



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CENTRO GASTRONÓMICO - LA REPÚBLICA

AUTOR

María José Santos Calderón

AÑO

2018



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CENTRO GASTRONÓMICO - LA REPÚBLICA

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

Profesor guía

MC. Diego Javier Yerovi Lopez

Autora

María José Santos Calderón

Año

2018

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, Centro Gastronómico – La República, a través de reuniones periódicas con la estudiante María José Santos Calderón, en el semestre 2018 – 2, 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”

Diego Javier Yerovi

Maestro en Urbanismo Historia y Arquitectura de la ciudad.

CI: 1713719241

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber examinado el trabajo, Centro Gastronómico – La República, a través de reuniones con la estudiante María José Santos Calderón, en el semestre 2018 – 2, 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”

David Francisco Dávalos

Master Sciences, Technologies, Sante a finalite recherche et professionnelle,
Mention design Global Specialite Architecture Modelisation Environnement.

CI: 1715965966

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que el trabajo Centro Gastronómico - La República 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”

María José Santos Calderón

CI: 1723308753

RESUMEN

El proyecto arquitectónico "Centro Gastronómico República" ubicado en el Cantón Quito, sector la Av. República y Rumipamba, responde al déficit del equipamiento público y privado direccionado a la educación gastronómica y cultural, la falta de cohesión social en el nodo generado por el cruce de la Av. República y 10 de Agosto. La metodología de la implantación del proyecto se fundamenta en tres fases de estudio: analítica, descriptiva y propositiva, y tres dimensiones que responden al sitio actual: morfológica, funcional y la del usuario. El objetivo del proyecto es brindar un espacio arquitectónico, funcional y sensorial, acoplado a la forma del sitio dispuesta para Quito 2040. El proyecto propone la generación de relaciones entre los usuarios con el proceso del ciclo de metabolismo cerrado en la cultura alimentaria por lo que se liga con el objetivo de diversificar las actividades humanas, además de satisfacer necesidades básicas. El diseño propone espacios de permanencia que fomenten la cohesión social mediante el patio o plaza contenida por una envolvente arquitectónica edificación perimetral. Se relaciona con el entorno y a su vez mantiene relaciones espaciales internas con la presencia de un patio contenido, alrededor de este se desarrolla recorridos sensoriales. La presencia de la rampa permite al usuario reconocer el espacio contenido y abierto, guiándolo implícitamente hacia el resto de actividades que se desarrollan en el interior. A modo que la edificación crece en verticalidad, las actividades se privatizan, constituyéndose así, la planta baja, en una prolongación del espacio público; mientras que la torre más alta es el espacio donde se genera el conocimiento del centro gastronómico, la misma, que es dividida del resto de la edificación horizontal mediante la aparición de una planta libre donde se desarrollan actividades de huertos, fomentando una relación entre espacio edificado y vegetación.

ABSTRACT

The architectural project “Centro Gastronómico República” is located at Quito in “República” and “Rumipamba” neighbourhoods , responds to the lack of public and private facilities for gastronomic and cultural education, the lack of social cohesion in the node generated by the crossing of República Av. and 10 de Agosto Av. The methodology of the project’s implementation is based on three phases of study: analytical, descriptive and propositive, and three dimensions that respond to the current site: morphological, functional and the user. The objective of the project is to provide an architectural, functional and sensory space, coupled with the shape of the site arranged for Quito 2040. The project proposes an educational and practical system with the objective of involve the users with the process of closed metabolism cycle in the food culture so it is linked with the aim of diversifying human activities, in addition to satisfied basic needs. The design proposes spaces of permanence that promote social cohesion through the appearance of a contained garden by an architectural envelope perimeter building. It is related to the environment and at the same time maintains internal spatial relations with the presence vegetation, around which sensory paths are developed. The presence of the ramp allows the user to recognize the closed and open space, implicitly guiding it towards the rest of the activities that take place in the interior. In such a way that the building grows vertically, the activities are privatized, thus constituting the ground floor as an extension of the public space, while the tallest tower is the space where the knowledge of the gastronomic centre is generated, the same one, which is divided from the rest of the horizontal building by the appearance of an open floor where the activities of orchards are developed, promoting a relationship between the built space and the vegetation.

ÍNDICE

1.CAPÍTULO I. Antecedentes e Introducción.....	1
1.1 Antecedentes.....	1
1.1.1. Significación y Rol del Área de Estudio.....	1
1.1.1.1.Justificación.....	2
1.1.1.2 Limitaciones de la investigación.....	2
1.1.1.3 Metodología	3
1.1.1.4 Objetivos.....	3
1.1.2 Situación actual del área de estudio.....	3
1.1.2.1 Medio Físico y Demografía.....	4
1.1.2.2 Trazado	5
1.1.2.3 Legibilidad.....	5
1.1.2.4 Permeabilidad.....	5
1.1.2.5 Movilidad.....	6
1.1.2.6 Usos de Suelo.....	7
1.1.3 Prospectiva del área de estudio para Quito 2040.....	9
1.1.4 Síntesis de la propuesta urbana	10
1.1.4.1 Objetivos y Estrategias espaciales.....	10
1.2 Planteamiento y Justificación del tema de trabajo.....	13
1.2.1. Situación actual del tema.....	15
1.2.2. Relevancia social del tema.....	16
1.2.3 Viabilidad del tema	16
1.3 Objetivo General.....	17
1.4 Objetivos Específicos.....	17
1.5 Metodología.....	17
1.6.Cronograma de Actividades.....	18

2.Capítulo II. Centro gastronómico- la república fase investigativa.....	19
2.1 Fase de Investigación y diagnóstico	19
2.1.1. Introducción al capítulo.....	19
2.1.2. Investigación teórica	19
2.1.2.1 Historia de la Culinaria a nivel mundial	19
2.1.2.2 Teorías y Concepto.....	23
2.1.2.3 Análisis de Casos.....	28
2.1.2.3 Planificación propuesta y Planificación vigente.....	31
2.1.3 Espacio objeto de Estudio.....	32
2.1.3.1 Sitio y Entorno.....	32
2.1.3.1.1 Dimensión Morfológica.....	33
a. Trazado Urbano.....	33
b. Forma de Manzanas	35
c. Trama de lotes.	36
d. Alturas.....	37
2.1.3.1.2 Dimensión Funcional.....	39
a. Usos de Suelo.....	39
b. Espacio Público	41
c. Accesibilidad.....	43
d. Estacionamiento en vías.....	44
2.1.3.1.3 Usuario del espacio.....	46
2.2. Diagnóstico.....	47
2.2.1 Diagnóstico, Conclusiones y Estrategias Urbanas.....	47
2.2.2 Diagnóstico y Estrategias de Implantación	48
2.2.3 Síntesis de las estrategias de Implantación	49
3.Capítulo III. Fase conceptual	50
3.1. Objetivos Espaciales.....	50
3.1.1 Entorno.....	50
3.1.2 Arquitectónicos.....	50
3.1.3 Asesorías.....	51

3.2 Concepto	52
3.3 Estrategias Espaciales.....	53
3.4 Programa Arquitectónico.....	56
4. Capítulo IV. Fase de propuesta espacial.....	59
4.1 Plan masa	59
4.2 Anteproyecto Arquitectónico	60
4.2.1. Estrategias de distribución del programa.....	60
4.3 Proyecto Final	61
5. Conclusiones y Recomendaciones	83
5.1 Conclusiones	83
5.2 Recomendaciones.....	83
6. Referencias.....	84
7. Anexos.....	86

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. Ubicación del proyecto urbano	12
FIGURA 2. Ubicación del proyecto urbano	13
FIGURA 3. Delimitación del proyecto urbano	14
FIGURA 4. Propiedades físicas en el sitio	15
FIGURA 6. Edades de la población	15
FIGURA 7. Trazado Morfológico	16
FIGURA 8. Legibilidad	16
FIGURA 9. Continuidad vial	16
FIGURA 10. Accesibilidad	17
FIGURA 11. Movilidad alternativa	17
FIGURA 13. Parqueadero en vías	18
FIGURA 12. Calles como parqueadero	17
FIGURA 14. Equipamiento Cultural	19
FIGURA 15. Equipamiento Cultural	20
FIGURA 16. Proyección	21
FIGURA 17. Proyección	22
FIGURA 18. Proyección	23
FIGURA 19. Estadísticas	25
FIGURA 20. PLANO DE UBICACIÓN DEL LOTE	25
FIGURA 21 . Ubicación del proyecto escala micro	25
FIGURA 22 . Alerta sobre el aumento de sobrepeso en la población de los países de América Latina y el Caribe	26
FIGURA 23. Niveles de Obesidad e Ingesta de Comida Chatarra	26
FIGURA 24 . Mapa de ubicación de centros gastronómicos en la ciudad de Quito	27
FIGURA 25. Huertos urbanos de las mujeres en agrupación ConQUITO	28
FIGURA 26. 4 Escenarios Metodológicos	29
FIGURA 27. Elementos del turismo alimentario	32
FIGURA 28. Jeroglíficos que evidencian la agricultura Egipcia	32
FIGURA 29. Festines de la Edad Media	32
FIGURA 30. Rutas de Intercambio antes del descubrimiento de América	33
FIGURA 31. Restaurante en Francia, 1912.	33
FIGURA 32. Restaurante en Estados Unidos, Mc'Donalds.	34
FIGURA 33. Restaurante en Estados Unidos, Imperial Dynasty.	34
FIGURA 34. Ferrá Adriá, elBulll.	35
FIGURA 35. Heston, Fat Duck.	35
FIGURA 36. Oscar Niemeyer	36
FIGURA 37 . Los Sentidos	36

FIGURA 38 . Shelter for Roman Ruins, Peter Zumthor	37
FIGURA 39 . Relaciones espaciales - confort acústico	37
FIGURA 40 . Intensidad lumínica - Climatización interna	37
FIGURA 41. Espacio Urbano	38
FIGURA 42. Espacio Urbano	38
FIGURA 43 . Volumetría	40
FIGURA 45. Jerarquización	39
FIGURA 46. Pauta	39
FIGURA 47. Estructura - Tectónica	40
FIGURA 48. Metabolismo circular	40
FIGURA 49. Referente Fotografía del proyecto	42
FIGURA 50. R. Implantación del proyecto	42
FIGURA 51. Fachadas	42
FIGURA 52. Planta del proyecto	42
FIGURA 53. Diagrama composición	42
FIGURA 55. Diagrama composición	42
FIGURA 57. Diagrama función	42
FIGURA 54. Diagrama composición	42
FIGURA 56. Diagrama Entorno	42
FIGURA 58. Diagrama función	42
FIGURA 59. Fotografía del proyecto	43
FIGURA 60. Planta Baja	43
FIGURA 61. Fachadas	43
FIGURA 62. Fachadas	43
FIGURA 63. Diagrama composición arq.	43
FIGURA 65. Diagrama Accesibilidad	43
FIGURA 67. Diagrama función	43
FIGURA 64. Diagrama composición	43
FIGURA 66. Diagrama Entorno	43
FIGURA 68. Diagrama función	43
FIGURA 69. Fotografía del proyecto	44
FIGURA 70. Implantación	44
FIGURA 71. Fachadas	44
FIGURA 72. Fachadas	44
FIGURA 73. Diagrama composición arq.	44
FIGURA 75. Diagrama Articulación	44
FIGURA 77. Diagrama función	44

FIGURA 74. Diagrama composición	44
FIGURA 76. Diagrama Articulación	44
FIGURA 78. Diagrama función	44
FIGURA 79. Mapa de Ubicación del proyecto	46
FIGURA 80. Mapa de Ubicación del proyecto	46
FIGURA138. Síntesis de Estrategias	64
FIGURA139. Diagrama - Relación con el entorno	65
FIGURA140. Diagrama - Relación con el entorno	65
FIGURA141. Diagrama - Experiencia del espacio	65
FIGURA142. Diagrama - Jerarquía	65
FIGURA143. Diagrama - Pautas	66
FIGURA 145. Diagrama de Atmósferas	67
FIGURA 146. Ciclo de la Cultura Alimentaria	67
FIGURA 144. Diagrama del Fuego y la Vida	67
FIGURA 147. Diagrama de Relaciones	68
FIGURA 148. Diagrama de Relaciones Espacio edificado - Entorno	68
FIGURA 149 . Volumetría	68
FIGURA 150 . Jerarquía	69
FIGURA 151 . Espacio abierto - Espacio cerrado	69
FIGURA 152 . Pautas	69
FIGURA 153. Metabolismo del ciclo cerrado	69
FIGURA 154. Ejes - nodos y circuitos	69
FIGURA 155. Tectónica	70
FIGURA 156. Recorridos sensoriales	70
FIGURA 157. Creación de atmósferas	70
FIGURA 158. Plaza vivencial	70
FIGURA 159. Relación de la vegetación al proyecto	70
FIGURA 160. Configuración de la planta libre	70
FIGURA 161. Relación del programa arquitectónico	71
FIGURA 162. Relación del programa arquitectónico	71
FIGURA 163. Relación del programa arquitectónico al proyecto	71
FIGURA 164. Volúmenes Articulados	74
FIGURA 166. Generación de planta libre	74
FIGURA 165. Jerarquización de Volúmenes	74
FIGURA 166. Integración Volumétrica - Diseño Final	74

Antecedentes e Introducción

1.1 Antecedentes

Ya es casi una tradición que en la Carrera de Arquitectura de la Universidad de Las Américas (UDLA), en los Talleres de Proyectos de los niveles siete (7), ocho (8) y nueve (9), se desarrolle un Proyecto Urbano- Arquitectónico de una pieza urbana o de una ciudad ecuatoriana de tamaño intermedio; cuyo desarrollo ha sido concebido como un espacio de aprendizaje teórico-práctico del diseño del proyecto urbano-arquitectónico o en el contexto del proyecto de ciudad.

En el Taller Nueve (9), el proyecto urbano se desarrolla como la primera fase del Trabajo de Titulación o de fin de la carrera de Arquitectura; y, los Proyectos Arquitectónicos resultantes se diseñan en el Nivel Décimo. El currículo de la carrera está concebido como la metodología y la estrategia fundamental para el aprendizaje holístico de la arquitectura/1.

En el período académico 2018-1, comprendido entre septiembre de 2017 y febrero de 2018, se plantea el proyecto urbano en el marco del Convenio suscrito el 3 de marzo de 2016, entre el Instituto Metropolitano de Planificación Urbana (IMPU) del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito y la Universidad de Las Américas (UDLA). La investigación se centra en la forma urbana de uno de los ejes urbanos o corredores de centralidad más importantes del norte de la ciudad de Quito; éste opera en los barrios ubicados hacia la Avenida “10 de Agosto”, al este y al oeste, desde el extremo norte del parque “La Alameda” (localizado al final del Centro Histórico de la Ciudad), hasta el inicio sur del parque “Bicentenario” (que ocupa los terrenos del antiguo “Aeropuerto “Mariscal Sucre”), de la ciudad de Quito”.

El desarrollo de esta investigación ha permitido que el Taller de Proyectos (AR0960), despliegue una aproximación a las expresiones y, los elementos de la centralidad urbana, desde las dinámicas que resultan del estudio de la –forma- morfología urbana- de una pieza afectada por

los desequilibrios espaciales que devienen de los intensos procesos de movilidad poblacional interna y externa que vienen experimentando las ciudades latinoamericanas. En general, este ejercicio académico pretende explicar los cambios morfológicos

experimentados por la ciudad en el tiempo. Además, contiene fines prospectivos y propositivos, en tanto que, a partir del análisis de la forma urbana actual de la ciudad, se desarrolló la propuesta que a manera de un proyecto urbano, se sustenta en un conjunto de proyectos estructurales; sin los cuales, el proyecto urbano y su visión de futuro, no sería posible,

1.1.1 Significación y rol del área de estudio

El área de estudio está ubicada en el Ecuador, Provincia de Pichincha- Cantón Quito (Capital de la República del Ecuador). Se asienta en el “Valle de Quito” y se desarrolla en sentido norte-sur (Ver Gráfico No.1). Comprende una superficie de 1.095,65 ha (incluyendo los terrenos del “Parque Bicentenario”); esto es, alrededor del 17% de la superficie de la ciudad de Quito, la que actualmente tiene aproximadamente unas 19.000 ha.

Observar Figura 1.

Ubicación del área de estudio



Figura 1. Ubicación del proyecto urbano
Tomado de (POU, 2018, p.1)

1.1.1.1 Justificación

Desde la década de los años setenta del siglo XX, la ciudad de Quito viene experimentando un vertiginoso crecimiento urbano, la superficie de la mancha urbana de la ciudad Quito para 2016 -Aprox. 19.000 ha- fue de tres (3) veces su tamaño registrado en el "Plan Quito de 1980"-Aprox. 7.800ha; y, la superficie del suelo urbano del DMQ para 2016 -Aprox. 43.000 ha- fue de cinco (5) veces el tamaño de la ciudad de Quito registrado por el referido Plan de 1980" (Fierro, G. 2016).

De este vertiginoso crecimiento urbano ha resultado una ciudad difusa, cuya expansión y dispersión hacia la periferia y los valles ha generado zonas de actividades dominantes, centralidades y, micro-centralidades. Que según, Padilla E, (2004), advierte: "son espacios casi mono-funcionales de equipamientos, servicios y/o comercios que no favorecen la vitalidad sostenible de la ciudad y que acentúan la segregación y fragmentación espacial económica, social y cultural". Constituyéndose en una tendencia generalizada de las centralidades urbanas en las ciudades de la Latinoamérica contemporánea.

Efectivamente, Quito ha concentrado sus actividades económicas, financieras, comerciales, administrativas y de servicios en el centro-norte de la ciudad, los usos residenciales se han dispersado hacia la periferia de la ciudad central y hacia los valles; mientras que la industria se ha reubicado en los extremos norte, sur y este, de la mancha urbana. Este fenómeno, que representa una respuesta inorgánica de la ciudad a la demanda de suelo urbano, se permea hacia el territorio en todas sus escalas. La lógica de la dispersión funcional; la desconexión de servicios y funciones; la estratificación y segregación, en el uso del suelo, se ven reflejados en sus sectores, barrios y manzanas.

El corredor de la Av. "10 de Agosto" no constituye la excepción, forma una parte muy importante de la denominada "macro-centralidad" del Distrito Metropolitano de Quito-DMQ, alberga a la totalidad del centro lúdico "La Mariscal",

y, a una pequeña parte de la futura centralidad, que se ubicaría en torno al parque "Bicentenario". No obstante, con la construcción y consolidación de vías periféricas a lo largo de la ciudad (1980- 2009), tales como: la Av. Occidental y la Av. Oriental (Av. Simón Bolívar) y la implantación del sistema "Trolebús", este eje vial perdió su importancia como acceso principal norte de Quito. Observar Figura 2.

La importancia del estudio o de la investigación del corredor de la Av. "10 de Agosto" ya ha sido intuida y/o establecida por los Planes de Ordenamiento Territorial del Distrito Metropolitano de Quito - DMQ, anteriores al año 2016; pues que, desde hace aproximadamente dos décadas esta pieza urbana viene evidenciando un fuerte proceso de deterioro urbano en el contexto del desarrollo urbano de Quito y, en la lectura espacial de la ciudad, la Av. "10 de Agosto", se percibe como un eje de ruptura, entre el noreste y noroeste de la ciudad. Sus características morfológicas básicas actuales constituyen el objeto central de la presente investigación.

1.1.1.2 Limitaciones de la Investigación

En el desarrollo de la investigación se presentaron dos limitaciones fundamentales: Primera, la dificultad para conseguir información digital que permita establecer con prontitud y precisión las tipologías y las superficies de los espacios construidos en las parcelas o lotes del área de estudio, en cada piso o nivel construido; la edad de la edificación, la altura, el costo del suelo, entre otros.

La ausencia de esta información afecta en el desarrollo de la investigación en cuanto que en la era digital este tipo de datos deberían presentarse en forma abierta a la ciudadanía. Sería pertinente que el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito cuente con esta información en la plataforma de la institución para facilitar el estudio de la morfología urbana de la ciudad o de sus partes.

La segunda restricción, está relacionada con el factor tiempo, en cuanto a su distribución, según cronograma de la Facultad de Arquitectura de la UDLA, correspondiente al

periodo académico del semestre 2018-1. Para mayor comprensión del lector, el proyecto macro se desarrolla desde septiembre de 2017 hasta febrero de 2018; mientras que el proyecto de tesis individual, se llevó a cabo en apenas cuatro meses, en los cuales se desarrolló el informe escrito de la investigación, el diseño arquitectónico y las entregas de productos para las asesorías de estructuras, ambiental y tecnológicas. Por consiguiente, el tiempo, en estas condiciones, se convierte en un limitante y en un factor de generación de estrés para los investigadores.

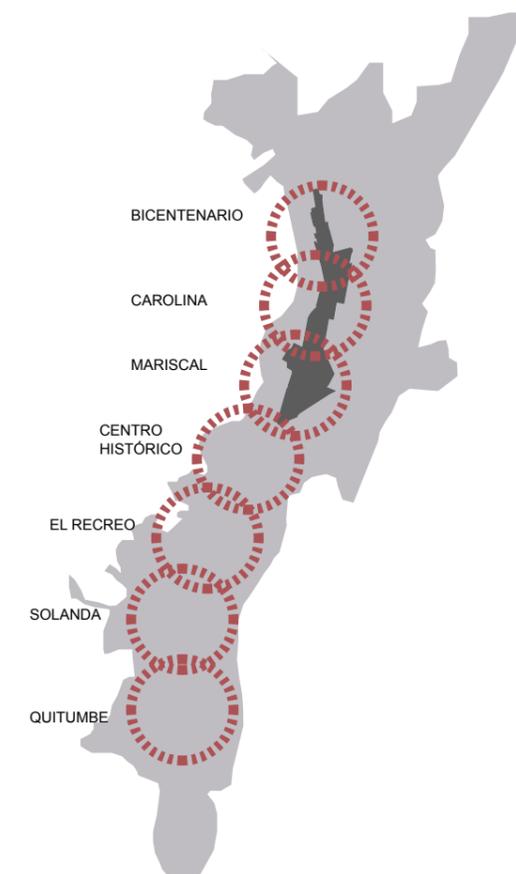


Figura 2. Ubicación del proyecto urbano
Tomado de (POU, 2018, p.1)

1.1.1.3 Metodología

La identificación de los problemas y el establecimiento de objetivos y estrategias del presente estudio de desarrollaron mediante la metodología de Planificación por Objetivos (Árbol de problemas, Árbol de objetivos y Estrategias), diseñada por la Cooperación Técnica ALEMANA-GTZ, actualmente denominada Agencia de Cooperación Internacional Alemana-GIZ.

Se investigaron los siguientes ámbitos, campos o componentes morfológicos: Medio Físico y Demografía Básica; Trazado y Movilidad; Uso del suelo, Vivienda y Equipamientos; Edificaciones y Ocupación del Suelo; y, Patrimonio Edificado. La evaluación o mirada particular de estos componentes morfológicos se desarrollaron también desde sus implicaciones con el espacio público. A manera de muestra para la investigación de esta pieza urbana, se procedió a definir una franja de 269,32 hectáreas, en la que, con especificidad y mediante levantamiento de campo se estudiaron varios aspectos morfológicos; especialmente, los relacionados con el suelo y las edificaciones, extrapolando el área de estudio con base a las consideraciones específicas. Para el trabajo de laboratorio se utilizó el GIS-Sistema de información Geográfica.

1.1.1.4 Objetivos

En función de las limitaciones para el desarrollo de la investigación se diseñó una metodología básica, explicada anteriormente. Con estos antecedentes, se establecieron los siguientes objetivos:

1.1.1.5 Objetivo General

- Diagnosticar la situación actual de la forma urbana general del corredor de centralidad de la Avenida “10 de Agosto”, en el contexto del desarrollo urbano de Quito y de la macro-centralidad urbana del Distrito Metropolitano de Quito.

1.1.1.6 Objetivos Específicos

- Identificar las condiciones ambientales básicas del medio físico en el que se asientan los barrios del corredor de la avenida “10 de Agosto”.
- Establecer la intensidad de ocupación del suelo y la superficie construable máxima posible del área de estudio según las determinaciones del Plan de Usos y Ocupación del Suelo-PUOS vigente del Distrito Metropolitano de Quito.
- Identificar los desequilibrios espaciales en uso y ocupación del suelo, y los requerimientos de vivienda como estrategia fundamental para la generación una vitalidad sostenible del área de estudio.
- Estimar los límites apropiados de crecimiento poblacional en procura la sostenibilidad territorial de sus barrios para aportar a la construcción de “Quito, ciudad compacta”.
- Establecer los déficits prioritarios en materia de equipamientos sociales; fundamentalmente, a nivel barrial, es decir de aquellos que pueden hacer posible la máxima inclusión espacial y social de su población local.
- Evaluar las características básicas de la forma del trazado del viario, de las parcelas y de las manzanas de esta pieza urbana en relación con la permeabilidad, la legibilidad y la vitalidad urbana como condiciones de calidad espacial urbana.
- Evaluar el estado del patrimonio edificado del área de estudio para recomendar las líneas generales de gestión para su preservación y/o rehabilitación.

1.1.2 Situación actual del área de estudio

Se procedió a describir los problemas y/o potencialidades identificados en la forma urbana actual del área de estudio, desde las teorías y conceptos asumidos para el desarrollo del Taller de Noveno 2018, a partir de la lectura del espacio urbano mediante el trabajo de campo y de laboratorio; y, en consideración de las regulaciones y normativas urbanas de la Planificación vigente para el Distrito Metropolitano de Quito. (POU, 2018, p. 2). A continuación se describe la forma actual de la zona investigada:

Delimitación del área de estudio



Figura 3. Ubicación del proyecto urbano
Tomado de (POU, 2018, p.2)

1.1.2.1 Medio Físico y Demografía

Resultante de una topografía con ligeras variaciones de pendiente en la Av., “10 de Agosto” que oscila entre el 1% y el -1%. Tiene una temperatura promedio año de 14.7°C. El área de estudio tiene una humedad relativa, radiación, temperatura, pluviosidad y vientos favorables para el asentamiento humano. Con alta y baja vulnerabilidad por inundaciones, por efecto de las lluvias, misma que está relativamente controlada. Observar Figura 4.

Importante disminución del ritmo de crecimiento poblacional, que se produce en el contexto de la tendencia de disminución del crecimiento poblacional de la ciudad central por efectos de la migración hacia la periferia o los valles del Distrito Metropolitano de Quito; tal como lo señala, Fierro, G. (2016), para 1980 la densidad poblacional de Quito fue de 146.71hab/ha. Y para el 2010 es apenas de 92 hab/ha.

Para el caso del área de estudio, se estima que la disminución del ritmo de crecimiento poblacional sería el resultado del intenso crecimiento de ocupación de usos comerciales y de servicios en la planta baja y otros pisos de los edificios existentes. La construcción de edificios de servicios-oficinas, el interés del mercado inmobiliario en el desarrollo de otras áreas de la ciudad que ofrecen mayor rentabilidad y, finalmente, la falta de políticas municipales de gestión de vivienda debido a la falta de un diseño urbano de la ciudad.

Estos factores, en su conjunto, vendrían provocando la pérdida de la vitalidad perdurable del área de estudio, por una parte, y, por otra, estaría aportando al crecimiento extensivo y disperso de la ciudad. Para 1990 la población del área de estudio fue de 70.369 hab; para el 2001 decrece a 63.361hab y para el 2010 de 53.829 hab. La población proyectada al 2017 es de 46.884 habitantes, estos datos, evidencian una clara tendencia de decrecimiento poblacional. De continuar esta tendencia de crecimiento negativo para el año 2040, la población del área de estudio habrá disminuido hasta 29.671 habitantes y su densidad poblacional sería de apenas 30hab/ha. Observar Figura 5.

Tendencia al envejecimiento de la población

Para el 2010, aproximadamente el 48% de la población del área de estudio fue de adultos y adultos mayores hombres y mujeres, comparativamente superior al mismo rango de la población nacional en el mismo año que fue del 35%. Esta situación demanda y, a futuro, emplazará la provisión de equipamientos sociales de bienestar social para la atención de la población adulta. Observar Figura 6.

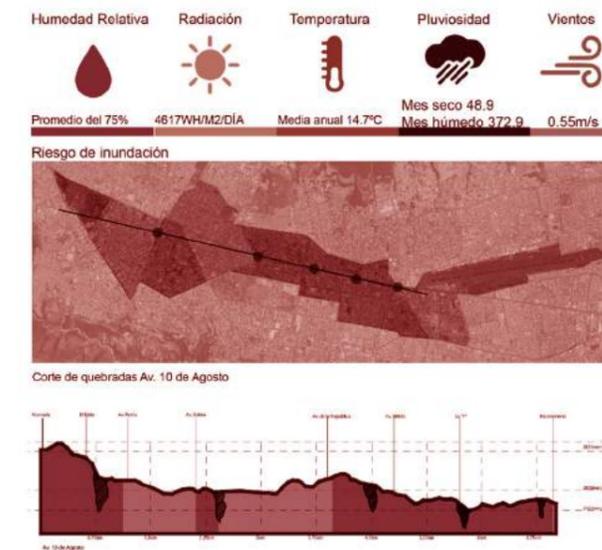


Figura 5. Medio Físico

Tomado de (POU, 2018, p.3)

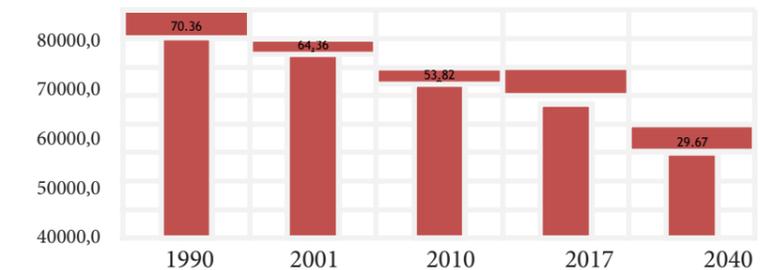


Figura 5. Edades de la población

Tomado de (POU, 2018, p.3)

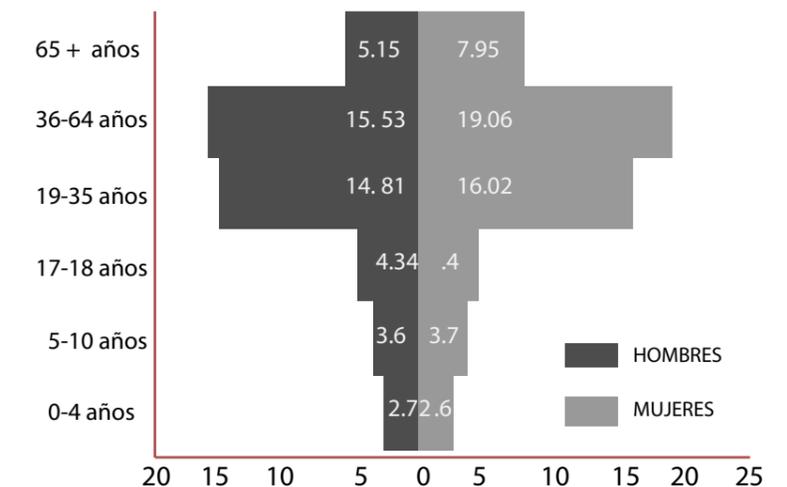


Figura 6. Edades de la población

Tomado de (POU, 2018, p.3)

1.1.2.2 Trazado

Trazado de esta pieza urbana es predominante irregular debido a tres factores, como: primero, la estructura básica del sistema vial actual que responde a la propuesta por el Plan Jones Odriozola (1942-1945); el segundo, predominio de manzanas de superficies mayores a 10.000 m² (72%) y el tercero, corresponde a la existencia de lotes o parcelas de diferentes tamaños, con predominio de lotes con superficies mayores a 1000m² (58%).

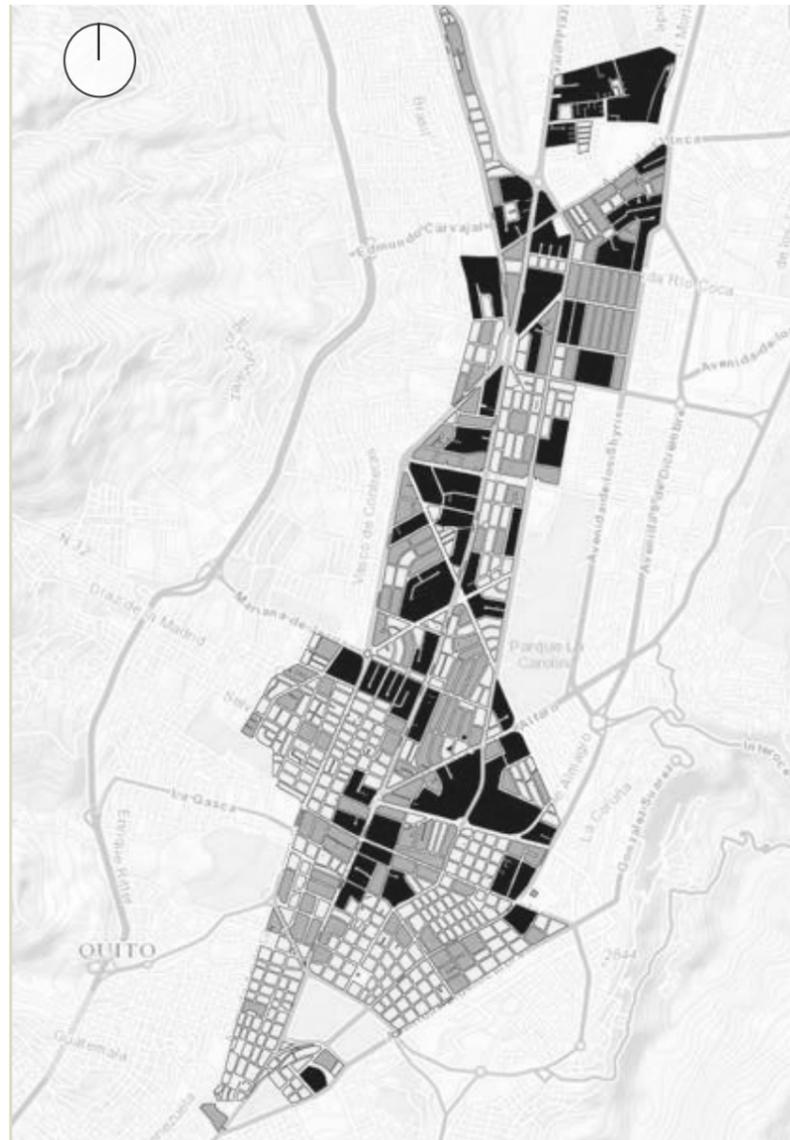


Figura 7. Trazado urbano
Tomado de (POU, 2018, p.12)

1.1.2.3 Legibilidad

La Av. "10 de Agosto", como borde de ruptura es un factor que dificulta la lectura de la tramas urbanas ubicadas al este y al oeste de esta vía; las mismas que responden a procesos tipo-morfológicos distintos en tiempo y forma, con lenguajes diversos. Sin embargo, la permanencia de algunos hitos urbanos en el imaginario colectivo facilitan la legibilidad del medio urbano porque se convierten en referentes para el usuario en la ciudad; no obstante, no son suficientes para la legibilidad a escala barrial por la ausencia de hitos a nivel barrial.



Figura 8. Legibilidad
Tomado de (POU, 2018, p.12)

1.1.2.4 Permeabilidad

La mayor parte de las vía de esta pieza urbana tienen continuidad en su trazado; permitiendo de esta manera, una conectividad interna, como también, con los barrios ubicados en su entorno; sin embargo, la presencia de calles sin continuidad dificultan el fácil acceso peatonal de un sitio a otro, elemento que deberá ser estudiado en el entorno inmediato.



Figura 9. Permeabilidad
Tomado de (POU, 2018, p.12)

Reestructuración del eje de la 10 de Agosto

1.1.2.5 Movilidad

El área de estudio registra buenos niveles de accesibilidad peatonal desde las partes interiores de los barrios centrodés hacia las vías principales (Avenidas), por las cuales, circula el transporte público. La generalidad de los recorridos peatonales se encuentra dentro del rango de 0 a 600 metros lineales. Esta situación le otorga buenas oportunidades para su rehabilitación urbana como una centralidad para la vivienda y el empleo.



Figura 10. Accesibilidad

Tomado de (POU, 2018, p.12)

Ciclovía

En esta zona urbana la mayoría de la infraestructura existente no dialoga o no se conecta con el sistema de transporte público; sus dimensiones son inapropiadas, los circuitos son ineficientes e incrementan el tiempo de desplazamiento del usuario. En consecuencia resultan inseguros porque invaden los espacios de circulación vehicular y, por consiguiente, la movilidad alternativa se vuelve es escasa.

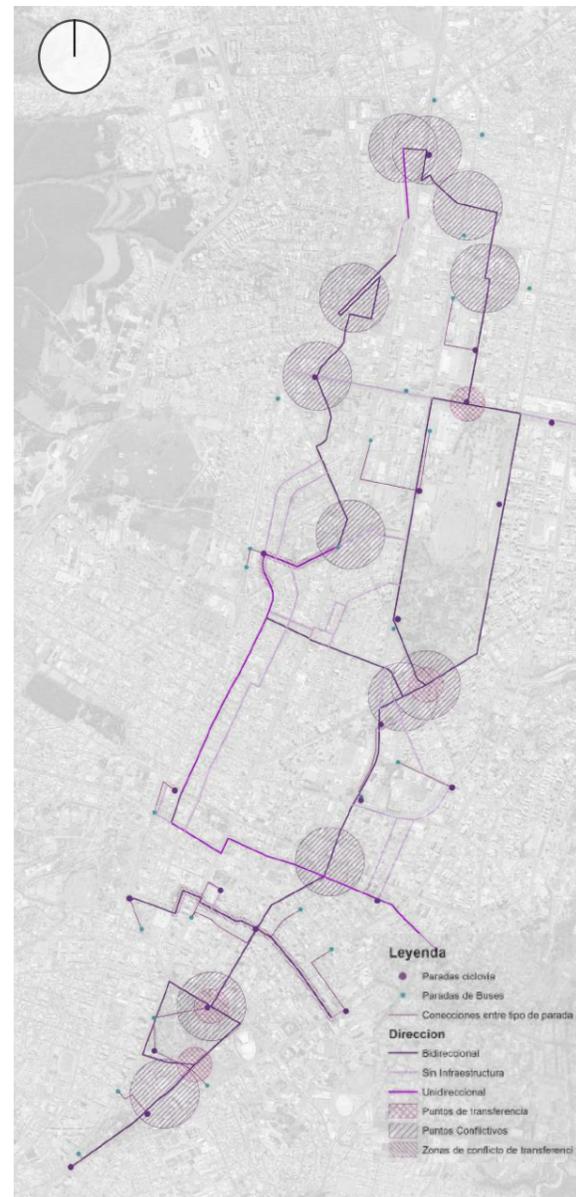


Figura 11. Movilidad

Tomado de (POU, 2018, p.12)

Calles como parqueaderos

Gran parte de las vías del área de estudio contienen estacionamientos públicos en la calzada, en desmedro de la calidad y cantidad de aceras para la movilidad peatonal y/o en bicicleta. Igualmente, sería el resultado de la inexistencia de una política urbana y/o una infraestructura que disminuya el uso del auto privado en los desplazamientos al interior de la ciudad y, espacialmente, en la macro-centralidad del DMQ.



Figura 12. Calles como parqueadero

Tomado de (POU, 2018, p.12)

Movilidad en transporte público

Resultante de la sobrecarga de líneas de buses en las avenidas, particularmente en la “Av. América”, la cual responde a la lógica rentista de movilidad de los ciudadanos. Existe una deficiente distribución y ubicación de paradas de buses que se encuentran muchas de estas en mal estado. Además, persiste una reducida cantidad de rutas de transporte público en sentido este-oeste y viceversa; contrastando con esta situación, la operación eficiente del sistema Trolebús de la “Av. 10 de Agosto”, cuya Estación Norte, será reubicada a futuro. Este hecho genera un entorno de congestión, de contaminación ambiental y de deterioro de la imagen urbana del área de estudio.

Movilidad en transporte privado

La problemática de la movilidad en la zona urbana de estudio se debe al crecimiento indiscriminado de autos privados que circulan en la macro-centralidad urbana de Quito; como también, por la falta de una política pública que priorice los desplazamientos o la movilidad peatonal, en bicicleta y, en transporte público. Por consiguiente, se genera que en horas pico se produzca saturación vehicular o atascos, incremento de tiempos de viaje e incluso pérdidas económicas que afectan a la mayoría de los viajes o desplazamientos diarios. En conjunto, este escenario genera condiciones de congestión, de contaminación ambiental y de deterioro de la imagen urbana, especialmente en la “Av. 10 de Agosto”.

1.1.2.6 Usos de Suelo

El 60% de usos de suelo en esta zona urbana está destinado al comercio y servicios; mientras tanto, que la vivienda se reduce en este sector, afectando al equilibrio de usos de suelo apropiado para el bienestar social y la vitalidad del sitio. Este hecho contribuye al ambiente de deterioro urbano en materia de la infraestructura existente para la movilidad y el espacio público.



Figura 13. Usos de suelo

Tomado de (POU, 2018, p.12)

Disminución de la oferta de vivienda

Aun cuando, entre 1990 y 2001, el parque de vivienda se incrementa de 20.954 a 22.027 unidades; para el 2010, disminuye a 21.887. En esta tendencia, los estudios avizoraban que de mantenerse esta tendencia, para el 2017 alcanzaría 21.779/u y, para el 2040 sería de 21.427 unidades. No obstante, la población residente en las parcelas del área de estudio (973.36m²) está disminuyendo con mayor intensidad que la prevista, el promedio de habitantes por vivienda disminuye notablemente: para el 2017 disminuye al 2.15, mucho menor que en el 2010, que fue de 2.46, y la proyección para el 2040, sería del 1.38.

Mientras que en las parcelas de la franja definida para la investigación de campo (269,32m²), existe un predominio de los usos comerciales y de servicios (62.3%) sobre los usos residenciales. Esta situación responde a la cercanía de las parcelas involucradas en dicha franja a la av. 10 de Agosto.

De acuerdo con el Plan de Usos y Ocupación del Suelo (PUOS) vigente, la superficie construible en dicha franja alcanza la suma de 7'948.550,72 m² de los cuales la superficie por construirse alcanzaría el 60%, correspondiente a 4'784.739 m². Por consiguiente, en las parcelas del área de estudio (973,36 m²) se ha estimado que la relación recomendable para alcanzar su vitalidad sostenible sería de 50% de vivienda y el 50% de Servicios y Comercio. Así pues, de acuerdo con el PUOS, la superficie construible en dicha área alcanza la suma de 24'307.305 m², de los cuales la superficie por construirse alcanzaría el 60%, esto es 14.632.116 m² (Extrapolado la relación establecida en la franja de levantamiento de campo).

Cuando el área de estudio alcance la plena ocupación (100%) del suelo en los términos establecidos en el PUOS-Vigente, los usos residenciales alcanzarían una superficie de 7'316.058 m² (50% de la superficie por construirse); y, asumiendo que cada vivienda tendría un promedio de superficie de 120 m², el área de estudio albergará aproximadamente 70.000 viviendas y, una población residentes cerca de 150.000 habitantes.

Reestructuración del eje de la 10 de Agosto

Déficit de equipamientos públicos a escala barrial

Resultante de la pertenencia a la macro-centralidad urbana del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ), debido a que se asienta la mayor parte de equipamientos de carácter zonal, de ciudad y metropolitanos, públicos y privados, cuya accesibilidad es compleja para la población local.

En este escenario, se ha investigado la dotación de equipamientos a nivel barrial y, en algunos casos, la necesidad de algunos equipamientos, que desde la perspectiva del Régimen del Suelo-vigente para el DMQ, son necesarios a nivel sectorial. Aspecto que fue evaluado en el proceso de las reflexiones teóricas desarrolladas en el Taller de Tesis Urbana de Noveno 2017-2018, en el cual, se establece: que para alcanzar el desarrollo espacial equitativo de la ciudad contemporánea resulta estratégico fortalecer la vida de la comunidad a nivel barrial, es decir, volver a re-pensar al “barrio” como estrategia para contribuir en la construcción efectiva del “derecho a la ciudad”.

En el área de estudio, los equipamientos públicos de escala barrial son insuficientes o no existen: como por ejemplo, Seguridad, Bienestar Social, Educación y Cultura. Esta situación refleja los desequilibrios espaciales de la metrópoli, expresa la inequidad social, afecta a las posibilidades de cohesión social y a la construcción de identidades a nivel barrial; además, contribuye a la migración de la población hacia la periferia de la ciudad, en particular a hacia los valles.

El centro gastronómico es un equipamiento público de carácter educativo debido a su naturaleza: Instituto Educativo vinculado a la cultura, cuyo programa aborda actividades comerciales. En este contexto, se avizora la factibilidad de que este proyecto es funcional en el área de estudio debido a que se requiere en el eje de la “Av. 10 de Agosto”; con la finalidad, de lograr una activación del sitio, conjuntamente con los otros equipamientos que se proponen en el macro proyecto arquitectónico de la UDLA, periodo 2018. Observar Figura 14.

Equipamiento Cultural Déficit del 80%



Figura 14. Permeabilidad

Tomado de (POU, 2018, p.12)

Déficit de plazas culturales y cívicas

Las únicas plazas cívicas y/o de expresión social, política y cultural de Quito, se ubican en el Centro Histórico; no obstante, para el desarrollo urbano del área de estudio, no se contempló la necesidad de estos espacios públicos debido a que algunos de sus roles han sido asumidos por los centros comerciales; especialmente, los concebidos como lugares de encuentro, “para ver y ser vistos”. En el imaginario ciudadano las únicas “Plazas” que existen en el norte de la ciudad de Quito son “La Plaza de las Américas” y la “Plaza Foch”, las que evidentemente cumplen fines comerciales. La construcción de la “Plataforma Financiera” no contribuyó significativamente a atender esa demanda. Esta situación, ha dejado a los ciudadanos sin plazas públicas.

Déficit de parques barriales

El déficit de parques barriales se debe a que el territorio se ha ocupado con urbanizaciones que históricamente y por distintos motivos, no dejaron los espacios necesarios para la habilitación de parques barriales. No obstante, el área de estudio se encuentra relacionada directamente con grandes parques, de escala de ciudad o metropolitana, tales como “La Alameda”, “El Ejido”, “La Carolina” y “Bicentenario”, pero la existencia misma de estos espacios, no son suficientes para cubrir las necesidades de la ciudadanía. La ausencia de la escala de parques barriales, disminuye considerablemente el espacio para que los habitantes puedan socializar, recrearse, y construir vida en comunidad. Este déficit estaría aportando en la construcción de comunidades barriales carente de cohesión social.

La reducida cantidad de verde urbano hacia el interior de los barrios que forman parte de esta pieza urbana, no responde a la necesaria (que según la normativa que es de 12m² por hab/ha; en el sitio se ha evaluado que existe 3m² hab/ha), por lo que no se estaría cumpliendo con la norma y se incumple con los estándares internacionales-OMS. Esta situación contribuye significativamente en la percepción de una deficiente calidad ambiental y deterioro urbano. Observar Figura 15.

Reestructuración del eje de la 10 de Agosto

Parques y Plazas



Figura 15. Espacio publico
Tomado de (POU, 2018, p.15

1.1.3 Prospectiva del área de estudio para Quito 2040

Según, el análisis demográfico realizado por los estudiantes de Tesis Urbana Noveno. (2018), para el 2040, esta pieza urbana tendrá una población de alrededor de 150.000 habitantes, con amplia diversidad étnica, con alto sentido de apropiación de su espacio de vida y con una fuerte identidad espacial y patrimonial.

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

Contará con espacios públicos suficientes para la interacción social y cultural, la recreación, el esparcimiento y el desarrollo del espíritu cívico de su comunidad, con gran cantidad y calidad de verde urbano y, un medio ambiente e imagen urbana recuperados que viabilicen un espacio para la buena calidad de vida.

1.1.4 Síntesis de la propuesta urbana

1.1.4.1 Objetivos y Estrategias Espaciales

Medio Físico y Demografía

Aprovechar el medio físico para el desarrollo urbano con calidad de vida: Mediante el rediseño de los espacios públicos –que aprovechan la topografía, que generen microclimas para evitar la radiación solar y que favorezcan la seguridad ambiental de la población- prioritariamente hacia la Av. “10 de agosto”: eliminación, al máximo posible los pasos vehiculares a desnivel para reducir la vulnerabilidad del sector por efecto de las inundaciones, para repotenciar la movilidad peatonal longitudinal y transversal y, para mejorar la imagen urbana del corredor.

Redensificar el área de estudio: Mediante la rehabilitación urbana del área de estudio. Es necesario y prioritario desarrollar un proyecto urbano para el corredor de la “Av. 10 de agosto” que potencie su repoblamiento sostenible y que aporte a la construcción de “Quito, ciudad compacta”.

El presente estudio ha alcanzado a establecer las estrategias básicas o generales –a nivel de plan maestro- para los fines antes mencionados, en vista que, el rediseño de la forma urbana a nivel de parcelas, manzanas, áreas homogéneas de barrios y barrios propiamente dichos deberá ser objeto de proyectos parciales que, la Carrera de Arquitectura-UDLA podrá desarrollar en el futuro. Para tal efecto será necesario el estudio minucioso y particularizado de la génesis y desarrollo de la forma urbana a nivel de esas unidades morfológicas. Se considera que, solamente a partir de esos estudios será posible la construcción multi-escalar del proyecto urbano y por supuesto, el diseño de un nuevo Plan de Usos y Ocupación del suelo PUOS para esta pieza urbana.

Para esos efectos, el Taller de Proyectos ha considerado que, cuando menos, se debe propiciar la ocupación plena del suelo de esta parte de la ciudad; esto es, hasta

los niveles implícitos en el Plan de Ocupación del Suelo vigente en el Distrito Metropolitano de Quito-PUOS.

Tal como se explicó en la investigación de la forma actual del área de estudio, se aspira a que esta pieza urbana, para el 2040, albergue a una población de alrededor de 150.000 habitantes. Observar imágenes 16 y 17.

Trazado y Movilidad

1. Regularizar el trazado, al máximo posible: Creación de nuevas vías en zonas donde la morfología del trazado es ineficiente, que disminuyan el tamaño de manzanas que tienen superficies mayores de los 10.000 m² para aportar a la optimización de la escala humana y el mejoramiento pleno de su accesibilidad y permeabilidad en sentido longitudinal y transversal

2. Optimizar la accesibilidad del trazado, al máximo posible: Implantación de un sistema que reorganice el recorrido de líneas de transporte público, rediseñe las ciclovías y cree más paseos peatonales longitudinales y transversales.

3. Optimizar la permeabilidad del trazado, al máximo posible: Diseño de la continuidad de algunas vías, de las que no la tienen y liberar de muros ciegos, rejas, controles y cadenas que impiden el libre tránsito de los ciudadanos por las calles públicas.

4. Optimizar la legibilidad del trazado, al máximo posible: Creación de micro- centralidades, como nuevos hitos urbanos y/o repotenciación de los existentes, especialmente de los ubicados hacia la Av. “10 de Agosto”.

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

Proyecciones poblacionales para Quito 2040

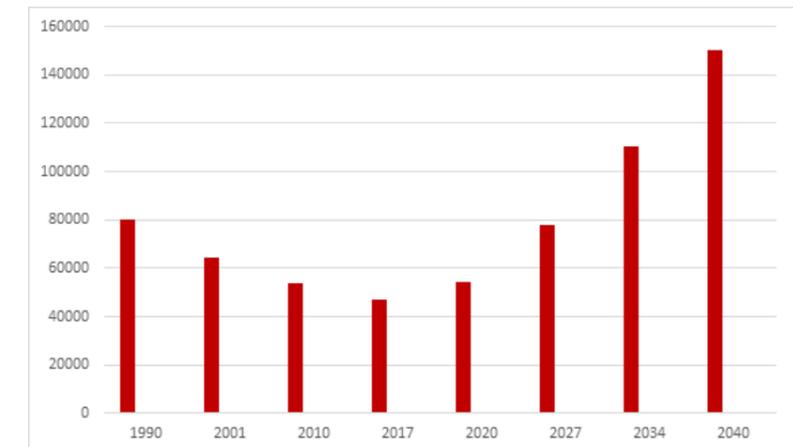


Figura 16. Proyección

Tomado de (POU, 2018, p.13)

Proyecciones densidad poblacional para Quito 2040

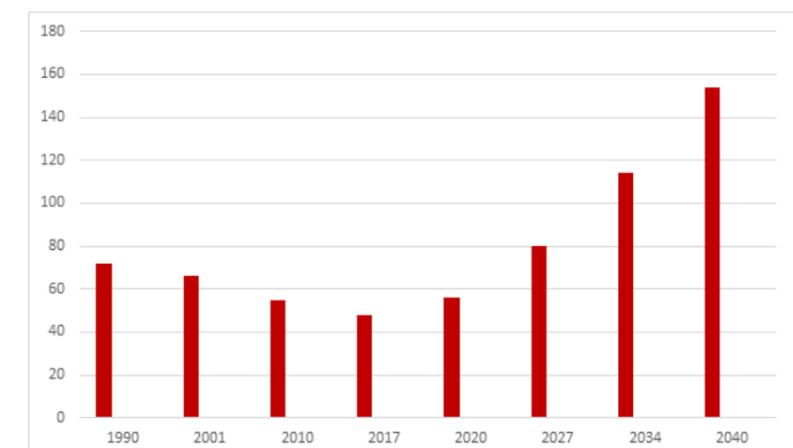


Figura 17. Densidad

Tomado de (POU, 2018, p.12)

Reestructuración del eje de la 10 de Agosto

Movilidad de personas en transporte público

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

Movilidad de personas en transporte privado

Especialmente, en la Av. 10 de Agosto, mediante el diseño de un Boulevard que repotencie fundamentalmente la movilidad a pie, en bicicleta y en transporte público; y, el rediseño de intersecciones viales en la Av. 10 de agosto para desestimular el uso del auto privado y mejorar su imagen urbana

Eliminar estacionamientos en aceras

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

Usos de suelo y equipamiento

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

Equilibrar la dotación de equipamientos públicos: Ocupando terrenos y/o edificios disponibles o mediante la estrategia espacial de conformación de micro- centralidades, con equipamientos y servicios, especialmente, de Salud, Bienestar

Social, Cultura y Deportes a nivel barrial y hasta sectorial, sin excluir aquellos que siendo de escalas mayores puedan contribuir al desarrollo de la propuesta urbana.

Crear espacios para la provisión de plazas públicas:

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

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

Diseñar un sistema de verde urbano que articule los grandes parques de esta parte de la ciudad, el Boulevard “10 de Agosto” y las vías y los parques de los barrios ubicados a sus dos lados.

Ocupación del suelo

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

Hacia la ciudad Compacta. Mediante la creación de políticas urbanas que prioricen la plena ocupación de la ciudad central y que generen normativas especiales que incentiven la construcción del saldo edificable en esta parte de la ciudad y de su altura de edificación. Normativas que se deben construir en procura de democratizar el acceso o el derecho a la centralidad urbana por parte de la más amplia diversidad socio-económica de la población.

VISIÓN QUITO 2040 - PLAN URBANO

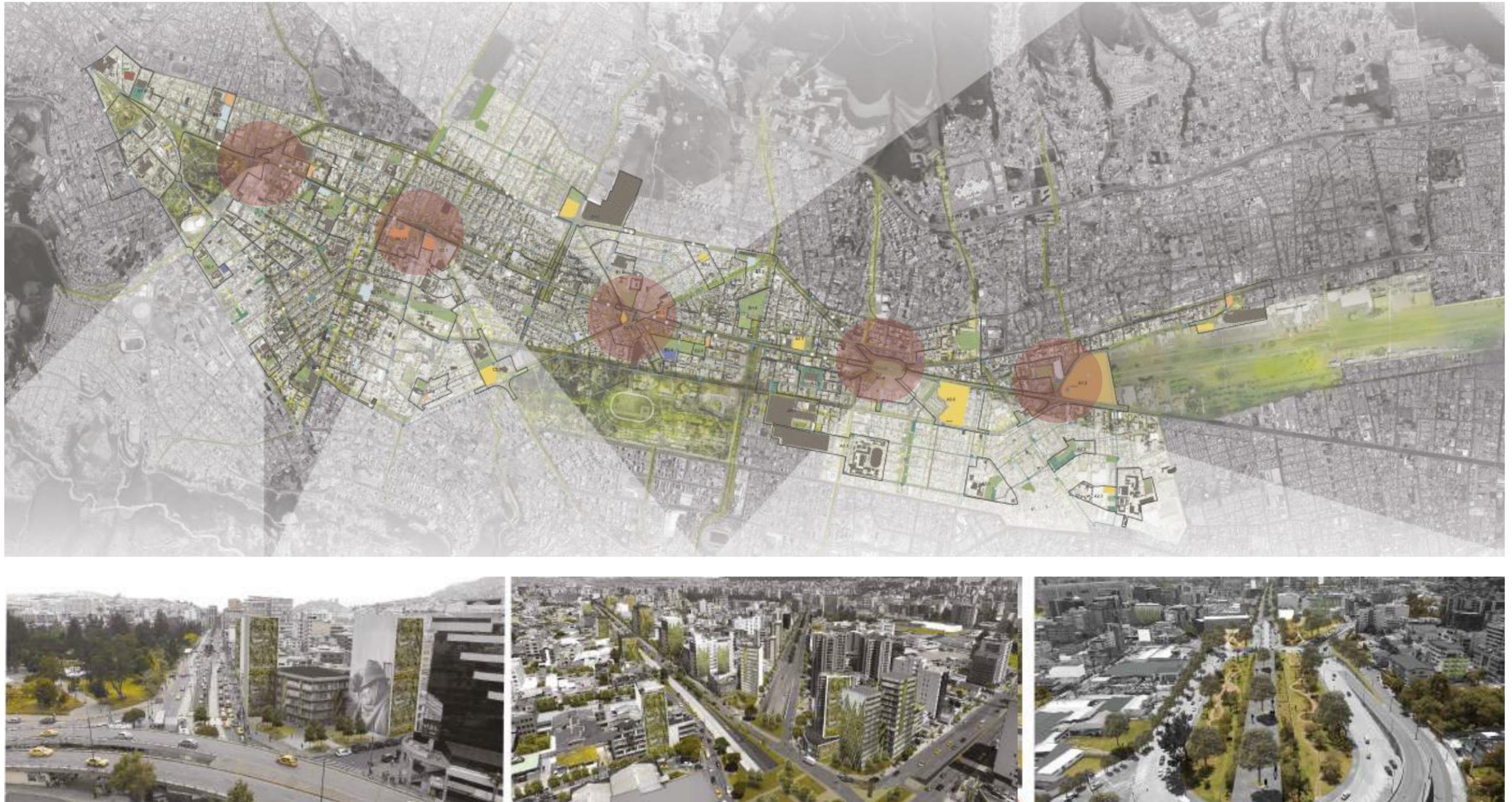


Figura 18. Proyección
Tomado de (POU, 2018, p. 20)

1.2 Planteamiento y justificación del tema de trabajo y titulación

El centro gastronómico está ubicado en la av. 10 de Agosto y calle República, se dispuso esa ubicación estratégica ya que al ser un equipamiento de captación de usuarios debería tener un remate directo con el eje estructurador del plan; además, de los aspectos contemplados PUOS, este proyecto satisface necesidades del usuario como son actividades culturales y alimentarias. Antiguamente el sitio no contaba con equipamientos de este tipo por lo que el proyecto es viable debido a su alcance de impacto social; ya que genera diversidad en la pieza urbana. Observar Figura 19.

Quito como otras ciudades ha crecido y ha cambiado hasta convertirse en una estructura compleja y poco manejable debido a que se ha restado o se ha dejado en el olvido el objetivo de la ciudad que es satisfacer las necesidades humanas y sociales de las comunidades.

Según, Richard Rogers (2003), en su libro Ciudades para un pequeño planeta: “La complejidad de la comunidad ha sido desmantelada y la vida pública se ha disecionado en componentes individuales, pues las ciudades están incrementando la polarización de la sociedad en colectivos segregados”. (pp.9). Deja en evidencia la problemática existente sobre el desarrollo de las actividades en la ciudad, que cada vez más son sectorizadas, como:

El mercado y el comercio de la calle, pierden su atractivo; los centros comerciales abarcan la atención del usuario polarizando las actividades comerciales que deberían darse en el espacio público o alrededor de este. La ciudad de Quito carece de espacios públicos destinados al peatón y, de servicios que fomenten la socialización. El crecimiento de urbanizaciones también incrementa el individualismo.

El resultado de este fenómeno es el declive en la vitalidad de los espacios urbanos, pues las calles están ausentes de contenido social y comercial, convirtiéndose en un sitio de nadie, recorrido por vehículos en su mayoría y

cada vez menos peatones. Por ende se ha fomentado un plan urbano que genere la potencialidad de vida de barrio mediante la estructuración de un cambio de uso de suelo en donde se formen híbridos entre comercio, usos y residencia al igual que la existencia de nuevos equipamientos que generen la consolidación de micro-zonas compactas frente al todo que es el eje estructurante de la 10 de Agosto. Los seres humanos creamos cultura. Nuestras formas de pensar, de sentir y de actuar, la lengua que hablamos, nuestras creencias, la alimentación y el arte, son algunas expresiones de la misma. La cultura alimentaria es la suma de las prácticas conocedoras en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y por ende la apropiación de la comunidad.

Una de las principales estrategias de acción del Ministerio de Cultura y Patrimonio ha sido la investigación, como parte fundamental para el conocimiento y puesta en valor de lo que somos y lo que tenemos. Es por eso que dentro del Proyecto de Patrimonio Alimentario se han realizado algunas investigaciones con fines académicos, informativos y nutricionales, pues el programa busca también contribuir a generar una vida sana para todos los ecuatorianos y las ecuatorianas en función de construir la sociedad del Buen Vivir.

La población proyectada para el 2040 en el barrio “La República”, observar Figura 20, donde está localizado el equipamiento, es de 16179 habitantes, la base para el centro debido a su escala es de 1000 habitantes y estará dirigido a las edades de 19 - 65 respectivas de la pirámide poblacional con la finalidad de generar interrelaciones sociales mediante el intercambio de experiencias además de una cultura alimentaria pedagógica que pretende reducir los índices de obesidad, y fomentar el valor por la cultura alimentaria. Observar Figura 21

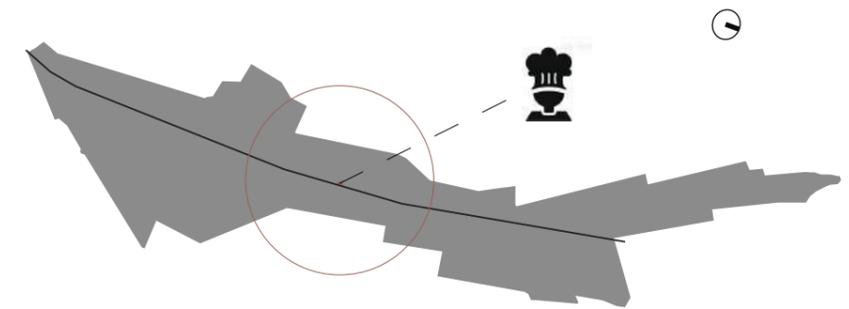


Figura 19. Plano de ubicación



Figura 20 . Ubicación del proyecto escala micro

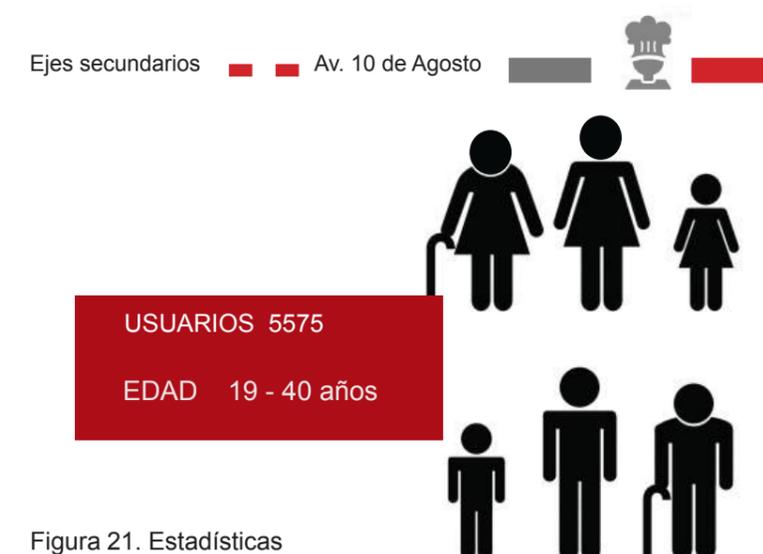


Figura 21. Estadísticas

Los problemas de malnutrición en el país no son únicamente acerca de desnutrición o falta de crecimiento en niños, es un tema que abarca a las personas que no ingieren las proteínas y nutrientes que necesitan para un correcto funcionamiento de su cuerpo. Una de cada tres personas sufre algún tipo de malnutrición. La hambruna no afecta únicamente a la gente de los países pobres, esta es de carácter global.

Aunque resulte paradójico, es frecuente ver a personas con diferentes formas de mala nutrición aunque conviven en un mismo país, la misma comunidad y, a veces, incluso en la misma vivienda. Según, a publicación del diario "El Telégrafo". (2016), las estadísticas que maneja la OMS, son altamente preocupantes pues la cantidad de casos de obesidad aumentó desde 1980. En el 2014 1.900 millones de adultos (18 años y más) tenían sobrepeso, de ellos, 600 millones eran obesos. En 2015, 42 millones de niños de menos de 5 años sufrían obesidad. Al mismo tiempo, la cantidad de adultos con diabetes se triplicó en 35 años, pasó de 108 millones en 1980 a 422 millones en 2014. Observar Figura 22.

En una reunión de las Naciones Unidas en el 2018, se dispusieron medidas que tomen como tema de alta prioridad la malnutrición y desnutrición alrededor del mundo, punto clave para buscar estratégicamente mecanismos que mejoren la calidad de vida de los usuarios tanto en Quito como el resto de ciudades en el mundo.

Neven Mimica, Comisario Europeo de Cooperación Internacional y Desarrollo, aseguró por su parte que:

Es probable que las crisis alimentarias se vuelvan más agudas, persistentes y complejas dadas las tendencias actuales y sus causas profundas con efecto devastadores en la vida de millones de personas. Hemos logrado elaborar un análisis global con el Informe mundial sobre crisis alimentarias. Estoy plenamente comprometido en avanzar en este enfoque. Estoy convencido de que un mayor diálogo global, una planificación conjunta y respuestas coordinadas permitirán a la Unión Europea, sus países socios y a los socios internacionales enfrentarse mejor a las causas profundas de las crisis alimentarias". (Organización de las



Figura 22 . Un informe de la FAO - Obesidad

Tomado de (Diario el Comercio, 2018)

Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2018). La ingesta de comida rápida es una de las causas para el crecimiento de la obesidad en el país y todo el mundo. Como una referencia, en 2009, según datos de la firma ICA(Ingenieros Consultores Asociados), en el informe Pulso Ecuador los ecuatorianos gastaron aproximadamente \$27 millones en comida rápida almes,\$17millones en Quito. Observar Figura 23.

