



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REDISEÑO INTERIORISTA VERSÁTIL PARA USO POR TEMPORADAS
DEL RESTAURANTE CHEZ JERÔME UBICADO EN QUITO.

AUTORA

ARIEL XIMENA QUINCHIGUANGO ANDRADE

AÑO

2018



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REDISEÑO INTERIORISTA VERSÁTIL PARA USO POR TEMPORADAS DEL
RESTAURANTE CHEZ JERÔME UBICADO EN QUITO.

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

Profesor Guía

MSc. Gustavo Raúl Valencia Aguilar

Autora

Ariel Ximena Quinchiguango Andrade

TOMO I

Año

2018

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, Rediseño interiorista versátil para uso por temporadas del restaurante Chez Jerome ubicado en Quito, a través de reuniones periódicas con la estudiante Ariel Ximena Quinchiguango Andrade, 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”.

Gustavo Raúl Valencia Aguilar

Magister Scientiae Dirección de empresas Constructoras e Inmobiliarias

C.I: 1703753051

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Rediseño interiorista versátil para uso por temporadas del restaurante Chez Jerome ubicado en Quito, de la estudiante Ariel Ximena Quinchiguango Andrade, en el semestre 2018-2, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Cristhian Gabriel Viteri Molina

Master Dirección de empresas Constructoras e Inmobiliarias

C.I: 1718722190

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Ariel Ximena Quinchiguango Andrade

C.I: 1754475489

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a la empresa Chez Jerome por la acogida y por haberme dado todas las facilidades para realizar mi proyecto de tesis.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a mis padres, hermana, abuelos y a mis tías y tío Carolina, Jacqueline y Miguel, por haberme guiado y dado fuerzas en estos cuatro años de carrera brindándome su amor, paciencia y apoyo. A mis grandes amigas Evelin y Daniela, a mi novio Gender por ser incondicional en esta etapa.

RESUMEN

El siguiente trabajo de titulación trata sobre el rediseño interiorista versátil del restaurante Chez Jerome ubicado en Quito. Teniendo una privilegiada ubicación, este se encuentra en las calles Wymper y Coruña, una zona potencial en comercio gastronómico.

Con un área de 662m² de construcción, el Chez Jerome, es considerado como uno de los restaurantes de comida gourmet más reconocidos de la ciudad por su gastronomía y por su cambio de diseño interior por temporadas.

En los últimos años ha sufrido evidentes transformaciones con el fin de que su clientela fija se encuentre cada vez con un espacio nuevo, moderno y de acuerdo a su estatus.

La propuesta buscara crear soluciones en los ámbitos funcionales, de diseño y versátiles para mejorar el espacio y gracias a los mismos, el establecimiento sufra transformaciones cada cierto tiempo. Crear experiencias sensitivas en los comensales y en su personal para mejorar su calidad de estadía en el restaurante, para esto se realizó un análisis completo de las áreas de trabajo existentes como en áreas públicas del lugar.

Se estudió las necesidades que este tipo de establecimientos requieren para un buen funcionamiento y además de una amplia investigación acerca de temas referentes al tópico de restaurantes lo cual permitió crear un diseño interior innovador el cual reciba un número mayor de comensales.

ABSTRACT

The following project is about the versatile interior design redesign of the Chez Jerome restaurant located in Quito. Having a privileged location, this is located in the streets Wymper and Coruña, a potential area in gastronomic commerce.

With an area of 662m² of construction, the Chez Jerome, is considered one of the most renowned restaurants of gourmet food in the city for its cuisine and its change of interior design seasonally.

In recent years it has undergone evident transformations in order that its fixed clientele finds itself each time with a new, modern space and according to its status.

The proposal will seek to create solutions in the functional, design and versatile areas to improve the space and thanks to them, the establishment undergoes transformations from time to time. Create sensitive experiences in the diners and their staff to improve their quality of stay in the restaurant, for this a complete analysis of the existing work areas was done as in public areas of the place.

We studied the needs that this type of establishment requires for a good functioning and in addition to a broad research on issues related to the topic of restaurants which allowed to create an innovative interior design which are receives a larger number of guests.

INDICE

1. DELINEAMIENTO DEL TEMA.....	1
1.1 Introducción	1
1.2 Objetivos.....	2
1.2.1 Objetivo General.....	2
1.2.2 Objetivos Específicos:	2
1.3 Justificación	3
1.4 Alcance	3
1.5 FODA.....	5
2. CATALOGO FOTOGRÁFICO	6
3. IRM.....	8
4. MARCO TEORICO	9
4.1 Marco histórico.....	9
4.1.1 La Alimentación	9
4.1.2 Historia de la cocina	9
4.1.3 Comida Francesa (Gourmet)	22
4.1.4 Historia De Los Restaurantes.....	24
4.1.5 Restaurantes en el Ecuador	27
4.2 Marco Conceptual	30
4.2.1 Definición de Restaurante	30
4.2.2 Clasificación de los restaurantes	30
4.2.3 Categorización de los Restaurantes	32
4.2.4 Comida Gourmet	33
4.3 Marco Edificio	34

4.3.1	Locales De Comercio De Productos Alimenticios.....	36
4.3.2	Normativa De Bomberos	41
4.4	Marco Referencial	44
4.4.1	Referente Internacional	44
4.4.2	Referentes Nacionales	51
4.5	Marco Técnico.....	54
4.5.1	Pisos.....	54
4.5.2	Iluminación	56
4.5.3	Tensoflex	56
4.5.4	Paredes	57
4.5.5	Equipamiento de cocina para un chef.....	59
4.5.6	Iluminación Led.....	61
4.5.7	Psicología del color.....	61
5.	MATRIZ INVESTIGATIVA.....	63
5.1	Proceso investigativo.....	63
5.1.1	Entrevistas.....	63
5.2	Encuestas.....	73
5.2.1	Encuesta N° 1.....	73
5.2.2	Encuesta N°2.....	78
6.	DIAGNOSTICO	82
7.	RECOMENDACIONES	84
8.	MARCO EMPIRICO	85
8.1	Memoria Descriptiva	85
8.1.1	Ubicación del Inmueble	85

8.2	Análisis Del Sitio	86
8.2.1	Accesibilidad.....	86
8.2.2	Áreas Verdes	87
8.2.3	Vegetación.....	87
8.2.4	Equipamiento.....	88
8.2.5	Hitos	89
8.2.6	Clima	90
8.2.7	Asoleamiento	91
8.2.8	Humedad	91
8.2.9	Vientos.....	92
8.3	Análisis de la Edificación	93
8.3.1	Exterior	93
8.3.2	Interior	95
8.3.3	Salon Exterior	96
8.3.4	Servicios	99
8.4	Partido de Diseño	100
8.5	Condicionantes Y Determinantes	101
8.5.1	Condicionantes	101
8.5.2	Determinantes	101
9.	PLAN MASA	102
9.1	Grilla de Relación	102
9.2	Programación	103
9.3	Diagrama de relación	109
9.4	Diagrama de Flujos	110
9.5	Zonificación	111

9.6 Propuesta	112
Referencias	113

1. DELINEAMIENTO DEL TEMA

Campo: Turístico - servicios

Tipología: Restaurantes

Ubicación: Quito, calles Wymper y Av. Coruña

1.1 Introducción

“Asistir a un restaurante no solo implica degustar de un festín de sabores, sino que se convierte en una experiencia que va más allá de lo gastronómico gracias al gusto estético de sus dueños. Con la decoración temática, de acuerdo con el tipo de comida, los propietarios buscan que los clientes relacionen los sabores con lo que perciben a través de la vista”. (ECUATORIANOS, 2011)

Los restaurantes nacen de la necesidad del ser humano de ingerir alimentos estando fuera de casa, es así que hostales y diferentes sitios de hospedaje incluyen servicios alimenticios, mismos que funcionan a todas horas del día.

Según la revista Lideres, algunos restaurantes llegan a pagar un elevado precio con el fin de tener un espacio de interés y que capte la atención del consumidor.

Chez Jérôme es uno de los más renombrados de Quito, ubicado en las calles Wymper y Av. Coruña, es uno de los restaurantes de comida gourmet que constantemente remodela su espacio físico, según su propietario Jerome Monteillet, por ende, su diseño es esencial para esta empresa de servicios gastronómicos.

La primera impresión de un establecimiento viene de la mano con un buen diseño, el mismo que es una forma de envolver al cliente y crear en el mismo confort en su percepción sensitiva. Chez Jerome hace del diseño una carta de presentación como empresa, su fin es llegar al cliente de manera positiva para que el mismo recuerde el lugar no solo por su servicio de alimentos sino también por el diseño de su restaurante.

El rediseño del Restaurante Chez Jerome hace del interiorismo una herramienta para la remodelación de espacios gastronómicos, con el fin de lograr una mejor

aparición estética, mayor funcionalidad y por, sobre todo mejorar la calidad de servicios que ofrece esta empresa de comida gourmet.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo General

Rediseño versátil del restaurante Chez Jerome con estilo moderno con el fin de hacer más atractivo al establecimiento y permitiendo cada cierto tiempo alterar el diseño del mismo.

1.2.2 Objetivos Específicos:

- Rediseñar espacios con materiales innovadores para áreas exteriores e interiores que aporten al desarrollo comercial de la empresa.
- Diseñar mobiliario ligero y ergonómico para aprovechar de mejor manera el espacio y su función.
- Mejorar la iluminación del interior, por medio del aprovechamiento de luz natural y la correcta distribución de luminarias eficientes y de bajo consumo.
- Generar en los espacios efectos visuales a través del color, texturas, iluminación.
- Generar diseño versátil para facilitar las diferentes funciones que el establecimiento cumple.

1.3 Justificación

Varios de los establecimientos en los que se brindan servicios gastronómicos buscan la forma adecuada de presentar espacios cómodos, agradables a su clientela de manera que este disfrute una mezcla de sensaciones que produzcan experiencias sensoriales las cuales quieran ser repetidas a futuro, permitiendo así que el consumo de productos sea cada vez más alto y esto permita ganar reconocimiento ante la competencia.

La variación del diseño interiorista es una forma de que el consumidor disfrute de un lugar apreciando y obteniendo nuevas perspectivas del establecimiento, el mejoramiento de su aspecto envuelve y crea sensaciones nuevas en el cliente siendo este el mismo espacio, pero con diferente temática.

El proyecto tiene como fin la adecuación de un diseño modular, armable, el mismo que sea fácil y eficiente de ejecutarse creando espacios nuevos y amigables para el cliente.

La remodelación del restaurante Chez Jérôme tiene como fin generar un diseño versátil el cual permita el desarrollo funcional del establecimiento, logrando así que este cambie su estructura de forma rápida y permita la creación de nuevos diseños en los mismos espacios en los que el servicio culinario se desarrolla.

1.4 Alcance

Ubicación: Av. Whympers 3096 y Coruña, Quito – Ecuador

Área Interior: 662 m²

Área a Intervenir: 662m²

El establecimiento cuenta con diferentes áreas, mismas en las que presta su servicio gastronómico y otras en las cuales sus productos se realizan a manos de empleados capacitados.

Las áreas de servicios al público a intervenirse:

- Sala de reuniones privada.
- Área de bebidas
- Área exterior para consumo de alimentos.
- Sala de reuniones principal.
- Servicios Sanitarios.
- Recibidor
- Recepción
- Área de fumadores
- Accesos
- Jardines
- Fachadas

Áreas de personal:

- Cocina
- Pastelería y chocolatería
- Áreas administrativas
- Servicios sanitarios
- Áreas de personal
- Aduana
- Bodega
- Baños y vestidores

1.5 FODA

El análisis FODA es una evaluación total del establecimiento, misma que permite mayor conocimiento acerca de los factores que influyen en el desarrollo comercial del Restaurante Chez Jerome.

Tabla 1.

FODA

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Establecimiento amplio. • Amplia entrada vehicular y peatonal. • Parqueaderos propios del local • Comida Fusión • Clientela fija. 	<ul style="list-style-type: none"> • Posicionamiento en la zona • Ubicación privilegiada • Restaurante conocido en el medio.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de espacio en parqueaderos. • Deterioro del ambiente interior. • Altura reducida, limita diseño de cielo falso. • Producto con precios altos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Competencia de otras empresas gastronómicas en la zona. • Inseguridad.

2.Catalogo Fotográfico

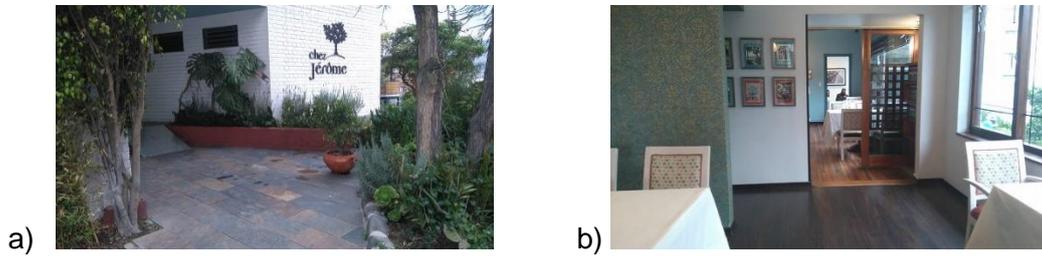


Figura 1. Imágenes del establecimiento, Restaurante Chez Jerome

- a) Entrada principal del restaurante
- b) Área de mesas interior

El área de la entrada principal al restaurante es sencilla y no ha sido intervenida versus el área interior del lugar.

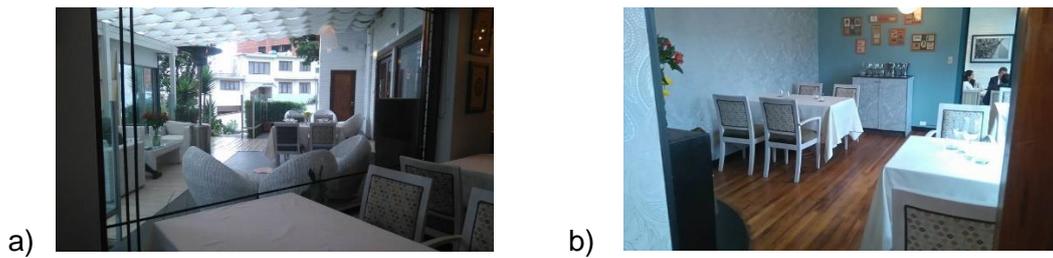


Figura 2. Imágenes del establecimiento, Restaurante Chez Jerome

- a) Área de mesas Exterior
- b) Área de mesas interior

El área interior cuenta con mobiliario de diferentes texturas y colores que no se relacionan con la parte exterior que también forma parte del restaurante.



Figura 3. Imágenes del establecimiento, Restaurante Chez Jerome

a) Entrada principal del restaurante

b) Área de cocina



Figura 4. Imágenes del establecimiento, Restaurante Chez Jerome

a) Recibidor

b) Área de cocina

La iluminación artificial con la que cuenta el restaurante es cálida, misma que en la tarde y noche no permite la correcta diferenciación de colores y texturas.



Figura 5. Imágenes del establecimiento, Restaurante Chez Jerome

3.IRM

INFORME DE REGULACIÓN METROPOLITANA		Municipio del Distrito Metropolitano de Quito		QUITO ALCALDÍA	
IRM - CONSULTA					
*INFORMACIÓN PREDIAL EN UNIPROPIEDAD			*IMPLANTACIÓN GRÁFICA DEL LOTE		
DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO					
C.C./R.U.C.: 1790964809001					
Nombre o razón social: FUNDACION AMIGOS DEL ECUADOR					
DATOS DEL PREDIO					
Número de predio: 86187					
Geo clave: 170104120308019112					
Clave catastral anterior: 10606 10 008 000 000 000					
En derechos y acciones: NO					
ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN					
Área de construcción cubierta: 486.63 m2					
Área de construcción abierta: 0.00 m2					
Área bruta total de construcción: 486.63 m2					
DATOS DEL LOTE					
Área según escritura: 3080.00 m2					
Área gráfica: 2665.77 m2					
Frente total: 43.87 m					
Máximo ETAM permitido: 10.00 % = 308.00 m2 [SU]					
Zona Metropolitana: NORTE					
Parroquia: IÑAQUITO					
Barrio/Sector: LA PAZ					
Dependencia administrativa: Administración Zonal Norte (Eugenio Espejo)					
Aplica a incremento de pisos: BRT ECOEFICIENCIA					
CALLES					
Fuente	Calle	Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura	
SIREC-Q	WHIMPER	0		N32	
REGULACIONES					
ZONIFICACIÓN					
Zona: A19 (A606-50)		PISOS		RETIROS	
Lote mínimo: 600 m2		Altura: 24 m		Frontal: 5 m	
Frente mínimo: 15 m		Número de pisos: 6		Lateral: 3 m	
COS total: 300 %				Posterior: 3 m	
COS en planta baja: 50 %				Entre bloques: 6 m	
Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada			Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano		
Uso de suelo: (RU2) Residencial urbano 2			Factibilidad de servicios básicos: SI		
AFECTACIONES/PROTECCIONES					
Descripción	Tipo	Derecho de vía	Retiro (m)	Observación	
REHABILITACION ESPECIAL				Lote ubicado dentro del Inventario de Áreas Históricas del DMQ, para cualquier intervención deberá aprobar un proyecto en la Comisión de Áreas Históricas y Patrimonio.	
OBSERVACIONES					
PREDIO INVENTARIADO. PARA PLANIFICAR O CONSTRUIR DEBERA SOLICITAR ASESORAMIENTO TECNICO EN LA SECRETARIA TERRITORIAL HABITAT Y VIVIENDA EN LA OFICINA DE CENTRO HISTORICO.					
NOTAS					
<ul style="list-style-type: none"> - Los datos aquí representados están referidos al Plan de Uso y Ocupación del Suelo e instrumentos de planificación complementarios, vigentes en el DMQ. - * Esta información consta en los archivos catastrales del MDMDQ. Si existe algún error acercarse a las unidades desconcentradas de Catastro de la Administración Zonal correspondiente para la actualización y corrección respectiva. - Este informe no representa título legal alguno que perjudique a terceros. - Este informe no autoriza ningún trabajo de construcción o división de lotes, tampoco autoriza el funcionamiento de actividad alguna. - "ETAM" es el "Error Técnico Aceptable de Medición", expresado en porcentaje y m2, que se acepta entre el área establecida en el Título de Propiedad (escritura), y la superficie del lote de terreno proveniente de la medición realizada por el MDMQ, dentro del proceso de regularización de excedentes y diferencias de superficies, conforme lo establecido en el Artículo 481.1 del COOTAD; y, a la Ordenanza Metropolitana 0126 sancionada el 19 de julio de 2016. - Para iniciar cualquier proceso de habilitación de la edificación del suelo o actividad, se deberá obtener el IRM respectivo en la administración zonal correspondiente. - Este informe tendrá validez durante el tiempo de vigencia del PUOS. - Para la habilitación de suelo y edificación los lotes ubicados en área rural solicitará a la EPMAPS factibilidad de servicios de agua potable y alcantarillado. 					
<small>© Municipio del Distrito Metropolitano de Quito Secretaría de Territorio Hábitat y Vivienda 2011 - 2017</small>					

Figura 6. Informe De Regulación Metropolitana

Adaptada de Municipio de Quito, s.f.

4. MARCO TEORICO

4.1 Marco histórico

4.1.1 La Alimentación

Mientras los animales y las plantas recurren a la alimentación como una prioridad fisiológica para cumplir necesidades básicas de su organismo, los seres humanos han transformado la alimentación a una situación social en la cual los productos a ingerirse son deseados y útiles en el ámbito alimenticio.

La alimentación siempre es un acto voluntario y por lo general, se ha llevado a cabo ante la necesidad fisiológica o biológica de incorporar nuevos nutrientes y energía al cuerpo para que este pueda funcionar correctamente.

Los tipos de alimentación pueden variar de acuerdo al tipo de ser vivo del que estemos hablando.

Se considera una buena alimentación a aquella que combina de manera apropiada los alimentos que se encuentran ubicados en la pirámide alimenticia, aquellos que nos ayudan a equilibrar y no son dañinos para el organismo.

4.1.2 Historia de la cocina

En la antigüedad, el hombre consumía alimentos como frutos, raíces, hojas y tallos, mismos eran obtenidos de la diferente vegetación que lo rodeaba.

La caza fue una de las principales formas de supervivencia del ser humano, se realizaba con armas rudimentarias hechas a mano y con materiales del medio, la carne de animales cruda presentaba las primeras proteínas que el hombre ingería y gracias a esto su desarrollo corporal y nutricional sería óptimo.

Los alimentos eran lavados en agua de mar, de ahí el descubrimiento de las propiedades salinas, mismas que ayudaron a la conservación y condimentación de los alimentos, estos acompañados de hierbas que le daban un sabor extra a los mismos.

Con el desarrollo del fuego, el hombre descubre la cocción de frutas, pescado y carne, los mismos que obtenían un sabor diferente.

Se dice que el fuego fue descubierto hace más de 5 millones de años, este fue el inicio de incontables avances posteriores que junto con otros ayudaron a la formación de la sociedad de hoy en día. Una de la hipótesis más probable de cómo se descubrió este cálido elemento fue que se dio por actos propios de la naturaleza.

Esto posibilitó la creación de técnicas de obtención de fuego como frotar piedras entre si hasta provocar chispa o varas de madera que ayudarían a que este elemento sea obtenido fácilmente con el fin de satisfacer necesidades alimenticias, térmicas, etc.

La utilización del agua en combinación con el fuego supuso un cambio de los hábitos alimenticios. Aparecen dos tipos básicos de alimentación como las tortas que eran un tipo de pan ácimo elaborado a partir de una masa de cereales molidos y agua, tostados sobre una piedra calentada y las gachas, que eran una pasta similar, pero cocinadas en un recipiente, lo que es signo de una mayor evolución. (Díaz, 2015)

El hombre comienza a cocinar los alimentos realizando fogones con piedras y madera, con el descubrimiento de la cocción de los alimentos, se van perfeccionando las técnicas del procesamiento de los alimentos y aparecen diferentes tipos de fogones como el anafe, la hornilla hecha de barro y madera.

Con el apareamiento de la cocina comienza la creación de utensilios, mismos que serían necesarios para manipular los alimentos mientras son cocinados o al momento de ser servidos.

Cada cultura aprovechaba los materiales que encontraban en su medio para fabricar utensilios. De esta manera se sabe que materiales como conchas de tortuga o moluscos, tubos sellados de bambú, en diferentes partes de Asia, o grandes cuencos fabricados en piedra por parte de la cultura hispana, eran materiales potencialmente resistentes al calor lo cual permitía que estos sean expuestos al fuego y a elementos altamente calientes.

4.1.2.1 Cocina Egipcia

Algunos testimonios históricos y arqueológicos nos confirman que las tabernas existían ya en el año 1700 a. e. Se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en 512 a. e., que tenía un menú limitado, ya que solo servía un plato preparado con cereales, aves salvajes, cebolla y panes siendo estos la base de la alimentación incluyendo carne de pescado. (SN, Historia de los restaurantes , 2017)

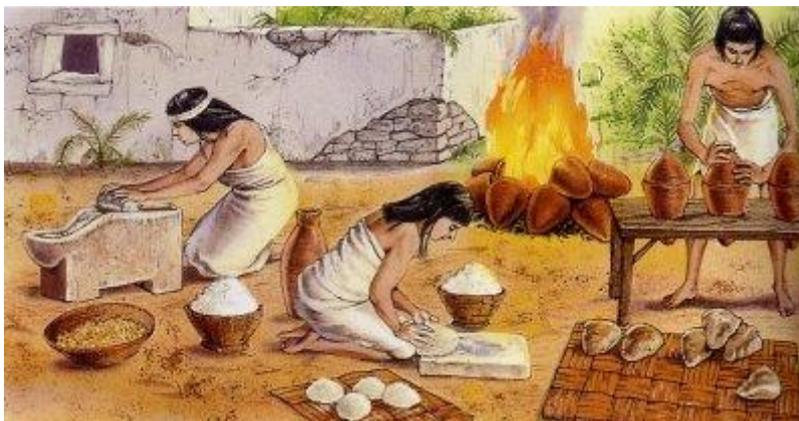


Figura 7. Cocina En Egipto.

