



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

“CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO - BARRIO COLÓN - ESCALA BARRIAL”

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

Profesor guía

Msc. Raed Gindeya Muñoz

Autor

Kevin Steeven Borja Almache

Año

2019

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, Centro Cultural Gastronómico - Barrio Colón - Escala Barrial, a través de reuniones periódicas con el estudiante Kevin Steeven Borja Almache, en el semestre 201910, orientado sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dado cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”

Raed Gindeya Muñoz

Master of Science in Environmental Sciences

C.I 1716718729

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Centro Cultural Gastronómico - Barrio Colón - Escala Barrial, del estudiante Kevin Steveen Borja Almache, en el semestre 201910, dado cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación."

Darío Humberto Cobos Torres

Master en Gobierno de la Ciudad y Áreas Históricas

C.I 0103631826

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”

Kevin Steeven Borja Almache
C.I 1722308465

AGRADECIMIENTOS

Siempre agradecido con toda mi familia y amigos que nunca dejaron de acompañarme durante toda mi formación universitaria.

A todos mis profesores que me han guiado y motivado por este camino. En especial a los arquitectos Adrián Ortiz y Raed Gindeya quienes compartieron su conocimiento y experiencia conmigo

DEDICATORIA

A mis padres y abuelos quienes desde pequeño siempre me enseñaron a trabajar para conseguir mis sueños. Gracias por su amor y apoyo incondicional que me llevo a terminar mi carrera universitaria.

A mi hermana que desde que tengo memoria siempre estuvo conmigo protegiendome y ayudandome cuando más la necesite.

RESUMEN

El tema de trabajo de Titulación es un Centro Cultural Gastronómico, posteriormente al estudio y diagnóstico del sector "La Mariscal", el equipamiento se ubica en el barrio Colón en las calles Reina Victoria y La Niña, en este lugar se logra identificar problemáticas y potencialidades en el sector de estudio, se propuso tener ejes que conecten todo el sector, de esta manera reactivar esta zona de la ciudad. El equipamiento es el remate del eje que tiene vocación cultural. Por lo que se plantea potenciar la actividad cultural de los museos del sector y se planifica tener un Centro Cultural gastronómico en donde van a existir áreas donde los usuarios puedan ir a comer y también a capacitarse. De esta manera brindar a las personas la oportunidad de conocer la tradición gastronómica que existe en el Ecuador.

Haciendo una investigación histórica y de teorías se logró identificar la manera correcta de como deben ser las relaciones espaciales y los requerimientos para el buen funcionamiento del proyecto, mediante el análisis de referentes se tuvo un mayor apoyo previo al desarrollo de las ideas formales de diseño para la concepción del plan masa. El anteproyecto está resuelto en base a todas las normas técnicas, estructurales y medio ambientales

ABSTRACT

Titulación's work topic is a Gastronomic Cultural Center, after the study and diagnosis of the "La Mariscal" sector, the equipment is located in the Colón neighborhood in Reina Victoria and La Niña streets, in this place it is possible to identify problems and potentialities in the study sector, it was proposed to have axes that connect the entire sector, in this way reactivate this area of the city. The equipment is the end of the axis that has a cultural vocation. So it is proposed to enhance the cultural activity of the museums in the sector and planned to have a culinary Cultural Center where there will be areas where users can go to eat and also to train. In this way, give people the opportunity to learn about the gastronomic tradition that exists in Ecuador.

Doing a historical research and of theories, it was possible to identify the correct way of how spatial relationships should be and the requirements for the proper functioning of the project, by means of the analysis of referents, there was greater support prior to the development of formal design ideas for the conception of the mass plan. The preliminary draft is resolved based on all technical, structural and environmental standards.

INDICE

1. CAPÍTULO I: ANTECEDENTES E INTRODUCCIÓN	1
1.1 Antecedentes.....	1
1.1.1 Área de Estudio.....	1
1.2 Planteamiento y Justificación.....	1
1.2.1. Planteamiento y Justificación según plan Urbano	1
1.2.2 Justificación del equipamiento Centro Cultural Gastronómico	2
1.2.3 Gastronomía Ecuatoriana Contemporánea	2
1.2.4 Gastronomía en la Mariscal	3
1.3 Objetivo General	5
1.4 Objetivos Específicos	5
1.4.1 Objetivos Urbanos.....	5
1.4.2 Objetivos Arquitectónicos.....	5
1.4.3 Objetivos Tecnológicos, estructurales y Medioambientales	5
1.4.4 Objetivos Culturales	5
1.5 Metodología.....	6
1.5.1 Análisis.....	6
1.5.2 Conceptualización	6
1.5.3 Propuesta.....	6
1.6 Cronograma de Actividades.....	7
2. CAPÍTULO II: FASE DE INVESTIGACIÓN Y DIAGNOSTICO	8
2.1 Introducción al Capítulo	8
2.1.1 Revisión Histórica de la Cultura a Nivel Mundial.....	8
2.1.2 Cultura gastronómica recopilación Histórica	8
2.1.3 Cultura según la UNESCO.....	9
2.1.4 El Ecuador y la Cultura.....	9

2.1.5 Ecuador y su Cultura Gastronómica.....	9
2.1.6 Gastronomía en el mundo Time Line	11
2.2 Fase de Investigación Teórica.....	12
2.2.1 Parámetros Urbanos	12
2.2.2 Parámetros Arquitectónicos	12
2.2.3 Parámetros de Asesorías.....	12
2.2.1 Parámetros Urbanos	12
2.2.2 Parámetros Arquitectónicos	14
2.3 Análisis de Referentes.....	16
2.4 Análisis de la situación actual del Entorno	22
2.4.1 Ubicación	22
2.4.2 Morfología	22
2.4.3 Análisis de la situación Actual aplicado al Área de Estudio.....	22
2.4.4 Patrimonio	23
2.4.5 Usos del suelo:.....	23
2.4.6 Ocupación del Suelo:	24
2.4.7 Trazado y Movilidad:	25
2.4.8 Equipamientos	25
2.5 Análisis de la situación actual del Lote.....	27
2.5.1 Vientos	27
2.5.2 Precipitación.....	27
2.5.3 Temperatura.....	27
2.5.4 Topografía.....	28
2.5.5 Asoleamiento	28
2.6 Investigación del usuario en el espacio.....	29
2.6.1 Decrecimiento de la población residente.....	29
2.6.2 Predominio de la población femenina residente.....	29
2.6.3 Disminución de la población infantil residente versus el incremento de la población adulta.....	30
2.7 Análisis de Usuario.....	30

2.7.1	Análisis de Usuario Mediante Encuestas	30
2.7.2	Usuario que va Dirigido el Equipamiento	33
2.8	Conclusiones fase Analítica	34
3.	CAPÍTULO III: FASE DE PROPUESTA CONCEPTUAL	35
3.1	Introducción al Capítulo	35
3.2	Objetivos y Estrategias a Partir de la Propuesta (POU 2018)	35
3.3	Aplicación de Conceptos para el Caso de Estudio.....	37
3.3.1	Urbanos.....	37
3.3.2	Arquitectónicos.....	37
3.3.3	Asesorías	38
3.4	Conceptualización del Programa Arquitectónico	40
3.4	Organigrama Funcional.....	41
4.	CAPÍTULO IV: FASE PROPOSITIVA	42
4.1	Introducción al Capítulo	42
4.2	Plan Masa.....	42
4.3	Zonificación por áreas	44
5.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	45
5.1	Conclusiones	45
5.2	Recomendaciones.....	45
	REFERENCIAS	46

INDICE DE PLANOS

1. Planos Arquitectónicos Implantación macro	ARQ-001
2. Planos Arquitectónicos Implantación micro.....	ARQ-002
3. Planos Arquitectónicos Planta Baja	ARQ-003
4. Planos Arquitectónicos Planta Alta 1	ARQ-004
5. Planos Arquitectónicos Planta Alta 2	ARQ-005
6. Planos Arquitectónicos Planta Alta 3.....	ARQ-006
7. Planos Arquitectónicos Planta Alta 4.....	ARQ-007
8. Planos Arquitectónicos Planta Alta 5.....	ARQ-008
9. Planos Arquitectónicos Parqueadero.....	ARQ-009
10. Corte Arquitectónico A-A'	ARQ-010
11. Corte Arquitectónico B-B'	ARQ-011
12. Corte Arquitectónico C-C'	ARQ-012
13. Fachada Arquitectónica Este.....	ARQ-013
14. Fachada Arquitectónica Norte	ARQ-014
15. Fachada Arquitectónica Oeste	ARQ-015
16. Fachada Arquitectónica Sur	ARQ-016
17. Detalles Constructivos	ARQ-017
18. Detalles Constructivos	ARQ-018
19. Detalles Constructivos	ARQ-019
20. Perspectiva Interior Planta Baja	ARQ-020
21. Perspectiva Interior Área Comercial	ARQ-021
22. Perspectiva Interior Área de Talleres.....	ARQ-022
23. Perspectiva Exterior.....	ARQ-023
24. Perspectiva Exterior.....	ARQ-024
25. Perspectiva Exterior.....	ARQ-025
26. Perspectiva Exterior.....	ARQ-026

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Ubicación nivel macro de Quito.....	1
Figura 2 Barrio Colón	2
Figura 3 Oferta gastronómica en dos sectores de Quito	2
Figura 4 Comida Típica ecuatoriana, Hornado.....	2
Figura 5 Comida Típica ecuatoriana, Encebollado.....	3
Figura 6 Comida Típica ecuatoriana, Maito de pescado	3
Figura 7 Mapa de los productos más representativos por provincias.....	3
Figura 8 Time Line de Fiestas y Sabores Ecuador Elaboración Propia	4
Figura 9 Metodología del trabajo de Titulación.....	6
Figura 10 Baile de la marimba, provincia de Esmeraldas	8
Figura 11 Plaza edad media.....	8
Figura 12 Plaza época renacentista	8
Figura 13 Conquista de América 1492.....	9
Figura 14 Logo de la UNESCO	9
Figura 15 Símbolos Cultura Pasto y Manteña.....	9
Figura 16 Sumak Kawsay o la política de vivir felices	9
Figura 17 9 de agosto día nacional de la cultura	10
Figura 18 Time Line evolución gastronómica.....	11
Figura 19 Teorías a aplicar al trabajo de Titulación.....	12
Figura 20 Lista de Parámetros Urbanos.....	12
Figura 21 Pirámide de valores priorizando al peatón	13
Figura 22 Espacio Público.....	13
Figura 23 Intersección de las calles aledañas al equipamiento.....	13
Figura 24 Vías que llegan directo al equipamiento.....	13
Figura 25 Usos de suelo Múltiple	14
Figura 26 Lista de Parámetros Arquitectónicos.....	14
Figura 27 Materiales a Utilizar	14

Figura 28 Espacios de uso Múltiple.....	15
Figura 29 Apertura al Espacio Público	15
Figura 30 Ubicación del lote	22
Figura 31 Morfología del Barrio Colón.....	22
Figura 32 Radio de Influencia.....	22
Figura 33 Patrimonio Edificado	23
Figura 34 Patrimonio Inventariado	23
Figura 35 Uso de suelo Actual	24
Figura 36 Usos de Suelo Propuesta.....	24
Figura 37 Actividades Económicas	24
Figura 38 Ocupación de Suelo Actual	24
Figura 39 Ocupación de Suelo en PB	25
Figura 40 Dimensión de Manzanas.....	25
Figura 41 Dimensión de Lotes.....	25
Figura 42 Continuidad del Trazado	25
Figura 43 Equipamientos Existentes	26
Figura 44 Equipamientos Barriales Actuales.....	26
Figura 45 Equipamientos Sectoriales Actuales	26
Figura 46 Lotes Vacantes	26
Figura 47 Rosa de los Vientos	27
Figura 48 Velocidad de los Vientos	27
Figura 49 Estudio de Vientos	27
Figura 50 Precipitación Anual.....	27
Figura 51 Temperatura del Sector.....	28
Figura 52 Topografía del Lote	28
Figura 53 Análisis del Lote	29
Figura 54 Radiación solar en el Lote.....	29
Figura 55 Población residente del sector (Habitantes).....	29
Figura 56 Densidad Poblacional del Sector- (Hab/Ha).....	29
Figura 57 Densidad Poblacional por Barrios - (hab/a) Proyecciones 1985, 2018, 2040	29

Figura 58 Población por genero INEC 1990,2001 y 2010	30
Figura 59 Pirámide de Edades 1990 INEC	30
Figura 60 Pirámide de Edades 2010 INEC	30
Figura 61 Habitantes por Barrios.....	30
Figura 62 Aproximación de edades de los usuarios.....	30
Figura 63 Lugares visitados para encuesta.....	31
Figura 64 Encuesta para Análisis de Usuario.....	31
Figura 65 Encuesta a los usuarios	31
Figura 66 Encuesta a los usuarios	31
Figura 67 Encuesta a los usuarios	31
Figura 68 Encuesta a los usuarios	32
Figura 69 Encuesta a los usuarios	32
Figura 70 Prioridad Peatonal.....	37
Figura 71 Incorporación del Espacio Público	37
Figura 72 Conexión Urbana	37
Figura 73 Variedad de Funciones	37
Figura 74 Materiales Predominantes.....	38
Figura 75 Espacios capaces de cambiar su tamaño	38
Figura 76 Incorporación al entorno.....	38
Figura 77 Triángulo de trabajo en una Cocina	38
Figura 78 Implantación y comportamiento de la radiación	38
Figura 79 Ventilación Natural Cruzada y extracción mecánica	39
Figura 80 Estructura Eficiente	39
Figura 81 Partido Arquitectónico	44
Figura 82 Zonificación por Plantas	44

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Gastronomía predominante en La Mariscal.....	3
Tabla 2 Cronograma de actividades.....	7
Tabla 3 Usuarios Dirigidos	33
Tabla 4 Conclusiones según las teorías.....	34
Tabla 5 Objetivos y Estrategias.....	36
Tabla 6 Cuadro de Áreas	40
Tabla 7 Evaluación de Plan Masa	43

1. CAPÍTULO I: ANTECEDENTES E INTRODUCCIÓN

1.1 Antecedentes

En el período académico 2018-2, comprendido entre marzo 2018 y julio 2018, en el marco del Convenio suscrito el 3 de marzo de 2016 entre el Instituto Metropolitano de Planificación Urbana (IMPU) del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito y la Universidad de Las Américas, se ha desarrollado la investigación de la forma urbana de uno de los centros urbanos más importantes de la ciudad de Quito, "La Mariscal"

Constituye un sector de la Zona Centro Norte de Quito, que está conformado por el subsector "La Floresta" y el subsector "La Mariscal". Este sector forma parte de los 21 barrios que conformaron la pieza urbana o área de estudio "Corredor de la Avenida "10 de agosto"" desarrollado por el Taller de Noveno durante el semestre 2018-1.

Esta investigación ha permitido que el Taller de Proyectos tenga una aproximación a las expresiones y a los elementos de la centralidad urbana desde las dinámicas que resultan del estudio de la forma urbana -morfología urbana- de un sector afectado por los desequilibrios espaciales que devienen de los intensos procesos de movilidad poblacional interna y externa que vienen experimentando las ciudades latinoamericanas. En general, este ejercicio académico pretende explicar los cambios morfológicos experimentados por la ciudad en el tiempo y tiene fines prospectivos y propositivos en tanto que, a partir del análisis de su forma urbana actual, se ha desarrollado una propuesta que, a manera de un proyecto urbanístico, se sustenta al mismo

tiempo en un conjunto de proyectos estructurantes que se estima harán posible la visión de futuro propuesta.

1.1.1 Área de Estudio

El área de estudio está ubicada en el Ecuador, Provincia de Pichincha, en el Distrito Metropolitano de Quito y en la ciudad de Quito - Capital de la República del Ecuador. Se asienta en el "Valle de Quito".

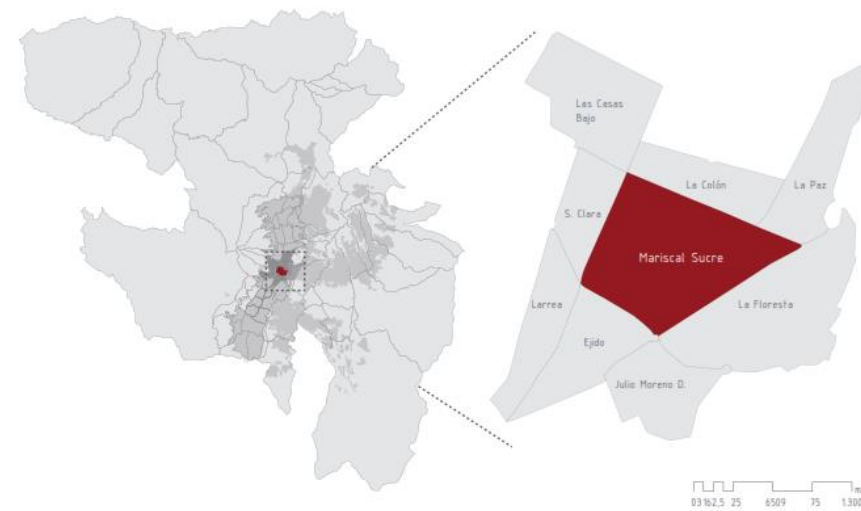


Figura 1 Ubicación nivel macro de Quito
Tomado de (POU, 2012)

Desde la década de los años setenta del siglo pasado, la ciudad de Quito viene experimentando un vertiginoso crecimiento urbano, la superficie de la mancha urbana de la ciudad Quito para 2016 -Aprox.19.000 ha- fue de tres veces la registrada en el "Plan Quito 1980" Aprox. 7.800 habitantes; y, la superficie del suelo urbano del DMQ para 2016 aproximada es 43.000 habitantes fue de cinco veces el tamaño de la ciudad de Quito registrado por el referido Plan Quito 1980" (Fierro, G. 2016). De este vertiginoso crecimiento urbano ha resultado una ciudad difusa, en la que su expansión y dispersión hacia la periferia y los valles

ha generado zonas de actividades dominantes o centralidades que, como Padilla E, (2004) lo advierte, son espacios casi mono-funcionales de equipamientos, servicios y/o comercios que no favorecen la vitalidad sostenible de la ciudad y que acentúan la segregación y fragmentación espacial económica, social y cultural.

Efectivamente, Quito ha concentrado las actividades económico financieras y comerciales, administrativas y de servicios en el centro-norte de la ciudad, ha dispersado los usos residenciales hacia la periferia de la ciudad central y hacia los valles; y, ha reubicado la industria en los extremos norte, sur y este de la mancha urbana. Este fenómeno, que representa una respuesta inorgánica de la ciudad a la demanda de suelo urbano, se permea hacia el territorio en todas sus escalas. La lógica de la dispersión funcional, la desconexión de servicios y funciones, la estratificación y segregación en el uso del suelo se ven reflejados en sus sectores, barrios y manzanas. El Sector "La Mariscal" no constituye la excepción, forma una parte muy importante de la denominada "macro-centralidad".

1.2 Planteamiento y Justificación

1.2.1. Planteamiento y Justificación según plan Urbano

El lugar del proyecto se encuentra implantado en el sector 4 de La Mariscal en las calles Reina Victoria y la Niña. En esta zona se logra identificar un eje arterial que cruza por todo el sector y esta a su vez conecta con múltiples equipamientos culturales como lo son: El parque el Ejido, la Casa de la Cultura ecuatoriana, Mercado Artesanal, la Plaza Foch, entre otros pequeños museos culturales.

Esta zona tiene un carácter dedicado a los servicios y actividades recreativas a distintas horas del día, esto ha hecho que el sector tenga una transformación morfológica, lo cual provoco que cambio del uso de suelo de la normativa. Esto ha hecho del sector un lugar con población flotante muy amplio, por esta razón la oferta gastronómica continua en aumento. Mediante la propuesta urbana se planifico tener un centro cultural gastronómico que remate el eje de la Reina victoria siendo un lugar cercano con los demás equipamientos aledaños al sector, mediante el plan urbano se planifico reducir las distancias para que sea más cómodo para los usuarios ir caminando.



Figura 2 Barrio Colón Tomado de (POU, 2018)

1.2.2 Justificación del equipamiento Centro Cultural Gastronómico

De acuerdo al estudio realizado se estableció la conclusión de que no existe un lugar destinado al buen servicio y elaboración de comida para la venta al público. De esta manera tomando en cuenta que la mayoría de comida es

tradicional y parte de la cultura ecuatoriana, se decidió implantar un Centro Cultural Gastronómico.

El cual está destinado para todos los usuarios flotantes y residentes, su uso totalmente compatible con la vocación del sector. En este lugar se desarrollarán diferentes actividades como exposiciones de productos nacionales y la capacitación en cursos gastronómicos.

Según un análisis de la cantidad de Centros Gastronómicos en el país, existe un gran déficit que se trata de cubrir con pequeños eventos que se realizan esporádicamente. El fin de tener este equipamiento es que siempre se mantenga activo mostrando la diversidad gastronómica que posee el Ecuador.

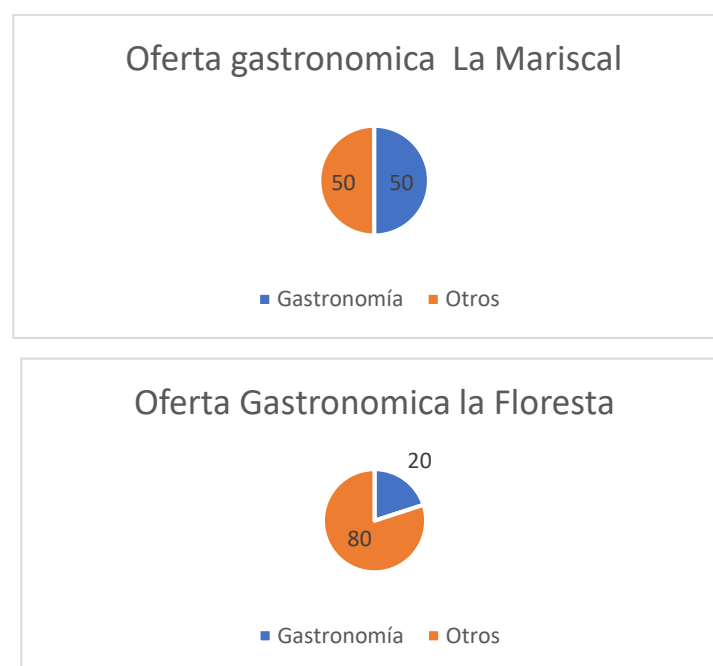


Figura 3 Oferta gastronómica en dos sectores de Quito

1.2.3 Gastronomía Ecuatoriana Contemporánea

La diversidad gastronómica que posee el Ecuador es extensa, apoyado con las cuatro regiones que posee. Los

micros climas que posee hacen que cada lugar sea un espacio diferente aportando diversos productos dependiendo de la zona en donde te encuentres ubicado. Apoyados en la geografía los productos endémicos que se encuentran en el Ecuador son: achiote, ají, maní, varios tipos de maíz, varios tipos de papas de la región andina, yucas, variedad de plátanos, productos del mar, entre otros (Ecuador Cuisine, 2014).

La cultura y sus tradiciones han trascendido en el tiempo. Algunos de estos productos son preparados de generación en generación, dependiendo de la región las recetas pueden variar y ser más apetecibles. A pesar de esto no son valorados por los ecuatorianos prefiriendo adoptar otras costumbres de otros países.

De los ecuatorianos recae la obligación de hacer perdurar todas las tradiciones que poseemos, como por ejemplo en la región sierra los productos más valorados son: la papa, chocho, melloco, habas, maíz que son de los más antiguos y autóctonos del Ecuador.



Figura 4 Comida Típica ecuatoriana, Hornado Tomado de (Viaje Jet, 2011)

En el occidente la región costa posee una gastronomía muy rica en mariscos y peces, en donde algunas especies son únicas en Ecuador. Algunos de los productos que son utilizados como acompañante son el plátano verde, maduro, banano, yuca.



Figura 5 Comida Típica ecuatoriana, Encebollado Tomado de (Cocina ecuatoriana, 2018)

En el oriente la región amazónica es muy reconocida por su variedad de platos exóticos entre los cuales destaca el chontacuro y el maito de pescado. Este lugar posee una gran variedad de frutas y verduras exóticas, las cuales se mezclan para obtener una gastronomía endémica donde se incluyen muchos elementos naturales.



Figura 6 Comida Típica ecuatoriana, Maito de pescado Tomado de (El Diario, 2016)

1.2.4 Gastronomía en la Mariscal

El desarrollo comercial de la Mariscal tuvo lugar en la época del 50, en esta etapa aparecieron pequeños comercios a escala barrial. Estos se convirtieron el lugar para la interacción social, lo cual provoco la unión entre vecinos y se formó una comunidad muy unida.

Unos de los lugares más icónicos de la época fue un restaurante llamado “El candil” donde se vendía comida típica y tradicional, el cual era ambientado por música en vivo. En este lugar sus moradores admiten sentirse identificados por la cultura ecuatoriana.

Actualmente las noches de bohemia y cultura ecuatoriana fueron reemplazadas por discotecas y bares, a pesar de esto algunos moradores intentan sobrellevar la cultura en pequeños espacios para la vida de barrio. La oferta gastronómica cambio de ser una comida hecha en casa a ofrecer comida rápida actualmente existen más de 250 negocios de comida dispersados por todo el sector.

Tabla 1 Gastronomía predominante en La Mariscal

Gastronomía variada de la Mariscal
Salchipapa
Shawarma
Hamburguesas
Hot-Dogs
Comida Vegetariana

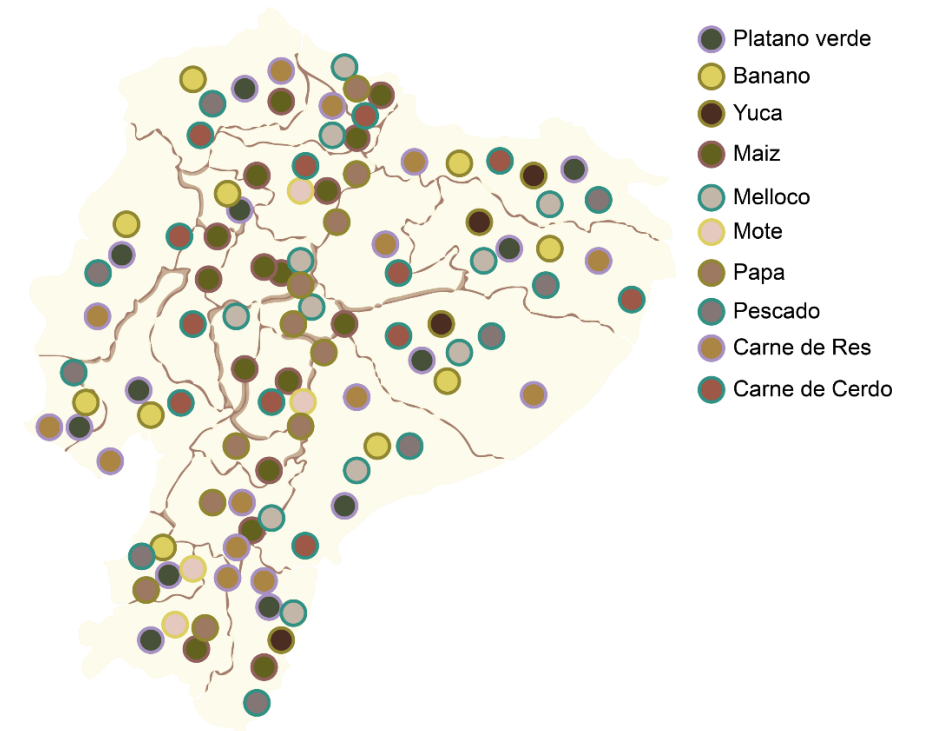


Figura 7 Mapa de los productos más representativos por provincias

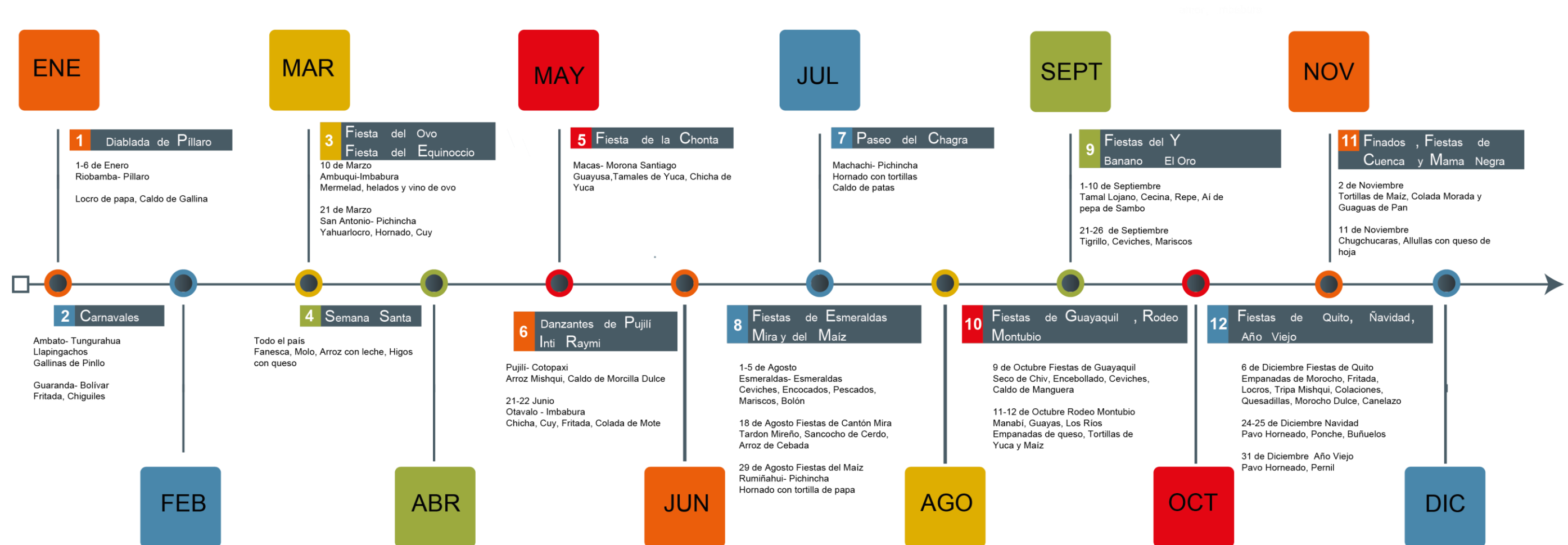


Figura 8 Time Line de Fiestas y Sabores Ecuador

1.3 Objetivo General

Proponer un hito de referencia en el sector donde se experimenta la cultura ecuatoriana mediante exposiciones de gastronomía, donde se ofrezca capacitación y funcione como catapulta para mantener las tradiciones. Ser un complemento con actividades musicales o teatrales para los museos aledaños.

Fomentar la inclusión y la equidad para la población del sector, hacer que la gente se apropie del espacio.

1.4 Objetivos Específicos

1.4.1 Objetivos Urbanos

1. Amplificar la conexión de los equipamientos culturales existentes y los propuestos por el Master Plan 2018-2019, con el propósito de tener un circuito para los usuarios.
2. Ser el remate del eje Reina Victoria que conecta a todo el sector.
3. Formar un nodo de referencia en el sector, donde se integre la movilidad, espacio público y equipamientos.

1.4.2 Objetivos Arquitectónicos

1. Agrupar las actividades que se desarrollan en un Centro gastronómico.
2. Vincular al proyecto con el espacio público.
3. Ser un proyecto con accesibilidad universal, generando espacios multi-funcionales.
4. Permeabilidad hacia el eje de la Reina Victoria.

5. Potenciar la zona geográfica de Quito potenciando las visuales.

1.4.3 Objetivos Tecnológicos, Estructurales y Medioambientales

Tecnológicos

1. Respetar la normativa establecida cumpliendo los requerimientos funcionales y técnicos.
2. El uso de materiales reutilizables de fácil acceso, que puedan ser capaces de expandir el equipamiento si es necesario.
3. Utilizar los materiales para distinguir los espacios del programa arquitectónico.

Medioambientales

1. Reducir los desperdicios producidos por los materiales a emplear para la construcción del equipamiento.
2. Utilizar energías limpias para la elaboración de los productos gastronómicos.
3. Tener una vocación ecológica con paneles solares que ayuden a la iluminación de las plazas.
4. Reutilización del sistema de agua para diferentes usos dentro del proyecto.

Estructurales

1. Aprovechar las nuevas tecnologías para tener un proyecto sísmo-resistente.

2. Implementar los amortiguadores de sismos en los cimientos.
3. Tener grandes luces ayudados del acero estructural como estructura principal.
4. Tener ductos y muros portantes para evitar problemas estructurales.

1.4.4 Objetivos Culturales

1. Atraer la cultura ecuatoriana dispersa por el país en un solo lugar.
2. Hacer conocer la cultura gastronómica ecuatoriana, para conservar sus tradiciones.
3. Ser reconocidos internacionalmente como un país orgulloso de su cultura.

1.5 Metodología

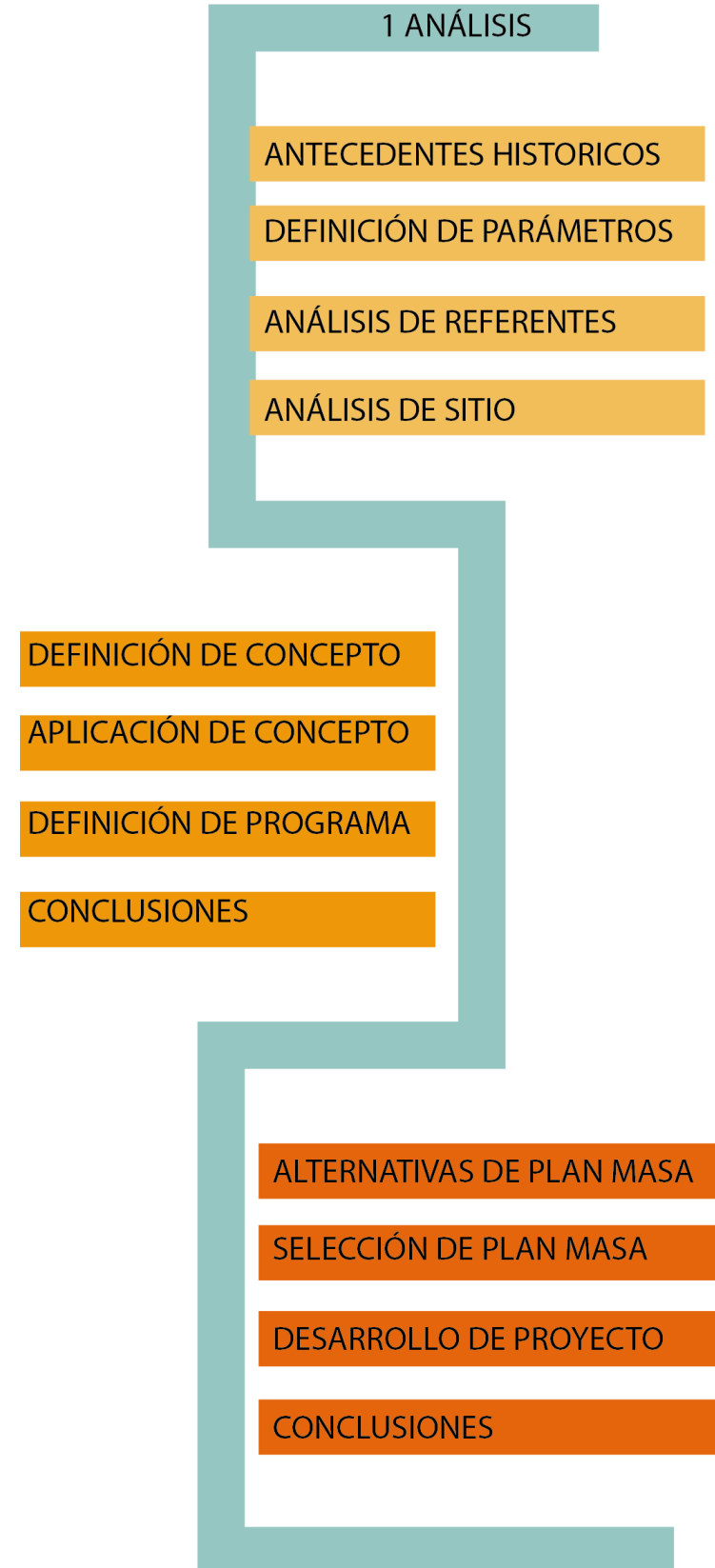


Figura 9 Metodología del trabajo de Titulación

1.5.1 Análisis

Es la investigación previa a la ejecución del proyecto en esta fase se estudia los antecedentes históricos con referencia a la cultura que existen a nivel mundial y con más profundidad la más representativa para el proyecto la ecuatoriana. Se busca encontrar los primeros vestigios donde las ciudades empezaron a crear lugares para la interacción social. Complementando el estudio se realizan análisis de referentes, los cuales ayudan a tener una idea del funcionamiento y la organización de los espacios funcionales arquitectónicos o urbanos, esto serán la base para la realización del proyecto arquitectónico. Tener en cuenta el medio físico en donde se va a implantar el Centro Cultural Gastronómico, hacer un análisis de sitio para obtener la información de la cantidad de usuarios que se va a tener, como también las avenidas principales y secundarias. Esto para determinar los flujos y hacia donde debería ir orientado el equipamiento.

1.5.2 Conceptualización

Esta es la fase en donde se miran todas las conclusiones hechas mediante la fase de análisis, estas serán cuidadosamente tratadas, cada una tendrá una estrategia a considerar dependiendo de las necesidades medio ambientales, estructurales y tecnologías de la construcción. Aquí se empieza a ver varios aspectos formales y funcionales dependiendo de los espacios previstos del equipamiento. Se empieza a tener una idea base de cómo potenciar el equipamiento en una etapa espacial, pretendiendo adaptar el proyecto a un espacio público.

1.5.3 Propuesta

Esta es la fase en la cual todas las conclusiones empiezan a tener forma, se planifica mediante un plan masa el cual debe cumplir con las necesidades identificadas previamente. Se debe tener en cuenta que el terreno se encuentra ubicado en una esquina y tendrá que acoplarse a la plaza para potenciar el espacio público. Al final de esta etapa se desarrollan los detalles arquitectónicos y constructivos, se realizan las tablas de las asesorías medioambientales, estructurales y de tecnologías de la construcción.

