



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

TOMO I

IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

Autora

Daniela Alejandra Noriega López

Año

2020



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE  
ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

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


Profesora Guía  
MSc. Ligia Gabriela Gómez

Autora  
Daniela Alejandra Noriega López

Año  
2020

## DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo, Implementación de un Restaurante de Slow-Food Lounge Rooftop en el Edificio Metropolitan – Quito, a través de reuniones periódicas con la estudiante Daniela Alejandra Noriega López, en el semestre 202010, 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”.



---

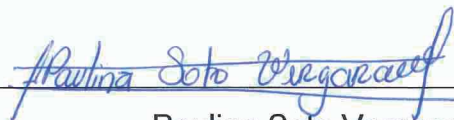
Ligia Gabriela Gómez

Máster en Edificación

CI: 1717311615

## DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber dirigido este trabajo, Implementación de un Restaurante de Slow-Food Lounge Rooftop en el Edificio Metropolitan – Quito, a través de reuniones periódicas con la estudiante Daniela Alejandra Noriega López, en el semestre 202010, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

A handwritten signature in blue ink, reading "Paulina Soto Vergara", is written over a horizontal line.

Paulina Soto Vergara

Máster en Dirección de Empresas Constructoras e Inmobiliarias

CI: 11714824628

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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



---

Daniela Alejandra Noriega López

CI: 1718618604

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a mi madre y a mi familia, por creer siempre en mí y ser mi mayor apoyo durante toda mi carrera. Y a mis amigos, por ser mi constante motivación para seguir adelante.

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo va dedicado a mi madre y mi familia, quienes me impulsaron siempre a creer en mí misma para lograr cumplir con todas mis metas.

## RESUMEN

La propuesta de la implementación de un Restaurante de Slow Food Lounge Rooftop en el último piso del Edificio Metropolitan consiste en un proyecto interiorista dirigido a todas aquellas personas, nacionales y extranjeras, que pongan ya en práctica la filosofía de este movimiento o estén dispuestos a adoptar este estilo de vida a través de la comida.

El Edificio Metropolitan se encuentra ubicado en Quito, en un sector comercial y corporativo de la ciudad: el Bulevar de las Naciones Unidas, entre la calle Ñaquito y la calle Núñez de Vela. El presente proyecto se desarrollará en la mitad del último piso del edificio, el número 18, hacia el oeste, el cual permite al proyecto aprovechar vistas privilegiadas de la ciudad hacia las montañas. Las plantas del edificio son de 1547.73 m<sup>2</sup>, de los cuales se intervendrán 795.76 m, incluyendo el área de los balcones.

El área a intervenir contará con áreas de servicios, administrativas, de restaurante y de mesas interiores y exteriores para los clientes, teniendo como principales determinantes la estructura y fachadas del edificio, las cuales no pueden ser modificadas en forma ni materialidad.

El proyecto se basa entonces en plasmar la filosofía del movimiento Slow Food en los espacios del restaurante a través del uso de cromática, materiales, texturas, mobiliario e iluminación que vayan acorde con la forma de vida que plantea este movimiento culinario.



## ABSTRACT

The proposal for the implementation of a Slow Food Lounge Rooftop Restaurant on the last top floor of the Metropolitan Building consists of an interior design project directed to all those people, national and foreign, who already put into practice the philosophy of this movement, or are willing to adopt this lifestyle through food.

The Metropolitan Building is located in Quito, in a commercial and corporate area of the city: the "Naciones Unidas" Boulevard, between Iñaquito Street and Núñez de Vela Street. The present project will be developed in the middle of the last floor of the building, number 18, to the west, which allows the project to take advantage of privileged views of the city towards the mountains. The floors of the building are 1547.73 m<sup>2</sup>, of which 795.76 m will be intervened, including the area of the balconies.

The area to intervene will have areas of services, administrative, restaurant and indoor and outdoor tables for customers, having as main determinants the structure and facades of the building, which cannot be modified in form or materiality.

Therefore, the project focuses on capturing the philosophy of the Slow Food movement in the restaurant spaces through the application of color, materials, textures, furniture and lighting that are consistent with the lifestyle that this culinary movement poses.

## ÍNDICE

1. Capítulo I. Planteamiento del Tema .....	1
1.1 Introducción .....	1
1.2 Alcance .....	2
1.3 Justificación.....	2
1.4 Establecimiento de objetivos .....	3
1.5 ANÁLISIS DEL FODA .....	4
1.4.1 Fortalezas.....	4
1.4.2 Oportunidades .....	4
1.4.3 Debilidades.....	5
1.4.4 Amenazas.....	5
2. Capítulo II. Marco Teórico .....	6
2.1 Marco histórico .....	6
2.1.1 Terrazas .....	6
2.1.2 Historia del Penthouse .....	8
2.1.3 Restaurantes .....	8
2.1.4 “Slow-Food” .....	10
2.2 Marco conceptual.....	13
2.2.1 Definiciones de las tipologías del proyecto.....	13
2.2.2 Definiciones técnicas .....	21
2.3 Marco técnico.....	26
2.3.1 Iluminación .....	26
2.3.3 Mobiliario de cocina .....	32
2.3.4 Pisos.....	33
2.3.5 Paredes .....	33

2.3.6 Propuesta textil.....	34
2.3.7 Aportes del marco técnico .....	35
2.4 Marco referencial .....	35
2.4.1 Referentes internacionales.....	35
2.4.2 Referente nacional .....	42
<u>3. Capítulo III. Matriz Investigativa.....</u>	<u>45</u>
3.1 Planteamiento del problema.....	45
3.2 Literatura .....	45
3.2.1 Ubicación.....	46
3.2.2 Espacialidad .....	47
3.2.3 Personal y funcionamiento de un restaurante grande .....	48
3.2.4 Instalaciones.....	51
3.3 Muestreo .....	51
3.3.1 Encuestas a usuarios .....	51
3.4 Inmersión .....	62
3.4.1 Bulevar de las Naciones Unidas.....	62
3.4.2 Edificio Metropolitan .....	63
3.5 Entrevistas personales .....	64
3.5.1 Entrevista a gastrónomo.....	64
3.5.2 Entrevista a experto en textiles.....	68
3.5.3 Entrevistas a expertos en Slow-Food en Ecuador .....	71
<u>3.6 Recomendaciones .....</u>	<u>75</u>
<u>4. Capítulo IV. Diagnóstico. ....</u>	<u>77</u>
4.1 Marco empírico .....	77
4.1.1 Análisis del entorno .....	77
4.1.2 Análisis del sitio .....	88

4.1.2.3 Interior .....	89
4.1.3 IRM .....	95
4.1.4 Conceptualización del proyecto .....	97
5. Capítulo 5. Programación .....	105
5.1 Programa arquitectónico .....	105
5.2 Cuadro de necesidades .....	106
5.3 Organigrama funcional .....	111
5.4 Diagrama de flujos .....	112
5.5 Grilla de relación .....	113
5.6 Zonificación .....	114
5.7 Plan masa .....	115
REFERENCIAS .....	116
ANEXOS .....	122

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Terrazas de base ancha.....	14
Figura 2. Terrazas de banco .....	14
Figura 3. Terrazas de barcos alternos.....	14
Figura 4. Terrazas de base ancha.....	15
Figura 5. Escala Kelvin para luces LED. ....	26
Figura 6. Características de la lámpara LED .....	27
Figura 7. Horno rotativo .....	28
Figura 8. Cocina industrial.....	29
Figura 9. Extractor industrial.....	30
Figura 10. Cuarto frío industrial .....	30
Figura 11. Refrigerador industrial. ....	31
Figura 12. Congelador industrial.....	32
Figura 13. Características del acero inoxidable.....	32
Figura 14. Comparación entre porcentajes de visibilidad .....	35
Figura 15. Terraza del Restaurante Margó.....	36
Figura 16. Planta Restaurante Margó.....	36
Figura 17. Mesas interiores Restaurante Margó.....	37
Figura 18. Ambientes del Restaurante Margó. ....	38
Figura 19. Interior del Restaurante Margó.....	38
Figura 20. Espacio abierto de la oficina.....	39
Figura 21. Pasillos de la oficina.....	40
Figura 22. Espacio para reuniones.....	40
Figura 24. Delimitación de espacios por medio del diseño de cielos rasos.....	41
Figura 23. Divisiones de espacios sólidas-ligeras. ....	41
Figura 25. Exterior del Restaurante Elements.....	42
Figura 26. Espacio interior.....	43
Figura 27. Vista interior del restaurante.....	44
Figura 28. Vista interior del restaurante.....	44
Figura 29. Organigrama restaurante grande. ....	49
Figura 30. Funcionamiento de un restaurante de lujo. ....	50
Figura 31. Tabulación pregunta 1 .....	52

Figura 32. Tabulación pregunta 2.....	53
Figura 33. Tabulación pregunta 3.....	54
Figura 34. Tabulación pregunta 4.....	55
Figura 35. Tabulación pregunta 5.....	56
Figura 36. Tabulación pregunta 6.....	57
Figura 37. Tabulación pregunta 7.....	58
Figura 38. Tabulación pregunta 8.....	59
Figura 39. Tabulación pregunta 9.....	60
Figura 40. Tabulación pregunta 10.....	61
Figura 41. Ubicación del proyecto.....	78
Figura 42. Dirección: Bulevar Naciones Unidas, Quito 170507.....	78
Figura 43. Temperaturas medias y precipitaciones.....	80
Figura 44. Cielo nublado, sol y días de precipitación.....	80
Figura 45. Temperaturas máximas.....	81
Figura 46. Cantidad de precipitación.....	81
Figura 47. Dirección del sol en el proyecto.....	82
Figura 48. Estadísticas del viento y tiempo Quito/Mariscal Sucre.....	83
Figura 49. Distribución de la dirección del viento en %.....	83
Figura 50. Vías limitantes del proyecto.....	84
Figura 51. Flujo vehicular próximo al proyecto.....	85
Figura 52. Líneas de transporte público cercanas al proyecto.....	86
Figura 53. Líneas de transporte público cercanas al proyecto.....	87
Figura 54. Edificio Metropolitan en construcción.....	88
Figura 55. Lobby Edificio Metropolitan.....	89
Figura 56. Pisos de pasillos y puentes del edificio.....	90
Figura 57. Pisos de oficinas tipo.....	90
Figura 58 Terraza del Edificio Metropolitan.....	91
Figura 59. Ingreso principal al Edificio Metropolitan.....	91
Figura 60. Paredes de las oficinas tipo.....	92
Figura 61. Cielos rasos de las oficinas tipo.....	92
Figura 62. Cielo raso en áreas húmedas del proyecto.....	93
Figura 63. Puertas de las oficinas tipo.....	93

Figura 64. Fotografía de peatón del Edificio Metropolitan .....	94
Figura 65. Las 4 regiones del Ecuador – Camapaña “All You Need Ecuador” .	98
Figura 66. Mapa de las regiones del Ecuador .....	99
Figura 67. Gama de colores .....	103
Figura 68. Códigos de color de la cromática del proyecto .....	104
Figura 69. Organigrama funcional. ....	111
Figura 70. Diagrama de flujos. ....	112
Figura 71. Grilla de relación. ....	113
Figura 72. Zonificación .....	114
Figura 73. Plan masa .....	115

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Condicionantes.....	96
Tabla 2. Determinantes.....	96
Tabla 3. Geometrización del proyecto.....	101
Tabla 4. Aplicación de formas.....	102
Tabla 5. Aplicación de la cromática.....	104
Tabla 6. Programa arquitectónico.....	105
Tabla 7. Cuadro de necesidades.....	106



# 1. Capítulo I. Planteamiento del Tema

## 1.1 Introducción

La ciudad de Quito ha crecido en el ámbito arquitectónico en las últimas décadas. Este crecimiento, además de responder a su incremento poblacional, intenta mejorar la estética de la ciudad y brindar edificaciones de gran tamaño y verticales, lo cual permite optimizar el espacio, imitando el paisaje urbano de las grandes ciudades alrededor del mundo.

Como producto de este crecimiento vertical, han surgido proyectos corporativos de altura que generan espacios con vistas privilegiadas de la ciudad. Dichos espacios tienen gran flexibilidad para acoger distintas tipologías de uso dada su exclusividad, dentro de las cuales, el concepto del “Rooftop” permite explotar todas las características de la terraza o los últimos pisos de un edificio.

Al existir varios restaurantes en Quito, industria que sigue desarrollándose para cubrir la demanda de toda la ciudad, surgen nuevos lugares que innovan con nuevas tendencias dentro del mundo culinario como lo es el “Slow-Food”. El término “Slow-Food” nació en 1986 con Carlo Petrini, en la ciudad de Roma, para denominar a la actividad de comer con atención, teniendo en cuenta la calidad, la procedencia de los alimentos, sus ingredientes y su forma de cocinarlos. Este movimiento buscó, entonces, protestar en contra de la comida rápida e industrial, idea que empezó en Europa y lentamente fue esparciéndose por todo el mundo.

Para este espacio, se pretende fusionar el concepto del “Rooftop” con un Restaurante de “Slow-Food” y un “lounge”. Así, se tendrá como resultado una combinación que alcanza exclusividad y permite posicionar estratégicamente a la ciudad dentro del ámbito de calidad y confort.

## 1.2 Alcance

El edificio Metropolitan se encuentra en Quito, en la Avenida Naciones Unidas entre la calle Ñaquito y la calle Nuñez de Vela. Está ubicado en una zona comercial y corporativa de la ciudad, y donde existe una gran afluencia de tránsito y de peatones. El sector tiene varios puntos de referencia y se está convirtiendo en una zona exclusiva dentro de Quito.

Esta construcción es de tipología corporativa. Cuenta con 18 pisos y una terraza alrededor de un espacio comunal verde que se implementó debido al uso de sus retiros en el terreno y que aporta con luz natural cenital al proyecto.

El edificio tiene plantas de 1547.73m<sup>2</sup>, de los cuales se intervendrán 795.76m<sup>2</sup>, incluyendo balcones, utilizando la mitad del último piso hacia el oeste, como superficie para la ejecución del Restaurante “Lounge” de “Slow-Food”. Este espacio acogerá a las áreas, administrativas, de cocina, de entretenimiento y de restaurante.

La realización de este proyecto permitirá la apertura para contar con más lugares de ocio en la ciudad y subir así el nivel de calidad y diseño en Quito.

El proyecto interiorista incorporará lineamientos de circulaciones óptimas, confort térmico, ergonomía, implementación de mobiliario, manejo apropiado de iluminación, aplicación de materiales pertinentes y estudio de color, siguiendo normas y fundamentos de diseño y arquitectura.

## 1.3 Justificación

Debido a que uno de los negocios más rentables en la actualidad es la comida, se plantea la ejecución de un proyecto donde no solo se ofrezcan instalaciones exclusivas para el ocio y tener acceso a alimentación, sino donde se brinde además un estilo de vida como lo es el “Slow-Food”.

El restaurante de Slow-Food Lounge Rooftop será una opción innovadora tanto para los habitantes de la ciudad como sus turistas. El proyecto tendrá un aforo aproximado de 100 personas para el espacio del restaurante, complementándose con otras áreas para cubrir la demanda de futuros usuarios, creando un ambiente donde lo principal será el alimentarse de una forma sana admirando el paisaje de la ciudad y del sector donde está ubicado el edificio Metropolitan.

El Bulevar de las Naciones Unidas recorre uno de los ejes urbanos más importantes y transitados de la ciudad de Quito. Sobre esta avenida se extienden reconocidos centros comerciales, parques y edificaciones empresariales que aportan al aumento de la afluencia de personas en este sector.

## 1.4 Establecimiento de objetivos

### 1.4.1 Objetivo general

Implementar un Restaurante Lounge Rooftop Slow-Food en el edificio Metropolitan en Quito, aplicando un diseño interiorista que satisfaga las necesidades del planteamiento del proyecto de manera ergonómica, funcional e innovadora.

### 1.4.2 Objetivos específicos

- Establecer las necesidades del proyecto del diseño propuesto de acuerdo al programa arquitectónico planteado sus áreas requeridas y los servicios proyectados hacia sus clientes.
- Determinar el público objetivo al que llegará el proyecto y sus necesidades.
- Analizar la circulación y zonificación del lugar mediante la aplicación de la normativa para orientar el recorrido del usuario y optimizar el espacio.

- Diseñar una distribución de espacio que responda a las exigencias de los usuarios, tanto empleados como clientes.
- Crear una propuesta interiorista que integre diseño de mobiliario, el uso de materiales, climatización, iluminación y estudio de color de una manera estética, ergonómica y funcional.
- Proponer mobiliario diferente para los distintos usos dentro de las distintas áreas propuestas para el proyecto.

## 1.5 ANÁLISIS DEL FODA

### 1.5.1 Fortalezas

- a. La iluminación natural que aportan los últimos pisos del edificio a los usuarios.
- b. El Edificio Metropolitan fue recientemente construido, por lo que goza de instalaciones, sistemas y servicios nuevos, modernos y en óptimas condiciones.
- c. El proyecto, al estar ubicado en los últimos pisos del edificio ya mencionado, se beneficia por la entrada generosa de luz natural durante el día.
- d. La altura libre del piso donde se va a desarrollar el proyecto es bastante generosa, permitiendo proponer opciones variadas de diseño.

### 1.5.2 Oportunidades

- a. La altura del Edificio Metropolitan se beneficia de vistas panorámicas de Quito, las cuales, además, pueden llegar a ser un atractivo turístico.
- b. La zona en la que se encuentra el proyecto es empresarial, turística y comercial, lo cual sitúa al proyecto en un sector con gran afluencia de personas ya que se ubica entre avenidas principales dentro de la ciudad, siendo estas la Av. Naciones Unidas, la Av. Río Amazonas y la Av. 10 de

Agosto. La tipología de negocios "Rooftop" no tiene mucha competencia dentro de la ciudad de Quito.

### 1.5.3 Debilidades

a. El último piso del Edificio Metropolitan está dividido actualmente en varias oficinas, por lo que, al realizarse el presente proyecto, habría un alto porcentaje de derrocamiento.

b. El proyecto interiorista no puede ocupar el espacio de los balcones como área útil, aunque estos sí sean accesibles, ya que tienen poco metraje.

c. Todos los pisos del Edificio Metropolitan tienen ventanales piso-techo alrededor de toda la planta, impidiendo la opción de proponer paredes como límites del espacio y creando posibles problemas de confort térmico en el restaurante.

### 1.5.4 Amenazas

- El proyecto debe funcionar en horarios que no interrumpen las actividades laborales de las oficinas que se encuentran en el edificio.

- El surgimiento de nuevas tipologías espaciales puede quitarle exclusividad al proyecto, como distintos espacios de esparcimiento en lo más alto de los edificios de la ciudad.

- El crecimiento vertical de la ciudad podría quitar la vista total o parcial que brinda actualmente la ubicación de la propuesta como la construcción del Edificio One, con 20 pisos, a la izquierda del Edificio Metropolitan.

## 2. Capítulo II. Marco Teórico

### 2.1 Marco histórico

#### 2.1.1 Terrazas

##### 2.1.1.1 Historia de las terrazas en el mundo

Las terrazas son áreas abiertas que se ubican en la parte más alta de una edificación. Las terrazas para el uso agrícola existen desde tiempos prehistóricos, el cual también es el caso de las terrazas arquitectónicas. “Se han encontrado ejemplos de terrazas arquitectónicas tempranas en Medio Oriente en Nahal Oren (un sitio de cultura Natufian ma ocupado entre 13000 y 9834 BCE), en Tel Yarmut (2700 a 2200 a.C.), y en Tel el-‘Umeiri (600 a.C.)” (Hisour). Posteriormente, este tipo de terrazas se extendió alrededor del mundo y su concepto arquitectónico se ha desarrollado desde aquellos tiempos hasta llegar a ser lo que son hoy.

Desde épocas remotas, los espacios que se formaban a partir de la creación de una estructura arquitectónica, eran usados para el ocio de sus usuarios. Con el paso del tiempo, estos espacios empezaron a ser pensados para que ahí se realicen actividades de entretenimiento.

El concepto de tratar a la terraza como una parte importante de una construcción nace de la idea del arquitecto francés Le Corbusier, quien mantenía que la cubierta es la quinta fachada de una edificación. Las cubiertas se pensaban únicamente para ser un elemento de aislamiento climático y evacuación de agua, pero éstas deben ser diseñadas según su contexto urbano bajo una perspectiva estética o funcional.

En la actualidad, las terrazas son áreas que aprovechan la altura de una edificación para potencializar ese espacio con vistas del lugar en donde se

encuentra ubicado. Estos puntos específicos que le aportan más áreas útiles a una construcción tienen, ahora, varios usos. Entre estos tenemos: jardín, área BBQ, área de juegos, piscina, spa, restaurante, etc.

#### 2.1.1.2 Historia de las terrazas en Nueva York y Barcelona

La ciudad de Nueva York, Estados Unidos, es el hogar ancestral de los bares y restaurantes en terrazas o los últimos pisos de sus innumerables edificios. El uso de estos espacios como lugares para realizar estas actividades en específico data desde el año 1890, cuando se inauguró el “Roof Garden” en la terraza del “Casino Theatre” de Broadway. Este lugar es recordado justamente por innovar la vida nocturna veraniega con la idea de cenar, bailar y beber en lo alto.

El éxito que tuvo la azotea del “Casino Theatre” volvió popular a los “Rooftop”. Es aquí donde empezaron a nacer más terrazas con el mismo fin desde barrios como Battery hasta Bronx. Incluso, el Madison Square Garden, un pabellón deportivo multiusos que estaba en construcción en Manhattan, añadió su propio jardín en la terraza, siendo este el más grande jamás visto. “El lujoso espacio estaba adornado con arcos y adornos neoclásicos y era lo suficientemente grande como para acomodar cómodamente a 800 o 1,200 para un concierto.” (Curtis, 2015).

En la década de los años 20, las terrazas abiertas sufrieron una decadencia porque sus usuarios empezaron a demandar un servicio extra: aire acondicionado. Desde ese entonces, existen “Rooftop” que funcionan como terrazas al aire libre, unos que funcionan dentro de los últimos pisos de un edificio y otros que tienen una combinación de ambos.

De esta manera, el concepto de los “Rooftop” se esparció por el mundo, llegando a ser un ícono importante en la identidad de las ciudades más grandes a nivel global. Este también es el caso de Barcelona, España, donde terrazas en las cuales turistas y locales pueden disfrutar de la vista y del aire fresco es una

necesidad demandada por sus usuarios. Desde la altura de estos espacios, las personas que deciden subir pueden deleitarse con la arquitectura de Barcelona, obteniendo vistas de lugares icónicos como la Sagrada Familia, las luces de Montjuic, la Casa Milá, entre otros.

### 2.1.2 Historia del Penthouse

Cuando el hombre empezó a construir mejores viviendas y, mientras estas edificaciones crecían en altura, apareció el ático. Este nuevo espacio dentro de las casas, conocido como el remate del retablo, empezó a tener entonces la función de una bodega dado el descuido que este presentaba. En la mayoría de los casos, era una habitación desordenada y sin mucha iluminación.

Con el paso del tiempo, esta área fue destinada como habitación dentro de las familias que tenían una situación socio-económica complicada. Más adelante en la historia, las familias acomodadas empezaron a utilizar este espacio como estudio, oficina y taller de arte.

Después, con el desarrollo urbano de las ciudades, el ático de las viviendas se convirtió entonces en el último piso de los edificios, donde se los utilizaba como almacenamiento de los sistemas de ventilación y para instalar el control de los ascensores. El uso de estos espacios cambió en el año 1920 en Nueva York, donde las personas pudientes propusieron la idea de que los departamentos de lujo se ubiquen en la última planta de los edificios, denominándolos "Penthouse".

Los "Penthouse" son, desde ese entonces, considerados como espacios amplios y lujosos que gozan de los beneficios de encontrarse en lo más alto de un edificio.

### 2.1.3 Restaurantes

Los restaurantes son mundialmente conocidos como lugares en donde los clientes pagan por su servicio de comida. En la antigüedad, los restaurantes



estaban disfrazados como espacios para ayudar a los viajeros, peregrinos, etc. Poco a poco, estos lugares fueron evolucionando hasta llegar a ser lo que son en la actualidad.

#### 2.1.3.1 Historia de los restaurantes en el mundo

El trueque de bienes o servicios existe desde el período Neolítico de la historia, es decir, desde hace aproximadamente 10.000 años como resultado del sedentarismo del hombre. El intercambio de dinero por comida era un concepto que ya existía en aquellas épocas, sin embargo, el término “restaurante” no era el usado para llamar a esta actividad.

En la antigüedad, los monasterios y las iglesias tenían la costumbre de dar refugio a viajeros, alimentándolos y recibiendo donaciones a cambio. Se crearon entonces las posadas, donde, además de alimentar a estos viajeros, se les daba una habitación. Asimismo, hubo la aparición de tabernas y casas de comida.

En el año 1764, en París, Francia, se empezó la elaboración de caldos y sopas, platos que llevaban el nombre de “restaurants”, lo que en español se traduciría como “reconstituyentes”. Los vendedores de estos productos comenzaron a ofrecer entonces, además de los reconstituyentes, un lugar en donde los comensales pudieran relajarse y disfrutar el ambiente que éste brindaba.

Poco a poco, el concepto de mercado que vieron estos vendedores, empezó a extenderse. Como resultado, muchos locales fueron abiertos con la misma idea, atendiendo a la clientela con camareros. Debido a la competencia que surgió a partir de este hecho, cada establecimiento empezó a usar decoraciones más llamativas y “además, se comenzó a usar el espectáculo como arma de “seducción”. De esta forma el comensal no sólo disfrutaba de una exquisita cocina, también de un momento de ocio.” (Marti, 2012). Fue de esta manera como estos espacios comenzaron a ofrecer los mismos servicios que se tiene en la actualidad.

Desde el año 1800, el término “restaurante” empezó a ser utilizado en otros países de Europa y posteriormente, del mundo. El desarrollo de estos establecimientos impulsó la creación de crear escuelas de Restauración, formando chefs y camareros de profesión.

#### 2.1.3.2 Historia de los restaurantes en Ecuador

En Ecuador, el concepto del restaurante se manejaba a través de los Tambos, los cuales existían antes de la llegada de los españoles a América en 1492. Estos lugares funcionaban como punto de descanso para las tropas incas y los chasquis, quienes eran mensajeros que recorrían el territorio inca por medio de un sistema de postas.

Después de la época colonial, muchos europeos migraron a América, trayendo consigo costumbres establecidas en Europa. Dentro de estas tradiciones estaba la idea del restaurante. Según Doris Jimenez en 2012, el primer restaurante de Ecuador del que se tiene dato es “Las Claritas”, el cual funcionó en 1897, ubicado cerca del Teatro Sucre en la ciudad de Quito. De esta manera nacen entonces restaurantes y otros establecimientos que brindaban los mismos servicios como “huecas” y fondas que ofrecían gastronomía ecuatoriana.

Desde el año 1960, empiezan a crearse en el país hoteles que ofrecían el servicio de restaurante a sus clientes. Entre estos se encuentran el Hotel Quito y el Hotel Hilton Colón. Estos lugares dieron, sin duda, paso a que se desarrolle la industria de los restaurantes en el país aportando con servicios de entretenimiento dentro de estos espacios.

#### 2.1.4 “Slow-Food”

Actualmente, el estilo de vida de la gente se basa en el principio de rapidez en todos los ámbitos, ya sea en área social, el trabajo o incluso su comida. El “Slow-

Food” es un movimiento creado a raíz de ser lo contrario a la manera en la que viven las personas hoy por hoy.

#### 2.1.4.2 Historia del “Slow-Food” en el mundo

El movimiento “Slow-Food” se fundó en 1980 por el italiano Carlo Petrini. El objetivo de la creación de este concepto fue preservar tradiciones regionales, el placer gastronómico, la buena alimentación y promover un ritmo de vida lento. Lo que pretende el “Slow-Food” es que la gente pueda reconocer los alimentos que consume, al igual que su procedencia y los proveedores que se encargan de su siembra y cultivo.

“Slow-Food” procura que el alrededor del mundo, todos puedan acceder y disfrutar de alimentos buenos para los consumidores, los productores y el planeta. Para lograr su cometido, este movimiento se opone al poder ilimitado de la agricultura industrial y las multinacionales dentro de la industria alimentaria. Por esta razón, su logotipo es un caracol, el cual simboliza un estilo de vida lento, el cual se contrapone al concepto de la comida rápida y sus consecuencias. Su labor se basa en tres principios:

BUENO: alimentación sabrosa y fresca de temporada que satisfaga los sentidos y forme parte de la cultura local.

LIMPIO: producción y consumo de alimentos que no perjudiquen el medio ambiente, el bienestar animal o la salud humana.

JUSTO: precios accesibles para los consumidores y justas retribuciones para los productores. (Slow Food, 2015).

El movimiento “Slow-Food”, después de tener tanta acogida en Italia, empezó a crecer. En 1992, la filosofía del “Slow-Food” empezó a expandirse por Europa, empezando en Alemania. Actualmente, se encuentra en 160 países.

#### 2.1.4.2 Historia de “Slow-Food” en Ecuador

En el año 2000, el movimiento “Slow-Food” alcanzó al continente americano, creándose primero “Slow-Food” Estados Unidos. Posteriormente, en el año 2009, llegó a Ecuador.

En Latinoamérica, este estilo de comida consciente se ha enfocado en precautelar la tierra, las semillas y el agua. Específicamente en Ecuador, el movimiento se identifica a través de asociaciones que se encargan de difundir la filosofía del “Slow-Food”. Existen 7 lugares en donde se imparte dicha filosofía en el país:

- Amawta Kawsay: Quito
- Ananay: Cayambe
- Chumbe
- Cuenca de los Andes: Cuenca
- Guayaquil de mis Amores: Guayaquil
- Inti Chu’a: Tumbaco
- JAMA colaboración gastronómica Ecuador
- Sulachelone Galápagos: Isla Santa Cruz

En el año 2017, se estableció la Alianza de Cocineros Ecuador, la cual está conformada por cocineros, chefs y propietarios de restaurantes o cafeterías que funcionan mediante la ideología “Slow-Food”. Esta alianza busca beneficiarse de los varios microclimas que tiene el país para ofrecer un menú variado durante el año en cada uno de sus establecimientos. Además, estos chefs pretenden acercarse más a los productores para así lograr un sistema que no perjudique al medio ambiente ni al proceso natural que requieren los alimentos para crecer y desarrollarse hasta su cocción.

#### 2.1.5 Aportes del marco histórico

La investigación acerca de temas puntuales referentes a la historia de las terrazas arquitectónicas, de los restaurantes y todo lo que engloba el movimiento “Slow-Food” permite tener una visión clara de lo que ya se ha realizado en el

mundo y en el Ecuador. De esta manera, se puede realizar una propuesta con fundamentos basados en aspectos históricos base de los conceptos ya mencionados.

## 2.2 Marco conceptual

### 2.2.1 Definiciones de las tipologías del proyecto

#### 2.2.1.1 Definición y categorización de terraza

El presente proyecto tiene varias tipologías dentro de su propuesta, las cuales se ven reflejadas tanto en la ubicación del restaurante como el diseño que se implementará en el mismo. Dentro de estas tipologías se encuentra la terraza y el penthouse como concepto central del “rooftop”.

##### 2.2.1.1.1 Terrazas agrarias

Las terrazas agrícolas son estructuras gradadas de tierra construidas por el hombre con la misma tierra del lugar. Generalmente, estas terrazas se realizan en cerros o montañas para aprovechar su pendiente natural y ocuparlo con cultivos y plantaciones sin que la tierra sea erosionada por el agua. Esta forma escalonada permite que el agua regada desde la parte más alta, descienda hasta el último escalón, siendo este un sistema de riego eficiente para toda la plantación.

Dentro de las terrazas agrícolas, se encuentran los siguientes tipos según su sección transversal de acuerdo a las condiciones ecológicas y topográficas del lugar:

- Terrazas de base ancha

Los escalones se forman al retirar una parte de la tierra al inicio de la grada y colocarla en el final de la misma para crear pendientes y segmentos planos.

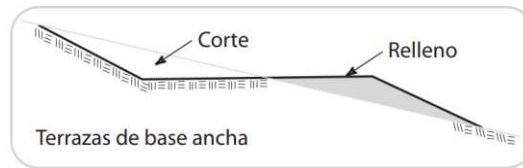


Figura 1. Terrazas de base ancha.

Tomado de (Menes, Rubio y Palacios, 2018)

- Terrazas de banco o bancales

Los escalones se forman creando un pequeño borde en su final para crear una base con poca pendiente.

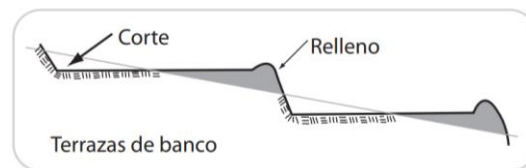


Figura 2. Terrazas de banco

Tomado de (Menes, Rubio y Palacios, 2018)

- Terrazas de bancos alternos

Este tipo de terrazas están formadas por escalones planos anchos y bordes con el relleno de la tierra retirada.

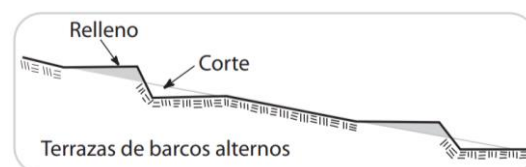


Figura 3. Terrazas de bancos alternos.

Tomado de (Menes, Rubio y Palacios, 2018)

- Terrazas de base angosta o de formación sucesiva

Los escalones de esta tipología de terraza se dividen en dos partes: una en pendiente y una plana. Este graderío tiene también bordes en cada segmento.

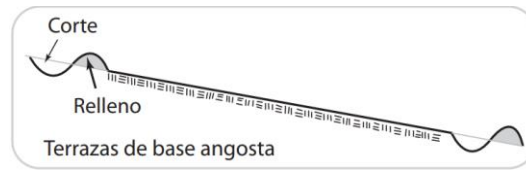


Figura 4. Terrazas de base ancha.

Tomado de (Menes, Rubio y Palacios, 2018)

#### 2.4.2.1.1 Terrazas arquitectónicas

El concepto de terraza surge de la definición de cubierta. La cubierta de una edificación es aquel elemento que limita el exterior con interior en la parte superior de la construcción, cuyo objetivo es aislarla de factores climáticos. Este componente del diseño arquitectónico es el que le aporta identidad al mismo. “En las ciudades el conjunto de las cubiertas llega a proporcionar imágenes tipo que nos permiten clasificar la arquitectura del lugar como mediterránea, nórdica, oriental, etc.” (García, 2001) Varios estilos arquitectónicos de distintas épocas y lugares están marcados por la forma de sus cubiertas, al igual que sus remates y adornos.

Existen dos tipos de terrazas arquitectónicas:

- Terrazas accesibles

Las terrazas accesibles son todas aquellas cubiertas que tienen un ingreso directo a una edificación y pueden ser usadas por los usuarios.

- Terrazas inaccesibles

Las terrazas inaccesibles son todas aquellas cubiertas que soportan la circulación ocasional del personal de mantenimiento únicamente para su manutención y no pueden ser usadas por los usuarios.

#### 2.2.1.2 Definición de “Penthouse”

El “Penthouse” es un departamento de lujo que está ubicado en la última planta de un edificio. Se caracterizan por generar confort y elegancia a sus usuarios, teniendo comodidades y servicios privados como un ascensor propio, chimeneas, hidromasajes e incluso piscinas.

### 2.2.1.3 Definición y categorización de restaurantes

Un restaurante es un local comercial que se dedica a ofrecer una variedad de platos y bebidas preparadas y para el consumo de sus clientes dentro de su propio establecimiento. Etimológicamente, proviene de la palabra en francés “restaurant” que significa restaurar y dar una solución a una persona hambrienta.

El concepto de restaurante empezó a ganar popularidad en el siglo XVIII cuando se establecieron locales con el propósito de alimentar a la gente a cambio de una compensación económica en Francia.

Según el autor Eloy Rodríguez, existen dos clasificaciones de los restaurantes alrededor del mundo:

- Tipologías de restaurantes por el tipo de comida
  - “Fast Food”

Este tipo de restaurante se caracteriza por ofrecer variedad de comida chatarra en sus establecimientos y no brindar el servicio de camareros. Generalmente, la comida se sirve sin cubiertos.

- “Fast Casual”

Al igual que los restaurantes de “Fast Food”, los que se encuentran bajo la categoría de “Fast Casual” no tienen servicio a la mesa y la mayoría no dispone de cubiertos. Lo que les diferencia es la comida que ofrecen, donde los clientes pueden consumir productos saludables, frescos y tener una experiencia dentro del establecimiento.



- Buffet

La variedad de comida que ofrece este tipo de restaurante está exhibida y a libre disposición de los clientes para que éstos se sirvan de acuerdo a lo que deseen comer. Generalmente, los alimentos se dividen por zonas: platos calientes, fríos y mixtos.

El concepto del restaurante tipo buffet surgió en la década de los años 70 como una forma rápida de servir a grandes cantidades de personas.

- Temáticos

Este tipo de restaurante ofrece una experiencia diferente de alimentación, donde la decoración se centra en un tema determinado como, por ejemplo, un barco pirata, un castillo medieval, el lejano oeste, entre otros. El menú tiene una relación directa con el contexto del lugar.

Dentro de esta tipología se encuentra el estilo “lounge”, el cual promete espacios amplios llenos de comodidad y elegancia. La música suave se acompaña con la mixología, la práctica de crear cocteles por “bartenders” y una comida pausada.

- “Take Away”

Los restaurantes “take away” se caracterizan por permitir a los clientes llevar su comida después de pedirla, por lo que carecen de espacios amplios para mesas. En muchos casos, tienen también servicio a domicilio.

- De autor

Este tipo de restaurante le permite al Chef expresar su estilo y gusto a través de la comida que prepara, reflejándose en cada plato su madurez creativa.

- Fusión

Los restaurantes Fusión tiene como objetivo el combinar diferentes ingredientes de dos o varias regiones, al igual que sus técnicas y culturas y tener como resultado platos con características únicas.

Existen ejemplos de restaurantes Fusión ya consolidados como:

- ✓ Balti: Cocina japonesa e hindú
- ✓ Cajún: Cocina mexicana y norteamericana
- ✓ Chifa: Cocina peruana y china
- ✓ Nikkei: Cocina japonesa y peruana
- ✓ Tex-Mex: Cocina tejana (Texas) y mexicana

- Alta cocina (Gourmet)

Los restaurantes de alta cocina sobresalen por su atención en ambientación, decoración servicio, comida y bebidas, evidenciándose un alto conocimiento y calidad dentro de los platos ofrecidos.

- Tipos de restaurantes por número de tenedores
  - 5 tenedores

Para que un restaurante tenga el título de “restaurante de lujo”, debe cumplir con varias condiciones en cuanto a servicio y comida. En estos lugares, es importante tener un ascensor en caso de tener dos plantas. También, es imprescindible tener áreas de clientes y áreas propias del personal. Cada una de estas zonas debe estar equipada con servicios básicos. Además, debe contar con una decoración de acuerdo al rango del lugar y su personal debe hablar varios idiomas. En cuanto a la cocina, debe estar equipada con un área para cada tipo de alimento y almacenamientos de amplia capacidad.

- 4 tenedores

Los restaurantes de 4 tenedores, conocidos como restaurantes “de primera”, cumplen con las características principales de los establecimientos de lujo, con la diferencia de que éstos tienen el servicio de ascensor en caso de tener 3 plantas en adelante.

- 3 tenedores

Este tipo de restaurante ya no tiene una división exacta de áreas de clientes y del personal. Ofrece menos servicios y comodidades al cliente como un amplio vestíbulo posterior a la entrada, decoración menos prominente y una carta más limitada.

- 2 tenedores

El restaurante de 2 tenedores ofrece un comedor con una capacidad adecuada, vajilla en buen estado, una cocina sin división por tipos de alimentos y una carta sencilla.

- 1 tenedor

Este tipo de restaurantes tienen 3 áreas: la cocina, el comedor y los servicios sanitarios. El menú que ofrecen, al igual que la decoración del lugar, es sencillo.

#### 2.2.1.4 Tendencias de formas de alimentación

Existen varias alternativas y prácticas que transforman la manera en la que las personas se alimentan, las cuales van más allá de su dieta y el tipo de comida por el cual tienen inclinación. El objetivo de cada una de estas modalidades alimenticias es encontrar bienestar y productividad. “La consciencia sobre la alimentación implica una responsabilidad sobre los alimentos que se consumen, y la importancia de los mismos en la salud de las personas.” (Urgente 24, 2017). Tener una dieta saludable es la mejor forma de curar y sobretodo prevenir enfermedades de cualquier naturaleza.

La creciente producción de alimentos procesados y el cambio de los estilos de vida de las personas demandaron también un cambio en sus hábitos alimenticios. A continuación, se detallan las tendencias más actuales en formas de alimentación según la Organización Mundial de la Salud (OMS):

- Interés por el origen de los productos

Los consumidores exigen saber la procedencia de sus alimentos y cómo estos son producidos. A raíz de esta demanda, los productos naturales, ecológicos y orgánicos han aumentado su cultivo.

- Terrorismo nutricional y nuevos mitos

Esta tendencia plantea nuevos mitos en cuanto a la alimentación a base de harinas, azúcar, sal y lácteos. Como resultado, surgen hábitos alimenticios como el veganismo, las dietas “gluten free”, etc.

- Cultura alimenticia preventiva

El objetivo de esta tendencia es lograr un cuidado integral de la salud a través de la desintoxicación del cuerpo y la prevención de distintas enfermedades. Para lograrlo, se acude a una dieta rica en proteínas, fibras, prebióticos y fortificados.

- “Energy / Mood Management”

Esta tendencia se enfoca en aumentar, recuperar y disminuir los niveles de energía del cuerpo para reforzar el descanso. Para poder controlar dichos niveles, surgen las hierbas relajantes o energéticas.

- Ahorro del tiempo, la energía y el dinero

Las personas que siguen este hábito alimenticio reducen y cambian sus comidas formales por snacks saludables, generalmente empaquetados y de rápida preparación.

- Customización

Surge la necesidad de consumir productos que ofrecen energía emocional. Aumenta la demanda de bebidas energéticas y otros productos con beneficios nutricionales dirigidos hacia un segmento específico como niños, adultos, hombres, mujeres, entre otros.

- Valoración de lo local / regional

Esta tendencia tiene como objetivo principal potenciar la identidad de un lugar específico al preparar y consumir alimentos de distintas partes del mundo con productos locales.

- Comidas caseras, la vuelta a la raíz

Las personas desean volver a la preparación artesanal de sus alimentos. Valoran la comida casera y el ambiente que ésta genera.

## 2.2.2 Definiciones técnicas

### 2.2.2.1 Materiales puros

- Madera

La madera es la materia prima renovable obtenida en la parte más maciza los árboles de tallo leñoso. Este material tiene una infinidad de usos, siendo la más común la elaboración de mobiliario. La madera está compuesta por fibras de celulosa, la cual le da las características de dureza y rigidez. Además, este material goza de propiedades como ser aislante térmico y eléctrico, ser maleable, dúctil y tenaz. (Área Tecnología).

Tipos de maderas:

- ✓ Maderas blandas

Se obtienen de árboles de hoja de aguja y de crecimiento rápido como las coníferas (Pino, Acacia, Sauce, etc.). Tienen colores claros.

- ✓ Maderas duras

Se obtienen de árboles de hoja caduca y de crecimiento lento (Nogal, Roble, etc.). Son aceitosas.

- ✓ Maderas resinosas

Son resistentes a la humedad y contienen una alta cantidad de resina en su composición. Se pueden obtener del Ciprés, del Cedro, entre otros.

- ✓ Maderas finas

Su uso es artístico. Se obtiene del Abeto, el Arce, el Ébano, etc.

- ✓ Maderas prefabricadas

Este tipo de madera se obtiene a través de la mezcla entre restos de maderas. Dentro de ellas se encuentran el contrachapado, el aglomerado, el táblex y los tableros de fibras.

- Metal

El metal es un elemento sólido que tiene propiedades físicas, químicas y mecánicas específicas como:

- ✓ Maleabilidad: Capacidad de estiramiento en todas las direcciones sin fracturarse.
- ✓ Ductilidad: Capacidad de deformación hasta convertirse en hilo.
- ✓ Elasticidad: Capacidad de recuperar su forma original después de ser sometido a una deformación momentánea.
- ✓ Dureza: Capacidad de resistencia a ser rayados.

- Fibras naturales

Las fibras naturales son sustancias producidas por plantas, animales y minerales que pasan por procesos industriales para obtener así hebras, hilos o cuerdas.

- ✓ Fibras vegetales

Las fibras vegetales son aquellas que se extraen de la velloidad de semillas, follajes o cáscaras. Dentro de esta categoría se encuentran varias fibras, de las cuales las principales y más usadas son:

- Abacá: Es una fibra compuesta por células de la hoja. Tiene una gran resistencia mecánica, al agua salada y tiene buenas propiedades de flotabilidad.
- Agave: El Agave es una planta suculenta de hojas largas que sirve para la elaboración del tequila y la fabricación de fibras textiles como la cabuya, el sisal o el fique.
- Mimbre: Fibra vegetal que se utiliza para tejer diferentes objetos. Se obtiene del tallo y las ramas de un arbusto de la familia del Sauce. Es un material ligero y económico.
- Yute: Esta fibra se obtiene de una planta familia de las malváceas que crece en regiones tropicales. Este material es ideal para fabricar cuerdas y sacos de empaque. (CORPEI, 2009).

#### 2.2.2.2 Luz LED

La luz LED (Light Emitting Diode) que se traduce al español como diodo emisor de luz, es un cuerpo semiconductor sólido resistente que emite luz de una manera eficiente al recibir una corriente eléctrica. Debido a la ineficacia de las bombillas incandescentes, éstas se dejan de fabricar en el 2012 y son reemplazadas por las lámparas LED.

Esta nueva tecnología de lámparas tiene una vida útil de hasta 30 veces más que la de la incandescente, siendo incluso más duradera que la bombilla ahorradora. Su alta duración permite tener un ahorro a largo plazo y su consumo eléctrico es notablemente menor que el de otras lámparas disponibles en el mercado.

#### 2.2.2.3 Ventilación mecánica

La ventilación mecánica es una solución a la incertidumbre que proporciona la ventilación natural dentro de una edificación. Proveer a un espacio con el servicio de ventilación artificial es beneficioso en cuanto al control de contaminantes en el área de trabajo, prevención de incendios, control de humedad y sobretodo, el confort en especial en lugares donde hay temperaturas extremas.

El principal objetivo de este sistema de ventilación es introducir la cantidad de aire necesario dentro de un espacio y expulsar el aire viciado para asegurar condiciones óptimas de presión y temperatura interna.

Existen diferentes tipos de ventilación mecánica como la inyección y la extracción, la refrigeración, la calefacción y el aire acondicionado. Es necesario un análisis previo del espacio a climatizar para escoger el mejor equipo para cada zona en particular.

Es recomendable tener un sistema independiente en cocinas. “[...] en las cocinas se exige que se instale un sistema de ventilación adicional y específico para la extracción de vapores y contaminantes del proceso de cocción.” (S&P, 2016).

#### 2.2.2.4 Mobiliario de restaurantes

El mobiliario de un restaurante se clasifica de acuerdo a quién lo usará:

- Mobiliario para uso de los comensales
  - Mesas: De acuerdo al diseño general del restaurante, las mesas pueden ser circulares o cuadradas. Sin embargo, las mesas cuadradas o rectangulares pueden albergar una mayor capacidad. Sus medidas dependen del tipo de restaurante, su capacidad y la normativa vigente en ese lugar.
  - Sillas y sillones: Las medidas de las sillas o sillones del restaurante estarán ligadas a las medidas de las mesas. La decisión de usar sillas,



sillones o una mezcla de ambas dependerá del lugar y el ambiente que se le quiera dar al mismo.

- Tronas: Sillas para niños.
  
- Mobiliario para uso del personal
  - Aparadores: Son armarios que almacenan utillaje en el área del comedor. Tiene cajones de distintos tamaños y, por lo general, tienen también repisas para albergar vajilla, cubertería, menaje y elementos decorativos.
  
  - Mesas auxiliares: Son mesas que se utilizan para depositar platos, fuentes, botellas, etc.
  
- Mobiliario diverso
  - Expositores conservadores: Estos muebles exhiben productos de repostería, vinos y otros alimentos y bebidas que deben conservarse a cierta temperatura.
  
  - Armarios auxiliares: En estos muebles se almacena mantelería, cristalería, entre otros.

#### 2.2.2.5 Aportes del marco conceptual

La investigación realizada de cada concepto a detalle ha permitido tener claro lo que se planteará como propuesta interiorista para el proyecto. De igual manera, se ha establecido el tipo de restaurante que se va a proyectar, siendo este de categoría “lounge” de 3 tenedores. Por otro lado, el análisis de estas definiciones ha determinado las áreas necesarias para el Restaurante de “Slow-Food”, al igual que los servicios requeridos para clientes y empleados según el nivel de calidad del establecimiento.

## 2.3 Marco técnico

### 2.3.1 Iluminación

#### 2.3.1.1 Luz LED

El presente proyecto brindará una gran variedad de opciones en cuanto a comida y platos que ofrecerá el restaurante. Por esta razón, se propone la utilización de iluminación de tecnología LED con luz intermedia de 4000 °K en todas las áreas del proyecto. De esta forma, se podrán apreciar los alimentos a servir sin hacer de menos a platos que destacan más con luz fría o cálida, como por ejemplo la comida de mar y los panes respectivamente.

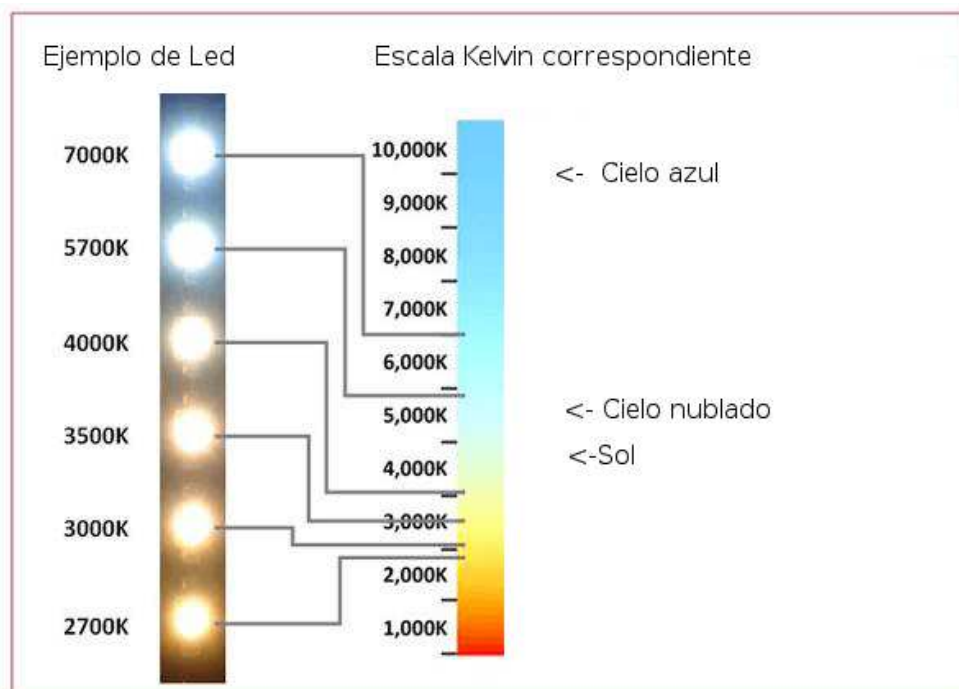


Figura 5. Escala Kelvin para luces LED.

Tomado de (Airfal, 2015).

LED	
Potencias nominales	Variable
Eficacia	10-80 lm/W
Flujo luminoso	170-3.600 lm
Temperatura de color	2.700-5.000 K
IRC	< 90
Tono	Multicolor
Espectro	Infrarrojo, visible y ultravioleta
Tiempo de encendido	Instantáneo
Tiempo de reencendido	Instantáneo
Tamaño	Reducido
Posición de funcionamiento	Universal



Figura 6. Características de la lámpara LED

Tomado de (Morente, s.f.)

La iluminación general del espacio estará dada por plafones LED y ojos de buey cuadrado y la iluminación puntual será proporcionada por dicroicos LED. Se plantea esta tecnología de iluminación debido a los beneficios a corto y largo plazo de este producto en cuanto a eficiencia y duración.

### 2.3.2 Equipo de cocina

La cocina del proyecto será equipada de acuerdo a la amplia variedad de alimentos que se ofrecerán en el menú y cómo estos deben ser mantenidos y cocidos. Dentro de los equipos necesarios para la cocina de un restaurante, se encuentran tanto máquinas como utensilios.

#### 2.3.2.1 Hornos

El horno rotativo está equipado con:

- Vaporizadores con alimentación automática.
- Campana con aspiradora de vapor.
- Puerta con doble vidrio.

- Horno sistema gas.
- Teclado digital.
- Equipo estándar de rotación con agarradores para coches con un máximo de 100kg.
- Diseño exclusivo para trabajo pesado (24 horas seguidas).
- Tablero eléctrico con cables extendidos para colgar en los lados del horno.
- Medidas de seguridad, cumple con las reglas de la Comunidad Europea.
- Características técnicas:
  - ✓ Capacidad de un coche de 15/18 bandejas.
  - ✓ Producción promedio 10-12 quintales de hairra (doble en masa) en un promedio de 10 a 12 horas de trabajo.
  - ✓ Medida de bandejas 46x66 cm.
  - ✓ Peso del horno 850kg.
  - ✓ Corriente eléctrica 220/3 Ph/60Hz \*trifásica\*. (Hostelería Ecuador, 2018)



Figura 7. Horno rotativo

Tomado de (Hostelería Ecuador, 2018)

### 2.3.2.2 Cocinas

La cocina tiene las siguientes características técnicas:

- 6 hornillas de 9-1/2" de diámetro con capacidad de calentamiento de 2KW cada una.
- Plancha freidora de 24"
- Dos hornos de 20x26-1/2x14" con termostato ajustable de 200 a 500 °F y capacidad de calentamiento de 5KW cada uno
- Funcionamiento eléctrico 208-240/60/3
- Dimensiones: 60x34-2/3x58"
- Patas ajustables de 6"
- Estructura de acero inoxidable (Termalimex, 2018)



Figura 8. COCINA INDUSTRIAL (N) (EV24S+EV36S) 1

Tomado de (Termalimex, 2018)

### 2.3.2.3 Extractores

El extractor tiene las siguientes características técnicas:

- Caudal de extracción a 1.25
- Presión estática: 2240 CFM; 1302 RMP
- Transmisión por fuerza de banda

- Estructura de acero inoxidable (Termalimex, 2018)



Figura 9. Extrator industrial

Tomado de (Termalimex, 2018)

#### 2.3.2.4 Cuartos fríos

El cuarto frío tiene las siguientes características técnicas:

- Paneles inyectados en poliuretano
- Puerta isotérmica forrada en acero inoxidable
- Capacidad de ½ tonelada
- Control de temperatura entre 0-10°C y humedad relativa
- Alimentación eléctrica monofásica y/o trifásica
- Dimensiones: 3.20 x 2.20 x 4.00 m
- Estructura de acero inoxidable (GITA, 2010)



Figura 10. Cuarto frío industrial

Tomado de (GITA, 2010)

### 2.3.2.5 Refrigeradores

El refrigerador tiene las siguientes características técnicas:

- Dos compresores de 1/3HP con 5.5 de amperaje
- Unidad eléctrica a 110 V
- Compresor monofásico
- Evaporador por tiro forzado
- Temperatura de conservación de 5°C y de congelación 10-12°C
- Cuerpo y puerta aisladas con poliuretano inyectado (GITA, 2010)



Figura 11. Refrigerador industrial.

Tomado de (GITA, 2010)

### 2.3.2.6 Congeladores

El congelador tiene las siguientes características técnicas:

- Abatidor de +90/+3°C
- Congelamiento de +90/-18°C

- Capacidad para 5 bandejas 1/1 GN
- Dimensiones: 79x70x85 cm (Termalimex, 2018)



Figura 12. Congelador industrial  
Tomado de (Termalimex, 2018)

### 2.3.3 Mobiliario de cocina

- Acero inoxidable

TIPOS DE ACERO	CARACTERÍSTICAS	PROPIEDADES	APLICACIONES	COMPOSICIÓN QUÍMICA							
AISI 430	Acero Inoxidable Ferrítico , Magnético	Buena ductilidad.	Campanas extractoras, hornos eléctricos, utensilios de cocina, industria automotriz (accesorios) etc.	AISI 430	%C	%Cr	%Ni	%Mn	%Si	%P	%S
		Buena resistencia a la oxidación sometido a temperaturas elevadas.			0,12	16-18	-	1	1	0	0,03
		Buen comportamiento a operaciones de doblamiento.									
		Su soldabilidad es inferior a la de los aceros Austeníticos.									
		Buena aptitud al pulido.									
AISI 304	Acero Inoxidable Austenítico, No Magnético	Excelente resistencia a la corrosión	Industria química, petroquímica, alimenticia, industria médica, tanques, tuberías, etc.	AISI 304	%C	%Cr	%Ni	%Mn	%Si	%P	%S
		Muy buena conformabilidad y soldabilidad.			0,08	18-20	8-10,5	2	1	0	0,03
		Excelente factor higiene-limpieza.									
		Se pueden utilizar tanto en temperaturas criogénicas como a elevadas temperaturas.									
		Excelentes propiedades mecánicas.									
		Se pueden usar para embutición profunda de rolado y de corte.									
AISI 316	Acero Inoxidable Austenítico, No Magnético	Además de las propiedades anticorrosivas que ofrece el acero AISI 304 Tenemos:	Ambientes salinos, procesos industriales, etc.	AISI316	%C	%Cr	%Ni	%Mo	%Si	%P	%S
		Mejor resistencia a la corrosión por cloruros.			0,08	16-18	10-14,0	2-3,0	1	0	0,03
		Se emplea cuando las condiciones de servicio exigen una mayor resistencia a la corrosión por picaduras, estas pueden ser por elementos corrosivos como el flúor, cloro, bromo y yodo.									

Figura 13. Características del acero inoxidable.  
Tomado de (INOXCENTER, 2016).



#### 2.3.4 Pisos

- Tabloncillo de bambú

El tabloncillo de bambú MOSO tiene las siguientes características técnicas:

- Formato: 30 x 20 x 1 cm
- Resistente a alto tráfico
- Dureza mayor a 9.5 kg/mm<sup>2</sup>
- Certificación LEED (Leadership in Energy & Environmental Design) – Producto sostenible (Hunter Douglas, s.f.)

- Piso epóxico

El piso epóxico utilizado en el presente proyecto cuenta con las siguientes características técnicas:

- Espesor total de 4.5 mm de espesor
- Resina epóxica antiséptica y antimicrobial
- Resistente a choques térmicos y temperaturas elevadas (Florock, 2019)

- Vinilo antideslizante

El vinilo antideslizante tiene las siguientes características técnicas:

- Resistente al agua
- Adhesivo decorativo de alta resistencia
- Formato: 15 x 15 x 0.03 cm (Briketo Ecuador, 2019)

#### 2.3.5 Paredes

- Papel tapiz

El papel tapiz tiene las siguientes propiedades y características técnicas:

- Inodoro e hipo alergénico
- Resistente al sol
- Lavable dependiendo de la textura del mismo

- Dimensiones: Rollo de 10.05x0.53 m
- Existe otro formato de 1.00x0.70 m (DECOCENTRO, s.f.).

### 2.3.6 Propuesta textil

- **Mobiliario**

- Tela AquaClean

La tecnología AquaClean es un tratamiento que se les da a las fibras textiles para lograr que éstas se limpien únicamente con el uso de agua. De esta manera, el mantenimiento de las telas es más fácil y rápido. La capa molecular invisible de AquaClean permite que se limpien de forma sencilla manchas de chocolate, grasa, salsa, tinta, barro, vino, crema, etc.

Las telas AquaClean tiene las siguientes características técnicas:

- Resistente al alto tráfico
- Dimensiones: Rollo de 1.40 x 25 m
- Producto 100% biodegradable y libre de PFC's (Fluorcarbonos y perfluorocarbonos)
- Pigmentos certificados por la GOTS (Global Organic Textile Standard – Estándar global de textiles orgánicos)
- Resistente al rasgado, abrasión y pilling (AquaClean, 2019)

- **Cortinas**

- Screen de 1%

Las cortinas roller screen tienen las siguientes propiedades y características técnicas:

- De 0 – 10% de visibilidad
- Mecanismo enrollable manual
- Porcentaje de rayos ultravioletas que pasan a través del tejido: 5.9% (Hunter Douglas, 2019)



Figura 14. Comparación entre porcentajes de visibilidad

Tomado de (Luztec, s.f.)

### 2.3.7 Aportes del marco técnico

El análisis de las fichas técnicas y las diferentes propiedades que tienen los materiales que se proponen para el proyecto permite entender cómo trabajan dichos materiales y cómo pueden ser aplicados dentro de las áreas del restaurante respetando sus dimensiones, su sistema, sus funciones, etc.

## 2.4 Marco referencial

### 2.4.1 Referentes internacionales

#### 2.4.1.1 Restaurante Margó

El restaurante Margó, ubicado en Isidora Goyenechea en la Región Metropolitana de Chile, fue remodelado en el año 2018 por Lira y Tuckerman Arquitectos y Sebastián Larroulet. El proyecto consistía en rediseñar el subsuelo de un hotel de la zona de 648.0 m<sup>2</sup>. Dentro del espacio, existía una parte completamente abierta sin conexión visual hacia la calle. Debido a este hecho, se planteó allí un área de terraza para aprovechar su exposición al sol a través de una cubierta-sombreadero que permita acondicionar el área sin bloquear la entrada de luz natural al local.



Figura 15. Terraza del Restaurante Margó.

Tomado de (Vial, 2018).

La distribución del restaurante se diseñó en torno a una cocina abierta, repartiendo así los diferentes espacios del local, los cuales son: terraza, “lounge”, cocina, bar, baños y coquinaria. En la planta se pueden apreciar Olivos entre las mesas del restaurante para brindar más sombra a las mesas de la terraza y calidez en las mesas del área “lounge”.



Figura 16. Planta Restaurante Margó.

Tomado de (Vial, 2018).

La disposición de las mesas da la sensación de ser grandes mesones comunitarios, separados por los árboles para permitir una sensación de independencia de acuerdo a las demás mesas. De esta manera, se logra tener continuidad en el espacio sin perder privacidad.



Figura 17. Mesas interiores Restaurante Margó.

Tomado de (Vial, 2018).

El restaurante Margó está tenuemente iluminado a través de iluminación puntual sobre cada mesa, generando la sensación de estar dentro de un espacio interior y exterior a la vez. Dicha iluminación se ve acompañada por el uso de materiales con colores neutros como la madera, el metal, el vidrio y la cerámica.



Figura 18. Ambientes del Restaurante Margó.

Tomado de (Vial, 2018).



Figura 19. Interior del Restaurante Margó.

Tomado de (Vial, 2018).

Aportes: El Restaurante Margó se destaca por su distribución de espacios, la cual genera diferentes áreas y ambientes en el local. De esta manera, se evidencia una planta funcional que gira en torno al corazón del proyecto: la

cocina abierta. Además, se rescata el uso de materiales con colores neutros que permiten que la luz sea la protagonista del espacio interior.

#### 2.4.1.2 Hong Kong Taihe Insurance

La oficina de seguros Honghe Taihe Insurance, ubicada en Hong Kong, China, fue diseñada y desarrollada en el año 2018 por PAL DESIGN GROUP. El proyecto consta de una planta de 867 m<sup>2</sup> dentro de un edificio en Canton Road. Esta oficina pretende ser un espacio de paz en medio del incansable movimiento diario de esta ciudad.



Figura 20. Espacio abierto de la oficina.

Tomado de (Yuanshihui, 2018).

El concepto manejado dentro del proyecto es la cordillera, el cual se ve reflejado tanto en los materiales como en la iluminación. Las ondas de las montañas se pueden apreciar en las vetas del mármol, el diseño de la alfombra y en las paredes. Estas formas se fusionan con la sensación de paz que pretende irradiar el espacio, siendo el blanco el color predominante acompañado de colores pasteles.



Figura 21. Pasillos de la oficina.

Tomado de (Yuanshihui, 2018).

Los espacios de negociación son abiertos pero a la vez privados, separados por paredes ligeras que permiten la interacción de cada área del espacio. Por otro lado, existen divisiones sólidas en la parte superior y ligeras en la parte inferior a través del uso de tubos metálicos. Ambas partes están separadas mediante la forma abstracta de la cordillera igualmente en metal.



Figura 22. Espacio para reuniones.

Tomado de (Yuanshihui, 2018).



Los espacios son delimitados también por el diseño del cielo raso, el cual consta de delicados detalles metálicos sobre el color blanco. El mobiliario complementa a cada espacio a través de su forma elegante y moderna, teniendo detalles en madera y metal.



Figura 24. Divisiones de espacios sólidas-ligeras.

Tomado de (Yuanshihui, 2018).



Figura 23. Delimitación de espacios por medio del diseño de cielos rasos.

Tomado de (Yuanshihui, 2018).

Aportes: El proyecto de la oficina de seguros Honghe Taihe Insurance, tiene formas interesantes de dividir cada área sin permitir que el lugar deje de ser un espacio abierto. Tanto el diseño de cielo raso como el de pisos y paredes aporta con continuidad al proyecto a pesar de que las áreas son distintas, dándole una transición sutil a cada zona complementada con mobiliario diferente para cada una.

## 2.4.2 Referente nacional

### 2.4.2.1 Restaurante Elements

El Restaurante Elements, ubicado en el valle de Cumbayá, es parte de un proyecto diseñado en el año 2017 por el arquitecto francés Jean Nouvel, ganador del premio Pritzker en el 2008. El restaurante se sitúa en la segunda planta del Edificio Aquarela, diseñado también por Uribe & Schwarskopf Constructora, siendo este un espacio moderno, urbano y versátil para disfrutar durante el día o la noche.



Figura 25. Exterior del Restaurante Elements.

Tomado de (Cevallos, 2018).

Elements fusiona una gastronomía enfocada en los cuatro elementos del universo: tierra, fuego, aire y agua. Al ser un restaurante “Pop-Up”, su carta varía constantemente con la creación de nuevos platos por parte del equipo liderado por el chef ecuatoriano-brasileño Álvaro Reinoso y funcionará en Quito por solamente dos años.



Figura 26. Espacio interior.

Tomado de (Revista Mercedes-Benz Ecuador, 2018).

El ambiente del local es sobrio pero a la vez cálido. Esto se logra a través de materiales puros como la madera, el vidrio y el metal. La madera está presente en pisos y detalles del cielo raso a manera de listones. El vidrio se evidencia en los grandes ventanales del restaurante y como revestimiento en paredes, lo cual genera la sensación de una mayor amplitud en el local. Finalmente, el metal se encuentra en la estructura e instalaciones vistas del techo del espacio. La disposición del restaurante parte desde la barra y los muebles, rústicos pero elegantes a la vez, se distribuyen entre cuatro salas de comedor. El restaurante tiene también un área de terraza que permite el contacto con el aire libre, lo cual aporta la sensación de frescura al local.



Figura 27. Vista interior del restaurante.

Tomado de (Cevallos, 2018).



Figura 28. Vista interior del restaurante.

Tomado de (Cevallos, 2018).

Aportes: El Restaurante Elements propone un uso de revestimientos que le permitan generar la sensación de amplitud en el espacio como el vidrio. También, al ser un restaurante que combina los cuatro elementos en su menú, utiliza materiales puros que fortalecen ese concepto.

### 3.Capítulo III. Matriz Investigativa

#### 3.1 Planteamiento del problema

Quito, una ciudad en desarrollo que crece cada día, ha incrementado la construcción de edificaciones en altura, lo que ha permitido aprovechar los espacios que éstas generan en sus plantas más altas como lugares de entretenimiento, replicando el contexto que ya se maneja en diferentes ciudades del mundo.

Para diseñar el proyecto propuesto se realizará la investigación previa en base a encuestas, entrevistas, observación y análisis en el sitio. Dicha propuesta es implementar un restaurante de “Slow-Food” tipo “lounge” en la última planta del Edificio Metropolitan, una edificación nueva de altura en la ciudad, se requiere obtener cierta información para la adecuada realización del proyecto ya que la tipología del restaurante no se ha implementado antes en Quito. Dicha información se hará en base de entrevistas, encuestas y análisis del edificio y su ubicación.

El propósito de esta investigación será reunir información veraz y concreta que sirva como aporte para el desarrollo de la propuesta interiorista para este espacio de acuerdo a profesionales de diseño y el mundo de la gastronomía, a los usuarios del edificio y potenciales clientes para el restaurante.

#### 3.2 Literatura

Un restaurante es un lugar público en donde se sirve comida y bebida, las cuales son consumidas dentro del local a cambio de un pago. La preparación de comida, al igual que su venta requiere de un espacio y personal especializado, equipos y mobiliario específico. (Martí, 2012).

### 3.2.1 Ubicación

La ubicación de un restaurante debe ser acorde a su tipo y especialidad. En este caso, un restaurante de alta especialidad debe estar ubicado en áreas de recreación, comerciales o de moda dentro de una ciudad. Dentro de los aspectos más importantes a considerar en referencia a la ubicación del local, se encuentran:

- Radio de acción del mercado consumidor  
Este factor se define por el tipo de comida que ofrece el restaurante y el concepto que éste maneja.
- Zonificación  
Existen diferentes tipos de áreas en un restaurante que dependen de los reglamentos del lugar verificando su uso de suelo. Es importante considerar estacionamientos y anuncios exteriores.
- Infraestructura  
Se debe evitar fallas en los servicios públicos dentro del restaurante como agua, luz, teléfono y gas.
- Terreno  
El paisaje arquitectónico debe integrarse a la forma y la orientación del proyecto.
- Rutas de acceso

Conocer el tipo de calles y avenidas donde se ubicará el proyecto es esencial para aportar con accesos acertados a los clientes, proveedores y personal del restaurante.

- Visibilidad

Se debe considerar la visibilidad del restaurante para que el cliente lo pueda encontrar y así generar mayores ventas.

- Imagen corporativa

El logotipo, las fachadas, el menú, la paleta de colores y los materiales del local deben ser fáciles de identificar por el cliente dentro del entorno urbano.

- Elementos complementarios

Se debe considerar el tamaño de la ciudad, su región, su población y su densidad, su clima, sus barreras físicas y el poder adquisitivo del área.

### 3.2.2 Espacialidad

Para el diseño de un restaurante, es necesario empezar por el menú, el cual dará las pautas en cuanto a organización de espacios. “De acuerdo con cada tipo de cocina de región o país, se requerirá un estricto control en cuanto a dimensiones de mobiliario en piso y cocina.” (Plazola, 1990). El primer paso es definir la especialidad de la cocina, la cual marcará las necesidades en cuanto a cuartos fríos, dimensiones de bodegas, áreas de preparación caliente y fría, etc.

El diseño de un restaurante debe ir de la mano con su especialidad, enfatizándola en sus fachadas y sus espacios interiores. Los materiales y colores escogidos deben plasmarse en ambientación, mobiliario, mantelería, vajilla e iluminación.

Los espacios del local de comida deben cumplir con el aforo ofrecido, brindando áreas para mantenimiento, oficinas de administración, áreas para empleados, cocina y servicios al cliente. “Las áreas se distribuyen de la siguiente manera: recepción, comedor, accesos de circulación, servicios, cocina, áreas de recepción de productos y zona de elaboración.” (Plazola, 1990). Se debe considerar una circulación mínima entre mueble y mueble de 1.20m a 1.80m y 1.50m para áreas de acceso.

La cocina debe estar equipada de acuerdo al tipo de alimentos que se vayan a manipular en el restaurante de acuerdo a su oferta de menú. Las bodegas para productos secos y las cámaras de refrigeración y congelación deben estar seccionadas y sus dimensiones dependerán de la demanda de cada producto.

El área de cocción y preparación, por otro lado, deben tener estaciones destinadas para diferentes acciones como mezclar, dorar, hornear, etc. Para esto, es necesaria la utilización de mesas calientes y frías y finalmente, una mesa de inspección de los platos que saldrán a las mesas.

### 3.2.3 Personal y funcionamiento de un restaurante grande

Un restaurante de la magnitud del presente proyecto tendrá los siguientes empleados:



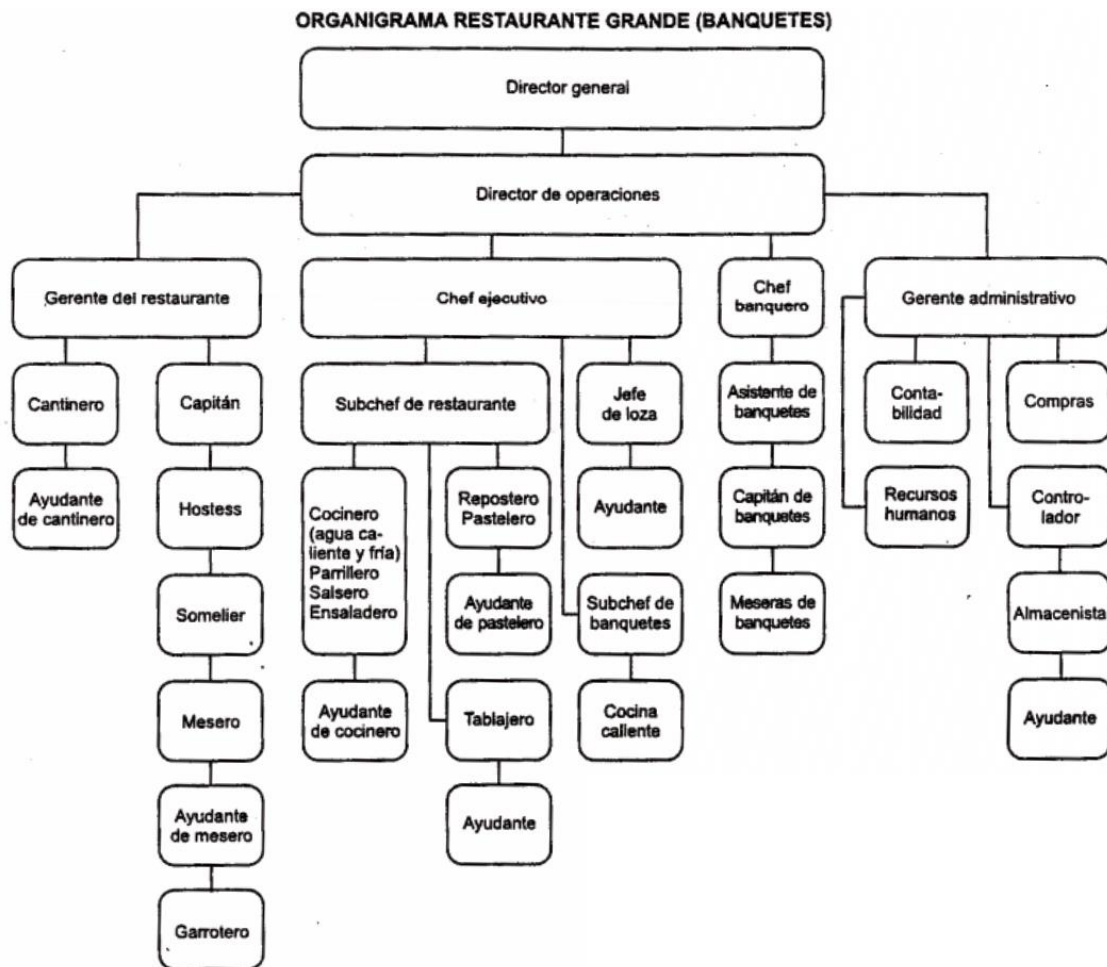


Figura 29. Organigrama restaurante grande.

Tomado de (Plazola, 1990).

Un restaurante de grande tendrá las siguientes áreas:

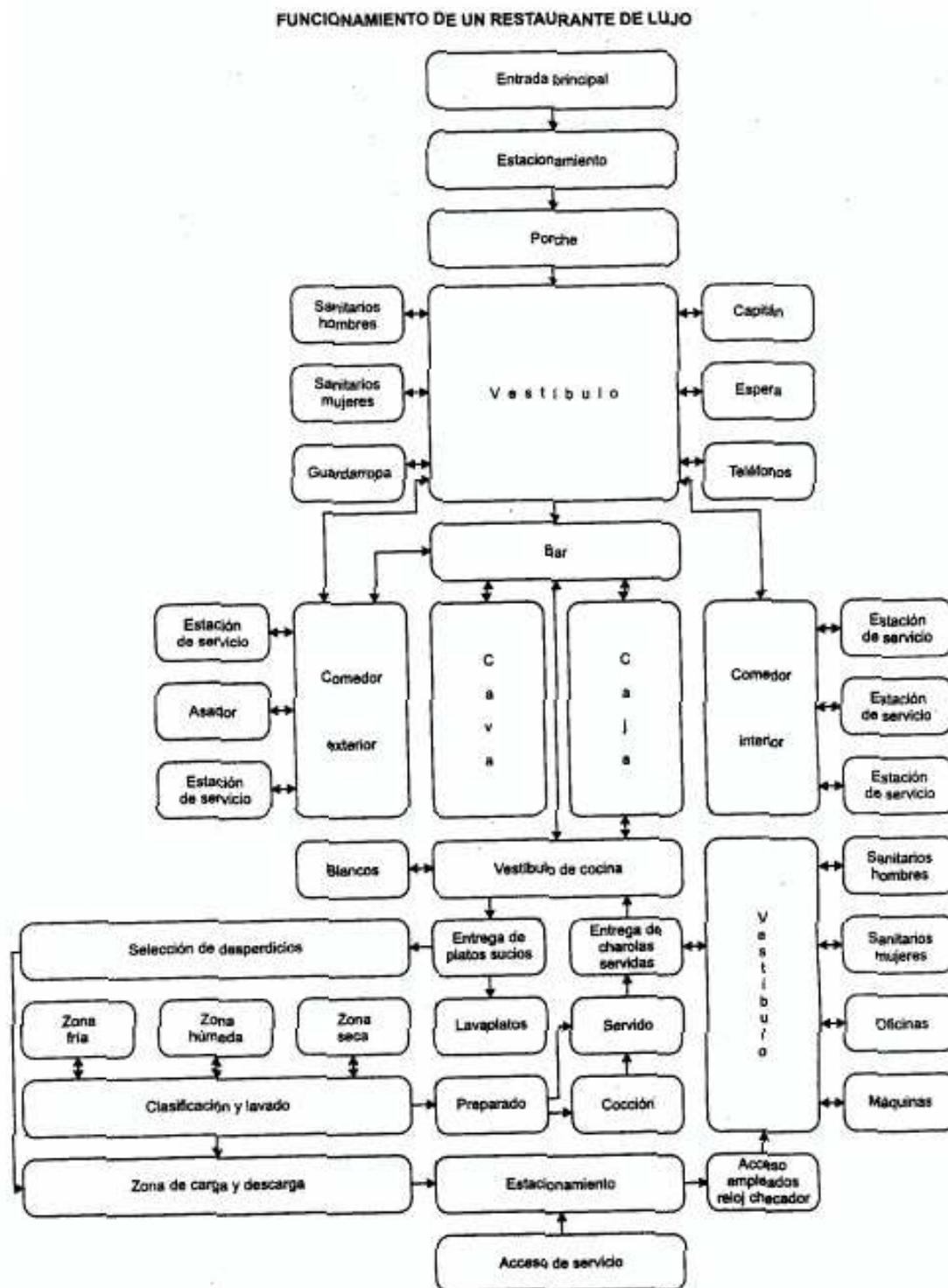


Figura 30. Funcionamiento de un restaurante de lujo.

