



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CENTRO GASTRONÓMICO Y VIVIENDA BARRIO RUMIPAMBA

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

Profesor guía

MDA, Julio César Oleas Rueda

Autor

Martín Felipe Mena Zambrano

Año

2019 10

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

"Declaro haber dirigido el trabajo, Centro Gastronómico y Vivienda, Barrio Rumipamba, a través de reuniones periódicas con el estudiante Martín Felipe Mena Zambrano, en el semestre 2019 10, 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".

Julio César Oleas Rueda
Máster en Diseño Arquitectónico
CI: 1714163100

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Centro Gastronómico y Vivienda, Barrio Rumipamba, del estudiante, Martín Felipe Mena Zambrano, en el semestre 2019 10, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Wilson Wladimir Castro Castillo
Magister en Gerencia de la Construcción
CI: 1709534182

DECLARACIÓN 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 respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Martín Felipe Mena Zambrano

CI: 17220416974

AGRADECIMIENTOS

A mis padres, Carmen y Fernando por toda la confianza, el cariño y el apoyo que me brindaron a lo largo de toda la carrera. Son ejemplo de vida.

A mis hermanos, amigos, colegas por estar pendientes de la culminación de este logro.

RESUMEN

El Eje Avenida 10 de Agosto, fue en sus inicios, una de las primeras rutas que permitieron el crecimiento de la ciudad desde el Centro Histórico. En la actualidad, es una de las vías más transitadas de la ciudad, a pesar de encontrarse deteriorada y presentar una baja calidad urbana. Sumado a esto, se encuentra la baja en la tasa poblacional de la zona, la degradación de la imagen urbana y calidad de vida de los habitantes. Esto se debe a que el territorio ha sido afectado por desequilibrios espaciales que devienen de intensos procesos de movilidad poblacional interna y externa que ha experimentado la ciudad desde hace varias décadas. El Taller de noveno semestre de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la Universidad de las Américas se propuso realizar un Plan Maestro con visión al año 2040 en el cual se propuso cambiar la realidad de este Eje de gran importancia para la ciudad. Esto se dio principalmente mediante la estrategia de un sistema integral de equipamientos como proyectos estructurantes de ciudad y ciudadanía.

El equipamiento que se llevo a cabo en este trabajo de titulación es un Centro Gastronómico y Vivienda, ubicado en el Barrio Rumipamba. La investigación teórica, se centró en el estudio etnográfico de la gastronomía de la región Andina. Esto permitió un entendimiento de las necesidades de esta práctica a nivel local y de esta manera, se pudo encontrar la vocación de este equipamiento como un centro dedicado a la investigación de la gastronomía andina en favor de la recuperación de valores y saberes ancestrales. El proyecto arquitectónico busca solventar las necesidades y aprovechar las posibilidades que el lugar brinda. Se enfoca en devolverle la importancia al peatón a través de la generación de espacio público y el entendimiento de la escala peatonal. Además, generar visuales hacia el paisaje montañoso que circunda a la ciudad de Quito y también, proponer un modelo de edificación de uso mixto, que incluya vivienda con la intención aportar a la generación de nuevas residencias de calidad y el aprovechamiento óptimo del uso del suelo y la capacidad edificatoria.

ABSTRACT

The Avenue 10 de Agosto was in its beginnings, one of the first routes that allowed the growth of the city from the Historic Center. At present, it is one of the busiest roads in the city, despite being deteriorated and presenting a low urban quality. Added to this, is the decline in the population rate of the area, the degradation of the urban image and quality of life of the inhabitants. This is because the territory has been affected by spatial imbalances that result from intense processes of internal and external population mobility that the city has experienced for several decades. The ninth semester workshop of the Faculty of Architecture and Design of the University of the Americas was proposed to make a Master Plan with vision to the year 2040 in which it was proposed to change the reality of this axis of great importance for the city. This was mainly due to the strategy of an integral system of facilities such as structuring projects of city and citizenship.

The equipment that was carried out in this titling work is a Gastronomic Center and Housing, located in the Rumipamba neighborhood. The theoretical research focused on the ethnographic study of the gastronomy of the Andean region. This allowed an understanding of the needs of this practice at a local level and in this way, the vocation of this equipment could be found as a center dedicated to the investigation of Andean gastronomy in favor of the recovery of ancestral values and knowledge. The architectural project seeks to solve the needs and take advantage of the possibilities that the place offers. It focuses on restoring importance to the pedestrian through the generation of public space and the understanding of the pedestrian scale. In addition, generate visuals towards the mountainous landscape that surrounds the city of Quito and also, propose a model of mixed-use construction, including housing with the intention of contributing to the generation of new residences of quality and the optimal use of land use and the building capacity.

ÍNDICE

1. Capítulo I. Antecedentes e introducción	1
1.1 Antecedentes	1
1.1.1 Significación y rol del área de estudio	2
1.1.2 Situación Actual del área de estudio	2
1.1.3 Prospectiva del área de estudio para el año 2040	6
1.1.4 Síntesis de la propuesta urbana	7
1.2 Planteamiento y Justificación del Tema	11
1.3 Objetivo General	13
1.4 Objetivos Específicos	13
1.5 Metodología	15
1.6 Cronograma de actividades	16
2. Capítulo II. Fase de investigación y desarrollo.....	17
2.1 Introducción al capítulo	17
2.1.1 Investigación teórica	17
2.1.2 Proyectos referentes	32
2.1.3 Planificación y propuesta vigente	37
2.1.2. El espacio como objeto de estudio	40
2.1.2.1 El sitio	40
2.1.2.2 El Entorno	44
2.1.2.3 El Usuario	46
2.2 Fase de Diagnostico	48
2.2.1. Interpretación teórica	48
2.2.2. Interpretación sobre el sitio y el entorno	48
2.2.3 Interpretación de las necesidades del usuario del espacio	49

3. Capítulo III. Fase conceptual.....	50
3.1 Aplicación de parámetros conceptuales al área de estudio.....	50
3.1.1 Parámetros urbanos.....	50
3.1.2 Parámetros arquitectónicos.....	50
3.1.3 Parámetros de asesorías.....	50
3.1.4 Objetivos espaciales.....	50
3.2 El concepto.....	51
3.3 Estrategias espaciales.....	51
3.3.1 Ubicación del huerto.....	51
3.3.2 Escala y visuales.....	52
3.3.3 Conexiones urbanas.....	52
3.3.4 Horizontal vs vertical.....	52
3.4 Programa arquitectónico.....	53
4. Capítulo IV. Fase propositiva.....	54
4.1 Introducción al capítulo.....	54
4.2 Plan masa.....	54
4.3 Plan masa y zonificación.....	55
5. Conclusiones y recomendaciones.....	56
5.1 Conclusiones.....	56
5.2 Recomendaciones.....	57
Referencias.....	58

INDICE DE PLANOS

1. Implantación.....	ARQ - 01
2. Planta Baja nivel +-0.00.....	ARQ -02
3. Planta Baja nivel -3.78.....	ARQ -03
4. Planta Baja nivel -7.56.....	ARQ -04
5. Planta Alta nivel +3.15.....	ARQ -05
6. Planta Baja tipo vivienda nivel +6.21 +12.33 +18.45.....	ARQ -06
7. Planta Alta tipo vivienda nivel +9.27 +15.39 +21.51.....	ARQ -07
8. Planta Baja Pent-house nivel +24.57.....	ARQ -08
9. Planta Alta Pent-house nivel +27.63.....	ARQ -09
10. Sección A-A'.....	ARQ -10
11. Sección B-B'.....	ARQ -11
12. Sección C-C'.....	ARQ -12
13. Sección D-D'.....	ARQ -13
14. Sección E-E'.....	ARQ -14
15. Sección F-F'.....	ARQ -15
16. Sección G-G'.....	ARQ -16
19. Elevación este.....	ARQ -17
20. Elevación oeste.....	ARQ -18
21. Elevación norte.....	ARQ -19
22. Elevación sur.....	ARQ -20
23. Implantación realista.....	ARQ -21
24. Render patio de ingreso equipamiento.....	ARQ -22
25. Render interior Biblioteca y vivienda.....	ARQ -23
26. Perspectiva exterior 1.....	ARQ -24
27. Perspectiva exterior 2.....	ARQ -25
28. Perspectiva exterior 3.....	ARQ -26
29. Render patio de ingreso vivienda.....	ARQ -27
30. Detalle constructivo patio de iluminacion.....	ARQ -28

31. Detalle constructivo pasaje peatonal.....	ARQ -29
32. Elevación oeste realista.....	ARQ -30
33. Elevación norte.....	ARQ -31
34. Elevación este realista.....	ARQ -32
35. Elevación sur realista.....	ARQ -33

Capítulo I Antecedentes e introducción

1.1 Antecedentes

La Facultad de Arquitectura de la Universidad de Las Américas – UDLA, ha desarrollado varios proyectos urbano – arquitectónicos en centralidades del Distrito Metropolitano de Quito (Ver figura 1) y también en ciudades ecuatorianas de tamaño intermedio. Estos proyectos se conciben como un acercamiento teórico – práctico de los retos que representa la intervención urbana y el desarrollo de proyectos arquitectónicos.

En este caso de estudio, en el noveno semestre la carrera de Arquitectura se llevó a cabo una propuesta urbana que representa la primera fase del Trabajo de Titulación o proyecto de fin de carrera. La segunda fase comprende el décimo semestre y consiste en el desarrollo de un proyecto arquitectónico resultante de dicha propuesta urbana.

En el periodo académico 2018, comprendido entre septiembre de 2017 y febrero de 2018, en el marco del Convenio suscrito el 3 de marzo de 2016 entre el Instituto Metropolitano de Planificación Urbana (IMPU) del DMQ y la Universidad de Las Américas se desarrolló la investigación de uno de los ejes urbanos más importantes del norte de la ciudad de Quito. La avenida 10 de agosto, franja este y oeste, limitada al norte por el parque La Alameda y hacia el sur, los terrenos del Antiguo Aeropuerto Mariscal Sucre, en la actualidad parque “Bicentenario”. (Ver figura 2).

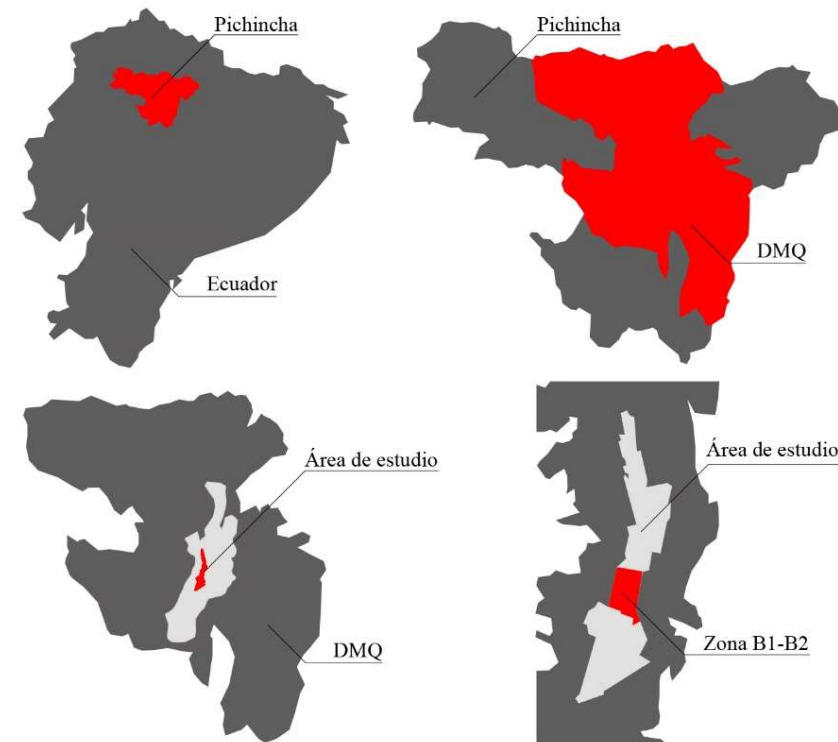


Figura 1. Ubicación del área de estudio.

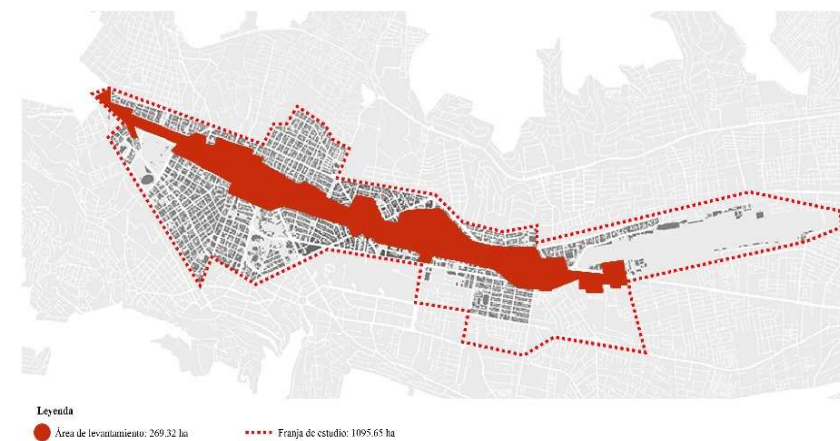


Figura 2. Franja de levantamiento.

A lo largo de la investigación, los estudiantes del taller de noveno semestre evidenciaron la realidad de un eje urbano de gran importancia para la ciudad que ha sido afectado por desequilibrios espaciales que devienen de intensos procesos de movilidad poblacional interna y externa que ha experimentado la ciudad desde hace varias décadas, este hecho se refleja en la degradación de imagen urbana y a su vez la baja de calidad de vida de los habitantes.

También, a raíz de estos desequilibrios espaciales se puede explicar la baja en la tasa poblacional del sector por varias razones, entre estas se encuentra la búsqueda de nuevas zonas que presenten mayor calidad de vida promoviendo así el crecimiento expansivo de la ciudad. La lógica de la dispersión funcional, la desconexión de servicios y funciones, la estratificación y segregación en el uso del suelo se ven reflejados en sus sectores, barrios y manzanas.

En síntesis, la propuesta urbana pretende explicar los cambios morfológicos experimentados por la ciudad en el tiempo y con miras hacia el año 2040, de esta manera, partiendo del análisis de la forma urbana actual se desarrolló una propuesta que a manera de Plan urbano propone como un eje principal, un sistema integral de equipamiento como proyectos estructurantes de ciudad y ciudadanía.

1.1.1 Significación y rol del área de estudio

El área de estudio se encuentra ubicada en el Ecuador, provincia de Pichincha, en el Distrito Metropolitano de Quito. (Ver figura 1). El Eje longitudinal Avenida 10 de agosto es una vía arterial de alta jerarquía en el sistema de movilidad de la ciudad, comprende una superficie de 1.095,65 ha y su conectividad en sentido Norte – Sur permite la movilidad de gran parte de la población hacia sectores económicos y productivos de gran importancia para la urbe. El tramo de estudio tiene una longitud de 7.8 km y alberga 21 Barrios (Ver figura 3). La búsqueda de beneficios económicos y la degradación de la calidad urbana han sido influyentes en el deterioro de la zona a nivel estructural y territorial presentándose un decrecimiento de la población y un alto déficit en la dotación de equipamientos a nivel Barrial.

1.1.2 Situación Actual del área de estudio

“El proceso urbano de Quito tuvo durante el último siglo, dos momentos cruciales. El primero tiene que ver con la constitución del estado y Quito como su capital. Al ser un centro regional y sede de múltiples funciones desde sus inicios” (Carrión, 2012). Además, la construcción del ferrocarril generó grandes cambios en la relación ciudad – campo. El segundo momento expresa la importancia del proceso de modernización que se dio en el país y especialmente en Quito desde los años 60, el área urbana tuvo un crecimiento cercano al 500% y la densidad poblacional bajo de 213 Hab/Ha a 63 Hab/Ha. Para la década del 20 se puede evidenciar en los mapas históricos

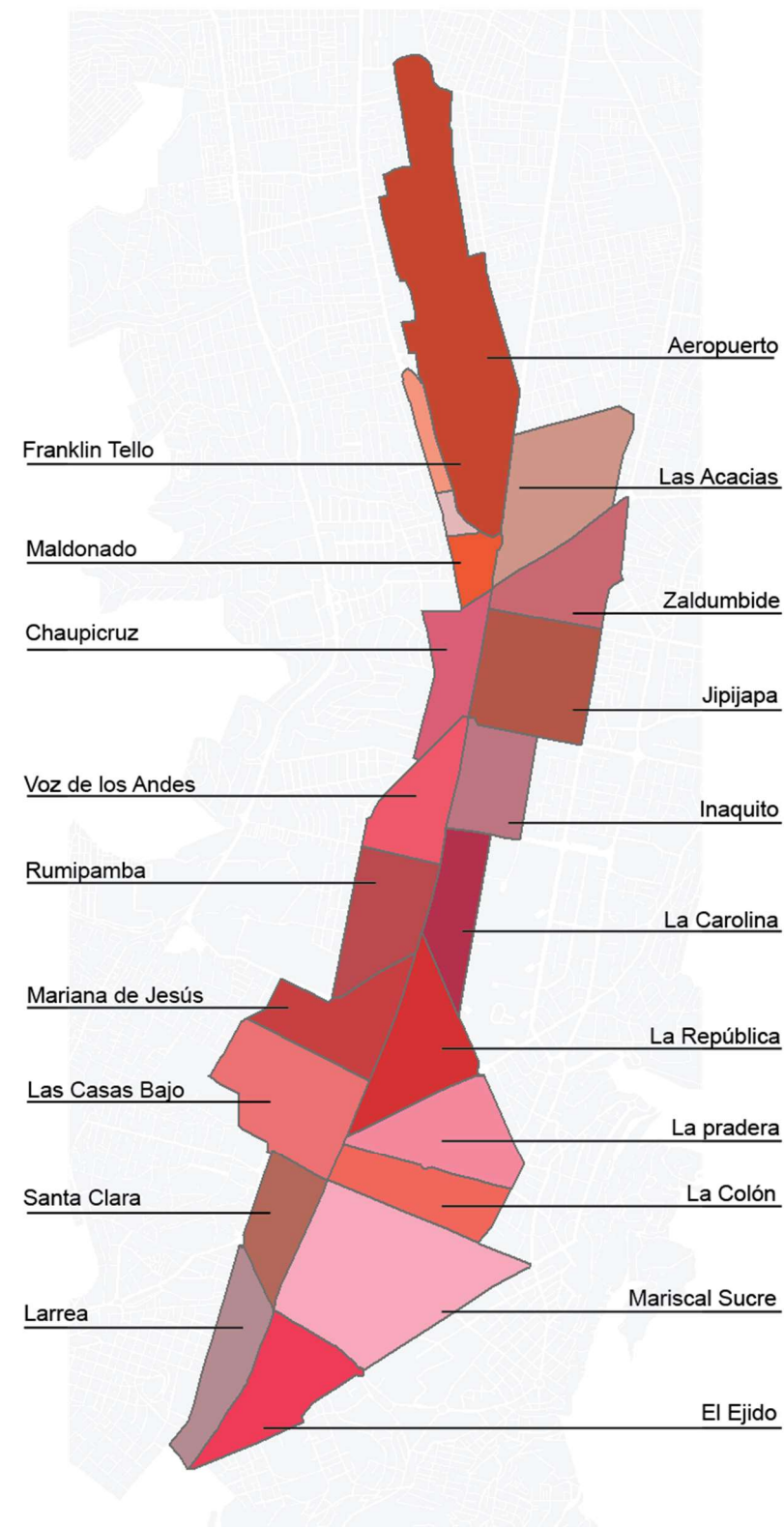


Figura 3. División del área de estudio por barrios.

del DMQ el inicio de un proceso de crecimiento de manera longitudinal en sentido norte (Ver figura 5). La primera expansión urbanística de la ciudad permitiría que la actividad comercial, administrativa y servicios se trasladan hacia el barrio “La Mariscal” (Ver figura 6) convirtiéndose en la primera centralidad de la ciudad.

El acelerado crecimiento urbano y la falta de planificación han derivado en un territorio disperso, la urbanización hacia la periferia y los valles han generado zonas dominantes, centralidades y micro centralidades que, tal como Padilla E, (2004) lo advierte, son espacios casi mono-funcionales de equipamientos, servicios y/o comercios que no favorecen la vitalidad sostenible de la ciudad y que acentúan la segregación y fragmentación espacial económica, social y cultural. Esta es la tendencia generalizada de las centralidades urbanas en la ciudad latinoamericana contemporánea (Ver figura 7).

El crecimiento de la ciudad de Quito sería acelerado principalmente en la década del 70 marcada por el boom petrolero y el crecimiento de la economía nacional. Su situación geográfica limitará el crecimiento urbano en sentido Este – Oeste a un ancho que varía entre los 5km a 8km máximo convirtiéndose en un territorio alargado con un modelo de desarrollo de ciudad dispersa que ha desencadenado un proceso de peri-urbanización hacia los Valles de Cumbayá, Tumbaco y los Chillos. “El crecimiento demográfico elevado y un modelo de desarrollo urbano muy expansivo geográficamente, ha dado como resultado la apropiación de un vasto territorio con baja densidad

demográfica, que presenta un alto grado de inequidad de servicios, áreas verdes e infraestructuras, una movilidad poco eficiente, y condiciones tanto económicas como ambientales desfavorables para la calidad de vida de sus habitantes” (PMDOT 2005).

Efectivamente, Quito ha concentrado las actividades económico-financieras, comerciales - administrativas y de servicios en el centro-norte de la ciudad, ha dispersado los usos residenciales hacia la periferia de la ciudad central y hacia los valles y ha reubicado la industria en los extremos norte, sur y este de la mancha urbana. Este fenómeno, que representa una respuesta inorgánica de la ciudad a la demanda de suelo urbano, se permea hacia el territorio en todas sus escalas. El corredor de la Av. “10 de agosto” no constituye la excepción, forma una parte muy importante de la denominada “macro-centralidad” del Distrito Metropolitano de Quito. Alberga a la totalidad del centro lúdico “La Mariscal”, a gran parte del centro económico financiero “La Carolina” y a una pequeña parte de la futura centralidad que se ubicaría en torno al parque “Bicentenario” (Ver figura 4).

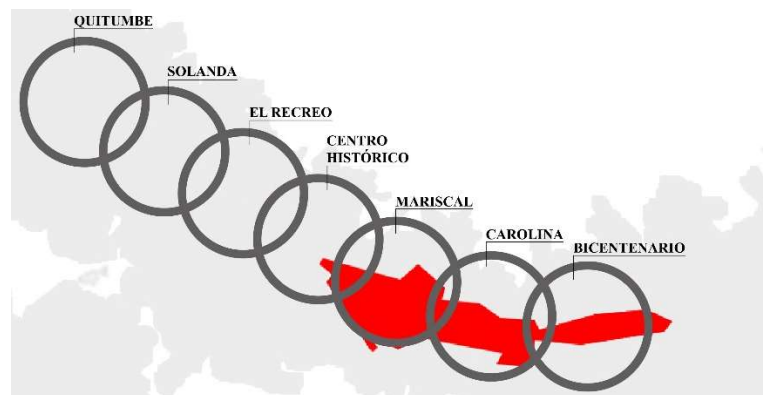


Figura 4. Centralidades del DMQ



Figura 5. Plano de Quito año 1858
Tomado de Gallica, 2018

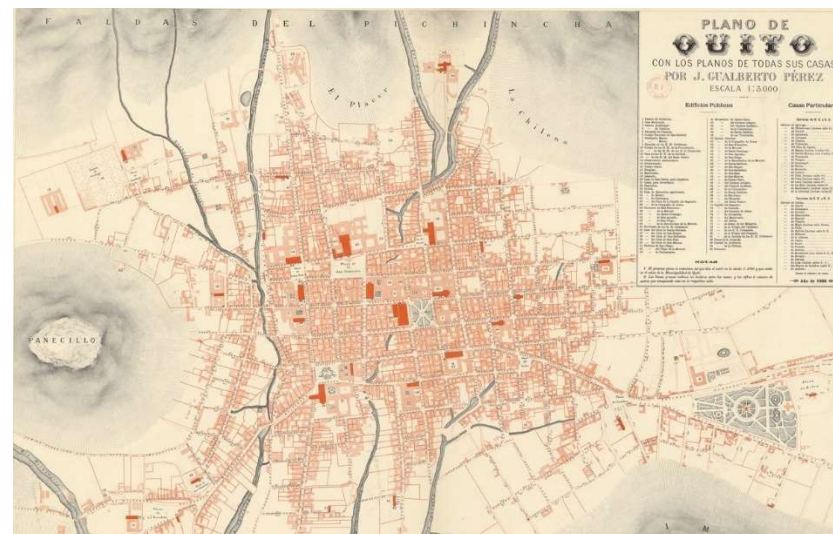


Figura 6. Plano de Quito año 1888
Tomado de Gallica, 2018



Figura 7. Plano de Quito año 2009
Tomado de Gallica, 2018

Tras haber analizado la evolución histórica que ha tenido la Avenida 10 de agosto a lo largo del tiempo, a continuación, se detalla las conclusiones obtenidas del diagnóstico de la pieza urbana. Se trabajo desde seis ejes fundamentales: Demografía, medio ambiente, trazado y movilidad, equipamientos, espacio público, edificaciones y patrimonio.

Demografía y población

Aun cuando, entre 1990 y 2001 el parque de vivienda se incrementa de 20.954 a 22.027 unidades, para el 2010 disminuye a 21.887; para el año 2017 se reduce aún más hasta 21.779 y de mantenerse la tendencia, para el 2040 sería de 21.427 unidades. La baja calidad urbana y de servicios pueden ser motivos para la perdida de habitantes que sufre el sector. Además, existen áreas donde se han concentrado comercios y se ha relegado la zona residencial hacia las afueras del eje, dando paso a la creación de Barrios dispersos alrededor de la Avenida 10 de Agosto.

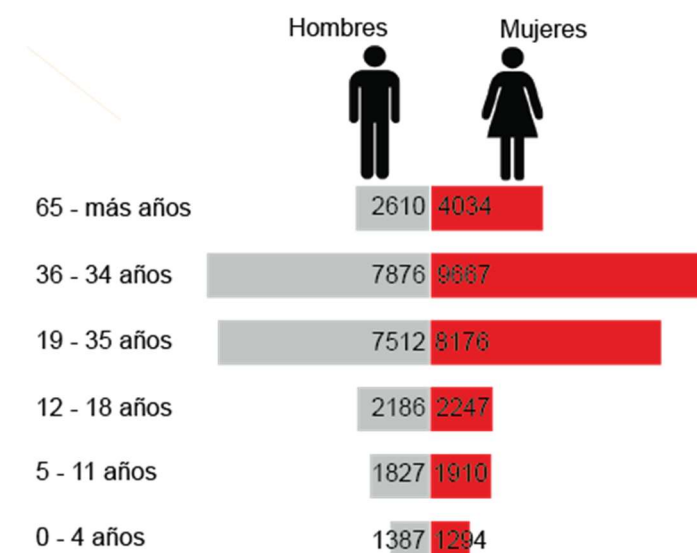


Figura 8. Pirámide poblacional

Ambiente y Medio Físico

El medio físico de la zona se presenta muy favorable para el desarrollo urbano, a lo largo del eje no se encuentran pendientes pronunciadas que dificulten la movilidad peatonal en sentido Norte – Sur. La temperatura promedio varía entre los 15 y 18 centígrados y las zonas vulnerables no superan el 12% del total del área. Se busca aprovechar estos indicadores en favor de la potencialización de un sistema de movilidad peatonal y en bicicleta, la sostenibilidad en la edificación y el espacio público y la gestión responsable de los riesgos naturales que aporten para el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes del sector (Ver figura 9).

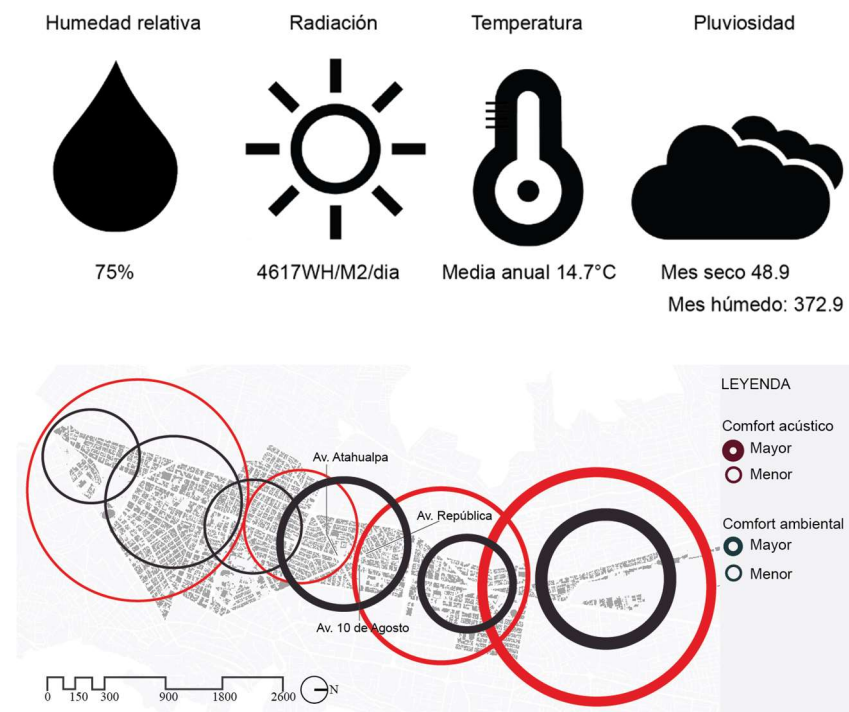


Figura 9. Plano de confort ambiental.

Trazado y movilidad

El trazado irregular es el predominante en la zona superando el 60% del total. La accesibilidad y permeabilidad son altas en un 75% y 70% respectivamente, pero existe un alto número de calles privatizadas y sin salida que no permiten un flujo óptimo. Además, la falta de hitos en la zona y principalmente la percepción del eje como un borde en sentido Este – Oeste generan una baja legibilidad del sector. (Ver figura 10). La regularización del trazado, generación de conexiones transversales a lo largo de la Avenida y la recuperación y apertura de calles que han perdido su calidad de espacio público son potencialidades para transformar la zona a un territorio accesible, permeable y legible para el peatón.

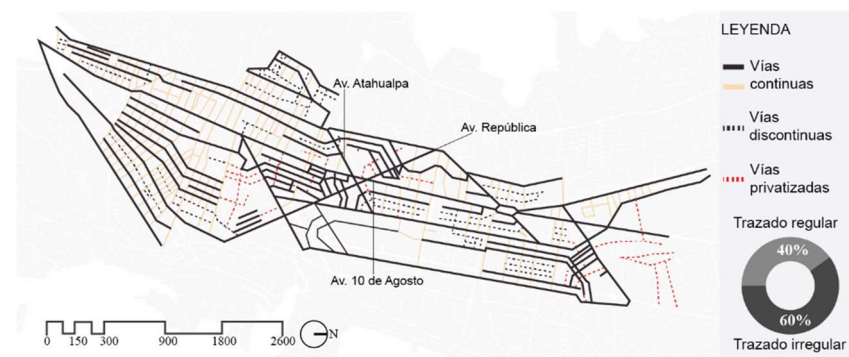


Figura 10. Plano de legibilidad del espacio público.

En cuanto a movilidad, según el DMQ, el 25% de habitantes poseen un vehículo privado mientras que el 75% usa el transporte público, es decir que se movilizan en bus, trole bus, Brt y completan sus conexiones peatonalmente. En relación con las dimensiones físicas que tiene cada uno en calles y avenidas de la ciudad el 25% es ocupado por el peatón y el 75% restante responde al vehículo privado. Conociendo esta problemática se pudo evidenciar la pésima infraestructura en cuanto a aceras, mobiliario urbano y arborización.

Suelo y equipamientos

Existe un alto déficit de equipamientos a nivel barrial, esto conlleva al aumento de las distancias caminables para el peatón, la segregación espacial de ciertas zonas de la ciudad y la migración hacia zonas bien abastecidas. También, la cantidad de suelo para uso público es insuficiente, siendo lo óptimo 36% del total se encuentra 10% por debajo.

Favorablemente existe un alto número de lotes en condiciones de abandono o vacantes, que permitieron en la fase de propuesta ubicar proyectos urbanos y arquitectónicos en terrenos potenciales para el establecimiento de redes y sistemas que respondan a las necesidades de la población y sean un aporte para el fortalecimiento de la interacción social y cultural.

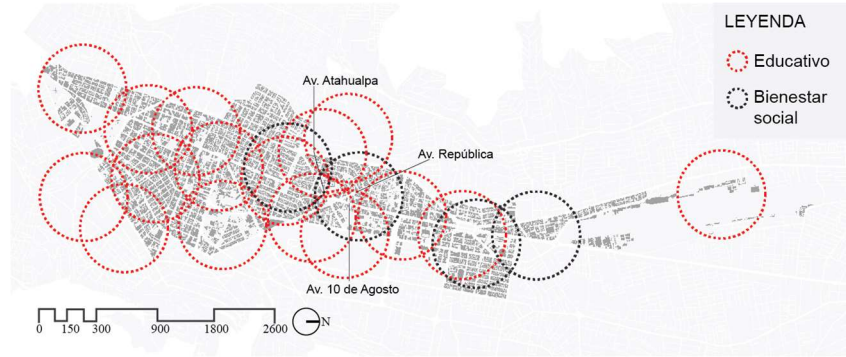


Figura 11. Plano de equipamientos educativos y de bienestar social.

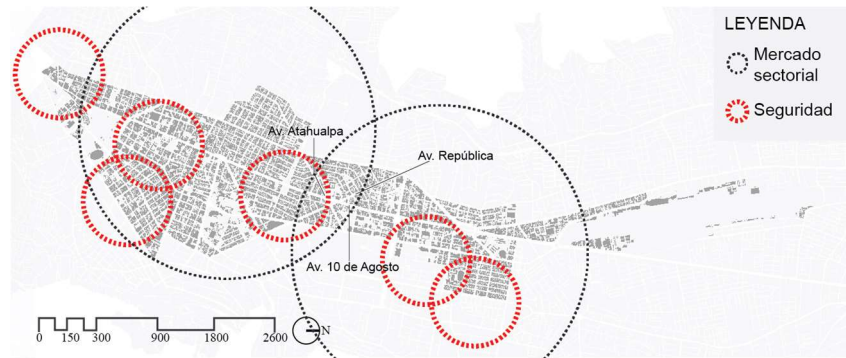


Figura 12. Mapa de equipamientos de seguridad y mercado.

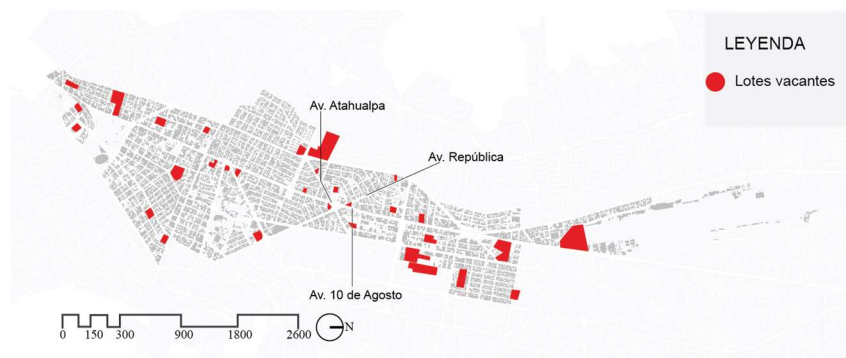


Figura 13. Mapa de lotes vacantes

Edificaciones

La baja consolidación del territorio se presenta como una potencialidad para el mejoramiento de la calidad urbana del sector. Existe 66% de lotes con bajos niveles de ocupación esto sumado al 87% de incumplimiento de la altura de edificación permite generar una visión de futuro de ciudad compacta y consolidada, aprovechando al máximo la capacidad edificatoria que permitan frenar la depredación del área natural de la ciudad. La forma de ocupación predominante es la continua en un 50% a lo largo del eje permitiendo la conservación de la vida de Barrio hacia el interior. (Ver figura 14).

Espacio público

En la zona de estudio se encuentran parques de escala metropolitana que no fueron tomados en cuenta para el cálculo de verde urbano, en este aspecto faltaría 8m² por habitante para cumplir con el dato propuesto por la OMS (9m²/hab). Además, la cantidad de plazas públicas es insuficiente y se encuentran ubicadas solamente hacia el sector de la Mariscal.

La mala calidad e insuficiente dimensión de aceras disminuye el uso adecuado del espacio público y se deteriora la imagen de la ciudad. El aprovechamiento de lotes potenciales a lo largo del eje permitirá conectar e integrar los espacios públicos existentes a los propuestos por el plan urbano con el fin de generar un sistema integral de parques y plazas que aporten a fomentar una mayor integración e inclusión social (Ver figura 15 y 16).



Figura 14. Plano de consolidación del área de estudio.



Figura 15. Plano de áreas verdes de área de estudio.



Figura 16. Mapa de plazas públicas del área de estudio.

Patrimonio

El principal problema es la falta de identidad patrimonial al existir un desapego por la historia y el pasado, también, la priorización del desarrollo contemporáneo. La mala gestión para la protección del patrimonio ha derivado en edificaciones que han tenido que realizar forzosas intervenciones que han deteriorado su carácter patrimonial. A su vez, no existe una configuración patrimonial a lo largo del área de estudio y los pocos vestigios encontrados se encuentran en pésimas condiciones o abandonados por falta de regulación eficiente para su conservación.



Figura 17. Mapa de patrimonio edificado en el área de estudio.

En general, el territorio presenta varias deficiencias en los cuatro ejes estudiados, principalmente, en los temas de movilidad y equipamientos. Al mismo tiempo que se evidencia una debilidad en el área de estudio, surge una potencialidad para mejorar la zona con la intención de aumentar la calidad de vida de la población y la reestructuración de la ciudad. A continuación, se presenta en síntesis lo que planteó el Taller AR0 960 a manera de Plan Urbano para el Eje Avenida 10 de agosto.

1.1.3 Prospectiva del área de estudio para el año 2040



Figura 18. Mapa de visión a futuro del área de estudio.

Tomado de POU, 2018

Mediante el método geométrico, se comparó los datos de los tres últimos censos poblacionales: 1990 (44 373 hab), 2001 (60 147 hab) y 2010 (50 717 hab). Este estudio permitió la proyección de tres escenarios en cuanto al posible crecimiento de la población en el sector.

El primer escenario se basa en la tendencia del último periodo censal (2001 – 2010). Entre los años 1990 y 2001 se observa un aumento de la población más de 15 000 habitantes. La tasa de crecimiento poblacional es del 2.78%. Por otro, desde el censo de 2001, al censo del 2010 se observa un decrecimiento de la población de casi 10 000 habitantes, el decrecimiento poblacional es del -1.87% y de mantenerse estas condiciones para el año 2040 la población descendería hasta 28 727 habitantes, habiéndose reducido en más del 50% del total.

Tabla 1

Escenario tendencial de Población y Vivienda para el área de estudio

POBLACIÓN Y VIVIENDA gobiernoabierto.quito.gob.ec Datos INEC							
Censos	Años	Ha	Hb	Hb/Ha	No. viviendas	Viv/Ha	Hab/Vivienda
1990		973.36	70.369		72	20.954	21.55
TCP	11		0.008			0.005	0.013
2001		973.36	64.361		66	22.027	22.63
TCP	9		0.02			0.001	0.019
2010		973.36	53.829		55	21.887	22.49
PROYECCION POBLACIONAL Y VIVIENDA SEGÚN TENDENCIAS (T.C. periodo 2011-2010)							
Proyecciones	Años	Ha	Hb	Hb/Ha	No. Viviendas	Viv/Ha	Hab/Vivienda
TCP	7		0.02			0.001	0.019
2017		973.36	46.844		48	21.779	22.37
TCP	23		0.02			0.001	0.019
2040		973.36	29.671		30	21.247	22.01

Tomado de Gobierno Abierto, 2018

El segundo escenario toma en cuenta el crecimiento poblacional que se dio entre los censos de 1990 al 2010 (0.63%). El crecimiento poblacional se daría en más del 10% llegando a alcanzar una población de 61 973 habitantes provocando un bajo impacto en las condiciones actuales de baja consolidación y compactación del territorio.

Tabla 2

Cálculo de m2 de construcción, número de viviendas y población según PUOS vigente (2017)

Franja de levantamiento		M2 PUOS	M2 por construir 40%	M2 comercio y servicio 60%	M2 vivienda 40%	No. Viviendas C/V 120m	Población
Superficie Ha	269,32	7.948.550,72	4.784.739,50	2.980.892,71	1.803.816,79	15.032,06	36.969,92
%			100,00	62,3	87,7		

Tomado de Gobierno abierto, 2018

El tercer escenario se fundamenta en la disponibilidad del área edificable del PUOS (2012). Se calcula al dividir el volumen edificable para el tamaño de una vivienda familiar (120m²) que responde a la composición familiar de 2,53 según la proyección del censo 2010 al 2017. El número de habitantes llegaría a 240 000, es decir, en comparación con el último dato censal la población aumentaría en casi un 50% provocando una mayor necesidad en temas de espacio público, dotación de servicios y especialmente vivienda de alta calidad.

Tabla 3

Estimación de m2 de construcción

Franja de levantamiento		M2 PUOS	M2 por construir 40%	M2 comercio y servicio 60%	M2 vivienda 40%	No. Viviendas C/V 120m	Población
Superficie Ha	973,36	24.307.305,00	14.632.116,79	7.316.058,39	7.316.058,39	60.967,15	149.942,93
		100,00	50,00	50,00	50		
Número de viviendas por construirse en el área de estudio y nueva población proyectada hacia el año 2040						39.080,15	96.114

Tomado de Gobierno abierto, 2018

1.1.4 Síntesis de la propuesta urbana

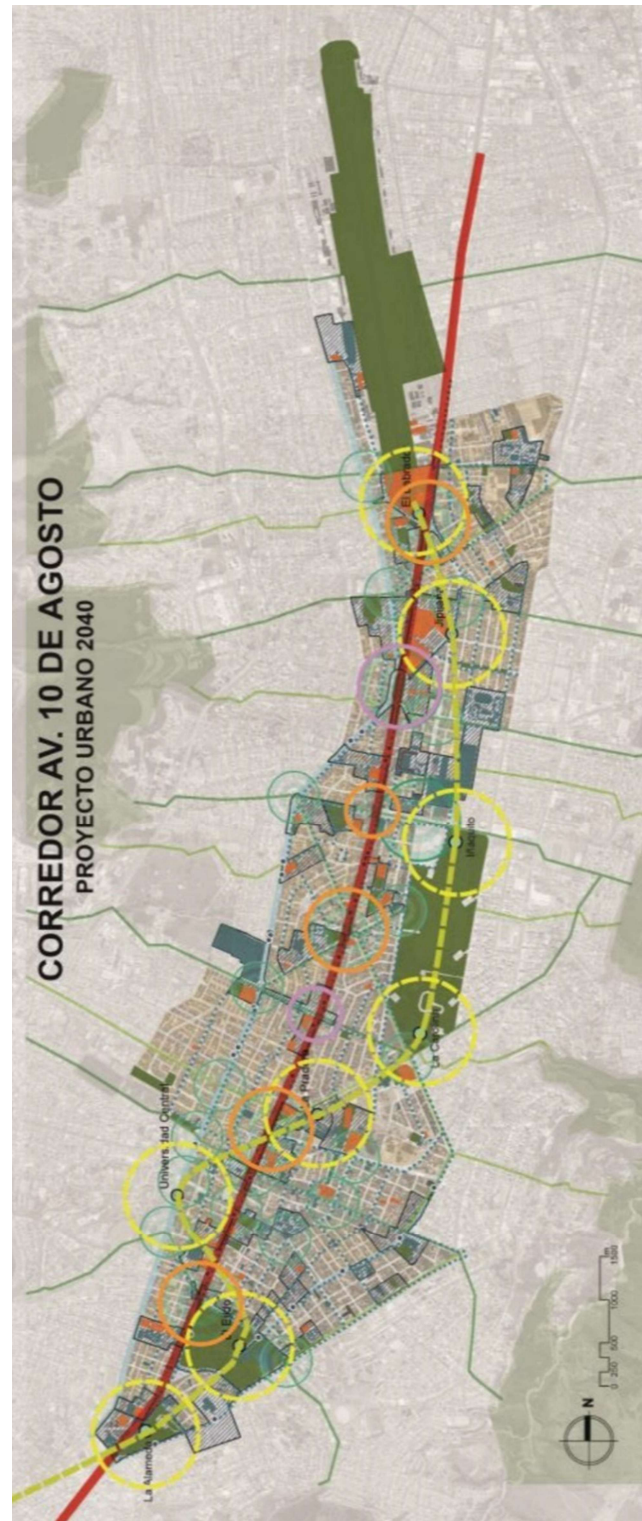


Figura 19. Mapa general de estrategias para el área de estudio. Tomado de POU, 2018

En general, en el plano síntesis de la propuesta urbana (Ver figura 19) se puede observar en línea de color rojo representado el eje Avenida 10 de Agosto el cual se ubica como la zona central de la propuesta urbana. Los círculos de tono amarillo representan los espacios públicos y áreas verdes que se conectan en favor de fortalecer la actividad propuesta para el eje. En cambio, en tono anaranjado se ubican las micro centralidades cuya función es ser centros de actividad, esta estrategia se apoya en la ubicación de equipamientos como proyectos estructurantes de ciudad y ciudadanía y el rediseño del sistema de transporte público y las vías que forman parte de la franja de estudio para el proyecto urbano 2040.

Visión de futuro

“En el 2040, esta pieza urbana tendrá una población de alrededor de 150.000 habitantes, con amplia diversidad etaria, con alto sentido de apropiación de su espacio de vida y con fuerte identidad espacial y patrimonial.

Será un territorio compacto, con una densidad poblacional promedio de 150 habitantes por hectárea, consolidado, espacialmente inclusivo y atractivo para la residencia y la permanencia de sus habitantes y visitantes; con una trama urbana accesible, permeable y legible para el peatón, con hitos, nodos y sendas; con un parque edificatorio consolidado y ocupado plenamente en una altura, ajustada a sus condiciones morfológicas; y, con un sistema seguro y confortable para la movilidad de personas y bienes que priorice la movilidad de personas en transporte público, a pie y en bicicleta.

Para esos efectos, el Taller de Proyectos ha considerado que se debe propiciar la ocupación plena del suelo de esta parte de la ciudad; esto es, hasta los niveles implícitos en el Plan de Ocupación del Suelo vigente en el DMQ-PUOS vigente. Tal como se explicó en la investigación de la forma actual del área de estudio, se aspira a que esta pieza urbana, para el 2040, albergue a una población de alrededor de 150.000 habitantes. (Ver cuadro 5 y 6).

Objetivos y estrategias espaciales

Medio físico y demografía básica

-Aprovechar las ventajas que ofrece el medio físico en favor la generación de espacios públicos que generen microclimas que mejoren la calidad urbana y de vida de los habitantes del sector.

-Eliminar, al máximo posible los pasos vehiculares a desnivel para reducir la vulnerabilidad del sector por efecto de las inundaciones, para repotenciar la movilidad peatonal longitudinal y transversal y, para mejorar la imagen urbana del corredor.

Redensificar el área de estudio

-Aprovechar al máximo posible la capacidad edificatoria en zonas aptas para la construcción en altura, basándose en parámetros de ángulo solar, capacidad portante del suelo, forma de ocupación y demás parámetros urbanos que regulen el sector. (Ver cuadro 4).

Tabla 4

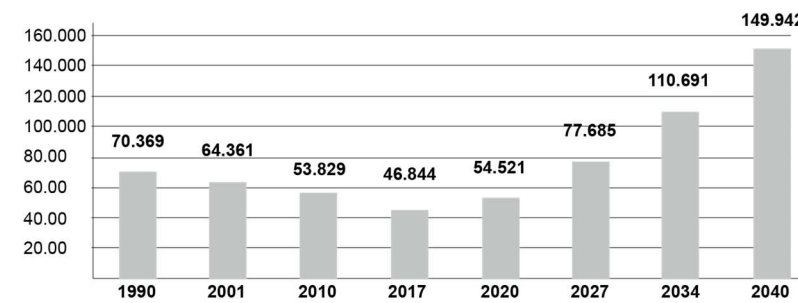
Escenario de población y vivienda proyectado

ESCENARIO DE POBLACIÓN Y VIVIENDA PROPUESTO POR EL PROYECTO URBANO									
Población y vivienda gobiernoabierto.quito.gob.ec (Datos INEC)									
Censos	Años	Ha	Hb	Hb/Ha	No. viviendas	Viv/Ha	Hab/Vivienda		
TCP	1990	11	973.36	70.369	72	20.954	21.55	3.36	
				0.008		0.005		0.013	
TCP	2001		973.36	64.361	66	22.027	22.63	2.92	
		9		0.02		0.001		0.019	
TCP	2010		973.36	53.829	55	21.887	22.49	2.46	
PROYECCIONES DE POBLACIÓN Y VIVIENDA PROPUESTAS POR EL PROYECTO									
Proyecciones	Años	Ha	Hb	Hb/Ha	No. Viviendas	Viv/Ha	Hab/Vivienda		
TCP	2017	7	973.36	46.884	48	21.779	22.37	2.15	0.019
				0.052		0.046		0.006	
TCP	2027	10	973.36	77.685	80	34.073	35.01	2.28	
		7		0.052		0.046		0.006	
TCP	2034		973.36	110.691	114	46.609	47.88	2.37	
		6		0.052		0.046		0.006	
TCP	2040		973.36	149.943	154	60.697	62.64	2.46	

Tomado de Gobierno Abierto, 2018

Tabla 5

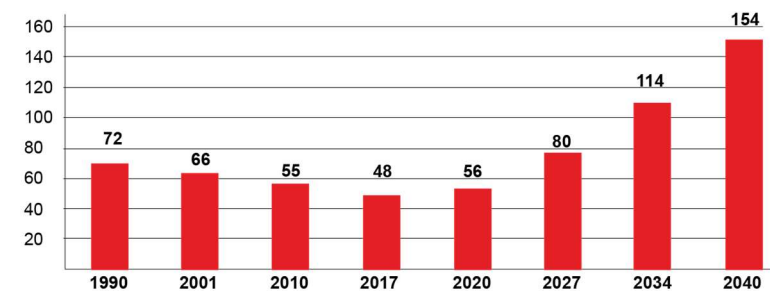
Población 1990,2001,2010 y proyecciones 2017 - 2040



Tomado de Gobierno Abierto, 2018

Tabla 6

Densidad poblacional y proyecciones 2017 - 2040



-Es necesario y prioritario desarrollar un proyecto urbano para el corredor de la Av. 10 de agosto que potencie su repoblamiento sostenible y que aporte a la construcción de "Quito, ciudad compacta". El presente estudio ha alcanzado a establecer las estrategias básicas o generales para los fines antes mencionados y se especifican a continuación a manera de cuadro explicativo del escenario de población y vivienda.