1.6 Cronograma de Actividades

Tabla 2
Cronograma de actividades

TRABAJO DE TITULACIÓN		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	S12	S13	S14	S15	S16
Antecedentes e Introducción	Introducción al Tema	■															
	Fundamentos y Justificación	■															
	Objetivo General	■															
	Objetivos Específicos	■															
	Alcance y Delimitación	■															
	Metodología	■															
	Situación del sistema burocrático	■															
	Cronograma de Actividades	■															
Fase de Diagnóstico & Análisis	Antecedentes Históricos		■														
	Análisis de Casos		■														
	Análisis de Situación Actual		■														
	Diagnóstico Estratégico		■	■													
	Conclusiones		■	■													
Fase de Conceptualización	Aplicación Parámetros Conceptuales			■	■	■											
	Programa Arquitectónico			■	■	■											
	Conclusiones			■	■	■											
Fase de Propuesta	Alternativas de Plan Masa				■	■	■										
	Selección de Plan Masa Definitivo					■	■	■									
	Desarrollo de Parámetros Urbanos							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Desarrollo de Parámetros Arquitectónicos								■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Desarrollo de Parámetros Tecnológicos									■	■	■	■	■	■	■	■
	Desarrollo de Parámetros Ambientales										■	■	■	■	■	■	■
	Desarrollo de Parámetros Estructurales											■	■	■	■	■	■
Fase de Presentación	Desarrollo de Libro de Presentación														■	■	■
	Láminas de Presentación														■	■	■
	Maqueta de Presentación														■	■	■
	Presentación Power Point														■	■	■

2. CAPÍTULO II: FASE DE INVESTIGACIÓN Y DIAGNOSTICO

2.1 Introducción al Capítulo

En esta parte del trabajo se realizará un análisis histórico de la evolución de los lugares de expresión cultural a nivel mundial desde la época medieval hasta la época actual, y comparar cual ha sido a evolución. Aprender de la cultura ecuatoriana y evidenciar de lo rico que es nuestro país con tradiciones y costumbres milenarias.

2.1.1 Revisión Histórica de la Cultura a Nivel Mundial

Cultura es un término vinculado a la sociedad, se lo considera así por la manera de estar presente durante muchos años en las civilizaciones, estas pueden estar expresadas por distintas maneras como por ejemplo la danza, vestimenta y gastronomía. Con el pasar del tiempo la sociedad se siente identificado con estos aspectos sintiéndose orgulloso de las tradiciones y de esta manera la tradición y costumbres no se pierden con el pasar del tiempo. Lo interesante de la variedad cultural es que cada ciudad, país o región son independientes de sus costumbres.



Figura 10 Baile de la marimba, provincia de Esmeraldas
Tomado de (El Comercio, 2010)

Por lo tanto, la cultura se convierte en parte de la vida cotidiana de las personas, de esta manera sobreviven las costumbres frente a otras culturas, esto nos lleva a formar vínculos con la comunidad donde se permite compartir el conocimiento a través del tiempo.

Según la Real academia de la lengua española se define como cultura “al conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época o grupo social” (RAE, 2018). Esto demuestra que la cultura es cualquier tipo de expresión donde te identifiques entre las demás civilizaciones.

2.1.2 Cultura gastronómica recopilación Histórica

Desde la época Medieval, se empieza a evidenciar un alto porcentaje de expresiones artísticas en áreas como baile y teatro, estas se enriquecían más cada vez que llegaban nuevas personas con nuevas costumbres a las ciudades o colonias. En los lugares de concentración de personas como plazas y parques, fue donde empezaron a acudir las primeras expresiones culturales.



Figura 11 Plaza edad media
Tomado de (Geo historia Ciudades Medievales, 2010)

El tiempo paso y llegamos a la época renacentista en el siglo XV, que propuso una idea contraria a lo que se venía llevando como cultura, en esta parte de la historia se juzgaron las creencias del cristianismo. De esta manera se abrió un espacio para el libre pensamiento, que podía ser expresado en lugares públicos sin temor a la represión. Empezaron a aparecer los lugares destinados a la música, danza y teatro.



Figura 12 Plaza época renacentista
Tomado de (Pensando en la Historia, 2008)

A partir del descubrimiento de América en el año 1492, cuando empieza la conquista española en América Latina se comienza una revolución gastronómica, en donde los productos exóticos se convirtieron en tendencia inmediatamente. Es en este punto donde la gastronomía local y europea se mezclan teniendo como resultado una nueva expresión cultural, con mayor tendencia europea.

La llegada de los conquistadores acompañados con sus esclavos negros, produjo la mezcla de todas las razas y etnias del mundo, este acontecimiento permitió extender la variedad de platos típicos de cada continente, es decir que el intercambio cultural gastronómico entre el viejo y el nuevo mundo fue extenso.



Figura 13 Conquista de América 1492
Tomado de (ABC de Sevilla, 2016)

Más adelante en el tiempo la tecnología evolucionó y a partir del siglo XIX. Aparecieron los primeros equipamientos destinados a las expresiones culturales. La historia empieza a tener un rol impactante a las personas, se empieza a tener conciencia del valor histórico y se respetan las costumbres que se tenían en el pasado. En esta etapa las expresiones artísticas no se trataban de imitar al arte del pasado, aquí buscaban encontrar el equilibrio entre el pasado y el presente con aires de renovación.

2.1.3 Cultura según la UNESCO

Según la definición de la UNESCO, el patrimonio cultural inmaterial (PCI) se compone por tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Actualmente es un tema de moda, a pesar de que no exista ninguna definición científica, la gastronomía forma parte de la identidad de los pueblos y representa a las personas que

viven en un lugar en específico. Está incluida en la lista de la UNESCO como cultura intangible, por lo tanto, es necesario preservar las tradiciones gastronómicas con el pasar de los años.



Figura 14 Logo de la UNESCO
Tomado de (UNESCO, 2017)

2.1.4 El Ecuador y la Cultura

Este país es reconocido por ser pluricultural y multiétnico, en donde existen dieciocho grupos étnicos cada uno con sus propias costumbres que pasan a través de las generaciones. Las numerosas y variadas culturas nativas, Ecuador tiene una cultura mestiza de gran influencia y también una considerable población afro-ecuatoriana, medio millón de personas aproximadamente (Halberstadt, 2013). Por lo tanto, cada una de estas civilizaciones aporta riquezas culturales entre ellas se destacan las artesanías, música, gastronomía, etc. La gastronomía de cada una es característica dependiendo de la localización geográfica en donde están asentadas, destacando los productos locales que tienen en la naturaleza.

La constitución actual del Ecuador reconoce el derecho del "Buen Vivir o Sumak Kawsay" (Constitución del Ecuador

2008). Esta ley dice impulsar la exploración cultural y artística, se reconoce a la gastronomía como valor cultural.



Figura 15 Símbolos Cultura Pasto y Manteña
Tomado de (El Comercio octubre, 2015)

2.1.5 Ecuador y su Cultura Gastronómica

Con la mezcla de culturas que tenemos en el Ecuador, por lo general no se toma en cuenta la gastronomía como una expresión de cultura. Se puede especular que las generaciones no se sienten identificadas con las tradiciones milenarias de la gastronomía nacional. En el Ecuador posee una riqueza gastronómica inmensa, apoyada con su situación geográfica donde se produce una gran cantidad de productos, la gastronomía cambia dependiendo si estas en la costa, sierra u oriente. Aquí es donde nacen la mayoría de platos típicos, se tiene la facilidad de utilizar los mismos productos en diferentes presentaciones.



Figura 16 Sumak Kawsay o la política de vivir felices
Tomado de (Francesco Salvini, 2012)

En la actualidad se han desarrollado ferias y exposiciones de la gastronomía ecuatoriana en distintos lugares. Debido a los planes de potenciar al Ecuador como un lugar turístico para el mundo y que mejor manera de abrirnos al mundo con nuestra gastronomía única en el mundo. Por lo que el gobierno está invirtiendo para que las tradiciones no se pierdan.

Es aquí donde entra de nuevo las ideas principales del “Buen Vivir”, donde se reconoce abiertamente que toda expresión cultural como, rituales ancestrales, artesanías, festivales. Son la identidad de los pueblos que estos representan, “Tanto el patrimonio cultural tangible como intangible: Las edificaciones, espacios conjuntos urbanos, que constituyan referentes de identidad para los pueblos o tengan un valor histórico; manifestación de carácter ritual, festivo y productivo, las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas” (Sumak Kawsay, 2008).



Figura 179 de agosto día nacional de la cultura
Tomado de (Revista Vistazo, 2017)

Ahora, situándonos en nuestra zona de estudio, se reconoce que “La Mariscal” tiene un carácter cultural poco

aprovechado. Mediante el plan Urbano con proyección al 2040, se planifica potenciar el turismo de la zona y hacer conocer a los extranjeros y locales la cultura ecuatoriana con actividades como: danza, teatro, exposiciones gastronómicas concentradas en el equipamiento.

2.1.6 Gastronomía en el mundo Time Line

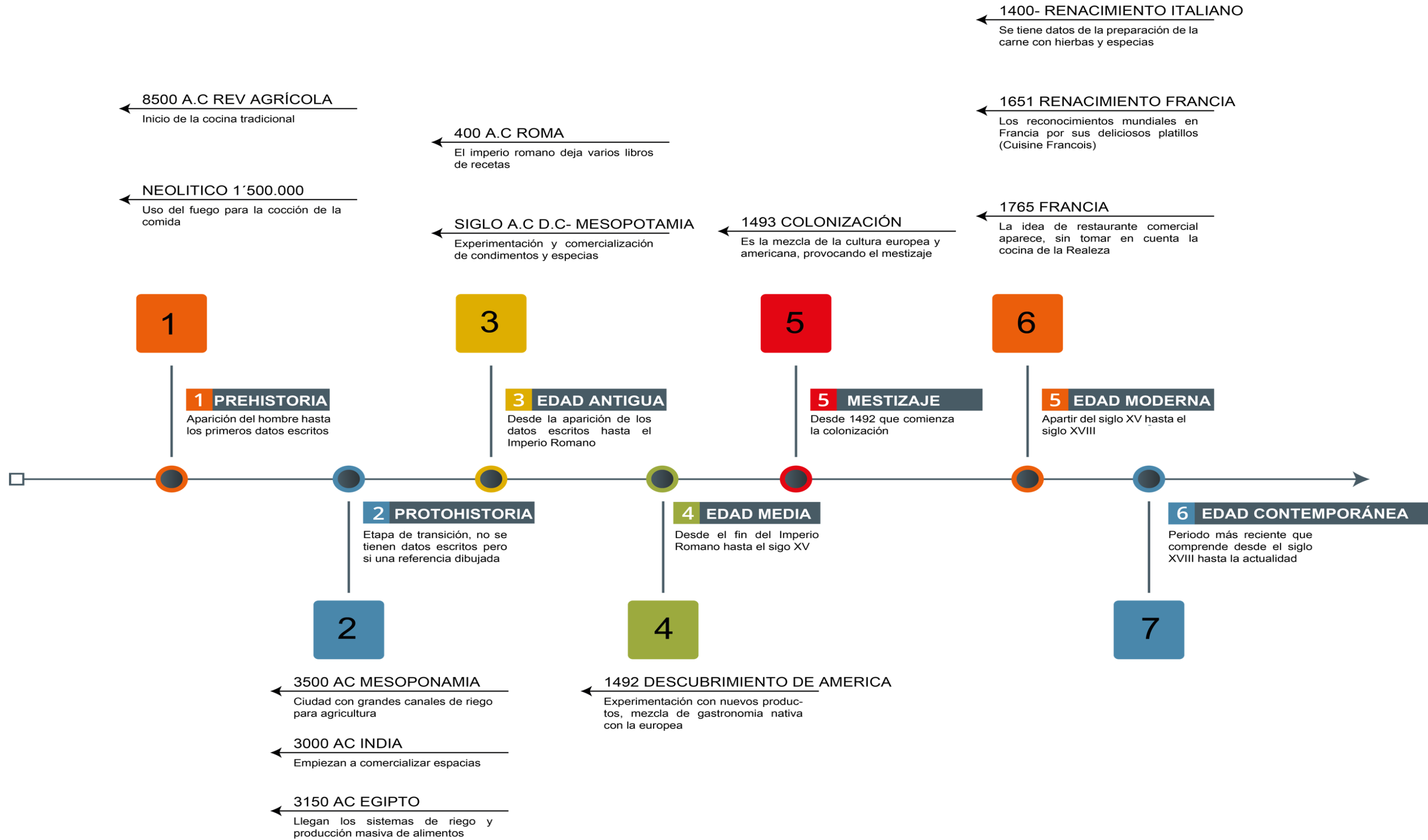


Figura 18 Time Line evolución gastronómica

2.2 Fase de Investigación Teórica



Figura 19 Teorías a aplicar al trabajo de Titulación

Esta parte de la investigación teórica se tomará en cuenta los siguientes parámetros: Urbanos, Arquitectónicos, Normativos (Tecnologías de la Construcción, Estructuras y Medio Ambientales). De esta manera tener teorías que

respalden el trabajo, para formar estrategias para el diseño del Centro Cultural Gastronómico.

2.2.1 Parámetros Urbanos

Son el resultado del trabajo morfológico en el sector. Para esta etapa se aplica la nueva propuesta trabajada en el taller, en este caso del equipamiento se determinó que la escala será barrial. Se toma en cuenta el entorno inmediato, se analiza las alturas, el uso de suelo propuesto, la tipología del lugar y la vocación.

2.2.2 Parámetros Arquitectónicos

Al llegar a la propuesta espacial estará apoyada por las teorías de los referentes. Es aquí donde se evidenciará las intenciones formales, funcionales y normativas. El programa arquitectónico es propuesto en base al análisis bibliográfico, que será verificada con varios ejemplos a nivel mundial que sean aplicables en el sector.

2.2.3 Parámetros de Asesorías

Está relacionado con el método constructivo, el tipo de estructura para el equipamiento y la vocación medio ambiental que vamos a manejar en el equipamiento. Teniendo en cuenta el cumplimiento de las normativas de cada una de estas, para tener un acercamiento lo más posible a la realidad laboral.

Tecnologías de la Construcción: Está relacionado con el tipo de materiales con los cuales se llevará a cabo la

construcción del proyecto, en esta etapa se tiene que desarrollar detalles de las partes más representativas del proyecto.

Estructurales: Es la columna vertebral del proyecto, el tipo de material para la estructura y el tipo de estructura será estudiado a detalle dependiendo de las necesidades del proyecto, el cual aporte a dar una identidad al Centro Cultural Gastronómico. De igual manera respetando la normativa dispuesta por la NEC.

Medio Ambiente y Sostenibilidad: Se tiene a considerar que el proyecto tendrá una vocación medio ambiental, en el manejo de residuos y recolección de energía mediante paneles solares. Plantear estrategias para la disminución de energías no renovables.

2.2.1 Parámetros Urbanos

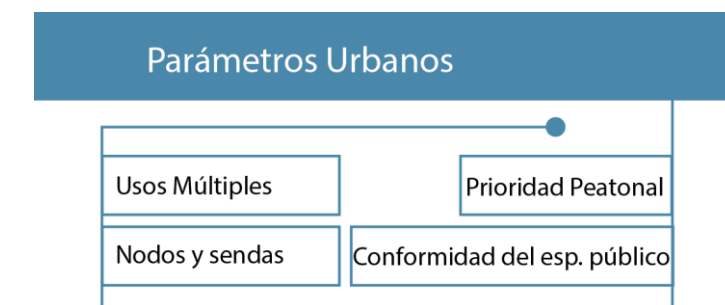


Figura 20 Lista de Parámetros Urbanos

2.2.1.1 Prioridad del Peatón

En base al plan urbano realizado en (POU, 2018). La calle Reina Victoria es la encargada de comunicar a todo el sector con transporte público, evitando dar prioridad al uso del transporte privado. Por lo tanto, los peatones pueden desplazarse con mayor facilidad entre los ejes conectores

entre equipamientos. “Ofrecer un ejemplo eminente de un tipo de edificio, conjunto arquitectónico, tecnológico o paisaje, que ilustre una etapa significativa de la historia de la ciudad” (Peñaranda, 2011, p. 15).

Según Gehl la importancia de tener espacios peatonales es que se generan lugares para la interacción social, en estos lugares se forman vínculos para que la sociedad funcione de mejor manera. “¿Cómo se comporta el ser humano?, ¿De qué manera prefiere relacionarse? y ¿Qué espacios son aptos para ese desarrollo?” (Gehl, J y Gemzoe, L, 1996, p. 20). El equipamiento está direccionado a potenciar la plaza ubicada en las calles Reina Victoria y La Niña, por lo que el tratamiento que se tenga con el espacio público tendrá que ser capaz de recibir a los peatones, y las personas que estén circulando por el equipamiento.

Según lo planificado en el Plan Urbano 2018 la distancia entre equipamientos no es mayor a los 500 metros entre equipamientos, esto fue basado en el libro A Pattern Language (Alexander, Ishikawa y Silverstein, 1980, p. 5) el cual nos indica la importancia de la accesibilidad universal y espacios públicos.

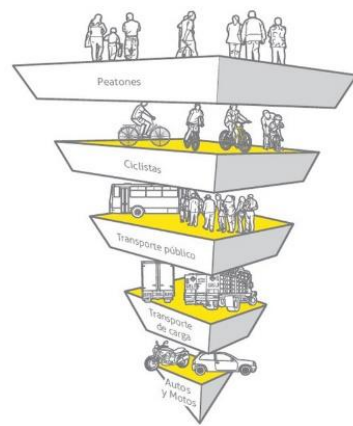


Figura 21 Pirámide de valores priorizando al peatón Tomado de (Melillaconbici, 2013)

2.2.1.2 Conformación del Espacio Público

La plaza aledaña al proyecto ubicada en las calles Reina Victoria y La Niña, será analizada con los conceptos del libro “El Espacio Urbano” (Krier, 1985, p. 10). Aquí se destacan dos elementos fundamentales en el espacio urbano estos son la calle como conductora hacia los distintos lugares de la ciudad, y la plaza como la que acumula gran cantidad de personas en las cuales los usuarios son participes de diferentes actividades. Los espacios como las plazas han sido destinadas para el intercambio de ideas y tradiciones culturales esto según “Krier 1985” este es el resultado de la complejidad organizada.



Figura 22 Espacio Público

2.2.1.3 Nodos y Sendas

Se considera que la plaza aledaña al equipamiento como un lugar que se activa a distintas horas del día, debido a su vocación de entretenimiento, esta plaza funciona como un hito para la ciudad, por la facilidad que tienen los usuarios para llegar. Pero en realidad la plaza que se formó no fue

planificada y en la actualidad funciona como un Nodo, este funciona de forma estratégica repartiendo flujos hacia La Mariscal. Por lo tanto, el movimiento de flujos se los realiza por las sendas que son la forma en como los usuarios se desplazan a través de la ciudad “La Imagen de la Ciudad y sus elementos” (Lynch y Revol, 2014, p. 10).

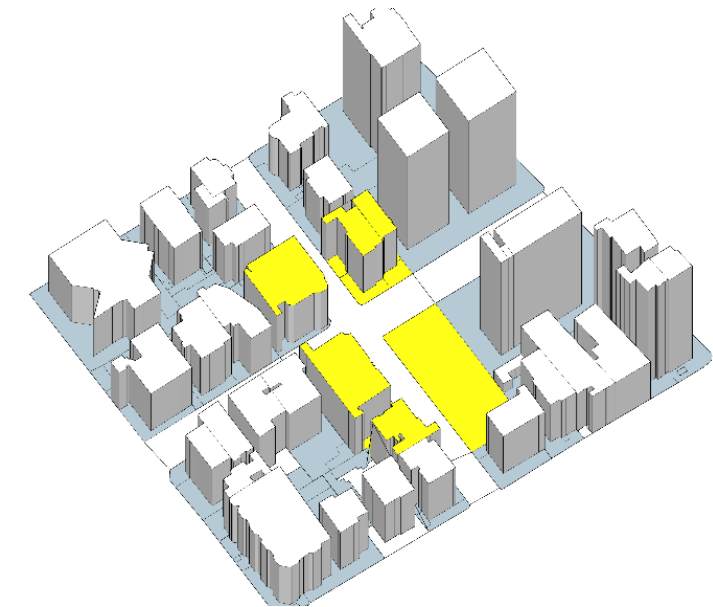


Figura 23 Intersección de las calles aledañas al equipamiento

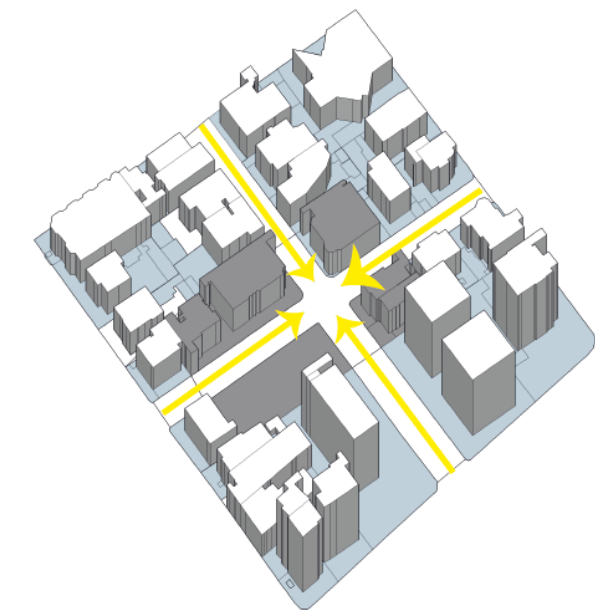


Figura 24 Vías que llegan directo al equipamiento

2.2.1.4 Usos de Suelo Múltiples

La Mariscal con el pasar del tiempo sufrió cambio en su uso de suelo, paso de ser un barrio a las afueras de la ciudad con una vocación residencial a un barrio en la centralidad del distrito metropolitano de Quito, a partir de los años ochenta se empieza hacer cambios y se convierte en la zona financiera y a estar rodeada de la ciudad universitaria, se puede afirmar que es una de las zonas mejor favorecidas en Quito con respecto a servicios. Pero se empieza a tener problemas de abandono a diferentes horarios.

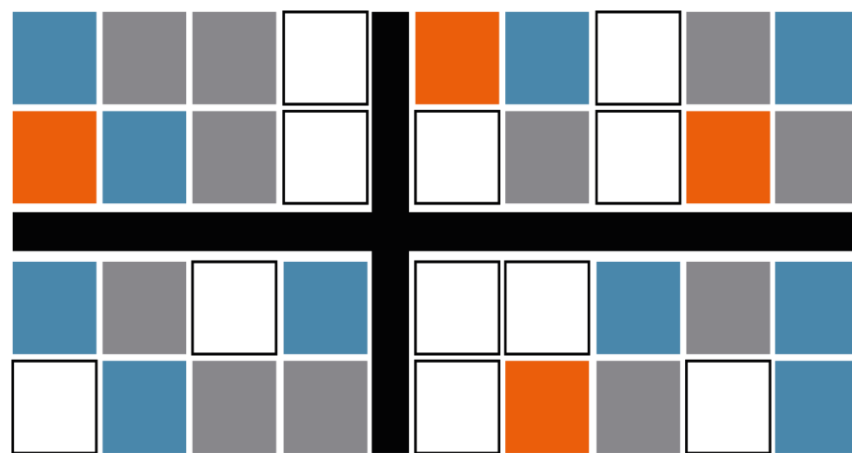


Figura 25 Usos de suelo Múltiple

En la actualidad en La Mariscal la normativa de uso de suelo ha permitido que se pierdan la identidad de las primeras edificaciones, con nuevas construcciones precarias en donde funcionan varios lugares de entretenimiento. Mediante la planificación del plan urbano se plantea aumentar la densificación del sector respetando las edificaciones y conjuntos patrimoniales del sector, en esta densificación se tiene planificado un uso de múltiple, esperando que la cantidad de personas que viven en el sector aumente y que el sector se mantenga vivo la gran

mayoría del tiempo, los usos culturales que tiene el sector serán para incentivar a los turistas a visitar Quito. El propósito de tener estos usos es no tener un horario en donde el sector no quede vacío.

2.2.2 Parámetros Arquitectónicos



Figura 26 Lista de Parámetros Arquitectónicos

2.2.2.1 Sensaciones perceptivas con los Materiales

La experimentación entre colores texturas son un conjunto de sensaciones que tiene el usuario, una buena combinación de materiales enriquece a la arquitectura por lo que se deben pensar desde la primera etapa de diseño. Los conjuntos de ideas para los diferentes espacios pueden ser representados por diferentes materiales para dar una identidad a cada uno de los espacios en el proyecto, y que los usuarios identifiquen si están entrando o saliendo del equipamiento. “El adecuado tratamiento de los materiales y formas y potencian la idea de materializar lo abstracto”. (Medina, Malchensen, Palacio y Nassa, 2016, p. 35).

Una arquitectura debe ser capaz de transmitir emociones y que los usuarios entiendan cual es la vocación de la edificación. Jugar con los sentidos de los usuarios para así generar una conexión perceptiva y lograr un vínculo con el

equipamiento. De esta manera generar un equipamiento que se convierta en un hito para la ciudad, donde se destaque su función y el uso destacado por los usuarios.

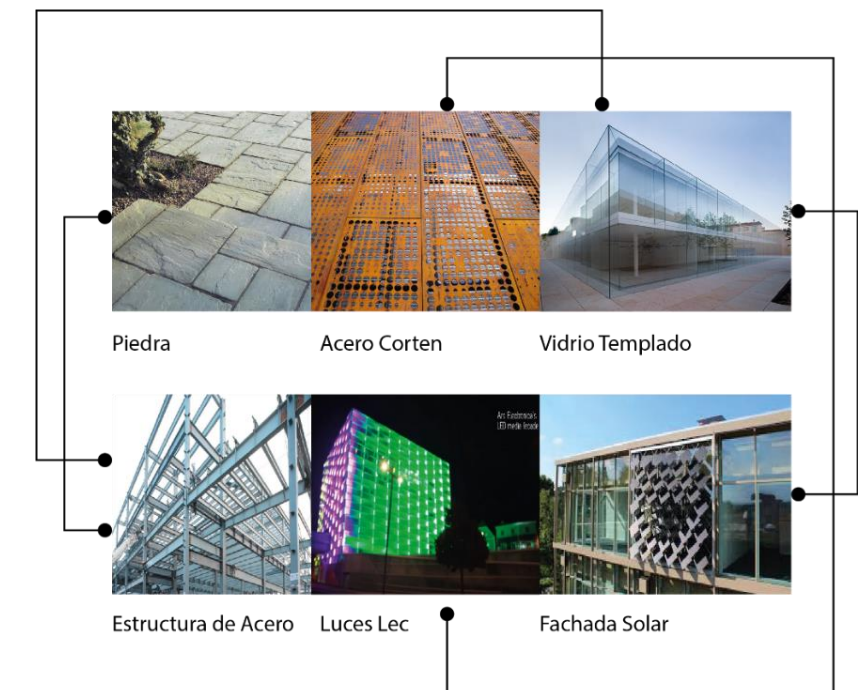


Figura 27 Materiales a Utilizar

2.2.2.2 Espacios Multifuncionales

Al hablar de un espacio flexible la mente empieza a hacer referencia a paneles móviles, estructuras retractiles, etc. Tener estos espacios permite tener una variedad de funciones, en estos se pueden montar exposiciones temporales como fijas.

En la arquitectura tener dos elementos como la flexibilidad y multifuncionalidad, hace que el proyecto viva y se transforme dependiendo de las necesidades, y la capacidad de usuarios que pueda llegar a tener. “Esto se puede entender como una modificación continua del espacio, realizada por los usuarios, o por una reutilización de una estructura para convertirla a otro uso completamente distinto” (Forqués, Nuria 2016, p. 21).

En el caso del Centro Cultural Gastronómico, el concepto de flexibilidad se puede aplicar en las zonas de comercio, las cuales siempre estén predisuestas al exterior, y que apoyen a las diferentes actividades que se desarrollen en las plazas.

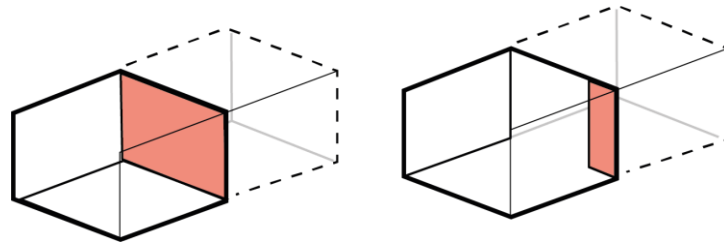


Figura 28 Espacios de uso Múltiple

2.2.2.3 Adaptación al entorno

“Lo interior se extiende hacia lo exterior”. (Gosling, D.G Cullen 1996, p. 10). El equipamiento se encuentra aledaño a una plaza, la cual tiene actividades de vocación cultural. Se debe aprovechar la situación morfológica para que los comercios funcionen hacia la plaza y complementen la variedad de actividades que se tiene planificadas, de esta manera se podría considerar en el segundo hito más importante después de la plaza Foch. Por lo tanto hacer un contraste entre el espacio público y el equipamiento para un funcionamiento uniforme, tomando en cuenta la accesibilidad universal como punto de partida.

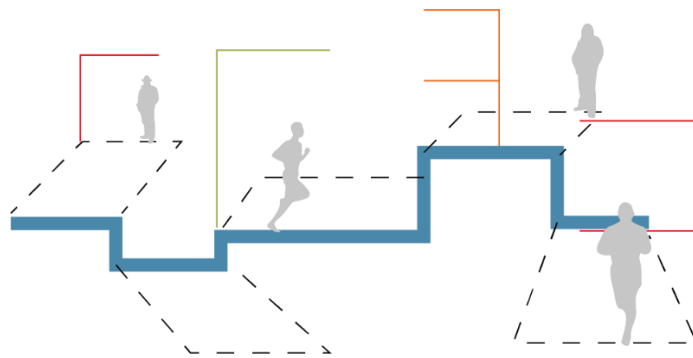


Figura 29 Apertura al Espacio Público

2.3 Análisis de Referentes

CENTRO CULTURAL GABRIELA MISTRAL



Centro Cultural Gabriela Mistral

Tomac
2010
Arquitectos: Cristián Fernández Arquitectos, Lateral Arquitectura & Diseño

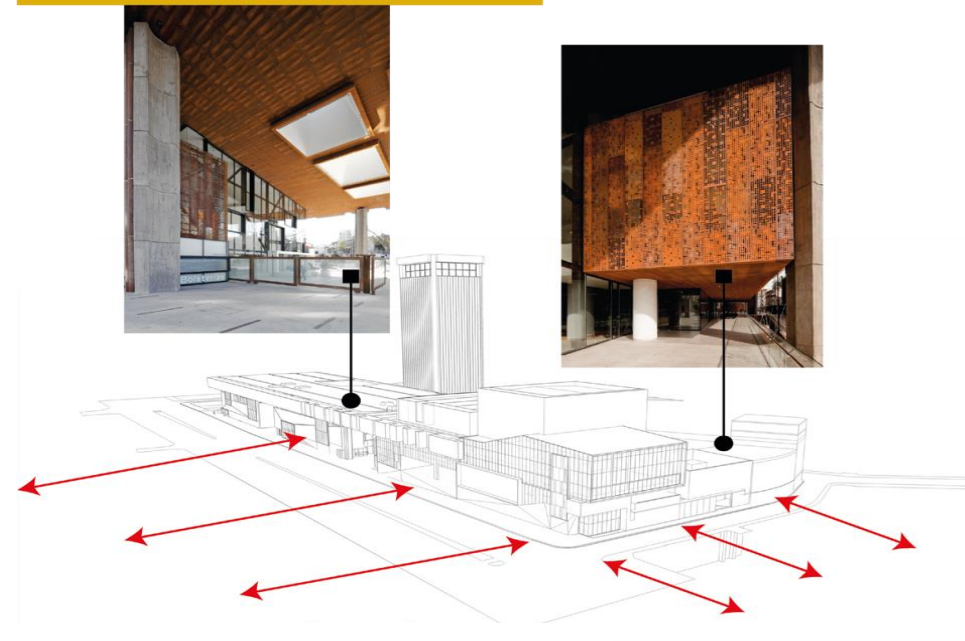
Ubicación: Santiago- Chile

Área: 44000.0 m2

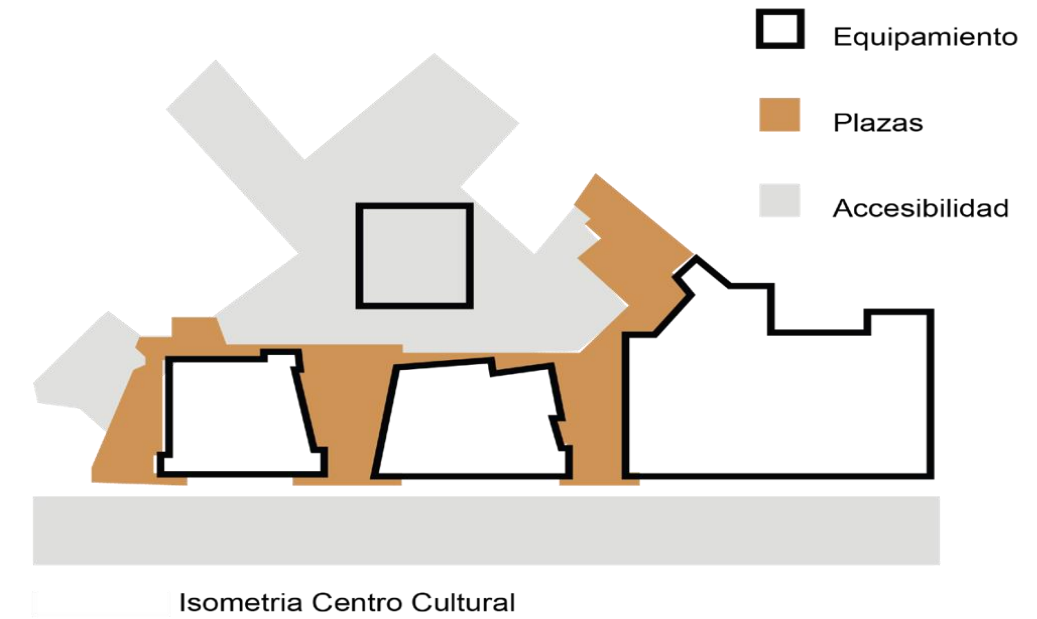
Desde el punto de vista urbano la forma de enfrentarnos al problema no fue desde el edificio mismo sino desde su entorno, es decir, el pedazo de ciudad que lo circunda y con el cual no se relaciona desde hace muchos años.

ANALISIS DE REFERENTES URBANOS

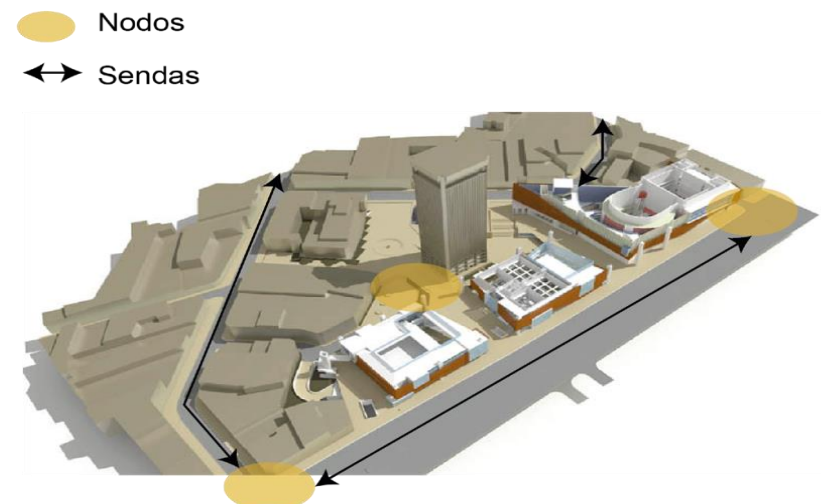
PRIORIDAD PEATONAL



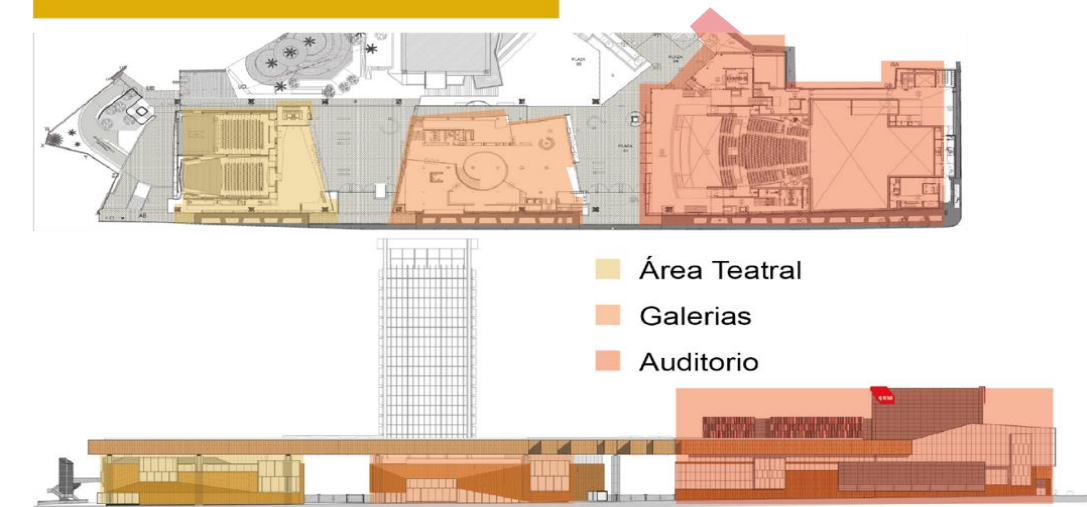
CONFORMACIÓN DEL ESPACIO PÚBLICO



NODOS Y SENDAS



USOS MULTIPLES



Centro Cultural Gabriela Mistral

Figura 30 Centro Cultural Gabriela Mistral Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2012)

OPERA DE OSLO



Opera de Oslo

Arquitectos: Shohetia, Tarald Lundevall, Craig Dykers

Ubicación: Oslo-Noruega

La Opera de Oslo debe ser probablemente el edificio contemporáneo más relevante de Oslo, e incluso de Noruega. Resultado de un concurso público, este proyecto es capaz de ser un tremendo detonador urbano y cultural, donde lejos de primar las formas extravagantes, prima la buena arquitectura.