Tomado de (Plazola, 1990).

### 3.2.4 Instalaciones

Las instalaciones del restaurante no deben ser aparentes por seguridad. Dentro de éstas tenemos las de gas, las cuales deben tener seguridad de paso del gas y doble válvula de control. Las instalaciones de gas deben estar en un espacio libre de circulación y donde sean visibles.

Todo el espacio del restaurante debe contar con la suficiente capacidad de conexiones eléctricas para cada equipo necesario en cocina y fuera de ella. Los cables no pueden estar deshilados o rasgados.

En cuanto a iluminación, se debe diseñar con precisión el área de cocina para revelar suciedad y evitar que los empleados generen sombra en su superficie de trabajo. Por otro lado, las lámparas del área destinada para los comensales deben ser cubiertas para evitar que cristales rotos caigan en la comida.

Las instalaciones hidráulicas deben tener la presión adecuada tanto para agua caliente como para agua fría.

La ventilación de un restaurante, especialmente en el área de cocina es importante para la eliminación de humo, vapor, grasa, olores y calor de los equipos y reemplazo de aire limpio. En caso de que la cocina tenga ventanas, se recomienda el uso de mosquiteros. Se deben evitar corrientes cruzadas de aire en el área de preparación de la comida ya que esta enfriará rápidamente los alimentos.

## 3.3 Muestreo

### 3.3.1 Encuestas a usuarios

La siguiente encuesta se realizó a 30 personas, las cuales son potenciales clientes del sector y de la misma edificación en donde se desarrollará el proyecto.

A través de la encuesta, se podrá determinar varios factores y elementos que deberán considerarse para el diseño del restaurante, tomando en cuenta las necesidades de los usuarios y su inclinación por diferentes espacios.

### 3.3.1.1 Tabulación de resultados de la encuesta

Datos personales:

#### 1. Seleccione su rango de edad.

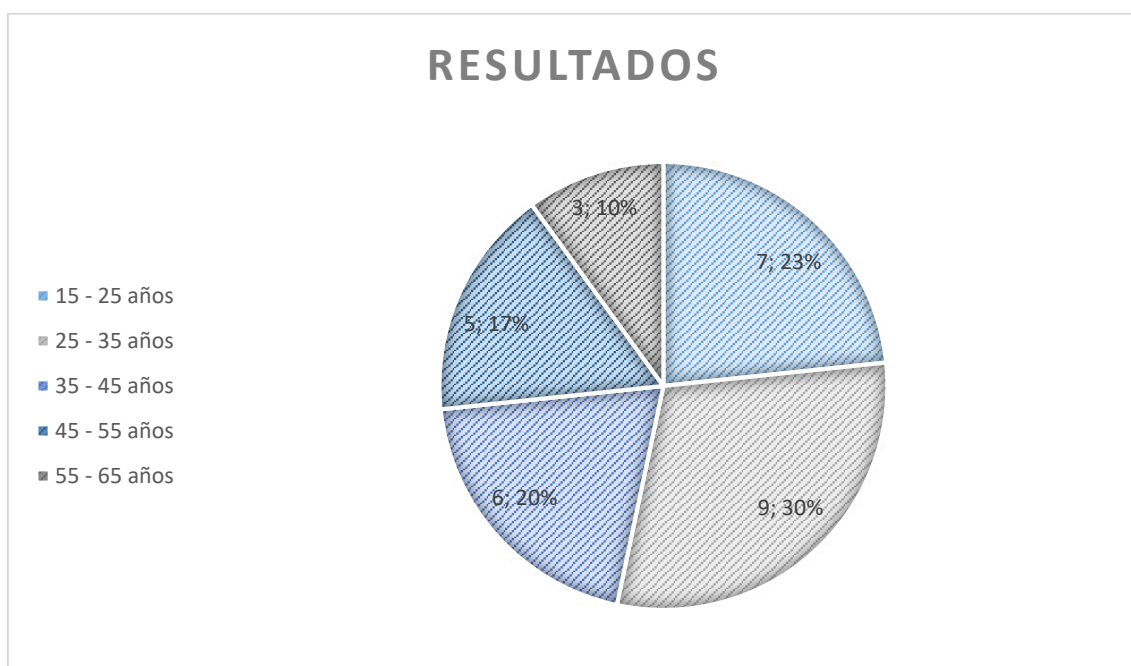


Figura 31. Tabulación pregunta 1

#### Análisis

Como conclusión del gráfico correspondiente a esta pregunta, se puede observar que la edad de los potenciales usuarios varía entre los 15 y 65 años de edad, siendo el mayor rango de 25 – 35 años de edad.

#### Aporte

Gracias a la encuesta, se puede determinar el mayor rango de los usuarios que frecuentarían el restaurante, estableciendo así el target directo del proyecto.

Conocimiento general del tipo de comida y la tipología del restaurante:

2. ¿Conoce acerca del movimiento “Slow-Food”?



Figura 32. Tabulación pregunta 2

Análisis

Como conclusión del gráfico correspondiente a esta pregunta, se puede observar que el 90% de potenciales usuarios no saben lo que es el movimiento “Slow-Food”, mientras que únicamente el 10% de clientes sí.

Aporte

Gracias a la encuesta, se puede determinar que el mayor rango de los usuarios que frecuentarían el restaurante no conoce acerca del movimiento “Slow-Food”, lo cual indica que el espacio requiere de áreas explicativas para que el cliente pueda informarse.

3. ¿Conoce acerca de la tipología de restaurantes “Rooftop”?

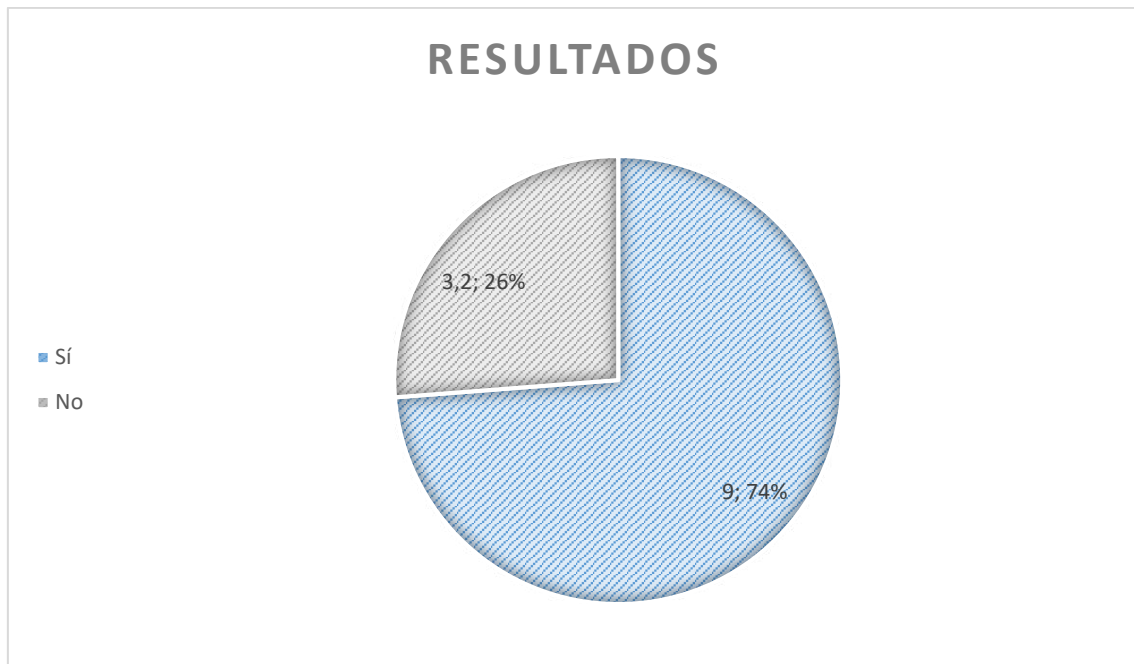


Figura 33. Tabulación pregunta 3

#### Análisis

Como conclusión del gráfico correspondiente a esta pregunta, se puede observar que el 26% de potenciales usuarios no saben lo que es un “rooftop” mientras que el 74% de clientes sí.

#### Aporte

Gracias a la encuesta, se puede determinar que la mayoría de los usuarios que frecuentarían el espacio sí conoce lo que es esta tipología, la cual puede ser un fuerte incentivo para querer conocer el restaurante y disfrutar sus vistas.

#### Estilo del restaurante:

4. Si un restaurante está ubicado en la última planta de un edificio, ¿creería usted de que se trata de un lugar exclusivo?



Figura 34. Tabulación pregunta 4

#### Análisis

Como conclusión del gráfico correspondiente a esta pregunta, se puede observar que el 97% de potenciales usuarios piensan que un restaurante que se encuentra en la última planta de un edificio se trataría de un lugar exclusivo. Solo el 3% pensaría que no.

#### Aporte

Gracias a la encuesta, se puede determinar que la mayoría de potenciales usuarios del restaurante pensarían que el restaurante será un lugar exclusivo, lo que puede resultar intimidante para los clientes. Este pensamiento puede ser cambiado mediante el diseño del espacio.

- ¿Cree que el sector de las Naciones Unidas más cercano a la 10 de Agosto tiene suficientes restaurantes en relación a su demanda?



Figura 35. Tabulación pregunta 5

#### Análisis

Como conclusión del gráfico correspondiente a esta pregunta, se puede observar que el 97% de potenciales usuarios consideran que el sector de la Avenida Naciones Unidas más cercano a la Avenida 10 de Agosto no cuenta con los suficientes restaurantes en comparación a su demanda. Únicamente el 3% de clientes piensa que sí.

#### Aporte

Gracias a la encuesta, se puede determinar que el mayor rango de los usuarios que frecuentarían el proyecto piensan que hacen falta restaurantes en la zona. Esto quiere decir que, al haber más demanda, se visitaría el restaurante con más frecuencia respondiendo a la alta demanda del sector.

6. En un restaurante en donde el propósito es hacer disfrutar plenamente al cliente de su comida ¿qué tipo de música le gustaría escuchar?



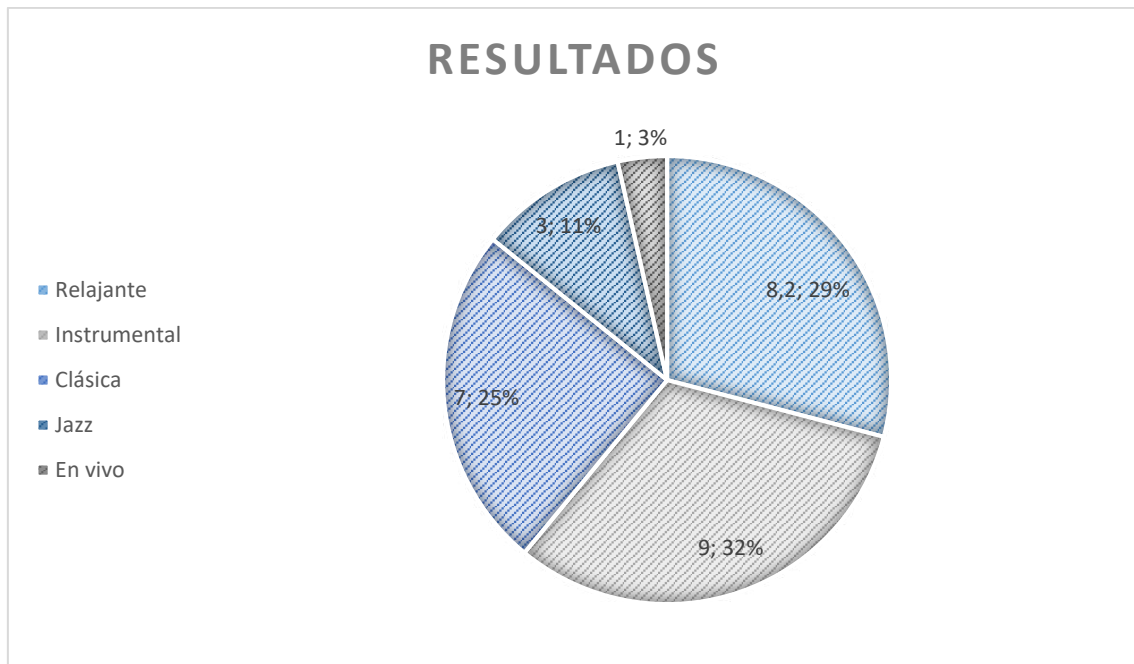


Figura 36. Tabulación pregunta 6

#### Análisis

Como conclusión del gráfico correspondiente a esta pregunta, se puede observar que el tipo de música que sería del agrado de los clientes en este proyecto sería: relajante 29%, instrumental 32%, clásica 25%, jazz 11% y en vivo 3%.

#### Aporte

Gracias a la encuesta, se puede determinar que el tipo de música de preferencia de los clientes para el restaurante de "Slow-Food" es la relajante e instrumental, lo cual debe ir acorde con un diseño interiorista que refleje tranquilidad.

7. ¿Considera innovador un espacio en donde el Chef pueda cocinar frente al público mientras les explica todo el proceso que siguieron los alimentos con los que prepara sus platos?



Figura 37. Tabulación pregunta 7

#### Análisis

Como conclusión del gráfico correspondiente a esta pregunta, se puede observar que el 97% de futuros clientes considera innovador un espacio en donde el Chef pueda cocinar frente al público mientras les explica todo el proceso que siguieron los alimentos con los que prepara sus platos. Únicamente el 3% piensa que no.

#### Aporte

Gracias a la encuesta, se puede determinar que el mayor rango de los usuarios que frecuentarían el restaurante piensan que sería innovador implementar un espacio para que el Chef cocine frente a los comensales y explique el proceso de los alimentos haciendo alusión al concepto general del "Slow-Food".

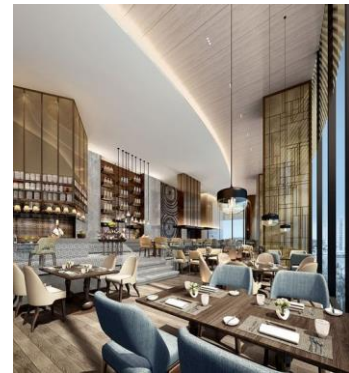
8. ¿Qué espacio le gusta más?



A



B



C



Figura 38. Tabulación pregunta 8

#### Análisis

Como conclusión del gráfico correspondiente a esta pregunta, se puede observar que el 47% de los posibles usuarios del proyecto eligieron el espacio de la opción C, el 46% escogió la opción B y el 7%, la primera opción.

#### Aporte

Gracias a la encuesta, se puede determinar que el mayor rango de los usuarios que frecuentarían el restaurante eligieron la última opción, la cual muestra un

espacio con colores neutros, cálidos y fríos que generan un equilibrio entre los mismos.

9. ¿Qué gama de colores le gusta más?

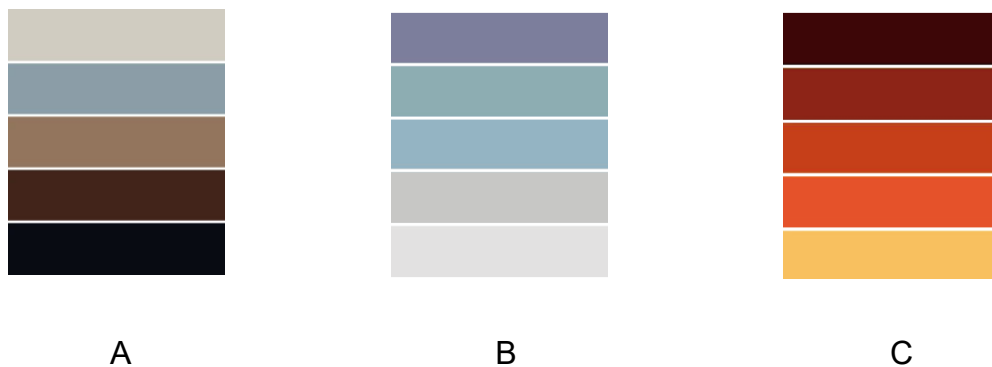


Figura 39. Tabulación pregunta 9

#### Análisis

Como conclusión del gráfico correspondiente a esta pregunta, se puede observar que el 47% de encuestados eligió la opción C, el 13% escogió la opción B y el 13%, la opción A.

#### Aporte

Gracias a la encuesta, se puede determinar que la mayoría de los potenciales usuarios del restaurante prefieren una gama de colores cálidos, lo cual se puede plasmar en el proyecto mediante materiales que lleven esos colores.

Costos:

10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una comida saludable preparada con alimentos orgánicos locales en un horario de 18H00 a 23H00?



Figura 40. Tabulación pregunta 10

Análisis

Como conclusión del gráfico correspondiente a esta pregunta, se puede observar que el 48% de futuros clientes estaría dispuesto a pagar entre \$15-\$20, el 45% pagaría entre \$5-\$10, el 4% pagaría entre \$10-\$15 y el 3% pagaría entre \$1-\$5.

Aporte

Gracias a la encuesta, se puede determinar que la mayoría de futuros clientes estaría dispuesta a pagar entre \$15-\$20 por una comida saludable, lo cual debe verse reflejado en un diseño acorde al precio de los platos del restaurante.

### 3.3.1.2 Aportes

Los resultados de la encuesta muestran que la mayoría de los potenciales clientes del restaurante no saben acerca del movimiento "Slow-Food", por lo que se deberá hablarles de esta filosofía a través del diseño del espacio, lo cual se complementaría con el espacio dónde el Chef pueda cocinar frente al público. También, se puede afirmar que la mayor parte de los encuestados cree que es necesario un nuevo restaurante en la zona ya que no existen muchos establecimientos de este tipo en relación a su demanda.

En cuanto al espacio, los futuros clientes del restaurante prefirieron ambientes que transmitan tranquilidad de acuerdo a su elección en colores, diseño y música apropiados para el lugar.

Finalmente, la mayoría de los encuestados creen que, si un restaurante se ubica en la parte más alta de un edificio, se trata de un lugar exclusivo. Sin embargo, la gran mayoría de los futuros clientes estaría dispuesta a pagar entre \$10 a 20\$. Esto marca una pauta para proponer un diseño interior que esté acorde a la suma a pagar durante su experiencia dentro del restaurante.

## 3.4 Inmersión

### 3.4.1 Bulevar de las Naciones Unidas

El Bulevar de las Naciones Unidas es un eje importante en la ciudad ya que, además de conectar avenidas principales de la ciudad, como la Av. 6 de diciembre, la Av. de los Shyris, la Av. Amazonas y la Av. 10 de agosto, también conecta con importantes hitos urbanos de la ciudad. Entre estos hitos se

encuentran el Quicentro Shopping, el Centro Comercial Iñanquito (C.C.I.), el Centro Comercial Naciones Unidas (C.C.N.U.), el Centro Comercial Caracol, el Registro Civil, el Parque La Carolina y el Estadio Olímpico Atahualpa.

Gracias a todos los puntos referenciales que se encuentran dentro del recorrido del bulevar, esta zona tiene un flujo peatonal y vehicular bastante alto todo el tiempo. Entre semana, la gente se moviliza por los centros comerciales y por el Registro Civil, mientras que los fines de semana, la gente circula por el bulevar para llegar al Parque La Carolina o el Estadio Atahualpa cuando éste ofrece partidos de fútbol o diferentes eventos.

#### 3.4.2 Edificio Metropolitan

El Edificio Metropolitan igualmente tiene un flujo de gente alto de aproximadamente 2.300 personas ya que en éste se encuentran las oficinas de empresas importantes dentro de la ciudad. Al ser un centro corporativo, este edificio cuenta con 230 oficinas, 3 áreas de reunión y un auditorio en el cual, en ocasiones, se desarrollan eventos de apertura al público.

Para poder ingresar al Edificio, puesto que tiene un sistema de alta seguridad, una persona debe:

- ✓ Trabajar como funcionario del edificio
- ✓ Trabajar en una oficina que sea parte del directorio corporativo del edificio
- ✓ Tener una reunión con una empresa del mismo directorio
- ✓ Ser invitado de un evento en el auditorio

El Edificio está abierto todos los días de la semana ya que existen empresas que cumplen con sus responsabilidades laborales hasta el domingo. Sin embargo, el edificio goza de un flujo mayor de personas entre semana. El sábado existe un mejor flujo de personas.

## 3.5 Entrevistas personales

### 3.5.1 Entrevista a gastrónomo

Sebastián Espinoza, de 23 años de edad, vive en New Jersey, Estados Unidos. Su experiencia dentro de la industria de alimentos y bebidas inició desde temprana edad ya que sus padres eran los propietarios de un restaurante en Quito, Ecuador. Inició sus estudios en la carrera de artes culinarias en la Universidad de las Américas en Ecuador y los finalizó en Johnson & Wales University en Rhode Island. Actualmente trabaja en el restaurante Le Bernardin – New York, el cual tiene 3 estrellas Michelin, 4 estrellas del New York Times y está ubicado entre los mejores 25 restaurantes del mundo.

Área de mesas:

1. ¿Cuál es la manera más funcional de distribución de áreas dentro del restaurante?

Un restaurante se divide en dos grandes espacios: primero, el área del personal, la cual se denomina “back of the house” (mantenimiento, cocina, lavaplatos, almacenamiento, receptores de productos) y segundo, el área dispuesta para los clientes, “front of the house” (manager, capitanes, maître, sommelier, meseros). Estos espacios deben estar separados, pero a la vez, deben tener una relación directa desde la puerta por donde los meseros entrarán y saldrán desde la cocina. Este ingreso no puede estar alejado de las mesas, aunque se recomienda la menor visibilidad posible desde el área de los clientes.

Es importante tener en cuenta la ubicación de la puerta de la cocina hacia el área de mesas. Cada alimento, una vez cocido, tiene una temperatura interna que va bajando con el paso del tiempo. Esta temperatura se encarga de impedir la proliferación de ciertas bacterias del ambiente. Por



esta razón, los clientes deben recibir su comida caliente en el menor tiempo posible para evitar que dichas bacterias sean consumidas por ellos. Si la distancia desde la puerta de la cocina hasta la última mesa es mucha, se corre ese riesgo ya que el tiempo de transportación sería mayor.

2. ¿Podría resultar ventajoso o contraproducente el tener varios ambientes dentro del área de mesas? ¿Por qué?

Es ventajoso mientras sean solo dos ambientes. Muchos ambientes en un restaurante pueden quitarle importancia a cada área. Mi sugerencia es que el restaurante tenga un menú distinto para cada espacio, los cuales pueden ser el bar y el restaurante como tal, y que éstos estén sutilmente divididos entre sí. En un restaurante de esta magnitud, no es recomendable abrirlo con una cafetería ya que su éxito dependerá del éxito del restaurante a largo plazo.

3. ¿Cómo se puede crear un impacto con relación a la competencia a través del aspecto físico del restaurante?

La gente no va únicamente a un restaurante por la comida, sino por tener una experiencia. El éxito de un restaurante requiere de un equilibrio entre comida, bebida, servicio e imagen. Es importante lograr que los clientes interactúen con el espacio, ya sea a través de áreas específicas para tomarse fotografías o diferentes temáticas integradas al diseño, lo cual hará único al restaurante y así, los clientes lo identificarán fácilmente.

4. ¿Cómo se puede lograr un equilibrio entre el diseño espacial del restaurante y la comida para que los platos no se vean opacados con la parte interiorista del proyecto?

Es importante cuidar cada detalle en la experiencia del cliente. El diseño interior de un restaurante podrá variar, pero es el diseño del plato el que

debe estar acorde con el diseño del restaurante a través de su composición para resaltar. Sin embargo, para un restaurante de “Slow-Food” no recomiendo usar colores muy fuertes ya que se trata de un comer lento y estos colores podrían tener un efecto contrario a esa filosofía.

Área de cocina:

5. Para una cocina de “Slow-Food” que funcionará con productos orgánicos locales ecuatorianos, ¿con qué implementos de cocina y qué componentes deberá tener la cocina?

Al tratarse de un restaurante en donde se trabajará con productos de todo el país, habrá variedad de equipos para la preparación de estos alimentos. Se necesitará: grill, hornos industriales, freidoras, cuartos fríos de almacenamiento (refrigerador y congelador), refrigeradora, congeladora y estufa. También, la cocina deberá estar equipada con mesas metálicas para preparar y emplatar, un lavaplatos para implementos de cocina y otro para vajilla, extractor, y un floor mixer. Todos estos equipos deben ser industriales.

6. ¿Cuál es la forma más adecuada de distribución de los elementos de la pregunta 5 dentro de la cocina de un restaurante?

En este caso, una cocina en O. El restaurante tendrá un menú variado y es mucho más funcional tener las estufas y demás equipos en el medio con las mesas de preparación a su alrededor, las cuales se funcionarán como estaciones de acuerdo al tipo de preparación que se realizará en cada una. Así también se necesitará únicamente un extractor.

Empleados:

7. Para cubrir una planta de aproximadamente 700m<sup>2</sup> de restaurante, ¿con cuántos empleados deben contar?

- 1 Chef
- 1 Sous Chef
- 4 Chefs de partida
- 2 Sauciers
- 6 cocineros
- 1 Chef pastelero
- 1 pastelero
- 2 cocineros para preparación
- 3 lavaplatos
- 1 Maître
- 1 mesero por cada 3 mesas
- 1 Bartender
- 1 Cajero
- 2 personas de mantenimiento

8. Además de la cocina, ¿qué otros espacios son necesarios para los empleados de un restaurante?

El espacio en donde se desenvuelven los empleados debe estar completamente separado del área de mesas, empezando por su ingreso, el cual es diferente al de los clientes. Los empleados deben tener lockers, baños, sala comunal, una oficina de administración y reuniones, y una oficina para el Chef. Es importante también tener el un bebedero para los empleados ya que pueden deshidratarse fácilmente por el ambiente de la cocina.

9. ¿Qué tipo de textil es recomendable para la mantelería de un restaurante?  
¿Cuáles son sus características?

Para restaurantes de esta magnitud, es recomendable contratar una empresa para asegurarse de los manteles. A largo plazo resulta más económico ya que el restaurante no se responsabilizaría completamente por daños en la mantelería. De ser así, no sería necesario contar con una lavandería en el restaurante. Sin embargo, es importante señalar que el textil de los manteles deberá ser resistente al tratarse de un lugar de alto tráfico.

#### 3.5.1.1. Aportes

La entrevista con el gastrónomo fue precisa para entender el funcionamiento interno de un restaurante, tanto en el área destinada para los clientes como en la cocina y mantenimiento del lugar. De igual manera, se entendieron las necesidades de cada empleado dentro del restaurante. Además, se pudieron obtener consejos en cuanto a la distribución más óptima y funcional en la cocina. Finalmente, se pudo establecer el equilibrio adecuado entre el diseño del restaurante y su comida, siendo la presentación de ésta última la que deberá ir acorde al diseño interiorista y no al revés.

#### 3.5.2 Entrevista a experto en textiles

Natali Encalada se graduó de la carrera de Arquitectura Interior en la Universidad de las Américas en Quito - Ecuador en año 2013 y luego siguió con sus estudios en Barcelona, obteniendo así su Maestría en Diseño Textil y Superficies.

Tapizado:

1. ¿Qué tipo de textiles son aptos para el tapizado de un restaurante de alto tráfico? ¿Cuáles son sus características?

Las telas recomendadas para uso de alto tráfico se caracterizan por su resistencia, impermeabilidad y durabilidad. La tecnología de telas “Aqua Clean” permite impermeabilizar los tejidos creando una barrera que impide el paso de líquidos. En su creación esta barrera forma parte del

tejido. Acompañado a estas características está la tecnología “Safe Front”, las cuales tienen un escudo protector contiene partículas inorgánicas que impiden la reproducción de microorganismos.

2. ¿Cuáles son, dentro de estas opciones, los textiles que guardan una mejor relación calidad – precio?

En el mercado local, las opciones se reducen en encontrar calidad-precio. Generalmente, serán telas importadas italianas y españolas las que su calidad se refleja en el precio. En el ejercer actual de mi profesión trabajo únicamente con telas Aqua Clean, en su composición son una mezcla, en su mayoría algodón junto con un porcentaje de acrílico, poliéster y poliamida.

3. Para un restaurante, ¿el tapizar los muebles con un textil llano o con un patrón puede tener un impacto psicológico en el apetito de los clientes? Sí o no, por qué.

Los colores siempre tienen un impacto psicológico en el ser humano. Normalmente, los colores vivos, cálidos y más vibrantes resuenan en nuestro cuerpo para despertar el apetito. El secreto está en crear un balance en el ambiente con el uso del color dentro de los tejidos.

Cortinería:

4. ¿Qué textiles pueden ser usados para cortinería de un restaurante que funcionará en un espacio con ventanales piso-techo en el perímetro de toda su planta? ¿Cuáles son sus características?

Esto dependerá del estilo de decoración a proponer. Por el giro de negocio, tendrán que ser telas con resistencia a la abrasión, pilling, agua y manchas. En su composición puede ser poliéster y acrílico.

5. ¿Cuáles son, dentro de estas opciones, los textiles que guardan una mejor relación calidad – precio?

Depende de lo que propongas en tu diseño.

#### Mantelería:

6. ¿Qué tipo de textil es recomendable para la mantelería de un restaurante?  
¿Cuáles son sus características?

Nuevamente, depende del estilo de diseño que propones en tu proyecto. Si vas a cubrir toda la mesa con mantelería o únicamente propones hacerlo para servilletas. Para mantelería el lino viene bien, telas de algodón y poliéster servirán para su buen mantenimiento y resistencia.

7. ¿Cuáles son, dentro de estas opciones, los textiles que guardan una mejor relación calidad – precio?

Depende de lo que propongas en tu diseño.

#### Alfombrado:

8. ¿Es recomendable y/o instalar alfombras en alguna de las áreas del restaurante? Sí o no, por qué.

Se puede proponer el uso de alfombras en el interior de un restaurante siempre y cuando se encuentre la fibra adecuada para esto. Las alfombras deben ser de uso comercial, en grado II o superior de alto tráfico. Estas alfombras suelen ser duraderas y antideslizantes. La desventaja es su mantenimiento e inflamabilidad que puede causar en el interior. Dependerá de tu propuesta de diseño y las exigencias según el aforo dentro del establecimiento.

### 3.5.2.1 Aportes

La entrevista con la experta en textiles permitió entender las características que deben tener los textiles del restaurante según su función. En este caso, se deberán proponer telas resistentes a la abrasión, al pilling, al agua y a manchas, tanto para cortinería como para mantelería. Por otro lado, se estableció una relación entre la necesidad de tener alfombra en el restaurante y el costo de mantenimiento y su riesgo de inflamabilidad.

### 3.5.3 Entrevistas a expertos en Slow-Food en Ecuador

Gabriela Bonifaz ha tenido siempre una gran curiosidad por saber cómo eran las culturas ancestrales del Ecuador antes de la llegada de los españoles. Esta curiosidad le llevó a interesarse en el movimiento de “Slow-Food” cuando éste llegó al país. Actualmente, trabaja con mujeres de comunidades andinas a quienes les compra la materia prima para su restaurante de Slow-Food Ananay en la ciudad de Cayambe, donde se preparan platos con alimentos andinos respetando la filosofía del movimiento.

1. Desde que el movimiento “Slow-Food” llegó al país, ¿cree que tuvo una buena acogida por parte de los ecuatorianos? Sí o no, por qué.

No es tan fácil el aplicar el Slow Food, solo la gente comprometida entiende y apoya. Se requiere educar a la población sobre el tema: qué significa el valorar el origen del alimento, que sea sano, que se haya pagado un precio justo a su productor y que sea limpio, es decir, sin químicos.

2. ¿Es necesario que un restaurante de “Slow-Food” tenga un área destinada al cultivo de algunos o varios productos o puede manejarse únicamente a través de proveedores? Sí o no, por qué.

Puede manejarse solo con proveedores responsables que aplican los principios del Slow Food en el cultivo o elaboración de sus productos.

3. ¿Cuál es el correcto mantenimiento de los alimentos orgánicos?

Igual que el mantenimiento de los no orgánicos, probablemente no durarán más, pero no se hace diferencia en su mantenimiento.

4. ¿Cuál es la mejor manera de lograr que la gente se interese y se integre al movimiento desde su primera visita al restaurante?

Sabiendo comunicar la historia detrás de los productos, el territorio de dónde viene, las manos que lo cultivaron, si son parte de nuestra cultura o no, etc.

5. ¿Con qué áreas debería contar un restaurante de esta naturaleza?

Depende el presupuesto, no por ser caro y lujoso va a ser bueno. Como te digo lo importante es comunicar la historia detrás de los productos.

6. ¿Qué sensación deberían transmitir los ambientes de un restaurante "Slow-Food"?

Que son coherentes, es decir no vas a ir a un restaurante Slow Food a tomarte una coca-cola.

7. ¿Cree que sería necesario tener un espacio para educar y tutelar a los clientes en cuanto a la filosofía del movimiento e impartir clases de cocina para manejar adecuadamente productos orgánicos? Sí o no, por qué.

Un espacio específico para educar no. Se pueden organizar visitas a las fincas con los clientes, clases de cocina, etc. Se debe saber comunicar



qué se hace con los desechos que salen de la cocina como hacer compost con lo orgánico, darles como comida a cerdos o se va al botadero. Un restaurante Slow Food tiene que ser responsable desde con sus productos hasta con su basura.

Gonzalo Carvajal empezó a interesarse en el movimiento "Slow-Food" en el año 2012. Se unió al Convivium Amawta Cawsay liderado por el Chef Esteban Tapia y tuvo la oportunidad de representar a este restaurante en Italia en el Congreso anual de "Slow-Food" llamado Terra Madre. Cuando regresó, Gonzalo quiso empezar un Convivium propio de gente joven. Así nació Inti 'Chua, restaurante en el que trabajó dos años. Actualmente se encuentra en Australia trabajando con la misma filosofía.

1. Desde que el movimiento "Slow-Food" llegó al país, ¿cree que tuvo una buena acogida por parte de los ecuatorianos? Sí o no, por qué.

El movimiento tuvo una acogida muy pobre en el país en el sentido de que llegó únicamente a un puñado de personas interesadas y esto creó de cierta manera un mercado limitado para poder propagar la filosofía de Slow-Food. Creo que con el pasar de los años cada vez más gente está interesándose, lo cual hace que personas con iniciativa busquen ideas asociadas al Slow-Food y pueda tener un efecto a gran escala.

2. ¿Es necesario que un restaurante de "Slow-Food" tenga un área destinada al cultivo de algunos o varios productos o puede manejarse únicamente a través de proveedores? Sí o no, por qué.

Creo que es necesario el tener un lugar de producción para tu restaurante, no necesariamente tiene que ser un huerto o algo enorme, el hecho de solo usar solo las especias o "hierbas" locales que se utilizan en la cocina te ayuda a mantener el concepto de Slow Food. Esto es uno de los atractivos de este tipo de cocina, pero obviamente al tener menos

producción propia dependes mucho de los proveedores, los cuales, a su vez, tienen que tener un rol más activo para poder así llamar tanto la atención del cliente como la de un futuro comprador.

3. ¿Cuál es el correcto mantenimiento de los alimentos orgánicos?

Sería ideal que los alimentos sean locales y de cierta manera lo más frescos y de la mejor calidad, utilizados con métodos tradicionales o rotados constantemente.

4. ¿Cuál es la mejor manera de lograr que la gente se interese y se integre al movimiento desde su primera visita al restaurante?

Creo que, si los reúnes de una manera interactiva o a su vez llamativa, ya sea mediante el uso de redes sociales mostrando la utilización del producto o, en su defecto, una comida deliciosa siempre es tu mejor carta de presentación.

5. ¿Con qué áreas debería contar un restaurante de esta naturaleza?

Debes tener, creo yo, una cocina que el comensal pueda ver, alguna área verde o porque no algo tan simple como un panal de abejas. De mi opinión creo que deben ser cosas frescas fáciles y sencillas, tratar de mantener al cliente satisfecho, pero a la vez curioso por saber más.

6. ¿Qué sensación deberían transmitir los ambientes de un restaurante “Slow-Food”?

Debe transmitir sensaciones de paz, responsabilidad ambiental, empederniendo al campesino e inclusión.

7. ¿Cree que sería necesario tener un espacio para educar y tutelar a los clientes en cuanto a la filosofía del movimiento e impartir clases de cocina para manejar adecuadamente productos orgánicos? Sí o no, por qué.

Creo que es un tema un poco ambiguo, de cierta manera alguien que vaya a tu restaurante va a tener una leve idea de lo que haces y se debe ver reforzada por lo que presentas en la mesa. El cliente va a comer no a tener una clase o educarse, por lo cual creo que la educación o ideas deben venir antes de sentarse en la mesa.

### 3.5.3.1 Aportes

Las entrevistas a expertos en Slow-Food permitieron tener una visión global de lo que significa este movimiento en el Ecuador. Lastimosamente, esta filosofía no tuvo una buena acogida al llegar al país ya que pocos se interesaron en ella. Esta falencia puede ser corregida al darle publicidad al Slow-Food mediante la propuesta de diseño del restaurante.

En cuanto a áreas requeridas por un restaurante de esta naturaleza, se recomienda tener áreas verdes y un lugar en donde el cliente pueda ver lo que se prepara.

## 3.6 Recomendaciones

Se recomienda:

- Proponer un área dentro del restaurante donde el diseño permita una interacción entre el espacio y el cliente con el fin de proporcionar una experiencia memorable para el usuario.
- Diseñar una cocina en O que permita la optimización de recursos y un flujo apropiado de alimentos y empleados dentro de la misma.

- Tener en cuenta la relación entre la temperatura interna de los alimentos con la distancia de la puerta de salida de la cocina hasta las mesas más alejadas del restaurante, es decir la distancia que deben recorrer los meseros con el plato servido hasta la última mesa.
- Aprovechar las nuevas tecnologías e instalaciones del edificio Metropolitan para integrar sistemas de iluminación controlada en la propuesta de diseño.
- Contar a los clientes la historia y la filosofía del Slow-Food a través del diseño interior del restaurante mediante información escrita y gráfica en las paredes del espacio. De esta manera, se podrá lograr que se interesen por el movimiento.
- Crear dos ambientes dentro del espacio: el bar y el restaurante. Ambos deben funcionar independientemente, pero a la vez, complementarse entre sí.
- Enfatizar las distintas áreas del restaurante a través del mobiliario, el cual debe ser diferente en cada una.
- Diseñar espacios que transmitan tranquilidad, paz, responsabilidad ambiental e inclusión a través del uso de materiales puros como el acero y la madera, al igual que colores e iluminación cálidos.
- Proporcionar espacios exclusivos para los empleados como un área de lockers y vestidores, baños, una sala comunal para su alimentación y descanso, una oficina de administración y reuniones y una oficina para el Chef.
- Brindar al área de mesas un espacio de cocina abierta en donde el Chef pueda preparar sus platos mostrando a los clientes todo el proceso de cada alimento y cómo cocinarlo.
- Equipar al restaurante con textiles resistentes a la abrasión, al pilling, al agua y a manchas.
- Usar tela con tecnología "Aqua Clean" para la mantelería de las mesas.
- Emplear el acero inoxidable como principal material para la cocina del restaurante, la cual debe ser industrial.

- Proponer pisos de bambú en el área de mesas por sus características acústicas, lo cual permitirá no interferir con el piso inferior.
- Utilizar madera en todos los ambientes como material puro para aportar con calidez y calma al espacio.
- Diseñar mobiliario cómodo y ergonómico para lograr que el cliente se sienta confort y lograr que su estadía en el restaurante sea mayor.
- Proponer iluminación puntual en cada mesa para que, de esta forma, los clientes puedan apreciar cada textura y color de sus alimentos y que esto aporte en su experiencia general en el restaurante.
- Generar pasillos principales con iluminación general que guíe a los usuarios a las diferentes áreas del proyecto.

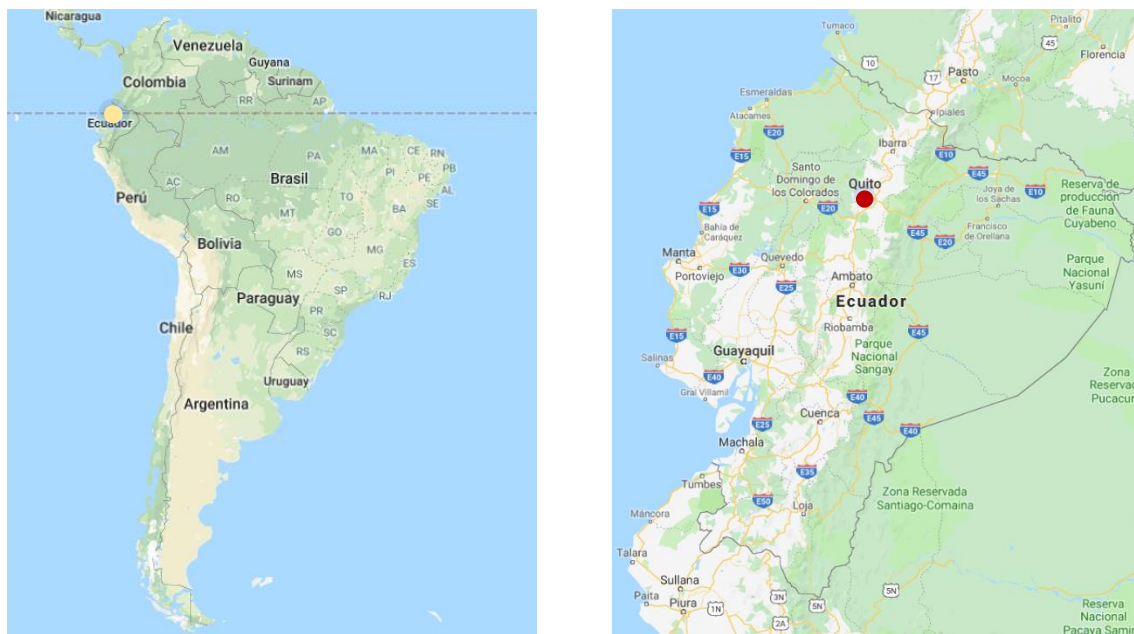
## Capítulo IV. Diagnóstico

### 4.1 Marco empírico

#### 4.1.1 Análisis del entorno

##### 4.1.1.1 Ubicación

El edificio Metropolitan, en donde se va a realizar el presente proyecto, está ubicado en el sector Ñaquito en el centro-norte de la capital del Ecuador, sobre la Avenida Naciones Unidas.



● Ecuador

● Quito

Figura 41. Ubicación del proyecto.  
Adaptado de (Google Maps, 2018).

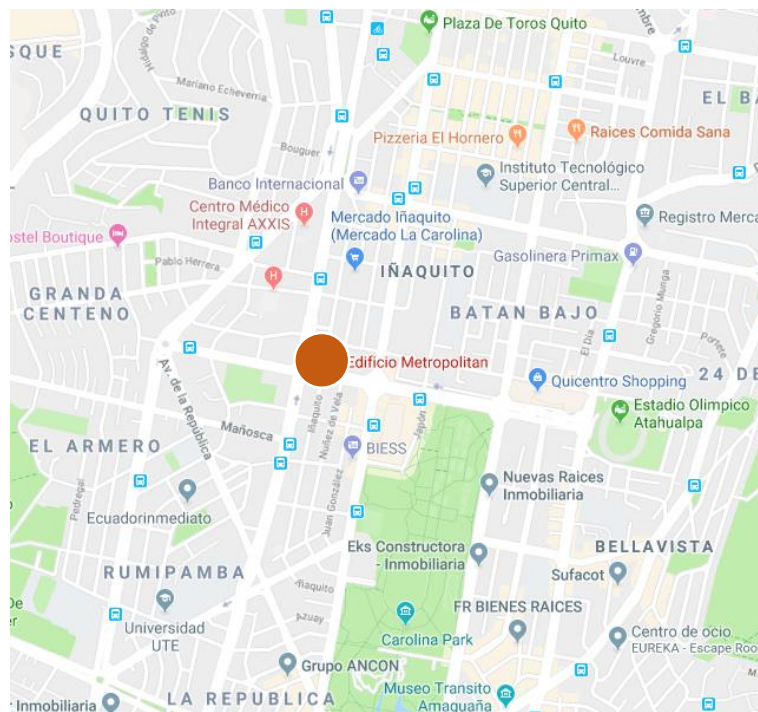


Figura 42. Dirección: Bulevar Naciones Unidas, Quito 170507  
Adaptado de (Google Maps, 2018).

#### 4.1.1.2 Lote

El lote tiene como límites la Avenida Naciones Unidas al norte, el edificio residencial Doral Dos al sur, la calle Núñez de Vela al este y la calle Ñaquito al oeste. La superficie es de 3270.00 m<sup>2</sup> de forma rectangular. El eje longitudinal está orientado del noreste al suroeste.

#### 4.1.1.3 Clima y temperatura

La ciudad de Quito posee un clima subtropical de tierras altas al encontrarse a 2850 metros sobre el nivel del mar. Su temperatura oscila entre los 10 y los 27°C durante todo el año, siendo la temperatura promedio de 15°C. Debido a que la ciudad se encuentra en la línea ecuatorial, la temperatura suele ser templada durante el día y fría por la noche. (Clima de, 2019).

Quito es una ciudad de clima templado, el cual se ve reflejado en sus dos estaciones a lo largo del año. La primera, denominada temporada seca, se desarrolla durante los meses de junio a septiembre, teniendo una media de 20°C por el día y 9°C por la noche. No existen muchas precipitaciones durante esta temporada.

Por otro lado, la segunda estación es de invierno en donde se cuenta con la presencia de varias lluvias. Esta temporada se desenvuelve entre octubre a mayo. La temperatura más alta durante esta época es de 19°C y la más baja es de 8°C, con una media de 14°C.

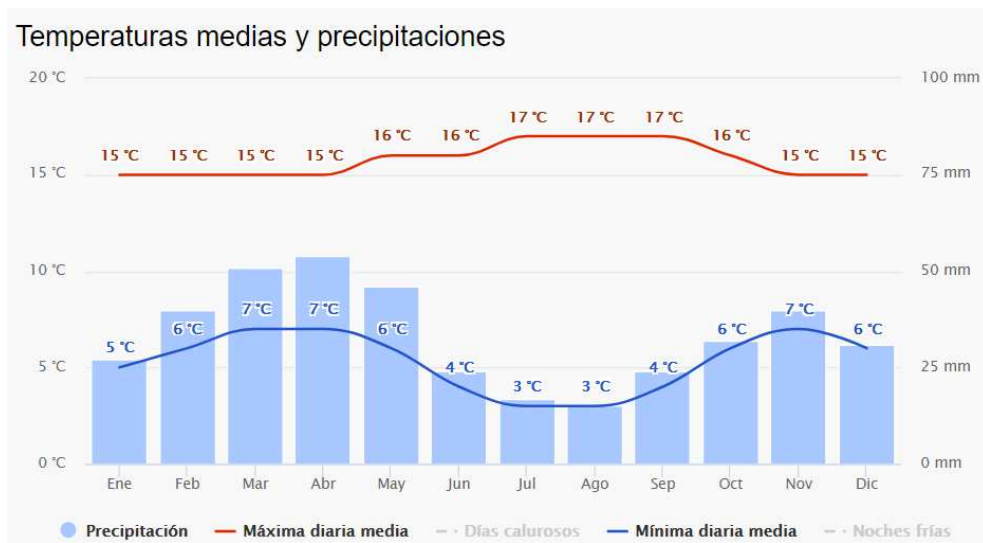


Figura 43. Temperaturas medias y precipitaciones

Tomado de (Meteoblue, 2019)

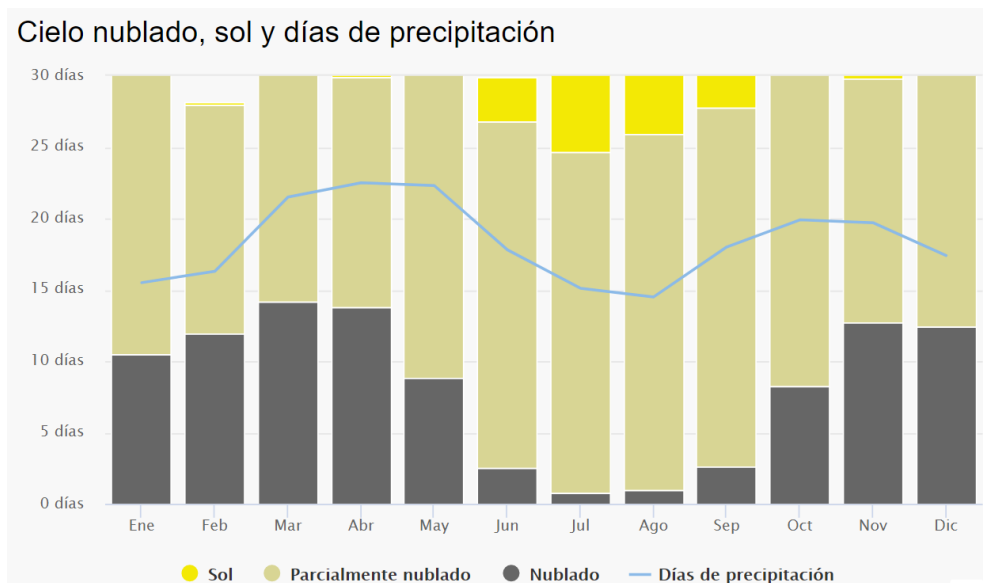


Figura 44. Cielo nublado, sol y días de precipitación

Tomado de (Meteoblue, 2019)



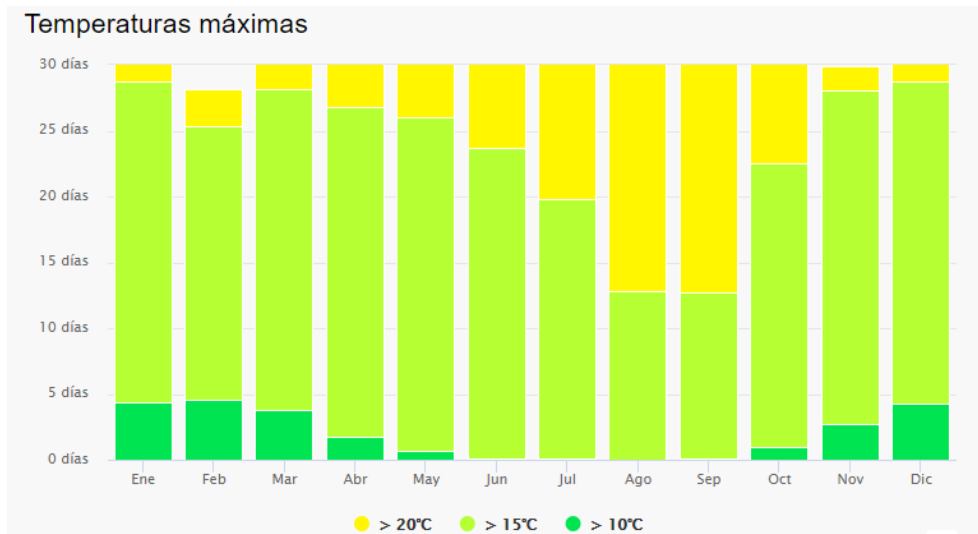


Figura 45. Temperaturas máximas

Tomado de (Meteoblue, 2019)

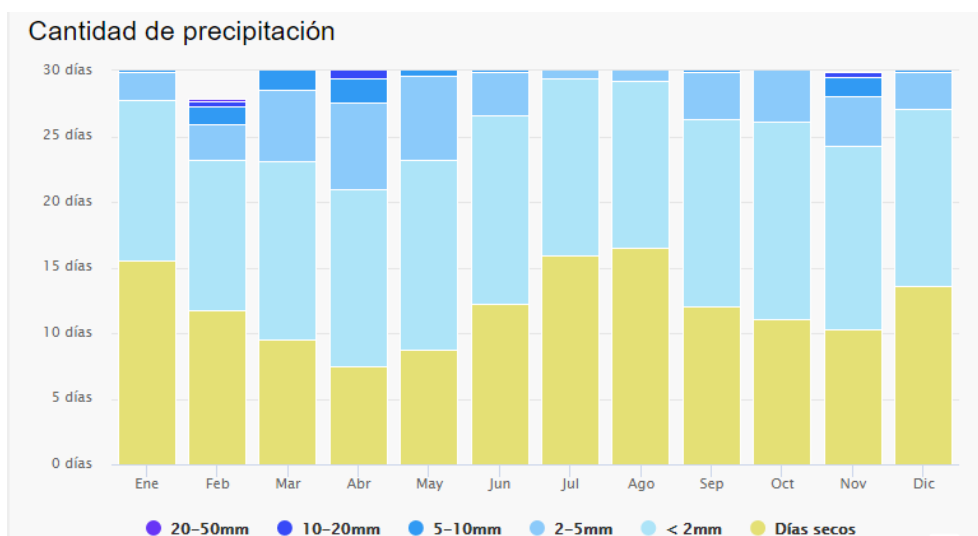


Figura 46. Cantidad de precipitación

Tomado de (Meteoblue, 2019)

Como se muestra en los gráficos, Quito es una ciudad que tiene una temperatura relativamente uniforme con referencia a sus temperaturas promedio durante las diferentes épocas del año.

#### 4.1.1.4 Asoleamiento

El recorrido de la luz solar es de este a oeste. Generalmente, la salida del sol en la ciudad de Quito es aproximadamente a las 06H09 y se pone alrededor de las 18H10. (Windfinder, s.f.)

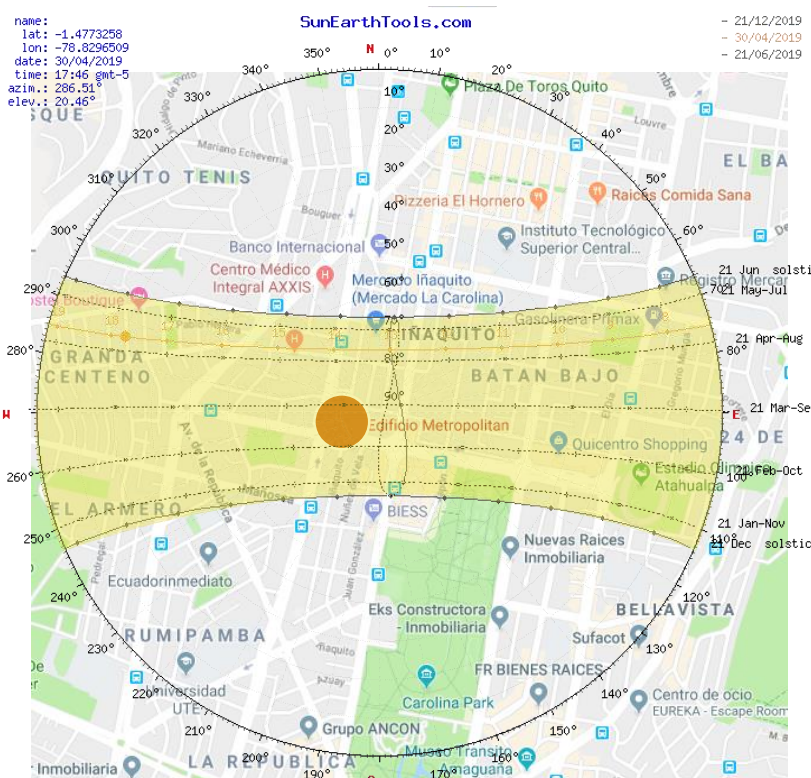


Figura 47. Dirección del sol en el proyecto.

Adaptado de (Google Maps, 2018) y (Sun Earth Tools, 2019)

#### 4.1.1.5 Vientos

Los vientos de la ciudad de Quito tienen una velocidad promedio entre 12 y 15 km/h, lo cual indica brisas moderadas.

Mes del año	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic	Año 1-12
Dirección del viento dominante	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▶	▶	▶	▼	▼	▼	▼
Probabilidad de viento >= 4 Beaufort (%)	27	27	12	18	14	26	11	17	22	27	14	30	20
Velocidad media del viento (kts)	8	8	6	7	8	7	7	7	8	8	7	8	7
Temperatura media del aire (°C)	19	20	18	19	19	20	20	20	21	20	19	19	19

Figura 48. Estadísticas del viento y tiempo Quito/Mariscal Sucre.

Tomado de (Windfinder, s.f.).

Los resultados de la tabla muestran una dirección de viento dominante hacia el eje norte-sur. También, se observa una probabilidad de viento según Beaufort de 20%, una velocidad media del viento de 7 kts y una temperatura media del aire de 19°C.

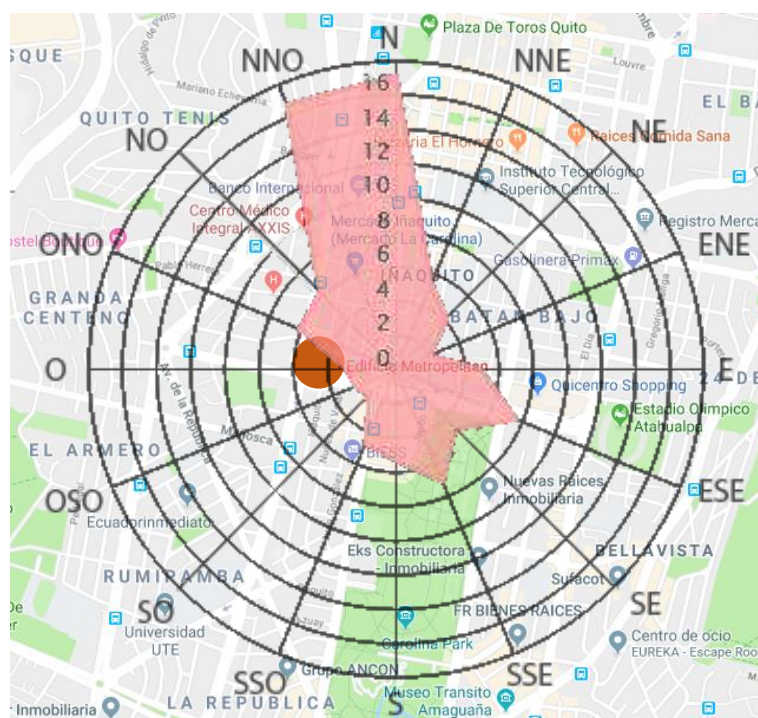
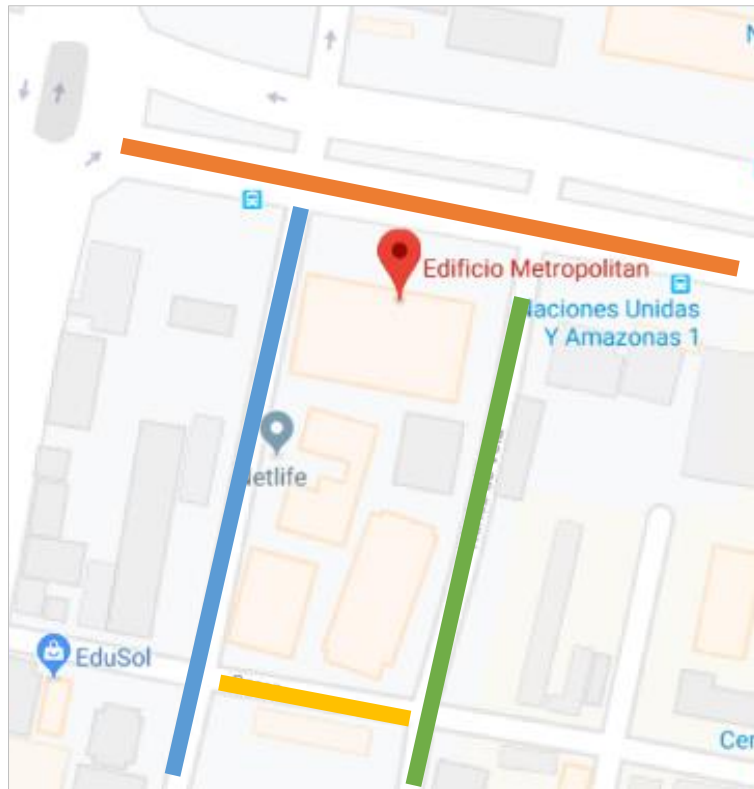


Figura 49. Distribución de la dirección del viento en %

Adaptado de (Windfinder, s.f.).

## 4.1.1.6 Vías



- Av. Naciones Unidas
- Calle Iñaquito
- Calle Núñez de Vela
- Calle Corea

Figura 50. Vías limitantes del proyecto.

Adaptado de (Google Maps, s.f.).

#### 4.1.1.7 Flujo vehicular

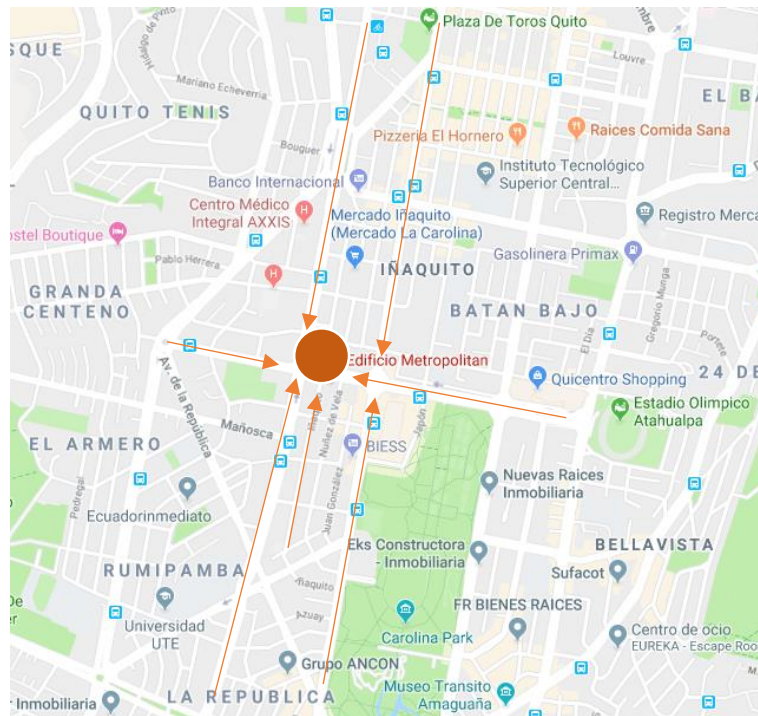


Figura 51. Flujo vehicular próximo al proyecto.

Adaptado de (Google Maps, s.f.).

Acceso Principal:

- Av. Naciones Unidas

Vías de llegada:

- Av. Amazonas
- Av. 10 de Agosto
- Calle Iñaquito
- Calle Núñez de Vela

#### 4.1.1.8 Flujo peatonal

El flujo peatonal en donde se encuentra el proyecto es alto a todas las horas del día considerando que esta zona es comercial, ejecutiva y turística. Las horas en las que se puede observar más flujo de personas durante el día es de 10H00 – 14H00 y de 16H00 – 19H00.

#### 4.1.1.9 Flujo vehicular

El flujo vehicular de la zona, al igual que el flujo peatonal, es alto durante el día. Las horas en las que se puede observar mayor flujo de vehículos en el sector es de 08H00 – 10H00, 12H00 – 14H00 y de 17H00 – 19H00.

#### 4.1.1.10 Redes de transporte

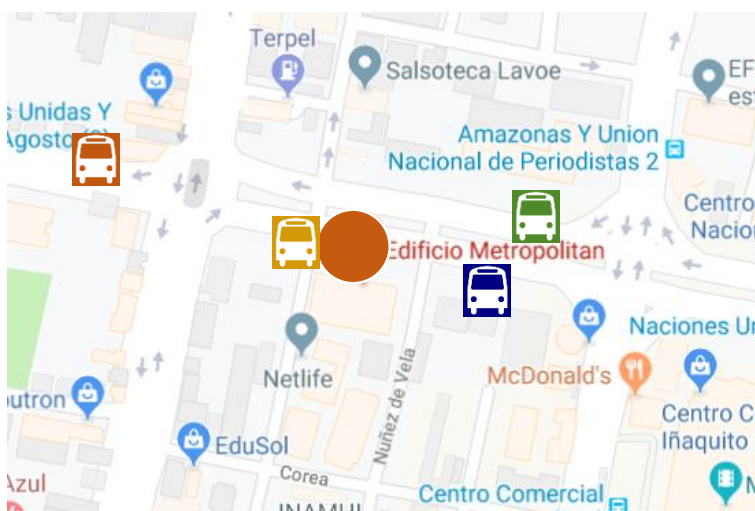


Figura 52. Líneas de transporte público cercanas al proyecto.

Adaptado de (Google Maps, s.f.).

##### Líneas de Buses



R-02: La Dolorosa – Estadio Olímpico | Cada 7 min.

64: Cochapamba Sur – Don Bosco | Cada 10 min.

R-01: Cristo Rey – Estadio Olímpico Atahualpa | Cada 10 min.

141: Rocío de Guamaní – Estadio Olímpico Atahualpa | Cada 7 min.



141: Rocío de Guamaní – Estadio Olímpico Atahualpa | Cada 7 min.

R-02: La Dolorosa – Estadio Olímpico | Cada 7 min.

64: Cochapamba Sur – Don Bosco | Cada 10 min.

R-01: Cristo Rey – Estadio Olímpico Atahualpa | Cada 10 min.

25: Hipódromo – Camal | Cada 6 min.



R-02: La Dolorosa – Estadio Olímpico | Cada 7 min.

64: Cochapamba Sur – Don Bosco | Cada 10 min.

141: Rocío de Guamaní – Estadio Olímpico Atahualpa | Cada 7 min.



R-01: Cristo Rey – Estadio Olímpico Atahualpa | Cada 10 min.

R-02: La Dolorosa – Estadio Olímpico | Cada 7 min.

25: Hipódromo – Camal | Cada 6 min.

141: Rocío de Guamaní – Estadio Olímpico Atahualpa | Cada 7 min.

#### 4.1.1.11 Hitos urbanos

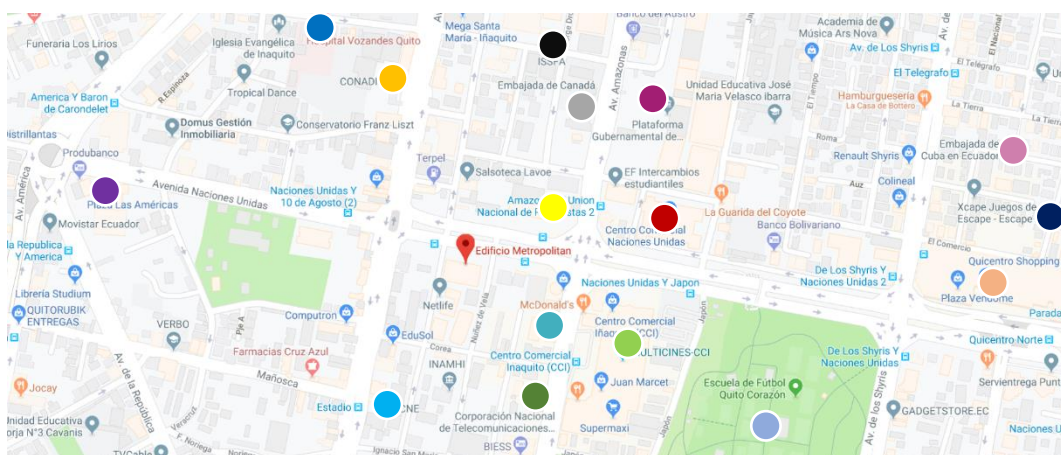


Figura 53. Líneas de transporte público cercanas al proyecto.

Adaptado de (Google Maps, s.f.).

- Plaza de las Américas
- Hospital Vozandes Quito
- CONADIS
- CNE
- ISSFA
- Corporación Nacional de Telecomunicaciones CNT
- Embajada de Canadá
- Registro Civil
- Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera
- Centro Comercial Naciones Unidas CCNU
- Centro Comercial Iñaquito CCI

- Centro Comercial El Caracol
- Parque La Carolina
- Embajada de Cuba
- Quicentro Shopping
- Estadio Olímpico Atahualpa

#### 4.1.2 Análisis del sitio

##### 4.1.2.1 Infraestructura

##### 4.1.2.2 Estructura de la edificación

La estructura del edificio es mixta de hormigón armado en vigas y columnas y metálica únicamente para los puentes interiores. La cimentación es de hormigón armado.

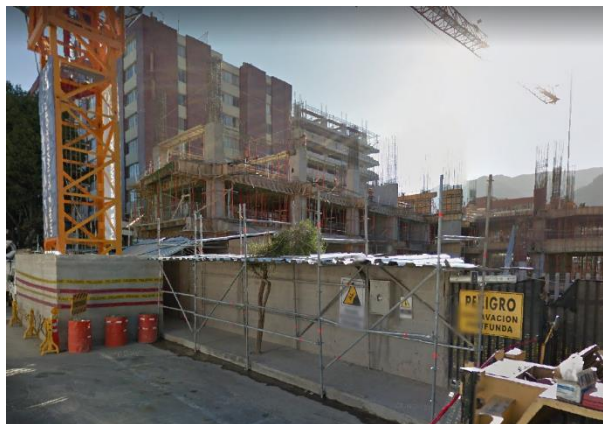


Figura 54. Edificio Metropolitan en construcción

Tomado de (Google Maps, s.f.).

##### 4.1.2.2.1 Instalaciones

##### 4.2.2.1.1 Instalaciones eléctricas e hidrosanitarias

Las instalaciones del edificio Metropolitan están en buen estado ya que es un edificio construido en el año 2015. Las instalaciones eléctricas e hidrosanitarias



pasan sobre los cielos rasos de gypsum en todas las plantas excepto en los subsuelos.

El hall de ascensores que se encuentra a la derecha inmediata del ingreso principal es en donde se encuentran los ductos de conexiones eléctricas, el RACK, ductos de presurización y de abastecimiento de agua. El resto de ductos de ventilación mecánica están repartidos por varias columnas del proyecto.

#### 4.1.2.3 Interior

##### 4.1.2.3.1 Pisos

El piso del ingreso principal y el Lobby del edificio es de porcelanato brillante color blanco en formato rectangular. Las escalares en esta área son de madera.



Figura 55. Lobby Edificio Metropolitan

Tomado de (Google Images, s.f.).

Los pisos de las áreas generales de este centro corporativo son de porcelanato mate color beige en formato cuadrado. Este material se encuentra en pasillos, puentes y oficinas en todo el desarrollo del edificio. Todos los pasamanos existentes don de vidrio y aluminio.



Figura 56. Pisos de pasillos y puentes del edificio

Tomado de (Google Images, s.f.).



Figura 57. Pisos de oficinas tipo

Tomado de (Google Images, s.f.).

El piso del área de terraza es de gres porcelánico mate en color gris piedra, material que está igualmente utilizado en los bordillos de las jardineras de esta zona.



Figura 58 Terraza del Edificio Metropolitan

Tomado de (Google Images, s.f.).

#### 4.1.2.3.2 Paredes

El recubrimiento de la pared principal del counter del Lobby es de planchas de aluminio con diferentes grosores.



Figura 59. Ingreso principal al Edificio Metropolitan

Tomado de (Google Images, s.f.).

Las paredes divisorias de las oficinas y demás áreas del edificio son de gypsum igualmente pintado de blanco.



Figura 60. Paredes de las oficinas tipo.

Tomado de (Google Images, s.f.).

#### 4.1.2.3.3 Cielos rasos

Los cielos rasos de todas las áreas del edificio son de planchas de gypsum a un solo nivel, exceptuando el cielo raso de del sauna que tiene un revestimiento de PVC.



Figura 61. Cielos rasos de las oficinas tipo.

Tomado de (Google Images, s.f.).



Figura 62. Cielo raso en áreas húmedas del proyecto.

Tomado de (Google Images, s.f.).

#### 4.1.2.3.4 Puertas y ventanas

Todas las ventanas del edificio son de vidrio con perfilaría de aluminio y son de piso techo. Las puertas son de MDF tamboradas y recubiertas con melanina color negro al igual que su marco.



Figura 63. Puertas de las oficinas tipo.



Tomado de (Google Images, s.f.).

#### 4.1.2.4 Exterior



Figura 64. Fotografía de peatón del Edificio Metropolitan Tomado de (Google Images, 2019).

## 4.1.3 IRM

INFORME DE REGULACIÓN METROPOLITANA		Municipio del Distrito Metropolitano de Quito			
IRM - CONSULTA					
*INFORMACIÓN PREDIAL EN PROPIEDAD HORIZONTAL			*IMPLANTACIÓN GRÁFICA DEL LOTE		
<b>DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO</b> C.C./R.U.C.: 0990777454001 Nombre o razón social: E.O.A. SERVICIO S.A.					
<b>DATOS DEL PREDIO</b>					
Número de predio:	3597161				
Geo clave:	17010412017500711624				
Clave catastral anterior:	11205 06 008 001 016 012				
Alícuota:	0.4046 %				
En derechos y acciones:	NO				
<b>ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN</b>					
Área de construcción cubierta:	135.22 m2				
Área de construcción abierta:	0.00 m2				
Área bruta total de construcción:	135.22 m2				
<b>DATOS DEL LOTE GLOBAL</b>					
Área según escritura:	3270.00 m2				
Área gráfica:	3216.15 m2				
Fronte total:	164.82 m				
Máximo ETAM permitido:	10.00 % = 327.00 m2 [SU]				
Zona Metropolitana:	NORTE				
Parroquia:	INAQUITO				
Barrio/Sector:	LA CAROLINA				
Dependencia administrativa:	Administración Zonal Norte (Eugenio Espejo)				
Aplica a incremento de pisos:	METRO_HIPERCENTRO ECO-EFICIENTE - METRO HIPERCENTRO				
# pisos adicionales por suelo creado:	2				
Área total incrementada:	2616.00 m2				
Área comprada:	2616.00 m2				
Área redistribuida COS	0.00 m2				
IB:					
<b>CALLES</b>					
Fuente	Calle	Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura	
SIREC-Q	BLASCO NUÑEZ DE VELA	0	5 m al eje	N34D	
SIREC-Q	INAQUITO	0	5 m al eje	N34C	
SIREC-Q	NACIONES UNIDAS DE LAS AVD	80	5 m a 40m del eje	1738	
<b>REGULACIONES</b>					
<b>ZONIFICACIÓN</b>		<b>PISOS</b>		<b>RETIROS</b>	
Zona: A27 (A1016-40)		Altura: 64 m		Frontal: 5 m	
Lote mínimo: 1000 m2		Número de pisos: 16		Lateral: 3 m	
Frente mínimo: 20 m				Posterior: 3 m	
COS total: 640 %				Entre bloques: 6 m	
COS en planta baja: 40 %					
Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada		Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano			
Uso de suelo: (M) Múltiple		Factibilidad de servicios básicos: SI			
<b>AFECTACIONES/PROTECCIONES</b>					
Descripción	Tipo	Derecho de vía	Retiro (m)	Observación	
<b>OBSERVACIONES</b>					
PARA CUALQUIER TRAMITE DEBERA PRESENTAR AUTORIZACION NOTARIADA DE LOS COPROPIETARIOS LEY DE PROPIEDAD HORIZONTAL					
Previo a iniciar algún proceso de habilitación o edificación en el lote, procederá a la rectificación de áreas conforme lo establece la Ordenanza No. 0126, debe acercarse a la jefatura zonal de catastro de la Administración Zonal respectiva.					
<b>NOTAS</b>					
- Los datos aquí representados están referidos al Plan de Uso y Ocupación del Suelo e instrumentos de planificación complementarios, vigentes en el DMQ.					
- * Esta información consta en los archivos catastrales del MDMDQ. Si existe algún error acercarse a las unidades desconcentradas de Catastro de la Administración Zonal correspondiente para la actualización y corrección respectiva.					
- Este informe no representa título legal alguno que perjudique a terceros.					
- Este informe no autoriza ningún trabajo de construcción o división de lotes, tampoco autoriza el funcionamiento de actividad alguna.					
- "ETAM" es el "Error Técnico Aceptable de Medición", expresado en porcentaje y m2, que se acepta entre el área establecida en el Título de Propiedad (escritura), y la superficie del lote de terreno proveniente de la medición realizada por el MDMQ, dentro del proceso de regularización de excedentes y diferencias de superficies, conforme lo establecido en el Artículo 481.1 del COOTAD; y, a la Ordenanza Metropolitana 0126 sancionada el 19 de julio de 2016.					
- Para iniciar cualquier proceso de habilitación de la edificación del suelo o actividad, se deberá obtener el IRM respectivo en la administración zonal correspondiente.					
- Este informe tendrá validez durante el tiempo de vigencia del PUOS.					
- Para la habilitación de suelo y edificación los lotes ubicados en área rural solicitará a la EPMAPS factibilidad de servicios de agua potable y alcantarillado.					
© Municipio del Distrito Metropolitano de Quito Secretaría de Territorio Hábitat y Vivienda 2011 - 2019					

## 4.1.3.1 Condicionantes y determinantes

Tabla 1

## Condicionantes

CONDICIONANTES	
Pisos	El piso actual está en buen estado, sin embargo, se puede proponer un material que vaya acorde al diseño del restaurante.
Paredes	Las divisiones de las oficinas que funcionan en el piso actualmente pueden ser reubicadas de acuerdo a la nueva distribución de espacios.
Cielos rasos	Se puede modificar la materialidad del cielo raso al igual que su diseño ya que el actual comprende un solo nivel.
Puertas	El diseño, materialidad y tamaño de las puertas del restaurante pueden modificarse.
Iluminación artificial	Puede modificarse la ubicación de las luminarias, al igual que su diseño en cielo raso o en paredes para resaltar elementos importantes dentro del diseño general del restaurante.
Iluminación natural	La entrada de luz puede controlarse mediante el uso de cortinas.
Ventilación	La ubicación de ductos de ventilación secundarios pueden modificarse según se requiera conectándose a los ductos principales.
Instalaciones hidrosanitarias	Los puntos de cada equipo sanitario pueden cambiar y esconderse en el cielo raso.
Seguridad	Reubicar señalética, cámaras, sistema de detección y extinción de incendios de acuerdo a la nueva distribución de espacios del restaurante.

