UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE GASTRONOMIA PARA LA UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

TRABAJO DE TITULACION Y TESIS EN CONFORMIDAD A LOS REQUISITOS PARA OBTENER EL TITULO DE ARQUITECTO INTERIOR

ARQ. JACOBO OÑA

LORENA JERVIS ISCH

2003-2004

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a mis papis, mi familia, mi novio, mis amigos por estar en mi vida, y a Dios por habérmelos dado, ya que gracias a ustedes he aprendido el valor de cada una de las cosas de la vida, y una de ellas es cumplir las metas que cada uno se traza, y terminando mi carrera he cumplido una meta mas. A mis profesores por todo lo que me enseñaron durante todos estos años, gracias por compartir conmigo sus conocimientos y también su amistad. A mis compañeros por su amistad por su apoyo y su tiempo, hicieron que los años de universidad no sean solo estudiar. Gracias a todas las personas que me ayudaron a que pueda realizar mi trabajo de titulación, a todos los que me enseñaron como debía hacerlo. Y gracias Diosito por darme la fuerza para terminarlo.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo, y toda mi carrera a Dios por darme vida, y darme todo lo necesario para lograrlo, a mis padres que han sido los que se han esforzado para que yo pueda lograr culminar mis estudios. Su apoyo, cariño y comprensión han sido herramientas indispensable en todos estos años. Xavier esto también va dedicado a ti, porque con tu amor y tu alegría has hecho que todo sea mas fácil, a mi familia, amigos y todos los que me apoyaron en estos años de estudios.

RESUMEN

La gastronomía como carrera ha entrado en una etapa de auge en los últimos años. En nuestra ciudad hay apenas cuatro universidades que dicta esta carrera, pero lamentablemente no todas tienen las instalaciones y equipamiento necesario. La importancia de una escuela debidamente estudiada es muy importante para el desarrollo de sus estudiantes. Es indispensable mejorar las condiciones educativas y espaciales en los centros estudiantiles, logrando así un mejor nivel y desempeño en sus estudiantes. He visto la necesidad que tiene la Universidad de las Americas por mejorar las instalaciones en este momento asignadas para la escuela de gastronomía, es por esto que he basado mi proyecto en satisfacer las necesidades que esta requiere.

Detrás de este proyecto hay una extensa investigación, realizada por varios medios, como consultas bibliografica, entrevistas, visitas de campo, y gracias a esto he podido comprender como debe desarrollarse una escuela de gastronomía y cuales son sus necesidades. Es importante asignar un espacio exclusivo para esta escuela ya que es importante desarrollar todas las áreas necesarias.

La edificación escogida se encuentra muy cercana al campus principal de la Universidad de las Americas, esta ubicada en la Av. Coruña y funciona en este momento como una tienda de muebles y decoración. Fue necesario intervenir tanto en el interior como en el exterior de esta, pero fue mas arduo el trabajo en el interior. La edificación consta con cuatro plantas, las cuales han sido aprovechadas en su totalidad. He desarrollado el diseño interior de esta escuela de al siguiente forma. La planta baja se la ha dividido básicamente en dos partes restauran y escuela. Encontramos un restaurante el cual será atendido por los alumnos, y en el cual se servirá comida hecha en la escuela, encontramos también una cocina industrial totalmente equipada y con todos los espacios necesarios para el desarrollo de esta, cabe recalcar que las instalaciones de esta las deberá hacer un especialista en equipos de cocina. Encontramos también el hall de ingreso a la escuela y la secretaria. En el primer piso contamos con aulas tanto teóricas como demostrativos asi como la cafeteria de al escuela, el tercer piso tenemos una biblioteca exclusiva de la

escuela de gastronomía, y por ultimo en el subsuelo encontramos las bodegas cuartos friso y área de pre procesamiento de alimentos, la cual tiene un acceso exclusivo hacia la cocina. En la parte posterior esta un aula con suficiente espacios para realizar practicas, esta aula se encuentra equipada con módulos de trabajo para el desarrollo de los estudiantes.

Con este proyecto se lograra brindar a la Universidad de las Americas un espacio totalmente estudiando para ser una escuela de gastronomía, que brinde a sus estudiantes todas las herramientas necesarias para un desempeño optimo de su carrera.

1. INTRODUCCION

	1.1 Antecedentes	1
	1.2 Objetivos	1-2
	1.3 Aspectos metodológicos	2-3
2. OB	BJETIVOS	
	2.1 Objetivos Generales	3
	2.2 Objetivos Particulares	4
	2.3 Objetivos Especificos	4
3. CR	RONOGRAMA DE TRABAJO	5
4. DE	NUNCIA DEL TEMA	6
5. JU	STIFICACIÓN	6-7
	5.1 Justificación de la edificación	8
6.MA	RCO TEORICO	
	6.1 El turismo	8-9
	6.2 En que consiste el turismo	9
	6.3 Los Restaurantes	10
	6.4 Diseño de restaurantes	10-11
	6.5 La cocina en la actualidad	11-12
	6.6 Equipamiento de una cocina comercial	12-13
	6.7 Lavado de ollas y vajilla	13-14
	6.8 Organización de la cocina	14-15
	6.9 Iluminación y ventilación de una cocina industrial	15-16
	6.10 Escuela de Hosteleria Toledo- España	16-17-18

7. MARCO HISTORICO18-19				
7.1 Evolución del equipamiento de cocina19-20				
7.2 Cultura Gastronomica en el Imperio Romano20				
7.3 La cocina en tiempos medievales20-21				
7.4 La cocina colonial21				
7.5 Cocinas a finales del siglo XIX22				
7.6 La cocina comercial22-23				
7.7 El refrigerador de hielo23				
7.8 Historia de la gastronomía24-25-26				
8. MARCO EMPÍRICO				
8.1 Visita a la Universidad San Francisco de26-27-28-29-30-31-32				
9. ANÁLISIS DEL SITIO				
9.1 Planos Originales32				
9.2 Sector32-33				
9.3 Edificación33				
9.4 Flujo Peatonal33				
9.5 Flujo Vehicular34				
9.6 Asoliamiento34				
9.7 Acceso y circulación34-35				
10. ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN35-36				
11. ANÁLISIS DEL PRESEDENTE ARQUITECTÓNICO36-37				
12. PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA				
12.1 Listado de áreas37-38				
12.2 Cuadro de áreas39				

13. RELACIONES FUNCIONALES	40
14. ORGANIGRAMA	41
15. ZONOFICACIÓN	41
16. SINTESIS	42-43-44-45-46
17. COCLUCIONES	46-47
18. MEMORIA DESCRIPTIVA	48-52
19. MATERIALES Y ACABOS	52
20. BIBLIOGRAFÍA	53
21. ANEXOS	54
- PROPUESTA DE DISEÑO	

1. INTRODUCCION

1.1 ANTECEDENTES

"La gastronomía como carrera ha entrado en una etapa de auge en los últimos años, lo que ha permitido que florezcan escuelas que ofrecen estudios de todos los niveles y todas las especializaciones" ¹

El tema astronómico es algo que todavía no se ha introducido del todo en nuestro país. Aquí en la ciudad apenas encontramos cuatro universidades que dictan la carrera de Gastronomía y no todas tienen las instalaciones necesarias. Este es un gran problema en nuestro medio ya que los centros educativos no destinan el presupuesto necesario para crear instalaciones adecuadas que permitan dictar con facilidad las carreras que ofrecen a los estudiantes, y debido a esto quedan vacíos muy grandes que constituyen un problema en el momento que el estudiante sale al mundo profesional.

1.2 OBJETIVOS

Mejorar las condiciones educativas y espaciales de los centros estudiantiles que dictan la carrera de gastronomía, logrando así un mejor nivel y desempeño en sus estudiantes, de esta manera ellos podrán competir y realizar sus actividades a un nivel internacional. Otro de los objetivos y él más importante para mí, es proponer mi proyecto a la Universidad de Las Americas. De este modo mejorarar las instalaciones que tienen en este momento destinadas a la escuela de gastronomía. Lograr por medio de mi tesis entregar a la universidad

¹ Arte culinario-Noticias y Editoriales, <u>www.arteculinario.com.mx/noticias/id/158</u>. Pág. 1 de 17

un diseño completo, funcional, y estético, donde se puedan desempeñar con facilidad las actividades de una escuela de gastronomía.

1.3 ASPECTOS METODOLOGICOS

Para lograr desarrollar un diseño adecuado, me he basado en una investigación completa, empezando por entender que es la gastronomía su historia y su desempeño, la importancia que tiene esta en nuestra cultura y su evolución. además es muy necesario aprender como funciona una cocina industrial ya que es un proceso muy complejo el que se realiza en esta. Por esto he investigado que equipo y áreas son necesarias en este tipo de cocinas que relaciones funcionales deben existir y cual es el trabajo que se desarrolla en estas. De igual manera he tenido que investigar sobre como funciona una escuela o una universidad de este tipo, cual es la forma de enseñar a los alumnos, sus clases, que espacios son necesarios para el total desarrollo de los estudiantes. He obtenido toda esta información de muchas fuentes, primeramente bibliograficas, pero la que yo considero más importante es la que he obtenido en visitas y entrevistas a personas entendidas en este campo. Además encontrar la edificación adecuada donde tenga el espacio requerido para ubicar todas las áreas necesarias. He aprendido mucho gracias a esta investigación y todos estos conocimientos están plasmados en mi proyecto.

Toda esta información he obtenido de varias fuentes, tales como libros, Internet y entrevistas a gente que se dedica al equipamiento de cocinas industriales, visitas de campo. Una de las fuentes más importante ha sido tener contacto con

personas que tienen conocimientos sobre espacios industriales y he tenido la oportunidad de trabajar junto a ellos. Además tuve la oportunidad de conocer las instalaciones de la Universidad San Francisco de Quito, donde pude observar como funciona una escuela de gastronomía, la importancia de cada una de sus áreas, la relación que hay entre ellas y como los estudiantes se desenvuelven en estas instalaciones. Otra fuente importante fue el Internet ya que por medio de este tuve acceso a otros centros educativos que se dedican a la gastronomía. Los libros, y revistas fueron también base importante dentro de mi investigación.

Con esta tesis quiero compartir toda la información que he adquirido de las fuentes antes mencionadas, a la gente que este interesada en este tema.

Lograr que la gente entienda lo importante que es tener las instalaciones y equipos necesarios en una escuela como esta, ya que de eso dependerá el éxito de los estudiantes. Es importante también tener conocimientos sobre nuestra cultura gastronómica.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivos Generales

Planificar una escuela de gastronomía que brinde las facilidades para dictar la carrera, formando así profesionales en el ámbito gastronómico, que aporten con sus conocimientos al país, formando fuentes de trabajo e incrementando lugares que atraigan el turismo.