Adaptada De Centro De Investigación De Los Andes, 2017.

A esta cultura se debe dos grandes pilares de la alimentación mediterránea: el pan, hecho con levadura, harina de trigo o cebada, este se cocía en grandes hornos en forma de hogazas, o pegando la masa a las paredes del horno y la cerveza, que, aunque su descubrimiento se debe a los sumerios, quien comercializo estos productos fueron los egipcios.

La preparación de la cerveza era un trabajo femenino y la bebida resultante era muy diferente a la que conocemos en la actualidad. Para empezar, se consideraba un alimento y no una bebida, ya que era espesa, similar a un batido, dulzona, no espumosa y fuerte, más nutritiva que alcohólica. Se elaboraba a partir de cebada humedecida con agua que se molía hasta hacer una pasta a la que se daba una leve cocción. Posteriormente, se dejaba macerar en agua azucarada con dátiles. Tras la fermentación, se colocaba encima de un colador

dentro de una tinaja. Esta última estaba provista de un pitorro por el que se colaba el líquido y el proceso se daba por terminado. El resultado era la cerveza, un alimento muy nutritivo. (SN, Historia de los restaurantes , 2017)

El consumo de carne era escaso, existían templos cerca de los pueblos donde se podía obtener este tipo de alimento, se consumía carne solo un par de días a la semana ya que los sacerdotes encargados de repartir este producto tenían que hacer alcanzar para todo el pueblo.

Productos como la carne de pescado que se obtenía de los ríos, los lácteos como leche y queso que los daba el ganado, Las verduras y legumbres que comercializaban los agricultores, eran parte y complementaban la dieta diaria de los ciudadanos.

La salación servía para conservación de alimentos, Los peces eran descamados y fileteados, se los colocaba en un ánfora con sal y se colocaba peso encima, así estos mantenían la carne del pez intacta de malos olores o putrefacción.

El consumo de huevos, generalmente cocidos, era muy importante en la dieta de los egipcios. En la antigüedad, uno de los más valorados era, posiblemente por su tamaño, el huevo de avestruz que, además de ser alimento, su cascara era utilizada como cuencos y recipientes.

La mayor parte de la información que poseemos sobre la alimentación en el Antiguo Egipto es sobre las clases privilegiadas. Los faraones daban mucha importancia a la gastronomía y, por ello, una gran parte de los trabajadores calificados de sus palacios eran maestros panaderos, cocineros, reposteros o cerveceros. (Mojica, 2015)

Se sabe que en la clase alta los adultos comían en mesas llenas de manjares alimenticios y bebidas que se realizaban tres veces al día, mientras los más pequeños de la casa comían sentados en el piso en pequeñas esteras.

Durante el resto del día, comían dos veces más; una comida fuerte a mitad del día y, a la caída de la noche, cenaban abundantemente. La comida se consumía en platos y cuencos, ayudándose de utensilios, aunque, como resaltan muchos estudiosos, la presencia de jarras y jofainas bajo las mesas, en las pinturas

murales, hacen suponer que gran parte de los alimentos eran consumidos con los dedos. (Mojica, 2015)

Las carnes eran asadas en parrillas, también se las cocía en ollas o en cacerolas mezclándolas con otros ingredientes como especias para que le den sabor. La carne más consumida fue la que se obtenía de animales que se fueron domesticando con el tiempo como son patos, garzas, codornices, perdices.

La parte vegetal de la dieta de los egipcios, además del loto y la medula de papiro, consistía en cebolla, pepino, ajo, rábanos y puerros.

La lechuga a más de tener un gran valor en el uso gastronómico también servía como una ofrenda de fertilidad. Las especias más utilizadas eran la alholva, la mejorana, el perejil, el tomillo, el eneldo, el cilantro, el perifollo, el comino blanco y el hinojo.

En lo que respecta a granos, estos eran utilizados como paga a los obreros, era considerado salario y eran los más consumidos.

La fruta era uno de los productos que solo los pudientes podían obtener, se los cultivaba en templos, en los jardines de los palacios, con estas se realizaban bebidas como el vino y cerveza.

El vino se fabricaba de diferentes formas y con variados ingredientes, el vino con miel, vino cocido y vino de segunda prensa, además del rojo, negro y el llamado vino del norte. Era colocado en recipientes con un agujero el cual permitía que la bebida elimine gases y se fermente.

La cerveza, fabricada con harina de cebada y agua, a la que se añadía una masa de harina, dejándola fermentar y, después de filtrada, tras añadirle pasta de dátiles o de higos, se guardaba en recipientes de cerámica sellados para evitar en lo posible que se agriara. (Mojica, 2015)

Los aceites eran una forma principal de comercio ya que estos eran importados hacia Palestina y Siria. El aceite de oliva era traído de Oriente ya que este no se producía en Egipto.

Gracias a los aceites esta cultura pudo ingerir alimentos fritos, los aceites formaban parte fundamental de la cocina egipcia, ya que el sabor extra que le daban a los alimentos hacía de los festines un disfrute de sabores y aromas predilectos para la nobleza.

4.1.2.2 Cocina Griega



Figura 8. Cocina en Grecia.

Adaptada de Observatorio permanente para el estudio de mitos y dietas milagro, 2010.

La cocina en la antigua Grecia estaba basada, como en otras culturas, en el consumo de cereales en su alimentación diaria incluyendo la fabricación de pan. Sus productos más fuertes son el aceite de oliva, el vino, las legumbres y el pescado.

Esta cultura se basó en cuatro pilares fundamentales: uso de aromas con hierbas y especias, el aceite de oliva, la sencillez en sus platos y a elección de productos de buena calidad.

Es en Grecia donde empieza a refinarse la cocina, es en el Ágora donde se desarrolla la vida social griega y donde acuden vendedores de todo tipo: panaderos con infinidad de panes diferentes y pasteles cubiertos de frutos secos y miel; cocinas improvisadas en las que bullían ollas con “potajes negros” preparados con carnes, vinagre, especias y sangre que eran muy apreciados; rollitos de carne con trigo envueltos en hojas de higuera y cocidos en caldo de

pollo; aves venidas de Persia y conservadas en aceite de oliva, sal y especias; aceitunas en salmuera; limones que nadie comía y que utilizaban para aromatizar la ropa y una infinidad de productos que pusieron las bases de una cocina mediterránea variada, más elaborada y rica en ingredientes. (AVANT, 2015)

La introducción del cerdo en su cocina dejó como herencia para las posteriores generaciones la elaboración de todo tipo de embutidos como salchichas, jamones, etc. Este es un aporte potencial ya que gracias a la introducción de este animal como alimento se obtenían más productos para el consumo humano de la época.

Grecia estuvo muy apegada a la fabricación de vino y cerveza al igual que los egipcios, la retzina era un característico vino blanco el mismo que para su fermentación era añadida resina la cual daba durabilidad, resistencia a la bebida y ayudaba a alargar la conservación de la bebida. La cerveza, vino rosado, el brandi y el vino moscato eran las bebidas que más se consumían en ese entonces.

Pero como era inevitable en una civilización guerrera y conquistadora, la cocina griega recibió muchas influencias procedentes de otros países y civilizaciones, especialmente la turca y la árabe, por lo que no era difícil encontrar platos y postres similares o muy parecidos a los que todavía hoy en día es habitual ver por estas zonas geográficas, como determinados guisos a base de cordero a los que las especias orientales otorgaban su sabor tan característico. (Copyright, 2016)

La cocina griega no fue muy desarrollada ya que este tomo como referencia platillos y preparación de otras culturas, la influencia fue tal que fabricaban productos similares como la cerveza y el vino solo que mejoraban su técnica para que este se conserve por más tiempo.

4.1.2.3 Cocina Romana



Figura 9. Cocina en Roma.

Adaptada de La historia de la cocina, 2013.

Los antiguos romanos solían comer a menudo fuera de sus casas; hoy pueden encontrarse pruebas en Herculano, una ciudad de veraneo cerca de Nápoles que durante el año 79 d.C. fue cubierta de lava y barro por la erupción del volcán Vesubio. En sus calles había una gran cantidad de "bares" que servían pan, queso, vino, nueces, dátiles, higos y guisados calientes. Los mostradores eran de mármol y tenían empotradas unas vasijas donde se guardaba el vino para mantenerlo fresco. También se servía vino caliente con especias y generalmente endulzado con miel. (SN, Historia de los restaurantes , 2017)

La primera evolución en el ámbito de la cocina fue con la integración de vegetales desconocidos hasta en ese entonces, inclusive a algunos se los consideraba alimentos inaceptables.

La col al igual que los rábanos, nabos y las alcachofas dieron un salto de lo medicinal a la cocina; con ello los nardos, el aceite de oliva y la cebolla se convierten en protagonistas para la preparación de diferentes platos típicos de la época.

Las legumbres hacen su aparición sobre todo en la cocina popular. Los romanos tenían predilección por el consumo de habas, ya que estas eran relacionadas con el pronóstico del futuro.

Los romanos se distinguieron por el sentido antinatural de los sabores y por la sofisticación de la cocina.

Los festines romanos eran realizados en honor a la comida, tenían como protagonista a un cerdo asado y buscaban nuevos tipos de carne animal para también ser consumida en dicha celebración.

El infaltable vino, bebida para despertar intereses de los consumidores, porque si en algo eran buenos los romanos era en comer y beber hasta el hartazgo.

La cocina así comienza de poco a sobresalir en la necesidad humana y estética, la cual empieza a mezclar el gusto con la degustación visual.

Marcus Gavius Apicius nació en el siglo I, vivió durante los reinados de los emperadores Augusto y Tiberio, y fue indiscutiblemente el primer gourmet de la historia, un hedonista gastrónomo de manual. Escribía libros en los cuales detallaba la buena vida de la mano de la buena cocina. Exigía a cocineros de la época a que las preparaciones de alimentos tenían que ser sofisticadas y las mesas decoradas con fruta. (Castillo, 2017)

4.1.2.4 Cocina Árabe

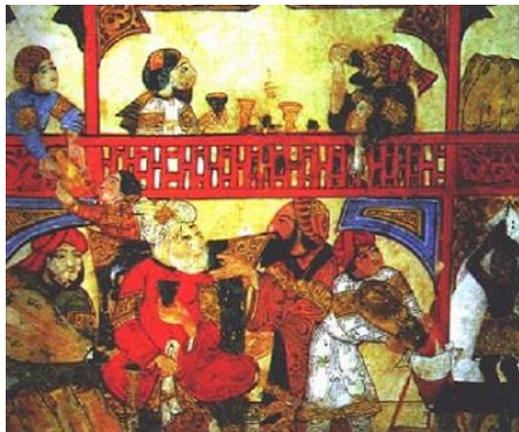


Figura 10. Cocina Árabe.

Adaptada de Observatorio permanente para el estudio de mitos y dietas milagro, 2010.

La gastronomía árabe es una rica combinación de diversas culturas entremezcladas por un idioma en común, en ella se incorpora el exotismo de la cocina libanesa, el rigor y la sencillez de la magrebí y elementos exógenos como las especias de la india y de Irán, gracias a larga tradición en el comercio y en las relaciones exteriores (humanas, culturales y políticas) entre países árabes y asiáticos.

Existen, no obstante denominadores comunes entre todas estas gastronomías que denominamos cocina árabe, y son: el empleo de carne de cordero, el yogurt, la menta, tomillo, té de Ceilán, sésamo, curry en polvo, azafrán, cúrcuma, ajo, canela, arroz, Couscous y en las zonas costeras pescado.

Con las carnes de carnero, bueyes y ovejas se preparaba un guiso consistente, después de ser cocido y frito en grasa, una vez que la carne se volvía sólida, esta era conservada.

En este tipo de cocinas se prefiere la verdura a la carne y emplea en la mayoría de sus platos el pepino, la berenjena o la cebolla. El empleo de frutas se limita fundamentalmente a cítricos. Las especias son muy similares a las usadas en la India. (Historia de los Arabes , 2012)

El aceite de Bética, famoso en la época romana, por ser usado para realizar refritos y ser usado como aliño para ensaladas.

En esta cultura la prohibición de carne de cerdo se dio ya que esta era un mandamiento coránico, con esto la desaparición de manadas de cerdos fue muy notoria, pero compenso el incremento de rebaños lanares.

4.1.2.5 La Cocina Cristiana

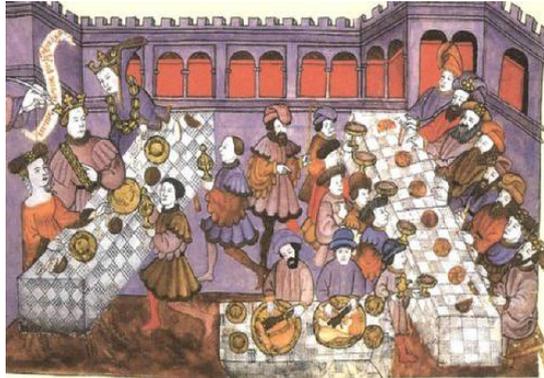


Figura 11. Cocina en cristiana.

Adaptada de Observatorio permanente para el estudio de mitos y dietas milagro, 2010.

En la antigüedad, las iglesias y los monasterios tenían por costumbre albergar a los viajeros y alimentarlos aceptando algunas donaciones a cambio. Esta situación fue aprovechada por comerciantes de la época para crear establecimientos especializados en la venta de comidas y bebidas. En Egipto también durante ese mismo período existían las posadas, donde se ofrecían habitaciones y comidas a los viajeros que se detenían con sus caravanas. A principio de la época moderna en el año 1658, se introdujeron los carruajes en Inglaterra, impulsando este desarrollo de la transportación el auge de las posadas y tabernas. (Arozarena, 2016)

En comparación a la cocina que se daba en Córdoba, Granada, Damasco o Constantinopla, la primitiva cocina cristiana era muy tosca. Faltaban los más indispensables elementos de vajilla, era común de la misma fuente en donde era servida la comida usando una cuchara común, pero los comensales siempre estaban sentados en sillas o bancos. (Caffelli, 2013)

La cocina para este entonces rompe con las tradiciones de antepasados, los alimentos comienzan a ser preparados de manera natural y simple, sin especias.

Los primeros en hablar y escribir libros sobre cocina son los monjes franceses, de ahí datan los primeros recetarios de cocina, a eso del año 1300.

Los monjes quienes continuaron con las tradiciones de la cocina romana y sofisticaron los asados y las salsas. Complementaban su sazón con hierbas aromáticas, llegadas de varios lugares en especial de Constantinopla, para cubrir el olor y el sabor de algunos alimentos.

Las personas comían carnes asadas en grandes llamaradas, a veces la carne se servía demasiado cruda y en otras demasiado quemada.

Manténían tradiciones alemanas como la preparación de lechón asado en salsa dulce, esta salsa era hecha principalmente con miel, de ahí su sabor. La búsqueda de sabores era constante, las combinaciones de colores y olores eran esenciales para hacer platillos placenteros y agradables para el comensal.

En fiestas de eclesiásticas, el platillo principal era el faisán, el mismo era deshuesado, encebollado y hervido en aguardiente de manzana, se lo cortaba en rodajas y se lo pasaba a freír en manteca de vaca, el aguardiente sobrante, era servido a los invitados de manera que este iniciara una celebración de cualquier clase.

Los ingleses realizaban sus celebraciones con cerveza y comiendo pechugas de pollo cocidas en malvasía acompañadas con manzana. Era un platillo parecido a uno que se servía en Roma.

En Italia la revolución de la cocina comienza con la preparación de “Los Helados”. Las truchas con leche helada y las manzanas de nieve con las que se rellenaba a los pichones eran unos de los platillos favoritos de este país.

Fueron años de mucho vino y de mesas completas, podemos citar de ejemplo un menú que sirvió el rey Felipe III de España al embajador francés: Lacón frito, trufado y asado, chorizo curado, trucha escabechada, mariscos diversos, sopa de sustancia, cocido de cerdo entero y gallina, pastel de anguilas en su salsa y gallina, cordero asado y rolo de carne, empanadas, quesos de tetilla, arroz con leche, manzanas reinetas, natillas y tartas. Un festín digno de ser recordado. (Caffelli, 2013).

4.1.2.6 Cocina Precolombina

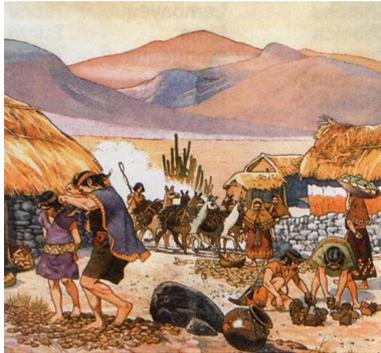


Figura 12. Cocina Precolombina.

Adaptada de Historia de la Cocina, 2015.

Para conocer la historia y cultura de los pueblos es necesario saber cuáles eran sus alimentos, pero tratándose del Nuevo Mundo, esto se vuelve una tarea muy compleja por la vastedad del territorio, su diversidad de climas, y porque la América precolombina era un mosaico alimentario, en el que se aprecian tres productos fundamentales: el maíz en Mesoamérica, la papa en la región andina y la yuca en lo que hoy es Brasil y otras regiones tropicales de América del Sur. (Muñoz, 2016)

Junto al maíz, fundamentalmente energético, se consumían frijoles como fuente de proteínas, complementados con el producto de la casa, la recolección y la pesca. Verduras, raíces y frutas introducían variedad en la dieta de la población indígena. (Muñoz, 2016)

La alimentación era diferente en cada zona, el cacao mexicana no lo conocían los incas y las papas incas no las conocían los mexicas, el único alimento en común era el maíz.

Diferentes productos se destinaban a la cocina como el maíz, papa, yuca, frijol, ejote, tomate, chiles, quelites, calabazas, aguacate, nopal, cacahuete, camote, amaranto, epazote, chía, cacao, chilacayote, piña, zapote, ciruela, papaya, guayaba, chirimoya, mamey, tejocote, jícama y vainilla, principalmente.

Entre los productos cárnicos que se consumían en esta etapa destacaban el venado, conejo, guajolote y la carne de perro. El consumo de patos, insectos,

gusanos era primordial, su preparación era exacta y se utilizaba salsas picantes en gran cantidad.

La sal era uno de los productos primordiales para condimentar los alimentos, era uno de los productos más costosos de ese entonces ya que esta se encontraba en los lugares más remotos de la zona.

Cocinar era una característica propia de la mujer, los alimentos se tostaban, asaban, cocían en recipientes de barro ya que las grasas no se conocían aún. Pocas eran las carnes que se freían ya que estas contenían grasa propia.

Al descubrimiento del nuevo mundo, los españoles no estuvieron de acuerdo con los productos alimenticios de estas culturas por lo que deciden traer alimentos propios de sus tierras esperando así cambiar la alimentación que los pueblos mantenían hasta ese entonces.

Los productos comienzan a llegar en carabelas, productos como el trigo, y hortalizas como la zanahoria, nabos, cebollas, lechugas, espinacas, rábanos, pepinos, berenjenas, remolachas, ajos, perejil, acelgas, apio. Trajeron semillas y esquejes para el cultivo de higos, plátanos, peras, manzanas, ciruelas, duraznos, naranjas, limones, melones y sandías. Todas estas frutas fueron acogidas generosamente por la tierra americana, llegando en algunos casos a mejorar su calidad original.

4.1.3 Comida Francesa (Gourmet)



Figura 13. Comida Francesa.

Adaptada de FoodNetwork, 2016.

El inicio del desarrollo de este tipo de cocina se remonta hacia la edad media, en esta época los franceses tratan de desarrollar platos más elaborados.

En esta época los banquetes terminaban con los llamados “issue de table” que con el tiempo se irían desarrollando y transformando en lo que hoy en día llamamos postres.

Durante el antiguo régimen, los productos traídos de América son incorporados y se empieza a crear nuevos platos y cambiaría la tradicional forma de cocinar en Francia.

Años más tarde en el siglo XVII, comienza el auge de lo culinario como se conoce hoy en día.

El arte de cocinar se va perfeccionando hasta llegar a crear presentaciones culinarias altamente preparadas y presentables.

Hasta la llegada del siglo XIX el hombre va descubriendo nuevas técnicas de preparación y como servir los alimentos.

Durante el siglo XX surgen nuevas tendencias, en especial aquellas que tratan de simplificar la forma de cocinar. Se hace hincapié en salsas y caldos más livianos y condimentados con hierbas y especias más finas.

Por un lado, se simplifica el servicio presentando platos ya preparados desde la cocina y por otro se trata de potenciar los cinco sentidos en el emplatado del alimento con colores, olores y formas vistosas e innovadoras. También se reducen las raciones y en algunos casos se aumenta el número de platos por menú. (ASPIC, 2016)

La preparación de estos platos va de la mano con el arte ya que su presentación al cliente es pensada con anticipación. Antes de ser expuesta al consumidor, se toman en cuenta los mínimos detalles con el fin de que el plato sea limpio, ordenado y elegante.

Conclusión:

La alimentación, es una actividad esencial la cual no se puede dejar de lado en ningún aspecto de la vida. El desarrollo de la misma ha sido fuertemente asentado a través de la historia, misma que inevitablemente mejora cada día.

El descubrimiento de sabores, olores y recetas han sido primordiales en el campo culinario, esto gracias a los diferentes productos que se obtenían por medio de la agricultura, ganadería, pesca al redor del mundo y su éxito de exportación e importación.

El desarrollo de la cocina, en lo personal, llega a ser un arte que al ser estudiado puede ser entendido como una de las principales maravillas para el ser humano.

4.1.4 Historia De Los Restaurantes



Figura 14. Primer restaurante.

Adaptada de Centro empresarial gastronómico hotelero, 2017.

Algunos testimonios históricos y arqueológicos nos confirman que las tabernas existían ya en el año 700 a. e. Se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en 512 a. e., que tenía un menú limitado, ya que solo servía un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla. (SN, Historia de los restaurantes , 2017)

Los restaurantes se deben a la Revolución Francesa del siglo XVIII ya que el pueblo lucha contra el abuso que los reyes mantenían hacia ellos, llevándose todos los alimentos que ellos con esfuerzo cosechaban y dejándoles las sobras o cosechas en mal estado.

En el siglo XVIII los hostales y lugares de alojamiento eran sumamente populares para la sociedad, pero no constaban de servicios alimenticios. La necesidad de

que los viajeros no tengan lugares para comer, ingenia la venta de comidas sencillas las cuales permiten el inicio de un negocio.

En el siglo XV España ocupa un importante lugar en la parte política del Mediterráneo y Europa, pero el protagonismo gastronómico se lo lleva Francia.

La cocina florentina desde el siglo XIII se ha destacado por preparación y presentación de platillos, el pato salvaje (pato a la naranja) que se lo preparaba con naranjas amargas como condimento. La preparación del consomé ya se encontraba plasmada en un libro de recetas francesas.