Tabla 2

## Determinantes

DETERMINANTES	
Estructura del edificio	El diseño debe adaptarse a la estructura existente de hormigón armado comprendidas entre columnas y vigas.



Acceso principal	El acceso principal del edificio no se puede cambiar.
Escaleras y ascensores	El núcleo de ascensores y escaleras no puede ser modificado ya que éste se comparte con todos los pisos del edificio.
Ventanas y puertas con acceso a terrazas.	La materialidad de puertas y ventanas del edificio no puede cambiarse ya que hacerlo significaría alterar las fachadas del mismo. La ubicación puede modificarse.
Cuarto de máquinas y RACK	La ubicación del cuarto de máquinas y RACK no puede modificarse ya que se comparte con las demás oficinas del piso a intervenir.
Asoleamiento	La posición del sol debe ser considerada para una adecuada distribución de espacios y propuesta para controlar la iluminación natural.
Vientos	La dirección y velocidad del viento debe ser considerada para crear o clausurar ventanas o puertas a las terrazas existentes en el proyecto.
Usuarios	Chefs, cocineros, meseros, personal de limpieza y mantenimiento, clientes.

#### 4.1.4 Conceptualización del proyecto

##### 4.1.4.1 Concepto

La filosofía del movimiento “Slow-Food” se basa en la preparación de platos saludables con productos orgánicos locales. Dicha materia prima se obtiene de acuerdo al lugar en donde se prepare la comida. Fusionando esta idea con la premisa de que “un restaurante debe empezar su diseño siempre partiendo del menú” (Espinoza, 2019), se ha determinado que, en el caso de este proyecto, se ha establecido que el menú del restaurante ofrecerá platos internacionales con productos locales de todas las regiones del país. Por esta razón, se consideró como concepto del proyecto las regiones del Ecuador debido a que éstas se verán representadas tanto en los platos del restaurante “rooftop” de “Slow-Food” como en su diseño y partido arquitectónico.



Figura 65. Las 4 regiones del Ecuador – Camapaña “All You Need Ecuador”  
Tomado de (Go Raymi, 2018).

#### 4.1.4.2 Origen y significado

Cada país alrededor del mundo tiene una forma distinta de organizar su territorio. En el caso de Ecuador, el territorio se subdivide en parroquias, ciudades, provincias, y finalmente, regiones. Una región se entiende como la “división territorial, debido a los accidentes geográficos del lugar de acuerdo a influencias históricas, sociales, y culturales.” (Proaño, 2018). Ecuador tiene 4 regiones, cada una delimitada por su propio clima, su entorno, su flora y su fauna:

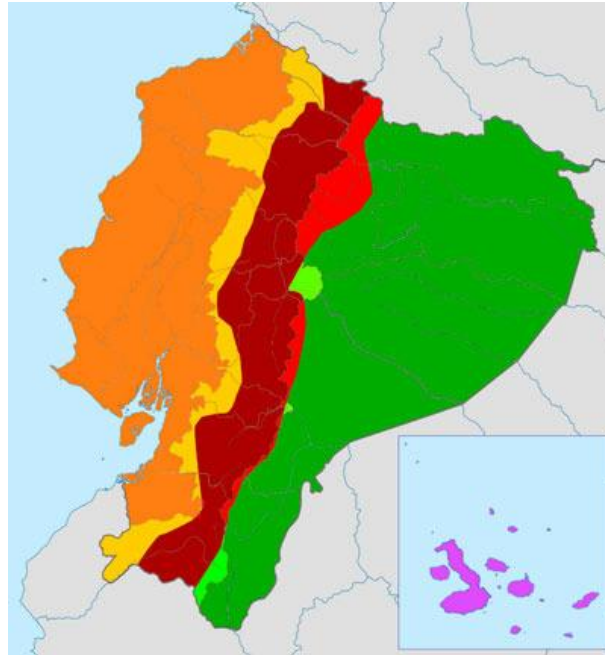


Figura 66. Mapa de las regiones del Ecuador

Tomado de (Juanpch, 2013).

- Costa  
 Franja naranja de la imagen. También conocida como Región Litoral, comprende más de la cuarta parte del país. Es una combinación de manglares, balnearios y poblaciones pesqueras. Su clima es húmedo. (Juanpch, 2013).
  
- Sierra  
 Es la franja amarilla y roja del mapa. También conocida como Región Interandina, se desarrolla en una doble hilera de montañas que forman una meseta llamada Valle Interandino. En esta región, existen páramos, nevados, mercados artesanales, ruinas incas y una característica fauna como el cóndor. La Sierra está poblada por aproximadamente el 50% de habitantes del país y contiene a la capital del país, Quito. (Juanpch, 2013).
  
- Oriente

Es la franja verde del mapa. También conocido como Región Amazónica, el Oriente es uno de los lugares más prístinos y biodiversos del mundo. Esta región es conocida por sus serpenteantes ríos y bosques primarios. (Juanpach, 2013).

- Región Insular

Islas en tono lila en el mapa. Conocidas también como Islas Galápagos, esta región comprende 6 islas grandes y 9 islotes formados por los picos de volcanes subacuáticos. La evolución de su flora y fauna dio como resultado a especies endémicas que, gracias a sus características, inspiraron la Teoría de la Evolución de Charles Darwin. (Juanpach, 2013).

#### 4.1.4.3 Justificación del concepto

El concepto del presente proyecto son las regiones del Ecuador debido a que éstas son el origen de los productos con los que se prepararán los platos que ofrecerá el restaurante. Sus formas geometrizadas y su cromática se relacionan directamente con el concepto de la filosofía del “Slow-Food” al utilizar únicamente productos orgánicos locales en donde los productores y el sector de donde viene la materia prima tengan un trabajo y proceso justo. El objetivo del concepto es crear un espacio que refleje la procedencia y origen de los productos brindado al cliente la oportunidad de conectarse con la naturaleza del Ecuador a través de las formas y la cromática de cada región.

#### 4.1.4.4 Fondo

El concepto nace del sentido de pertenencia de los productos que serán utilizados en los platos que ofrecerá el restaurante, simbolizando las características únicas y más importantes de cada rincón del Ecuador. Las regiones de este país hacen referencia a la riqueza de la naturaleza de todo su territorio. Al rescatar estos aspectos, los clientes podrán disfrutar de un espacio en donde se refleje la ideología del “Slow-Food” aplicada en el Ecuador.



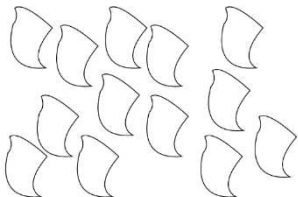










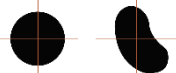
## 4.1.4.5 Forma


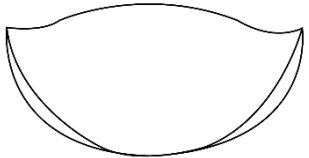

## 4.1.4.5.1 Geometrización del concepto

Las figuras principales de cada región del Ecuador son la combinación de formas orgánicas y lineales. De esta forma, se mantendrán las formas sin perder la esencia de cada área.

Tabla 3

Geometrización del concepto

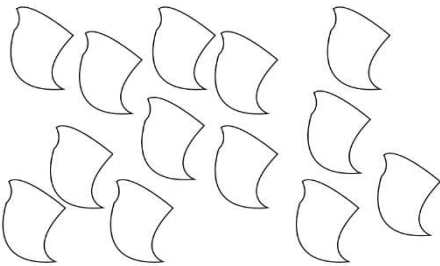


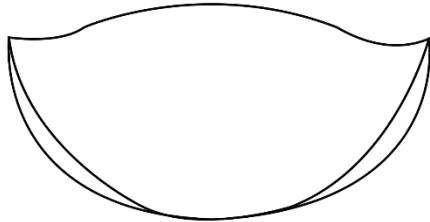
REGIÓN	ABSTRACCIÓN DE FORMAS	ANÁLISIS DEL PARTIDO CONCEPTUAL
<p>Costa</p>  	<p>Arena</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agrupación</li> <li>- Gravedad</li> <li>- Movimiento</li> </ul>   
<p>Sierra</p> 	<p>Montañas</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ritmo</li> <li>- Patrón</li> </ul>  
<p>Oriente</p> 	<p>Ríos</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Movimiento</li> <li>- Asimetría</li> </ul>  

<p>Región Insular</p> 	<p>Tortugas</p> 	<p>- Simetría</p> 
---	---	---

#### 4.1.4.5.2 Aplicación de las formas

Tabla 4

Aplicación de formas

FORMAS	APLICACIÓN
	<p>Estas formas irregulares se utilizarán como textura de ciertas paredes y divisiones dentro del diseño de distintas áreas del restaurante.</p>
	<p>Esta forma lineal irregular se implementará en el diseño de pisos como guía hacia los distintos espacios dentro del proyecto.</p>
	<p>Las formas sinuosas de la geometrización de los ríos del Oriente se utilizarán en áreas específicas en el diseño del cielo raso del restaurante.</p>
	<p>Esta forma se implementará en el diseño de mobiliario para el área de clientes del proyecto.</p>

#### 4.1.4.6 Cromática

La gama de colores que se propone para el desarrollo del presente proyecto se consideró de acuerdo al concepto y a las encuestas realizadas a los potenciales clientes del restaurante. La cromática propuesta es de tonos fríos que se complementarán con tonos cálidos para generar un equilibrio en cada espacio. Los tonos azules y verdes generarán un ambiente fresco y los tonos marrones aportarán con calidez al espacio. Por otro lado, los tonos neutros ayudarán a no sobrecargar de colores a las áreas del restaurante.

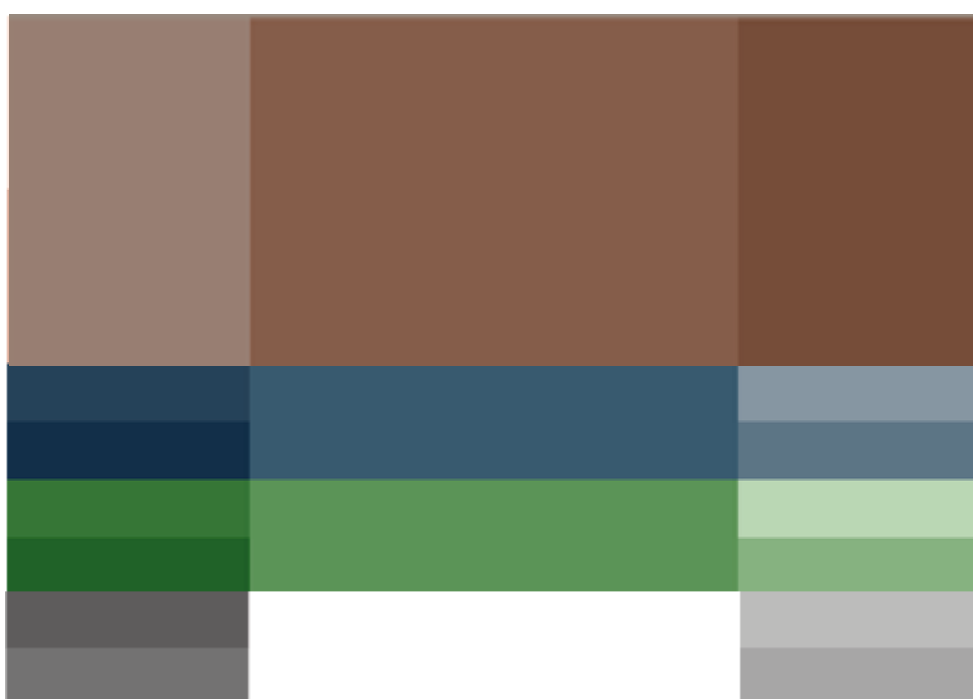


Figura 67. Gama de colores

Adaptado de (Paletton, 2019).

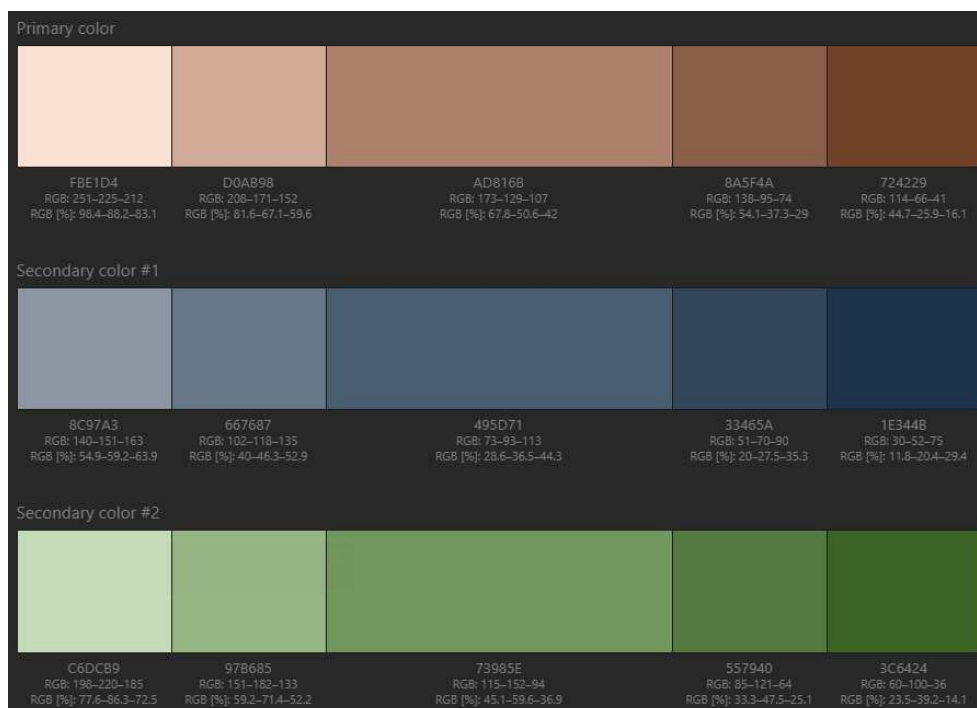





Figura 68. Códigos de color de la cromática del proyecto

Adaptado de (Paletton, 2019).

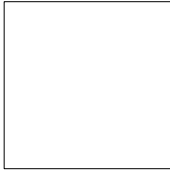
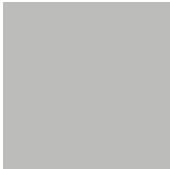
#### 4.1.4.6.1 Aplicación de la cromática

Tabla 5

Aplicación de la cromática

COLOR	APLICACIÓN
	Se utilizará este color para detalles en cielos rasos y estructuras de mobiliario. También se implementarán tonos marrones en pisos.
	Este color será usado en tapizado de muebles y en ciertas paredes y divisiones del restaurante para enfatizarlas.
	Se utilizará en tapizado de ciertos muebles y en detalles de mantelería y arreglos de mesa. Estará presente en la vegetación interior del espacio.



	Será utilizado en paredes para neutralizar los espacios del restaurante. De igual manera, se usará en cortinas y mantelería.
	Será utilizado también en paredes y fondos de cielo raso para generar armonía en el ambiente.

#### 4.1.4.7 Partido arquitectónico

El partido arquitectónico que se ha tomado en el presente proyecto se basa en la división de la planta de acuerdo a 4 zonas principales como analogía del concepto del proyecto: las 4 regiones del Ecuador. Partiendo de este principio, las 4 zonas se dividen de acuerdo a las actividades a desarrollarse en las mismas. Dentro de éstas se encuentran: zona de cocina, zona de empleados, zona de servicio y zona de mesas. Cada una de estas áreas contará con elementos de cada región del país creando un ambiente que fusione la cultura y geometrización de cada zona. La distribución de la planta nacerá a raíz de la delimitación de cada zona teniendo como objetivo principal la funcionalidad del proyecto, tanto para empleados como clientes del restaurante.

## 5. Capítulo V. Programación

### 5.1 Programa arquitectónico

Tabla 6

Programa arquitectónico

ZONA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO
<b>ACCESIBILIDAD UNIVERSAL</b>	Accesibilidad universal	Ingreso de clientes del restaurante	Accesos del edificio para peatones y vehículos / Circulación horizontal y vertical

	Estacionamientos para clientes y empleados	Estacionar los vehículos de clientes y empleados	Estacionamiento
	Seguridad de clientes y empleados	Ofrecer seguridad a los clientes y empleados dentro del restaurante	Guardianía
<b>ZONA PÚBLICA</b>	Acceso al piso 18 del Edificio Metropolitan	Ingresar al piso del proyecto	Hall de ascensores
	Espera para ser atendido	Esperar para ser asignado una mesa y hacer uso de los servicios del restaurante	Sala de espera
	Encargo de pertenencias	Encargar abrigos, maletas, etc.	Almacenamiento de objetos personales
	Circulación principal para distribución de áreas	Circular por el pasillo principal para llegar a los diferentes espacios del proyecto	Vestíbulo
	Higiene de clientes	Higiene de clientes	Servicios higiénicos públicos
<b>ZONA DE MESAS</b>	Consumo de bebidas y entradas	Consumir bebidas y entradas	Bar
	Consumo de bebidas y comida en el interior	Consumir bebidas y comida	Área de mesas internas
	Consumo de bebidas y comida en el exterior	Consumir de bebidas y comida en el exterior	Terrazas
<b>ZONA DE SERVICIOS</b>	Carga y descarga de productos	Cargar y descargar productos	Zona de carga y descarga de productos
	Almacenamiento de productos de limpieza	Embodegar productos de limpieza	Bodega de limpieza
	Almacenamiento de basura	Embodegar basura	Depósito de basura
<b>ZONA DE COCINA</b>	Almacenamiento de congelados	Almacenar productos congelados	Cuarto frío / Congeladora
	Almacenamiento de productos perecibles	Almacenar productos perecibles	Refrigeración
	Almacenamiento de productos no perecibles	Almacenar productos perecibles	Alacena
	Cocción de alimentos	Cocinar los alimentos	Cocina
	Entrada y salida de personal hacia el área de mesas	Entrar y salir hacia el área de mesas por parte del personal	Paso de cocina hacia el área de mesa
<b>ZONA DE COCINA / ISLA</b>	Cocción de alimentos	Cocinar los alimentos	Cocina
<b>ZONA ADMINISTRATIVA Y DE EMPLEADOS</b>	Almacenamiento de objetos personales de los empleados	Almacenar objetos personales de empleados del restaurante	Lockers y vestidores de empleados
	Descanso y alimentación de empleados	Tomar descansos y alimentar al personal	Sala comunal del personal
	Higiene del personal del restaurante	Higiene del personal del restaurante	Servicios higiénicos privados
	Administración del restaurante	Administrar el restaurante	Oficina administrativa
	Cobro del servicio brindado por el restaurante	Cobrar los servicios del restaurante	Caja

## 5.2 Cuadro de necesidades

Tabla 7

Cuadro de necesidades

ZONA	SUB-ZONA	PARTICIPANTES	EQUIPAMIENTO	INSTALACIONES	ILUSTRACIÓN
------	----------	---------------	--------------	---------------	-------------


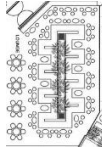

		N° POR ESPACIO	PERMANENTES	OCASIONALES						ÁREA M <sup>2</sup>
					FIJO	CANTIDAD	MÓVIL	CANTIDAD		
ACCESO UNIVERSAL	Accesos	1	-	Clientes 1-250	-	0	-	0	- Iluminación artificial - Tomacorriente doble de 110V - Cámaras de seguridad	2.25 m <sup>2</sup>
	Guardiana	20	Guardia: 1	-	Mesón empotrado	1	Silla	1	- Iluminación artificial - Tomacorriente doble de 110V - Televisión de vigilancia	4 m <sup>2</sup>
	Estacionamientos	20	-	Clientes: 1-20 Empleados: 1-15	-	0	-	0	- Iluminación artificial - Cámaras de seguridad - Detector de humos	9.24 m <sup>2</sup>

TOTAL: 15.49 m<sup>2</sup>



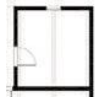
ZONA	SUB-ZONA	N° POR ESPACIO	PARTICIPANTES		EQUIPAMIENTO				INSTALACIONES	ILUSTRACIÓN	ÁREA M <sup>2</sup>					
			PERMANENTES	OCASIONALES	FIJO	CANTIDAD	MÓVIL	CANTIDAD								
ZONA PÚBLICA	Hall de ascensores	- 2 Ascensores - 1 pasillo central - 1 núcleo de escaleras de emergencia	-	- Clientes: 1-250 - Empleados: 1-30 - Oficinistas: 1-80	Ascensores	5	-	0	- Iluminación artificial - Red de Wi-Fi - Tomacorrientes dobles de 110V - Cámaras de seguridad - Detector de humo - Voz y datos		75.78 m <sup>2</sup>					
	Sala de espera	2	Host	2-10	-	0	Sillones	4	- Iluminación artificial directa e indirecta - Red de Wi-Fi - Tomacorrientes dobles de 110V - Cámaras de seguridad - Detector de humo - Voz y datos		11.00 m <sup>2</sup>					
	Almacenamiento de objetos personales	1	Host	1-10	Counter	1	Mueble de almacenam- -miento	1	Silla	1	- Iluminación artificial directa e indirecta - Tomacorrientes dobles de 110V - Cámaras de seguridad - Detector de humo - Voz y datos		2.70 m <sup>2</sup>			
	Vestíbulo	1	-	1-10	-	0	-	0	- Tomacorrientes dobles de 110V - Cámaras de seguridad - Detector de humo - Voz y datos		8.50 m <sup>2</sup>					
	Servicios higiénicos públicos	1	-	2-6	Inodoro	7	Urinario	2	Lavamanos	7	Mesón	3	Basurero	7	- Iluminación artificial directa e indirecta - Hidrosanitarias - Tomacorrientes dobles de 110V - Detector de humo	

TOTAL: 150.98 m<sup>2</sup>

ZONA	SUB-ZONA		PARTICIPANTES	EQUIPAMIENTO	INSTALACIONES	ILUSTRACIÓN
------	----------	--	---------------	--------------	---------------	-------------

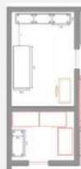



		N° POR ESPACIO	PERMANENTES	OCASIONALES							ÁREA M <sup>2</sup>
					FIJO	CANTIDAD	MÓVIL	CANTIDAD			
ZONA DE MESAS	Bar	1	- Barman	- Clientes 1-250	Bar	1	Taburetes altos	6	- Iluminación artificial directa e indirecta - Red de Wi-Fi - Tomacorrientes dobles de 110V - Hidrosanitarias - Cámaras de seguridad - Detector de humo - Voz y datos		16.20 m <sup>2</sup>
	Área de mesas internas	3	-	- Meseros: 1-8 - Clientes: 1-250	Mesas tipo "booth"	14	Mesas y sillas tradicionales	26	- Iluminación artificial directa e indirecta - Red de Wi-Fi - Tomacorrientes dobles de 110V - Cámaras de seguridad - Detector de humo - Voz y datos		183.00 m <sup>2</sup>
					Mesas tipo "lounge"	20					
Terrazas	2	-	- Meseros: 1-8 - Clientes: 1-250	-	0	Mesas tipo "lounge"	4	- Iluminación artificial directa e indirecta - Red de Wi-Fi - Tomacorrientes dobles de 110V - Cámaras de seguridad - Detector de humo - Voz y datos		164.94 m <sup>2</sup>	

TOTAL: 364.14 m<sup>2</sup>


ZONA	SUB-ZONA	N° POR ESPACIO	PARTICIPANTES		EQUIPAMIENTO				INSTALACIONES	ILUSTRACIÓN	ÁREA M <sup>2</sup>
			PERMANENTES	OCASIONALES	FIJO	CANTIDAD	MÓVIL	CANTIDAD			
ZONA DE SERVICIOS	Zona de carga y descarga de productos	1	-	- Empleados: 1-3	Mesón	1	-	0	- Iluminación artificial - Red de Wi-Fi - Tomacorrientes dobles de 110V - Cámaras de seguridad - Detector de humo - Voz y datos		4.00 m <sup>2</sup>
	Bodega de limpieza	1	-	- Empleados: 1-2	Estanterías	3	-	0	- Iluminación artificial directa - Tomacorrientes dobles de 110V - Detector de humo		2.25 m <sup>2</sup>
	Depósito de basura	1	-	- Empleados: 1-2	Contenedores	2	-	0	- Iluminación artificial directa - Cámaras de seguridad - Tomacorrientes dobles de 110V - Detector de humo		8.42 m <sup>2</sup>

TOTAL: 14.67 m<sup>2</sup>

ZONA	SUB-ZONA	N° POR ESPACIO	PARTICIPANTES		EQUIPAMIENTO				INSTALACIONES	ILUSTRACIÓN	ÁREA M <sup>2</sup>
			PERMANENTES	OCASIONALES	FIJO	CANTIDAD	MÓVIL	CANTIDAD			

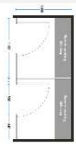




ZONA DE COCINA	Cuarto frío/ Congeladora Refrigeración	1	-	- Empleados: 1-3	Cuarto frío	1	-	0	- Iluminación artificial directa e indirecta - Tomacorrientes dobles de 110V - Tomacorrientes dobles de 220V - Hidrosanitarias - Detector de humo		4.42 m <sup>2</sup>
	Alacena	1	-	- Empleados: 1-3	Estanterías	4	-	0	- Iluminación artificial - Detector de humo		3.10 m <sup>2</sup>
	Cocina	1	- Chef y cocineros: 5-10	- Meseros: 3-5	Mesa fría	1	-	0	- Iluminación artificial directa, puntual - Red de Wi-Fi - Cámaras de seguridad - Hidrosanitarias - Tomacorrientes dobles de 110V - Tomacorrientes dobles de 220V - Detector de humo		42.00 m <sup>2</sup>
	Mesa caliente	1									
Mesa postres	1										
Mesa bebidas	1										
Cocina	2										
Horno	4										
Parrilla	2										
Refrigeradora	1										
Congeladora	1										
Extractor de olores	4										
Almacenamiento de implementos de cocina	4										
Área de lavado	1										
Paso de cocina hacia el área de mesa	1	-	- Empleados: 1-5	-	0	-	0	- Iluminación artificial directa - Cámaras de seguridad - Detector de humo		2.96 m <sup>2</sup>	

TOTAL: 52.48 m<sup>2</sup>

ZONA	SUB-ZONA	Nº POR ESPACIO	PARTICIPANTES		EQUIPAMIENTO				INSTALACIONES	ILUSTRACIÓN	ÁREA M <sup>2</sup>
			PERMANENTES	OCASIONALES	FIJO	CANTIDAD	MÓVIL	CANTIDAD			
ZONA DE COCINA / ISLA	Cocina	1	-	- Chef	Mesa fría	1	-	0	- Iluminación artificial directa, puntual - Red de Wi-Fi - Cámaras de seguridad - Hidrosanitarias - Tomacorrientes dobles de 110V - Tomacorrientes dobles de 220V - Detector de humo		7.00 m <sup>2</sup>

TOTAL: 7.00 m<sup>2</sup>

ZONA			PARTICIPANTES	EQUIPAMIENTO	INSTALACIONES	ILUSTRACIÓN	
------	--	--	---------------	--------------	---------------	-------------	--

	SUB-ZONA	N° POR ESPACIO	PERMANENTES	OCASIONALES						AREA M <sup>2</sup>	
					FIJO	CANTIDAD	MÓVIL	CANTIDAD			
ZONA ADMINISTRATIVA Y DE EMPLEADOS	Lockers y vestidores de empleados	1	-	- 1-30	Lockers	30	-	0	- Iluminación artificial directa e indirecta -Red de Wi-Fi - Tomacorrientes dobles de 110V -Hidrosanitarias -Cámaras de seguridad - Detector de humo - Voz y datos		7.10 m <sup>2</sup>
	Sala comunal del personal	1	-	- Empleados: 1-10	Comedor	1	-	0	- Iluminación artificial directa e indirecta -Red de Wi-Fi - Tomacorrientes dobles de 110V - Tomacorrientes dobles de 220V -Hidrosanitarias - Detector de humo -Voz y datos		15.00 m <sup>2</sup>
					Estación de cafetería	1					
					Sala de estar	1					
	Servicios higiénicos privados	1	-	- 2-6	Inodoro	4	Basurero	8	- Iluminación artificial directa e indirecta - Hidrosanitarias - Tomacorrientes dobles de 110V - Detector de humo		20.15 m <sup>2</sup>
					Urinario	1					
Lavamanos					6						
Mesón					3						
Oficina administrativa	1	- Secretaria administrativa	- Empleados: 1-2	Escritorio	2	-	0	- Iluminación artificial directa e indirecta - Red de Wi-Fi - Tomacorrientes dobles de 110V - Detector de humo -Voz y datos		10.90 m <sup>2</sup>	
				Archivador	1						
Caja	1	-	- Empleados: 1-5	-	0	-	0	- Iluminación artificial directa - Cámaras de seguridad - Detector de humo		6 m <sup>2</sup>	

TOTAL: 59.15 m<sup>2</sup>TOTAL: 663.91 m<sup>2</sup>

### 5.3 Organigrama funcional

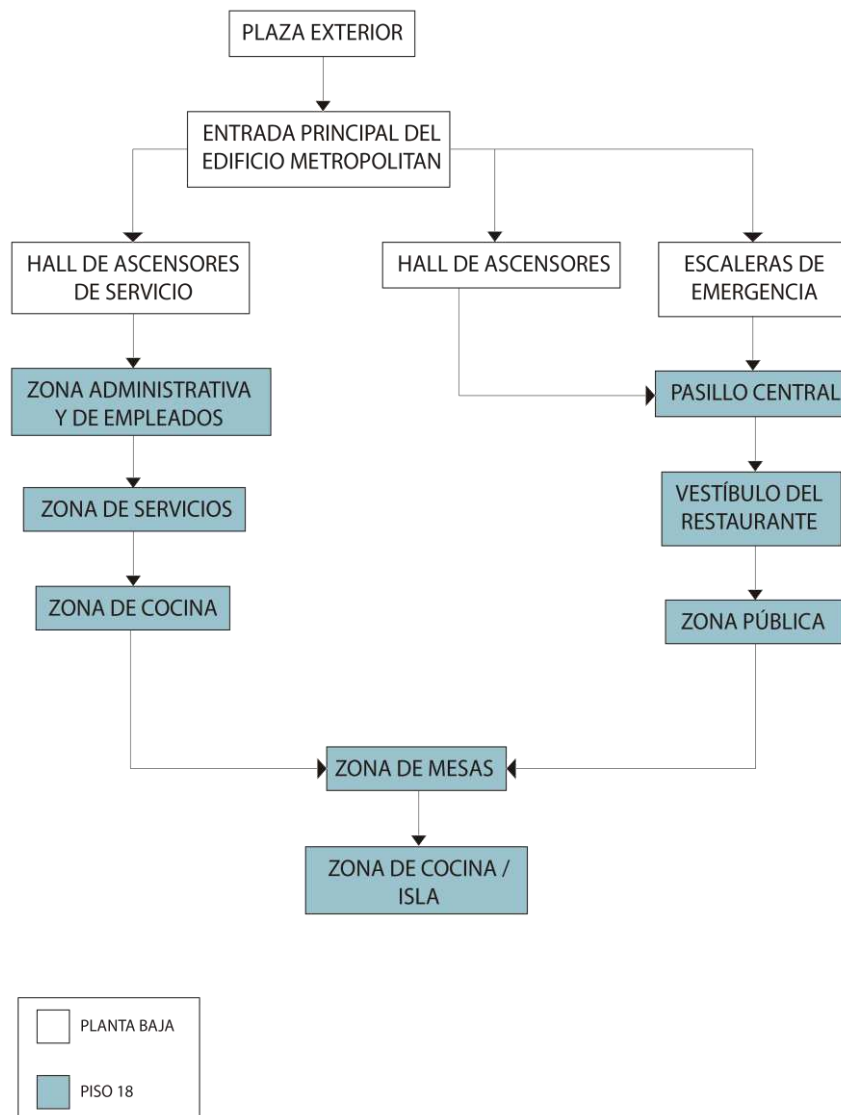


Figura 69. Organigrama funcional.

### 5.4 Diagrama de flujos

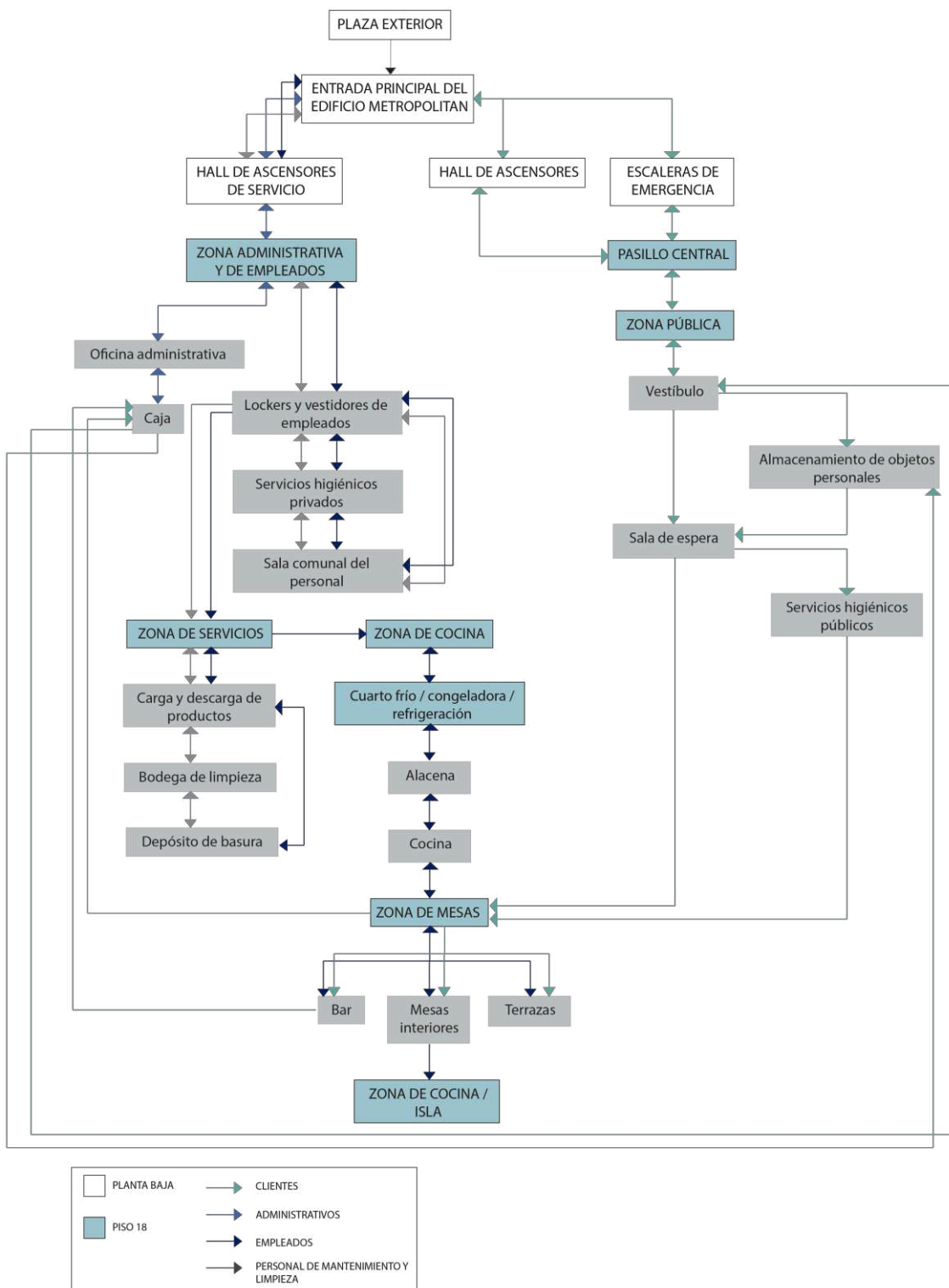


Figura 70. Diagrama de flujos.



## 5.5 Grilla de relación

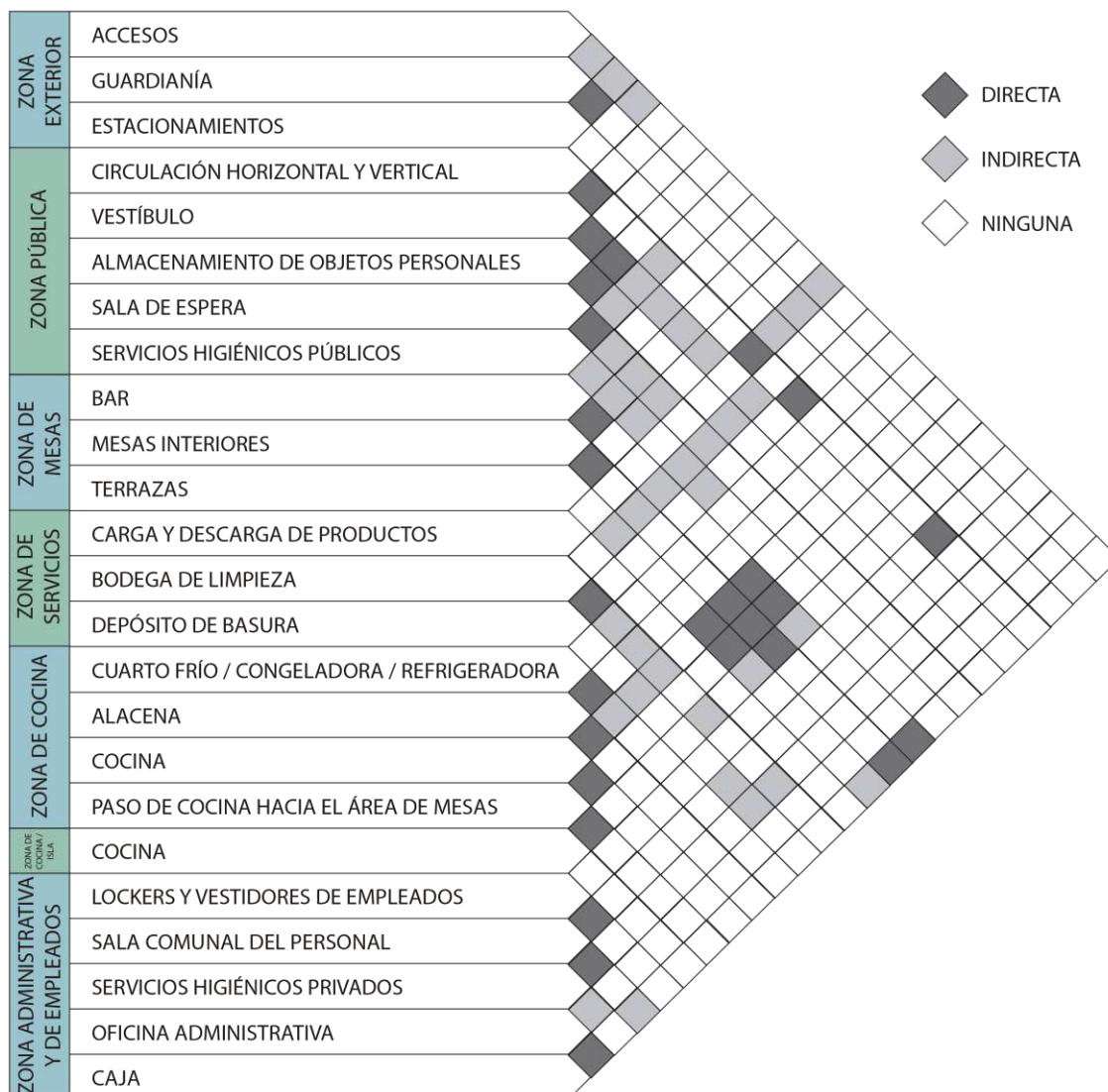


Figura 71. Grilla de relación.

## 5.6 Zonificación

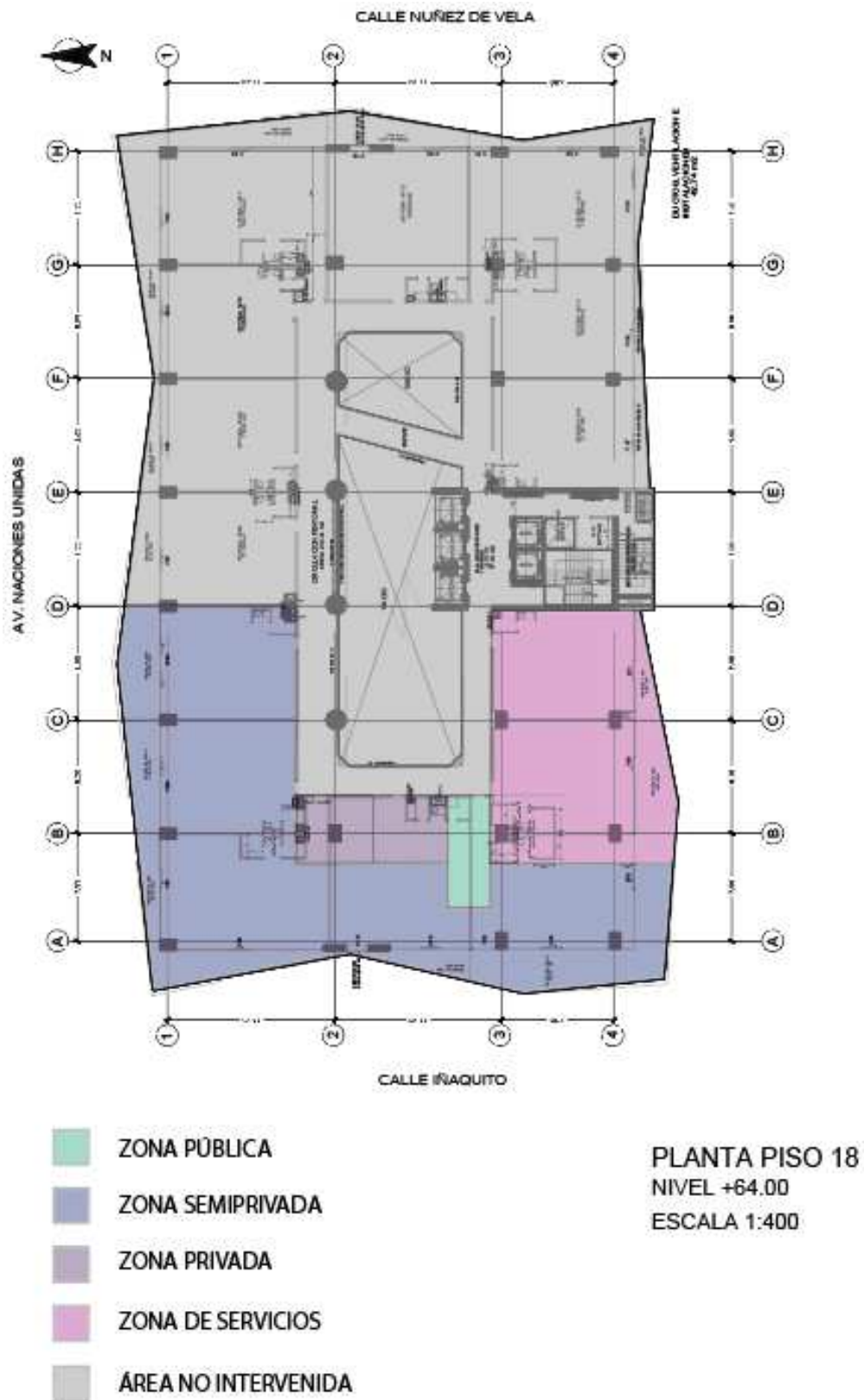


Figura 72. Zonificación

## 5.7 Plan masa

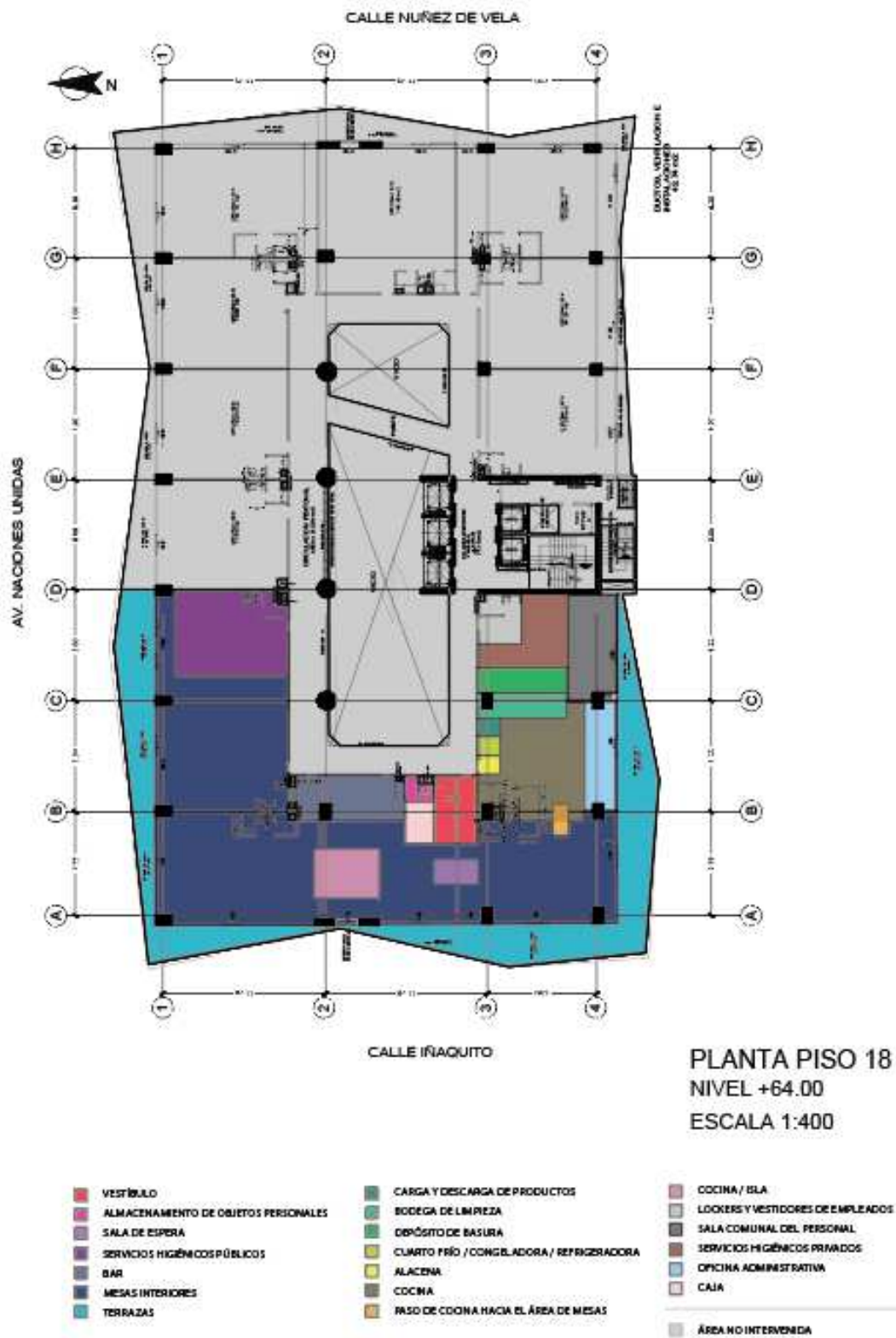


Figura 73. Plan masa

## REFERENCIAS

- Airfal International. (2015). Airfal International. Lámparas LED: consejos para elegir el color. Recuperado el 16 de abril de 2019 de <https://www.airfal.com/iluminacion-residencial-noticias/lamparas-led-consejos-para-elegir-el-color-4345/>
- Área Tecnología. (s.f.) Área Tecnología. La madera. Recuperado el 10 de abril de 2019 de <https://www.areatecnologia.com/materiales/madera.html>
- AquaClean. (2019). AquaClean. Qué es AquaClean. Recuperado el 18 de octubre de 2019 de <https://www.aquaclean.com/es-ec/elige-tu-tela>
- Briketo Ecuador. (2019). Briketo Ecuador. Briketo Pisos. Recuperado el 17 de octubre de 2019 de <https://www.briketoecuador.com/>
- Catalán, I. (2018). Actualidad Viajes. Las mejores terrazas de Barcelona. Recuperado el 2 de abril de 2019 de <https://www.actualidadviajes.com/las-mejores-terrazas-de-barcelona/>
- Cevallos, P. (2018). Clave Turismo. Elements. Recuperado el 22 de abril de 2019 de <https://claveturismo.com/es/restaurante-elements/>
- Clima de. (2019). Clima de. Clima de Quito. Primavera todo el año. Recuperado el 4 de junio de 2019 de <https://www.clima-de.com/quito/>
- CORPEI. (2009). PUCESI. Perfiles de mercado. Recuperado el 27 de octubre de 2019 de <http://www.pucesi.edu.ec/pdf/cabuya.pdf>
- Curtis, W. (2015). Imbibe Magazine. The history of New York Rooftop Bars. Recuperado el 2 de abril de 2019 de <http://imbibemagazine.com/history-new-york-rooftop-bars/>

Daza, M., Mendez, T. y Rodríguez, L. (2014). Técnicas de mesa y bar – Técnico profesional en hotelería. Áreas del restaurante. Recuperado el 4 de abril de 2019 de <https://marvydaza.wordpress.com/2014/05/10/areas-del-restaurante/>

De La Borda, L. (2005). VIX. ¿Qué es un Penthouse? Recuperado el 9 de abril de 2019 de <https://www.vix.com/es/imj/hogar/2010/02/06/%C2%BFque-es-un-penthouse>

DECOCENTRO. (s.f.). DECOCENTRO. Papel tapiz. Recuperado el 16 de abril de 2019 de <http://decocentro.com.ec/papel-tapiz.html>

Edimca. (2018). Edimca. Tablonería. Recuperado el 16 de abril de 2019 de <http://www.edimca.com.ec/productos/maderas>

Expomaquinaria. (2016). Expomaquinaria. Mobiliario necesario para un comedor de restaurante. Recuperado el 10 de abril de 2019 de <https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2011/12/13/mobiliario-necesario-para-un-comedor-de-restaurante/>

Florock. (2019). Florock. Hospitality & Restaurant Flooring Systems. Recuperado el 17 de octubre de 2019 de <https://www.florock.net/industrial-flooring-systems/restaurants-hospitality-epoxy-flooring-solutions/>

García, R. y García, Antonio. (2001). Fama 2. Edificio y cubierta. Recuperado el 4 de abril de 2019 de [http://fama2.us.es/earq/mdd/construccion1/Objetos%20de%20Aprendizaje/apuntes%20tema%2018\\_edificio\\_y\\_cubierta.pdf](http://fama2.us.es/earq/mdd/construccion1/Objetos%20de%20Aprendizaje/apuntes%20tema%2018_edificio_y_cubierta.pdf)

GITA. (2010). SlideShare. Cuarto de frío. Recuperado el 16 de abril de 2019 de <https://es.slideshare.net/GITASENA/cuarto-de-frio-4904065>

Hisour. (s.f.). Hisour. Terraza en arquitectura. Recuperado el 28 de marzo de 2019 de <https://www.hisour.com/es/terrace-in-architecture-34231/>

Hostelería Ecuador. (2018). Hostelería Ecuador. Horno Rotativo. Recuperado el 16 de abril de 2019 de <https://hosteleriaecuador.com/producto/horno-rotativo/>

Hunter Douglas. (s.f.). Hunter Douglas. Pisos en Bambú MOSO. Recuperado el 17 de octubre de 2019 de <https://www.hunterdouglas.com.ec/ap/linea/pisos/moso-industriale>

INOXCENTER. (2016). INOXCENTER. Acero Inoxidable. Recuperado el 16 de abril de 2019 de <http://inoxcenter.com/caracteristicas-acero-inoxidable/>

Jimenez, D. (2012). Doris Jimenez Durán. Historia del restaurante. Recuperado el 2 de abril de 2019 de [http://dorisjimenezduran.blogspot.com/2012/08/historia-del-restaurante\\_9.html](http://dorisjimenezduran.blogspot.com/2012/08/historia-del-restaurante_9.html)

Juanpch. (2013). Foros Ecuador. Regiones Naturales del Ecuador ¿Cuáles son y qué características tienen? Recuperado el 20 de junio de 2019 de <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educaci%C3%B3n-y-ciencia/106615-regiones-naturales-del-ecuador-%C2%BFcu%C3%A1les-son-y-qu%C3%A9-caracter%C3%ADsticas-tienen>

Luztec. (s.f.). Luztec. Fichas técnicas. Recuperado el 16 de abril de 2019 de <http://www.luztec.com.ar/ficha-tecnica.html>

- Marti, M. (2012). Historia General. El origen de los restaurantes. Recuperado el 2 de abril de 2019 de <https://historiageneral.com/2012/08/01/el-origen-de-los-restaurantes/>
- Menes, M., Rubio, E. y Palacios, C. (2018). Portal Frutícola. Manual práctico para construcciones de terrazas agrícolas. Recuperado el 4 de abril de 2019 de <https://www.portalfruticola.com/noticias/2018/05/10/manual-practico-para-construcciones-de-terrazas-agricolas/>
- Meteoblue. (s.f.). Meteoblue. Clima Quito. Recuperado el 4 de junio de 2019 de [https://www.meteoblue.com/es/tiempo/pronostico/modelclimate/quito\\_ecuador\\_3652462](https://www.meteoblue.com/es/tiempo/pronostico/modelclimate/quito_ecuador_3652462)
- Morente, C. (s.f.). GRLUM. Sistemas de iluminación. Recuperado el 16 de abril de <https://grlum.dpe.upc.edu/manual/iluminacionGrandesAreas-sistemasIluminacion.php>
- Pérez, J. y Gardey, A. (2016). Definición. Definición de ático. Recuperado el 9 de abril de 2019 de <https://definicion.de/atico/>
- Pérez, J. y Gardey, A. (2016). Definición. Definición de restuarante Recuperado el 9 de abril de 2019 de <https://definicion.de/restaurante/>
- Plazola, A. (1990). Enciclopedia de Arquitectura Plazola, Vol. 9. México. Plazola Editores y Noriega Editores.
- QuimiNet. (2006). QuimiNet. ¿Qué es el granito? Recuperado el 10 de abril de 2019 de <https://www.quiminet.com/articulos/que-es-el-granito-13884.htm>

- Revista Mercedes-Benz Ecuador. (2018). Revista Mercedes-Benz Ecuador. Elements: un restaurante con estilo. Recuperado el 22 de abril de 2019 de <http://dev.dejabu.ec/mercedesweb/2018/07/08/elements-un-restaurante-con-estilo/#mundomb-wk>
- Ribes & Casals. (2013). El terciopelo y sus variantes. Recuperado el 16 de abril de 2019 de <http://www.ribescasals.com/blog/el-terciopelo-y-sus-variantes/>
- Rodríguez, E. (s.f.). Eloy Rodríguez. Tipos y clasificación de restaurantes. Recuperado el 10 de abril de 2019 de <https://eloyrodriguez.com/tipos-de-restaurantes/>
- Slow Food. (2015). Slow Food. Nuestra historia. Recuperado el 2 de abril de 2018 de <https://www.slowfood.com/es/quienes-somos/nuestra-historia/>
- SPAC. (2016). IIRSACERO. ¿Qué es un metal? Recuperado el 10 de abril de 2019 de <http://iirsacero.com.mx/que-es-un-metal/>
- Tecnología y Educación. (2012). ¿Qué es luz LED? Recuperado el 10 de abril de 2019 de <http://www.tecnologiayeducacion.com/%C2%BFque-es-luz-led/>
- Termalimex. (2018). Termalimex. Productos. Recuperado el 16 de abril de 2019 de <https://termalimex.com/>
- Urgente 24. (2017). Urgente 24. Las 8 tendencias que transforman los hábitos alimenticios. Recuperado el 10 de abril de 2019 de <https://archivo.urgente24.com/265596-las-8-tendencias-que-transforman-los-habitos-alimenticios>



- Veintimilla, A. (2017). El Comercio. Una nueva alianza de cocineros ecuatorianos suma el movimiento Slow Food. Recuperado el 2 de abril de 2019 de <https://www.elcomercio.com/sabores/alianza-cocineros-ecuatorianos-slow-food.html>
- Vital, M. (2018). Plataforma Arquitectura. Restaurante Margó, Isidora Goyenechea / Lira y Tuckerman Arquitectos + Sebastián Larroulet. Recuperado el 22 de abril de 2019 de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/908433/restaurante-margo-isidora-goyenechea-lira-y-tuckerman-arquitectos-plus-sebastian-larroulet>
- Weiss, A. (2018). La casa de Juana. La Quinta Fachada una Nueva Perspectiva Sobre la Ciudad. Recuperado el 11 de abril de 2019 de <https://lacasadejuana.cl/la-quinta-fachada-una-nueva-perspectiva-la-ciudad/>
- Windfinder. (s.f.). Windfinder. Estadísticas del viento y del tiempo Quito/Mariscal Sucre. Recuperado el 4 de junio de 2019 de [https://es.windfinder.com/windstatistics/quito\\_mariscal\\_sucre](https://es.windfinder.com/windstatistics/quito_mariscal_sucre)
- Wiese, C. (2016). Christian Wiese Arquitectos. Metropolitan. Recuperado el 28 de febrero de 2019 de <http://wiesearquitectos.com/index.php/metropolitan#informaci%C3%B3n>
- Yuanshihui. (2018). Latest Finance News. Negocios | Hong Kong Taihe Insurance: rompiendo el panorama inherente de los seguros y esperando la visión del plan internacional. Recuperado el 22 de abril de 2018 de <http://www.yuanshihui.cn/detail/cbbf13d541e1823e5971f195>

## ANEXOS

## ENCUESTA A POTENCIALES CLIENTES DEL SECTOR Y DE LA EDIFICACIÓN

Datos personales:

1. Seleccione su rango de edad.

15 – 25 años \_\_\_\_\_

25 – 35 años \_\_\_\_\_

35 – 45 años \_\_\_\_\_

45 – 55 años \_\_\_\_\_

55 – 65 años \_\_\_\_\_

Conocimiento general del tipo de comida y la tipología del restaurante:

2. ¿Conoce acerca del movimiento “Slow-Food”?

Sí \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_

Slow-Food es una filosofía de comida que pretende preservar tradiciones regionales, la buena alimentación, el placer gastronómico y promover un ritmo de vida lento.

3. ¿Conoce acerca de la tipología de restaurantes “Rooftop”?

Sí \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_

El Rooftop es la terraza o la planta más alta de un edificio. Ésta aprovecha la altura de una edificación para potenciar ese espacio con vistas del lugar en donde se encuentra ubicado.

Estilo del restaurante:

4. Si un restaurante está ubicado en la última planta de un edificio, ¿creería usted de que se trata de un lugar exclusivo?

Sí \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_

5. ¿Cree que el sector de las Naciones Unidas más cercano a la 10 de Agosto tiene suficientes restaurantes en relación a su demanda?

Sí \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_

6. En un restaurante en donde el propósito es hacer disfrutar plenamente al cliente de su comida ¿qué tipo de música le gustaría escuchar?

\_\_\_\_\_

7. ¿Considera innovador un espacio en donde el Chef pueda cocinar frente al público mientras les explica todo el proceso que siguieron los alimentos con los que prepara sus platos?

Sí \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_

8. ¿Qué espacio le gusta más?



a \_\_\_\_\_



b \_\_\_\_\_

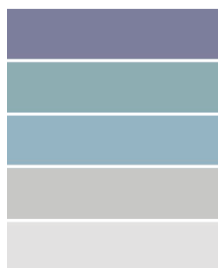


c \_\_\_\_\_

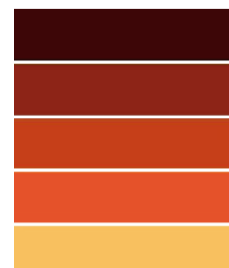
9. ¿Qué gama de colores le gusta más?



a \_\_\_\_\_



b \_\_\_\_\_



c \_\_\_\_\_

Costos:

10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una comida saludable preparada con alimentos orgánicos locales en un horario de 18H00 a 23H00?

1 – \$5 \_\_\_\_\_

5 – \$10 \_\_\_\_\_

10 – \$15 \_\_\_\_\_

15 – \$20 \_\_\_\_\_





FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

TOMO II

IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

Autora  
Daniela Alejandra Noriega López

Año  
2020



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

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

Profesora Guía  
MSc. Ligia Gabriela Gómez

Autora  
Daniela Alejandra Noriega López

Año  
2020



# ÍNDICE

## TITULACIÓN

1. Memoria gráfica.....	1
-------------------------	---

## PLANOS ARQUITECTÓNICOS ESTADO ACTUAL

2. Ubicación.....	3
3. Implantación del estado actual.....	4
4. Fachadas estado actual.....	5
5. Planta arquitectónica estado actual.....	8

## PLANOS TÉCNICOS DE INTERVENCIÓN

6. Planta arquitectónica acotada.....	9
7. Cuadro de áreas.....	10
8. Plano de intervención.....	11
9. Planta arquitectónica amoblada.....	12
10. Cortes arquitectónicos amoblados.....	13
11. Fachadas arquitectónicas.....	14

## PLANOS AMBIENTADOS

13. Implantación ambientada.....	15
14. Zonificación.....	16
15. Planta interiorista.....	17
16. Cortes interioristas.....	18
17. Fachadas ambientadas.....	19
18. Isometría explotada.....	20
19. Renders.....	21
20. Detalles constructivos.....	26

## ASESORÍA DE INTERIORISMO

1. Esquema cromático.....	1
2. Perfil del cliente.....	2
3. Moodboard.....	3
4. Catálogo de pisos.....	4
5. Planta de pisos.....	5
6. Detalles de cambios de piso.....	6
7. Catálogo de paredes.....	7
8. Planta de paredes.....	9

9. Cortes de paredes.....	10
10. Renders de paredes.....	12
11. Catálogo de cielos falsos.....	13
12. Planta de cielos falsos.....	14
13. Cortes de cielos falsos.....	15
14. Detalles constructivos cielo falso.....	17
15. Catálogo de iluminación.....	18
16. Planta de iluminación.....	20
17. Cálculo de iluminación.....	21
18. Renders de iluminación.....	22
19. Mobiliario emblemático 1.....	23
20. Mobiliario emblemático 2.....	26
21. Mobiliario emblemático 3.....	29
22. Planta codificada de mobiliario.....	32
23. Catálogo de mobiliario.....	33
24. Catálogo de textiles.....	40
25. Catálogo de vegetación.....	41
26. Señalética.....	42

## ASESORÍA TÉCNICA

1. Planos de instalaciones de agua potable fría.....	1
2. Plano de instalaciones de agua potable caliente.....	3
3. Plano de instalaciones sanitarias.....	4
4. Dimensionamiento cisterna.....	5
5. Plano de sistema contraincendios.....	6
6. Plano de sistema de señalética.....	7
7. Plano de instalaciones eléctricas.....	8
8. Instalaciones eléctricas - Tabla de circuitos.....	9
9. Plano de instalaciones de fuerza.....	12
10. Plano de instalaciones de voz y datos.....	13
11. Plano de intalaciones de ventilación.....	14

# TITULACIÓN



# RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP

El proyecto está ubicado en el último piso del Edificio Metropolitan, en Quito - Ecuador. La propuesta consiste en plasmar la filosofía del movimiento Slow Food en los espacios del restaurante a través del uso de formas, cromática, materiales, texturas, mobiliario e iluminación que vayan acorde con la forma de vida que plantea este movimiento culinario.

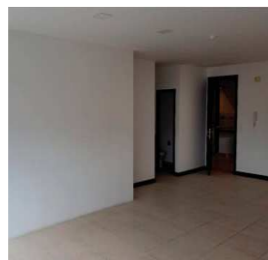
El área a intervenir contará con áreas de servicios, administrativas, de restaurante y de mesas interiores y exteriores para los clientes.

## ESTADO ACTUAL

### EDIFICIO



### PISO 18 - OFICINAS

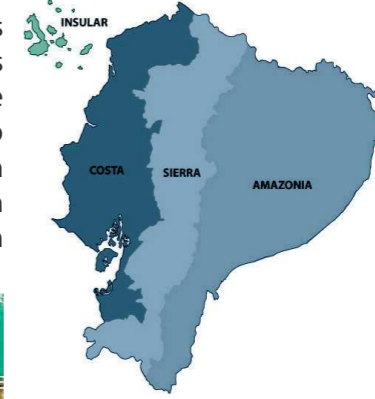


## UBICACIÓN

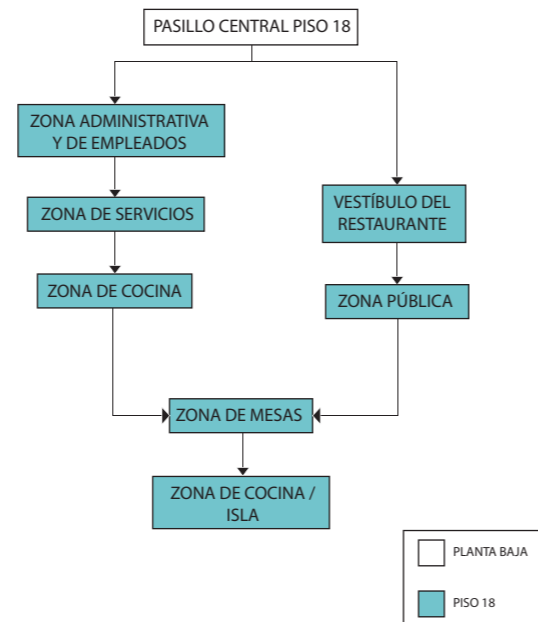


## CONCEPTO

Se estableció que el menú del restaurante ofrecerá platos internacionales con productos locales de todas las regiones del país. Por esta razón, se plantea como concepto del proyecto las regiones del Ecuador. Cada espacio es el producto de la mezcla de formas y características de cada región.



## ORGANIGRAMA FUNCIONAL



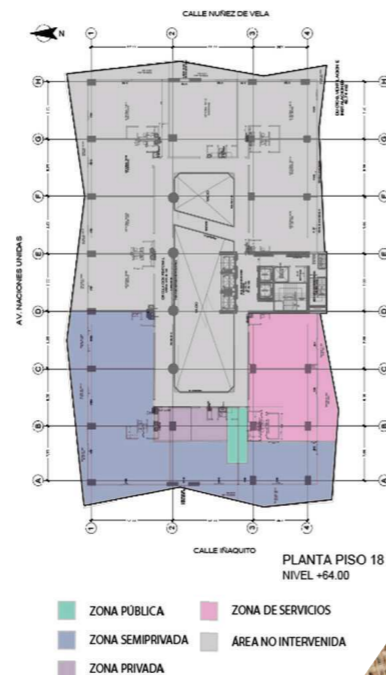
## MORFOLOGÍA



## RESULTADO



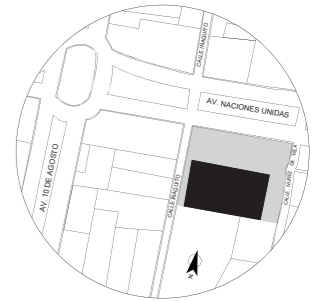
## ZONIFICACIÓN



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

## UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

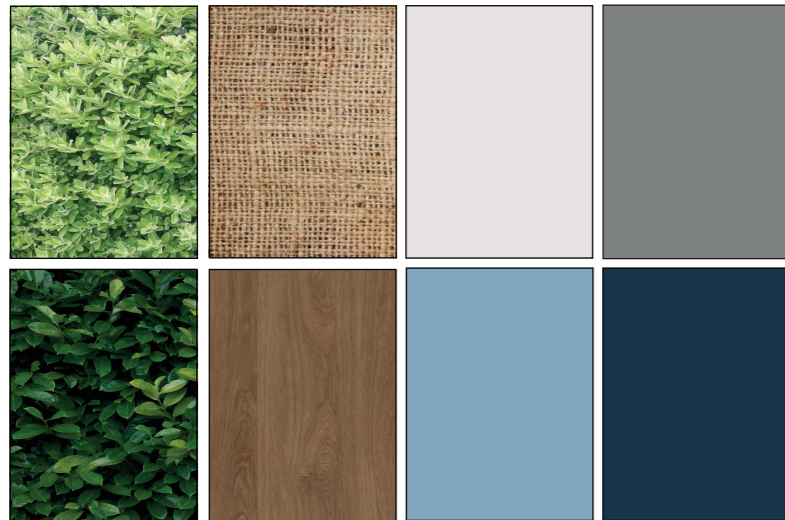
CONTENIDO:  
MEMORIA GRÁFICA

TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA GÓMEZ

Escala: S/E      Período: 2020 - 1

Lámina: 1

## CROMÁTICA



## MATERIALIDAD

La materialidad del proyecto hace alusión a la naturaleza que se encuentra en las regiones del país, fundiendo así el concepto del restaurante con la filosofía del Slow-Food y la modernidad del edificio en el que éste se encuentra.



