



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

TOMO I

CENTRO GASTRÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTORA

María Daniela Torres Bastidas

AÑO

2020



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW-FOOD

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

Profesor Guía

Arq. Pablo Mauricio López López

Autora

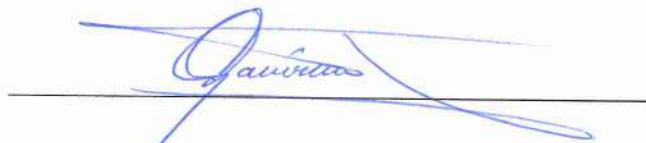
María Daniela Torres Bastidas

Año

2020

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA


“Declaro haber dirigido el trabajo, Centro gastronómico basado en el movimiento slow food, a través de reuniones periódicas con la estudiante María Daniela Torres Bastidas, en el semestre 202010, 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”.



Pablo Mauricio López López
Magister en Rehabilitación Urbana y Arquitectónica
CI: 1705600367

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, Centro gastronómico basado en el movimiento slow food, de la estudiante María Daniela Torres Bastidas, en el semestre 202010, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.



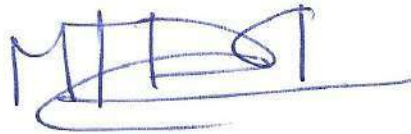
Gustavo Raúl Valencia Aguilar

Magister dirección de empresas Constructoras e Inmobiliarias

CI: 1703753051

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'M. D. T. B.', written over a horizontal line.

María Daniela Torres Bastidas

CI: 1723421069

AGRADECIMIENTO

A mi mamá y mi familia.

DEDICATORIA

A mi familia y maestros

RESUMEN

El trabajo de titulación del Centro gastronómico basado en el movimiento Slow Food, esta ubicado en La Tejedora distrito creativo en Cumbayá, en su interior existen varios galpones, el bloque C actualmente cuenta con locales arrendados y un estacionamiento, el área del mismo será aprovechada para la propuesta interiorista donde se pueda conocer y practicar la filosofía que combina placer y conocimiento que representa al movimiento Slow Food.

La carencia de un restaurante que utilice producto local de temporada, evite generar desperdicios y sea honesto en el uso de materiales que su vez se integre al su entorno y se pueda compartir conocimientos con momentos fuera de la vida ajetreada de la ciudad apoya al proyecto arquitectónico interiorista del centro gastronómico que promueve “slow food” para ampliar espacios principalmente diseñados para desarrollar actividades en torno a la preparación y degustación de platillos saludables, apoyando así al nuevo mercado que apuesta por experiencias culinaria que se preocupa por el espacio interior del establecimiento.

Es así que se toma como concepto para el centro gastronómico va el Convivium materializado en las manos y su geometrización a través de su forma en una mano articulada representando el trabajo manual y el compartir que es la filosofía slow food.

El proyecto de 601 m² está organizado como una agrupación de volúmenes distintos pero interconectados, cada uno con una función particular, al ser una planta en su mayoría abierta se distinguen los espacios por medio de materialidad y cromática. En una esquina se encuentra la cocina y el salón, que fluye hacia el área de la entrada central con el ágora que está adyacente a los talleres y espacio comercial, todo esto está bajo el volumen de sala de exposición, espacio para el equipo de trabajo y la administración.

ABSTRACT

The titling work of the gastronomic Center based on the Slow Food movement, is located in La Tejedora creative district in Cumbayá, inside there are several sheds, block C currently has leased premises and a parking lot, the area of the same will be used for the interior design proposal where you can meet and practice the philosophy that combines pleasure and knowledge that represents the Slow Food movement.

The lack of a restaurant that uses local seasonal produce, avoid generating waste and be honest in the use of materials that in turn integrates with its surroundings and can share knowledge with moments outside the busy life of the city supports the architectural project Interior designer of the gastronomic center that promotes “slow food” to expand spaces mainly designed to develop activities around the preparation and tasting of healthy dishes, thus supporting the new market that focuses on culinary experiences that care about the interior space of the establishment.

This is how the Convivium materialized in the hands and its geometrization is taken as a concept for the gastronomic center through its shape in an articulated hand representing manual work and sharing that is the slow food philosophy.

The 601 m2 project is organized as a grouping of different but interconnected volumes, each with a particular function, being a mostly open floor, the spaces are distinguished by materiality and color. In one corner is the kitchen and the living room, which flows into the central entrance area with the agora that is adjacent to the workshops and commercial space, all this is under the volume of exhibition hall, space for the work team and the administration.

INDICE

1	CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL TEMA.....	0
1.1	Tema.....	0
1.2	Introducción	0
1.3	Justificación del tema	1
1.4	Alcance del tema	2
1.1	Objetivos.....	3
1.1.1	Objetivo general.....	3
1.1.2	Objetivos específicos.....	3
1.2	ANÁLISIS FODA.....	4
2	CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	6
2.1	Marco Histórico.....	6
2.1.1	Breve reseña histórica	6
2.1.2	Enfonque en Ecuador	11
2.1.3	Origen del movimiento Slow Food.....	13
2.1.4	Slow Food en el Ecuador.....	14
2.2	Marco Conceptual.....	15
2.2.1	Restaurantes	15
2.2.2	Tipos de restaurantes	16
2.2.3	Clasificación de Restaurantes	17
2.2.4	Características de los servicios	19
2.2.5	Servicios de un Restaurante.....	20
2.3	Marco Edificio	20
2.3.1	Resumen IRM	20
2.3.2	Normativa.....	23
2.3.3	Medidas ergonómicas y antropométricas	25
2.4	Marco Tecnológico	27
2.5	Marco Referencial.....	29
2.5.1	Referentes Internacionales.....	29
2.5.2	Referentes Nacionales	31
3	CAPÍTULO III. MATRIZ INVESTIGATIVA.....	34
3.1	Tabla Investigativa.....	34
3.2	Síntesis Deductiva	35

3.3	Encuestas	35
3.4	Resultados de las encuestas	37
3.5	Entrevistas	44
3.6	Validación de las Hipótesis	47
3.7	Diagnóstico general	52
3.8	Recomendaciones	52
4	CAPÍTULO IV. ANÁLISIS DE SITIO – ENTORNO -CONTEXTO	54
4.1	Introducción	54
4.1.1	Análisis del sitio	54
4.1.2	Análisis del Entorno: Introducción	58
4.1.3	Análisis de Contexto	69
4.2	Condicionantes	70
4.3	Determinantes	70
4.4	Planteamiento de la propuesta	71
4.4.1	Concepto forma y funcionalidad - Partido Arquitectónico	71
4.4.2	Fondo	73
4.4.3	Forma	74
4.4.4	Geometrización del concepto	74
4.4.5	Aplicación del color	75
5	CAPÍTULO V. PROGRAMA ARQUITECTONICO	76
5.1	Programación Arquitectónica.....	76
5.2	Cuadro de necesidades.....	78
	A continuación se presenta el desarrollo del programa arquitectónico en base a diagramas funcionales, de flujos, grilla de relación que servirá para representar de mejor manera gráficamente un plan masa y su respectiva zonificación.	80
5.2.1	Organigrama funcional	80
5.2.2	Diagrama de flujos	81
5.2.3	Grilla de relación	82
5.2.4	Plan Masa	83
5.2.5	Zonificación.....	84
	REFERENCIAS	85

CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL TEMA

1.1 Tema

Centro Gastronómico basado en el movimiento Slow-Food

1.2 Introducción

Cada sociedad tiene como parte fundamental en su cultura, la alimentación, misma que guarda una estrecha relación entre identidad e historia a través de la cocina, pues comer deja de ser una actividad meramente biológica ya que según el autor *“los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes lo comen”* (La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, 2009, p. 3).

Es así que al tener la alimentación como parte del día a día, se han creado espacios para realizar esta actividad, como son los restaurantes, más en la actualidad patios de comida, centros gastronómicos etc. Pero surge una necesidad aparte de comer en un lugar específico y esta es, que el lugar proponga una experiencia cultural y saludable.

Siguiendo con la temática de alimentación saludable, surge el movimiento nacido en Italia *“Slow food”* que como su nombre lo indica se contrapone a la comida rápida, su filosofía promueve combinar conocimiento y placer, mediante el fomento de mantener las tradiciones regionales gastronómicas, con sus productos y métodos de cultivo.

La región interandina ecuatoriana, mantiene muchas de sus tradiciones gastronómicas, las cuales contienen productos nativos como son la papa, melloco, chocho y maíz, que es una de las gramíneas más antiguas y representativas de los platos tradicionales.

La capital del Ecuador es una ciudad caracterizada por diversos productos, sabores y colores que aluden a la identidad ancestral y su conservación

durante todo este tiempo, sin embargo salta a la vista que Quito cuenta con restaurantes orgánicos pero no con un centro gastronómico saludable.

Es así como surge la necesidad de proponer el diseño para un el centro gastronómico en el que sus espacios interiores, mobiliario, decoración sean especialmente diseñados para destacar los productos locales y que el usuario sea partícipe de una experiencia donde se conjugue la alimentación saludable con el conocimiento del proceso detrás de cada platillo.

El centro gastronómico estará en el valle de Cumbayá, en la Tejedora Distrito Creativo, donde se encuentran ubicados macro categorías que son, arte, gastronomía, salud y varios. Al ser un entorno creativo y dinámico se crea la combinación ideal para la implementación de la propuesta saludable y cultural que ofertará el centro.

1.3 Justificación del tema

La creciente globalización y modernización ha causado el decrecimiento del consumo de dietas más tradicionales y aumentando el consumo de otras más comerciales, las cuales han propiciado la aparición de nuevos sitios para consumirlos como son patios de comida, locales con servicio “fast food” entre otros. Pero estos lugares generalmente apuntan a vender el producto sin tomar en cuenta las condiciones del sitio en su interior y menos la experiencia que se lleva el cliente.

Cumbayá y Tumbaco son sectores que cuentan con afluencia de personas que van dirigidas al consumo gastronómico, entre ellos se encontró que el 25% van desde el sur de Quito, el 22% del valle de Tumbaco y el 22% del norte de Quito, de los cuales se dividen en hombres y mujeres con rangos de edad entre 15 -25 años que representa el 35% y el 48% con edades entre 26-40 siendo así el target al que se apuntaría. También se evidencio que el 41% de usuarios prefieren comida típica y los lugares más apetecidos con el 61% son

los independientes a diferencia del 28% que prefiere patios de comida. (TENDENCIAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CUMBAYÁ, 2011, pp. 13-16)

Considerando que los usuarios vienen de distintos puntos de la capital, prefieren consumir platos típicos en lugares independientes en horario de almuerzo los fines de semana, se considera válida la propuesta arquitectónica interiorista de un centro gastronómico que promueve “slow food” para ampliar espacios principalmente diseñados para desarrollar actividades en torno a la preparación y degustación de platillos saludables, apoyando así al nuevo mercado que apuesta por experiencias culinarias y se preocupa por el espacio interior de su establecimiento.

1.4 Alcance del tema

Este proyecto elabora una propuesta de diseño para un centro gastronómico con la intención de vincular al usuario con su identidad culinaria dentro de un espacio idealmente diseñado.

El proyecto se desarrollará en La Tejedora distrito creativo, ubicado en Cumbayá – Quito. La edificación del proyecto cuenta con 1444m² de los cuales el espacio a intervenir será de 600m², el área restante servirá como ingreso y parqueadero a otros locales existentes.

Para poder tener un acercamiento al diseño interiorista del centro gastronómico y su relación con un nuevo estilo de vida saludable y responsable en la edificación elegida, se propondrá un diseño para paredes, pisos, cielo raso, iluminación, señalética y en una línea de mobiliario que dará caracterización a cada espacio según la actividad a realizarse. En cuanto a la paleta de color se basará en el entorno conjugado con todos los espacios interiores y producto a exponer, los materiales serán locales y tendrán un papel decisivo para lograr un espacio interior donde el ajetreo de la ciudad no

interfiera con el placer de comer y conocer el origen de cada platillo mediante una experiencia sensorial.

Este proyecto alberga las siguientes áreas:

- Recepción – caja
- Restaurante
- Exposición del producto local
- Cocina caliente
- Cocina fría
- Almacenamiento
- Tienda
- Talleres
- Área empleados
- Baños

De todo el proyecto se presentarán planos arquitectónicos, interioristas, técnicos, también se realizará modelado 3D, renders y un recorrido virtual que proporcionará una perspectiva completa del proyecto.

1.1 Objetivos

1.1.1 Objetivo general

Diseñar un centro gastronómico basado en el movimiento “Slow food”, en el que se materialicen aspectos fundamentales de la identidad culinaria saludable dentro de un espacio interiorista funcional.

1.1.2 Objetivos específicos

- Realizar un diseño interiorista de espacios ergonómicos respecto a la preparación y degustación de comida.
- Promover el uso adecuado de colores, texturas basado en la psicología del color.
- Integrar ambientes mediante la correcta utilización de la luz natural y artificial.

- Realizar un diseño que conjugue su espacio interior con el entorno que lo rodea creando una relación interior – exterior adecuada.
- Implementar una línea de mobiliario basada en las necesidades del usuario y el producto.

1.2 ANÁLISIS FODA

Fortalezas

- Es una edificación relativamente nueva, cuenta con una estructura en buen estado.
- Esta en una zona estratégica de comercio, con varios lugares donde sus trabajadores, estudiantes y residentes asistirían al centro gastronómico.
- Posibilidad de promover centros diseñados para un mejorar la calidad de servicios gastronómicos.
- Cuenta con ingreso peatonal y vehicular, también esta cerca de paradas de transporte público.

Oportunidades

- No existe en el país un centro gastronómico basado en el “slow food”.
- La comida orgánica esta tomando reconocimiento en el país.
- Aspectos culturales son de interés de locales y extranjeros .
- Una propuesta de diseño que resalte la mano de obra local.
- La zona es adecuada para un centro de este tipo pues en su entorno se promueve el conocimiento y consumo de productos locales.
- Aprovechar la ubicación para generar comercio orgánico y la propuesta de un centro interiorista diseñado.

Debilidades

- Que el proyecto final sea visto como algo de élite y no sea aceptado por la mayoría de los usuarios.
- Por la ubicación puede ser algo complicado que accedan usuarios de diferentes parte de Quito.

Amenazas

- Las exigencias de normativas ya que es un galpón industrial.
- El clima puede ser decisivo al momento de escoger los materiales.

En conclusión después de repasar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del proyecto se debe toma en cuenta como el entorno del proyecto, tiene una creciente área comercial de oferta gastronómica saludable donde se podrá implementar un centro gastronómico que podría acoger a visitantes y residentes del valle.