2.2 Objetivos Particulares

Crear un espacio que cuente con las instalaciones para satisfacer las necesidades que una escuela de gastronomía requiere, que se encuentre en una zona accesible para la gente a la cual esta destinado.

2.3 Objetivos Específicos

Proponer a la Universidad de las Americas una escuela de gastronomía que cuente con el espacio propicio para que sus alumnos se desenvuelvan en este teniendo acceso a todas las instalaciones necesarias, recibiendo clase tanto teóricas como practicas. De esta forma la universidad podrá formar profesionales capaces de competir y tener las mismas ventajas que tienen alumnos de otras universidades que cuentan con las instalaciones necesarias, además aprender como se trabaja en la vida profesión. Esta escuela deberá contar con espacios para el desarrollo de las actividades que se vayan a realizar en esta, tener áreas de circulación, ingresos bien definidos, accesos para discapacitados, además del equipamiento necesario sobretodo en la cocina. Es importante también contar con áreas de almacenamiento como bodegas y cuartos fríos.

3. CRONOGRAMA DE TRABAJO

TEMA	SEMANA	FECHA	ACTIVIDAD
1.Denuncia el Tema			
	1	20-26 Oct/03	Antecedentes
			Conocer necesidades
	2	27Oct-2 Nov/03	Encontrar edificación adecuada
			Planos originales
	3	3-9 Nov/03	Investigación General
			Investgacion Bibliografica (marco teorico e historico)
			Investigación de campo
	4	10-16 Nov 03	Análisis de propuesta
			Zonificación
2.Análisis de Propuesta			
	5	17-23 Nov/03	Objetivos
			Justificación
	6	24-30 Nov/03	Investigación de la edificación
	7	1-7 Dic/03	Conocer necesidades espaciales
3. Edificación			
	8	8-14 Dic/03	Conocer la edificación
			Estudio histórico de la edificación
	9	15-21 Dic/03	Estudio actual de la edificación
			Estudio de la zona
4. Planteamiento de diseño			
	10	5-11 Ene/04	Análisis de Propuesta de diseño
			Análisis de espacios
	11	12-18 Ene/04	Digitalización de planos
			Primer diseño completo
5. Revisión de Propuesta			
	12	19-25 Ene/04	Revisión de Planos
	13	26 Ene-1 Feb/04	Corrección de Planos
			Ejecución de detalles
			Análisis de Materiales
			Amoblamiento y equipamiento
			Fachadas y Cortes
6. Revisión final			
	14	2-8 Feb/04	Revisión de planos
			Corrección de planos
			Corrección teórica
	15	9-15 Feb/04	Iluminación
			Cuadro de materiales
			Detalles constructivos
			Detalles de diseño
€)			
7. Entrega Final	16	16-20 Feb/04	Entrega Final

4. DENUNCIA DEL TEMA

La cultura gastronomica es una de las formas con la que los pueblos se identifican por esto debemos darle la importancia necesaria. Debemos comprender que el arte culinario es algo con gran importancia y para desempeñarlo con éxito hay que prepararse como en cualquier otra profesión. Para poder lograr esto necesitamos escuelas especializadas, que brinden las instalaciones necesarias. La carrera de gastronomía no es una carrera que se pueda aprender en un aula común y corriente, esta carrera nos exige una variedad de espacios y equipamiento donde los alumnos puedan aprender por medio de clases tanto demostrativas como practicas y si es necesario completar este aprendizaje con practicas profesionales que deberán realizarse preferentemente en la misma escuela por medio de un restaurante perteneciente a esta y después de haber tenido este entrenamiento salir a practicar en lugares públicos logrando así un conocimiento total de la carrera.

5. JUSTIFICACION

La gastronomía nos abre las puertas al mundo, nos enlaza con otros pueblos, nos da una identidad culinaria y atrae muchísimo turismo a nuestro país. Esta carrera ofrece satisfacción personal, y un gran desempeño laboral para aquellas personas que sienten la gastronomía como un arte de la comida a fin de que puedan expresarse y superarse en el ámbito profesional y personal.

La gastronomía además nos ayuda a atraer al turismo ya que en cada rincón de nuestro país encontramos una variedad impresionante de platos típicos cada uno con identidad e historia propia y es muy importante dar a conocer esta riqueza que nos identifica

Por estas y muchas razones mas he escogido como mi tema de tesis proponer una escuela de gastronomía, en la cual los estudiantes encuentren todas las facilidades y espacios en sus instalaciones, una escuela pensada para gastronomía, una escuela en la que se pueda aprender en forma teórica practica, y también donde los estudiantes puedan conocer como es la vida profesional. Esta proyecto lo quiero proponer a mi universidad, Universidad de las Americas, quiero devolver todo lo que he aprendido en estos cuatro años realizando un proyecto que valga la pena y que satisfaga las necesidades que una escuela de gastronomía demanda. De esta forma tener la capacidad de crear profesionales en la rea de gastronomía los cuales podrán establecer sus propias empresas que tengan que ver con la culinaria, la gastronomía, protocolo, en establecimientos tales como hoteles, restaurantes, bares, cafeterías etc., logrando así convertirse en impulsadores de la culinaria nacional e introducir también la internacional a nuestro país, para de esta forma crear cultura gastronomica en nuestra gente para que aprendamos a apreciar los valores que encontramos en la cocina y no tomarlo simplemente como un pasatiempo o una actividad sin importancia que no necesita capacitación.

5.1 JUSTIFICACION DE LA EDIFICACION

Para lograr estos objetivos es necesario construir las instalaciones en un lugar estratégico, que quede cerca del campus principal de la universidad, para que este en contacto con las oficinas principales, rectorado y demás. Esto ayudara ya que es un sector céntrico que se encuentra dentro de la ciudad y facilita a los estudiantes llegar con mayor facilidad a las instalaciones. Ya solucionado el tema sector es importante que la edificación sea la adecuada, se necesita una edificación que tenga espacios amplios, donde se pueda desarrollar las instalaciones necesarias para la escuela y además deberá ser de fácil accesibilidad.

La edificación que he escogido se encuentra ubicada en el Barrio La Paz, al norte de la ciudad, a pocos metros del campus principal de LA universidad de as Americas.

6. MARCO TEORICO

6.1 EL TURISMO

Dentro del negocio turístico, encontramos, hoteles restaurantes, servicios públicos, agencia, medios de transporte, etc. Para llegar al éxito en la industria turística es necesario que existan profesionales que posean formación en gestión, organización y marketing. La industria del turismo esta conformada por

varias empresas que dan servicios a los que viajan. El turismo establece conexión entre las personas, países, y culturas.

6.2 EN QUE CONSISTE EL TURISMO?

El turismo se ocupa de dar servicios, como transporte, alimentación y distracción para el turista, a los los cuales se los atrae por medio de la publicidad, presentándoles el lugar de destino con sus atractivos turísticos, gastronomía y hotelera.

Los establecimientos de alimentos son el punto mas fuerte del turismo. Encontramos factores importantes por ejemplo:

- Medios de transporte, facilidades para llegar y seguridad
- Información real sobre atractivos del destino
- Buena atención y cordialidad de los profesionales y empleados que atienden al viajero
- Buenas instalaciones que brinden comodidad en alojamiento
- Calidad, variedad de la oferta gastronomico
- Variedad y extensión de actividades de entretenimiento
- Perfecto estado de todas las instalaciones hoteleras para cada tipo de clientes
- Seguridad
- Relación equilibrada entre precio y calidad

6.3 LOS RESTAURANTES

La Asociación Nacional de restaurantes afirma que en Estados Unidos el negocio de los restaurantes ocupa el tercer lugar en importancia. El negocio de los restaurantes prospero a partir de la segunda guerra mundial, ya que las personas con posibilidades económicas adquirió él habito de comer fuera de casa. Existen varios aspectos que se han formado por nuestro estilo de vida que han ayudado al desarrollo de este negocio, por Ej. La gran cantidad de mujeres que trabajan fuera de casa, la falta de tiempo para ir a la casa a la hora del almuerzo.

Respecto al personal de los hoteles y restaurantes aproximadamente el 29% esta compuesto por meseros, los cocineros y Chef constituyen un 15%. Los otros empleados como barmans constituyen un 5%, los propietarios y gerentes constituyen alrededor de un 20% del total del personal.

6.4 DISEÑO DE RESTAURANTES

Para diseñar un restaurante se debe tomar en cuenta muchos aspectos importantes que son los que crearan la imagen del mismo. Debemos saber a que tipo de clientes esta dirigido, cuantas personas se va a atender, además que tipo de platos se van a servir, si son platos a la carta o buffet, también es importante tomar en cuenta que servicio se va a dar, este puede ser self service, o con meseros. Es indispensable contar con especialistas en planificación de cocinas, instalación de cámaras frías, sistemas de extracción, ventilación, electricidad, entre otros.

El comedor debe ser decorado de acuerdo al tipo de establecimiento, de su entorno dependerá la fachada e imagen que se quiera dar al restaurante. Es necesario dejar mesas y sillas que puedan moverse para que estas puedan ser reubicadas en eventos especiales o en caso que sea necesario cambiar su agrupación. En torno al comedor se agrupan las salas auxiliares, cocina, lavabos, bodegas, cuartos fríos, que también se pueden alojar en el sótano

6.5 LA COCINA EN LA ACTUALIDAD

Richard Flambert consultor de cocina, señalaba que una cocina es un almacén, una planta procesadora, un punto de distribución, una planta de procesamiento de desperdicios, un lugar de diversas habilidades y oficios. Es el único lugar donde se adquiere, recibe, procesa, sirve y se consume un producto todos los días.

Los productos alimenticios llegan por la puerta de atrás ya sean frescos, enlatados, refrigerados, congelados o empacados, luego se los almacena, los alimentos secos en bodegas o cuartos con un ambiente fresco mas o menos con una temperatura de 10 C a 16 C, los productos diarios se los debe mantener en una temperatura de entre -3C y 4C, las verduras y frutas deberán ir en un cuarto de refrigeración en una temperatura un poco mas elevada que los productos diarios, la carne y el pescado necesitan una temperatura mas fría, los productos elaborados con harina y cereales y pastas frescas se guardan en un lugar fresco

a una temperatura de entre 10 C y 16 C levantados del suelo, y por ultimo los enlatados en una bodega ordenados en estanterías.

6.6 EQUIPAMIENTO DE UNA COCINA COMERCIAL.

El equipamiento de una cocina depende de muchos factores, tales como a que establecimiento va a servir esa cocina, que tipo de alimentos que se van a procesar en ella, a cuanta gente va a servir por ejemplo una cocina de un restaurante gourmet o donde se van a servir banquetes va a necesitar mas equipos que una cocina de un restaurante de comida rápida donde preparan alimentos mucho menos elaborados y tienen un menú mas pequeño que los otros restaurantes.

