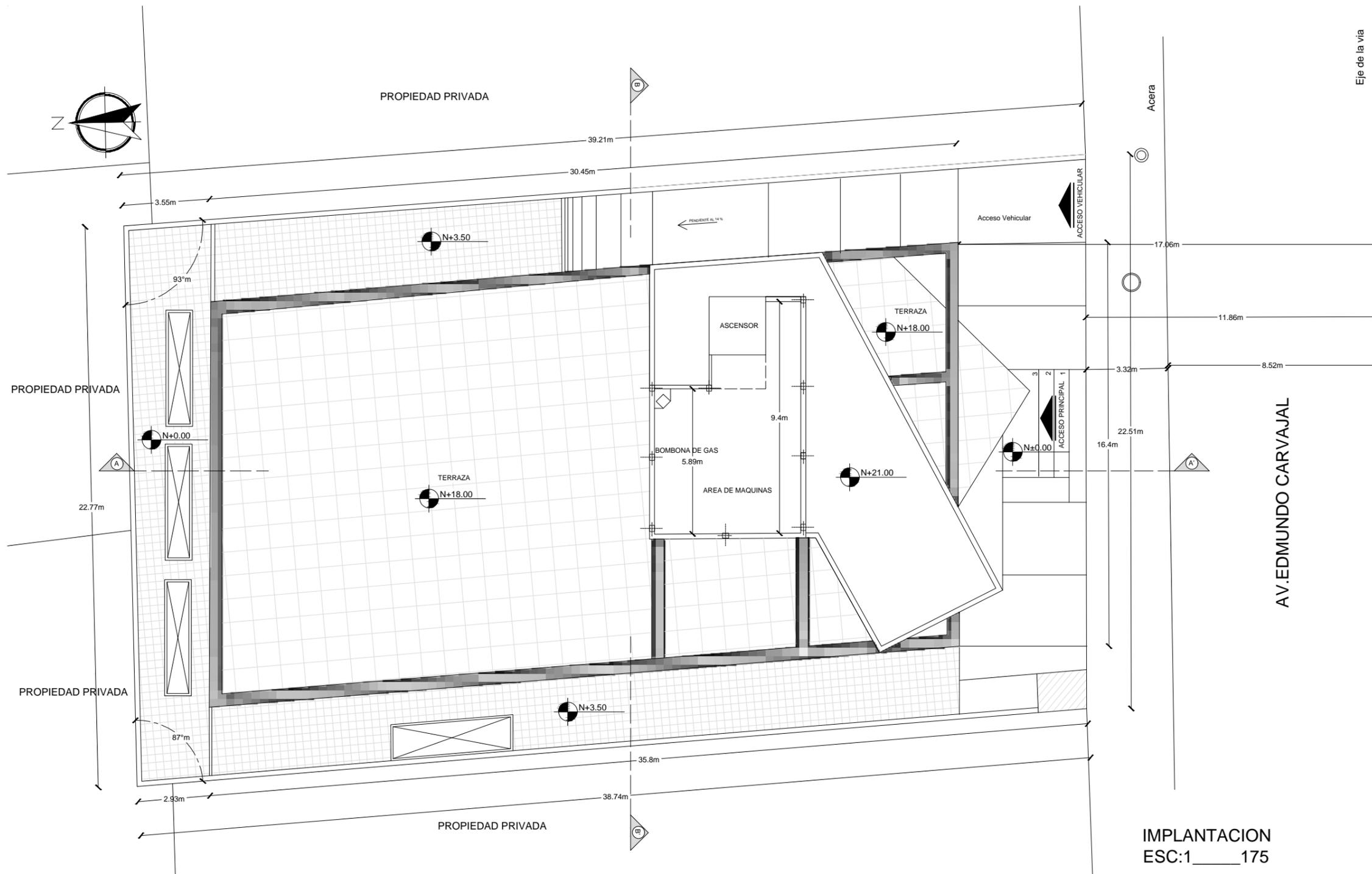
AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
IMPLANTACION DEL ESTADO  
ACTUAL

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: 1:175	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:  
4



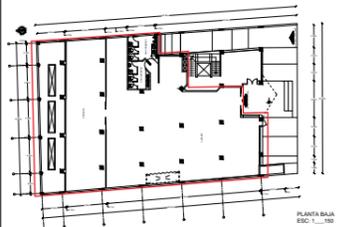
IMPLANTACION  
ESC:1\_\_\_\_175



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

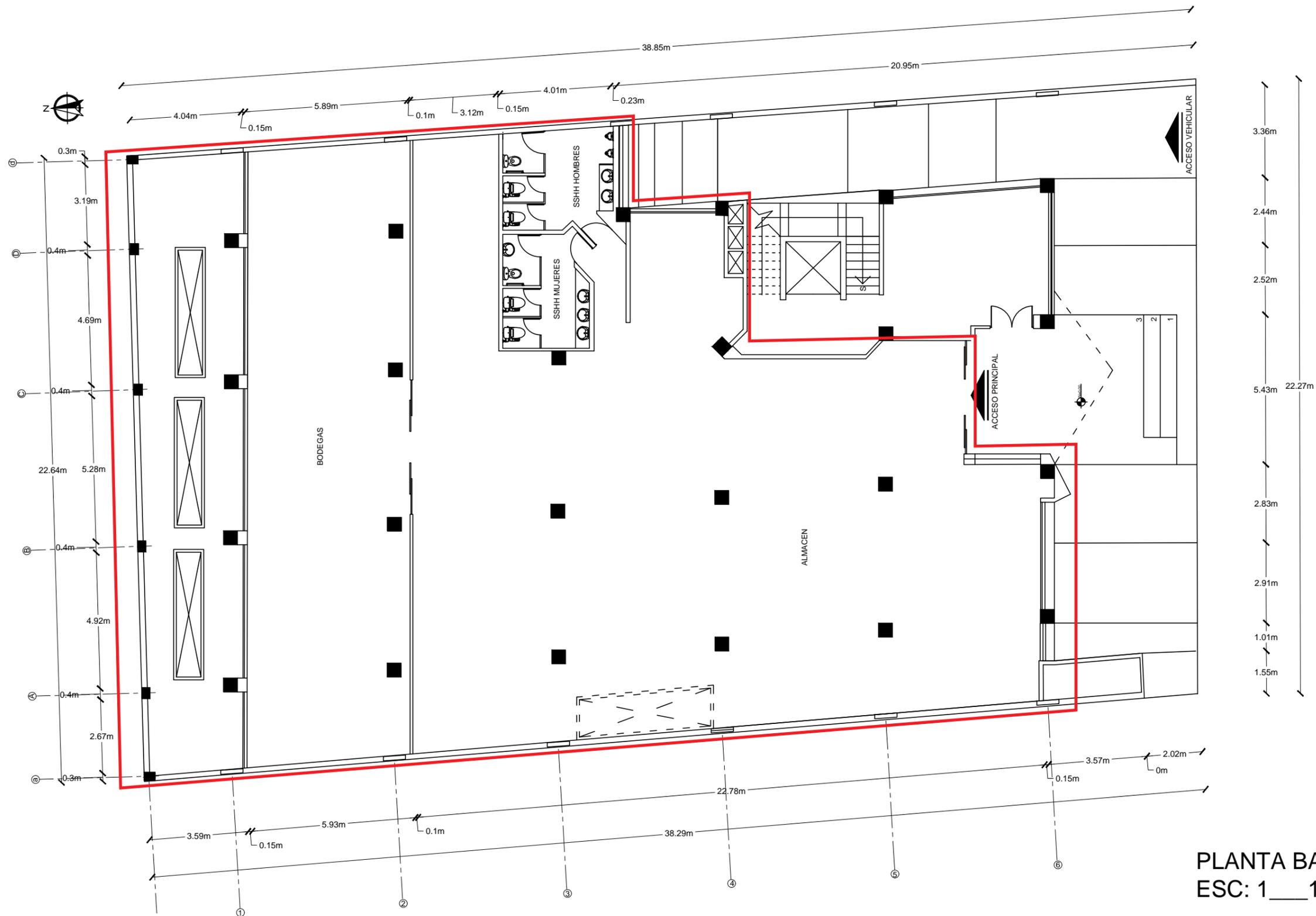
CONTENIDO:  
PLANO DEL ESTADO ACTUAL  
PLANTA BAJA

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:150

Fecha:  
2020

Lámina:  
5



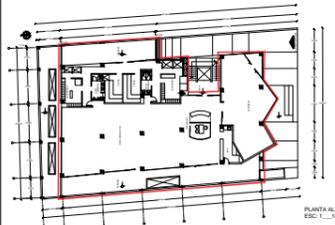
PLANTA BAJA  
ESC: 1\_\_\_150



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

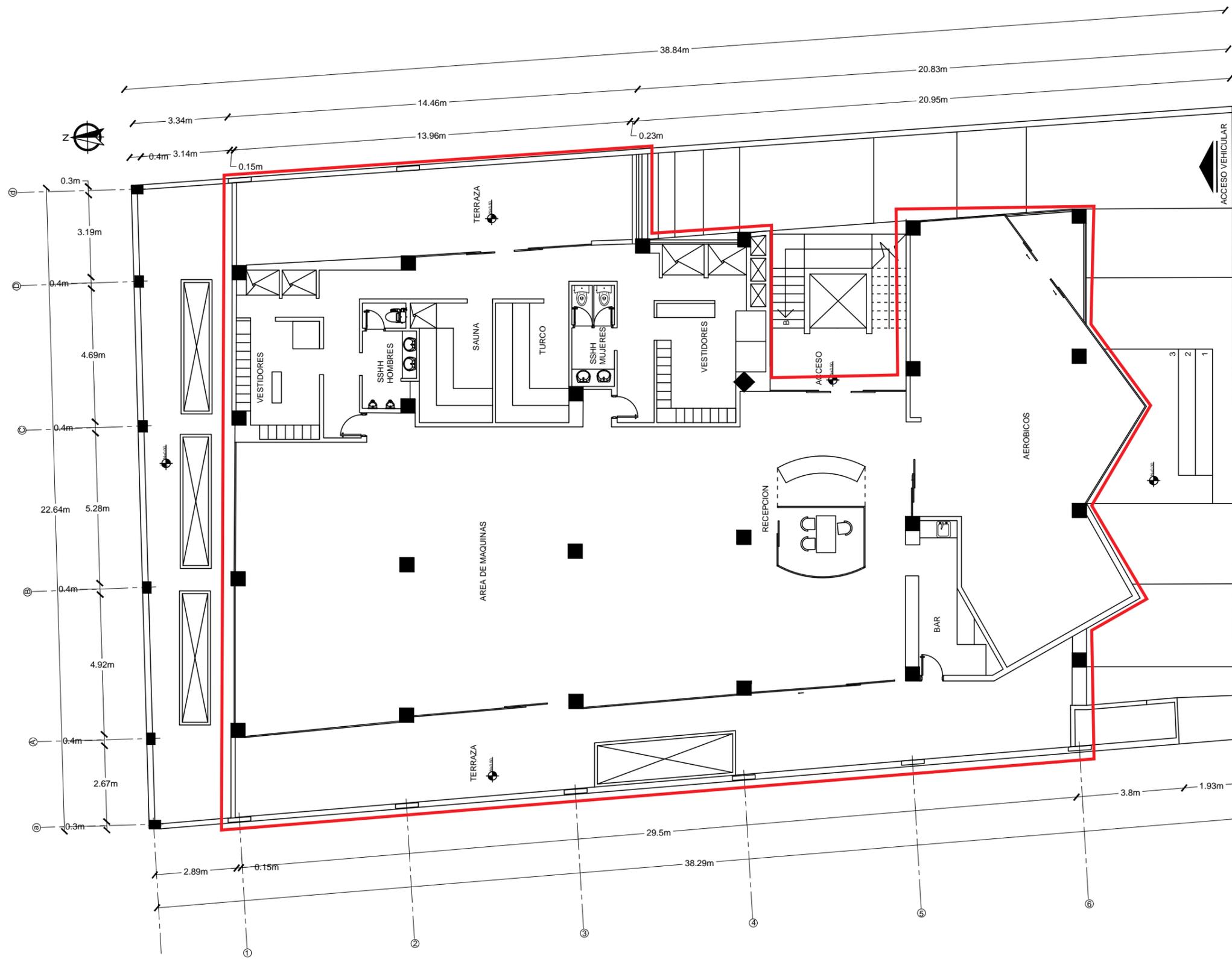
AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
PLANO DEL ESTADO ACTUAL  
PLANTA ALTA

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: 1:150	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:  
6



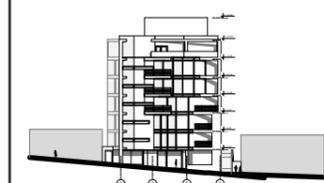
PLANTA ALTA  
ESC: 1\_\_\_150



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

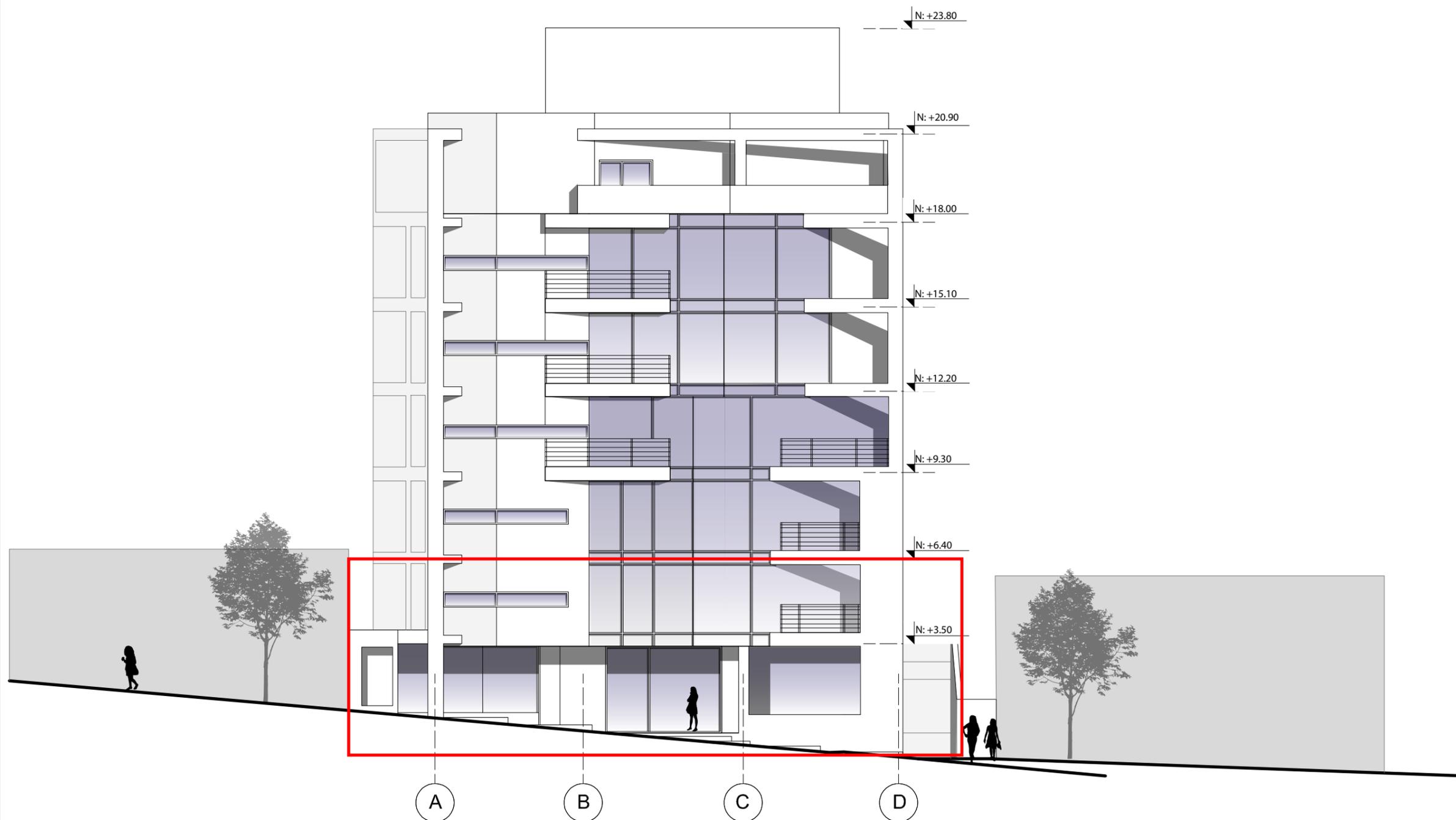
AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
ESTADO ACTUAL FACHADA  
FRONTAL (SUR)

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:	Fecha:
1:150	2020

Lámina:  
7

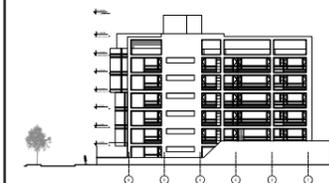




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
ESTADO ACTUAL FACHADA  
LATERAL DERECHA (ESTE)

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:150

Fecha:  
2020

Lámina:  
8

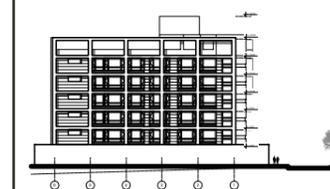




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR-RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