De acuerdo con un estudio del IDE Business School, los locales de comida rápida son los segundos en preferencia para el 21% de los hogares, mientras que los restaurantes en general ocupan el cuarto puesto en el gasto mensual de los ecuatorianos con un 5% del presupuesto, el mismo que se destina a la educación. Las preferencias alimenticias de muchas familias están a la vista, solo basta una vuelta por el patio de comidas de un centro comercial un domingo para constatar lo que ordenan los comensales. (Diario El Telégrafo, 2014). Fomentar la existencia de centros arquitectónicos dedicados a la siembra de alimentos y producción orgánica de los mismos son estrategias positivas en contra de la malnutrición, tanto en aspectos educativos como culturales en donde se promueva la vin -



Figura 23. Niveles de Obesidad e Ingesta de Comida Chatarra

Tomado de (El Telégrafo, 2014)

culación de los usuarios, los centros gastronómicos actualmente existentes no generan ambientes que involucren a la comunidad además del target establecido a nivel de educación, tampoco poseen estrategias de siembra y reciclaje, el proyecto edificado se plantea en un nodo importante de la zona Norte de Quito. (Av. República y Av. 10 de Agosto), con varios equipamientos de educación y oficinas cercanas además de vivienda lo que promueve la afluencia de usuarios al equipamiento debido a su función clave, que es satisfacer una necesidad básica del ser humano, la alimentación.

1.2.1 Situación actual del tema

Actualmente en la ciudad de Quito se realizan campañas impulsadas por el Municipio y Organizaciones como ConQuito que se encargan de dar talleres sobre el manejo de economía en el hogar dirigida a la alimentación, lo interesante de estas campañas es que promueven la agricultura dentro de la ciudad y ganancias para las familias de los encargados de la producción.

“Anualmente se venden en el distrito 150.000 ki-los de productos orgánicos, los que se producen en 29 hectáreas en la ciudad como en las zonas rurales, desde el año 2009 en las Bioferias se han producido 1.207.422 dólares que benefician a las familias de los productores, estos son algunos de los resultados alcanzados por el proyecto de Agricultura Urbana Participativa (AGRUPAR) que se ejecuta mediante ConQuito”. (ConQuito, sf)

Según ConQuito, la práctica de agricultura urbana mejora el acceso, la disponibilidad y la estabilidad de alimentos sanos para el consumo familiar y el de la población en general, a través de la aplicación de técnicas de producción limpias que mejoran la gestión ambiental de la ciudad por medio del reciclaje y reutilización de materiales, se respetan los saberes ancestrales y brinda una opción de vida para sus participantes por su enfoque de equidad e inclusión social.

A pesar de que esta idea y práctica es muy innovadora no es de carácter educativo, en la ciudad de Quito existen cinco Centros Gastronómicos que poseen alrededor de 500 a 950 estudiantes cada uno, brindando actividades netamente estudiantiles de carácter privado para los estudiantes del centro y dirigidas hacia ellos, lo que implica que la comunidad de los barrios aledaños a las instalaciones, no poseen acceso o vinculación con las actividades allí desarrolladas y por ende la problemática de salud y malnutrición no tendrían un tratamiento que partiese desde la rama de la educación. Observar Figura 24.

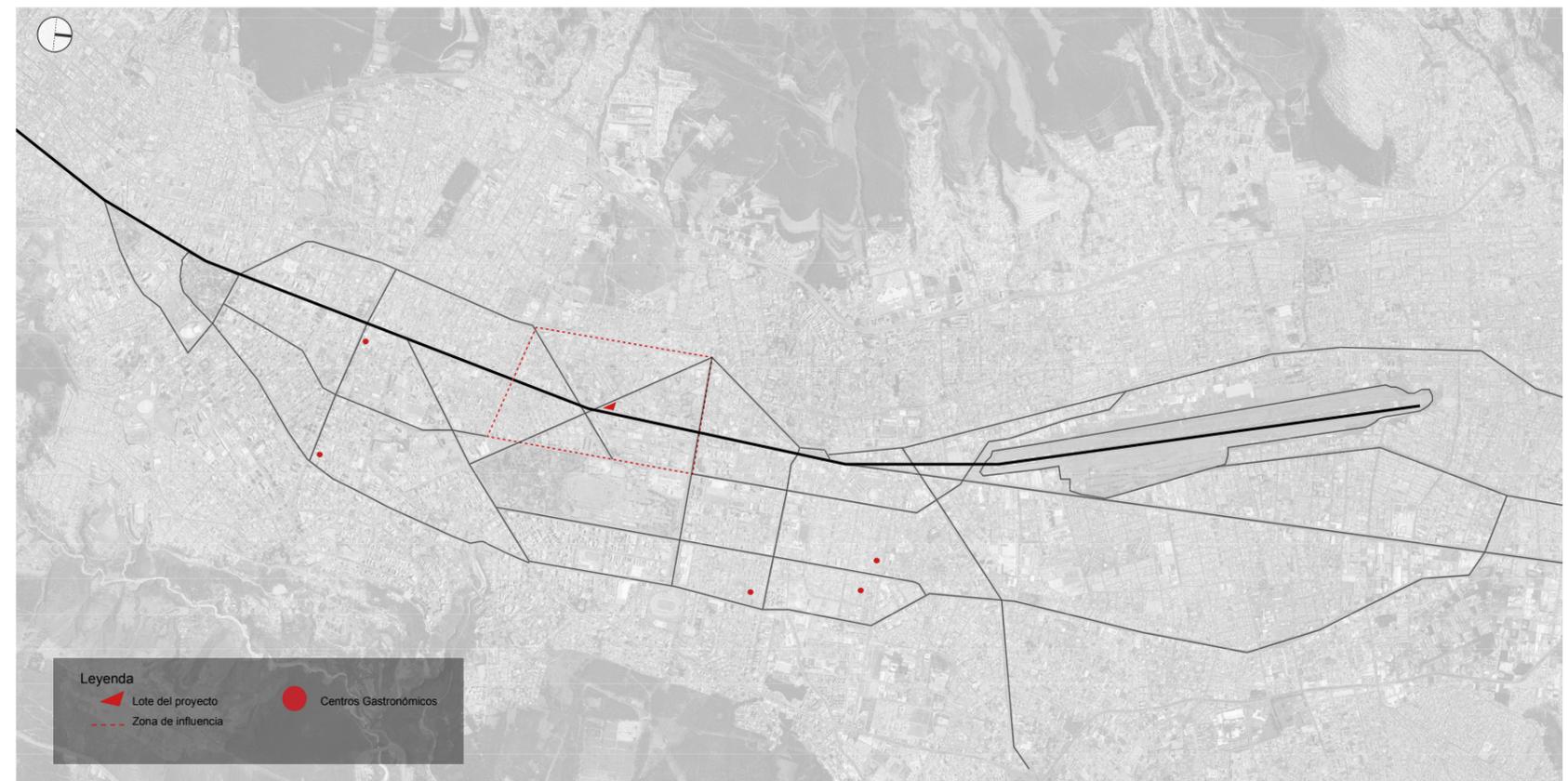


Figura 24 . Mapa de ubicación de centros gastronómicos en la ciudad de Quito

1.2.2 Relevancia social del tema

El proyecto pretende generar una relación entre chefs, estudiantes, comensales, turista y gente de la comunidad; a través de los talleres que abordarán temáticas de nutrición y alimentación orgánica, se recrearán espacios donde se dicten charlas y clases demostrativas de preparación de alimentos saludables y ricos. Se pretende generar un vínculo de socialización a través del alimento, mejorar una cultura alimenticia y, modificar hábitos de consumo de alimentos saludables para disminuir el riesgo del incremento de enfermedades o desnutrición. El centro gastronómico pretende ser un equipamiento de la rama educativa dirigido a la comunidad como centro de alimentación y distracción pero también de concientización por la nutrición así como la valorización del proceso que conlleva cada producto orgánico, generando huertos comunitarios, talleres de cultivo, preparación y reciclaje.

1.2.3 Viabilidad del tema

El proyecto del Centro Gastronómico es viable por los siguientes fundamentos de carácter, teórico, legal, social y cultural.

Debido a que el terreno mínimo dispuesto por el Consejo Municipal para el desarrollo de un equipamiento de carácter educativo o cultural a escala zonal es de 2000 m², se ha escogido el lote debido a su área de 3000 m².

En cuanto al ámbito funcional, la ubicación del lote, resulta estratégica por su fácil acceso público: en el eje rehabilitado de la "Av. 10 de Agosto", existe del BRT y otras líneas de transporte público.

En el ámbito investigativo, el tema del Centro Gastronómico es viable debido a la existencia de una amplia teoría y el fácil acceso a la información, la existencia de referentes de equipamientos similares. La propuesta por su naturaleza y sus fines busca vincular al usuario con el tema de la cultura alimentaria y el uso de metabolismo cerrado.



Figura 25. Huertos urbanos de las mujeres en agrupación ConQUITO
Tomado de (ConQUITO, s.f)

Otros factores que favorecen a la viabilidad del proyecto es la existencia de una amplia gastronomía en el Ecuador, como también la problemática de malnutrición que aqueja en la época actual; el proyecto ConQuito, resulta una fuente importante porque se liga con la didáctica de la propuesta, en cuanto a la creación de huertos urbanos.

La propuesta de investigación, no solo es idónea, también resulta necesaria para plantear espacios donde la comunidad tenga acceso al conocimiento y la práctica de la cultura alimentaria. Observar Figura 25.

1.3. Objetivo General

Diseñar el modelo espacial del proyecto “Centro Gastronómico - La República” que se adapte a los conceptos de gastronomía, formación académica, comercialización y cohesión social; mediante la implementación de diversas atmósferas, escenarios y ambientes que viabilicen una composición estructural y las relaciones del medio edificado y, a su vez, el usuario se vincule a la acción social, concientice la nutrición y cultive una cultura de calidad de vida. a calidad de vida de cada individuo así como cada familia.

1.4. Objetivos Específicos

- Emplazar el proyecto arquitectónico de tal modo que se mimetice con el entorno urbano y se mantenga una relación entre el espacio edificado - espacio público; mediante la generación de espacios, atmósferas y escenarios que permitan una cohesión social sostenible.
- Crear mediante el uso de la planta libre una prolongación del espacio público hacia el espacio interior edificado de modo que el actor de la ciudad forme parte del equipamiento.
- Implementar el uso de metabolismo de ciclo cerrado mediante la siembra de vegetación ligada a las necesidades y actividades del equipamiento del centro gastronómico: espacio público, árboles frutales; planta baja: árboles frutales y plantas medicinales; terrazas verdes, hortalizas y especias; cubierta superior de la edificación: proceso de compostaje y plantas aromáticas para que se active la vinculación y permanencia de los usuarios.

1.5. METODOLOGÍA

El desarrollo del proyecto se realizó a partir de tres fases: analítica, conceptual y propositiva vistas desde cuatro escenarios metodológicos: i. Trabajo de campo, ii. Definición de un sistema, iii. Evaluación de las estrategias, vi. Diseño de un prototipo, tal como se puede observar en la Figura 26:

En la fase analítica se procedió un análisis del entorno urbano a escala meso-micro, partiendo del estudio de campo y clasificación de dos escenarios, Morfológico y funcional.

Morfológico.- En este escenario se plantean distintos elementos de análisis: Tejido urbano, trama de lotes y trama de edificaciones. Mediante los cuales se estudia la forma del sitio.

Funcional.- En este escenario se contemplan distintos elementos de análisis: Usos de suelo, espacio público y accesibilidad, de modo que los resultados obtenidos tratarán del funcionamiento de la pieza urbana, y dependiendo de la delimitación del análisis, escala micro, meso, macro, se verá la relación de la misma frente al entorno inmediato, al barrio o incluso a la ciudad. Durante la fase analítica de dimensiones, se establecen desenlaces frente a la problemática hallada y se generan soluciones ante dichos problemas, de modo que el proyecto arquitectónico base sus estrategias de implantación con relación al entorno.

De igual manera, se estudiaron referentes arquitectónicos, urbanos, sustentables; los datos obtenidos, proporcionaron información sobre el funcionamiento del equipamiento y las buenas prácticas en cuanto a relaciones espaciales y del medio edificado con el público.

La fase conceptual se construye con base a la información obtenida del estudio de la fase analítica, esto viabilizó la toma de decisiones sobre las posturas formales del equipamiento, de modo que la conformación espacial interna se ligue a las estrategias de implantación previamente propuestas.

La fase propositiva y de diseño se concreta en función de la información resultante de las dos fases previas (analítica y conceptual); estos estudios sirvieron para la conformación del plan masa, el mismo que cumple con las características del entorno y las necesidades funcionales del equipamiento

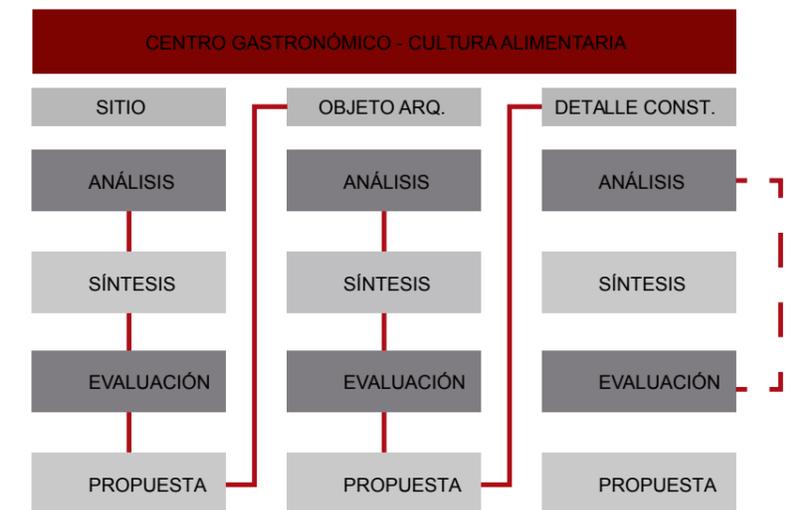


Figura 26. 4 Escenarios Metodológicos

1.6. Cronograma de Actividades

Tabla 1. Cronograma



2. Fase de investigación y diagnóstico

2.1.1 Introducción al capítulo

En el capítulo se analizan los aspectos históricos del área de estudio, los lineamientos teóricos del tema investigativo: Centro gastronómico y cultura alimentaria, es de importancia entender como el tema va ligado con el actuar del usuario en la ciudad y se vincula con el entorno, por lo que será necesario un análisis del estado actual de la zona de estudio. Mediante la investigación de proyectos referentes se obtienen conclusiones que ayudarán a programar el proyecto arquitectónico y proponer estrategias que solventen el uso del equipamiento así como las sensaciones que pretende generar en el usuario. Observar Figura 27.

2.1.2 Investigación teórica

2.1.2.1 Historia de la culinaria a nivel mundial

Los inicios se dan en el Neolítico cuando el descubrimiento del fuego cambio el modo de alimentación de los homínidos de modo que los cazadores sabían la carne ya que de ese modo su textura era blanda, de igual modo la conservación de alimentos era clave ya que debido al clima habrían épocas donde la caza disminuiría por lo que acudían a secar los alimentos. A partir del 8.500 a.C, las condiciones climáticas causaron que las tribus nómadas se volvieran sedentarias, con todo el tiempo que implicaba la permanencia desarrollaron otras actividades como la alfarería y textilera.

Demostrando así rasgos propios de cada tribu en el tema artístico, de diseño y también alimenticio con comidas características de los productos que se desarrollaban en cada zona.

Agricultura y Gastronomía

El exceso de producción generado por la agricultura llevo al desarrollo de civilizaciones grandes, por lo que la población se divide en clases sociales.

Mesopotamia se caracteriza por el hecho de que los habitantes más poderosos tenían a su servicio cocineros expertos, lo que marcaba una diferencia grande entre la alimentación de los pobres con los grupos de poder.

Egipto por otro lado tiene un avance extenso en la gastronomía dotando el arte de la cocina a ramas especializadas en vinatería, carnicería, cervecería y panadería, hechos que se denotan de sus evidencias arqueológicas. Observar Figura 28.

En India, la ciudad de Kerala presenta intercambio de especias como pimienta negra entre otros.

En el período Greco- Romano se evidencian intercambios y procesos de transculturización entre Asia y Europa con el fin de tener acceso a alimentos variados pertenecientes a cada sitio. Esta didáctica se fomentó hasta la época del Imperio Romano dotándolo de una extensa gama alimentaria ya que la preparación de alimentos tenían inspiración de cada zona del mundo y sus ingredientes eran pertenecientes a distintos países y culturas.

La agricultura tuvo un importante papel en la evolución de la gastronomía a nivel mundial ya que fomentó el intercambio y abrió puertas hacia el conocimiento de las otras culturas.

Durante la Edad Media se evidencia la importancia a la gastronomía por parte de la aristocracia, quienes daban festines con gran variedad de productos comestibles así como de bebidas, demostrando su imponente, riqueza y conocimiento global. Observar Figura 29.

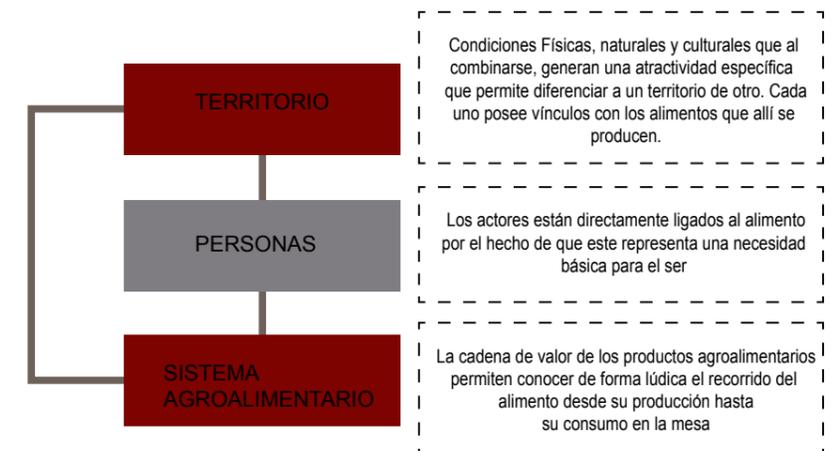


Figura 27. Elementos del turismo alimentario



Figura 28. Jeroglíficos que evidencian la agricultura Egipcia

Tomado de (National Geographics, s.f)



Figura 29. Festines de la Edad Media

Tomado de (National Geographics, s.f)

Centro Gastronómico - La República

Se ha mencionado en varias ocasiones que la clase social alta o el estrato más poderoso fue el que tenía acceso a degustaciones variadas de alimentos en festines, es interesante evidenciar como el manejo de una región o incluso el de un pueblo se extiende hacia todas las ramas de la civilización como es en este caso la cocina.

Pues resulta que países como China, Tailandia, India y Francia tuvieron un desarrollo extenso en la gastronomía debido a sus gobiernos duraderos y también a su ubicación geográfica en relación a las rutas de intercambio. Por otro lado Inglaterra y Alemania no tuvieron tal desarrollo porque no estaban ligados a dichas rutas.

A esto se añadiría en 1.492 el descubrimiento de América, el cual llevó a Europa productos desconocidos hasta ese entonces, como el tomate, maíz, papas, fréjol y diversos tipos de ají. Entre estos se encontraban también el chocolate y el tabaco, los cuales tuvieron un éxito prácticamente instantáneo en el viejo continente. América recibió trigo, azúcar, arroz y café, entre otros alimentos. Observar Figura 30.

Se dice que han obtenido un desarrollo debido a los gobiernos duraderos ya que en los festines que se llevaban a cabo habían cocineros encargados siempre a la tarea de desarrollar nuevos platos diversos, lo que fomentó conocimiento sobre la preparación de alimentos, ante la intriga de que sabores y productos mezclar nace el arte culinario que no es distinto a otros saberes que han partido de un cuestionamiento. Al pasar 100 años se desarrollan establecimientos llamados "Bouillon" en Francia, y casas de té en China. Sitios donde acudían comensales para deleitarse con platos selectos en mesas individuales. Como lo que se conocen hoy en día como restaurantes, nombre que se toma de "restaurativo" que eran sopas con fines medicinales.

Revolución Gastronómico

Habiendo pasado la Revolución Francesa, Antonin Carême, un cocinero de la nobleza, pensó en fusionar la gastronomía con los cambios de la nueva era de modo que crea su libro *L'Art de la Cuisine Française* de 1.833 donde menciona la importancia de la higiene y el correcto funcionamiento de elementos para la preparación de alimentos, así como el buen trato hacia los comensales mediante la mejora estética en la presentación de alimentos por lo que inmediate-

te se habla del arte y la cocina mencionando por primera vez el término *culinaria*. Dado que los cocineros de profesión trabajaban para la aristocracia quedaron desempleados el momento que esta perdió su poder, dando así inicio a una cultura completamente distinta donde tras la creación de varios restaurantes en los que cada cocinero demuestre sus habilidades culinarias, la alimentación de calidad estaría al alcance de toda la población y no únicamente la más poderosa, como fue en épocas antiguas.

En 1895, abre sus puertas el famoso Le Cordon Bleu, la primera escuela de *culinaria*. Donde se pretendía capacitar a nuevos chefs de la fusión de sabores más la calidad y el arte en la presentación de los platos y el buen trato a los comensales que era clave para el triunfo de este nuevo arte. Tiempo después, George August Escoffier publicó su libro de *culinaria* la *Guide Culinaire*, donde recopiló recetas, ordenó el tipo de alimento según aperitivos hacia platos fuertes y postres. Fue la primera presentación de una carta de selección. Observar Figura 31.

Revolución industrial y comida rápida

Durante Revolución Industrial en el siglo XX, se notaba un desarrollo económico acelerado en Estado Unidos pues la clase media poseía una mayor tasa de empleo con un mejor salario, la problemática se enfatizaba en que el tiempo disminuía para la clase obrera, debido a estos hechos y que no existían tradiciones gastronómicas fuertes en América se desarrolló un nuevo tipo de servicio que ofrecía a los clientes satisfacer sus necesidades con mayor facilidad y con más agilidad.

Se extiende esta visión a empresas nuevas que ofrecían bebidas que no requieran preparación y es así como en 1.900 nace Coca-Cola, en 1916 surgen empresas que comercializan yogurt pasteurizado, el común de estos productos era su duración tanto como la facilidad de ser llevados a cualquier evento sin necesidad de prepararlos previamente, 4 años más tarde un veterano de guerra crea carne enlatada y procesada que fue usada anteriormente en la guerra con

Fase Investigativa

la propiedad de ser duradera así como de alimentar a varias personas rápidamente, este producto tuvo una buena acogida derivándolo en otros productos como atún y conservas, las que son populares hasta el día de hoy.

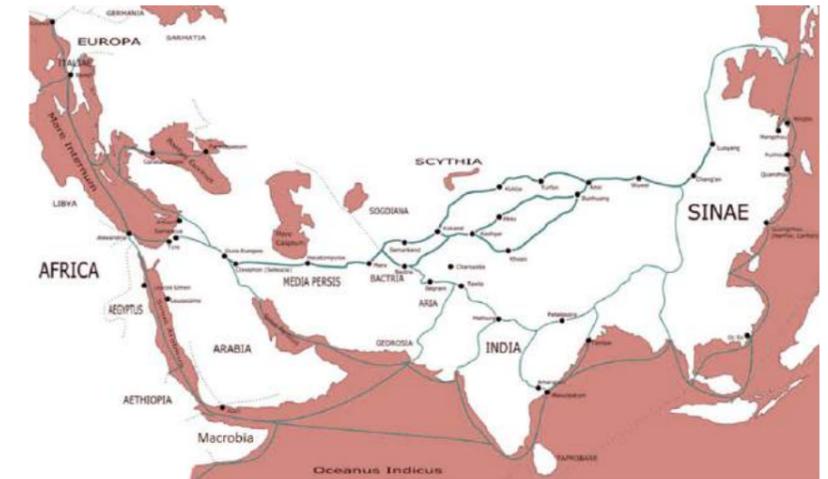


Figura 30. Rutas de Intercambio antes del descubrimiento de América
Tomado de (MET Museum, s.f.)



Figura 31. Restaurante en Francia, 1912.

Tomado de (Tejiendo el mundo, 2018)

Centro Gastronómico - La República

Francia que se mostraba distinta a Estados Unidos debido a todos sus avances en la gastronomía desarrolló en 1926 un sistema “La Guía Michelin” que se dedicaba a evaluar la sanidad y calidad de cada instituto y establecimiento gastronómico de modo que no se pierdan los valores y doctrinas usadas antiguamente, hasta el día de hoy es un modelo para todos los centros culinarios en el mundo. Llega a Estados Unidos la creación del primer instituto vocacional de cocina en 1946, fue un instituto de culinaria ubicado en Connecticut para los veteranos de guerra. Pero un año más tarde se crea el microondas un electrodoméstico que garantizaba rapidez en la preparación de alimentos.

Años más tarde se ve la existencia de autoservicios que eran restaurantes localizados en la carretera con el objetivo de que los comensales compraran sus alimentos y los consumieran en los vehículos, es así como en 1954, se crea la primera franquicia de comida rápida llamada McDonald’s ubicada en California, la misma que años más tarde se repartiría en cada estado del país con campañas publicitarias muy atractivas para los compradores como era la venta de un paquete de cigarrillos con cada orden así como la imagen intacta del producto en cada franquicia. Más tarde se desarrollaron otro tipo de restaurantes de comida rápida como KFC. Observar en Figura 32.

Los viajes al espacio tomaron un fuerte impacto en la sociedad al igual que la comida precocida y enlatada que les servían a los astronautas en sus expediciones, por ende varias empresas decidieron sacar un nuevo tipo de comercialización de alimentos, muy similares a los de los astronautas convirtiendo a Estados Unidos en un país con un fuerte consumo de alimentos procesados y cada vez menos orgánicos. Lo que fue beneficioso para satisfacer las necesidades del país que era manejar la alimentación de la población creciente.

La migración y la llegada de varios pobladores Asiáticos a Estados Unidos provocó la creación del Imperial Dynasty en 1.883 un establecimiento que ofrecía comida fusión con la mezcla de varias culturas gastronómicas y creación de nuevos platillos, este se convertiría años más tarde en un restaurante de lujo con decendencias Asiáticas pero también Francesas .

Nouvelle Cuisine

En 1972 dos críticos gastronómicos franceses, H. Gault y C. Millau, crean la Nouvelle Cuisine que trataba sobre exponer a nuevos chefs amantes de la cocina y la presentación armoniosa de la misma, pues el auge de comida rápida que no favorecía a la salud se encontraba presente en diversas culturas, pero la Francesa continuaría con sus doctrinas anteriores de una comida orgánica innovadora.

“La nueva cocina se elabora partiendo de una forma de hacer la cosas y de una forma no hacerlas: no hacer preparaciones demasiado espesas, laboriosas e indigestas, ya que en una época de sobrealimentación no conviene demasiada grasa ya que se sabe que causa graves enfermedades; hacer sus platos con sabores naturales, ya que en este mundo donde los sabores están falsificados, la naturalidad está muy apreciada.” (Trujillo, 2009)

Esta escuela fomenta la utilización de creaciones alimentarias muy orgánicas promoviendo el uso de productos naturales con sus sabores particulares excluyendo el uso de saborizantes y alimentos procesados que disfrazan los platillos, no fueron inventores de nuevas técnicas ya que este método era usado en la antigüedad, retomaron la cocina con hortalizas y vegetales crujientes en los platillos de modo que aparte de ser muy coloridos y vistosos también eran saludables y agradables para los clientes, se preocupaba de igual forma en llevar una presentación impecable donde no se vea una saturación del plato, al contrario una armonía en los colores como en las porciones.

Hervé This y Nicholas Kurti realizaron el primer taller de Gastronomía Molecular y Física en 1922 en Italia, nace la cocina molecular la misma que busca estudiar el componente artístico y el vínculo social generado por la culinaria mediante el uso de la ciencia sensorial, en 1980 se crea

Fase Investigativa

el restaurante elBulli con la doctrina de Adriá, jefe de cocina junto a Juli Soler de desvincularse de la cocina francesa ofreciendo un nuevo conocimiento en la cultura alimentaria que se relaciona más con el ser. Como esta técnica tenía que ver con la cantidad de comensales que asistía, durante la época de invierno cerraban las puertas del establecimiento con la finalidad de generar nuevas creaciones.



Figura 32. Restaurante en Estados Unidos, Mc'Donalds.

Tomado de (Management, 2014)



Figura 33. Restaurante en Estados Unidos, Imperial Dynasty.

Tomado de (PinotFile, 2013)

La propuesta era sencilla y genial: partiendo de recetas y preparaciones tradicionales, y recurriendo a la memoria gustativa de los comensales, reescribir las preparaciones con nuevas técnicas de preparación.

Adrià lo define así: “La deconstrucción consiste en utilizar y respetar armonías ya concebidas y conocidas, transformando la textura de los ingredientes, así como su forma y temperatura, manteniendo cada ingrediente, para incluso incrementar la intensidad de su sabor”.

Ferrán Adrià utiliza el término deconstrucción de forma literal; descomponer como alternativa a ensamblar, a amalgamar.” (Álvarez, 2012)

El objetivo de presentar platillos con formas extravagantes de modo que el comensal mediante su memoria sensorial reconozca los ingredientes del platillo al momento de degustarlo, por lo que el uso de productos regionales era indispensable en este tipo de cocina, es decir no serían los mismos platillos españoles a los ecuatorianos. Observar Figura 34.

En la línea de cocina modernista Heston Blumenthal abrió The Fat Duck en 1.995. Que se caracterizaba por utilizar la ciencia para la presentación de los platillos fue considerado uno de los pioneros de este tipo de cocina, pero el chef británico creó lo llamado como “cocina multisensorial” en 2003, consistía en vincular varios artes simultáneamente, el teatro, la música y la comida de modo que el gusto iba acorde a la visión y al oído, los meseros servían los alimentos a modo de teatro mientras sonaban tonadas que armonizaban con la caracterización de los platillos.

Al contrario de la deconstrucción sus platillos si poseen elementos reconocibles pero sus componentes son los generadores de sorpresa para el comensal. Observar Figura 35.

Pautas de la cocina moderna

1. El arte de la cocina es creativo en esencia y debe generar un diálogo entre comensal y chef.
2. La experiencia culinaria involucra todos los sentidos.
3. El conocimiento de las reglas tradicionales no deben impedir la experimentación.
4. Romper las reglas permite generar una experiencia gastronómica consciente y reflexiva.
5. La culinaria no se limita a la experiencia sensorial, se extiende a los campos de la emoción y el intelecto.
6. El chef debe ser innovador y creativo.
7. La ciencia y tecnología son herramientas para la creación culinaria.
8. Los ingredientes tendrán que ser de primera calidad independientemente de su costo.
9. Se utilizan ingredientes que sólo existen gracias a la ciencia para lograr platos que de otra forma no podrán realizarse.
10. Se abogará por la explotación sostenible de recursos y la agricultura responsable.

TOMADO de (Hyrvoid, 2011, p. 56.)



Figura 34. Ferrá Adriá, elBullí.

Tomado de (Perez, 2012)



Figura 35. Heston, Fat Duck.

Tomado de (Cocina y vino, Michelle Lagalla, 2017)

2.1.2.2 Teorías y concepto

La relación alimento - ser vivo viene dada desde el origen de la vida, se necesita llevar energía al cuerpo para la subsistencia y ocurre mediante la alimentación, en la antigüedad el contacto con los alimentos era extremadamente importante, el sentido de cazar para obtener la comida o estar sumergidos en el proceso de siembra y cosecha fomentaba el valor al alimento, con el pasar del tiempo, la llegada de la tecnología y cambios culturales se ha perdido el contacto con el proceso alimentario hasta el consumo.

Surgido a partir de los avances técnicos de la Revolución Industrial, el espíritu moderno a principios del siglo XX concibió la cocina desde criterios rigurosamente racionalistas de máxima eficiencia.

Los actos de cocinar y comer se asumían desde esos mismos parámetros mecanicistas, negándoles desde ese criterio su trascendencia como actos procuradores de bienestar y despojando al ámbito de la cocina de ese papel simbólico de importancia psicológica fundamental.

“Para los arquitectos actuales proliferan las analogías entre el hecho culinario y el hecho arquitectónico, reconociendo que construir y cocinar son dos actividades esencialmente humanas, indispensables para la supervivencia y el bienestar desde el origen; así como emparentando la sensibilidad que requiere el acto de cocinar y degustar un plato bien preparado como la de disfrutar las cualidades materiales y espaciales de un edificio. Híbridos entre arte y artesanía, cocinar y construir son actividades que se basan en lograr la armonía entre proporciones, en dar forma a la combinación de unos elementos, en la apreciación de las cualidades de color, sabor y olor de unos materiales y un buen tratamiento que los potencie para obtener la esencia y belleza.” (González, 2011). Observar en la Figura 36:

Por ende la arquitectura sensorial en el proyecto de un centro gastronómico es necesaria, la gastronomía no está ligada únicamente al gusto, el olfato y la visión son fundamentales en este arte, lo que se contemplará en el proceso de

diseño arquitectónico que busca intervenir en las emociones y sensaciones del usuario. Observar Figura37: .

Según González (citado por Kant, 2011), hace referencia: “En el proceso arquitectónico se reivindica la trascendencia de la vivencia sensual en lo cotidiano y la necesidad de plantear esto desde niveles distintos a los de la asepsia de ciertos discursos teóricos sobre estética y fenomenología del espacio.” Esto no se traduce únicamente en el cuidado con que se diseñan nuevos prototipos integrando un buen equipamiento culinario y un espacio agradable sino en el afianzamiento en la mente del arquitecto de la necesidad de imbuir a su propia actividad de una presencia directa de los sentidos.

Birkhäuser (como se citó en González, 2011), señala que se debe reelaborar una aproximación a lo sensual para nuestra cultura. Mediante el centro gastronómico se pretende recuperar una postura placentera en el usuario que reviva el sentido del arte que no se basa en los excesos ni la artificialidad, por ello se utilizan de igual forma teorías sobre la relación entre el entorno y la comida, como esta vinculación afecta en la psiquis del usuario. Otro estudioso que cabe mencionar, es García, quien habla de la belleza y lo sublime y el paisaje y lo sublime asociado a lo fenomenológico:

“En arquitectura, la belleza y lo sublime se busca con ahínco. Algunos han buceado en la fenomenología como esa filosofía que estudia nuestro entorno en sus manifestaciones sensoriales y busca explicar las relaciones humanas apelando a la intuición y las sensaciones orgánicas que se originan en el cuerpo biológico en contacto con lo que lo rodea. El paisaje y lo sublime asociado tienen un papel relevante en la definición fenomenológica en la construcción de la arquitectura...” (García, 2018).

Zumthor utiliza la tectónica en su obra de modo que la percepción táctil, olfativa y visual de los materiales esté presente en el usuario, exponiendo de este modo la misma estructura como creadora de espacios y conformadora de escenarios arquitectónicos para el público con el objeto de

que sea vivencial toda actividad que se realice en la conformación del espacio arquitectónico, al ser un centro gastronómico un espacio tan vinculado con los sentidos, la edificación deberá mostrar la verdadera cualidad de los materiales generando así experiencias sensoriales de los comensales en el espacio externo como interno de la edificación, la comida será una actividad perceptiva junto al espacio arquitectónico como contenedor vivencial.



Figura 36. Oscar Niemeyer
Tomado de (Directo al paladar, 2010)



Figura 37 . Los Sentidos
Tomado de (Talledarm, s.f)

Arquitectura Culinaria

Las emociones se perciben en el espacio mediante la materialidad del mismo, los olores que emana así como los sonidos. En la arquitectura culinaria es imprescindible el estudio de atmósferas, pues dependiendo de el éxito compositivo y funcional de la edificación se garantiza la permanencia de los comensales en el espacio arquitectónico. Los elementos fundamentales para crear la atmósfera son los colores, las formas, las texturas, el diseño de iluminación, la ventilación y la acústica.

Visto de una forma biológica del ser humano, el cerebro reacciona de forma inconsciente frente a estímulos y es este el que determina si el usuario permanece o huye de un espacio, por lo que la arquitectura pretende ser confortable para el espectador que vivencia el espacio. "Entro en un edificio veo un espacio y percibo una atmósfera y en décimas de segundos tengo una sensación de lo que es." (Peter Zumthor, 2006).

Con respecto a ello, Zumthor pretende transmitir el mensaje de que la arquitectura y su composición formal así como la elección de materialidad son elementos claves que llaman al usuario a la permanencia, la atmósfera creada en el espacio arquitectónico es la que determina la experiencia vivencial del espectador.

Según Zumthor el cuerpo de la arquitectura, la estructura de la edificación es el alma o el cuerpo anatómico de la misma, los materiales vistos y los olores propios de cada elemento como la madera son productores de emociones. Por consiguiente se plantea utilizar en el proyecto "Centro Gastronómico" esta teoría acerca del uso variado de materialidad y la construcción de espacios conformados a partir de la estructura, de modo que exista una relación usuario-edificación y las percepciones que este provoca a partir de las distintas actividades que se desarrollan, como son la cocina, alimentación, siembra y conocimiento.

La consonancia de los materiales según Zumthor son elementos que muestran una piel armoniosa, el uso de la madera conjuntamente con el metal y el vidrio son un ejemplo de interacción que muestran en conjunto una variedad de colores, propiedades acústicas e incluso olores. Al ser el proyecto de carácter alimentario se pretende trabajar con las percepciones de modo que los comensales reciban impulsos sensitivos provenientes de la acústica, visual y ol-

fativa del sitio, de modo que la aparición de la vegetación conjuntamente con la estructura, materialidad, relaciones espaciales fomenten el recorrido así como la permanencia. Siendo el protagonista del equipamiento el sistema constructivo y las atmósferas existentes en su interior. Observar Figura 38.

El sonido así como la temperatura del espacio son elementos necesarios para la creación de atmósferas arquitectónicas según Zumthor, de modo que dependiendo de la ubicación y la actividad que se desempeñe dentro, la elección de materialidad ayudará para mantener la calidez del proyecto a su interior, como con la madera, o todo lo contrario y generar frescor como con el acero o el hormigón, de igual forma el color de los elementos tienen que ver con la temperatura que se percibe, por ende los colores de tonalidades frías dan la impresión de que el ambiente es más fresco a diferencia de las tonalidades cálidas que generan una percepción de acogimiento.

El confort acústico es manejado con el uso de diversos materiales de modo que se mantenga el sonido al interior de los espacios sin interferir con la acústica del resto de la edificación, de igual modo la altura de los espacios tiene que ver con como se desarrolla la onda de sonido al interior, si el espacio es muy grande y la actividad que se desarrolla a su en este es muy escasa el espacio tendrá eco, según Zumthor la madera no provoca el mismo ruido que el hormigón, y en la creación de espacios derivados a la alimentación es necesario guardar cierta quietud sobre todo en las plazas de alimentación de modo que el comensal pueda mantener una conversación o un deleite placentero de la comida y su entorno. Observar Figura 39.

El confort lumínico así como el confort de calidad de aire son importantes en la arquitectura culinaria, ya que derivada de esta actividad está el hecho de que la cocina emana olores y mantiene una temperatura más alta de la existente en el ambiente natural, que proporcionen el correcto funcionamiento de estos espacios, de modo que exista climatización pasiva en la edificación así como se mantenga una regulación de la intensidad lumínica según la actividad en cada espacio. Por ende los espacios deben ser amplios con un entrepiso mayor a 3m de modo que el aire caliente no se conserve a la escala del usuario, de igual modo se puede vincular patios al diseño arquitectónico y de esa forma se climaticen los espacios internos. Observar Figura 40.



Figura 38 . Shelter for Roman Ruins, Peter Zumthor

Tomado de (Ad Editorial Team, 2017)

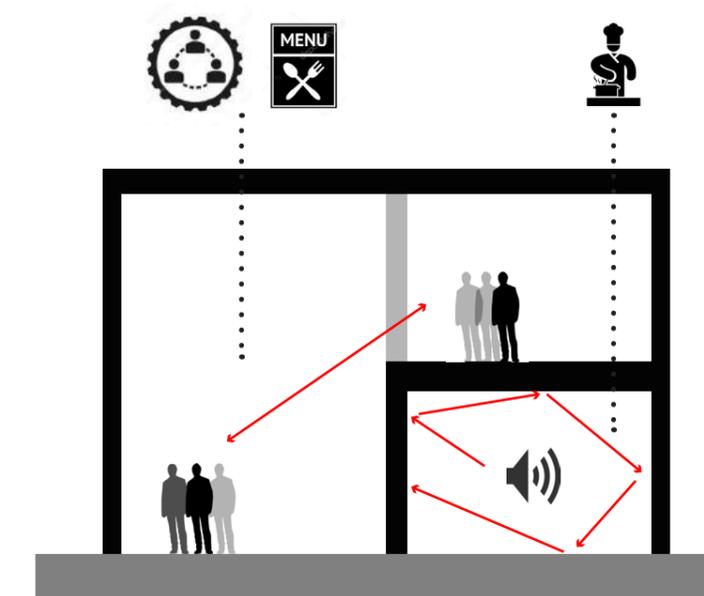


Figura 39 . Relaciones espaciales - confort acústico

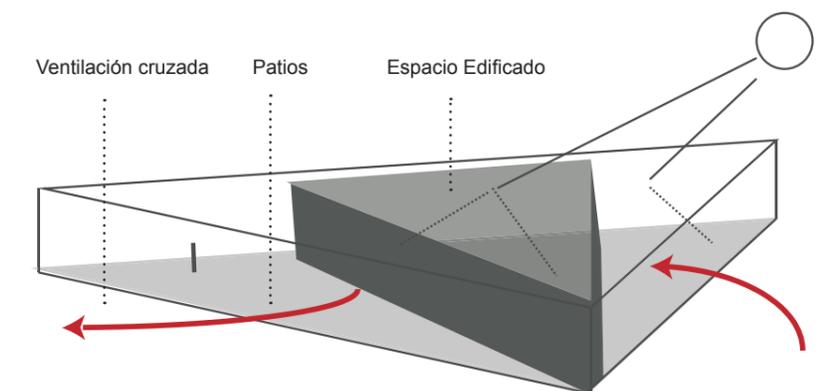


Figura 40 . Intensidad lumínica - Climatización interna

Relación con el entorno

Se identifica la presencia de equipamientos, hitos o edificaciones importantes en el contexto inmediato del proyecto, para así comprender el aporte del espacio en cuanto a conexiones, confort y posible actividad. Ya que uno de los objetivos trata de establecer una relación existente entre edificación-espacio público de tal forma que se generen sitios de estancia para el usuario, se analizará este parámetro en relación a las teorías encontradas en el libro "Vida entre edificios" de Jan Gehl. Este expresa que la combinación de actividades necesarias y opcionales, sumadas a un espacio público en buenas condiciones y que invita a la permanencia, promueve el encuentro y la interacción espontánea entre usuarios. Observar Figura 41.

Accesibilidad - Conectividad - Legibilidad

Establecer los puntos de acceso vehicular e ingreso peatonal al proyecto es importante, debido a la orientación de la edificación y la relación con el entorno inmediato. Se toman en cuenta conceptos como porosidad, legibilidad, conectividad, debido a que la edificación no puede estar desligada a lo existente en el entorno inmediato, se deben mantener relaciones. Según Nan Ellin la conectividad es la generación de una red entre nodos, en donde se generan diversas actividades que favorecen el dinamismo así como satisfacen las necesidades del usuario.

Según Bentley el concepto de permeabilidad, tiene que ver con la cantidad de rutas alternativas en un ambiente, es decir que una ciudad permeable es aquella con más espacio público caminable para el peatón, un entorno urbano vital y vivencial es aquel que posee varios espectadores, por lo que este concepto se llevará a cabo en el diseño urbano del entorno inmediato al proyecto.

El concepto de legibilidad según Kevin Lynch se define como una cualidad visual específica. Es la facilidad con que pueden reconocerse y organizarse sus partes en una pauta coherente. Una ciudad legible hace que sus distintos sitios sobresalientes o sendas sean fácilmente identifica-

bles y se agrupan también fácilmente en una pauta global, por ende se plantearán en el proyecto estrategias que fomenten la legibilidad en el sitio, mediante el uso de suelo y espacio público se pretende tener un espacio urbano coherente con referencias para el usuario. Observar Figura 42.

Espacio Público

"Los edificios construyen las ciudades, y creo que un arquitecto debe entender los espacios públicos que va a generar. Y crear espacios públicos es hacer urbanismo. Ella o él (los arquitectos) son ciudadanos, y eso implica mucho más aspectos que ser simplemente 'decoradores'. La vocación de un arquitecto debería ser pensar en la función que cumplirá un edificio en su entorno; en un nivel, tiene que mirar las cosas pequeñas que las personas necesitan; y en otro nivel, las cuestiones globales, como el cambio climático. Y eso es lo que me emociona, lo que significa para mí ser arquitecto". (Rogers, 2015)

Partiendo de ese análisis se entiende que es obligación de la edificación brindar espacios de estancia como plazas relacionadas al espacio público para los usuarios, en una ciudad ya consolidada se puede producir esto a partir de los conceptos senda-plaza-edificación. La flexibilidad, la adaptabilidad y la capacidad de que algo pueda ir adentro o afuera del edificio es lo más importante, porque todo eso da lugar a otro tipo de interacciones entre la gente.

También se analiza las dimensiones de los espacios de estancia en relación a la proxémica, para determinar si invitan a la interacción o a la dispersión.

Fase Investigativa



Figura 41. Espacio Urbano

Tomado de (Gehl, 2004)

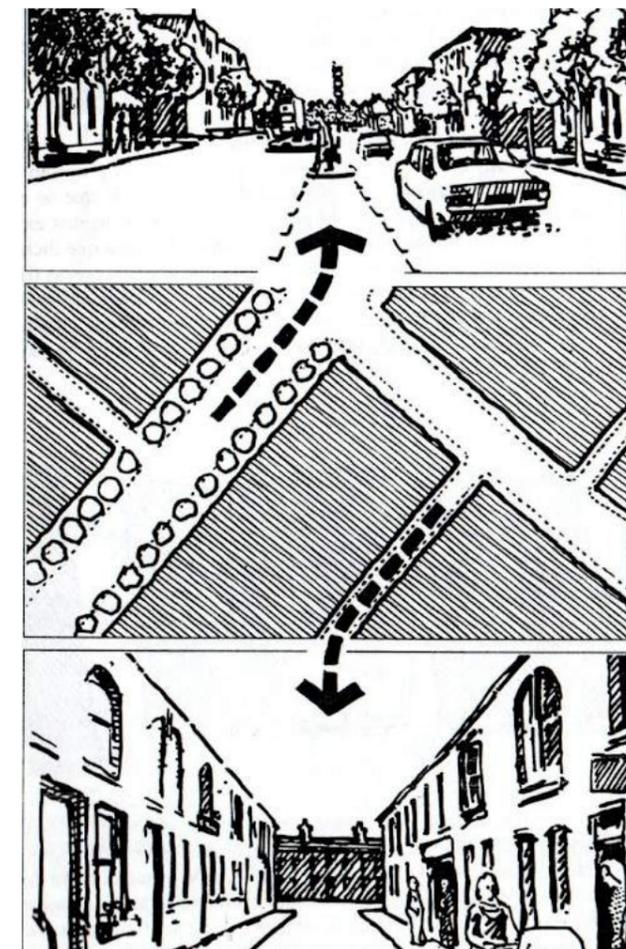


Figura 42. Espacio Urbano

Tomado de (Bentley, 1999)

Relación con el entorno

Se observa el nivel de introversión o extroversión del proyecto, así como su compatibilidad con otros equipamientos y usos de suelo de su entorno. Además se observa qué estrategias se aplicaron en respuesta al conexto donde se implanta. Este parámetro será analizado en base a las teorías de Jan Gehl (2004) sobre la necesidad de generar transiciones suaves entre espacios públicos y privados, así como brindar espacios neutros entre diversos usos de suelo y actividades.

Volumetría

Se refiere a los aspectos formales de la edificación como el uso de llenos y vacíos, partido, ejes de diseño principales, escala y tipología en relación al contexto y proporciones en base a la antropometría.

Tomando en cuenta que uno de los objetivos principales del Plan Urbanístico era priorizar los desplazamientos peatonales, se toma como parámetro primordial la escala límite de 4 pisos de altura. La misma que según Gehl (2004) es la dimensión vertical máxima que debe tener un elemento arquitectónico para promover las relaciones visuales entre usuarios al interior y exterior del proyecto. También se toma en cuenta el nivel de porosidad en fachadas, ya que este factor influye sobre la relación del proyecto con su entorno y sobre la percepción de seguridad de los usuarios.

Observar Figura 43.

Conexiones y recorridos

“La arquitectura tiene la facultad de definir el espacio por el cual se ha de circular; es una operación estratégica que si bien no determina las formas del movimiento, delimita y orienta las tácticas de desplazamiento y las técnicas y estilos de movilidad. La acción de desplazarse en un edificio es una práctica del espacio, un uso de la circulación y una operación sobre ella” (Certeau, 1996).

Por ende el sentido de la circulación en la arquitectura parte

de dos aspectos, el simbólico y el físico, en el primero se toma en cuenta la experiencia vivencial del usuario a través del espacio y se pretende que el recorrido no sea únicamente un pasillo físico que conecta diversos espacios, el recorrido posee actividades y es más didáctico que un conector espacial. El recorrido físico es el elemento que conecta actividades y que mantiene experiencias en el mismo, en el caso de proyectos como los de Tadao Ando el elemento de recorrido reconoce al espacio contenedor y continúa su curso, en el proyecto se pretende usar estas teorías y prácticas de modo que el recorrido sea vivencial para el usuario. Observar Figura 44.

Simetría

Según Ching, F. 2005 la simetría puede darse en un edificio de diversas formas, una de ellas es mediante el mismo uso de elementos a partir de un eje, también una simetría generada a partir de un eje radial en el caso del centro gastronómico se tomará en cuenta la última posibilidad de simetría, en donde una parte del edificio posee modulaciones simétricas que se van descomponiendo al interior con el objeto de generar relaciones espaciales y dar prioridad a ciertos espacios de importancia, que además de ser jerárquicos formalmente tendrán un valor simbólico. Este ejemplo de asimetría se dará en ingresos así como en otros espacios que presenten un programa distinto, con el fin de mantener relaciones del espacio generadoras de sensaciones para el espectador.

Jerarquía

Según Ching, F. 2005 el principio de jerarquía trata de que en las composiciones arquitectónicas existen diversas formas y relaciones espaciales que pretenden plasmar la importancia funcional y formal de esos elementos que resaltan por la asimetría o por la escala. En el proyecto se jerarquizarán los elementos compositivos del proyecto que presenten mayor potencial simbólico y funcional los mismos que se tomarán en cuenta a partir del análisis del programa arquitectónico que un centro gastronómico posee. Observar Figura 45.

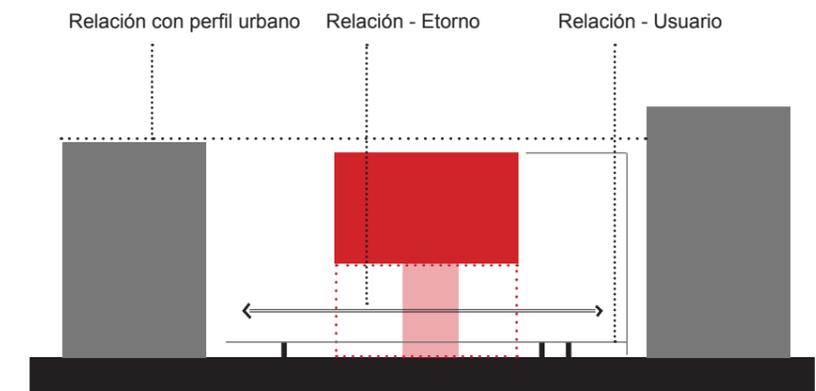


Figura 43 . Volumetría

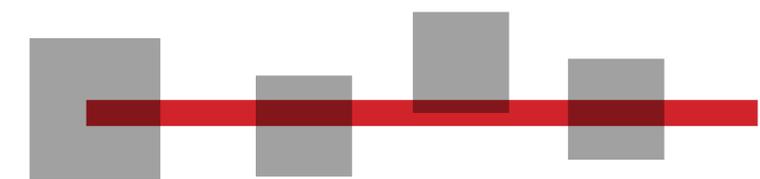


Figura 44 . Recorrido vivencial

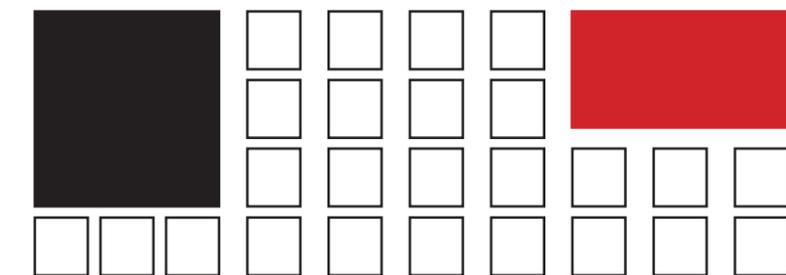


Figura 45. Jerarquización

Modificado de (Ching, 2015)

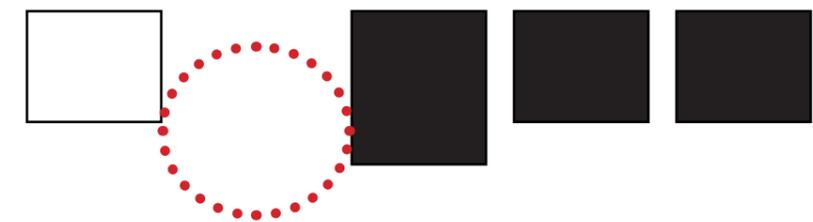


Figura 46. Pauta

Modificado de (Ching, 2015)

Pauta

Según Ching, F. 2001 una pauta apunta a un plano, línea o volumen de referencia que mediante otros elementos de composición conforman el espacio. Esta es la que organiza el espacio a través de su regularidad o continuidad, no solo existen pautas lineales o radiales, también existen perimetrales son aquellas que conforman el espacio a través de un no espacio interno, el vacío, y a partir de ello se solidifica la edificación. A partir del análisis del sitio se determinará cual es la forma más adecuada de implantación. Observar Figura 46.

Programa

Se mapea las diferentes actividades que brinda la edificación o el espacio público para comprender las relaciones que se generan entre ellas.

Según Ellin, J. 2004 debido a la hibridación la relación espacial en cuanto al programa es importante, descrita como la diversidad y compatibilidad de actividades, invita a una gama más amplia de usuarios al espacio público, extiende su horario de uso y brinda vitalidad a la zona, cumpliendo con algunos de los objetivos planteados en el proyecto. En el caso de los referentes arquitectónicos, este parámetro contribuirá en la definición del programa general que será realizado posteriormente.

Tectónica

“Entiendo por arquitectura tectónica aquella en que la fuerza de la gravedad se transmite de una manera sincopada, en un sistema estructural con nudos, con juntas, y donde la construcción es articulada...” (Baeza, tomado de Estereotres, 2013)

Por consiguiente la arquitectura tectónica parte de la naturaleza del muro o la columna, así como de la composición del sistema constructivo que va materializando el espacio interior, el mismo que se liga con el exterior que también forma parte del elemento solidificado, esta técnica de composición será usada en el método compositivo del centro y

se determinará según la implantación así como del análisis del entorno ya que esta genera un espacio continuo con el exterior. Observar Figura 47.

Metabolismo circular

Consiste en la consolidación de huertos en cubiertas y patios de modo que contribuya con la autosuficiencia de la edificación, el uso que se genera en la misma y la relación del usuario con el proceso de siembra y cosecha, mediante ello se pretende fomentar una conciencia en la ecología así como el proceso alimentario de cada producto usado en la cocina.

Se genera un ciclo cerrado ya que en el mismo sitio se puede dar la producción, consumo e incluso el compostaje de los alimentos. Mediante cultivos visibles se fomenta la participación del usuario al igual que la existencia de los mismos en cubiertas disminuyen la radiación dentro del espacio edificado al interior, manteniendo de ese modo el confort térmico, también se pretende generar procesos de climatización y ventilación continua a la edificación sobre todo si esta contiene patios internos, los que se encargan de regenerar el aire hacia el interior.



Figura 47. Estructura - Tectónica

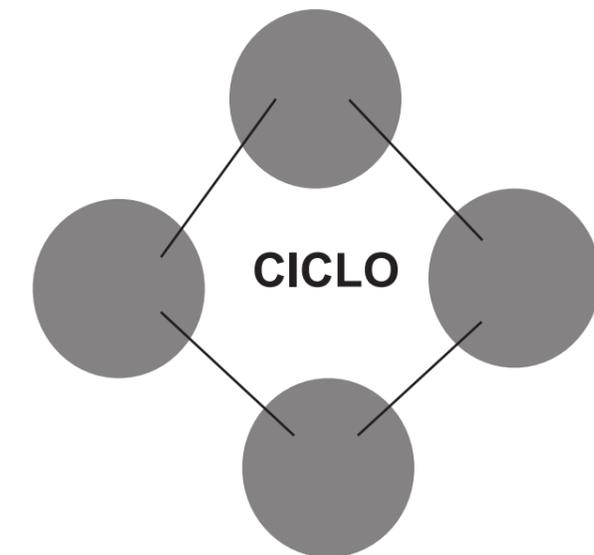


Figura 48. Metabolismo circular

2.1.2.3 ANÁLISIS DE CASOS

Centro Gastronómico Albufeira



Figura 49. Fotografía del proyecto Tomado de (Montes,2018)

AUTOR: Sevak Asatrián
LUGAR: Albufeira

CONCEPTO: Gastronomía - Paisaje, Cultura - Naturaleza

PLANIMETRÍA



Figura 50. Implantación del proyecto Tomado de (Montes,2018)

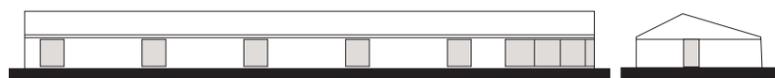


Figura 51. Fachadas Modificado en base de (Montes,2018)

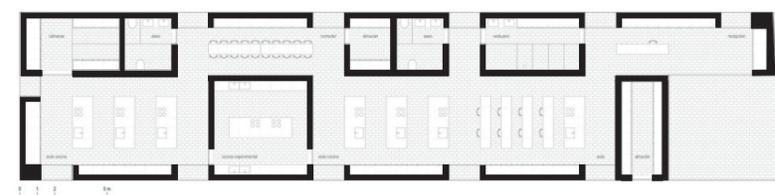


Figura52. Planta del proyecto Modificado en base de (Montes,2018)

ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO

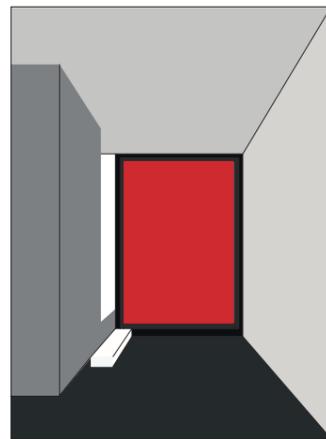


Figura 53. Diagrama composición

El proyecto presenta una composición estereotómica, los muros estructurales son los que componen el espacio al interior, de modo que es un proyecto modular con aperturas estratégicas para la entrada de luz.

Se mantiene el uso de color blanco en toda la edificación de modo que congenie con el entorno pero también brinde una sensación de amplitud en los espacios internos. La altura de entre piso es de 3m.

ANÁLISIS URBANO

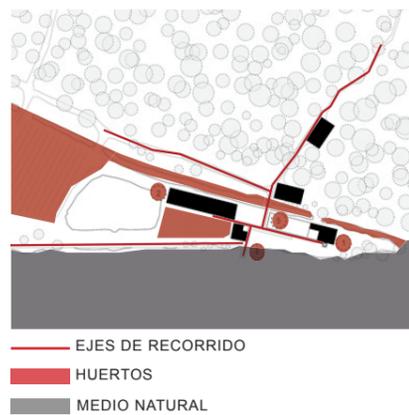


Figura 55. Diagrama composición

El proyecto está implantado de modo que los bloques mantienen una relación entre si mediante ejes, la orientación de los bloques genera permeabilidad hacia el entorno natural, por lo que los módulos se mimetizan con el entorno y mediante la aparición de huertos se mantienen las características naturales del sitio.

ANÁLISIS FUNCIONAL



Figura 57. Diagrama función

El proyecto posee la caracterización de que cada módulo posee su zona de apoyo, esta consta de bodega de almacenaje de alimentos al igual que una zona de refrigeración como cuarto frío.

También localiza zonas de apoyo como baños y vestidores que son generales.

RELACIÓN CON EL PROYECTO

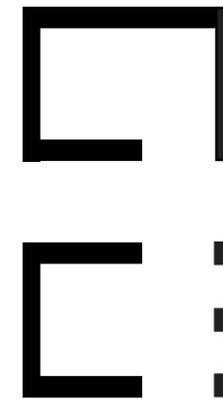


Figura 54. Diagrama composición

El proyecto poseerá una altura de entre piso de 3m o más.

Se implementará una composición modular estructural que contenga espacios con diversas actividades en su interior.

La composición será limpia y las atmósferas creadas mantendrán niveles adecuados de intensidad lumínica con la finalidad que el usuario encuentre agradable la permanencia.

RELACIÓN CON EL PROYECTO

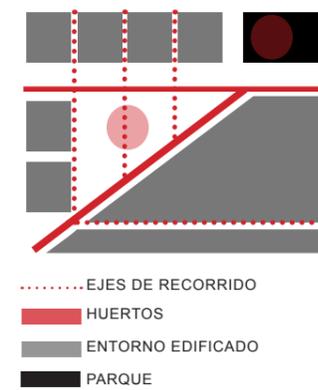


Figura 56. Diagrama Entorno

El proyecto se implantará de modo que responda al entorno inmediato y se relacione con el medio físico próximo al lote.

La creación de recorridos mediante ejes fomenta la permeabilidad en el sitio y mejora la relación del espacio construido con el público.

Se crearán huertos que mejoren la calidad del aire en el sitio además de involucrar a los usuarios del sitio en las actividades del equipamiento.

RELACIÓN CON EL PROYECTO

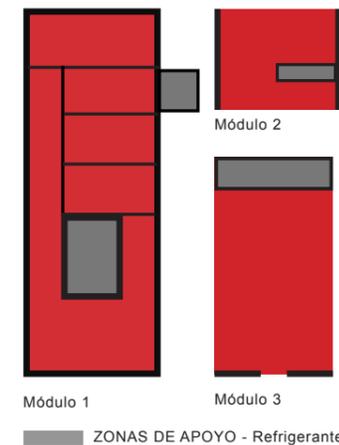


Figura 58. Diagrama función

Existen varias estrategias para llevar a cabo el funcionamiento de un centro gastronómico.

En el proyecto las aulas tendrán zonas de apoyo generales. (Ver Módulo 1).

Los restaurantes tendrán su propia zona de apoyo, la misma que variará en área dependiendo la capacidad. (Ver Módulos 2 y 3).

CULINARY ART SCHOOL



Figura 59. Fotografía del proyecto
Tomado de (Archidaily, 2016)

AUTOR: Jorge Gracia
LUGAR: Tijuana - México
CONCEPTO: Estar dentro y fuera simultáneamente

PLANIMETRÍA

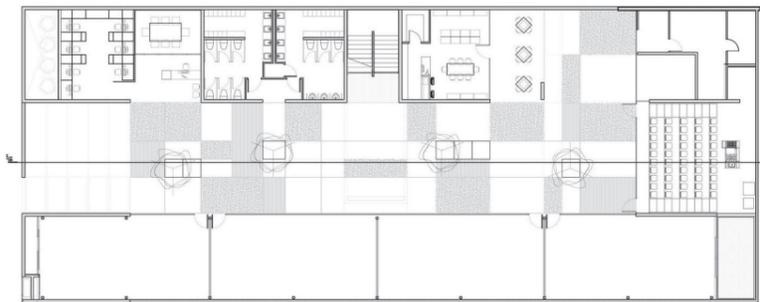


Figura 60. Planta Baja
Tomado de (Archidaily, 2016)

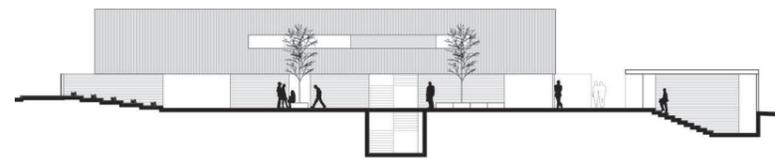


Figura 61. Fachadas
Tomado de (Archidaily, 2016)

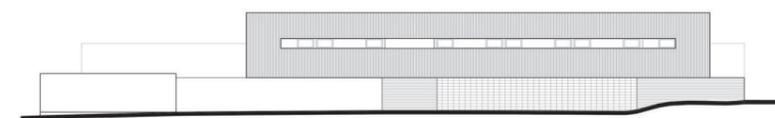


Figura 62. Fachadas
Tomado de (Archidaily, 2016)

ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO

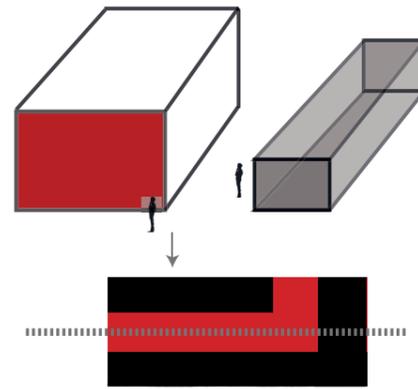


Figura 63. Diagrama composición arq.

El proyecto mantiene jerarquización en la zona de talleres del centro gastronómico enfatizando, la actividad de talleres prácticos y teóricos además de la administración.

El uso de materialedad en el proyecto crea atmósferas que envuelven al usuario sensorialmente junto a su relación con la naturaleza existente en la plaza contenida.

ANÁLISIS URBANO

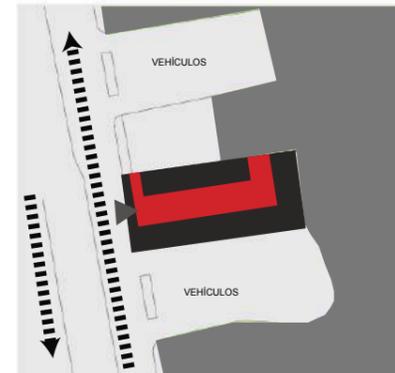


Figura 65. Diagrama Accesibilidad

El proyecto está implantado de modo que los bloques mantienen una relación entre si mediante ejes, y su accesibilidad parte de la vía principal en la que está ubicado el lote, en el entorno inmediato existen lotes destinados a parqueadero por lo que el proyecto no necesita el uso de los mismos en su programa.

ANÁLISIS FUNCIONAL

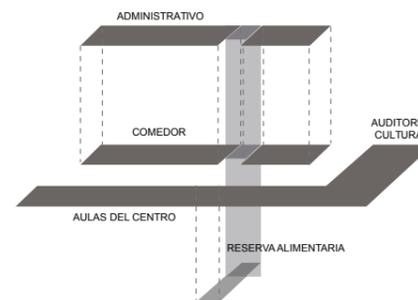


Figura 67. Diagrama función

El proyecto mantiene la distribución del programa arquitectónico partiendo de lo + público en planta baja hasta lo + privado en planta alta.

A diferencia del referente anteriormente analizado este mantiene sus zonas de apoyo en el subsuelo, con el objeto de mantener una refrigeración pasiva por la climatización, la temperatura es más baja en el subsuelo dado que el sol no ingresa hasta la zona de reserva.

RELACIÓN CON EL PROYECTO

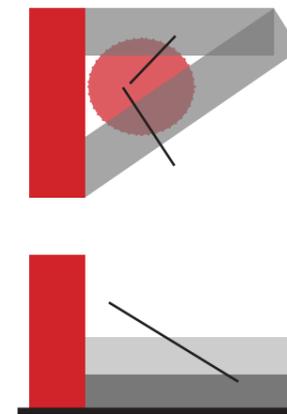


Figura 64. Diagrama composición

El proyecto jerarquiza los usos del centro gastronómico que refieren a: talleres prácticos, teóricos, áreas comunes y zona administrativa.