Entre los equipos encontramos plancha lisa, plancha ranurada, sartén basculante, marmita, salamandra, cocina, freidora, hornos, cocedor de pastas entre otros, todos estos son líneas de fabricación industrial, a continuación voy a detallar algunos de estos equipos:

Freidoras: encontramos freidoras profundas pueden ser eléctricas o a gas tiene canastillas donde se colocan los alimentos y se los sumerge en el aceite tienen una temperatura controlable entre 162 C y 240 C.

Sartén Basculante:

Hornos: Encontramos hornos de conveccion, de plataforma de asado lento de conveccion forzada.

Parrillas o Planchas ranuradas:

Planchas: Son superficies planas calientes que se utilizan para cocinar alimentos tales como hamburguesas, carnes, huevos tortas, estas son muy utilizadas en los restaurantes de cocina rápida.

Marmitas:

Están rodeadas por un caparazón cerrado donde se introduce vapor pero este no entre en contacto con los alimentos pero a medida que se condensa libera calor que pasa a través del caparazón a la comida del interior de la marmita, la capacidad de esta se mide por litros, en una marmita se cocinan generalmente sopas.

6.7 LAVADO DE OLLAS Y VAJILLAS

El lavado de vajillas es una parte de mucha importancia en una cocina industrial. Consta principalmente de una mesa de recepción de vajilla sucia con una repisa receptora de vajilla sucia esta mesa debe estar cerca de la puerta de ingreso de saloneros que vienen del restaurante con los platos sucios, seguido encontramos el triturador de desperdicios y una mesa para depositar los platos ya vacíos, después encontramos la lavadora industrial de vajilla cuya capacidad dependerá del restaurante o establecimiento según cuanta gente atienda y cuantos platos se ensucien, de la lavadora sale la vajilla limpia a una mesa de descarga de vajilla limpia y estos son colocados en estanterías que se encuentran junto a esta ultima mesa y de estas estanterías se toman los platos limpios listos para servir.

Para el lavado de ollas se necesita un cuarto donde encontraremos, un fregadero industrial por lo menos con dos pozos de lavado y uno o dos planos escurridores, una estantería para colocar las ollas ya lavadas. En este cuarto se produce mucho vapor porque las ollas deben ser lavadas a mano con agua caliente por esto se asigna un pequeño cuarto para el lavado de ollas.

6.8 ORGANIZACION DE LA COCINA

A finales del siglo XIX, la mayoría de constructores de hoteles dejaban la cocina en el sótano donde el espacio se consideraba menos valioso, las cocinas eran muy espaciosas, pero no tomaron en cuéntale funcionamiento de una cocina, el desplazamiento de los empleados, los alimentos y los servicios de mesa de un nivel a otro y dentro de una cocina, no tomaban en cuneta importante relación que debe tener la cocina con el comedor y lo necesario que es que se encuentren en la misma planta.

Ellsworth Statler fue uno de los primeros en apreciar los meritos de colocar la cocina en la misma planta que el comedor. En 1917 se construyo en ST Louis Staler la cocina situada en la misma planta que el comedor, la cafetería y el bar construidos acreedor, se hace posible atender a todos con facilidad. Desde entonces el plano se ha utilizado varias veces.

La practica de colocar una cantidad de lugares de preparación uno junto a otro se utiliza en las cocinas industriales, ósea tenemos varias áreas donde se

desempeñan trabajos diferentes pero al mismo tiempo están relacionadas entre sí, haciendo el trabajo mas ordenado.

6.9 ILUMINACION Y VENTILACION EN UNA COCINA INDUTRIAL

PORQUE NO DEBE HABER VENTANAS EN UNA COCINA INDUSTRIAL?

La iluminación en una cocina industrial debe ser siempre iluminación artificial, no deben existir ventanas, las tres razones principales son, primero el vidrio atrae la grasa y esto hace que no se pueda mantener limpia la cocina, lo cual es un factor muy importante, ya que en un lugar como este donde se trabaja con alimentos se debe tener mucho cuidado con la limpieza, es por esto que utilizamos materiales que se puedan limpiar fácilmente. Segundo el chef exige que en la cocina haya iluminación artificial para decorar los platos ya que estos van a ser servidos en el comedor donde hay iluminación artificial y estos deben tener la misma apariencia que se le dio en la cocina, en la mesa, la luz influye mucha en como percibimos el color de los alimentos y se puede crear un mejor efecto con luz artificial. Y la tercera razón y más importante es la extracción de aire que existe en una cocina industrial. La campana extractora sirve par extraer el aire caliente y olores, se calcula la extracción de acuerdo a la cantidad de aire que hay en una cocina sin ninguna entrada extra de aire. En el momento que se abre una ventana entra aire y la campana empieza a extraer el aire que esta entrando y de esta forma no consigue un funcionamiento optimo porque extrae mas aire del que esta calculado, además que en el momento que entra aire frió la campana deja de extraer el aire caliente y contaminado y el aire frió empieza a

empujar el aire caliente hacia las salidas, generalmente los lugares cercanos a la cocina son el comedor, el lobby, hall o corredores y estos se contaminan de este aire y el resultado es un mal olor en estos ambientes.

La campana también nos ayuda con la ventilación ya que esta extrae todo el aire caliente que hay en el ambiente.

6.10 ESCUELA DE HOSTELERIA TOLEDO-ESPANA

Mi investigación se ha basado básicamente en conocer otras escuelas de gastronomía de todo el mundo de este modo me he podido dar cuenta de como funcionan, que materias se dictan, y conocer que instalaciones tienen, además de conocer conceptos básicos de la gastronomía, por ejemplo una de las universidades que más me llama la atención fue una en Toledo España, ellos han trabajado por satisfacer las siguientes necesidades:

- Integración inmediata de mano de obra cualificada.
- Incorporación de los últimos avances en gestión, para su desarrollo y adaptación a los nuevos tiempos.
- Desarrollo de una oferta formativa teórico-práctica de calidad.
- Impulso a proyectos de Investigación y Desarrollo que completen en su totalidad las necesidades del sector de la Hostelería.

Sus instalaciones tienen 7820 m2 de construcción y tienen capacidad para 600 alumnos, esta es una de las mayores y más modernas escuelas de Hotelera de Europa.

El centro dispone de 21 aulas teóricas practicas, 8 cocinas entre estas encuentran 2 teóricas, 4 de iniciación y 2 de colectividades, 2 restaurantes, bar, coctelería y cafetería.

En la planta baja se encuentra un lugar especifico para recepción de mercancías, control y pesaje, una sala de preelaboración de carnes, pescados, verduras, una sala de envasado al vació.

Uno de sus proyectos más importantes es el Restaurante-Escuela, ya que consideran fundamental en la formación del alumno un adiestramiento teórico practico no-solo en las aulas, sino que con la experiencia adquirida se enfrenten a la problemática diaria de su profesión. Por esto disponen de varios restaurantes donde los platos son confeccionados por los alumnos durante sus clases diarias y son servidos por ellos mismos. De este modo se conecta la formación con la sociedad, y es además una ventaja para los estudiantes hacerse conocer antes de egresar.





Quisiera lograr este tipo de instalaciones en la UDLA obviamente mucho más pequeñas ya que la capacidad de alumnos es mucho menor, llegar a tener todo lo necesario para que el alumno se desarrolle tanto en lo teórico como en lo practico.

7. MARCO HISTORICO

Es difícil precisar el momento en que el ser humano empezó a utilizar, la diversidad en su alimentación. El hombre empezó a comer alimentos crudos, y es lógico pensar que lo hacia n porque no conocían el fuego. Se alimentaban con carne, granos, vegetales y semillas. En el momento que el hombre descubrió el fuego empezó a cocinar sus alimentos y al mismo tiempo empezó a crear utensilios y recipientes para facilitar estas actividades. Lo primero que utilizaron fueron bolsas de cuero para guardar semillas, después vinieron los recipientes de piedra, la cerámica empezó mucho mas tarde ya entonces los hombres y mujeres neolíticos empezaran a tener una dieta mas variada. Con los recipientes que tenia cocía y tostaban los alimentos.

Con la variedad de la cerámica y su fácil manejo permitían una mayor variedad dietética. El impulso definitivo se dio ya con la desaparición de los

nómadas en el momento que las tribus ya se establecieron empezar a desarrollar la agricultura y la ganadería. Se realizaban periodos en la siembra para cubrir las necesidades de las estaciones tales como el invierno en el que guardaban los alimentos para pasar esta temporada.

Así mismo se empezó a domesticar no solo los animales pequeños como solían hacerlo sino también los grandes. Esto duro del neolítico hasta la edad de hierro, en la que se empezó a utilizar herramientas, armas metálicas y recipientes rudimentarios. Su dieta era bastante diversa y estaba compuesta de carne, vegetales, pescado lácteos, semillas y legumbres y diferentes preparados.

7.1 EVOLUCION DEL EQUIPAMIENTO DE COCINA

El primer equipamiento de cocina probablemente haya sido una estaca sostenida sobre el fuego, la carne en la estaca se cocía gracias a las llamas del fuego. Una forma de cocina mas sofisticada fue calentar piedras y cocer los alimentos envueltos en hojas húmedas y taparlos de esta forma se cocían por medio del vapor.

El desarrollo del equipamiento de cocina tuvo una historia interesante. Los romanos utilizaban cacerolas redondas y ovaladas para freír, cacerolas de mesa con asas para servir comidas calientes en el comedor, cazuelas, ollas con tapa y coladores.

El fogón abierto servia de hornillo también tenía una especie de parrilla que se la colocaba en un horno de ladrillo alimentado por leña. Luego apareció el thermospondium, que era una jarra para bebidas calientes parecida a una cafetera, y la calentaban con leña.

7.2 CULTURA GASTRONOMICA EN EL IMPERIO ROMANO

La impresión que tenemos de la cocina en Roma es la de los banquetes que sé servia en forma exagerada y lujosa, platos exóticos bañados en variedad de salsas y especias, pero esto se aleja de la realidad. De Roma partieron nuestros orígenes latinos en la alimentación; era mas bien una cocina humilde y austera.

"Hasta el siglo II a. C. la cocina romana se basaba en alimentos básicos: el pulmentum o papilla de higo, cebada o guisantes, el queso de leche de oveja, la carne de cordero hervida, la col, las habas etc." ²

Fue cuando los romanos entraron a Asia Menor que aprendieron de la preparación de las comidas y que los servicios de los cocineros era un trabajo duro y reconocido y muy bien pagado.