Puede que debido al tema orgánico algunos usuarios consideren de elite el sitio y no se sientan atraídos por medio del diseño interiorista se plantea generar atracción visual que invite a entrar al centro gastronómico, debido al sector el clima puede varias y sea una amenaza, pero con materiales adecuados se puede utilizar el clima a favor.

Como estrategias se plantea utilizar herramientas de diseño, en cuanto a distribución, selección de materiales, colores, texturas, también se deberá tomar en cuenta la parte visual exterior pues debe ser llamativa pero en armonía con el entorno del proyecto, así mismo estudiar la parte de asoleamiento, vientos y clima para poder realizar una propuesta interiorista que vaya de la mano con el entorno natural del proyecto y se refleje el exterior en el interior de manera ideal.

En cuanto a la accesibilidad se puede generar accesos universales respetando normativas, de tal forma que todo tipo de usuario se sienta cómodo en el espacio, también se deberá hacer un estudio sobre iluminación pues al ser un

galpón industrial su cubierta y altura serán factores que se deberán aprovechar para generar una propuesta de iluminación y ventilación específica y adecuada.

Así mismo se debe tomar en cuenta, las alturas dentro del proyecto para proponer distintos espacios que creen un ambiente interesante y que proponga experiencias de diseño interior y el usuario sea participe de las mismas.

Por ultimo el diseño interior debe resaltar la filosofía de consumo responsable y sostenible junto con el deleite de los platillos.

2 CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Marco Histórico

2.1.1 Breve reseña histórica

2.1.1.1 Origen y evolución de la industria de la restauración

El servicio de alimentos tiene su origen por el año 512 a.C. en Egipto donde se encontraron pruebas de la existencia de tabernas que se usaban como comedores públicos con menús limitados los cuales eran para hombres; en el años 402 a.C. empezaron a atender a mujeres y niños (restauración, 2012).



Figura 1. Antiguo Egipto sirviendo alimentos en una taberna

Tomado de. (Caldera, 2010)

En el 25 a.C. las iglesias y monasterios durante ese mismo período tenía la costumbre de albergar y alimentar a los viajeros a cambio de donaciones. Así mismo los comerciantes de la época aprovecharon para crear establecimientos dedicados a la venta de comida y bebidas (Guido, 2016). Los antiguos romanos comían fuera de sus casa y así fueron apareciendo albergues en mercados, ferias y carreteras. (ARQHYS, 2012)

En la Edad media en Hildesheim por el año 1300 se redacta el primer recetario de la Edad Media, donde se reconocen los primeros escritos sobre recetas de cocineros, gustos gastronómicos y comportamiento en la mesa, posteriormente en 1715 el gusto por consumir alimentos con cierta preparación da paso a la creación de varias denominaciones culinarias que se fueron promoviendo en los primeros fogones con hogar. A diferencia de las tabernas y posadas antiguas se abrieron establecimientos en los que se servía alimentos basados en un menú con horario fijo (ARILLA, 2017, p. 82).

El francés Boulanger en 1765 fundó el primer establecimiento denominado "restaurant" su éxito fue inmediato y numerosos restaurantes fueron abiertos (restauración, 2012).



Figura 2. El primer restaurante del mundo el "Boulanger"

Tomado de. (Levy, 2013)

La palabra “gastrónomo” apareció en 1803 en Francia y se dividió la cocina francesa en tres tipos: grande, cocina domestica y cocina natural. Con el paso del tiempo se abrieron restaurantes que iban desde establecimientos baratos para la clase obrera, hasta establecimientos lujosos para la clase alta, cada lugar tenia algo que ofrecer a todas las clases sociales pues eran sitios urbanos pero no se hallaban en el medio rural (Restaurantes, 2017)

El primer estableciendo de auto servicio abrió sus puertas en 1876 a cargo de Fred Harvey se encontraba en la estación del ferrocarril en Kansas, ofrecía servicio de cafetería.

El primer restaurante de Estados Unidos ubicado en New York se llamó DELMONICO'S, servía un menú variado y además contaba con una cajera. Las primeras cadenas de restaurantes importantes estuvieron a cargo de John Thompson y Fred Harvey en 1890 (Restaurantes, 2017)



Figura 3. El primer restaurante de estados unidos "Delmonico's"

Tomado de. (Alyson, 2018)

Durante el siglo XX, los restaurantes continuaron evolucionando a través de dos guerras mundiales y la Gran Depresión. (Routes, 2010). Con el avance de tecnológico de las ciudades se propone un local de comida denominado “automat” que ofrecía una ventana de vidrio con ranura para el pago y la comida se entregaba a través de la ventanilla.

En 1948 con el auge de Ford cambiando la industria automovilística, los hermanos McDonald se inspiran para crear el “Speedee Service System” un sistema de producción en cadena, con un menú limitado a hamburguesas. Dando inicio a la preparación de comidas precocidas y restaurantes de comida rápida, que fueron contrastadas con el veganismo promovido como alternativa ética y sana. (GEOGRAPHIC, 2016).



Figura 4. Mc Donald restaurante en 1950

Tomado de. (Jack, 2011)

Con la llegada del siglo XXI la comida se ha globalizado, y universalizado el concepto de Fast-food, pero a su vez los establecimientos alimenticios buscaron alternativas de alta cocina gourmet, para mantenerse a la vanguardia con propuestas étnicas combinadas con cocina internacional que se interculturalizaron- fundando lo que se conoce como cocina fusión.

Siguiendo esta corriente de alimentación saludable en 2006 el movimiento Slow-food es mundialmente reconocido ya que promueve una gastronomía responsable y justa con el producto y productor local. Pero en una constante expansión de servicio alimenticio están surgiendo nuevas propuestas de consumo como son los patios en comida en centros comerciales, la apertura de ferias con food trucks donde la comida se mueve hacia el cliente y la propuesta

por parte de empresas como Uber eats que usan la tecnología para acercar en producto al cliente de manera rápida y eficaz. (ARILLA, 2017)

2.1.2 Enfonque en Ecuador

Antiguamente en la actual capital del Ecuador, existían los Tambos, estos sitios tenían la función de servir comida y alojamiento para los chasquis que también descansaban en lugares llamados Pucares, todo esto antes de la llegada de los españoles.

Ya en siglo XX se obtuvo información de un restaurante apodado “las Claritas” que en 1897 estaba en la siguiente calle del Teatro Sucre. Más adelante aparecen las famosas “ huecas” sitios donde la gastronomía ecuatoriana se consideraba de clase popular. La inauguración del ferrocarril y el gobierno de Eloy Alfaro trajeron varios cambios a la ciudad pues en 1908 se inaugura el primer Hotel – Restaurante con el nombre de “La Estación” en Chimbacalle (Jimenez, 2012). Así mismo en 1930 poco a poco fueron apareciendo restaurantes con la idea del Hotel “La Estación”, estos eran el Majestic y el Hotel Humboldt (Jimenez, 2012).

Posteriormente con la Segunda Guerra Mundial el país fue refugio de varios inmigrantes judíos los mismos que se alojaron en el país en calidad de agricultores que con el tiempo abrieron sus negocios de bebida y comida respectivamente, de los más llamativos esta la producción de embutidos de la empresa “Lukul” (en la actualidad conocida como Juris) que introdujo en el mercado productos elaborados como los “hot dogs” (Jimenez, 2012).

En la década de los cincuenta ya con personas de varias nacionalidades hospedadas en el país aparecen el primero de muchos chifas que vendían comida china versión ecuatoriana, este se llamaba “Fuente de Soda Shanghai” ubicado en Riobamba. En el restaurante se podía encontrar cosas de lujo y algunas se consideraban novedades para la época como es una máquina de

helados y así con el tiempo en los años setenta ya se habían desarrollado una gran cantidad de chifas (Jimenez, 2012).

Para 1960 ya existían varios hoteles en la capital pero la inauguración del Hotel Quito trajo consigo una nueva propuesta donde cada noche se podía disfrutar de un casino y orquesta en vivo que era una novedad en la ciudad incluso en el país donde los hoteles eran lugares de descanso pero la gente estaba constantemente buscando nuevas opciones que pudiera ofrecer un sitio donde se alejaban de sus casas y querían distraer su mente del día a día, la propuesta del Hotel Quito era exigida y supervisada por la cadena estadounidense “Hotel Corporation of America” que en su momento estuvo a cargo de la administración del hotel (Jimenez, 2012).



Figura 5. Hotel Quito en 1960

Tomado de. (Jack, 2011)

Ya en 1966 el Hotel Colón fundado por Hugo y Frida Dehler, tenía ciertos problemas financieros que los obligaron a vender parte de sus acciones a empleados administrativos como prioridad pero también vendieron acciones a la cadena administrativa internacional “Hilton”, esta unión da frutos pues apoya el auge de la gestión de restaurantes y hoteles donde cada establecimiento presta especial atención al servicio de alimentos, mejorando y estilizando

sabores y presentaciones, así con el tiempo la comida nacional va mejorando el servicio al cliente (Jimenez, 2012).

2.1.3 Origen del movimiento Slow Food

El movimiento Slow Food nace en 1980 a partir de la idea de Carlo Petrini junto a unos activistas, que proponían varios cambios en la industria de la restauración, como son defender las tradiciones regionales, una alimentación saludable mediante el placer gastronómico que te de un ritmo de vida más lento (Food, 2015).

Después de dos décadas, participando activamente en la industria de alimentación este movimiento ha dado varias pautas sobre el reconocimiento de cómo la alimentación de un grupo de personas puede estar relacionado con el planeta, sus alrededores, la política y cultura de cada sitio, esto se volvió global de tal forma que Slow food se expandió a nivel global siendo parte de varios proyectos en el mundo en alrededor de 160 países y con los años de más lugares (Food, 2015).

La filosofía de este movimiento se basa en la idea de que el acceso a una buena comida pueda ser para todos y no solo eso sino que también los que la producen y el planeta se vean beneficiados. Claramente se opone a las multinacionales de la industria alimenticia pues promueven la estandarización de la cultura y gusto gastronómico controlando la agricultura. Su principal objetivo es difundir tres principios interrelacionados: buenos, limpios y justos (Food, 2015).

- Bueno: alimentos frescos de temporada y de origen local.
- Limpio: producción y consumo amigable con el medio ambiente tanto con la naturaleza, animales y salud humana.
- Justo: valor final del producto alimenticio sea accesible para el consumidor y la retribución al productor sea igualmente justa.



Figura 6. Publicidad con el logo oficial de Slow food

Tomado de. (Balance, 2016)

2.1.4 Slow Food en el Ecuador

El movimiento Slow Food esta siendo difundido por el mundo y para 2004 llega a Ecuador aun que no es muy conocida en el país, posteriormente en el país los medios de comunicación empiezan a hablar sobre la asociación del movimiento con emprendimientos nacionales entre ellos el mas llamativo “Baluarte” producción alimenticia sobre el cacao nacional del Ecuador (Food, 2015).

Para 2008 se proyecta un buen año para Ecuador pues presenta su primer “Convivium” en asociación con Slow Food, se desarrollo en la ciudad de Guayaquil con la participación de una delegación integrada por treinta personas nombradas delegación de Terra Madre, esta asociación se alió con varios grupos nacionales entre ellos cinco mil campesinos, mil chefs, mil trecientos jóvenes, cuatrocientos decanos y dos cientos cincuenta músicos de varias nacionalidades (Food, 2015).

Slow Food, no es como muchos piensan: comida “light”. Se debe tomar en cuenta que solo los lugares que cuenten con el símbolo del caracol, son oficialmente reconocidas por el movimiento y se puede confiar en el producto pues ellos cumplen con el tema de alimentar y preservar la defensa de las cultural y tradiciones del Ecuador (Riviera, 2009).



Figura 7. Logo oficial del movimiento Slow food

Tomado de. (Food, 2015)

2.2 Marco Conceptual

2.2.1 Restaurantes

En los años 1700s el termino “restaurante” estaba siendo utilizado para lugares públicos que ofrecían platos que los comensales no preparaban por su cuenta, entre ellos esta el servicio de pan con sopa, con los años este concepto ha ido evolucionando pero sin perder la esencia de servir un plato de comida que restaure al comensal (Catarina, 2014, p. 2).

Por lo que hoy según la Enciclopedia de Turismo: Hotelería y Restaurantes (2007, p.617), *“un restaurante es considerado como aquel “establecimiento público donde, a cambio de un precio, se sirven comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local”*.

Coincidiendo con esto, Catarina (Catarina, 2014), asegura *“que además de realizar un cobro por los alimentos y bebidas consumidos, también se debe cobrar por el servicio prestado, ya que la finalidad de este tipo de lugares no sólo consiste en ofrecer productos, sino también atención y servicio a los clientes que visitan el establecimiento”*.

Se puede concluir que un establecimiento puede ser denominado restaurante si tiene como principal función la preparación y servicio de productos alimenticios que conllevan una elaboración desde cero y son expuestos a cualquier usuario que desee adquirirlos a cambio de un valor

estimado estando una relación de servicio lugar - comensal de por medio (Catarina, 2014, p. 3).

2.2.2 Tipos de restaurantes

En la industria de restauración se puede encontrar diferentes tipos de establecimientos, cuatro son los principales, se clasifican según tres factores “hábitos, costumbres sociales y preferencias personales” (Gastronomía, 2019). A continuación se describirán las principales características de cada tipo de establecimiento identificado y considerado restaurante.

2.2.2.1 Restaurante Gourmet

Para ser considerado gourmet un restaurante debe contar con ciertas características de acuerdo al servicio, tipo de comida y costo estas son:

- Servicio: es de etiqueta con estándares altos.
- Costo: es alto pues mantiene una relación entre servicio – calidad de alimentos y ubicación.
- Menú: es variado con diversos platillos preparados al momento, pudiendo considerarse frescos (Catarina, 2014).

2.2.2.2 Restaurante de Especialidad

Para ser considerado de especialidad un restaurante debe contar con ciertas características de acuerdo al servicio, tipo de comida y costo estas son:

- Servicio: es de un estándar medio – alto dependiendo la ubicación.
- Costo: es variado entre medio – alto dependiendo el platillo y su elaboración.
- Menú: tiene variedad debido que puede contar con mariscos, aves, pastas y un platillo especialidad de la casa, no se

considera étnico sin embargo sirve al menos un platillo local (Catarina, 2014).