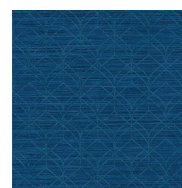
Cuerdas de fibra de cabuya



Madera de bambú



Arena blanca



Papel tapiz

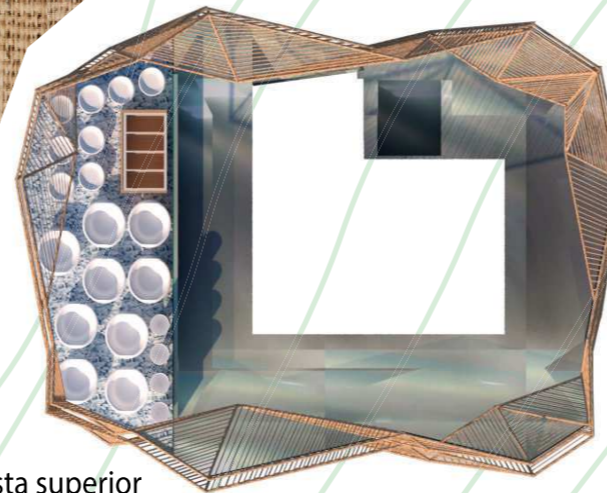


Vegetación

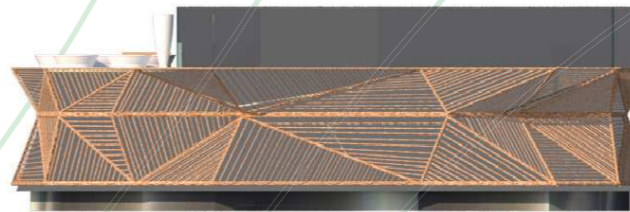
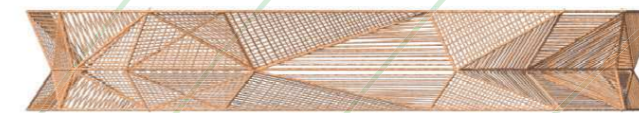
TRANQUILIDAD,  
FRESCURA,  
PUREZA

## MOBILIARIO EMBLEMÁTICO

### Isla de cocina central

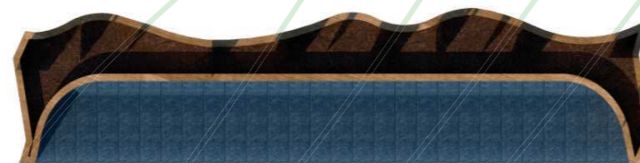


Vista superior



Vista frontal

### Asientos tipo booth



Vista superior



Vista frontal

### Counter del bar



Vista superior

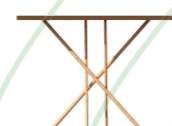


Vista frontal

### Mesas generales



Vista superior



Vista frontal

### Sillas generales



Vista superior



Vista frontal

### Mobiliario exterior tipo lounge



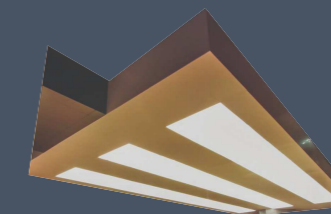
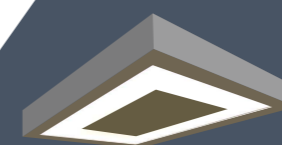
Vista superior



Vista frontal

## ILUMINACIÓN PRINCIPAL

### Tensoflex



### Lámparas colgantes tejidas

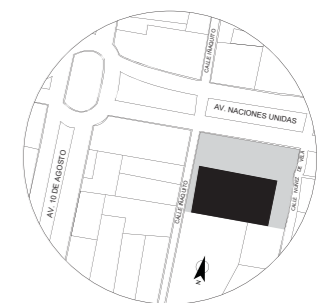


*uola*

FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

## UBICACIÓN DEL PROYECTO:



## TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

## AUTORA:

DANIELA NORIEGA

## CONTENIDO:

MEMORIA GRÁFICA

## TUTORA:

ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

## Escala:

S/E

## Período:

2020 - 1

## Lámina:

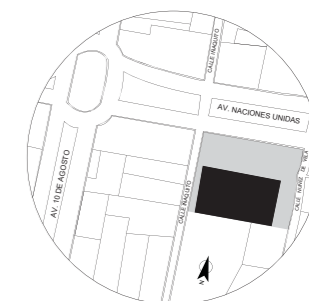
2



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

UBICACIÓN

TUTORA:

ARQ. LIGIA GABRIELA GÓMEZ

Escala:

S/E

Período:

2020 - 1

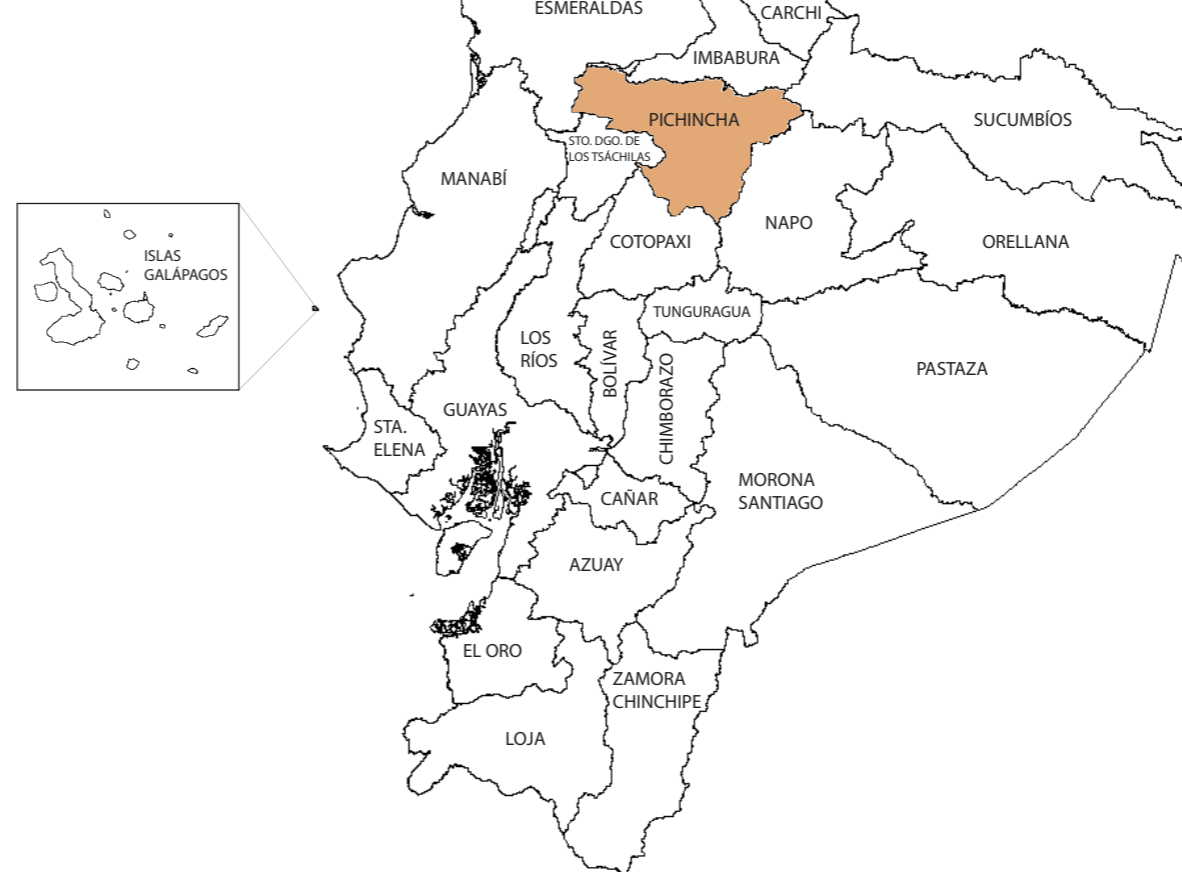
Lámina:

3

1. MAPA POLÍTICO DE SUDAMÉRICA



2. MAPA POLÍTICO DE ECUADOR



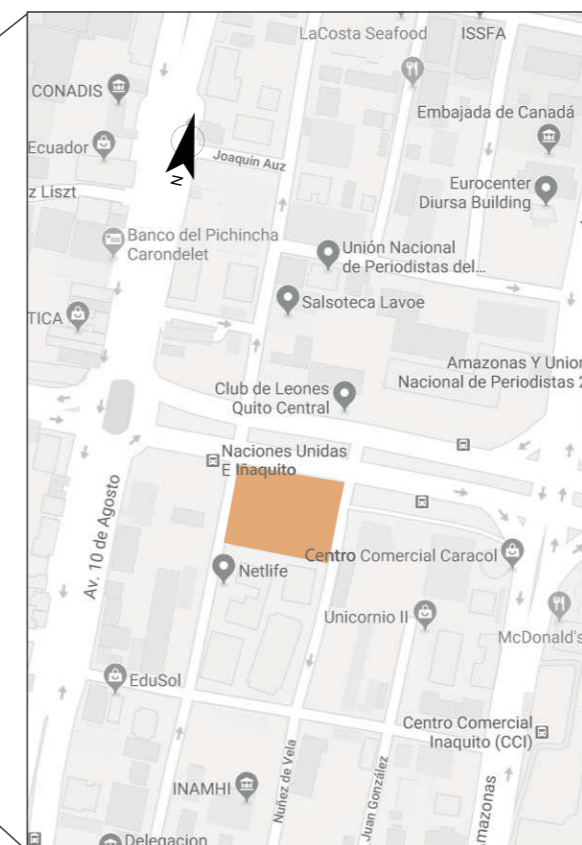
3. MAPA POLÍTICO DE PICHINCHA MALVINAS



4. MAPA POLÍTICO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO



5. UBICACIÓN DEL EDIFICIO METROPOLITAN

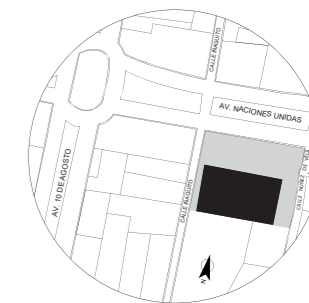




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
IMPLANTACIÓN  
GENERAL

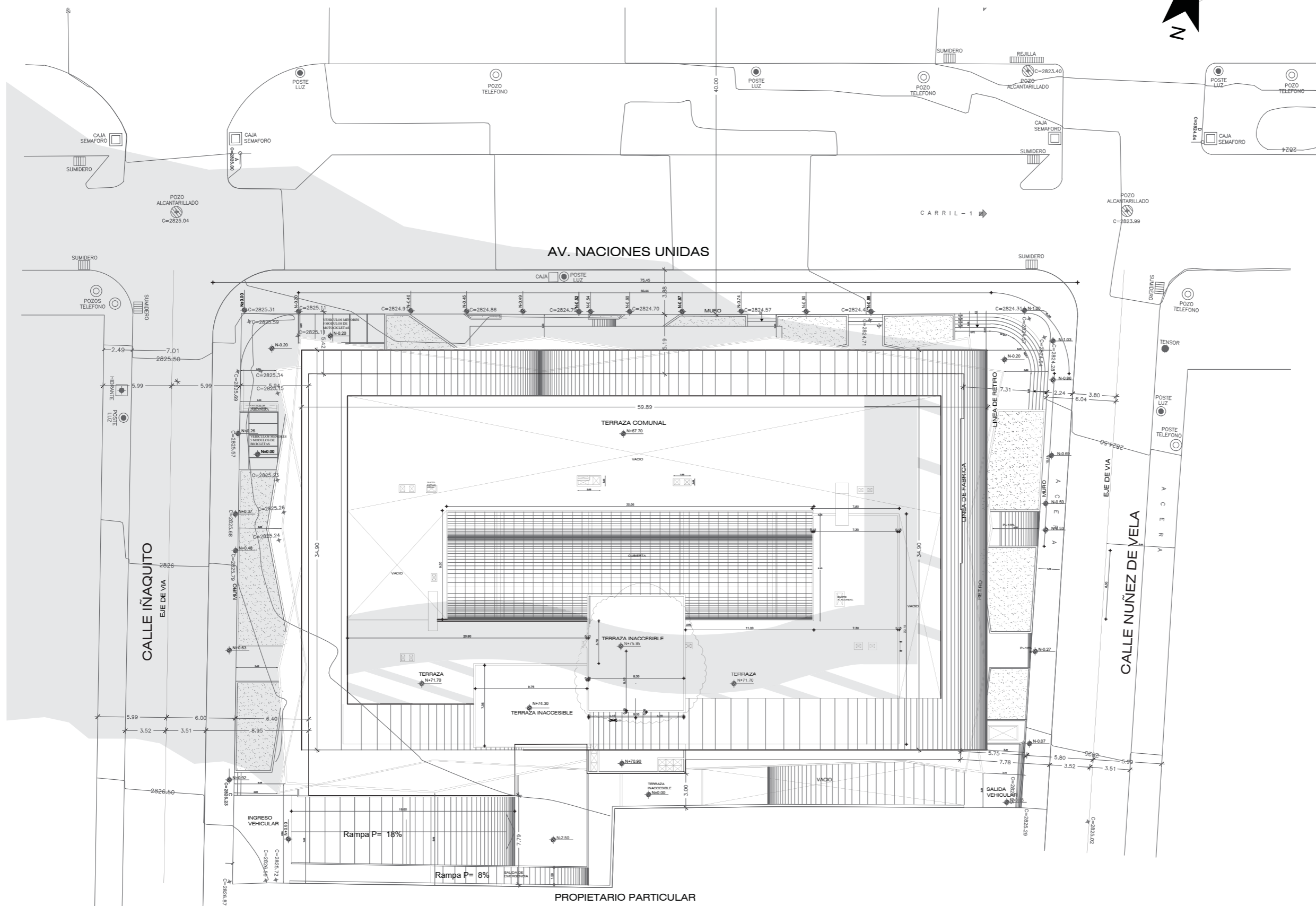
TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:  
1:350

Período:  
2020 - 1

Lámina:

4



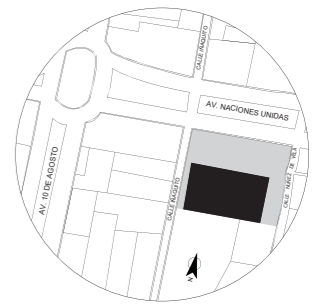
PROPIETARIO PARTICULAR



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

FACHADAS GENERALES

TUTORA:

ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:

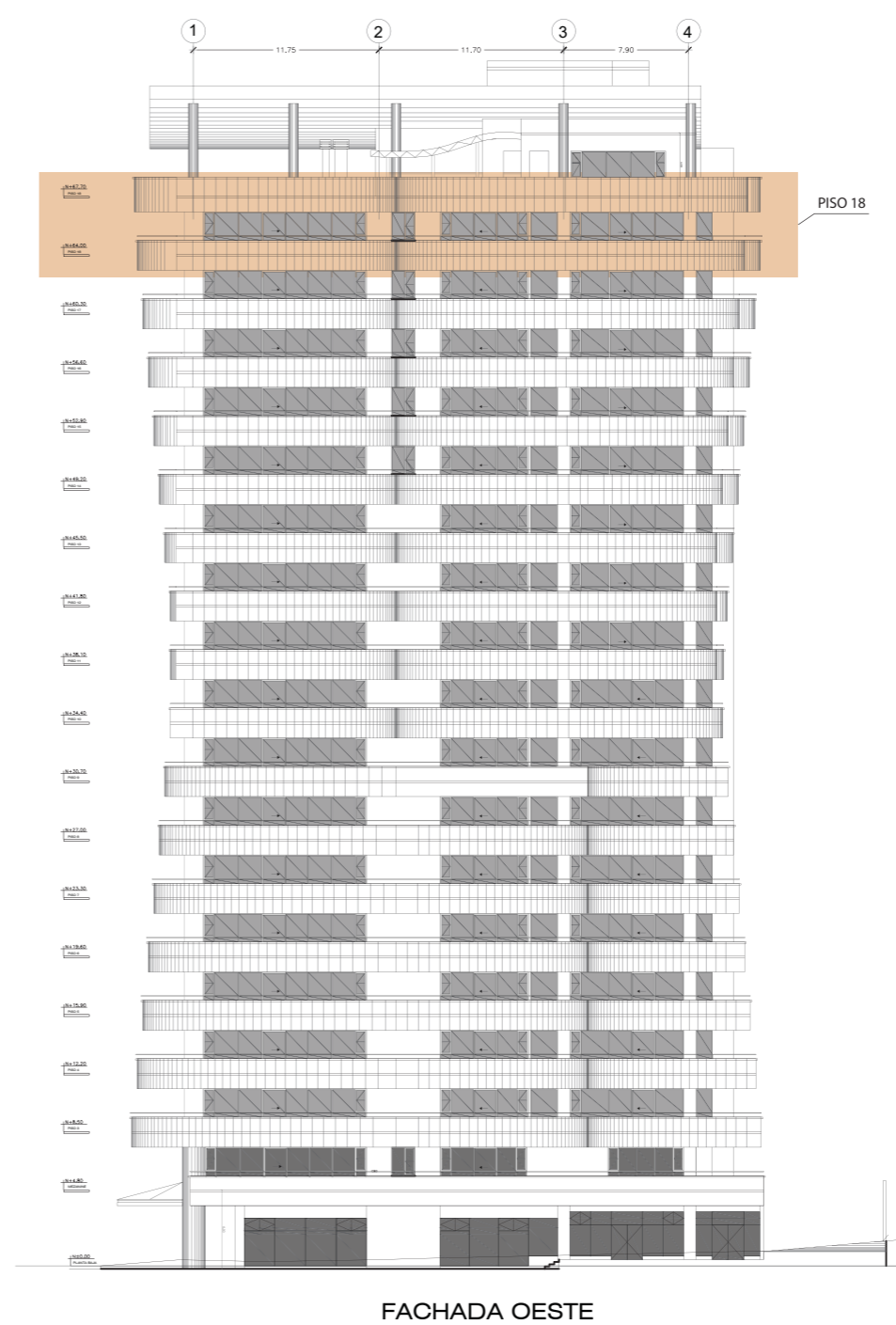
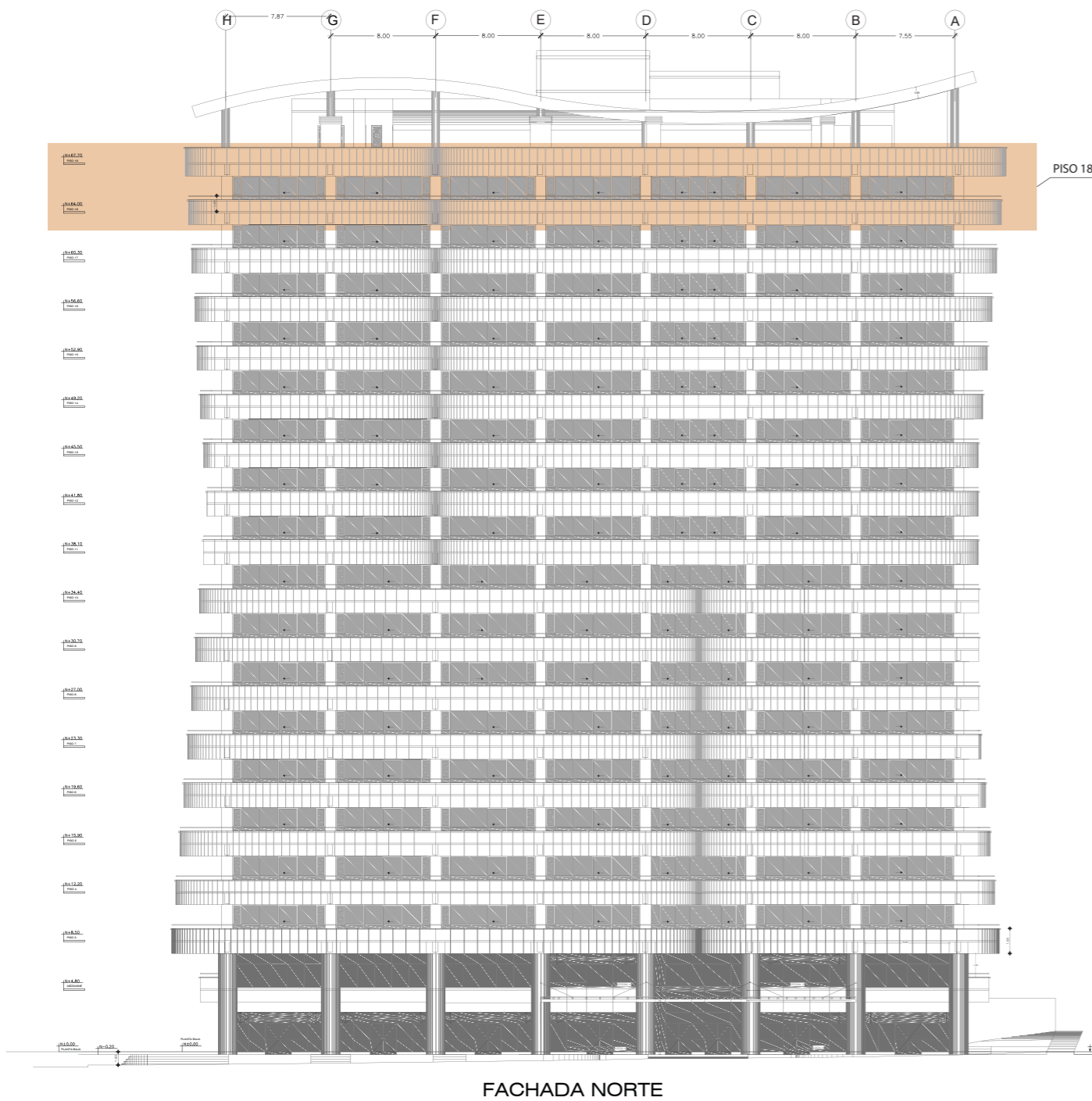
1:450

Período:

2020 - 1

Lámina:

5



■ NIVEL DEL PROYECTO

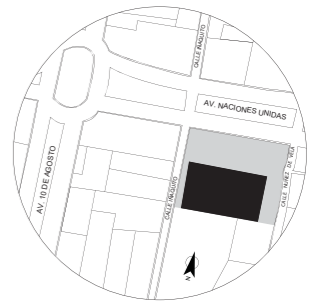




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

FACHADAS DEL NIVEL  
DEL PROYECTO

TUTORA:

ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:

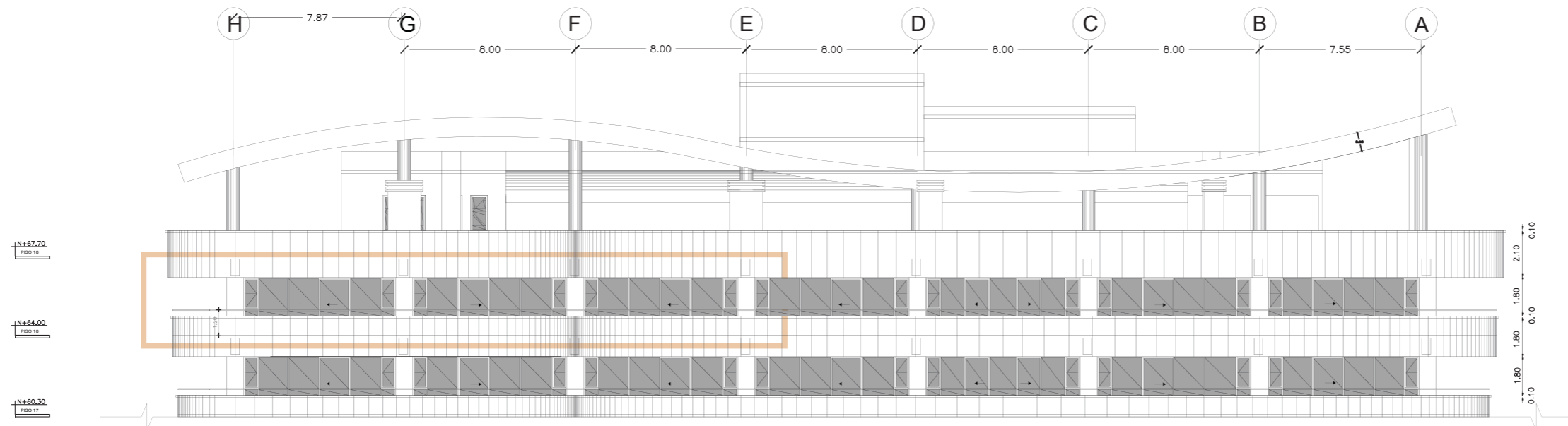
1:250

Período:

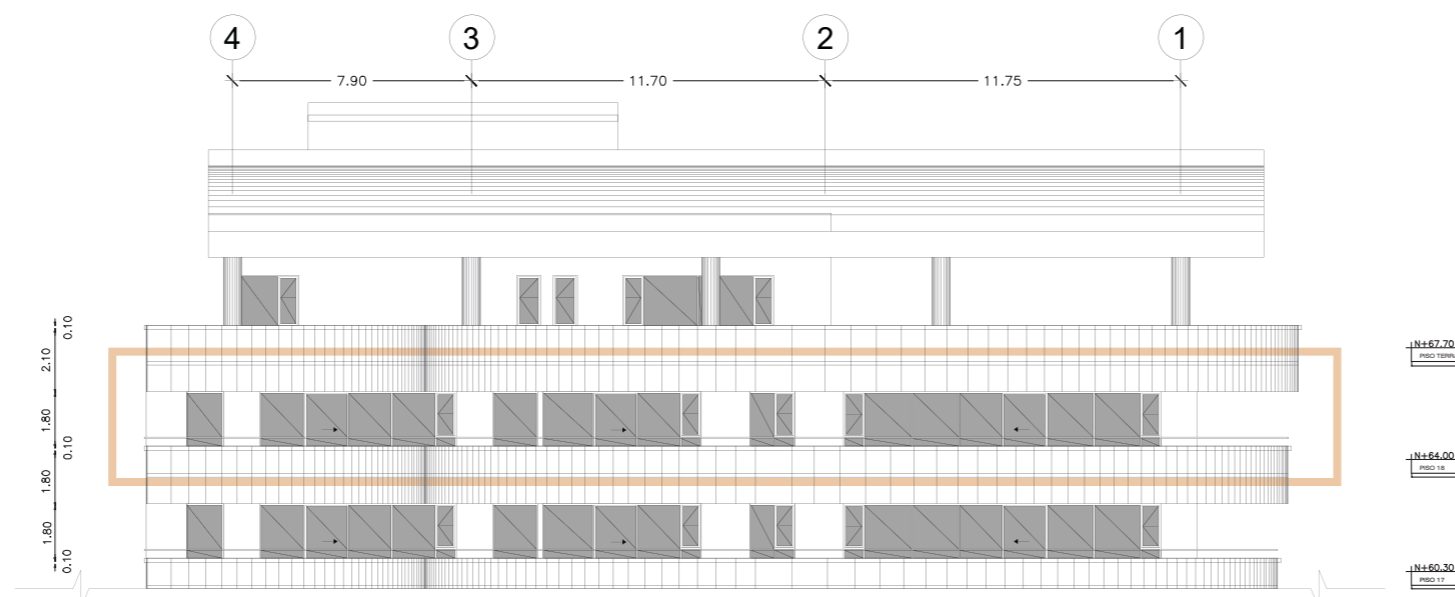
2020 - 1

Lámina:

6



FACHADA NORTE - CORTE ÚLTIMOS DOS PISOS  
ESC\_ 1:250



FACHADA ESTE - CORTE ÚLTIMOS DOS PISOS  
ESC\_ 1:250

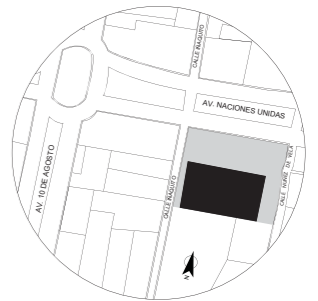
■ NIVEL DEL PROYECTO



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

FACHADAS DEL NIVEL  
DEL PROYECTO

TUTORA:

ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:

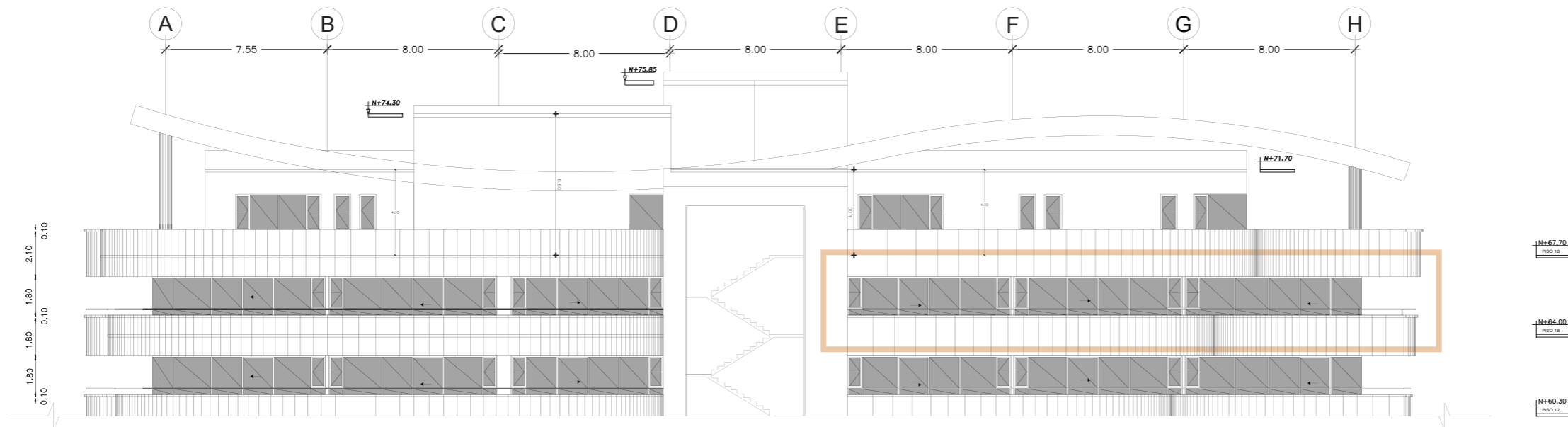
1:250

Período:

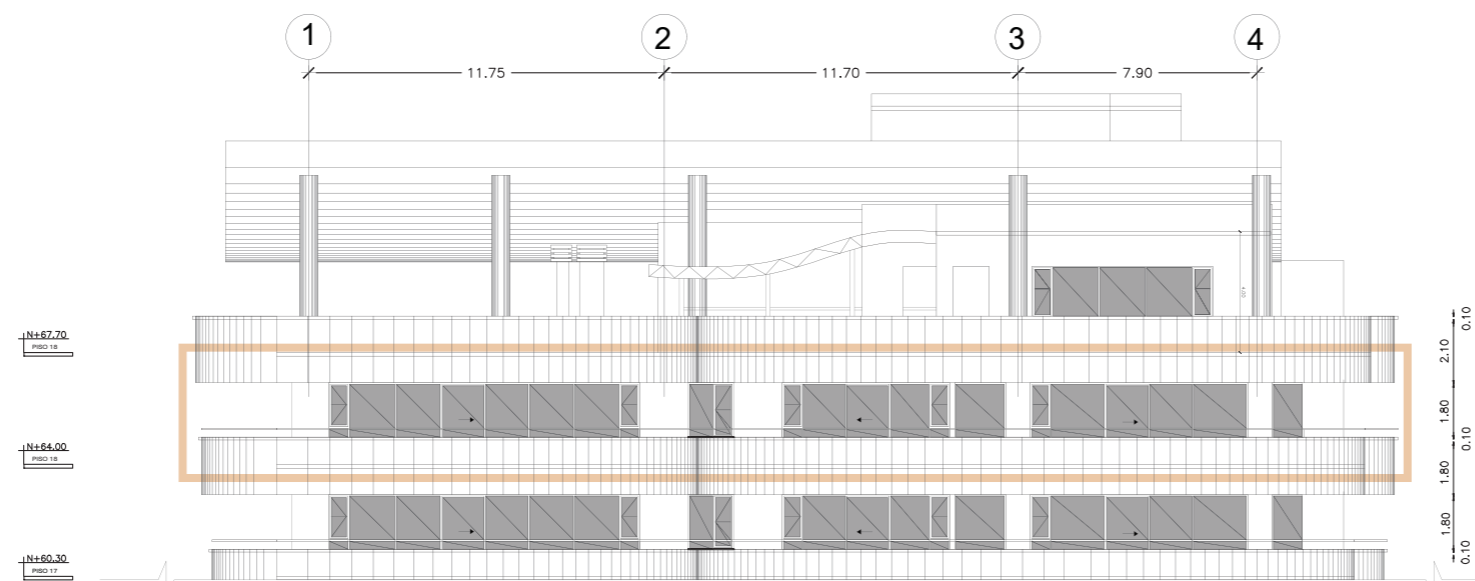
2020 - 1

Lámina:

7



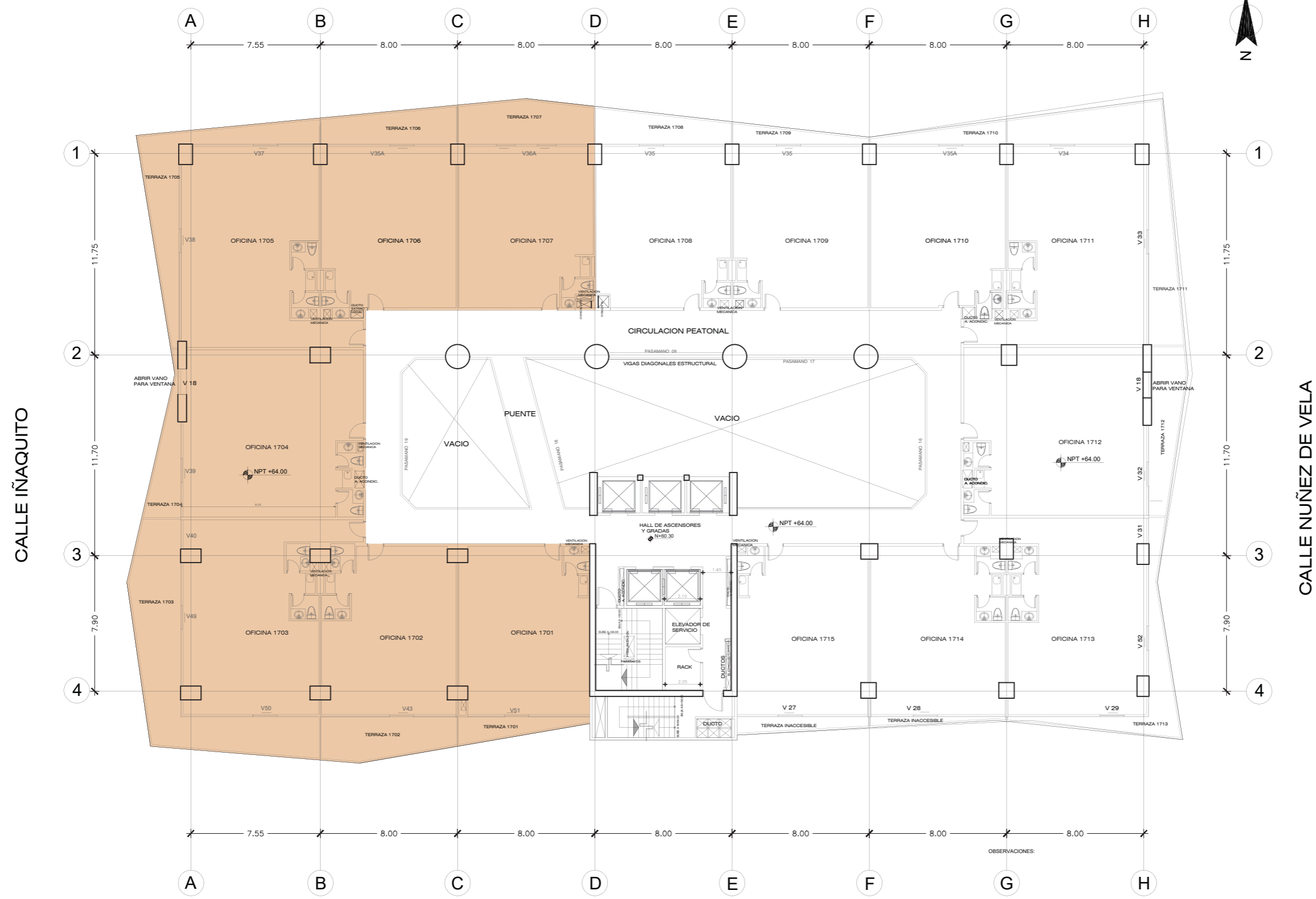
FACHADA SUR - CORTE ÚLTIMOS DOS PISOS  
ESC\_ 1:250



FACHADA OESTE - CORTE ÚLTIMOS DOS PISOS  
ESC\_ 1:250

■ NIVEL DEL PROYECTO

AV. NACIONES UNIDAS



PLANTA ARQUITECTÓNICA ESTADO ACTUAL  
ESC\_1:250

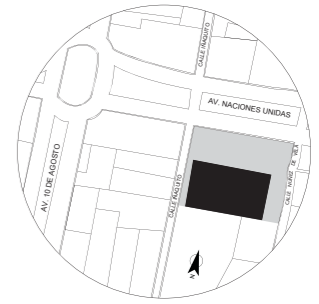
■ ÁREA A INTERVENIR



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

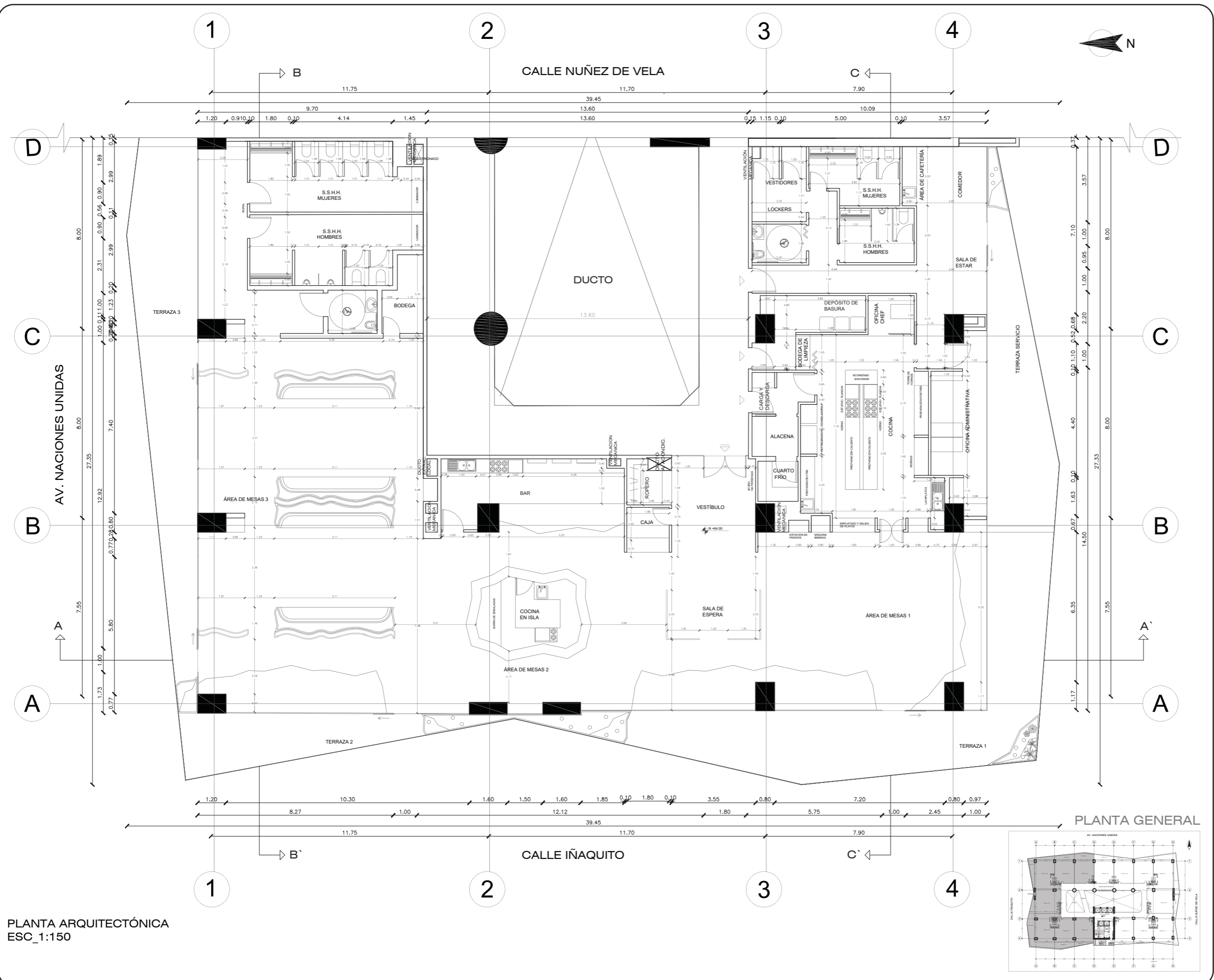
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PLANTA ARQUITECTÓNICA  
ESTADO ACTUAL

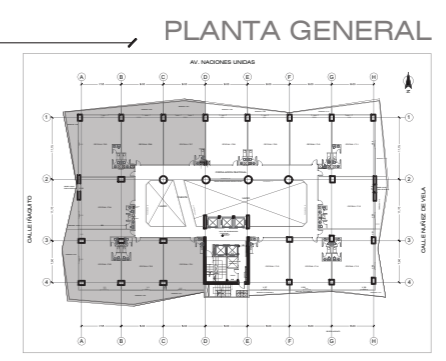
TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala: 1:150	Período: 2020-1
------------------	--------------------

Lámina:  
8



PLANTA ARQUITECTÓNICA  
ESC\_1:150



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO  
CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PLANTA ARQUITECTÓNICA  
ACOTADA

TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala: 1:150	Período: 2020 - 1
------------------	----------------------

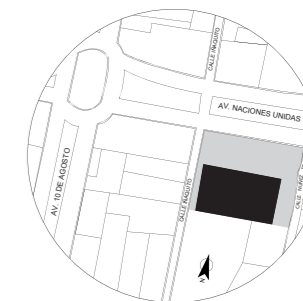
Lámina:  
9



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

CUADRO DE ÁREAS

TUTORA:

ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:

S/E

Período:

2020 - 1

Lámina:

10

## CUADRO DE ÁREAS

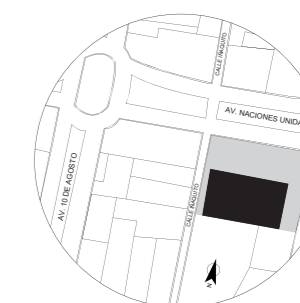
CUADRO DE ÁREAS											
PROPIETARIO: E.O.A. SERVICIO S.A.				IRM: -		FECHA: 2019.10.27					
CLAVE CATASTRAL: 11205 06 008 001 016 012			NÚMERO DE PREDIO: 3597161		ZONA ADMINISTRATIVA: ADMINISTRACIÓN ZONAL NORTE (EUGENIO ESPEJO)			PARROQUIA: IÑAQUITO			
ZONIFICACIÓN: A27 (A1016-40)			ÁREA DE TERRENO: 3270.00 m2			NÚMERO DE UNIDADES: 1		USO PRINCIPAL: MÚLTIPLE			
PISO	NIVEL	USOS	UNIDADES Nº	ÁREA ÚTIL (AU) O COMPUTABLE m2	ÁREA NO COMPUTABLE (ANC)		ÁREA BRUTA TOTAL DE m2	ÁREAS A ENAJENAR		ÁREAS COMUNALES	
					CONSTRUIDA m2	ABIERTA m2		CONSTRUIDA m2	ABIERTA m2	CONSTRUIDA m2	ABIERTA m2
18	N. + 64.00	RESTAURANTE	1	316.83			316.83	-	-	-	-
		SERVICIOS HIGIÉNICOS	1	64.59			64.59	-	-	-	-
		TERRAZAS RESTAURANTE	1		137.39	20.79	137.39	-	-	-	-
		COCINA (ALMACENAMIENTO + DESCARGA + CUARTO FRIO + DEPÓSITO DE BASURA)	1	69.33			69.33	-	-	-	-
		COCINA BAR	1	23.05			23.05	-	-	-	-
		COCINA ISLA	1	11.40			11.40	-	-	-	-
		ROPERO	1	3.28			3.28	-	-	-	-
		CAJA	1	3.77			3.77	-	-	-	-
		VESTIDORES Y LOCKERS	1	7.10			7.10	-	-	-	-
		SERVICIOS HIGIÉNICOS SERVICIO	1	20.92			20.92	-	-	-	-
		ÁREA DE CAFETERÍA SERVICIO	1	1.52			1.52	-	-	-	-
		COMEDOR SERVICIO	1	11.17			11.17	-	-	-	-
		SALA DE ESTAR SERVICIO	1	5.18			5.18	-	-	-	-
		OFICINA ADMINISTRATIVA	1	15.49			15.49	-	-	-	-
TERRAZA SERVICIO	1			28.69	2.32	28.69	-	-	-	-	
<b>SUBTOTAL</b>											
<b>TOTAL</b>				553.63	166.08	23.11	719.71				
<b>COS PROYECTO CONSTRUCCIÓN</b>		22.01	%	<b>ÁREA ÚTIL PROYECTO 553.63 m2</b>				<b>COS PB MUNICIPIO</b>		40 %	
<b>COS TOTAL CONSTRUCCIÓN</b>		1160.79	%	<b>ÁREA ÚTIL TOTAL 37145.52 m2</b>				<b>COS TOTAL MUNICIPIO</b>		640 %	



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

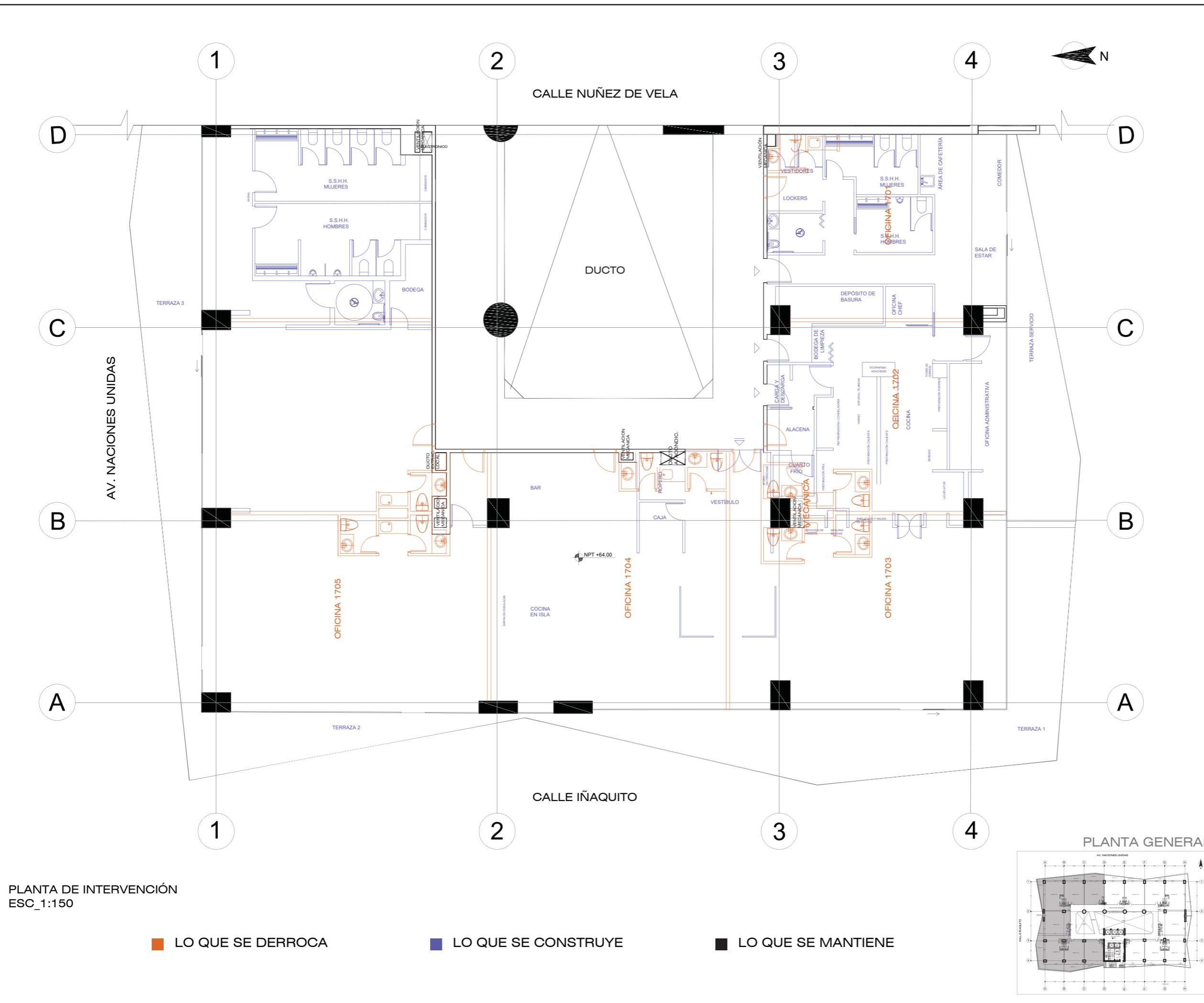
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PLANO DE INTERVENCIÓN

TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA GÓMEZ

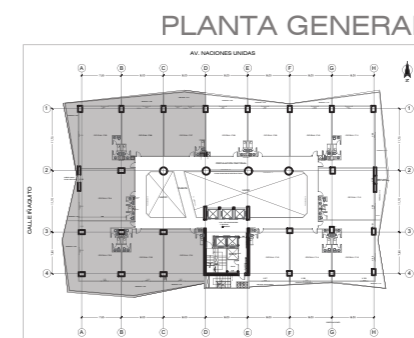
Escala: 1:150      Período: 2020 - 1

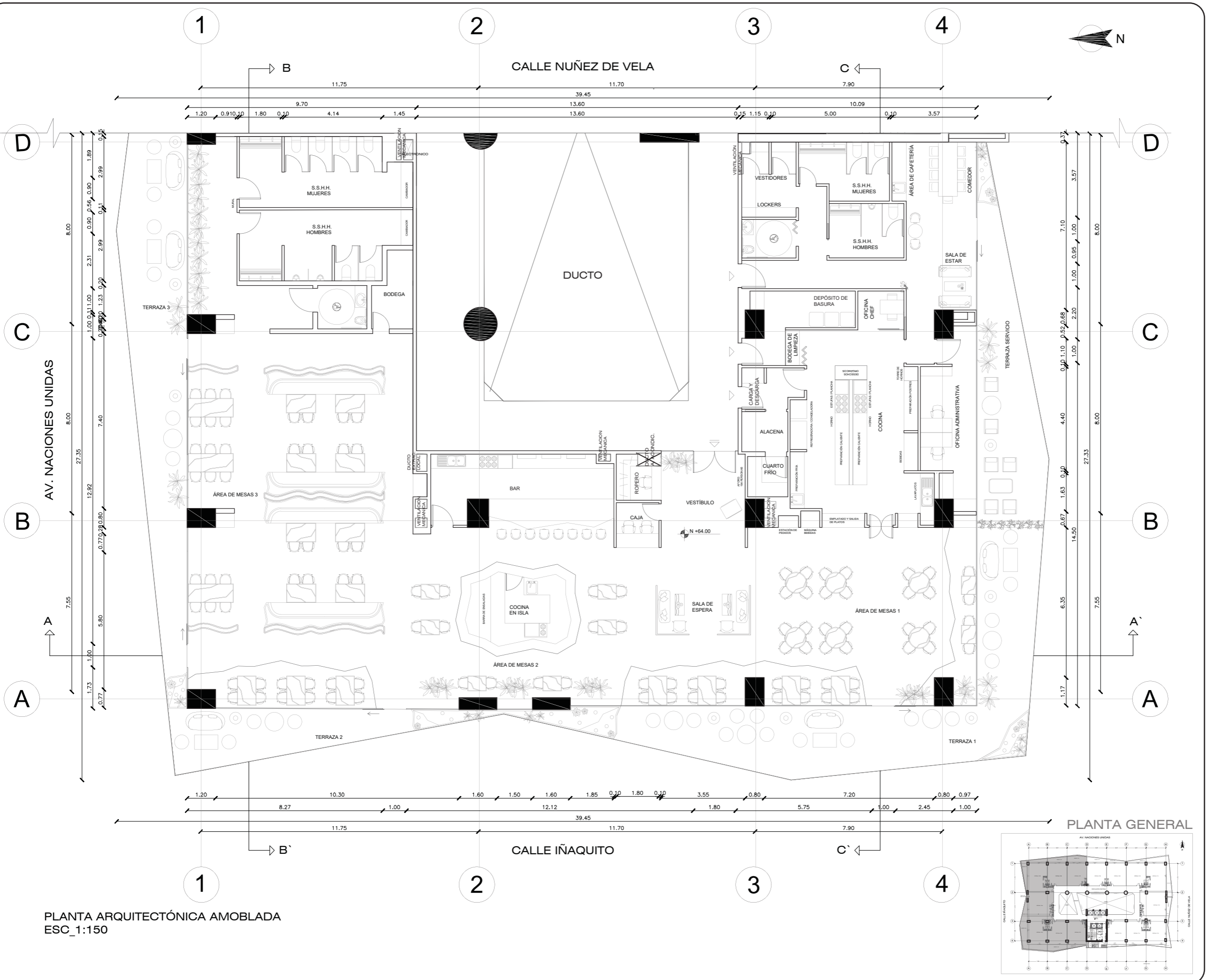
Lámina: 11



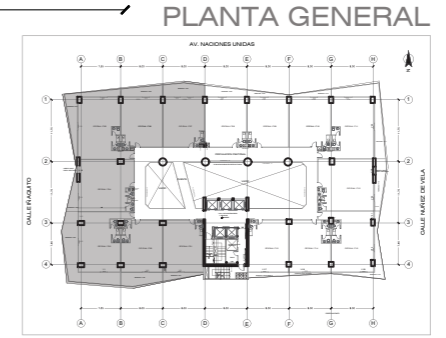
PLANTA DE INTERVENCIÓN  
ESC\_1:150

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



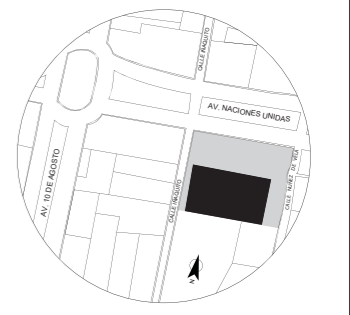


PLANTA ARQUITECTÓNICA AMOBLADA  
ESC\_1:150



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO  
CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PLANTA ARQUITECTÓNICA  
AMOBLADA

TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:	Período:
1:150	2020 - 1

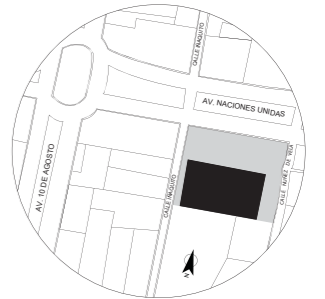
Lámina:  
12



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

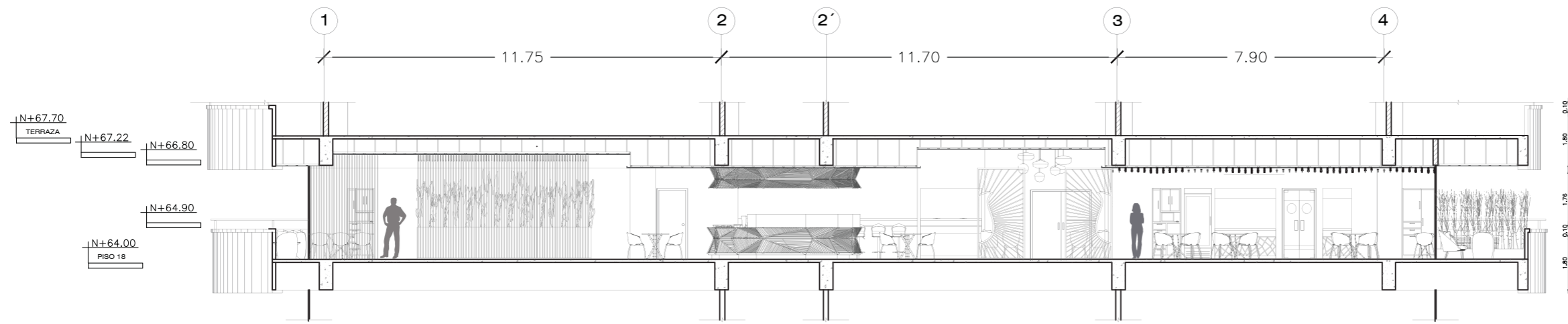
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
CORTES  
ARQUITECTÓNICOS  
AMOBLADOS

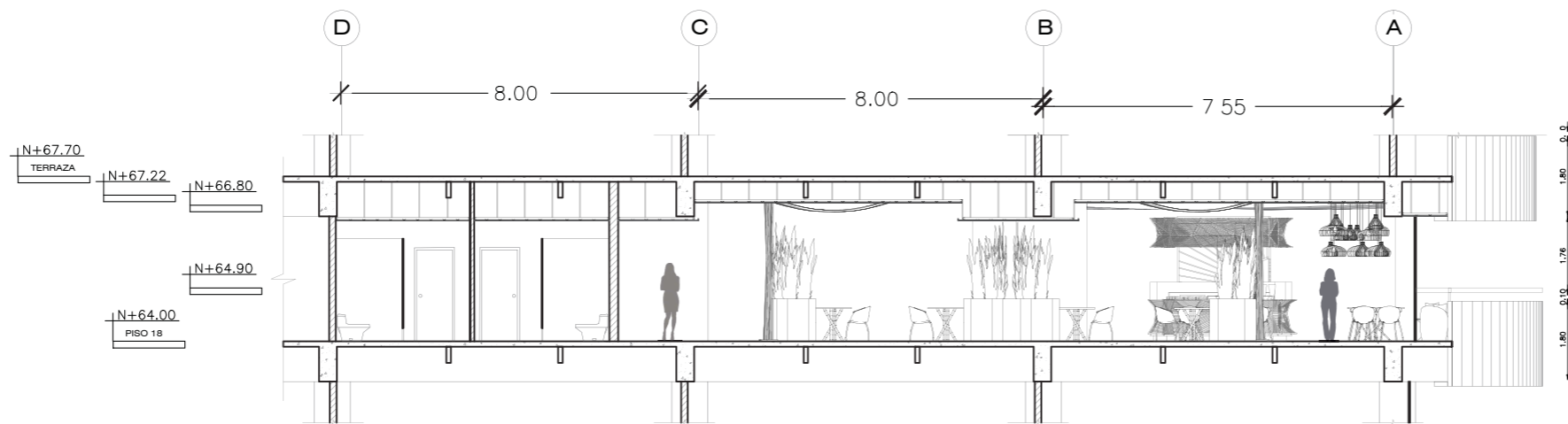
TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:	Período:
1:150	2020 - 1

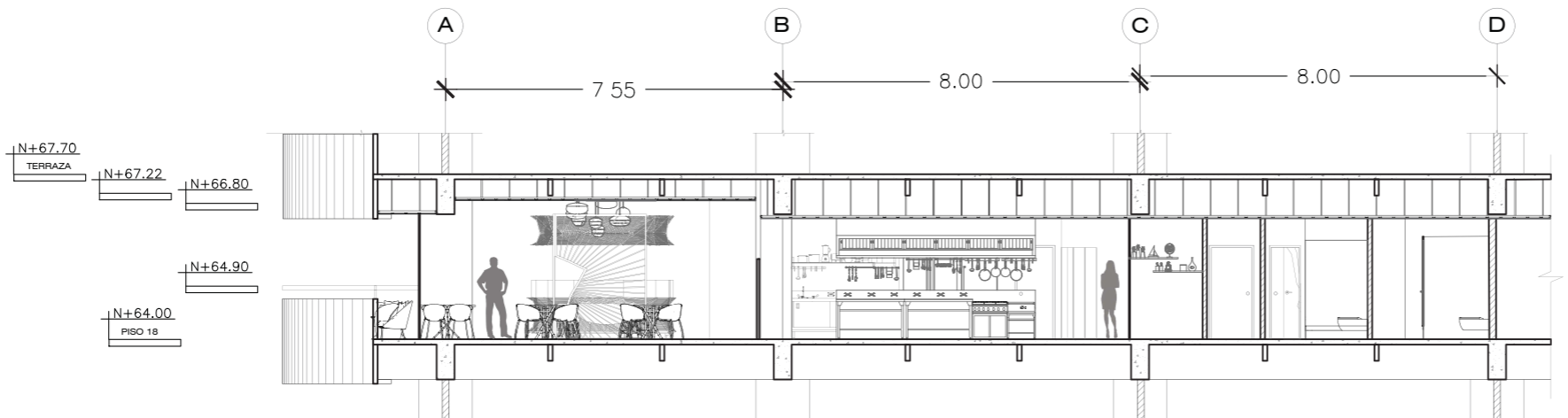
Lámina:  
13



CORTE A-A'  
ESC\_1:150



CORTE B-B'  
ESC\_1:150



CORTE C-C'  
ESC\_1:150

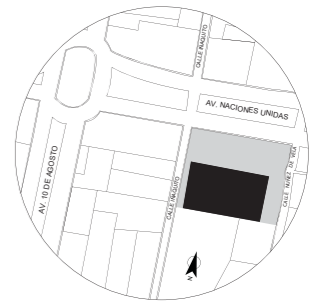




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

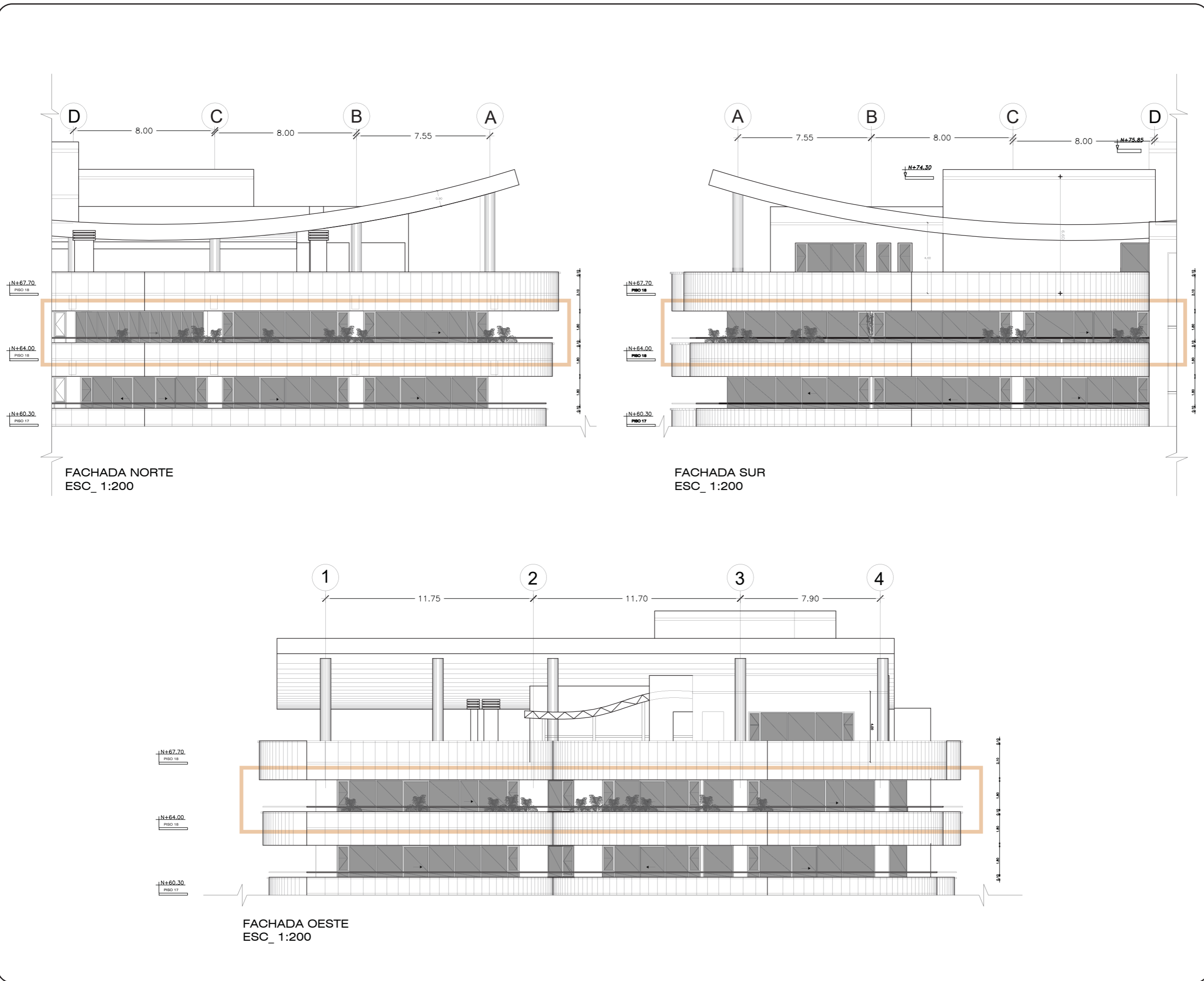
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
FACHADAS  
ARQUITECTÓNICAS

TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala: 1:200	Período: 2020 - 1
------------------	----------------------

Lámina:  
14

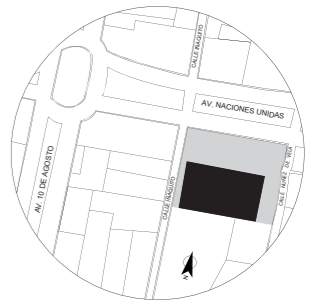




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
IMPLANTACIÓN  
AMBIENTADA

TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:	Período:
1:350	2020-1

Lámina:  
15

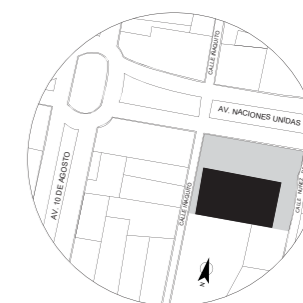




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

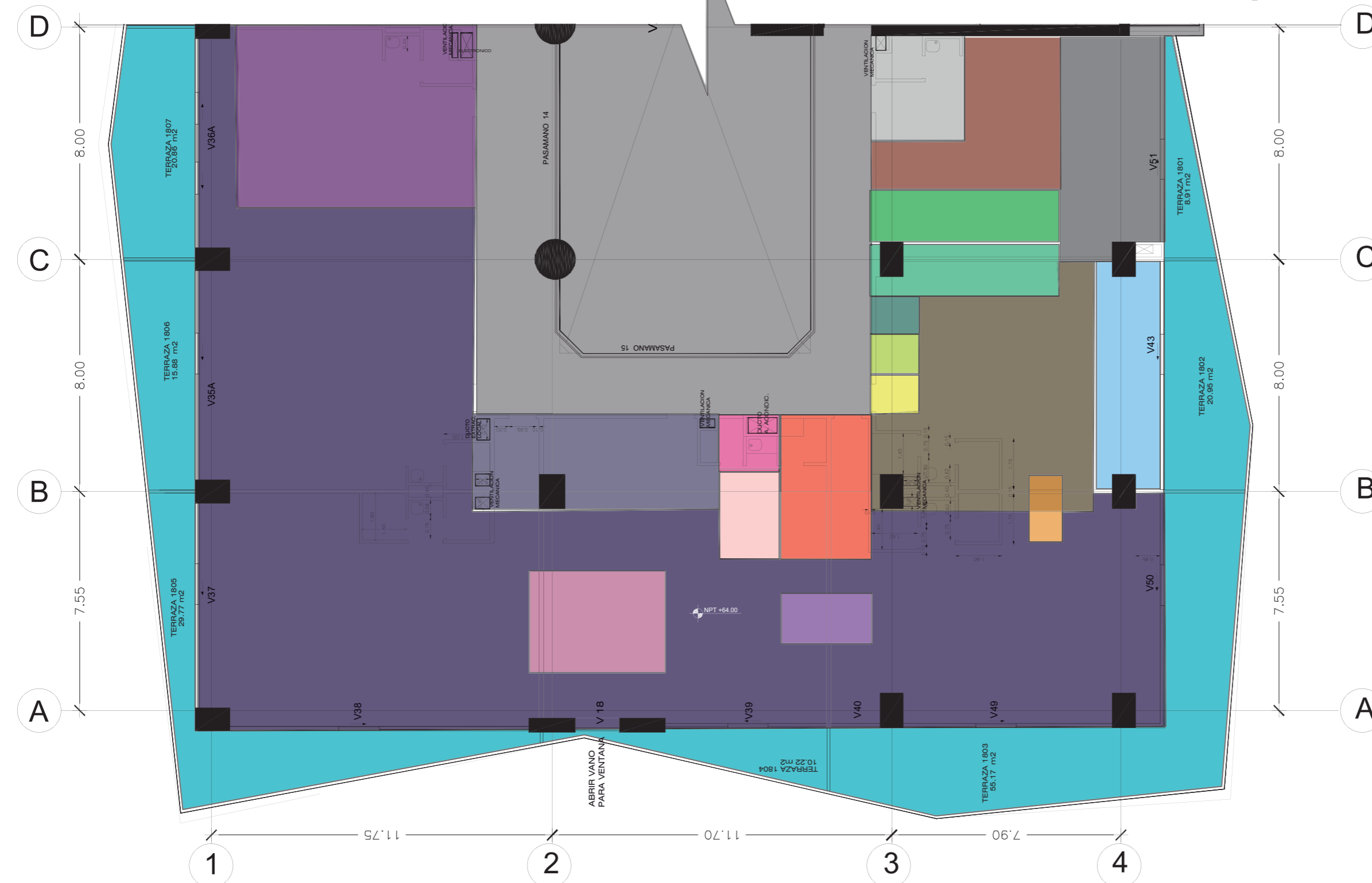
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
ZONIFICACIÓN

TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala: 1:150  
Período: 2020 - 1

Lámina: 16

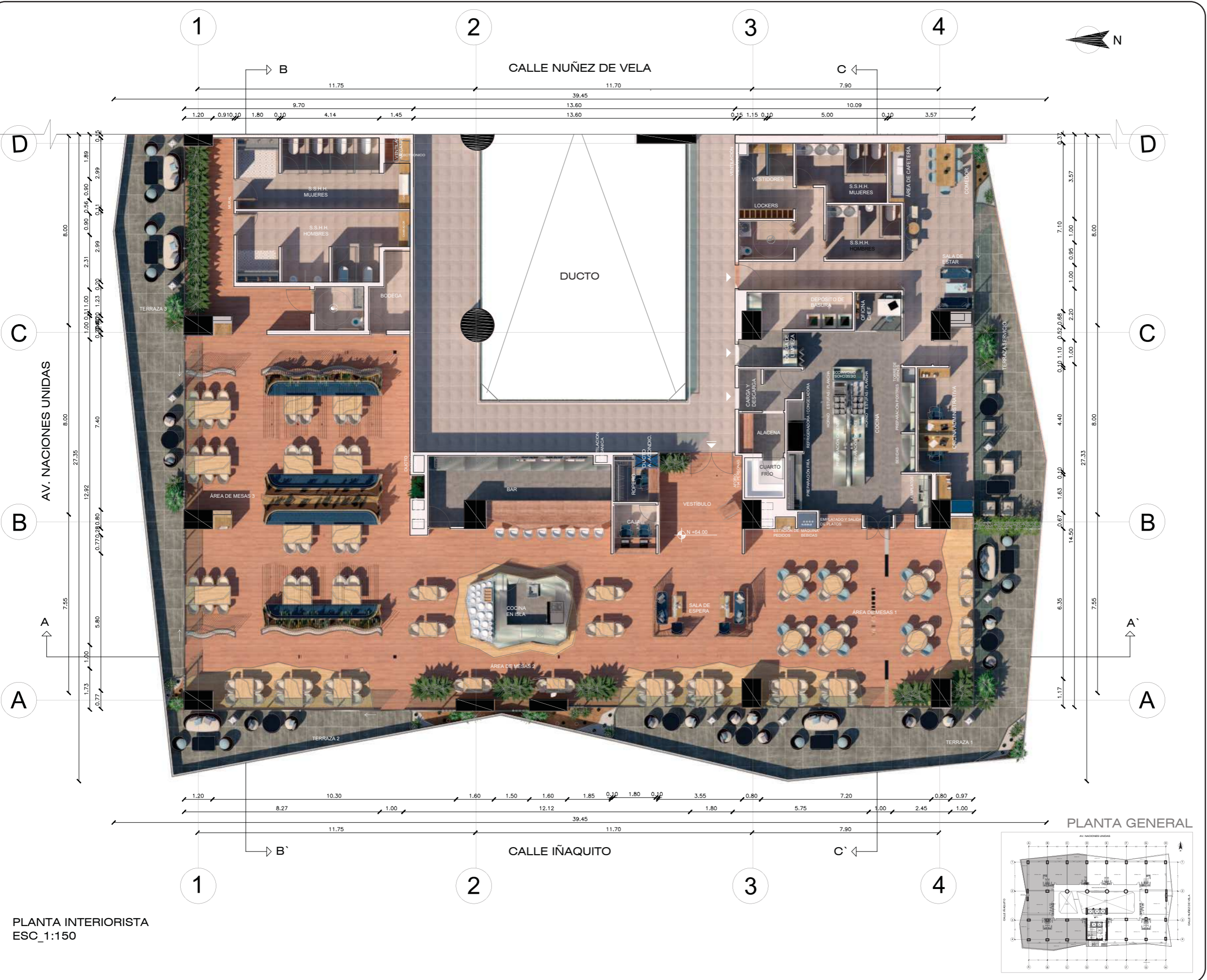


PLANTA DE ZONIFICACIÓN  
ESC\_1:150

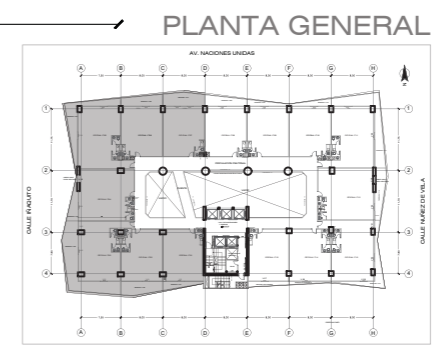
- |                                      |   |                                   |
|--------------------------------------|---|-----------------------------------|
| VESTÍBULO                            | CARGA Y DESCARGA DE PRODUCTOS             | COCINA / ISLA                     |
| ALMACENAMIENTO DE OBJETOS PERSONALES | BODEGA DE LIMPIEZA                        | LOCKERS Y VESTIDORES DE EMPLEADOS |
| SALA DE ESPERA                       | DEPÓSITO DE BASURA                        | SALA COMUNAL DEL PERSONAL         |
| SERVICIOS HIGIÉNICOS PÚBLICOS        | CUARTO FRÍO / CONGELADORA / REFRIGERADORA | SERVICIOS HIGIÉNICOS PRIVADOS     |
| BAR                                  | ALACENA                                   | OFICINA ADMINISTRATIVA            |
| MESAS INTERIORES                     | COCINA                                    | CAJA                              |
| TERRAZAS                             | PASO DE COCINA HACIA EL ÁREA DE MESAS     | ÁREA NO INTERVENIDA               |

PLANTA GENERAL

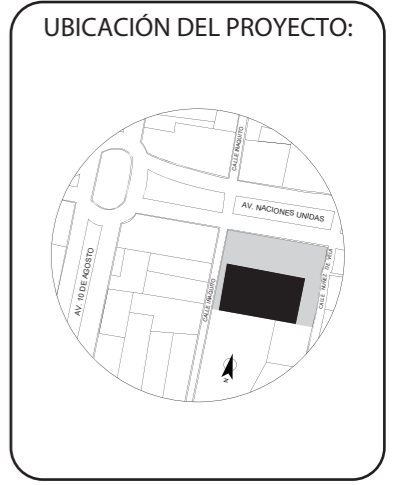




PLANTA INTERIORISTA  
ESC\_1:150



*uda*  
 FACULTAD DE ARQUITECTURA  
 Y DISEÑO  
 CARRERA DE ARQUITECTURA  
 INTERIOR



TEMA:  
 IMPLEMENTACIÓN DE UN  
 RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
 LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
 METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
 DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
 PLANTA INTERIORISTA

TUTORA:  
 ARQ. LIGIA GABRIELA  
 GÓMEZ

Escala: 1:150	Período: 2020 - 1
------------------	----------------------

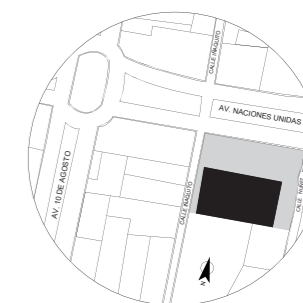
Lámina:  
17



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

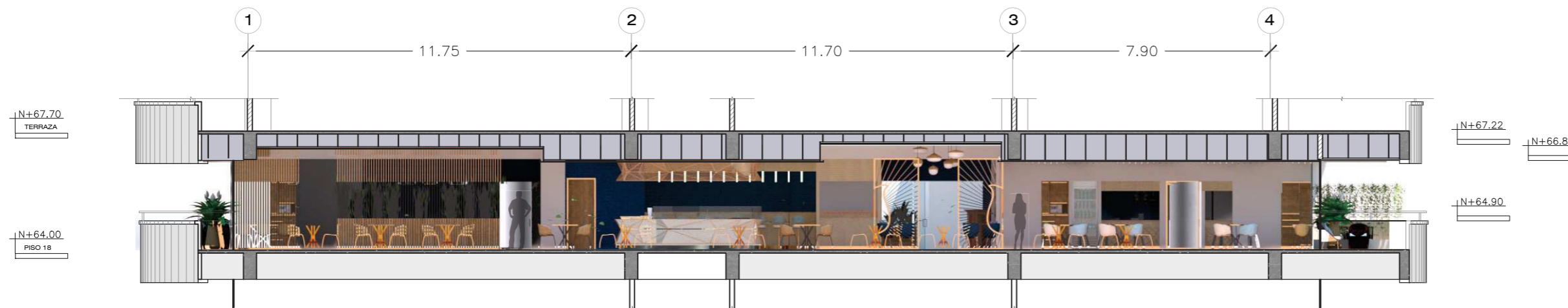
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
CORTES INTERIORISTAS

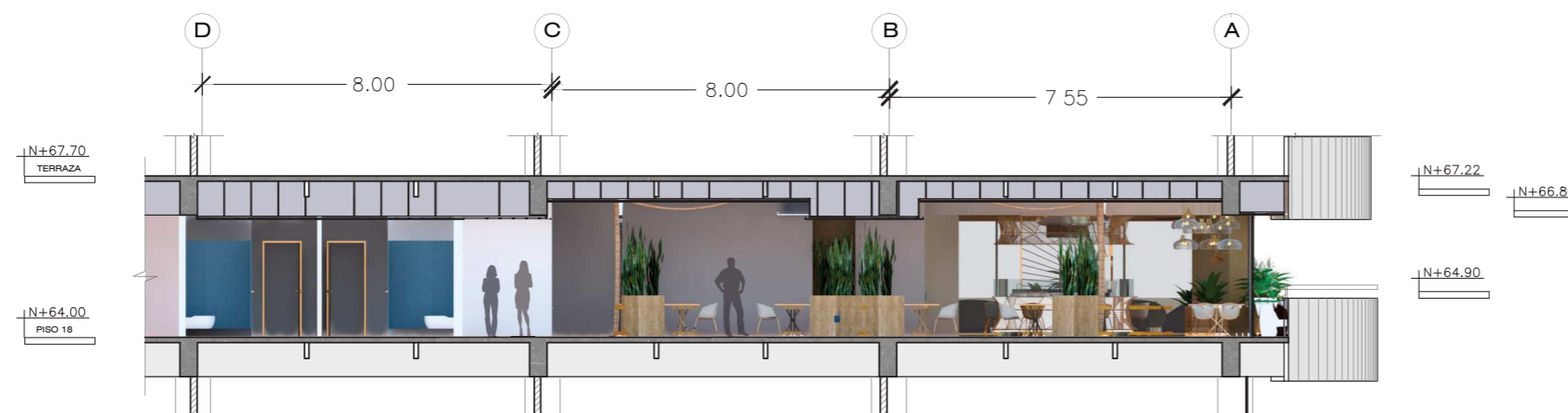
TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:	Período:
1:150	2020 - 1

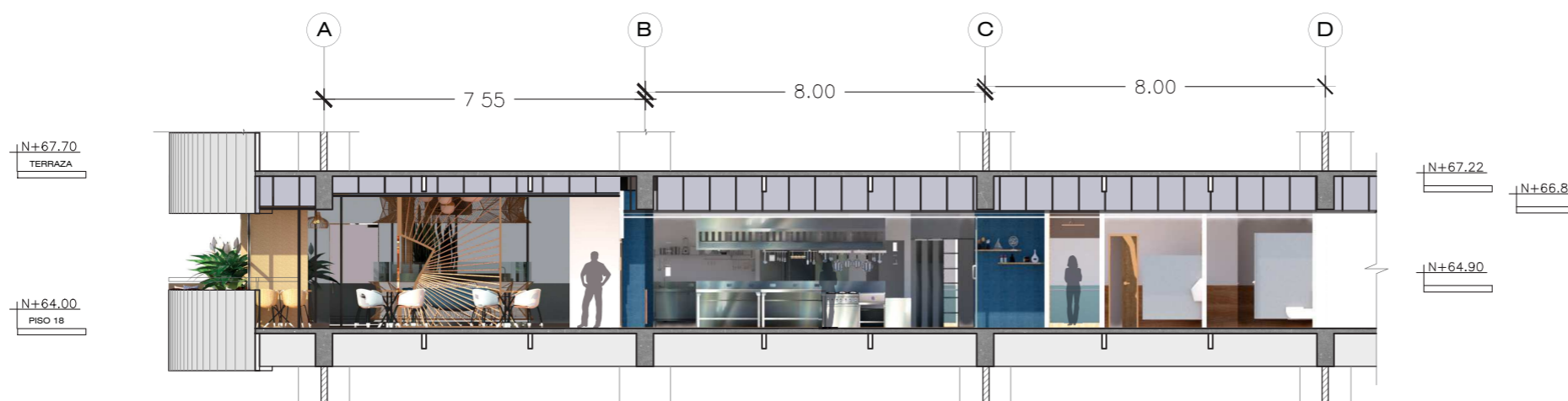
Lámina:  
18



CORTE A-A'  
ESC\_1:150



CORTE B-B'  
ESC\_1:150



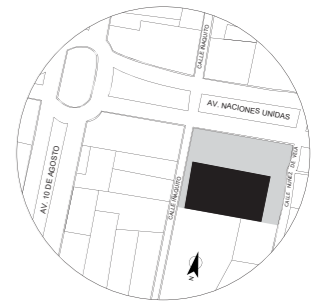
CORTE C-C'  
ESC\_1:150



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

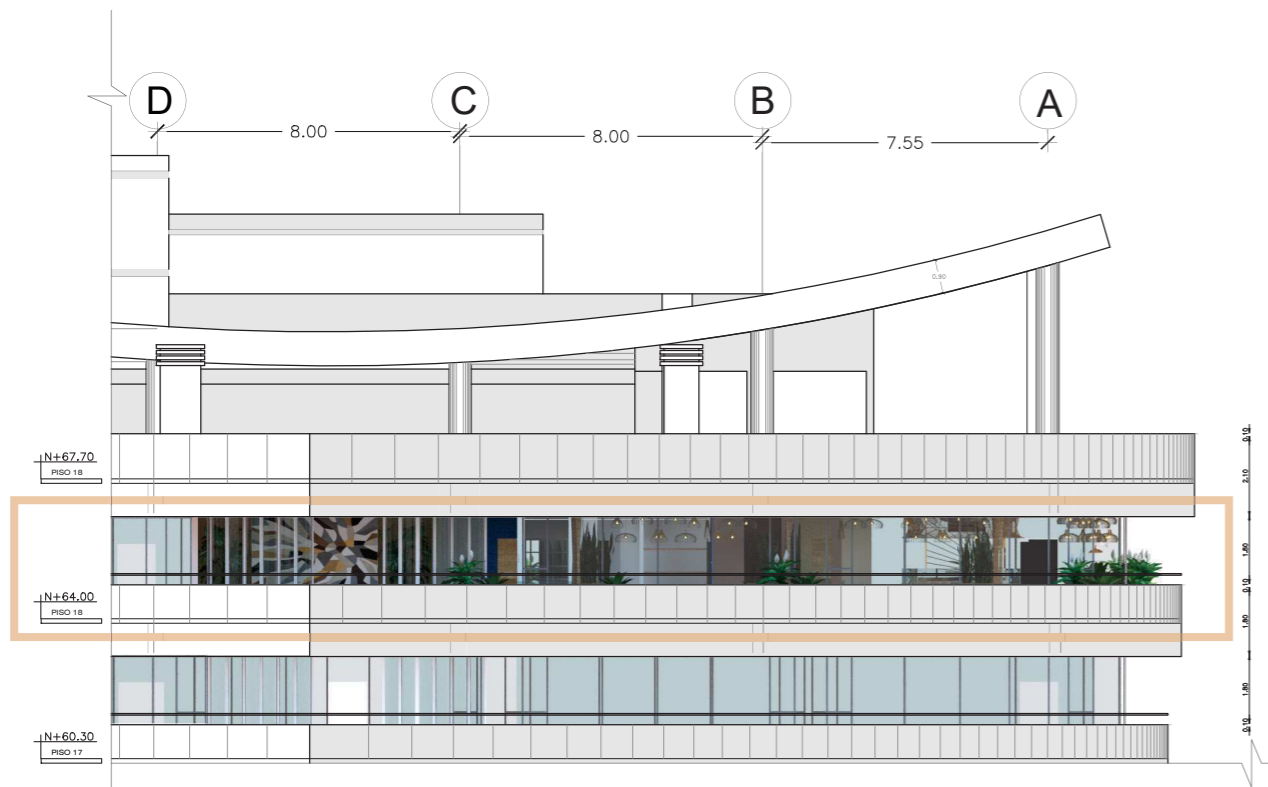
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
FACHADAS  
AMBIENTADAS

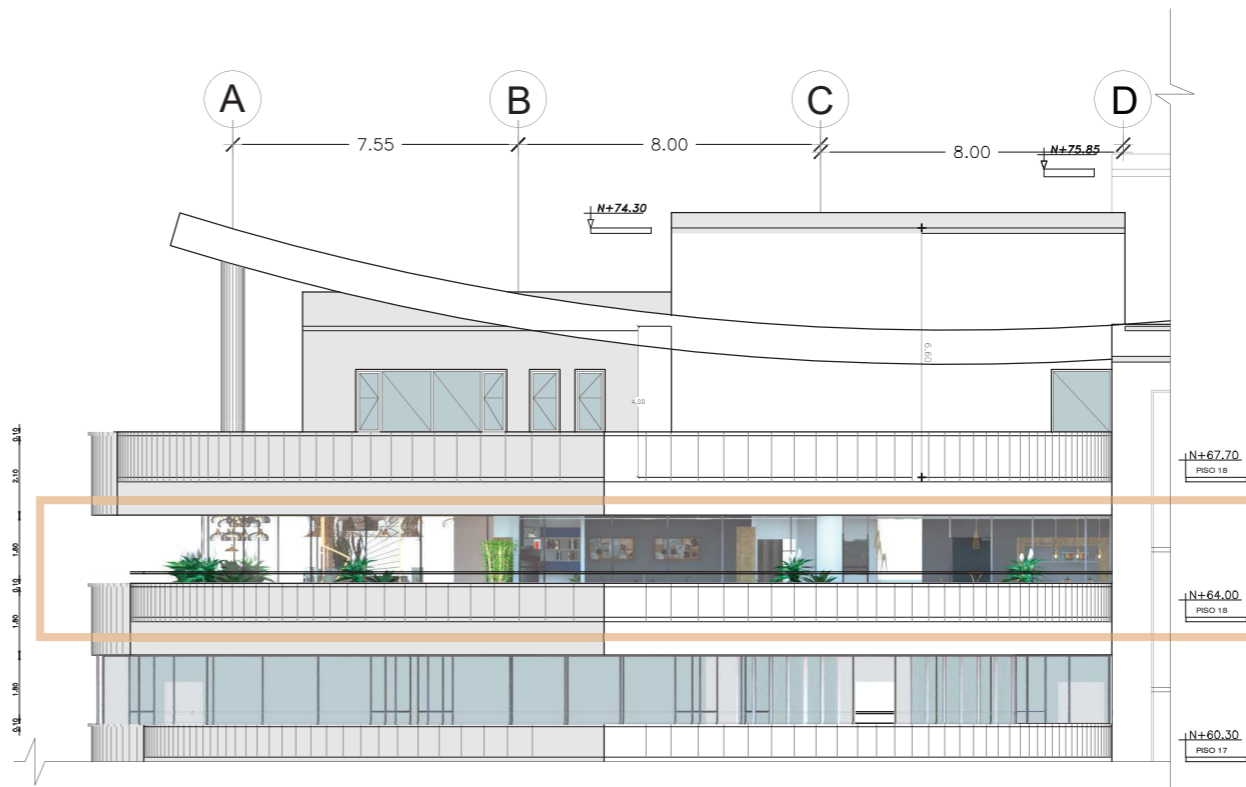
TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:	Período:
1:150	2020 - 1