El edificio se plantea como un gran espacio público y plaza inclinada que se termina por hundir en el mar, logrando una interesante relación y continuidad con el paisaje. Sus cubiertas se extienden además como un paseo que permite recorrer completamente el edificio, rematando en una gran plaza en altura, donde se abren nuevas vistas de la ciudad.

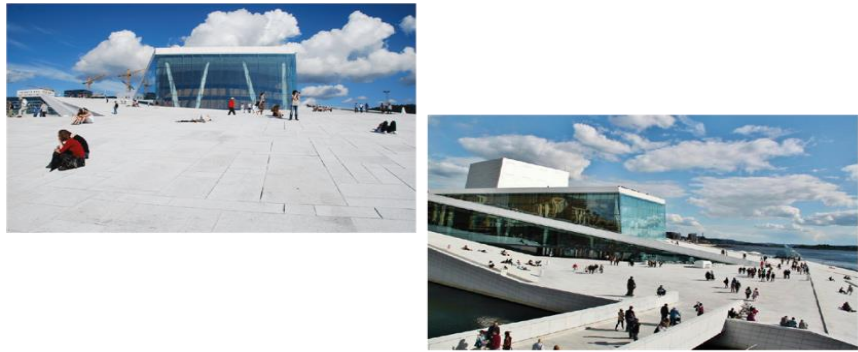
Tomado de Plataforma de Arquitectura



Adaptación al entorno

ANALISIS DE REFERENTES URBANOS

PRIORIDAD PEATONAL



Opera de Oslo

CONFORMACIÓN DEL ESPACIO PÚBLICO



Opera de Oslo

USOS MULTIPLES

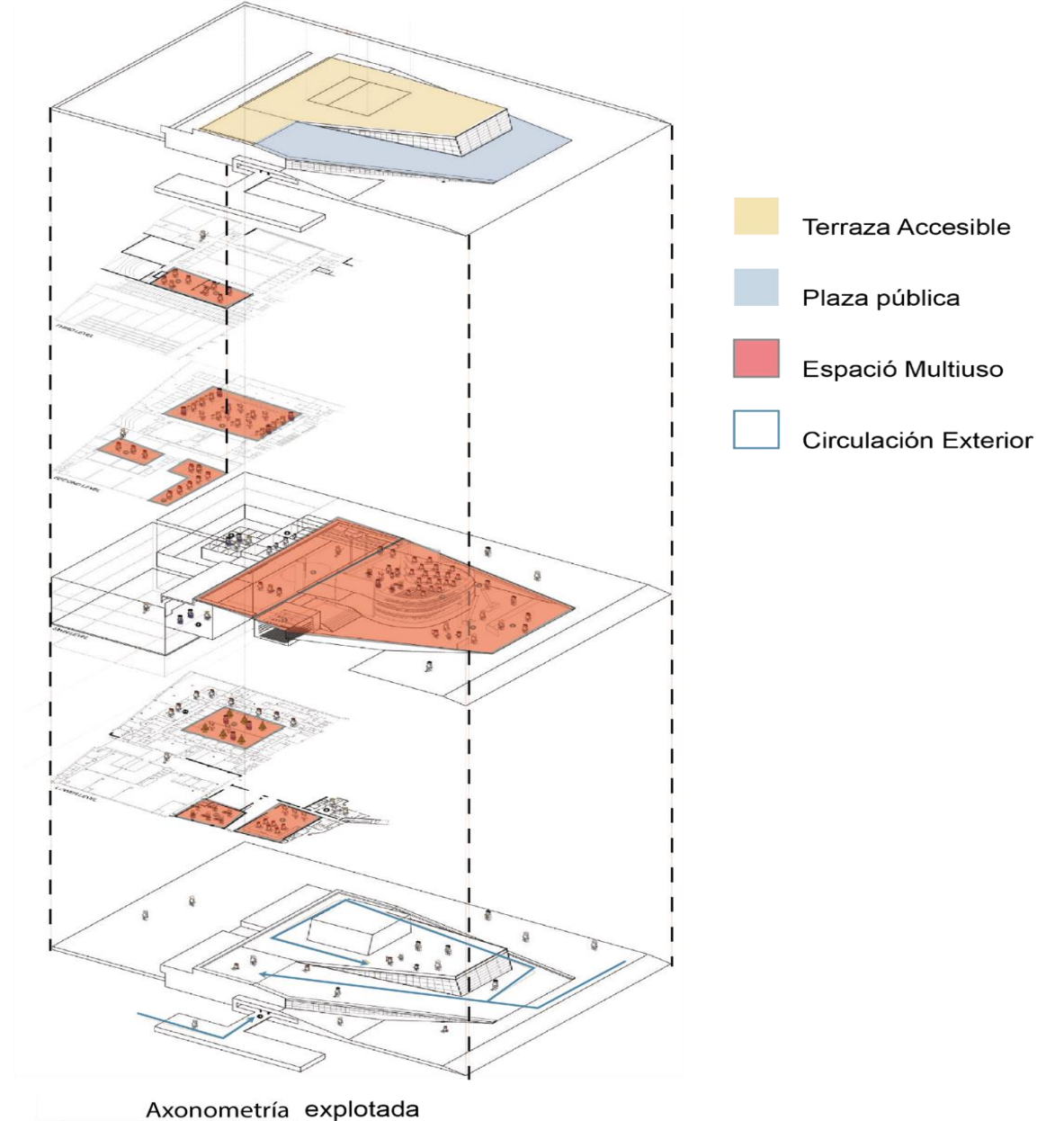


Figura 31 Opera de Oslo
Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2012)

MERCADO DE ROTTERDAM



Mercado de Rotterdam

Arquitectos: MVRDV

Ubicación: Rotterdam, The Netherlands

En octubre de 2004 el equipo de la empresa Provast y el estudio de arquitectos MVRDV ganaron el concurso convocado por el ayuntamiento de Róterdam para el diseño y construcción de un mercado junto a Binnenrotte. El ayuntamiento quería ampliar el mercado al aire libre con un mercado cubierto. En breve la normativa europea no permitirá la venta al aire libre de alimentos frescos refrigerados. Además el ayuntamiento quería aumentar el número de residentes del centro para disponer de más recursos económicos para equipamientos.

Tomado de Plataforma de Arquitectura



Centro Cultural Gabriela Mistral

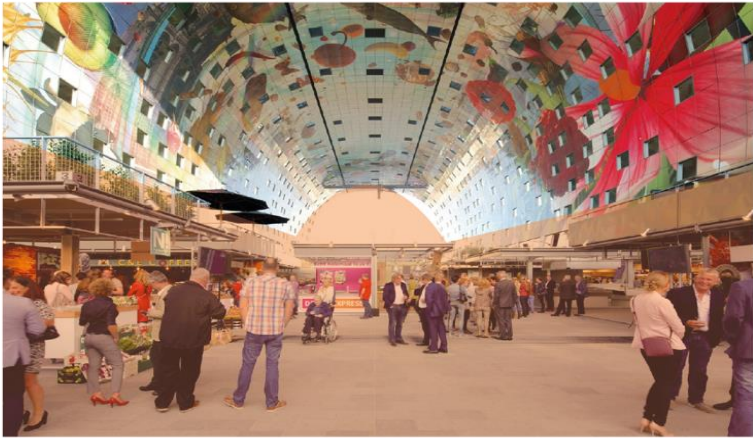
ANALISIS DE REFERENTES URBANOS

PRIORIDAD PEATONAL



Centro Cultural Gabriela Mistral

CONFORMACIÓN DEL ESPACIO PÚBLICO



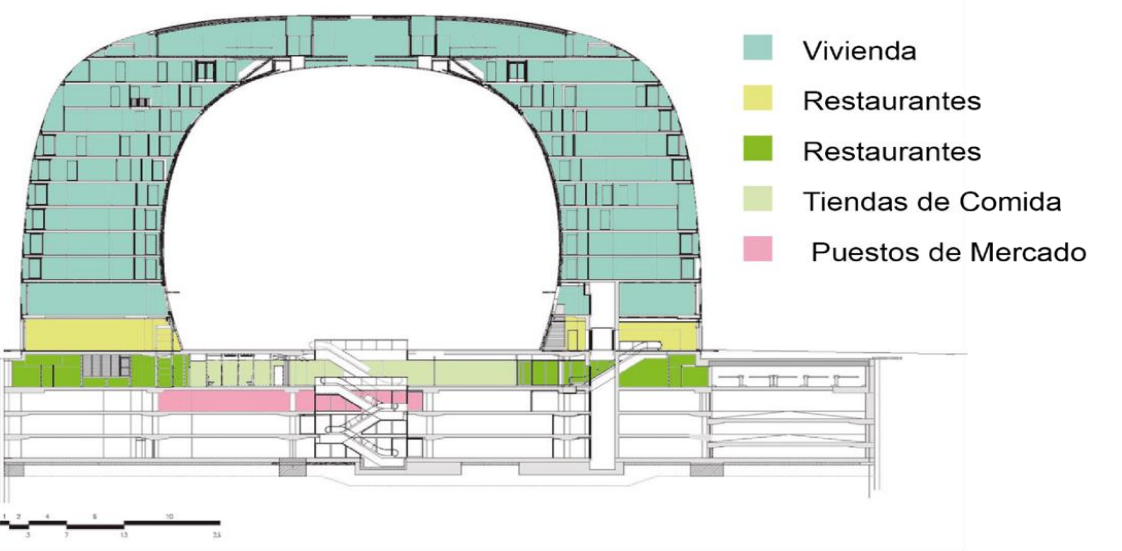
Centro Cultural Gabriela Mistral

NODOS Y SENDAS



Centro Cultural Gabriela Mistral
Adaptado de Plataforma de Arquitectura 2010

USOS MULTIPLES



Centro Cultural Gabriela Mistral

Figura 32 Mercado de Rotterdam
Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2014)

MERCADO DE SAN AGUSTÍN

ANÁLISIS DE REFERENTES ARQUITECTÓNICOS



Mercado San Miguel

Ubicación: Madrid- España

Área: 1200 m2

El Mercado de San Miguel es uno de los más importantes de Madrid y uno de los más bonitos. Es el único mercado de Madrid que aún conserva la estructura original de hierro de comienzos del siglo XX, hecho que lo convierte en un lugar único de la capital.

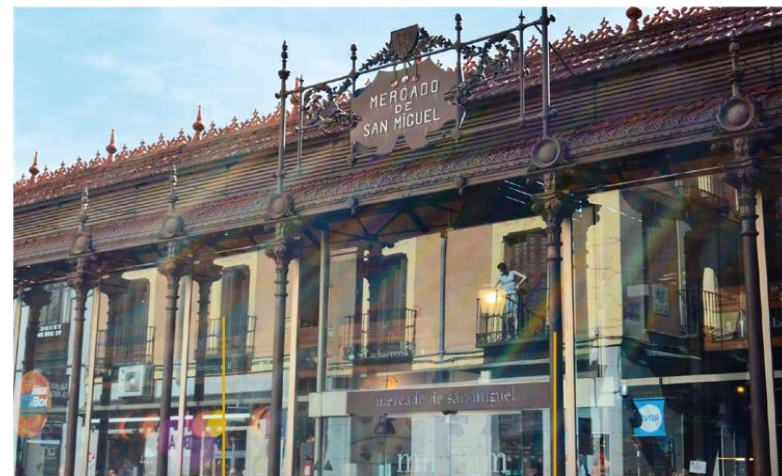
Hoy en día, el Mercado de San Miguel es un espacio exclusivamente gastronómico, con excelentes productos llegados desde todos los rincones de España. Se trata de un lugar ideal si buscas una experiencia gastronómica en el centro de Madrid.

Tomado de Madridando 2009



Exteriores del Mercado

MATERIALIDAD



Vidrio

Hierro

Fachada Principal

CIRCULACIÓN



Planta Baja Mercado San

EVOLUCION DEL ESPACIO



Puestos del siglo XX
Tomado de madrid Singular



Puestos de uso Multiple
Tomado de madrid Singular



Funcionamiento interno
Tomado de Madrid Singular

Figura 33 Mercado San Agustín
Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2015)

CENTRO CULTURAL GASTRONOMICO



Mercado San Miguel

Primer lugar en concurso de diseño en Chile

El proyecto contempla un sistema de verdes en superficies horizontales y verticales en todos sus niveles. Se propone la utilización de vegetación nativa o especies bien adaptadas que permite el bajo consumo de agua de riego. El objetivo principal de la proporción y configuración del verde responde a aumentar las superficies permeables y reducir los efectos de isla de calor.



ANALISIS DE REFERENTES ARQUITECTONICOS

ESPACIO PÚBLICO



Plazas del equipamiento
Adaptado de Plataforma de Arquitectura

RELACIONES ESPACIALES



- Cocinas
- Área de mesas cubiertas
- Locales comerciales
- Circulación Vertical
- Servicios
- Plazas
- Bodegas

Planta Baja Mercado San Miguel

ADAPTACIÓN AL ENTORNO



Figura 34 Centro Cultural Gastronómico
Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2013)

MERCADO GASTRONOMICO PARÍS



Mercado Gastronómico París

La idea principal detrás de este Marketlab es la de un lugar donde la creación gastronómica no convencional se lleve a cabo y tomando un lugar donde el acto de cocinar puede ser visto como un estado mental y una forma artística de expresión. Un espacio que va más allá de las escuelas tradicionales de cocina o la idea estática del restaurant.

El programa busca asociar el concepto del Marketlab con los mercados cubiertos tradicionales de París, reinventándolos y generando una red de espacios de creación y educación gastronómica. El concepto del edificio propone una fusión y reinterpretación de los arquetipos de la ciudad: la grilla de Haussmann, la tipología del mercado y la idea del jardín comestible.

Tomado de plataforma de Arquitectura 2012

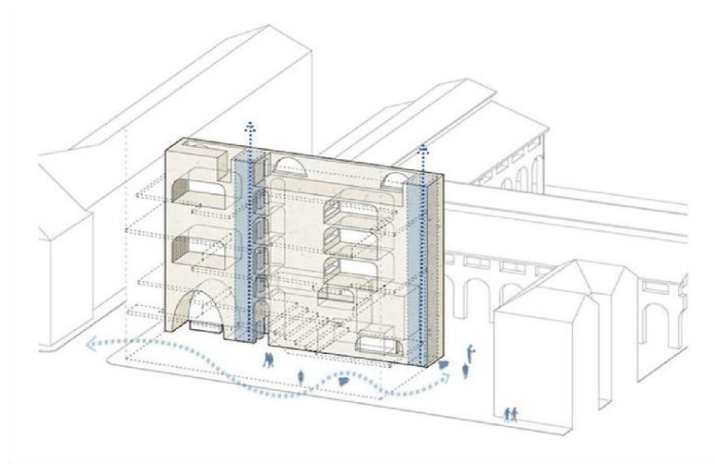


Exteriores del Mercado

Figura 35 Mercado Gastronómico de París Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2012)

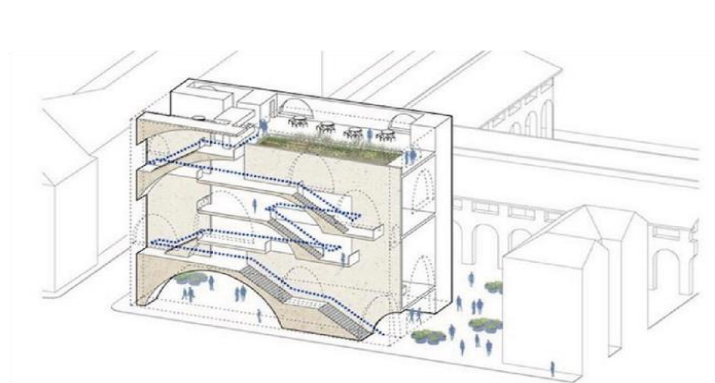
ANALISIS DE REFERENTES ARQUITECTONICOS

CIRCULACIÓN



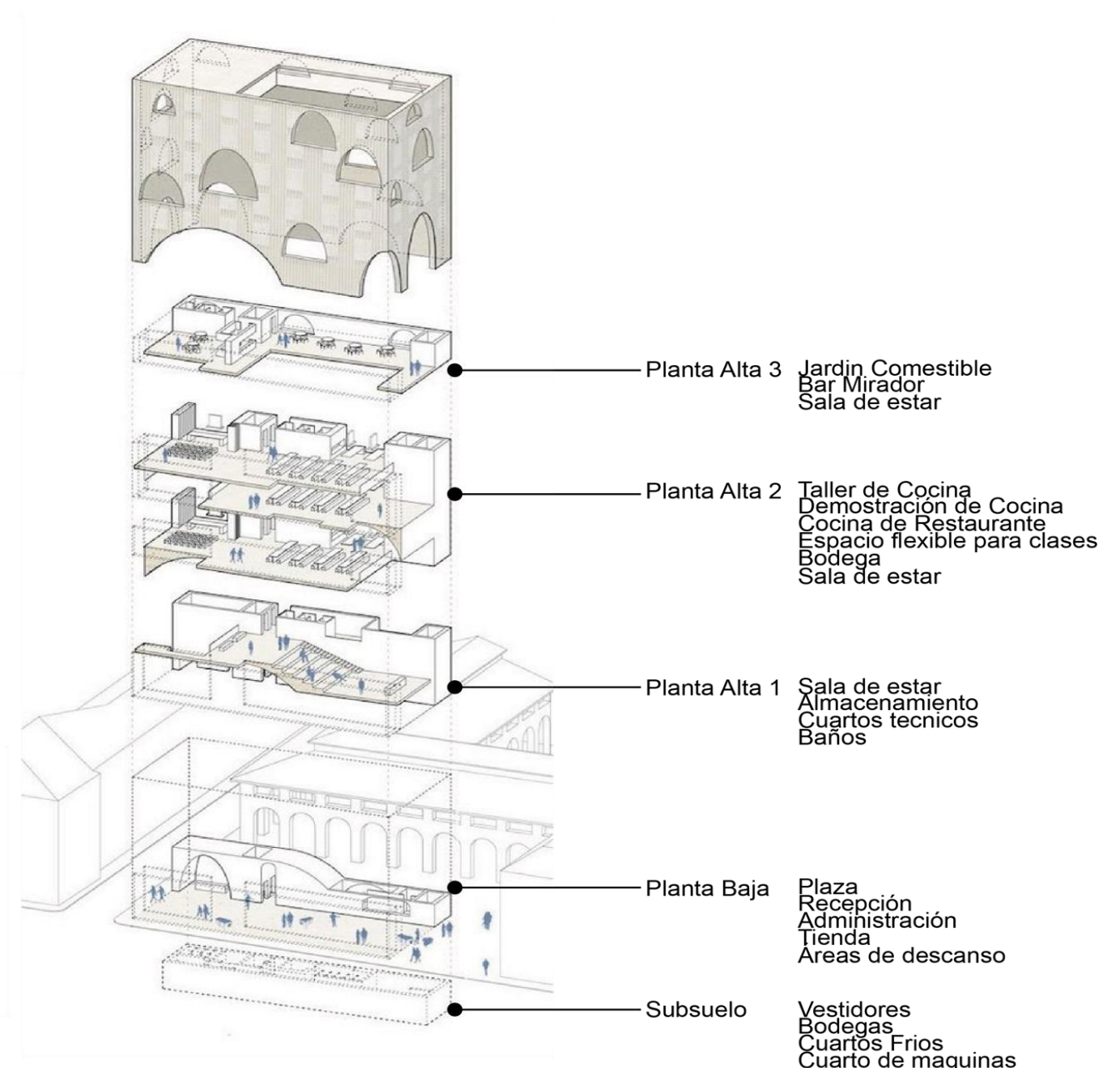
Conexión Vertical con el espacio público

EVOLUCION DEL ESPACIO



Relaciones Espaciales

PROGRAMA



Programa Arquitectonico

2.4 Análisis de la situación actual del Entorno

Se lleva a cabo un diagnóstico del sitio a una escala mayor donde se pueda evidenciar las características morfológicas y geográficas del lote antes de ser intervenido.

2.4.1 Ubicación

El equipamiento estará ubicado en la Parroquia La Mariscal, en el barrio Colon, la zona cuatro en el trabajo realizado en Propuesta Urbana 2018. Se implanto en este lugar para ser el remate cultural de los equipamientos aledaños que fueron planificados por el POU.

El terreno está ubicado en las calles Reina Victoria y la Niña, al norte del sector, siendo un terreno esquinero que comparte una plaza don otros equipamientos culturales.

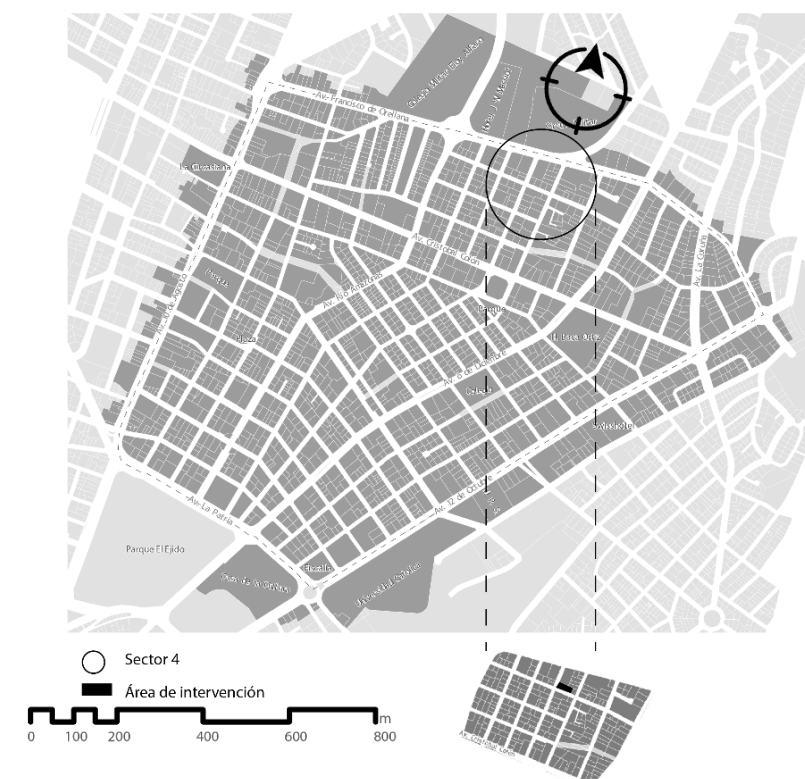


Figura 36 Ubicación del lote

2.4.2 Morfología

La característica principal en el sector La Mariscal es su gran cantidad de edificaciones acompañadas de construcciones precarias donde el uso de suelo es múltiple, la morfología de sus lotes, manzanas son irregulares y solo en algunas partes el trazado es ortogonal.

La forma del terreno para el equipamiento es rectangular, a la esquina de las calles Reina Victoria y la Niña, posee un área de 1257,53 m². Por su ubicación tiene como función ser un remate y nodo.

Al hacer un análisis de llenos y vacíos se puede evidenciar la ocupación de suelo en el sector, el equipamiento está ubicado en un área de crecimiento donde las manzanas son regulares y el trazado en su gran mayoría es continuo.

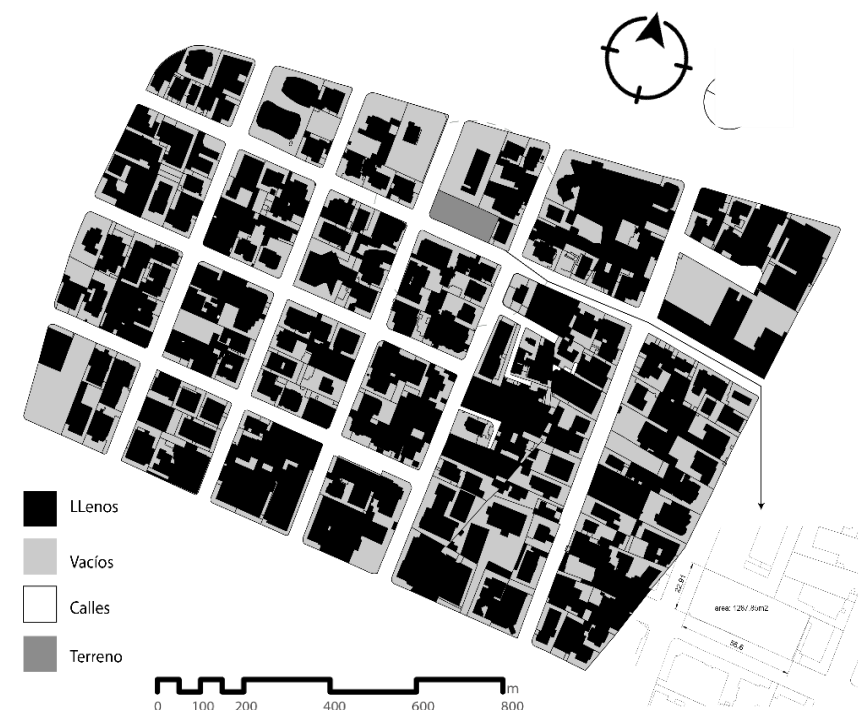


Figura 37 Morfología del Barrio Colón

2.4.3 Análisis de la situación Actual aplicado al Área de Estudio

Apoyados en la “Normativa del Distrito Metropolitano de Quito Ordenanza No. 3746 los equipamientos a escala barrial abastecen a una población mínima de 1000 habitantes y debe cubrir un radio de influencia de 400 metros. En este lugar el equipamiento está en la capacidad acogerá a las personas por su prioridad al peatón.

En el lugar del equipamiento se encuentra rodeado de una plaza con vocación cultural, donde el uso de suelo se sugiere que sea múltiple, para así activar a distintas horas y fines de semana. Aledaña al terreno del equipamiento se expropiará el terreno vecino para generar una plaza pública que servirá para el acceso.



Figura 38 Radio de Influencia

2.4.4 Patrimonio

El inventario de las edificaciones patrimoniales del DMQ legalmente emitido por el Municipio del DMQ fue realizado entre 1992-1998. Desde entonces se vienen realizando actualizaciones que no han modificado esencialmente el inventario de “La Mariscal”; entonces, actualmente, el sector tiene 189 edificaciones patrimoniales inventariadas. El presente estudio propone: por un lado, la eliminación de 22 edificaciones -de las 189- por cuanto se considera no reúnen las condiciones para mantenerse como patrimonio histórico edificado; y, por otro lado, la incorporación de 42 edificaciones más al inventario de 1991, en vista que se considera poseen singulares características morfológicas arquitectónicas y urbanísticas. En síntesis, se propone que La Mariscal contenga y conserve 209 edificaciones patrimoniales.



Figura 39 Patrimonio Edificado Tomado de (POU, 2018)

La mayor parte de las edificaciones inventariadas por el municipio se encuentran en buen estado.



Figura 40 Patrimonio Inventariado Tomado de (POU, 2018)

De continuar la tendencia de vaciamiento del uso residencial y predominio de los usos comerciales y de servicios, para el 2040 “La Mariscal” se convertirá en un espacio mono funcional y su población habrá disminuido hasta los 4.288 habitantes y su densidad poblacional será de apenas 23.02 hab/ha. Será un espacio deteriorado y de mala calidad ambiental.

2.4.5 Usos del suelo:

Predominio de uso de suelo Comercial/Servicios en el parcelario: Se estima que esta situación tiene origen en PUOS - históricamente vigente; el que, prácticamente en

todos los usos de suelo residenciales urbanos y múltiples permiten la implantación, aparentemente discriminada, de usos comerciales y servicios (99,29% de los Usos Pormenorizados). Esta situación resultaría coherente con la función y usos de suelo predominantes en la macro-centralidad urbana del DMQ de la que La Mariscal forma parte; sin embargo, en algunas partes del área de estudio se evidencia la tendencia hacia la mono-funcionalidad como resultado de los intereses o afanes rentistas que ofrece el mercado del suelo en la ciudad.

Mientras que en el PUOS se establece implícitamente que los usos comerciales y de servicios no pueden existir sino por compatibilidad en los usos residenciales R2, R3 y Múltiples, actualmente el casi el 30% de los lotes tienen usos exclusivamente comerciales y de servicios de distinta escala. En efecto, según el PUOS vigente más del 70% de los lotes debería tener usos residenciales y en realidad, según el levantamiento de campo, alcanzan apenas el 45,62 %. Dicho de otra manera, el 54.38 de los lotes del sector tienen usos comerciales, de servicios o de equipamiento.



Leyenda

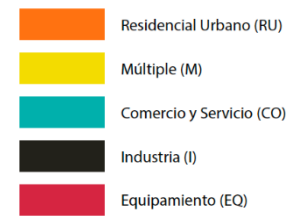


Figura 41 Uso de suelo Actual Tomado de (POU, 2018)



Leyenda

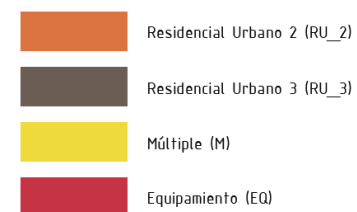


Figura 42 Usos de Suelo Propuesta Tomado de (POU, 2018)

Ahora bien, la concentración de comercios y servicios en los barrios “Gabriela Mistral” y “Corpac” se evidencia en la graficación en el territorio de las actividades económicas con permisos municipales para el 2018 “LUAE”.

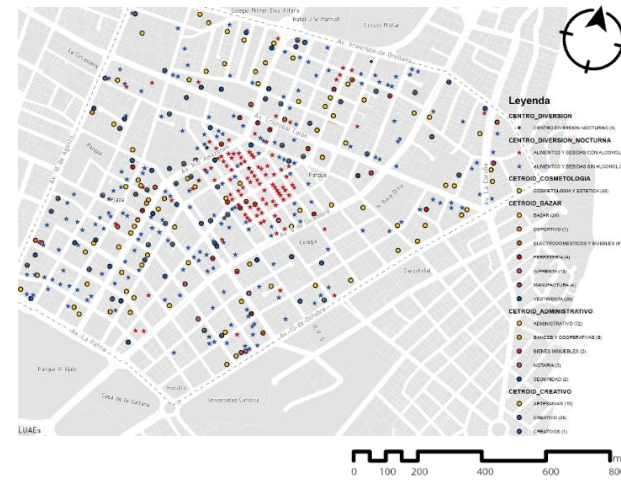


Figura 43 Actividades Económicas Tomado de (POU, 2018)

2.4.6 Ocupación del Suelo:

La mayor parte del parcelario está ocupado con retiro frontal: Efectivamente, el 84% de las edificaciones construidas en el parcelario de “La Mariscal” han mantenido su forma original de ocupación con retiro frontal; sin embargo, casi el 30% de estas edificaciones han ocupado el retiro frontal en planta baja y/o en planta baja y plantas altas- como resultado del proceso de transformación de un sector originalmente residencial y con retiro frontal “ciudad jardín” en un sector comercial y de servicios, cuyas edificaciones buscan el contacto directo con la calle para el mejoramiento de su potencial económico comercial.



Leyenda



Figura 44 Ocupación de Suelo Actual Tomado de (POU, 2018)

Sobre-ocupación del suelo en Planta Baja: El 73 % de los lotes se encuentran ocupados con edificaciones de superficies mayores a las permitidas por la zonificación correspondiente según el PUOS vigente. Esto porque construir más en planta baja siempre será más económico que construir en otros pisos. Lastimosamente, la sobre ocupación del suelo en planta baja contribuye a disminuir la calidad ambiental de la ciudad, disminución de aire y luz en los ambientes interiores y particularmente la capacidad de absorción de aguas lluvias. El exceso de comercio en planta baja será erradicado.



Leyenda

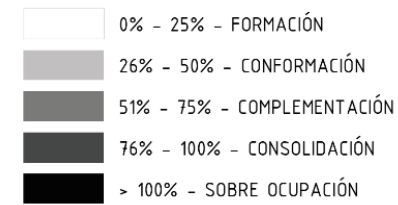


Figura 45 Ocupación de Suelo en PB Tomado de (POU, 2018)

2.4.7 Trazado y Movilidad:

Bajos niveles de permeabilidad del trazado: Sin embargo, que el 75% de las manzanas del sector son de superficies iguales o menores a 10.000 m2. Y que el 61.53% del parcelario tiene superficies iguales o menores a 600 m2 y casi el 93% iguales o menores a 1500m2.

Apenas el 17.17% de las vías “entran y salen” de “La Mariscal” o tienen continuidad desde el interior del sector hacia el exterior y viceversa.

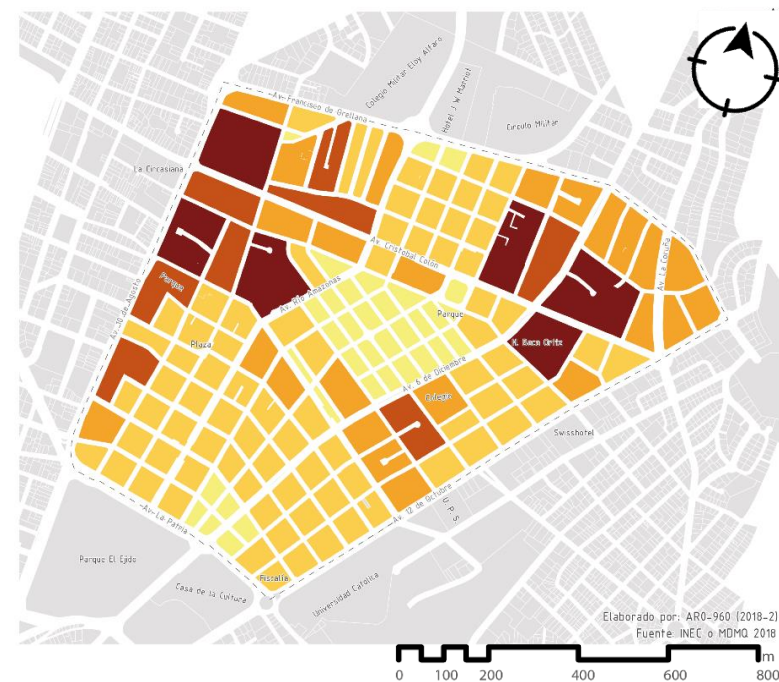


Figura 46 Dimensión de Manzanas Tomado de (POU, 2018)

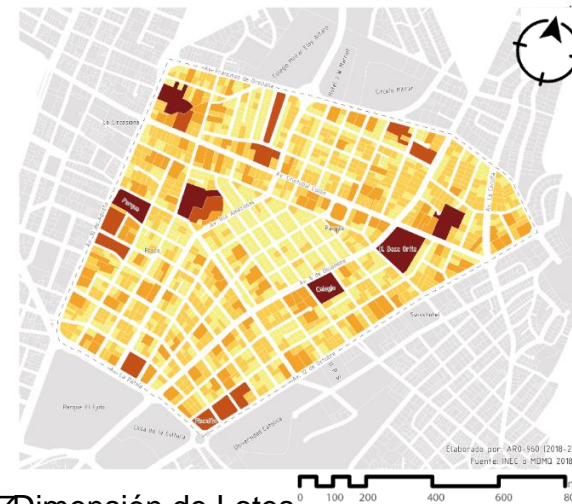


Figura 47 Dimensión de Lotes Tomado de (POU, 2018)

Esta situación se debe a dos factores: el primero, las avenidas que bordean al sector; esto es: Av. 10 de agosto, Av. 12 de Octubre, Av. Orellana y Av. Patria se han constituido en verdaderos ejes de ruptura del trazado en esta parte de la ciudad, la implantación de corredores exclusivos de transporte en la Av. 10 de agosto y en la Av. 6 de diciembre han fortalecido esa condición; el segundo, la existencia de manzanas que tienen superficies mayores a 10.000 m2 tanto al interior de “La Mariscal” como en los barrios exteriores de borde que no han permitido la continuidad de la mayor parte de las vías que nacen o atraviesan el sector en todos los sentidos.

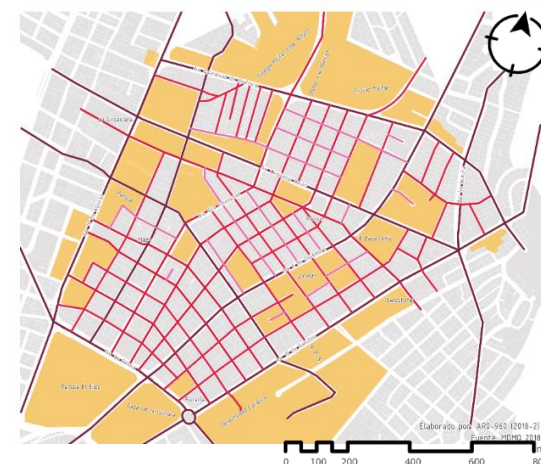


Figura 48 Continuidad del Trazado Tomado de (POU, 2018)

2.4.8 Equipamientos

Importante déficit de equipamientos públicos a nivel barrial y sectorial: La Mariscal forma parte de la denominada macro-centralidad urbana de Quito y del DMQ, en ella se asienta una buena parte de equipamientos de carácter zonal, de ciudad y hasta metropolitanos, públicos y privados, cuya accesibilidad eventualmente resulta compleja para la población local. Volver al barrio como estrategia para contribuir en la construcción efectiva del “derecho a la ciudad”; de allí que, se ha investigado fundamentalmente la dotación de equipamientos a nivel barrial y en algunos casos la necesidad de algunos equipamientos, que desde la perspectiva del Régimen del Suelo Vigente para el DMQ son necesarios a nivel sectorial.

En el área de estudio, los equipamientos públicos de escala barrial son insuficientes o no existen, especialmente de Bienestar Social, Educación, y Cultura. Esta situación refleja los desequilibrios espaciales de la metrópoli, expresa la inequidad social, afecta a las posibilidades de cohesión social y a la construcción de identidades a nivel barrial.