A continuación, se detallan las estrategias que fueron utilizadas por parte del taller AR0960 con la intención de solventar los problemas urbanos para la franja de estudio que fueron evidenciados en la fase de diagnóstico. Se trabajó desde cuatro ejes: Trazado y movilidad, usos del suelo y equipamientos, edificación e intensidad de ocupación del suelo y patrimonio edificado.

Trazado y movilidad

Regularizar el trazado, al máximo posible

-Creación de nuevas vías en zonas donde la morfología del trazado es ineficiente o ha sido alterado en favor de disminuir el tamaño de manzanas que tienen superficies mayores de los 10.000 m² para aportar a la optimización de la escala humana, recorridos accesibles, mayor legibilidad del sector y el mejoramiento pleno de su accesibilidad y permeabilidad en sentido longitudinal y transversal. (Ver figura 20).

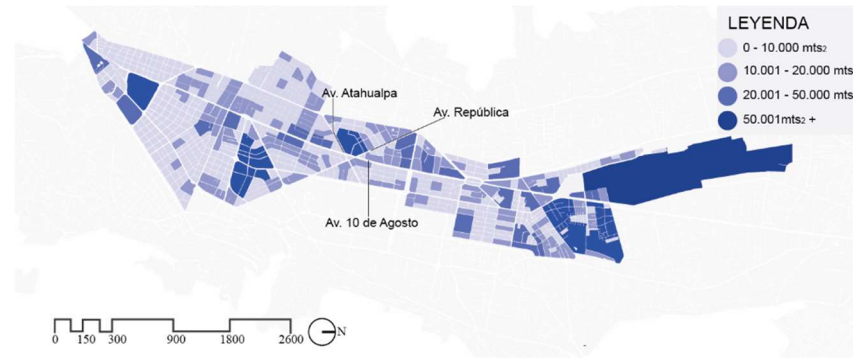


Figura 20. Mapa de propuesta tamaño de manzanas.

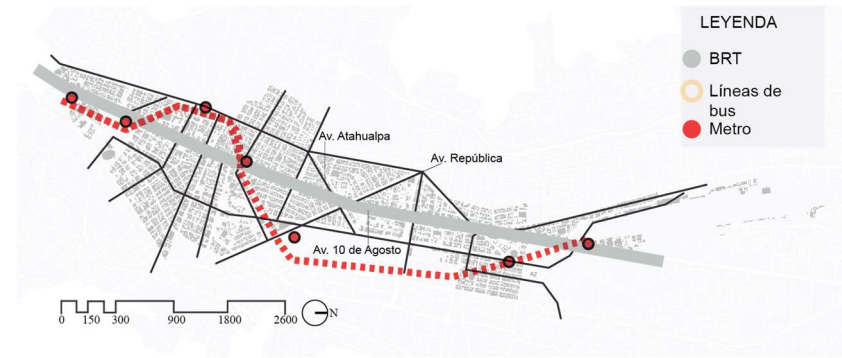


Figura 21. Mapa de propuesta movilidad.

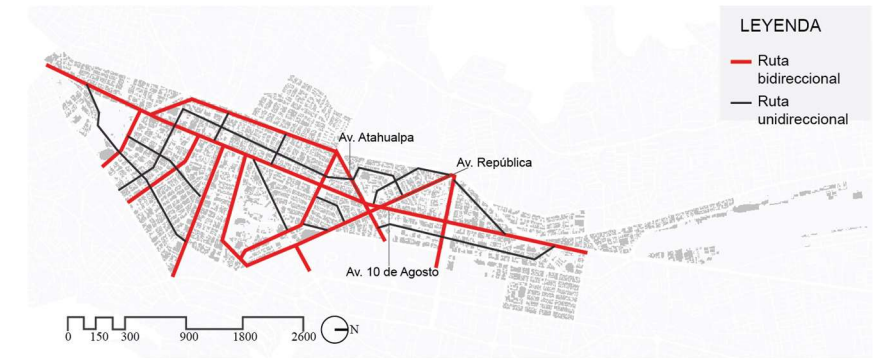


Figura 24. Mapa de propuesta ciclovía.

Optimizar la accesibilidad del trazado

-Implantación de un sistema que reorganice el recorrido de líneas de transporte público, rediseño de ciclovías y creación de paseos peatonales longitudinales y transversales. (Ver figura 21).

Optimizar la permeabilidad del trazado

-Diseño de la continuidad de algunas vías, de las que no la tienen y liberar de muros ciegos, rejas, controles y cadenas que impiden el libre tránsito de los ciudadanos por las calles públicas. (Ver figura 22).

-Optimizar la legibilidad del trazado

-Creación de micro centralidades, como nuevos hitos urbanos y/o repotenciación de los existentes. (Ver figura 23)

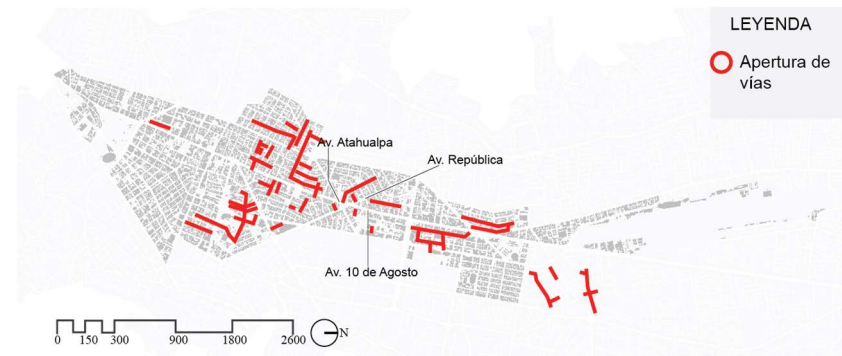


Figura 22. Mapa de propuesta apertura de vías.

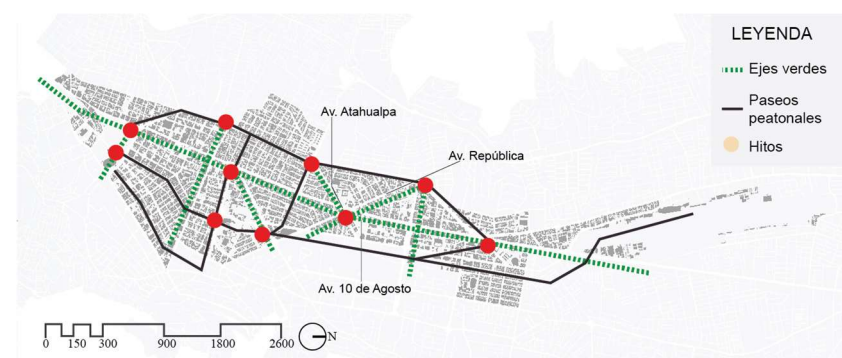


Figura 23. Mapa de propuesta legibilidad del área de estudio.

Priorizar la movilidad de las personas en bicicleta

-Diseño de corredores o circuitos de ciclovías longitudinales y transversales que vinculen las infraestructuras actuales en favor de la intermodalidad en la movilidad de la ciudad. (Ver figura 24).

Priorizar la movilidad de personas en transporte público

-Aprovechamiento de la operación del sistema Metro de Quito, repotenciación del sistema Trolebús y reordenamiento del sistema de buses que recorren las avenidas del área de estudio; especialmente por la Av. 10 de agosto, mediante el rediseño de líneas longitudinales y transversales que vinculen las infraestructuras de peatonales, de ciclovías y del Metro y construyan la intermodalidad en la movilidad de la ciudad. (Ver figura 21).

Priorizar la movilidad peatonal

-Mejoramiento de la calidad y cantidad de las aceras; y, diseño de paseos peatonales longitudinales y transversales que vinculen las infraestructuras de ciclovías y de transporte público y construyan la intermodalidad en la movilidad de la ciudad.

Reducir la movilidad de personas en auto privado.

-Especialmente, en la Av. 10 de agosto, mediante el diseño de un Boulevard que repotencie fundamentalmente la movilidad a pie, en bicicleta y en transporte público.

Diseñar un sistema eficiente de movilidad de bienes y servicios

-Definición de horarios y restricciones para el abastecimiento de bienes y servicios a través de las vías existentes; de manera específica para los usos comerciales y de servicios en el nuevo boulevard de la Av. 10 de agosto.

Eliminar el estacionamiento público en las calles

-Disminución del ancho de sus calzadas para la ampliación de aceras para la movilidad peatonal, ciclovías y arborización. Diseñar un sistema de estacionamientos de borde en terrenos de propiedad privada que desestimen el uso del auto privado para la movilidad al interior de esta pieza urbana.

Usos del suelo y equipamientos

Equilibrar la dotación de equipamientos públicos

-Ocupando terrenos y/o edificios disponibles con equipamientos y servicios, especialmente, de Salud, Bienestar Social, Cultura y Deportes a nivel barrial y hasta sectorial, sin excluir aquellos que siendo de escalas mayores puedan contribuir al desarrollo de la propuesta.

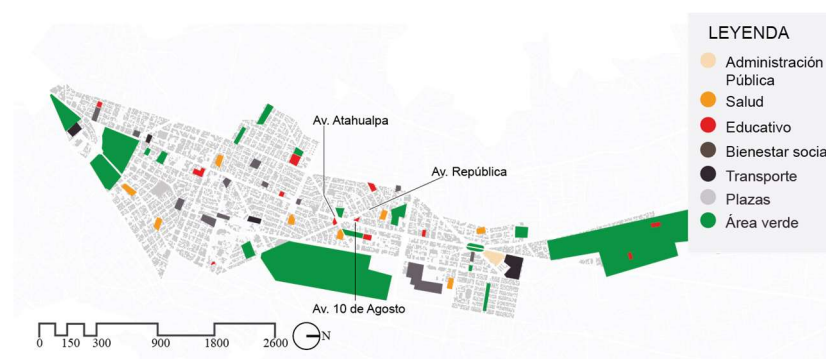


Figura 25. Mapa de propuesta equipamientos.

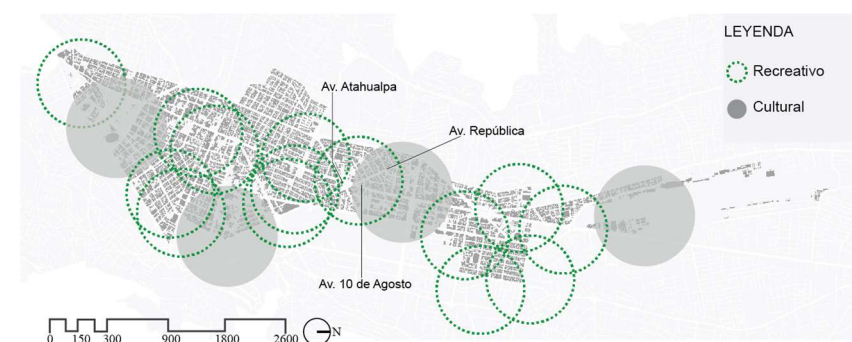


Figura 26. Mapa de propuesta plazas y parques.

Equilibrar los usos de suelo

Mediante el fomento del uso múltiple o la polifuncionalidad de la totalidad de la pieza urbana, que estimule la implantación de nuevas y más viviendas -exoneraciones espaciales (Vivienda Social, sin estacionamientos) y/o tributarias-, para la más amplia diversidad socioeconómica de hogares, especialmente para las familias en proceso de formación.

Crear espacios para la provisión de plazas públicas

-Ocupando terrenos disponibles o mediante la estrategia espacial de conformación de micro centralidades, plazas que organicen y estructuren espacialmente los equipamientos propuestos. (Ver figura 26).

Crear espacios para la provisión de parques barriales

-Ocupando terrenos disponibles o mediante la estrategia espacial de conformación de micro centralidades, parques que favorezcan la cohesión social y la identidad barrial

Diseñar un sistema de verde urbano

-Articular los grandes parques de esta parte de la ciudad, el Boulevard 10 de Agosto y las vías y los parques de los barrios ubicados a sus dos lados.

Edificaciones e intensidad de ocupación del suelo

Rediseñar la forma de ocupación del suelo

-Consolidando la forma de ocupación de suelo sobre línea de fábrica en los barrios o conjuntos urbanos donde hay una clara tendencia en este sentido. Rescate y protección de la forma de ocupación de suelo aislada en los barrios o conjuntos urbanos donde hay una clara tendencia en este sentido.

Propiciar la plena ocupación del suelo

-Mediante la creación de políticas urbanas que prioricen la plena ocupación de la ciudad central y que generen normativas especiales que incentiven la construcción del saldo edificable en esta parte de la ciudad y de su altura de edificación.

Patrimonio edificado

-Optimizar la preservación del patrimonio edificado, delimitar zonas denominadas candados patrimoniales en las cuales se busca intervención urbana a nivel peatonal en su mayoría y el mantenimiento adecuado de las edificaciones.

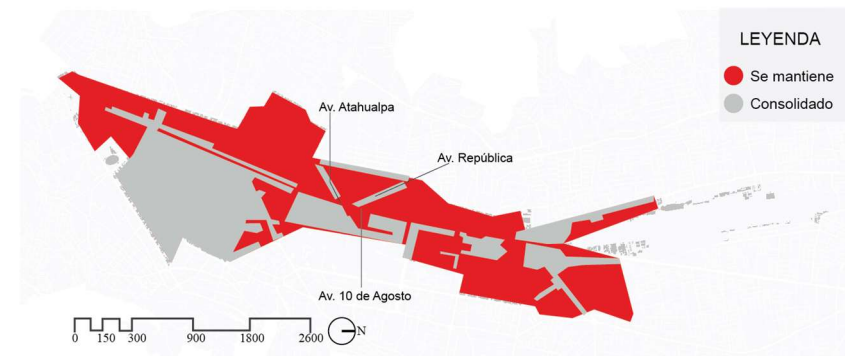


Figura 27. Mapa de propuesta ocupación del suelo.

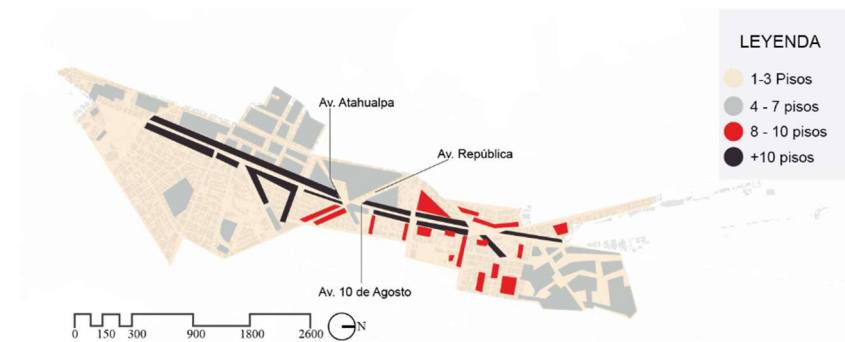


Figura 28. Mapa de propuesta altura de edificaciones.

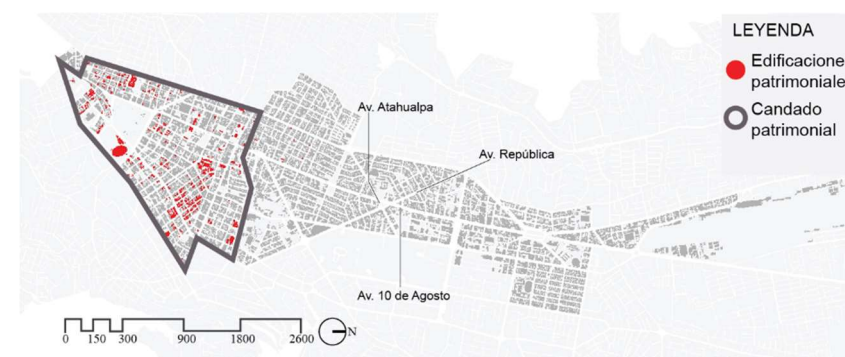


Figura 29. Mapa de propuesta candado patrimonial.

1.2 Planteamiento y justificación del tema

El plan urbano con visión al año 2040 propone grandes cambios a nivel estructural y territorial en la zona de estudio. La propuesta de equipamientos busca aprovechar lo existente y revalorizar terrenos vacantes y subutilizados a través de la ubicación de proyectos estructurantes que cumplan en su totalidad las necesidades básicas de la población a nivel Barrial.

Un factor fundamental del estudio es el crecimiento poblacional esperado, pasando de 46 Hab/Ha a 200 Hab/Ha con una tasa de crecimiento del 1.15% hasta el año 2040. Este aumento en la población supone la necesidad de proyectar nuevas viviendas. Esto se puede dar a través del aprovechamiento óptimo de la forma de ocupación y la altura de edificación propuestos en el POU, además, lotes vacantes y subutilizados pueden servir como espacios destinados a la construcción nuevas viviendas.

También es necesario tomar en cuenta cuales serias los retos relacionados al tema alimenticio en el DMQ. Esto debido a que un aumento de habitantes supone una mayor necesidad de alimentos, redes de servicio y mayor cantidad de área de cultivo que sobreviva a la depredación del área urbana. De esta manera, según el (PMDOT) "La población aumentará de 2,5 millones a más de 2,8 millones al 2022, por lo que la demanda urbana de alimentos se incrementará y la seguridad alimentaria urbana podría convertirse en un desafío desde el punto de vista de acceso a los alimentos y posibles problemas de suministro".

El Centro gastronómico se enfoca en la población proyectada comprendida entre los 19 – 35 años ya que este sector etario representa aproximadamente el 50% de la población total. Además, tomando en cuenta la ubicación del equipamiento dentro de una micro centralidad y la necesidad de proyectar nuevas residencias se convierte en una potencialidad la inclusión de un programa de vivienda que permita al equipamiento funcionar como un edificio con multiplicidad de usos. Esto permitiría atraer a distintos grupos etarios que aporten a la integración e interacción social, diversidad de usuarios, usos y horarios.

El terreno en el cual se implanta el proyecto de Centro gastronómico y vivienda fue ocupado por el POU debido a que los siete terrenos que conforman la totalidad del lote se encuentran en proceso de formación, existe un alto índice de subocupación y, además, no se aprovecha la capacidad edificatoria. (Ver figura 30). Esto disminuye la calidad urbana del sitio y, por ende, la calidad de vida de los habitantes del sector promoviendo el deterioro del espacio público y la baja vitalidad de la zona en distintos horarios del día.

De la misma manera, la normativa del DMQ avala la existencia del equipamiento. En primer lugar, no existe un proyecto que brinde un servicio similar dentro del área de cobertura a nivel Barrial (Ver figura 32), además, el número de habitantes por metro cuadrado es el necesario para la proposición de un centro educativo dedicado a la “formación intelectual, capacitación y preparación de los individuos para su integración en la sociedad” (PUOS 2015).

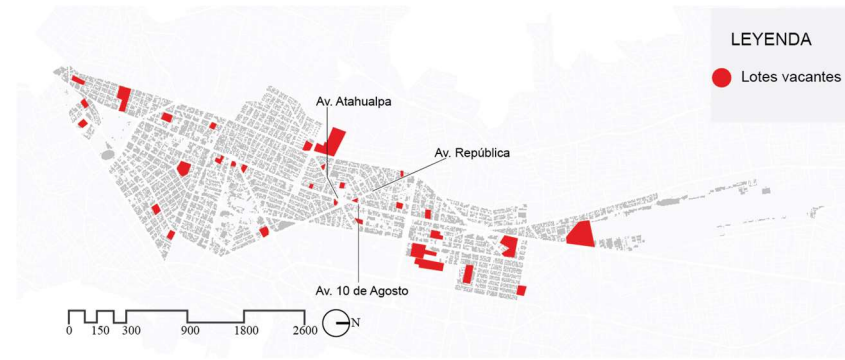


Figura 30. Plano de lotes subutilizados.

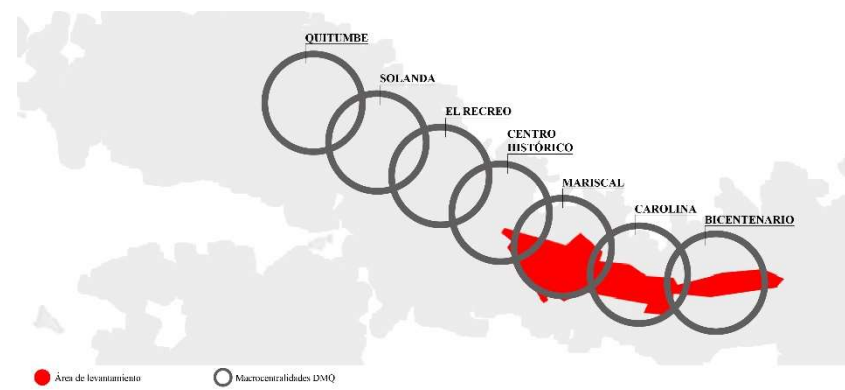


Figura 31. Plano de micro centralidades DMQ.

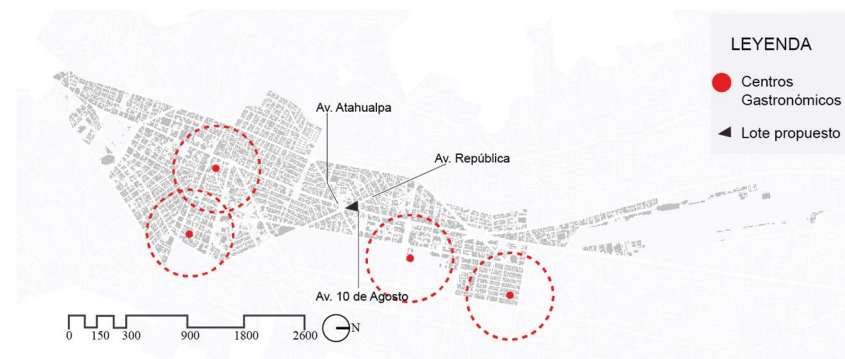


Figura 32. Plano de centros gastronómicos existentes.

Esto sumado a su importancia en el contexto urbano al formar parte de una micro centralidad, que son “nodos de convergencia de la población, zonas con una alta actividad económica, comercial, dotada de servicios y equipamientos que aporten a una distribución equitativa por el territorio (PUOS, 2015), de esta manera, es necesario la implantación de un proyecto que aporte a la consecución de los objetivos urbanos que responda al mismo tiempo, a las necesidades actuales que se evidenciaron en la fase de diagnóstico del eje Avenida 10 de Agosto. (Ver figura 31).

También, el turismo culinario en el Ecuador ha enfocado sus esfuerzos en el rescate de saberes y costumbres ancestrales, tanto en temas de obtención del alimento, técnicas de preparación del mismo y también, utensilios utilizados a la hora de preparar y servirse los alimentos como aspectos fundamentales a la hora de estudiar una cultura culinaria, esto se da con la intención de recuperar y consolidar una memoria colectiva a nivel local y exportar su potencial gastronómico a nivel internacional.

De esta manera, en el año 2011 se crea el ministerio de Turismo, entidad que se ha llevado a cabo varios planes estratégicos para la promoción, desarrollo y fortalecimiento del turismo gastronómico a través de publicaciones como: “El sabor de la Memoria”, “Las auténticas huecas de Quito”. También, se ha impulsado iniciativas como el “Campeonato mundial del Hornado”, “Saber con Sabor”. Además, se ha formado la asociación de Chefs del Ecuador, la cual ha publicado varios libros que permiten un acercamiento a las costumbres ancestrales en busca de un reconocimiento de la memoria y revalorización de la cultura culinaria.

Un factor fundamental para la construcción de un turismo gastronómico integral es el alimento. Al referirse a platos que pueden remontarse años antes de la conquista se busca apoyo en una alternativa al mercado de consumo tradicional. En el año 2016, la administración Municipal presentó el programa AGRUPAR, el cual trabaja temas relacionados a la siembra, cosecha y venta de excedentes, además de charlas de capacitación y seguridad alimenticia.

El proyecto busca "Impulsar la autoproducción como una estrategia de aporte a la seguridad alimentaria – nutricional". (Rodríguez & Proaño, 2016). En el año 2000, los habitantes del DMQ votaron el sí para la institucionalización de un proyecto municipal de agricultura urbana, cuya base fue la creación del huerto piloto "El panecillo". Más adelante, en el año 2000 se firmó la "declaración de Quito" iniciativa que busca "Promover el desarrollo de la agricultura urbana en la región y el caribe. En el año 2016, el grupo AGRUPAR publicó "Quito Siembra: Agricultura Urbana" documento en el cual se exponen los beneficios de esta práctica a nivel social, económico y de ordenamiento territorial.



Figura 33. Quito Siembra Agricultura urbana
Tomado de Rodríguez, 2016.

1.3 Objetivo General

-Diseñar un equipamiento que aporte a la recuperación de costumbres y conocimientos ancestrales para el campo educativo, cultural e investigativo de la cultura gastronómica andina que priorice las necesidades del peatón a nivel de conexiones urbanas, escala y visuales hacia el paisaje natural.

1.4 Objetivos Específicos

Objetivos Urbanos

-Generar conexiones a nivel peatonal aprovechando lotes vacantes y subutilizados que permitan una mayor legibilidad y permeabilidad del sector y a su vez, una mejor integración del equipamiento en el medio urbano.

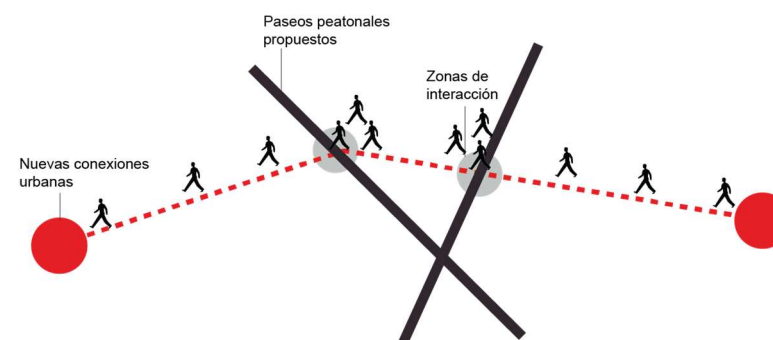


Figura 34. Conexiones peatonales.

-Integrar los sistemas de transporte público para una óptima conexión interna y externa del proyecto, promover la movilidad peatonal y el uso de la bicicleta a través de zonas de estancia confortables a distancias equidistantes y paradas de bicicleta en zonas públicas del equipamiento.

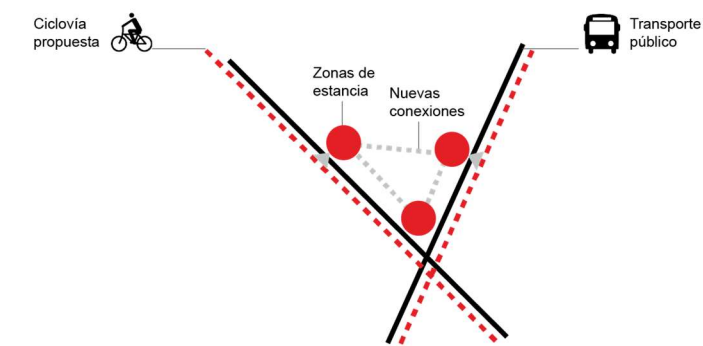


Figura 35. Integración con el sistema de movilidad.

-Generar una ruptura en el perfil urbano que se presenta en la avenida 10 de agosto en favor de permitir al peatón el disfrute del paisaje natural que circunda la ciudad de Quito.

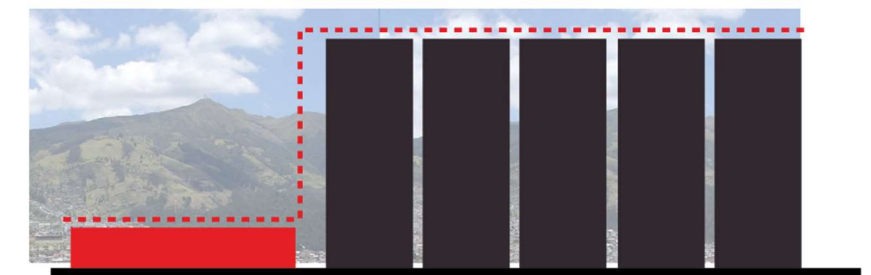


Figura 36. Ruptura del perfil urbano.

Objetivos Arquitectónicos

-Generar espacios que propicien el encuentro e integración de los habitantes en distintos horarios, promoviendo una mayor vitalidad del espacio público.

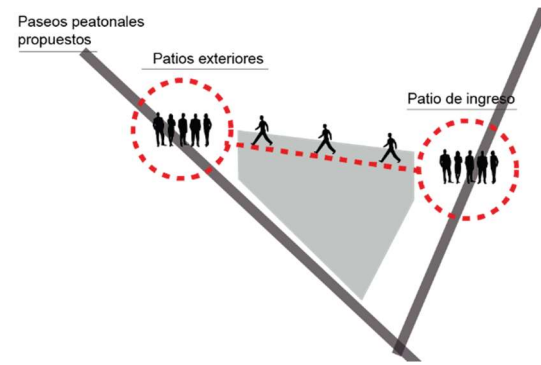


Figura 37. Diagrama de espacios de encuentro e integración.

-Hacer uso de materiales de origen natural como la piedra y el hormigón.

-Generar zonas aptas para el cultivo, siembra y cosecha de hortalizas y frutas de la región andina del país.

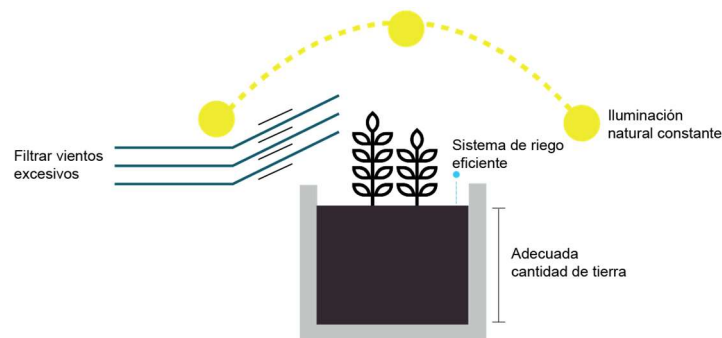


Figura 38. Diagrama de cultivos.

-Aportar a la reducción de la contaminación ambiental y el manejo sostenible de residuos.

Objetivos Constructivos

-Aplicar métodos pasivos para el control y manejo de la ventilación.

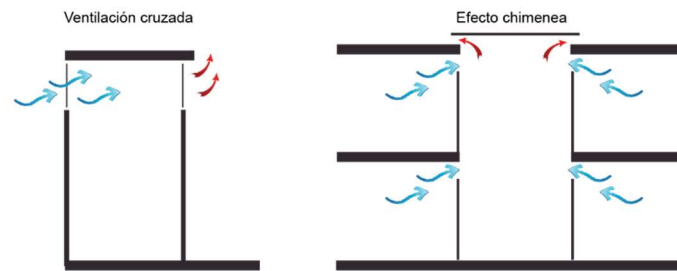


Figura 39. Diagrama de ventilación natural.

-Permitir una óptima iluminación natural en espacios interiores a través de patios de luz e iluminación cenital.

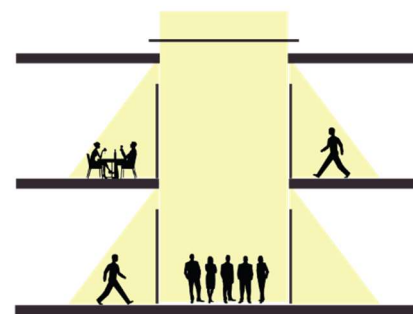


Figura 40. Diagrama de iluminación.

-Utilizar hormigón visto como el material para acabados y detalles del proyecto.

Objetivos Estructurales

-Hacer de la estructura parte de la composición de los espacios interiores y exteriores.



Figura 41. Diagrama de estructura.

-Promover la flexibilidad del espacio mediante estructura que permita cubrir grandes luces.



Figura 42. Diagrama de espacios flexibles.

1.5 Metodología

Inicialmente se realizó un diagnóstico urbano del Eje Longitudinal Av. 10 de agosto. Se trabajó aplicando el método inductivo. “Utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que aporten de hechos particulares aceptados como válidos, para llegar a conclusiones cuya aplicación sea de carácter general” (Bernal, 2010) desde cinco ejes fundamentales: Demografía y población, trazado y movilidad, espacio público, Suelo y equipamientos y Edificaciones.

Al mismo tiempo, se aplicó el método deductivo para el levantamiento de fichas en el sitio, para la generación de una base de datos del estado actual de las edificaciones. El proceso de propuesta espacial se llevó a cabo en dos niveles. Primero, se basó la propuesta en el mapeo generado y los árboles de estrategias. La segunda fase de la propuesta se basó en la visión al año 2040 del territorio. La forma de trabajo fue un esquioc que derivó tres propuestas creativas, que se diferenciaron por el trabajo en áreas de movilidad, estructura del territorio y medio ambiente.

Tras haber concluido la propuesta urbana y el mapa de Equipamientos, cada estudiante recibió un lote potencial y un tema a trabajar basado en la normativa del DMQ (PUOS, 2015). La primera parte del trabajo consiste en la justificación de la pertinencia del proyecto en el contexto urbano. Este proceso se basa en el estudio de la normativa, teoría y conceptos sobre el tema, además, la ubicación geográfica del terreno y su relación con el entorno.

La herramienta para el estudio es la base de datos del programa GIS sumada al levantamiento en el sitio. De allí, se trabaja una sub-fase de análisis y síntesis del proceso de investigación del objeto de estudio del proyecto arquitectónico. El método escogido es el inductivo basado en la interpretación del diagnóstico y las teorías escogidas. Este trabajo se realiza mediante la creación de una matriz de estudio de referentes, comparación de casos de estudio con las teorías y el análisis del sector.

Este proceso deriva en estrategias conceptuales que se presentan gráficamente como herramientas referenciales para el trabajo del concepto, del plan masa, anteproyecto arquitectónico y proyecto final.

Para la segunda fase, las conclusiones derivadas de la matriz antes mencionada permiten conceptualizar la idea general del proyecto. Este proceso define la línea general de trabajo para los temas urbanos, arquitectónicos, medioambientales, constructivos y estructurales.

Además, son la base para la creación de objetivos, estrategias y la programación urbano – arquitectónica. Las herramientas de trabajo son: matriz de comparación de propuestas, maquetas y planimetría volumétrica, collages, dibujos, etc. Se abre las posibilidades de representación en favor de una mayor creatividad en la propuesta y la búsqueda profunda de respuestas coherentes a las necesidades del sitio y los usuarios del equipamiento.

Habiendo concluido la fase conceptual, se procede a la creación del plan masa, anteproyecto arquitectónico y proyecto final. Este proceso evidencia espacialmente la fase anterior, su lógica y posibilidad de implantarse en el territorio. Las herramientas para este trabajo son amplias en favor del proceso creativo, pero, su presentación se traduce a un lenguaje formal. Planos arquitectónicos, renders realizados mediante AutoCAD y GIS. Además, la planimetría va acompañada de maquetas en distintas escalas que permitan un entendimiento más amplio del espacio y escala a nivel urbano.

En la fase final del trabajo de titulación, se procede a la generación de conclusiones y recomendaciones sobre el proyecto. Habiendo culminado todas las etapas del proyecto, se realiza una última revisión para concluir el proceso investigativo y de propuesta mediante la formulación de conclusiones y recomendaciones de forma escrita o gráfica que permitan en primera instancia, evidenciar el trabajo integral de todos los procesos, el cumplimiento o no de los objetivos y estrategias estipuladas y principalmente la coherencia de la propuesta, el correcto desarrollo del tema y el aporte a nivel ciudad.

Por último, se indaga posibilidades de investigación que aporten a este trabajo o permitan la generación en nuevos temas que permitan un entendimiento más amplio y profundo de la Arquitectura, el urbanismo y las distintas dinámicas que suceden en la ciudad.

Capítulo II Fase de investigación y desarrollo

2.1 Introducción al capítulo

Esta investigación tiene como objetivo estudiar los aspectos más relevantes de la Gastronomía Quiteña y del mundo, de esta manera, se presenta un recorrido culinario que se remonta a épocas prehispánicas hasta la actualidad.

En primera instancia, para enriquecer el entendimiento de las culturas aborígenes se recurre a la etnografía que es la ciencia dedicada al “Estudio descriptivo de las costumbres y tradiciones de los pueblos” (RAE) con la intención de reconocer y entender el origen de la cultura culinaria de los pueblos de la región andina en general. En segundo lugar, mediante escritos y grabados de la época colonial se introduce al lector a la historia de la denominada cocina criolla “cuyas recetas se pueden encontrar hasta la actualidad en los alimentos que nos servimos diariamente, aunque muchos de estos han ido desapareciendo de la dieta regular” (Estrella, 1998).

A la par de los cambios que se suscitaban en América Latina, al otro lado del continente, tras la revolución francesa se dieron acontecimientos que cambiaron la gastronomía a nivel mundial tras la aparición de la “alta cocina francesa”, el restaurante y los centros de formación de chefs. En la actualidad, el campo investigativo ha tomado fuerza y es testigo de esto “elBulliFoundation” centro dedicado a la investigación y desarrollo de la cultura gastronómica de

España y el mundo, siendo un referente de suma importancia para la proposición del equipamiento por su forma de trabajo y espacios que dedican a la gastronomía. Tras haber entendido el panorama mundial, la investigación vuelve a enfocarse específicamente en la ciudad de Quito. La globalización transformó a la cultura “La ampliación del mercado interno de alimentos procesados de fácil preparación y consumo, pero de bajo valor nutricional, están provocando el relegamiento de muchos alimentos ancestralmente aprovechados”. (Estrella, 1998).

Contrarrestando esta tendencia, las “huecas” quiteñas son los rincones que mantienen sabores y saberes que ayudan a dilucidar elementos de una cultura perdida en el tiempo. En apoyo a la recuperación de conocimientos ancestrales, el Ministerio de Turismo se ha encargado de elaborar planes estratégicos dedicados a este tema que se acompañan de procesos de capacitación y preparación para profesionales y habitantes en general.

Por último, se estudia teorías referentes al urbanismo y la arquitectura con la intención de que sean la base para la correcta proposición de un centro gastronómico que busca reconocer, difundir y desarrollar saberes ancestrales, en palabras de Eduardo Estrella, “Iniciar verdaderos procesos de rectificación, proporcionando al hombre nuevas señales de su identidad, proponiendo otras formas de lucha contra la situación que le mantiene relegado, recreando valores perdidos” (Estrella, 1998).

2.1.1 Investigación teórica



Figura 43. La Candela, Eduardo Kingman, óleo sobre lienzo 1951
Tomado de Barrera, 2008.

Investigación etnográfica de la gastronomía de Quito.

Periodo Formativo (1500 A.C)

Los restos arqueológicos encontrados en los valles que rodean el Ilaló, cerca de la zona de Guayllabamba corresponden a la cultura Cotocollao. El estudio permite reconocer como se dieron las primeras formas de subsistencia de la población. La ubicación de los poblados dependía de la cercanía a recursos naturales como un río, leña y tierra fértil. La base de su dieta era el maíz, cocinado en agua y en forma de masa que reposado en vajillas se convertiría en los primeros brebajes. “Los tiestos y comales hallados en el complejo se utilizaron para tostar los granos,

cuencos y ollas grandes tendrían la función de almacenar el alimento crudo, tostado o cocido” (Barrera, 2008). Ingeniaron la “Tullpa” método de cocción que consiste en elevar la olla y permitir un mayor ingreso de leña, (Ver figura 44).

Desarrollo Regional (500 AC – 500 DC)

La florida (260 D.C)

Esta comunidad se ubicó en las faldas del volcán Pichincha hasta los terrenos del Antiguo Aeropuerto Mariscal Sucre. Se evidenció un avance en el procesamiento de alimentos agrícolas y animales. La piedra de moler es un artefacto importante de esta época, además, el fogón pasaría a tener piezas trípodes empotradas. El maíz se mantenía como el alimento principal de la dieta diaria, además del frejol, quinua y melloco. Aquí se encuentran los primeros indicios del consumo del cuy. (Ver figura 45).

Periodo de integración (500 D.C 1530 D.C)

“Las prácticas culinarias no variaron con los incas y se mantuvieron hasta el siglo XVI más o menos intactas. Los productos vegetales y cárnicos europeos penetraron lentamente en la población nativa. (Barrera, 2008). Los habitantes de esta época mantenían dietas elevadas en hidratos de carbono con bajos niveles de proteína. De esta época se puede rescatar una particularidad, la mayoría de los platos se los servía a manera de caldos o potajes, por ejemplo, caldo de papa, oca, melloco, zapallo, arrachas, etc.

En el libro “El sabor de la memoria” se han recopilado escritos de cronistas españoles como Salazar de Villasante quien relató “Afirmar el oidor que los habitantes de la hoya echan en sus guisados cocidos que llaman logro (locro), con mucho ají” (Barrera, 2008).



Figura 44. Izq. Olla esférica, La Florida. Der. Compotera, Cotocollao. Tomado de Barrera, 2008.



Figura 45. Izq. Olla, La Florida. Der. Vasija, La Florida. Tomado de Barrera, 2008.



Figura 46. Compotera y vaso, Chilibulo. Tomado de Barrera, 2008.

Chilibulo 600 D.C – 1000 D.C

Se ubicaron hacia las faldas del Cerro Uñagui, hacia el lado occidental del Volcán Pichincha en los terrenos que se conocen en la actualidad como Chillogallo. Se dedicaron a la agricultura y sus vestigios cerámicos tienen rasgos del imperio Incaico (Ver figura 46). De allí, se presume el conocimiento de varias técnicas para la preparación del maíz. “Cocido en su estado de choclo, en sazón o cao, asado en la brasa, seco y tostado, cocido como mote choclo, molido y cocido, como polenta o sango, seco, molido y expuesto al sol, como chuchuca, como chicha” (Barrera, 2008).

También cosechaban frejol, papa, quinua. Introdujeron el método de conservación de la carne animal como cecina y ya para la época, el ají tenía gran importancia en la mesa, al igual que los instrumentos que permiten moler o rallar, generalmente tallados en piedra.

Señoríos étnicos 1400 DC

Para la época, existían varias lenguas que utilizaban las comunidades ubicadas en la hoya de Guayllabamba, entre ellas, el panzaleo el cual fue identificado por Jacinto Jijón y Caamaño en su “aproximación al mapa lingüístico, a partir de los topónimos y patronímicos existentes”. El Quichua penetra en los pueblos del norte de la región andina y sería el idioma del intercambio. “Con las palabras se trasladarán algunas piezas de alfarería y ciertos textiles” (Barrera, 2008). El intercambio de alimentos fue de gran importancia entre pueblos. En primera instancia, se recurrió al trueque

de alimentos excedentes de la cosecha. Además, se creó un sistema agrario denominado “micro verticalidad” que consiste en la existencia de distintos pisos ecológicos a distancias cortas y en el periodo de un día los “mindalas” tenían la posibilidad de conseguir alimentos de tierras altas y también de tierras subtropicales, esto apoyó en gran medida a la diversificación y complemento de la dieta diaria. Los intermediarios se conocen con el nombre de mindalas, además de estos, a lo largo y ancho del territorio, algunos pueblos mantuvieron relaciones comerciales interregionales.

Tubérculos, raíces y rizomas	
Papa <i>Solanum tuberosum</i> . SOLANACEAE. Quichua: Accsu	Mashua <i>Tropaeolum tuberosum</i> R. et Pav. TROPAEOLACEAE Quichua: añu
Mellico <i>Ullucus tuberosus</i> Caldas. BASSELLACEAE Quichua: ollucu	Miso o tazo <i>Mirabilis expansa</i> R. et Pav. NYCTAGINACEAE Quichua: tazo
Oca	
Leguminosas	
Frijol <i>Phaseolus vulgaris</i> L. (LEGUMINOSAE). FABACEAE.	Mani <i>Arachis bipogaea</i> L. (LEGUMINOSAE) FABACEAE Quichua: inchic
Tortas o pallares <i>Phaseolus lunatus</i> L. (LEGUMINOSAE) FABACEAE. Quichua: pallar.	Chocho <i>Lupinus tricolor</i> Sod./sin. <i>Lupinus mutabilis</i> Sweet (LEGUMINOSAE) FABACEAE Quichua: tarhui
Hortalizas y verduras	
Totora <i>Scirpus totora</i> <i>Scirpus riparius</i> / <i>S. triqueter</i> CIPERACEAE Quichua: tutura	Aji <i>Capsicum</i> spp. Quichua: uchu
Penco negro <i>Agave americana</i> L. AGAVECEAE Quichua: chahuar	Cevraja <i>Sonchus oleraceus</i> L. (COMPOSITAE) ASTERACEAE Quichua: quinquin
Lengua de vaca <i>Rumex</i> sps. POLYGONACEAE Quichua: quagracallo	Achicoria <i>Achyrophorus quitensis</i> Schultz. Quichua: tarñi
Paico <i>Chenopodium ambrosioides</i> . CHENOPODIACEAE	Llullucha – murmurta <i>Nostoc</i> sp.

Figura 47. Lista de alimentos prehispánicos.

Tomado de Barrera, 2008.

Cocina Criolla

Suscitada la conquista española, la dieta que antiguamente se basaba en tubérculos y legumbres iniciaría un proceso de alteración y consiguiente adaptación de una nueva cultura culinaria basaba en productos derivados del trigo como el pan, el cual se procesaba de tres distintas formas relacionadas con las clases sociales de la época. “Se elaboran tres clases de panes: el pan cocido al rescoldo, el pan elaborado debajo de cobertura y el mejor, el pan de horno”. (Barrera, 2008).

De la misma manera, la evolución en los métodos de cocción y preparación de alimentos se dio por la necesidad de adaptarse a nuevos ingredientes, estilos y costumbres de la cultura del Viejo mundo y esto dio paso a la pérdida de identidad en la cocina. “Muchos vegetales nativos fueron reemplazados por otros introducidos, quedando relegados a una producción o consumo de locales como, alimento de indios” (Estrella, 1998).



Figura 48. Nuestra mesa, Rafael Troya, óleo sobre lienzo, 1888

Tomado de Barrera, 2008.

Los cereales derivados del trigo tienen gran importancia al igual que el maíz como se venía dando antes de la conquista. También, se tostaba granos en grasas vegetales y estos servían a manera de colación. Por último, se preparaban coladas de maíz, mote, chocho y demás granos provenientes de la zona. “En la actualidad es muy común en la Sierra norte, la llamada, colada de choclo, que es una sopa que se hace en base a maíz tierno, que previamente es molido y cernido”. (Estrella, 1998).

Existen tratados culinarios que exponen tres tipos de comida en esta época: para reyes, burgueses y el pueblo. Para la segunda clase se crearon menús a partir de menestras y cocidos como, por ejemplo, el puchero. “En la mesa burguesa se ofrecía tres servicios: sopa de fideo con garbanzos, verduras y rocino, el plato de carnes de cerdo, carnero o vaca y los postres” (Barrera, 2008).

En cambio, la dieta para el pueblo se basaba en trigo y maíz a base de pan, tortas y gachas. Además, el cocido o caldo era un alimento de los preferidos (Ver figura 48). El origen de la comida popular de la Audiencia se crearía a través de un proceso de intercambio cultural instaurada la conquista. “Ni bien instalados en la villa, tomaron como concubinas mujeres indias, quienes en adelante se encargarán de la alimentación” (Barrera, 2008).

Hasta el siglo XVI la vajilla al interior de la cocina no se alteró en gran medida, existían escasos recipientes oro o bronce traídos de Europa. Más adelante, para el siguiente siglo se puede observar a través de cuadros de la época la existencia de cristalería y utensilios como cuchillos, chucharas y tenedores (Ver figura 49).

En la pintura “La última cena” el pintor Vicente Albán elaboró un retrato con elementos identificables de la cultura criolla. “Se ven copas de cristal con vino, una tajada de sandía, un frutero con crevas, naranjas, un cordero, platos con sopa de pollo y tenedores de cuatro puntas, cuchillo y cuchara” (Barrera, 2008).

Para fortalecer el entendimiento de la gastronomía como cultura y también como tema educativo, la investigación procede a analizar la historia de los primeros espacios dedicados a la enseñanza del arte culinario, siendo Francia el epicentro de esta historia que se remonta a los años finales de la revolución francesa.



Figura 49. Detalle de la última cena, Vicente Albán. Tomado de Barrera, 2008.

Historia del Centro Gastronómico

La Gastronomía como tema educativo puede remontarse hacia el siglo XVIII, específicamente en Francia al haber concluido la revolución. “Se estableció el primer paradigma de gastronomía contemporáneo, el nacimiento del restaurante, el chef del crítico gastronómico”. (Garrido, 2012).