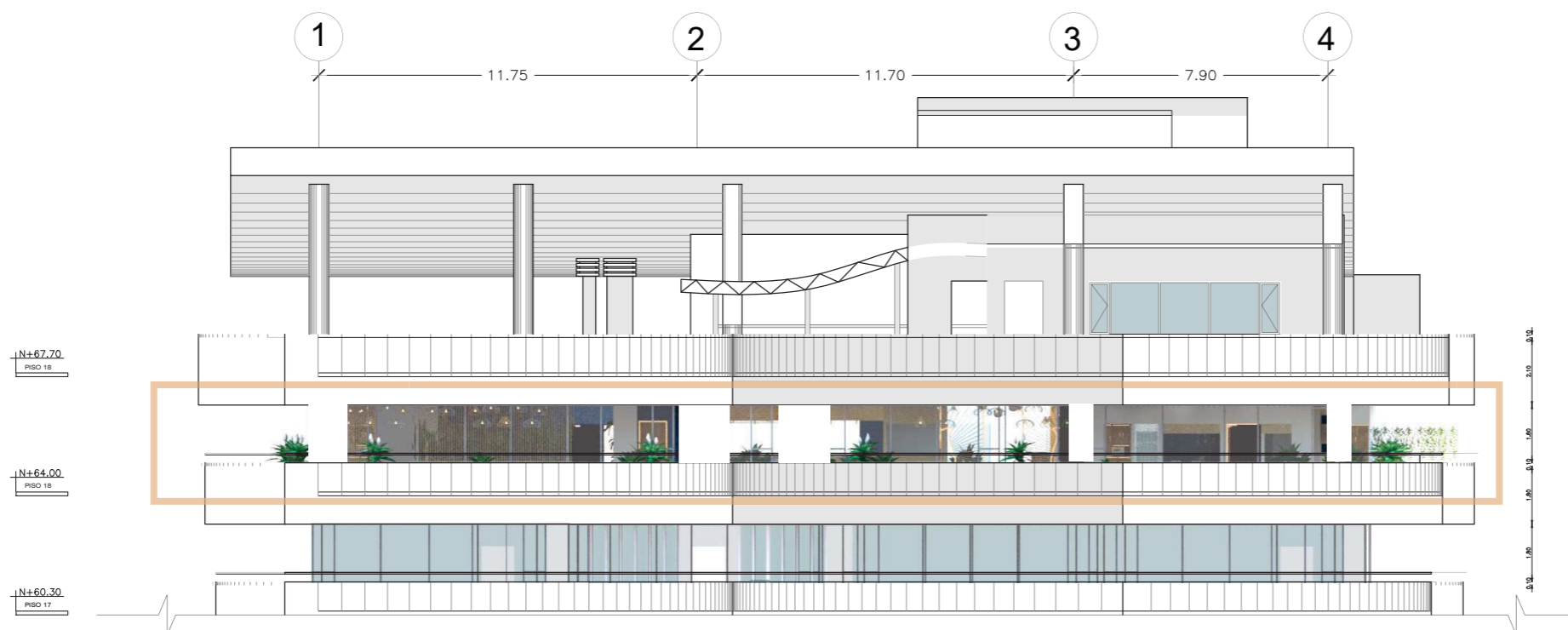
Lámina:  
19



FACHADA NORTE  
ESC\_1:200



FACHADA SUR  
ESC\_1:200



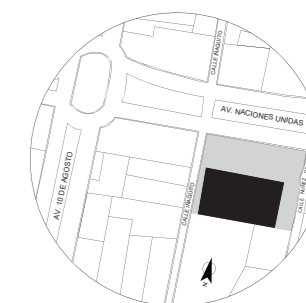
FACHADA OESTE  
ESC\_1:200



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

ISOMETRÍA  
EXPLOTADA

TUTORA:

ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:

S/E

Período:

2020 - 1

Lámina:

20



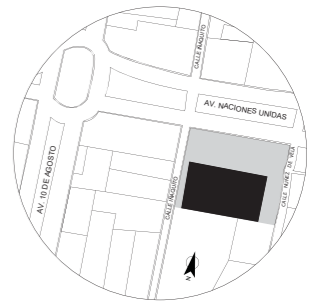
ISOMETRÍA EXPLOTADA



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

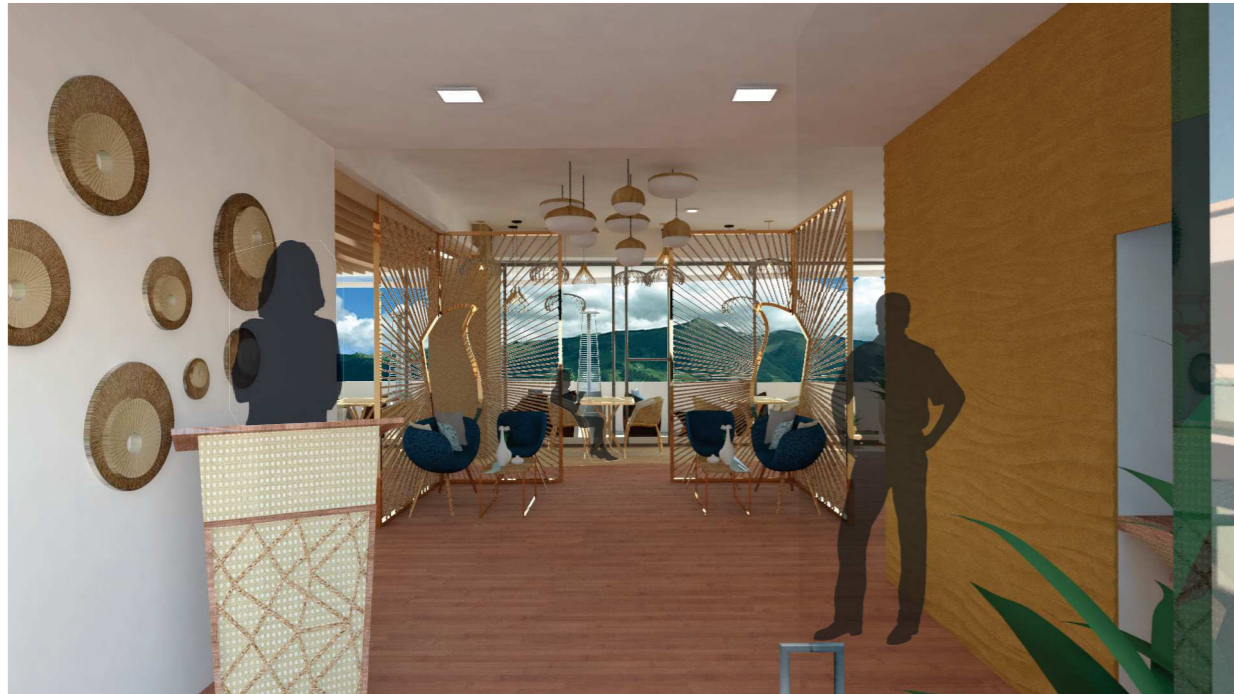
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
RENDERS

TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala: S/E	Período: 2020 - 1
----------------	----------------------

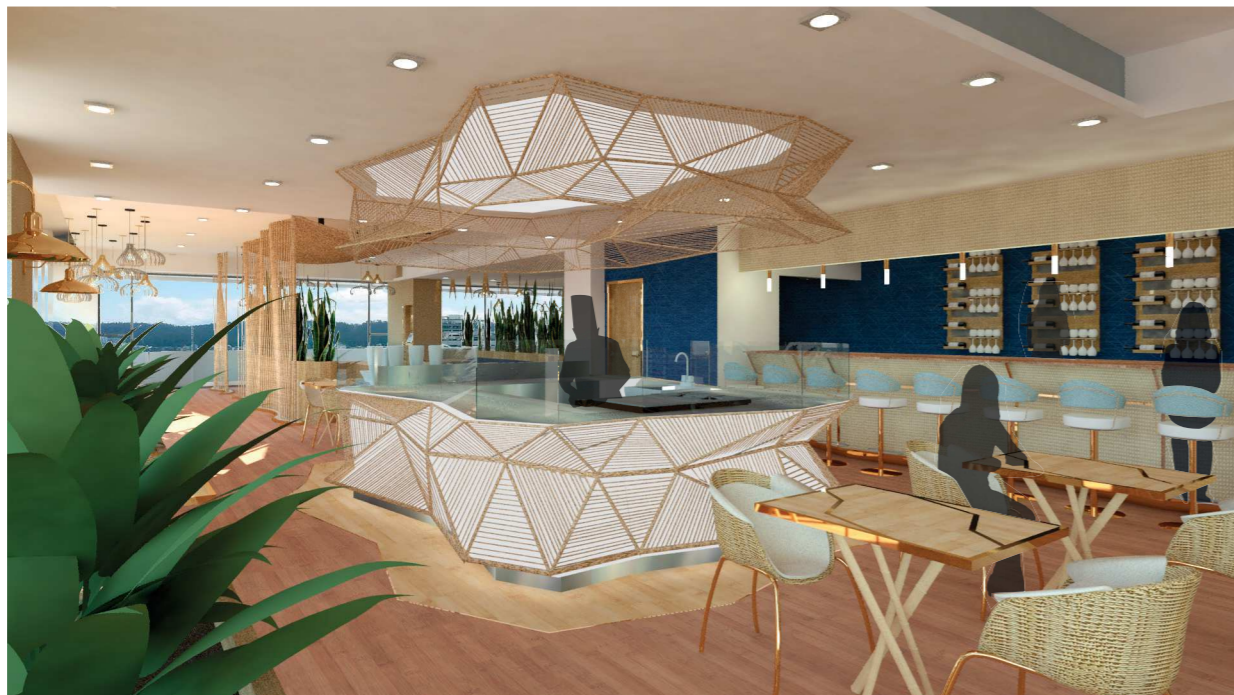
Lámina:  
21



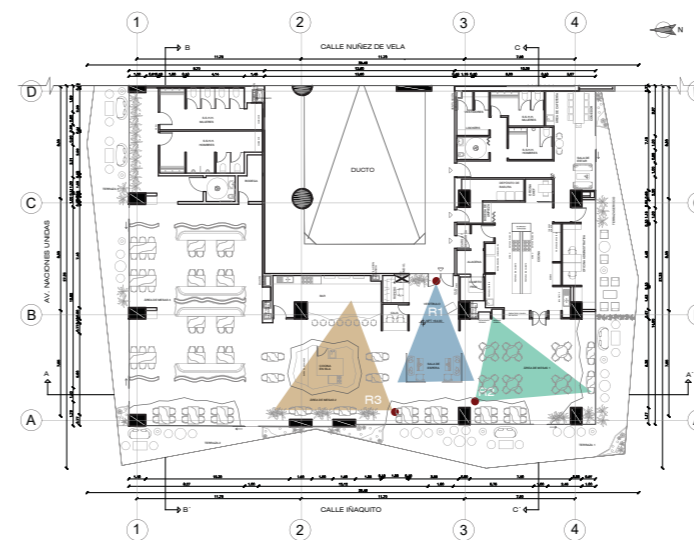
RENDER 1 - ENTRADA ▲



RENDER 2 - ÁREA FAMILIAR ▲

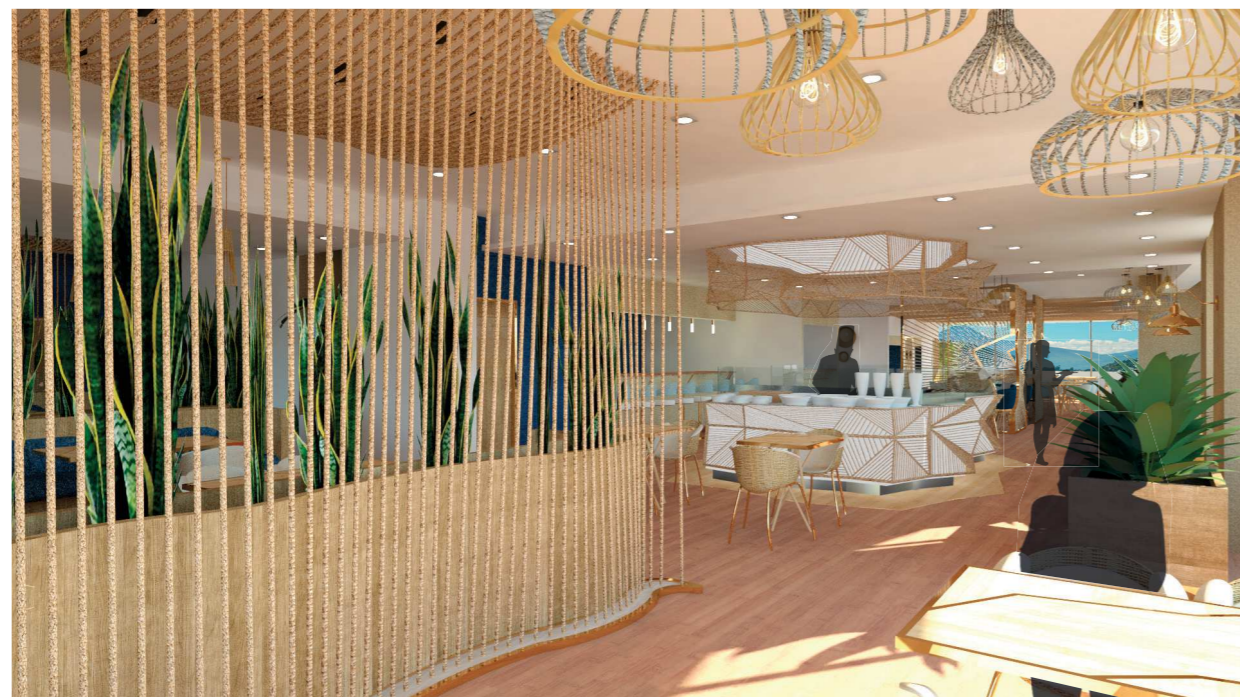


RENDER 3 - COCINA EN ISLA CENTRAL ▲

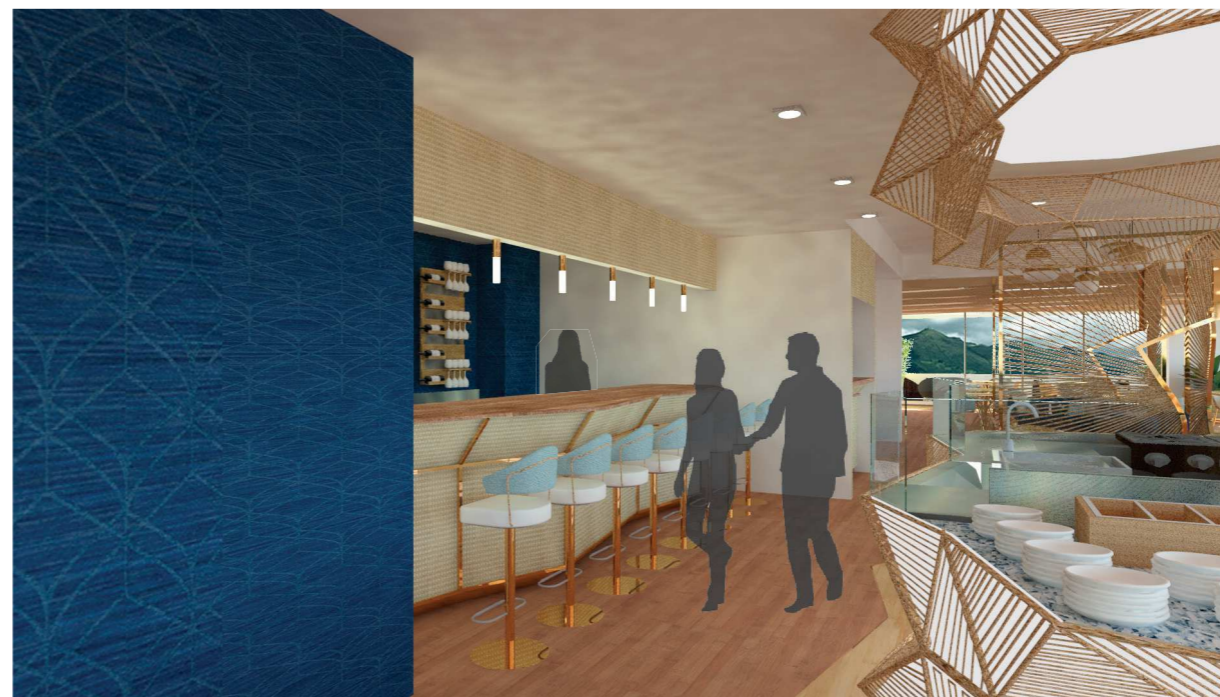


PLANTA GENERAL

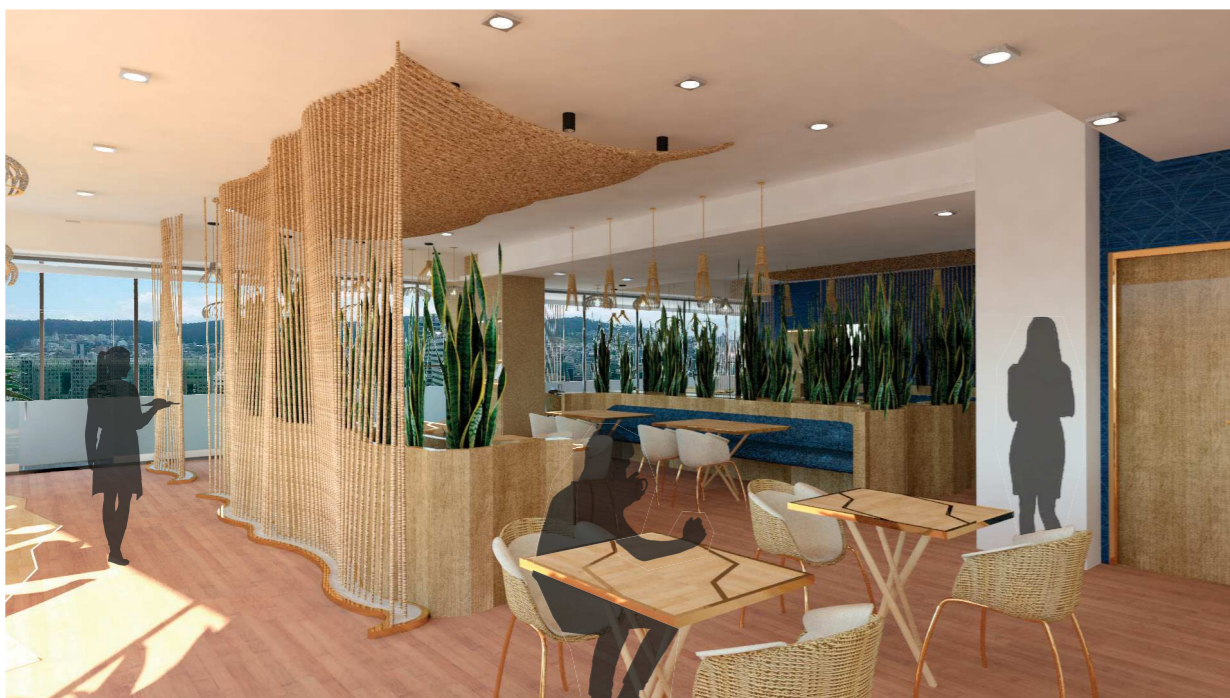




RENDER 4 - AMBIENTE GENERAL MESAS ▲



RENDER 5 - BAR ▲



RENDER 6 - MESAS GRUPALES TIPO BOOTH ▲



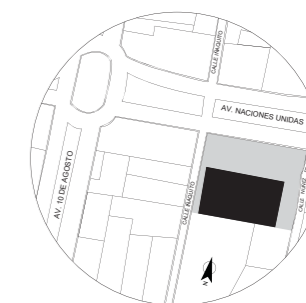
PLANTA GENERAL

*uola.*

FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

RENDERS

TUTORA:

ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:

S/E

Período:

2020 - 1

Lámina:

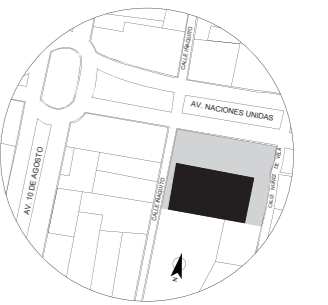
22



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
RENDERS

TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:	Período:
S/E	2020 - 1

Lámina:  
23



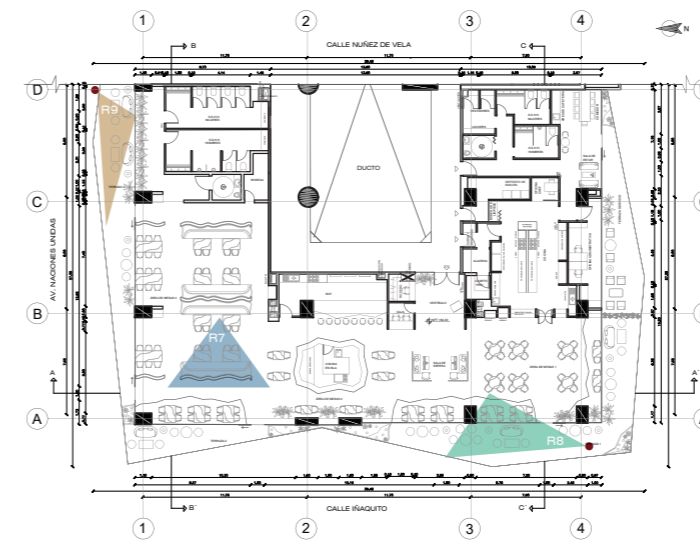
RENDER 7 - BOOTH ▲



RENDER 8 - TERRAZA 1 ▲



RENDER 9 - TERRAZA 3 ▲



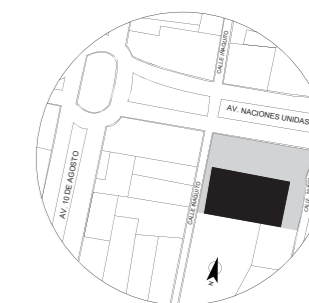
PLANTA GENERAL



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



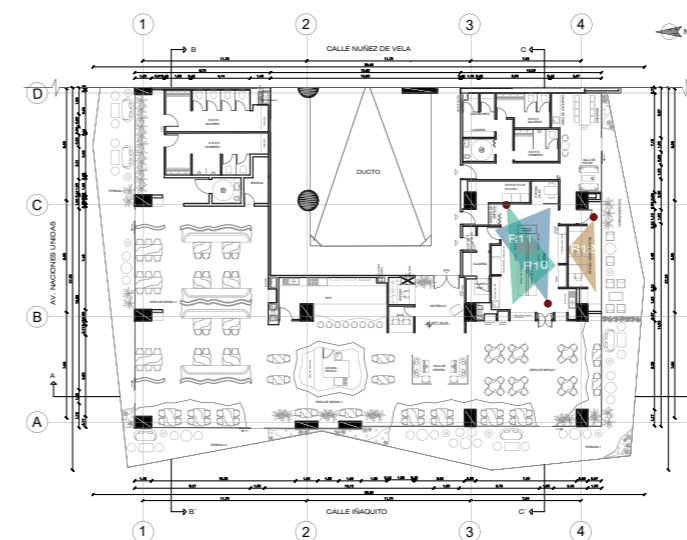
RENDER 10 - COCINA ▲



RENDER 11 - COCINA ▲



RENDER 12 - OFICINA ADMINISTRATIVA ▲



PLANTA GENERAL

TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
RENDERS

TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala: S/E	Período: 2020 - 1
----------------	----------------------

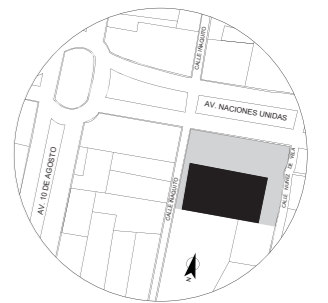
Lámina:  
24



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

RENDERS

TUTORA:

ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:

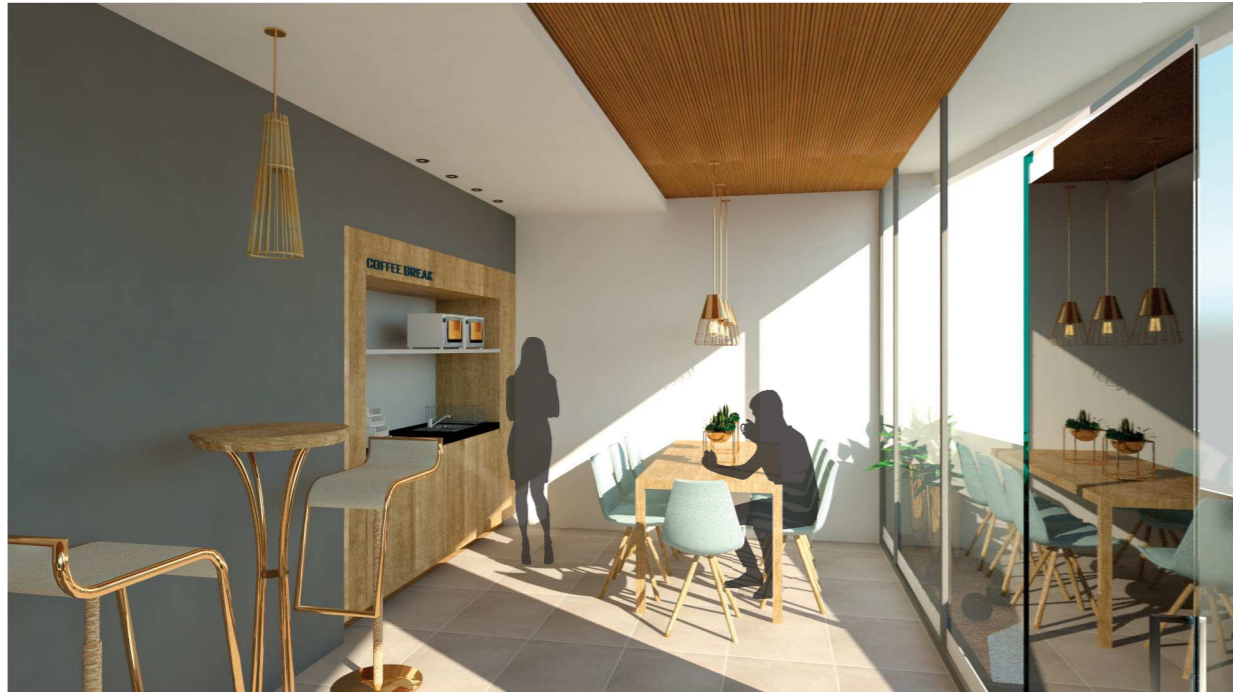
S/E

Período:

2020 - 1

Lámina:

25



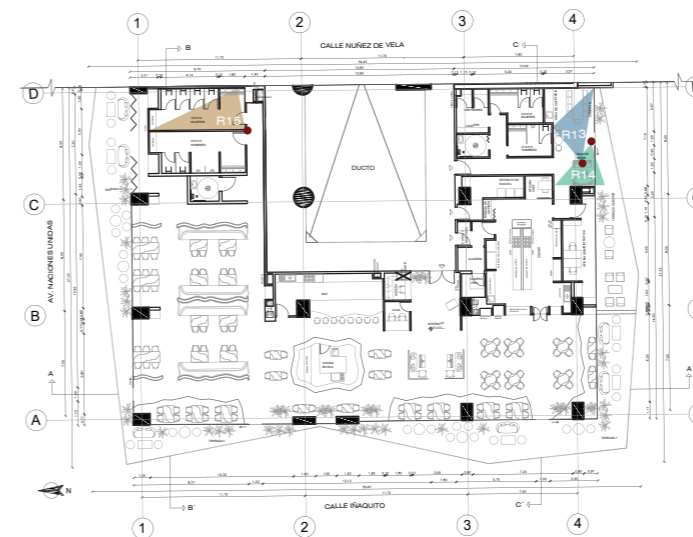
RENDER 13 - COMEDOR SERVICIO ▲



RENDER 14 - SALA DE ESTAR SERVICIO ▲

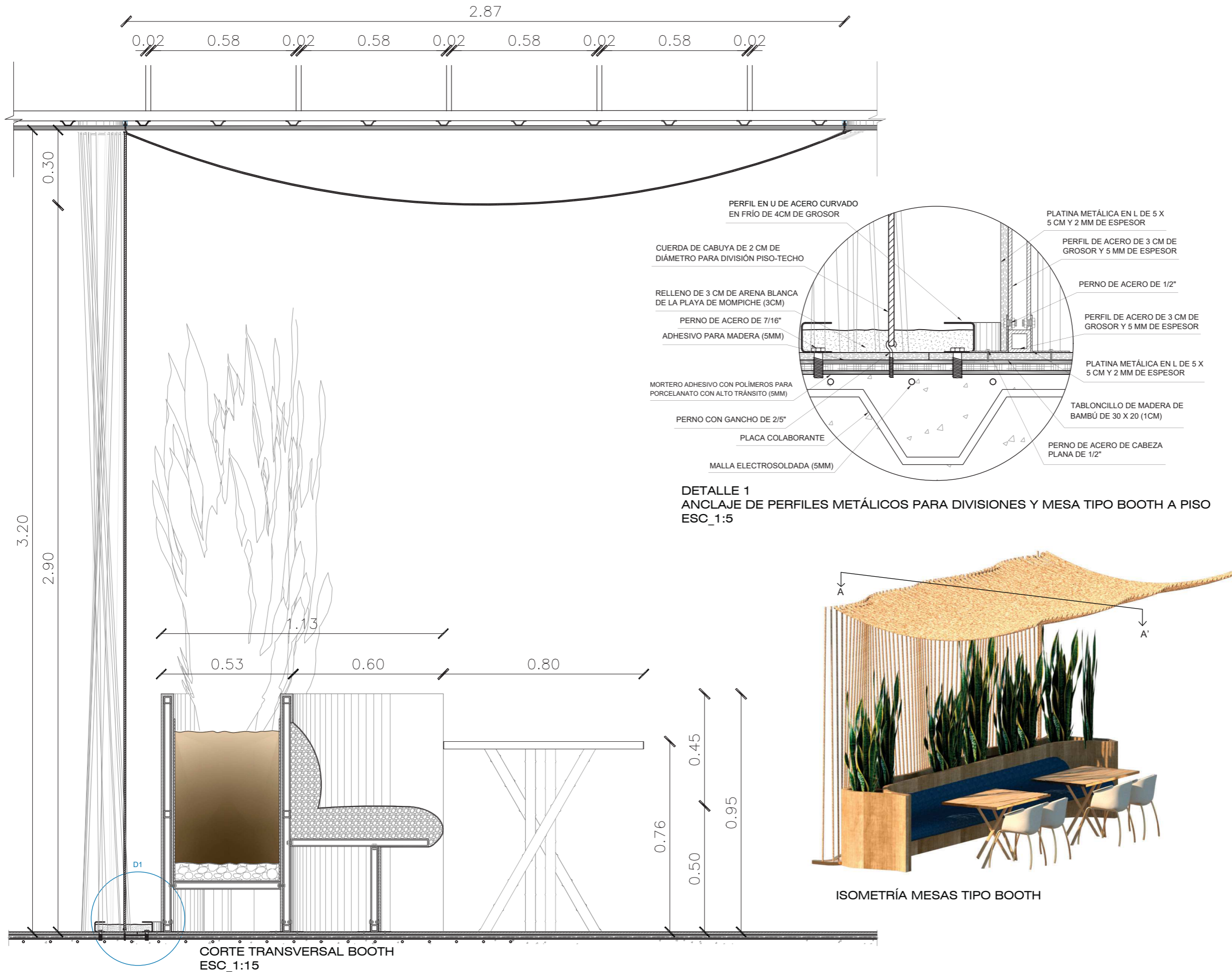


RENDER 15 - BAÑOS ▲



PLANTA GENERAL

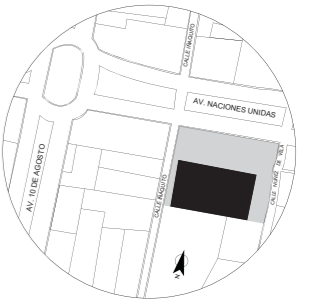
# MESAS TIPO BOOTH Y DIVISIONES



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

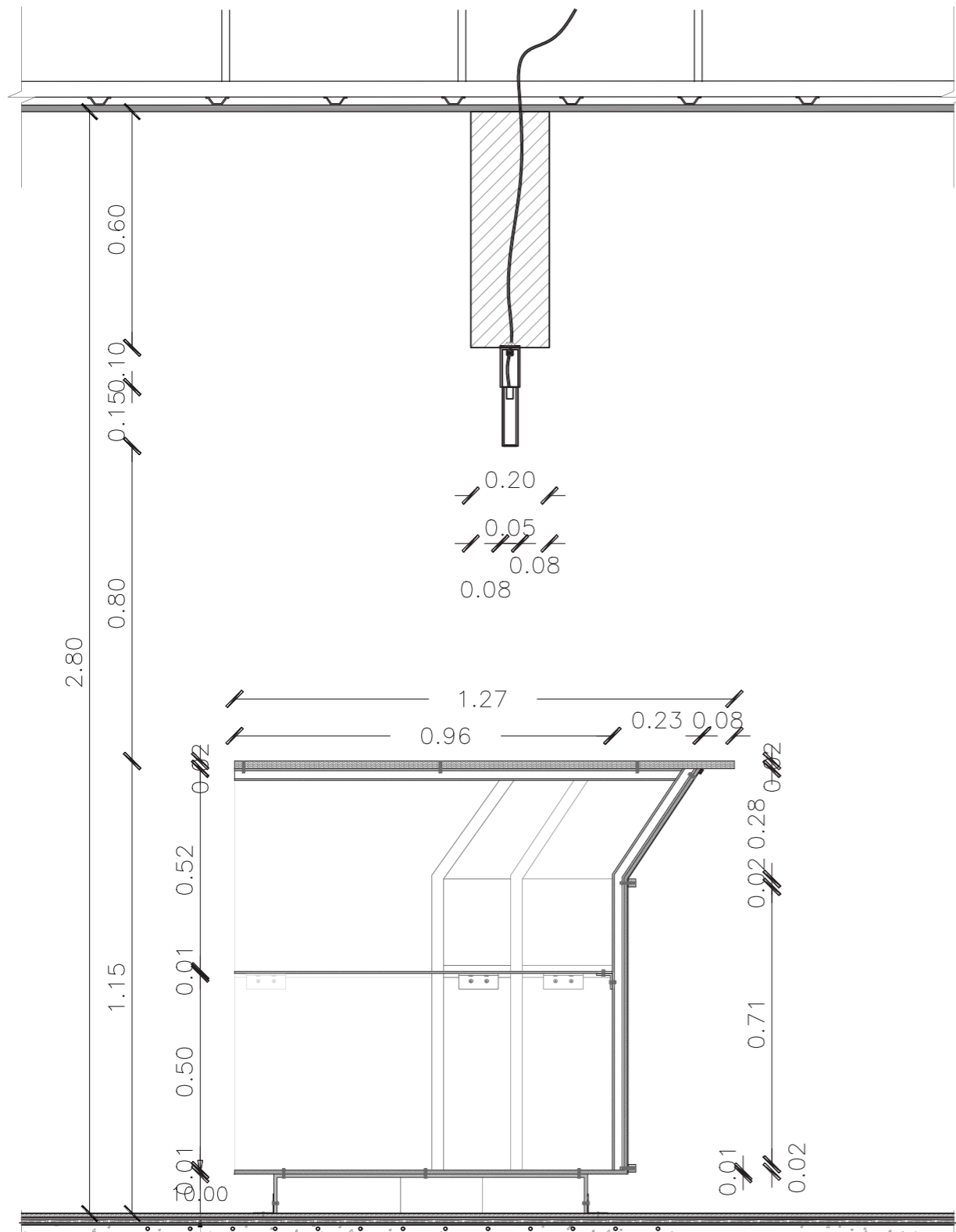
CONTENIDO:  
DETALLES CONSTRUCTIVOS

TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA GÓMEZ

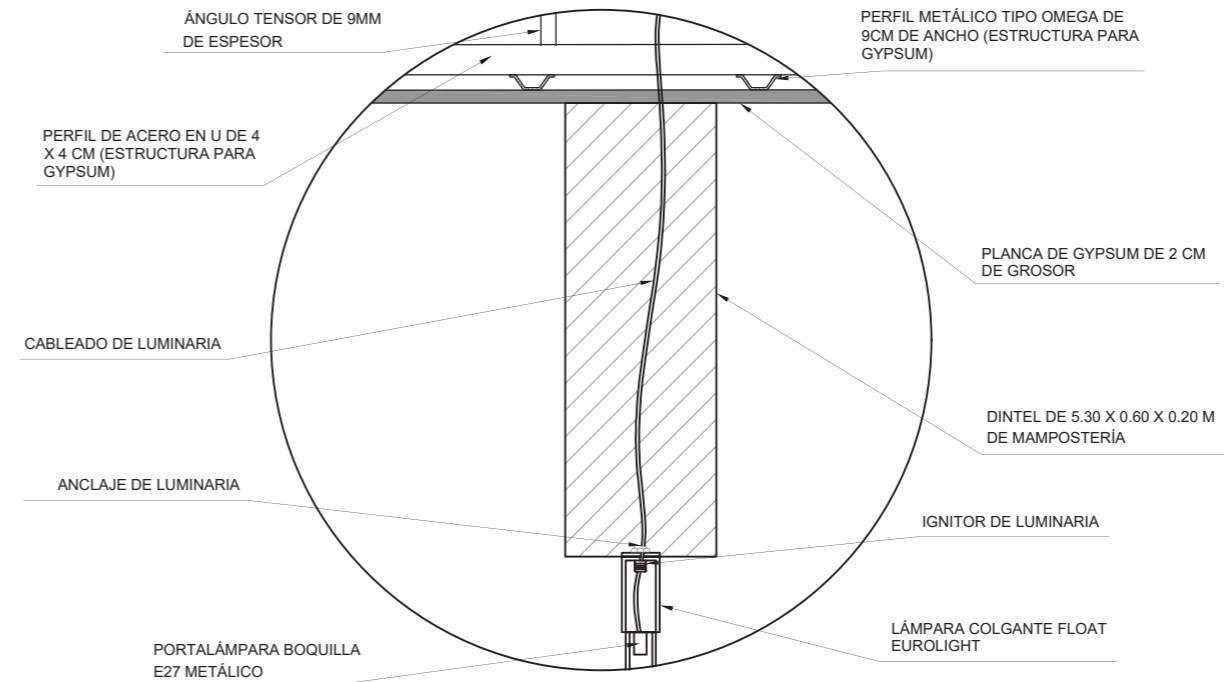
Escala: INDICADA	Período: 2020 - 1
---------------------	----------------------

Lámina:  
26

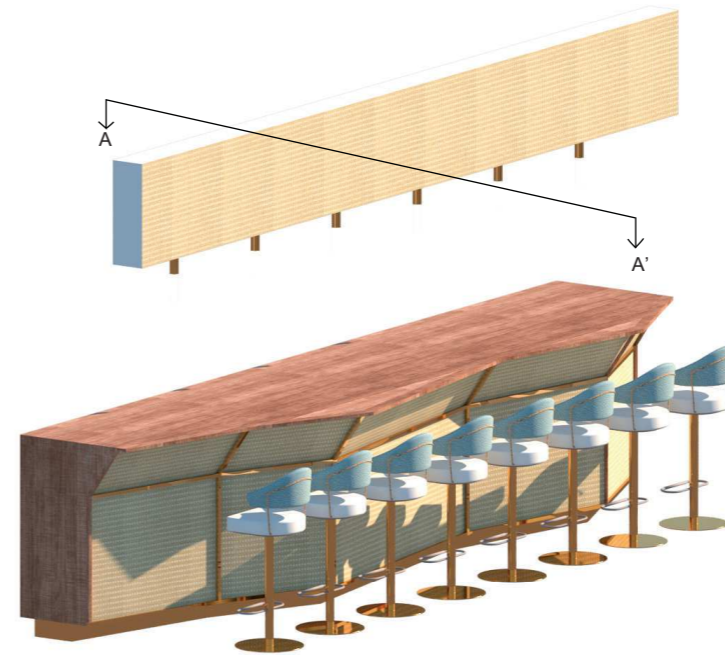
# COUNTER DEL BAR



CORTE TRANSVERSAL BOOTH  
ESC\_1:15



DETALLE 2  
ANCLAJE DE LUMINARIA A CIELO FALSO  
ESC\_1:5



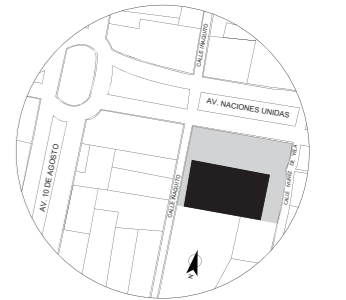
ISOMETRÍA COUNTER DEL BAR

*udla*

FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
DETALLES  
CONSTRUCTIVOS

TUTORA:  
ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ

Escala:  
INDICADA

Período:  
2020 - 1

Lámina:  
27

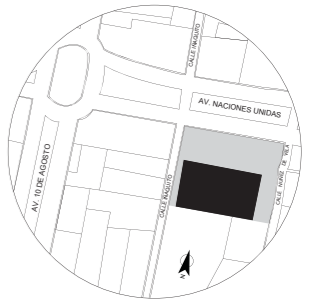
# MUEBLE COFFEE BREAK EMPOTRADO



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

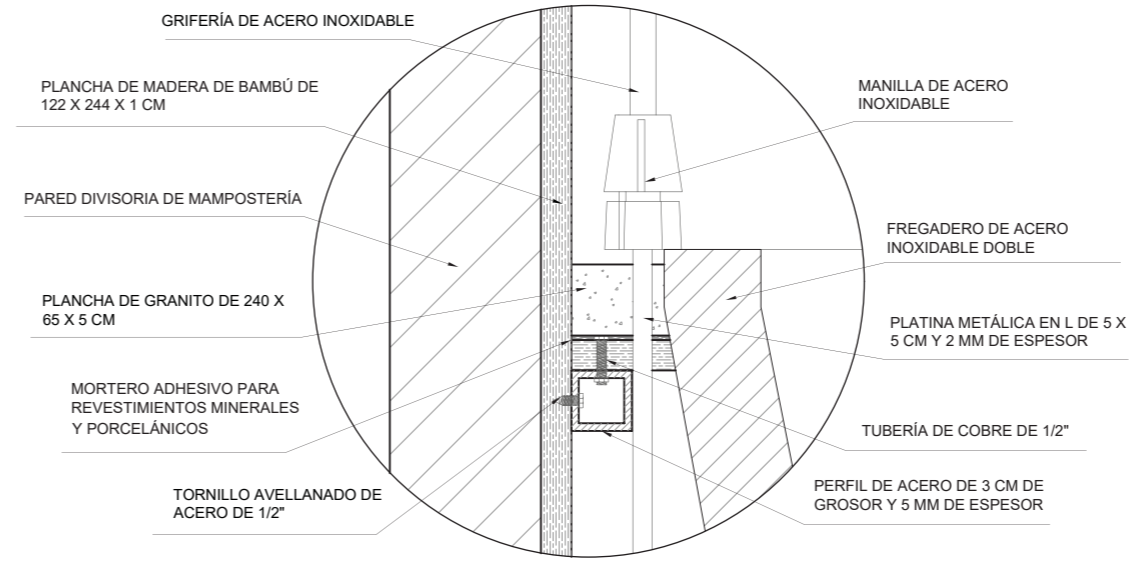
AUTORA:  
**DANIELA NORIEGA**

CONTENIDO:  
**DETALLES  
CONSTRUCTIVOS**

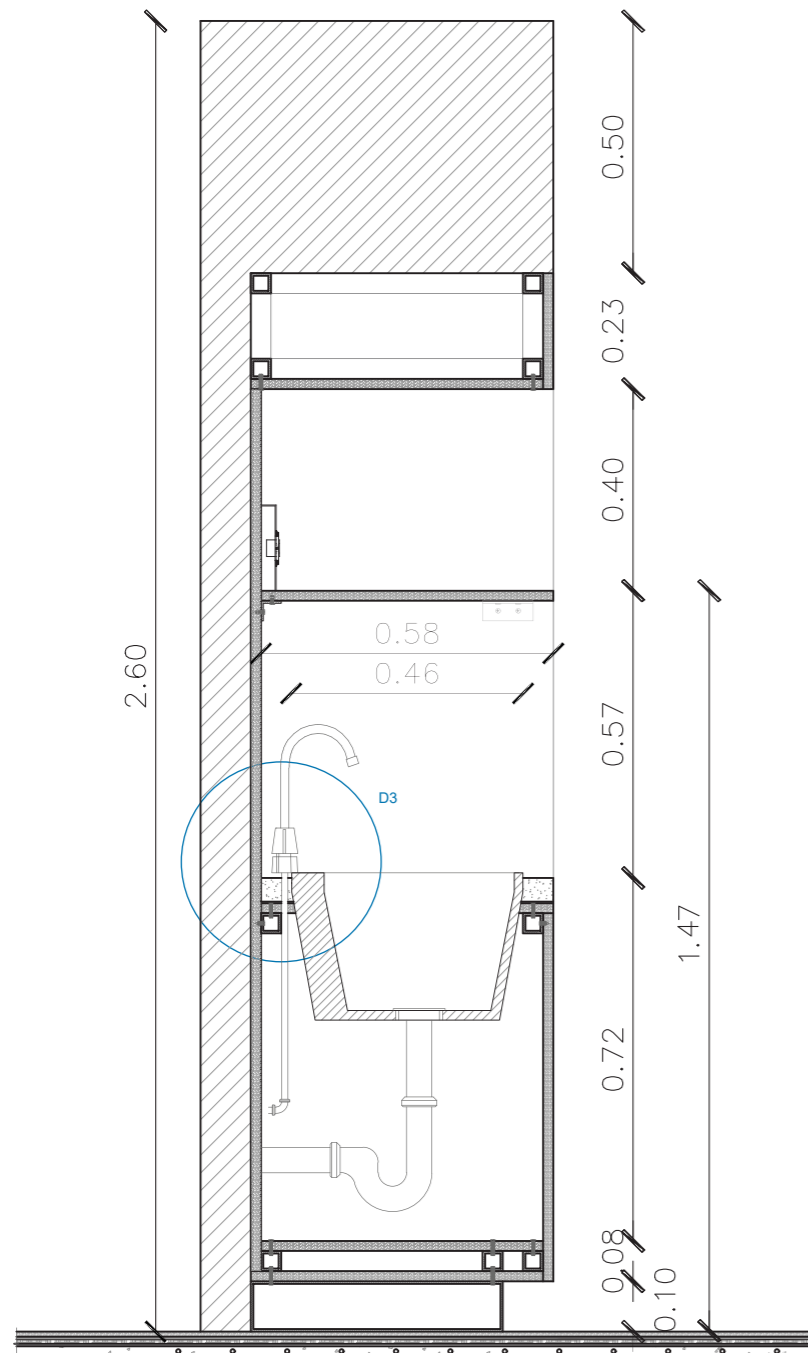
TUTORA:  
**ARQ. LIGIA GABRIELA  
GÓMEZ**

Escala:	Período:
INDICADA	2020 - 1

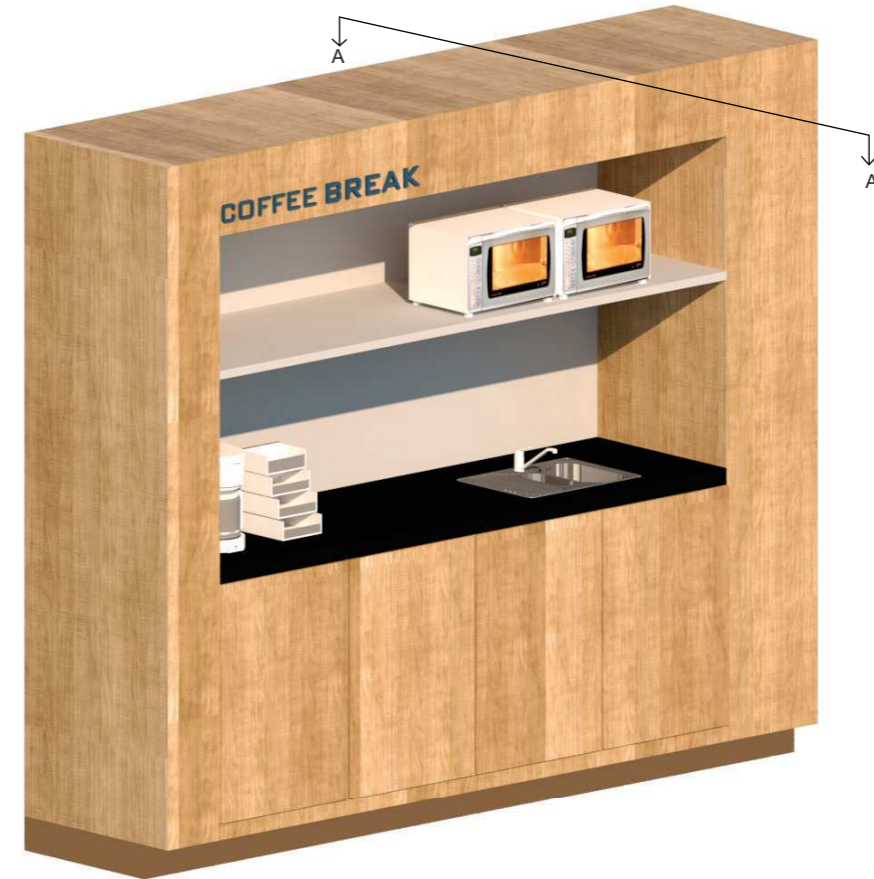
Lámina:  
**28**



DETALLE 3  
ANCLAJE DE REVESTIMIENTOS Y SISTEMA DE FREGADERO  
ESC\_1:5



CORTE TRANSVERSAL MUEBLE DE COFFEE BREAK  
ESC\_1:15



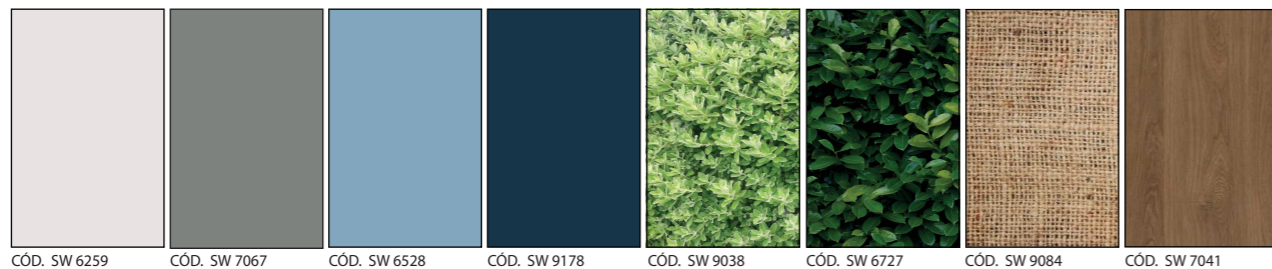
ISOMETRÍA COUNTER DEL BAR

# ASESORÍA DE INTERIORISMO





# ESQUEMA CROMÁTICO



# PSICOLOGÍA DEL COLOR

- BLANCO: Pureza - Pulcritud - Claridad - Limpieza
- GRIS: Neutralidad - Calidad - Compromiso - Quietud
- AZUL: Calma - Descanso - Serenidad - Confianza
- VERDE: Frescura - Naturaleza - Paciencia - Vida - Salud
- MARRÓN: Apetencia - Fortaleza - Seguridad

# JUSTIFICACIÓN

La gama de colores que se propone para el desarrollo del presente proyecto nace a partir del concepto: las 4 regiones del Ecuador. Los tonos seleccionados se integran con elementos naturales de las distintas regiones, lo cual guarda concordancia con la filosofía Slow Food manejada en el restaurante.

El "Slow-Food" nació en Italia en 1986. Este término denomina a la actividad de comer con atención, teniendo en cuenta la calidad, la procedencia y la forma de cocinar los alimentos.

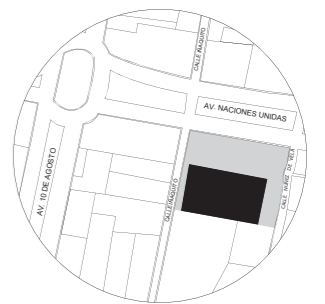
La cromática propuesta contiene tonos fríos que se complementarán con tonos cálidos y neutros para generar un equilibrio en cada espacio. Los tonos azules y verdes generarán un ambiente fresco y tranquilo mientras que los tonos marrones aportarán con calidez al espacio.

De esta manera, se obtendrán ambientes dentro del restaurante que transmitan calma a los clientes para que disfruten del comer de una forma responsable y saludable.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO  
CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

ESQUEMA CROMÁTICO

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

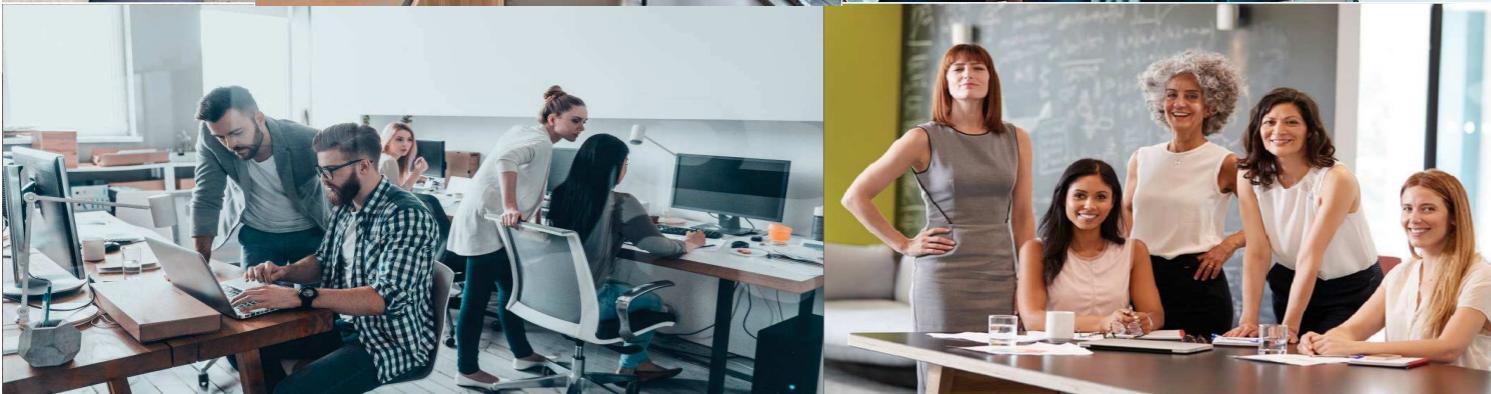
S/E

Período:

2020-1

Lámina:

1



PERSONAS JÓVENES

CHEF PERFECCIONISTA



Los clientes del restaurante serán personas de 20 - 45 años. Entre ellos, habrán personas que sepan del movimiento Slow Food o que quieran adoptar su filosofía, siendo parejas, grupos de amigos, familias, etc. Además, serán también futuros clientes los empleados de todas las empresas que se encuentran en el Edificio Metropolitan.  
 Por otro lado, el Chef será un punto clave dentro del restaurante ya que ocasionalmente preparará platos frente a los comensales y estará en contacto directo con ellos.

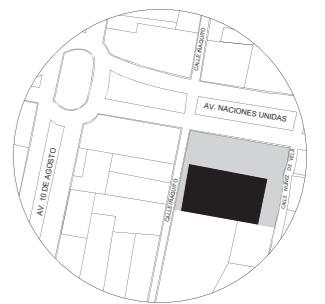
EMPRESARIOS



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
 IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

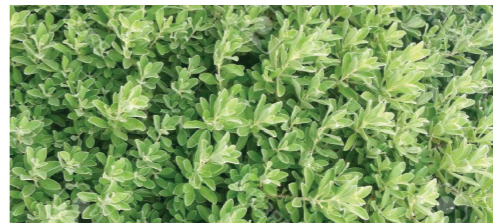
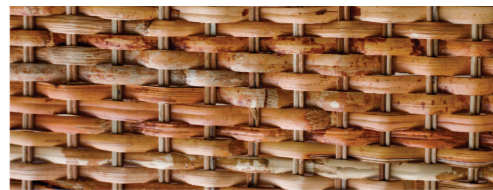
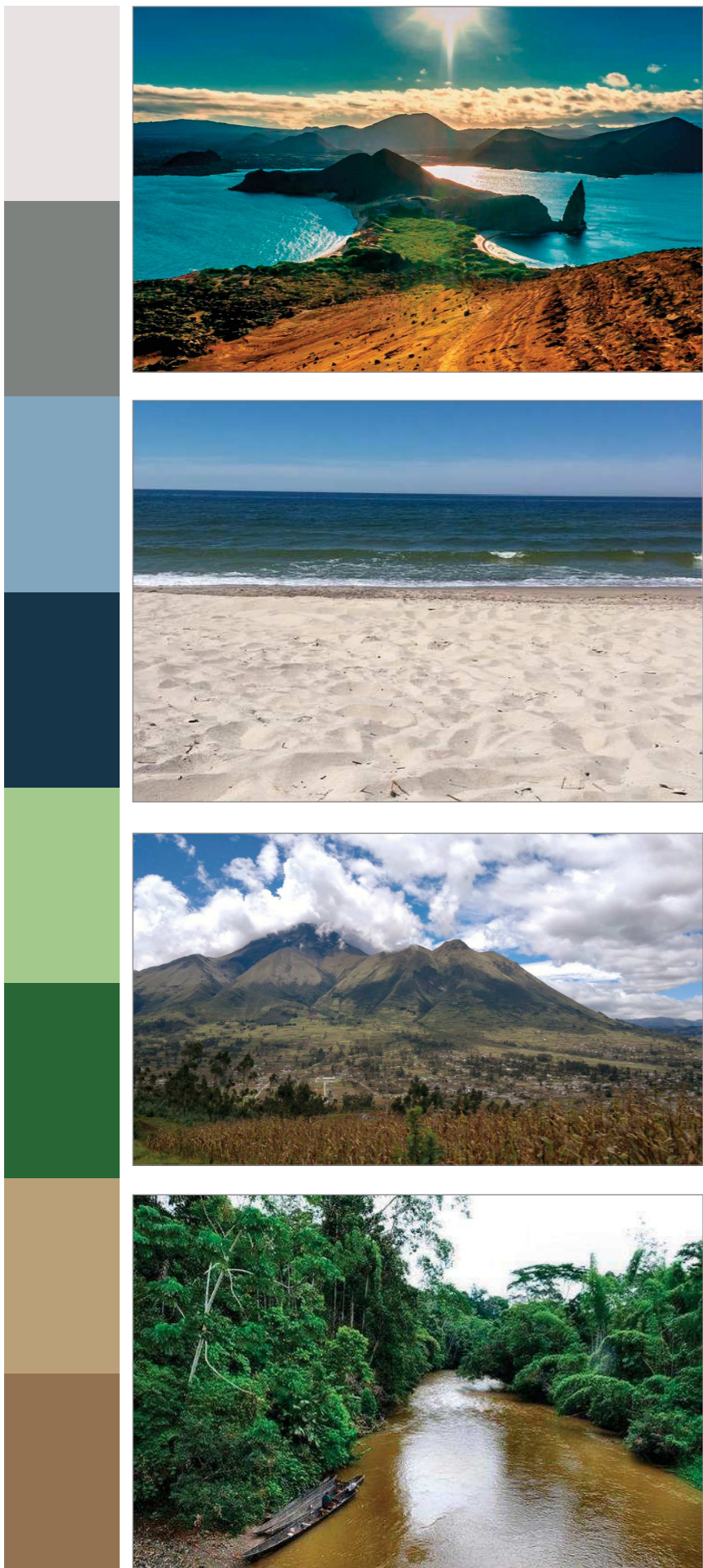
AUTORA:  
 DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
 PERFIL DEL CLIENTE

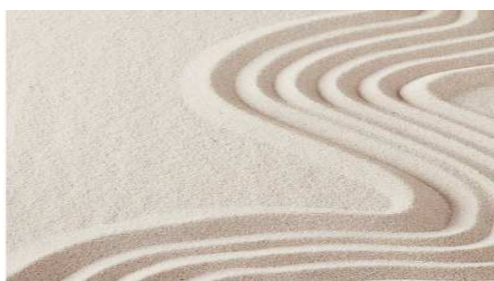
ASESORA:  
 ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E	Período: 2020-1
----------------	--------------------

Lámina:  
2



FRESCURA, PUREZA,  
TRANQUILIDAD



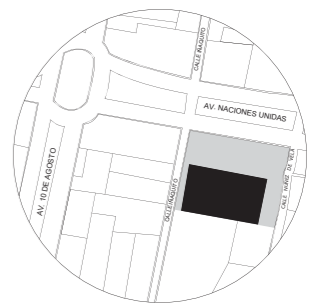
MINDFULNESS



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA




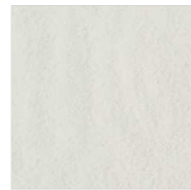

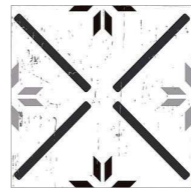


CONTENIDO:  
MOODBOARD

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E	Período: 2020-1
----------------	--------------------

Lámina:  
3

CATÁLOGO DE ACABADOS: PISOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
P1	Piso de bambú color 1	Formato: 30 x 20 x 1 cm Estilo: MOSO Industrial Look Colección: Eternal Collection Color: Density Tostado Marca: Hunter Douglas	Área de mesas	
P2	Piso de bambú color 2	Formato: 30 x 20 x 1 cm Estilo: MOSO Industrial Look Colección: Eternal Collection Color: Density Natural Marca: Hunter Douglas	Circulación área de restaurante	
P3	Listillo metálico separador	Formato: 1 x 1 cm Estilo: Listillo cuadrado Color: Oro brillante Marca: Atrim	Área de mesas	
P4	Detalle franja de arena	Arena color beige claro de la playa de Mompiche - Esmeraldas dentro de base de perfiles metálicos cuadrados de 4x4cm moldeados en frío.	Área de mesas	
P5	Piso epóxico	Formato: A la medida - 4.5 mm de espesor Estilo: FloroSeptic Antimicrobial Colección: Florotallic Decorative Flooring System Color: Copper Mine	Área de cocina y almacenamiento	
P6	Franja decorativa en vinilo	Formato: 15 x 15 x 0.3 cm Estilo: Adhesivo decorativo alta resistencia Colección: Briketo Pisos Color: Siena Marca: Briketo Ecuador	Servicios higiénicos	
PE1	Porcelanato beige mate	Formato: 60 x 60 x 0.9 cm	Cocina Almacenamiento Área de servicio Servicios higiénicos	
PE2	Gres porcelánico mate	Formato: 60 x 60 x 0.9 cm	Área de terrazas	

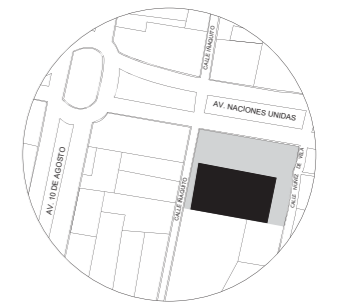
\*PE: Piso existente



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

CATÁLOGO DE PISOS

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

Período:

2020-1

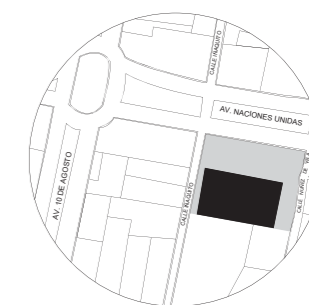
Lámina:

4



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO  
CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

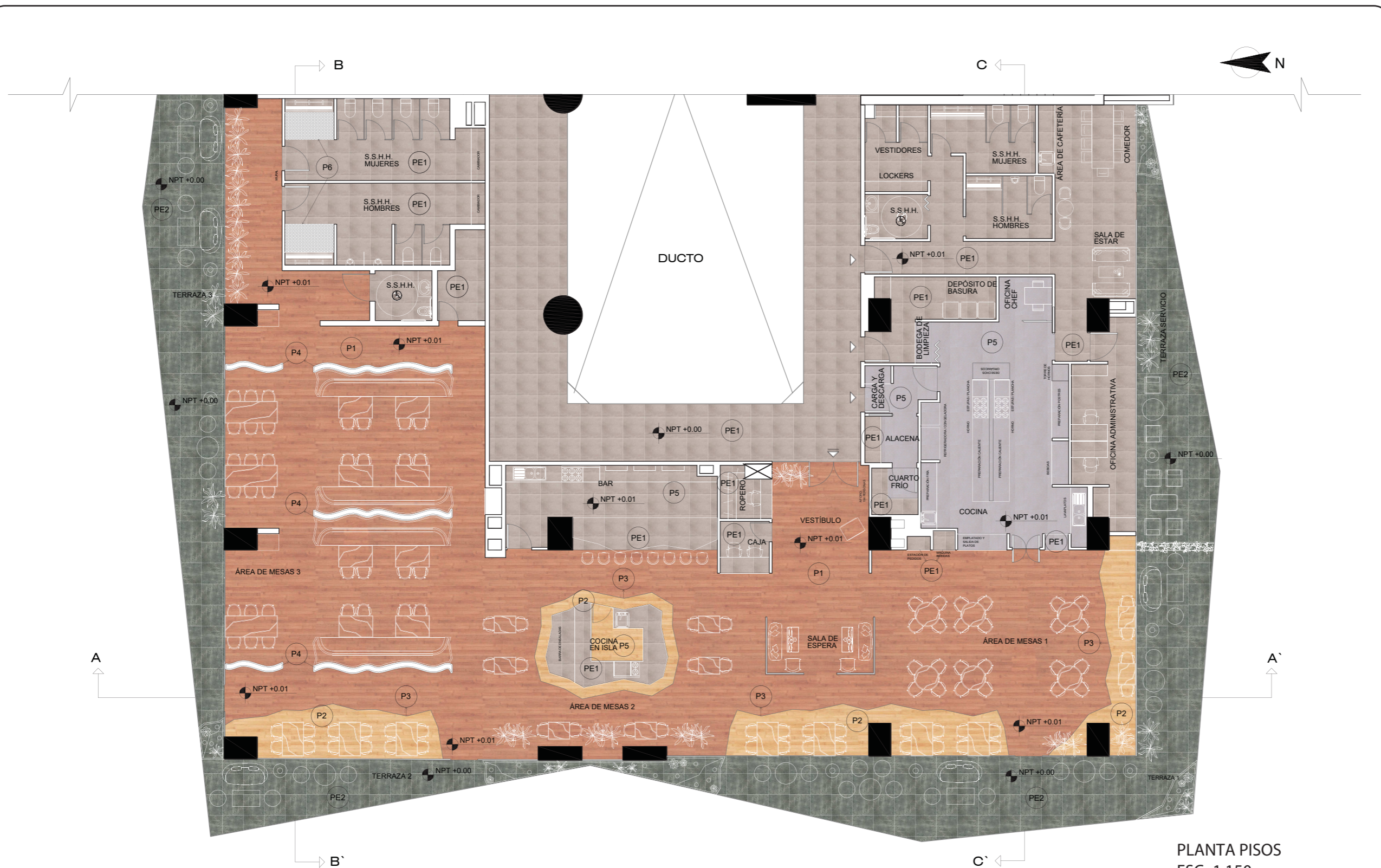
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PLANTA DE PISOS

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:150	Período: 2020-1
------------------	--------------------

Lámina:  
5



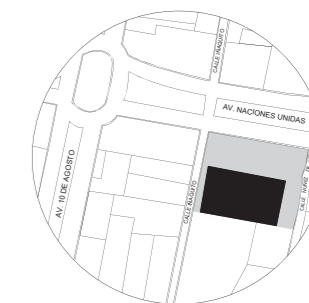
PLANTA PISOS  
ESC\_1:150

SIMBOLOGÍA

P1	Piso de bambú Density Tostado	P3	Listillo metálico separador	P5	Piso epóxico gris	PE1	Porcelanato beige mate
P2	Piso de bambú Density Natural	P4	Detalle franja de arena	P6	Franja decorativa en vinilo	PE2	Gres porcelánico mate

\*PE: Piso existente  
\*PA: Punto de arranque

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
**DANIELA NORIEGA**

CONTENIDO:  
DETALLES DE CAMBIOS  
DE PISOS

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

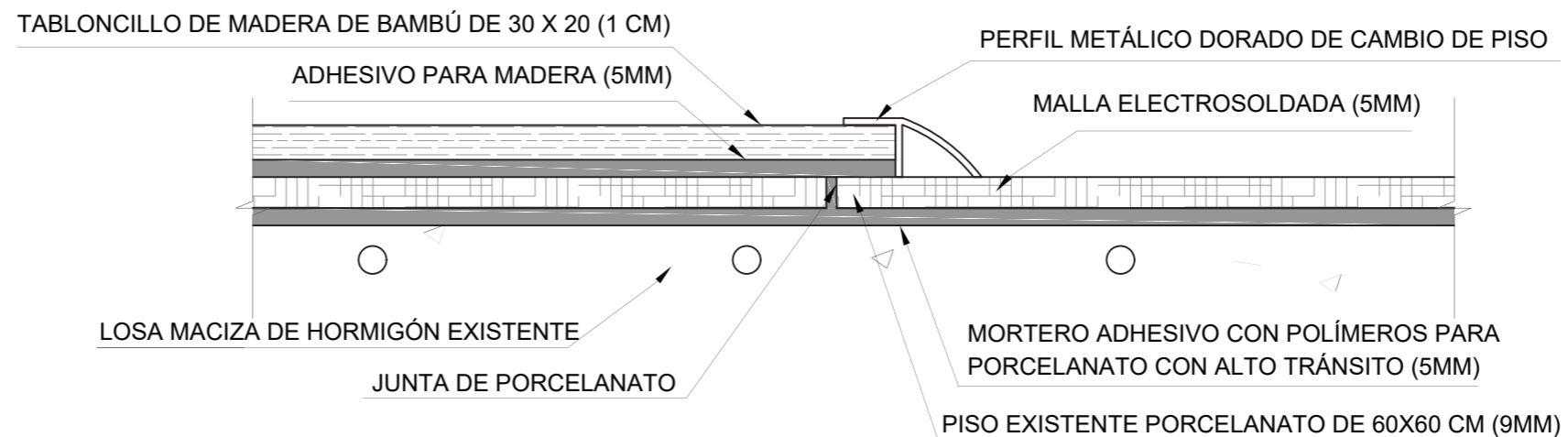
Escala:	Período:
1:2	2020-1

Lámina:  
6

DETALLE 1

CAMBIO DE ALTURA DE PISOS DE  
PORCELANATO EXISTENTE A  
TABLONCILLO DE MADERA

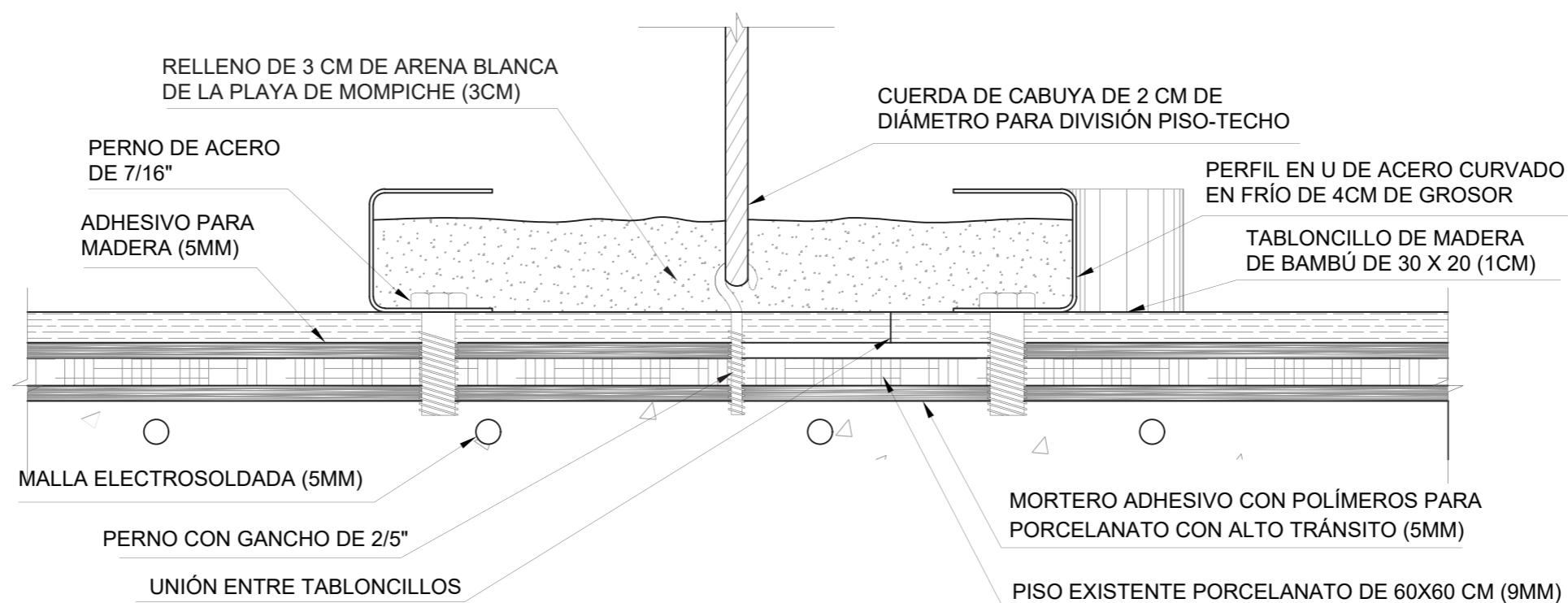
ESC\_1:2



DETALLE 2

ANCLAJE DE ELEMENTOS  
DE DIVISIONES PISO-TECHO  
SOBRE RECUBRIMIENTO DE  
TABLONCILLOS DE MADERA

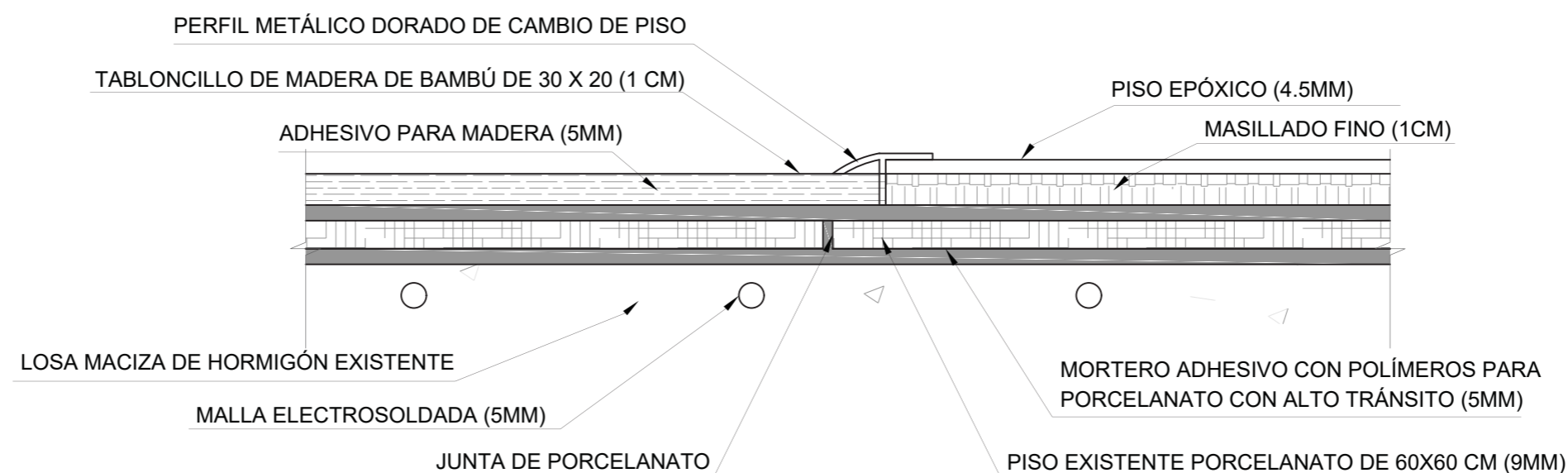
ESC\_1:2



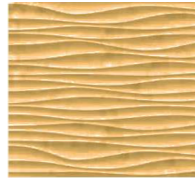

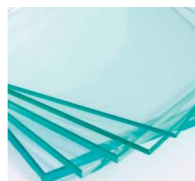
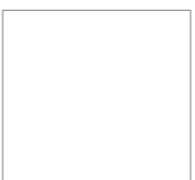

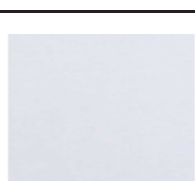


DETALLE 3

CAMBIO DE ALTURA DE PISOS  
DE PORCELANATO EXISTENTE  
A PISO EPÓXICO

ESC\_1:2



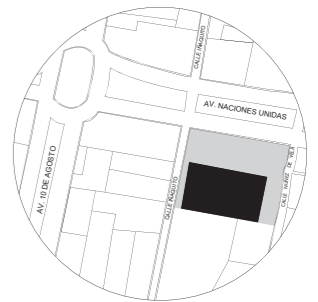
CATÁLOGO DE ACABADOS: PAREDES				
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
A1	Papel tapiz azul	Formato: Rollo de 10.05 x 0.53m Colección: New Look Color: Azul Marca: Deco Centro	Área de bar y parte posterior del área de mesas	
A2	Papel tapiz tipo fibra	Formato: Rollo de 10.05 x 0.53m Colección: New Look Color: Fibras Doradas Marca: Deco Centro	Columnas perimetrales hacia el interior	
A3	Panel 3D de PVC	Formato: 0.50 x 0.50 x 0.10m Estilo: Ondas con relieve Color: Ocre Marca: KEVO	Entrada clientes, entrada servicio	
A4	Pintura acrílica blanca	Formato: 3.78 litros Estilo: Estandar - con relieve Color: Blanco Marca: DIEC	Paredes de ingreso y pasillos	
A5	Vidrio templado	Formato: 1.20 x 2.44 x 0.06m Estilo: Templado con perfilera de aluminio Color: Transparente Marca: Induvit	Perímetro entre terrazas y restaurante	
A6	Pintura epóxica	Estilo: Pintura epóxica de grado alimenticio para el contacto incidental con alimentos, acabado satinado Color: Blanco Marca: Pintulac	Área de depósito de basura y bodega de limpieza	
A7	Pintura acrílica ocre	Estilo: Intervinil Color: Ocre dorado Marca: Pintuco	Pared de terraza interior/ exterior	
A8	Pintura acrílica blanca satinada	Formato: 3.78 litros Estilo: Satinado Color: Blanco Marca: Wesco	Paredes generales de servicios higiénicos	



