



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REMODELACIÓN DEL RESTAURANTE RINCÓN MANABITA, CON
IMPLEMENTACIÓN TECNOLÓGICA PARA EL USUARIO

Autora

Emily Daniela Torres Jimenez

Año
2019



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REMODELACIÓN DEL RESTAURANTE RINCÓN MANABITA, CON
IMPLEMENTACIÓN TECNOLÓGICA PARA EL USUARIO

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

Profesor Guía

MDI. Christian Fernando Yépez Guerrero

Autora

Emily Daniela Torres Jimenez

TOMO I

Año

2019

DECLARACIÓN PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo, Remodelación del restaurante Rincón Manabita, con implementación tecnológica para el usuario a través de reuniones periódicas con la estudiante Emily Daniela Torres Jiménez, en el semestre 201920, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”

Christian Fernando Yépez Guerrero

Magister en dirección de empresas Constructoras e Inmobiliarias

CC: 1711248375

DECLARACIÓN PROFESORA CORRECTORA

“Declaro haber revisado este trabajo, Remodelación del restaurante Rincón Manabita, con implementación tecnológica para el usuario, de la estudiante Emily Daniela Torres Jiménez dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”

Estefanía Daniela Félix Narváez

Arquitecta Máster en Diseño

CC: 1715987812

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DE LA 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 autora vigentes”

Emily Daniela Torres Jiménez

CC: 1722558580

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres a mi familia, a mis amigos, por su apoyo, su paciencia, el soporte y sus palabras de motivación que me han ayudado a llegar hasta aquí.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres, Eduardo y Doris y a mis hermanos Estéfano y David por la constancia y determinación en acompañarme y apoyarme en todo momento.

RESUMEN

El presente trabajo de titulación, propone el rediseño del restaurante Rincón Manabita con implementación tecnológica para el usuario, con la finalidad de implementar opciones interactivas por las cuales se puede agilizar el servicio brindado por el establecimiento.

Por medio de la arquitectura interior, se busca crear espacios funcionales, ergonómicos y confortables, adaptados para la atención hacia un usuario familiar, acogiendo las necesidades básicas dentro de instalaciones del servicio alimenticio, aplicando el concepto de movimiento.

Se intervendrán 700m² los cuales incluyen 3 pisos que se dividen en área pública y de servicio.

ABSTRACT

The final degree project proposes the interior redesign of the “Rincón Manabita restaurant with technological implementation for the user, with the purpose of implementing interactive options, by which the service provided by the establishment can be streamlined.

Through interior architecture, we seek to create functional, ergonomic and comfortable spaces, adapted for the attention to a user, welcoming the basic needs within food service facilities, applying the concept of movement.

700m² will be intervened which include 3 floors that are divided into public and service areas.

INDICE

1	CAPITULO I. Planteamiento del tema.....	1
1.1	Introducción	1
1.2	Justificación	2
1.3	Alcance.....	3
1.4	Objetivos	4
1.4.1	Objetivo general	4
1.4.2	Objetivos específicos.....	4
1.5	ANALISIS DEL FODA.....	5
1.6	Soporte gráfico del sitio.....	6
1.6.1	Exterior	6
1.6.2	Interior.....	7
2	CAPITULO II. Marco Teórico.....	11
2.1	Marco Histórico	11
2.1.1	Historia de los Restaurantes.....	11
2.1.2	Tipos de Restaurantes.....	12
2.1.3	Los Restaurantes en el Ecuador.....	14
2.1.4	Tipos de Comida en el Ecuador.....	15
2.1.5	Restaurante Rincón Manabita	17
2.2	Marco Edificio	18
2.2.1	Descripción del Informe de Regulación Metropolitano (IRM)	18
2.2.2	Ordenanzas municipales	20
2.3	Marco Conceptual	27
2.3.1	Restaurante	27
2.3.2	Restaurantes por categoría	27
2.3.3	Restaurante del futuro.....	28
2.3.4	Domótica	28
2.3.5	Mobiliario interactivo.....	29
2.3.6	Ergonomía.....	31
2.3.7	Psicología del color.....	37
2.3.8	Proyecto Integral	38
2.3.9	Ventilación.....	40

2.3.10	Neuromarketing	40
2.4	Marco Tecnológico	41
2.4.1	Ventilación Cruzada:.....	41
2.4.2	Ventilación industrial.....	42
2.4.3	Ventilación por Mecanismo Split	44
2.4.4	Bombona de Gas.....	44
2.4.5	Bambú- caña guadua	45
2.4.6	Cielo Raso de gypsum.....	46
2.4.7	Piso de porcelanato	49
2.4.8	Equipamiento para cocinas industriales.....	49
2.4.9	Zonas Wifi.	50
2.4.10	Pantallas táctiles.....	51
2.4.11	Publicidad interactiva.....	51
2.5	Marco Referencial.....	52
2.5.1	Tang Palace- China	52
2.5.2	Sagaya Ginza	55
2.5.3	Imaho Soho	58
2.6	Referentes Nacionales	61
2.6.1	Glitch Bar/Restaurante	61
2.6.2	Antojo- Manabita	65
3	CAPÍTULO III. Marco Investigativo.....	70
3.1	Introducción:	70
3.2	Soporte de documentación.	70
3.2.1	Proceso de entrevistas.	70
3.2.2	Entrevista 1, realizada el 27 de noviembre del 2018 Quito, Ecuador.....	70
3.2.3	Entrevista 2, realizada el 28 de noviembre Quito, Ecuador.....	71
3.2.4	Entrevista 3, realizada el 3 de diciembre del 2018 Quito, Ecuador.....	73
3.3	Tabulación de la información.....	74
3.3.1	Encuestas Rincón Manabita	74
3.3.2	Encuestas generales ante un restaurante de comida de mar.	82
3.4	Diagnóstico del problema	92

3.4.1	Informe actual del lugar.....	92
3.5	Recomendaciones.....	95
4	CAPÍTULO IV. Marco Empírico.....	98
4.1	Análisis del sitio.....	98
4.2	Ubicación.....	98
4.2.1	Análisis de la edificación.....	99
4.2.2	Medio Natural.....	112
4.2.3	Medio Artificial.....	116
4.2.4	Condicionantes y Determinantes.....	124
4.3	PLAN MASA.....	125
4.3.1	Grilla de relación.....	125
4.3.2	Programación.....	125
4.3.3	Cuadro de Necesidades.....	127
4.3.4	Diagrama de relaciones.....	129
4.3.5	Diagrama de flujos.....	130
4.3.6	Zonificación.....	131
4.3.7	Plan Masa.....	133
	REFERENCIAS.....	135

1 CAPITULO I. Planteamiento del tema.

“REMODELACIÓN DEL RESTAURANTE RINCÓN MANABITA, CON IMPLEMENTACIÓN TECNOLÓGICA PARA EL USUARIO”

1.1 Introducción

Los restaurantes, se han esparcido alrededor del mundo, con la finalidad de proporcionar una amplia gama de productos gastronómicos, para sus clientes, a la par con algunos servicios que hacen de este arte de degustación una experiencia relajante y única. Mediante la implementación de estos lugares se ha conocido el arte culinario de otras culturas, lo cual ha permitido a todas las personas alrededor del mundo, saborear alimentos diferentes a los que están acostumbrados.

El Ecuador, es uno de los países más visitados de la región de Latino América por su extensa variedad de flora y fauna, además de su complejidad en la gastronomía propia de cada zona que conforma este país. El arte culinario ha incrementado el turismo en diferentes ciudades, aportando mayores ingresos para estas poblaciones.

La ciudad de Quito, al ser la capital del Ecuador, ha acogido varios restaurantes que ofrecen comidas de las diferentes regiones del país; el menú de comida más destacado, es la comida marítima, puesto a la gran producción de mariscos para su consumo, lo cual ha impulsado la innovación de diversos platos.

Actualmente existen muchos locales que ofrecen diferentes platillos marítimos, este es el caso del restaurante Rincón Manabita, que, con más de 30 años de trayectoria, ha sido reconocido por su antiguo emprendimiento como uno de los mejores lugares para degustar esta comida por su variedad, sabor y calidad en los diferentes platos que ofrece, a través del tiempo se ha observado un crecimiento y desarrollo en el servicio que se ha propuesto ofrecer al público.

De acuerdo a lo antes expuesto, el planteamiento de este tema, pretende introducir a la investigación a lo que se conoce en la actualidad como los

restaurantes en la era digital o restaurants futuristas, esta definición abarca a la implementación de pantallas táctiles, mediante las cuales, según un informe realizado por la Chef Michele Lagalla, dará opciones hacia los usuarios de elegir un menú a su gusto y una forma de pago de manera digital, es decir, no existirán limitaciones físicas para los usuarios (Lagalla, 2018).

Todo esto en conjunto con un planteamiento interiorista necesario, que permita crear espacios funcionales y ergonómicos, generando una sensación de mayor satisfacción y eficiencia para sus usuarios.

1.2 **Justificación**

Quito, al ser una de las ciudades más visitadas por los turistas, ha implementado locales de degustación con el propósito de incrementar su emprendimiento en diferentes opciones de venta gastronómica, lo cual ha permitido al turista como tal, conocer sobre el arte culinario que existe en cada zona del país sin tener la necesidad de desplazarse.

A pesar de existir varios restaurantes distribuidos en algunas zonas de la ciudad; es importante reconocer que la propuesta gastronómica en la capital es variada y que la ubicación de cada uno de estos locales comerciales, es sumamente importante al momento de tomar una decisión.

El Rincón Manabita, actualmente se encuentra ubicado en una zona comercial alta, que ha permitido, incrementar sus ventas y dar a conocer a más personas sobre sus productos y servicios; sin embargo, al ser un negocio formado hace varios años, denota espacios monótonos, es decir, cada una de sus instalaciones son caducas, lo que genera una pérdida de competitividad ante otros negocios; por esta razón es importante crear una imagen diferente mediante el diseño interiorista que ayude a fortalecer la imagen corporativa del restaurante a la sociedad actual.

Por todo esto, el desarrollo de este proyecto, pretende que, por medio del planteamiento interiorista necesario, en conjunto con la inclusión de la tecnología, se pueda crear un espacio nuevo, que brinde sensaciones de confort,

interacción y acogimiento, haciendo de este momento de relajación y degustación una experiencia única para los usuarios.

1.3 Alcance

El Rincón Manabita empezó como un negocio de venta de empanadas y almuerzos, en un espacio mínimo de 50m², la necesidad de emprender en algo nuevo, permitió que este restaurante se fortalezca, cambiando su ubicación y su local comercial; actualmente, se encuentra en el centro- norte de la ciudad; además, el establecimiento abarca un total de 500m² en terreno y 700m² de construcción, distribuido en 3 pisos; dividiendo sus espacios en áreas de cocina, servicio y degustación de alimentos, lo cual ha dado apertura a que más personas ingresen e inviertan en estos productos.

El diseño interiorista actual de este establecimiento, no cumple con todas las necesidades del cliente, la mayoría de sus espacios no son funcionales en su totalidad, muchos de estas zonas están limitados en su iluminación, ventilación y circulación, lo cual, ha generado un aspecto visual monótono, es decir al ser un restaurante con varios años de trayectoria, los colores implementados y cada uno de sus espacios en cuanto a la distribución se han mantenido igual.

Por esta razón, en el desarrollo de este proyecto, se pretende implementar diversos materiales por los cuales se pueda reflejar y fortalecer el tipo de producto que se ofrece en este establecimiento, de igual forma por medio del diseño interiorista, se pretende reforzar la funcionalidad y la ergonomía con opciones de mobiliario, en las zonas que conforman este restaurante, además de esto, se planea incluir elementos tecnológicos, con la finalidad de que este lugar sea un espacio diferente en el que las personas puedan tener una experiencia única, interactiva y acogedora al momento de degustar su platillo favorito.

1.4 **Objetivos**

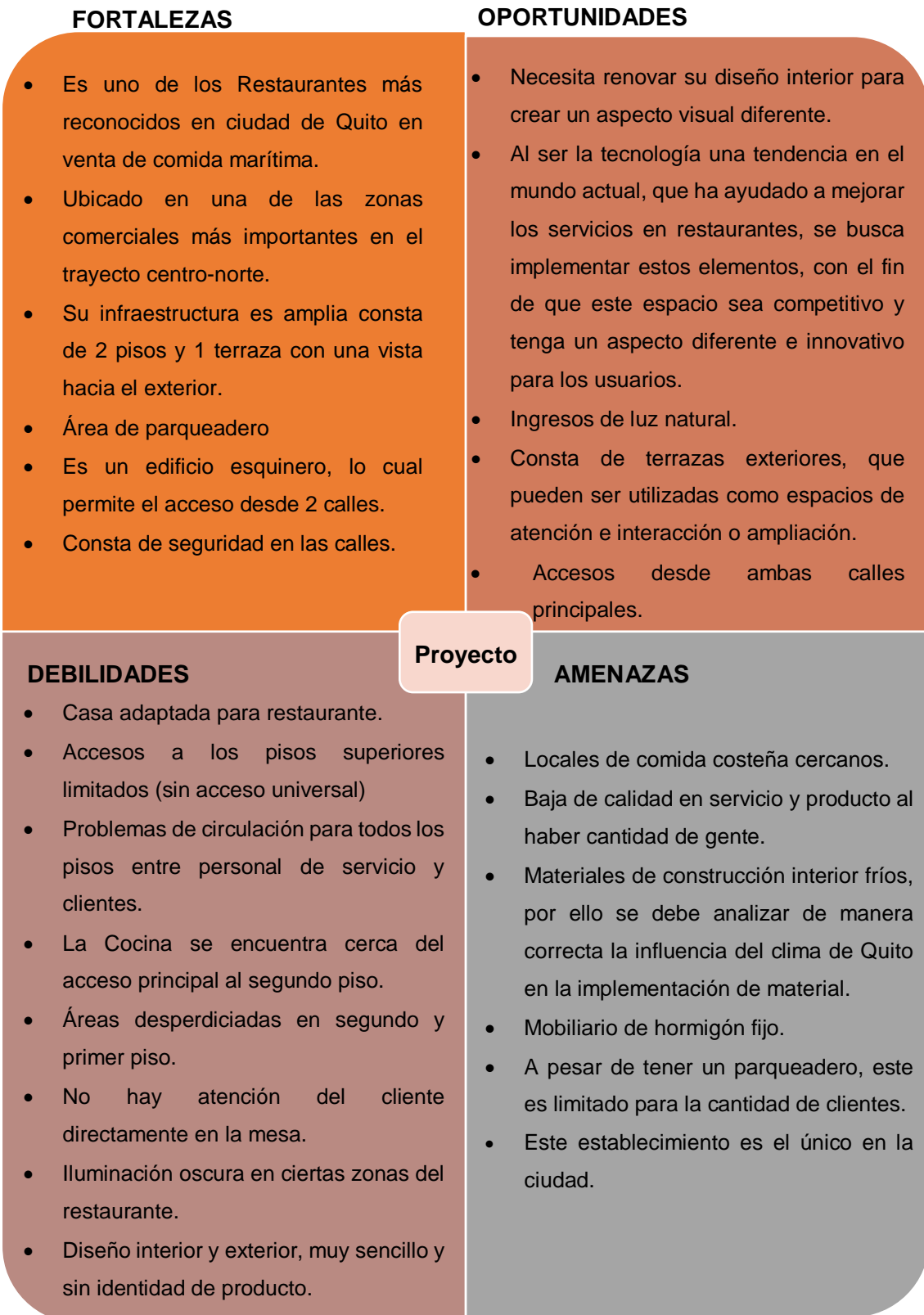
1.4.1 **Objetivo general**

Remodelar el Restaurante Rincón Manabita, con una propuesta interiorista e implementación de opciones tecnológicas para los usuarios con el fin de crear un espacio diferente e innovador.

1.4.2 **Objetivos específicos**

- Adaptar mediante el diseño interiorista, los espacios con las normativas necesarias para un espacio de venta y consumo de productos.
- Crear mediante el planteamiento arquitectónico, espacios funcionales y ergonómicos para el usuario.
- Implementar el uso de materiales que generen una sensación de acogimiento y confort en los espacios.
- Aplicar diversas opciones de interacción tecnológica para los usuarios como, conectores, Tablets táctiles para realizar pedidos, televisiones (publicidad). etc.
- Implementar un diseño de mobiliario que vaya acorde la venta del producto y el lugar.

1.5 ANALISIS DEL FODA.



Proyecto

Figura 1. Cuadro de análisis de FODA

1.6 Soporte gráfico del sitio.

1.6.1 Exterior

En el diseño exterior del edificio, se ve reflejada la identidad corporativa que actualmente se utiliza en el restaurante, en donde se pueden visualizar los 3 pisos. Este establecimiento se encuentra ubicado en el centro-norte de la ciudad de Quito, específicamente en la Av. Tomas de Berlanga e Isla Santa Fe.



Figura 2. Exterior 1- Vista Diagonal



Figura 3. Fotografía fachada frontal



Figura 4. Fotografía fachada lateral izquierda.



Figura 5. Fotografía Exterior 4- terraza 1 PA



Figura 6. Fotografía terraza 2 PB

1.6.2 Interior.

El espacio interior tiene un color neutral combinado con colores base que reflejan la imagen corporativa del restaurante como son: verde y amarillo implementados de igual forma en la parte exterior, sin embargo, a pesar de ser un espacio amplio, se tienen ciertas limitaciones en la circulación entre el personal de servicio con el usuario, de igual forma existe poca iluminación y ventilación en las zonas.



Figura 7. Fotografía actual recepción y caja planta baja.



Figura 8. Fotografía actual zona de distribución de comida.



Figura 9. Fotografía actual área de cocina.



Figura 10. Fotografía actual área de mesas planta alta.

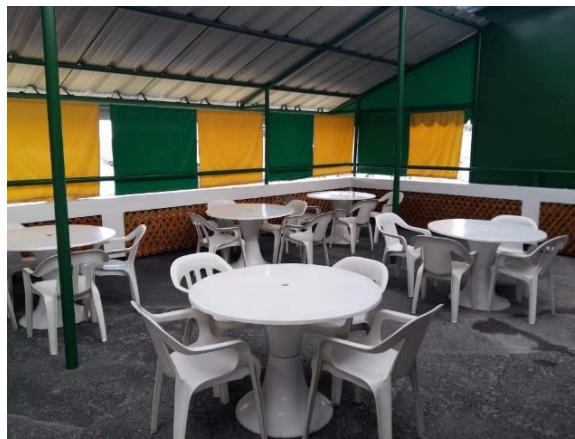


Figura 11. Fotografía actual tercer piso terraza.



Figura 12. Fotografía actual tercer piso.



Figura 13. Fotografía croquis de planta baja.



Figura 14. Fotografía croquis de segundo piso.



Figura 15. Fotografía croquis tercer piso.

2 CAPITULO II. Marco Teórico.

2.1 Marco Histórico

2.1.1 Historia de los Restaurantes.

La necesidad de alimentación ha hecho que el ser humano busque la forma de conseguir su comida desde varios años atrás, implementando diferentes métodos, que conocemos como el cultivo o la caza, lo que permitía alimentar a toda una comunidad, a medida pasaba el tiempo, el ser humano debía hallar una forma de preparar mejor los alimentos que conseguían con el fin de mejorar la salubridad, por ello se implementaron diferentes espacios en donde se distribuían y preparaban estos alimentos.

La costumbre de comer fuera de casa fue impuesta por la Antigua Roma, muchos de los romanos iban a las tabernas o posadas en donde solían convivir con la gente, además de adquirir vino y algunas comidas calientes; según algunos datos históricos, en Herculano y Pompeya, después la erupción del volcán Vesuvio, se encontraron algunos puntos de venta en las calles que ofrecían alimento. A medida transcurría el tiempo, se empezaron a abrir estas tabernas en muchos lugares de Europa, sin embargo, estos solo ofrecían bebidas alcohólicas (Hotel Santo Domingo Madrid, 2013).

A pesar de existir varios lugares que ofrecían comida o bebida, no tenían la definición de un restaurante como tal, ya que muchos de estos lugares se encontraban dentro de las casas y eran espacios poco funcionales, por lo que no ofrecían ningún tipo de servicio, además la mayoría de estos productos eran obtenidos por medio del trueque.

La palabra «Restaurante» tiene su origen en Francia en el siglo XVIII que también tiene como definición – restaurants o restaurativo-, este término fue utilizado por primera vez en Paris en el año de 1765, en donde el mesonero llamado Boulanger abrió un espacio de comida con el nombre de «De Boulanger», quien puso en el marco de su puerta la siguiente frase: “*Venid a mí, hombres de estómago cansado, y yo os lo restauraré*” lo cual tuvo gran acogida y mucha influencia para otros negocios que pasaron a llamarse restaurantes (HYPATIA, 2009).

La Revolución Francesa, al ser uno de los procesos de cambios que se generó en Europa en el año de 1789, creó un impacto social, político y económico, lo que provocó que muchos de los chefs y mayordomos que servían a la aristocracia perdieron sus empleos, debido a esto, muchos empezaron a fundar sus propias casas de comida y sus propios negocios proporcionando varios productos alimenticios y servicios para las personas (Ochoa, 2015).

Todo esto dio paso a que muchos establecimientos fueran decorados y que a su vez proporcionaran atención exclusiva a quienes querían degustar algunos platillos; de igual forma en este proceso de cambio también se puede observar una diversificación de actividades como son: las panaderías, pastelerías, cafeterías, heladerías, entre otros, que fueron creciendo a medida transcurría el tiempo.

Después de algunos años, se empezaron a crear alrededor del mundo diferentes establecimientos que ofrecían diversas formas para alimentación como la comida gourmet, buffet y la comida rápida la cual actualmente ha sido la más cotizada a nivel mundial, de igual forma, los restaurantes han implementado algunos medios para atraer a los clientes, como la decoración junto con opciones de espectáculo, lo que ha permitido atraer a diferentes usuarios tanto locales como turistas.

Actualmente los restaurantes son los negocios más rentables alrededor del mundo, proporcionan una alta diversidad gastronómica de varias culturas en diferentes países, generando una sensación única ante los clientes

2.1.2 Tipos de Restaurantes

Alrededor del mundo, se han establecido diferentes restaurantes que ofrecen varias opciones gastronómicas; estos a lo largo del tiempo se han clasificado tomando en cuenta ciertos factores como: las costumbres sociales, hábitos y el nivel turístico del lugar en el que se encuentran, lo cual ha permitido que cada

uno de estos espacios establezca una organización que crea zonas diferentes para cada usuario, tomando en cuenta su estatus social y económico.

Los restaurantes pueden clasificarse de las siguientes formas:

- **Restaurante Gourmet:** Se caracteriza por ofrecen comidas finas y delicadas, con un preparado especial para el momento, lo cual hace que estas tengan un costo definido y elevado, debido a que se encuentra enfocada en la calidad antes que cantidad.
- **Restaurantes Especiales:** Se caracterizan por tener un menú con diversas opciones de comida que son especialidades, es decir, que solo se encuentran en dicho restaurante.
- **Restaurante Étnico:** Son aquellos restaurantes que se caracterizan por ofrecer alimentos representativos de una cultura que pertenece a un país.
- **Restaurantes Temáticos:** Se caracterizan por el tipo de comida de acuerdo a su origen, como la cocina española, francesa, italiana, etc.
- **Restaurante Familiar:** Consta de platos accesibles para una degustación en familia, son conocidos como restaurantes que ofrecen sabores de casa.
- **Restaurantes Convenientes- comida rápida:** Estos son aquellos que se conocen como locales de servicio rápido, que tiene precios muy económicos y pueden ser para cualquier usuario.
- **Restaurantes Buffet:** Se caracteriza por ofrecer diversas opciones al usuario, quien puede elegir por un autoservicio lo que desee comer (Cursos y Gastronomía, 2014).

Los restaurantes al ser los espacios de trabajo más rentables en la actualidad, han generado cambios en cuanto a su distribución de servicio como de su gastronomía, por lo que muchos de estos espacios han definido el tipo de comida que ofrecen como, por ejemplo: la comida vegetariana, macrobiótica, carnes rojas, aves, pescados y mariscos, comida extranjera y la comida nacional, facilitando a cada usuario al momento de su elección (Cursos y Gastronomía, 2014).

2.1.3 Los Restaurantes en el Ecuador

En Ecuador en la antigüedad antes de la llega de los españoles, los indígenas cultivaban sus propios alimentos los cuales eran distribuidos y vendidos a las diferentes comunidades por medio de los Tambos, que eran espacios de descanso y venta de productos; con el paso del tiempo y la influencia de los españoles, empezaron a crearse platillos nuevos con productos propios de nuestro país, efectuando un cambio en cuanto a la forma de alimentación de los indígenas (Duran, 2012).

Esto dio cabida a que los tambos, se vuelvan espacios más sofisticados, promocionando la comida tanto nacional como extranjera, de igual forma en estos espacios, se realizaban eventos importantes y se implementaron lo conocido como atractivos de baile, música entre otras.

No fue hasta en el siglo XX en donde se llevaron a cabo lo que en nuestro lenguaje coloquial conocemos como «huecas» que son lugares pequeños que actualmente, siguen en funcionamiento y ofrecen comida típica de nuestro país, así empiezan a ser conocidos lugares como «La casa de la humita», «Las papas de la María», entre otros (Duran, 2012).

De igual forma en el año de 1908 con la creación del ferrocarril se construye el primer Hotel- Restaurante de la ciudad conocido con el nombre “*La Estación*” ubicado en Chimbacalle, el cual brindaba alimentación de lujo para las personas que llegaban a este destino (Yanez, 2012).

Esta iniciativa, tanto de las huecas como el de un Hotel- Restaurante, genera un cambio en el medio comercial de la gastronomía, lo que permite que varias personas emprendan en sus propios negocios, invirtiendo en diferentes establecimientos que permitan dar un mejor servicio y crear espacios con mayor funcionalidad, brindando al cliente una sensación diferente a lo que se conocía en esa época.

Se empiezan a incluir en nuestro país, diferentes industrias que son distribuidoras de comida rápida, esto se da en los años de los 80 y 90 debido a

muchos de los cambios que se empiezan a generar en la sociedad asemejándose a la vida extranjera como es la vida laboral. (Yanez, 2012)

En Ecuador, ciertas personas de diferentes lugares del país, viajan a la capital-Quito, con la finalidad de dar a conocer sobre los diversos platos gastronómicos que existen en sus culturas, haciendo de la capital uno de los atractivos turísticos tanto en flora y fauna como en su gastronomía.

2.1.4 Tipos de Comida en el Ecuador

Actualmente la cocina ecuatoriana tiene su propia identidad gastronómica en las diferentes regiones. En el transcurso del tiempo se han hecho varias modificaciones a los ingredientes que conforman estas recetas, por ejemplo, en la conquista española se intercambiaron ciertos productos por nuevos que se encontraban en nuestro país con el fin de asemejar a la gastronomía que había en Europa, por esta razón muchos de estos platillos fueron generando su propia filiación, además los diferentes pisos climáticos que hay en el país permiten mantener la mayoría de productos agrícolas durante la mayor parte del año e intercambiar los mismos entre las diferentes regiones, de esta manera los diversos platos que conforman la gastronomía ecuatoriana son permanentes.

Esta variedad de productos ha caracterizado los platos tradicionales de cada región así podemos observar; **en la sierra**, el locro, la guatita, cuy, yapingacho, entre otros, predominando el uso de la papa.



Figura 16. Plato típico de la Sierra-Cuy
Tomado de tqma, 2018

En la amazonia, se encuentra: el maito, ayampaco, ceviche de hongos, etc., con una mayor utilización de la yuca.



Figura 17. Plato típico Amazonía: Ayampaco
Tomado de tqma, 2018

En las ciudades de la costa, se puede encontrar: encebollado, caldo de mangera, empanadas de verde, bolones, ceviches en su diferente variedad de acuerdo a los productos del mar (camarón, concha, pescado, calamar, pulpo, langostino, etc.), utilizando como base en la mayoría de platos el plátano verde.



Figura 18. Plato típico de la Costa- Ceviche
Tomado de tqma, 2018

Se puede resaltar, dentro de la cultura de la Costa, la gastronomía de la provincia de Manabí por la variedad de platos que se pueden encontrar, además una parte de su población ha migrado hacia las diferentes ciudades del país con el fin de dar a conocer su arte culinario, encontrándose restaurantes con un alto grado de aceptación por la calidad y variedad de productos.

Dentro de ello se pueden destacar varios locales de venta de comida de mar en diferentes puntos de la ciudad de Quito, entre ellos el Rincón Manabita.

2.1.5 Restaurante Rincón Manabita

El restaurante Rincón Manabita, se ha consolidado como uno de los modelos pioneros y reconocidos en las ramas típicas de la comida ecuatoriana desde el año de 1983, esta empresa nace como una iniciativa de la Profesora Josefina Andrade de Intriago, quien con todo su conocimiento emprende un pequeño restaurante familiar en Quito de un espacio mínimo de 60m², aplicando un objetivo fundamental; el cual era dar a conocer a toda la ciudadela quiteña sobre los platillos provenientes de su ciudad natal, Manabí.

Este espacio pequeño de distribución de bocaditos, almuerzos, empanadas, entre otros platillos, duró alrededor de 8 años; como resultado del trabajo constante y el aumento de target en la distribución de sus productos. La Sra. Josefina junto a sus hijos, proyecta su negocio hacia un establecimiento que brinde amplitud y comodidad a cada uno de sus clientes, por ello en el año de 1991, se trasladan al local actual que se encuentra en el barrio la Jipijapa.

Con la ayuda del Sr. Alberto Intriago Andrade hijo de la Sra. Josefina, se proyectó un diseño arquitectónico para el establecimiento, puesto a que fue estudiante de arquitectura hace algunos años, por medio de este conocimiento plantea un espacio acorde a las necesidades del negocio como el área de cocina, el área de degustación, la iluminación, diseño, entre otros aspectos fundamentales de cada espacio, permitiendo fortalecer su imagen corporativa y su objetivo como empresa, según menciona el Sr. Alberto Intriago, *“El rincón no vende simplemente comida, servicios y resultados para total satisfacción del cliente, que es en última instancia, el objetivo fundamental de todo el engranaje orgánico y funcional de este negocio”* (Ánonimo, 2013).

Actualmente, este negocio consta de una construcción de 700m² distribuidos en 3 pisos, que ha generado pequeños cambios en su diseño interno, hoy en día se encuentra a cargo la Sra. Ángela Loor de Intriago esposa del Sr. Alberto Intriago, quienes han buscado fortalecer los servicios hacia los usuarios, además de que a futuro esta empresa se pueda visualizar con varias sucursales en la ciudad de Quito.

Es importante señalar que el Rincón Manabita realiza una labor que lo diferencia de los demás espacios de restaurante que han estado enfocados en la misma distribución de alimentos, por medio de la eficiencia y calidad de sus servicios y productos que distribuyen diariamente a muchas personas.

Síntesis

Es importante conocer sobre la trayectoria que ha tenido estos locales comerciales con la finalidad de obtener un mejor planteamiento arquitectónico e interiorista que ayude a fortalecer el desarrollo de este proyecto.

2.2 Marco Edilicio

2.2.1 Descripción del Informe de Regulación Metropolitano (IRM)

- Ubicado en las calles Tomas de Berlanga e Isla Santa Fe en el barrio y parroquia Jipijapa, con el número de predio 55990.
- Consta de un área total de 729,03m².

Zonificación:

- Zona: A20 (A606-50)
- Lote mínimo: 600m²
- Frente mínimo: 15m
- COS total: 300%
- COS en planta baja: 50%
- Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada
- Uso de suelo: (M) Múltiple

Pisos:

- Altura: 24m
- Número de pisos: 6

Retiros

- Frontal: 5m

- Lateral: 3m
- Posterior: 3m
- Entre bloques: 6m

En base al análisis del IRM se puede notar que es una edificación que actualmente consta de una altura de 8,5m distribuidos en 3 pisos. En este establecimiento se puede elaborar 3 pisos más siendo el caso necesario. De igual forma, cumple con cada uno de los retiros establecidos, además es propietario del lote en conjunto que es utilizado como parqueadero.