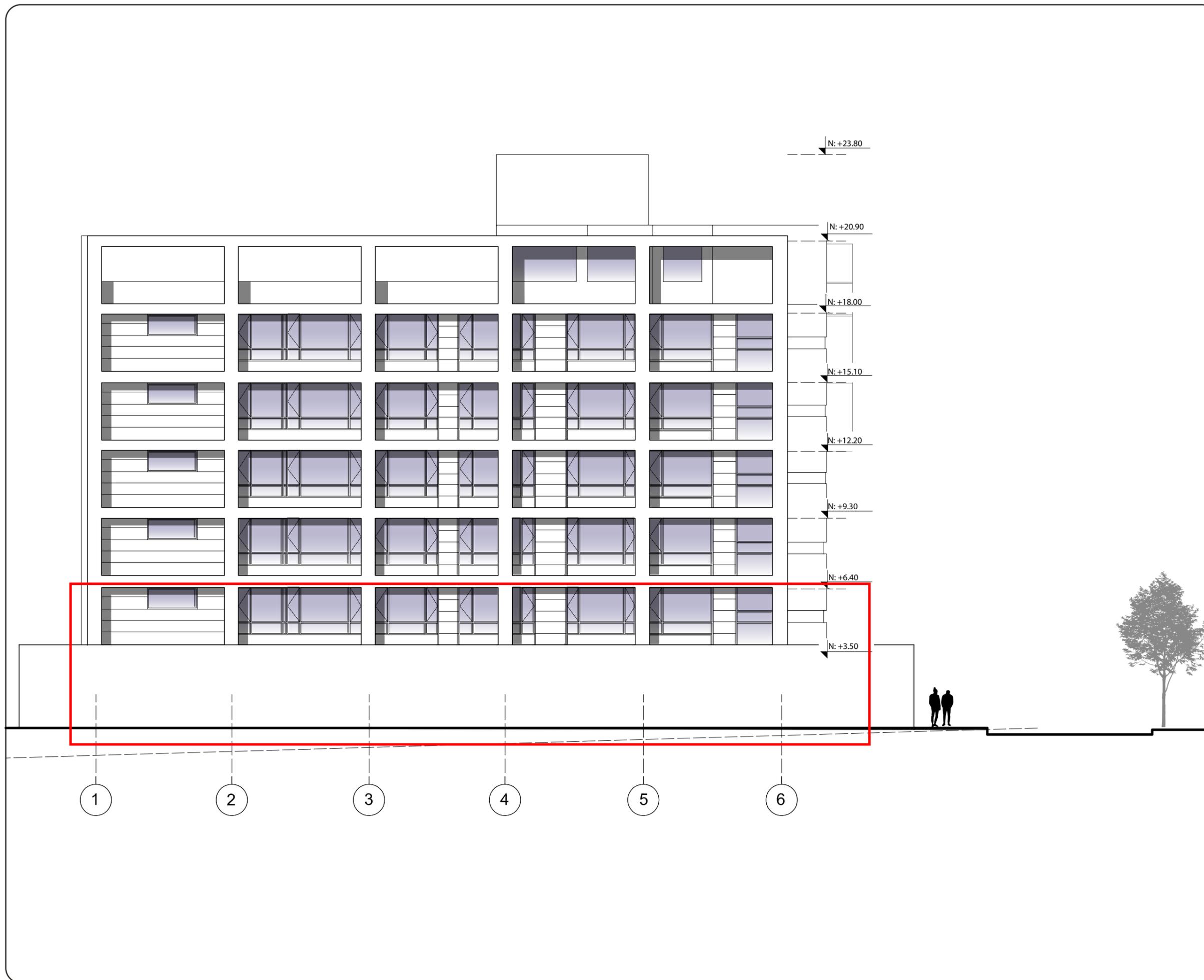
CONTENIDO:  
ESTADO ACTUAL FACHADA  
LATERAL IZQUIERDA (OESTE)

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:150

Fecha:  
2020

Lámina:  
9

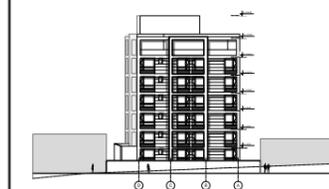




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
“MIXOLOGY LAB”.

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
ESTADO ACTUAL FACHADA  
POSTERIOR (NORTE)

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:150

Fecha:  
2020

Lámina:

10



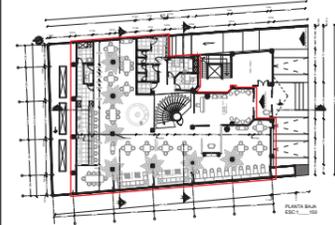




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

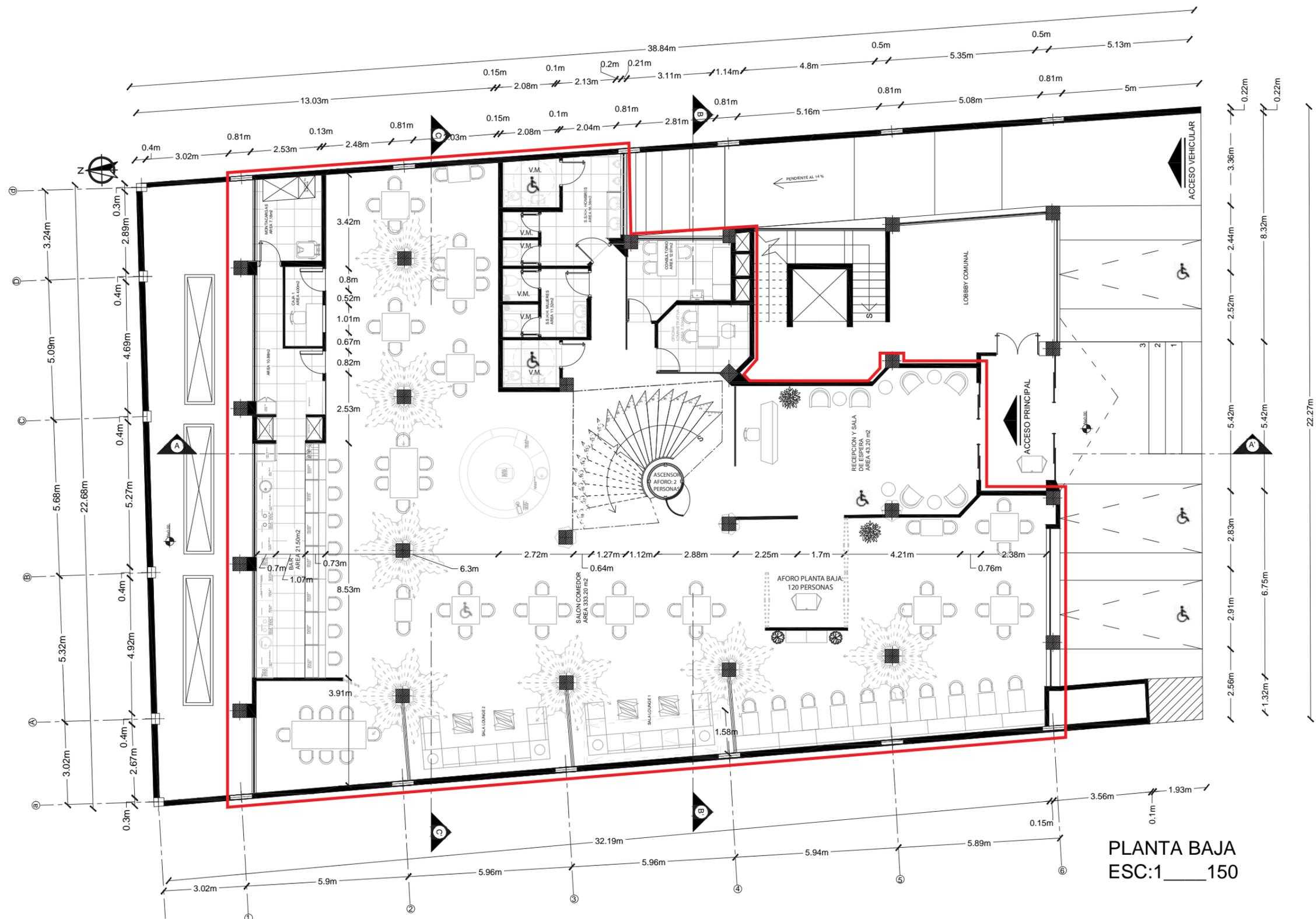
AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
PLANO ARQUITECTONICO  
PLANTA BAJA

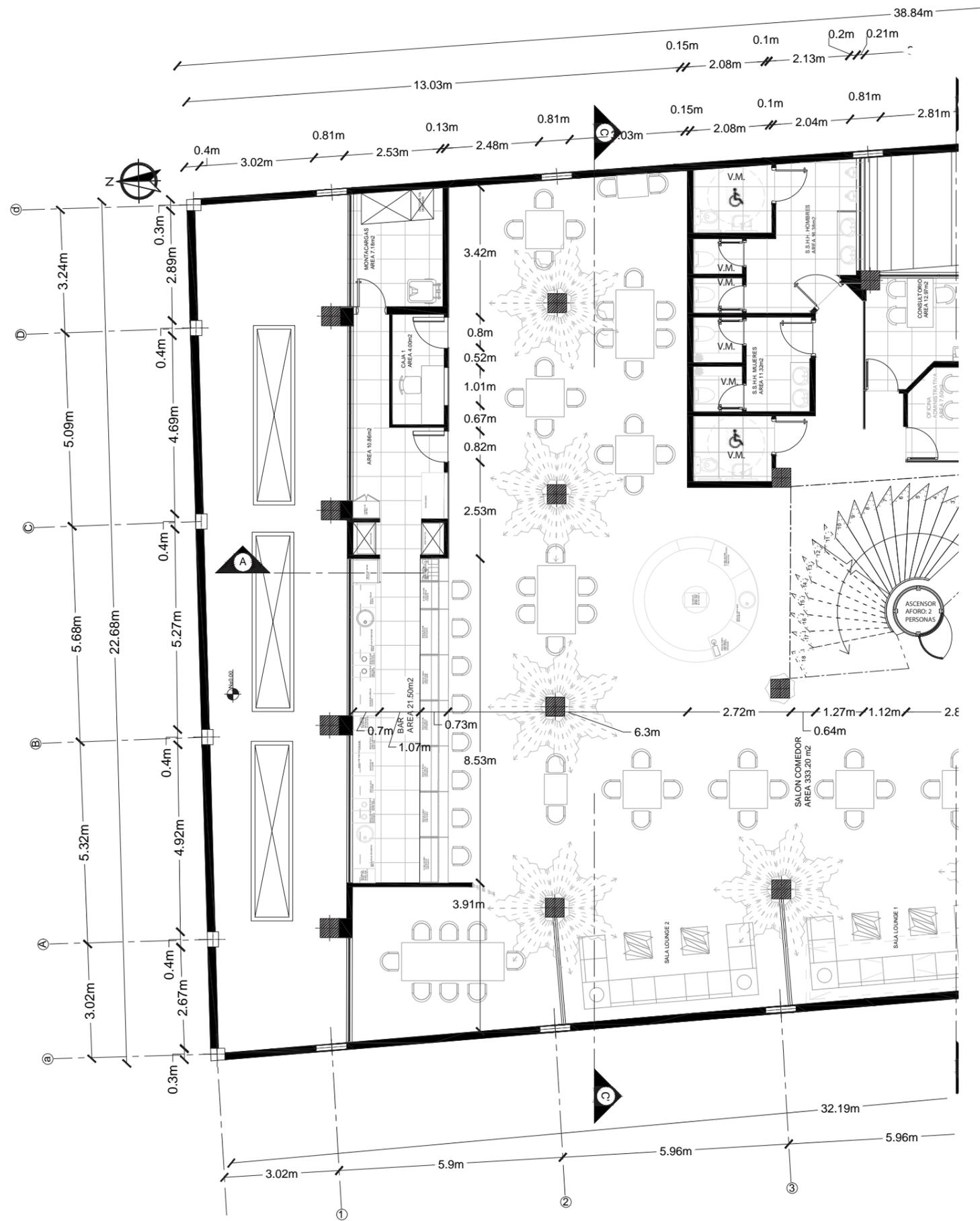
TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: 1:150	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:  
12



PLANTA BAJA  
ESC:1 150

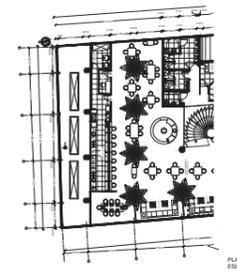


PLANTA BAJA SEGMENTADA  
ESC:1 \_\_\_\_\_ 125



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO  
ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
“MIXOLOGY LAB”.

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
PLANO ARQUITECTONICO  
PLANTA BAJA SEGMENTADA  
NORTE

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: 1:125	Fecha: 2020
------------------	----------------

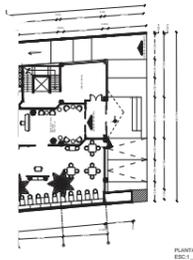
Lámina:  
13



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

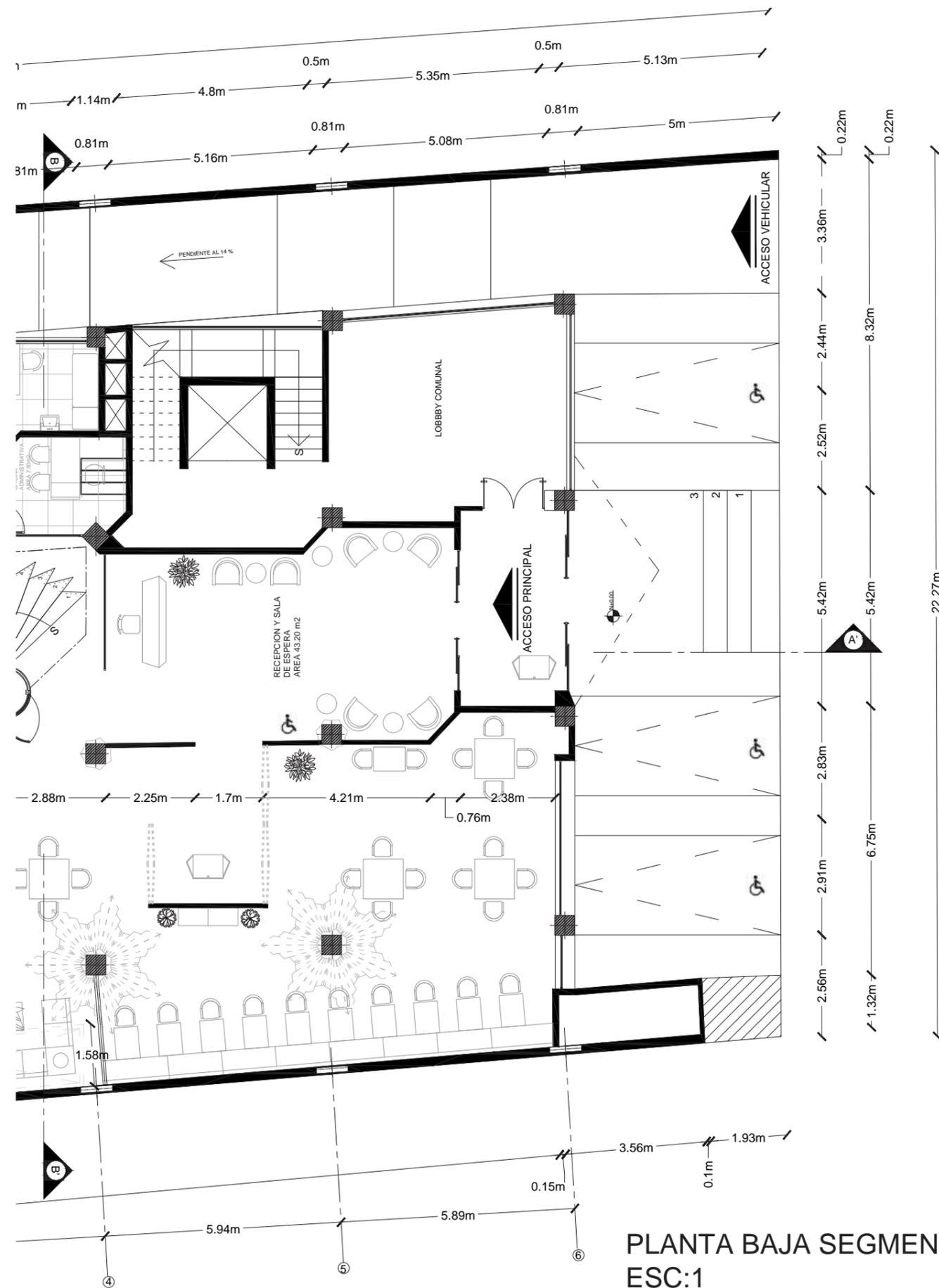
AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
PLANO ARQUITECTONICO  
PLANTA BAJA SEGMENTADA  
SUR

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: 1:125	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:  
14

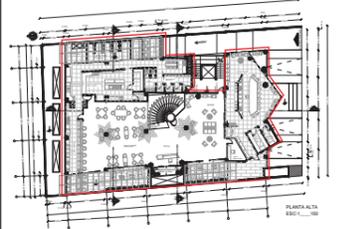




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
“MIXOLOGY LAB”.