2.2.2.3 Restaurante Familiar

Para ser considerado familiar un restaurante debe contar con ciertas características de acuerdo al servicio, tipo de comida y costo estas son:

- Servicio: está estandarizado, generalmente son pertenecientes a una franquicia o cadena dirigida por lo dueños o su respectiva familia.
- Costo: es accesible para todo público.
- Menú: al ser estandarizado cuenta con platillos ya establecidos en su mayoría ya precocinados para ser servidos con facilidad y rapidez (Catarina, 2014).

2.2.3 Clasificación de Restaurantes

2.2.3.1 Clasificación por la variedad de servicio

Esta clasificación se divide en tres sub-clasificaciones:

- Restaurantes de autoservicio: generalmente se encuentran en lugares públicos altamente concurridos como ferias, patios de comida incluso están los aeropuertos y festivales musicales, su menú es limitado igualmente su personal, así mismo sus precios son bajos y accesibles por cualquier usuario (INTERNACIONAL, 2015).
- Restaurantes a la carta: pueden estar ubicados en distintos sectores urbanos ya sea residenciales como comerciales, su menú va acorde a sus precios pues el usuario tiene la posibilidad de escoger según su presupuesto, teniendo una variedad desde comida internacional, tipo medio y económico (INTERNACIONAL, 2015).
- Cafeterías, Drive – In: como su nombre lo indica están ubicados en sitios accesibles por cualquier usuario al paso, el servicio es casual sin

etiquetas y poco personal, así mismo el menú es limitado con un precio económico (INTERNACIONAL, 2015).

2.2.3.2 Clasificación por el tipo de comida

Los tipos de comida son clasificados de manera general de acuerdo a los ingredientes elegidos pues son de origen global y se pueden encontrar en cualquier lugar del mundo en varias presentaciones pero con el mismo principio.

- Comida a base de pescados y mariscos (EMCEBAR, 2019).
- Comida a base de vegetales o vegetariana y macrobiótica (EMCEBAR, 2019).
- Comida a base de carnes rojas (EMCEBAR, 2019).
- Comida a base de aves (EMCEBAR, 2019).

2.2.3.3 Clasificación por categorías

- Restaurante lujo: para de ser considerado dentro de esta categoría debe contar con un servicio personalizado, accesos para empleados y comédales, estacionamiento privado, las instalaciones de lujo con distintas áreas interiores; recepción, sanitarios amplios, cocina funcional, debe contar con diseño interior, en cuanto al menú debe ser servido por tiempos con variedad de postres y bebidas (Catarina, 2014, p. 11).
- Restaurante de primera clase: para ser considerado dentro de esta categoría debe contar con servicios relativamente parecidos al restaurante de lujo con la diferencia en que el menú tiene estrictamente de 5 a 7 tiempos, el servicio es altamente capacitado pero en menor cantidad, las instalaciones son atractivas mas no lujosas puede o no contar con diseño interior (Catarina, 2014, p. 11).

- Restaurante de segunda clase: para ser considerado dentro de esta categoría debe ser moderadamente similar al de primera clase a diferencia de el menú que es limitado a un servicio de 6 tiempos, los accesos son compartidos entre clientes y personal (Catarina, 2014, p. 11).
- Restaurante de tercera clase: para ser considerado dentro de esta categoría debe contar un espacio y servicio sencillo pero apropiado y limpio, su menú se limita a 3 o 4 tiempos, los accesos son compartidos por comensales y empleados (Catarina, 2014, p. 11).
- Restaurante de cuarta clase: para ser considerado dentro de esta categoría el establecimiento debe tener mínimo instalaciones y mobiliario sencillo pero impecable, su menú es de 3 tiempos y el personal es limitado (Catarina, 2014, p. 11).

2.2.4 Características de los servicios

De acuerdo con Klotler, los servicios dentro de un establecimiento de servicio de comida tiene cuatro características principales de las cuales se podrán derivar las necesarias según la tipología del restaurante o servicio deseado.



Figura 8. Cuadro de características del servicio

Adaptado de. (Catarina, 2014)

2.2.5 Servicios de un Restaurante

Al identificar que es un servicio con sus características, se puede enlistar de manera puntual que necesidades debe tener para satisfacer las de sus usuarios, así estos lineamientos sirven como guía para la comodidad de sus comensales (Catarina, 2014).

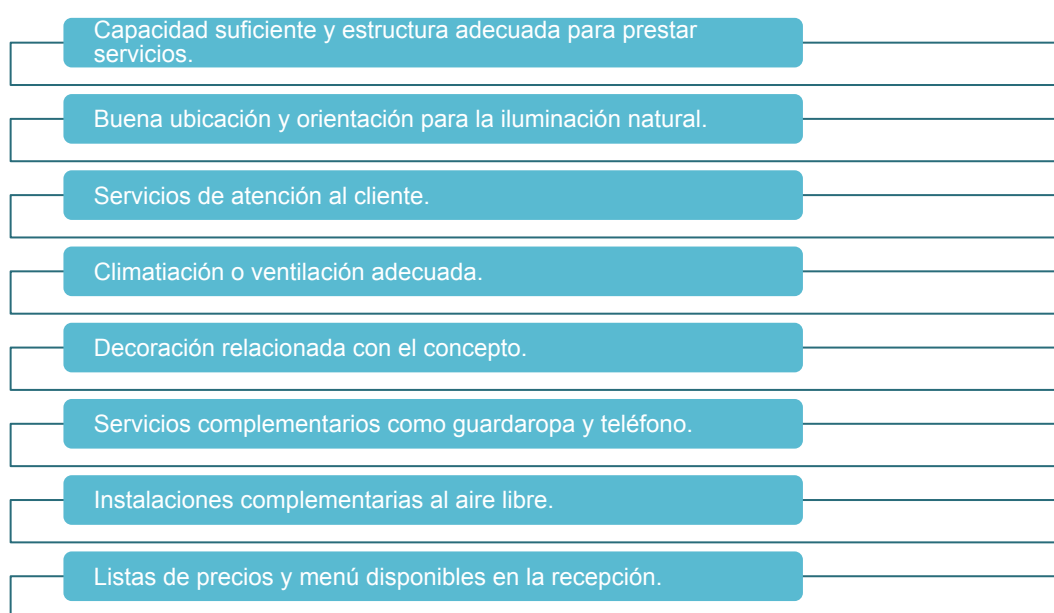


Figura 9. Los servicios con los que debe contar un restaurante

Adaptado de. (Catarina, 2014)

2.3 Marco Edificio

En este marco se presenta un resumen del Informe de Regulación Metropolitana (IRM), así mismo se nombrará ordenanzas del Concejo Metropolitano de Quito.

2.3.1 Resumen IRM

Datos del titular de dominio

- C.C./R.U.C: 1790290735001
- Nombre o razón social: HILANDERIAS CUMBAYA S.A.

Datos del predio

- Número de predio: 258381
- Geo clave: 170109570183002313
- Clave catastral anterior: 1041605002000000000
- En derechos y acciones: No
- Área de construcción cubierta: 6063.90 m²
- Área de construcción abierta: 66.66 m²
- Área bruta total de construcción: 6130.56 m²

Datos del lote

- Área según escritura: 9505.21 m²
- Área gráfica: 8978.50 m²
- Frente total: 54.35 m
- Máximo ETAM permitido: 10.00% = 950.52 m²[SU]
- Zona Metropolitana: Tumbaco
- Parroquia: Cumbayá
- Barrio/ Sector: La Praga
- Dependencia administrativa: Administración Zonal Tumbaco

Regulaciones

- Zonificación: A10 (A604 – 50)
- Lote mínimo: 600 m²
- Frente mínimo: 15m
- COS total: 200%
- COS en planta baja: 50 %
- Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada
- Uso de suelo: (I2) Industrial 2
- Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano
- Factibilidad de servicios básicos: SI

Pisos

- Altura: 16
- Número de pisos: 4

Retiros

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

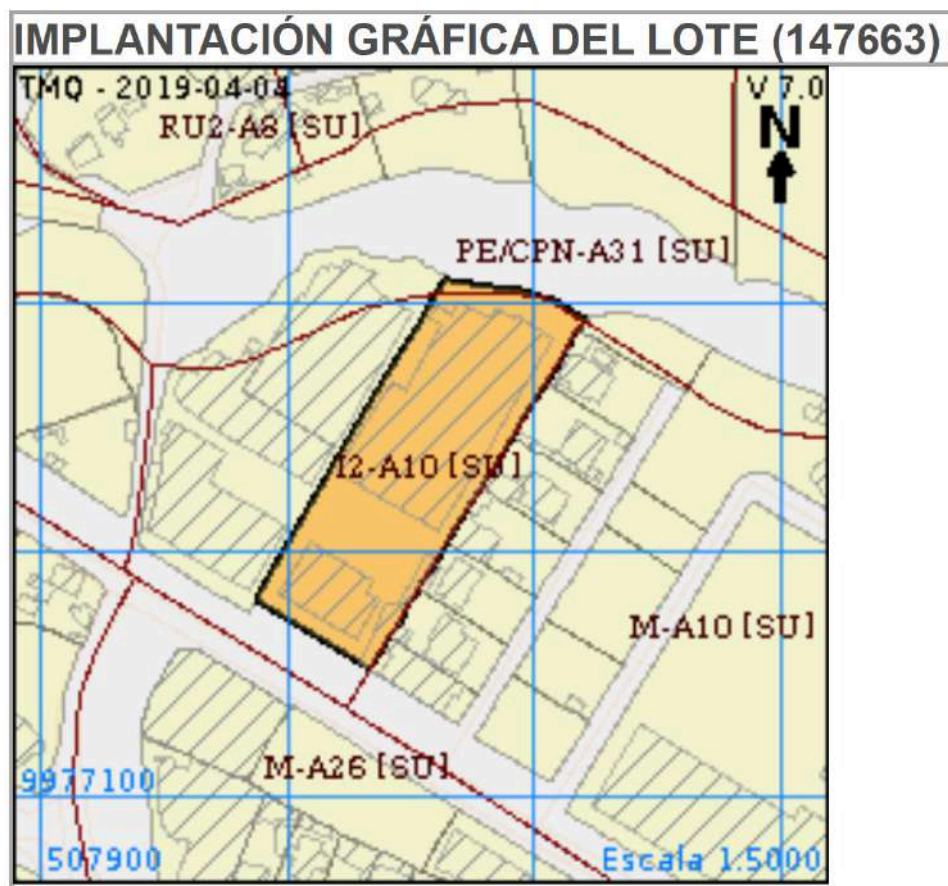


Figura 10. Implantação gráfica do lote

Tomado de. (Quito, 2017)

2.3.2 Normativa

Para comprender mejor la normativa que rige el Distrito Metropolitano de Quito conforme a los establecimientos como restaurantes , a continuación se detalla por medio de figuras las pautas a seguir para el diseño de un según (MARISCAL, 2012, p. 2) *“establecimiento que prepara todo tipo de alimentos con servicio a la mesa para consumo inmediato en el establecimiento y que brinda el servicio de bebidas no alcohólicas y de bebidas alcohólicas como acompañamiento de los alimentos”*.

REGLA TÉCNICA - RESTAURANTES				
<p>Establecimiento que prepara todo tipo de alimentos con servicio a la mesa para consumo inmediato en el establecimiento y que brinda el servicio de bebidas no alcohólicas y de bebidas alcohólicas como acompañamiento de los alimentos. El número de sillas y mesas del restaurante debe acoger al 100% de la capacidad máxima de comensales (aforo). Puede contar con un área exclusiva para presentaciones de artistas en vivo. A los restaurantes se les restringe: la habilitación de pistas de baile y el servicio al auto. Podrán realizarse excepciones en ciertos criterios de infraestructura y equipamiento en los establecimientos ubicados dentro de centros comerciales, siempre y cuando el establecimiento y el centro comercial cumplan con el equipamiento básico necesario. Se exceptuarán ciertos parámetros técnicos relacionados con la infraestructura del bien en la aplicación de las nuevas Reglas Técnicas para Actividades Turísticas contenidas en los Planes de Gestión para las Zonas Especiales Turísticas de La Mariscal y Centro Histórico, en los establecimientos turísticos que funcionan en bienes inmuebles declarados como patrimoniales y/o inventariados, por lo que se tomará en cuenta dicha declaración y el carácter tradicional de los mismos. El dueño del establecimiento deberá presentar el certificado o la declaratoria de bien patrimonial y/o inventariado y el plan alternativo para solventar esos limitantes para el cumplimiento de los parámetros. El plan alternativo será revisado y aprobado a través del informe correspondiente de la Dirección de Calidad y Asistencia Técnica de Quito Turismo.</p>				
Criterio norma	Criterios norma específica de la ZET	CATEGORIAS		
		Lujo	1era	2da
A. ACCESO				
a.1. Identificación del establecimiento				

N.O.1. Cuenta con identificación acorde a las especificaciones técnico-legales establecidas por la autoridad local.	El tamaño del rótulo comercial externo debe estar en proporción con la superficie de la fachada.	A	A	A
	Cuenta con una placa de identificación donde consta el nombre comercial, tipología y categoría al interior del establecimiento.	A	A	A
	El establecimiento no cuenta con publicidad exterior de bebidas alcohólicas ni tabaco.	A	A	A

a.2. Área de recepción y sala de espera				
N.O.2. La información de aforo debe estar claramente visible.		A	A	A
N.O.3. Exhibe información turística de la ciudad.	La información turística debe ubicarse en el área de atención al público.	A	A	A
N.C.1. Exhibe la oferta gastronómica y bebidas permitidas según categoría con precios incluidos impuestos (con excepción de los establecimientos que son parte del Sistema Tributario que permite la no inclusión del IVA). Incluye IVA y servicio.		A	A	No aplica servicio
N.O.4. Exhibe los horarios de atención de una manera visible en el establecimiento.	En una placa en la cual debe constar el horario de atención.	A	A	A
N.O.5. Exhibe la licencia de funcionamiento, (LUA) y registro turístico del establecimiento en buen estado, protegida de la suciedad y la humedad.	Debe colocarse en lugar visible al público.	A	A	A
	Todos los permisos originales de funcionamiento deben estar en el establecimiento.	A	A	A
	Debe estar protegida para evitar el deterioro.	A	A	A
N.O.6. Cuenta con mobiliario para la espera y uso exclusivo de los clientes:	Debe contar con un área adecuada donde las personas puedan sentarse. Esta dependerá del tamaño del local.	A	A	N/A
a.3. Ingresos				
N.C.2. El establecimiento cuenta con ingresos diferenciados, uno para el cliente y otro para el personal/proveedores. (Sin son casas patrimoniales no aplica).	Ingresos diferenciados.	A	A	N/A
N.O.7. En caso de un solo ingreso, el personal y los proveedores ingresan en horarios fuera de la atención al público. En concordancia con los horarios dispuestos por la autoridad competente, si fuera el caso.		N/A	N/A	A
N.O.8. Las áreas de ingreso de clientes se encuentran: a. Libres de obstáculos. b. Limpias (sin olores, sin polvo y ordenados).		A	A	A
B. INFRAESTRUCTURA				
b.1. Infraestructura general				
N.O.9. Todas las áreas del establecimiento, sean estas de personal o de clientes, cuentan con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permitan el flujo de aire y la no acumulación de olores.	En el caso de ventilación natural las aberturas de deberán estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.	A	A	A
	El sistema de ventilación artificial debe promover el ahorro energético según normativa vigente.	A	A	A
	Los sistemas de ventilación deben limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.	A	A	A

Figura 11. Regla técnica de restaurantes

Tomado de. (MARISCAL, 2012, pp. 2,3,4)

2.3.3 Medidas ergonómicas y antropométricas

A continuación se presentará figuras que indican medidas mínimas según el espacio escogido.