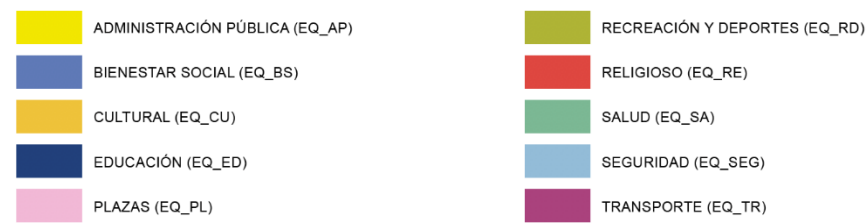


Figura 49 Equipamientos Existentes Tomado de (POU, 2018)

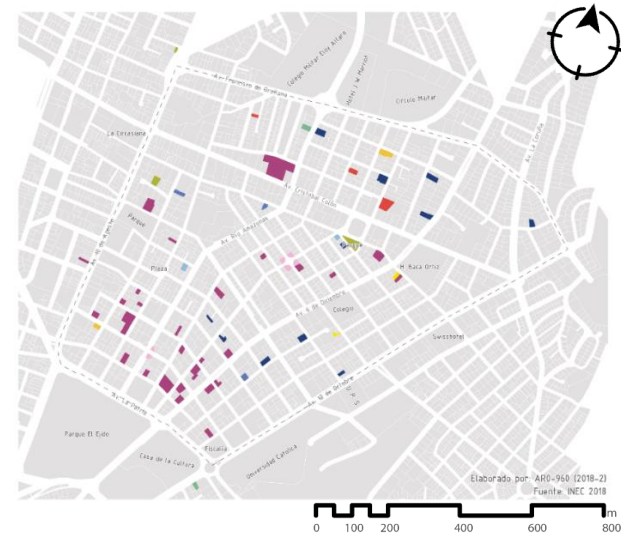


Figura 50 Equipamientos Barriales Actuales Tomado de (POU, 2018)

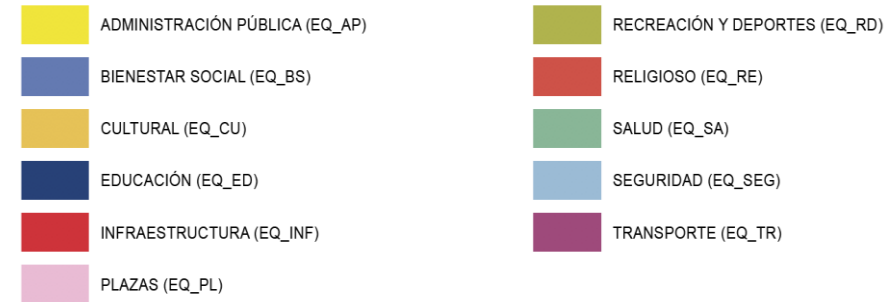


Figura 51 Equipamientos Sectoriales Actuales Tomado de (POU, 2018)

2.4.8 Insuficiente cantidad de espacio público para plazas cívicas o culturales y para parques

Las únicas plazas cívicas y/o de expresión social, política y cultural de Quito se ubican en el Centro Histórico. El desarrollo urbano del área de estudio no contempló la necesidad de estos espacios públicos, algunos de sus roles han sido asumidos por los centros comerciales; especialmente, como los de lugares de encuentro, “para ver y ser vistos”. En el imaginario ciudadano la únicas "Plaza" que existen en La Mariscal es la "Plaza Foch", las que, aun cuando su aparición en el tejido urbano fue pensada desde la necesidad de espacios culturales plaza cultural, cumple fines exclusivamente comerciales. Debido a que el territorio se ha ocupado con urbanizaciones y lotizaciones que históricamente y por distintos motivos, no solamente que no hicieron sus obras de urbanización las hizo el Municipio, sino que, además, no dejaron los espacios necesarios para la habilitación de parques barriales. Sin embargo, el área de estudio se relaciona directamente con un gran parque, de escala de ciudad o metropolitana, “El Ejido”, el que no atienden las necesidades y la escala de parques barriales, en los que sus habitantes puedan socializar, recrearse, y construir vida en comunidad. Este déficit estaría aportando

en la construcción de comunidades barriales sin cohesión social.

En síntesis, apenas el 1.06% del suelo del área de estudio corresponde a suelo público destinada a plazas y parques; debió ser de al menos del 10%. La provisión de suelo público para equipamientos también es insuficiente, alcanza apenas el 6.13%; y, de igual manera, existe una reducida cantidad de verde urbano hacia el interior de los barrios que forman parte de esta pieza urbana y por lo mismo, no responde a la necesaria para cumplir los estándares internacionales-OMS.

Esta situación contribuye significativamente en la percepción de su mala calidad ambiental y deterioro urbano.



Leyenda

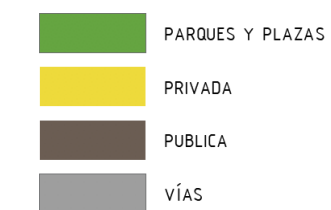


Figura 52 Lotes Vacantes Tomado de (POU, 2018)

2.5 Análisis de la situación actual del Lote

2.5.1 Vientos

Los vientos fríos por la localización geográfica del Ecuador vienen desde el sur. En la ubicación del lote en el sector La Mariscal, los vientos vienen en sentido sur-este y sur-oeste, un estudio realizado durante los años 2012 y 2017 nos dice la velocidad media promedio durante el año es de 14km/h y con probabilidad del 21%.

En el sitio el viento no es un problema para la ejecución del proyecto, las condiciones físicas permiten disponer de espacios abiertos para los usuarios.

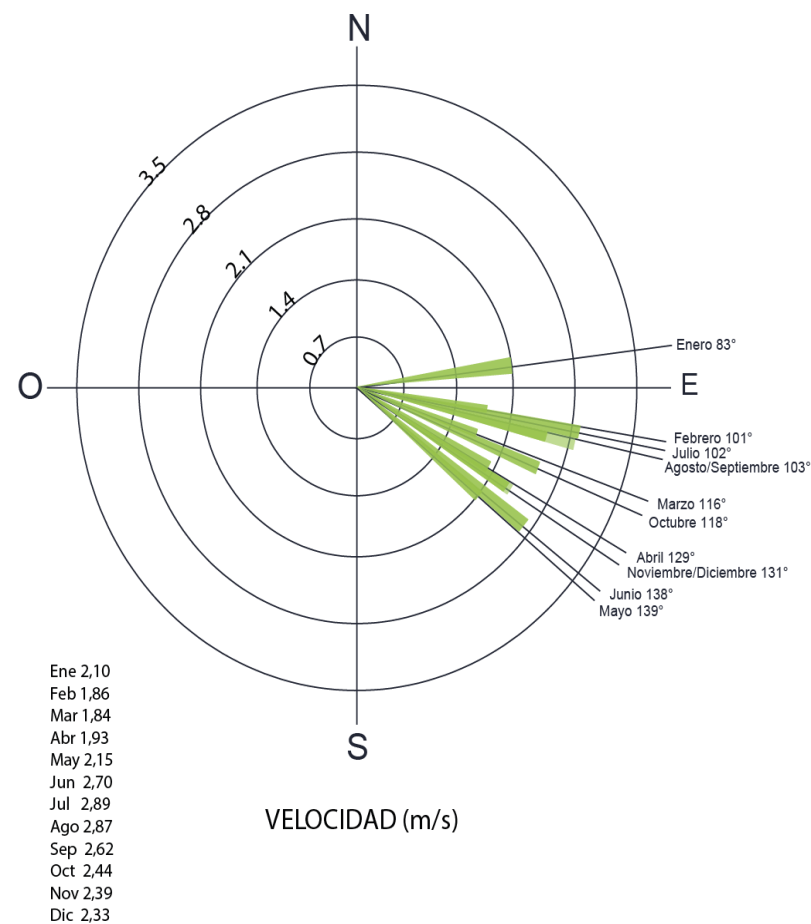


Figura 53 Rosa de los Vientos Tomado de (NASA, 2018)

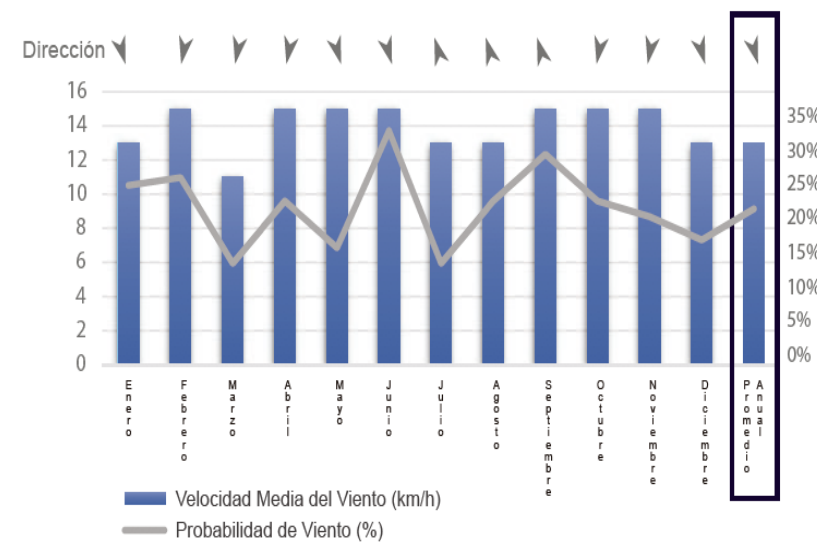


Figura 54 Velocidad de los Vientos Tomado de (Windfinder, 2017)

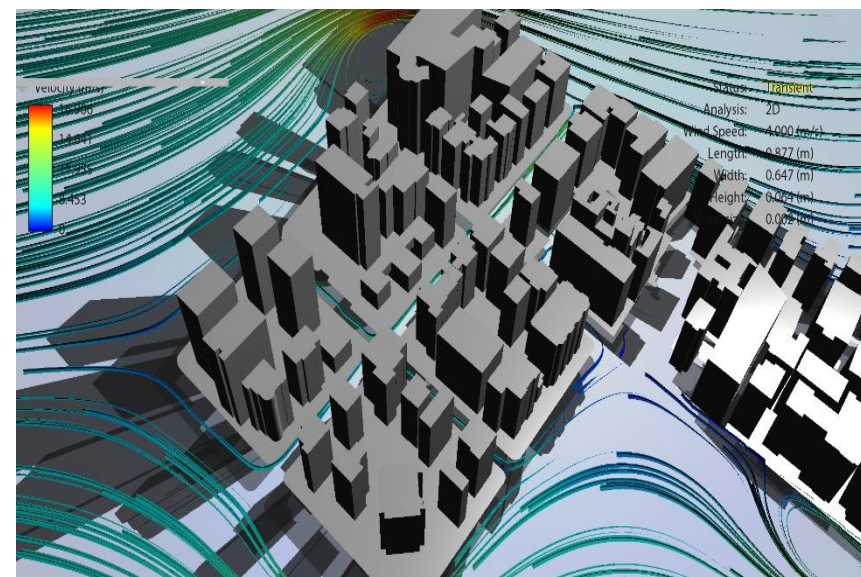


Figura 55 Estudio de Vientos

Se identificó las fachadas con mayor influencia de vientos, por la barrera de los edificios aledaños que miden 32m. Protegen al equipamiento de los vientos superiores a los 4km/h. Para las renovaciones de aire los espacios deben estar orientados hacia el sur oeste. El viento será aprovechado para las renovaciones de aire en los espacios donde se encuentran los talleres y cocinas.

Los vientos vienen en sentido sur este la mayor parte del año y esporádicamente vientos de baja velocidad en sentido sur oeste. Por la ubicación del Ecuador los vientos fríos vienen desde el sur.

2.5.2 Precipitación

Analizando el informe meteorológico realizado en el año 2016, la disminución de las precipitaciones es evidente, siendo los meses de verano los meses junio, julio y agosto. “La precipitación máxima acumulada llega a 53,5mm registrado en el mes de abril” (Informe de la calidad de aire, 2016).

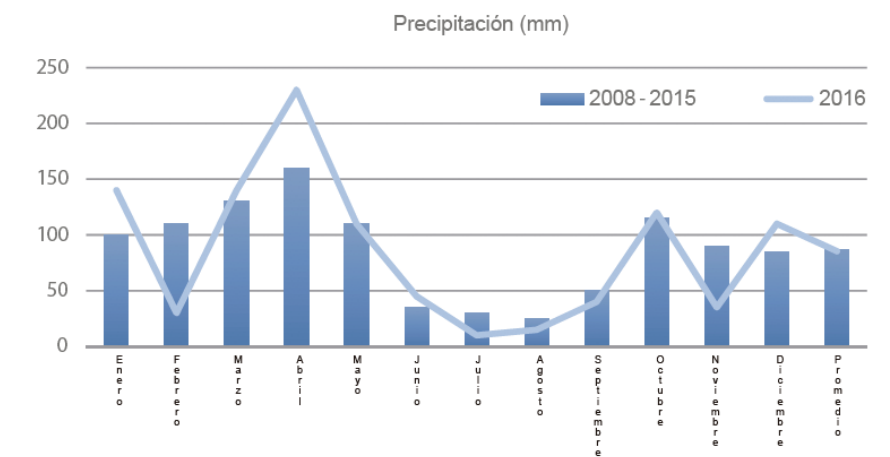


Figura 56 Precipitación Anual Adaptado de (Informe de la calidad del aire, 2016)

Los meses con mayor presencia de lluvias son los meses de abril y octubre según el estudio.

2.5.3 Temperatura

En la ciudad de Quito la temperatura promedio es de 15,8 C, esta temperatura aumenta en los meses de verano (junio, julio y agosto), y disminuye en los meses (octubre y febrero).

Según el informe de calidad de aire del año 2016 la temperatura máxima llega hasta los 20 C y la mínima a 11 C.

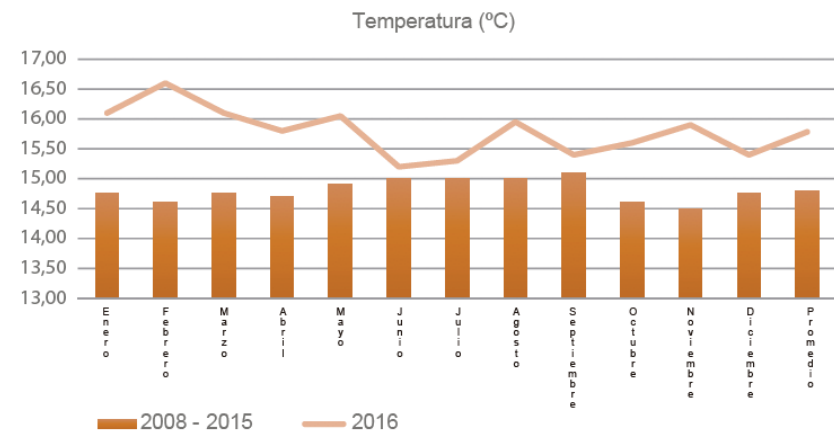


Figura 57 Temperatura del Sector
Adaptado de (Informe de la calidad del aire, 2015)

2.5.4 Topografía

El terreno elegido para el equipamiento presenta una topografía regular. La pendiente máxima es de 1% casi no representa diferencia de niveles lo máximo es 0,50cm desde el nivel 00.

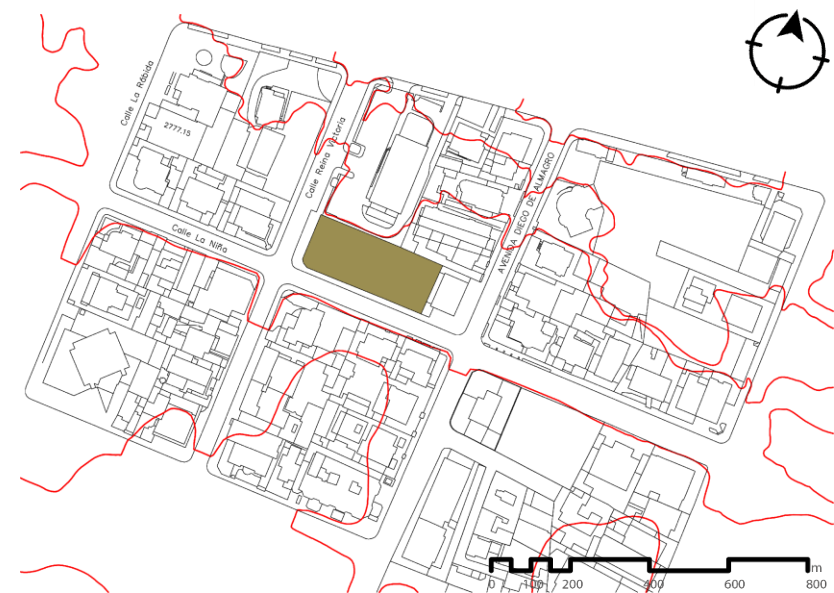
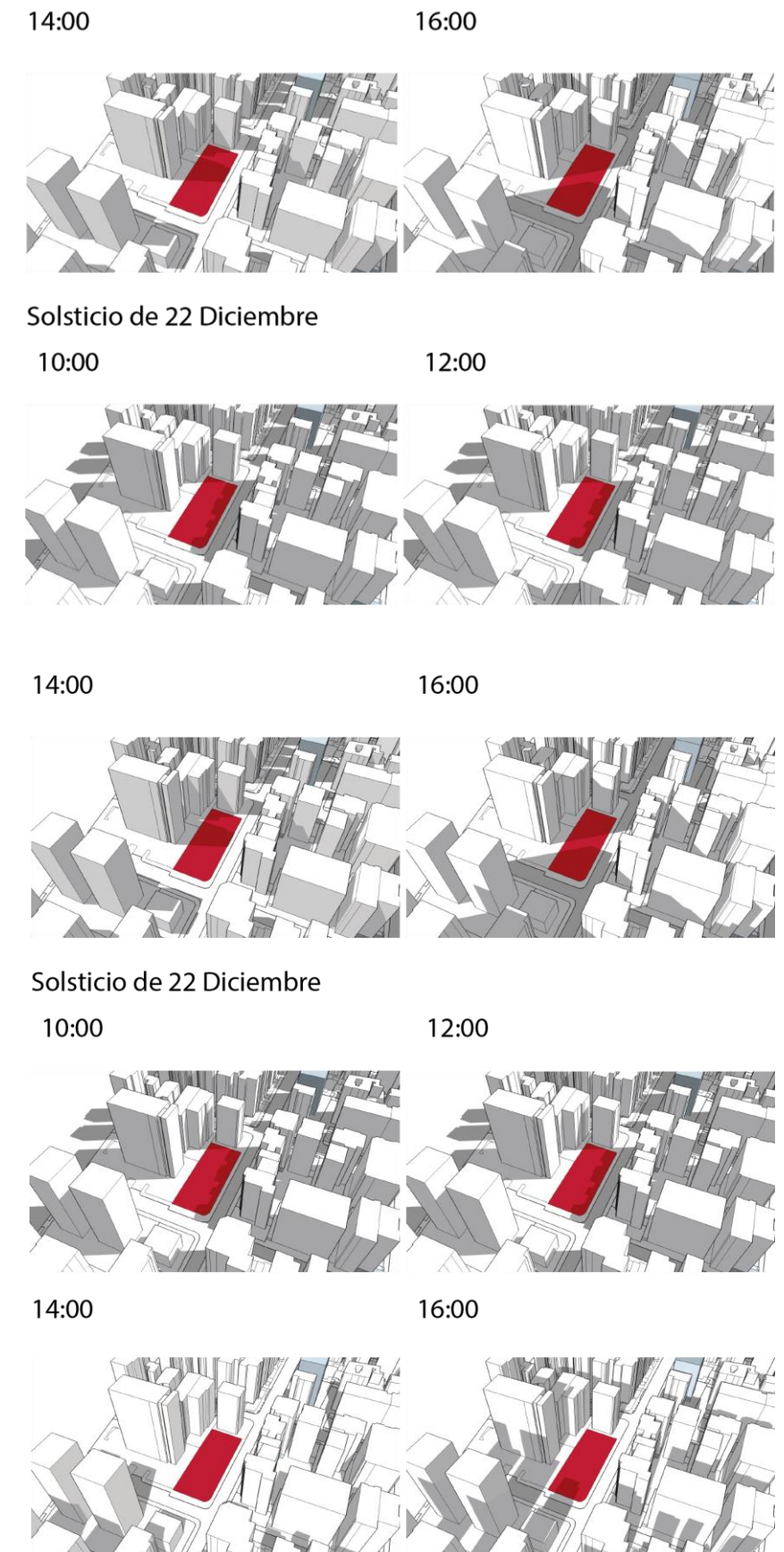
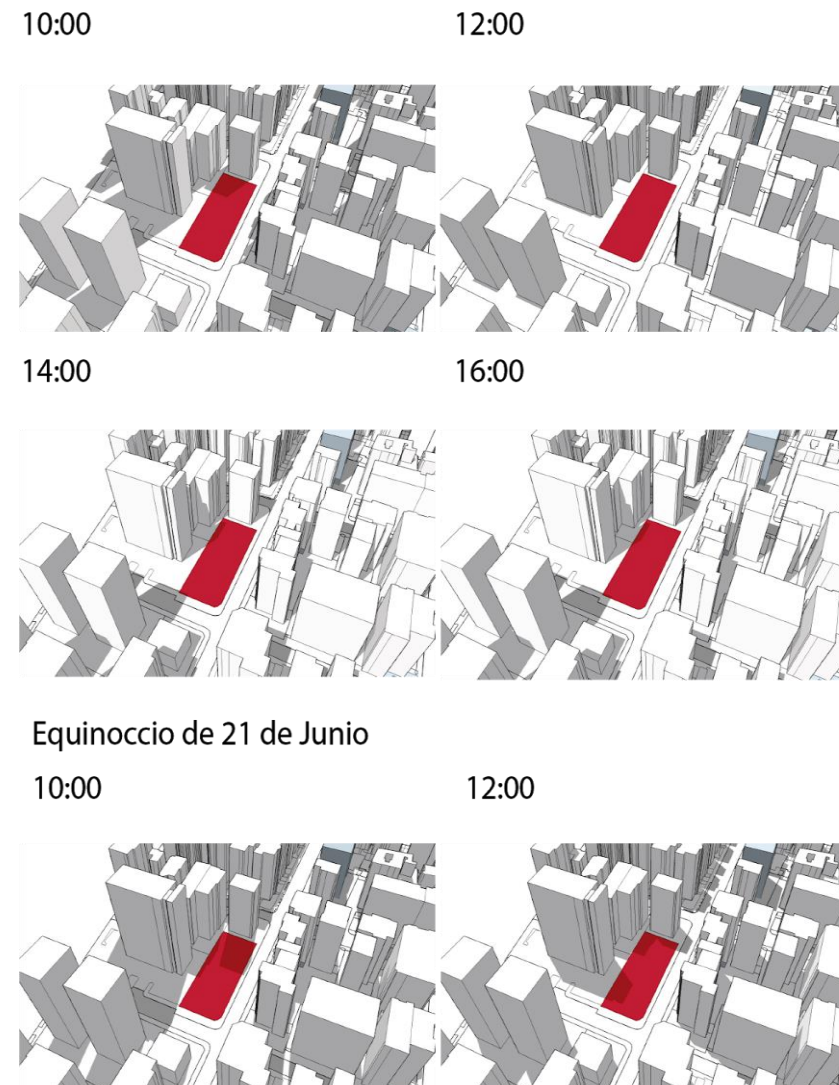


Figura 58 Topografía del Lote

2.5.5 Asoleamiento

Según la orientación solar el equipamiento posee radiación solar directa solo por las tardes, debido a las edificaciones aledañas. El problema que genera esto es que el equipamiento estaría cubierto gran parte del tiempo, se debe orientar los espacios hacia el oeste para que reciban calor y los espacios no sean fríos, por lo que para el diseño se ubicaran volúmenes para potenciar la energía solar en el equipamiento.

Solsticio de 22 Septiembre



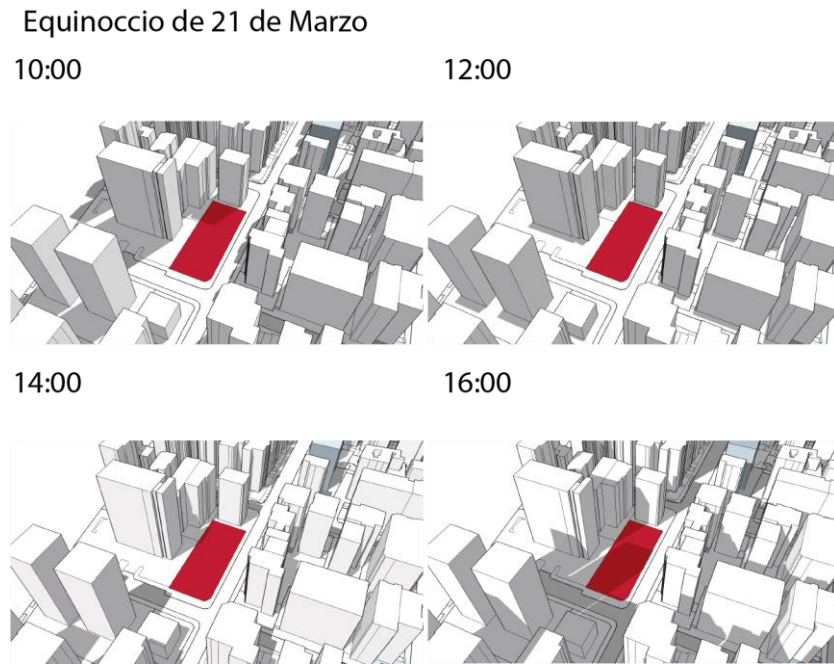


Figura 59 Análisis del Lote

El área del lote es de 1250m² de los cuales el promedio de sombras es de 950m² de sombra a horas de la mañana y tarde, al medio día las sombras que cubren al lote son mínimas teniendo en cuenta que solo cubren 50m² en promedio de todo el lote.

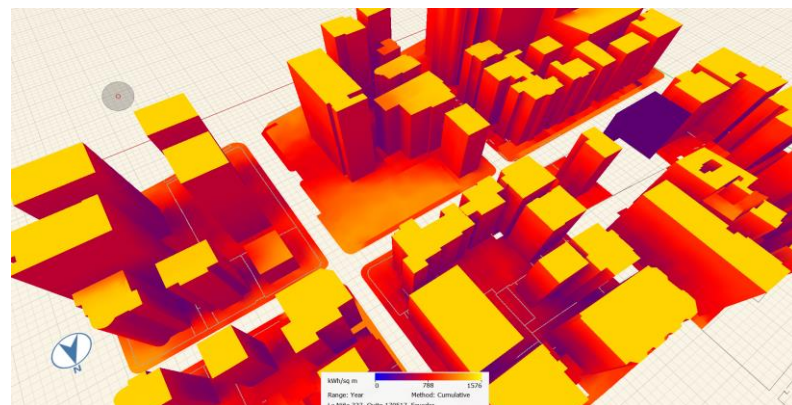


Figura 60 Radiación solar en el Lote

En el contexto las edificaciones son en altura y brindan una protección climática, al hacer análisis de vientos, con su dirección y velocidad se puede determinar que el

equipamiento está protegido por la cantidad de edificaciones aledañas que varían entre 8 a 12 pisos.

La radiación máxima alcanzada en el lote es 1186 kwh/sqm, el terreno a pesar de estar rodeado de edificios recibe una radiación media y sugiere orientar el proyecto hacia las fachadas este y oeste para recibir la mayor cantidad de radiación posible. Se necesita tener una protección solar en el equipamiento con una envolvente en las fachadas con mayor incidencia solar.

2.6 Investigación del usuario en el espacio

2.6.1 Decrecimiento de la población residente

En conjunto, esta situación vendría provocando la pérdida de la vitalidad sostenible o perdurable del sector, por un lado; y, por otro, estaría aportando significativamente al crecimiento extensivo y disperso de la ciudad. Para 1990 la población el área de estudio fue de 11.476 hab, para el 2001 de 9.869 hab y para el 2010 de 8.142 hab; este comportamiento evidencia una clara tendencia hacia la disminución del crecimiento poblacional, la población proyectada al 2018 habría sido de 6.862 hab.

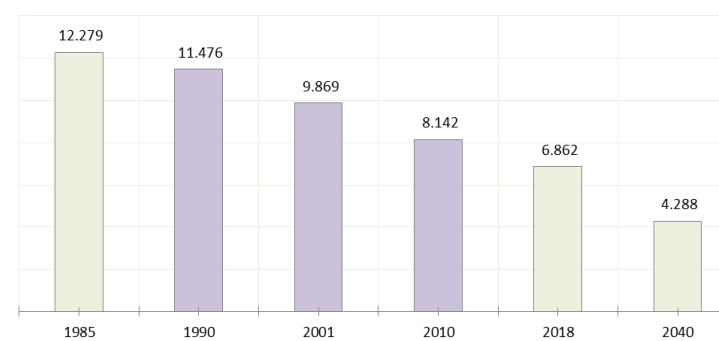


Figura 61 Población residente del sector (Habitantes) Tomado de (POU, 2018)

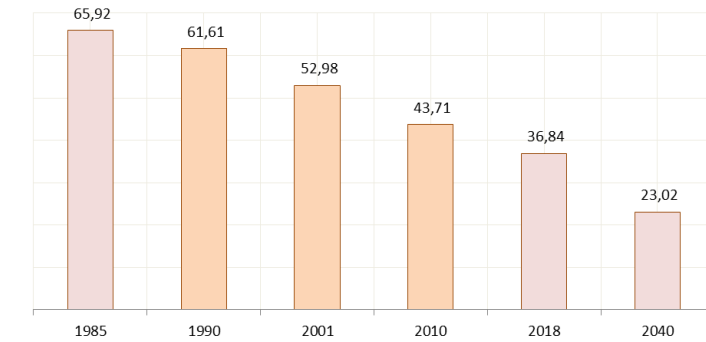


Figura 62 Densidad Poblacional del Sector- (Hab/Ha) Tomado de (POU, 2018)

Entre 1990 y 2010, el 80% de los barrios que conforman el área de estudio ha disminuido su población de forma clara y contundente. Sin embargo, en el 20% de los barrios restante Barrios: Simón Bolívar y Colón se ha evidenciado una tendencia al incremento de la población residente, misma que es el resultado de la interesante cantidad de proyectos de vivienda de alta densidad desarrollados especialmente desde el 2001.

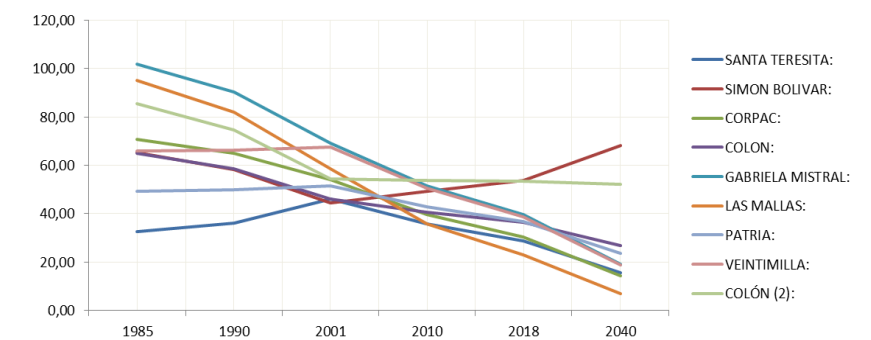


Figura 63 Densidad Poblacional por Barrios - (hab/a) Proyecciones 1985, 2018, 2040 Tomado de (POU, 2018)

2.6.2 Predominio de la población femenina residente

Entre 1990 y 2010 se ha registrado un claro predominio de la población residente del género femenino; sin embargo, la

población femenina tiende a disminuir levemente su proporción.

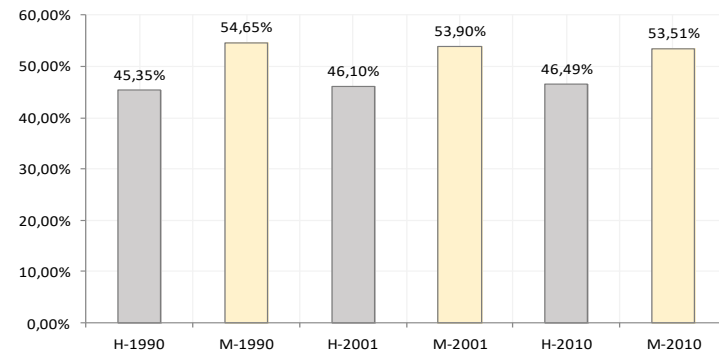


Figura 64 Población por genero INEC 1990,2001 y 2010 Tomado de (POU, 2018)

2.6.3 Disminución de la población infantil residente versus el incremento de la población adulta

Para 1990 la población infantil alcanzó el 16.57%, para el 2010 disminuyo hasta el 8.92% del total; mientras que para 1990 la población adulta y adulta mayor fue del 31.33% y para el 2010 ascendió al 41.46%, comparativamente superior a la registrada a nivel nacional que fue del 35%.

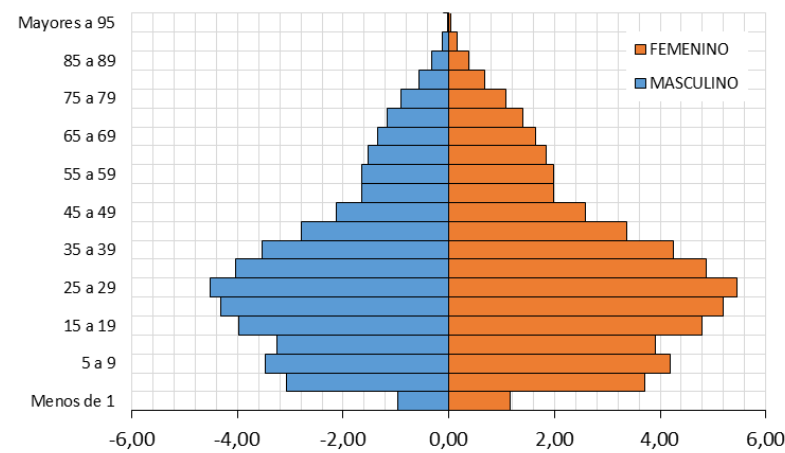


Figura 65 Pirámide de Edades 1990 INEC Tomado de (POU, 2018)

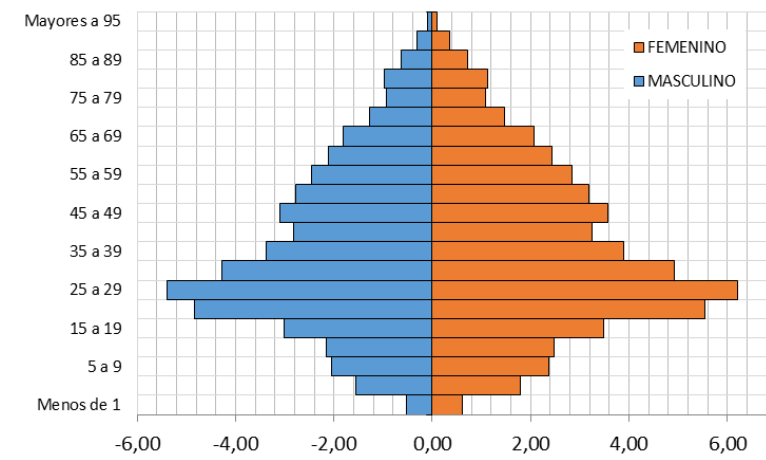


Figura 66 Pirámide de Edades 2010 INEC Tomado de (POU, 2018)

2.7 Análisis de Usuario

La ubicación del equipamiento es en las calles Reina Victoria y La Niña en el Barrio Colón, el cual con la propuesta urbana se proyecta tener en 5750 habitantes, los cuales están en el radio de influencia del equipamiento.



Figura 67 Habitantes por Barrios

La población flotante que vendría al equipamiento estaría comprendida en aproximadamente 1512 habitantes, los cuales son los que activarían al equipamiento y el sector a diferentes horas del día.



Leyenda



Figura 68 Aproximación de edades de los usuarios

2.7.1 Análisis de Usuario Mediante Encuestas

Para obtener una información detallada de los gustos y preferencias del usuario, se procedió a realizar encuestas. De esta manera saber la percepción del usuario, como es la situación económica, el ambiente donde prefieren comer, el

tipo de comida y si están relacionados con la cultura tradicional del Ecuador. De esta manera entender las características para que el usuario se apropie del espacio.

Las personas encuestadas fueron 114 de diferentes edades para tener una variedad de respuestas. Los lugares de encuesta fueron habitantes del sector, un patio de comidas, un centro gastronómico y un mercado. Esto para determinar las preferencias de comida, que hacen al usuario acudir a estos lugares.



Figura 69 Lugares visitados para encuesta

Los lugares visitados fueron elegidos por características especiales en su funcionamiento y la manera que se abre hacia los comensales, los cuales se sienten bien al degustar la gastronomía.

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
Facultad de Arquitectura y Diseño
TALLER DE TITULACIÓN, UDLA 2017
ENCUESTA

Tipo de usuario: Jóvenes, Adultos, Adultos mayores
A quien va dirigida:
 • Turistas y Moradores del Sector
 • Usuarios de todo Tipo de edad

1) ¿Conoce usted la Cultura Gastronómica del Ecuador?
 Si No

2) ¿Qué tipo de gastronomía le gustaría degustar?
 Costeña Serrana Oriente/Insular

3) ¿Le gustaría ser parte de talleres gastronómicos?
 Si No

4) ¿Que actividades le gustaría ver en un Centro Cultural Gastronómico?
 Lectura
 Música
 Audiovisual
 Danza

5) ¿En que espacios le gustaría comer?
 Habitación
 Patio
 Sala de Estar
 Talleres

Figura 70 Encuesta para Análisis de Usuario

1. ¿Conoce usted la Cultura Gastronómica del Ecuador?

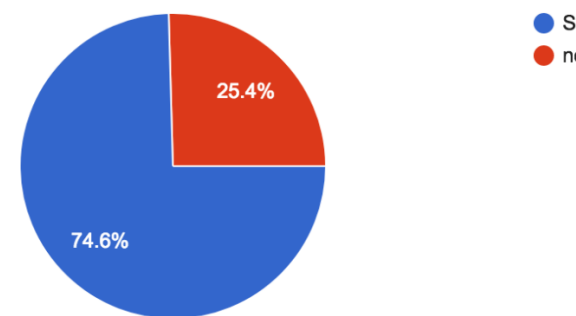


Figura 71 Encuesta a los usuarios

Según la encuesta el 74,6 de los encuestados si conocen y se sienten participes de las costumbres gastronómicas que existen en el Ecuador. El 25,4 dice que no conoce ni se siente identificado con las costumbres del Ecuador.

Se concluye que a las personas les gusta la comida típica y estarían dispuestos a acudir a un Centro Cultural Gastronómico.

