FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

Autora

PRISCILA RODRÍGUEZ DÍAZ

Año
2020

TOMO I

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA – HELADERÍA – CAFETERÍA "SAN HONORE"

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

Profesor Guía

Arq. Gustavo Valencia

Autora

Priscila Rodríguez Díaz

Año

2020

TOMO I

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, Remodelación y Creación de una línea de marca para la Pastelería – Heladería – Cafetería “San Honore”, a través de reuniones semanales con la estudiante Priscila Rodríguez Díaz, en el semestre 202020, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”

Gustavo Raúl Valencia Aguilar

Magister en Dirección de Empresas Constructoras e Inmobiliarias

C.I: 1703753051

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado el trabajo, Remodelación y Creación de una línea de marca para la Pastelería – Heladería – Cafetería "San Honore", de la estudiante Priscila Rodríguez Díaz, en el semestre 202020, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación."

Ligia Gabriela Gómez Rosero
Arquitecta Máster en Edificación
C.I: 1717311615

DECLARACIÓN AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Priscila Rodríguez Díaz

C.I: 1724379381

AGRADECIMIENTOS

Agradezco el esfuerzo de mi familia y mi novio por estar en cada paso de mi carrera ya que sin su ayuda, apoyo y sacrificio todo hubiera sido más difícil, a mi perrita Bella quien me acompaño todas las noches y en todas las desveladas y también a mis maestros quienes supieron guiarme y transmitirme su conocimiento en cada semestre.

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mis padres, a mi hermana y mi novio quienes confiaron en mis habilidades y estuvieron pendientes de mí en todo momento, por las desveladas que cada uno de ellos compartió conmigo durante toda mi carrera, quienes fueron y son mi soporte día a día y por enseñarme a levantarme y continuar siempre haciendo lo que amo hacer.

Gracias

RESUMEN

El proyecto trata de la remodelación y creación de una línea de marca de la Pastelería – Heladería – Cafetería “San Honore”, que está localizada la sucursal en la Av. Isabel la Católica y Galavis junto al Swiss Hotel.

Con un área de 540 m2 de construcción. La intervención pretende integrar todos los espacios y brindar una nueva línea de imagen de la marca a través de la propuesta de diseño interior y que se correlacione con el entorno. Creando espacios confortables, agradables y funcionales para el desarrollo de la pastelería, cafetería y heladería, definiendo así su identidad con un realce del diseño interiorista mediante soluciones creativas y dinámicas. Diseño que responderá a las necesidades para potenciar la nueva imagen de la empresa.

Por ello realizamos un análisis completo del espacio existente y el que se incorporará, se realizara un análisis profundo de todas las necesidades que este establecimiento presente para mejorar su funcionamiento y su servicio creando así una imagen característica para la empresa.

ABSTRACT

This project is about the remodeling and creation of a brand line of the “San Honore” Cake Shop - Ice Cream Shop - Cafeteria, which is located at the branch on Isabel la Católica and Galavis Avenue next to the Swiss Hotel.

With an area of 540 m2 of construction. The intervention aims to integrate all spaces and provide a new line of image for the brand through the proposal of interior design and that correlates with the environment. Creating comfortable, pleasant and functional spaces for the development of the cake shop, cafeteria and ice cream shop, thus defining its identity with an enhancement of interior design through creative and dynamic solutions. Design that will respond to the needs to enhance the new image of the company.

For this reason we carry out a complete analysis of the existing space and the one that will be incorporated, an in-depth analysis will be made of all the needs that this establishment presents to improve its operation and service, thus creating a characteristic image for the company.

INDICE

1 CAPITULO I. DELINEAMIENTO DEL TEMA

1.1 INTRODUCCIÓN

La empresa San Honore nace hace 15 años con la idea de dos amigas chefs y compañeras universitarias con el sueño de imponer una nueva tendencia en el delicioso mundo de la repostería.

Con su gran éxito culinario gano reportajes y artículos en los medios de comunicación: Lideres, La Hora y el programa de televisión Día a Día con su producto estrella Cheesecake de frutos rojos y así sus pasteles pronto conquistaron el paladar de quienes probaron sus postres y pasteles por primera vez.

Su empresa creció y hoy en día es una de las pastelerías más influyentes y reconocidas del país, es una empresa que está comprometida a realizar su trabajo con amor y cuidado desde la selección de los mejores ingredientes, los procesos de producción minuciosos y el servicio cálido y amable a todos y cada uno de sus clientes internos y externos con una experiencia inolvidable e irremplazable.

Para que los clientes tengan incluso una satisfacción más grande sus espacios tienen una decoración que te hace sentir en casa, inspirados en las casas de granja norteamericanas, donde todos los objetos y materiales se mantienen sencillos y orgánicos.

San Honoré Cake Factory es una pastelería que cuenta con pasteles maravilloso y artesanales de alta calidad, fueron quienes introdujeron el Cheesecake a Ecuador, su especialidad son los Cheesecakes, Mousses, Pasteles de Chocolate, Galletas de varios sabores únicos en la ciudad y Bocaditos para toda ocasión, solo ofrecen productos elaborados el mismo día, por lo que garantizan su calidad y frescura. También ofrecen una variedad de productos de sal deliciosos: tamales, pie de pollo, sándwiches y los preferidos por los clientes los Quiches.

Y por supuesto tienen diferentes tipos de café y un chocolate caliente que llamamos "Chocolate de la Abuela". Tienen pasteles de temporada por lo que su oferta es variada. Cuenta también con el área de heladería, con sabores maravillosos realizados con fruta natural y artesanalmente.

1.2 JUSTIFICACIÓN

Con una ubicación dentro de la ciudad de Quito, sector San Gabriel, a pocos minutos de conjuntos residenciales, áreas públicas y entidades educativas y privadas en el cual los dueños de la pastelería “SAN HONORE” con una trayectoria de 15 años decidieron ampliar sus sucursales adquiriendo una sucursal mas además de la matriz, requiriendo dar un giro a su visión de su negocio requiriendo un re diseño interiorista el cual marque una imagen a la marca, ampliando espacios como cafetería, pastelería y heladería. Abasteciendo a los sectores con productos artesanales de alta calidad, transmitiendo una sensación única con su rediseño interiorista marcando una identidad.

Puesto el valor de la zona en donde se ubican, siendo un ambiente corporativo, educativo, turístico y residencial, se requiere realizar una propuesta de rediseño interiorista para marcar su imagen que es lo que desea la pastelería “SAN HONORE”. Un espacio con el cual el cliente se sienta identificado con el cambio que tendrá la empresa y viva una nueva experiencia con el ambiente y el producto de la pastelería, cafetería o heladería con una esencia propia que responderá al diseño interior orgánico mediante iluminación, texturas, materiales ecológicos, volúmenes y colores que serán abstraídos del logo de la empresa como elemento de diseño.

Figura 1 logo de San honore

Tomado de (San Honoré, 2020)

1.3 ALCANCE

La pastelería “SAN HONORE” está localizada en la ciudad de Quito, en la Av. Gaspar de Carvajal y Cristóbal de Acuña con su matriz y la sucursal en la Av. Isabel la Católica y Galavis junto al Swiss Hotel. El área por intervenir tiene 540m2.

La intervención pretende integrar todos los espacios y brindar una nueva línea de imagen de la marca a través de la propuesta de diseño interior y que se correlacione con el entorno. Creando espacios confortables, agradables y funcionales para el desarrollo de la pastelería, cafetería y heladería, definiendo así su identidad con un realce del diseño interiorista mediante soluciones creativas y dinámicas. Diseño que responderá a las necesidades para potenciar la nueva imagen de la empresa.

1.4 OBJETIVOS

1.1.1 Objetivos Generales

- Potencializar la nueva imagen de cafetería, pastelería y heladería “SAN HONORÉ”, mediante el proyecto de Arquitectura Interior, la cual se basara en el usa de fibras naturales dando así un ambiente acogedor y hogareño.

1.1.2 Objetivos Específicos

- A través del rediseño, crear una nueva imagen enfocándonos a un estilo campestre que de una visión renovadora de la empresa.
- Conseguir una integración de espacios interiores y exteriores con la creación de diferentes áreas para diferentes usos relacionados entre sí.
- Definir a través del rediseño interiorista un nuevo diseño, creando un ambiente temático prevaleciendo un estilo orgánico alternativo acorde a los productos que se ofrecerán en “SAN HONORÉ” utilizando recursos como madera, ladrillo rustico, jardines verticales, cerámica con texturas y piedra.

1.5 PLANTEAMIENTO DEL TEMA FODA

Tabla 1
Análisis del FODA

ANÁLISIS	*ESTRATEGIAS*
FORTALEZAS 1. El área es adecuado para remodelaciones, adaptaciones, y ampliaciones. 2. La ubicación es dentro de la ciudad, fácil acceso, cuenta con parqueaderos, etc. 3. Producto que ha estado en el mercado por 15 años.	**FORTALEZAS** 1. Aprovechar el área para una distribución funcional y amplia en cada área. 2. Realizar un ingreso llamativo para hacer uso de su buena ubicación y captar más clientes. 3. Dar un área específica de exhibición productos estrella y más conocidos en el mercado por los clientes.
OPORTUNIDADES 1. Fácil acceso peatonal o vehicular. 2. Cuenta con servicios básicos. 3. Tienen una excelente y clara noción de lo que les agrada a sus clientes.	**OPORTUNIDADES** 1. Contará con un ingreso amplio y visualmente llamativo utilizando ventanales piso techo en su fachada frontal. 2. Se creará una cortina de agua como elemento escultórico y diseño de iluminación. 3. Se realizaran espacios de coworking y de cafetería acogedores, para reuniones y espacios de trabajo.
DEBILIDADES 1. La identidad de la marca no está constituida. 2. No hay publicidad. 3. Poca iluminación del local. 4. Local inseguro por falta de sistema de seguridad. 5. Mala señalización de espacios.	**DEBILIDADES** 1. Establecer una identidad a través del diseño interior y creación de mobiliario exclusivo. 2. Crear un área de menús promocionando los productos de temporada. 3. Crear un diseño de iluminación apropiado. 4. Colocar sistema de seguridad. 5. Adecuar señalización de áreas, entradas y salidas
AMENAZAS 1. Productos similares y precios más bajos de otros negocios similares. 2. Nuevas tendencias de comida light.	**AMENAZAS** 1. Brindar una experiencia a través del diseño interior. 2. Brindar un espacio para disfrutar un postre.

3. Posible entrada de productos de pastelería congelada en supermercados.	3. Se crearan espacios acogedores, utilizando fibras naturales como material para disfrutar de un producto artesanal.

2 CAPITULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 MARCO HISTÓRICO

2.1.1 La pastelería como desarrollo histórico general y su evolución.

La Real Academia Española determina a la pastelería como un arte y una técnica de trabajar con harina, pastas, pasteles y a la repostería como un oficio artístico de trabajar con dulces. Queriendo profundizar en la dulce historia de la repostería y la pastelería se conocerá sobre estas artes culinarias a través de las culturas y civilizaciones en la historia.

Las primeras evidencias de recetas de dulces simples se originan en el Antiguo Egipto y Mesopotamia, hace miles de años, en donde preparaban panes redondos de miel espolvoreados con ajonjolí. En la Antigua Grecia, los nacimientos se festejaban con pasteles los más famosos eran los que provenían de Atenas, que eran fabricados con aceite, harina y queso. Se remonta al siglo IV a.C. en el Imperio Romano, donde se introdujo el oficio de los pasteleros (*pastillariorum)*, cuando por primera vez se distinguió la diferencia entre el pastelero y el panadero. (Gastronomía, 2014)

Los árboles de cítricos y almendras de Persia fueron plantados por los árabes después de conquistar España. Estos productos entraron en el comercio y el intercambio imponiéndose en Roma y toda Europa. Por medio de las cruzadas, sabores del Medio Oriente como el nougat, el mazapán y el baklava eran endulzados con miel y es en este momento cuando la historia de la pastelería crea una cercana relación con la religión, estableciendo el tipo de pasteles, postres y dulces que se elaborarían durante el año litúrgico. (Gastronomía, 2014)

2.1.2 UN TOQUE FRANC□S

De la misma manera que en la Antigua Roma, los productos de pastelería y tortas eran preparadas por los panaderos franceses, hasta que una sociedad llamada “Cooperativa de pasteleras” en 1.440 decidió separarse de los panaderos. El conflicto de ambas agrupaciones persistió hasta 1.700 cuando llevaron a la Corte este caso, donde se determinó como ley que “solamente los pasteleros podían usar azúcar, huevos y manteca para realizar tortas y pasteles y ser vendidos”. (Diario de Gastronomia, 2014)

En el XV después del descubrimiento de América España introdujo el chocolate en pequeñas porciones para sustituir la miel como endulzante, por su gran combinación adictiva. Un momento icónico de la pastelería fue en 1553 con la llegada de Catalina de Medici, desde Italia, que viajo con sus mejores pasteleros y cocineros de la época quienes introdujeron muchos platillos y postres famosos de Italia. (Diario de Gastronomia, 2014)

El perfeccionamiento del hojaldre se dio en Francia durante el siglo XVIII, dando inicio a la pastelería moderna, después de este siglo María Antonieta popularizo el croissant. Fue en dentro de los dos siguientes siglos que la pastelería además de ser un oficio se convirtió en un arte. (Diario de Gastronomia, 2014)

El libro “El Pastelero Real” fue publicado por Antonie de Carem a inicios del siglo XIX, a este ejemplar se lo considera como la primera evidencia de la repostería moderna, con muchísimas recetas, de las cuales se le reconoció como propias la *croquenbouche, el merengue, el nougat y el perfeccionamiento de la masa de hojaldre.* (Diario de Gastronomia, 2014)

2.1.3 La pastelería y repostería en el mundo

La caña de azúcar se solía utilizar como planta ornamental hace más de 8.000 años, también se masticaba por su dulce sabor, posteriormente a eso su cultivo se extendió por todas las islas del pacifico, hasta la India donde se comenzó a extraer un néctar dulce que reemplazo a la miel en todo tipo de preparación de postres y dulces. (maitezudaire, 2001)

En Grecia y Roma se utilizaba el azúcar cristalizado se utilizaba con mucha frecuencia en bebidas y en su gastronomía pero fue en Persia alrededor de 500 a.C. donde se hizo todo lo posible por obtener el azúcar en un estado sólido. (maitezudaire, 2001)

El cultivo de caña de azúcar se extendió por todo el mediterráneo y durante el siglo X D.C, donde se extendieron plantas de cultivo en Egipto. Los dulces con azúcar acompañados de frutos secos se volvieron muy cotizados alrededor de los países árabes, se consideraba como un manjar para los Dioses y se creía que poseía propiedades curativas. (maitezudaire, 2001)

2.1.4 La pastelería y repostería en América

Con la conquista española la caña de azúcar fue introducida en el continente sur americano, su cultivo fue de tal magnitud que en un periodo inferior a un siglo su producción fue la más alta en todo el mundo. (maitezudaire, 2001)

El continente Europeo se surtía del azúcar importado del extranjero, pero a causa del bloqueo marítimo por parte de Inglaterra, en la época de Napoleón en Francia se inició un proceso de obtención del azúcar a base de la remolacha y así el aumento del cultivo y consumo de la remolacha supero a la caña de azúcar en 1830. Siendo actualmente el 40% de la producción global de azúcar proveniente de la remolacha y el 60% proveniente de la caña de azúcar. (maitezudaire, 2001)

De una manera exorbitante creció el consumo de cacao gracias a la combinación con el azúcar creciendo rápidamente en las cortes europeas. A pesar de que la elaboración de dulces y postres se realizaba más a un nivel familiar con la llegada de la Edad Media empezó su elaboración a nivel comercial con la aparición de las confiterías y tiendas, con su elaborador en la trastienda que nació del remedo de las farmacias. (maitezudaire, 2001)

Es imprescindible mencionar que la aparición en si del azúcar se debe a la necesidad de conservar la comida, así se descubrió que si calentaba a fuego lento el azúcar con la leche dejándola concentrarse se obtenía el producto que hoy en día conocemos como la leche condensada y lo mismo paso con toda clase de mermeladas realizadas con frutas y azúcar sometidas a cocción, es así como se podían guardar y conservar por un extenso periodo de tiempo. (maitezudaire, 2001)

2.1.5 Industria pastelera en Quito

Actualmente en Quito existen varias empresas dedicadas al oficio de la pastelería y panadería y a la comercialización de esta. Ninguna de las actuales empresas tiene una línea saludable, aunque ya están muy establecidas en el mercado les resultaría fácil expandir sus productos e incrementar sus clientes.

2.1.6 Pastelería Arenas

Figura 2 Logo Panadería Arenas

Tomado de (Arenas, 2019)

Arenas es una marca tradicional con un recorrido de 75 años en el mercado brindando una alta calidad y amplia variedad en panadería, pastelería y cafetería. Está presente en los hogares quiteños con un ambiente acogedor.

Su misión es que el cliente disfrute de del sabor a lo hogareño incluso ahora que se lleva una vida más agitada. (Arenas, 2019)

Es una empresa con la creencia más grande de hacer lo que aman, transmitiendo ese amor en todos sus productos.

Figura 3 Fotografía de grupo de trabajo Arenas

Tomado de (Arenas, 2019)

En los años 40s una familia de emigrantes europeos comenzó su producción en la panadería especialmente, después con el paso de los años dio paso a su primer local en la tradicional calle Arenas debiendo a esta calle el nombre de su panadería. En un comienzo el producto era distribuido en bicicleta, después en camionetas con canastas de mimbre para la distribución a las tiendas. (Arenas, 2019)

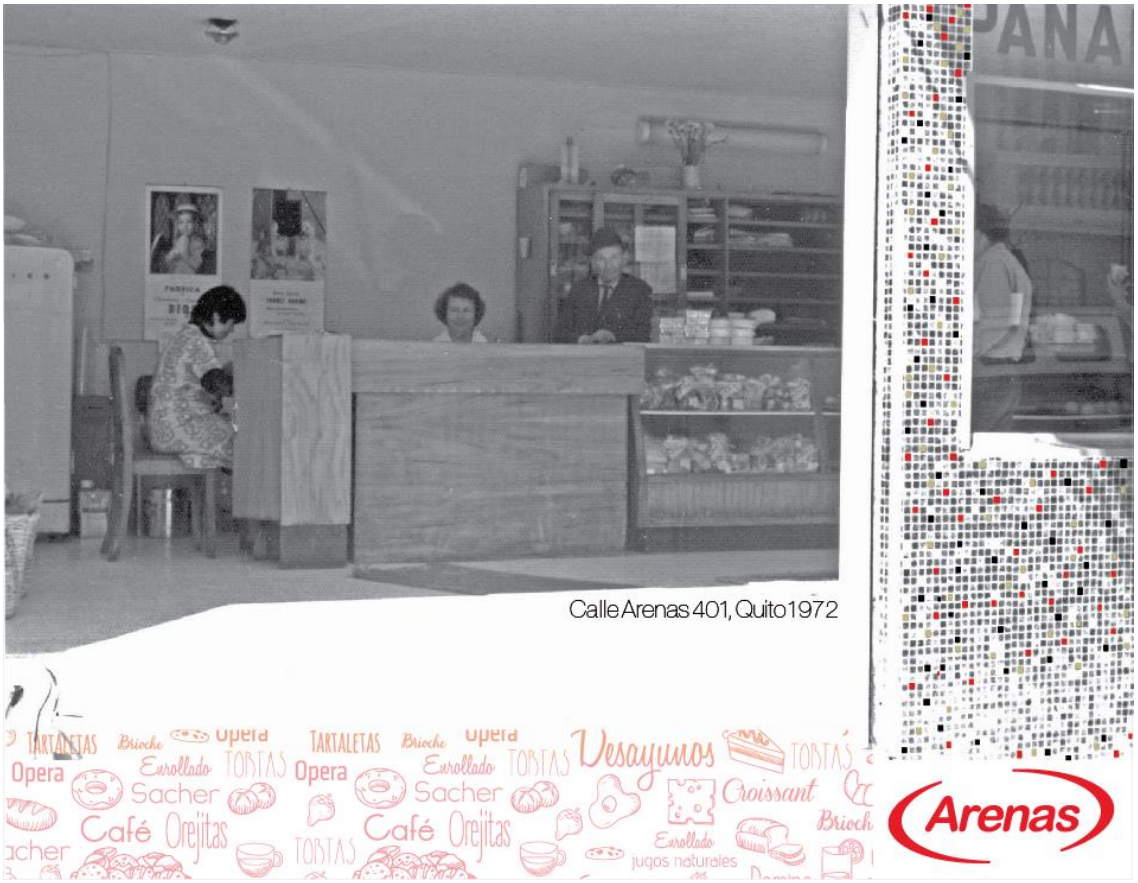


Figura 4 Fotografía de fachada del local original.

Tomado de (Arenas, 2019)

En 1975 se constituye la compañía Panadería y Galletería arenas *Compañía Limitada*. En los años 90, con la visión de futuro de los accionistas, se establece la producción de pan ultra congelado, logrando leudarlos y hornearlos en los puntos de venta. Marcando una gran ventaja competitiva en el mercado a través del pan caliente. (Arenas, 2019)

2.1.7 Cyrano

Figura 5 Logo de Panadería y Pastelería Cyrano.

Tomado de (Francia en Quito, 2014)

Francia es perfume, pan crocante y recién horneado, sofisticación, color, detalle, etc. Expertos en gastronomía afirman que luego de la comida española (que llegó por la conquista) vino la francesa. (Francia en Quito, 2014)

En Quito, René Elie fue el pionero en elaborar los sabrosos postres y fundó Cyrano. Los sabores y la textura únicos del pan francés. En 1948, René Elie llegó a Quito escapando de los horrores y desastres que dejaron la segunda guerra mundial y la guerra civil en España. En Europa se vivió mucho dolor y muerte, con una larguísima y prolongada recuperación del estado en el que estaba, no había trabajo, ni alimento. Es así que Rene junto con millones y millones de ciudadanos no solo de Francia si no del continente tomaron la decisión de emigrar de sus naciones cruzando el atlántico en busca de un mejor futuro. René nacido en Gourdon, suroeste de Francia, era panadero de oficio y de sangre: venía de una familia que hizo pan durante tres siglos y a eso se dedicó en Machachi, a 40 kilómetros de Quito. (Francia en Quito, 2014)

Su primer local lo abrió junto a las piscinas de Tesalia, el emblemático lugar de las aguas minerales, refrescantes y sanadoras. Así empezó, haciendo pan y vendiéndolo a los turistas. En eso pasó sus primeros años, reinventando la vida y dejando atrás, para siempre, la nostalgia por su tierra. Luego, ya en los 50s, inauguró un salón de té en la avenida Seis de Diciembre y calle 18 de septiembre, cuando Quito, todavía era pequeño, empezaba a crecer hacia el

norte con casas de un piso y techo de teja y amplios jardines, como fincas o pequeñas haciendas. (Francia en Quito, 2014)

El local tenía una doble función: por las mañanas era una pastelería y por las noches un local para la bohemia, y las tradiciones. Al salón de té llegaban personalidades como el escritor, periodista y político Benjamín Carrión, el pintor Osvaldo Viteri y el expresidente de la República, Galo Plaza Lasso. René Elie fue forjando con sacrificio y empeño su fama de pastelero. En aquel lugar elaboraba y vendía deliciosos dulces que se fueron haciendo famosos: Chimborazo, milhojas, relámpagos, caramelos, tortas, quiché y su especialidad, el volován. Por esos años conoció a una hermosa alemana, rsula, con quien se casó y tuvo dos hijos: Christian y Danielle. (Francia en Quito, 2014)

Las dos tragedias vinieron casi juntas. René murió anciano, pero poquísimo tiempo después falleció, muy joven, Christian, hermano menor de Dani y creador junto con su hermana de los helados Corfú. En la madurez de sus años, que ya rebasan los cincuenta, ella se califica, simplemente, como una creativa honesta, no como una poderosa empresaria ni una gerente exitosa. (Francia en Quito, 2014)

2.1. Baguette

Figura 6 Logo de Panadería el Baguette.

Tomado de (Bravo Francisco, 2013)

La Baguettería es una empresa con un largo recorrido de 37 años de tradición, sabor y calidad que lo diferencian de todos los demás. Este tipo de pan tiene origen en Francia (París). Y se ha esparcido por todos los países del mundo entero, a tal magnitud que ahora es posible encontrarlo en cualquier panadería, pero no todos tienen lo que se requiere para ser un excelente pan Baguette y no solo un pan de agua alargado. (Bravo Francisco, 2013)

El Chef francés Stéphane Richard es el creador de esta magnífica empresa dedicada a la panadería, el baguette marca la diferencia desde el instante en que se hornea, pues la masa, que se conserva añejada, no contiene mucha levadura y antes de meterla al horno se le realizan algunos cortes para airear el interior durante su cocción. Fuera del horno, el pan debe verse dorado, no blanco ni café. Al tocarlo, su corteza tiene que desprenderse. La miga debe caracterizarse por su suavidad y por tener pequeños espacios. (Bravo Francisco, 2013)

El Baguette es una empresa que durante 37 años de trayectoria ha brindado a sus clientes tradición, sabor y calidad haciendo un distintivo en el mercado por medio de plantas de producción altamente equipadas, con un manejo adecuado de distribución implementando orientación al consumidor hacen de esta una empresa líder en panadería y pastelería". (Baguette, 2013).

2.1.9 Síntesis

A través de los antecedentes históricos con el paso de los años, se concluye que la producción de pasteles es de alta capacidad, con grandes adelantos en los métodos de producción desarrollando un modelo o un proceso completamente mecánico y efectivo, de este modo la elaboración de cada año se incrementa a nivel mundial ya que se produce un fenómeno de oferta y demanda.

Mediante el paso de los años surge “el conocimiento panadero con una necesidad de crear panes y postres más portables y nutritivos dando una denominación propia del pan hacia variedades de este como las galletas y los pasteles, característicos por su masa azucarada”. (Panadería Universal, 2011).

En sus principios los pasteles eran elaborados en un núcleo familiar dentro de zonas rurales las cuales evolucionaron mediante modelos industrializados creando así la necesidad de formar espacios específicos de elaboración los cuales podían también comercializar el producto, denominando a este espacio como pastelería el cual marca un desarrollo evolutivo bastante claro, manteniendo dentro del siglo XXI grandes franquicias pasteleras, cafeteras y delicatessen que mantienen una trayectoria de más de 30 años dentro del país como es “El Baguette”, “ El Cyrano”, “ La Arenas” los cuales potencializan la diversidad de productos orgánicos.

El concepto de panadería, pastelería, cafetería y delicatessen permite tener un entendimiento del aporte histórico que tendrá el futuro proyecto sin apartarnos de los procesos sistemáticos, elaborando y ofreciendo a los clientes productos que puedan formar parte de su alimentación, desarrollando técnicas industriales fomentando el empleo de productos orgánicos que se desarrollan dentro de nuestro país como es el cacao.

Los espacios de panadería, pastelería, cafetería y delicatessen aportan al futuro proyecto de manera positiva ya que estas edificaciones comerciales han tomado fuerza en el siglo XXI sin despojar su esencia característica, donde se ofrecen productos de calidad los cuales mantienen un valor agregado inigualable con una capacidad de innovación amplia. De este modo se desea crear una cafetería alternativa la cual promueva las distintas clases de productos con un enfoque orgánico, presentando la nueva propuesta Arquitectónica Interiorista la cual debe mantener un espacio con instalaciones equilibradas siguiendo una secuencia de flujo lógica, donde producción y servicio no se conviertan en una confrontación entre tiempo y espacio, considerando los procesos de acondicionamiento del futuro proyecto “SAN HONORE”.

2.2 MARCO CONCEPTUAL

2.2.1 Qué es el pan

El pan es un alimento que es producto de hornear una mezcla de harina, agua, levadura y sal siendo estos los ingredientes base para realizarlo son los que dan la apariencia del pan que conocemos. (Ochoa)

2.2.2 Qué es la panadería

La panadería es un arte cuya práctica se ha desarrollado miles de años y ha estado presente en cada etapa y evolución de nuestras sociedades. Es por medio de este oficio que se obtiene en pan, que es considerado como parte de la cultura en algunas religiones y forma parte de la alimentación como una tradición en muchos países y ciudades del mundo. (Trujillo, 2013)

La cultura y tradiciones de la gastronomía de un lugar, ciudad o país que varían muchísimo de un lugar a otro son los responsables de la influencia en la práctica de la panadería, la fabricación del pan y los ingredientes utilizados en este. (Trujillo, 2013)

Hoy en día la panadería es parte fundamental en nuestras culturas y en nuestro día a día, por lo que es de lo más común encontrar estos negocios esparcidos por toda la ciudad. A su vez es un elemento dinamizador de la economía, ya que al ser un producto muy comercial y cotizado permite manejar negocios alternos al mismo tiempo, con una serie de categorías adicionales de producto, como la cafetería, pastelería, chocolatería, entre otros, convirtiéndolo en particular y diverso. (Trujillo, 2013)

2.2.3 Qué es la pasta o tarta

Existen dos tipos de tartas:

Las tartas de sal que se sirve como una entrada o un bocadillo por lo general caliente como: quiche, tarta de queso, e incluso una mini pizza.

Las tartas de dulce son bocadillos por lo general para la tarde a la hora del té, tienen como base por lo general alguna galleta o masa abizcochada o de chocolate, recubiertas de frutas y con un relleno de manjar, etc. Como la pasta de hojaldre. (La Rousse Cocina, 2019)

2.2.4 Qué es el pastel

Postre elaborado con masa de harina de trigo horneada y otros ingredientes o preparaciones. Se obtiene una masa esponjosa que se la puede rellenar de frutas, mermeladas, crema, etc. Y por lo general se lo decora recubriéndolo de crema, chocolate, merengue, etc. (La Rousse Cocina, 2019)

Los pasteles como tradición son destinados para la celebración de eventos importantes como: cumpleaños, bodas, graduaciones, bautizos, etc. Y en otras ocasiones como postre. (La Rousse Cocina, 2019)

2.2.5 Qué es la repostería

La repostería es un oficio que se encarga de preparar y decorar dulces, tales como tortas, ponqués, galletas, cremas, salsas dulces, pasteles, budines y confites. Quien ejerce este oficio se llama repostero.

La repostería es considerada como un tipo específico de gastronomía, es decir, como una rama de la cocina profesional, que se especializa en la elaboración de postres.

Al igual que la gastronomía, la excelencia en el oficio de la repostería se debe al conocimiento y buen uso de las técnicas. Dependiendo de ello, la calidad del resultado puede variar.

Asimismo, también se guarda extremo cuidado con la presentación y decoración de los platos. Se exploran, por lo tanto, colores, formas y texturas que buscan despertar el apetito y la curiosidad del comensal.

En la repostería se usan diversos tipos de productos y materiales básicos. El que no puede faltar es el endulzante principal. Casi siempre se usa el azúcar común, pero también se pueden usar productos como miel, azúcar de caña, azúcar moscabada, endulzantes artificiales, etc.

Es común el uso de harina de trigo, huevos, materias grasas (mantequilla, margarina, aceite, manteca de cerdo), gelatina animal o vegetal, frutas, frutos secos, cacao, cremas, esencias, aromatizantes, saborizantes y colorantes, entre otros.

Figura 7 Muestra de mobiliario de exhibición de productos.

Tomado de (La Rousse Cocina, 2019)

Existe una clasificación básica de repostería, que abarca las categorías de pasteles, gelatinas y flanes como:

Pasteles: se trata de todos los postres elaborados a base de harina y manteca. Esto abarca una gran variedad de productos y presentaciones: *pies* (pays), tartas, pasteles fríos, pasteles esponjosos, pasteles húmedos, hojaldres, masa quebrada, tipo bizcocho, etc.

Gelatinas: estas son de muy fácil confección, excepto las técnicas de decoración, que son bastante complejas. Se pueden realizar con gelatina animal o vegetal.

Flanes: los flanes son mezclas que cuajan con una textura similar a la gelatina, pero están hechos a base de huevo. Sus técnicas son bastante más complejas que las de la gelatina, de hecho, y lleva bastante tiempo de elaboración. Puede llevar también leche o un sustituto, como el yogur y el café.

Otra forma de clasificar la repostería, ya de una manera más especializada, es la siguiente:

Postres fríos: flanes, islas flotantes, cremas, merengues, frutas al licor, gelatinas, bavaresas, mousses, postres de arroz.

Postres calientes: puddings, cierto tipo de cremas, soufflés, crepas, frutas cocidas, tortillas, ciertos postres de arroz, carlotas, etc.

Postres fritos: buñuelos, torrejas, empanadas dulces, pan frito azucarado, churros, etc.

Postres a base de helados: helados simples, sorbetes, helados perfectos, espumas heladas, tortas heladas, helados con cremas, etc.

Quesos y frutas naturales: además de queso y frutas al natural, incluye macedonias (ensaladas de fruta), frutas perfumadas al ron, etc.

2.2.6 □Qué es una cafetería□

Una cafetería es un lugar conformado por sillas, sillones más cómodos y mesas en donde se realiza la preparación de café, por lo general también se sirven bebidas frías e infusiones, acompañados de comida como postres sándwiches, etc. algo para acompañar la plática y pasar el tiempo.

2.2.7 □Qué es una □eladería□

Es un establecimiento donde se comercializa la venta de la producción de diferentes tipos y sabores de helados, generalmente puestos en exhibición detrás de un vidrio donde se encuentra una cámara refrigerante para su conservación, donde el cliente puede observar y elegir su opción de helados.

2.2.□ □Qué es un □rea de co-□or□ing□

Es un área donde los profesionales, empresarios, o emprendedores autónomos se dan cita para realizar sus trabajos, crear ideas y nuevas oportunidades de trabajo en espacios más cómodos y donde las personas se sientes a gusto sin tantas reglas ni formalidades, donde se puede realizar su trabajo mientras disfrutan de música, de una taza de café con un postre o con un sándwich donde pueden platicar muy a gusto, etc. En su mayoría son profesionales que van con su laptop a todo lado, su celular y solo necesitan una buena conexión a internet para que no se vuelva algo monótono el realizar sus actividades diarias. (Suárez, 2013)

En este espacio nadie está obligado a pasar con las mismas personas a diario teniendo los típicos problemas de oficina y los típicos enfrentamientos, es un espacio donde cada uno trabaja en lo suyo, pero con compañía, se comparte lo que uno quiere y con quien quiera, la naturaleza de esta nueva tendencia es una evolución y un gran a porte en el desenvolvimiento del trabajo corporativo. (Suárez, 2013)

Esta tendencia de trabajo nació en San Francisco (EE.UU) en el 2005 debido a los cambios exorbitantes en la economía, como seres humanos, como seres sociales, cada vez con más contactos e interacciones la economía comienza a llevar el mismo rumbo, más social, más interactivo, y todo lo debemos a la tecnología, todo es gracias a la evolución del internet, uno puede estar en cualquier lugar del mundo y estar conectado a su espacio de trabajo, enviar documentos, etc. Y así es también como el volumen de empleados reduce en una empresa también, por ello a competencia de hoy en día es brutal. (Suárez, 2013)

2.2.9 Síntesis

Dichas definiciones son necesarias para saber el tipo de producto y fabricación del miso con la finalidad de entender la productividad que se realiza en la empresa San Honore y poder brindar un óptimo diseño arquitectónico teniendo en cuentas las actividades a realizar para crear una funcionalidad del espacio, aparte del confort y estética.

2.3 MARCO REFERENCIAL

2.3.1 Fotos y an□lisis de una pastelería famosa en Francia

2.3.1.1 PIERRE HERM□ / PARIS

Figura 8 Pastelería Pierre Hermé, Paris.

Tomada de (Voyeur Design, 2013).

Memorablemente nombrado como el **"**Picasso de la pastelería**"** por la revista Vogue, Hermé fue el más joven de los pasteleros nombrado Mejor Chef Pastelero de Francia y también ha sido galardonado como Caballero de la Legión de Honor de Francia.

Figura 9 Pastelería Pierre Hermé, Paris.

Tomada de (Voyeur Design, 2013).

Pierre Hérme pastelería propone un diseño envolvente único, el cual permite que los pasteles se horneen, se exhiban y se coloque en estantes con un revestimiento muy elegante y colorido gigante el cual abraza al espació sin duda toda una propuesta valiente y singular que atrae la atención del público que pasa por la calle, fusionando una serie de forma y colores con funciones.

Esta pastelería consta con un diseño exclusivo de estanterías en las cuales los pasteles y postres se pueden terminar de secar los decorados y a la vez sirven como expositores. La pared con acabado liso y elegante permite dar protagonismo a los pasteles y a su mueble expositor. El papel que cubre la pared y el techo es colorido y ayuda a que la iluminación sea más agradable y acogedora. (Voyeur Design, 2013).

A parte el mobiliario central como expositor genera un flujo circular haciendo que los clientes recorran toda la tienda.

2.3.1.2 Aplicación:

En conclusión, la pastelería “Pierre Hérme” localizada en Paris, Francia influye y aporta como referente para el futuro proyecto de titulación porque enmarca características funcionales que pueden ser adaptadas como elemento conceptual, que permitan reforzar el diseño de la nueva propuesta interiorista. Arquitectónicamente contribuye por la adaptación de estructuras geométricas como estanterías de exposición las cuales mantienen una forma singular, el interiorismo mantiene un concepto muy marcado englobando un ambiente cálido acogedor.

2.3.2 Fotos y an□lisis de pastelerías nacionales

2.3.2.1 CYRANO

Figura 10 Logo de Panadería y Pastelería Cyrano.

Tomado de (Francia en Quito, 2014)

"Cyrano es una marca emblemática de Quito por la tradición panadera y pastelera de sus propietarios, tradición que se remonta más de 300 años en Francia. Cyrano fue fundado en 1958, empresa pionera en panadería, pastelería, chocolatería y galletería artesanal."

Figura 11 Panadería y Pastelería Cyrano.

Tomado de (Hernández, 2012)

Cyrano, tiene una solo planta arquitectónicamente desarrollando diferentes actividades de panadería, pastelería y zona de heladería, bajo un concepto acogedor familiar ofreciendo panes frescos, artesanales, de ingredientes naturales y orgánicos, para un público que valora el sabor de un pan saludable apreciando un partido arquitectónico adecuado con un diseño óptimo de confort. (Hernández, 2012)

Cuenta con un estilo moderno, como diseño general tiene un cielo raso que encuadra al counter una la mitad del local, que a su vez genera un flujo constante circular a través de toda la tienda, cuenta con un mobiliario en acero para la exposición de sus productos, la materialidad es de un tono neutro y claros como madera, acero, blanco y un poco de café brindando así calidez al local y permitiendo que así la iluminación sea indirecta atrás de las estanterías.

2.3.2.2 Aplicación:

En conclusión, la panadería “EL CYRANO” influye y aporta como referente para el proyecto de titulación por la distribución de su espacio manteniendo una circulación constante a través de toda la tienda.

El partido arquitectónico empleado demuestra un óptimo desarrollo de diferentes actividades, dando un buen manejo interiorista valorando elementos arquitectónicos funcionales de diseño sustentable, este establecimiento comercial aporta al futuro proyecto “SAN HONORE” de manera formal por una distribución espacial que conceptualiza un interiorismo emblemático mediante colores neutros y cálidos, materiales orgánicos y texturizados de cielo raso.

2.3.2.3 BAGUETTE

Figura 12 Logo de Panadería el Baguette.

Tomado de (Baguette, 2013).

El “Baguette” se ha caracterizado por más de 30 años en ofrecer productos de alta calidad y buen sabor que garanticen una adecuada nutrición y el cuidado de la salud de los clientes, desarrollando un modelo de empresa que integra a sus trabajadores propiciando un desarrollo personal y profesional.

Los valores de esta empresa están basados en la atención al cliente con una audición activa informándolos de los nuevos productos que la empresa está realizando, capacidad de innovación renovando permanente los productos con enfoque orgánico, eficiencia y compromiso con las personas y la sociedad hacen de esta franquicia una de las más antiguas en producción del tradicional pan de agua y de trenzados de dulce.

El Baguette es una empresa que durante 37 años de trayectoria ha brindado a sus clientes tradición, sabor y calidad haciendo un distintivo en el

mercado por medio de plantas de producción altamente equipadas, con un manejo adecuado de distribución implementando orientación al consumidor hacen de esta una empresa líder en panadería y pastelería". (Baguette, 2013).

Figura 13 Vista interior de panadería El baguette.

Tomado de (Baguette, 2013).

Figura 14 Vista interior de panadería El baguette.

Tomado de (Baguette, 2013).

Esta cafetería se ubica en la Av. Amazonas y Mariana de Jesús. Frente al Jardín, este proyecto se ejecutó mediante la necesidad de renovar el concepto de panadería delicatessen potencializando una marca, mediante una arquitectura moderna divertida que rompe con lo tradicional. La madera es un símbolo arquitectico que protagoniza el diseño combinando con gamas de colores negros los cuales dan un toque de sofisticación o modernidad al espacio, el ligero color amarillo utilizado en el revestimiento del techo crea una atracción visual captando la atención de los visitantes. (Blog de Interiorismo, 2012)

La iluminación cálida da una sensación hogareña, con un mobiliario en madera que a su vez genera el flujo en la tienda y a sus alrededores a exposición de sus productos.

Figura 15 Fachada de panadería El baguette.

Tomado de (Baguette, 2013).

En su fachada utilizan el decorado subway tile que da un estilo nórdico, su origen se remonta a inicios de 1900 cuándo se utilizó por primera vez para cubrir las paredes de las estaciones de metro de Nueva York, de ahí el nombre: Subway Tile o Metro Tile.

Desde entonces empezó a hacerse popular en las cocinas y baños americanas y fachadas, hoy prácticamente no existe estilo que se le resista

2.3.2.4 Aplicación:

La “Baguettería” influye y aporta al proyecto de titulación porque aporta por su acoplamiento a un entorno urbano, conceptualizando materiales orgánicos alternativos, formas y colores como sustento de una arquitectura interior emblemática con estilo propio que representa a esta cafetería. El interiorismo mantiene un concepto vanguardista con ambientes diferentes con un enfoque orgánico, impulsando características propias de identidad al espacio, desarrollando áreas optimas dentro de un contexto orgánico de confort para el usuario.

2.3.2.5 Síntesis

Se puede concluir mediante estos referentes que en diferentes países la contribución y el aporte que realizan al manejo particular del tema de titulación “Intervención Interiorista y Re Diseño de “SAN HONORE”, potencializando una nueva imagen de cafetería orgánica alternativa es muy significativo y útil, porque prevalecen propuestas creativas de espacios agradables, confortables y funcionales la cual actúa como una intervención geométrica dando valor a la tipología y al estilo, los ambientes son temáticos los cuales plasman elementos creativos y dinámicos comunes las cuales son aplicadas, dando un valor característico a los elementos arquitectónicos que realzan la identidad del establecimiento unificando espacios los cuales combinan temáticas y estilos alternativos.

La propuesta interiorista de cada uno de estos referentes mantiene una correlación entre espacios interiores con eleméntenos céntricos que generan la circulación interior del establecimiento que permiten la optimización del espacio para el uso de panadería, pastelería, cafetería y heladería, prevaleciendo espacios arquitectónicos con un manejo tecnologías que valoran una propuesta orgánica alternativa.

El aporte que la propuesta interiorista y Re Diseño de “SAN HONORE” proporciona es: potencializando una nueva imagen de cafetería orgánica alternativa con el manejo de espacios con un valor alternativo incorporando soluciones de acuerdo a las necesidades espacios para crear un interiorismo versátil una arquitectura interior temática las plantas arquitectónicas son adaptables al entorno residencial urbano desarrollando interiores únicos con modelos orgánicos, por medio de una arquitectura moderna contemporánea aplicada a la iluminación, al color, a la forma, a las texturas, al mobiliario, a la señalética y logos.

2.4 MARCO TECNOLÓGICO

2.4.1 Inodoros doble descarga

Los inodoros de doble descarga tienen un mecanismo de activación de dos posiciones con un sistema de botones, esto permite decidir cuánto volumen de agua se desea descargar. La capacidad de utilizar una menor cantidad de agua cuando se descarga líquidos permite ahorrar hasta galón que significa 2 litros de agua en cada descarga, lo cual reduce el consumo de agua. Los inodoros de doble descarga se consideran de alta eficiencia. (Fredrick, 2017)

Figura 16 Inodoro doble descarga.

Tomado de (Aguamarket, 2017)

2.4.2 Aplicación

Con la utilización de estos inodoros de doble descarga, se realiza un importante ahorro de agua, donde a la vez se está siendo amigable con el medio ambiente.

2.4.3 Psicología del color

2.4.3.1 Color Café

Se puede encontrar en gran variedad de recursos naturales, especialmente en la tierra y la madera, se lo relaciona con la resistencia, la defensa, la confianza y la permanencia, este color simboliza lo anticuado, estimula el apetito de las personas. Promueven la represión emocional, provoca miedo, aleja la inseguridad, produce hiperactividad e inquietud, para poder generar un espacio acogedor no hay que abusar de este color. (El significado de los colores, s.f)

2.4.3.2 Color Negro

El tono negro es la ausencia de color, denota una sensación triste y lleno de vacío emocional es un color que genera elegancia, pero no se debe forzar en los ambientes. (El significado de los colores, s.f) El color del poder es un color preferido de los diseñadores y de la juventud. (Heller, 2004)

2.4.3.3 Color Blanco

El blanco es considerado como la combinación de todos los colores, ya que, a pesar de no poseer un tono llamativo, posee características que tienen una influencia positiva. Representa la paz, inocencia, pureza, produce alivio, serenidad, protección, relajación. (El significado de los colores, s.f). El color femenino y de la inocencia, es el color del bien, uno de los colores más importante de los pintores. (Heller, 2004)

2.4.3.4 Color Crema

Representa tranquilidad, elegancia y pureza. Tiene su origen de la naturaleza, es tranquilo y refinado, luminoso y sobrio. (EcuRed, 2017)

2.4.3.5 Color Verde

El Color Verde es un color relajante y refrescante que induce a quién lo contempla sensaciones de serenidad y armonía. Está íntimamente

relacionado con todo lo natural, simbolizando también la vida, la fertilidad y la buena salud. (Núñez, 2014)

2.4.3.6 Aplicación

Los colores mencionados anteriormente ayudan a la adecuación de los espacios a través de sus diferentes significados y sensaciones es por eso por lo que podemos ver la combinación de estos en paredes falsas, cuadros, mobiliario, y detalles específicos como cojines y luminarias. Con estos colores se genera ambientes de elegancia, son tonos llamativos que generan una influencia positiva en el ambiente.

2.4.4 Antropometría y ergonomía

2.4.4.1 Antropometría

El análisis de las proporciones corporales y las medidas es conocido como antropometría, se consideran aspectos como el peso, la talla o la envergadura. (Definición, 2008)

De acuerdo a esta definición se puede decir que la antropometría se complementa con la ergonomía ya que esta ciencia se usa para la adecuación de productos, áreas de trabajo, entre otras, para lo cual se necesita de la antropometría para la proporción de las diferentes medidas y dimensiones. (Significados, 2013)

2.4.4.2 Aplicación

Al ser un lugar donde se van a realizar diferentes talleres y los usuarios deberán permanecer sentados por varias horas se ha buscado la mejor alternativa para su bienestar y confort.

2.4.4.3 Iluminación

La iluminación directa es la más común, su función principal es iluminar algún objeto en particular o espacio. Principalmente se usa en lugares donde se realizan actividades específicas y se necesite resaltar dicha actividad, objeto o la persona que lo realice. Para la colocación de las luces directas, se realizará un análisis del espacio para conseguir diferentes intensidades y proyecciones de luz. Al ser un workshop y tener áreas dedicadas donde se realizan actividades relacionadas al arte, estas deberán poseer una iluminación directa ya los artistas consideran sumamente necesaria el manejo de las luces la misma que puede ser variable dependiendo del arte, y esto se puede conseguir solo con este tipo de luz. (Arquitectosmx, s.f)

Figura 17 Iluminación Directa.

Tomado de (iluminacion-fabrica, s.f)

2.4.4.4 Aplicación

De acuerdo a las áreas que tenemos en la edificación y las actividades que se realizaran en la misma es necesario la luz directa, ya que los trabajos de pintura y fotografía necesitan este tipo de iluminación. De igual forma para apreciar el arte en la galería se necesita resaltar con una iluminación directa.

2.4.4.5 Ventilación

Las diferentes áreas del workshop necesitan ser ventiladas, para ello se puede optar por una ventilación natural o artificial con el fin de proporcionar el suficiente oxígeno a los usuarios y evacuar el aire contaminado.

2.4.4.6 Aplicación

Se utilizará ventilación mecánica en las áreas de baños ya que actualmente donde están las instalaciones de estos no poseen ventanas al ser una casa adosada. Para las otras áreas se empleará la ventilación cruzada

aprovechando su patio interior y las puertas de la edificación que dan al mismo y hacia la calle.

2.4.5 Vegetación Vertical

Un jardín o pared vegetal en el interior de un hogar o un área comercial es una gran oportunidad para dar dinamismo y vida a un espacio, que puede resultar más confortante y acogedor.

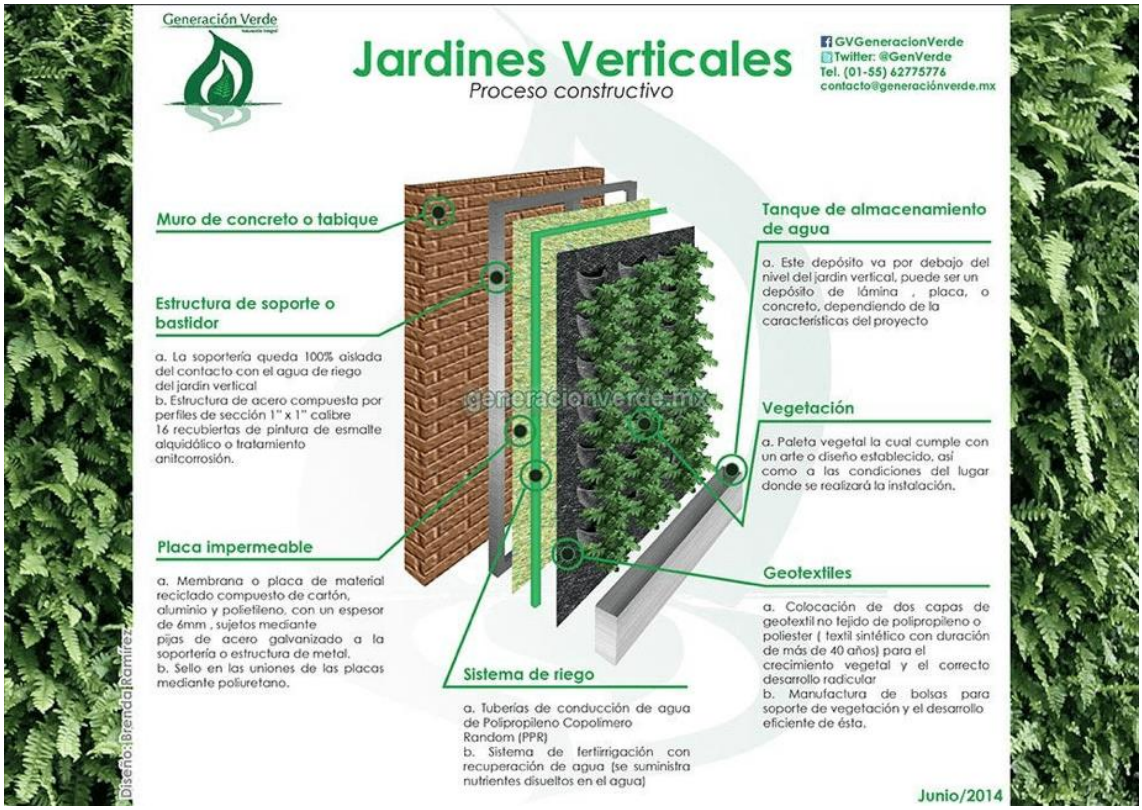


Figura 18 Estructura de Jardín Vertical.

Tomado de (Generacionverde, 2018)

2.4.6 Aplicación

Se utilizará vegetación vertical en el interior del proyecto para crear un ambiente de confort, agradable, relajante para el área de coworking, y espacios acogedores donde los clientes disfruten de pasar un tiempo agradable, consumiendo los productos del establecimiento y a su vez realizando sus actividades y compromisos.

2.4.7 Síntesis

Nuestro marco tecnológico nos ayuda a establecer elementos a utilizar en nuestro proyecto mismo que tomaremos en cuenta al momento de diseñarlo, tomando en cuenta medidas ergonómicas y la aplicación de cada elemento.

3 CAPITULO III. MATRIZ INVESTIGATIVA

3.1 INTRODUCCIÓN

La empresa San Honore nace hace 10 años con la idea de dos amigas chefs y compañeras universitarias con el sueño de imponer una nueva tendencia en el magnífico mundo de la repostería, sus pasteles pronto conquistaron el paladar de quienes probaron sus postres y pasteles por primera vez.

Figura 19 Logo de San Honoré.

Tomado de (San Honoré, 2020)

Su empresa creció y hoy en día es una de las pastelerías más influyentes y reconocidas del país, es una empresa que está comprometida a realizar su trabajo con amor y cuidado desde la selección de los mejores ingredientes, los procesos de producción minuciosos y el servicio cálido y amable a todos y cada uno de sus clientes internos y externos con una experiencia inolvidable e irremplazable, para que los clientes tengan incluso una satisfacción más grande sus espacios tienen una decoración que te hace sentir en casa, inspirados en las casas de granja norteamericanas, donde todos los objetos y materiales se mantiene sencilla y orgánica.

Con su gran excito culinario gano reportajes y artículos en los medios de comunicación: Líderes, La Hora y el programa de televisión Día a Día con su producto estrella Cheesecakes de frutos rojos.

También cuenta con más de 25 variedades de pasteles, postres y productos de sal con énfasis en el estilo norteamericano, cuenta con 9 variedades de Cheesecakes siempre listos para comer o llevar y disfrutar con la familia. Cada receta es cuidadosamente seleccionada para la mayor satisfacción de nuestros clientes, SIEMPRE QUERRAN VOLVER POR MÁS.

En sus dos sucursales supieron llegar y fidelizar a muchos clientes con sus deliciosos postres.

3.2 ENTREVISTAS

Nuestra entrevista con Pamela Rodríguez y Byron Enríquez propietarios de la pastelería fue muy placentera y agradable ya que supieron ayudarnos y responder todas nuestras preguntas e inquietudes. Se mostraron muy interesados en este proyecto universitario y nos dieron apertura a seguir adelante con el mismo.

3.2.1 ENTREVISTA INICIAL CON LOS DUE□OS DE LA PASTELERÍA SAN HONORE

Nombre de la Empresa: **SAN HONORE**

Nombre del Gerente General: **Pamela Rodríguez** quien realizó sus estudios en la Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE), y posteriormente hizo una maestría en administración de empresas, lo cual posteriormente le permitiría emprender su propio negocio.

Nombre de la persona de contacto: **PAMELA RODRIGUEZ □GERENTE FINANCIERO□Y BYRON ENRIQUEZ □GERENTE DE MARKETIING□**

3.2.2 ASPECTOS GENERALES

- **□Cu□l es giro del negocio□**

El negocio se basa en la elaboración de pasteles, especializados en Cheesecake como su producto estrella, además también se producen productos de galletería y heladería.

- **Tipo de empresa**

Mediana (PYME), según como está inscrita.

- **□Por □ué motivo fue creada la empresa□**

Para entregar una oferta de producto innovador y especializado de repostería y pastelería producido artesanalmente.

- **Ubicación de la empresa y sucursales**

Matriz: Gaspar de Carvajal N29-86 y Cristóbal de Acuña

Sucursal: Av. Isabela la Católica y Galavis

- **□Cuenta con p□gina □eb□**

La pastelería SAN HONORE cuenta con su propia agina web la cual es: www.sanhonore.com

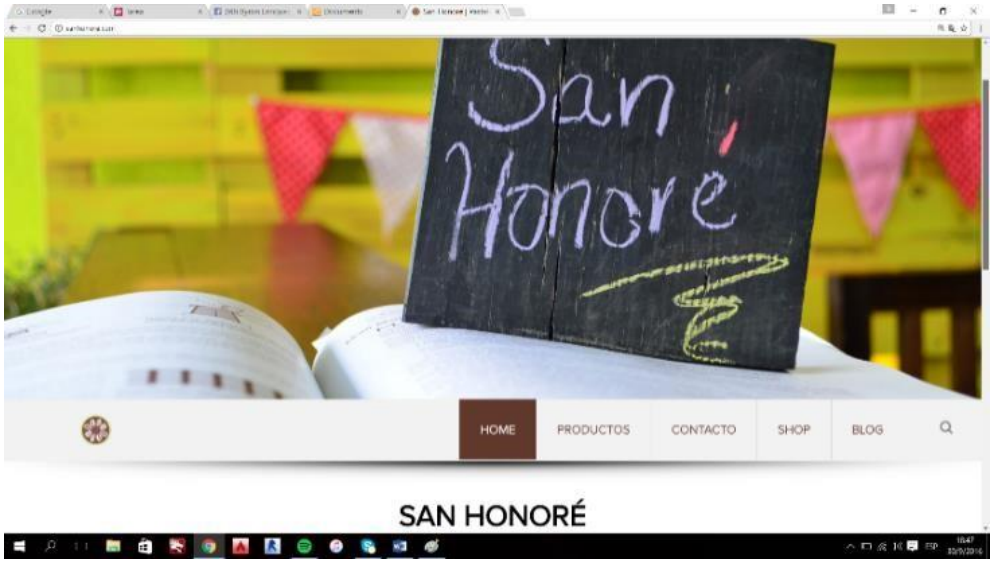


Figura 20 Página web de Pastelería San Honoré.

Tomado de (San Honoré, 2020)

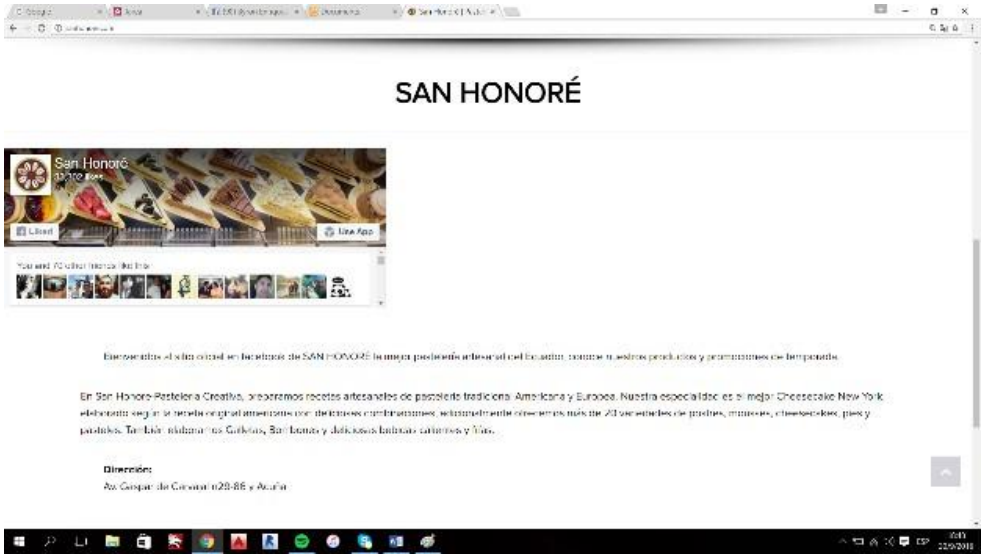


Figura 21Página web de Pastelería San Honoré.

Tomado de (San Honoré, 2020)

- **□La pastelería usa redes sociales□**

La pastelería para la difusión de su marketing y productos utiliza varias redes sociales como son:

SAN HONORE FACEBOOK

https://www.facebook.com/pg/SanHonore/photos/□ref□page_internal

Figura 22 ScreenShot página web Facebook San Honoré.

Tomado de (Honoré, Facebook San Honoré, 2010)

SAN HONORE INSTAGRAM

□ttps://□□□.instagram.com/san□onorepasteleria/

□ san□onorepasteleria □san□onore □menusan□onore □san□onorefan

Figura 23 Screenshot página web Instagram San Honoré.

Tomado de (Honoré, Instagram San Honoré Pasteleria, 2011)

SAN HONORE T□ ITTER *https://twitter.com/sanhonore*

Figura 24 Screenshot página web Twitter.

Tomado de (Honoré, Twitter San Honoré, 2010)

TRIPADVISOR.COM

□ttps://□□□.tripadvisor.com.ar/Restaurant□Revie□-g29430□-d6463446-Revie□sSan□Honore-Quito□Pic□inc□a□Province.□tml

Figura 25 Screenshot página web Tripadvisor San Honoré.

Tomado de (Tripadvisor, 2020)

3.2.3 ACERCA DE SU PRODUCTO

- **□Qué □ace la empresa□**

Elaboración de productos de pastelería y repostería y galletería, especializados en Cheesecake como su producto estrella, incluye también el área de heladería cafetería.

- **□Cu□les son sus productos y/o servicios□**

Pasteles
Mousses
Galletería
Chocolatería
Sándwiches
Bebidas frías y calientes

- **□Cu□l es el producto estrella□**

Cheesse cake FRUTOS ROJOS

- **□Qué medios de publicidad se maneja para incentivar las ventas□**

Redes sociales
Promociones
Volanteo
Degustaciones
Compra ya el comercio
Tripadvisor

- **□Cu□ntos departamentos e□isten en su empresa□**

4 DEPARTAMENTOS	Administrativo (RH)
Financiero	Producción
Marketing	Ventas

- **□E□isten eventos especiales para la venta de los productos como: navidad, día de la madre, día del amor y amistad, etc.□**

Si, por lo general en las ventas de fechas específicas se realizan productos decorados con la ocasión y se sacan productos de temporada con su adecuada publicidad en todos nuestros medios tantas redes sociales, en el propio local y nuestra página web oficial.

- **□Cu□les son los colores de la marca y por □ué se escogieron estos□**

Los colores de la pastelería SAN HONORE son 3: beige, verde y café
Estos colores fueron escogidos por su significado que es:
Crema: por lo cremoso de los pasteles y helados
Café: por lo dulce
Verde: por la naturaleza y los ingredientes naturales que se usan.

- **□En la presentación de sus locales cuales son los elementos m□s importantes □ue mostrar y por □ué se usaron□**

Los elementos más importantes en nuestros locales son los pallets, puesto que son los elementos que le dan el estilo campestre a nuestros locales y nos permite ser amigables con el medio ambiente reciclándolos.

3.2.4 ENTREVISTA CON BYRON ENRIQUEZ PROPIETARIO Y GERENTE DE MARKETING DE SAN HONORE

Figura 26 Fotografía con uno de los propietario Byron E.

En la segunda entrevista que fue dirigida a Byron Enríquez, encargado del área administrativa de marketing en la empresa y esposo de Pamela Rodríguez.

Byron nos dio su opinión sobre la importancia de una imagen empresarial, según él es importante que una empresa sea bien vista en el mercado, con productos de calidad, buena atención sea cual sea su servicio, un buen concepto con respecto a la Misión y Visión de la empresa, y una buena publicidad que cautive al comprador o cliente.

También nos supo manifestar la importancia de un buen trabajo en equipo y hacer respetar las normas estándar empresariales.

Con respecto a los problemas detectados en su empresa él se mostró muy abierto a todo tipo de cambio o mejora dentro de San Honore.

- **PROPUESTA DE ESTRATEGIA**

En la visión expuesta podemos ver claramente que cumple con los parámetros que se necesita para que una visión se encuentre bien redactada, respondiendo a la principal que es: en qué se quiere convertir la empresa Al mismo tiempo es una visión que abre el camino para la redacción o planeación de los distintos proyectos, planes, programas y decisiones que se vayan a tomar dentro de la organización. Otro punto muy importante que tratar es que cuenta

con un período de tiempo determinado para el logro de esta, incentivando mucho más el trabajo y dirección que tiene la empresa.

- **OBJETIVOS**

Lograr acaparar el 60% del mercado dentro de la ciudad de Quito en un período de 5 años.

Minimizar precios en un 10% para lograr atención y fidelidad de los clientes en el 2020.

La calidad que ofrecen puede determinar para llegar al mercado internacional en el 2030.

- **MISIÓN**

Estamos comprometidos con la sociedad al realizar nuestros postres con amor y cuidado. Desde la selección de los mejores ingredientes, los mejores colaboradores, los procesos de producción minuciosos y el servicio cálido a nuestros clientes para así brindar la mejor experiencia pastelera en nuestro país.

- **VISIÓN**

Llegar a ser la empresa líder de repostería del Ecuador, presentando los mejores productos en calidad, ingredientes y precio y con ello lograr hasta el año 2025 incursionar en mercados internacionales.

3.3 ENCUESTAS

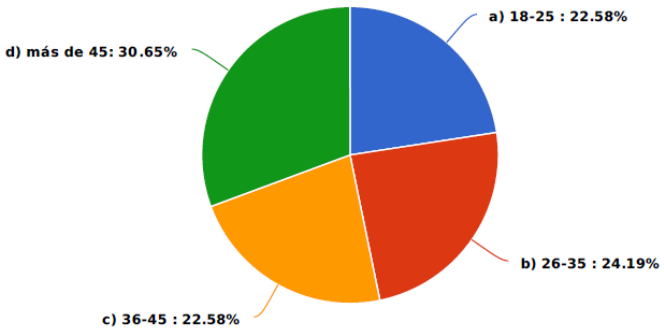
3.3.1 Encuesta Tipo 1

Dirigida a personas que visitan como consumidores y clientes de la pastelería SAN HONORE con un límite mínimo de edad de 18 años en la matriz y sucursal de la pastelería los cuales tomen en cuenta aspectos de diseño.

Tema: Intervención Interiorista y Re-Diseño de la pastelería “SAN HONORE”, creando una imagen corporativa de la pastelería, cafetería y heladería.

3.3.1.1.1 Entre qué edad se encuentra:

a) 18-25 b) 26-35 c) 36-45 d) más de 45



Respuesta	Porcentaje	Cantidad
a) 18-25	23.33%	14
b) 26-35	25.00%	15
c) 36-45	23.33%	14
d) más de 45	31.67%	19
	Total de respuestas	60

Estadísticas	
Total de participantes	60
Suma	0.00
Promedio	0.00
Desviación estándard	0.00
Mínimo	0.00
Máximo	0.00

Figura 27 Encuesta Tipo 1.

Tomado de (manager.encuesta, 2019)

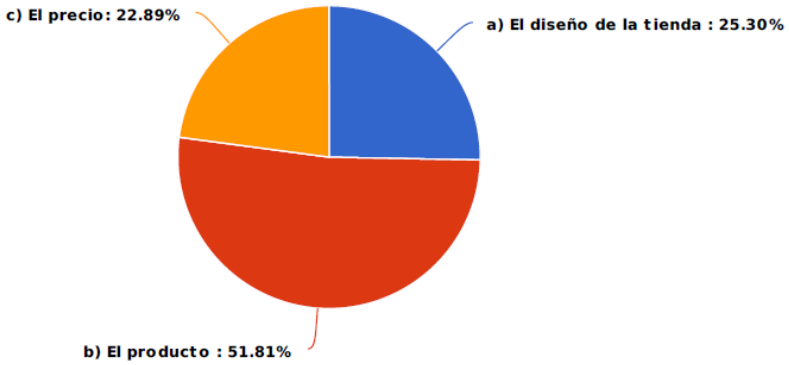
La edad de las personas que consumen los productos de la pastelería es muy importante ya que por ello podemos guiarnos en muchas cosas sobre el

diseño y funcionamiento de este, y podemos ver que personas mayores de 45 años son quienes consumen más los productos de la pastelería.

3.3.1.1.2 Para usted que es importe lo más importante:

a) El diseño de la tienda b) El producto

c) El precio



Respuesta	Porcentaje	Cantidad
a) El diseño de la tienda	35.00%	21
b) El producto	71.67%	43
c) El precio	31.67%	19
	Total de respuestas	60

Estadísticas	
Total de participantes	60
Suma	0.00
Promedio	0.00
Desviación estándard	0.00
Mínimo	0.00
Máximo	0.00

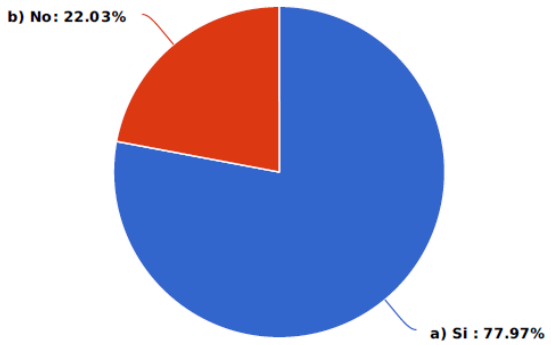
Figura 28 Encuesta Tipo 1.

Tomado de (manager.encuesta, 2019)

De acuerdo a las edades de las personas que más consumen el producto y al ser personas mayores de 45 años, sabemos que no les importa mucho el precio mientras el producto lo valga.

3.3.1.1.3 ¿Usted considera que el establecimiento mantiene una clara información sobre el producto que desea vender?

a) Si b) No



Respuesta	Porcentaje	Cantidad
a) Si	79.31%	46
b) No	22.41%	13
	Total de respuestas	58

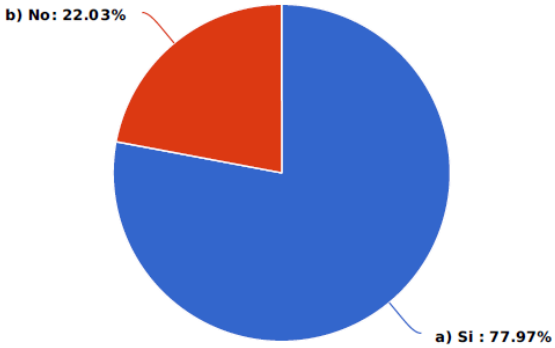
Estadísticas	
Total de participantes	58
Suma	0.00
Promedio	0.00
Desviación estándard	0.00
Mínimo	0.00
Máximo	0.00

Figura 29 Encuesta Tipo 1.

Tomado de (manager.encuesta, 2019)

3.3.1.1.4 ¿Usted cree que el tipo de iluminación empleada en el establecimiento es óptimo y resalta los productos que están en exhibición?

a) Si b) No



Respuesta	Porcentaje	Cantidad
a) Si	77.97%	46
b) No	22.03%	13
	Total de respuestas	59

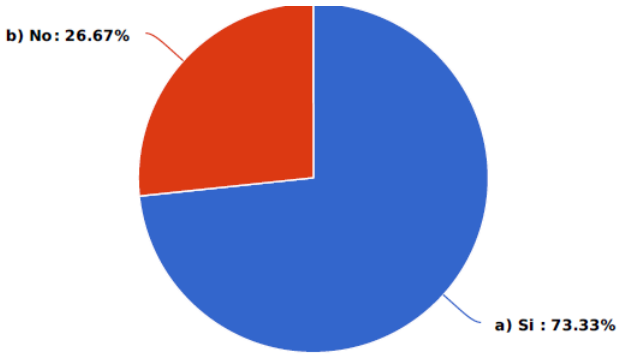
Estadísticas	
Total de participantes	59
Suma	0.00
Promedio	0.00
Desviación estándard	0.00
Mínimo	0.00
Máximo	0.00

Figura 30 Encuesta Tipo 1.

Tomado de (manager.encuesta, 2019)

3.3.1.1.5 ¿A usted le hace sentir cómodo y hogareño el estilo campestre que tiene actualmente el local?

a) Si b) No



Respuesta	Porcentaje	Cantidad
a) Si	73.33%	44
b) No	26.67%	16
	Total de respuestas	60

Estadísticas	
Total de participantes	60
Suma	0.00
Promedio	0.00
Desviación estándard	0.00
Mínimo	0.00
Máximo	0.00

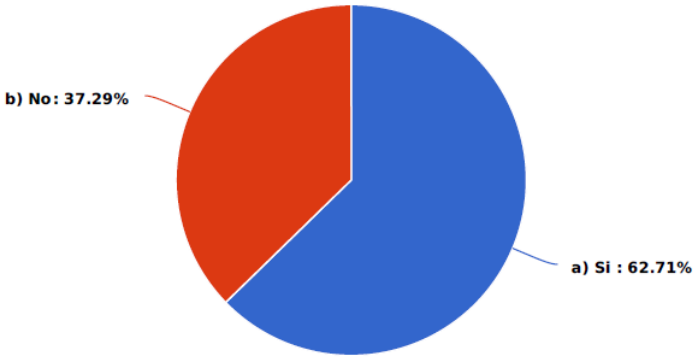
Figura 31 Encuesta Tipo 1.

Tomado de (manager.encuesta, 2019)

El resultado se debe a que la edad de la mayoría de las personas que consumen estos productos al ser adultos de más de 45 les agrada estar en un lugar acogedor y tranquilo en donde puedan relajarse un rato con sus amigos y tomar un café con un pastel y pasar un momento agradable.

3.3.1.1.6 ¿Usted considera que el tipo de mobiliario que se usa para la exhibición de productos cumple bien su función?

a) Si b) No



Respuesta	Porcentaje	Cantidad
a) Si	62.71%	37
b) No	37.29%	22
	Total de respuestas	**59**

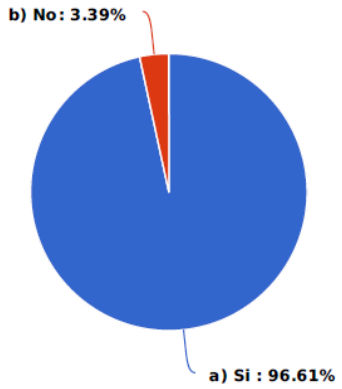
Estadísticas	
Total de participantes	59
Suma	0.00
Promedio	0.00
Desviación estándard	0.00
Mínimo	0.00
Máximo	0.00

Figura 32 Encuesta Tipo 1.

Tomado de (manager.encuesta, 2019)

3.3.1.1.7 ¿Usted cree que el uso de material reciclado como pallets de madera forma parte de la identidad de la marca SAN HONORE y es positivo y amigable con el medio ambiente?

a) Si b) No



Respuesta	Porcentaje	Cantidad
a) Si	96.61%	57
b) No	3.39%	2
	Total de respuestas	59

Estadísticas	
Total de participantes	59
Suma	0.00
Promedio	0.00
Desviación estándard	0.00
Mínimo	0.00
Máximo	0.00

Figura 33 Encuesta Tipo 1.

Tomado de (manager.encuesta, 2019)

Como los segundos en consumir los productos de la pastelería son jóvenes de entre 18 – 35 años debemos tomar en cuenta cuán importante es ser amigable con el medio ambiente hoy en día, Reducir, Reciclar y Reusar (RRR)

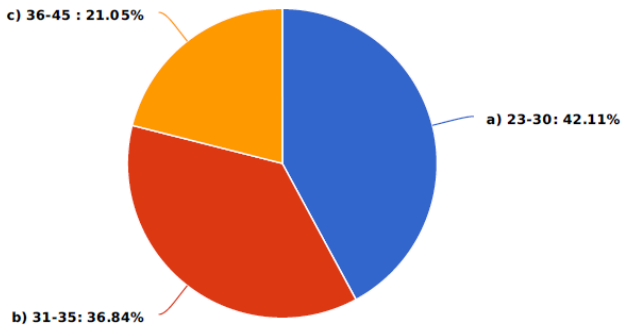
3.3.2 Encuesta Tipo 2

La segunda encuesta está dirigida al personal que trabaja en este espacio comercial de “SAN HONORE” en la matriz ubicada en la Av. Gaspar de Carvajal y las Casas, el margen de edad es mínimo 23 años los cuales tienen un conocimiento general de ciertos aspectos espaciales.

- Tema: Intervención Interiorista y Re-Diseño de la pastelería “SAN HONORE”, creando una imagen corporativa de la pastelería, cafetería y heladería.