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

CATÁLOGO DE  
PAREDES

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

Período:

2020-1

Lámina:

7

CATÁLOGO DE ACABADOS: PAREDES				
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
A9	Panel de PVC imitación de madera de Nogal	Formato: 5.95 x 0.25 x 0.008m Colección: Paneles PVC Color: Madera de Nogal Proveedor: KEVO	Pared del lavamanos y pared longitudinal en servicios higiénicos clientes	
A10	Paneles FRP 1	Formato: 1.20 x 2.44 x 0.02m Estilo: Estandar Color: Blanco Marca: DIEC	Paredes internas cocina	
A11	Paneles FRP 2	Formato: 1.20 x 2.44 x 0.02m Estilo: Con relieve Color: Azul Marca: DIEC	Paredes externas	
A12	Panel de MDF con fórmica	Formato: 1.20 x 2.44 x 0.025m Dimensiones cubículos: 1.00 x 1.30 x 1.90m Estilo: Texturado Color: Blue Felt Marca: Fórmica	Divisiones de cubículos de servicios higiénicos clientes	
A13	Divisiones de acero inoxidable	Formato: Fabricado a medida Estilo: Liso Color: Gris Marca: Metal Machine	Divisiones de cubículos de servicios higiénicos empleados	
A14	Mural pintado	Formato: 2.80 x 3.20m Estilo: Abstracto Color: Tonos azules, ocre, grises y blancos	Pared de terraza interior/ exterior	
A15	División piso-techo de fibra de cabuya DISEÑO PROPIO	Divisiones de cuerdas de fibra de cabuya de 2 cm de diámetro en sentido vertical piso-techo con una base metálica curva rellena de arena blanca.	Área de mesas privadas	
AE1	Vidrio templado	Formato: 1.20 x 2.44 x 0.06m Estilo: Templado con perfilera de aluminio Color: Transparente Marca: Induvit	Perímetro entre terrazas y restaurante	

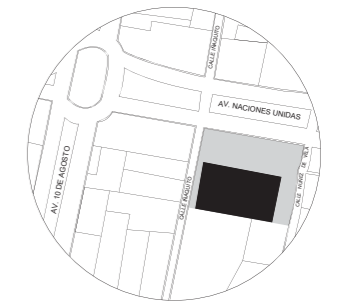
AE: Material en pared existente



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

CATÁLOGO DE PAREDES

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

Período:

2020-1

Lámina:

8

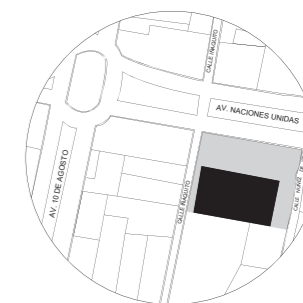




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

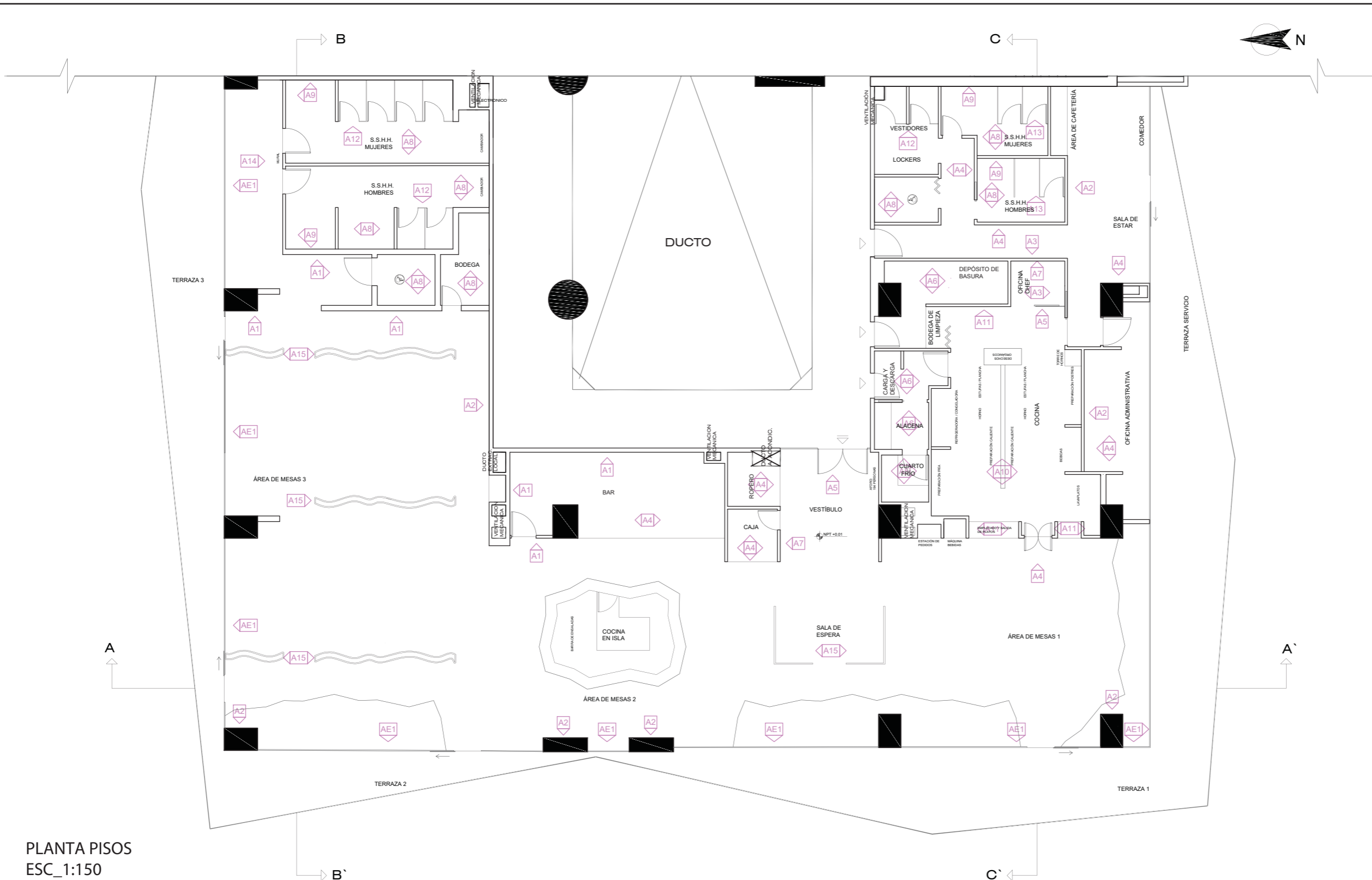
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PLANTA DE PAREDES

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:150  
Período: 2020-1

Lámina: 9



PLANTA PISOS  
ESC\_1:150

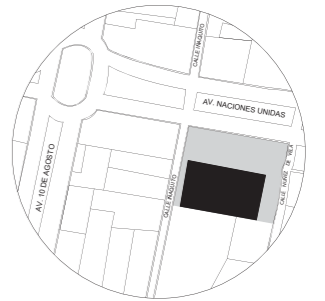
SIMBOLOGÍA											
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
A1	Papel tapiz azul		A5	Vidrio templado		A9	Panel de PVC imitación madera		A13	Divisiones de acero inoxidable	
A2	Papel tapiz tipo fibra		A6	Pintura epóxica		A10	Paneles FRP 1		A14	Mural pintado	
A3	Panel 3D de PVC		A7	Pintura acrílica ocre		A11	Paneles FRP 2		A15	División piso-techo de fibra de cabuya 1	
A4	Pintura acrílica blanca		A8	Pintura acrílica blanca satinada		A12	Panel de fórmica		AE1	Vidrio templado	



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

CORTE A-A'  
SECCIÓN 1 Y 2

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

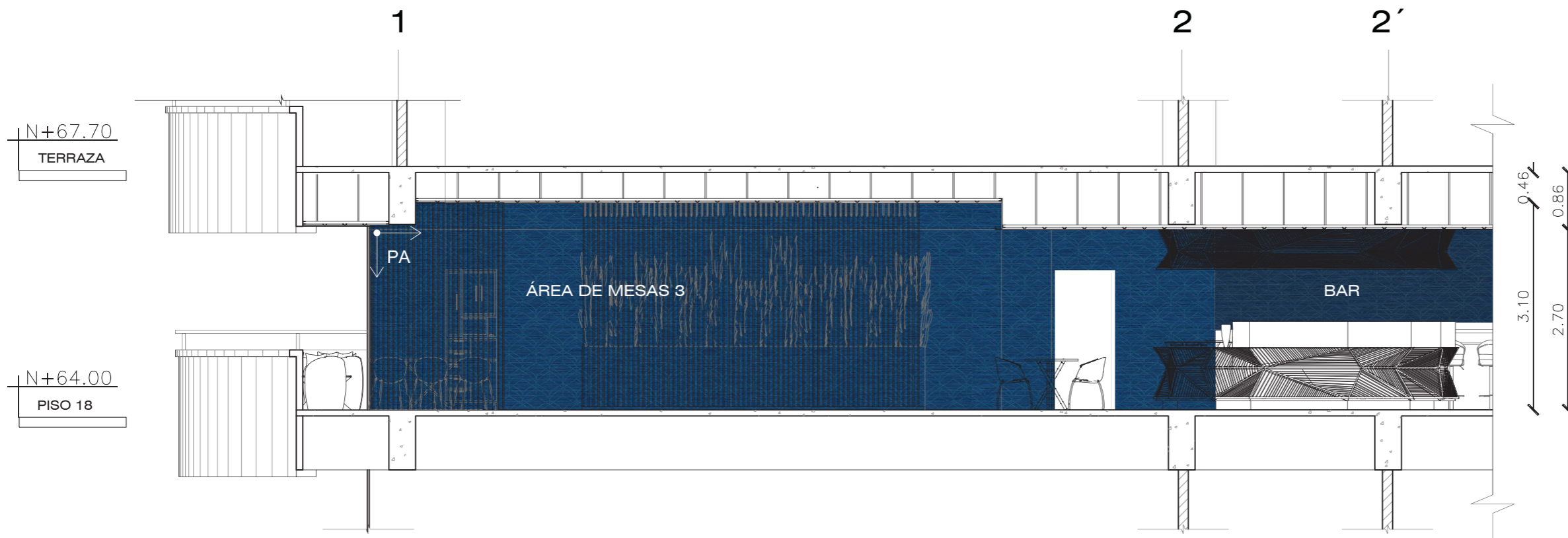
1:75

Período:

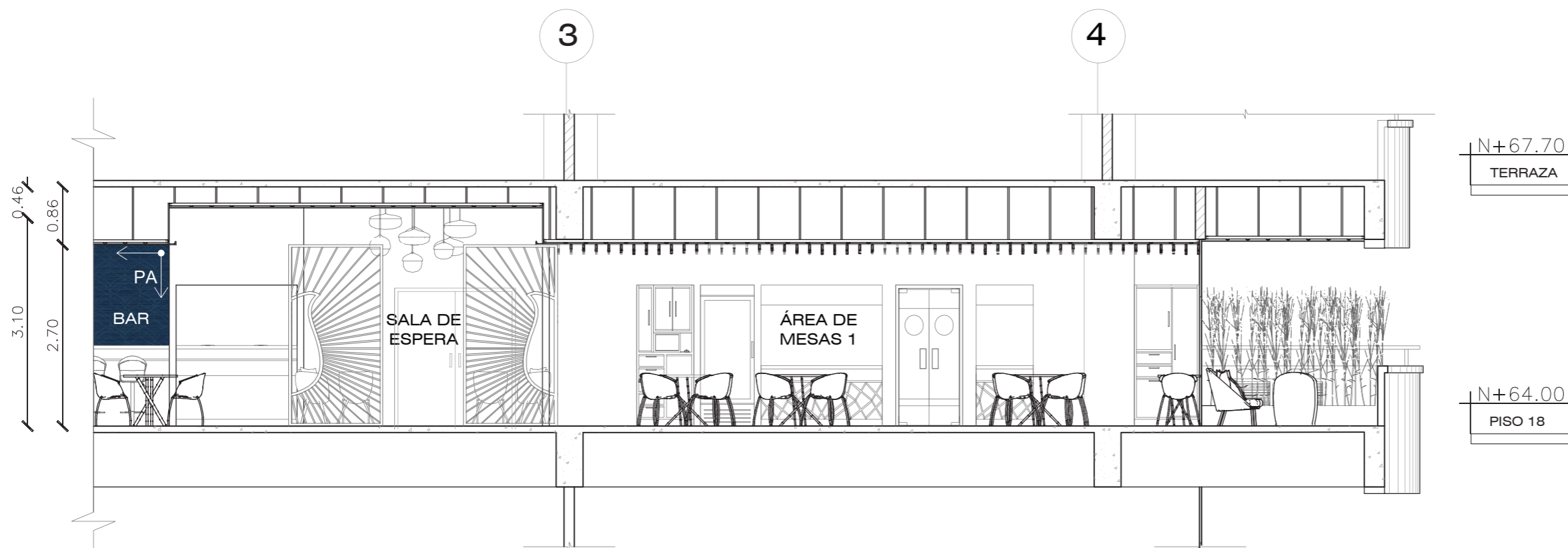
2020-1

Lámina:

10



CORTE A-A' - SECCIÓN 1  
ESC\_1:75



CORTE A-A' - SECCIÓN 2  
ESC\_1:75

SIMBOLOGÍA

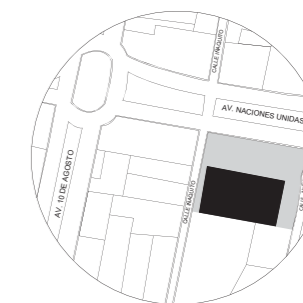
PA Punto de arranque



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

CORTE B-B'  
SECCIÓN 1 Y 2

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

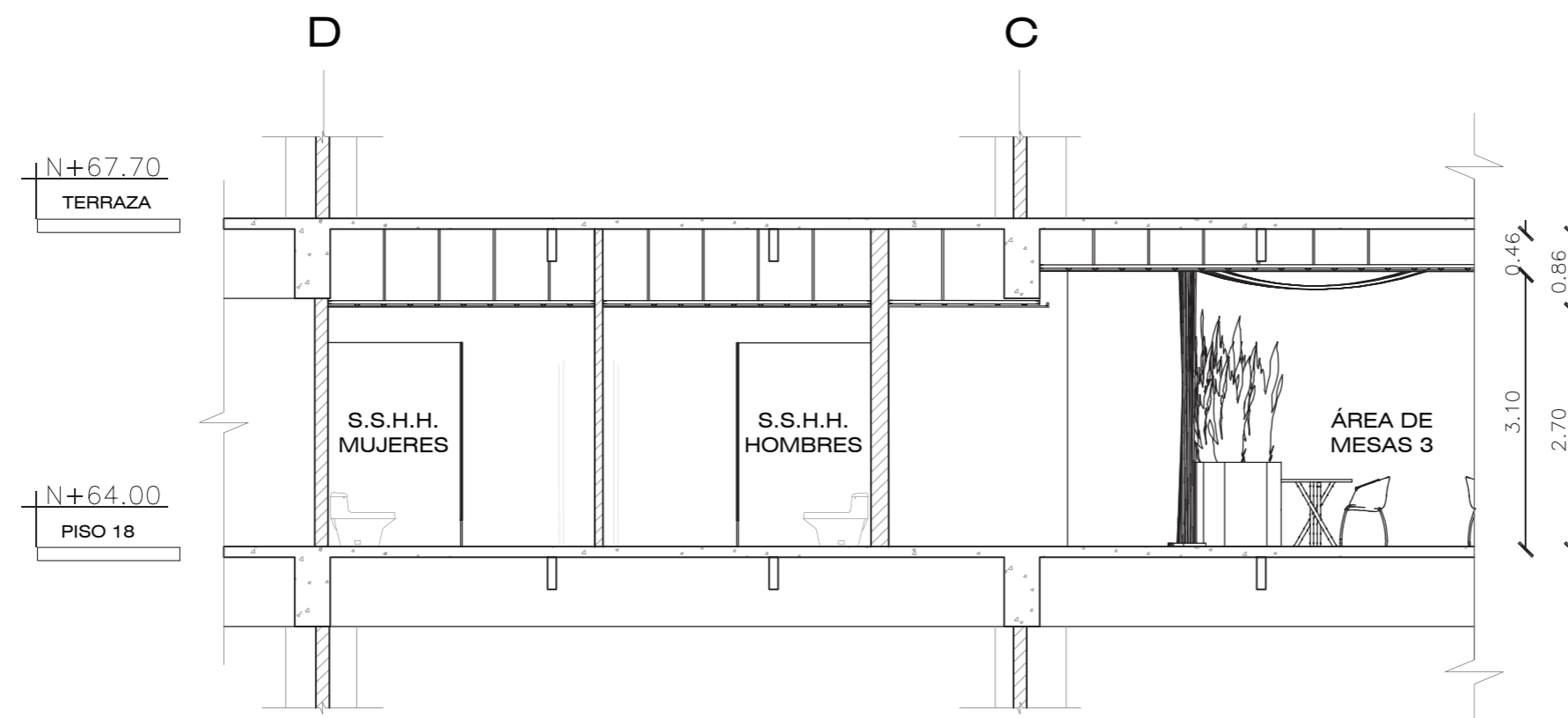
1:75

Período:

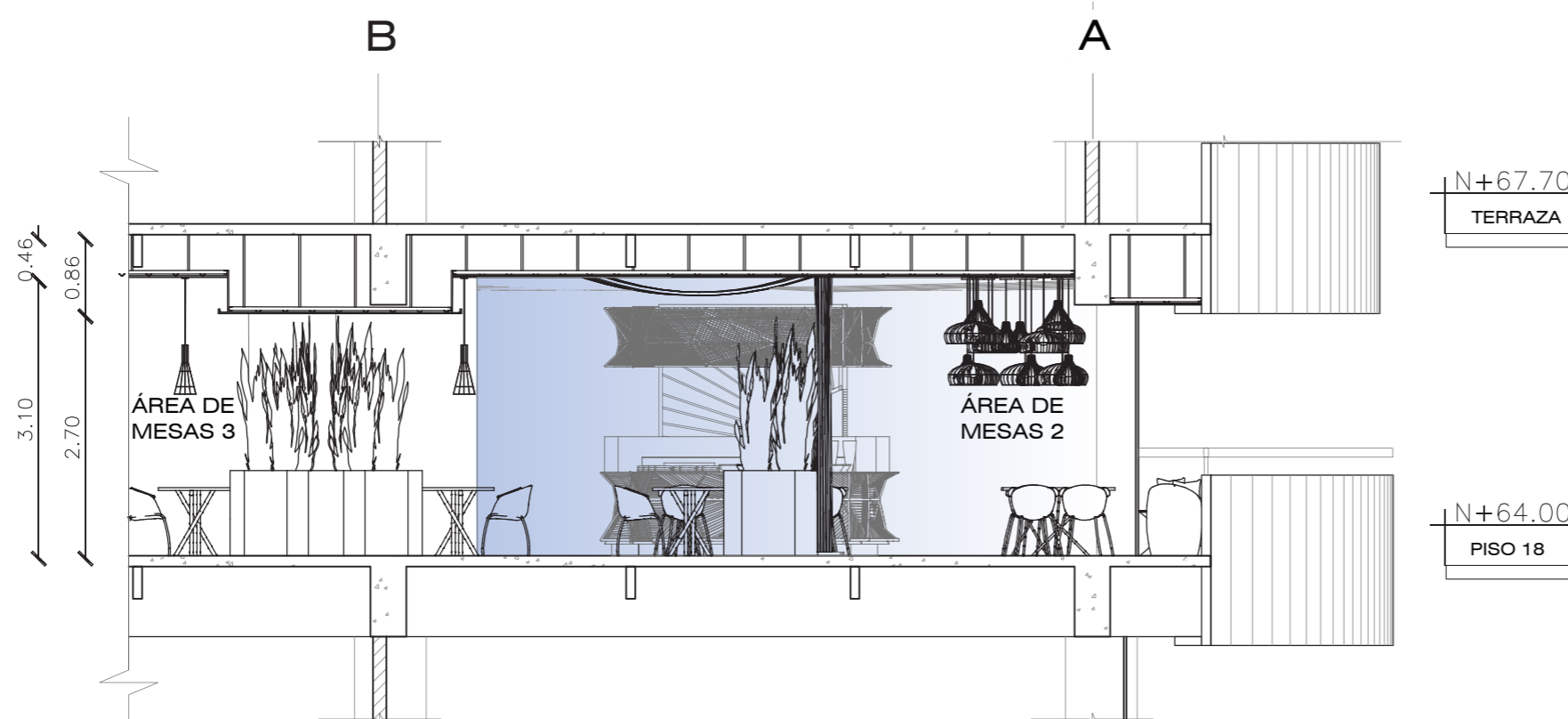
2020-1

Lámina:

11



CORTE B-B' - SECCIÓN 1  
ESC\_1:75



CORTE B-B' - SECCIÓN 2  
ESC\_1:75

SIMBOLOGÍA

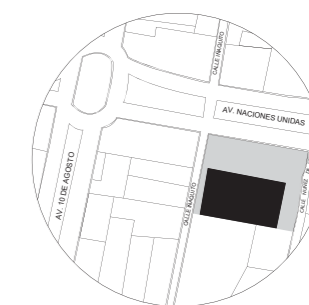
PA Punto de arranque



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

RENDERS DE PAREDES

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

Periodo:

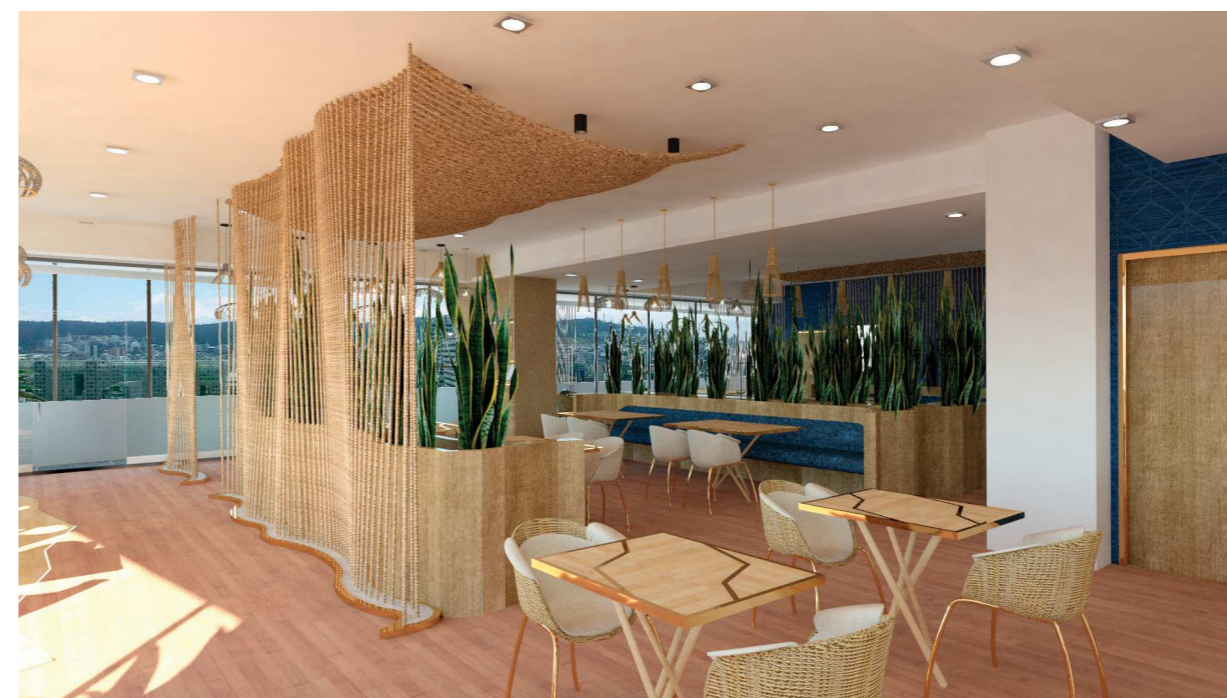
2020-1

Lámina:

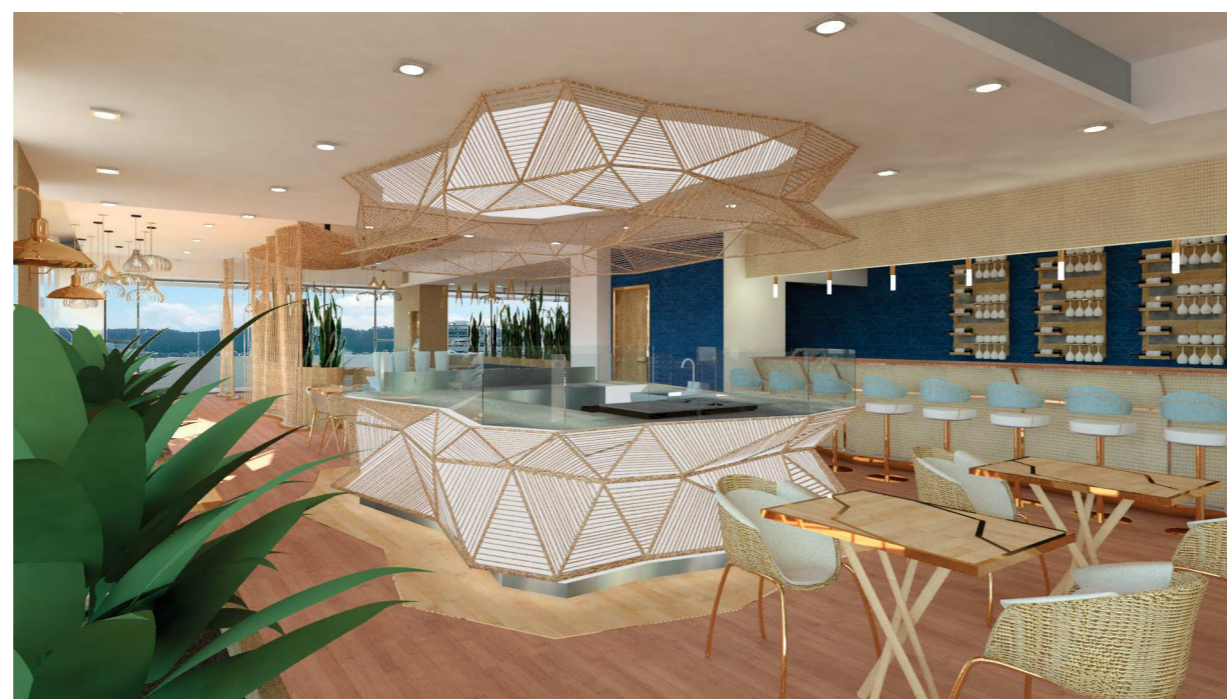
12



RENDER 1: MURAL HACIA TERRAZA INTERIOR/EXTERIOR

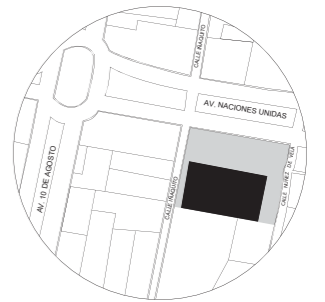


RENDER2: DIVISIONES DE FIBRA DE CABUYA



RENDER 3: PAPEL TAPIZ AZUL

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

CATÁLOGO DE CIELOS  
FALSOS

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

Período:

2020-1

Lámina:

13

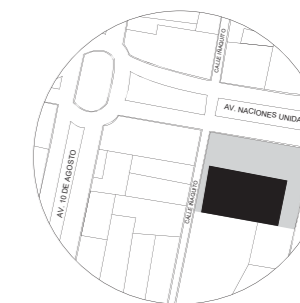
CATÁLOGO DE ACABADOS: CIELOS FALSOS				
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
C1	Placa de yeso	Placa de gypsum estándar ST Ultra Light Formato: 1.20 x 2.40 x 0.02m Acabado: Pintura blanca mate Proveedor: ACIMCO	Áreas generales del proyecto	
C2	Planos seriados madera	Planos seriados de MDF en ondas Formato: Tablero 1.20 x 2.40 x 0.02m Acabado: Forrado con fórmica Serra Dorato Proveedor: Edimca (MDF) Cordillera (fórmica)	Área de mesas circulares	
C3	Cuerdas de cabuya	Cuerdas descolgadas del cielo falso en forma de arco Formato: Carreta de 3.50, diámetro 4mm Acabado: Natural Proveedor: Dyna Cia. S.A.	Área de mesas tipo booth	
C4	Iluminación tensoflex	Panel de tensoflex nivelado con cielo falso Formato: Hecho a medida Proveedor: High Lights S.A.	Área general cocina	
C5	Detalle superior isla central	Estructura metálica irregular tejida con fibra de cabuya Formato: 0.04 x 0.04 x 6.00m (estructura) Carreta de 3.50, diámetro 4mm (cabuya) Acabado: Pintura dorada (perfiles metálicos), Natural (cabuya) Proveedor: Novacero (estructura), Dyna Cia. S.A. (cabuya)	Área de mesas tipo booth	
C6	PVC blanco	Paneles de PVC blanco mate liso para hospitalidad Formato: 5.95 x 0.25 x 0.008m Proveedor: KEVO	Cocina y áreas de almacenamiento	
C7	Listones de madera	Listones de madera de MDF de 5 cm de ancho. Formato tablero: 1.22 x 2.44 x 0.01m Acabado: Forrado con fórmica Seyke natural Proveedor: Edimca	Servicios higiénicos clientes y área de comedor y sala de estar servicio	



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

PLANTA DE CIELO FALSO

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

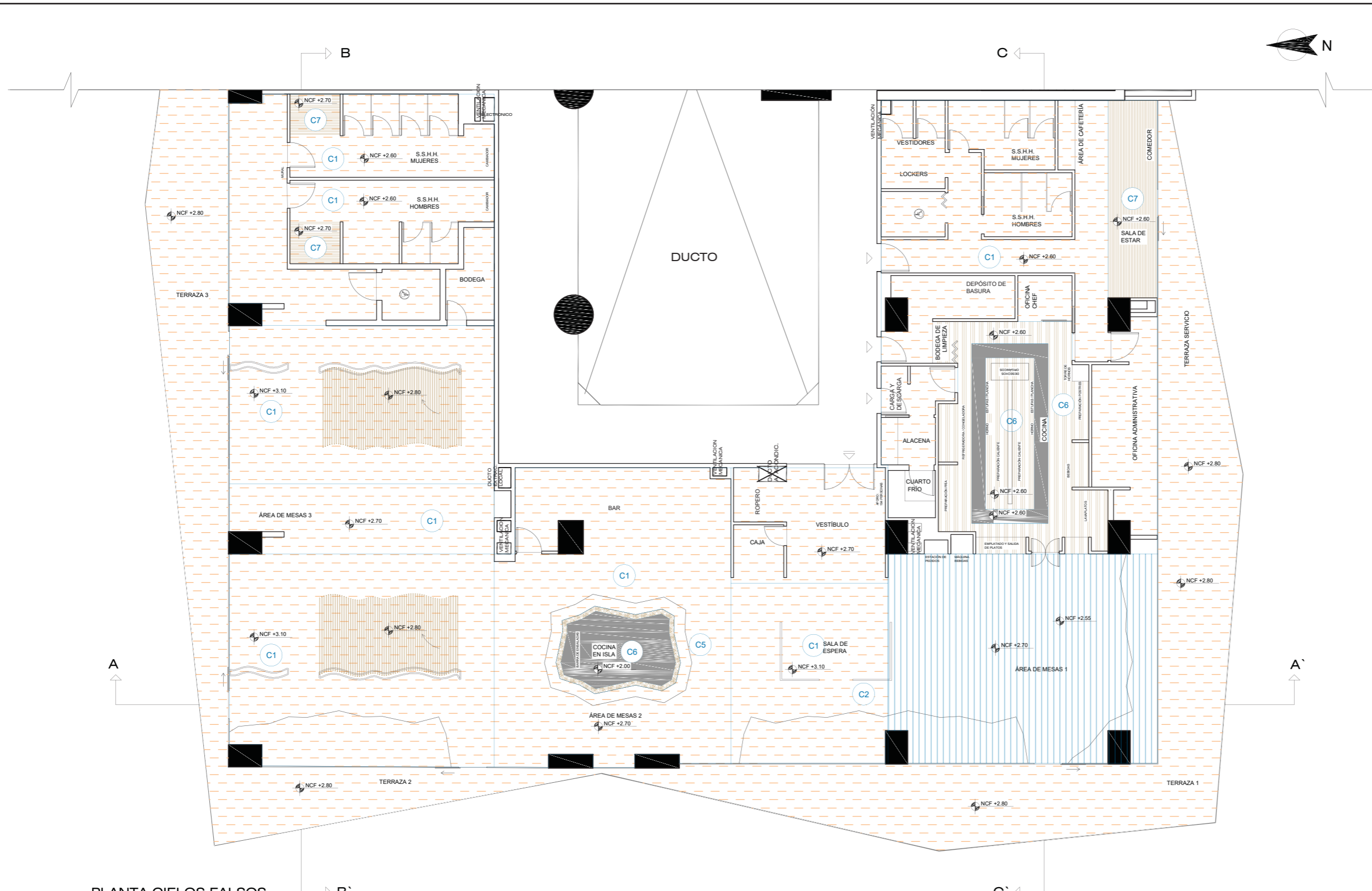
1:150

Período:

2020-1

Lámina:

14



PLANTA CIELOS FALSOS ESC\_1:150

SIMBOLOGÍA

- C1 Placa de yeso
- C2 Planos seriados madera
- C3 Cuerdas de cabuya
- C4 Iluminación tensoflex
- C5 Detalle superior isla central
- C6 PVC blanco
- C7 Listones de madera

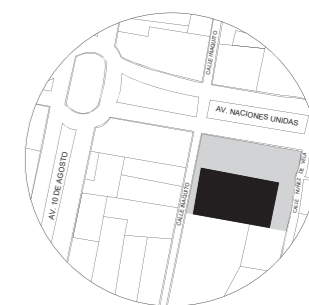
NCF: Nivel de cielo falso desde piso terminado



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

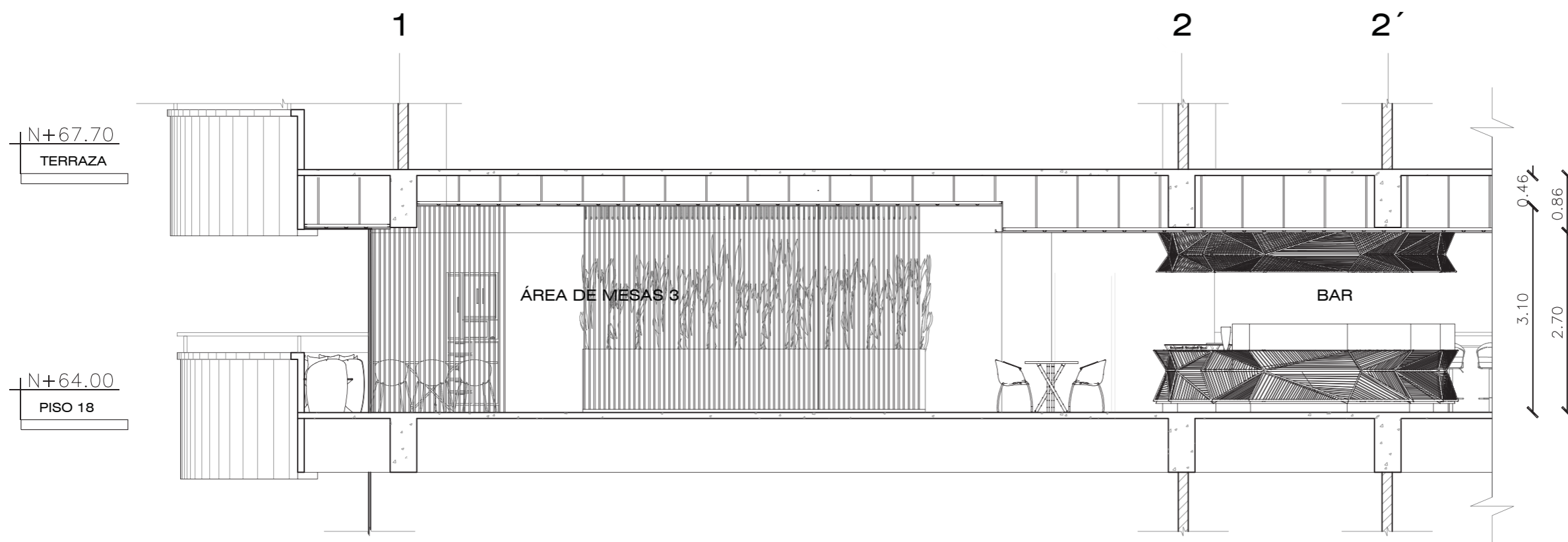
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
CORTE A-A'  
SECCIÓN 1 Y 2

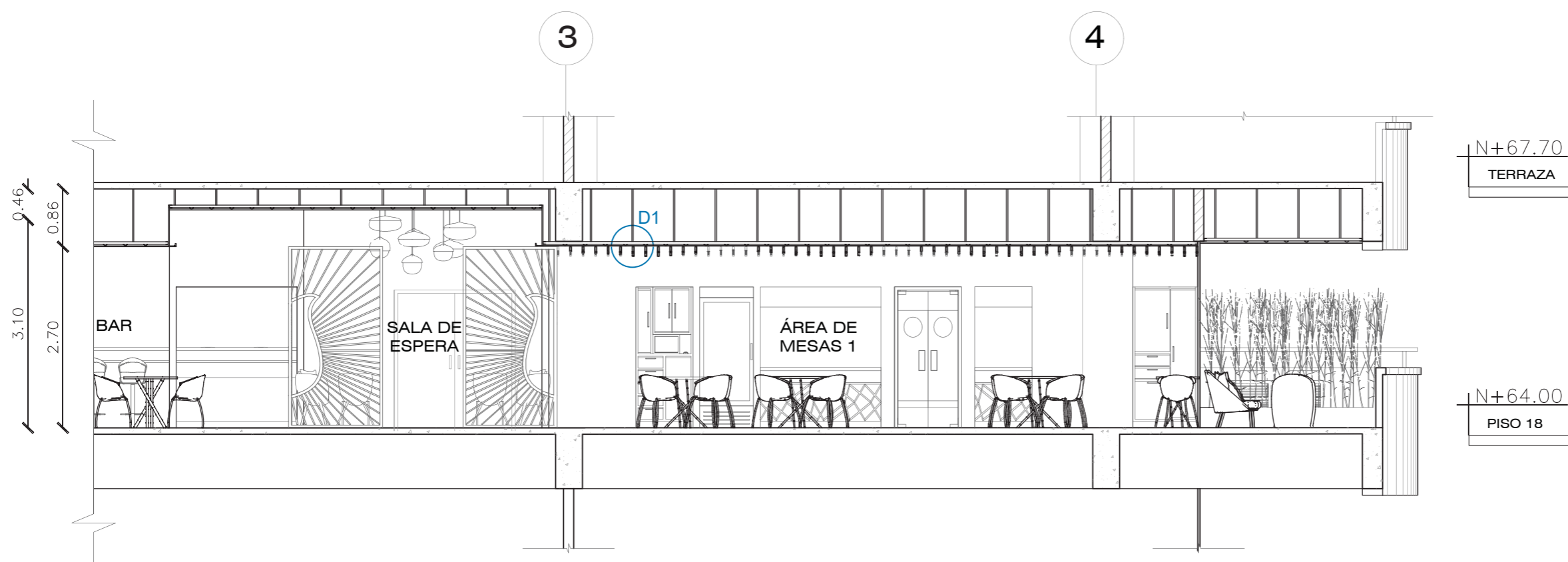
ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:75      Período: 2020-1

Lámina:  
15



CORTE A-A' SECCIÓN 1  
ESC\_1:75



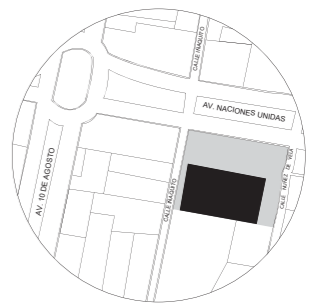
CORTE A-A' SECCIÓN 2  
ESC\_1:75



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

CORTE B-B'  
SECCIÓN 1 Y 2

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

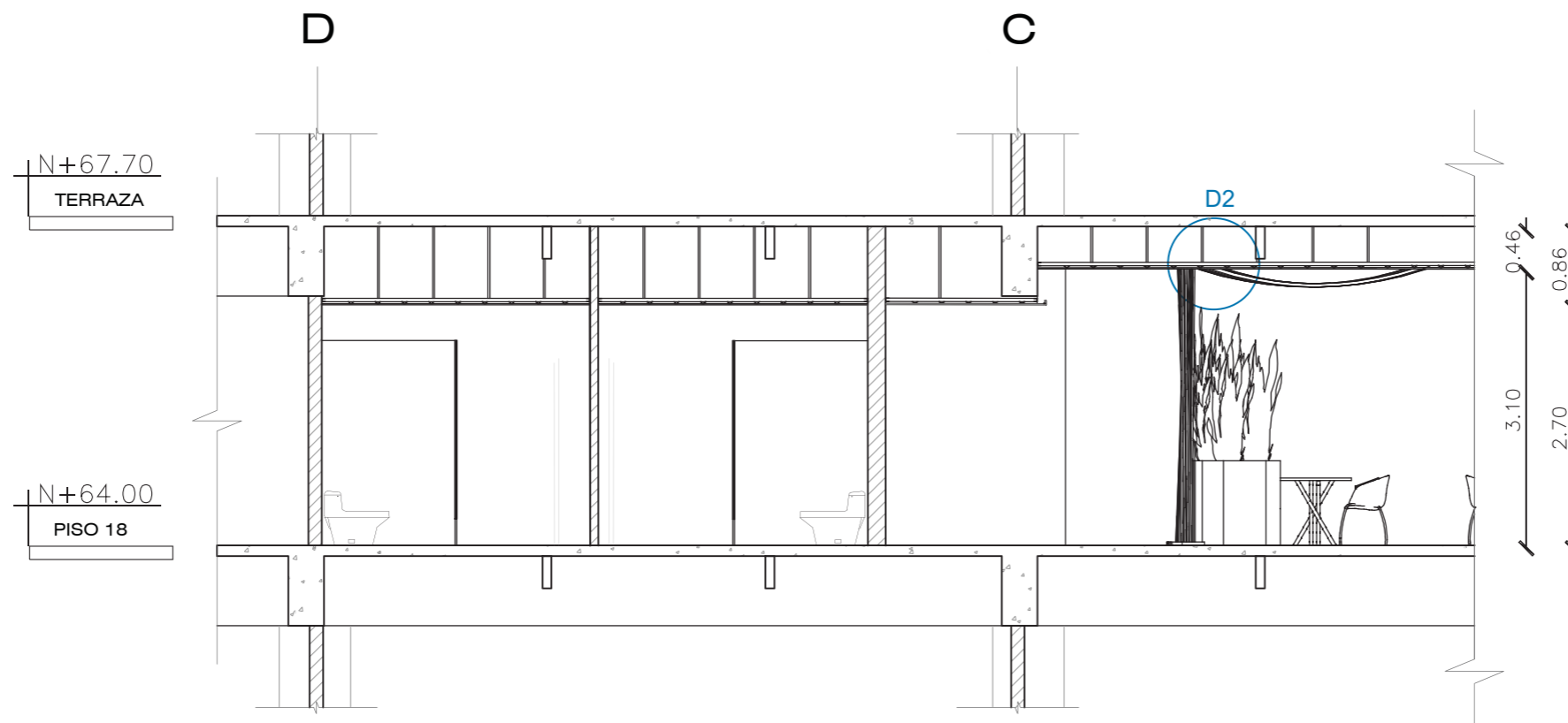
1:75

Período:

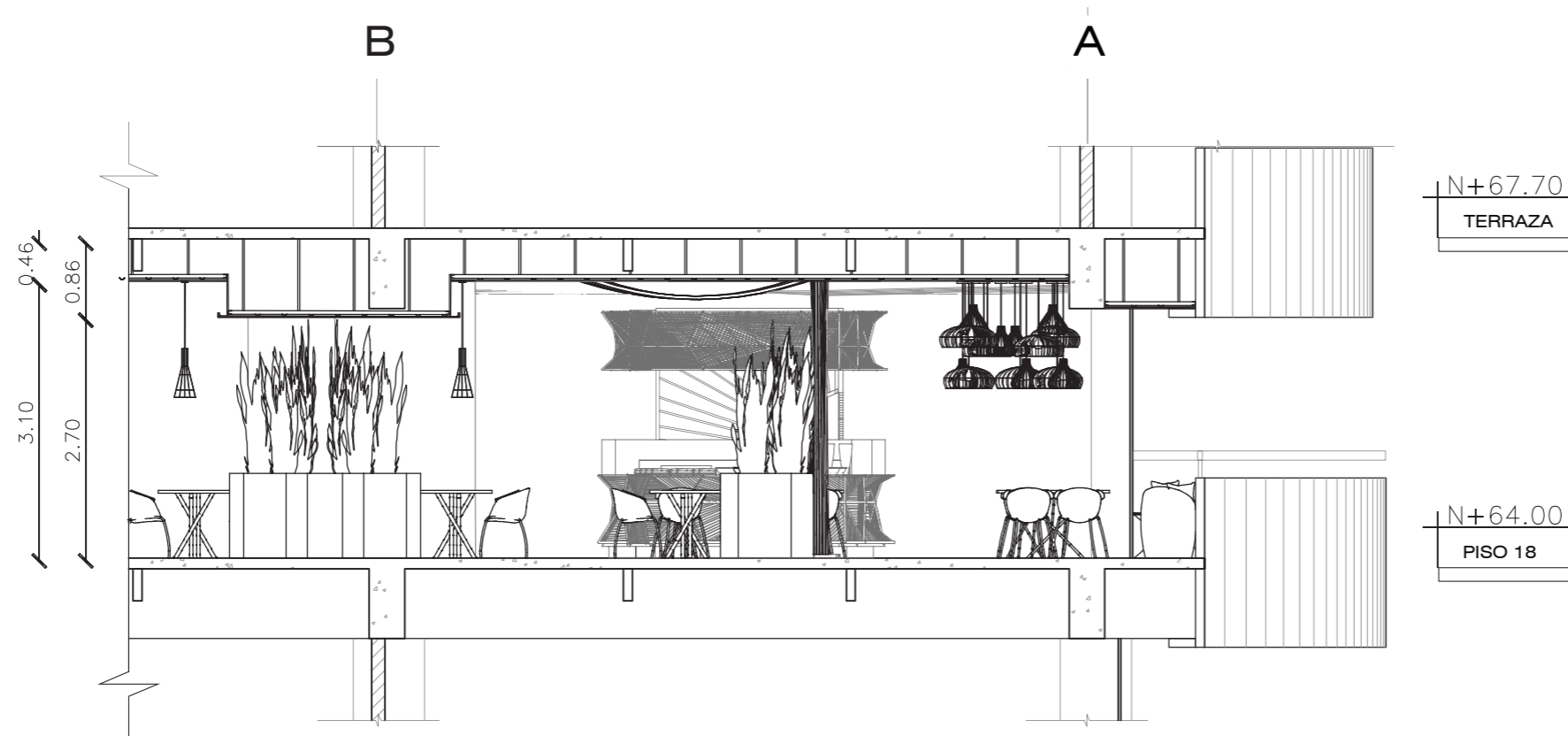
2020-1

Lámina:

16

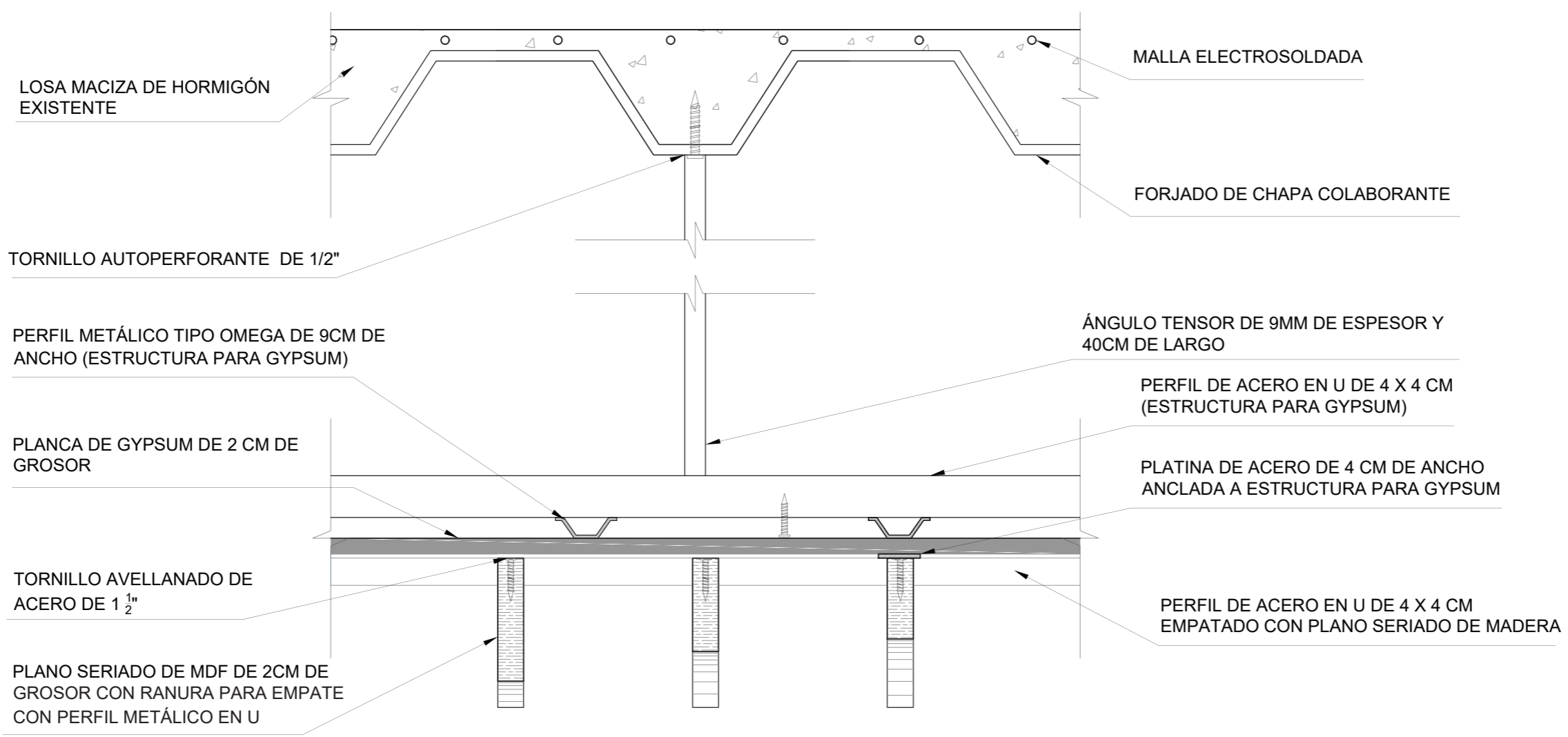


CORTE B-B' SECCIÓN 1  
ESC\_1:75

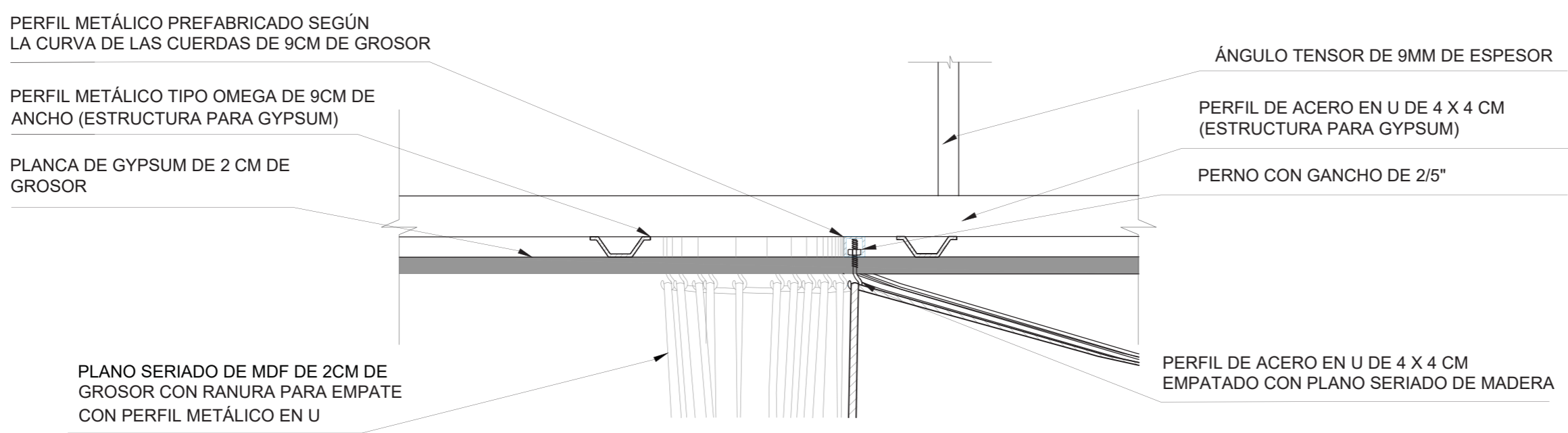


CORTE B-B SECCIÓN 2  
ESC\_1:75





DETALLE 1  
ANCLAJE DE PLANOS SERIADOS DE MADERA MDF A CIELO FALSO DE GYPSUM  
ESC\_1:5

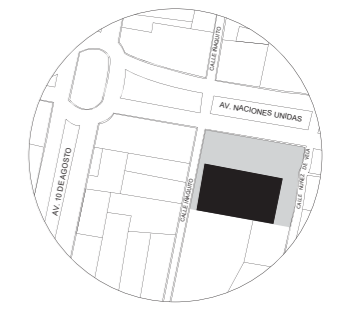


DETALLE 1  
ANCLAJE DE CUERDAS DE FIRBRA DE CABUYA A PLANCHA DE GYPSUM  
ESC\_1:5



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO  
CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

















CONTENIDO:  
DETALLES  
CONSTRUCTIVOS  
CIELO FALSO

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:5	Período: 2020-1
----------------	--------------------

Lámina:  
17

CATÁLOGO DE ACABADOS: ILUMINACIÓN

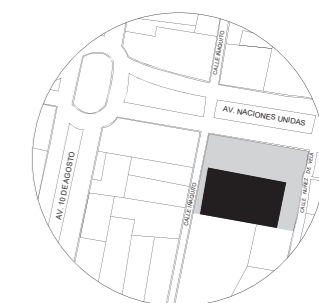
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
L1 	Plafón cuadrado LED	Formato: 21 x 21 x 3.35 cm Temperatura de color: 4000K Flujo luminoso: 900 lm Potencia: 10W Ángulo de apertura: 100° Proveedor: Lighting Studio Design	Iluminación general servicios higiénicos servicio, cocina, vestíbulo, ropero, caja	
L2 	Plafón rectangular LED	Formato: 21 x 60 x 3.35 cm Temperatura de color: 4000K Flujo luminoso: 950 lm Potencia: 12W Ángulo de apertura: 100° Proveedor: Lighting Studio Design	Iluminación general bodegas, almacenamiento, cocina	
L3 	Panel LED sobrepuesto colgante circular	Formato: Diámetro 60 cm, grosor 4 cm Temperatura de color: 4000K Flujo luminoso: 3150 lm Potencia: 42W Proveedor: Lighting Studio Design	Iluminación general pasillos área de servicio, oficina del chef iluminación general servicios higiénicos restaurante	
L4 	Ojo de buey circular con dicróicos LED	Formato: Diámetro 8 cm, grosor 4.5 cm Temperatura de color: 3000K Flujo luminoso: 950 lm Potencia: 3W Ángulo de apertura: 38° Proveedor: Lighting Studio Design	Área de espejo servicios higiénicos	
L5 	Iluminación tensoflex	Película de PVC tensada en estructura de perfiles metálicos con focos internos.	Área general cocina, cocina en isla central	
L6 	Cinta LED	Formato: Rollo de 0.6 x 1.3 x 500 cm Temperatura de color: 4000K Flujo luminoso: 800 lm Potencia: 9W Ángulo de apertura: 150° Proveedor: High Lights Ecuador	Cambio de nivel en cielo raso, luminaria en mueble	
L7 	Spot Mini Ares sobre riel	Formato: Diámetro 6.5 cm, largo 35 cm. Riel metálica de 200 x 4 x 1 cm Temperatura de color: 3000K Flujo luminoso: 2174 lm Potencia: 20 W Ángulo de apertura: 30° Proveedor: High Lights Ecuador	Sobre detalle de cielo raso de cuerdas en mesas tipo	
L8 	Ojos de buey cuadrado	Formato: 10 x 10 x 4.5 cm Temperatura de color: 4000K Flujo luminoso: 140 lm Potencia: 10 W Ángulo de apertura: 30° Proveedor: High Lights Ecuador	Iluminación general área de restaurante	



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

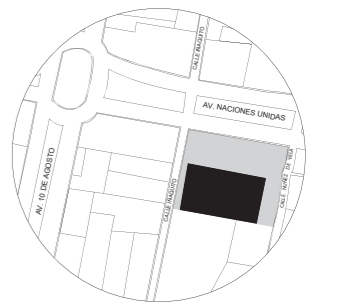
CONTENIDO:  
CATÁLOGO DE  
ILUMINACIÓN

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E Período: 2020-1

Lámina:  
18

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO















AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
CATÁLOGO DE  
ILUMINACIÓN

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E      Período: 2020-1

Lámina: 19

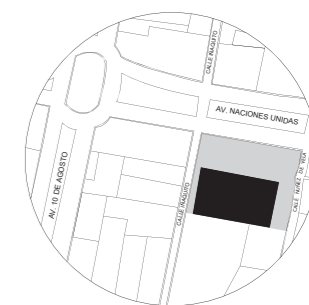
CATÁLOGO DE ACABADOS: ILUMINACIÓN				
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
L9 	Luminaria lineal	Formato: 200 x 15 x 4 cm Mini Titania Sobrepuesta Temperatura de color: 4000K Flujo luminoso: 2500 lm Ángulo de apertura: 80° Proveedor: High Lights Ecuador	Iluminación mesas circulares	
L10 	Lámpara pantalla tejida 1	Lámpara Mossil Gris Formato: 45 x 45 x 20 cm Temperatura de color: 3000K Focos: 1 boquilla E27 - Foco LED Proveedor: Boyacá	Iluminación mesas hacia ventanas	
L11 	Lámpara pantalla tejida 2	Lámpara Musina Café Formato: 25 x 25 x 35 cm Temperatura de color: 3000K Focos: 1 boquilla E27 - Foco LED Proveedor: Boyacá	Iluminación mesas hacia ventanas	
L12 	Lámpara pantalla tejida 3	Lámpara Cono Bambú Formato: 20 x 20 x 55 cm Temperatura de color: 3000K Focos: 1 boquilla E27 - Foco LED Proveedor: Boyacá	Área de mesas tipo booth, comedor servicio, sala de estar servicio	
L13 	Lámpara colgante Showbiz Globe	Formato: 25 x 25 x 15 cm Temperatura de color: 4000K Focos: 1 boquilla E27 - 40W Proveedor: Boyacá	Sala de espera	
L14 	Aplicador de pared LOFT	Formato: 40 x 22.5 x 20 cm Temperatura de color: 4000K Focos: 1 boquilla E27 - Foco LED Proveedor: Almacenes Marriott	Columnas centrales en fachada oeste (cara interior)	
L15 	Lámpara colgante Float Eurolight	Formato: 15 x 15 x 40 cm Temperatura de color: 4000K Focos: 1 boquilla E27 - Foco LED Proveedor: Boyacá	Barra del bar	



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PLANTA DE ILUMINACIÓN

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala:  
1:150

Período:  
2020-1

Lámina:  
20



PLANTA ILUMINACIÓN  
ESC\_1:150

SIMBOLOGÍA

(L1) Plafón cuadrado LED		(L5) Iluminación tensoflex		(L9) Luminaria lineal		(L13) Lámpara colgante Showbiz Globe	
(L2) Plafón rectangular LED		(L6) Cinta LED		(L10) Lámpara pantalla tejida 1		(L14) Aplique de pared LOFT	
(L3) Panel LED sobrepuesto colgante circular		(L7) Spot Mini Ares		(L11) Lámpara pantalla tejida 2		(L15) Lámpara colgante Float Eurolight	
(L4) Dicroicos LED		(L8) Ojos de buey cuadrado		(L12) Lámpara pantalla tejida 3			

# DISEÑO DE ILUMINACIÓN DEL VESTÍBULO DEL RESTAURANTE

## DATOS:

- Ancho: 3.55 m
- Largo: 4.27 m
- Altura total 2.80 m
- Altura plano de trabajo: 0.00 m
- Flujo luminoso: 900 lm
- 1 panel cuadrado de 21 x 21 cm
- Techo reflexión: 0.7
- Paredes reflexión: 0.3
- Suelo reflexión: 0.1
- Factor de mantenimiento: 0.8
- Factor de utilización: 0.57

$$k = \frac{a \times b}{n(a+b)}$$

$$k = \frac{4.27 \times 3.55 \text{ m}}{2.80 (7.82)}$$

$$k = 1.44$$

Tipo de aparato de alumbrado	Índice del local k	Factor de utilización														
		Factor de reflexión del techo						Factor de reflexión de las paredes								
		0.8	0.7	0.5	0.3	0	0.5	0.3	0.1	0.3	0.1	0				
PLAFÓN LED 	0.6	.39	.35	.32	.38	.34	.32	.38	.34	.31	.33	.31	.30			
	0.8	.48	.43	.40	.47	.42	.40	.46	.42	.39	.41	.38	.37			
	1.00	.53	.49	.46	.52	.48	.45	.51	.47	.45	.46	.44	.41			
	1.25	.58	.54	.51	.57	.53	.50	.55	.51	.49	.50	.48	.45			
	1.5	.62	.58	.54	.61	.57	.54	.58	.55	.52	.53	.51	.48			
2.00	.66	.62	.59	.64	.61	.58	.61	.59	.57	.56	.55	.52				
2.5	.68	.65	.63	.67	.64	.62	.64	.61	.60	.59	.57	.54				
3.00	.70	.67	.65	.69	.66	.64	.65	.63	.61	.60	.59	.56				
$D_{max}=1.0H_m$	4.00	.72	.70	.68	.70	.69	.67	.67	.66	.64	.63	.61	.58			
1m	.70	.75	.80	5.00	.73	.71	.70	.71	.70	.68	.68	.67	.66	.64	.63	.59

$H_m$ : altura luminaria-plano de trabajo



PLANTA VESTÍBULO  
ESC\_1:50

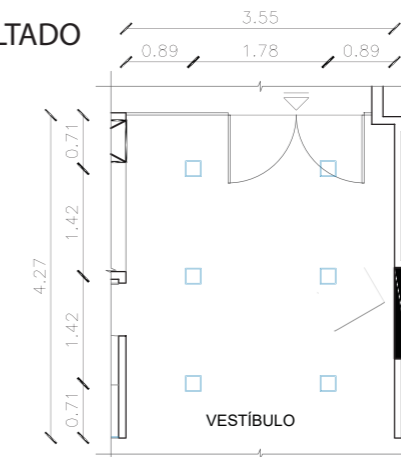
## FICHA TÉCNICA: PLAFÓN LED CUADRADO



TIPO	FLAT
FORMA	CUADRADO
COLOR	BLANCO
POTENCIA	12W
TEMP. DE COLOR	4000K
VOLTAJE	85-265V
LÚMENES	900LUM
FACTOR POTENCIA	AFP>0.9
MEDIDAS	21X21MM
MEDIDAS DE CORTE	159X159MM
EMPAQUE	20 U

**K6377**

## RESULTADO



PLANTA VESTÍBULO  
ESC\_1:100

## CÁLCULO

$$QT = \frac{E_m \times S}{n \times F_m}$$

$$QT = \frac{150 \times 15.16}{0.57 \times 0.8}$$

$$QT = 4943$$

$$N = \frac{QT}{n \times QL}$$

$$N = \frac{4943}{900}$$

$$N = 5.49 = 6$$

$$D \text{ Largo} = 4.27 / 3 = 1.42 \text{ m}$$

$$D \text{ Largo (pared)} = 1.42 / 2 = 0.71 \text{ m}$$

$$D \text{ Ancho} = 3.55 / 2 = 1.78 \text{ m}$$

$$D \text{ Ancho (pared)} = 1.78 / 2 = 0.89 \text{ m}$$

## COMPROBACIÓN

$$QT = \frac{n \times QL \times n' \times f_m}{S}$$

$$QT = \frac{2462.4}{15.16}$$

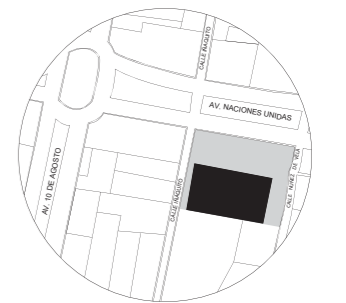
$$QT = 162.43 \text{ lux}$$



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

## UBICACIÓN DEL PROYECTO:



## TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

## AUTORA:

DANIELA NORIEGA

## CONTENIDO:

CÁLCULO DE  
ILUMINACIÓN

## ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

## Escala:

INDICADA

## Período:

2020-1

## Lámina:

21



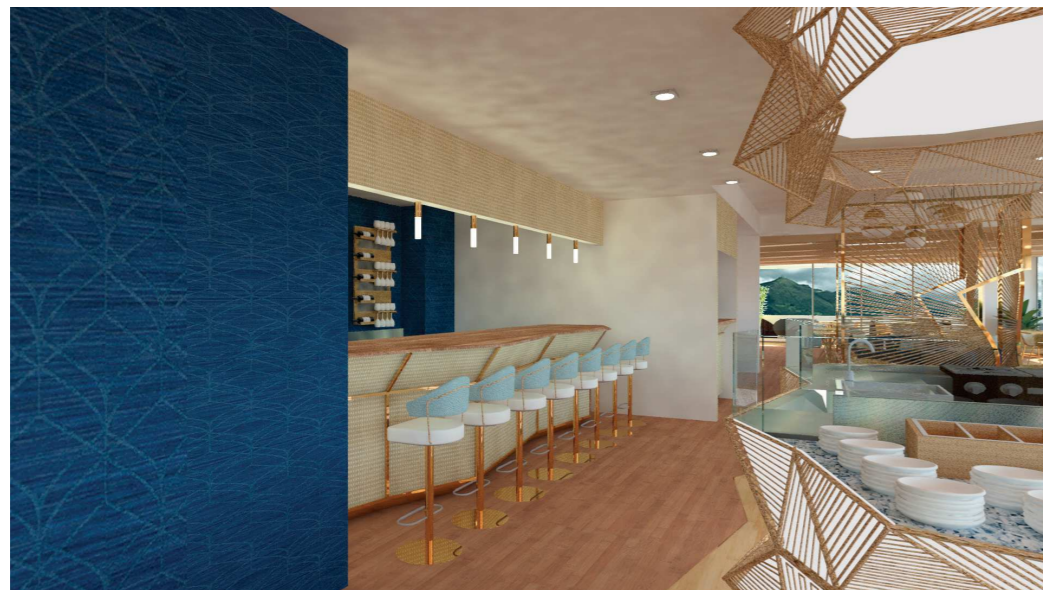
RENDER 1 - ENTRADA



RENDER 2 - ÁREA MESAS FAMILIARES



RENDER 3 - ISLA CENTRAL



RENDER 4 - BAR



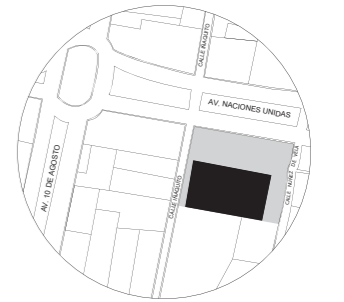
RENDER 5 - COCINA



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
RENDERS

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

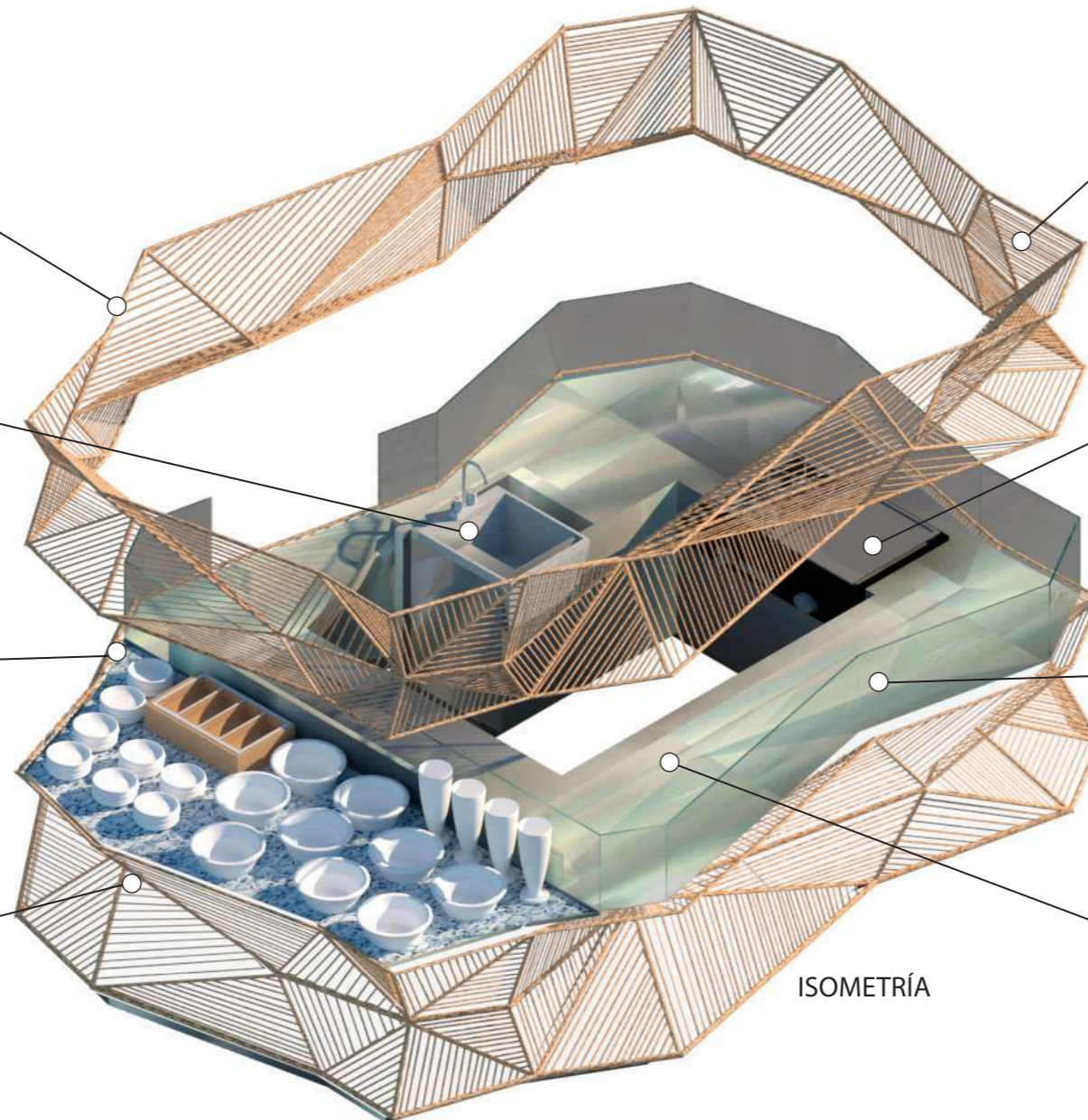
Escala: S/E	Período: 2020-1
----------------	--------------------

Lámina:  
22

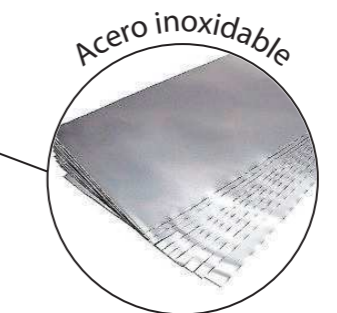
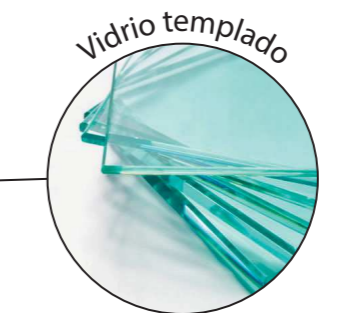
# COCINA ISLA CENTRAL Y BARRA DE ENSALADAS



RENDER REFERENCIAL



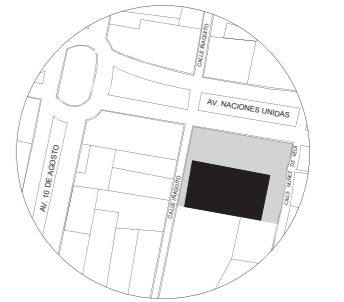
ISOMETRÍA



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

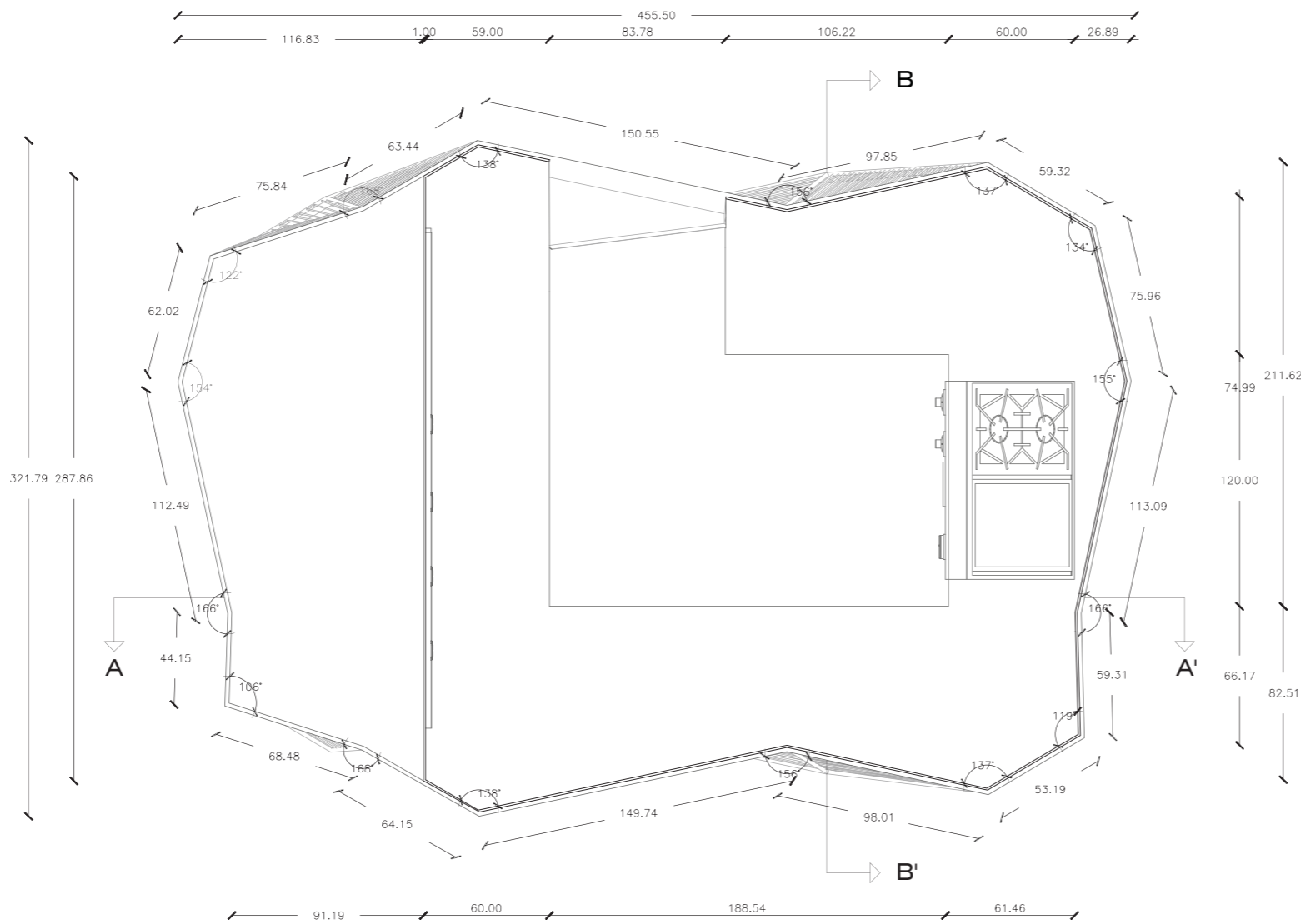
CONTENIDO:  
MOBILIARIO EMBLEMÁTICO

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

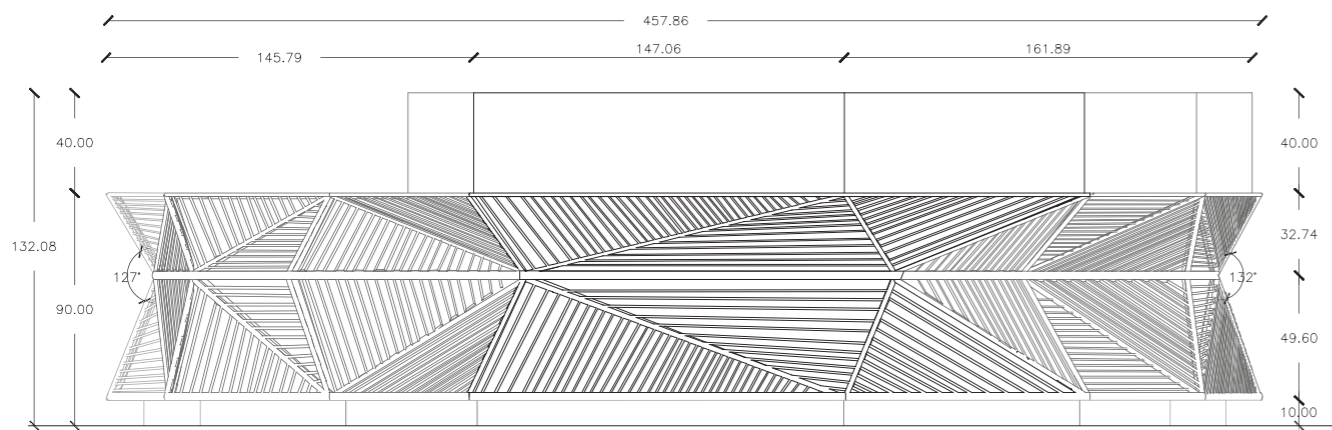
Escala: S/E	Período: 2020-1
----------------	--------------------