- Sala de espera

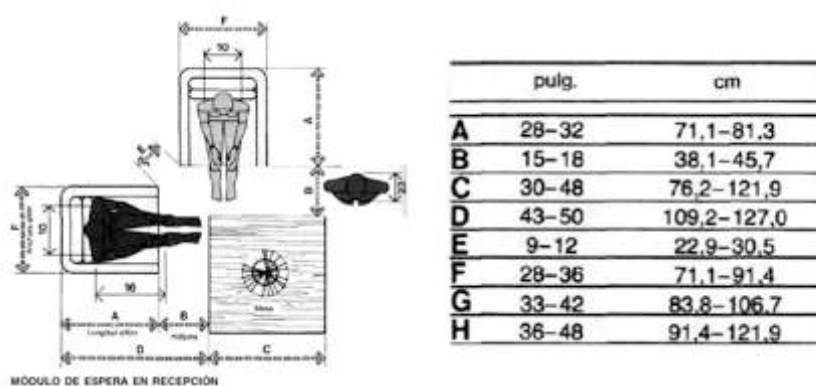


Figura 12. Módulo sala de espera

Tomado de. (Panero, Panero, 1996)

- Espacio de venta

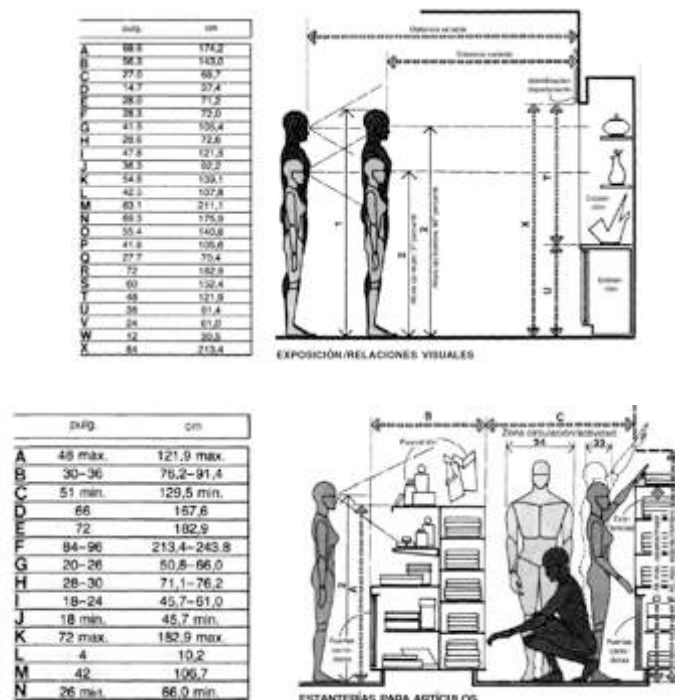


Figura 13. Exposición/ relaciones visuales y estanterías para artículos

Tomado de. (Panero, Las dimensiones humanas en los espacios interiores, 1996, p. 202)

- Espacios para comer

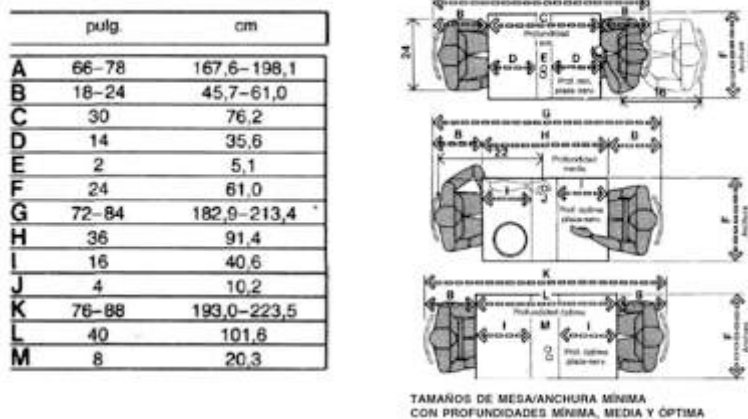


Figura 14. Tamaños de mesa/anchura mínima con profundidades mínima, media y óptima

Tomado de. (Panero, Las dimensiones humanas en los espacios interiores, 1996)

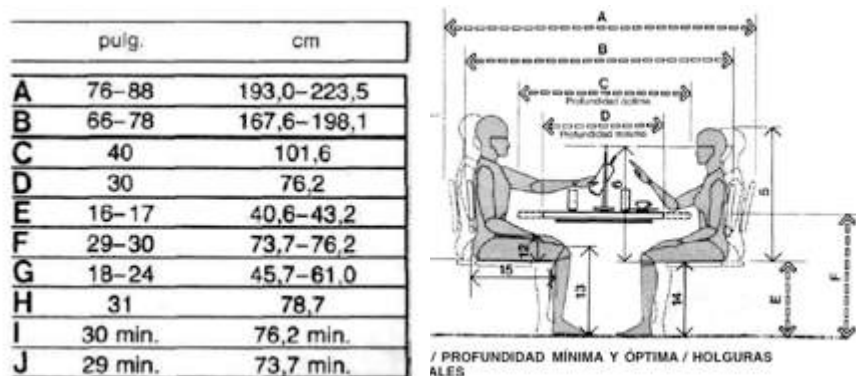


Figura 15. Mesas/profundidad mínima y óptima/holguras verticales

Tomado de. (Panero, Las dimensiones humanas en los espacios interiores, 1996)

- Zona de producción

Pasillos de trabajo: si existe tránsito en ellos, el ancho mínimo debe ser de 0.92cm; cuando se transita entre dos mesas de trabajo paralelas el ancho del pasillo deberá ser de 1.07m a 1.40m y el adecuado de 1.80m. Para carritos de servicio se recomienda un ancho mínimo de 1.50m (Plazola, Enciclopedia de arquitectura Plazola, 1990).

- Artículo 100. “*Dimensiones mínimas para escaleras. El ancho mínimo de las escaleras no será menor que el indicado a continuación, y éste se incrementará en 0.60m por cada 75 usuarios o fracción*” (Plazola, Enciclopedia de arquitectura Plazola, 1990).

2.4 Marco Tecnológico

Con el tiempo y la evolución de los materiales para la construcción, ciertas industrias y productores locales están apostando por las nuevas tecnologías en sus negocios con la idea de ser ecológicos, sostenibles generando menor impacto en la contaminación del planeta.

Invertir en tecnologías ecológicas ayuda al proyecto con innovación que le permite diferenciarse del resto de construcciones. Un claro ejemplo de esto es el ladrillo ecológico compuesto de arcilla y cemento usando la materia prima del lugar como el suelo y no son horneados cuidando el medio ambiente pues evitar la contaminación que se produce al quemar los materiales (Forza, 2016).



Figura 16. Pared de ladrillo ecológico

Tomado de. (Ecológicos, 2012)

Los ladrillos ecológicos con ideales tanto para exterior como para interior, su composición puede ser variada dependiendo de la zona en la que sea fabricando de tal forma que pueda ser mas resistente en condiciones de clima, un ejemplo de materiales serian, residuos de sílice, bagazo de caña de azúcar, residuos de construcciones, arcilla, cemento etc. (Forza, 2016)

El curado de los ladrillos es un proceso fácil y económico, en cuanto a la colocación debido a su forma y tamaño se entrelazan como piezas de lego y se unen con selladores de silicona normales (ecologicos, 2015).

Las perforaciones de los ladrillos, dos en cada uno, son cara vista y por el uso mínimo de mortero, sumando al hecho que el ladrillo tiene hembra – macho no necesita ser frisado y la pared tendrá un buen acabado (ecologicos, 2015).

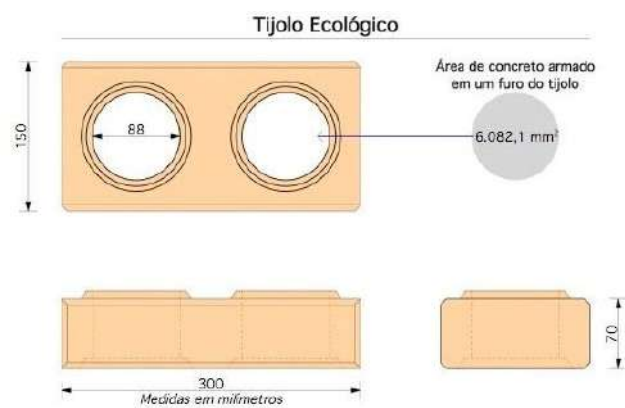


Figura 17. Medidas de ladrillo ecológico

Tomado de. (MACHINERY, 2015)

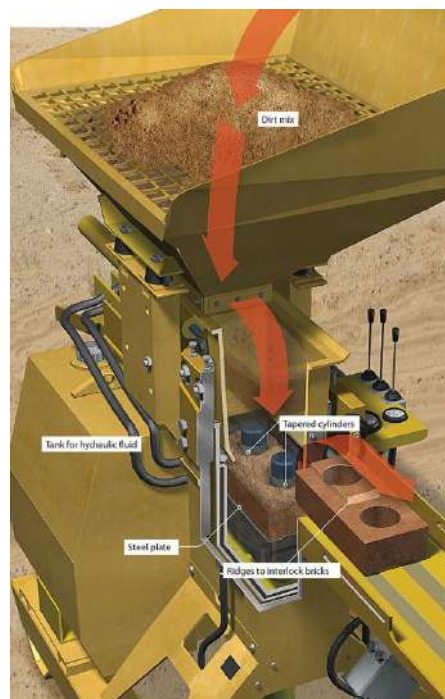


Figura 18. Proceso de fabricación de ladrillos

Tomado de. (SCIENCE, 2013)

2.5 Marco Referencial

2.5.1 Referentes Internacionales

Masa / Studio Cadena

- **Arquitectos:** Studio Cadena
- **Ubicación:** Bogotá, Colombia
- **Área:** 7500.0 ft²
- **Año del proyecto:** 2018

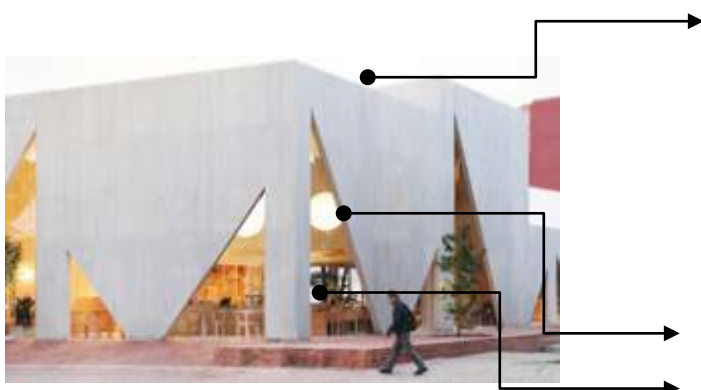


Figura 19. Fachada exterior

Tomado de. (Santibañez, 2019)

La Fachada semi-abierta de cemento permite una interacción con el exterior, interesante pues no es una ventana normal y llama la atención

Desde el exterior, las ventanas y la entrada triangulares abren la fachada a la calle.

Un patio al jardín que ofrece asientos que conectan los espacios públicos con la cocina en la parte trasera.



Figura 20. Interior parte de la caja y recepción

Tomado de. (Santibañez, 2019)

La iluminación esta diseñada de tal forma que se vuelven esculturas que permiten diferenciar los volúmenes.

Las paredes están hechas de concreto con texturas que moldean el lugar por dentro y por fuera.

El diseño del piso general tiene una cromática acorde a su alrededor que une y divide según el mobiliario.



Volúmenes que comparte una misma forma pero separados para unirse al resto del proyecto con funciones en específico.

El manejo de alturas es llamativo pues crea distintas experiencias en el usuario con objetos descolgados.

Figura 21. Planta arquitectónica

Tomado de (Santibañez, 2019)

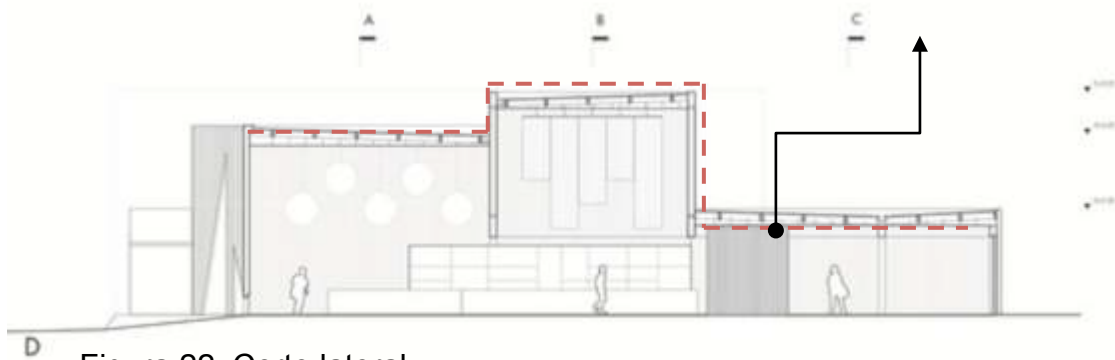
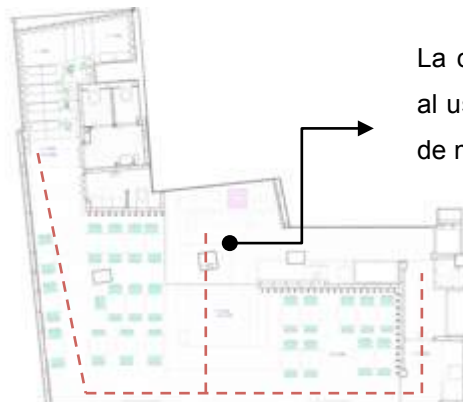


Figura 22. Corte lateral

Tomado de. (Santibañez, 2019)

RÓMOLA

- **Arquitectos:** Andrés Jaque Architects
- **Ubicación:** Madrid, España
- **Año del proyecto:** 2017



La circulación es clara y permite al usuario recorrer el restaurante de manera intuitiva.