7.3 LA COCINA EN TIEMPOS MEDIEVALES

En esta época las cocinas eran completamente desorganizadas, no había refrigeración, no existía gente encargada de cada tarea de la cocina, utilizaban

² Cultura gastronomica en el Imperio Romano, Txus López Navarro, www.terra.es/personal/aiolozil/revista/revzap2/art002.htm Pág. 1

20

un perro dentro de una jaula de mimbre para hacer girar el asador. Todos los alimentos eran triturados y desmenuzados con morteros y majaderos, las especias solo las utilizaban los ricos. Cuando llega el azúcar da las Indias Occidentales se la utilizo sin desenfreno. Las personas que trabajaban ahí no tenia uniforme, no existían el acero inoxidable y los ayudantes de cocina eran los hombres de más baja condición social.

7.4 LA COCINA COLONIAL

La cocina colonial era un cuarto con un fogón y algunas ollas y cacerolas de hierro. Hasta fines del siglo XVII las ollas eran artículos escasos que se pasaban de mano en mano, de generación en generación, y hasta se dejaban como herencia. Las principales herramientas de cocina eran un asador tosco que era una varilla de hierro con un asa en un extremo que descansaba sobre ejes de hierro cruzado, cacerolas, sartenes de hierro, morteros y mojadores de cobre. Existía también un horno holandés formado por una caldera de hierro diseñadas de tal modo que se podía cubrir con las brasas. Se crearon muchos artefactos hechos a mano como por ejemplo, prensas para quesos, rellenadores de embutidos, prensas para mantequilla, trituradores, planchas para tortillas, afiladores, calentadores y asadores que giraban automáticamente.

7.5 COCINAS A FINALES DEL SIGLO XIX

A finales del siglo los nuevos hoteles y restaurantes ya contaban con cocinas mucho mas espaciosas, llenas de equipos sofisticados, inmaculadas y muy ordenadas, con cuartos muy espaciosos, luminados y ventilados.

7.6 LA COCINA COMERCIAL

Benjamín Thompson, conocido como el conde Rumford, fue la primera persona en estudiar científicamente el equipamiento de cocina, nació en Wobur, Massachussets en 1753, fue militar, inventor y administrador, luchó contra las tropas de Washington en la revolución Norteamericana. Acabada la guerra se dirigió a Gran Bretaña y luego a Baviera fue nombrado inspector general de la artillería y edecán del Rey Ludwing II de Baviera. Pronto creo un régimen en Baviera donde puso a todo el mundo a trabaja, recogió a los mendigos y los hizo trabajar en correccionales. Inventó varias sopas nutritivas y económicas, que hasta ahora se consumen en Europa.

Rumford estudió también las formas de combustión, diseñó hornillos, asadores, marmitas, cacerolas para transferir la máxima cantidad de calor desde el combustible. Su hornillo fue una unidad completa instalada en la cocina. Tenia tapas y cubiertas y era muy parecido al antiguo hornillo de carbón. Aun se pueden ver en Inglaterra los asadores de Rumford, que tienen dos niveles de

cocción. Inventó también las ollas de vapor y la marmita doble, al igual que la cafetera por goteo. Fue el primero que construyó un hogar con anaquel y tragante que separaba el aire caliente del frío. Rumford también creo la planificación de la cocina. Sus grandes hornillos para hospitales eran de forma oval y el cocinero podía observar desde la zona central de trabajo las marmitas y no caminar alrededor de ellas.

7.7 EL REFRIGERADOR DE HIELO

Fue creado por Thomas Moore, lo patento en 1803. Era muy simple dos cajas de madera, una dentro de la otra y el espacio entre las dos cajas lo rellenaba de carbón de leña o cenizas para el aislamiento, la parte superior de la caja interior sostenía un contenedor de hielo de hojalata.

En 1846 se inventó una máquina fabricadora de hielo y para la década de 1880 las fábricas de hielo se habían extendido a través de Estados Unidos. Las máquinas de hacer cubitos las congeladoras y refrigeradores hicieron desaparecer al clásico vendedor de hielo que era un hombre que repartía cubos grandes de hielo por los restaurantes y las casas algo que se hizo durante cien años.

7.8 HISTORIA DE LA GASTRONOMIA

Definición

"Gastronomía: Arte o ciencia para preparar alimentos, básicamente con

fuego.

Aristología = Arte culinario

Orígenes: Descubrimiento del fuego -

1º. Conocimiento de carnes

2°. Envolvieron con hojas para cocer (carnes)

3°. Crearon una pasta (cereales y harina), polenta.

4º. Invención del horno (sobre una piedra caliente) Pasta cocinada, igual que el

1er. Pan.

Recoquinaria: Cellius Apisuis- Recopilación de las primeras recetas.

Primeras culturas: Griegos, Etruscos, Egipcios y las primeras culturas

mexicanas.

Marco Polo: Libro Millenium,

Nerón: Tiro Gramo

Los primeros romanos eran panaderos, después se hicieron cocineros.

Francia: Cuna de la gastronomía, Patria de las artes culinarias.

En el siglo XVI, durante el renacimiento, empieza a florecer la gastronomía como

tal, y surge el refinamiento de la cocina, en Italia con los Medici, se hacen

recopilaciones de las primeras recetas, de las cuales algunas son tradicionales

hasta nuestros días.

24

En tiempos de Luis XIV, el rey sol, se empiezan a servir los platillos por separado.

En el siglo XVIII, se empiezan a modernizar las cocinas, las estufas eran análogas a las de ahora; en 1765, se funda el primer Restaurante, que viene de la palabra restaurar.

Durante la época de Napoleón, los grandes cocineros son sacados de las cortes y empiezan a trabajar en los nuevos restaurantes.

Careme: Creador de la cocina francesa moderna a finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX.

Durante la 1^a. Y 2^a. Guerra mundial no se le dio tanta importancia, sin embargo no se pierde, a pesar de no tener crecimiento.

La cocina mexicana clásica: chocolate, vainilla, jitomate, ejote, fueron aportaciones mexicanas para el mundo, así como el maíz y el cacao que son de origen prehispánico.

Los antepasados mexicanos, le llamaban comida para grandes señores y tiene su evolución con la llegada de los españoles debido a las aportaciones europeas: vaca, cerdo, caña de azúcar, etc.

Tianguis o mercados: Estos maravillaron a Cortés, pues al mercado de Tlatelolco llegaban productos de todo México, gran variedad de chiles, guajolotes, maíz, fríjol, aves, perros (xoloescuintle), pulque, maguey, cacao.

La cocina mexicana sufre una gran transformación con la conquista, pues se mezclan dos culturas y por lo tanto dos tipos de cocina.

Después en la época de la Independencia, la cocina mexicana sufre cambios otra vez, pues se dan aportaciones de otras culturas y países:

- Francia Pastelería
- España Mantelería y panadería
- Alemania Café, cerveza, embutidos
- Inglaterra Té (no muy popular, el único es té negro, los demás son infusiones)
- China Café de chinos, lavanderías
- Americanos Whisky

Durante la colonia se prohibió plantar vides, para que los españoles vitivinícolas pudieran exportar sus vinos.

Vino: es el resultado de la fermentación de la uva.

La comida en el México actual surge a partir de la revolución de 1910, debido a la modernidad, electricidad, etc., cambios sociales, la mujer actual que trabaja, etc." ³

8. MARCO EMPÍRICO

8.1 Visita a la Universidad San Francisco de Quito

En esta Universidad funciona la escuela de gastronomía mas completa de la ciudad de Quito, esta recibe aproximadamente a 200 estudiantes y sus áreas de trabajo están muy bien equipadas lo que da la facilidad a los estudiantes de aprender y practicar con todas las comodidades. Los estudiantes reciben clases

³ Articulo tomado de <u>www.google.com</u> historia de la gastronomía tecweb.tol.itesm.mx

tanto teóricas como practicas y también clases de demostración, donde el profesor les enseña haciendo él lo practico y los alumnos toman apuntes de esto, esta actividad se realiza en aulas tipo graderío donde todos tienen visibilidad hacia el área de trabajo donde se encuentra el chef-profesor.

Esta área cuenta con un mesón de trabajo y ciertos equipos de cocina que son necesarios, como cocina, plancha lisa, horno, horno microondas, mesa de trabajo, lavabo con triturador de alimentos, y con un pizarrón para cualquier anotación, lo podemos entender con mas claridad en las siguientes fotografías.







De aquí los alumnos pasan al área de módulos de practicas, en estos módulos los alumnos pueden hacer ellos mismo con supervisión del chef lo que aprendieron en clase. Cada modulo esta equipado con una cocina, plancha lisa, horno mesa de trabajo y un lavabo con triturador de alimentos, cada uno de los módulos es destinado para dos alumnos. Esto permite que los alumnos tengan el espacio y las instalaciones necesarias para poder practicar así no solo aprenden con lo que ven en clase sino que ellos lo practican. Aquí en la foto podemos ver como son los módulos.



Esta escuela atiende a tres restaurantes, un delicatessen, y dos cafeterías. Entre sus instalaciones encontramos:

1. - Descarga de productos, pesaje y bodegaje: En esta área se reciben todos los productos y abarrotes que se utilizaran en las cocinas. Estos son pesados, y mandados a bodega. Ciertos productos tales como carnes, lácteos, mariscos, vegetales y frutas necesitan refrigeración o congelación. Estos son procesados y se los lleva a los cuartos fríos





2. Cuartos Fríos: Encontramos cuartos fríos para carnicos y lácteos, otro para mariscos y pescados y otro para vegetales y frutas.



3. Arrea de Procesamiento de alimentos: En esta área los productos que se reciben se lavan, cortan etc. y quedan listos para almacenarlos.



4. Cocina Fría: Preparación fría de los alimentos, y todos los alimentos gourmet, aquí encontramos, mesas de trabajo refrigeradores, microonda mesa para cortar carne.



5. Cocina de despacho: aquí encontramos todos los equipos necesarios para cocinar lo que viene de la cocina fría, tales como sartenes, planchas, parrillas, marmitas etc. Encontramos también sitio para servir y despachar la comida.





6. Pastelería y Chocolatería: Aquí se preparan todos los postres y dulces, estos se despachan al delicatessen, y a los restaurantes. Es el único lugar que necesita aire acondicionado, ya que se trabaja con chocolate.





7. Delicatessen: Este tiene salida a la calle y se vende al publico en general, tambien pueden tener acceso a este los alumnos de la universidad.



- 8. Bar y Restauran Gourmet: se sirven los platos ya listos con decoración.
- 9. Panadería: aquí encontramos todos los equipos como hornos, leudadoras, mesas de trabajo, batidoras, amasadoras, refrigeradores.

©





- 12. Oficina del chef: esta debe tener vista a la cocina principal para que el chef pueda supervisar desde su oficina y controlar cualquier irregularidad.
- 13. Cocina caliente para buffet: Todos los equipos para cocinar están aquí, incluyendo hornos.



14. Área de lavado de vajilla



15. Tratoria: aquí los alumnos pueden poner su plato en venta y saber si tuvo éxito o no, encontramos todos los equipos necesarios para cocinar.