Para la época, los restaurantes como los conocemos en la actualidad no existían, “El pueblo se tiraba a la calle y vivía en la calle, tenía que comer, y entraba a unos sitios donde había unos señores que les daban comida, ellos pagaban de alguna manera por esa comida”. (Garrido, 2012). La posibilidad de intercambio comercial obtenida tras la lucha abrió las puertas para que se comercialicen productos y sean accesible para el común de la población.



Figura 50. Ilustración de la Toma de la Bastilla Tomado de Fernández, s.f.

Los chefs que habían servido a la monarquía, al salir de los palacios quedaron sin trabajo y pasaron a formar los primeros gremios de cocineros. Aquí aparece una nueva figura, el camarero, como el filtro y además comunicador entre el cocinero y el comensal. Fue Antonín Careme el actor principal de esta época a través de su Pastelería Arquitectónica, grandes palacios retratados en pasteles de gran escala, llenos de detalles, sería él, quien empezaría a cocinar los ideales de la alta cocina francesa.

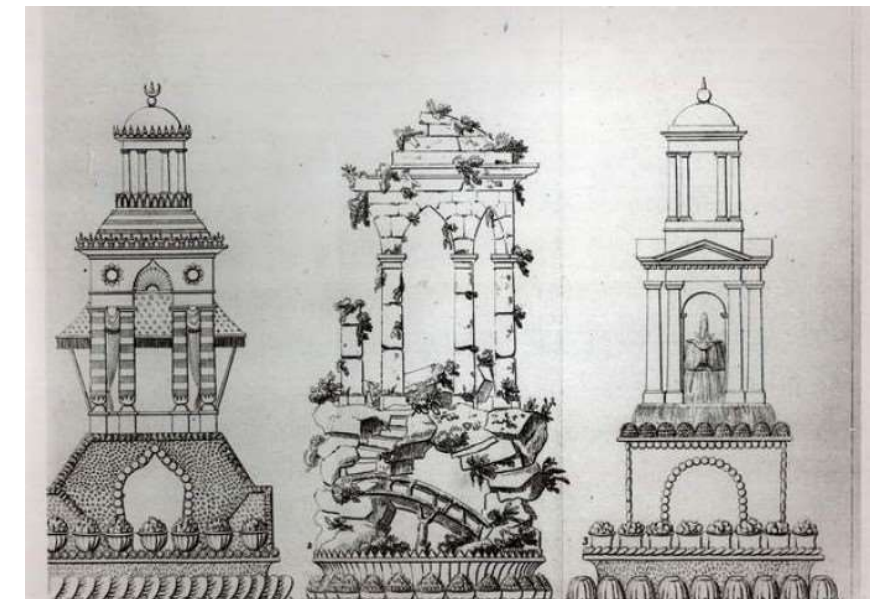
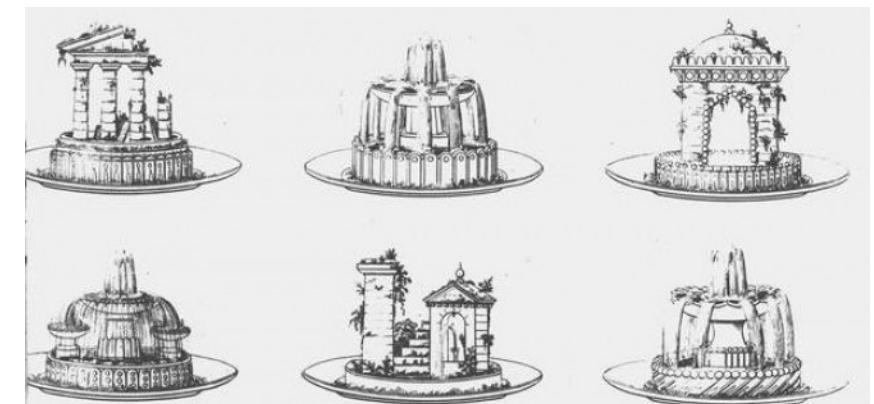


Figura 51. Pastelería arquitectónica, Antonin Careme. Tomado de Bernad, 2015.

Quien continuo el legado fue Auguste Ecoffier, entre sus aportes más importantes se encuentra la iniciación del proceso de profesionalización de la cocina y la creación de las normas de trabajo. Además, le dio una nueva dimensión a la cocina, eliminó las piezas montadas, reorganizó el funcionamiento interno y el servicio. También, simplificó los platos, revolucionó las formas de servir y presentar los alimentos, instaurando el “Steak tartar” que consistía en terminar la preparación ante los ojos de los comensales. Al haberse consolidado en el campo, Ecoffier pasó a formar las primeras escuelas de enseñanza de alta cocina francesa y daría lugar a la formación de los cocineros que continuarían su legado hacia la “Nouvelle cuisine francesa”.

Ellos se basaron en las normas establecidas anteriormente y buscaron su revolución a través de las sensaciones y experiencias que se evocan de la degustación. Simplificaron los platos a servirse y se enfocaron en la pureza de los sabores, aromas y texturas que se vinculaban directamente con la atmósfera del local. Esta búsqueda constante de innovar la cocina ha llevado a la creación de centros especializados en el desarrollo e investigación del tema, siendo el Centro gastronómico, el resultado de este movimiento.

De esta manera, se expone el caso del Centro de documentación, desarrollo e investigación ElBullifundation, caso particular de estudio ya que evidencia la importancia y las posibilidades que brinda la gastronomía en temas educativos, alimenticios, culturales y de recreación a nivel mundial.

El Bullifundation

Antes de dedicarse en 2011 al desarrollo e investigación de la gastronomía, El bulli fue escogido como el mejor restaurante de mundo desde 2006 a 2009 y su Chef y creador Ferran Adria en 2010 Mejor Chef de la década (The Restaurant Magazine). Se editó una trilogía que expone el trabajo de El Bulli desde 1984 que ha sido actualizada hasta el año 2011 y son base de datos para chefs y estudiantes de todo el mundo.



Figura 52. Espacio interior Elbullifundation
Tomado de Morby, 2016.

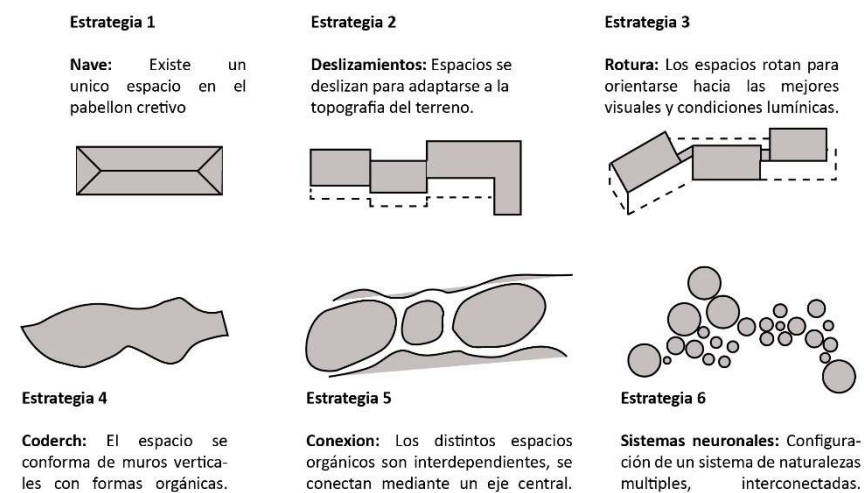


Figura 53. Estrategias de diseño Elbullilab.

Los espacios con los que cuenta esta fundación son elBulli1846, bulligrafia y bullipedia. El primero funciona como espacio dedicado a la investigación a manera de “lab expositivo”. La idea de este espacio es que pueda ser de acceso público y el centro tenga la capacidad de divulgar ideas concretas aplicables al medio por internet. Bulligrafía es un archivo museo de “elBullirestaurante” cuenta con espacio físico y digital para que sea posible la tarea de archivar la investigación.

Además, la Bullipedia es una base de datos que espera servir a la comunidad desde el año 2018. El motivo de haber cerrado el restaurante y haberse dedicado a la investigación fue, “la búsqueda de un nuevo formato, la exploración de los límites de la creatividad” (Adriá, 2014). El proyecto fue encargado al arquitecto español Entic Ruiz-Geli. Los espacios fueron diseñados bajo conceptos de arquitectura orgánica, inspirada en formas y elementos del lugar, así como los procesos biológicos que conllevan.

Existen tres estrategias generales de composición (Ver gráfico 53). La primera es la creación natural como elemento abstracto, propio de la aproximación tectónica. Segundo, se busca una recreación mimética de paisajes naturales de la zona. La estrategia principal es el estudio de PENROSE que permite “El desarrollo de naturaleza abstracta basado en geometrías naturales capaces de condensar las escénicas naturales del entorno” (Adriá, 2014).

Después de conocer los primeros indicios y la actualidad de la gastronomía como tema educativo y de capacitación de la población, se reduce la escala del estudio nuevamente a la ciudad de Quito, con la intención de conocer la realidad de la cultura culinaria quiteña en la actualidad.

Cultura culinaria de Quito moderno

Este estudio parte del reconocimiento de la globalización como un hecho que ha transformado las costumbres alimenticias de la población de la ciudad. “Las formas de vida de la gente dependen del modo de producción económica de la sociedad globalizada, lo cual genera cambios en las costumbres y hábitos diarios, entre ellos la comida.” (Barrera, 2008).

El crecimiento urbano es uno de los factores que han generado este cambio en las costumbres culinarias. En la actualidad, la realidad gastronómica de los quiteños se basa en el consumo de productos que se introducen en el mercado a través de estrategias de marketing global, publicidad y, sobre todo, la estratificación del mercado. Esto sumado a que existe a nivel local y mundial la denominada “segmentación del mercado de la comida” (Ver figura 54) del cual se deriva una clasificación de las prácticas alimenticias categorizadas por la clase social, edad, grupo étnico, etc.

Sumado a esto, la comida que se consume en la ciudad ha sufrido un proceso de alteración en la cual, los elementos culturales y ancestrales han perdido importancia y han sido relegados por sectores que ofertan comida comercializada por los procesos de globalización. La “fast food” o comida

rápida es la preferida de un sector importante de los consumidores, los saberes tradicionales pierden importancia frente a productos de origen industrial, de fácil preparación o de origen extranjero.

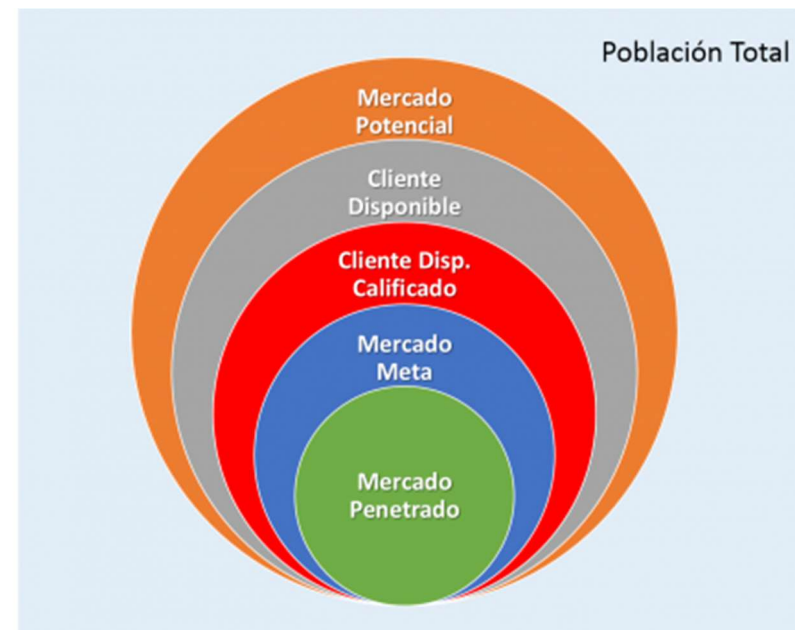


Figura 54. Segmentación del mercado.

Tomado de Castillo, s.f.

A continuación, se presenta una descripción de los lugares de consumo de alimentos de los quiteños.

Salones

El mercado que abarcan es el de “almuerzos” y son consumidos principalmente por “oficinistas, trabajadores y estudiantes de clases medias y bajas” (Barrera, 2008). Constan por lo general de tres platos y la bebida, en definitiva, buscan ser una recreación de la costumbre

antigua de servirse los alimentos en el hogar. Los precios varían desde \$1.00 hasta \$2.50 generalmente, la oferta puede llegar hasta los \$5.00 dólares.

Patios de comida

El mercado se focaliza en locales de comida rápida, su historia se remonta a platos como las hamburguesas y hot dogs en los barrios de Estados Unidos. Se trata de multinacionales que introducen su marca en varios países y toman fuerza a través de los medios de comunicación masiva. Generalmente se ubican en centros comerciales y se oferta el producto a través de combos que viene a representar la ración del almuerzo. “Es interesante que desde hace pocos años también ciertos platos tradicionales como el ceviche, el locro, la fritada, el mote, y otras preparaciones ecuatorianas se han incorporado también a través de locales ubicados en patios de comidas” (Barrera, 2008).

Mercados, plazas, ventas ambulantes

La denominada “comida de la calle” es el mercado que abarca este segmento. El transporte de alimentos se da en baldes o canecas y se vende el producto en calles, plazas a manera de porciones racionadas en bolsas plásticas o tarrinas. En el caso específico del mercado, los platos típicos se han organizado a manera de patio de comidas y es de conocimiento popular las ventajas y placeres de servirse un jugo en estos locales.

La siguiente fase de este análisis se basa en el estudio realizado por el IMP, el cual recopiló información sobre las huecas tradicionales de la ciudad de Quito y evidenció una realidad que va más allá del acto de comer. También se indagó cuáles son las razones por las que estos lugares han sobrevivido al fenómeno mundial de la globalización y se mantienen en el imaginario de la población de la ciudad.

Las auténticas Huecas de la ciudad de Quito

Un acercamiento a la verdadera cultura culinaria de la ciudad obliga a realizar un recorrido por los múltiples rincones que han sabido transmitir los conocimientos y saberes ancestrales de generación en generación y es así que mediante una iniciativa del Instituto Metropolitano de Patrimonio IMP en colaboración con la empresa privada en el año 2012 se llevó a cabo la investigación que derivó en la publicación del libro “Las auténticas huecas de Quito” este recorrido gastronómico acerca al usuario a reconocer la memoria alimenticia que se ha desvanecido en el tiempo y en la actualidad busca ser revalorizada.

En primer lugar, las “huecas” se traduce en idioma nativo a hueco, esto se dio porque los primeros locales de venta de comida se encontraban a las afueras de la ciudad colonial y proyectaban una imagen muy rústica, este dato puede colaborar a entender cuál es el inicio de la venta de comida en distintos sectores de la ciudad. “Se obligó a los indios a abrir locales en los tambos que se encontraban en las rutas a Guayaquil, Cuenca y Popayán para el servicio de los viajeros” (Barrera, 2008).



Figura 55. El Ville de la ciudadela León
Tomado de Kingman, 2012.



Figura 56. Encebollados de las cinco esquinas.
Tomado de Kingman, 2012.

Cada hueca tiene su secreto propio y estos conocimientos se guardan cuidadosamente para ser transmitidos a familiares que mantienen el negocio y los conocimientos en el tiempo, es decir que gran cantidad de saberes ancestrales se han mantenido al servicio de ciertos núcleos familiares a través de los años, este fenómeno deriva en ciertas dinámicas que van desde el apego del consumidor con cierto establecimiento, ya sea por su sabor, rememoración de un sabor familiar o cercanía al domicilio.

Por último, muchas veces se puede encontrar huecas ubicadas en calles, parque y plazas brindando al lugar una identificación importante dentro de la ciudad, por ejemplo, La vicentina, plaza que ofrece gran variedad de platos tradicionales de los cuales destacan el caldo de 31 y los Chinchulines “Puestos de comida acentuados en el espacio público marcan una determinada manera de consumo, esto repercute directamente en las formas de servicio y se generan distintos niveles de vinculación afectiva, sensorial y distintas relaciones de producción y consumo”. (Andrade & Kingman, 2012).

Después de haber indagado sobre las huecas tradicionales de la ciudad de Quito como la muestra de gastronomía local, es necesario llevar el análisis al campo internacional que ha ganado fuerza entre la población en los últimos años. Se trata de la cocina gourmet y fusión estilos culinarios que buscan constante innovación en la cocina y han reinventado las formas de preparar, servir e incluso consumir los alimentos en busca de nuevas experiencias, sensaciones y sabores a la hora de comer.

Cocina Novo andina o fusión

La formación académica es la base para este estilo de cocina. Como se explicó anteriormente, la alta cocina francesa es la base de estos movimientos gastronómicos que formaron el arte culinario. “El gourmet posee un cúmulo de expertos conocimientos en la materia gastronómica, una filosofía, así como todo un estilo de vida, gusta de los mejores sabores y por lo tanto es muy selectivo” (Barrera, 2008).

Desde la década de los 90 se han inaugurado múltiples locales que acogen esta técnica culinaria como una alternativa a lo Gourmet derivado de conocimientos y alimentos extranjeros nace una alternativa, la cocina “Novo andina” o fusión. El concepto de esta técnica es utilizar alimentos ancestrales o tradicionales propios del lugar y transformarlos en platos de estilo en su estilo de presentación.

Esto promueve un enaltecimiento cultural, revalorización de conocimientos ancestrales y permiten al consumidor tener un acercamiento a elementos que forman parte de su identidad. Además, es una fuente constante de creatividad y exploración tanto para chefs como para comensales que encuentran en este estilo nuevas experiencias que van desde la presentación del plato hasta degustación de este. En la ciudad de Quito existen varios restaurantes que ofrecen este tipo de comida y tienen una amplia aceptación al estar ligados con la memoria ancestral a través del alimento.



Figura 57. Papa chaucha
Tomado de Rosales, s.f.

Luego de haber indagado la realidad de la cultura culinaria de los quiteños, el siguiente paso consiste en conocer la importancia que representa la gastronomía a nivel de ciudad, distrito y nación. Al ser el Ecuador un país que atrae a turistas de todo el mundo, desde hace varios años se ha venido trabajando en el enaltecimiento de la gastronomía como un pilar de la oferta turística, de esta manera, se ha expedido leyes, normativas y planes estratégicos que buscan promover la gastronomía y la producción responsable de alimentos a nivel local.

Gastronomía y Turismo

La ciudad de Quito tiene grandes expectativas en la explotación de la oferta turística. Según Carlos Gallardo, el “Ecuador busca que en el 2025 un 30% de sus recursos sean producidos por el turismo del cual el 50% va a ser culinario cuando la gastronomía será considerada parte del PIB del país”.

Para el año 1980, Eduardo Estrella afirmó que hacía falta “Programas de recuperación de alimentos nativos de rico valor nutricional y la actualización de tecnologías tradicionales de producción y consumo”. El espíritu de esta propuesta se basaba en la recuperación de valores perdidos con la intención de dilucidar una identidad perdida en el tiempo para el común de la sociedad. Mas adelante, en el año 1992, Sixto Durán Ballén, fundó el “ministerio de Información y turismo” y la asesoría de Asuntos indígenas, creando un vínculo con la memoria ancestral gastronómica, en especial los saberes relacionados con la agricultura, actividad que se venía realizando desde antes de la conquista española. Estos momentos históricos fueron el comienzo de la creación de espacios para la capacitación de personal de cocina y la población en general en temas relacionados a la gastronomía y la agricultura a nivel intra y periurbano.

El Instituto metropolitano de patrimonio desarrolló varias políticas y planes para impulsar la gastronomía y el turismo en conjunto. Se puede destacar en el año 2011, “Plan para promocionar la gastronomía ecuatoriana, 2012 “Plan

estratégico de desarrollo y fortalecimiento del producto de turismo ecuatoriano” que buscaba el empoderamiento del trabajador y una serie de estrategias de promoción y comunicación a los distintos grupos etarios y clases sociales del país. Al mismo tiempo, el proyecto Salvaguardia del Patrimonio alimentario del Ecuador buscaba: recuperar y potenciar el patrimonio cultural alimentario ecuatoriano como un recurso estratégico en aporte al fortalecimiento de las identidades y al desarrollo endógeno, posicionándola a nivel local e internacional.

En la actualidad, se promueve la soberanía alimentaria desde el plan del “Buen vivir” y la Ley orgánica del régimen de la soberanía alimentaria, la cual expone la necesidad de asegurar un acceso responsable a la tierra, permitiendo que el suelo cumpla con funciones sociales y ambientales. También, se fomenta la producción agroecológica y orgánica. Esto se acompaña de estímulos estatales a través de programas de capacitación a manera de talleres o exposiciones que se realizan desde el MAGAP. El desarrollo sostenible es también un tema de suma importancia ya que lucha a favor de erradicar la malnutrición infantil, garantizar el acceso a alimentos, sostenibilidad del sistema alimenticio y el mejoramiento de las condiciones económicas de pequeños agricultores. Agricultura Urbana: Quito verde es una iniciativa que trata el tema de la producción agrícola en huertos urbanos, además, permite conocer la realidad de los agricultores del DMQ y la posibilidad de que sean un aporte para el centro Gastronómico

Quito Siembra: Agricultura Urbana

“Variedad de sistemas, subsistemas y medios de vida que van desde la producción primaria al procesamiento de alimentos a nivel familiar y artesanal, hasta posicionarse en mercados donde se reconozca su valor agregado, social y ambiental que generan” (Rodríguez & Proaño, 2016). Esta actividad empieza a tomar fuerza en la ciudad de Quito en el año 2000 con la consulta popular y el sí a la “Institucionalización de un proyecto municipal de agricultura urbana”.



Figura 58. Huerto Pachamama
Tomado de Rodríguez, 2016.

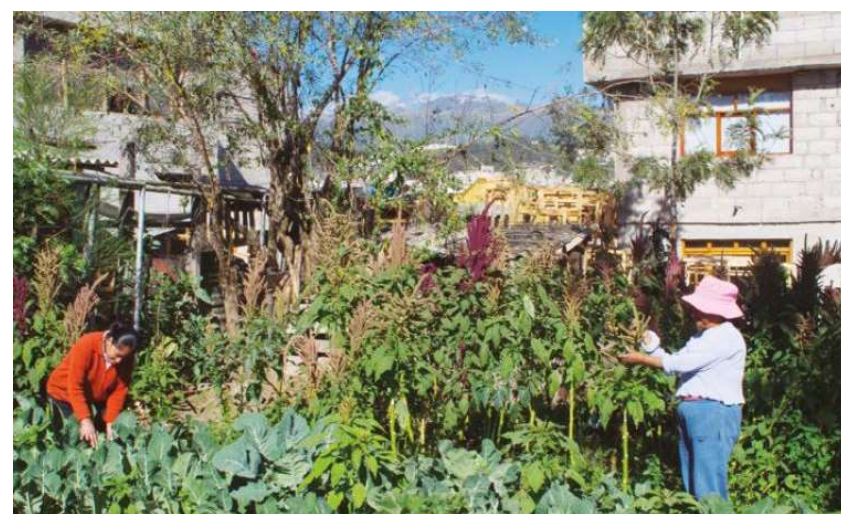


Figura 59. Huerto La morenita
Tomado de Rodríguez, 2016.

Entre los factores que han influido en el desarrollo de esta actividad se encuentra: Creciente urbanización de países en desarrollo, deterioro de las condiciones de la población urbana, degradación ambiental, problemas de carácter social y económicos. Además, las poblaciones han encontrado formas de recreación a través del cultivo que a su vez cumple con la necesidad de consumir alimentos frescos y en algunos casos terapias para grupos con requerimientos especiales.

Los actores involucrados son en su mayoría personas jóvenes, adultos y adultos mayores. Esto se da principalmente en mujeres (80%) del total, teniendo en cuenta que entre el 60% y 80% de los ingresos se gastan en alimentos, esta práctica reduce el gasto de la compra de productos y se generan ganancias a través de la venta de excedentes apoyando a la reducción de la pobreza en zonas rurales de la ciudad.

Al 2015 se registraron “ingresos extras a través del ahorro por el consumo de la producción propia por USD 45.00 y la venta de excedentes USD 130.00 resultando un promedio de ingresos mensuales extras de USD 175.00 (Rodríguez & Proaño, 2016).

En época de innovación y emprendimientos la agricultura urbana en la ciudad de Quito ha alcanzado un 48% en el procesamiento de alimentos frescos. Esto va acompañado de procesos de capacitación para la implementación de micronegocios que se dan mediante un “modelo de empresa social de producción y transformación gestionado por las familias o grupos comunitarios” (Alexandra & Proaño, 2016).

La comercialización del producto se da principalmente a través de “Biosferas” que generan una cadena de valor compartida entre el municipio, la empresa privada, los agricultores y consumidores con el apoyo de la academia, siendo la UDLA un aporte constante en la investigación y desarrollo del tema.

En la Figura 60, se muestra cual ha sido el aumento en la asistencia técnica y capacitación, se evidencia el desarrollo de esta práctica a nivel local siendo las asistencias técnicas el campo en el que más se ha trabajado en este tiempo. En cambio, en la figura 61 se puede observar el aumento de la venta por kilo y la recaudación que generan las biosferas.

En cuanto a la resiliencia de la ciudad, la agricultura urbana tiene un fuerte impacto ya que aporta al ornato de la ciudad mediante la siembra de variedad de plantas y árboles que a su vez mejoran la calidad del aire del entorno, y el mejoramiento del suelo. Además, se genera una conciencia de uso responsable y sustentable de los recursos naturales mediante el aprovechamiento de agua lluvia para el riego y tratamiento de desechos orgánicos.

La visión a futuro con respecto a la agricultura urbana tiene que ver con reacción de “nuevas formas más sostenibles de producción, procesado y comercialización de alimentos, y asegurar la seguridad alimentaria y nutricional para todos los consumidores y actores de las cadenas de valor” (Rodríguez & Proaño, 2016). La seguridad alimentaria de la población es un desafío por el incremento de habitantes y la necesidad de proveer de alimentos en su totalidad.

Mediante sistemas integrados se busca incrementar la productividad de la ciudad, facilitar el acceso tanto físico como económico del producto que aporten en las cadenas de suministro. “El acceso a la tierra productiva y su conservación, la disponibilidad y calidad de agua, el manejo de los desechos orgánicos, reconocimiento y valoración de la pequeña agricultura familiar en escala urbana y la promoción del desarrollo a nivel Distrital y su área de influencia” (Rodríguez & Proaño, 2016).



Figura 60. Capacitaciones impartidas por AGRUPAR
Adaptado de Rodríguez, 2016.



Figura 61. Venta por Kilo en Biosferas AGRUPAR
Adaptado de Rodríguez, 2016.

Por último, se detalla los beneficios que brinda la actividad:

- a) Mejora de la funcionalidad de los mercados de alimentos y distribución a través del ordenamiento territorial.
- b) La promoción del uso de espacios públicos y servicios para emprendedores
- c) Mejora de la conectividad entre zonas urbanas y rurales
- d) Priorización de mecanismos de protección para la preservación y expansión de tierras agrícolas urbanas y periurbanas
- e) Promoción de espacios públicos productivos
- d) Mejora de la ecología urbana y territorial a través del mejor uso y manejo de la tierra, agua y residuos.

La información recogida sobre Quito siembra: Agricultura urbana es esencial para el equipamiento ya que es la muestra real de que se puede llevar a cabo un proyecto agrícola al interior de la urbe como es el caso del Centro Gastronómico. Es importante conocer las normativas y leyes que protegen esta práctica y saber que existe apoyo de las autoridades, así como los beneficios para la población y el medio ambiente. A continuación, se estudia el Manual del huerto orgánico familiar con la intención de profundizar aún más las necesidades de ubicación, asoleamiento, riego y construcción adecuada de un huerto urbano.

El huerto orgánico

El huerto urbano no es una actividad nueva para la sociedad, esta práctica va de la mano con el inicio de la ciudad ya que la agricultura ha sido desde tiempos ancestrales un medio de subsistencia primordial para el ser humano. Es decir, a la par de la construcción de las primeras ciudades es evidente la importancia que tenía el área dedicada al cultivo para la subsistencia de la comunidad.

Si bien, esta práctica perdió importancia a nivel local y fue desplazada hacia las zonas periurbanas, existe una tendencia marcada hacia la vuelta de esta actividad al interior de las urbes ya que ofrece múltiples beneficios a nivel personal, familiar y ciudad. A continuación, se detalla los pasos a seguir en favor de generar zonas aptas para el cultivo y su correcta planificación a nivel urbano.

En primer lugar, cabe destacar que los objetivos de esta práctica a nivel local son: posicionar al alimento como la base de esta actividad y la posibilidad de producir alimentos con alta calidad nutricional y, sobre todo, sanos es el objetivo prioritario. Esto se encuentra ligado a la posibilidad de proteger y mejorar la calidad de vida y salud de agricultores y consumidores. A nivel de ocupación del suelo urbano y recuperación de áreas verdes dentro de la ciudad, se promueve el aumento de tierra fértil y, además, se combate los efectos de la degradación y desertificación del suelo.

En segundo lugar, al generar huertos a nivel local, es posible realizar un seguimiento constante del cultivo en

favor promover la mayor calidad posible. En este aspecto, se busca repotenciar técnicas de cultivo ancestrales, eliminación de productos contaminantes o nocivos que generalmente se utilizan en sembríos de carácter industrial y el consumidor no tiene la capacidad de conocer la realidad del alimento que se sirve. Es importante destacar que la agricultura urbana permite controlar plagas que existen por lo general al interior de las ciudades de manera biológica y no tóxica al mismo tiempo que genera puestos de trabajo y se busca una optimización de los recursos.

Ubicación y dimensiones del huerto

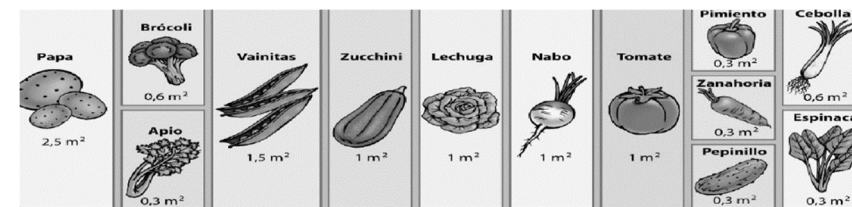


Figura 62. Distancia de siembra

Tomado de MAGAP, 2013



Figura 63. Siembra de hortalizas en hilera

Tomado de MAGAP, 2013

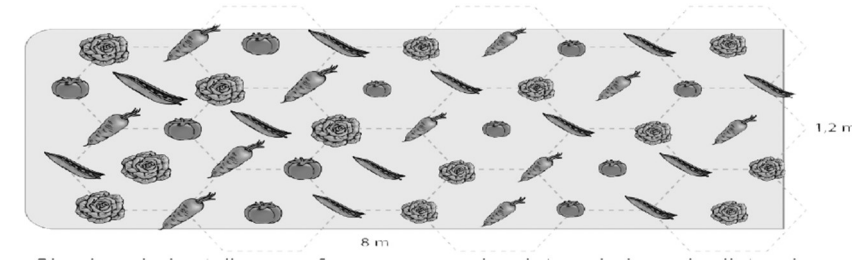


Figura 64. Siembra de hortalizas en diagonal

Tomado de MAGAP, 2013

Es primordial considerar que el lugar en el cual se ubica el huerto debe ser escogido de manera que cumpla con ciertos parámetros que permiten una mayor calidad del alimento. De esta manera, se puede asegurar un crecimiento adecuado de la planta y al mismo tiempo, la reducción en el consumo de recursos como el agua de riego.

Lo primero que se debe conocer es la temperatura que necesita cada cultivo para determinar si el huerto tiene el suficiente calor o no, para que así puedan elegir los cultivos apropiados al mismo y la zona en la que se posicionan. De esta manera, el cultivo y su desarrollo podrán ser trabajados siguiendo un calendario de siembras y trasplantes más precisos. Además, el espacio mínimo que necesita cada hortaliza se lo denomina marco de plantación, de esta manera se puede conocer el espacio entre cada planta y así el área total de cultivo. (Ver figura 61 – 63).

Con respecto al aire que necesitan las plantas para su proceso de fotosíntesis, se dice que el compuesto químico más importante es el CO₂, ya que al absorber carbono la planta puede formar sus estructuras celulares, las cuales son el 80% de la misma. Por otro lado, el aire puede brindar a la planta oxígeno, nitrógeno e hidrógeno, los cuales también son importantes para su desarrollo. Además, se conoce que el oxígeno es fundamental para la descomposición aerobia de materia orgánica en determinadas capas del suelo. Por lo tanto, es básico que el huerto orgánico tenga una correcta aeración para el desarrollo del cultivo.

Sin embargo, es importante tomar en cuenta que el aire tiene variaciones continuas con respecto a su velocidad, lo cual produce cambios en la humedad y temperatura del huerto, por lo cual hay que controlar los posibles efectos de los cambios mediante barreras, paredes, setos, etc., para así poder generar microclimas dentro del huerto dependiendo el tipo de cultivo. Así como la importancia que tiene la regulación del aire, el riego de agua también es importante para que de esta manera no haya excesos o a su vez escases, ya que el agua ayuda a transportar los nutrientes necesarios mediante las raíces.

El cuidado de la tierra es otro punto importante para tener en cuenta al momento del cultivo, es necesario que esta sea apropiada para el cultivo vegetal, es decir, debe tener lombrices, microorganismos, humus, carbono y una adecuada preparación para que de esta manera esta sea lo suficientemente fértil para este tipo de cultivos. Para regenerar a la tierra es importante dosis de “compost”, una clase de abono orgánico, o su vez poner un poco de tierra de otro huerto, para que así se pueda dar a la tierra una buena estructura, fertilidad y salud.

Después de haber investigado la historia de la gastronomía local y mundial, también, los temas relacionados a la agricultura urbana y la actualidad de la cocina quiteña, en favor de complementar esta indagación los siguientes temas corresponden estrictamente a la Arquitectura y e Urbanismo para así, encontrar las pautas y lineamientos necesarios a la hora de proyectar el equipamiento.

Parámetros Urbanos, “Urbanismo Ecológico”

“Reducir la presión sobre los sistemas de soporte es el primer eje de la sostenibilidad” (Rueda, 2007). El urbanismo ecológico presenta un importante cambio en la estructura territorial al proponer la redistribución de los sistemas que conforman la ciudad en tres niveles, trabaja en superficie, subterráneo y altura como capas sobrepuestas que sean accesibles al ciudadano y a su vez permitan la implementación de tecnologías sustentables para el aprovechamiento de los recursos naturales y su óptimo manejo.

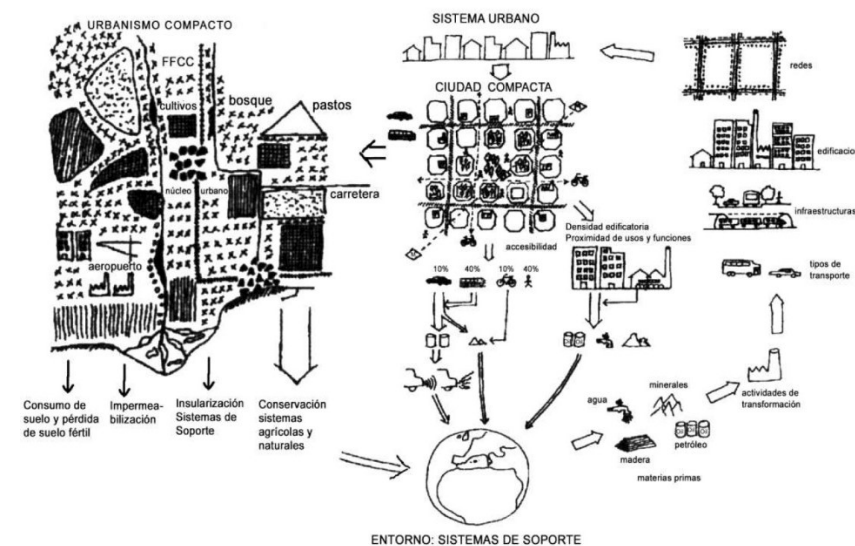


Figura 65. Diagrama de urbanismo compacto.

Tomado de Rueda, 2005.

Esto se fundamenta en cuatro temas urbanos que forman parte de un sistema integral, estos son la compactidad y funcionalidad, eficiencia, cohesión social y principalmente, la complejidad urbana. “Al aumento de complejidad urbana debería acompañarlo un incremento de las actividades densas en conocimiento, es decir actividades con información como valor añadido, también denominadas actividades” (Rueda, 2007).

La complejidad se encuentra dividida en dos ámbitos, la urbana y de espacios verdes y biodiversidad. En el primer caso, se busca aumentar el índice de diversidad, esto significa un mayor número de ciudadanos para así acumular mayor nivel de conocimiento. Salvador Rueda argumenta que “La atracción de inversiones aumenta a medida que lo hace la diversidad de personas jurídicas, es decir en la medida que aumenta el capital económico y el capital social” (Rueda, 2007).

En cuanto a la biodiversidad urbana, se busca la creación de una red verde como el punto clave para modificar la relación actual entre los habitantes de las ciudades y el área natural a la cual tienen acceso. Las estrategias van desde permitir el acceso hacia áreas privatizadas o cerradas, la permeabilidad biótica del suelo con un mínimo de 30%.

En temas de vegetación, se expone la necesidad de la siembra de especies autóctonas, uno por cada 20 m² de construcción en planta baja, complementario a esto se encuentra la creación de corredores verdes que conecten

Los parámetros estudiados en la teoría de Salvador Rueda son fundamentales desde el inicio del proyecto ya que estos conceptos, sumado a las necesidades del sector, son la base para la proposición de un proyecto de uso mixto (Equipamiento y vivienda). Ahora bien, el tema que viene a continuación da forma al proyecto ya que de allí salen las pautas que guían el lenguaje formal del edificio y las percepciones y sensaciones que busca evocar en el usuario.

Tectónico Estereotómico

“Entendemos por arquitectura estereotómica aquella en que la gravedad se transmite de una manera continua, en un sistema estructural continuo donde la continuidad constructiva es completa... Entendemos por arquitectura tectónica aquella en que la gravedad se transmite de una manera discontinua, en un sistema estructural con nudos donde la construcción es sincopada. Es la arquitectura ósea, leñosa, ligera” (Baeza, 1996).

Para Semper Gottfried, la cabaña tectónica responde a cuatro elementos: Basamento, hogar, armazón/tejado y el cerramiento (Ver figura 68). “La tectónica se refiere a la construcción o realización de un producto artesanal o artístico... Depende sobre todo de las aplicaciones correctas e incorrectas de las reglas artesanales o de los grados de utilidad conseguida.” (Frampton, 1999).

De esta manera, lo tectónico puede definirse como el proceso de ensamblar los elementos que dan vida al proyecto arquitectónico de la manera adecuada, buscando

un significado como si se tratase de una obra de arte. Además, la gravedad se presenta de manera discontinua a diferencia de lo estereotómico, donde la sensación de gravedad continua asienta la edificación en el terreno de manera que hace parecer que el proyecto ha nacido y forma uno solo con la tierra. Es una arquitectura es continua, completa, pesada, pétreo.



Figura 68. Diagrama tectónico – Estereotómico.
Tomado de Guisado, 2000.

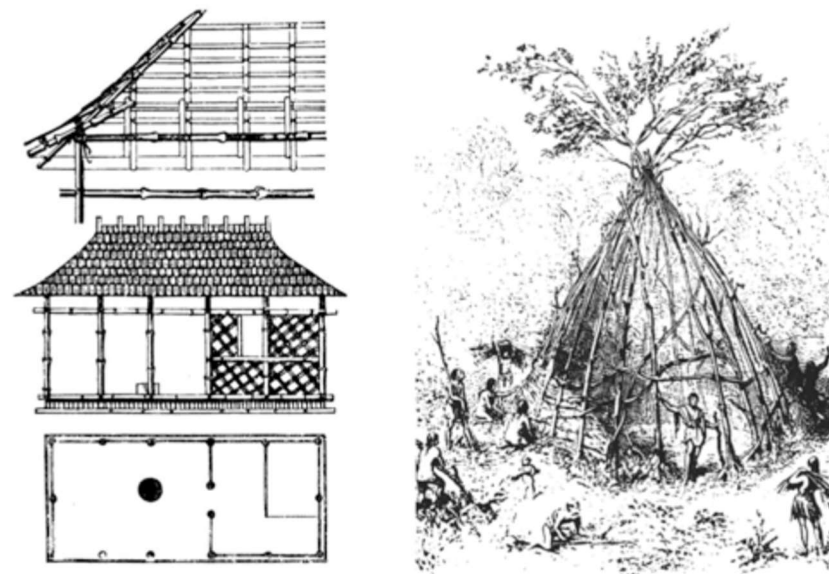


Figura 69. Cabaña tectónica, Semper Gottfried.
Tomado de Frampton, 1995.

En cuanto a luz solar se refiere, la cabaña tectónica se encuentra inundada de iluminación hasta el punto de que debe buscar métodos de protección, en cambio, la cueva estereotómica perfora sus muros a placer, buscando maximizar el juego de luz y sombras hacia el interior del espacio.

El muro como elemento que contiene y cuando interactúa con otros muros se crea el espacio. Los conceptos de muro continuo y discontinuo tienen una estrecha relación en el entendimiento de estas dos maneras de aproximarse al elemento arquitectónico cuyos arquetipos principales responden a la cueva y la cabaña respectivamente.

La utilización de materiales geológicos y la valoración de los componentes biológicos busca un aumento de las sensaciones que brinda el espacio percibidos mediante los sentidos. El suelo del espacio tectónico generalmente responde a materiales como la piedra, su rugosa textura despierta una relación con el medio natural.

El muro vertical lo forman pantallas de vidrio que permiten una eliminación abstracta del límite para permitir la relación con el paisaje y el entorno. El muro es discontinuo con el exterior y se identifica su función a través de la materialidad y la forma. Este concepto tiende a generar espacios que se cubren, se cierran a través de “un ensamblaje de piezas identificables en el todo, en continuidad con la naturaleza”. (Guisado, 2011).

En cuanto a la gravedad, entendida como, el peso gravitacional que evoca la forma en el usuario, en este caso, se dispersa a los distintos núcleos que la transmiten al suelo, es decir, la presencia de varios elementos que sostienen se dividen el peso entre sí, y provoca una percepción de ligereza, de un espacio liviano. En cuanto a la luz, es gran espacio que se abre hacia la naturaleza, al mismo tiempo, tiene que protegerse de los rayos solares que penetraran, y es allí donde se genera la oportunidad de experimentar con el tiempo a través de las sombras. “La luz en arquitectura, construye el tiempo y es capaz de poner al hombre en relación con la arquitectura” (Guisado, 2011).

En cambio, lo estereotómico como contraposición de lo tectónico, se encierra hacia su interior y busca abstraerse de lo que sucede al exterior. El muro continuo crea una propia naturaleza que es el edificio en su totalidad. “Desde el interior existe una pérdida de referencia del exterior cercano que rodea el espacio, para abstraer la naturaleza con elementos lejanos, casi infinitos, como el sol y el cielo” (Guisado, 2011). Al concebirse universalmente, las aberturas que permiten la movilidad e iluminación del espacio se dan mediante la sustracción de materia.

El carácter de quietud es el que define obras que se diseñaron desde esta aproximación, por ejemplo, el Panteón, caso de estudio que expone los elementos fundamentales de esta corriente. Se construye desde una visión unitaria en el espacio. En cuanto a la gravedad, su peso se transmite a través del muro, como un todo, continuo y constante.

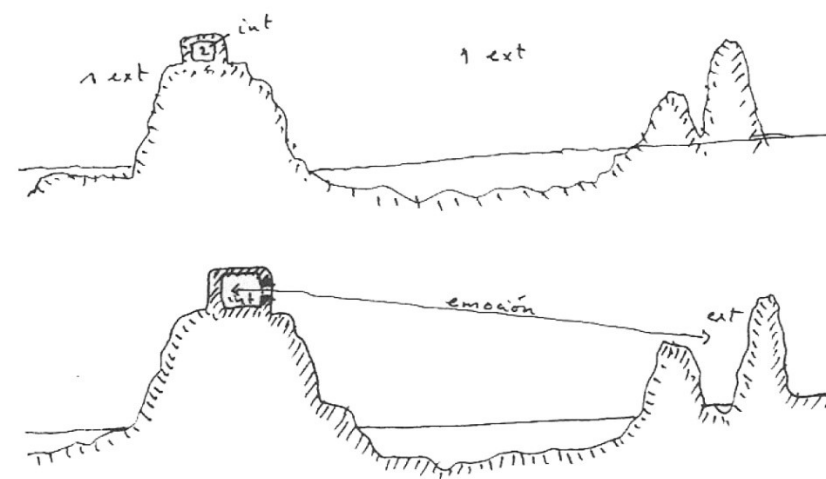


Figura 70. Diagrama tectónico – estereotómico.

Tomado de Guisado, 2000.

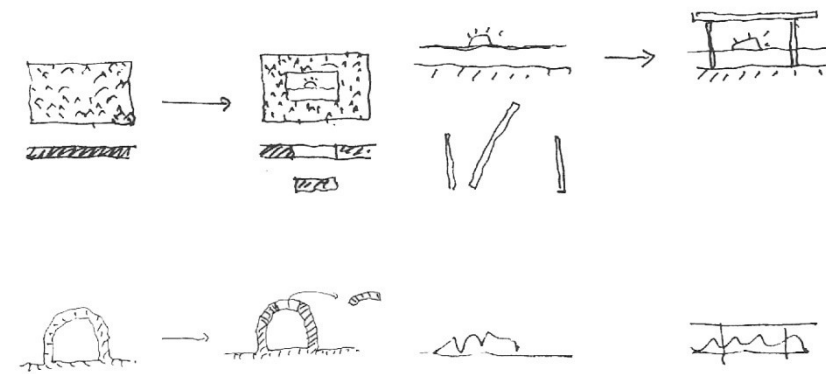


Figura 71. Diagrama de encuadre del paisaje natural, tectónico – estereotómico. Tomado de “El Muro”

Tomado de Guisado, 2000.

Continuo y discontinuo

El concepto de la discontinuidad referido al muro da una visión fragmentada de una totalidad. Se puede leer la identidad de cada parte basado en la forma, material y función que desempeña en la obra. La superposición de partes permite una mayor relación con el área natural que lo rodea, el límite no se percibe como tal, pierde esencia de lo que es, y agranda el espacio hacia dimensiones que

dependen de cada observador. La idea del discontinuo responde a la acción de cubrirse, volviendo a su arquetipo, la cabaña, busca mostrarse como “un ensamblaje de piezas identificables en el todo, en continuidad con la naturaleza” (Guisado, 2011). En cambio, el muro continuo, es la totalidad de la obra. Su materialidad y forma son la confluencia de las necesidades espaciales integradas a un solo elemento.

En síntesis, lo tectónico se puede describir como una arquitectura ligera, liviana, discontinua, su presencia es notable cuando se conjugan de manera adecuada los cuatro elementos que según Frampton la conforman. En cambio, lo estereotómico es pesado, continuo en concordancia con la naturaleza hasta el punto de que podría tratarse de una piedra natural perforada y tallada hasta convertirse en un edificio, esto está ligado a la idea de la cueva. Como si naciera de la tierra y formando un todo, este acercamiento a la arquitectura puede leerse como un muro continuo cuyas perforaciones buscan evocar en el usuario infinidad de sensaciones mediante el juego de luz y sombras, el encuadre del paisaje y la sensación de quietud que transmiten su materialidad.

La siguiente fase de esta investigación, consiste en el estudio de proyectos referentes como guías a la hora de proyectar el equipamiento. Se analiza casos que puedan asemejarse a las condiciones que presenta el lugar y las necesidades del usuario y el programa arquitectónico. A su vez, las estrategias de implantación, circulaciones, espacialidad, materialidad, solución estructural, técnico constructiva y medioambient

2.1.2 Proyectos referentes

Centro culinario Basque

VAUMM, 2009



Figura 71. Patio interior Centro culinario Basque
Tomado de Guerra, s.f

Este proyecto se fundó como la facultad de gastronomía y de investigación e innovación en ciencias gastronómicas de Mondragón. Se ubica en la localidad de Donostia, San Sebastián. La obra inició su construcción en el año 2009 y finalizó para el 2011. Se ubica en una quebrada en los límites de la ciudad y esta condición fue fundamental a la hora de generar la propuesta conceptual del proyecto.

El concepto general se basa en generar una integración respetuosa con la ladera en la cual se erige el edificio. La forma del edificio se genera basándose en un juego de escala de una referencia gastronómica icónica, una pila de platos apilados es así como tomando de ejemplo al artista

Robert Therrien (Chicago 1947) cuyo arte consistía en manipular objetos de la vida cotidiana acumulándonos y manipulándonos y en ciertas ocasiones, generando multiplicaciones de escala con la intención de lograr una imagen iconográfica que adquiere una nueva dimensión para el observador. Desde el acceso principal, la escala del edificio permite difuminar los límites entre el área natural y el proyecto (Ver figura 71). Se asienta aprovechando el desnivel de la quebrada y plantea una serie de pisos escalonados que baja al ritmo de las curvas de nivel presentes en la pendiente, de esta manera, se logran varios accesos a distintas alturas permitiendo de esta manera una total integración con la topografía.

La organización del equipamiento se da en torno a un espacio central, en el cual se integran los recorridos interiores con una zona de cultivo. A su vez, se generan múltiples visuales orientadas hacia el paisaje natural generando una permeabilidad que le otorga una mayor amplitud al proyecto. Los materiales utilizados en este proyecto van desde acabados de hormigón armado, acero estructural y planchas perforadas de chapa de aluminio anodizado que busca ser una referencia al tema de la innovación tanto de la gastronomía como de la arquitectura.

Por último, cabe destacar la importancia que se dio a la relación interior - exterior al buscar una continuidad espacial que relacione las actividades que se dan al interior con el paisaje circundante y el trabajo de paisajismo (Ver figura 72) esencial por el lugar de emplazamiento del proyecto.