Figura 23. Planta arquitectónica

Tomado de. (Jaque, 2017)



Figura 24. Interior mesas
Tomado de. (Jaque, 2017)

Mobiliario especialmente diseñado para el local, siguiendo una línea de diseño personalizado.

Decoración natural con vegetación diversa tanto en macetas como colgadas en el techo.

Mobiliario con colores contrastantes pero a la vez se conjugan en el espacio con colores verdes en distintas gamas.



Figura 25. Vista interior salón
Tomado de. (Jaque, 2017)

Cielo raso con un manto geométrico que cubre el comedor dando una línea de diseño original.

Recubrimientos de cerámica, mármol, pintura, con colores contrastantes y llamativos.

División de espacio por colores y materiales sin necesidad de muros, cromática según el espacio.

2.5.2 Referentes Nacionales

EDIFICIO CRIBA

- **Arquitectos:** Rama Estudio
- **Ubicación:** San Antonio, Ambato - Ecuador
- **Área:** 400.0m²
- **Año del proyecto:** 2018



Figura 26. Fachada frontal

Tomado de. (Ott, 2019)

Fachada con pantalla permeable que se adapta y transmite la luz creando un vínculo con el exterior.

El ingreso principal se corta y permite la transparencia hacia la calle evitando que el resto de edificios lo amurallen.



Figura 27. Detalle fachada

Tomado de. (Ott, 2019)

El detalle de la fachada frontal con módulos de tableros ubicados creando la idea de muros fragmentados.

El sistema constructivo es ideal para optimizar recursos, materiales y tiempo de construcción.

La estructura se mantiene vista con mampostería de bloque prensado que también reduce tiempo.



Figura 28. Interior escaleras

Tomado de. (Ott, 2019)

Pared flexible hacia la relación exterior – interior, creando una ventilación e iluminación natural adecuada.

La verticalidad se vuelve un elemento conector llamativo que genera espacios acogedores.

Los materiales internos se dividen entre madera, metal que complementan pisos, circulación vertical y fachada.

SOMOS RESTAURANT

- **Arquitectos:** Somos
- **Ubicación:** Quito - Ecuador
- **Año del proyecto:** 2019



Figura 29. Espacio de tienda
Tomado de. (Somos, 2019)

Mobiliario diseñado bajo criterio de exposición adecuada de los productos, con materiales accesibles.

La distribución en la tienda es circular permitiendo que el usuario pueda recorrer toda la tienda.

El piso y el cielo raso se complementan con la cromática y distribución de patrones.

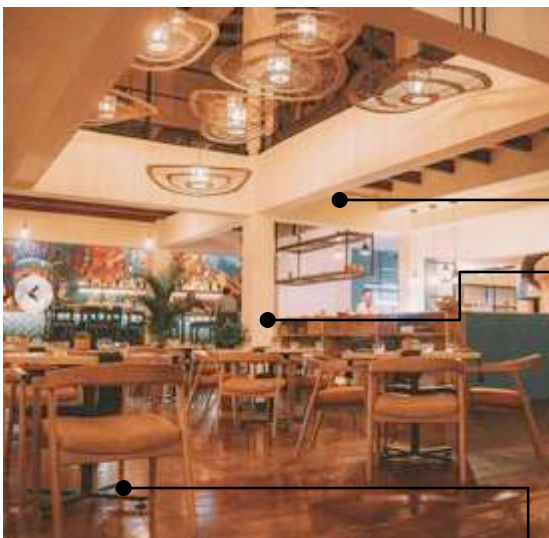


Figura 30. Salón principal
Tomado de. (Somos, 2019)

Cada espacio tiene un diseño diferente de cielo raso, en el salón principal descuelgan lámparas hechas a mano con textiles locales.

La exposición de murales con temas acordes al concepto del proyecto, con artistas nacionales.

El mobiliario está diseñado y construido por artesanos locales, así mismo los materiales son amigables con el ambiente.



Figura 31. Espacio de bar
Tomado de. (Somos, 2019)

El uso de azulejos, mosaicos y cerámicas, resaltan cada espacio con luz indirecta.

Cada espacio se complementa con vegetación natural tipo selva reflejando el tema del mural amazónico.

3 CAPÍTULO III. MATRIZ INVESTIGATIVA

3.1 Tabla Investigativa

Tabla 1. Tabla investigativa

MATRIZ INVESTIGATIVA				
Objetivos	Hipotesis	Variables	Indicadores	Instrumentos de Investigación
General: Diseñar un centro gastronómico basado en el movimiento "Slow food", en el que se materialicen aspectos fundamentales de un espacio interiorista funcional.	H.General: Al diseñar un centro gastronómico basado en el movimiento "Slow food" se materializarán aspectos fundamentales de un espacio interiorista funcional.	Variable H.G.1: Diseño de un centro gastronómico slow food	Ind 1: Características del slow food	Slow food page
		Variable H.G.2: Espacio interiorista funcional	Ind 2: Características de un centro gastronómico	Enciclopedia de Arquitectura Piazola (2000)
			Ind 1: Tipos de espacios interiores	Enciclopedia de Arquitectura Piazola (2000)
			Ind 2: Medidas ergonómicas y antropométricas	Las dimensiones humanas en los espacios interiores: estándares antropométricos Panero, Julius
			Ind 3: Características de un espacio interior	Enciclopedia de Arquitectura Piazola (2000)
Específico 1: Realizar un diseño interiorista que relacione la preparación y degustación de comida.	H.Específica 1: La realización de un diseño ergonómico interiorista relacionará la preparación y degustación de comida	Variable H.E1.1: Diseño de espacio para preparación de alimentos	Ind 1: Medidas ergonómicas para restaurantes	Enciclopedia de Arquitectura Piazola (2000)
			Ind 2: Tipología de cocina en restaurantes	La Menorquina (2016)
			Ind 3: Personal de trabajo	Entrevista a la Chef Doménica Villaci
		Variable H.E1.2: Diseño de espacios para degustación de alimentos	Ind 1: Características de un comedor para restaurantes	Enciclopedia de Arquitectura Piazola (2000)
			Ind 2: Usuario	Encuesta dirigida a personas de entre 18 y 60 años
Específico 2: Promover el uso adecuado de colores y texturas basado en la psicología del color.	H.Específica 2: El uso de la psicología del color promueve adecuadamente el uso de los colores y texturas	Variable H.E2.1: Psicología del color	Ind 1: Circuito cromático	200 Tips COLOR (2013)
			Ind 2: Elaboración de paleta cromática	Encuesta dirigida a personas de entre 18 y 60 años
			Ind 3: Color según el contexto	200 Tips COLOR (2013)
		Variable H.E2.2: Categorización de texturas	Ind 1: Tipos de texturas entre naturales, artificiales, visuales, táctiles	Encuesta dirigida a personas de entre 18 y 60 años
Específico 3: Integrar ambientes mediante la correcta utilización de la luz natural y artificial.	H.Específica 3: La correcta utilización de la luz natural y artificial integran espacios	Variable H.E3.1: Diseño de iluminación	Ind 1: Tipos de luminarias, distribución, modelo etc.	Enciclopedia de Arquitectura Piazola (2000)
		Variable H.E3.2: Diseño de espacios con iluminación	Ind 1: Medidas ergonómicas para iluminación de espacios	
			Ind 1: Entorno natural	El ambiente natural y la arquitectura (2001)
			Ind 2: Aspectos climáticos	Climate data org
			Ind 3: Entorno artificial	Encuesta dirigida a personas de entre 18 y 60 años
Específico 4: Realizar un diseño que conjugue su espacio interior con el entorno creando una relación interior - exterior adecuada.	H.Específica 4: Al realizar un diseño que conjugue su espacio interior con el entorno que le rodea crea una realización interior- exterior adecuada	Variable H.E4.1: Diseño de espacio interior con su entorno	Ind 1: Ventilación natural	Arquitectura sostenible, Miguel Romero (2004)
			Ind 2: Iluminación natural	Arquitectura sostenible, Miguel Romero (2004)
			Ind 2: Tipos de materiales para mobiliario	Entrevista a Santiago Torres Diseñador industrial
		Variable H.E4.2: Relación interior - exterior	Ind 2: Forma, función y tecnología	Enciclopedia de Arquitectura Piazola (2000)
			Ind 3: Tipología de equipamiento	Enciclopedia de Arquitectura Piazola (2000)
Específico 5: Implementar una línea de mobiliario acorde a las necesidades del usuario y los alimentos	H.Específica 5: Al implementar una línea de mobiliario será acorde a las necesidades del usuario y los alimentos	Variable H.E5.1: Línea de mobiliario y equipamiento	Ind 1: Medidas ergonómicas y antropométricas	
		Variable H.E5.2: Funcionabilidad de cada mobiliario	Ind 2: Muebles según su función	(Enciclopedia de Arquitectura Piazola (2000)

3.2 Síntesis Deductiva

Para el presente proyecto se utilizarán métodos de investigación acordes al tema designado, de esta manera se podrá obtener información real y concreta de los usuarios y profesionales involucrados en el proyecto y así cumplir con sus necesidades en cuanto a diseño, función y tecnología.

Las herramientas para este proceso investigativo se basarán en realizar entrevistas, encuestas además de la recopilación de información web y libros y así sustentar las hipótesis y obtener recomendaciones para el presente proyecto.

3.3 Encuestas

La encuesta presentada a continuación, fue dirigida a un grupo de 40 personas, de distintas edades, profesiones y lugares de residencia. La investigación permitirá tener un panorama más amplio de lo que comprenderá el proyecto, haciendo énfasis al diseño de un centro gastronómico donde se cocine y promueva la comida saludable con productos locales.

Modelo de Encuesta

1. ¿Cuál es su género?

Femenino

Masculino

2. ¿Cuál es su grupo de edad?

18-25

45-55

25-35

55 o más

35-45

3. ¿Asistiría a un centro gastronómico que sirva comida saludable con productos nacionales?

Si

No

4. ¿Le interesaría un espacio de exposición dentro del restaurante, en el cual esté el origen y proceso de los alimentos que se sirven en el menú?

Si

No

5. ¿Está familiarizado con el movimiento “Slow Food”?

Si

No

6. ¿Qué tan importante consideras estos elementos al momento de escoger un restaurante? Siendo 5 el más importante y 1 el menos importante

Ubicación

Calidad de la comida

Ambiente agradable con diseño

Buen servicio

Instalaciones con espacio al aire libre

7. ¿Qué le gustaría además de comidas y bebidas, encontrar en un restaurante?

Servicio Wi - Fi

Servicio de pedido automatizado (por Tablet sin mesero)

Tomacorriente para celular/PC/Tablet

8. Considera que el mobiliario de un restaurante debe tener diseño

Si

No

9. ¿Qué colores prefiere usted para aplicar en un restaurante de comida saludable?

Cálidos
Fríos
Neutros
Pasteles

10. ¿Qué estilo de diseño prefiere usted para aplicar en un restaurante de comida saludable?

Minimalista
Elegante
Naturaleza
Deco

3.4 Resultados de las encuestas

1. ¿Cuál es su género?

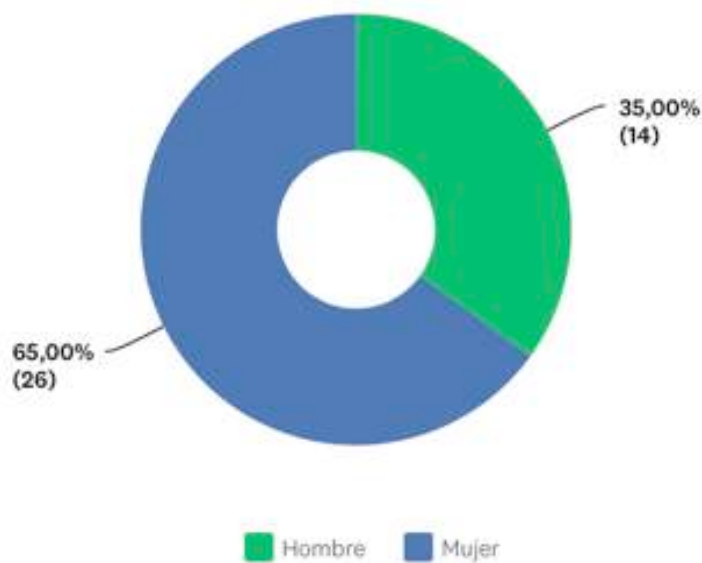


Figura 32. Respuesta pregunta 1

Interpretación:

Se puede observar que un 65% de las personas encuestadas son de género femenino y el 35% son masculino.

Aporte:

Según el resultado obtenido se puede observar que el proyecto tiene mas acogida femenina sin embargo se debe trabajar para que el proyecto sea llamativo a cualquier usuario.

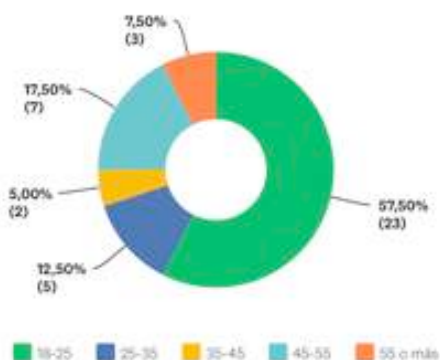
2. ¿Cuál es su grupo de edad?

Figura 33. Respuesta pregunta 2

Interpretación:

Se puede observar que el 57% de las personas encuestadas están en un rango de edad entre 18 – 25 años, y el 43% restante es de varias edades.

Aporte:

Según el resultado obtenido se debe prestar atención a un diseño que pueda ser aceptado por un rango variado de edades pero especialmente atractivo para usuarios jóvenes.

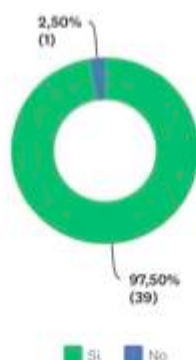
3. ¿Asistiría a un restaurante que sirva comida saludable con productos nacionales?

Figura 34. Respuesta pregunta 3

Interpretación:

Se puede observar que un 97% de las personas encuestadas asistirían a un restaurante de comida saludable donde los productos sean nacionales.