3.3.2.1.1 Entre qué edad se encuentra:

a) 18-25 b) 26-35 c) 36-45 d) más de 45



Respuesta	Porcentaje	Cantidad
a) 23-30	42.11%	8
b) 31-35	36.84%	7
c) 36-45	21.05%	4
d) más de 45	0.00%	0
	Total de respuestas	19

Estadísticas	
Total de participantes	19
Suma	0.00
Promedio	0.00
Desviación estándard	0.00
Mínimo	0.00
Máximo	0.00

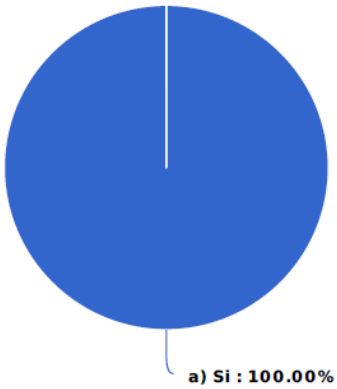
Figura 34 Encuesta Tipo 2.

Tomado de (manager.encuesta, 2019)

En esta encuesta también la edad es un factor clave, ya que las personas que están trabajando en esta empresa tienen entre 23 – 30 años mayormente podemos concluir que tienen una tendencia a la tecnología, organización y por ser generación milenium.

3.3.2.1.2 ¿Usted considera que es adecuado tener un espacio solo para utensilios de limpieza?

a) Si b) No



Respuesta	Porcentaje	Cantidad
a) Si	100.00%	19
b) No	0.00%	0
	Total de respuestas	19

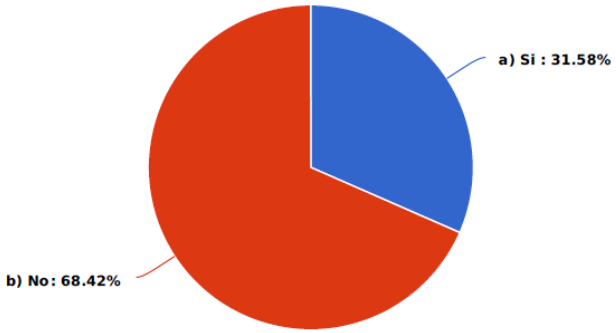
Estadísticas	
Total de participantes	19
Suma	0.00
Promedio	0.00
Desviación estándard	0.00
Mínimo	0.00
Máximo	0.00

Figura 35 Encuesta Tipo 2.

Tomado de (manager.encuesta, 2019)

3.3.2.1.3 ¿Usted considera que el área caliente tiene un espacio adecuado para la circulación de dos personas?

a) Si b) No



Respuesta	Porcentaje	Cantidad
a) Si	31.58%	6
b) No	68.42%	13
	Total de respuestas	19

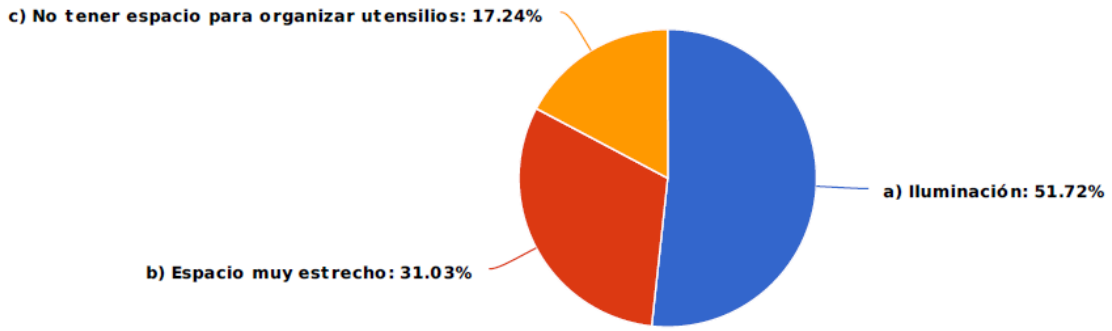
Estadísticas	
Total de participantes	19
Suma	0.00
Promedio	0.00
Desviación estándard	0.00
Mínimo	0.00
Máximo	0.00

Figura 36 Encuesta Tipo 2.

Tomado de (manager.encuesta, 2019)

3.3.2.1.4 Qué es lo más incómodo que tienen en su espacio de trabajo?

a) Iluminación
b) Espacio muy estrecho
c) No tener espacio para organizar utensilios



Respuesta	Porcentaje	Cantidad
a) Iluminación	83.33%	15
b) Espacio muy estrecho	50.00%	9
c) No tener espacio para organizar utensilios	27.78%	5
	Total de respuestas	**18**

Estadísticas	
Total de participantes	18
Suma	0.00
Promedio	0.00
Desviación estándard	0.00
Mínimo	0.00
Máximo	0.00

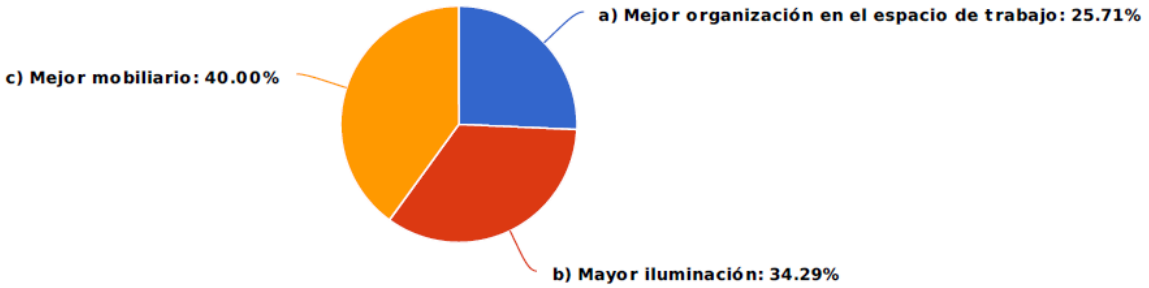
Figura 37 Encuesta Tipo 2.

Tomado de (manager.encuesta, 2019)

Teniendo en cuenta la edad en la que la mayoría de las personas que trabajan en la empresa tienen entre 23 – 30 años, una buena iluminación, estética y comodidad son factores muy importantes para ellos.

3.3.2.1.5 ¿Qué es lo que más les hace falta en su espacio de trabajo?

d) Mejor organización en el espacio de trabajo
e) Mayor iluminación
f) Mejor mobiliario



Respuesta	Porcentaje	Cantidad
a) Mejor organización en el espacio de trabajo	52.94%	9
b) Mayor iluminación	70.59%	12
c) Mejor mobiliario	82.35%	14
	Total de respuestas	**17**

Estadísticas	
Total de participantes	17
Suma	0.00
Promedio	0.00
Desviación estándard	0.00
Mínimo	0.00
Máximo	0.00

Figura 38 Encuesta Tipo 2.

Tomado de (manager.encuesta, 2019)

El mobiliario es muy importante para la organización y distribución, para la comodidad y mejor funcionamiento del establecimiento que es importante para las personas que trabajan allí.

3.4 DIAGNOSTICO

Desde la época del Antiguo Egipcio y la Mesopotamia se ha evidenciado que la panadería ha formado parte de la dieta diaria de todas las personas alrededor de todo el mundo, incluso más en la actualidad, ya que es una parte fundamental en la dieta actual de las personas.

En la antigua Roma, en Francia y España desde el siglo XVIII se desarrolló la pastelería que desde esa época hasta ahora se convirtió en farte de nuestras vidas diarias para festejar cumpleaños u ocasiones especiales como graduaciones, bodas, etc.

También se desarrolló la galletería y dulcería que ahora forma parte de un café con un pedazo de pastel en las tardes con amigos, o un postre después de la comida un toque dulce del día.

Por ello en el ambiente de trabajo que se mantiene en la pastelería SAN HONORE siempre se procura tener un buen trabajo en equipo ya que esto es esencial para la producción de los productos que se ofrece. Producto que forma parte de la vida de las personas para hacerles un poco más felices diariamente.

En la empresa existen normas estándar para todo el personal el cual es respetado por todos ya que es necesario para una convivencia óptima.

El hecho de que los propietarios estén abiertos a todo tipo de cambio es esencial para el crecimiento, desarrollo y desenvolvimiento de la empresa.

Como mejorar su imagen a través del diseño, cambiar mobiliarios y distribuciones de espacios para una mejor ergonomía del lugar.

De nuestra primera encuesta tipo 1 podemos concluir que la edad de las personas que consumen los productos de la pastelería es muy importante gracias a ello nosotros podemos determinar el target de personas para quienes va dirigido el producto , y el diseño que tomaremos en cuenta todas sus necesidades como son: la buena presentación del producto a través del marketing y del mobiliario adecuado para ser expuestos, ya que a nuestros clientes les importa mucho el producto, no importa cuánto cueste mientras el producto lo represente. Claro que con ello viene la preferencia del producto, seguido por el diseño de la tienda, y por último el precio. Dando un ambiente cómodo y hogareño con un estilo campestre innato del local.

Concluimos con la segunda encuesta que también la edad es un factor clave, ya que las personas que están trabajando en esta empresa tienen entre 23 – 30 años mayormente, sabemos que tienen una tendencia a la tecnología, organización y por ser generación milenium, a tener todo bajo control.

Esto ayuda a un mejor desenvolvimiento de la empresa en el medio social en el que se desarrolla.

3.5 RECOMENDACIONES

Teniendo en cuenta la edad de los consumidores también podemos determinar que al ser adultos les agrada consumir los productos en un lugar tranquilo y acogedor donde puedan tomarse un break y pasar un momento agradable con sus compañeros de oficina, amigos, pareja, etc.

Como los segundos en consumir los productos de la pastelería son jóvenes de entre 18 – 35 años debemos tomar en cuenta cuán importante es ser amigable con el medio ambiente hoy en día, Reducir, Reciclar y Reusar (RRR). Es por ello que la tienda en su diseño debe reflejar esto.

Teniendo en cuenta la edad en la que la mayoría de las personas que trabajan en la empresa tienen entre 23 – 30 años, una buena iluminación, estética y comodidad son factores muy importantes para ellos.

El mobiliario es muy importante para la organización y distribución, para la comodidad y mejor funcionamiento del establecimiento que es importante para las personas que trabajan allí.

Es por ello por lo que nuestra propuesta de diseño arquitectónico interiorista tomara en cuenta primero las necesidades tanto de las personas que trabajan allí como de los usuarios que consumen el producto.

Para este lugar se propone un diseño amigable con el medio ambiente como es la reutilización de pallets de madera pintados de los colores de la marca, mobiliario apto, como y funcional tanto en su ergonomía como en su distribución para una optimalización del espacio.

La utilización de madera y materiales en colores ocre para darle énfasis en el estilo campestre y hogareño que queremos brindar como experiencia al consumidor, incluyendo vegetación.

3.6 SOPORTE GRÁFICO

Ubicada en la Av. Isabela Católica y Galavis. Cuenta con un área aproximada de 540m2.

Figura 39 Screenshot ubicación del lugar. Adaptado de (Google Maps, 2020).

UBICACIÓN

Figura 40 Vista frontal de lugar.

VISTA FRONTAL

Figura 41 Vista Posterior del lugar.

VISTA POSTERIOR

Figura 42 Foto interior 1 del lugar.

INTERIOR 1

Figura 43 Foto interior 2 del lugar.

INTERIOR 2

Figura 44 Foto interior 3 del lugar.

INTERIOR 3

Figura 45 Foto interior 4 del Lugar.

INTERIOR 4

Figura 46 Foto interior 5 del lugar.

INTERIOR 5

3.7 SÍNTESIS

Esta intervención tiene como objetivo potencializar la marca y establecer una imagen corporativa con el diseño interiorista, transformando los espacios con elementos orgánicos creando funcionalidad y confort para los clientes.

Este rediseño es en una zona residencial de personas entre 35- 80, una zona corporativa de personas de entre 20 – 40 años y una zona educativa con universidades como la Católica, la Politécnica, y la Politécnica Salesiana, siendo clientes potenciales los residentes, oficinistas, estudiantes y docentes de estas instituciones que permiten tener un flujo amplio de clientes cubriendo las necesidades de los mismo tomando en cuenta el crecimiento de esta zona, aparte se encuentra ubicado al lado del Swiss Hotel, siendo los turistas también clientes potenciales.

Desarrollar e impulsar una imagen corporativa para la marca y empresa “SAN HONORE “dando solución a la demanda de los usuarios creando un ambiente óptimo, confortable, funcional y estético para el usuario. Utilizando sistemas constructivos que nos permitan definir la propuesta del diseño, proporcionando un modelo de cafetería, área de co-working, heladería y pastelería.

Manteniendo una identidad corporativa de la marca en la arquitectura interiorista.

INFORME DE REGULACIÓN METROPOLITANA

Municipio del Distrito Metropolitano de Quito

IRM - CONSULTA

*INFORMACIÓN PREDIAL EN UNIPROPIEDAD

DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO	
C.C./R.U.C:	1701804773
Nombre o razón social:	CUEVA VELASQUEZ JOSE BOLIVAR
DATOS DEL PREDIO	
Número de predio:	26607
Geo clave:	170104230102006113
Clave catastral anterior:	10305 14 017 000 000 000
En derechos y acciones:	NO
ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN	
Área de construcción cubierta:	3137.10 m2
Área de construcción abierta:	23.41 m2
Área bruta total de construcción:	**3160.51 m2**
DATOS DEL LOTE	
Área según escritura:	4100.00 m2
Área gráfica:	4023.68 m2
Frente total:	85.54 m
Máximo ETAM permitido:	10.00 % = 410.00 m2 [SU]
Zona Metropolitana:	NORTE
Parroquia:	MARISCAL SUCRE
Barrio/Sector:	LA FLORESTA
Dependencia administrativa:	Administración Especial Turística la Mariscal
Aplica a incremento de pisos:	

*IMPLANTACIÓN GRÁFICA DEL LOTE

CALLES

Fuente	Calle	Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura
SIREC-Q	ISABEL LA CATOLICA	20	10 m al eje de la vía	E12
SIREC-Q	12 DE OCTUBRE	0		

REGULACIONES

ZONIFICACIÓN
Zona: A27 (A1016-40)
Lote mínimo: 1000 m2
Frente mínimo: 20 m
COS total: 640 %
COS en planta baja: 40 %

PISOS
Altura: 64 m
Número de pisos: 16

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

Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada
Uso de suelo: (M) Múltiple

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

ZONIFICACIÓN
Zona: A19 (A606-50)
Lote mínimo: 600 m2
Frente mínimo: 15 m
COS total: 300 %
COS en planta baja: 50 %

PISOS
Altura: 24 m
Número de pisos: 6

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

Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada
Uso de suelo: (RU3) Residencial Urbano 3

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

AFECTACIONES/PROTECCIONES

Descripción	Tipo	Derecho de vía	Retiro (m)	Observación
REHABILITACION ESPECIAL				Lote ubicado dentro del Inventario de Áreas Históricas del DMQ, para cualquier intervención deberá aprobar un proyecto en la Comisión de Áreas Históricas y Patrimonio.

OBSERVACIONES

Previo a iniciar algún proceso de habilitación o edificación en el lote, procederá a la rectificación de áreas conforme lo establece la Ordenanza No. 0126.
ADJUNTARA INFORME FAVORABLE DE LA COMISION DE AREAS HISTORICAS
PREDIO INVENTARIADO, ANTES DE CUALQUIER PLANIFICACION O INTERVENCION, DEBERA CONSULTAR CON LA DIRECCION DE TERRITORIO Y VIVIENDA.
RETIRO FRONTAL A LAS DOS VIAS 5M.

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 MDMDQ. Si existe algún error acercarse a las unidades desconcentradas de Catastro de la Administración Zonal correspondiente para la actualización y corrección respectiva.
- Este informe no representa título legal alguno que perjudique a terceros.
- Este informe no autoriza ningún trabajo de construcción o división de lotes, tampoco autoriza el funcionamiento de actividad alguna.
- "ETAM" es el "Error Técnico Aceptable de Medición", expresado en porcentaje y m2, que se acepta entre el área establecida en el Título de Propiedad (escritura), y la superficie del lote de terreno proveniente de la medición realizada por el MDMQ, dentro del proceso de regularización de excedentes y diferencias de superficies, conforme lo establecido en el Artículo 481.1 del COOTAD; y, a la Ordenanza Metropolitana 0126 sancionada el 19 de julio de 2016.
- Para iniciar cualquier proceso de habilitación de la edificación del suelo o actividad, se deberá obtener el IRM respectivo en la administración zonal correspondiente.
- Este informe tendrá validez durante el tiempo de vigencia del PUOS.
- Para la habilitación de suelo y edificación los lotes ubicados en área rural solicitará a la EPMAPS factibilidad de servicios de agua potable y alcantarillado.

Figura 47 IRM del lugar. Tomado de (MDMQ, 2020).

4 CAPITULO IV. DIAGNOSTICO

4.1 ANÁLISIS DEL ENTORNO

4.1.1 LA UBICACIÓN

Figura 48 Screenshot de la ubicación del lugar.

Adaptado de (Google Maps, 2020).

Figura 49 Vista frontal del lugar.

4.1.2 ASOLEAMIENTO

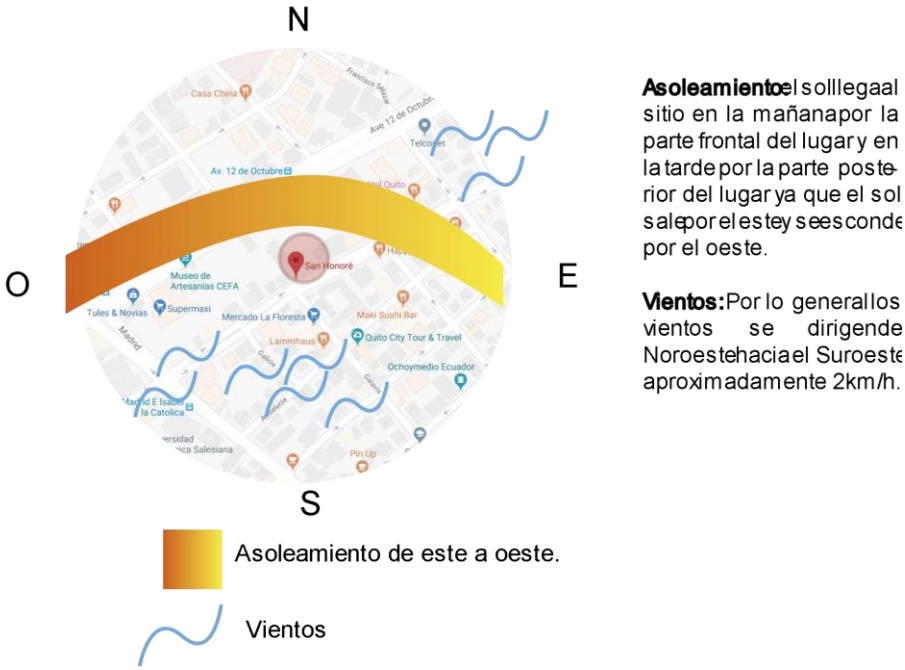


Figura 50 Análisis del Asoleamiento del lugar. Adaptado de (Google Maps, 2020).

4.1.3 CLIMA DE QUITO

El clima de la ciudad de Quito es considerado como un clima subtropical de tierras altas, con amplias características continentalizadas que abarcan climas áridos y templados, además de climas húmedos y fríos. La ciudad de Quito está dividida en tres zonas: sur, centro y norte la zona sur representa el lugar más frío de la ciudad debido a que es la locación más alta, la zona centro es caliente y por lo tanto se dan las temperaturas más altas mientras que la zona norte se caracteriza por ser templada.

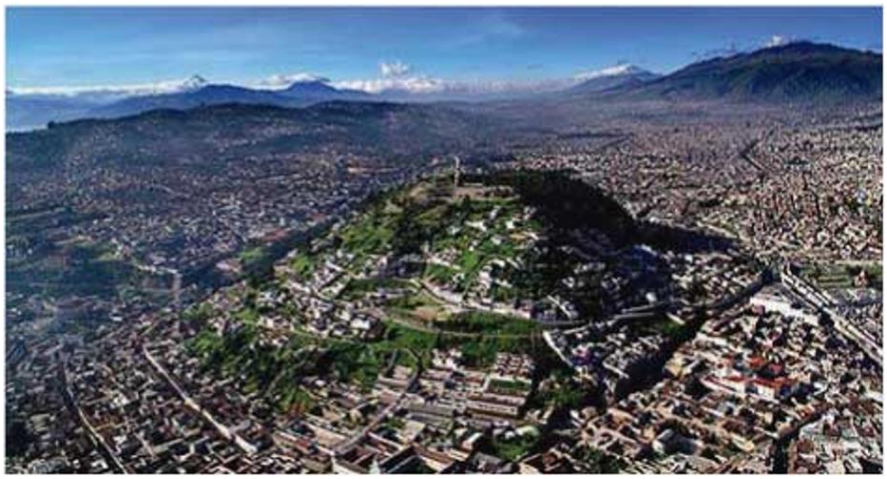
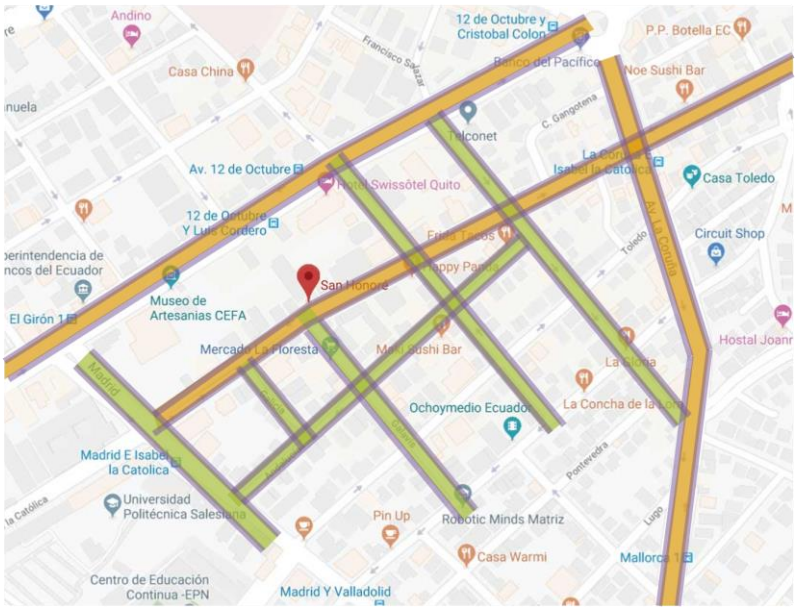


Figura 51 Clima de Quito 1.Tomado de (Climade, 2020)

Figura 52 Clima de Quito 2.Tomado de (Climade, 2020)

El clima de Quito es un clima templado a lo largo de todo el año. Con temperaturas que van de los 10 C a los 27 C. Y una media anual de 15 C. Debido a su proximidad con el ecuador estas temperaturas suelen ser templadas durante el día y bastante frías durante la noche. Se puede decir que el clima de Quito presenta dos temporadas o estaciones bien definidas. La temporada seca y la temporada de invierno o de abundantes lluvias.

4.1.4 ACCESIBILIDAD VEHICULAR, PEAOTNAL Y PUBLICA



Calles Principales, Vehiculares y publicas

Circulación peatonal

Calles Secundarias , Vehiculares y publicas

Figura 53 Análisis de accesibilidad.

Adaptado de (Google Maps, 2020).

4.1.5 CONTAMINACION

4.1.6 AUDITIVA:

La contaminación Auditiva es muy leve pues no hay mucho tránsito pasan tan solo 2 líneas de bus y transitan levemente igual el transporte público, por ende, no se genera mucho ruido.

VISUAL

La contaminación visual es grande pues hay muchas distracciones y cosas que saturan a la vista como son varios colores de las edificaciones y muchos letreros de diferentes formatos y colores llamativos.

AMBIENTAL

La contaminación ambiental también es muy poca las calles son aseadas y hay poquísima basura por los alrededores.

4.1.7 HITOS URBAMOS

Figura 54 Análisis de Hitos urbanos.

Adaptado de (Google Maps, 2020).

4.1. SERVICIOS

Figura 55 Análisis de Servicios.

Adaptado de (Google Maps, 2020).

4.1.9 ENTORNO INMEDIATO

En el entorno inmediato tenemos varios servicios alrededor como, por ejemplo: tenemos un hotel (Swiss hotel), un market place (Supermaxi), un mercado (Mercado la Floresta), Restaurante (Happy panda y Frida Tacos).

Además, cuenta con varias líneas de transporte con ruta en la parte de atrás del local en la Av. 12 de octubre.

4.1.10 ANALISIS VIAL

4.1.10.1 CARACTERIZACION VIAL

Figura 56 Análisis vial

Adaptado de (Google Maps, 2020).

4.1.10.2 SISTEMA DE TRANSPORTE

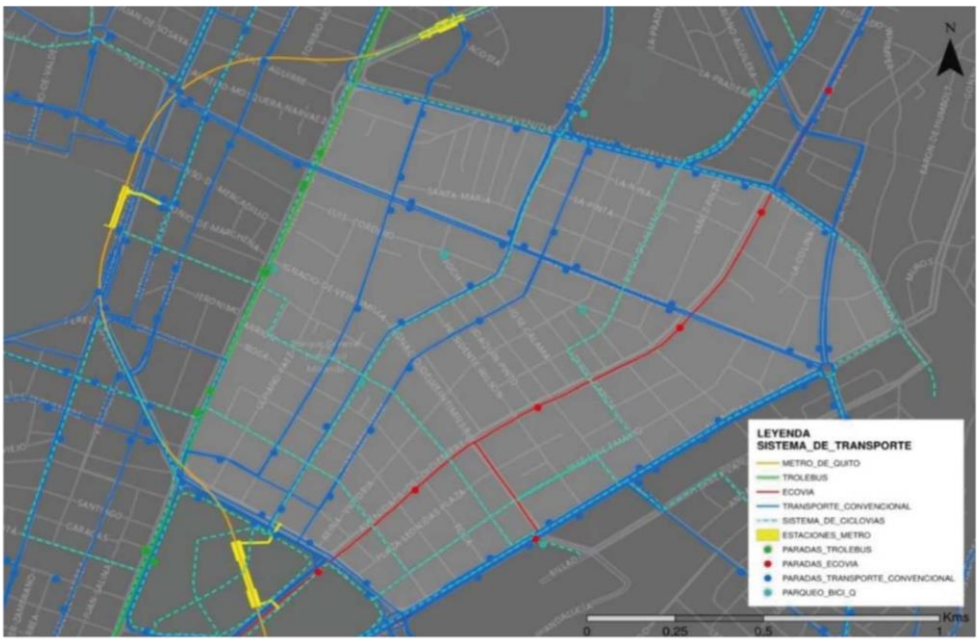


Figura 57 Análisis de transporte.

Adaptado de (Google Maps, 2020).

4.1.10.3 TRANSPORTE RAPIDO

Figura 58 Análisis Trasporte Rápido

Adaptado de (Google Maps, 2020).

4.1.10.4 SISTEMA DE CICLOVIAS

Figura 59 Análisis de ciclo vía.

Adaptado de (Google Maps, 2020).

4.2 ANALISIS DE LA EDIFICACIÓN

4.2.1 IRM

INFORME DE REGULACIÓN METROPOLITANA

Municipio del Distrito Metropolitano de Quito

IRM - CONSULTA

*INFORMACIÓN PREDIAL EN UNIPROPIEDAD	
DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO	
C.C./R.U.C	1701804773
Nombre o razón social:	CUEVA VELASQUEZ JOSE BOLIVAR
DATOS DEL PREDIO	
Número de predio:	2660 7
Geo clave:	170104230 1D2006113
Clave catastral anterior:	10305 14 0 17 000000000
En derechos y acciones:	NO
ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN	
Área de construcción cubierta:	3137.10 m2
Área de construcción abierta:	23.41 m2
Área bruta total de construcción:	3160.51 m2
DATOS DEL LOTE	
Área según escritura:	4100.00 m2
Área gráfica:	4023.68 m2
Frente total:	85.54 m
Máximo ETAM permitido:	10.00 % = 410.00 m2 [SU]
Zona Metropolitana:	NORTE
Parroquia:	MARISCAL SUCRE
Barrio/Sector:	LA FLORESTA
Dependencia administrativa:	Administración Especial Turística la Mariscal
Aplica a incremento de pisos:	

*IMPLANTACIÓN GRÁFICA DEL LOTE

CALLES

Fuente	Calle	Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura
SIREC-Q	ISABEL LA CATOLICA	20	10 m al eje de la vía	E12
SIREC-Q	12 DE OCTUBRE	0		

REGULACIONES

ZONIFICACIÓN
Zona: A27 (A1016-40)
Lote mínimo: 1000 m2
Frente mínimo: 20 m
COS total: 640 %
COS en planta baja: 40 %

PISOS
Altura: 64 m
Número de pisos: 16

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

Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada
Uso de suelo: (M) Múltiple
Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano
Factibilidad de servicios básicos: SI

ZONIFICACIÓN
Zona: A19 (A606-50)
Lote mínimo: 600 m2
Frente mínimo: 15 m
COS total: 300 %
COS en planta baja: 50 %

PISOS
Altura: 24 m
Número de pisos: 6

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

Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada
Uso de suelo: (RU3) Residencial Urbano 3
Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano
Factibilidad de servicios básicos: SI

AFECTACIONES/PROTECCIONES

Descripción	Tipo	Derecho de vía	Retiro (m)	Observación
REHABILITACION ESPECIAL				Lote ubicado dentro del Inventario de Áreas Históricas del DMQ, para cualquier intervención deberá aprobar un proyecto en la Comisión de Áreas Históricas y Patrimonio.

OBSERVACIONES

Previo a iniciar algún proceso de habilitación o edificación en el lote, procederá a la rectificación de áreas conforme lo establece la Ordenanza No. 0126.
ADJUNTARA INFORME FAVORABLE DE LA COMISION DE AREAS HISTORICAS
PREDIO INVENTARIADO, ANTES DE CUALQUIER PLANIFICACION O INTERVENCION, DEBERA CONSULTAR CON LA DIRECCION DE TERRITORIO Y VIVIENDA.
RETIRO FRONTAL A LAS DOS VIAS 5M.

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 MDMDQ. Si existe algún error acercarse a las unidades desconcentradas de Catastro de la Administración Zonal correspondiente para la actualización y corrección respectiva.
- Este informe no representa título legal alguno que perjudique a terceros.
- Este informe no autoriza ningún trabajo de construcción o división de lotes, tampoco autoriza el funcionamiento de actividad alguna.
- "ETAM" es el "Error Técnico Aceptable de Medición", expresado en porcentaje y m2, que se acepta entre el área establecida en el Título de Propiedad (escritura), y la superficie del lote de terreno proveniente de la medición realizada por el MDMQ, dentro del proceso de regularización de expedientes y diferencias de superficies, conforme lo establecido en el Artículo 48 11 del COOTAD; y, a la Ordenanza Metropolitana 0126 sancionada el 19 de julio de 2016.
- Para iniciar cualquier proceso de habilitación de la edificación del suelo o actividad, se deberá obtener el IRM respectivo en la administración zonal correspondiente.
- Este informe tendrá validez durante el tiempo de vigencia del PUOS.
- Para la habilitación de suelo y edificación los lotes ubicados en área rural solicitará a la EPMAPS factibilidad de servicios de agua potable y alcantarillado.

Figura 60 Análisis del IRM.

Tomado de (MDMQ, 2020).

4.2.2 INFRAESTRUCTURA

4.2.2.1 E□TERIOR

Figura 61 Vista Frontal

Figura 62 Vista Posterior

El local donde se situará San Honore se encuentra entre las calles Isla Isabela y Galavis, podemos observar un deterioro de la construcción en ambas fachadas en la frontal vemos mampostería de bloque, enlucida y pintada de color naranja y con revestimiento de piedra, y en la posterior vemos la mampostería enlucida y pintada de blanco misma que se está descascarando, con puertas oxidadas y en pésimo estado.

4.2.2.2 INTERIOR

Figura 63 Fotografía Interior 1

Figura 64 Fotografía Interior 2

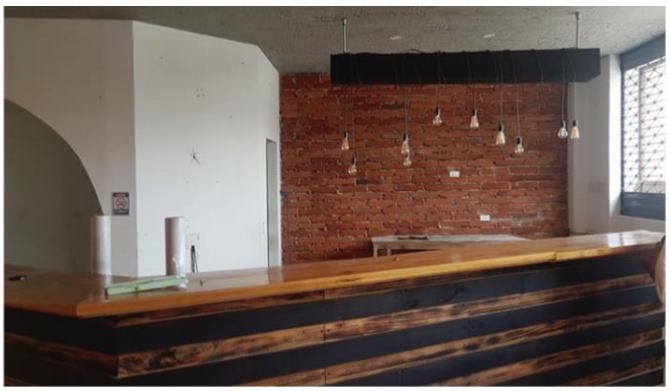


Figura 65 Fotografía Interior 3

Los ambientes interiores del local vemos que no están tan deteriorados como su exterior tenemos mampostería de bloque, enlucida y pintada de blanco, como paredes divisorias en gypsum, algunas paredes revestidas con ladrillo y otras revestidas con pallets de madera.

En el techo podemos ver que está deteriorado y pintado de color gris. El piso es de porcelanato color crema.

Figura 66 Fotografía Interior 3

Figura 67 Fotografía Interior 4

En la parte posterior de la primera imagen podemos ver que las paredes son divisorias de gypsum, y con revestimiento de ladrillo, y en la segunda fotografía podemos ver el revestimiento de ladrillo y pallets de madera en algunas paredes y otras pintadas solo de blanco, el techo se encuentra deteriorado y pintado de gris y negro, con luminarias en mal estado y desaliñadas en distribución del espacio.

4.3 ANALISIS DEL USUARIOS

Es por ello que este negocio está destinado a todo público, tanto pequeños como adultos, ya que es un producto muy cotizado por todas las edades.

4.3.1 CONDICIONANTES:

4.3.1.1 USUARIOS Y RESIDENTES LOCALES

Es un condicionante ya que el negocio debe ser aceptado por los residentes en el entorno y por los consumidores del producto, ayudando de este modo a expandir el negocio y logre ser reconocido fácilmente dentro de este comercio.

4.3.1.2 ESTRUCTURA E□ISTENTE

Esta se convierte en un condicionante ya que podemos hacer de cierta manera las adecuaciones sin dañar la estructura ya existente.

4.3.2 DETERMINANTES:

4.3.2.1 ESPACIO DE VENTA

Este espacio es vital en el local ya que así logramos determinar el ambiente para que sea de fácil distinción para el cliente gracias al diseño interiorista que aplicaremos en el diseño.

4.3.2.2 ESPACIO DE USO POR EL CLIENTE

Área que determina el uso del local por el cliente para servirse los productos comprados en el mismo y sea confortable la estancia del cliente aquí.

4.3.2.3 ÁREA DE FUMADORES

Este lugar es de suma importancia en nuestro proyecto ya que, al ser una cafetería, pastelería, y heladería a la vez es necesario separar las zonas de uso público y de personas no fumadoras para tener un espacio confortable para ambos usuarios satisfaciendo así sus necesidades

4.3.2.4 ÁREA DE HELADERIA

Esta área está destinada a los más pequeños del hogar, con la finalidad de integrar a todas las edades a disfrutar de un helado.

4.3.2.5 ÁREA DE CAFERETRIA Y PASTELERIA

Este espacio es el alma del local y la razón de ser del negocio es por ello que debe tener su lugar emblemático dentro del local siendo su distinción el diseño interiorista.

4.4 CONCEPTO O CARÁCTER DEL PROYECTO

4.4.1 Concepto: Grano de café, grano de cacao, almendra y nuez.

4.4.2 Grano de café

Figura 68 Grano de Café.

Tomado de (botanicagranel, 2020)

El café en grano o el grano de café es la materia prima de cualquier preparado, ya sea la infusión o de sus otros usos. Es este el elemento principal del muy conocido expresso o del popular cappuccino. Por supuesto que hay mucho que conocer de esta semilla tan especial, sobre todo, hoy queremos descubrir cuáles son las propiedades del café en grano, así como sus beneficios.

4.4.3 Grano de cacao

Figura 69 Grano de Cacao.

Tomado de (worldhealthdesign, 2017)

El cacao es conocido desde las antiguas civilizaciones de América del Sur como los dioses de alimentos. Hay muy pocas personas a las que no les gusta este producto que, además de ser bueno, contiene muchas propiedades. El grano de cacao, *no* muy común, es en realidad la expresión más pura y rica de la planta botánica conocida como Theobroma Cacao.

De los granos se extraen la manteca de cacao y el polvo de cacao que son más conocidos y se prestan a muchos usos, alimentos gracias a sus propiedades y beneficios.

4.4.4 Almendra

Figura 70 Grano de Almendra. Tomado de (123rf, 2020)

Las almendras, junto con las nueces, son un fruto seco imprescindible que puede proporcionarnos numerosos beneficios para la salud. La almendra es

el fruto del almendro, un árbol que pertenece a la familia de las rosáceas, al igual que los albaricoques, los melocotones o las cerezas.

4.4.5 La nuez

Figura 71 Nuez. Tomado de (123rf, 2020)

"La nuez es un fruto seco muy energético y agradable al paladar siendo sus grasas, buenas, el mayor atractivo de este fruto seco". Así empieza la descripción nutricional de las nueces la Fundación de la Nutrición (FEN), un fruto seco rico en ácidos grasos saturados y poliinsaturados, que ayudan a mantener a raya el colesterol LDL (el malo) y aumentan el HDL (o bueno), además de reducir el riesgo de otras complicaciones cardiovasculares y corregir la diabetes.

4.4.6 Abstracción de formas y uso de estas en el diseño

Figura 72 Abstracción de la forma de los granos

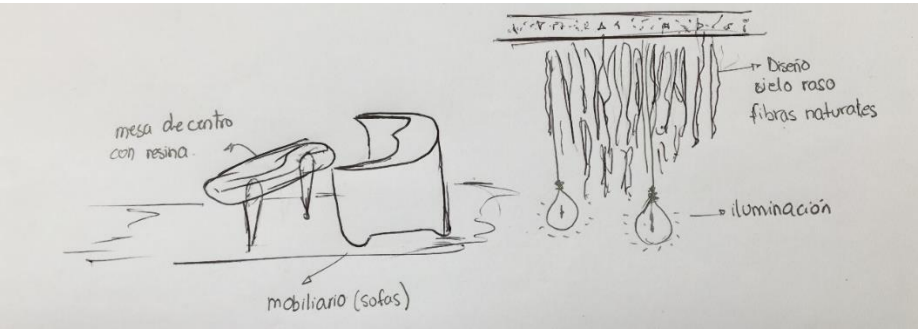


Figura 73 Abstracción de las formas para mobiliario

Esta abstracción no solo será aplicada en el diseño sino también en la materialidad del mobiliario como son sillones, lámparas, cielo raso, fachadas, etc.

4.5 ESQUEMA CROMÁTICO

Figura 74 Esquema Cromático

BLANCO: inocencia, de la luz, lo limpio y del invierno. Representa pureza, simplicidad y claridad.

CREMA Y BEIGE: Representa tranquilidad, elegancia y pureza. Tiene su origen de la naturaleza, es tranquilo y refinado, luminoso y sobrio.

DORADO: El dorado es el color de la prosperidad por excelencia. Vinculado a la elegancia y al clasicismo utilizando en su medida convierte cualquier marca en sobria y elegante.

CAFÉ: Este color evoca a la tierra, a la naturaleza y a lo rústico.

NARANJA: El color de la simpatía y de la diversión. Junto con el amarillo son colores cítricos que evocan buen ambiente. Es un color juvenil utilizado en marcas muy enfocadas a este público.

VERDE: El verde es el color de la naturaleza por su vínculo con cualquier tipo de planta. También representa la juventud. Es un color refrescante, tranquilo y curativo. Proyecta conciencia por el medio-ambiente y amor por la naturaleza, por eso muchas marcas lo utilizan para ser percibidas como más ecológicas.

NEGRO: es la ausencia de color, es un color que genera elegancia, pero no se debe forzar en los ambientes. El color del poder es un color preferido por la juventud o personas trabajadoras.

4.6 OBJETIVO:

El principal objetivo al utilizar estos frutos secos como inspiración es llegar a un diseño que transmita y de una experiencia al cliente tanto en su producto como en el lugar donde lo compra, ya que al ser estos uno de los principales ingredientes en sus productos, debe reflejarlo también en su diseño.

4.7 NOVEDAD:

La mayor novedad de este local es que es amigable con el medio ambiente y los animales siendo (pet friendly), por esta razón intentaremos utilizar la mayor cantidad de materiales naturales y propios del lugar sin mayor tratamiento en ellos más que los necesarios, para utilizarlos en nuestros revestimientos de paredes, creación de mobiliario, piso, cielo raso, etc.

Algunos de estos materiales pueden ser:

- Bambú
- Pencos
- Totora
- Palma
- Fibras naturales o cascotes de coco
- Cuero
- Barro
- Madera
- Mimbre
- Cabuya
- Fibra de yute
- Vegetación local como: lengua de suegra, etc.

❖ Como meta u objetivo intentaremos no utilizar materiales no amigables con el medio ambiente como son el aluminio, el hormigón, el plástico, etc.

5 CAPITULO V. PROGRAMACION DEL DISE□O

5.1 CUADRO DE NECESIDADES

Tabla 2
Cuadro de necesidades

ZONA	***ESPACIO***	***ACTIVIDAD***
CAFETERÍA	*ÁREA DE CONSUMO*	Lugar donde los clientes puedan servirse los alimentos en mesas dentro del local.
	CAJA	Lugar donde los clientes cancelaran el valor de sus productos.
PASTELERÍA	*ÁREA DE CONSUMO*	Lugar donde los clientes puedan servirse los alimentos en mesas dentro del local.
HELADERÍA	*ÁREA DE CONSUMO*	Lugar donde los clientes puedan servirse los alimentos en mesas dentro del local.
CAFETERÍA ÁREA ABIERTA	*ÁREA DE CONSUMO*	Lugar donde los clientes puedan servirse los alimentos en mesas dentro del local.
ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	*COCINA*	Lugar donde el personal del establecimiento preparará los alimentos de los clientes.
ÁREA DE SERVICIO	*BAÑOS*	Lugar donde los clientes realizaran sus necesidades.
	BODEGA	Lugar donde se almacenará material de limpieza.
	LOGISTICA	Lugar donde se recibirá y almacenara el producto enviado desde la matriz

5.2 DIAGRAMA FUNCIONAL

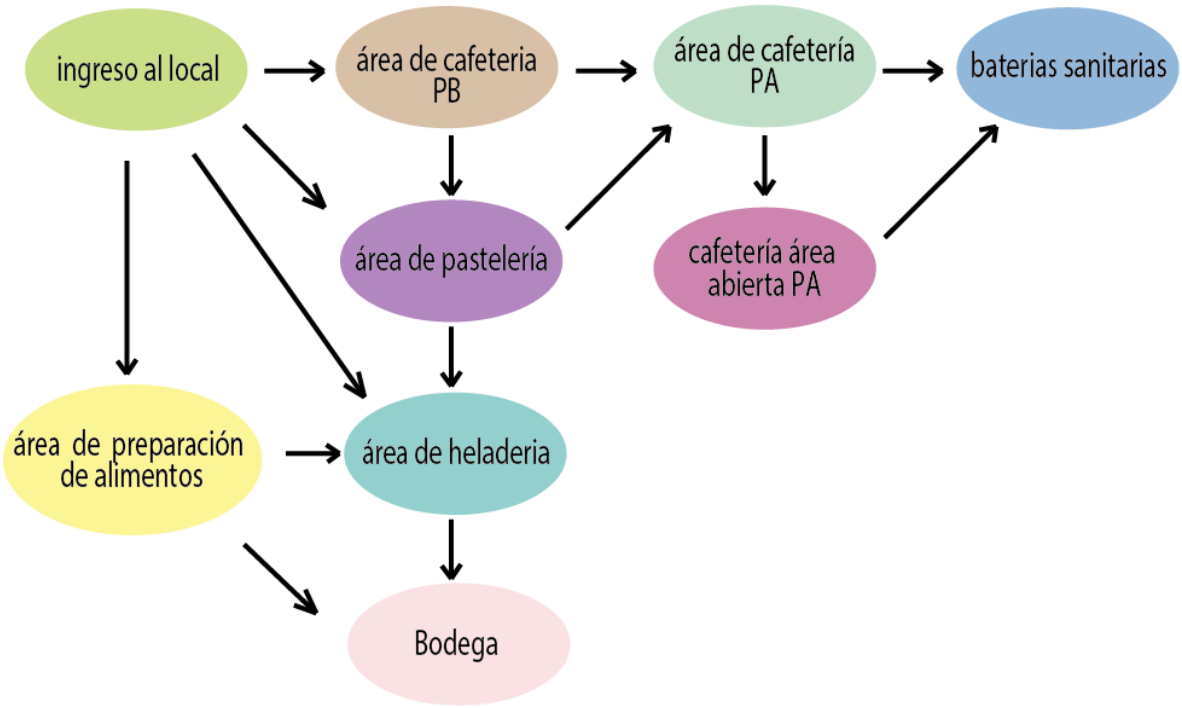


Figura 75 Diagrama Funcional

5.3 DIAGRAMA DE FLUJOS

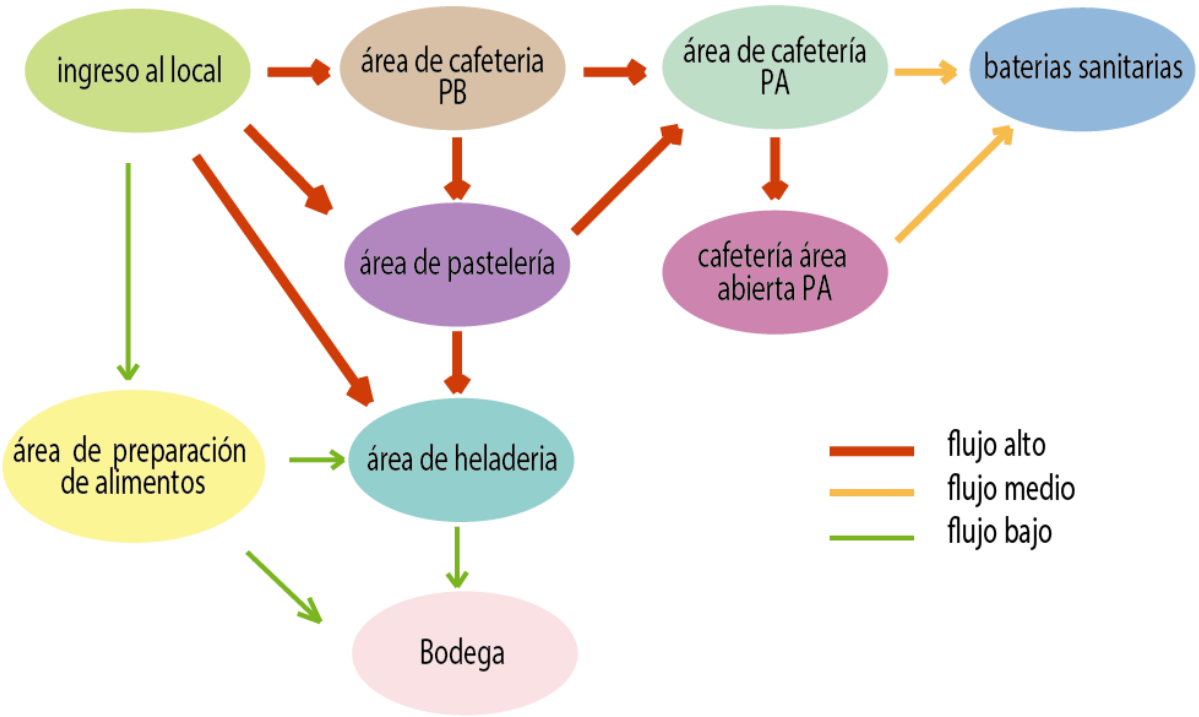


Figura 76 Diagrama de Flujos

5.4 GRILLA DE RELACIONES

Tabla 3
Grilla de relaciones

ESPACIOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Área de consumo cafetería	X								
Caja	1	X							
Área de consumo pastelería	2	2	X						
Área de consumo heladería	3	2	2	X					
Zona infantil	3	3	2	1	X				
Área de consumo zona de fumadores	3	3	3	3	3	X			
Áre de preparación de alimentos	3	1	3	3	3	3	X		
Baterias Sanitarias	2	3	2	2	2	2	3	X	
Parqueadero	3	2	3	3	3	3	3	3	X

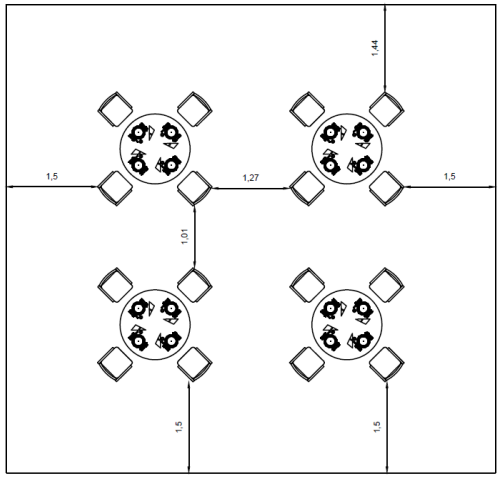
1 Relación Alta

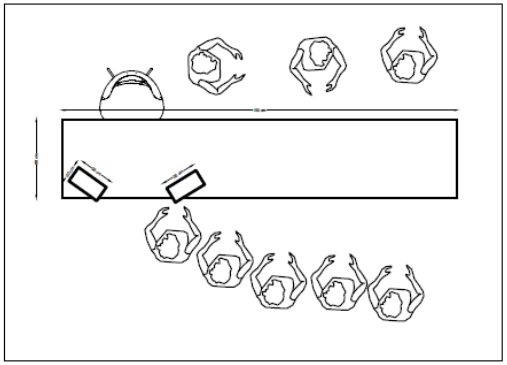
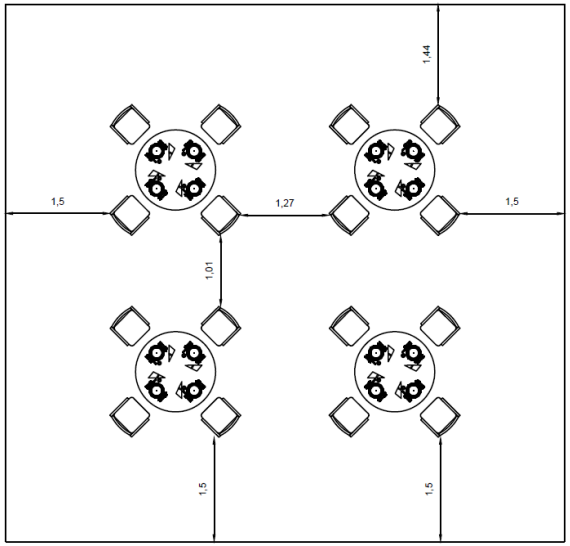
2 Relación Media

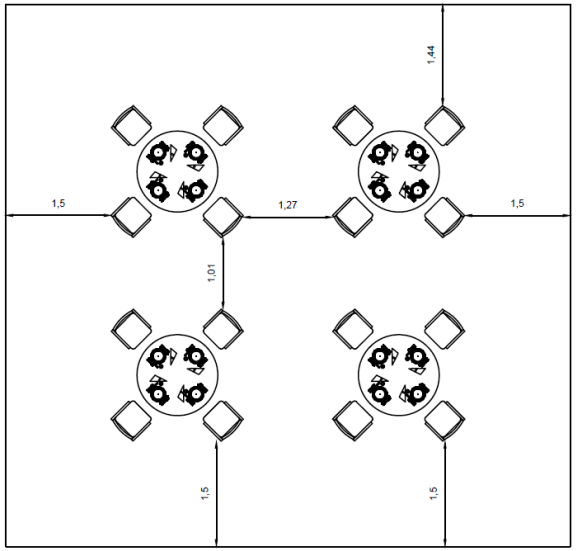
3 Relación Baja

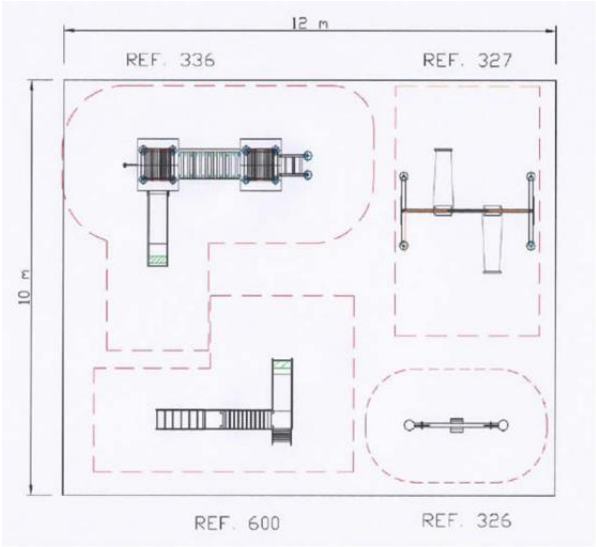
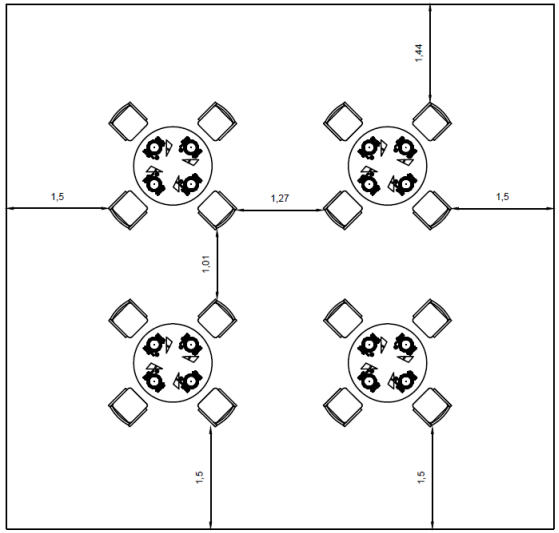
5.5 PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

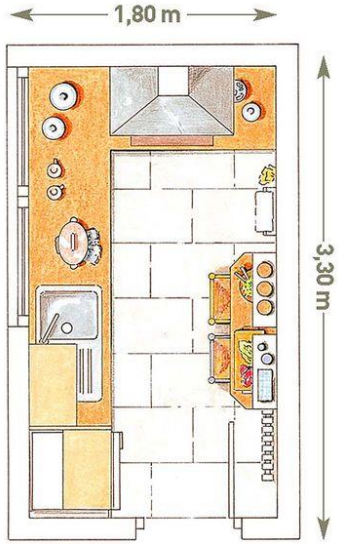
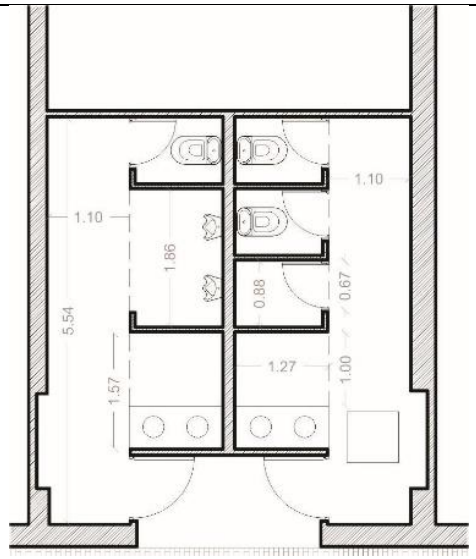
Tabla 4
Programa Arquitectónico

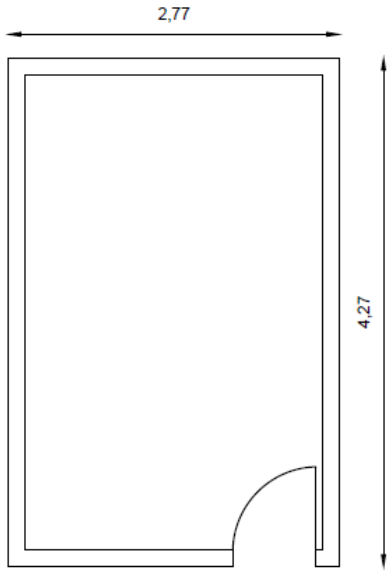
ZONA	ESPACIO	N° PERSONAS	VENTILACIÓN		ILUMINACIÓN		ASOLEAMIENTO	INSTALICION DE AGUA POTABLE	INSTALCION VOZ Y DATOS	ESPACIO MÍNIMO	ÁREA MINIMA
			A	N	A	N					
CAFETERÍA	*Área de consumo*	16	no	si	si	si	si	no	si		62 m2

	Caja	8	no	si	si	si	no	no	si		19m2
PASTELERÍA	*Área de consumo*	16	no	si	si	si	si	no	si		62m2

HELADERÍA	*Área de consumo*	16	no	si	si	si	si	no	si		62m2

	Zona infantil	8	no	si	si	si	si	no	si		100m2
ÁREA ABIERTA	*Área de consumo*	16	no	si	si	si	si	no	no		62m2

AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	*Cocina*	5	si	si	si	si	no	si	no		6m2
ÁREA DE SERVICIO	*Baños*	4	si	si	si	si	no	si	no		25m2

	Bodega	2	no	si	si	no	no	no	no		12m2

5.6 PLAN MASA

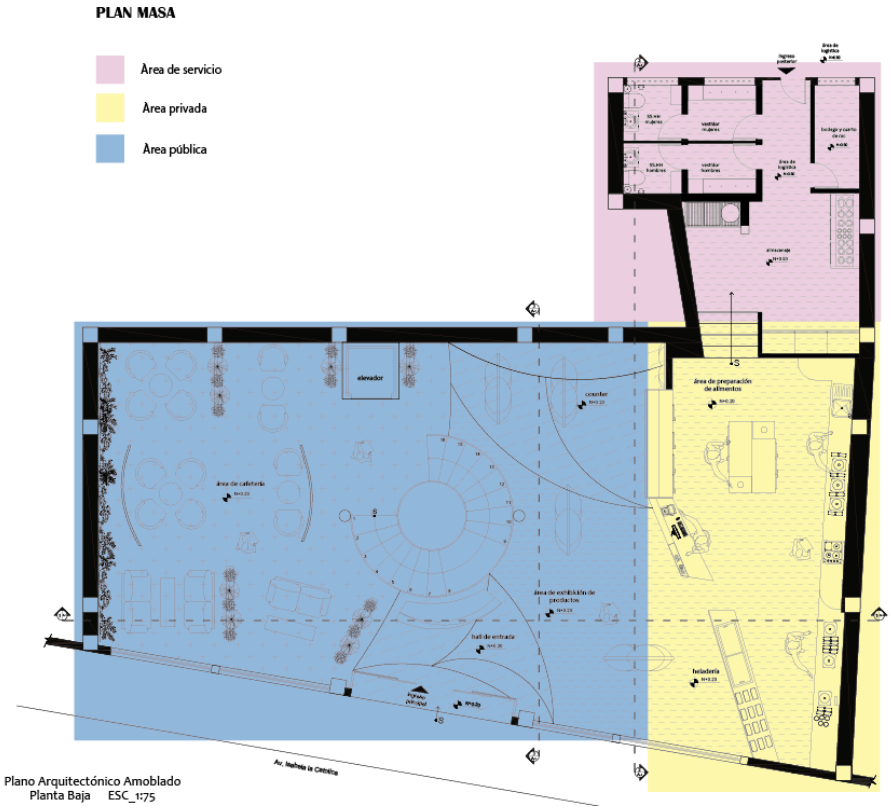


Figura 77 Plan Masa PB

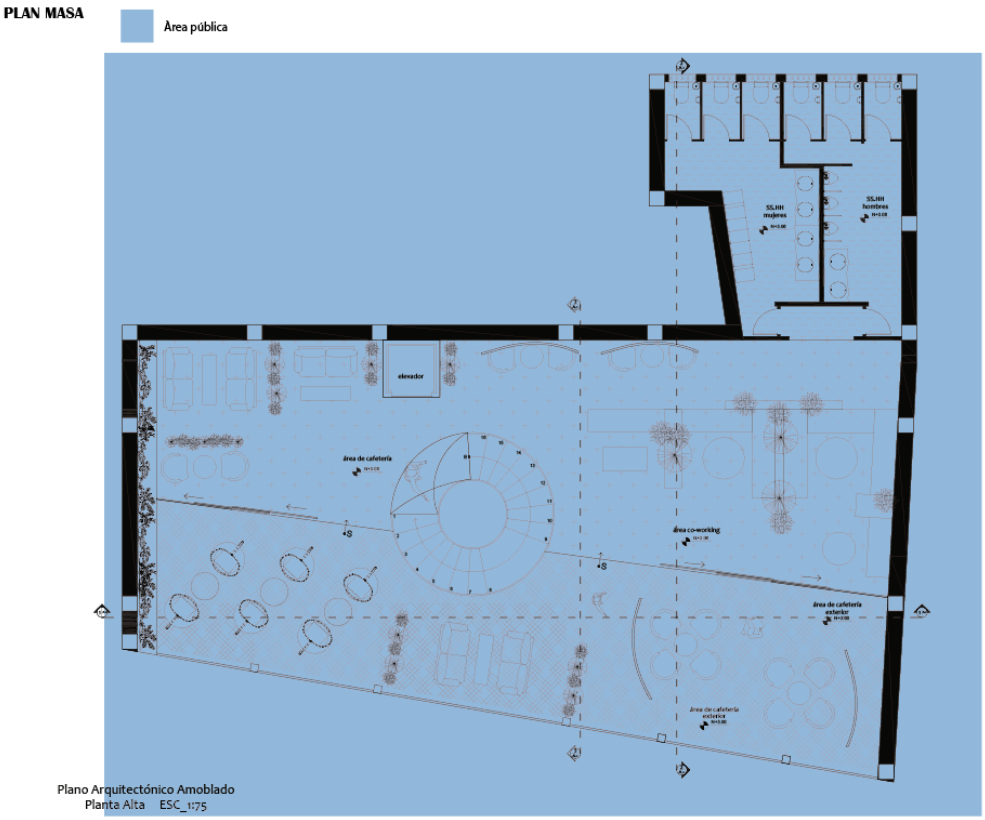


Figura 78 Plan Masa PA

5.7 ZONIFICACIÓN

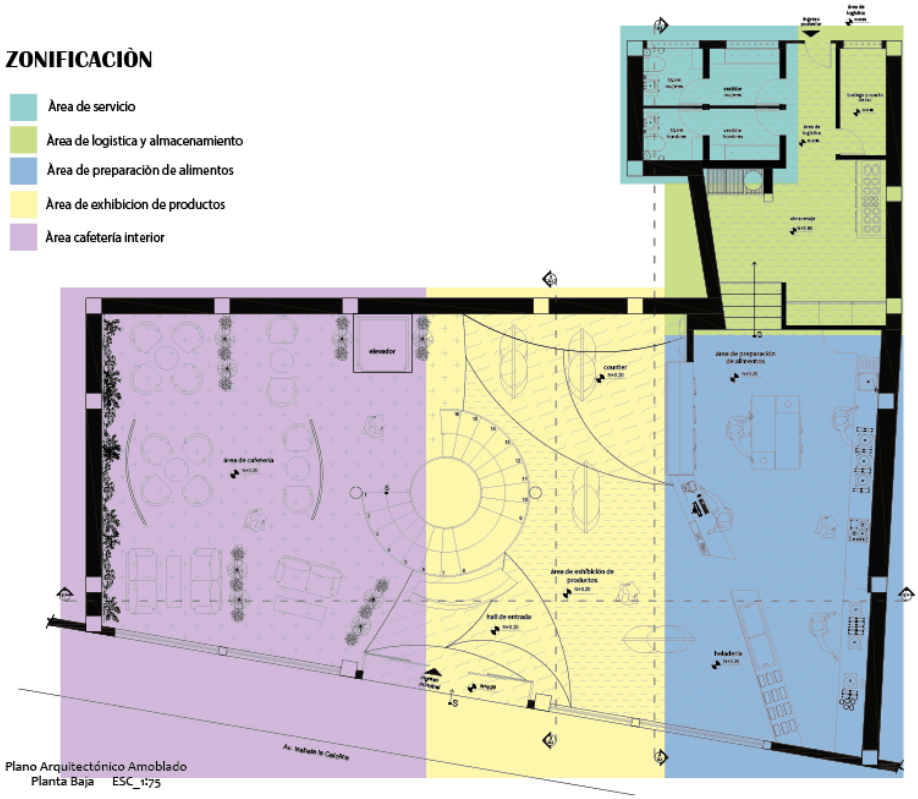


Figura 79 Zonificación PB

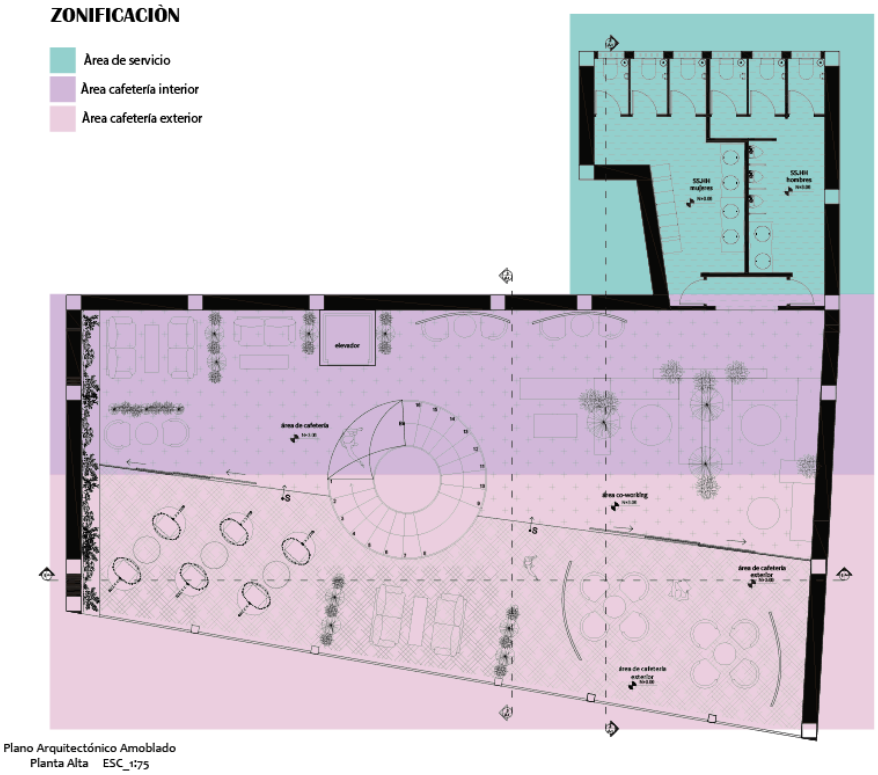


Figura 80 Zonificación PA

REFERENCIAS

123rf. (2020). *123rf.* Obtenido de https://es.123rf.com/photo_12882863_almendras-con-granos-util%C3%ADcela-para-un-concepto-de-salud-.html

Aguamarket. (2017). *Aguamarket.* Obtenido de https://www.aguamarket.com/

Arenas. (2019). *Arenas.* Obtenido de Quienes somos: http://arenas.com.ec/inicio/

botanicagranel. (2020). *botanicagranel.* Obtenido de https://botanicagranel.mx/producto/cafe-canflor-organico/

Bravo Francisco, E. U. (20 de julio de 2013). *El Universo.* Obtenido de Baguette, un pedazo de Francia en la panadería: https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2013/07/20/nota/1183121/baguette-pedazo-francia-panaderia

Diario de Gastronomia. (28 de 12 de 2014). *Diario de Gastronomia.* Obtenido de La dulce historia de la pastelería: http://diariodegastronomia.com/la-dulce-historia-de-la-pasteleria/

Francia en Quito. (enero de 2014). *Francia en Quito.* Obtenido de Cyrano y Thelab, las huellas francesas en Quito: https://franciaenquito.wordpress.com/2014/01/25/cyrano-y-thelab-los-emprendimientos-emblemas-en-quito/

Fredrick, H. (20 de nov de 2017). *ehowenespanol.* Obtenido de Ventajas y desventajas de los inodoros de doble descarga: https://www.ehowenespanol.com/restablecer-lavavajillas-whirlpool-como_172216/

Gastronomía, D. d. (28 de DICIEMBRE de 2014). *DIARIO DE GASTRONOMIA.* Obtenido de La dulce historia de la pastelería: http://diariodegastronomia.com/la-dulce-historia-de-la-pasteleria/

Generacionverde. (30 de agosto de 2018). *generacionverde.* Obtenido de https://generacionverde.com/

Honoré, S. (2010). *Facebook San Honoré.* Obtenido de https://www.facebook.com/SanHonore/

Honoré, S. (2010). *Twitter San Honoré.* Obtenido de https://twitter.com/sanhonore

Honoré, S. (2011). *Instagram San Honoré Pasteleria.* Obtenido de https://www.instagram.com/sanhonorepasteleria/

iluminacion-fabrica. (s.f). *iluminacion-fabrica.* Obtenido de https://www.iluminacion-fabrica.com.ar/inicio.html

La Rousse Cocina. (2019). *La Rousse Cocina.* Obtenido de Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana: https://laroussecocina.mx/palabra/□s□pastel□post_type□palabra□vista□diccionario

La Rousse Cocina. (2019). *LA ROUSSE COCINA.* Obtenido de El pequeño Larousse Gastronomique en español: https://laroussecocina.mx/palabra/tarta/

maitezudaire. (6 de septiembre de 2001). *Consumer Eroski.* Obtenido de Historia y origen de los dulces: https://www.consumer.es/alimentacion/historia-y-origen-de-los-dulces.html

manager.encuesta. (2019). *manager.encuesta.* Obtenido de manager.encuesta.com

Núñez, J. (24 de febrero de 2014). *Aprende como puedas, vive como quieras.* Obtenido de Psicología de los Colores: El Color Verde: https://aprendizajeyvida.com/2014/02/24/el-color-verde/

Ochoa, A. V. (s.f.). *SCRIB.* Obtenido de DEFINICIÓN DEL PAN: https://www.scribd.com/doc/88521473/DEFINICION-DEL-PAN

San Honoré, P. (2020). *San Honoré.* Obtenido de https://sanhonore.com/

Suárez, R. (20 de 12 de 2013). *eldiario.es.* Obtenido de Qué es el coworking: ventajas y desventajas: https://www.eldiario.es/turing/coworking-ventajas-desventajas_0_208929234.html

Tripadvisor. (2020). *Tripadvisor.* Obtenido de https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g294308-d6463446-Reviews-San_Honore-Quito_Pichincha_Province.html

Trujillo, P. L. (2013). *UMANIZALES.* Obtenido de 7INTRODUCCION: http://ridum.umanizales.edu.co:8080/xmlui/bitstream/handle/6789/233/L%C3%B3pez_Trujillo_Pablo_Andres_2009.pdf□sequence□2

worldhealthdesign. (31 de 07 de 2017). *worldhealthdesign.* Obtenido de https://worldhealthdesign.com/el-grano-de-cacao/

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

Autor
PRISCILA RODRÍGUEZ DÍAZ

Año
2020

TOMO II

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA “SAN HONORE”

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

Profesor Guía

Arq. Gustavo Raúl Valencia Aguilar

Autor

PRISCILA RODRÍGUEZ DÍAZ

Año
2020

TOMO II

TIT 501-1

PRISCILA RODRÍGUEZ

SAN HONORÉ

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA

"SAN HONORE"

TRABAJO DE TITULACIÓN

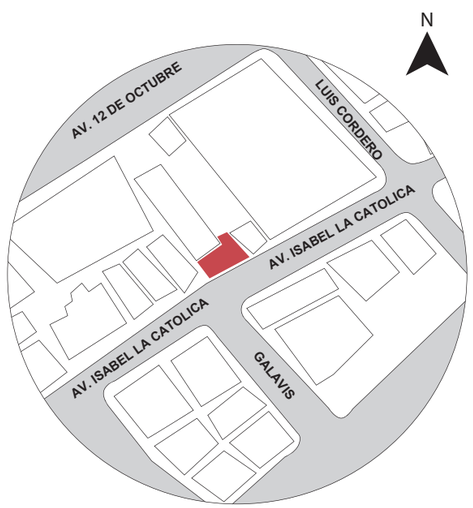
Docente Guía:
Arq. GustavoRaúl Valencia Aguilar

índice

MEMORIA GRÁFICA DE DISEÑO

TEMA: REMODELACIÓN Y CREACIONI DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

UBICACIÒN DEL PROYECTO



San Honore

Dirección: Isabella Catolica N24-365 y, Galavis, Quito 170525

FOTOGRAFÍAS DEL ESTADO ACTUAL

PROBLEMÁTICA

- Carece de una imagen de la marca establecida.
-Espacios poco integrados y nada confortables.
-Sin una identidad ni funcionalidad que no logra cumplir con las necesidades del usuario.
-Área de 540m2 a intervenir.

DIAGRAMA DE FLUJOS

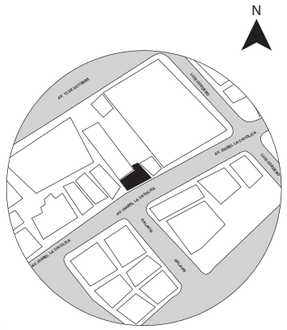
Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Baja ESC_1:75

Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

Memoria Gráfica

DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

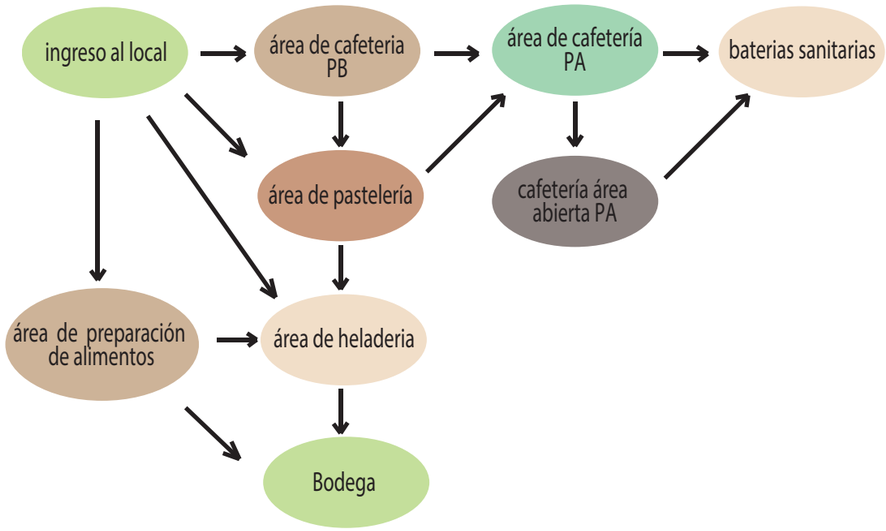
Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

1

MEMORIA GRÁFICA DE DISEÑO

DIAGRAMA DE RELACIÓN

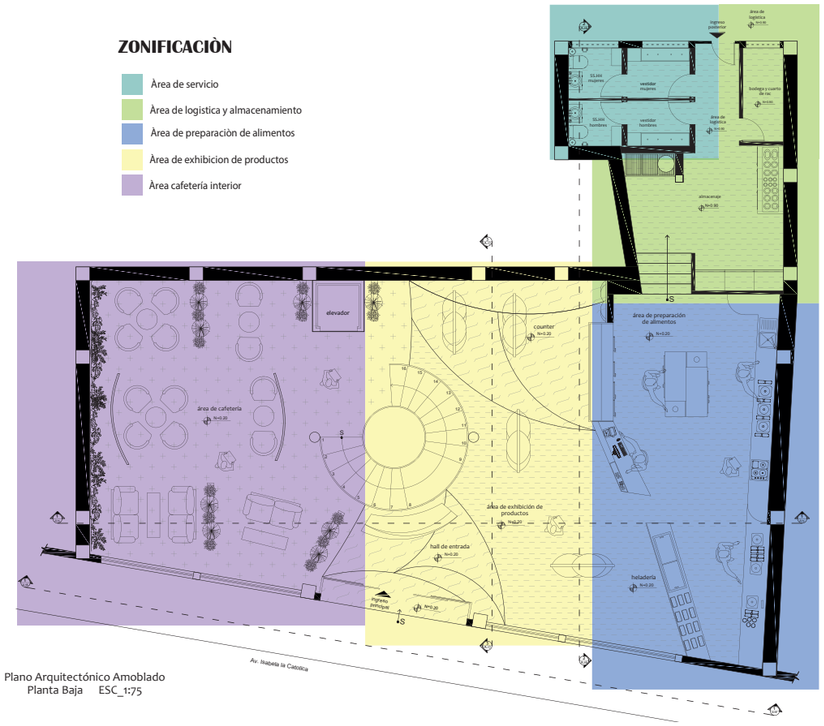


ALCANCE DEL PROYECTO

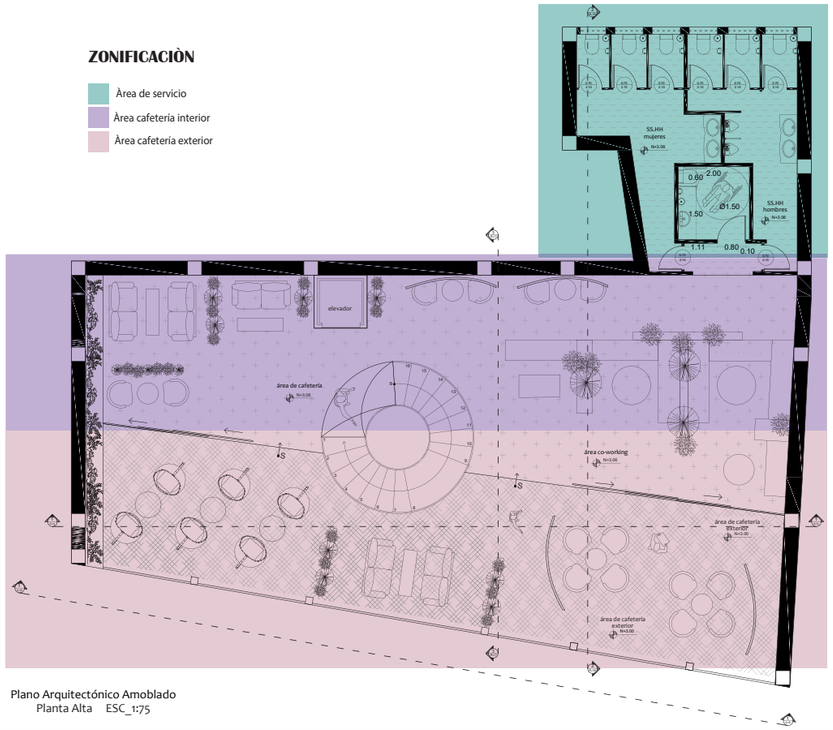
La intervención pretende integrar todos los espacios y brindar una nueva línea de imagen de la marca a través de la propuesta de diseño interior y que se correlacione con el entorno. Creando espacios confortables, agradables y funcionales para el desarrollo de la pastelería, cafetería y heladería, definiendo así su identidad con un realce del diseño interiorista mediante soluciones creativas y dinámicas. Diseño que responderá a las necesidades para potenciar la nueva imagen de la empresa.