Integración edificio y el área natural



Figura 72. Integración del proyecto con el área natural circundante.
Tomado de Guerra, s.f

Espacios interiores



Figura 73. Área de cocina centro culinario Basque
Tomado de Guerra, s.f

Materialidad

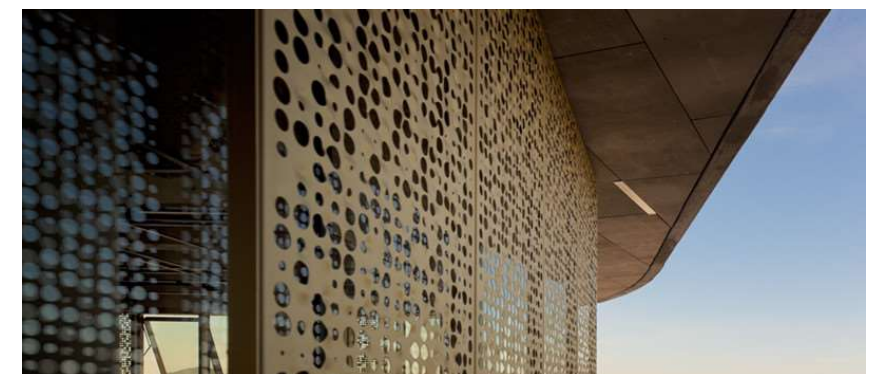


Figura 74. Planchas perforadas de chapa de aluminio.
Tomado de Guerra, s.f

Escuela de hotelería y turismo

Souto de Moura, 2011



Figura 75. Escuela de Hotelería y turismo
Tomado de Ferreira, 2011.

El proyecto se ubica en un antiguo complejo industrial a las afueras de Portalegre, Portugal. El eje central de la propuesta se basa en la creación de una nueva calle como un elemento de vital importancia para una correcta rehabilitación del complejo.

El terreno posee una pendiente que fue aprovechada por los arquitectos para colocar el volumen a manera de pedestal sobre el área natural. La totalidad del equipamiento se conforma de un volumen alargado ciego hacia el norte, zona en la cual se ubicaron los espacios privados que se iluminan mediante patios de luz y hacía el sur, se abre la visual hacia el paisaje natural, en esta zona se ubican los espacios dedicados a la gastronomía. El segundo volumen que se encuentra en la composición contiene el área pública que responde a una cafetería y remata la totalidad del volumen en una forma de "L".

El éxito del proyecto consiste en la importancia que se dio a la nueva conexión urbana, marcada por la longitudinalidad del volumen en combinación con la altura de este a escala de peatón. (Ver figura 76). El aprovechamiento de las condiciones naturales del sitio exalta la belleza de este edificio. El volumen genera la sensación de que se encuentra colgado sobre el paisaje, casi sin apoyarse en el terreno y, sobre todo, dirigiendo las visuales hacia los edificios históricos que existen alrededor. (Ver figura 77).

A nivel de organización, el proyecto es muy simple, se posiciona la circulación entre los espacios orientados hacia el norte y sur, generando en ciertas zonas, espacios abiertos que iluminan este corredor y permiten al usuario disfrutar del paisaje. Además, la cromática es fundamental ya que se trabajó con dos tonos que se disponen dependiendo de la actividad. Para el programa de oficinas se utilizó el color ocre, en cambio para cocinas y talleres, el color celeste generando así, una identidad espacial que define la actividad a realizarse al interior.

La estructura de este edificio se basa en la utilización de muros de hormigón armado como elementos fundamentales para poder conseguir volados que superan los ocho metros. Además, hacia la zona que no genera volados se utilizó pilares metálicos en los cuales se apoyaron losas de hormigón armado. El acceso principal deja ver la dicotomía que existe entre lo público y lo privado, marcado por la tonalidad del acabado y el sistema constructivo del volumen.

Planteamiento a nivel urbano

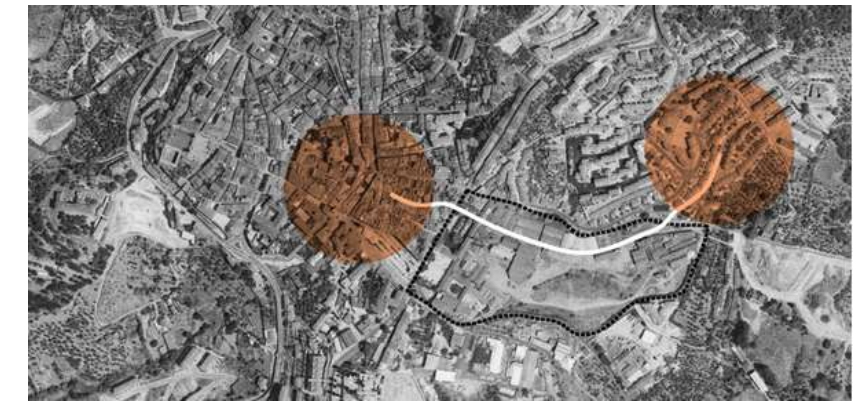


Figura 76. Conexiones urbanas.
Tomado de Ferreira, 2011.

Relación con las edificaciones existentes



Figura 77. Relación con edificaciones existentes.
Tomado de Ferreira, 2011.

Ingreso principal

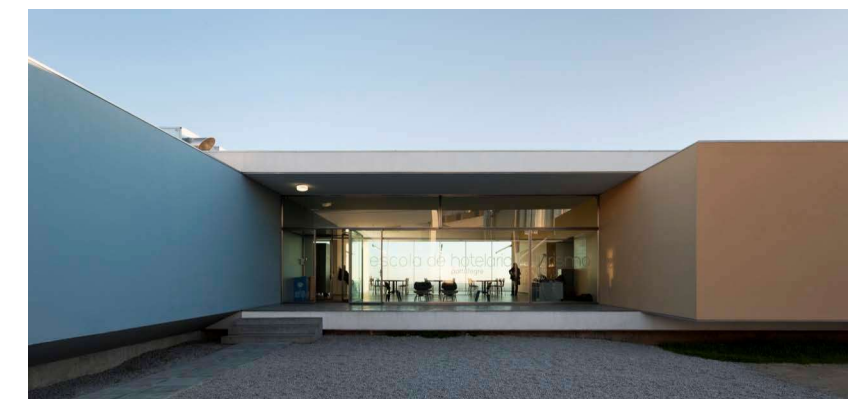


Figura 78. Ingreso principal
Tomado de Ferreira, 2011.

Culinary Art School

Gracia Studio, 2010.



Figura 79. Ingreso principal Culinary Art School.

Tomado de Gracia, 2011.

El equipo de trabajo definió al proyecto desde dos características, limpieza y orden. Este centro gastronómico se ubica a las afueras de la ciudad de Tijuana. Ante la necesidad de integrar las actividades dedicadas a la gastronomía con el medio urbano, la base de la composición se encuentra en el vacío a manera de plaza que se forma hacia el interior, dejando dos volúmenes alargados a los costados que se diferencian por su escala y el programa que contienen, el más alto alberga aulas, administración, biblioteca y una cava que se ubica en el subsuelo, frente a este se encuentran los talleres que se identifican por la total transparencia que generan hacia el exterior. (Ver figura 79).

La propuesta en cuanto a materiales responde a la definición de limpieza y orden, en planta baja a nivel de peatón se utilizó concreto aparente, como fórmula de relación entre el volumen y la materialidad de la plaza,

también se puede observar la utilización vidrio que remata en un acabado de madera que identifica la segunda planta con pocas aberturas hacia el exterior generando un juego visual que busca introducir aún más al peatón hacia el interior del proyecto. (Ver figura 80)

Por último, cabe destacar la importancia de la ubicación del programa de cafetería y auditorio, como un volumen que se aísla y solo es posible su conexión a través de la plaza, generando así una intensificación de la relación interior – exterior. El auditorio posee una particularidad, el lugar del orador está formado por una pieza de cocina que permite dinamizar las posibilidades de exposición culinaria y un mayor acercamiento de la actividad con el usuario del centro gastronómico. (Ver figura 81).

Por las altas temperaturas que se dan en ciertas épocas del año en la ciudad mexicana, se procedió a la implementación del sistema HVAC. “Las cocinas son las áreas más complicadas, por supuesto, debido a todos los gases de escape que producen”, explica Gracia. “Debían diseñarse para que el aire acondicionado no extraiga el escape”. De esta manera, el sistema de CA se separa en dos unidades que responden al área de aulas y al auditorio. Cada taller contiene un sistema de menos escala que le permite controlar por separado la extracción de aire aportando así al ahorro energético. Por último, todo el mobiliario del centro gastronómico fue diseñado por el estudio incluyendo el área dedicada a la cava, aumentando la calidad espacial al interior y definiendo la importancia de pensar en la totalidad de los detalles que conforman un proyecto.

Plaza interior Culinary Art School



Figura 80. Plaza interior Culinary art school.

Tomado de Gracia, 2011.

Detalle auditorio



Figura 81. Detalle auditorio Culinary art school.

Tomado de Gracia, 2011.

Detalle mobiliario

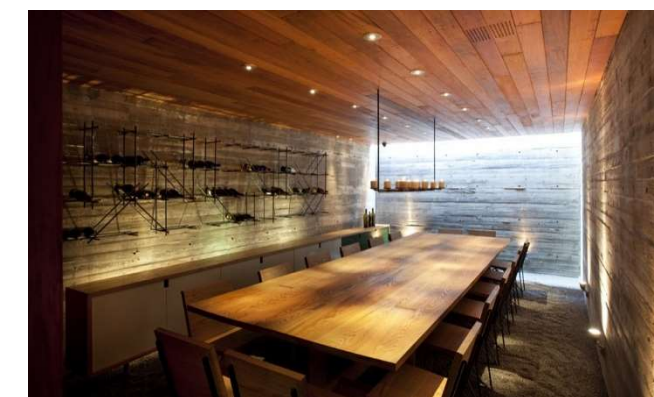


Figura 82. Detalle mobiliario Culinary art school

Tomado de Gracia, 2011.

La Creste

AREA PROGETTI



Figura 83. Fachada principal Centro cultural La Creste.
Tomado de Bosio, 2015.

El centro cultural Le Creste ingresa como proyecto referente para este estudio por la eficacia e importancia que se dio al planteamiento urbano encontrando características similares a las del sitio del proyecto. Se encuentra ubicado en una zona bien servida de transporte público y, además, el lote presentaba varias posibilidades de generar nuevas conexiones urbanas para el mejoramiento del sector. El volumen se levanta en una sola planta, la cual se encuentra atravesada por un pasaje peatonal cubierto que conecta la estación de tren con el Barrio. Los volúmenes se ubican a lo largo del pasaje, dirigiendo el recorrido y generando múltiples visuales hacia el espacio público.

El programa consiste en una biblioteca que se ubica como remate del recorrido al interior del lote, una sala de usos múltiple, cafetería y un centro de información juvenil. Para las salas de lectura se aprovechó una ligera pendiente con el fin de aislar este espacio de la contaminación acústica

que se produce al exterior. Es importante destacar el trabajo a nivel de sistemas de calefacción y ventilación del proyecto los cuales toman forma en la composición al ser vistos sobre la cubierta. Esta estrategia buscaba acercar al usuario a la realidad de funcionalidad del objeto arquitectónico.

Volviendo al tema urbano, como se puede observar en la figura 84, el pasaje peatonal es el generador de arquitectura y los volúmenes se adaptan a este eje, es por esta razón que a lo largo del recorrido se generan múltiples sensaciones en el usuario a través del uso de materiales como el acero, el vidrio y la madera en función de la luz y las visuales que se dan hacia este espacio. La integración del equipamiento en el medio urbano es óptima al ofrecer al usuario la posibilidad de conectarse entre espacios que generan cierta tensión urbana como son la parada del transporte público y la biblioteca.

Por último, cabe destacar la escala peatonal que ofrece el proyecto, esta se ve marcada por límites en la composición de fachada que responden a necesidades de ventilación e iluminación natural. Es así hasta la altura del peatón se utiliza elementos de madera y vidrio que rematan en el detalle de cubierta conformado por vigas de acero que sobresalen para cubrir la pasarela peatonal en favor de propiciar mayor confort para el usuario y a su vez, protección solar hacia el interior. dedicada a la cava, aumentando la calidad espacial al interior y definiendo la importancia de pensar en la totalidad de los detalles que conforman un proyecto.

Detalle pasaje peatonal



Figura 84. Detalle pasaje peatonal Centro cultural la Creste.
Tomado de Bosio, 2015.

Área de Lectura



Figura 85. Detalle área de lectura La Creste.
Tomado de Bosio, 2015.

Detalle Implantación



Figura 86. Detalle conexiones a nivel peatonal
Tomado de Bosio, 2015.

Centro culinario Basque
VAUMM 2009
Facultad de ciencias gastronómicas



Figura 87. Patio interior Centro culinario Basque Tomado de Guerra (s.f)



Figura 91. Detalle de fachada Centro Culinario Basque tomado de Guerra (s.f)

La Creste
AREA PROGETTI, 2013
Centro Cultural



Figura 88. Detalle ductos de ventilación La Creste Tomado de Bosio, 2015.



Figura 92. Detalle ingreso principal La Creste Tomado de Bosio, 2015.

Culinary Art School
Gracia Studio, 2003
Centro Gastronómico + Sala Exposición.



Figura 89. Detalle Sala Multuso Culinary Art School Tomado de Gracia, 2011



Figura 93. Detalle plaza interior Culinary Art School Tomado de Gracia, 2011

Escuela de Hostelería y Turismo
Souto Moura, 2011
Centro Educativo.



Figura 90. Detalle cocina Escuela de hostelería y turismo Tomado de Ferreira, 2011



Figura 94. Detalle ingreso principal Escuela de hostelería y turismo Tomado de Ferreira, 2011.

Contexto



Figura 95. Diagrama de contexto Centro culinario Basque



Figura 96. Diagrama contexto Centro Cultural La Creste

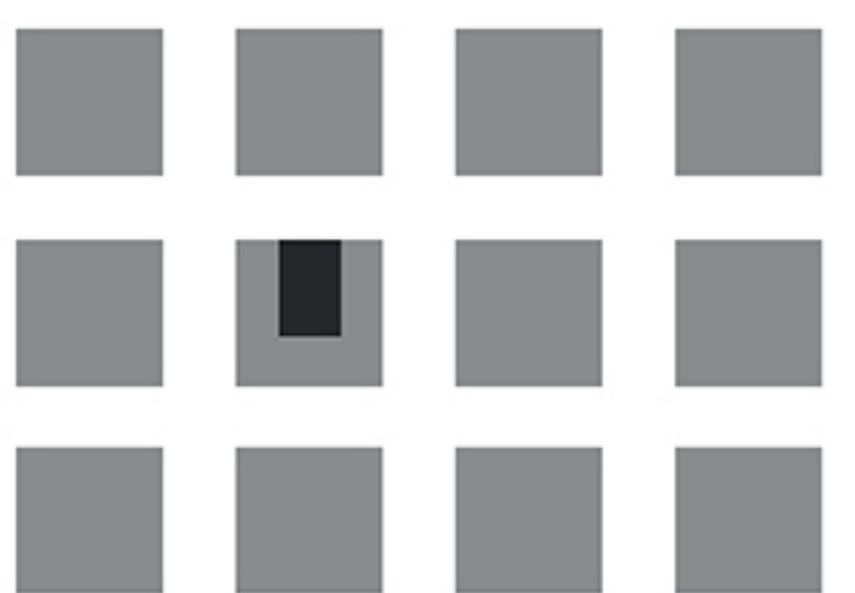


Figura 97. Detalle contexto Culinary Art School



Figura 98. Detalle contexto Escuela de hostelería y turismo

Público Privado Servicios Circulación

Público Privado Servicios Circulación

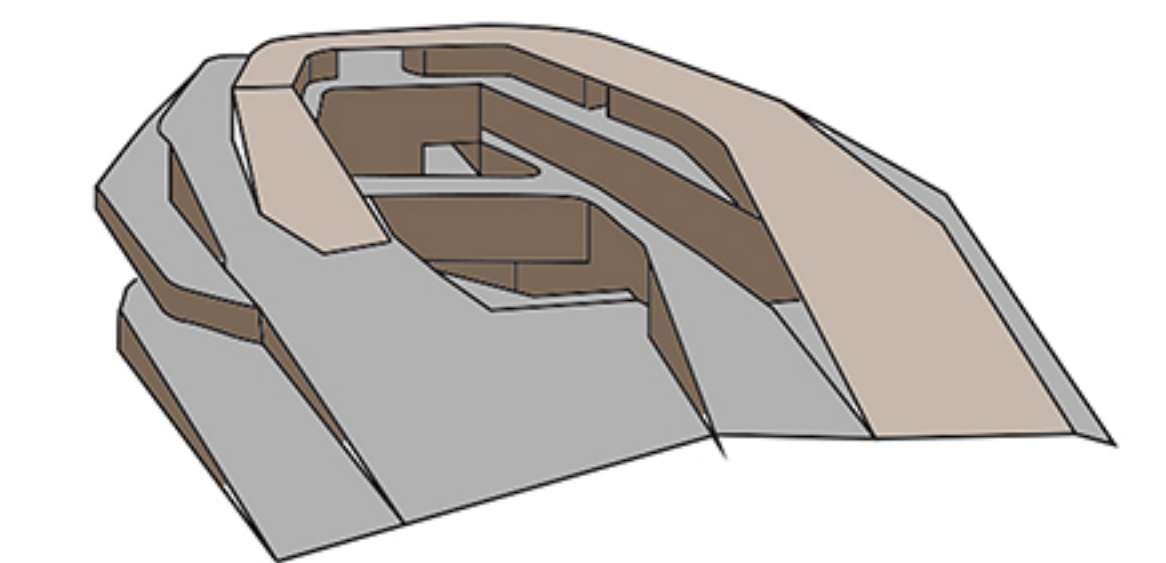


Figura 99. Diagrama de circulación Centro culinario Basque

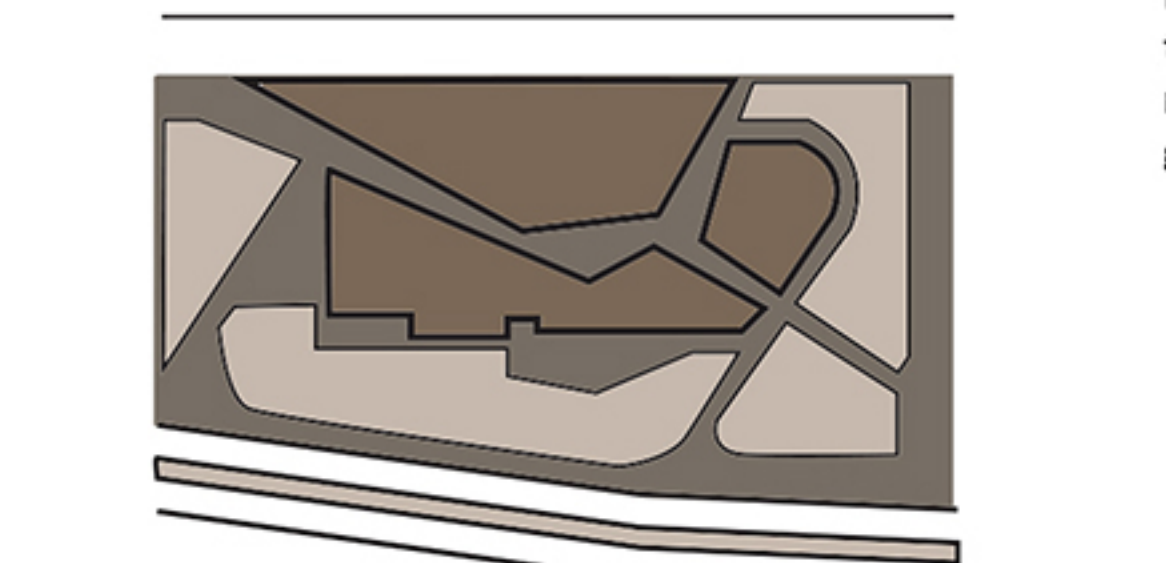


Figura 100. Diagrama de circulación Centro Cultural La Creste



Figura 101. Detalle circulación Culinary Art School



Figura 102. Detalle circulación Escuela de hostelería y turismo

Volumetría

La volumetría de este proyecto se basa en la descontextualización de un elemento común de la cocina en favor de generar una imagen iconográfica.

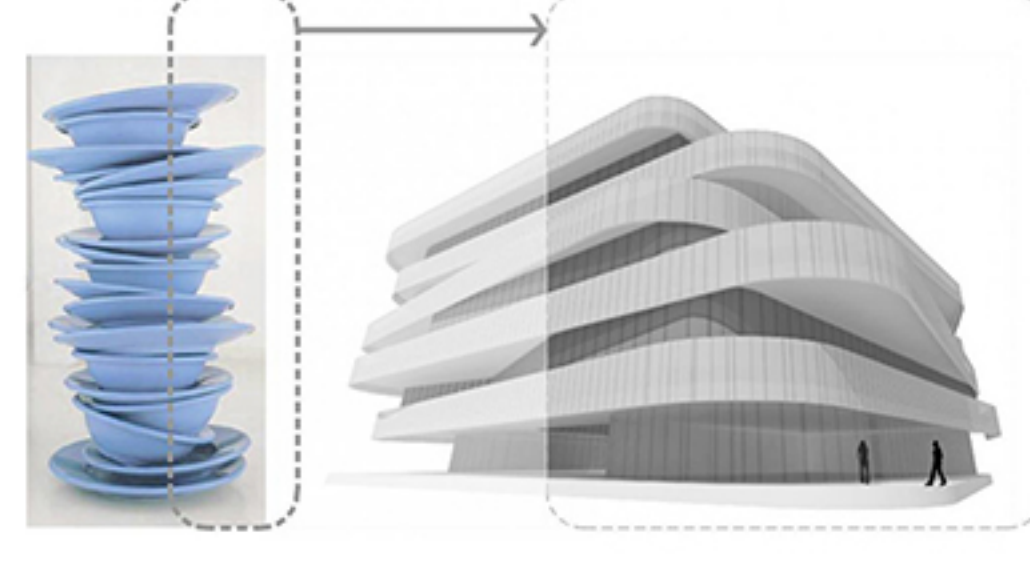


Figura 103. Diagrama de volumetría Centro culinario Basque

El tamaño del lote y la relación directa con el servicio de transporte público permite la creación de conexiones peatonales, además el sistema de ventilación y calefacción es de gran calidad e importancia en el edificio.

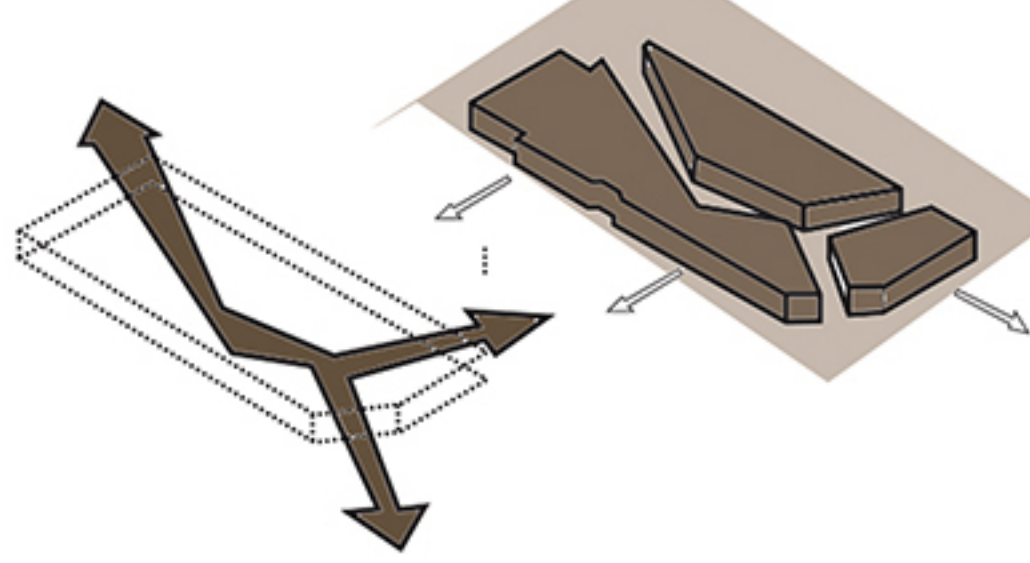


Figura 104. Diagrama de volumetría Centro Cultural La Creste

Al encontrarse ubicado dentro de un contexto consolidado, el proyecto pretende ser una ampliación del espacio público hacia el interior, en el cual se dan todos los movimientos y relaciones entre el espacio de cocina, talleres, administración y servicios.

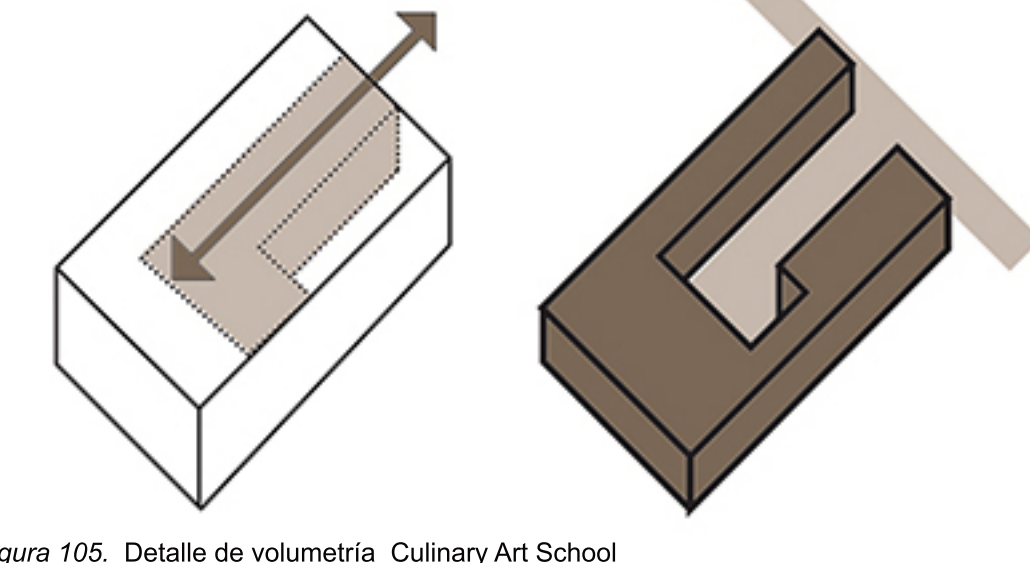


Figura 105. Detalle de volumetría Culinary Art School

Este proyecto resulta de interés al ser un ejemplo de gran factura que muestra la integración de los conceptos de tectónica y estereotómica. El espacio de cocina, lugar de muchas dinámicas, enmarca el paisaje con la intención ampliar el espacio. La investigación se da en espacios mas introvertido, cerrados, que buscan iluminación cenital y muestran un carácter mas sobrio y de quietud.

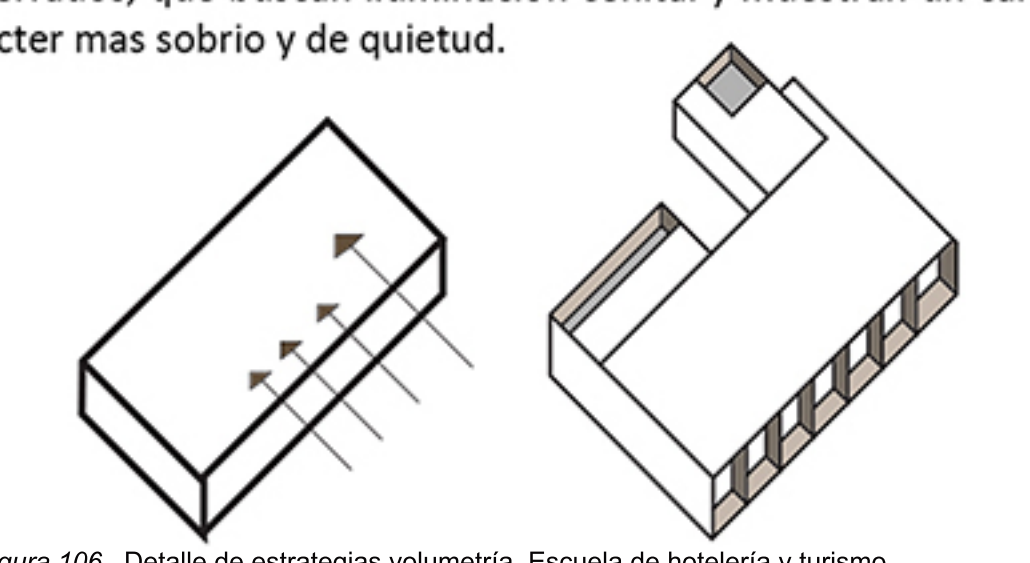


Figura 106. Detalle de estrategias volumétrica Escuela de hostelería y turismo

Estrategias del proyecto

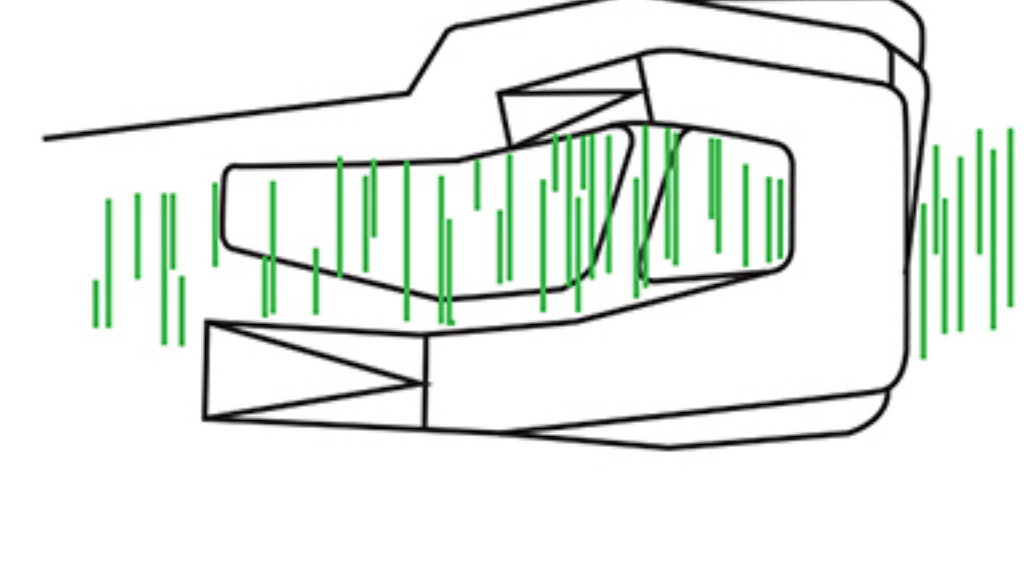


Figura 107. Diagrama de estrategias espaciales Centro culinario Basque

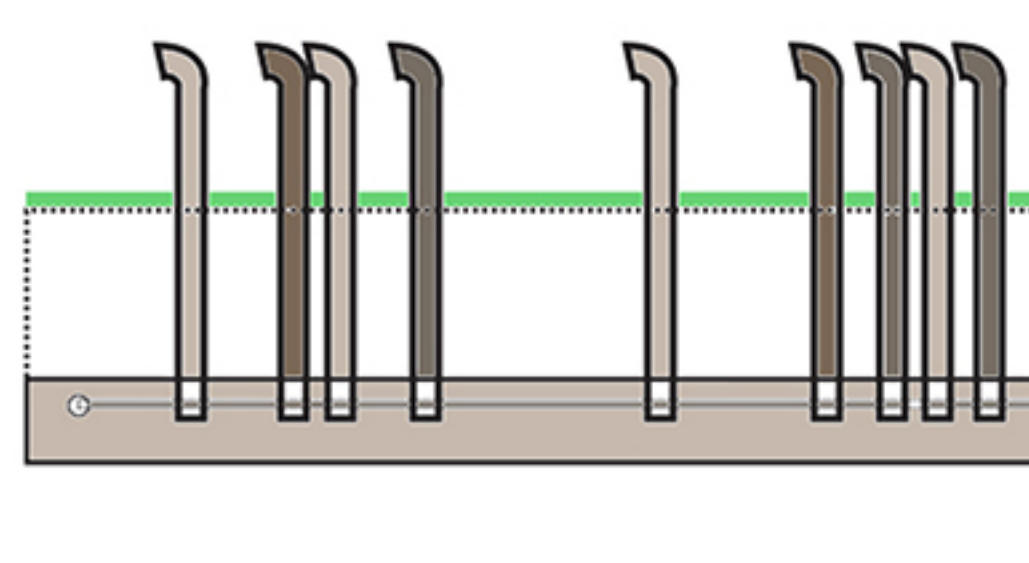


Figura 108. Diagrama de estrategias espaciales Centro Cultural La Creste

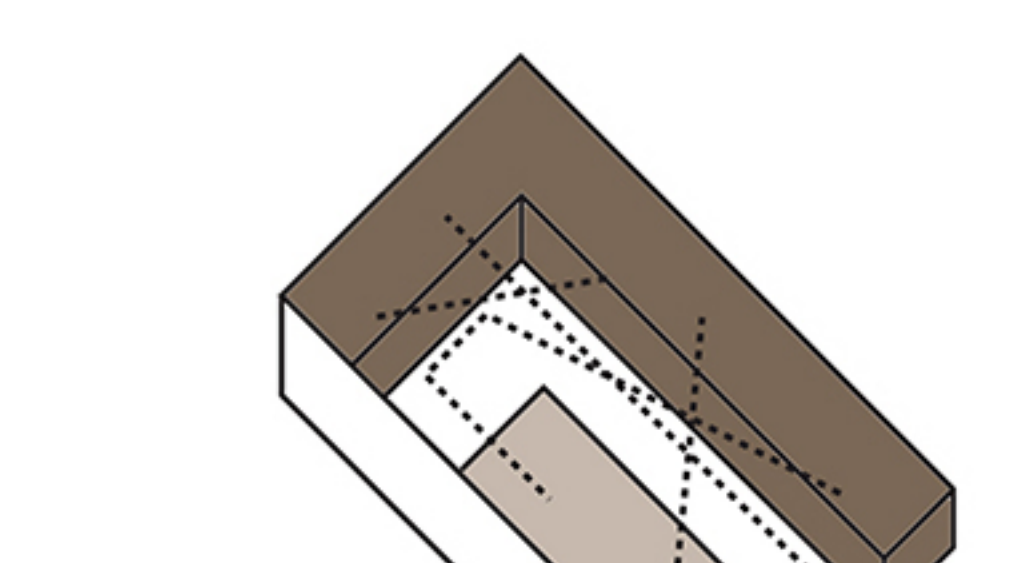


Figura 109. Detalle de estrategias espaciales Culinary Art School

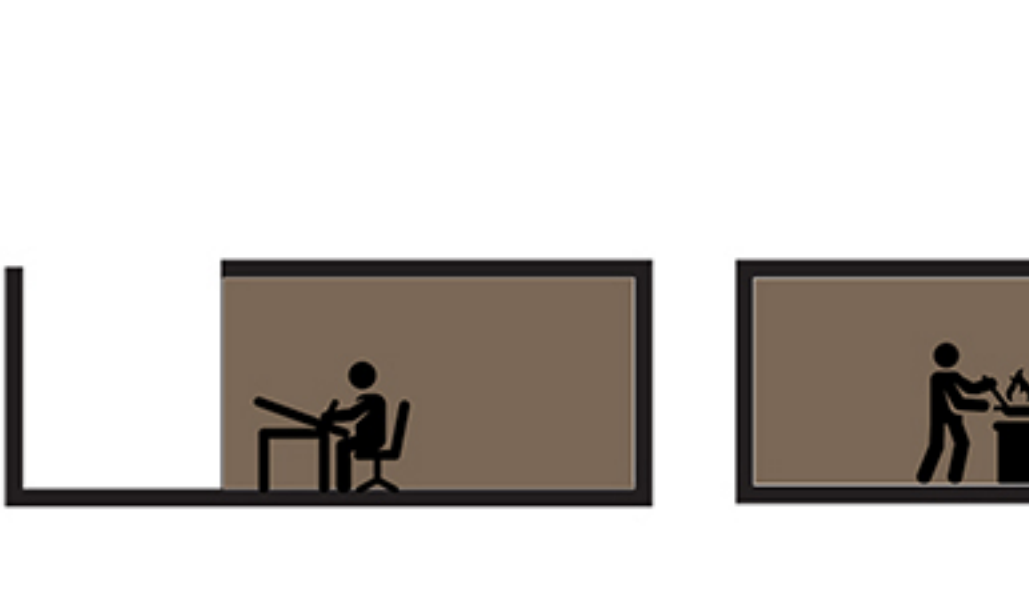


Figura 110. Detalle de estrategias espaciales Escuela de hostelería y turismo

Materialidad



Figura 111. Detalle fachada Centro culinario basque Tomado de Guerra (s.f)



Figura 112. Perspectiva exterior Centro culinario Basque Tomado de Guerra (s.f)



Figura 113. Detalle aluminio anodizado Centro culinario Basque Tomado de Guerra (s.f)



Figura 114. Detalle exterior Centro cultura La Creste Tomado de Bosio, 2015.



Figura 115. Detalle estructura vista Centro cultural La Creste Tomado de Bosio, 2015.



Figura 116. Detalle pasaje peatonal Centro Cultural la Creste Tomado de Bosio, 2015.



Figura 117. Detalle Ingreso Culinary Art School Tomado de Gracia, 2011



Figura 118. Detalle cocina Culinary Art School Tomado de Gracia, 2011



Figura 119. Detalle oficina Culinary Art School Tomado de Gracia, 2011



Figura 120. Detalle cocina Escuela de hostelería y turismo Tomado de Ferreira, 2011.



Figura 121. Perspectiva exterior Escuela de hostelería y turismo Tomado de Ferreira, 2011.



Figura 122. Detalle ingreso principal Escuela de hostelería y turismo Tomado de Ferreira, 2011.

2.1.3 Planificación y propuesta vigente

Ordenanza 3457 Normas de Arquitectura y Urbanismo Normativa para el espacio público Art 22. Vías peatonales

Dimensiones

-El ancho mínimo libre de obstáculos para vías peatonales debe ser 1.60 mts.

-El espacio libre en altura para una vía peatonal es de 2.050 mts, espacio en el cual es prohibido colocar elementos como luminaria, publicidad, etc.

-La pendiente de las circulaciones debe ser del 2% máximo.

-La diferencia de altura máxima entre la calzada y la vía peatonal es de 10 cm, de superarse, se debe colocar bordillo.

-De existir un tramo continuo de acera de 100 mts de longitud, se procede a generar un ensanchamiento de 0.80 mts como área de descanso.

Art. 25 Ciclovías

-El ancho de una ciclovía de un carril es de 1.80 mts, en doble sentido 2.40 mts

-Si la ciclovía forma parte de áreas verdes o plazas tendrá un ancho mínimo de 1.80 mts.

-La pendiente recomendada es de 3% a 5%, en el caso de rampas se permite hasta el 15%.

-La separación con vehículos debe ser mínimo de 0.50 mts y la medida recomendable es 0.80mts.

-Aceras que acompañen carriles de ciclovías deben tener un ancho mínimo de 1.20mts

Art 55. Elementos de Ambientación

Luminarias

Tipo	Altura	Distancia entre bloques (m)
Poste Central	15m	30m - 33m
Poste Central Doble	10m - 12m	30m - 33m
Poste Lateral	10m - 12m	30m Aprox.
Unilateral o Central	5m	7m
Aplique	2.5m	Variable
Suspendida Central	4.5m	Variable

Art. 66 Elementos par arborización

Especies para ser utilizadas en parques de barrio.

Nombre Vulgar	Nombre Científico	Distancia (mts)
Fresno	Fraxynus sp	8
Jacarandá	Jacarandá mimosaefolia	8
Sauce Cuencano	Salix humboldtiana	8
Cholán	Tecoma stans	6
Acacia Molitón	Cassia sp	6
Acacia Negra	Acacia melanoxylum	10
Ciprés	Cupressus macrocarpa	10
Cedro	Cedrela montana	10
Álamo Plateado	Pópulos alba	5
Álamo	Pópulos nigra	5
Arupo	Chionanthus pubecens	5
Guaba	Inga sp	6
Capulí	Prunus cerotina	8
Trueno Árbol	Ligstrum-japónica	8
Ceibo	Ceiba brasileinsis	15
Níspero	Eriobotraya-japónica	5

Art. 60 Criterios de manejo técnico ambientales

Para elegir una especie arbórea a ser plantada en la ciudad se debe tomar en cuenta las relaciones recíprocas que se establecen entre la planta, la siembra, el crecimiento y su mantenimiento.

Siembra: La siembra con materia en vías superficiales, construcciones subterráneas y edificaciones de la ciudad.

Material	Diámetro mínimo	Porte	Distancia mínima
Cajón concreto Reforzado	1.20m	0.9m	1.50m

Porte: Se limita por el diámetro transversal de la copa del árbol. El tamaño determina la distancia de separación de siembre entre los árboles.

Densidad del follaje: La densidad del follaje incluye la visibilidad, el paso de luz solar, los vientos, ruidos, olores, la lluvia y la contaminación.

Forma: El tipo formal adecuado para un determinado sitio depende de los efectos estéticos y funcionales que se persigan.

Permanencia: En parterres la permanencia de árbol es importante porque actúa como barrera para la contaminación.

Bancas: Deben estar ubicadas en las bandas de equipamientos que no obstaculicen la circulación peatonal.

Dimensiones	Mínimo	Máximo
Altura	0.40m	0.45m
Ancho	0.30m	0.40m
Longitud	1.80m	2.40m

Dimensiones

Altura	Separación
0.8 m	25m - 50m

Art. 147 Dimensiones útiles mínimas de los locales (Cocina).

-El tamaño de la cocina corresponde al 70% – 80% del área del comedor.

-En locales con altura mayor a 9mts el ducto no tendrá una altura mayor a 4mts para desfogue.

- La ventilación puede ser natural o mecánica, en lugares de almacenamiento de alimentos es necesario colocar protección de rejilla.

-La iluminación puede ser natural directa o indirecta a través de ingresos de luz cenital y o patios con un ancho mínimo de 3.00 mts.

-Los materiales de paredes y techos deben ser resistentes al fuego, impermeables y lavables.

-Para locales comerciales como restaurantes se debe incluir servicios para los empleados: vestidores de lado de 0.90m, además de baño completo para hombres y mujeres.

-Distribución mínima de una cocina para restaurante: Office, cocina, cuarto frío, cámara frigorífica, despensa, zona de lavado y servicios.

-Para locales como restaurantes se debe incluir servicios para empleados, estos constan de: vestidores de 0.90 mts de lado y baños completos para hombres y mujeres.

Art 14. Supresión de barreras urbanísticas y arquitectónicas.

Al llevar a cabo un tema de vinculación global como es la gastronomía, es necesario conocer las normas que permiten una correcta accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad, reducida al medio físico, en específico, a espacios de cocina.

Características generales

- El piso debe ser de material antideslizante.

- Las esquinas del mobiliario deben ser redondeadas.

- Es necesario utilizar sistemas de alarma para gas, aguas, etc.

Dimensiones

-Debe existir un espacio libre de maniobra de giro de 360, es decir, un radio de giro de 1.50 mts. Además, la altura libre debe ser de 0.70 mts del suelo mínimo.

-La aproximación hacia mesones o aparatos de cocina debe ser frontal o lateral y debe existir un área libre de entrada de 0.90 mts de fondo, 0.70 de altura hasta el mesón con un ancho de 10 centímetros.

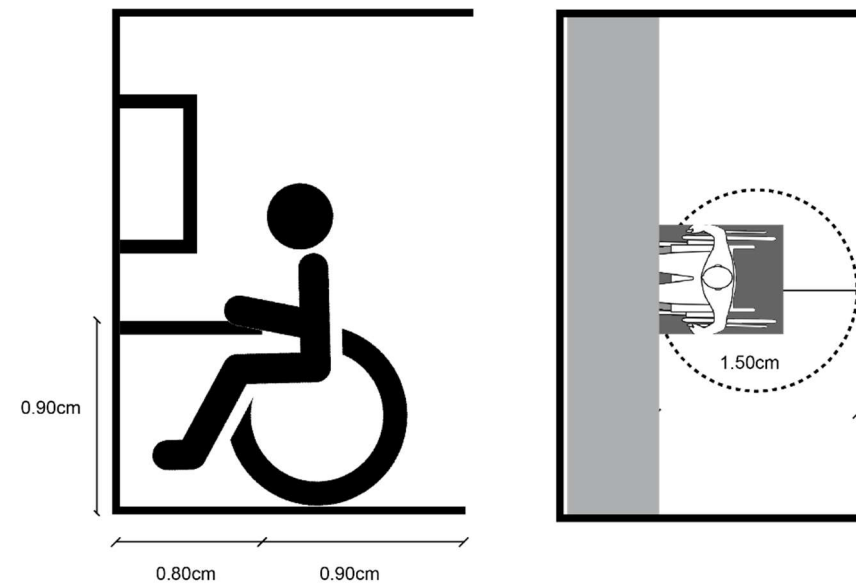


Figura 123. Accesibilidad en la cocina

Cocina

-Debe permitir un acercamiento frontal con el espacio libre de maniobra. La distribución de hornillas se da de manera lineal favoreciendo la visibilidad con la intención de evitar quemaduras.

-Los mesones deben tener mínimo un lado cuyo material sea resistente a elevadas temperaturas. Conviene utilizar cocinas de tipo eléctricas en favor de la seguridad del usuario.

-Las llaves de control se ubican a 0.60 mts de elevación desde el suelo.

-Anaqueles y mobiliario para almacenamiento debe ubicarse desde 0.40 mts hasta 1.40 mts de altura.

Fregadero

-La aproximación hacia el lavadero es frontal

-Debe existir un mesón auxiliar ubicado a un costado del aparato.

-Las instalaciones deben estar revestidas con materiales aislantes.

Art. 175. Locales para la enseñanza

- Si la edificación se encuentra entre dos avenidas, el acceso deberá crearse en la vía de menor flujo vehicular.

-En caso de aulas o talleres que superen los 35 alumnos, el cálculo de altura se basa en la cantidad de 1.20 mts² por alumno en un espacio de 3.00 mts libres en altura.

-Las instalaciones dedicadas a la educación, se orientan en sentido norte sur. Esto con la intención de aprovechar la iluminación natural directa. Para aleros de protección, la distancia mínima es de 90cm.

-Si el lado más largo es menor que 7,20mts, la iluminación se da en una ventana, si se supera esta dimensión se lo puede realizar a los dos lados.

-La distancia entre la primera fila y la pared de la pizarra debe ser 1.60 mts. Hasta la última fila de pupitres un máximo de 8 mts.

Art. 381 Circulación para vehículos

-El radio de giro para el ingreso de transporte de carga es de 12.20 mts, además para el transporte mediante coches trasportadores debe procurar ser a nivel y en caso de existir diferencia de nivel no superar el 12% de pendiente.

-Las circulaciones peatonales del estacionamiento son independientes de la circulación vehicular.

-Pendiente máxima para rampas: 18%.

-La altura mínima libre es de 2.30mts entre el nivel del piso y la cara inferior del elemento de mayor descuelgue.

2.1.2. El espacio como objeto de estudio

En este punto, se inicia el proceso de diagnóstico del área de estudio a escala micro (radio de influencia 200mts). Este proceso inicia con la ubicación del lote y de allí, se procederá a estudiar: forma del lote, colindancias y edificios existentes, construcciones existentes, medio ambiente, movilidad y trazado, espacio público, forma de ocupación, equipamientos propuestos por el POU 2018 y termina con la indagación de las necesidades del usuario del equipamiento.

2.1.2.1 El sitio

El lote se encuentra ubicado en la micro zona B1 - B2 del área de estudio. Se ubica como remate del recorrido en sentido Norte - Sur del Boulevard propuesto para la Avenida 10 de Agosto. Su área de Influencia cubre cinco Barrios: La Carolina, Mariana de Jesús, Rumipamba, La República y Voz de los Andes.

Dentro del entorno inmediato al lote tiene gran impacto la propuesta de eliminar el paso a desnivel ubicado en la Avenida República, que permitiría un diálogo entre el lote y los equipamientos que se encuentran actualmente desconectados por la percepción de ruptura. En tema de movilidad, el terreno se beneficia de formar parte de un nodo vial de importancia dentro del proyecto, y está ubicado cerca de las paradas de BTR, bus de línea, ciclovía y del Metro Q especialmente hacia la estación en la Avenida Eloy Alfaro.