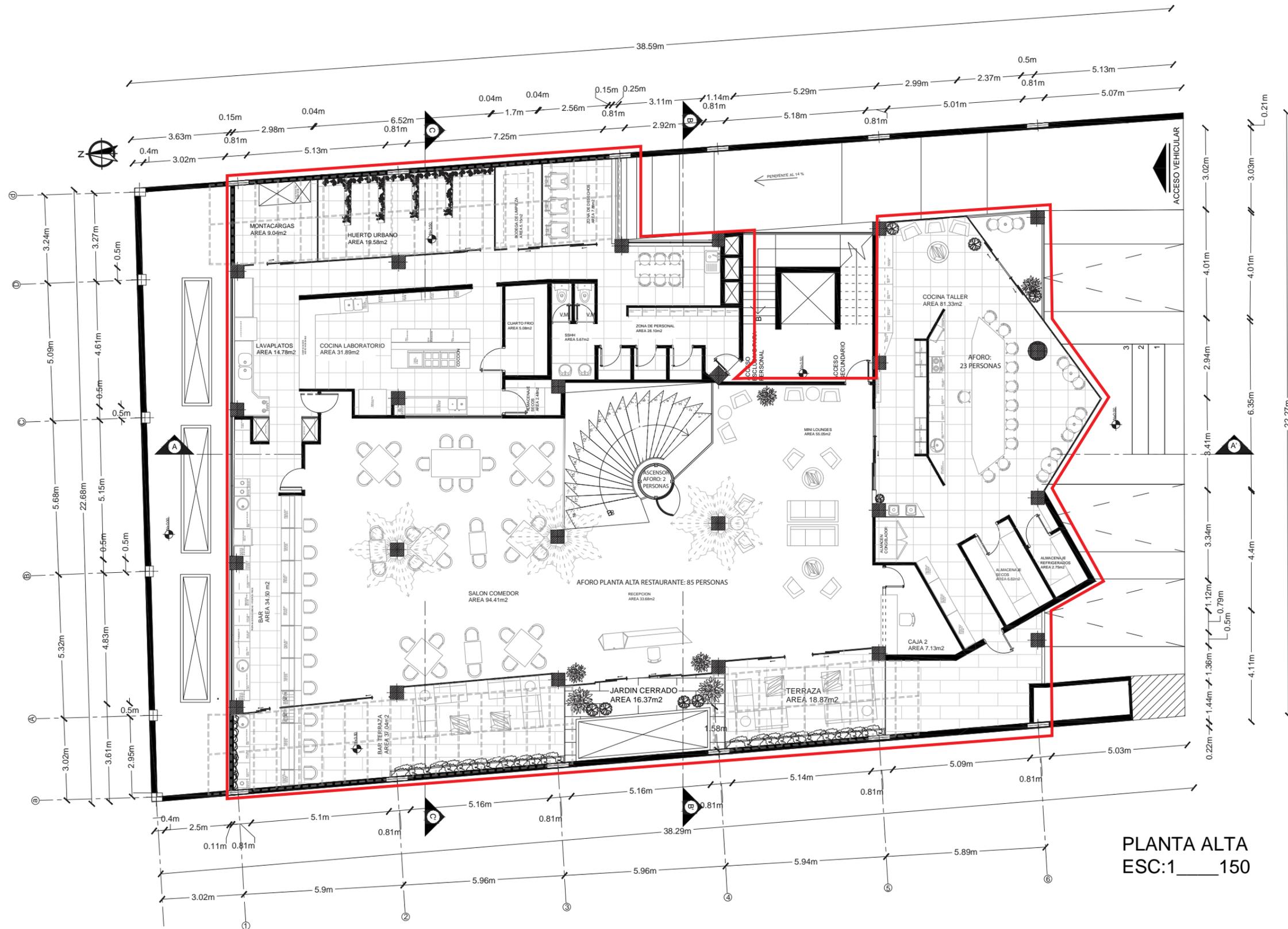
AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
PLANO ARQUITECTONICO  
PLANTA ALTA

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:	Fecha:
1:150	2020

Lámina:  
15



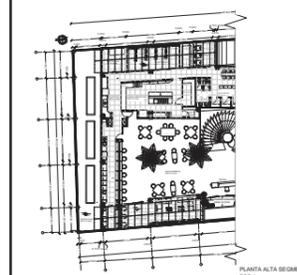
PLANTA ALTA  
ESC:1/150



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

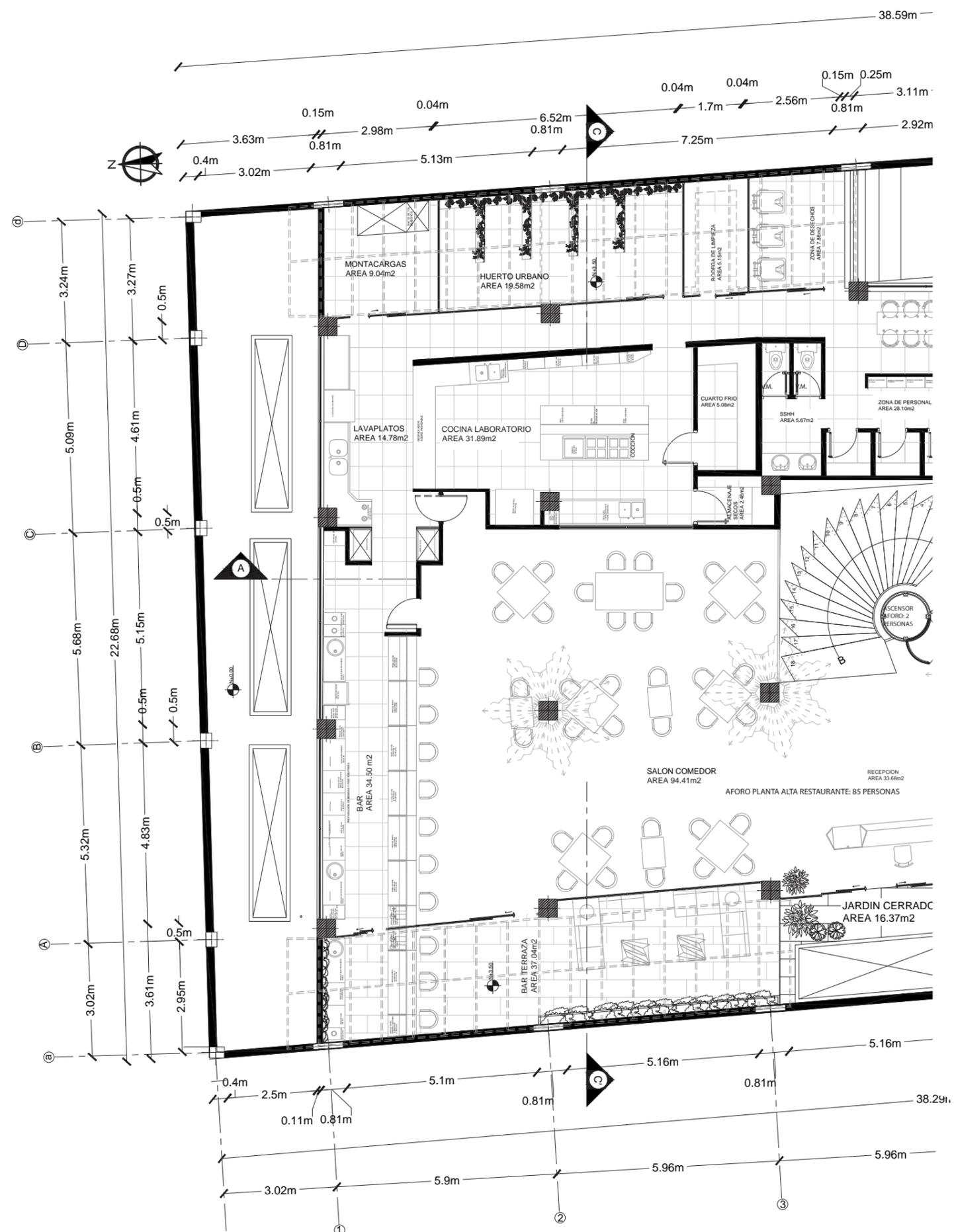
AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
PLANO ARQUITECTONICO  
PLANTA ALTA SEGMENTADA  
NORTE

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: 1:125	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:  
16



PLANTA ALTA SEGMENTADA  
ESC:1 \_\_\_\_\_ 125



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
PLANO ARQUITECTONICO  
PLANTA ALTA SEGMENTADA  
SUR

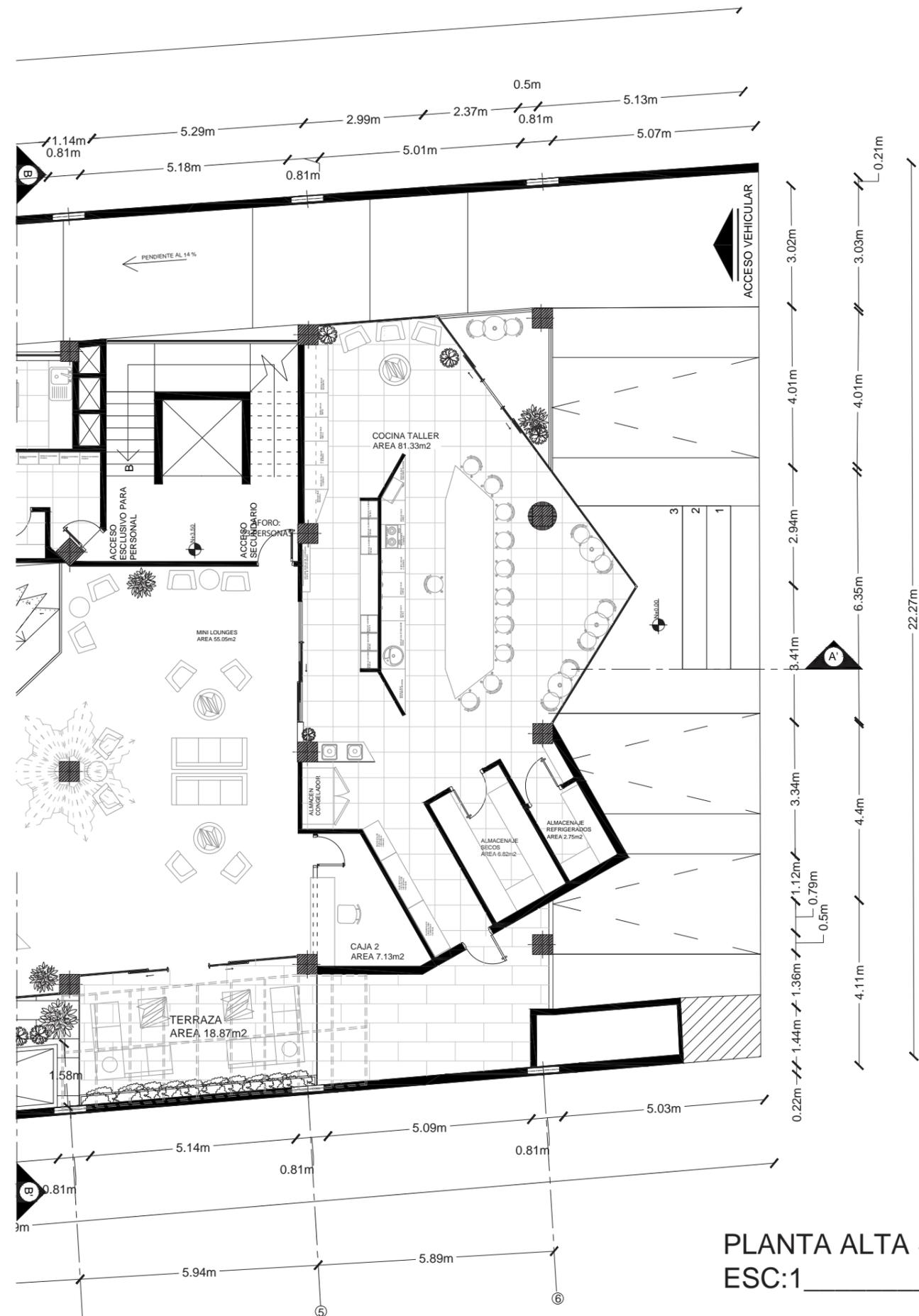
TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:125

Fecha:  
2020

Lámina:

17



CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA DE BAR-RESTAURANTE "MIXOLOGY LAB"

CUADRO DE ÁREAS

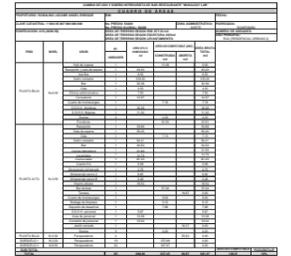
PROPIETARIO: ROBALINO JACOME ANGEL ENRIQUE	IRM:	FECHA:
CLAVE CATASTRAL: 11604 05 007 000 000 000	No. PREDIO: 56409 No. PREDIO GLOBAL: 56409	ZONA ADMINISTRATIVA: NORTE PARROQUIA: RUMIPAMBA
ZONIFICACION: A19 (A606-50)	ÁREA DE TERRENO SEGÚN IRM: 877.23 m2 ÁREA DE TERRENO SEGÚN ESCRITURA: 897m2 ÁREA DE TERRENO SEGÚN LEVANTAMIENTO:	NUMERO DE UNIDADES: USO PRINCIPAL: RU2 (RESIDENCIAL URBANO 2)

PISO	NIVEL	USOS	Nº. UNIDADES	AREA UTIL O COMPUTABLE m2	AREA NO COMPUTABLE (ANC)		AREA BRUTA TOTAL m2				
					CONSTRUIDA m2	ABIERTA m2					
PLANTA BAJA	N±0.00	Hall de ingreso	1		13.09		0.00				
		Recepción y sala de espera	1	43.20			43.20				
		Isla Bar	1	8.55			8.55				
		Salón comedor	1	333.20			333.20				
		Bar	1	32.36			32.36				
		Caja	1	4.00			4.00				
		Oficina administrativa	1	7.50			7.50				
		Consultorio	1	12.97			12.97				
		Cuarto de montacargas	1		7.18		7.18				
		S.S.H.H. Hombres	1	16.38			16.38				
		S.S.H.H. Mujeres	1	11.32			11.32				
		Ductos	3		2.23		2.23				
		Escaleras	1		22.63		22.63				
PLANTA ALTA	N+3.50	Recepción	1	33.68			33.68				
		Sala de espera	1	55.05			55.05				
		Caja	1		7.13		7.13				
		Salón comedor	1	94.41			94.41				
		Bar	1	34.50			34.50				
		Cocina laboratorio	1	31.89			31.89				
		Lavaplatos	1	14.78			14.78				
		Cocina taller	1	81.33			81.33				
		Cuarto frío	1	5.08			5.08				
		Almacenaje refrigerado	1	2.75			2.75				
		Almacenaje secos A	1	6.82			6.82				
		Almacenaje secos B	1	2.48			2.48				
		Huerto urbano	1	19.54			19.54				
		Bar terraza	1		37.04		37.04				
		Terraza	1			18.87	0.00				
		Cuarto de montacargas	1		9.04		9.04				
		Bodega de limpieza	1		5.15		5.15				
		Deposito de desechos	1		7.88		7.88				
		S.S.H.H. personal	1	5.67			5.67				
		Area de personal	1	13.36			13.36				
		Comedor de personal	1	10.04			10.04				
Jardín cerrado	1			16.37	0.00						
Ductos	3		2.23		2.23						
PLANTA BAJA	N-0.30	Parqueaderos	4			55.63	0.00				
SUBSUELO 1	N-3.20	Parqueaderos	19		375.88		0.00				
SUBSUELO 2	N-6.50	Parqueaderos	22		347.97		0.00				
<b>SUB-TOTAL</b>					<b>AREA NO COMPUTABLE</b>	<b>PORCENTAJE</b>					
<b>TOTAL</b>					<b>85</b>	<b>880.86</b>	<b>837.45</b>	<b>90.87</b>	<b>981.37</b>	<b>100.51</b>	<b>10%</b>



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO  
ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

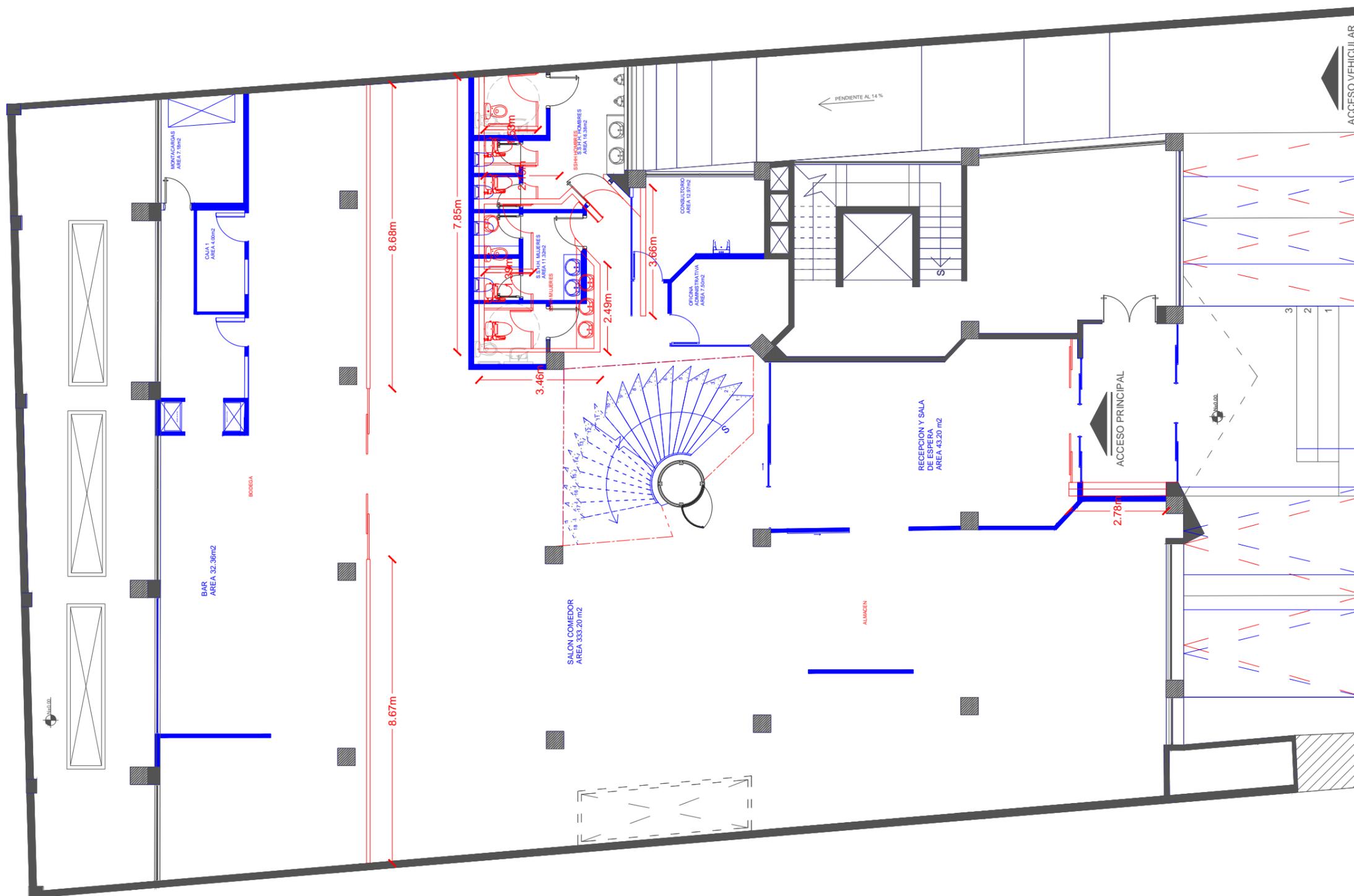
AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
CUADRO DE AREAS

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: S.E.  
Fecha: 2020

Lámina:  
18



■ LO QUE SE DERROCA    
 ■ LO QUE SE CONSTRUYE    
 ■ LO QUE SE MANTIENE

PLANTA BAJA  
ESC: 1 \_\_\_\_\_ 125

*uda*

FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
“MIXOLOGY LAB”.