Informe de Regulación Metropolitana - LOTE EN ENPROPIEDAD

*** INFORMACIÓN PREDIAL**

DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO
 C.C./R.U.C.: 18010667111
 Nombre o razón social: INTRAGO ANDRADE LUIS ALBERTO

DATOS DEL PREDIO
 Número de predio: 55990
 Sexo clave: 170104146163003000
 Clave catastral anterior: 11506 21 010 000 000 000
 En derechos y acciones: NO

ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN
 Área de construcción cubierta: 729.03 m²
 Área de construcción abierta: 0.00 m²
 Área bruta total de construcción: 729.03 m²

DATOS DEL LOTE
 Área según escritura: 446.58 m²
 Área gráfica: 446.58 m²
 Frente total: 41.73 m
 Máximo ETAM permitido: 10.00 % = 44.66 m² [SU]
 Zona Metropolitana: NORTE
 Parroquia: JIPLAJA
 Barrio/Sector: JIPLAJA
 Dependencia administrativa: Administración Zonal Norte (Eugenio Espejo)
 Aplica a incremento de pisos: METRO_HIPERCENTRO ECOEFICIENCIA

IMPLANTACIÓN GRÁFICA DEL LOTE
 INO 35181313
 TOMAS DE BERLANGA
 SANTA FE
 ZOOM 1:ZOOM 2:ZOOM 3
 Nueva consulta | Generar IRM preliminar
 El IRM debe ser obtenido en: Administración Zonal Norte (Eugenio Espejo)

*** CALLES**

Fuente	Calle	Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura
SIREC-Q	TOMAS DE BERLANGA	0		N43
SIREC-Q	SANTA FE	0		ETA

Para modificar o eliminar la información de las vías cuya fuente es el sistema SIREC-Q, debe acercarse a la jefatura zonal de catastro de la Administración Zonal respectiva

REGULACIONES

ZONIFICACIÓN
 Zona: A21 (A20-A23/PB)
 Lote mínimo: 600 m²
 Frente mínimo: 15 m
 CDS total: 300 %
 CDS en planta baja: 50 %
 (PB) Ocupación de retro frontal en un piso.
 Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada
 Uso de suelo: (M) Múltiple

PISOS
 Altura: 24 m
 Número de pisos: 6

RETIROS
 Frontal: 5 m
 Lateral: 3 m
 Posterior: 3 m
 Entre bloques: 6 m

Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano
 Factibilidad de servicios básicos: S

AFECTACIONES/PROTECCIONES

Descripción	Tipo	Derecho de vía (m)(desde el eje)	Retro (m)	Observación

OBSERVACIONES
 Observación

NOTAS

- Los datos aquí representados están referidos al Plan de Uso y Ocupación del Suelo e instrumentos de planificación complementarios, vigentes en el DMQ.
- Esta información consta en los archivos catastrales del MDMQ. Si existe algún error se acercará a las unidades desconcentradas de Catastro de la Administración Zonal correspondiente para la actualización y corrección respectiva.
- Este informe no representa título legal alguno que perjudique a terceros.
- Este informe no autoriza ningún trabajo de construcción o división de lotes, tampoco autoriza el funcionamiento de actividad alguna.
- ETAM es el "Error Técnico Aceptable de Medición", expresado en porcentaje y m², que se acepta entre el área establecida en el Título de Propiedad (escritura), y la superficie del lote de terreno proveniente de la medición realizada por el MDMQ, dentro del proceso de regularización de excedentes y diferencias de superficies, conforme lo establecido en el Artículo 481.1 del COOTAD, y, a la Ordenanza Metropolitana 0126 sancionada el 19 de julio de 2010.
- Para iniciar cualquier proceso de habilitación de la edificación del suelo o actividad, se deberá obtener el IRM respectivo en la administración zonal correspondiente.
- Este informe tendrá validez durante el tiempo de vigencia del PUOS.
- Para la habilitación de suelo y edificación los lotes ubicados en área rural solicitará a la EPMAPS factibilidad de servicios de agua potable y alcantarillado.

Figura 19. IRM del Rincón Manabita Tomado de MDMQ, 2018.

2.2.2 Ordenanzas municipales

Al momento de elaborar un restaurante o un local comercial que brinde cierto tipo de servicio, debe tomarse en cuenta distintas normativas implementadas por el Distrito Metropolitano de Quito, para hacer de cada establecimiento un lugar funcional y seguro para cada usuario.

Estas normativas implementaran las medidas mínimas para cada espacio que abarque el restaurante como tal ya sea de: servicio sanitario, comedor, cocina, ventilación, iluminación y normativas de seguridad emergencia que son exigidas por los bomberos.

Según (Distrito Metropolitano de Quito, 2011) en 0172 establece lo siguiente:

- **Edificación para uso comercial y de servicio:** En cada uno de los accesos debe cumplir con una altura mínima de 2,05m con un ancho de 0,90m, de igual forma en los accesos a servicios sanitarios deben tener un ancho mínimo de 0,80 a 0,90m.
- **Ventilación por medio de ductos:** La ventilación en baterías sanitarias, cocinas podrán ser ventilados por medio de ductos, en alturas menores a 9m tendrán una dimensión de 0,04m² con un lado mínimo de 0,20m.
- **Locales de venta de productos alimenticios:**
 Los muros y pavimentos en construcción deben ser lisos, con material impermeable y lavables.
 En los vanos de almacenamiento de producto, deben constar de mallas o rejas metálicas que puedan aislar a cada uno de estos productos de insectos, roedores y otros elementos nocivos.
 Constaran de agua potable y como mínimo de un fregadero.
 Se debe disponer de un área de vestidor y batería sanitaria para hombres y mujeres para los empleados, esta área debe constar de 1 inodoro, 1 ducha y 1 lavabo.

En base al Ministerio de Salud de Quito se establecen diferentes artículos para la organización de los restaurantes como los siguientes:

- **Nivel de iluminación:** Cada espacio debe constar con su iluminación necesaria, con un mínimo de 220 lux, caso de que la luminaria sea descolgada, debe tener protección que evite contaminar los alimentos siendo el caso de que el foco se rompa.
- **Baterías Sanitarias:** Según él (Distrito Metropolitano de Quito, 2011) se dice que para una establecimiento comercial de distribución de alimentos mayores a 100 m² y hasta 1.000 m² de área utilizable: media batería de

uso y acceso público por cada 250 m² de área utilizable, distribuidos para hombres y mujeres.

- Para la distribución estos servicios no deben tener acceso directo al comedor, cada puerta debe tener seguridad para que estas puedan ser cerradas, deben estar limpios y tener buena iluminación y ventilación. Este servicio será para hombres y mujeres y en base al MINSA se debe tener presente lo siguiente:

Tabla 1. *Baños en base a la frecuencia de clientes*

Frecuencia de comensales/día	Hombres			Mujeres	
	Inodoros	Urinarios	Lavatorios	Inodoros	Lavatorios
Menos de 60	1	1	1	1	1
De 61 a 150 (*)	2	2	2	2	2
Por cada 100 adicionales	1	1	1	1	1

(*) los establecimientos en este rango de frecuencia de comensales deben adicionar un servicio higiénico para minusválidos.

Tomado de Ordenanza Metropolitana de Quito, 2018

2.2.2.1 Cálculo de número de estacionamientos.

Tabla 2. *Número de estacionamientos según metraje*

COMERCIAL Y DE SERVICIOS			
Normas Generales (1)			
Unidades de comercios menores a 50 m ² ; y/o sumados hasta 50m ² .	No requiere		
Comercios desde 51 hasta 300 m ² .	1 cada 50 m ² de AU		
Comercios desde 301 hasta 900 m ² .	1 cada 40 m ² de AU		
Comercios desde 901 hasta 1 500 m ² .	1 cada 30 m ² de AU	(8) 60% para el público	Un módulo de estacionamiento para vehículos menores.
Comercios mayores a 1500 m ²	1 cada 20 m ² de AU		5% del área del lote para carga y descarga. Cinco módulos de estacionamientos para vehículos menores.

Tomado de Ordenanza Municipal 2016, p. 57.

Para color de manera correcta los estacionamientos se deben tomar en cuenta:

- **Para vehículos menores:** La medida mínima del espacio es de 2,30m x 4,80m.
- Los accesos a los estacionamientos deberán conservar el mismo nivel de la acera. A partir de la línea de fábrica hacia el interior del predio, se mantendrá el nivel de la acera en un espacio mínimo de 3 m., con una tolerancia máxima del 10% previo al cambio mayor de pendiente de las rampas y/o áreas de estacionamiento.
- El ancho de la **puerta de acceso** al estacionamiento para circulación de un vehículo a la vez tendrá un mínimo útil de 2.80m. En el caso de que la circulación sea simultánea de dos vehículos, el ancho mínimo útil de la puerta será de 4.80 m. y no podrán batirse hacia el espacio público.
- Por cada 25 lugares de estacionamiento 1 será para una persona con discapacidad.

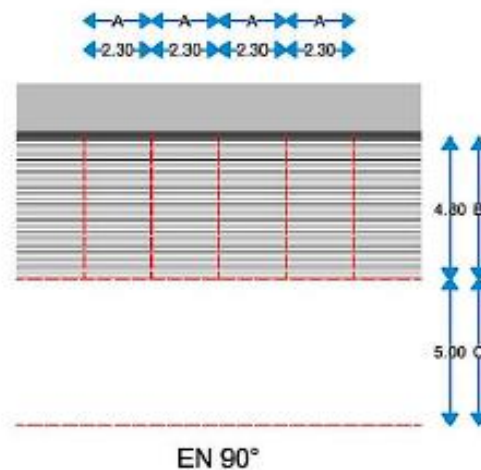


Figura 20. Estacionamientos a 90
Tomado de Ordenanza Municipal 2016, p. 68.

2.2.2.2 Rampas

- El ancho mínimo de 1,20 m. y ancho mínimo libre de las rampas unidireccionales es de 0,90m.

- Cuando las **rampas superen el 8%** de pendiente debe llevar pasamanos.
- Cuando se diseñen **rampas con anchos mayores** o iguales a 1,80 m., se recomienda la colocación de pasamanos intermedios.

Tabla 3: *Dimensiones de rampa.*

Cuadro No. 13 Dimensiones de Rampas

Longitud	Pendiente máxima (%)
Hasta 15m	8
Hasta 10m	10
Hasta 3 m	12
Sin límite de longitud	3.33

Tomado de Ordenanza Municipal 2016, p.86.

2.2.2.3 Ascensores

- En edificios públicos, el espacio para embarque y desembarque debe tener un área mínima de 1,50 m. x 1,50 m. en condiciones simétricas y centradas a la puerta. En caso de que el ascensor tenga puertas batientes, la dimensión del espacio exterior frente al ascensor, se definirá por la posibilidad de inscribir un círculo de 1,20 m. de diámetro en el área libre del barrido de la puerta.

2.2.2.4 Condiciones generales de instalación GLP

Según la Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria (NTE INEN 2 260:2010) en el literal 7 de requisitos se menciona:

Las instalaciones para suministro de gases combustibles deben contemplar como mínimo los siguientes aspectos básicos:

- **Como criterio general las instalaciones de gas** se deben construir de tal forma que todas las partes constitutivas sean accesibles para ser

reparadas o sustituidas, total o parcialmente en cualquier momento de su vida útil.

- **Materiales:** Las tuberías deben ser de acero al carbono, acero inoxidable o cobre, cuya composición química no sea atacada por el gas combustible, ni por el medio exterior con el que estén en contacto. Para la conducción de gas combustible, en ningún caso se debe utilizar tubería de hierro fundido.
- **Las tuberías enterradas** deben estar a una profundidad mínima de 60 cm y cuando crucen vías de circulación vehicular a 80 cm mínimo.
- **Las tuberías** deben tener un diámetro de $\frac{3}{4}$ " (Instituto Ecuatoriano de Normalización, 2010).

Clasificación de instalación de almacenamiento:

- **El almacenamiento de GLP** consta con 2 tipos de almacenamiento: Batería de cilindro de 15 kg y de 45kg.
- **Para el cilindro de 45kg** se debe tomar en cuenta: el número máximo de cilindros de 45 kg de capacidad, instalados en un sitio específico debe ser de tres en operación para instalaciones residenciales, comerciales e industriales, y para reposición sean llenos o vacíos un máximo de tres cilindros.
- **Los cilindros y las baterías de cilindros de 45 kg** deben estar ubicadas en la parte exterior de las edificaciones.
- **La superficie de ventilación** estará repartida como mínimo en dos aberturas protegidas por malla metálica (Instituto Ecuatoriano de Normalización, 2010).

Existen diferentes literales en la Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria (NTE INEN 2 260:2010) que deben ser tomadas en cuenta para la implementación de gas en un establecimiento comercial, cada una de estas normas, ayuda a la seguridad tanto del establecimiento como de las personas que circulen cerca de él.

Se puede conocer más sobre estas normas en:
<http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2017/06/08NOR2010-INEN02.pdf>

2.2.2.5 Reglas técnicas en material de prevención de incendios

Según la ordenanza municipal de los bomberos establecida por el Distrito Metropolitano de Quito (Distrito Metropolitano de Quito, 2009) menciona que, en los establecimientos de servicio al público, debe contar con detectores de humo que sean activados automáticamente por medio de un sistema de alarma.

- En base a la edificación, debe constar con material con baja inflamabilidad.
- Deben contar con placas que indiquen la capacidad máxima de personas y los lugares de circulación para puntos de encuentro.
- Se dispondrá de salidas de emergencias distribuidas lateralmente que den al exterior o en sentido de flujo de evacuación deben constar de una medida de 0,86m x 2,10m como mínimo por cada 200 personas, están deben estar en dirección a un espacio abierto.
- EL establecimiento deberá contar con extintores ubicados en áreas visibles y de rapido acceso, como en puertas de emergencia o zonas cercanas a la circulacion.
- Cada mobiliario debe ser distribuido con la finalidad de que exista circulacion.
- Cada piso, debe tener iluminacion de emergencia en las vias de evacuacion tanto horizontal como vertical, con una iluminacion minima de 5 lux.

De igual forma según el (Distrito Metropolitano de Quito, s.f.) de la Ordenanza N° 470 en el literal 14 de Reuniones Públicas, en establecimientos de aforo mayor a 50 personas se debe considerar lo siguiente:

- **CANTIDAD DE SALIDAS.** Las edificaciones de este grupo con carga de ocupantes hasta 500 personas, contarán con dos salidas en cada piso, separadas entre sí.
- **SISTEMA DE SISTEMA DE TUBERIA VERTICAL y CONEXIONES DE MANGUERAS.** Las edificaciones existentes de esta ocupación deberán contar con un sistema de tubería vertical y conexiones para mangueras clase II (2 ½" y 1 ½") cuando el establecimiento posea 500 m² o más de área bruta.
- **SISTEMA DE ROCIADORES AUTOMÁTICOS.** En edificaciones nuevas Se deberá proporcionar un sistema de rociadores automáticos (Distrito Metropolitano de Quito, s.f.).

Para conocer más sobre el sistema contra incendios, se puede regir a la Ordenanza Municipal N° 470 en el RTQ 7.

Cada una de estas normativas establecidas, pretenden crear espacios seguros para cada local, las cuales se deben tomar en cuenta al implementar un diseño diferente en los espacios con el fin crear zonas mas confortables, seguras y funcionales.

Sintesis

El Distrito Metropolitano de Quito con la implementacion de las normativas, busca crear espacios funcionales y ergonomicos que brinden seguridad ante los usuarios, por ello es importante y necesario que cada espacio de este establecimiento se rija a cada articulo referente a la distribcion y organización de un restaurante.

2.3 Marco Conceptual

2.3.1 Restaurante

Se conoce como restaurante a un establecimiento comercial publico donde se puede degustar de diferentes opciones de comidas y bebidas los cuales tendrán cierto valor dependiendo el tipo de servicio y de su calidad (EcuRed, s.f.)

2.3.2 Restaurantes por categoría

Son aquellos restaurantes que se clasifican por el nivel de servicio y de calidad de los productos, estos son:

- **Restaurante de lujo (5 tenedores):** Son espacios que se destacan por tener una organización eficaz y un diseño interior de lujo, con materiales de la mejor calidad entre mesas, sillas, manteles, cristalería, etc., las cuales deben ser elegidas de manera cautelosa, consta con una carta de vino y los precios dependen de la calidad de sus productos.
- **Restaurante de primera clase (4 tenedores):** Son restaurantes similares a los de lujo, la única diferencia es que sirven entre 5 a 7 tipos de servicio y cuenta con variedad limitada de bebidas alcohólicas.
- **Restaurante segunda clase (3 tenedores):** Son conocidos como restaurantes turísticos, no existe un acceso diferente para el personal de servicio y su carta se delimita a ciertos productos y su diseño interior no es con materiales de lujo.
- **Restaurante de tercer y cuarta clase (1 y 2 tenedores):** Son espacios sencillos, con los servicios básicos necesarios, no tienen un menú variado y en muchas ocasiones no constan de un espacio funcional (Cursos y Gastronomía, 2014).

2.3.3 Restaurante del futuro.

En la actualidad se entiende y se aplica este concepto como: un restaurante en la era digital, es decir a espacios de venta de comida que implementan la tecnología como un beneficio ante los comensales para poder disfrutar y degustar de los diferentes productos gastronómicos de mejor forma posible. Algunos elementos que pueden estar presentes en estos espacios son: Zonas de wifi, tomacorrientes, pantallas táctiles para gestionar pedidos, Tv por proyecciones para publicidad, pagos de manera digital, entre otros (Lagalla, 2018).

2.3.4 Domótica

Es un término establecido por la tecnología por medio de la cual se constituye una supervisión ante varios elementos que integran una edificación o domicilio. Por medio de este grupo de tecnología se busca generar control, sistematización dentro de estos establecimientos, con el fin de implementar un uso eficiente de energía para obtener seguridad y comodidad, estableciendo una conexión entre el beneficiario y el sistema.

Por medio de este sistema se acumula cierta información que van en conjunto con unos sensores que procesan y transmiten órdenes a unos actuadores o salidas (teléfonos, Tablet, etc.). Este termino de domótica surge con el fin de buscar una solución mediante la cual a través de el, se cree una nueva forma de vida (Concepto y Definición, s.f.).



Figura 21. Ejemplo de instalación y control de la domótica
Tomado de concepto domótica, s.f.

2.3.5 Mobiliario interactivo

Se conoce como mobiliario interactivo aquel que permite que cada persona pueda realizar diferentes actividades sin tener que ir a otro lugar, puede incluir opciones de tecnología y ciertos mecanismos que mejoren la estadía del usuario. Este tipo de mobiliario tiene como objetivo fundamental crear un elemento innovador, por el que se pueda generar una relación entre el objeto y las personas.

En la actualidad se han implementado diferentes opciones por medio de las cuales un establecimiento o local pueden agilizar su venta de productos; por ejemplo: las pantallas táctiles: Este sistema permite al usuario ordenar desde un punto en específico, lo que quiere degustar, ya sea a domicilio o en el lugar de compra.

Este tipo de aplicaciones permiten generar al cliente su pedido al gusto y la forma de pago; por medio de este servicio, se busca que el cliente evite esperar para ordenar su comida.



Figura 22. Imagen Referencial de Pantalla Táctil.
Tomado de AliExpress ,s.f.

2.3.5.1 **Pantalla Interactiva LED**

Estas pantallas interactivas, llevan el nombre comercial de Sensacell LED Floor; son paneles que pueden ser colocados tanto como revestimiento de pared o de piso. Actualmente, ha sido una nueva tendencia que se ha aplicado en diferentes áreas de distracción; debido a que este sistema, ilumina el espacio al que se le está aplicando presión, ya sea al caminar o por medio de las manos.

Este piso interactivo está conformado por módulos de 15cm x 15cm, equipados con un sistema interno de luminarias LED y sensores que son los que captan la proximidad de algún cuerpo. Estos módulos pueden tener variaciones en cuanto al RGB de cada panel, generando diferentes tonalidades al estar cerca.

Esta nueva tendencia, genera diferentes sensaciones de diversión e interacción en algún espacio en específico, la cual puede ser experimentada por cualquier persona (Anónimo, 2009).

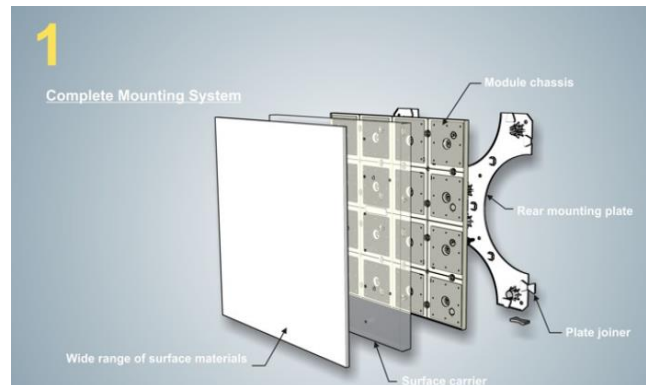


Figura 23. Panel Interactivo LED
Tomado de Sensacellfloor, 2018.



Figura 24. Sensacell Floor.
Tomado de Sensacellfloor, 2018.

2.3.6 Ergonomía

La ergonomía es una ciencia antropométrica que analiza los diferentes formas que deben ser aplicadas en el diseño que se establecen en ciertos productos, sistemas y entornos en base a las diversas necesidades y limitaciones tanto física como mentales de un usuario, con la finalidad de que se pueda optimizar la funcionalidad, seguridad y eficiencia.

En definitiva, la ergonomía como tal busca que las personas y la tecnología funcionen en armonía. Esta disciplina pretende que por medio de las medidas

estándar de cierto espacio de trabajo se evite accidentes, lesiones y enfermedades (Definición, s.f.).

2.3.6.1 Ergonomía para áreas de comida

Es importante tener en cuenta las áreas de circulación, de distribución de un espacio de comida, con la finalidad de que este sea un espacio funcional, según el libro de Panero de las dimensiones humanas en los espacios interiores (Julius, 1996) se tiene los siguientes esquemas:



Figura 25. Espacios óptimos y mínimos para una mesa Tomado de libro Panero PDF, 2018.

Espacios para comer con circulación:

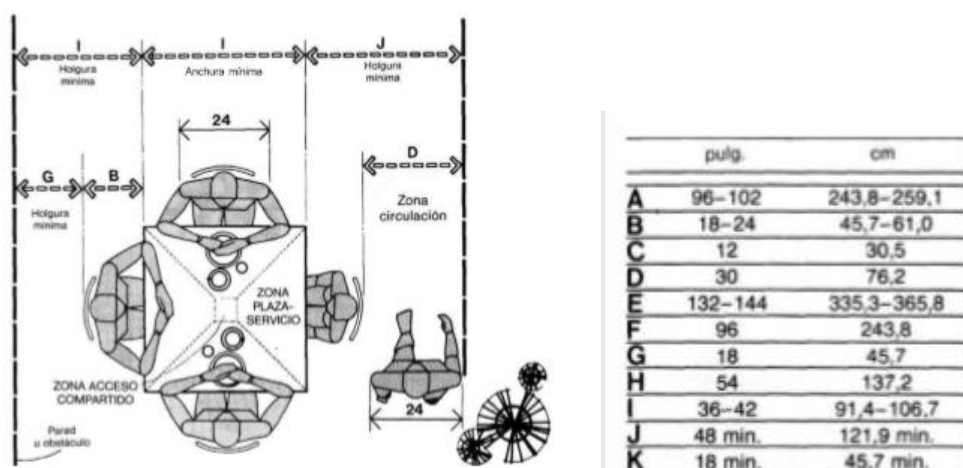


Figura 26. Espacio de mesa con circulación Tomado de libro Panero PDF, 2018.

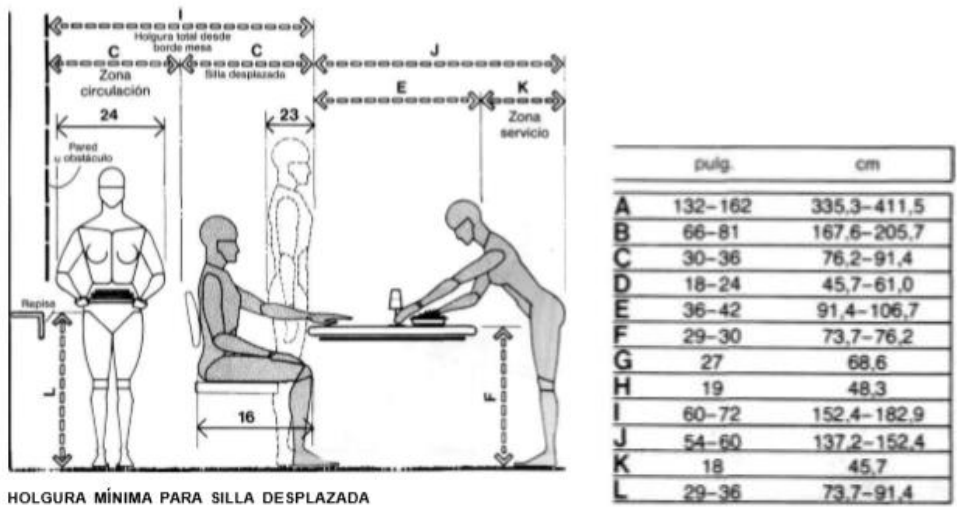


Figura 27. Holgura mínima para silla desplazada
Tomado de libro Panero PDF, 2018.

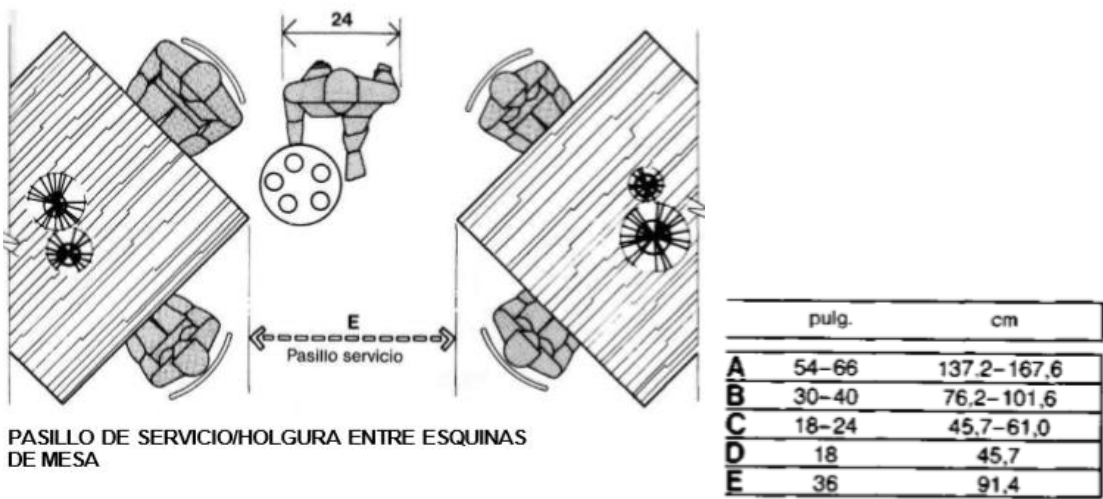


Figura 28. Medida de circulación entre esquina mesas
Tomado de libro Panero PDF, 2018.

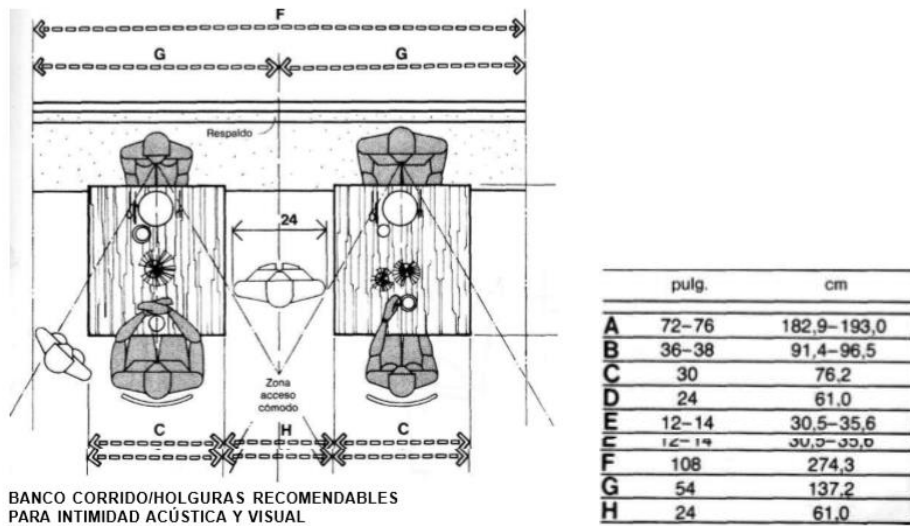


Figura 29. Espacio mínimo entre mesas y booths. Tomado de libro Panero PDF, 2018.

Espacio de Baños:

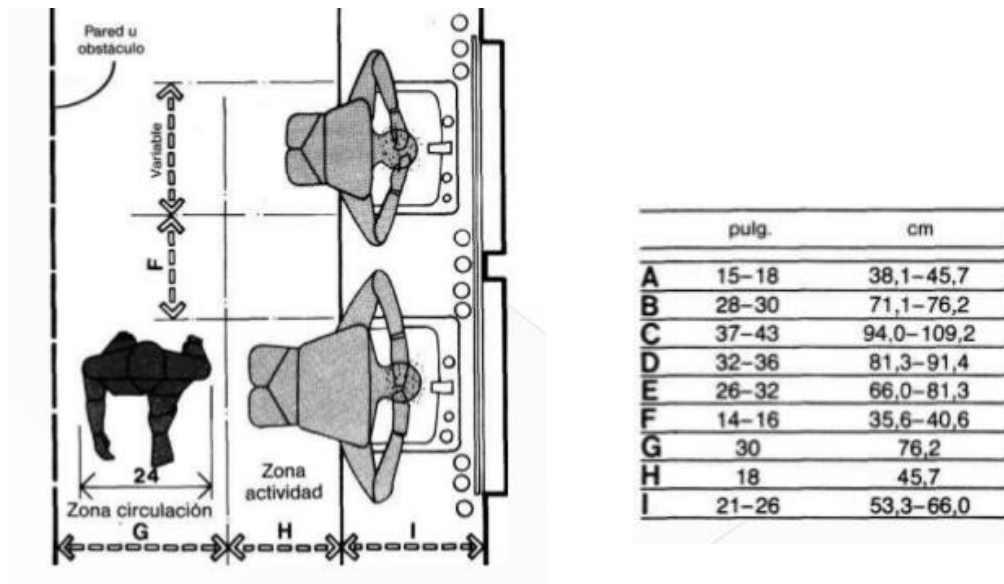


Figura 30. Medida mínima de área de lavabos con circulación. Tomado de libro Panero PDF, 2018.