La zona más pública se conforma con menor escala dado que las actividades van más relacionadas con los usuarios y espacio público de modo que se mantienen estándares de relación en altura edificio-usuario.

El proyecto posee patios contenidos donde se desarrollan huertos, además de vitalizar el espacio edificado.

RELACIÓN CON EL PROYECTO

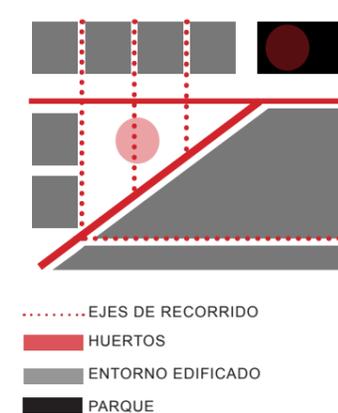


Figura 66. Diagrama Entorno

El proyecto se implantará de modo que responda al entorno inmediato y se relacione con el medio físico próximo al lote.

La creación de recorridos mediante ejes fomenta la permeabilidad en el sitio y mejora la relación del espacio construido con el público.

Se requiere la creación de parqueaderos destinados al uso del equipamiento.

RELACIÓN CON EL PROYECTO



Figura 68. Diagrama función

El proyecto distribuye el programa arquitectónico de modo que lo más público esté separado físicamente de lo privado, lo que diversifica las actividades en el equipamiento al igual que los flujos y permanencia.

MUSEO DE ARTE MODERNO



Figura69. Fotografía del proyecto
Tomado de (Bak, 2015)

AUTOR: Affonso Reidy
LUGAR: Rio de Janeiro - Brasil
CONCEPTO: Volúmenes articulados

PLANIMETRÍA

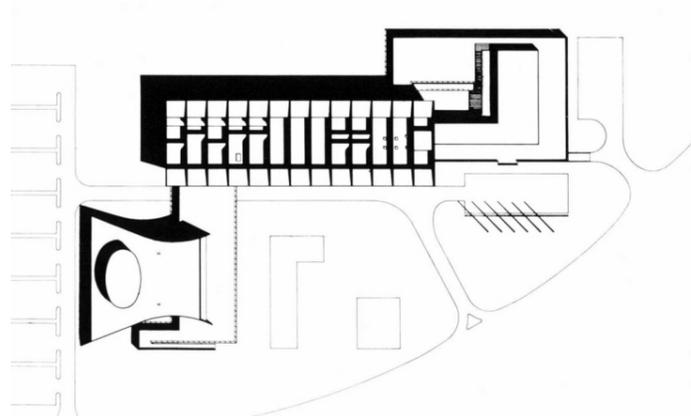


Figura 70. Implantación
Modificado en base de (Bak, 2015)



Figura 71. Fachadas
Modificado en base de (Bak, 2015)

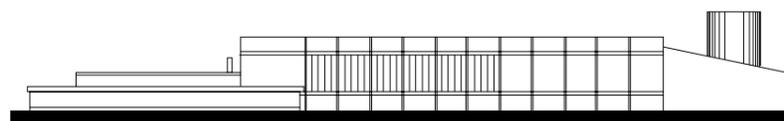
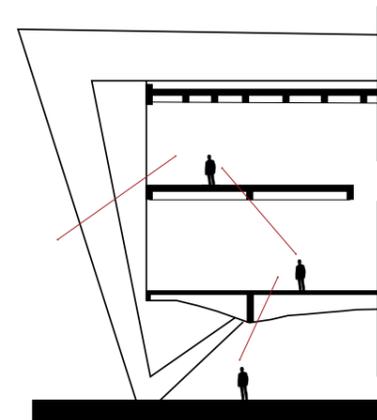


Figura72. Fachadas
Modificado en base de (Bak, 2015)

ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO

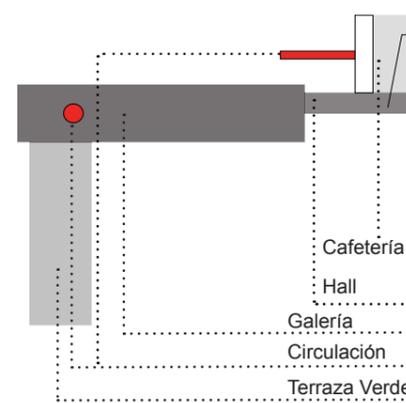


El elemento estructural genera una planta libre que permite la flexibilidad del espacio público, en su espacio edificado se generan varias relaciones espaciales mediante el uso del vacío que es contenido por el sistema estructural.

Se generan distintas atmósferas que intensifican los sentidos mediante el uso de la materialidad vista, ya que esta transmite la importancia del sistema estructural en el diseño arquitectónico.

Figura73. Diagrama composición arq. tónico

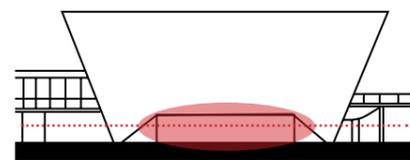
ARTICULACIÓN DE VOLUMETRÍAS



El proyecto está implantado de modo que los bloques presentan un cruce, se solucionó las uniones en el proyecto conjuntamente a la organización del programa. Con el uso de halls, terrazas, circulaciones el proyecto se articula, dado que el programa escogido es más flexible los volúmenes mantienen una interacción entre sí.

Figura 75. Diagrama Articulación

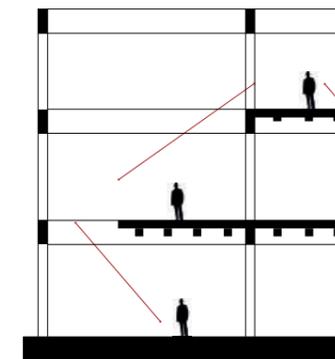
PLANTA LIBRE



El proyecto acentúa la horizontalidad y mediante el gesto de planta libre permite una mejor accesibilidad y comunicación con el espacio público, dando a entender que el proyecto es amigable con el usuario que a su vez es actor de la ciudad mediante la continuidad de la acera hacia el interior del elemento construido.

Figura77. Diagrama función

RELACIÓN CON EL PROYECTO

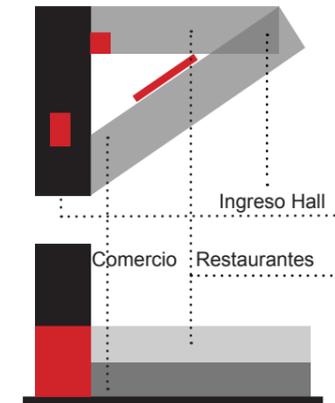


El proyecto utiliza el sistema estructural como el que conforma los espacios internos a partir de un módulo sin embargo existen relaciones espaciales al interior de la estructura mediante el uso de dobles alturas y jerarquización de los ingresos hacia el proyecto.

Mediante la materialidad y la composición del espacio se plantea crear distintas atmósferas pero sobre todo potenciar la importancia del sistema estructural en el diseño del equipamiento

Figura74. Diagrama composición

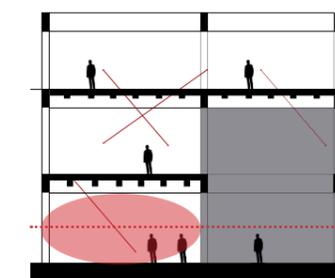
RELACIÓN CON EL PROYECTO



El proyecto se conforma por tres volúmenes que se articulan mediante el uso de elementos del programa arquitectónico flexibles, como Halls e ingresos, sin embargo a partir de estos encuentros en cada intersección se derivan actividades que son de carácter público, como comercio, restaurantes, plaza alimentaria. De modo que la forma de recorrer a partir de las intersecciones sea vivencial .

Figura76. Diagrama Articulación

RELACIÓN CON EL PROYECTO



Debido a que el proyecto se presenta como continuo en el perfil urbano de la 10 de Agosto pretende brindar un aire al espacio público mediante la aparición de la planta libre, con este gesto se fomenta una mejor vinculación hacia el área de huertos - patio contenido.

Figura78. Diagrama función

2.1.2.4 Planificación propuesta y planificación vigente

El taller de titulación de noveno tras el estudio de la zona planteó estrategias que fomentarán la versatilidad del lugar mediante la construcción de equipamientos estructurantes que poseerán espacio público destinado a todos los actores del área.

Debido a la normativa planteada cada equipamiento deberá poseer un 60% de área construida en planta baja y el resto será destinado a espacio público.

Los proyectos estructurantes no deberán tener obligatoriamente la altura que se dispone para el eje de la 10 de agosto, al ser edificaciones destinadas a la comunidad se pretende generar una relación equilibrada entre el usuario y la altura del equipamiento, mientras cumpla con las áreas propuestas por la normativa y el programa arquitectónico .

Según el INEN se establecen ciertas normas para el funcionamiento de un centro gastronómico, pues está ligado a temas de sanidad y salud por lo que es necesario mantener los espacios aislados según su actividad.

La organización debe:

- a) Mantener en perfecto estado de conservación o restauración la propiedad y sus instalaciones, independiente de su categoría, diseño, antigüedad o estilo arquitectónico.
- b) Mantener las características en cuanto al tema específico - Centro Gastronómico.
- c) Se debe poseer instalaciones adecuadas a personas con discapacidades.

Estacionamiento

En caso de ofrecer servicio de estacionamiento, la organización debe:

- a) Brindarlo dentro de una distancia máxima de 150 m de la puerta principal del establecimiento.
- b) Asegurar condiciones de acceso, iluminación, señalización y seguridad.

Entrada

La organización debe disponer para el establecimiento:

- a) condiciones adecuadas de acceso, iluminación.
- b) mantener relación con el exterior de la edificación
- c) acceso independiente para proveedores.

Iluminación y ventilación

- a) Disponer de un sistema de iluminación, ventilación y extracción de aire, que permita un ambiente iluminado, limpio, no contaminado de olores, humos o cualquier otra sustancia.
- b) Asegurar la climatización adecuada.

Tras el análisis de la información teórica dada por el INEN el estudio del sitio donde está emplazado el proyecto, será un determinante de como se implantará el proyecto, donde se ubicarán los distintos elementos necesarios en el programa arquitectónico de un centro gastronómico, con el objeto de que el equipamiento funcione de manera adecuada en relación al entorno inmediato pero también a la normativa dispuesta.

2.1.3 El espacio objeto de estudio

Para la implantación de un proyecto es necesario conocer su entorno, el usuario y el target, analizar las condiciones del sitio para el funcionamiento del mismo y su adaptación a las condiciones del lugar. Sin embargo dependiendo de las conclusiones de este análisis se determinarán estrategias para el mejoramiento del entorno inmediato al sitio de modo que el proyecto tenga una mejor articulación con el entorno inmediato.

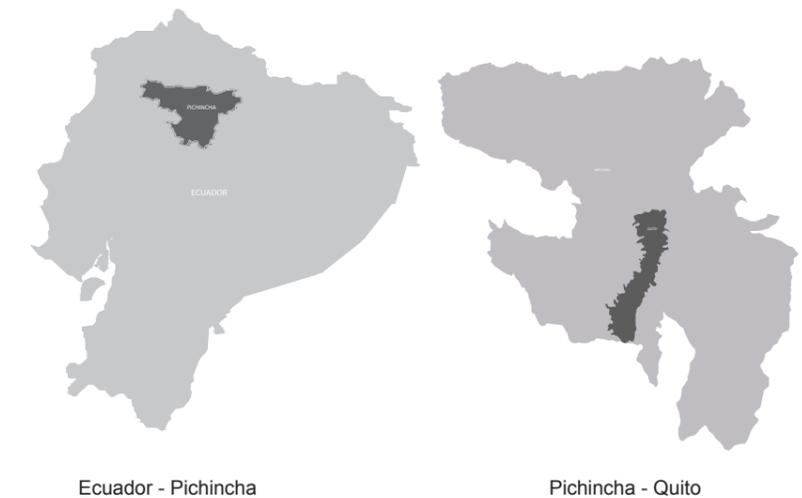
2.1.3.1 EL SITIO Y ENTORNO

El proyecto está ubicado en Quito-Ecuador en la zona central del norte de la ciudad, se encuentra en el eje de la 10 de Agosto, av. República e Isabel Tobar. En los barrios La República y Rumipamba. Observar Figura 79.

Su ubicación fue estratégica debido al déficit de equipamientos culturales y de institutos dedicados a la gastronomía, de carácter público. El plan urbano generado por el taller de noveno buscaba devolver la vitalidad al eje estructurante mediante la diversificación de usos de suelo, por ende el equipamiento es una solución a la problemática hallada en cuanto a la migración de la población hacia los valles que son zonas más compactas y vitales debido al equilibrio que mantienen en cuanto a usos de suelo.

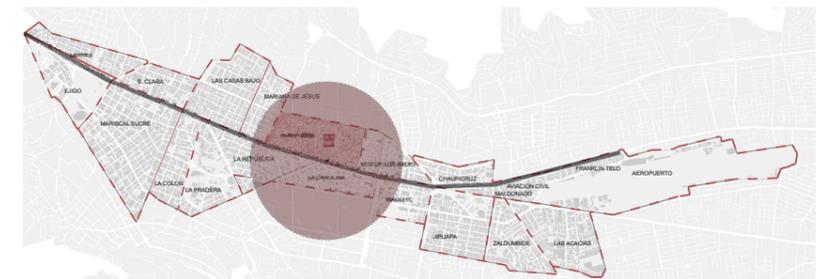
El Centro Gastronómico - La República propone generar relaciones entre los usuarios con el proceso del ciclo de metabolismo cerrado en la cultura alimentaria por lo que se liga con el objetivo de diversificar las actividades humanas, además de satisfacer necesidades básicas. El lote escogido es un remate entre las dos vías principales y posee una relación directa con el parque del Florón por lo que es perfecto para la interrelación de los usuarios.

Actualmente se encuentra en una zona conflictiva debido a los desniveles de las vías y los bordes de ruptura generados en la 10 de Agosto, se verá la problemática a detalle en el análisis de entorno inmediato al proyecto. Observar Figura 80.



Ecuador - Pichincha

Pichincha - Quito



Eje estructurador 10 de Agosto

Figura79. Mapa de Ubicación del proyecto
Modificado de (POU, 2018, p. 3)

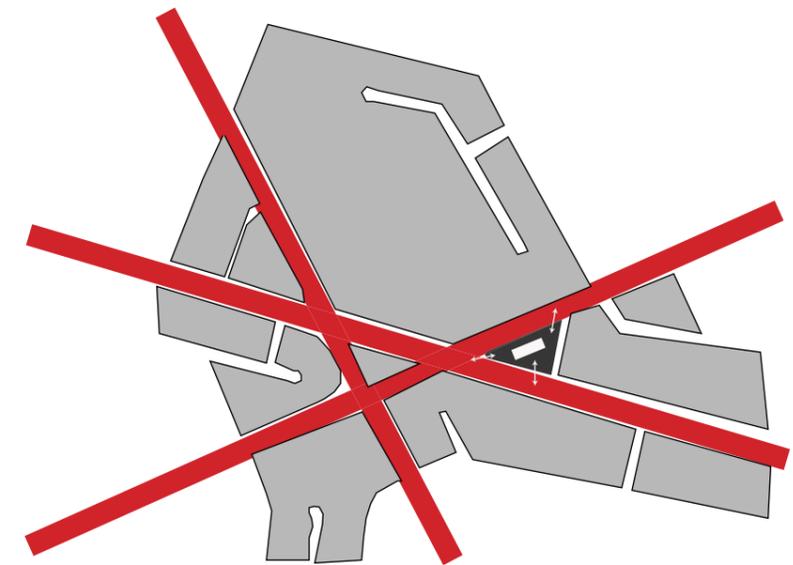


Figura 80. Mapa de Ubicación del proyecto

2.1.3.1.1 Dimensión Morfológica

a.) TRAZADO URBANO

El sitio posee 17% de vías discontinuas y 83% de vías continuas



Leyenda
 Manzanas (gris)
 Vías continuas (blanco)
 Lote del proyecto (triángulo rojo)
 Vías discontinuas (círculo rojo)

Figura 81. Mapa de Trazado: Análisis de Permeabilidad

PORCENTAJES

Vías Discontinuas



17%

Vías Continuas



83%

PROBLEMÁTICA FALTA DE ACCESIBILIDAD EN EL SITIO

Las manzanas se ven encapsuladas y por ende se dificulta la **accesibilidad** en el sitio debido a la falta de **permeabilidad**.

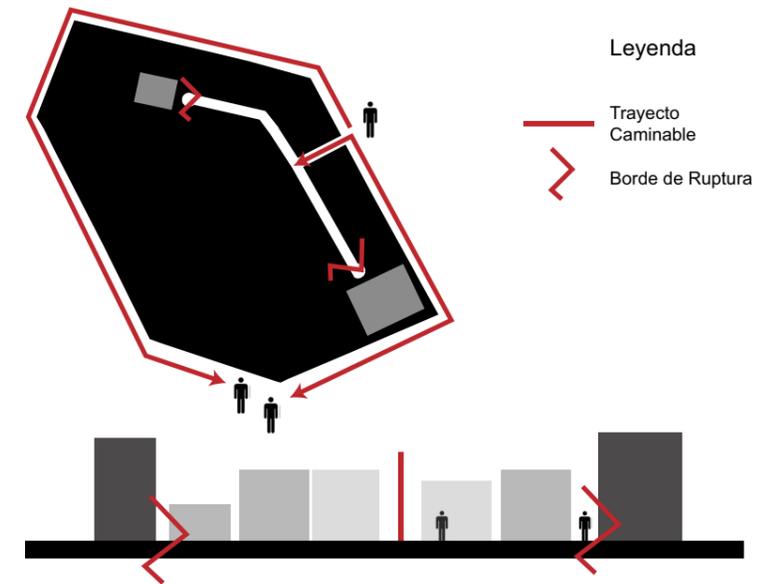


Figura 82. Diagrama de problemática

ESTRATEGIA ACCESIBILIDAD EN EL SITIO

Crear **trayectos continuos** en lotes subutilizados o unificar la planta baja de las edificaciones con el contexto



Figura 83. Diagrama de estrategia

PROPUESTA DE TRAZADO URBANO
ESCALA - MICRO

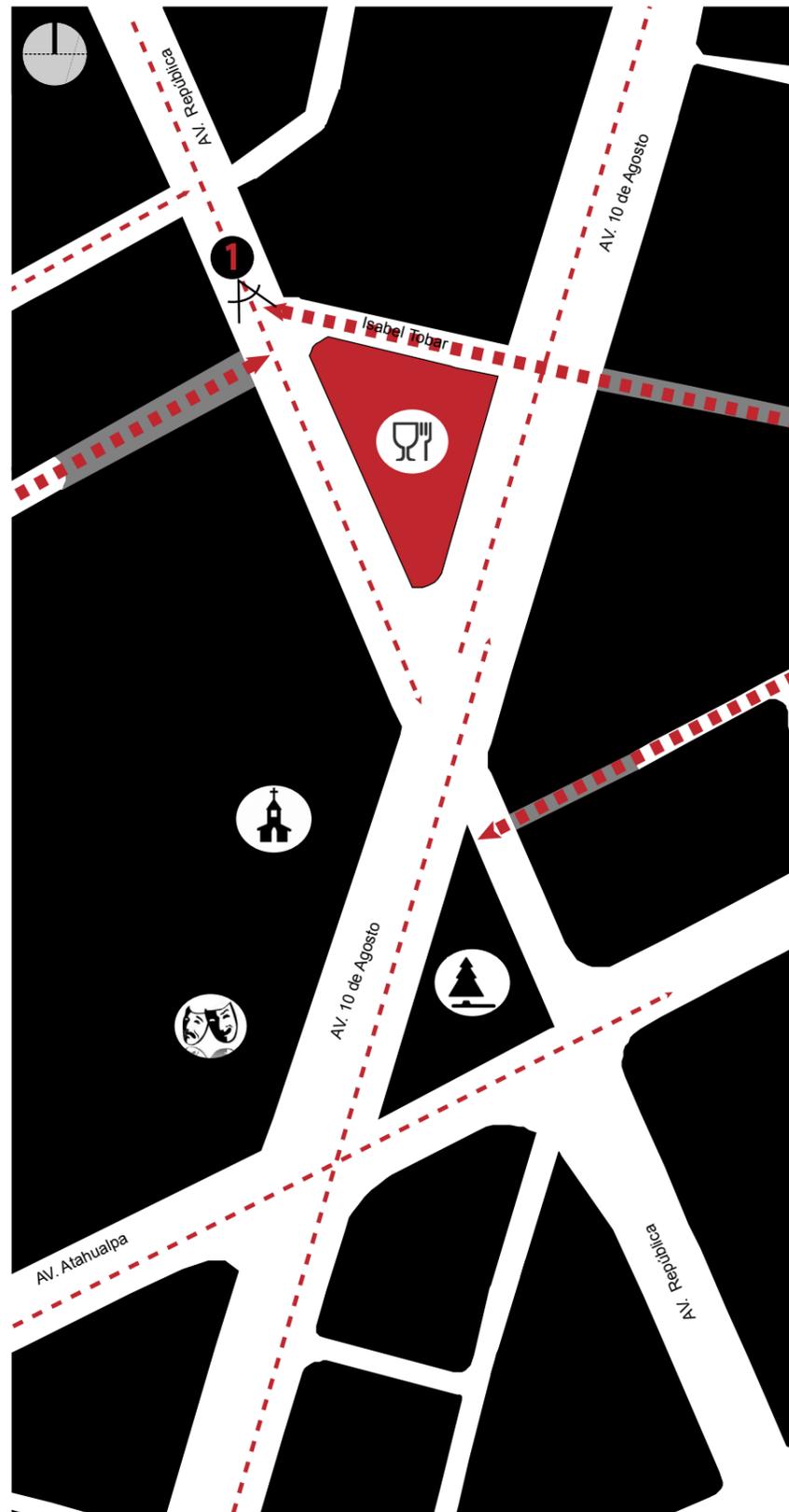


Figura 84. Mapa de estrategias - Trazado

DISTANCIA Y ACCESIBILIDAD

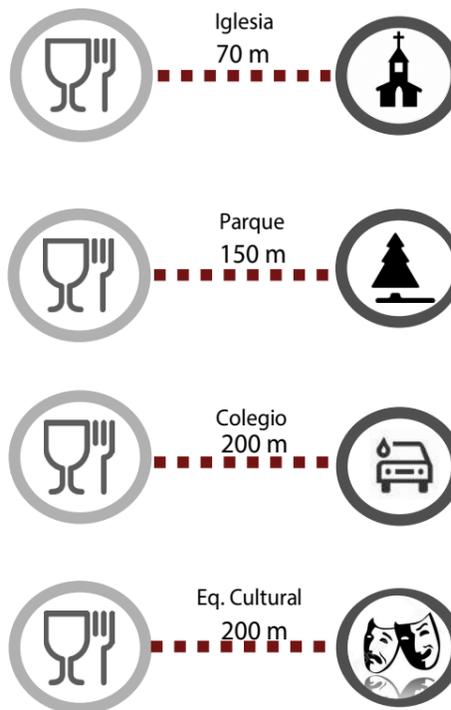


Figura 85 . Diagrama de accesibilidad

Leyenda



IMÁGENES DEL ESTADO ACTUAL

1



Figura 86. Imagen1: Editada Av. República - Estado actual

IMÁGENES DE ESTRATEGIA

1



Figura 87. Imagen1: Editada Av. República - Estrategia Urbana

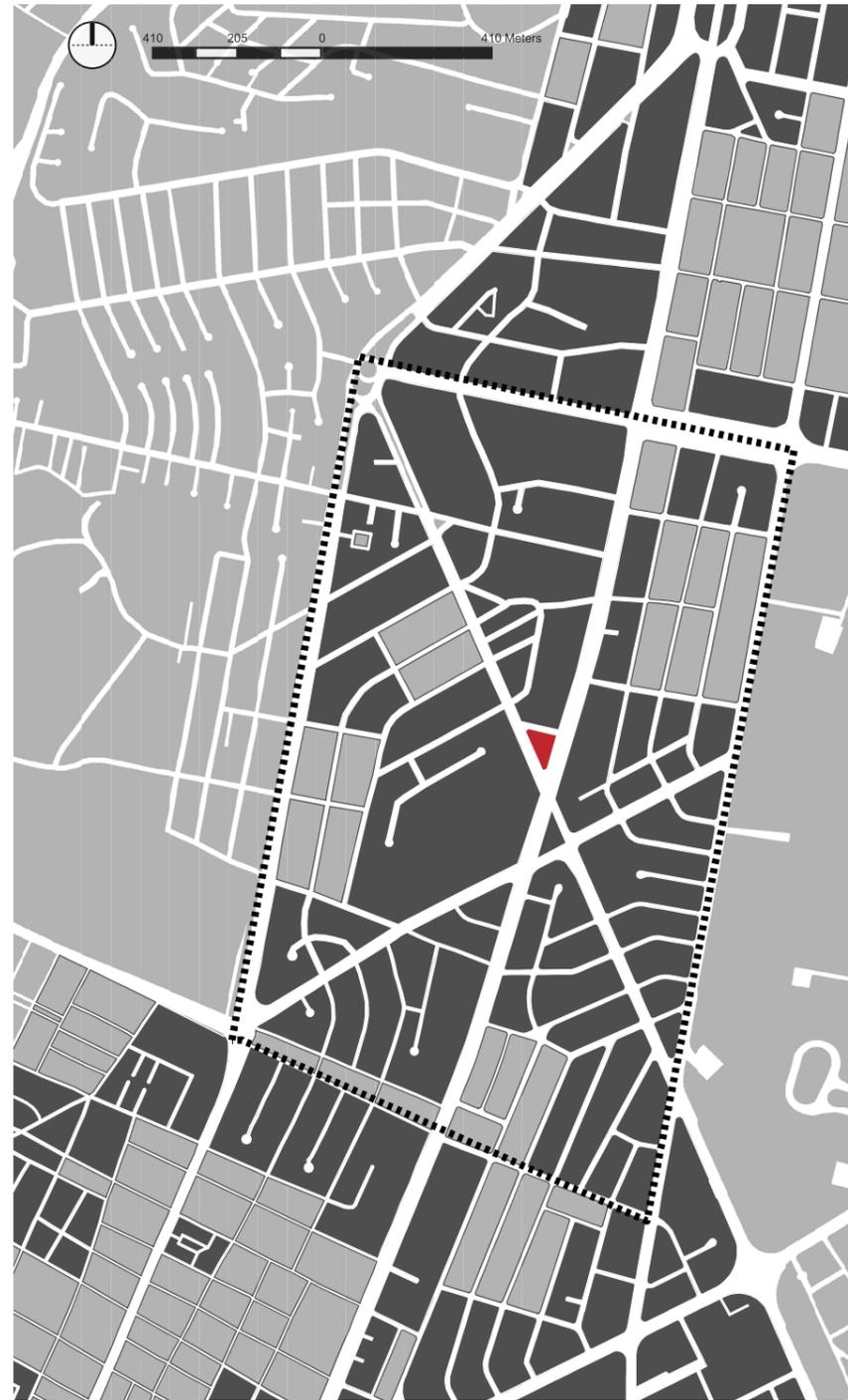
CONCLUSIÓN:

La estrategia urbana de morfología urbana y tamaño de manzanas plantea generar **sitios accesibles** dentro de los 300 m caminables planteados en la ordenanza, de modo que se proponen **calles continuas** de uso peatonal para mejorar la **permeabilidad** y **legibilidad** en el sitio.

Los **equipamientos** cercanos al lote (dentro de los 300 m caminables) ahora están **conectados** mediante **vías secundarias** de uso **peatonal**. Cambiando así los porcentajes de vías continuas a un 100%.

b.) FORMA DE MANZANAS

El sitio posee un 74 % de manzanas irregulares y un 28% de manzanas regulares.

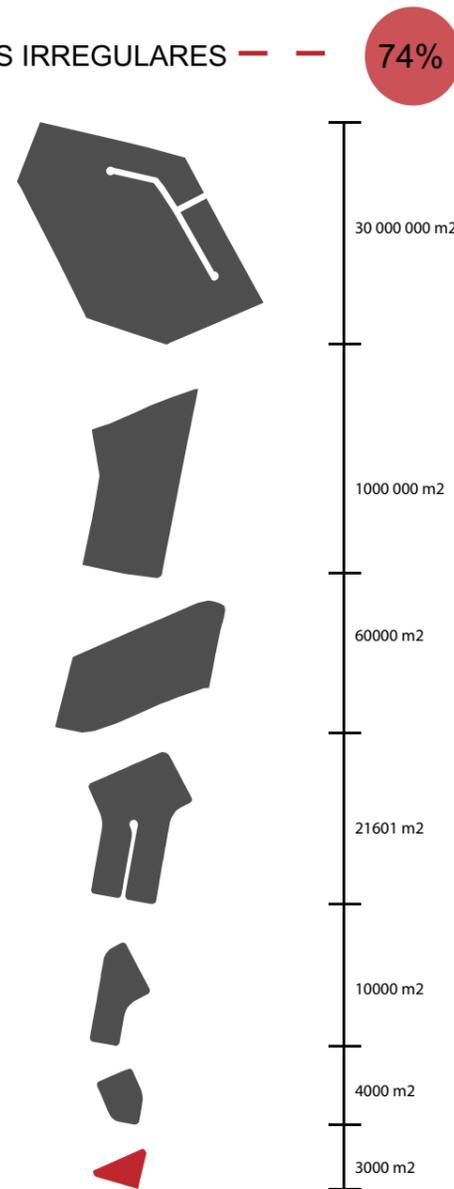


Leyenda
 ■ Manzanas Irregulares
 ■ Manzanas Regulares
 ▲ Lote del proyecto

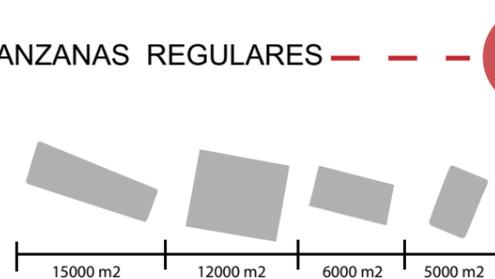
Figura 88. Mapa de Trazado: Análisis de Permeabilidad

PORCENTAJES

MANZANAS IRREGULARES — — 74%



MANZANAS REGULARES — — 26%



PROBLEMÁTICA FALTA DE ACCESIBILIDAD EN EL SITIO

El trazado irregular disminuye la legibilidad, accesibilidad y la permeabilidad en el sitio lo que denota una mala calidad del espacio urbano.

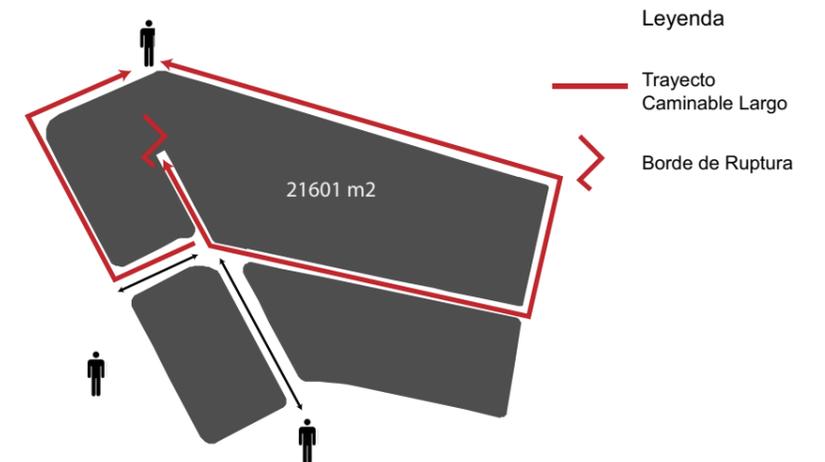


Figura 89. Diagrama de Problemática

ESTRATEGIA ACCESIBILIDAD EN EL SITIO

Fusionar sutilmente las plantas bajas de las edificaciones con el espacio público del contexto, de modo que las manzanas tengan un trazado más regular y de menor tamaño.

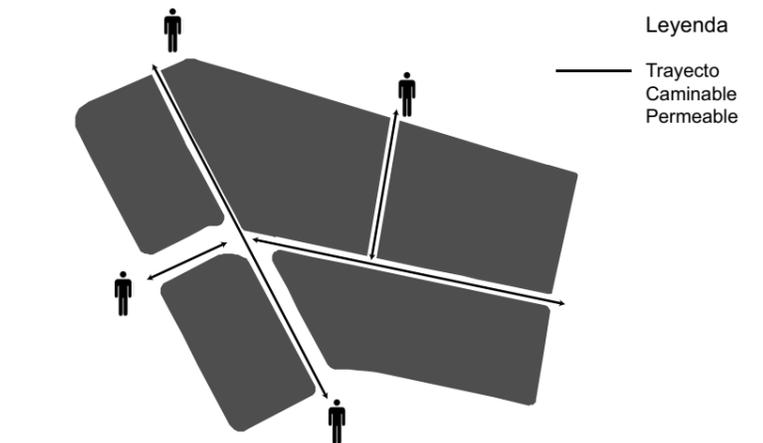


Figura 90. Diagrama de Estrategia

c.) TRAMA DE LOTES

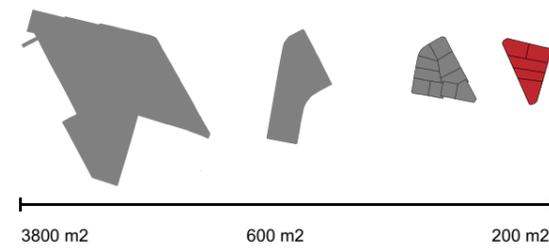
El sitio esta compuesto en su mayoría con lotes irregulares, los mismos que conforman el 60% mientras que los regulares el 40%. El 76% de lotes son de 200 a 600m2 y el 24% de lotes de 1000 a 1200 m2.



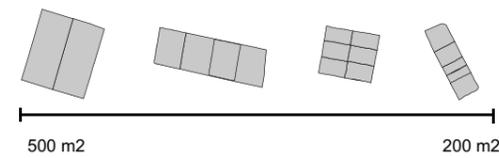
Figura 91. Trazado de lotes: Análisis Morfológico

PORCENTAJES

LOTES IRREGULARES --- 60%



LOTES REGULARES --- 40%



LOTES MÍNIMOS 200 - 600 m2 --- 76%



LOTES MÍNIMOS 1000 - 1200 m2 --- 24%



PROBLEMÁTICA FALTA DE DESARROLLO EN LOTES MÍNIMOS

El trazado irregular y el tamaño extenso de los lotes disminuye la legibilidad, accesibilidad y la permeabilidad en el sitio lo que denota una mala calidad del espacio urbano.

De igual forma la existencia de lotes menores a 600 m² dificulta el crecimiento en altura y por ende se genera la falta de densificación en el sitio.

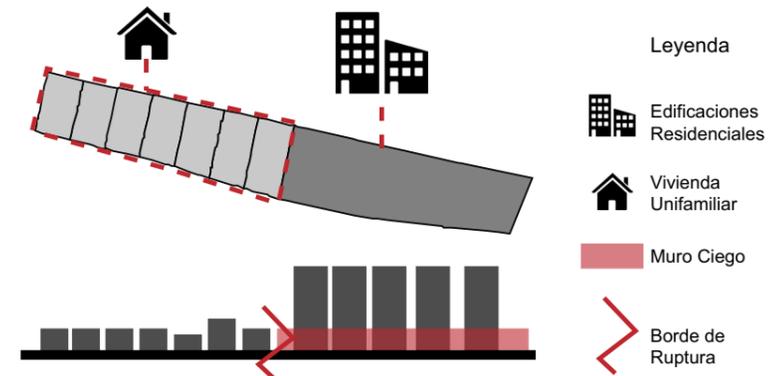


Figura 92. Diagrama de Problemática

ESTRATEGIA UNIFICAR LOTES - DENSIFICAR EL SITIO

Fusionar sutilmente algunos lotes pequeños para la conformación de lotes más grandes que permitan crecer en altura como densificar el sitio.

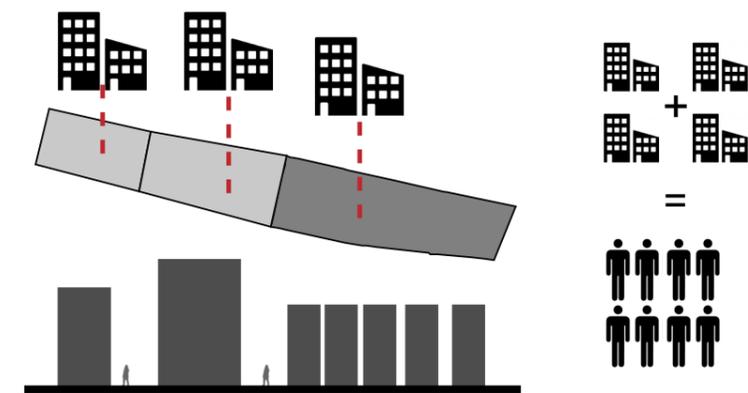


Figura 93. Diagrama de Estrategias

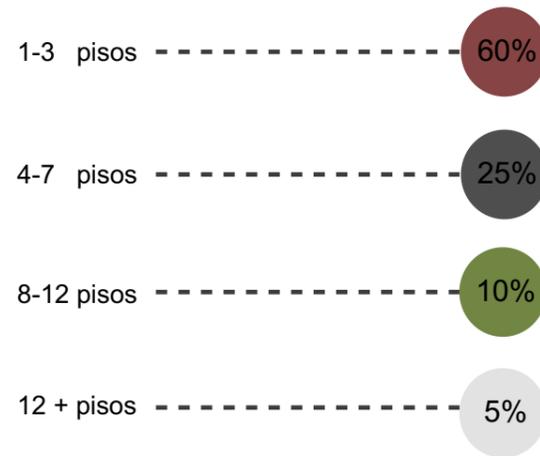
d.) ALTURAS

La mayoría de edificaciones (60%) son de 1 - 3 plantas y el menor porcentaje (5%) pertenece a las edificaciones de 12 y más plantas. El 60% de edificaciones no cumplen la normativa del sitio pues estas deben ser mayores a 4 plantas.



Figura 94. Mapa de Alturas: Densificación

PORCENTAJES



PROBLEMÁTICA

El sitio posee una variedad alta en cuanto a alturas, pero en muchas zonas se nota un gran porcentaje de edificaciones con hasta 3 plantas lo que genera **baja consolidación** en el sitio e incumplimiento de la **normativa**.

BAJA CONSOLIDACIÓN

RESIDENCIA = FAMILIA + HOMOGENEIDAD DE USO DE SUELOS = MIGRACIÓN

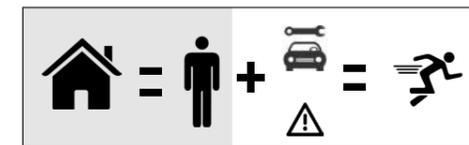


Figura 95. Diagrama de Problema

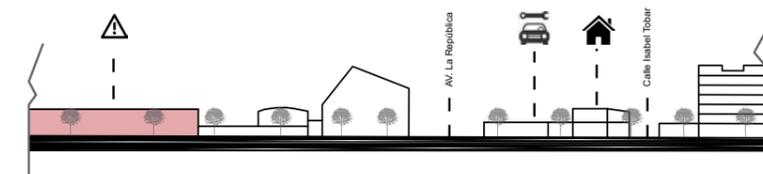


Figura96. Corte A-A : Problema

ESTRATEGIA

Unificar lotes subutilizados con la finalidad de crecer en altura, y brindar **varios** servicios al usuario así como **densificar** el sitio.

INCREMENTAR LA DENSIFICACIÓN Y DIVERSIDAD

+RESIDENCIA = +USUARIOS + VARIEDAD DE USOS DE SUELO = DENSIFICACIÓN

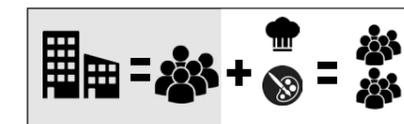


Figura 97. Diagrama de Estrategias

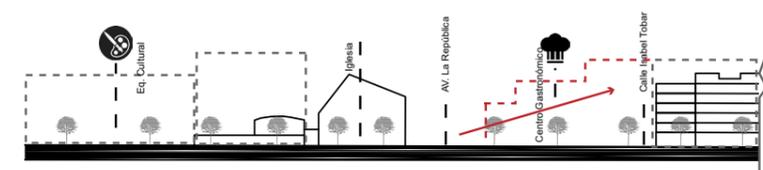


Figura 98. Corte A - A :

PROPUESTA DE TRAMA DE LOTES Y PERFIL URBANO
ESCALA - MICRO

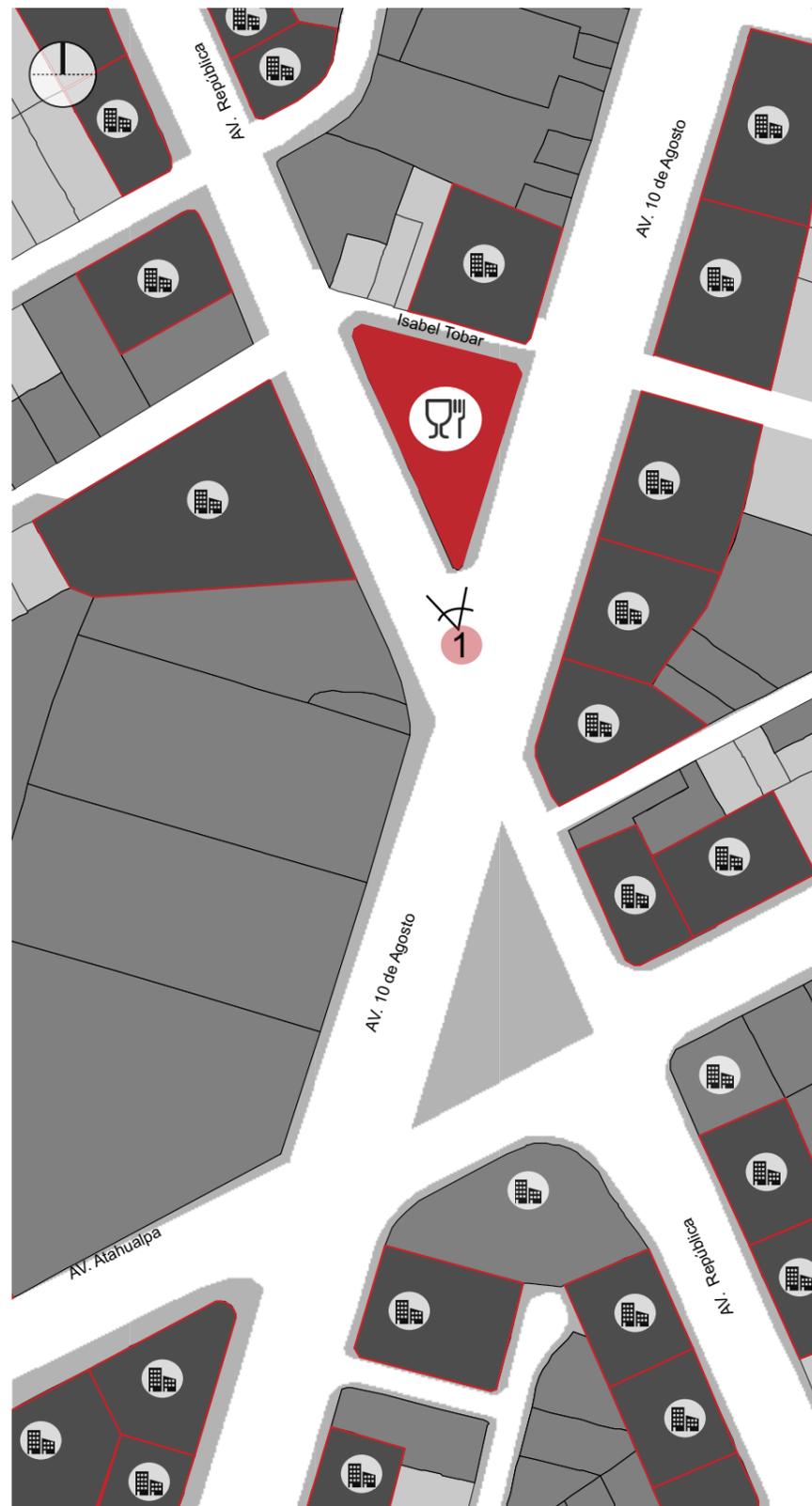


Figura 100. Trazado: Estrategias

CAUSAS DE LA BAJA DENSIFICACIÓN
HOMOGENEIDAD EN EL PERFIL URBANO



Figura 100. Diagrama Problemática

La existencia del 76% de lotes mínimos en el sitio es un condicionante para que este no logre un desarrollo en altura, lo que provoca una baja densificación en el sitio.

ESTRATEGIAS PARA DENSIFICAR EL SITIO
PERFIL URBANO - CENTRALIDAD URBANA



Figura 101. Diagrama Estrategias

Crecimiento en altura de hasta 8 plantas en la 10 de Agosto y vías de primer orden conectoras con uso de suelo en planta baja diverso. Cambio del perfil urbano actual a uno que represente el concepto de centralidad urbana



IMÁGENES DE ESTADO ACTUAL
EN EL SITIO

1

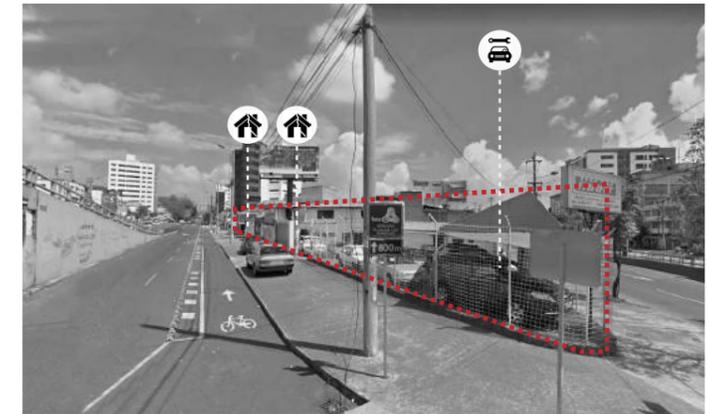
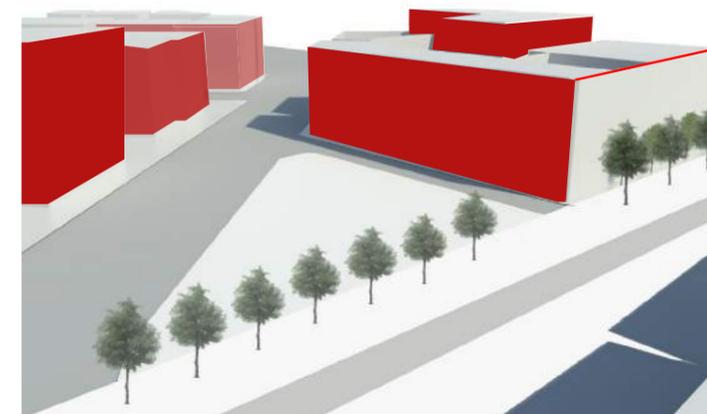


Figura 102. Imagen1: Editada Av. República y 10 de Agosto.

ESTRATEGIAS
VARIACIÓN DEL PERFIL URBANO



EL PROYECTO CRECE HACIA EL PERFIL URBANO DE LA AV.10 DE AGOSTO Y DECRECE HACIA EL VACÍO DEL PARQUE EL FLORÓN

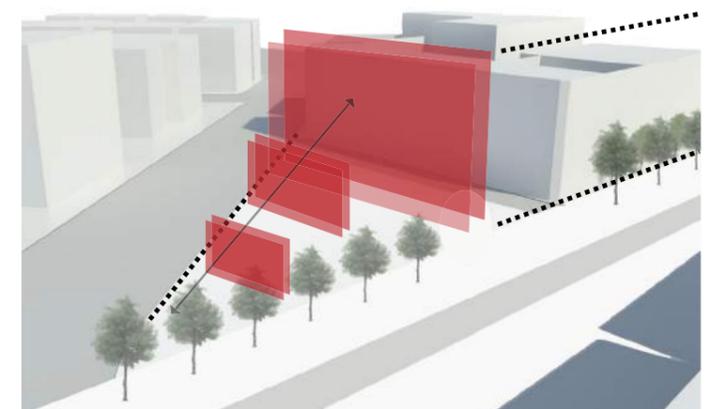
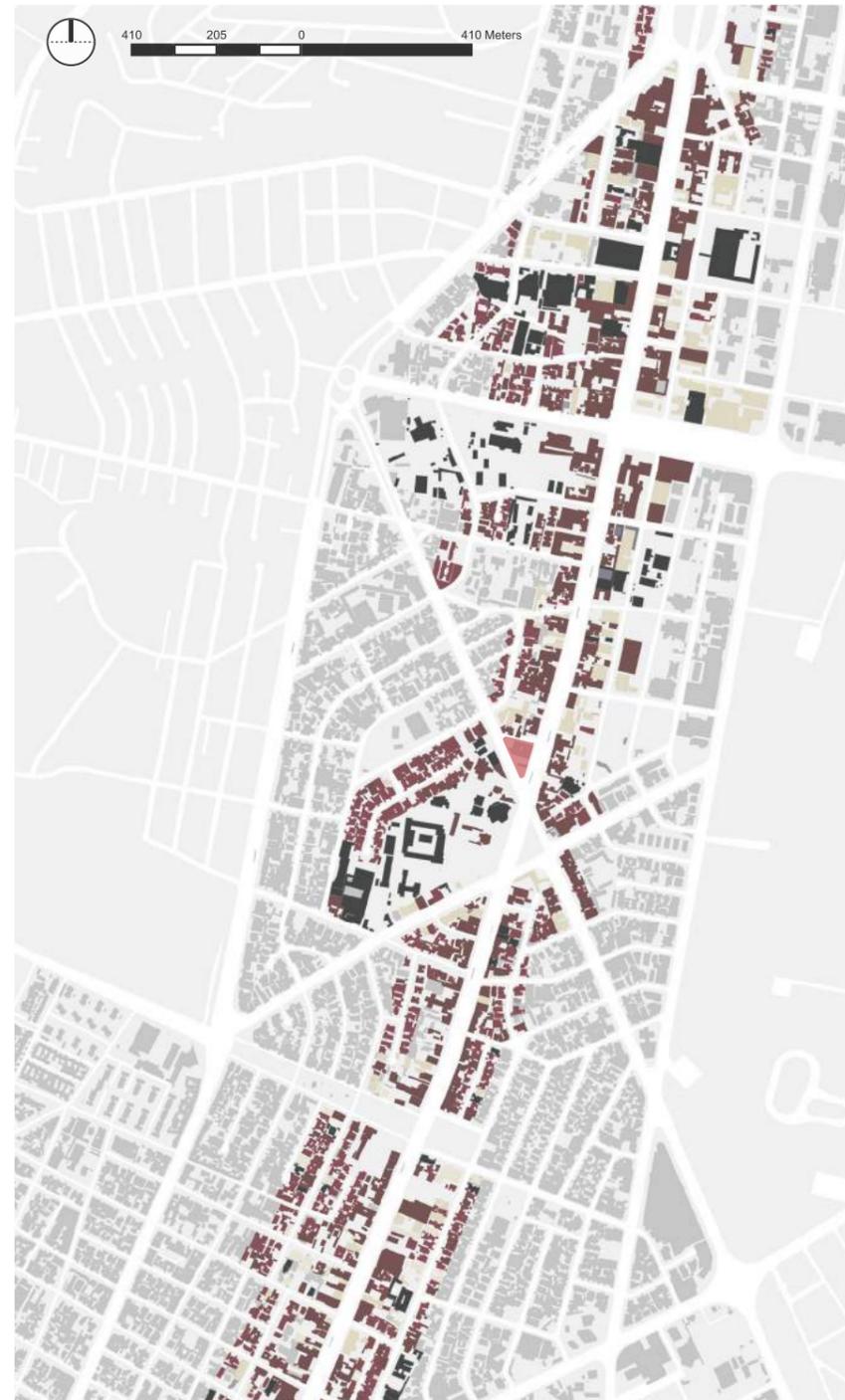


Figura 103. Estrategias del perfil urbano e implantación

Centro Gastronómico - La República

2.1.3.1.2. Análisis Funcional
a) USOS DE SUELO

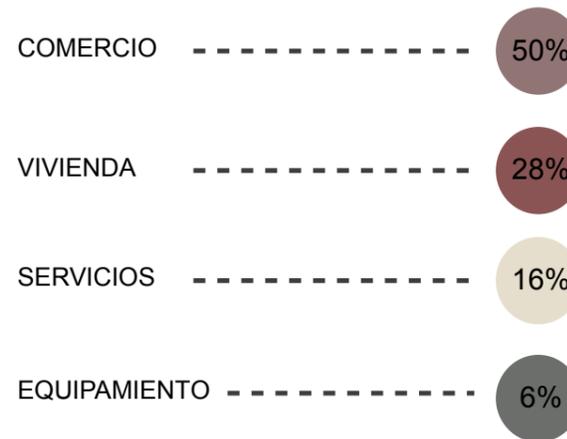
El poseer ciertas características similares y constantes en el sitio convierte a distintas zonas en homogéneas. El porcentaje más alto de uso de suelos es de Comercio con el 50% y el más bajo es de Equipamientos con el 6%.



Leyenda
 Comercio (color rojo oscuro)
 Vivienda (color rojo claro)
 Servicios (color beige)
 Equipamiento (color negro)
 Lote del proyecto (triángulo rojo)

Figura 104. Mapa de Usos de suelo: Análisis de Homogeneidad

PORCENTAJES



Fase Investigativa

PROBLEMÁTICA

HOMOGENEIDAD EN LA IMAGEN DE LA CIUDAD

El sitio posee un uso de suelo muy homogéneo, el comercio existente no genera concentración de gente y se evidencia mucho de lo mismo, la vivienda es de baja densidad en su mayoría. Estos elementos han fomentado la falta de vitalidad en el sitio, migración del usuario a zonas de la ciudad que posean variedad.

HOMOGENEIDAD EN LA IMAGEN DE LA CIUDAD

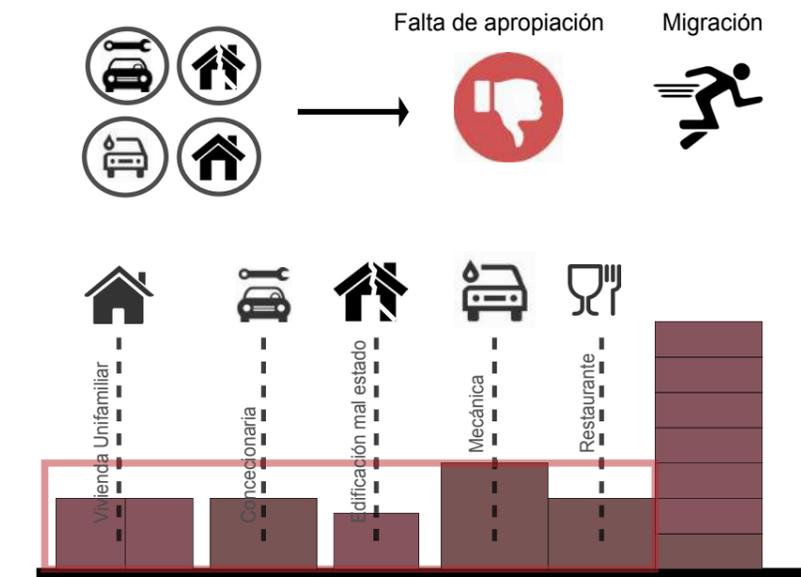


Figura 105. Diagrama de Problemática

ESTRATEGIA

DIVERSIFICAR ACTIVIDADES

Destinar la planta baja a uso de suelo comercial, pero de tipo alimentario o de servicios con el objetivo de devolver la vitalidad al sitio mediante la diversificación de actividades en el sitio.

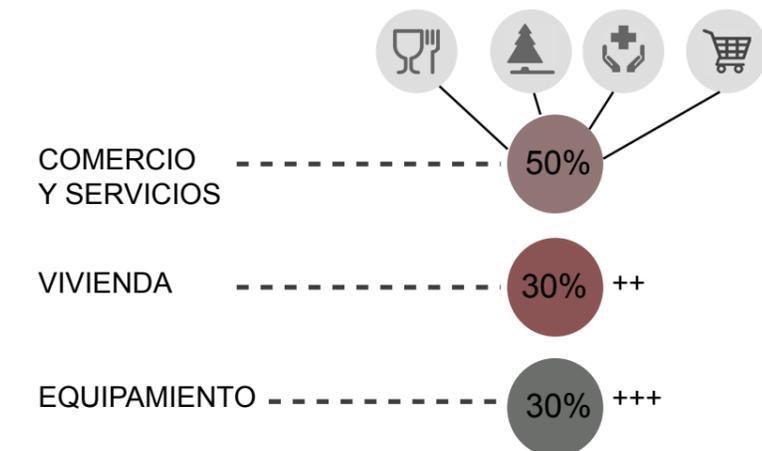


Figura 106. Diagrama de Estrategias

Centro Gastronómico - La República
 PROPUESTA DE USOS DE SUELO
 ESCALA MICRO

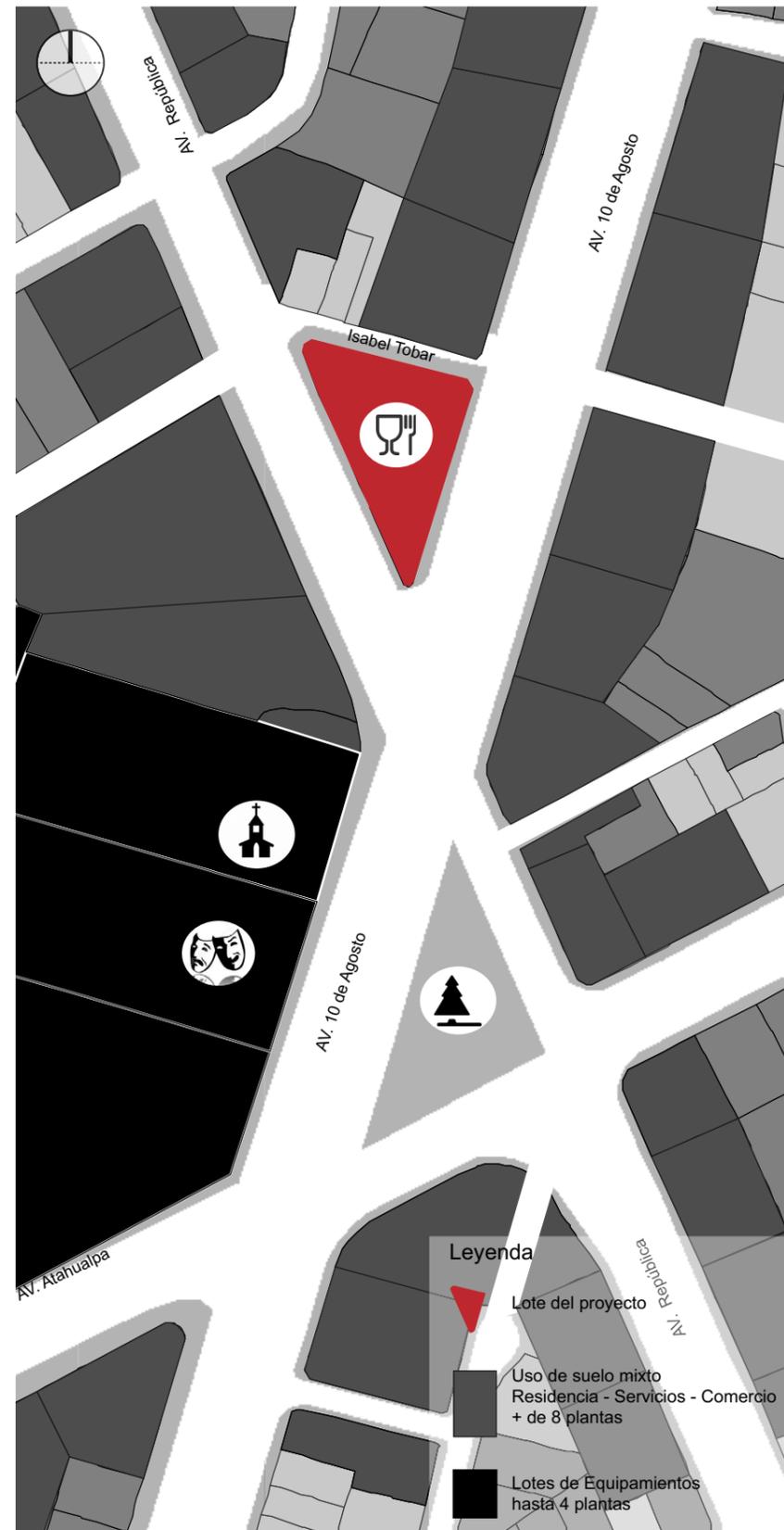


Figura 107. Mapa Funcional: Estrategias

ESTRATEGIA DIVERSIFICAR ACTIVIDADES EN EL SITIO



Imagen1: Editada Av. 10 de Agosto - Propuesta Modificado de Taller de Noveno

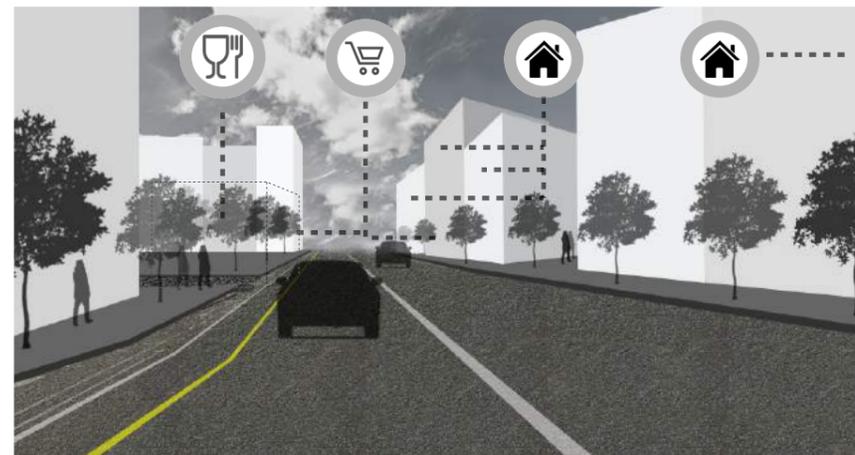


Figura 108. Imagen 2: Av. República - Estrategia Urbana

ESTRATEGIA DISTRIBUCIÓN DE ACTIVIDADES EN RELACIÓN AL ENTORNO

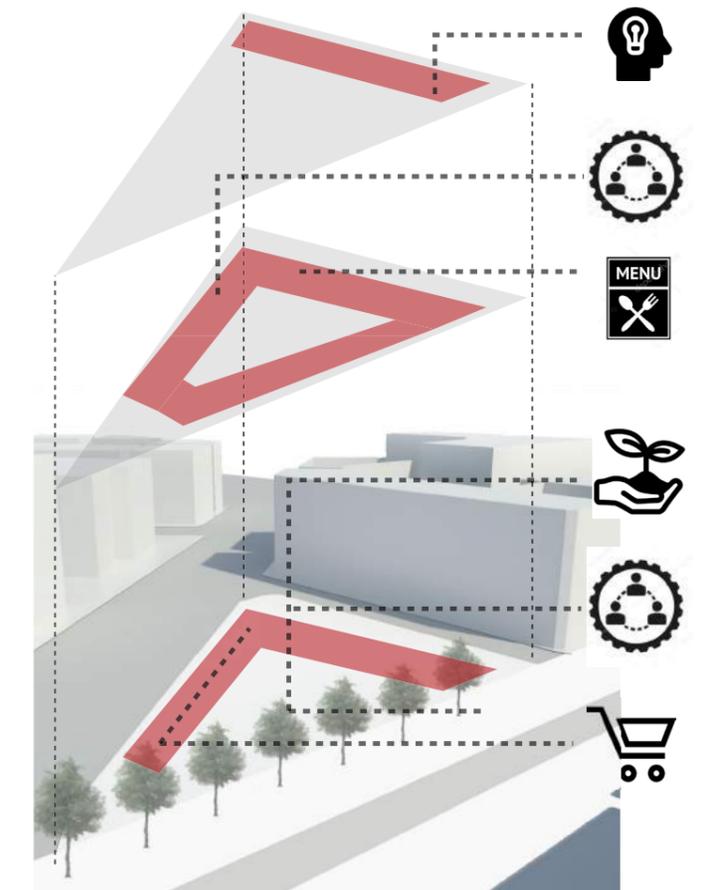


Figura109. Estrategias de implantación

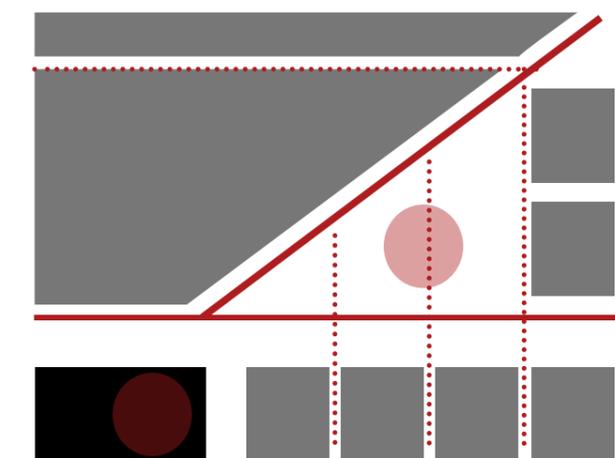


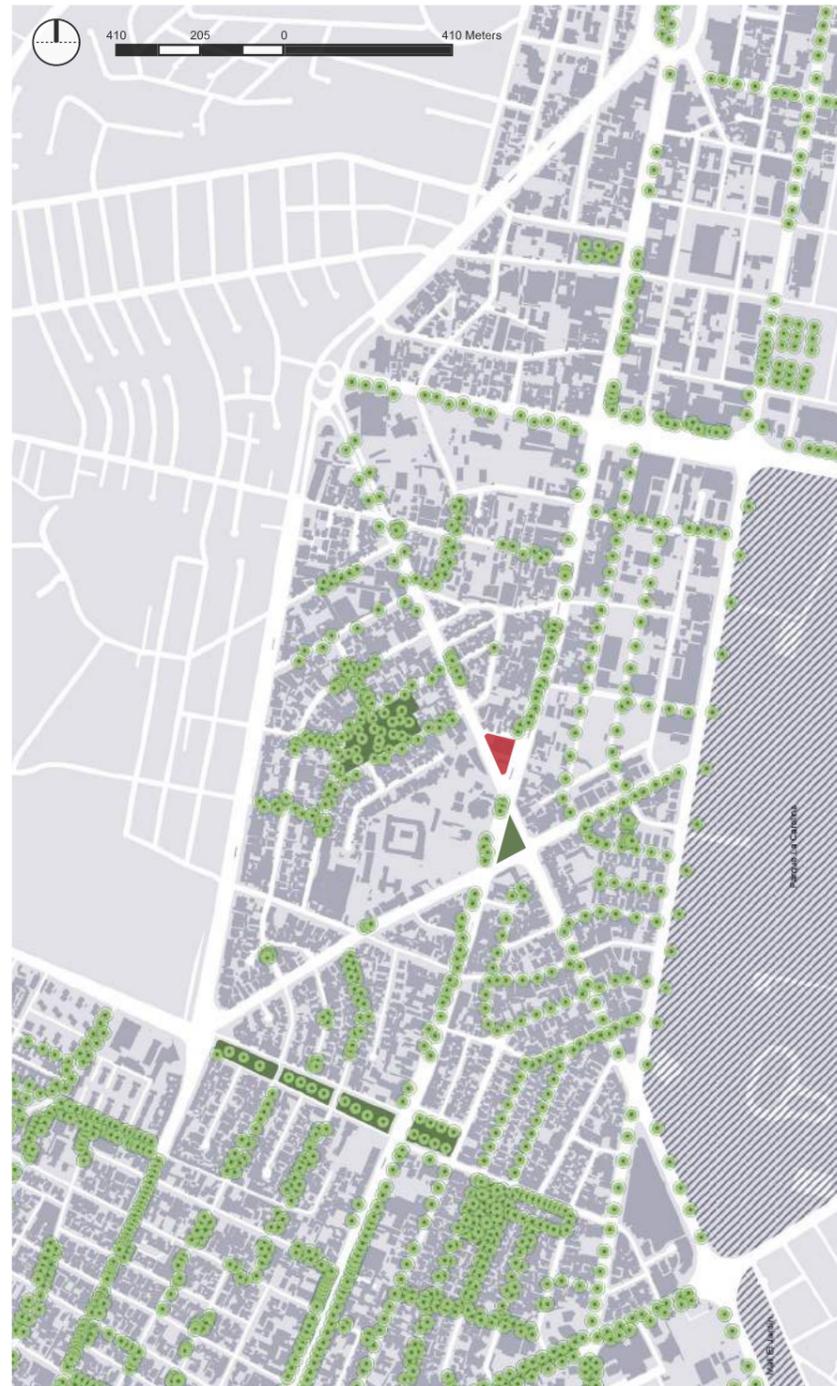
Figura110 . Estrategias del entorno

- APROXIMACIÓN
- HUERTOS
- ENTORNO EDIFICADO
- PARQUE

Centro Gastronómico - La República

b.) ESPACIO PÚBLICO

En el sitio existe a penas un 10% de lotes destinados a área verde sin contar con el parque la Carolina.