RENDER DE VISTA FRONTAL

ZONIFICACIÓN



Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Baja ESC_1:75

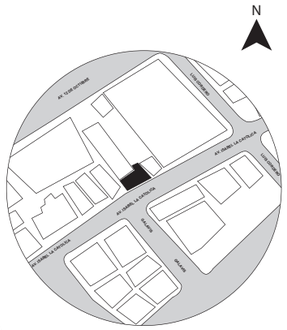


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

Memoria Gráfica

DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

2

MEMORIA GRÁFICA DE DISEÑO

CONCEPTO:

GRANO DE CAFÈ, CACAO

NUEZ ALMENDRA Y FRIBRAS NATURALES

DISEÑO DE MOBILIARIO | DISEÑO DE PISOS | ACABADOS DE LAMPARAS | DISEÑO DE CIELO RASO | MATERIALIDAD DE LOS MUEBLES

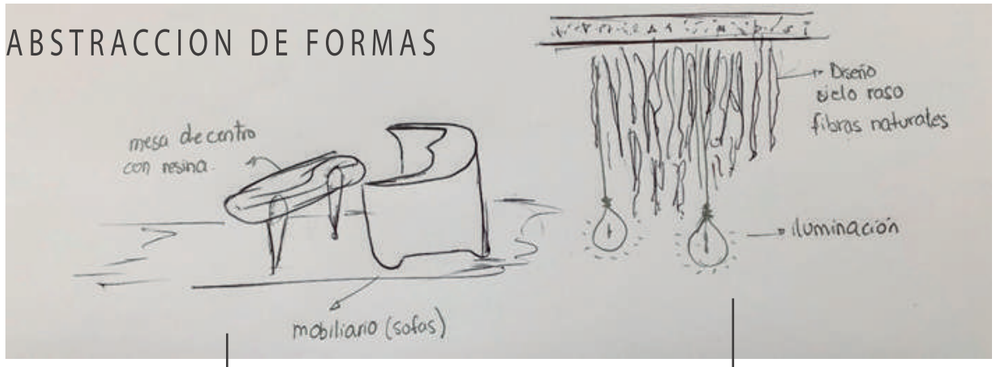
ESQUEMA CROMATICO

La elección de este esquema cromatico se debe principálmente a la rela ción con el concepto y estilo rustico elegido en el cual se manejan los colores entre la gama de cafes, dorados y naranjas de los granos, y las fibras naturales que serian los materiales principales a utilizar en él, el verde por el tema ecologico, tonos crema, blanco y negro como colores neutros y por contraste

MATERIALIDAD

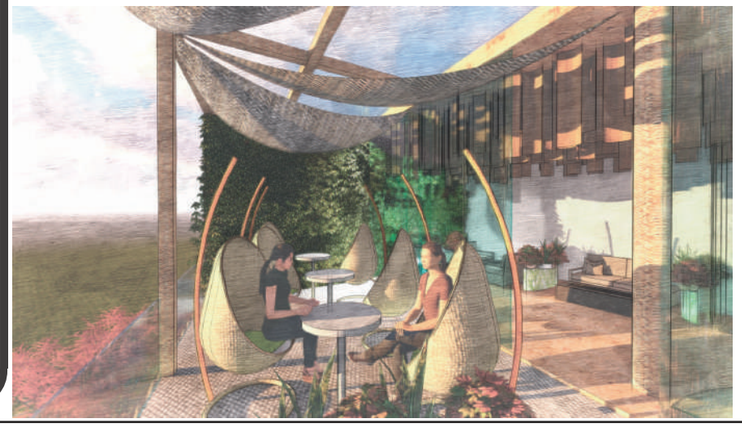
CORCHO | BAMBU | VINIL TEJIDO

ABSTRACCION DE FORMAS



DISEÑO DE MOBILIARIO

DISEÑO DE CIELO RASO

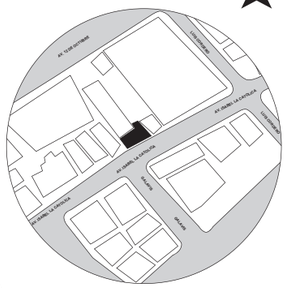


ALCANCE DEL PROYECTO

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

Memoria Gráfica

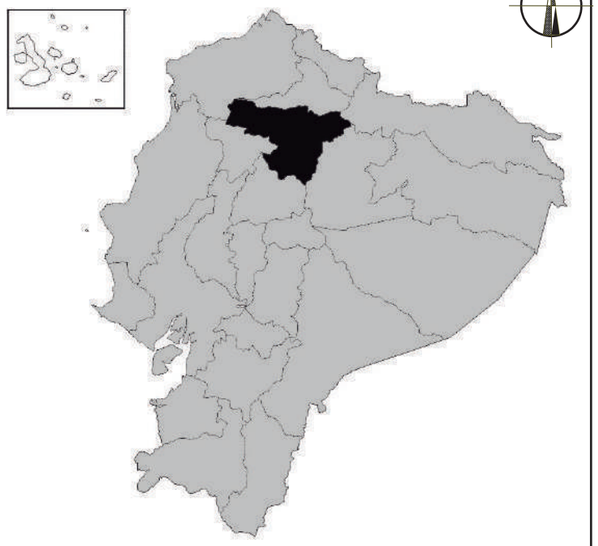
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

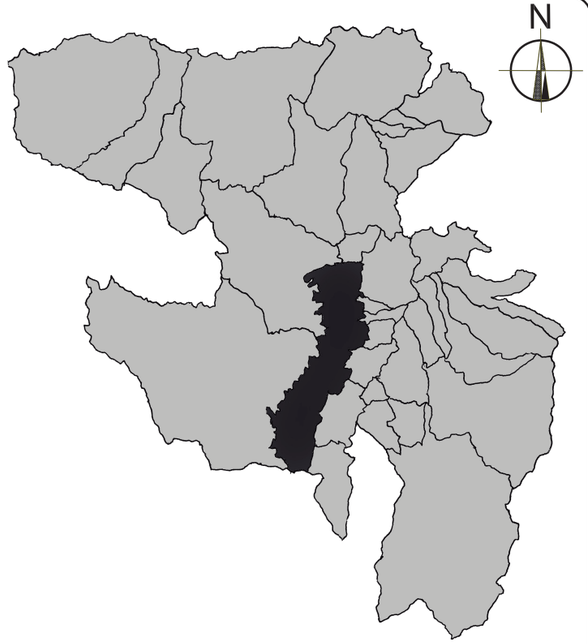
Lámina:

3

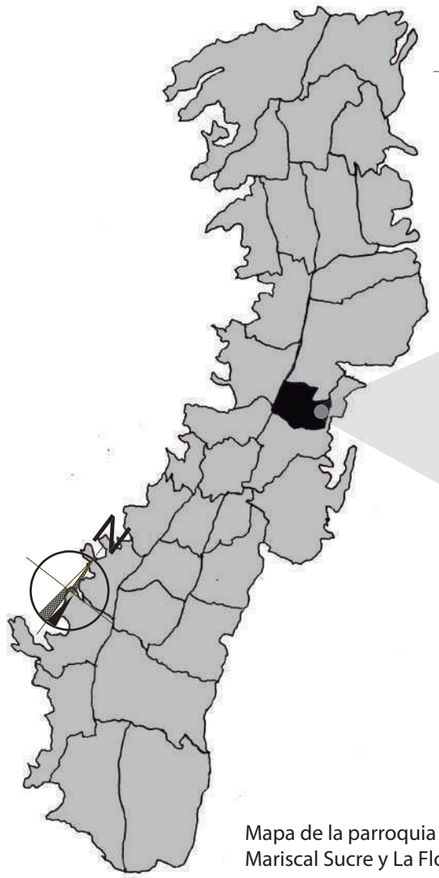


Mapa del Ecuador

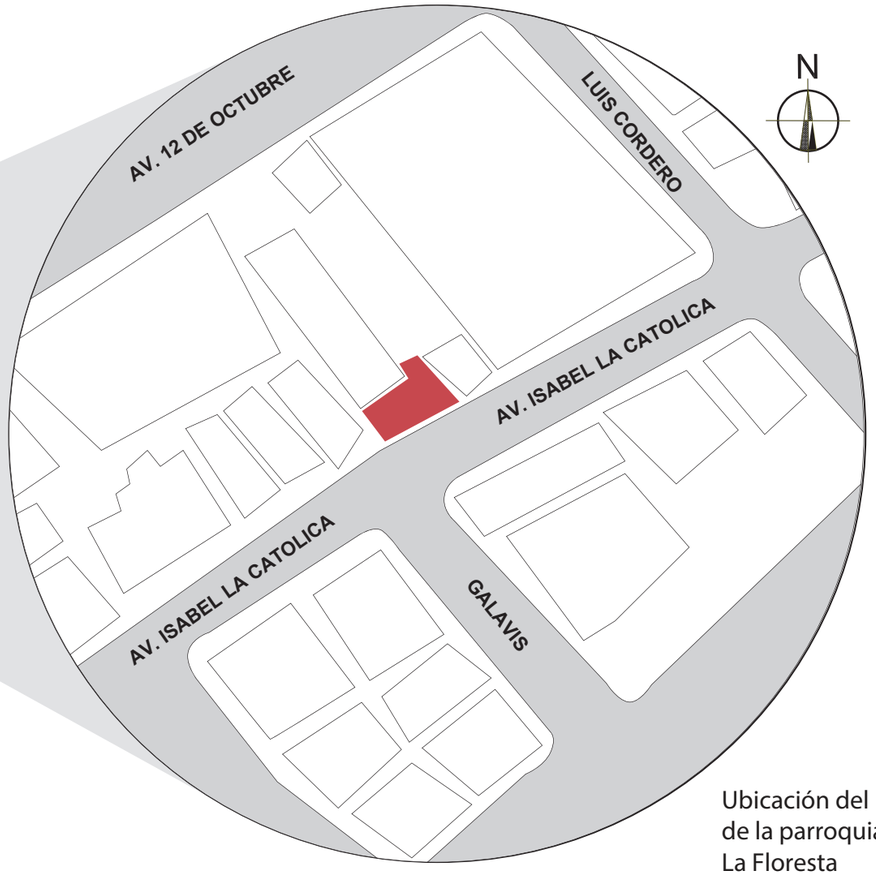
Mapa de la provincia de Pichincha



Mapa del cantón Quito



Mapa de la parroquia
Mariscal Sucre y La Floresta

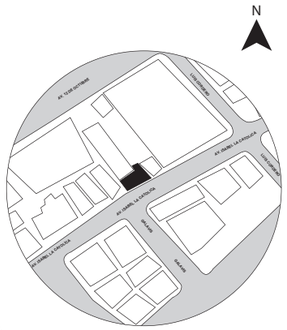


Ubicación del proyecto dentro
de la parroquia Mariascal Sucre y
La Floresta

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

UBICACIÓN

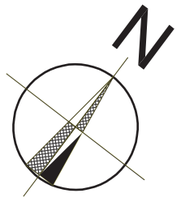
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

4

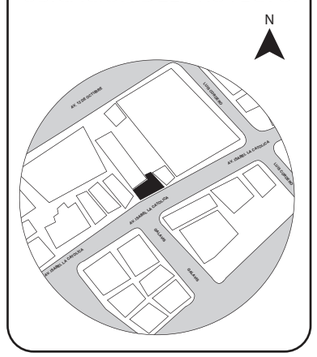


Plano Estado Actual Planta Baja
ESC_1:100

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

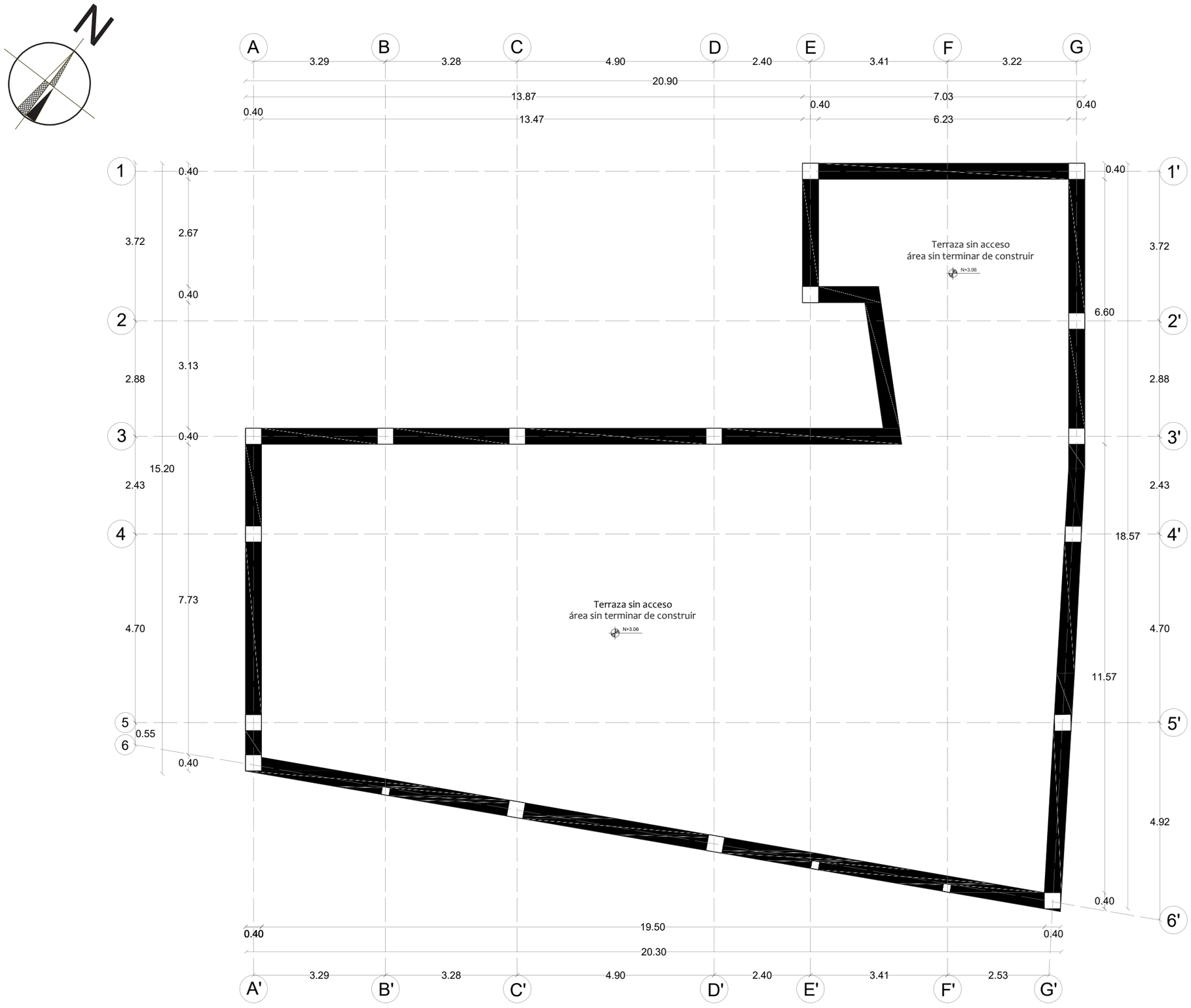
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
PLANO ESTADO ACTUAL
Planta Baja

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:100	2020

Lámina:
5

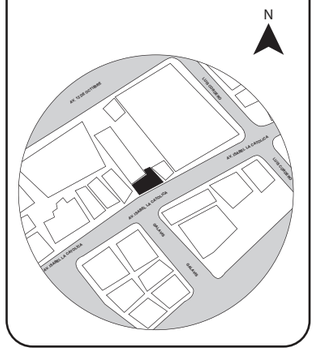


Plano Estado Actual Planta Alta
ESC_1:100

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANO ESTADO ACTUAL
Planta Alta

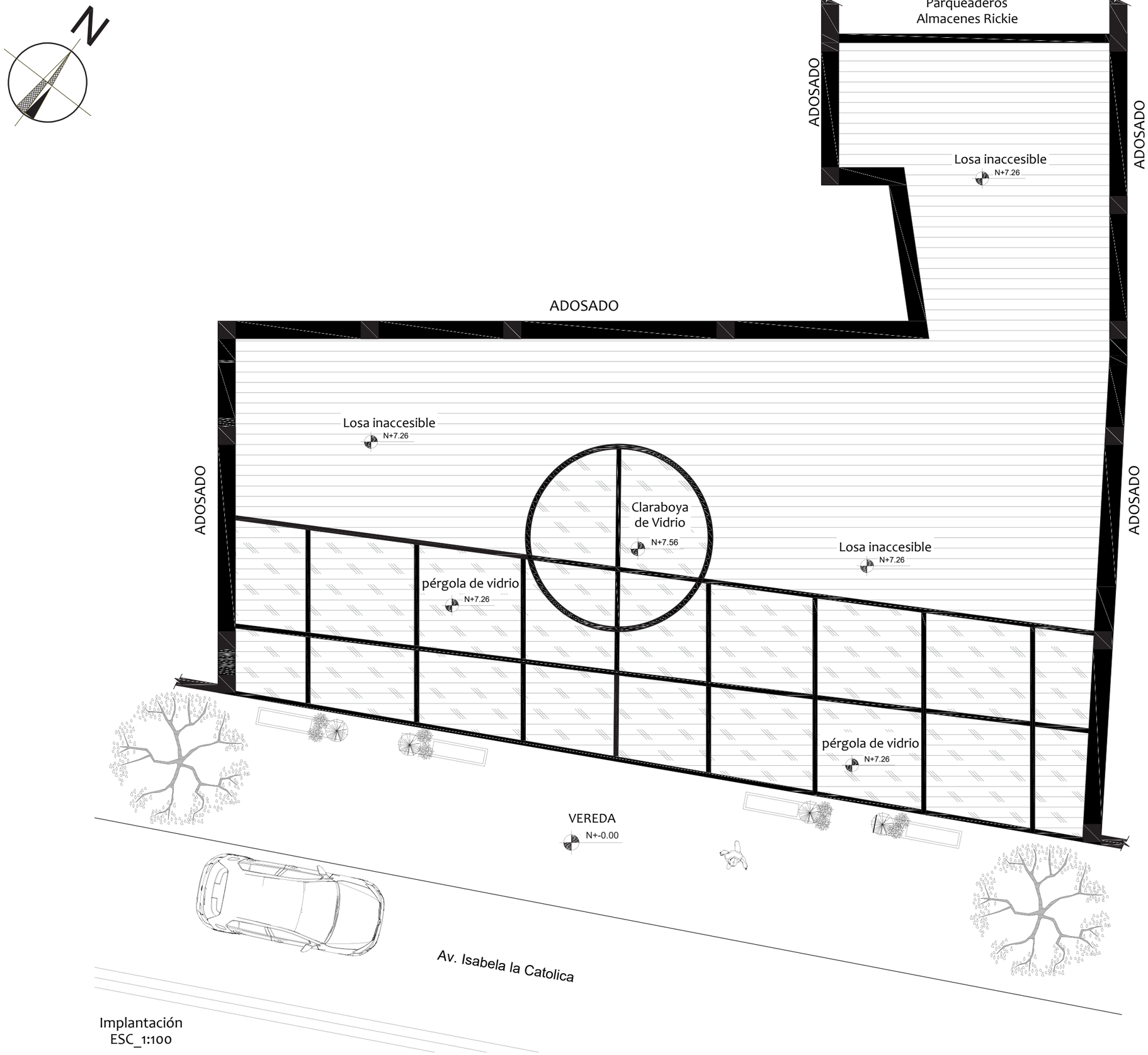
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:100	2020

Lámina:

6

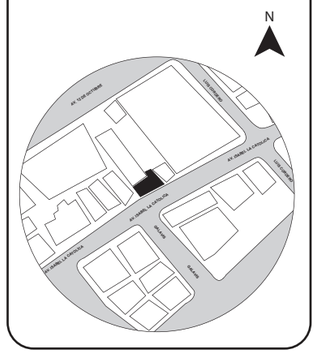


Implantación
ESC_1:100

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

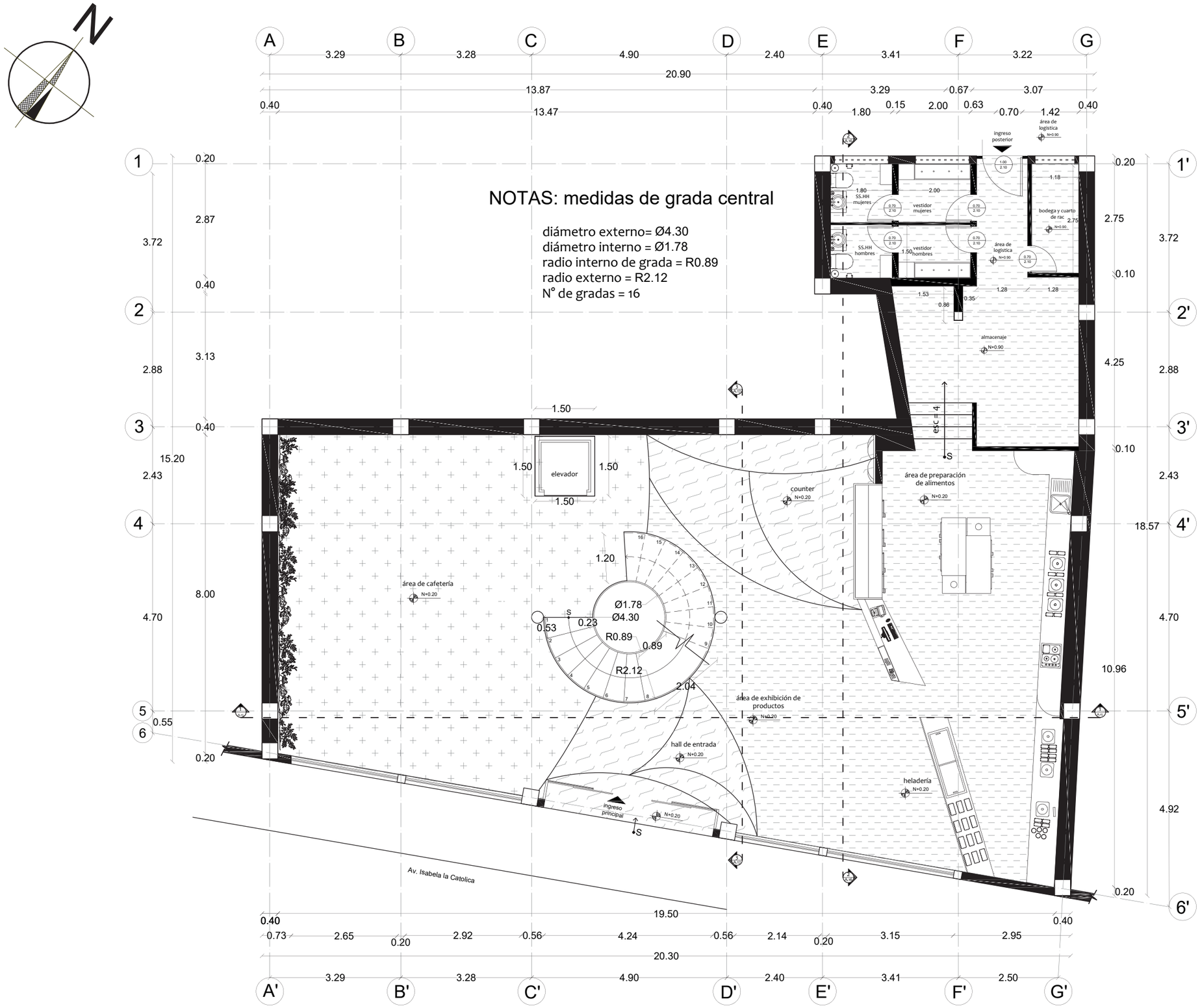
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
IMPLANTACIÓN GENERAL

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:100	2020

Lámina:
7

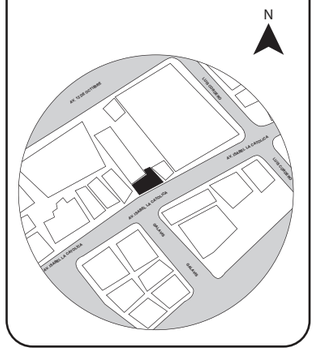


Plano Arquitectónico Planta Baja
ESC_1:100

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

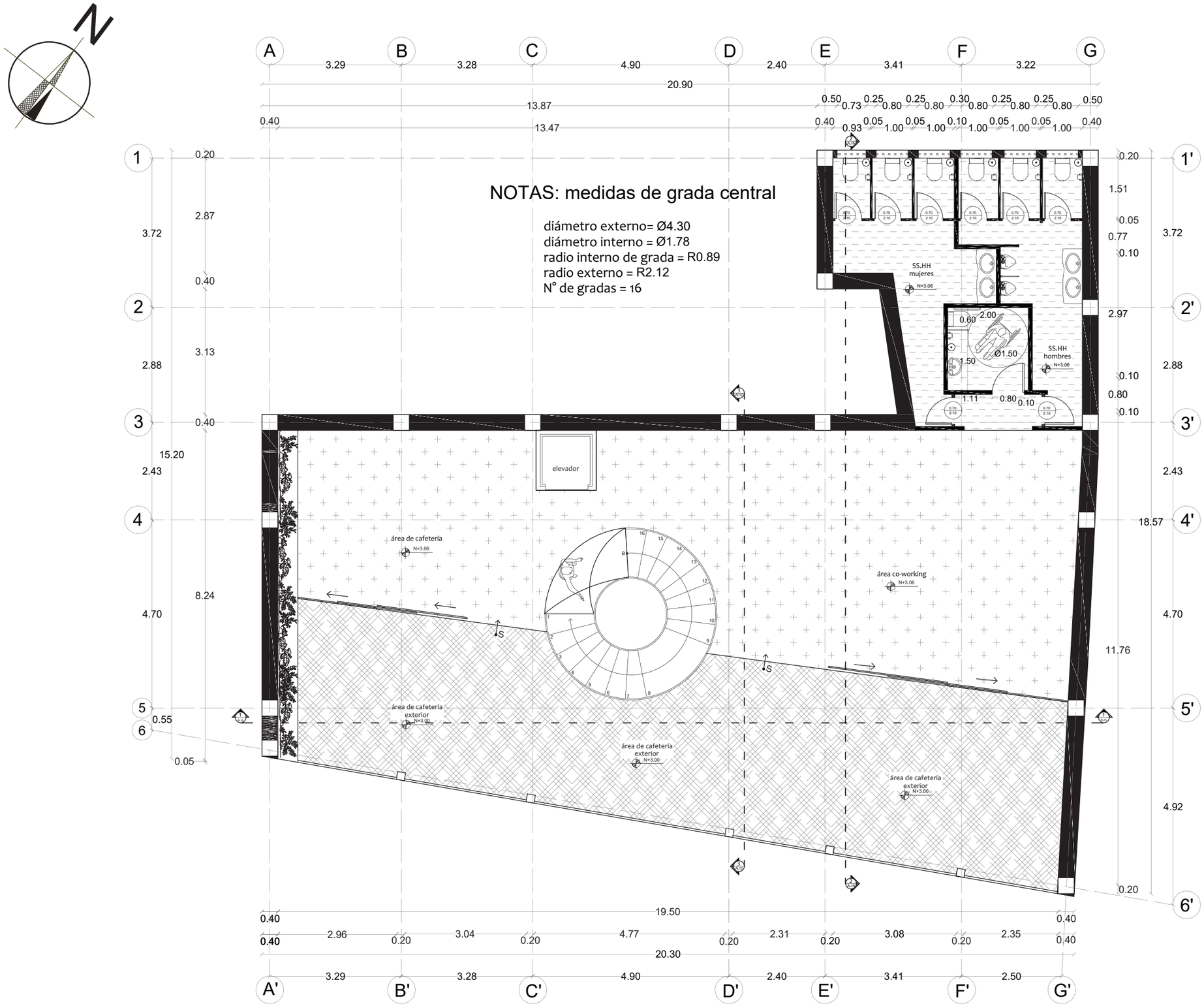
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
Planos Arquitectónico Planta Baja

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:100	2020

Lámina:
8

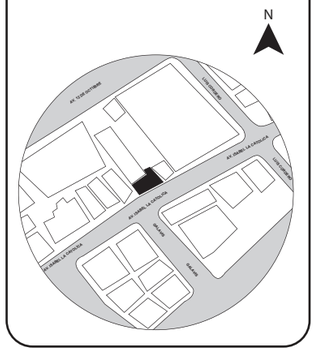


Plano Arquitectónico Planta Alta
ESC_1:100

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

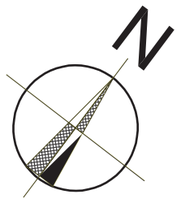
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

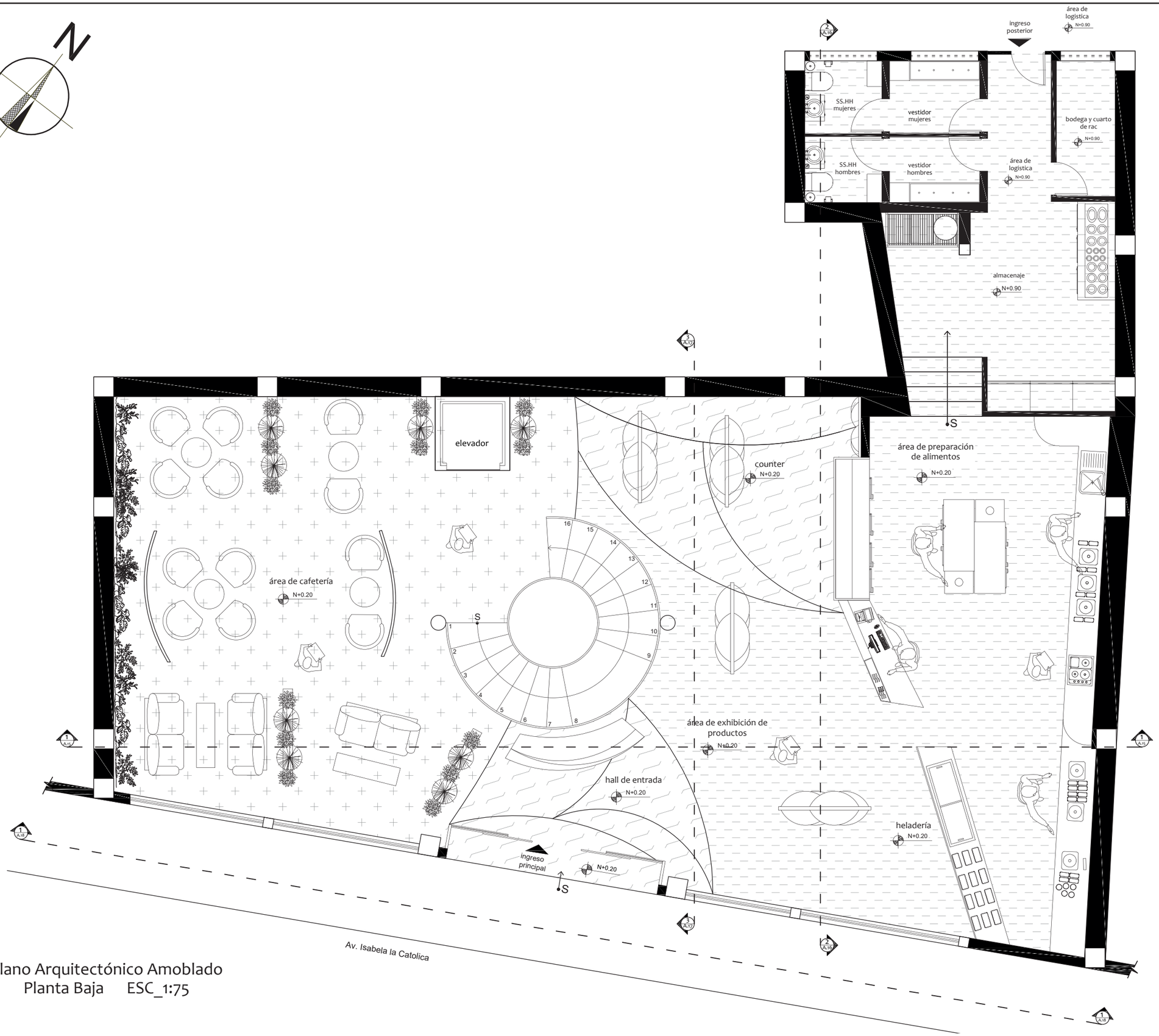
CONTENIDO:
Planos Arquitectónico Planta Alta

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:100	2020

Lámina:
9



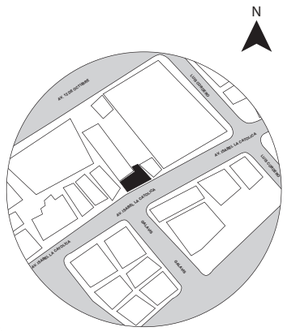


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Baja ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

Plano Amoblado
Planta Baja

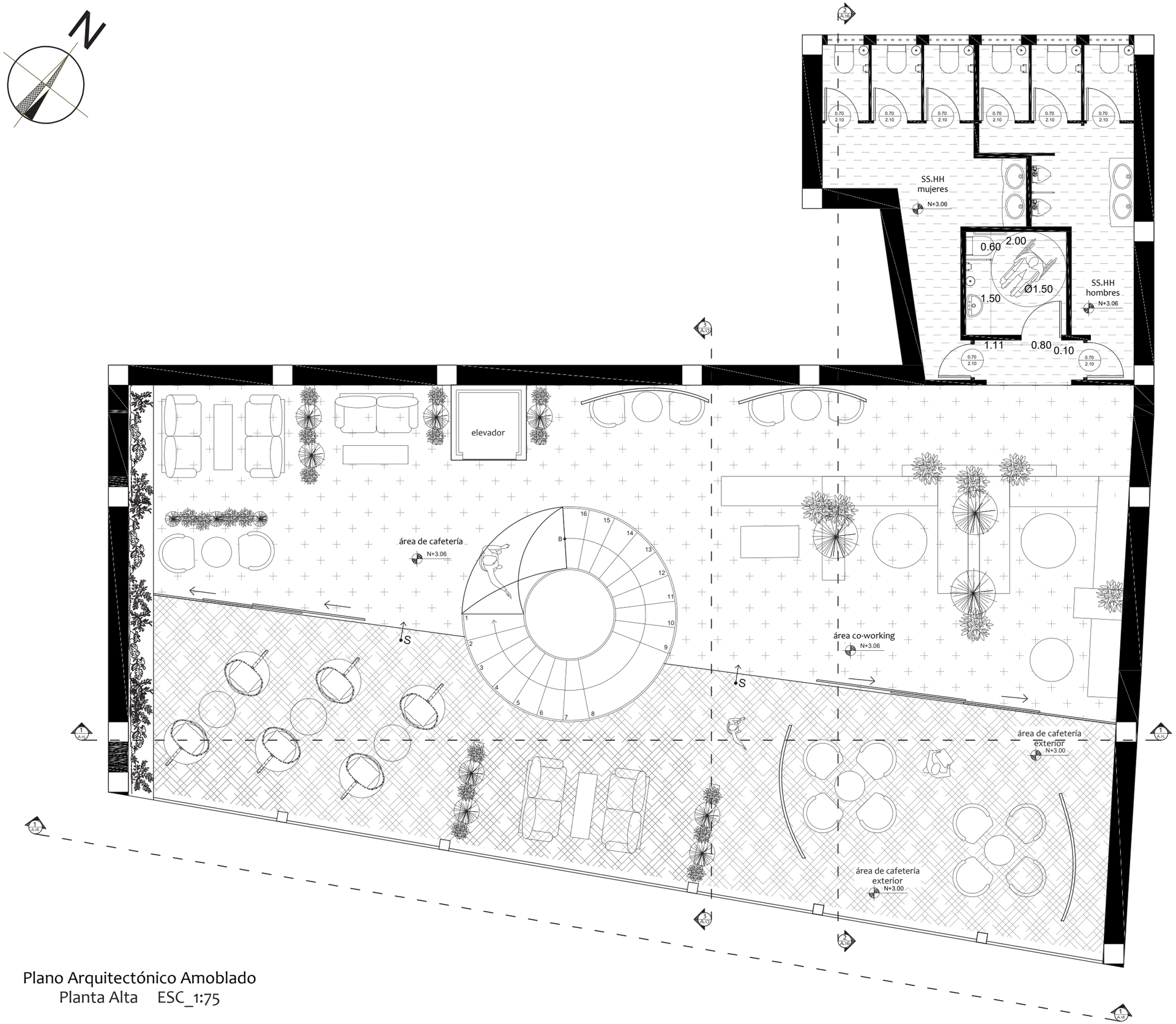
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

10

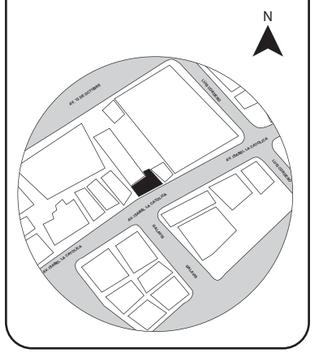


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

Plano IAmoblado
Planta Alta

DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

11

PROYECTO: REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

C U A D R O D E Á R E A S

PROPIETARIO: CUEVA VELASQUEZ JOSE BOLIVAR

IRM: 26607

FECHA: ENERO 2019

CLAVE CATASTRAL: 10305 14 017 000 000 000

No. PREDIO: 26607

No. PREDIO GLOBAL:

ZONA ADMINISTRATIVA:

PARROQUIA: MARISCAL SUCRE

ZONIFICACION:

ÁREA DE TERRENO SEGÚN IRM: 4023,68 m2

ÁREA DE TERRENO SEGÚN ESCRITURA: 4100,00 m2

ÁREA DE TERRENO SEGÚN LEVANTAMIENTO: 540 m2

NUMERO DE UNIDADES: 0

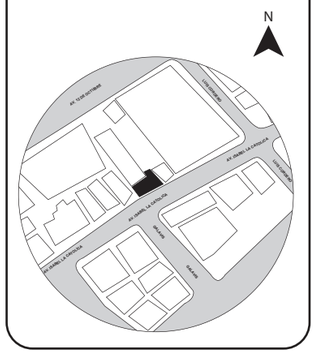
USO PRINCIPAL: RU3 (RESIDENCIAL URBANO 3)

PISO	NIVEL	USOS	Nº. UNIDADES	AREA UTIL O COMPUTABLE m2	AREA NO COMPUTABLE (ANC) CONSTRUIDA m2	AREA NO COMPUTABLE (ANC) ABIERTA m2	AREA BRUTA TOTAL m2	AREA ENAJENAR CONSTRUIDA m2	AREA ENAJENAR ABIERTA m2	AREA COMUNAL CONSTRUIDA m2	AREA COMUNAL ABIERTA m2
PLANTA BAJA	0,20	CAFETERÍA INTERIOR PB	1	90,00			90,00				
	0,20	ÁREA DE EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS	1	65,00			65,00				
	0,20	ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1	35,00			35,00				
	0,90	ÁREA DE SERVICIO	2	15,00			30,00				
	0,90	ÁREA DE LOGISTICA Y ALMACENAJE	1	28,77			28,77				
	0,90	BODEGA	1	3,24			3,24				
	0,90	CIRCULACIÓN	1		20,53		20,53				
	0,20	GRADAS	2		42,68		42,68				
PLANTA ALTA	3,16	CAFETERÍA INTERIOR PA	1	50,00			50,00				
	3,16	ÁREA DE CO-WORKING	1	48,00			48,00				
	3,16	ÁREA DE SERVICIO	2	36,35			72,70				
	3,06	CAFETERÍA EXTERIOR PA	1	55,54			55,54				
SUB-TOTAL			**15**	**426,90**	**63,21**	**-**	**541,46**				
TOTAL											

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

CUADRO DE ÁREAS

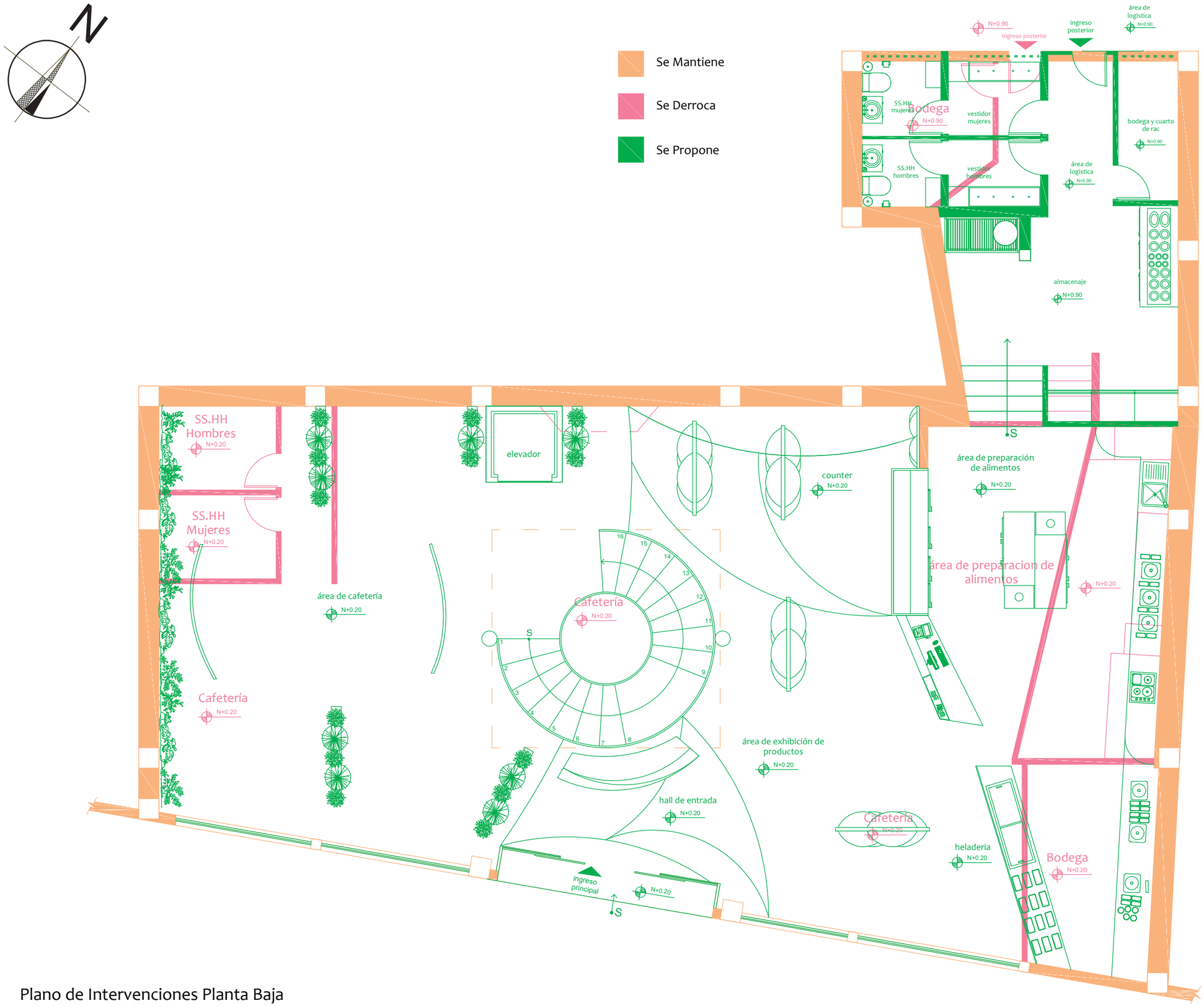
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala: SN/E

Fecha: 2020

Lámina: 12

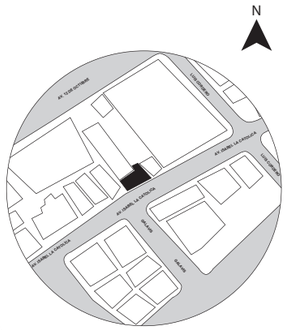


Plano de Intervenciones Planta Baja
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

Planos de Intervención y Derrocamiento Planta Baja

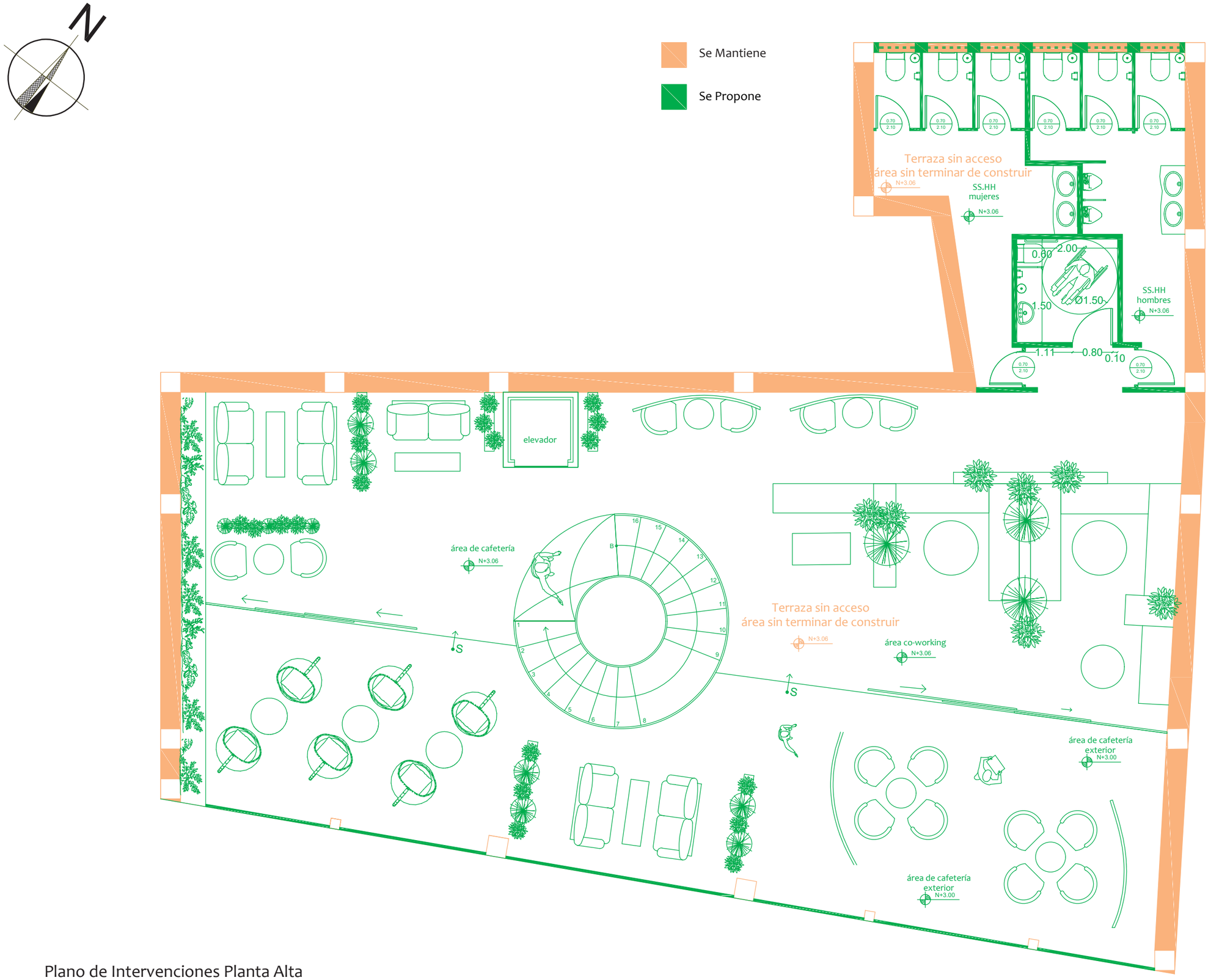
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

13

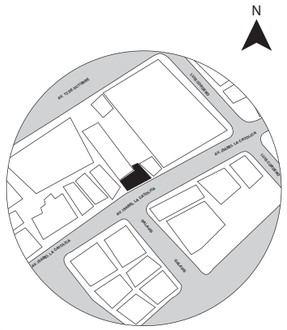


Plano de Intervenciones Planta Alta
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

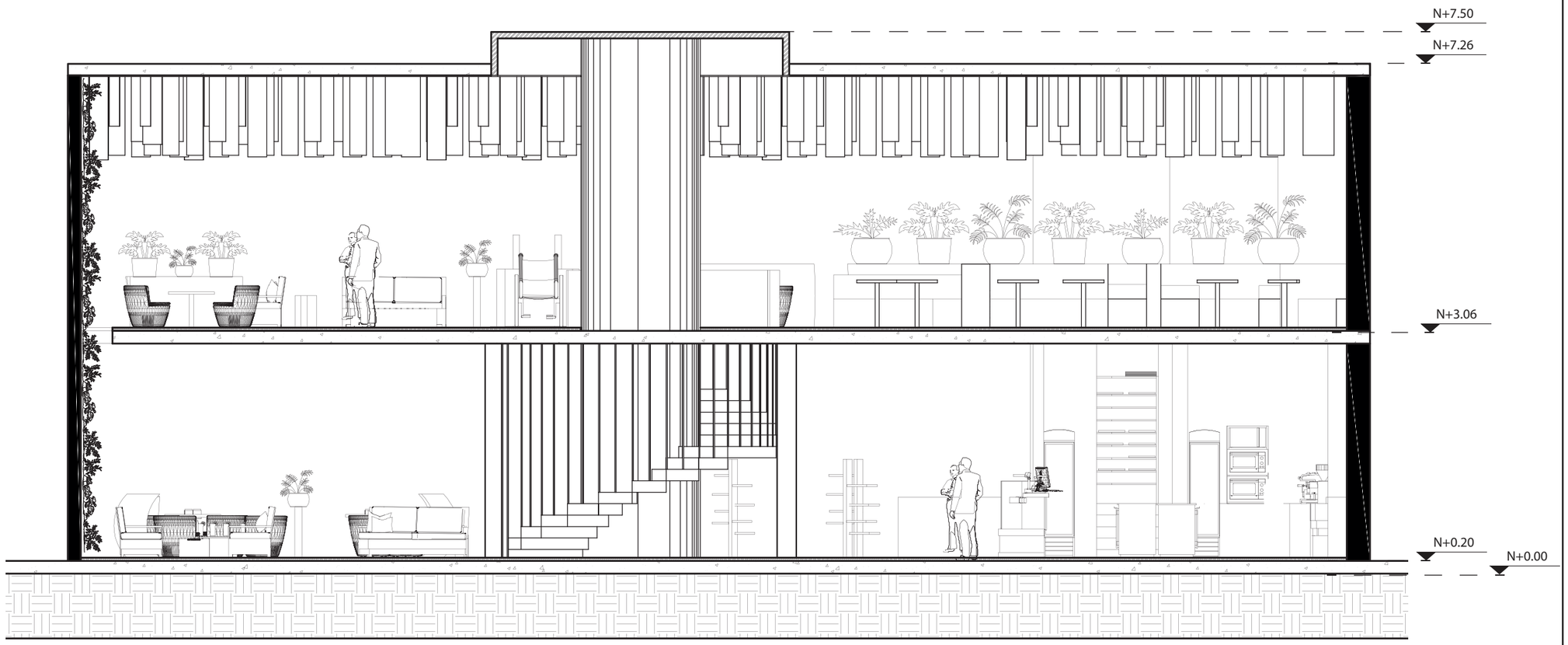
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
Planos de Intervención y Derrocamiento Planta Alta

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
14



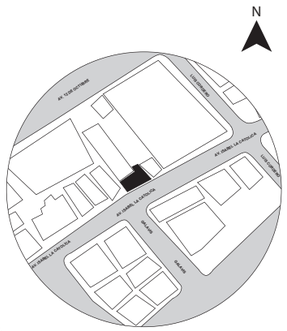
1
A.15

Corte Longitudinal 1-1'
Esc_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

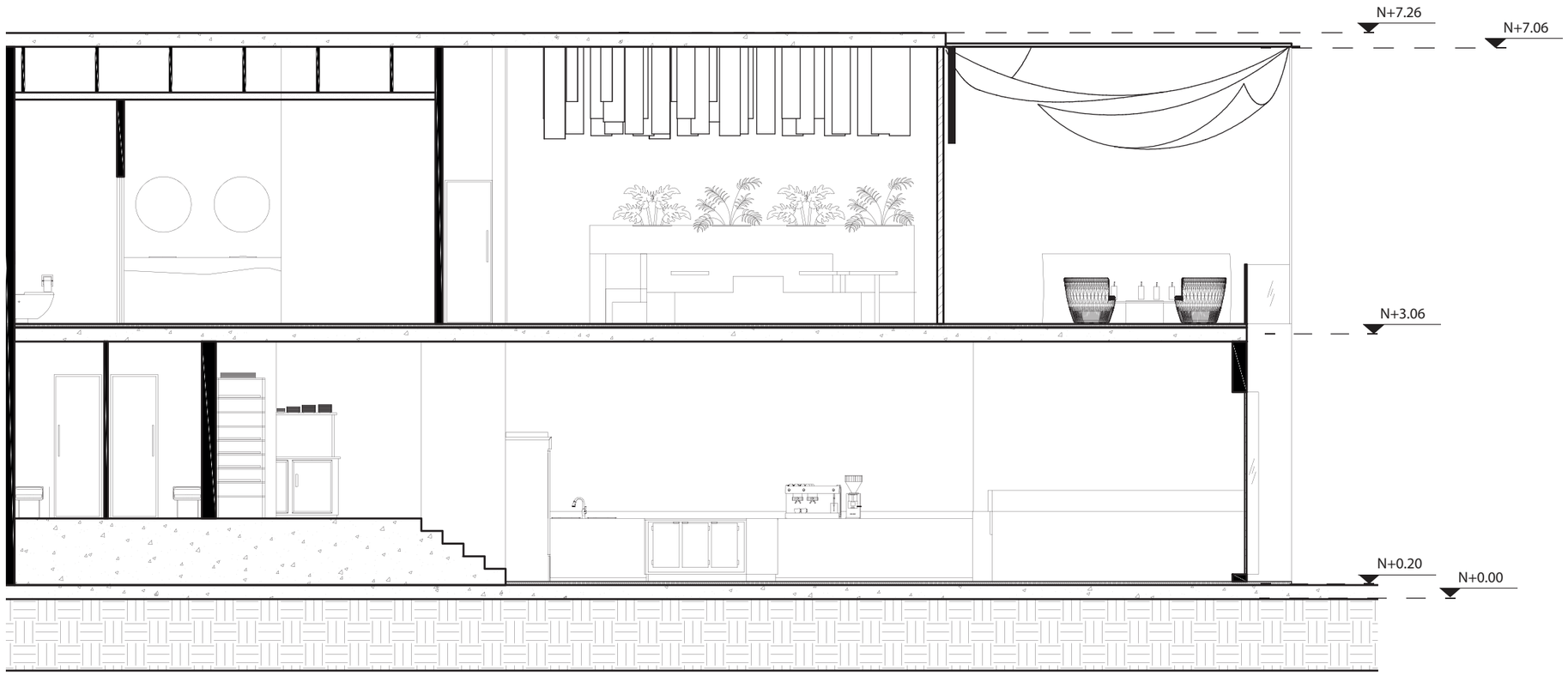
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
CORTE LONGITUDINAL 1-1'

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
15



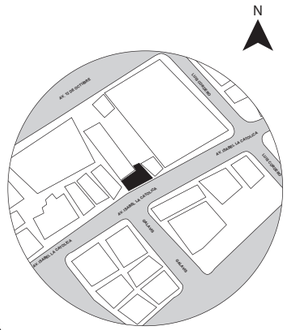
2
A.16

Corte Transversal 2-2'
Esc_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

CORTE TRANSVERSAL 2-2'

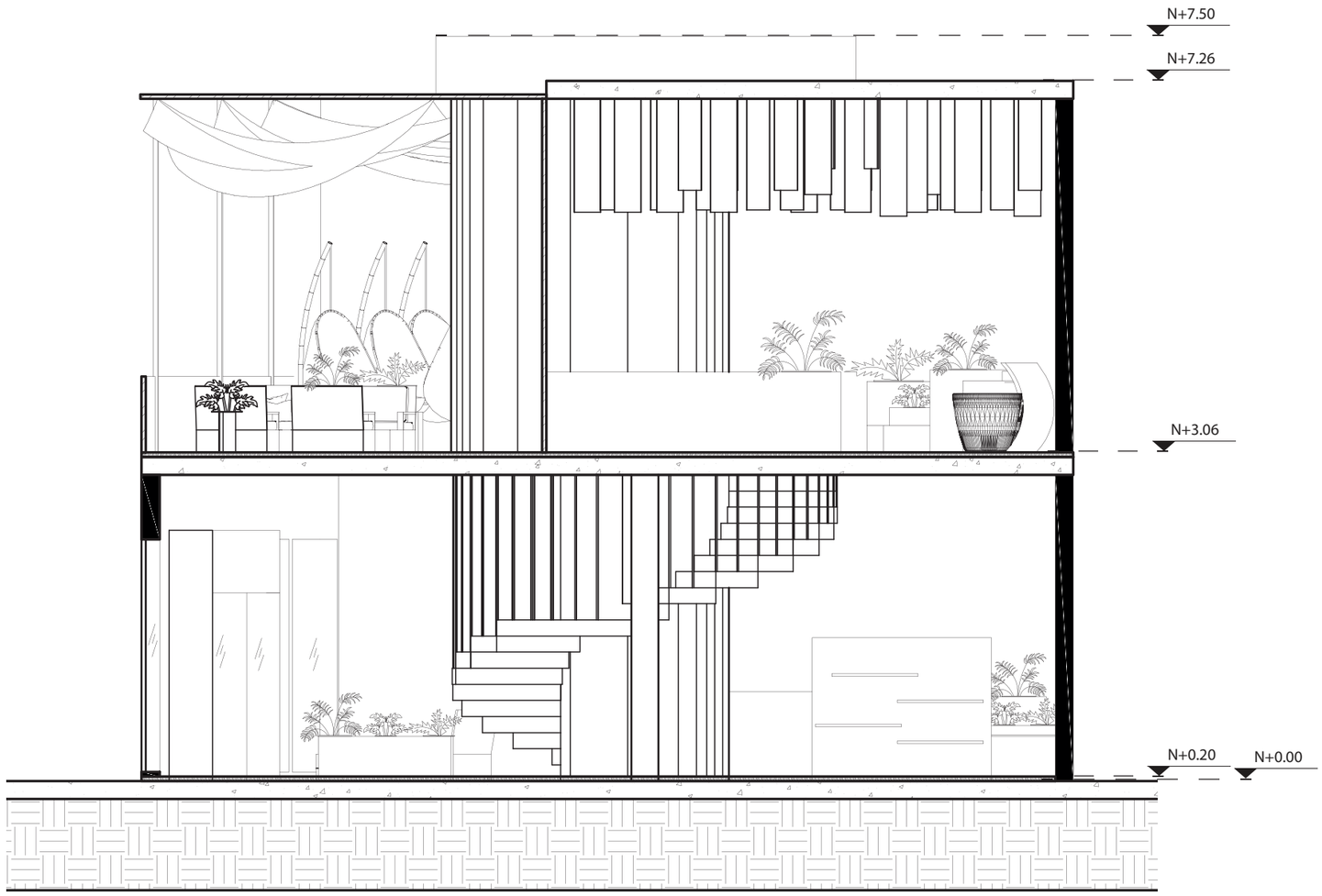
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

16



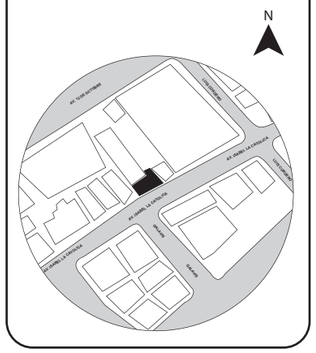
3
A.17

Corte Transversal 3-3'
Esc_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

CORTE TRANSVERSAL 3-3'

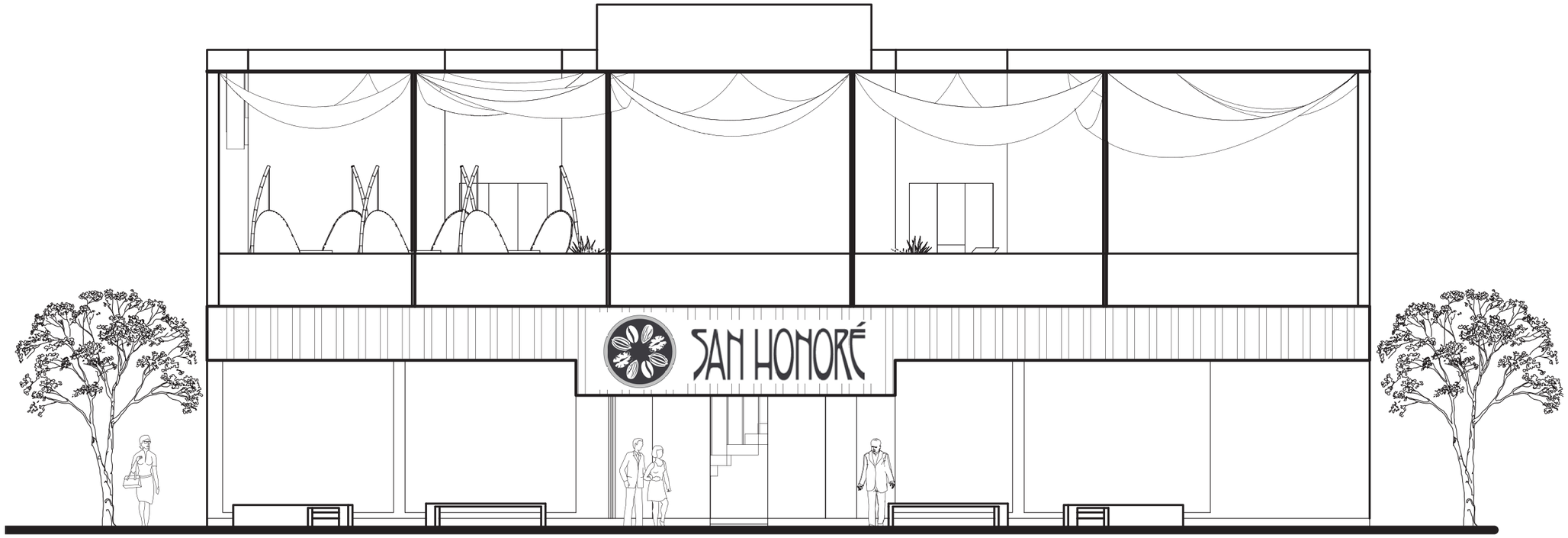
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

17



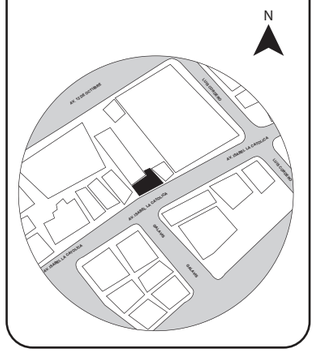
1
A.18

Vista Frontal
Esc_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

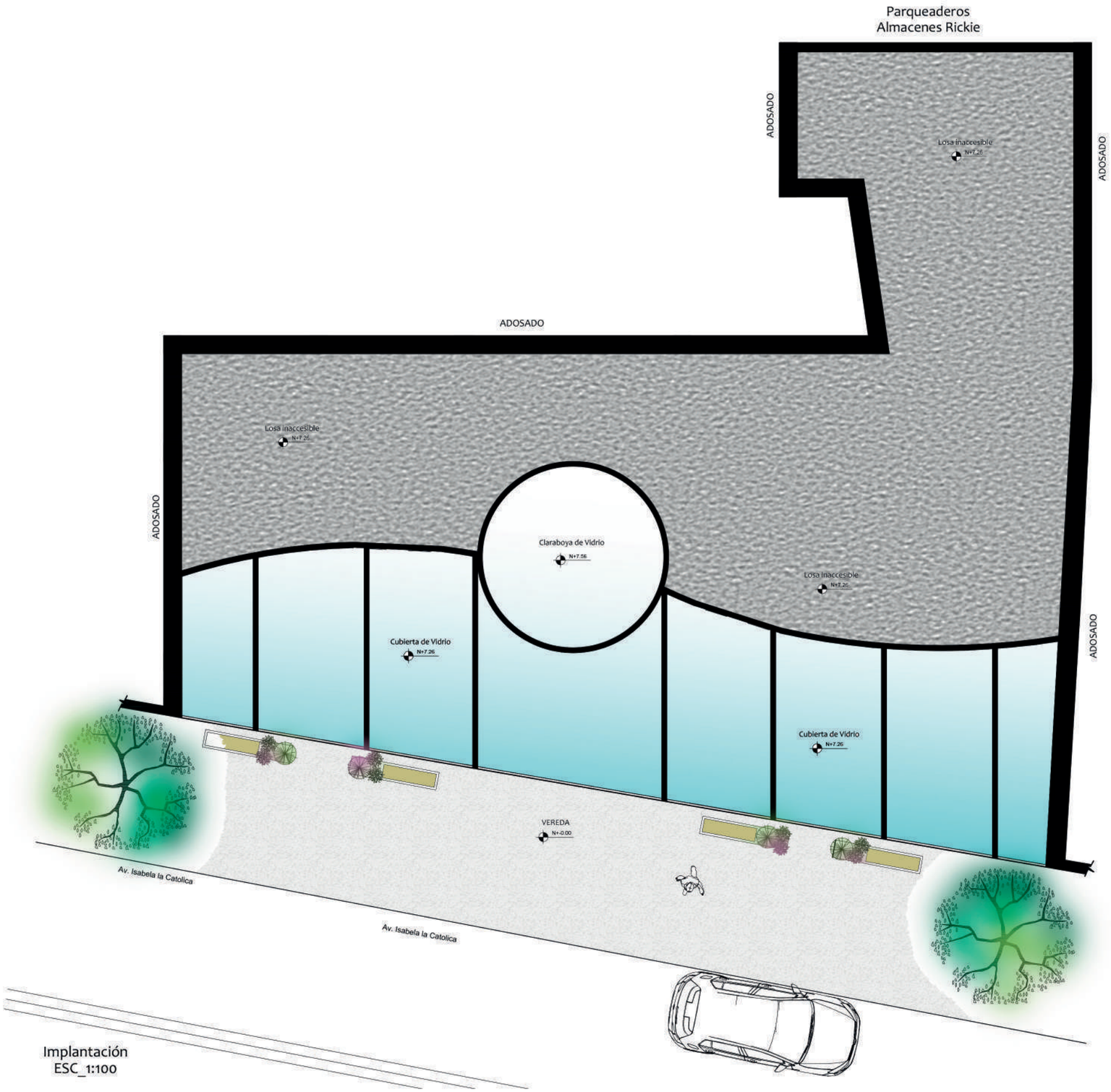
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
ELEVACION FRONTAL

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
18

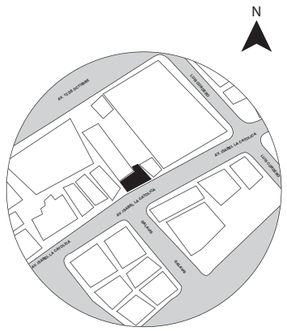


Implantación
ESC_1:100

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

IMPLANTACIÓN
Interiorista

DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:100	2020

Lámina:

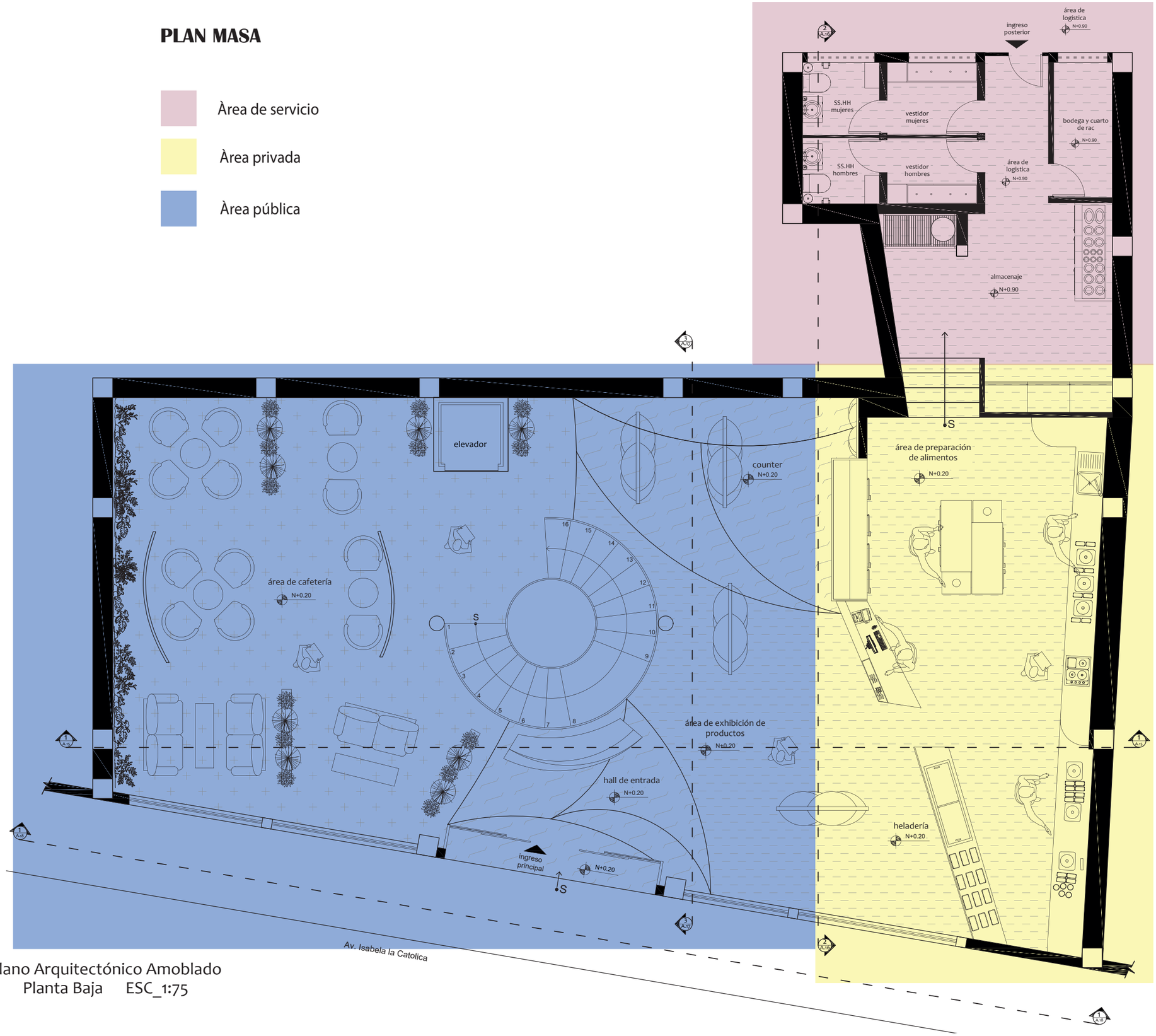
19

PLAN MASA

Àrea de servicio

Àrea privada

Àrea pública

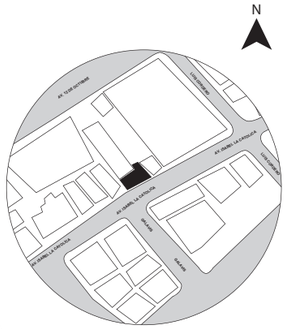


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Baja ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLAN MASA
Planta Baja

DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

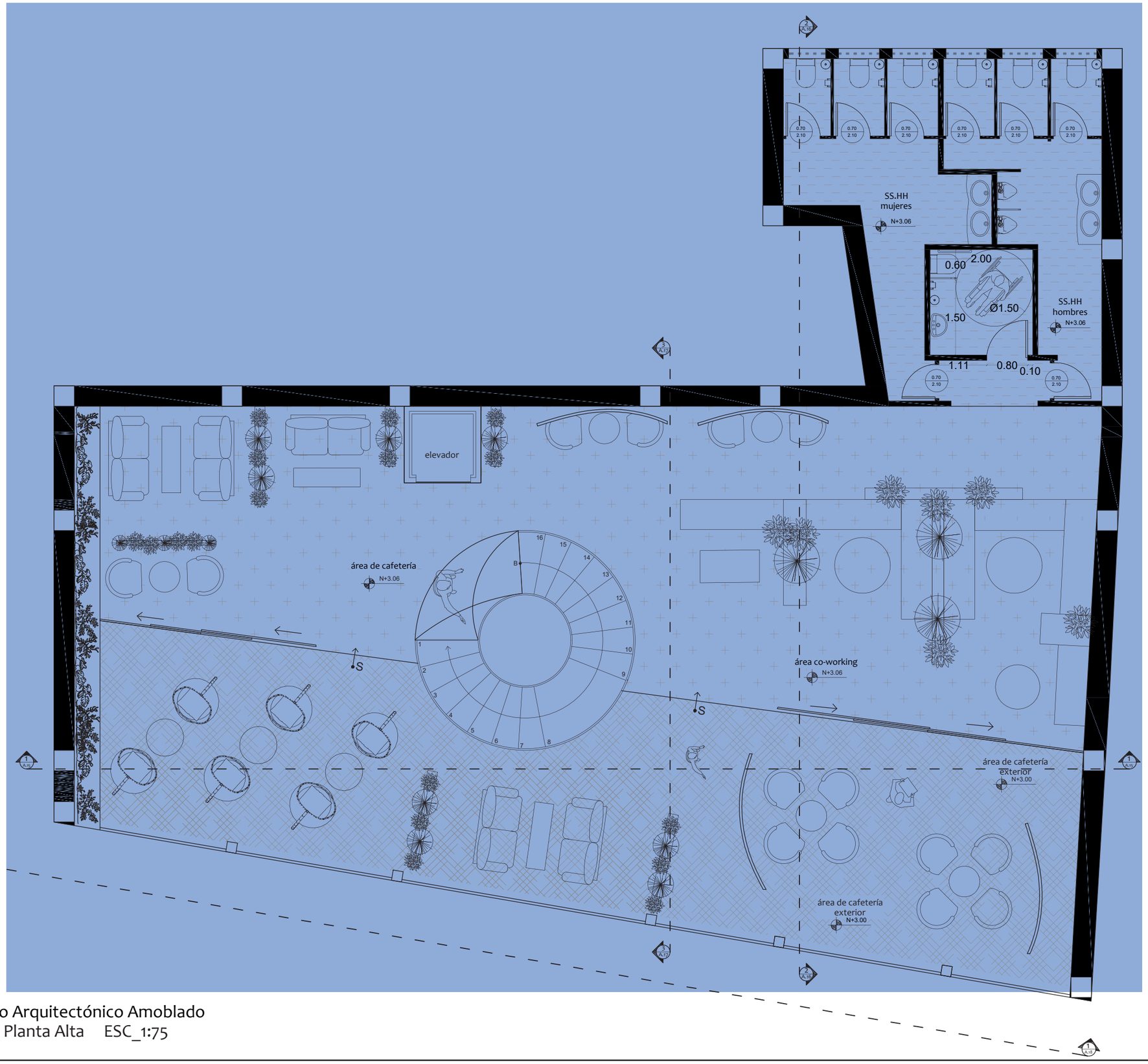
Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