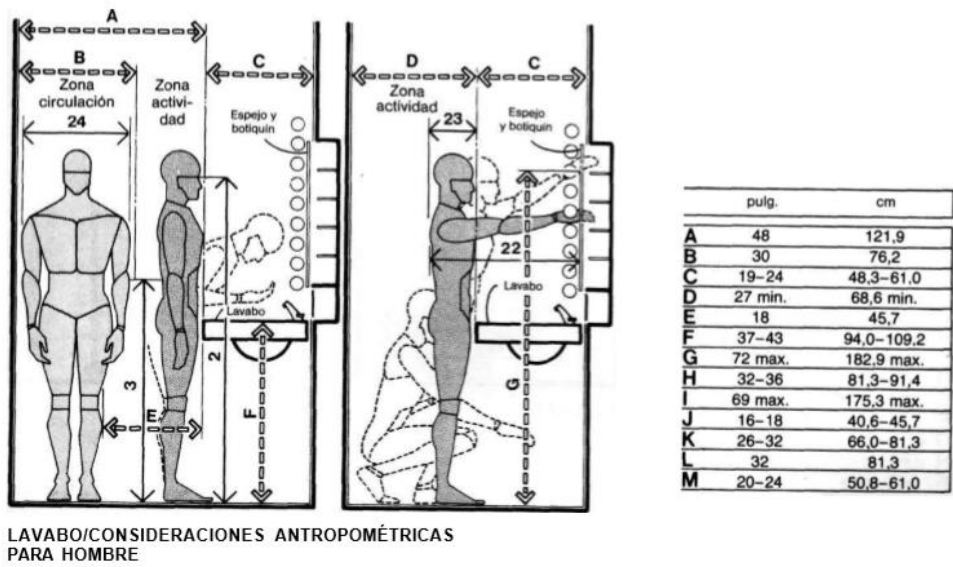


Figura 31. Lavabo altas
Tomado de libro Panero PDF, 2018.

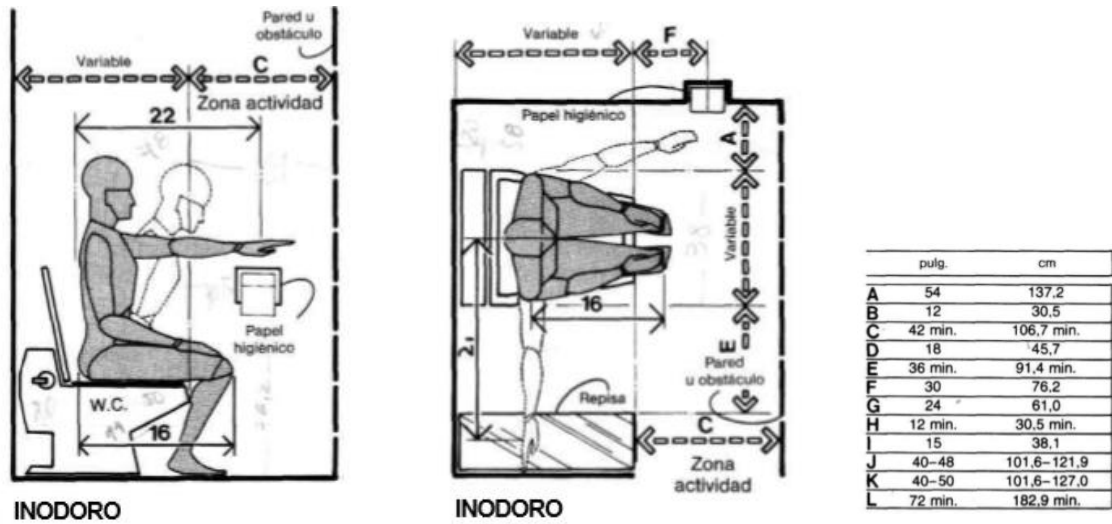


Figura 32. Medidas mínimas- baños
Tomado de libro Panero PDF, 2018.

Espacio para Cocina:

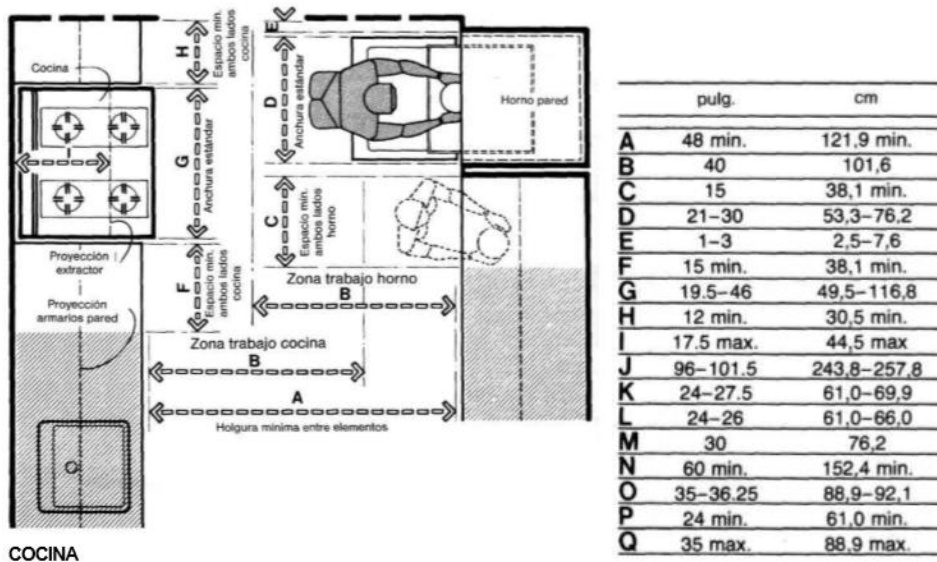


Figura 33. Medidas mínimas cocina Tomado de libro Panero PDF, 2018.

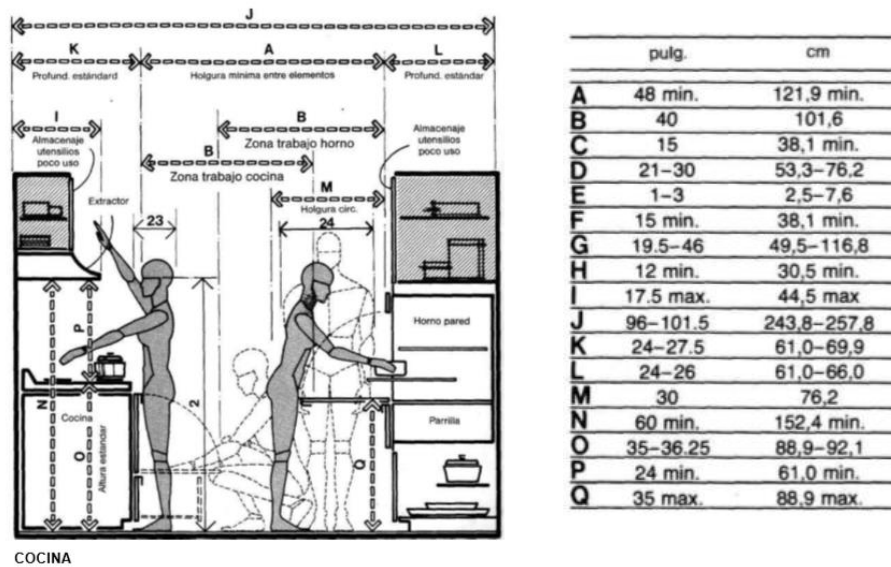


Figura 34. Medidas mínimas cocinas Tomado de libro Panero PDF, 2018.

2.3.7 Psicología del color

Es un campo de estudio que busca analizar los diversos efectos que genera el color en los seres humanos, es decir la percepción y la conducta humana ante ellos. Hay que tomar en cuenta que muchas de estas interpretaciones pueden variar dependiendo de la persona y el significado ante otras culturas (Jonathan, s.f.).

En el diseño interiorista es muy importante analizar el significado de cada uno de los colores y ver cómo puede éste ser implementado en los diferentes espacios con la finalidad de que el usuario pueda sentirse a gusto; en base a ciertas investigaciones se ha obtenido las siguientes interpretaciones:

BLANCO	Pureza, inocencia, optimismo, frescura, limpieza, simplicidad
ROJO	Fortaleza, pasión, determinación, deseo, amor, fuerza, valor, impulsividad
NARANJA	Calidez, entusiasmo, creatividad, éxito, ánimo
AMARILLO	Energía, felicidad, diversión, espontaneidad, alegría, innovación
VERDE	Naturaleza, esperanza, equilibrio, crecimiento, estabilidad, celos
AZUL	Libertad, verdad, armonía, fidelidad, progreso, seriedad, lealtad
PÚRPURA	Serenidad, místico, romántico, elegante, sensual, ecléctico
ROSA	Dulzura, delicadeza, exquisited, sentimientos de gratitud, amistad
GRIS	Paz, tenacidad
NEGRO	Silencio, sobriedad, poder, formalidad, misterio

Figura 35. Cuadro de significado de colores
Tomado de Psicología y mente, s.f.

2.3.7.1 Aplicación de Color en Restaurantes.

En base a algunos estudios, se puede inferir que el color es muy importante en espacios comerciales, debido a que puede influir en las decisiones del cliente, tanto en compra y venta como en su estancia en el establecimiento (restaurantes).

En el diseño de un restaurante la cromática que en este pueda aplicarse, debe ser incluida con cuidado, debido a que cada uno de estos despierta diferentes sensaciones y emociones en las personas.

Por ejemplo:

- El color **verde**, está muy relacionado al ambiente o lo orgánico, lo cual genera una sensación de natural, sano y alimentos frescos, lo cual viene acompañado de sensaciones de relajación y armonía, lo cual genera bienestar ante los clientes.
- El color **gris y blanco**, generan sensaciones de elegancias.
- El color **café** genera sensaciones de comodidad y sinceridad, generalmente este color se utiliza en espacios donde las personas tienen reuniones informales y casuales.
- El color amarillo, es un color que debe ser manejado con cuidado y en pocas cantidades, debido a que es un color intenso y analítico, que puede ser contrastado en espacios neutros (Custom Culinary, 2017).

Es importante considerar la cromática de estos colores, puesto a que son los más influyentes en el diseño interior de cualquier establecimiento comercial y en diferentes manuales corporativos, el uso de cada uno, influirá en el usuario.

2.3.8 Proyecto Integral

Se entiende como un proyecto integral a un espacio que define una totalidad o algo global, es decir por medio de algunos planteamientos se busca integrar los diversos aspectos a un círculo social. En el ámbito de la arquitectura, el concepto integrador abarca construcciones que deben ser accesibles y funcionales para cualquier usuario.

2.3.8.1 Acceso universal

La accesibilidad universal se refiere diversos aspectos por los cuales se adaptan diferentes espacios y entornos con la finalidad de que sean de libre acceso y circulación para cualquier persona, sin importar que sufran alguna discapacidad o no.

Se han generado algunas modificaciones al concepto de acceso universal por el cual se ha implementado lo conocido actualmente como *Diseño Universal*, el

cual implementa diferentes elementos y entornos con la finalidad de que estos sean inclusivos, tomando en cuenta las medidas mínimas y las diferentes circulaciones para estos diseños (Corporación Ciudad Accesible Boudeger & Squella ARQ, s.f.).

2.3.8.2 Materiales Sostenibles

Son materiales naturales que actualmente son implementados en algunas edificaciones, que en si permiten que cada uno de estos espacios sean amigables y sustentables para el medio ambiente; en definitiva, son materiales que por medio de su aplicación en un planteamiento interiorista no son perjudiciales para la salud de los usuarios. Algunos de estos materiales también pueden ser reciclados y tratados para su reutilización y así poder optimizar los diferentes recursos en una construcción.

Algunos de estos materiales ecológicos son:

- Madera
- Plástico reciclado.
- Metal (aluminio, acero, etc.)
- Azulejos
- Bambú
- Entre otros.

2.3.8.2.1.1 Madera

La madera ha sido uno de los elementos más reconocidos en la aplicación de la construcción en arquitectura, debido a ser amigable con el ambiente. Actualmente es uno de los materiales con más auge en el diseño interior, esto se debe a que con su acabado natural genera contrastes elegantes a diferentes espacios.

Suele utilizarse como separadores de ambientes, revestimientos tanto de paredes como de pisos, en elaboraciones de mobiliario, entre otros. Al ser un material versátil, se puede generar diversas formas y sensaciones ante los

usuarios, esto se aplica en el concepto de movimiento, como por ejemplo: planos seriados.



Figura 36. Imagen referencial espacio interior con madera Tomado de Banq-Boston, 2019.

2.3.9 Ventilación.

Se denomina así a la acción por la cual se genera una renovación de aire de interior de alguna edificación mediante la extracción e inyección de aire, la finalidad de la ventilación es:

- Asegura la limpieza del aire que respiramos.
- Asegura la salubridad.
- Ayuda con el acondicionamiento térmico de cada espacio.
- Lucha contra humo en caso de que se genere un incendio.
- Disminuye cualquier concentración de gas.

La implementación de la ventilación se realiza después de un análisis sobre las características arquitectónicas de cada establecimiento y los usos de cada una de las áreas (Thermomecanic S.A, 2017).

2.3.10 Neuromarketing

Es una ciencia que estudia el comportamiento de las personas antes de realizar una compra, es aplicada por la mayoría de las empresas como un estímulo ante cualquier tipo de publicidad de algún producto en específico, con la finalidad de estudiar la atención, la emoción y la memoria de cada usuario.

Para ello esta ciencia se enfoca en 3 tipos de neuromarketing que son:

- El visual
- El auditivo
- El kinestésico (tacto, gusto y olfato)

De igual forma todos estos aspectos deben estar ligados ante la localización de los productos su posición y la iluminación del lugar, lo cual influye en la decisión de compra del cliente, esta rama del marketing es muy utilizada por la mayoría de las empresas a nivel mundial con el fin de fortalecer sus ventas (Gomez, s.f.).

Síntesis

Es importante tener en cuenta cada uno de estos conceptos con la finalidad de incorporar en el desarrollo de este proyecto para así, generar espacios funcionales y ergonómicos de la mejor forma posible.

2.4 Marco Tecnológico

Es importante implementar los diferentes materiales y elementos necesarios que abarcaran el diseño interiorista, con la finalidad de generar espacios funcionales y ergonómicos estableciendo un aspecto visual único, algunos de los elementos que se tomaran en cuenta son los siguientes:

2.4.1 Ventilación Cruzada:

Depende mucho de la disponibilidad y dirección del viento, es importante considerar el tamaño de las aberturas tanto de entrada como de salida y de lo que puede ser un obstáculo para este como mobiliario y distancia entre aberturas.

Consideración técnica en diseño de ventilación cruzada

- Esta presión de viento natural es bajo abarca unos 10 Pa
- Se debe diseñar las aberturas con el fin de que el usuario sienta flujos bajos de viento se recomienda obtener una velocidad de 0,8 m/s con tasas bajas como de 0,15m/s.

- Al momento de implementar este diseño hay que tomar en cuenta las edificaciones que están conjunto ya que afectara la eficiencia del recorrido del viento.
- Los equipos que sean de alta carga térmica deberán ser colocados en las fachadas de este y oeste.
- Funciona de manera correcta si la habitación es arriba de 5 veces el ancho de la altura del suelo (Gama Consultores, 2012).

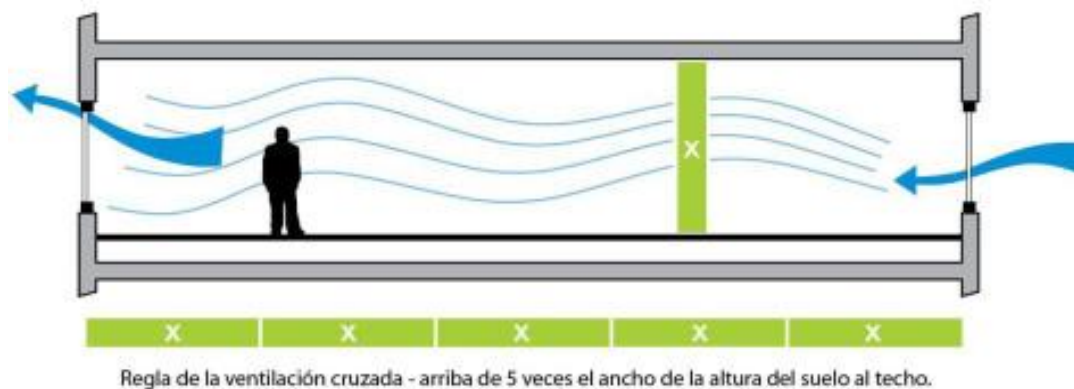


Figura 37. Ventilación cruzada 1
Tomado de Grama consultores, 2018.

2.4.2 Ventilación industrial

Es el conjunto de tecnologías que son utilizadas para neutralizar y eliminar ciertas características que se encuentran en el ambiente como calor, polvo, olores entre otros, algunas de estas especificaciones no pueden expulsadas directamente al exterior puesto a que pueden ser perjudiciales para la salud, por ello se implementan ciertos elementos que sirven como purificadores de aire.

De igual forma algunos de estos elementos pueden ser:

- Los extractores de olor de baño
- La campana de extracción por medio de filtros que son utilizadas en las cocinas industriales (Thermomecanic S.A, 2017).

Campana de extracción:

Para que este mecanismo funcione se debe resolver dos cuestiones mecánicas: Su forma, dimensión y situación además del cálculo del caudal necesario en conjunto con la velocidad del aire para captar y arrastrar de manera correcta (S & P, s.f.).

Ficha técnica de modelo en pirámide PBA:

- Motor interno doble turbina 4”.
- Sin motor 4 y 6” opcional.
- Iluminación: 1-2 x 40W.
- 3 velocidades con temporizador.
- Color: acero inoxidable, esmaltado blanco epoxi.
- Cubre caño extensible.
- Filtro metálico lavable.
- Extracción 720 m³/h con salida libre.
- en 1200 sin motor 6”.
- Medidas: 600-750-900-1200 mm (Aguirre Soluciones, s.f.)

Esquema:

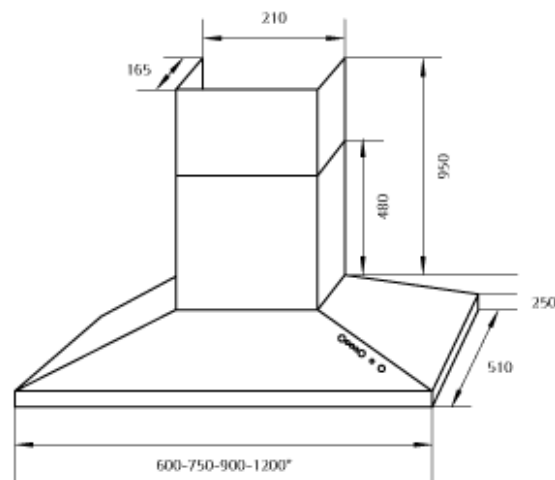


Figura 38. Esquema de campana de extracción
Tomado de La casa del electrodoméstico, s.f.

2.4.3 Ventilación por Mecanismo Split.

El mecanismo Split en ventilación consiste en generar condiciones adecuadas en los espacios regulando la temperatura, humedad y limpieza dentro de cualquier espacio que esté habitado, los equipos Split son de una amplia versatilidad en cuanto a la entrada y salida de aire tanto frío como caliente.



Figura 39. Aire acondicionado Split
Tomado de Formatstekla, s.f.

2.4.4 Bombona de Gas

Las instalaciones de gas en las cocinas industriales, son efectuadas por medio de bombonas que son instaladas desde la parte exterior con instalaciones similares a las eléctricas que se distribuyen en la parte interior a los equipos necesarios.

Estas instalaciones son representadas con una tubería color amarillo que tienen sus reguladores de presión respectivos estas bombas de gas suelen ser de butano.



Figura 40. Instalación bombona exterior
Tomado de Área tecnología, s.f.

2.4.5 Bambú- caña guadua

En el Ecuador este material ha sido una de las materias primas más utilizadas en el país como base fundamental en la construcción, se han realizado alrededor de 300.000 mil viviendas en el sector de la costa. Este material ha generado más de 1500 formas de uso, entre ellos los paneles y los tableros macizos; la materia en bruto tiene una dimensión original de 30m de alto y puede llegar a obtener 25cm de diámetro (Bambú Ecuador, s.f.).



Figura 41. Bamboo Natural
Tomado de forever bamboo, 2019.

Aplicación

El bambú al ser un material versátil se puede utilizar de diversas formas en los espacios interiores, ya sea de forma estructural como decorativas, gracias a su variación de dimensiones.

En ambientes pequeños, este material puede implementarse como mamparas para dividir ambientes, en pasamanos, en revestimientos, entre otros.

Algunos formatos:

3m x 10cm de diámetro.

1,50m x 2cm de diámetro, etc.

2.4.6 Cielo Raso de gypsum

El Gypsum es uno de los materiales más utilizados en la actualidad en la construcción, puede ser instalado tanto en paredes como en tumbados, en conjunto de una estructura metálica que es utilizada como soporte.

El Gypsum puede ser implementado tanto en interiores y exteriores, estas planchas pueden ser resistentes a humedad según su componente; cada plancha tiene una medida de 1,22mx2,44 con algunos espesores el más común de 12,7mm.

Existen 3 tipos la plancha de Gypsum con cinta azul que es para zonas como dormitorios, oficinas, entre otras, las planchas RH con una cinta verde que son para espacios como baños, cocinas, etc. y las planchas con cinta roja que tienen un componente que reduce la inflamación (GYPSUM QUITO, 2011).

Aplicación

Este material, es muy utilizado en la actualidad en diseño de cielo raso y sistema aporticado de paredes, los cuales pueden ser modificados al diseño que se requiera.

2.4.6.1 Iluminación LED

La iluminación LED es una fuente luz que es emitida por un material conocido como diodo, este material hace que este tipo de iluminación sea flexible y tenga el menor consumo eléctrico. En la actualidad es una de las tecnologías más recomendadas y aplicadas en los diferentes espacios.

La iluminación LED de igual forma se maneja por RGB- y lux lo cual puede generar diferentes tonalidades y ángulos de iluminación.

Tabla 4: *Cuadro de Lux recomendados para diferentes espacios.*

Tareas y clases de local	Iluminancia media en servicio (lux)		
	Mínimo	Recomendado	Óptimo
Zonas generales de edificios			
Zonas de circulación, pasillos	50	100	150
Escaleras, escaleras móviles, roperos, lavabos, almacenes y archivos	100	150	200
Centros docentes			
Aulas, laboratorios	300	400	500
Bibliotecas, salas de estudio	300	500	750
Oficinas			
Oficinas normales, mecanografiado, salas de proceso de datos, salas de conferencias	450	500	750
Grandes oficinas, salas de delineación, CAD/CAM/CAE	500	750	1000
Comercios			
Comercio tradicional	300	500	750
Grandes superficies, supermercados, salones de muestras	500	750	1000
Industria (en general)			
Trabajos con requerimientos visuales limitados	200	300	500
Trabajos con requerimientos visuales normales	500	750	1000
Trabajos con requerimientos visuales especiales	1000	1500	2000

Tomado de Ingeniería Industrial online, 2018.

2.4.6.2 Luz directa e indirecta.

Es importante al momento de realizar un diseño, establecer qué tipo de luminaria se implementará en los diferentes espacios, puesto a que estas pueden ser de un haz de luz diferente, es decir, puede ser directas, indirectas o difusas, las

cuales influyen mucho en las áreas de trabajo(directas) y de decoración (indirectas), en el siguiente cuadro se ve una clasificación del haz de luz:

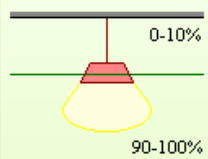
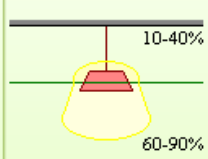
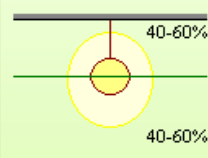
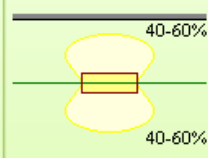

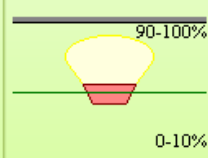
Directa		Semi-directa	
General difusa		Directa-indirecta	
Semi-indirecta		Indirecta	

Figura 42. Haz de luz
Tomado de Ingeniería Industrial, 2018.

2.4.7 Piso de porcelanato

El piso de porcelanato es uno de los más utilizados en la actualidad como material de decoración – revestimientos tanto en pisos como en paredes, es un material resistente que no se deteriora con facilidad y puede ser representado como cerámica, cementado, marmoleado, con decoración o como madera; de igual forma tiene diversos colores y dimensiones.

Algunos formatos vienen de 0.20m x 1.80m; de 0,15mx0,15m; 0,50cm x 0,50cm o de 0,60m x 0,60m con algunos espesores entre 1 a 5 cm.

2.4.8 Equipamiento para cocinas industriales.

En todos los establecimientos de restaurantes, el espacio más importante es la cocina, la cual debe estar equipada con los elementos necesarios tales como:

- Mesones de acero inoxidable.
- Cámaras de conservación y congelación.
- Zona de almacenamiento

- Zona de lavado de vajilla y utensilios
- Área de desechos/ cámara de residuos
- Estufa industrial, freidoras industriales, horno con un termostato de 100°C a 300°, asador de gas, gratinador, plancha
- Área de comedor para empleados
- De 2 a 6 quemadores con una energía de 36 mil BTU/hr por quemador
- Campana de extracción.
- Elementos de construcción bajos en inflamación y fáciles de limpieza.



Figura 43. Ejemplo de cocina industrial
Tomado de Soluciones gastronómicas, 2018.

2.4.9 Zonas Wifi.

Las zonas wifi son las más implementadas en la actualidad en cualquier espacio ya sea comercial o residencial, en los espacios comerciales es el que más demanda ha generado con el fin de brindar comodidad ante los comensales.

Se conoce como WIFI a las siglas de Wireless Fidelity, que es un conjunto de redes que funciona para que los dispositivos tecnológicos puedan acceder a las redes sociales o páginas que necesiten de internet, además se pueden enviar diferentes elementos de forma online.

Todas estas conexiones funcionan por medio de un dispositivo conocido como Router, cada punto de acceso tiene un máximo de 90 metros en los espacios cerrados, en lugares abiertos puede ser 3 veces mayor a 90 metros, de igual

forma pueden conectarse entre 5 aparatos a la vez por cada Modem (Santana, 2011).

2.4.10 Pantallas táctiles

En la actualidad las pantallas táctiles también conocidas como Touch son el elemento tecnológico más utilizado a nivel mundial, es una pantalla por medio de la cual se puede hacer un toque directo ante cierta superficie la cual nos permite el acceso de datos y la emisión de los mismos, actualmente son utilizadas por las industrias de publicidad con el fin de generar diversos impactos ante la sociedad; estas pantallas pueden ser aplicadas tanto en dispositivos móviles (celulares, tablets, etc.), como fijos (LCD, computadoras, plasmas, etc.)

Estos dispositivos por medio de conexiones a internet, pueden ser la fuente fundamental de transportar información ante un punto específico, lo cual hace de este elemento uno de los más importantes en el círculo social y comercial (Anónimo, Hiper Textual, 2014).

2.4.11 Publicidad interactiva

Es un tipo de publicidad mediante la cual el consumidor puede generar cierto tipo de contacto hacia el producto, por las cuales se puede influenciar, incentivar e interactuar en algunas decisiones de adquirir algún elemento o servicio, este tipo de publicidad es impartido generalmente por vía internet; sin embargo, en la actualidad la tecnología en base a pantallas táctiles o TVs han permitido que el cliente observe o en muchas ocasiones presione botones con la finalidad de introducir el producto de manera auditiva, visual y en algunas ocasiones de forma gustativa. A esta influencia publicitaria se la conoce como neuromarketing (Anónimo, Marketing Directo, s.f).

Síntesis

Es importante conocer los elementos que van a ser implementados en el diseño interiorista del establecimiento con el fin de hacer de estos espacios lugares óptimos, funcionales y ergonómicos para la comodidad del usuario y de igual forma por su seguridad.

2.5 Marco Referencial

2.5.1 Tang Palace- China

- **Arquitecto a cargo:** Lin Yihuan
- **Estudio:** Atelier FCJZ
- **Ubicación:** Hangzhou-China
- **Área:** 2460.0M2
- **Año:** 2010

Breve descripción del proyecto:

Este proyecto actualmente se encuentra a 9mts de altura dentro de un edificio comercial que está ubicado en Hangzhou-China. Este establecimiento abarca una combinación entre tableros de bambú y su forma natural en la planta baja.

Existen algunos espacios delimitados desde el techo hasta el piso por medio de bambú en carrizo que genera espacios privados, que de igual forma en conjunto con un diseño en el cielo raso entrelazado por listones de bambú que parten desde una columna, logran crear un aspecto visual diferente, tradicional y moderno (Plataforma de Arquitectura, 2011).



Figura 44. Entrelazado de bambú en Tang Palace
Tomado de Plataforma de Arquitectura, 2010.

Este establecimiento consta de 2 pisos, en el piso superior son los halls de ingreso hacia la zona del restaurante, en cada acceso se puede observar las respectivas ondulaciones que genera el cielo raso, creando una interacción entre ambos niveles. Dentro de este entrelazado se suspende la luz desde la parte superior del establecimiento lo que en conjunto con el hall se puede observar un estilo más industrializado (Plataforma de Arquitectura, 2011).



Figura 45. Planta Alta- nivel de acceso.
Tomado de Plataforma de Arquitectura, 2010.

En base al concepto establecido por el diseño de este establecimiento, se procuró crear espacios interrelacionados y diferentes a la vez, mediante el uso de un solo material estableciendo una identidad cultural.

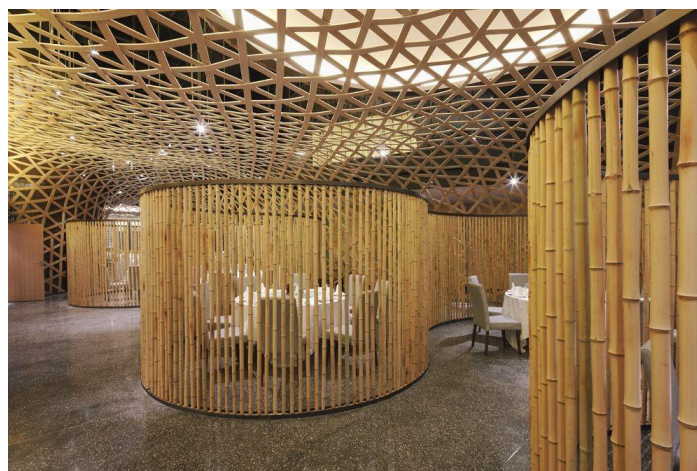


Figura 46. Bambú separación de espacios
Tomado de Plataforma de Arquitectura, 2010.

2.5.1.1 **Análisis del Referente:**

La distribución en este establecimiento genera una limitación de espacios por medio de módulos, con el uso de material base que es el bambú tanto natural como en listones fabricados, que en conjunto dan imagen cultural de China, además la forma en la que está colocado este diseño crea sensaciones de movimiento y transparencia puesto a que no todas las zonas están delimitadas por algún material completamente cerrado.

Cada acceso al abarcar materiales oscuros y tener un punto de vista ante la malla de bambú genera en el usuario una sensación interactiva de un espacio con otro, por medio de esta implementación se crea una guía del usuario hacia la zona de degustación, potencializando la venta de productos y la sensación de confort.

En cuanto a los materiales: la cerámica de color negro con un diseño de puntos blancos, permite dar contraste ante la iluminación y el bambú, de igual forma el mobiliario con colores neutros permite que el espacio tenga un aspecto elegante y de calidad ante los comensales.

2.5.1.2 **Aporte del Referente**

Este referente internacional, posee una conceptualización muy importante en cuanto al uso de material y del dinamismo que este puede generar sin necesidad de limitar un espacio, además, un aporte importante es que, por medio de colores neutros y naturales, se pueden elaborar zonas tradicionales y modernas a la vez.

Los materiales utilizados son en base al contraste de colores neutros entre negro y gris, lo que permite que en conjunto con la iluminación se establezca un espacio elegante y cálido, puesto a que el bambú genera esta sensación.