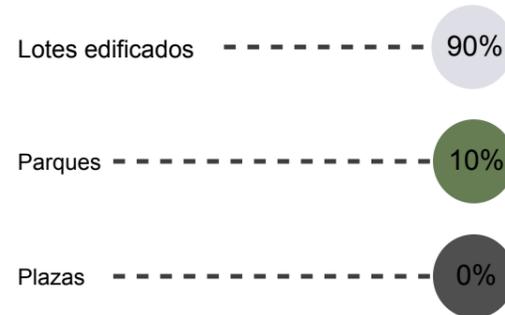


Leyenda

- ▲ Lote del proyecto
- Parques existentes
- Vegetación media (h:3 m)

Figura 111. Mapa de Trama vegetal

PORCENTAJES



Fase Investigativa

PROBLEMÁTICA

El sitio posee un déficit de áreas verdes para el usuario, la normativa estipula que se cumplan los 9m² por persona necesarios y en la zona estudiada no se cumple. Las personas no poseen espacios de interacción barrial ni sitios de estancia por lo que la vitalidad disminuye.

DÉFICIT DE ÁREAS VERDES (3m² x habitante)

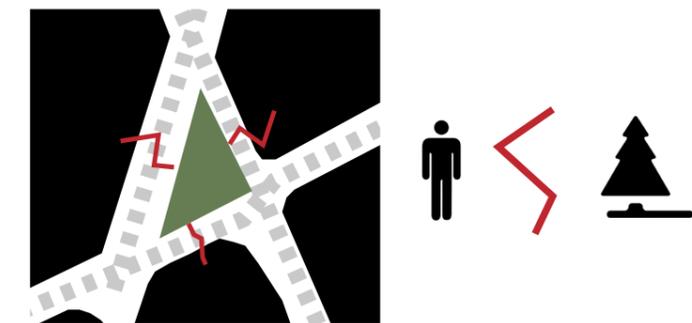


Figura112. Diagrama de Problemática

ESTRATEGIA

Unificar lotes valdíos con la finalidad de generar zonas destinadas a áreas verdes o plazas de tal modo que el usuario posea sitios de interacción y estancia a nivel barrial. Mediante la creación de una plataforma única se conectará al parque con su entorno

9m² x habitante

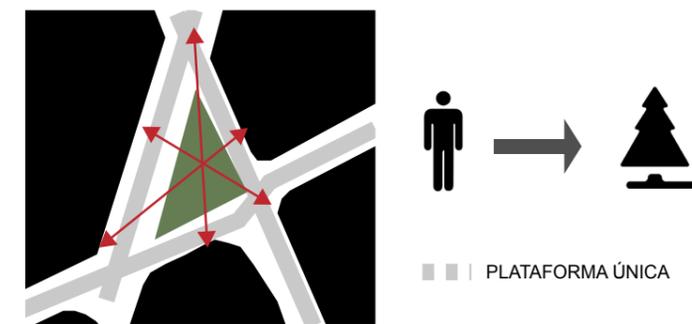
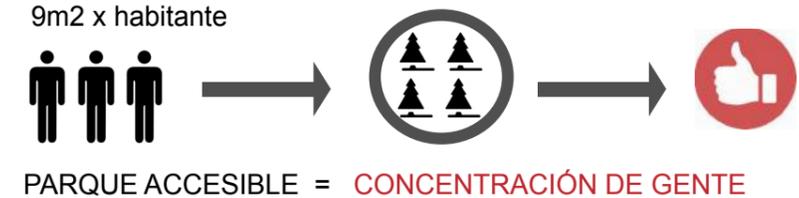


Figura 113. Diagrama de Estrategia Elaboración propia

Centro Gastronómico - La República
 PROPUESTA DE ESPACIO PÚBLICO
 ESCALA - MICRO

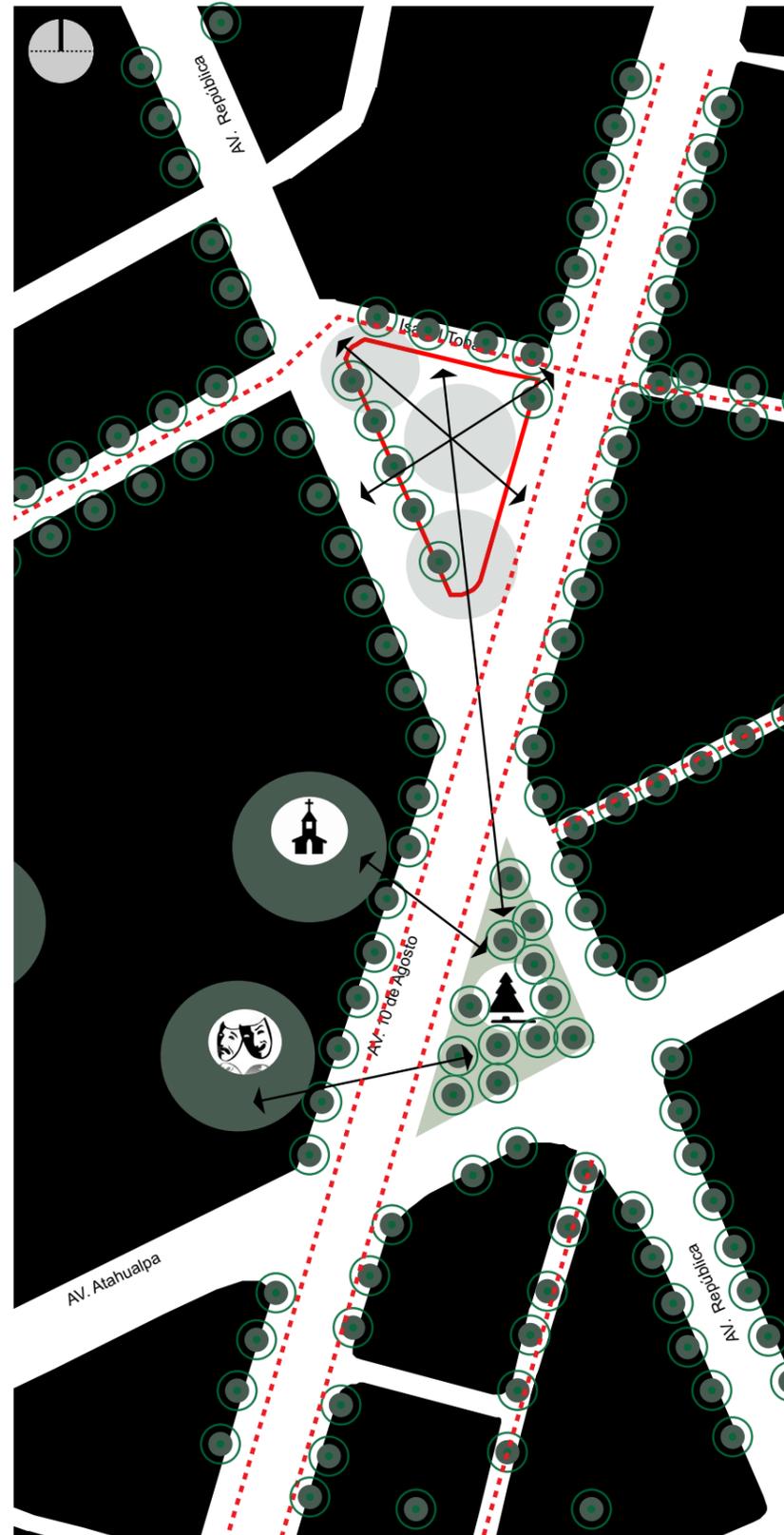


Figura 115. Mapa de Espacio Público: Estrategias.

ESTRATEGIAS DE ESPACIO PÚBLICO
 ESPACIOS PARA EL PEATÓN



FIGURA 115. Fotomontaje Av. 10 de Agosto
 Fuente: Taller de noveno

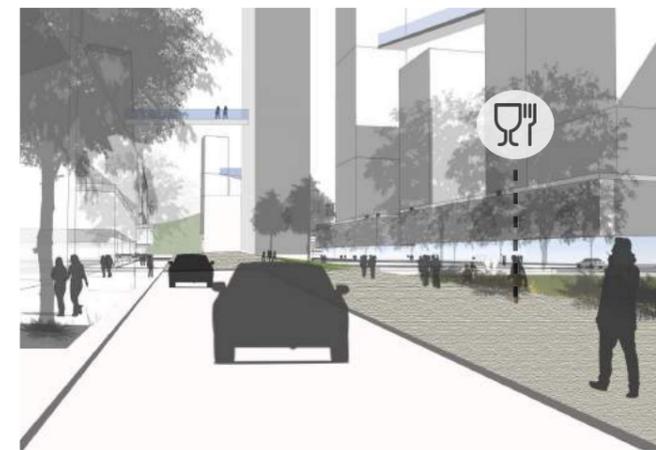


Figura 116. Imagen provocativa



Fase Investigativa

DIAGRAMA DEL ESPACIO PÚBLICO EN EL LOTE

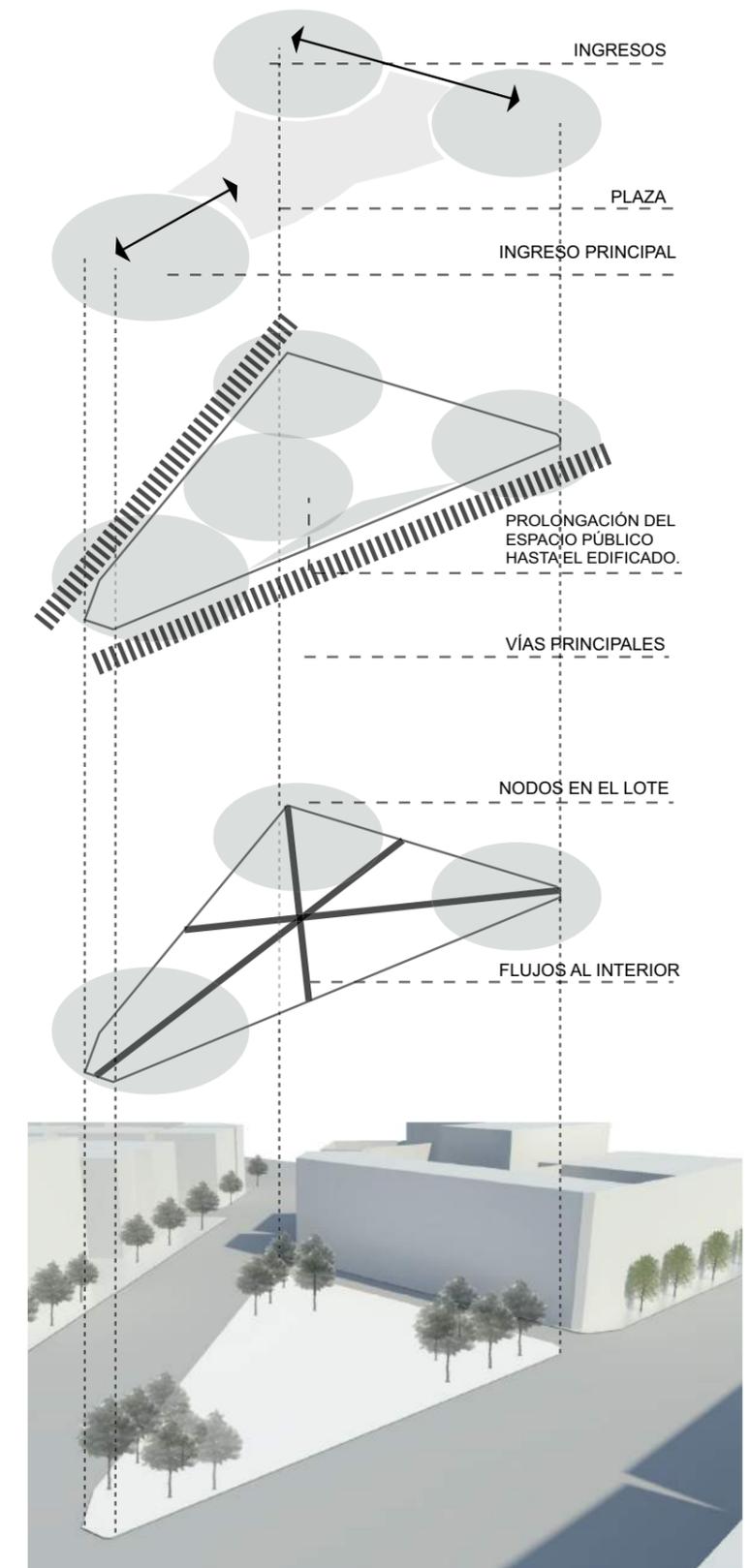


Figura 117. Estrategia de verde urbano

c.) ACCESIBILIDAD

Las vías de primer orden son aquellas que conectan distintas zonas de la ciudad, son más anchas que las de carácter secundario. El 75% del transporte público no posee infraestructura adecuada para su movilización.

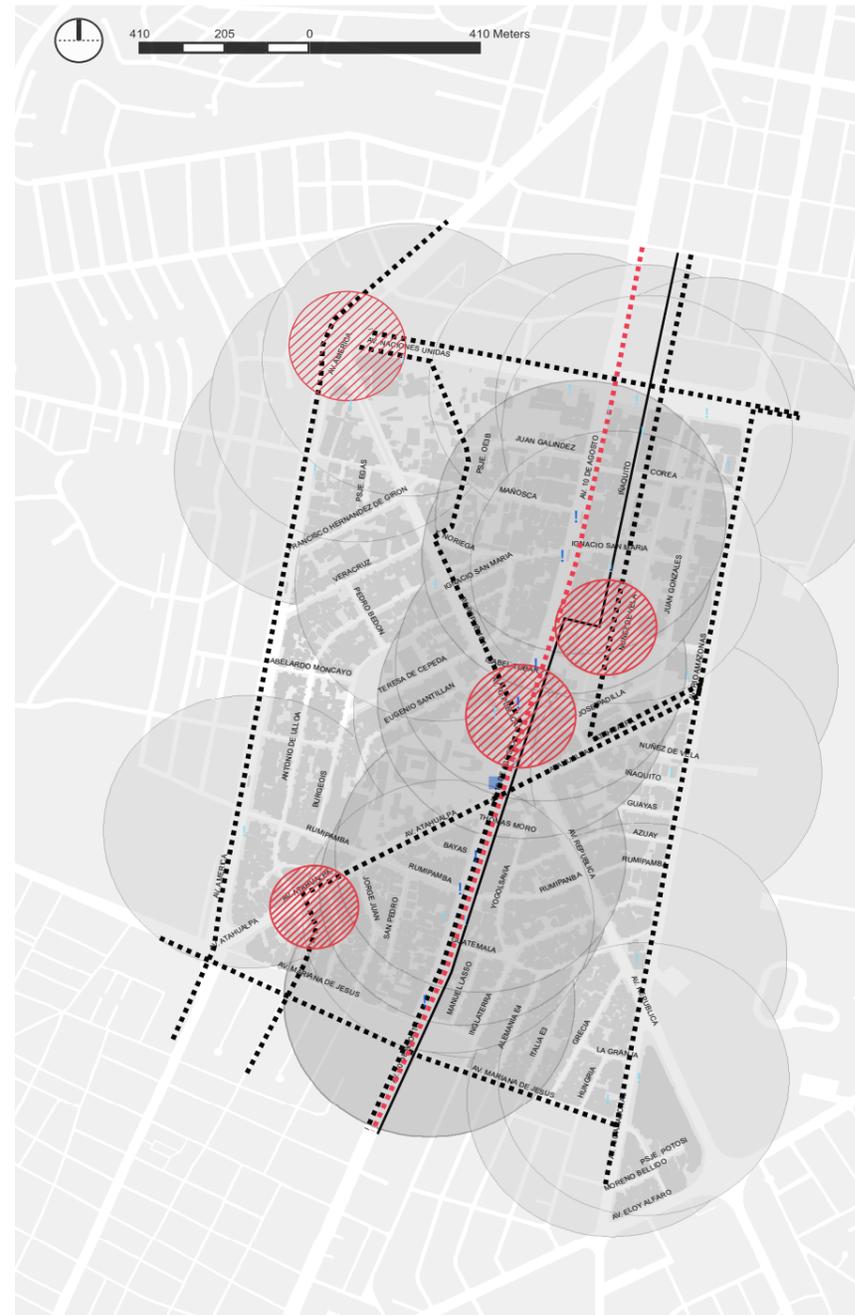


Figura 118. Mapa de Movilidad: Vías de primer orden

Leyenda

- Intersecciones Conflictivas
- Lote del proyecto
- Líneas de Bus
- BRT

VÍA	TIPO	LÍNEAS
Av. 10 de Agosto	Arterial Principal	10 Líneas + BRT
Av. América	Arterial Principal	5 Líneas + BRT
Av. Amazonas	Arterial Principal	8 Líneas
Av. República	Arterial Secundaria	5 Líneas
Av. Atahualpa	Arterial Secundaria	1 Línea
Iñaquito	Local	4 Líneas
Veracruz	Local	1 Línea

- Paradas BRT
- Paradas Convecionales

PROBLEMÁTICA

Las vías de primer orden no poseen la capacidad para conectar la ciudad sin generar puntos conflictivos de tráfico, ya que estas abarcan distintas líneas de transporte público, como la 10 de agosto que no solo posee el trole sino también otras líneas de buses además del auto privado lo que la convierte en un borde de ruptura.

Las vías secundarias en el 50% de caso no presentan continuidad.

BORDE DE RUPTURA Y TRÁFICO EN AV. 10 DE AGOSTO

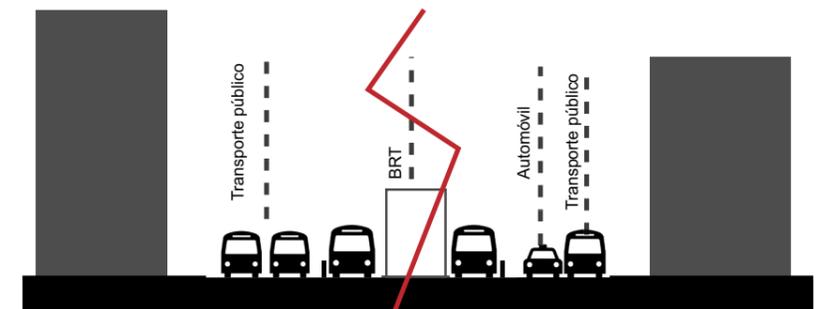


Figura 140. Diagrama de Problemática

ESTRATEGIA

Generar continuidad en las vías secundarias para facilitar la permeabilidad, destinar un tipo de transporte público en la 10 de agosto y zonas de costura en esta vía transitada.

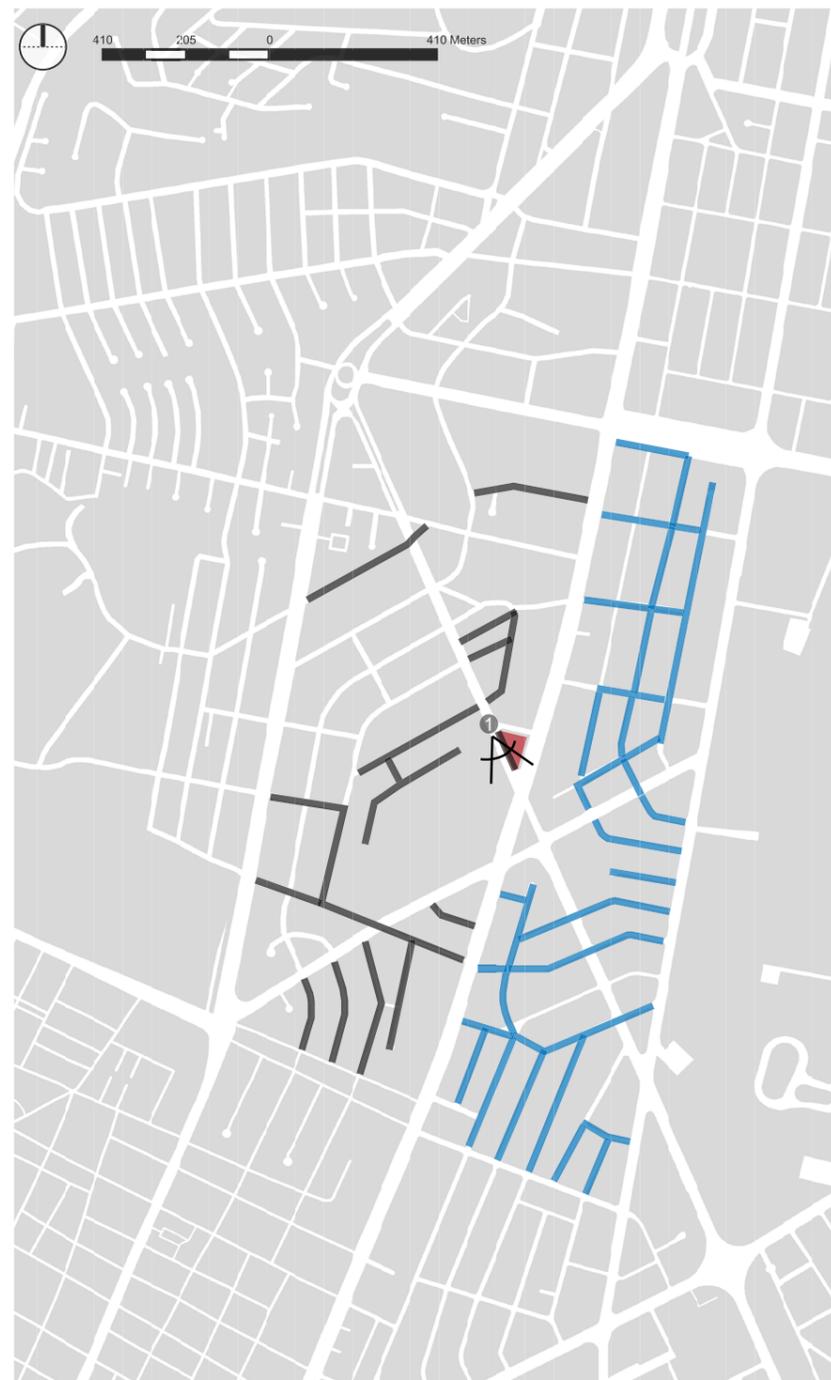
COSTURA EN 10 DE AGOSTO CIRCULACIÓN ÚNICAMENTE DE BRT Y AUTOS



Figura 120. Diagrama de Estrategia Tomado de (POU, 2018, p. 25)

d.) ESTACIONAMIENTO EN VÍAS

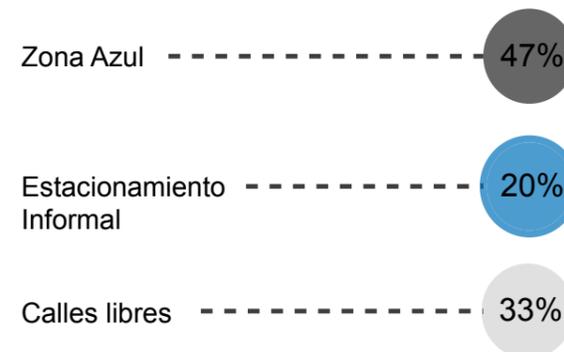
Las vías locales están siendo usadas como parqueadero, to mando en cuenta a la zona azul estas conforman el 67% del total de vías en el sitio



- Leyenda
- Estacionamientos En calles locales
 - Estacionamientos Zona Azul
 - Lote del proyecto

Figura 121. Mapa de Movilidad: Estacionamiento en vías

PORCENTAJES



PROBLEMÁTICA

Utilizar las vías como parqueadero genera mayor **aglomeración** de vehículos en horas pico y por ende **zonas de tráfico y bordes de ruptura peatonal**.

Se genera **contaminación auditiva** y **falta de apropiación** del espacio público, pues el ancho de la vía le da prioridad al vehículo en lugar del usuario.

BORDE DE RUPTURA PEATONAL EN AV. REPÚBLICA

1



Imagen 1: Problemática
Figura 122. Bordes de ruptura

ESTRATEGIA

Dar prioridad al peatón mediante aceras en buen estado con **mobiliario** y **arbolado** de modo que los autos no puedan parquarse allí. Generar **estacionamientos de borde**.

CALIDAD DE ESPACIO PEATONAL EN AV. REPÚBLICA

1

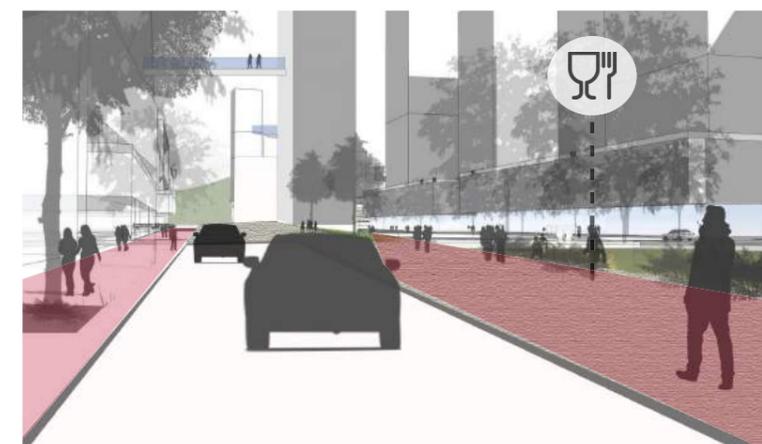


Figura 123. Imagen 1: Estrategia

Centro Gastronómico - La República
 PROPUESTA DE ACCESIBILIDAD
 ESCALA - MICRO

Fase Investigativa

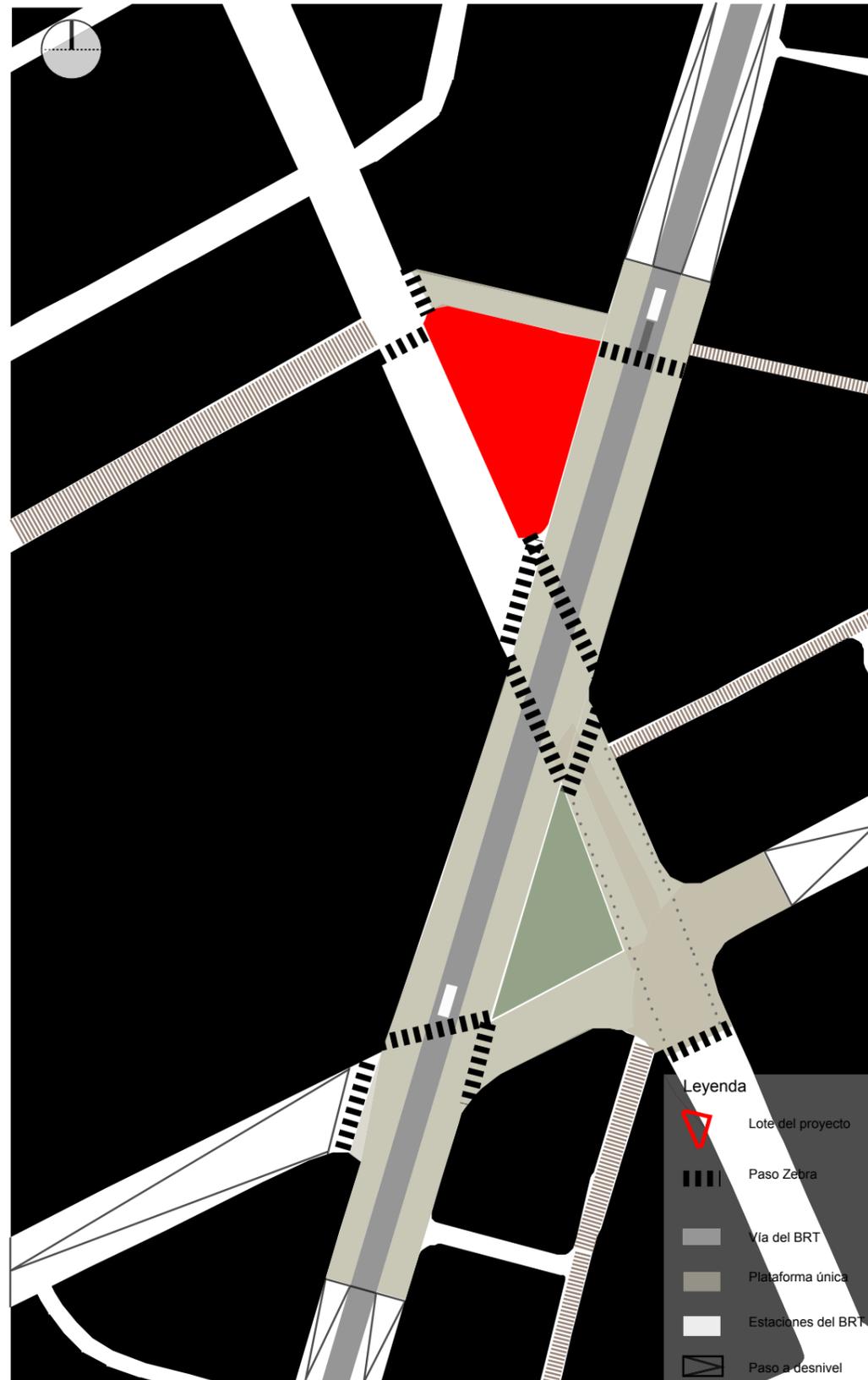


Figura 124. Mapa de Movilidad: Estrategias

PROBLEMA **BORDE DE RUPTURA EN VÍAS**

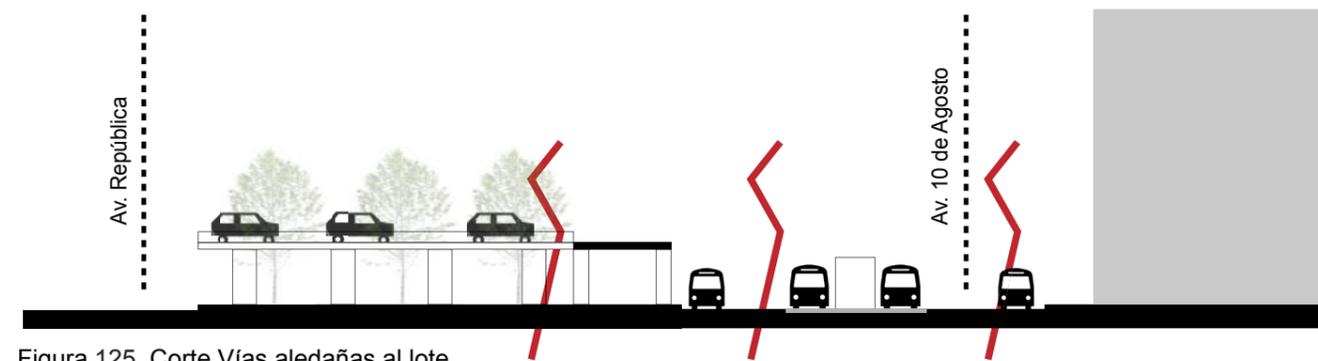


Figura 125. Corte Vías aledañas al lote

ESTRATEGIA **CONEXIÓN PEATONAL**

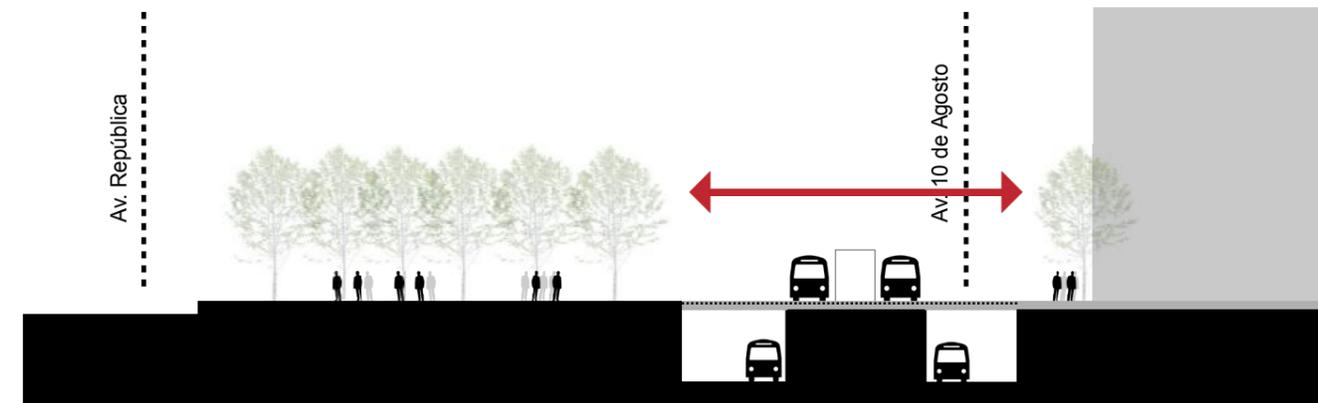


Figura 126. Corte Vías aledañas al lote

ESTRATEGIA **ACCESIBILIDAD AL PROYECTO**



Figura 127. Visión Provocativa Av. La República

2.1.3.1.3. EL USUARIO DEL ESPACIO

En el sector Rumipamba existen 63 (habitantes / hectáreas) según el censo 2010, y la proyección proyectada por el Plan de intervención urbana del Noveno de la Udlu es de 16179 habitantes. La microzona posee 8884 habitantes y la población de 19 - 64 años es de 5775 hab

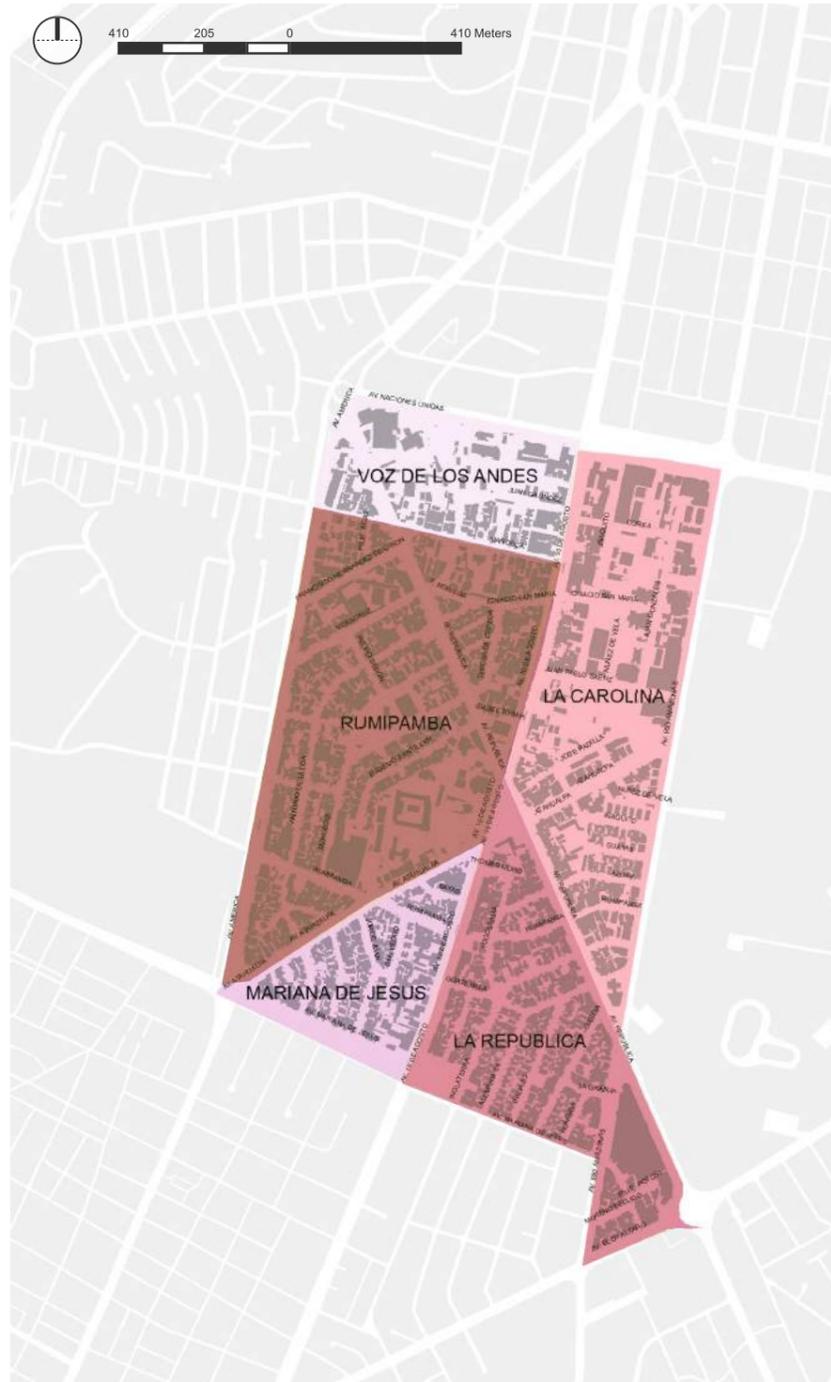


Figura 128. Mapa de Demografía Tomado de (POU, 2018, p. 12)

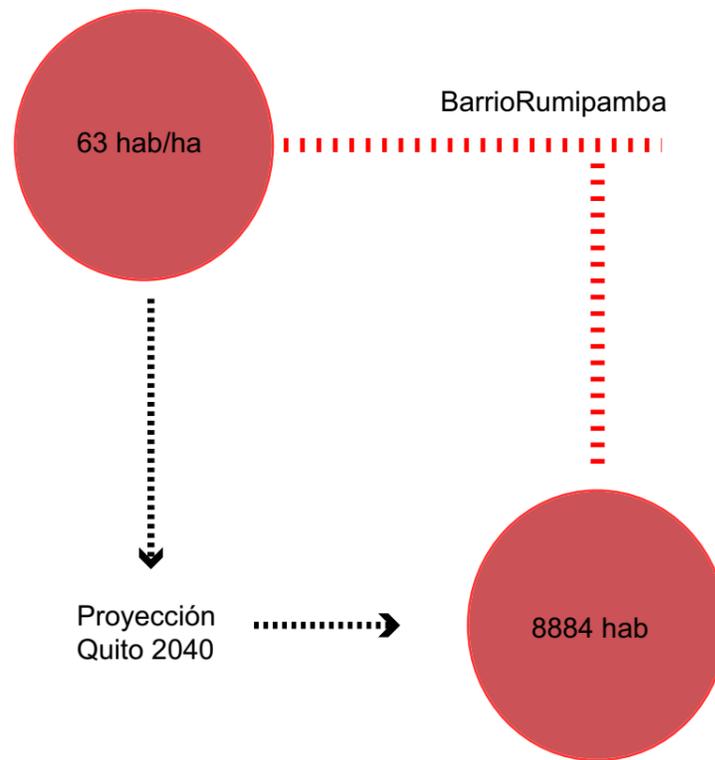


Figura 129. Mapa de Demografía Tomado de (POU, 2018, p. 12)

El Centro Gastronómico es un equipamiento de tipo Educativo y también cultural debido al carácter comunal que tiene, el target al que este se dirige es a la población de mujeres y hombres desde los 18 a 40 años de edad. Debido al objetivo que el proyecto posee de vincular a distintos usuarios del sitio con distintas experiencias y conocimientos, por lo que se genere un intercambio social comunal.

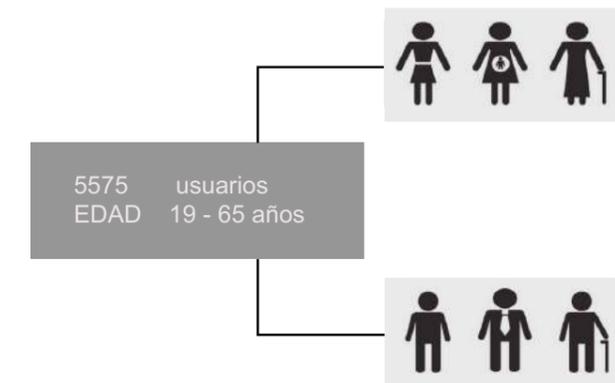


Figura130. Diagrama de target

POBLACIÓN DIRIGIDA AL EQUIPAMIENTO

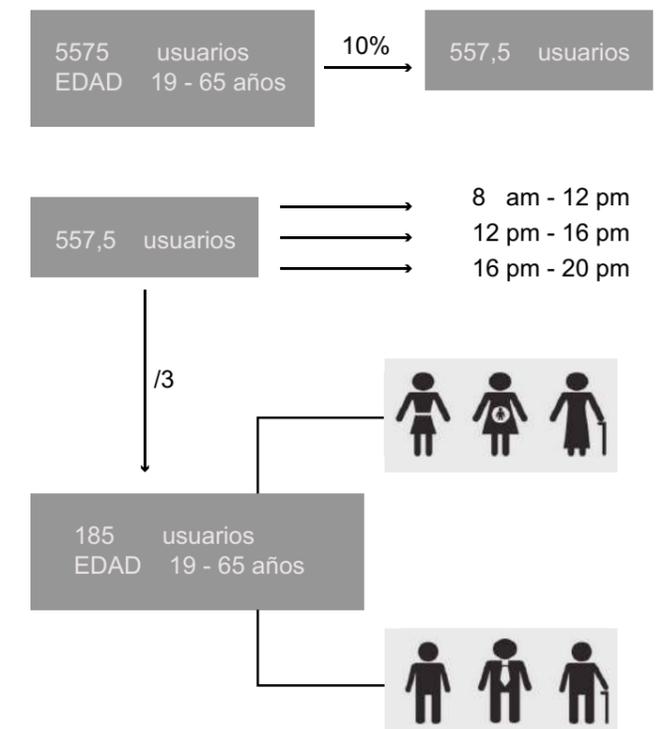


Figura 131 Diagrama de target

2.2. Diagnóstico o Conclusiones

2.2.1. Diagnóstico - Conclusiones y Estrategias Urbanas

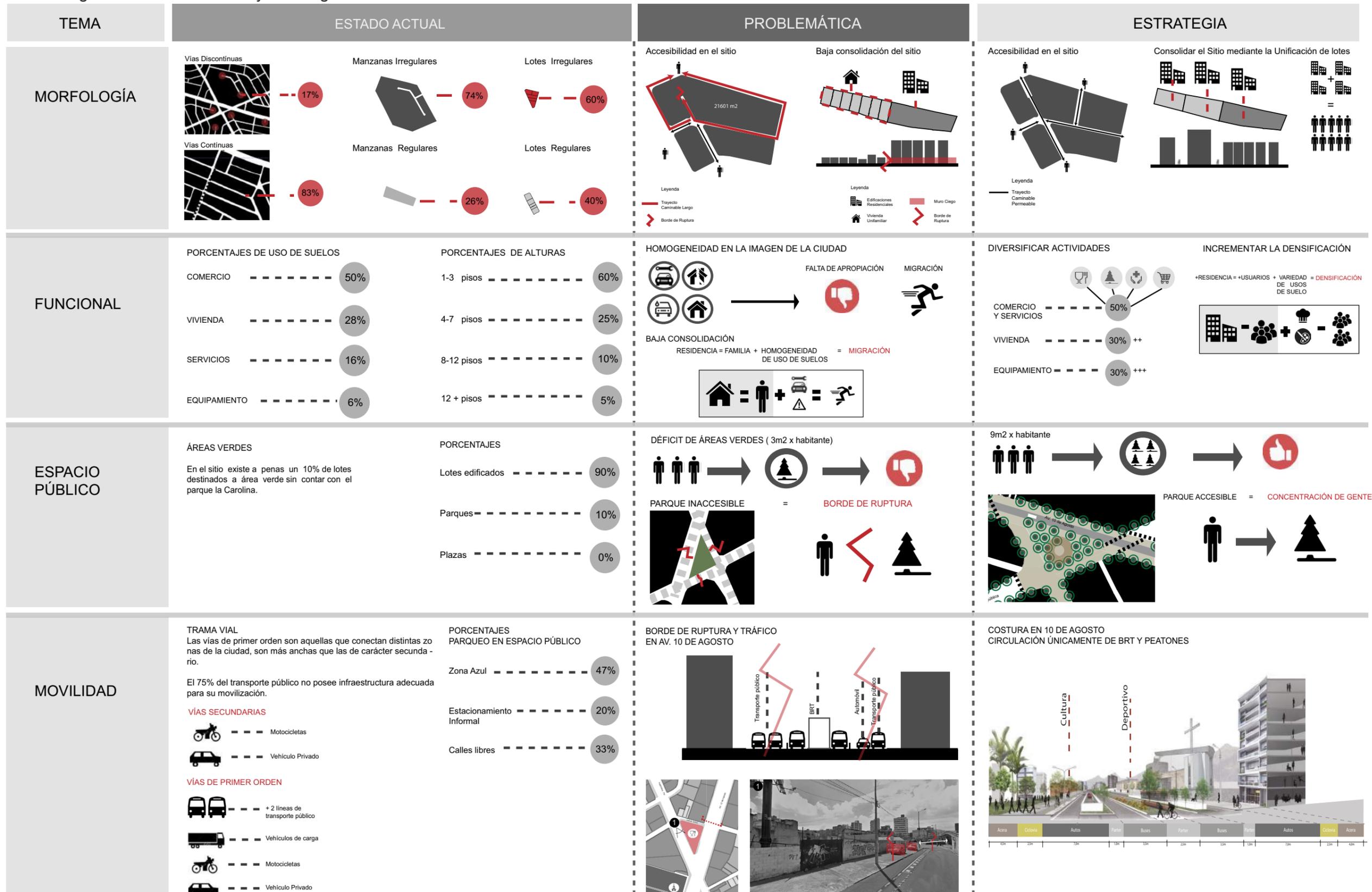


Figura 132. Diagnóstico conclusiones y estrategias urbanas

2.2.2 DIAGNÓSTICO Y ESTRATEGIAS DE IMPLANTACIÓN

FLUJOS PEATONALES E INGRESO

FLUJOS PEATONALES CONDUCIDOS HACIA EL ESPACIO ARQUITECTÓNICO

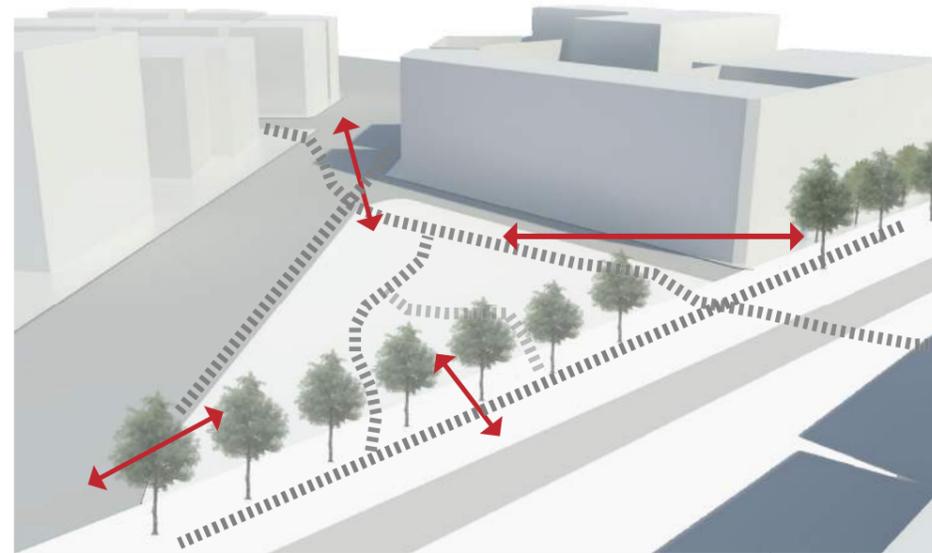


Figura 133.1 3d del Sitio - Estrategias de flujos

PATIO CENTRAL

EL PROYECTO ARQUITECTÓNICO SE POTENCIARÁ ALREDEDOR DEL PATIO

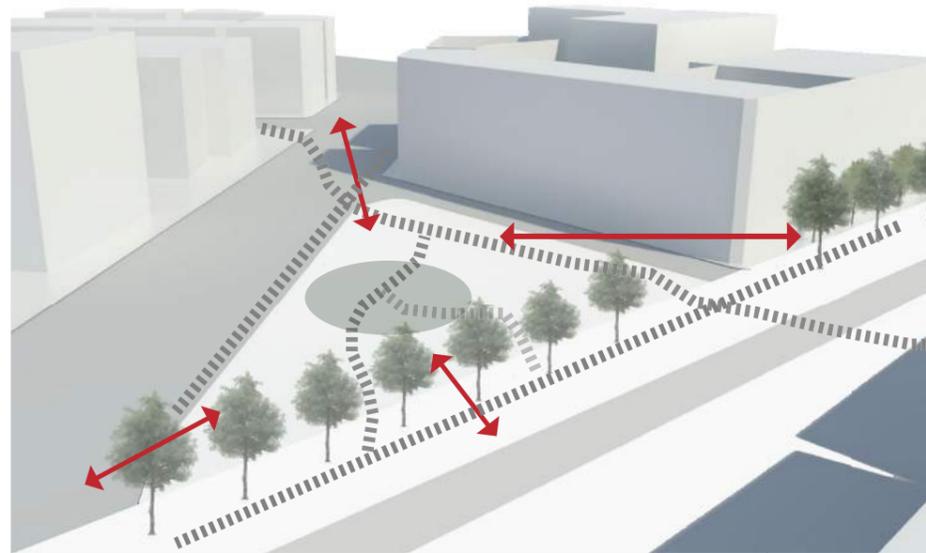


Figura 133.2 3d del Sitio - Estrategias de patios

PATIO CENTRAL

PATIO CONTENIDO - ACTIVA EL ESPACIO

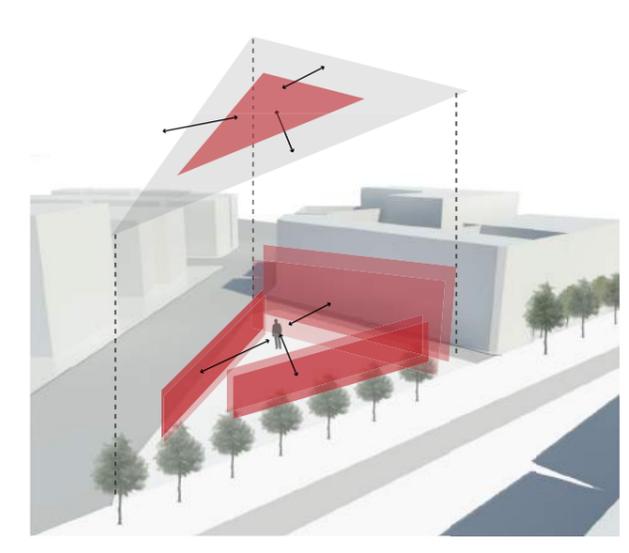


Figura 34. 3d del Sitio - Estrategias de patios

ESTRATEGIAS VOLUMÉTRICAS DE IMPLANTACIÓN

LÍNEA DE FÁBRICA - PROLONGACIÓN DEL ESPACIO PÚBLICO MEDIANTE - PLANTA LIBRE

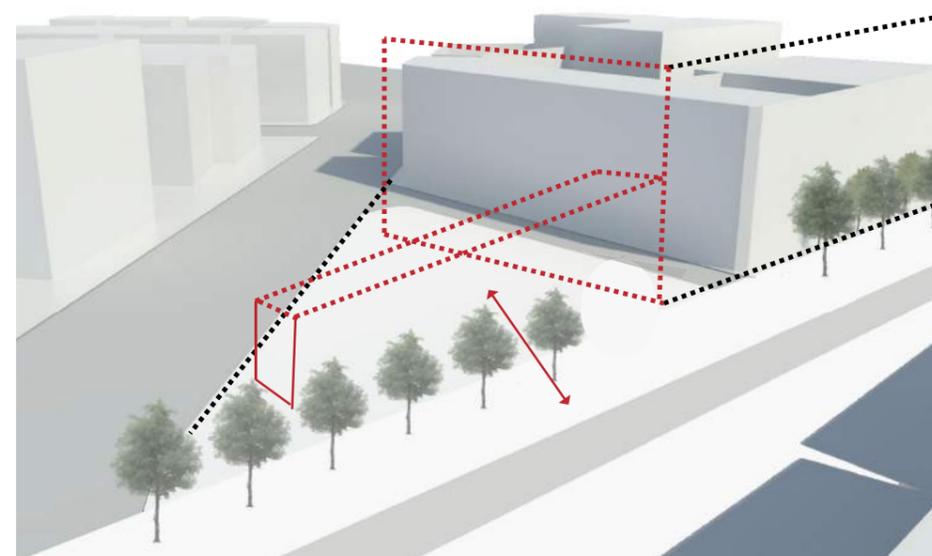


Figura 135. 3d del Sitio - Estrategias de volumetría

ESTRATEGIAS VOLUMÉTRICAS DE IMPLANTACIÓN

ALTURA MÁXIMA ALEDAÑA A LAS EDIFICACIONES - CRECIMIENTO PROGRESIVO DESDE EL INGRESO PRINCIPAL

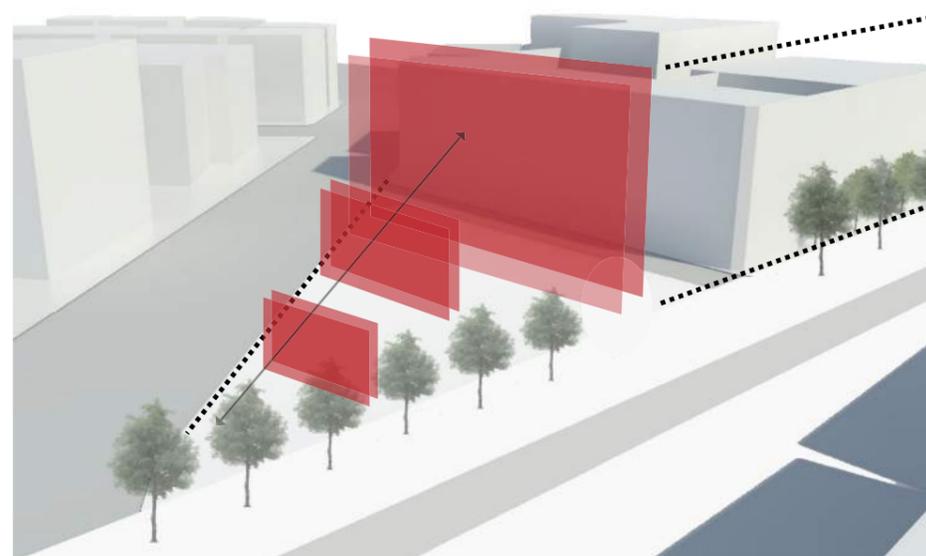


Figura 136. 3d del Sitio - Estrategias de volumetría

ACTIVIDADES DEL PROGRAMA ARQUITECTÓNICO RELACIONADAS AL ENTORNO

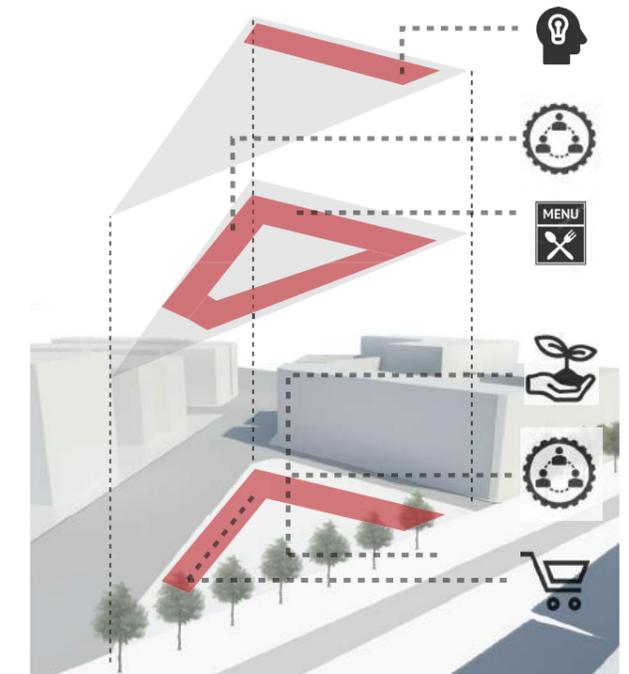


Figura 137. 3d del Sitio - Estrategias de volumetría

2.2.3 SÍNTESIS DE LAS ESTRATEGIAS URBANAS E IMPLANTACIÓN

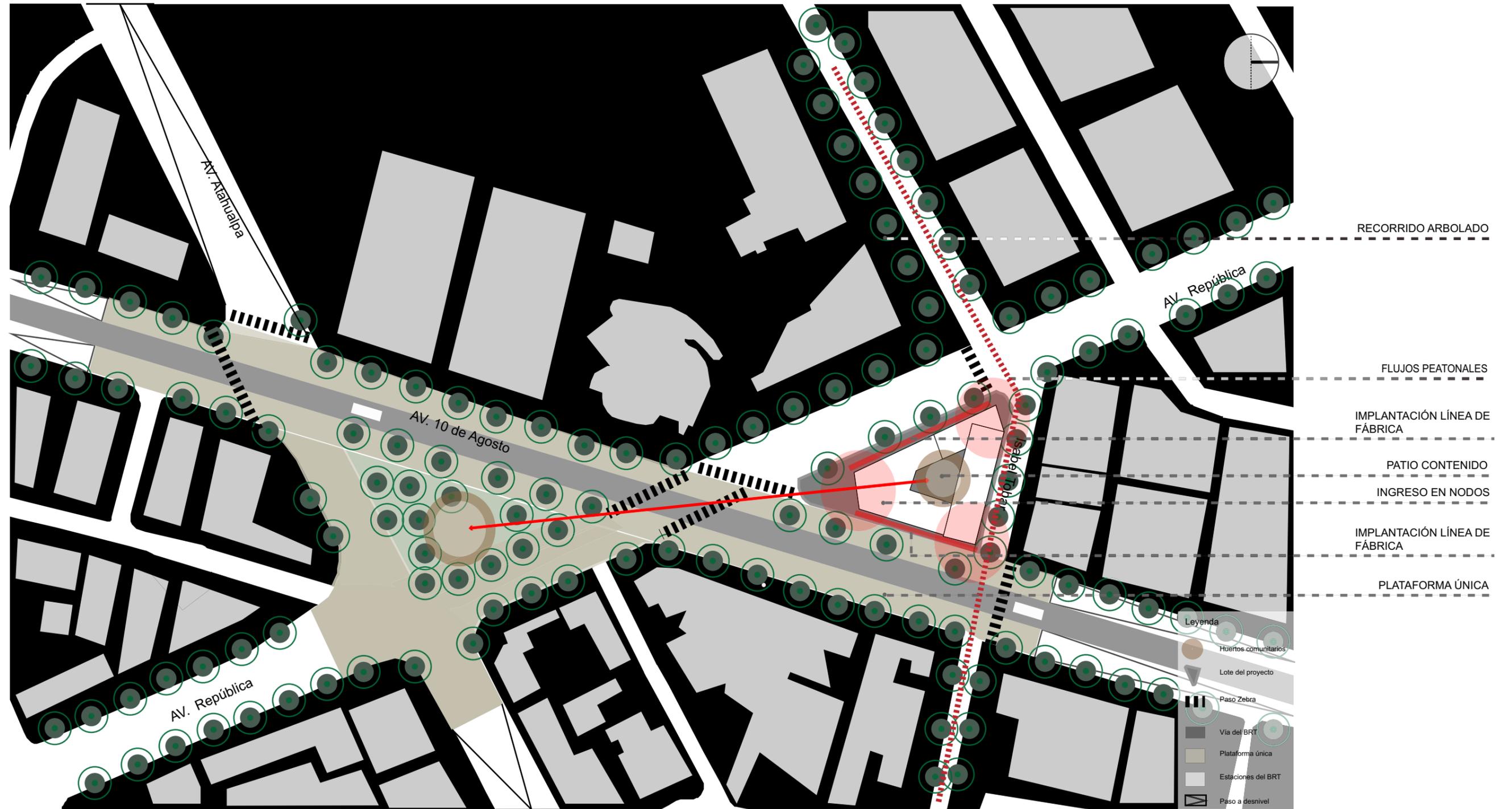


Figura 138. Síntesis de Estrategias

Centro Gastronómico - La República

3. Fase Conceptual

El capítulo se enfoca en determinar lineamientos para el proyecto total, este se basará en las conclusiones obtenidas de la fase analítica, donde se realizó un estudio de varias teorías que junto al diagnóstico del sitio ayudarán a sustentar el desarrollo del proyecto urbano y arquitectónico.

Los lineamientos para el desarrollo conceptual son las estrategias generales que se determinaron tras comparar el estado actual del sitio con las teorías estudiadas que sugieren métodos prácticos para una mejoría en la actividad de los entornos urbanos y su relación con el contexto edificado.

3.1 Objetivos Espaciales**3.1.1 Entorno**

Morfología. Acoplar el proyecto arquitectónico a la forma del sitio dispuesta para Quito 2040, teniendo en cuenta que su crecimiento será hasta 10 plantas en la Av. 10 de Agosto y 8 plantas en la Av. la República. Observar Figura 139.

Permitir una mayor accesibilidad y conexión peatonal entre los diversos equipamientos planteados y existentes en la zona de estudio, de modo que se genere una mayor cohesión social. Observar Figura 140.

Funcional. Generar actividades relacionadas al programa del centro gastronómico en planta baja y patios que fomenten la cohesión entre usuarios, comensales, peatones.

Ampliar el programa arquitectónico, mediante la teoría de hibridación, de modo que parte del proyecto sea de carácter público y los usuarios del entorno se relacionen al mismo.

Movilidad. Brindar prioridad al peatón de modo que el proyecto posea una buena accesibilidad mediante transporte público y movilidad alternativa.

Espacio Público. Generar una relación formal y simbólica con el parque El Florón, diagonal al lote, de modo que se comunique toda la pieza urbana. Observar Figura 141.

Usuario. Relacionar a los distintos habitantes del entorno en el espacio edificado del centro gastronómico de modo que la experiencia vivencial sea compartida y se amplie la vinculación social en los diversos barrios a los que la pieza urbana del equipamiento pertenece.

Concienciar a los usuarios pertenecientes al sitio sobre la relación ser humano - ciclo alimentario y vincularlos con las actividades del equipamiento acerca de la cultura alimentaria.

3.1.2 Arquitectónicos

Mediante la teoría de jerarquización, priorizar espacios de ingreso, así como aquellos en los que se generen actividades innovadoras del centro gastronómico. Observar Figura 142.

Mediante la teoría de hibridación, proponer un programa arquitectónico variado que contenga pautas desde el espacio público hacia el privado.

Proponer recorridos vivenciales en los que el usuario experimente diversas sensaciones, ya sea por las actividades que se desarrollen en el programa arquitectónico así como por la composición espacial.

Mantener un lenguaje arquitectónico en coherencia al entorno donde el proyecto está situado.

Crear diversas atmósferas en los distintos espacios del proyecto de modo que el usuario encuentre variedad de sensaciones al recorrer.

Potenciar la relación del espacio público hacia el espacio edificado, de modo que las actividades que se lleven a cabo dentro del centro gastronómico sean escenarios hacia las distintas calles que colindan con el lote. Observar Figura 143.

Fase Conceptual

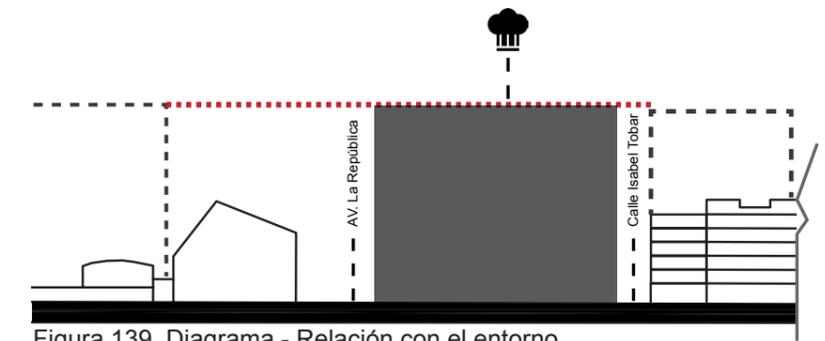


Figura 139. Diagrama - Relación con el entorno

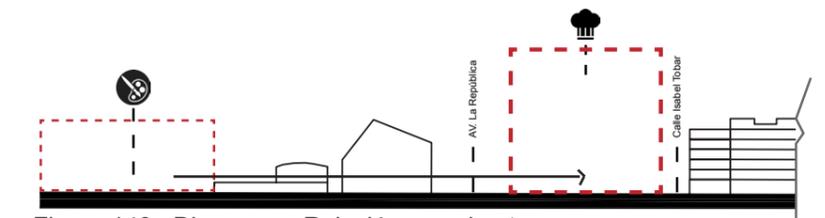


Figura 140. Diagrama - Relación con el entorno



Figura 141. Diagrama - Experiencia del espacio

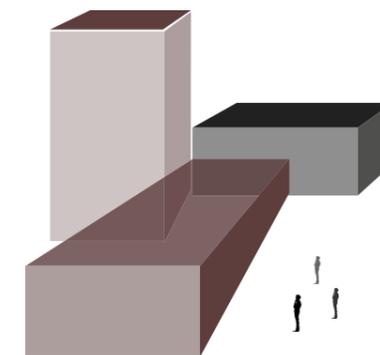


Figura 142. Diagrama - Jerarquía

3.1.3 Asesorías

Estructuras, tecnologías constructivas.

Mediante el entendimiento del concepto acerca de la tectónica, proponer un proyecto estructural que conforme espacios vivenciales.

Generar una estructura modular que se adecúe a las actividades desarrolladas en el centro.

Medio Ambiente

Crear atmósferas cálidas y frías mediante el uso de distintas materialidades como son: el hormigón, el ladrillo, vidrio, fibrocemento. El material usado generará distintas sensaciones acústicas dependiendo de las propiedades de cada uno.

Poner en práctica la teoría del metabolismo cerrado, de modo que el proyecto arquitectónico no solo posea la inclinación por la alimentación mas orgánica, sino que el funcionamiento del mismo también lo sea.

Proponer el funcionamiento de todo el ciclo alimentario en el centro de modo que los usuarios tendrán una mayor relación con la teoría de este. Siembra- Cultivo- Producción - Pensamiento - Reciclaje.

Proponer un diseño arquitectónico que provoque renovación continua del aire de manera natural.