16. Cafetería: aquí se sirven platos sencillos que son preparados ese momento por los estudiantes por ejemplo, sánduches papas etc. y tienen los equipos para hacerlo.



9. ANÁLISIS DEL SITIO

9.1 Planos Originales

Ver planos originales en carpeta grafica.

9.2 Sector

El Bloque de barrios que hacen la mayoría del espacio ocupado por la ciudad esta formado por los llamados barrios residenciales del Norte. En total son unos veinte a los que podemos descubrirlos en bloques cuyo carácter forman aquellos barrios asentados en una alargada y baja estructura cordillerana que mira al Valle de Tumbaco y esta disectando las quebradas de desagüe de El Batan. Son los sectores de La Pradera, La paz, Rumimpamba, Bellavista, El Batan, Inaquito

y Chaupicruz conformando una constelación de barrios céntricos de vivienda burguesa, amplias calles y jardines.

La edificación que he elegido para desarrollar mi proyecto se encuentra ubicada en uno de estos barrios, en el Barrio La Paz en las calles Coruña No E26-53 y Av. Colon, en la zona Eugenio Espejo, Parroquia Mariscal Sucre, Barrio La Paz.

9.3 Edificación

La edificación consta de dos partes básicamente, dos plantas que se las utiliza para comercio, y la parte posterior que se la utiliza como vivienda. El área total de construcción es de 859.8 m2.

Las dos plantas de uso comercial son de hormigón armado, y sus columnas son del mismo material, encontramos las vigas perimetrales sobre las cuales se encuentran asentadas las losas de entrepiso y la estructura de la cubierta es mixta, tiene hormigón, madera, y hierro estructural, el techo es de teja. La edificación que se utiliza como vivienda esta construida de la misma forma. La parte de uso comercial en este momento funciona como una tienda de decoración y muebles.

9.4 Flujo Peatonal

El flujo peatonal es ligeramente fluido ya que se encuentra muy cerca de la Plaza Artigas donde mucha gente toma buses, básicamente esta es la gente que transita por el sector.

9.5 Flujo Vehicular

El flujo vehicular es abundante ya que la Av. Coruña es una de las más importantes en la ciudad de Quito, además la edificación se encuentra próxima a varios edificios de oficinas, además de hoteles, y varios restaurantes y cafeterías.

La circulación vehicular que pasa frente a la edificación va en sentido norte-sur

9.6 Asoliamiento

La incidencia del sol hacia el edificio debe ser muy bien tratada ya que hay áreas que no seria favorable que reciben el sol directamente, por ejemplo en la cocina, panadería, chocolatería que son áreas donde se trabaja con equipos que producen calor no seria conveniente que además tengan el calor provocado por el sol ya que se convertirían en áreas no optimas para trabajar. Pero quisiera aprovechar la luz solar para crear una iluminación natural sobretodo en las aulas.

9.7 Acceso y circulación

Tenemos dos tipos de circulación, la circulación peatonal y la vehicular. Para la peatonal tenemos dos tipos de usuario que son gente de la universidad, profesores, alumnos etc, y por otro lado tenemos a los clientes del restaurante y la cafetería. Para que el flujo sea adecuada he pensado en crear dos accesos el uno para que los estudiantes se dirijan a lo que es la escuela en si y otro para los clientes para que tengan una entrada únicamente dirigida hacia el restaurante y cafetería. Por otro lado el flujo vehicular estaría dividido básicamente en dos el principal es la entrada del carro que trae la mercadería,

este necesita un acceso directo desde la calle hacia las bodegas y cocina, ya que los alimentos se reciben y tienen que ser pesados, procesados y por ultimo almacenados para después usarlos en la cocina, entonces es muy necesario que este acceso sea únicamente para este carro. Los parqueaderos que encontramos en la parte delantera de la edificación seria utilizada para cliente y profesores, los alumnos deberán usar los parqueaderos de la universidad ya que el espacio que tenemos es realmente reducido.

Dentro de la edificación deberá existir la circulación normal que se necesita en todo sitio, esta será definida en el momento que este listo el diseño interior de la escuela.

10. ANÁLISIS DE LA INFORMACION

La gastronomía nace con el hombre, no es una ciencia que creamos buscando explicar algo o él porque de las cosas; Siempre estuvo ahí. Es una de nuestras necesidades básicas y al igual que nosotros, va evolucionando.

La gastronomía ha ido cambiando, la adaptamos a los diferentes factores que en ella podrían influir, como son el clima, los diferentes productos que se dan según la región. La gastronomía es por lo tanto tan variada como las lenguas del planeta, es parte vital de la cultura de un país, parte de su identidad, tal es la importancia de esta que se ha convertido ya, en una carrera dentro de las universidades en el ámbito mundial, ya que buscan proyectar a través de esta lo mejor de sus respectivos países.

El enfoque de las universidades es similar porque todas buscan formar profesionales para esta industria en el ámbito internacional, por lo que los objetivos fijados para la carrera son los siguientes:

- Responder a la demanda del creciente mercado profesional, ofertando opciones de profesionalización diferentes.
- Contribuir a rescatar la cultura, la revalorización y el redescubrimiento de los alimentos y bebidas de las diferentes culturas.
- Formar profesionales especializados en el tratamiento, proceso y elaboración de alimentos.
- Dirigir proyectos de investigación gastronomica, como aporte a la innovación tecnológica y solución de los requerimientos sociales.
- Estudiar las diferente técnicas de cocina

11. ANÁLISIS DE PRECEDENTE ARQUITECTONICO

Para lograr este análisis visite las instalaciones de la escuela de gastronomía de la Universidad San Francisco de Quito. Creo que esta escuela es un ejemplo para las demás, ya que se encuentra muy bien equipada tiene una magnifica organización, atiende a varios puntos de comida como restaurante, cafetería delicatessen, y estos lo logran con ayuda de profesionales que trabajan en conjunto con los alumnos de este modo ellos aprenden por medio de practicas reales.

Otro aspecto muy interesante son los módulos de trabajo estos están muy bien equipados y aquí los estudiantes pueden realizar lo aprendido en clase, en cada

modulo trabajan máximo dos estudiantes. Es interesante también ver como se han diseñado las aulas ya que estas son a manera de graderío de este modo los alumnos pueden tener muy buena visibilidad a lo que el profesor esta haciendo. En la parte de adelante de estas aulas encontramos una isla de cocina con equipos, mesas, lavadero, todo lo necesario para que el profesor cocine y demuestre a sus estudiantes como se hace.

Creo que esta Universidad tiene la mejor escuela de gastronomía en la ciudad y probablemente en el país, es un ejemplo para las demás universidades. Lo que yo propongo para la universidad de las americas se acerca a lo que encontramos aquí pero en menor escala y con atención a un solo restaurante y a una cafetería, de este modo no tendrá que intervenir tantas personas que no son de la escuela, como son los profesionales que se contratan para ayudar, sino que abrían un contacto más directo entre profesor y alumno.

12. PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA

12.1 Listado de Áreas

- Ingreso Peatonal para estudiantes
- Ingreso Peatonal para clientes
- Ingreso para vehículos con mercadería
- Sector de descarga
- Cocina
 - Arrea de lavado y pesaje de mercadería
 - Cuartos Fríos de refrigeración y congelación

- o Bodegas
- o Cocina Fría
- o Cocina Caliente
- o Área de Garnish
- o Área de despacho
- o Área de lavado de vajilla
- o Área de lavado de ollas
- o Oficina del Chef
- Pastelería
- Restaurante
- cafetería
- Lavandería
- Aulas teórica
- Aulas de demostración
- Módulos de practica
- Baños
- Oficinas

12.2 Cuadro de áreas

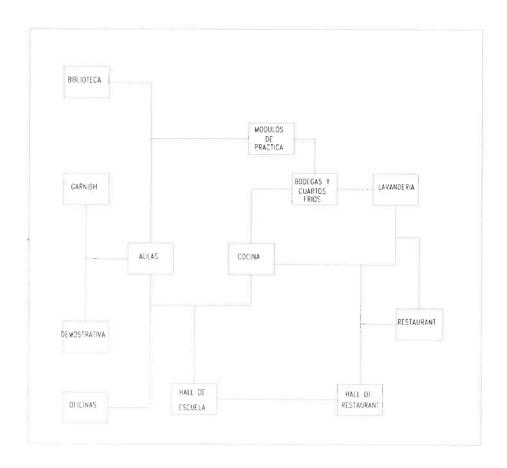
Lugar	Área total con muebles y circulación en m2
Recepción y hall de acceso a la escuela	65,26
Bar y hall restaurante	24,2
Sala de profesores	7,5
Oficina Director	8,96
Aula teórica	45
Aula de Garnish	26
Aula Demostrativa	42
cafetería	27
Biblioteca	215
Módulos de practicas	95
Cocina Fría	15
Cocina Caliente	23,1
Panadería y Pastelería	13,5
Lavado de ollas	3,82
Lavado de vajilla	10
Cuartos fríos, bodegas y lavandería	135
Baños	30
Restaurante	126
Total	912,34
PD: Ver diagrama en anexos	

13. RELACIONES FUNCIONALES

		1	2	3	4	5	6	7	a	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1 Ingi	reso Estud																									
2 Ing	reso Clientes																									
3 Ing	reso Mercd																									
4 Des	scarga					Ц																				
5 Lav	ado y pesaje																									
6 Cua	artos frios																									
7 Boo	degas								\mathbb{H}																	
8 Cod	cina Fria																									
9 Cod	ina Caliente																									
10 Are	a de Garnish																									
11 Are	a de despacho																									
12 lav	ado de vajilla																		111							
13 lav	ado de ollas				L																					
14 Office	cina del Chef	1				Ш																				
15 Pas	te y Choco																									
16 Pan	naderia																									
17 Res	staurant																									
18 Caf	eteria																									
19 Lav	anderia																									
20 Aul	as teorica																									
21 Aul	as demost																									
22 Mod	dulos practica						-																			
23 Bar	ios																		H							
24 Ofic	cinas																									
25 Rec	epcion																									