2.5.2 Sagaya Ginza

- **Grupo de Diseño a cargo:** Teamlab
- **Ubicación:** Tokio, Japón
- **Año:** 2017

Breve descripción del proyecto

En la actualidad el uso de la tecnología se ha vuelto lo más utilizado en todas las áreas comerciales alrededor del mundo. Este es el caso del restaurante Sagaya en Tokio, el cual ha hecho de su restaurante un lugar interactivo por medios tecnológicos por los cuales las personas puedan degustar su comida de diversas formas, aplicando el método sensorial.

Sagaya no es solo un restaurante, es un espacio que juega con aspectos como las formas, colores y luminosidad, recibe a 8 clientes por día, consta de 1 mesa que es compartida por cada comensal que logra ingresar.

Este restaurante ofrece una experiencia multi- sensorial, que busca una mezcla del olfato, el oído por medio de música, el gusto y la vista por medio de proyecciones en la superficie de la mesa, paredes y pisos. Cada una de estas imágenes representa la naturaleza natal de Japón (MUNDIARIO, 2017).



Figura 47. Sagaya diseño multi-sensorial
Tomado de mundiario, s.f.

Es una de las experiencias más optadas por los visitantes puesto a que en un tipo de platillo pueden estar en un ambiente de una cascada y en otro pueden visualizar de las flores de cerezo. Según el equipo de TeamLab menciona que *“Cuando un plato se coloca sobre la mesa, el mundo escénico contenido en el plato se desata, desplegándose sobre la mesa y en el espacio circundante. Por ejemplo, un pájaro pintado en un plato de cerámica es liberado del plato y puede posarse en la rama de un árbol que se ha desencadenado de un plato diferente”* (MUNDIARIO, 2017).

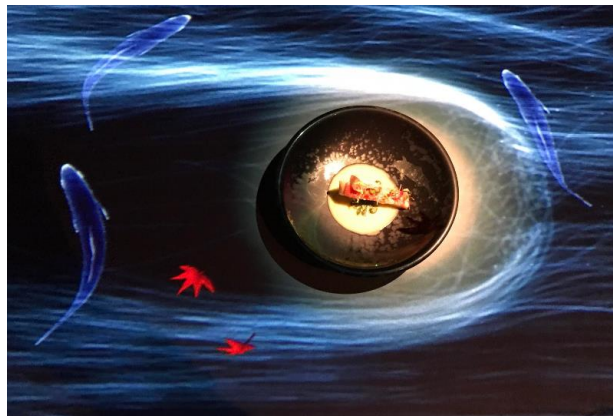


Figura 48. Plato de comida con fondo.
Tomado de tripadvisor, s.f.

Algunos de los materiales implementados son madera sin ningún relieve, piso de porcelanato con un diseño de paneles maderados, no existen un ingreso de luz natural, la iluminación artificial es cálida con el fin de que al esperar la proyección de la escena sea un momento acogedor.

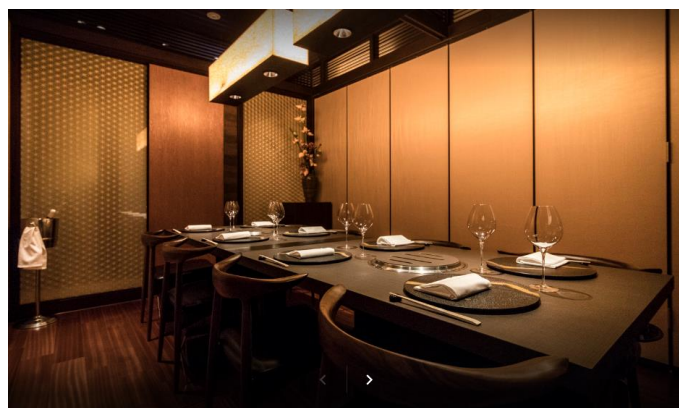


Figura 49. Interior natural sin proyección
Tomado de tripadvisor, s.f.

2.5.2.1 Análisis del Referente.

A pesar de ser un espacio pequeño, por medio de la tecnología se puede hacer de este una experiencia única para cada usuario, el material liso evita los reflejos y permite una proyección adecuada ante estas imágenes, de igual forma el uso de la música genera sensaciones de relajación y confort, lo que permite que la degustación de los productos sea más placentera y cómoda. De igual forma, este espacio denota elegancia por medio de algunos materiales como la madera, el porcelanato, mesas de grafito y una cocina industrial abierta al público.

Este establecimiento se ha convertido en uno de los más solicitados en la ciudad de Tokio, puesto a que al ser interactivo por medio de lo sensorial ha generado un impacto ante la sociedad y fuerza en su marca de venta.

2.5.2.2 Aporte del Referente:

El juego de la iluminación es importante en la presentación base del restaurante, puesto a que este juega con colores cálidos por los que busca generar un vínculo ante la cultura Japonesa, tiene materiales como porcelanato, madera y grafito en los mesones que denotan elegancia, algunas paredes están revestidas de cerámica gris, el cielo raso es liso de un color gris oscuro; así mismo es completamente un diseño línea, que no denota profundidad en ningún espacio, sino más bien son espacios delimitados, esto es importante puesto a que al momento de elegir otra distribución de iluminación para las diversas proyecciones, estas no generan espacios vacíos.



Figura 50. Zona de ingreso y cocina
Tomado de tripadvisor, s.f.

2.5.3 Imaho Soho

- **Arquitectos:** Estudio Inamo Soho
- **Año:** 2008
- **Ubicación:** Londres

Inamo Soho es un conjunto de 3 restaurantes distribuidos en diferentes partes de la ciudad: Garden, el Soho y Camden, que distribuyen gastronomía tanto tailandesa, japonesa como china. Estos restaurantes podrían considerarse los primeros en implementar opciones interactivas para los usuarios por medio de la tecnología.

En base al uso de estos servicios los platos se proyectan de forma virtual sobre las mesas, de las cuales se puede seleccionar el que guste tanto por cantidad como por estética y mandar a un sistema interno para ser atendido, mientras se espera, se puede distraer por medio de ciertas aplicaciones, de igual forma se puede notificar cuando se quiera facturar (Alliance Vending, 2018).



Figura 51. Mesa táctil por medio de proyección.
Tomado de Inamo, 2018.

El diseño interiorista como tal, no deja de ser tradicional cada uno de los espacios no está delimitado por ningún material sólido, se juega con mamparas de tiras de madera que separan ciertas zonas, algunos materiales denotan calidez como los revestimientos con listones de madera oscura sobre las paredes blancas que generan dinamismo; el piso es de porcelanato con textura que simula la madera marca una circulación y el cielo raso tiene un estilo industrial de donde se

despliegan las máquinas de proyección hacia cada una de las mesas que son de madera completamente lisas.



Figura 52. Mesas con proyectores.
Tomado de Inamo, 2018.

La iluminación en muchos de los espacios es indirecta, por medio de los focos LED spots o por algunas lámparas colgantes, esto es importante puesto a que los proyectores al tener iluminación propia estos pueden generar luz hacia los espacios necesario, algunas zonas como las del bar tienen luz indirecta que permite crear un espacio más estético.



Figura 53. Espacio Interior con proyección
Tomado de Alliance vending, s.f.

2.5.3.1 **Análisis del Referente**

Este establecimiento representa una cromática basada en colores tierra, lo cual genera una sensación de confort y tradicionalidad, el material base que se aplica en todo el restaurante es la madera, lo cual permite generar un ambiente acogedor y de calidez. Se puede notar que la intención de este restaurante como tal es crear una sensación diferente al usuario por medio de la tecnología sin dejar de lado el estilo de un restaurante tradicional.

La distribución interior se realiza por medio de cada proyector instalado en el techo, dejando el espacio necesario para la circulación tanto del usuario como el de servicio, sin embargo, cada mobiliario debe ser colocado acorde a cada proyecto delimitando el cambio del mismo.

2.5.3.2 **Aporte del Referente**

Uno de los principales aportes de este referente es el uso de la madera tanto entrelazada en paredes como en el piso, lo cual genera calidez a los espacios, que acompañado de una iluminación Led colocada adecuadamente con dirección y decoración resalta el diseño en paredes que son de vidrio traslucido en algunas paredes lo cual permite denotar la elegancia y la modernidad.

De igual forma el uso de la tecnología se ha convertido en lo más innovativo e interactivo en la actualidad para algunos locales comerciales lo cual permite al usuario degustar de diferente forma la gastronomía tanto de su país como internacional.

2.6 Referentes Nacionales

2.6.1 Glitch Bar/Restaurante

- **Arquitecto:** Rama Estudio
- **Arquitecto a Cargo:** Carolina Rodas, Felipe Donoso, Carla Chávez
- **Ubicación:** La Pradera- Quito
- **Área:** 237 m²
- **Año:** 2015

Breve Descripción del proyecto:

Este proyecto fue realizado en una casa deshabitada en la zona centro-norte de Quito, la cual tenía un estilo característico de los años 80, el rediseño de este espacio fue plantar un restaurante ejecutivo hasta el mediodía, y un espacio de distracción durante la noche obteniendo un estilo urbano y cultural.

El concepto base de este proyecto fue la reutilización de los materiales existentes con el fin de optimizar todos los recursos, por ello cada elemento como puertas, paredes y ventanas fueron la base fundamental de la nueva propuesta. Por ejemplo: las ventanas fueron soldadas una con otra para ser puertas, los ladrillos que conformaban algunas paredes se revistieron en el piso del parking, el material del piso fue tratado para mejorar su aspecto y ser utilizados; se mantuvo la vegetación con el fin de crear una relación directa entre el interior y el exterior del nuevo bar-restaurante (Plataforma de Arquitectura, 2015).



Figura 54. Imagen interior de bar restaurante Tomado de Plataforma de arquitectura, 2015.

En base al diseño interiorista se tiene el tratamiento del material, lo industrial por medio de piezas reutilizadas y el urbanismo aplicado por grafitis que fueron dirigidos por Jaime Villarroel y Verónica Ibarra, cada uno de estos diseños formo parte fundamental en la arquitectura, puesto a que es el contraste principal en conjunto con el color, estos grafitis fueron realizados en madera de duela reciclada de 2,20mx2,20m que fueron colocados como revestimiento de manera aleatoria en todo el restaurante con el fin de crear una composición desfragmentada con referencia a la marca y logo Glitch (Plataforma de Arquitectura, 2015).



Figura 55. Diseño de grafitis en paredes
Tomado de Plataforma de arquitectura, 2015.

La finalidad de este establecimiento es optimizar sus recursos, algunas piezas a tomar en cuenta son las siguientes:

- Cada mobiliario está elaborado por tableros triplex, cortados en router con el fin de generar el menor desperdicio posible.
- La lava copas es el fondo de un tanque calentador de agua que se encontraba en esta edificación.
- Cada una de las lámparas tiene 5000ml en envases de vidrio que fueron realizados con el fin de preservar los alimentos (Plataforma de Arquitectura, 2015).



Figura 56. Zona de bar
Tomado de Plataforma de arquitectura, 2015.

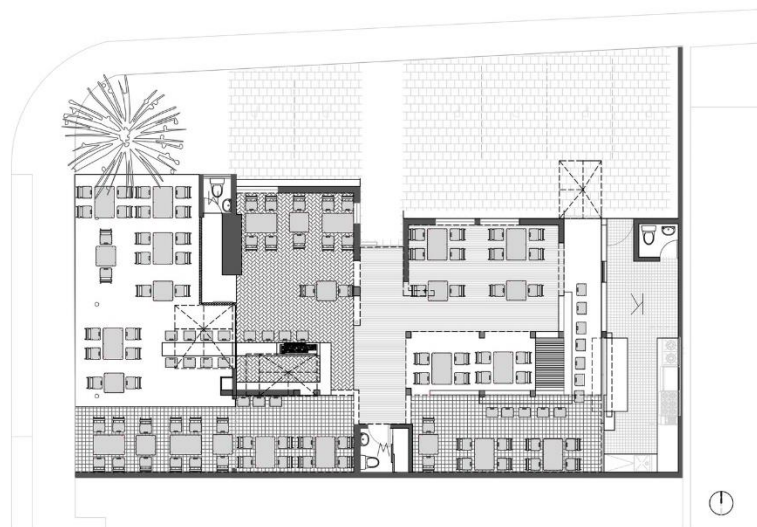


Figura 57. Distribución de las mesas
Tomado de Plataforma de arquitectura, 2015.

2.6.1.1 Análisis del Referente

En base al diseño interiorista, el utilizar materiales que existían en la casa para optimizar los recursos es una de las nuevas tendencias en la actualidad, con el fin de crear un espacio más industrial, de igual forma el contraste que se genera la madera con el color de los grafitis le da fuerza a la imagen corporativa del local y una sensación de un espacio moderno y acogedor.

La iluminación también juega un punto importante en el diseño puesto a que son realizados de forma artesanal con el fin de brindar calidez y estar en conjunto con el concepto base del proyecto.

Además, existen diferentes opciones de distracción para el usuario como un futbolín y una galería de imágenes que muestran el proceso de cómo se realizó este establecimiento, esta galería se puede modificar con diferentes fotos de diversas temáticas.

2.6.1.2 **Aporte del referente**

El uso de la madera con contrastes de color implementados por los grafitis hace de este proyecto un aporte interesante, puesto a que se fortalece el concepto cultura y urbanista por medio de un diseño que se vuelve una imagen única ante la marca del Glitch.

De igual forma, el material visto en conjunto de una iluminación elaborada artesanalmente, hacen de este espacio un lugar moderno por medio de un estilo industrializado, lo cual llama la atención ante el usuario y hace de su degustación algo único.

2.6.2 **Antojo- Manabita**

- **Arquitectos:** Xavier Proaño
- **Ubicación:** Calle San Juan de Dios y Pasaje Donoso- Valle de los Chillos
- **Área:** 1000m²
- **Año:** 2016

Breve descripción del proyecto

El restaurante de Antojo Manabita fue un proyecto elaborado hace 5 años, con un concepto híbrido, con la finalidad de reflejar una imagen tradicional de los lugares y de la comida Manabita, una de sus características principales es que el material base de construcción bambú, el cual esta implementado tanto en el

interior como el exterior, es por medio de este material que se da una sensación de elegancia, fluidez y acogimiento.

Este establecimiento consta de 3 pisos, la distribución de la planta baja se define por medio de 3 columnas principales que se prolongan hasta la parte superior y que además están compuestas por un revestimiento de tiras de bambú en forma de cono, lo cual juega con la cerámica de un color marrón y la iluminación generando un aspecto visual diferente y cálido.



Figura 58. Fotografía actual Antojo Manabita parte central del restaurante.

De igual forma, la elaboración de este proyecto tenía como objetivo la reutilización del material con la finalidad de que el bambú restante pueda ser implementado en espacios pequeños como decoración, esto se puede ver reflejado en la forma de la luminaria que es elaborada de forma artesanal, los pasamanos de las escaleras y los mezanines.



Figura 59. Fotografía actual ventanales planta alta.

La iluminación es tanto natural como artificial, los ventanales y algunos accesos están incorporados directamente a la estructura de bambú con su respectiva perfilería metálica; el mobiliario tanto exterior como interior es elaborado artesanalmente con materiales como bambú o madera de guayacan.



Figura 60. Fotografía actual mesa de guayacan y sillas de bambú.

2.6.2.1 Análisis del Referente

Se puede decir que este establecimiento es el único restaurante en la ciudad de Quito que tiene como estructura y diseño principal al bambú, de igual forma, genera sensaciones de confort y acogimiento, su imagen por la que optimiza cada uno de los recursos hace de este un lugar natural y muy tradicional.

Los ventanales hacen que cada espacio tenga un acceso de luz natural necesario, además, tiene una relación entre el interior y el exterior por medio de la vegetación que es implementada como punto importante entre ambos espacios.

La combinación estructural entre bambú, mampostería y metal, hace que esta construcción tenga seguridad en cada espacio, de igual forma cada revestimiento contrasta con la iluminación y la distribución del mobiliario, generan con su cromática espacios cálidos.

2.6.2.2 Aporte del Referente

El aporte principal de este referente, será algunos de los revestimientos y estructuras que son realizadas con bambú tanto en la parte interior como exterior de la edificación, de igual forma, la luz natural que se genera por medio de una apertura completa en fachada gracias a los ventanales aquí implementados, se busca ocupar este material en áreas de vegetación, con la finalidad de que se genere un espacio más tradicional.

El juego con la luz indirecta que hay en espacios revestidos con bambú, en divisiones de cocina y comedor y en las zonas sociales de degustación de bebidas, generan un toque estético a cada espacio.

Síntesis:

Cada uno de los referentes expuestos, aportan en su diseño interiorista por medio del cual, varios materiales y algunos medios tecnológicos para brindar una experiencia única ante los usuarios, generando sensaciones de conformidad y acogimiento, además permite que cada espacio sea funcional para el servicio que se pretende dar.

Es importante considerar los elementos necesarios para el diseño como la iluminación, mobiliario, cromática, revestimientos, etc., que en conjunto nos ayudan a crear aspectos visuales diferentes ante un lugar específico.

3 CAPÍTULO III. Marco Investigativo.

3.1 Introducción:

En base a cada uno de los análisis establecidos anteriormente, se pretende hacer una recopilación de los mismos, con la finalidad de entender el planteamiento arquitectónico e interiorista por el medio del cual se generan temas de funcionamiento, uso de mobiliario, iluminación entre otros aspectos que deben ser analizados desde un punto más objetivo.

Para profundizar sobre cada uno de estos aspectos, se realizarán algunas entrevistas por las cuales se obtendrá la información necesaria que se debe tomar en cuenta para el funcionamiento en cada espacio de un establecimiento que ofrece servicios y diversas opciones de degustación gastronómica.

De igual forma se rescatará cierta información por medio de encuestas sobre la experiencia de los usuarios en este espacio de restaurante con el fin de fortalecer el proyecto de remodelación.

3.2 Soporte de documentación.

3.2.1 Proceso de entrevistas.

Se realizará ciertas entrevistas con el fin de entender más a fondo sobre la funcionalidad, ergonomía y seguridad del espacio de cocina y del restaurante, además, se analizará la influencia de varios factores como el color, el material, la tecnología entre otros, que pueden hacer de estos espacios, lugares únicos para la degustación.

3.2.2 Entrevista 1, realizada el 27 de noviembre del 2018 Quito, Ecuador.

El objetivo fundamental de esta entrevista fue el conocer la distribución adecuada en el área de cocina, cuales son los espacios necesarios para el personal de servicio y una forma correcta de distribución por ello se le realizo algunas preguntas al Administrador Aladino Cedeño, que actualmente trabaja en el restaurante Antojo Manabita, con correo electrónico acedeño@elantojomanabita.com, quien ha trabajado por más de 7 años en la

distribución de espacios, organización del personal de servicio y las cocinas de este restaurante. Las preguntas que se realizaron fueron las siguientes:

Emily Torres: ¿En qué zonas divide usted la cocina?

“Nosotros dividimos estos espacios por zonas; con su área de preparación, como una de especialidades, encocados, langosta; la siguiente área es de la comida frita, la siguiente de arroces, carnes, pollos, etc., de igual forma existe un área para distribuir las bebidas. Cada una de estas áreas se divide en zona de comida fría y zona caliente.

También consta de un cuarto frío con dos cámaras, una de congelamiento y otra de manutención, con el fin de mantener los productos frescos para el día, de igual hay un área de horno para todos los platos que abarcan mayor temperatura.

La cocina consta de dos campanas de extracción, que dan directamente al exterior, de igual forma las conexiones que son para cada cocina industrial son por medio de una bombona para distribuir por parte del techo con el fin de ser seguro y abastecer a la cocina”.

Emily Torres: ¿Existe un espacio para el personal de servicio?

“Si contamos con baterías sanitarias con duchas y vestidores para el personal, puesto a que el trabajo es muy arduo en el transcurso del día y se necesita este espacio de aseo para cada uno”.

3.2.3 Entrevista 2, realizada el 28 de noviembre Quito, Ecuador.

El objetivo de esta entrevista, fue analizar sobre algunas necesidades como ventilación, iluminación, seguridad, entre otros aspectos que se deben tomar en cuenta al momento de construir una cocina industrial, por ello algunas preguntas fueron realizadas al Ingeniero Mecánico Pedro Rodríguez, con cedula de identidad 1724345788, con correo electrónico prrodriguezr@gmail.com, que actualmente trabaja en la inmobiliaria Inmosolucion, es especialista en conexiones eléctricas y sanitarias, las preguntas realizadas fueron:

Emily Torres ¿Qué materiales consideras adecuados para elaborar las cocinas industriales?

Ingeniero Pedro Rodríguez: *Es recomendable que todos los equipos hasta el área de desechos tengan acero inoxidable AISI 316 (grado alimenticio).*

Emily Torres: ¿Qué sistema de ventilación debería aplicarse?

Ingeniero Pedro Rodríguez: *Para cocinas que tengan una carga media-alta de trabajo es recomendable usar un sistema de extracción, por medio de campanas compensadas. Para cocinas de carga baja de trabajo se pueden instalar campanas solo extracción.*

Emily Torres: ¿En qué zonas debería dividirse correctamente una cocina industrial?

Ingeniero Pedro Rodríguez:

- Zona de preparación
- Zona de cocción.
- Zonas frías.

Emily Torres: ¿Qué elementos de seguridad deberían instalarse en estos espacios?

Ingeniero Pedro Rodríguez: *En la zona de preparación se podría optar por extintores tipo K, en la zona de la cocina se deberían instalar un sistema contra incendios, que forme parte de las campanas de extracción y en las zonas frías no existe mayor peligro. Lo básico, pisos antideslizantes.*

Emily Torres: ¿Qué iluminación recomienda para este espacio?

Ingeniero Pedro Rodríguez: *Recomendaría iluminación led de fácil limpieza, tiene un notable menor consumo energético y por ende una menor carga térmica.*

3.2.4 Entrevista 3, realizada el 3 de diciembre del 2018 Quito, Ecuador.

El objetivo de esta entrevista es conocer sobre la comodidad que generan ciertos espacios del Rincón Manabita con la finalidad de conocer sobre las fortalezas y debilidades en la distribución de los productos por ello, se realizó esta entrevista a la dueña del establecimiento la Sra. Ángela Loor de Intriago a quien se le realizaron las siguientes preguntas:

Emily Torres: ¿Considera que su espacio de trabajo es óptimo para realizar sus actividades?

Sra. Ángela Loor: El Rincón fue muy bien diseñado, lo que nos felicitan siempre es que los clientes puedan ver la forma en la que se prepara el alimento, el poder ver la cocina, además esta zonificada, por ejemplo existe un área para los ceviches, para bebidas, un área para platos espaciales, área de vajilla, entonces el espacio de trabajo en ese sentido, me gusta, porque nos da privacidad entre los espacios de la cocina, cada quien tiene su espacio lo que para mí es lo más importante, por ello puedo decir que si me siento cómoda.

Emily Torres: ¿Qué cambios realizaría al establecimiento?

Sra. Ángela Loor: Si tuviera los fondos necesarios, haría una restructuración, cambiaría las instalaciones de agua, luz, puesto a que este negocio se adecuo a una casa, lo que significa que el negocio tiene tantos años, alrededor de 25 años, entonces el espacio de por si debe irse modernizando, tenemos que ponernos a la par de todos los negocios que están surgiendo, en cambio nosotros estamos como quedados puesto a que no le hemos hecho ninguna remodelación.

Emily Torres: ¿Le gustaría que se incluya un registro tecnológico en el área de las mesas?

Sra. Ángela Loor: Claro que sí, todos estamos actualmente computarizados, todo se mueve a través de las redes y si tú no estás en eso, perderías el conocimiento de los negocios las noticias, yo pienso que eso sería muy interesante y necesario.

Emily Torres: ¿Qué piensa usted de implementar el bambú en este espacio?

Sra. Ángela Loor: Es muy lindo, sin embargo, aquí tenemos un problema con los bomberos, puesto a que hay normas que se deben cumplir, puesto a que es un material muy inflamable.

3.3 Tabulación de la información

3.3.1 Encuestas Rincón Manabita

En base a ciertas zonas y condiciones actuales del restaurante Rincón Manabita, se establecieron algunas preguntas a los usuarios para así fortalecer el planteamiento arquitectónico e interiorista de los espacios de degustación con la finalidad de hacer de estas, zonas acogedoras para cada usuario.

Se realizó una muestra que abarca a 31 personas de las cuales se generará un porcentaje, en base a las siguientes preguntas, que también pueden ser encontradas en el siguiente drive:

<https://drive.google.com/file/d/1raSI33EoPAK9681cp-jFqc6iTnagKHdu/view?usp=sharing>

3.3.1.1 ¿Cuál es su género?

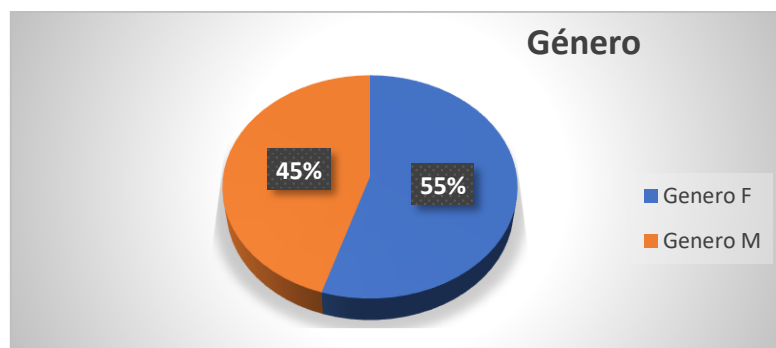


Figura 61. Resultado de porcentaje de hombres y mujeres.

En base al análisis, se puede notar que existe una diferencia de un 10% en cuanto a la mayor cantidad de clientes que vienen a este restaurante, por esta razón se puede inferir que se puede establecer un diseño equitativo tanto para hombres como mujeres en el planteamiento interiorista.

3.3.1.2 ¿Cuál es su rango de edad?

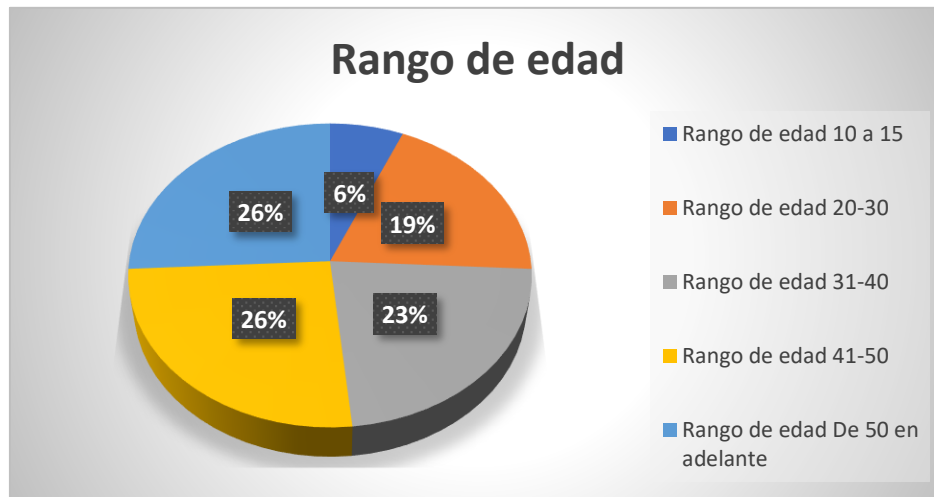


Figura 62. Resultado rango de edad de las personas.

Se puede notar que, en base al análisis de esta pregunta, existe un porcentaje alto del 52% entre las personas de 41-50 y mayores a 50, es decir el target de este restaurante es de gente adulta, por lo que es importante considerar un diseño tradicional y más acogedor para este usuario.

3.3.1.3 ¿Con que frecuencia visita el Rincón Manabita?

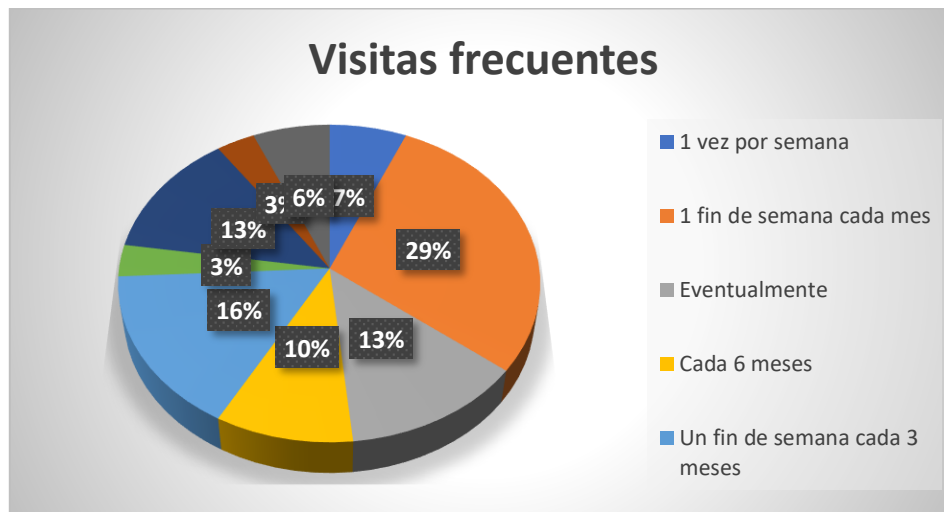


Figura 63. Resultado visitas frecuentes al restaurante.

Según los datos arrojados por las encuestas, el 29%, el total en conjunto con el 16% del total son los porcentajes más elevados entorno a que se suele visitar este restaurante en un límite de tiempo, tanto 1 fin de semana al mes como 1 fin de semana cada 3 meses; en base a este análisis, se puede generar cambios por medio del diseño interiorista en el establecimiento que potencialicen la visita del mismo.

3.3.1.4 ¿Desde qué tiempo conoce al Rincón Manabita?

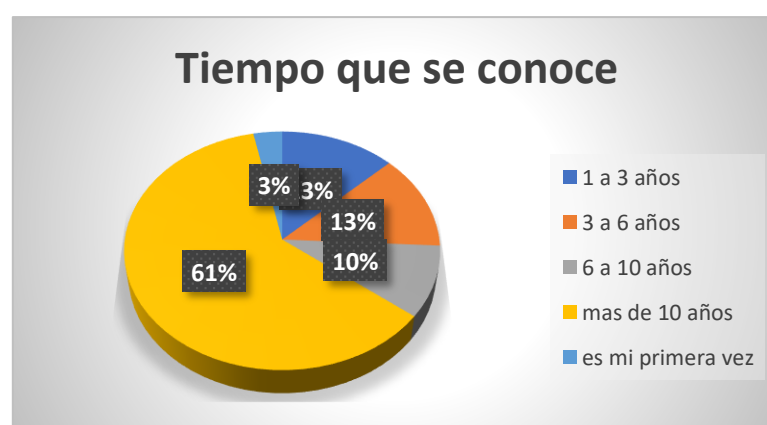


Figura 64. Resultado tiempo que se conoce al restaurante.

Por medio del planteamiento de esta pregunta, se buscó conocer sobre el tiempo que existe el Rincón Manabita; en este caso se llegó al resultado por el cual se puede notar que el 61% del total conoce este restaurante en un trayecto de más 10 años, incluso desde sus inicios; por ello se puede visualizar que este establecimiento se ha mantenido con un diseño único por varios años, por lo cual la intervención interiorista es necesaria en cada uno de los espacios.

3.3.1.5 ¿Considera los aparatos tecnológicos como un medio necesario por el cual se pueda mejorar un servicio?



Figura 65. Resultado de aparatos tecnológicos para el servicio.

Por medio de esta pregunta se buscó analizar la influencia de la tecnología como un medio para mejorar un servicio, en donde se generó una aceptación del 97% ante este planteamiento, por ello se puede implementar ciertos elementos en conjunto con el diseño para mejorar la estancia del usuario en los diferentes espacios.

3.3.1.6 ¿Conoce usted sobre el mobiliario interactivo?