Aporte:

Según el resultado obtenido se comprueba que el proyecto es viable, resaltando así la importancia de realizar un centro gastronómico para preparar comida saludable con productos nacionales.

4. ¿ Le interesaría un espacio de exposición dentro del restaurante, en el cual esté el origen y proceso de los alimentos que se sirven en el menú?

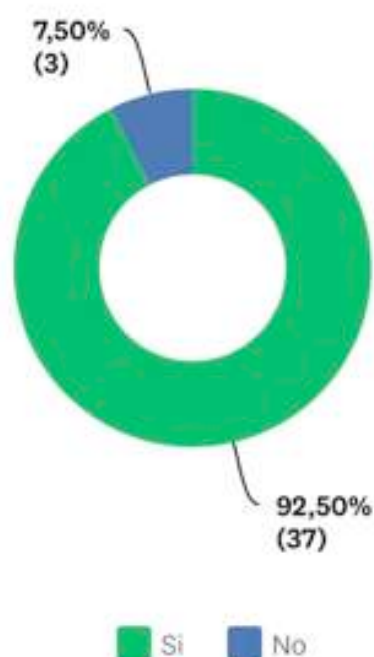


Figura 35. Respuesta pregunta 4

Interpretación:

Se puede observar que el 92% de las personas encuestadas muestra interés en el diseño de un espacio de exposición donde se pueda conocer sobre el

origen y proceso de los alimentos que se servirán en el menú del centro gastronómico.

Aporte:

Según el resultado obtenido se debe implementar un espacio de exposición tanto como área informativa pero también dinámica que permita una interrelación entre los usuarios y los productos locales.

5. ¿Está familiarizado con el movimiento “Slow Food”?

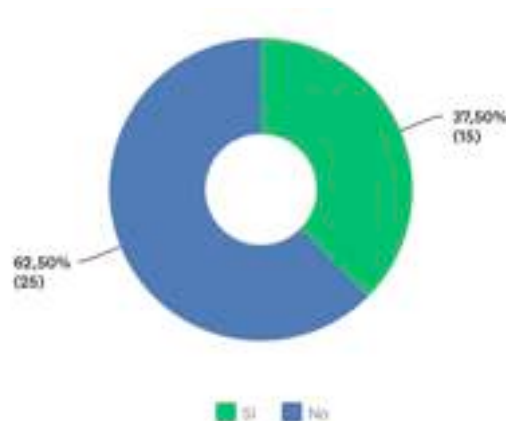


Figura 36. Respuesta pregunta 5

Interpretación:

Se puede observar que el 62% de las personas encuestadas no está familiarizada con el movimiento “slow food” que es el tema principal para desarrollar el diseño del centro gastronómico.

Pero el 37% si conoce sobre el movimiento y estarían interesados en asistir a un centro gastronómico que promueva esa filosofía.

Aporte:

Según el resultado obtenido se debe aportar ideas creativas y funcionales al interior y exterior del centro gastronómico para que el movimiento “slow food” tenga mayor difusión hacia futuros usuarios.

6. ¿Qué tan importante consideras estos elementos al momento de escoger un restaurante? Siendo 5 el más importante y 1 el menos importante

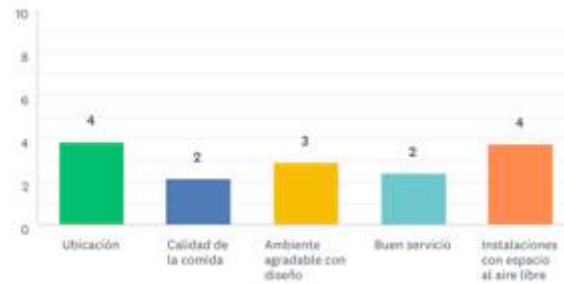


Figura 37. Respuesta pregunta 6

Interpretación:

Se puede observar que hay dos factores considerados más importantes por los usuarios, estos son la ubicación e instalaciones con espacios al aire libre, también esta considerado importante un ambiente agradable con diseño.

Aporte:

Según el resultado obtenido se debe comprobar la propuesta de espacios funcionales al aire libre que cumplan con la relación ideal exterior – interior y que a su vez se complementen con un diseño interior agradable para el usuario.

7. ¿Qué le gustaría además de comidas y bebidas, encontrar en un restaurante?

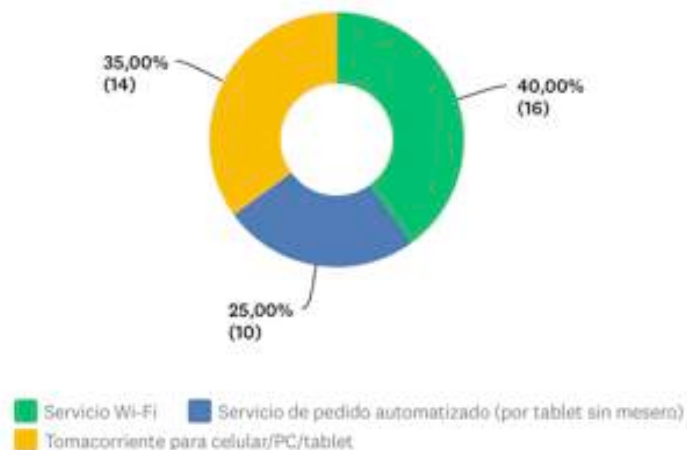


Figura 38. Respuesta pregunta 7

Interpretación:

Se puede observar que el 40% opta por el servicio Wi – Fi dentro del centro gastronómico, mientras que el 35% considera el uso de tomacorrientes para

celulares/PC/ tablets y el 25% opta por el servicio automatizado donde se realiza el pedido por medio de una tablet sin el mesero.

Aporte:

Según el resultado obtenido se evidencia que las áreas dentro del diseño del centro gastronómico deben contar con tecnología y la opción de que el usuario pueda convivir con las misma de manera libre y funcional.

8. Considera que el mobiliario de un restaurante debe tener diseño

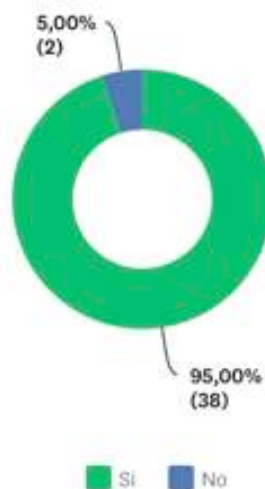


Figura 39. Respuesta pregunta 8

Interpretación:

Se puede observar que el 95% de las personas encuestadas consideran que el mobiliario debe ser diseñado para el centro gastronómico.

Aporte:

Según el resultado obtenido se comprueba la propuesta de diseñar una línea de mobiliario ergonómico y estético que complemente el proyecto del centro gastronómico, tanto en materiales como en formas que sean afines al tema saludable y natural.

9. ¿Qué colores prefiere usted para aplicar en un restaurante de comida saludable?

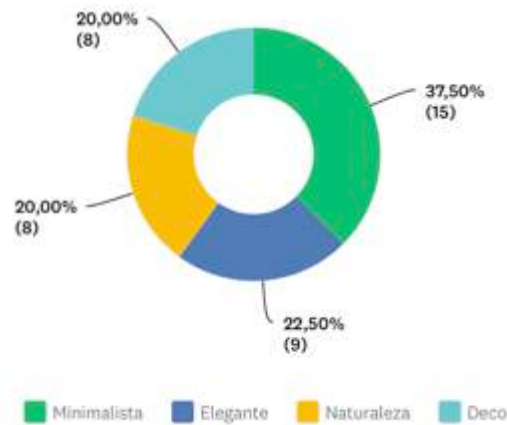


Figura 40. Respuesta pregunta 9

Interpretación:

Se puede observar que el 45% está a favor de una cromática de tonos fríos para el proyecto mientras que el 25% se inclina por los tonos cálidos, también esta el 15% que concuerda con tonos neutros y el otro 15% con los tonos pasteles.

Aporte:

Según el resultado obtenido se evidencia que la elaboración de una paleta cromática debe tener como base los tonos fríos pero encontrar una combinación donde el proyecto pueda ser versátil entre distintos tonos ya sean cálidos, neutros y pasteles que hagan alusión a la comida saludable.

10. ¿Qué estilo de diseño prefiere usted para aplicar en un restaurante de comida saludable?

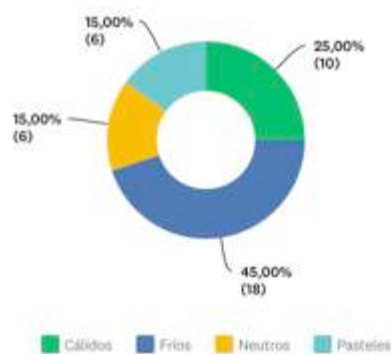


Figura 41. Respuesta pregunta 10

Interpretación:

Se puede observar que el 37% prefiere un estilo minimalista con texturas fibrosas y materiales naturales, el 22% se inclina por un estilo elegante con texturas metálicas y materiales rocosos, el 20% por un estilo Natural con texturas orgánicas y materiales naturales y el 20% restante por un estilo Deco con texturas 3D y materiales brillantes.

Aporte:

Según el resultado obtenido se debe proponer una combinación de texturas y materiales que proyecte una imagen acorde al tema saludable y el usuario pueda identificarlo y relacionarse con facilidad.

3.5 Entrevistas

A continuación se presentan las entrevistas realizadas a tres personas que se desenvuelven en aspectos relacionados al tema propuesto.

Entrevista #1

Cocinera Doménica Villacis en el
Restaurante Áureo

1. ¿Qué áreas existe dentro de una cocina, hay alguna en especial si los productos son orgánicos?

“Existen dentro de la cocina el área de cocina caliente, cocina fría, área de panadería, área de pastelería, bodega, área de refrigeración. Dentro de esas diferentes áreas de cocina se pueden subdividir. En el caso de

productos orgánicos no he visto, ni creo que sea necesario utilizar un área en especial para los mismos a no ser que el restaurante ofrezca como especialidad o como su idea central esos productos.”

2. ¿Que siente que le hace falta a tu espacio de trabajo en cuanto a iluminación, materiales, mobiliario, equipos de cocina etc.?

“Siento que en los lugares donde trabaje hace falta un poco de espacio en el área de bodega y refrigeración para poder tener un mayor orden en cuanto a materia prima, por otro lado los materiales y los equipos creo que están bien en relación al tipo de alimentos que se ofrecen en el menú.”

3. ¿Que es lo que más le gusta del lugar en donde trabajas o trabajabas en cuanto a diseño?

“En Áureo me gusta mucho que sea una cocina abierta hacia el salón, por lo cual los clientes pueden ver como nos manejamos en cocina antes de que salgan los platos, su decoración con varias plantas y cuadros al mismo tiempo que es bien pensada la iluminación hacia las mesas, porque en el lugar buscan resaltar la comida al momento de servirse.”

4. ¿Cómo cree que influye el diseño interior en un espacio de trabajo (cocina, restaurante)

“Yo creo que con un buen diseño dentro de la cocina se puede trabajar de manera más ordenada y eficiente, que con cada área definida dentro de la cocina se puede tener mejores resultados y se puede evitar contaminación cruzada de alimentos y en el salón de un restaurante el diseño es importante para que los clientes se sientan cómodos en el lugar y para que los meseros puedan desenvolverse fácilmente en el espacio asignado.”

5. ¿Cual es su rutina de trabajo?

“Llegar al trabajo, ponerme el uniforme, revisar lo que había y no había en la producción de cocina, realizar el mise an place de lo faltante en el menú, arreglar o limpiar bodega y cuarto frío, cumplir con los pedidos en el servicio (cocinar), limpiar cocina al terminar servicio.”

6. ¿Que materiales consideras idóneos para cocina gourmet?

“Para cocina gourmet creo que la maquinaria y equipos grandes son iguales a la de una cocina normal, porque en lo que creo que se basa la Cocina gourmet es en las ideas y las técnicas implementadas en el plato. En otros implementos sí hay diferenciación como por ejemplo las empacadoras al vacío, un sous vide, que son equipos más pequeños pero más de vanguardia.”

Entrevista #2



Diseñador Industrial Santiago Torres
en “Neo Visual”

1. ¿Qué es el diseño para usted?

“La manera de pensar creativamente para idear objetos o procesos estéticos y funcionales.”

2. ¿Cuáles son los ingredientes, que considera más importantes, para lograr un diseño excepcional?

“La mayor cantidad de información relacionada y aleatoria sobre el proyecto y máxima atención a los detalles.”

3. **¿Qué materiales considera ideales para muebles de un restaurante gourmet?**

“Madera, vidrio y tejidos de fibras naturales.”

4. **¿Qué debe tener un diseño para pasar por encima de modas y tendencias superando así la prueba del tiempo?**

“Formas y colores fácilmente identificables con los temas, comida y gourmet”

5. **¿Se debe buscar en el diseño un equilibrio entre estética y funcionalidad?**

“Si, y en este caso en mi opinión un 55% estética y un 45% funcionalidad , al ser gourmet la comida llega aun mas por los ojos.”

6. **¿Qué cree que es lo más importante que se debería considerar a la hora de diseñar una línea de mobiliario para un restaurante?**

“La presencia de los materiales de manera natural, tanto en forma como en los colores.”

3.6 Validación de las Hipótesis

Luego de haber recopilado información real y concreta a través de las encuestas, entrevistas, libros , la web, se procede a la validación de las hipótesis previamente planteadas en la matriz investigativa del tema elegido.

Hipótesis General: “Al diseñar un centro gastronómico basado en el movimiento slow food se materializaran aspectos fundamentales de un espacio interiorista funcional”

Al realizar las encuestas (preguntas 3 y 5), se concluyó que el 97% de los usuarios están a favor de un centro gastronómico que promueva el movimiento “slow food” con productos nacionales.

El diseño de la cocina y cada área de un restaurante debe ser eficaz para la operación del servicio de alimentos. El diseñador debe estar familiarizado con el planteamiento de las cocinas, en cuanto a la selección de tipos de construcción, reglamentos de construcción, preparación de planos y especificaciones para la construcción (Plazola, Volumen 9, Paisaje, papelería, panadería, planetario, Rastro, Reclusorio, Restaurante, 2000, p. 605)

Así también se debe tomar en cuenta aspectos que considera una cocina slow food como son:

- respetar las tradiciones culinarias de las comunidades autónomas,
- preservar el patrimonio culinario de la zona,
- no usar productos nocivos contra el medio ambiente ni alimentos producidos con pesticidas u otros,
- potenciar el pequeño comercio, de proximidad y justo.