20

PLAN MASA

Àrea pública

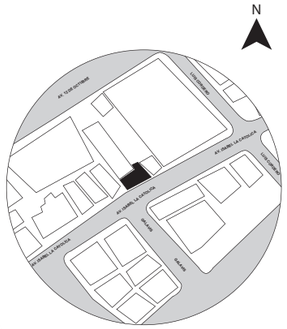


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
PLAN MASA
Planta Alta

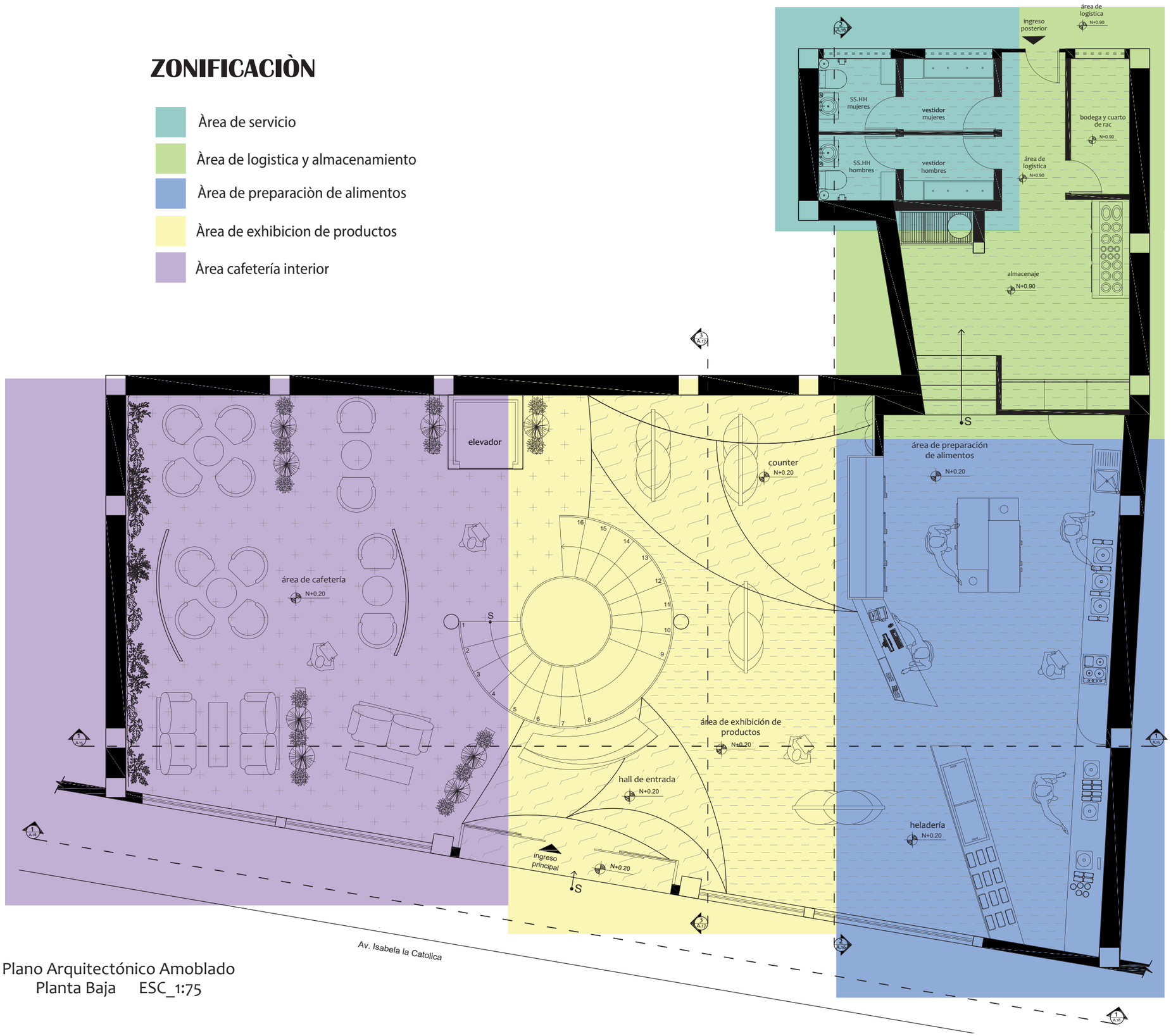
DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
21

ZONIFICACIÒN

- Àrea de servicio
- Àrea de logistica y almacenamiento
- Àrea de preparaciòn de alimentos
- Àrea de exhibicion de productos
- Àrea cafetería interior

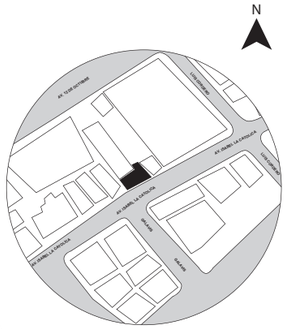


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Baja ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
ZONIFICACIÓN
Planta Baja

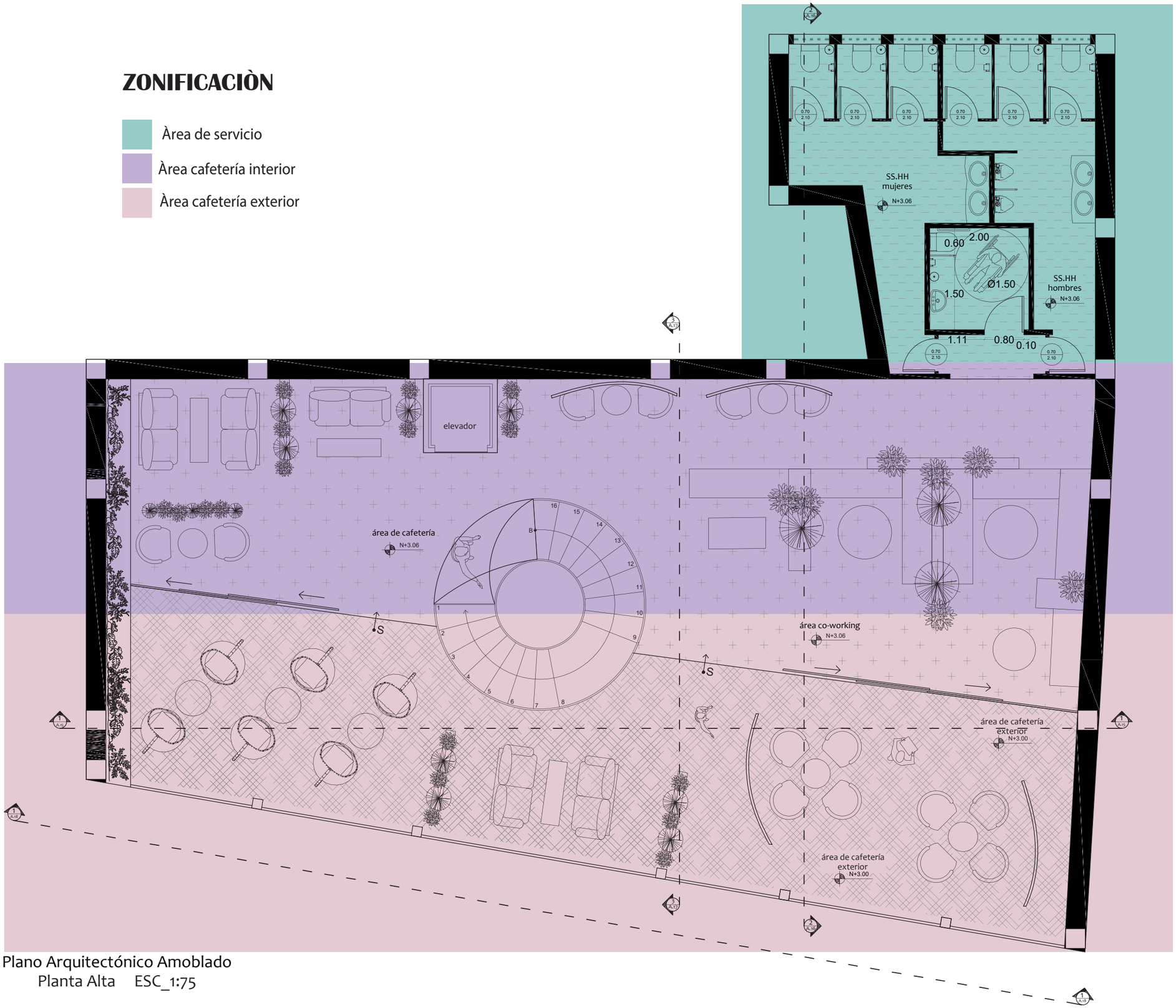
DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
22

ZONIFICACIÒN

- Àrea de servicio
- Àrea cafetería interior
- Àrea cafetería exterior

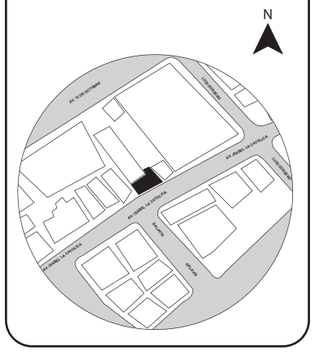


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

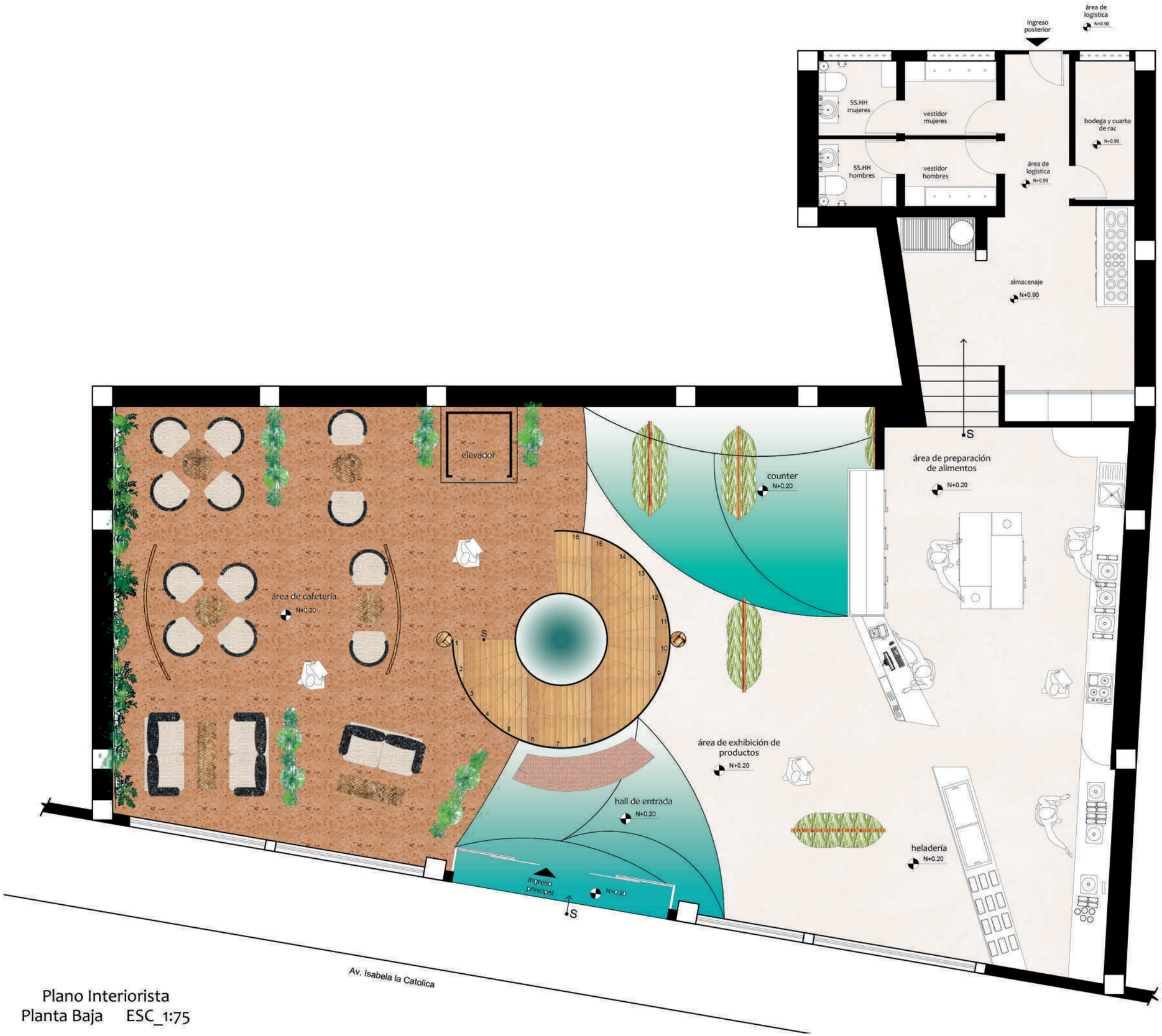
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
ZONIFICACIÓN
Planta Alta

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
23

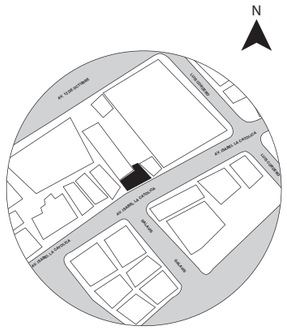


Plano Interiorista
Planta Baja ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

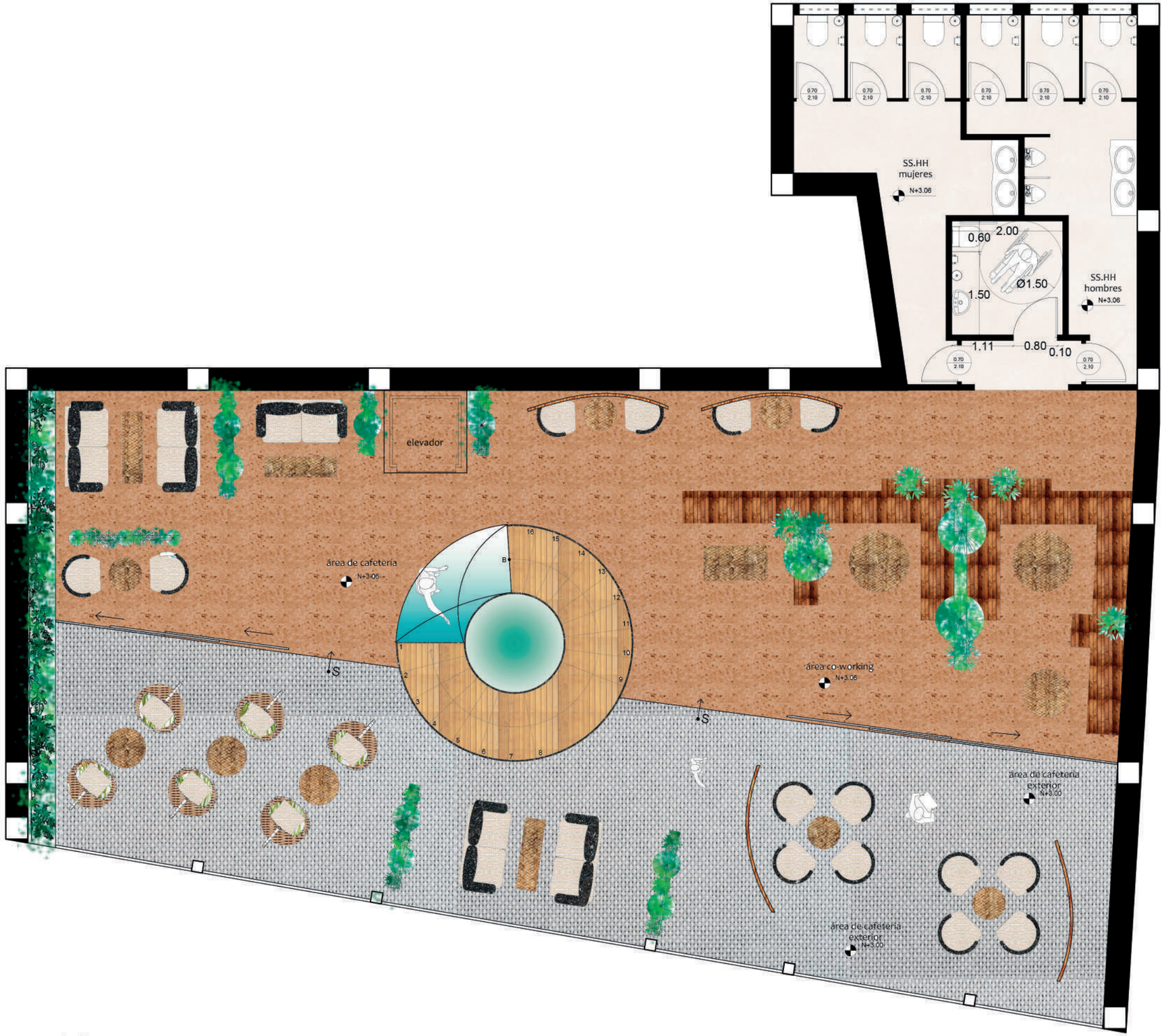
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
PLANO INTERIORISTA
Planta Baja

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
24

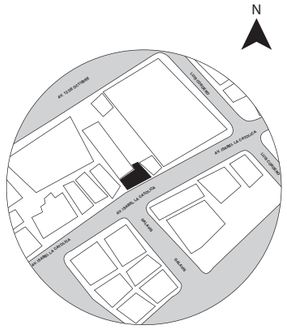


Plano Interiorista
Planta Alta ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
PLANO INTERIORISTA
Planta Alta

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
25

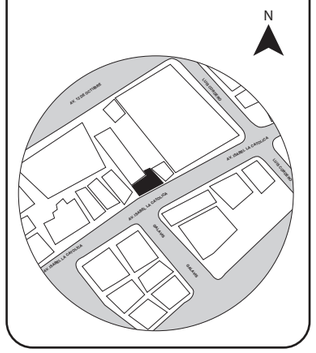
1
A.26

CORTE LONGITUDINAL INTERIORISTA 1-1'
Esc_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

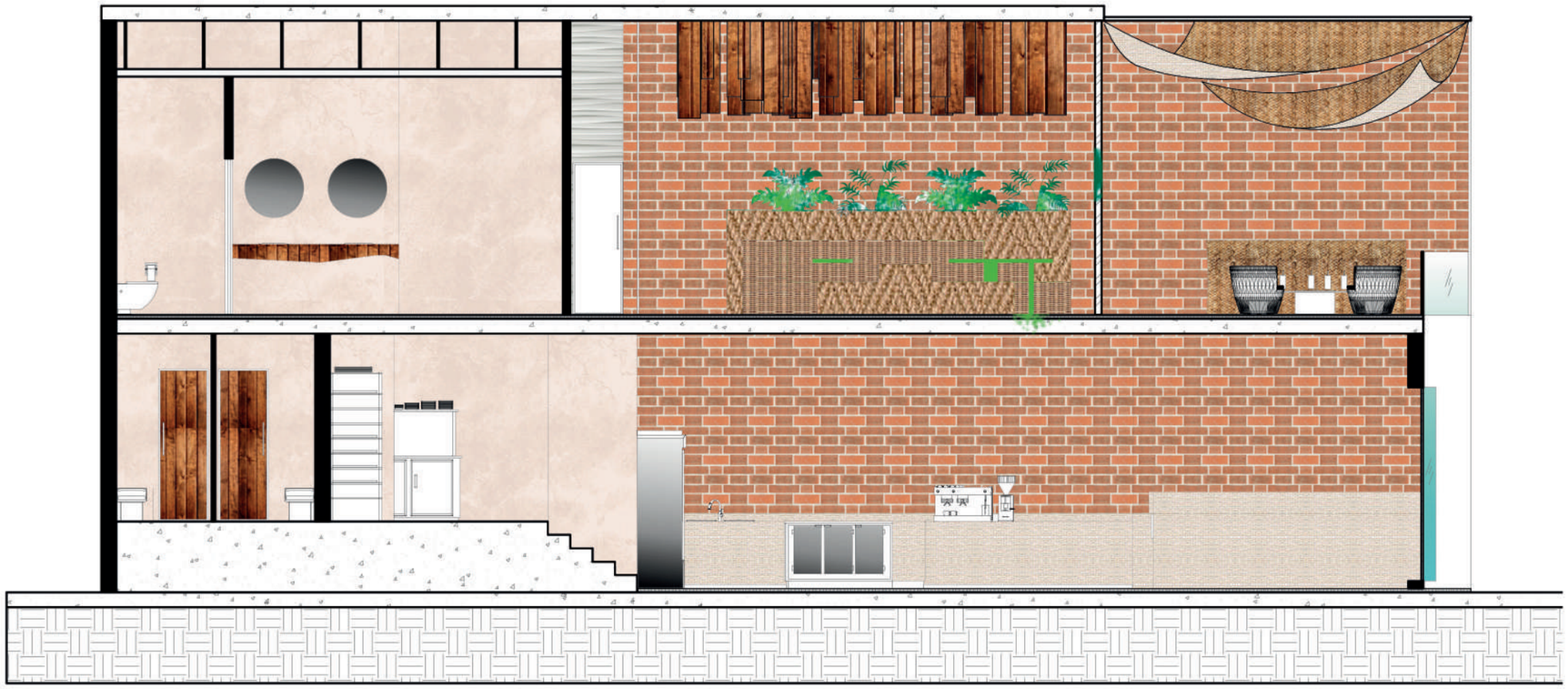
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
CORTE LONGITUDINAL Interiorista 1-1'

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
26



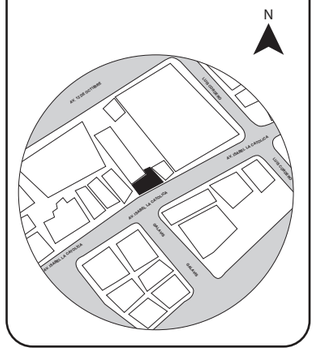
2
A.27

CORTE TRANSVERSAL INTERIORISTA 2-2'
Esc_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

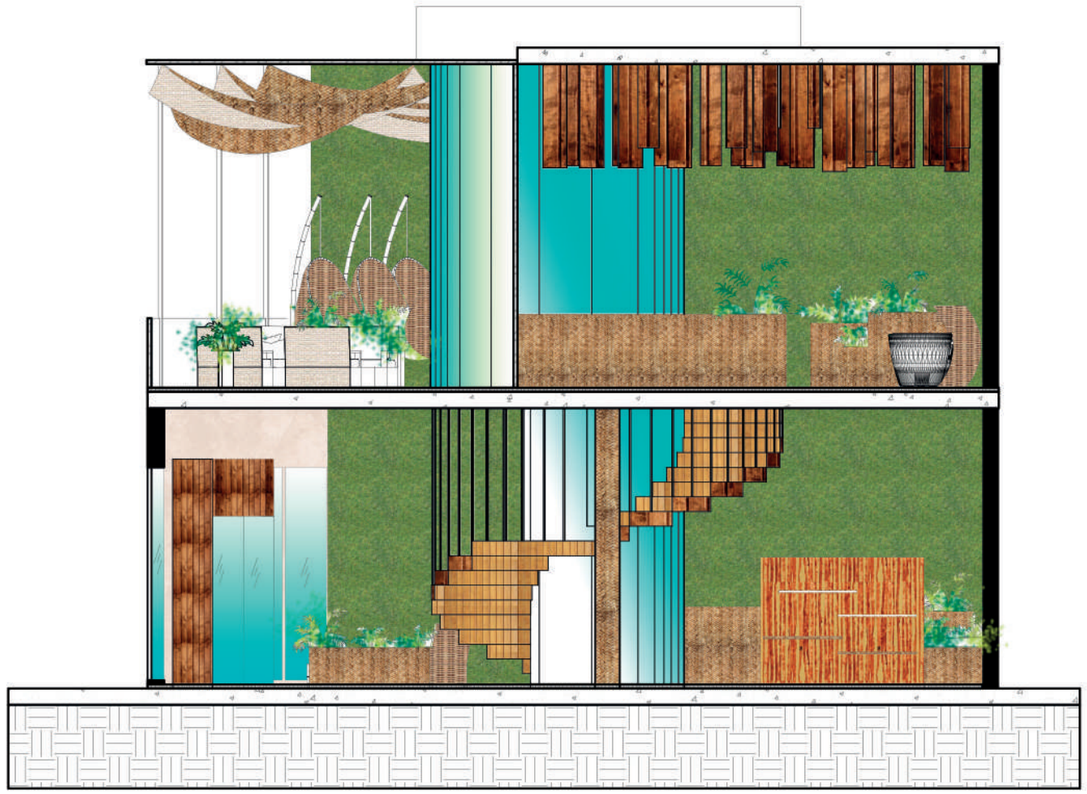
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
CORTE TRANSVERSAL Interiorista 2-2'

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
27



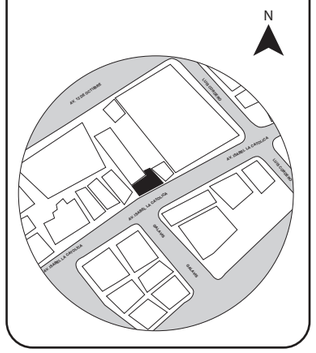
3
A.28

CORTE TRANSVERSAL INTERIORISTA 2 - 2'
Esc_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

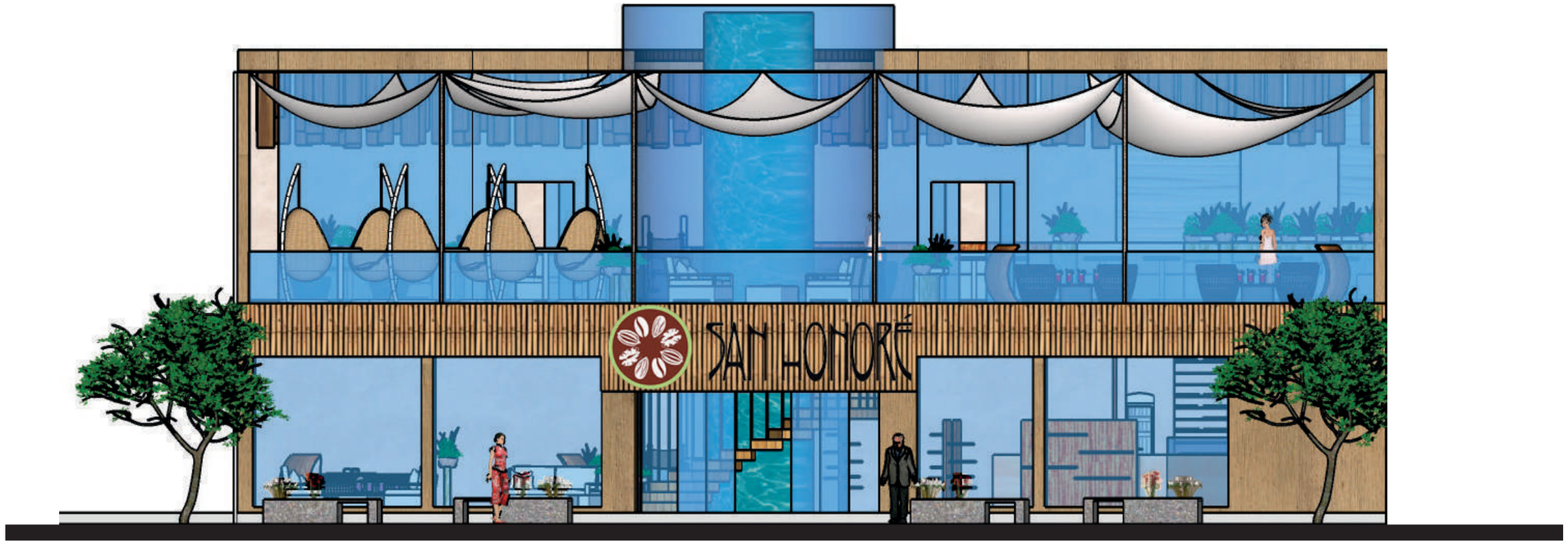
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
CORTE TRANSVERSAL Interiorista 2-2'

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
28



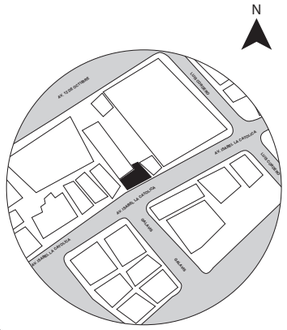
1
A.29

ELEVACIÓN FRONTAL INTERIORISTA
Esc_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

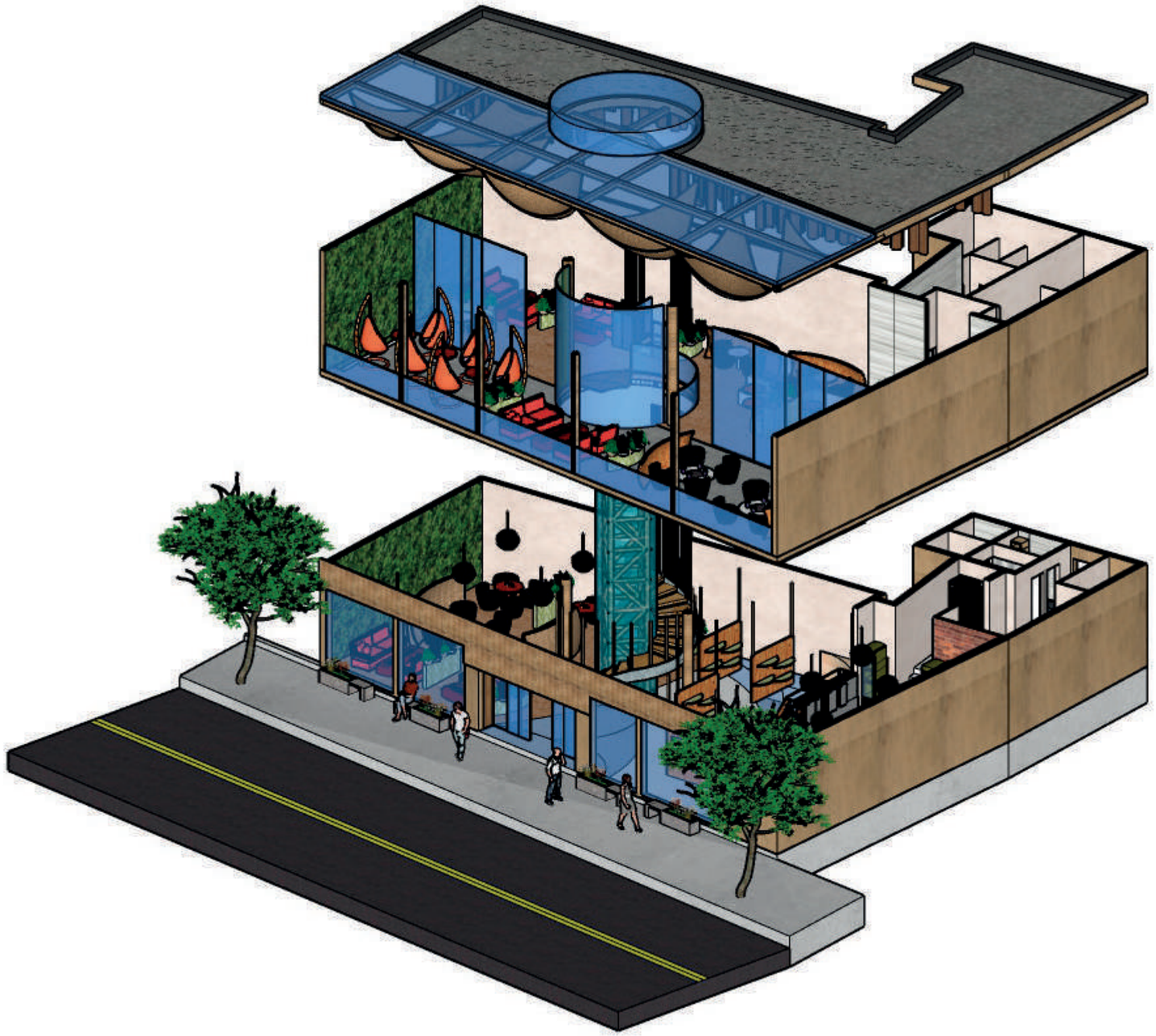
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
ELEVACIÓN FRONTAL INTERIORISTA

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
29

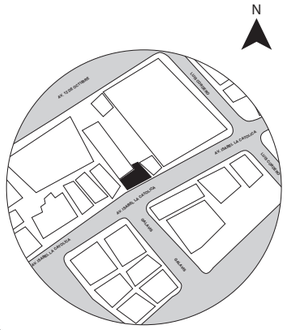


ISOMETRÍA LATERAL DERECHO
Proyecto completo

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

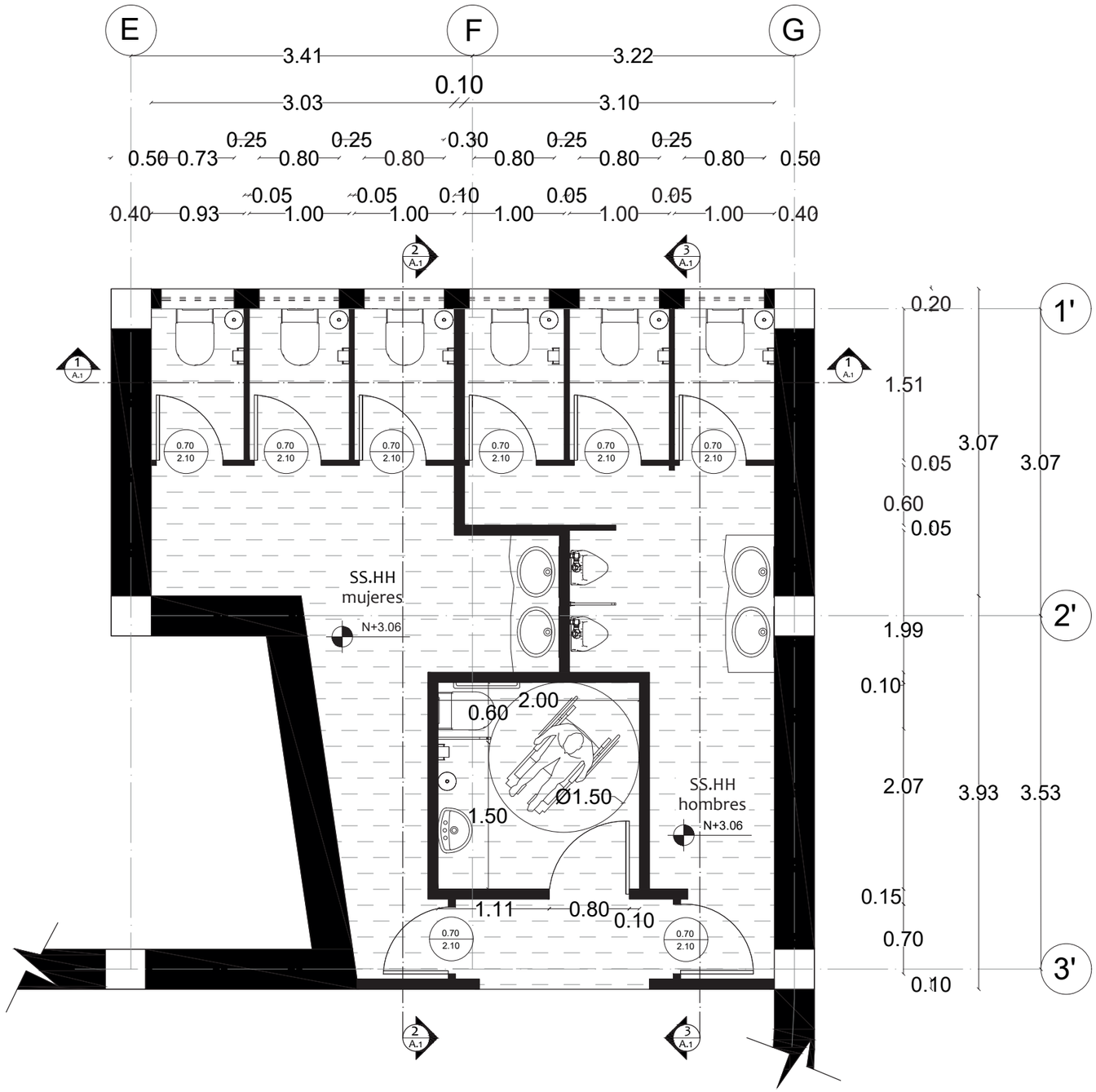
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
ISOMETRIA

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:
30

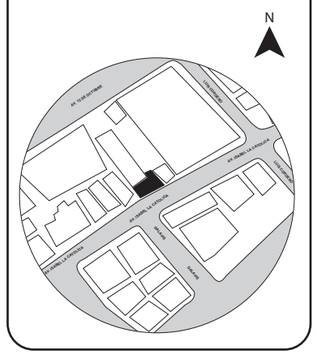


Plano Arquitectónico
Baño Planta Baja ESC_1:50

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
DETALLE DE BAÑOS

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

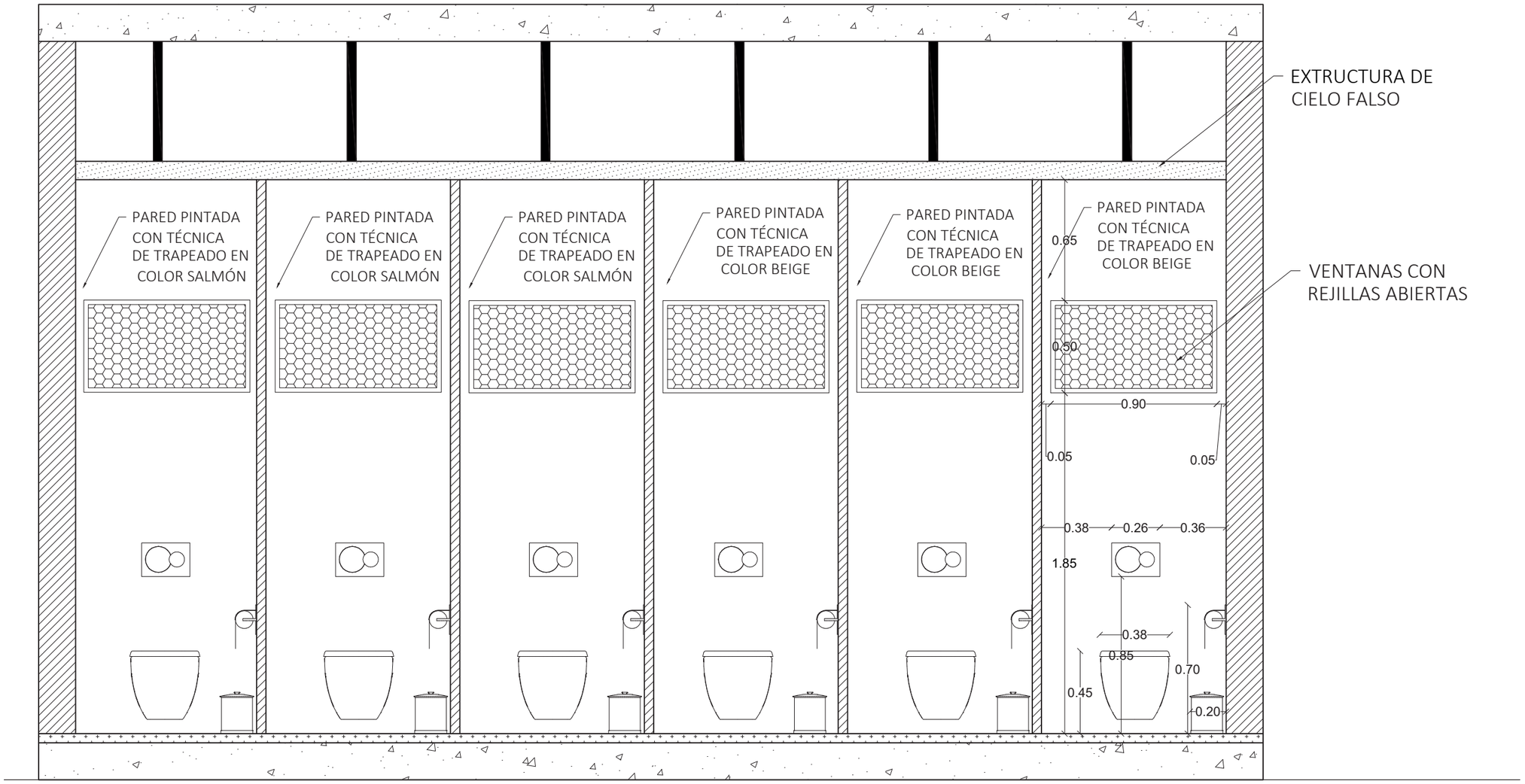
Escala: 1:50

Fecha: 2020

Lámina: 31

NOTAS: Construcción de baño

- Antes de colocar espejos y accesorios sanitarios pintar paredes con técnica de trapeado en colores indicados



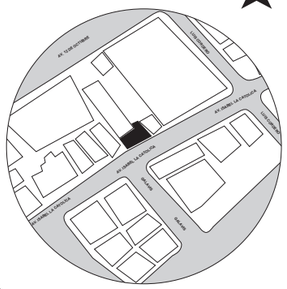
1
A.1

CORTE DE BAÑO DE HOMBRES Y MUJERES
ESC_1:25

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

DETALLE DE BAÑOS

DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

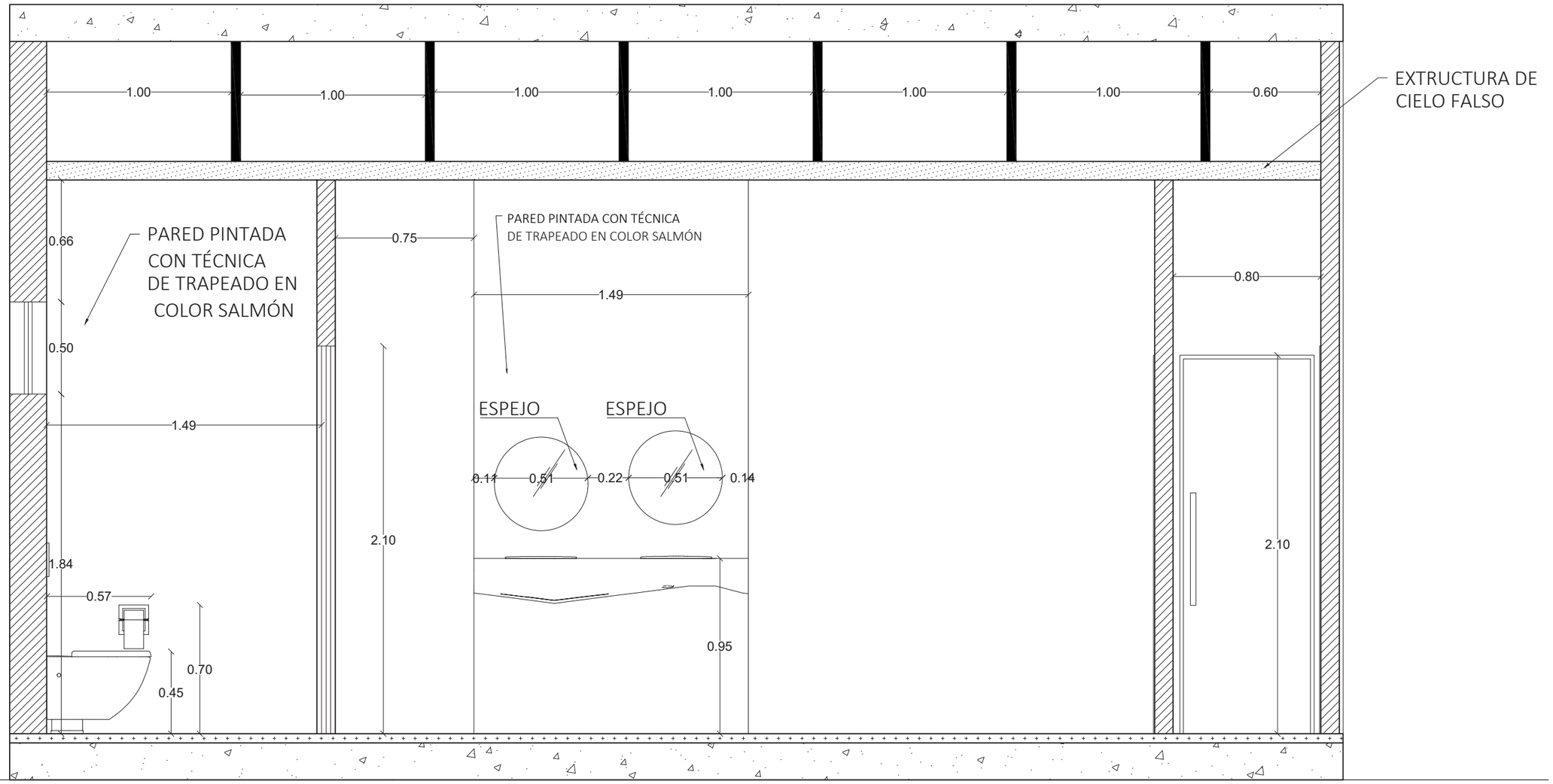
Escala:	Fecha:
1:25	2020

Lámina:

32

NOTAS: Construcción de baño

- Antes de colocar espejos y accesorios sanitarios pintar paredes con técnica de trapeado en colores indicados



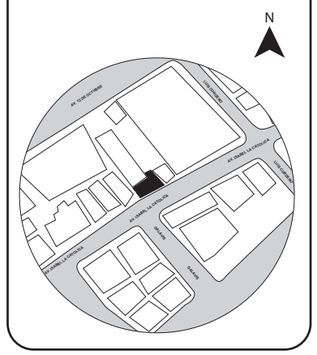
2
A.1

CORTE DE BAÑO DE MUJERES
ESC_1:25

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
DETALLE DE BAÑOS

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

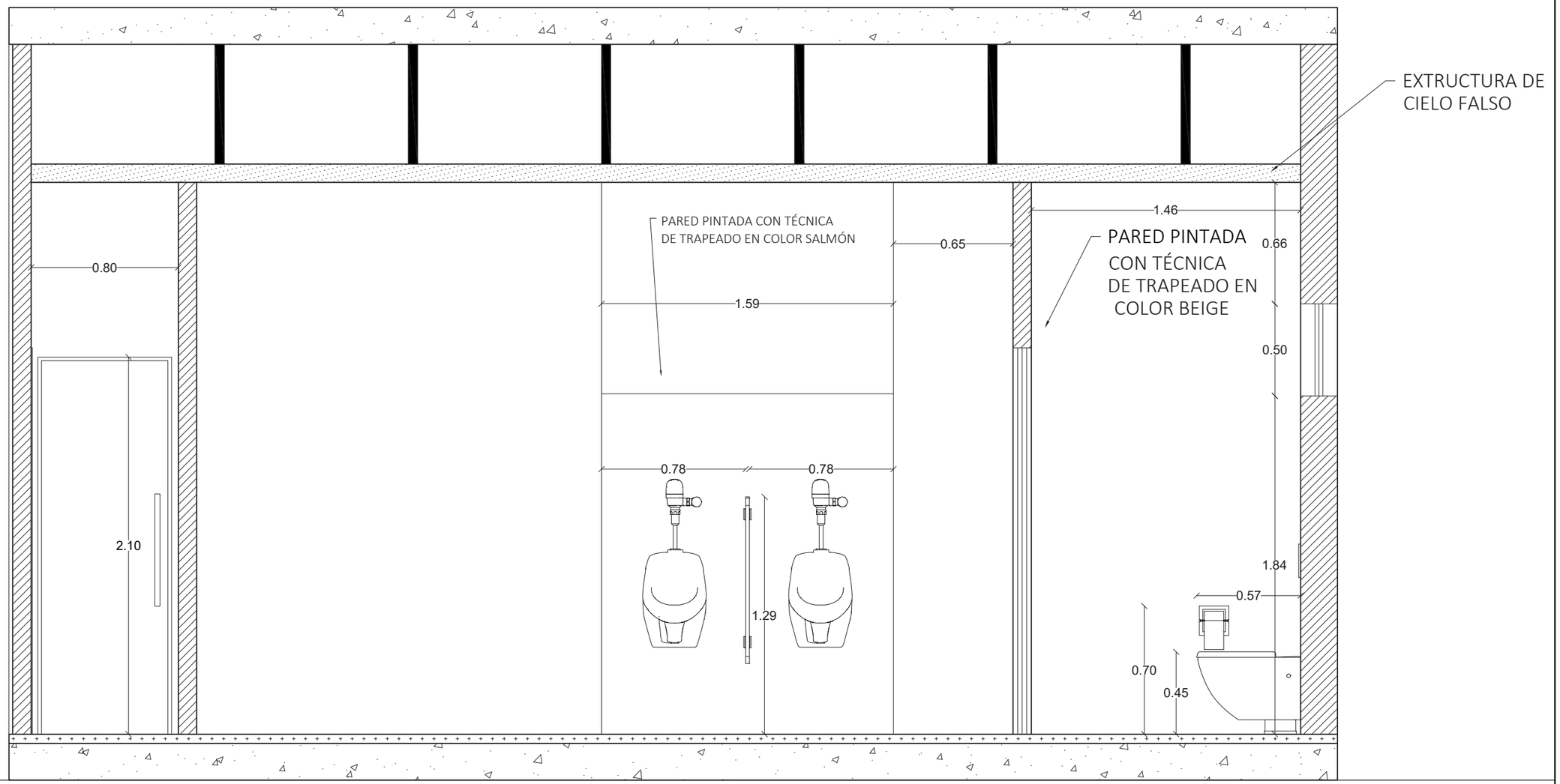
Escala: 1:25

Fecha: 2020

Lámina: 33

NOTAS: Construcción de baño

- Antes de colocar espejos y accesorios sanitarios pintar paredes con técnica de trapeado en colores indicados

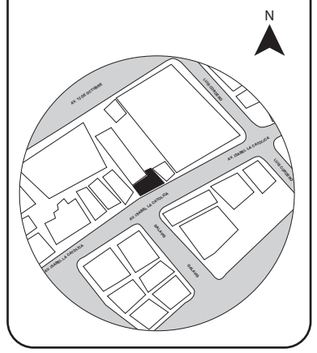


3 A.1 CORTE DE BAÑO DE HOMBRES
ESC_1:25

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

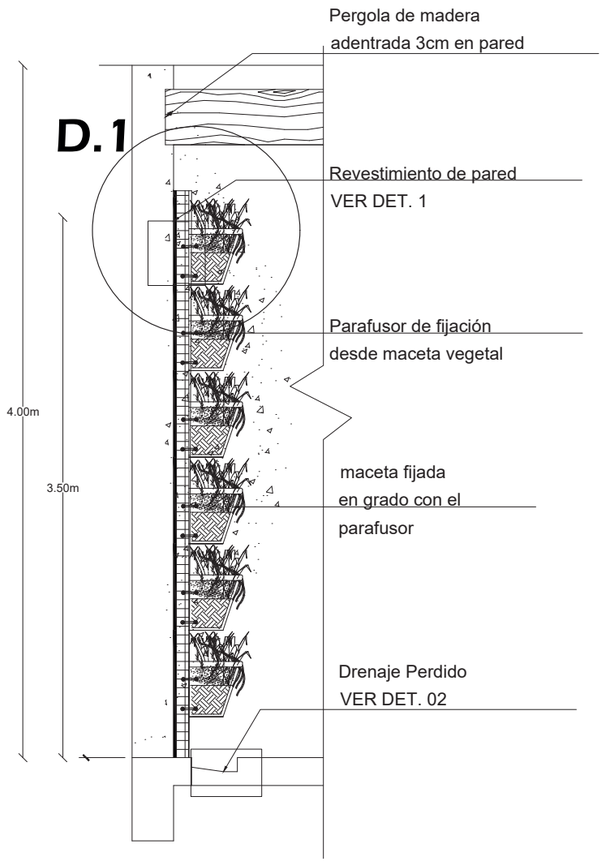
CONTENIDO:
DETALLE DE BAÑOS

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

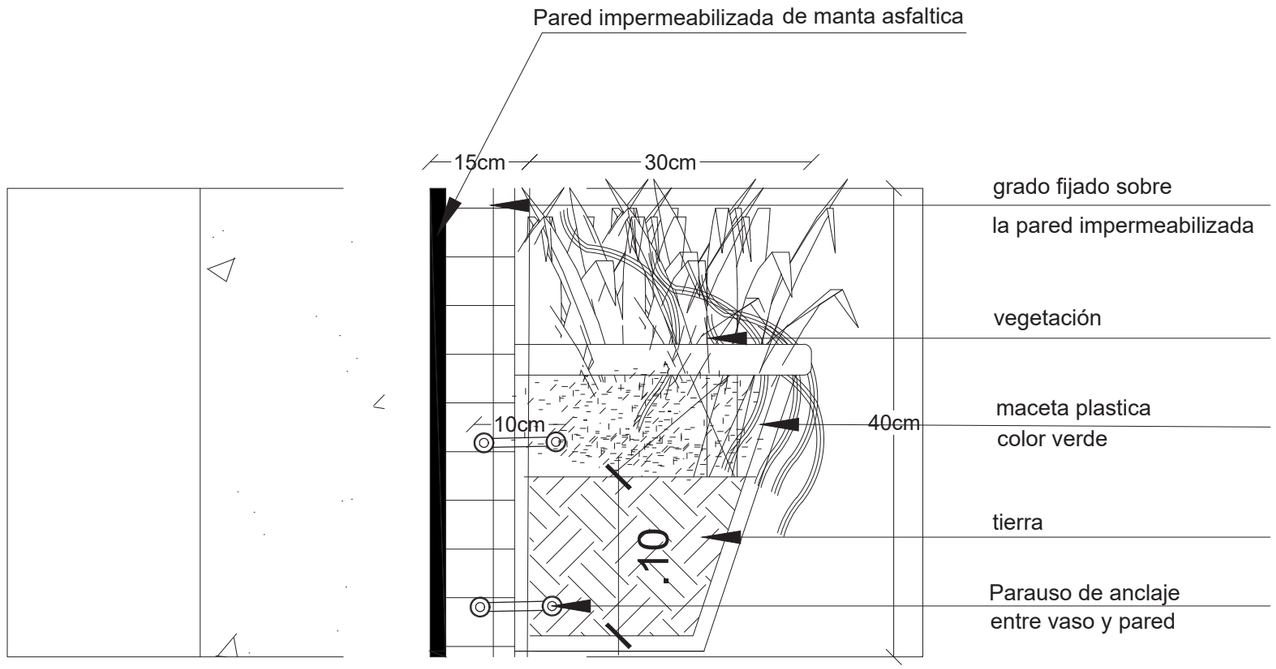
Escala: 1:25

Fecha: 2020

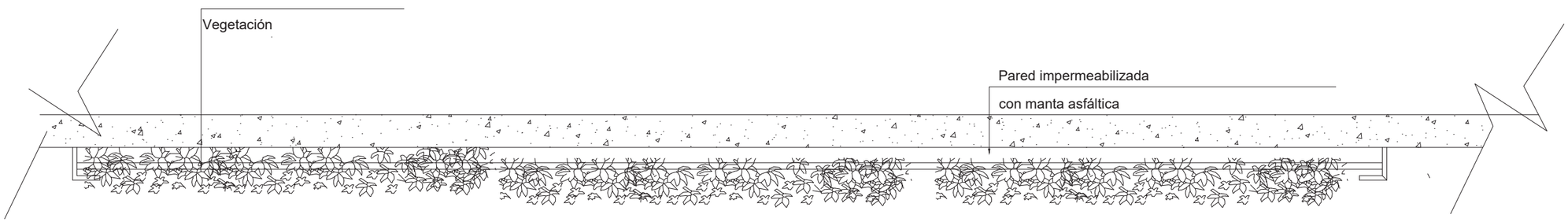
Lámina: 34



Corte A-A' - JARDÍN VERTICAL
ESC.: 1/25



DET 1 - PARED IMPERMEABILIZADA
ESC___1:5

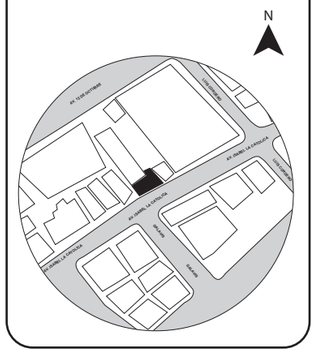


PLANTA BAJA - JARDÍN VERTICAL ESC:1_25

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

DETALLE DE JARDIN VERTICAL

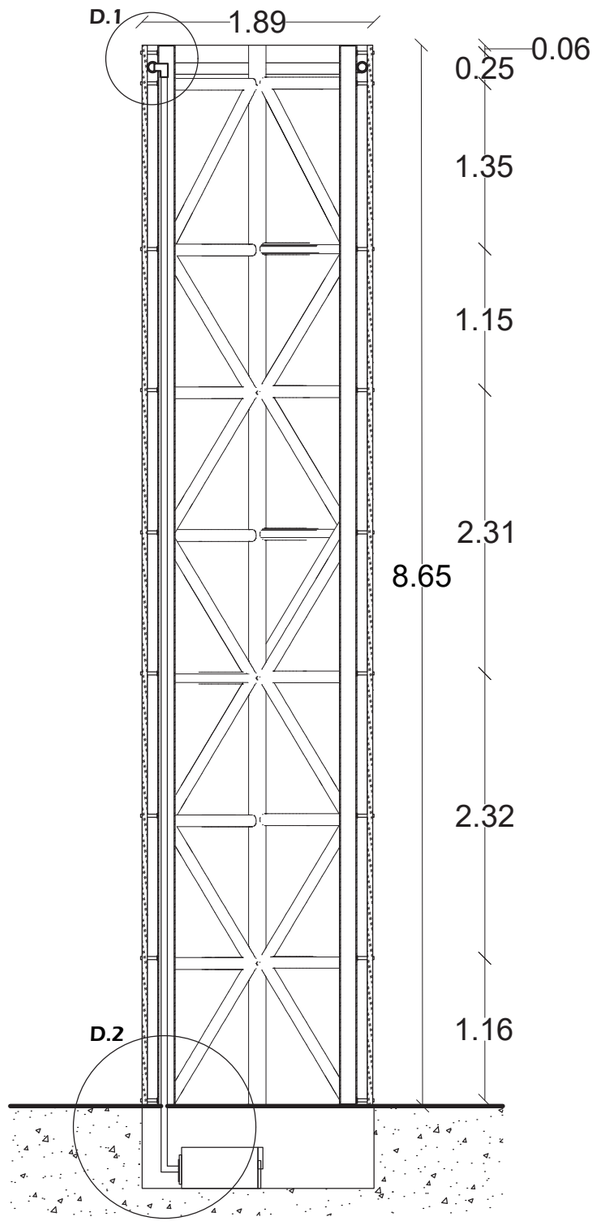
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

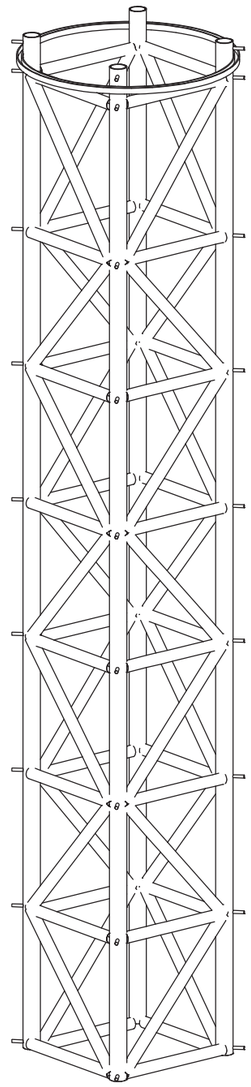
Escala:	Fecha:
1:25 1:5	2020

Lámina:

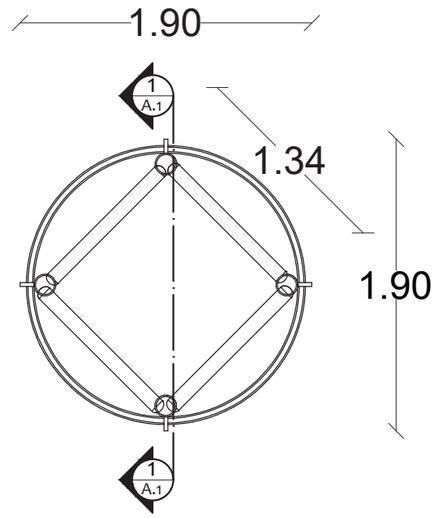
35



1 A.1 corte de columna de agua
ESC_1:50



isometría de estructura interna
ESC_1:50

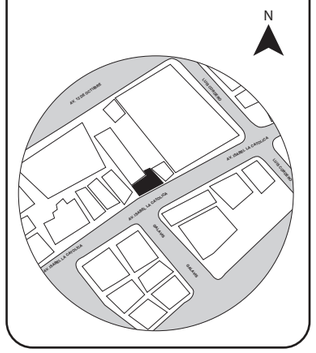


Vista superior de la estructura
ESC_1:40

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

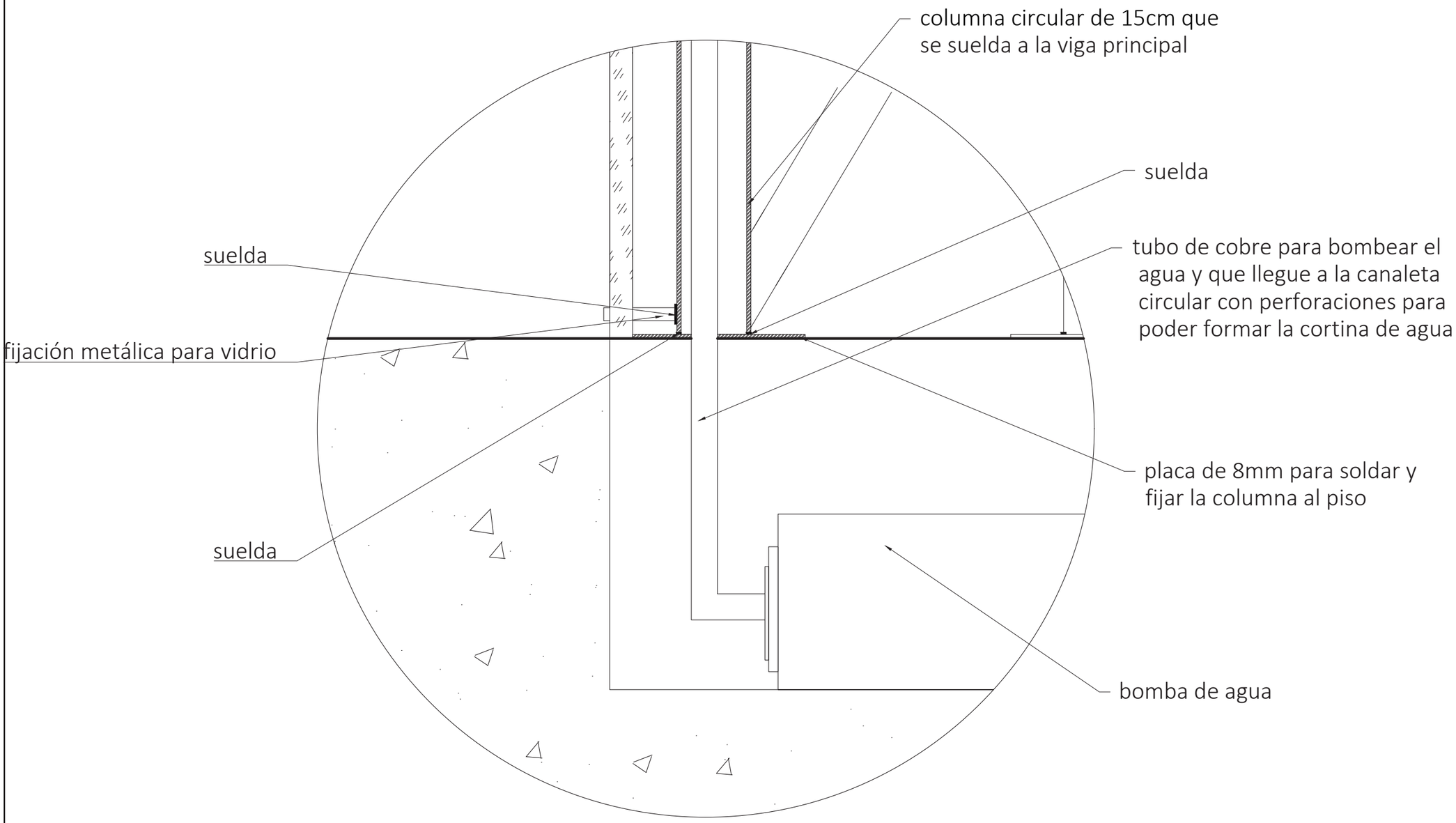
CONTENIDO:
DETALLE DE COLUMNA DE AGUA

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala: 1:50 1:40

Fecha: 2020

Lámina: 36

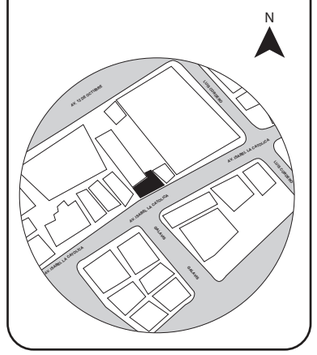


Detalle 2 :unión de la bomba de agua con la columna metálica
ESC_1:10

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

DETALLE DE COLUMNA DE AGUA

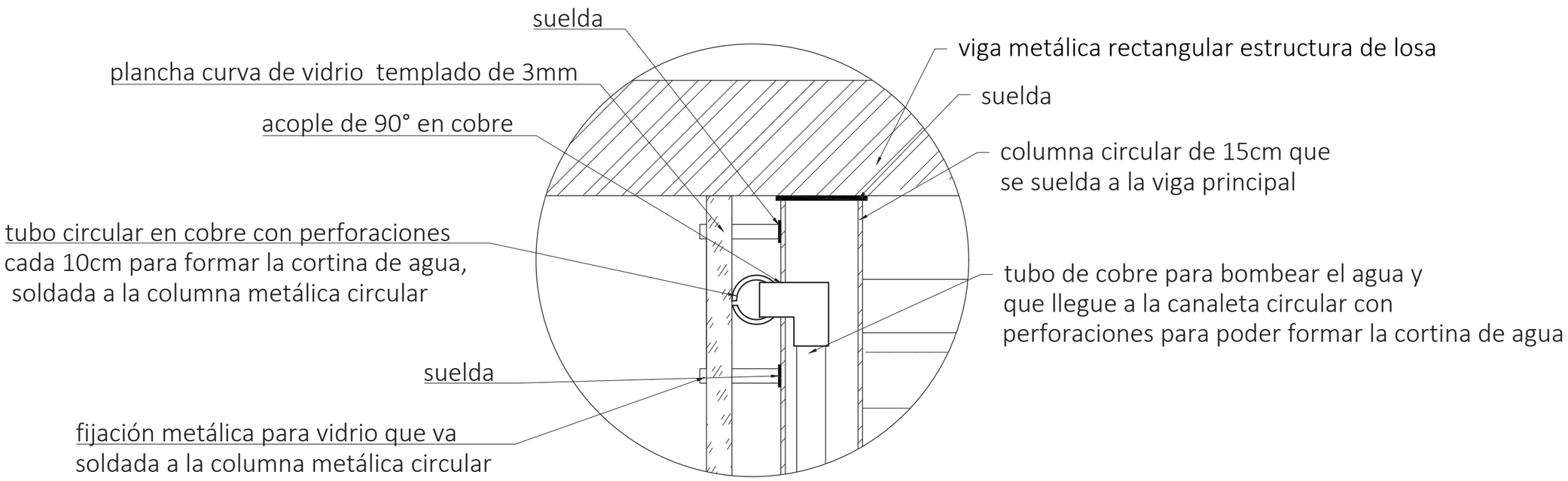
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala: 1:10

Fecha: 2020

Lámina: 37

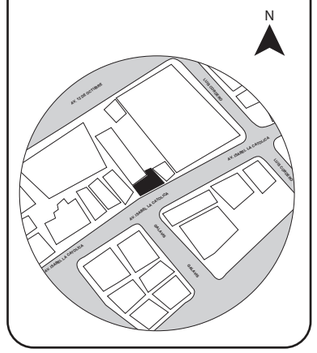


Detalle 1 :unión de columna el vidrio
ESC_1:10

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
DETALLE DE COLUMNA DE AGUA

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

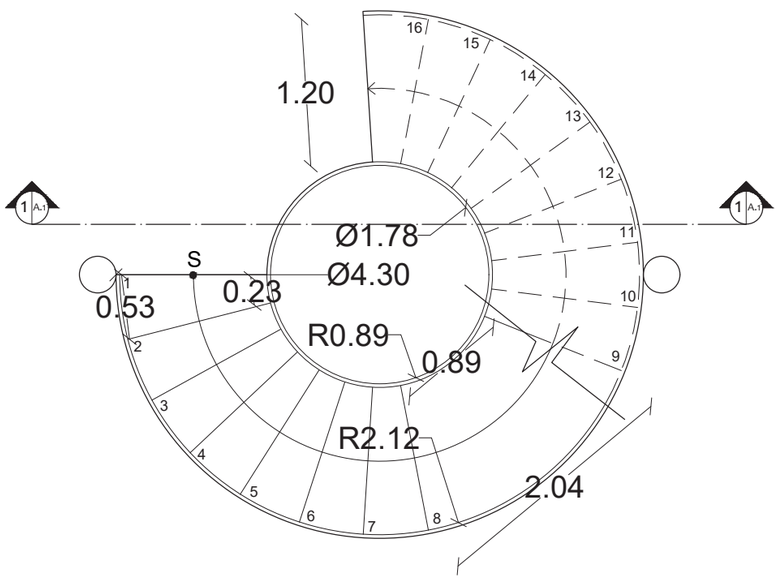
Escala: 1:10

Fecha: 2020

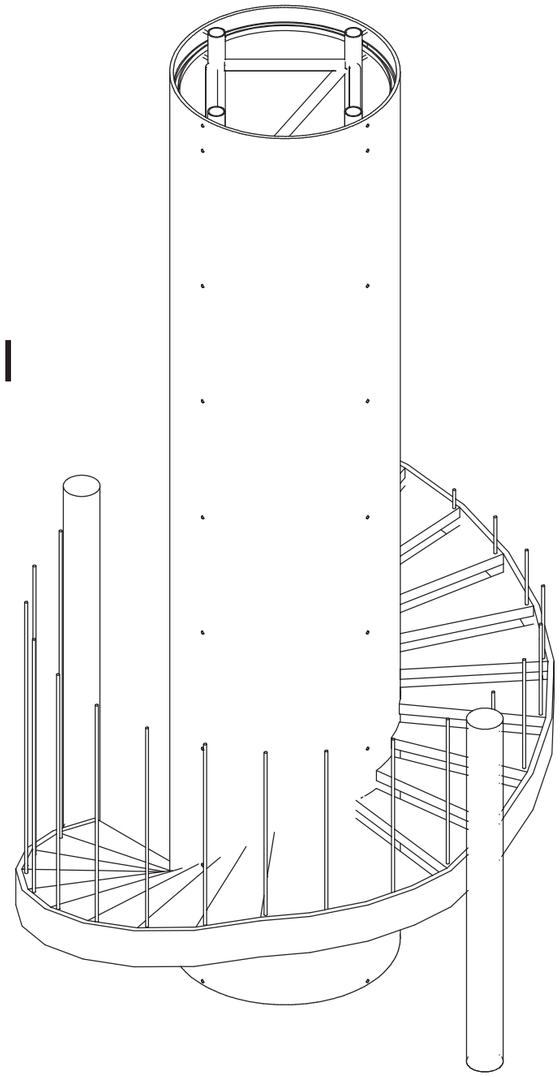
Lámina: 38

NOTAS: medidas de grada central

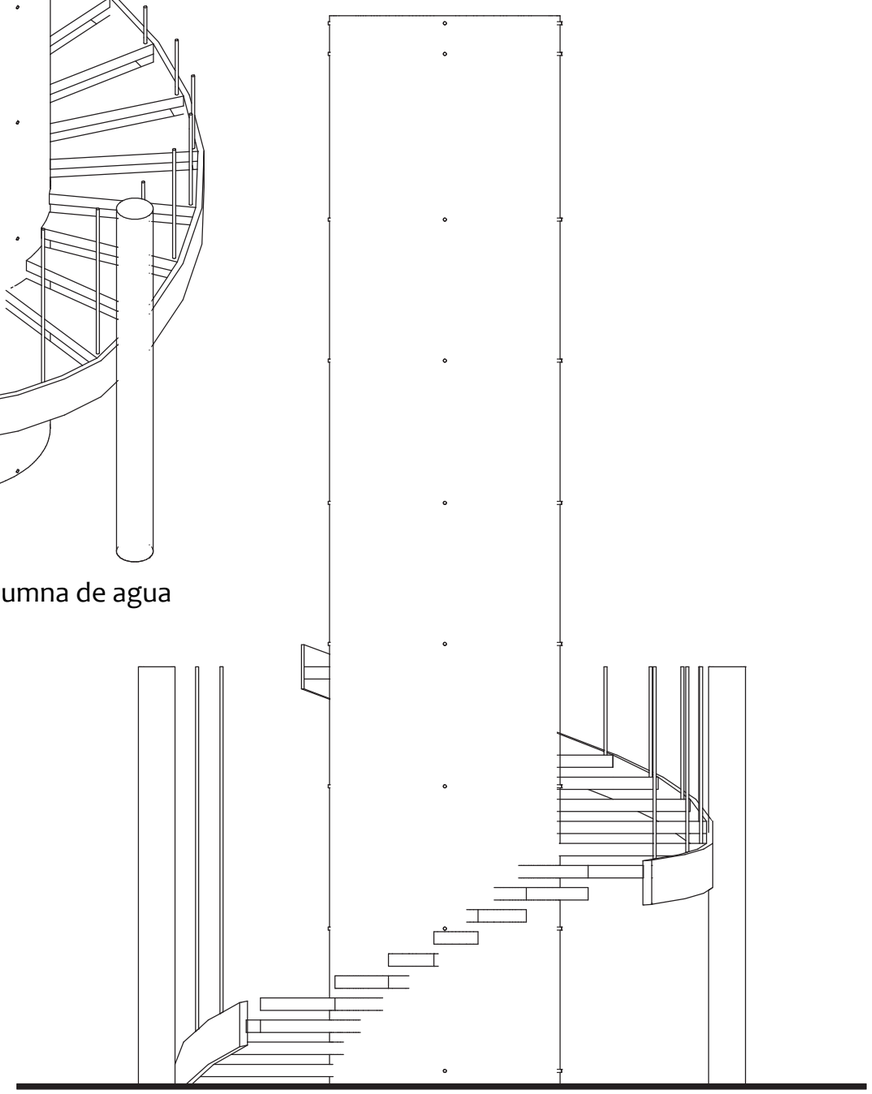
diámetro externo= Ø4.30
diámetro interno = Ø1.78
radio interno de grada = R0.89
radio externo = R2.12
N° de gradas = 16