En el siglo XVI, Inglaterra, alcanza prestigio en la cocina gracias a las obras de Shakespeare en las cuales los pastelones de carne como el pudding de Yorkshire, relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey o jamón de York, cocido en grandes hornos a fuego fuerte, se llevaban el protagonismo.

en 1650 en Inglaterra aparecen las cafeterías, antepasados de los restaurantes, la primera se da en Oxford y años más tarde se abre una en Londres. En América estos establecimientos se vuelven populares. Se podían encontrar cafeterías en Virginia, Nueva York y Boston.

En Francia bajo el reinado de Luis XV, la gastronomía llega a un grado de refinamiento extremo, los platillos tomaban nombres de personajes importantes de ese entonces.

Después de años de lucha los cocineros reales abandonan el palacio y empiezan sus propios negocios culinarios basados en la cocina real, las personas acuden a estos lugares con el fin de degustar los exquisitos manjares que un día solo la realeza podía probarlos.

En 1733 aparece el primer libro moderno de cocina francesa, en el cual se explica a detalle la preparación de la salsa bechamel.

El primer restaurante propiamente dicho fue propiedad de Monsieur Boulanger y data de 1765. Boulanger llamo a su sopa el restaurant divino. Su establecimiento no era más que una reelaboración de las mezclas de vegetales y hierbas amargas preparadas por los médicos de la Edad Media como reconstituyente.

“El restaurante divino” era un delicioso consomé el cual lo comían damas y caballeros que con frecuencia iban a tabernas públicas, en la cual la comida no tenía tanta importancia como la bebida.

La palabra restaurante se establece brevemente y los cocineros de alta reputación que en principio trabajaban solo para familias privadas, comienzan a abrir sus propios negocios al público en general o son contratados por pequeños empresarios.

Con el tiempo la cocina y los restaurantes se van extendiendo por todo el mundo creando así los diferentes estilos culinarios que hoy en día se conocen.

La palabra “restaurante” llega a América del Norte en 1794, misma que se conoce gracias a un refugiado francés quien fundó el que sería el primer restaurante francés en Estados Unidos, el “Julien’s Restorator”.

La cocina francesa influyó de altamente a la cocina estadounidense, ya que tanto como George Washington y Thomas Jefferson, presidentes de Estados Unidos en diferentes periodos, disfrutaban esta clase de comida.

Con la llegada de más refugiados franceses a Norteamérica debido a las persecuciones religiosas de ese siglo, se abren más establecimientos de comida francesa en Boston.

En Estados Unidos la aparición de los restaurantes cada vez fue más notoria, se incluyeron locales de servicios gastronómicos de diferentes culturas y etnias. La comida comienza a tener una fuerte acogida por parte de los ciudadanos y migrantes, lo cual hace de esta necesidad un negocio en el que la innovación y el ingenio gastronómico se ponía en marcha y en apuesta.

El Delmonico, restaurante de comida afroamericana, se fundó en 1827 en New York y es considerado el primer restaurante de esta ciudad. La historia de este establecimiento y de sus propietarios representa como los restaurantes pasan de generación en generación en manos de una misma familia.

John Delmonico, el fundador, era un capitán suizo que se retiró de la vida marítima en 1825 y abrió una diminuta tienda en Battery (Nueva York). Al

principio vendía solamente vinos franceses y españoles, pero, en 1827, abrió, junto con su hermano Peter, repostero, un establecimiento en el que se servían vinos, chocolates, pasteles y helados que podían tomarse allí mismo. El éxito obtenido les llevó a abrir el segundo restaurante en 1832, y otro hermano, Lorenzo, se unió a la empresa. Este último demostró ser un genio de los negocios. (SN, Historia de los restaurantes , 2017)

Delmonico fue el precursor de la idea de imprimir las cartas que contenía la información de los platos en inglés y francés permitiendo así que sus comensales sientan más comodidad al momento de pedir cualquier plato.

Al igual que muchas familias precursoras de establecimientos altamente reconocidos, el Delmonico pasó a la historia. El último de sus restaurantes ubicado en la Quinta Avenida y calle 44 cerró sus puertas después de declararse en bancarrota debido a la prohibición de venta de bebidas alcohólicas.

La familia consiguió popularidad, llevaron a su restaurant al éxito, pero debido al poco talento en los negocios se hundieron y descendieron hasta la miseria.

Conclusión:

El rastro de existencia de los primeros comedores en cualquiera de las culturas coloca a la alimentación como una acción grupal importante en la historia. Estos lugares con el tiempo se convertirían en establecimientos públicos con el fin de brindar servicios gastronómicos aplicando diferentes tipos de preparación.

Los restaurantes son uno de los servicios más importantes a nivel social. Son lugares que han llegado a tener un alto o bajo grado de preferencia por diferentes comensales. Es uno de los lugares que permite tener varios ambientes agradables para realizarse diferentes acciones.

4.1.5 Restaurantes en el Ecuador

En nuestro país específicamente en la ciudad de Quito en el servicio de comidas existía antes de la llegada de los españoles ya estaban los llamados “Tambos”

que eran lugares de descanso para los chasquis y para el alojamiento se destinaba en los Pucares que eran lugares de descanso para las tropas y el Inca especialmente para esta gente.

En el año de 1897 se conoce sobre el aparecimiento del restaurante “Las Claritas” ubicado cerca del famoso Teatro Sucre.

En ese mismo año nacen las famosas “huecas” que eran pequeños locales en las cuales se comercializaba platos ecuatorianos populares. Así se conocían “los quimbolitos de la Loma”, “los tamales de la Esperanza”, “el caldo de patas del Castrillón”, etc.

En 1908 con la inauguración del ferrocarril en el gobierno del Gral. Eloy Alfaro aparece el primer Hotel – Restaurante en Quito en el sector de Chimbacalle. “La Estación” servía deliciosos platos a base de corvina de río, producto que era traído todas las mañanas en tren, refrigeradas en cajas de hielo.

En 1930 aparecen los Hoteles Majestic (Actualmente Hotel Plaza) y el Hotel Humboldt (actualmente edificio del Correo Nacional), en la Plaza Chica, los dos en pleno Casco Colonial, el Majestic se caracterizaba por su peculiar color mostaza en su fachada y ofrecía alimentación y alojamiento, desapareciendo en los años 70, el segundo funcionó hasta 1989. Era uno de los mejores hoteles provistos en su menaje muy suntuoso y elegante pues en las suites se usaban sábanas de seda, el menaje de servicio era copas de cristal y la cubertería de plata. Lamentablemente por la falta de conocimientos en administración hotelera fueron cerrados. (Jimenez, 2012)

Posteriormente se crean restaurantes como “El Viena”, “El Trocadero” y “El Cmbinus”. A partir de la segunda guerra mundial, la inmigración judía se hace presente en el Ecuador, alojando así a personas fugitivas del estado alemán. Llegan con el fin de buscar trabajos para mantenerse a sí mismos, portando visa de agricultores.

Personas que no adquieren trabajo en ese instante inician negocios de comidas y bebidas y la producción de embutidos en la empresa Lukul (actualmente la

empresa denominada Juris) introduciendo a los medios productos como el “hot dog”.

En la década de los 50 en Riobamba aparece el restaurante “La Fuente de Soda Shanghái” uno de los primeras chifas del país. El local era de mucho lujo y con aparatos modernos como maquinas dispensadora de helados.

El Hotel Quito inaugurado en agosto de 1960 y dirigido en sus inicios por la cadena estadounidense Hotel Corporation of América con servicios de casino y el Night Club, con su atractivo de orquesta en vivo todas las noches con los estándares internacionales exigidos por la cadena administradora. (Jimenez, 2012)

En 1966 aparecer el hotel Colón el mismo que tuviera sus orígenes en el restaurante creado por Hugo y Frida Dehler, cuyo prestigio de calidad y buen servicio, actualmente el hotel pertenece a la cadena HILTON.

A partir de los ´90 se considera que inicia el auge de la gestión en Hotelera y restaurantera pues aparecen un sinnúmero de establecimientos dedicados al servicio de alimentos y bebidas, estilizando y mejorando sabores, cada vez más la comida nacional y mejorando la calidad en el servicio al cliente. (Jimenez, 2012)

Conclusión:

La historia de cómo nuestro país empieza a crear estos diferentes espacios es interesante ya que eso ha marcado un legado en nuestra cultura, las famosas huecas hasta hoy en día se mantienen como pequeños restaurantes que comercializan comida propia del país, en el lugar que se encuentren.

Fue de suma importancia como se dieron las diferentes introducciones de otros ámbitos alimenticios y de comida en sí, a una cultura que acostumbraba a encontrar comida tradicional, de productos propios del país, esto impactó de manera positiva a la población y a los diferentes dueños de restaurantes creando así nuevas plazas de empleo y de comida.

4.2 Marco Conceptual

4.2.1 Definición de Restaurante

El restaurante es aquel establecimiento o comercio en el cual se ofrece a los clientes comidas y bebidas de diverso tipo para su consumo in situ, es decir, las personas que asisten a un restaurante se sientan en las mesas que este tiene dispuestas, eligen aquello que quieren comer y beber de una carta o menú que se les facilita, lo ordenan a un mozo o camarero, y una vez listos los alimentos y bebidas se los sirve en a la mesa para que consuman el pedido allí mismo. (SN, Definicion ABC , 2007)

4.2.2 Clasificación de los restaurantes

Grill-room o parrilla

Tipo de restaurante orientado a la cocina americana donde se sirve carnes, pescados y mariscos a la plancha y a la parrilla. El servicio debe ser rápido y eficiente en estos establecimientos, y la decoración muchas veces de orientada al estilo Oeste Americano.

Restaurante Buffet:

A mediados de la década de los 70"s apareció en los hoteles la tendencia de los restaurantes exclusivos para buffet. Esta modalidad ha servido de gran ayuda para poder alimentar a grandes grupos de turistas en los hoteles con servicios de "Todo Incluido".

Restaurantes de especialidades (temáticos)

Son restaurantes que se especializan en un tipo de comida como los de Mariscos, los Vegetarianos, los Steak Houses o Asaderos, cuya especialidad es

la carne. Estos incluyen también los de nacionalidades, que se especializan en la cocina de un país o región determinada.

- Cocina Francesa
- Cocina Italiana
- Cocina Española
- Cocina China
- Cocina Medio Oriente
- Cocina Caribeña
- Cocina Tailandesa
- Cocina Mexicana

Restaurante de comida rápida (fast food)

Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas o pollo.

Restaurantes de alta cocina o gourmet

Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maître. El servicio, la decoración, la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos.

Comida para llevar o take away

Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos, y una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes, según

su condición. El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús. Dentro de los take away podemos encontrar establecimientos especializados en un determinado tipo de producto o en una cocina étnica determinada. Al igual que los fast food, la vajilla y el menaje que se usa son recipientes desechables. (SN, El Mule Carajonero, 2015)

4.2.3 Categorización de los Restaurantes

Los restaurantes se han categorizados según su contenido en espacio y servicios, estos están destinados a los diferentes quintiles y gustos que los consumidores exigen en el medio en el que se desarrollan.

La clasificación por tenedores nos ayuda a saber si nos encontramos en un buen restaurante, que tipos de servicio vamos a encontrar en el mismo, que experiencias vamos a tener y si el establecimiento puede ser recomendado a más comensales.

- Restaurante de lujo (5 tenedores)

Los restaurantes de lujo deben reunir varias características, en especial en el servicio; Éste se efectuará personalizado y con innumerables detalles que halagarán al comensal. Se caracteriza por tener diferentes servicios que brindan comodidad al comensal como responsable o valet parking, sala de espera o área de bar donde la persona puede esperar su mesa del comedor, un comedor con decoración, ambiente y equipo confortable para brindar un servicio adecuado, teléfono celular disponible para el uso del cliente.

- Restaurante de primera clase (4 tenedores)

Este tipo de restaurante, conocido como full service, los tendrá un toque completo de servicios de acuerdo con la categoría del establecimiento. La diferencia con el anterior se encuentra en su herramienta de ventas: la carta o menú; esta presentará de 5 a 7 diferentes tiempos de servicio, así como una variedad limitada de bebidas alcohólicas.

- Restaurante de segunda clase (3 tenedores)

Este tipo de restaurante es también conocido como turístico. Pueden tener acceso independiente para comensales, que, en su defecto, será utilizada por el personal de servicio exclusivamente en las horas que no haya atención a los clientes. Con esta misma será el abastecimiento de los diferentes proveedores. El personal de contacto como de apoyo deberá estar presentable y uniformado.

- Restaurante de tercera clase (2 tenedores)

El acceso será utilizado tanto por comensales como por el personal del mismo; su mobiliario será apropiado: loza irrompible, plaque inoxidable, cristalería sencilla y en buen estado, servilletas y mantelería presentables. Deberá tener servicios sanitarios independientes para dama y caballero. La cocina dispondrá lo necesario para la conservación de productos alimenticios, con una buena ventilación o en su caso, con un extractor de humos. El personal portará un uniforme sencillo bien aseado y atenderá a los clientes adecuadamente. Su carta o menú presentará tres o cuatro tiempos de servicio.

- Restaurante de cuarta clase (1 tenedor)

Este establecimiento tendrá el comedor independiente la cocina, plaque inoxidable, loza irrompible, cristalería sencilla en buen estado de conservación, servilleta de tela o papel, servicios sanitarios decorosos y personal perfectamente aseado. (Antonio, 2010)

4.2.4 Comida Gourmet

Lo gourmet, está asociado a lo más excelso de la gastronomía. La calidad de los ingredientes y la forma de preparación es lo que determina que un plato sea considerado gourmet o no.

Los alimentos gourmet son aquellas preparaciones que han sido elaborados con ingredientes exquisitamente seleccionados, con exhaustivos cuidados de higiene; además han sido elaborados por personas que, después de muchos años de experiencia y una clara pasión por la alta cocina, están preparados para ofrecer un producto que pueda ser consumido por alguien que realmente aprecie su calidad y delicadeza. (SN, Definición ABC , 2007)

Los alimentos gourmet van asociados con el arte ya que su presentación a los comensales es previamente pensada y organizada. El diseño de la comida gourmet es un talento que cada chef quiere demostrar ante la sociedad.

4.3 Marco Edificio

El siguiente punto cuenta con las diferentes normativas establecidas por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito y la Norma Técnica Ecuatoriana (INEN) en la cual se refieren a establecimientos de servicios gastronómicos, la reglamentación menciona lo siguiente:

Según la INEN, en el artículo 5.2.1 menciona que un establecimiento comercial de servicios gastronómicos debe:

- Mantener en perfecto estado de conservación o restauración la propiedad y sus instalaciones, independiente de su categoría, diseño, antigüedad o estilo arquitectónico;
- Mantener y respetar las características en torno a la temática o ambientación cuando su oferta así lo especifique. (INEN, 2017)

En el artículo 5.2.4.2 habla sobre la iluminación y la ventilación de los establecimientos mismos que deben cumplir con lo siguiente:

- 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.
- Asegurar la climatización adecuada.

NOTA. Se recomienda limitar a niveles tolerables la contaminación sonora (INEN, 2017)

En la zona de cocina de un restaurante o cualquier establecimiento en el cual se expendan alimentos, las normativas son claras y estrictas por el hecho de que el lugar debe guardar higiene y aseo para que el servicio sea de calidad.

Según la INEN en el artículo 5.2.5 de Cocina en establecimientos de servicios gastronómicos deben cumplir los siguientes requerimientos:

- Contar con todas las condiciones de higiene y seguridad para la elaboración y preparación de alimentos, coherente con el servicio;
- Contar con áreas de trabajo identificadas y delimitadas física o funcionalmente para la preparación o elaboración de alimentos;
- Tener revestidos los pisos, con materiales resistentes y antideslizantes que permitan su fácil limpieza;
- Dotar de suficiente iluminación. Las lámparas y focos deben estar protegidos para prevenir que los fragmentos, de una posible ruptura, caigan al alimento;
- Mantener en adecuadas condiciones de funcionamiento los equipos;
- Ajustar la capacidad de fuego, (cocción), así como la capacidad de refrigeración para dar respuesta a los máximos niveles de ocupación y oferta, así como a la complejidad de las elaboraciones y preparaciones;
- Contar con el equipamiento y menajes de cocina que responda a la carta, a las exigencias Y necesidades del servicio;
- Contar con ventilación natural o artificial, que evite el calor excesivo, la concentración de gases, humos, vapores y olores;
- Ubicar las instalaciones y equipos de manera que no interfieran en el flujo de trabajo de la cocina y que garanticen un servicio eficiente;
- Contar con instrumentos de medición adecuados para controlar los procesos de elaboración, preparación y conservación. Éstos deben estar verificados y aptos para su uso;

- Poseer áreas físicas o funcionales específicas para residuos, ubicada lejos de las áreas de preparación, y cestos con bolsas plásticas, tapa y en condiciones adecuadas de limpieza.

4.3.1 Locales De Comercio De Productos Alimenticios

Los locales que se construyan o habiliten para comercio de productos alimenticios, a más de cumplir con las normas de la presente sección y otras pertinentes de la Normativa, se sujetarán a los siguientes requisitos: ORDENANZA 3457 148 Serán independientes de todo local destinado a la habitación. a) Los muros y pavimentos serán lisos, impermeables y lavables. b) Los vanos de ventilación de locales donde se almacenen productos alimenticios estarán dotados de mallas o rejillas de metal que aislen tales productos de insectos, roedores y otros elementos nocivos. c) Tendrán provisión de agua potable y al menos un fregadero. d) Dispondrá de un vestidor y batería sanitaria para hombres y otra para mujeres de uso exclusivo de los empleados, compuesta por un inodoro, un lavabo y una ducha. Cada local dispondrá de un medio baño para el público.

- **SERVICIOS COLECTIVOS** Se cumplirá con lo estipulado en el Art. 165 de la Sección Primera de este Capítulo, para lo que se relacionará el área útil de construcción de comercios, a razón de un departamento por cada 50 m². de comercios o fracción mayor de 25 m².
- **SERVICIOS SANITARIOS EN COMERCIOS** Para la dotación de servicios sanitarios en comercios se considerará la siguiente relación: Medio baño por cada 50 m². de área útil de local comercial y uno adicional por cada 500 m². de local o fracción mayor al 50%. En centros comerciales para locales menores a 50 m²., se exigirá un medio baño para hombre y uno para mujeres por cada 10 locales. En toda batería sanitaria se considerará un baño para personas con discapacidad y movilidad reducida, según lo especificado en el literal b) del Art. 68 de este libro.
- **CRISTALES Y ESPEJOS** En comercios los cristales y espejos de gran magnitud cuyo extremo inferior esté a menos de 0.50 m. del piso,

colocado en lugares a los que tenga acceso el público, deberán señalarse o protegerse adecuadamente para evitar accidentes. No podrán colocarse espejos que por sus dimensiones o ubicación puedan causar confusión en cuanto a la forma o tamaño de vestíbulos o circulaciones.

- **ESTACIONAMIENTOS EN COMERCIOS** El número de puestos de estacionamiento por área útil de comercios se calculará de acuerdo a lo especificado en el Cuadro No. 3 de Requerimientos Mínimos de Estacionamientos por usos del Régimen Metropolitano del Suelo. Cumplirán, además, con las disposiciones establecidas en el Capítulo IV, Sección Décima Cuarta referida a Estacionamientos de la presente Normativa.
- **PROTECCION CONTRA INCENDIOS** Las edificaciones de comercios cumplirán con todas las normas pertinentes del Capítulo II, Sección Sexta referida a Protección contra Incendios de la presente Normativa y, con las que el Cuerpo Metropolitano de Bomberos de Quito exija en su caso.
- **ALTURA LIBRE INTERIOR** La altura mínima interior de cualquier local de la vivienda no será inferior a 2.30 m., medida desde el piso terminado hasta la cara inferior del elemento constructivo más bajo del techo del local. En techos inclinados se admite que la altura útil interna sea de 2.05 m., en el punto más desfavorable, con excepción de los áticos que podrán tener una altura menor.
- **LOCAL DE COCINA** Toda cocina deberá disponer de mesa(s) de trabajo, de ancho útil no menor a 0.60 m. con fregadero de vajilla incorporado. Se preverá sitio para ubicar un artefacto de cocina y un refrigerador, como equipamiento mínimo. Las dimensiones mínimas del área de circulación serán: Cocinas de un solo mesón: 0.90 m. Cocinas de un solo mesón enfrentada a estantería de 30cm: 0.90 m. Cocinas de mesones enfrentados: 1.10m.
- **BAÑOS** Toda vivienda dispondrá como mínimo de un cuarto de baño que cuente con inodoro, lavabo y ducha. En el que se observará en lo

pertinente las dimensiones mínimas establecidas en el Artículo 68 de esta Normativa. La ducha deberá tener una superficie mínima de 0.56 m² con un lado de dimensión mínima libre de 0.70 m., y será independiente de las demás piezas sanitarias. El lavabo puede ubicarse de manera anexa o contigua al cuarto de inodoro y ducha. Las condiciones de ventilación e iluminación de estos locales estarán sujetas a lo estipulado en los Artículos 71 y 72 referidos a ventilación e iluminación indirecta y ventilación por medio de ductos, contemplados en la Sección Segunda del Capítulo III de esta Normativa.

- **PROFUNDIDAD EN LOCALES DE VIVIENDA** La profundidad de cualquier local no será mayor a la proporción 1:5 con relación a las dimensiones de la ventana, en donde 1 es la dimensión menor de la ventana y, 5 es la profundidad máxima del local. En caso de integrarse dos o más locales, la profundidad de los mismos se considerará de forma autónoma o independiente a partir de cada una de sus respectivas ventanas. En locales de mayor profundidad, se podrá complementar el ingreso de luz natural directa o indirectamente a través de ventanas altas, lucernarios, claraboyas o similares.
- **PUERTAS** Los vanos de las puertas de la vivienda se rigen por las siguientes dimensiones mínimas: Vano mínimo de puerta de ingreso a la vivienda: 0.96 x 2.03 m. Vano mínimo de puertas interiores: 0.86 x 2.03 m. Vano mínimo de puertas de baño: 0.76 x 2.03 m.
- **ANTEPECHOS** Toda abertura, vano o entrepiso que dé al vacío, dispondrá de un elemento estable y seguro tipo antepecho, balaustrada, barandilla, cortina de cristal o similares, a una altura no menor a 0.90 m. medida desde el piso terminado, si la dimensión es menor se aplicará la NTE INEN 2 312:2000.
- **ILUMINACION Y VENTILACION DE COCINAS A TRAVES DE AREAS DE SERVICIO** Las cocinas o áreas de lavado podrán iluminarse y ventilarse a través de patios de servicio de por lo menos

9 m²., cuando la distancia de la ventana a la proyección vertical de la fachada sea igual a 3.00 m.

- **VENTILACION POR MEDIO DE DUCTOS** Las piezas de baño, cocinas y otras dependencias similares, podrán ventilarse mediante ductos: en viviendas unifamiliares con ductos hasta 6 m. de longitud, el diámetro mínimo será de 0.10 m. con ventilación mecánica; en viviendas multifamiliares con alturas menores a 3 pisos, los ductos tendrán un área no menor a 0.04 m². con un lado mínimo de 0.20 m., en este caso la altura máxima del ducto será de 6 m.; en viviendas colectivas de hasta cinco pisos el ducto tendrá como mínimo 0.20 m². y una altura máxima de 12 m. En caso de alturas mayores, el lado mínimo será de 0.60 m. con un área no inferior a 0.18 m². libre de instalaciones.