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
PLANO DE INTERVENCIÓN  
PLANTA BAJA

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: 1:125	Fecha: 2020
------------------	----------------

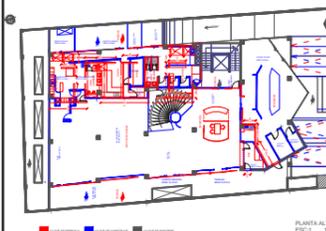
Lámina:  
19



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
“MIXOLOGY LAB”.

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

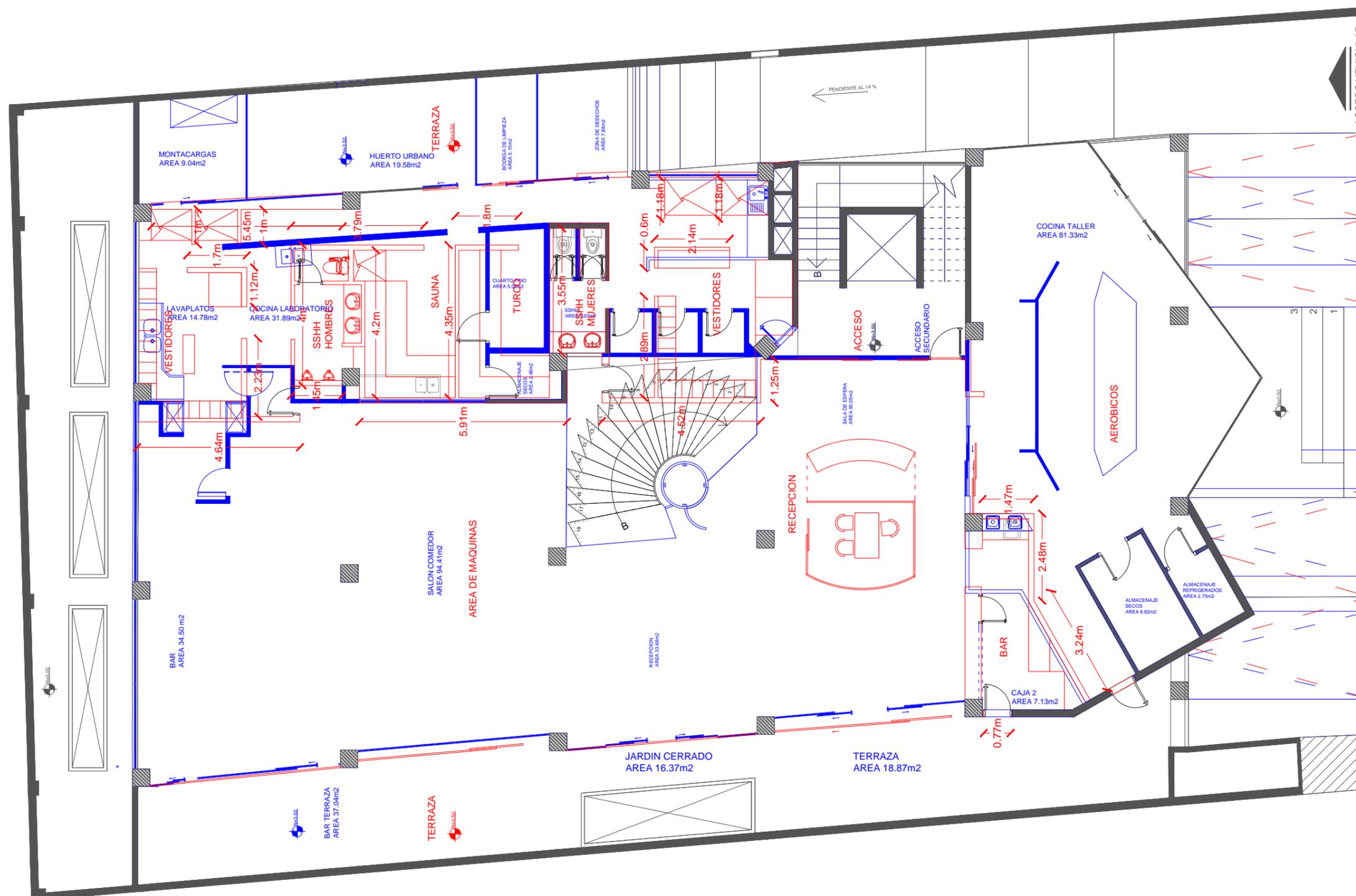
CONTENIDO:  
PLANO DE INTERVENCIÓN  
PLANTA ALTA

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:125

Fecha:  
2020

Lámina:  
20



■ LO QUE SE DERROCA ■ LO QUE SE CONSTRUYE ■ LO QUE SE MANTIENE

PLANTA ALTA  
ESC:1\_\_\_\_125



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
“MIXOLOGY LAB”.

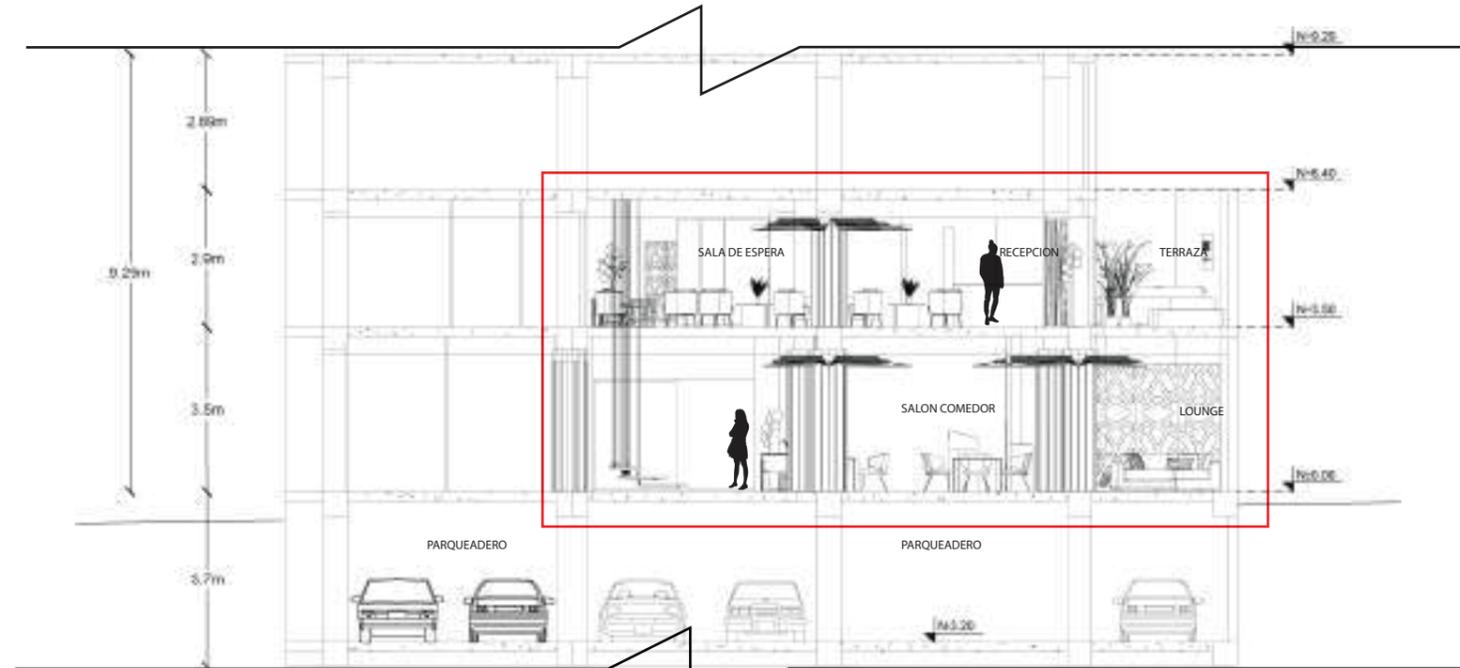
AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
CORTES ARQUITECTONICOS

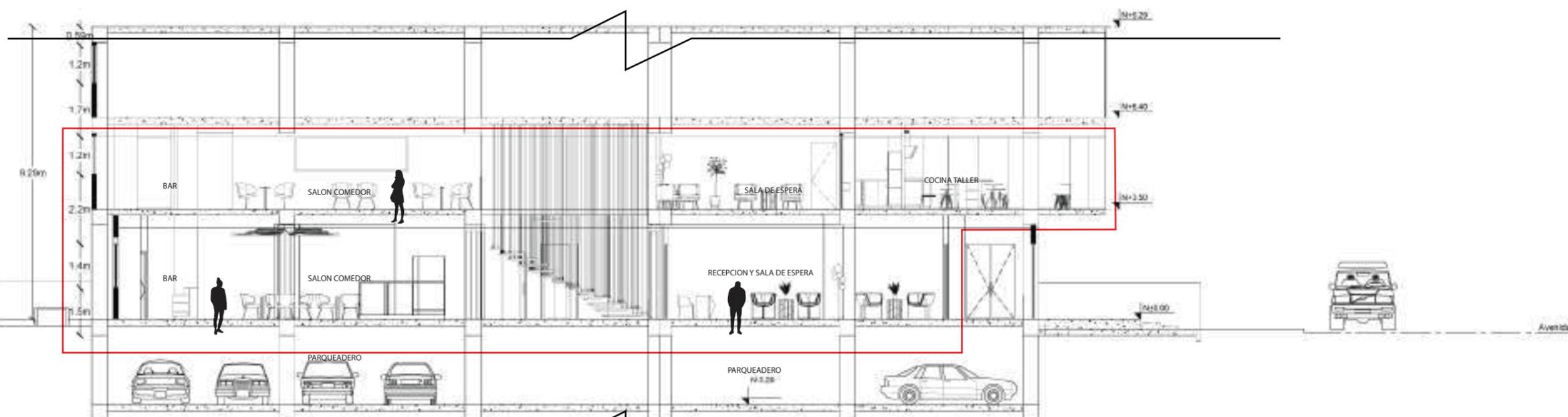
TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:	Fecha:
1:150	2020

Lámina:  
21



CORTE B-B'  
ESC 1\_150



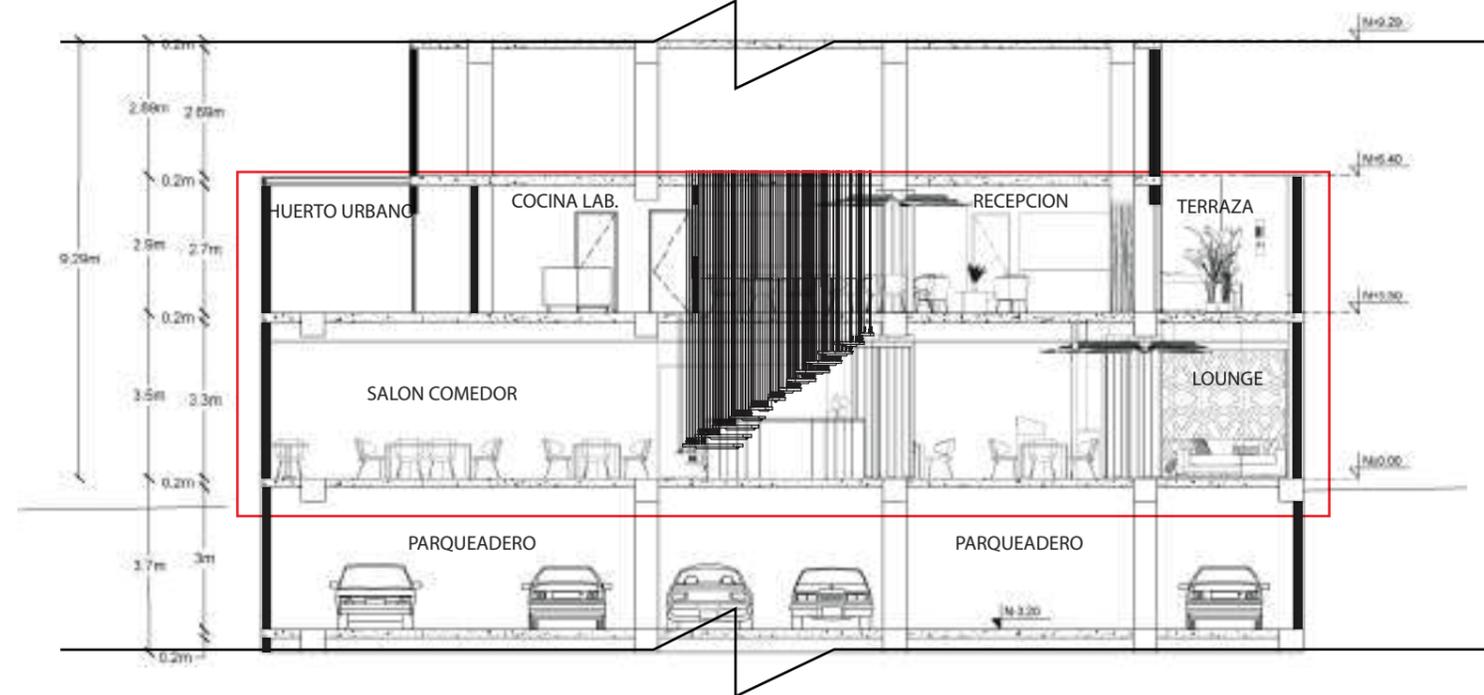
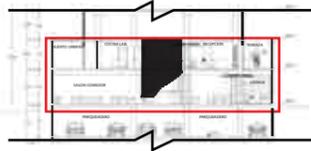
CORTE A-A'  
ESC 1\_150



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



CORTE C-C'  
ESC 1\_150

TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
“MIXOLOGY LAB”.

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
CORTES ARQUITECTONICOS

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: 1:150	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:  
22



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
FACHADA FRONTAL (SUR)

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:	Fecha:
1:150	2020

Lámina:  
23

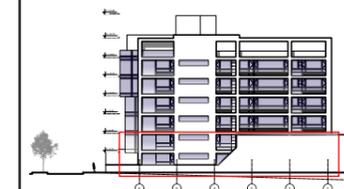




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

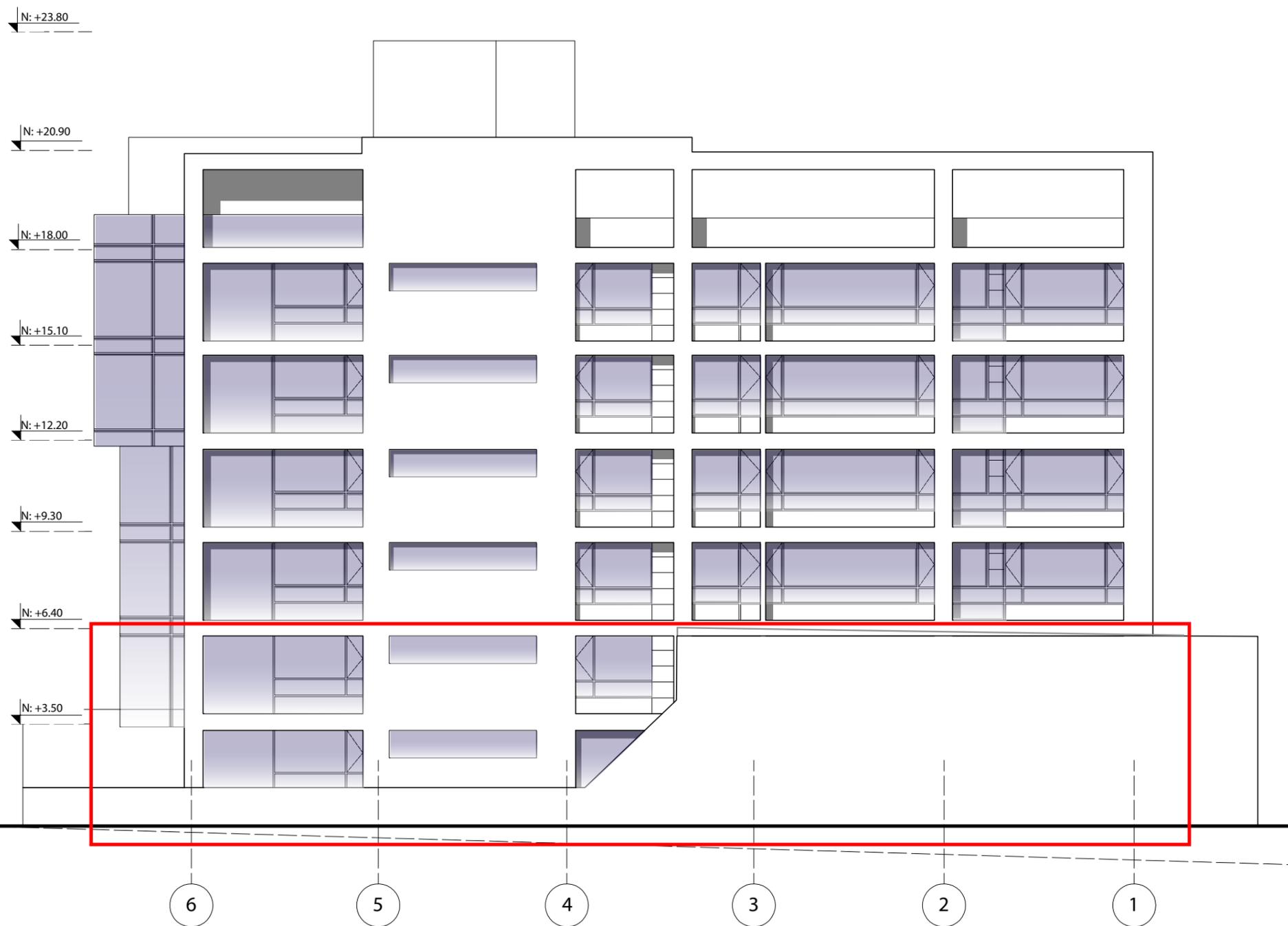
CONTENIDO:  
FACHADA LATERAL  
DERECHA (ESTE)