Vista superior de la grada y columna de agua
ESC_1:50



isometria de gradas con columna de agua
ESC_1:50

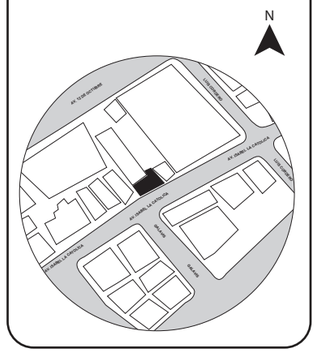


elevación frontal de gradas con columna de agua
ESC 1:50

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

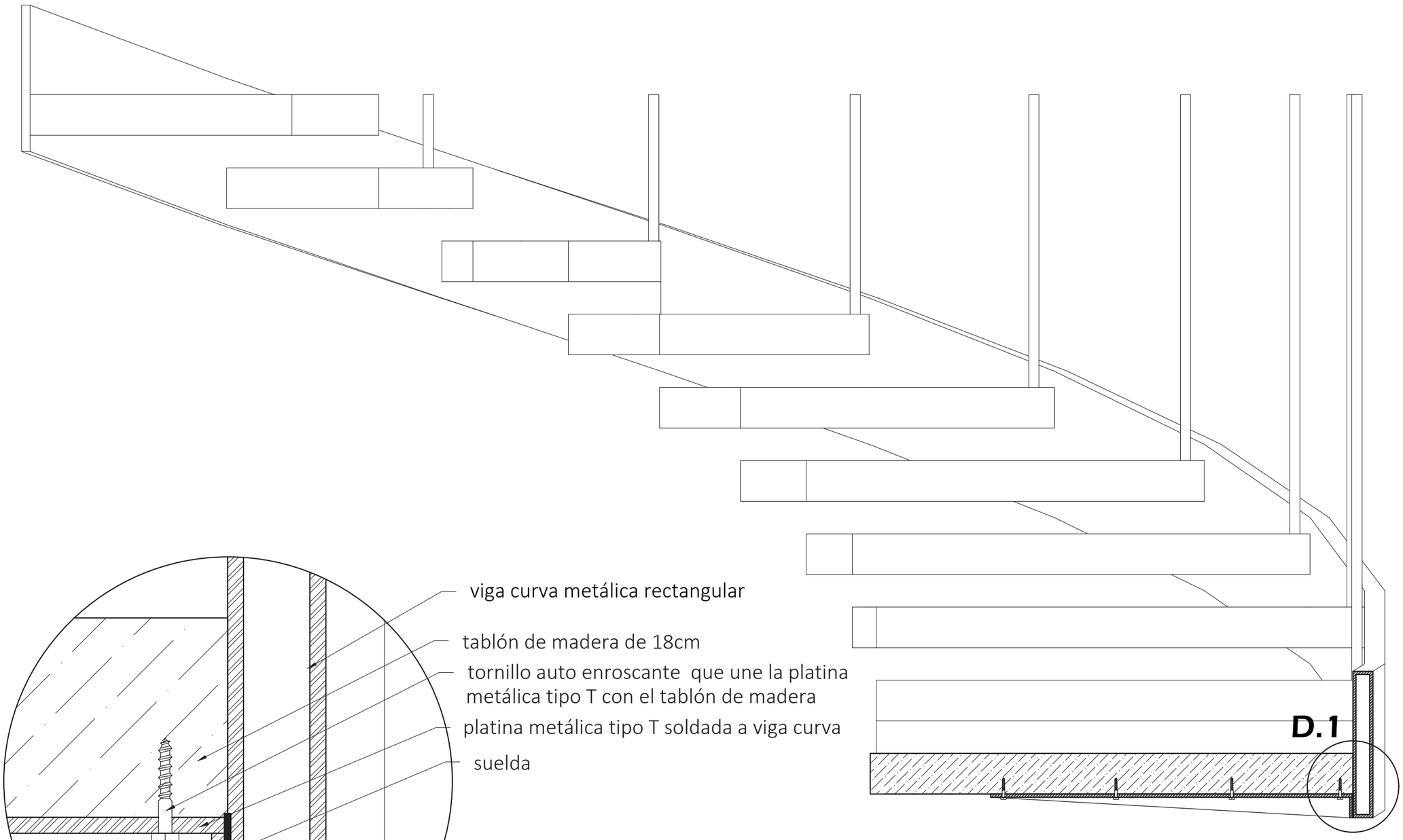
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

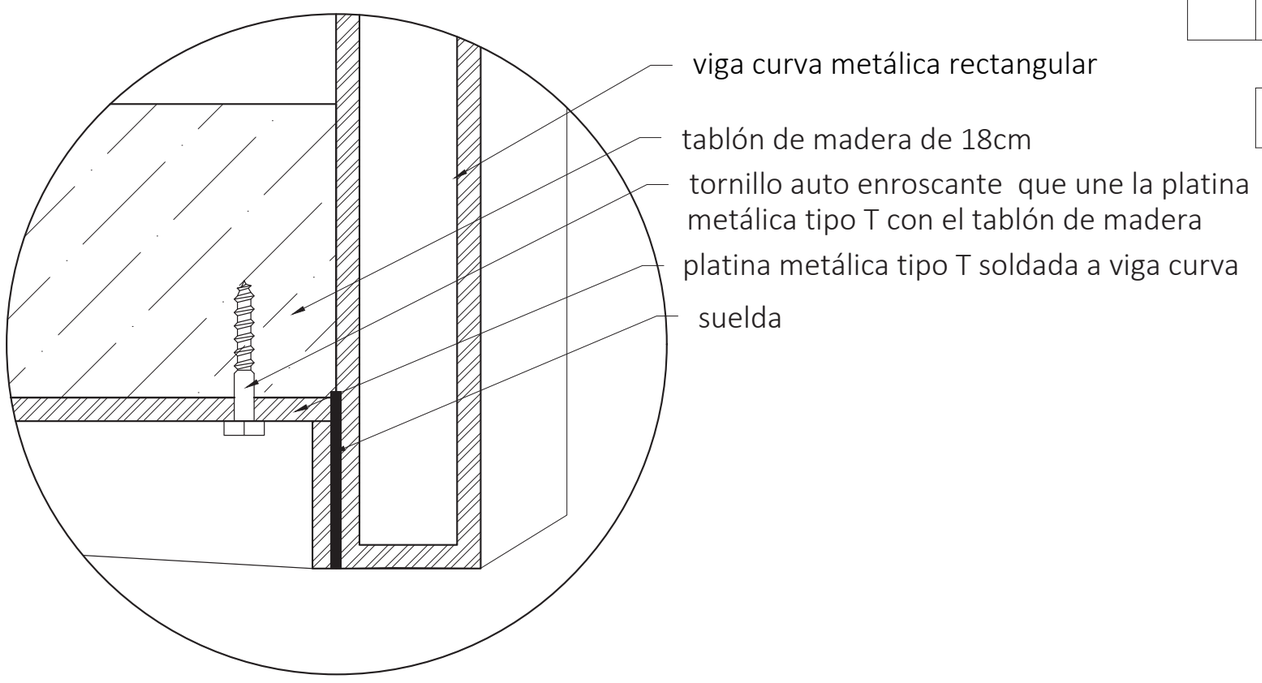
CONTENIDO:
DETALLE DE JARDIN VERTICAL

DOCENTE GUÍA:
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:25 1:5	2020

Lámina:
39





Detalle 1 :unión de la viga metálica con las vigas tipo L para los escalones y los tablones de madera
ESC_1:1

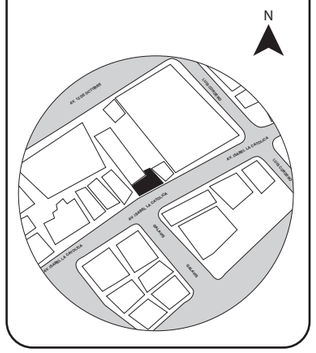
1
A.1

corte de escalera en viga curva
ESC_1:10

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

DETALLE DE JARDIN VERTICAL

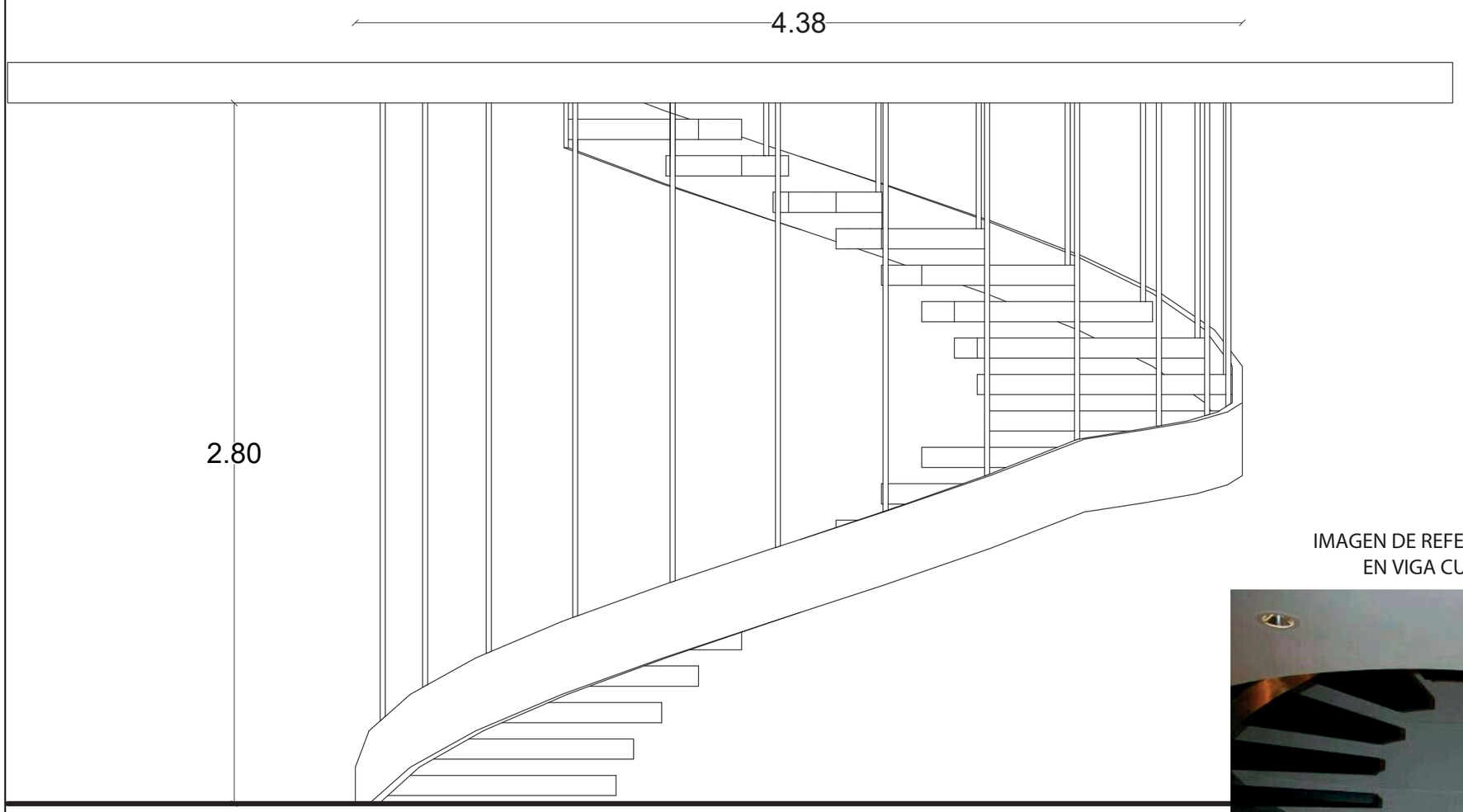
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:25 1:5	2020

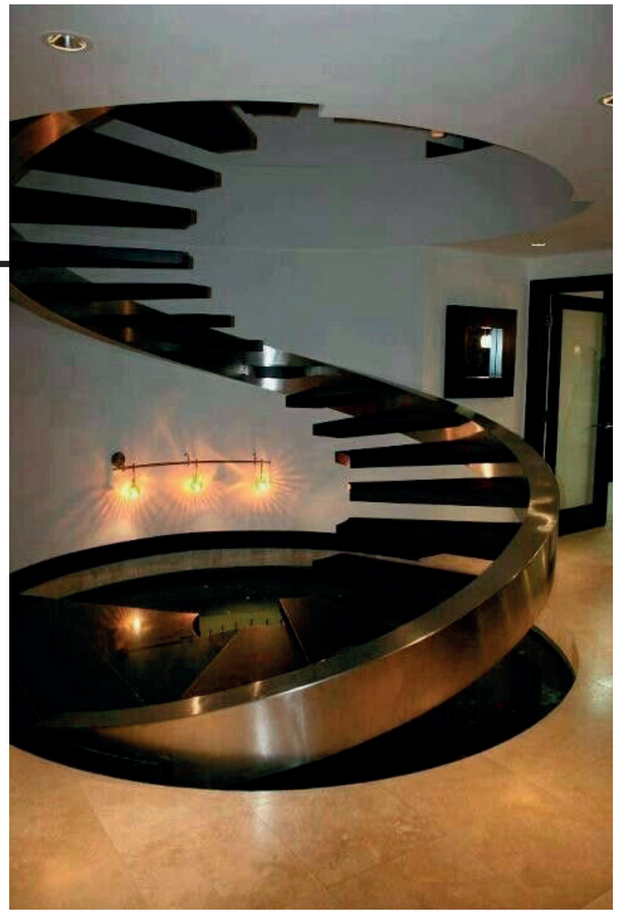
Lámina:

40



1
A.1
elevación frontal de gradas
ESC_1:25

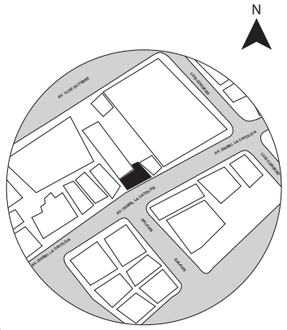
IMAGEN DE REFERENCIA DE GRADAS
EN VIGA CURVA VOLADAS



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

DETALLE DE JARDIN VERTICAL

DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
1:25 1:5	2020

Lámina:

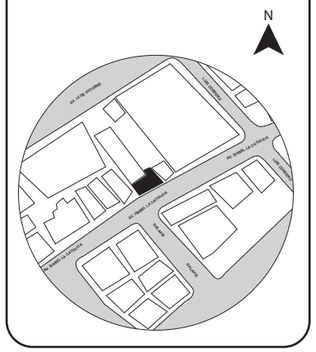
41

RENDER DE VISTA FRONTAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

RENDERS

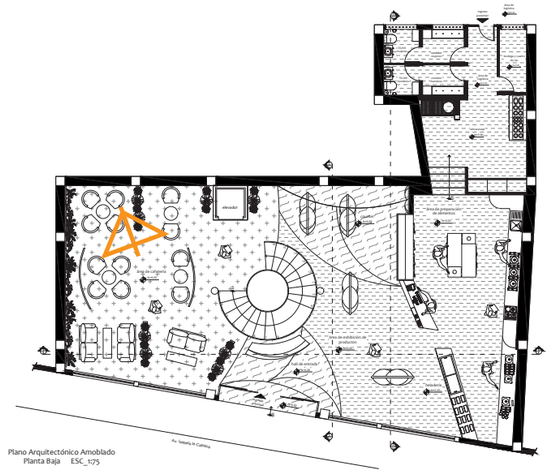
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

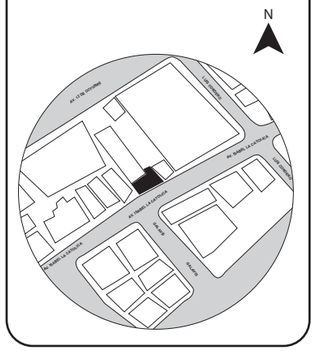
42



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

RENDERS

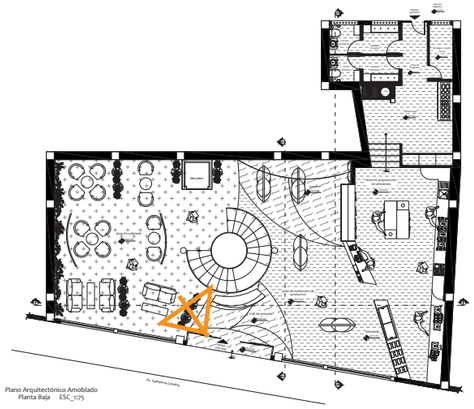
DOCENTE GUÍA:

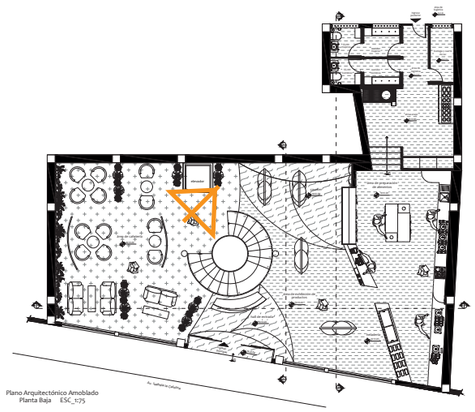
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

43

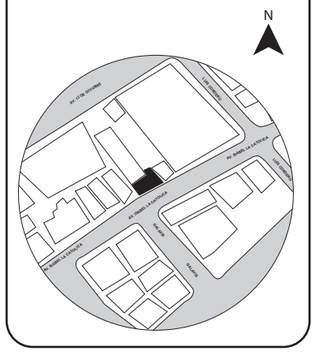




FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

RENDERS

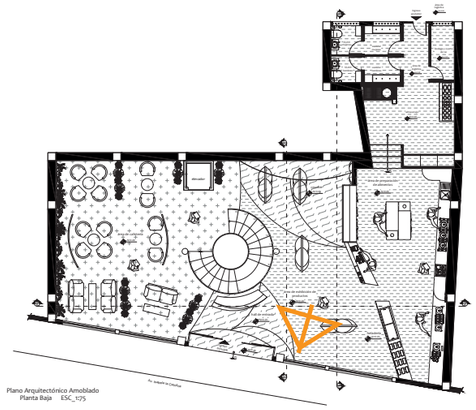
DOCENTE GUÍA:

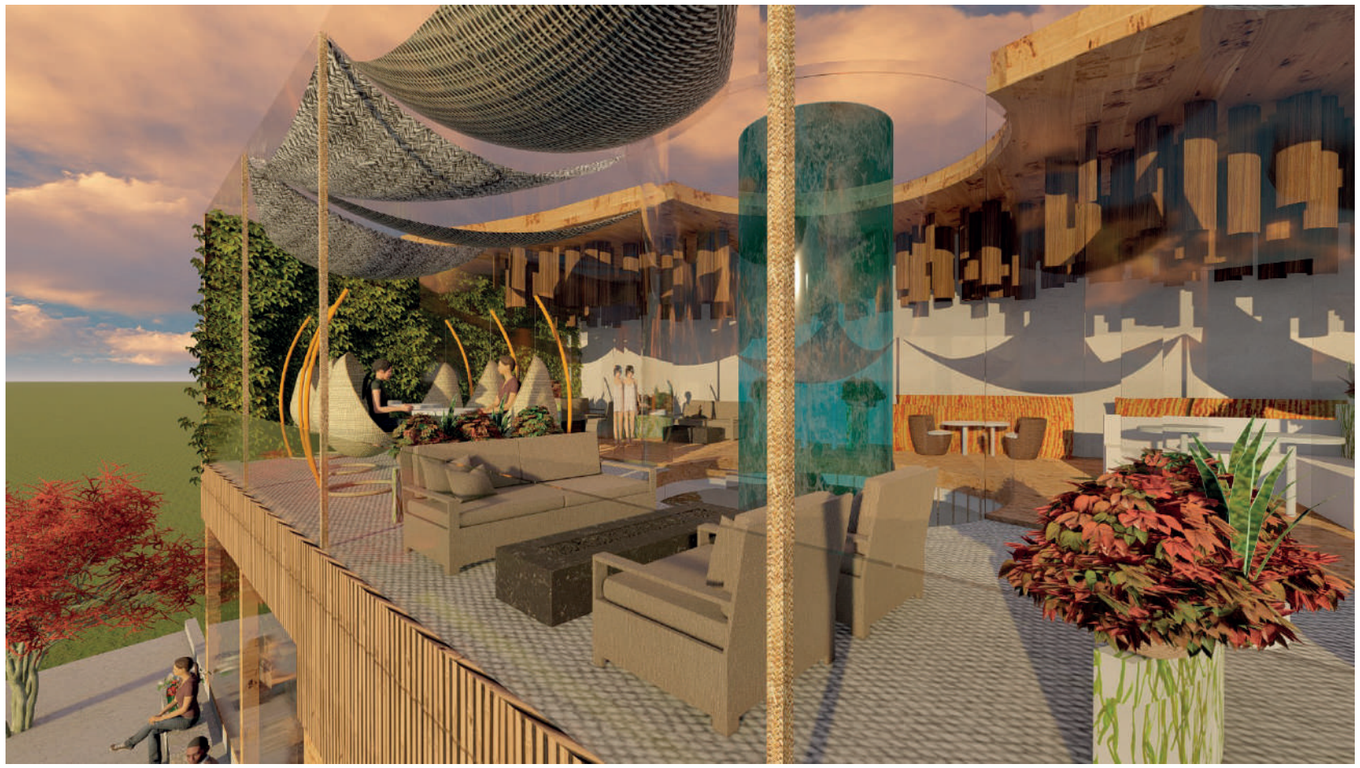
Arq. Gustavo Valencia

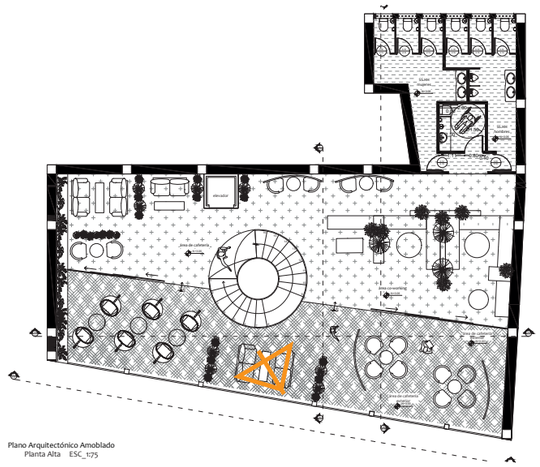
Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

44



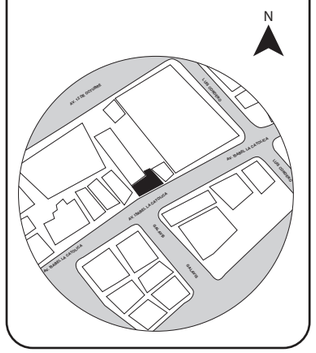




FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

RENDERS

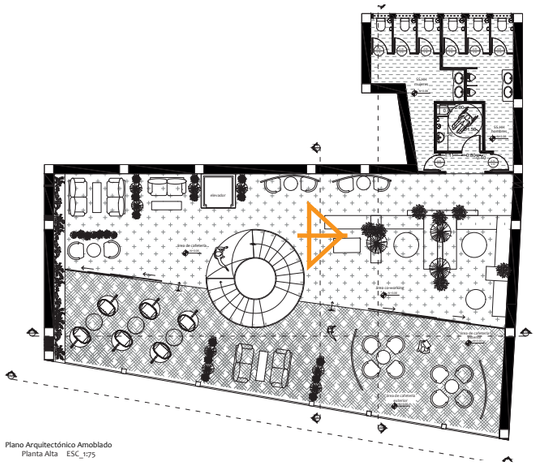
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

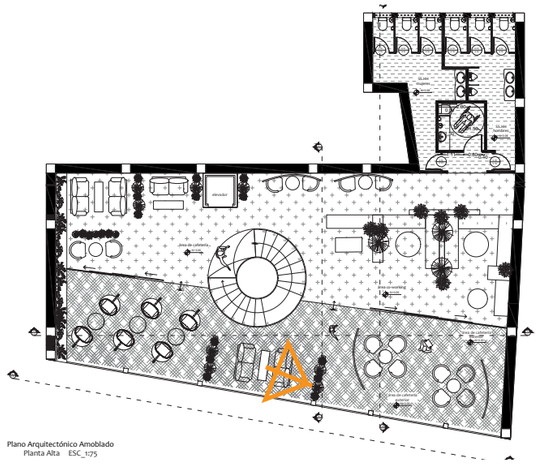
Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

45



Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75



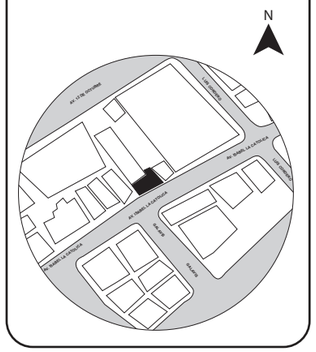
Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75

udla

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

RENDERS

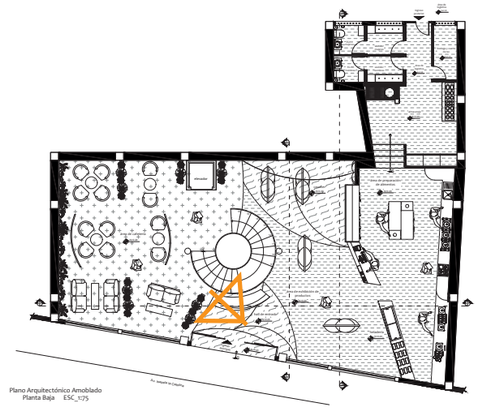
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

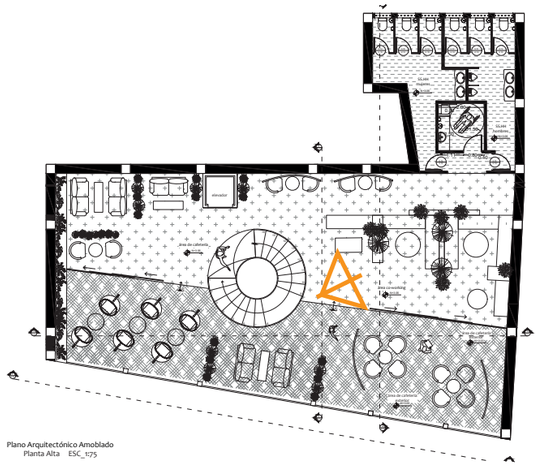
Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

46



Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Baja ESC_1:75

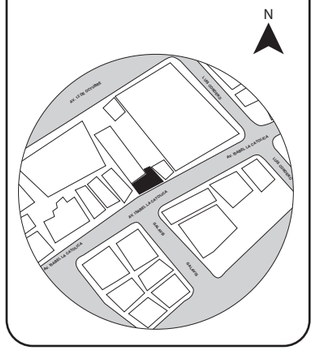


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

RENDERS

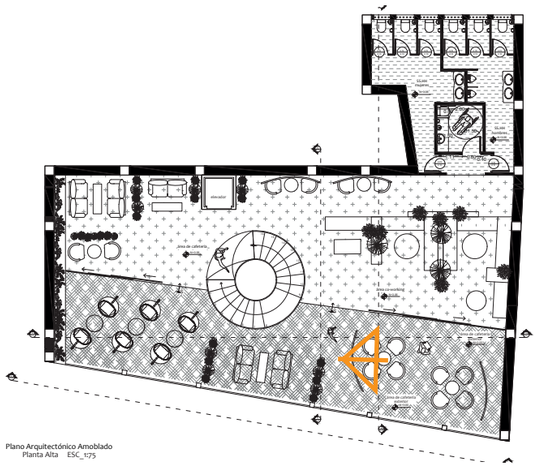
DOCENTE GUÍA:

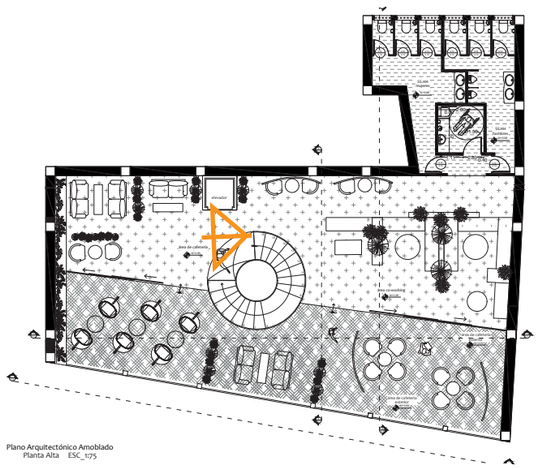
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

47

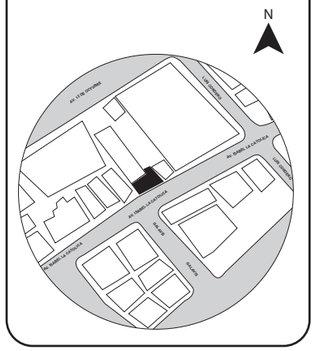




FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

RENDERS

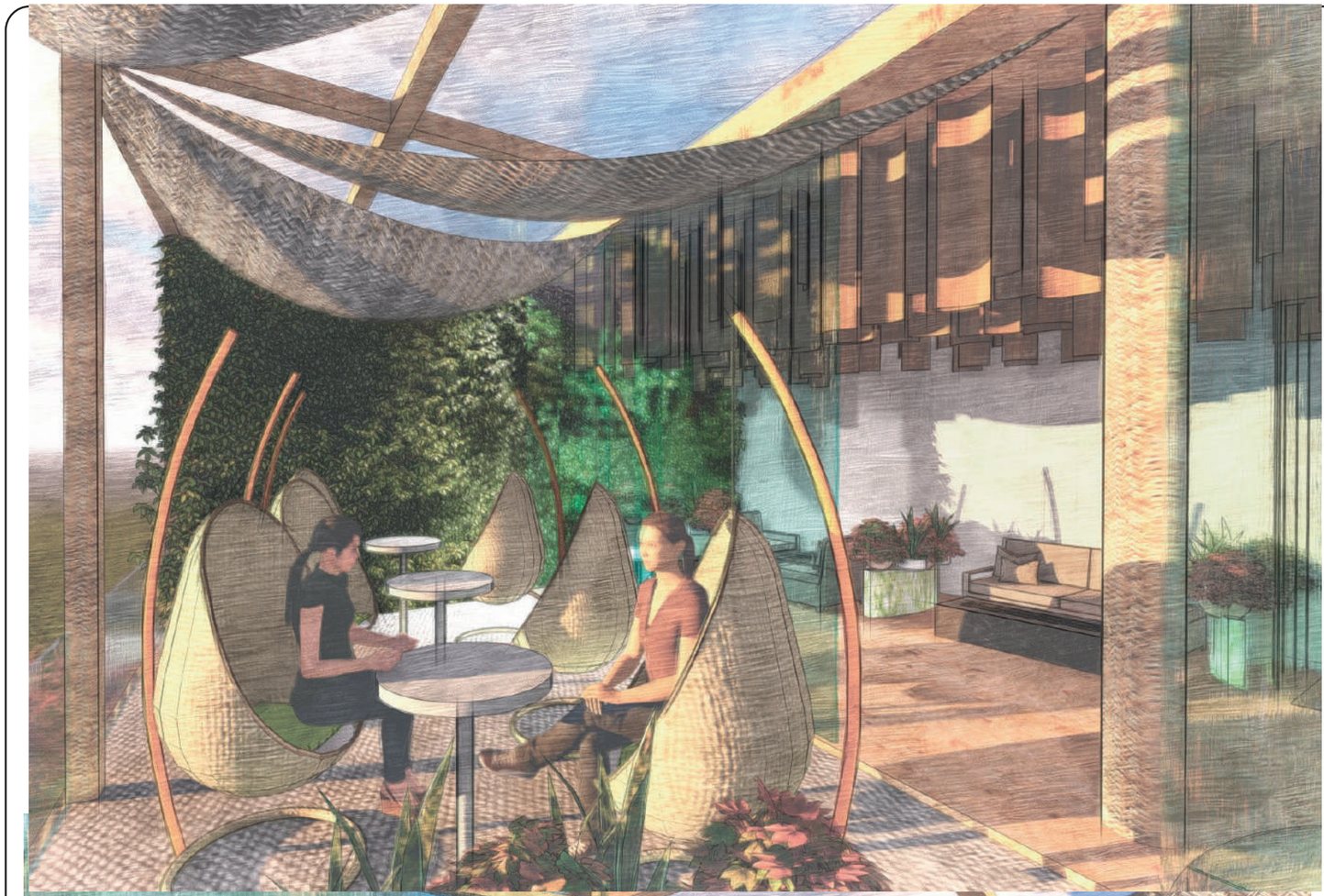
DOCENTE GUÍA:

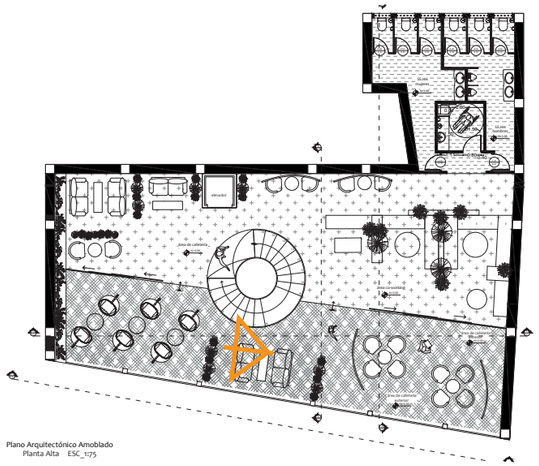
Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

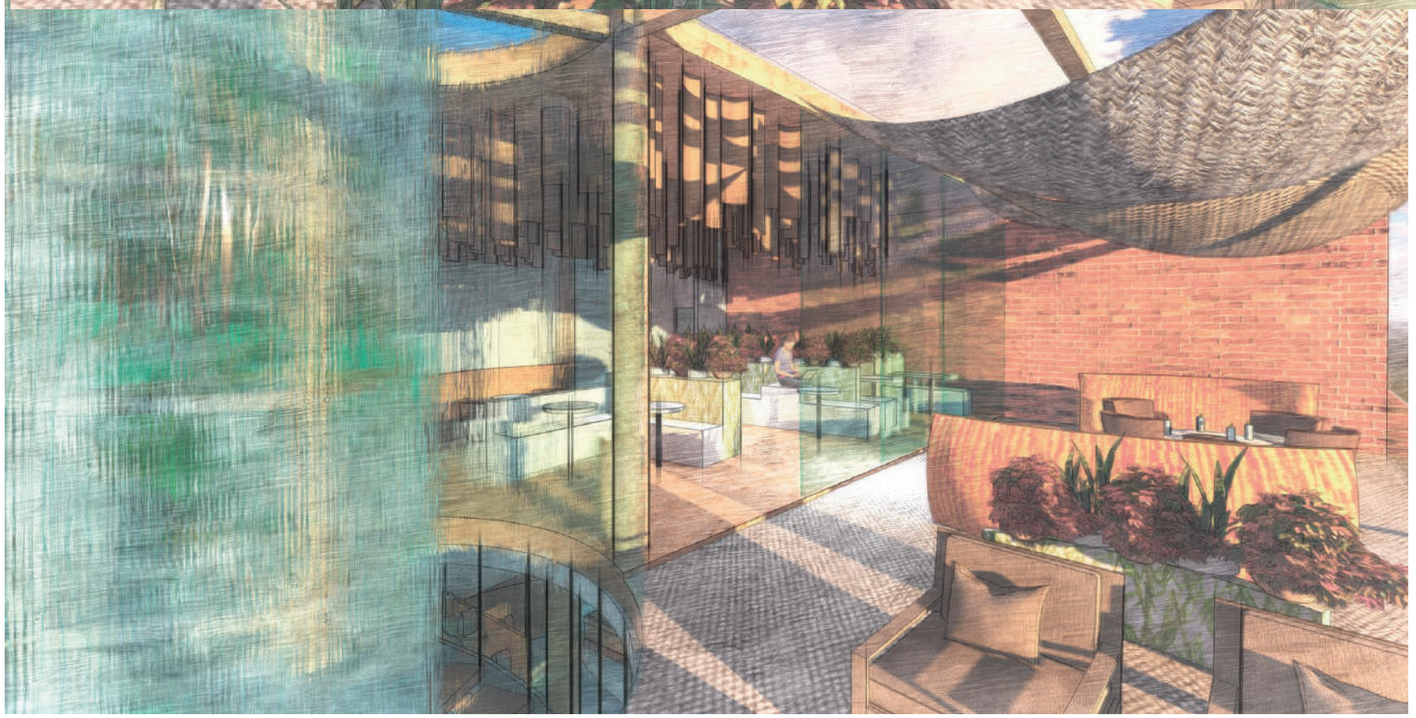
Lámina:

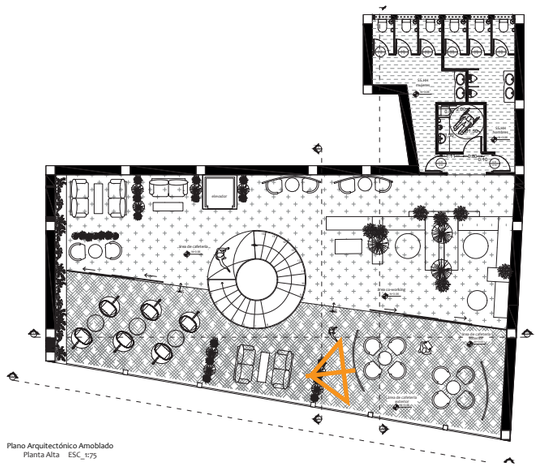
48





Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75





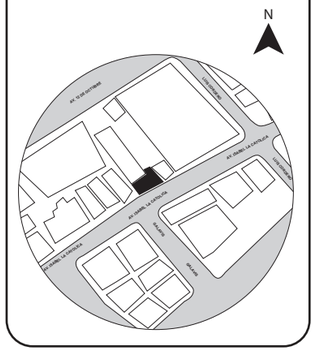
Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75

udla

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

RENDERS

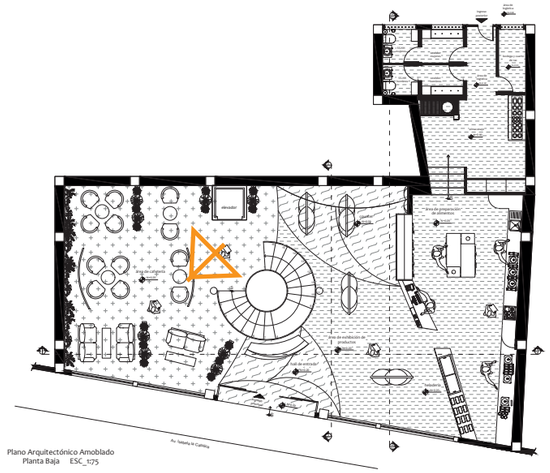
DOCENTE GUÍA:

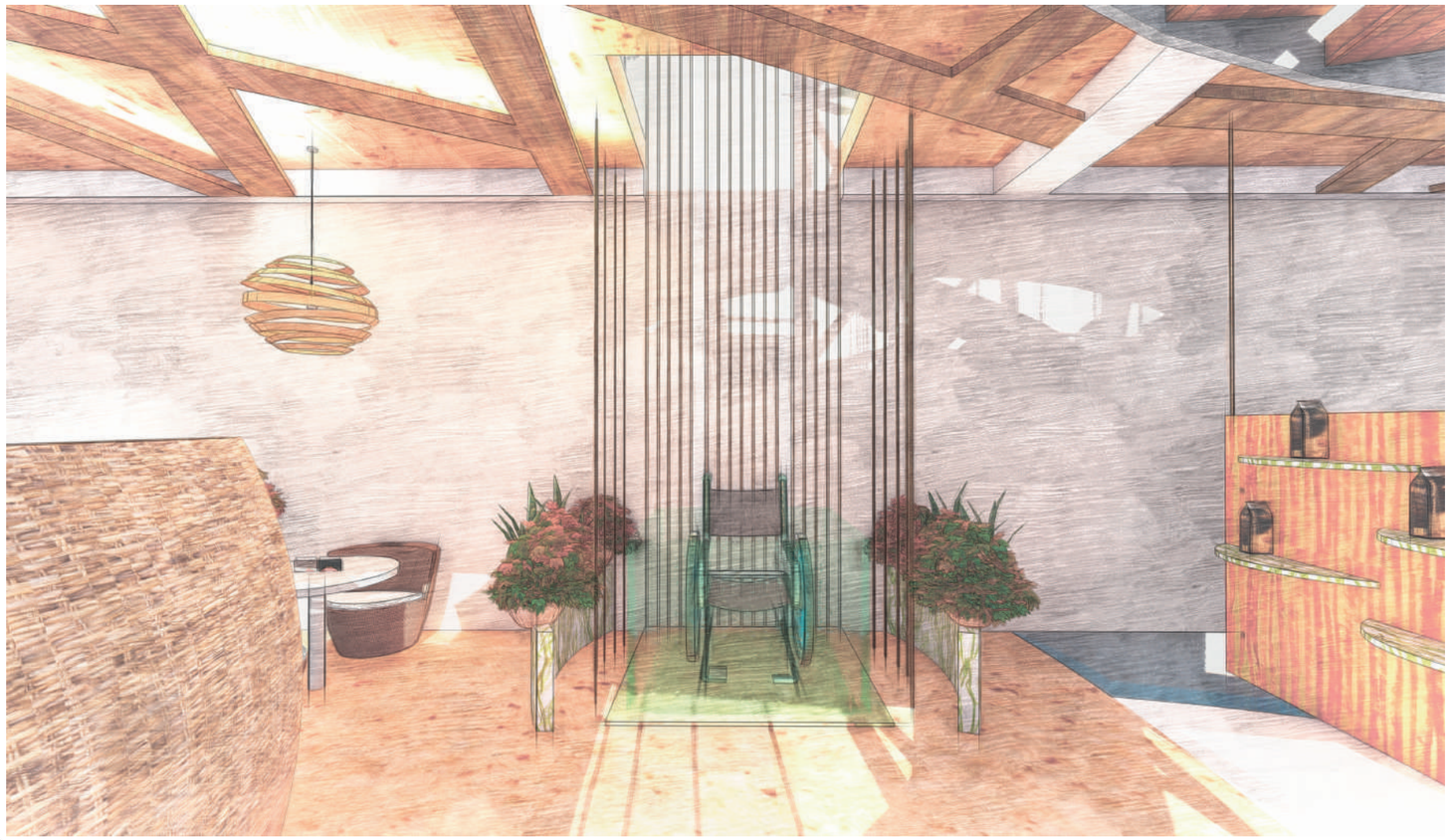
Arq. Gustavo Valencia

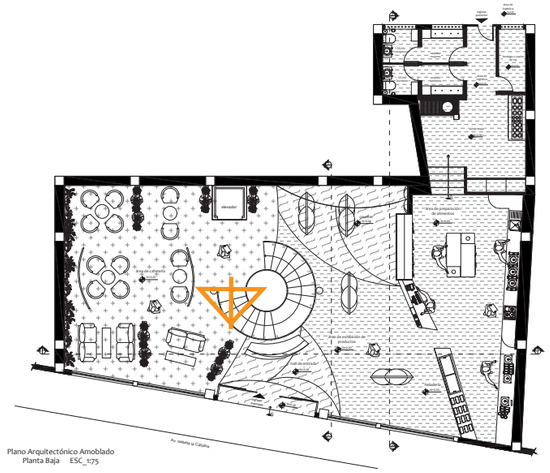
Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

49



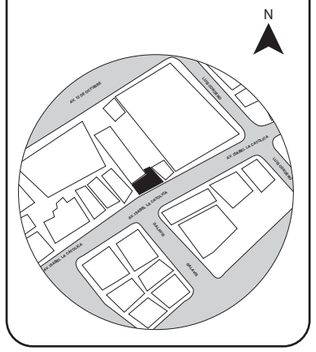




FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

RENDERS

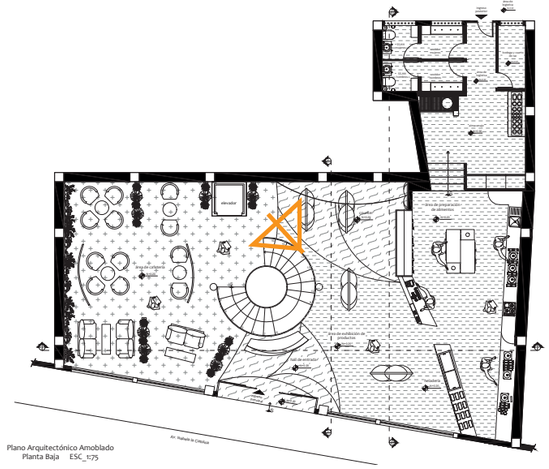
DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

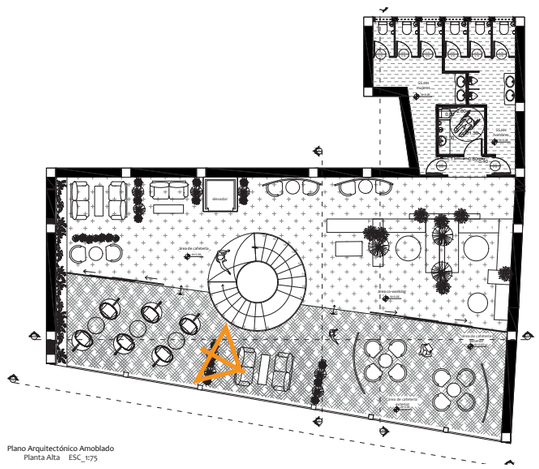
Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

50



Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Baja ESC_1:75

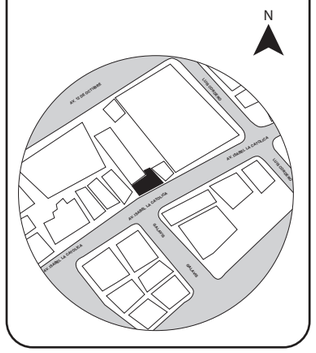


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

RENDERS

DOCENTE GUÍA:

Arq. Gustavo Valencia

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

51

ASES401

PRISCILA RODRÍGUEZ

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA

"SAN HONORE"

ASESORIA DEL INTERIOSINMO

Asesor: Arq. Jimena Vacas

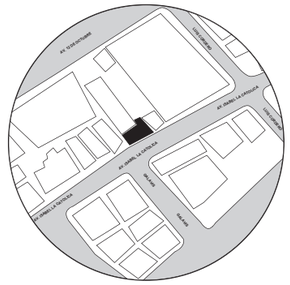
índice

MOODBOARD|

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

MOOD BOARD

ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

1

ESQUEMA CROMATICO|

JUSTIFICACIÓN

La elección de este esquema cromatico se debe principálmente a la relación con el concepto y estilo rustico elegido en el cual se manejan los colores entre la gama de cafes, dorados y naranjas de los granos, y las fibras naturales que serian los materiales principales a utilizar en el, el verde por el tema ecologico, tonos crema, blanco y negro como colores neutros y por contraste

Blanco : inocencia, de la luz, lo limpio y del invierno. Representa pureza, simplicidad y claridad.

Crema y beige: Representa tranquilidad, elegancia y pureza. Tiene su origen de la naturaleza, es tranquilo y refinado, luminoso y sobrio

Dorado : El dorado es el color de la prosperidad por excelencia. Vinculado a la elegancia y al clasicismo utilizando en su medida convierte cualquier marca en sobria y elegante.

Café : Este color evoca a la tierra, a la naturaleza y a lo rústico.

Naranja : El color de la simpatía y de la diversión. Junto con el amarillo son colores cítricos que evocan buen ambiente. Es un color juvenil utilizado en marcas muy enfocadas a este público.

Verde: El verde es el color de la naturaleza por su vínculo con cualquier tipo de planta. También representa la juventud. Es un color refrescante, tranquilo y curativo. Proyecta conciencia por el medio-ambiente y amor por la naturaleza, por eso muchas marcas lo utilizan para ser percibidas como más ecológicas.

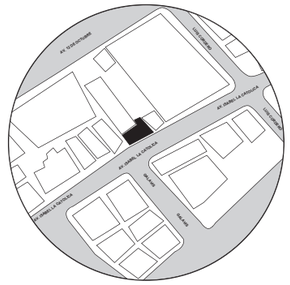
Negro: es la ausencia de color, es un color que genera elegancia, pero no se debe forzar en los ambientes. El color del poder es un color preferido por la juventud o personas trabajadoras.

PANTONE

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

ESQUEMA CROMÁTICO

ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

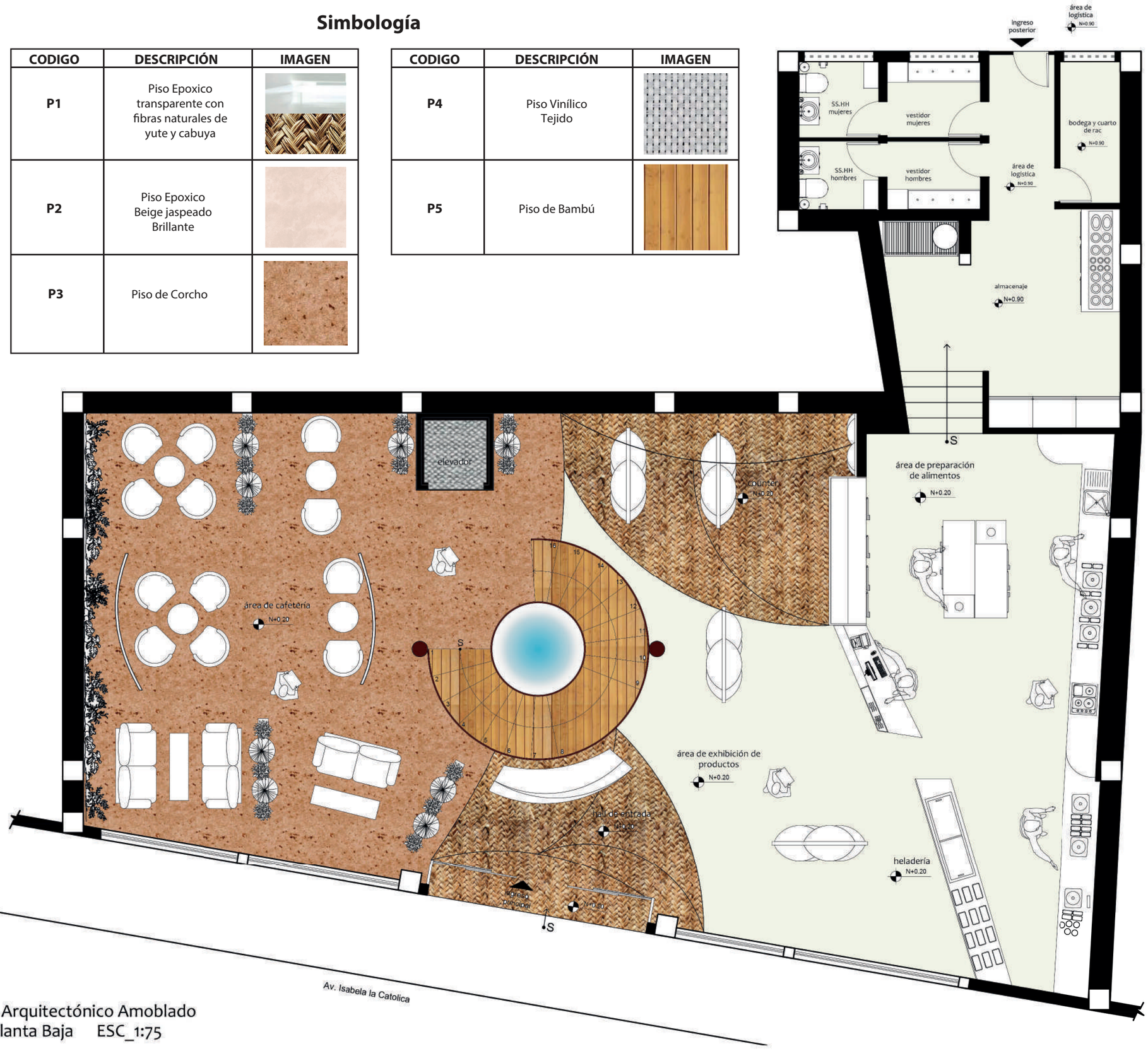
Lámina:

2

Simbología

CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
P1	Piso Epoxico transparente con fibras naturales de yute y cabuya	
P2	Piso Epoxico Beige jaspeado Brillante	
P3	Piso de Corcho	

CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
P4	Piso Vinílico Tejido	
P5	Piso de Bambú	

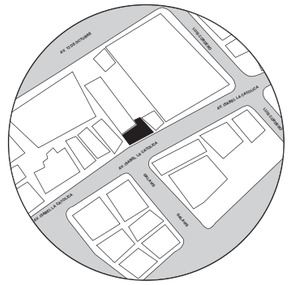


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Baja ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANTA DE PISOS PB

ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
1:75	2020

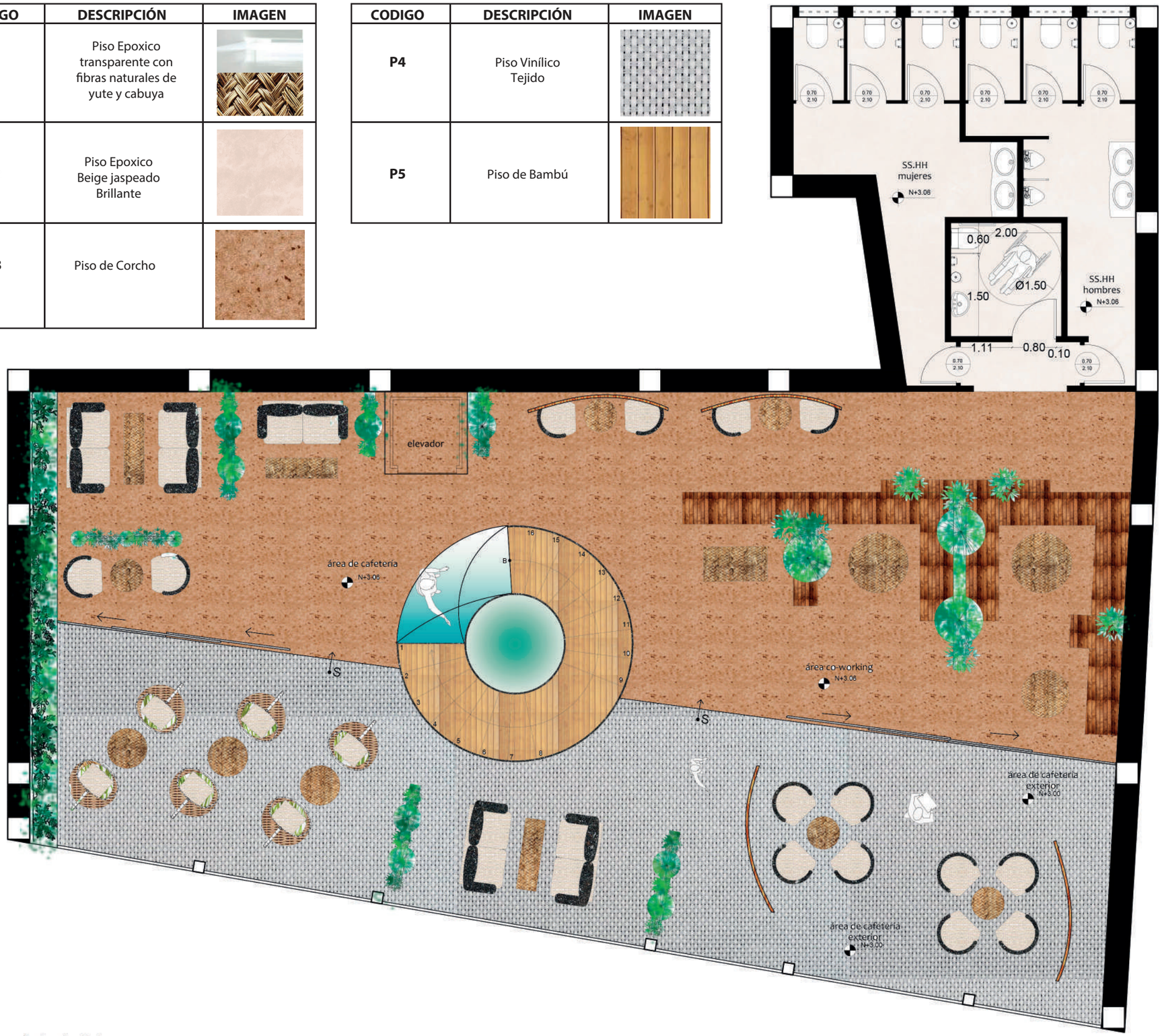
Lámina:

3

Simbología

CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
P1	Piso Epoxico transparente con fibras naturales de yute y cabuya	
P2	Piso Epoxico Beige jaspeado Brillante	
P3	Piso de Corcho	

CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
P4	Piso Vinílico Tejido	
P5	Piso de Bambú	

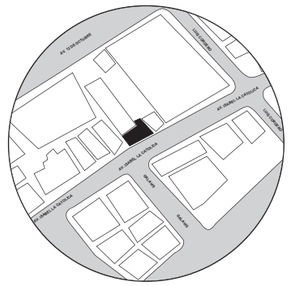


Plano Interiorista
Planta Alta ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

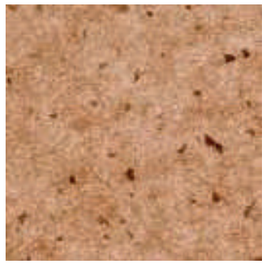
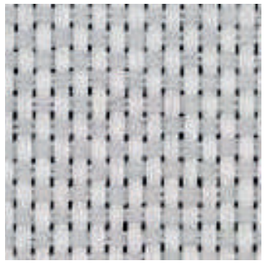
CONTENIDO:
PLANTA DE PISOS
PA

ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
4

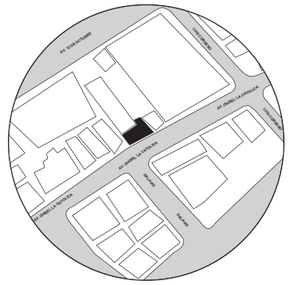
CATÁLOGO DE PISOS

CODIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
P1	Piso Epoxico transparente con fibras naturales de yute y cabuya	**Nombre:** Epoxico **Color:** Transparente realizado a mano con fibras naturales de yute y cabuya, recubierto y nivelado con epoxico transparente **Propiedades:** Excelente propiedad de adherencia, apariencia,durabilidad, resistencia química. **Formato:** por canecas, capa delgada de 0,7 mm para alto trafico, excelente nivelación	Detatelles en hall, counter y gradas	
P2	Piso Epoxico Beige jaspeado Brillante	**Nombre:** Epoxico **Color:** blanco **Formato:** por canecas capa delgada de 0,7 mm para alto trafico, excelente nivelación. **Propiedades:**Eexcelente propiedad de adherencia, apariencia, durabilidad, resistencia química.	Baños, área de logistica, área de preparación de alimentos, counter, y área de exposición de productos	
P3	Piso de Corcho	**Nombre:** Corcho ARABESQUE **Color:** claro u oscuro **Formato:** rollo 4mm (alto trafico) **Propiedades:**Biodegradable, reciclable y renovable, Impermeable **Provedor:** briko.com.ec	área co-working y cafeteria	
P4	Piso Vinílico Tejido	**Nombre:** pisos fitnice **Color:** jump **Formato:** rollo 4mm (alto trafico) **Propiedades:** Evita la proliferación de hongos y bacteria, alta resistencia a la abrasión y estabailidad del color. **Provedor:** hunter douglas	área abierta	
P5	Piso de Bambú	**Nombre:** piso BAMBBU **Color:** CARBONIZADO **Formato:** TABLAS 14mm de espesor 60*20 **Propiedades:** Evita la proliferación de hongos y bacteria, alta resistencia a la abrasión, estabailidad del color y alto trafico	escaleras	

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

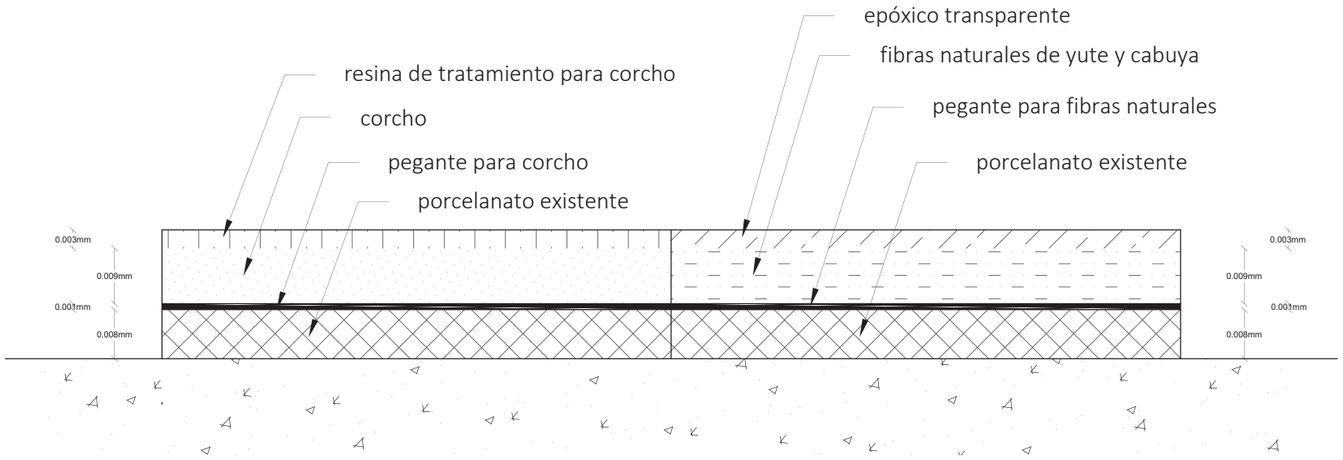
CONTENIDO:
CATÁLOGO DE PISOS

ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

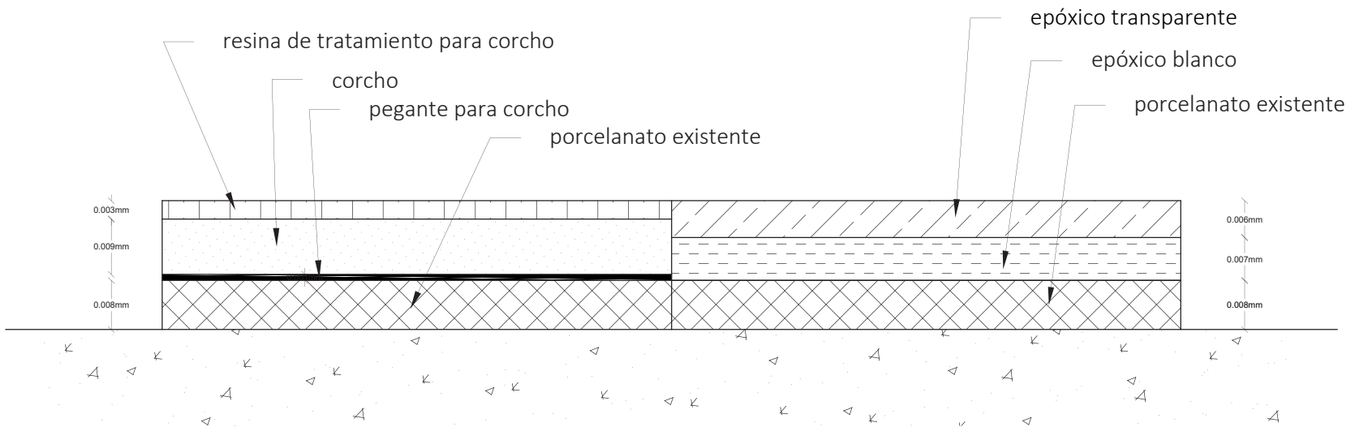
Escala: SN/E

Fecha: 2020

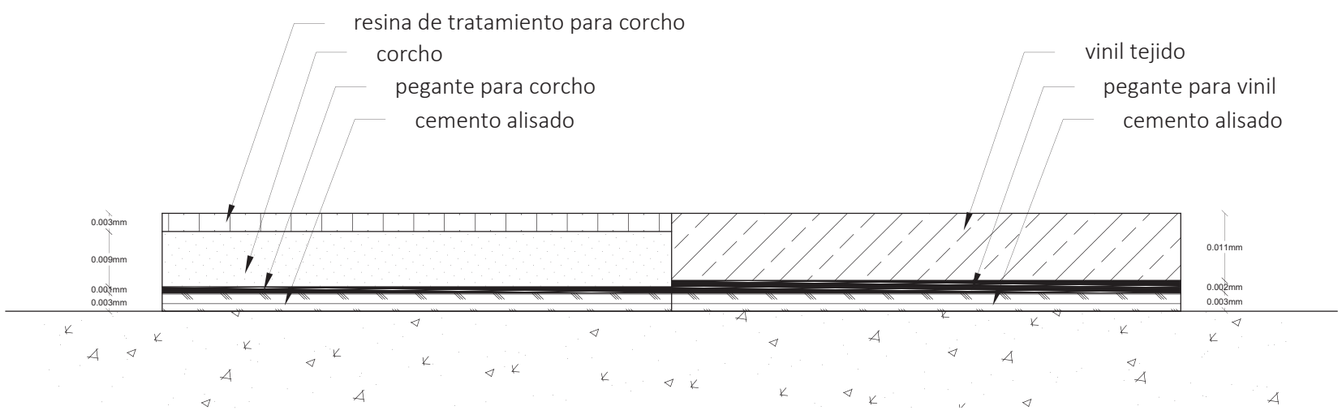
Lámina: 5



Detalle 1 : piso de corcho y piso de fibras naturales



Detalle 2 : piso de corcho y piso epóxico

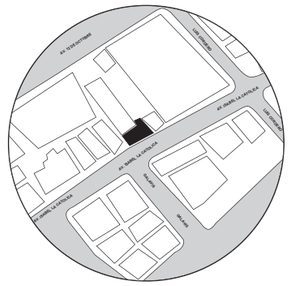


Detalle 3 : piso de corcho y piso de vinil tejido

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

DETALLES DE PISOS

ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

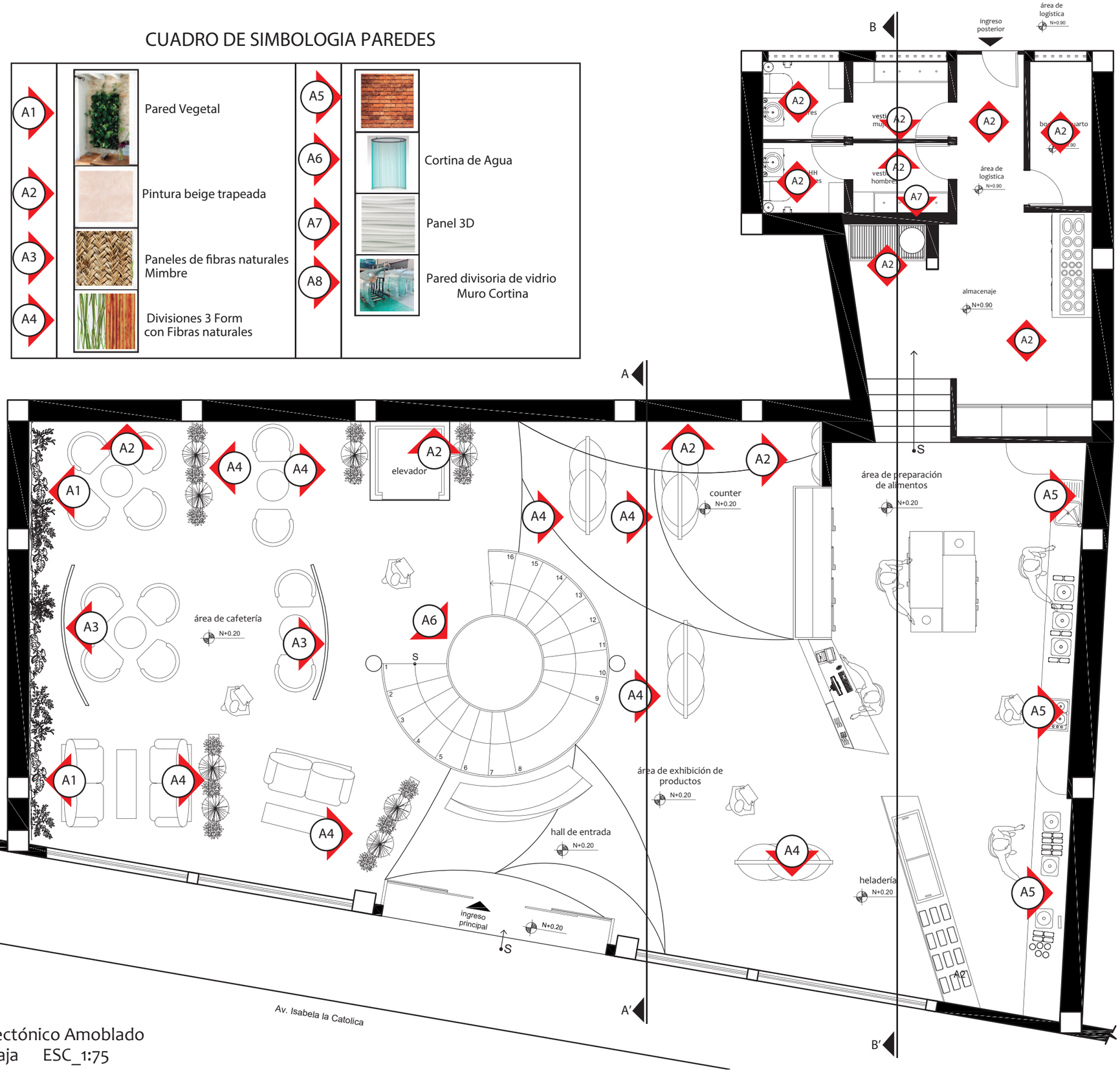
Escala:	Fecha:
1:1	2020

Lámina:

6

CUADRO DE SIMBOLOGIA PAREDES

A1	Pared Vegetal	A5	
A2	Pintura beige trapeada	A6	Cortina de Agua
A3	Paneles de fibras naturales Mimbre	A7	Panel 3D
A4	Divisiones 3 Form con Fibras naturales	A8	Pared divisoria de vidrio Muro Cortina

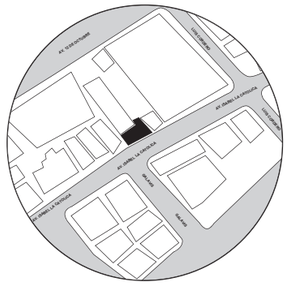


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Baja ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

ACABADOS DE PARED PB

ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

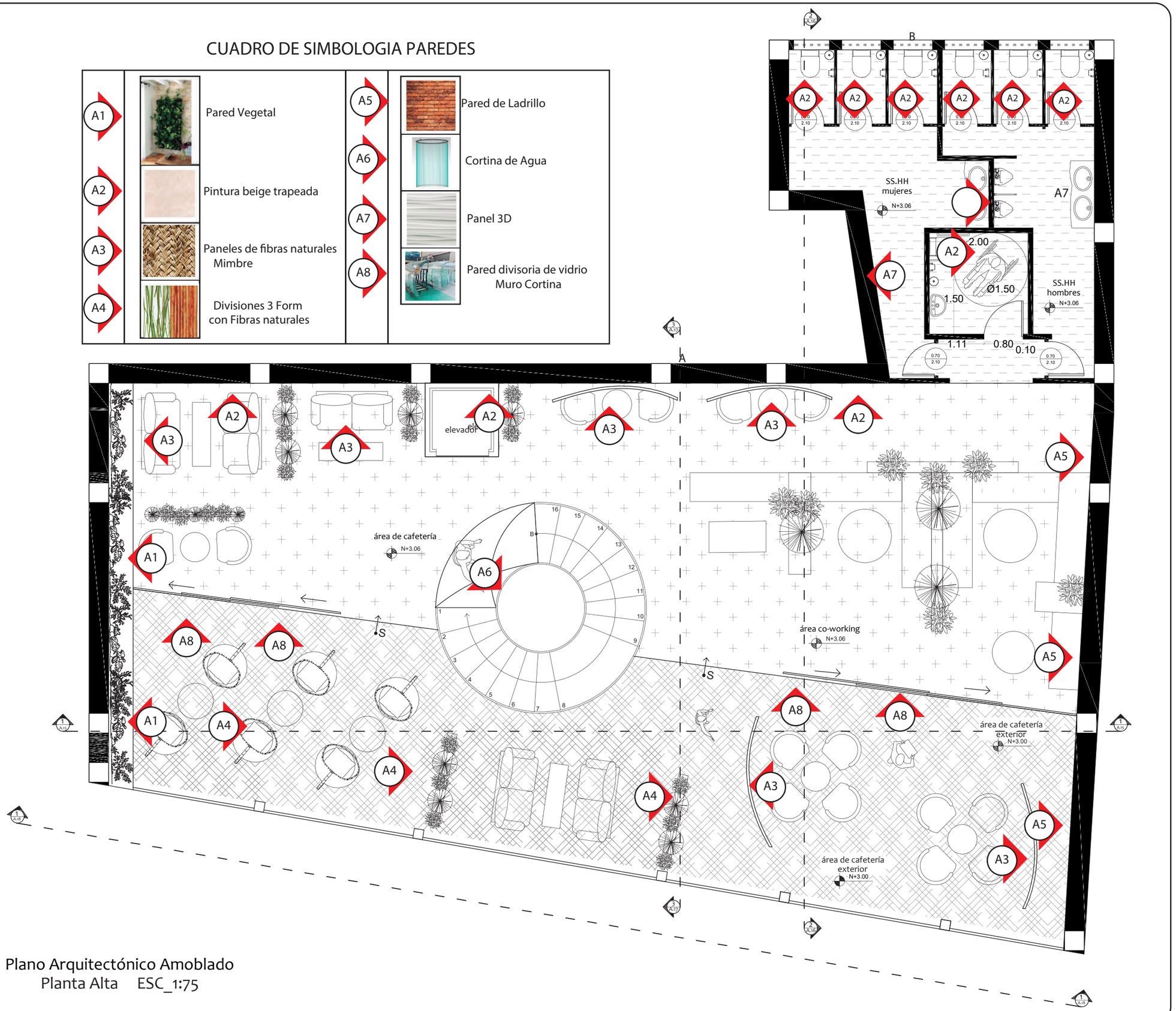
Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

7

CUADRO DE SIMBOLOGIA PAREDES

A1	Pared Vegetal	A5	Pared de Ladrillo
A2	Pintura beige trapeada	A6	Cortina de Agua
A3	Paneles de fibras naturales Mimbre	A7	Panel 3D
A4	Divisiones 3 Form con Fibras naturales	A8	Pared divisoria de vidrio Muro Cortina

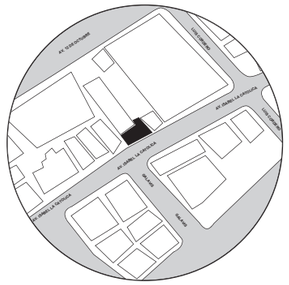


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

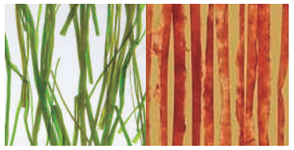
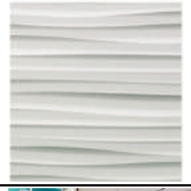
CONTENIDO:
ACABADOS DE PARED PA

ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:
8

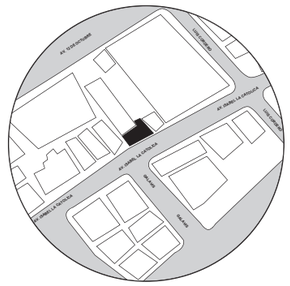
CATÁLOGO DE REVESTIMIENTOS DE PAREDES

CODIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
A1	Pared Vegetal	Nombre: jardín vegetal Color: variados según las especies de plantas seleccionadas Espesor mínimo de 9 cm, durabilidad de 25 años con sistema de riego. Formato: por m2, panel de soporte con espesor mínimo 6 cm, capa de siembra 3 cm.	Detatelle de toda la perded de la cafeteria a doble altura.	
A2	Pintura beige	Nombre: pintura con técnica del trapeado Color: blanco, beige Formato: por canecas Excelente propiedad de adherencia, apariencia, durabilidad,, resistente al agua Formato: m2	área cafetería interior planta baja y planta alta	
A3	divisiones de mimbre	Nombre: Mimbre Color: tfibra natural Formato: rollos para tejer, resistencia , reciclable , rigidez , resistencia al impacto y al fuego , Impermeable	divisores de mimbre	
A4	divisiones 3 form con fibras naturales	Nombre: 3 form Color: transparente con algas marinas Formato: paneles con geometrías complejas, traslucido , resistencia química , reciclable , rigidez , resistencia al impacto y al fuego , Impermeable	expositores	
A5	pared de ladrillo	Nombre: Ladrillo visto Color: natural del material Formato: bloques de 39*6*11.5 con sellante Evita la proliferación de hongos y bacteria, alta resistencia a la abrasión, estabilidad del color. y fácil instalación	área de preparación de alimentos y área de co-working	
A6	cortina de agua	Nombre: cortina de agua circular Color: transparente Formato: vidrio +agua+vidrio El agua se desliza por una lámina de plástico o vidrio. Únicamente se utiliza en fuentes de interior, bien en pequeñas instalaciones o bien en grandes centros comerciales aprovechando huecos de escalera o similares.	escaleras	
A7	Panel 3D	Nombre: panel 3D Color: blanco Formato: 50*50 Extraordinariamente ligero pero resistente, aislante térmico., aislante acústico, resiste a la humedad, resistente al agua, resistente al envejecimiento.	baños	
A8	muro cortina divisor cafetería interior de exterior	Nombre: muro cortiina curvo de vidrio templado Color: transparente Formato: 245 m y 4.6 m Extraordinariamente ligero pero resistente, aislante térmico., aislante acústico, resiste a la humedad, resistente al agua, resistente al envejecimiento.	muro cortina de vidrio divisor entre cafetería interior y exterior en planta alta	

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

CATÁLOGO DE PAREDES

ASESOR/A:

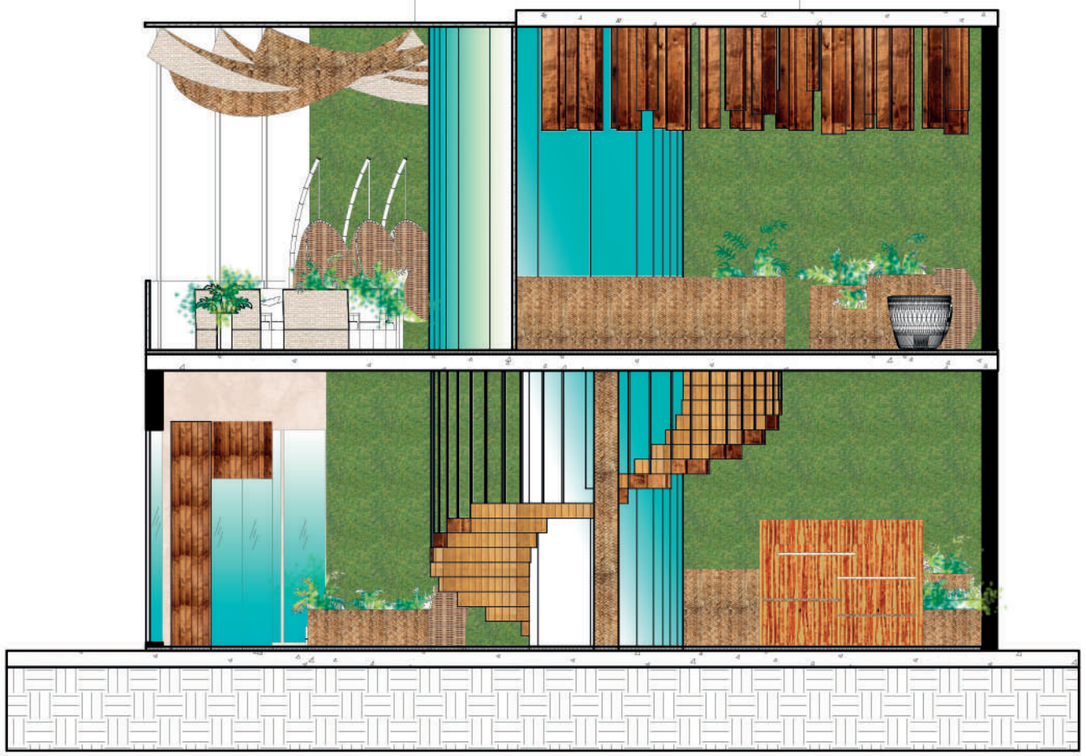
Arq. Jimena Vacas

Escala: SN/E

Fecha: 2020

Lámina: 9

CORTE LONGITUDINAL A-A'
ESC_1:75

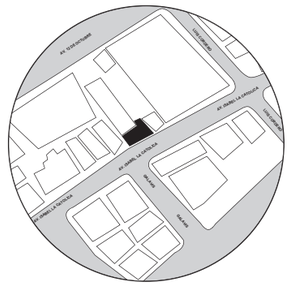


CORTE TRANSVERSAL B-B'
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
CORTES DE PAREDES

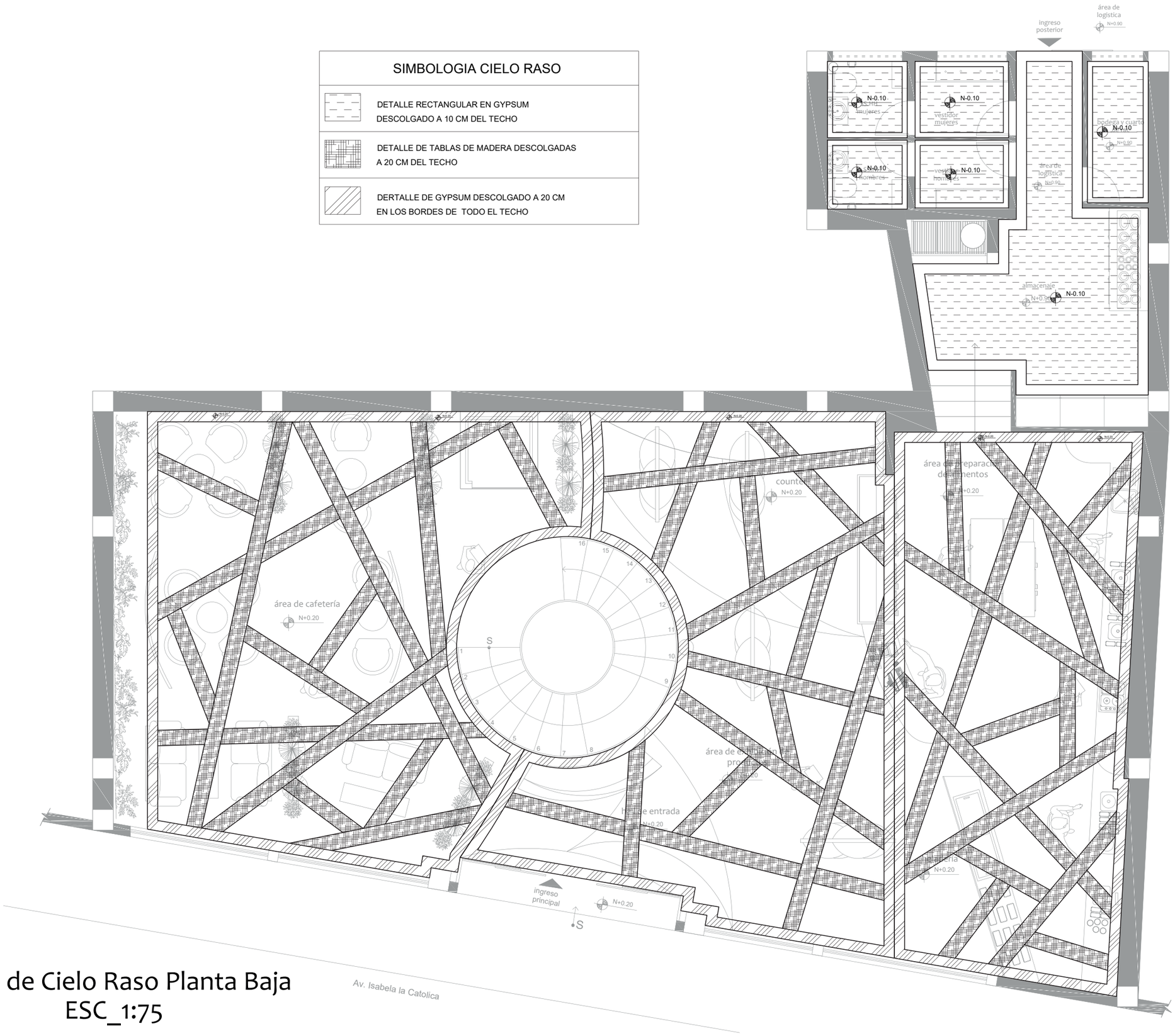
ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
10

SIMBOLOGIA CIELO RASO

	DETALLE RECTANGULAR EN GYPSUM DESCOLGADO A 10 CM DEL TECHO
	DETALLE DE TABLAS DE MADERA DESCOLGADAS A 20 CM DEL TECHO
	DERTALLE DE GYPSUM DESCOLGADO A 20 CM EN LOS BORDES DE TODO EL TECHO

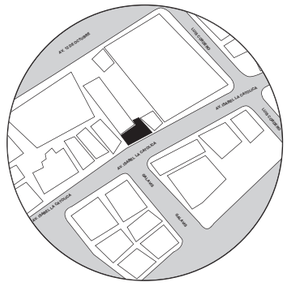


Plano de Cielo Raso Planta Baja
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANO CIELO RASO PB

ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

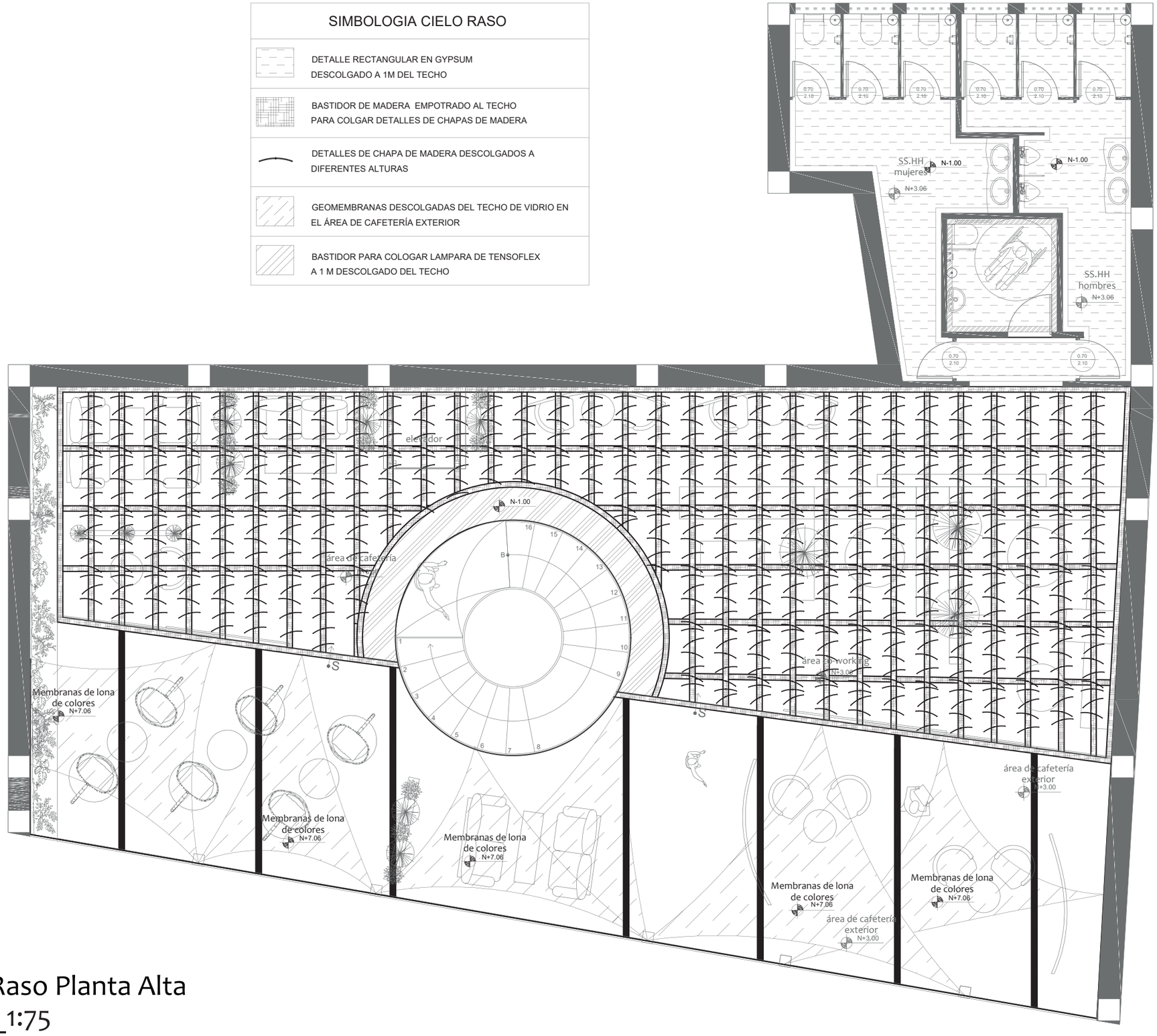
Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

11

SIMBOLOGIA CIELO RASO

	DETALLE RECTANGULAR EN GYPSUM DESCOLGADO A 1M DEL TECHO
	BASTIDOR DE MADERA EMPOTRADO AL TECHO PARA COLGAR DETALLES DE CHAPAS DE MADERA
	DETALLES DE CHAPA DE MADERA DESCOLGADOS A DIFERENTES ALTURAS
	GEOMEMBRANAS DESCOLGADAS DEL TECHO DE VIDRIO EN EL ÁREA DE CAFETERÍA EXTERIOR
	BASTIDOR PARA COLOGAR LAMPARA DE TENSOFLEX A 1 M DESCOLGADO DEL TECHO

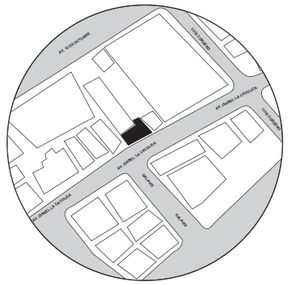


Plano de Cielo Raso Planta Alta
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

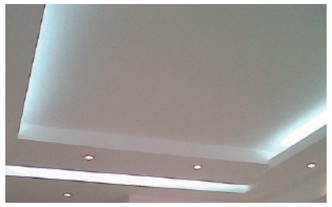
CONTENIDO:
PLANO CIELO RASO PA

ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
12

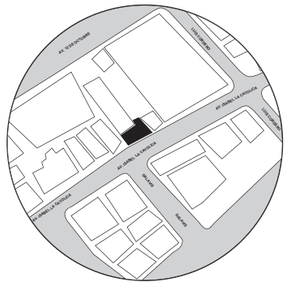
CATÁLOGO DE CIELO RASO

CODIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
C1	GYPSUM	Nombre: GYPSUM Color: blanco, Formato: 1.22 *2.44 y 10mm Excelente para realizar curvas, estandar para cielo falso	área cafetería interior , área de exhibición de productos, área de preparación de alimentos, área de almacenaje, bodega, servicio y logística planta baja y planta alta	
C2	CHAPA DE MADERA	Nombre: pintura con técnica del trapeado Color: blanco, beige Formato: por canecas Excelente propiedad de adherencia, apariencia, durabilidad,, resistente al agua Formato: m2	área cafetería interior planta baja y planta alta	
C3	LONAS DESCOLGADAS	Nombre: Polietileno Ultraflexible Color: blanco Formato: rollo de 4.5 m muy resistente	área cafetería exterior planta alta	
A4	PÉRGOLA DE VIDRIO	Nombre: Vidrio Color: transparente Formato: planchas de 2.5m *2.25m Colocación con ventosas	área cafetería exterior planta alta	
A5	TABLAS DE MDF LAMINADAS DE MADERA NATURAL	Nombre: tablones de madera Color: enchapado de madera natural Formato: tablones 20cm ancho *4 m largo*2cm espesor	área cafetería interior planta baja y planta alta	

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

CATÁLOGO CIELO RASO

ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

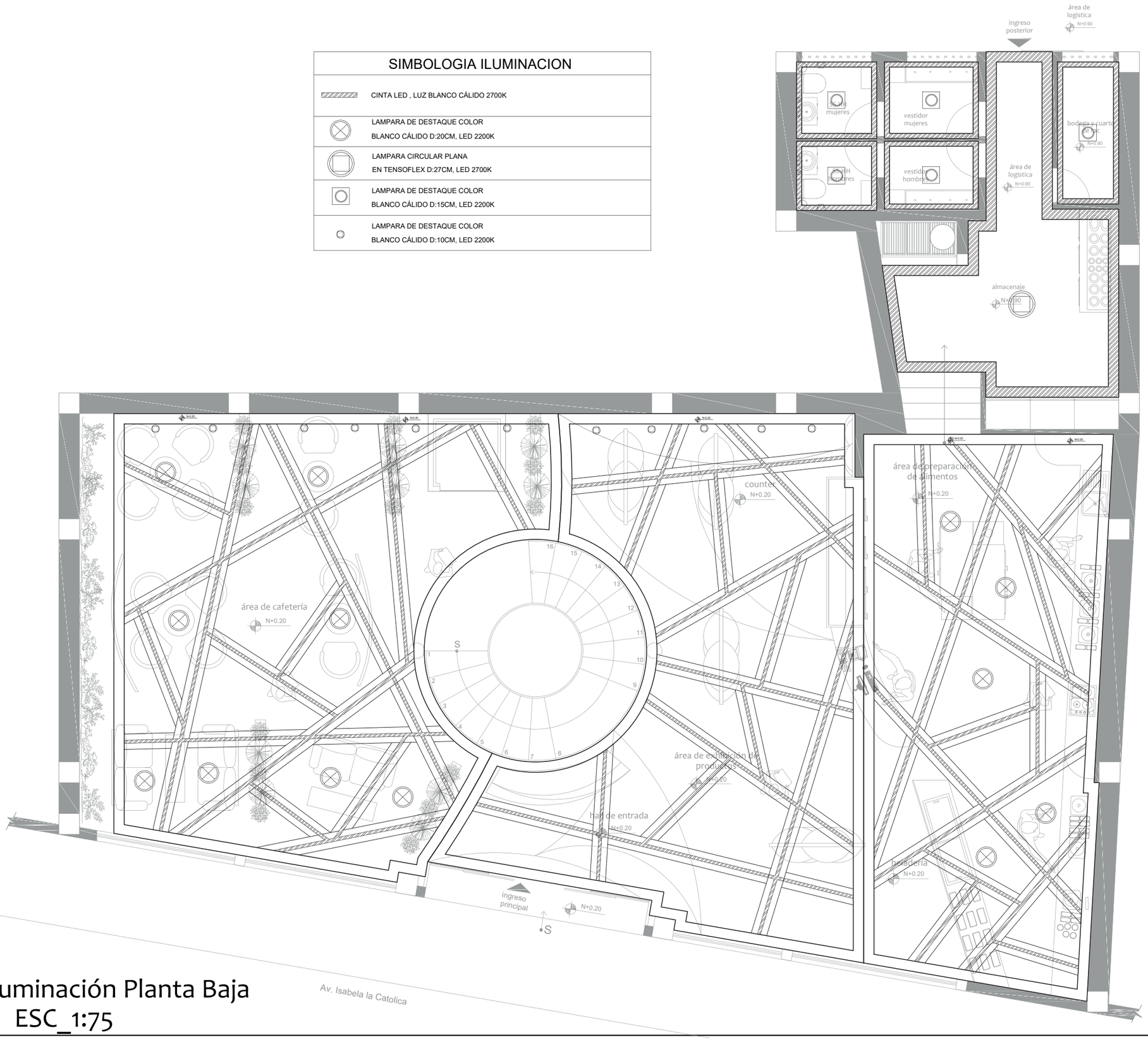
Escala: SN/E

Fecha: 2020

Lámina: 13

SIMBOLOGIA ILUMINACION

	CINTA LED , LUZ BLANCO CÁLIDO 2700K
	LAMPARA DE DESTAQUE COLOR BLANCO CÁLIDO D:20CM, LED 2200K
	LAMPARA CIRCULAR PLANA EN TENSOFLEX D:27CM, LED 2700K
	LAMPARA DE DESTAQUE COLOR BLANCO CÁLIDO D:15CM, LED 2200K
	LAMPARA DE DESTAQUE COLOR BLANCO CÁLIDO D:10CM, LED 2200K

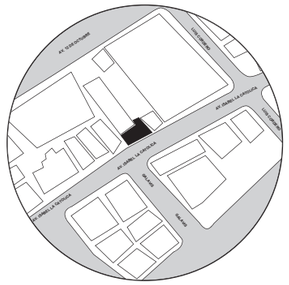


Plano de Iluminación Planta Baja
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANO DE ILUMINACIÓN PB

ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

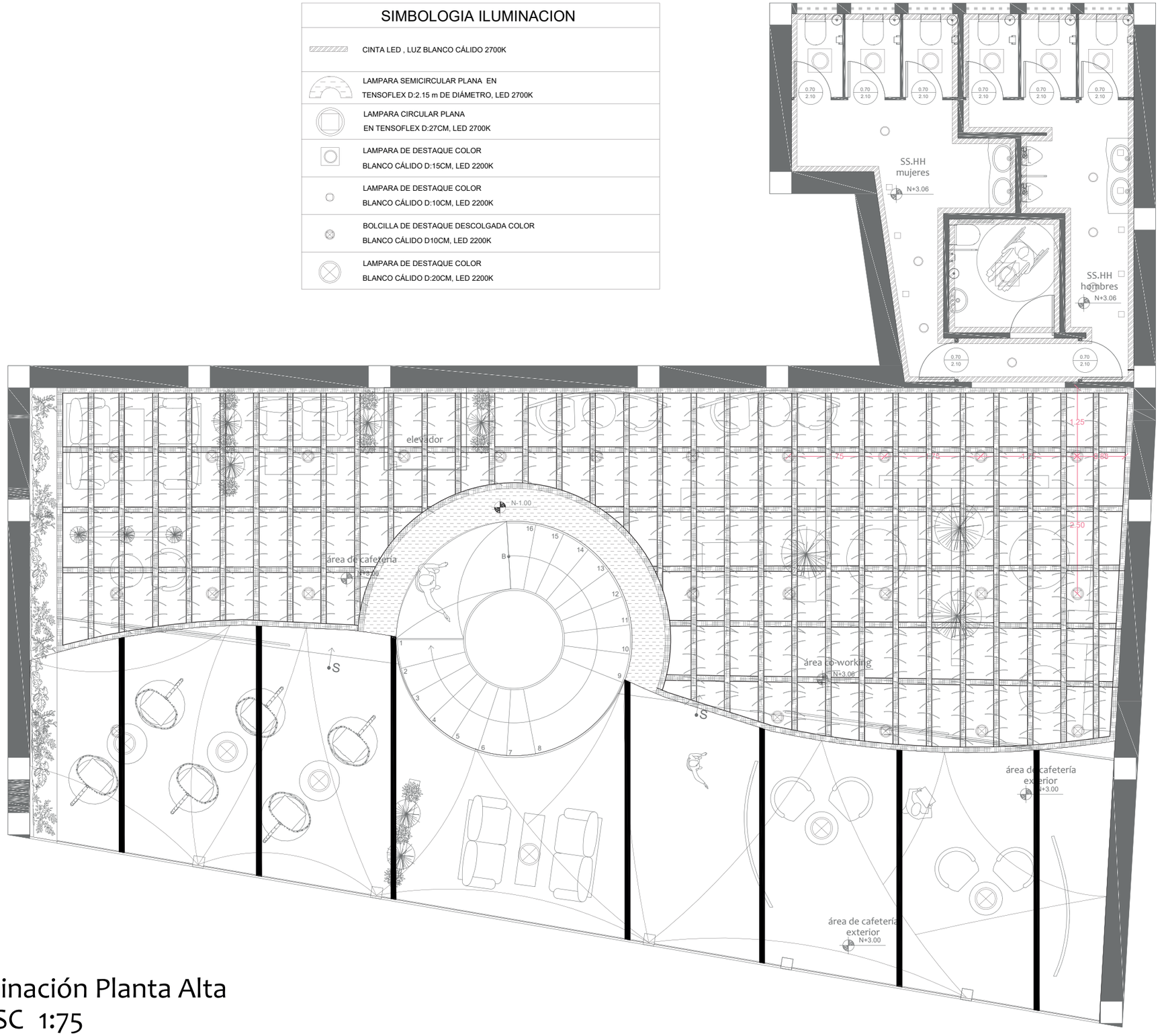
Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

14

SIMBOLOGIA ILUMINACION

	CINTA LED , LUZ BLANCO CÁLIDO 2700K
	LAMPARA SEMICIRCULAR PLANA EN TENSOFLEX D:2.15 m DE DIÁMETRO, LED 2700K
	LAMPARA CIRCULAR PLANA EN TENSOFLEX D:27CM, LED 2700K
	LAMPARA DE DESTAQUE COLOR BLANCO CÁLIDO D:15CM, LED 2200K
	LAMPARA DE DESTAQUE COLOR BLANCO CÁLIDO D:10CM, LED 2200K
	BOLCILLA DE DESTAQUE DESCOLGADA COLOR BLANCO CÁLIDO D10CM, LED 2200K
	LAMPARA DE DESTAQUE COLOR BLANCO CÁLIDO D:20CM, LED 2200K

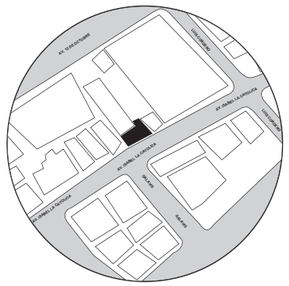


Plano de Iluminación Planta Alta
ESC 1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

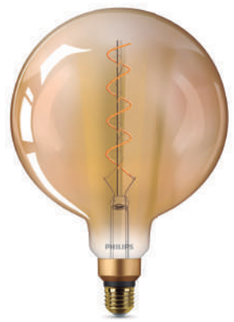
CONTENIDO:
PLANO DE ILUMINACIÓN PA

ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
15

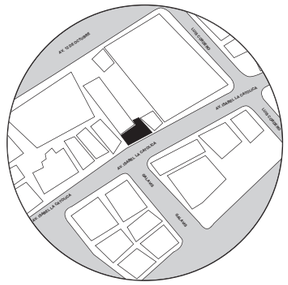
CATÁLOGO DE ILUMINACIÓN

CODIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
L1	MANGUERA LED	Nombre: Cinta LED Luz Indirecta Temperatura: blanco cálido 2700 K Formato: 100 m el rollo Potencia: 36 w Proveedor: Oroluz	área cafetería interior , área de exhibición de productos, área de preparación de alimentos en planta baja	
L2	LAMPARRA DESCOLGADA DE MIMBRE	Nombre: Lampara de Mimbre Lampara Led E27 Potencia 15w Temperatura : blanco cálido 2700k flujo luminoso 800lm Formato: unidades Proveedor: Mimbre y Artesanías	área cafetería interior y área de preparación de alimentos planta baja	
L3	PLAFON CUADRADO 50*50	Nombre: Panel LED cuadrado 50*50 Temperatura: blanco 4000k Potencia: 25w Flujo luminoso: 3200lm Formato: unidades Proveedor: Sylvana	área almacenaje y de servicio del personal	
L4	OJO DE BUEY	Nombre: Ojo de Buey tipo Downligth empotrado de 100mm en cielo raso Potencia: 13w Temperatura : blanco cálido 3000 k Flujo luminoso:1440lm Formato: unidades Proveedor: Almacenes Marriot	área cafetería interior PB y PA y cafetería exterior PA	
L5	BOMBILLA LED	Nombre: Bombilla tipo led de philips Color: temperatura 2700 k Formato: unidades Estilo vintage para descolgar con cable color negre Potencia: 4w Flujo Luminoso: 400lm	área de cafetería interior PA y área de co-working PA	

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

CATÁLOGO DE ILUMINACIÓN

ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

Escala: SN/E

Fecha: 2020

Lámina: 16

Datos

LARGO: 7m

ANCHO: 5m

Altura total: 3.20m

Altura del plano de trabajo: 3.20m - 0.75m =2.45m

Flujo luminoso: 1440lm

Dimensiones de luminaria: 9cm en diametro

Factor de utilización: 0.75

Factor de mantenimiento: 0.80

INDICE (k)

$$k = \frac{a * b}{h(a+b)} = \frac{7 * 5}{2.45(7+5)} = \frac{35}{29.4}$$

$$k = 1.19$$

FUJO LUMINOSO

$$\phi r = \frac{Em * s}{n * fm} = \frac{200\ lx * 35m^2}{0.75 * 0.8} = \frac{7000}{0.6}$$

$$\phi r = 11666.66$$

CALCULO LUMINICO

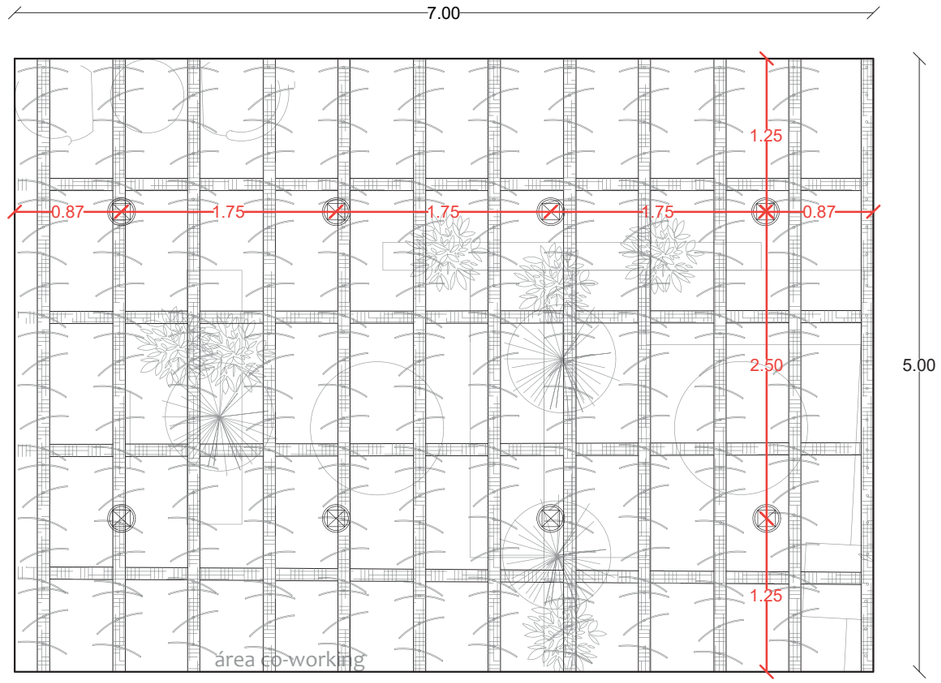
$$N = \frac{\phi T}{\phi L} = \frac{11666.66}{1 * 1440}$$

$$N = 8\ luminarias$$

UTILIZACIÓN

$$N\ ancho = \sqrt{\frac{Ntotal}{largo} * ancho} = \sqrt{\frac{8}{7} * 5} = 2.39 = 2\ luminarias$$

$$N\ largo = \frac{Ntotal}{N\ ancho} = \frac{8}{2} = 4\ luminarias$$



Plano de cálculo lumínico
área co-working Planta Alta
ESC_1:50

DISTACIA

ANCHO: 5

Separación (m)= $\frac{5}{2} = 2.5\ m$

Separación de paredes (m)= $\frac{2.5}{2} = 1.25\ m$

LARGO: 7

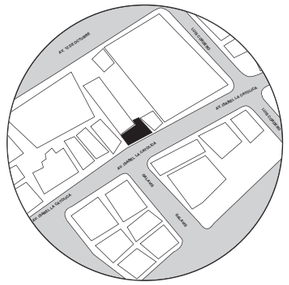
Separación (m)= $\frac{7}{4} = 1.75\ m$

Separación de paredes (m)= $\frac{1.75}{2} = 0.87\ m$

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
CÁLCULO LUMÍNICO

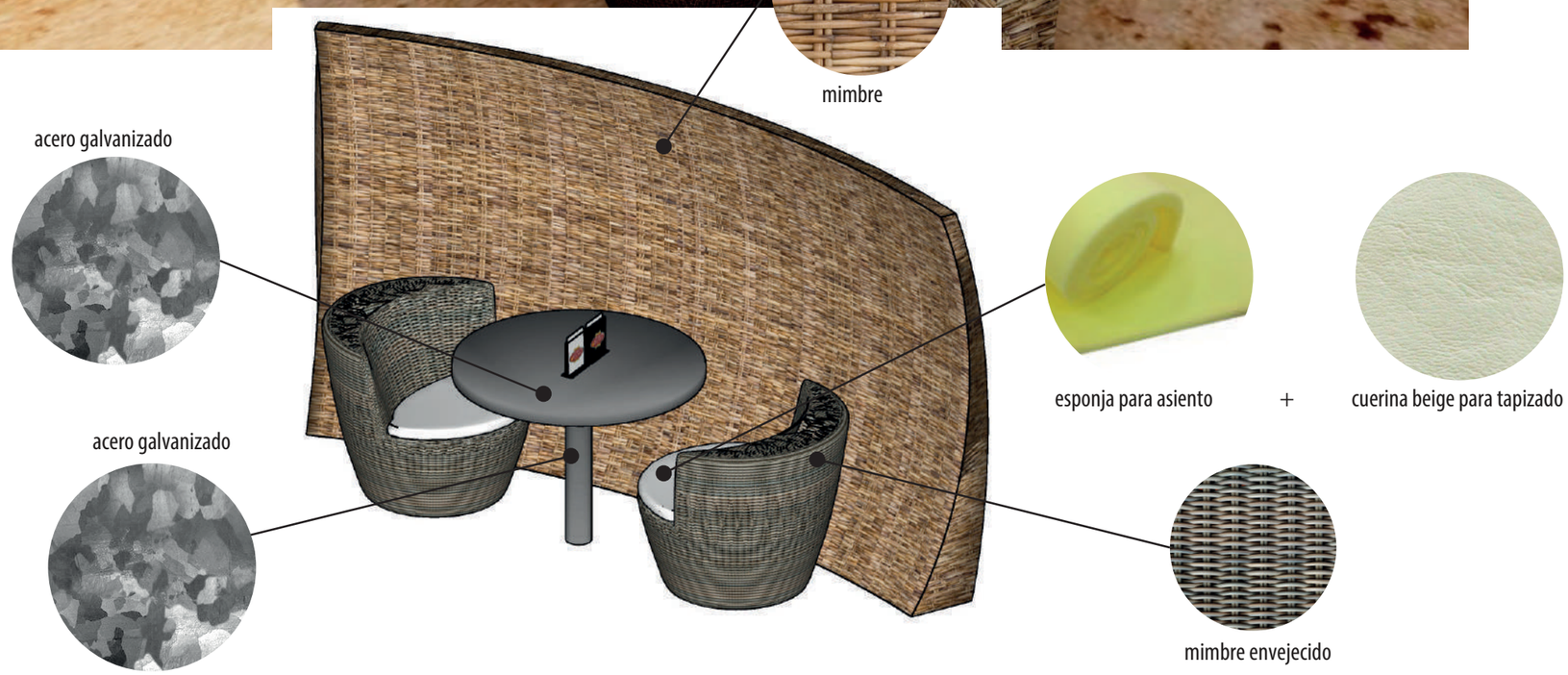
ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala: 1:50

Fecha: 2020

Lámina: 17

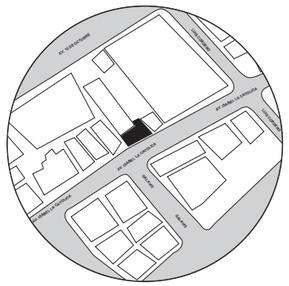
MÓDULO DE SILLAS Y MESAS + DIVISOR DE AMBIENTES



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

MUEBLES ENBLEMÁTICOS

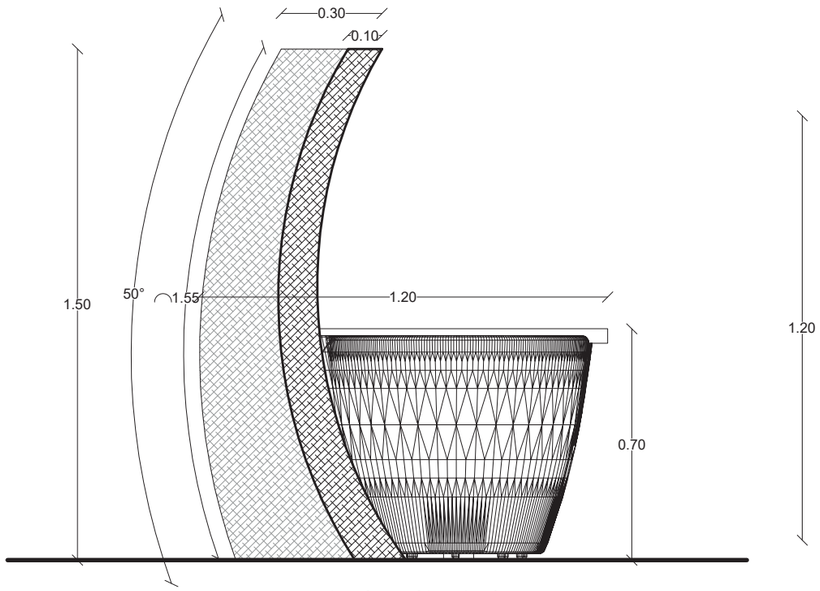
ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

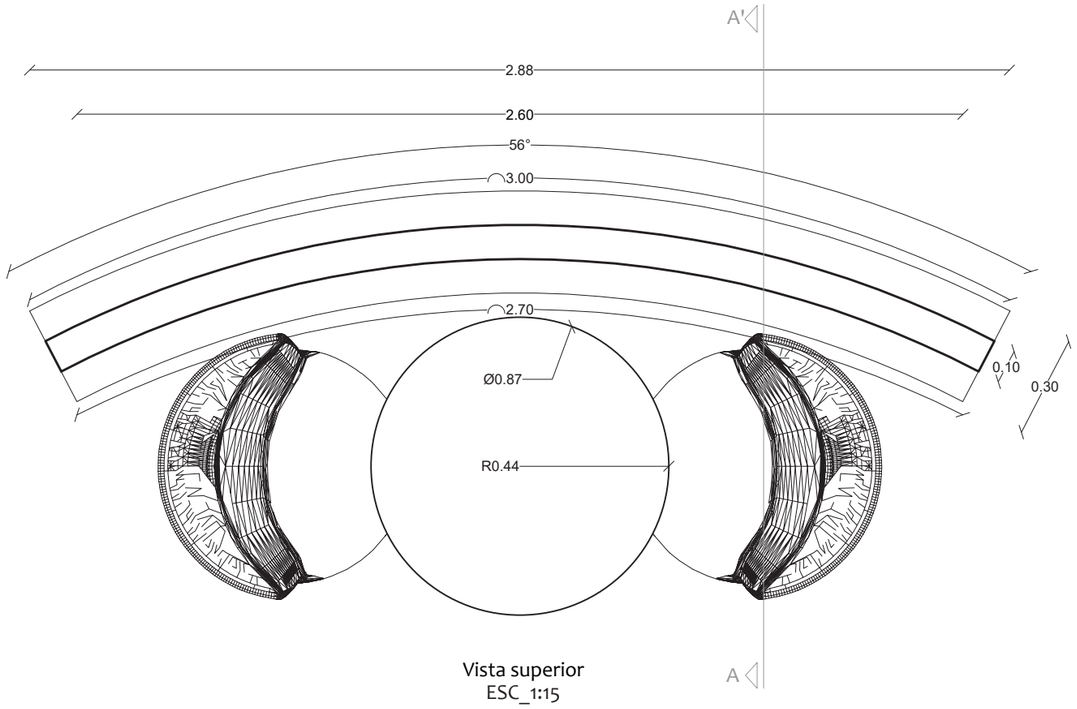
Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

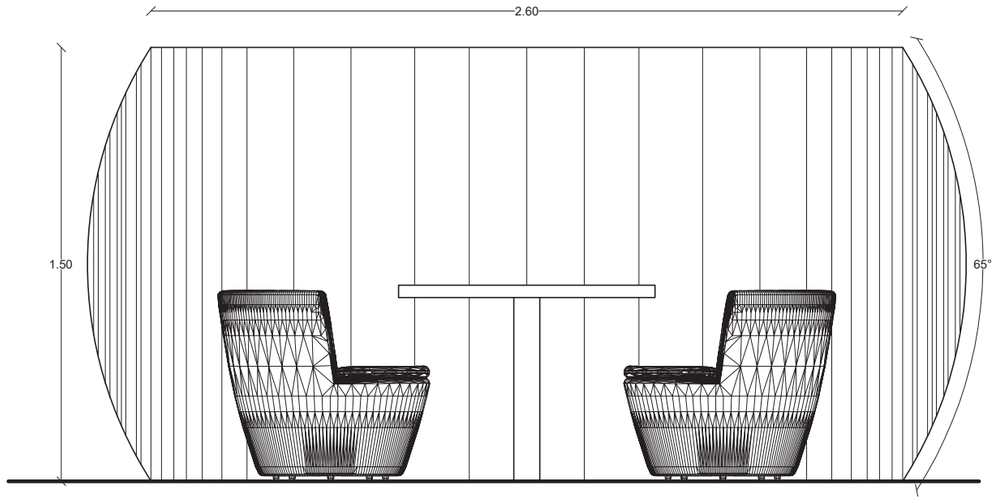
18



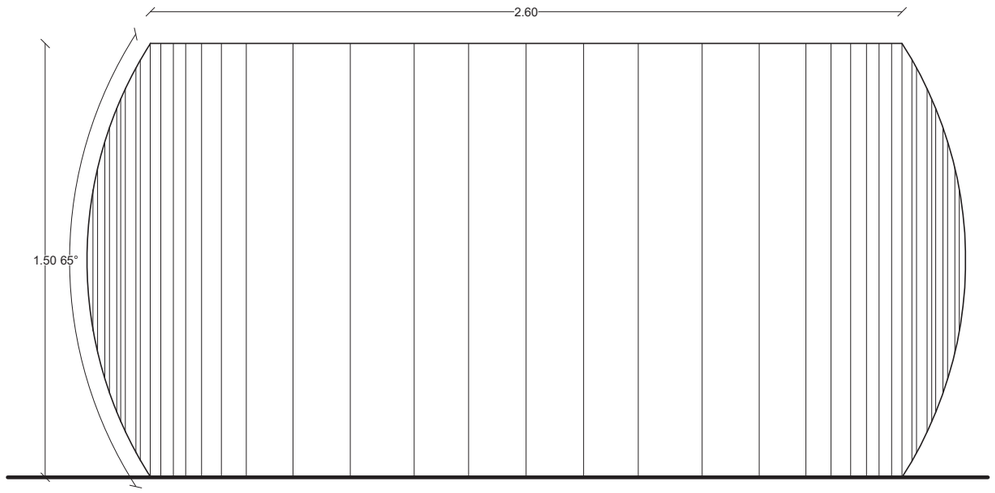
Vista lateral izquierda
ESC_1:15



Vista superior
ESC_1:15



Vista frontal
ESC_1:15

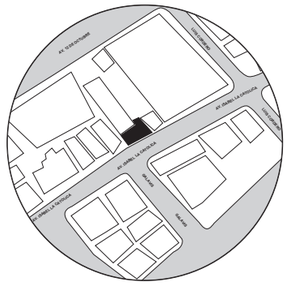


Vista posterior
ESC_1:15

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

MUEBLES ENBLEMÁTICOS

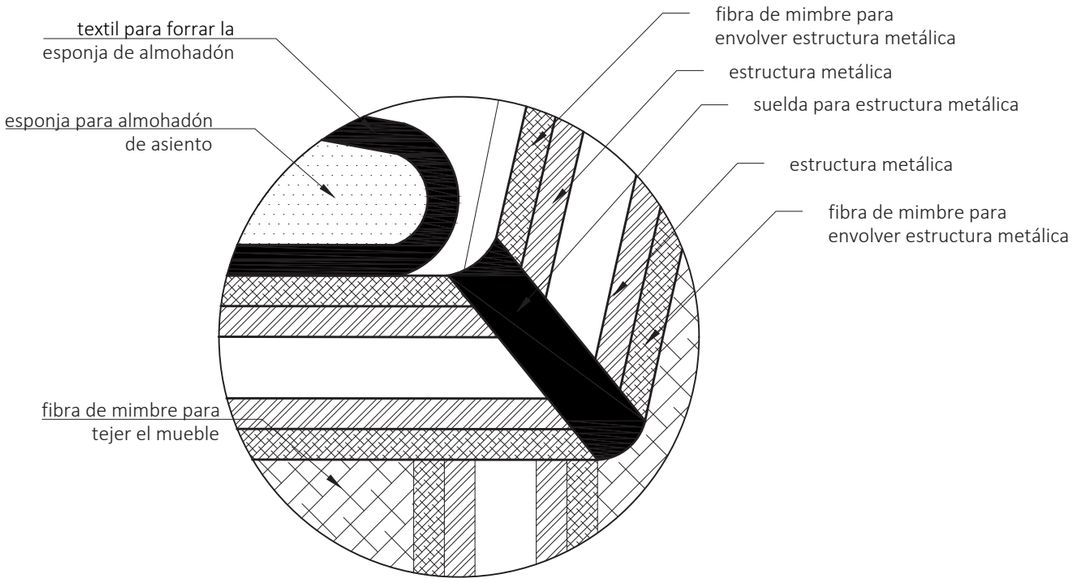
ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

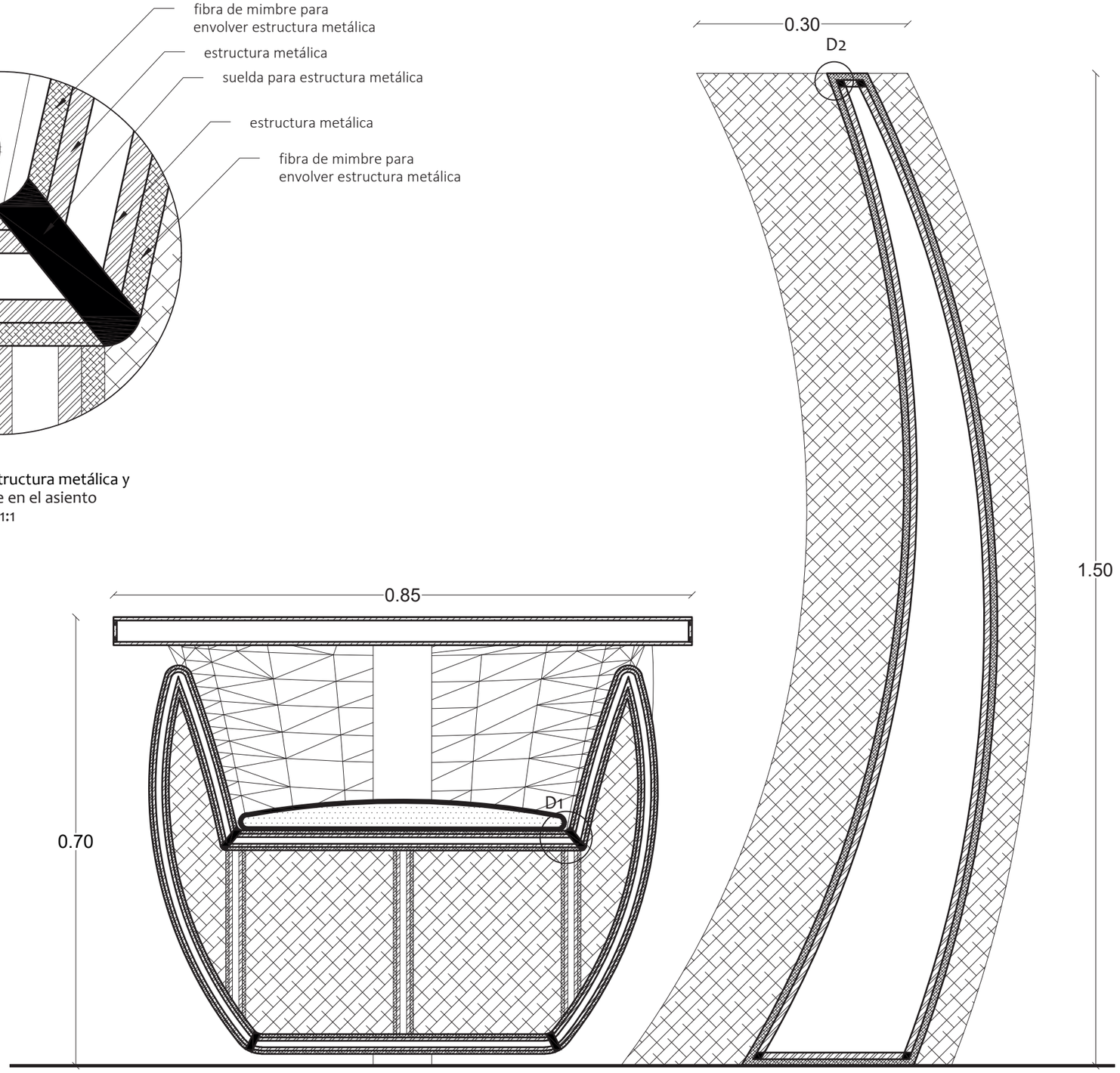
Escala:	Fecha:
1:15	2020

Lámina:

19



Detalle 1 :unión de estructura metálica y
tejido de mimbre en el asiento
ESC_1:1

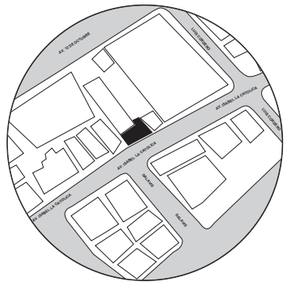


Corte transversal A - A'
ESC_1:5

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
MUEBLES ENBLEMÁTICOS

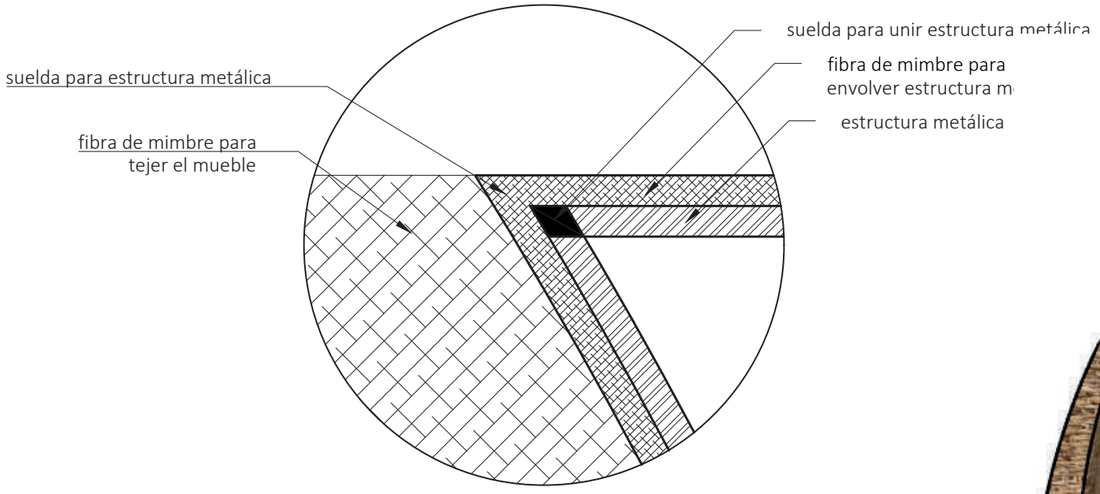
ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala: 1:5 1:1

Fecha: 2020

Lámina: 20

MÓDULO DE SILLAS Y MESAS + DIVISOR DE AMBIENTES

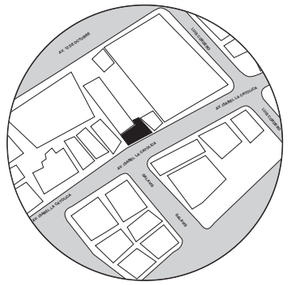


Detalle 1 :unión de estructura metálica y tejido de mimbre en divisor de ambiente
ESC_1:1

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

MUEBLES ENBLEMÁTICOS

ASESOR/A:

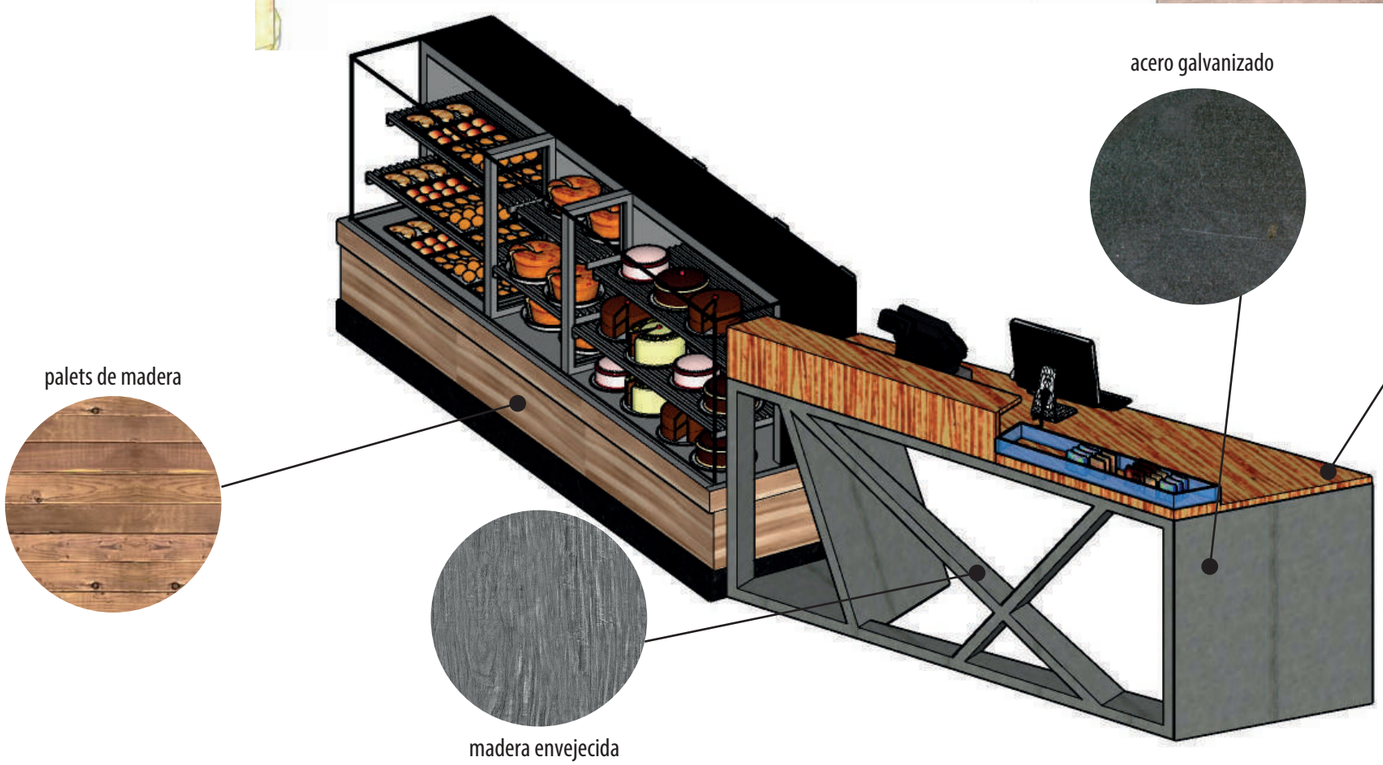
Arq. Jimena Vacas

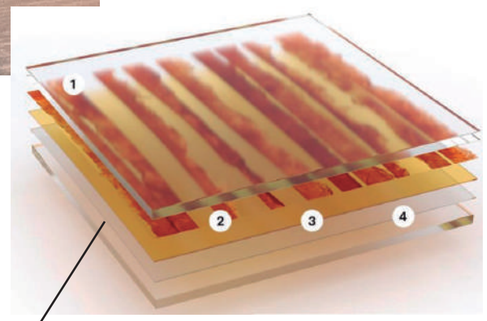
Escala:	Fecha:
1:1	2020

Lámina:

21

COUNTER + EXPOSITOR DE PASTELES





PLANCHA 3 FORM VARIA

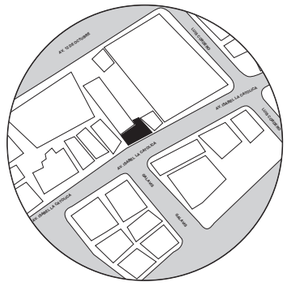
____personalización

1. textura y/o acabado
2. capa intermedia
3. color
4. difusión

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

MUEBLES ENBLEMÁTICOS

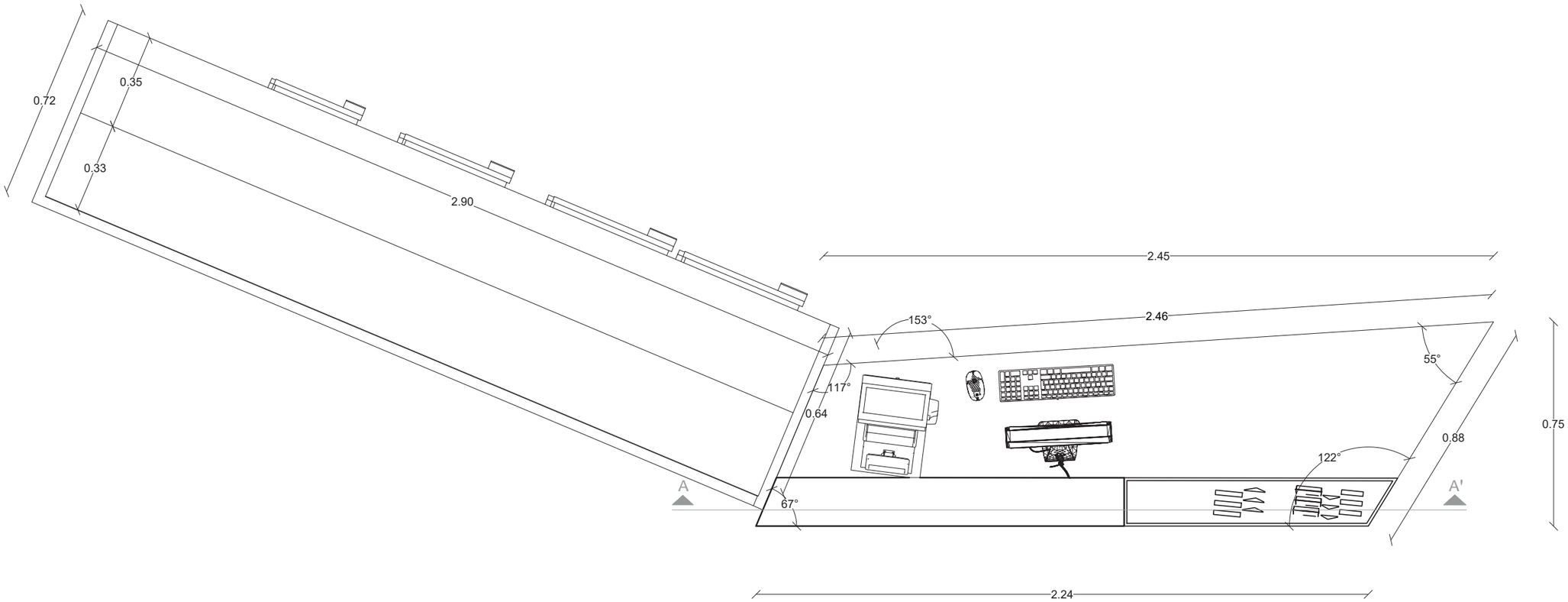
ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

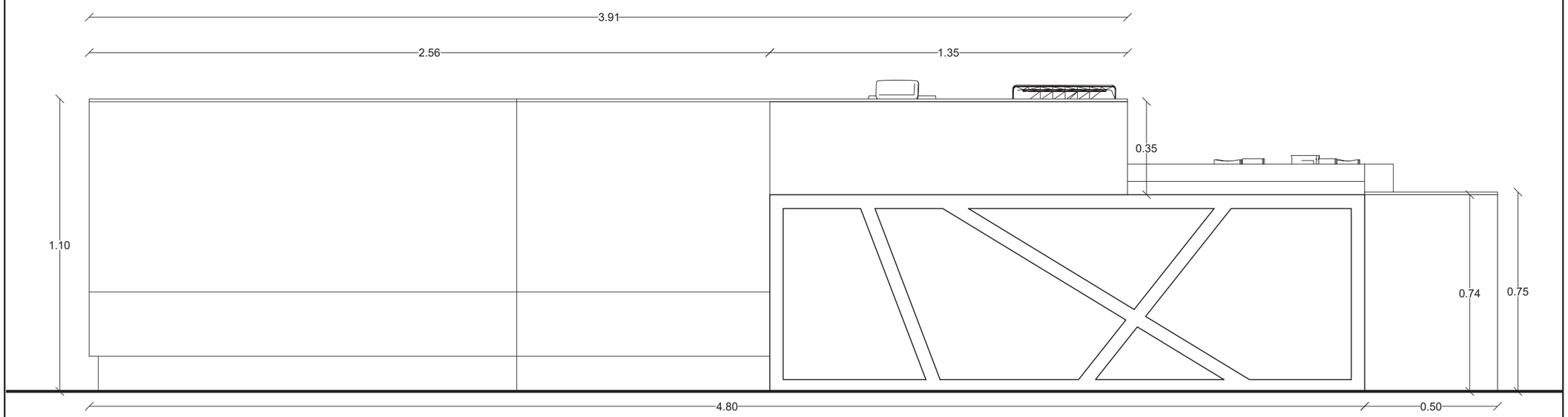
Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

22



Vista superior
ESC_1:15

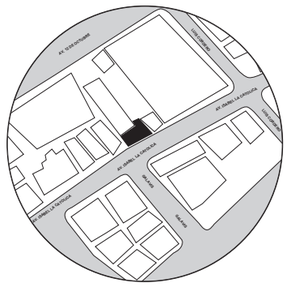


Vista frontal
ESC_1:15

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

MUEBLES ENBLEMÁTICOS

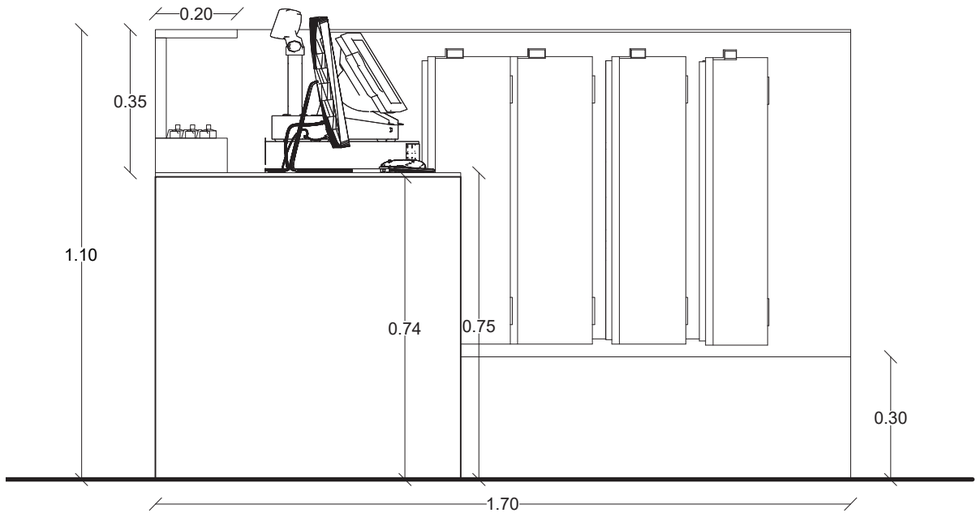
ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

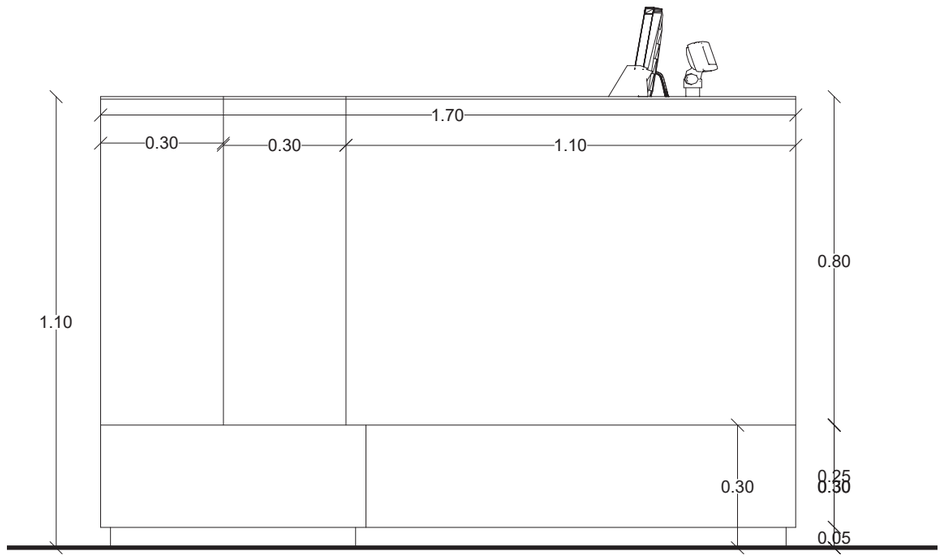
Escala:	Fecha:
1:15	2020

Lámina:

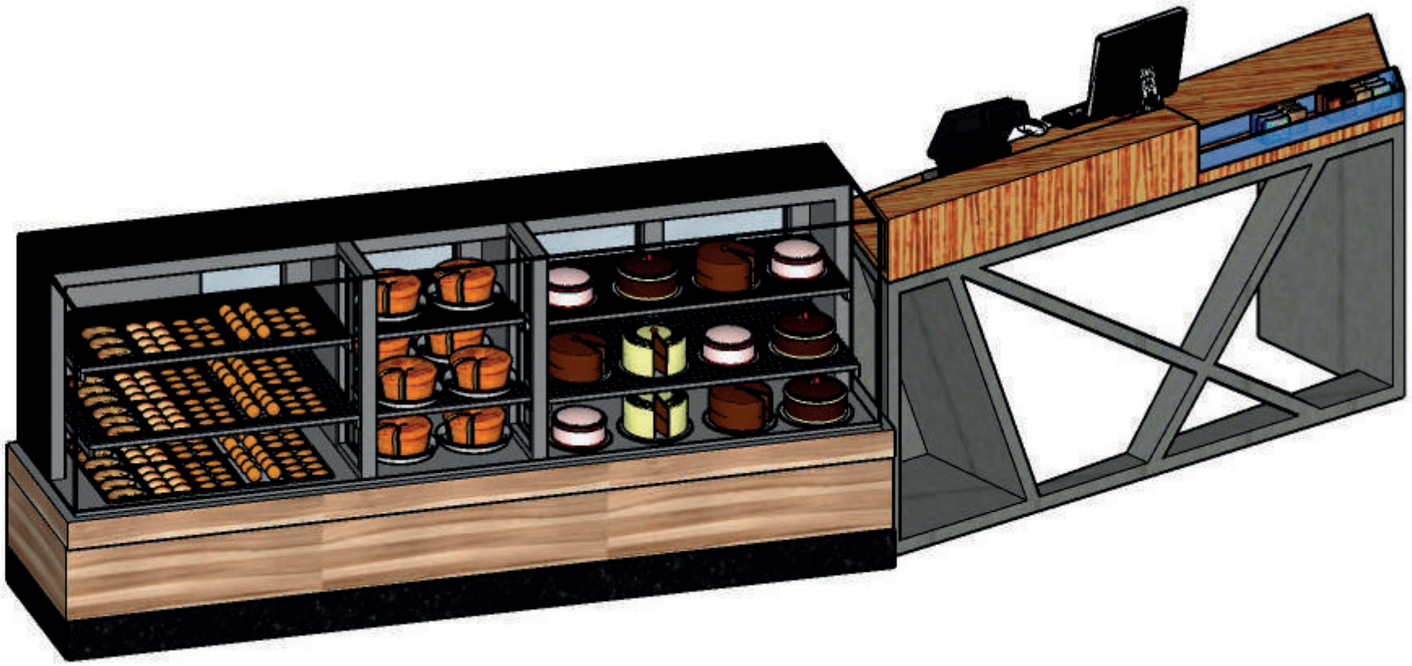
23



Vista lateral izquierda
ESC_1:15



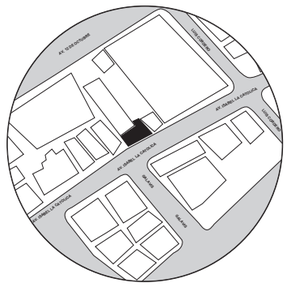
Vista lateral derecha
ESC_1:15



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

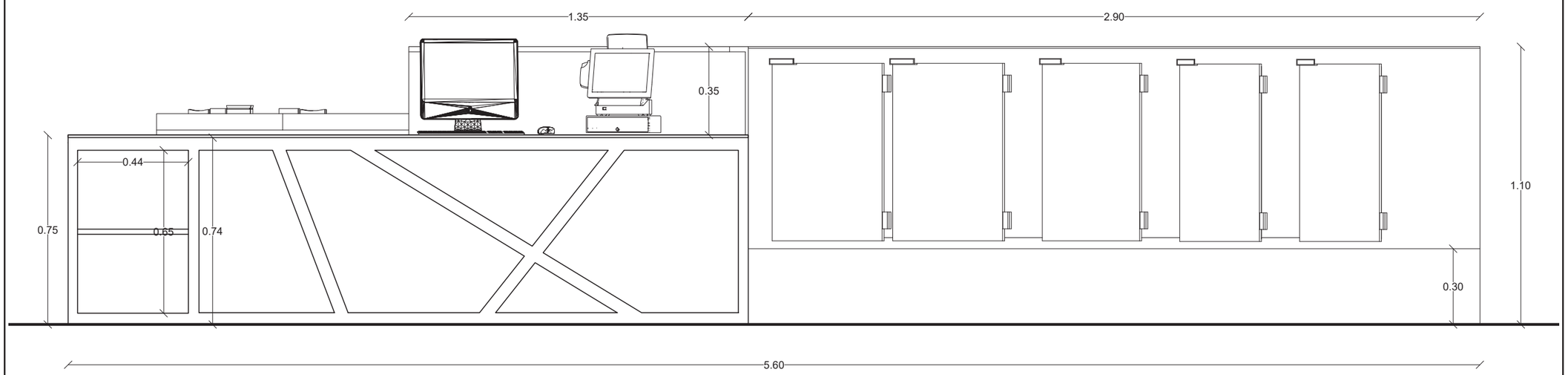
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
MUEBLES ENBLEMÁTICOS

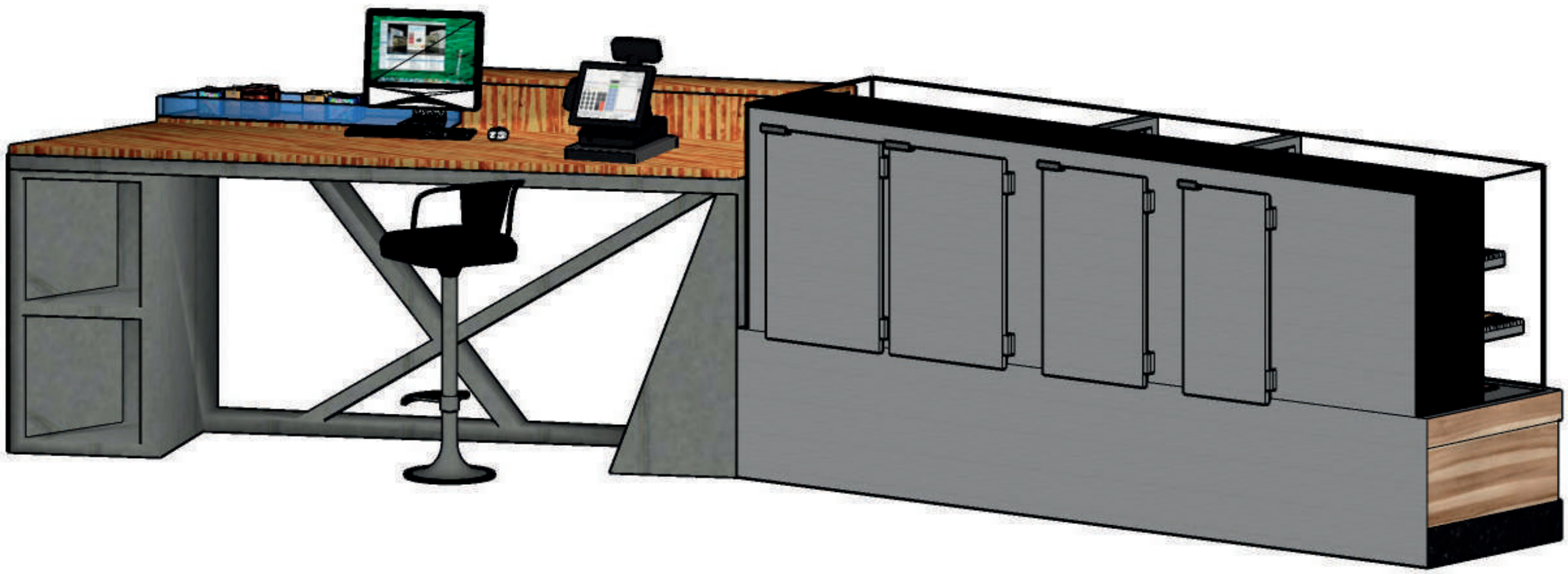
ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
1:15	2020

Lámina:
24



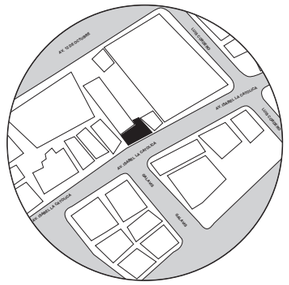
Vista posterior
ESC_1:15



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

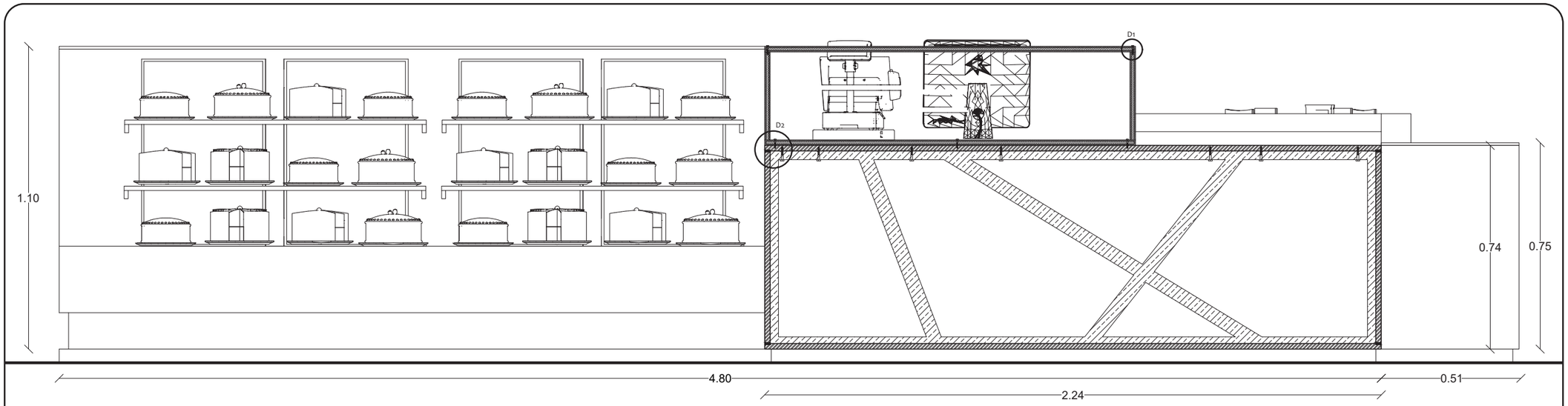
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
MUEBLES ENBLEMÁTICOS