Generalidades

1. Para definir el ancho mínimo de accesos, salidas, salidas de emergencia, y puertas que comuniquen con la vía pública se considerará que cada persona puede pasar por un espacio de 0.60 m. El ancho mínimo será de 1.20 m. libre.
2. **PISOS, TECHOS Y PAREDES** Los materiales que se empleen en la construcción, acabado y decoración de los pisos, techos y paredes, de las vías de evacuación o áreas de circulación general de los edificios serán a prueba de fuego y que en caso de arder no desprendan gases tóxicos o corrosivos que puedan resultar claramente nocivos.
3. **ALTURA LIBRE** La altura libre en cualquier punto del local, medida desde el nivel de piso hasta el cielo raso, será de 3.00 m. como mínimo.

4. **VENTILACION** El volumen mínimo del local se calculará a razón de 7.00 m³., por espectador o asistente, debiendo asegurarse 4 cambios de volumen total de aire en una hora, sea con sistemas de ventilación natural o mecánica, que asegure la permanente pureza del aire y renovación del mismo. Además, se tomará en cuenta lo establecido en el Capítulo III, Sección Segunda referida a Iluminación y Ventilación de locales de la presente Normativa.

5. **CONDICIONES ACUSTICAS** Los escenarios, vestidores, bodegas, talleres, cuartos de máquinas y casetas de proyección de las salas de espectáculos deberán aislarse del área destinada a los concurrentes mediante elementos o materiales que impidan la transmisión del ruido o de las vibraciones. Las salas destinadas a esta clase de espectáculos deberán garantizar la buena audición en todos sus sectores, utilizando en caso necesario placas acústicas que eviten el eco y la deformación del sonido. En los cines es necesario un espacio de 0.90 m. de fondo mínimo, entre la pantalla y los altavoces.

6. **ILUMINACION DE SEGURIDAD** A más de la iluminación necesaria para el funcionamiento del local, deberá proveerse a éste con un sistema independiente de iluminación de seguridad para todas las puertas, corredores o pasillos de las salidas de emergencia. Esta iluminación permanecerá en servicio durante el desarrollo del espectáculo o función. ORD.

7. **COCINAS** Dispondrán de los elementos principales que habrá de estar en proporción a la capacidad del establecimiento:
 - a) Para establecimientos hoteleros de gran lujo, de lujo y categoría primera superior y turista deberán contar con office, almacén, bodega con cámara frigorífica, despensa, cuarto frío con cámaras para carne y pescado independientes, mesa caliente y fregadero.

b) El área de cocina será mínima el equivalente al 80 y 70% del área de comedor y de cocina fría. Además de la cocina principal deberán existir cocinas similares para la cafetería, el grill, etc., según las características de servicios del establecimiento. b) Para establecimientos hoteleros de segunda categoría dispondrán de office, almacén, bodegas, despensas, cámara frigorífica, con áreas totales equivalentes por lo menos al 60% de comedores. Para los de tercera y cuarta categoría, dispondrán de despensa, cámara frigorífica y fregadero cuya superficie total no podrá ser inferior al equivalente del 60% de la del comedor.

8. **BARES** Los bares instalados en establecimientos hoteleros, cualquiera que sea la categoría de éstos, deberán: Estar aislados o insonorizados cuando en los mismos se ofrezca a la clientela música de baile o concierto. En los establecimientos de gran lujo, de lujo y categoría primera superior y turista, en los que el bar debe ser independiente, éste podrá instalarse en una de las áreas sociales, pero en tal caso, la ORDENANZA 3457 158 parte reservada para el mismo, estará claramente diferenciada del resto, y su superficie no será computada en la mínima exigida a aquellos salones.

4.4.2 Normativa De Bomberos

Ordenanza metropolitana

1. **EXTINTORES DE INCENDIO** Toda edificación deberá estar protegida con extintores de incendio del tipo adecuado, en función de las diferentes clases de fuego, el tipo de construcción y el uso de la edificación. Los extintores se colocarán en las proximidades de los sitios de mayor riesgo o peligro, de preferencia junto a las salidas y en lugares fácilmente identificables y accesibles desde cualquier punto del local, considerando que la distancia máxima de recorrido hasta alcanzar el extintor más cercano será de 25 m. Los extintores ubicados

fuera de un gabinete de incendios, se suspenderán en soportes o perchas empotradas o adosadas a la mampostería, de tal manera que la base de la válvula estará a una altura de 1.50 m. del nivel del piso acabado; se colocarán en sitios fácilmente identificables y accesibles. Sistemas de extinción de incendio 6.5.1 La instalación de sistemas de extinción contra incendio se realizará conforme lo establecido en la RT02, RT03 y RT07 vigentes. 6.5.2 Los locales con área útil menor a 50 m² deberán contar únicamente con un extintor portátil de 10 libras como medio de extinción.

2. **RED HÍDRICA CONTRA INCENDIO:** Sistema independiente de extinción de fuego por agua mediante instalaciones fijas que puede incluir el sistema de bombeo hidrantes, rociadores automáticos, sistemas de tubería vertical u otros mecanismos de descarga de agua.
3. **SISTEMA DE ROCIADORES:** Sistema integrado por tuberías soterradas y/o aéreas, accesorios, válvulas y rociadores, para suprimir o controlar la presencia de un incendio en un área del edificio, el cual consta de una o más fuentes de abastecimiento automático de agua.
4. **SISTEMA DE TUBERIA VERTICAL:** Una disposición de tubería, válvulas y/o llaves, conexiones y estaciones de manguera, accesorios y elementos relacionados instalados en un edificio o estructura, con las conexiones de manguera ubicadas de manera que el agua pueda ser descargada en chorros o aspersion a través de mangueras y boquillas fijas, con el propósito de extinguir un incendio.
5. **PUERTA DE EMERGENCIA:** Es la que permite el acceso a la salida, a un lugar seguro o al exterior, la cual deberá tener una resistencia mínima al fuego.

6. RAMPA. Superficie para moverse que tiene un declive más inclinado que 1 en 20.

7. RESISTENCIA AL FUEGO: Clasificación que indica la capacidad que posee un material, una estructura o un componente estructural para soportar las condiciones de incendio por unidad de tiempo-horas a 1100°C y que considera la resistencia mecánica, penetración de llama y el aumento excesivo de temperatura

Reglas generales.

1. Toda persona natural o jurídica, pública o privada, está obligada a adoptar las medidas necesarias para prevenir y mitigar incendios y los riesgos que en esta materia se derivan de cualquiera de sus actuaciones, con independencia de la aplicación de las reglas técnicas vigentes en la materia en cada momento. Los administrados son responsables objetivamente por los daños ocasionados por la inobservancia de este deber general.
2. El ejercicio de toda actividad económica estará sujeto, al menos, a las reglas técnicas en materia de prevención de incendios vigentes a la fecha en que se requiera el otorgamiento o renovación de la correspondiente licencia metropolitana, sin perjuicio del destino que originalmente se haya declarado o el que se hubiera dado al establecimiento en el que se desarrolle a la actividad económica.
3. La ejecución o desarrollo de cualquier actuación especialmente regulada para prevenir incendios estará sujeta, al menos, a las reglas técnicas específicas correspondientes, sin perjuicio de que el ejecutante hubiera

obtenido las licencias metropolitanas en relación con la edificación o el ejercicio de actividades económicas en general.

Conclusión:

Las normativas de construcción y urbanismo en este caso del distrito metropolitano de Quito velan por el bienestar humano ante construcciones de cualquier tipo.

Regirse a cualquiera de estas normas respalda de manera constructiva a los futuros dueños del inmueble, vela por la seguridad de consumidores, propietarios y empleados que a futuro harán uso de las instalaciones.

Uno de los puntos más importantes que se destaca son medidas ergonómicamente exigidas, para que el desarrollo dentro del espacio sea funcional y óptimo.

Por tanto, el uso de estas normativas asegura una calidad de trabajo por parte del profesional a cargo del proyecto a realizarse de manera que brinde soluciones satisfactorias a la construcción y que estas permitan un buen desarrollo para los futuros usuarios del mismo.

4.4 Marco Referencial

4.4.1 Referente Internacional



Figura 15. Restaurante 220Post.
Adaptada de Diseño de Restaurantes, 2014.

220 Post

Localización: 220 Post Street, San Francisco, CA, EE.UU.

Año de Inauguración: 1997

Cliente: Saks Fifth Avenue

Proyecto: Jeffrey Beer Architects.

El espacio del restaurante se encuentra ubicado en uno de los departamentos comerciales más lujosos de la ciudad, mismo que se encuentra cerca de boutiques como Prada, Gucci y Dolce y Gabbana.

La tienda por estar cerca de locales comerciales atrae a clientela de manera constante y así permite también el desarrollo económico del mismo. Está dirigido a un público en específico, clientes frecuentes del departamento comercial y de las tiendas aledañas al restaurante.

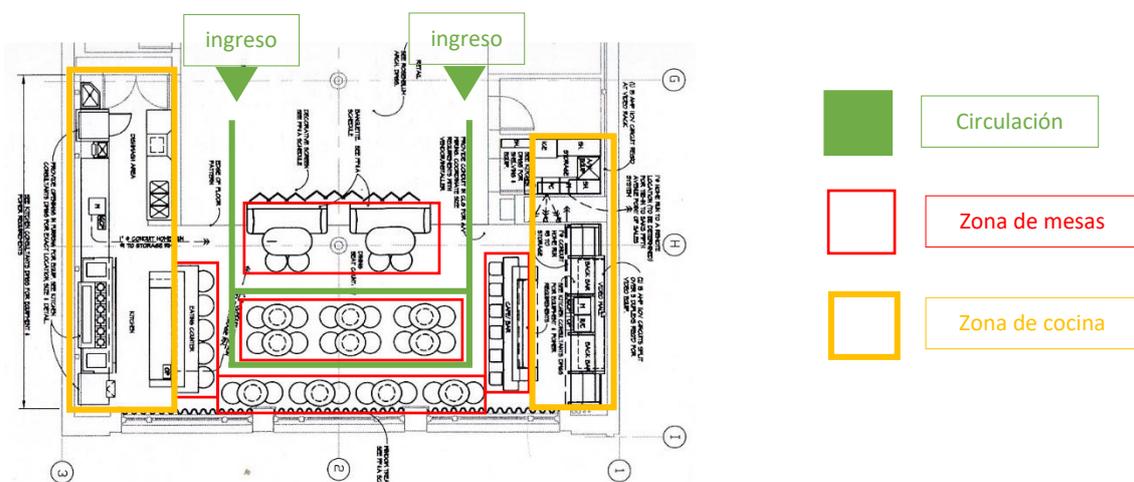


Figura 16. Plano de planta Restaurante 220Post.

Adaptada de Diseño de Restaurantes, 2014.

Los arquitectos responsables han intentado capturar el espíritu del entorno en el que se encuentra ubicado el restaurante, basado en el mundo de la moda. Apuestan por un diseño innovador que incluye un muro con 15 pantallas de video en la cual se proyectan imágenes impactantes acerca de arte y diseño, obras

relevantes en el medio, fotografías arquitectónicas, imágenes acerca de moda y publicidad acerca de las marcas auspiciantes del restaurante.



Figura 17. Zona de Bar Restaurante 220Post.
Adaptada de Diseño de Restaurantes, 2014.

La sencillez es una de las principales condiciones del establecimiento, mismo que permite que la clientela sienta la sofisticación del lugar. Los materiales en tonos fríos son los mismos que crean visualmente sensaciones y así creando un espacio más amplio del que en verdad se cuenta.



Figura 18. Área de mesas Restaurante 220Post.
Adaptada de Diseño de Restaurantes, 2014.

La distribución del espacio está dada por tres hileras de mesas las mismas que se encuentran situadas entre dos mostradores: a un lado, la barra del bar, y al otro, la cocina abierta en la que se preparan los platos.

Entre los acabados y mobiliario, se encuentran sofás con tapizado de líneas como una cebra y sillas con respaldo y asiento de pie de color blanco crudo. Uno de los materiales más aplicados en las superficies del restaurante es el mármol usada en la barra y en las mesas del restaurante.

En el piso se ha colocado un fondo de baldosas gris oscuro combinadas con baldosa de color blanco creando un diseño de trama. Los elementos que resaltan en el proyecto son elementos cromados que se encuentran en las mesas y sillas; y superficies de vidrio.

Conclusión:

El restaurante 220Post es un pequeño establecimiento que cuenta con materiales innovadores, los mismos que ayudan al resalte del lugar. Las combinaciones de colores hacen que el lugar se vea más amplio de lo que es y gracias a los mismos la elegancia no queda de lado.

Este referente apoya en el presente proyecto ya que se muestra cómo un espacio puede ser resultado y que el mismo se transforme cada cierto tiempo ya sea por ayuda de mobiliario, tecnología u otros.

El restaurante 220post por encontrarse ubicado cerca de casa de alta moda, tiene que sufrir transformaciones para que su clientela fija disfrute de un lugar nuevo y fresco cada cierto tiempo.

Restaurante el papagayo.



Figura 19. Fachada Restaurante “El Papagayo”.

Adaptada de Diseño de Restaurantes, 2014.

Localización: Arturo M, Bas 69, Córdoba, Argentina.

Año de Inauguración: 2015

Proyecto: Ernesto Bedmar

El restaurante es un pasillo que perteneció originalmente para el paso de la servidumbre de las casonas de la manzana donde se encuentra ubicado.

El papagayo nace como referencia de la cultura asiática, misma que aprovecha los mínimos espacios para transformarlos en grandes obras de arte arquitectónica.



Figura 20. Planos “El Papagayo”.

Adaptada de Diseño de Restaurantes, 2014.

El espacio de 2.40 metros de ancho por 32 metros de largo y una altura de 7 metros, originalmente contaba con techo de hormigón mismo que ha sido reemplazado con vidrio para así crear un sitio bañado de luz natural, una de las

paredes de ladrillo ha sido reemplazada por hormigón visto creando así un contraste entre lo contemporáneo y lo antiguo.



Figura 21. Área de mesas Restaurante “El Papagayo”.

Adaptada de Diseño de Restaurantes, 2014.

Para la introducción de servicios técnicos como cables, caños, desagües, ventilación, etc. se utilizó la pared de hormigón para que esta contenga dichos sistemas cubiertos y no se expongan de manera antiestética en la superficie.



Figura 22. Restaurante “El Papagayo”.

Adaptada de Diseño de Restaurantes, 2014.

- a) Área de mesas
- b) Exteriores

El mobiliario con el que cuenta es de madera, la utilización de muebles sencillos le dan la ligereza que el restaurante quiere proyectar en su interior. Están

ubicados en los extremos del establecimiento creando así un eje central de circulación para que se cumpla el recorrido por todo el restaurante.

El cielo raso es utilizado para crear un juego de sombras en el espacio a ciertas horas del día y controlar el paso de iluminación natural.

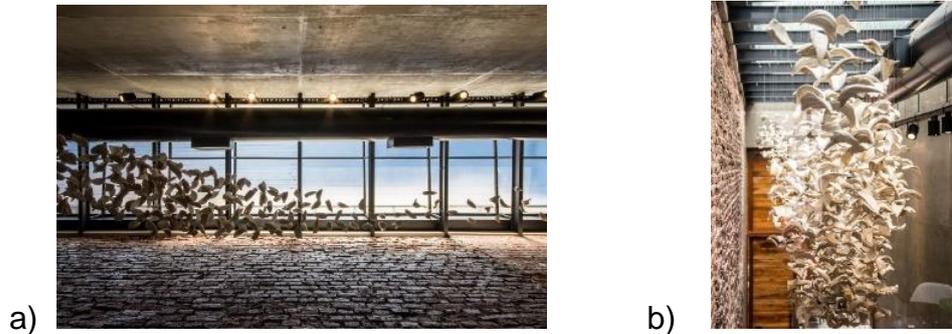


Figura 23. Restaurante "El Papagayo".

Adaptada de Diseño de Restaurantes, 2014.

a) Cielo raso

b) Detalle de cielo raso.

Conclusión:

El restaurante el papagayo es un claro ejemplo de que un espacio puede ser transformado en grandes cosas.

La mezcla de materiales, el juego de iluminación y sombras que se recrea con el cielo raso permite que el lugar interactúe con los comensales y le dé un plus de diseño al establecimiento.

Las medidas mínimas que mantiene el lugar no son un impedimento para crear grandes diseños y transformaciones solo con uso de diferente mobiliario y materialidad.

4.4.2 Referentes Nacionales

Restaurante Vista Hermosa (Quito)



Figura 23. Restaurante “Vista Hermosa”.

Adaptada de Restaurante Vista Hermosa”, 2018.

La ubicación geográfica en la que se encuentra la loma del Itchimbia permite que la misma sea un balcón con una espectacular vista de la ciudad Quiteña. El sector se ha convertido en un icono potencial de turismo en la ciudad.

El Restaurante “Vista Hermosa” está construido en el tercer y cuarto piso de una casa misma que da la vista completa del centro histórico de la ciudad y de la loma de “El Panecillo”.

El acabado del piso forma diseño y divisiones espaciales por los colores de porcelanato que se usa en el mismo, una gama de colores tierra son los que hacen del restaurante un lugar sobrio y elegante en el cual se puede disfrutar gastronomía nacional e internacional

Su mobiliario es sencillo, sillas y mesas de estructura metálica ligeras, permitiendo que el espacio se vea más limpio y que al entrar al lugar este no opaque la sensacional vista con la que el establecimiento cuenta.



Figura 24. Restaurante “Vista Hermosa”.

Adaptada de Restaurante Vista Hermosa”, 2018.

En cuanto a iluminación el restaurante cuenta con un juego de luces de colores indirectas, estas son encendidas cuando el local mantiene shows de música en vivo. El restaurante cuenta con dimerizadores en su iluminación general para que el mismo a través de esta cambie su ambiente dependiendo de la ocasión y el evento que se desarrolle en el lugar.



Figura 25. Área de mesas Restaurante “Vista Hermosa”.

Adaptada de Restaurante Vista Hermosa”, 2018.

En el lugar se encuentran pequeños espacios diseñados para la exposición de colecciones pequeñas y antigüedades.

A la entrada de este espectacular restaurante se pueden apreciar fresco que muestran el paisaje de diferentes lugares de Quito y evocando así una parte de

la época colonial del Quito antiguo, resaltando la belleza de la ciudad y la originalidad del establecimiento que es su hermosa vista.



Figura 26. Entrada principal Restaurante “Vista Hermosa”.

Adaptada de Restaurante Vista Hermosa”, 2018.

4.5 Marco Técnico

El uso de materiales que van a ser aplicados en un futuro en un proyecto deben ser pensados de manera funcional, los mismos deberán cumplir las diferentes exigencias que un establecimiento gastronómico requiera para que este tenga un desarrollo óptimo y vayan de la mano con el diseño que se vaya a establecer.

Los materiales son prioritarios en una edificación de cualquier índole ya que de estos depende su estética, su funcionamiento y la creación de áreas potenciales para realizar actividades primordiales a que se destinará el inmueble.

4.5.1 Pisos

Porcelanato líquido

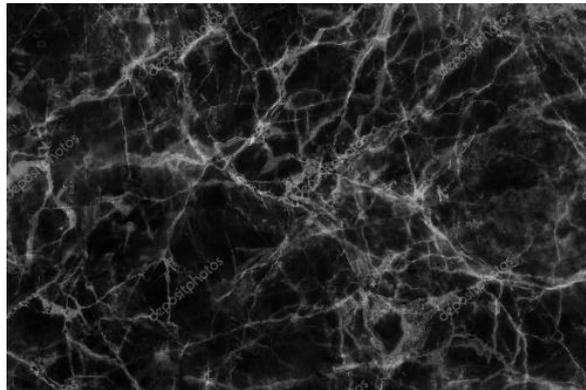


Figura 27. Porcelanato liquido negro texturizado.

Adaptada de Playma. Ec, 2018.

DISTRIBUIDOR: PLAYMA.EC

Debidamente pulido, este material cerámico se caracteriza por ofrecer un brillo espectacular, que brinda una apariencia estética moderna y atractiva. Ahora bien, en el caso especial del porcelanato líquido, lo que tenemos es una suerte de pintura que se aplica sobre un piso ya existente. Pero que en esencia brinda ventajas similares. (Arquimac, 2018)

Una gran ventaja de este material es que se lo puede encontrar en diferentes colores y diseños según el distribuidor, es fácil y rápido de instalar.

Existen tres etapas fundamentales para una colocación exitosa del material: primero, la superficie en el que se va a colocar el porcelanato liquido debe estar correctamente nivelado, segundo, se debe colocar la primera mano de material en toda el área para que finalmente se coloquen las dos manos siguientes, así se obtendrá una exitosa instalación.

Pintura epoxi



PRESENTACIÓN: Galón

CATEGORIAS: Epóxicos

ACABADOS: Satinado

COLORES REFERENCIALES: Blancos

Figura 28. Pintura Epóxica.

Adaptada de pinturas unidas, 2015.

La pintura epoxi es un producto cuyas características crean un espacio higiénico, amplio y de fácil mantenimiento. Se lo utiliza en lugares como cocinas industriales.

Es un material que provee alta resistencia a los químicos y a sustancias corrosivas como son agua, ácidos. Su acabado es brillante y es fácil de adherirse al recubrimiento posterior a este.

El epoxi es una resina de alta calidad, muy versátil, que se utiliza para cubrir y proteger algunas superficies que requieren un extra de protección. (HomeServe, 2017)

Su instalación es rápida y fácil. Primero, la superficie en la que la esta va a ser aplicada debe ser totalmente lisa para evitar imperfecciones al momento de colocar el material, segundo, se da la primera mano de pintura, una base, para definir el lugar en el que se va a colocar.

4.5.2 Iluminación



MATERIALES

FLORÓN: ACERO

CUERPO: ALUMINIO

DIFUSOR: VIDRIO

VARILLAS HORIZONTALES: ACERO

DISTRIBUIDOR: VIBIA

Figura 28. Lámpara Wireflow.

Adaptada Vibia, 2017.

Wireflow son lámparas colgadas que revisan y actualizan la estética de candelabros a través de un ejercicio visual de simplificación de volúmenes. La esencia, la geometrización y el delineamiento de las formas guarda la elegancia y majestuosidad que las lámparas arañas mantienen.

Su apariencia, al tratarse de una estructura de finos cables rematados con 8 terminales LED, conecta discretamente con los modelos clásicos de araña, llevando esta tipología de luminarias a una nueva dimensión innovadora y futurista. Empleando el software de configuración de producto CREA puede modificarse su diseño para adaptarse a las necesidades específicas del proyecto. (VIBIA, 2016).

4.5.3 Tensoflex



DISTRIBUIDOR: HIGH LIGHTS

FORMATO: SEGÚN DISEÑO

MODELO: SEGÚN DISEÑO

Figura 29. Diseño en Tensoflex.

Adaptada de Highlights, 2017.

Tensoflex es un sistema de innovador de telas tensadas para techos y soluciones de interior. Uniendo practicidad y simplicidad fueron inicialmente desarrolladas

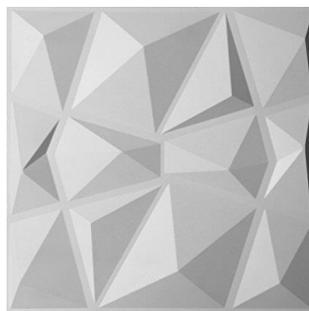
para techos suspensos, sustituyendo materiales tradicionales como yeso placas y mallas. (Highlights, 2015)

Este material permite que el diseño salga de lo convencional y pueda ser moldeable a ideas que antes no podrían ser interpretadas por ningún material.