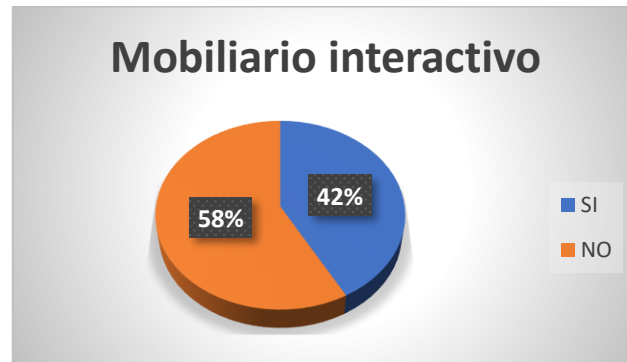


Figura 66. Resultado conocimiento sobre el mobiliario interactivo.

En base a esta pregunta, existe una diferencia del 16% ante las personas que conocen y no el mobiliario interactivo, sin embargo, el mayor porcentaje no tiene conocimiento sobre el funcionamiento de este tipo de mueble, esto puede estar ligado ante la gente adulta quienes no dominan y no están relacionados ante estos aspectos tecnológicos.

Es importante tener este dato en cuenta ante la adaptación tecnología que se podría aplicar en el mobiliario interactivo al momento de implementarlo en el diseño interior del establecimiento.

3.3.1.7 Del 1 al 5 considerando a 1 como malo y a 5 como excelente; ¿Cómo se siente usted con los siguientes aspectos?

- La iluminación del lugar

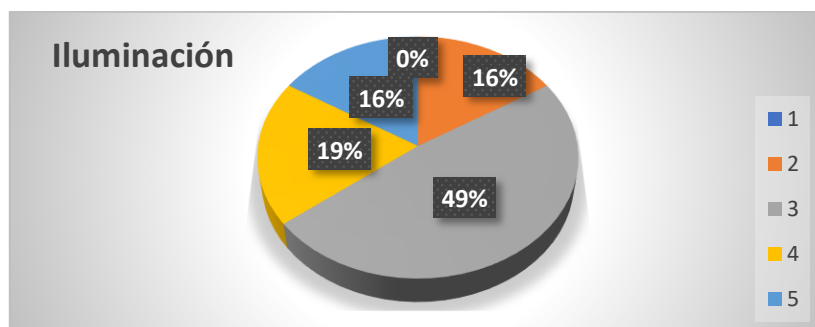


Figura 67. Resultado iluminación del lugar.

En cuanto a la iluminación actual del restaurante, un 49% del total establece que no es adecuada pero tampoco es ineficiente, el 19 % considera este aspecto de luz como ineficiente, por esta razón, este dato es importante para implementar luminarias que abastezcan la iluminación de todos los espacios necesarios con la finalidad de generar sensaciones de confort.

- **La comodidad en las mesas**

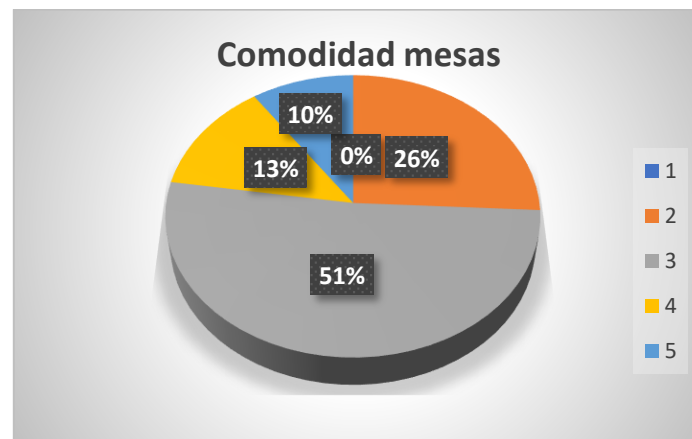


Figura 68. Comodidad en las mesas

La disposición de las mesas actualmente, para el 51% del total de los usuarios considera que este mobiliario, no es de mayor importancia en el aspecto de comodidad, es decir cumple con su finalidad de tener un espacio de degustación, sin embargo, de igual forma un 26% del total, considera que la comodidad de las mesas no es el adecuado, por ello es importante implementar un diseño de mobiliario que genere confort y acogimiento ante los usuarios en conjunto con opciones tecnológicas, en definitiva generar un mobiliario interactivo único.

- **La circulación entre ustedes y el personal de servicio**

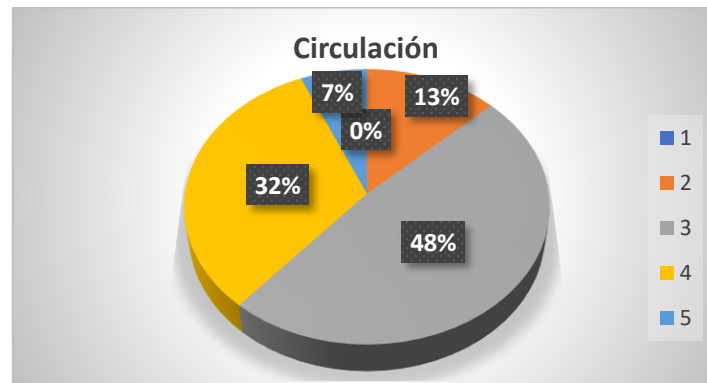


Figura 69. Resultado circulación entre el personal y el usuario.

En base a la circulación actual que hay entre el personal de servicio y los clientes, se puede notar que a un 48% del total les parece irrelevante, sin embargo, un 32% lo considera incomodo, por ello es recomendable implementar un diseño por medio del cual se aplique la ergonomía necesaria para generar una circulación adecuada entre todos dentro del establecimiento.

- **La visualización hacia la cocina.**

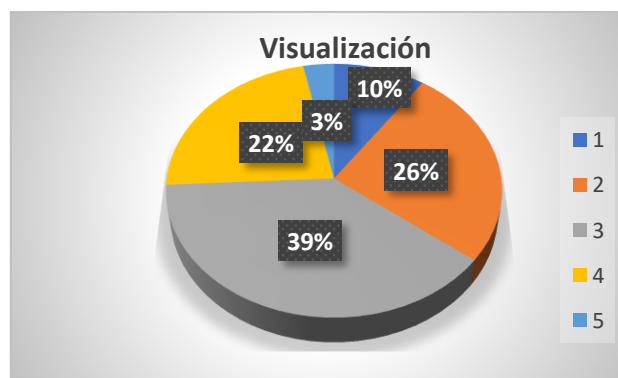


Figura 70. Resultado de visualización hacia la cocina.

En base a la cocina actual del restaurante, el 39% del total de los usuarios consideran que la visualización hacia la cocina es un aspecto regular, es decir no consideran que sea algo negativo o positivo, sin embargo, otro porcentaje

elevado es el del 26% hacia ciertos usuarios que no consideran adecuada el punto de vista hacia la cocina. Por ello es importante establecer elementos que permitan denotar de mejor forma esta relación entre los espacios.

- **Zona de pago- Recibidor**

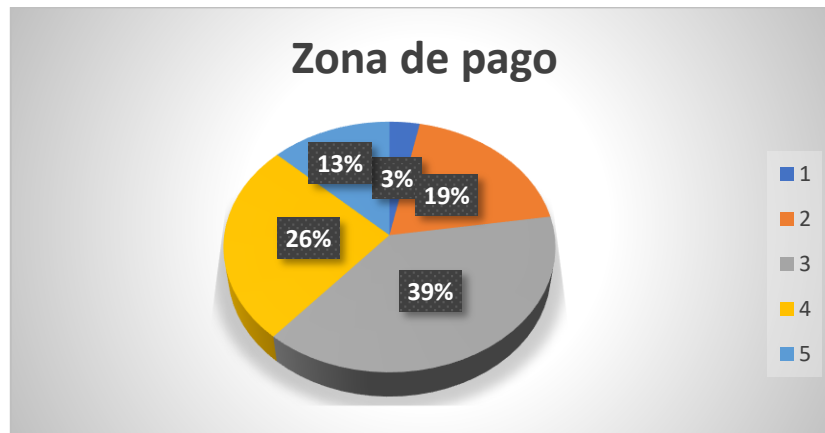


Figura 71. Resultado zona de pago y recibidor del restaurante.

En base a la zona de atención al cliente, el 39% del total, siendo la cifra más alta, considera que este espacio es necesario mas no eficiente, es decir según el criterio del usuario tiene un aspecto regular. Este dato puede ser utilizado para generar un análisis de la implementación de las mesas interactivas y de cómo se puede mejorar el servicio hacia los diferentes usuarios.

3.3.1.8 **¿Considera que la implementación de la caña guadua (bambú), mejoraría el diseño del local actual?**

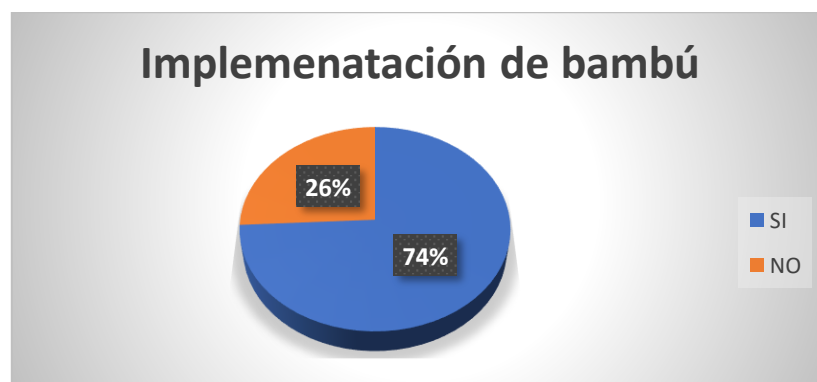


Figura 72. Resultado material de bambú.

En base al análisis de esta pregunta existe una diferencia entre un 48% del total, que considera al bambú como un material que mejoraría el diseño actual, el 74% está de acuerdo con que el bambú puede hacer de cada espacio un lugar más confortable, por ello se tomara en cuenta para el planteamiento arquitectónico.

Esta información se encuentra ubicada en Drive con el link:

<https://drive.google.com/file/d/1raSI33EoPAK9681cp-jFqc6iTnagKHdu/view?usp=sharing>

3.3.2 Encuestas generales ante un restaurante de comida de mar.

Estas encuestas engloban un total de 58 personas; que fueron realizadas vía online. Toda esta información se encuentra ubicada en el siguiente link:

<https://es.surveymonkey.com/results/SM-CVPYGH7DV/>

Estas encuestas se realizaron con la finalidad de analizar algunos aspectos generales ante un restaurante de comida costeña, es decir, se analizó ciertos aspectos que deben ser tomados en cuenta en este tipo de locales por medio de los usuarios, tanto en aplicación de material, tecnología, mobiliario, iluminación entre otras, las preguntas a realizar fueron:

3.3.2.1 ¿Cuál es su género?

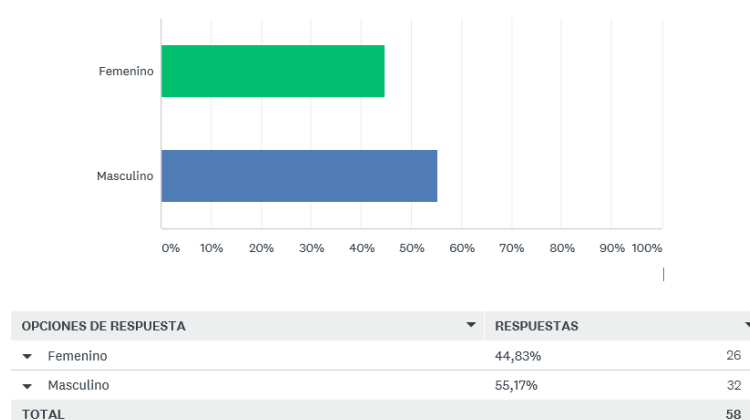


Figura 73. Cuál es su generó?.

En base al análisis total, se puede observar que existe una diferencia del 11% ante el target que visita los restaurantes de comida costeña, lo cual no es un dato que pueda genera una influencia en el diseño, por ello es importante establecer un diseño equitativo tanto para hombres como mujeres en el planteamiento interiorista. Con la finalidad de que se genere una sensación de confort equitativa.

3.3.2.2 ¿Cuál es su rango de edad?

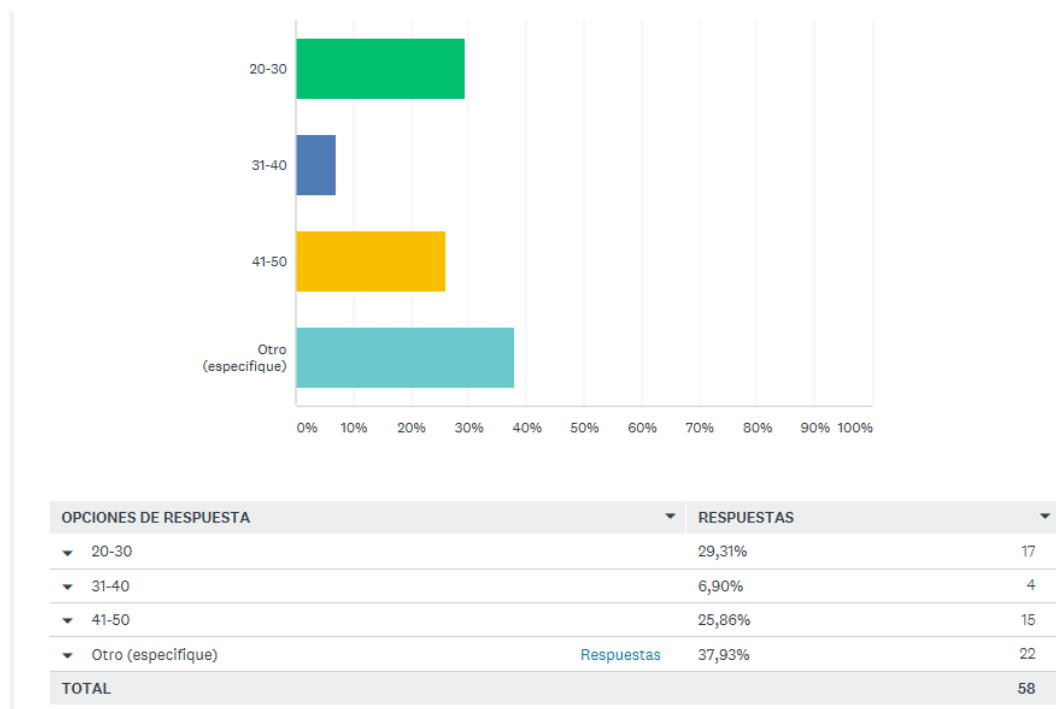


Figura 74. Resultado rango de edad.

En cuanto al análisis de esta pregunta, se puede ver que existe un porcentaje alto del 37% de las personas mayores a 50 años y un porcentaje de 20% entre las edades de 20 a 31, por lo que se puede notar que el target que generalmente visita los restaurantes que promocionan comida costeña, varía entre jóvenes y adultos, lo cual es un dato relevante al diseñar diversas áreas de estos locales de degustación.

3.3.2.3 ¿Le gusta degustar sus alimentos al aire libre?

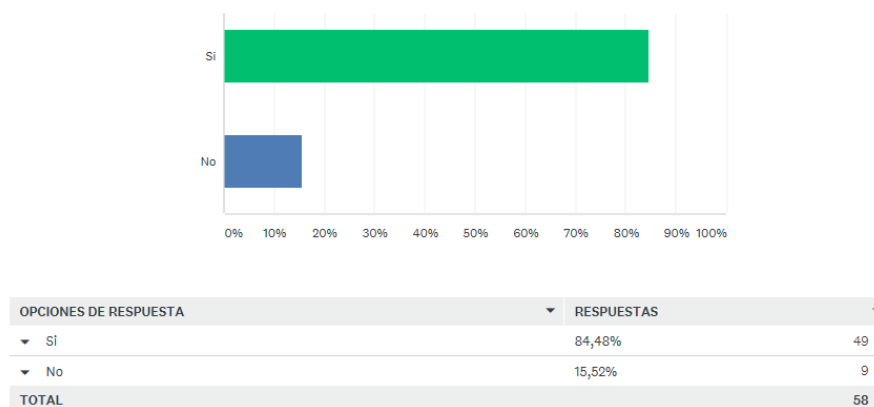


Figura 75. Resultado degustación los alimentos en áreas exteriores.

En base a esta pregunta existe un porcentaje del 84% del total, que considera la opción de degustar sus comidas en un espacio exterior del establecimiento como una experiencia agradable, por ende, es importante tomar en cuenta la implementación de ciertos materiales y mobiliario que pueda ser aplicado en estas zonas con la finalidad de generar satisfacción ante los usuarios que disfrutan de espacios exteriores de un restaurante.

3.3.2.4 ¿Qué tan frecuentemente visita un restaurante de comida de mar?

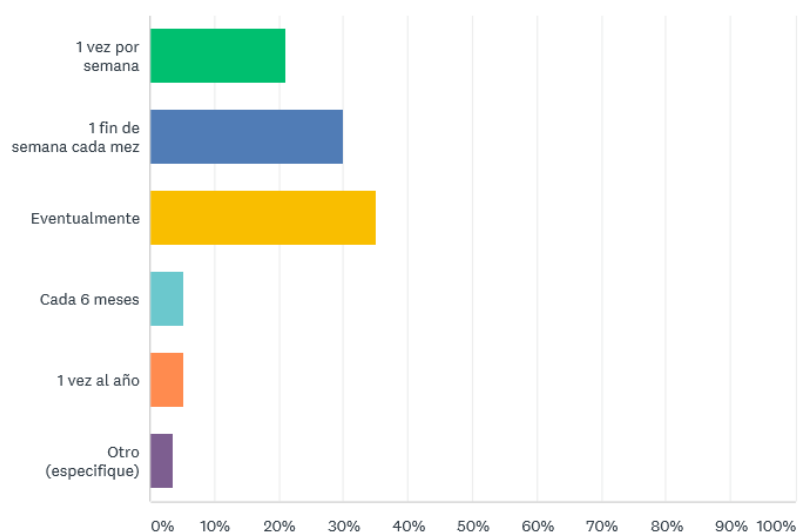


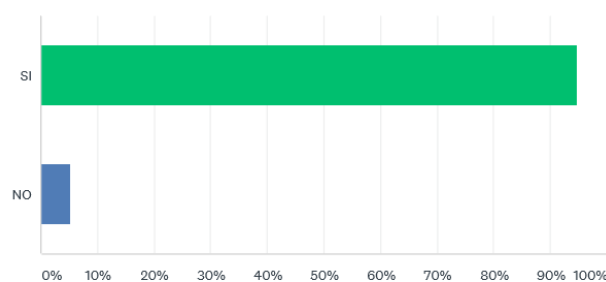
Figura 76. A, resultado visitas frecuentes a un restaurant de comida costeña.

OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
1 vez por semana	21,05%	12
1 fin de semana cada mes	29,82%	17
Eventualmente	35,09%	20
Cada 6 meses	5,26%	3
1 vez al año	5,26%	3
Otro (especifique)	Respuestas 3,51%	2
TOTAL		57

Figura 77. B, resultado visitas frecuentes a un restaurant de comida costeña.

En base al análisis general de los restaurantes que brindan este tipo de comida, se puede observar que la mayor parte de las personas visitan estos espacios eventualmente o un fin de semana cada mes, lo que hace de estos establecimientos lugares que tienen una gama alta de circulación, por ello es importante analizar los diferentes elementos que abarcara el planteamiento interiorista con la finalidad de generar un aspecto único ante el usuario por medio de la arquitectura.

3.3.2.5 ¿Considera los aparatos tecnológicos como un medio necesario por el cual se pueda mejorar un servicio?



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
SI	94,83%	55
NO	5,17%	3
TOTAL		58

Figura 78. Resultado uso de la tecnología para mejorar un servicio.

En base a la implementación de esta pregunta, el 94% del total, establece que, si es importante implementar la tecnología para mejorar un servicio y de igual un espacio, por ello es importante tener en consideración este dato puesto a que se

puede optar por diferentes aparatos tecnológicos como tablets, TV, celulares, tomacorrientes, entre otros que puedan ser aplicados tanto en mobiliario como en formas publicitarias entre otras, lo cual debe ser conjugado al diseño interiorista.

3.3.2.6 ¿Conoce usted sobre el mobiliario interactivo?

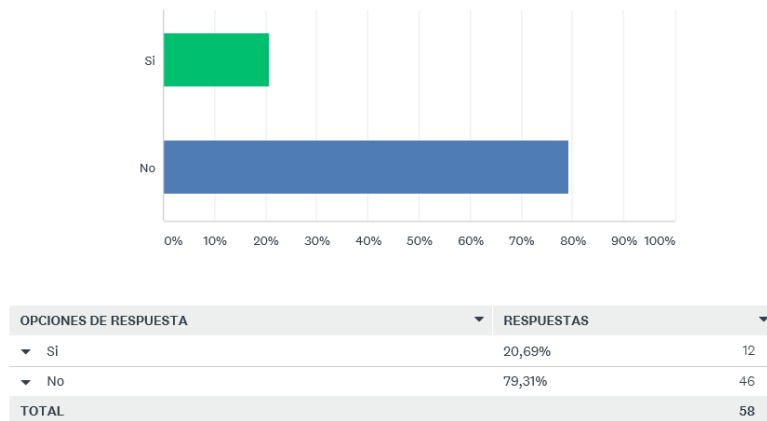


Figura 79. Resultado mobiliario Interactivo.

En base a esta pregunta, existen un porcentaje elevado del 79% del total, ante el conocimiento sobre el mobiliario interactivo, lo cual es muy utilizado actualmente para que el usuario pueda interactuar en su respectivo espacio con diferentes opciones, este dato es importante porque por medio del mismo, se pueden analizar diversas opciones que pueden ser implementadas en cualquier tipo de mobiliario para llamar la atención de las personas en un determinado espacio, en este caso se podría considerar el uso de estos elementos para mejorar el aspecto de un restaurante de comida costeña.

3.3.2.7 ¿Considera que la implementación de la caña guadua (bambú), mejoraría el diseño de un restaurante de comida costeña?

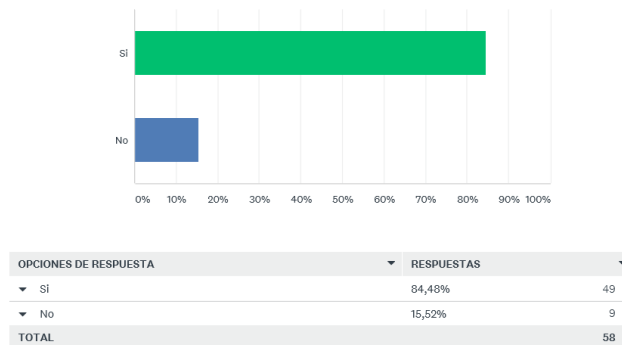


Figura 80. Implementación del bambú.

En base al total de las personas encuestadas, el 84% considera que el uso de este material como base fundamental para el diseño interior de un restaurante de comida costeña, es importante, puesto a que crea un aspecto tradicional ante lo que visualizamos en la zona costera, por ello se puede utilizar como material base para este planteamiento interiorista.

3.3.2.8 Del 1 al 5 considerando a 1 como malo y a 5 excelente; ¿Qué tan importante considera los siguientes aspectos en un restaurante?

- La iluminación

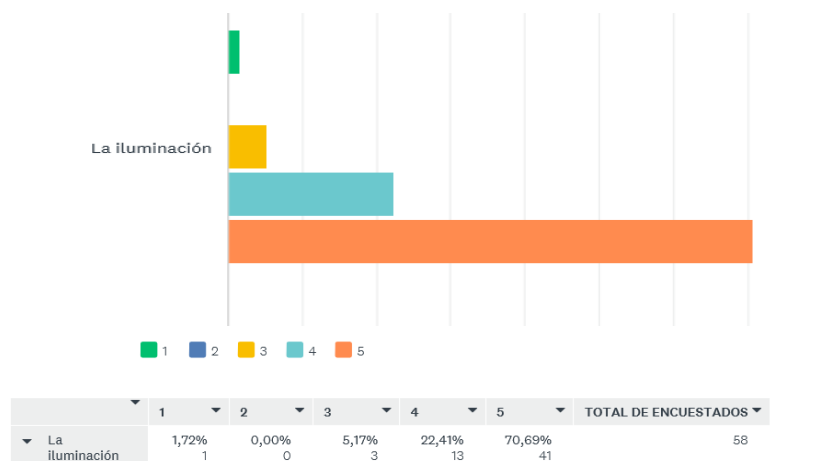


Figura 81. Resultado importancia de iluminación.

Según el análisis de esta pregunta, un 70% considera que la iluminación es un aspecto muy importante dentro de un restaurante, por lo cual se pretende buscar diferentes luminarias que logren abastecer cada uno de los espacios.

- La comodidad en las mesas

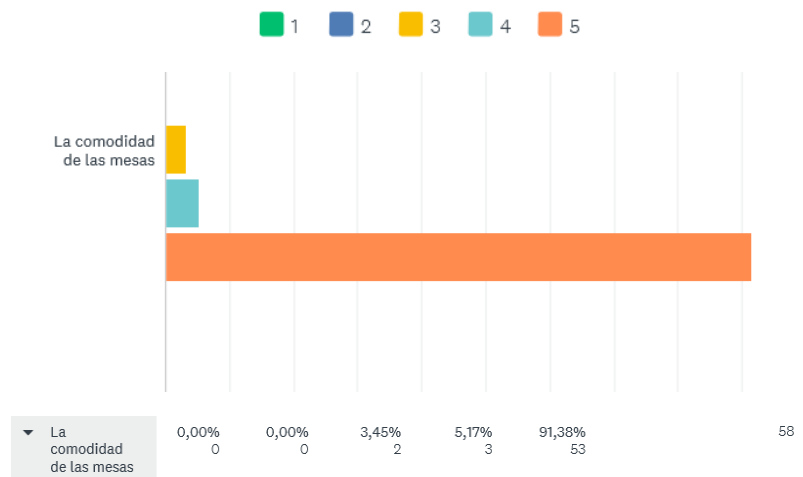


Figura 82. Resultado importancia de comodidad en mesas.

En cuanto al planteamiento de esta pregunta, el 91% del total, considera que la comida de las mesas es un aspecto realmente importante al momento de degustar los alimentos, por esa razón por medio del diseño interior se busca implementar un mobiliario interactivo apto para cada usuario con el fin de generar acogimiento, atracción visual y confort.

- La circulación entre usuario y el personal de servicio

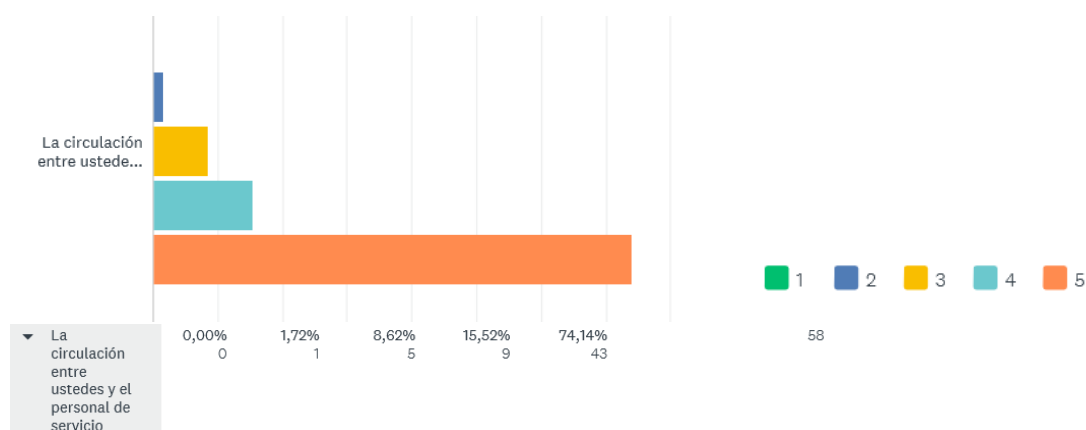


Figura 83. Resultado importancia de circulación entre el personal y el usuario.

En base a esta pregunta, el 79% en conjunto con el 15 % del total, establecen que es importante considerar la circulación que existe entre las diferentes zonas del establecimiento, con la finalidad de que la forma de transportarse en el interior del local sea adecuada tanto para el usuario como para el personal de servicio. Por ello es importante analizar las medidas mínimas que se deben establecer

- **La visualización hacia la cocina**

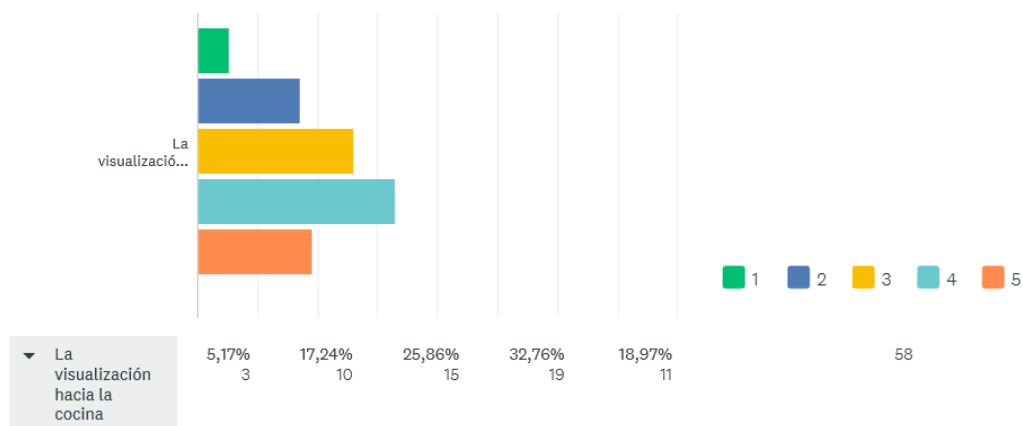


Figura 84. Resultado importancia de visualización hacia la cocina.

Las cifras en porcentaje tienen cierta variación, de igual forma muchas de las personas consideran que es importante poder ver los alimentos que son preparados, además en varios establecimientos buscan que por medio de la visualización se genere un proceso de compra más efectivo, por ello es necesario analizar estos aspectos para el diseño de la cocina industrial y la forma en la que se van a distribuir los diferentes productos.

- **El recibidor y la zona de pago**

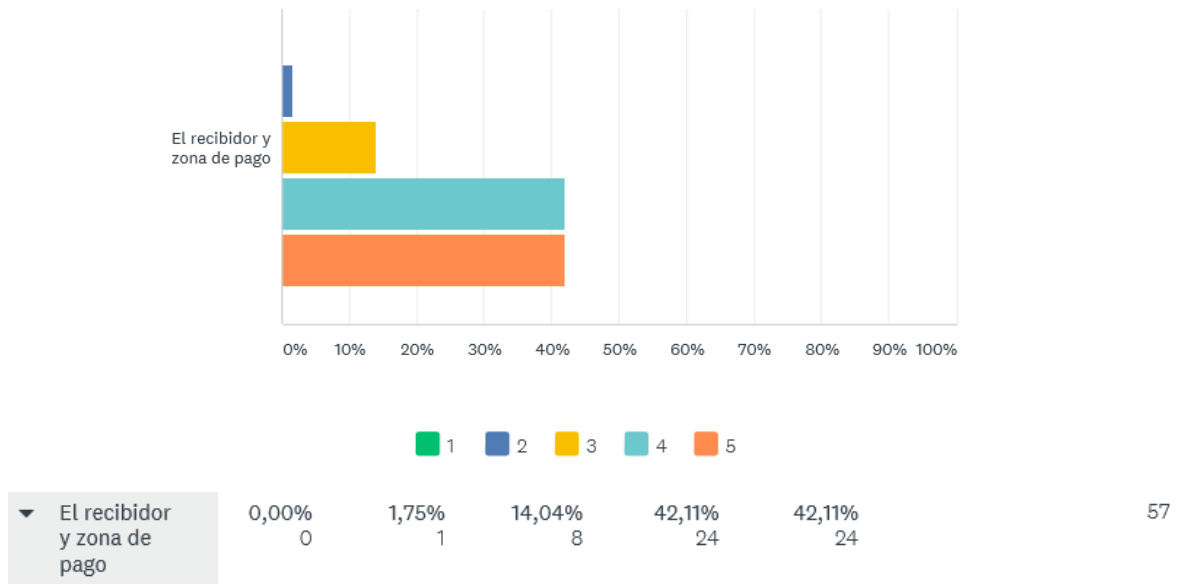


Figura 85. Resultado importancia de recibidor y zona de pago.