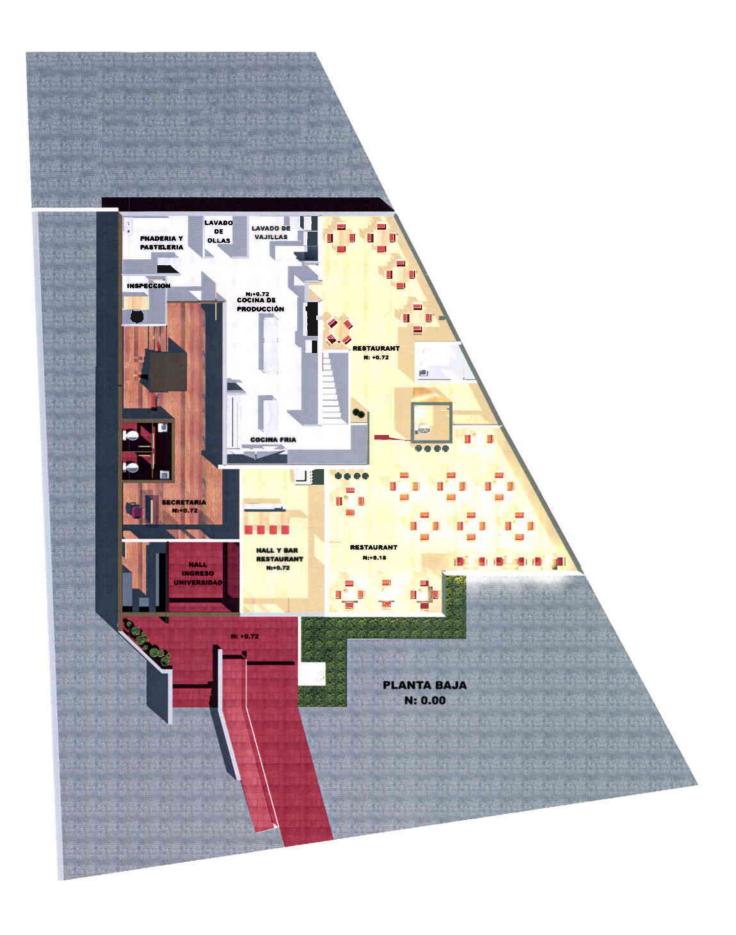
Relacion Indirecta	
Relacion Media	
Relacion Directa	

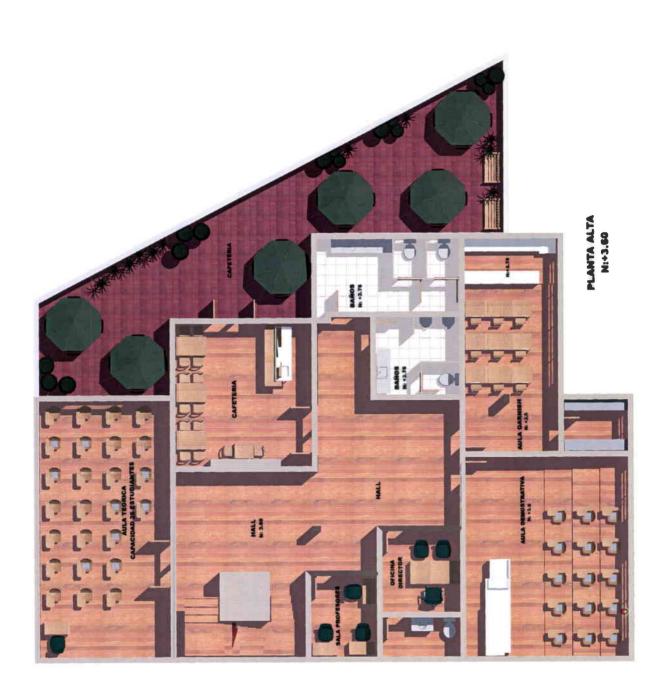
14.ORGANIGRAMA

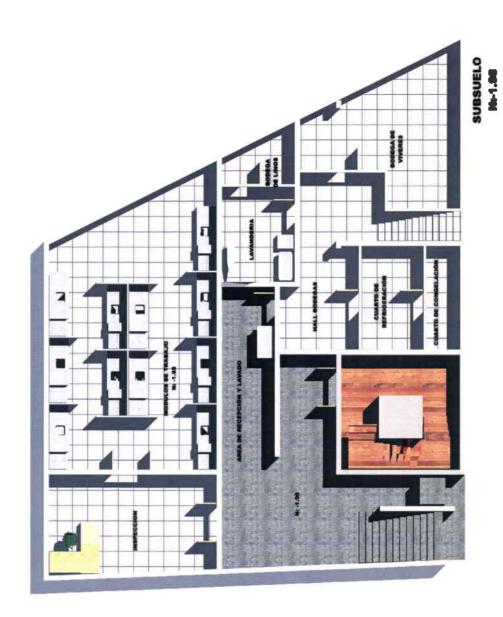


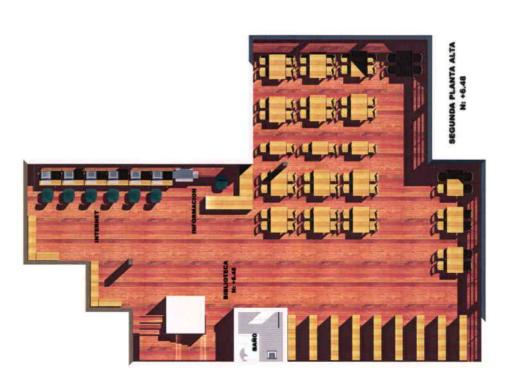
15. ZONIFICACIÓN

Ver planos anexos en la siguiente pagina









16. SINTESIS

En este proyecto he querido lograr un diseño muy funcional pero al mismo tiempo crear un ambiente agradable. Estudiando las necesidades logre creas los espacios adecuados modificando la edificación. También divide el ingreso en tres partes, los tres son desde la calle, uno para el restaurante, otro para la escuela y otro para el ingreso de mercadería.

El hall de ingreso para la escuela es un espacio donde va a circular mucha gente por eso lo he dejado amplio y tiene también una pequeña recepción y secretaria para dar cualquier tipo de información a las personas que van a ingresar a la escuela. El ingreso a la cocina esta después del hall este ingreso es solo para los estudiantes que trabajan en esta, la cocina industrial esta ubicada en la planta baja ya que se necesita un espacio sumamente amplio y de fácil acceso tanto como para las personas que van a trabajar en esta como para el ingreso de mercadería necesaria para la elaboración de platos que serán servidos en el restaurante-cafetería. Para lograr una relación directa entre el restaurante y la cocina ubique en la misma planta los dos ambientes, la cocina y parte del restaurante se encuentra en un mismo nivel de esta forma se puede pasar con facilidad los platos de la cocina al restaurante.

La cocina industrial ha sido diseñada y equipada para que los alumnos de un nivel avanzado puedan hacer sus practicas siendo supervisados por el chef profesor. La cocina industrial esta dividido en varios ambientes que cada uno tiene su importancia, empezamos con la recepción de alimentos para procesar esta área se llama cocina fría, aquí se lava y procesa todo lo que va a ser

cocinado en esta área he utilizado mesas de trabajo, un pozo de lavado, un fregadero industrial, una mesa central, y un refrigerador y congelador industrial que serán compartidos con la cocina de producción. De la cocina fría pasamos a la cocina de producción aquí se cocina todos los alimentos esta compuesta por una mesa de trabajo con pozo de lavado, un horno industrial, una plancha industrial, cocina industrial de cuatro hornillas, un sartén basculante, y un mueble neutro. Seguido tenemos la cocina de terminación aquí se da el terminado de los platos por ejemplo lo que debe ir frito, gratinado etc, aquí encontramos un cocina de cuatro hornillas industrial, una freidora, plancha y parrilla, además una mesa de trabajo. La siguienta área es la de despacho aquí se reciben los platos que llegan de la cocina de terminación, aquí encontramos un mueble de despacho con un pozo de lavado, repisa para colocar los platos y pozo para comida. Después tenemos una estación de saloneros aquí encontramos una mesa y un refrigerador para bebidas como colas y aguas. Cuando son retirados los platos del restauran pasan al lavado de vajilla aquí tenemos una mesa de recepción de vajilla sucia, un triturador de desperdicios, una lavadora industrial de vajilla, mesa de descarga de vajilla limpia donde se colocan los platos que salen de la lavadora y por ultimo estanterías para colocar los platos limpios. Encontramos también el área de lavado de ollas esta cuanta con un fregadero industrial de dos pozos y dos planos escurridores y un estantería para colocar las ollas limpias. Otra área importante es la pastelería esta está equipada con un horno industrial, una mesa de pastelero que tiene coches para ingredientes, dos coches para latas y una mesa de trabajo, y por

ultimo encontramos la oficina del chef que también sirve como inspección de quien entra y sale de la cocina por esto se encuentra a lado de la puerta. La cocina no tiene ventanas ya que en una cocina industrial debe ser iluminada artificialmente y lo más importante debe tener ventilación artificial, ya que las campanas extracción que se encuentran encima de la isla de cocina y encima del horno, nos sirven para la circulación de aire están extraen todo el aire caliente y botan aire frió, entonces si abre una ventana esta proceso no serviría de nada, funciona como un aire acondicionado si dejamos abierta un ventana no vamos a tener el mismo resultado ya que el aire que bota la campana se mezclaría con el del ambiente.

El restaurante y cafetería están ubicados como lo dije anteriormente en la planta baja, este cuenta con un hall de acceso y aproximadamente veinte mesas de cuatro sillas. En el subsuelo encontramos las bodegas y cuartos fríos ha estos llegan la mercadería desde el acceso que viene de la calle por donde entra el camión y descarga toda la mercadería la cual es llevado primero al área de lavado y pesaje luego de pasar por este proceso los alimentos son colocados ya sea en los cuartos fríos o las bodegas, por medio de unas gradas que nos llevan a la planta baja podemos llevar estos alimentos almacenados a la cocina. En esta área se encuentra también la lavandería que nos sirve para lavar toda la mantelería del restauranta y las cosas de tela que se utilicen en la cocina. En la parte posterior del subsuelo originalmente había un pequeño apartamento el cual lo convertí en una aula de módulos de practica, cada modulo cuenta con una cocina industrial de cuanto hornillas con horno, una plancha lisa industrial,

una mesón de trabajo con pozo de lavado y una campana extractora, hay doce módulos donde pueden trabajar hasta dos estudiantes en cada uno. Ubique esa área cerca de las bodegas y cuartos fríos ya que los estudiantes hacen sus practicas utilizando los productos que están almacenadas en esa área. En la entrada al aula de módulos ubique una oficina de inspección donde la persona encargada revisa la mercadería que toma cada estudiante.

En la planta alta encontramos un aula teórica que sirve también de auditorio. También encontramos el aula para garnish la que funciona con un modulo de trabajo para el profesor-chef y puestos para que los alumnos puedan ver lo que hace el chef.

Otra área ubicada en esta planta es el aula demostrativa esta cuneta con un graderío con capacidad de doce personas y un modulo de trabajo para el profesor. La oficina del director, la sala de profesores, baños y una pequeña bodega también están en esta planta. Además de la cafetería que tiene salida a una terraza.

En la ultima planta encontramos la biblioteca con mesas y repisas para libros, además de computadoras que sirven para consultas en el Internet y cuetan con un programa para encontrar los libros de la biblioteca con mayor facilidad.