Su fácil y rápida instalación es una ventaja ante productos ya existentes, gracias a su sistema de telas tensadas los diseños abstractos y “locos” pueden ser contruidos en menos de una semana.

4.5.4 Paredes

Paneles Fenólicos



DISTRIBUIDOR: ARKOS.EC
 FORMATO: 2250 x 1860 mm
 MODELO: Matt-Rock

Figura 30. Panel Fenólico.

Adaptada de Arcos.ec, 2018.

Es una placa plana con una superficie decorativa integrada, pensada para aplicaciones interiores exigentes, con excelentes presentaciones de higiene, limpieza y posibilidades de diseño. El panel fenólico abre la posibilidad de incorporar la firma o incluso la identidad de marca propia en el diseño de interiores que sean expresivos y sumamente personalizados, así como excepcionalmente funcionales. (Arkos Ecuador, 2017)

Los paneles fenólicos mantienen una gama de colores, texturas y diseños para todos los ambientes. Está fabricada a base de resinas fenólicas termo endurecidas y reforzadas con fibra aptas para interior o exterior.

Su instalación es rápida y sencilla, cuenta con dos formas de instalación pueden ser vistos u ocultos lo cual permite facilidades tanto técnicas como

arquitectónicas. Los paneles TRESPA METEON para interiores son los escogidos para este proyecto.

Revestimiento de porcelanato



DISTRIBUIDOR: GRAIMAN.EC
FORMATO: 60X60CM
MODELO: DISTRIC. GAMA
CEMENTADOS.

Figura 31. Porcelanato Graiman.

Adaptada de Graiman. Ec, 2018.

La cerámica constituye una de las mejores elecciones para el revestimiento de las paredes debido a su alta resistencia y su facilidad de limpieza. Tanto en los espacios privados del hogar como en las grandes superficies públicas son múltiples las posibilidades decorativas que nos brindan los revestimientos cerámicos. (PORCELANOSA, 2018)

La cerámica es junto al mármol, de los materiales más caros que se pueden adquirir, pero eso no quiere decir que no sean una muy buena opción cuando se trata de utilizarla cuando buscamos ideas para revestir paredes. Este material, permite que el diseño de un espacio sea más elegante y sobrio, dependiendo del diseño. Es un material de fácil mantenimiento y limpieza.

El porcelanato se lo puede encontrar en diferentes tamaños, colores y texturas.

4.5.5 Equipamiento de cocina para un chef

Equipo Básico

Equipo de cocina Estufa, horno de microondas, lava loza, refrigeradores, congeladores, mesa de trabajo, asador, tarja, freidora, licuadoras.

Utensilios Sartenes, ollas, cazuelas.

Cristalería y loza Refrigerador para bebidas, coladores, cucharas medidoras, abrelatas, cubiertos, platos (base, extendido, hondo, pastel, tazón, postre), tazas (capuchino, americano, expreso), vasos (jaibolero, caballitos, copas de vino blanco, tinto, champagne y jerez), ceniceros, cremeras, azucareras, saleros y pimenteros.

Principales insumos

- Abarrotes Harina, azúcar, latas de conserva, sal, condimentos, salsas, mermeladas, agregados, etc.
- Carnes y embutidos Pollo, pescado, carnes rojas y mariscos, carnes frías, productos de salchichería.
- Productos lácteos Leche, crema, quesos.
- Barra Agua embotellada, refrescos, jugos, vinos y licores, hielo.
- Frutas y verduras Frescas y congeladas.
- Productos de limpieza Lava trastes, detergentes, desengrasantes, escobas, esponjas.

Material mecánico: Es aquella maquinaria de cocina que utilizamos en el proceso de elaboración de alimentos, teniendo cada una de ellas una función y características diferentes.

- | | |
|-----------------------|--------------|
| • Batidoras | • Triturador |
| • Amasadoras | • Cortadoras |
| • Laminadora de masas | • Peladoras |

Batidoras

Son máquinas que sirven para batir, amasar, mezclar o triturar, éstas funciones dependen del utensilio acoplado en el eje.

Las batidoras que utilizamos en la cocina para triturar son las que llamamos turmix y jirafa porque en su eje tiene una cuchilla para cumplir esa función. Se conectan directamente a la red.

Amasadoras

Son máquinas que se utilizar solo para amasar, cuando se trata de cantidades grandes de harina ya que calentará menos la masa, su funcionamiento consiste en: la cubeta va girando y los brazos se van entre cruzando, además tiene una tapa de seguridad que impide manipular la masa mientras está funcionando. Se conecta directamente a la red.

Laminadora de masas

Son máquinas cuya función es la de laminar masa, tiene dos rodillos que se pueden regular dependiendo del grosor deseado y una cinta que transporta la masa haciéndola pasar por los rodillos. Se conecta directamente a la red.

Mobiliario

Lo encontramos en todos los departamentos de la cocina y es:

- Mesas de trabajo
- Estanterías
- Carros: de platos, de bandejas, de placas...
- Fregaderas

4.5.6 Iluminación Led

Un LED (Lighting Emitting Diode) es un diodo semiconductor capaz de emitir luz. Desde hace muchos años se ha venido usando en diversos dispositivos, sobre todo en botones para indicar estados como por ejemplo en los botones de grabación de un DVD o para según el color indicar si el aparato está encendido (verde) o apagado (rojo). (Ataka, 2012)

4.5.7 Psicología del color

Tabla 2.

Psicología del color

COLOR	PSICOLOGIA	INFLUENCIA COMERCIAL
AMARILLO		Es un color vivaz que llama la atención del consumidor ya sea este en productos, cielo raso, mobiliario entre otros, este da brillo y asemeja mayor iluminación, son colores para temporada de verano.
VIOLETA		Le da un toque más elegante y de clase a los lugares los cuales lo poseen, da un toque de misterio lo cual hace que el cliente quiera investigar y saber de qué se trata algo y lo lleva a realizar averiguaciones.
NEGRO		El negro es ausencia de luz, pero este es un color que se lleva de la mano con lo elegante y sobrio, el diseño sin exagerar puede ser aparte de este color provocando sensaciones de alta curia.

<p>BLANCO</p>		<p>Representa el lado opuesto de todo lo que asociamos al negro, y las personas que usan el blanco transmiten una imagen de bondad, pureza e inocencia, ya que este color simboliza paz, humildad y amor.</p>
<p>NARANJA</p>		<p>El color naranja refleja innovación hacia cualquier tipo de producto que se quiera exhibir, además de ser un color que llama la atención y que da vitalidad a un lugar.</p>
<p>AZUL</p>		<p>El color azul es un color de serenidad, el lugar en el que se plasme este color ayudara a que el visual sea más tranquilo.</p>
<p>MARRON</p>		<p>El color marrón es un color elegante ya que es el color de la madera, este se relaciona con los colores de la tierra y la naturaleza.</p>

Adaptada de psicología y mente, 2018

5. MATRIZ INVESTIGATIVA

5.1 Proceso investigativo

En el siguiente proceso investigativo se han realizado entrevistas y encuestas con las cuales se conocerá las diferentes características sobre la comida gourmet, sus consumidores y el establecimiento el cual se va a intervenir.

Los entrevistados aportan de manera esencial hacia el proyecto, dando a conocer los diferentes problemas con los que cuenta el establecimiento a intervenir, como se debe manejar el equipamiento del mismo, mobiliario e iluminación que es una parte fundamental de este tipo de restaurantes.

5.1.1 Entrevistas

Las entrevistas se realizarán a profesionales en los diferentes temas a tratar como son, Ayudante de cocina de Chez Jerome, Subjefe de panadería, Experta en luminotecnia.

Ayudante de cocina, restaurante Chez Jerome

La entrevista se realizó al sr Fernando Quezpaz, ayudante de cocina del restaurante Chez Jerome.

El objetivo de esta entrevista es conocer los requerimientos principales que un chef necesita en su área de trabajo.

- **¿Qué dificultades encuentra usted en su área de trabajo?**

“Que dificultad tenemos con la cocina, que no son ergonómicas para empezar, las refrigeradoras y hornos están mal ubicados.

En mi punto de vista me parece incomodo que todos los cocineros tengamos que estarnos agachando para buscar las cosas e interferir con el trabajo del otro.

La parte de arriba de la refrigeradora es un mesón, en el que picamos y preparamos las cosas, es incómodo, ya que molestamos al otro que está ahí preparando su plato, pero necesitamos sacar cosas de las refrigeradoras.

Los hornos funcionan también como plancha, ahí se fríe los alimentos y es el mismo problema que se tiene con las refrigeradoras ya que mientras uno usa la plancha, otros necesitamos estar pendiente de los hornos.

La iluminación para mi punto de vista está bien, no tenemos ningún inconveniente con eso, desde mi punto de vista, tenemos ventanas grandes y los focos siempre están prendidos. Por ese lado no tengo ningún problema.

De ahí yo creo que la zona de cocina es la mejor equipada, solo la organización de las maquinas es lo que en si no funciona, sería bueno una readecuación de hornos y refrigeradoras”.

Subjefe de panadería/pastelería restaurante Chez Jerome.

La entrevista se realizó a la Srta. Sara Quinchiguango subjefe del área de panadería del restaurante Chez Jerome.

El objetivo de esta entrevista es conocer cómo se manejan las instalaciones del área de panadería y pastelería del restaurante, sus necesidades en cuanto a almacenamiento y maquinaria que el personal requiere para cumplir sus funciones diarias.

- **¿Cómo se encuentran las instalaciones del área de panadería?**

“La panadería es horrible, para empezar, hay un lavabo (de baño) que abastece a toda la panadería de agua y tienen que estar cogiendo en baldes para hacer las masas, primero no es higiénico y segundo es muy difícil e incómodo sacar en balde 12 litros de agua para hacer masas. Sería de mucha ayuda la colocación de un lavabo industrial en panadería.

Tengo maquinaria inútil, ocupa espacio, me está estorbando, no se puede hacer readecuación de hornos ya que están instalados al techo porque son como chimeneas que salen a la parte de afuera ya que por ahí sale vapor de algunos panes que se elaboran solo con vapor. La materia prima esta alado de la mezcladora y estorba porque son baldes grandes y no hay espacio para que los panaderos usen las mezcladoras. Todo se tiene que mover.

Las estanterías no están organizadas, se necesita mobiliario para guardar esto, la materia prima se daña, a la final eso es perdida para la empresa.

Hay instalaciones sanitarias que hay que volver a pensarse ya que eso molesta en la zona de panadería.

No existe ningún tipo de ventilación, solo una ventana pequeña de rejilla por donde se ventila todo el lugar.

No existe un lugar para colocar los coches de pan, ya que hay un solo lugar pequeño en panadería donde se empacan, si me gustaría un lugar para colocar los coches.

En cuanto a acabados, la baldosa no me sirve, esta no es antideslizante y ya ha habido casos de que los panaderos se han caído, a veces hay tantos pedidos que esto, es una locura, unos corren de un lado a otro sacando los panes y los postres. Un panadero hace unas 3 semanas se cayó con una bandeja de pan entera y que paso, la culpa fue de él y le descontaron a él todo lo

que boto, que a la final ni siquiera es culpa de panadero, es culpa del dueño que no se preocupó por los acabados que se debían usar aquí”.

Conclusión:

Las entrevistas que se mantuvo con los usuarios principales del restaurante Chez Jerome, en este caso panaderos y chefs, fueron sumamente provechosas ya que así se pudo identificar los principales problemas con los que cuenta esta área de trabajo.

Un área de panadería necesita de un espacio considerable para circulación ya que el personal mantiene el uso constante de máquinas, mobiliario como mesones y materia prima para la elaboración final del producto.

Este lugar cuenta con un área grande, pero, la distribución espacial actualmente no permite que el trabajo de los panaderos sea óptimo y eficiente al igual que la falta de implementos de primera necesidad como lavabos industriales y mobiliario para almacenamiento.

Los acabados con los que cuenta este lugar no han sido cuidadosamente seleccionados para el uso que mantiene, ya que varios empleados ya han tenido leves accidentes.

Un área de trabajo como panadería debería cumplir ciertas normativas de seguridad para lo cual los acabados y materiales de construcción deben cumplir con ciertos requerimientos que permitan al usuario desarrollarse en el espacio de manera óptima y alejarlo de accidentes.

En cuanto al área de cocina la redistribución de mobiliario de almacenamiento e implementación de uno nuevo facilitaría la preparación de los diferentes platos que el restaurant ofrece a la hora de servicio.

Una readecuación de mesones y ampliación de espacios de trabajo sería lo necesario para que todo el personal que se desarrolla en este lugar tenga su propio sector para cumplir con eficiencia su función.

Chef Docente de la Universidad de las Américas

La entrevista se realizó al Chef Luis Narváez, experto en comida gourmet y equipamiento de restaurantes, Docente de la Universidad de las Américas.

El objetivo de esta entrevista fue conocer el equipamiento de cocina de un restaurante de comida gourmet, el mobiliario que el chef sugiere en el mismo y cuál es el fin de colocar un bar en tales restaurantes.

- **¿Qué debe tener como equipamiento una cocina de un restaurante de comida gourmet?**

“La altura de la cocina debe ser de tres metros mínimo, para que los aires calientes vayan hacia arriba, después de eso tienes que tener ventilación natural y artificial, ósea, ventanas, ductos, ventiladores y cosas así, mira ahí hay unos ventiladores que están puestos en las ventanas (área de gastronomía Udla). Después de eso debes tener un piso antideslizante y abundante agua, si, debes tomar en cuenta la presión del agua, el agua tiene que tener cierta fuerza, cisterna, bomba de agua, se necesita agua a presión para realizar ciertas cosas. Tiene que haber agua caliente, agua fría ductos de desagüe grandes de diez pulgadas sino colapsan ya que la comida se puede ir por ahí.

Pisos antideslizantes, te hablo de paredes lisas sin baldosas, es preferible que las paredes sean completamente lisas incluso con pinturas especializadas como es la pintura náutica, que es una pintura fácil de limpiar y tiene cero porosidades.

TODAS LAS SUPERFICIES TIENEN QUE SER DE ACERO INOXIDABLE, todas las superficies sobre todos los mesones, áreas de trabajo, todo tiene que ser de acero inoxidable, cada lugar de trabajo que tu tengas dividido, porque una cocina se divide en cocina fría y cocina caliente, pastelería y puedes tener un área de

recepción o producción de procesos, donde llega todo: carnes, pollos y ahí se porcionan. Todas estas áreas tienen que ser de acero inoxidable y con un punto de agua para que cada cosa pueda tener su propio lavabo, es más, que quiero decir, si estoy en la zona caliente yo estoy trabajando con carnes, si tengo que hacer el uso de alguna cosa, lavar, en ese lavamanos hay sangre no puedo mezclar eso con vegetales y peor con frutas o postres.

*Después de eso los implementos básicos de cocina, debe haber suficientes puntos de refrigeración y de congelación de acuerdo a la capacidad del establecimiento, la capacidad que tiene tu establecimiento es igual al número de sillas que tienes en la sala, esto te da la pauta para saber cuántos cocineros tienes que tener y cuantos teloneros, pero a veces difiere dependiendo la calidad del restaurante, te estoy hablando de, un ejemplo es el "BULLI" es un restaurante que prácticamente es el mejor del mundo, es del señor **Ferran Adrià**, que tiene 33 cocineros, 14 Stewart (ayudante), ósea estamos hablando de 40 personas en cocina, versus 16 saloneros. Este restaurante abre solo 160 días al año y cuando abren revientan todo".*

- **¿Qué es un restaurante de comida gourmet?**

"Un restaurante gourmet es, para que tengas una idea, tiene finos acabados, para hablar de un restaurante Gourmet, se puede decir que es un restaurante de lujo, un restaurante de lujo dentro de las normativas, debe cubrir con ciertos estándares:

Debe haber baños de mujeres y baños de hombres, área de recepción, es decir una sala de espera, debe tener parqueadero y debe ser una sala de lujo, que es de lujo, que las mesas por lo general van vestidas, vestidas quiero decir que todavía mantiene el uso de manteles, es un servicio clásico, un gourmet mantiene

todavía bases clásicas, que son bases clásicas, puede venir un mesero y hacerte un show con un gueridon, que es un gueridon, es una mesa pulcra en la cual él puede terminar un proceso de los alimentos, todo un espectáculo.

Tienen una cava de Licores, con un numero de sepas importantes como coñac, vino, brandí, ósea, cosas finas, eso es un restaurante gourmet. No es un estilo, es un servicio, súper fino, súper delicado, saloneros muy sofisticados”.

- **En cuanto a mobiliario, ¿Qué es preferible usar?**

“En cuanto a mobiliario, este puede ser moderno pero las mesas siempre tienen que estar vestidas y están servidas, más que servidas, están marcadas. Tu entras a un restaurante gourmet y encuentras en las mesas copas, platos bases, cubertería ya armada, entonces de acuerdo a lo que tu pidas los meseros te dejan o te retiran cosas.

Hay coches en los restaurantes gourmet, hay el coche de postres, hay el coche de quesos, si, son servicios estilizados que por ejemplo cuando ya la persona comió, en vez de que le digan algo, ellos sacan el coche, entonces preguntan “¿talvez el señor quiere?” y también si es menú de degustación, en otros países antes del postre comen queso, en Francia y suiza.”

- **¿Por qué un restaurante de comida gourmet debe contar con un bar?**

“LA PARTE DE LICORES Y BARES DEBEN ESTAR DENTRO DE LA EDIFICACION EN UN PUNTO ESTRATEGICO QUE DESDE TODO EL RESTAURANTE SE PUEDA DIVISAR PARA QUE LOS CLIENTES CONSUMAN. Los coches deben estar cerca de bar para que este tenga control.

LA GENTE QUE VA A UN RESTAURANTE GOURMET PAGA, PAGA ENSERIO. EL GOURMET PARA QUE TENGAS IDEA, SE DEFINE COMO EL ARTE DEL BUEN COMER Y EL BEBER.

Las cartas son clásicas, esto quiere decir que hay entradas frías, entradas calientes, siempre hay cortesías a las mesas, si en un restaurante gourmet se sientan diez, son diez cortesías a la mesa, diez cosas finas, chiquitas.”

Conclusión

Esta entrevista fue de suma importancia para el conocimiento de diferentes características con las que debe contar el restaurante y lo que los empleados necesitan.

Los restaurantes de comida gourmet como menciona el chef en la entrevista son establecimientos que antes de vender comida, venden un servicio el cual debe estar sumamente bien presentado ante los ojos del comensal.

Este tipo de establecimientos ofrecen ser un espacio de estancia y servicio fino, de alta categoría que las personas de una clase social determinada buscan, por adquirir un servicio y por comer cosas que son refinadas y elegantes que se ajustan a sus bolsillos.

Una de las partes fundamentales en el mobiliario ya que, al ser un lugar de estancia, es te debe ser cómodo y ergonómico.

Esta charla fue magistral ya que deja en claro que es un restaurante gourmet y que necesita para obtener esa categoría.

Arq. Jimena Vacas, experta en Luminotecnia.

La entrevista se realizó a la Arq. Jimena Vacas, experta en Luminotecnia y Docente de la Universidad de las Américas.

El objetivo de esta entrevista fue conocer los tipos de campos lumínicos que deben ser aplicados en la remodelación de un restaurante y las diferentes tecnologías existentes en el mercado.

¿Qué tan importante es la iluminación en un establecimiento de comida gourmet?

“El índice de reproducción cromática y la temperatura de color son muy importantes en un espacio. En la parte de restaurantes se pueden crear varios ambientes con la ayuda de la iluminación, ya existen diferentes tipos de iluminación que puede ser regulada y estas también cambian la temperatura del color, es un sistema muy cómodo y es tecnología led.

es recomendable que en los restaurantes la iluminación se vaya más para lo cálido para que los alimentos se vean apetitosos, en la parte de cocina la iluminación siempre tiene que ser más fría ya que ahí es un lugar donde se preparan con precisión los alimentos.

Los referentes pueden ser una gran ayuda para ver cómo se aplica la iluminación, los sistemas de luces led hoy en día son los más utilizados ya que son de bajo consumo energético y son más eficientes.

Para este proyecto puedes hacer cosas espectaculares, en páginas como Philips y osram puedes encontrar asesoría de

cuales luminarias son las que te recomiendan para cualquier tipo de espacio en el que vayas a utilizar.

¿Qué tipos de luminarias e iluminación son recomendables para estos sitios?

Las lámparas fijas descolgadas son recomendables cuando existe mobiliario fijo porque ahí te está señalando un lugar que en este caso es la mesa y te dirige a los alimentos. Los tipos de lámpara también te crean espacios agradables, iluminación general o indirecta dependiendo de la altura que te del lugar puedes crear ambientes acogedores como un lounge”.

Conclusión:

La charla por parte de la Docente Jimena Vaca fue sumamente provechosa ya que se pudo conocer diferentes sistemas de iluminación que aporten con a un diseño versátil, mismos ayudaran a crear diferentes ambientes en que el cliente se desarrolle.

La iluminación en un espacio es de suma importancia desde el punto de vista fisiológico y psicológico ya que gracias a esta el desarrollo de las tareas a ejecutarse será optimo y eficiente. Los trabajadores de una empresa son capaces de rendir mucho más en su lugar de trabajo con buena iluminación y la suficiente para realizar sus tareas diarias. Eso hablando de manera general para los sectores de producción en el que se desarrolla el personal de cualquier establecimiento.

Cabe recalcar que en este tipo de restaurantes la iluminación es una prioridad ya que gracias a esta los alimentos se verán más apetitosos para el consumidor.

Existen varios tipos de iluminación que cada año se lanzan al mercado con el fin de reducir el consumo energético de los diferentes establecimientos que usan en gran parte electricidad.

Uno de los sistemas que se recomiendan es el sistema de iluminación led, este tipo de sistema es de gran eficiencia ya que estas lámparas rinden hasta 50000 horas de vida útil y son de bajo consumo eléctrico.

Las lámparas led son eficientes y pueden generar ahorros hasta en un 90% con respecto a otro tipo de lámparas que se suelen utilizar en este tipo de establecimientos.

Una correcta iluminación crea una buena experiencia en el comensal. Una iluminación adecuada también garantiza seguridad tanto para los clientes como para el personal del establecimiento. Conseguir un correcto nivel de iluminación en cada área y crear estancias agradables de acuerdo al diseño del local deben ser la base a la hora de proponer iluminación para el mismo.

El cliente tiene que sentirse cómodo en un espacio acogedor, por lo que el exceso de luz debe evitarse al igual que la carencia de la misma.

5.2 Encuestas

Los días 1, 2 Y 5 de diciembre del año 2017 se realizaron encuestas a un grupo determinado de comensales del restaurante Chez Jerome.

El fin de las mismas es saber el nivel de conocimiento que un consumidor frecuente de este tipo de establecimiento gastronómico mantiene acerca de diseño, comida y servicio.

5.2.1 Encuesta N° 1

La siguiente encuesta es realizada a los consumidores del restaurante Chez Jerome. La opinión de clientes frecuentes ayudara a conocer sobre el confort que los comensales mantienen durante su estadía en el lugar.

CUESTIONARIO

1. ¿Qué es lo que más le llama la atención de un restaurante de comida Gourmet?

- a. Comida
- b. Servicio
- c. Diseño
- d. Todos los anteriores
- e. Otros

2. ¿Cree usted que el diseño interior se identifica con el tipo de gastronomía que mantiene un restaurante?