2. ¿Qué tipo de gastronomía le gustaría degustar?

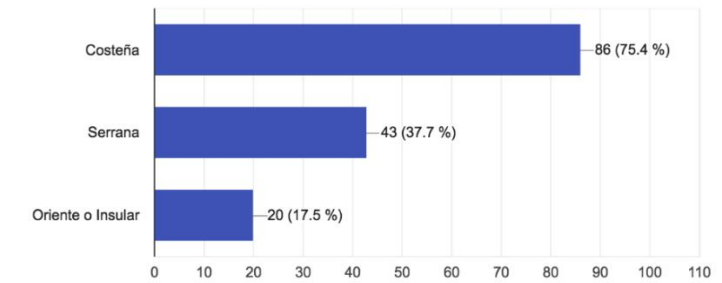


Figura 72 Encuesta a los usuarios

De las 114 personas encuestadas, 86 personas (75,4%) dicen que les gusta más la gastronomía costeña y que le gustaría ir a degustarla, 43 personas (37,7%) por la ubicación del equipamiento en la serranía las personas tal vez preparen los platos en sus hogares, pero igual les gustaría asistir a degustar los platos típicos, 20 personas (17,5%) por su miedo a la fama que tiene la comida en esta zona del Ecuador, pero las personas están un poco dispuestas a probarlas.

Como concluir los usuarios desean explorar más la gastronomía de la costa, mantener viva las tradiciones de la gastronomía de la sierra y explorar los platos típicos que se producen en el oriente.

3. ¿Le gustaría ser parte de talleres gastronómicos?

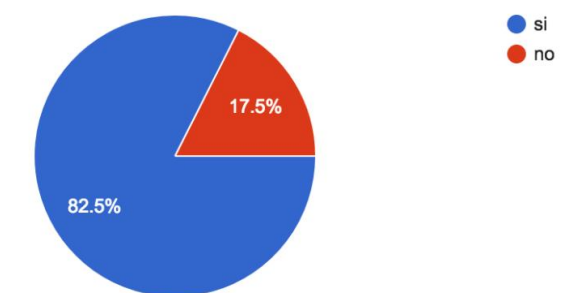


Figura 73 Encuesta a los usuarios

El 82.5% de los encuestados están de acuerdo ser partícipes de distintos talleres gastronómicos, donde el usuario aprenda a preparar los platos por su cuenta, el 17,4% no está de acuerdo en asistir a los talleres, pero si está deseoso de ir a degustar la gastronomía.

Como conclusión el equipamiento debe tener un área destinada a los talleres y satisfacer el deseo de los usuarios, y sacar los productos realizados a una venta pública.

4. ¿Qué actividades le gustaría ver en un Centro Cultural Gastronómico?

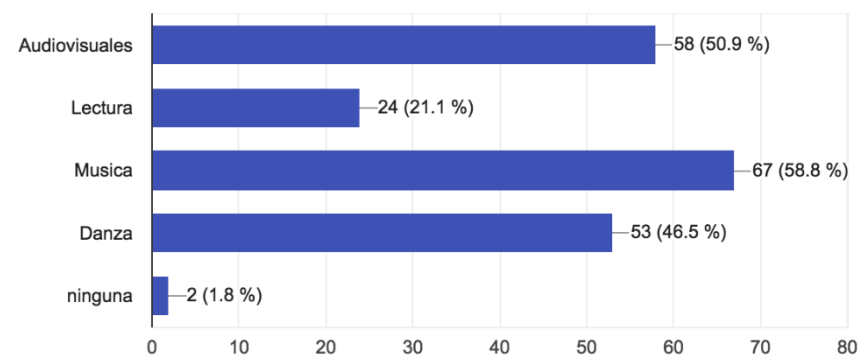


Figura 74 Encuesta a los usuarios

De las 114 personas encuestadas, 58 personas (50,9%) desean tener actividades audiovisuales en los límites del equipamiento, 24 personas (21,1%) desean tener lugares destinados a la lectura donde ellos se sientan tranquilos y cómodos, 67 personas (58,8%) prefieren tener zonas donde la música sea la que inviten a entrar al equipamiento, 53 personas (46,5%) quieren ver espectáculos de danza en los alrededores del equipamiento, 2 personas (1,8%) no les interesa tener otras actividades en el equipamiento.

Como conclusión las personas prefieren tener entretenimiento musical audiovisual y de danza en los alrededores del proyecto, y la minoría de las personas prefieren tener un equipamiento tranquilo donde solo sea para comer.

5. ¿En que espacios le gustaría comer?

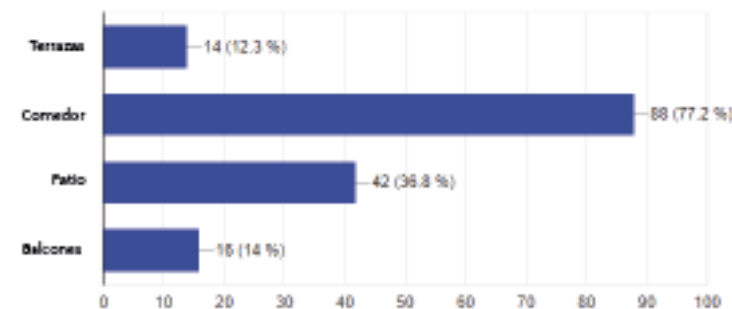


Figura 75 Encuesta a los usuarios

De las 114 personas encuestadas, 14 personas (12,3%) prefieren comer en una terraza o local comercial, 88 personas (77,2%) desean comer en un comedor amplio rodeado de vegetación y adaptándose al espacio público, 42 personas (36,8%) prefieren tomar en pequeños patios y 16 personas (14%) desean comer en los balcones.

Como conclusión la gran mayoría de personas prefieren comer en un espacio amplio que se combine con la vegetación, el resto de personas dependiendo de las necesidades que tengan prefieren estar bajo un techo acogedor y comfortable.

2.7.2 Usuario que va Dirigido el Equipamiento

Tabla 3
Usuario Dirigido

Actividad	Programa	Usuario				-Nivel de Privacidad+	Tiempo de Uso			Características
		Adultos	Jóvenes	Niños	Ancianos		Mañana	Tarde	Noche	
FERIA GASTRONÓMICA	Locales de comida	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	□ □ □ □	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	La área de la feria gastronomica debe tener una gran ventilación para evitar la contaminación de olores	
PATIO DE COMIDAS	Área de Mesas Salón Multiuso	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	□ □ □ □ □ ■ □ □	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	La distribución de mobiliario debe generar una circulación radial, para el desplazamiento de los usuarios	
ZONA GASTRONÓMICA	Cocina Típica Cocina Mediterránea Cocina de Repostería Cocina Oriental	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	□ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	Las cocinas deben tener un entre piso alto para las instalaciones y por confort termico Las renovaciones de aire para evitar la contaminación de olores	
CAPACITACIÓN	Repostería Gastronómico Presentación	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	□ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	El entre piso de los talleres debe ser alto, tener una buena circulación para el movimiento de los usuarios	
PLAZA PÚBLICA	Área de exposiciones Feria de productos Huertos Plazas y recorridos	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	Lugar destinado para todo tipo de usuarios donde se podrá acceder a los diferentes productos que ofrece el centro gastronómico	
ADMINISTRACIÓN	Oficina Director Oficina Personal Sala de reuniones Archivo	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	□ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■ □ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	La administración es un lugar donde se debe brindar una atención al cliente, y tener un control sobre lo que esta sucediendo en el equipamiento	
SERVICIOS	Baños Estacionamientos Área de carga y descarga y evacuación de alimentos	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	□ □ □ □ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	Son los espacios que potencian el buen funcionamiento del equipamiento	

2.8 Conclusiones fase Analítica

Tabla 4
Conclusiones según las teorías

PARÁMETROS	INDICADORES	BASE TEÓRICA			ANTECEDENTES HISTÓRICOS	REFERENTES						SITIO	CONCLUSIONES	
		FUENTE	CONCEPTO	ESQUEMA		Museo Gabriela Mistral	Opera de Oslo	Mercado de Rotterdam	Mercado de San Miguel	Centro gastronómico Y cultural Bella-vista	Mercado Gastronómico en París			
URBANOS	Prioridad Peatonal	Peñaranda 2011	Ofrecer un ejemplo eminente de un tipo de edificio, conjunto arquitectónico, tecnológico o paisaje, que ilustre una etapa significativa de la historia de la ciudad.		Al inicio no existían centros gastronómicos, la comida era vendida en la plaza central de las ciudades y es aquí donde comenzaron los primeros mercados, en esta etapa empezaron los problemas de salud por la contaminación de los alimentos y lo fácil que tenían los virus para su propagación.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Los referentes analizados se acoplan muy bien con el entorno inmediato, todos son equipamientos muy públicos por lo que poseen grandes espacios para la interacción del usuario. Los usos que tienen por vocación son satisfacer la demanda de lugares de comida a una escala barrial, teniendo en cuenta la variedad de usos que poseen a sus alrededores. La conexión del equipamiento con la ciudad es muy importante porque abren espacios de interacción para los residentes y la población flotante que va de visita a estos lugares. Como conclusión los equipamientos están conectados con la ciudad se acoplan a las necesidades que estas demandan, y acompañan a los usuarios a apropiarse de la ciudad.	
	Prioridad Peatonal	Gehl, J y Gemzoe, L, 1996	¿Cómo se comporta el ser humano?, ¿De qué manera prefiere relacionarse? Y ¿Qué espacios son aptos para ese desarrollo?		Es aquí donde empiezan a establecer normas de sanidad para el expendio de comida, y se desarrollan los primeros equipamientos con instalaciones adecuadas para evitar la contaminación de la comida.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple		
	Conformación de esp. Público	Krier 1985	La calle como conductora hacia los distintos lugares de la ciudad, y la plaza como la que acumula gran cantidad de personas en las cuales los usuarios son partícipes de diferentes actividades		Se destaca que los primeros equipamientos de comida fueron los mercados, pero no había un lugar específico donde la mezcla de olores del mercado y la comida no se mezclen.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple		
	Nodos y sendas	Lynch y Revol, 2014	El movimiento de flujos se lo realiza por las sendas que son la forma en como los usuarios se desplazan a través de la ciudad			Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple		Cumple
	Usos Múltiples	POU, 2018	El propósito de tener estos usos es no tener un horario en donde el sector no quede vacío		Actualmente se dividen los espacios para la distribución y venta de productos alimenticios específicamente a los mercados, y se realizan equipamientos específicamente para la degustación de la gastronomía. Al tener como prioridad la salud y el bienestar de los comensales se empieza a generar lugares dispuestos a brindar un servicio de calidad.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple		Cumple
ARQUITECTÓNICO	Sensaciones de los Materiales	Medina, Malchensen, Olano, Palacio y Nassa, 2016	El adecuado tratamiento de los materiales y formas y potencian la idea de materializar lo abstracto		Se busca tener un enfoque cultural para potenciar el turismo y aprovechar de los platillos milenarios que existen en el país.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Arquitectonicamente los proyectos poseen una distribución entre público y privada, para separar a los empleados y los visitantes. El área para la preservación de los alimentos y su preparación es estrictamente para analizada para que los trabajadores tengan los espacios necesarios para circular dentro de estas áreas, los visitantes poseen la potestad de quedarse en un espacio o moverse por todo el equipamiento utilizando la circulación pública. Como conclusión la división debe estar bien planteada para evitar accidentes y tener un proyecto funcional y acorde con las necesidades del usuario	
	Espacios Multifuncionales	Forqués, Nuria 2016	Esto se puede entender como una modificación continua del espacio, realizada por los usuarios, o por una reutilización de una estructura para convertirla a otro uso completamente distinto			Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple		
	Adaptación al Entorno	Gosling, D.G Cullen 1996	Hacer un contraste entre el espacio público y el equipamiento para un funcionamiento uniforme, tomando en cuenta la accesibilidad universal como punto de partida.			Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple		Cumple
TÉCNICAS DE LA CONSTRUCCIÓN	Áreas de Trabajo	Sergj, Valeria 2018	La distribución del programa arquitectónico debe estar dividida por los espacios públicos y espacios privado		Actualmente con los avances tecnológicos y considerando que el Ecuador es reconocido por sus exuberantes paisajes y vida silvestre, se ofrece a los turistas lugares de calidad donde la ellos se sientan parte de un espacio. Y que sobre todo recomienden en sus países venir a visitar y degustar nuestra comida.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Las decisiones para la construcción de los equipamientos son pasivas y activas, entre las mas destacadas se encuentran la posición del equipamiento para el aprovechamiento de la luz solar y radiación en las fachadas. Para así poder decidir cuales son los espacios con más luz y poder tener un confort térmico. Como una estrategia activa la colocación de paneles solares en las fachadas para tener una vocación medio ambiental. Con el tema de control de aguas los proyectos analizados no poseen una recolección de aguas grises, esto debe ser por el año de construcción. La ventilación en el área de cocinas es mecánica y en las zonas abiertas se maneja una ventilación cruzada para el control de temperatura dentro de los equipamientos. Con el tema estructural y constructivo la combinación de materiales para tener una variedad de sensaciones perceptivas. Como conclusión los temas técnicos hacen de los equipamientos funcionar correctamente y de una mejor eficiencia, ahorrando recursos que es lo que necesitamos en estos momentos.	
MEDIO AMBIENTALES	Asoleamiento y Radiación	Salvador Rueda, 2012	La implantación del equipamiento debe ser considerando la dirección solar, para iluminar los espacios del proyecto, por otro lado aprovechar la radiación.		Los equipamientos ahora están dispuestos a ser completamente confortables con una temperatura estable e iluminación, estamos dirigidos a una escala barrial que pretende devolver una vida de bambio al sector Colon.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple		
	Ventilación cruzada	Fuentes, 2004	La prioridad en los espacios es tener un confort térmico, y evitar que el calor de las cocinas pase a las zonas de estancia, tener una ventilación cruzada.			Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple		
	Control de Escorrentía	Manso, 2016	Se captara el agua lluvia en las cubiertas, y esta será dirigida a un tanque de almacenamiento que servirá para el mantenimiento de la vegetación de las plazas.			No cumple	No cumple	Cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple		
ESTRUCTURAS	Estructura Liviana	Vélez, 2004	Trabajan en tensión y compresión de cargas verticales que están conectados mediante vigas que trabajan a cargas axiales y reflexiones; conectados por medio de uniones rígidas o mecánicas para darle estabilidad.			Cumple	Cumple	No cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple		

Cumple cumple parcialmente No cumple

3. CAPÍTULO III: FASE DE PROPUESTA CONCEPTUAL

3.1 Introducción al Capítulo

Basándonos en las teorías revisadas anteriormente se procederá a aplicarlas para la formación de un concepto, las cuales se aplicarán en el sitio, durante el estado actual para enfocarnos en las problemáticas sociales, urbano arquitectónico y de asesorías. De esta manera establecer estrategias para aplicarlas a la ejecución del proyecto arquitectónico.

En esta fase se desarrollará el concepto arquitectónico con un cuadro de áreas para saber a cuantos usuarios vamos dirigidos y cuáles son los espacios correctos para el desarrollo del Centro Cultural Gastronómico.

Habrá un resumen de lo visto en el Capítulo II, aquí las teorías urbanas, arquitectónicas y de asesorías serán analizadas a mayor detalle en el lote, es aquí donde mediante esquemas se especializa las teorías y en que aportan para el mejor funcionamiento del proyecto. Posteriormente utilizando las teorías y los esquemas se traslapan para concebir una idea espacial (Plan Masa), este es el principio para el diseño arquitectónico del Centro Cultural Gastronómico.



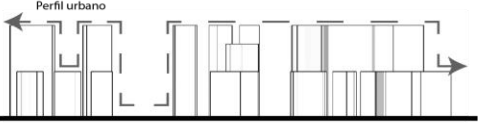
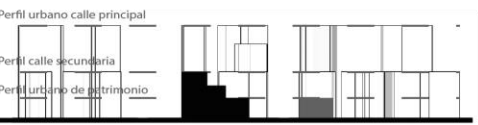
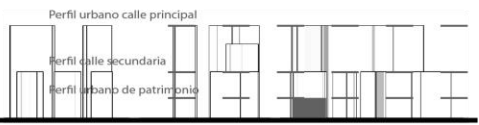
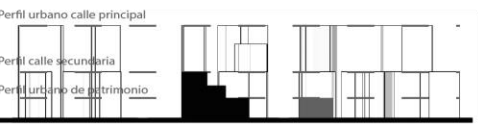


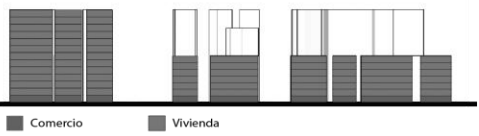
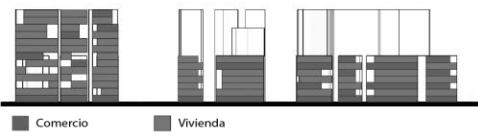




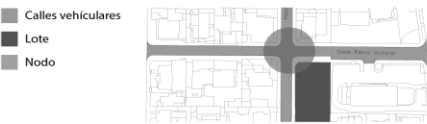



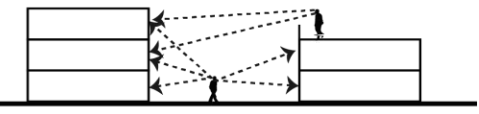
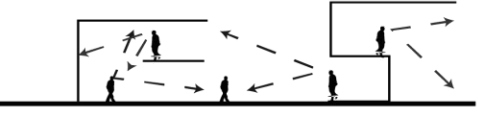
Ahora que se tiene una idea poco desarrollada se realizara un estudio a mayor escala del lote, en donde se aplicaran las teorías y hacer que el proyecto se conecte correctamente con la ciudad, de esta manera tendremos la manera correcta del funcionamiento del equipamiento y las estrategias para combatir a las problemáticas del lote.

Finalmente, conociendo con anterioridad los antecedentes las problemáticas y las estrategias para combatirlas se procederá al desarrollo del proyecto arquitectónico, medio ambiental, tecnológico y medio ambiental, según lo que dictamine el lote y la demanda de usuarios a satisfacer.

3.2 Objetivos y Estrategias a Partir de la Propuesta (POU 2018)

A partir de los problemas actuales del lote se hará un análisis de los problemas identificados en el sitio, en esta etapa se propondrá objetivos y determinar estrategias que permitan desarrollar correctamente el Centro Cultural Gastronómico. Mediante la ayuda de esquemas y análisis identificaremos cual es la manera correcta de emplazar el proyecto y erradicar la problemática.

Tabla 5
Objetivos y Estrategias

CONDICIÓN	ESQUEMA	OBJETIVO	ESTRATEGIA	ESQUEMA
1. Ubicación Espacio consolidado por su vocación comercial, por el crecimiento y modificación del uso de suelo y la adaptación de construcciones precarias para aprovechar el retiro.	Implantación ■ Anadido ■ Edificaciones 	Contrastar con el entorno inmediato, directa e indirectamente.	Integrar el espacio público al proyecto, respetando las nuevas normativas.	
2. Altura de edificaciones Debido al crecimiento en altura en el sector se tiene una variedad de alturas, esto se debe al cambio en el máximo edificable de la normativa.	Perfil urbano 	Acoplar el equipamiento a la escala del perfil urbano.	Acoplarse al entorno respetando las edificaciones alrededor del equipamiento, con alturas variadas.	
3. Patrimonio Aledaño al equipamiento no se encuentran edificaciones patrimoniales pero si hay presencia de casas que deberían estar inventariadas	Perfil urbano calle principal Perfil calle secundaria Perfil urbano de patrimonio 	Adaptar a la ciudad las edificaciones patrimoniales	Tener relaciones visuales entre el interior y el exterior, generar permeabilidad con las plazas	Perfil urbano calle principal Perfil calle secundaria Perfil urbano de patrimonio 
4. Forma de ocupación incumplimiento de la normativa, y se presenta un alto grado de impermeabilidad, los usos de retiros como locales comerciales incumplen con la ocupación permitida.		Relación con las formas de ocupación aledañas, erradicar la utilización de los retiros.	Contrastar con la vocación del sector, entender el lenguaje urbano implementando un proyecto flexible.	
5. Uso de Suelo Espacio consolidado por su vocación comercial, por el crecimiento y modificación del uso de suelo y la adaptación de construcciones precarias para aprovechar el retiro.		Potenciar la vocación del sector, identificando usos de suelo compatibles	Establecer un proyecto dinámico que pueda funcionar a distintas horas, con variedad de actividades	
6. Espacio Público No se encuentra cerca de una zona de área verde y posee una poca conexión con la plaza aledaña	■ Lote ■ Vivienda ■ Espacio libre ■ Espacio público 	Integrar el equipamiento hacia el nodo generado por las calles y formar una plaza	Abrir el equipamiento hacia la plaza y aprovechar las actividades de esta para acoger a los usuarios	■ Lote ■ Vivienda ■ Espacio libre ■ Espacio público 
7. Orientación Gran cantidad de sombra por las edificaciones del entorno, poca radiación solar por las mañanas	■ Sombra 	Potenciar las condiciones geográficas del sitio, contrastando con el entorno	Implantar el equipamiento hacia el sur para poder tener una mayor radiación	■ Nodo ■ Parada ■ Vehicular ■ Ciclovía 
8. Trazado y Movilidad Gran afluencia de vehículos y personas, en la esquina de un gran nodo entre las calles Reina Victoria y La niña	■ Calles vehiculares ■ Lote ■ Nodo 	Integrar al peatón al equipamiento y darle su jerarquía	Potenciar el nodo de la plaza y conectar con el resto de equipamientos aledaños	
9. Usuarios Segregación de los moradores del Barrio Colón, principalmente de jóvenes y niños.		Abrir un equipamiento que le devuelva la vocación residencial que alguna vez tuvo	Tener un programa variado, con diferentes actividades para las familias, y jóvenes del Barrio Colón	
10. Relación Espacial Las visuales hacia hitos naturales, son bloqueadas por el tamaño de las edificaciones aledañas		Tener visuales internas como externas, para tener una conexión con la ciudad	Proponer variedad de tamaños en los espacios para jerarquizar las visuales dentro del proyecto	

3.3 Aplicación de Conceptos para el Caso de Estudio

3.3.1 Urbanos

Prioridad Peatonal

Aplicar un elemento arquitectónico que sea proporcional a la escala de los usuarios, y el entorno urbano que rodea al equipamiento.

Como lo expuesto por Peñaranda, aportar a los usuarios con ícono representativo donde ellos sean los principales de darle vida a ese equipamiento, donde se potencie la interacción social.

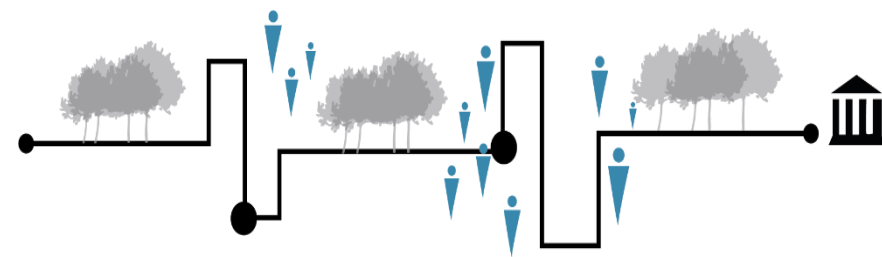


Figura 76 Prioridad Peatonal

Conformación del Espacio Público

Ofrecer la oportunidad al usuario de caminar por todo el equipamiento a través del espacio público, donde pueda encontrar variedad de comida según la exploración del equipamiento.

El espacio público forma parte de la planta baja para maximizar el acceso e invitar a los usuarios a dar vida al equipamiento en diferentes horarios, para lograrlo se conectó al equipamiento al espacio público del terreno anexo.

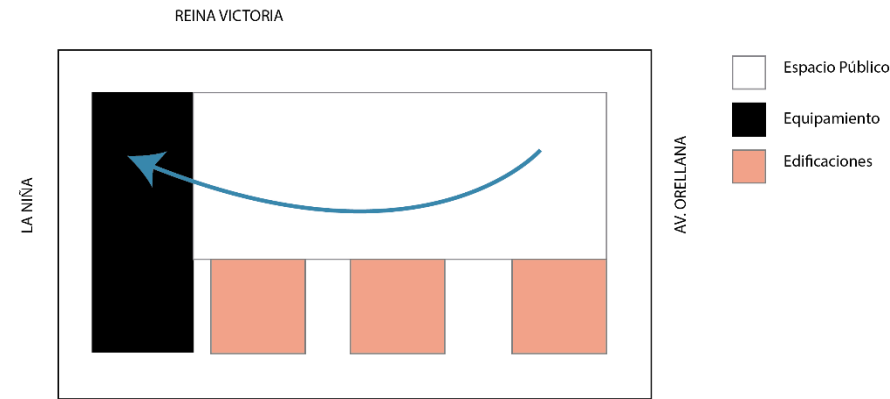


Figura 77 Incorporación del Espacio Público

Nodos y Sendas

Aprovechando la ubicación del lote donde se destaca la plaza formada en las calles Reina Victoria y la Niña se recogen todos los flujos importantes de estos lugares, apoyados en la cantidad de uso de suelo mixto alrededor.

La esquina del equipamiento se convierte en un punto de conexión entre los componentes urbanos, donde se convierte en el elemento conector entre los demás circuitos que conectan todo el sector.

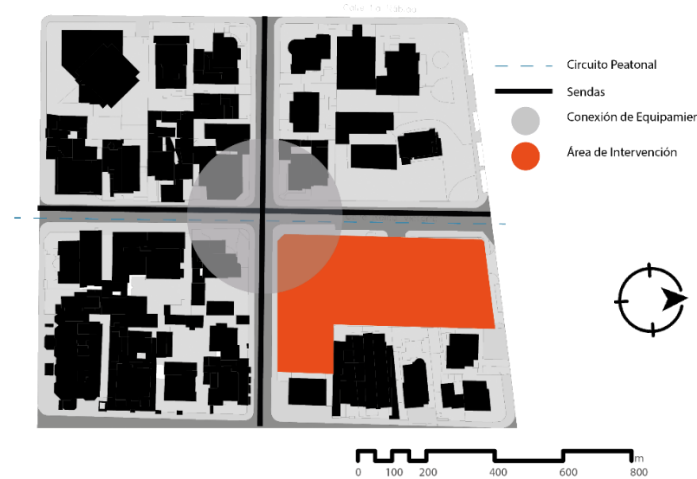


Figura 78 Conexión Urbana

Usos Múltiples

Alrededor del equipamiento se encuentran variedad de usos combinados con vivienda, por lo tanto, el equipamiento debe cumplir en satisfacer las necesidades de alimentación de los usuarios que se encuentran en otras actividades de la zona.

De esta manera el equipamiento tiene la capacidad de tener diferentes horarios de uso y seguir funcionando normalmente.

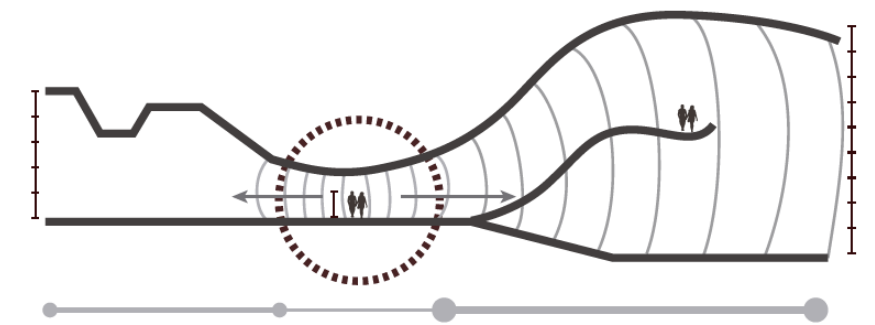


Figura 79 Variedad de Funciones

3.3.2 Arquitectónicos

Sensación de Materiales

Se planifica usar una estructura de acero vista, que funcione como parte de la fachada combinada con vidrio, para las fachadas se usara acero corten en las que reciben menor radiación solar, y una celosía controlada por domótica para las fachadas con mayor incidencia solar para controlar la cantidad de luz en el interior del proyecto.

La experiencia del usuario debe provocar en los usuarios confort en el equipamiento con una combinación de colores y sabores.

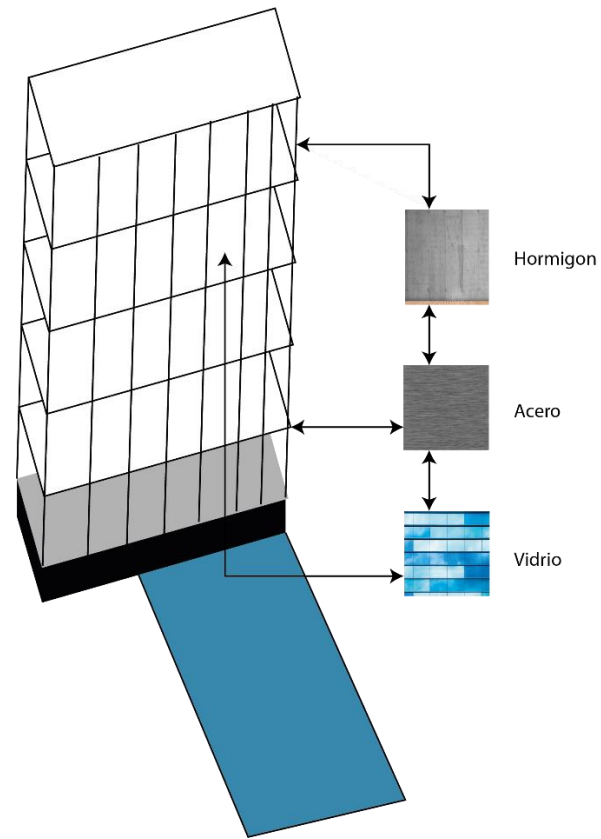


Figura 80 Materiales Predominantes
Espacios Multifuncionales

Por el uso del equipamiento se necesita un espacio dispuesto a abarcar gran cantidad de personas, donde sea fácil de cambiar su tamaño dependiendo de las necesidades del evento a desarrollarse en el equipamiento.

Dependiendo de la cantidad de usuarios el equipamiento tiene la capacidad de ampliar sus espacios para un mayor aforo.

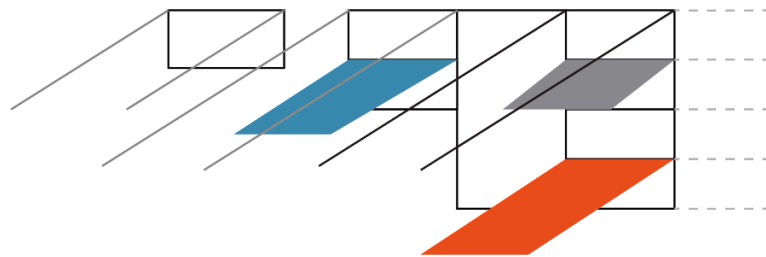


Figura 81 Espacios capaces de cambiar su tamaño

3.3.3 Asesorías Adaptación al Entorno

Planificar que la vocación del equipamiento es completamente pública, debe acoplarse a los elementos exteriores que rodean al equipamiento.

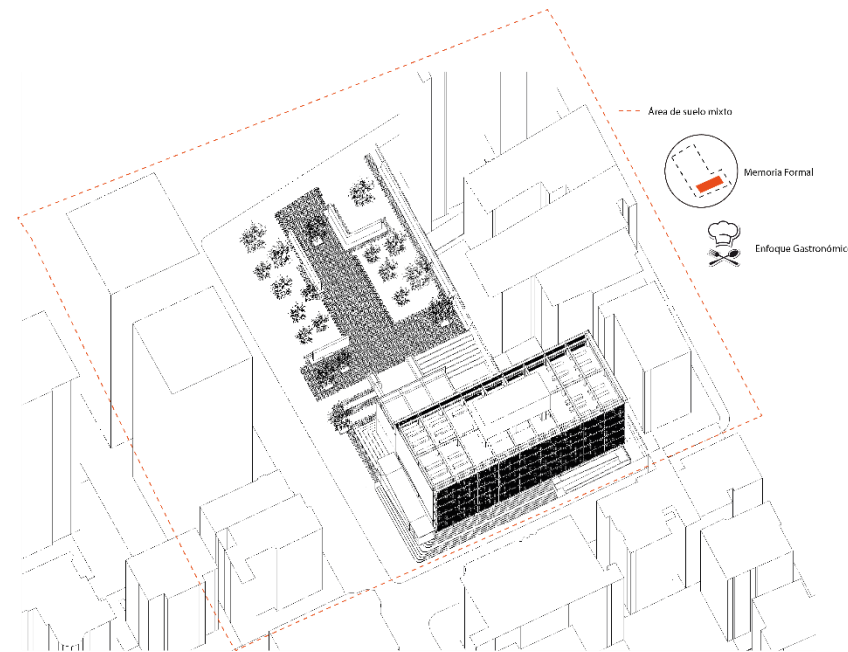


Figura 82 Incorporación al entorno

Áreas de Trabajo

La normativa debe estar presente en el área de preparación de los alimentos, donde los estudiantes y chefs puedan moverse con facilidad, la circulación del equipamiento es la parte más importante.

De esta manera se pretende maximizar el trabajo de los cocineros en el área de trabajo, y de esta manera satisfacer las necesidades del usuario. En las áreas de cocinas y talleres los usuarios tienen la libertad de desplazarse por un espacio óptimo para la realización de actividades para elaborar alimentos.

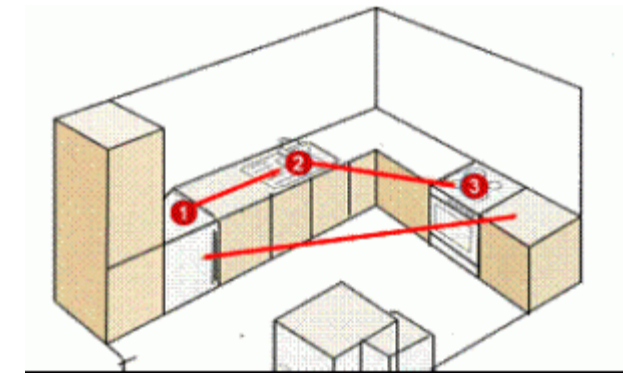


Figura 83 Triángulo de trabajo en una Cocina

Asoleamiento y radiación

El equipamiento tiene forma de barra y al tener altas temperaturas en las cocinas es necesario controlar la cantidad de temperatura, de esta manera, se plantea el control de radiación mediante una celosía controlada por domótica que se mueve dependiendo de la posición del sol, de esta manera se garantiza la iluminación y control de temperatura en el proyecto.

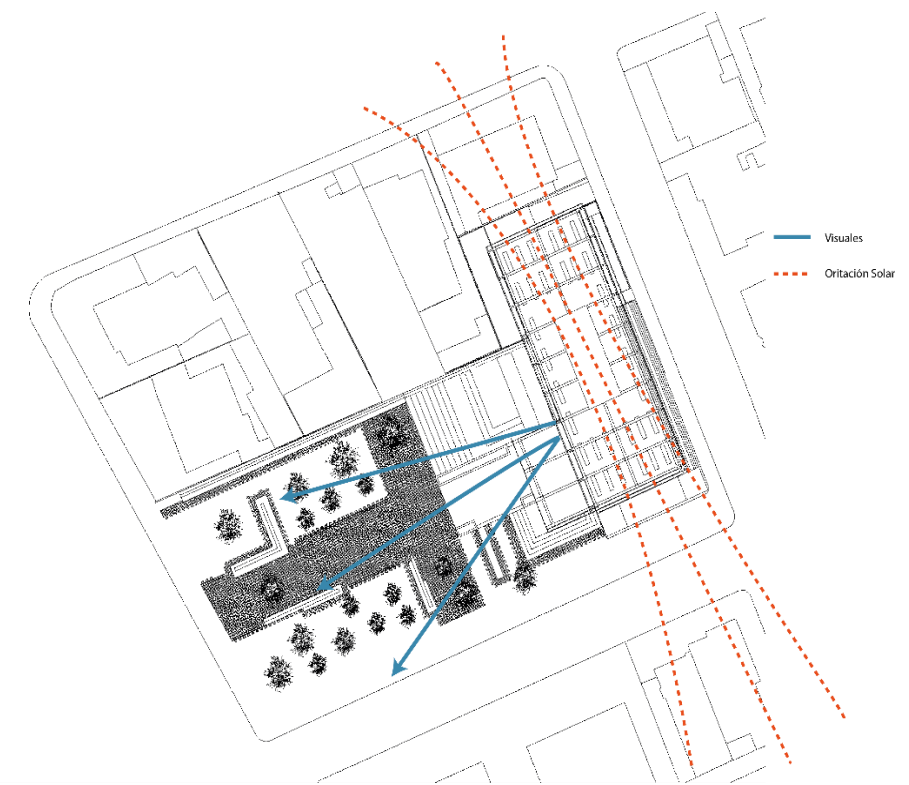


Figura 84 Implantación y comportamiento de la radiación

Ventilación Cruzada y Mecánica

Por la cantidad de calor que sale de las cocinas de planifica tener una ventilación natural pero apoyada por una ventilación mecánica en las áreas de cocina. Los espacios deben ser confortables para los empleados y sobre todo para los comensales.

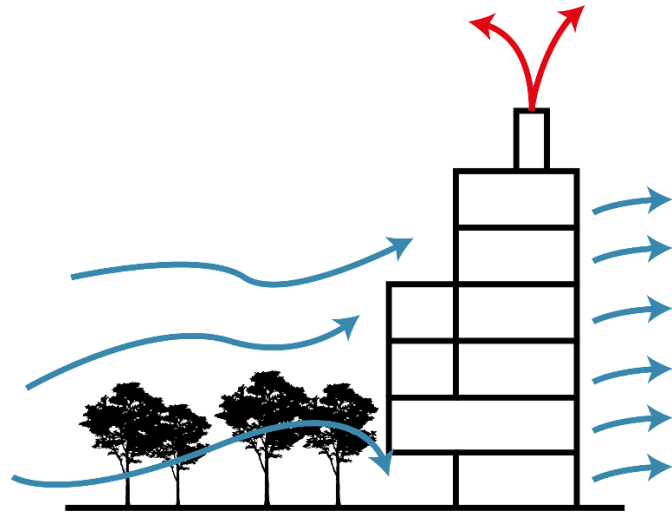


Figura 85 Ventilación Natural Cruzada y extracción mecánica

Estructura Liviana

El uso de un aporcado, reforzado con muros portantes en el centro de la estructura, manejando una forma simétrica para mejor comportamiento sísmico.