Concluyendo la validación de la hipótesis según la aceptación por parte de los usuarios al proyecto haciéndolo viable, además de la información obtenida en la presente investigación, siendo necesario el cumplimiento de estándares de diseño para restaurantes.

Hipótesis 1: “La realización de un diseño ergonómico interiorista relacionará la preparación y degustación de comida”

Al realizar las encuestas (pregunta 4) se observó que 92% de los usuarios está a favor de que el diseño del centro gastronómico, cuente con espacios donde se pueda obtener información de la comida y el servicio de la misma.

Uno de los aspectos más importantes antes de realizar el diseño del comedor y cocina es tener claro su función. La chef, Domenica Villacis –souschef en el restaurante Áureo argumenta en su entrevista que el diseño y distribución de una cocina influye directamente con el orden y eficacia del servicio así mismo el diseño del salón se debe tener en cuenta pues garantiza un buen

desenvolvimiento por parte de los meseros que dan como resultado un cliente feliz con el servicio y el establecimiento.

Concluyendo la validación de la hipótesis según la información obtenida en la presente investigación, siendo necesario la correcta distribución de áreas con su función específica.

Hipótesis 2: “ El uso de la psicología del color promueve adecuadamente el uso de colores y texturas”

En las encuestas realizadas (pregunta 9 y 10), se verificó una aceptación del 45% y 37% por parte de los usuarios, argumentando que les gustaría que se haga uso de una paleta de colores fríos además de sentirse motivado a acudir a un establecimiento con estilo minimalista y atractivo visualmente.

Eva Heller, autora del libro “Psicología del color: como actúan los colores sobre los sentimientos y la razón”, expresa en su libro como los colores actúan sobre los sentimientos y como estos se combinan de manera adecuada para crear las emociones adecuadas dentro de un espacio. Nos indica una gran variedad de colores y nos expresa la importancia de poseer color dentro de un espacio.

Nos indica una gran variedad de colores y nos expresa la importancia de poseer color dentro de un espacio interior, además que nos enseña que para aplicar color primero se debe saber y tener claro que es lo que se quiere lograr en el interior del espacio. (Heller, 2004)

Siendo así la hipótesis comprobada, ya que implementar color en el diseño del centro gastronómico ayudara a estimular de manera correcta a sus usuarios además de implementar de manera adecuada los diversos significados que el color nos da para las sensaciones que se quieren crear dentro del establecimiento.

Hipótesis 3: “ La correcta utilización de la luz natural y artificial integran espacios”

Innes Malcom, autora del libro “iluminación en interiorismo”, asegura que la luz es de vital importancia en cualquier tipo de espacio interior, influyendo en la experiencia visual de sus usuarios. Se incursiona en las capacidades estéticas y emocionales al realizar un estudio de iluminación bien diseñado para el espacio que se quiera crear.

En el caso de diseñar espacios para actividades de cocina se recomienda realizar un estudio detallado con ayuda de las formulas correspondientes para obtener la cantidad de lúmenes óptimo. (Malcom, 2012)

Siendo así la hipótesis valida con la información recopilada, considerando que el diseño de los espacios dentro del centro gastronómico deben contar con un sistema de iluminación optimo ya sea natural y artificial.

Hipótesis 4: “ Al realizar un diseño que conjuga espacio interior con el entorno que le rodea crea una realización interior adecuada”

En las encuestas realizadas (pregunta 6) el 40% de usuarios califico con 5 (siendo la opción mas importante) a la opción de que el establecimiento cuente con espacios al aire libre, y el 40% que esta a favor de un ambiente agradable con diseño interior.

Mario Pérez autor del libro “El ambiente natural y la Arquitectura” , asegura que el arquitecto debe contar con conocimientos básicos sobre la “Arquitectura Paisajista”, el interés debe ser parte fundamente en cuanto a la geografía física y un entendimiento del estudio sobre ecología, que comprende la relación entre el medio ambiente y los seres vivos, teniendo énfasis en la parte de la vegetación debido que la relación entre el suelo, las plantas y el clima es una guía clara sobre la condición del ambiente. (Perez, 2016)

Concluyendo la validación de la hipótesis según la información obtenida en la presente investigación, siendo la relación interior- exterior base para que las áreas del proyecto puedan funcionar con su entorno.

Hipótesis 5: “Al implementar una línea de mobiliario será acorde a las necesidades del usuario y los alimentos”

Al realizar las encuestas (pregunta 8) se observó que 95% de las personas considera que el mobiliario debe ser diseñado.

El diseñador industrial Santiago Torres argumenta en su entrevista que el diseño de un “mobiliario para restaurantes debe ser un 55% estética y 45% funcionalidad”.

Por lo tanto se ve la necesidad de diseñar una línea y sistema de mobiliario tanto para el área de salón, exposición etc. Así mismo el análisis de los equipos para el área de cocina.

Para el diseño de dicho mobiliario se el libro de Panero expresa, que existen medidas mínimas para cada tipo de mobiliario, pudiendo hacer de este útil para varias actividades haciendo el estudio correcto esto nos ayudara a que sea totalmente ergonómico. (Panero, Panero, 1996)

La cocina y especialidad en la que se enfocará un restaurante serán la base para una planeación estratégica que dará como resultado el equipo necesario para su funcionamiento, así mismo se deben considerar otros factores como son la fuentes de energía, el área disponible para el proyecto, contratación del personal, el presupuesto entre otras .

Validando así la hipótesis, siendo necesario la creación de áreas funcionales con una línea de mobiliario ergonómica con materiales adecuados para cada actividad.

3.7 Diagnóstico general

A partir de la información recopilada de las entrevistas y encuestas se pudo analizar la realidad de la propuesta interiorista en cuanto a condiciones y necesidades; además de conocer sobre materiales ecológicos, tendencias de diseño en mobiliario y algunos criterios técnicos sobre restaurantes.

- En cuanto al movimiento “Slow food” se determino que a pesar de no ser muy reconocido, si tiene potencial con las nuevas tendencias sobre comida saludable y un estilo de vida activo que se están proponiendo en varios sectores de la ciudad.
- El cliente se perfila como alguien que opta por alimentos orgánicos, mantiene un estilo de vida saludable y activo, de edad joven/adulto, con poder adquisitivo dirigido hacia productos de preferencia elaborados a mano.
- Al tener este perfil de cliente, los productores que trabajan en conjunto con el centro gastronómico son de origen local es decir de huertos, fincas etc. en Cumbayá y Tumbaco, que a su vez mantienen una producción responsable con el medio ambiente, proveyendo de productos naturales y de temporada.
- Para el diseño interiorista del centro gastronómico se identificó ciertas preferencias por parte de los potenciales clientes y usuarios, estas van dirigidas entorno, a un ambiente con materiales naturales como madera, al igual que fibras orgánicas, la aplicación de una cromática cálida en conjunto con vegetación y mobiliario funcional así como estético.

3.8 Recomendaciones

- El aporte adquirido por parte de las encuestas y entrevistas ha sido de suma importancia para un análisis general y específico del

proyecto a realizar. Por parte de la información bibliográfica se obtuvo datos aplicables en el proyecto planteado.

- La propuesta de un centro gastronómico es adecuada pues aporta con un nuevo concepto de comida saludable aplicada en restaurantes que está tomando fuerza en el país. En cuanto a la planificación y distribución de los espacios interiores se deberá tomar en cuenta para el diseño las siguientes consideraciones:
- El diagnóstico indica que un gran porcentaje considera necesario que el diseño de cada área sea de acuerdo a su función, de tal forma que la preparación de comida y degustación de la misma será conjugada de manera ideal.
- Además contará con un espacio de exposición donde se implementará un diseño que permita transmitir la información sobre los productos alimenticios que se van a servir y así transmitir adecuadamente los principios del movimiento “slow food”.
- También se implementará un línea de mobiliario que se adapte a cada actividad y sea ergonómico, así mismo se equipara la cocina con estándares normativos, se deberá colocar luminarias de excelente calidad que sean flexibles para mover o dirigir en el caso de ser necesaria para resaltar otros puntos.
- Utilizar un sistema dimerizable para controlar la intensidad de luz y el uso de iluminación LED que es la más óptima en espacios de aprendizaje.
- Tomando en cuenta dichas recomendaciones se garantizará el resultado de un diseño creativo y eficiente para motivar a sus usuarios.

4 CAPÍTULO IV. ANÁLISIS DE SITIO – ENTORNO - CONTEXTO

4.1 Introducción

En este capítulo se realizará estudios del lugar, así poder observar el sitio, entender el entorno con su contexto, para poder desarrollar un proyecto que se relacionará con su localidad, también se analizará el usuario a quien es dirigida la propuesta así como también sus necesidades, de esta forma se podrá plantear espacios acorde a lo requerido.

4.1.1 Análisis del sitio

4.1.1.1 Edificación

Es un galpón industrial en el Bloque C dentro de la Tejedora distrito creativo, para el proyecto será intervenido, una parte que comprende alrededor de 600m², actualmente es utilizado como estacionamiento.



Figura 42. Exterior Bloque C

4.1.1.2 Análisis arquitectónico

En la fotografía se puede observar que el galpón industrial está construido con una estructura metálica soportante modular que se repite, comprende de elementos estructurales verticales como son las columnas de hormigón que a un lado son vistas con luces despejadas para transitar.



Figura 43. Interior vista sur-oeste

En tres lados está limitado por paredes de ladrillo visto en ciertas partes pintado de color gris y blanco, en el techo cuenta con ventanas para luz natural y una de la estructura descuelgan luminarias.



Figura 44. Entrada interior a oficinas rentadas

4.1.1.3 Materialidad

En la fachada frontal está un edificio de tres pisos , el mismo que tiene iluminación natural por medio de ventanas con perfiles de aluminio, pared de ladrillo visto pintado color blanco.



Figura 45. Fachada Bloque C

Al ser un galpón industrial de una sola planta, tiene un solo tipo de piso de cemento pulido color natural, las paredes laterales son de ladrillo visto pintado de color blanco y gris en partes color rojo natural.



Figura 46. Entrada lateral con vista hacia la parte posterior de los locales ubicados en la fachada

El techo es color gris con estructura metálica vista igual que las instalaciones eléctricas y tuberías, la columnas con de color blanco y algunas están cubiertas de vegetación natural.



Figura 47. Entrada lateral al estacionamiento

4.1.1.4 Accesibilidad

El galpón industrial se encuentra dentro de La Tejedora que cuenta con dos ingresos vehiculares que dan hacia la Av. Interoceánica, estos ingresos también cuentan como peatonales ya que se encuentran junto a una parada de bus y acceso a la acera.

	Peatonal
	Vehicular



Figura 48. Accesibilidad peatonal y vehicular

Adaptado de. (Google Maps, 2019)



Figura 49. Entrada principal a la Tejedora por la Av. Interoceánica

Para ingresar al Bloque C existen dos entradas una posterior vehicular al estacionamiento y una vehicular – peatonal con rampa, todos los accesos son horizontales.



Figura 50. Entrada principal al Bloque C

4.1.2 Análisis del Entorno: Introducción

El proyecto tiene como objetivo principal el diseño interiorista de un Centro Gastronómico, que se adapte a la estructura del Bloque C en específico del galpón industrial usado como estacionamiento.

La edificación está ubicada en la calle Oswaldo Guayasamín y Siena en Cumbayá. Se analizará tres aspectos (sitio, entorno y contexto) los cuales serán de utilidad para entender las condicionantes externas e internas que afectan al sitio escogido para el presente proyecto, estos factores influirán directa e indirectamente al lugar en general.

4.1.2.1 Medio Natural

El clima en la parroquia de Cumbayá es cálido y templado, entre 18 -26 grados centígrados, se encuentra a una altura de 2.355 msnm en la Sierra del Ecuador (org, 2019), no posee las cuatro estaciones pero presenta microclimas, como el subtropical que llega hasta 28 grados en verano y en las noches baja hasta 3 grados centígrados. (LUGAR, 2017).

El mes más caluroso del año con un promedio de 16.7 °C de marzo. A 16.1 ° C en promedio, julio es el mes más frío del año (org, 2019).

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Temperatura media (°C)	16.6	16.6	16.7	16.6	16.7	16.2	16.1	16.1	16.4	16.6	16.3	16.5
Temperatura mín. (°C)	9.5	9.6	9.9	10	9.5	8.7	7.9	7.8	8.4	9.3	9.2	9.2
Temperatura máx. (°C)	23.7	23.6	23.5	23.3	23.9	23.8	24.3	24.4	24.5	23.9	23.5	23.8
Temperatura media (°F)	61.9	61.9	62.1	61.9	62.1	61.2	61.0	61.0	61.5	61.9	61.3	61.7
Temperatura mín. (°F)	49.1	49.3	49.8	50.0	49.1	47.7	46.2	46.0	47.1	48.7	48.6	48.6
Temperatura máx. (°F)	74.7	74.5	74.3	73.9	75.0	74.8	75.7	75.9	76.1	75.0	74.3	74.8
Precipitación (mm)	69	117	125	145	84	39	13	28	67	97	96	78

Figura 51. Tabla climática

Tomado de. (Org, 2019)

- La diferencia en la precipitación entre el mes más seco y el mes más lluvioso es de 132 mm. La variación en la temperatura anual está alrededor de 0.6 ° C.

4.1.2.1.1 Vientos

En la Parroquia de Cumbayá se presenta vientos que predominan con dirección a la zona Este y sur-este.

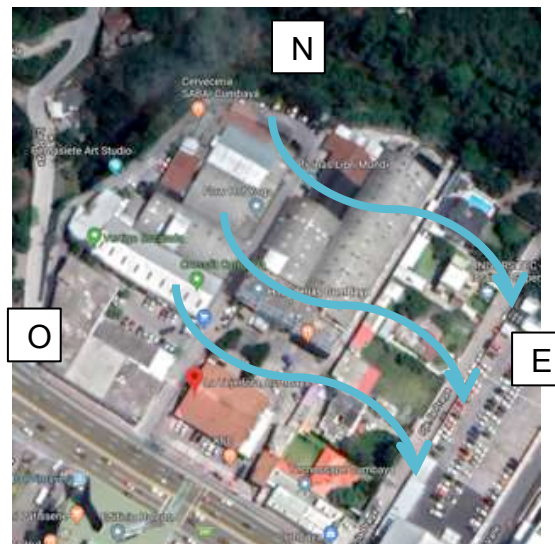


Figura 52. Dirección del viento en implantación

Adaptado de. (Google Maps, 2019)

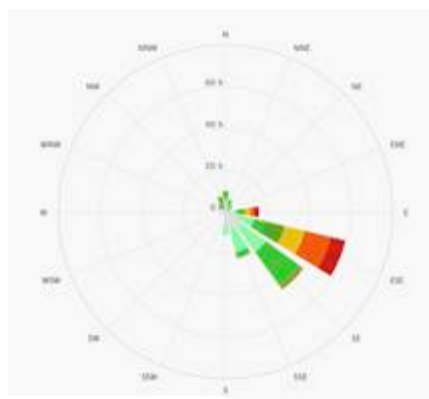


Figura 53. Rosa de los vientos

Tomado de. (Meteoblue, 2019)

- La velocidad del viento alcanza una velocidad máxima diaria entre 18Km/h y 21 Km/h.