- a. Si
- b. No
- c. No opina

3. Según su criterio, los materiales dentro de un restaurante de comida Gourmet deben ser:

- a. Madera
- b. Porcelanato
- c. Vidrio
- d. Marmol
- e. Textiles
- f. Papel tapiz
- g. Otros

De ser otros cuales recomendaría _____

4. Cree usted que los colores que maneja el restaurante actualmente son:

- a. Adecuados
- b. Inadecuados
- c. No opina

5. A su criterio, ¿La iluminación artificial con la que cuenta actualmente el restaurante es apropiada?

- a. Si
- b. No
- c. No opina

6. A su criterio, cree que el restaurante debería contar con un sistema de aire acondicionado

- a. Si
- b. No
- c. No opina

Resultado Encuesta N° 1

- **Universo:** 150 (por el 7, sugiere que la cantidad mínima de personas encuestadas sea 10)
- **Número de encuestas realizadas:** 20

- **Pregunta 1:**

¿Qué es lo que más le llama la atención de un restaurante de comida Gourmet?

- f. Comida
- g. Servicio
- h. Diseño
- i. Otros

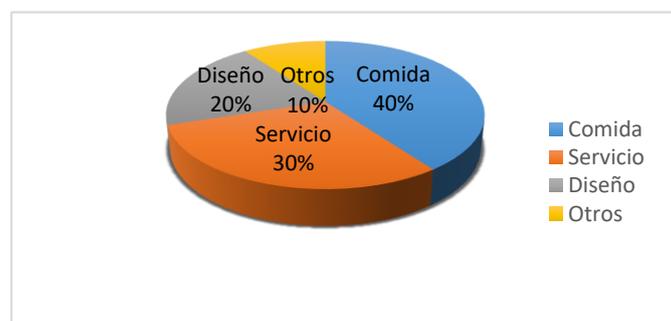


Figura 32. Tabulación encuesta a personal

Pregunta 2:

¿Cree usted que el diseño interior se identifica con el tipo de gastronomía que mantiene un restaurante?

- d. Si
- e. No
- f. No opina

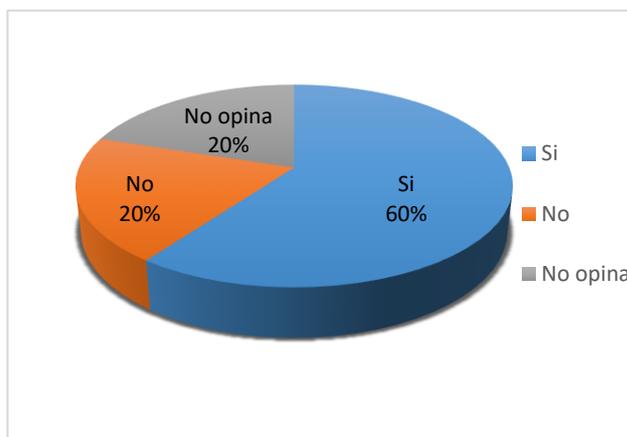


Figura 33. Tabulación encuesta a personal

- o **Pregunta 3:**

Según su criterio, los materiales dentro de un restaurante de comida Gourmet deben ser:

- h. Madera
- i. Porcelanato
- j. Vidrio
- k. Mármol
- l. Textiles
- m. Papel tapiz
- n. Otros

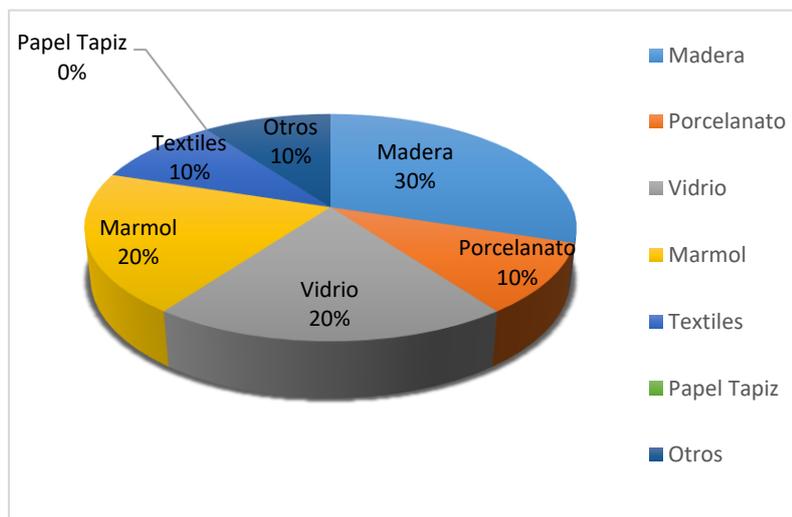


Figura 34. Tabulación encuesta a personal

De ser otros cuales recomendaría: Baldosa con textura, ratán (mobiliario), bambú.

○ **Pregunta 4:**

Cree usted que los colores que maneja el restaurante actualmente son:

- d. Adecuados
- e. Inadecuados
- f. No opina

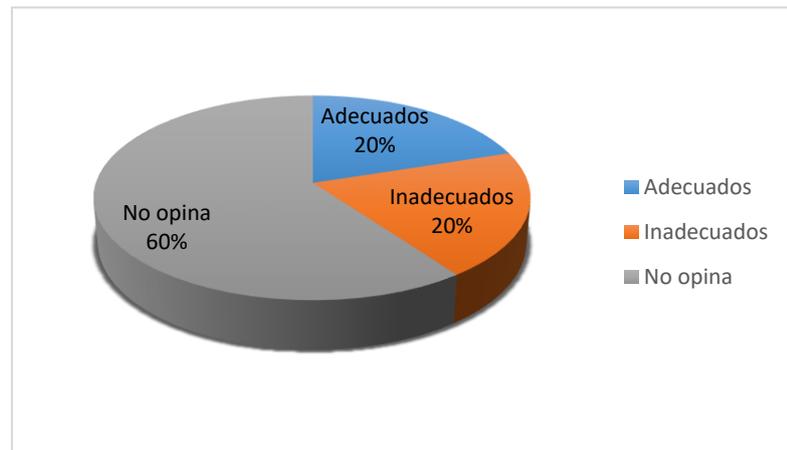


Figura 35. Tabulación encuesta a personal

○ **Pregunta 5:**

A su criterio, ¿La iluminación artificial con la que cuenta actualmente el restaurante es apropiada?

- d. Si
- e. No
- f. No opina

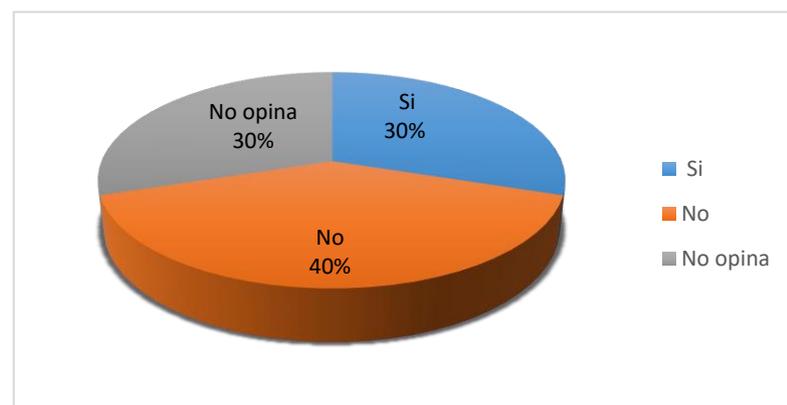


Figura 36. Tabulación encuesta a personal

○ **Pregunta 6:**

A su criterio, ¿Cree que el restaurante debería contar con un sistema de aire acondicionado?

- a. Si
- b. No
- c. No opina

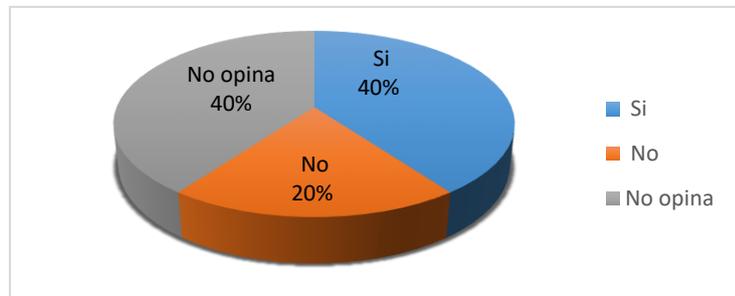


Figura 37. Tabulación encuesta a personal

5.2.2 Encuesta N°2

Los días 1, 2 Y 5 de diciembre del año 2017 se realizaron encuestas a empleados del restaurante Chez Jerome como son panaderos y chefs.

El fin de las mismas es saber con qué problemas cuentan estas áreas en las que el desarrollo del personal es diario y la producción de alimentos es alta.

CUESTIONARIO

1. **¿Cree usted que el área de la zona de cocina y panadería es la adecuada para el número de personal que se desarrolla ahí?**
 - a. Si
 - b. No
 - c. No opina

2. En la escala del 1 al 5 que tan necesaria es la ventilación en el área de cocina y panadería

- a. 1
- b. 2
- c. 3
- d. 4
- e. 5

3. ¿Cree que los colores aplicados en su área de trabajo son los mejores para el rendimiento en esta zona?

- a. Si
- b. No
- c. No opina

4. ¿Considera usted que la iluminación de su área de trabajo es adecuada?

- a. Si
- b. No
- c. No opina

RESULTADO ENCUESTA N°2

- **Universo:** 7 panaderos, 6 ayudantes de cocina y 1 subchef
- **Número de encuestas realizadas:** 14

○ **Pregunta 1:**

¿Cree usted que el área de la zona de cocina y panadería es la adecuada para el número de personal que se desarrolla ahí?

- d. Si
- e. No
- f. No opina

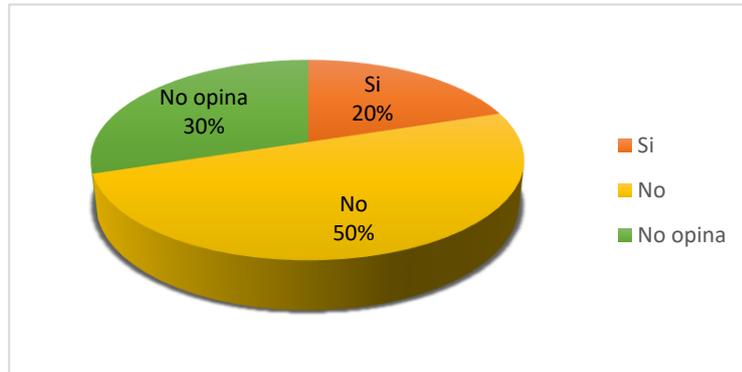


Figura 38. Tabulación encuesta a personal.

¿Porque?: el área de panadería es un espacio grande, pero lamentablemente se ve más pequeño por que los muebles y hornos están mal ubicados, nos quitan espacio. Hay otros muebles también que no usamos y eso también nos estorba.

○ **Pregunta 2:**

En la escala del 1 al 5 que tan necesaria es la ventilación en el área de cocina y panadería.

- f. 1
- g. 2
- h. 3
- i. 4
- j. 5

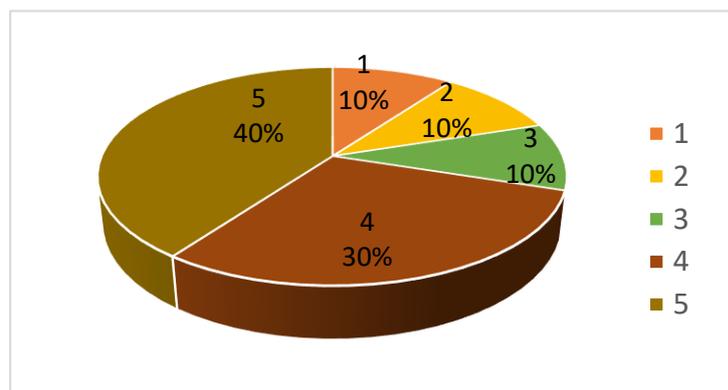


Figura 39. Tabulación encuesta a personal

○ **Pregunta 3:**

¿Cree que los colores aplicados en su área de trabajo son los mejores para el rendimiento en esta zona?

- d. Si
- e. No
- f. No opina

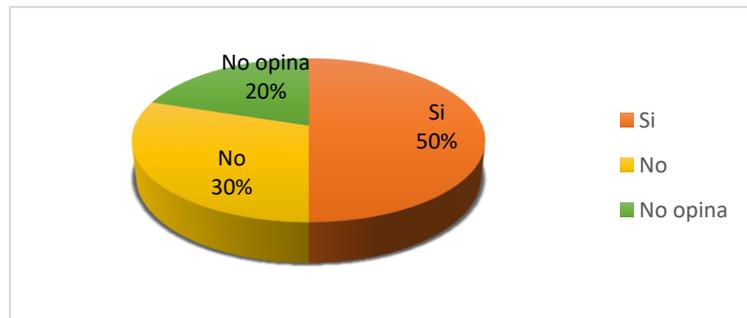


Figura 40. Tabulación encuesta a personal

○ **Pregunta 4:**

¿Considera usted que la iluminación de su área de trabajo es adecuada?

- a. Si
- b. No
- c. No opina

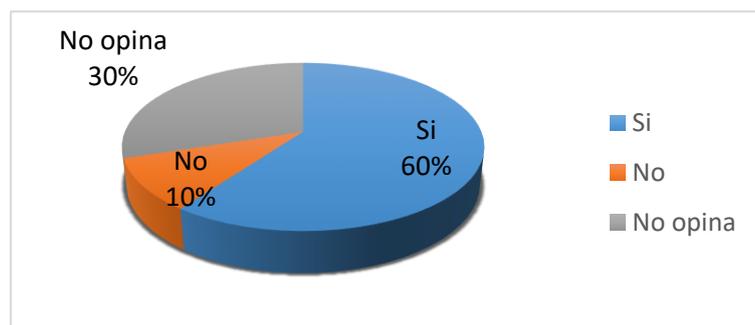


Figura 41. Tabulación encuesta a personal

CONCLUSIÓN:

Según los datos obtenidos en las encuestas realizadas, una cantidad considerable de comensales conocen el espacio en el que se desarrollan.

La influencia de la materialidad se toma fuerza en estas encuestas, un restaurante de dicha categoría y servicio merece un espacio que cuente con materiales digno del mismo. La mayoría de los encuestados piensan que el mármol y al vidrio son materiales dignos de ser aplicados en un restaurante de esta categoría culinaria.

El diseño de un espacio, es un creador de sensaciones, las cuales, si son correctas, mantendrán la estabilidad en un espacio, y brindarán confort al usuario. El uso del color es una prioridad ya que el mismo va de la mano con la combinación de texturas.

Un 60% prefiere no opinar acerca del uso de la cromática del color aplicada en el espacio, por falta de conocimiento o porque crean una sensación agradable al ojo, prefieren no opinar al respecto, esto demuestra que, el conocimiento acerca de cromática se muestra inferior a comparación de la aplicación de materiales que pueden ser utilizados en dicho espacio.

La iluminación juega un papel importante en el espacio, la misma permitirá crear apariencias y sensaciones en los diferentes platos que se servirán en el restaurante. La mayoría de los encuestados opinan que el uso de la iluminación artificial no es el adecuado para el lugar en el que se encuentran. La iluminación juega un papel importante en el espacio, la misma ayudara a servir y vender los alimentos, dependiendo de la misma estos se verán más apetitosos o lo contrario, la iluminación es esencial, por tanto, el manejo de la misma debe ser minucioso y exacto.

En conclusión, una cantidad considerable de encuestados conocen acerca de los puntos fuertes de confort que una persona necesidad para considerar agradable un espacio. Estos conocimientos permiten que el diseño mantenga un eje fijo y que, considerando las opiniones de los usuarios, el lugar se transforme en algo más que un restaurante.

6. DIAGNOSTICO

La comida gourmet como ya mencionado en capítulos anteriores de este documento, se refiere a una forma refinada de servir los alimentos y de apreciar la comida, más que como un producto, como un arte.

En una de las entrevistas realizadas al chef Luis Narváez, comprobamos que este tipo de alimentos se dirigen a un quintil alto, es una manera refinada de

comer y beber, adquirir un servicio refinado, elegante, delicado y disfrutar de un lugar de estancia.

La comida gourmet es un arte que se convierte en gastronomía, diseño y es el buen comer de la sociedad que va de la mano con

La gastronomía y el servicio según las encuestas realizadas es algo prioritario en este tipo de restaurantes y gran parte de los usuarios dejan de lado el diseño con el que este debe contar. Muchas personas creen que una buena decoración es suficiente.

Por otra parte, varios de los consumidores ven a los restaurantes de comida gourmet como un lugar en el cual deben predominar acabados de construcción costosos y de alta gama ya que hacen relación con el precio de sus servicios y la categoría del establecimiento.

En cuanto a iluminación, gran parte de los encuestados están de acuerdo en que la iluminación artificial actual con la que cuenta el restaurante es inapropiada ya que esta no permite una buena asimilación cromática de los alimentos y no crea ambientes adecuados para las diferentes actividades que se piensan realizar en el lugar.

En cuanto a áreas de servicio del Restaurante Chez Jerome, estas no se encuentran en óptimas condiciones para un buen desarrollo de los usuarios que, en este caso, vienen a ser los trabajadores del establecimiento. La mala distribución de mobiliario y de maquinaria necesaria, interfiere con las labores diarias.

En acabados de construcción encontramos que son materiales inadecuados para el desarrollo de los empleados, ocasionan accidentes y su mantenimiento es escaso por parte de los propietarios de lugar.

En iluminación, no se encuentra mayor problema ya que los mismos trabajadores piensan que esta es suficiente para cumplir con su trabajo.

Un problema prioritario es el sistema de ventilación con el que no cuenta el establecimiento. El aire acondicionado en un restaurante es de suma importancia

ya que al ser un lugar público, está expuesto a tener más virus en el ambiente en que se está desarrollando el comensal.

7. RECOMENDACIONES

- El uso de materiales de fácil mantenimiento y alta resistencia en áreas como cocina, bodegas, panadería y pastelería es de suma importancia ya que son espacios de alto tráfico.
- Para el área de comedor de clientes y salones privados, el uso de colores y texturas debe ser menos llamativo y más equilibrado para que el restaurante sea un solo estilo y no se lo seccione de manera pronunciada.
- La sección de servicios sanitarios debe ser ampliada de acuerdo al número de personas que visitan el local a diario.
- El uso de la iluminación debería ser potenciada usando tecnología tipo LED, misma que ayudará a la reducción de consumo eléctrico y creación de nuevos ambientes. La iluminación debe ser equilibrada y de calidad.
- Se recomienda el uso de colores y texturas menos llamativas, el uso de colores tenues dará protagonismo a la gastronomía y al servicio que se ofrece en el establecimiento.
- La reubicación de maquinaria y mobiliario en áreas de producción ayudará a potenciar el espacio y la calidad en el proceso de alimentos.
- El mobiliario, sillería, debe ser cómodo y elegante para que vaya con el estilo de los restaurantes de comida gourmet ya que estos son lugares de estancia. En cuanto a mesas estas deben ser más grandes ya que este

tipo de restaurantes cuenta con colocación de cubertería antes de empezar su servicio.

- La ubicación del bar debe ser más centrada en el establecimiento para que el mismo pueda verse desde todos los puntos del restaurante y permita que los comensales consuman los diferentes tipos de licores con los que cuenta el lugar.
- El área de cocina debe incrementar sus puntos de agua, tanto en cocina, bodega, panadería y pastelería, no se pueden mezclar alimentos en cuanto a preparación.

8. MARCO EMPIRICO

8.1 Memoria Descriptiva

8.1.1 Ubicación del Inmueble

El restaurante Chez Jerome se encuentra ubicado en el sector de la Mariscal, en las calles Wymper y Coruña.

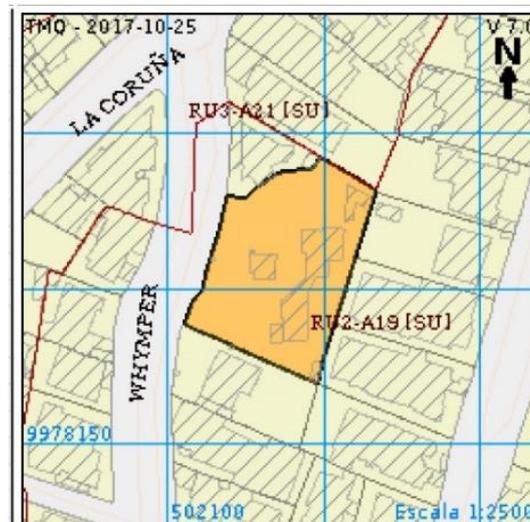


Figura 32. Implantación.

Adaptada de Municipio de Quito, s.f.

8.2.2 Áreas Verdes

A los alrededores inmediatos del establecimiento, las áreas verdes son escasas, las más cercana al mismo son dos grandes referentes conocidos de la ciudad como son el Parque de Guápulo y el parque “La Carolina”.

Las áreas verdes se encuentran en menores cantidades como en jardines de edificios y casas del sector.



Figura 34. Croquis del establecimiento,

Adaptada de Google Maps, 2018

8.2.3 Vegetación

La vegetación a nivel urbano, esta se ha ido desarrollando en cuanto al uso e intervención de suelos del sector.

Cuenta con árboles de tamaño mediano como acacias, palmeras desérticas, olmos que están ubicados en el parter de la Av. Whimper.

En su entorno inmediato se encuentran edificios que cuentan con pequeños jardines principales a la entrada de los mismos, estos cuentan con plantas ornamentales como rosas, geranios entre otras.

8.2.5 Hitos

Entre los hitos más cercanos a la edificación encontramos:

- Colegio “La Inmaculada”
- Redondel de la Calle Whympner
- FLACSO Ecuador
- Círculo Militar
- Iglesia de la Paz

Los mismos que pueden ser principales puntos de referencia para poder llegar de forma fácil hasta el restaurante.



-  Iglesia de la paz
-  FLACSO sede Ecuador
-  Colegio “La Inmaculada”
-  Círculo militar
-  Redondel Av. Whympner

Figura 36. Croquis del establecimiento

Adaptada de Google Maps, 2018

8.2.6 Clima

Normalmente el clima en Quito se eleva a un nivel agradable entre los 20 a 27 grados centígrados en la mañana, mientras en la noche el clima se mantiene bajo los 20 grados centígrados.

El clima de Quito posee dos estaciones: lluviosa y seca, esta última se da en los meses de junio a septiembre. El resto de los meses del año mantienen un clima soleado que se caracteriza por sus mañanas brillantes y tardes nubladas.