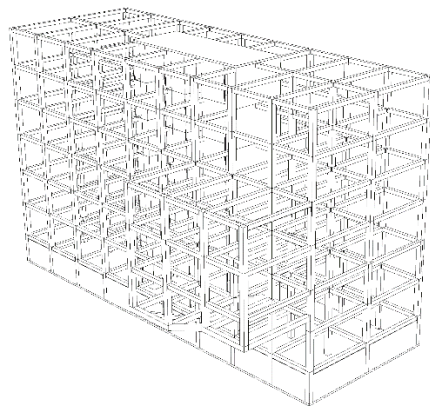


Figura 86 Estructura Eficiente

3.4 Conceptualización del Programa Arquitectónico

Tabla 6
Cuadro de Áreas

Zonificación	Sub Zonas	Espacios	Unidad	Descripción del Espacio	N de Usuarios	Área m2	N de Espacios	Área Total	Usuario Principal	Tipo de Área	Iluminación		Ventilación		Temperatura		
Actividades de Estudio	Zona de Capacitación	Talleres de capacitación de cocina Nacional	Número de estudiantes	Taller para 15 alumnos	15	80	1	80	Estudiantes	Cerrado	Alta	Media	Alta	media	Alta	Media	Baja
		Talleres de capacitación de cocina Internacional	Número de estudiantes	Taller para 15 alumnos	15	80	1	80	Estudiantes	Cerrado		x	x		x		
		Taller de Chocolate	Número de estudiantes	Taller para 15 alumnos	15	80	1	80	Estudiantes	Cerrado		x	x		x		
		Taller de capacitación de panadería y pastelería	Número de estudiantes	Taller para 15 alumnos	15	80	1	80	Estudiantes	Cerrado		x	x		x		
		Taller de capacitación de bebidas	Número de estudiantes	Taller para 15 alumnos	15	80	1	80	Estudiantes	Cerrado		x	x		x		
		Laboratorio de cocina fusión	Número de estudiantes	taller para 8 alumnos	8	25	1	25	Estudiantes	Cerrado		x	x		x		
		Laboratorio de yogurt	Número de estudiantes	taller para 8 alumnos	8	25	1	25	Estudiantes	Cerrado		x	x			x	
		Laboratorios de Cocina	Número de estudiantes	taller para 8 alumnos	8	25	1	25	Estudiantes	Cerrado		x	x			x	
		Degustación	Número de estudiantes	taller para 8 alumnos	8	25	1	25	Estudiantes	Cerrado		x	x				
		Taller de Protocolo	Número de estudiantes	Taller para 15 alumnos	15	80	1	80	Estudiantes	Cerrado		x	x				
	Zona de Formación	Taller de formación de marketing y ventas	Número de estudiantes	Taller para 15 alumnos	15	80	1	80	Estudiantes	Cerrado		x	x				
		Taller de formación normativas y ordenamientos	Número de estudiantes	Taller para 15 alumnos	15	80	1	80	Estudiantes	Cerrado		x	x				
		Taller de formación de cultivos y huertos	Número de estudiantes	Taller para 15 alumnos	15	80	1	80	Estudiantes	Cerrado		x	x				
		Taller de formación de higiene y nutrición	Número de estudiantes	Taller para 15 alumnos	15	80	1	80	Estudiantes	Cerrado		x	x				
		Taller de Cocina teórica	Número de estudiantes	Taller para 15 alumnos	15	80	1	80	Estudiantes	Cerrado		x	x				
		Biblioteca	Número de estudiantes	Biblioteca para 110 Alumnos	110	350	1	350	Estudiantes	Cerrado		x	x				
		Dirección	Director	Módulo optimo para oficina	2	28	1	28	Administradores	Cerrado		x			x		
		Oficinas administrativas	Número de administradores	Módulo optimo para oficina	8	28	1	28	Profesores	Cerrado		x			x		
		Lounge de Profesores	Número de profesores	Número de Profesores	15	60	1	60	Profesores	Cerrado		x			x		
		Información Sala de Espera	Número de Usuarios	Número de usuarios	2	8	1	8	Usuarios	Cerrado		x			x		
Actividades de Comercio y Experiencia	Zona de Alimentación	Cocinas y Servicios	Número de Usuarios	Modulo optimo para preparar alimentos	6	65	1	65	Usuarios	Cerrado	x		x		x		
		Restaurantes	Número de Usuarios	Módulo optimo para preparar alimentos	40	180	1	180	Usuarios	Abierto		x	x			x	
		Lounge Bar	Número de Usuarios	Módulo optimo para preparar bebidas	15	42	1	42	Usuarios	Abierto		x	x			x	
	Zona Comercial	Comercio	Número de Usuarios	Módulo optimo para preparar alimentos	10	42	1	42	Usuarios	Abierto		x	x			x	
		Producción	Huerto	Número de Usuarios	Módulo de Trabajo	20	800	1	800	Usuarios	Abierto		x		x	x	
	Servicios Culturales	Sala de Uso Múltiple	Número de Usuarios	Modulo optimo para exposiciones	30	120	1	120	Usuarios	Abierto		x	x			x	
Actividades de Funcionamiento	Servicios de Almacenamiento	Bodega de utensillos	Número de Unidades	Módulo de Almacen	1	30	1	30	Personal Autorizado	Cerrado		x		x		x	
		Bodega de no Perecibles	Número de Unidades	Módulo de Almacen	1	30	1	30	Personal Autorizado	Cerrado		x		x		x	
		Cuarto Frío	Número de Unidades	Módulo de Almacen	1	30	1	30	Personal Autorizado	Cerrado		x		x		x	
	Subsuelo	Cuarto de residuos	Número de Unidades	Módulo de Almacen	2	12	1	12	Personal Autorizado	Cerrado		x		x			x
		Cisterna	Número de Unidades	Modulo por Normativa	1	30	1	30	Personal Autorizado	Cerrado		x		x			x
		Generador	Número de Unidades	Modulo por Normativa	1	20	1	20	Personal Autorizado	Cerrado		x		x			x
		Transformador	Número de Unidades	Modulo por Normativa	1	20	1	20	Personal Autorizado	Cerrado		x		x			x
		Tratamiento de Agua	Número de Unidades	Modulo por Normativa	1	15	1	15	Personal Autorizado	Cerrado		x		x			x
		Servicios Higienicos	Baños	Número de unidades sanitarias	Módulo optimo para Baños	20	30	6	180	Personal Autorizado	Cerrado		x		x		
						484			Usuarios	Cerrado		x	x			x	

3.5 Organigrama Funcional

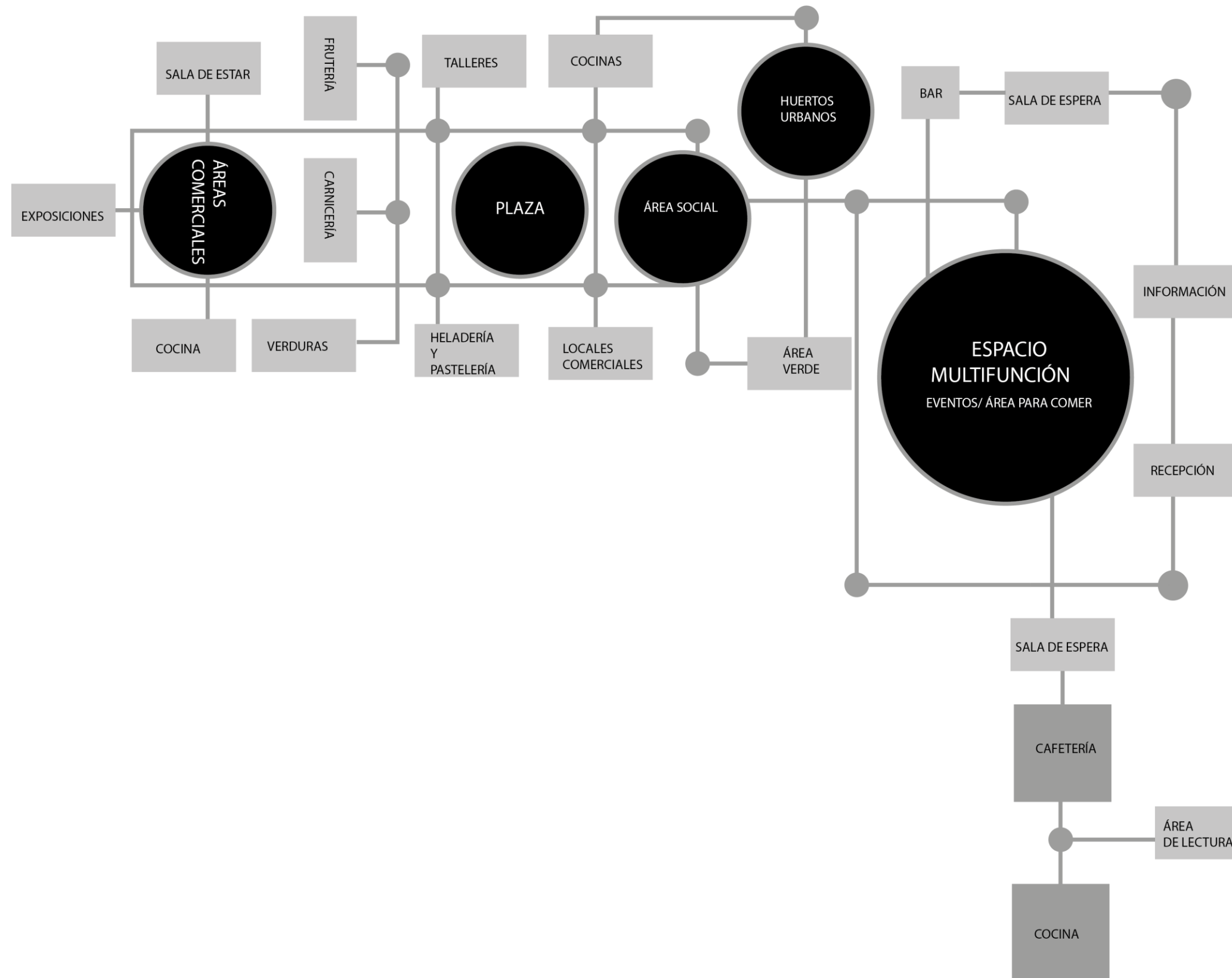


Figura 107 Relaciones Espaciales

4. CAPÍTULO IV: FASE PROPOSITIVA

4.1 Introducción al Capítulo

Al concluir la fase analítica, y basándonos en los conceptos abstractos como formales, se procederá a desarrollar los objetivos y estrategias desarrollados en el capítulo anterior. En el cual se destaca un partido arquitectónico- urbano, que determinarán los primeros acercamientos para llevar a cabo un plan masa.

Partiendo del contexto urbano se desarrollarán las primeras volumetrías adaptándose a las bases urbanas del contexto inmediato, tomando en cuenta las estrategias planteadas según las potencialidades y debilidades del sitio. De esta manera se logra tener una implantación correcta, posteriormente empieza la elección del plan masa que funcione mejor.

Para seleccionar al plan masa correcto se hace una clasificación y categorización, de esta manera se evalúan por parámetros aislados como urbanos, estructurales, tecnológicos y medio ambientales. De esta manera con una sumatoria de puntos se define el mejor y se procede a realizar el anteproyecto.

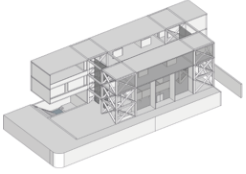
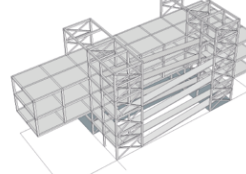
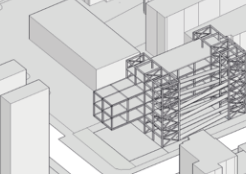

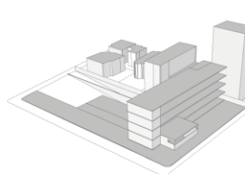

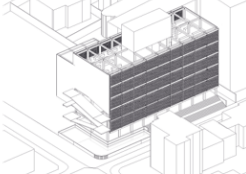







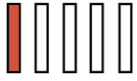
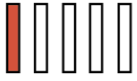


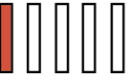



















































Para culminar, la evaluación la opción con mayor puntaje será considerada para el desarrollo arquitectónico- urbano, el cual estará sustentado en estrategias y conceptos aplicados al elemento arquitectónico y de esta manera concluir la propuesta del Centro Cultural Gastronómico.

4.2 Plan Masa

En esta etapa ocurre el análisis de las propuestas arquitectónicas, las cuales deben responder a conceptos aislados y la que tenga una mejor valoración será la elegida para proceder a desarrollarse a detalle.

Tabla 7
Evaluación de Plan Masa

 Cumple  No Cumple

PARÁMETROS	1	2	3	4	5	6	7
Accesibilidad							
Accesibilidad							
Relación con el Entorno							
Relaciones Visuales							
Flujos Nodo-Remate							
Funcionalidad							
Asoleamiento							
Circulación							
Sistema Bioclimático							
Aforo							
Calificación	14/45	17/45	16/45	21/45	20/45	25/45	38/45

4.3 Zonificación por Áreas

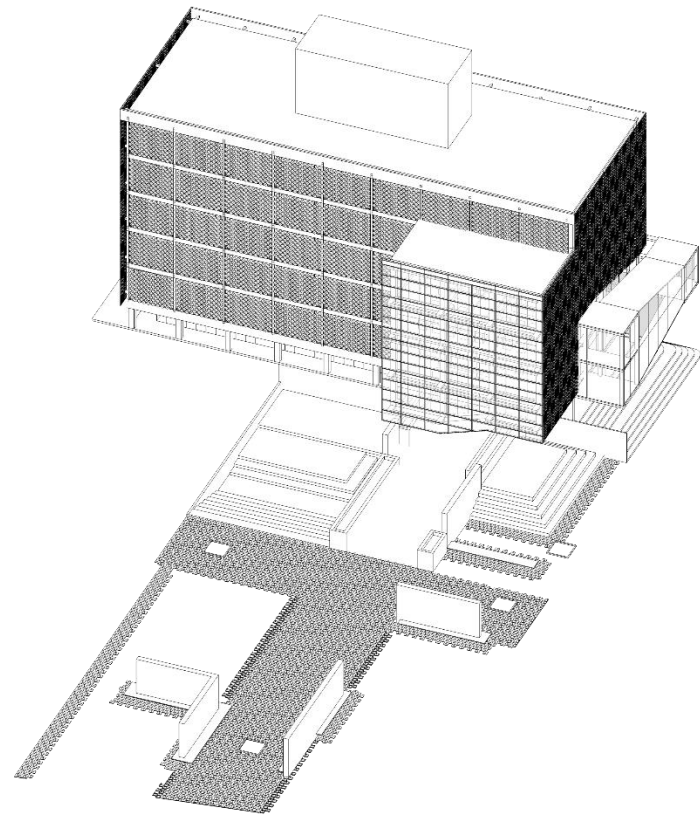


Figura 87 Partido Arquitectónico

El programa arquitectónico se desarrolla según las necesidades de los usuarios, en la planta baja se encuentra un área comercial que se comunica con el espacio público, en la segunda planta está el área de restaurantes que funciona de la mano con la tercera planta comunicado con una circulación de rampas y en las dos plantas superiores se encuentra el área de capacitación y huertos que son los encargados de dar vida y producción al equipamiento.

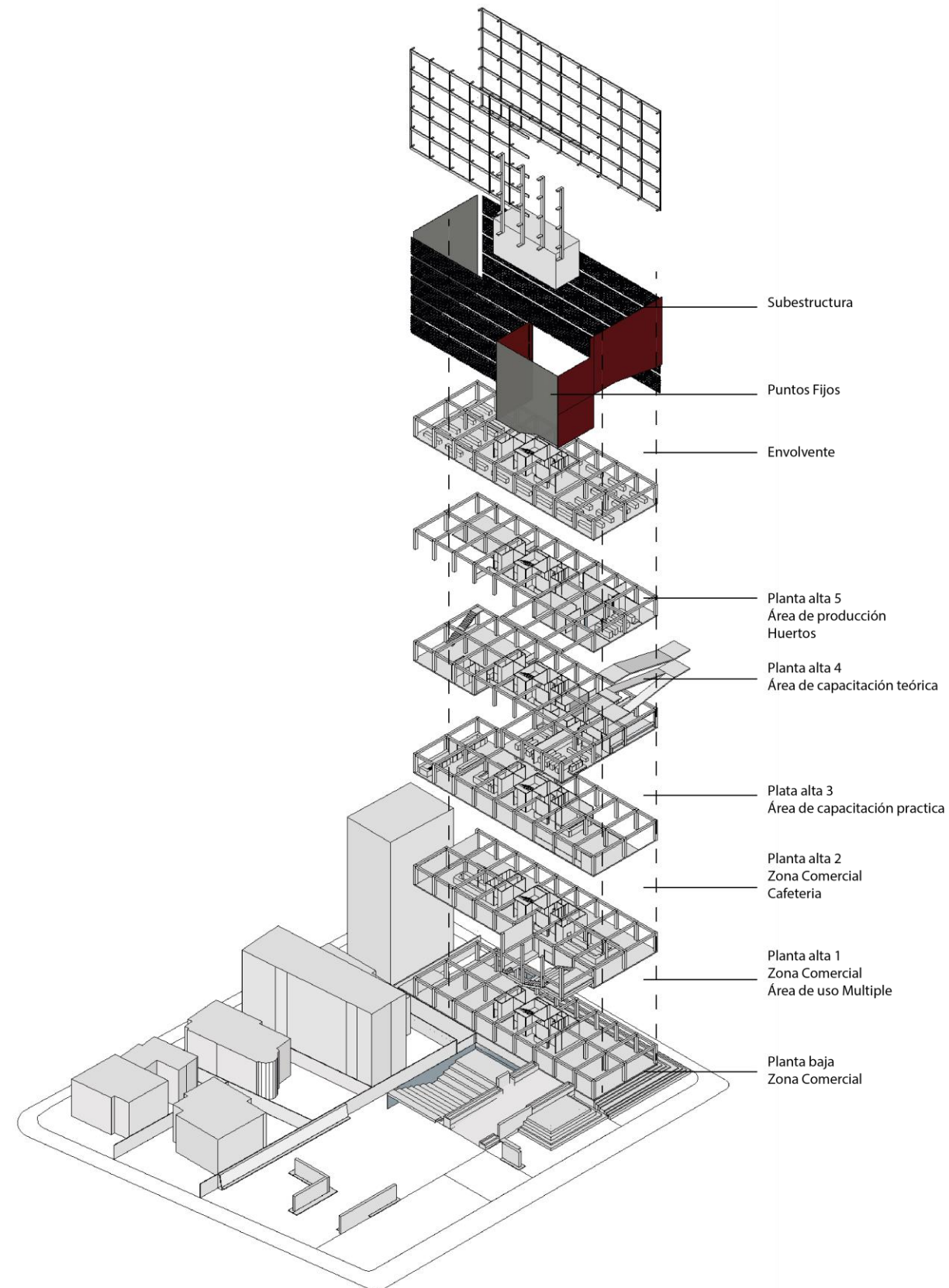


Figura 88 Zonificación por Plantas



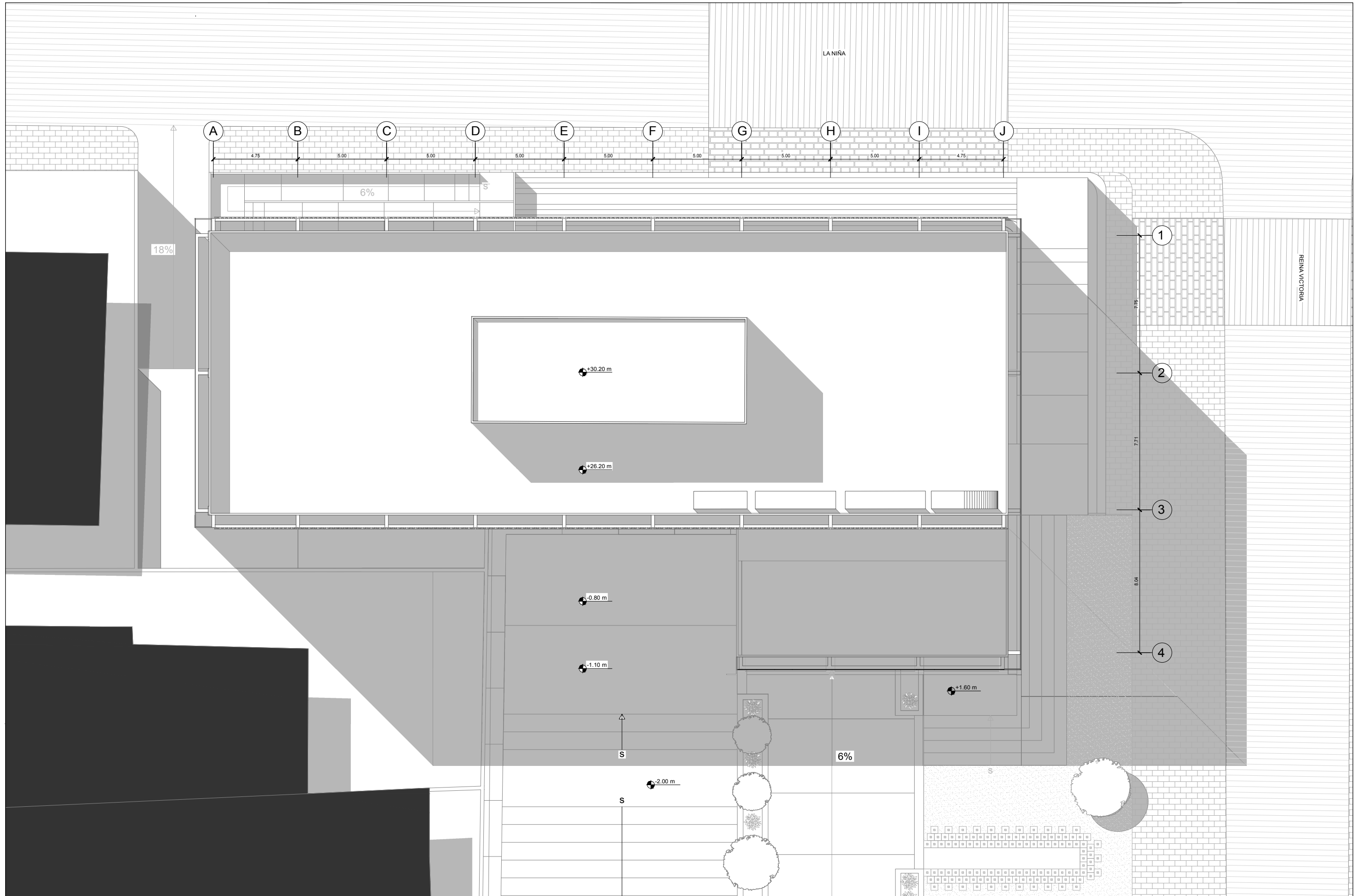
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

ESCALA:
 ESC:1:450
 NIVEL + 30.20

CONTENIDO:
 PLANOS ARQUITECTÓNICOS
 IMPLANTACIÓN

LÁMINA:
ARQ-001

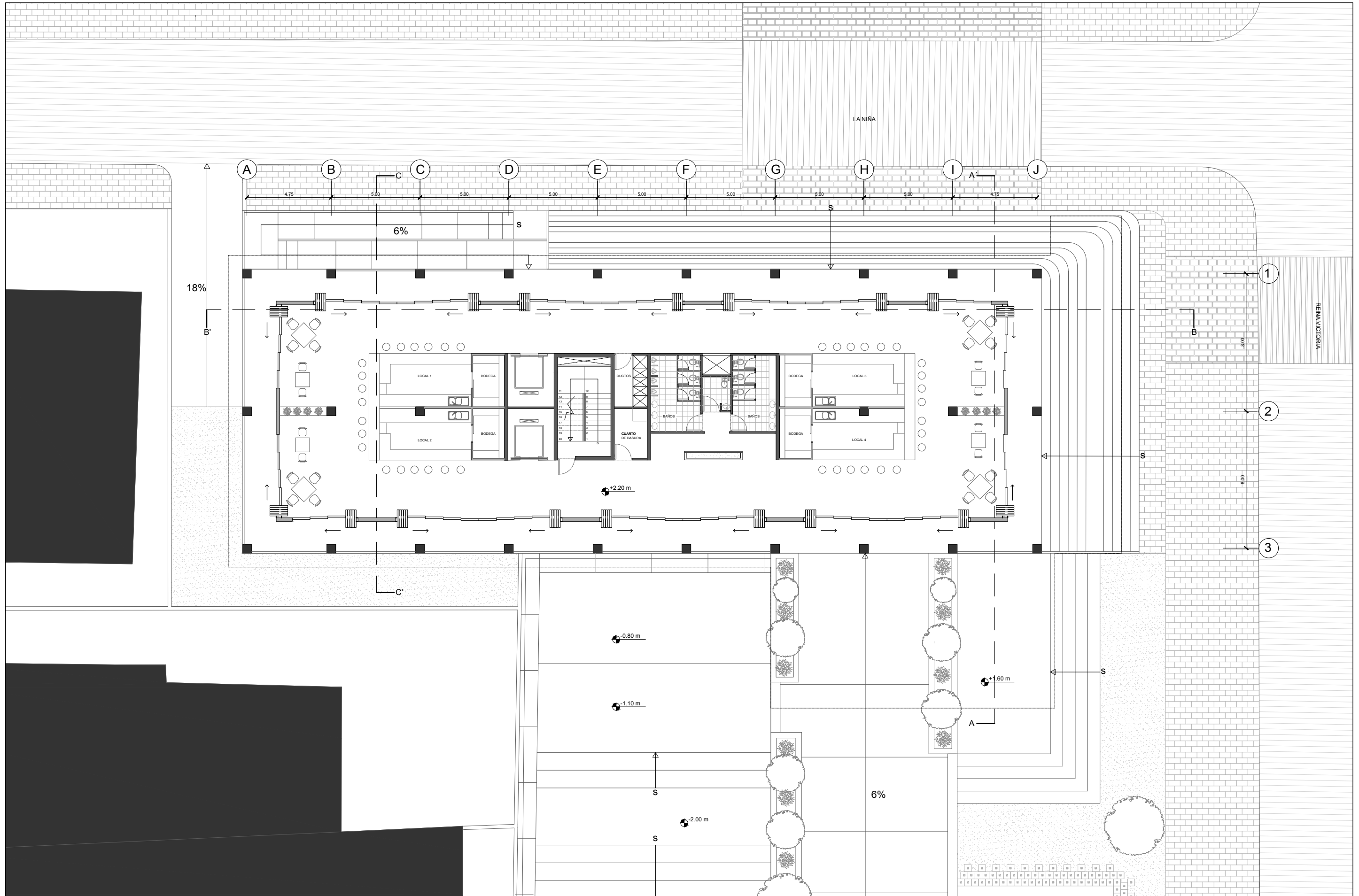


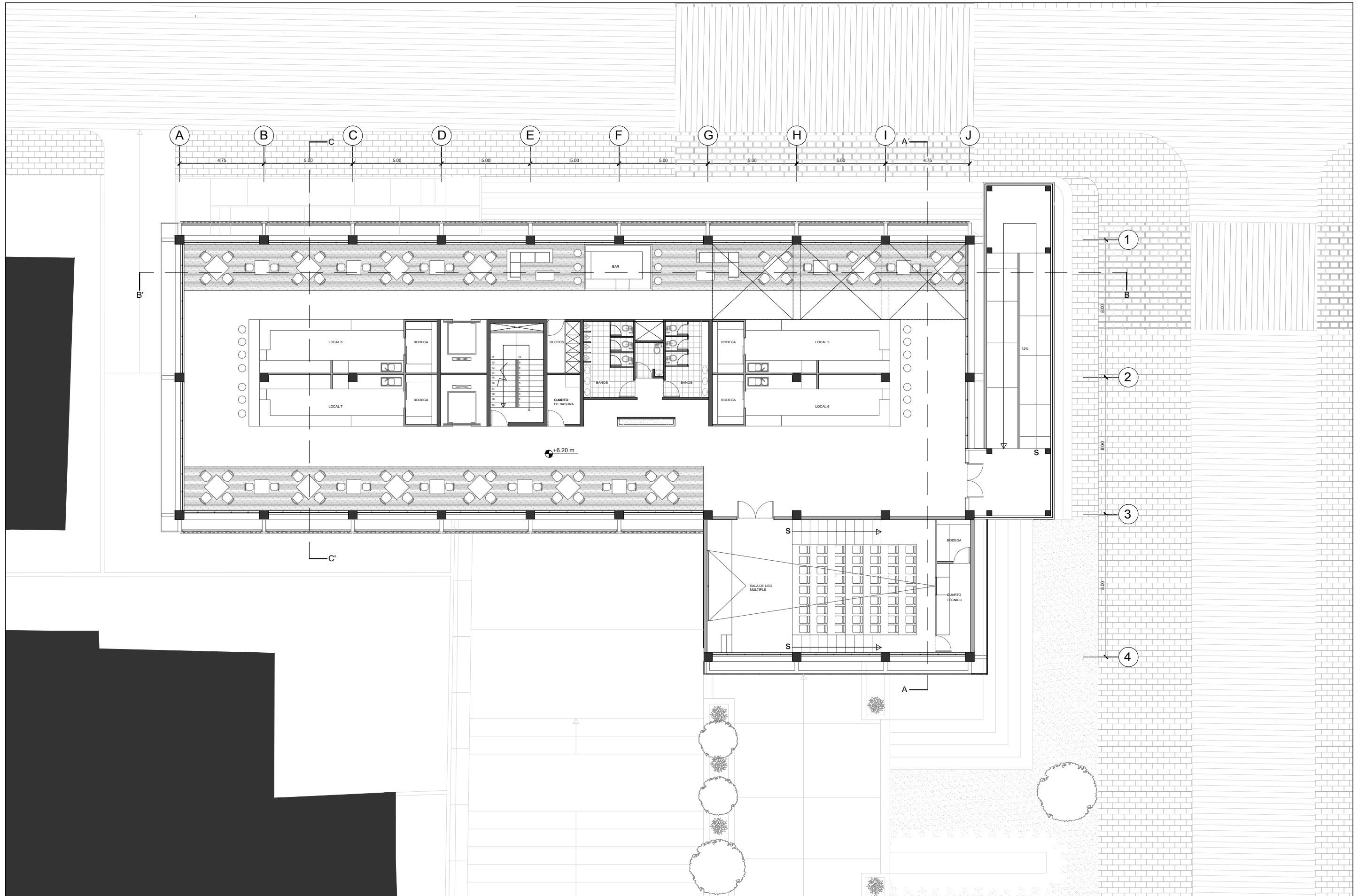
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
TEMA:
 CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