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:150

Fecha:  
2020

Lámina:  
24

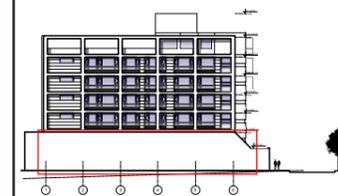




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

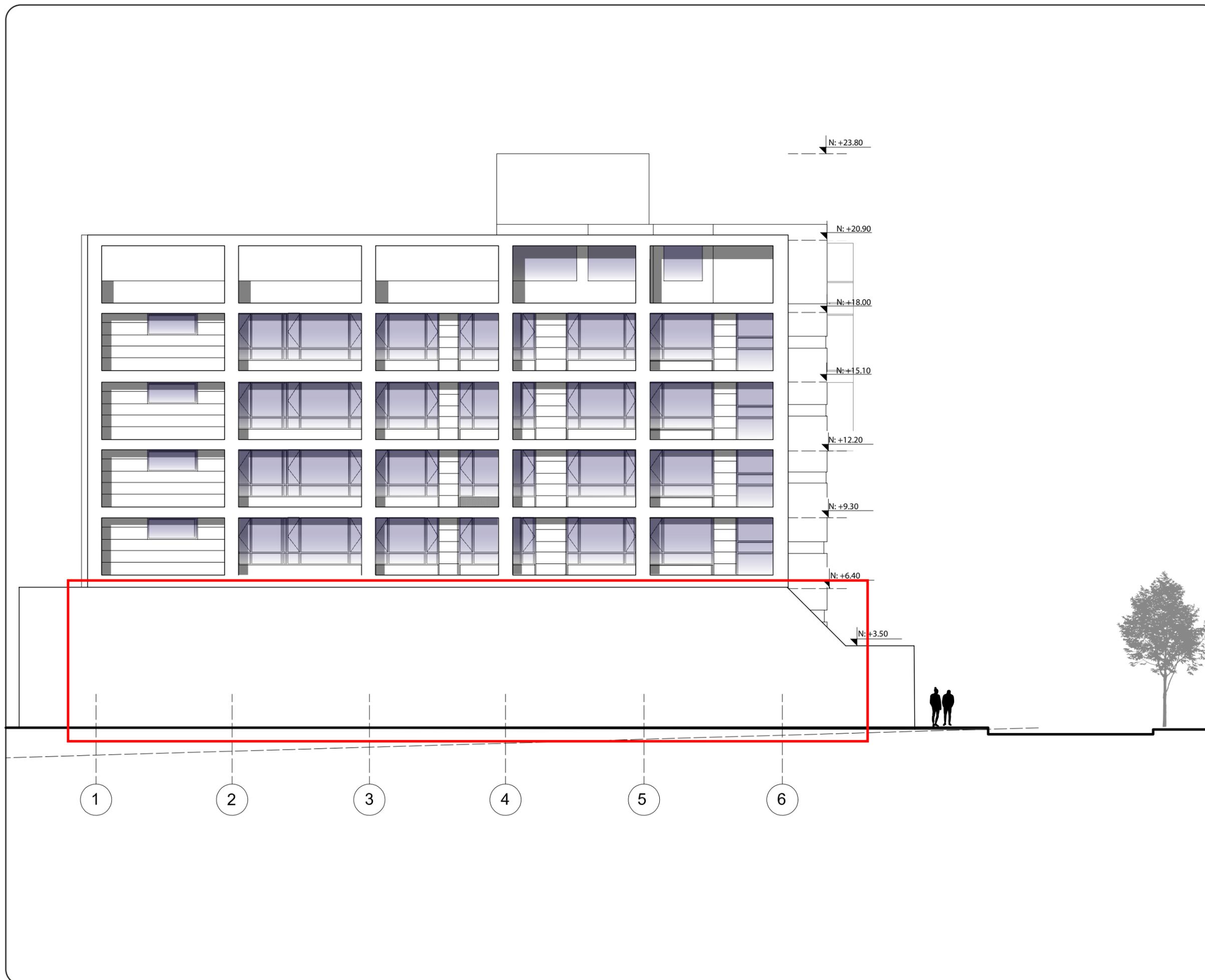
CONTENIDO:  
FACHADA LATERAL  
IZQUIERDA (OESTE)

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:150

Fecha:  
2020

Lámina:  
25

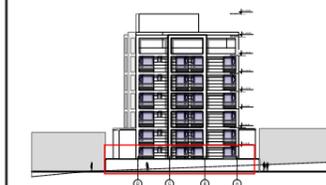




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
FACHADA POSTERIOR  
(NORTE)

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: 1:150  
Fecha: 2020

Lámina:  
26

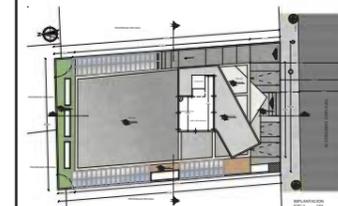




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

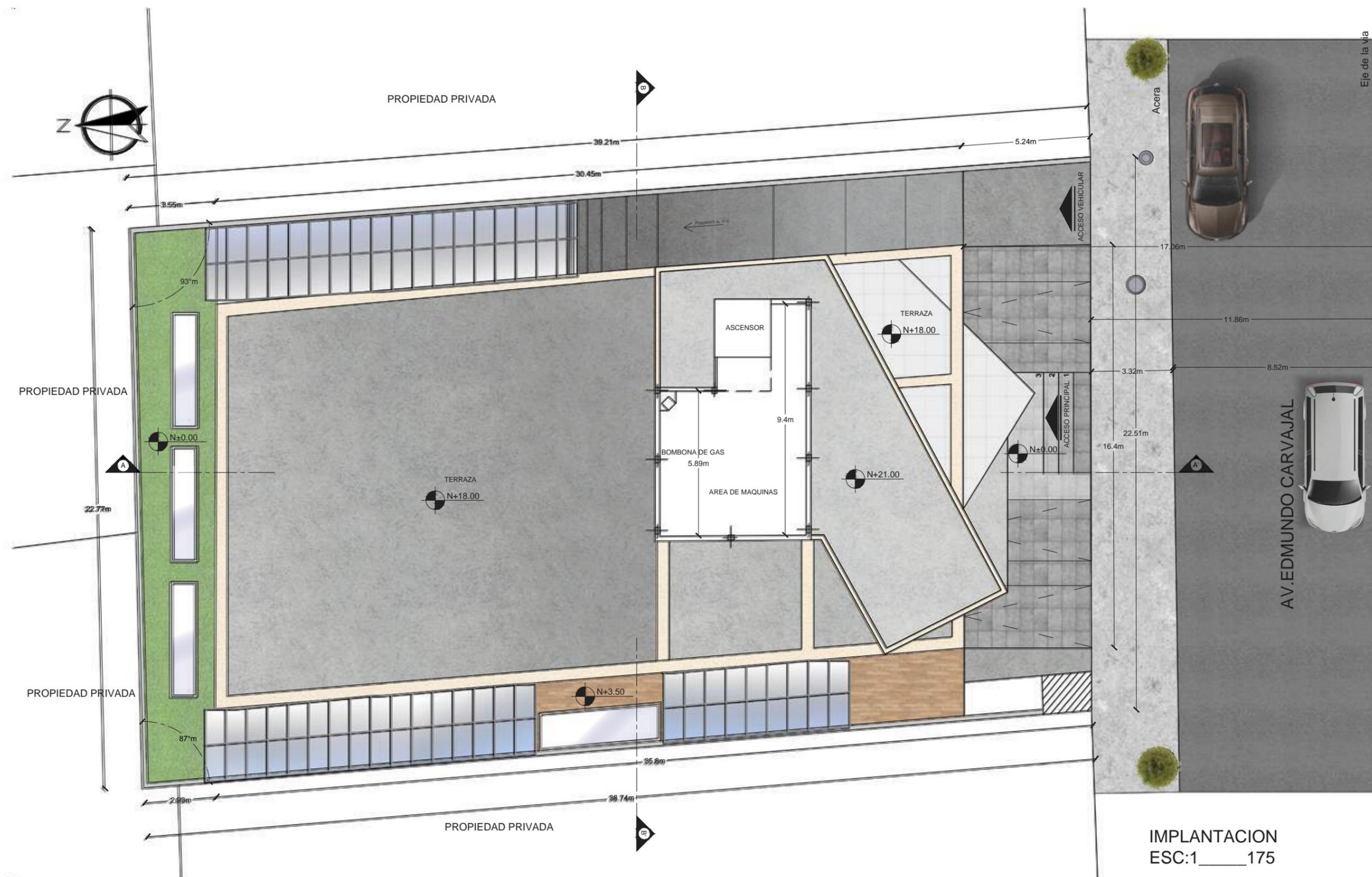
CONTENIDO:  
IMPLANTACION AMBIENTADA

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:175

Fecha:  
2020

Lámina:  
27



IMPLANTACION  
ESC:1 \_\_\_\_ 175



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
ZONIFICACION PLANTA BAJA

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:125

Fecha:  
2020



PLANTA BAJA  
ESC: 1\_\_125

	ZONA DE SERVICIO Y VENTA		ZONA DE MANTENIMIENTO		ZONA PUBLICA		ZONA ADMINISTRATIVA Y DE PERSONAL		ZONA EXTERIOR
---	--------------------------	---	-----------------------	---	--------------	---	-----------------------------------	---	---------------



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
ZONIFICACION PLANTA ALTA

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:125

Fecha:  
2020





FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

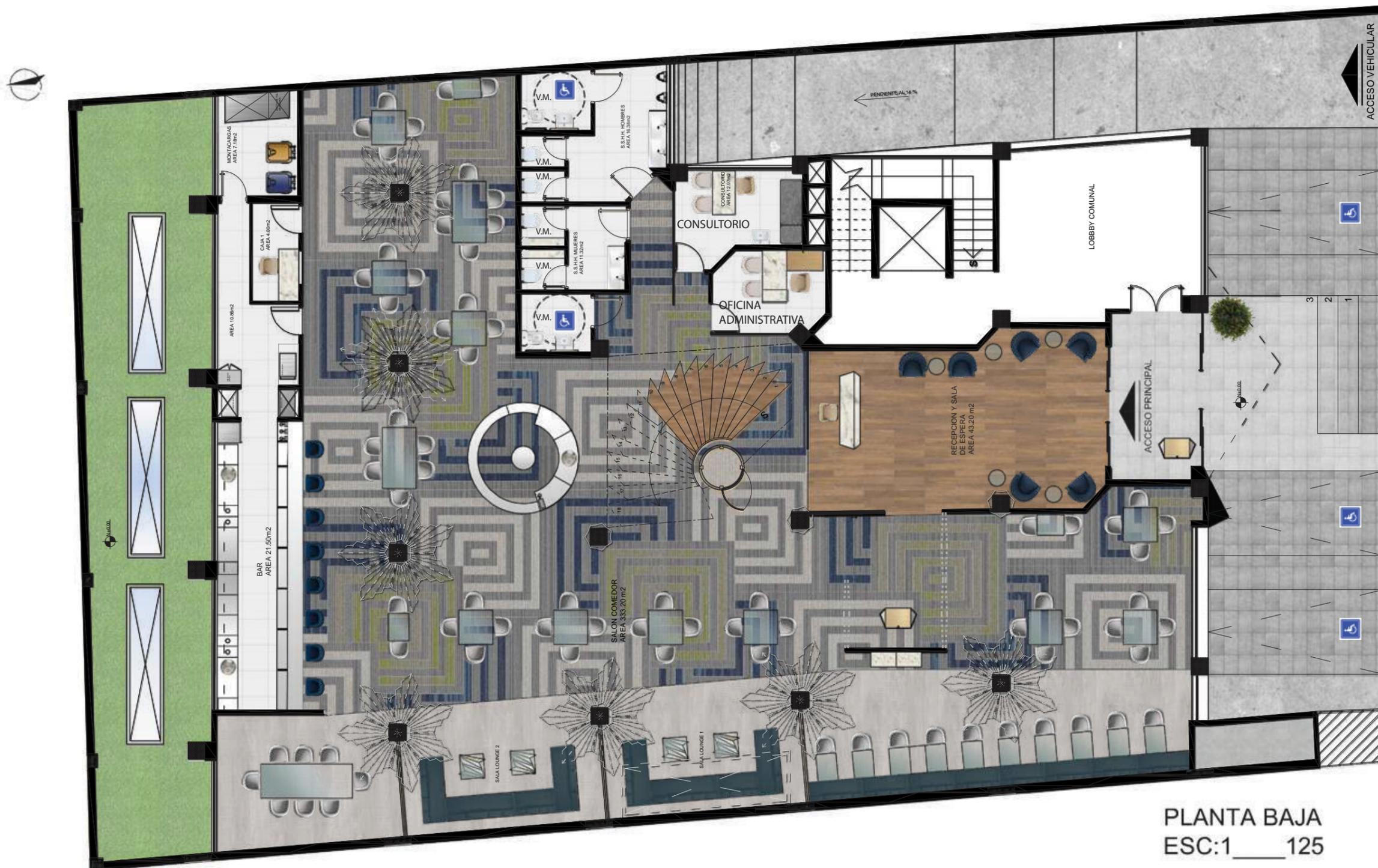
AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
PLANTA BAJA INTERIORISTA

ASESORIAS:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:125  
Fecha: 2020

Lámina: 30



PLANTA BAJA  
ESC:1 125



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
**LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA**

CONTENIDO:  
**PLANTA ALTA INTERIORISTA**

ASESORIAS:  
**ARQ. JIMENA VACAS**

Escala: 1:125	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:  
31





FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
CORTES AMBIENTADOS

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:	Fecha:
1:125	2020

Lámina:  
32



CORTE A-A'  
ESC:1\_125



CORTE B-B'  
ESC:1\_125



CORTE C-C'  
ESC:1\_125



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

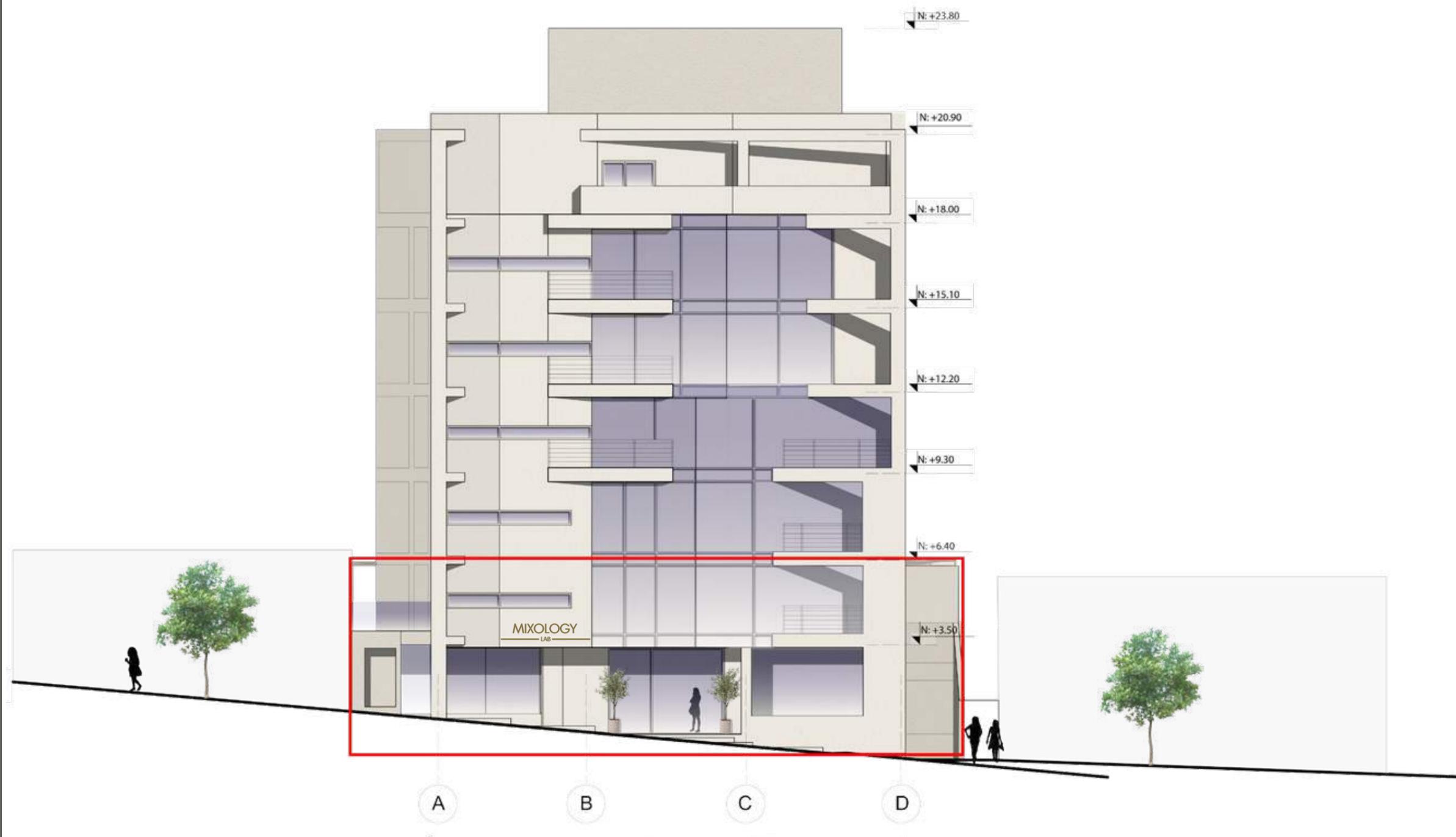
AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
FACHADA FRONTAL (SUR)  
AMBIENTADA