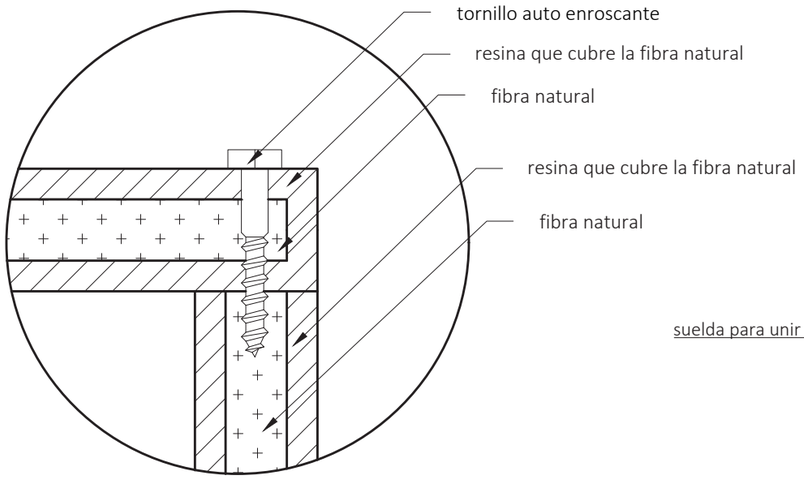
ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
1:15	2020

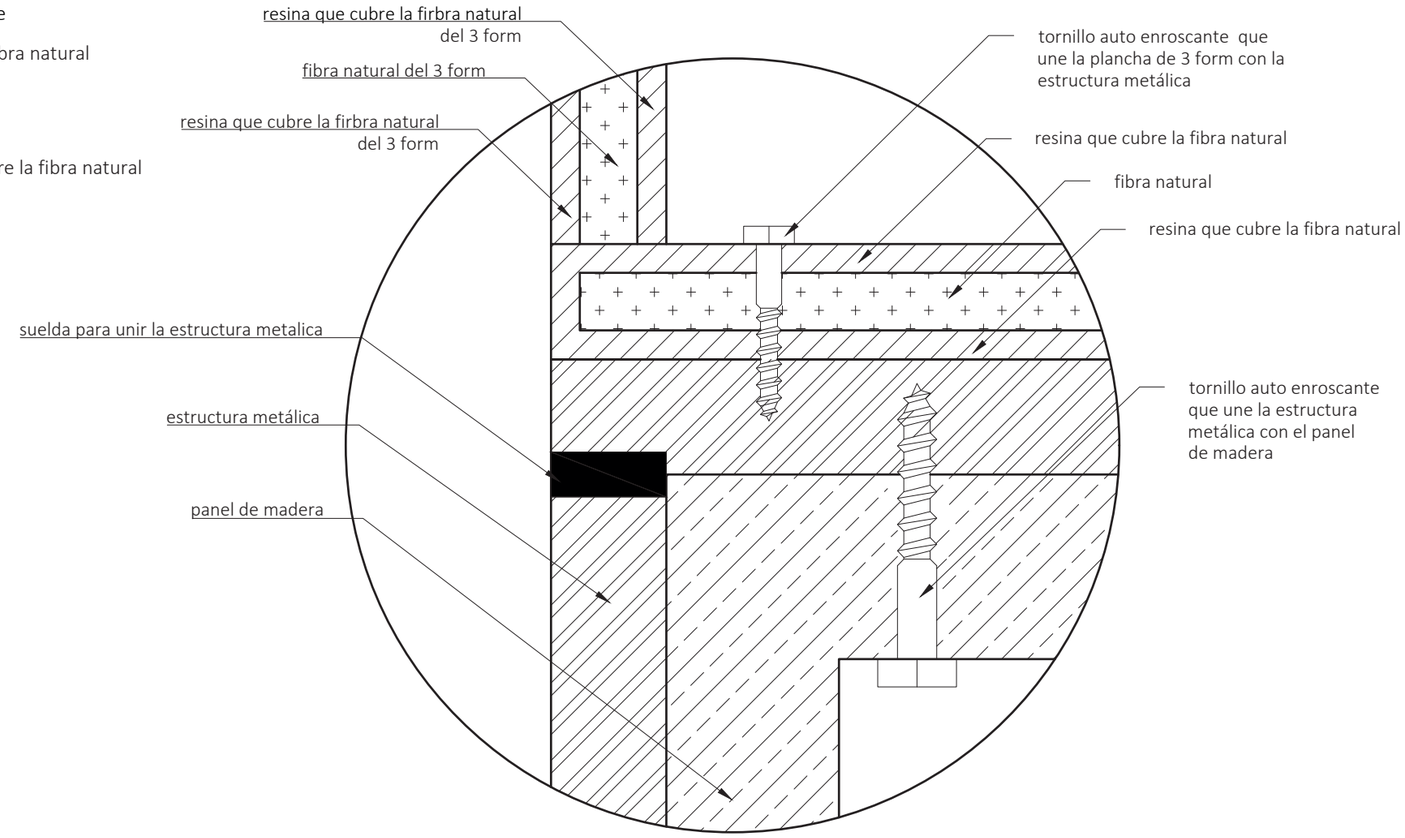
Lámina:
25



Corte longitudinal A - A'
ESC_1:15



Detalle 1 :unión de planchas 3 form
ESC_1:1

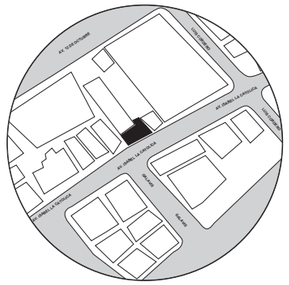


Detalle 2 :unión de plancha 3 form , con estructura metálica y unión de estructura metálica y panel de madera
ESC_1:1

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
MUEBLES ENBLEMÁTICOS

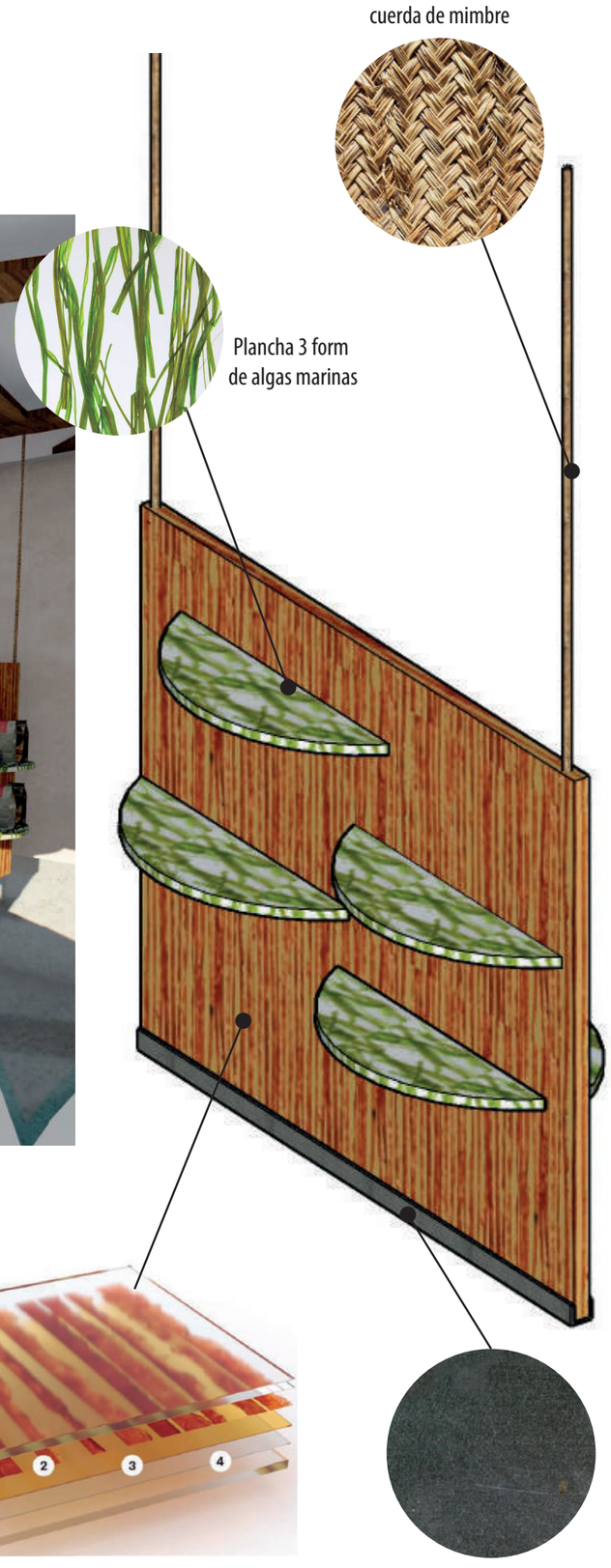
ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala: 1:15 1:1

Fecha: 2020

Lámina: 26

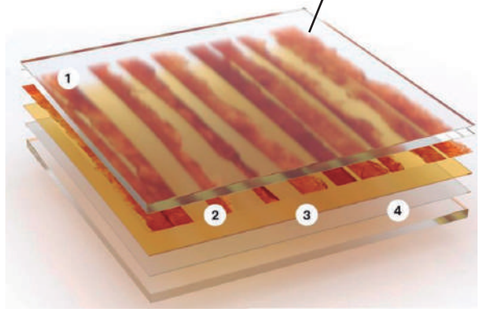
EXPOSITOR DE PRODUCTOS



PLANCHA 3 FORM VARIA

____personalización

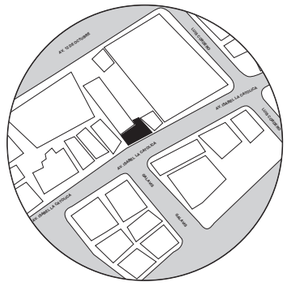
1. textura y/o acabado
2. capa intermedia
3. color
4. difusión



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

MUEBLES ENBLEMÁTICOS

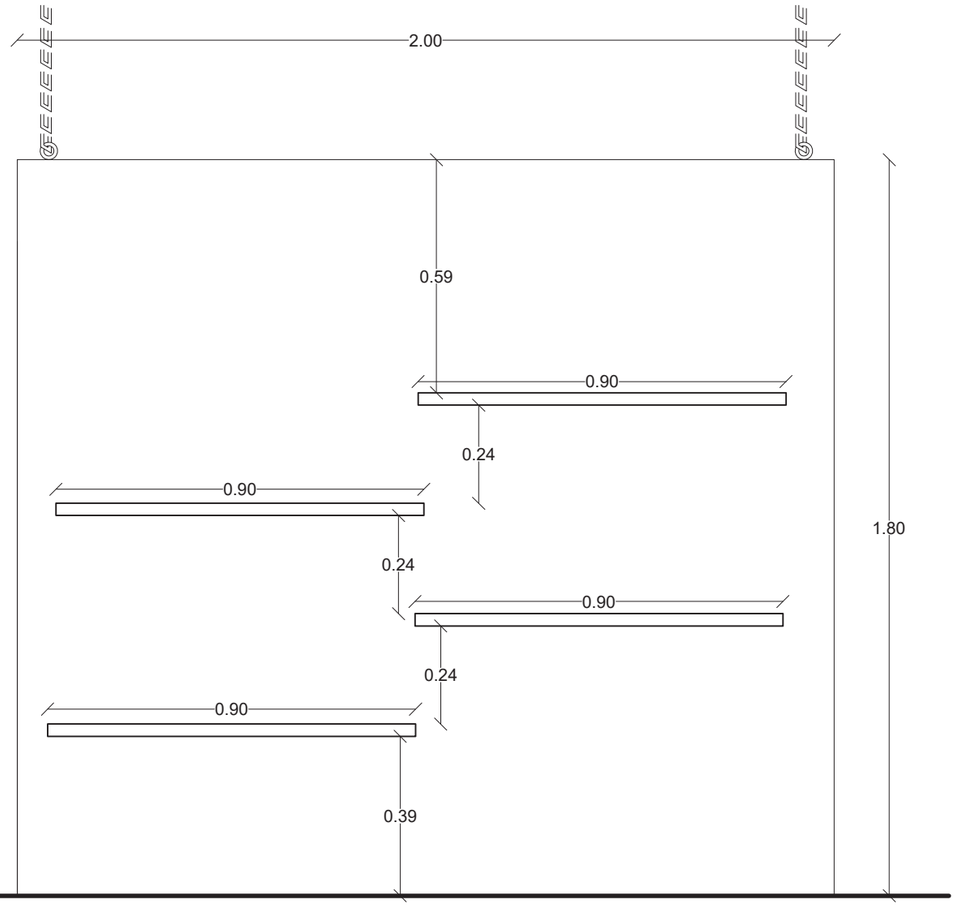
ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

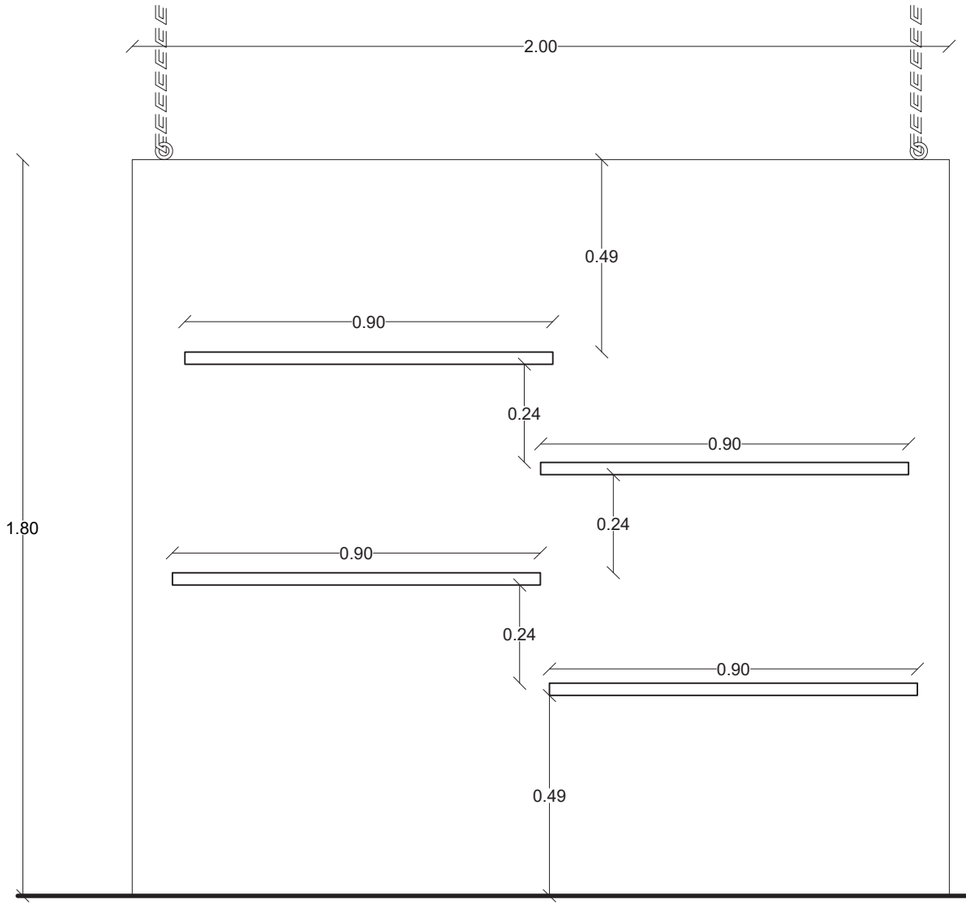
Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

27



Vista frontal
ESC_1:15

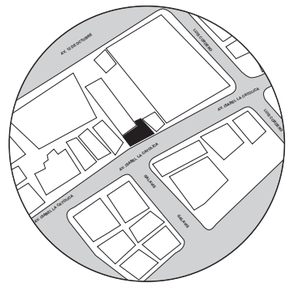


Vista posterior
ESC_1:15

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

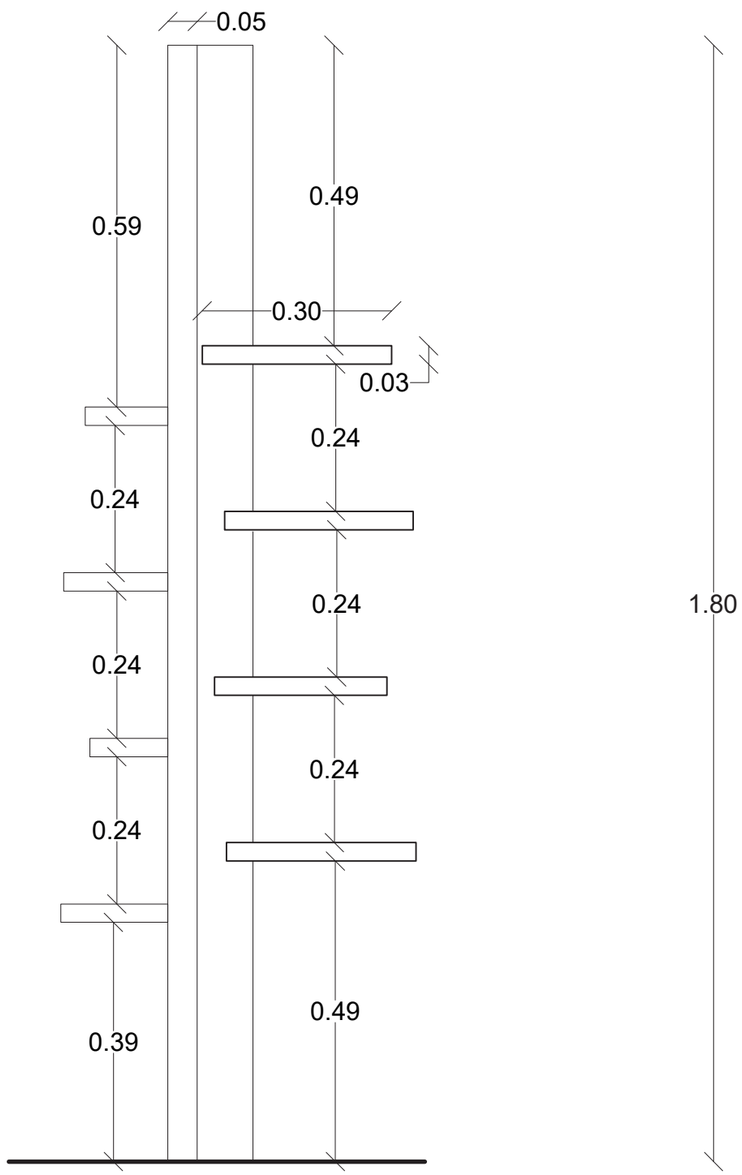
CONTENIDO:
MUEBLES ENBLEMÁTICOS

ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

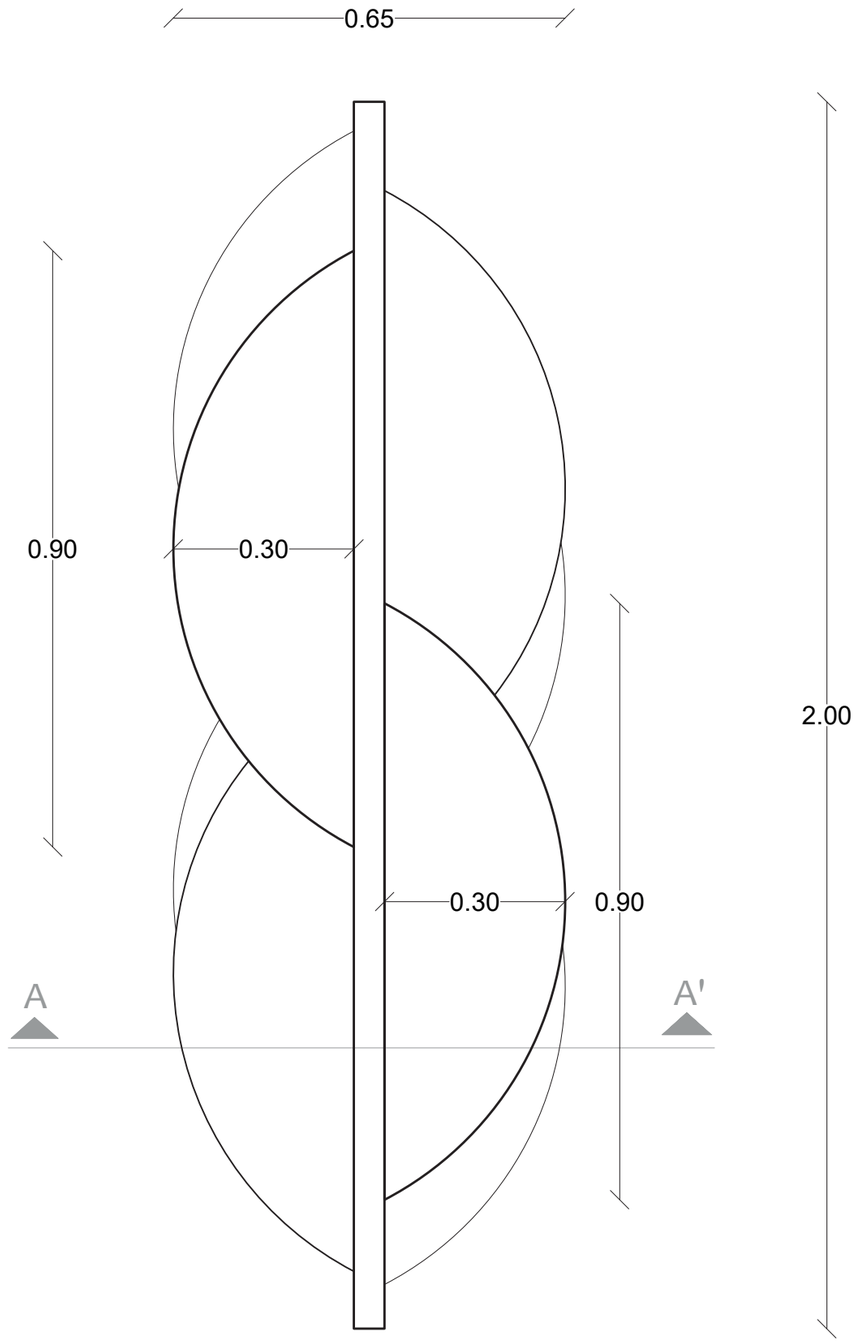
Escala: 1:15

Fecha: 2020

Lámina: 28



Vista lateral izquierda
ESC_1:10

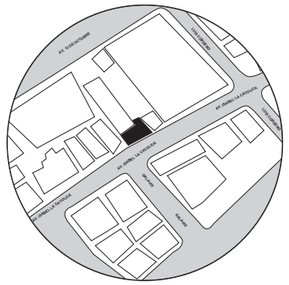


Vista superior
ESC_1:10

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
MUEBLES ENBLEMÁTICOS

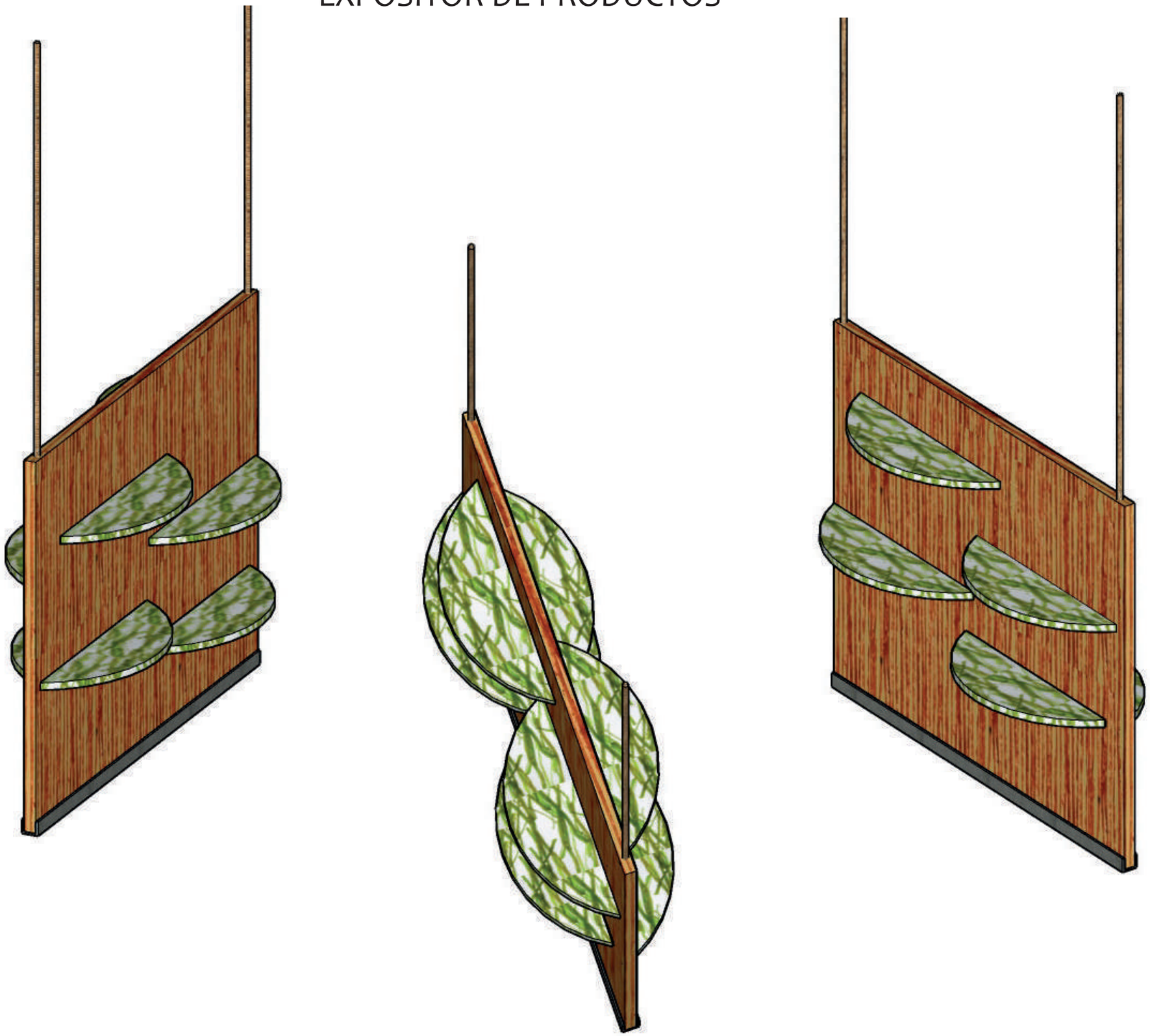
ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala: 1:10

Fecha: 2020

Lámina: 29

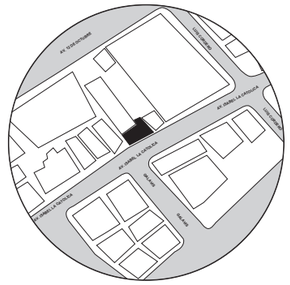
EXPOSITOR DE PRODUCTOS



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

MUEBLES ENBLEMÁTICOS

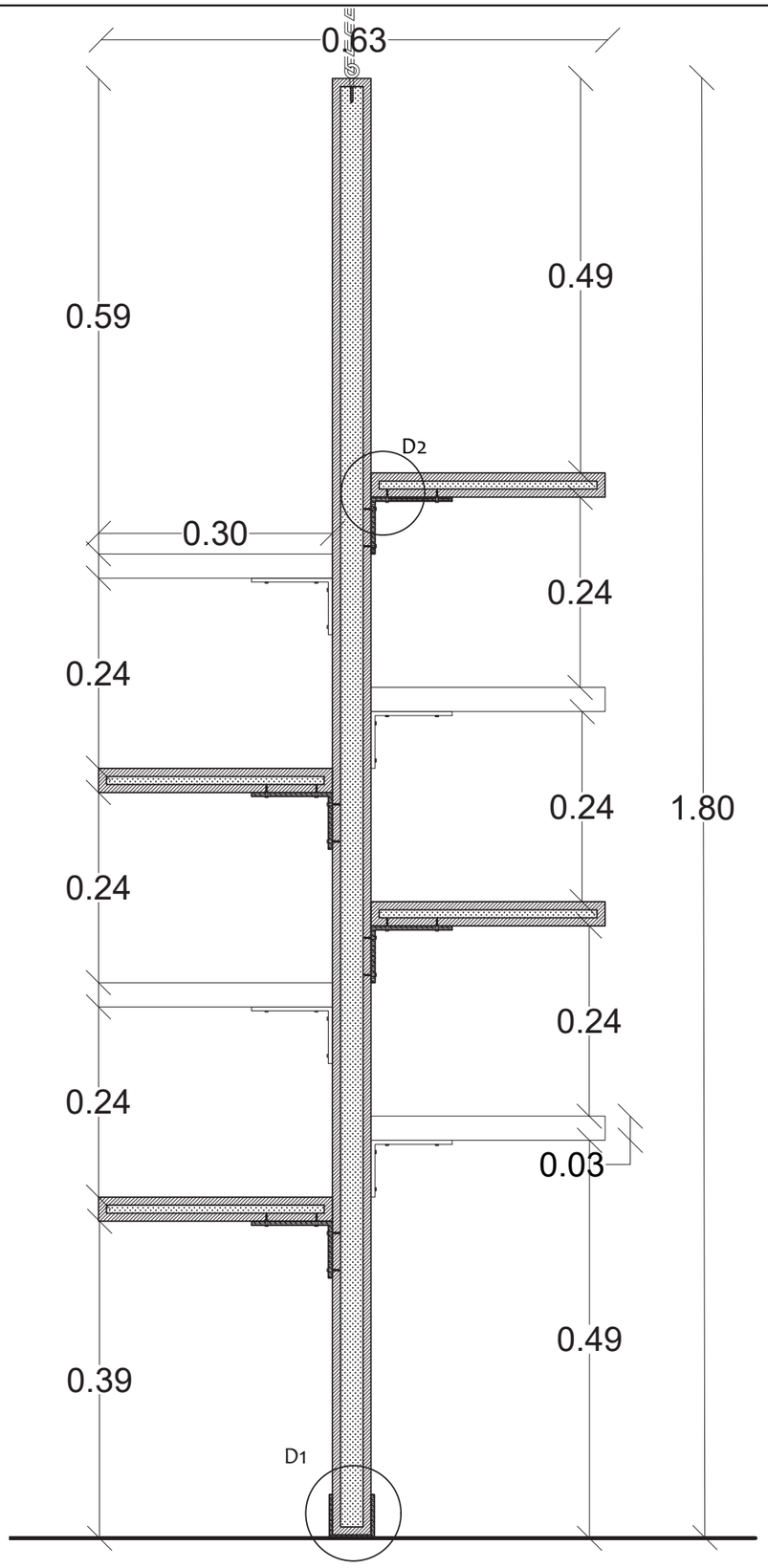
ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

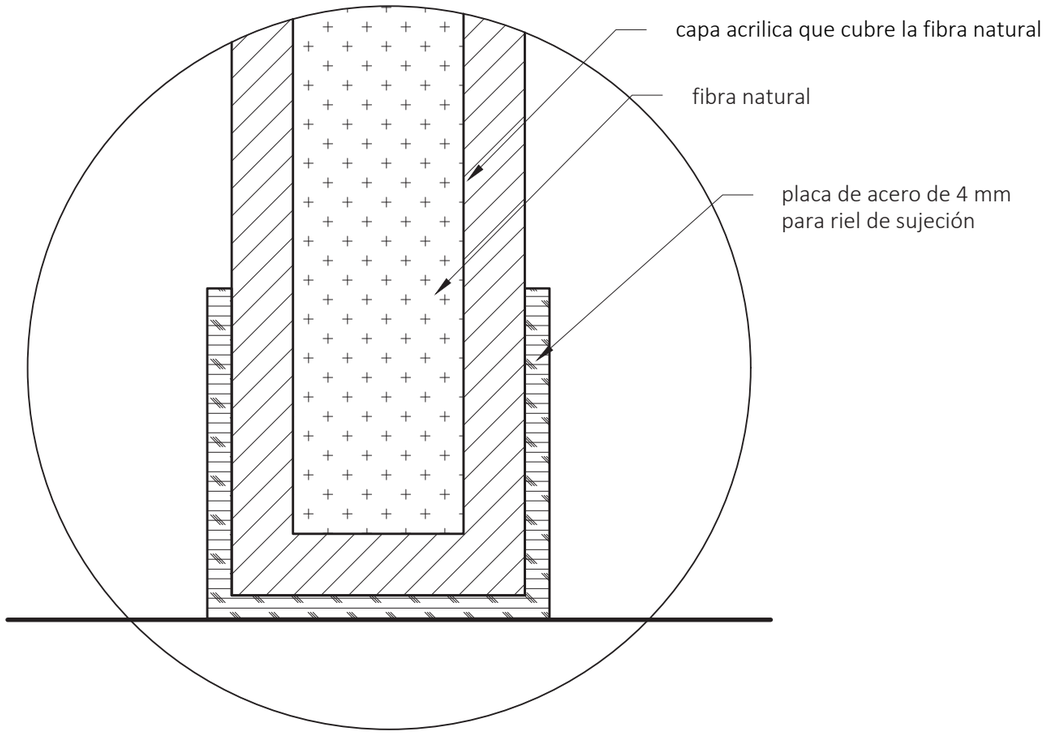
Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

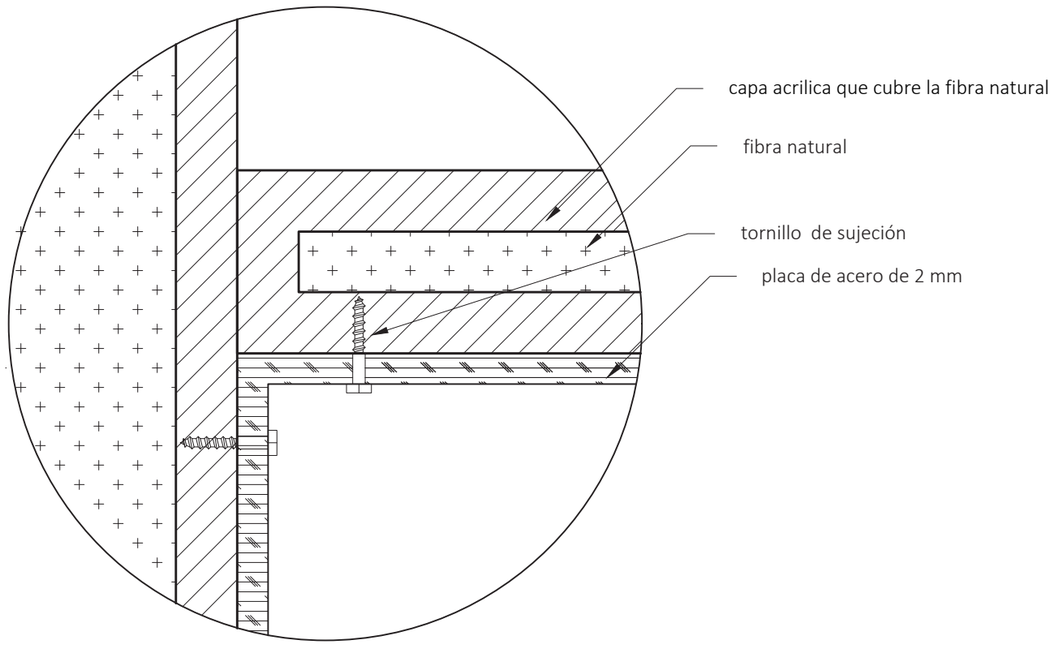
30



Corte transversal
ESC_1:5



Detalle 1 :unión de estructura metálica tipo
riel en piso y panel 3 form
ESC_1:1

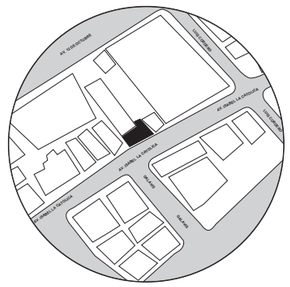


Detalle 2 unión de estructura 3 form con
ángulos metálicos y tornillos
ESC_1:1

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

MUEBLES ENBLEMÁTICOS

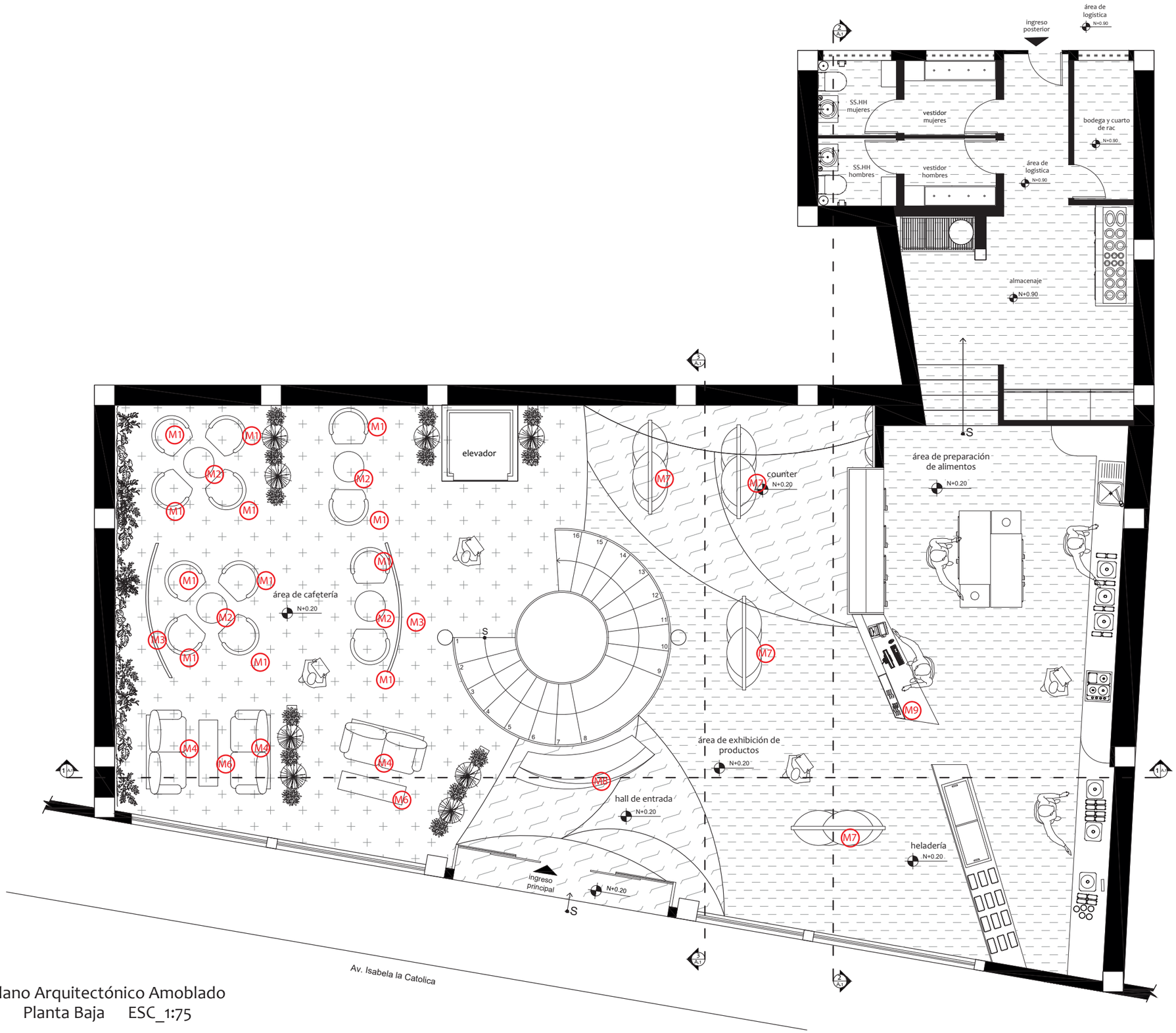
ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

Escala: 1:5 1:1

Fecha: 2020

Lámina: 31

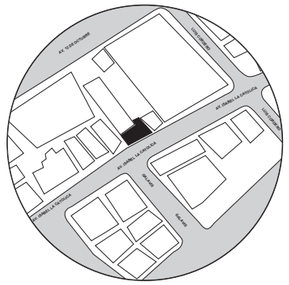


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Baja ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANO DE MOBILIARIO PB

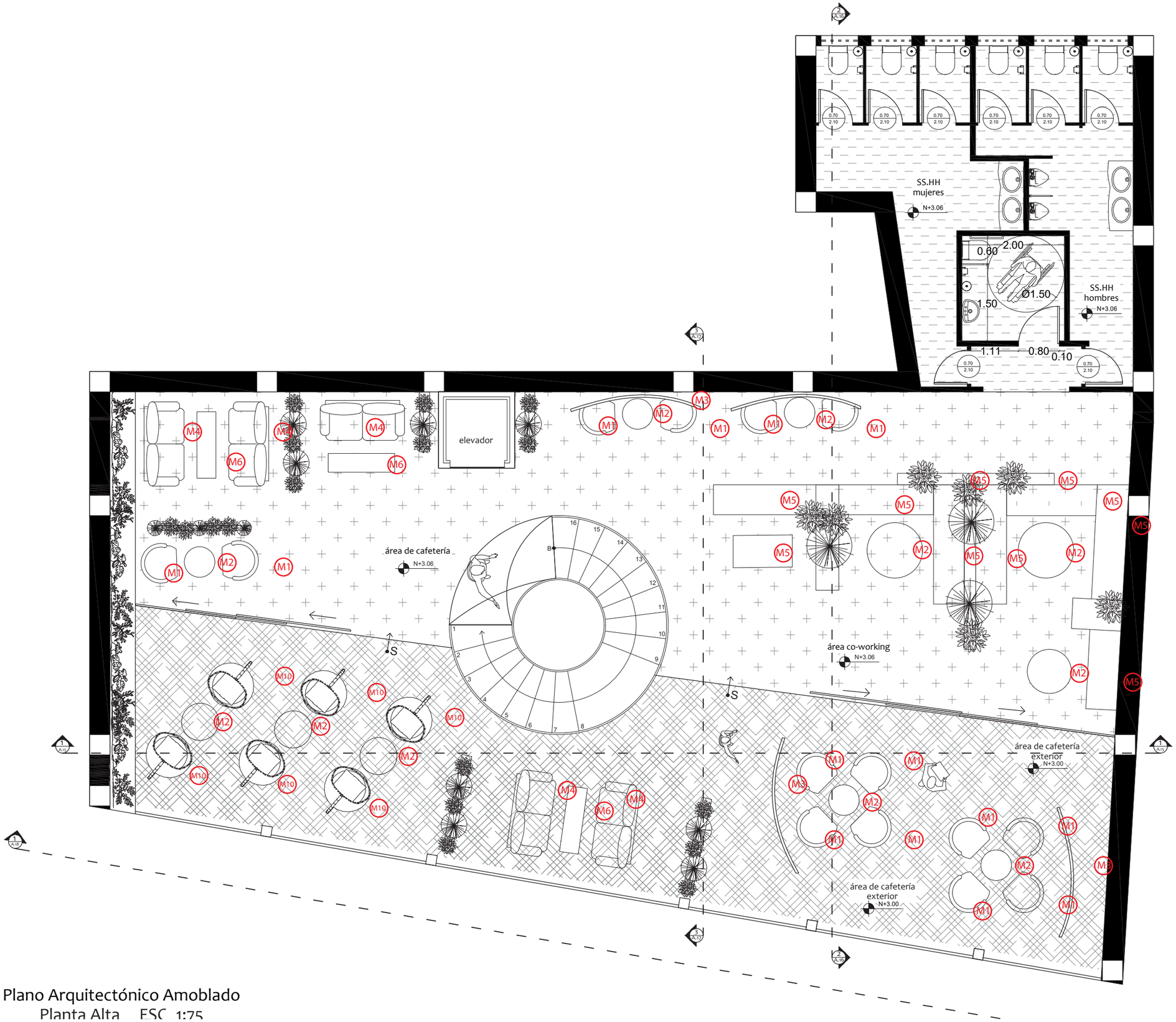
ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

32

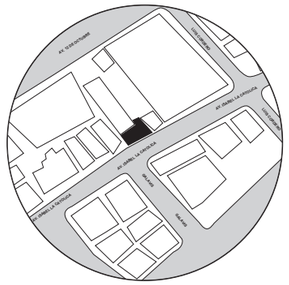


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC 1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

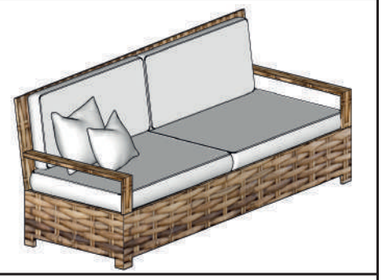
CONTENIDO:
PLANO MOBILIARIO PA

ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
33

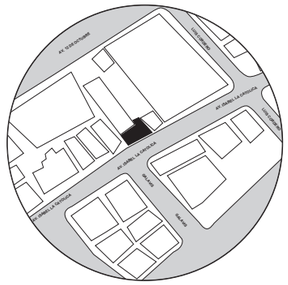
CATÁLOGO DE MOBILIARIO

CODIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
M1	Sillón de mimbre	Sillón de mimbre con estructura metálica recubierta con mimbre y tejido de mimbre. **Dimensiones:** 70 cm de ancho *60 cm alto	área de cafeteria interior y exterior	
M2	Mesa de Acero Galvanizado	Mesa de acero galvanizado soldado **Dimensiones:** 70cm h y diametro de 80 cm	área de cafeteria interior y exterior	
M3	Divisor de mimbre	Divisor de estructura metálica recubierta y tejida de mimbre **Dimensiones:** 1.50 m h y de ancho *30 cm ancho en base *10cm ancho arriba	área de cafeteria interior y exterior	
M4	Sillón de mimbre	Sillón de mimbre con estructura metálica recubierta con mimbre y tejido de mimbre. **Dimensiones:** 190cm de largo * 60 cm ancho	área de cafeteria interior y exterior	
M5	Modular de co-working	Mueble modular de co-working de MDF **Dimensiones:** 8m de largo *4 m de ancho	área de cafeteria interior y exterior	
M6	mesa de centro	Mesa de centro de MDF con piedras de rio de decoracion central **Dimensiones:** 1.50 m de largo * 0.60 m de ancho	área de cafeteria interior y exterior	

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

CATÁLOGO MOBILIARIO

ASESOR/A:

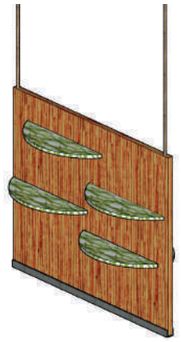
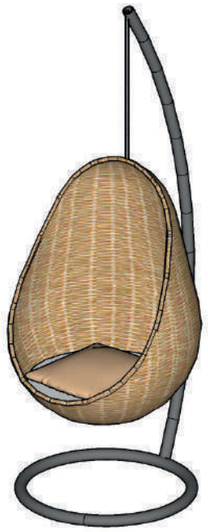
Arq. Jimena Vacas

Escala: SN/E

Fecha: 2020

Lámina: 34

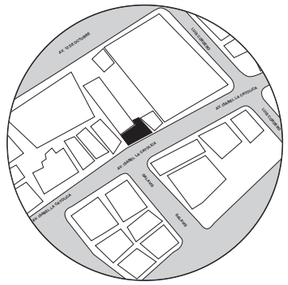
CATÁLOGO DE MOBILIARIO

CODIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
M7	Expositor	Expositor de planchas de 3 form con anclajes triangulares y colgado **Dimensiones:** 2 m de alto * 0.65m de ancho	área de exposición de productos	
M8	Expositor de productos estrella	Expositor de productos estrella de estructura metálica recubierto y tejido de mimbre **Dimensiones:** 40cm de ancho *60 cm alto* 70 cm de largo	área de exposición de productos	
M9	Counter	Counter de madera , estructura metalica y 3 form **Dimensiones:** 2.70 m de largo *0.75m alto	área de preparación de alimentos	
M10	Columpio	Columpio de mimbre con estructura metálica recubierta con mimbre y tejido de mimbre. **Dimensiones:** 70 cm de ancho *60 cm alto	área de cafeteria exterior	

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
CATÁLOGO MOBILIARIO

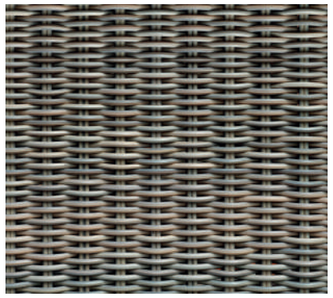
ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala: SN/E

Fecha: 2020

Lámina: 35

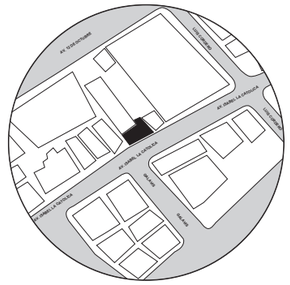
CATÁLOGO DE TEXTILES

CODIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
T1	Mimbre claro	FIBRA NATURAL DE MIMBRE	MOBILIARIO	
T2	Mimbre oscuro	FIBRA NATURAL DE MIMBRE	MOBILIARIO	
T3	Cuerina Beige	FIBRA SINTÉTICA DE TELA	MOBILIARIO	

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

CATÁLOGO TEXTILES

ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

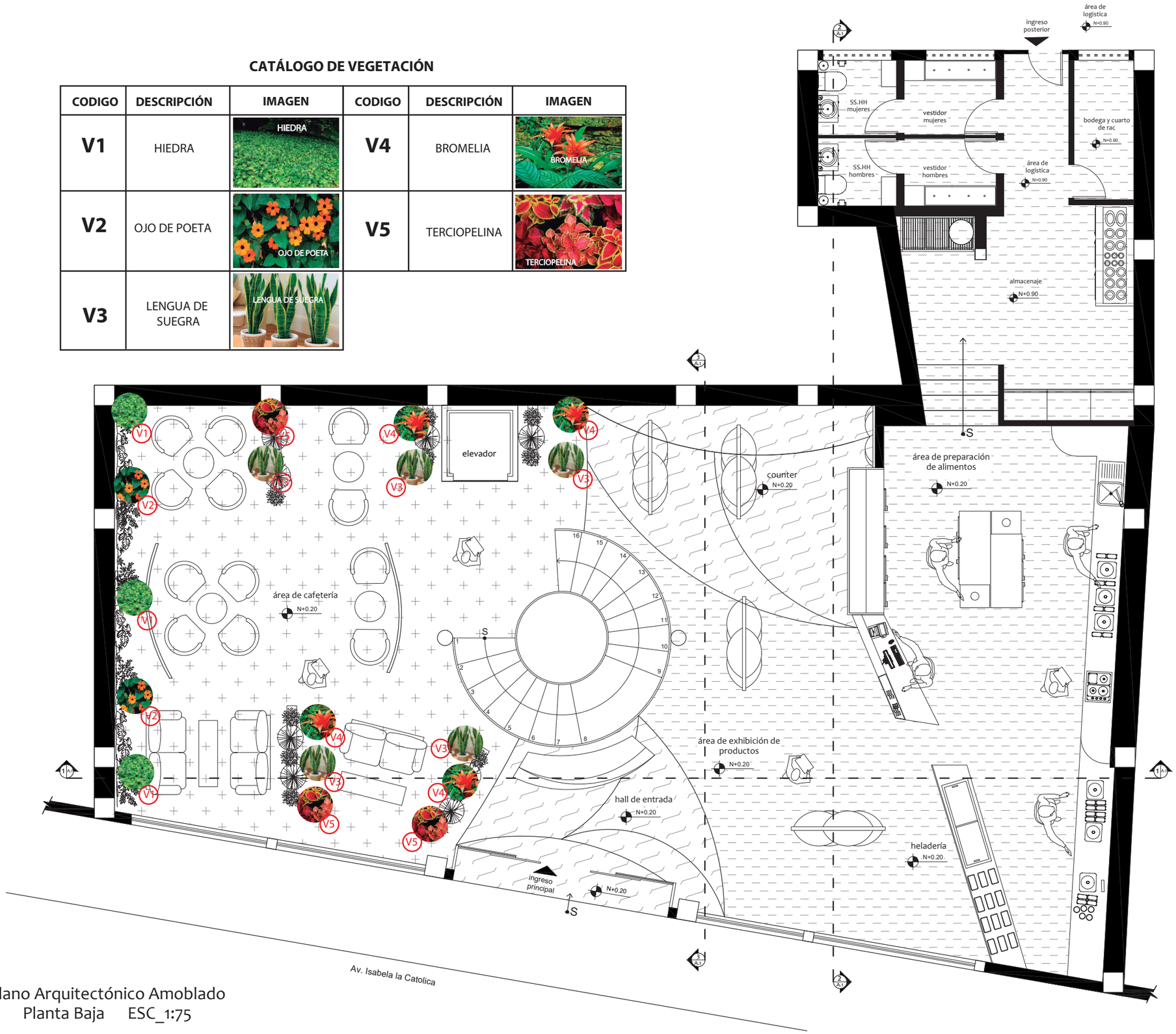
Escala: SN/E

Fecha: 2020

Lámina: 36

CATÁLOGO DE VEGETACIÓN

CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN	CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
V1	HIEDRA		V4	BROMELIA	
V2	OJO DE POETA		V5	TERCIOPELINA	
V3	LENGUA DE SUEGRA				

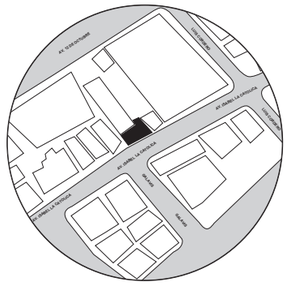


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Baja ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANO DE VEGETACIÓN PB

ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

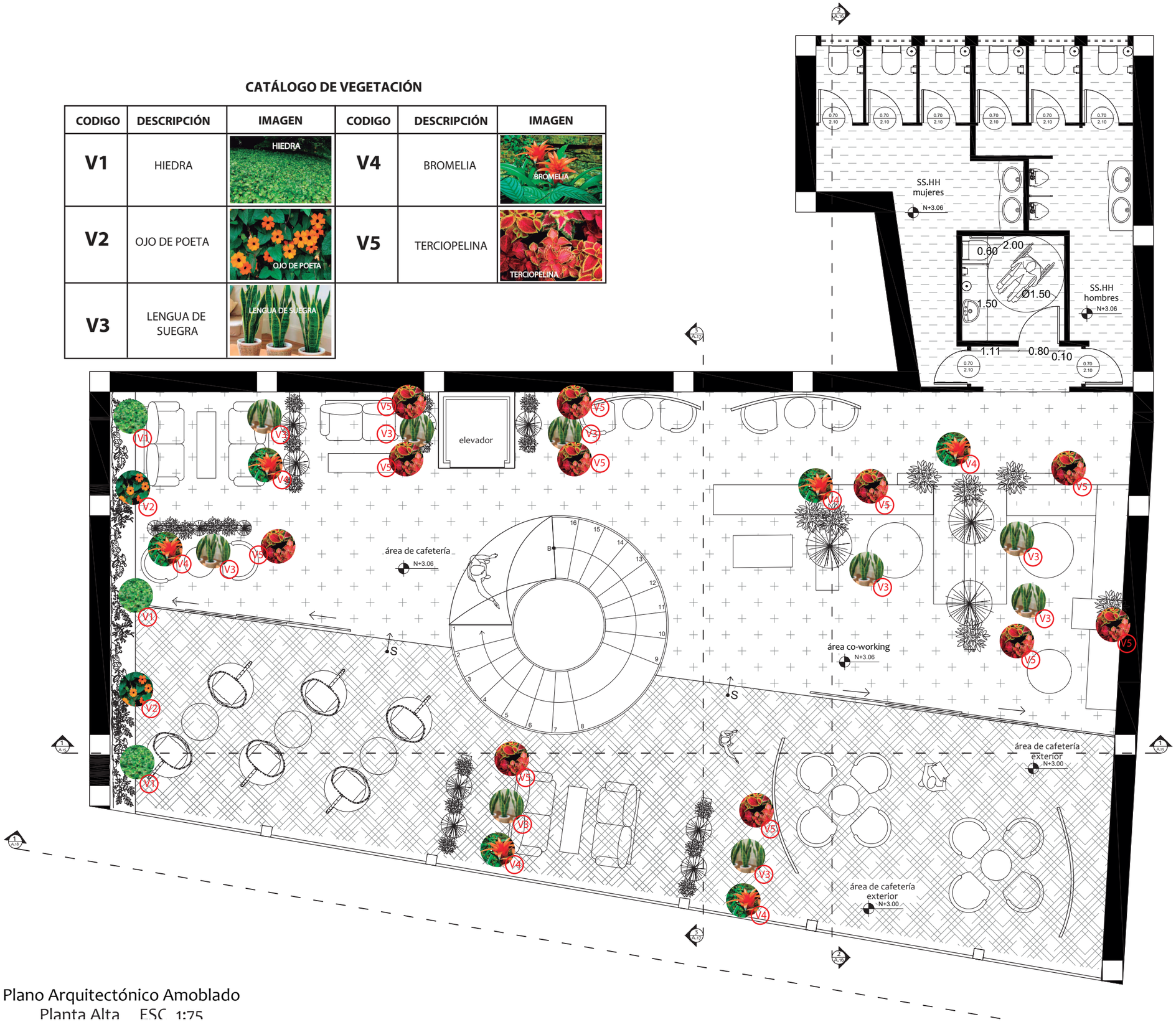
Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

37

CATÁLOGO DE VEGETACIÓN

CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN	CODIGO	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
V1	HIEDRA		V4	BROMELIA	
V2	OJO DE POETA		V5	TERCIOPELINA	
V3	LENGUA DE SUEGRA				

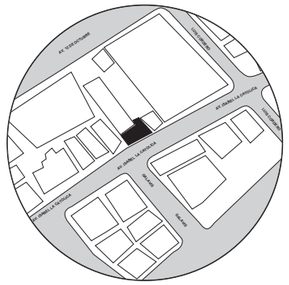


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC 1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
PLANO DE VEGETACIÓN PA

ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
38

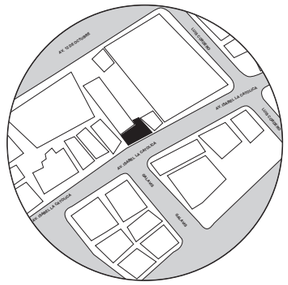
CATÁLOGO DE VEGETACIÓN

CODIGO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
V1	HIEDRA	Nombre científico: HEDERA HELIX Nombre común: HIEDRA. Ciclo biológico: PERENNES. Hábito de crecimiento : TREPADORA. Ubicación: INTERIOR. Uso potencial: RELLENO. Distancia: 0.70 cm - 1.20 m COSTO. $1.50	área de cafeteria interior y exterior	
V2	OJO DE POETA	Nombre científico: THUNBERGIA ALATA Nombre común: OJO DE POETA. Ciclo biológico: ANUAL. Hábito de crecimiento : TREPADORA. Ubicación: EXTERIOR - INTERIOR. Uso potencial: Distancia: 45 - 60 cm COSTO. $ 0.50	área de cafeteria interior y exterior	
V3	LENGUA DE SUEGRA	Nombre científico: SANSEVIERIA TRIFASCIATA Nombre común: LENGUA DE SUEGRA. Ciclo biológico: PERENNES Hábito de crecimiento : ERGUIDA. Ubicación: EXTERIOR - INTERIOR. Uso potencial: RELLENO. Distancia: 2 m COSTO. $1	área de cafeteria interior y exterior	
V4	BROMELIA	Nombre científico: MEZOBROMELIA CAPITULIGERA Nombre común: BROMELIA. Ciclo biológico: ANUAL. Hábito de crecimiento : RASTRERA. Ubicación: INTERIOR. Uso potencial: DECORATIVA, BONITA. Distancia: 50 - 60 cm COSTO. $2.50	área de cafeteria interior y exterior	
V5	TERCIOPELINA	Nombre científico: COLEUS BLUMEI Nombre común: TERCIOPELINA. Ciclo biológico: PERENNES. Hábito de crecimiento : ERGUIDA. Ubicación: EXTERIOR - INTERIOR. Uso potencial: Distancia: 30 cm COSTO. $1.50	área de cafeteria interior y exterior	

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
CATÁLOGO DE VEGETACIÓN

ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala: SN/E

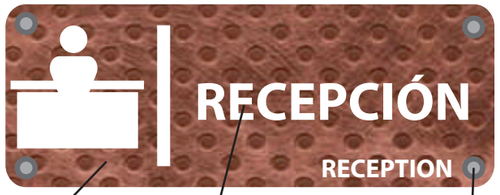
Fecha: 2020

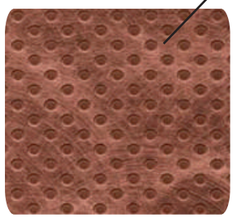
Lámina: 39

SEÑALÉTICA

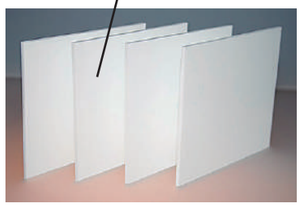
40cm

15cm





plancha de cobre

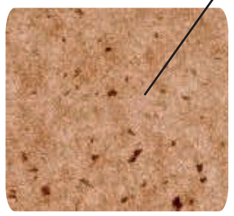


acrilico blanco

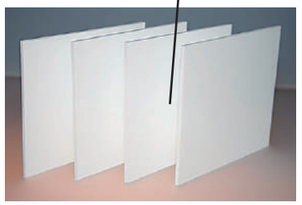
fijaciones metálicas

40cm

15cm



corcho



acrilico blanco

fijaciones metálicas

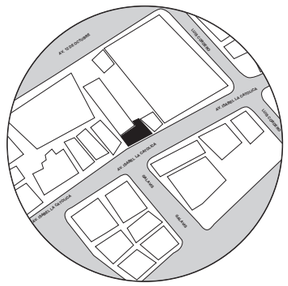
tensoflex

tensoflex

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

SEÑALÉTICA

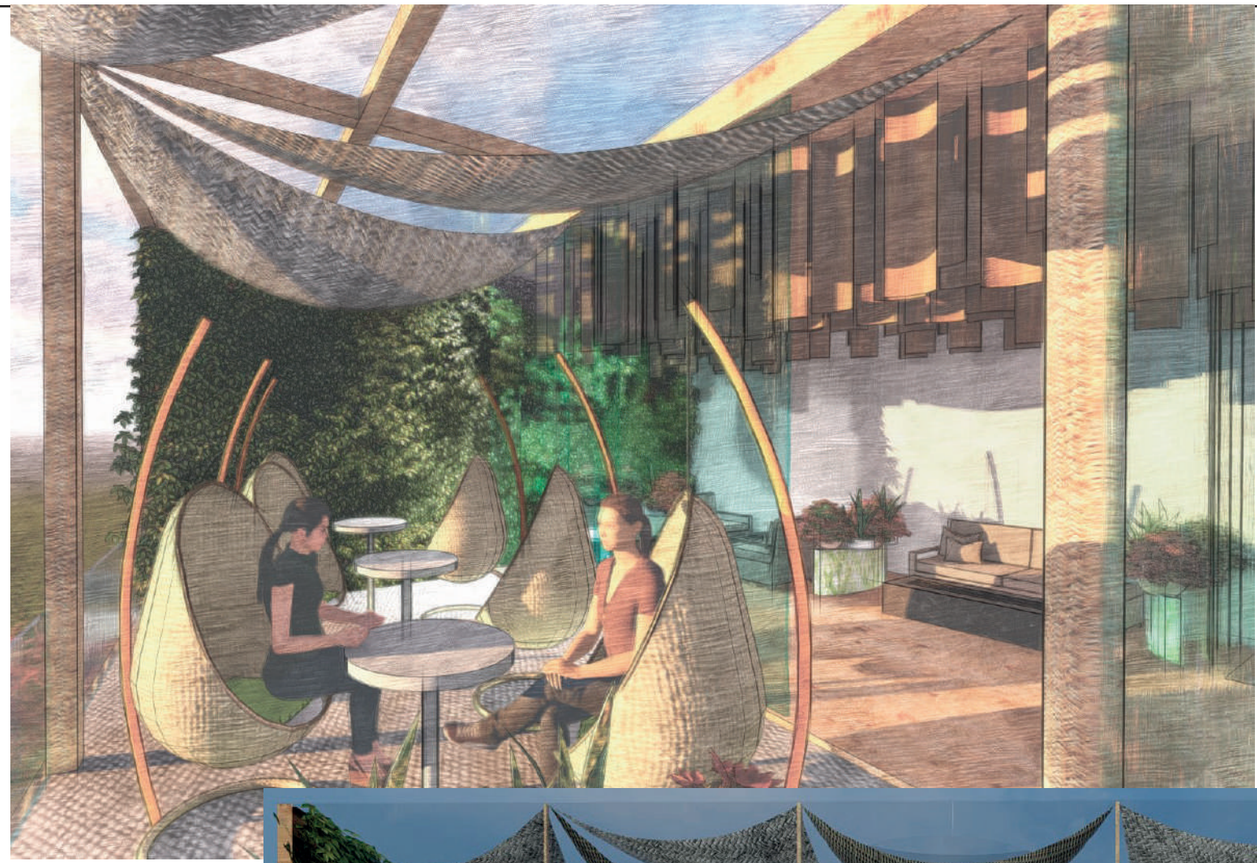
ASESOR/A:

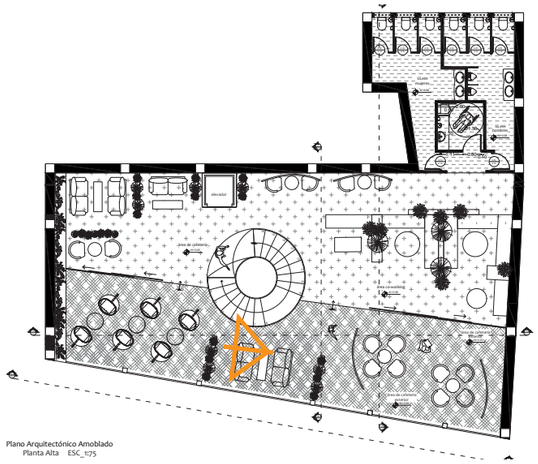
Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

40





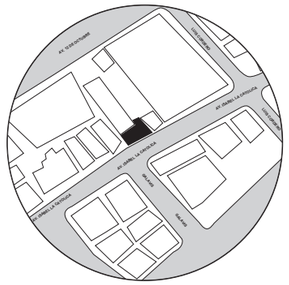
Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_1:75

RENDER DE VISTA FRONTAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

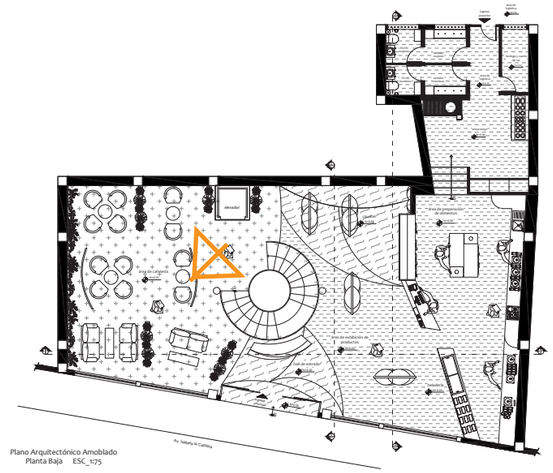
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

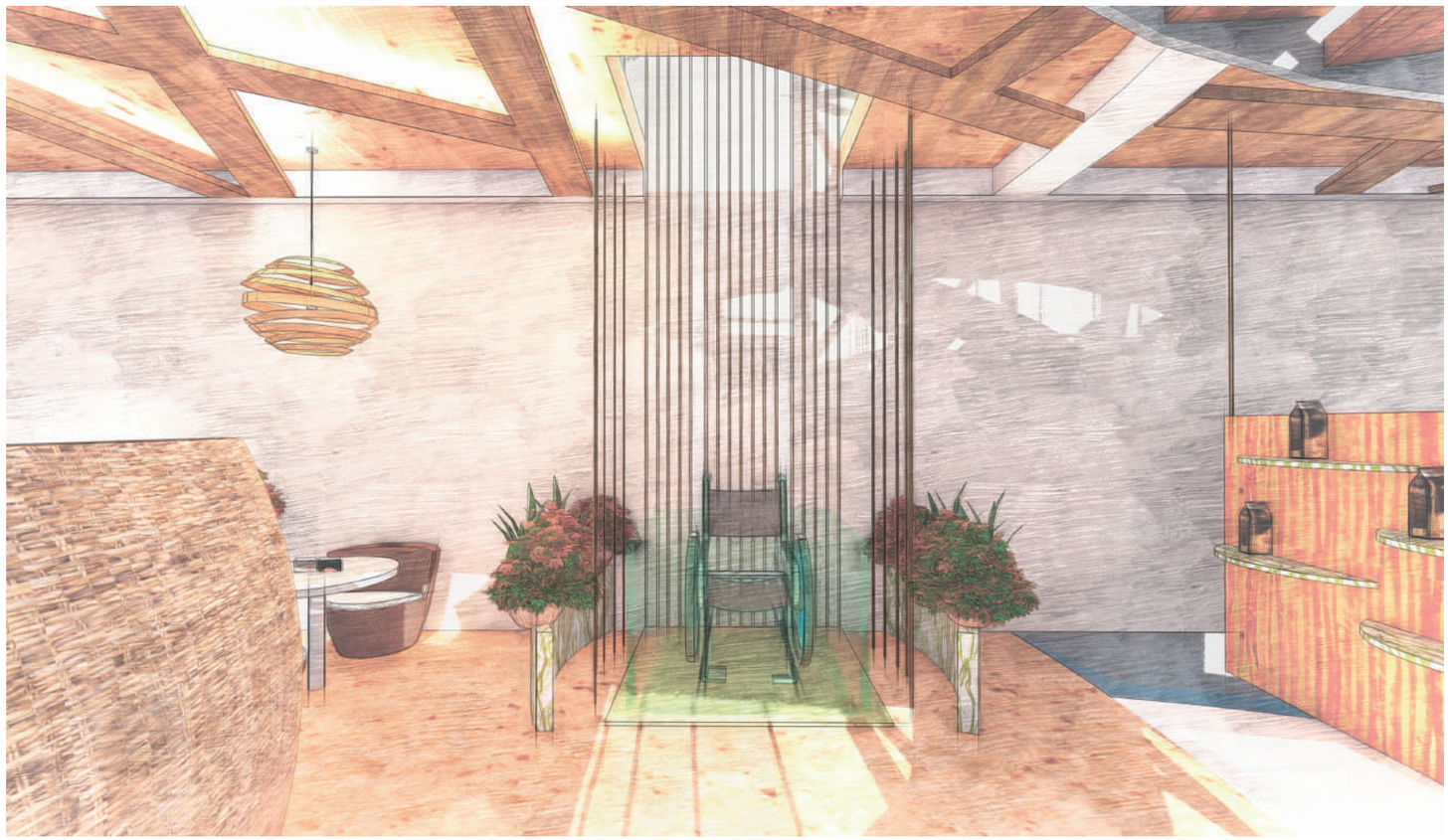
CONTENIDO:
RENDERS

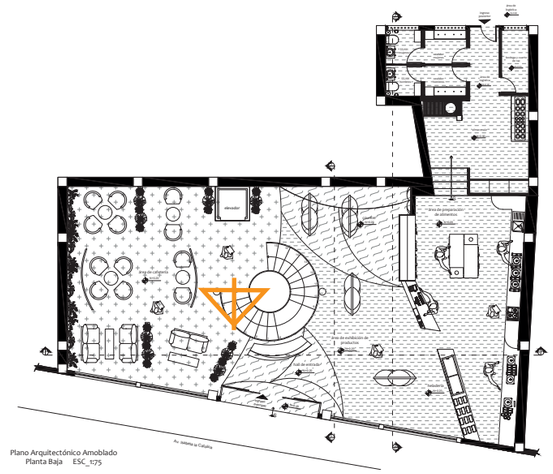
ASESOR/A:
Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:
41



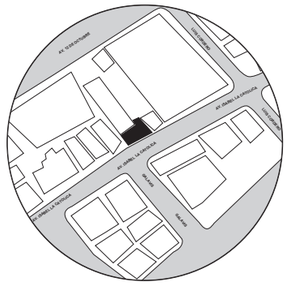




FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

RENDERS

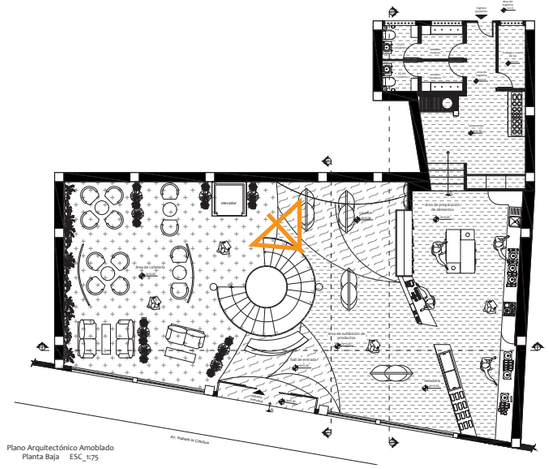
ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

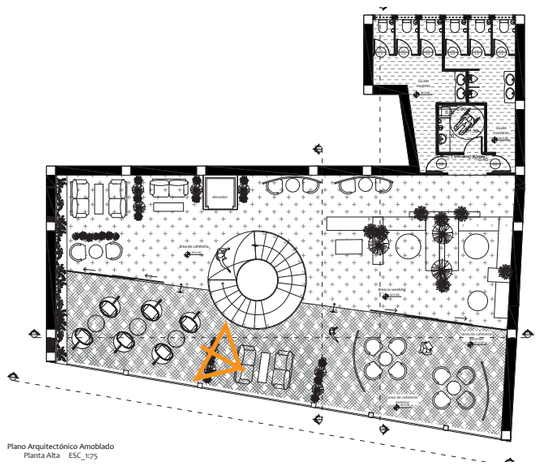
Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

42



Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Baja ESC_ 1:75

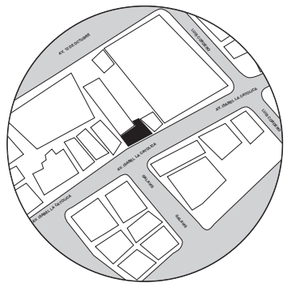


Plano Arquitectónico Amoblado
Planta Alta ESC_ 1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

RENDERS

ASESOR/A:

Arq. Jimena Vacas

Escala:	Fecha:
SN/E	2020

Lámina:

43

ASES402-0

PRISCILA RODRÍGUEZ

SAN HONORÉ

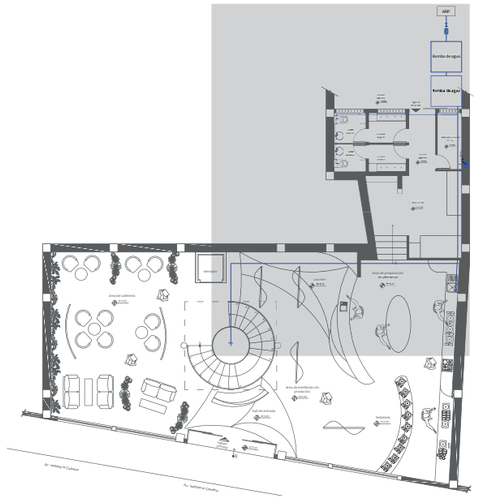
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA

"SAN HONORE"