En lo que respecta a materiales he querido usar colores claros todas las paredes. Las paredes de casi toda la escuela están pintadas de los colores de la universidad que son tonos cafés. La cocina esta pintada de color blanco para proyectar limpieza y claridad y el restaurante en tonos beige con un toque de verde.

Todo el equipamiento de la cocina esta hecho en acero inoxidable, las campanas son de acero y tol galvanizado para ductos. El piso de la cocina es de porcelanata o antideslizante color blanco, el piso del restaurante es de piso flotante color madera clara, el piso de las bodegas es de vinyl industrial, y el resto de áreas como aulas es de piso flotante. El área de módulos de trabajo también es de porcelanato como el de la cocina.

Para la iluminación utilice en todas las áreas de trabajo como aulas, oficinas y cocina luz fluorescente, la iluminación en el restaurante, corredores y bodegas esta hecha con luz incandescente.

El piso exterior esta separado por material en las áreas de circulación utilice gres y en el resto hormigón.

17. CONCLUSIONES

He querido crear un diseño que tenga todos los espacios necesarios para relizar todas las funciones de una escuela de gastronomía, un espacio de este tipo debe ser muy completo ya que además de contar con áreas especificas necesitamos el equipamiento adecuado. Mi objetivo principal es brindar a la Universidad de las Americas un espacio optimo y estético para que pueda funcionar una escuela de gastronomía como tiene que ser, no solamente en lo teórico, sino en lo practico, la adecuación de un restaurante es muy importante ya que en este los estudiantes pueden desenvolverse haciendo actividades reales y sirviendo a clientes reales, además con la facilidad de poder trabajar en una cocina industrial muy bien equipada en su propia escuela les permite

aprender la utilización de los equipos y el movimiento que existe en una área de este tipo. Las aulas demostrativas les ayudan a captar con mayor facilidad la materia dictada ya que pueden ver como se hace y no solamente escuchar. Los módulos de trabajo también son parte muy importante y necesario ya que está un paso antes de llegar a la cocina industrial, o sea el estudiante primero aprenden y practican aquí antes de pasar a desempeñar actividades reales. He destinado un espacio para una biblioteca que cuente con información relacionada con la gastronomía para que los estudiantes tengan la facilidad de investigar y contar con todo lo necesario para complementar los conocimientos adquiridos en clase.

La ubicación de la edificación que escogí también es sumamente importante ya que tiene una relación casi directa con el resto de al Universidad por la cercanía que hay entre estas y de esta forma no se cambia el objetivo de la universidad que es estar ubicados en una zona céntrica de fácil acceso para todos los estudiantes.

Espero haber cumplido con todas las expectativas y necesidades que esta escuela requiere, poder dar a los estudiantes espacios funcionales, con una buena reilación entre sí y adecuados con los equipos y materiales necesarios, logrando así un mejor desempeño de los estudiantes.

18. MEMORIA DESCRIPTIVA

He escogido hacer una escuela de gastronomía ya que es necesario brindar a nuestra ciudad un lugar especializado para realizar este tipo de estudios. Una escuela de gastronomía que cuente con todos los espacios y equipos necesarios para poder desempeñar todas las funciones que esta requiera. En la Universidad de las Americas se dicta esta carrera pero lastimosamente no cuenta con las instalaciones necesarias, ya que es nueva en la universidad. Por estó quiero dedicar mi investigación y diseño para lograr formar una escuela con todos los requerimientos necesarios, donde se pueda dictar esta carrera adecuadamente.

Para lograr este diseño se ha realizado un extensa investigación tanto teórica como visitas de campo y entrevistas donde se pudo conocer todos los requerimientos que tiene una escuela de este tipo, con que espacios cuenta, y que tipo de equipamiento es necesario. Pude conocer las instalaciones de la Universidad San Francisco de Quito donde encontramos la escuela de gastronomía que cuenta con una edificación destinada a esta carrera, aquí me pude percatar de todo lo que se necesita tanto en aulas como en la cocina. Pude percatarme de la importancia de las aulas de practicas y demostrativas, ya que en esta carrera los alumnos aprenden mas con la practica es por esto importante tener este tipo de aulas. La cocina es uno de los espacios mas importantes esta debe ser equipada adecuadamente después de haber estudiado su diseño, no se puede diseñar una cocina industrial como si fuese una domestica ya que no tiene ningún parentesco.

Para lograr el diseño de la Escuela de Gastronomía para la Universidad de las Americas se escogió una edificación que encuentra a pocos metros del campus principal, de este modo la escuela puede tener contacto directo con el resto de la Universidad y de este modo tener acceso a las oficinas generales, auditorio etc. La edificación esta ubicado en la calle Coruña y Av. Colón, consta de una área de construcción de 860mt2 repartidos en cuatro plantas, subsuelo, planta baja, primero y segundo piso, este es el espacio con el que se cuenta para desarrollar los espacios de la escuela de gastronomía.

Los cambios hechos en la edificación han sido realmente necesarios para lograr un optimo resultado en lo que respecta al diseño, por ejemplo se han cambiando los ingresos, ahora encontramos tres ingresos principales, el primero es un ingreso peatonal para los estudiantes que ingresan a las aulas, el segundo es el ingreso al restauran, abierto al publico y el tercero es un acceso vehicular par el camión que llega con los víveres y otra mercadería. Se crearon accesos para discapacitados así con un ascensor para acceder a las otras plantas. Los ingresos son amplios y de doble puerta, tienen suficiente espacio para lograr una circulación optima.

Empezando por el subsuelo encontramos primeramente las bodegas, cuartos fríos, área de pesaje, lavado y recepción de mercadería y la lavandería. Esta área llevara un piso de vinyl industrial de 3mm, las paredes van pintadas de blanco para lograr amplitud y sensación de limpieza. La iluminación será con luz incandescente. En esta zona se recibe toda la mercadería que descarga el camión en planta baja, la mercadería se puede llevar al subsuelo por medio de

un montacargas o de las escaleras exteriores. Pasando a la parte posterior del subsuelo se encuentra el área de módulos de trabajo, esta área sirve para que los alumnos realicen practicas. Cada modulo esta equipado por una cocina industrial con cuatro hornillas y horno, una plancha lisa, una mesa con pozo de lavado y una campana extractora de olores y humo, todos estos equipos son de acero inoxidable. En el piso se colocara porcelanato blanco antideslizante, las paredes están pintadas de blanco y la iluminación se lograra con luz fluorescentes. En la planta baja encontramos el hall de acceso a la escuela con un piso de gres antideslizante, y en el interior piso flotante de madera oscura, esta amoblado con una recepción hecha con madera, las paredes son de los colores que identifican a la universidad el café y beige, teniendo el café a manera de zócalo, si seguimos por el hall llegamos a las escaleras y ascensor y al ingreso de la cocina. La cocina esta equipada con muebles de acero inoxidable, se utilizó porcelanato blanco para el piso, paredes blancas y luz fluorescente. A lado de la cocina encontramos el restaurante, este es para todo publico y será atendido por los estudiantes tanto en la cocina como en el comedor. El restauran tiene piso flotado marca Pergo, mesas y sillas laminadas en color madera claro y las sillas tienen tapiz de micro fibra en color naranja, las paredes están pintadas con los colores beige y un vede muy tenue lo cual contrasta con el naranja de la tapicería. Encontramos que el restaurante da a la fachada principal donde he dejado grandes ventanas, pero se logro un escudo de árboles para evitar el contacto visual directo a la calle. Cada mesa tiene una lampar colgante, con incandescente como iluminación particular, y como

iluminación general encontramos apliques de pared y plafones para el techo con luz incandescente.

En la segunda palta sean la aulas , teórica demostrativa y de garnish, también se encentra la cafetería que tiene una salida a una terraza equipada con mesas y sillas, todo este piso tiene piso flotado pergo, como iluminación general en los corredores tenemos luz incandescente y en las aulas luz fluorescente. Los muebles son mesas, sillas y pupitres de madera combinadas con metal, las paredes van pintadas como e la planta baja con los colores de la universidad. En el aula demostrativa se encuentra un modulo de trabajo para el chefinstructor, este cuenta con una cocina, plancha lisa horno, campana extractora de olores y humo. El piso de esta aula es a manera de gradería para lograr una buena visión. La ofician de el director y sale de profesores tienen las mismas características de el resto de la planta.

En la tercera planta esta ubicada la biblioteca, esta tiene varias fuentes de información, libros, revisa, periódicos y computadoras conectados en red con Internet, con las cuales se podrá realizar todo tipo de investigación así como consultas de a ubicación de los libros en la biblioteca. El piso de la biblioteca al igual que el resto de áreas es de piso flotado la iluminación es de fluorescentes, y los muebles de madera laminada.

Cabe recalcar que las instalaciones de ingenierías para los equipos de cocina, tanto como instalaciones eléctrica, gas, vapor, desagües e hidráulicas las deberá realizar personal capacitado y especializado, que lo deberá enviar la empresa encargada del equipamiento de la cocina.

He querido lograr con este diseño un ambiente claro, limpio y funcional, a cada área se le ha dado la importancia necesarias y las he ubicado en espacios donde se puedan desempeñar las distintas funciones con facilidad. Todas las áreas han sido debidamente equipadas, con equipos y materiales de primera, porque se quieren que resistan el uso diario.

Espero brindar un espacio agradable pero sobretodo muy funcional donde los alumnos tengan acceso a todo lo necesario para realizar su estudios exitosamente, desde un libro hasta practicas profesionales que no tengan que salir de su escuela a utilizar talleres de otras universidades o centros de capacitación.