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:	Fecha:
1:150	2020

Lámina:  
33

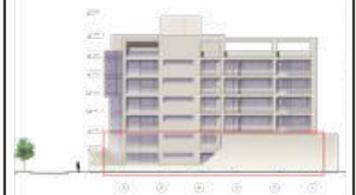




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

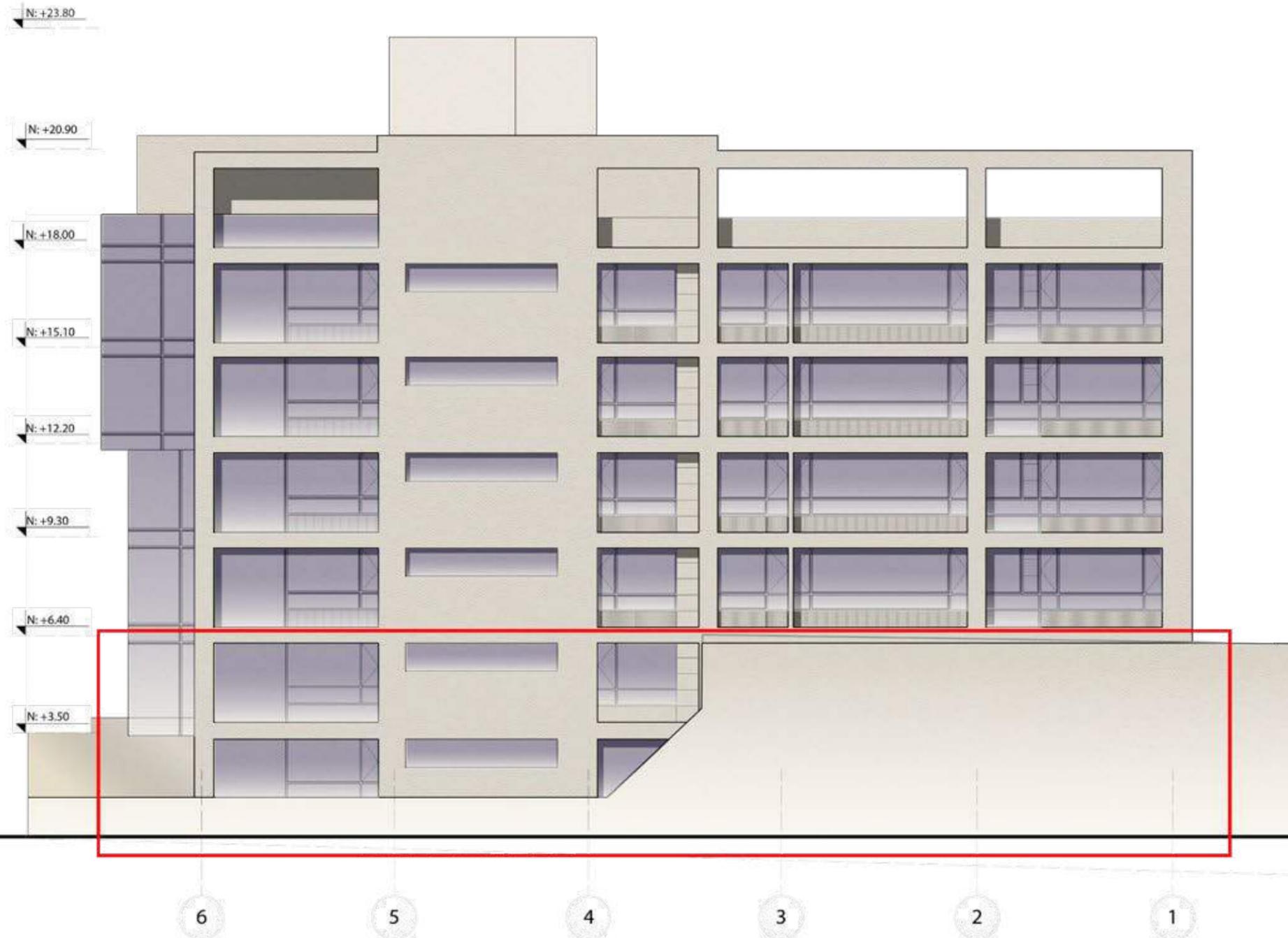
CONTENIDO:  
FACHADA LATERAL DERECHA  
(ESTE) AMBIENTADA

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:150

Fecha:  
2020

Lámina:  
34



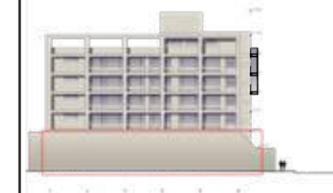
MIXOLOGY LAB



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

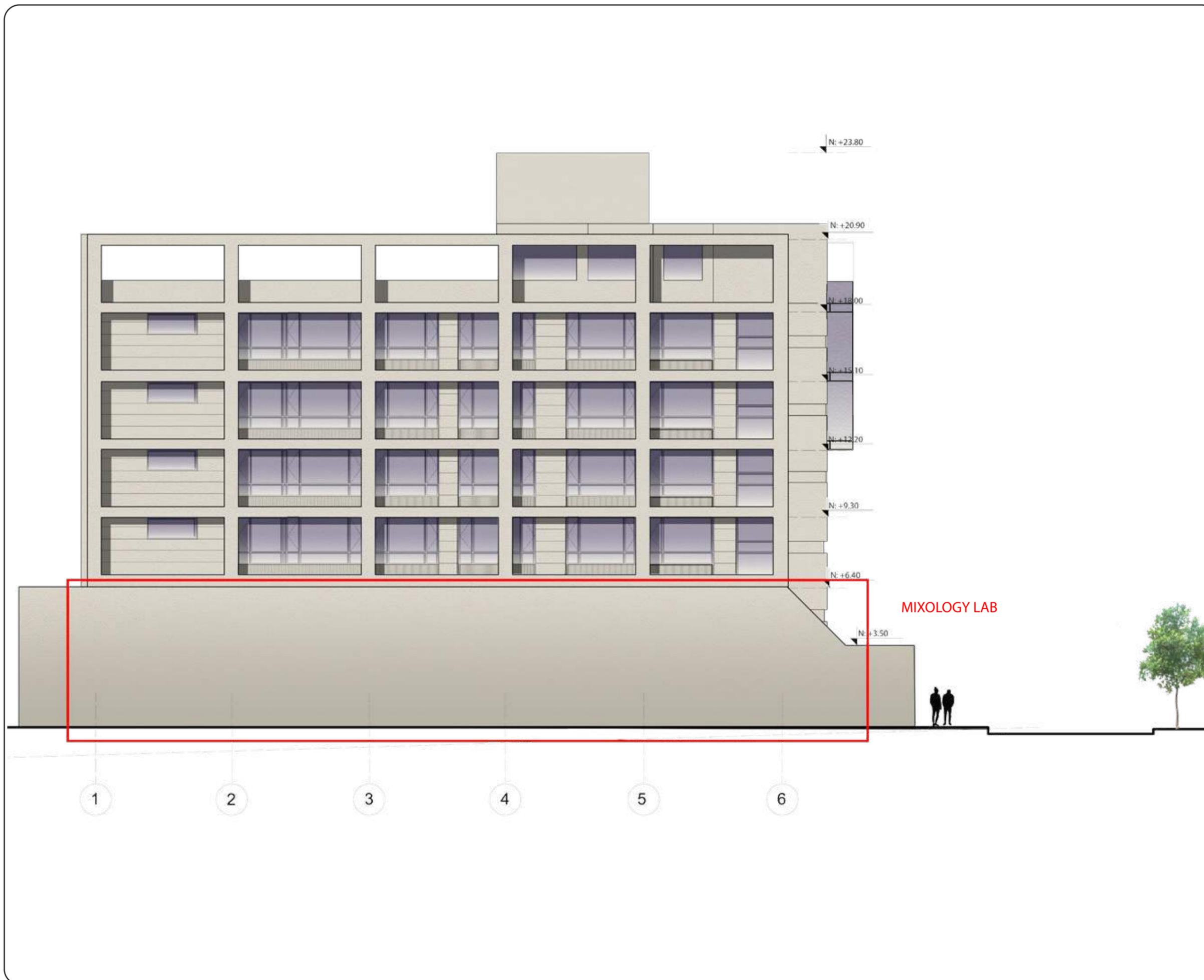
CONTENIDO:  
FACHADA LATERAL  
IZQUIERDA (OESTE)  
AMBIENTADA

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:150

Fecha:  
2020

Lámina:  
35





FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
FACHADA POSTERIOR  
(NORTE) AMBIENTADA

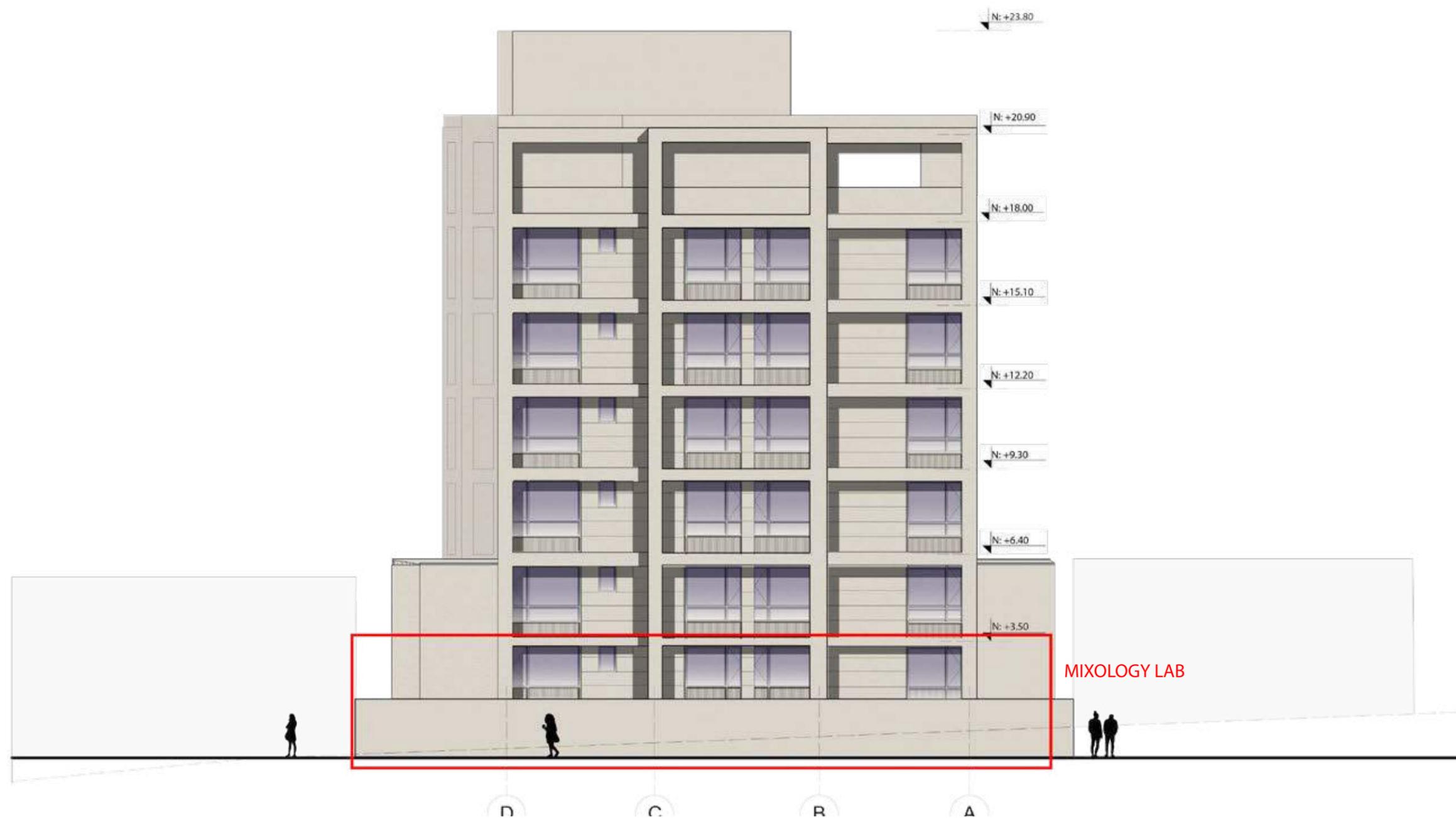
TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala:  
1:150

Fecha:  
2020

Lámina:

36

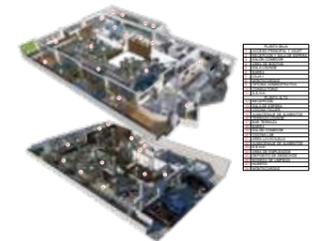




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

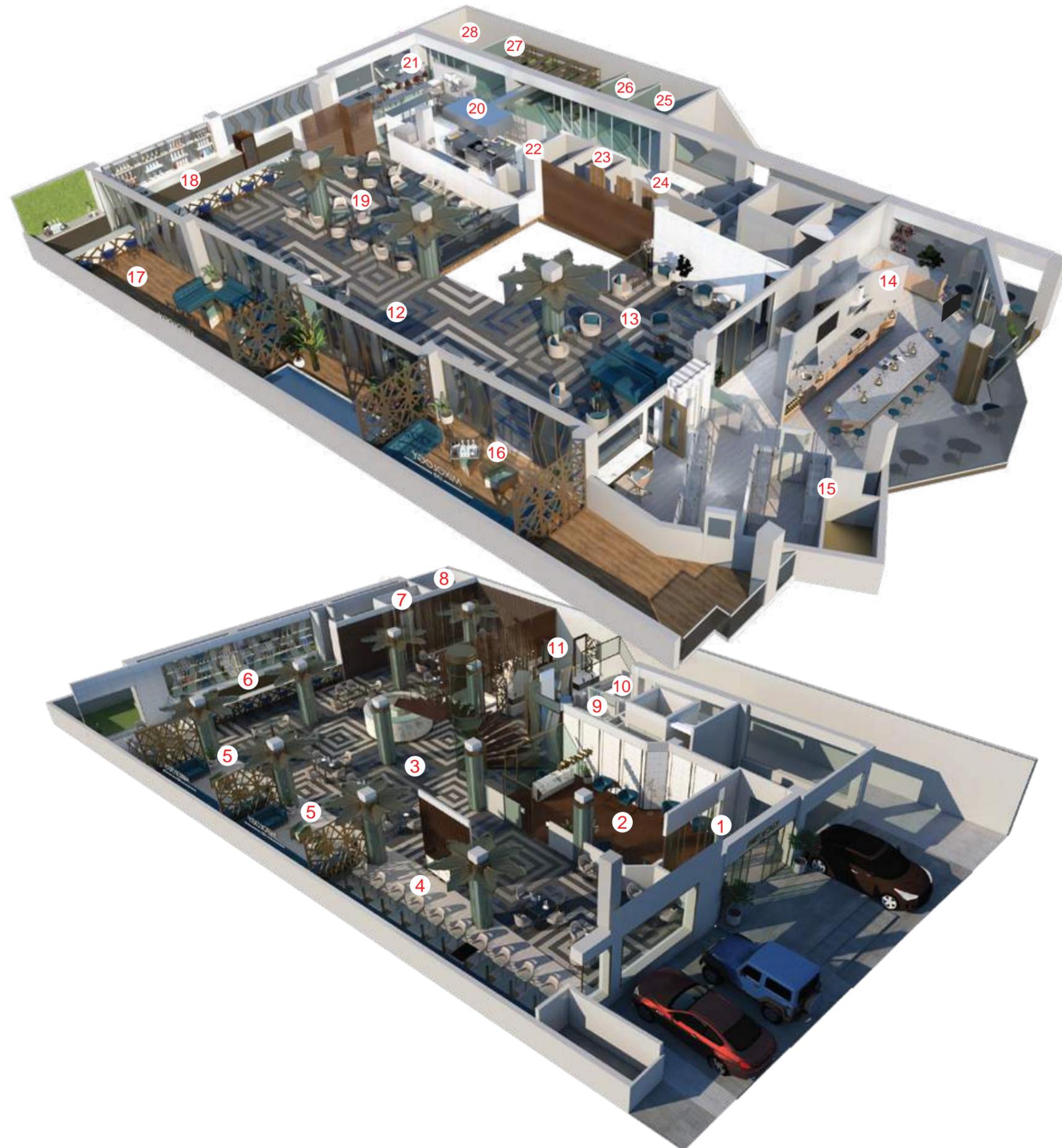
AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
AXONOMETRIA EXPLOTADA

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

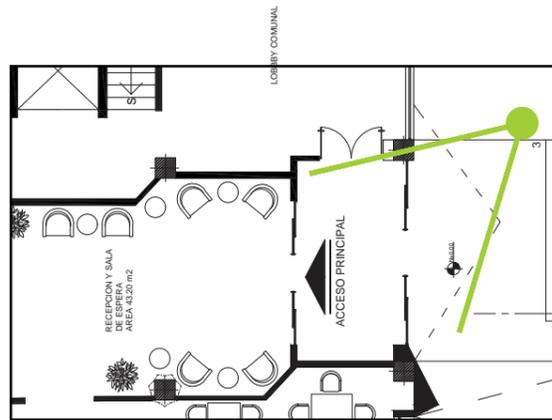
Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