Orientar la edificación de tal modo que el uso de luz artificial sea escaso, y la luz natural sea de uso primario para los espacios que lo necesiten.

Proponer métodos de calentamiento de agua eficientes con energía solar, como uso de paneles solares.

Mediante elementos eficientes como louvers se plantea proteger a los espacios vulnerables de la luz solar.

Gestionar de manera eficiente los desechos orgánicos de modo que se realice el proceso de compostaje que será idóneo para la manutención de huertos.

Crear huertos urbanos en superficies amplias como terrazas verdes que además cuidaran a los espacios de la radiación solar y los climatizarán o a su vez en patios, como zonas recreativas.



Figura 143. Diagrama - Pautas

3.2 Concepto

Como ya se planteó en la fase de objetivos y fue estudiado en la fase analítica, el proyecto pretende ser un gestor natural del ciclo alimentario de modo que se desarrolle en el mismo el proceso de siembra de los productos orgánicos y se realice todo el proceso ligado al mismo que desenvoque en la producción, consumo, comercialización y reciclaje orgánico de modo que el ciclo se cierre con el fin de que uno nuevo inicie.

Para ello es necesario tener en cuenta que la arquitectura así como la cocina están ligadas por el pasaje del pensamiento y la creación. Por ende los espacios ligados a estas actividades deben poseer atmósferas que fomenten la permanencia y desarrollo de los usuarios dentro de la edificación que a su vez pretende generar experiencias sensoriales tanto como vivenciales para los usuarios permanentes del centro, chefs, estudiantes, comerciantes, así como para los visitantes.

Se ha partido desde la relación inicial del ser humano con el fuego, la que data desde la época neolítica que generó la permanencia de las civilizaciones en un solo sitio, en el que se conformaría el concepto de familia y sociedad, donde cada individuo trabajaría en conjunto con un fin en común. Comparando este hecho con la forma de vida barrial se encuentra que ambos poseen las mismas bases de cuidado y conformación de un vínculo social que acoge a las personas en un grupo que intercambia experiencias a diario y solidifica lazos afectivos así como emocionales.

Se parte entonces de este concepto sobre la unión por un fin común, que en el neolítico pudo ser el subsistir pero que hoy en día simboliza vivir, vivir en comunidad, vivir experiencias, vivir mediante sensaciones, hasta el modo de cómo biológicamente un ser humano recepta esos hechos, como el cerebro de una persona siente que debe permanecer o huir de un sitio, lo que se halló en la teoría acerca de crear atmósferas de Zumthor, y se logra definir que el cerebro reacciona a sensaciones.

El alimentarse es una actividad que es receptada por el ser de diversas formas, por distintos órganos biológicos y sensaciones.

El proyecto arquitectónico al integrarse de un modo tan fuerte a la gastronomía y a lo más básico que es satisfacer una necesidad básica, la alimentación, expondrá sensaciones espaciales, visuales, sonoras y olfativas para el usuario. De modo que el recorrido no sea un fin sino una experiencia y que el alimentarse no sea una actividad sino un método de aprendizaje cíclico.

“Una obra arquitectónica puede disponer de calidades artísticas si sus variadas formas y contenidos confluyen en una fuerte atmósfera capaz de conmovernos...”

Pero la relevancia del cuerpo no para aquí. Por el contrario, todas las producciones humanas, concretas o virtuales, emergen y tarde o temprano vuelven al cuerpo”. (Zumthor, 2004: 8).

Pues la arquitectura con alma y como arte es capaz de generar emociones en los usuarios, es generadora de espacios experienciales pero a su vez es un elemento físico que contiene actividades, esas actividades pueden ser expuestas al entorno o pueden estar ocultas al igual que el objeto estructurador de la edificación, y esta puede buscar la luz o abrirse por completo ante ella.

La tectónica va de la mano con la metáfora que menciona Zumthor, ya que la estructura es ese elemento tan potente de la arquitectura que es la que genera el cuerpo de la misma pero a su vez es la contenedora de espacios, y según la conformación de estos la existencia de diversas atmósferas provocará diversas emociones en el usuario.

El proyecto se relaciona con los sentidos por el vínculo entre alimento - edificación por ende será un potencial espacio con diversas atmósferas, las que se contienen y existen gracias a su estructura, como conformadora espacial.

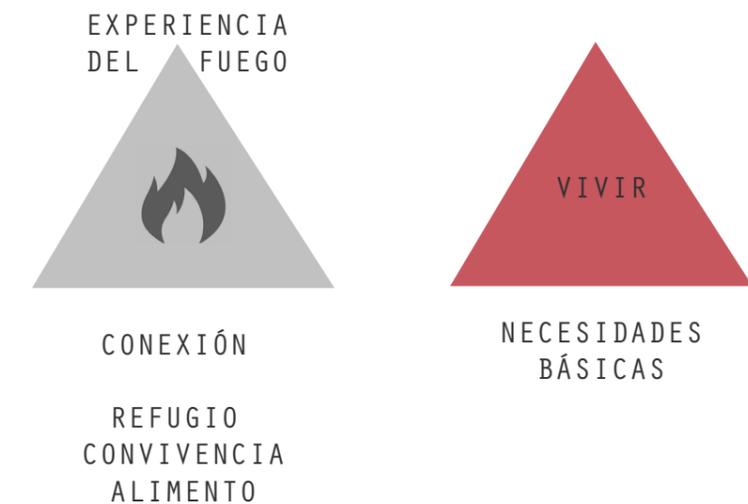


Figura 144. Diagrama del Fuego y la Vida

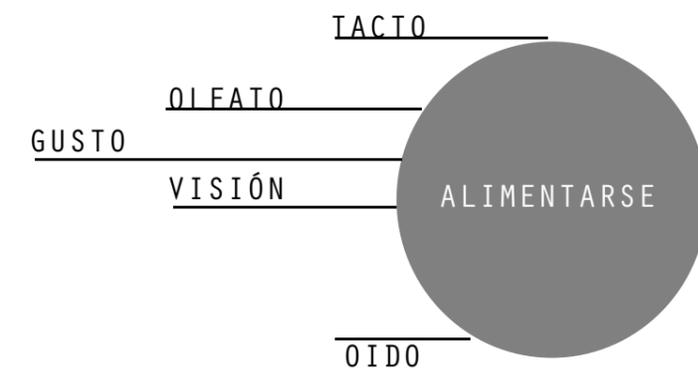


Figura 145. Diagrama de Atmósferas

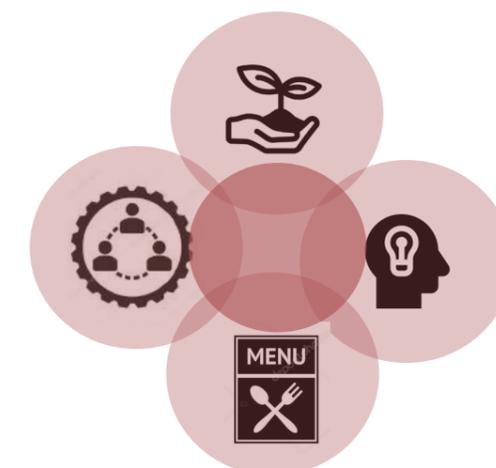


Figura 146. Ciclo de la Cultura Alimentaria

3.3 Estrategias espaciales

A continuación se evidenciarán las estrategias conceptuales que serán lineamientos para una determinación de la estructuración del proyecto arquitectónico.

Basadas en los objetivos anteriormente expuestos que tratan sobre los alcances y delimitaciones que según el análisis de sitio y teorías podría llevarse a cabo en el proyecto.

Se propone generar espacios de permanencia que fomenten la cohesión social mediante el patio o plaza contenida por un envolvente arquitectónico (edificación perimetral).

De modo que el espacio edificado se relacione con el entorno pero a su vez se mantengan relaciones espaciales internas con la presencia de un patio contenido.

- La Plaza vivencial. Generar espacios abiertos para la captación de la permanencia del usuario mientras se fomenta la conexión a otros equipamientos culturales mediante ejes y espacio público. Observar Figura 147.

- Mediante terrazas verdes ligar el uso de vegetación al proyecto para el incremento de superficies permeables que reduzcan los efectos de isla calor y climaticen el espacio interno de la edificación.

- Utilizar conceptos arquitectónicos como los de creaciones de atmósferas con el fin de vincular lo edificado a lo natural y de ese modo se generen espacios vivenciales. Observar Figura 148.

- Transiciones espaciales. Mediante el uso de planta libre generar una prolongación del espacio público de modo que este empiece a relacionarse con el medio edificado. Observar Figura 149.

- Programa Híbrido. Potenciar plazas y jardines con exposiciones gastronómicas y artísticas para el alcance de inclusión del público en las actividades propias del equipamiento.

- Implementar el uso de huertos en las cubiertas de la edificación para la climatización de los espacios interiores.

- Espacios contenidos. Implementar el uso de huertos en patios contenidos por la edificación para la vinculación del usuario en temáticas agropecuarias y concienciar una cultura alimentaria.

- Implementar el uso de metabolismo de ciclo cerrado mediante la siembra de vegetación ligada a las necesidades y actividades del equipamiento del centro gastronómico: espacio público, árboles frutales; planta baja: árboles frutales y plantas medicinales; terrazas verdes, hortalizas y especies; cubierta superior de la edificación: proceso de compostaje y plantas aromáticas.

Mediante el uso de la malla extraída de los ejes del entorno inmediato proponer volúmenes que se articulen en los nodos del lote.

- Crear diversas atmósferas en el espacio arquitectónico a partir de la composición estructural del proyecto y las relaciones espaciales del medio edificado.

- Generar escenarios dentro de la modulación estructural que se relacionen visualmente con el medio físico del entorno.

- Mediante la jerarquización de algunos volúmenes crear relaciones espaciales que marquen ingresos y actividades pertenecientes al programa híbrido del Centro Gastronómico. Observar Figura 150.

- Generar espacios para la realización de ferias por el conocimiento de la importancia de la alimentación en la cultura y el desarrollo del ser.

- Mediante el uso de mecanismos pasivos de iluminación y ventilación mantener los rangos de confort lumínico y climatización según el espacio y las actividades ligadas a este requieran.

- Utilizar materialidad que mediante un correcto tratamiento pueda ser expuesta en cuanto a color y textura con el objeto de que se fomenten diversas atmósferas en los espacios.



Figura 147. Diagrama de Relaciones



Figura 148. Diagrama de Relaciones Espacio edificado - Entorno

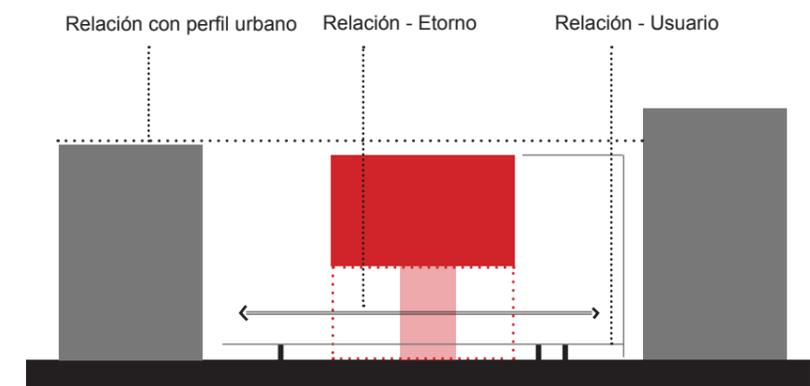


Figura 149. Volumetría Elaboración Propia

JERARQUÍA - INGRESOS - VOLÚMEN ACTIVIDADES DEL CENTRO

PAUTAS - ESPACIO PUBLICO - ESPACIO PRIVADO

EJES - NODOS - CIRCUITOS

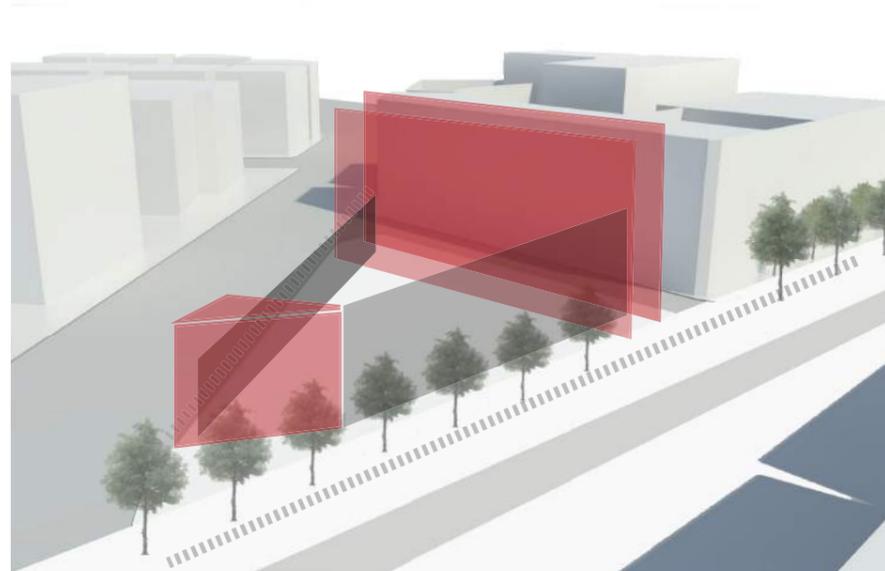


Figura 150 . Jerarquía

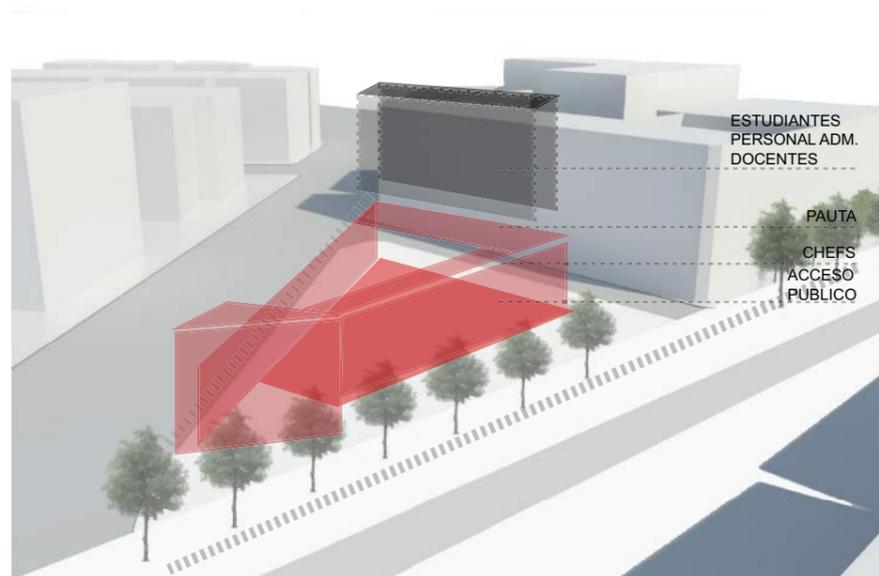


Figura 151 . Pautas

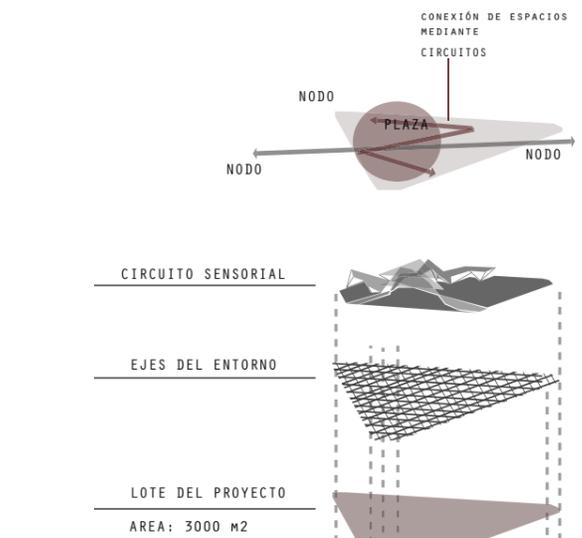


Figura 154. Ejes - nodos y circuitos

ESPACIO ABIERTO - ESPACIO CERRADO

LAS ACTIVIDADES MÁS PÚBLICAS SE ENCUENTRAN EN LA ZONA DE ACCESIBILIDAD LIBRE - LAS PRIVADAS POSEEN FILTROS

METABOLISMO DEL CICLO CERRADO
ESPACIOS DERIVADOS A: SIEMBRA - COSECHA - PRODUCCIÓN - CONSUMO - RECICLAJE (COMPOSTA)

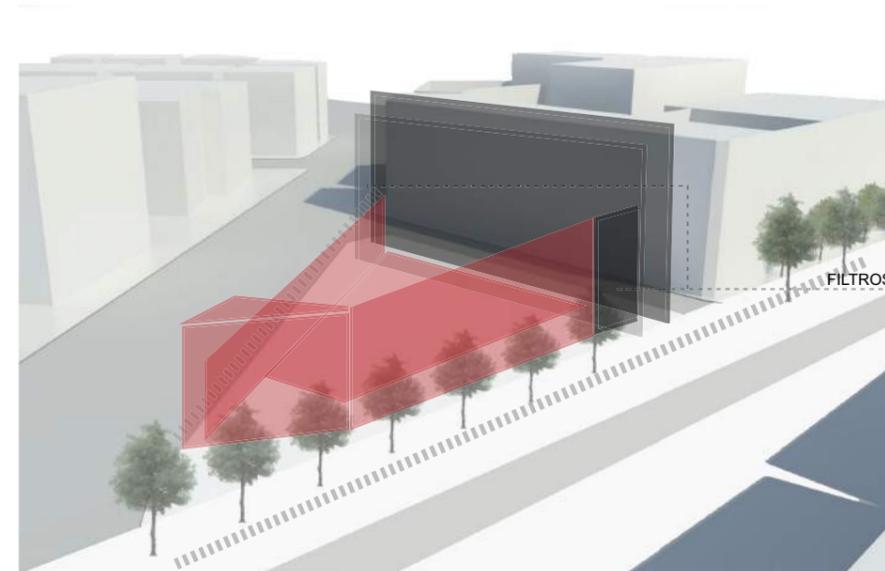


Figura 152 . Espacio abierto - Espacio cerrado

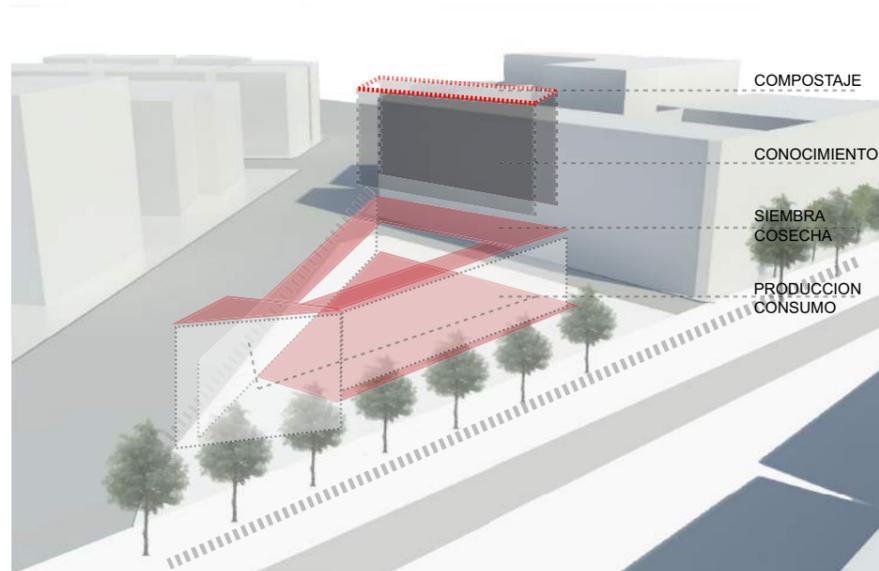


Figura 153. Metabolismo del ciclo cerrado

Centro Gastronómico - La República
TECTÓNICA - ESTRUCTURA MODULAR EXPUESTA

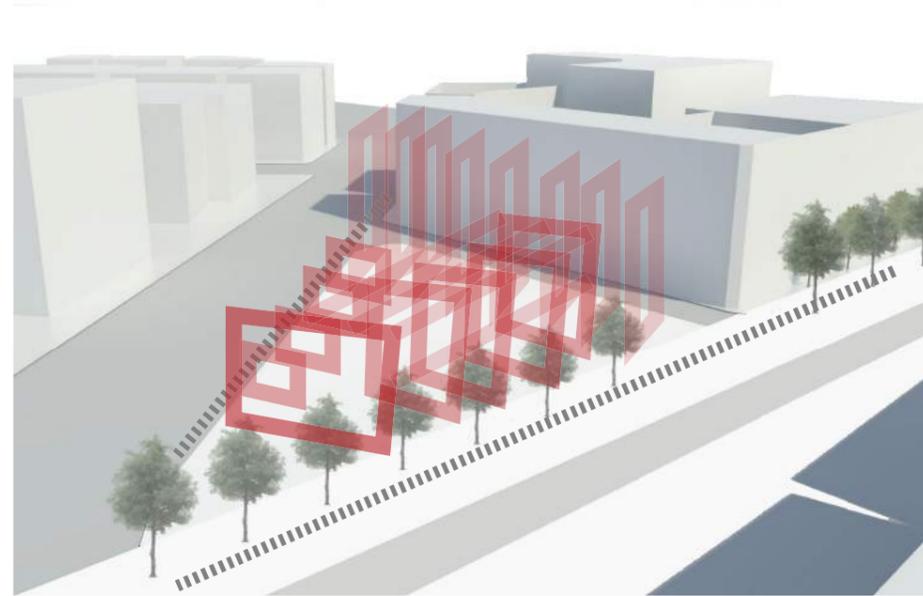


Figura 155. Tectónica Elaboración Propia

RECORRIDOS SENSORIALES - EL USUARIO RECONOCE EL ESPACIO QUE CONTIENE DIVERSAS ACTIVIDADES POTENCIADORAS DE SENTIDOS.

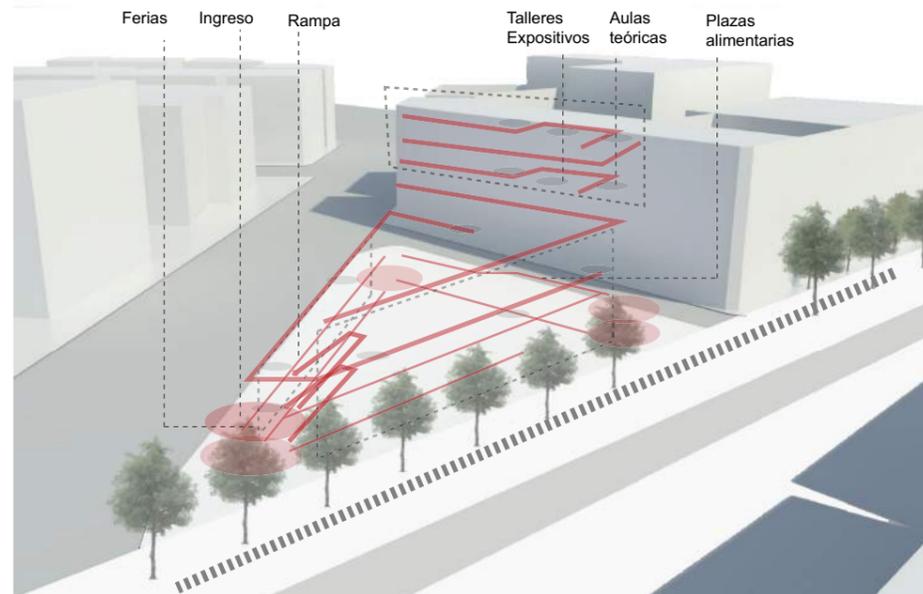


Figura 158. Recorridos sensoriales

PLAZA VIVENCIAL - PATIO CONTENIDO POR UNA EDIFICACIÓN PERIMETRAL

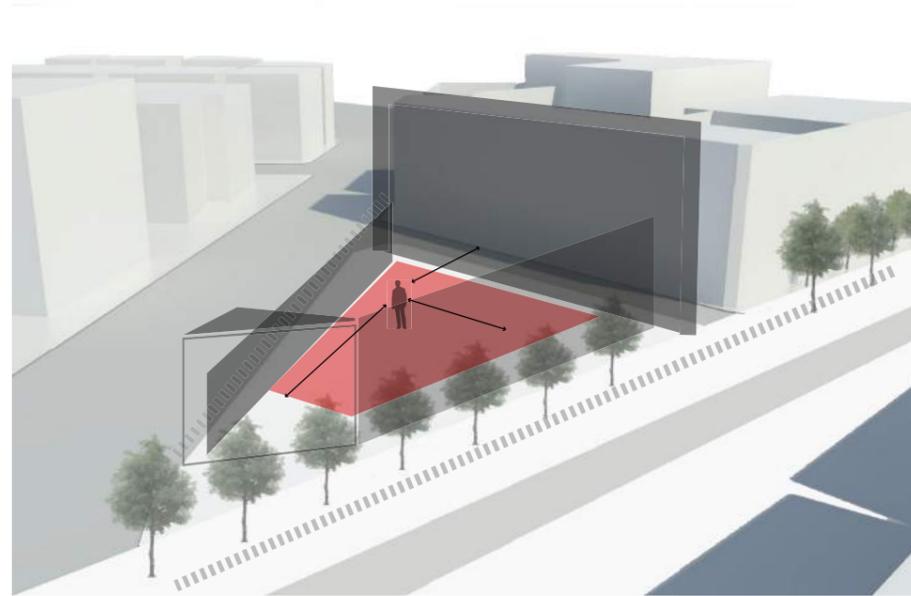


Figura 156. Plaza vivencial

VEGETACIÓN LIGADA A LA ARQUITECTURA - CREACIÓN DE HUERTOS PARA EL USO DEL EQUIPAMIENTO

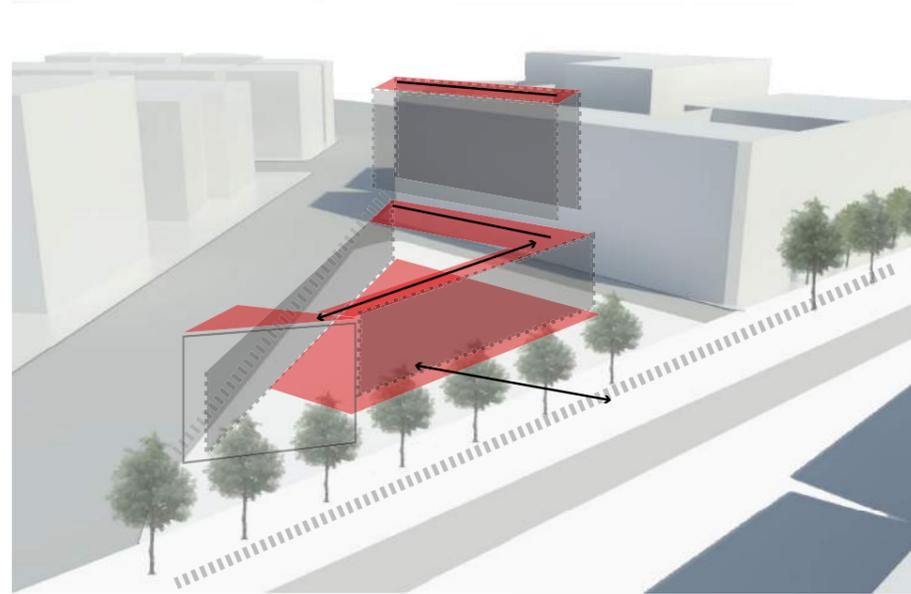


Figura 159. Relación de la vegetación al proyecto

Fase Conceptual
ATMÓSFERAS - PERCEPCIÓN DEL ESPACIO

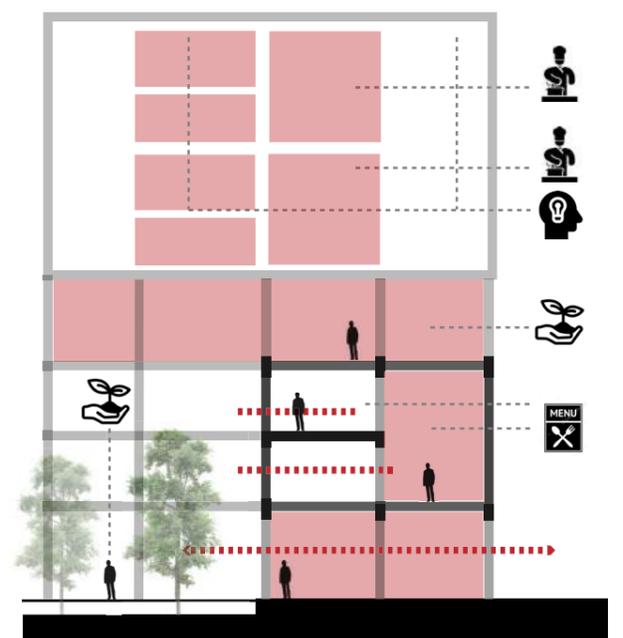


Figura 157. Creación de atmósferas

PLANTA LIBRE - PROLONGACIÓN DEL ESPACIO PÚBLICO - SEPARADORA DE ACTIVIDADES

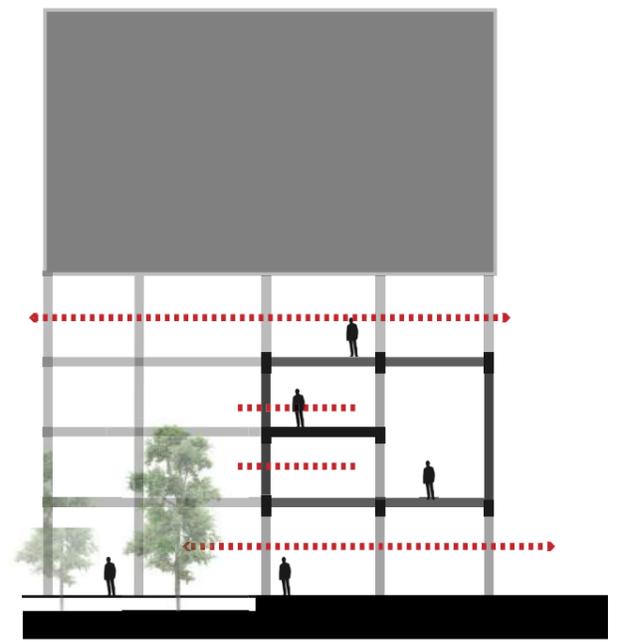


Figura 160. Configuración de la planta libre

3.4 Programa Arquitectónico

Finalizada la fase analítica se han obtenido parámetros para definir adecuadamente el programa arquitectónico que el Centro Gastronómico- La República llevará a cabo.

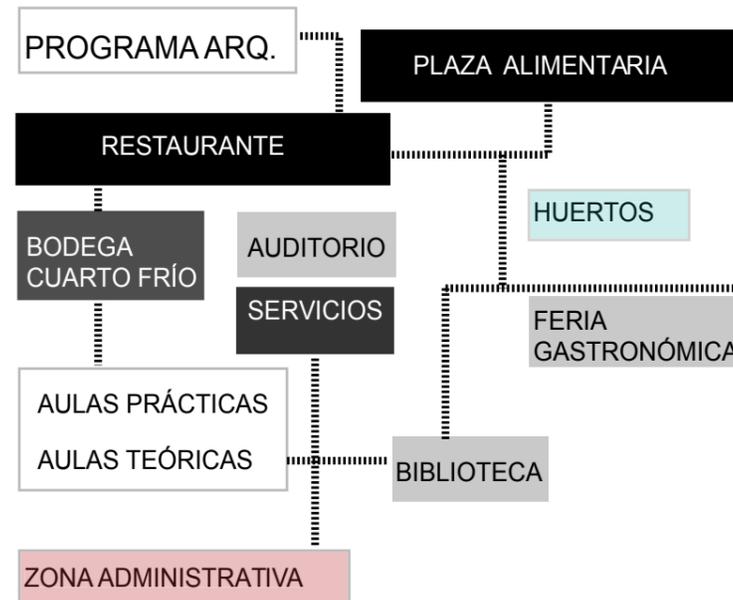
Mediante el uso de un programa híbrido se generan relaciones espaciales que logran enriquecer la creación de atmósferas, así como vincular a los distintos usuarios directos e indirectos del equipamiento.

A continuación se traducen las ideas de hibridaje y relaciones espaciales con la distribución del programa arquitectónico.



Figura 161. Relación del programa arquitectónico

ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCIÓN DEL PROGRAMA ARQ.



RELACIONES FUNCIONALES

ZONA ADMINISTRATIVA	TALLERES DEMOSTRATIVOS	TALLERES TEÓRICOS
ZONA ADMINISTRATIVA	TALLERES DEMOSTRATIVOS	TALLERES TEÓRICOS
PLANTA LIBRE HUERTOS	PLANTA LIBRE HUERTOS	PLANTA LIBRE HUERTOS
PLANTA LIBRE HUERTOS		PLAZA ALIMENTARIA
RESTAURANTE FERIA GASTRONÓMICA	HUERTOS	PLAZA ALIMENTARIA
COMERCIO FERIA - MERCADO	HUERTOS	PLANTA LIBRE BEBEDEROS



Figura 162. Relación del programa arquitectónico

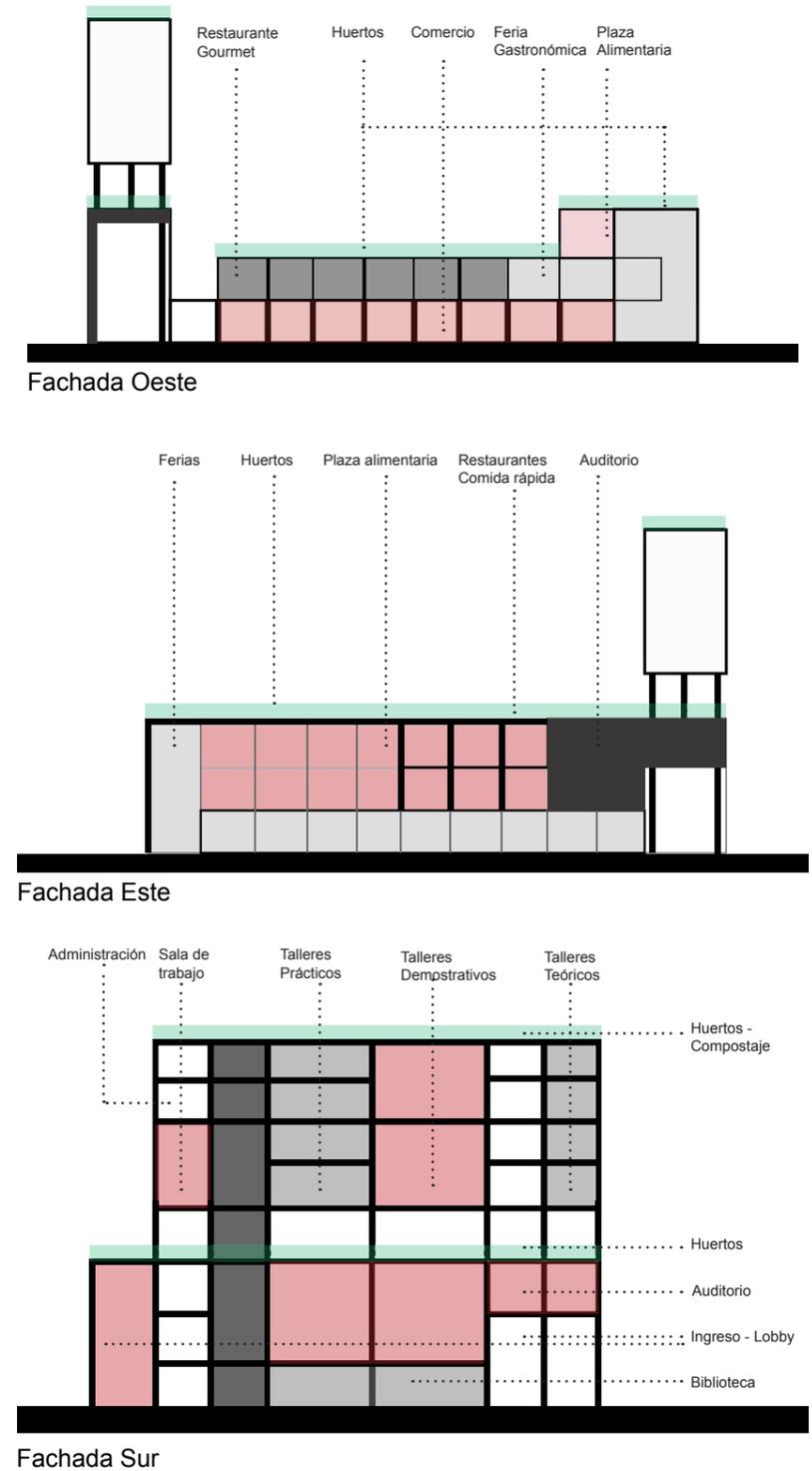


Figura 163. Relación del programa arquitectónico al proyecto

Se han obtenido referentes de dimensionamiento básico para el desarrollo del programa arquitectónico de libros como Neufert y normativas.

ÁREAS EDUCATIVAS					
ESPACIO	ÁREA SEGÚN NORMATIVA	CAPACIDAD MÁXIMA NORMATIVA	ÁREA SEGÚN PLAZOLA	ÁREA SEGÚN NEUFERT	ALTURA MÍN. SEGÚN NORMATIVA
Aulas	1 m ² /u	25 alum.	1,30 m ² /u	2 m ² /u	3m
Talleres/Lab	1 m ² /u	15 alum.	2,40 m ² /u	5 m ² /u	3m

REQUERIMIENTOS SS.HH. PARA ÁREAS EDUCATIVAS					
Piezas sanit.					
Piezas sanit.	1 cada 10 alum.	-	-	-	3m

BIBLIOTECA					
ESPACIO	ÁREA SEGÚN NORMATIVA	CAPACIDAD ADECUADA	ÁREA SEGÚN PLAZOLA	ÁREA SEGÚN NEUFERT	ALTURA MÍN. SEGÚN NORMATIVA
Control acceso	-	-	8-10m ² (total)	-	3m
Sala lectura	-	20% de alumnos	3,50 m ² /u	2,50 m ² /u	3m
Estantes de consulta libre	-	5.000 libros	50m ² (total)	41m ² (total)	3m
Cubículos de estudio	-	-	para 35% de usuarios de la biblioteca		3m

RESTAURANTES					
ESPACIO	ÁREA SEGÚN NORMATIVA	CAPACIDAD ADECUADA	ÁREA SEGÚN PLAZOLA	ÁREA SEGÚN NEUFERT	ALTURA MÍN. SEGÚN NORMATIVA
Área de mesas	-	50	2 m ² /u	1,50 m ² /u	2,30m
Área de preparación	-	-	0,85 m ² /u	0,76 m ² /u	2,30m
Áreas de apoyo	-	-	0,40 m ² /u	0,44 m ² /u	2,30m

REQUERIMIENTOS SS.HH. PARA RESTAURANTES					
Piezas sanit.					
Piezas sanit. personal	1 c/250m ² de A.U.	-	0,04m ² /comensal	-	2,30m
Piezas sanit. público	1 c/250m ² de A.U.	-	0,04m ² /comensal	-	2,30m

ÁREA DE SERVICIOS GENERALES					
ESPACIO	ÁREA SEGÚN NORMATIVA	CAPACIDAD ADECUADA	ÁREA SEGÚN PLAZOLA	ÁREA SEGÚN NEUFERT	ALTURA MÍN. SEGÚN NORMATIVA
Centro médico	mín. 24m ²	3	-	-	2,30m
Sala de personal	-	10	2,40 m ² /u	2,50 m ² /u	2,30m

REQUERIMIENTOS SS.HH. PARA ÁREAS DE SERVICIOS GENERALES					
Piezas sanit.					
Piezas sanit.	Área útil/50	-	-	-	2,30m

CAFETERÍA					
ESPACIO	ÁREA SEGÚN NORMATIVA	CAPACIDAD ADECUADA	ÁREA SEGÚN PLAZOLA	ÁREA SEGÚN NEUFERT	ALTURA MÍN. SEGÚN NORMATIVA
Área de mesas	12m ² cada 180 alum.	50	1,22 m ² /u	1,25 m ² /u	2,30m
Área de preparación	-	-	0,46 m ² /u	0,60 m ² /u	2,30m
Áreas de apoyo	-	-	0,32 m ² /u	0,30 m ² /u	2,30m

REQUERIMIENTOS SS.HH. PARA CAFETERÍA					
Piezas sanit.					
Piezas sanit. personal	1 c/100m ² de A.U.	-	0,04m ² /comensal	-	2,30m

LOCALES COMERCIALES					
ESPACIO	ÁREA SEGÚN NORMATIVA	CAPACIDAD ADECUADA	ÁREA SEGÚN PLAZOLA	ÁREA SEGÚN NEUFERT	ALTURA MÍN. SEGÚN NORMATIVA
Área de local	3 m ² /u	-	-	-	2,30m
Áreas de apoyo	-	-	-	-	2,30m

REQUERIMIENTOS SS.HH. PARA LOCALES COMERCIALES					
Piezas sanit.					
Piezas sanit. personal	1 c/100m ² de A.U.	-	-	-	2,30m

ÁREAS COMPLEMENTARIAS			
ESPACIO	DIMENSIONES MÍN. SEGÚN NORMATIVA	CAPACIDAD SEGÚN NORMATIVA	ALTURA MÍN. SEGÚN NORMATIVA
Parqueadero	Abierto 4,80 x 2,30m Pared lateral 4,80 x 2,50m Caja 4,80 x 2,80m	En El Coca, debido al bajo uso de automóvil, no se asigna una cantidad mínima.	2,20m
Pasillos	1,20 - 1,80m ²	-	2,20m
Rampas	ancho: 1,20 - 1,50m pendiente: 8-10%	-	2,20m
Escaleras	1,50 - 1,80m ²	-	2,20m

Figura 162.1 Relación del programa

Programa Arquitectónico		m2	capacidad	cantidad	área total	h máximac	consumo energéticoL	t diario	Lt anual	
RESTAURANTES	ZONA DE ALIMENTACIÓN	190	80	1	190	41	500	Blanco cálido		
	LAVADO DE LOZA	5	1	4	20	4	8004	Blanco cálido	00	146000
	COCINA CALIENTE	10	2	4	40	4	800B	lanco cálido	100	36500
	COCINA FRÍA	5	2	4	20	4	800B	lanco cálido	100	36500
	ÁREA DE PREPRODUCCIÓN	10	2	4	40	4	800B	lanco cálido	150	54750
ZONA DE APOYO	VESTIDORES	10	4	5	40	4	1000	Blanco cálido	40	14600
	BODEGA RECEPCIÓN ALIM.	15	5	4	60	43	000	Blanco cálido	60	21900
	SANITARIOS SSHH	24	4	2	48	4	400	Blanco cálido	90	32850
	RECORRIDO	1202			120	4				
COMERCIO	PANADERÍA	20	5	1	20	4	800B	lanco cálido	150	54750
	HELADERÍA	20	5	1	20	4	800B	lanco cálido	150	54750
	CONFITERÍA	20	5	1	20	4	800B	lanco cálido	150	54750
	TIENDA DE CAFÉ	20	5	1	20	4	800B	lanco cálido	150	54750
	TIENDA ORGÁNICA	20	5	1	20	4	800B	lanco cálido	150	54750
	FRUTERÍA	20	5	1	20	4	800B	lanco cálido	150	54750
	CARNICERÍA	20	5	1	20	4	800B	lanco cálido	150	54750
ZONA DE APOYO	BODEGA RECEPCIÓN ALIM.	20	4	7	140	4	400B	lanco cálido	60	21900
	SANITARIOS SSHH	24	8	1	24	4	200	Blanco cálido	90	32850
HALL DE INGRESO	RECEPCIÓN	40	4	2	80	4	200	Blanco cálido		
	SALA DE ESTAR	50	10	2	100	4	200	Blanco cálido		
BIBLIOTECA	PRESTAMO Y RECEPCIÓN	88	1	1		4	200	Blanco cálido		
	ZONA DE LECTURA	70	20	1	70	4	200	Blanco cálido		
	ESTANTERÍA	50	1	1	50	4	200	Blanco cálido		
	CUBÍCULOS	12	6	4	50	4	200	Blanco cálido		
AUDITORIO	HALL DE ESPERA	20	1	1	20	4	200	Blanco cálido		
	ZONA DE ESTANCIA	90	64	1	90	6	200	Blanco cálido		
	ESCENARIO	30	1	1	30	6	200	Blanco cálido		
	SS / HH	24	8	1	24	4	200	Blanco cálido	90	32850

Figura 163 Tabla Programa Arquitectónico

4. Fase de propuesta espacial

4.1 Plan Masa

El proyecto se desarrolló a partir de las estrategias de implantación que se llevaron a cabo en base al análisis de las dimensiones urbanas de la fase analítica. Mediante la exploración de teorías arquitectónicas, desarrollo del concepto y estrategias de conformación espacial se determinó una volumetría que se adapta a las necesidades del usuario, programa arquitectónico y concepto.

La primera propuesta volumétrica se basaba de la conformación de tres volúmenes articulados y conforme continuó la fase de diseño se determinó la estrategia más idónea de articulación entre los tres volúmenes y las relaciones que se generan entre los mismos.

El proyecto empieza a descomponerse de modo que la estructura es la protagonista en el proyecto ya que conforma espacios pero también se muestra, la elección de materiales parte del hormigón armado como sistema constructivo y paredes internas de fibrocemento de modo que sea notoria la presencia del sistema estructural así como el sistema de divisiones espaciales internas.

VOLÚMENES ARTICULADOS - PERIMETRALES

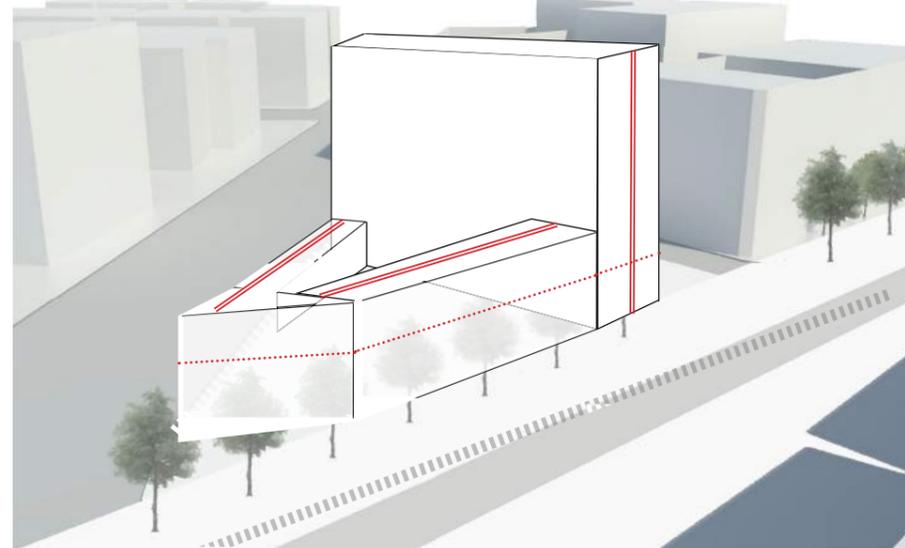


Figura 164. Volúmenes Articulados

JERARQUIZAR VOLÚMENES - GENERACIÓN DE PLANTA LIBRE

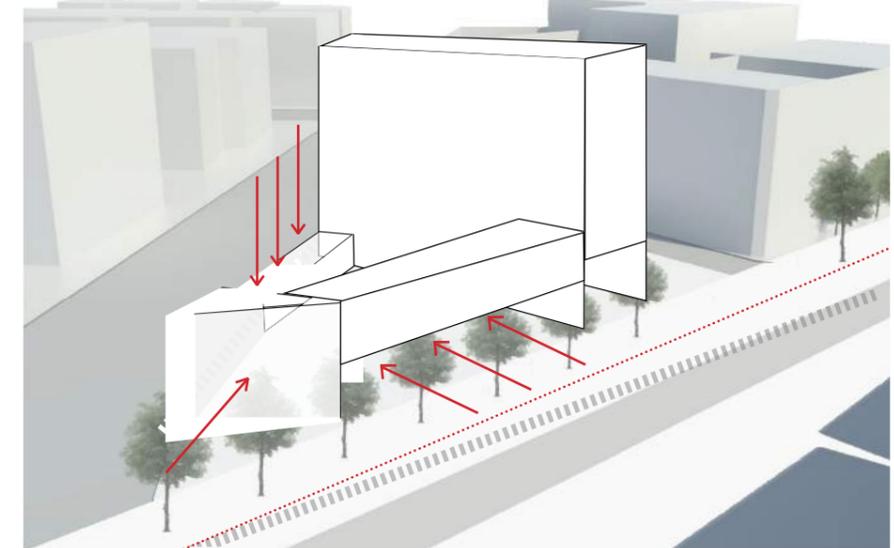


Figura 165. Jerarquización de Volúmenes

JERARQUIZAR VOLÚMENES - GENERACIÓN DE PLANTA LIBRE PAUTAS EN LOS VOLÚMENES

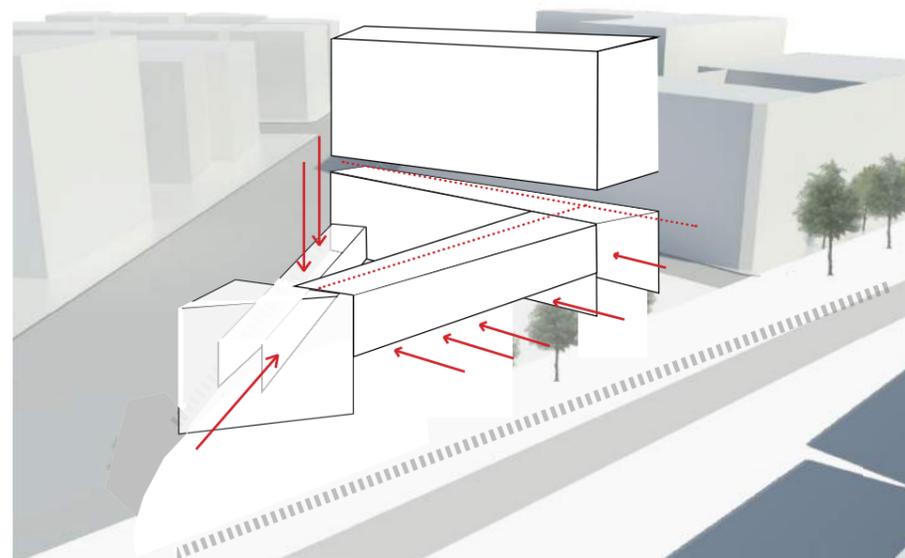


Figura 166. Generación de planta libre

INTEGRACIÓN DE LOS TRES VOLÚMENES - JERARQUIZACIÓN EN NODOS - INGRESOS

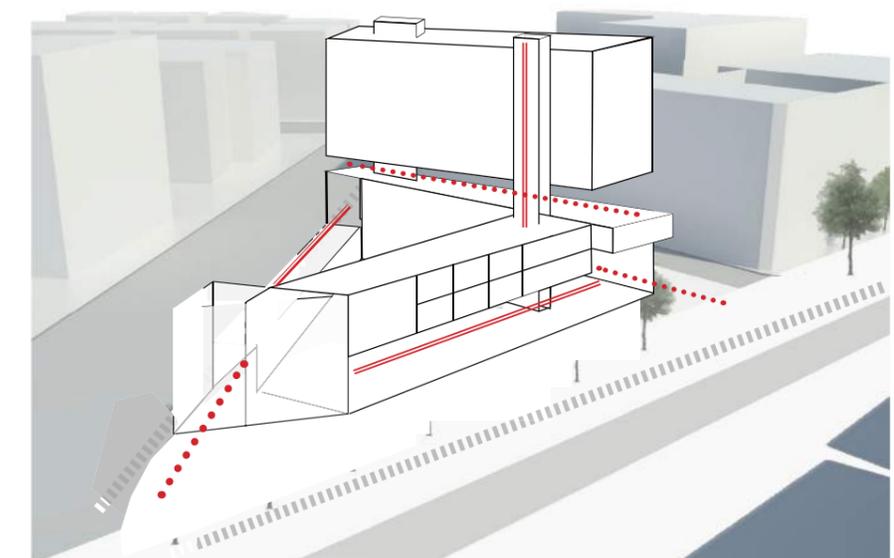


Figura 167. Integración Volumétrica - Diseño Final

Centro Gastronómico - La República

4.2 ANTEPROYECTO ARQUITECTÓNICO
4.2.1. ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCIÓN DEL PROGRAMA

EL SITIO POSEE CUATRO ESCENARIOS DISTINTOS

AV. 10 DE AGOSTO - ESPACIO COMERCIAL DE ALTA DENSIDAD CONTÍNUO

NODO FORMADO EN EL CRUCE DE LAS 2 AVENIDAS - RELACIÓN DIRECTA CON EL FLORÓN

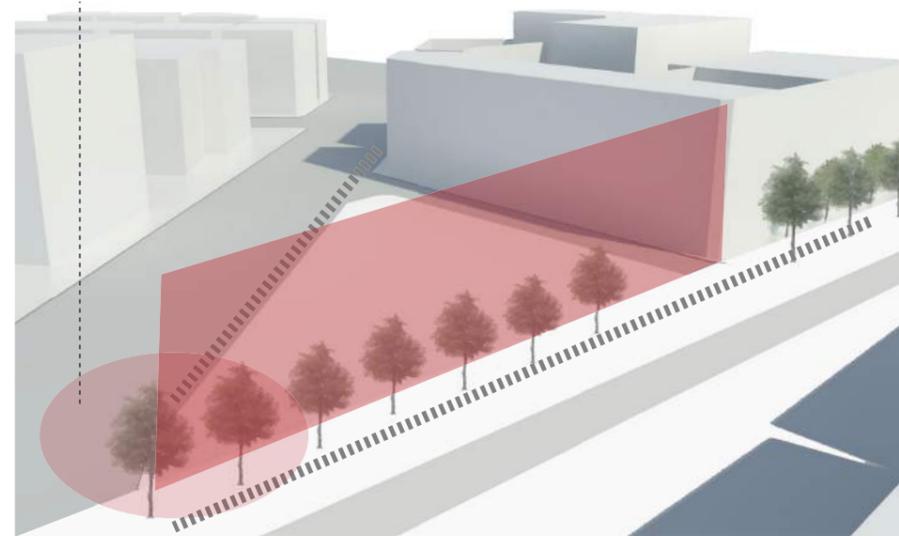


Figura 168. 3d del Sitio - Estrategias de flujos

ESTRETEGIAS FRENTE A LOS CUATRO ESCENARIOS

PERMITIR FLUJOS HACIA EL EQUIPAMIENTO - PLANTA LIBRE CON MOBILIARIO DE ESTANCIA.

NODO GESTO ARQUITECTÓNICO RELACIÓN HACIA EL FLORÓN

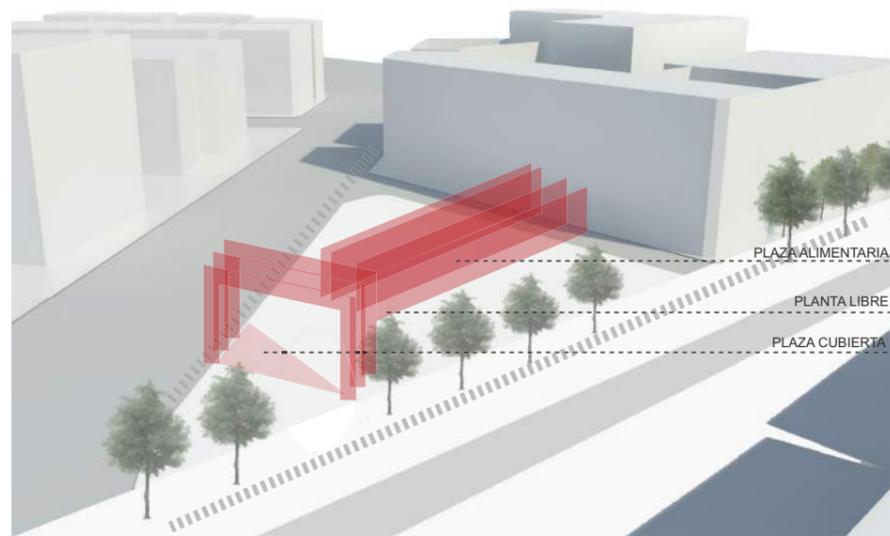


Figura 169. 3d del Sitio - Estrategias de flujos

EL SITIO POSEE CUATRO ESCENARIOS DISTINTOS

AV. REPÚBLICA - ESPACIO COMERCIAL DE MEDIA DENSIDAD USOS MIXTOS
ISABEL TOBAR - RESIDENCIAL - BAJO FLUJO DE PERSONAS

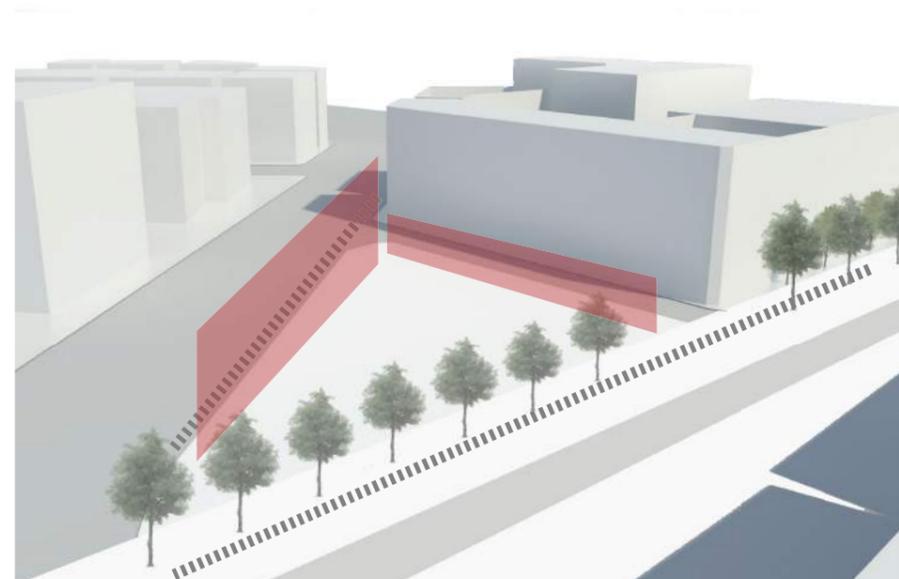


Figura 170. 3d del Sitio - Estrategias de flujos

ESTRETEGIAS FRENTE A LOS CUATRO ESCENARIOS

PERMITIR FLUJOS HACIA EL EQUIPAMIENTO - PLANTA LIBRE CON MOBILIARIO DE ESTANCIA.