19. MATERIALES Y ACABADOS

Ver anexos en la siguiente hoja

DISEÑO INTERIOR

TESIS DE GRADO LORENA JERVIS ISCH **ESCUELA DE GASTRONOMIA** PARA LA UNIVERSIDAD DE LAS AMEICAS











RESTAURANT HALL DE INGRESO

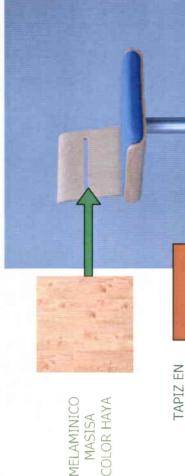


Butcherblock PISO FLOTANTE PERGO DE ALTA RESISTENCIA Beech

CON DETALLES EN

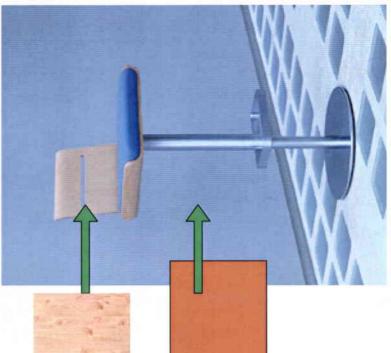
CAFÉ CLARO

COLOR DE PARED **VERDE PANTONE**



MASISA

MICROFIBRA NARANJA COLOR



SILLA DE BAR CON FORMICA ASIENTO TAPIZADO EN DE MADERA COLOR Y MICROFIBRA COLOR NARANJA



PARA PARED LAMPARA

EN ILUMINACION GENERAL COMO EN LOS APLIQUES DE ILUMINACION LA HICE CON LUZ INCANDESENTE TANTO ABIENTE QUE NOS INVITA A PASAR, CONVINANDO LOS CON MICROFIBRA. EL PISO TAMBIEN ES ACOGEDOR," MELAMINICO COLOS HAYA Y LAS SILLAS TAPIZADAS RESISTENCIA EN COLOR BUTCHERBLOCK BEECH, LA MUEBLES. EL BAR Y LAS SILLAS DE ESTE SON DE CALIDO, PISO FLOTADO MARCA PERGO DE ALTA EN EL HALL DEL RESTAURANTE HE CREADO UN COLORES DE LA PARED CON EL TAPIZ DE LOS

DISEÑO INTERIOR

TESIS DE GRADO LORENA JERVIS ISCH PARA LA UNIVERSIDAD **DE LAS AMEICAS**

ESCUELA DE GASTRONOMIA

RESTAURANTE

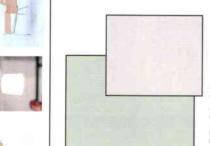












VERDE CON DETALLES EN CAFÉ CLARO COLOR DE PARED



INCANDECENTE PLAFONES CON LUZ



PARA MESAS COLGANTE LAMPARA

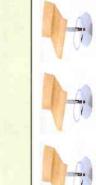
AMPARAS COLGANTES.

Y EN CADA MESA CON



COMO MATERIAL PRINCIPAL ATIENDAN A LOS CLIENTES, TECHO COMO LUZ GENERAL DEL TAPIZ QUE LE DA VIDA CALIDEZ. LA ILUMINACION **UMINARIA FLUORESENTES** Y EL PISO Y COMBINADO CON EL COLOR NARANJA PERO AL MISMO TIEMPO UN ESTILO MODERNO Y **ESTUDINATES LOS QUE** ESCOJIDO LA MADERA TIEMPO ACOJEDOR, Y CON PLAFONES EN EL EN EL RESTAURANT YA QUE SERAN LOS ES POR MEDIO DE POR ESO QUE HE DE LOS MUEBLES PERO AL MISMO QUIERO CREAR MUY JUVENIL CALIDO ES

ESCUELA DE GASTRONOMIA









AULA TEORICA Y DEMOSTRATIVA



Farmhouse Pine PH 4596 PISO FLOTANTE PERGO DE ALTA RESISTENCIA

> COLOR DE PARED BEIGE Y CAFÉ



PUPITRE DE METAL



EN LAS AULAS HE







MANTENIDO LOS COLORES DE PARED Y EL PISO DE LAS ESCRITORIO Y SILLA PARA EL PROFESOR, LA ILUMINACION DEMAS INSTALACIONES DE AREAS DE TRABAJO ES CON ESTOS PUPITRES QUE SON MUY FUNCIONALES Y UN LA UNIVERSIDAD, COMO COMO EN EL RESTO DE MUEBLES HE ESCOJIDO FLUORESENTES T8

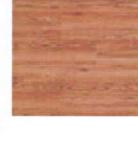
TESIS DE GRADO LORENA JERVIS ISCH

BIBLIOTECA









Farmhouse Pine PISO FLOTANTE PERGO DE ALTA RESISTENCIA PH 4596

COLOR DE PARED BEIGE Y CAFÉ



LIBROS EN MADERA CLARA

ESTANTERIA PARA

ILUMINACION ES POR MEDIO DE LUZ FLUORESENTE. UNIVESIDAD QUE SON EL BEIGE Y EL CAFÉ, **DISEÑADAS PARA LAS ENCONTRAMOS PISO** COMPUTADORAS, LA EN LA BIBLIOTECA IDENTIFICAN A LA MADERA PARA LOS **ESTANTERIAS DE** LIBROS Y MESAS FLOTADO, LOS COLORES QUE HE UTILIZADO



FLUORESENTE LAMPARA

MESA PARA COCMPUTADORA EN

MADERA

DISEÑO INTERIOR

TESIS DE GRADO LORENA JERVIS ISCH ESCUELA DE GASTRONOMIA PARA LA UNIVERSIDAD DE LAS AMEICAS

CORREDORES















PISO FLOTANTE PERGO DE ALTA RESISTENCIA Farmhouse Pine PH 4596

COLOR DE PARED BEIGE Y CAFÉ



PLAFON CON LUZ INCANDESENTE















AULA DE GARNISH

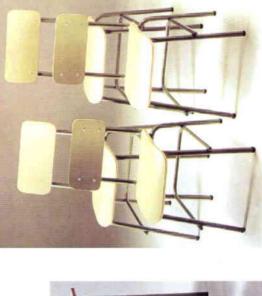


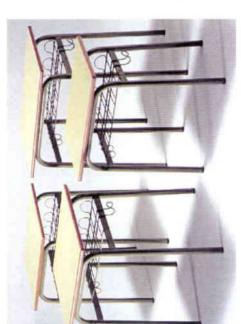


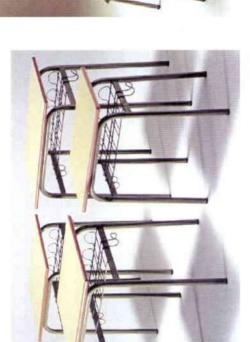


COLOR DE PARED BEIGE Y CAFÉ

SILLAS Y MESA EN MADERO Y METAL















OFICINA DIRECTOR



PISO FLOTANTE PERGO DE ALTA RESISTENCIA Farmhouse Pine PH 4596



COLOR DE PARED BEIGE Y CAFÉ PANTONE



ESCRITORI EN MADERA CLARA

DISEÑO INTERIOR

PARA LA UNIVERSIDAD **DE LAS AMEICAS**

ESCUELA DE GASTRONOMIA

TESIS DE GRADO LORENA JERVIS ISCH













HALL DE INGRESO UNIVERSIDAD





PISO DE GRES

COLOR DE PARED BEIGE Y CAFÉ





PLAFON CON LUZ INCANDESENTE

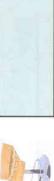


MUEBLE PAR LA RECEPCION

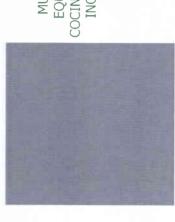
DISEÑO INTERIOR

TESIS DE GRADO LORENA JERVIS ISCH PARA LA UNIVERSIDAD **DE LAS AMEICAS**

ESCUELA DE GASTRONOMIA







COCINA EN ACERO INOXIDABLE MUEBLES Y EQUIPOS DE



REFRIGERADOR INDUSTRIAL



PLANCHA LISA Y RANURADA

ALCARRIA BLANCO 33.3x33.3 cm V2332200 G36

COLOR DE PARED **BLANCO HUESO**







FRIEDORA INDUSTRIAL













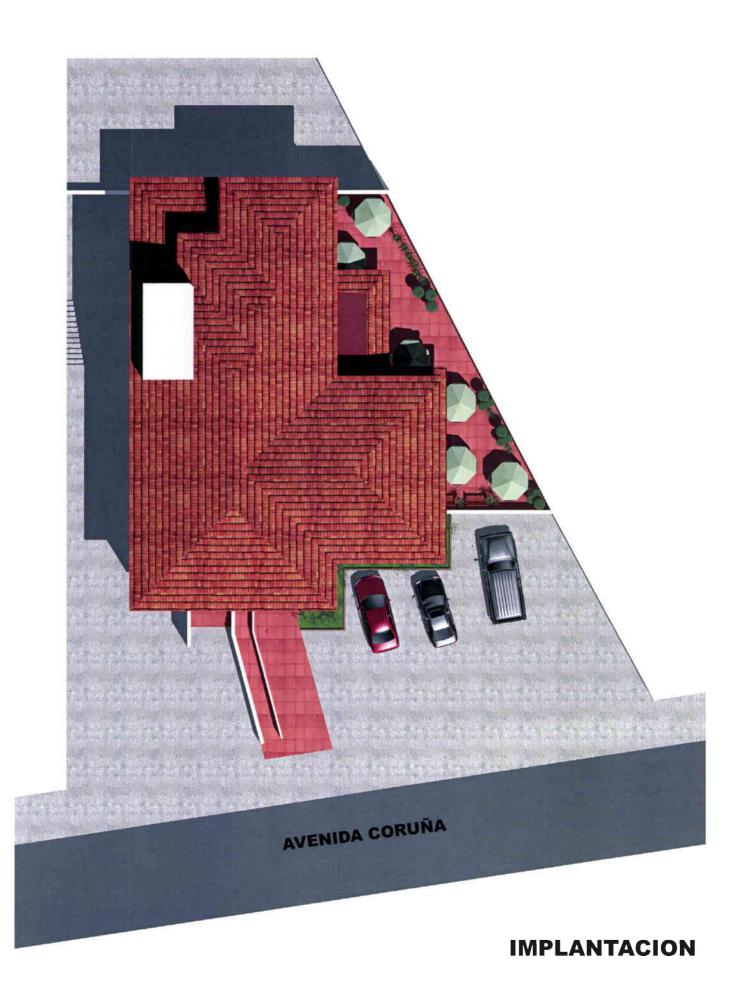
20. BIBLIOGRAFIA

- 1. Enciclopedia practica profesional, "Turismo hoteles y restaurantes ", Océano
- Centrum España
- 2. Pagina Web www.arteculinario.com
- 3. Pagina web www.google.com historia de la gastronomía tecweb.tbl.itesm.mx
- 4. Pagina web www.esght.com/esght.htm
- 5. Pagina web www.terra.es/personal/aiolozil/revista/revzap2/art002.htm pag 1

 Cultura Gastronomica en el Imperio Romano, Tiux Lopez Navarro.
- 6. Restaurantes y bares, Lewia Blackwell, Lucy Bullivan, Lance Knobel, GG México, Tomo II.
- 7. Estudio Crecimiento Urbano de Quito, Colegio de Arquitectos de Pichincha
- 8. Neufert Peter, Arte de Proyectar en Arquitectura, Editorial G.Gili S.A, México 2001.
- 9. Entrevista Arq. Verónica Echeverría, Jefe de diseño de Samalpa, Funcionamiento de una cocina industrial.
- 10. Entrevista ing. Xavier Samaniego, Gerente General Samalpa, Equipamiento hotelero, y distribución de cocinas comerciales.
- 11. Entrevista estudiante de gastronomía, Universidad San Francisco de Quito, desarrollo del estudiante dentro de la escuela.

21. ANEXOS

Propuesta de diseño









FACHADA LATERAL DERECHA



PERSPECTIVA 2



PERSPECTIVA 3

