Lámina:  
37

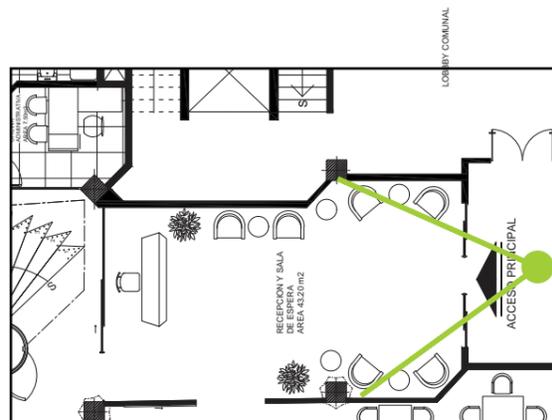


PLANTA BAJA	
1	ACCESO PRINCIPAL Y VALET
2	RECEPCION Y SALA DE ESPERA
3	SALON COMEDOR
4	AREA DE BOOTHS
5	SALA LOUNGE
6	BARRA
7	CAJA 1
8	MONTACARGAS
9	OFICINA ADMINISTRATIVA
10	CONSULTORIO
11	S.S.H.H.
PLANTA ALTA	
12	RECEPCION
13	SALA DE ESPERA
14	COCINA TALLER
15	ALMACENAJE DE ALIMENTOS
16	TERRAZA LOUNGE
17	BAR TERRAZA
18	BARRA
19	SALON COMEDOR
20	COCINA LAB
21	AREA LAVAVAJILLA
22	ALMACENAJE DE ALIMENTOS
23	S.S.H.H.
24	AREA DE EMPLEADOS
25	DEPOSITO DE DESECHOS
26	BODEGA DE LIMPIEZA
27	HUERTO
28	MONTACARGAS

EXTERIOR



RECEPCION Y SALA DE ESPERA



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

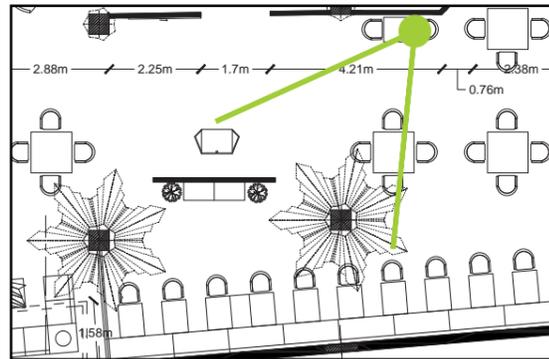
CONTENIDO:  
RENDERS

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

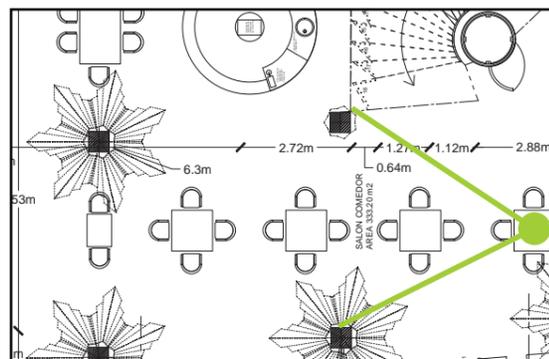
Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

Lámina:  
38

## AREA DE BOOTHS



## SALON COMEDOR



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

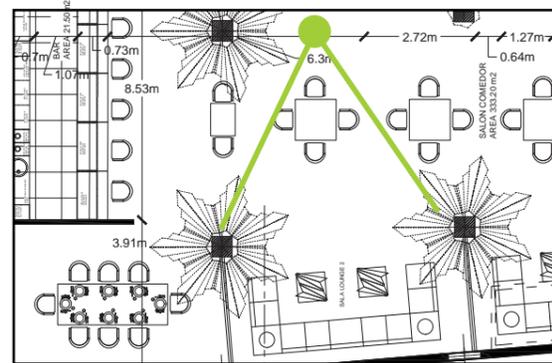
CONTENIDO:  
RENDERS

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

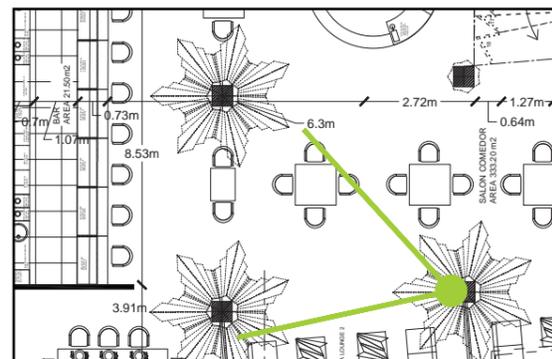
Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

Lámina:  
39

## SALA LOUNGE



## BARRA



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

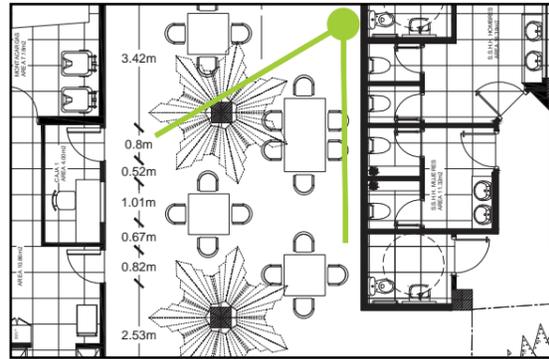
CONTENIDO:  
RENDERS

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

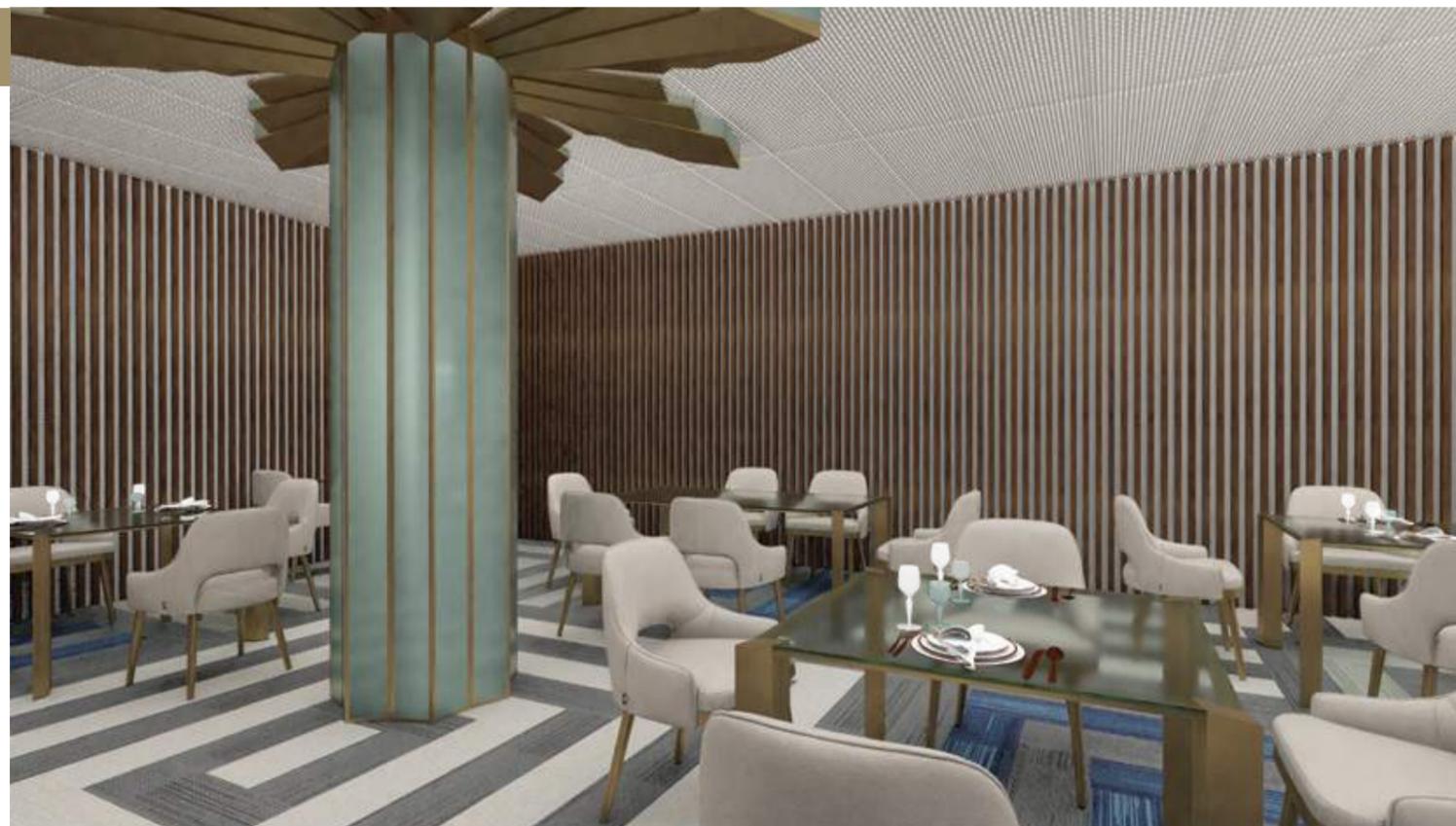
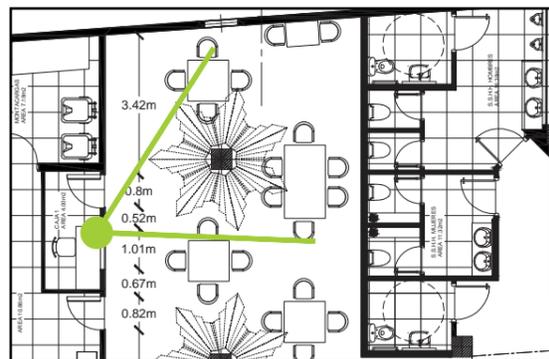
Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

Lámina:  
40

## SALON COMEDOR



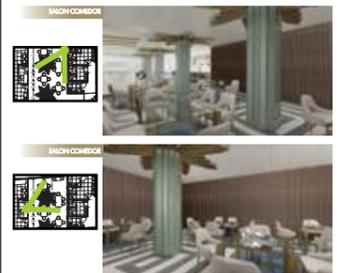
## SALON COMEDOR



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

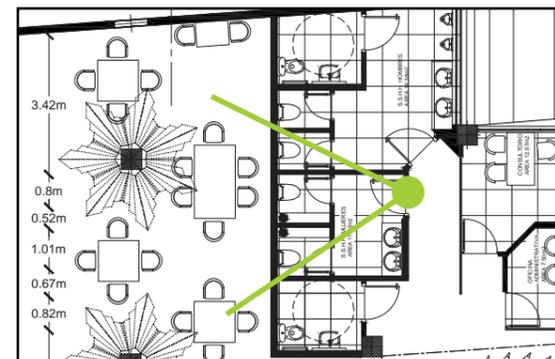
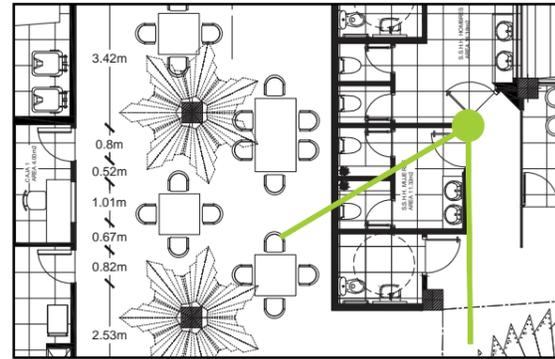
CONTENIDO:  
RENDERS

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

Lámina:  
41

# SERVICIOS HIGIENICOS



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

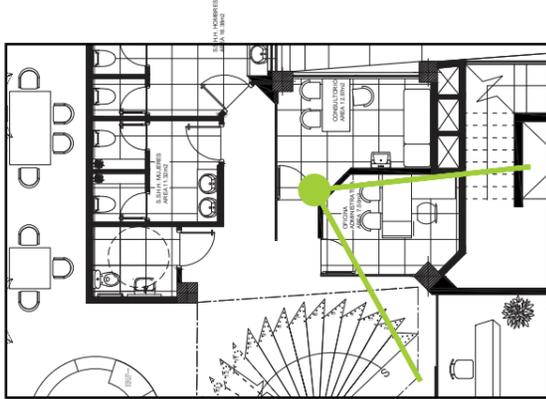
CONTENIDO:  
RENDERS

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

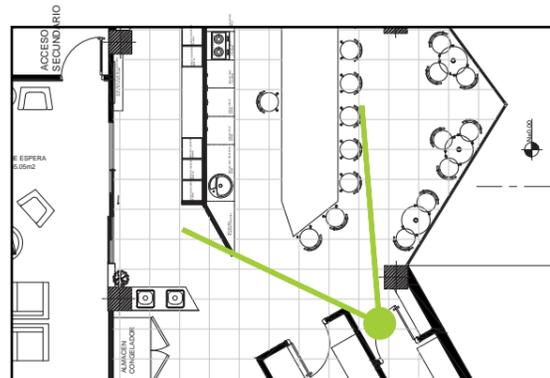
Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

Lámina:  
42

## OFICINA ADMINISTRATIVA



## COCINA TALLER



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR - RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

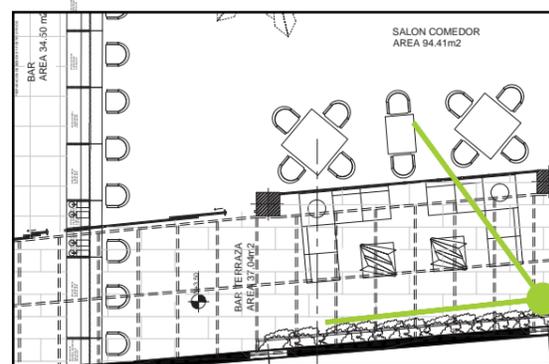
CONTENIDO:  
RENDERS

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

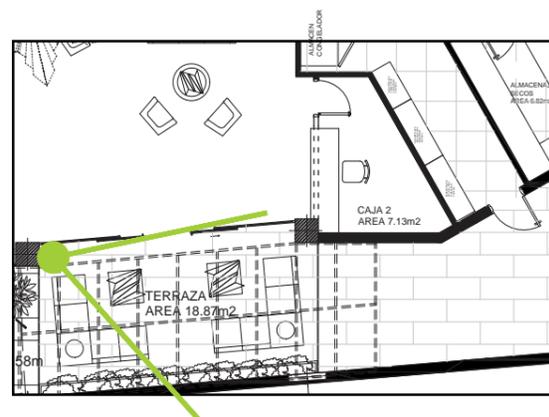
Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

Lámina:  
43

## BAR TERRAZA



## LOUNGE TERRAZA



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
“MIXOLOGY LAB”.