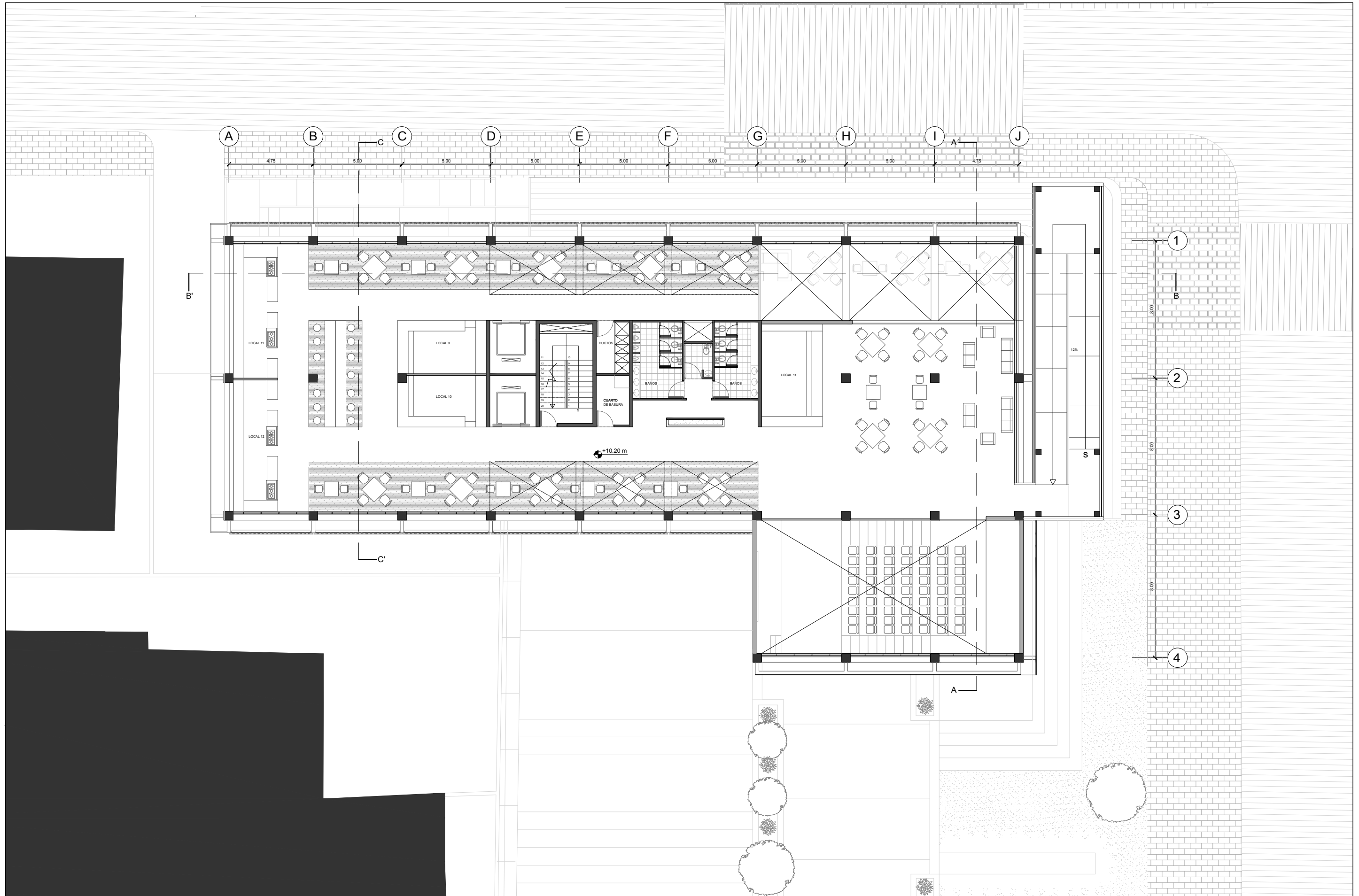
ESCALA:
 ESC:1:200
 NIVEL + 30.20

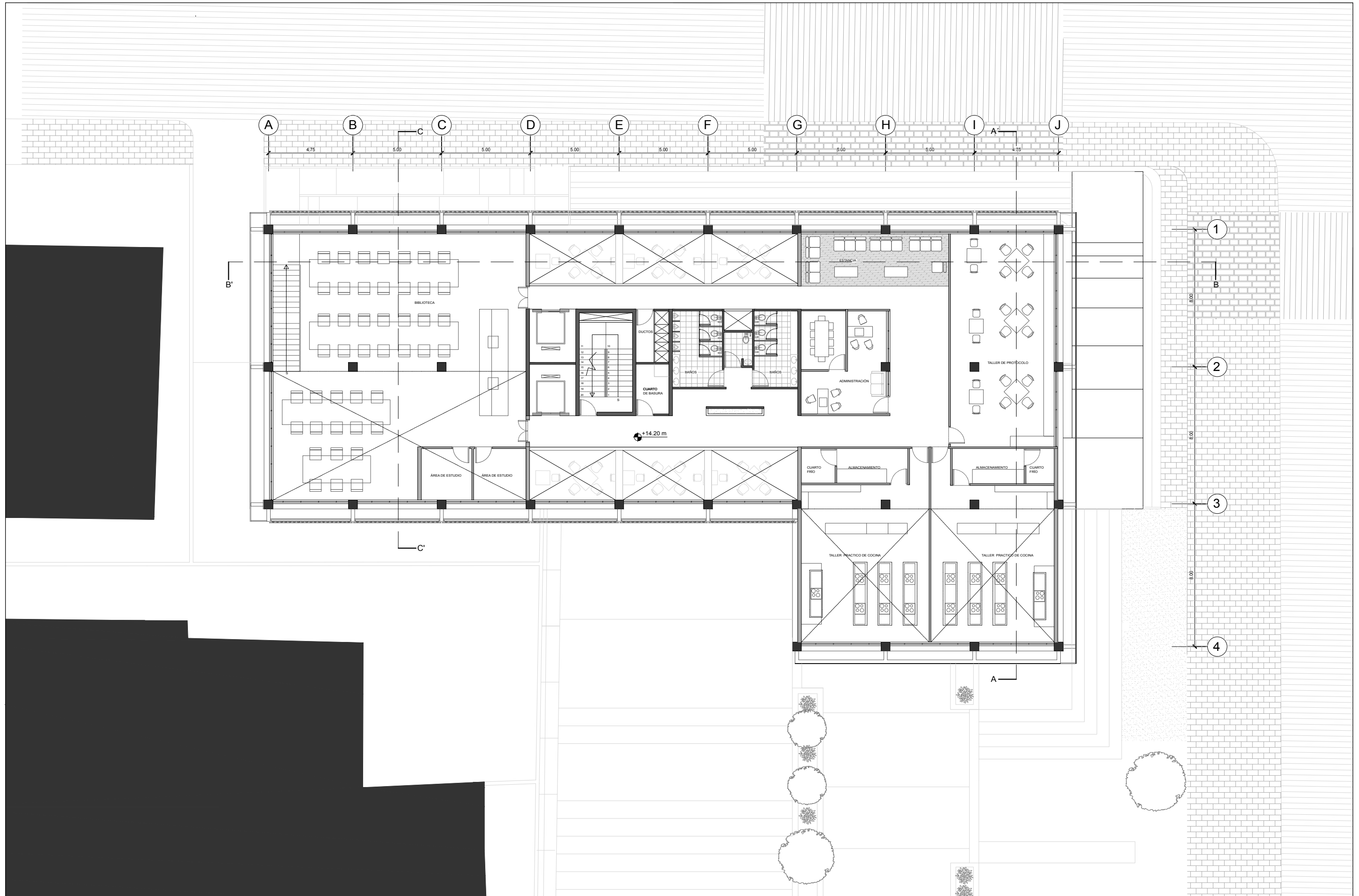
CONTENIDO:
 PLANOS ARQUITECTÓNICOS
 IMPLANTACIÓN

LÁMINA:
 ARQ-002







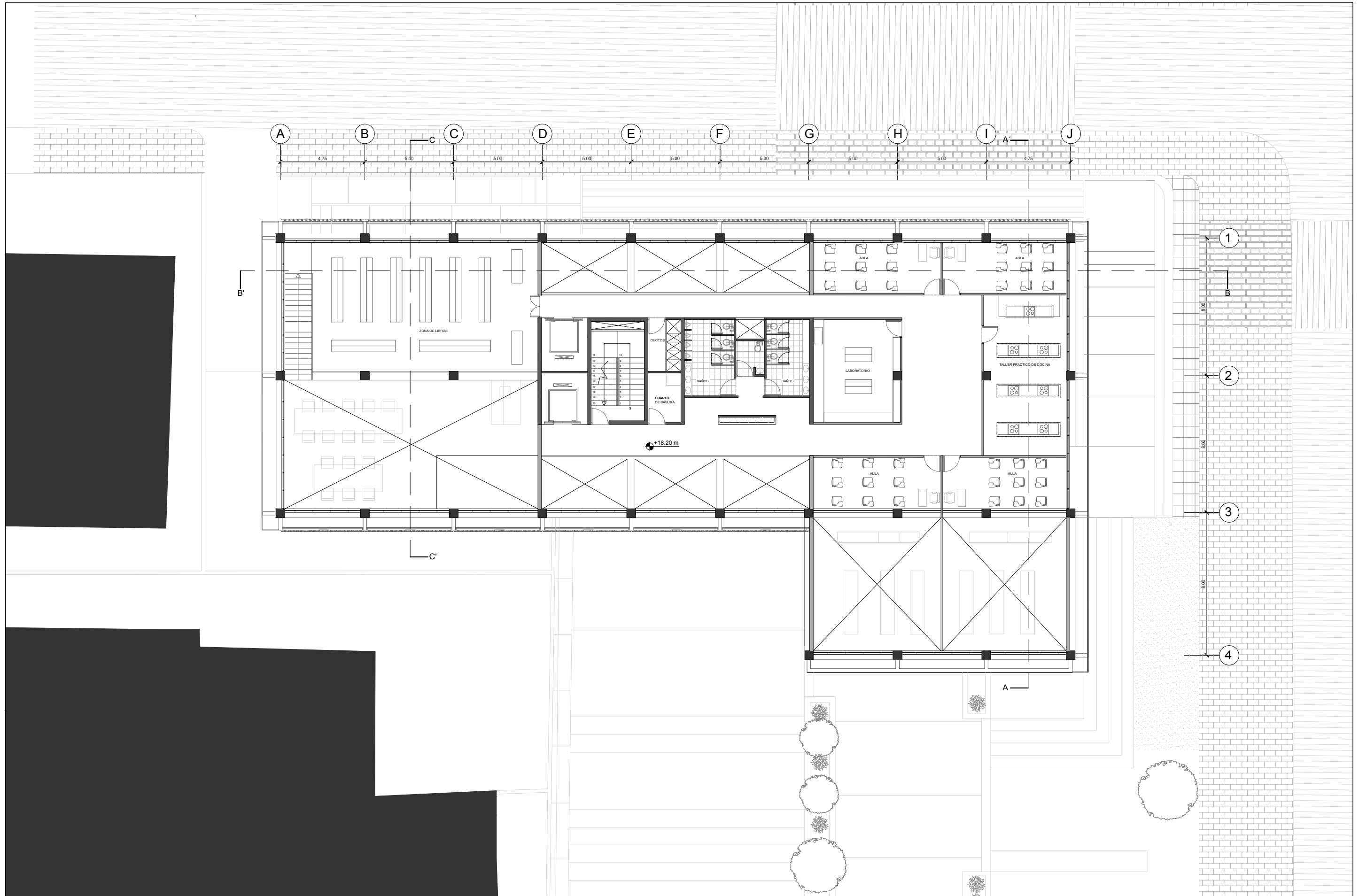


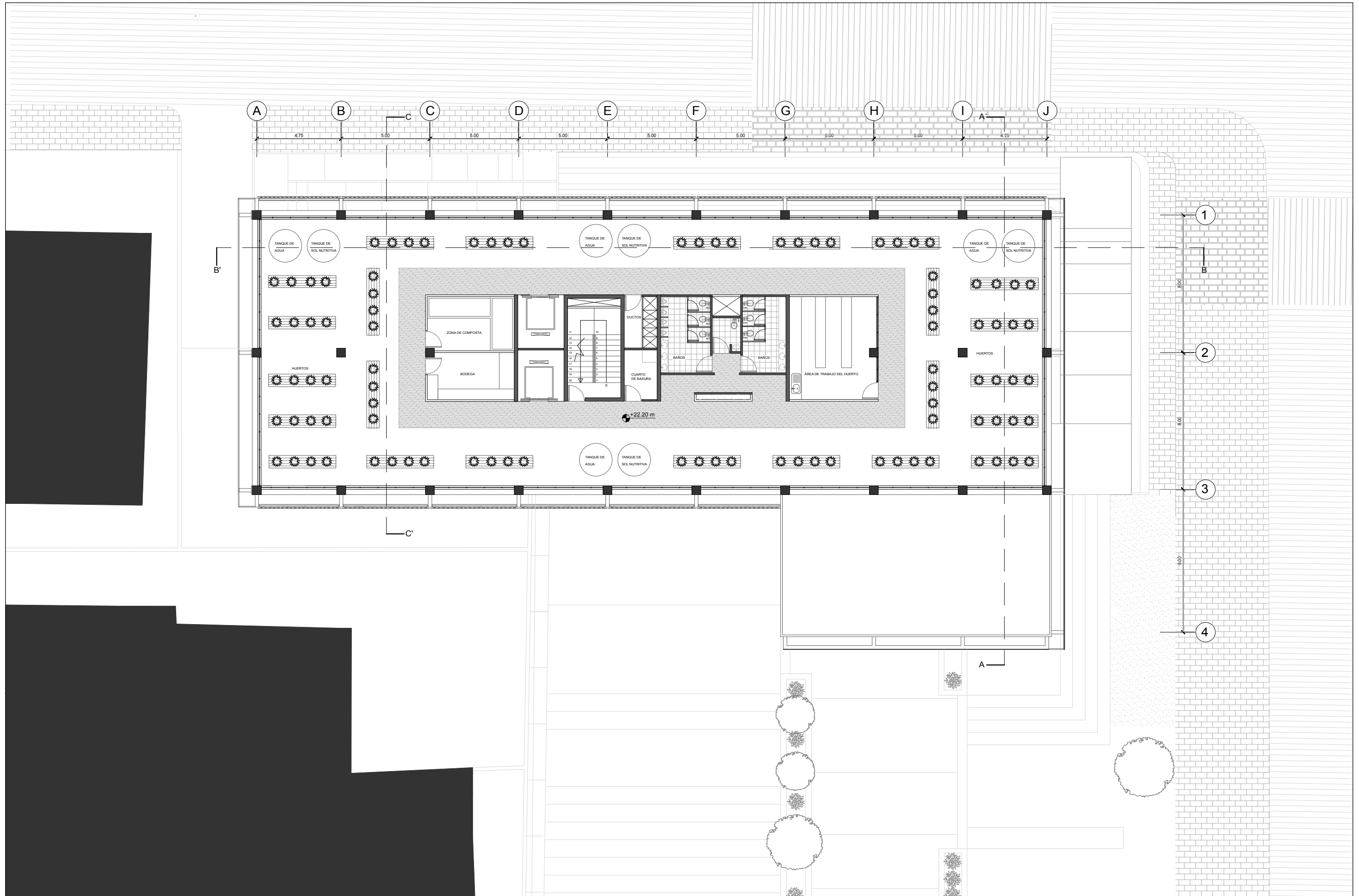
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
TEMA:
 CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

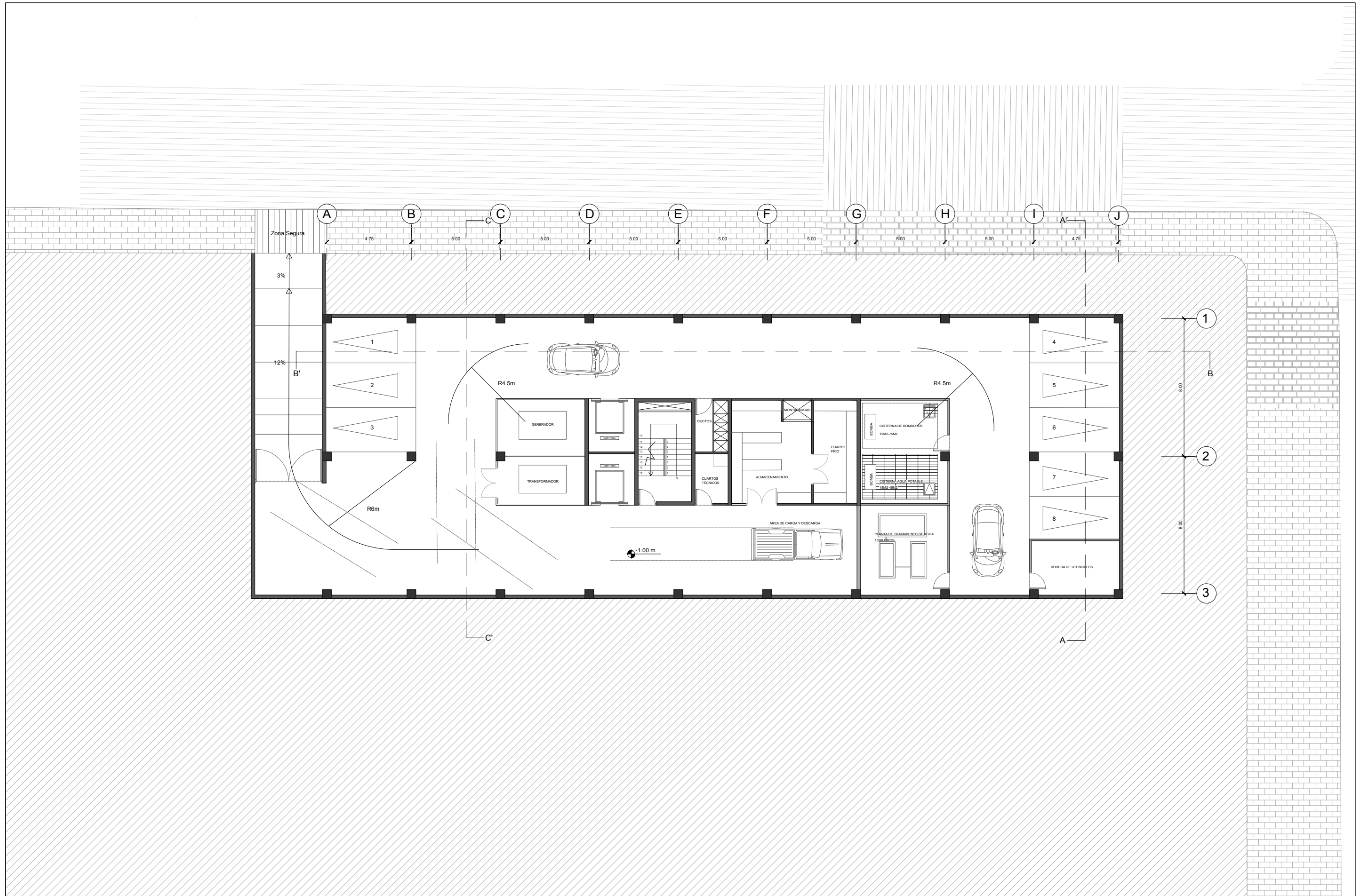
ESCALA:
 ESC:1:200
NIVEL + 14.20

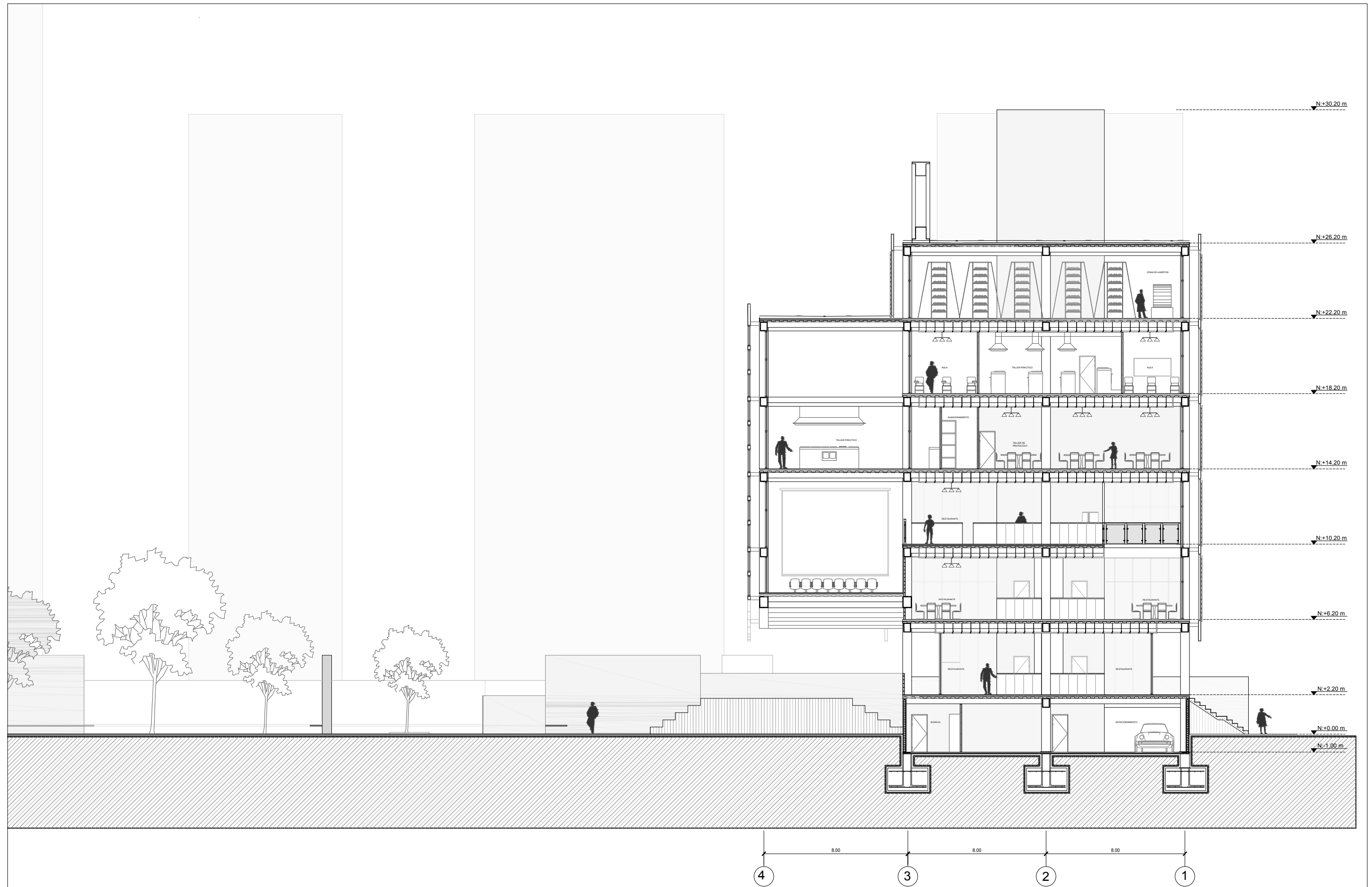
CONTENIDO:
 PLANOS ARQUITECTÓNICOS
 PLANTA ALTA 3

LÁMINA:
ARQ-006







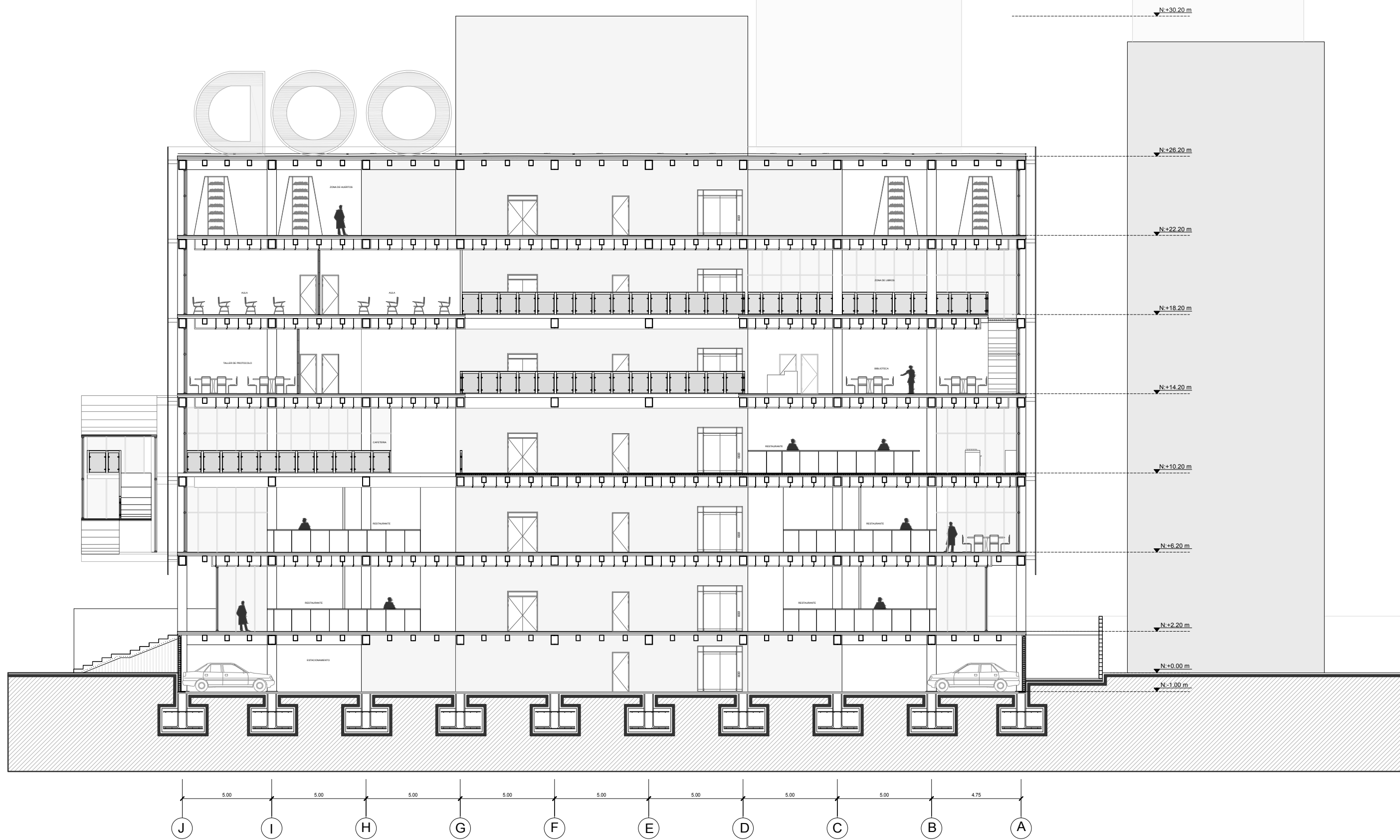


FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
TEMA:
CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

ESCALA:
 ESC:1:200

CONTENIDO:
 CORTE ARQUITECTÓNICO
 A-A'

LÁMINA:
ARQ-010

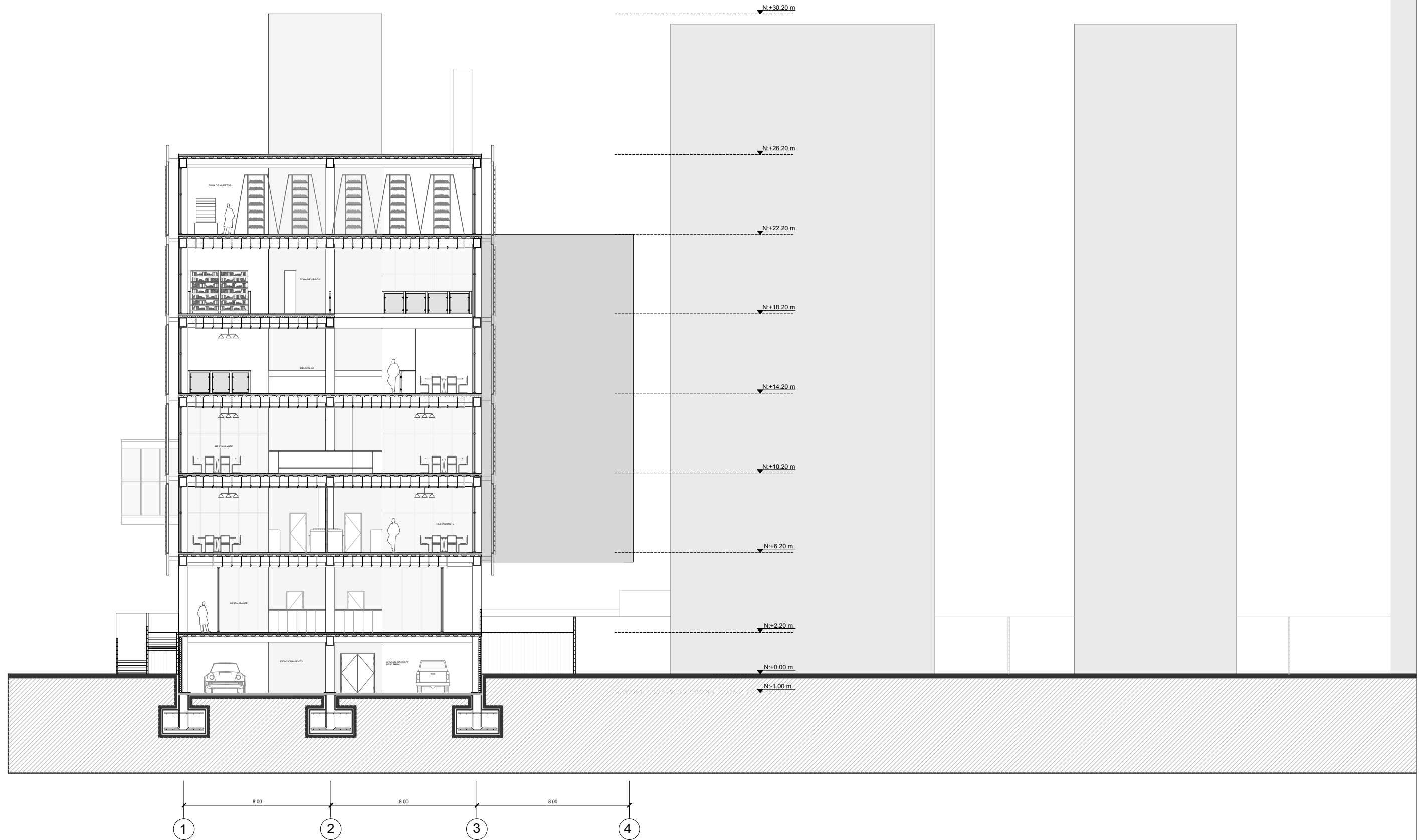


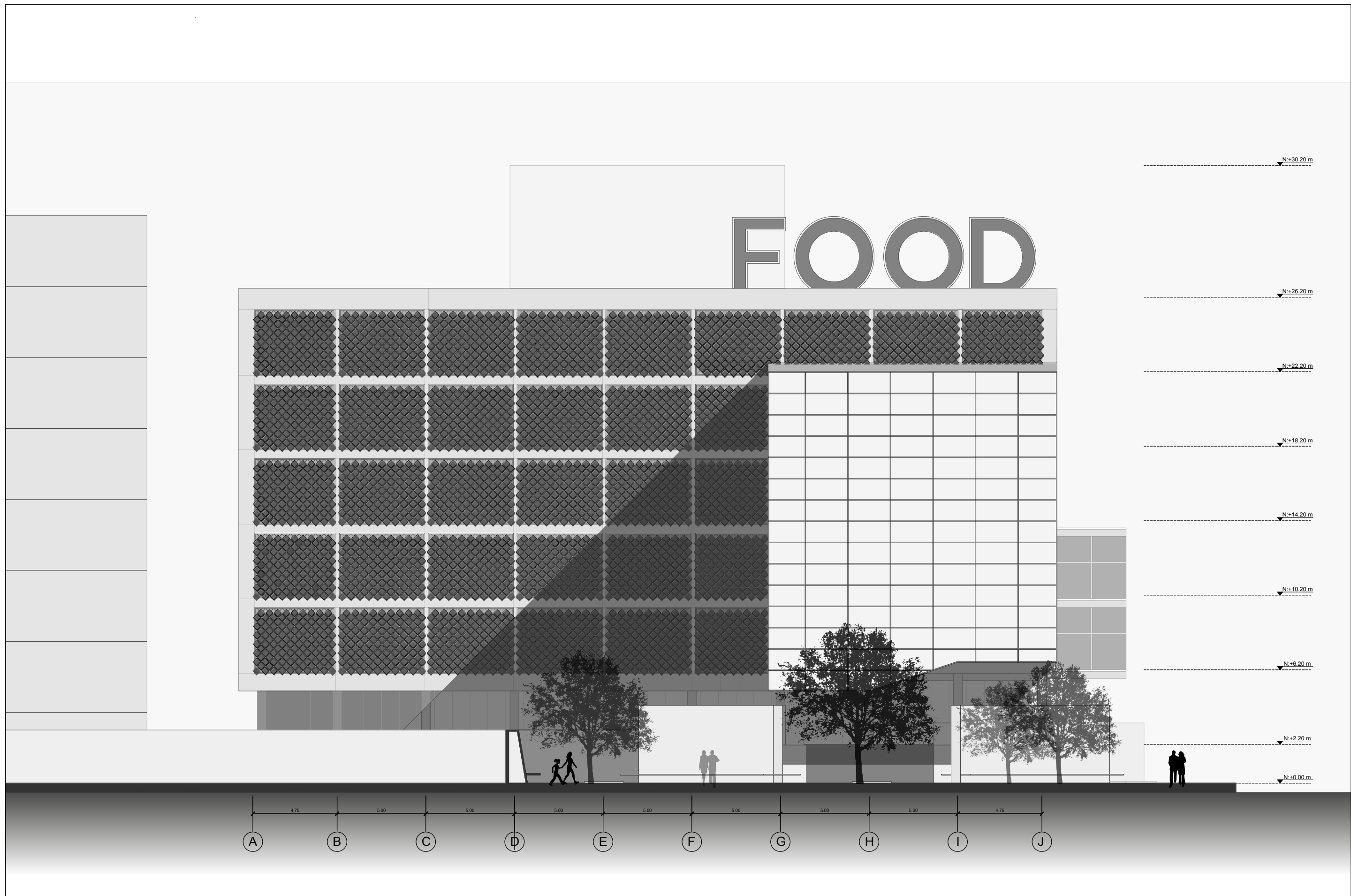
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
TEMA:
 CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

ESCALA:
 ESC:1:200

CONTENIDO:
 CORTE ARQUITECTÓNICO
 B-B'

LÁMINA:
 ARQ-011



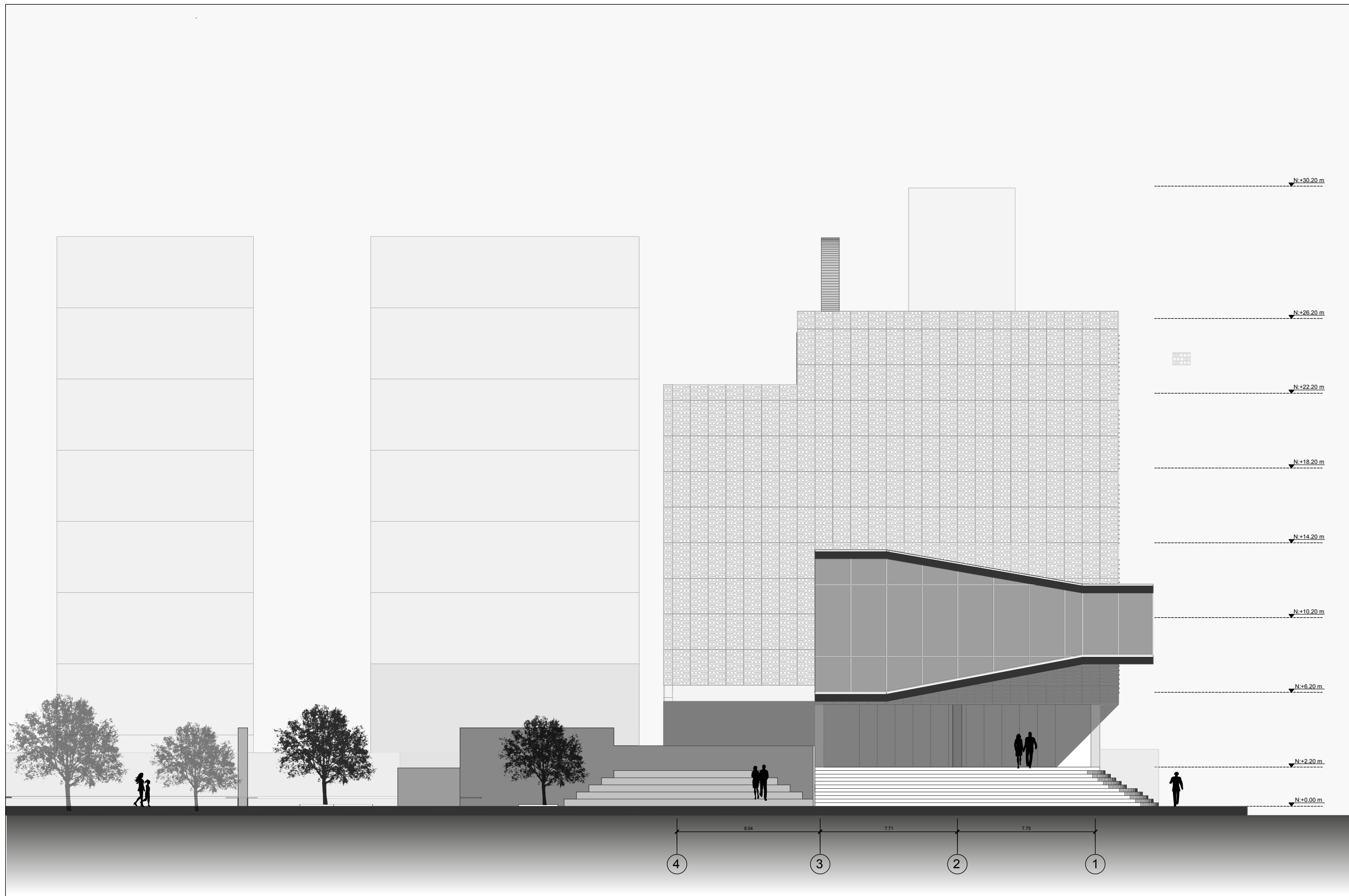


FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
TEMA:
 CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

ESCALA:
 ESC:1:200

CONTENIDO:
 FACHADA ARQUITECTONICA ESTE

LÁMINA:
 ARQ-013

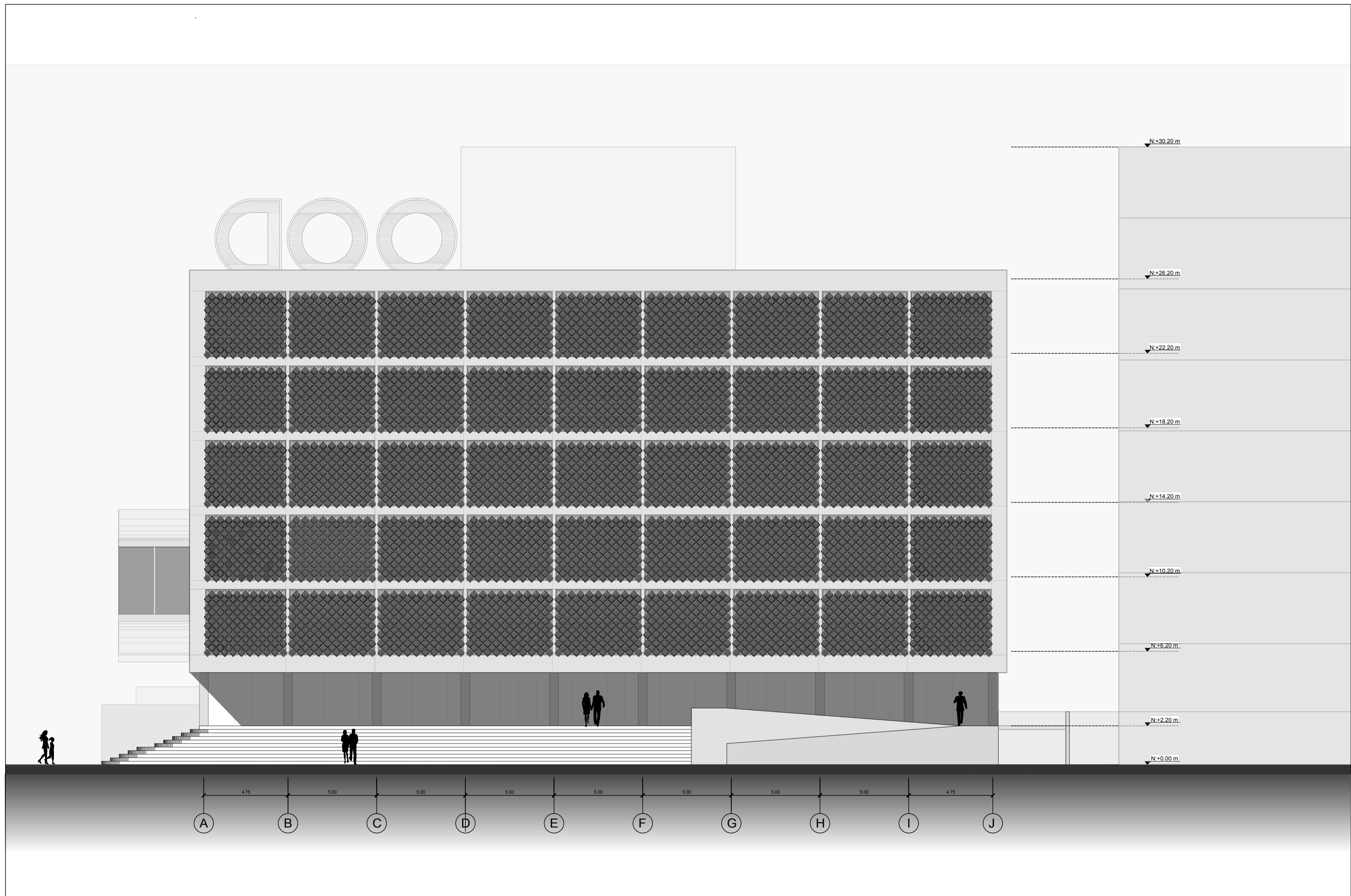


FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
TEMA:
 CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

ESCALA:
 ESC:1:200

CONTENIDO:
 FACHADA ARQUITECTONICA NORTE

LÁMINA:
 ARQ-014

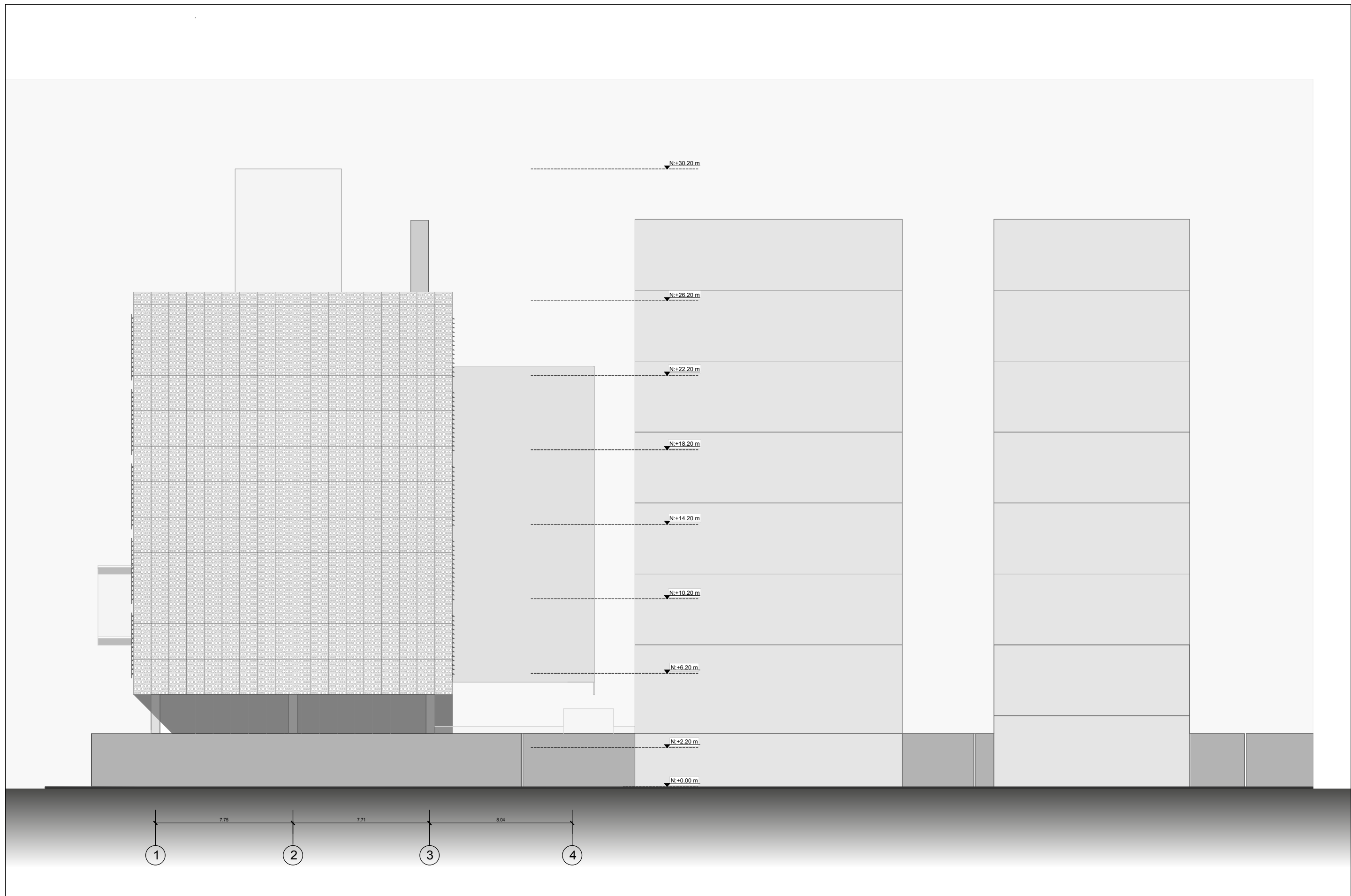


FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
TEMA:
 CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