En la ciudad de Quito, se puede distinguir cuatro microzonas:

- Su zona sur es la parte a mayor altitud y por tanto es la que registra las temperaturas más bajas;
- El centro, tiene temperaturas un poco más elevadas;
- la zona norte de la ciudad es la que tiene temperaturas más templadas; y
- La Mitad del Mundo, que se encuentra en una "sombra de lluvias" y a una elevación mucho menor de 2400 msnm, es mucho más seco y mucho más caliente. (Carcelen, 2017)

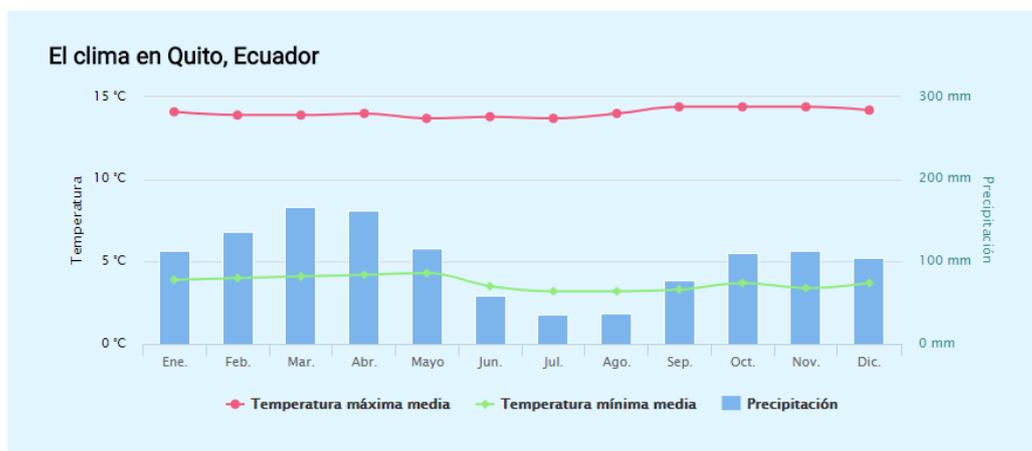


Figura 37. Tabulación del clima de la ciudad de Quito

Adaptada de Inamhi, 2018

8.2.7 Asoleamiento

En Quito, el recorrido que realiza el sol es de Este a Oeste en una trayectoria de línea recta por la ubicación geográfica en la que se encuentra el Ecuador.

Las horas en las cuales el sol es más fuerte y ayuda en la elevación de la temperatura es a las 8:00 AM – 12:00 PM – 16: PM.

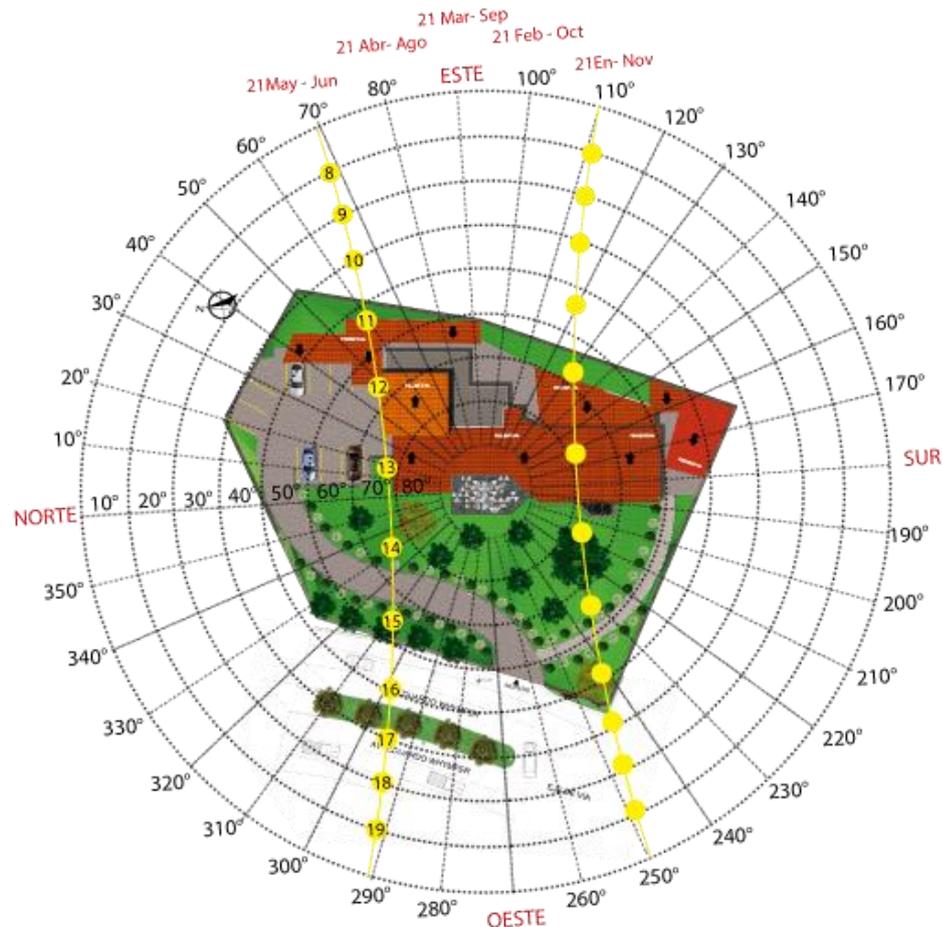


Figura 38. Análisis solar de la edificación

8.2.8 Humedad

La humedad con la que la ciudad quiteña cuenta es del 59% en los últimos años. A continuación, se presentan varias Condiciones climáticas mismas que se relacionan con la humedad de Quito:

- **Punto del rocío:** 7 °C
- **Presión atmosférica:** 728.75 hPa
- **Visibilidad:** 9.7 km

8.2.9 Vientos

Los vientos en la ciudad de Quito suelen ser fuertes en época de verano, entre los meses de mayo hasta agosto.

El análisis de vientos en los meses desde 2016 se ha incrementado, según las estadísticas estos están más direccionados desde el Norte hacia los demás puntos cardinales.

El lugar en el que el viento afecta a la edificación es el Área de mesas exterior, el cual va a ser intervenido de manera que el mismo no afecte a este lugar y que se siga aprovechando de manera positiva.



Figura 39. Análisis de vientos de la edificación

8.3 Análisis de la Edificación

El lugar en el que se encuentra la edificación actual cuenta con un área total de 3080 m² de terreno y 590 m² de construcción.

8.3.1 Exterior



Figura 39. Restaurante Chez Jerome

El edificio actual se encuentra ubicado en un terreno con pendiente en las calles Whympner y Coruña, al norte de Quito. Cabe recalcar que la edificación estuvo destinada para vivienda.

En sus exteriores inmediatos la edificación cuenta con amplios jardines decorativos, para el uso de mascotas y parqueaderos destinados para el uso de su clientela.

Su construcción es un tanto rústica ya que combina materiales de acabado exterior como piedra en paredes perimetrales y caminerías y madera en fachadas y cubierta.

Cuenta con mampostería de ladrillo y estructura de hormigón armado, cuenta con grandes ventanales con marcos de madera, los cuales permiten un buen aprovechamiento de luz natural dentro del establecimiento.

Entrada Principal.



Figura 40. Restaurante Chez Jerome, Entrada principal.

Su entrada principal es sencilla, una puerta de madera y vidrio ubicada a un lado de la edificación.

Cuenta con materiales externos como:

- Baldosa con textura de piedra que forma parte de las caminerias
- Jardineras de hormigón que definen circulación
- Ladrillo de color blanco en fachadas



8.3.2 Interior

Salones



Figura 41. Restaurante Chez Jerome, Área de mesas.

El mobiliario usado en el lugar es tipo estándar, el cual es un tanto rígido, pero con la combinación de colores y texturas que tiene le da suavidad al mueble.



Figura 41. Restaurante Chez Jerome, Área de mesas.

En el exterior existe una mezcla de diferentes acabados. Existen cambios de piso, colore y texturas para los diferentes salones con los que el restaurante cuenta.

8.3.3 Salon Exterior



Figura 42. Restaurante Chez Jerome, Área de mesas. Exterior

El salón exterior cuenta con mobiliario de ratán, sofás de madera y tela, mesas y sillas que eran parte del restaurante.

En esta zona encontramos piso flotante y baldosa con textura, mismos que definen circulación.

La ubicación del mobiliario es un tanto desordenada y por esta razón el espacio se ve reducido. La relación interior – exterior es un tanto descoordinada ya que la diferencia de mobiliario y textura en el mismo es notoria.

Una pérgola con diseño en madera y policarbonato seccionan la zona y ayuda a producir sombra en la mayor parte del día.

Baños

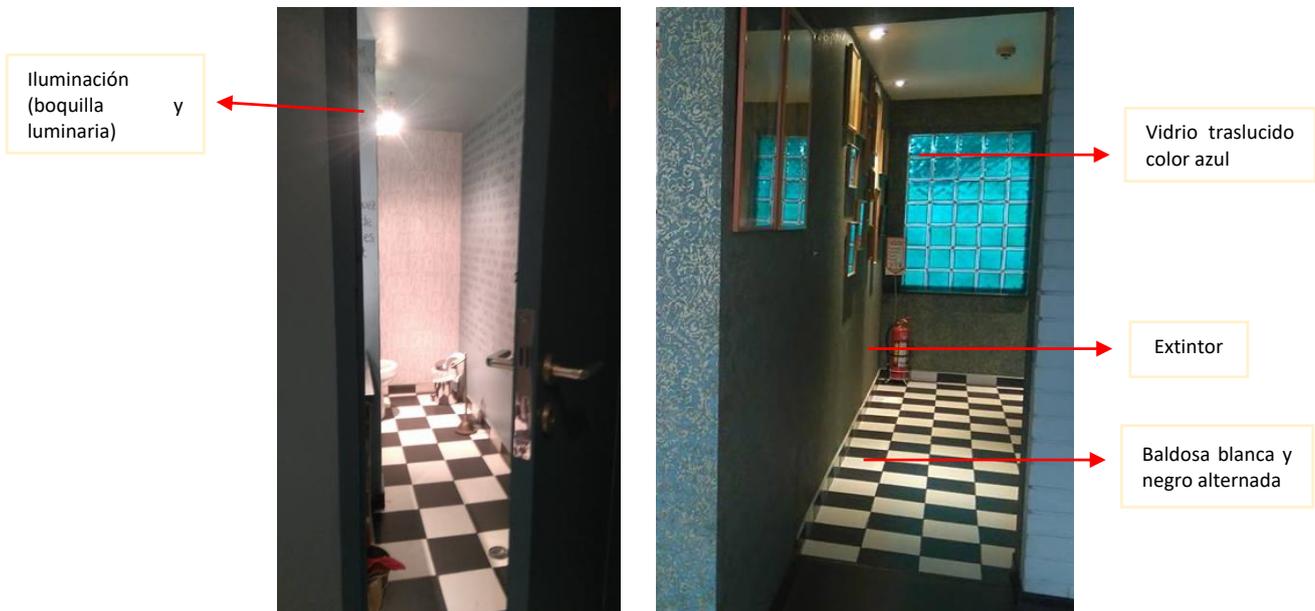


Figura 43. Restaurante Chez Jerome, Baños.

En la zona de baños encontramos una serie de materiales que no van con la temática principal del restaurante ya que pasa de un diseño formal a algo un tanto informal. El equipamiento para incendios no cuenta con una caja de cristal y con manguera como se menciona en el reglamento para edificaciones comerciales.

Cocina



Figura 44. Restaurante Chez Jerome, cocina.

En el área de cocina encontramos algunos problemas. Primero la baldosa utilizada en el piso no es antideslizante por lo que ya han existido varios accidentes con el personal.

Las paredes se encuentran enlucidas y recubiertas por baldosa de color blanco, misma que se encuentra en deterioro. Parte de las paredes cuentan con una capa de pintura blanca, la cual no permite una limpieza fácil y adecuada de la mampostería, que por la función que cumple, debería estar limpia y evocar higiene.

No existe diseño en el área de cocina, lo cual crea un ambiente desordenado para el personal, mobiliario extra en el mismo el cual dificulta la circulación y la agilidad en las actividades que realiza a diario los usuarios de esta área.

Bar

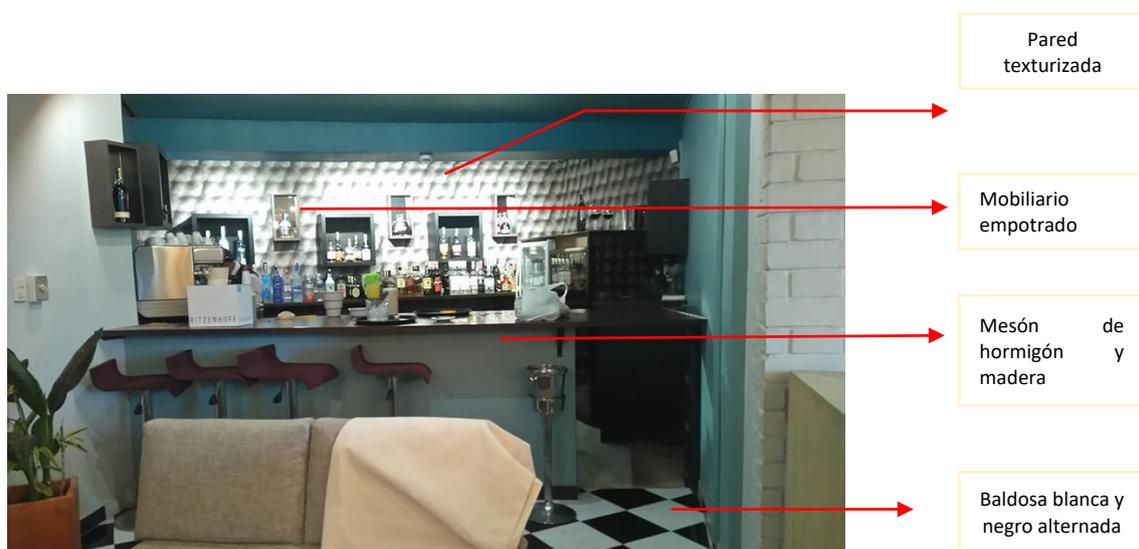


Figura 45. Restaurante Chez Jerome, Bar.

La zona de bar se encuentra un tanto desordenada por falta de mobiliario de almacenamiento para las diferentes bebidas que se ofrece.

Sus asientos altos descoordinan el diseño ya que no van con la temática del lugar ni con los colores que este mantiene.

Recibidor

El recibidor es uno de los lugares que cuenta con menos iluminación, antes de llegar al mismo se encuentra un salón de cierre de negocios.

Cuenta con un espejo y un sillón que en realidad no deberían estar ahí ya que no tienen ninguna función específica.

Existe mobiliario que es de almacenamiento de copas y vasos de vidrio que de igual manera no cumplen ninguna función ni van acorde al diseño actual.



8.3.4 Servicios

Panadería



Figura 46. Restaurante Chez Jerome, panadería.

En el sector de panadería el recubrimiento de piso se está deteriorando, las baldosas se encuentran rotas y en varios sectores del lugar ya no se cuenta con este revestimiento.

No se cuenta con normativa de seguridad en paredes y pisos por lo que el personal ha sufrido varios accidentes.



Figura 47. Restaurante Chez Jerome, Panadería.

Existe maquinaria que no se encuentra en uso. La misma ocupa espacio en el lugar, mismo que se podría aprovechar para el almacenamiento de coches metálicos los cuales se utilizan para colocar el producto final.

En el hall de entrada a la panadería, los materiales de igual manera se encuentran en deterioro y no se cuenta con los equipos especiales de limpieza como son lavabos industriales.

8.4 Partido de Diseño

La versatilidad del diseño es una forma de asumir el cambio como patrón constante rompiendo con lo estático de un espacio, evitando así, futuros gastos en grandes remodelaciones.

Es una forma de interacción del espacio con el usuario ya que así el espacio cada cierto tiempo tiende a formarse interesante, permitiendo descubrir estilos y diseños únicos.

La propuesta de diseño versátil para el restaurante Chez Jerome permitirá tener cambios y alteraciones en el diseño cada cierto tiempo como acostumbran a

hacerlo los propietarios del establecimiento, a través de la alteración de mobiliario modular que fácilmente puede cambiar su posición o diseño, uso de iluminación dimerizada y baños de color con la misma, con el fin de romper con lo monótono e interactuar de manera indirecta con sus clientes a través del diseño de sus espacios.

8.5 Condicionantes Y Determinantes

8.5.1 Condicionantes

- Nueva propuesta interiorista en el diseño de pisos y materialidad de los mismos.
- Propuesta de materiales en cocina, mismos que faciliten la limpieza del lugar y la higiene visual que debe caracterizar al lugar.
- Readecuación de espacios con nueva distribución potencial y funcional para los usuarios.
- Revestimientos de paredes de acuerdo al concepto propuesto sin causar peso visual en el espacio.
- Uso de combinaciones cromáticas en diferentes planos del establecimiento.
- Redes de voz y datos en puntos específicos del establecimiento para áreas administrativas y zona de descanso de empleados (comedor).
- El ingreso peatonal se puede cambiar o ampliar si el diseño propuesto lo amerita.

8.5.2 Determinantes

- La ubicación del inmueble, está planteada, asentada y programada en este sitio.
- Su estructura es de ladrillo, hormigón armado, paredes revocadas.
- Disposición de baterías sanitarias
- Acometida eléctrica
- El usuario ya se encuentra establecido, se dirige a un quintil alto.

9.2 Programación

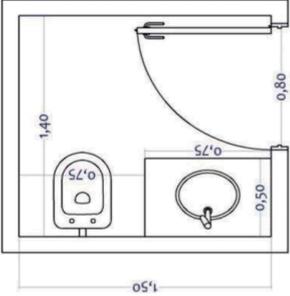
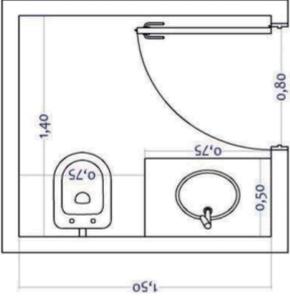
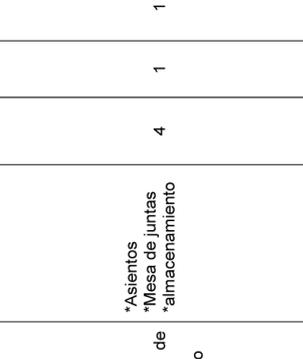
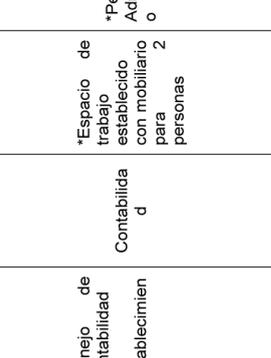
En este subcapítulo se definen las diferentes áreas, mismas que irán dentro del proyecto, sus áreas mínimas y serán ubicadas en planos.

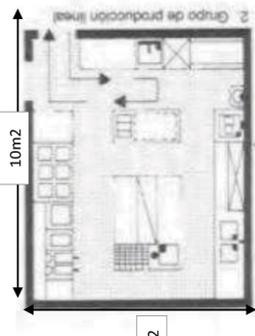
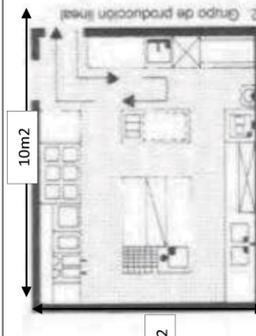
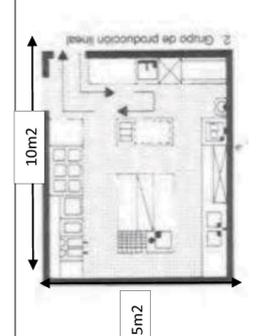
Tabla 4.

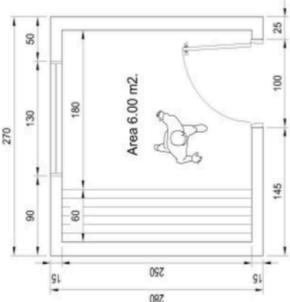
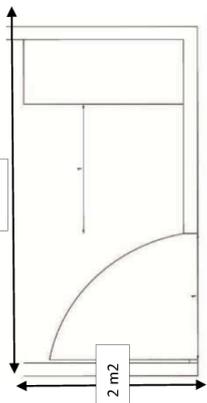
Programación

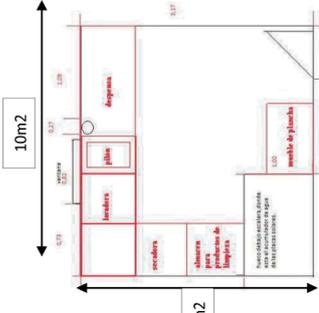
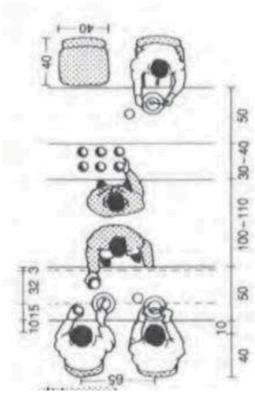
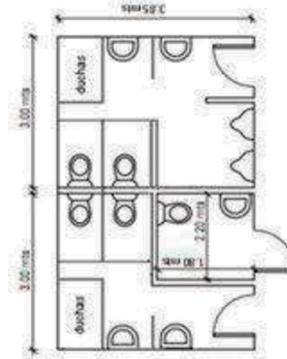
ESPACIO	NECESIDAD	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	USUARIO	EQUIPAMIENTO	MOBILIARIO	ELECTRICOS				ÁREA m ²
							PTS. FUERZA	PTS. VOZ (fno ZA)	PTS. DATOS (wifi)	PTS. AGUA	
Accesos	Accesibilidad cómoda y fácil para personas naturales y con capacidades especiales.	Ingreso de consumidores	*Mínimo para 2 personas *Se toma en cuenta capacidades múltiples.	Comensales Empleados	*Rampa para discapacitados *Cámara de seguridad	---	---	---	---	---	1,20 m ²
Guardiana	Seguridad	Seguridad para el cliente en todos los aspectos.	*Mínimo tomando en cuenta movimiento humano y mobiliario	Guardia de seguridad	*Servicio higiénico de Seguridad	*Escritorio *Silla	2	1	1	X	1,50 m ²
Parqueadero privado.	Estacionamiento de vehículos	Seguridad vehicular por parte del establecimiento	*Se coloca línea de demarcación para automóvil	Comensales	*Cámaras de seguridad	---	---	---	X	---	16,30 m ²

Z O N A E X T E R I O R

Baños de hombres	<ul style="list-style-type: none"> Servicios higiénicos para personal Higiene personal y servicios sanitarios 	*Baños para empleados y administrativos establecimientos con medidas para personas de capacidades múltiples	Comensal	*Jaboneras *Secador automático de manos. *Grifería	*Espejo *Mesón *Inodoro *Lavamanos	2	---	---	X		3m ² A 9m ²
Baños de mujeres						2	---	---	X		3m ² A 9m ²
Sala de Juntas	Reuniones importantes sobre el manejo local	Se necesita una mesa en la cual los miembros de juntas puedan desarrollar sus actividades mientras se desarrolla la reunión.	*Gerente *Personal Administrativo o	*Proyector *Computadora *Banner de proyección *almacenamiento	*Asientos *Mesa de juntas *almacenamiento	4	1	1			3m ² A 9m ²
Administración y Contabilidad	Manejo de contabilidad del establecimiento	*Espacio de trabajo establecido con mobiliario para personas	*Personal Administrativo o	*Computadoras *camaras de seguridad *Impresoras	*Escritorios *Asientos *Almacenamiento	6	4	1		 <p>A = 6.08 a 7.22</p>	3m ²
Z O N A A D M I N I S T R A T I V A											

ZONA DE PROCESAMIENTO											
Cocina	Transformación materia prima	Preparación de alimentos	*Recomendable considerar más espacio para instalaciones y demás *Cocina para un restaurante de 60 a 100 plazas.	*Personal de cocina	*Planchas *Lavavajilla *Fregaderos *Aire Acondicionado *Marmitas *ollas	*Mesones *Cocinas Industriales *Refrigeradora *Campanas	4	1	---	X	50 m ² 
Chocolatería	Transformación materia prima	Elaboración de chocolate (diseño)	*Recomendable considerar más espacio para instalaciones y demás	*Personal de Chocolatería	*Lavavajilla *Fregadero *Ollas *Molde *Marmitas *Mangas pasteleras	*Mesones *Refrigeradora *Campanas	4	1	---	X	50 m ² 
Pastelería	Transformación materia prima	Elaboración de pan y postres.	*Recomendable considerar más espacio para instalaciones y demás	*Personal de Pastelería	*Lavavajilla *Fregadero *Ollas *Molde *Marmitas *Mangas pasteleras	*Mesones *Refrigeradora *Campanas	4	1	---	X	50 m ² 
Aduana	Entrada de materia prima y salida de mercadería para sucursales.	Control de productos	Distribución de materia prima y materia procesada.	Personal de Aduana	*Computadora *Impresora *Router Wifi	*Coches para postres *Coches para materia prima *Almacenamiento *Escritorio *Asiento	2	1	1	X	10 m ² 