En base al planteamiento de esta pregunta, existe un porcentaje del 41% del total, en que se considera un área importante ante el espacio del restaurante puesto a que una de las primeras impresiones del cliente en los diferentes establecimientos, por ello se debe analizar la ubicación de estos para así establecer un mobiliario adecuado con los elementos necesarios para mejorar estas zonas.

Síntesis

Por medio de las encuestas y las entrevistas realizadas, tanto de forma general ante un espacio de restaurantes como específico del establecimiento actual del Rincón Manabita, se pudo analizar sobre las problemáticas que se presentan hoy en día y sobre las diversas necesidades que se deben tomar en cuenta para el planteamiento arquitectónico e interiorista de este espacio.

Recomendaciones.

Es importante analizar los ingresos de luz y ventilación natural, en espacio de distribución de alimentos, de igual forma se debe tomar en cuenta la circulación entre el usuario y el personal, los parámetros que se deben tomar en cuenta son en torno a la funcionalidad y la ergonomía de cada espacio.

3.4 Diagnóstico del problema

3.4.1 Informe actual del lugar.

El Rincón Manabita, es un establecimiento que está enfocado en la distribución gastronómica de comida costeña, desde hace más de 25 años, actualmente consta con una edificación ubicada en la ciudadela de Jipijapa, de un área de terreno de 500m² y de un área de construcción de 700m² distribuidas en 3 pisos, con una capacidad de 250 personas.

La edificación en la antigüedad era un espacio residencial (una casa), que fue adquirida por la Sra. Josefa Andrade de Intriago, quien propuso adaptar este lugar como un espacio de degustación de alimentos para continuar con su negocio, he incrementar sus ventas con diferentes opciones gastronómicas procedentes de la región de Manabí.

El diseño interior del restaurante, desde el año de 1991 que fue la inauguración se ha mantenido igual, lo cual ha generado un aspecto visual monótono para los usuarios. Muchas de las áreas de este establecimiento, cumplen con las necesidades tanto para el personal del servicio como para los clientes, sin embargo, cada espacio no son 100% óptimos, además, es importante tener en cuenta los siguientes aspectos de esta edificación como son:

- Es importante tener en cuenta que este establecimiento no consta de otras franquicias, es decir es el único Rincón Manabita en la ciudad de Quito.
- Al tener una trayectoria de 35 años entre este establecimiento y el anterior, el target que visita estas instalaciones está en un límite de edad de entre 40-50 años y mayor a 50.
- En cuanto a la distribución interior, cada una de **las mesas**, se encuentran elaboradas a base de hormigón, las cuales están aplicadas en la planta baja del edificio, de igual forma las mesas implementadas en los demás pisos, son de plástico, lo cual genera una sensación incomoda y visual poco acogedora a cada espacio.

- La iluminación es escasa tanto el área de degustación como en las áreas de servicio, este establecimiento se basa más en la iluminación por medio de ventanales y algunas claraboyas, sin embargo, no es notorio un cambio en la iluminación actual.
- Este establecimiento no consta con un sistema de ventilación adecuado para extraer olores y refrescar cada uno de los espacios, existe una apertura entre pisos que sirve como un pequeño ducto que sirve como extractor de los olores de la cocina, sin embargo, no es el adecuado ya que no trabaja en conjunto con la campana de extracción.
- **El establecimiento maneja 3 colores** base como son: amarillo, verde y blanco, lo cual según la Sra. Ángela Loor por medio de la entrevista realizada, define que son colores que se establecieron sin ningún concepto o propósito en específico.
- **La circulación** que existe entre los diferentes pisos, es muy limitada, puesto a que los usuarios y el personal de servicio usan la misma ruta para poder desplazarse dentro del establecimiento.
- La **implementación del cielo raso**, no establece un diseño óptimo para cada piso, el material actual es de fibra mineral de color crema y gris claro, lo cual no va a la par con los colores establecidos actualmente en el local.
- En cuanto a **los acabados** del piso, estos están realizados con cerámica crema y de color negro, de igual forma no va en contraste con nada del diseño interior.
- Algunos **revestimientos** en paredes son hechos con pequeñas planchas de caña guadua, que están aplicadas en ventanas y en la terraza; de igual forma se distribuyen 3 tiras de madera en las paredes de planta baja y mobiliario con los colores base de amarillo y verde, en contraste con las paredes de color blanco. Lo cual no fortalece la venta del producto y ni genera un aspecto visual acogedor.
- La **cocina** del restaurante, está distribuida por zonas, lo cual permite una organización adecuada en la preparación de productos y la distribución de los mismos. El área de preparación consta con una campana de extracción lo cual permite que la ventilar este espacio de la mejor forma

posible para evitar grasa y el ambiente caliente, sin embargo, no tiene una iluminación adecuada, ni un acceso definido para el área de servicio.

- Los **baños** están distribuidos por pisos, cada uno abarca 1 batería sanitaria por hombre y 1 por mujer, sin embargo, cada batería sanitaria no tiene un espacio adecuado de circulación, además no son adecuados para las personas con movilidad reducida, lo cual debe ser tomado en cuenta en el planteamiento interiorista.
- La mayoría de los **accesos** constan de gradas, lo cual hace de este establecimiento un espacio poco inclusivo para personas con movilidad reducida, por ello es importante implementar accesos con rampas para facilitar su circulación.
- El **área de la terraza** no es muy concurrida por los clientes, es un espacio que en ocasiones es utilizado como un área de eventos, sin embargo, en los días actuales este espacio no tiene ningún punto focal importante o algo que llame la atención para su acceso.
- Actualmente existen algunos espacios que permiten que las personas puedan **degustar sus alimentos al aire libre**, sin embargo, el mobiliario aquí implementado no genera una sensación de confort y funcionalidad, son a base de hormigón y metal, además, cada parasol es de madera de color amarillo, verde y blanco, que tienen aperturas entre sí, lo cual no es funcional para el cambio de clima en la ciudad.
- En base al **área de servicio**, estos cuentan con un espacio para cambio de vestimenta, mas no un espacio adecuado para el aseo.
- Existen ciertos espacios desperdiciados como un área de counter en el segundo piso que no tiene ningún uso y un área de bodegaje que se encuentra en conjunto de los baños del tercer piso, lo cual solo genera un espacio visual poco atractivo y un espacio disfuncional.
- El **área de caja y recibidor** actual, no denota una correcta distribución en la forma de atender al cliente, es decir se generan filas enormes para pagar el producto y así poder servirlo, esta forma de ofrecer un servicio no es del todo funcional en la circulación de los usuarios, y de igual forma,

la visualización de este aspecto desde el exterior, puede generar pérdidas en venta de productos.

- El establecimiento cuenta con un **área de parqueadero** que abastece alrededor de 15 autos.
- La estructura actual del establecimiento es de hormigón armado y tiene como acabado pintura blanca.
- Al ser un establecimiento adaptado para un restaurante, este consta de varias columnas interiores que en si delimitan un poco el espacio.

Por medio del análisis que se ha efectuado en el establecimiento del Rincón Manabita, en conjunto con cada una de las encuestas y entrevistas realizadas, es importante tener en cuenta cada aspectos mencionados con anterioridad, con la finalidad de mejorar el funcionamiento, la ergonomía, la iluminación y ventilación de cada espacio que se encuentre en esta edificación, con el fin de fortalecer el producto que aquí se distribuye y de igual forma mejorar las sensaciones de acogimiento por medio del diseño hacia cada usuario.

3.5 Recomendaciones

Después de realizar el diagnóstico del establecimiento actual del restaurante y de entender la forma de su funcionamiento y distribución, se pueden implementar diferentes opciones de diseño interiorista, por medio del cual se puedan generar algunos cambios y recomendaciones ante el establecimiento, con la finalidad de crear espacios óptimos y acogedores para cada usuario y personal de servicio.

- El establecimiento actual necesita una intervención interiorista por medio de la cual se pueda generar un aspecto visual diferente ante todo sus espacios, con el fin de cambiar el diseño que se ha mantenido por varios años.
- Es importante estudiar y analizar las normativas establecidas en las pág. (18-21), por la cual se pueda generar un espacio inclusivo para las personas con discapacidad como accesos (rampas), baños y circulación.

- Para el planteamiento de mobiliario, es importante conocer sobre algunas opciones tecnológicas que puedan ser implementadas en el mueble con la finalidad de que el cliente pueda interactuar con el mismo y en sí, encontrar la manera en la cual se pueda generar un cambio y mejorar en el servicio actual. De igual forma es importante analizar la circulación que se va a marcar por medio de la aplicación de las mesas, un ejemplo de esto se puede observar en los referentes aplicados en la pág.(41-46).
- En el área de cocina es importante, estudiar los materiales de fácil mantenimiento, que a su vez van a ser utilizados con el fin de que este espacio sea seguro, con materiales poco inflamables y con resistencia a la humedad.
- Por medio del análisis referencial, se puede ver que el **bambú** puede ser uno de los materiales más utilizados en estos espacios con el fin de generar un aspecto tradicional y su vez elegante. Por ello se podría considerar a este material para revestimientos y en algunos casos como un detalle estructural de la edificación, lo cual permitirá llamar la atención del cliente y fortalecer la venta el producto.
- En el **área de cocina**, es importante implementar una instalación de gas por medio de una bombona exterior, que tenga conexión directa con las zonas de cocción y frituras, de igual forma se debe tomar en cuenta el proceso de ventilación que se va a utilizar en este espacio, como campanas de extracción y ventilación mecánica.
- En el **área de cocina** de igual forma es importante establecer un área de desechos, la cual debe ser organizada y limpia, para que no se filtren los olores, es recomendable depositarlos en recipientes de acero.
- Es importante contar con área de **almacenaje** para vegetales y elementos de uso constante, de igual forma el implemento de cámaras de congelamiento para que los mariscos estén a la temperatura necesaria y no se descompongan. De igual forma se debe contar con un área de vajillas y utensilios de cocina con el fin de evitar problemas en la distribución y circulación del personal de servicio dentro de la cocina.

- Es importante establecer un espacio por medio del cual el personal de servicio pueda efectuar cambio de vestimenta y de igual forma poder asearse.
- Se debe tomar en cuenta la aplicación correcta de la iluminación, en este caso se recomienda **las luminarias LED**, puesto a que ayudan a reducir el consumo de energía, además son de fácil mantenimiento y permiten por medio de su aplicación generar espacios más acogedores.
- La implementación del **GYPSUM** en el diseño de cielo raso, puede generar espacios más elegantes y versátiles.
- Es importante ampliar los **espacios sanitarios**, de acuerdo al número de personas que visitan el establecimiento, de igual forma implementar 1 batería sanitaria que sea para las personas con movilidad reducida.
- Se debe establecer una **circulación para el personal de servicio** y otra para los clientes, para que por medio de esta se puedan evitar roces o golpes entre ellos.
- Los acabados de **piso en el área de cocina** deben ser con un material antideslizante para evitar accidentes.
- Los acabados del **piso en el área de degustación** deben ser de un material de fácil mantenimiento y seguro como porcelanato o cerámica, con colores que vayan acorde al concepto aplicado en el diseño interior.
- **La terraza** al ser un espacio que no tiene un alto tránsito de los clientes se implementará una zona de bar que sirva como distracción para los clientes. Por medio del material e iluminación se pretende crear un espacio atractivo en donde el usuario pueda sentirse conforme.

En definitiva, es importante tomar en cuenta cada una de las necesidades del establecimiento con la finalidad de incluir en el planteamiento arquitectónico e interiorista de este proyecto, cada espacio debe tener su análisis necesario con el fin de hacer de cada uno de estos, lugares acogedores y sobre todo funcionales para los usuarios y el personal de servicio.

4 CAPÍTULO IV. Marco Empírico.

4.1 Análisis del sitio.

Por medio de este análisis se pretende efectuar el estudio del lugar en el que se encuentra ubicada este establecimiento, con la finalidad de desglosar diferentes factores por medio de los cuales se busca obtener un mayor conocimiento sobre el entorno; algunos de estos son: viento, asoleamiento, clima, los hitos importantes, los diversos accesos y circulaciones (transporte), vegetación, entre otros.

4.2 Ubicación

El establecimiento que se va a intervenir se encuentra actualmente en el Ecuador, en la provincia de Pichincha en el Distrito Metropolitano de Quito, al norte de la ciudad en la ciudadela Jipijapa que anteriormente conocida como una zona muy residencial, entre las calles, Tomas de Berlanga e Isla Santa Fe.



Figura 86. Ubicación Ciudad de Quito.
Tomado de mapsofworld, s.f.

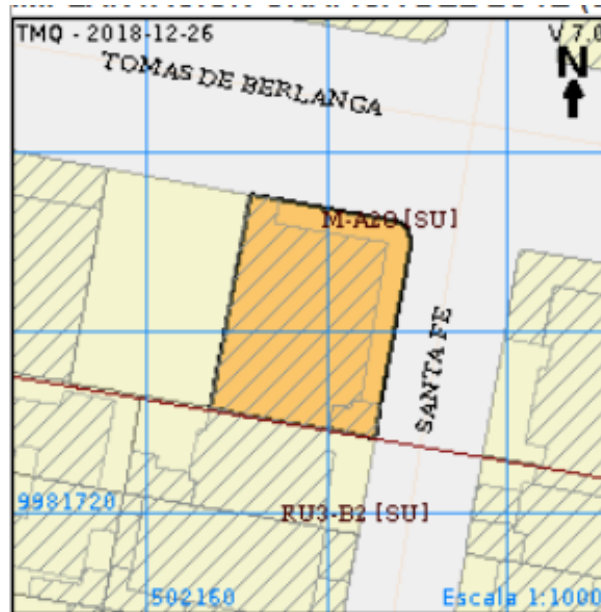


Figura 87. Implantación del establecimiento
Tomado de IRM- Distrito Metropolitano de Quito, s.f.

4.2.1 Análisis de la edificación

Como se ha mencionado con anterioridad, este establecimiento consta con 500m² de terreno y de construcción de 700m² distribuido en 3 pisos, exceptuando el área del parqueadero que es el terreno conjunto.

La infraestructura está realizada con mampostería de hormigón, con un sistema aporticado y con un acabado de pintura blanca, cabe denotar que este establecimiento estaba destinado como vivienda, debido a que este sector era residencial hace varios años; cada uno de los pisos se distribuye de la siguiente forma:

Tabla 5. *Distribución de Pisos.*

PISOS EDIFICACIÓN	CARACTERÍSTICAS
PLANTA BAJA	Se encuentra la cocina, el área de pedido de productos y la zona de degustación con mesas interiores y exteriores a base de hormigón.
PRIMER PISO	Es una zona de degustación con pequeñas terrazas.
SEGUNDO PISO	Es una terraza que fue construida con el fin de implementar una pequeña tarima para eventos, estos dos últimos pisos son los únicos con baños para los usuarios.

4.2.1.1 Elementos a considerar:

Tabla 6. *Elementos de diseño actual.*

ILUMINACIÓN	
PISOS	CARACTERÍSTICAS
PLANTA BAJA	Se tiene iluminación por focos fluorescentes y algunos accesos de luz por ventanas en fachada.
PRIMER PISO	Se tiene iluminación artificial por focos embudidos LED en cielo raso y ventanales en fachadas.
SEGUNDO PISO	Al ser un espacio abierto por cubierta se genera luz natural por los antepechos que en esta planta se encuentran.
CIELO RASO	
PLANTA BAJA	Tiene el cielo raso de losa vista con acabado liso y pintura blanca.
PRIMER PISO	Tiene un cielo raso de fibra mineral de dos colores: gris y café.
SEGUNDO PISO	Tiene varias cubiertas sobre puestas metálicas deck.

Tabla 7: *Análisis de pisos actual.*

PISOS	
PISOS	CARACTERÍSTICAS
PLANTA BAJA	Son de cerámica blanca en la parte interior y hormigón fundido en las terrazas exteriores.
PRIMER PISO	Se tiene un revestimiento de cerámica de color crema, negro, naranja.
SEGUNDO PISO	El piso de la terraza es de hormigón y en pequeñas secciones de cerámica blanca y negra.
MOBILIARIO	
PLANTA BAJA	Son elaborados con hormigón y las mesas de madera
PRIMER PISO	Son mesas de plástico de color blanco.
SEGUNDO PISO	Son mesas de plástico de color blanco.

A continuación, se dará a conocer por medio de imágenes, más sobre las características de la edificación actual.

Análisis.

La mayoría de estos materiales han estado en esta construcción desde sus inicios, es el caso del piso de cerámica el cual tiene variaciones de color y algunas grietas en sus juntas.

En base al cielo raso, este se encuentra deteriorado y con un color más degradado al original.

El mobiliario como tal, es de hormigón, lo cual delimita la distribución interior de la planta baja y al ser de plástico en los demás pisos, este se vuelve poco atractivo ante la estética del establecimiento

4.2.1.1.1 Exterior.



Figura 88. Fotografía actual exterior de Restaurante Rincón Manabita.

La edificación cuenta con algunos accesos que están en conjunto con las áreas de degustación exterior; algunas de estas se encuentran a diversos desniveles.

Su aspecto visual se ha mantenido por años con sus colores base de amarillo, verde y blanco, tiene un estilo moderno al ser una construcción lineal además de no tener un revestimiento o acabado que denote un estilo diferente.

Acceso principal

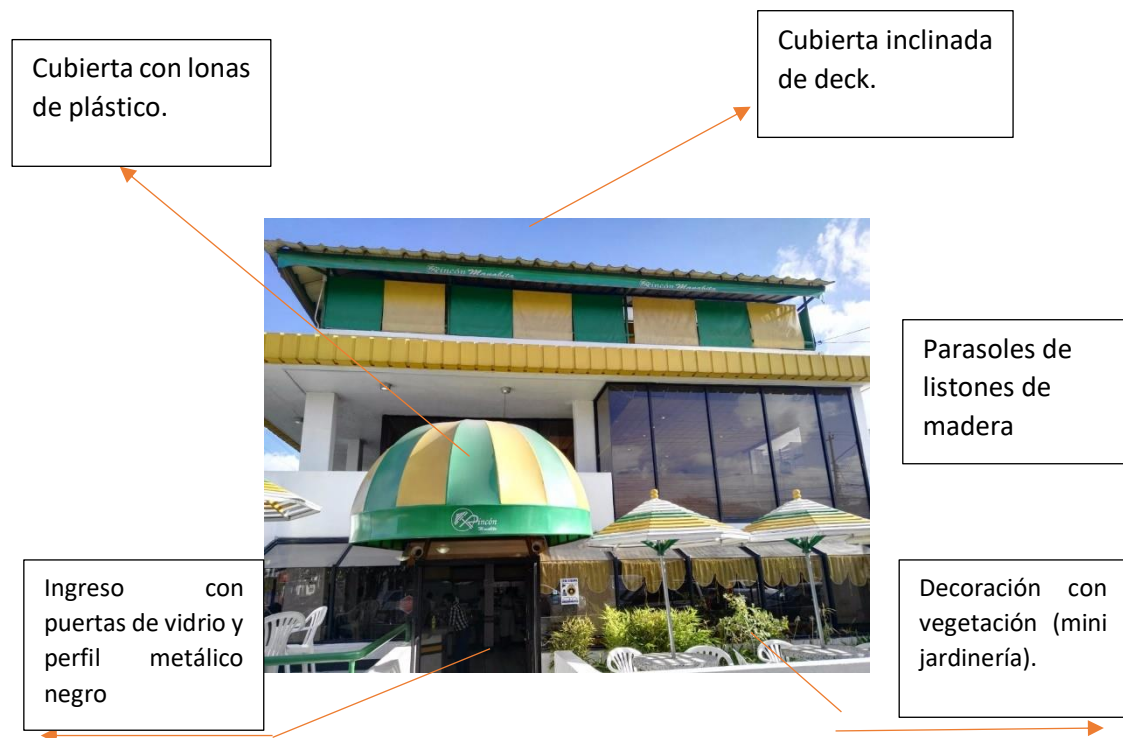


Figura 89. Fotografía actual Acceso principal.

La entrada principal es simple con una puerta de vidrio en conjunto con los perfiles metálicos negros de los ventanales de planta baja. Tiene una jardinera pequeña que adorna una parte del exterior y del ingreso.

De igual forma se encuentra con las áreas de degustación en el exterior con algunos antepechos que delimitan la circulación.

4.2.1.1.2 Interior Planta Baja

Recibidor

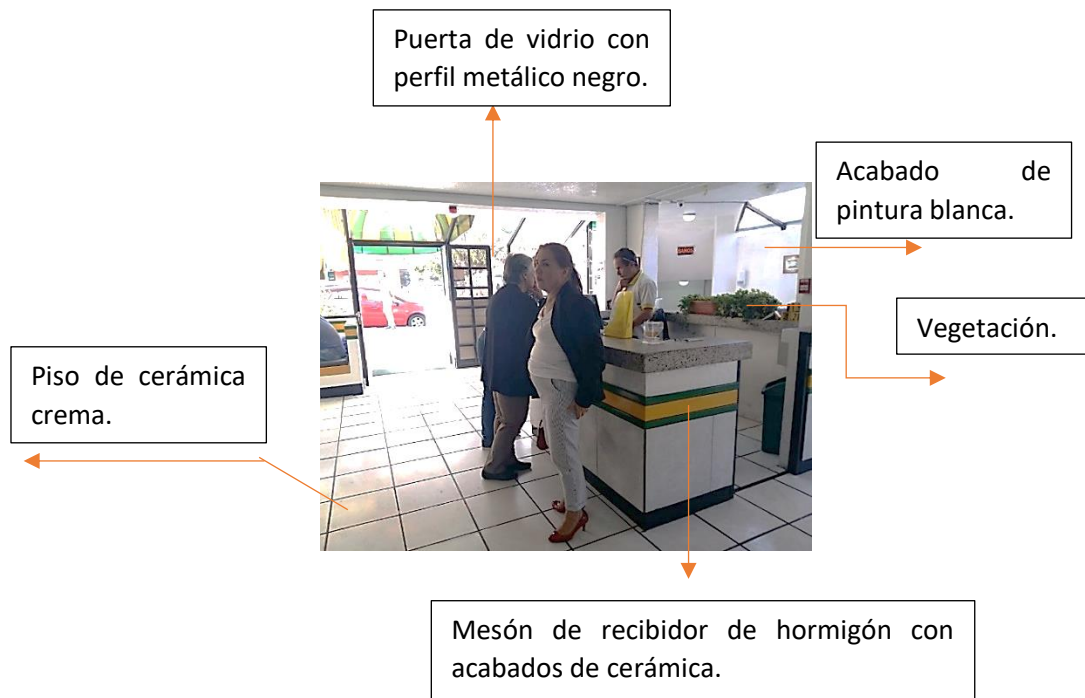


Figura 90. Fotografía actual recibidor.

El área de acceso da directo al recibidor, en donde se encuentra la caja, en este espacio los usuarios suelen hacer fila para poder ordenar cada uno de sus productos, los cuales son distribuidos por los meseros con un número de mesa, los cuales son entregados al hacer la compra.

Este método se podría considerar seguro, pero no del todo funcional, debido a que se genera una pérdida de espacio por las colas de los clientes, además de que, si en tal caso gusta de algún otro producto, este debe ser cancelado antes de ser servido.

Por ello es importante tomar este aspecto en consideración al momento de realizar el proyecto interiorista con el fin de hacer del servicio un medio funcional y ergonómico para todos.

Acceso lateral izquierdo

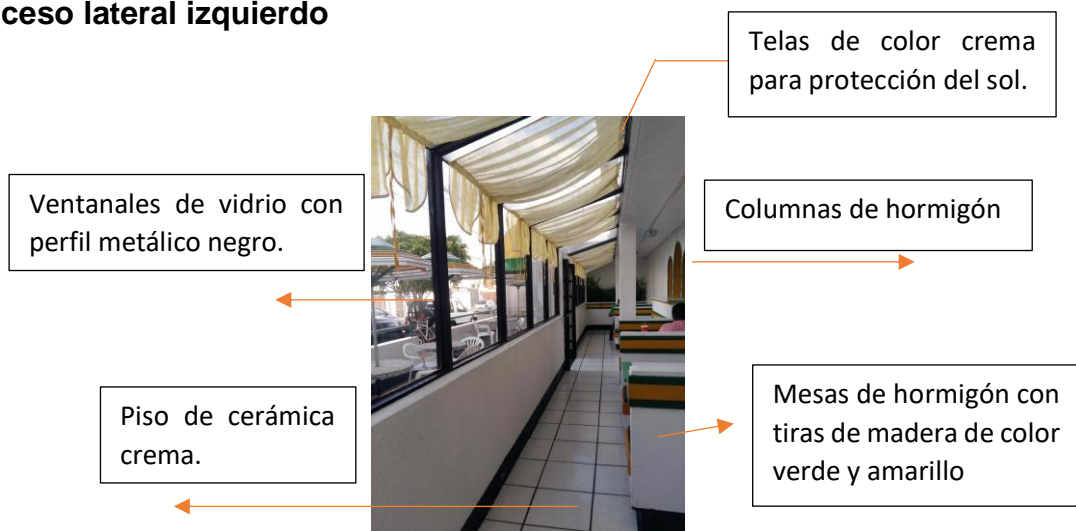


Figura 91. Fotografía actual planta baja- Ingreso lateral.

Cocina

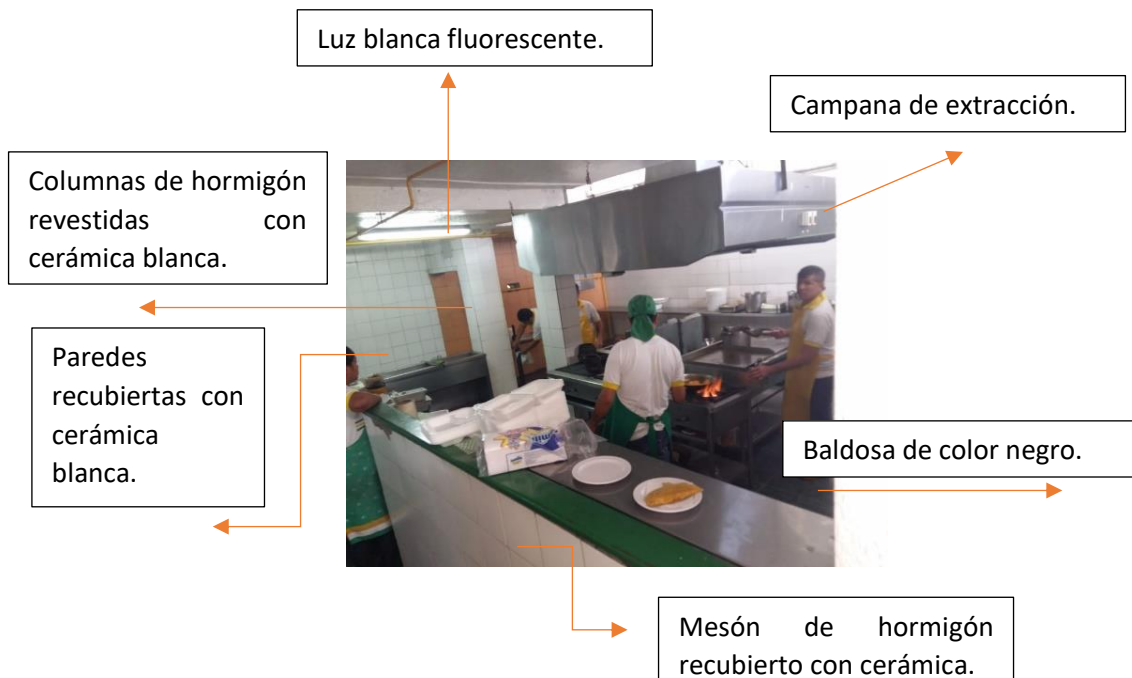


Figura 92. Fotografía Actual - Cocina

A pesar de que la cocina se encuentre dividida por zonas, esta no tiene una iluminación adecuada puesto a que el extractor es demasiado grande y la altura del establecimiento no es la adecuada para colocar esta ventilación, además, la

circulación entre el personal de servicio y los usuarios tampoco es la adecuada puesto a que las circulaciones no están bien establecidas.

Se cuenta con área de almacenamiento frio en la parte posterior a la cocina, que sirve de almacenaje de objetos personales para el servicio, sin embargo, no cuenta con área establecida para el aseo personal y el cambio de vestimenta.

Segundo Piso

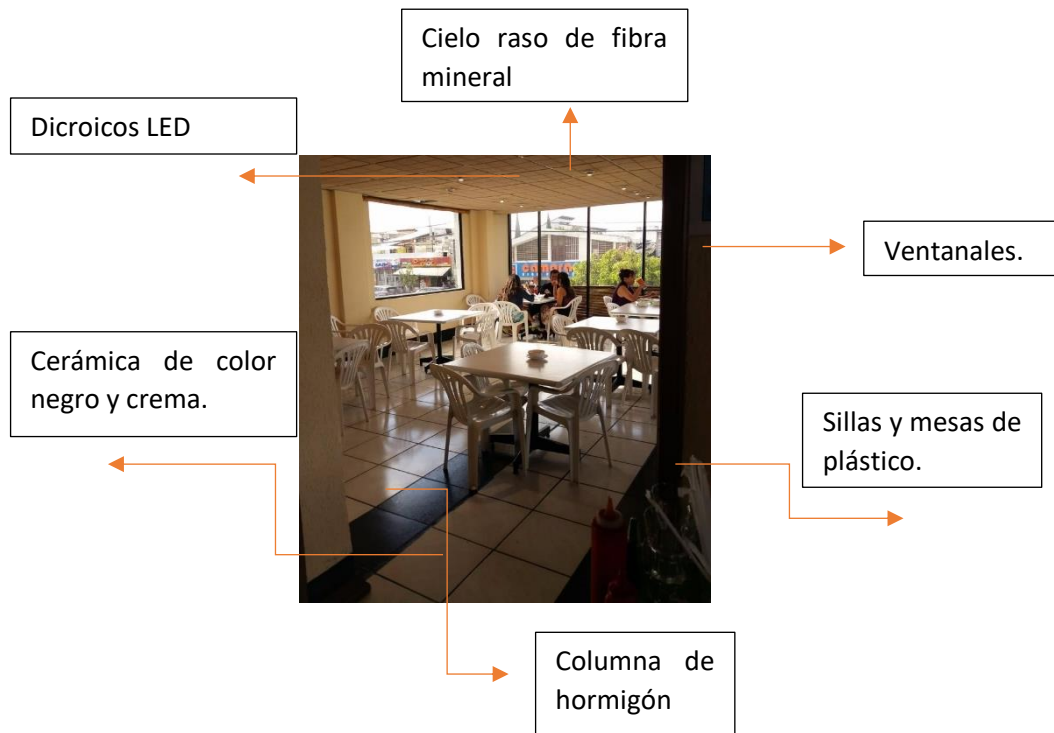


Figura 93. Fotografía actual Segundo piso- degustación de alimentos.

A pesar de tener ventanales que proporcionan iluminación natural y de igual forma existe iluminación artificial, esta no es del todo buena, por ello el espacio se ve oscuro.