Lámina:  
23

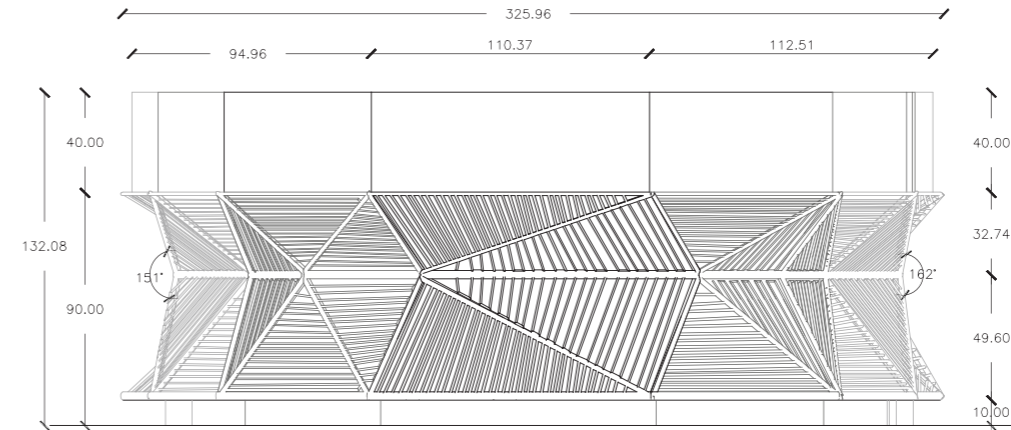
# COCINA ISLA CENTRAL Y BARRA DE ENSALADAS



VISTA SUPERIOR  
ESC\_1:30



VISTA FRONTAL  
ESC\_1:30



VISTA LATERAL DERECHA  
ESC\_1:30

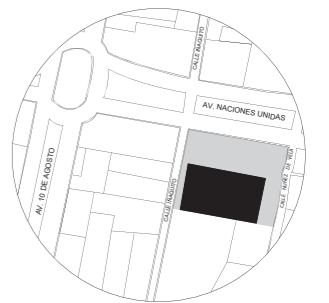
\*NOTA: Unidades en centímetros



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
MOBILIARIO  
EMBLEMÁTICO

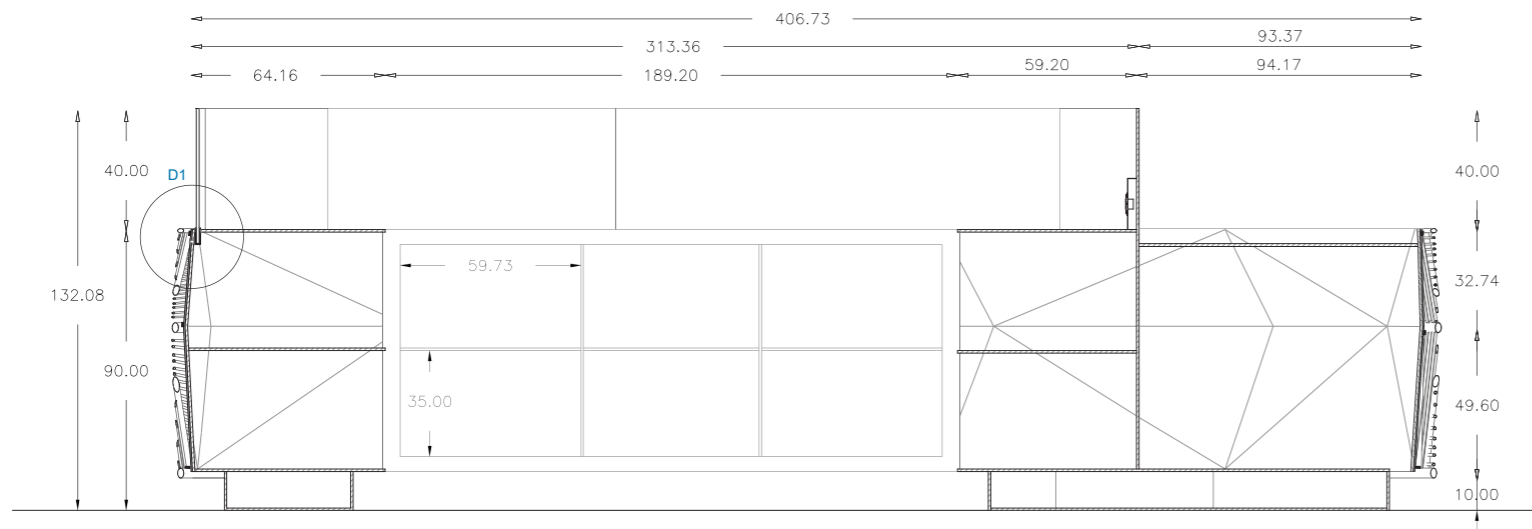
ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:30	Periodo: 2020-1
-----------------	--------------------

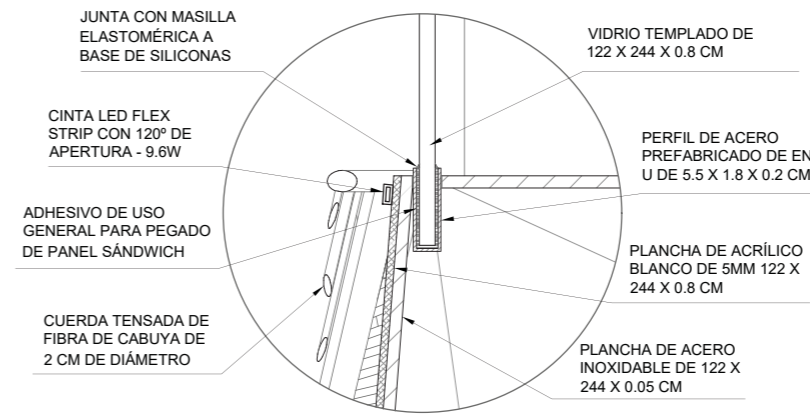
Lámina:  
24



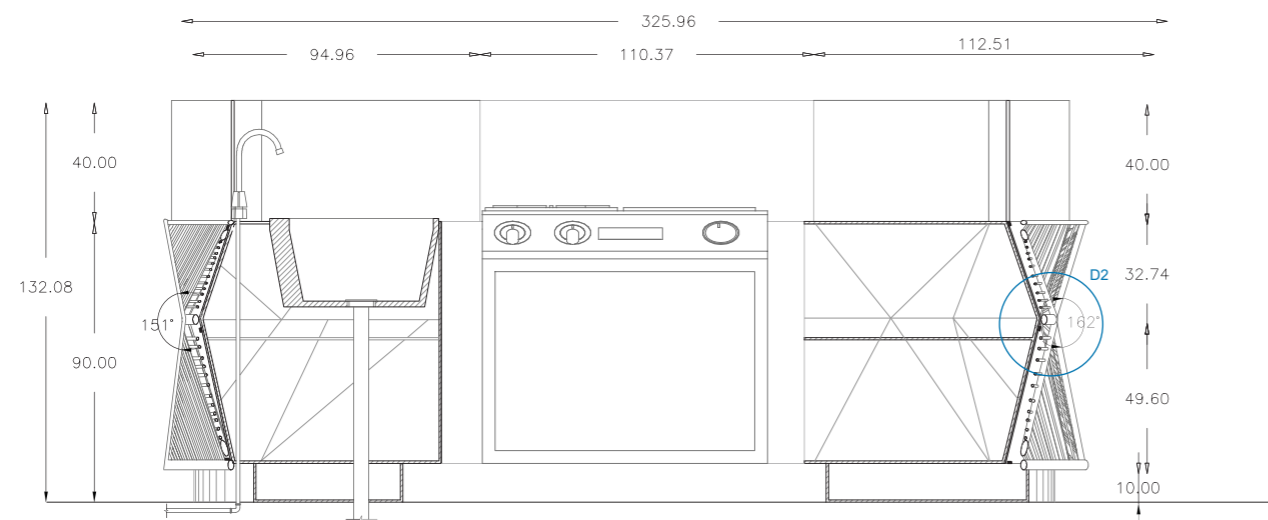
# COCINA ISLA CENTRAL Y BARRA DE ENSALADAS



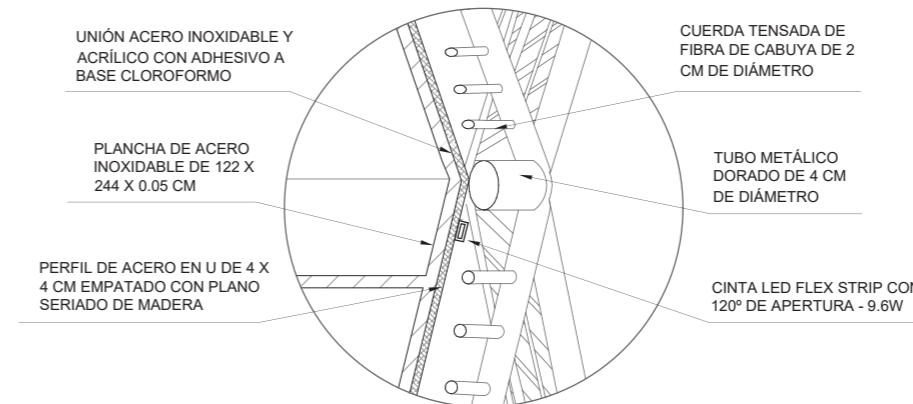
CORTE A-A'  
ESC\_1:25



DETALLE 1  
SUJECIÓN DE VIDRIO TEMPLADO A ESTRUCTURA METÁLICA  
ESC\_1:5



CORTE B-B'  
ESC\_1:25



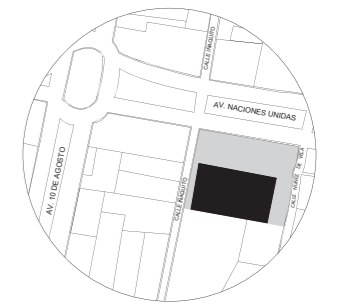
DETALLE 2  
ANCLAJE DE PLANCHAS DE ACRÍLICO A ESTRUCTURA METÁLICA  
ESC\_1:5



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
**DANIELA NORIEGA**

CONTENIDO:  
**MOBILIARIO  
EMBLEMÁTICO**

ASESORA:  
**ARQ. JIMENA VACAS**

Escala:	Período:
INDICADA	2020-1

Lámina:  
25

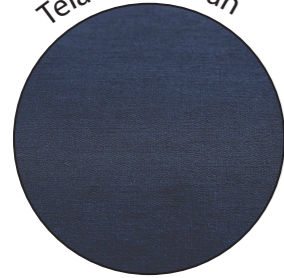
\*NOTA: Unidades en centímetros

# ASIENTOS TIPO BOOTH Y JARDINERAS

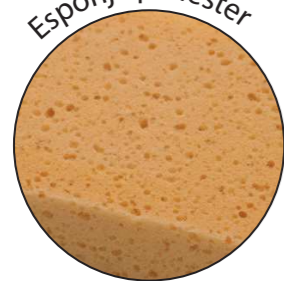


RENDER REFERENCIAL

Tela AquaClean



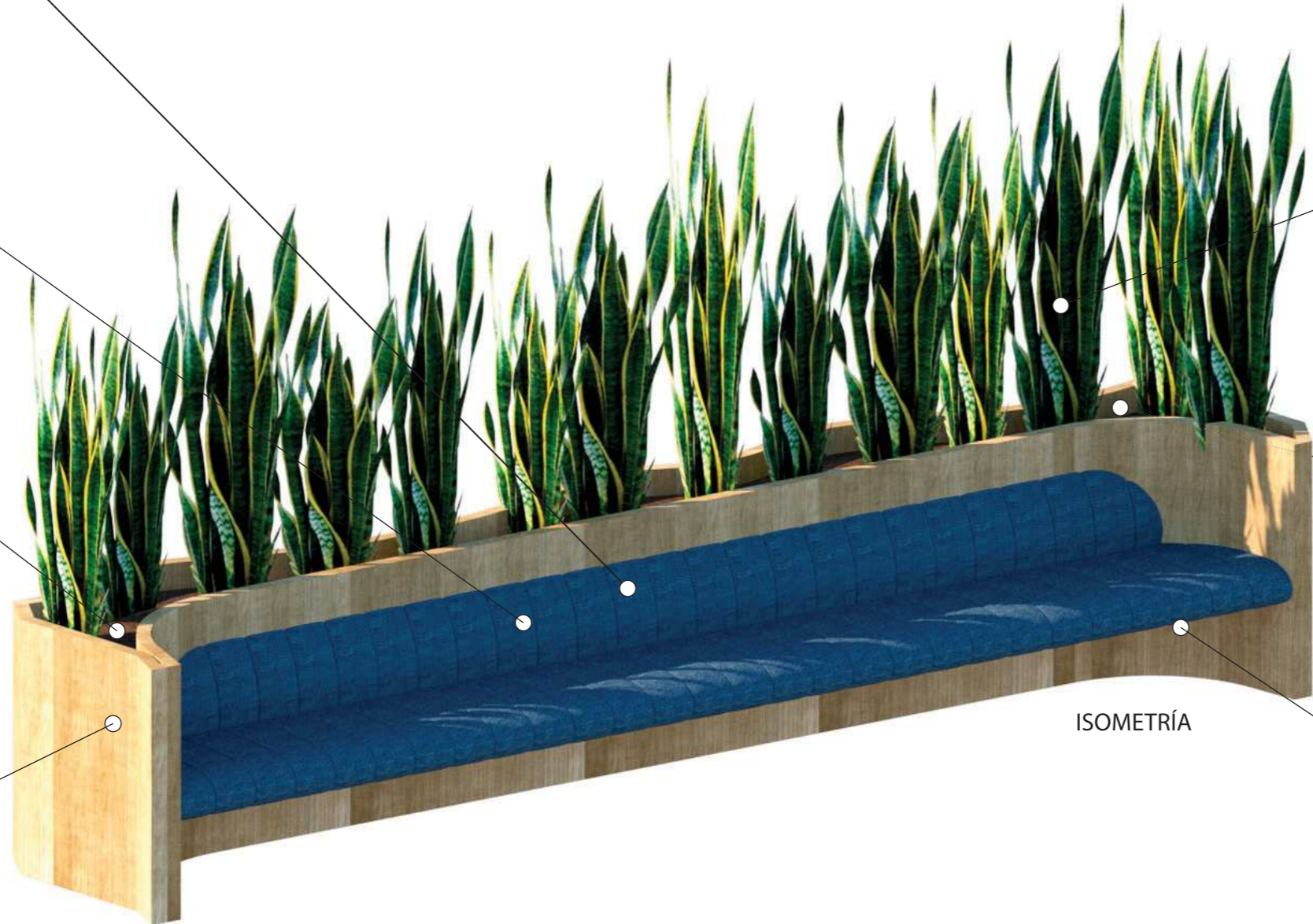
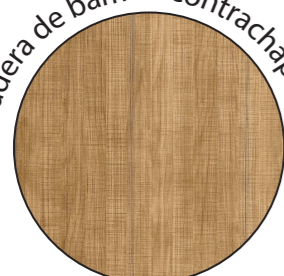
Esponja poliéster



Sustrato especial para plantas crasas



Madera de bambú contrachapada

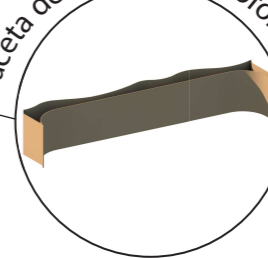


ISOMETRÍA

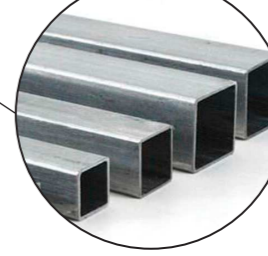
Lengua de suegra



Maceta de plástico termoformado



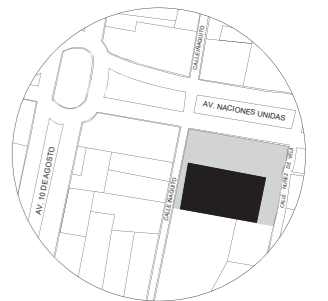
Perfiles de acero



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

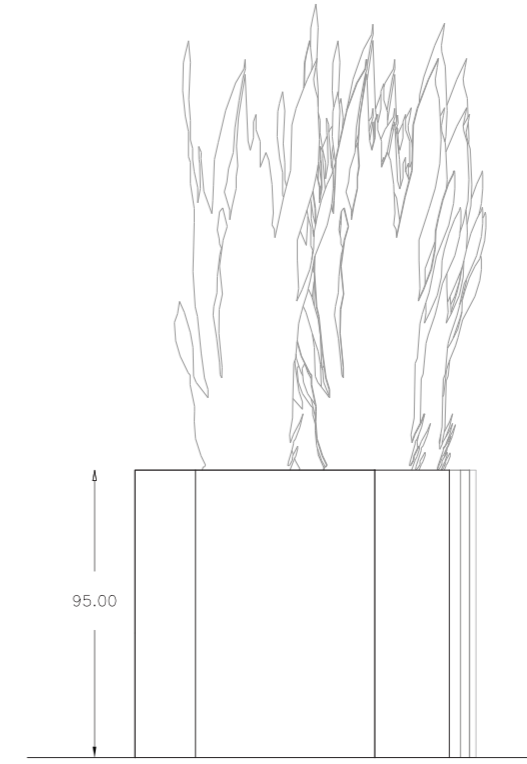
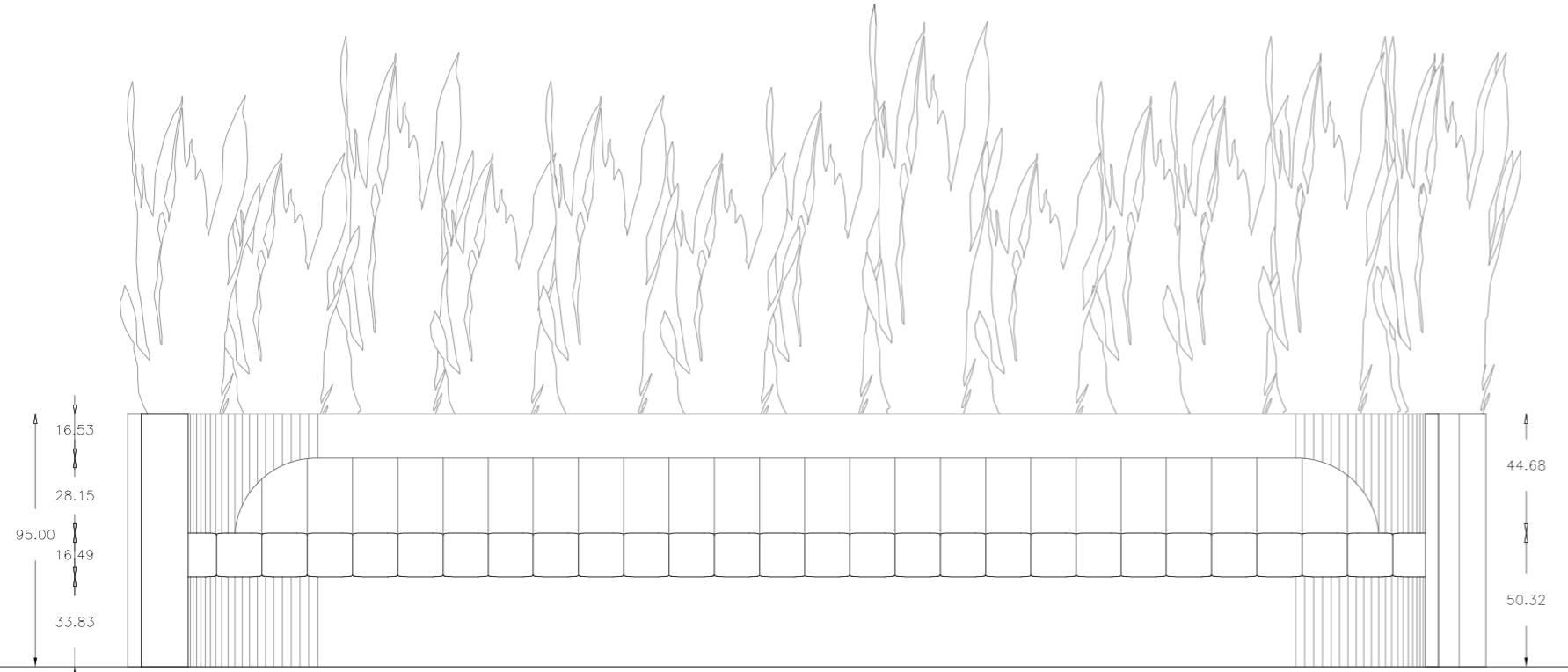
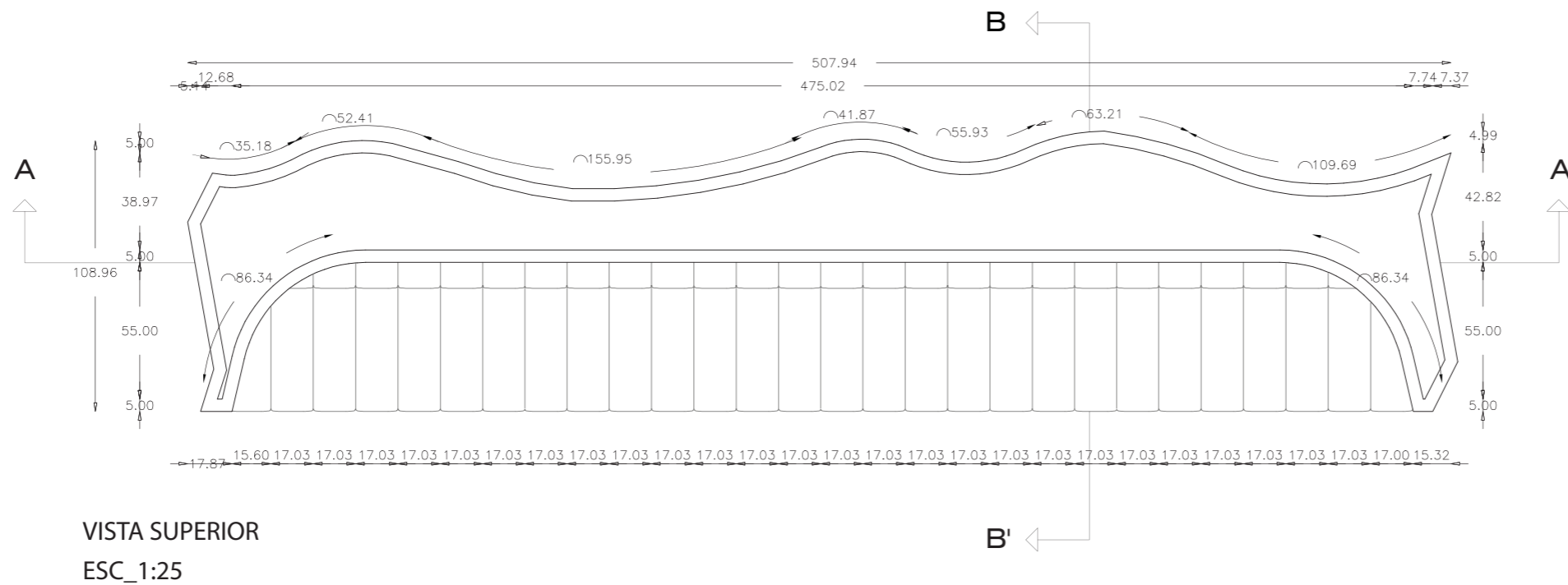
CONTENIDO:  
MOBILIARIO EMBLEMÁTICO

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E	Periodo: 2020-1
----------------	--------------------

Lámina:  
26

# ASIENTOS TIPO BOOTH Y JARDINERAS



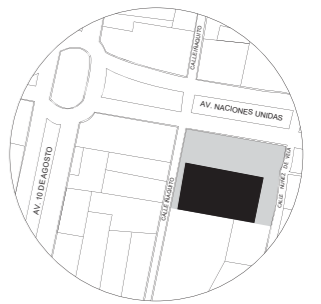
\*NOTA: Unidades en centímetros



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

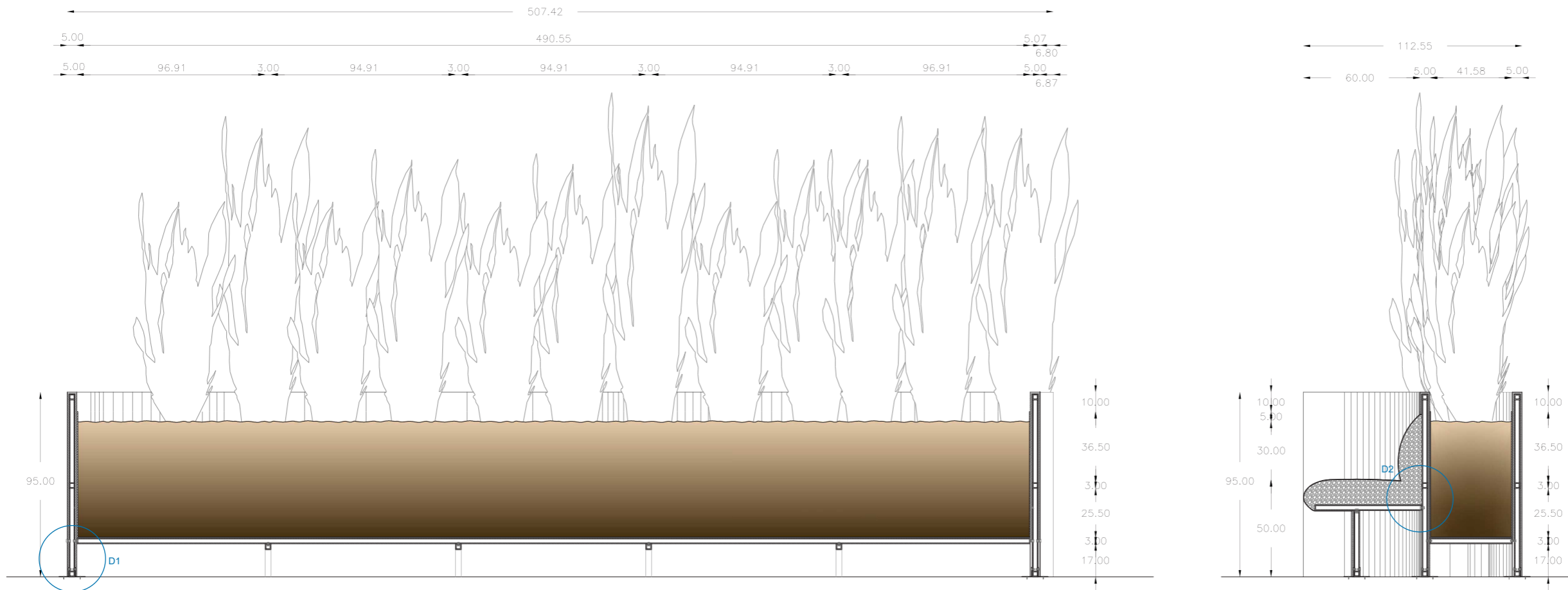
CONTENIDO:  
MOBILIARIO  
EMBLEMÁTICO

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:25	Período: 2020-1
-----------------	--------------------

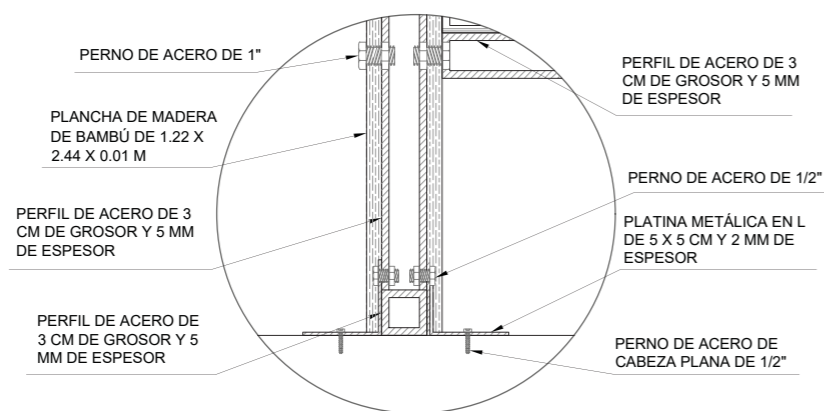
Lámina:  
27

# ASIENTOS TIPO BOOTH Y JARDINERAS

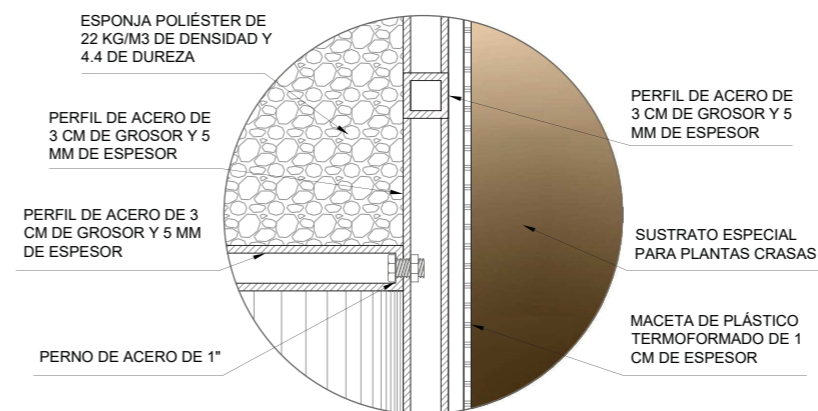


CORTE A-A'  
ESC\_1:25

CORTE B-B'  
ESC\_1:25



DETALLE 1  
ANCLAJE DE ESTRUCTURA METÁLICA A PISO  
ESC\_1:5



DETALLE 2  
ANCLAJE DE ASIENTO A ESTRUCTURA PRINCIPAL  
ESC\_1:5

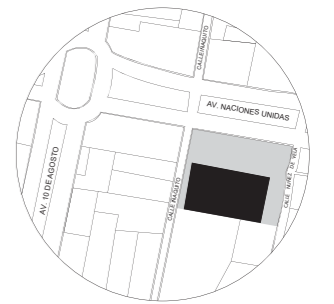
\*NOTA: Unidades en centímetros



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

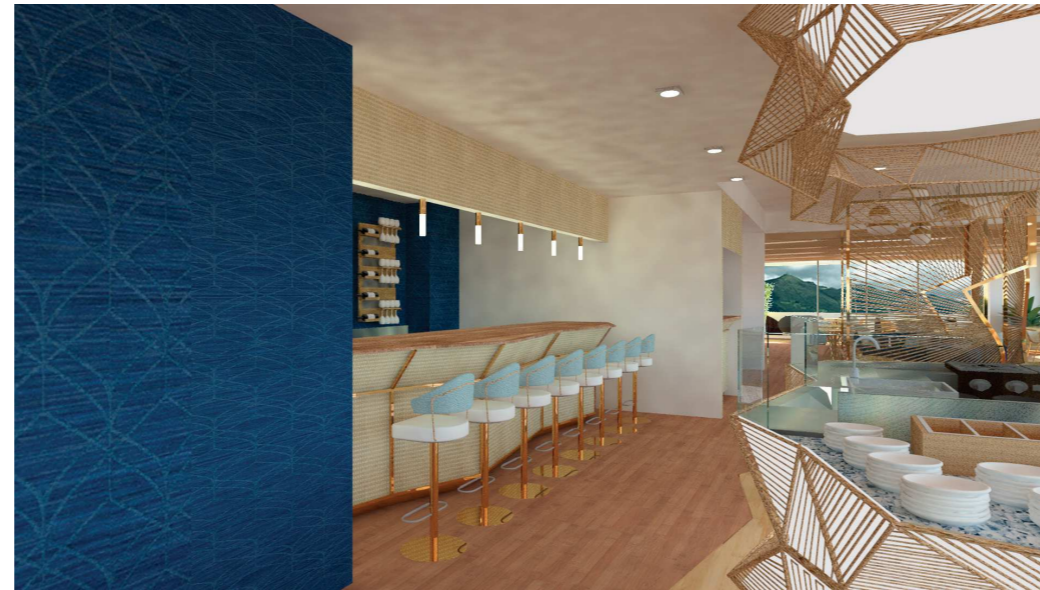
CONTENIDO:  
MOBILIARIO  
EMBLEMÁTICO

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

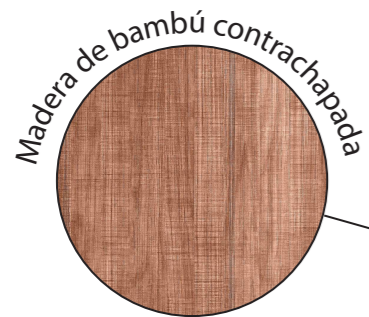
Escala: INDICADA	Período: 2020-1
---------------------	--------------------

Lámina:  
28

# COUNTER BAR



RENDER REFERENCIAL



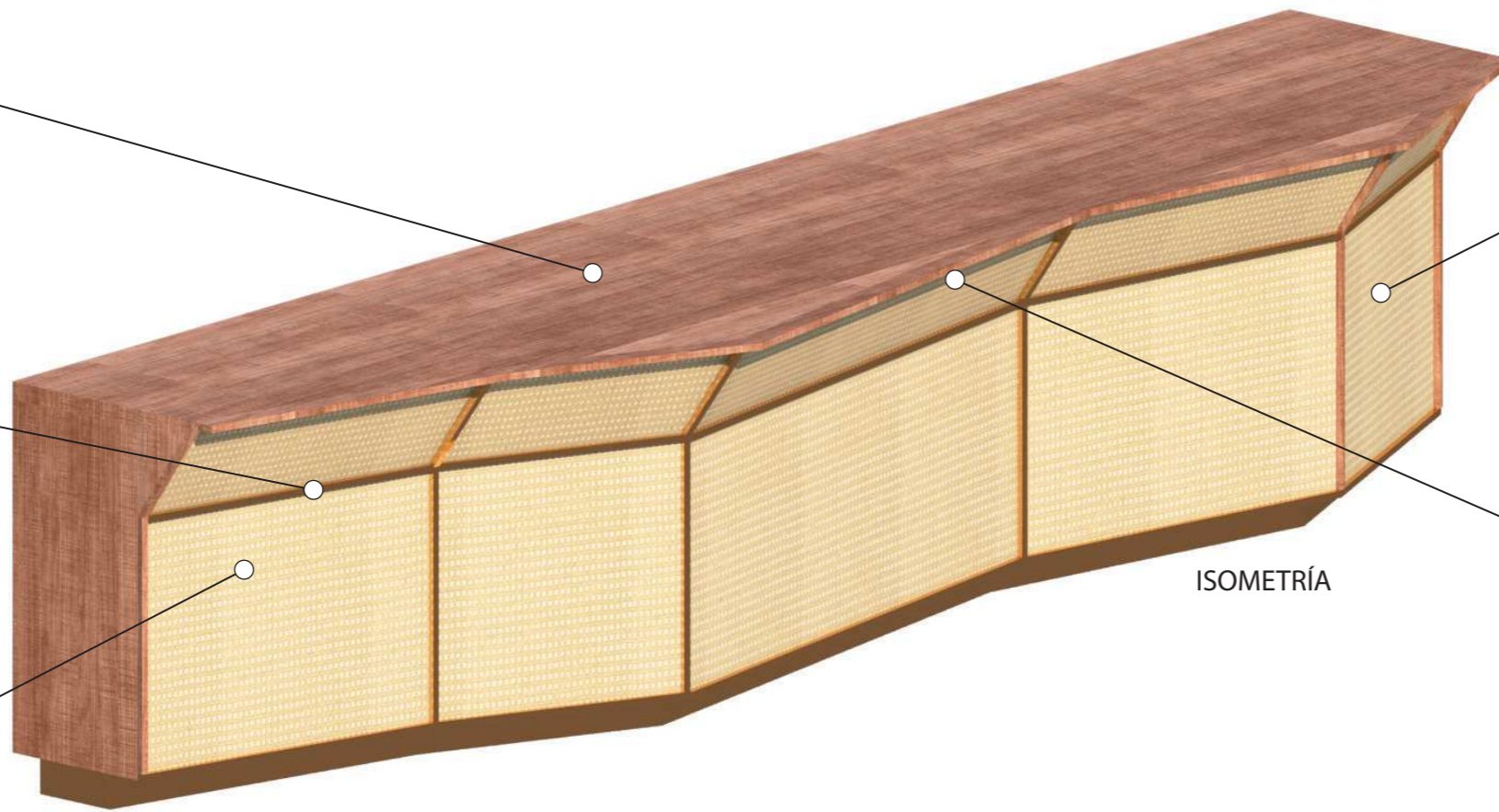
Madera de bambú contrachapada



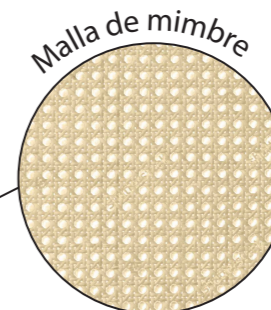
Tubo metálico dorado



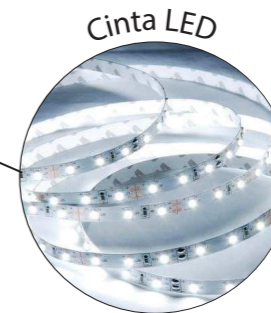
Acrílico blanco



ISOMETRÍA



Malla de mimbre



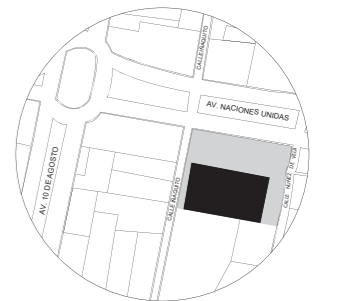
Cinta LED



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

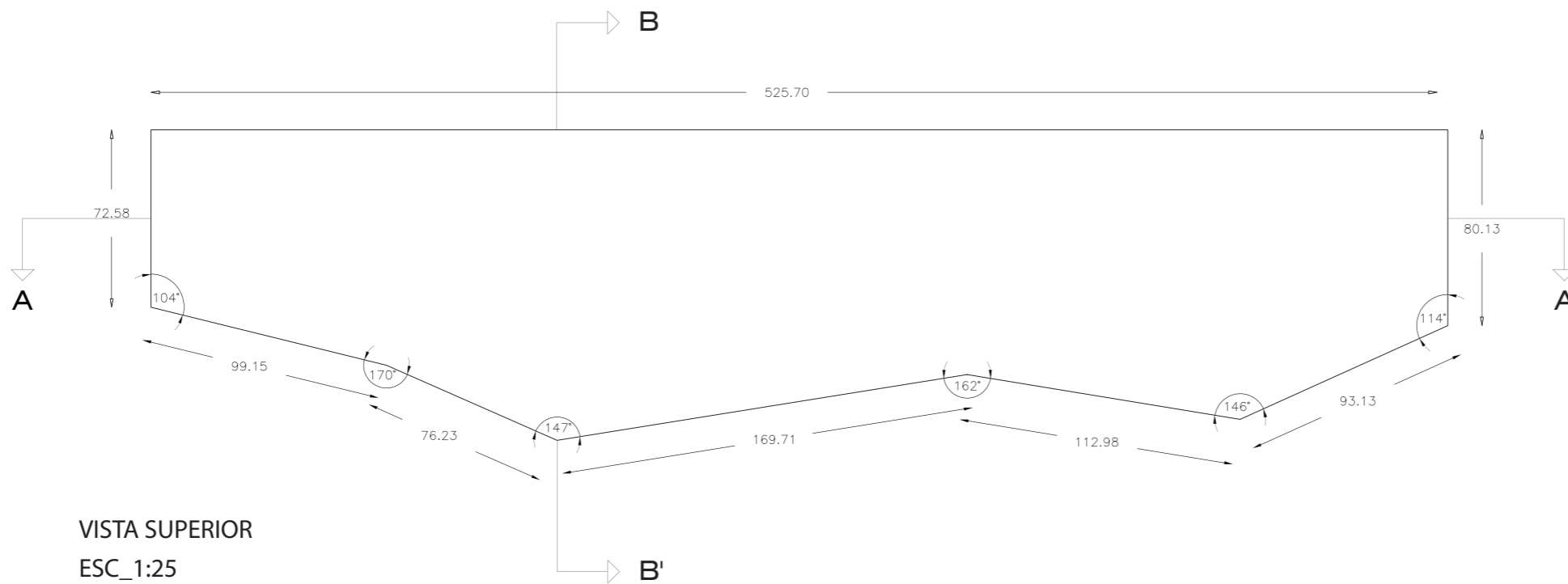
CONTENIDO:  
MOBILIARIO  
EMBLEMÁTICO

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

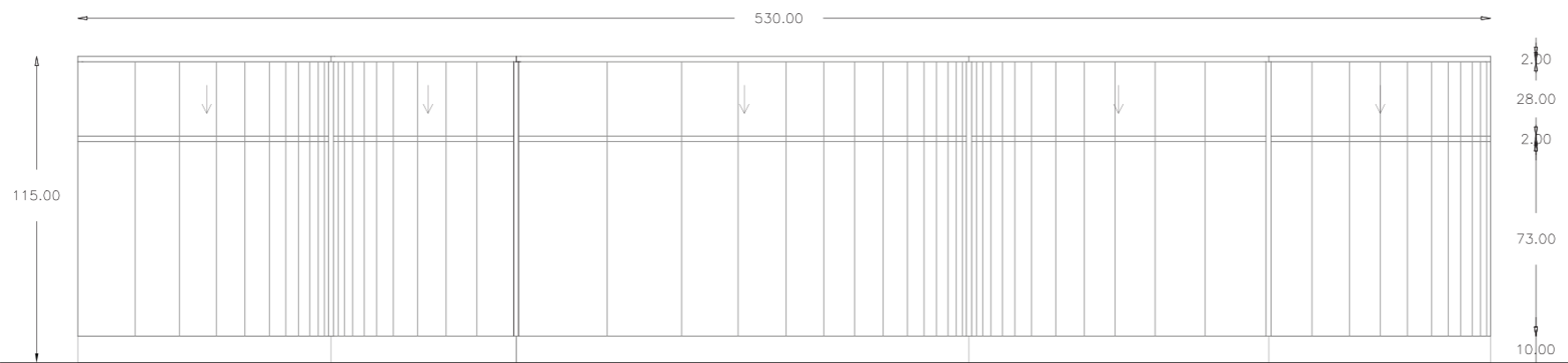
Escala: S/E	Período: 2020-1
----------------	--------------------

Lámina:  
29

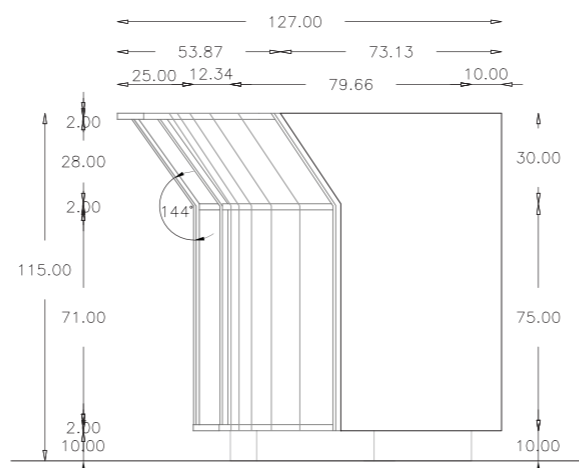
# COUNTER BAR



VISTA SUPERIOR  
ESC\_1:25



VISTA FRONTAL  
ESC\_1:25



VISTA LATERAL DERECHA  
ESC\_1:25

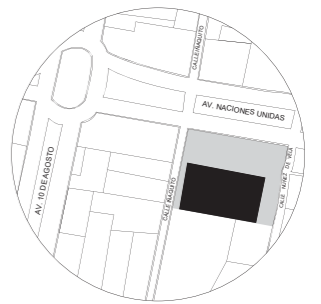
\*NOTA: Unidades en centímetros



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

MOBILIARIO  
EMBLEMÁTICO

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

1:25

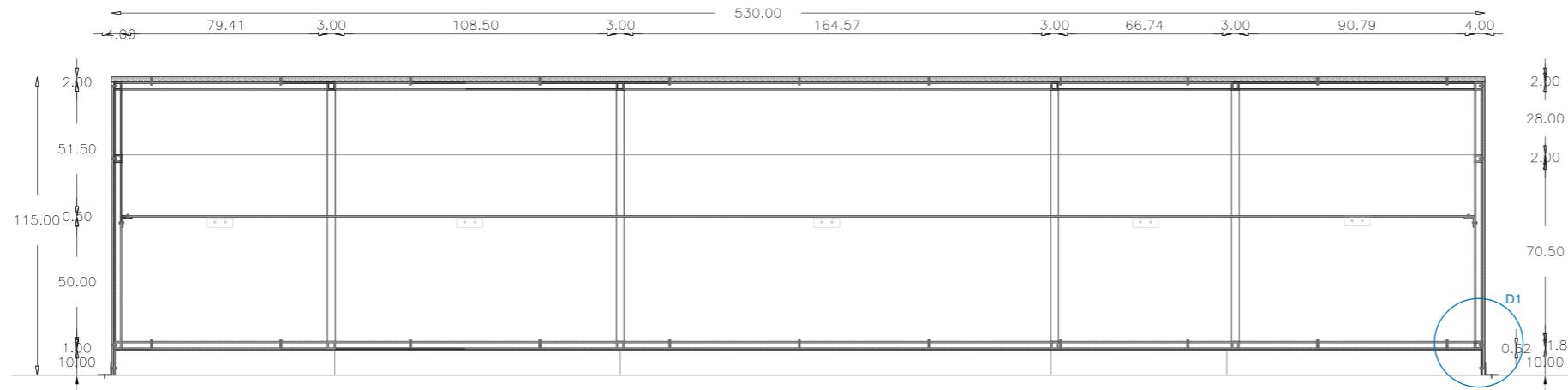
Período:

2020-1

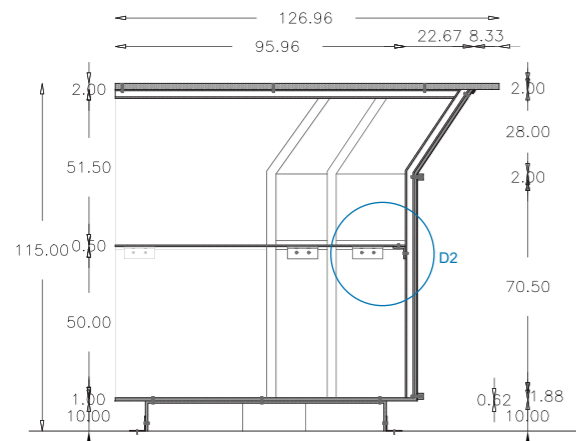
Lámina:

30

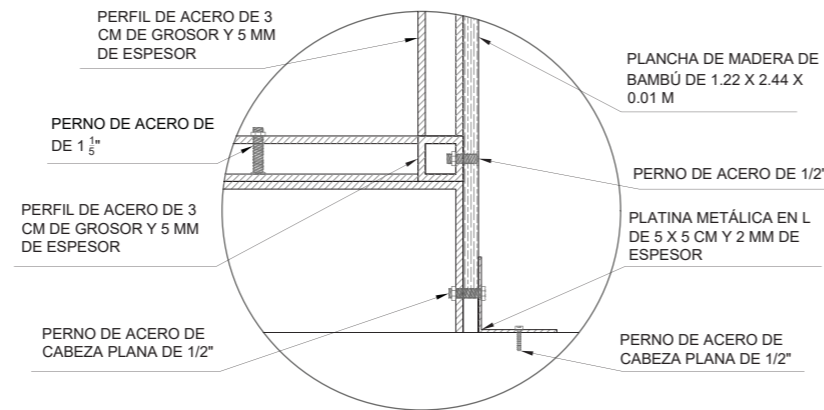
# COUNTER BAR



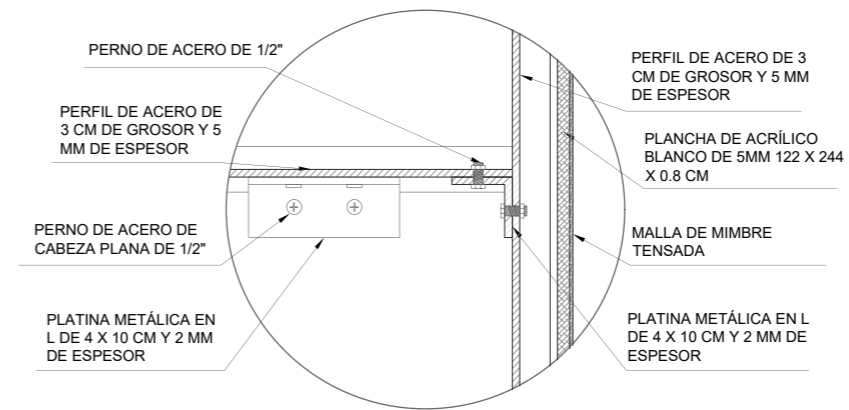
CORTE A-A'  
ESC\_1:25



CORTE B-B'  
ESC\_1:25



DETALLE 1  
ANCLAJE DE ESTRUCTURA METÁLICA A PISO  
ESC\_1:5



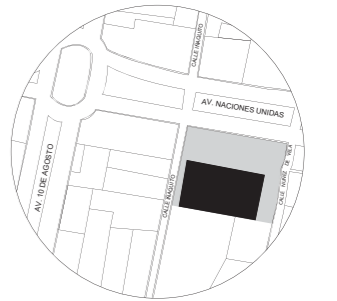
DETALLE 2  
SUJECIÓN DE REVESTIMIENTOS A ESTRUCTURA METÁLICA  
ESC\_1:5



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
MOBILIARIO  
EMBLEMÁTICO

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: INDICADA	Período: 2020-1
---------------------	--------------------

Lámina:  
31

\*NOTA: Unidades en centímetros



PLANTA CODIFICADA DE MOBILIARIO  
ESC\_1:150

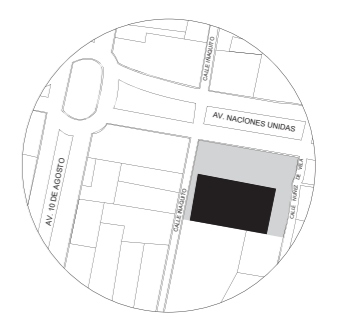
SIMBOLOGÍA DE MOBILIARIO	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
<b>SILLAS Y SOFÁS</b>	
M1	Silla de escritorio
M2	Silla butaca
M3	Sofá para 2 personas
M4	Silla alta de bar
M5	Silla mesas generales 2 colores
M6	Asientos tipo booth
M7	Asiento individual exterior
M8	Sofá para dos personas exterior
M9	Silla individual exterior
M10	Sofá para tres personas
M11	Silla alta
M12	Silla de comedor
M13	Banca de madera
<b>MESAS Y ESCRITORIOS</b>	
M14	Stand para host
M15	Counter ropero
M16	Counter caja
M17	Mesa baja detalle en vidrio
M18	Mesa diseño general circular para 4 personas
M19	Mesa diseño general rectangular para 2 personas
M20	Mesa diseño general rectangular para 4 personas
M21	Mesa diseño general rectangular para 6 personas
M22	Counter bar
M23	Counter salida de platos
M24	Counter entrada de platos
M25	Mesa rectangular exterior
M26	Mesa circular exterior
M27	Mesa rectangular exterior 2
M28	Mesa carga y descarga
M29	Escritorio oficina chef
M30	Escritorio oficina administrativa
M31	Mesa alta
M32	Mesa comedor
<b>ALMACENAMIENTO / ESTANTERÍAS</b>	
M33	Mueble empotrado para pedidos, cubertería e insumos de limpieza
M34	Estanterías alacena
M35	Bodega de limpieza
M36	Estanterías oficina administrativa
M37	Lockers
<b>ACCESORIOS</b>	
M38	Macetas rectangulares interiores
M39	Macetas circulares diferentes alturas exteriores
M40	Basurero desechos orgánicos
M41	Basureros depósito
<b>EQUIPAMIENTO</b>	
M42	Cuarto frío
M43	Mesa acero inoxidable fregadero
M44	Mesa acero inoxidable lavacopas
M45	Mesa acero inoxidable 1
M46	Mesa acero inoxidable 2
M47	Mesa acero inoxidable estufas 1
M48	Mesa acero inoxidable estufas 2
M49	Refrigeradora industrial
M50	Congeladora industrial
M51	Torre de hornos
M52	Mueble de cafetería fregadero
M53	Cocina isla central

SIMBOLOGÍA DE TEXTILES	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
<b>GRIFERÍA Y PIEZAS SANITARIAS</b>	
■	Tela AquaClean AMARAL Azul
■	Tela AquaClean AMARAL Beige
■	Tela AquaClean AMARAL Celeste
■	Tela Cuerina Negra



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO  
CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PLANTA CODIFICADA DE MOBILIARIO






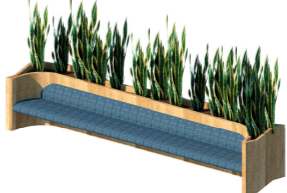


ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:150      Período: 2020-1

Lámina: 32



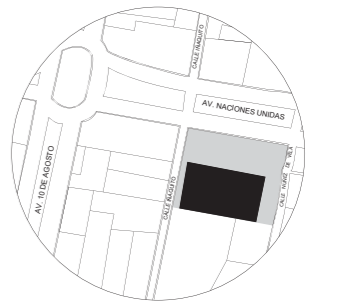
CATÁLOGO DE MOBILIARIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	DIMENSIONES	ESPACIO	IMAGEN
M1	Silla de escritorio	Silla de oficina con 2 ángulos de inclinación. Estructura metálica con esponja y tapizado en cuerina negra.	Altura total: 1.05m Altura asiento: 0.50m Ancho: 0.50m	Ropero, caja, oficina administrativa, oficina chef	
M2	Silla butaca	Silla tipo butaca con estructura metálica con esponja tapizada en tela AquaClean azul.  DISEÑO PROPIO	Altura total: 0.80m Altura asiento: 0.50m Ancho: 0.45m	Sala de espera	
M3	Sofá para 2 personas	Sofá con estructura metálica con esponja tapizada con tela AquaClean azul. Accesorios: 4 cojines  DISEÑO PROPIO	Altura total: 1.05m Altura asiento: 0.50m Largo: 1.35m Ancho: 0.45m	Sala de espera	
M4	Silla alta de bar	Silla alta para bar con estructura metálica con esponja en asiento con tapiz en AquaClean beige y esponja en espaldar con tapiz AquaClean celeste.	Altura total: 1.05m Altura asiento: 0.75m Altura apoyapiés: 0.20m Ancho: 0.40m	Bar	
M5	Silla mesas generales 2 colores	Silla con estructura metálica con esponja con tapiz en AquaClean beige o celeste.  DISEÑO PROPIO	Altura total: 0.80m Altura asiento: 0.50m Ancho: 0.45m	Área de mesas general	
M6	Asientos tipo booth MUEBLE EMBLEMÁTICO	Mueble tipo booth con estructura metálica recubierto MDF y chapa de madera de bambú con asiento de esponja tapizada con AquaClean azul. Jardinera posterior con maceta plástica termoformada.  DISEÑO PROPIO	Altura total: 0.95m Altura asiento: 0.50m Largo: 4.88m Ancho: 1.00m	Área de mesas tipo booth	
M7	Asiento individual exterior	Silla exterior de mimbre con cojín en esponja con tapiz en AquaClean beige.	Altura total: 0.85m Altura asiento: 0.40m Ancho: 0.45m	Terrazas	
M8	Sofá para dos personas exterior	Sofá exterior de mimbre con cojín en esponja con tapiz en AquaClean beige. Accesorios: 4 cojines.	Altura total: 0.85m Altura asiento: 0.40m Largo: 1.64m Ancho: 0.60m	Terrazas	



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO  
  
CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
  
DANIELA NORIEGA









CONTENIDO:  
  
CATÁLOGO DE  
MOBILIARIO

ASESORA:  
  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E      Período: 2020-1

Lámina:  
  
33

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

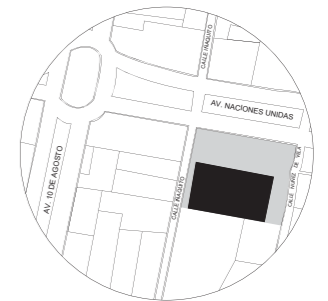
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	DIMENSIONES	ESPACIO	IMAGEN
M9	Silla individual exterior	Silla exterior de mimbre con cojín en esponja con tapiz en AquaClean beige.	Altura total: 0.85m Altura asiento: 0.40m Largo: 1.64m Ancho: 0.45m	Terraza servicio	
M10	Sofá para tres personas	Sofá con estructura metálica y en madera de roble con cojines en esponja con tapiz en AquaClean azul. Accesorios: 4 cojines.	Altura total: 0.72m Altura asiento: 0.44m Largo: 1.33m Ancho: 0.55m	Sala de estar servicio	
M11	Silla alta	Silla alta con estructura metálica con esponja en asiento con tapiz en AquaClean beige.	Altura total: 1.05m Altura asiento: 0.93m Ancho: 0.40m	Área de cafetería servicio	
M12	Silla de comedor	Silla con estructura en madera de bambú con esponja con tapiz en AquaClean celeste.	Altura total: 0.80m Altura asiento: 0.48m Ancho: 0.40m	Comedor servicio	
M13	Banca de madera	Banca con estructura en madera de bambú.	Largo: 1.05m Altura asiento: 0.40m Ancho: 0.40m	Vestidores servicio	
M14	Stand para host	Stand en estructura metálica recubierta de MDF y chapa de madera de bambú con detalle delantero en cuerda de fibra de DISEÑO PROPIO	Largo: 0.76m Ancho: 0.54m Alto: 1.20m	Vestíbulo	
M15	Counter ropero	Mueble en estructura metálica recubierta de MDF y chapa de madera de bambú. Puerta lateral superior abatible. Detalle frontal con malla de mimbre. DISEÑO PROPIO	Largo: 1.44m Ancho: 0.60m Alto: 0.90m	Ropero	
M16	Counter caja	Mueble en estructura metálica recubierta de MDF y chapa de madera de bambú. Detalle frontal con malla de mimbre. DISEÑO PROPIO	Largo: 1.80m Ancho: 0.60m Alto: 1.20m	Caja	



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA






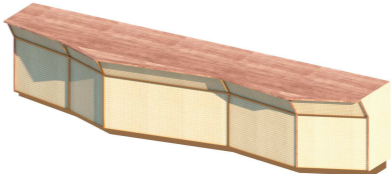


CONTENIDO:  
CATÁLOGO DE MOBILIARIO

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E      Período: 2020-1

Lámina:  
34

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

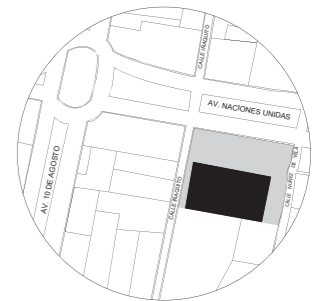
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	DIMENSIONES	ESPACIO	IMAGEN
M17	Mesa baja detalle en vidrio	Mesa de estructura metálica con tablero de MDF recubierto con chapa de madera de bambú y detalle superior en vidrio templado de 5mm de espesor.	Altura total: 0.40m Largo: 0.90m Ancho: 0.40m	Sala de espera, sala de estar servicio	
M18	Mesa diseño general circular para 4 personas	Mesa de estructura de madera de bambú con tablero de MDF recubierto con chapa de madera de bambú con detalles en cinta metálica. DISEÑO PROPIO	Diámetro: 0.90m Largo: 0.76m	Área de mesas familiares	
M19	Mesa diseño general rectangular para 2 personas	Mesa de estructura de madera de bambú con tablero de MDF recubierto con chapa de madera de bambú con detalles en cinta metálica. DISEÑO PROPIO	Altura total: 0.76m Largo: 0.80m Ancho: 0.64m	Área de mesas general	
M20	Mesa diseño general rectangular para 4 personas	Mesa de estructura de madera de bambú con tablero de MDF recubierto con chapa de madera de bambú con detalles en cinta metálica. DISEÑO PROPIO	Altura total: 0.76m Largo: 0.78m Ancho: 0.64m	Área de mesas general	
M21	Mesa diseño general rectangular para 6 personas	Mesa de estructura de madera de bambú con tablero de MDF recubierto con chapa de madera de bambú con detalles en cinta metálica. DISEÑO PROPIO	Altura total: 0.76m Largo: 1.92m Ancho: 0.80m	Área de mesas general	
M22	Counter bar	Mueble en estructura metálica recubierta de MDF y chapa de madera de bambú con detalle delantero en malla de mimbre. DISEÑO PROPIO	Altura total: 1.15m Largo: 5.30m Ancho máximo: 1.27m	Bar	
M23	Counter salida de platos	Mueble en estructura metálica recubierta de MDF y chapa de madera de bambú con detalle delantero en malla de mimbre. DISEÑO PROPIO	Altura total: 0.76m Largo: 1.92m Ancho: 0.80m	Cocina	
M24	Counter entrada de platos	Mueble en estructura metálica recubierta de MDF y chapa de madera de bambú con detalle delantero en malla de mimbre. DISEÑO PROPIO	Altura total: 0.90m Largo: 0.85m Ancho: 0.80m	Cocina	



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E





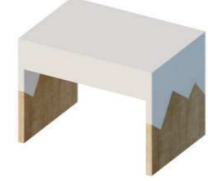



Período:

2020-1

Lámina:

35

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

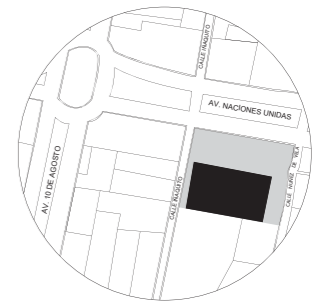
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	DIMENSIONES	ESPACIO	IMAGEN
M25	Mesa rectangular exterior	Mesa exterior de mimbre con tablero de vidrio.	Altura total: 0.50m Largo: 1.00m Ancho: 0.52m	Terrazas	
M26	Mesa circular exterior	Mesa exterior de mimbre con tablero de vidrio.	Altura total: 0.50m Diámetro: 0.80m	Terrazas	
M27	Mesa rectangular exterior 2	Mesa exterior de mimbre con tablero de vidrio.	Altura total: 0.40m Largo: 1.00m Ancho: 0.52m	Terraza servicio	
M28	Mesa carga y descarga	Mesa de acero inoxidable con división inferior.	Altura total: 0.90m Largo: 1.20m Ancho: 0.70m	Carga y descarga	
M29	Escritorio oficina chef	Mesa de estructura metálica recubierto con MDF y chapa de madera de bambú y acrílico blanco. DISEÑO PROPIO	Altura total: 0.76m Largo: 1.00m Ancho: 0.70m	Oficina chef	
M30	Escritorio oficina administrativa	Mesa de estructura metálica recubierto con chapa de madera de bambú y acrílico blanco. DISEÑO PROPIO	Altura total: 0.76m Largo: 1.50m Ancho: 1.30m	Oficina administrativa	
M31	Mesa alta	Mesa de estructura metálica con tablero de MDF recubierto con chapa de madera de bambú. DISEÑO PROPIO	Altura total: 1.20m Diámetro: 0.50m	Área de cafetería servicio	
M32	Mesa comedor	Mesa de estructura de MDF recubierto con chapa de madera de bambú. Mueble anclado a la pared.	Altura total: 0.76m Largo: 1.80m Ancho: 0.80m	Comedor servicio	



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E




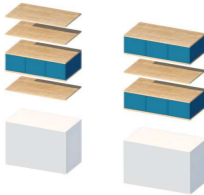




Período:

2020-1

Lámina:

36

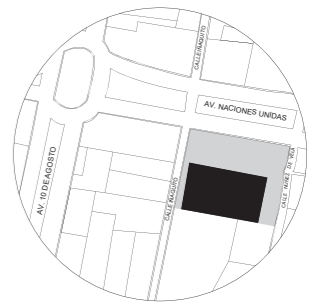
CATÁLOGO DE MOBILIARIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	DIMENSIONES	ESPACIO	IMAGEN
M33	Mueble empotrado para pedidos, cubertería e insumos de limpieza	Mueble en MDF recubierto con chapa de madera de bambú y jaladeras en metal. DISEÑO PROPIO	Altura total: 0.76m Largo: 1.80m Ancho: 0.80m	Área de mesas generales	
M34	Estanterías alacena	Estantería en acero inoxidable de 3 niveles.	Altura total: 2.10m Largo: 1.80m Ancho: 0.60m	Alacena	
M35	Bodega de limpieza	Estantería en acero inoxidable con 18 compartimientos y espacio lateral.	Altura total: 2.10m Largo: 1.50m Ancho: 0.60m	Bodega de limpieza	
M36	Estanterías oficina administrativa	Mueble bajo en estructura metálica recubierto con MDF y melamina blanca. Estanterías en MDF y chapa de madera de bambú.	Altura total: 2.32m Largo: 0.90m Ancho: 0.60m	Oficina administrativa	
M37	Lockers	Mueble empotrado de estructura de MDF con chapa de madera de bambú con jaladeras y cerrojos de metal.	Altura total: 2.20m Largo: 2.30m Ancho: 0.40m	Lockers servicio	
M38	Macetas rectangulares interiores	Maceta plástica recubierta de chapa de madera de bambú.	Altura total: 0.70m Largo: 1.10m Ancho: 0.80m	Área de mesas generales, vestíbulo	
M39	Macetas circulares diferentes alturas exteriores	Maceta plástica recubierta de chapa de madera de bambú.	Altura 1: 0.55m Altura 2: 0.75m Altura 3: 0.90m	Terrazas, terraza servicio	
M40	Basurero desechos orgánicos	Basurero de acero inoxidable con tapas superiores abatibles.	Altura total: 0.70m Largo: 1.35m Ancho: 0.60m	Cocina	



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO  
CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA









CONTENIDO:  
CATÁLOGO DE MOBILIARIO

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E      Período: 2020-1

Lámina:  
37

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

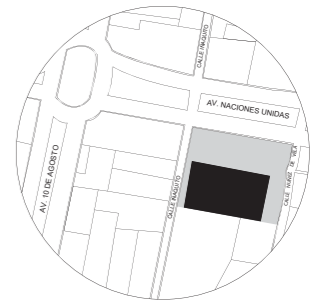
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	DIMENSIONES	ESPACIO	IMAGEN
M41	Basureros depósito	Basureros clasificados de reciclaje.	Altura total: 0.90m Largo: 0.55m Ancho: 0.55m	Depósito de basura	
M42	Cuarto frío	Cuarto frío con paneles inyectados de poliuretano, puerta isotérmica forrada con acero inoxidable. Alimentación eléctrica monofásica.	Altura total: 3.20m Largo: 1.50m Ancho: 1.50m	Cuarto frío	
M43	Mesa acero inoxidable fregadero	Mesa en acero inoxidable con fregadero doble en el mismo material. Estantería y nivel inferior.	Altura total: 0.90m Largo: 1.20m Ancho: 0.60m	Cocina	
M44	Mesa acero inoxidable lavacopas	Mesa en acero inoxidable con lavacopas en el mismo material.	Altura total: 0.90m Largo: 2.40m Ancho: 0.60m	Cocina	
M45	Mesa acero inoxidable 1	Mesa en acero inoxidable. Estantería y nivel inferior.	Altura total: 0.90m Largo: 2.10m Ancho: 0.60m	Cocina	
M46	Mesa acero inoxidable 2	Mesa en acero inoxidable. Estantería y nivel inferior.	Altura total: 0.90m Largo: 1.60m Ancho: 0.60m	Cocina	
M47	Mesa acero inoxidable estufas 1	Mesa en acero inoxidable. Estufas, horno y plancha incluidas. Nivel inferior.	Altura total: 0.90m Largo: 1.60m Ancho: 0.60m	Counter ropero	
M48	Mesa acero inoxidable estufas 2	Mesa en acero inoxidable. Estufas, horno y plancha incluidas. Nivel inferior.	Altura total: 0.90m Largo: 4.44m Ancho: 0.60m	Cocina, bar	



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

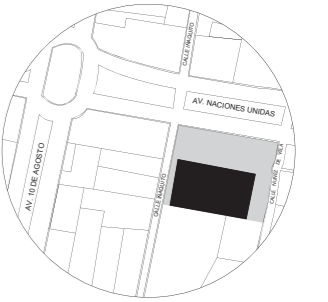
CONTENIDO:  
CATÁLOGO DE MOBILIARIO

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E  
Período: 2020-1

Lámina:  
38

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
CATÁLOGO DE  
MOBILIARIO

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E	Período: 2020-1
----------------	--------------------

Lámina:  
39

CATÁLOGO DE MOBILIARIO					
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	DIMENSIONES	ESPACIO	IMAGEN
M49	Refrigeradora industrial	Refrigerador de dos compresores monofásicos. Evaporador por tiro forzado. Temperatura de conservación de 5°C y de congelación de -10°. Cupero y puertas aisladas con poliuretano inyectado.	Altura total: 2.20m Largo: 1.20m Ancho: 0.70m	Cocina	
M50	Congeladora industrial	Abatidor de 3°C. Congelamiento de -18°C. Capacidad para 5 bandejas.	Altura total: 0.90m Largo: 0.80m Ancho: 0.70m	Cocina	
M51	Torre de hornos	Vaporizadores con alimentación automática. Campana con aspiradora de vapor. Puerta con doble. Horno sistema a gas.	Altura total: 1.85m Largo: 0.60m Ancho: 0.60m	Cocina	
M52	Mueble de cafetería fregadero MUEBLE EMBLEMÁTICO	Mueble empotrado de estructura metálica recubierto con MDF con chapa de madera de bambú con jaladeras de metal. Mesón de granito oscuro y fregadero de acero inoxidable. DISEÑO PROPIO	Altura total: 2.30m Largo: 2.30m Ancho: 0.60m	Área de cafetería servicio	
M53	Cocina isla central MUEBLE EMBLEMÁTICO	Mueble de acero inoxidable recubierto con acrílico blanco e iluminación con cinta LED. Estructura metálica exterior con cuerda de fibra de cabuya. Fregadero, estufas y horno incluido. DISEÑO PROPIO	Altura total: 0.90m Largo: 4.55m Ancho: 3.21m	Área de mesas central	

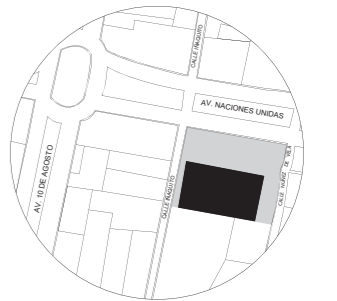
\*Espesor general planchas de MDF: 9mm.



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO




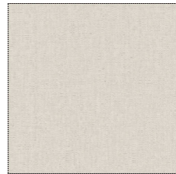




AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
CATÁLOGO DE  
TEXTILES

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

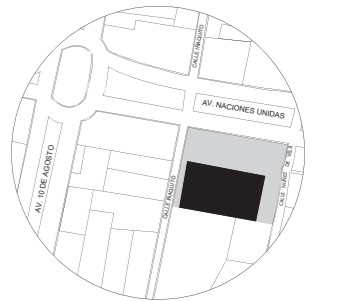
Escala: S/E      Período: 2020-1

Lámina: 40

CATÁLOGO DE TEXTILES				
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
	Tela AquaClean AMARAL Azul	- Tela 96% poliéster y 4% algodón.  - Tratamiento que permite que las manchas se limpien utilizando únicamente agua: fácil y rápido mantenimiento.	Área de mesas tipo booth, sala de espera, sala de estar servicio	
	Tela AquaClean AMARAL Beige	- Resistencia a la tracción, abrasión, pilling y rasgado.  - Producto PFC Free (características biodegradables)	Área de mesas general, terrazas, terraza servicio	
	Tela AquaClean AMARAL Celeste		Bar, área de mesas familiar, comedor servicio	
	Tela Cuerina Negra	Fibras naturales o sintéticas de tela cubiertas de PVC o poliuretano.	Ropero, caja, oficina administrativa, oficina chef	



UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO


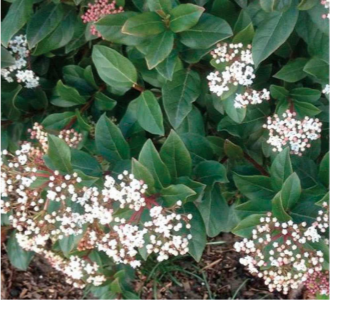

AUTORA:  
**DANIELA NORIEGA**

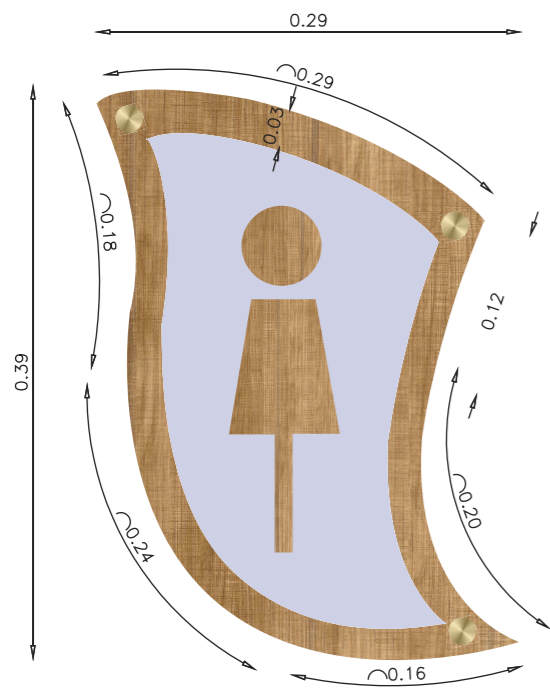
CONTENIDO:  
**CATÁLOGO DE  
VEGETACIÓN**

ASESORA:  
**ARQ. JIMENA VACAS**

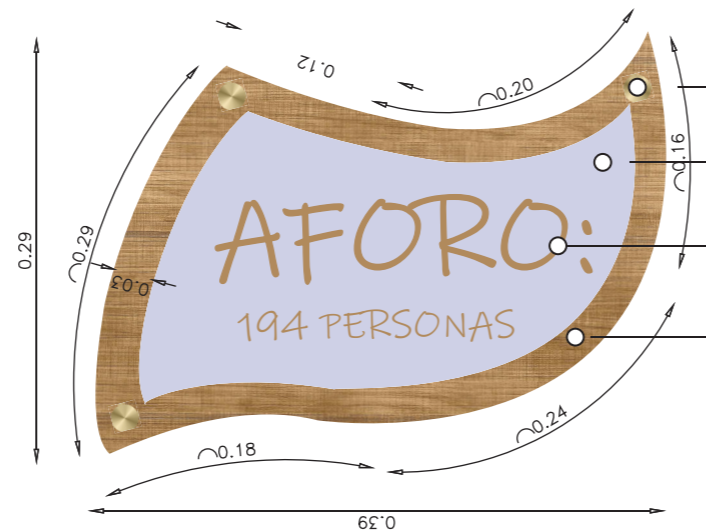
Escala: S/E	Período: 2020-1
----------------	--------------------

Lámina:  
**41**

CATÁLOGO DE TEXTILES				
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
V1	Lengua de suegra (Sansevieria)	Ciclo biológico: Perenne Hábito de crecimiento: Erguida Ubicación: Interior Necesidades: Luz solar indirecta. Riego cada 21 días. Dimensiones: Alto: 0.30 - 2.00m. Ancho: 5 - 6cm de ancho.	Área de mesas tipo booth	
V2	Apidistra	Ciclo biológico: Perenne Hábito de crecimiento: Erguida Ubicación: Interior Necesidades: Luz solar indirecta. Riego cada 10-15 días, rociado de hojas moderado. Dimensiones: Alto: 0.60 - 0.80m. Ancho: 0.50 - 0.70cm.	Área de mesas general, terrazas, terraza servicio	
V3	Durillo	Ciclo biológico: Perenne Hábito de crecimiento: Arbustivo Ubicación: Interior Necesidades: Luz solar directa o semisombra, riego ocasional. Dimensiones: Alto: 0.50 - 3.00m. Ancho: 0.50 - 1.50m de ancho.	Bar, área de mesas familiar, comedor servicio	
V4	Bambú	Ciclo biológico: Perenne Hábito de crecimiento: Erguida Ubicación: Interior - Exterior Necesidades: Semisombra, riego ocasional. Dimensiones: Alto: 1.00 - 10.00m. Ancho: 4 - 30cm de ancho.	Ropero, caja, oficina administrativa, oficina chef	

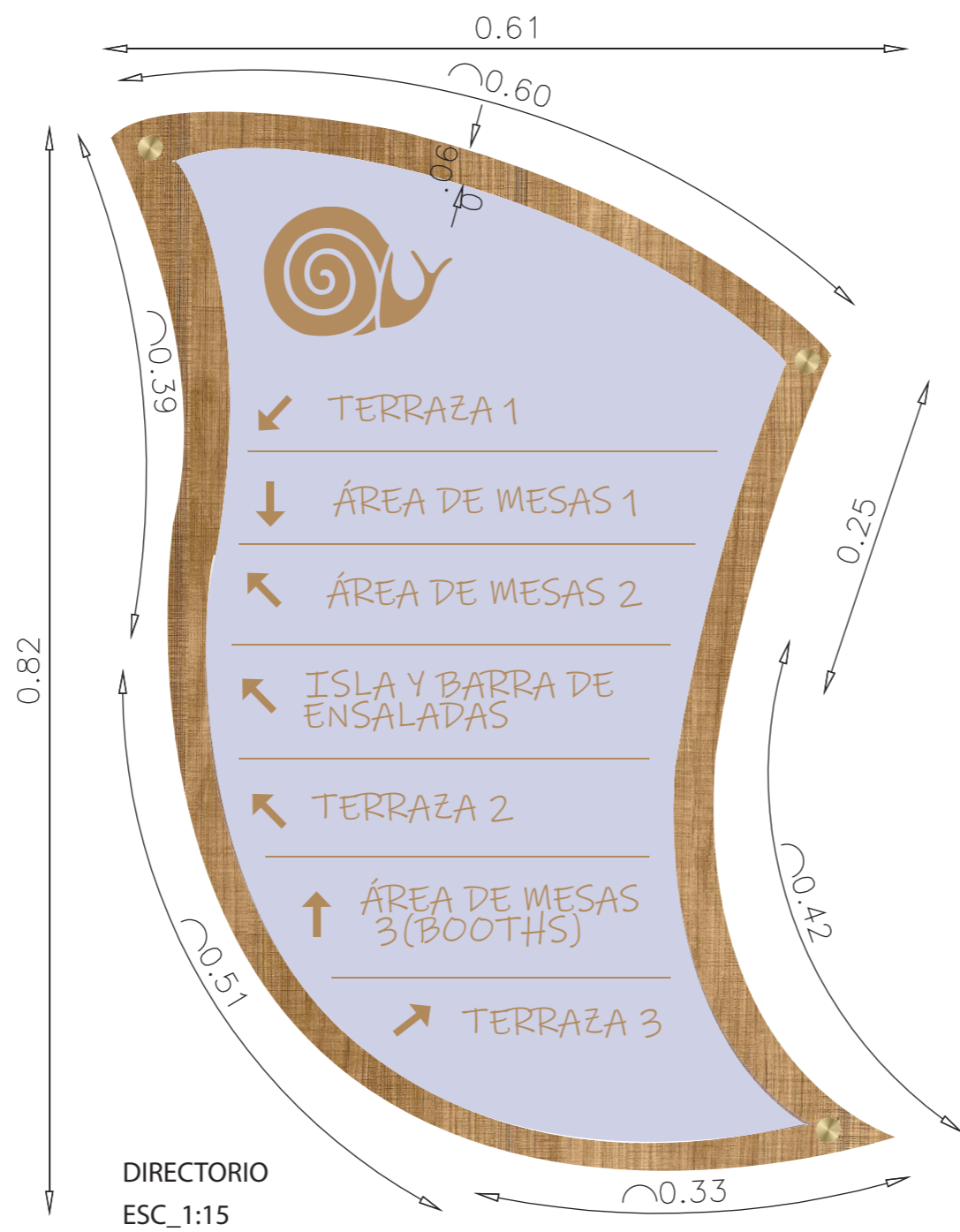


S.S.H.H.  
ESC\_1:15



PLACA TIPO  
ESC\_1:15

- Chapetón metálico dorado de 19mm de diámetro
- Vidrio esmerilado color azul
- Vinilo marrón claro - Tipografía Ink Free
- MDF con fórmica Seyke Natural



DIRECTORIO  
ESC\_1:15



## CONCEPTO: ARENA

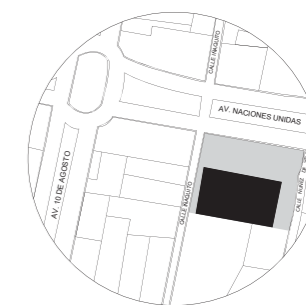
La arena representa a la región costa. Sus formas irregulares crean una armonía que denota naturaleza.