ASESORIA TÉCNICA

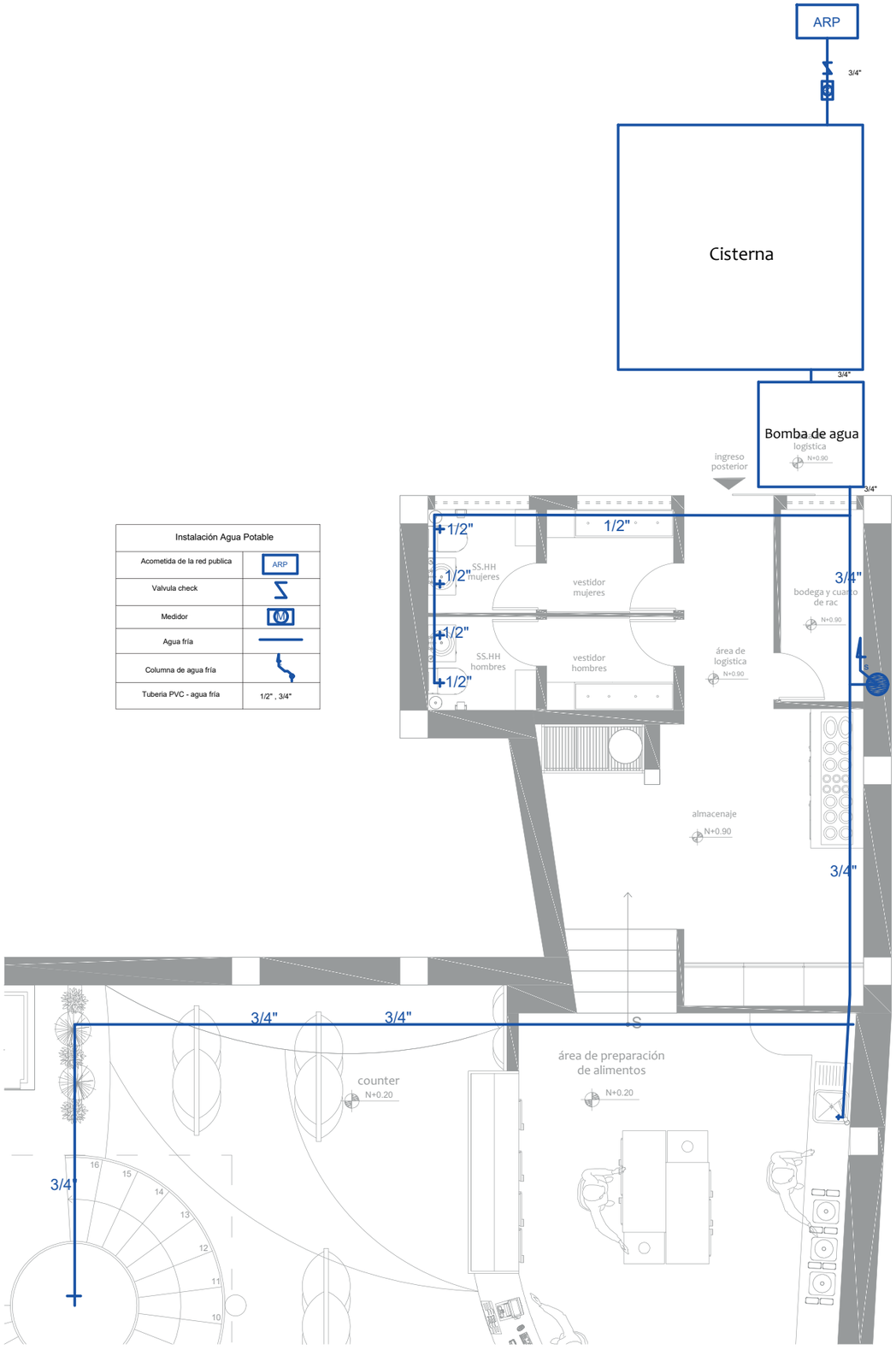
Asesor: Ing. Ricardo Suarez

índice



Plano de instalaciones de Agua Potable
Planta Baja
ESC_1:300

Instalación Agua Potable	
Acometida de la red publica	ARP
Valvula check	
Medidor	
Agua fría	
Columna de agua fría	
Tuberia PVC - agua fría	1/2" , 3/4"

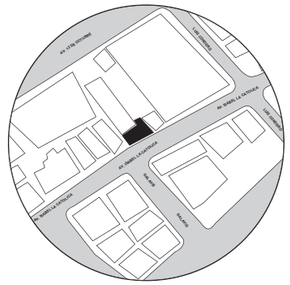


Plano de instalaciones de Agua Potable
Planta Baja segmentada
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANOS DE AGUA POTABLE PB

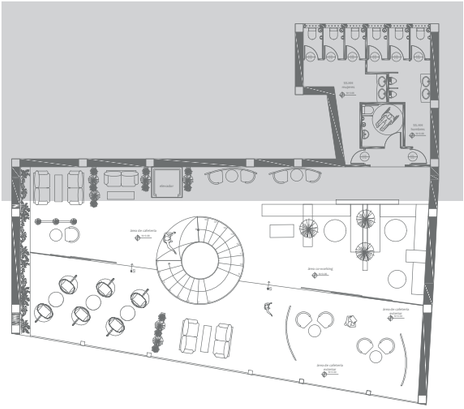
ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

Escala:	Fecha:
1:75	2020

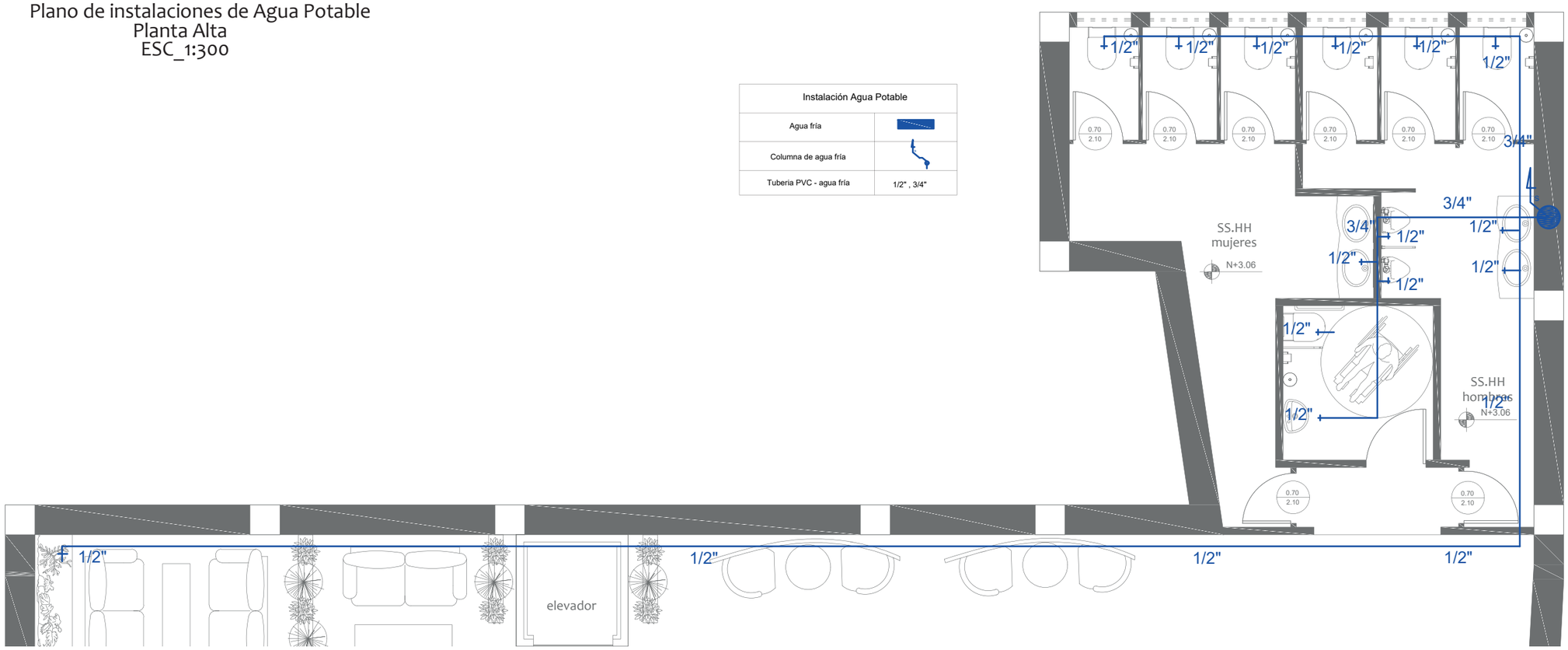
Lámina:

1



Plano de instalaciones de Agua Potable
Planta Alta
ESC_1:300

Instalación Agua Potable	
Agua fría	
Columna de agua fría	
Tuberia PVC - agua fría	1/2" , 3/4"

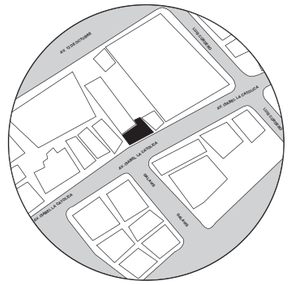


Plano de instalaciones de Agua Potable
Planta Alta segmentada
ESC_1:50

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANOS DE AGUA POTABLE PA

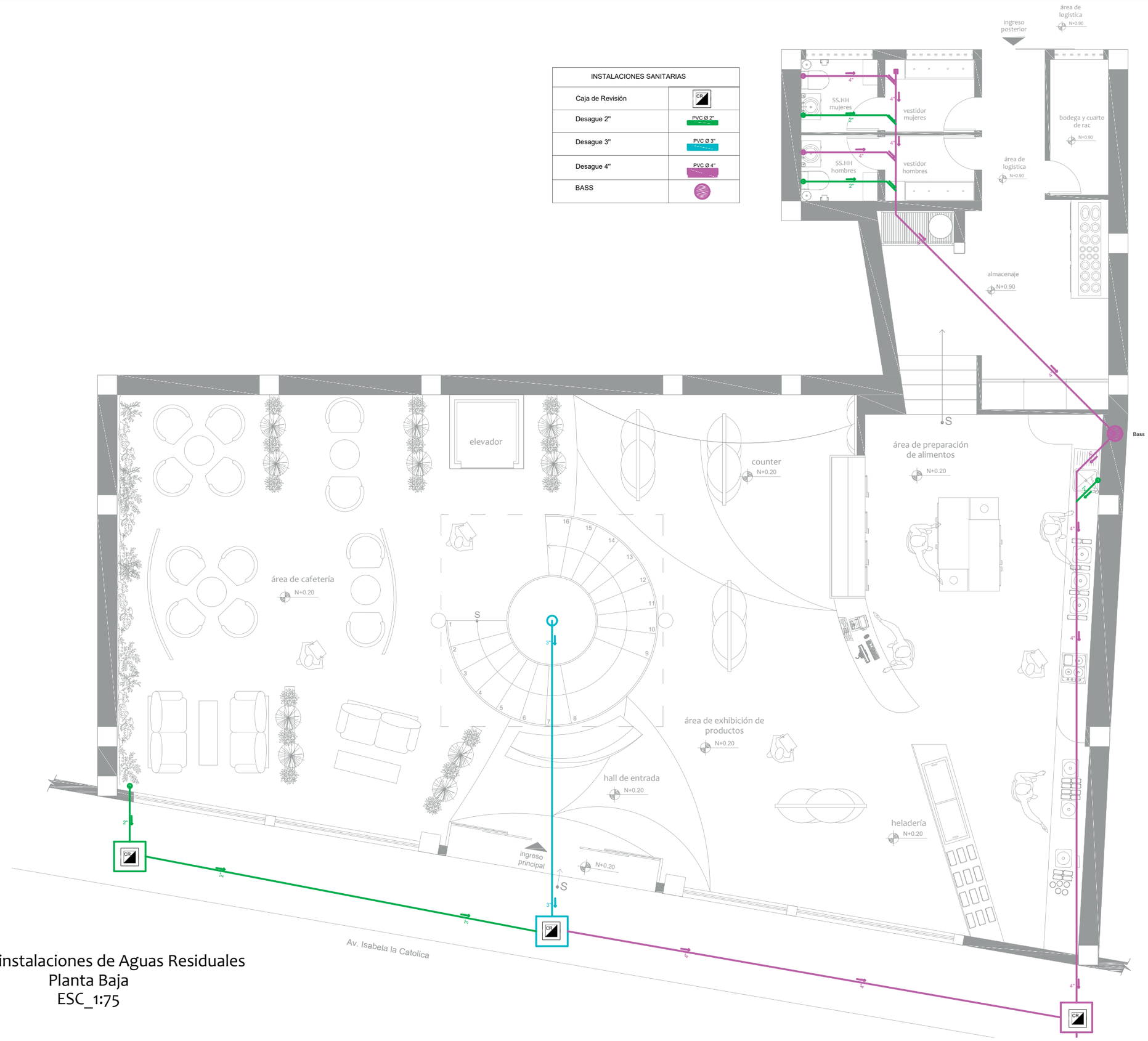
ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

2

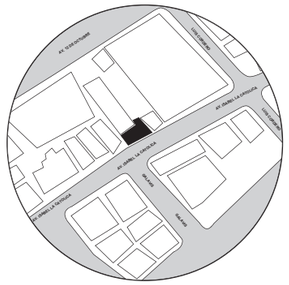


Plano de instalaciones de Aguas Residuales
Planta Baja
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

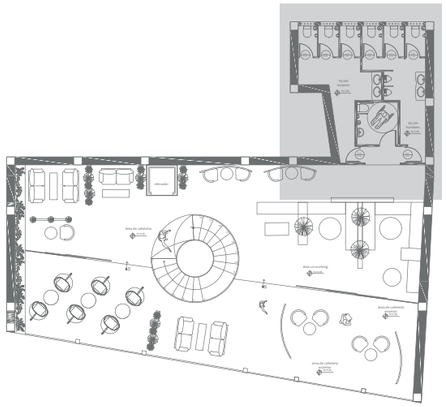
AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
PLANOS SANITARIOS PB

ASESOR/A:
Ing. Ricardo Suarez

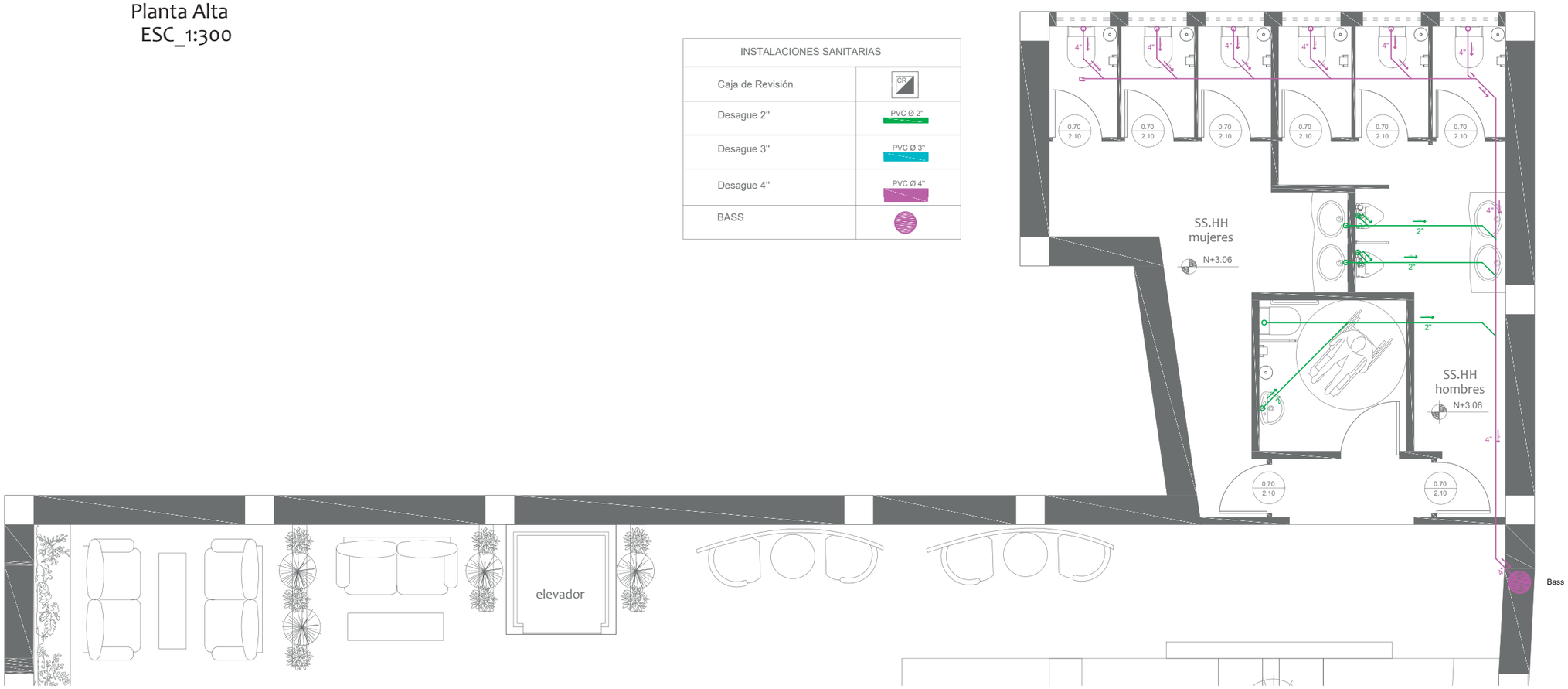
Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
3



Plano de instalaciones de Aguas Residuales
Planta Alta
ESC_1:300

INSTALACIONES SANITARIAS	
Caja de Revisión	CR
Desague 2"	PVC Ø 2"
Desague 3"	PVC Ø 3"
Desague 4"	PVC Ø 4"
BASS	

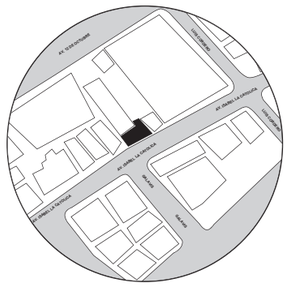


Plano de instalaciones de Aguas Residuales
Planta Alta segmentada
ESC_1:50

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANOS SANITARIOS PA

ASESOR/A:

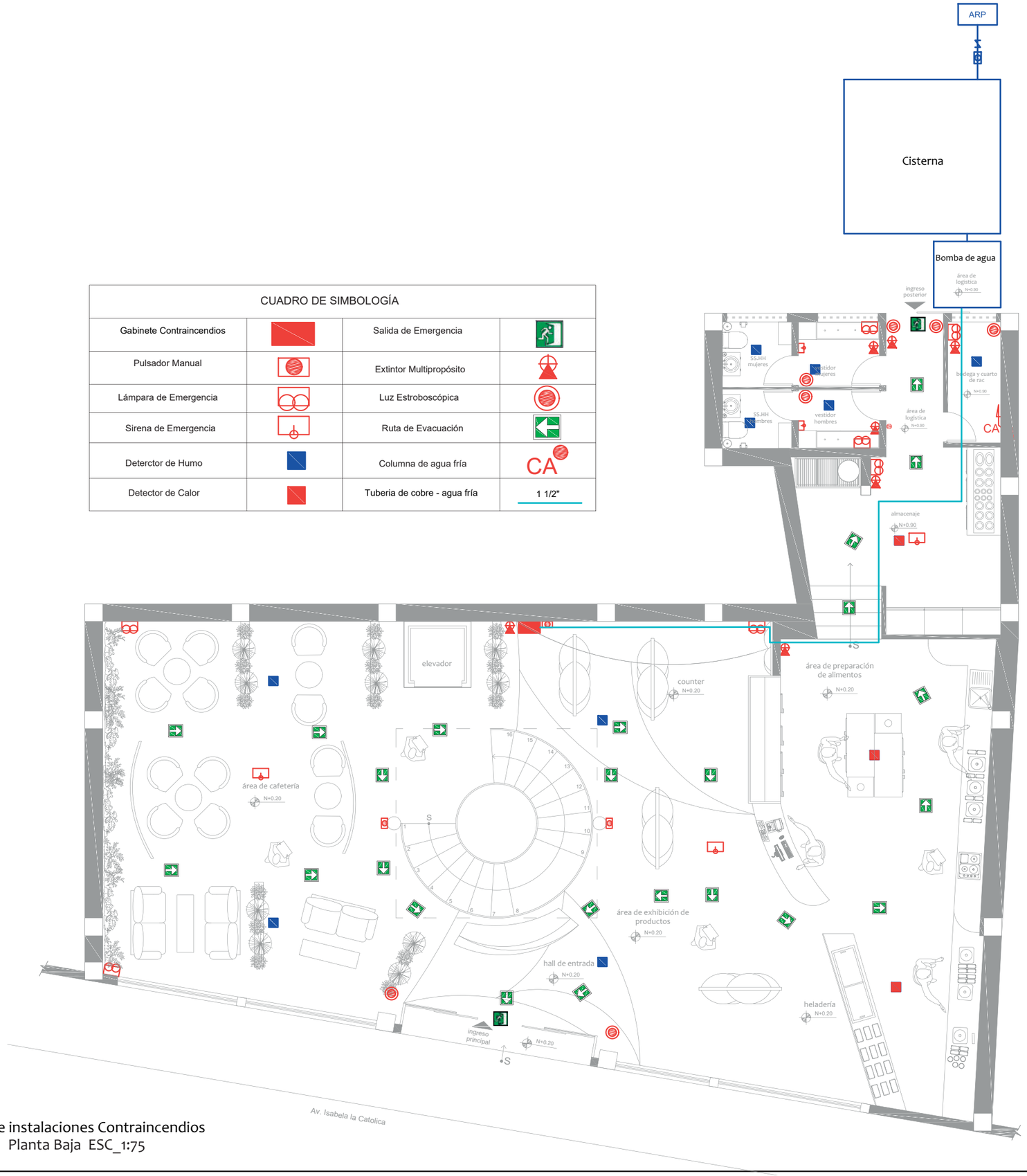
Ing. Ricardo Suarez

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

4

CUADRO DE SIMBOLOGÍA			
Gabinete Contraincendios		Salida de Emergencia	
Pulsador Manual		Extintor Multipropósito	
Lámpara de Emergencia		Luz Estroboscópica	
Sirena de Emergencia		Ruta de Evacuación	
Deterctor de Humo		Columna de agua fría	CA
Detector de Calor		Tuberia de cobre - agua fría	1 1/2"

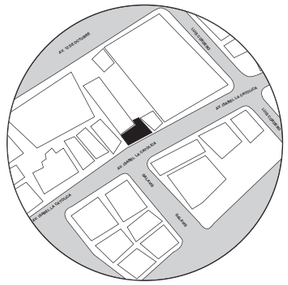


Plano de instalaciones Contraincendios
Planta Baja ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANOS CONTRA INCENDIOS PB

ASESOR/A:

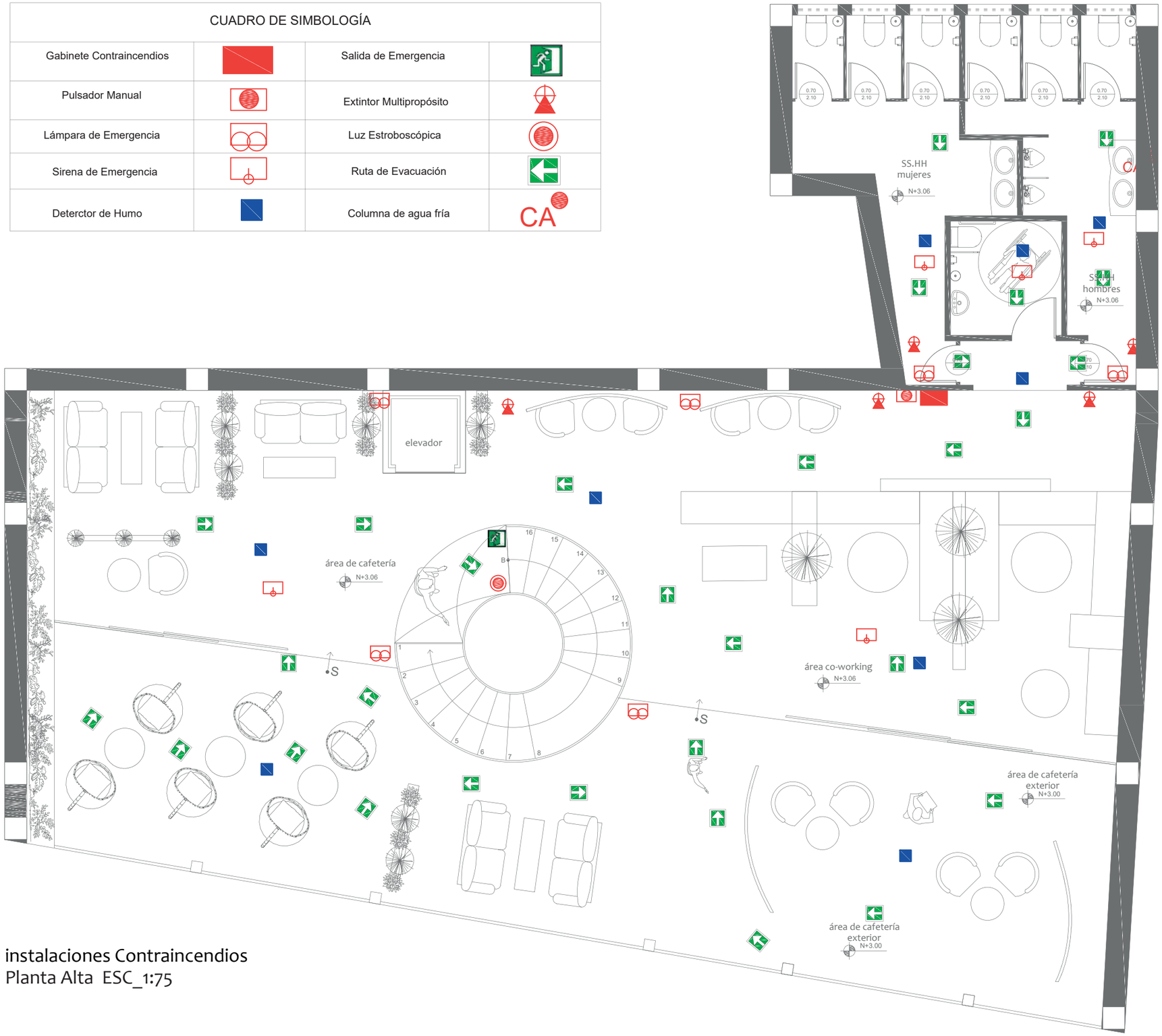
Ing. Ricardo Suarez

Escala: 1:75

Fecha: 2020

Lámina: 5

CUADRO DE SIMBOLOGÍA			
Gabinete Contraincendios		Salida de Emergencia	
Pulsador Manual		Extintor Multipropósito	
Lámpara de Emergencia		Luz Estroboscópica	
Sirena de Emergencia		Ruta de Evacuación	
Deterctor de Humo		Columna de agua fría	CA

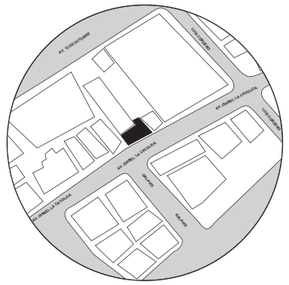


Plano de instalaciones Contraincendios
Planta Alta ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
PLANOS
CONTRA INCENDIOS PA

ASESOR/A:
Ing. Ricardo Suarez

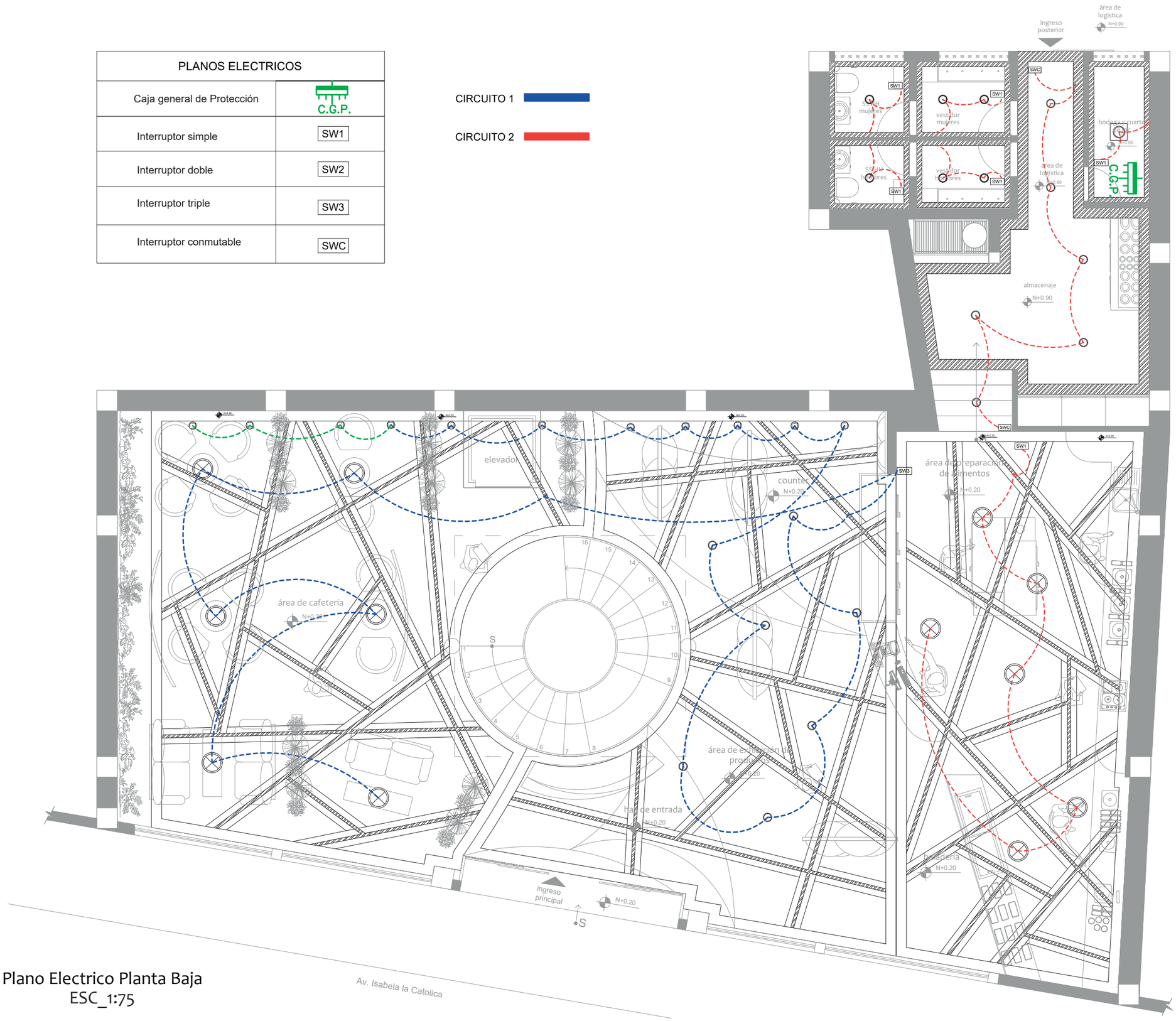
Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
6

PLANOS ELECTRICOS	
Caja general de Protección	C.G.P.
Interruptor simple	SW1
Interruptor doble	SW2
Interruptor triple	SW3
Interruptor conmutable	SWC

CIRCUITO 1

CIRCUITO 2

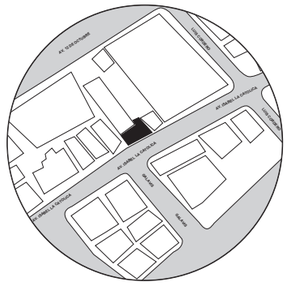


Plano Electrico Planta Baja
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANOS ELECTRICOS PB

ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

7

PLANOS ELECTRICOS	
Caja general de Protección	C.G.P.
Interruptor simple	SW1
Interruptor doble	SW2
Interruptor triple	SW3
Interruptor conmutable	SWC

CIRCUITO 3

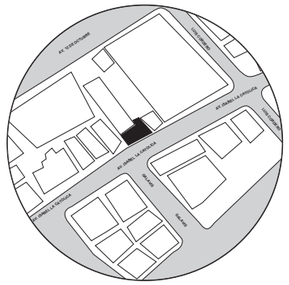
CIRCUITO 4

Plano Electrico Planta Alta
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANOS ELECTRICOS PA

ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

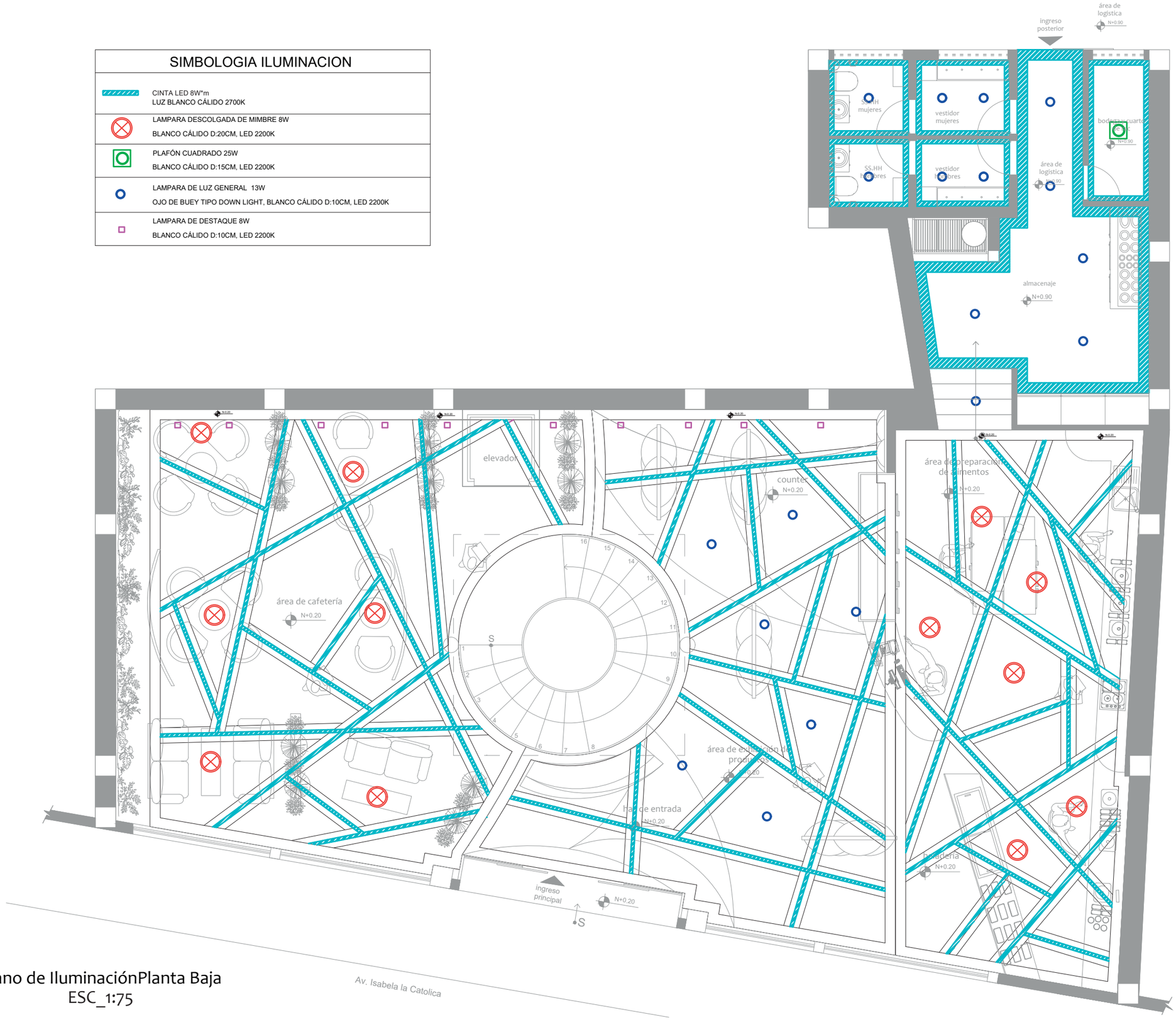
Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

8

SIMBOLOGIA ILUMINACION

	CINTA LED 8W*m LUZ BLANCO CÁLIDO 2700K
	LAMPARA DESCOLGADA DE MIMBRE 8W BLANCO CÁLIDO D:20CM, LED 2200K
	PLAFÓN CUADRADO 25W BLANCO CÁLIDO D:15CM, LED 2200K
	LAMPARA DE LUZ GENERAL 13W OJO DE BUEY TIPO DOWN LIGHT, BLANCO CÁLIDO D:10CM, LED 2200K
	LAMPARA DE DESTAQUE 8W BLANCO CÁLIDO D:10CM, LED 2200K

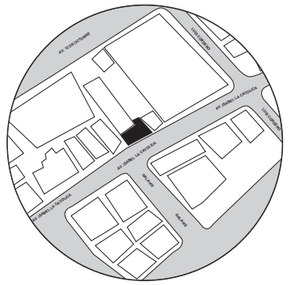


Plano de IluminaciónPlanta Baja
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANOS DE ILUMINACIÓN PB

ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

9

SIMBOLOGIA ILUMINACION

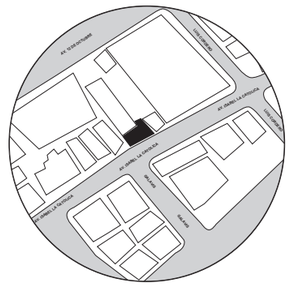
	CINTA LED 8W*m LUZ BLANCO CÁLIDO 2700K
	LAMPARA SEMICIRCULAR 24 w PLANA EN TENSOFLEX D:2.15 m DE DIÁMETRO, LED 2700K
	LAMPARA DESCOLGADA DE MIMBRE 8W BLANCO CÁLIDO D:20CM, LED 2200K
	PLAFÓN CUADRADO 25W BLANCO CÁLIDO D:15CM, LED 2200K
	LAMPARA DE LUZ GENERAL 13W OJO DE BUEY TIPO DOWN LIGHT, BLANCO CÁLIDO D:10CM, LED 2200K
	LAMPARA DE DESTAQUE 8W BLANCO CÁLIDO D:10CM, LED 2200K
	BOLILLA DE DESTAQUE DESCOLGADA 8W BLANCO CÁLIDO D10CM, LED 2200K

Plano de Iluminación Planta Alta
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANOS DE ILUMINACIÓN PA

ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

10

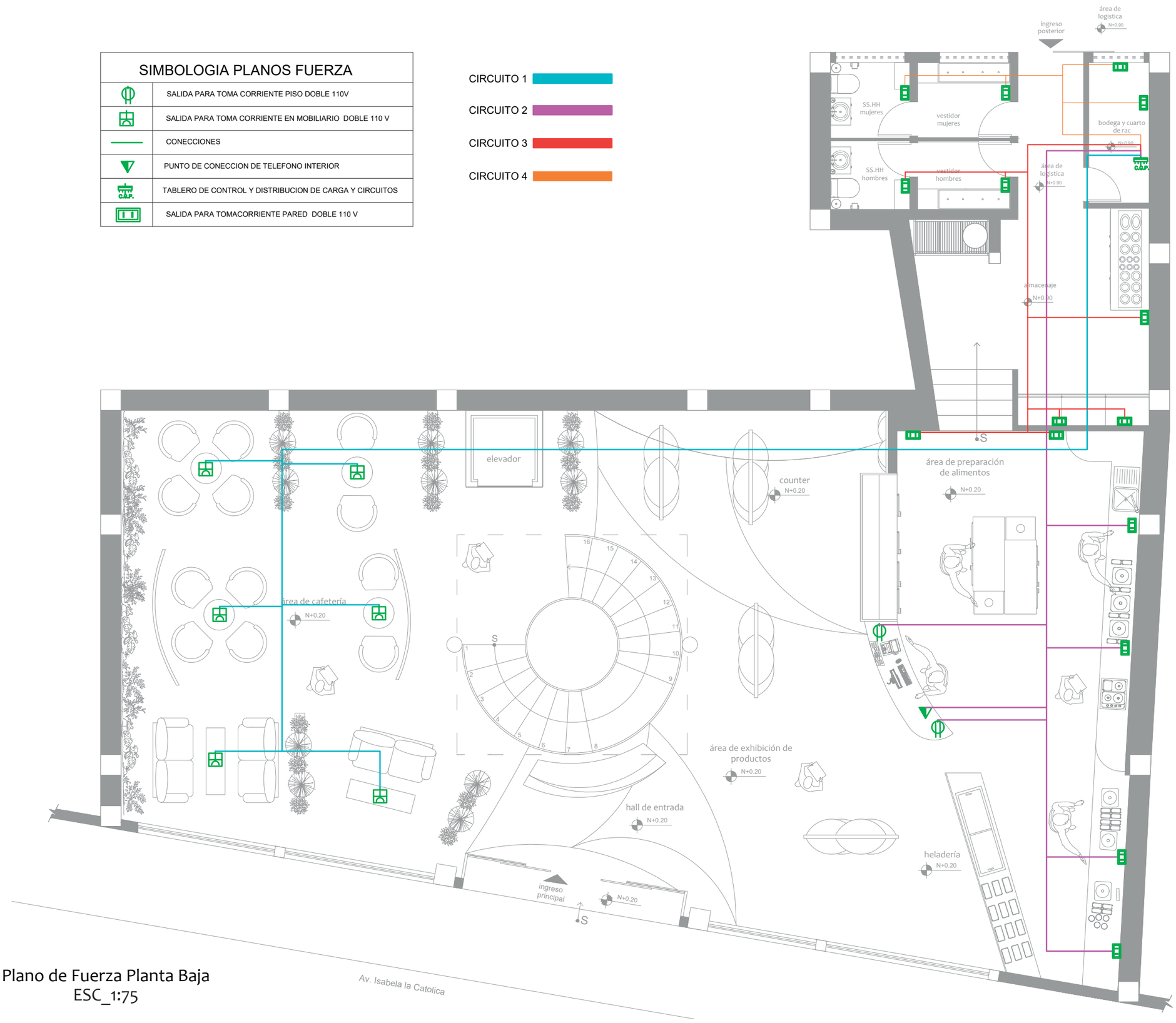
SIMBOLOGIA PLANOS FUERZA	
	SALIDA PARA TOMA CORRIENTE PISO DOBLE 110V
	SALIDA PARA TOMA CORRIENTE EN MOBILIARIO DOBLE 110 V
	CONECCIONES
	PUNTO DE CONECCION DE TELEFONO INTERIOR
C.A.P.	TABLERO DE CONTROL Y DISTRIBUCION DE CARGA Y CIRCUITOS
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE PARED DOBLE 110 V

CIRCUITO 1

CIRCUITO 2

CIRCUITO 3

CIRCUITO 4

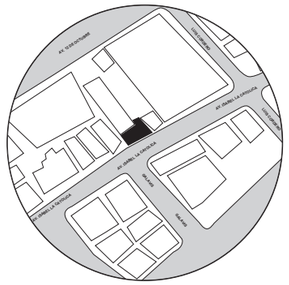


Plano de Fuerza Planta Baja
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANOS DE FUERZAS PB

ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

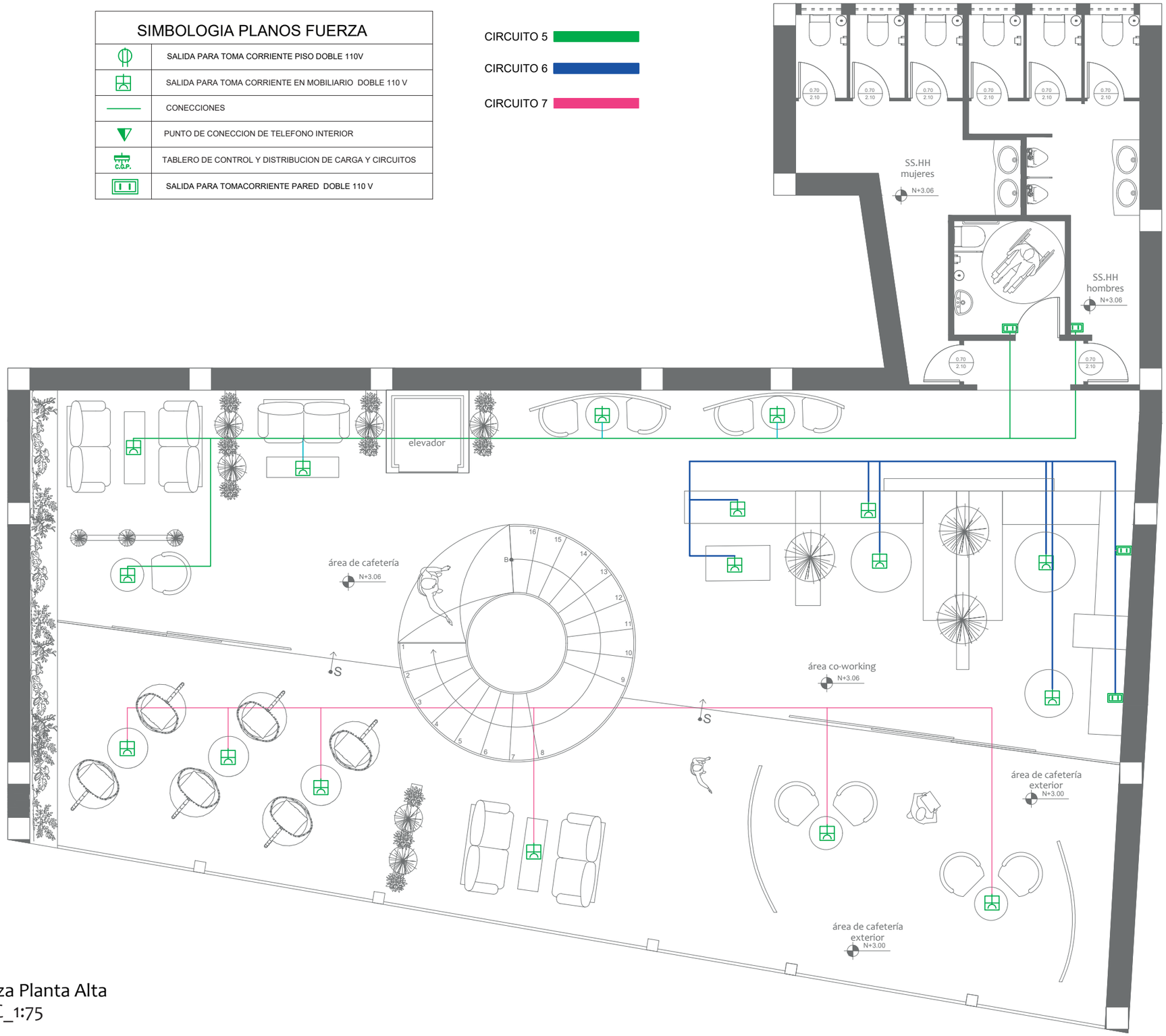
11

SIMBOLOGIA PLANOS FUERZA	
	SALIDA PARA TOMA CORRIENTE PISO DOBLE 110V
	SALIDA PARA TOMA CORRIENTE EN MOBILIARIO DOBLE 110 V
	CONECCIONES
	PUNTO DE CONECCION DE TELEFONO INTERIOR
C.G.P.	TABLERO DE CONTROL Y DISTRIBUCION DE CARGA Y CIRCUITOS
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE PARED DOBLE 110 V

CIRCUITO 5

CIRCUITO 6

CIRCUITO 7

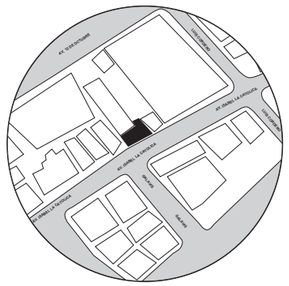


Plano Fuerza Planta Alta
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANOS DE FUERZAS PA

ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

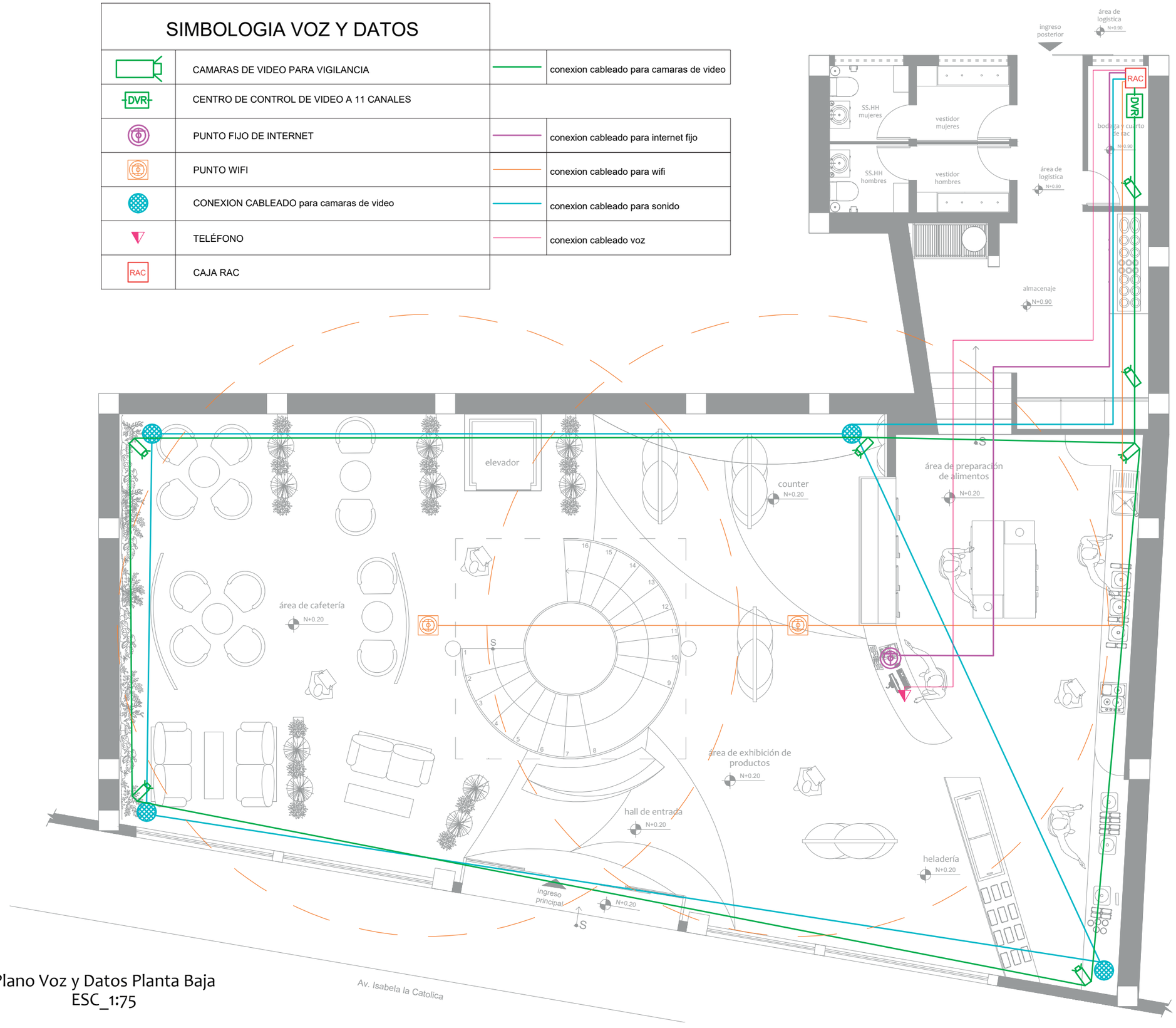
Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

12

SIMBOLOGIA VOZ Y DATOS

	CAMARAS DE VIDEO PARA VIGILANCIA		conexion cableado para camaras de video
DVR	CENTRO DE CONTROL DE VIDEO A 11 CANALES		
	PUNTO FIJO DE INTERNET		conexion cableado para internet fijo
	PUNTO WIFI		conexion cableado para wifi
	CONEXION CABLEADO para camaras de video		conexion cableado para sonido
	TELÉFONO		conexion cableado voz
RAC	CAJA RAC		

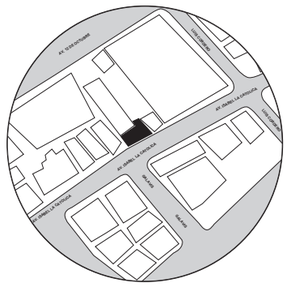


Plano Voz y Datos Planta Baja
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANOS DE VOZ Y DATOS PB

ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

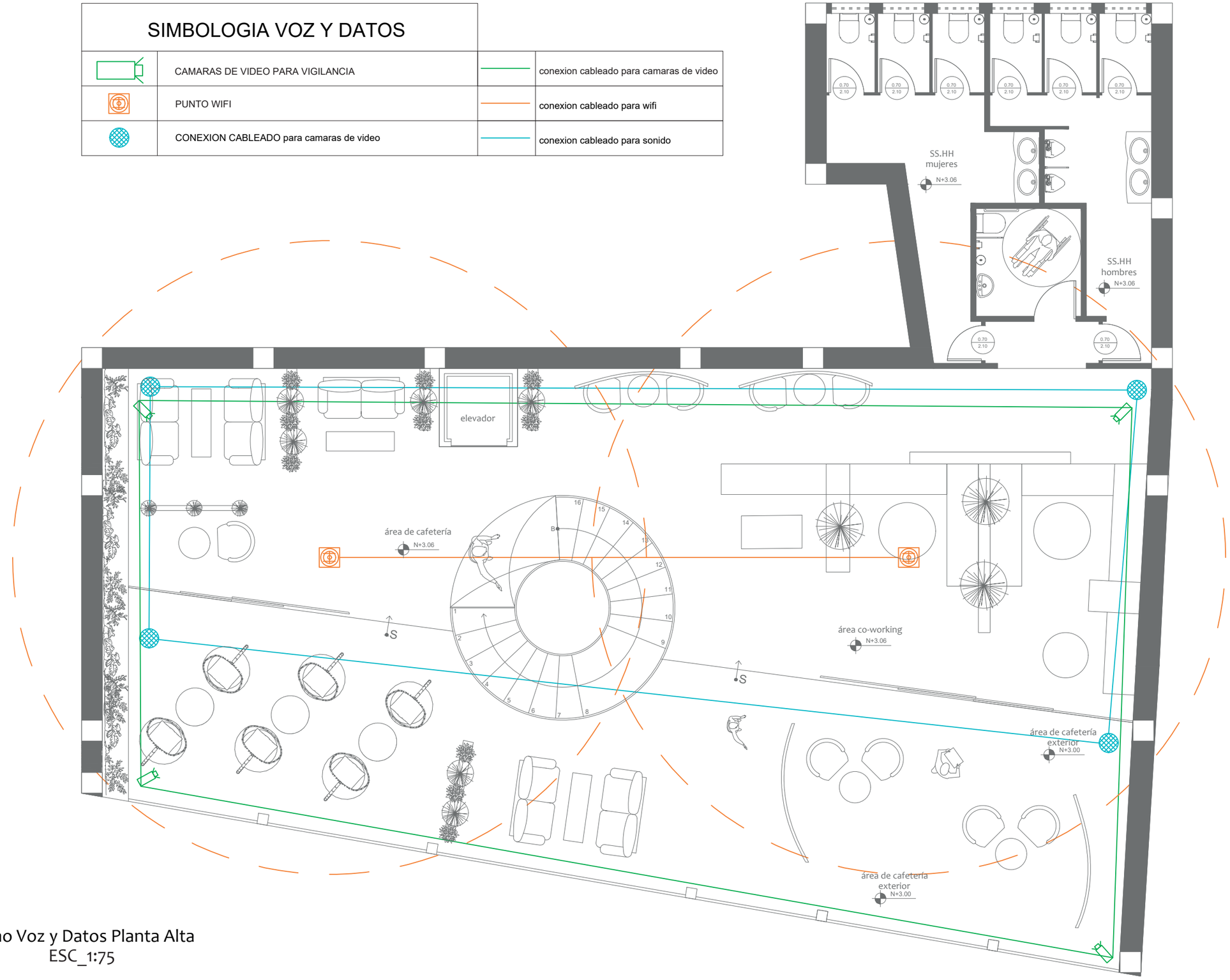
Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

13

SIMBOLOGIA VOZ Y DATOS

	CAMARAS DE VIDEO PARA VIGILANCIA		conexion cableado para camaras de video
	PUNTO WIFI		conexion cableado para wifi
	CONEXION CABLEADO para camaras de video		conexion cableado para sonido

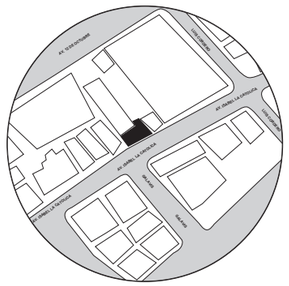


Plano Voz y Datos Planta Alta
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

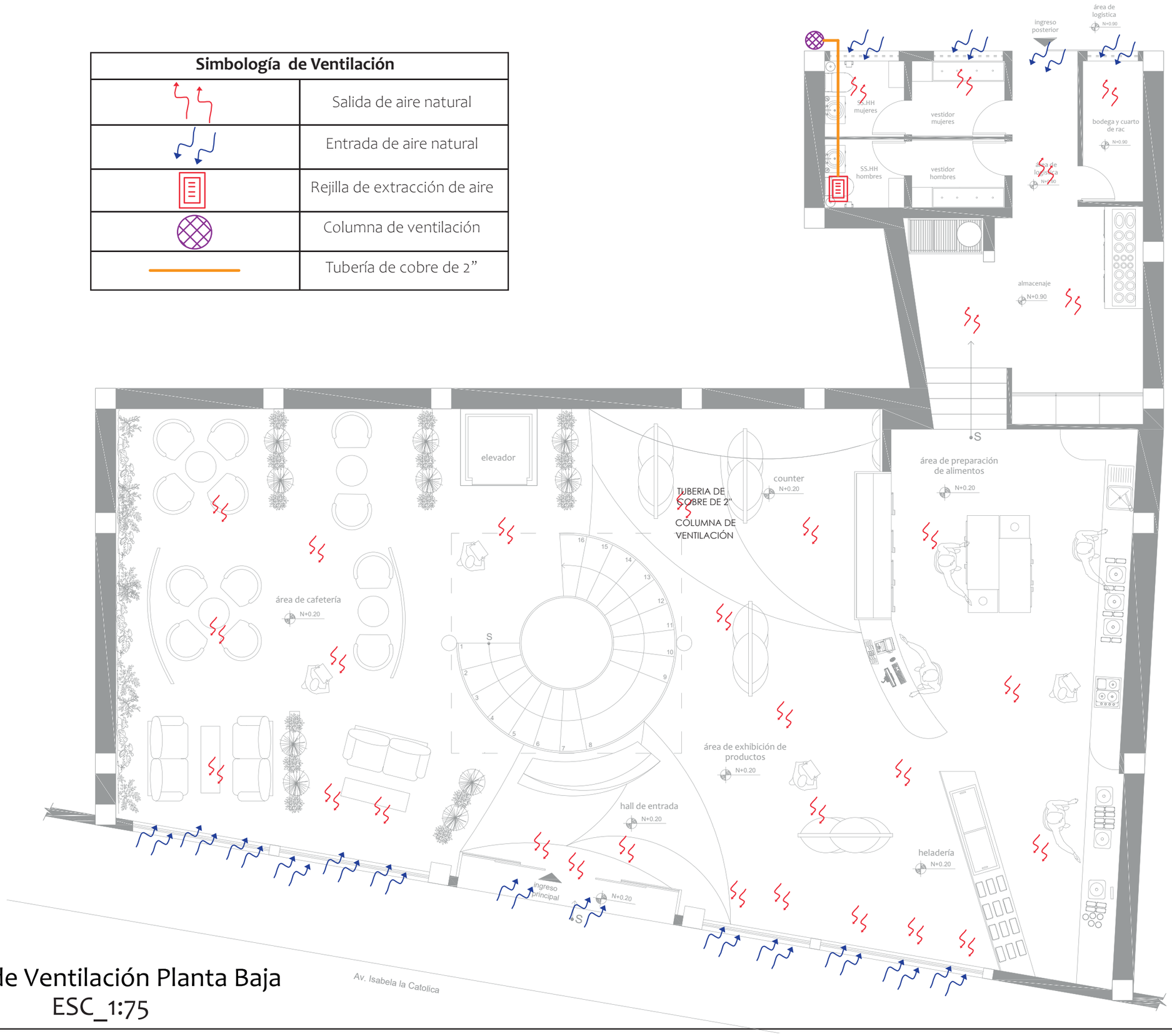
CONTENIDO:
PLANOS
DE VOZ Y DATOS PA

ASESOR/A:
Ing. Ricardo Suarez

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
14

Simbología de Ventilación	
	Salida de aire natural
	Entrada de aire natural
	Rejilla de extracción de aire
	Columna de ventilación
	Tubería de cobre de 2”

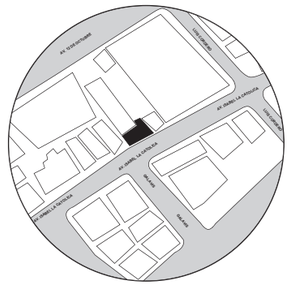


Plano de Ventilación Planta Baja
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

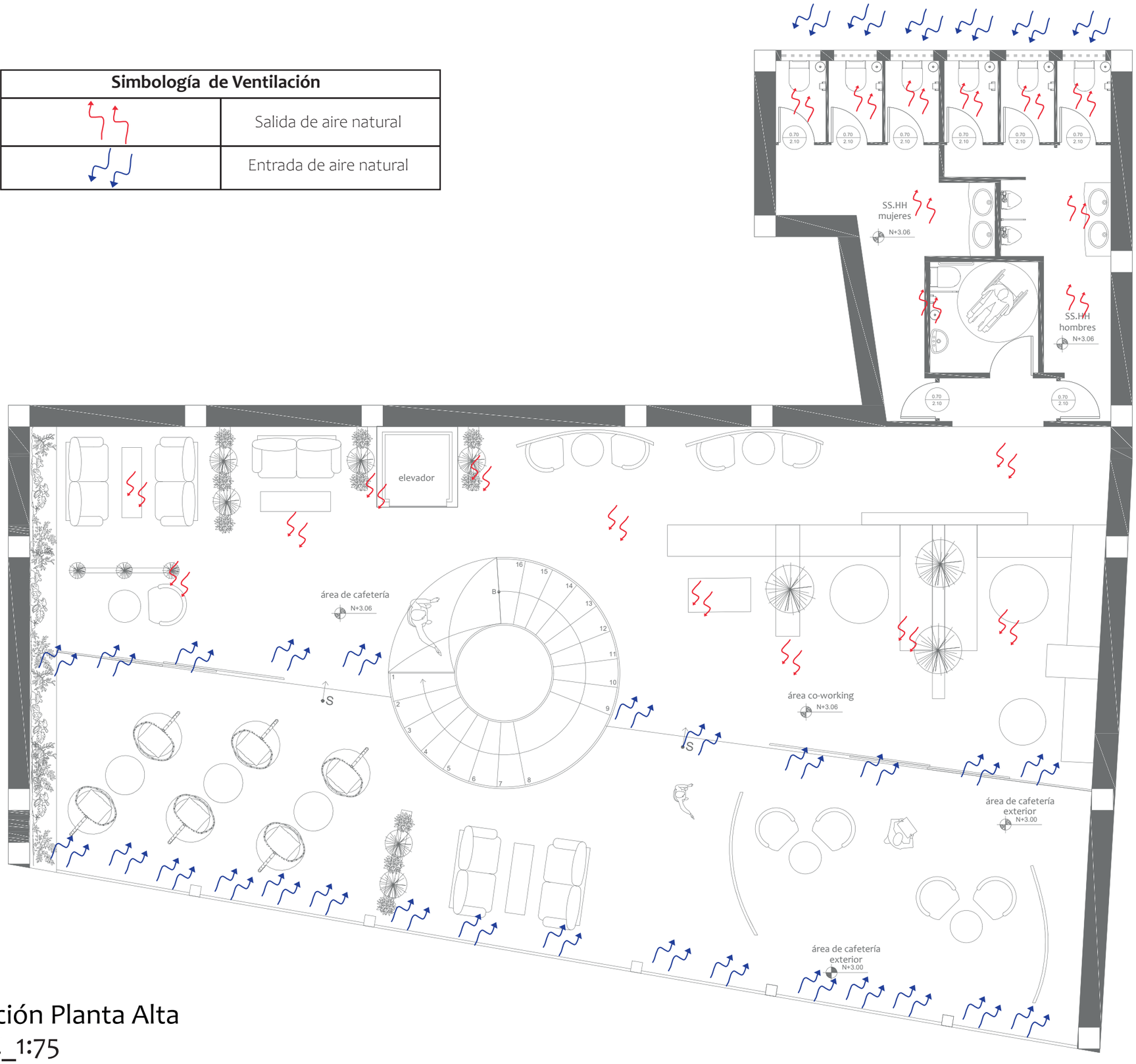
CONTENIDO:
PLANOS DE CLIMATIZACIÓN PB

ASESOR/A:
Ing. Ricardo Suarez

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
15

Simbología de Ventilación	
	Salida de aire natural
	Entrada de aire natural

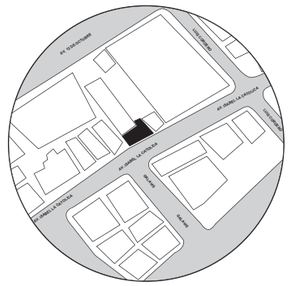


Plano Ventilación Planta Alta
ESC_1:75

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PLANOS DE CLIMATIZACIÓN PA

ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:

16

PRESUPUESTO DE CONSTRUCCION

PROYECTO: REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

FECHA: 2020

ELABORADO: PRISCILA RODRÍGUEZ

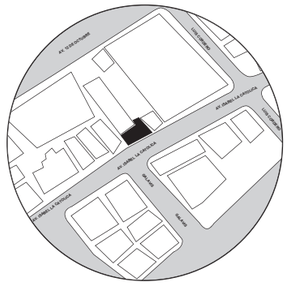
UBICACION: Isabela la Católica y Galavis

N°	ITEM	CANTIDAD	Unidad	PRECIO/Unit	PRECIO	OBSERVACIONES
	Trabajos preliminares					
1	Derrocamiento de mampostería de bloque	111,711	m2	$3,19	$356,36	
3	Retiro de puertas	4	u	$7,98	$31,92	
4	Retiro de piezas sanitarias	2	u	$11,89	$23,78	2 inodoros y 2 lavamanos
5	Desarmado de cerámica	226,56	m2	$2,49	$564,13	
					$976,19	
	Estructura					
6	Viga metálica curva para grandas voladas	957,7	kg	$2,20	$2.106,94	
7	Placas de anclaje para gradas	33,91	kg	$2,20	$74,60	Vigas en L
8	Columnas de cortina de agua	1099	kg	$2,20	$2.417,80	
9	Cercahas para las columnas de cortina de agua	832	kg	$2,20	$1.830,40	
10	Placas para anclaje de columas de cortina de agua	30,77	m2	$2,20	$67,69	
11	Elevador eléctrico europea HE500 500 kg cable de 40 m monofásico 220 v	1	u	$2.305,00	$2.305,00	
					$8.802,44	
	Mamposterías					
12	Paredes de Gypsum de 1/2 pulg. doble cara	40,35	m2	$36,63	$1.478,02	
13	Mampostería de bloque prensado alivianado de 10cm	50,75	m2	$11,67	$592,25	Cefetería
14	Mampostería de bloque prensado alivianado de 20cm	21,7074	m2	$11,67	$253,33	
					$2.323,60	
	Enlucidos y masillados					
15	Estucado de mampostería interior	225,61	m2	$2,73	$615,93	
16	Enlucido vertical interior paleteado fino	225,61	m2	$5,53	$1.247,65	
17	Masillado alisado de pisos	453,12	m2	$5,20	$2.356,22	Nivelado pisos
					$4.219,80	
	Instalaciones de agua					
18	Punto de agua cobre tipo M 1/2"	20	pto	$43,68	$873,60	
19	Tubería de cobre tipo M 1/2" inc. Accesorios	214,72	m	$4,60	$987,71	
20	Tubería de cobre tipo M 3/4" inc. Accesorios	51,39	m	$11,52	$592,01	
21	Tubería de cobre tipo M 1" inc. Accesorios	6,85	m	$10,37	$71,03	
	Instalaciones sanitarias aguas servidas					
22	Canalización tubería PVC 110MM	40,54	m	$9,47	$383,91	4 pulg
23	Canalización tubería PVC 75MM	5,99	m	$7,83	$46,90	3 pulg
24	Canalización tubería PVC 50MM	14,43	m	$4,56	$65,80	2 pulg
25	Punto de desague de PVC 110MM inc. Accesorios	10	pto	$48,83	$488,30	
26	Punto de desague de PVC 50MM inc. Accesorios	12	pto	$31,31	$375,72	

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:
PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:
PRESUPUESTO

ASESOR/A:
Ing. Ricardo Suarez

Escala: SN/E

Fecha: 2020

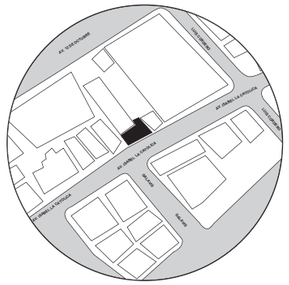
Lámina: 17

27	Codo de desague PVC 50mm x 45°	4	u	$1,36	$5,44	
28	Codo de desague PVC 110mm x 45°	13	u	$5,53	$71,89	
29	Y de desague PVC 50mm	6	u	$4,80	$28,80	
30	Y de desague PVC 110mm	8	u	$13,80	$110,40	
31	Y de desague PVC 110mm con reducción a 50mm	7	u	$5,07	$35,49	
					$4.137,02	
	Instalaciones eléctricas y electrónicas					
32	Caja general de protección 8 -12 pts	12	U	$102,94	$1.235,28	
33	Interruptor conmutado	2	pto	$25,51	$51,02	
34	Interruptor simple	10	pto	$10,69	$106,90	
35	Interruptor doble	1	pto	$12,69	$12,69	
36	Interruptor triple	1	pto	$14,69	$14,69	
37	Punto de iluminación	134	pto	$25,51	$3.418,34	
37	Punto de tomacorriente doble mobiliario 110v	23	pto	$27,08		
38	Punto de tomacorriente doble de piso 110v	2	pto	$27,08	$54,16	
39	Punto de tomacorriente doble de pared 110v	19	pto	$27,08	$514,52	
40	Teléfono	1	pto	$20,67	$20,67	
41	Cámara de seguridad	11	U	$265,98	$2.925,78	
42	Punto fijo de Internet	1	U	$115,00	$115,00	
43	Router/ punto fijo Wi-Fi	4	U	$45,00	$180,00	
44	Cinta Led 8w luz blanco cálido	15	U	$1,75	$26,25	Unidad por zona
45	Lámpara descolgada de mimbre 8W	18	U	$206,25	$3.712,50	
46	Plafón cuadrado 25W	7	U	$14,00	$98,00	
47	Ojo de buey 13W	25	U	$5,13	$128,25	
48	Lámpara de destaque 8W	32	U	$10,26	$328,32	
49	Lámpara semicircular plana en tensoflex	1	GLB	$26,81	$26,81	
50	Bolilla de destaque descolgada	23	U	$132,30	$3.042,90	
					$16.012,08	
	Cielo falso					
51	Gypsum	199,58	m2	$12,50	$22.452,75	
52	Chapa de Madera	840	U	$24,55	$20.622,00	
53	Geomembranas	38,06	m2	$50,32	$3.830,36	Incluye estructura
54	Vidrio tmeplado de 10 mm	83,81	GLB	$127,05	$10.648,06	
55	Tablas de madera natural	63,42	m2	$35,00	$2.219,70	
					$59.772,87	
	Sistema contra incendios					
56	Detector de humo	17	u	$17,79	$302,43	
57	Pulsador manual	6	u	$48,22	$289,32	
58	Lámpara de emergencia	4	u	$18,99	$75,96	
59	Sirena de emergencia	7	u	$20,50	$143,50	
60	Detector de calor	3	u	$12,50	$37,50	
61	Gabinete contra incendios 1 1/2"	4	u	$426,72	$1.706,88	

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PRESUPUESTO

ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

Escala: SN/E

Fecha: 2020

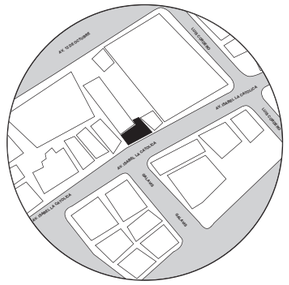
Lámina: 18

62	Extintor multipropósito	13	u	$80,00	$1.040,00	
63	Tubería acero galvanizado 2 1/2"	17,37	m	$17,52	$304,32	
64	Luz estroboscópica	18	u	$58,34	$1.050,12	
					$4.950,03	
	Puertas, ventanas y vidrios					
65	Puertas de alumino y vidrio corredizas 1,00 mx 2,10 m	2	u	$120,40	$240,80	
66	Puertas de alumino y vidrio corredizas 2,00 mx 2,10 m	1	u	$120,40	$120,40	
67	Puerta tamborada 0,90cm negra inc. de 0,63 mx 2,10 m. Accesorios	11	u	$172,52	$1.897,72	Para baños
68	Pasamanos de acero inoxidable 2 pulg. y vidrio templado de 10 mm	32,74	m	$206,39	$6.757,21	
					$9.016,13	
	Carpinteria de muebles					
69	Sillón de mimbre	26	u	$240,75	$6.259,50	
70	Mesa de acero galvanizado	15	u	$80,32	$1.204,80	
71	Divisor de mimbre	6	u	$1.299,00	$7.794,00	
72	Sillón de miembre	6	u	$385,00	$2.310,00	
73	Modular de coworking	8	u	$2.800,00	$22.400,00	
74	Mesa de centro	5	u	$742,25	$3.711,25	
75	Expositor	4	u	$250,00	$1.000,00	
76	Expositor de productos estrella	1	u	$560,00	$560,00	
77	Counter	1	u	$1.500,00	$1.500,00	
78	Columpio	6	u	$194,99	$1.169,94	
					$47.909,49	
	Revestimientos de pisos					
79	Piso Epóxico Sikaflor 264sl 1 capa	162,78	m2	$25,15	$4.093,92	Blanco
80	Piso de corcho	171,67	m2	$13,00	$2.231,71	
81	Piso Epóxico transparente con granos naturales	27,39	m2	$35,15	$962,76	
82	Piso de bambú con estructura metálica	9,4	m2	$55,50	$521,70	Incluye estructura metálica (volado)
83	Piso vinílico tejido	180,55	m2	$27,30	$4.929,02	
					$12.739,10	
	Revestimientos de paredes					
84	Pared vegetal	62,09	m2	$89,95	$5.585,00	
85	Pintura Beige trapeada	389,93	m2	$5,50	$2.144,62	
86	Divisiones 3 form con fibra natural	19,89	m2	$26,88	$534,64	
87	Paneles 3 form con fibra naural	5,32	m2	$30,65	$163,06	
88	Fachaleta de Ladrillo	92,68	m2	$22,50	$2.085,30	
89	Cortina de agua	1	GLB	$10.600,00	$10.600,00	Incluye estructura metálica
90	Panel 3D	39,25	m2	$15,00	$588,75	
91	Pared divisioria de vidrio (muro cortina)	30,53	m2	$240,00	$7.327,20	
					$29.028,56	
	Piezas sanitarias y griferías					
93	Inodoro blanco línea económica	8	u	$105,86	$846,88	
94	Urinario blanco línea económica	3	u	$133,64	$400,92	
95	Lavamanos con pedestal	8	u	$75,50	$604,00	

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PRESUPUESTO

ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

Escala: SN/E

Fecha: 2020

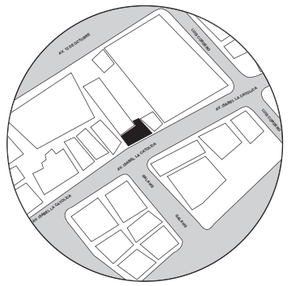
Lámina: 19

					$1.851,80	
	Obras de jardinería					
96	Hiedra	6	u	$3,00	$18,00	
97	Ojo de poeta	4	u	$2,49	$9,96	
98	Lengua de suegra	12	u	$10,00	$120,00	
99	Bromelia	10	u	$2,50	$25,00	
100	Terciopelina	12	u	$4,75	$57,00	
					$229,96	
	Obras de cierre					
101	Limpieza general	1	global	$75,00	$75,00	
102	Desalogo de basura	1	global	$45,00	$45,00	
					$120,00	
	TOTAL DE CONSTRUCCION (COSTO DIRECTO)				**$202.089,07**	
	IMPREVISTOS				**$8.083,56**	
	HONORARIOS DE CONSTRUCCION				**$31.525,89**	
	COSTO TOTAL DEL PROYECTO				**$241.698,52**	

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

REMODELACIÓN Y CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MARCA PARA LA PASTELERÍA - HELADERÍA - CAFETERÍA "SAN HONORE"

AUTOR/A:

PRISCILA RODRÍGUEZ

CONTENIDO:

PRESUPUESTO

ASESOR/A:

Ing. Ricardo Suarez

Escala: SN/E

Fecha: 2020

Lámina: 20