NODO GESTO ARQUITECTÓNICO RELACIÓN HACIA EL FLORÓN

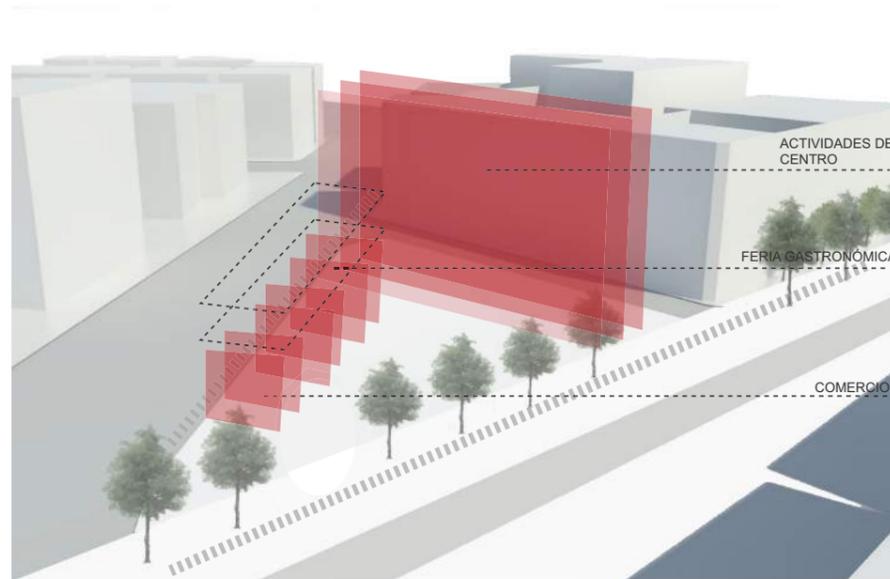


Figura 171. 3d del Sitio - Estrategias de flujos

DESARROLLO DEL PROGRAMA EN EL EQUIPAMIENTO

MEDIANTE LA CIRCULACIÓN SE RECONOCE EL ESPACIO

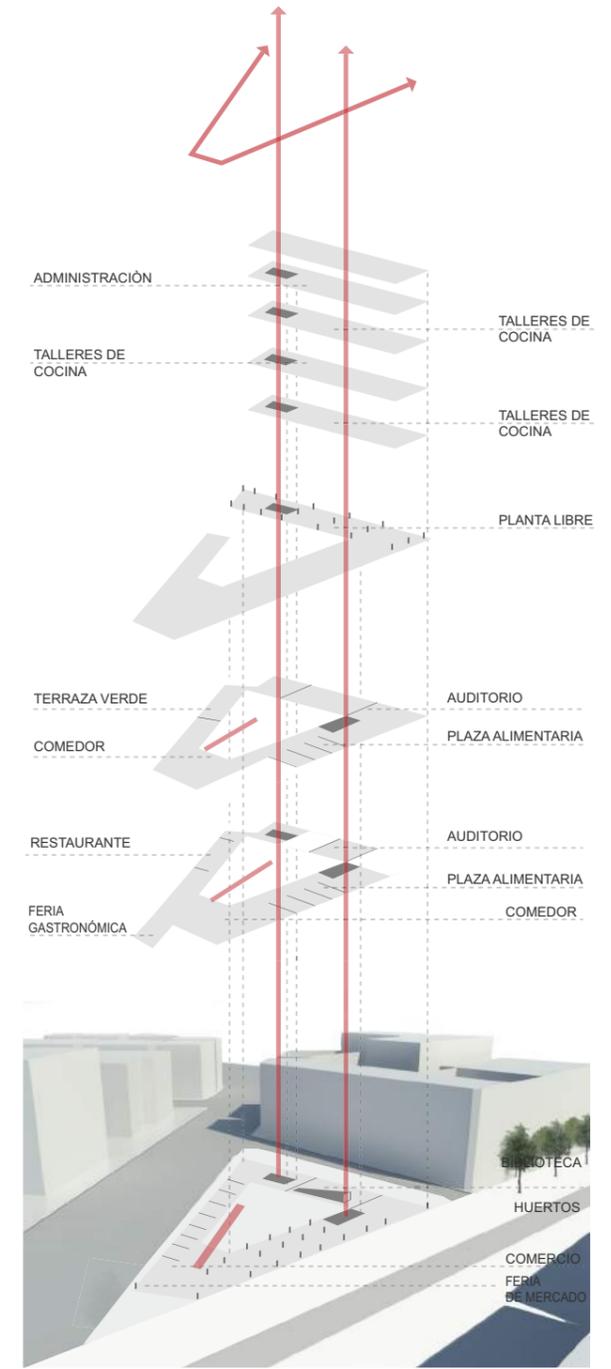


Figura 172. 3d del Sitio - Estrategias de volumetría

4.3 Proyecto Final

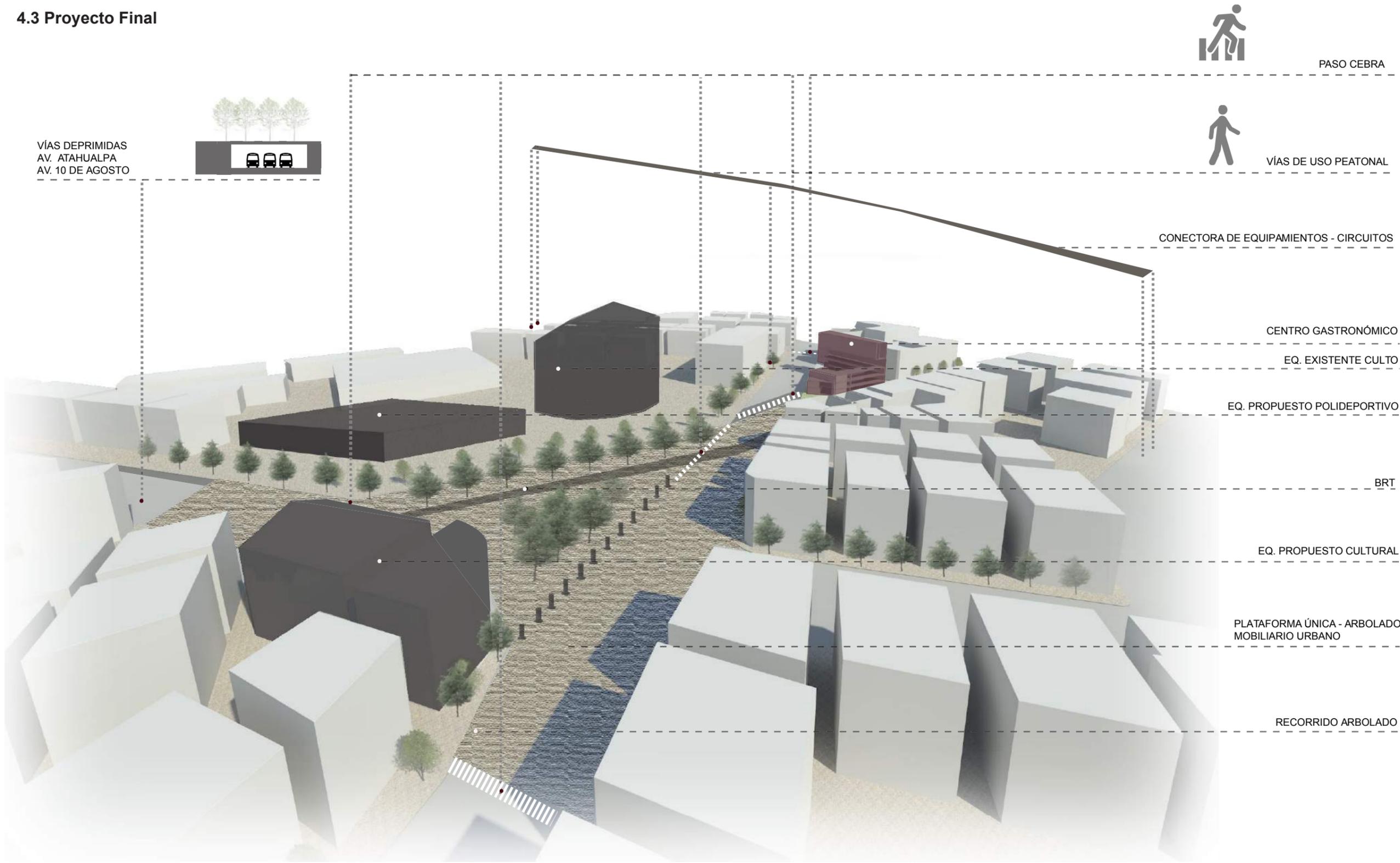
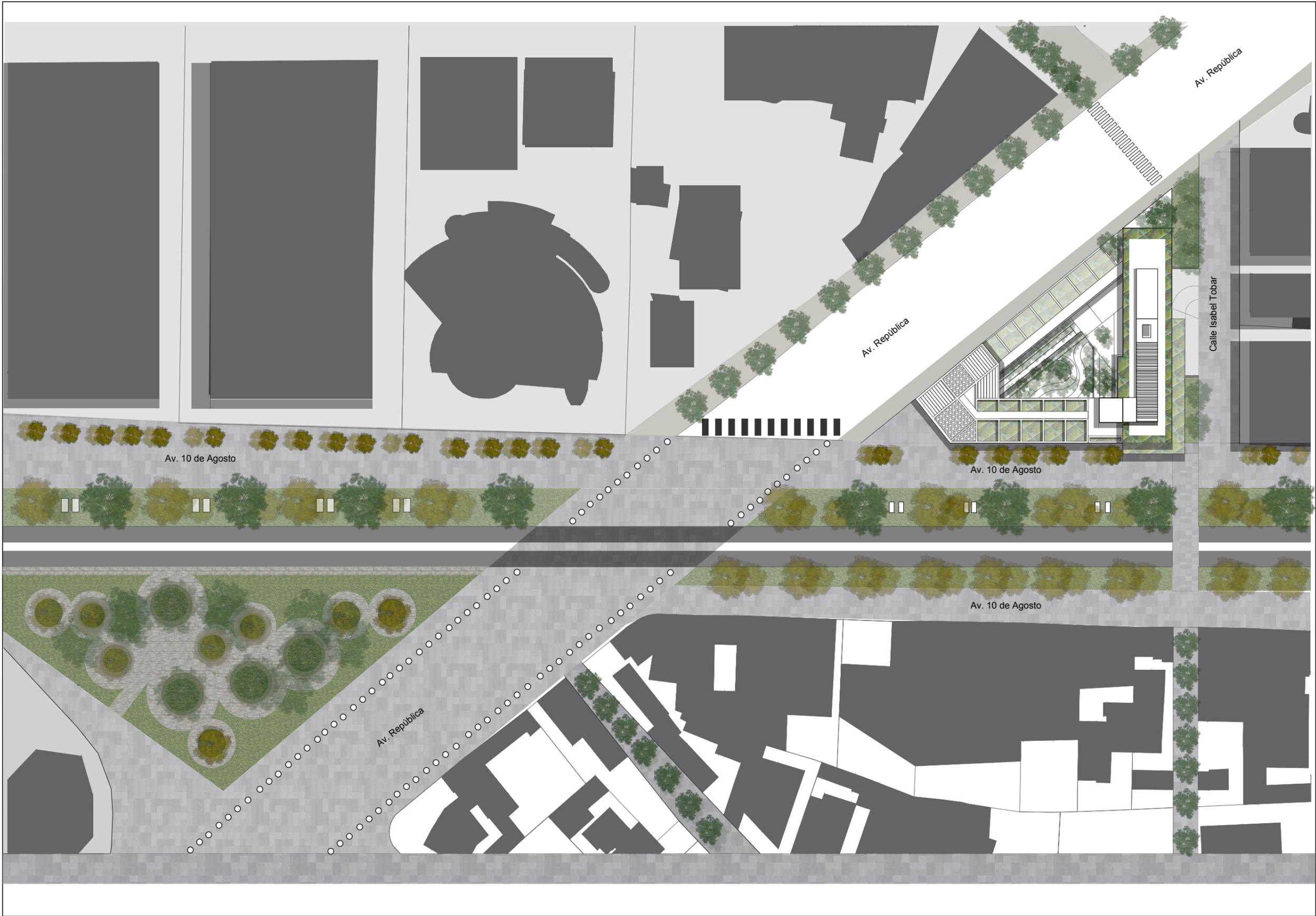
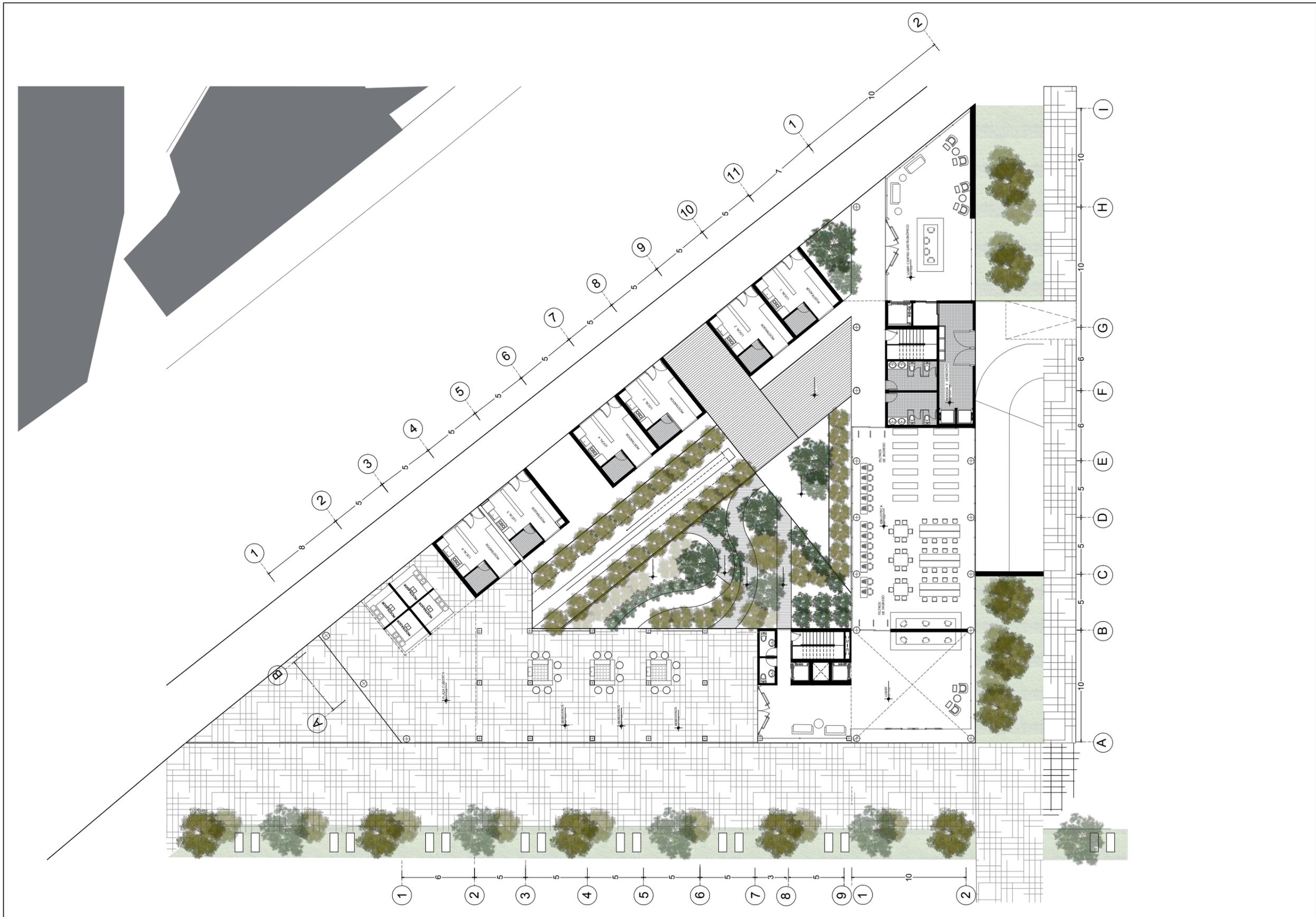


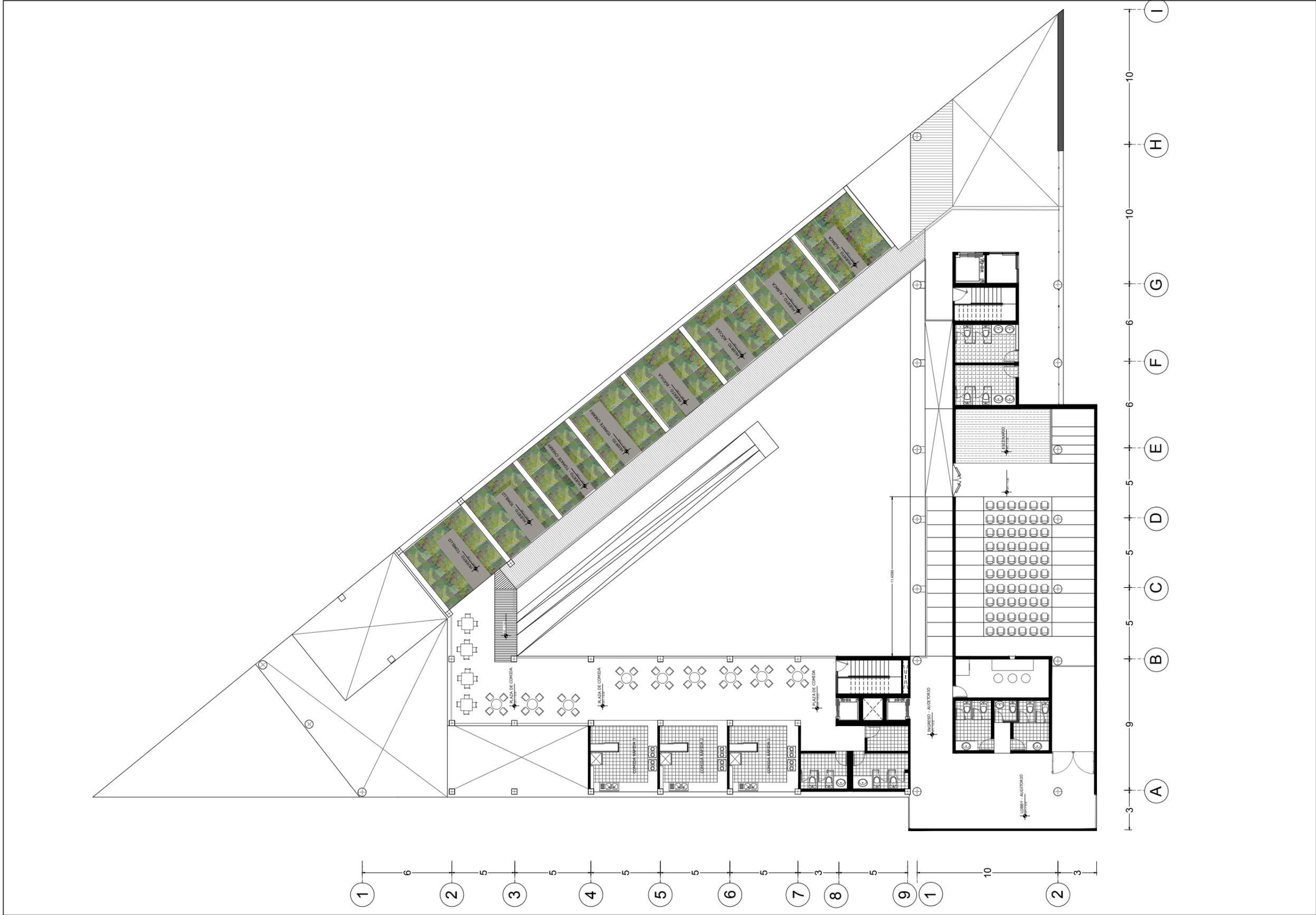
Figura 173. Estrategias Fuente



	TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	ESCALA 1:300	NOTAS	UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober	NORTE 
	CONTENIDO IMPLANTACIÓN	NÚMERO A - 01			



 <p>UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS TECHNOLOGICAL UNIVERSITY</p>	<p>TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>	<p>ESCALA 1:300</p>	<p>NOTAS</p>	<p>UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober</p>	<p>NORTE</p> 
	<p>CONTENIDO PLANTA BAJA</p>	<p>NÚMERO A - 02</p>			



TEMA
CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL

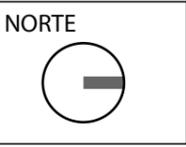
CONTENIDO
PLANTA 2

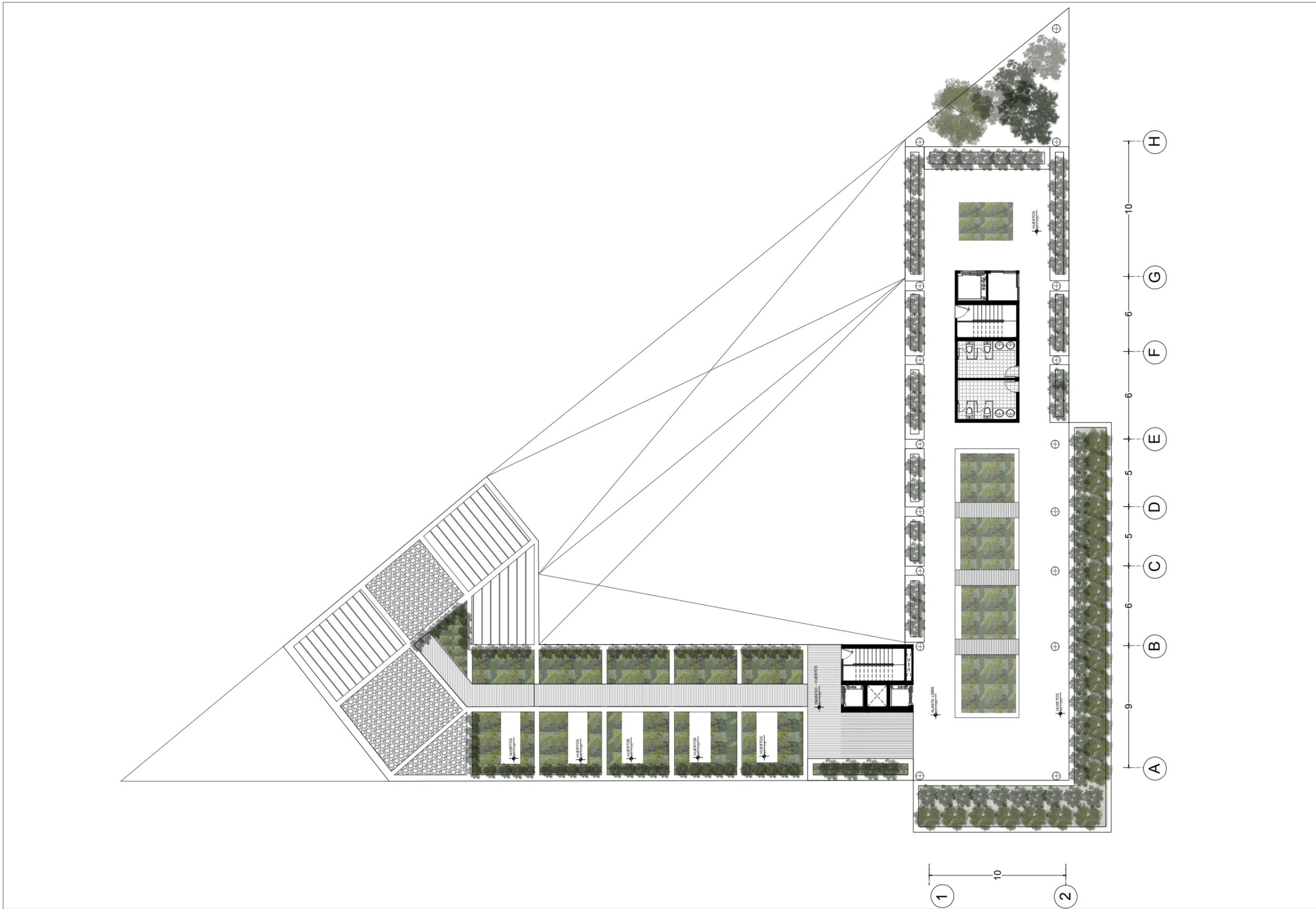
ESCALA
1:300

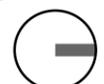
NÚMERO
A - 04

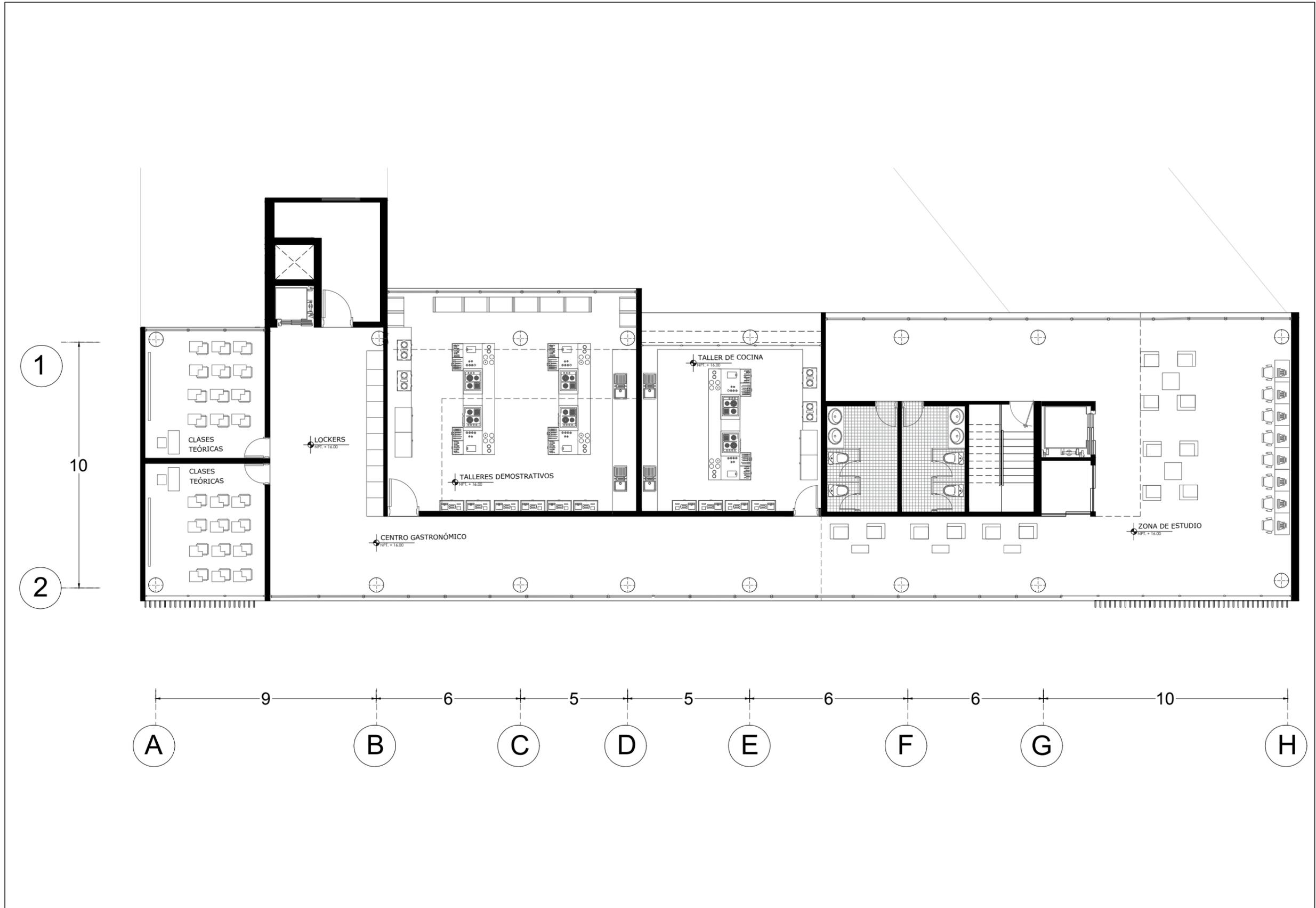
NOTAS

UBICACIÓN
Av.10 de Agosto
Av. República
Isabel Tober

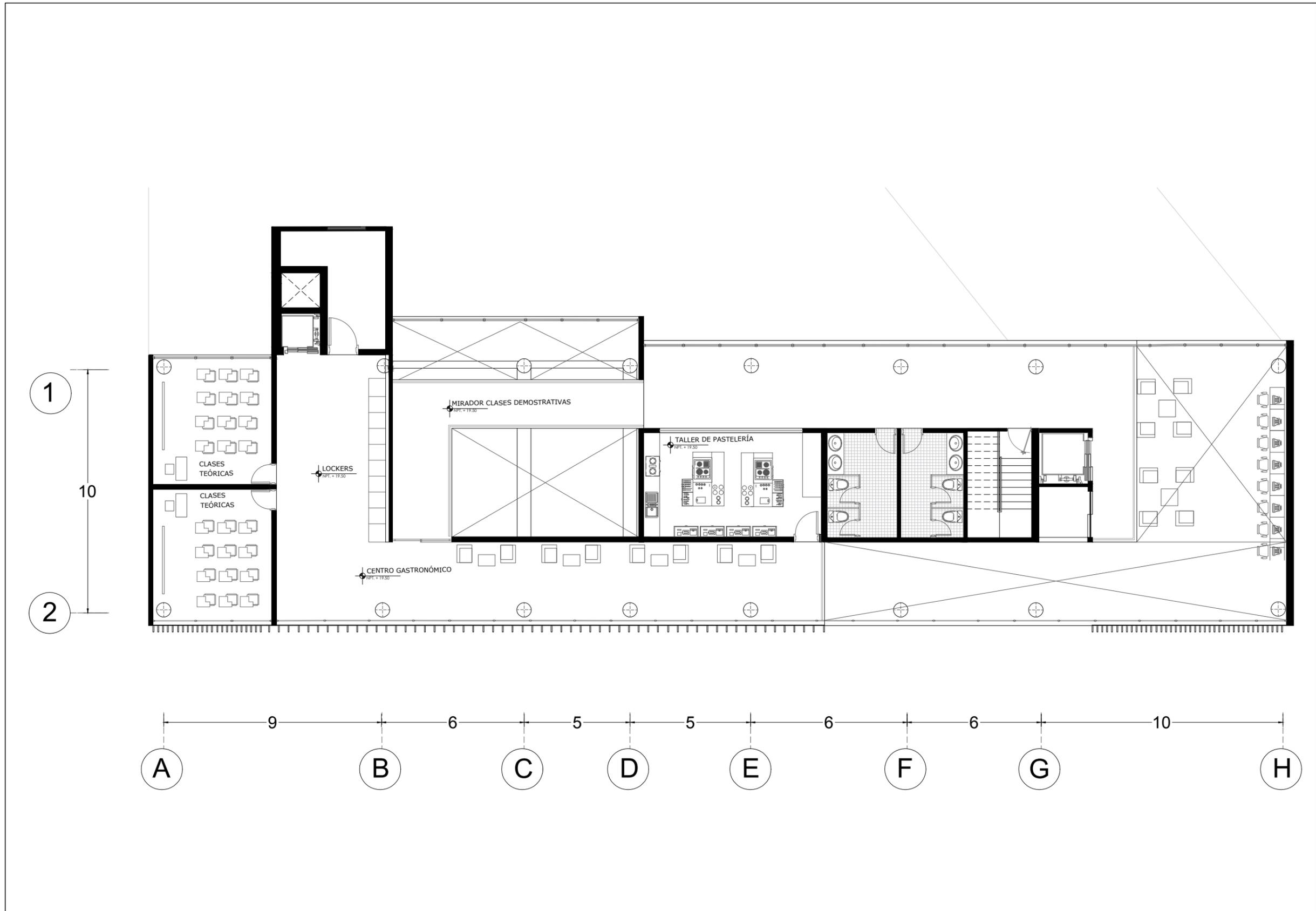




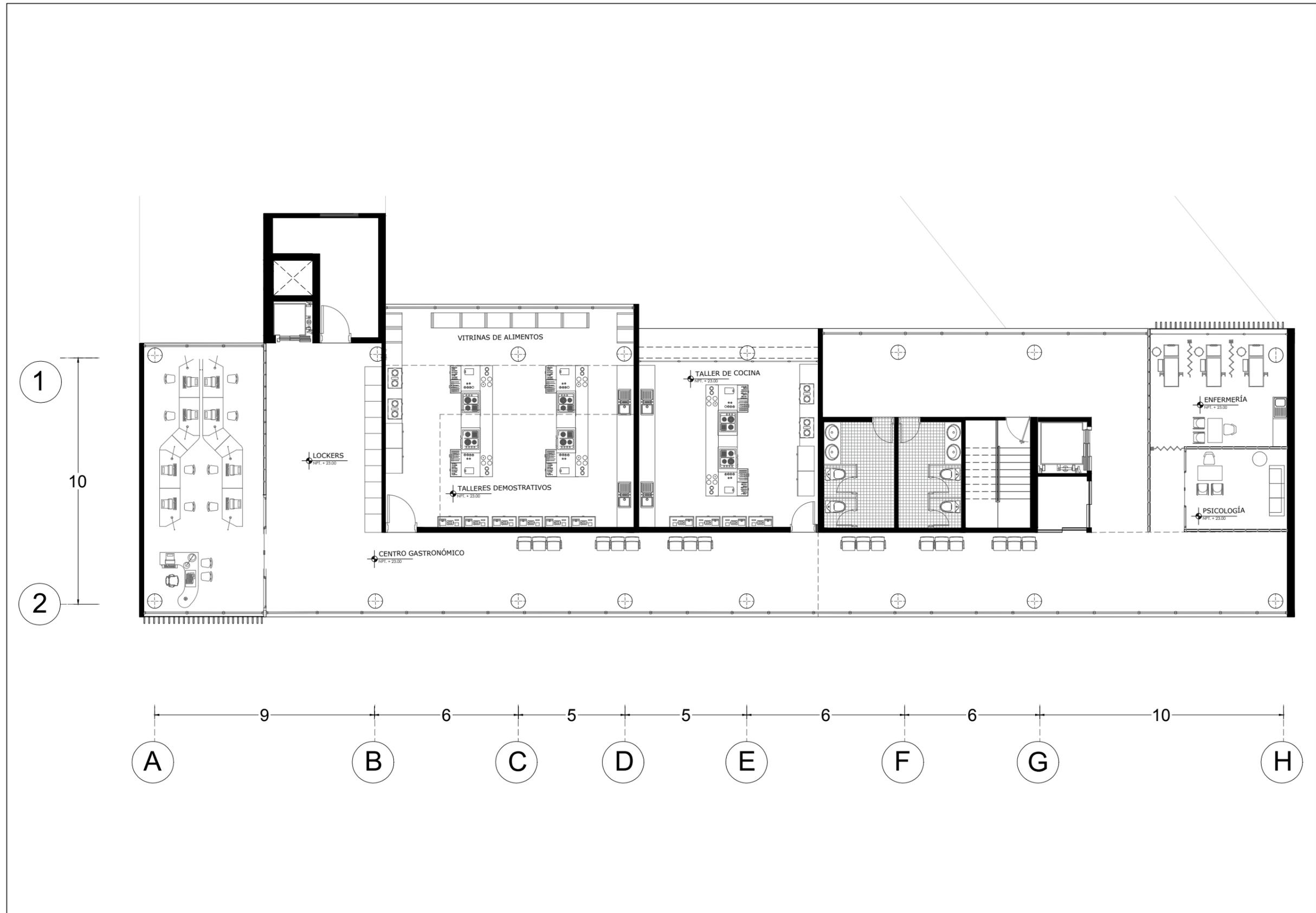
 <p>UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS L'UNIVERSITAT D'AMÉRICAS</p>	TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	ESCALA 1:300	NOTAS	UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober	NORTE 
	CONTENIDO PLANTA 3	NÚMERO A - 05			



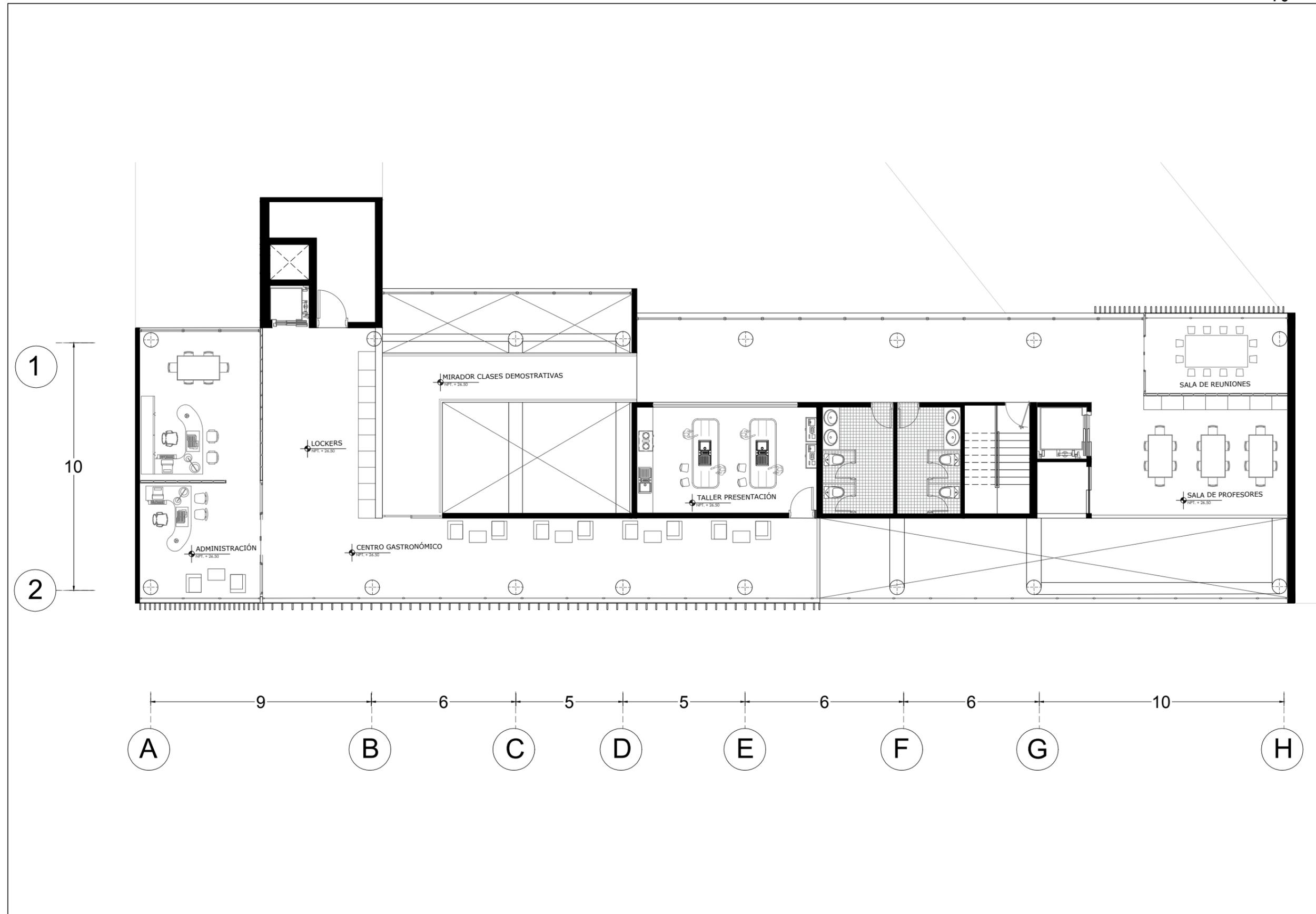
	TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	ESCALA 1:300	NOTAS	UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober	NORTE
	CONTENIDO PLANTA 4	NÚMERO A - 06			



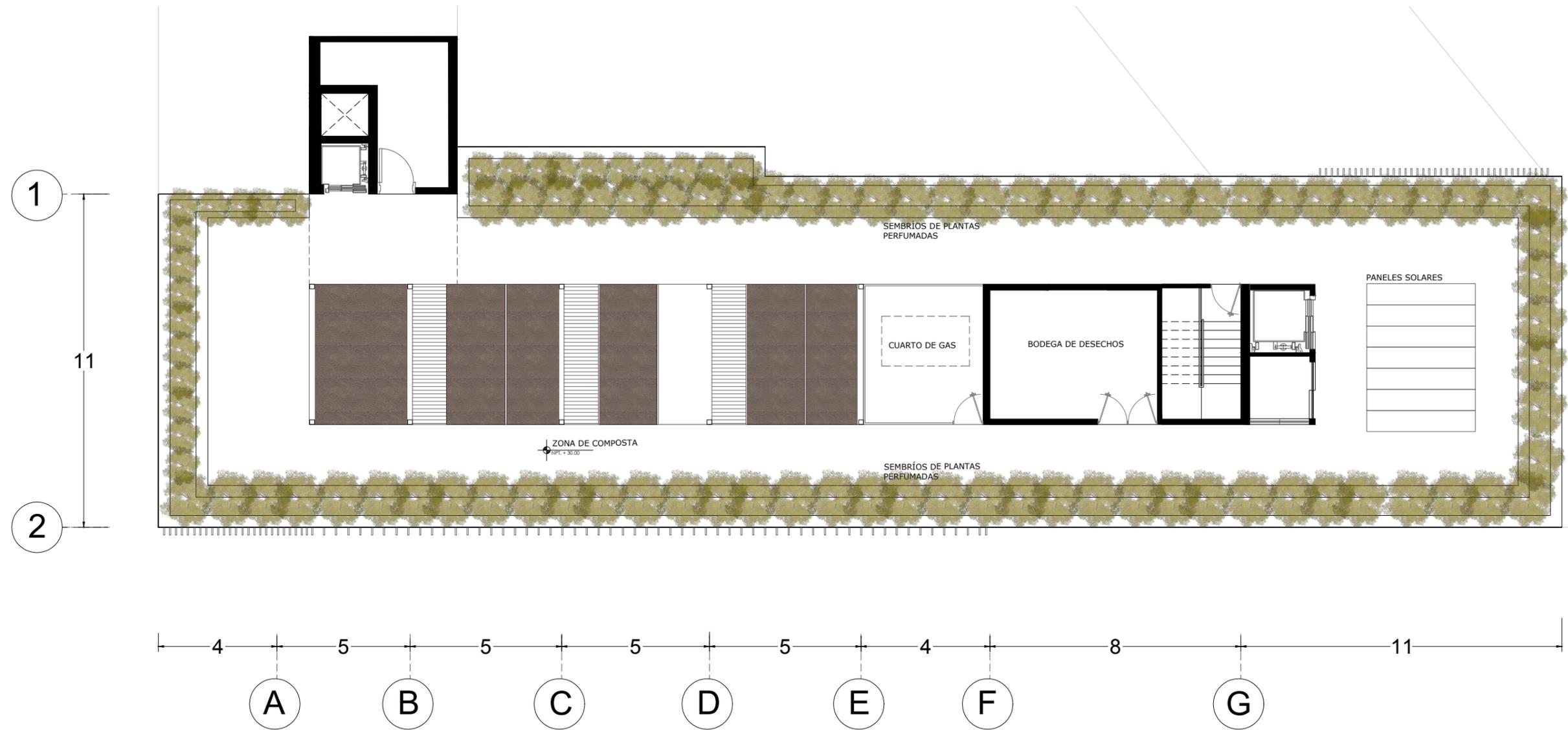
	TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	ESCALA 1:300	NOTAS	UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober	NORTE
	CONTENIDO PLANTA 5	NÚMERO A - 07			



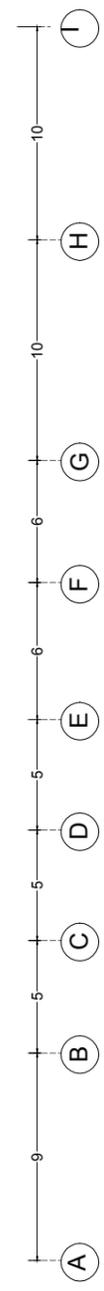
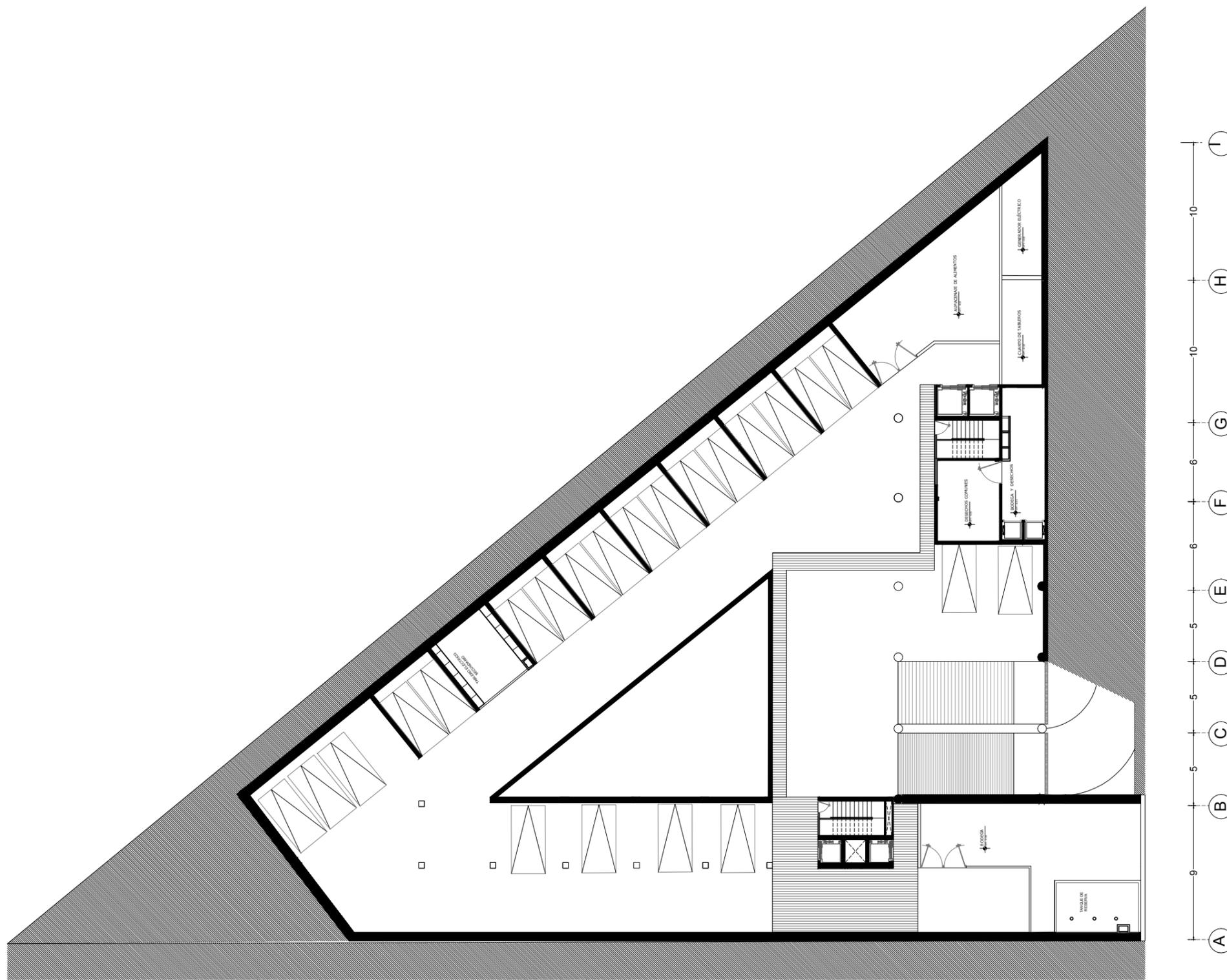
	TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	ESCALA 1:300	NOTAS	UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober	NORTE 
	CONTENIDO PLANTA 6	NÚMERO A - 08			



	TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	ESCALA 1:300	NOTAS	UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober	NORTE 
	CONTENIDO PLANTA 7	NÚMERO A - 09			



	TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	ESCALA 1:300	NOTAS	UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober	NORTE
	CONTENIDO PLANTA 8	NÚMERO A - 10			



TEMA
CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL

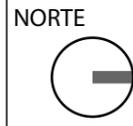
CONTENIDO
SUBSUELOS

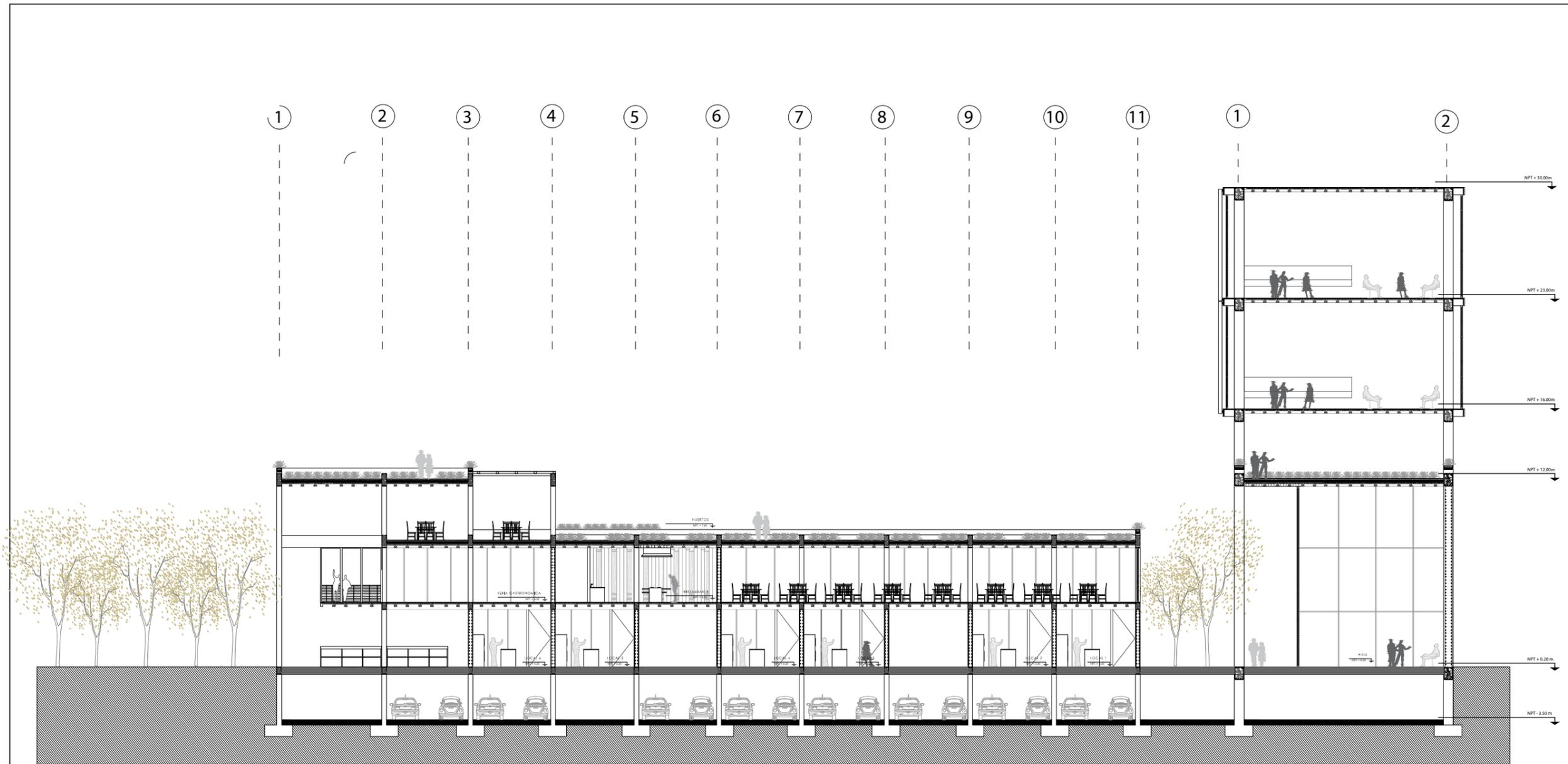
ESCALA
1:300

NÚMERO
A - 11

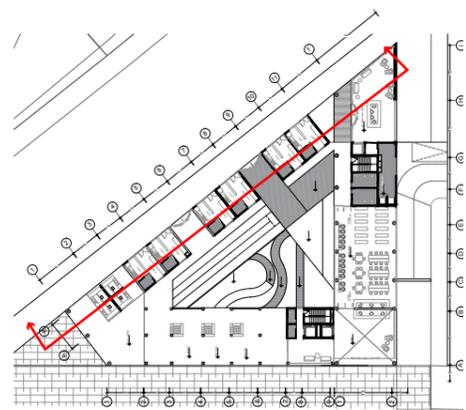
NOTAS

UBICACIÓN
Av.10 de Agosto
Av. República
Isabel Tober

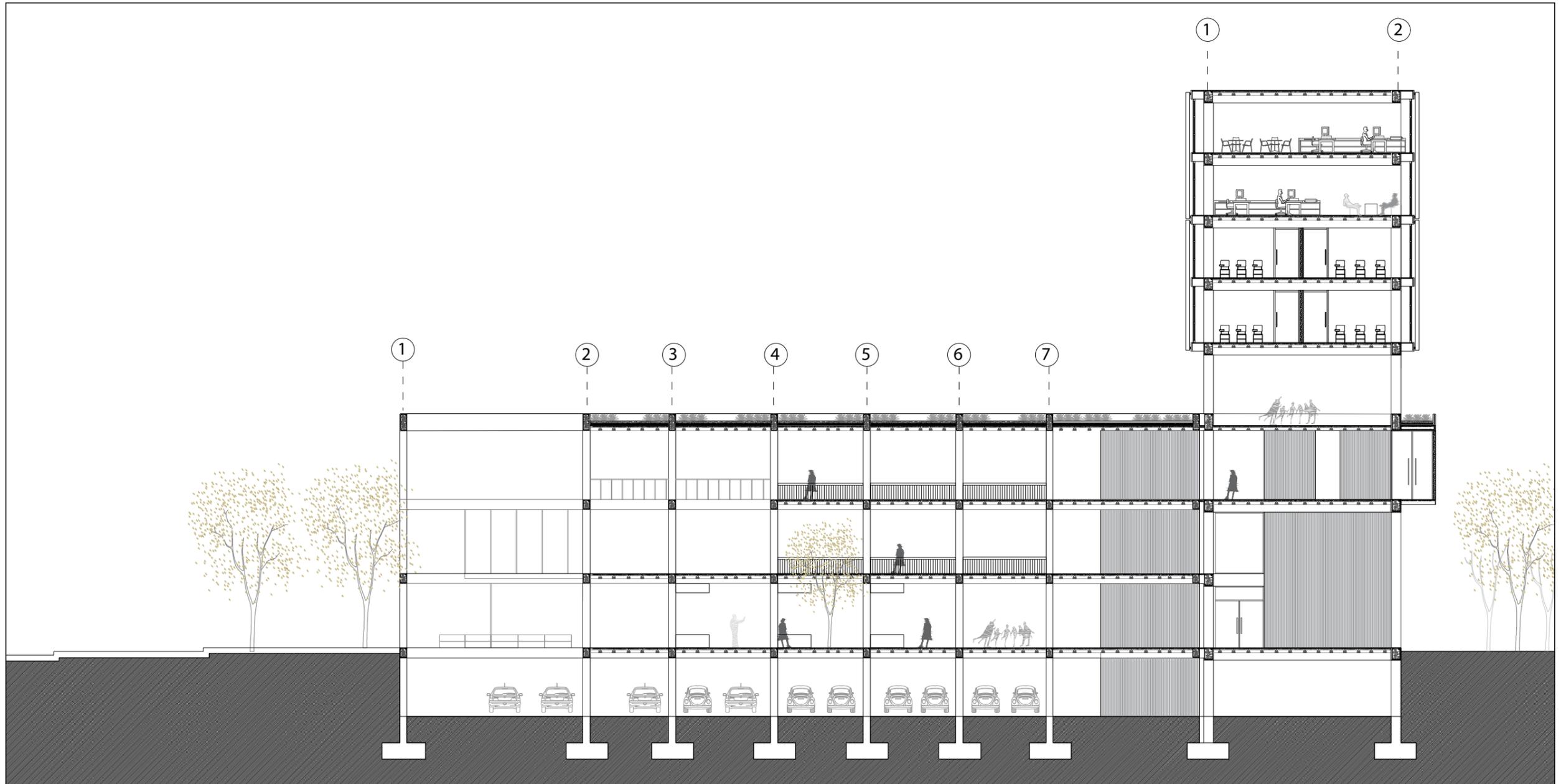




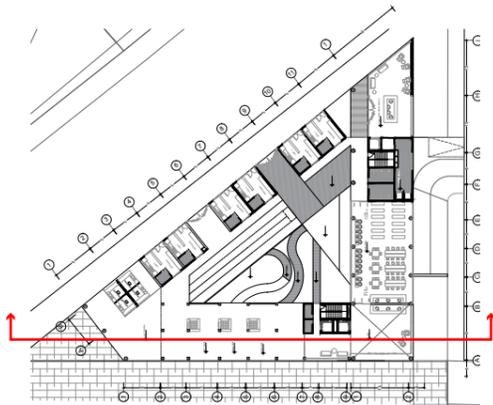
CORTE A - A



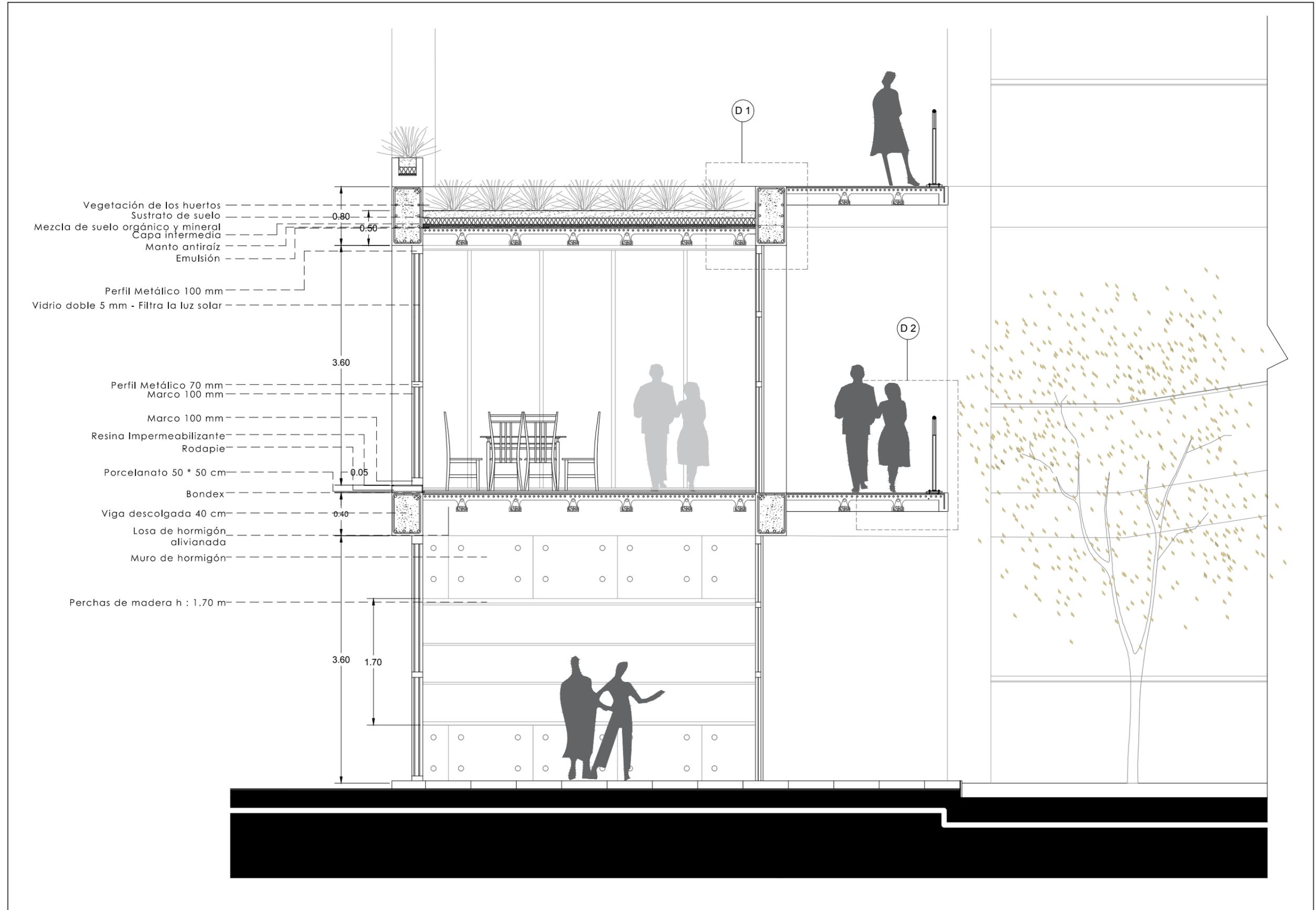
	TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	ESCALA 1:300	NOTAS	UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober	NORTE 
	CONTENIDO CORTES	NÚMERO A - 12			



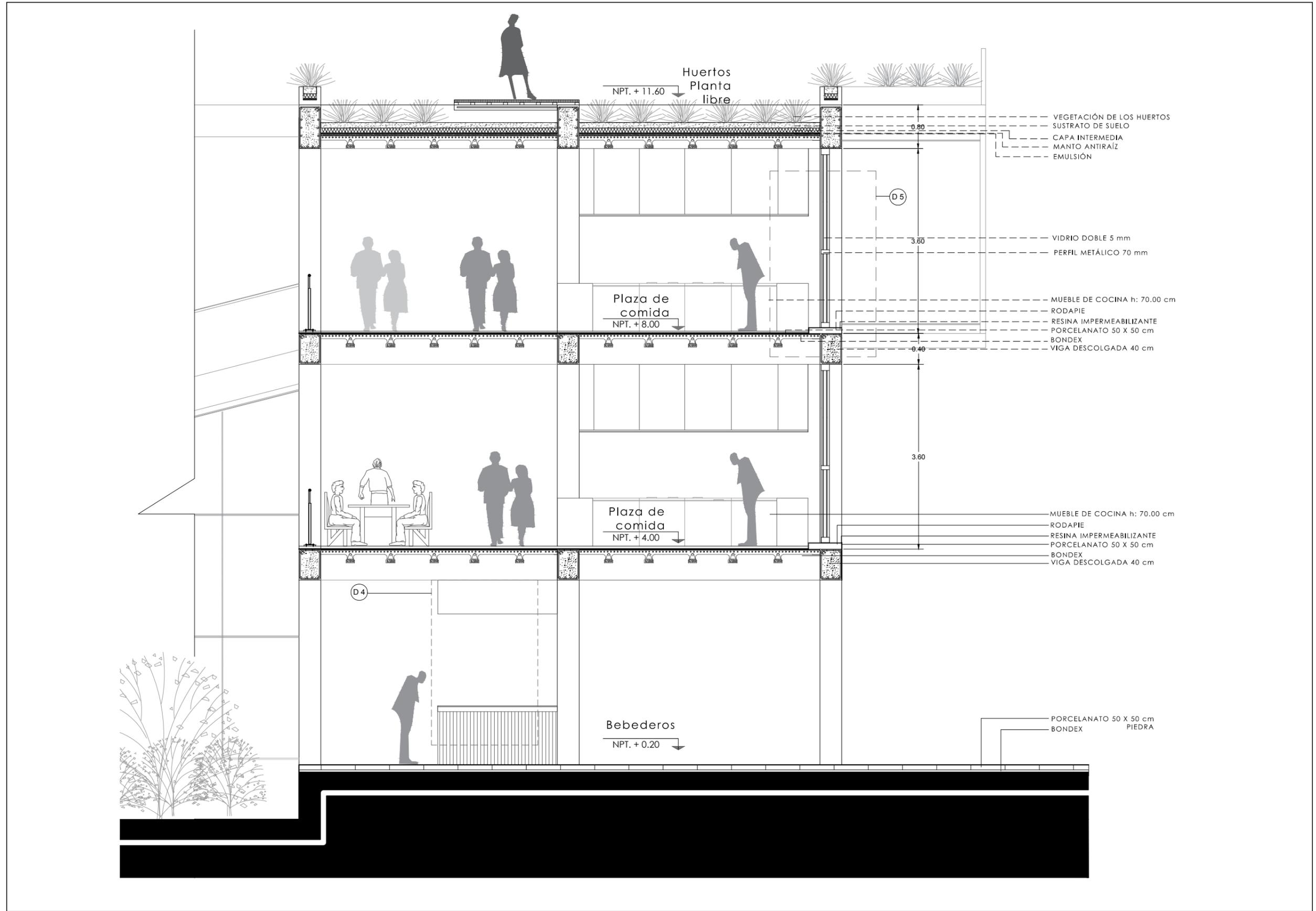
CORTE B-B



 <p>UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS LEONARDO RODRÍGUEZ ESCOBARDO</p>	<p>TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>	<p>ESCALA 1:20</p>	<p>NOTAS</p>	<p>UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober</p>	<p>NORTE</p> 
	<p>CONTENIDO CORTE 2</p>	<p>NÚMERO A - 13</p>			

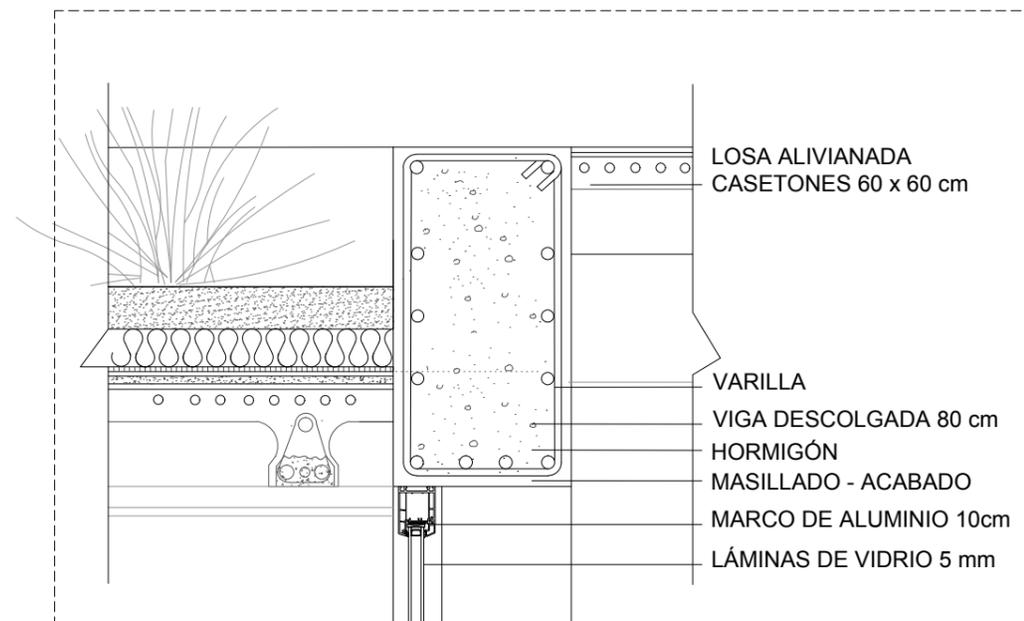


	TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	ESCALA 1:50	NOTAS	UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober	NORTE
	CONTENIDO CORTE POR FACHADA 1	NÚMERO A - 14			

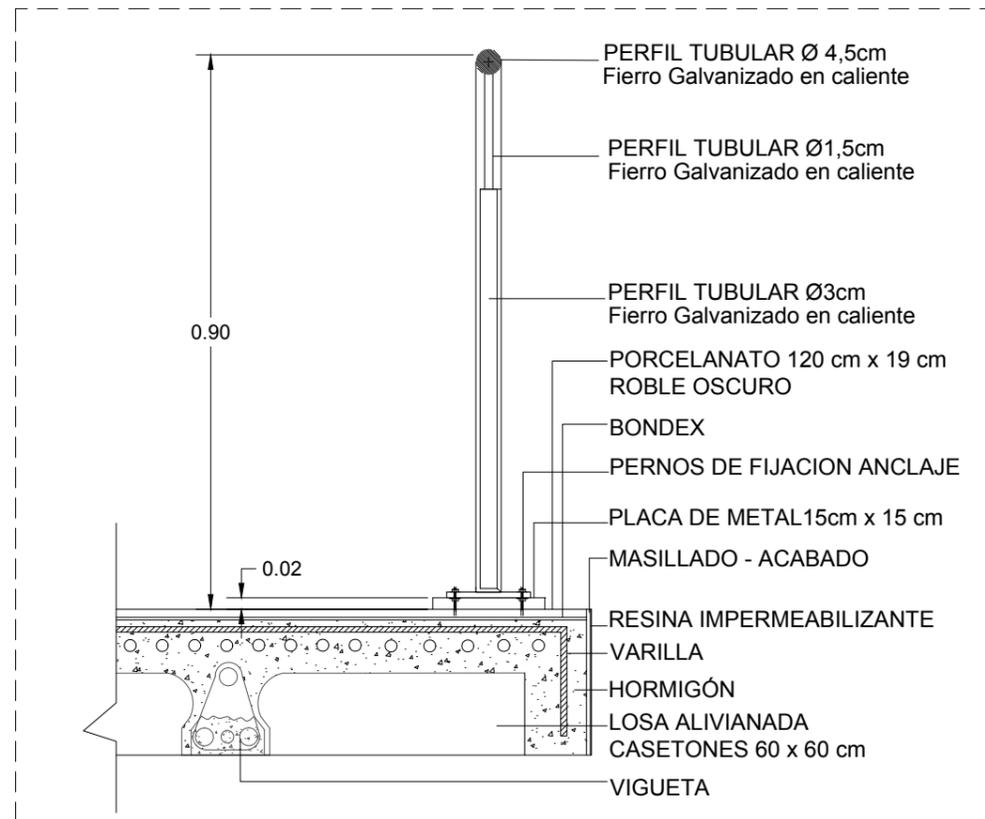


	TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	ESCALA 1:50	NOTAS	UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober	NORTE 
	CONTENIDO CORTE POR FACHADA Y DETALLES CONSTRUCTIVOS	NÚMERO A - 15			

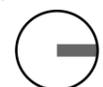
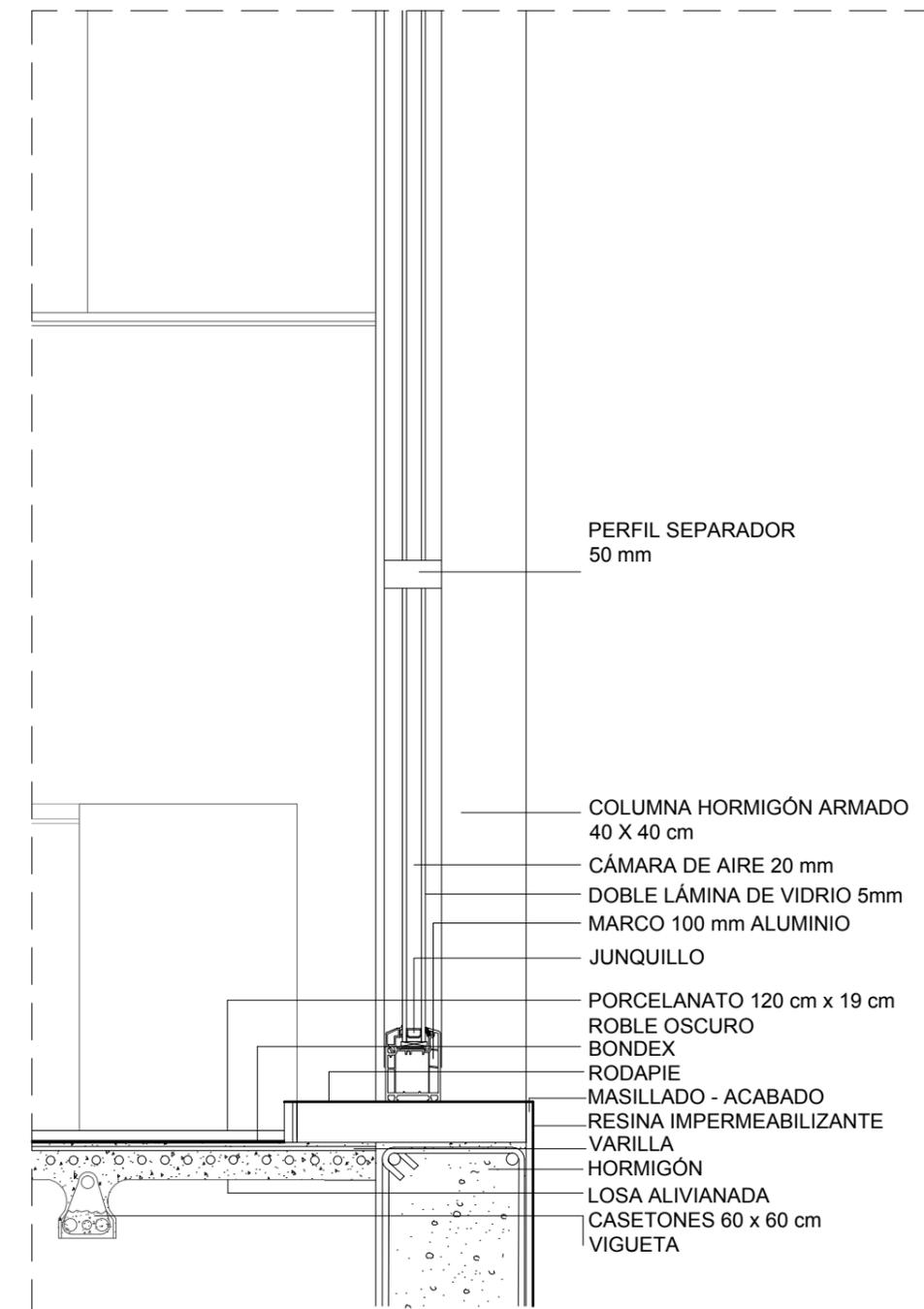
DETALLE 1