*udla*

FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
SEÑALÉTICA

ASESORA:  
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E	Período: 2020-1
----------------	--------------------

Lámina:  
42

# ASESORÍA TÉCNICA

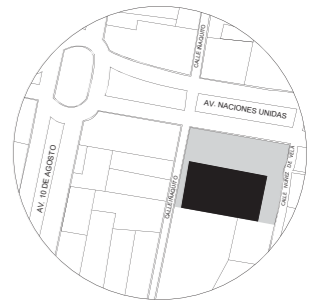




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

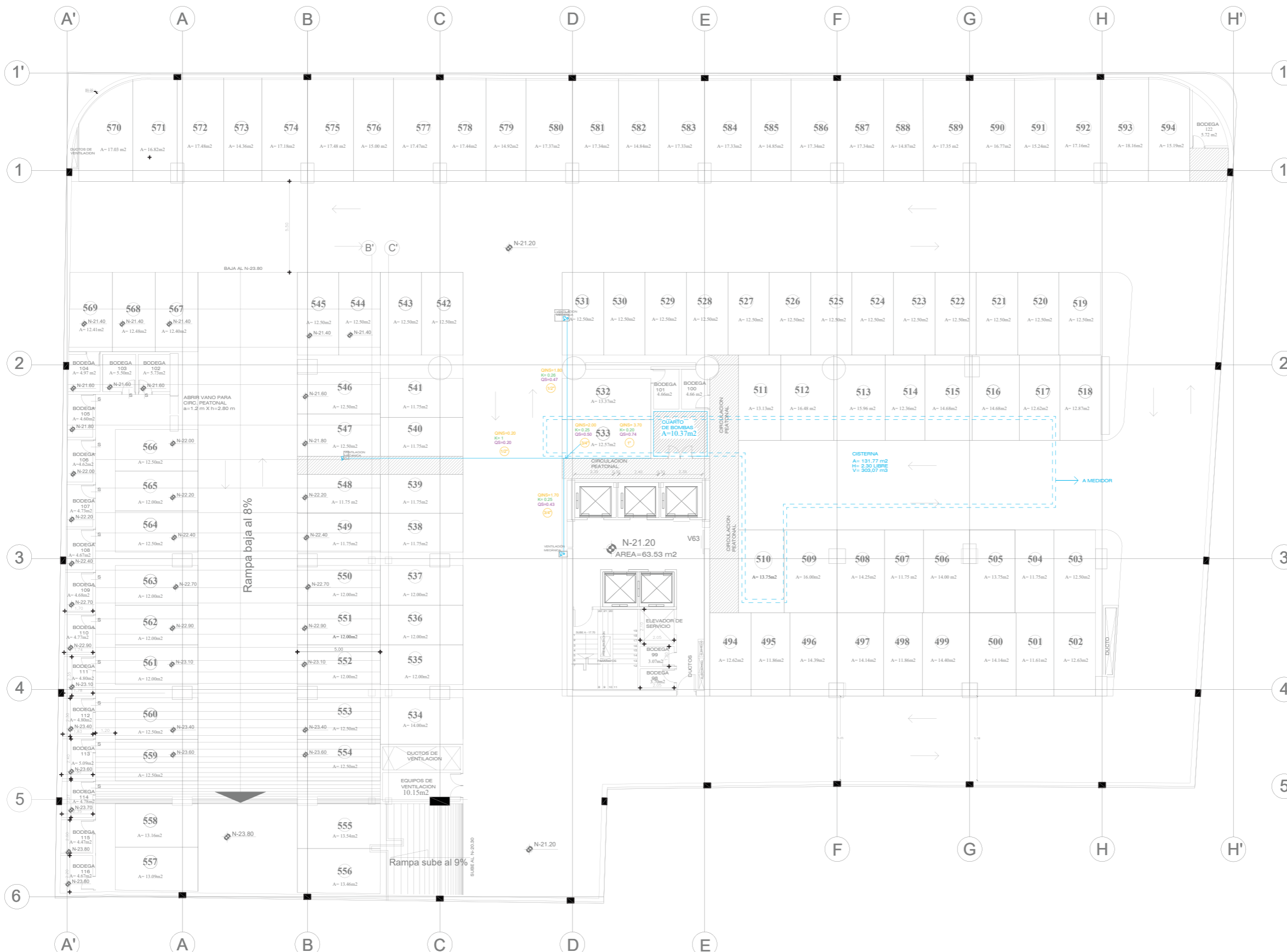
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
INSTALACIONES DE  
AGUA POTABLE FRÍA

ASESOR:  
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: 1:250      Período: 2020-1

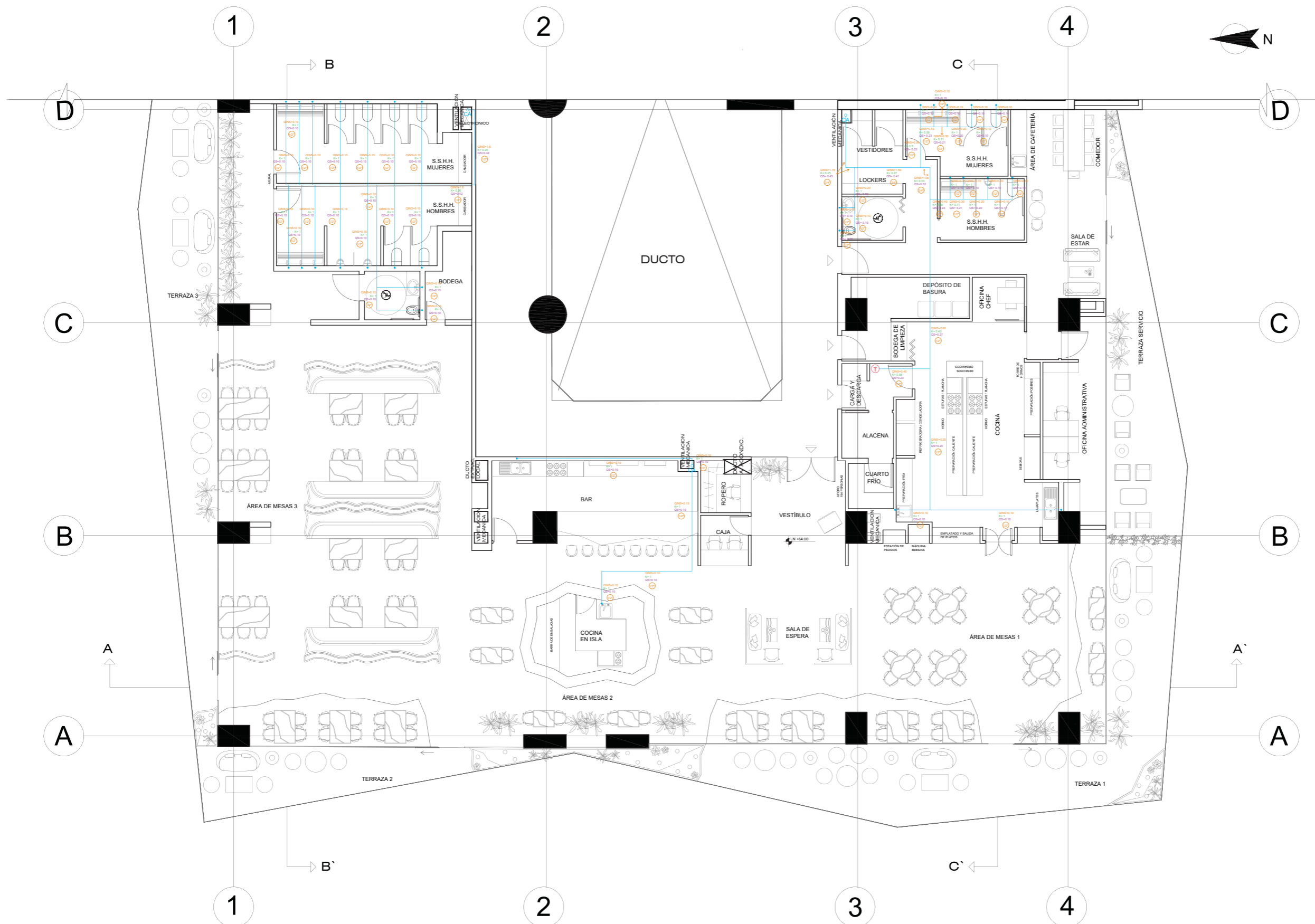
Lámina: 1



PLANTA DE INSTALACIONES DE AGUA POTABLE FRÍA EN SUBSUELO 06  
ESC\_1:250

SIMBOLOGÍA 1			
	Área delimitada de cisterna		Red de agua potable caliente
	Cuarto de bombas		Termostato
	Red de agua potable fría		Columna de agua
			Tee de paso
			Codo de 90°
			Acople en cruz

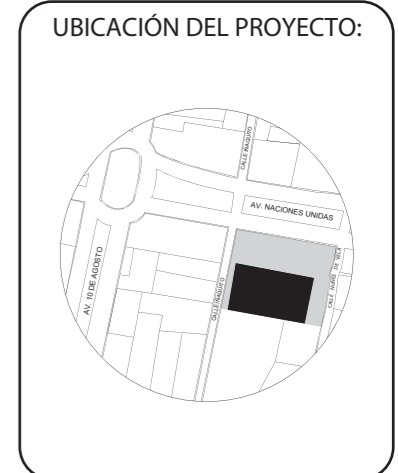
SIMBOLOGÍA 2	
	Qins
	K
	Qs



*uda*

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SLOW-FOOD LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

INSTALACIONES DE AGUA POTABLE FRÍA

ASESOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:	Período:
1:150	2020-1

Lámina:

2

PLANTA DE INSTALACIONES DE AGUA POTABLE FRÍA  
ESC\_1:150

SIMBOLOGÍA 1			
	Área delimitada de cisterna		Red de agua potable caliente
	Cuarto de bombas		Termostato
	Red de agua potable fría		Columna de agua
	Tee de paso		Codo de 90°
	Acople en cruz		

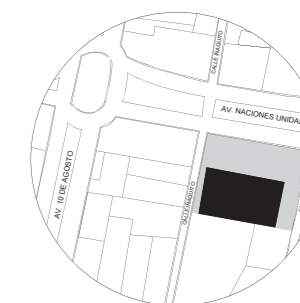
SIMBOLOGÍA 2	
	Qins
	K
	Qs



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

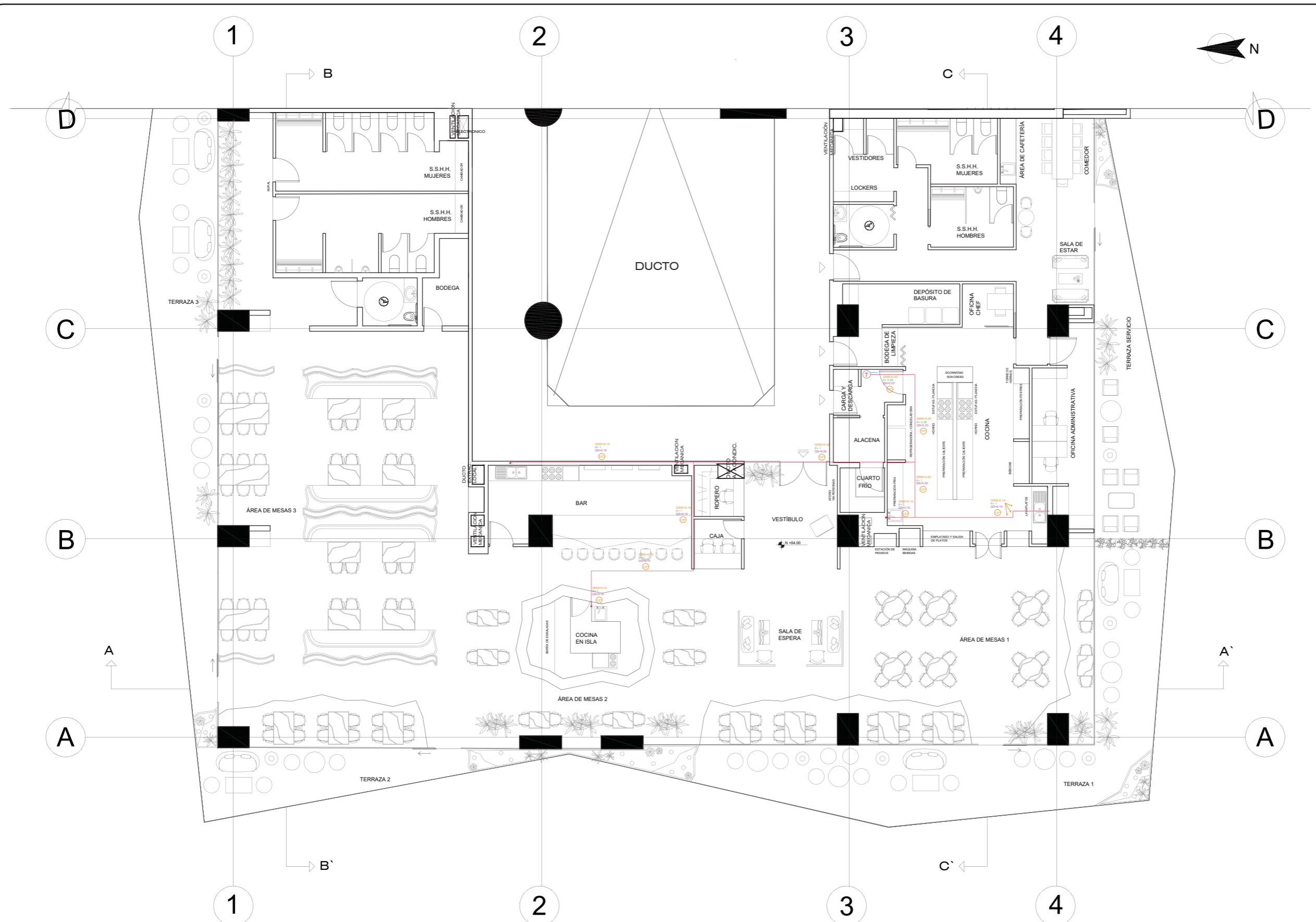
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
INSTALACIONES DE  
AGUA POTABLE CALIENTE

ASESOR:  
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: 1:150  
Período: 2020-1

Lámina:  
3



PLANTA DE INSTALACIONES DE AGUA POTABLE CALIENTE  
ESC\_1:150

SIMBOLOGÍA 1			
	Área delimitada de cisterna		Red de agua potable caliente
	Cuarto de bombas		Termostato
	Red de agua potable fría		Columna de agua
			Tee de paso
			Codo de 90°
			Acople en cruz

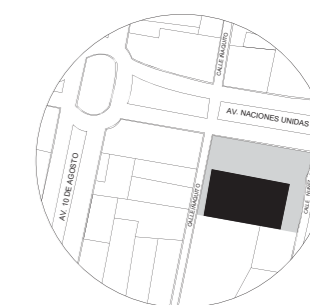
SIMBOLOGÍA 2	
	Qins
	K
	Qs



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

INSTALACIONES  
SANITARIAS

ASESOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:

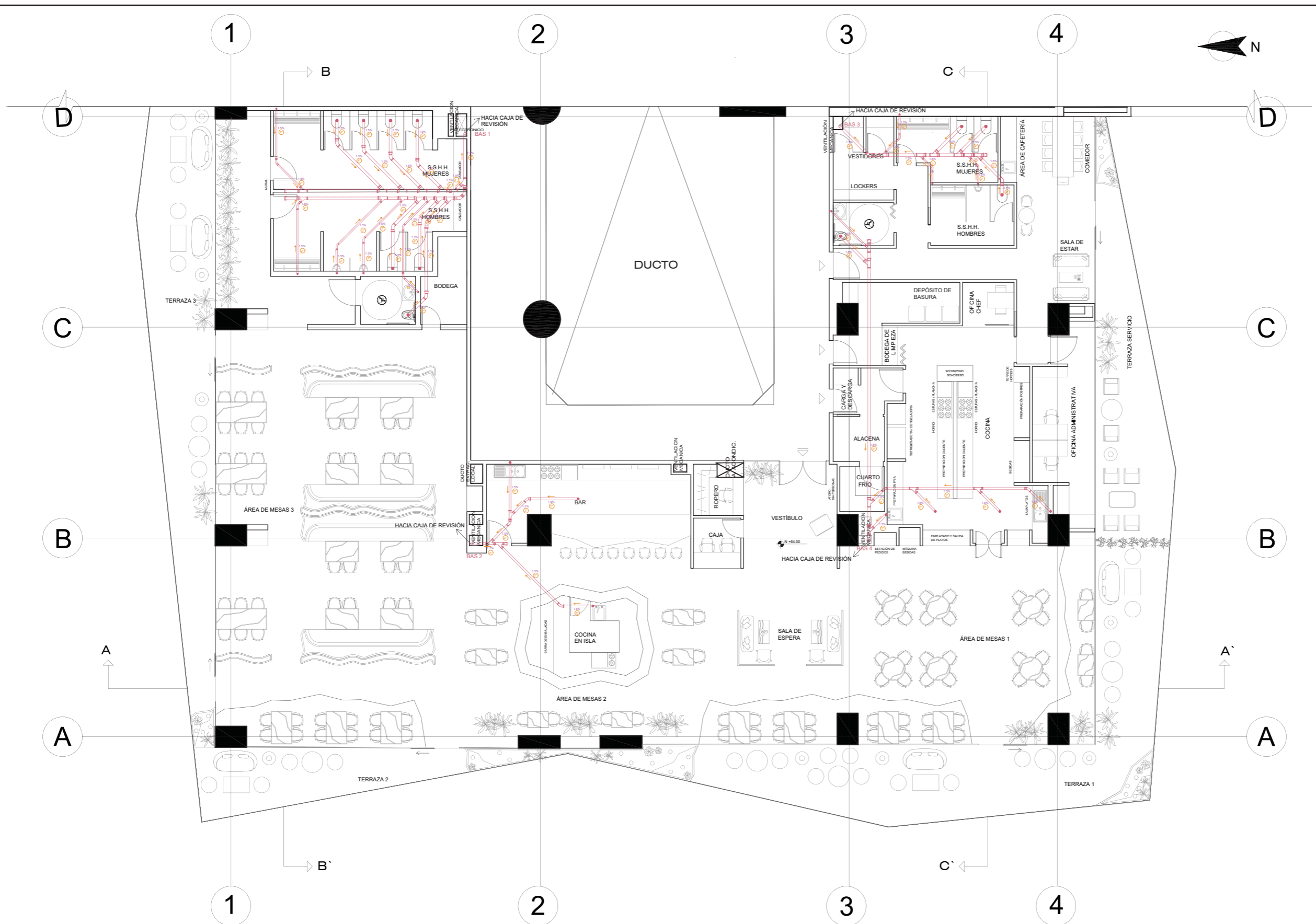
1:150

Período:

2020-1

Lámina:

4



PLANTA DE INSTALACIONES SANITARIAS  
ESC\_1:150

SIMBOLOGÍA 1			
	Tubería PVC de agua servida		Acople Yee
	Bajante de agua servida		Acople Codo de 45°
	Dirección de flujo		Acople de Tapón

SIMBOLOGÍA 2	
	Qins
	K
	Qs

DIMENSIONAMIENTO DE CISTERNA			
NÚMERO DE HABITANTES			
RESTAURANTE	Nº DE PERSONAS	DOTACIÓN LITROS/HTE-DÍA	VOLUMEN
Cientes	196	30 l/comensal	5880 l
Empleados	30	80 l	2400 l
VOLUMEN DE CISTERNA PARA SERVICIO DE AGUA POTABLE			8280 l = 8.3 m <sup>3</sup>
SISTEMA CONTRA INCENDIOS			
VOLUMEN DE CISTERNA PARA SISTEMA CONTRA INCENDIOS			22.8 m <sup>3</sup>
VOLUMEN TOTAL DE CISTERNA			31.1 m <sup>3</sup>

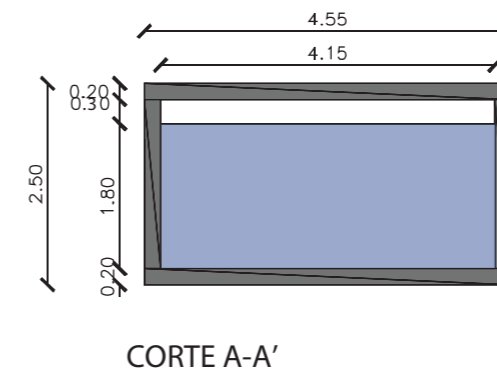
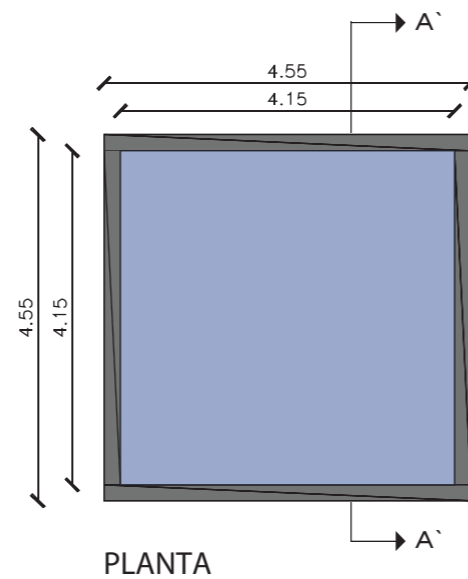
CÁLCULOS:

$$V = L \times L \times H$$

$$31.10\text{m} = L^2 \times 1.8\text{m}$$

$$L^2 = 17.30\text{ m}$$

$$L = 4.15\text{ m}$$



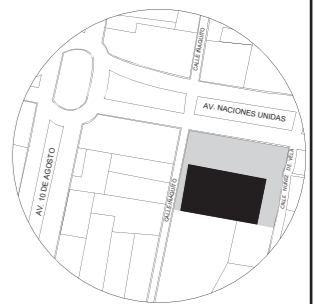
\*NOTA: Para el presente proyecto se utilizará la cisterna existente del edificio Metropolitan, la cual cumple con el abastecimiento requerido por el edificio y el restaurante.

*uda.*

FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

DIMENSIONAMIENTO DE  
CISTERNA

ASESOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:

S/E

Período:

2020-1

Lámina:

5

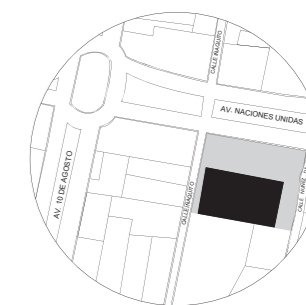




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

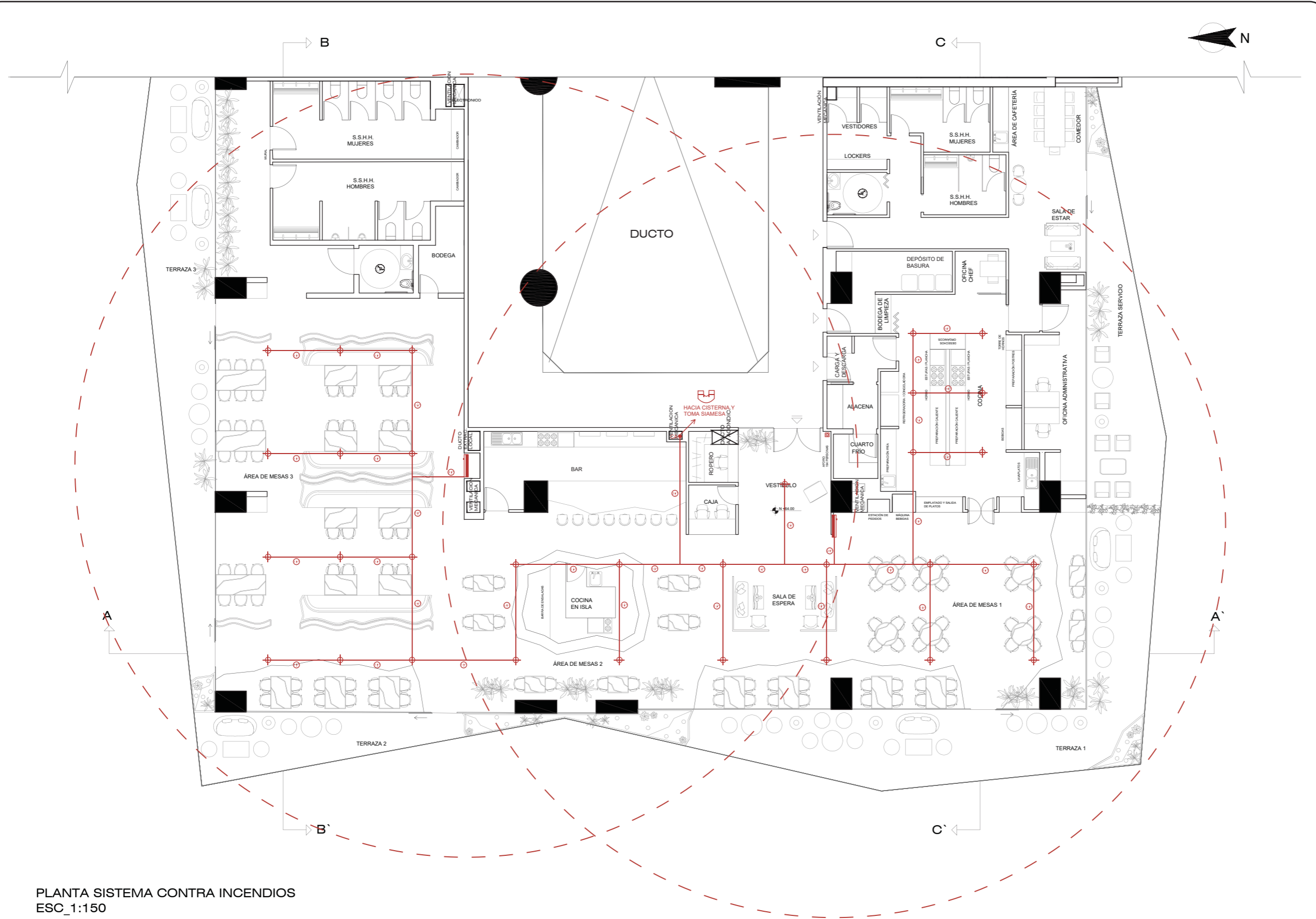
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
SISTEMA CONTRA  
INCENDIOS

ASESOR:  
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: 1:150  
Período: 2020-1

Lámina:  
6



PLANTA SISTEMA CONTRA INCENDIOS  
ESC\_1:150

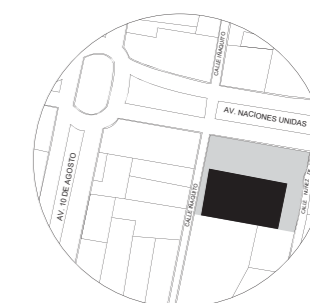
SIMBOLOGÍA 1			
	Columna de agua - tubería de hierro galvanizado de 2 1/2"		Radio de cobertura manguera de gabinete contra incendios
	Tubería de hierro galvanizado de 1 1/2" y 2 1/2"		Rociador empotrado
	Gabinete contra incendios Clase 2		Siamesa en PB



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

SISTEMA DE SEÑALÉTICA

ASESOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:

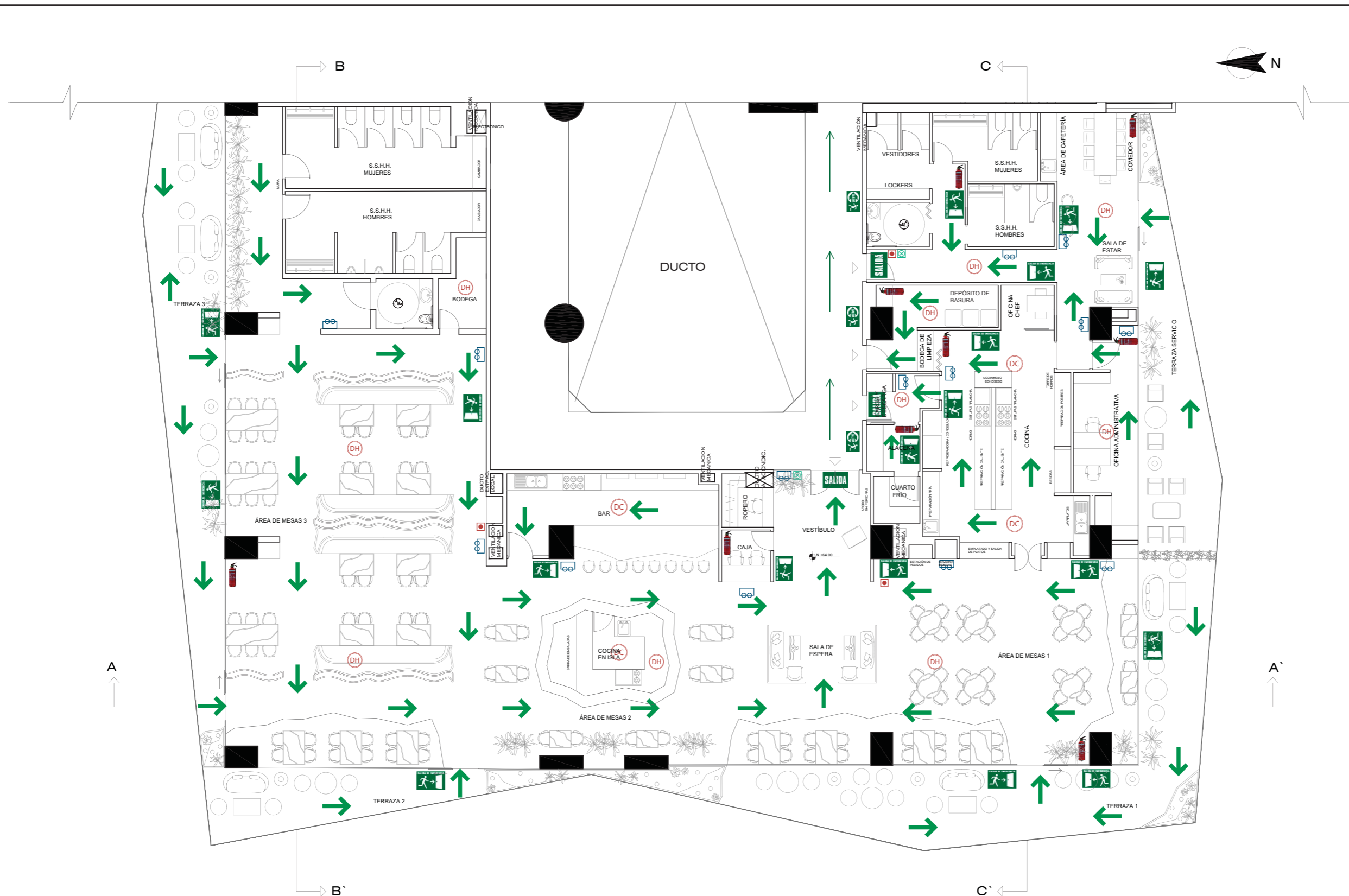
1:150

Período:

2020-1

Lámina:

7



PLANTA SEÑALÉTICA DE EMERGENCIA  
ESC\_1:150

SIMBOLOGÍA							
	Letrero reflectivo para salida		Ruta de evacuación		Luz estroboscópica		Pulsador de alarma
	Letrero de salida de emergencia		Detectores de humo		Lámpara de emergencia		
	Salida hacia corredor principal		Detectores de calor		Extintor PQS de 10 lb		

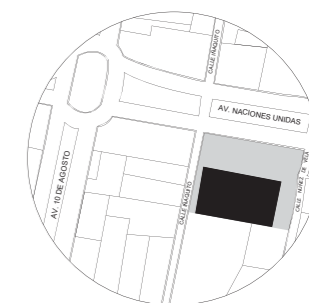
\*NOTA: Al salir del restaurante, los usuarios seguirán la señalética general del edificio por las escaleras hacia la salida de emergencia más cercana.



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PLANTA INSTALACIONES  
ELÉCTRICAS

ASESOR:  
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: 1:150  
Período: 2020-1









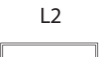


Lámina: 8



PLANTA INSTALACIONES ELÉCTRICAS  
ESC\_1:150

SIMBOLOGÍA 1					
	Tablero de control y distribución de carga y circuitos - 23 breakers	SW2	Interruptor triple		Conexiones eléctricas Circuito 3
SW1	Interruptor simple		Conexiones eléctricas Circuito 1		Conexiones eléctricas Circuito 4
SW2	Interruptor doble		Conexiones eléctricas Circuito 2		Conexiones eléctricas Circuito 5
	Conexiones eléctricas Circuito 3		Conexiones eléctricas Circuito 6		Conexiones eléctricas Circuito 7
	Conexiones eléctricas Circuito 6		Conexiones eléctricas Circuito 8		Conexiones a interruptor
	Conexiones eléctricas Circuito 9	ATD	Punto de conexión al tablero de distribución		
SIMBOLOGÍA 2					
	Plafón cuadrado LED		Dicróicos LED		Spot Mini Ares
	Plafón rectangular LED		Iluminación tensoflex		Ojos de buey cuadrado
	Panel LED sobrepuesto colgante circular		Cinta LED		Luminaria lineal
	Lámpara pantalla tejida 1		Lámpara pantalla tejida 2		Lámpara pantalla tejida 3
	Lámpara colgante Showbiz Globe		Aplique de pared LOFT		Lámpara colgante Float Eurolight

NOTA: El cableado general es #12

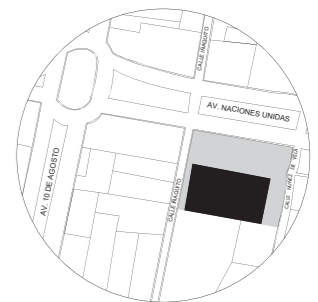
CIRCUITO DE TABLERO DE DISTRIBUCIÓN						
CÓDIGO	LUMINARIA	UBICACIÓN	W	CANTIDAD (FOCOS)	TOTAL (W)	TOTAL CIRCUITO (W)
CIRCUITO 1						
L1 	Plafón cuadrado LED	Iluminación general servicios higiénicos servicio, cocina, vestíbulo, ropero, caja	10	17	170	485
L3 	Panel LED sobrepuesto colgante circular	Iluminación general pasillos área de servicio, oficina del chef iluminación general servicios	42	7	294	
L4 	Dicróicos LED	Área de espejo servicios higiénicos	3	7	21	
CIRCUITO 2						
L1 	Plafón cuadrado LED	Iluminación general servicios higiénicos servicio, cocina, vestíbulo, ropero, caja	10	2	20	221
L3 	Panel LED sobrepuesto colgante circular	Iluminación general pasillos área de servicio, oficina del chef iluminación general servicios	42	2	84	
L4 	Dicróicos LED	Área de espejo servicios higiénicos	3	4	12	
L12 	Lámpara pantalla tejida 3	Área de mesas tipo booth, comedor servicio, sala de estar servicio	15	7	105	
CIRCUITO 3						
L1 	Plafón cuadrado LED	Iluminación general servicios higiénicos servicio, cocina, vestíbulo, ropero, caja	10	7	70	379.96
L2 	Plafón rectangular LED	Iluminación general bodegas, almacenamiento, cocina	12	10	120	
L3 	Panel LED sobrepuesto colgante circular	Iluminación general pasillos área de servicio, oficina del chef iluminación general servicios	42	1	42	
L5 	Iluminación tensoflex	Área general cocina, cocina en isla central	9W / m (Cinta LED)	16.44	147.96	



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

INSTALACIONES  
ELÉCTRICAS - TABLA  
DE CIRCUITOS

ASESOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:

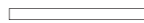






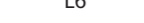






S/E

Período:

2020-1

Lámina:

9

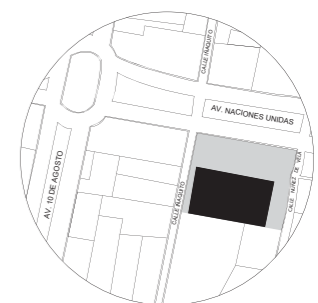
CÓDIGO	LUMINARIA	UBICACIÓN	W	CANTIDAD (FOCOS)	TOTAL (W)	TOTAL CIRCUITO (W)
<b>CIRCUITO 4</b>						
L9 	Luminaria lineal	Iluminación mesas circulares	18	25	450	504
L6 	Cinta LED	Cambio de nivel en cielo raso, luminaria	9W / m	6.00	54	
<b>CIRCUITO 5</b>						
L1 	Plafón cuadrado LED	Iluminación general servicios higiénicos servicio, cocina, vestíbulo, ropero, caja	10	9	90	771.20
L8 	Ojos de buey cuadrado	Iluminación general área de restaurante	10	6	60	
L10 	Lámpara pantalla tejida 1	Iluminación mesas hacia ventanas	15	8	120	
L11 	Lámpara pantalla tejida 2	Iluminación mesas hacia ventanas	15	8	120	
L13 	Lámpara colgante Showbiz Globe	Sala de espera	40	8	320	
L6 	Cinta LED	Cambio de nivel en cielo raso, luminaria	9W / m	6.80	61.2	
<b>CIRCUITO 6</b>						
L1 	Plafón cuadrado LED	Iluminación general servicios higiénicos servicio, cocina, vestíbulo, ropero, caja	10	4	40	587.38
L5 	Iluminación tensoflex	Área general cocina, cocina en isla central	9W / m (Cinta LED)	13.12	118.08	
L6 	Cinta LED	Cambio de nivel en cielo raso, luminaria	9W / m	17.7 m	159.3	
L8 	Ojos de buey cuadrado	Iluminación general área de restaurante	10	14	140	
L14 	Aplique de pared LOFT	Columnas centrales en fachada oeste (cara)	40	2	80	
L15 	Lámpara colgante Float Eurolight	Barra del bar	10	5	50	



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

INSTALACIONES  
ELÉCTRICAS - TABLA  
DE CIRCUITOS

ASESOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:



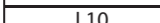














S/E

Período:

2020-1

Lámina:

10

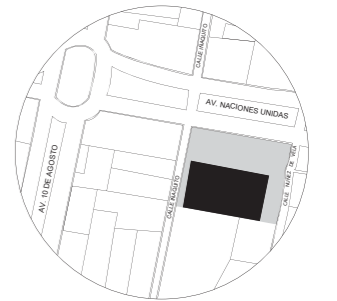
CÓDIGO	LUMINARIA	UBICACIÓN	W	CANTIDAD (FOCOS)	TOTAL (W)	TOTAL CIRCUITO (W)
<b>CIRCUITO 7</b>						
L8 	Ojos de buey cuadrado	Iluminación general área de restaurante	10	15	150	1027.08
L7 	Spot Mini Ares	Sobre detalle de cielo raso de cuerdas en	20	15	300	
L6 	Cinta LED	Cambio de nivel en cielo raso, luminaria	9W / m	9.12 m	82.08	
L10 	Lámpara pantalla tejida 1	Iluminación mesas hacia ventanas	15	14	210	
L11 	Lámpara pantalla tejida 2	Iluminación mesas hacia ventanas	15	14	210	
L12 	Lámpara pantalla tejida 3	Área de mesas tipo booth, comedor servicio, sala de estar servicio	15	5	75	
<b>CIRCUITO 8</b>						
L8 	Ojos de buey cuadrado	Iluminación general área de restaurante	10	11	110	873.80
L7 	Spot Mini Ares	Sobre detalle de cielo raso de cuerdas en	20	15	300	
L6 	Cinta LED	Cambio de nivel en cielo raso, luminaria	9W / m	18.20 m	163.80	
L10 	Lámpara pantalla tejida 1	Iluminación mesas hacia ventanas	15	7	105	
L11 	Lámpara pantalla tejida 2	Iluminación mesas hacia ventanas	15	8	120	
L12 	Lámpara pantalla tejida 3	Área de mesas tipo booth, comedor servicio, sala de estar servicio	15	5	75	
<b>CIRCUITO 9</b>						
L1 	Plafón cuadrado LED	Iluminación general servicios higiénicos servicio, cocina, vestíbulo, ropero, caja	10	8	80	590.20
L3 	Panel LED sobrepuesto colgante circular	Iluminación general pasillos área de servicio, oficina del chef iluminación general servicios	42	6	252	
L4 	Dicróicos LED	Área de espejo servicios higiénicos	3	8	24	
L6 	Cinta LED	Cambio de nivel en cielo raso, luminaria	9W / m	13.80 m	124.20	
L8 	Ojos de buey cuadrado	Iluminación general área de restaurante	10	11	110	



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
**DANIELA NORIEGA**

CONTENIDO:  
INSTALACIONES  
ELÉCTRICAS - TABLA  
DE CIRCUITOS

ASESOR:  
**ING. RICARDO SUÁREZ**

Escala: S/E	Período: 2020-1
----------------	--------------------

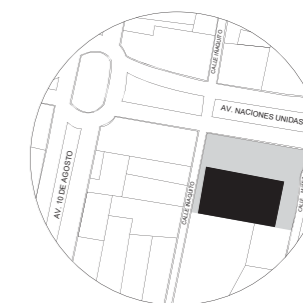
Lámina:  
**11**



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

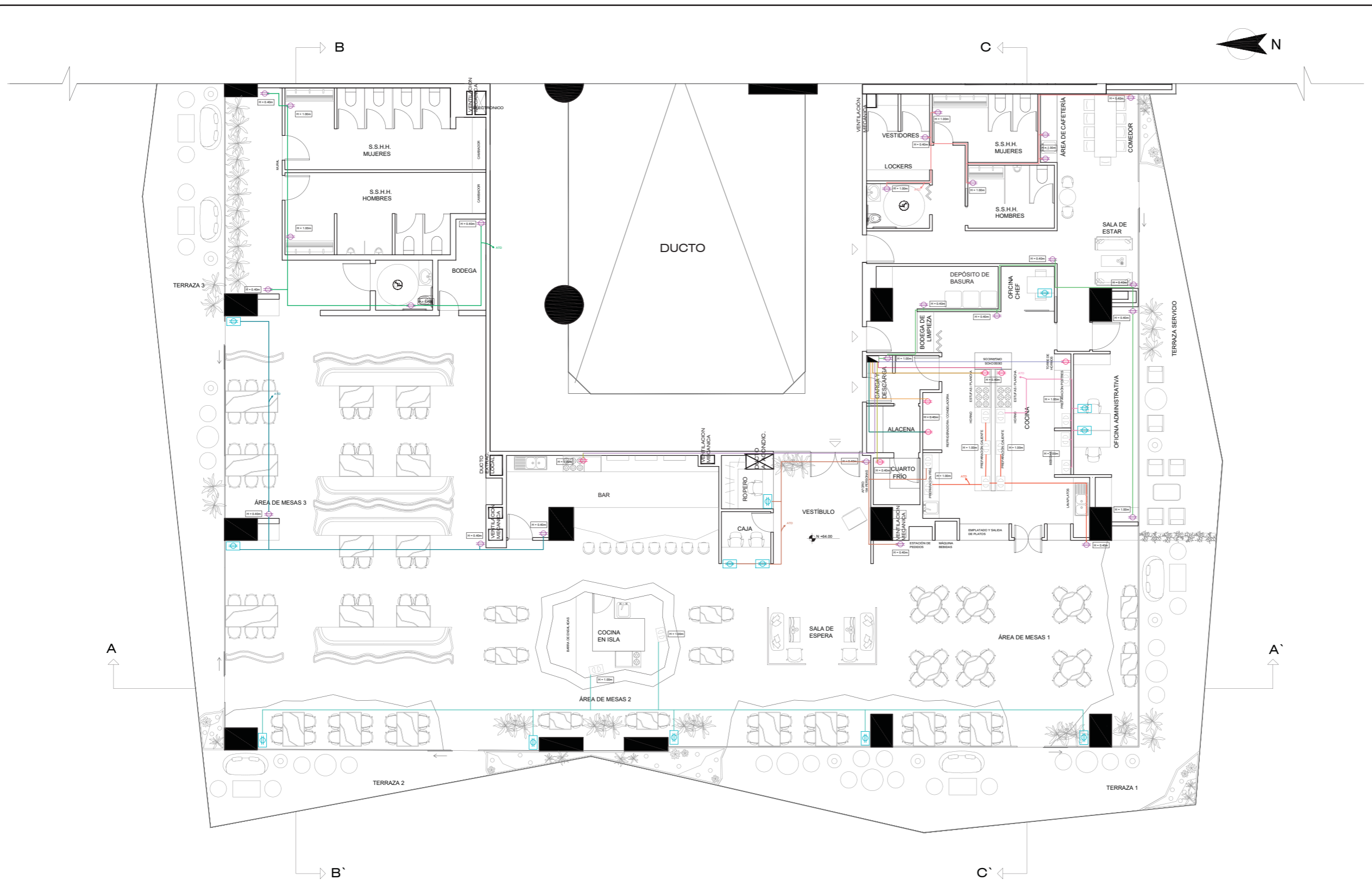
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PLANTA INSTALACIONES  
DE FUERZA

ASESOR:  
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: 1:150  
Período: 2020-1

Lámina:  
12



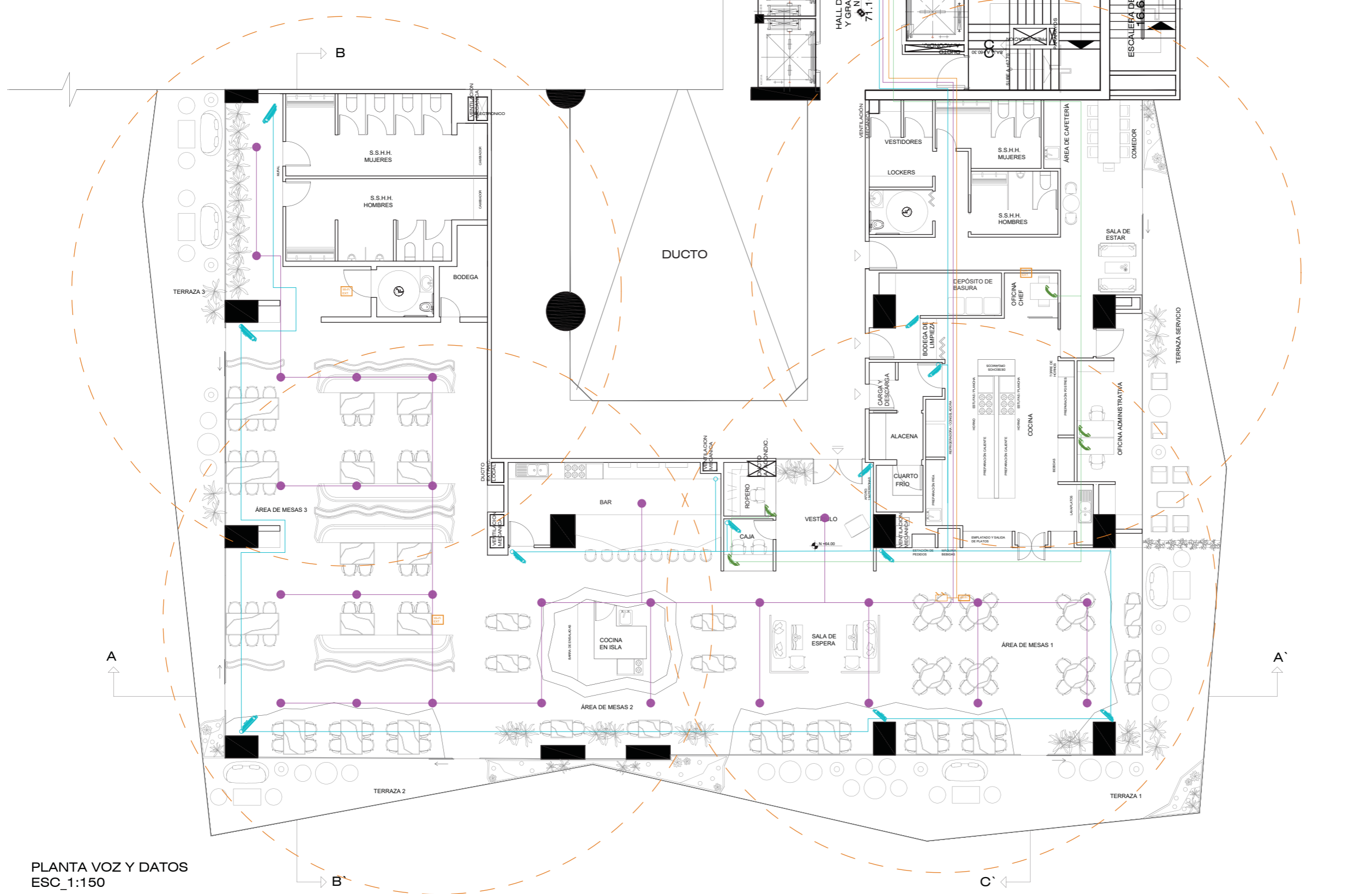
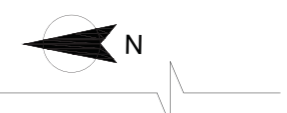
PLANTA INSTALACIONES DE FUERZA  
ESC\_1:150

NOTA: El cableado general se hará  
con manguera de luz de PVC de 3/4"

SIMBOLOGÍA 1

	Tablero de control y distribución de carga y circuitos - 23 breakers		Salida tomacorriente doble de 110v en piso		Conexiones eléctricas Circuito 2		Conexiones eléctricas Circuito 5		Conexiones eléctricas Circuito 8		Conexiones eléctricas Circuito 11		Conexiones eléctricas Circuito 14
	Salida tomacorriente doble de 110v		Salida tomacorriente doble de 110v en muebles		Conexiones eléctricas Circuito 3		Conexiones eléctricas Circuito 6		Conexiones eléctricas Circuito 9		Conexiones eléctricas Circuito 12		Punto de conexión al tablero de distribución
	Salida tomacorriente doble de 220v		Conexiones eléctricas Circuito 1		Conexiones eléctricas Circuito 4		Conexiones eléctricas Circuito 7		Conexiones eléctricas Circuito 10		Conexiones eléctricas Circuito 13		

SIMBOLOGÍA					
	Teléfono		Router		Tablero Video de vigilancia
	Parlante de 12W		Cámara de vigilancia		Cable de teléfono
	Módem		Tablero RACK		Radio de cobertura Wi-Fi
					Cable de parlantes

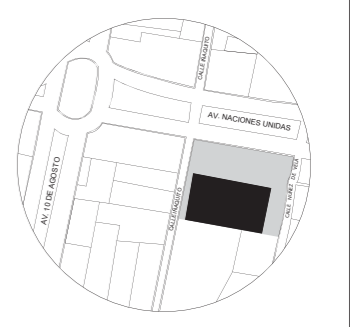


PLANTA VOZ Y DATOS  
ESC\_1:150



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO  
CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
VOZ Y DATOS

ASESOR:  
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:	Período:
1:150	2020-1

Lámina:  
13

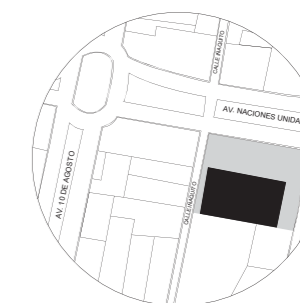




FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

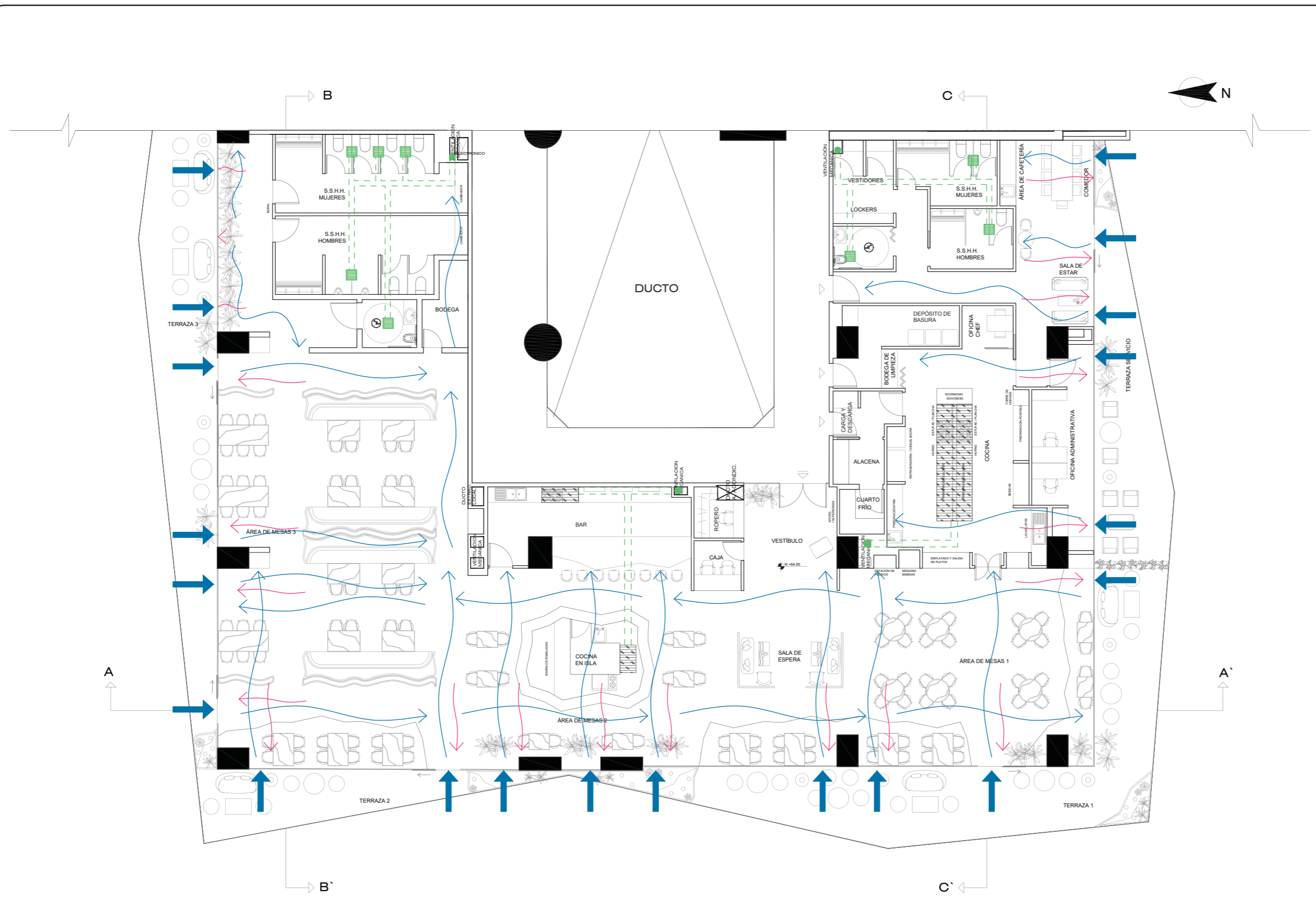
AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
VENTILACIÓN

ASESOR:  
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:	Período:
1:150	2020-1

Lámina:  
14



SIMBOLOGÍA			
	Ventilación natural - Ingreso de aire		Extractor de baño
	Ventilación natural - Salida de aire		Ducto general de extracción de aire del edificio hacia el exterior
	Ventilación natural - Ingreso de aire por fachadas		Manguera 3" - Extractor S.S.H.H.
			Campana de extracción
			Ducto de extracción de aire de 10"

## PRESUPUESTO DE CONSTRUCCIÓN

**PROYECTO:**

Implementación de un restaurante de Slow-Food Lounge Rooftop en el edificio Metropolitan

**FECHA:**

28 de enero de 2020

**UBICACIÓN:** Quito, Av. Naciones Unidas y Nuñez de Vela

**ELABORADO POR:**

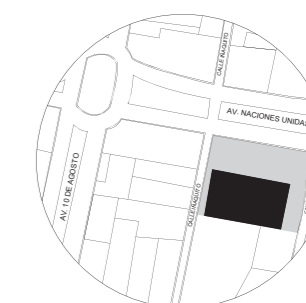
Daniela Noriega

	ITEM	CANTIDAD	Unidad	PRECIO/Unit	PRECIO (\$)	OBSERVACIONES
<b>Trabajos preliminares</b>						
1	Extracción de piezas sanitarias	25	U	11,84	296	
2	Extracción de puertas de madera	16	U	7,85	125,6	
3	Extracción de ventanas piso-techo	23,04	m2	6,56	151,1424	
4	Desarmado de cielo falso de gypsum	597,72	m2	2,03	1213,3716	
5	Derrocamiento de paredes interiores	590,52	m2	3,13	1848,3276	
6	Desalojo de materiales con volqueta	4	m3	3,80	15,2	
					3649,6416	
<b>Mamposterías</b>						
7	Mampostería de bloque prensado alivianado de 40x20x20cm. Mortero 1:6, E=2,0cm	49,53	m2	12,84	635,9652	
8	Pared de gypsum	249,34	m2	35,62	8881,4908	No incluye pintura ni estuco
					9517,456	
<b>Enlucidos y pavimentos</b>						
9	Enlucido vertical interior, plateado fino, mortero 1:4, E=1,50cm	298,87	m2	5,35	1598,9545	
					1598,9545	
<b>Instalaciones de agua potable</b>						
10	Punto de agua fría	32	pto	30,10	963,2	
11	Punto de agua caliente	6	pto	30,10	180,6	
12	Tubería de cobre de 1/2" INC accesorios	225,76	m	7,41	1672,8816	
13	Tubería de cobre de 3/4" INC accesorios	14,72	m	7,95	117,024	
14	Tubería de cobre de 1" INC accesorios	5,14	m	10,68	54,8952	
16	Válvula Check	1	U	29,97	29,97	
17	Llave de paso 1/2"	32	U	20,01	640,32	
18	Llave de paso 3/4"	4	U	24,51	98,04	
19	Termostato eléctrico de 1500W	1	U	326,57	326,57	Dimensiones: 80x40x30cm
					4083,5008	
<b>Instalaciones hidrosanitarias</b>						
20	Punto de desague de PVC 50mm (4) INC accesorios	8	pto	48,55	388,4	

FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

PRESUPUESTO

ASESOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:

S/E

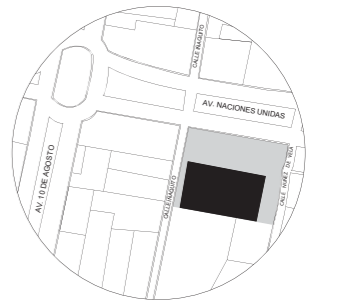
Período:

2020-1

Lámina:

15

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

PRESUPUESTO

ASESOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:

S/E

Período:

2020-1

Lámina:

16

21	Punto de desagüe de PVC 75mm (4) INC accesorios	8	pto	48,55	388,4	
22	Punto de desagüe de PVC 75mm (4) INC accesorios	10	pto	48,55	485,5	
23	Tubería de PVC de 2"	19,81	m	12,20	241,682	
24	Tubería de PVC de 3"	17,36	m	16,32	283,3152	
25	Tubería de PVC de 4"	60,8	m	24,68	1500,544	
26	Codo de desagüe de PVC de 50mm - 45º	10	U	1,38	13,8	
27	Codo de desagüe de PVC de 75mm - 45º	5	U	2,12	10,6	
28	Codo de desagüe de PVC de 110mm - 45º	10	U	2,84	28,4	
29	Y de desagüe de PVC de 110mm	11	U	13,80	151,8	
30	Y de desagüe de PVC de 110mm con reducción a 75 mm	3	U	11,04	33,12	
31	Y de desagüe de PVC de 110mm con reducción a 50 mm	10	U	6,27	62,7	
32	Y de desagüe de PVC de 75mm	5	U	2,55	12,75	
33	Sifón de desagüe de 75mm	4	U	8,40	33,6	
34	Bajante de aguas servidas de 110mm	4	U	12,48	49,92	
					<b>3684,5312</b>	

**Sistema contra incendios**

35	Gabinete contra incendios	2	pto	428,45	856,9	
36	Rociadores	31	pto	22,03	682,93	
37	Tubería HG 1 1/2" hasta H3m INC Accesorios	110,73	m	28,78	3186,8094	Contiene manguera de nylon de 1 1/2", Pitón, Extintor de 10 lbs ABC, Llave Spaner, Hacha pico
38	Tubería HG 2 1/2" hasta H3m INC Accesorios	4,91	m	29,87	146,6617	
39	Detector de humo	9	U	21,85	196,65	Incluye accesorios y mano de obra
40	Detector de calor	4	U	19,14	76,56	Incluye accesorios y mano de obra
41	Pulsadores	3	U	23,84	71,52	
42	Sirena luz estroboscópica	2	U	65,25	130,5	
43	Lámpara de emergencia	13	U	75,05	975,65	
44	Válvula Check	1	U	29,98	29,98	
45	Extintores individuales	9	U	138,25	1244,25	Incluye extintores tipo K para cocinas y ABC
					<b>7598,4111</b>	

**Instalaciones eléctricas y electrónicas**

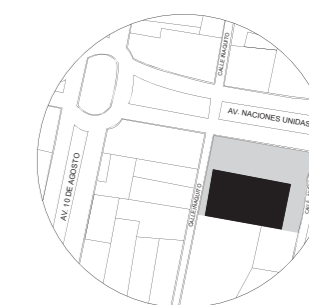
46	Punto de iluminación simple	306	pto	26,34	8060,04	
47	Tablero de Control GE8 23 pts	1	U	159,28	159,28	
48	Punto de tomacorriente doble de 110V, tubo Conduit EMT 1/2"	36	pto	24,21	871,56	



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PRESUPUESTO

ASESOR:  
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: S/E      Período: 2020-1

Lámina:  
17

49	Punto de tomacorriente doble de 220V, tubo Conduit EMT 1/2"	7 pto	46,75	327,25	
50	Punto salida para teléfonos, alambre telefónico, Alug 2x20	4 pto	19,35	77,4	
51	Cámara de seguridad + cableado	10 U	186,23	1862,3	
52	Parlante de 12W	28 U	267,14	7479,92	
53	Panel cuadrado LED	47 U	28,95	1360,65	Dimensiones: 21x21x3,35xcm
54	Plafón rectangular LED	12 U	39,63	475,56	Dimensiones: 21x60x3,35cm
55	Panel LED sobrepuesto colgante circular	16 U	14,88	238,08	
56	Dicróico LED	11 U	2,30	25,3	
57	Iluminación Tensoflex	159,56 m2	27,40	4371,944	
58	Cinta LED	71,62 m	195,87	14028,2094	
59	Spot Mini Ares	30 U	20,26	607,8	
60	Ojos de buey cuadrado	57 U	2,42	137,94	
61	Luminaria lineal	25 U	27,50	687,5	Dimensiones: 200x15x4cm
62	Lámpara pantalla tejida 1	45 U	49,99	2249,55	
63	Lámpara pantalla tejida 2	30 U	53,33	1599,9	
64	Lámpara pantalla tejida 3	17 U	71,10	1208,7	
65	Lámpara colgante Showbiz Globe	8 U	46,28	370,24	
66	Aplique de pared LOFT	2 U	14,00	28	
67	Lámpara colgante Float Eurolight	5 U	36,54	182,7	

55142,1156

#### Cubierta y/o losas

68	Cielo falso Gypsum 1,2"	438,16 pto	21,12	9253,9392	No incluye empaste
69	Planos seriados de MDF con fórmica Serra Dorato	69,99 m2	24,56	1718,9544	Tableros de 1,20x5,40x0,02m
70	PVC blanco	51,8 m	35,00	1813	Continuación de divisiones del mismo material
71	Listones de madera	18,36 m	10,10	185,436	Dimensiones: 1,22x2,44x0,01m

12971,3296

#### Puertas, ventanas y vidrios

72	Puerta de vidrio templado de doble hoja abatible	1 U	130,09	130,09	Dimensiones: 2,00x2,10m
73	Puerta de madera tamborada de doble hoja vaivén con ventana de vidrio templado	1 U	132,22	132,22	Dimensiones: 1,00x2,10m
74	Puerta de madera tamborada de 0,70x2,10m	7 U	133,90	937,3	
75	Puerta de madera tamborada de 0,90x2,10m	3 U	135,90	407,7	
76	Puerta plegable de vidrio templado con perfilera de aluminio	2 U	134,60	269,2	Dimensiones: 3,60x2,10m
77	Puerta de madera tamborada con fórmica azul	8 U	137,23	1097,84	Dimensiones: 0,70x2,10m
78	Puerta de aluminio	5 U	61,08	305,4	Dimensiones: 0,70x2,10m
79	Ventana fija con perfilera de aluminio	1 m2	16,10	16,1	Dimensiones: 1,00x1,40m

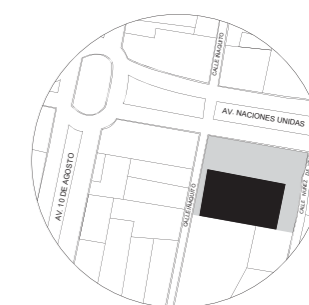
3295,85



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PRESUPUESTO

ASESOR:  
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: S/E  
Período: 2020-1

Lámina:  
18

### Carpintería de muebles

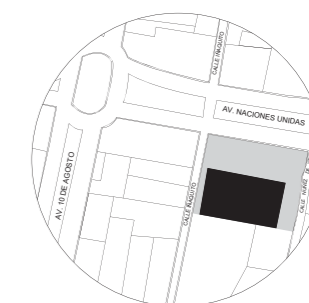
80	Silla de escritorio	7 U	75,00	525	Estructura metálica con esponja y tapizado en cuerina negra.
81	Silla butaca	2 U	90,00	180	Tapizada en tela AquaClean azul.
82	Sofá para 2 personas	2 U	130,00	260	Tapizada en tela AquaClean azul. Incluye 4 cojines.
83	Silla alta de bar	8 U	65,25	522	Estructura metálica con esponja en asiento con tapiz en AquaClean beige y esponja en espaldar con tapiz AquaClean celeste.
84	Silla mesas generales 2 colores	102 U	82,30	8394,6	Tapizadas tela AquaClean.
85	Asientos booth	4 U	850,00	3400	Mueble tipo booth con estructura metálica recubierto con chapa de madera de bambú con asiento de esponja tapizada con AquaClean azul. Jardinera posterior con maceta plástica termoformada.
86	Asiento individual exterior	28 U	70,00	1960	Tapizado en tela AquaClean beige.
87	Sofá para 2 personas exterior	6 U	135,00	810	Tapizado en tela AquaClean beige.
88	Silla individual exterior	6 U	65,00	390	Tapizado en tela AquaClean beige.
89	Sofá para 3 personas	2 U	140,00	280	Tapizado en tela AquaClean azul.
90	Silla alta	2 U	65,00	130	Tapizado en tela AquaClean beige.
91	Silla de comedor	9 U	55,00	495	Tapizado en tela AquaClean beige.
92	Banca de madera	2 U	30,00	60	
93	Stand para host	1 U	125,00	125	Estructura metálica recubierta de MDF y chapa de madera de bambú con detalle delantero en cuerda de fibra de cabuya.
94	Counter ropero	1 U	170,00	170	Estructura metálica recubierta de MDF y chapa de madera de bambú. Puerta lateral superior abatible. Detalle frontal con malla de mimbre.
95	Counter caja	1 U	170,00	170	Estructura metálica recubierta de MDF y chapa de madera de bambú. Puerta lateral superior abatible. Detalle frontal con malla de mimbre.
96	Mesa baja detalle en vidrio	3 U	70,00	210	
97	Mesa diseño general circular para 4 personas	6	90,00	540	
98	Mesa diseño general rectangular para 2 personas	8 U	75,00	600	
99	Mesa diseño general rectangular para 4 personas	15 U	90,00	1350	



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:

DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:

PRESUPUESTO

ASESOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:

S/E

Período:

2020-1

Lámina:

19

100	Mesa diseño general rectangular para 6 personas	3 U	105,00	315	
101	Counter bar	1 U	340,00	340	Estructura metálica recubierta de MDF y chapa de madera de bambú. Puerta lateral superior abatible. Detalle frontal con malla de mimbre.
102	Counter salida de platos	1 U	65,00	65	Estructura metálica recubierta de MDF y chapa de madera de bambú. Puerta lateral superior abatible. Detalle frontal con malla de mimbre.
103	Mesa rectangular exterior	6 U	45,00	270	
104	Mesa circular exterior	7 U	35,00	245	
105	Mesa rectangular exterior 2	1 U	45,00	45	
106	Mesa carga y descarga	1 U	30,00	30	
107	Escritorio oficina chef	1 U	55,00	55	Mesa de estructura metálica recubierto con MDF y chapa de madera de bambú y acrílico blanco.
108	Escritorio oficina administrativa	1 U	76,50	76,5	Módulo para dos puestos
109	Mesa alta	1 U	50,00	50	
110	Mesa comedor	1 U	65,00	65	
111	Mueble empotrado para pedidos, cubertería e insumos de limpieza	4 U	54,60	218,4	Mueble en MDF recubierto con chapa de madera de bambú y jaladeras en metal.
112	Estanterías alacena	1 U	120,00	120	En acero inoxidable.
113	Bodega de limpieza	1 U	180,00	180	En acero inoxidable.
114	Estanterías oficina administrativa	3 U	200,00	600	Estructura metálica recubierto con MDF y melamina blanca. Estanterías en MDF y chapa de madera de bambú.
115	Lockers	1 U	180,00	180	Estructura de MDF con chapa de madera de bambú con jaladeras y cerrojos de metal.
116	Macetas rectangulares interiores	6 U	45,00	270	
117	Macetas circulares diferentes alturas exteriores	33 U	55,60	1834,8	
118	Basurero desechos orgánicos	1 U	35,00	35	En acero inoxidable.
119	Basureros depósito	3 U	54,90	164,7	
120	Cuarto frío	1 U	5.500,00	5500	Cuarto frío con paneles inyectados de poliuretano, puerta isotérmica forrada con acero inoxidable. Alimentación eléctrica monofásica.
121	Mesa acero inoxidable fregadero	2 U	1.000,00	2000	
122	Mesa acero inoxidable lavacopas	2 U	990,00	1980	
123	Mesa acero inoxidable 1	1 U	280,95	280,95	
124	Mesa acero inoxidable 2	1 U	280,95	280,95	
125	Mesa acero inoxidable estufas 1	1 U	1.350,00	1350	Incluye campana extractora



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

126	Mesa acero inoxidable estufas 2	1	U	1.350,00	1350	Incluye campana extractora
127	Refrigeradora industrial	1	U	723,56	723,56	
128	Congeladora industrial	1	U	860,00	860	
129	Torre de hornos	1	U	1.400,00	1400	Dos hornos industriales
130	Mueble de cafetería con fregadero	1	U	450,00	450	
131	Cocina isla central	1	U	3.500,00	3500	Mueble de acero inoxidable recubierto con acrílico blanco e iluminación con cinta LED. Estructura metálica exterior con cuerda de fibra de cabuya. Fregadero, estufas y horno incluido.

45406,46

#### Revestimientos de pisos y paredes

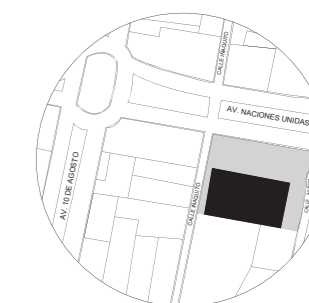
132	Tablón de bambú color 1	315,94	m2	8,97	2833,9818	Dimensiones: 30x20x1cm
133	Tablón de bambú color 2	43,88	m2	8,97	393,6036	Dimensiones: 30x20x1cm
134	Listillo metálico separador	30,01	m	17,94	538,3794	
135	Detalle franja de arena	5,22	m3	2,50	13,05	
136	Piso epóxico	66,36	m2	16,50	1094,94	
137	Franja decorativa en vinilo	4,7	m2	25,00	117,5	Dimensiones: 15x15x0,3cm
138	Papel tapiz azul rollo	47,26	m2	25,00	1181,5	Dimensiones: 10,05x0,53m
139	Papel tapiz tipo fibra rollo	61,6	m2	35,30	2174,48	Dimensiones: 10,05x0,53m
140	Panel 3D de PVC	31,08	m2	7,68	238,6944	Dimensiones: 50x50x10cm
141	Panel de PVC imitación de madera de Nogal	28,81	m2	35,00	1008,35	Dimensiones: 5,95x0,25x0,008m
142	Paneles FRP 1	44,77	m2	55,50	2484,735	Dimensiones: 1,20x2,44x0,02m
143	Paneles FRP 2	20,05	m2	55,50	1112,775	Dimensiones: 1,20x2,44x0,02m
144	Panel de MDF con fórmica azul	11,34	m2	25,60	290,304	Dimensiones: 1,20x2,44x0,025m
145	Divisiones de acero inoxidable	9,45	m2	30,68	289,926	
146	Mural pintado abstracto	9,21	m2	150,00	1381,5	Dimensiones: 2,80x3,20m
147	Divisiones piso-techo de cuerdas de fibra de cabuya con base de perfiles metálicos rellena de arena	20	m2	32,50	650	Dimensiones: 5,00x3,20m
148	Mampara piso-techo de cuerdas de fibra de cabuya en L con estructura metálica	9,52	m2	27,70	263,704	Dimensiones: 1,40x2,80 y 2,00x2,80m

16067,4232

#### Piezas sanitarias y griferías

149	Lavamanos	2	U	215,24	430,48	Hecho a medida. Lavamanos de hormigón corrido con 3 llaves. Dimensiones: 1,80x0,50x0,20m
150	Lavamanos corrido	4	U	88,56	354,24	FV
151	Grifería para lavamanos	13	U	54,68	710,84	FV
152	Inodoros	11	U	162,81	1790,91	FV
153	Fregadero dos pozos	2	U	283,96	567,92	Boyacá

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
**DANIELA NORIEGA**

CONTENIDO:  
**PRESUPUESTO**

ASESOR:  
**ING. RICARDO SUÁREZ**

Escala: S/E  
Período: 2020-1

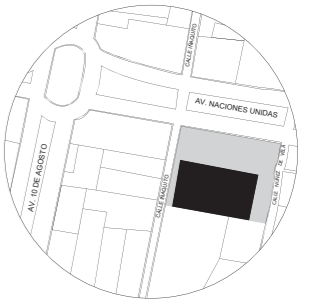
Lámina:  
20



FACULTAD DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA  
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:  
IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE SLOW-FOOD  
LOUNGE ROOFTOP EN EL EDIFICIO  
METROPOLITAN - QUITO

AUTORA:  
DANIELA NORIEGA

CONTENIDO:  
PRESUPUESTO

ASESOR:  
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: S/E      Período: 2020-1

Lámina: 21

154	Lavacopas	3	U	67,47	202,41	Boyacá
155	Accesorios de baño	6	jgo	16,28	97,68	Boyacá
156	Urinario	3	U	125,00	375	FV
					4529,48	

**Pinturas de paredes**

157	Pintura acrílica blanca	165,51	m2	3,64	602,4564	Pintulac - Caneca
158	Pintura epóxica	64,34	m2	16,50	1061,61	Caneca
159	Pintura acrílica ocre	5,46	m2	3,64	19,8744	Pintulac - Caneca
160	Pintura acrílica blanca satinada	191,35	m2	3,78	723,303	Pintulac - Caneca
					2407,2438	

**Obras de jardinería**

161	Lengua de suegra	30	U	3,50	105	Planta en maceta
162	Apidistra	32	U	2,47	79,04	Planta en maceta
163	Durillo	11	U	7,20	79,2	Planta en maceta
164	Bambú	5	U	15,00	75	Planta en maceta
					338,24	

**Obras de cierre**

165	Limpieza final	1	m2	2,61	2,61	
166	Desinfección de sanitarios	1	Global	50,00	50	
					52,61	

<b>TOTAL DE CONSTRUCCIÓN ( COSTO DIRECTO)</b>	<b>170343,25</b>
<b>IMPREVISTOS</b>	<b>6813,73</b>
<b>HONORARIOS DE CONSTRUCCIÓN</b>	<b>26573,55</b>
<b>COSTO TOTAL DEL PROYECTO</b>	<b>203730,52</b>