<p>Bodega</p>	<p>Espacio destinado para productos y materia prima que se utiliza en el establecimiento</p>	<p>Almacenamiento de productos</p>	<p>Bodega estándar</p>	<p>Personal de Bodega</p>	<p>*Computadora *Impresora *Router Wifi</p>	<p>*Coches para postres *Coches para materia prima *Almacenamiento *Escritorio *Asiento</p>	<p>4</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>X</p>		<p>15m²</p>
<p>Cuartos frios</p>	<p>Espacio destinado para productos que necesitan refrigeración</p>	<p>Almacenamiento de productos fríos</p>	<p>Un cuarto frío tiene el doble de capacidad del área de mesas de un restaurante</p>	<p>Personal de zonas de procesamiento</p>	<p>*Equipo de refrigeración</p>	<p>*Almacenamiento</p>	<p>1</p> <p>---</p> <p>---</p> <p>X</p>		<p>50m²</p>
<p>Limpieza</p>	<p>Limpieza general del establecimiento</p>	<p>Insumos de limpieza de toda índole</p>	<p>Bodegas Pequeñas de limpieza con diferentes suministros y aparatos.</p>	<p>Personal de limpieza</p>	<p>*Escobas *Trapeadores *Aspiradoras *Abrillantadoras *Cubetas de agua</p>	<p>*Almacenamiento</p>	<p>1</p> <p>---</p> <p>---</p>		<p>3m² a 5m²</p>
<p>PROCESAMIENTO</p>									
<p>ZONA DE SERVICIO</p>									

<p>Z O N A D E S E R V I C I O</p>	<p>Lavandería</p>	<p>Área de limpieza</p>	<p>Área de limpieza de manteles, uniformes y más.</p>	<p>*Área para limpieza de manteles u otros. *Lavado y almacenamiento</p>	<p>Personal de limpieza</p>	<p>*Mantelería y otros. *Lavadoras *Secadoras</p>	<p>*Almacenamiento</p>	<p>4</p>	<p>---</p>	<p>---</p>	<p>X</p>		<p>Comedor</p>	<p>Área de servicio alimenticio para personal.</p>	<p>Comedor para empleados</p>	<p>*Comedor para personal. *Depende número de empleados que tenga el establecimiento</p>	<p>Personal del establecimiento</p>	<p>*Fregadero *Ventilación</p>	<p>*Mesas *Sillería</p>	<p>2</p>	<p>---</p>	<p>X</p>		<p>Baños de personal</p>	<p>Área de higiene personal y servicios higiénicos</p>	<p>Área de servicios sanitarios, Lockers y duchas</p>	<p>*Área de aso personal. Incluye duchas y Lockers</p>	<p>Personal del lugar</p>	<p>*Jaboneras *Secador automático manos. *Grifería</p>	<p>*Espejo *Mesón de lavamanos *Inodoro</p>	<p>2</p>	<p>---</p>	<p>X</p>	
---	-------------------	-------------------------	---	--	-----------------------------	---	------------------------	----------	------------	------------	----------	---	----------------	--	-------------------------------	--	-------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------	----------	------------	----------	---	--------------------------	--	---	--	---------------------------	--	---	----------	------------	----------	--

9.3 Diagrama de relación

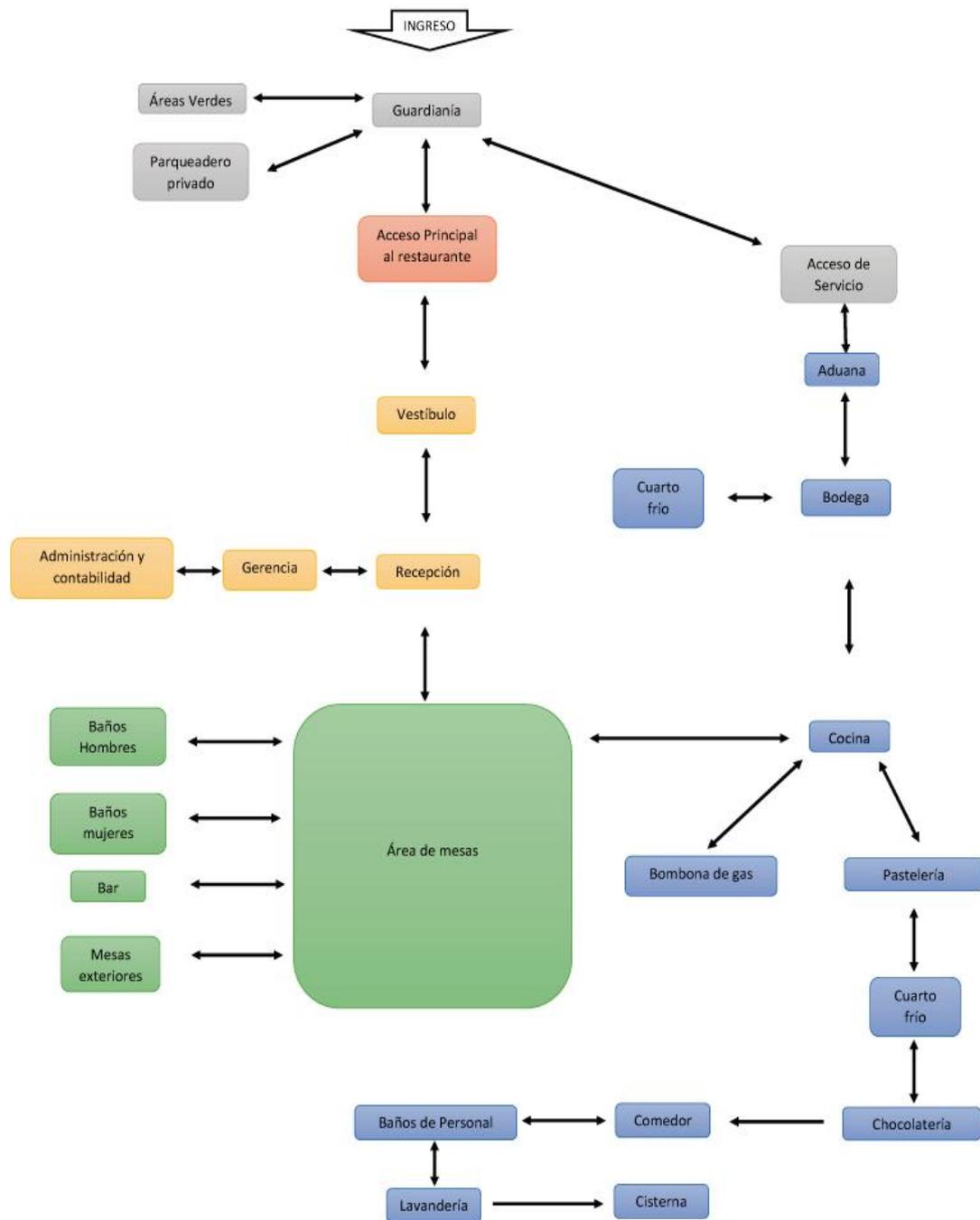


Figura 48. Diagrama de relación.

9.4 Diagrama de Flujos

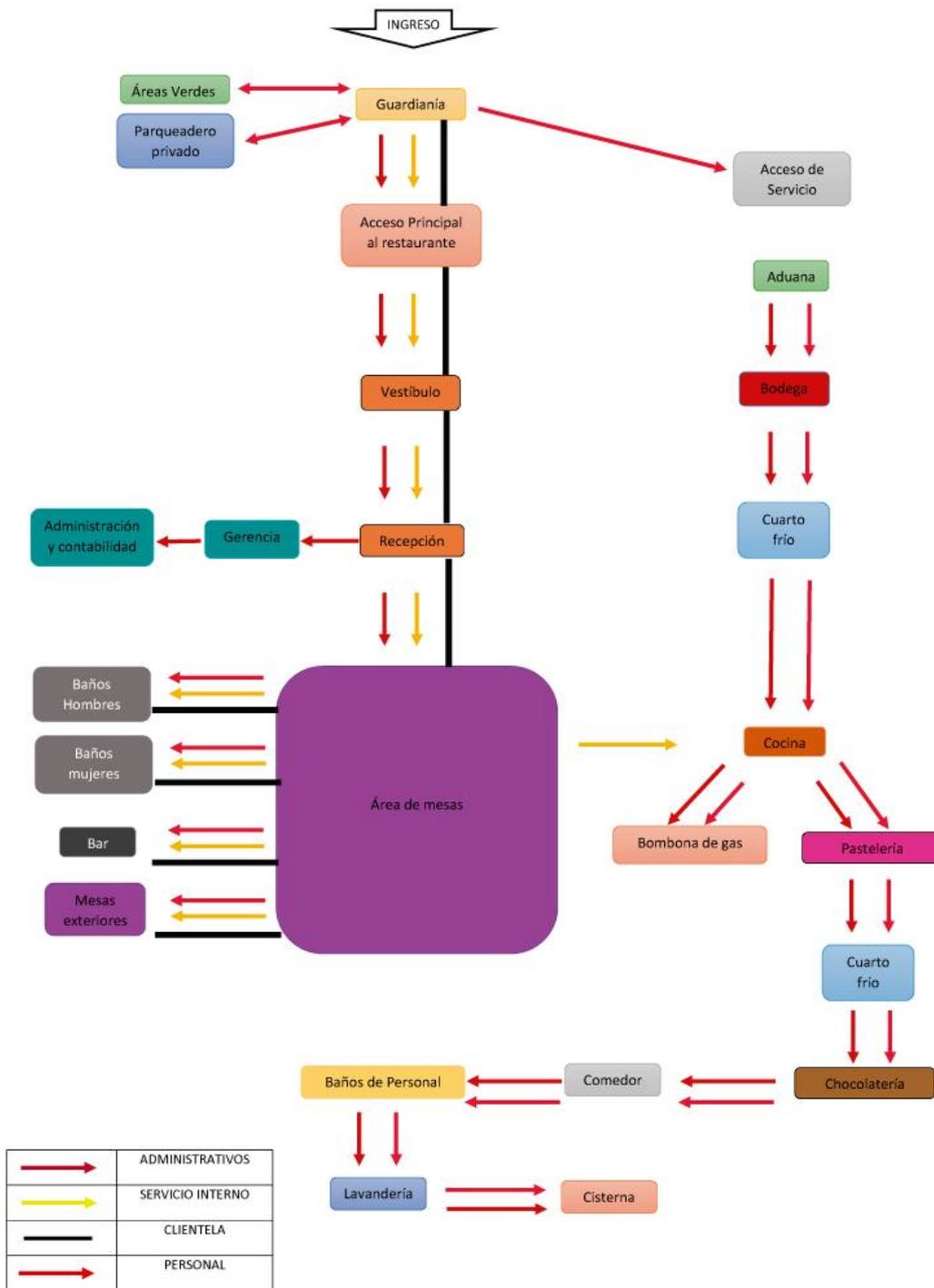


Figura 49. Diagrama de Flujos.

9.5 Zonificación



Figura 50. Zonificación.

9.6 Propuesta

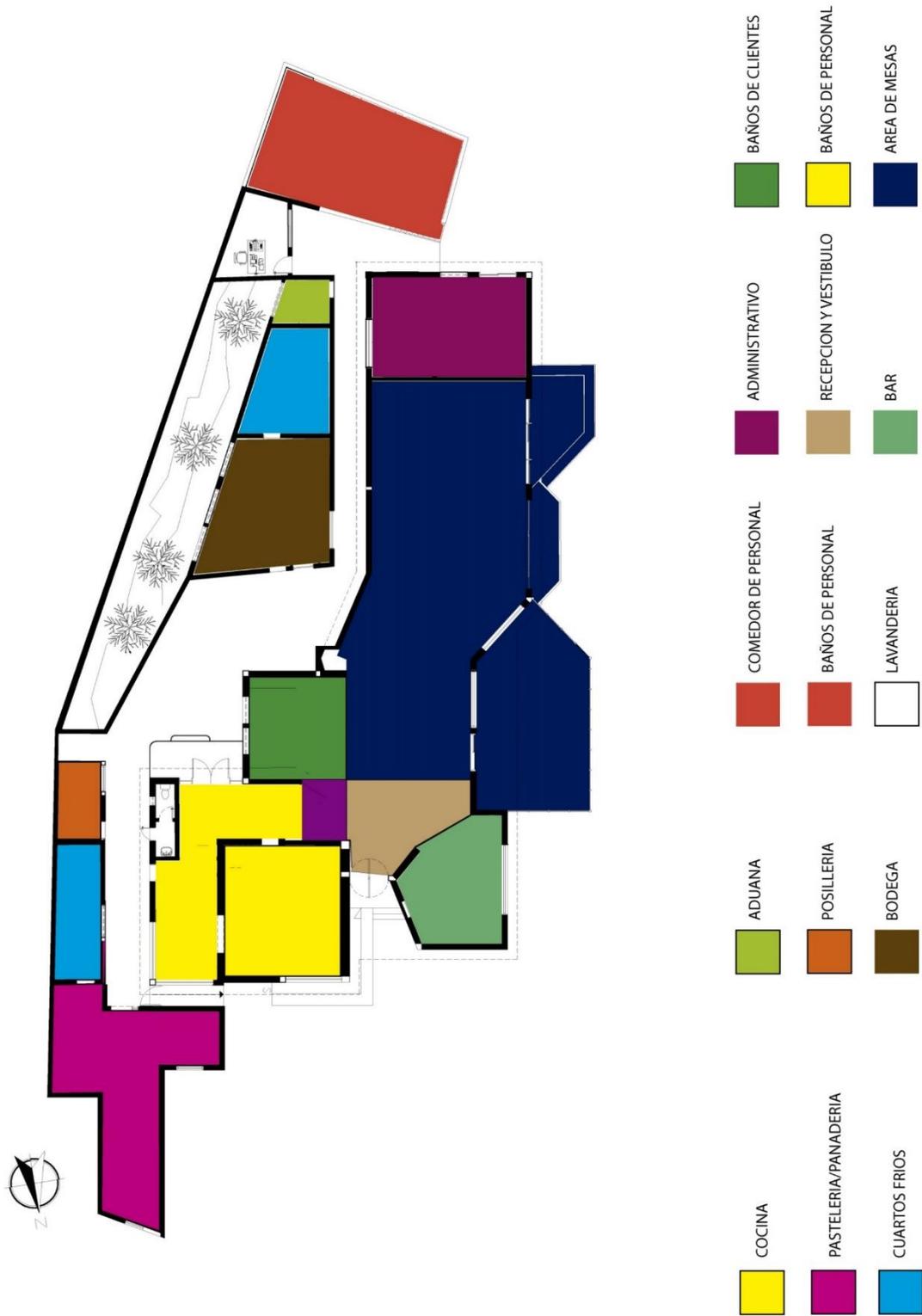


Figura 51. Propuesta de Zonificación

REFERENCIAS

- Delta Light. (2017). Delta Light. Recuperado el 19 de octubre de 2017 de <https://www.deltalight.com/es/light-topics/indirect-lighting>
- ANSUL. (2010). SISTEMAS DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS. Recuperado el 12 de octubre de 2017 de http://www.iici.mx/descargas/SistemaRestaurantesR-102_F-2004004_ES.pdf
- Antonio, J. (2010). NOCIONES BASICAS DE RESTAURANTERIA. Recuperado el 19 de octubre de 2017 de <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html>
- Arkos Ecuador. (2017). ARKOS. Recuperado el 7 de julio de 2018 de <http://www.arkos.com.ec/productos/panel-fenolico/trespa-virtuon.html>
- Arozarena, Y. (2016). Monografias.com. Recuperado el 14 de noviembre de 2017 de <http://www.monografias.com/trabajos107/gastronomia-y-restaurantes-origen-y-evolucion/gastronomia-y-restaurantes-origen-y-evolucion.shtml>
- Arquimac. (2018). Arquimac revestimientos de pisos. Recuperado el 21 de diciembre de 2017 de <http://www.arquimac.com.ar/porcelanato-liquido.php>
- Asensio, F. (2001). Diseño de Restaurantes. México DC: Editorial Atrium.
- ASPIC. (2016). La Gastronomía de Francia - ASPIC Instituto Gastronómico. Recuperado el 6 de noviembre de 2017 de <http://www.aspic.edu.mx/noticias-y-articulos/la-gastronomia-de-francia/>

- Ataka. (2012). Ataka LED. Recuperado el 1 de noviembre de 2017 de <https://www.xatakahome.com/iluminacion-y-energia/que-es-la-iluminacion-led-especial-iluminacion-led>
- AVANT. (2015). Sabor de Grecia. Recuperado el 1 de noviembre de 2017 de <http://www.sabordegrecia.com/blog/cocina-griega-origenes-y-caracteristicas/>
- Bembibre, C. (2009). Definición ABC. Recuperado el 2 de noviembre de 2017 de <https://www.definicionabc.com/salud/alimentacion.php>
- Caffelli, P. (2013). Libro de recetas. Recuperado el 25 de noviembre de 2017 de <http://libroderecetas.com/informacion/la-historia-de-la-cocina-la-cocina-cristiana>
- Carcelén, J. (2017). Clima en Quito-Ecuador. Recuperado el 26 de noviembre de 2017 de <https://www.parks-and-tribes.com/turismo-amazonas/clima-de-quito.htm>
- Castillo, T. (2017). BON VIVEUR. Recuperado el 26 de noviembre de 2017 de <http://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/marcus-gavius-apicius-el-primer-gourmet-de-la-historia>
- Copyright. (2016). Diario de gastronomía. Recuperado el 3 de diciembre de 2017 de <http://diariodegastronomia.com/la-cocina-en-la-antigua-grecia/>
- DecoEstilo. (2006). Estilo Ecléctico. Recuperado el 3 de diciembre de 2017 de <http://www.decoestilo.com/articulo/estilo-eclectico/>
- Díaz, A. (2015). CFGS DIRECCION EN COCINA. Recuperado el 3 de diciembre de 2017 de https://es.slideshare.net/angelesdiaz711/historia-de-la-cocina-43421936?next_slideshow=1
- ECUATORIANOS, E. (2011). Gastronomía y Consumidor. Recuperado el 3 de diciembre de 2017 de http://especiales.elcomercio.com/2011/11/especial_gastronomia_consumidor/06_decoracion_infraestructura.html

- Editorial Centenarios. (2017). Kiosko de la Historia. Recuperado el 3 de diciembre de 2017 de <http://www.kioscodelahistoria.com/cocina-prehispanica>
- Escudero, M. L. (2004). Como hacer Para. Recuperado el 5 de diciembre de 2017 de <https://comohacerpara.com/colocar-baldosas-6981h.html>
- Flandrin, J. L. (1986). Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas. Paris: Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.
- Google sites. (2017). Cocina Árabe. Recuperado el 4 de diciembre de 2017 de <https://sites.google.com/site/tomasuribe33/historia>
- Highlights. (2015). Tensoflex. Recuperado el 16 de julio de 2018 de <https://www.tensoflex.net/>
- Historia de los Árabes. (2012). Recuperado el 16 de julio de 2017 de <http://historia-arabe.blogspot.com/2010/09/guisado-de-conejo.html#>
- Mosquera, L. (2017). Home Serve. Recuperado el 16 de diciembre de 2017 de <https://www.homeserve.es/blog/2017/02/15/3-razones-por-las-que-elegiras-pintura-epoxi-en-tu-proxima-reforma>
- INEN. (2017). INEN ECUADOR. Recuperado el 17 de diciembre de 2017 de http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/09/nte_inen_3010.pdf
- Jiménez, D. (2012). Historia del Restaurante. Recuperado el 25 de septiembre de 2017 de http://dorisjimenezduran.blogspot.com/2012/08/historia-del-restaurante_9.html
- Mojica, J. (2015). Revista La Alcazaba. Recuperado el 25 de septiembre de 2017 de <http://www.laalcazaba.org/la-cocina-del-antiguo-egipto-por-jose-manuel-mojica-legarre/>
- Muñoz, A. (2016). La alimentación en la América precolombina. Recuperado el 15 de diciembre de 2017 de

<http://www.casadelasideas.com/recientes/la-alimentacion-en-la-america-precolombina/>

Paz, M. D. (2017). Eroski consumer. Recuperado el 15 de diciembre de 2017 de http://www.consumer.es/web/es/bricolaje/albanileria_y_fontaneria/2005/07/07/143551.php

PORCELANOSA. (2018). PORCELANOSA grupo. Recuperado el 15 de diciembre de 2017 de <http://www.porcelanosa.com/revestimiento-ceramico.php>

Samsung. (1995). Samsung. Recuperado el 15 de diciembre de 2017 de <http://www.samsung.com/mx/business/solutions-services/system-air-conditioner-solutions/system-air-conditioner-solutions/fresher-smelling-air-for-restaurants>

Silver Media Group. (2008). Construgua. Recuperado el 15 de diciembre de 2017 de <http://www.miconstrugua.com/instalar-pisos-de-madera-dura/>

SN. (2007). Definición ABC. Recuperado el 16 de diciembre de 2017 de <https://www.definicionabc.com/social/restaurante.php>

SN. (2008). Definición de. Recuperado el 20 de diciembre de 2017 de <https://definicion.de/spa/>

SN. (2010). b+studio. Recuperado el 14 de noviembre de 2017 de <http://www.bmascreativos.com/que-es-la-comida-gourmet/>

SN. (2015). El Mule Carajonero. Recuperado el 5 de noviembre de 2017 de <http://www.mulecarajonero.com/articulos/4590-tipos-de-restaurantes>

SN. (2017). Historia de los restaurantes. Recuperado el 14 de noviembre de 2017 de <http://biblio3.url.edu.gt/Publi/Libros/2014/TurismoHotel/03.pdf>

Tataya, G. (2009). Arte Contemporáneo, arte tradicional. Recuperado el 2 de noviembre de 2017 de <http://galeriatataya.blogspot.com/2009/10/arte-contemporaneo-arte-tradicional.html>

TENDENZIASMEDIA.COM. (2018). Marie Claire. Recuperado el 20 de octubre de 2017 de <https://espaciohogar.com/revestimiento-paredes-interiores/>

VIBIA. (2016). Vibia interiorlights. Recuperado el 16 de Julio de 2018 de <https://www.vibia.com/es/int/colecciones-wireflow>

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every receipt, invoice, and bill should be properly filed and indexed for easy retrieval. This not only helps in tracking expenses but also ensures compliance with tax regulations.

In the second section, the author provides a detailed breakdown of the company's financial performance over the past year. This includes a comparison of actual results against budgeted figures, highlighting areas of both success and concern. The analysis covers revenue growth, cost management, and overall profitability.

The third section focuses on the company's strategic initiatives and future outlook. It outlines the key goals for the upcoming year and the strategies being implemented to achieve them. This includes plans for market expansion, product development, and operational improvements.

Finally, the document concludes with a summary of the key findings and recommendations. It reiterates the importance of strong financial controls and strategic planning in driving the company's long-term success.