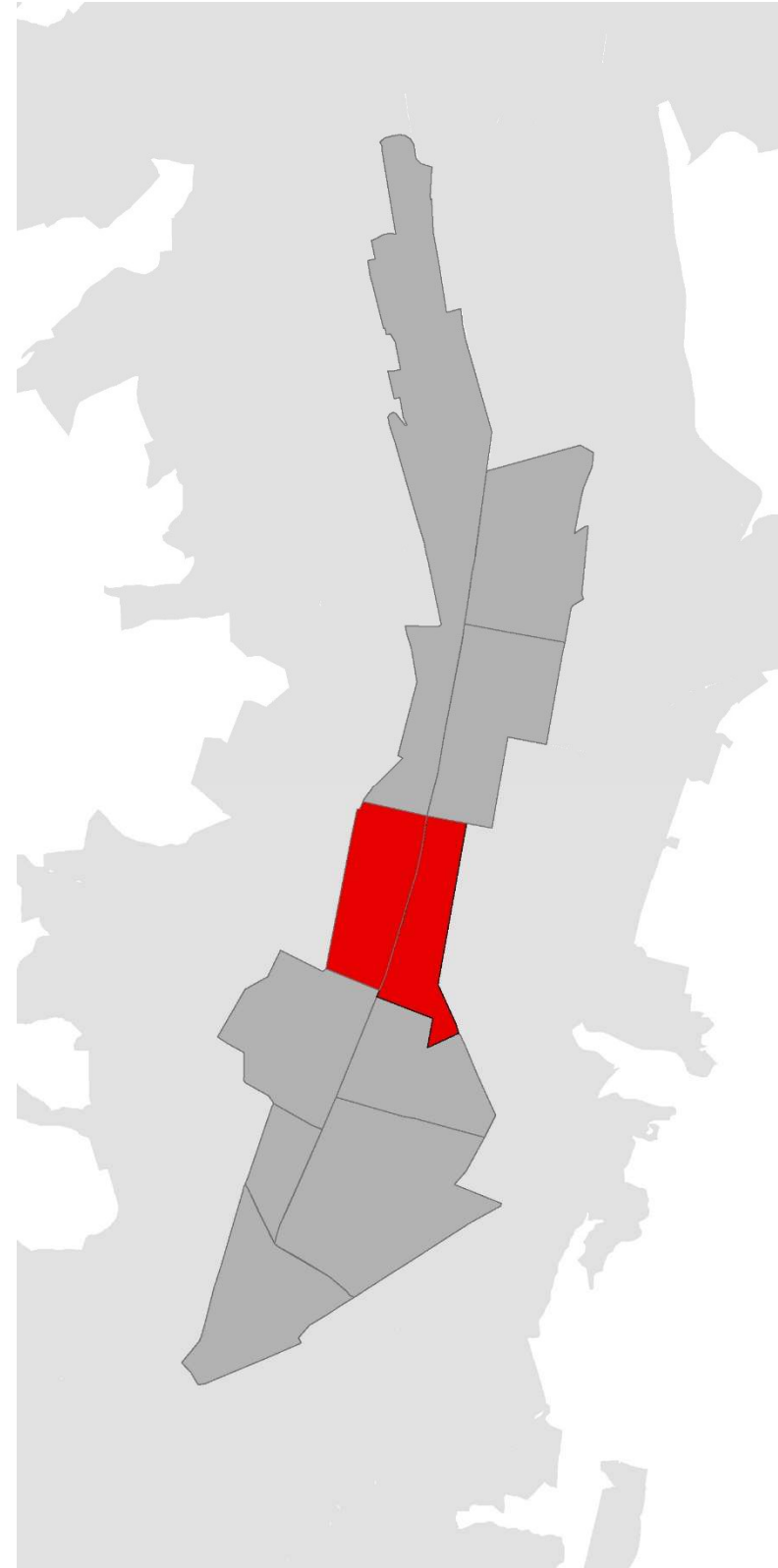


Figura 124. Ubicación de la Microzona B1 – B2



Figura 125. Microzona B1 – B2

Ubicación del lote

El terreno para intervenir se encuentra delimitado por tres vías, entre estas se encuentra, el Eje Avenida 10 de Agosto en sentido norte - sur como la más jerárquica, le sigue la Avenida República la cual se ubica diagonal al trazado vial predominante de la ciudad y por último, en sentido este - oeste se ubica la calle Isabel Tobar (Ver figura 90).

Forma del lote

El lote tiene forma geométrica de triángulo escaleno. La relación figura fondo se realiza desde la Avenida República al ser el lado más largo (80 mts) y de allí se traza perpendicularmente una sección hacia el vértice opuesto (40 mts).

La superficie del lote es de 1900 mts². Hacia la Avenida República y la calle Isabel Tobar la forma de ocupación es continua con retiro mientras que hacia la Avenida 10 de Agosto, continua sobre línea de fábrica. La topografía es mínima, en sentido Este - Oeste se presentan pendientes pronunciadas hacia el sector de la Avenida América. Como se puede observar en los cortes, el lote se encuentra aislado hacia el sector del Florón al estar rodeado de avenidas de primer orden de gran dimensión (Ver figuras 91 y 92).

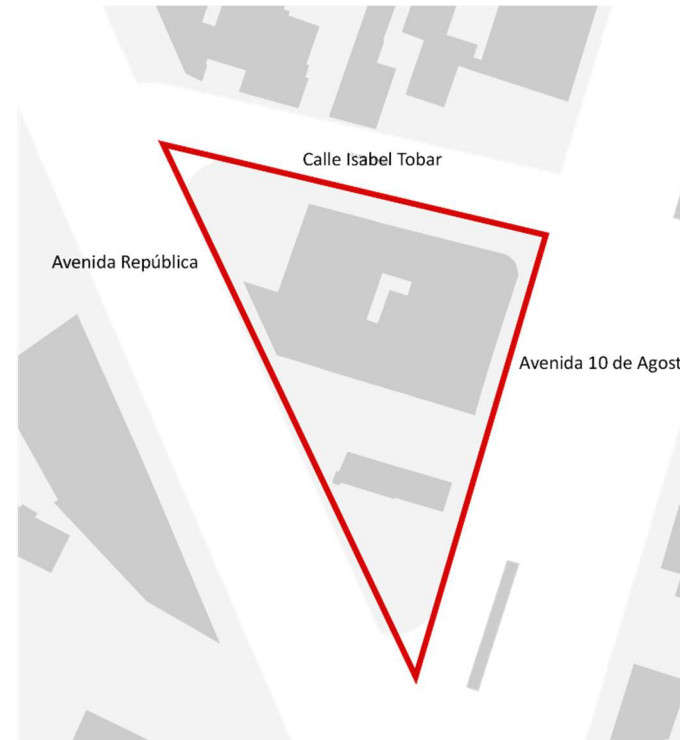


Figura 126. Ubicación del terreno a intervenir.

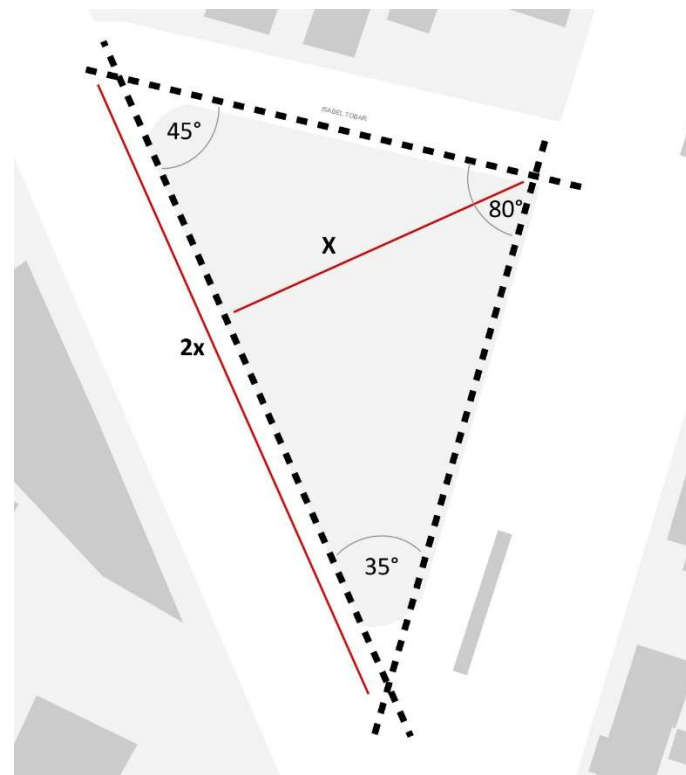


Figura 127. Forma del lote

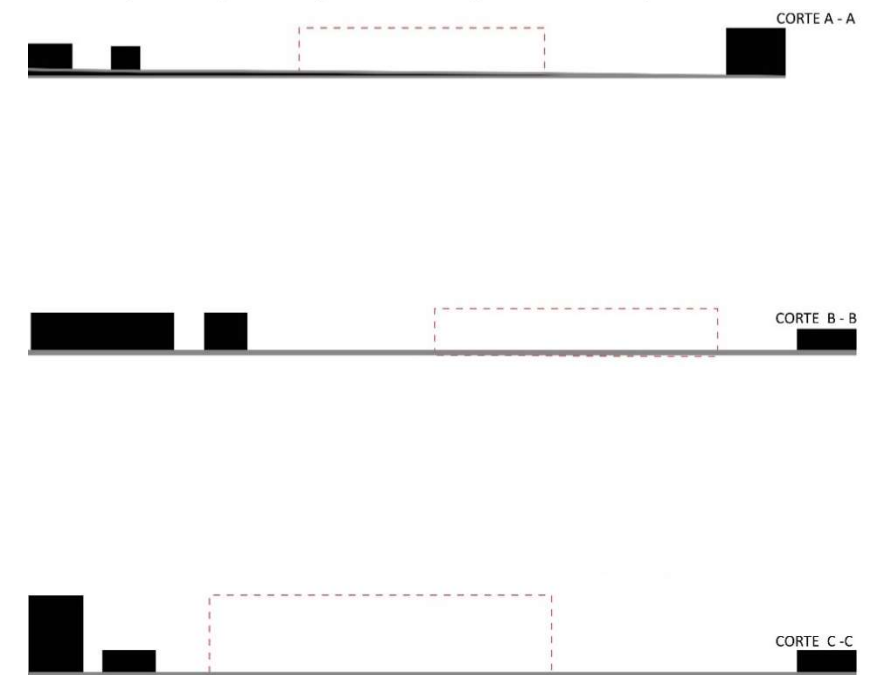
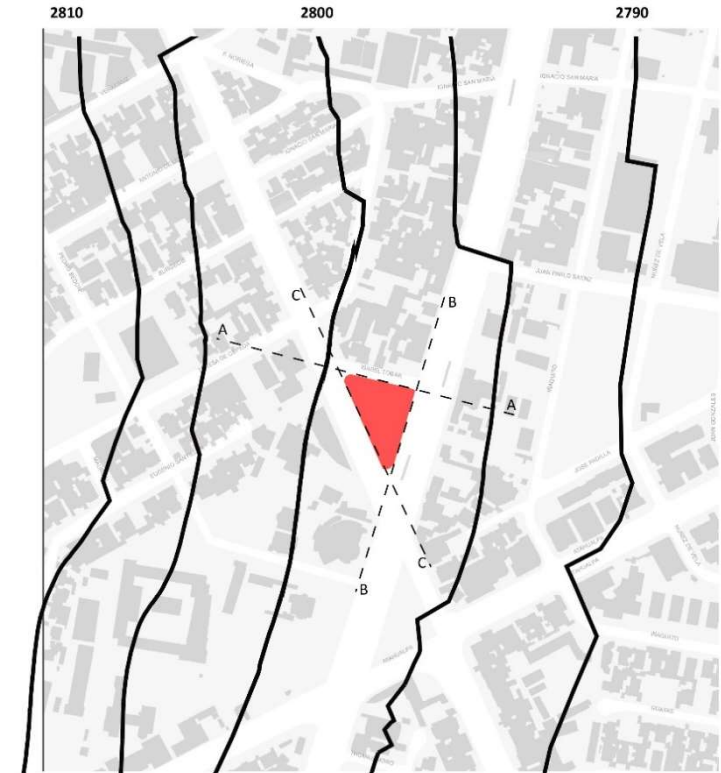


Figura 128. Cortes esquemáticos.

Colindancias y edificios existentes

El lote colinda con tres zonas que presentan características distintas, tanto en sus usos como en su forma de ocupación y relación con el espacio público. Hacia la Avenida República linda con el espacio que deja el paso a desnivel y se genera una permeabilidad y visual hacia los equipamientos cercanos al lote. Hacia la Avenida 10 de Agosto, existe mayor circulación vehicular. Además, al ser un eje comercial, en gran parte de las edificaciones de esta avenida existen locales comerciales de distintas características. (Ver figura 93).

Hacia la calle Isabel Tobar se encuentra el sector residencial, casas de dos pisos cerradas hacia su interior, siendo este el sector con menos vitalidad del lote. Por último, el lote se encuentra frente a la plaza el Florón, espacio público que busca ser revitalizado en el plan urbano.

Construcciones existentes

La calidad de las edificaciones existentes es baja, principalmente en las casas ubicadas hacia la calle Isabel Tobar. La subutilización del suelo y su posicionamiento central dentro del área de estudio permitieron aprovechar este conjunto de lotes potenciales con la intención de consolidar un nodo urbano de gran importancia para la ciudad.



Figura 129. Actualidad del terreno.

Medio ambiente

En los alrededores del sitio, se ubican tres áreas verdes de escala Barrial y también zonas verdes pertenecientes a patios y lotes abandonados de la zona residencial que serán aprovechados para cultivos comunitarios. También es importante evidenciar el nuevo diseño de vías propuesto por el plan urbano en el cual se proyectó ejes verdes que acompañan los recorridos peatonales y filtros de vegetación que disminuyen la incidencia del vehículo.

En lo que se refiere a contaminación de partículas en el aire, la zona de estudio presenta la menor cantidad de contaminación a nivel ciudad, pero aún se encuentra por encima de los niveles propuestos por la OMS. La temperatura promedio varía entre los 12 a 15 grados centígrados y la humedad relativa alcanza en abril niveles del 80% los cuales disminuyen en los meses de Agosto hasta Octubre a niveles del 60%. Por último, la precipitación anual promedio varía entre los 100 a 150 milímetros siendo el mes de Abril el de mayor precipitación (175mm) y entre Junio, Julio y Agosto los niveles más bajos hasta 20mm.

Concentración Pm

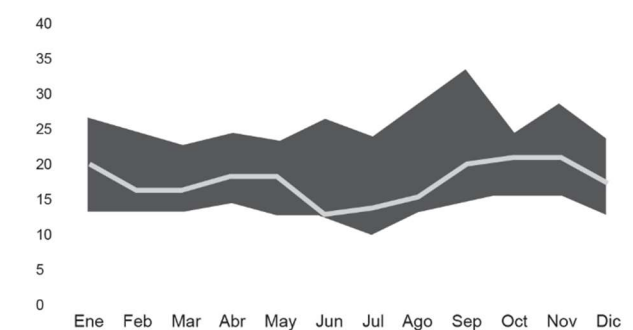


Figura 130. Concentración partículas por millón.

Pm10 anual

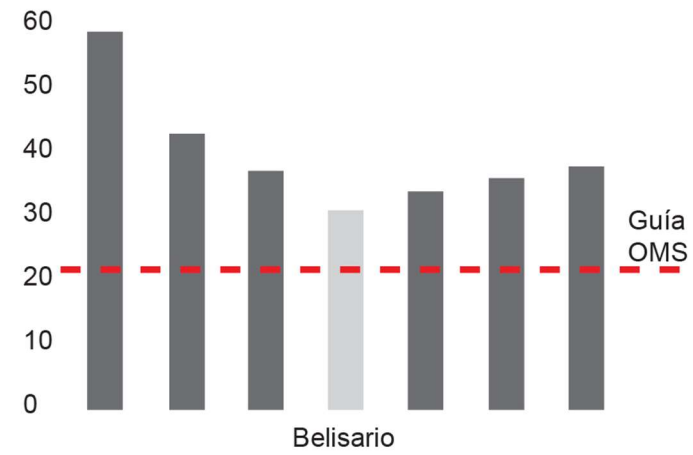


Figura 131. Material particulado inferior a 1.0

Humedad relativa

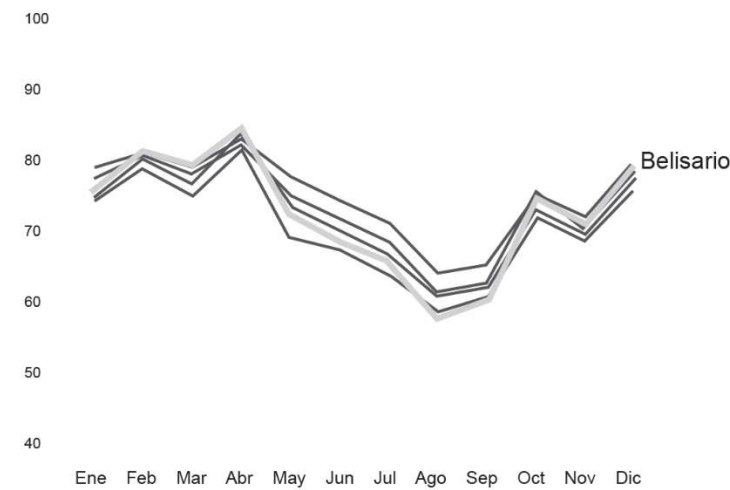


Figura 133. Humedad relativa

Análisis solar

Como se puede observar en el análisis de sombras proyectadas, debido a la morfología del sector no se proyecta sombra alguna desde las colindancias del lugar en el terreno. Esto se da en primera instancia, por el ancho de vía del eje Avenida 10 de agosto el cual llega a superar los 30 mts, de esta manera, teóricamente no habría sombra alguna en la elevación este del equipamiento al proyectar sombra a 45°. Así mismo, en el eje Republica tampoco se proyectaría sombra por la baja altura de las edificaciones colindantes y su ubicación diagonal. En la esquina entre Isabel Tobar y 10 de Agosto se encuentra la única edificación proyectada por el PUO (10 pisos) que generaría sombra hacia el lado norte del terreno.

Pm25 anual

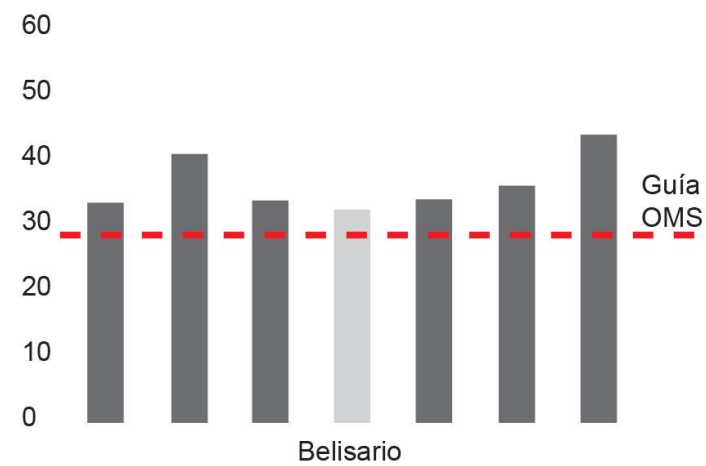


Figura 132. Material particulado inferior a 2.5

Temperatura Anual

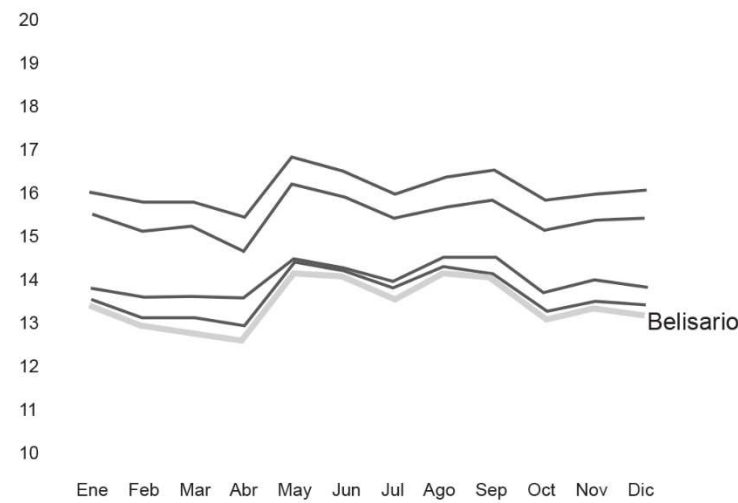


Figura 134. Temperatura anual

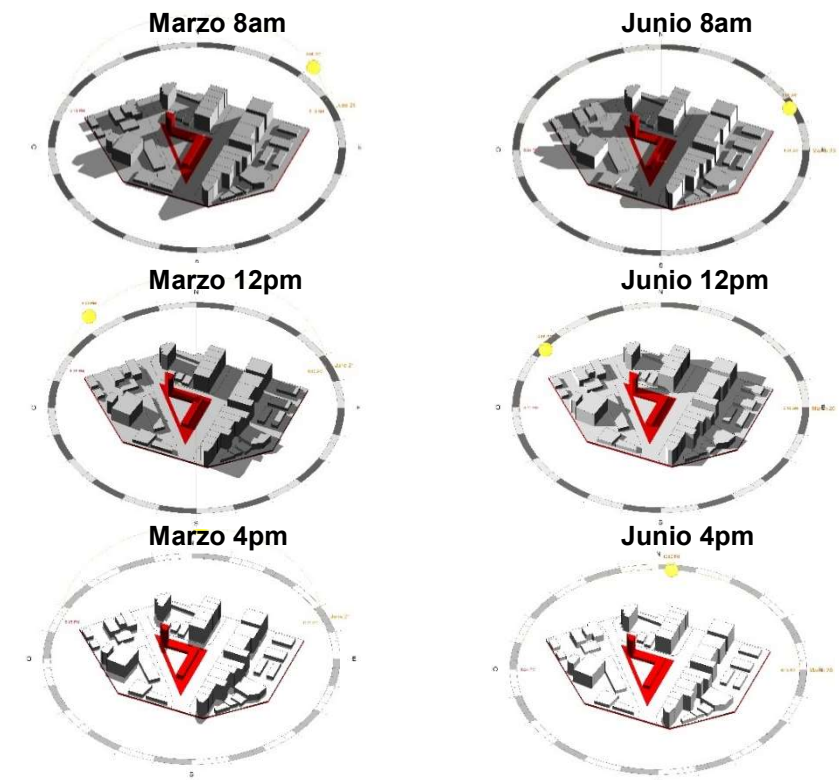


Figura 135. Proyección de sombras en el terreno.

Radiación solar

Se puede observar una alta acumulación de energía solar en fachadas y principalmente en cubiertas llegando a ser de 1450 KW/m² anual. En cambio, en el análisis mensual de acumulación de radiación solar se puede observar que las caras orientadas paralelas a la Av. 10 de agosto reciben la mayor cantidad de irradiación, siendo necesario una protección que permita aprovechar iluminación natural para el equipamiento. En cambio, las caras que se ubican paralelas a la calle Isabel Tobar, por efectos de la proyección de sombras y el recorrido solar en los meses de marzo y Junio no presentan mayor acumulación de radiación que aumenta a niveles medios en los meses de Septiembre y diciembre respectivamente.

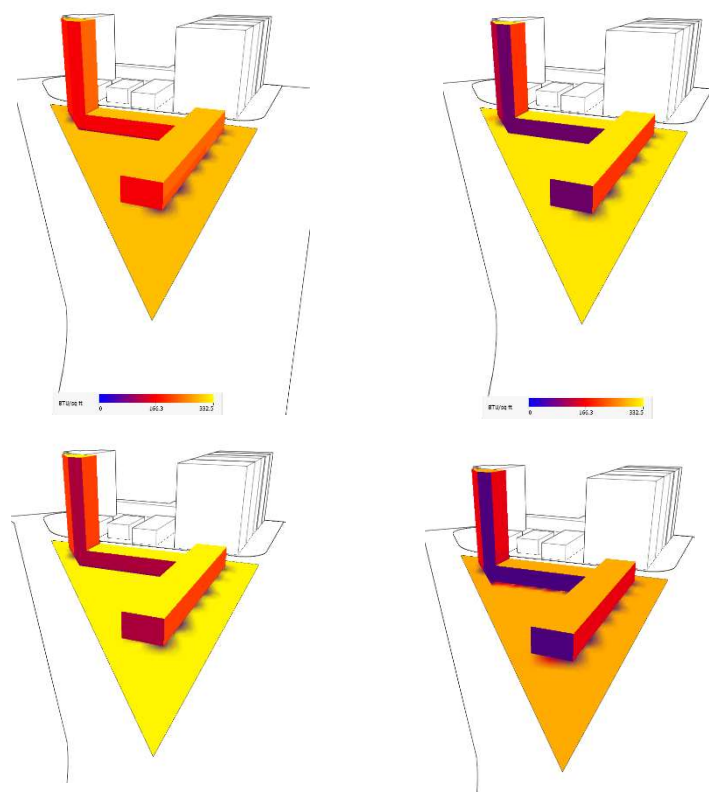


Figura 136. Análisis de radiación solar en volumetría.

2.1.2.2 El Entorno

Movilidad y trazado

En cuanto al trazado, la forma misma del lote responde a la presencia de la Avenida en sentido diagonal La República. En general, la zona presenta varios lotes irregulares que se generan por la presencia de esta vía, se destaca en tono café el lugar donde se ubica el edificio de la cámara de comercio de Quito, esto por la tipología del conjunto que mezcla el uso de oficinas con un equipamiento, además, la tensión que genera entre las Avenidas Republica y Amazonas se asemeja a los que sucede en el terreno con el Eje Avenida 10 de agosto.



Figura 137. Movilidad y trazado

En cuanto a la movilidad, en esta zona se alienta de sobremanera la movilidad peatonal y el uso de la bicicleta, además del aprovechamiento del transporte público. Existen calles que han sido abiertas aportando en la permeabilidad y legibilidad del sector. Por último, es importante recalcar la estrategia de eliminar los pasos a desnivel propuesta por el POU 2018 ya que hacia la Avenida Republica se daría esta acción y se supone un cambio drástico en las dinámicas urbanas en favor del peatón. En la figura 102 se observa la estrategia de aprovechamiento de lotes subutilizados en favor de generar nuevas conexiones en línea negra entrecortada, en tono rojo ciclovía, azul Brt y por último se encierra en café el lugar donde se eliminó el paso a desnivel.

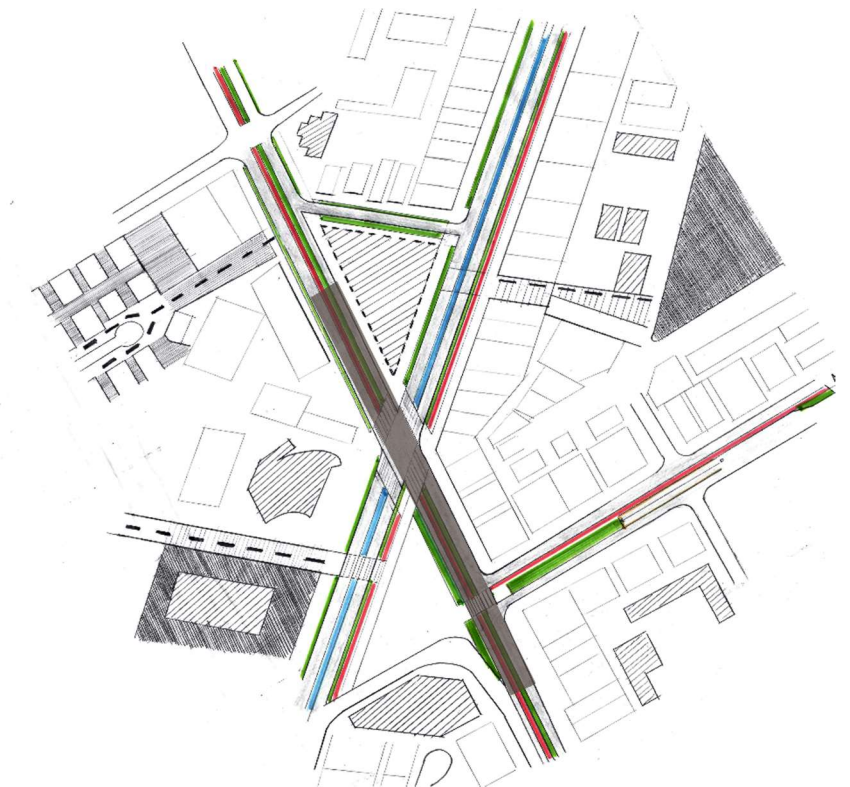


Figura 138. Apertura de calles peatonales.

Espacio Público

La propuesta de espacio público favorece en gran medida al abastecimiento de parques barriales y plazas para el lote. Diagonal al terreno se encuentra la plaza el Florón y frente a este lugar un parque de gran dimensión que se complementa con un polideportivo. También, el POU 2018 busca mejorar la calidad del espacio público mediante un boulevard a lo largo de la Avenida 10 de Agosto que se complementa de ejes verdes y paseos peatonales. El aprovechamiento de lotes potenciales a lo largo del eje permitirá conectar e integrar los espacios públicos existentes a los propuestos por el plan urbano con el fin de generar un sistema integral de parques y plazas que aporten a la fomentación de la integración e inclusión social.



Figura 139. Propuesta espacio público.

Forma de ocupación

La baja consolidación del territorio se presenta como una potencialidad para el mejoramiento de la calidad urbana del sector. Existe 66% de lotes con bajos niveles de ocupación (formación 38% y conformación 28%). Hacia la Avenida 10 de Agosto se da una forma de ocupación continua sobre línea de fábrica y la altura de edificación llega hasta 10 pisos. En cambio, hacia la avenida República la forma de ocupación se da de forma aislada, esto responde a que hacia esta zona se encuentra el sector residencial y en los retiros que se generan por la forma de ocupación se han generado jardines privados en los cuales se puede fortalecer la agricultura urbana.



Figura 140. Forma de ocupación.

Equipamientos

El alto déficit de equipamiento a nivel Barrial fue el principal problema de este tema de estudio. Tras el análisis del caso, se propuso el aprovechamiento de un alto número de lotes vacantes para la construcción de equipamientos como proyectos estructurantes del territorio.

En el plano de equipamientos, se evidencia un alto número de instituciones educativas, de las cuales destaca la institución educación superior UTE y en línea continua el centro de investigación enfocado al estudio del agua. Es importante saber que la universidad ofrece la carrera de gastronomía y podría aportar de gran manera con usuarios que complementen su actividad en el equipamiento.

De la misma manera, los jóvenes que atienden a las instituciones educativas cercanas pueden encontrar en el centro gastronómico, una actividad de recreación y uso adecuado del tiempo libre. La propuesta permite una cobertura de las necesidades básicas en la zona, bienestar social y cultural son temas fundamentales en el desarrollo de la propuesta. Un equipamiento de las mismas cualidades del Centro Gastronómico se encuentra fuera del área de influencia de este, creando una tensión y posible articulación mediante las actividades que se propongan en el equipamiento.



Figura 141. Propuesta equipamientos.

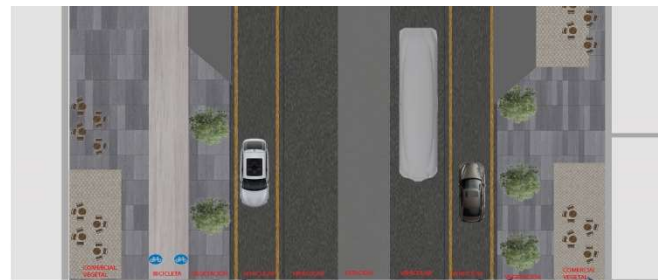
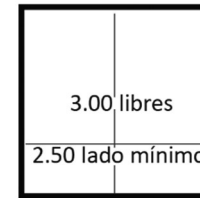


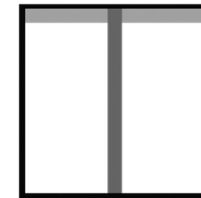
Figura 142. Corte Avenida 10 de Agosto (Propuesta).

2.1.2.3 El usuario

Altura mínima

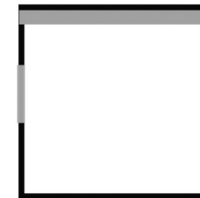


Ductos
0-20 - 0-40 mts

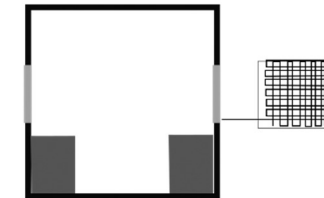


En locales con altura mayor a 9 metros el ducto no tendrá una altura mayor de 4 metros para desfogue.

Ventilación

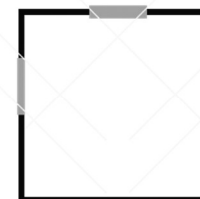


Puede ser natural o mecánica

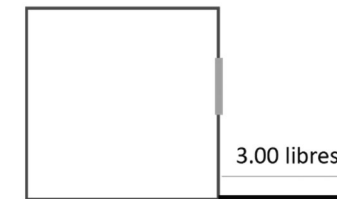


Protección con rejilla en zonas donde se ubiquen alimentos.

Iluminación

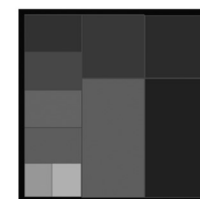


Puede ser directa e indirecta mediante iluminación cenital.



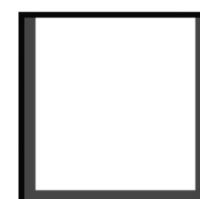
A través de patio de luz

Distribución



- Office
- Almacén
- Cuarto frío
- Cocina
- Cámara frigorífica
- Mesa caliente
- Despensa
- Zona de lavado
- Servicios

Materialidad



Paredes resistentes al fuego, revestimiento de pisos y paredes impermeables y lavables.

Mobiliario

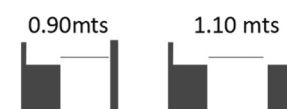


Figura 143. Diagrama de necesidades del usuario.

El centro gastronómico se enfoca en un universo que representa aproximadamente el 35% de la población proyectada comprendida entre los 19 – 35 años. Se busca atraer a jóvenes que están terminando sus estudios en 3 unidades educativas ubicadas en el entorno inmediato del equipamiento para que puedan experimentar y prepararse en temas de gastronomía.

Además, el tema de la agricultura urbana permitiría una consolidación en temas alimenticios y económicos, brindando a los jóvenes la posibilidad de iniciar o fortalecer su independencia económica. Es también necesario enfocarse en el estudio del chef, quienes serán los encargados de enseñar las buenas prácticas alimenticias, así como las técnicas de preparación y servicio de los alimentos. Por último, es necesario pensar en la posibilidad de capacitar a quienes proveen de productos que no pueden sembrarse en el lugar para así, asegurar la calidad de los productos y además brindar un servicio de calidad a quienes visiten el lugar.

Profesores

Forman parte del grupo de usuarios que permiten la transmisión del conocimiento. Es de gran importancia dotar a profesores de espacios aptos para la investigación. Además, el ritmo de vida de un chef es muy agitada durante las horas de trabajo, es necesario dotar de espacios abiertos cercanos a los espacios de cocina que permitan cortos periodos de relajación entre turnos. Cabe mencionar que la vida en la cocina es muy organizada, los tiempos cortos y el movimiento dinámico. Además, los horarios de

trabajo suelen darse en largas horas de servicio. Los espacios requeridos para actividades relacionadas a la educación gastronómica se basan en las dimensiones propuestas por las Normas de Arquitectura y Urbanismo del DMQ (Ver figura 107).

Estudiantes

Grupo de usuarios que desarrolla actividades relacionadas a la capacitación en temas de cocina y agricultura urbana. Su desarrollo puede darse dentro de la cocina y también en las aulas. Los temas que trata la agricultura urbana son: Soberanía alimentaria, buenas prácticas de manipulación de alimentos, rescate del patrimonio culinario y, además, esto sumado al aprendizaje dentro de la cocina promueve un entendimiento más amplio sobre el tema. Los espacios para este grupo de usuarios responden a la normativa establecida para instituciones educativas de la ciudad de Quito.

Acceso

Los accesos interiores deben tener un ancho mínimo de 0.90 mts



Si la edificación se encuentra entre dos avenidas, el acceso deberá crearse en la vía de menor flujo vehicular.

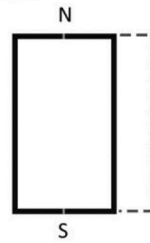
Altura mínima



En caso de aulas o talleres que superen los 35 alumnos, el calculo de altura se basa en la cantidad de 1.20 mts² por alumno.

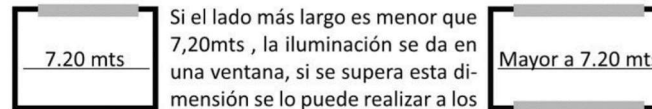
Figura 144. Diagrama de necesidades de los estudiantes

Orientación



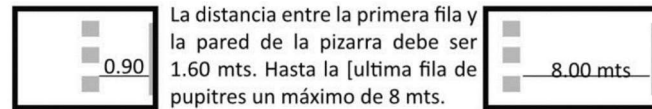
Las instalaciones dedicadas a la educación, se orientan en sentido norte sur. Esto con la intención de aprovechar la iluminación natural directa. Para aleros de protección, la distancia mínima es de 90cm.

Iluminación



Si el lado más largo es menor que 7,20mts, la iluminación se da en una ventana, si se supera esta dimensión se lo puede realizar a los dos lados.

Dimensiones interiores



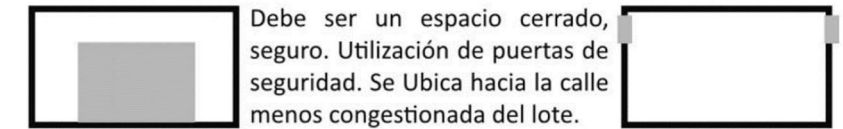
La distancia entre la primera fila y la pared de la pizarra debe ser 1.60 mts. Hasta la [ultima fila de pupitres un máximo de 8 mts.

Figura 145. Diagrama de necesidades de los talleres

Comerciantes

La capacitación de quienes proveen la comida es un tema de gran importancia. Son parte de la población económicamente activa y es necesario promover talleres de capacitación en materia gastronómica para mejorar el servicio y subir la calidad de manejo de alimentos dentro y fuera del equipamiento.

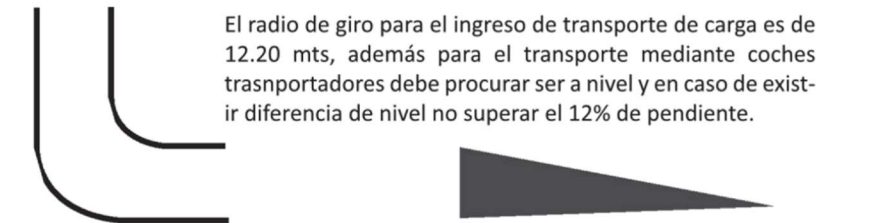
Local de almacenaje



Debe ser un espacio cerrado, seguro. Utilización de puertas de seguridad. Se Ubica hacia la calle menos congestionada del lote.

Acceso Vehicular

Acceso peatonal



El radio de giro para el ingreso de transporte de carga es de 12.20 mts, además para el transporte mediante coches trasportadores debe procurar ser a nivel y en caso de existir diferencia de nivel no superar el 12% de pendiente.

Figura 146. Diagrama de necesidades de los comerciantes.

Se concluye la recopilación de información básica para una correcta proposición del proyecto arquitectónico. Se han evidenciado las problemáticas y necesidades del lugar y al mismo tiempo se ha podido encontrar potencialidades como puntos de partida para un cambio estructurante del territorio. También, se ha indagado cuales son las necesidades básicas de los usuarios del equipamiento, de esta manera, los espacios interiores y exteriores se diseñan de manera que puedan cumplir estas necesidades y aportar en el campo de la innovación que es clave en esta época.

A continuación, se exponen las reflexiones obtenidas luego de la fase investigativa con la finalidad de rescatar los puntos clave de cada tema y así, tener una idea clara de cómo para poder resolver la fase conceptual y propositiva con bases claras y conceptos válidos para el tema gastronómico.

2.2 Fase de Diagnóstico

2.2.1. Interpretación teórica

Tras haber analizado la historia de la gastronomía a nivel mundial y en específico de la ciudad de Quito, resalta en primer lugar, la necesidad de rescatar valores, saberes y costumbres propias de nuestra gastronomía que se han perdido en el tiempo. Es por esta razón que es de gran importancia para el equipamiento, promover las buenas prácticas en la cocina, una correcta preparación de alimentos y el conocimiento de valores nutricionales adecuados en un marco de seguridad y soberanía alimentaria.

De esta manera, la agricultura urbana se posiciona como el eje central, el corazón del proyecto que permita proponer espacios dedicados a esta actividad ya sea a nivel de siembra, cosecha, producción, y también, investigación y archivo de información ya que el primer paso sería recopilar toda la información posible sobre las costumbres culinarias de la región andina y de allí dedicar los esfuerzos a la experimentación y la innovación en temas gastronómicos. Esto tomando como ejemplo a Elbullifoundation en su forma de trabajar, siendo una fundación dedicada a transmitir conocimientos antiguos, pero al mismo tiempo trabajar ese conocimiento en temas actuales ya sea a nivel de publicaciones o nuevas recetas y formas de preparar los alimentos.

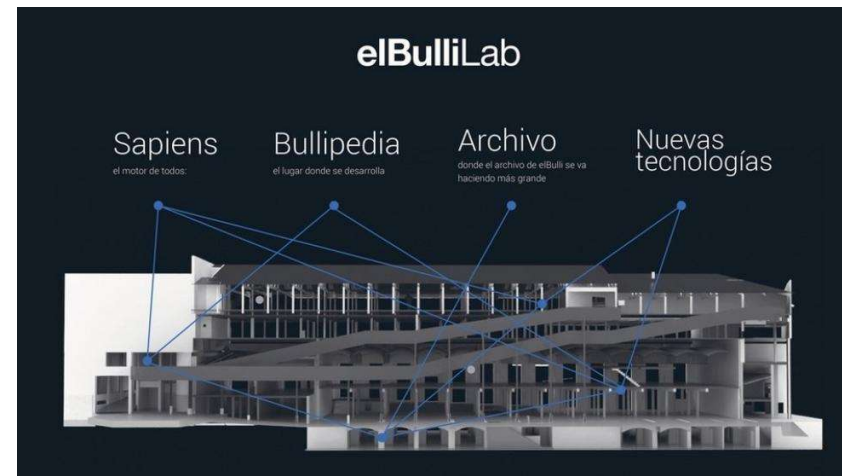


Figura 147. Centro de innovación EL Bullilab
Tomado de Adría, 2016.

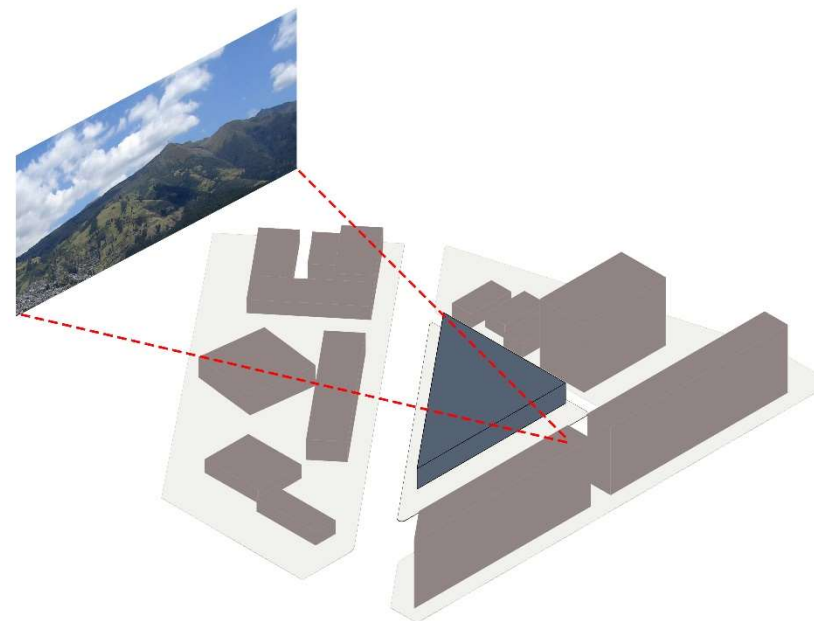


Figura 148. Visuales hacia el paisaje
Tomado de Adría, 2016.

2.2.2. Interpretación sobre el sitio y el entorno

El terreno en el cual se ubica el proyecto es un espacio de vital importancia para el plan urbano y la ciudad. En primer lugar, forma parte de un sistema de micro y macro centralidades que se espera sean centros que permitan concentrar múltiples actividades y, sobre todo, usuarios que puedan disfrutar espacios con calidad urbana que en la actualidad no existen en el sector.

Conociendo esta realidad, es de suma importancia la relación que mantiene el lote con la Avenida 10 de agosto. Este eje urbano busca consolidarse en alturas de hasta diez pisos, los largos tramos que rematan en lotes como el dedicado al centro gastronómico, es por esta razón que, tras analizar esta situación, toma gran importancia la necesidad de devolver al peatón la escala humana, el disfrute del espacio público y, sobre todo, la relación visual con el paisaje que se esconde tras la barrera de edificios que se levantan en favor de la consolidación del territorio. Siendo Quito una ciudad de montañas y visuales abiertas y los equipamientos se proponen como proyectos que estructuran el territorio, en este caso, el centro gastronómico devolverá al ciudadano la capacidad de relacionar su entorno natural con lo construido posicionando al peatón como el protagonista. (Ver figura 110).

También, es importante recalcar del estudio del sitio la importancia del lote como espacio que puede promover nuevas conexiones y actividades en relación con los demás equipamientos que se encuentran cercanos al mismo (Ver figura 110), pero se evidencia que en la zona marcada como micro centralidad existe gran número de equipamientos de carácter cultural, deportivo, de culto y no se ha provisto espacios para la construcción de vivienda que pueda aprovechar las ventajas que ofrece el sector.

Es por esta razón que el equipamiento como proyecto que estructura el territorio busca generar un híbrido que permita levantar los espacios necesarios para los temas de gastronomía y al mismo tiempo, espacios para vivienda, en este caso, para quienes trabajan en el equipamiento y pueden beneficiarse de las ventajas que ofrece el sitio en temas de movilidad, recreación y sobre todo, ser un ejemplo para otros equipamientos que puedan buscar un mejor aprovechamiento de lotes potenciales en favor de la mixticidad de usos y el aprovechamiento máximo de las capacidades que ofrece la ciudad propuestos en la teoría de Salvador Rueda.

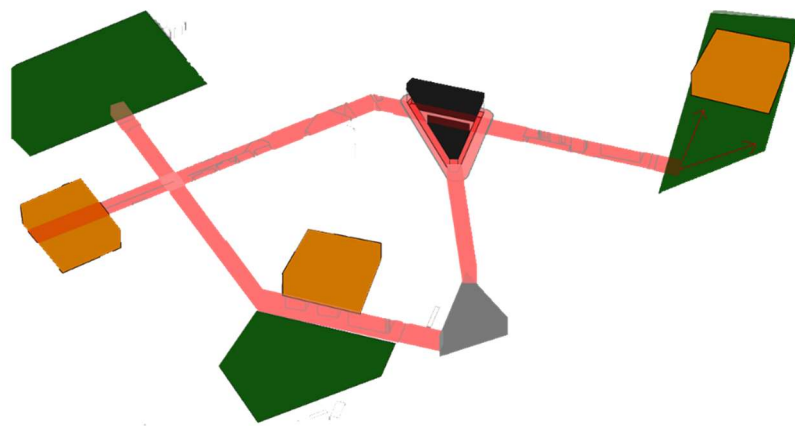


Figura 149. Nuevas conexiones urbanas

2.2.3 Interpretación de las necesidades del usuario del espacio.

En primer lugar, los temas dedicados a la agricultura urbana, los cuales son el corazón del proyecto, son el espacio principal para la propuesta de la volumetría siendo este un espacio completamente abierto. La necesidad principal de este espacio es la iluminación natural, de acuerdo con la teoría de agricultura urbana, los huertos son lugares que deben aprovechar la mayor cantidad de horas de sol durante el día para un mejor crecimiento de las especies sembradas, este espacio se acompaña de un semillero, espacio en el cual el usuario debe aprovechar de igual manera la iluminación y ventilación natural para un correcto secado y germinación de semillas.