ESCALA:
 ESC:1:200

CONTENIDO:
 FACHADA ARQUITECTONICA OESTE

LÁMINA:
 ARQ-015



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
TEMA:
 CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

ESCALA:
 ESC:1:200

CONTENIDO:
 FACHADA ARQUITECTONICA SUR

LÁMINA:
 ARQ-016



**FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA**

TEMA:
CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

ESCALA:
SIN ESCALA

CONTENIDO:
PERSPECTIVA INTERIOR PLANTA BAJA

LÁMINA:
ARQ-020





FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
TEMA:
CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

ESCALA:
SIN ESCALA

CONTENIDO:
PERSPECTIVA INTERIOR ÁREA DE TALLERES

LÁMINA:
ARQ-022

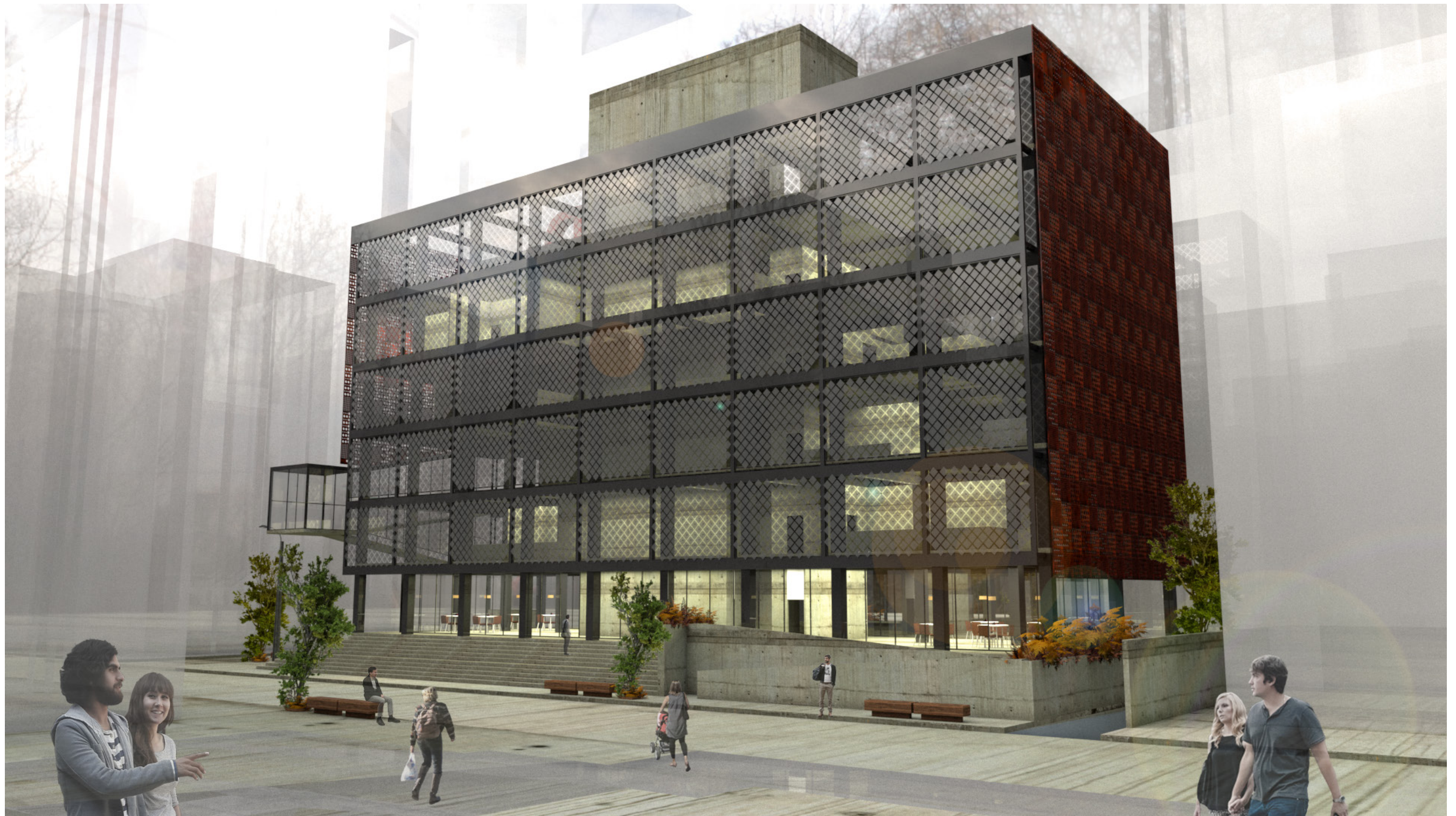


FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
TEMA:
CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

ESCALA:
SIN ESCALA

CONTENIDO:
PERSPECTIVA EXTERIOR

LÁMINA:
ARQ-023



**FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA**
TEMA:
CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

ESCALA:
SIN ESCALA

CONTENIDO:
PERSPECTIVA EXTERIOR

LÁMINA:
ARQ-024



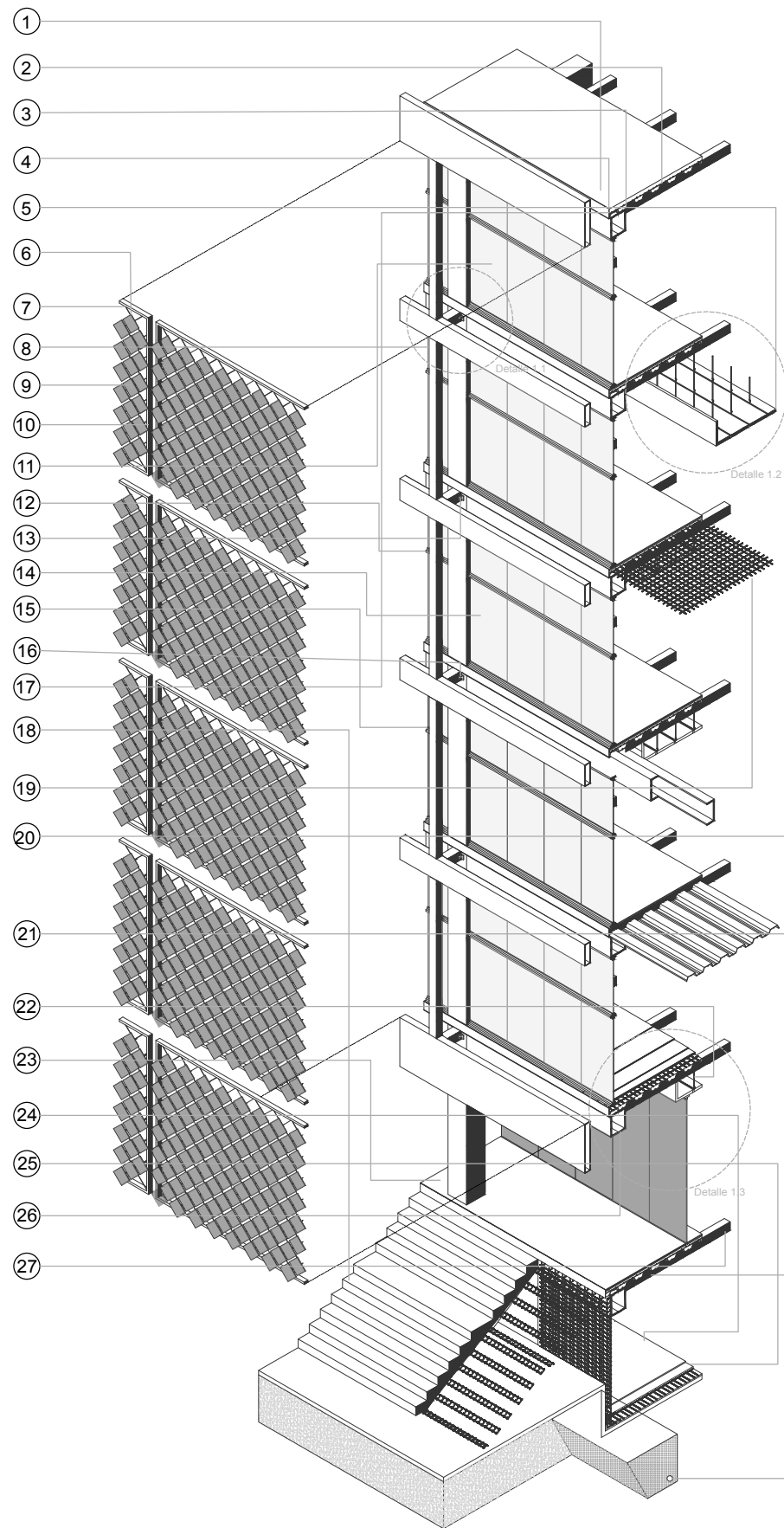
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
TEMA:
CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

ESCALA:
SIN ESCALA

CONTENIDO:
PERSPECTIVA EXTERIOR

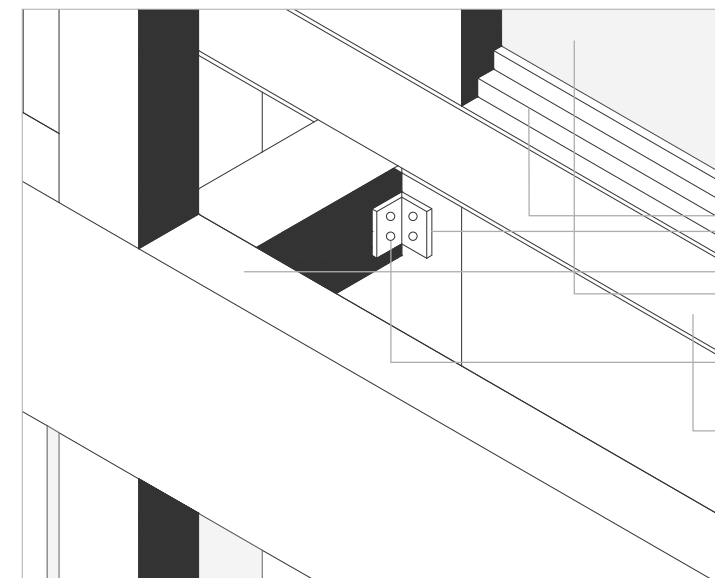
LÁMINA:
ARQ-025





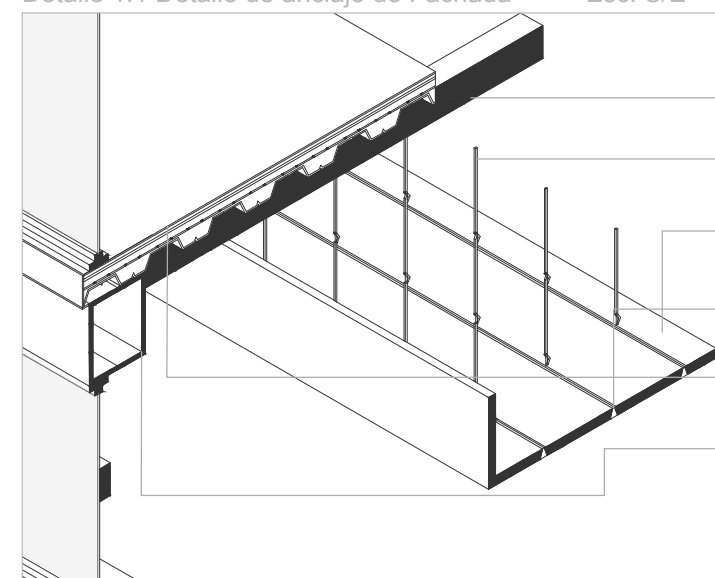
1. Capa de hormigón fundida con aditivo impermeabilizante
2. Malla con varilla de refuerzo
3. Placa colaborante (altura de onda 76mm)
4. Placa para bordillo de hormigón
5. Cielo falso e fibro cemento
6. Fachadas con paneles fotovoltaicos
7. Tensores de 0.005 cm
8. Subestructura metalica
9. Motor electronico para paneles
10. Substrutura de panel fotovoltaico
11. Hoja de vidrio templado de e= 6mm
12. Perfilera de aluminio de 5cm
13. Placas de anclaje para subestructura (10x20cm)
14. Hoja de vidrio templado de e= 6mm
15. Perfilera de aluminio de 5cm
16. Placas de anclaje para subestructura (10x20cm)
17. Canal de colección de agua de aluminio
18. Gradas de hormigon
19. Acero de refuerzo
20. Tubería de conducción de agua lluvia 4"
21. Tubería para instalaciones electricas de 2"
21. Tubería para voz y datos de 2"
22. Soporte para instalaciones
23. Porcelanato
24. Piso con acabado de hormigón pulido
25. Contrapiso
26. Vigas tipo C 40x50cm
27. Viguetas tipo C 25x30 cm

Detalle 1. Corte por Fachada
Esc 1:125



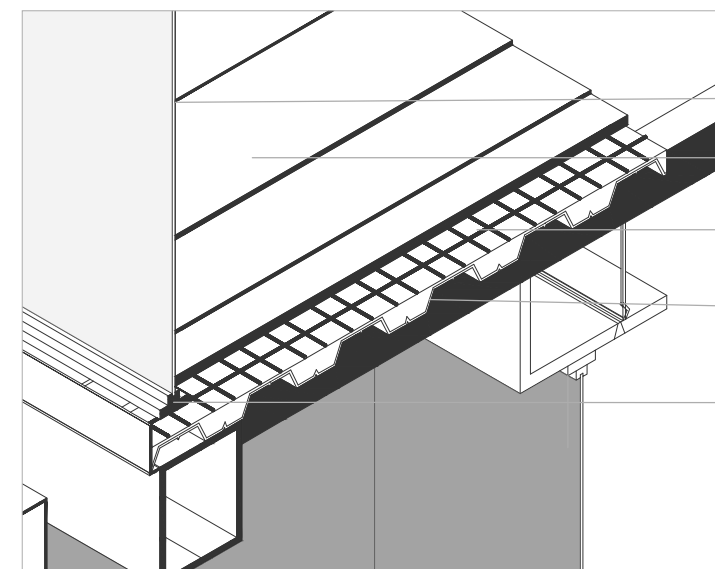
Detalle 1.1 Detalle de anclaje de Fachada Esc. S/E

1. Placas de anclaje para subestructura (10x20cm)
2. Hoja de vidrio templado de de e= 6mm
3. Perfilera de aluminio de 5cm
4. Subestructura de de fachada
5. Pernos de anclajes estructurales
6. Placa de bordillo metalica



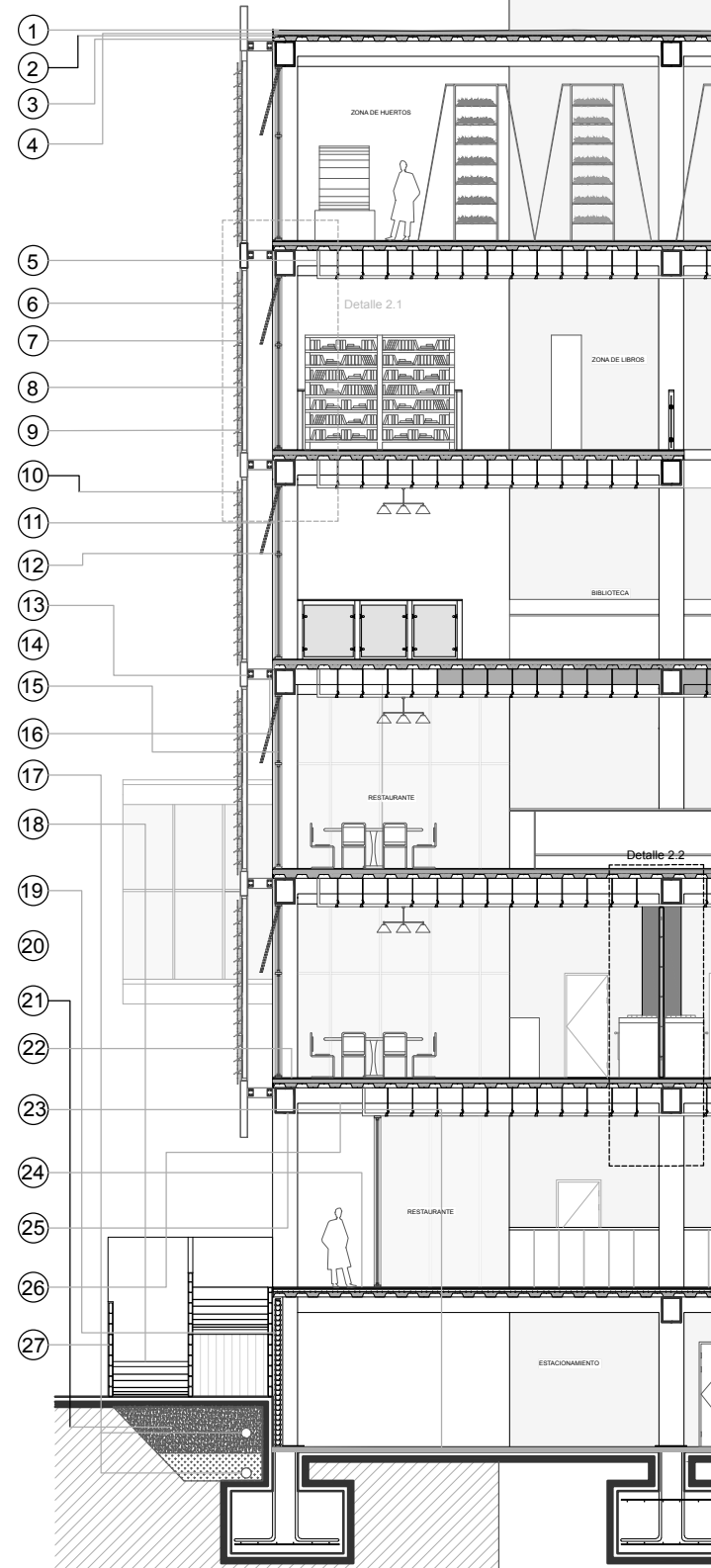
Detalle 1.2 Anclaje de cielo raso Esc. S/E

1. Viguetas tipo C de 25x30cm
2. Anclajes para cielo raso
3. Cielo falso de fibrocemento de 3cm
4. Juntas para planchas de fibrocemento
5. Piso terminado de porcelanato de .5x.5cm
6. Vigas tipo C de 40x50cm



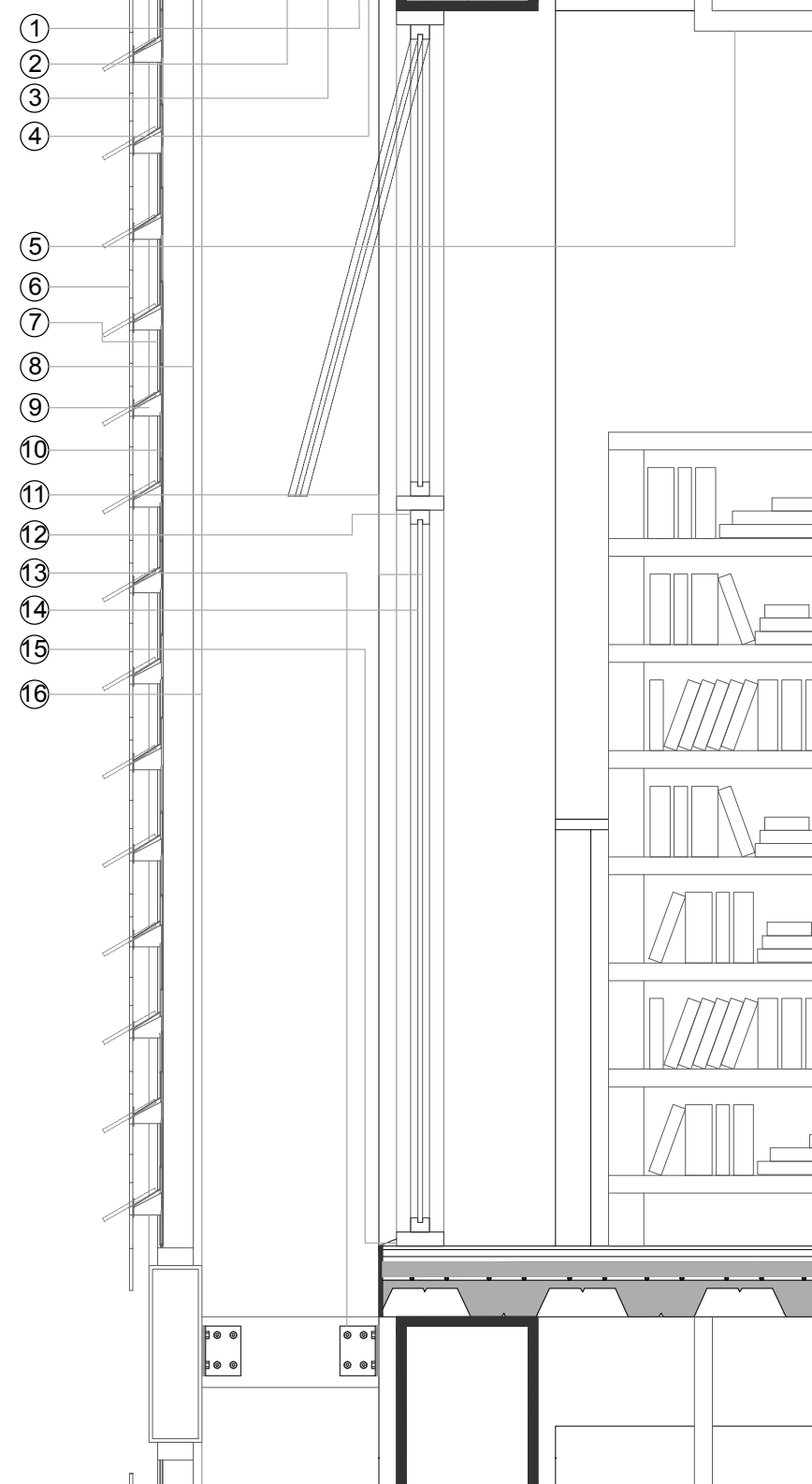
Detalle 1.3 Detalle de Piso Terminado Esc. S/E

1. Piso terminado de porcelanato de .5x.5cm
2. Macillado
3. Malla de refuerzo
4. Hormigon con resistencia 210 de 3cm
5. Placa colaborante (altura de onda 76mm)



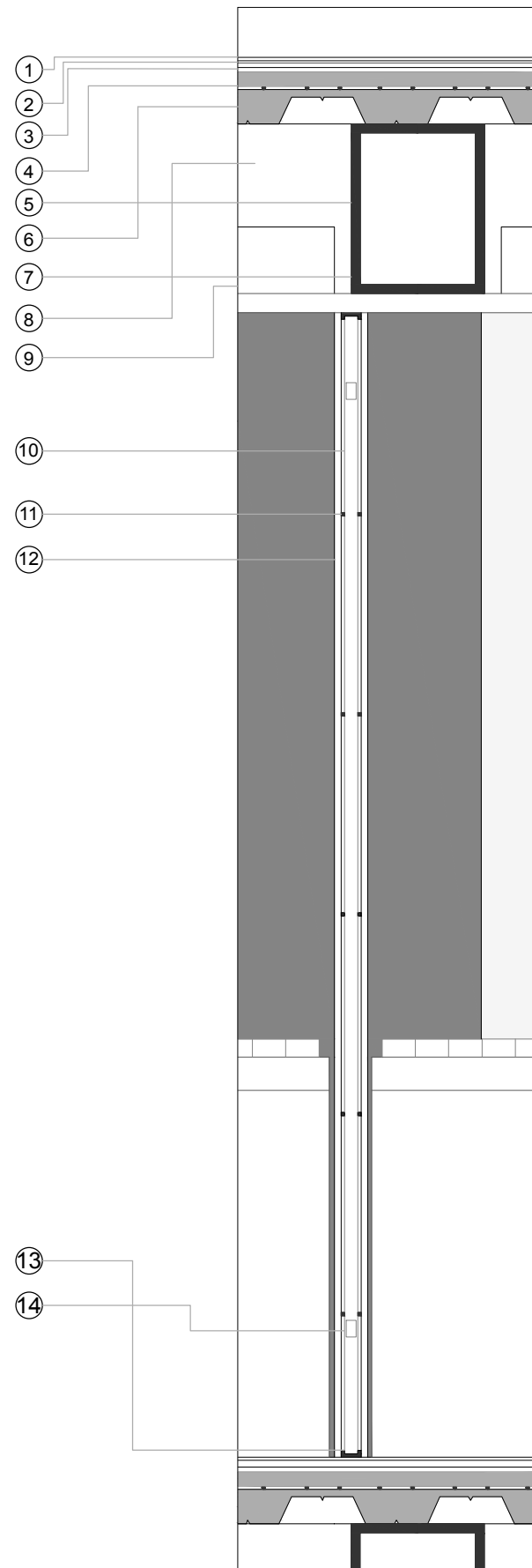
Detalle 2. Corte por Fachada
Esc 1:125

1. Capa de hormigón fundida con aditivo impermeabilizante
2. Malla con varilla de refuerzo
3. Placa colaborante (altura de onda 76mm)
4. Placa para bordillo de hormigón
5. Cielo falso e fibro cemento
6. Fachadas con paneles fotovoltaicos
7. Tensores de 0.005 cm
8. Subestructura metalica
9. Motor electronico para paneles
10. Subestructura de panel fotovoltaico
11. Hoja de vidrio templado de e= 6mm
12. Perfilera de aluminio de 5cm
13. Placas de anclaje para subestructura (10x20cm)
14. Hoja de vidrio templado de e= 6mm
15. Perfilera de aluminio de 5cm
16. Placas de anclaje para subestructura (10x20cm)
17. Tuvo PVC de 4'
18. Rampa de hormigon
19. Acero de refuerzo
20. Capa de ripio
21. Capa de Tierra
22. Porcelanato
23. Piso con acabado de hormigón pulido
24. Contrapiso
25. Vigas tipo C 40x50cm
26. Viguetas tipo C 25x30 cm
27. Mamposteria de 20x10cm



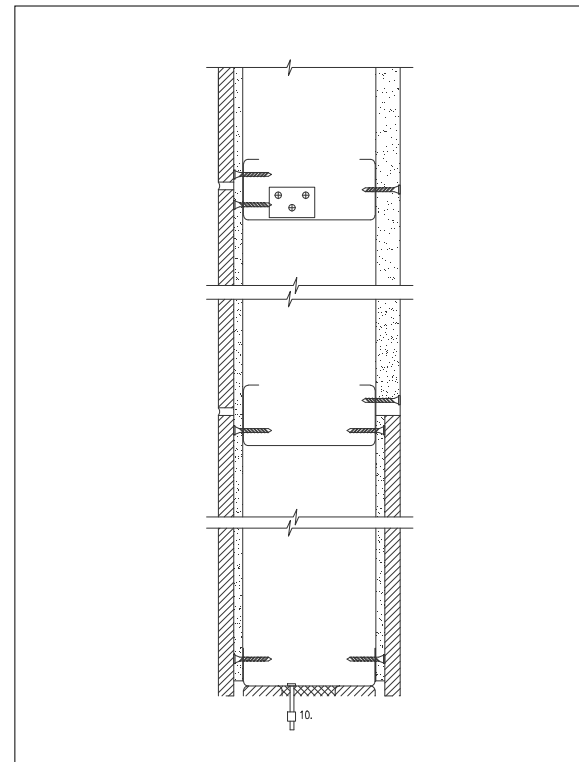
Detalle 2.1 Detalle de paneles fotovoltaicos moviles
Esc 1:20

1. Placa de anclaje
2. Estructura metalica de fachada
3. Placa de bordillo colaborante
4. Placa colaborante (altura de onda 76mm)
5. Cielo falso e fibro cemento
6. Fachadas con paneles fotovoltaicos
7. Tensores de 0.005 cm
8. Subestructura metalica
9. Motor electronico para paneles
10. Subestructura de panel fotovoltaico
11. Hoja de vidrio templado de e= 6mm
12. Perfilera de aluminio de 5cm
13. Placas de anclaje para subestructura (10x20cm)
14. Hoja de vidrio templado de e= 6mm
15. Perfilera de aluminio de 5cm
16. Placas de anclaje para subestructura (10x20cm)

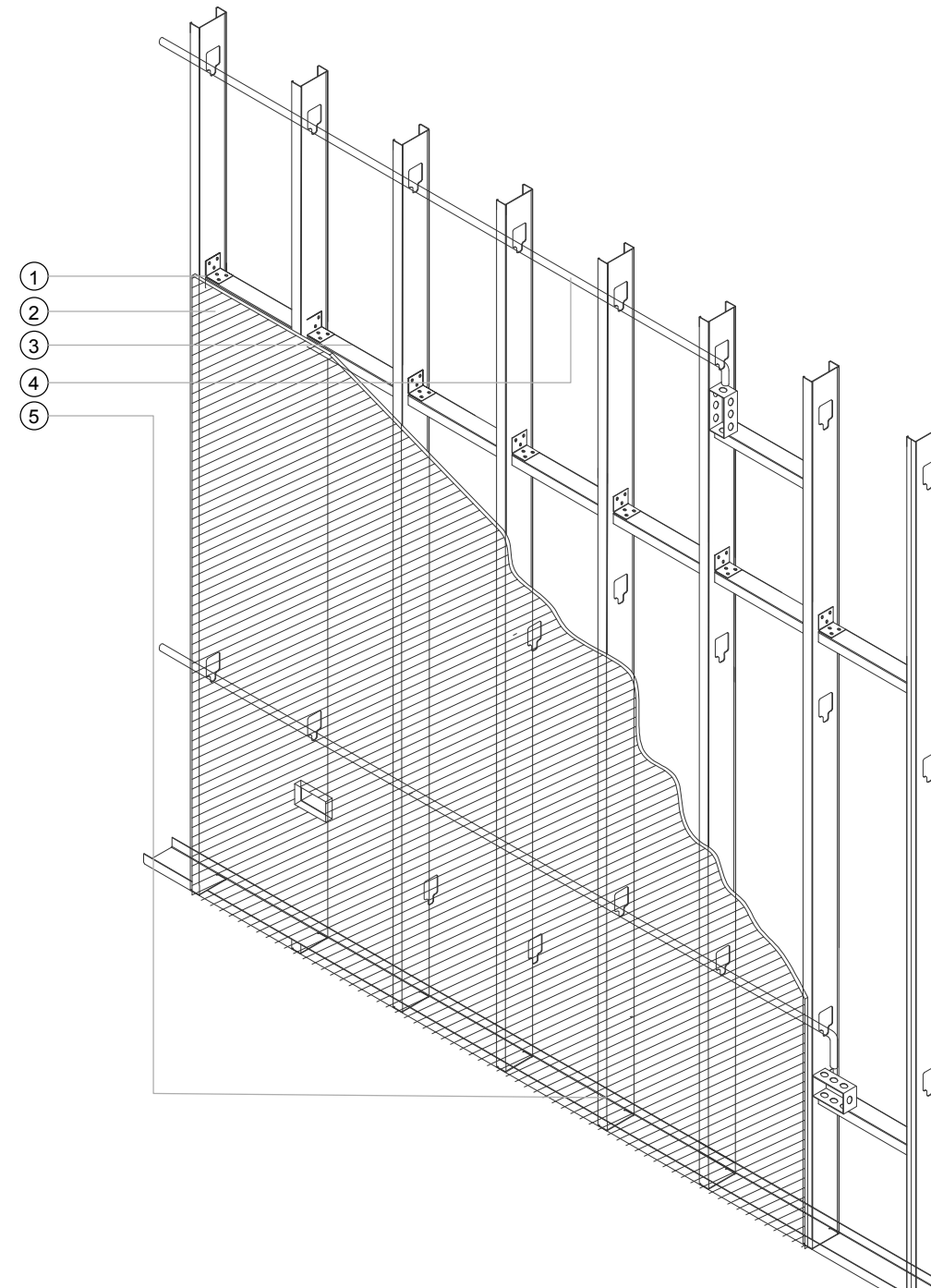


Detalle 2.2 Corte de Pared de muro seco
Esc 1:20

1. Pocelanato de 60x60cm
2. Macillado
3. Impermeabilizante
3. Malla con barillas de acero estructural
4. Placa colaborante (altura de onda 76mm)
5. Placa para bordillo de hormigón
6. Hormigón 230
7. Viga tipo C de 40x50cm
8. Viguetas tipo C 25x30 cm
9. Cielo raso planchas de fibro cemento
10. Subestructura de aluminio para pared de Gypsun
11. Puntos de anclaje para pared de Gypsun
12. Plancha de gypsun
13. Anclaje de estructura de aluminio al piso
14. Abertura para pasar las instalaciones electricas



Detalle 2.2.1 Detalle de Pared de Gypsun
Esc 1:5



Detalle 2.2.2 Detalle de Pared de Gypsun
Esc 1:50

1. Placa de anclaje aluminio
2. Plancha de Gypsun
3. Estructura de aluminio
4. Tuveria de 2" para instalaciones electricas
5. Anclaje para piso

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Al realizar un estudio a niveles macro y micro del sector la Mariscal, se pudo evidenciar todo el proceso de cambio en base a la planificación y desarrollo urbano, lo cual causo decrecimiento poblacional esto se puede interpretar como la perdida de los imaginarios urbanos. El problema comienza por la inclusión de un uso de suelo comercial sin control, esto modifica la idea de barrio y cambia la vocación original del sector.

El Centro Cultural Gastronómico cumple con los conceptos de inclusión y equidad para la población del sector, se articula un espacio público donde las personas son las que dan vida y fomentan la apropiación del espacio. Se logró tener un hito referencial en el sector donde se experimenta la cultura ecuatoriana mediante exposiciones gastronómicas, y se ofrece la oportunidad de capacitarse en la preparación de platos distintivos del Ecuador. Complementar las actividades musicales o teatrales para los museos aledaños.

Cabe mencionar que el resultado obtenido en el desarrollo del proyecto es el esperado, respondiendo a términos espaciales, funcionales, estructurales, tecnológicos y medio ambientales, donde los usuarios son los encargados de dar vida al proyecto en diferentes horas del día. El equipamiento está dotado de espacios que pueden funcionar a distintas horas del día siendo un lugar flexible y que abarca a gran cantidad de usuarios.

5.2 Recomendaciones

Desde la concepción del equipamiento y el análisis macro de la situación actual, mi recomendación sería enfocado al aspecto social, la intención de la arquitectura es mejorar la calidad de vida de las personas, respetando el contexto aledaño y que sea accesible para todos los que conforman ese lugar. Dejando de lado de ser un proyecto vistoso se debería enfocar al taller a realizar un ejercicio dirigido a satisfacer las necesidades de los usuarios.

Potenciar la Cultura Gastronómica del Ecuador como una oportunidad de desarrollo, donde se rescaten las tradiciones ecuatorianas, de esta manera apoyaríamos al turismo y al comercio local.

Referencias

- Armando Silva (2015). Imaginarios Urbanos; Como percibimos a nuestras ciudades. Colombia: AXP
- Arquitectura Modular. (2016) Sistema Constructivo y Construcciones Modulares. Recuperado el 7 de mayo de 2018, de <http://www.arquitectomodular.com/es/sistema-constructivo-2/>
- Ching, F (1993). Arquitectura: Forma, Espacio y Orden. México, D.F, México. Gili. S.A
- Concurso de Diseño de Chile (2013), Centro Cultural Gastronómico. Recuperado el 22 de diciembre de 2018, <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>
- Ghel, J (2014). Ciudades para la gente. Buenos Aires; Infinito
- Ghel, J (2006). La humanización del Espacio. Madrid-España: Reverle.
- Ernst Neufert. (1995). Arte de proyectar en Arquitectura. México, Naucalpan: Gustavo Gili.
- Instituto Ecuatoriano de Normalización (2013). Norma Técnica ecuatoriana: Comercio, Requisitos NTE INEN, Ecuador.
- Lateral Arquitectura y Diseño. (2010). Centro Cultural Gabriela Mistral. Recuperado el 05 de noviembre de 2018, <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-52707/centro-cultural-gabriela-mistral-cristian-fernandez-arquitectos-latarquitectura-diseno>.
- Lynch, K (1984,1988). La imagen de la ciudad. Barcelona; Editorial Gustavo Gili, SL.
- Manso, J. M. (2016). Nuevo apero para la realización de microcuencas. En J. M. Manso, Nuevo apero para la realización de microcuencas (págs. 201-212). Avila-España: Canteros. Recuperado el 21 de octubre de 2018, http://secforestales.org/publicaciones/index.php/cuadernos_secf/article/viewFile/17433/17234
- Marketkab. (2012), Mercado Gastronómico de París. Recuperado el 21 de octubre de 2018, <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-143813/mercado-gastronomico-en-paris-bavs-arq>
- MVRDV, (2014), Mercado de Rotterdam. Recuperado el 25 de octubre de 2018, <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/734117/markthal-rotterdam-slash-mvrdv>
- Municipio Metropolitano de Quito. (2012) Régimen Administrativo del Suelo en el DMDQ. Quito, Ecuador.
- Plazola, A (1998). Enciclopedia de Arquitectura México: Plazola Editores SA, vol.3
- Plazola, A (2005). Enciclopedia de la Arquitectura. Madrid, España: Gustavo Gili, vol. 7
- San Miguel (1916), Madrid- España. Recuperado el 22 de octubre de 2019 https://es.wikipedia.org/wiki/Mercado_de_San_Miguel
- Shohetta, Tarald Ludevall, Craig Dykers. (2012). Opera de Oslo. Recuperado el 21 de octubre de 2018 <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-154384/plataforma-en-viaje-oslo-opera-house-snohetta>