DETALLE 2



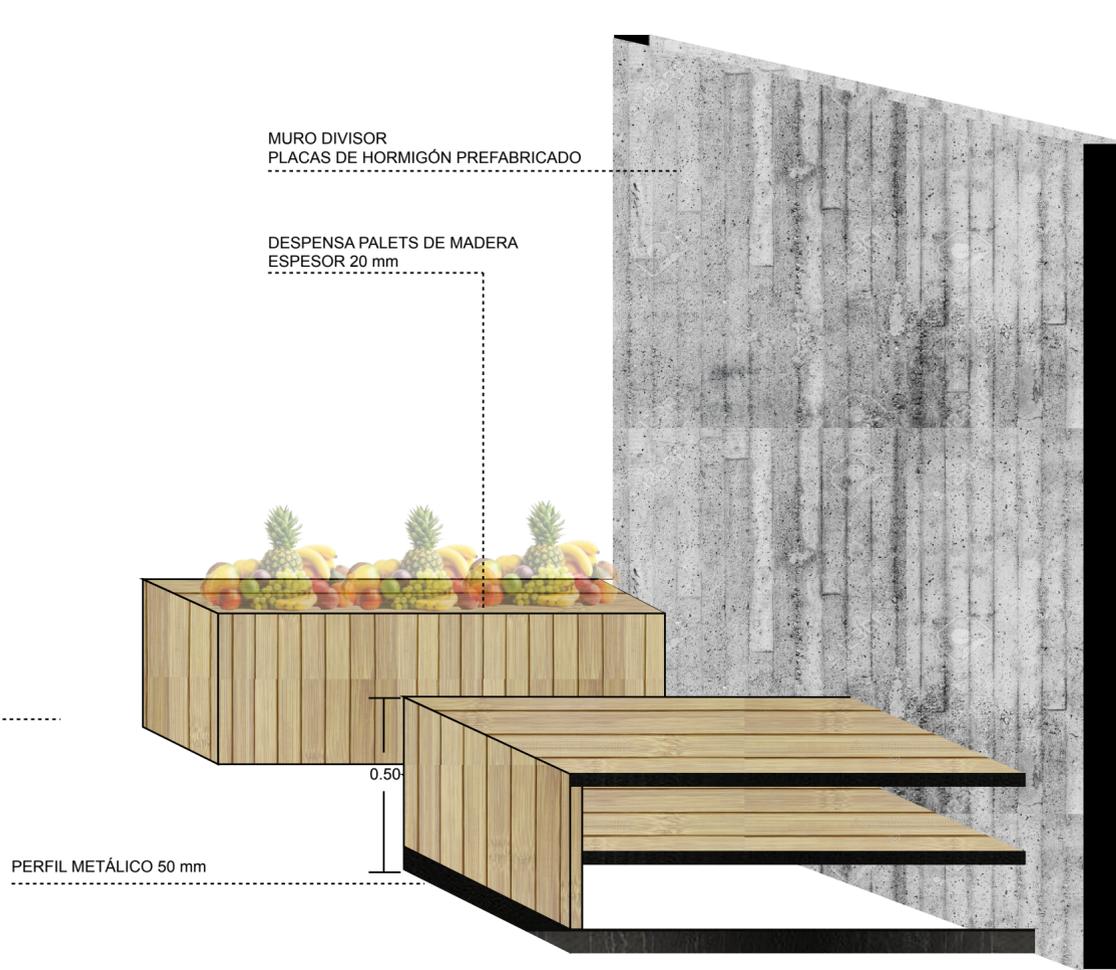
DETALLE 3



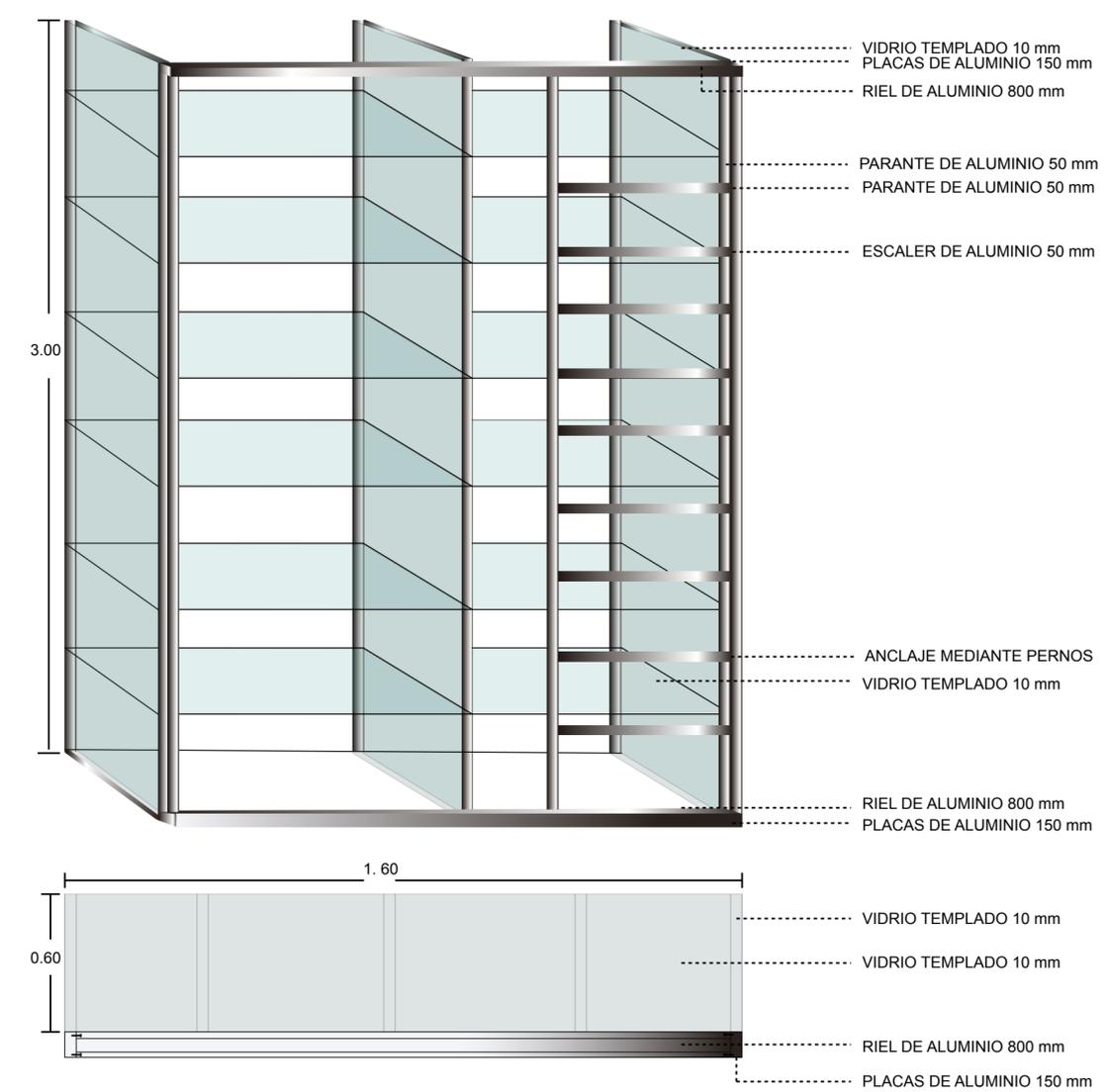
DETALLE DE MUEBLE 1



DETALLE DE MUEBLE 2



DETALLE DE MUEBLE 3



TEMA
CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL

CONTENIDO
DETALLE DE MOBILIARIO

ESCALA
1:300

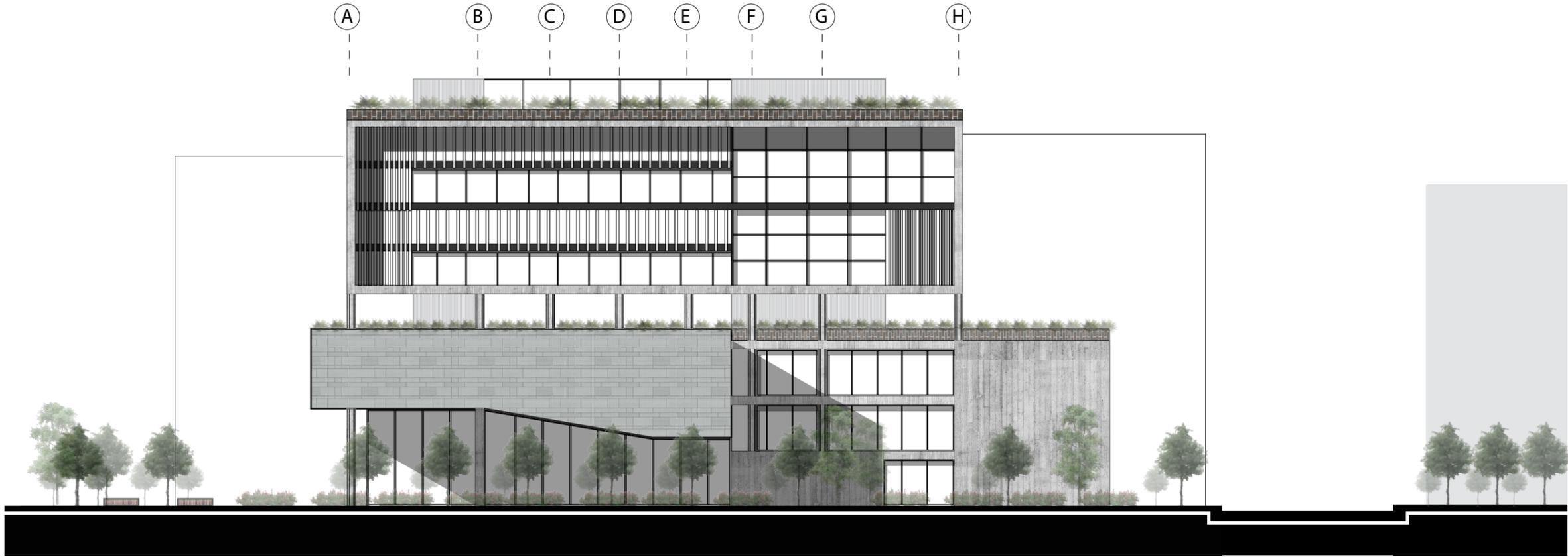
NÚMERO
A - 17

NOTAS

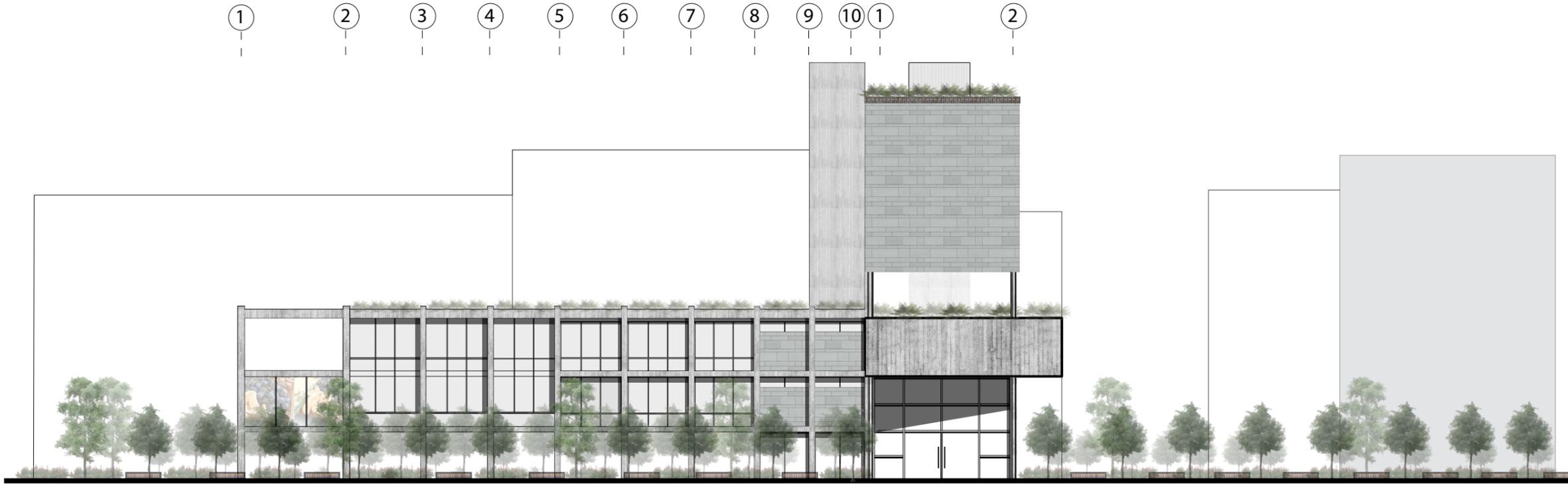
UBICACIÓN
Av.10 de Agosto
Av. República
Isabel Tober

NORTE



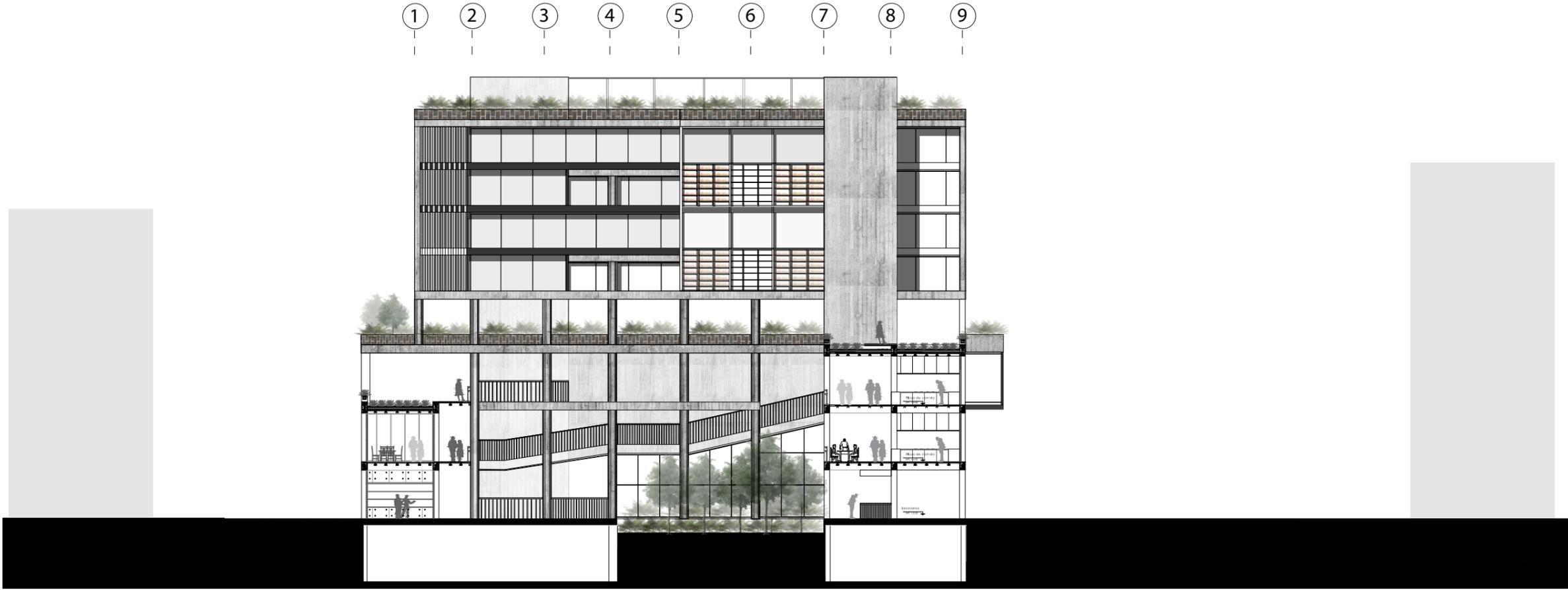


Fachada Sur



Fachada Este

	TEMA	ESCALA	NOTAS	UBICACIÓN	NORTE
	CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	1:300			
FACHADAS - 1			A - 18	Av. República	
				Isabel Tobar	

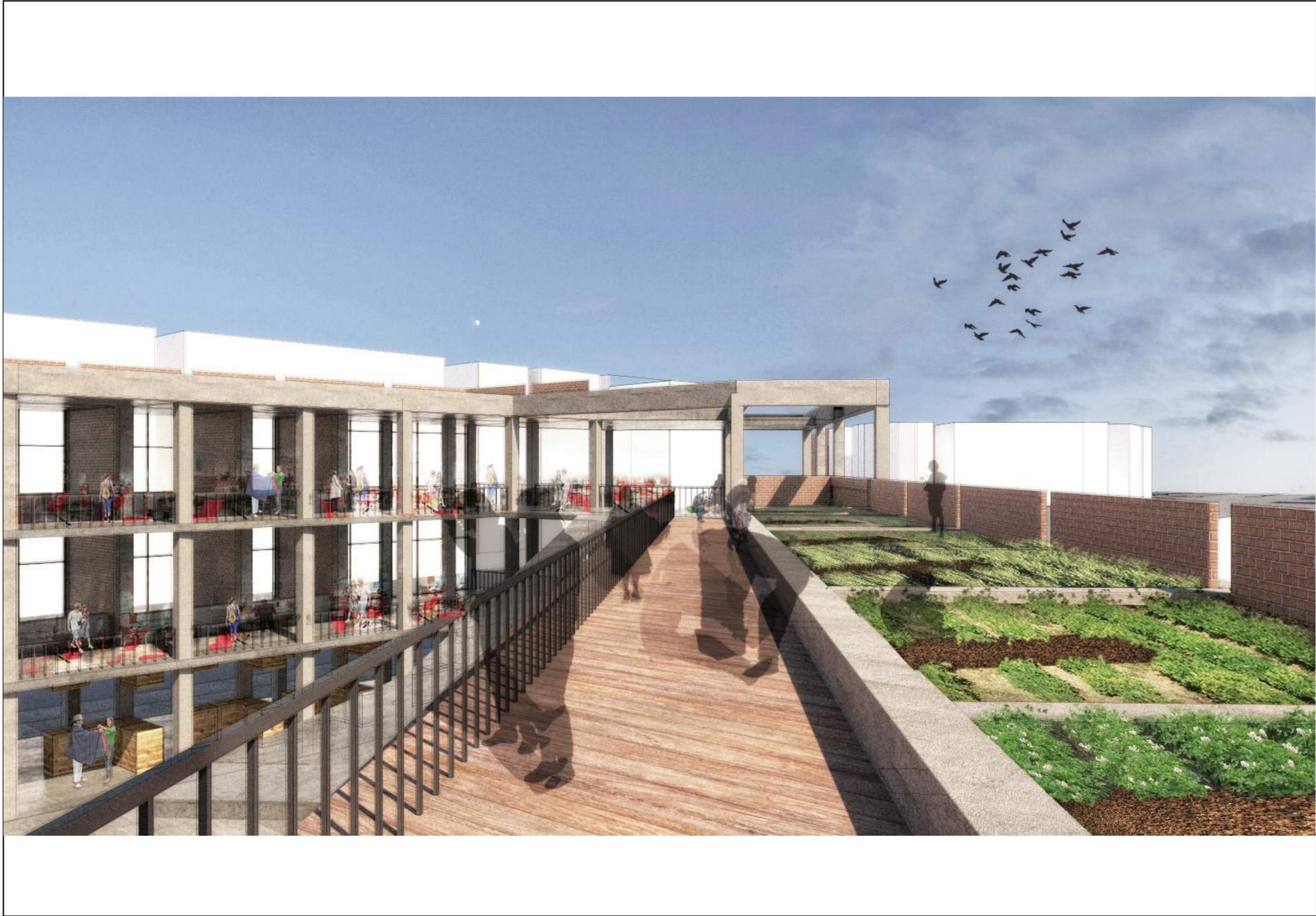


Fachada Norte
Corte A - A



Fachada Oeste

	TEMA	ESCALA	NOTAS	UBICACIÓN	NORTE
	CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	1:300			
FACHADAS - 2			A - 19	Av. República	
				Isabel Tobar	



	TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	ESCALA 1:20	NOTAS	UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober	NORTE 
	CONTENIDO RENDER 1	NÚMERO A - 20			



TEMA
CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL

CONTENIDO
RENDER 2

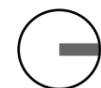
ESCALA
1:20

NÚMERO
A - 21

NOTAS

UBICACIÓN
Av.10 de Agosto
Av. República
Isabel Tober

NORTE



5.

Conclusiones y Recomendaciones

5.1. Conclusiones

1. Tras un análisis del estado actual de los barrios Rumipamba y la República se dedujo que la migración de los usuarios hacia otras zonas de la ciudad se debe en gran medida a la falta de vitalidad en el sitio, se habla de una escasa vida de barrio en la actualidad, sobre todo en las ciudades pero la imagen de estas no fomentan la estancia del usuario en el espacio público, del 100% de lotes existentes entre los dos barrios mencionados a penas un 10% se ha destinado a la existencia de parques a escala barrial, y el resto de lotes que están edificados no mantienen una relación con el espacio público, al contrario actúan como barreras frente a este.
2. La arquitectura no necesita de extravagancia para destacar, es necesario entender el funcionamiento de las actividades que se desarrollarán al interior de la misma al igual que las que se potenciarán en su exterior, para desarrollarla adecuadamente.
3. Mediante el uso del programa arquitectónico híbrido es posible fomentar la versatilidad en un solo edificio gracias a las distintas relaciones de actividades que también deben incluir una vinculación con la naturaleza. Mediante la fomentación de actividades de carácter público en planta baja se genera cohesión social y se devuelve la vitalidad al espacio público .

5.2 Recomendaciones

1. Dado que no existe el espacio horizontal necesario para la creación de espacios de permanencia, recreación o incluso de siembra, se debería aprovechar la oportunidad de verticalidad de las edificaciones para la creación de las mismas en altura así como el aprovechamiento de la planta baja que potencialice relaciones con el espacio público.
2. Mediante teorías sobre la creación de atmósferas la arquitectura es capaz de promover sensaciones a los usuarios y potenciar su estancia en un sitio, es necesario entender la funcionalidad del espacio para aprovechar las relaciones que se pueden mantener mediante el correcto uso de materialidad, vinculación con la vegetación para la fomentación de espacios vivenciales.
3. Se recomienda el uso de programas arquitectónicos híbridos en la conformación de espacios, dado el potencial que genera la variedad de actividades y viabiliza la cohesión social la misma que se encuentra restringida debido a la extensión urbana y segregación zonal. Toda edificación pretende mantener un uso privado pero también es posible el manejo de espacios de carácter público.

Referencias

- AD Editorial Team. (2017). Explora una de las primeras obras de Peter Zumthor, construida sobre antiguas ruinas romanas. *Plataforma arquitectura*. Recuperado el 25 de junio del 2018 de: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/886146/explora-una-de-las-primeras-obras-de-peter-zumthor-construida-sobre-antiguas-ruinas-romanas>
- Ariansen, J. (2009). Historia de la Gastronomía. Recuperado el 27 de junio del 2018 de: <http://historiadela gastronomia.over-blog.es/article-34309628.html>
- Bentley, I. (1999). *Entornos vitales: hacia un diseño urbano y arquitectónico más humano: manual práctico*. Barcelona, España: Editorial Gustavo Gili, SL.
- Ching, F. (2005). *Arquitectura, forma, espacio y orden*. Barcelona, España: Editorial Gustavo Gili, SL.
- Colz, T. (2018). Arquitectura culinaria. Restaurante "Wer ist Stratmann?" por smartvoll. Recuperado el 26 de junio del 2018 de: <https://www.metalocus.es/es/noticias/arquitectura-culinaria-restaurante-wer-ist-stratmann-por-smartvoll>.
- Conti, B. (2014). La historia de McDonald's y cómo pasó de "restaurante de barrio" a líder mundial. Management. Recuperado el 26 de junio del 2018 de: <http://www.iprofesional.com/notas/155549-mcdonalds-comida-rapida-historia-La-historia-de-McDonalds-y-como-paso-de-restaurante-de-barrio-a-lider-mundial>.
- Ferrer, M. (2017). *La experiencia sensorial de la arquitectura*. Universidad Politécnica de Madrid: Madrid- España.
- García, F. (2018). Arquitectura y experiencia sensorial. Islas canarias, España: *Arquiscopio*. Recuperado el 20 de mayo del 2018 de: <http://arquiscopio.com/arquitectura-y-experiencia-sensorial>.
- Gehl, J. (2004). *La Humanización del Espacio Urbano*. Barcelona, España: Editorial, Reverté, S.A.
- Gehl, J. (2014). *Ciudades para la gente*. (2.ªed.). Buenos Aires, Argentina: Ediciones Buenos Aires, Printed in Argentina.
- González, E. (2011). Arquitectura y comida. *Edgargonzalez.com*. Recuperado el 26 de mayo del 2018 de: <http://www.edgargonzalez.com/2011/03/18/arquitectura-y-comida/>.
- Guerra, F. (2018). Las Termas de Vals de Peter Zumthor a través del lente de Fernando Guerra. [online] Plataforma Arquitectura. Recuperado el 26 de junio del 2018 de: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/798483/las-termas-de-vals-de-peter-zumthor-a-traves-del-lente-de-fernando-guerra>.
- Guim, E. (2018). Experiencias sensoriales - Gastroeconomy. Recuperado el 26 de junio del 2018 de: <https://www.gastroeconomy.com/2011/08/experiencias-sensoriales/>.
- Lynch, K. (2008). *La imagen de la Ciudad*. Barcelona, España: Editorial Gustavo Gili, SL.

Mariani, S. (2012). *La Deconstrucción Culinaria*. Recuperado el 26 de mayo del 2018 de: <http://www.restaurantmontevideo.com/articulo/150/la-deconstruccion-culinaria.html>.

Ministerio de cultura y patrimonio. (2013). Patrimonio alimentario (Fascículo 1). Recuperado el 26 de mayo del 2018 de: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>.

Nan, E. (2005). *Integral Urbanism* co-author of *Phoenix: 21st Century City*, and editor of *Architecture of Fear*.

Niemeyer, O. (2010). Q, fusión entre arquitectura y gastronomía. *Directo al paladar*. Recuperado el 20 de mayo del 2018 de: <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/q-fusion-entre-arquitectura-y-gastronomia-por-oscar-niemeyer>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2018). Las crisis alimentarias continúan golpeando: el hambre aguda se intensifica. Recuperado el 28 de mayo del 2018 de: <http://www.fao.org/news/story/es/item/1110457/icode/>.

Pérez, M. (2012). Una vuelta al mundo de la cocina, según Adrià. *El País*. Recuperado el 29 de mayo del 2018 de: https://elpais.com/cultura/2012/02/03/actualidad/1328269818_181822.html.

PinotFile. (2013). Hanzell Vineyards First Restaurant Account: Reminiscing the Imperial Dynasty. Recuperado el 26 de mayo del 2018 de: <http://www.princeofpinot.com/article/1420/>.

Rogers, R. (2003). *Ciudades para un pequeño planeta*. Barcelona, España: Editorial Gustavo Gili, S.A.

Redacción Sociedad. (2016). Seis de cada diez adultos ecuatorianos padecen sobrepeso u obesidad. *El Telégrafo*. Recuperado el 19 de mayo del 2018 de: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/41/4/6-de-cada-10-adultos-ecuatorianos-padecen-sobrepeso-u-obesidad>.

Trujillo, J. (2009). *Nouvelle Cuisene*. *Directo al paladar*. Recuperado el 26 de mayo del 2018 de: <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/nouvelle-cuisine>.

Zumthor, P. (2006). *Atmósferas*. Editorial Gustavo Gili, SL: Barcelona, España.

ANEXOS

QUITO - ECUADOR

UBICADO : LA REPÚBLICA Y 10 DE AGOSTO

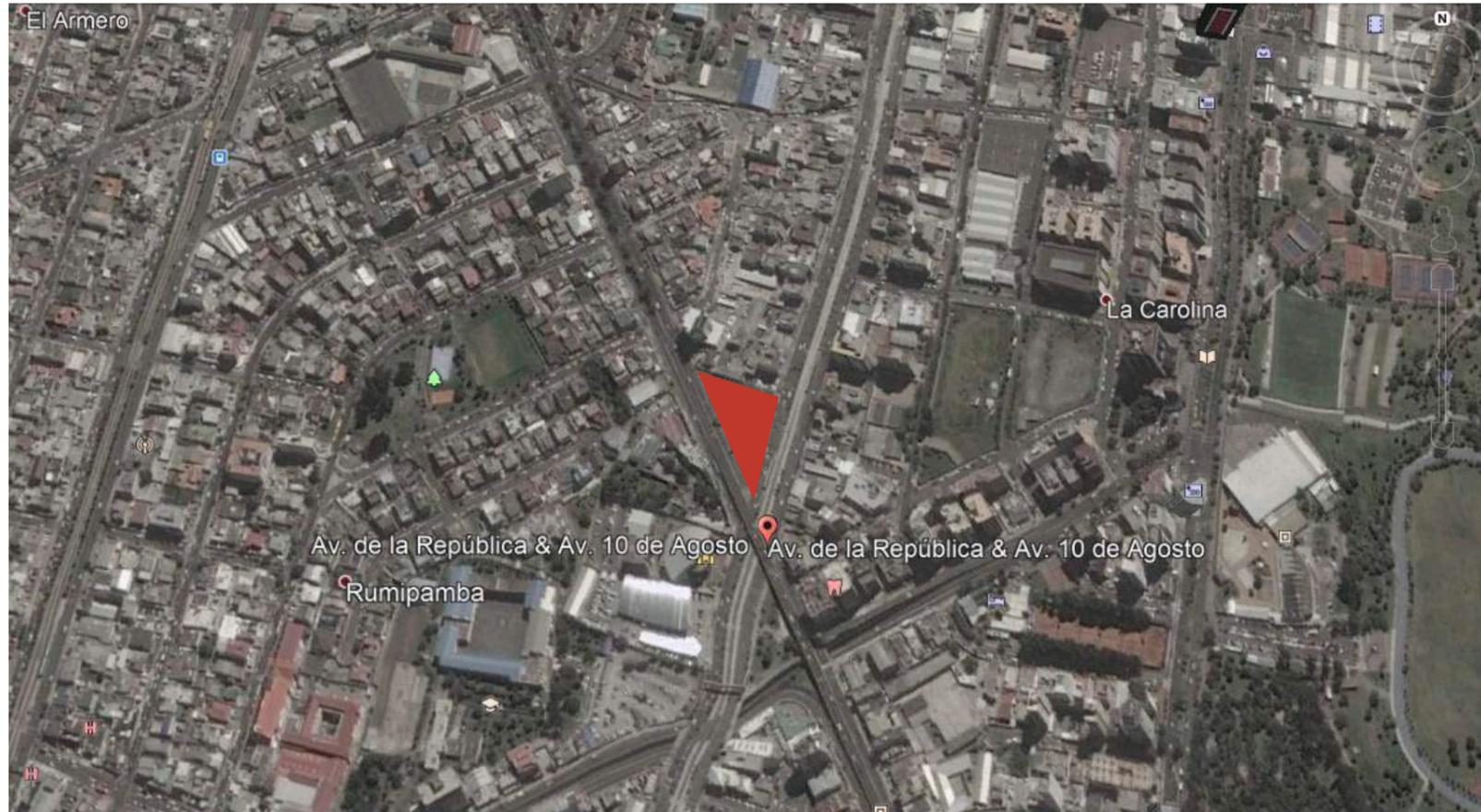
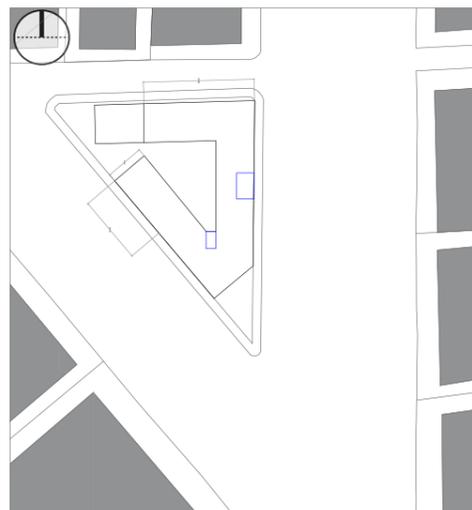
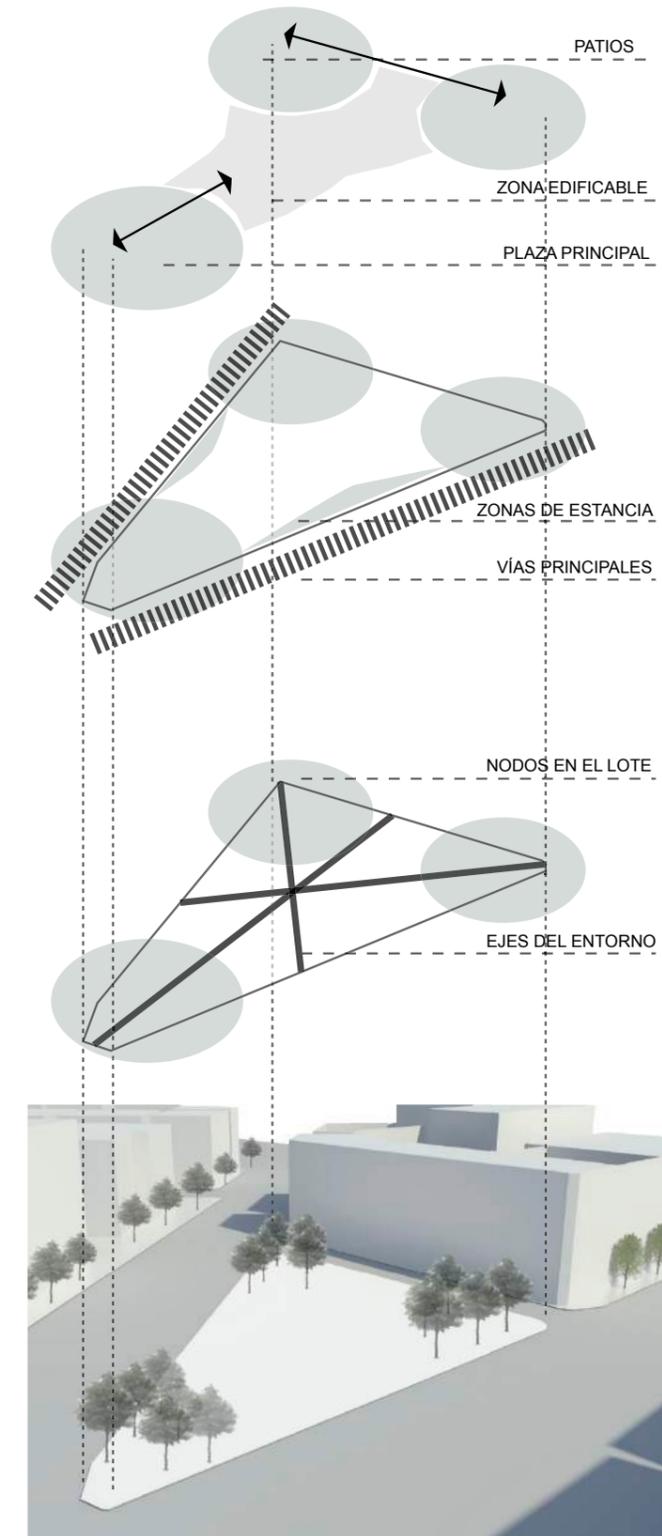
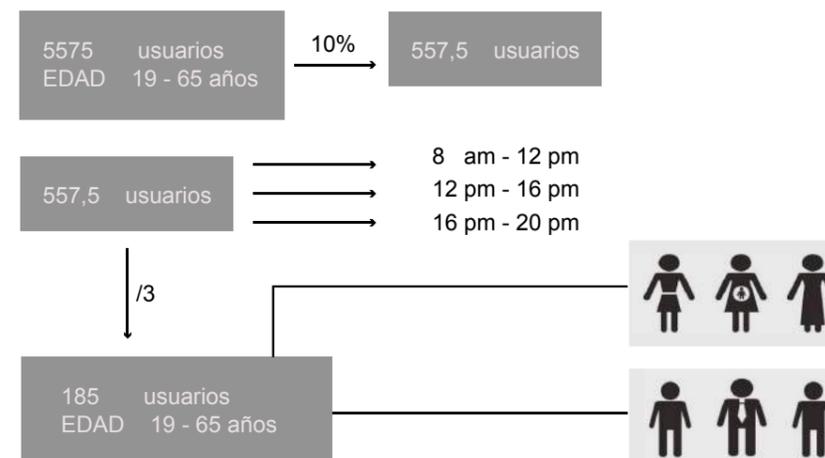


DIAGRAMA DEL ESPACIO PÚBLICO EN EL LOTE



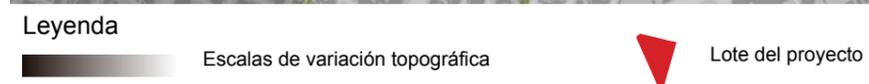
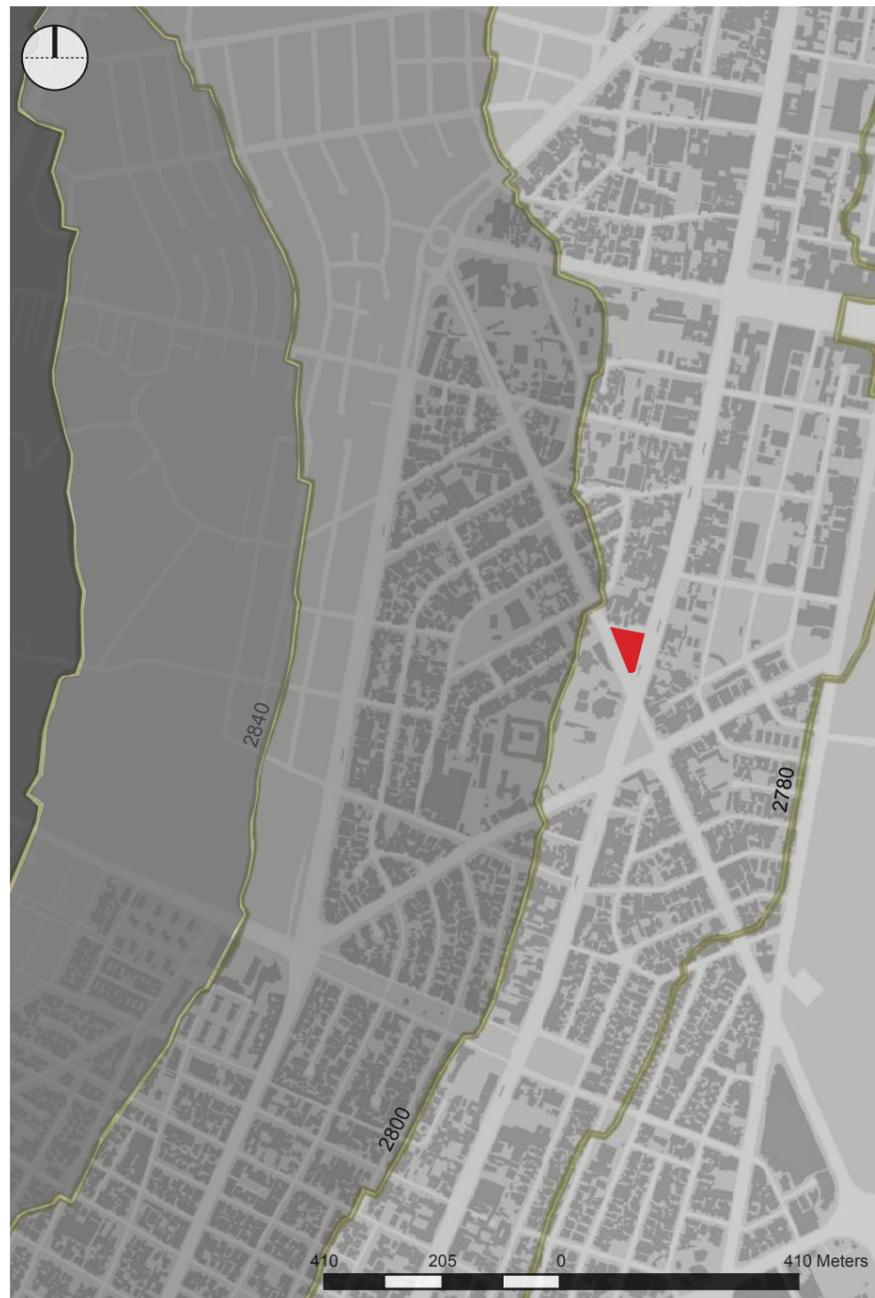
ÁREA: 3000 m²
COS PB: 60%

POBLACIÓN DIRIGIDA AL EQUIPAMIENTO



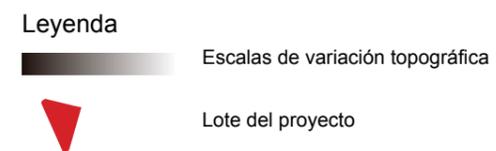
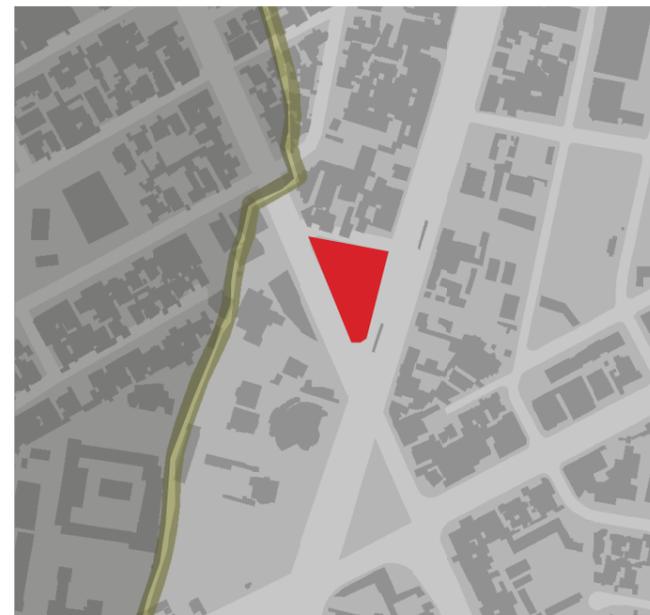
TOPOGRAFÍA

Se evidencia que existen varios desniveles topográficos con diferencia de 50 m aproximadamente, sin embargo el lote se encuentra en una zona con pendiente del 1%

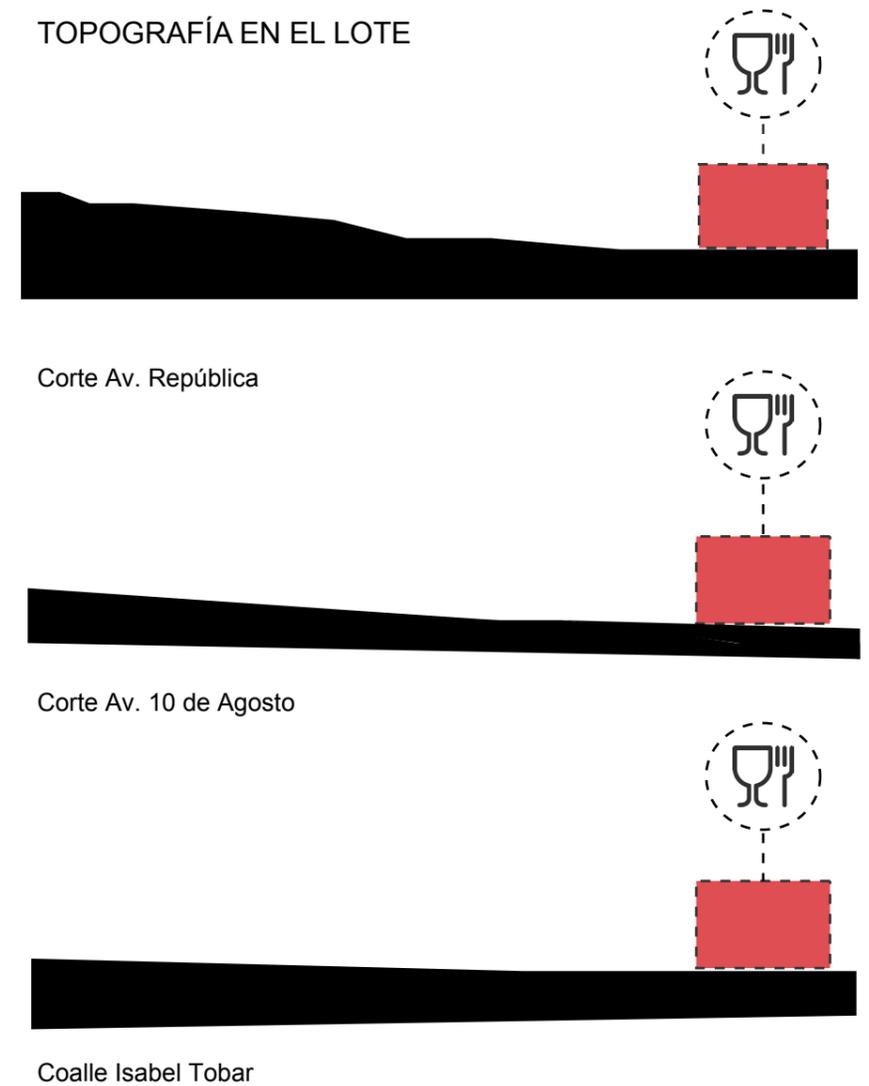


Mapa de Topografía: Análisis Topográfico
Fuente: Elaboración propia.

TOPOGRAFÍA EN EL LOTE



TOPOGRAFÍA EN EL LOTE



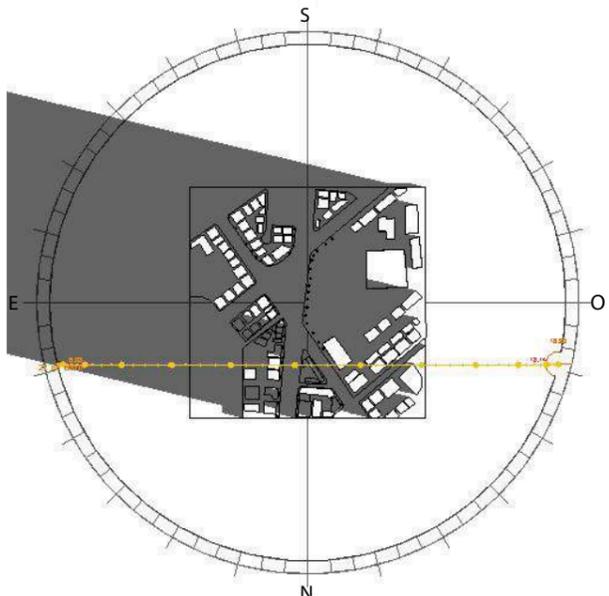
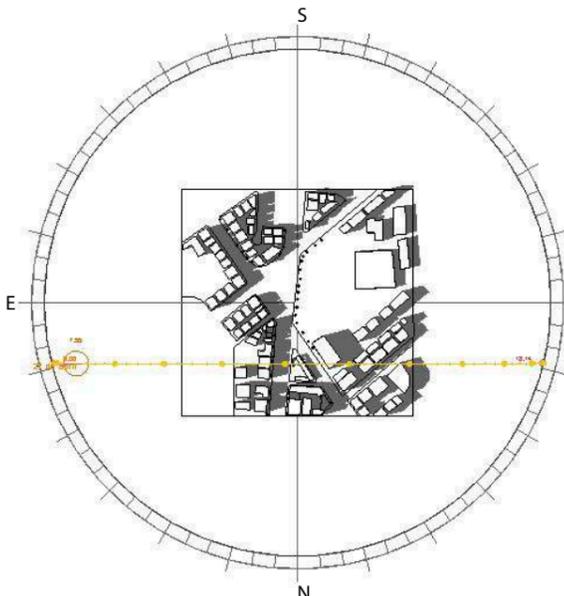
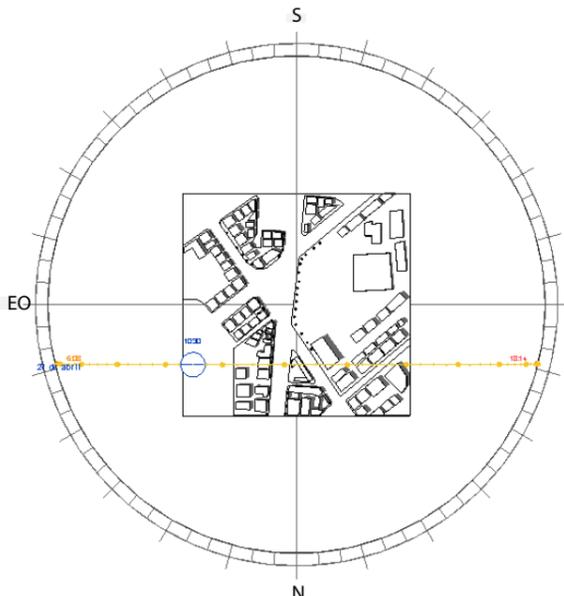
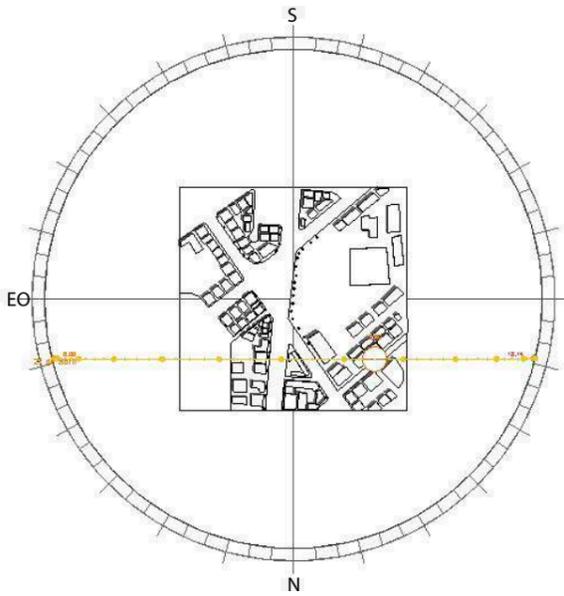
Conclusiones

El lote no presenta desniveles en su topografía, por lo que la implantación del proyecto tendrá un tratamiento más sencillo de relación con el espacio público en la planta baja.

ANÁLISIS SOLAR

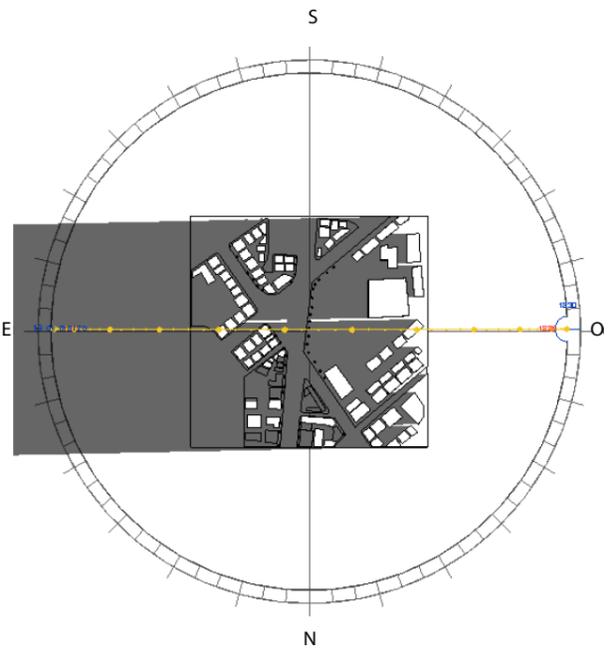
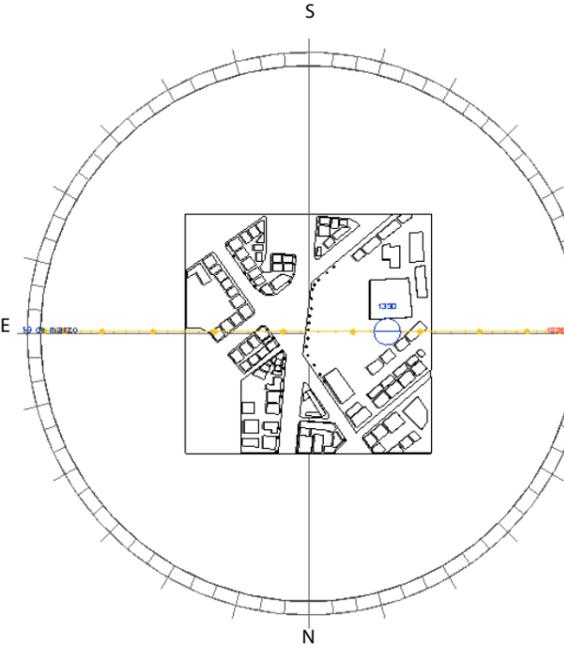
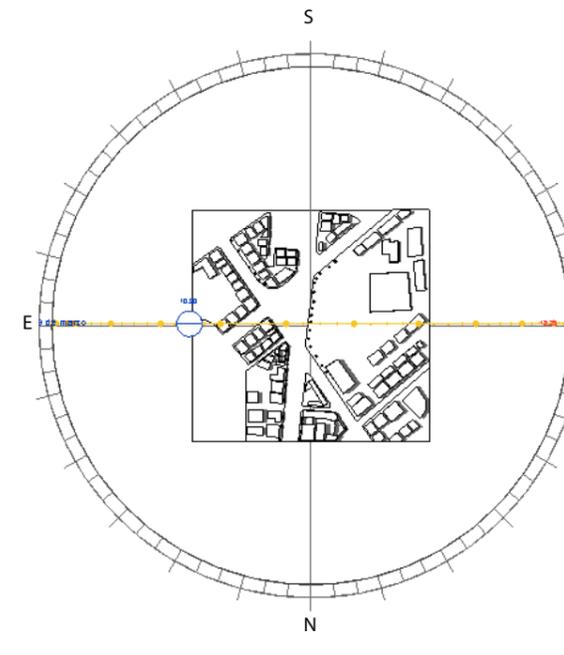
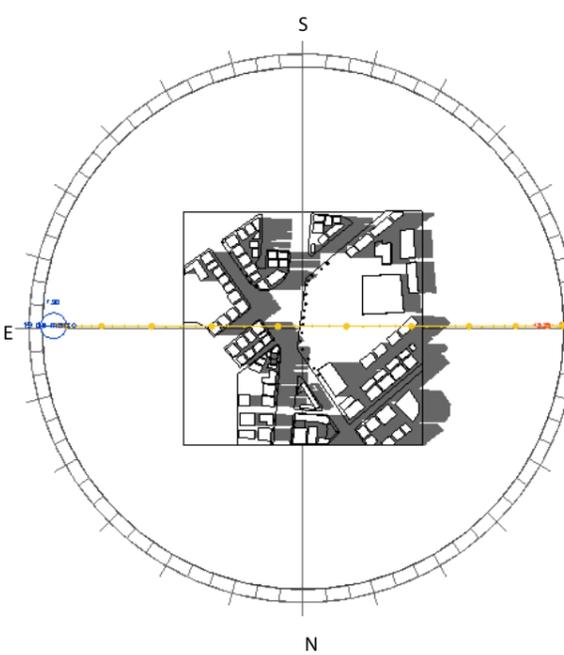
SOLSTICIO

Hora : 7:00 am Fecha: 21 de junio Hora : 10:00 am Fecha: 21 de junio Hora : 13:00 pm Fecha: 21 de junio Hora : 18:00 pm Fecha: 21 de junio

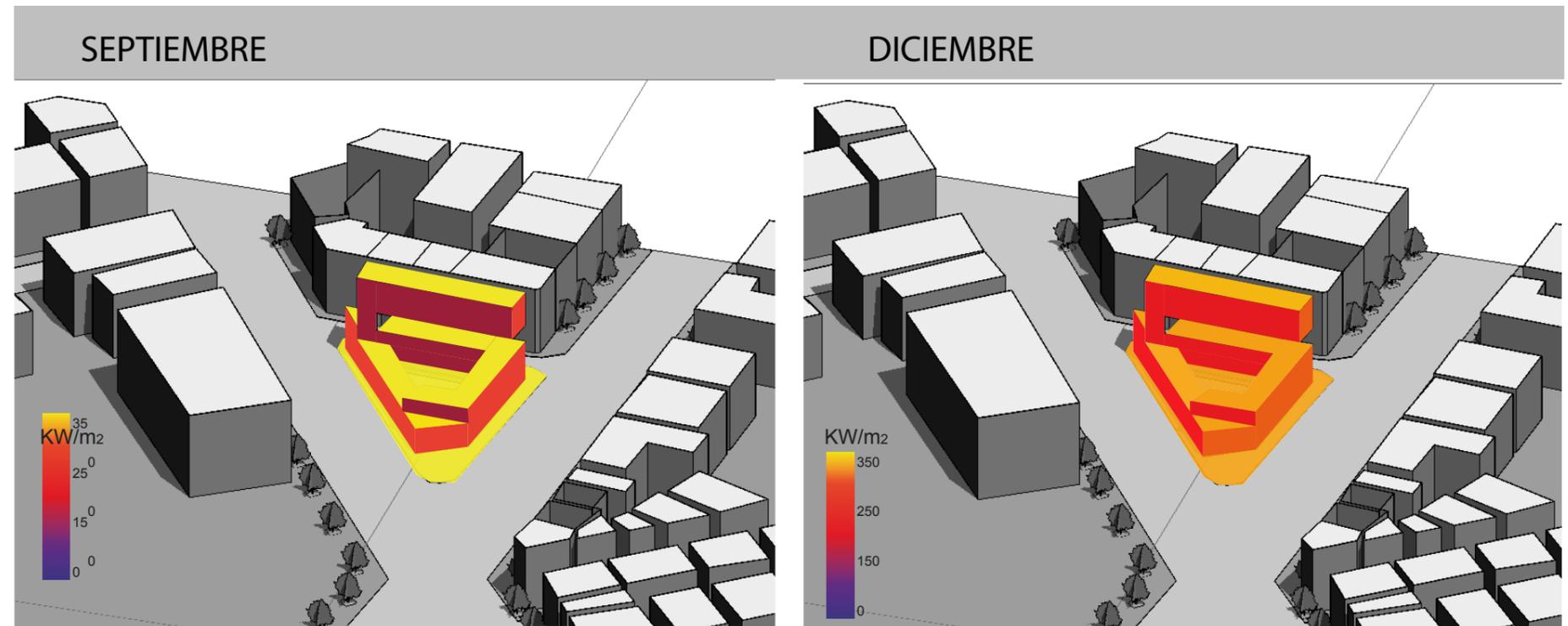
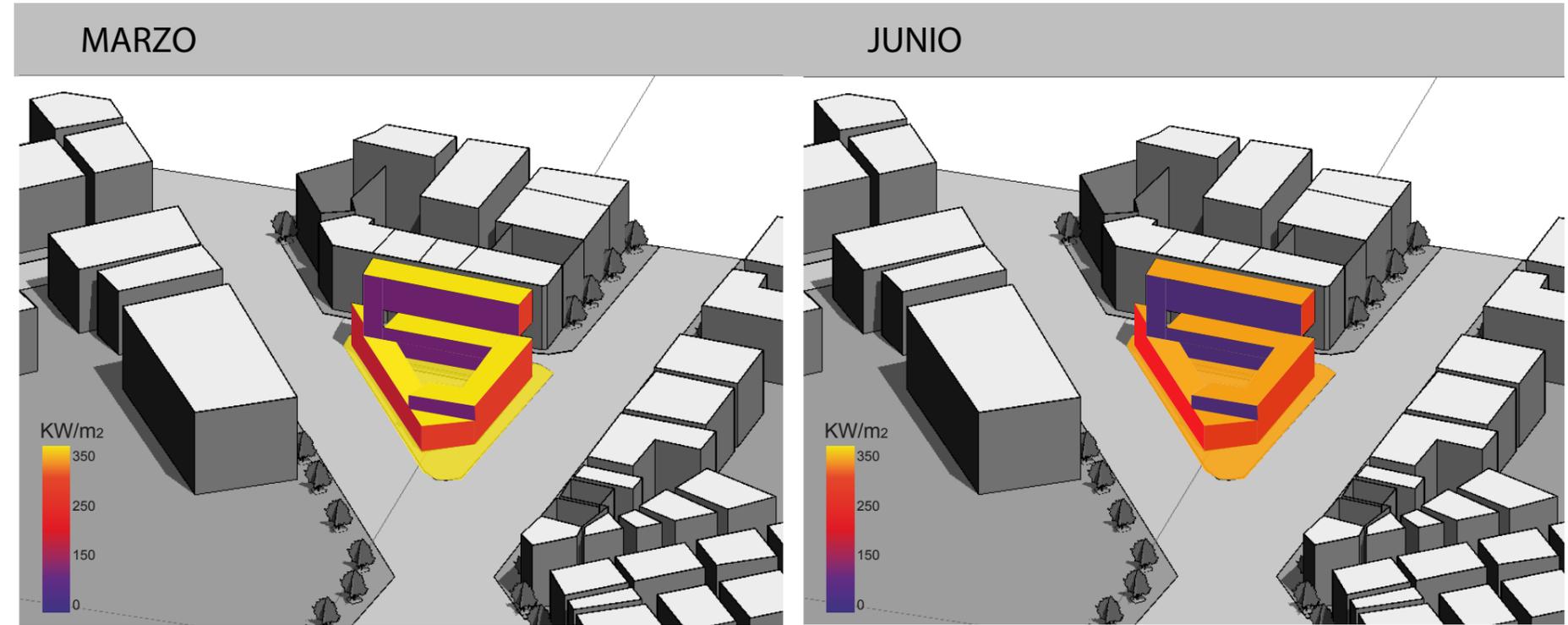
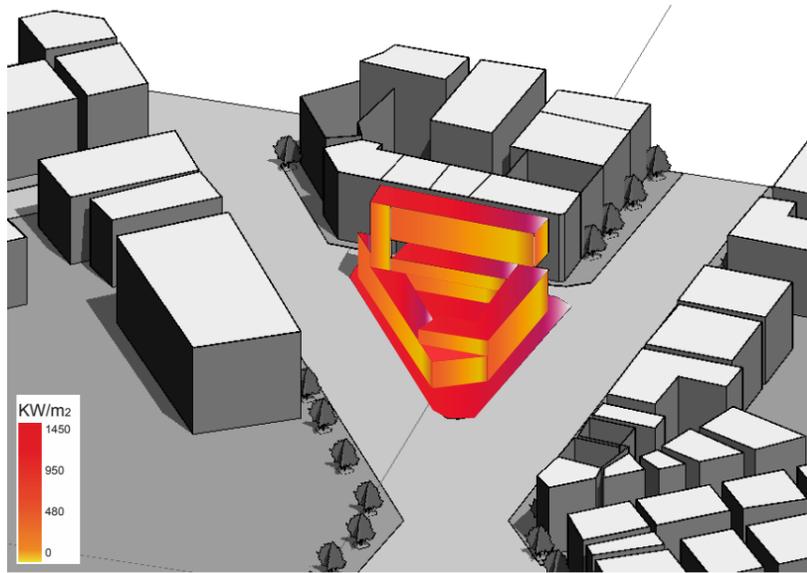


EQUINOCCIO

Hora : 7:00 am Fecha: 19 de marzo Hora : 10:00 am Fecha: 19 de marzo Hora : 13:00 pm Fecha: 19 de marzo Hora : 18:00 pm Fecha: 19 de marzo



ANÁLISIS DE RADIACIÓN SOLAR



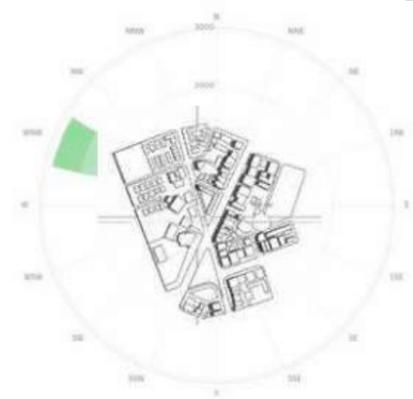
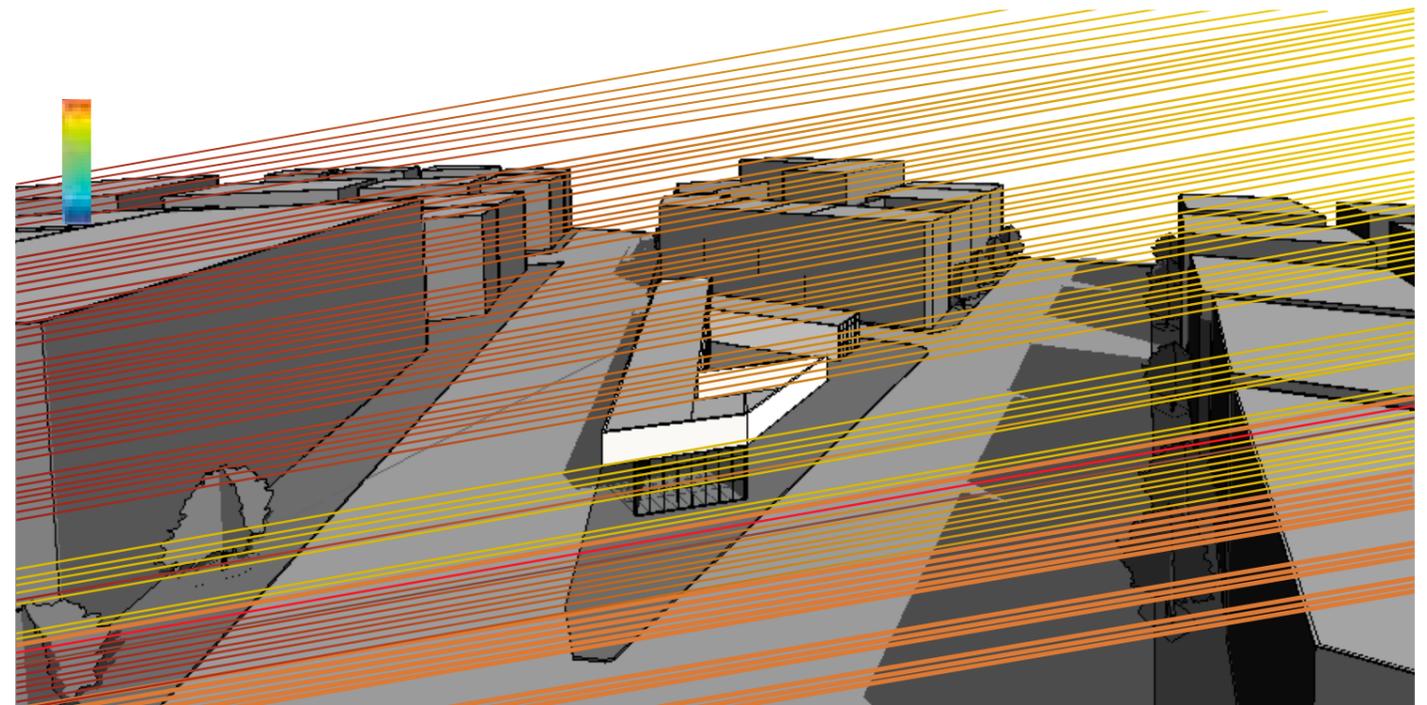
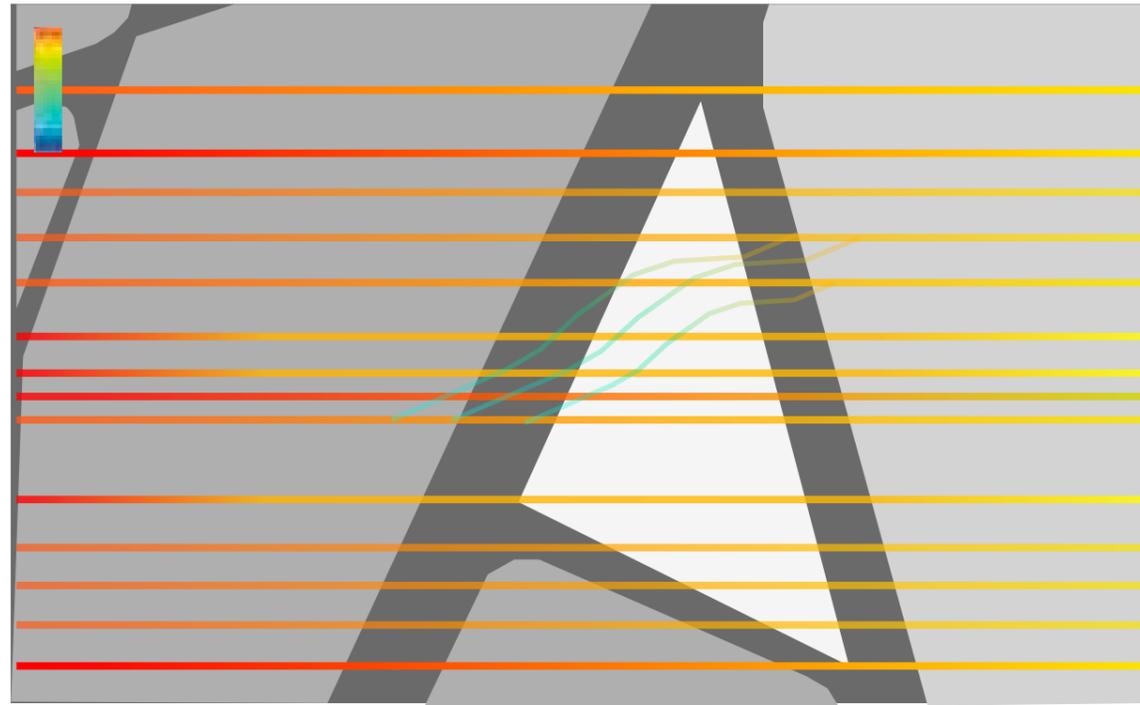
CONCLUSIONES

Se observa mayor acumulación de energía en fachadas, cubiertas y plazas llegando a ser de 1450 kw/m² anual

En cuanto al análisis mensual se nota que la fachada este (paralel a la 10 de Agosto son las que reciben mayor radiación por lo que es necesario tomar medidas de confort térmico en ellas para generar sitios de estancia agradables para el usuario.

En cuanto a las fachadas norte y sur no es necesaria la protección en fachadas ya que la irradiación es leve y solo en algunas épocas del año llegan al punto medio.