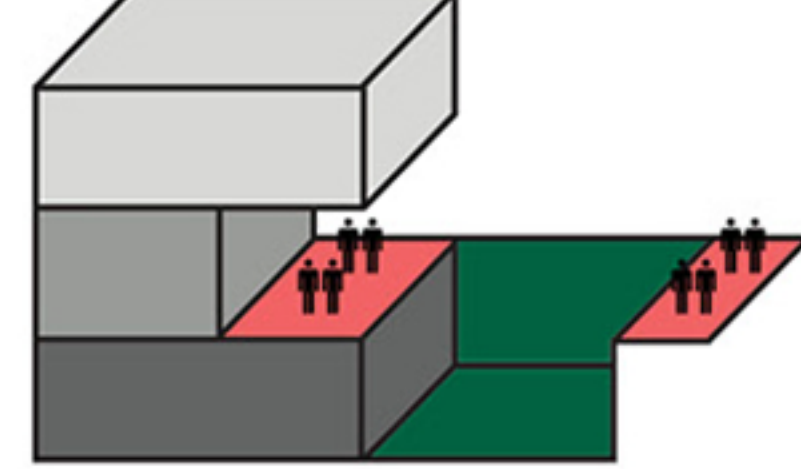


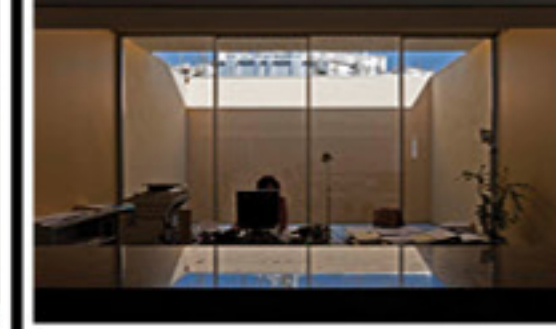















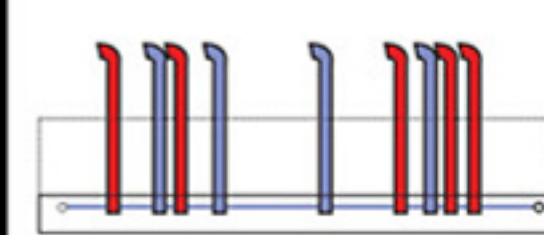

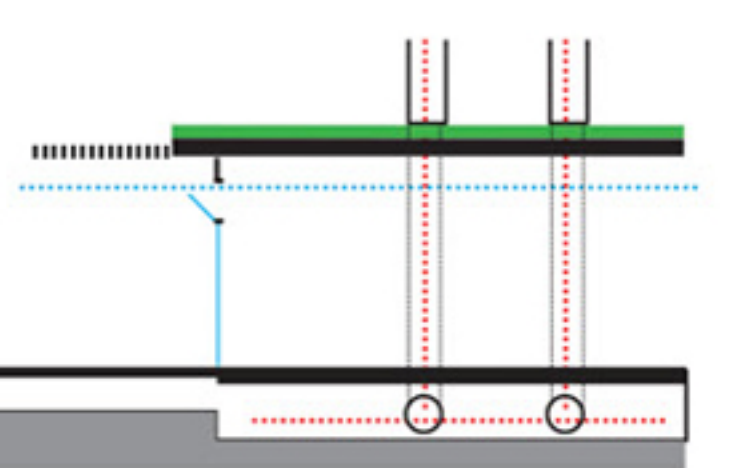


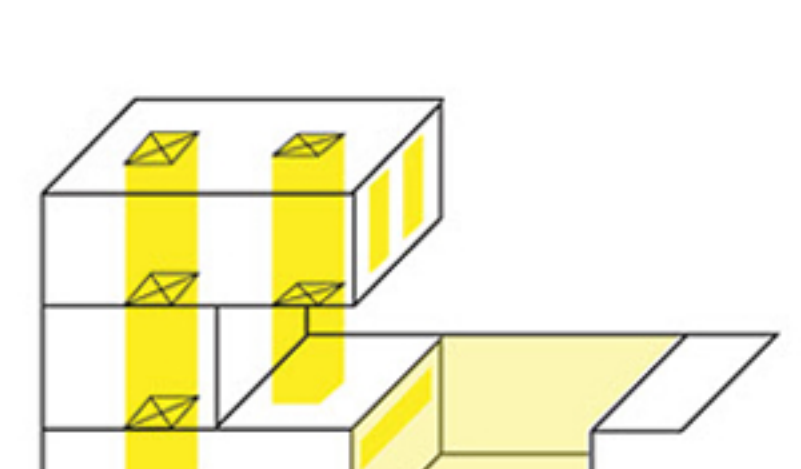

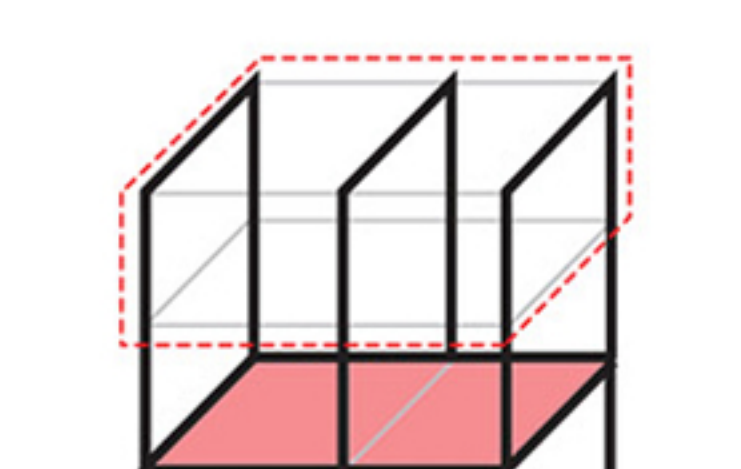
Si bien el equipamiento se enfoca en un segmento de la población, las actividades complementarias permiten diversificar el tipo de usuarios, en temas de gastronomía por ejemplo está el consumidor y el trabajador del lugar.

La necesidad del primero está en el disfrute del plato a servirse como de la visual y las relaciones con el espacio público que se generan, en cambio, el segundo necesita de espacios que permitan una correcta preparación de alimentos bajo los más altos estándares, zonas de servicio que no interfieran con el cliente y por último, por los horarios de cocina y el dinamismo de esta actividad se puede proponer zonas que permitan a quienes trabajan en cocina, relajarse en cortos periodos de tiempo cercanos al lugar de cocina.

Se encuentra también el usuario del equipamiento en temas de buenas prácticas alimentarias y seguridad y soberanía alimentaria, la necesidad principal de este usuario no se encuentra en una realidad de normativa para talleres ya sea en altura o dimensión que serán cumplidas e innovadas de ser el caso, la principal necesidad de este usuario está en el disfrute de la actividad a realizarse, es por esta razón que la relación con el paisaje, el medio urbano y también entre espacios dentro del equipamiento son necesarios para la proposición de un lugar que aliente al usuario a interesarse en temas gastronómicos.

En síntesis, el tema de agricultura urbana es el centro del proyecto a nivel teórico como proyectual. A partir de esto, la educación, comercio y vivienda buscan aprovechar las ventajas de esta práctica y a su vez generar actividades que puedan complementarse de la agricultura a nivel de visuales, relaciones espaciales y también, a la hora de proponer las actividades a realizarse en los espacios dedicados a la comunidad.

A continuación, el capítulo 3 de este trabajo de titulación está dedicado exclusivamente a explicar cuáles son los objetivos y estrategias planteados a partir del análisis, de allí, el concepto, programa arquitectónico y por último el plan masa que sirve como la base espacial para el diseño de un anteproyecto arquitectónico.

	TEORÍA	REFERENTES	CONCLUSIONES	OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS			ATMÓSFERAS				En los referentes, se observa principalmente la concepción espacial basada en la escala monumental, el color y el control de la luz a través de la combinación de materiales y la forma misma del espacio.	Objetivo -Reconocer las características del contexto inmediato del lote y de allí, proponer espacios que se integren y potencialicen las características y actividades que se desarrollan hacia los frentes que conforman el lote.	
URBANO	<p>Urbanismo de tres niveles</p> <p>"Proyectar un plano en altura y un plano del subsuelo, aparte del plano en superficie, permite que el conjunto de variables que atienden a los retos actuales puedan ser plasmados de un modo o de otro. Tres planos proyectados en horizontal y luego religados en vertical tienen que proporcionarnos el armazón de los modelos urbanos anunciados." (Libro Verde de Medio Ambiente Urbano, pag.64)</p>	 <p>Figura 150. Diagrama de cubiertas verdes</p> <p>Se trabaja en los tres planos, además estos se integran a través del espacio público y se genera una conexión con el área natural de la Quebrada.</p>		<p>Proyectar en los tres planos permite liberar mayor cantidad de espacio público para la el aprovechamiento de los ciudadanos. En la zona de estudio no se evidencia trabajo en el plano superficial y en altura.</p> <p>Las condiciones climáticas del sector permiten un aprovechamiento óptimo del plano en altura para la generación de recursos. Además, sería ideal trabajar el tema de agricultura urbana en el plano subterráneo, permitiendo una relación visual de esta actividad hacia el área pública y privada.</p>	 <p>Figura 162. Diagrama Urbanismo tres niveles</p>	A R Q U I T E C T O N I C O	<p>La arquitectura puede captar la inmediatez de nuestras percepciones sensoriales. Pues muchos elementos son los que forman parte de la experiencia arquitectónica: el tiempo, la luz y la sombra, la transparencia y la opacidad, los colores, los sonidos, los olores, los materiales, las texturas, las formas, la gente, la relación de escala y proporción, los detalles..." (Holl, S, 1994).</p>	 <p>Figura 167. Perspectiva interior Basque Tomado de Guerra, s.f</p> <p>El fino trabajo en madera resalta ante el ingreso de luz a través de los grandes ventanales, volviendo a este un espacio cálido, cómodo, que invita al usuario a ingresar.</p>	 <p>Figura 168. Perspectiva interior La Cresta Tomado de Guerra, s.f</p> <p>El espacio interior invita al recogimiento, meditación, estudio. La tonalidad es muy sobria y resalta el sistema tecnológico y la presencia de los libros.</p>	 <p>Figura 169. Oficina escuela de hotelería Tomado de Guerra, s.f</p> <p>En este proyecto se destaca la existencia de dos atmósferas que se diferencian por la actividad a realizarse y la concepción espacial en relación con el paisaje natural.</p>	<p>Es interesante la posibilidad de intensificar la experiencia gastronómica a través de la luz y la sombra, transparencia y la opacidad, los colores, sonidos, olores, materiales, texturas, la relación de escala y proporción y también, los detalles.</p>	<p>Estrategias</p> <p>-Aprovechar las percepciones sensoriales que derivan del uso del color, sonidos, olores y texturas en arquitectura para espacios destinados a la gastronomía.</p> <p>-Para espacios destinados a la investigación, desarrollo y aprendizaje trabajar conceptos de luz, sombra a través de la transparencia que permita mayor privacidad sin eliminar una relación con el espacio exterior.</p>	 <p>Figura 177. Diagrama atmósferas</p>
URBANO	<p>Complejidad y Compacidad Urbana</p> <p>Las ciudades son complejas por definición ya que integran una gran diversidad de elementos urbanos y acogen una enorme cantidad de conexiones humanas. Es conocido que una mayor complejidad supone una mayor mezcla de usos y funciones, y favorece enormemente la accesibilidad de las personas a los mismos, reduciendo la dependencia de los modos de transporte privado. (Libro Verde de Medio Ambiente Urbano, pag.162)</p> <p>De la misma manera, la compacidad apunta a un modelo de ciudad compacta, diversa en cuanto a usos, usuarios y actividades. "Edificios cuya tipología de vivienda busque responder a la diversidad social y de composiciones familiares, genera efectos positivos de diverso tipo. Evita la concentración y la segmentación de usos, funciones y personas. Por otro lado, la propia densidad y la presencia comercial distribuida y presente en el perfil de calles y plazas, favorece la seguridad y la conectividad social. La ciudad no es mera transacción, es sobre todo interacción." (Libro Verde de Medio Ambiente Urbano, pag. 416)</p>	 <p>Figura 151. Diagrama de recorridos</p> <p>El equipamiento permite la integración de varios flujos cercanos. Además, dirige estos recorridos hacia el área natural a través del proyecto.</p>	 <p>Figura 152. Diagrama de pasajes peatonales</p> <p>El proyecto integra varios recorridos acompañados de zonas de estancia que se conectan al servicio de transporte público.</p>	<p>Complejidad y compacidad Urbana</p> <p>Aumentar la complejidad urbana mediante conexiones a través de equipamientos permite una mejor integración de los distintos sistemas que conforman la ciudad, esto promueve una mayor diversidad de usuarios, usos y horarios y sumado a esto nuevas formas de encuentro y actividades. Esta diversidad de factores debe trasladarse hacia la edificación para responder a las dinámicas que se generan en el espacio público.</p> <p>El crecimiento poblacional proyectado para el área de estudio propone un reto para los equipamientos, piezas urbanas encargadas de responder a las necesidades de la población, en este caso la demanda de vivienda.</p> <p>En la pieza urbana en la cual se ubica el lote se encuentran equipamientos que pueden complementar sus actividades en el Centro Gastronómico y no se integran a través de conexiones peatonales. Positivamente, existen lotes subutilizados frente al equipamiento que permitirían generar la conexión urbana favoreciendo una mayor accesibilidad de servicios por parte de la población.</p>	 <p>Figura 163. Diagrama conexiones urbanas</p>	A M B I E N T A L	<p>MONUMENTALIDAD</p> <p>La hibridación se asocia con una cierta forma de grandeur, de gigantismo, porque la mezcla impone la talla. El híbrido desborda los dominios de la arquitectura y se asienta en la escala urbana. Es un artefacto capaz de ejercer una fuerza centripeta, un coloso que contrarresta las fuerzas maléficás de la dispersión. (This is hybrid, pag.18)</p>		 <p>Figura 170. Detalle ductos ventilación Tomado de Bosio, 2015.</p> <p>La importancia simbólica de este proyecto se encuentra en la importancia de la sustentabilidad a través de la importancia visual que tiene el sistema de ventilación.</p>		<p>Monumentalidad</p> <p>El equipamiento se ubica en un nodo que busca consolidarse a escala urbana y a su vez es necesario que se genere una identidad para esta zona de la ciudad.</p> <p>La mezcla de usos que propone el equipamiento puede permitir que el edificio destaque por su escala en el contexto urbano, promoviendo una consolidación del nodo y a su vez a través de la gastronomía, generar una identidad y un punto de encuentro para el nodo urbano.</p>	<p>Objetivo</p> <p>-Promover al equipamiento como espacio dedicado a la integración de los habitantes al concebirlo como un hito que destaque por su escala a nivel urbano para promover una consolidación del nodo en el cual se ubica el lote.</p> <p>Estrategias</p> <p>-Generar una ruptura con el perfil urbano que se desarrolla a lo largo de la Avenida 10 de Agosto.</p> <p>-Destacar la edificación a través de la distorsión de escala de las tipologías que se encuentran en la zona.</p>	 <p>Figura 178. Diagrama monumentalidad</p>
URBANO	<p>Espacio público</p> <p>"Involucrar a los ciudadanos en el desarrollo de su propio medio: deben sentir que el espacio público les pertenece y es responsabilidad suya. Desde el callejón a la gran plaza, todos los espacios urbanos pertenecen al ciudadano y son de dominio público, puede promover o frustrar nuestra existencia urbana. El espacio público es el escenario de la cultura urbana, donde la ciudadanía se ejerce y donde se pueda cohesionar una sociedad urbana." (Rogers, R., 2008).</p>	 <p>Figura 154. Diagrama Centro Cultural La Cresta</p> <p>Hacia la avenida principal, el lote trabaja a línea de fábrica, hacia el interior se trabaja la misma estrategia en las calles internas que se generan de los recorridos.</p>		<p>Espacio público</p> <p>Cuando el espacio público se proyecta como respuesta a las necesidades del lugar se promueve una mejor adaptación del equipamiento a su contexto urbano.</p> <p>En la zona en la cual se ubica el lote se encuentran varios parques barriales y una plaza, el equipamiento se posiciona como un elemento que podría fomentar conexiones peatonales entre los distintos espacios públicos.</p>	 <p>Figura 164. Diagrama reconstruye verdes</p>	T E C N O L Ó G I C O	<p>Esta teoría propone el aprovechamiento óptimo de los recursos naturales, a través del uso de métodos activos y pasivos de ventilación, control de la incidencia solar y generación de terrazas verdes. "Puedes tener un entorno donde, cuando llega el verano, puedes permitir la subida de la temperatura del aire, el sombreado y la luz del sol penetran a través de aquella abertura. Eso habla de lo cualitativo, es una cosa sensual. Estás en contacto con la temperatura. El edificio está funcionando de cierta manera." (Koralevic, B).</p>	 <p>Figura 171. Detalle de paneles solares Tomado de plataforma arquitectura</p> <p>El equipamiento genera energía a través de paneles solares ubicados de manera que aprovechen la mayor cantidad de rayos solares. Las cubiertas verdes aportan a un mayor confort térmico.</p>		 <p>Figura 172. Detalle de fachada</p> <p>El control de la incidencia solar se da a través de l retrañque del volumen hacia un lado y del otro, se extiende el límite y se generan patios de iluminación.</p>	<p>Medio Ambiente</p> <p>Se puede aprovechar de manera óptima los recursos naturales para iluminación natural y la mezcla de sistemas activos y pasivos de ventilación.</p> <p>La presencia de vegetación alta y media alrededor del lote aporta de manera significativa al confort ambiental. El equipamiento puede potenciar lo existente y promover áreas verdes y espacios que integren agua que a su vez aportan al control climático de la edificación.</p>	<p>Objetivo</p> <p>-Aprovechar los recursos naturales de manera óptima y promover esta práctica en el contexto urbano.</p> <p>Estrategias</p> <p>-Generar energía a través de paneles solares, implementar un sistema de recolección de agua lluvia y recolección y tratamiento de desechos.</p> <p>-Aumentar el confort térmico de la zona a través de elementos naturales como terrazas verdes y zonas de vegetación alta y media que regulen la incidencia de factores ambientales.</p>	 <p>Figura 179. Diagrama Medioambiente</p>
URBANO	<p>Tectónico Esterotómico</p> <p>El muro continuo y discontinuo como generador de espacio. Dos aproximaciones que se contraponen en la manera en la que conciben el espacio desde el entendimiento de la relación entre el usuario y el entorno natural. Esterotómico se crea desde materia preexistente. "Desde el interior existe una pérdida de referencia del exterior cercano que rodea el espacio, para abstraer la naturaleza con elementos lejanos, casi infinitos, como el sol y el cielo" (Guizado, 2011). Lo tectónico encuadra la materia. "El espacio esterotómico valora la luz y la visión gracias a la oscuridad ciega de la materia." (Guizado, M)</p>	 <p>Figura 158. Diagrama Sala de lectura</p> <p>Desde la esterotómica se abstrae el espacio interior y en este proyecto se observa esta estrategia en el aterrazado que busca enterrar el volumen y elevar escalonadamente el área verde.</p>	 <p>Figura 159. Diagrama ingreso de luz</p> <p>Para los espacios de investigación y estudio se opto por el concepto esterotómico, y se ilumina a través de patios de luz, mientras que para talleres y cocinas la aproximación de da desde la tectónica.</p>	<p>Tectónico Esterotómico</p> <p>En los referentes se evidencia la aproximación tectónica o esterotómica dependiendo de la actividad a realizarse al interior, dotando de un carácter particular a los distintos espacios que conforman el equipamiento. Por ejemplo, investigación a través del concepto del muro continuo y talleres y cocina mediante el muro discontinuo.</p> <p>Las condiciones paisajísticas y que presenta el entorno en el cual se ubica el lote permitirían la exploración espacial a través de esta teoría.</p>	 <p>Figura 165. Diagrama tectónico esterotómico</p>	T E C N O L Ó G I C O	<p>Los componentes tecnológicos y la estructura forman parte de la composición. El high tech permite al usuario habitar espacios que hablan de como fueron construidos, cual es su funcionalidad y de esta manera la composición pasa a ser integral, no esconde nada y permite permitir una visión total del espacio. "Para satisfacer diferentes objetivos, use diferentes modelos teóricos, materiales apropiados para manifestar su realidad, imaginar diferentes estados de equilibrio de abierto a cerrado o activo a pasivo para sus sistemas." (Koralevic, B).</p>	 <p>Figura 173. Detalle de cocina Tomado de plataforma arquitectura</p> <p>Los espacios de cocina se diseñaron en su totalidad con materiales de apariencia industrial. Las instalaciones ubicadas en la zona superior forman parte de la composición.</p>	 <p>Figura 174. Diagrama de ventilación</p> <p>Es realmente interesante como el proyecto convierte al sistema de ventilación y calefacción en parte de la composición de la obra, resaltando al interior y exterior del proyecto.</p>	 <p>Figura 175. Detalle de cocina Tomado de plataforma arquitectura</p> <p>El trabajo con materiales industriales e instalaciones vistas en muy sutil. El sistema de ventilación se separa del techo y parece flotar en el espacio, ganando jerarquía dentro de la composición.</p>	<p>Tecnologías</p> <p>Se puede acercar al usuario a la actividad gastronómica al liberar sus instalaciones que dejan ver los procesos que suceden al interior de la cocina.</p> <p>Es una potencialidad la posibilidad de trabajar las instalaciones y sistemas de aprovechamiento de recursos naturales como elementos simbólicos que muestren a la población la posibilidad de trabajar edificios sustentables en su zona de residencia.</p>	<p>Objetivo</p> <p>-Generar un sistema óptimo que integre mecanismos pasivos y activos para el control térmico de los espacios interiores.</p> <p>Estrategias</p> <p>-Aplicar métodos pasivos/activos para el control y manejo de la ventilación.</p> <p>-Controlar la incidencia a través de sustracciones y adiciones de la forma e iluminación central.</p>	 <p>Figura 180. Estrategias de ventilación natural</p>
URBANO	<p>PARALLAX</p> <p>La luz, concebida como elemento creador de nuevas experiencias e intensificador de las percepciones y sensaciones que evoca el espacio en el usuario. "Puede ser efímera como un destello o atravesar un espacio infinito en el que no se puede percibir un fin. Se propone pensar nuevas formas de diseñar el espacio basado en el juego de luz y un nuevo entendimiento de los límites del espacio. "La arquitectura no genera, causa una positiva reacción en cadena para evocar un sentimiento. (Holl, S 2000).</p>	 <p>Figura 160. Perspectiva interior</p> <p>El trabajo de luz se evidencia en la búsqueda de resaltar el volumen cerrado a través de la luminosidad producida por el recubrimiento de vidrio. Se realiza su presencia como el espacio jerárquico.</p>	 <p>Figura 161. Perspectiva exterior La Cresta</p> <p>El juego de luz que se da entre la búsqueda de resaltar el volumen cerrado a través de la luminosidad producida por el recubrimiento de vidrio. Se realiza su presencia como el espacio jerárquico.</p>	<p>Parallax</p> <p>La concepción espacial de esta teoría puede complementar lo tectónico o esterotómico en la generación de nuevas formas de iluminar los espacios para una mayor intensificación de las sensaciones que produce el interior o exterior del equipamiento.</p> <p>La ubicación del lote permite un aprovechamiento óptimo del recorrido solar, se puede potenciar la iluminación natural directa e indirecta con la intención de aumentar la complejidad espacial y el entendimiento de los límites a través de los juegos de luz.</p>	 <p>Figura 166. Diagrama ingreso de luz</p>	C O N S T R U C T I V O	<p>El High Tech propone pensar estructuras flexibles, innovadoras, que se adapten a las nuevas formas de habitar el espacio. De esta manera, se conciben como un elemento importante de la composición y al mismo tiempo como una respuesta óptima a las necesidades del lugar y el edificio. "Debemos considerar la grilla ortogonal como un congelado condición debido a su estado geométrico de homogeneidad se relaciona directamente con un material, estado cristalizado de congelación. Los estados congelados son estados simples y, por supuesto, estos han sido los primeros en ser dominados por las geometrías, pero para entender estados complejos necesitamos desarrollar geometrías complejas. (Koralevic, B).</p>		 <p>Figura 176. Detalle pasaje peatonal Tomado de Plataforma arquitectura</p> <p>La estructura mixta de Hormigón y acero se separa de muros con la intención de ser un elemento compositivo que hacia el exterior genera espacios de estancia y a su vez guía los recorridos peatonales.</p>		<p>Estructuras</p> <p>Es siempre una potencialidad darle a la estructura la importancia que merece dentro de la composición como un elemento que puede ser usado para control de la incidencia solar, guiar recorridos, además, la presencia de la estructura puede generar la sensación de pesadez o liviandad de la edificación.</p> <p>Se puede aprovechar el sistema estructural para la liberación de espacio en planta baja y el aprovechamiento de terrazas para el uso de la población del sector.</p>	<p>Objetivo</p> <p>-Proyectar un sistema estructural que permita liberar el plano superficial para el aprovechamiento del espacio público.</p> <p>Estrategias</p> <p>-Hacer de la estructura parte de la composición de los espacios interiores y exteriores.</p> <p>-Promover la flexibilidad del espacio mediante estructura que permita cubrir grandes luces.</p>	 <p>Figura 181. Diagrama constructivo</p>

3.2 El concepto

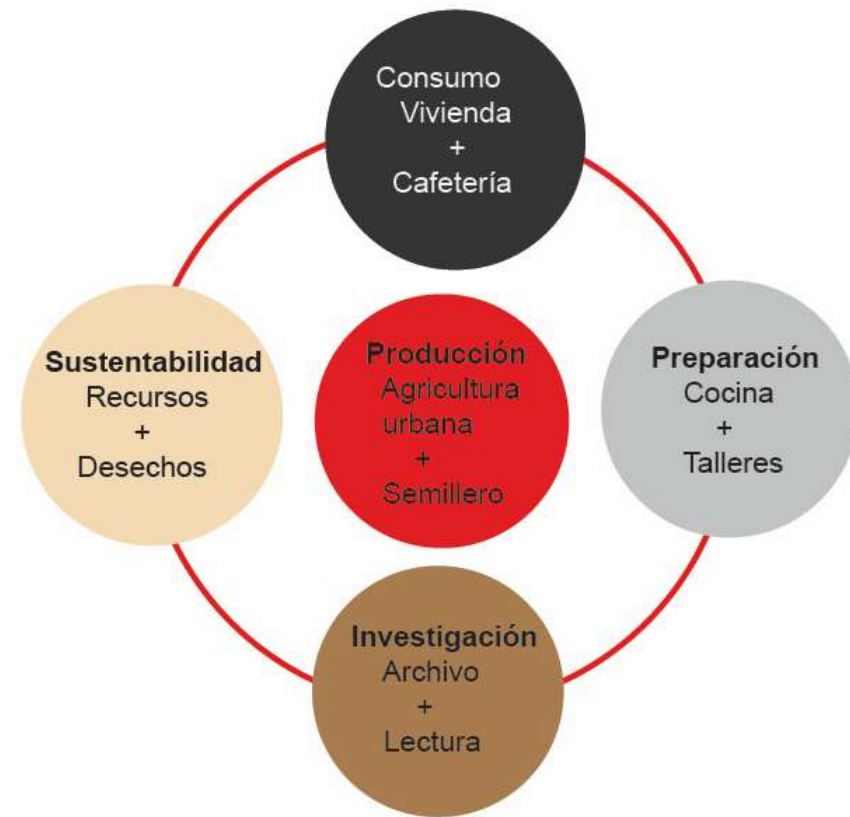


Figura 182. Organigrama conceptual

Como se puede observar en la figura 112, la producción agrícola que fundamenta su actividad en los huertos y el semillero, son el corazón del proyecto. Conceptualmente el equipamiento busca generarse como un ciclo, es decir tiene un inicio, un fin y se repite en el tiempo. De esta manera, el objetivo general que se persigue es que la cosecha generada al interior del equipamiento pase por distintas fases que generan actividad al interior de los espacios.

Es decir, la primera fase viene a ser el sembrío del alimento, a la par de este proceso, la fase de investigación se activa con la intención de estudiar los distintos ciclos por los que pasa el alimento y al mismo tiempo archivar toda la información necesaria para tener las bases que permitan generar una innovación en ese campo.

Una vez cosechado el alimento, se inicia una nueva fase que abarca la enseñanza y el consumo. El aprendizaje de las buenas prácticas en la cocina y la identidad culinaria ancestral se potencializan al tener la posibilidad de acceder a los alimentos directamente.

Todo este conocimiento es esencial para los espacios dedicados a la preparación y consumo del alimento como son la cafetería y las viviendas, las cuales mediante procesos responsables de manejo de desechos y aprovechamiento de recursos cierran el ciclo de alimento al interior del propio equipamiento y así, puede iniciar el ciclo nuevamente y repetirse en el tiempo generando de esta manera constante actividad para los distintos usuarios del centro gastronómico y pueda mantenerse en el tiempo como proyecto estructurante de la zona en la que se ubica.

3.3 Estrategias espaciales

3.3.1 Ubicación del huerto

Es la primera estrategia proyectual ya que este espacio es el centro generado del equipamiento. Además, se necesita una ubicación adecuada que permita al sembrío aprovechar al máximo los recursos naturales para un sano crecimiento de las plantas.

En la figura 113 se puede observar cómo se ubica la zona de agricultura urbana tomando la misma forma del lote de manera central, y se genera un volumen con un vacío central.

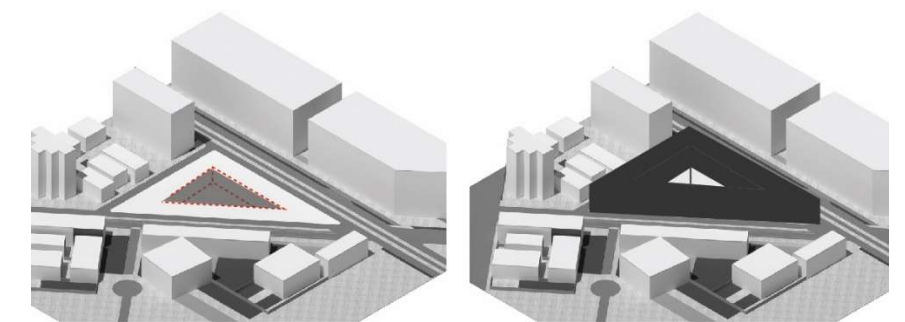


Figura 183. Ubicación del huerto

3.3.2 Escala y visuales

Como se explicó en el análisis del sitio, la Avenida 10 de Agosto se concibe como una barrera urbana ya que la forma de ocupación se da a línea de fábrica y la altura máxima es de 10 pisos. Es así que, dadas las condiciones de ubicación del lote, el equipamiento busca romper el perfil urbano que se da en el eje y hacia la avenida 10 de Agosto el volumen disminuye en altura y permite que se generen múltiples visuales hacia el paisaje que rodea a la ciudad de Quito.

También, al proponer un área de cultivo, hay que tener en cuenta la importancia que puede tener un espacio de estas características en cuanto a: confort ambiental, recuperación del suelo y, sobre todo, ornato para la ciudad. De esta manera, hacia la Avenida República, que posee menor tránsito vehicular y tiene un carácter más residencial que la avenida 10 de Agosto se abre el volumen y se genera espacio público para el aprovechamiento de los habitantes del sector y la apertura de visuales desde los espacios interiores de equipamiento.

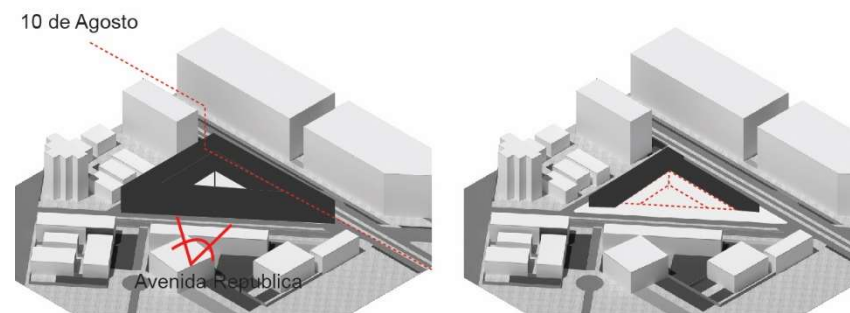


Figura 184. Estrategias de escala y visuales hacia el paisaje.

3.3.3 Conexiones urbanas

La micro centralidad en la cual se ubica el equipamiento puede potencializarse al aprovechar lotes vacantes o subutilizados que deterioran la imagen y la calidad de vida de los habitantes. En este caso, el equipamiento se encuentra en un lugar crucial en el cual puede crear un paso peatonal entre las Avenidas 10 de Agosto y República con la intención de que continúe hacia la zona residencial del Barrio Rumipamba y pueda rematar en la nueva área verde propuesta en ese sector, aportando a la conectividad peatonal, generación de nuevas tensiones urbanas y el fortalecimiento de la red de equipamientos propuesta por el Plan urbano.

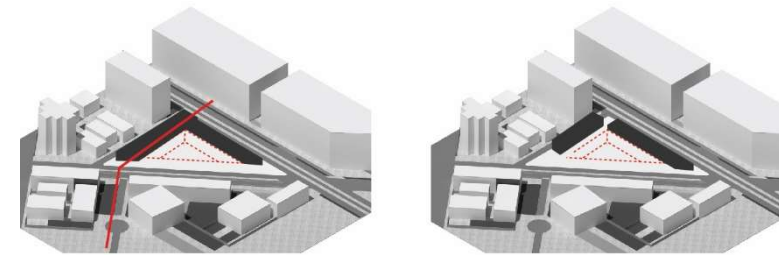


Figura 185. Conexiones urbanas

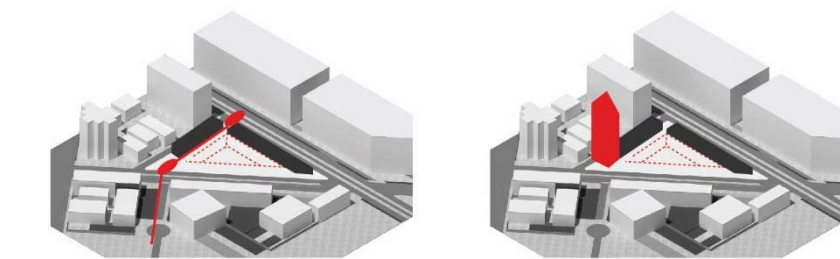


Figura 186. Horizontal vs vertical

3.3.4 Horizontal vs Vertical

Horizontal para el centro gastronómico, vertical para la vivienda. Esta conclusión tan simple nace de la reflexión sobre cuál es la forma de ocupación ideal al concebir un edificio de uso mixto. El plan urbano y la investigación de este trabajo de titulación dejan ver las inequidades espaciales que existen en el territorio, las cuales se encuentran directamente relacionadas a la subutilización o sobre explotación del suelo urbano.

De esta manera, se busca implantar el centro gastronómico como un espacio estrechamente relacionado a la actividad peatonal, favoreciendo a la vitalidad de este y a la generación de nuevas dinámicas urbanas. En cambio, el espacio dedicado a las viviendas se concibe como una torre ya que, a nivel urbano, esta forma de ocupación en altura es la ideal para el espacio residencial en micro centralidades, aprovechando así la posibilidad de liberar la mayor cantidad de suelo en planta baja para los habitantes del sector. (Ver figura 116).

También, hay que destacar el tema visual que se genera a partir de esta volumetría ya que la baja altura que se propone para el equipamiento permite que la torre de vivienda se eleve como una tensión visual que llame la atención de los transeúntes y de esta manera se invite al usuario a volver a mirar hacia el paisaje natural, es por esta razón que el remate de este volumen se inclina en favor de generar un juego visual con las montañas que rodean a la bella ciudad de Quito.

3.4 Programa arquitectónico

El programa arquitectónico desarrollado para el equipamiento de Centro Gastronómico y Vivienda basa sus áreas en la ordenanza 3457 Normas de Arquitectura y Urbanismo. En primer lugar, en el capítulo III Normas generales de arquitectura, sección primera, se toma en cuenta los artículos: 68, 80, 81 y 90 los cuales se refieren a las dimensiones mínimas para áreas higiénico-sanitarias, corredores y pasillos, galerías y vestíbulos respectivamente. En la sección segunda, en el artículo. 175 locales para la enseñanza, se exhiben las dimensiones mínimas y número máximo de estudiantes por aula o taller, además, se presentan los requerimientos necesarios para poder llevar a cabo talleres dedicados a la cocina.

La sección cuarta se refiere a los espacios y dimensiones necesarios para el desarrollo de comercio mientras que, en la sección quinta, se encuentra detallado el área necesaria para oficinas. Las dimensiones necesarias para el espacio de cafetería se encuentran en la sección séptima, artículo. 252 en la cual se puede encontrar las dimensiones útiles de los espacios dedicados a la gastronomía.

Para el área de huertos y espacios complementarios, se utilizan las dimensiones mínimas útiles proporcionadas en: Manual el huerto orgánico, de esta manera, se calcula el espacio dedicado al cultivo basado en las necesidades de alimentación de los usuarios de la vivienda y la cafetería además de, los talleres dedicados a la enseñanza de buenas prácticas alimentarias.

Por último, el artículo 261 expone las necesidades de un salón de uso múltiple, el área necesaria y los espacios de servicio, mientras que, el artículo 267 deja ver los requerimientos espaciales para el área de tratamiento y eliminación de basura.

El área de huertos y espacios complementarios se basó en el estudio del Manual del Huerto urbano se calculó en base a los usuarios fijos Para los espacios dedicados a la vivienda, el capítulo IV Normas por tipo de edificación, sección primera, edificaciones de vivienda en el artículo. 147 dimensiones útiles mínimas de los locales de vivienda se puede encontrar el detalle de área necesaria para la vivienda y sirvieron como base para la elaboración del plan masa.

Tabla 9

Dimensiones útiles mínimas de los locales de vivienda

LOCAL	LADO MINIMO m.	ÁREAS ÚTILES MÍNIMAS DE LOCALES m2.		
		VIVIENDAS DE 1 DORM.	VIVIENDAS DE 2 DORM.	VIVIENDAS DE 3 o más DORM.
SALA – COMEDOR	2.70	13.00	13.00	16.00
COCINA	1.50	4.00	5.50	6.50
DORMITORIO PADRES	2.50	9.00	9.00	9.00
DORMITORIO 2	2.20		8.00	8.00
DORMITORIO 3	2.20			7.00
BAÑOS	1.20	2.50	2.50	2.50
SUBTOTAL AREA UTIL MINIMA		28.50	38.00	49.00
LAVADO SECADO	1.3 0	3.00	3.00	3.00
DORMITORIO DE SERVICIO	2.00	6.00	6.00	6.00

Tomado de Distrito Metropolitano de Quito, 2003.

Tabla 10

Programa arquitectónico

Zona	Espacio	Unidad	Mts	Area (mts2)
Administrativa	Hall de ingreso	1	70	70
	Información	2	10	20
	Recepción	2	15	30
	Oficina	1	15	15
	Sala de reunión	1	30	30
	Sala de espera	1	20	20
	Seguridad	2	12	24
	Coworking	1	80	80
	Salón multiuso	1	180	180
	Comercio	1	35	35
	SSH	2	15	30
Cafeteria	Recepción	1	10	10
	Caja	1	5	5
	Comedor	1	75	75
	Bar	1	12	12
	SSH	2	15	30
	Office	1	12	12
	Cocina	1	15	15
	Pre elaboración	1	15	15
	Steward	1	10	10
	Bodega	1	5	5
	Camara fría	1	5	5
Vestidores	2	3	6	
Archivo e investigación	Informática	1	50	50
	Sala de lectura	1	140	140
	Archivo	1	60	60
	Almacén material	1	15	15
	Bodega	1	12	12
	Carga / Descarga	1	10	10
	Depósitos	1	40	40
	SSH	2	15	30
Capacitación y emprendimiento	Taller buenas prácticas	1	45	45
	Taller Marketing	1	45	45
	Taller emprendimiento laboral	1	45	45
	Taller agrícola	1	45	45
	SSH	2	15	30
Agricultura urbana	Huertos	1	140	140
	Almacén	1	25	25
	Semillero	1	20	20
	Laboratorio	1	50	50
	Cuarto frío	1	12	12
	Bodega	1	12	12
	Carga/Descarga	1	10	10
	SSH	2	15	30
Vivienda	Hall de ingreso comunal	1	30	30
	Recibidor	9	5	45
	1/2 Baño	9	2.5	22.5
	Comedor	9	6	54
	Cocina	9	10	90
	Sala	9	6	54
	Sala de estar	9	5	45
	Balcón	9	4.5	40.5
	Dormitorio	12	12	144
	Baño	12	3.5	42
	Lavado y secado	9	3	27
	Bodega	9	3	27
	Número de estacionamientos		30	Total 2220
Área estacionamientos		12.5	Circulación 20% 444	
Total		375	Envolvente 10 % 222	
Circulación mínima		187.5		
Total Estacionamientos		562.5 mts2		Total equipamiento
				2886 mts2

Capítulo IV Fase propositiva

4.1 Introducción al capítulo

El plan masa resultante para el equipamiento de centro gastronómico y vivienda responde íntegramente a las necesidades del lote y el sector en el cual se implanta. De esta manera, la ubicación de un volumen del cual resalta su horizontalidad y baja altura hacia la avenida 10 de Agosto responde directamente a la necesidad de generar un espacio que permita a la población aprovechar las cualidades paisajísticas que rodean a la ciudad de Quito.

En cambio, hacia la Avenida Republica, se libera de construcción en favor del aprovechamiento óptimo de las condiciones paisajísticas, ambientales y de ornato que ofrece el programa de agricultura urbana. Además, esto permitiría un asoleamiento y recorrido del viento en condiciones óptimas para el cultivo.

También, hacia la calle secundaria, Isabel Tobar, espacio en el cual se ubica el pasaje peatonal, la masa construida trabaja como generador del espacio de tránsito para transeúntes y acompaña el recorrido a manera de un pabellón de cristal que permite relacionar las actividades interiores y exteriores.

Por último, en la esquina de Avenida Republica e Isabel Tobar se ubica la torre dedicada al programa de vivienda, de esta manera, este elemento de gran altura no afecta las necesidades de iluminación de los huertos, y se puede

aprovechar las condiciones climáticas para un óptimo confort al interior de las viviendas. También, compositivamente se eleva como un volumen que genera una tensión visual hacia el paisaje montañoso de la ciudad que integra la totalidad del conjunto arquitectónico.

4.2 Plan masa

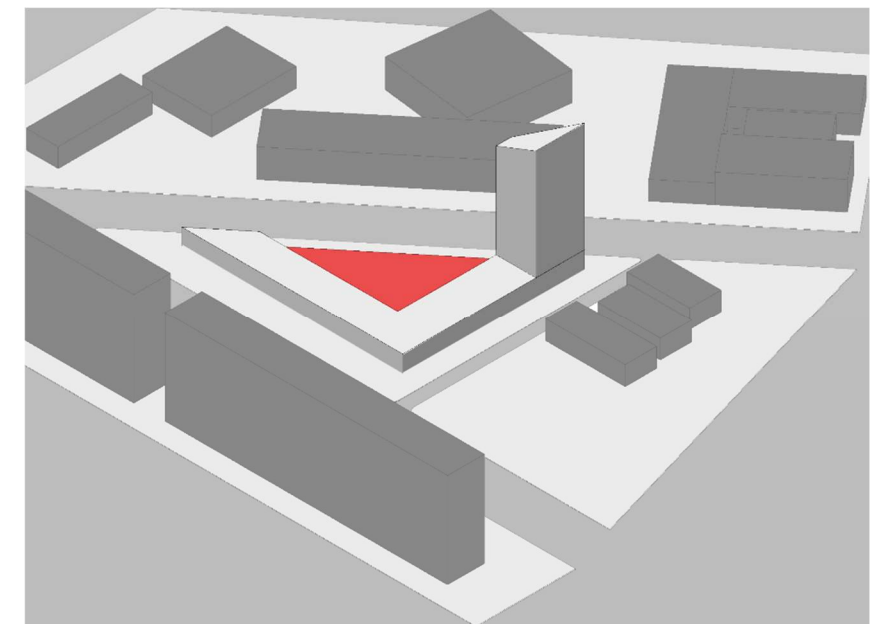
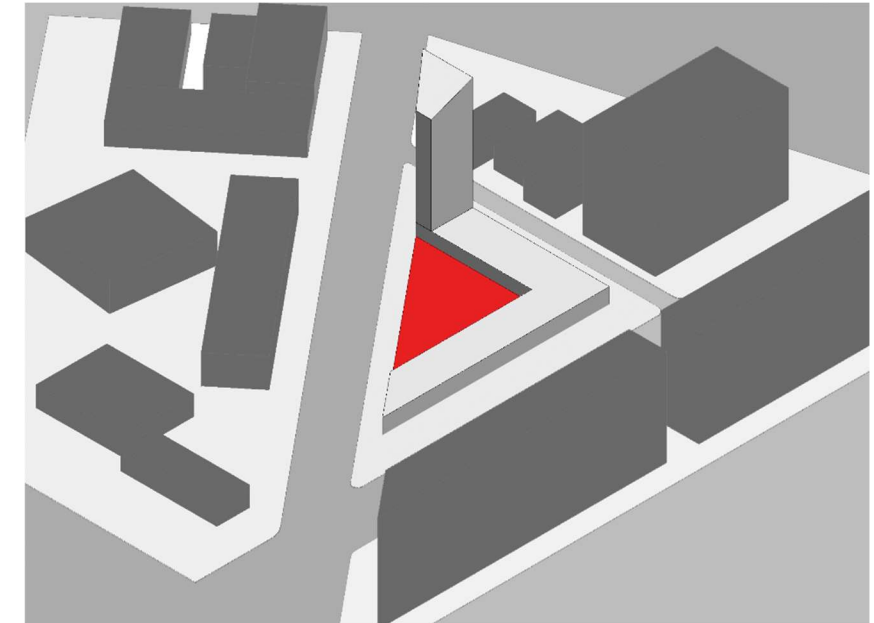
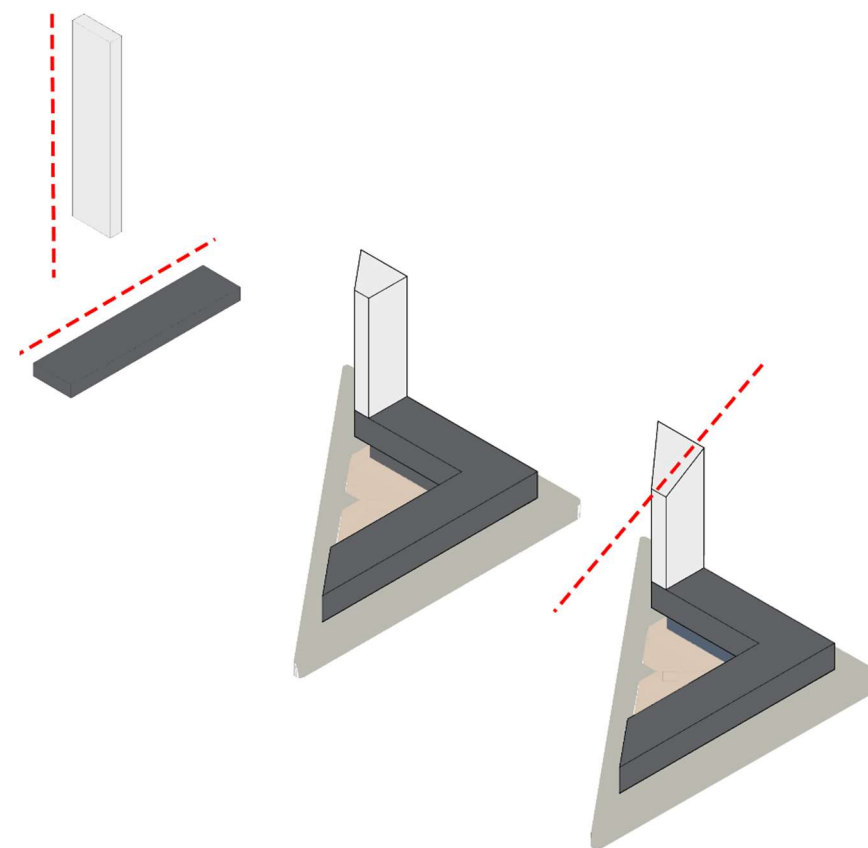


Figura 187. Plan masa

4.3 Plan masa y zonificación

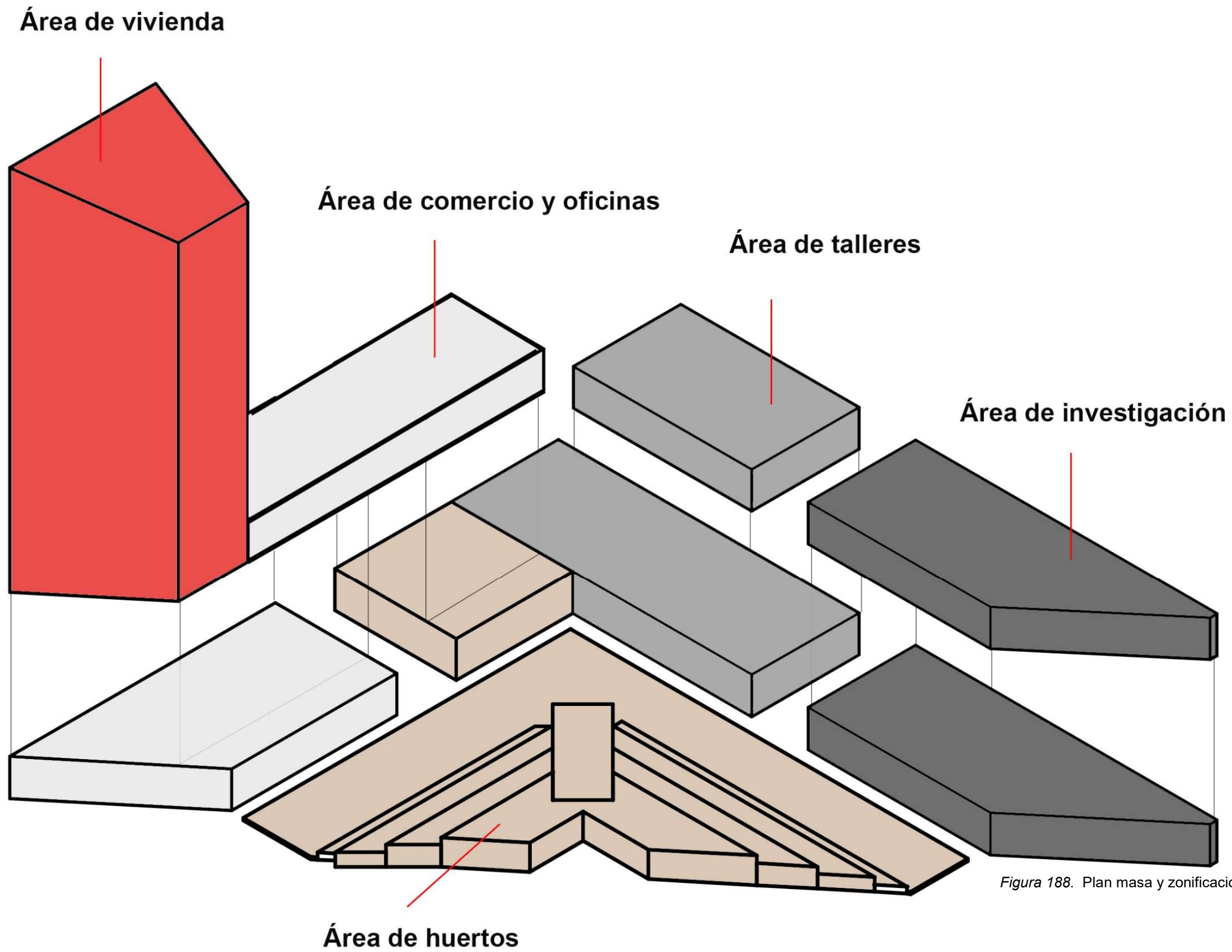
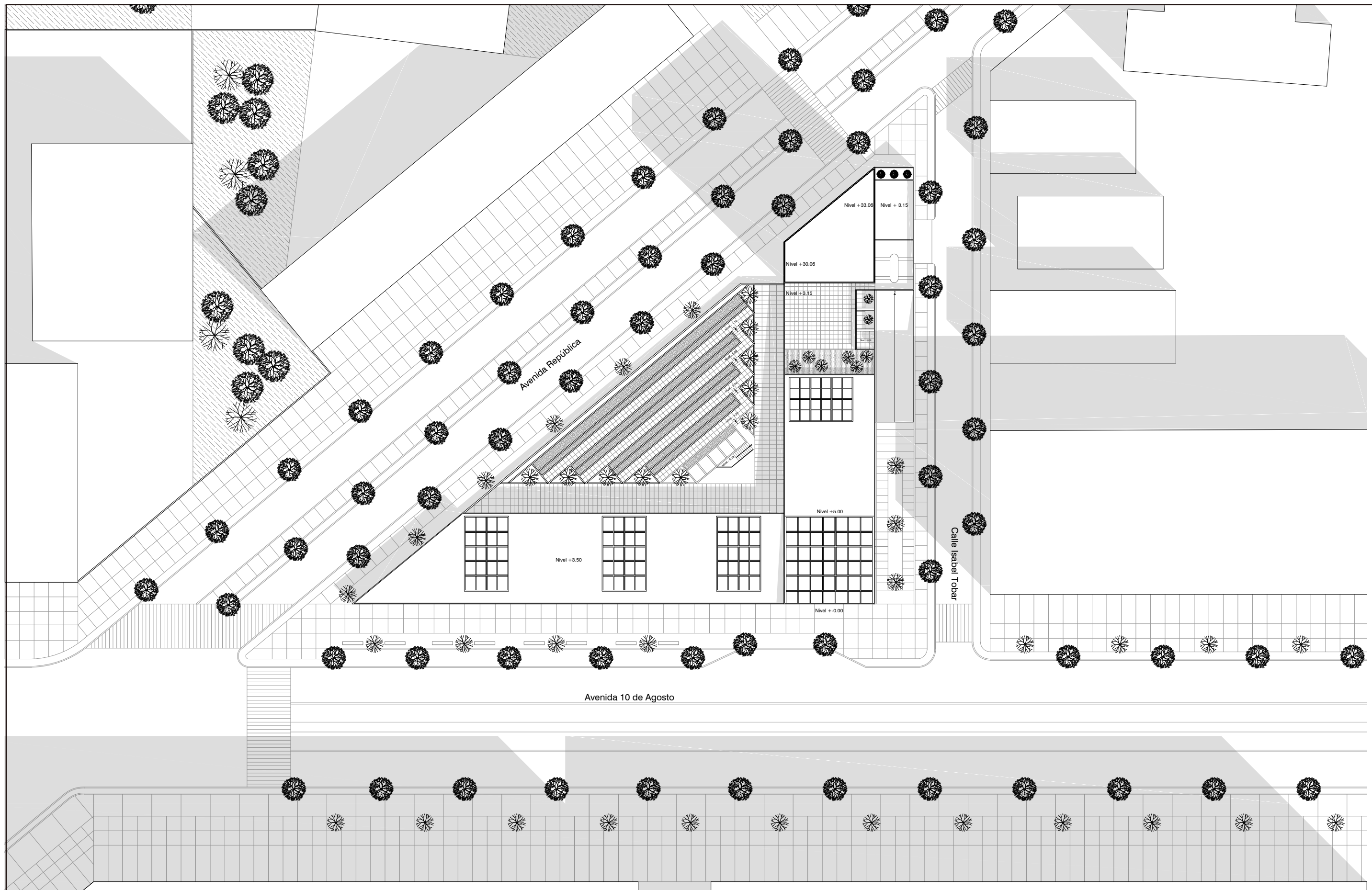