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

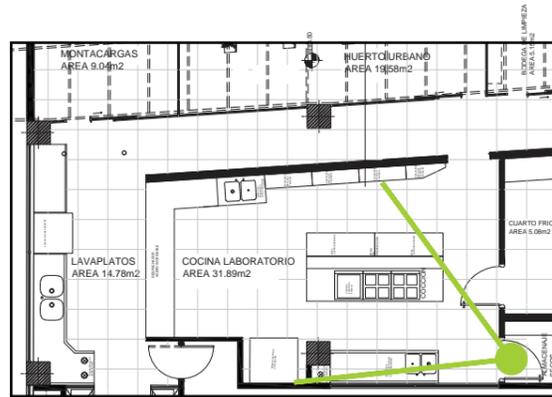
CONTENIDO:  
RENDERS

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

Lámina:  
44

# COCINA LABORATORIO



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

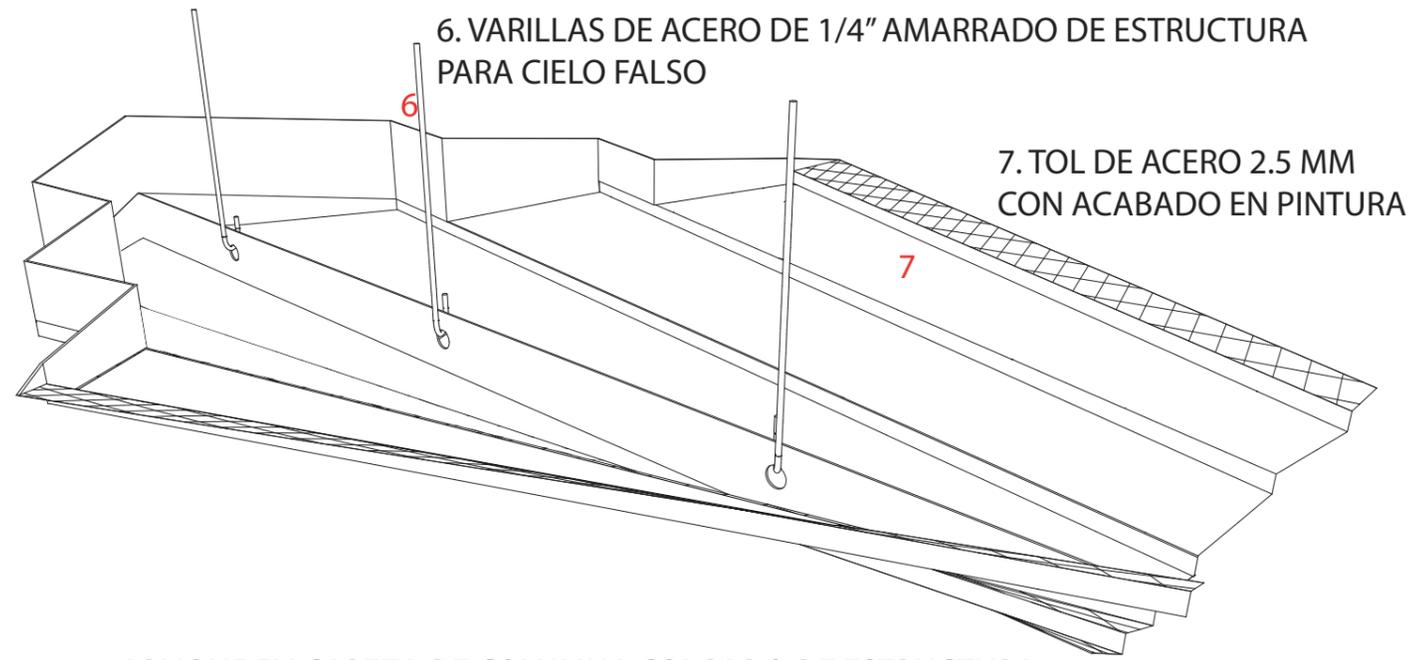
CONTENIDO:  
RENDERS

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

Lámina:  
45

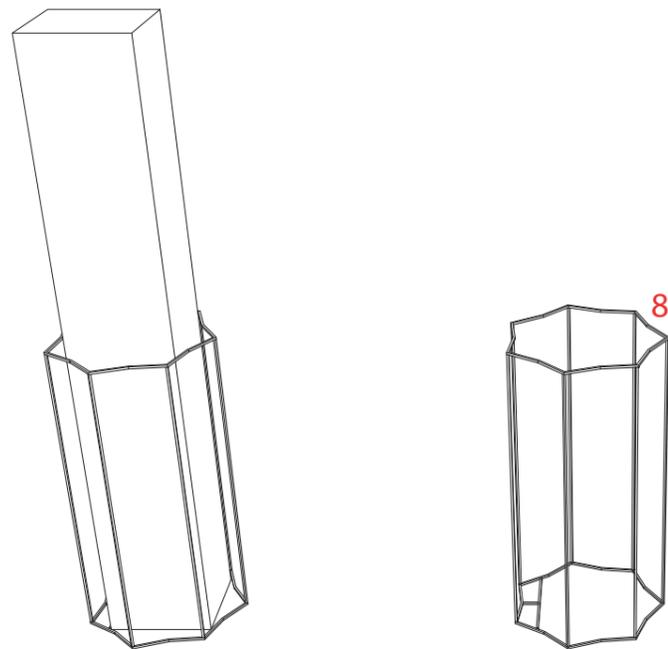
COLUMNA CONCEPTUAL



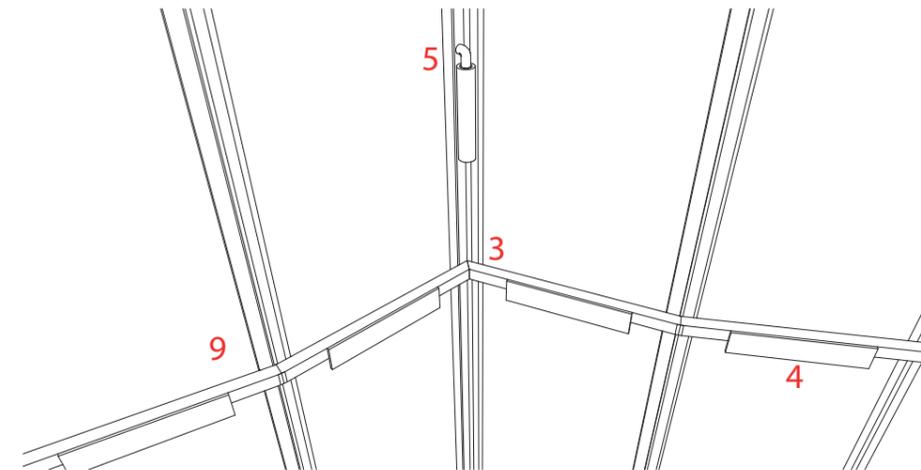
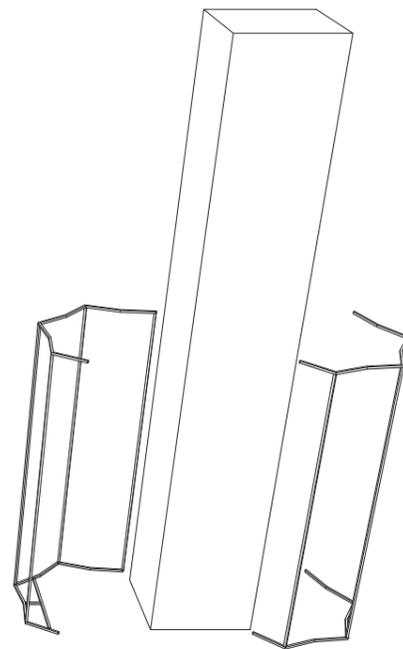
6. VARILLAS DE ACERO DE 1/4" AMARRADO DE ESTRUCTURA PARA CIELO FALSO

7. TOL DE ACERO 2.5 MM CON ACABADO EN PINTURA

APLIQUE EN CABEZA DE COLUMNA COLGADO DE ESTRUCTURA PARA CIELO FALSO



8. ESTRUCTURA INTERNA DE ACERO AL CARBONO DE 10X10 MM, SOLDADURA CON ELECTRODOS AL REDEDOR DE COLUMNA PARA ENCAJAR LATERALES 1.50 CM



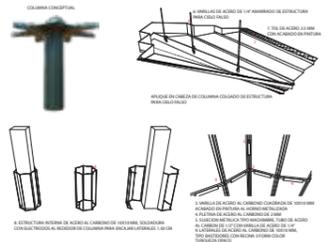
3. VARILLA DE ACERO AL CARBONO CUADRADA DE 10X10 MM ACABADO EN PINTURA AL HORNO METALIZADA  
 4. PLETINA DE ACERO AL CARBONO DE 2 MM  
 5. SUJECION METALICA TIPO MACHIMBRE, TUBO DE ACERO AL CARBONO DE 1/2" CON VARILLA DE ACERO DE 1/4"  
 9. LATERALES DE ACERO AL CARBONO DE 10X10 MM, TIPO BASTIDORES CON RECINA 3 FORM COLOR TURQUEZA OPACO



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
 CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA DE BAR - RESTAURANTE "MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
 LIZETH ADRIANA ZURITA ZURITA

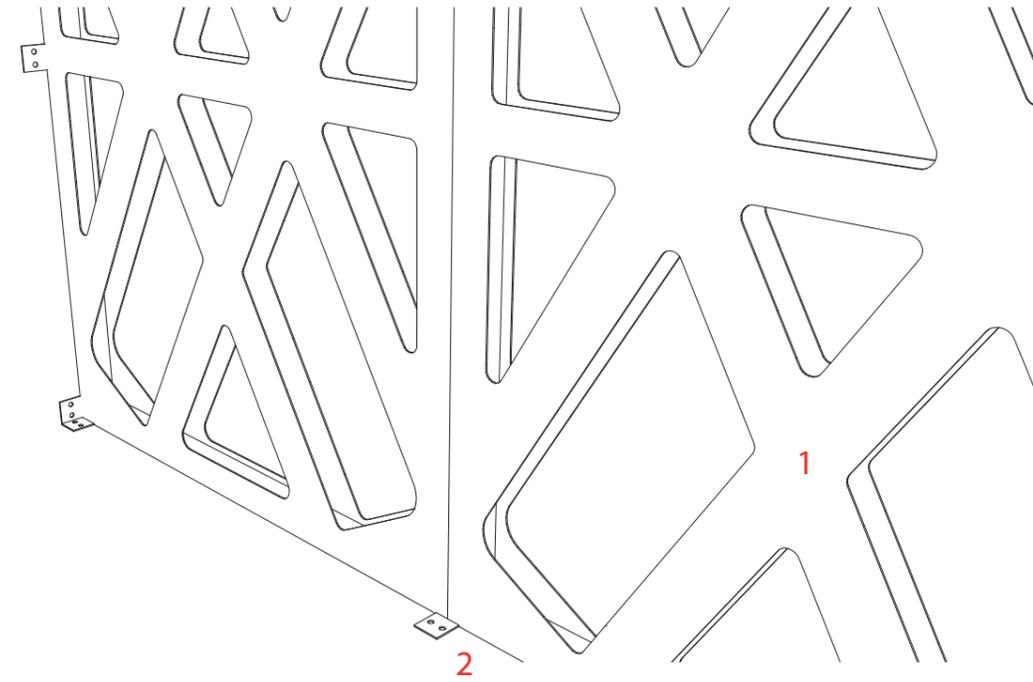
CONTENIDO:  
 DETALLE CONSTRUCTIVO DE COLUMNA CONCEPTUAL

TUTOR:  
 MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

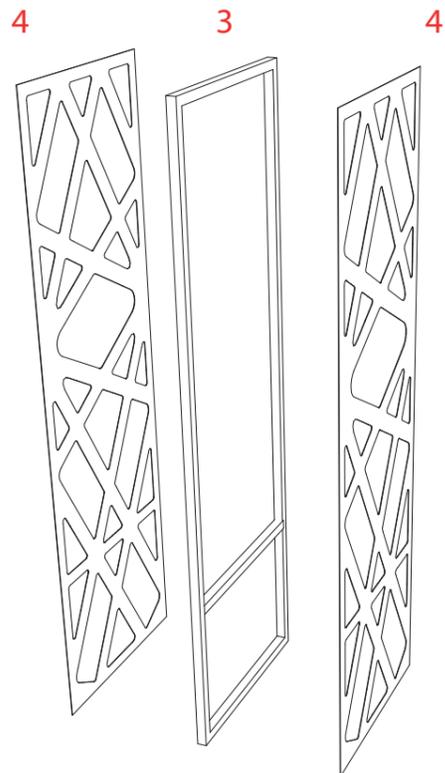
Lámina:  
 46

CELOCIA CONCEPTUAL



1. BASTIDOR METALICO DE TUBO DE ACERO DE 40X40MM CON LAMINA DE ACERO RECORTADA A LASER EN AMBAS CARAS, SOLDADO CON ELECTRODOS

2. PLETINAS DE ACERO AL CARBONO DE 3MM DE ESPESOR PARA SUJECION CON PERNO HEXAGONAL DE ACERO INOXIDABLE M8 DE 50 MM DE LARGO



3. BASTIDOR METALICO DE 89 X 270 CM. TUBOS DE 4CM

4. LAMINA DE ACERO DE 2MM DE ESPESOR RECORTADO A LASER ACABADO EN PINTURA METALIZADA



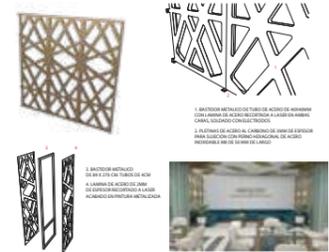
APLICACION DE CELOCIA EN EL PROYECTO, AREA SALAS LOUNGE



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA DE BAR – RESTAURANTE “MIXOLOGY LAB”.

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
DETALLE CONSTRUCTIVO DE CELOCIA CONCEPTUAL

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

Lámina:  
47

ESCALERA CONCEPTUAL

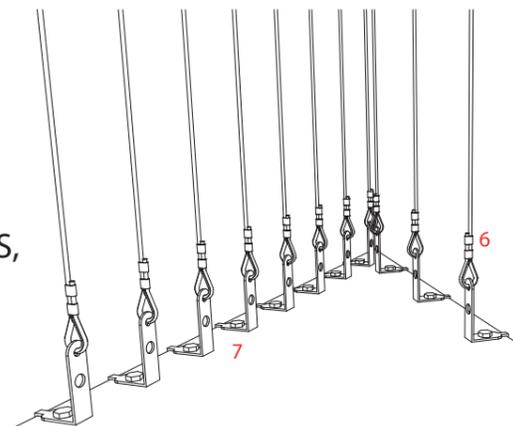


ESTRUCTURA PARA PIE DE ESCALERA

1. ESTRUCTURA DE ACERO EMPERNADA LOSA
2. ESTRUCTURA CON BASTIDOR INTERIOR DE ACERO CON VIGAS VERTICALES A MITAD DE CADA HUELLA SOLDADA LOS SOPORTES HORIZONTALES PARA ESCALONES
3. ESCALONES REVESTIDOS DE MADERA SOLIDA DE BAMBU 14MM DE ESPESOR
4. SOPORTE PARA ESCALON ANGULO 90 DE ACERO
5. LOSA DE HORMIGON ARMADO
6. CABLE DE ACERO PVC 7X7 3/16" C/M BL 1655 KG SUJETO CON GRILLETES GALVANIZADOS
7. ANGULO DE ACERO CON SUJECION DE PERNO HEXAGONAL

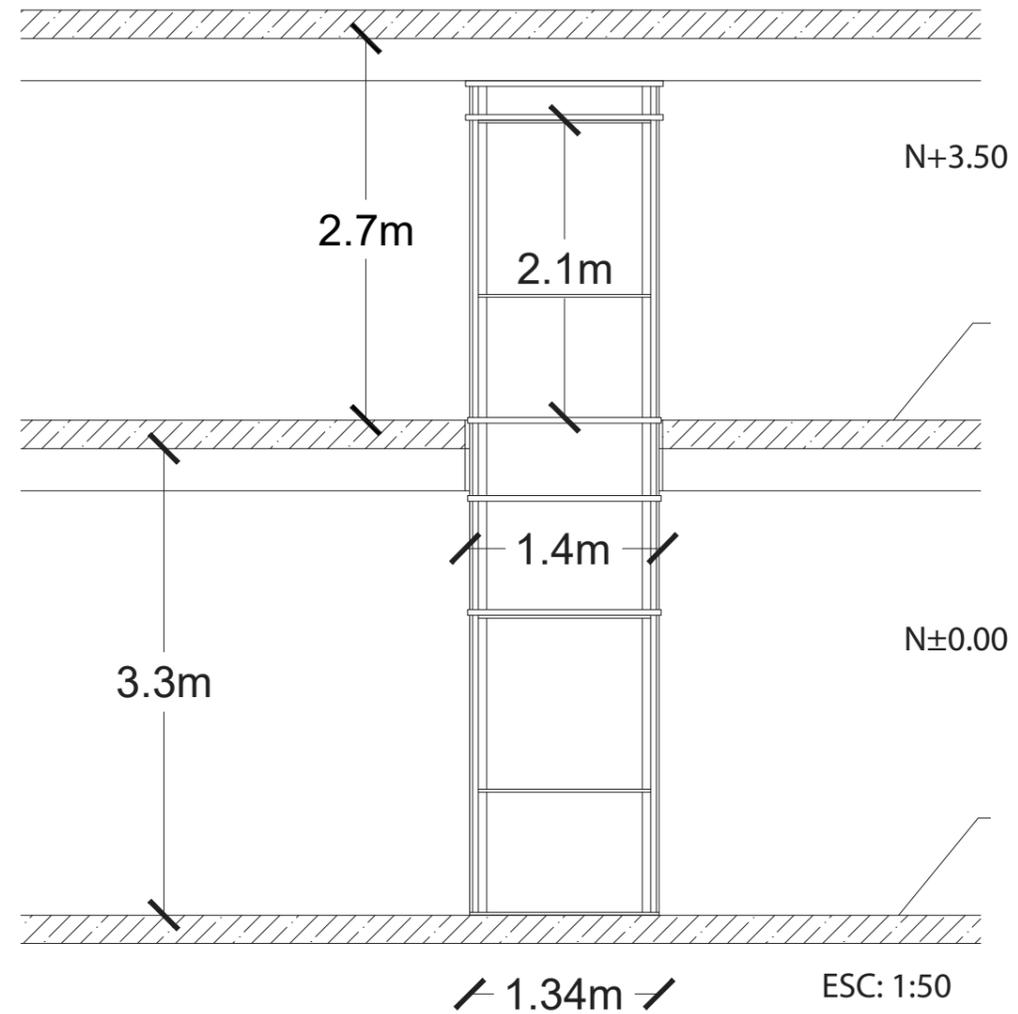


SOPORTES TENSADOS EN EXTREMO EXTERIOR DE ESCALONES, ANCLADOS DE LA MISMA MANERA A LA LOSA

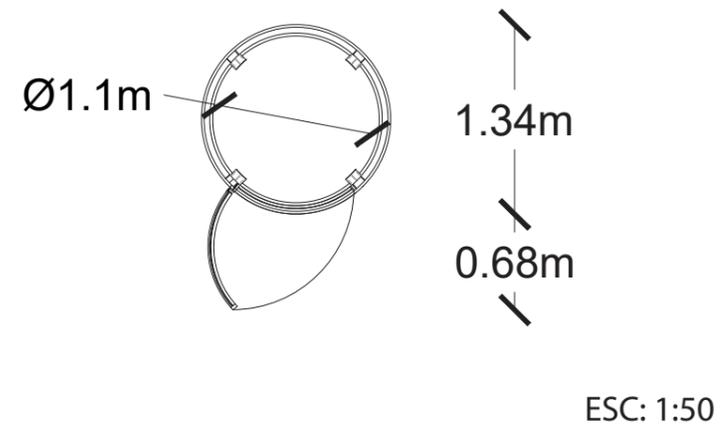


ASCENSOR NEUMATICO CILINDRICO PARA DOS PISOS

CORTE DE INSTALACION DE ASCENSOR



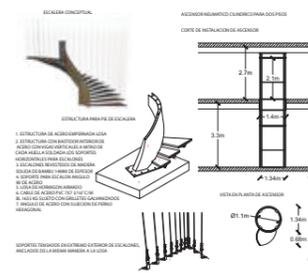
VISTA EN PLANTA DE ASCENSOR



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación del proyecto



TRABAJO FIN DE CARRERA  
CAMBIO DE USO Y DISEÑO INTERIORISTA  
DE BAR – RESTAURANTE  
"MIXOLOGY LAB".

AUTOR:  
LIZETH ADRIANA  
ZURITA ZURITA

CONTENIDO:  
DETALLE CONSTRUCTIVO DE  
ESCALERA Y ASCENSOR

TUTOR:  
MDI. ROBERTO VALENCIA

Escala: S.E.	Fecha: 2020
-----------------	----------------

Lámina:  
48