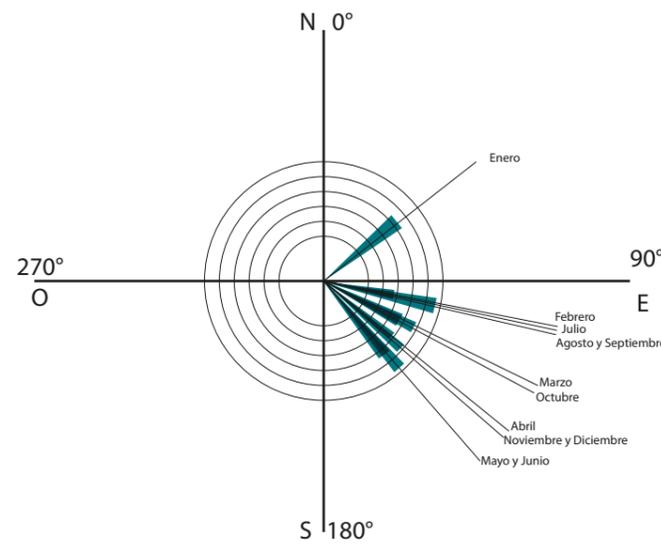
ANÁLISIS DE VIENTOS



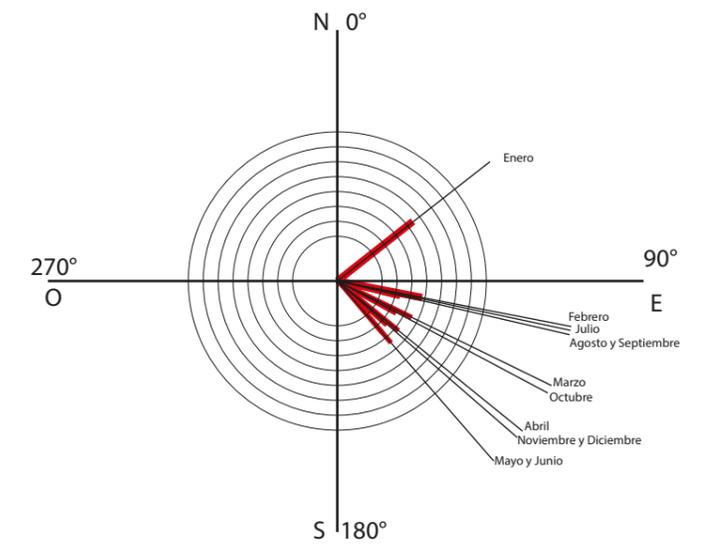
La velocidad del aire en Quito la zona centro - norte es de 5 km/ h .

El viento está soplando desde el Noreste (No) hasta el Sureste

VELOCIDAD



FRECUENCIA



CONCLUSIÓN:

EL LOTE DEBIDO A SU UBICACIÓN ENTRE TRES VÍAS Y CON UN ENTORNO DE VIVIENDA DE BAJA DENSIDAD, EL PARQUE DEL FLORÓN EN FRENTE Y VÍAS ANCHAS.

PRESENTA GRAN DISPONIBILIDAD DE CORRIENTES DE VIENTO, LO QUE FACILITA EL DISEÑO ARQUITECTÓNICO MANTENIENDO ZONAS VENTILADAS EN LA EDIFICACIÓN.

SEGÚN ANÁLISIS DE LA NASA LOS VIENTOS SOPLAN DE NORTE A SUR, LO QUE PROVOCA QUE LOS CONTAMINANTES SE DIRIJAN A LAS LADERAS DEL PICHINCHA, SIN EMBARGO HAY CORRIENTES QUE REDIRIGEN LOS VIENTOS EN DIRECCIÓN ESTE A OESTE

TEMA	DATOS	CONCLUSIONES	ESTRATEGIAS																								
Radiación Solar	<p>Radiación Directa por día (kWh/m2/día)</p> <table border="1"> <tr> <td>Enero</td> <td>Febrero</td> <td>Marzo</td> <td>Abril</td> <td>Mayo</td> <td>Junio</td> </tr> <tr> <td>2.98</td> <td>3.00</td> <td>3.11</td> <td>3.01</td> <td>3.07</td> <td>3.16</td> </tr> <tr> <td>Julio</td> <td>Agosto</td> <td>Sept</td> <td>Octub</td> <td>Nov</td> <td>Dic</td> </tr> <tr> <td>3.46</td> <td>3.38</td> <td>3.38</td> <td>2.80</td> <td>3.15</td> <td>2.85</td> </tr> </table> <p>Promedio Anual de: 3.06 (kWh/m2/día)</p> <p>Promedio Anual de radiación difusa: 2.17 (kWh/m2/día)</p>	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	2.98	3.00	3.11	3.01	3.07	3.16	Julio	Agosto	Sept	Octub	Nov	Dic	3.46	3.38	3.38	2.80	3.15	2.85	<p>Las Fachadas este y oeste de la edificación son las que requieren mayor protección según los análisis.</p> <p>Las Fachadas norte y sur requieren protección en los meses de diciembre, sin embargo debido al programa del centro gastronómico que posee aulas y oficinas administrativas, será necesario brindar protección a esas fachadas con la finalidad de mantener confort lumínico en su espacio interior.</p> <p>Las cubiertas poseen alta radiación solar todos los meses del año.</p>	<p>Proponer espacios expuestos a la luz natural de modo que no se consuma por necesidad luz artificial.</p> <p>Proponer un diseño de fachadas eficiente que genere filtración de luz de modo que se mantengan los estándares de confort lumínico en los espacios interiores.</p> <p>Generar terrazas verdes con huertos en las cubiertas para reducir el nivel de radiación.</p> <p>Usar paneles solares en la cubierta más alta del proyecto para calentar agua.</p>
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio																						
2.98	3.00	3.11	3.01	3.07	3.16																						
Julio	Agosto	Sept	Octub	Nov	Dic																						
3.46	3.38	3.38	2.80	3.15	2.85																						
Vientos	<p>VELOCIDAD DE LOS VIENTOS</p> <table border="1"> <tr> <td>Enero</td> <td>Febrero</td> <td>Marzo</td> <td>Abril</td> <td>Mayo</td> <td>Junio</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>1.86</td> <td>1.84</td> <td>1.93</td> <td>2.15</td> <td>2.7 (m/s)</td> </tr> <tr> <td>Julio</td> <td>Agosto</td> <td>Sept</td> <td>Octub</td> <td>Nov</td> <td>Dic</td> </tr> <tr> <td>2.89</td> <td>2.87</td> <td>2.62</td> <td>2.44</td> <td>2.39</td> <td>2.33 (m/s)</td> </tr> </table> <p>Promedio Anual de: 2.34 (m/s)</p>	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	2.1	1.86	1.84	1.93	2.15	2.7 (m/s)	Julio	Agosto	Sept	Octub	Nov	Dic	2.89	2.87	2.62	2.44	2.39	2.33 (m/s)	<p>Según los análisis de vientos estos se generan en dirección de norte a sur pero debido al vacío existente en la ubicación del lote en cuanto a edificaciones y vegetación también se distribuye de este a oeste siendo así la circulación de entes contaminantes hacia las colinas del pichincha</p>	<p>Proponer mecanismos eficientes que protejan a la edificación de las corrientes fuertes de viento como el uso de vegetación o filtros.</p> <p>Proponer un diseño que mantenga una climatización adecuada del espacio interior arquitectónico.</p> <p>Generar ventilación cruzada en el edificio de modo que el aire se renueve.</p>
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio																						
2.1	1.86	1.84	1.93	2.15	2.7 (m/s)																						
Julio	Agosto	Sept	Octub	Nov	Dic																						
2.89	2.87	2.62	2.44	2.39	2.33 (m/s)																						
Precipitación	<p>Precipitación por meses</p> <table border="1"> <tr> <td>Enero</td> <td>Febrero</td> <td>Marzo</td> <td>Abril</td> <td>Mayo</td> <td>Junio</td> </tr> <tr> <td>4.12</td> <td>6.01</td> <td>5.51</td> <td>6.24</td> <td>4.48</td> <td>1.88</td> </tr> <tr> <td>Julio</td> <td>Agosto</td> <td>Sept</td> <td>Octub</td> <td>Nov</td> <td>Dic</td> </tr> <tr> <td>1.88</td> <td>1.49</td> <td>2.68</td> <td>3.39</td> <td>3.34</td> <td>3.33</td> </tr> </table> <p>Promedio Anual de: 3.77</p>	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	4.12	6.01	5.51	6.24	4.48	1.88	Julio	Agosto	Sept	Octub	Nov	Dic	1.88	1.49	2.68	3.39	3.34	3.33	<p>El sitio posee un nivel medio de precipitación por lo que es necesario mantener estrategias acerca del nivel de filtración en el suelo y cubiertas.</p>	<p>Mediante el uso de piso blando, césped, fomentar la filtración de agua en el espacio público.</p> <p>Proponer espacios de área verde en la edificación que climaticen el espacio arquitectónico.</p>
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio																						
4.12	6.01	5.51	6.24	4.48	1.88																						
Julio	Agosto	Sept	Octub	Nov	Dic																						
1.88	1.49	2.68	3.39	3.34	3.33																						
Humedad relativa	<p>Humedad Relativa por meses (%)</p> <table border="1"> <tr> <td>Enero</td> <td>Febrero</td> <td>Marzo</td> <td>Abril</td> <td>Mayo</td> <td>Junio</td> </tr> <tr> <td>80.2</td> <td>80.3</td> <td>78.6</td> <td>76.6</td> <td>70.9</td> <td>66.7 (%)</td> </tr> <tr> <td>Julio</td> <td>Agosto</td> <td>Sept</td> <td>Octub</td> <td>Nov</td> <td>Dic</td> </tr> <tr> <td>57.8</td> <td>51.3</td> <td>53.7</td> <td>60.3</td> <td>71.1</td> <td>79.8 (%)</td> </tr> </table> <p>Promedio Anual de: 68.9 (%)</p>	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	80.2	80.3	78.6	76.6	70.9	66.7 (%)	Julio	Agosto	Sept	Octub	Nov	Dic	57.8	51.3	53.7	60.3	71.1	79.8 (%)	<p>La humedad relativa en el sitio es la propicia para mantener rangos de confort, estos se verían alterados al interior del espacio arquitectónico si existieran problemas de filtración de agua o mal uso de aislantes.</p>	<p>Usar adecuadamente aislantes de humedad en la edificación de modo que el espacio interno no contenga fisuras ni daños a causa de la humedad.</p> <p>Usar aislantes como polietileno en los huertos de modo que se mantenga la humedad al interior de los mismos y de este modo los alimentos orgánicos se conserven en un tiempo prolongado.</p>
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio																						
80.2	80.3	78.6	76.6	70.9	66.7 (%)																						
Julio	Agosto	Sept	Octub	Nov	Dic																						
57.8	51.3	53.7	60.3	71.1	79.8 (%)																						
Desechos	<p>Un centro gastronómico es un equipamiento que está en constante contacto con alimentos y desechos (orgánicos, plásticos, papel y vidrio)</p> <p>Para un correcto funcionamiento es necesario proporcionar espacios de conservación de los desechos a gran escala de modo que no estén en contacto con las cocinas.</p> <p>Es necesaria la clasificación de los residuos, pues el nivel de contaminación es 100 veces más que el de una vivienda unifamiliar.</p>	<p>Es necesario encontrar estrategias que solucionen y faciliten el funcionamiento de desechos dentro de la edificación de modo que no se produzcan plagas ni olores desagradables al interior.</p>	<p>Fomentar el uso de un ciclo cerrado en cuanto a desechos orgánicos con la creación de composteras en las cubiertas, de modo que se reduzca la contaminación del centro hacia el medio ambiente.</p> <p>Proponer espacios de almacenaje de residuo separado según sus propiedades.</p>																								

ESTRATEGIAS - RADIACIÓN SOLAR

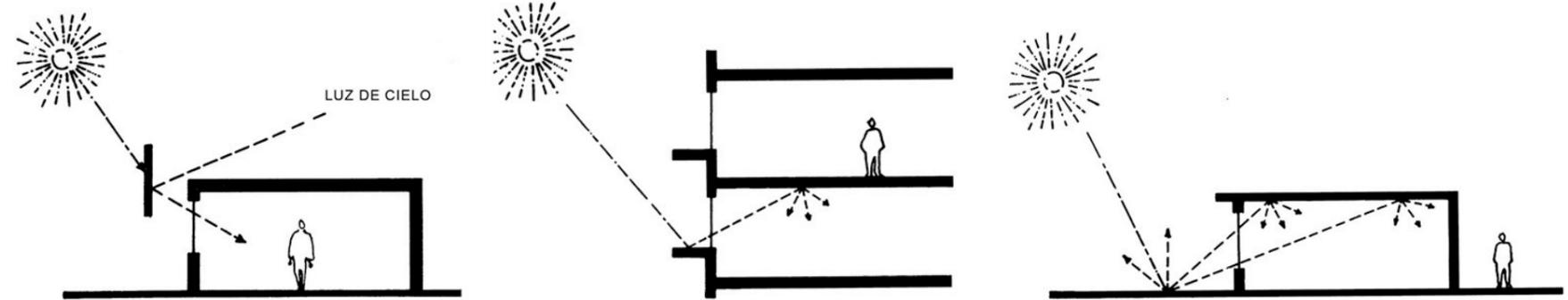
ESPACIOS - LUZ NATURAL

“La luz natural es la única luz que hace que la arquitectura sea arquitectura.” (Kahn,L)

La iluminación natural ha sido parte integrante de la arquitectura hasta la aparición de la luz artificial, que provocó en cierta medida que fuera relegada como elemento del proyecto.

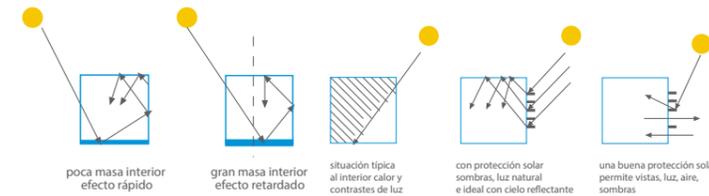
Sin embargo la riqueza que aporta la luz natural a la arquitectura, unida a la necesidad de racionalizar el gasto energético de los edificios, la ha situado de nuevo en un lugar preferente a la hora de concebir el proyecto arquitectónico.

ESTRATEGIAS - USO DE LUZ NATURAL



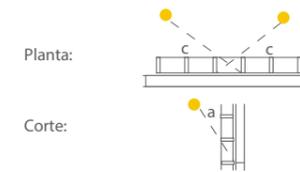
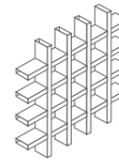
PROTECCIÓN - LUZ SOLAR - FACHADAS

Durante épocas de gran incidencia solar lo más preciado para el usuario es la sombra y la climatización adecuada de los espacios arquitectónicos, se tomarán en cuenta las siguientes estrategias pasivas para la protección en fachada de la radiación solar.

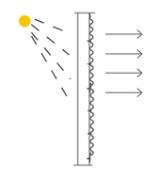
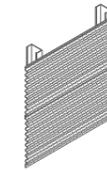


ESTRATEGIAS - USO DE LUZ NATURAL - FACHADAS

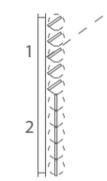
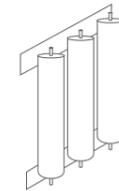
Brisolcell Grilla 100
150
200



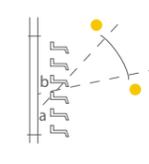
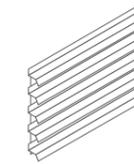
Miniwave Perforado



Termobrise 150
335
(móvil)



Celosía C 23
C 40



TERRAZAS VERDES

El uso de vegetación en las cubiertas o a modo de jardines verticales ayuda a refrescar el espacio interior de la edificación, absorben la mayoría de energía solar que se convertiría en calor, también ayudan a disminuir el smog y los gases de efecto invernadero.

Se llega a disminuir en un 75% el uso de aire acondicionado en los meses del año donde los porcentajes de radiación son muy altos. Disminuye el ruido, y la radiación solar en un 99%

ESTRATEGIAS - TERRAZAS VERDES

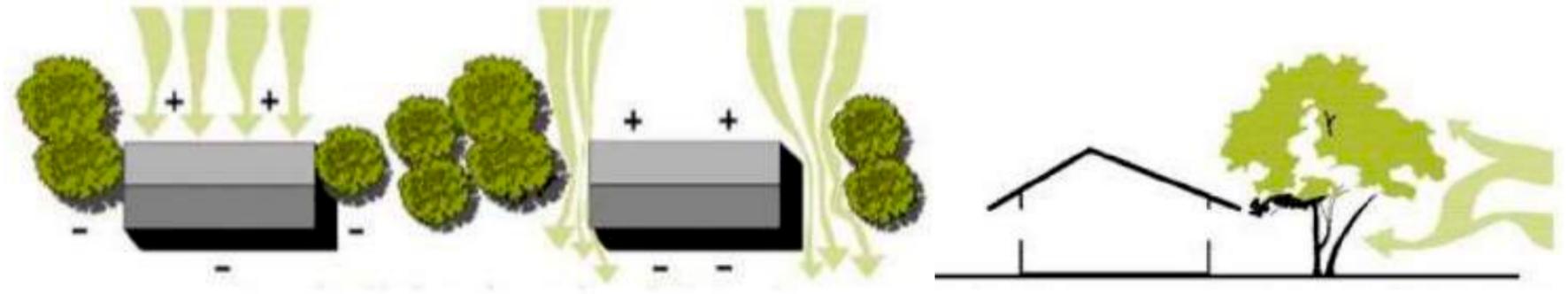


ESTRATEGIAS - VIENTOS

FILTROS - CORRIENTES

La edificación debe mantener los estándares de confort en cuanto a la climatización de los espacios internos, en el caso de un centro gastronómico es más probable que los espacios se mantengan cálidos debido al proceso de cocción de alimentos, lo que permite la calefacción de los espacios, estas estrategias serán usadas en planta baja en las zonas que se requiera mantener espacios climatizados pero sin corrientes de aire frío. El uso de vegetación como filtros de viento reduce en un 80% el ambiente con sensación fría.

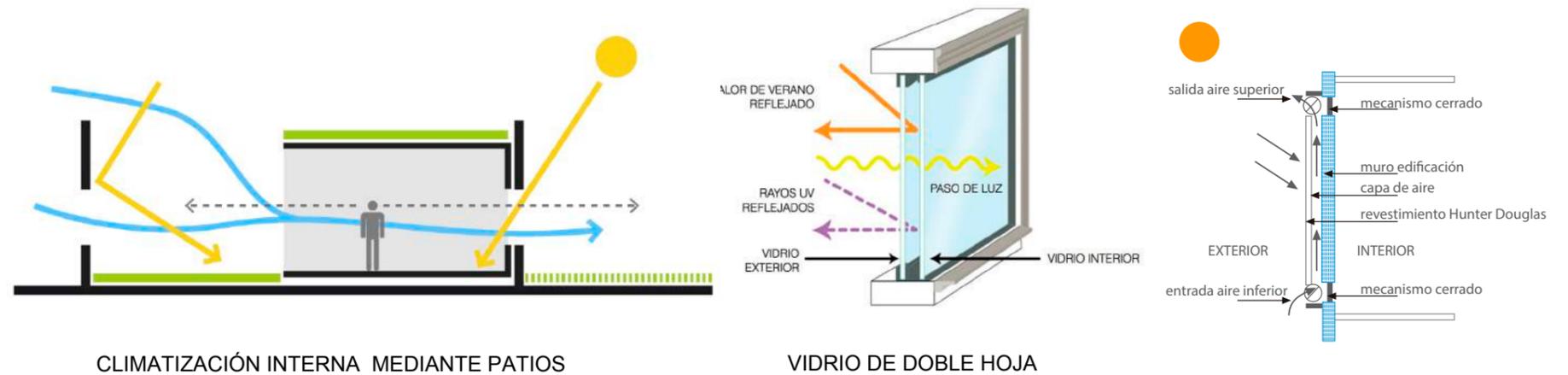
ESTRATEGIAS - USO DE FILTROS



CLIMATIZACIÓN INTERNA

Mediante la existencia de patios contenidos por la edificación se puede regular la climatización del espacio interno mediante la renovación de aire constante, ingresa el aire frío y sale el caliente, de modo que no existen olores saturados al interior al igual que aire caliente.

ESTRATEGIAS - CLIMATIZACIÓN INTERNA



CLIMATIZACIÓN INTERNA MEDIANTE PATIOS

VIDRIO DE DOBLE HOJA

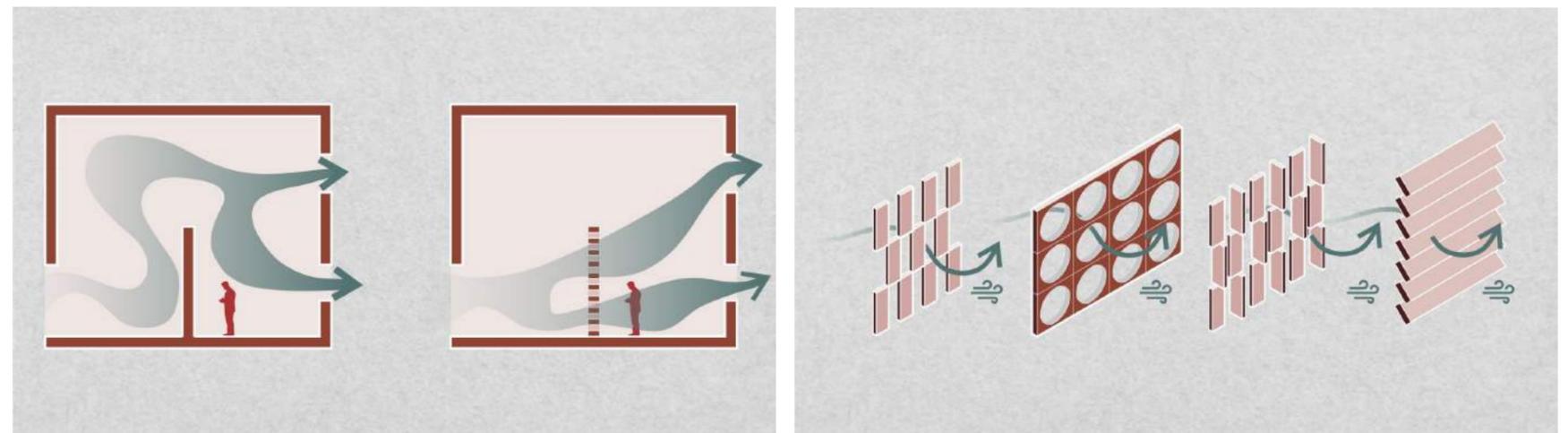
ENFRIAMIENTO

El sistema de enfriamiento evaporativo, utilizado en el trabajo de Le Corbusier en Chandigarh y Oscar Niemeyer en Brasilia, utiliza la disponibilidad de grandes espejos de agua o lagos, estratégicamente posicionados hacia corrientes de aire predominantes, frente a edificios con aberturas, después de flotar sobre el agua el viento sigue con un cierto porcentaje de humedad, garantizando frescura a los climas áridos.

Brise Soleil o parasoles son excelentes mecanismos para garantizar la ventilación natural, que además de la luz y el control solar, si se diseñan y se colocan adecuadamente en combinación con las condiciones del viento solar y local, pueden garantizar una excelente calidad térmica interna.

También permiten el control, si los muebles, o incluso en caso de elementos filtrados provocan ventilación directa con posibilidad de cálculo en porcentaje según el tamaño de las aberturas.

ESTRATEGIAS - ENFRIAMIENTO



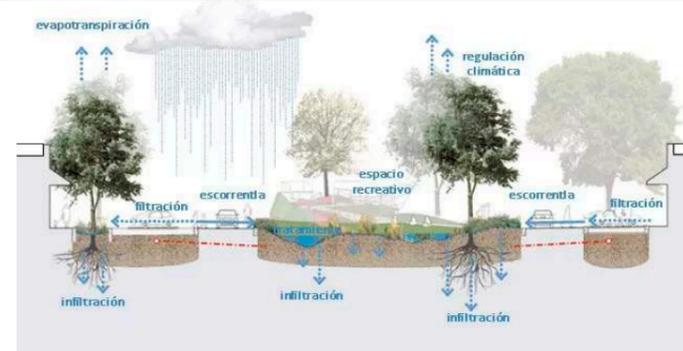
ESTRATEGIAS - PRECIPITACIÓN

SUELO BLANDO - FILTRACIÓN DE AGUA

La edificación debe mantener los estándares de confort en cuanto a la climatización de los espacios internos, en el caso de un centro gastronómico es más viable que los espacios se mantengan cálidos debido al proceso de cocción de alimentos, lo que permite la calefacción de los espacios, estas estrategias serán usadas en planta baja en las zonas que se requiera mantener espacios climatizados pero sin corrientes de aire frío.

El uso de vegetación como filtros de viento reduce en un 80% el ambiente con sensación fría.

ESTRATEGIAS - FILTRACIÓN DE AGUA



DRENAJE MEDIANTE PATIOS - ÁREA VERDE



PAVIMENTO PERMEABLE

HUMEDAD RELATIVA

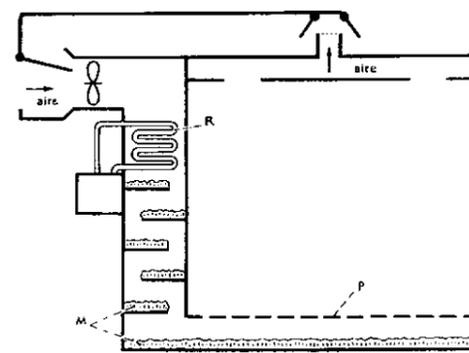
GESTIÓN HUMEDAD

La humedad en Quito mantiene los rangos de confort, por ende las edificaciones únicamente deben tener tratamiento de humedad con aislantes en la materialidad para evitar filtración de agua a los espacios interiores.

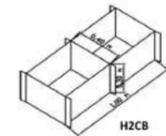
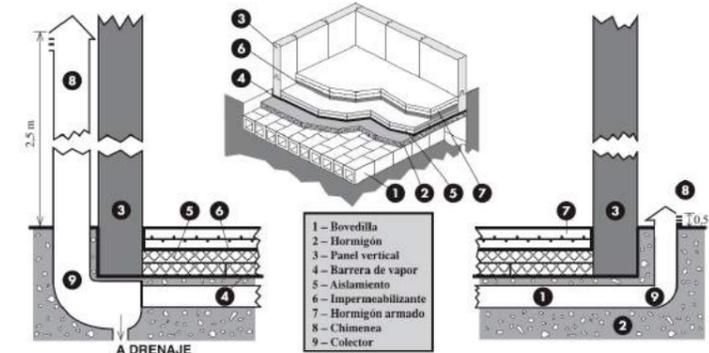
Los huertos se mantienen en Quito al aire libre debido a la humedad del suelo, y esta se puede prolongar con las debidas estrategias.

El aire refrigerado tiende a bajar la humedad relativa que es benéfica para el almacenamiento de la mayoría de las cosechas hortícolas.

ESTRATEGIAS - HUMEDAD



MANTENCIÓN DE HUMEDAD EN REFRIGERANTES



USO DE POLIETILENO EN HUERTOS

DESECHOS

CICLO CERRADO

De todos los tipos de residuos, el residuo orgánico puede presentar las oportunidades más eficientes a nivel de energía y recursos para Residuo Cero parcialmente porque pueden ser más fácilmente absorbidos por la naturaleza. La digestión orgánica es la manera más común de reprocesar residuos orgánicos, sea digestión aeróbica (como el compostaje) o digestión anaeróbica (como la fermentación).

- Selecciona una zona seca y sombreada cerca de una fuente de agua para tu pila de compostaje.
- Añade materiales marrones y verdes según los vayas colectando, asegurándote de cortar o desfibrar las partes más grandes.
- Humedece los materiales secos mientras los vas añadiendo.
- Una vez este la pila de compostaje establecida, añade la mezcla podada de hierba y material verde a la pila y entierra desechos de fruta y vegetales unos 30 cms dentro del material compostado. Opcional: cubre el compostaje con una lona para mantenerlo húmedo.

ESTRATEGIAS - DE CICLO CERRADO - COMPOSTAJE



Reducir el volumen de basura



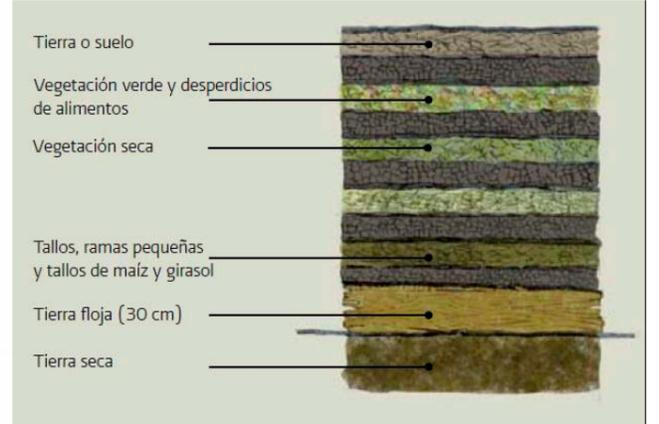
Generar menos contaminación



Convertir un residuo en un recurso



Reducir el empleo de abonos químicos



VEGETACIÓN PARA LOS HUERTOS

TERRAZAS VERDES - PATIO - ESPACIO PÚBLICO

PLANTA BAJA - PATIO : Permanencia de más usuarios, menor tiempo de producción, mayor accesibilidad.

TIPO	PROPIEDADES	TIPO	PROPIEDADES	TIPO	PROPIEDADES
<p>HIERBA LUISA</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 0.50 m Riego ligero y frecuente 10 cm de profundidad Tolerante a plagas Germinación rápida</p>	<p>CEDRÓN</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 3 m Riego ligero y frecuente 50 cm de profundidad Tolerante a plagas Germinación rápida Interperie</p>	<p>LIMÓN</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 4 m Riego ligero y frecuente 100 cm de profundidad Tolerante a plagas Producción 2 - 3 meses Interperie</p>
<p>HIERBA BUENA</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 0.80 m Riego ligero y frecuente 10 cm de profundidad Germinación rápida</p>	<p>MENTA</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 1.50 m Riego ligero y frecuente 50 cm de profundidad Tolerante a plagas Germinación rápida Interperie</p>	<p>DURAZNO</p> 	<p>SUELO NUTRIDO h: 5 m Riego frecuente 100 cm de profundidad Tolerante a plagas Producción 3 - 5 meses Interperie</p>

TERRAZAS VERDES - HUERTOS : El acceso a los mismos es privado, mas tiempo de producción, menor espacio de superficie

TIPO	PROPIEDADES	TIPO	PROPIEDADES	TIPO	PROPIEDADES
<p>TOMILLO</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 0.40 m Riego escaso 10 l recipiente Germinación rápida</p>	<p>RUCULA</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 0.25 m Riego abundante 40 cm superficie c/u 8-10 días de germinación 6 semanas recolección</p>	<p>PEREJIL</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 0.25 m Riego regular 5 l recipiente 15 días de germinación 12 semanas recolección</p>
<p>ZANAHORIAS</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 0.30 m Riego suave 3 l contenedor 10-15 días de germinación 16 semanas recolección</p>	<p>TOMATE</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 1 m Riego abundante 40 cm superficie c/u 8-10 días de germinación 6 semanas recolección</p>	<p>RABANO</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 0.35 m Riego regular suave 5 l recipiente 6-8 días de germinación 5 semanas recolección</p>
<p>AJO</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 0.30 m Riego escaso 3 l contenedor 10-12 días de germinación 12 semanas recolección</p>	<p>TOMATE CHERRY</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 2 m Riego abundante 40 cm superficie c/u 8-10 días de germinación 6 semanas recolección</p>	<p>ALBAHACA</p> 	<p>SUELO ARENOSO h: 0.60 m Riego regular 40 cm superficie c/u 10 días de germinación 6 semanas recolección</p>

VEGETACIÓN PARA LOS HUERTOS

TERRAZAS VERDES - PATIO - ESPACIO PÚBLICO

TERRAZA VERDE - COMPOSTERAS : Uso privado - usuarios del centro gastronómico, plantas aromáticas - composteras

TIPO	PROPIEDADES	TIPO	PROPIEDADES	TIPO	PROPIEDADES
LAVANDA 	SUELO ARENOSO h: 0.50 m Riego ligero y frecuente 10 cm de profundidad Tolerante a plagas Germinación rápida	ROMERO 	SUELO ARENOSO h: 0.90 m Riego ligero y frecuente 10 cm de profundidad Tolerante a plagas Germinación rápida Interperie	RUDA 	SUELO ARENOSO h: 0.60 m Riego ligero y frecuente 10 cm de profundidad Tolerante a plagas Producción 2 - 3 meses Interperie

ESPACIO PÚBLICO : Serán de tipo frutal y con grandes alturas de modo que no sean bordes de ruptura para los peatones, generadoras de grandes sombras

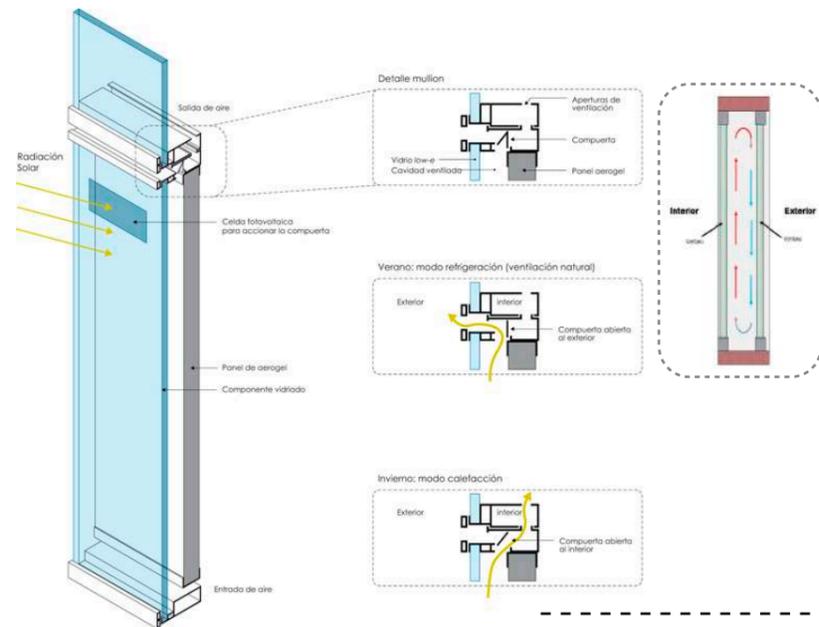
TIPO	PROPIEDADES	TIPO	PROPIEDADES	TIPO	PROPIEDADES
NÍSPERO 	SUELO ARENOSO h: 10 m Agua lluvia 200 cm de profundidad Tolerante a plagas Produce frutos en invierno	PERAL 	SUELO ARENOSO h: 20 m Agua lluvia 200 cm de profundidad Tolerante a plagas 6 meses producción	MANZANO 	SUELO ARENOSO h: 5 m Agua lluvia 100 cm de profundidad Tolerante a plagas Producción 2 - 3 meses Interperie

TIPO	PROPIEDADES	TIPO	PROPIEDADES	TIPO	PROPIEDADES
MORA ARBUSTO 	SUELO ARENOSO h: 1m Agua lluvia 100 cm de profundidad Tolerante a plagas Produce frutos en invierno	CAPULÍ 	SUELO ARENOSO h: 20 m Agua lluvia 200 cm de profundidad Tolerante a plagas 6 meses producción	UVILLA 	SUELO ARENOSO h: 1 m Agua lluvia 40 cm de profundidad Tolerante a plagas Producción 2 - 3 meses Interperie

ESTRATEGIAS IMPLEMENTACION

LUZ NATURAL - PROTECCIÓN EN FACHADAS

VIDRIO CON DOBLE HOJA



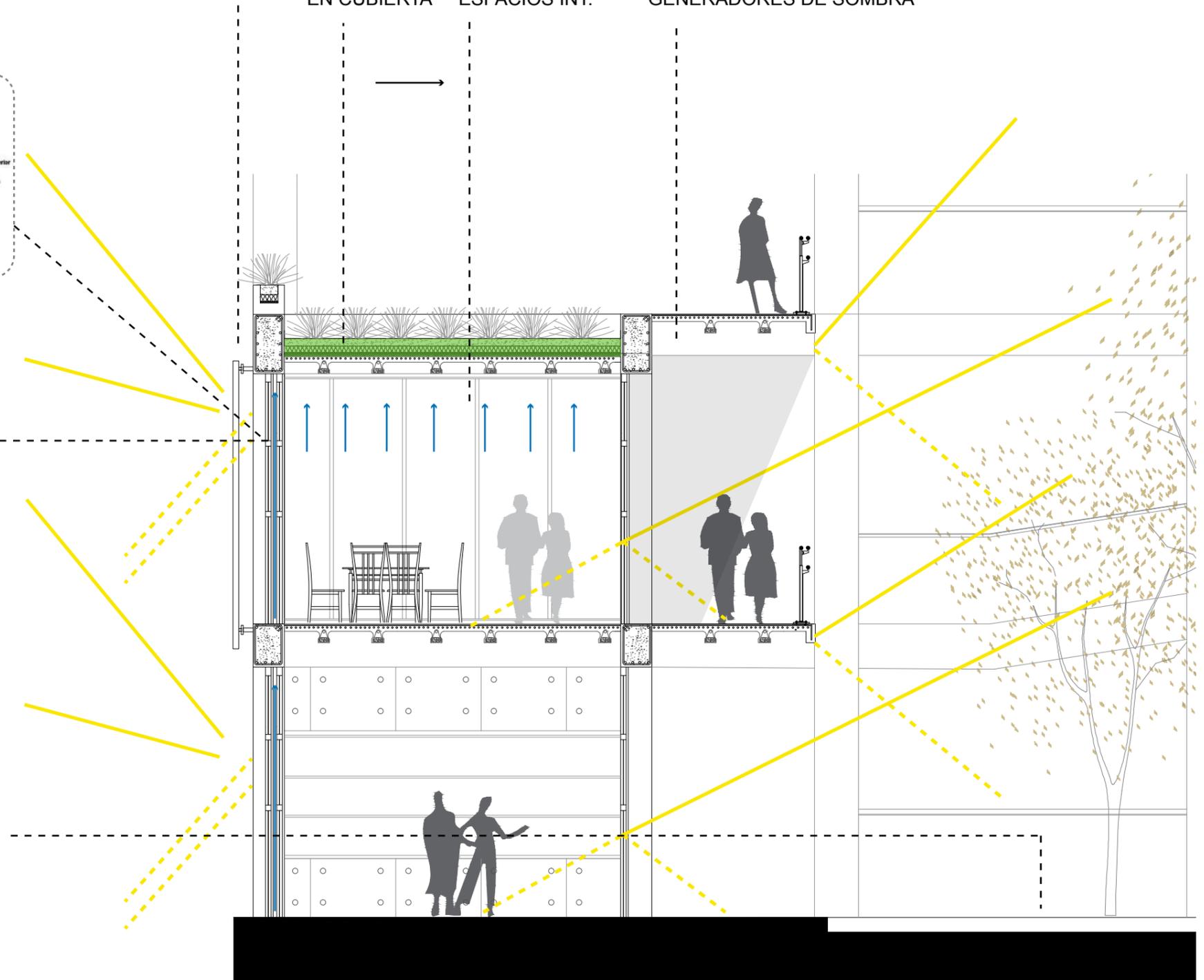
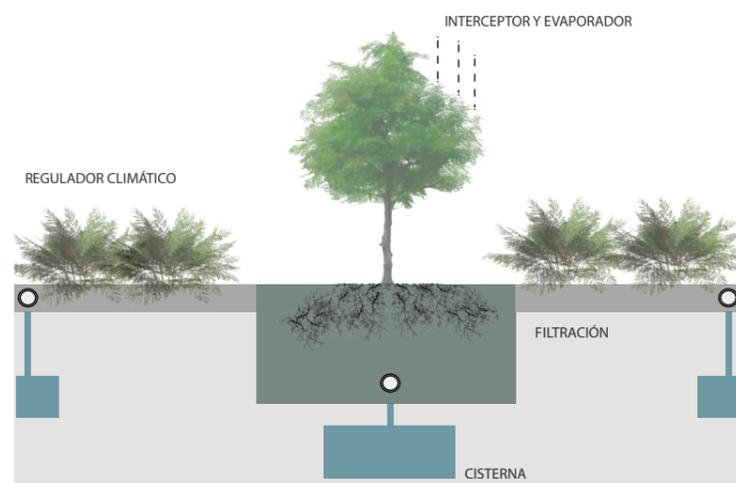
CELOSÍAS EN FACHADA

HUERTOS EN CUBIERTA

CLIMATIZACIÓN ESPACIOS INT.

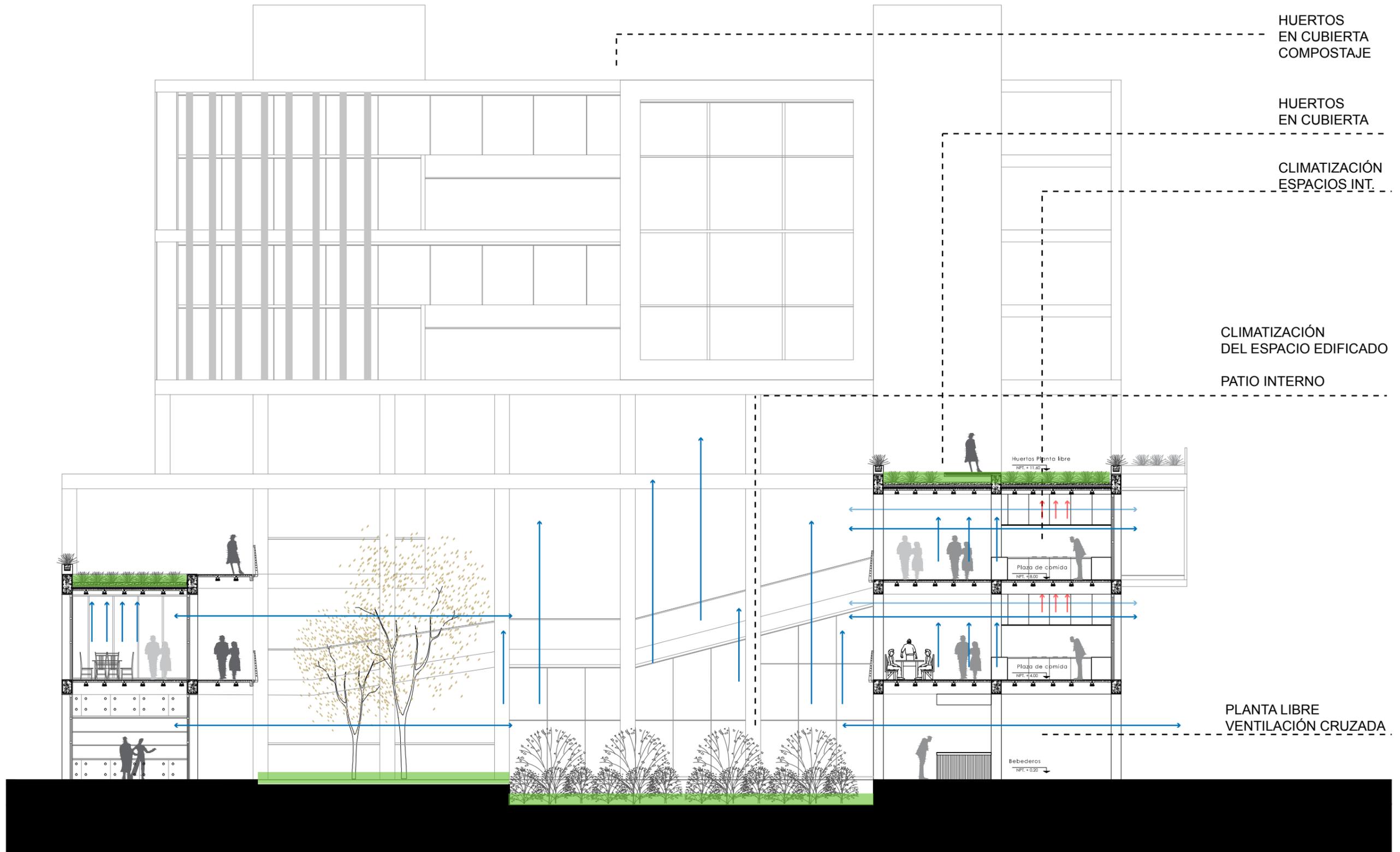
ALEROS GENERADORES DE SOMBRA

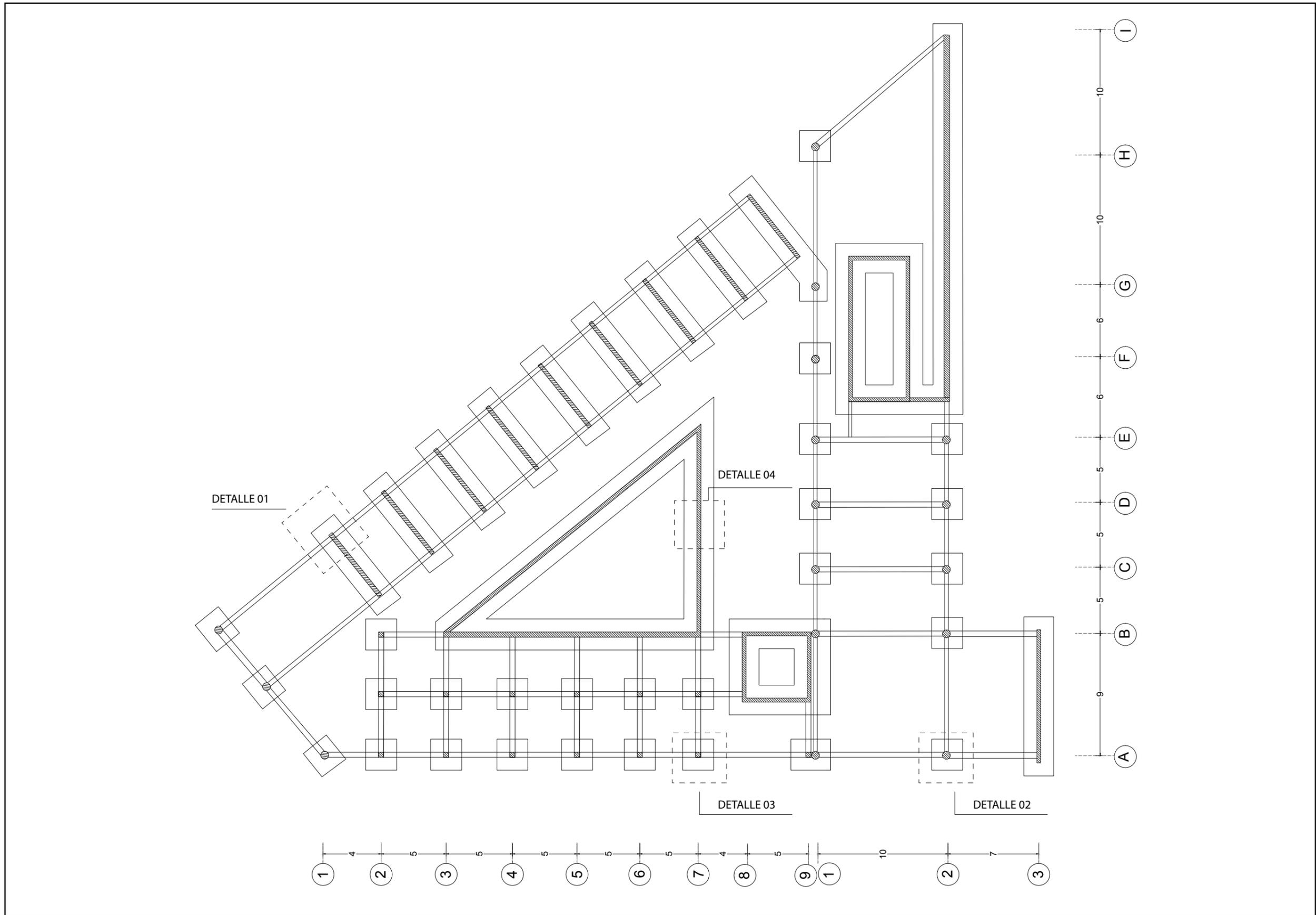
SUELO PERMEABLE - PRECIPITACIÓN



ESTRATEGIAS IMPLEMENTACIÓN

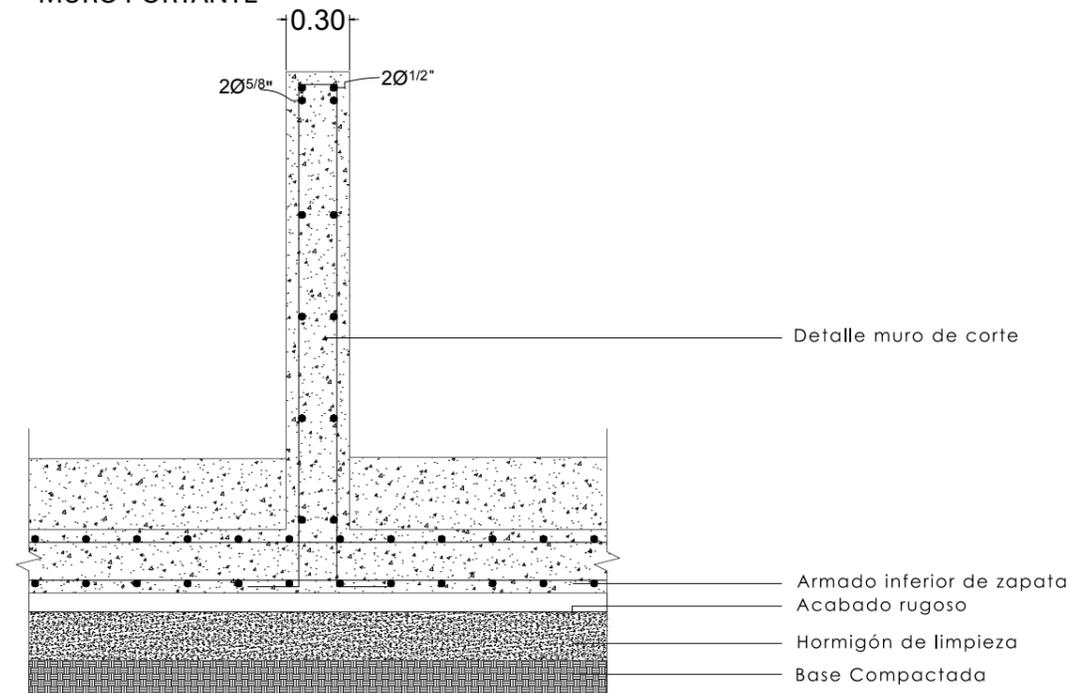
CLIMATIZACIÓN INTERNA - PATIO CENTRAL



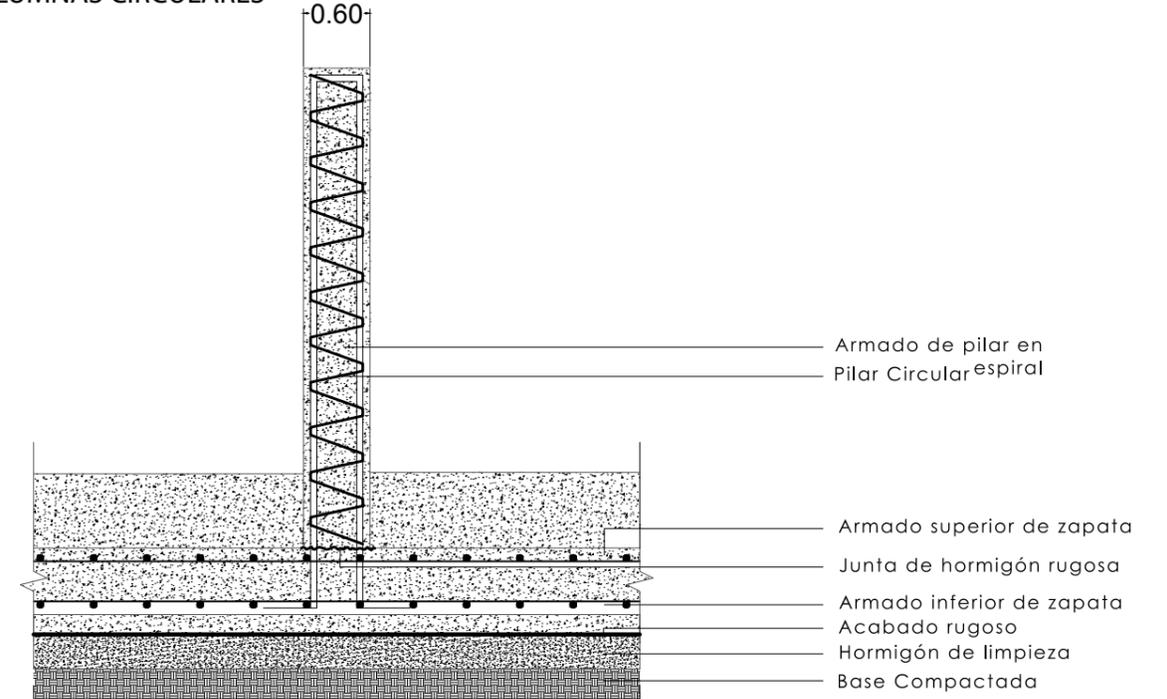


	TEMA CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL	ESCALA 1:300	NOTAS	UBICACIÓN Av.10 de Agosto Av. República Isabel Tober	NORTE 
	CONTENIDO PLANTA DE CIMENTACIÓN	NÚMERO A - 01			

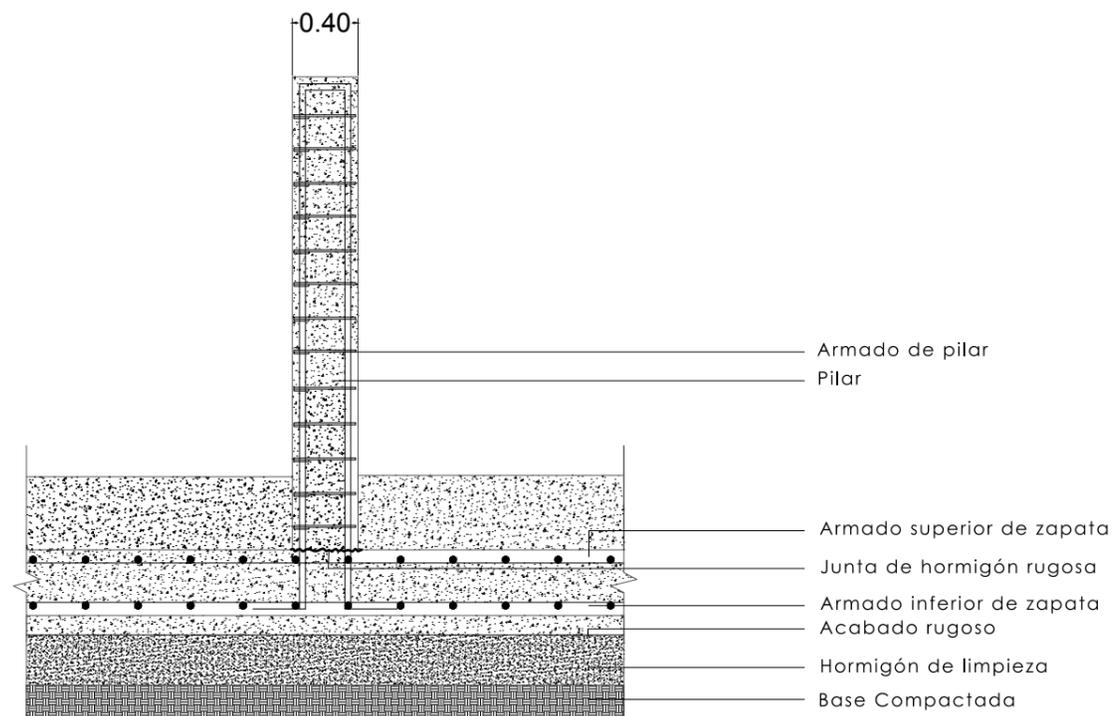
DETALLE 01
MURO PORTANTE



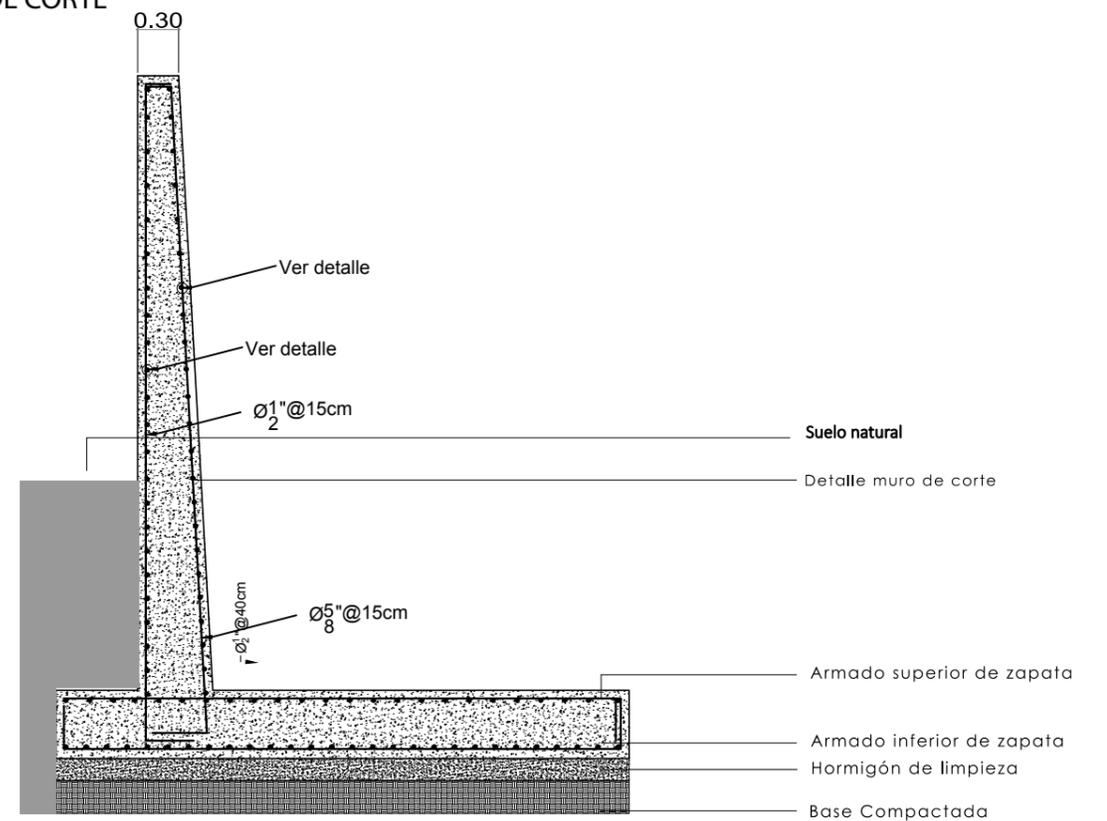
DETALLE 02
COLUMNAS CIRCULARES



DETALLE 03
COLUMNAS CUADRADAS 40 x 40 cm



DETALLE 04
MURO DE CORTE



TEMA
CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL

CONTENIDO
DETALLE DE ZAPATAS

ESCALA
1:300

NÚMERO
A - 02

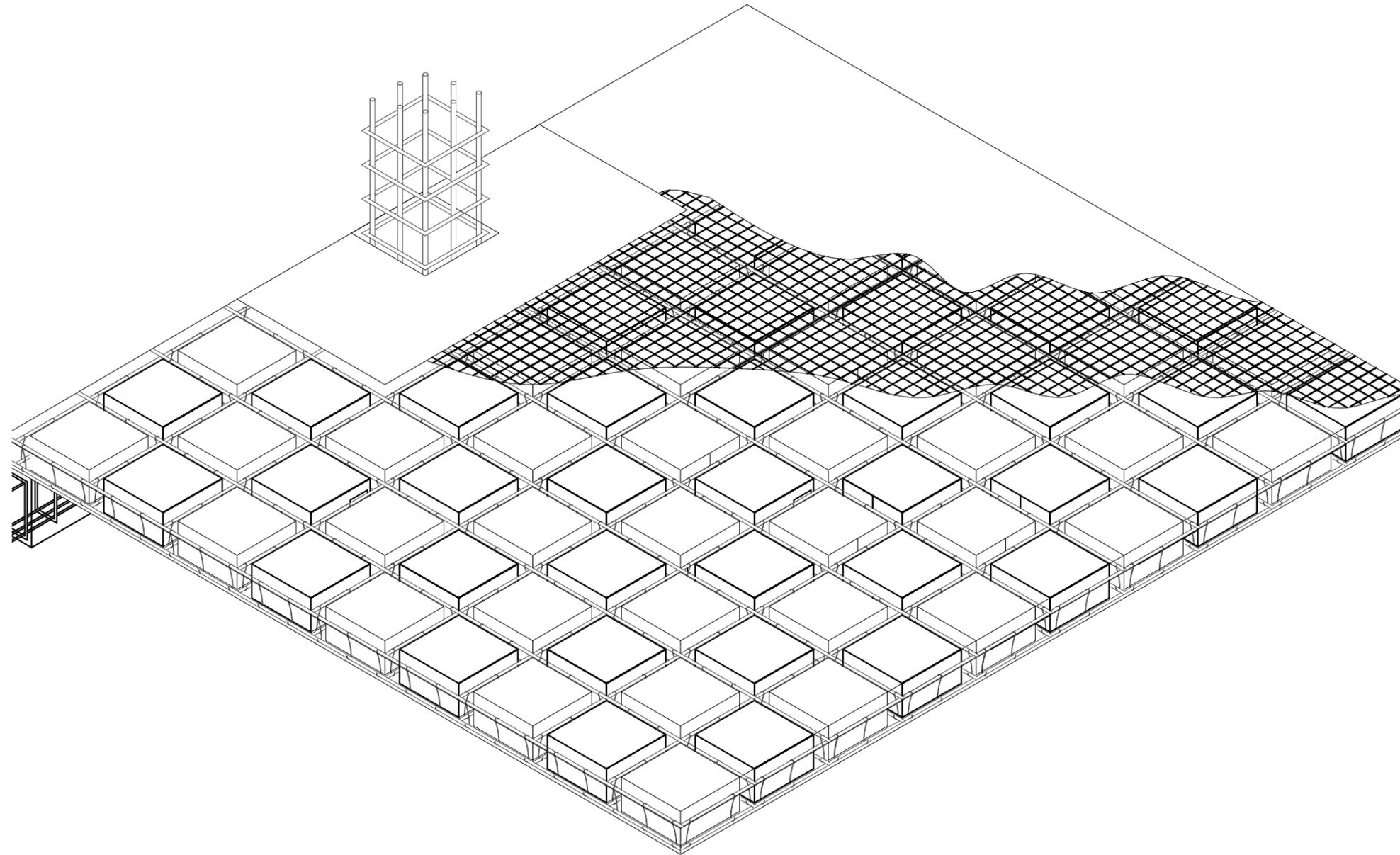
NOTAS

UBICACIÓN
Av.10 de Agosto
Av. República
Isabel Tober

NORTE



LOSA ALIVIANADA
ESTRUCTURA HORMIGÓN ARMADO



TEMA
CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL

CONTENIDO
DETALLE DE LOSA ALIVIANADA

ESCALA
1:300

NÚMERO
A - 03

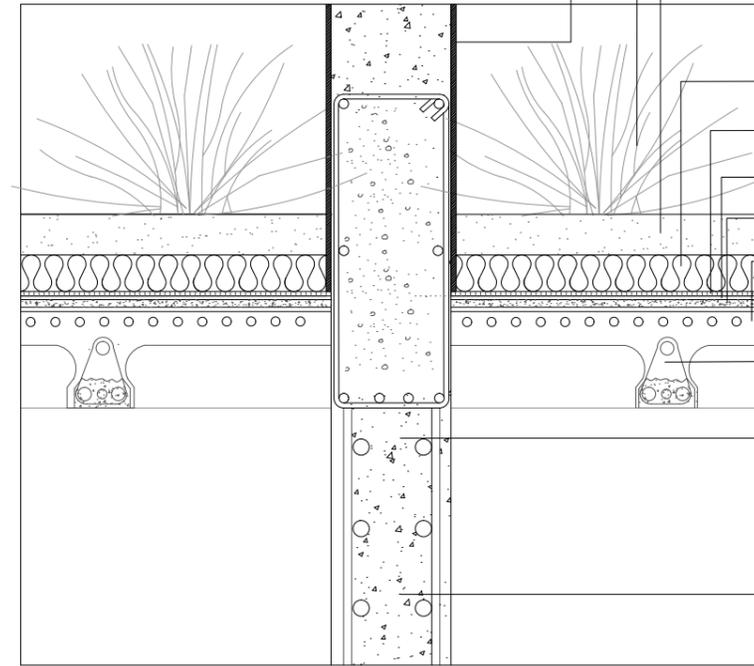
NOTAS

UBICACIÓN
Av.10 de Agosto
Av. República
Isabel Tober

NORTE

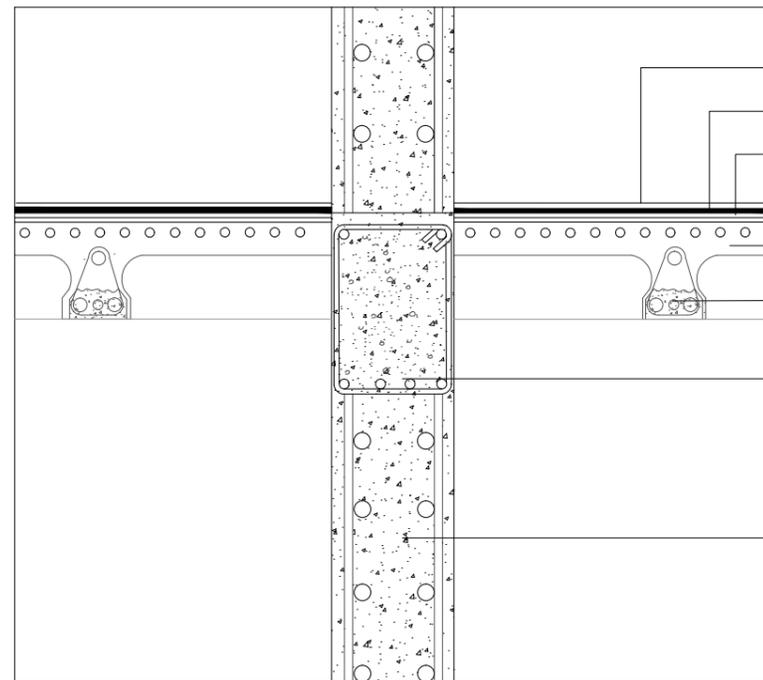


VIGA DESCOLGADA
CONFORMADORA DE HUERTOS



- Vegetación de los huertos
- Impermeabilizante
- Sustrato de suelo - Mezcla de suelo orgánico y mineral
- Capa intermedia
- Manto antiraíz
- Emulsión
- Hormigón
- Losa alivianada - casetones moldeados
- Vigueta cada 60 cm
- Viga descolgada
- Muro portante

VIGA DESCOLGADA



- Porcelanato
- Bondex
- Hormigón
- Losa alivianada - casetones moldeados
- Vigueta cada 60 cm
- Viga descolgada
- Muro portante



TEMA
CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL

CONTENIDO
DETALLE DE VIGAS

ESCALA
1:300

NÚMERO
A - 04

NOTAS

UBICACIÓN
Av.10 de Agosto
Av. República
Isabel Tober

NORTE





TEMA
CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL

CONTENIDO
3D ESTRUCTURAL

ESCALA
1:300

NÚMERO
A - 05

NOTAS

UBICACIÓN
Av.10 de Agosto
Av. República
Isabel Tober

NORTE





TEMA
CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL

CONTENIDO
3D ESTRUCTURAL

ESCALA
1:300

NÚMERO
A - 06

NOTAS

UBICACIÓN
Av.10 de Agosto
Av. República
Isabel Tober

NORTE