Figura 188. Plan masa y zonificación

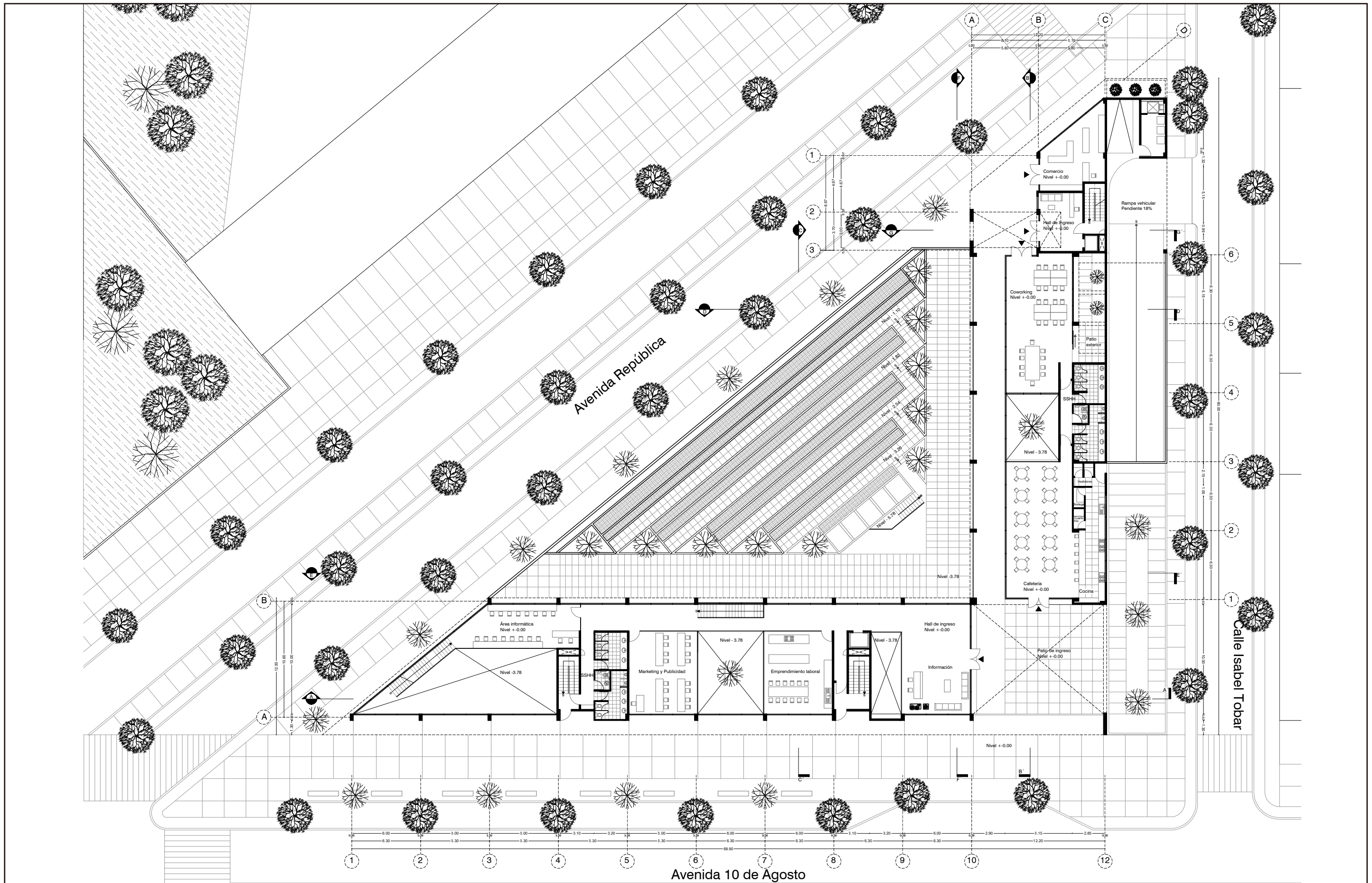


TRABAJO DE TITULACIÓN
Nombre: **Martín Mena**

Tema: **Centro Gastronómico y vivienda**
Contiene: **Implantación**

Notas:
Escala: **1 : 500**
Lamina: **ARQ - 01**

Ubicación:



TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

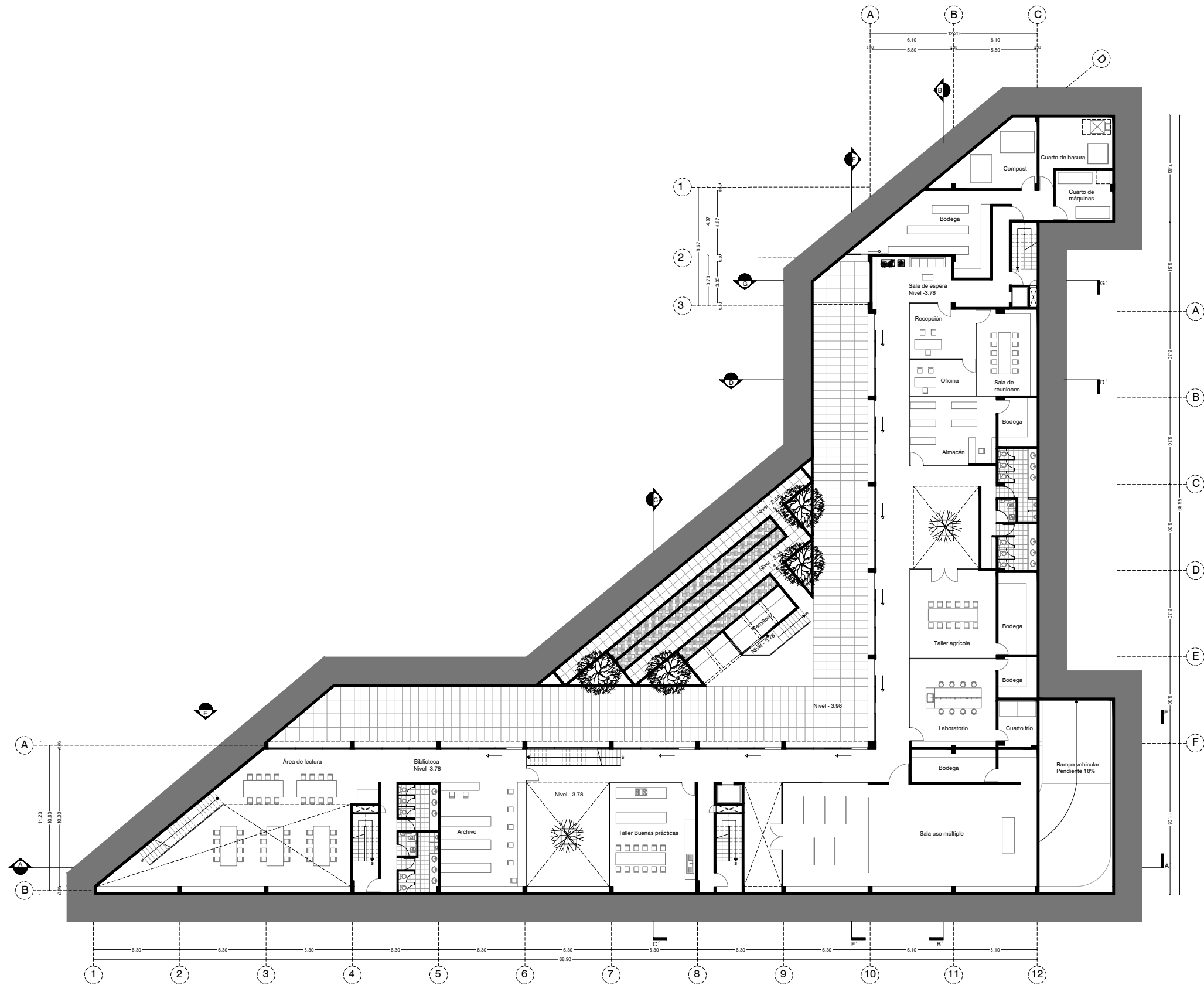
Contiene:
Planta baja nivel +0.00

Notas:

Escala:
1 : 250

Lamina:
ARQ - 02

Ubicación:



TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

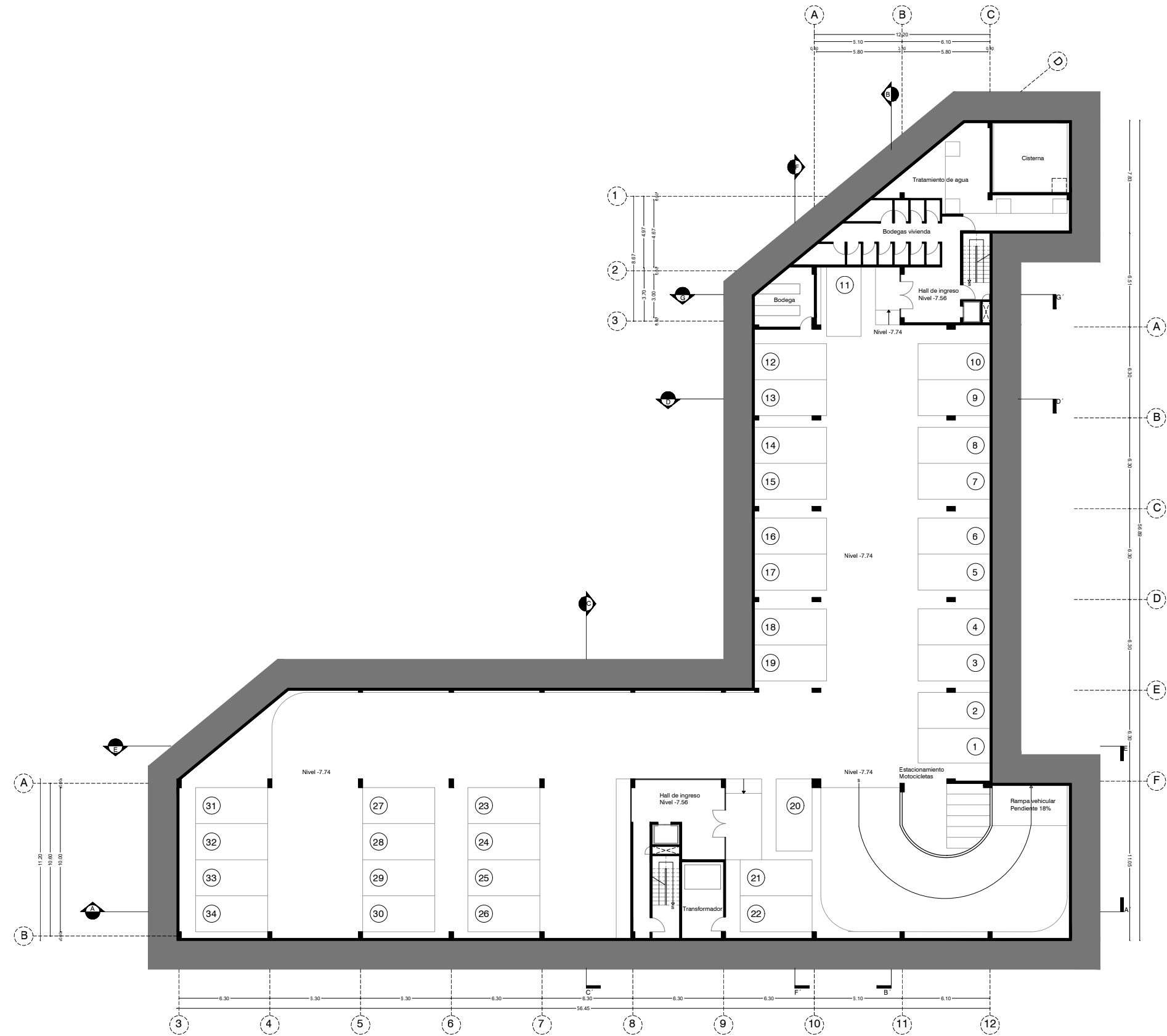
Contiene:
Planta baja nivel -3.78

Notas:

Escala:
1 : 250

Lamina:
ARQ - 03

Ubicación:



ARQUITECTURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

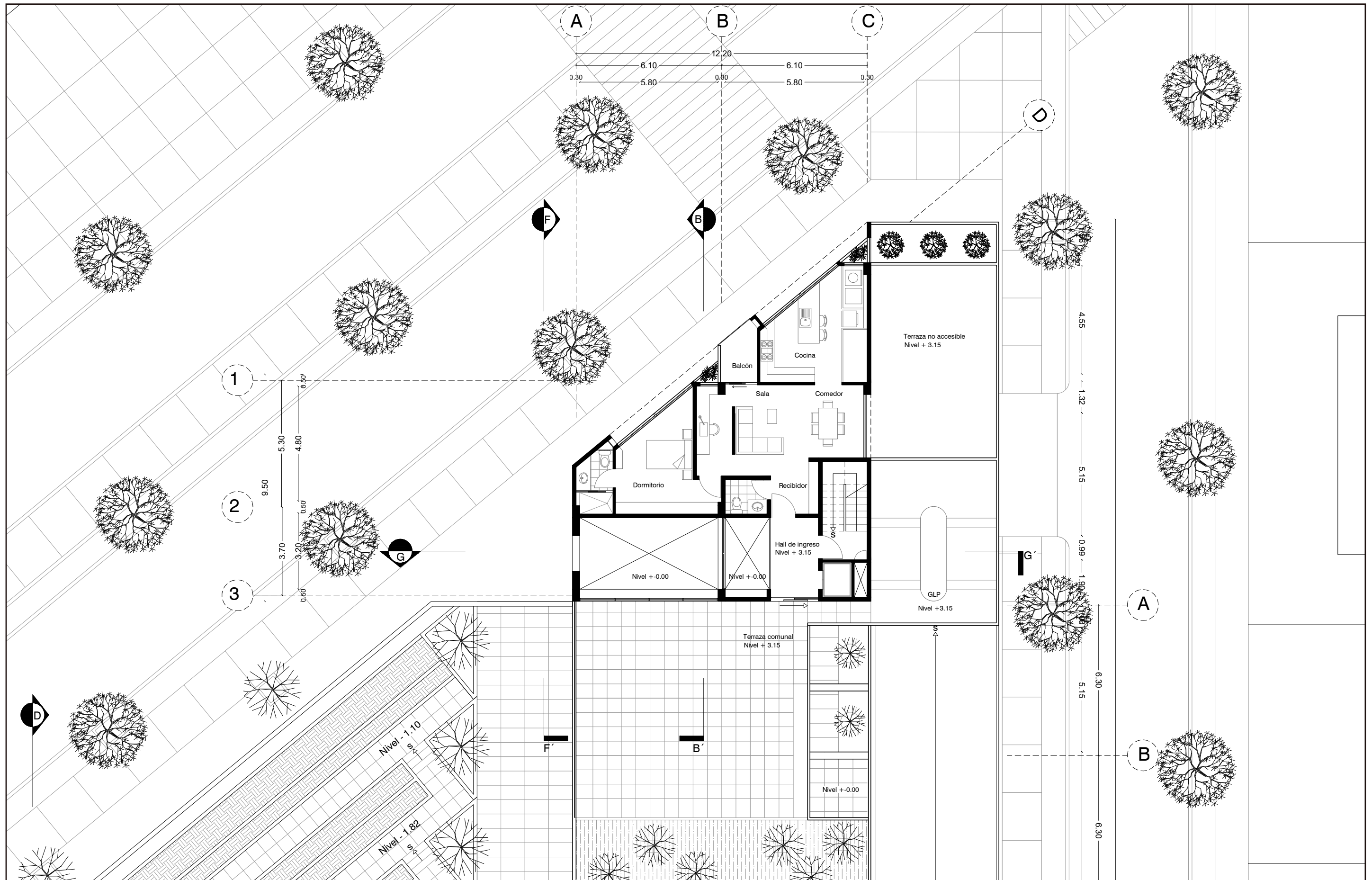
Contiene:
Planta baja nivel -7.56

Notas:

Escala:
1 : 250

Lamina:
ARQ - 04

Ubicación:



TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

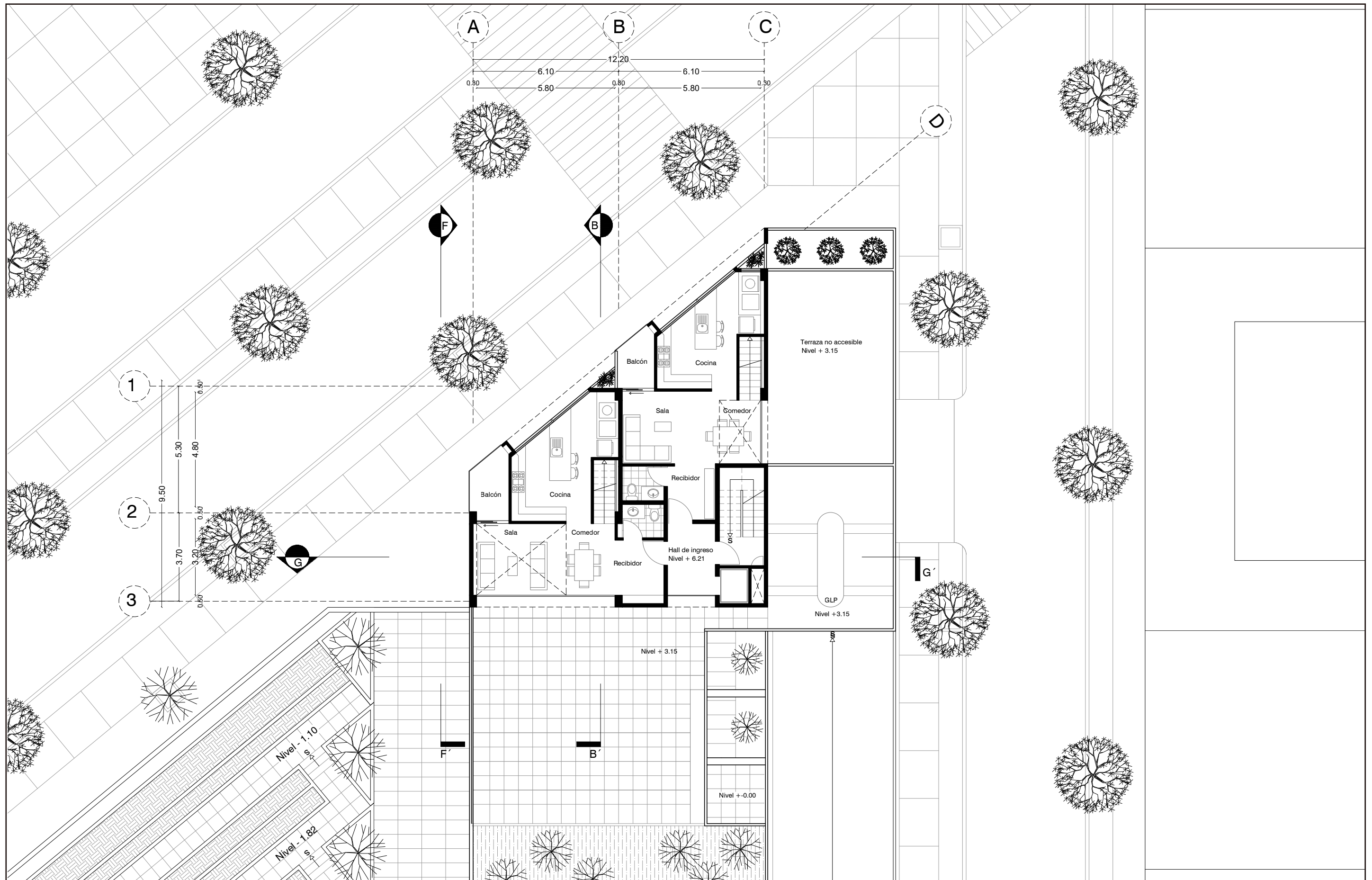
Contiene:
Planta alta nivel +3.15

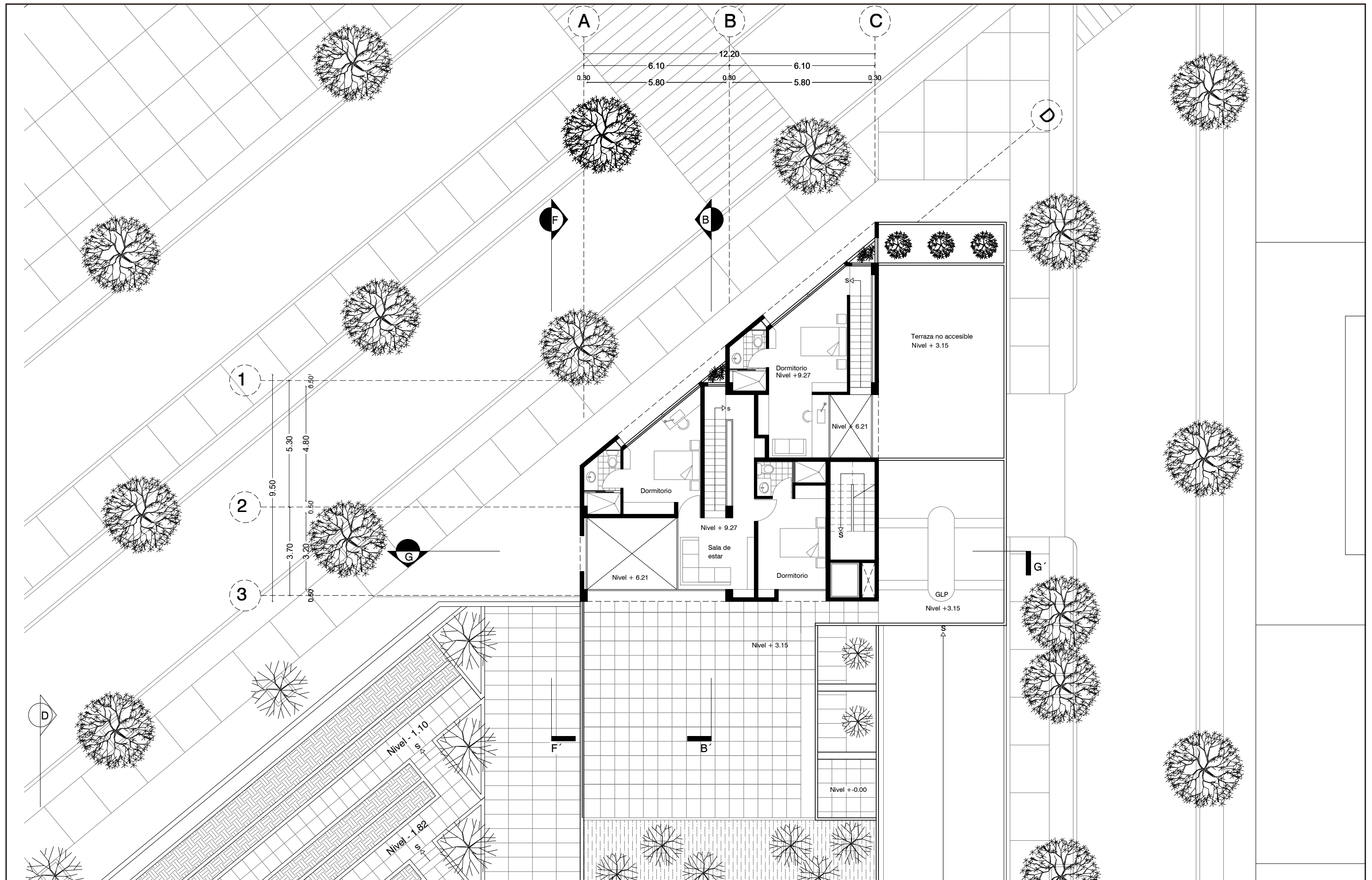
Notas:

Escala:
1 : 250

Lamina:
ARQ - 05

Ubicación:





TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

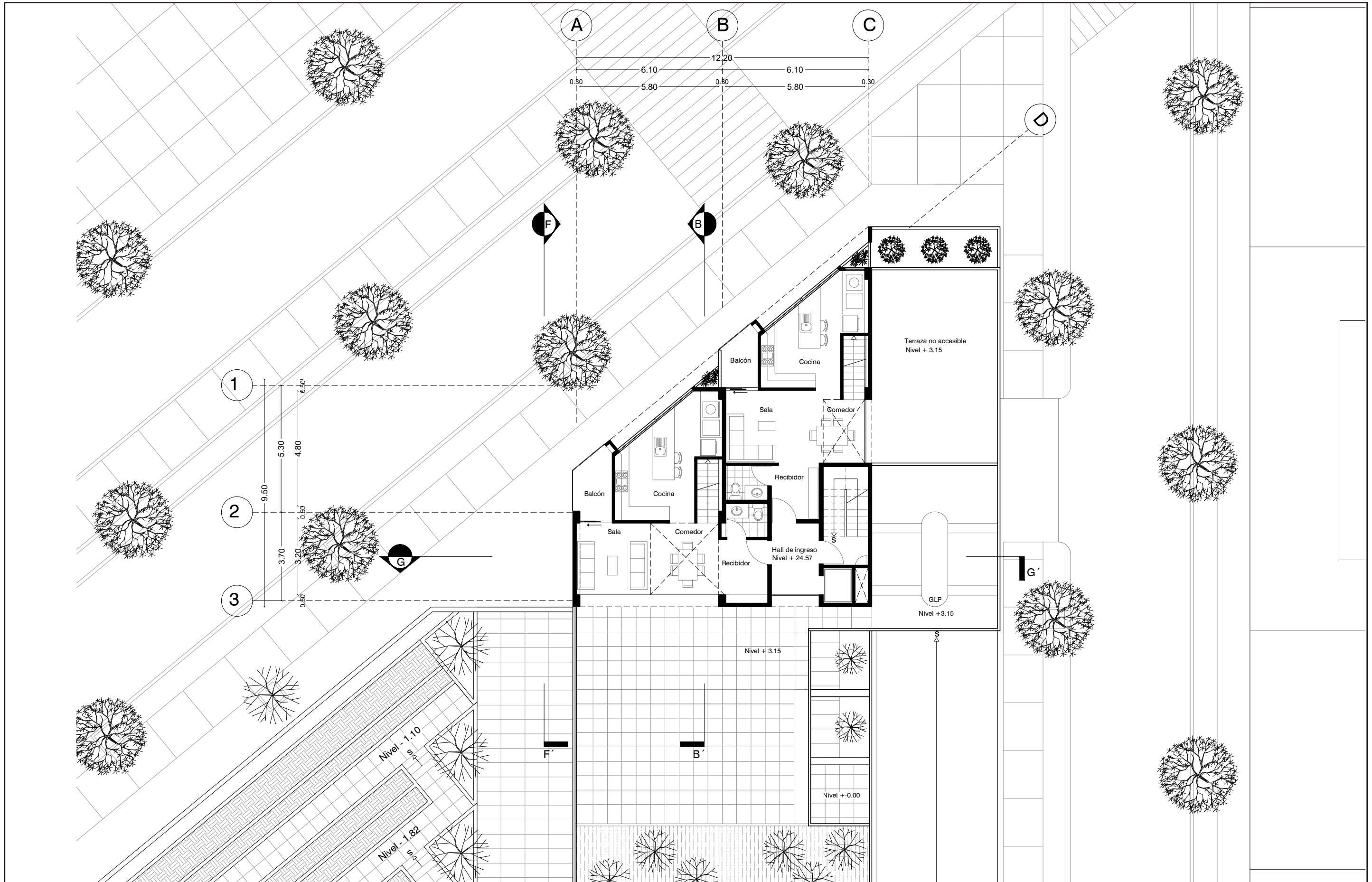
Contiene:
Planta alta tipo vivienda

Notas:

Escala:
1 : 250

Lamina:
ARQ - 07

Ubicación:



TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

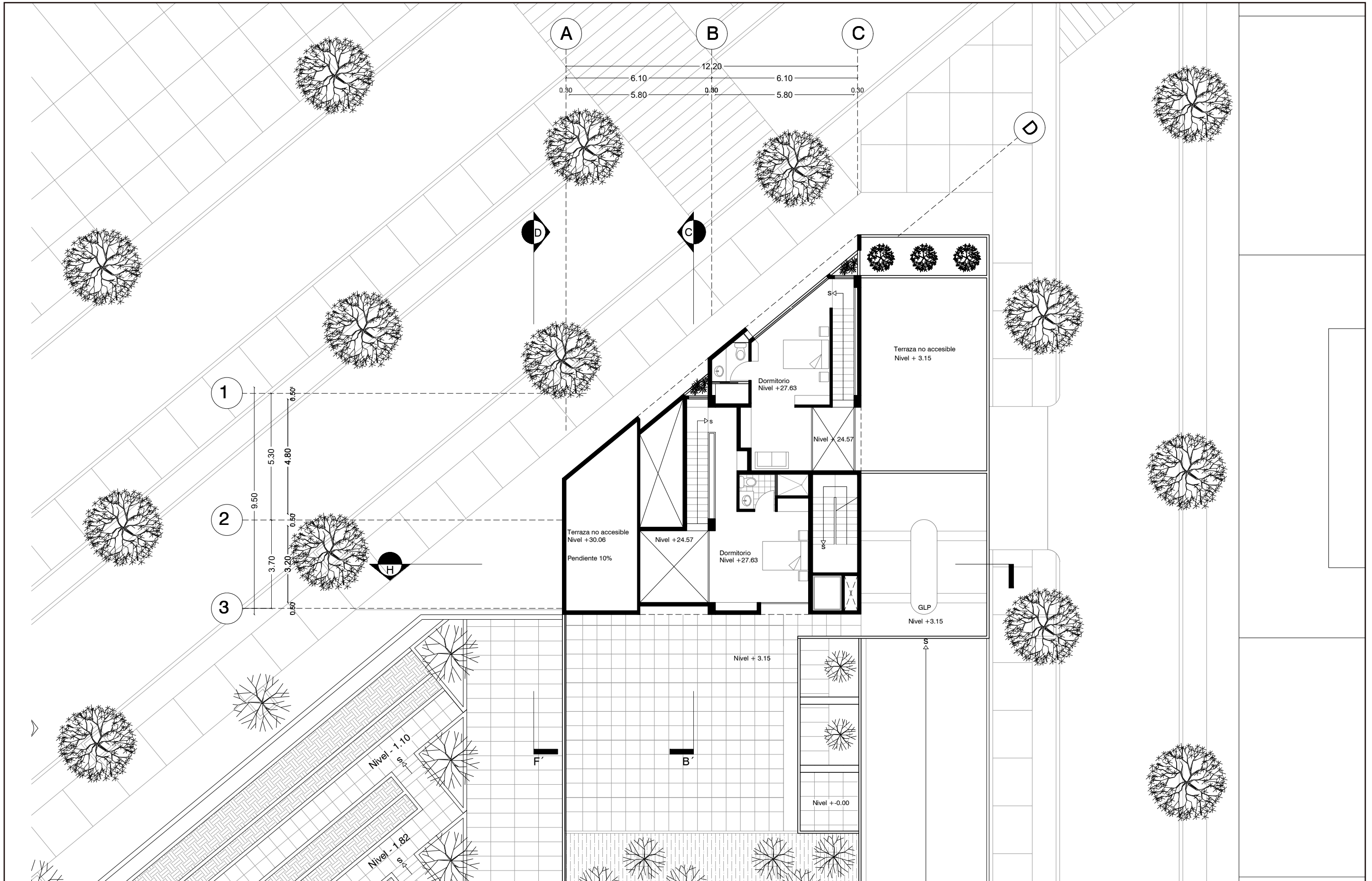
Contiene:
Planta baja Penthouse

Notas:

Escala:
1 : 250

Lamina:
ARQ - 08

Ubicación:



TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

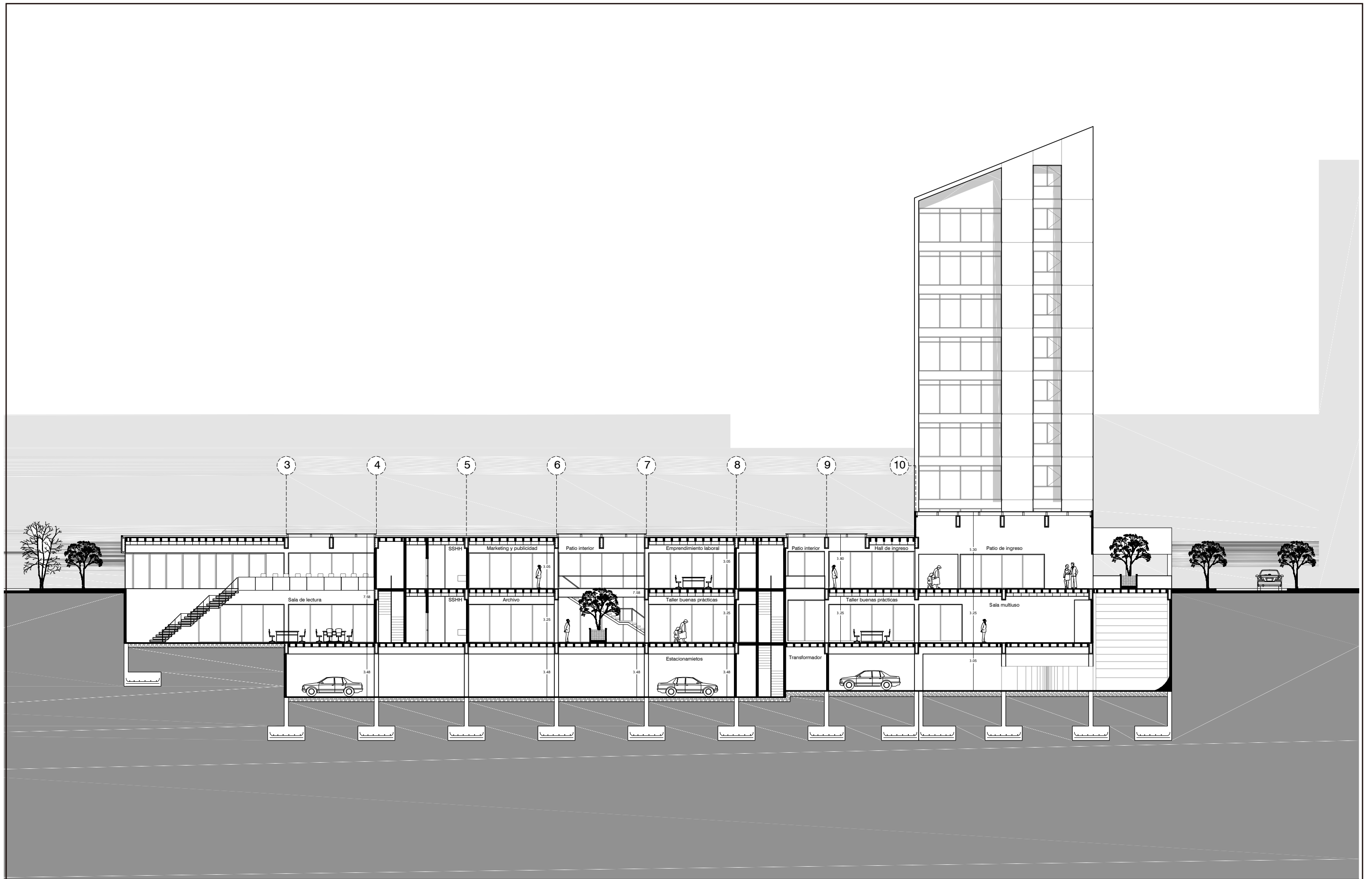
Contiene:
Planta alta penthouse

Notas:

Escala:
1 : 250

Lamina:
ARQ - 09

Ubicación:



TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

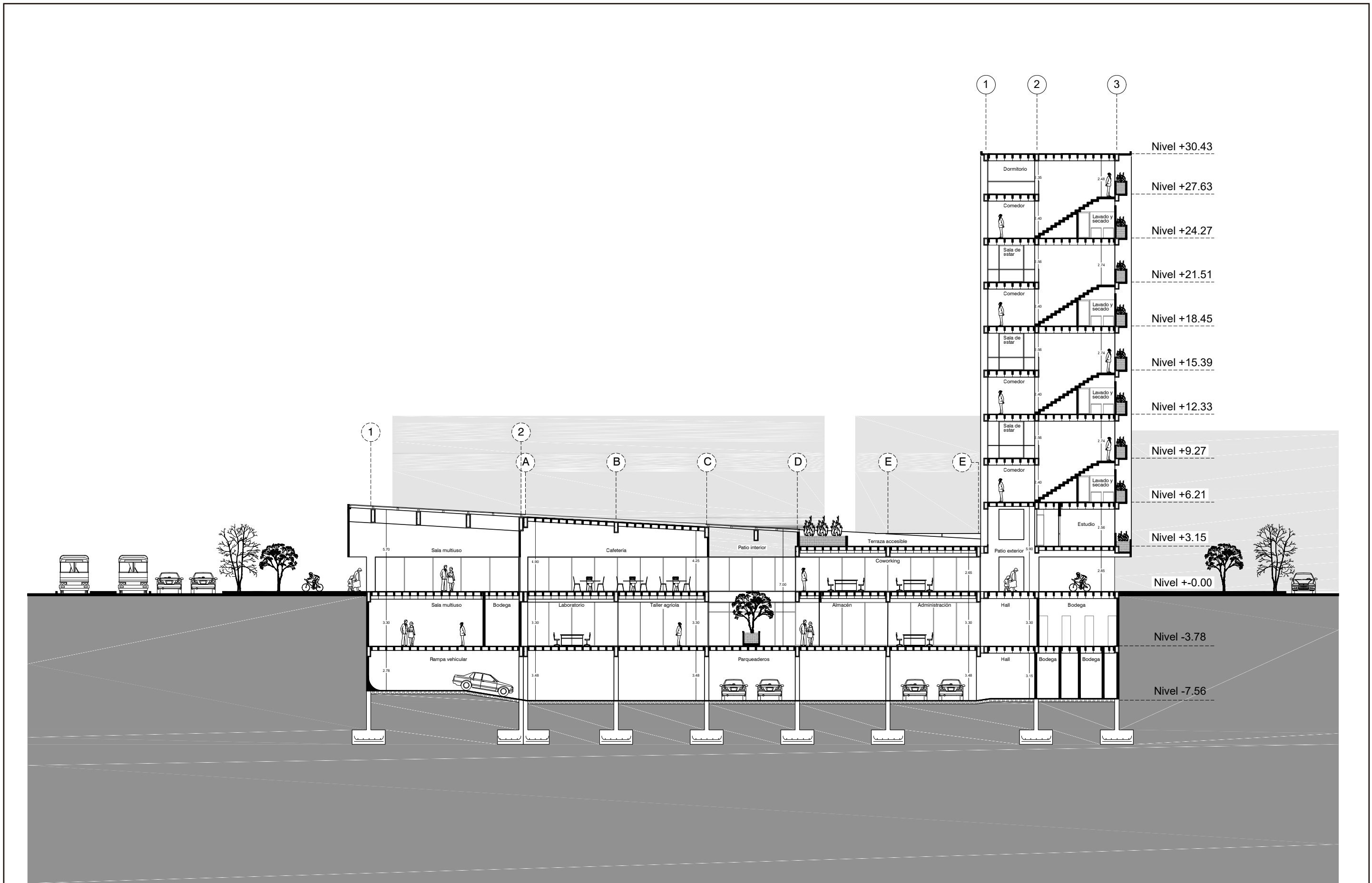
Contiene:
Sección A-A'

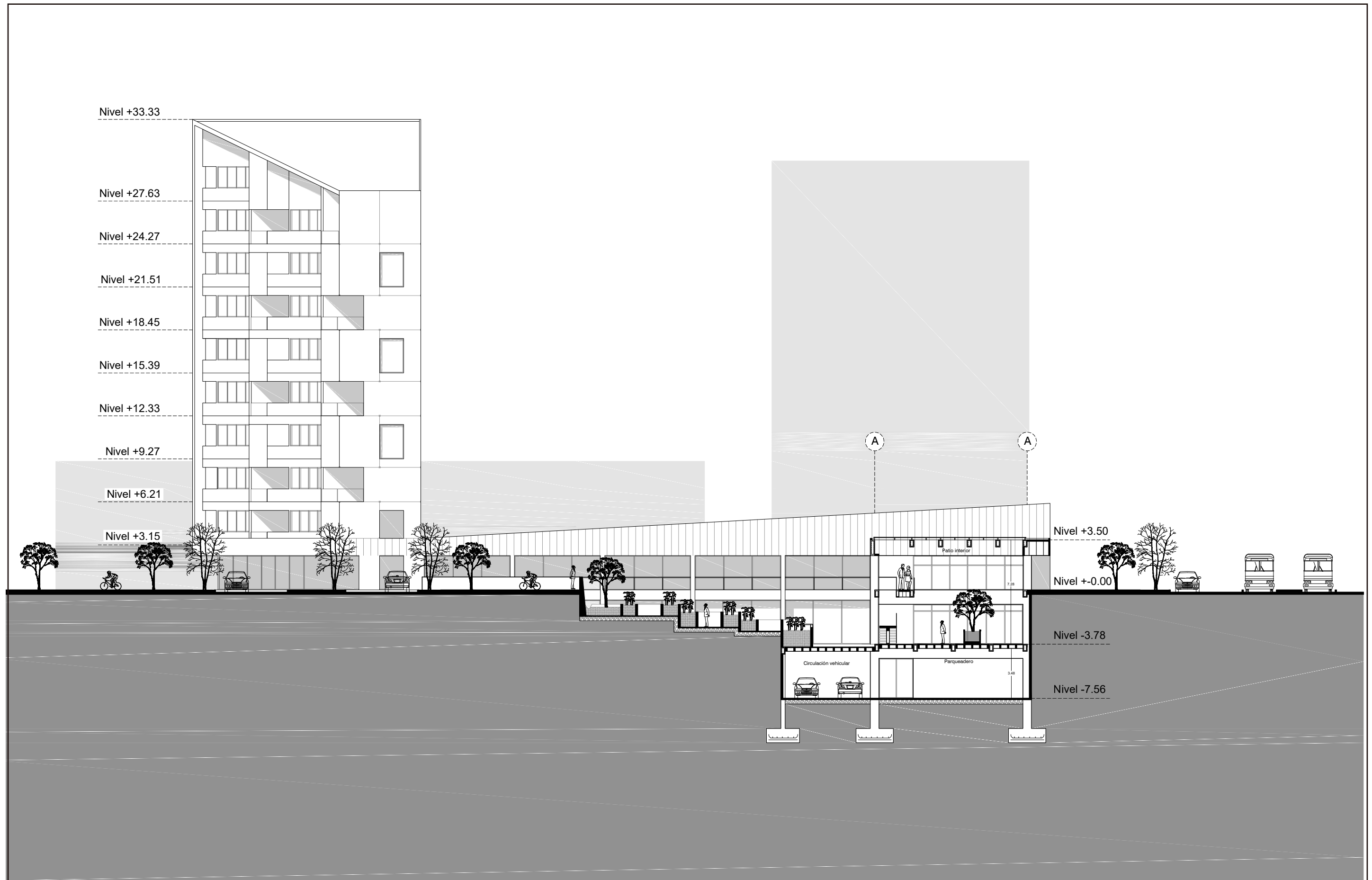
Notas:

Escala:
1 : 250

Lamina:
ARQ - 10

Ubicación:





TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

Contiene:
Sección C -C'

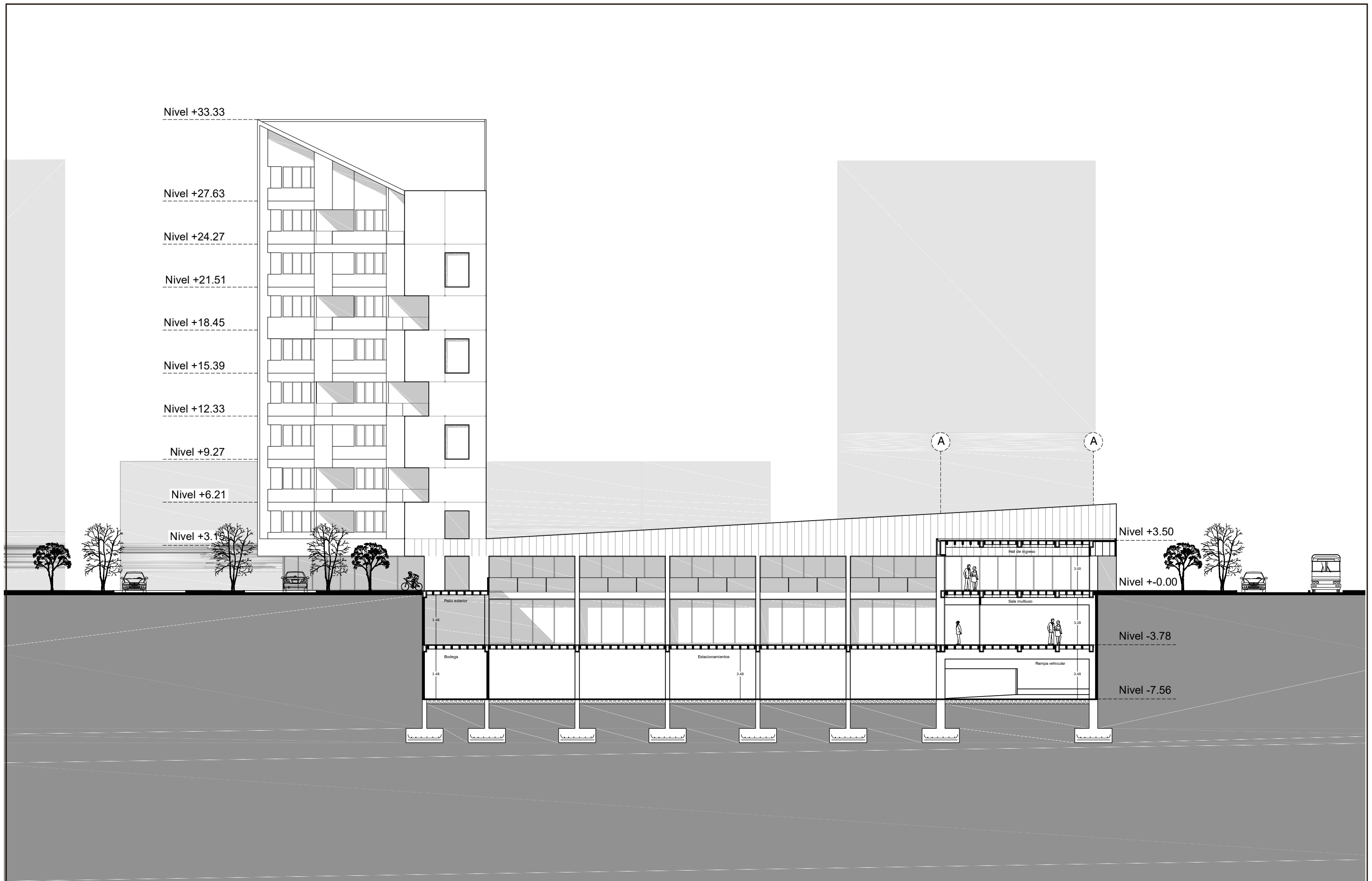
Notas:

Escala:
1 : 250

Lamina:
ARQ - 12

Ubicación:





TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

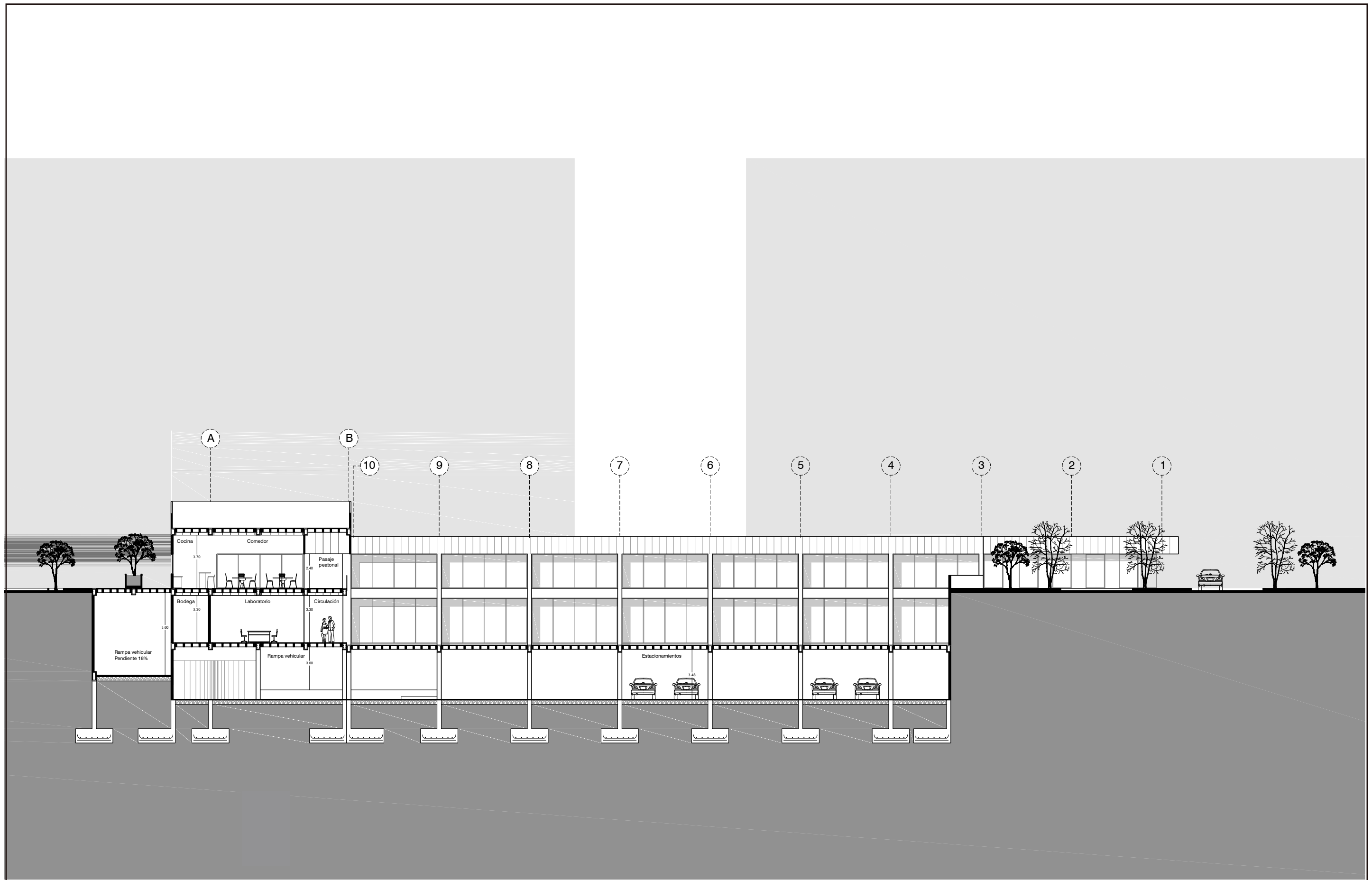
Contiene:
Sección E-E'

Notas:

Escala:
1 : 250

Lamina:
ARQ - 14

Ubicación:





TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

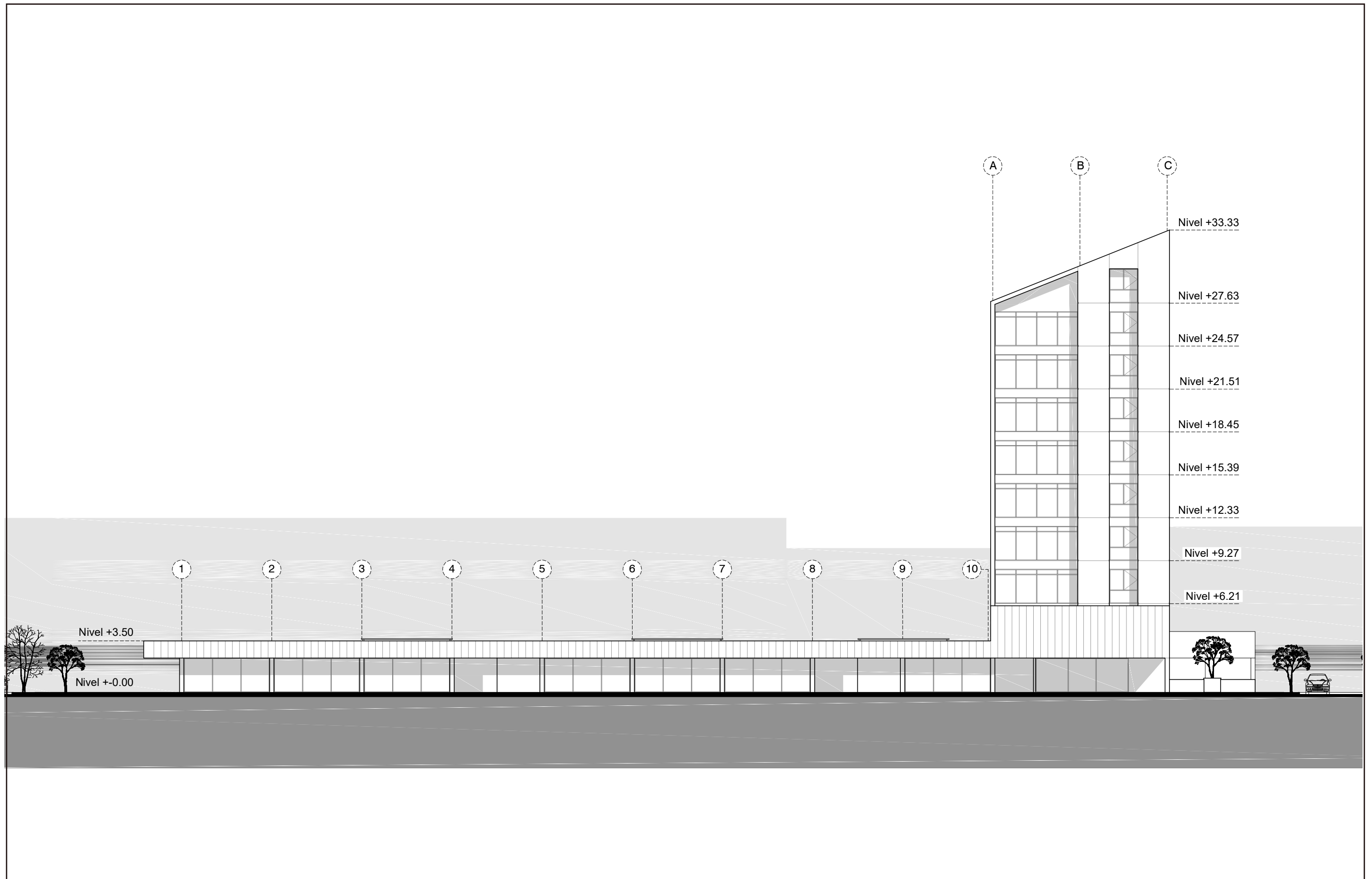
Contiene:
Sección G-G'

Notas:

Escala:
1 : 250

Lamina:
ARQ - 16

Ubicación:



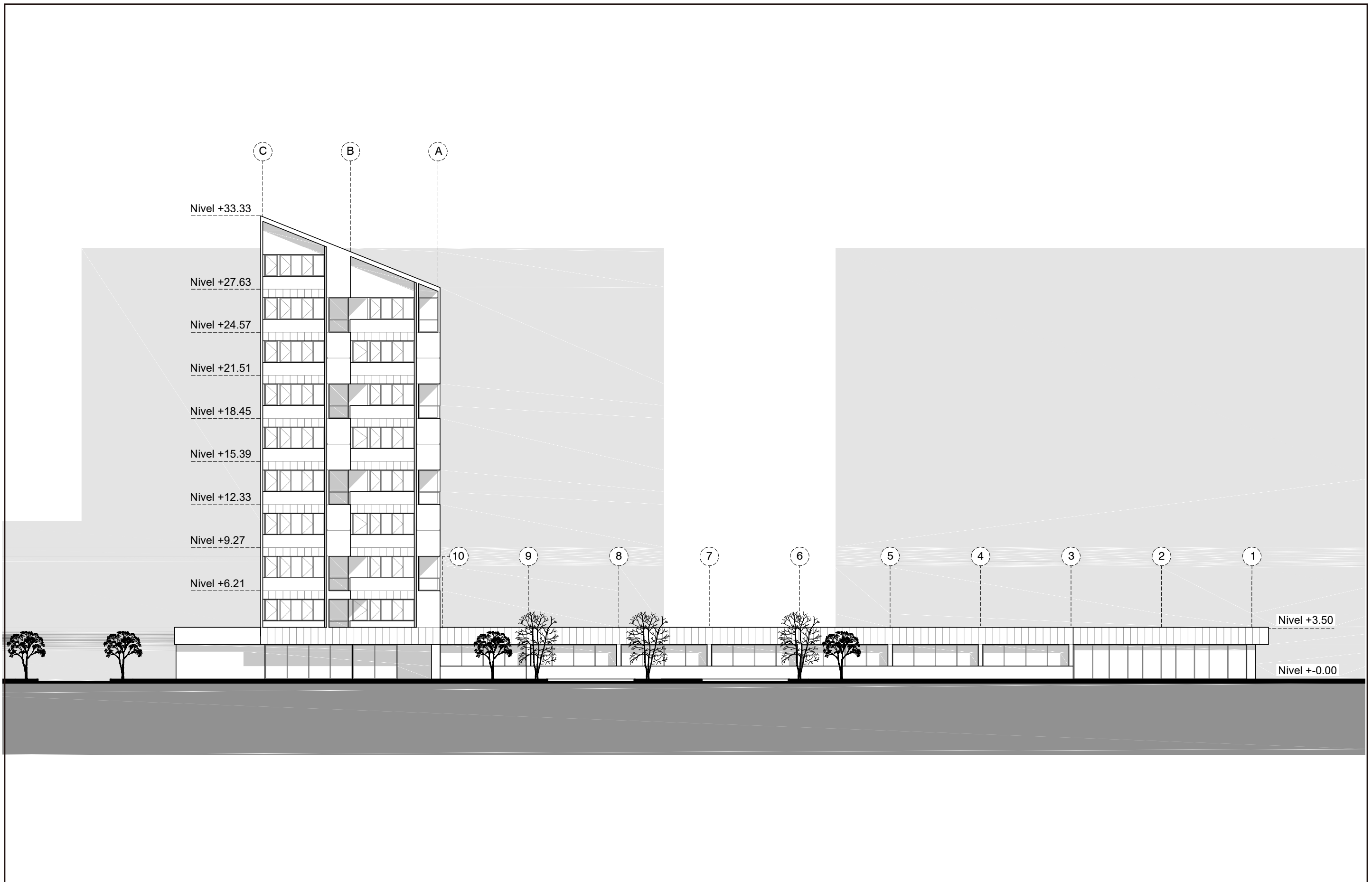
TRABAJO DE TITULACIÓN
Nombre: Martín Mena

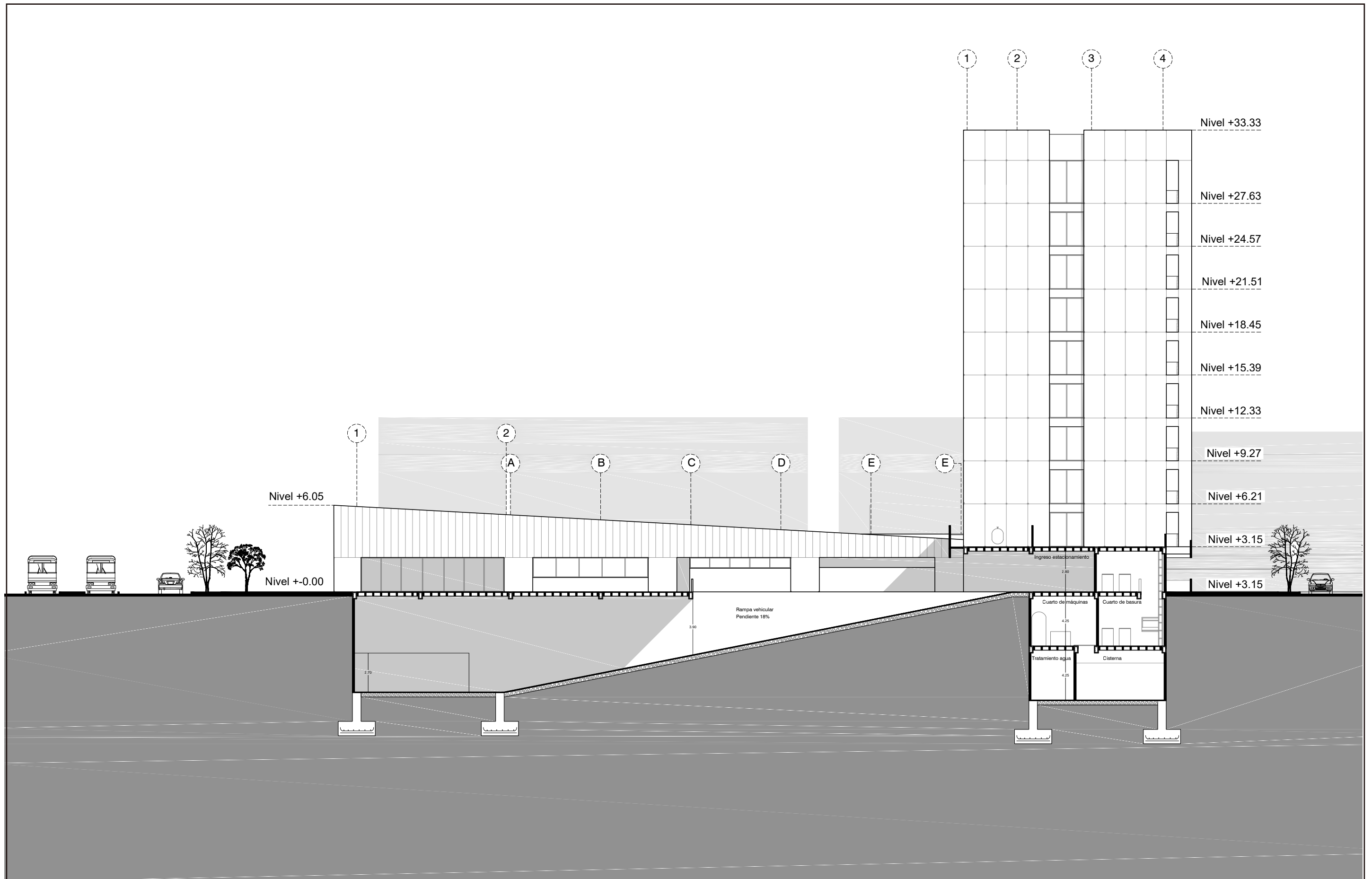
Tema: Centro Gastronómico y vivienda
Contiene: Elevación Este

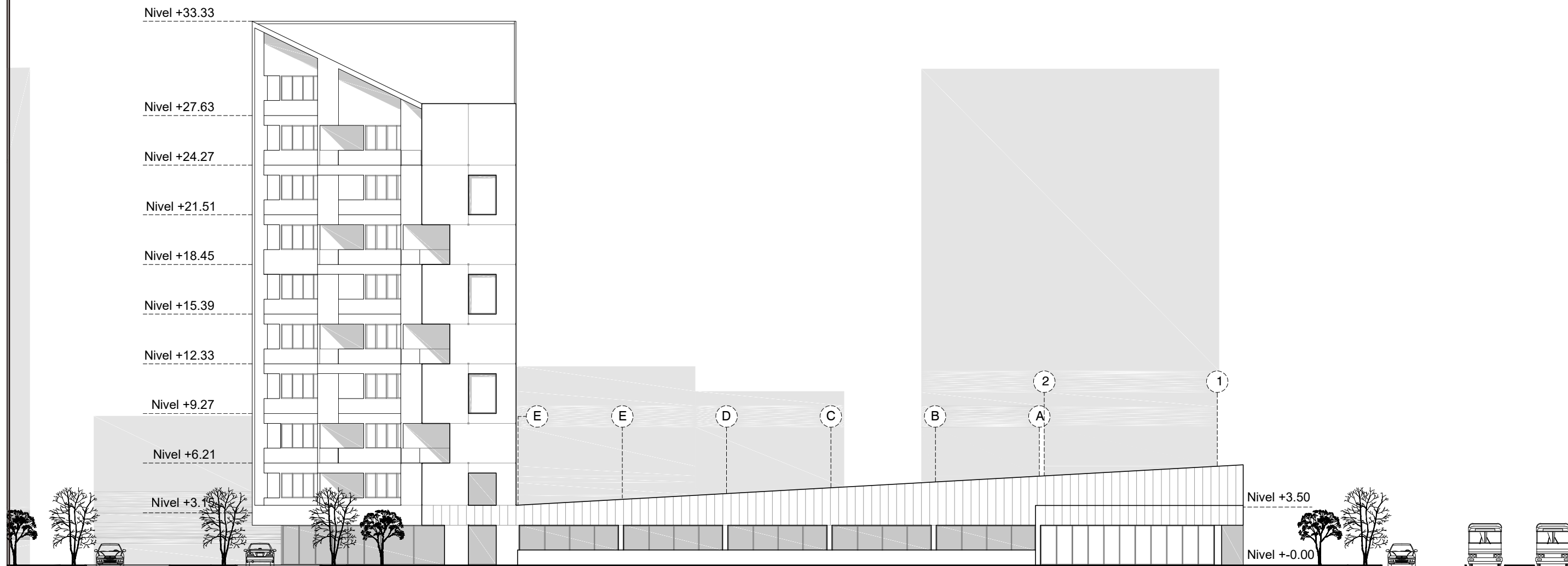
--

Notas:	
Escala: 1 : 250	Lamina: ARQ - 17

Ubicación:







TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

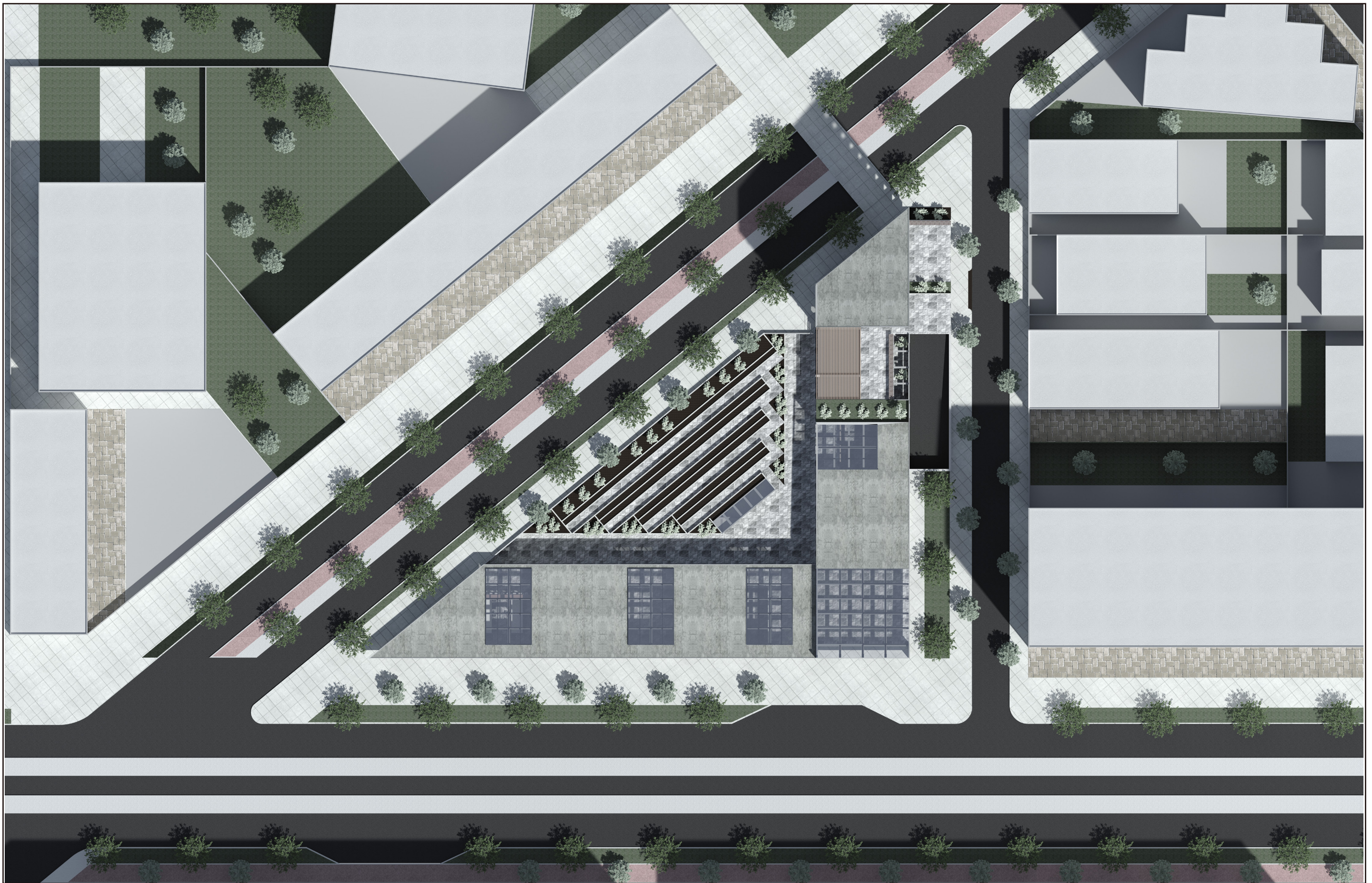
Contiene:
Elevación Sur

Notas:

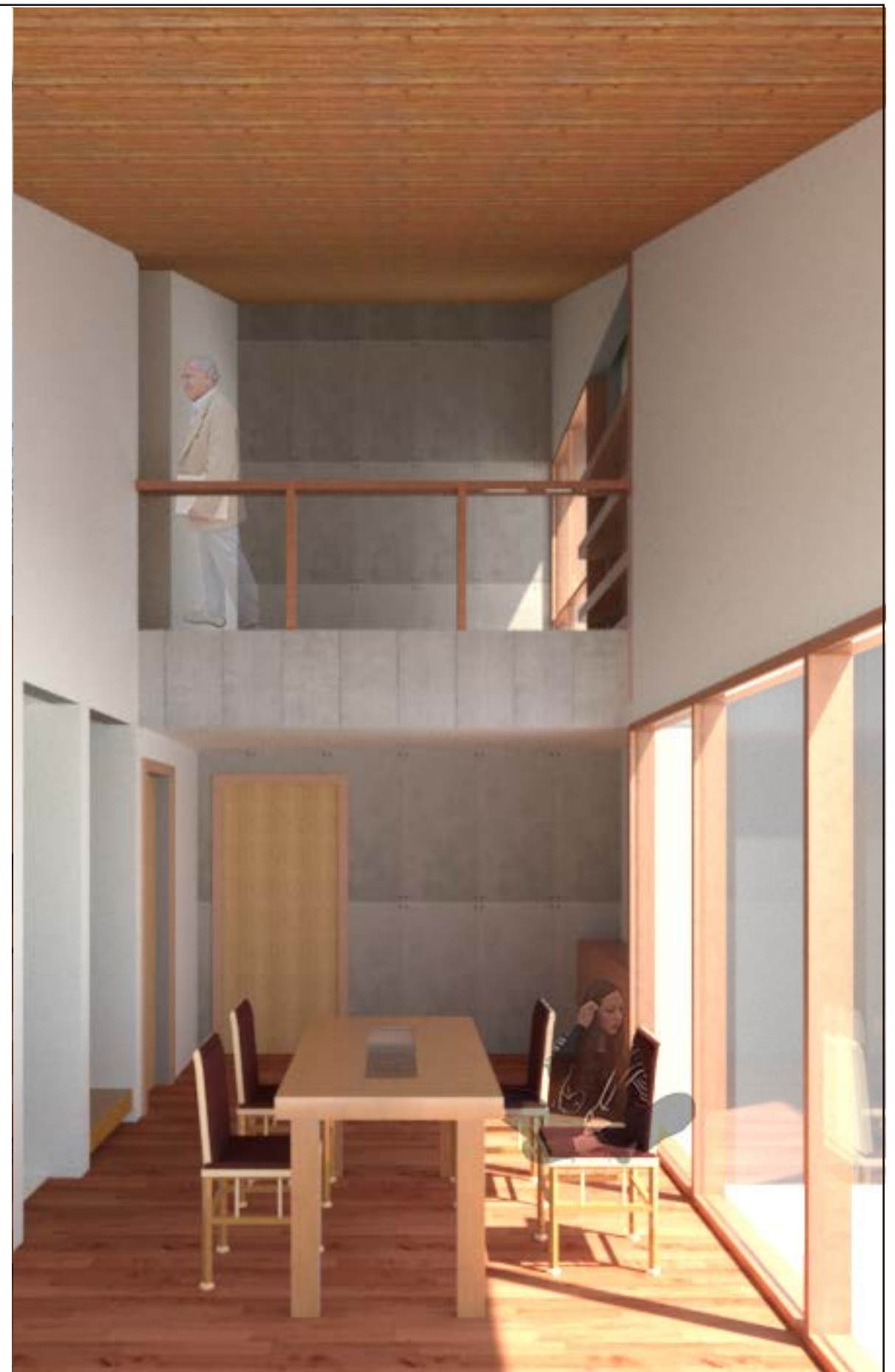
Escala:
1 : 250

Lamina:
ARQ - 20

Ubicación:





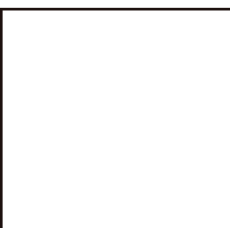


TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

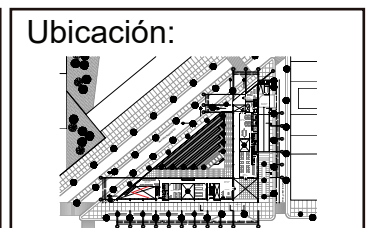
Contiene:
Render interior Biblioteca y Vivenda



Notas:

Escala:

Lamina:
ARQ - 23





TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

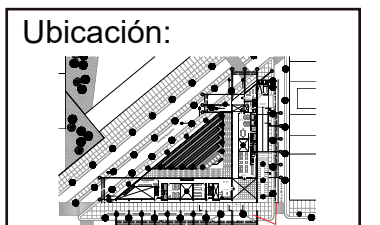
Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

Contiene:
Render Exterior

Notas:

Escala:

Lamina:
ARQ - 24



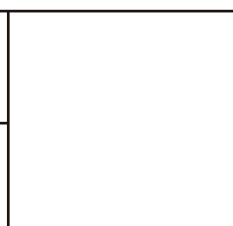


TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

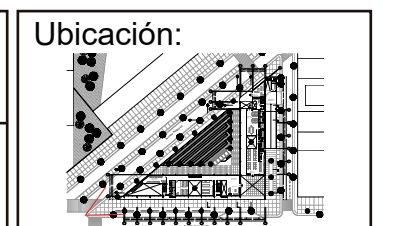
Contiene:
Render exterior



Notas:

Escala:

Lamina:
ARQ - 25





ARQUITECTURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

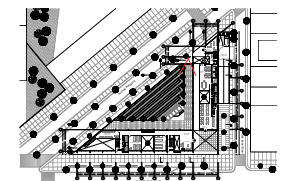
Contiene:
Render exterior vista huertos

Notas:

Escala:

Lamina:
ARQ - 26

Ubicación:





TRABAJO DE TITULACIÓN

Nombre:
Martín Mena

Tema:
Centro Gastronómico y vivienda

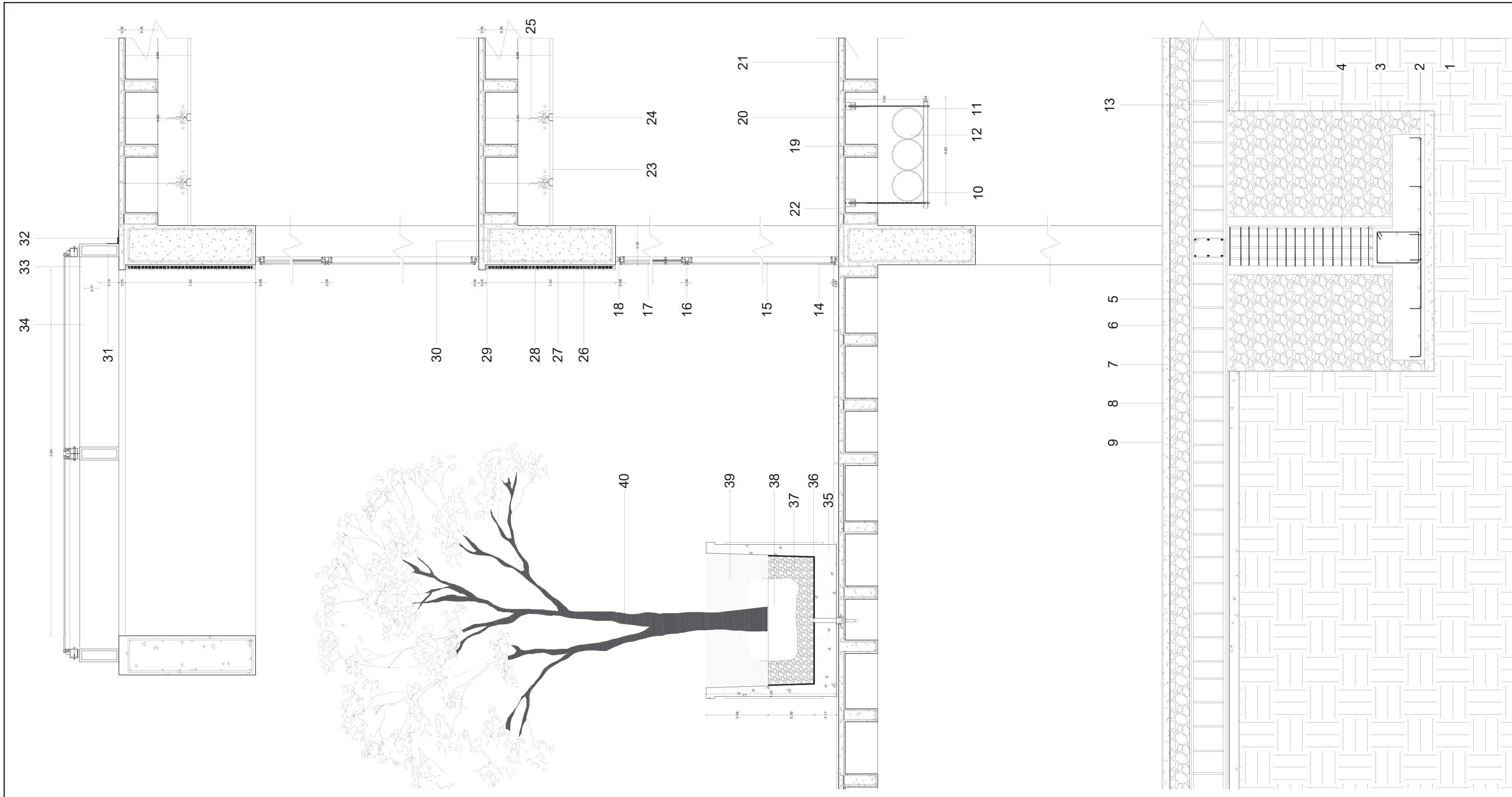
Contiene:
Detalle constructivo patio interior

Notas:

Escala:
1 : 25

Lamina:
ARQ - 28

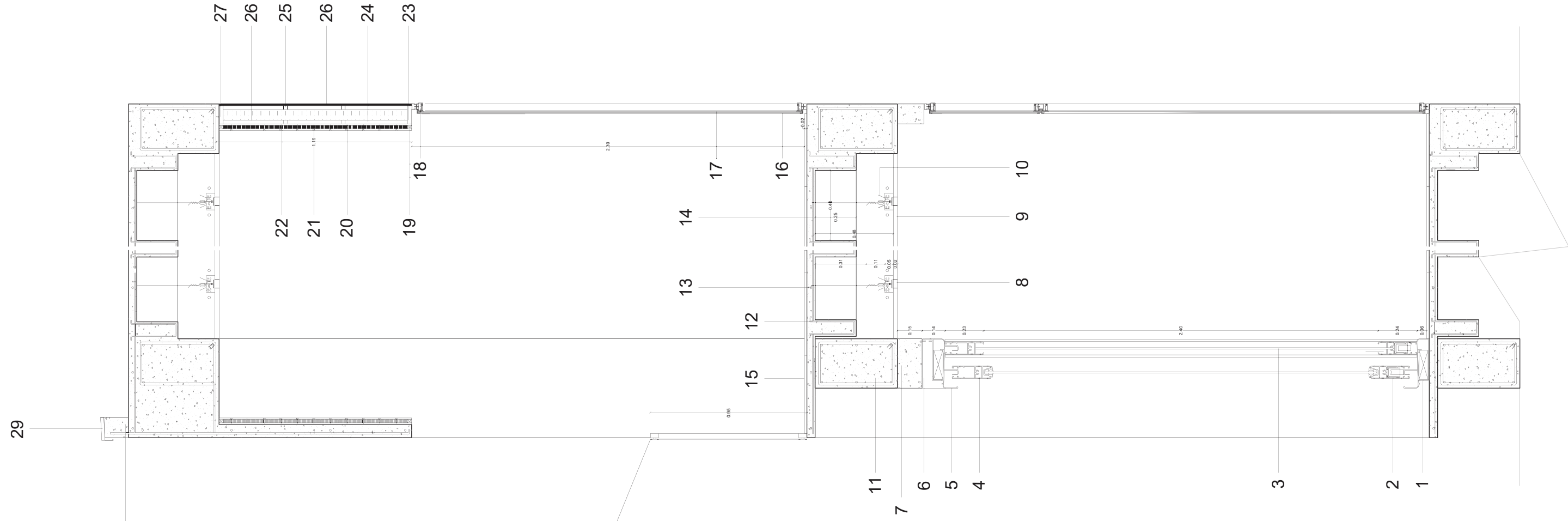
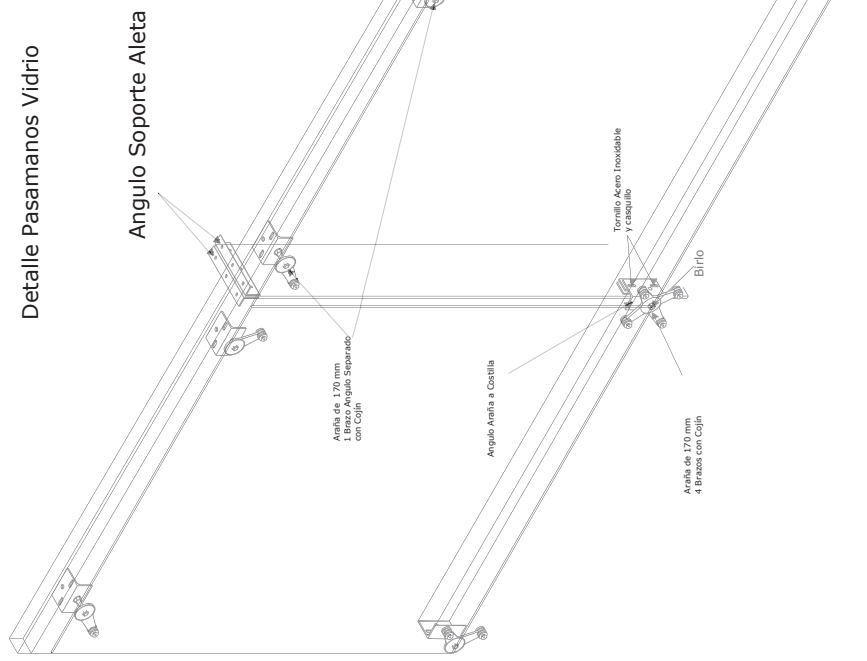
Ubicación:



1. Hormigón de nivelación: f'c 180 kg/cm2 espesor: 5cm
2. Parrilla de plinto: Varrilla corrugada f'y: 4200 kg/cm2 Ø12mm cada 25cm
3. Relleno de hormigón ciclopeo: Hormigón simple f'c 180 kg/cm2 (60% + piedra bola Ø 12 cm (40%))
4. Armadura de acero para columna: Acero corrugado f'y 4200 kg/cm2 Ø12mm y vertido de hormigón f'c 210 kg/cm2
5. Capa de molón Ø12 cm + agregado fino para sellar, espesor 15cm
6. Impermeabilización doble capa poliuretano reforzador espesor 2mm
7. Malla electrosoldada: Varrilla corrugada Ø5mm, separación: 15 cm
8. Hormigón simple f'c 180 kg/cm2 espesor 5cm acabado pulido
9. Recubrimiento epóxico de bajo espesor (tráfico liviano) espesor: 4mm (2 capas de aplicación) acabado antideslizante
10. Pletina de soporte acero galvanizado 40cm x 8cm x 0.5cm
11. Varrilla roscaada acero inoxidable Ø10 anclada a pletina mediante tuerca hexagonal 10mm pavoneada acabado interior roscado exterior liso+ rodela plana inoxidable diámetro 10mm.
12. Tubería sanitaria PVC 4" caída 2%
13. Cadena de amarre, armadura de acero corrugado f'y 4200 kg/cm2 Ø12mm y vertido de hormigón f'c 210 kg/cm2
14. Perfil base inferior aluminio anodizado 60mm x 60mm x 4mm acabado negro mate
15. Vidrio templado con lámina de polivinil 1000mm x 1800mm espesor 6mm acabado incoloro.
16. Perfil doble contacto aluminio anodizado 80mm x 60mm x 4mm acabado negro mate
17. Ventana corrediza vidrio templado lámina de polivinil 500mm x 600mm espesor 6mm acabado incoloro.
18. Perfil superior aluminio anodizado 60mm x 600mm x 4mm acabado negro mate

19. Armadura de acero: Acero corrugado f'y 4200 kg/cm2 Ø12mm
20. Malla electrosoldada: Varrilla corrugada Ø5mm, separación: 15 cm
21. Hormigón f'c 210 kg/cm2 espesor 5cm acabado paletado
22. Piso flotante base tablero de alta densidad y lámina decorativa texturizada 1900mm x 100mm x 19mm
23. Paneles en MDF color cedro rojo 0.6m x 0.6m x 0.015m acabado melamina tipo mate.
24. Perfil acero con pintura electrostática para soporte de cielo raso acabado mate
25. Barra de sujeción cielo falso estructura de caños cuadrado, metálicos acabado mate
26. Triplex decorativo tipo Seyke 100cm x 2.40cm x 2mm acabado lacado mate.
27. Panel ligero de lana de madera espesor 1cm.
28. Tornillo de anclaje ranurado 3/4" acero templado cabeza hexagonal perdida.
29. Listón de madera de pino 2cm x 2cm x 300cm color natural
30. Armadura de viga Acero corrugado f'y 4200 kg/cm2 Ø12mm y vertido de hormigón f'c 240 kg/cm2
31. Viga metálica 200mm x 100mm x 1.5mm acabado negro mate
32. Impermeabilización doble capa poliuretano reforzador espesor 2mm
33. Perfil superior aluminio anodizado 60mm x 600mm x 4mm acabado negro mate
34. Vidrio templado con lámina de polivinil 2800mm x 2200mm espesor 6mm acabado incoloro.
35. Alcorque fabricado en hormigón simple f'c 180 kg/cm2 acabado liso
36. Impermeabilización capa poliuretano reforzado espesor 2mm
37. Material de lleno compactado
38. Pilón de tierra
39. Tierra compactada
40. Jacarandá

Detalle pasamanos



1. Escuadra de fijación inferior aluminio anodizado 250mm x 60mm x 4mm acabado negro mate
2. Perfil base inferior aluminio anodizado 60mm x 100mm x 4mm acabado negro mate
3. Ventana corrediza vidrio templado lámina de polivinil 100cm x 210cm espesor 6mm acabado incoloro.
4. Perfil superior aluminio anodizado 60mm x 100mm x 4mm acabado negro mate
5. Perfil goterón aluminio galvanizado saliente 1cm espesor 0.1mm acabado negro mate
6. Escuadra de fijación superior aluminio anodizado 250mm x 60mm x 4mm acabado negro mate
7. Dintel hormigón armado armadura acero corrugado f y 4200 kg/cm² Ø10 hormigón f c 210 kg/cm² acabado de hormigón visto.
8. Paneles en MDF color cedro rojo 0.6m x 0.6m x 0.015m acabado melamina tipo mate.
9. Perfil acero con pintura electrostática para soporte de cielo acabado mate
10. Barra de sujeción cielo falso estructura de caños cuadrado, metálicos acabado mate
11. Armadura de viga Acero corrugado f y 4200 kg/cm² Ø12mm y vertido de hormigón f c 240 kg/cm²
12. Armadura de acero: Acero corrugado f y 4200 kg/cm² Ø12mm
13. Malla electrosoldada: Varrilla corrugada Ø5mm, separación: 15 cm
14. Hormigón f c 210 kg/cm² espesor 5cm acabado paletado
15. Piso de piedra laja 30cm x 60cm acabado natural terminado esmaltado
16. Perfil base inferior aluminio anodizado 60mm x 60mm x 4mm acabado negro mate
17. Vidrio templado con lámina de polivinil 1000mm x 1800mm espesor 6mm acabado incoloro.
18. Perfil superior aluminio anodizado 60mm x 600mm x 4mm acabado negro mate
19. Triplex decorativo tipo Seyke 100cm x 2.40cm x 2mm acabado lacado mate.
20. Panel ligero de lana de madera espesor 1cm.
21. Tornillo de anclaje ranurado 3/4" acero templado cabeza hexagonal perdida.
22. Listón de madera de pino 2cm x 2cm x 300cm color natural
23. Riel inferior de acero galvanizado 25mm x 39mm x 3mm
24. Parante acero galvanizado 35mm x 35mm x 3mm
25. Perfil Omega acero galvanizado 35mm x 22mm x 3mm
26. Placa de roca de Yeso 1.222cm x 2.44cm acabado liso terminado empastado liso color blanco.
27. Riel superior de acero galvanizado 25mm x 39mm x 3mm
28. Bordillo de hormigón simple f c 180 kg/cm² espesor: 15cm
29. Afilezar de chapa plegada de aluminio anodizado en color natural espesor 1.2mm dimensión máxima 95mm.









5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

El equipamiento de Centro Gastronómico y vivienda responde favorablemente a los objetivos generales planteados en la fase de introducción.

- En primer lugar, se puede evidenciar claramente como el equipamiento prioriza las necesidades del peatón a nivel de escala, visuales hacia el paisaje y principalmente la generación de nuevas conexiones urbanas, en este caso el pasaje peatonal que conecta el Eje Avenida 10 de Agosto y Avenida Republica.

-Se fomenta el aprovechamiento óptimo del suelo urbano al generar un equipamiento de uso mixto (Gastronómico – Vivienda) como una muestra de las posibilidades que ofrecen los proyectos de carácter público en la ciudad.

-Se aporta a la revalorización y recuperación de área verde dentro del sector mediante el programa de Agricultura urbana que recupera parte del suelo subutilizado para convertirlo en huertos urbanos.

En temas estrictamente relacionados a los objetivos arquitectónicos, constructivos y estructurales se puede evidenciar como se solventaron de forma integral a la hora de proyectar en equipamiento.

-Se ubicaron patios de ingreso de carácter público como espacios de integración para la población del sector, esto favorece a una mayor vitalidad del espacio público.

-La ubicación de los huertos urbanos permite que no se generen sombras que disminuyan el tiempo de radiación solar por día para el cultivo.

-El hormigón se consolidó como el material principal del equipamiento, tanto para la estructura como acabados y detalles constructivos.

-El equipamiento contiene las zonas adecuadas para el tratamiento de los desechos generados al interior del proyecto.

-Se ubicaron de manera estratégica patios de iluminación con la intención de potencializar el ingreso de luz natural al proyecto y también, controlar el confort ambiental.

-Se aplicó métodos pasivos para el control de la temperatura al interior de los espacios mediante la ventilación cruzada y el efecto chimenea que se da en los patios de iluminación.

-La estructura permite espacios flexibles y es parte fundamental de la composición arquitectónica en la totalidad del proyecto.

En cuanto a la funcionalidad del proyecto, se concluye que los espacios diseñados pueden dar cabida a las necesidades de los usuarios del equipamiento. Tanto a nivel de cultivo de especies nativas de la región andina en la zona de agricultura urbana como el archivo y generación de información del tema gastronómico en el área de Biblioteca. Además, responde a las necesidades de consumo de alimentos y trabajo para la población en el área de cafetería y coworking y por último, la zona de vivienda aporta a la consecución de los planes para el parque de vivienda propuesto por el POU.

5.2 Recomendaciones

Tras haber finalizado de manera integral el proyecto de centro gastronómico y vivienda para el Barrio Rumipamba, recomiendo a futuros arquitectos y planificadores urbanos proyectar desde el sitio, es decir, generar los proyectos basándose en las necesidades del sector de implantación, intentar solventar vacíos urbanos que se encuentran continuamente a lo largo de la ciudad y procurar resolver proyectos que muestren un carácter propio de la ciudad en la que se desarrollan.

También, recomiendo que, al momento de realizar una investigación teórica previa a un proyecto, al igual que en este trabajo de titulación se pueda dar cabida al estudio de conocimientos, técnicas y valores ancestrales como estrategia de recuperación de identidad para la población.

Por último, recomendar a quien haya revisado este trabajo de titulación que pueda aprovechar el conocimiento adquirido en cuanto a la gastronomía en favor de mejorar su calidad de vida a través de las buenas prácticas alimenticias y el consumo de alimentos saludables

REFERENCIAS

Alexandra Rodríguez, I. P. (2016). Quito siembra: Agricultura urbana. Quito: Ediecuatorial.

Baeza, A. C. (1996). Sobre lo estereotómico y lo tectónico. Madrid: La idea Construida.

Barrera, J. P. (2008). El sabor de la memoria. Quito: FONSAL.

Bernal, César A. (2010). Metodología de la Investigación. Colombia: Pearson.

Biblioteca Nacional de Francia (s.f). Planos de la ciudad de Quito. Recuperado de: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8441100t.r=Quito?rk=150215;2>.

Bosio, A (2015). Centro Cultural *La Creste*. Recuperado de: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/764416/centro-cultural-le-creste-area-progetti-plus-una2-plus-andrea-michelini-plus-laura-ceccarelli>

Carrión, F. (2012). La forma urbana de Quito: una historia de centros y periferias. París: Bulletin de l'Institut français d'études andines.

El Bulli foundation (2019). Proyectos *El Bulli foundation*. Recuperado de: <https://elbullifoundation.com>.

Estrella, E. (1988). El pan de América, Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador. Madrid: Centro de estudios históricos.

Ferreira, A (2012). *Hotel & Catering School* Eduardo Souto de Moura. Recuperado de: <https://www.archdaily.com/297474/hotel-catering-school-eduardo-souto-de-moura-graca-correia>.

Frampton, K. (1999). Estudios sobre cultura tectónica. España: Akal.

Gracia, J (2010). *Culinary Art School* Gracia estudio. Recuperado de: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-69113/culinary-art-school-graciastudio>

Guerra, F (s.f) *Basque Culinary Center VAUMM*. Recuperado de: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2>.

Gallardo, C. (2012). Ecuador Culinario. Quito: Ediecuatorial.

Garrido, R. (2012). Los paradigmas gastronómicos. Recuperado de: <http://www.imatv.es/es/conferencia/los-paradigmas-gastronomicos>.

Guisado, J. M. (2000). El muro. Madrid: Asppan.

Holl, S. (2000). Parallax. New York: Princeton Architectural Press.

MAGAP. (2003). El huerto orgánico familiar. Quito. n/a

Manuel Kingman, F. A. (2012). El auténtico libro de las huecas. Quito: Noción.

Rueda, S. (1995). Urbanismo ecológico. Barcelona: Beta.

Quito, D. M. (2003). Ordenanza 3457 Normas de Arquitectura y Urbanismo. Quito. n/a

Quito, D. M. (2015). Plan de uso y ocupación del suelo. Quito. n/a