El mobiliario existente, es de plástico el cual es de fácil limpieza y distribución, sin embargo, no es estético ni del todo cómodo para los usuarios.

De igual forma existen varios cambios de piso entre los accesos, los acabados en color de pared, también; por ejemplo, en este nivel las paredes son de color crema.

Baño de mujeres

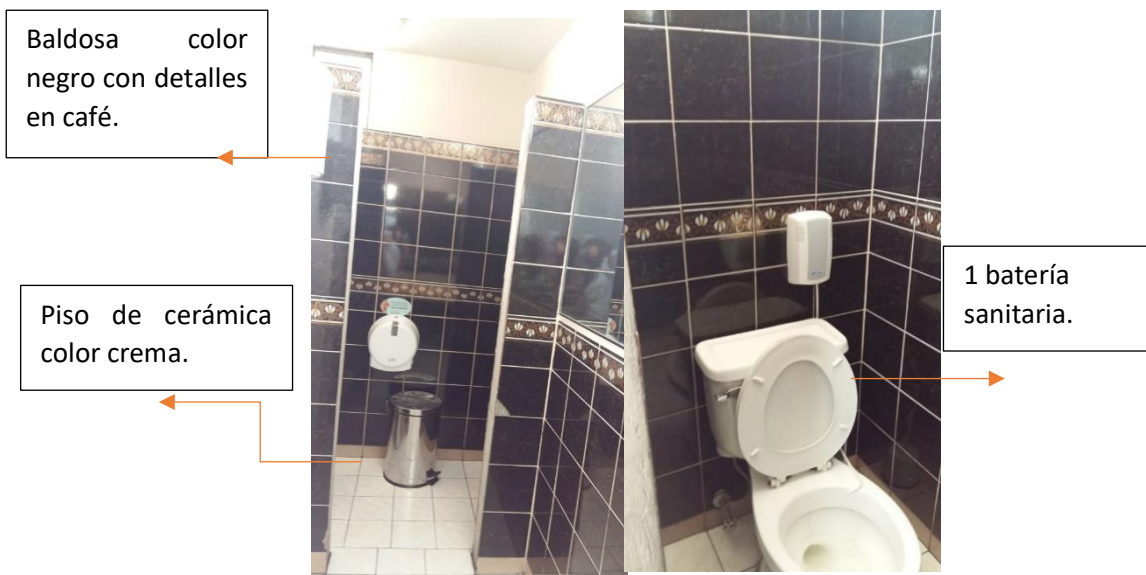


Figura 94. Fotografía A, actual segundo piso-Baño mujeres.



Figura 95. Fotografía B, actual segundo piso-Baño de mujeres.

Baño de Hombres

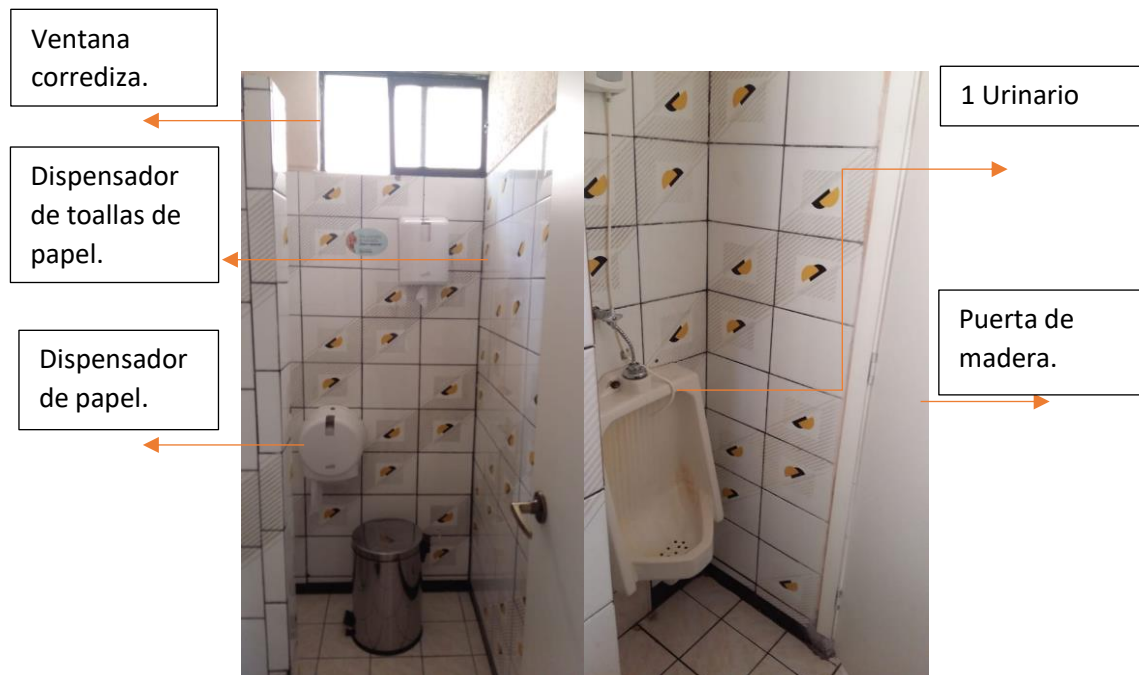


Figura 96. Fotografía A, actual segundo piso-Baño hombres.



Figura 97. Fotografía B, actual segundo piso-Baño hombres.

El espacio de los baños consta con 1 inodoro y 1 lavamanos, en el caso de los hombres existe 1 urinario; cada uno de estos tiene un diseño interior diferente, es decir tiene una variedad de materiales que no van con alguna temática en específico del establecimiento.

Además, cabe recalcar que no existe un baño con las medidas necesarias ni accesos para personas con discapacidad.

Tercer Piso

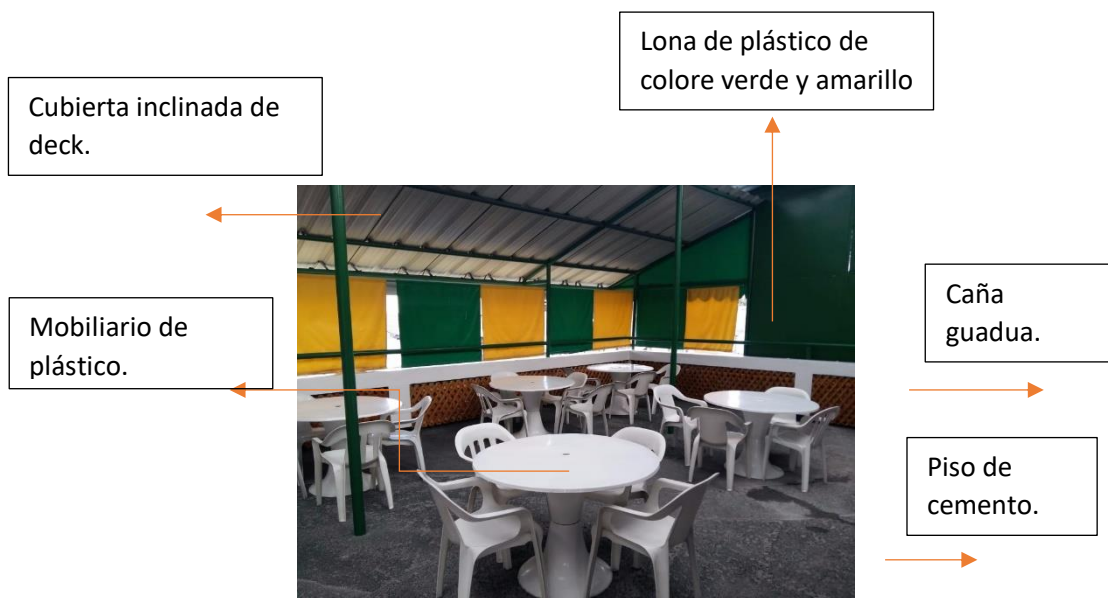


Figura 98. Fotografía actual Tercer piso.

Este espacio fue designado como un área de distracción, sin embargo, no se ha generado algún uso en específico, más que el de degustación de alimentos y productos en conjunto con los demás pisos. Es uno de los espacios menos visitados por los usuarios.

La cubierta es inclinada y los antepechos son bajos, sin embargo, no existe una conexión con el exterior puesto a que todo se encuentra recubierto con las lonas de color verde y amarillo, estos materiales suelen generar un alza de temperatura en el espacio.

La iluminación es por acceso de luz natural y focos fluorescentes que están conectados en la cumbre de la cubierta.

Baño de mujeres



Figura 99. Fotografía actual Tercer piso-Baño de mujeres

Baño de Hombres



Figura 100. Fotografía A actual tercer piso-Baño hombres.



Figura 101. Fotografía B actual Tercer piso- Baño de hombres.

Los baños de este piso, constan de 1 batería sanitaria y un lavamanos, en caso del de los hombres consta de 1 urinario, cada uno tiene diferentes acabados que no van acorde al establecimiento, tiene un diseño funcional pero no con un concepto específico.

4.2.1.2 **Circulaciones**

En el establecimiento existen dos tipos de circulaciones: vertical y horizontal, hay alrededor de 2 ingresos en planta baja y un acceso directo a las terrazas y planta alta por medio de escaleras exteriores, de igual forma en la parte interior el lugar cuenta con escaleras que permiten los accesos a cada uno de los pisos; sin embargo, no existen accesos universales, por ello es importante considerar el uso de rampas y ascensor para esta circulación.



Figura 102. Fotografía actual acceso directo a segundo piso.

4.2.1.3 Servicios Instalados.

El establecimiento consta con todos los servicios necesarios de luz, teléfono y agua potable, además consta con las respectivas campanas de extracción en el área de cocina, sin embargo, existe un ducto que está conectado entre los pisos lo cual genera olor a comida en cada uno de estos.

De igual forma consta con los medidores y cajas de conexión eléctricas necesarias y seguras para su funcionamiento. También consta de cajas de emergencia y extintores en cada uno de los pisos.



Figura 103. Ducto abierto entre pisos.



Figura 104. Caja de emergencia y extintores.

4.2.2 Medio Natural

4.2.2.1 Asoleamiento

En la ciudad de Quito el recorrido solar va de forma perpendicular al piso debido a que Ecuador se encuentra en la línea equinoccial, actualmente el acceso principal al establecimiento se encuentra en dirección al Norte, por lo que tiene ingreso de luz en las fachadas laterales.

La temperatura máxima se genera desde las 12:00 pm hasta las 4:00pm.

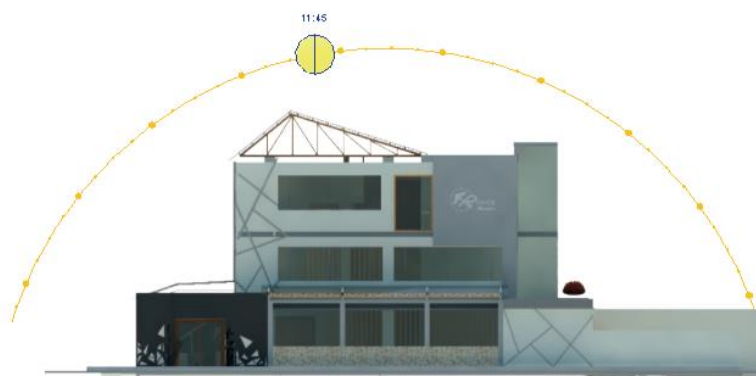


Figura 105. Propuesta dirección del sol en Fachada.

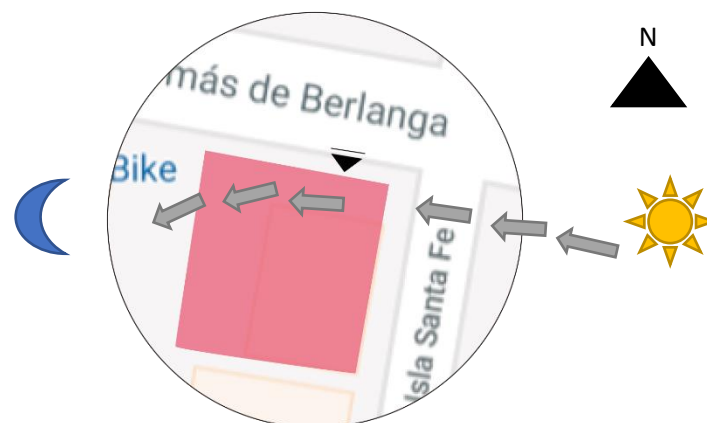


Figura 106. Dirección del Sol
Tomado de Google Maps, 2018.

Análisis

En el establecimiento la dirección del sol baña las fachadas laterales, de Este a Oeste, lo cual es beneficiario puesto a que no tiene edificaciones adosadas.

4.2.2.2 Análisis del Viento.

Las direcciones del viento son de mayor intensidad en le época de verano que generalmente es entre los meses de mayo a octubre, sin embargo, el clima de Quito no tiene una fecha específica puesto a que se han generado ciertos cambios climáticos; de igual forma cabe recalcar que el viento depende de una ubicación específica en base a la topografía del lugar y demás factores.

El viento y la dirección del mismo varia en promedio de horas, en el transcurso del año Quito tiene variaciones estacionales leves. Por ejemplo, según datos estudiados por weateherspark, se dice que la parte más ventosa del año dura aproximadamente 3 meses con velocidades de 6,8km/h; de igual forma el viento que se analiza con más calma dura alrededor de 8 meses y tiene velocidades de 4,6 km/h (Weather Spark, s.f.).

Esto se puede visualizar en la siguiente gráfica.

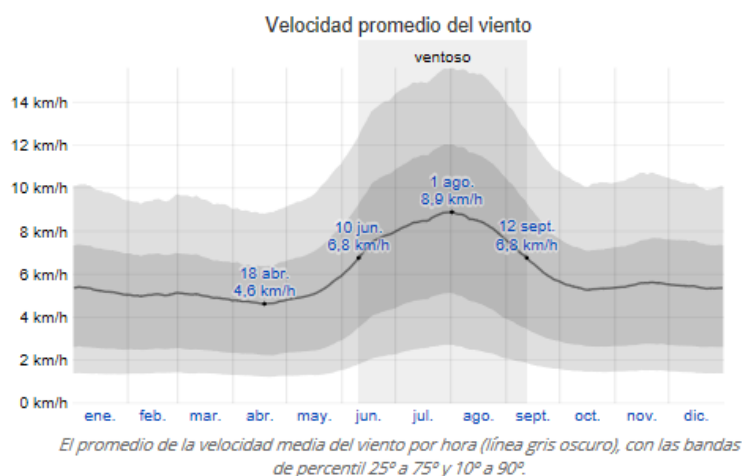


Figura 107. Análisis del Viento

Tomado de weatherspark, s.f.

La dirección que existe del viento en la ciudad de Quito viene desde el Este y el Noreste en tramo de 9 meses abarcando un 92%; por el resto de los 3 meses el viento viene desde el oeste con un porcentaje de 38% (Weather Spark, s.f.).

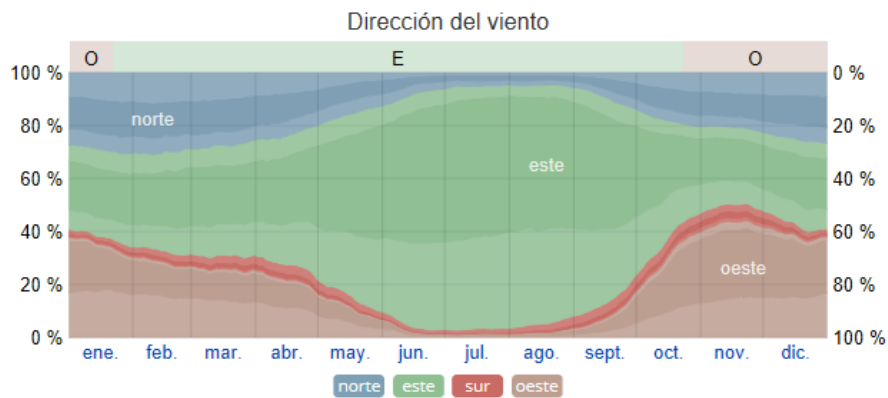


Figura 108. Dirección del viento
Tomado de weatherspark, s.f.

El cambio de dirección del viento y la fuerza del mismo, afecta a las áreas de las terrazas del establecimiento que se encuentran en la parte exterior, el cual debe ser tomando en cuenta en el planteamiento arquitectónico con la finalidad de que el viento no afecte a los espacios y se puedan aprovechar de la mejor forma posible.

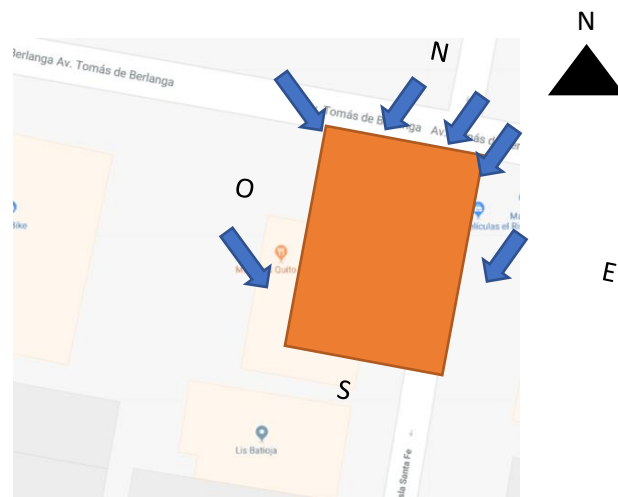


Figura 109. Dirección de viento.
Tomado de Google Maps. 2018.

Análisis

La dirección del viento varía entre Norte a noroeste y noreste, por medio de la cual se puede tener ingreso de aire natural en cada una de las fachadas.

4.2.2.3 Temperatura- Clima

La temperatura del Ecuador suele variar dependiendo la región sea esta Costa, Sierra u Oriente. En la ciudad de Quito la época de invierno las temperaturas varían entre 7 C° a 21 C°, y empiezan en los meses de diciembre a mayo. En la época de verano las temperaturas suelen elevarse entre los 21°C a los 27 a 30 C° lo cual lo hace un clima agradable.

De igual forma en cada mes del año por la variación en el cambio climático, las temperaturas han ido cambiando en el transcurso del año como se puede ver en la siguiente gráfica:



Figura 110. Temperatura en los diferentes meses.
Tomado de Weather Online, s.f.

CLIMOGRAMA QUITO

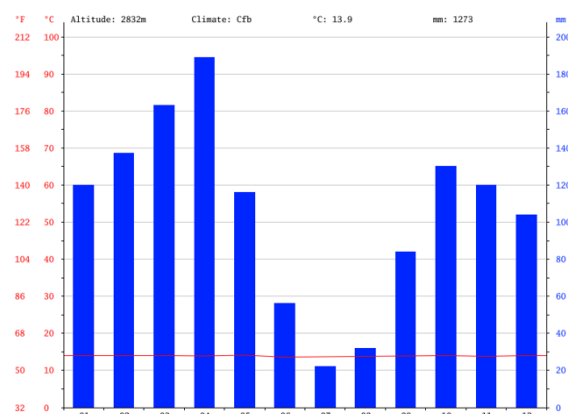


Figura 111. Precipitaciones del clima
Tomado de climate-data, s.f.

4.2.2.4 Humedad

En base a la ciudad de Quito al referirnos a la humedad en cuanto al punto de rocío, no varía en todo el año y permanece constantemente en un porcentaje de 0% (Weather Spark, s.f.).

De igual forma la humedad relativa puede variar por día entre un porcentaje de 80 a 100% esto se debe a los cambios climáticos que se generan por día y por horas en la ciudad de Quito, además esto depende de la velocidad y precipitación del clima (Tiempo y Temperaturas, 2019).

4.2.3 Medio Artificial

4.2.3.1 Accesibilidad

Las calles que constan de una transición elevada de vehículos y de personas en el sector de la Jipijapa cercanas al establecimiento son: La Av. Amazonas, la Av. de los Shyris y la Av. 6 de diciembre. Cada una de estas avenidas constan de 2 a 4 carriles de dirección a Norte y Sur de la ciudad y funcionan como libre acceso a la calle principal Tomas de Berlanga.

Las calles secundarias son aquellas que no abarcan una alta transición vehicular y peatonal, pueden constar con un máximo de 2 carriles. En este sector estas calles tienen una sola dirección de Norte a Sur o viceversa. Los accesos transversales que se generan desde la calle Rio Coca hacia la calle Tomas de Berlanga son: la calle Isla Isabela y la calle Isla Santa Fe, las demás son de ingreso de Sur a Norte por la calle de la Isla Floreana. Estos accesos principales y secundarios se pueden observar en el siguiente gráfico.



Figura 112. Accesibilidad del establecimiento. Tomado de Google Maps (2018).

4.2.3.2 Hitos

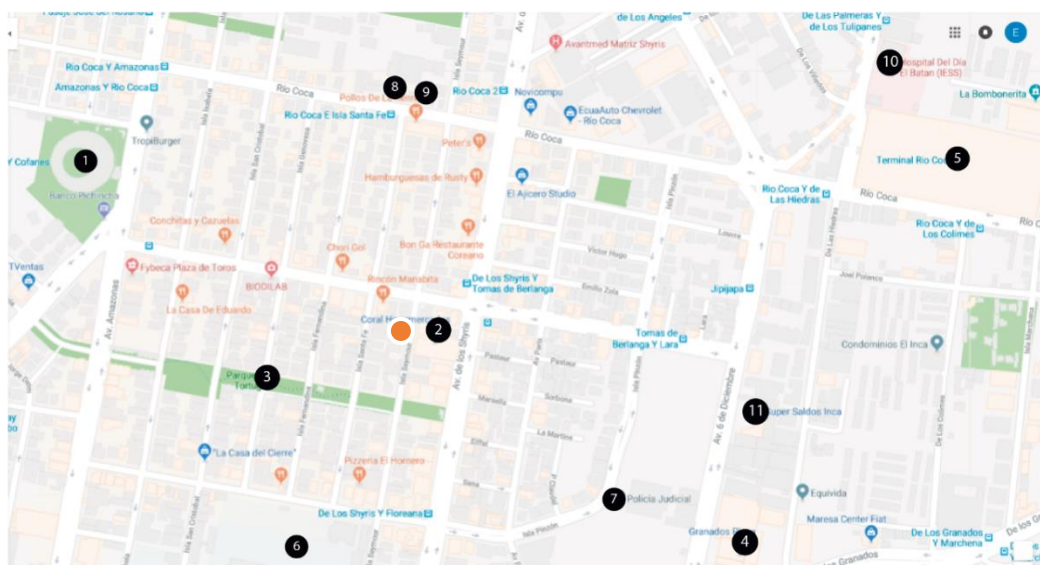
Este sector de la Jipijapa, se caracteriza por ser una de las áreas más comerciales en el norte de Quito, puesto a que existen una gran variedad de establecimiento dedicados a la venta de diversas opciones gastronómicas en conjunto de bares, de igual forma existen algunos puntos importantes cercanos al establecimiento como son:

- Plaza de Toros a 450m
- Hipermercado el Coral a 190m
- Parque Isla la Tortuga a 300m
- Terminal la Rio Coca a 1000m
- Centro Comercial Granados Plaza a 800m.
- Instituto Tecnológico Superior Central Técnico a 500m
- Policía Judicial a 600m
- Piscina Alfaro Poli a 300m
- Instituto Fundación de Parálisis Cerebral a 290m

- Hospital del Batán a 1000m
- Súper Saldos a 600m

Cada uno de los lugares mencionados, pueden ser utilizados como un punto de referencial por medio del cual se puede desplazarse y llegar con mayor facilidad a la ubicación del establecimiento. Cada uno de estos hitos se encuentra a un radio máximo de 1km de distancia del proyecto a intervenir, es importante tomar en cuenta la accesibilidad que se tiene a cada uno de ellos.

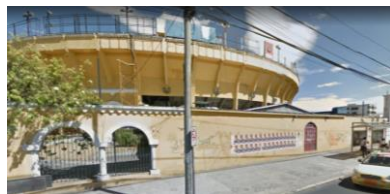
En el siguiente gráfico se dará a conocer el punto específico en el que cada uno de estos lugares se encuentra ubicado.



- | | | | | | |
|---|------------------------|----|--|----|--------------|
| 1 | Plaza de Toros | 6 | Instituto Tecnológico Superior Central Técnico | 11 | Super Saldos |
| 2 | Hipermercado el Coral | 7 | Policia Judicial | | ● Proyecto |
| 3 | Parque Isla la Tortuga | 8 | Piscina Alfaro Poli | | |
| 4 | C. C Granados Plaza | 9 | Instituto Fundación de Parálisis Cerebral | | |
| 5 | Terminal Río Coca | 10 | Hospital de Batán | | |

Figura 113. Hitos importantes Tomado de Google Maps (2018).

Establecimientos



1 Plaza de Toros



2 Hipermercado El Coral

4 C.C. Granados Plaza



5 Terminal Rio Coca



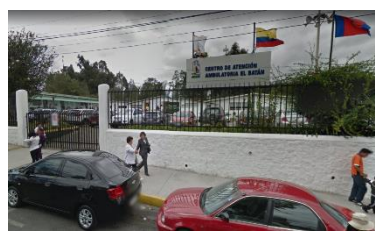
6 Central Técnico



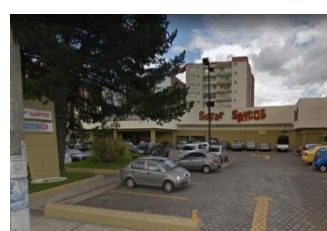
7 Policía Judicial



8 Piscina Alfaro Poli



10 Hospital El Batán



11 Súper Saldos

Figura 114. Hitos ciudad de Quito.
Tomado de Google Maps, 2018.

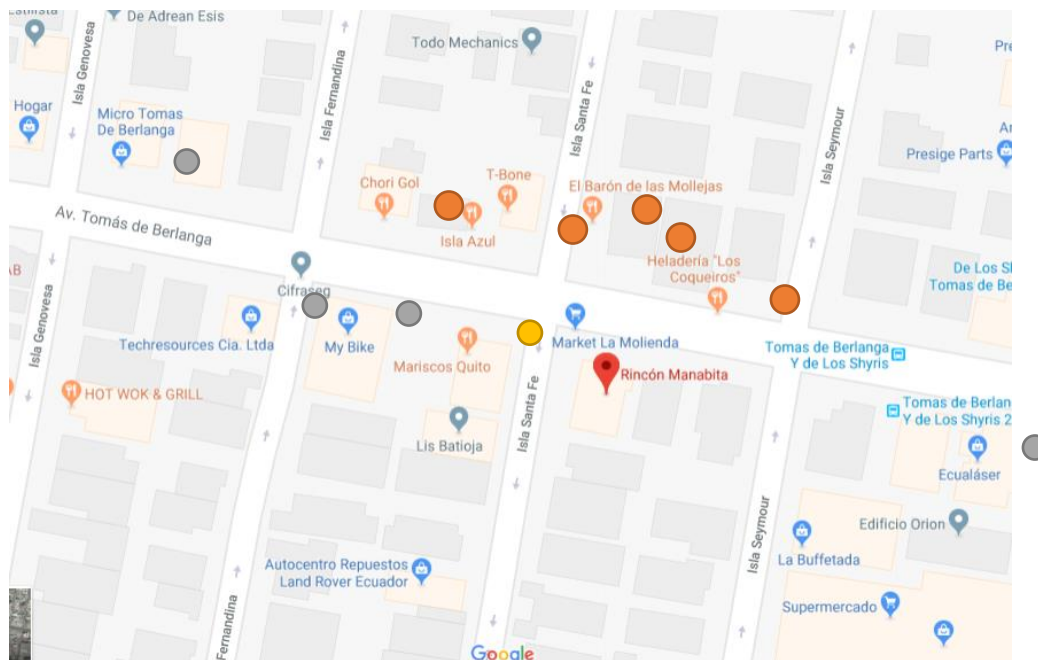
4.2.3.3 Equipamiento

En base al equipamiento, esta zona es conocida con el nombre “Barrio Jipijapa” el cual a lo largo del tiempo se ha ido fortaleciendo como un sector comercial, puesto a que ha implementado diferentes espacios y locales de distracción y venta de productos como bares, restaurantes y cafeterías, muchos de estos están ubicados cercanos al establecimiento que será intervenido.

En el sector existen algunos locales de comida de mar que han adquirido fortaleza en sus ventas a lo largo del tiempo y han modificado sus

establecimientos para ello, lo cual es una desventaja para el Rincón Manabita, debido a que no ha generado cambios en su infraestructura desde que se inauguró; sin embargo, las personas que conocen este lugar son las que van constantemente.

Por ello es importante establecer un impacto visual por el medio del cual se genere una fortaleza en las ventas y la vez competencia entre estos.







-  Restaurantes de Comida Rápida
-  Venta de elementos deportivos
-  Restaurantes de Comida de mar
-  Rincón Manabita

Figura 115. Lugares cercanos al establecimiento Tomado de Google Maps (2018).

4.2.3.4 Movilización

En cuanto a la forma de movilización, existen 2 líneas de bus (transporte público) que circulan principalmente por la calle Tomas de Berlanga y pasan cada 15 min. La 1 línea sale desde la Terminal Norte ubicada en el labrador conocida como Los Laureles y la otra línea que recorre el centro- norte de la ciudad hasta la Universidad Central. Cada una de estas líneas de bus tiene paradas establecidas cada 3 a 5 metros. La parada más cercana se encuentra a 76m de distancia.

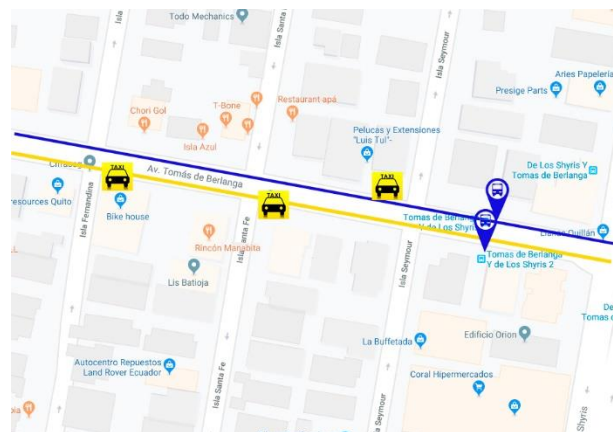


Figura 116. Ruta de buses y taxis Tomado de Google Maps, 2018.



Figura 117. Fotografía de Líneas de buses.

A pesar de solo existir 2 líneas de buses que circulan por la Tomas de Berlanga, el lugar en donde se encuentra el proyecto es adecuado y optimo, puesto a que el usuario puede llegar fácilmente por medio de diferentes líneas de buses que pasan en las Av. Principales, como: Catar, Aguila Dorada, Transporsel, Monserrate entre otras. Lo cual hace que este espacio sea accesible ante cualquier usuario.

4.2.3.5 Acceso vehicular y peatonal.

Para llegar al establecimiento, se puede ingresar por las Av. Principales de la Amazonas y Shirys, de igual forma por las calles de la Isla Floreana y Rio Coca, por medio de vehículos propios y de forma peatonal, sin embargo, no existe un libre acceso de parqueo, a pesar de que el establecimiento consta con un parqueadero privado, este no es suficiente para los usuarios, por ello estas zonas azules para sus vehículos están ubicadas en las calles trasversales ala Tomas de Berlanga, lo cual genera un poco de congestión.

Es importante resaltar que existe una ruta para las bicicletas en algunas transversales sin embargo no hay un punto seguro para estas.

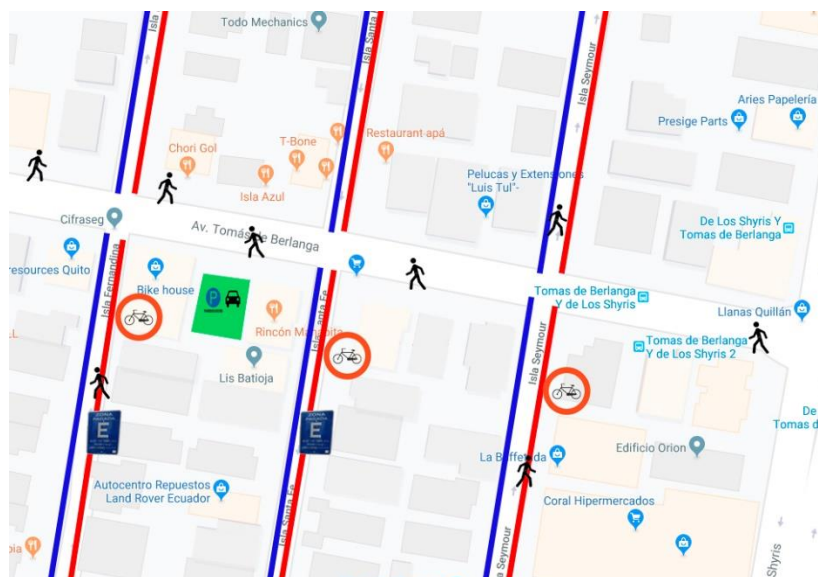


Figura 118. Acceso, peatonal, parqueadero, zona azul y bicicletas. Tomado de Google Maps, 2018.

4.2.3.6 **Contaminación Auditiva**

A pesar de que este sector haya comenzado como una zona residencial, con el paso del tiempo se fueron implementando diferentes opciones de comercio, de igual forma esta calle está conectada a las Av. Principales lo cual ha generado una contaminación auditiva elevada, debido a que existe circulación tanto peatonal como vehicular alta que es notoria en el transcurso de la semana. Todos estos factores generan ruido y contaminación al medio ambiente.

4.2.3.7 **Servicios Básicos.**

En este sector se puede visualizar que consta de los suministros básicos necesarios como son: agua potable, recolección de desechos, luz, línea de teléfono, internet, alcantarillados.

Además, se puede observar que la calle en conjunto con las Avenidas tiene las señalizaciones necesarias para la seguridad vehicular y peatonal.

4.2.3.8 **Geografía económica y social.**

En el sector la Jipijapa, se han implementado diferentes negocios tanto de venta de comida como de diferentes productos y servicios, lo cual ha generado una circulación alta de personas. De igual forma cercano al proyecto se han incluido supermercados, un Centro Comercial, entre otros establecimientos, por lo que se puede decir que es una zona que abarca un nivel económico medio-alto.

4.2.3.9 **Usuario.**

En base a la organización y planteamiento del proyecto, se pretende dirigir este proyecto a las personas de entre 18 a 60 años, con la finalidad de establecer e implementar diferentes medios tecnológicos que puedan ser aptos para cada uno de ellos, además se busca que por medio de un diseño tradicional y a la vez futurista se fortalezca la marca y la venta de los productos del Rincón Manabita a personas tanto del sector Jipijapa como del resto de la ciudad.

4.2.4 Condicionantes y Determinantes.

Tabla 8: *Condicionantes y Determinantes.*

Condicionantes	Determinantes
Los accesos pueden ser modificados para aplicar rampas.	Es un proyecto adaptado a una casa.
Modificar el diseño de pisos y materialidad con el fin de generar un diseño único.	Se debe tomar en cuenta las mesas en planta baja puesto que son de hormigón.
Modificar el uso de la iluminación artificial con el fin de generar espacios más visibles.	No se puede modificar la estructura (sistema aporticado).
Implementar materiales adecuados para el área de cocina.	Implementar circulación vertical por medio de un ascensor.
Revestimientos en paredes que estén en conjunto con pisos y cielo rasos (Concepto).	La ubicación de los ventanales no es el adecuado por ello no ingresa la suficiente luz natural.
Implementación de mobiliario con opciones tecnológicas.	No existe un área de aseo óptimo para el personal del servicio.
Modificar el espacio de caja.	El área de cocina está en conjunto con lo que fue el garaje de la residencia.
Aprovechar las áreas que están utilizadas para degustación exterior (terrazas o ampliación).	Ductos de extracción de aire.
El último piso será utilizado como un área de distracción.	Existen demasiados accesos innecesarios por medio de escaleras.
Colocar ventanales para el ingreso de luz natural.	El último piso consta de más de 4 cubiertas metálicas en diferentes direcciones.
Existe un área de parqueadero	Las baterías sanitarias son limitadas a 1 espacio.
	La altura no es suficiente en Planta Baja como para generar cambios en el diseño de cielo raso.

Tabla 10: Zonas- Programa Arquitectónico.

ZONA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO
Zona Exterior	Accesos Universales	Ingreso para personas con discapacidad	Accesos - Rampas
	Zonas de parqueo	Área para colocar automóviles.	Parquadero- zonas azules
Zona Administrativa	Atención a los usuarios	Espacio de atención a cada cliente y cobran el consumo re	Punto de atención
	Higiene para los usuarios	Área de higiene para los cliente	Baños para usuarios
Zona pública-social	Acceso entre pisos	Acceso a segundo y tercer piso	Monta cargas
	Distribución para degustación de alimento	Área de distribución para mesas	Área de mesas
	Área exterior para degustación	Un espacio de degustación en zona exterior del establecimiento	Terrazas
Zona de recreación	Un espacio pequeño para recreación de niños	Lugar de recreación para que los niños puedan distraerse.	Juego para niños
	Espacio de relajación y estancia	Relajación por medio de opciones de bebidas y música	Bar - Tercer piso
Zona de Privada	Higiene personal	Se necesita un área de baño privado para el personal	Baños para personal de servicio
	Higiene personal	Un área para aseo personal	Duchas para personal de servicio
	Higiene personal	Un área para cambio de vestimenta del personal	Vestidores
	Seguridad de objetos	Un espacio para guardar los objetos personales	Lockers
	Área de alimentación	Un espacio para que el personal de servicio pueda alimentarse	Comedor
	Espacio para elementos fríos	Almacenamiento para bebidas	Área de bebidas
	Elementos para preparación	Almacenamiento para mariscos y carnes	Cuarto Frío
	Elementos de preparación dulce	Espacio para preparación de postres	Estufa estándar con horno
	Preparación de ensaladas	Espacio de preparación y almacenamiento para vegetales	Mesón para ensaladas
	Elementos de preparación en frío	Espacio de cocina para preparación de platos fríos	Cocina Fría (ceviches)
COCINA	Higiene elementos de uso	Espacio para limpiar vajilla, utensilios de cocina, etc.	Lavaplatos
	Distribución para degustación de alimento	Espacio de distribución de los platillos	Despacho-dueto de carga
	Preparación de elementos	Espacio de cocina para preparación de platos	Cocina Caliente (cocción- fritos-plancha)
	Preparación de elementos	Espacio de cocina para preparación de platos	Hornos
	Preparación de elementos	Espacio de cocina para preparación de platos (sopas-ajac	Cocina Caliente (cocción)
	Almacenamiento de elementos sin refrigeración	Espacios de almacenamiento de elementos congelantes y elementos desechables	Bodega de almacenamiento (sin refrigeración)
	Espacio de mantenimiento de instalaciones	Funcionamiento de instalaciones y maquinaria	RAC
	Mantener el establecimiento limpio	Limpieza los diferentes espacios	Bodega de limpieza
	Tener aseo en cuanto al almacenamiento de desechos	Almacenar los residuos	Desechos
	Espacio de distribución de agua	Espacio de bombas	Cuarto de bombas
	Espacio de distribución de gas	Distribución de gas por bombona a cocina	Cuarto de GLP

4.3.3 Cuadro de Necesidades.

Tabla 11: Cuadro de Necesidades 1.

ZONA	SUB-ZONA	N° ESPACIOS	PARTICIPANTES		EQUIPAMIENTO				INSTALACIONES		ESQUEMA	ÁREA m ²
			PERMANENTES	OCASIONALES	FIJO	CANTIDAD	MOVIL	CANTIDAD	ESTANDAR	ESPECIALES		
ZONA EXTERIOR	Accesos - Rampas	2	-	de 1 a 10	-	0	-	0	Iluminación Natural. Iluminación Artificial directa e indirecta. Conexiones eléctricas	Cámaras de Vigilancia		24,31
	Parqueadero	16	-	Autos de 1 a 16	-	0	-	0	Iluminación Natural. Iluminación Artificial indirecta. Conexiones eléctricas	Cámaras de Vigilancia		12,5 m ² x parqueadero, Total=194,4m ²
Zona Administrativa	Punto de Atención	1	1	1 a 5	Mesón	1	Banco	1	Iluminación artificial directa. Tomacorriente 110v.	Zona Wifi. Detector de humo. Voz y Datos. Cámaras de Vigilancia		4,53m ²
Zona pública-social	Baños para usuarios	6	-	de 1 a 5	Inodoros	9	Basurero	12	Iluminación artificial directa e indirecta	Detectores de humo		Baño 1 = baño 2 = 7,27m ²
					Lavabos	10	Dispensador de papel	9				Baño 3 = 7,30m ²
					Urinarios	4	Toallas de papel	6				Baño discá 1 = 3,21 m ²
					Mesón	4	Jabón Secador de manos	9 6				Baño discá 2 = 4,56 m ² Total= 32,65 m ²
Zona pública-social	Monta cargas	1	:	de 1 a 3	Monta cargas	1	-	0	Iluminación artificial directa	Cámara de Vigilancia. Detector de humo.		2,25m ²
	Área de mesas	3	-	1 a 200	-	0	Mesas	50	Iluminación artificial directa e indirecta	Zona Wifi. Detector de humo. Voz y Datos. Cámaras de Vigilancia		PB =85,71
							Sillas	155				PRIMER P=86,4
Sillones	9	SEGUNDO P=33,6										
Zona pública-social	Terrazas	1	-	de 1 a 50	-	0	Mesas	11	Iluminación natural exterior. Iluminación artificial directa e indirecta. Tomacorrientes en mesa de 110v	Zona Wifi. Detector de humo. Voz y Datos. Cámaras de Vigilancia		Total= 205,7 m ²
							Sillas	25				
Sillones	5	PUFF	6									

Tabla 12: Cuadro de Necesidades 2.

ZONA	SUB-ZONA	N° ESPACIOS	PARTICIPANTES		EQUIPAMIENTO				INSTALACIONES		ESQUEMA	ÁREA m2		
			PERMANENTES	OCASIONALES	FLUJO	CANTIDAD	MOBILIARIO		ESTANDAR	ESPECIALES				
							MOBIL	CANTIDAD						
Zona de recreación	Bar -Tercer piso	1	-	1	Mesón	1	Sillas de bar	5	1	Iluminación natural exterior. Iluminación artificial directa e indirecta. Tomacorrientes en mesa de 110v	Zona Wifi. Detector de humo. Voz y Datos. Cámaras de Vigilancia		17m2	
	Juego para niños	1	-	Niños de 1 a 8	-	0	Fútboln	1	Asientos	1	Iluminación artificial directa e indirecta.	Cámaras de Vigilancia, Detector de humo, Wifi		17,53m2
Zona de Privada	Baños para personal de servicio	1	-	1	Inodoros	2	Basurero	2	Iluminación artificial directa. Iluminación Natural.	Detectores de humo		BAÑO 1=2,78 m2		
					Lavabos	2	Dispensador de papel	2				BAÑO 2=2,78 m2		
					Jabón	2	Ducha	2				Toallas de papel	2	Total= 5,56m2
	Vestidores	1	-	1	-	0	Bancas	2	Iluminación artificial directa.	Detectores de humo		1,25m2		
Lockers	1	-	1 a 5	-	0	Lockers	10	Iluminación artificial directa.	Detectores de humo		Altura de 0,7m +0,45cm de fondo +0,3 cm de largo. Total de 0,20m2 x 10 total de 2m2			
Comedor	1	-	3 a 4	-	0	Mesa	1	Sillas	6	Iluminación artificial directa. Tomacorriente 110v.	Detectores de humo. Zona Wifi		1,32 de ancho y 1,32m de largo dando 1,74m2	
COCINA	ZONA FRÍA	1	-	1 a 8	-	-	Refrigeradoras	3	Iluminación artificial directa, con su respectivo IP. Tomacorriente 110v y de 220v	Detectores de humo, extintores.		86,12m2		
							Cuadro Frio	1						
							Cocinas Industriales	2						
							Mesones	4						
							Lavaplatos	2						
							Despacho (basurero)	2						
	ZONA CALIENTE	1	-	1 a 10	-	-	Monta carga (comida)	1	Iluminación artificial directa, con su respectivo IP. Tomacorriente 110v y de 220V	Detectores de humo, extintores.				
							Cocinas Industriales	4						
							Freidoras	5						
							Planchas	1						
Parrillas	2	Hornos	2	Bodega estanterías	Varion	Campanas de extracción	4							
ZONA DE MANTENIMIENTO	RAC	1	-	Personal -1	-	-	Generador eléctrico. Tablero general	1	Instalaciones eléctricas, hidrosanitarias, iluminación, voz y datos	Detectores de humo, extintores.		1,85 m2		
	Bodega de limpieza	1	-	Personal -1	-	-	Estanterías	VARIAS	Iluminación Artificial directa	detectores de humo,	5,48m2			
	Desechos	1	-	-	-	-	Contenedores de basura	2	Iluminación Artificial directa	Iluminación Artificial directa	3,80m2			
	Cuarto de bombas	1	-	Personal -1	Bomba de agua	1	-	-	Iluminación Artificial directa	Detectores de humo, extintores.	2,81m2			
	Cuarto de GLP	1	-	Personal -1	Bomba contra incendios	1	-	-	Iluminación Artificial directa	Detectores de humo, extintores.	2,55m2			
							Cilindro GLP	3			Total = 16,49m2			

4.3.4 Diagrama de relaciones.

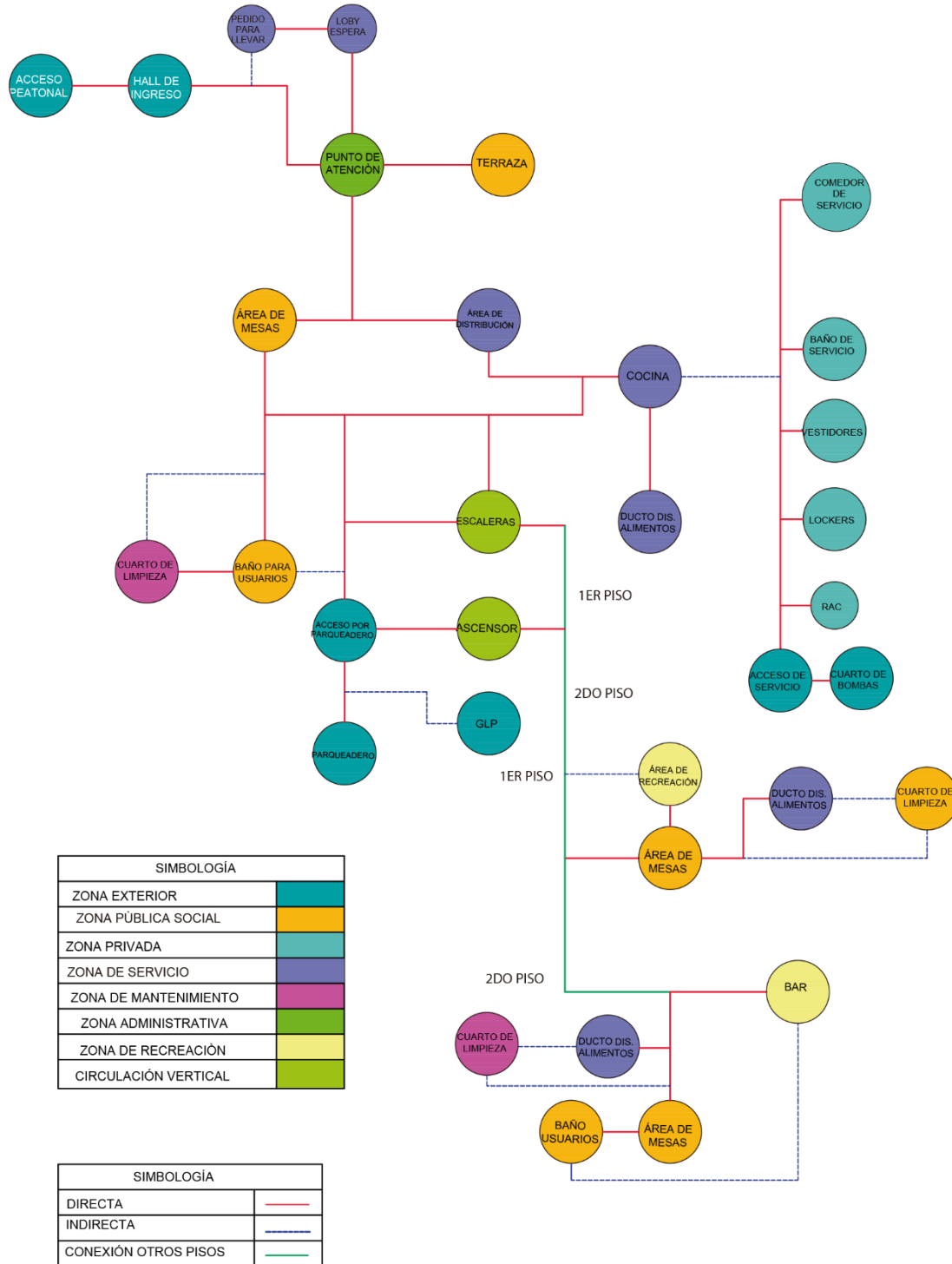


Figura 119. Diagrama de relación.

4.3.5 Diagrama de flujos.

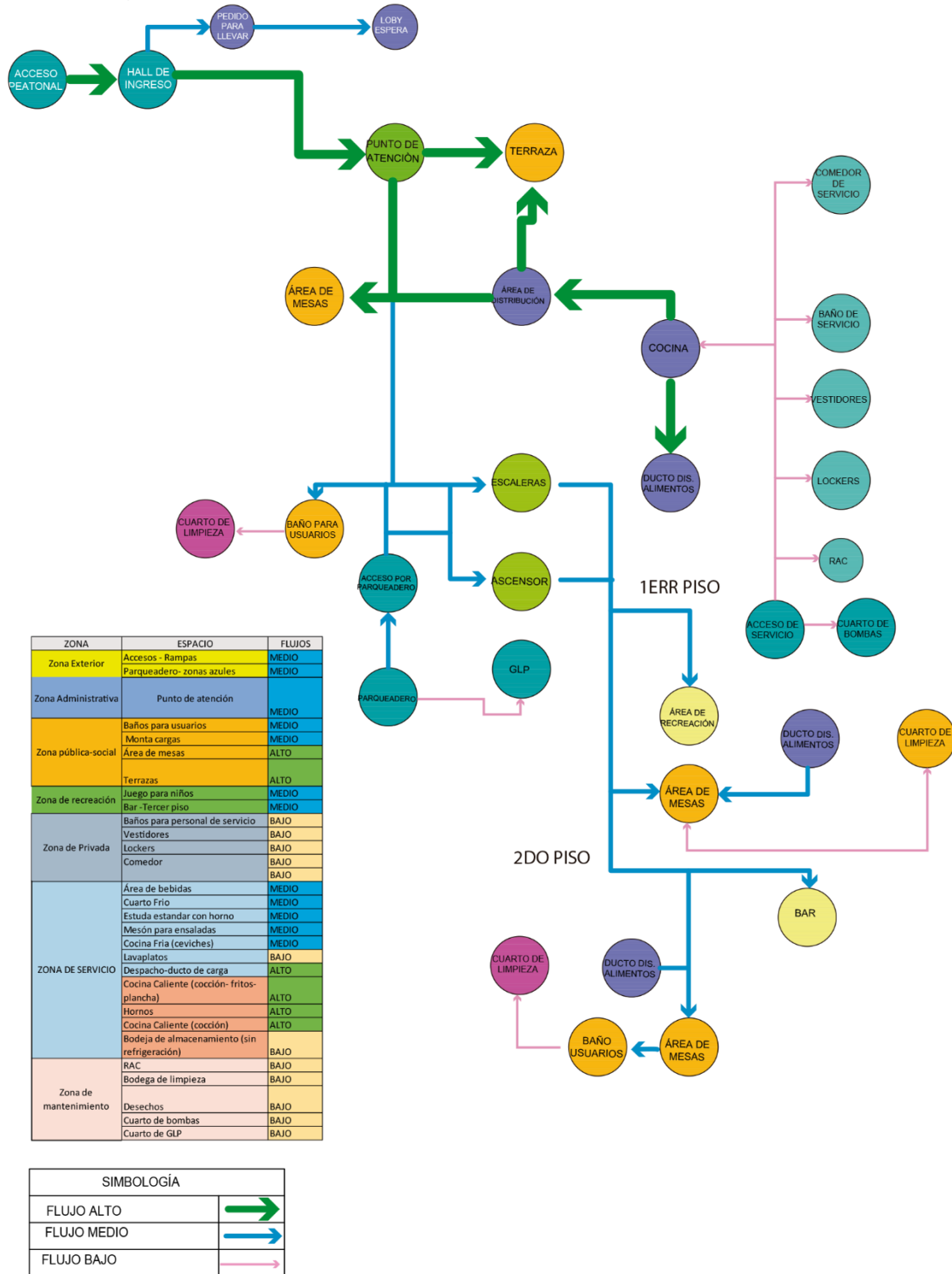


Figura 120. Diagrama de flujo.

4.3.6 Zonificación.

4.3.6.1 Zonificación Planta Baja.



Figura 121. Zonificación planta baja.

4.3.6.2 Zonificación primer y segundo piso.



Figura 122. Zonificación primero y segundo piso.

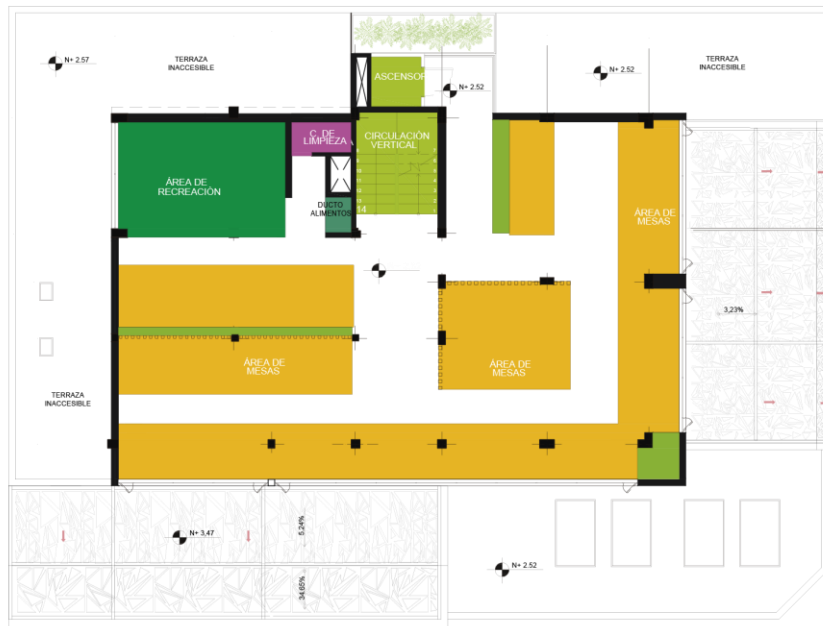
4.3.7 Plan Masa.

4.3.7.1 Plan masa planta baja.



Figura 123. Plan masa planta baja.

4.3.7.2 Plan masa primer y segundo piso.



SIMBOLOGÍA	
ÁREA DE MESAS	
BAÑO PARA USUARIOS	
VEGETACIÓN	
ÁREA DE RECREACIÓN	
CUARTO DE LIMPIEZA	
DUCTO PARA ALIMENTOS	
CIRCULACIÓN VERTICAL	
CIRCULACIÓN HORIZONTAL	

Figura 124. Plan masa primer y segundo piso.

REFERENCIAS

- Aguirre Soluciones. (s.f.). Campana para cocina. Recuperado el 22 de Noviembre de 2018, de http://www.aguirresoluciones.com.ar/popup/campanas_para_cocina/011.html
- Alliance Vending. (2018). Imaho Soho Londres: el primer restaurante interactivo del mundo. Recuperado el 20 de Noviembre de 2018, de <https://blog.alliancevending.es/tag/gastronomia/>
- Anónimo. (2009). Visión Digital. Recuperado el 15 de Julio de 2019, de <http://vision-digital.com.mx/2009/08/18/leds-que-dejan-huella/>
- Ánonimo. (2013). Breve Reseña del Rincón Manabita.
- Anónimo. (2014). Hiper Textual. Recuperado el 15 de Julio de 2019, de <https://hipertextual.com/archivo/2014/02/pantallas-tactiles/>
- Anónimo. (s.f.). Marketing Directo. Recuperado el 18 de Julio de 2019, de <https://www.marketingdirecto.com/diccionario-marketing-publicidad-comunicacion-nuevas-tecnologias/publicidad-interactiva>
- BABOOTouch. (2018). Tablero macizo. Recuperado el 1 de Diciembre de 2018, de <http://www.bambootouch.es/productos/tableros>
- Bambú Ecuador. (s.f.). El bambú en el Ecuador. Recuperado el 1 de Diciembre de 2018, de <https://bambu.com.ec/bambu/el-bambu-en-ecuador/>
- Comercio, E. (2018). EL COMERCIO. Obtenido de Actualidad: <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador-ninos-hogar-guayaquil-leninmoreno.html>
- Concepto y Definición. (s.f.). Definición de Domótica. Recuperado el 21 de Noviembre de 2018, de <https://conceptodefinicion.de/domotica/>
- Corporación Ciudad Accesible Boudeger & Squella ARQ. (s.f.). Manual de Accesibilidad Universal. Recuperado el 27 de Octubre de 2018, de http://www.ciudadaccesible.cl/wp-content/uploads/2012/06/manual_accesibilidad_universal1.pdf
- Cursos y Gastronomía. (2014). Tipos de Restaurantes. Recuperado el 14 de Noviembre de 2018, de www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/

- Custom Culinary. (2017). Zafran Food. Recuperado el 2019
- Definición. (s.f.). Ergnomía. Recuperado el 21 de Noviembre de 2018, de <https://definicion.de/ergonomia/>
- Distrito Metropolitano de Quito. (2009). Reglas técnicas en material de perención de incendios. Recuperado el 19 de Noviembre de 2018, de <https://www.bomberosquito.gob.ec/images/pdf/juridico/ordenanzametropolitana308.pdf>
- Distrito Metropolitano de Quito. (2011). Recuperado el 19 de Noviembre de 2018, de [http://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Concejo%20Abierto/Ordenanzas/ORDENANZAS%20MUNICIPALES/MUNICIPAL%20\(172\)/MUNICIPAL_0172_517.pdf](http://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Concejo%20Abierto/Ordenanzas/ORDENANZAS%20MUNICIPALES/MUNICIPAL%20(172)/MUNICIPAL_0172_517.pdf)
- Distrito Metropolitano de Quito. (s.f.). SISTEMA CONTRA INCENDIOS REGLAS TECNICAS. Obtenido de https://aulasvirtuales.udla.edu.ec/udlapresencial/pluginfile.php/235067/mod_resource/content/1/reformada%20SISTEMA%20CONTRA%20INCENDIOS.pdf
- Duran, D. (2012). Tecnicas del Restaurante. Recuperado el 21 de Octubre de 2018, de dorisjimenezduran.blogspot.com/2012/08/historia-del-restaurante_9.html
- EcuRed. (s.f.). Restaurante. Recuperado el 21 de Noviembre de 2018, de <https://www.ecured.cu/Restaurante>
- El Comercio. (2011). Un Segundo Muelle lleno de lujos. Recuperado el 20 de Noviembre de 2018, de <https://www.elcomercio.com/tendencias/construir/segundo-muelle-lleno-de-lujos.html>
- Gama Consultores. (2012). Ventilación Cruzada. Recuperado el 22 de Noviembre de 2018, de <https://gramaconsultores.wordpress.com/2012/06/25/ventilacion-cruzada/>

- Gomez, E. (s.f.). ¿Qué es el neuromarketing? Recuperado el 2 de Diciembre de 2018, de <https://www.muyinteresante.es/tecnologia/articulo/que-es-el-neuromarketing-921450098441>
- GYPSUM QUITO. (2011). Sistema constructivo gypsum o dry wall. Recuperado el 1 de Diciembre de 2018, de <http://gypsumquito.com/componentes-del-sistema/planchas-de-gypsum.html>
- Hotel Santo Domingo Madrid. (2013). Sandó Restaurante. Recuperado el 21 de Octubre de 2018, de <https://restaurantesando.es/es/2013/06/21/historia-restaurantes>
- HYPATIA. (2009). QuHist. Recuperado el 21 de Octubre de 2018, de <http://quhist.com/origen-termino-restaurante-francia-siglo-xviii/>
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2010). Norma Técnica Ecuatoriana. Obtenido de <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2017/06/08NOR2010-INEN02.pdf>
- Jonathan, A. (s.f.). Psicología y mente. Recuperado el 21 de Noviembre de 2018, de <https://psicologiaymente.com/miscelanea/psicologia-color-significado>
- Julius, P. (1996). Las dimensiones humanas en los espacios interiores. Recuperado el 21 de Noviembre de 2018, de <https://www.fceia.unr.edu.ar/darquitectonico/darquitectonico/RepHip/las-dimensiones-humanas.pdf>
- Lagalla, M. (2018). Cocina y Vino. Obtenido de <http://www.cocinayvino.com/destacado/restaurantes-del-futuro-la-vista/>
- Mapas del Mundo. (s.f.). mapsofworld. Recuperado el 09 de Enero de 2019, de <https://espanol.mapsofworld.com/continentes/sur-america/ecuador/ecuador-mapa.html>
- Merino, J. P. (2016). Definicion.De. Obtenido de <https://definicion.de/restaurante/>
- MUNDIARIO. (2017). Sagaya, el curioso restaurante interactivo. Recuperado el 20 de Noviembre de 2018, de <https://www.mundiario.com/articulo/sociedad/sagaya-curioso-restaurante-interactivo/20170424173120086805.html>

- Ochoa, T. (2015). Historia de los Restaurantes. Recuperado el 21 de Octubre de 2018, de <https://es.slideshare.net/kfserrano1/historia-de-los-restaurantes>
- Plataforma de Arquitectura. (2 de Mayo de 2011). Restaurant Tang Palace. Recuperado el 20 de Noviembre de 2018, de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-87414/restaurant-tang-palace-atelier-fcjz>
- Plataforma de Arquitectura. (2015). Glitch Bar Restaurante / Rama Estudio. Recuperado el 20 de Noviembre de 2018, de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/771562/glitch-bar-restaurant-rama-estudio>
- S & P. (s.f.). Campanas de Extracción. Recuperado el 22 de Noviembre de 2018, de <https://www.solerpalau.com/es-es/hojas-tecnicas-campanas-de-extraccion/>
- Santana, I. (2011). Red Inalámbrica WI-FI. Recuperado el 22 de Noviembre de 2018, de <https://redwifi.wordpress.com/>
- Thermomecanic S.A. (2017). Ventilación. Recuperado el 21 de Noviembre de 2018, de <https://thermomecanicsa.com/ventilacion/>
- Tiempo y Temperaturas. (2019). El tiempo en Quito. Recuperado el 09 de Enero de 2019, de <http://tiempoytemperatura.es/ecuador/quito.html#por-horas>
- Weather Spark. (s.f.). El clima promedio en Quito. Recuperado el 09 de Enero de 2019, de <https://es.weatherspark.com/y/20030/Clima-promedio-en-Quito-Ecuador-durante-todo-el-año>
- Yanez, M. (2012). TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO. Recuperado el 21 de Octubre de 2018, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11766/1/50913_1.pdf