Figura 54. Velocidad de vientos

Tomado de. (Meteoblue, 2019)

4.1.2.1.2 Asoleamiento

En la parroquia de Cumbayá, la salida del sol es alrededor de las 6:00 a.m. y la puesta del sol aproximadamente a las 18:00 p.m.



Figura 55. Asoleamiento

Adaptado de. (Google Maps, 2019)

- Posición del sol en verano

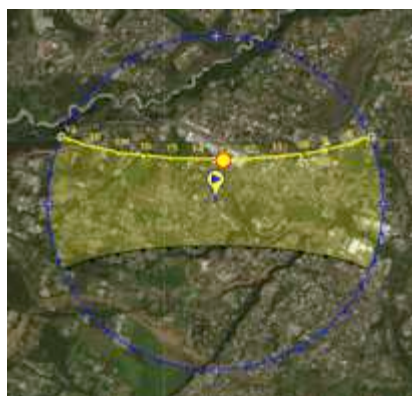


Figura 56. Posición del sol
16 de junio del 2019

Tomado de. (Sunearthtools,
2019)

Fecha:	16/06/2019 GMT-5	
coordinar:	-0.20307, -78.43805	
ubicación:	Cumbaya, Pichincha, Ecuador, ECU	
hora	Elevación	Azmut
07:11:08	-0.833°	66.66°
8:00:00	10.37°	66.2°
9:00:00	24°	64.19°
10:00:00	37.27°	59.95°
11:00:00	49.74°	51.86°
12:00:00	60.3°	36.27°
13:00:00	66.18°	8.25°
14:00:00	63.98°	335.62°
15:00:00	55.19°	314.4°
16:00:00	43.43°	303.32°
17:00:00	30.46°	297.52°
18:00:00	16.97°	294.56°
19:00:00	3.25°	293.41°
19:17:49	-0.833°	293.36°

- Posición del sol en invierno



Figura 57. Posición del sol
16 de enero del 2019

Tomado de. (Sunearthtools,
2019)

hora	Elevación	Azimut
07:19:32	-0.833°	110.95°
8:00:00	8.6°	111.15°
9:00:00	22.53°	112.66°
10:00:00	36.21°	116.1°
11:00:00	49.31°	122.91°
12:00:00	60.94°	136.74°
13:00:00	68.53°	164.85°
14:00:00	67.48°	202.74°
15:00:00	58.66°	227.21°
16:00:00	46.57°	239.03°
17:00:00	33.3°	244.93°
18:00:00	19.55°	247.88°
19:00:00	5.58°	249.07°
19:27:29	-0.833°	249.15°

4.1.2.1.3 Vegetación

En Cumbayá existe variedad de vegetación debido a su clima pues favorece al crecimiento de varias especies de bosques bajos y arbustos de los Andes del norte como Arrayán, Algarrobo (acacia macracantha), Guaba, Taxo, Guanto, Mimosa, Sigse, Pumamaqui, Chilca (GoRaymi, 2018).



Figura 58. Calle aledaña al proyecto

Tomado de (Google Maps, 2019)



Figura 59. Entrada al sector

Tomado de. (Google Maps, 2019)

También está el parque considerado el pulmón de Cumbayá este es el sendero ecológico “Los Algarrobos”, este parque se puede considerar un pequeño ecosistema de cuatro hectáreas, donde se encuentran varias especies de vegetación como algarrobos, cholán, kishuar y guarango (GoRaymi, 2018).

4.1.2.1.4 Fauna

La fauna de la parroquia es muy diversa entre las especies que se pueden encontrar son:

- Quilico, Picaflor azul, Tangara matorralera, Gorrión, Tórtola, Quinde colilargo, Mirlo, cutín, Lagartijas, Raposas, Preñadillas, Zamarrillo pechinegro (GoRaymi, 2018).

4.1.2.2 Medio Artificial

4.1.2.2.1 Ubicación



Figura 60. Ubicación del proyecto

Adaptado de. (Google Maps, 2019)

4.1.2.2.2 Características urbanas y morfológicas

El sector de Cumbayá se ha convertido en un atractivo para la plusvalía aumentando sus zonas residenciales, es un lugar atractivo para las familias pues tiene un buen clima y las comodidades de la ciudad cerca.

A sus alrededores se puede visualizar varias zonas de comercios que se han ido instalando, entre estos están las tiendas de decoración, diseño, centros comerciales bares, restaurantes de todo tipo, cafeterías, también esta la industria automotriz, inmobiliaria , bancos y también se encuentra la Universidad San Francisco.



Figura 61. Entorno urbano



Figura 62. Entorno urbano

	Comercio	<ul style="list-style-type: none"> • Centro comercial Cumbayá • Paseo San Francisco • La Tejedora • Scala Shopping • Ventura Mall • Varios comercios
	Parques	<ul style="list-style-type: none"> • Parque Cumbayá • Chaquiñan Ecologico • Plaza Central de Cumbayá • Vértice Cumbayá • Lomas de Cumbayá
	Hoteles y Hostales	<ul style="list-style-type: none"> • Casa Magnolia • La primavera apart • Villa Ilaló
	Vivienda	<ul style="list-style-type: none"> • Urb. Auquíchico • Urb. la Católica • Urb. Santa Ines • Urb. Cunucbamba

Figura 64. Leyenda de Hitos y sitios cercanos

4.1.2.2.4 Vías de accesos y movilidad


A continuación se presenta las rutas y sistemas de transporte para llegar al lugar donde se encuentra el proyecto.

- Peatonal



Figura 65. Accesos peatonales

Adaptado de. (Google Maps)

-  Todas las calles cercanas cuentan con aceras que permiten el tránsito peatonal.

Las calles principales y secundarias cuentan con hacer para transitar libremente, también dentro de la Tejedora existen espacios para tránsito de personas, así mismo posee varias rutas disponibles para llegar al sitio siendo así un proyecto accesible a los diferentes usuarios.

- Vehicular



Figura 66. Acceso vehicular

Adaptado de. (Google Maps)

	Avenidas Principales	<ul style="list-style-type: none"> • Av. Interoceánica • Av. Siena • Av. Ruta Viva
	Calles Secundarias	<ul style="list-style-type: none"> • Calle la Praga • Calle Juan Montalvo • Pasaje el Valle

Al ser un sector con afluencia vehicular, cuenta con varias vías de acceso, tanto avenidas principales como calles secundarias las mismas que funcionan en diferentes sentidos para facilitar el tránsito de los usuarios y al mismo tiempo esto beneficia al proyecto al poseer vías de accesibilidad al proyecto.

- Transporte público

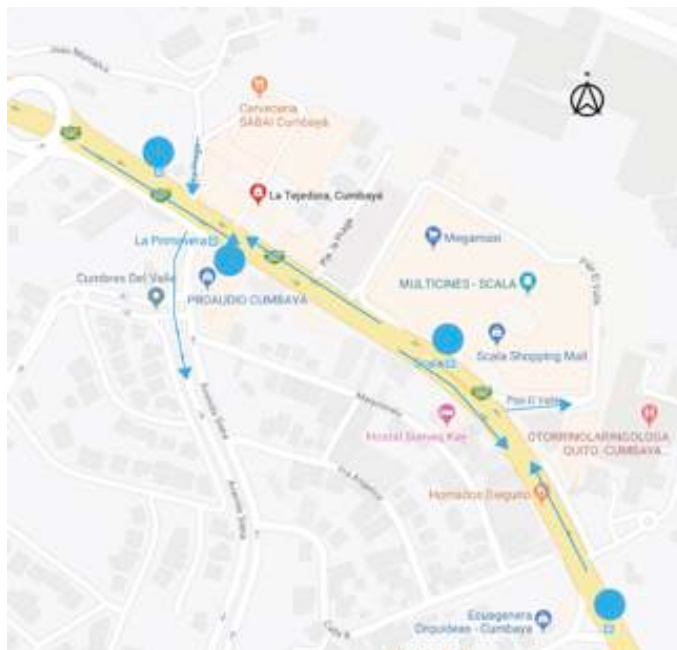


Figura 67. Transporte público

Adaptado de. (Google Maps)

●	<p>Por las avenidas principales pasan buses y taxis</p> <p>Paradas de buses : sistema integrado en la Estación Norte de la Eco vía “Río Coca” que llega hasta la estación de tren de San Juan de Cumbayá.</p>
---	---

4.1.2.2.5 Contaminación

Cumbayá era un lugar lleno de cultivos, terrenos, haciendas y zonas verdes, pero en un lapso de treinta años paso a ser una zona residencial bastante apetecido ya que su m2 de construcción en ocasiones podría alcanzar los USD 4000.

Hoy en día es uno de los sectores que debido al incremento de vehículos se ha visto contaminado por combustión fósil, esta creciente contaminación va en aumento pues entre más casa más automóviles. (Comercio, 2016).

4.1.2.2.6 Servicios

El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito garantiza los derechos ciudadanos para que accedan a los servicios básicos necesarios para la supervivencia de sus habitantes, siendo estos los siguientes:

- Sistema Eléctrico
- Sistema Telefónico
- Agua Potable
- Alcantarillado
- Transporte Público
- Transporte Privado
- Vías accesibles

4.1.3 Análisis de Contexto

La mayor población es la joven comprendida entre 0 a 29 años, lo que representa el 49.8% de la total parroquial. De 30 años en adelante, la población por grupos etarios decrece paulatinamente hasta llegar al 0.001% correspondiente al grupo de 95 años y más. A continuación se muestran cuadros y gráficos con la estadística poblacional de la parroquia (desarrollo, 2015)

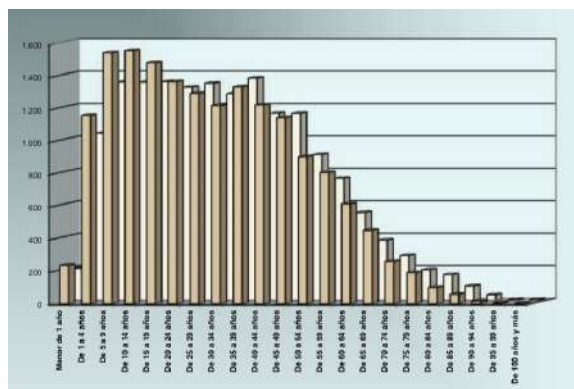


Figura 68. Población total por grupos de edad parroquia de Cumbayá

Tomado de. (desarrollo, 2015)

El target socio-económico es alto y medio-alto, cuenta con edificaciones de tipología de negocios a su alrededor, transitan empleados públicos, privados, vendedores ambulantes, debido a que la función que cumple cada uno en el sector es variado haciéndolo muy concurrido en el área comercial. También cuenta con viviendas, colegios, hoteles, centros comerciales, parques y hospitales.

4.2 Condicionantes

- La estructura del galpón debe mantenerse pues se une a la fachada principal que tiene una imagen ya establecida. Sin embargo esta condicionante puede ser aprovechada mediante el uso de recubrimientos para dar una nueva visión que ayude al proyecto y al uso actual del sitio.
- Accesos universales no existentes a excepción de rampas vehiculares, esta condicionante se puede resolver mediante la implementación de nuevos accesos peatonales como rampas y ascensores.
- No existen paredes internas ya que el uso actual del proyecto es un estacionamiento, pero se debe pensar en una solución para conservar parte del estacionamiento actual y que se una al del proyecto.
- El desconocimiento de la mayor parte de usuarios sobre el movimiento slow food, esta condicionante se puede resolver con la estructuración correcta del diseño, que el mismo transmita la mentalidad del movimiento y la comida saludable.

4.3 Determinantes

- El asoleamiento solo beneficia a una parte del proyecto en cuanto a dirección y tiempo de luz solar, esta condicionante se puede resolver mediante el uso estratégico de iluminación artificial.
- El clima puede llegar a ser inestable con constantes soles y luego lluvias, esta condicionante puede ser manejada con la implementación de sistema de aire acondicionado, calefacción o control térmico.

- La fachada actual cuenta con ciertos materiales que van de acuerdo al concepto de toda la Tejedora, así mismo que tiene que mantener esta línea de materiales vistos pero dar una nueva propuesta para que el centro gastronómico pueda ser visualmente atractivo en el exterior.

4.4 Planteamiento de la propuesta

A continuación se establecerá el concepto a utilizar en la en el proyecto junto con el diseño interiorista, rescatando texturas, formas, cromática que se implementarán en la propuesta del Centro gastronómico.

4.4.1 Concepto forma y funcionalidad - Partido Arquitectónico

CONVIVIUM Slow Food



Figura 69. Convivium de amigos en California

Tomado de. (Moss, 2014)

La arquitectura, como la cocina, evoluciona y perdura en la forma de memorias, sabores y temperaturas. – Ferran Adria.

El concepto para el centro gastronómico slow food va centrado en el Convivium materializado en las manos y su geometrización at través de su forma en una mano articulada de madera representando el trabajo manual y el compartir que son bases del movimiento slow food.

- Historia del concepto

El Convivium es un termino que nace en la antigua Roma que significa cena, la cual era un acto social dedicado a placer de los sentidos, era un momento idóneo para reunirse y compartir con miembros de la familia, amigos, libertos y clientes (Sánchez, 2018).

Ya en la actualidad el Convivium fue adoptado por el movimiento italiano Slow Food, que lo representa por medio del gusto por comer y compartir conocimientos sobre comida, esto es mediante actividades para destacar alimentos y productores locales, como degustaciones, visitas a granjas, talleres en restaurantes, mercados de productores, que logran transmitir la filosofía y estilo de vida Slow Food.

Las manos representan al tacto el sentido del cuerpo humano mas sensorial pues permite detectar texturas, temperaturas, pero no solo eso también es el mecanismo que permite moldear objetos, armar desarmar y crear algo nuevo.



Figura 70. Mano articulada de madera

Tomado de. (eshops, 2018)

Al tratarse de un target con un estilo de vida activo y saludable, el tacto es fundamental para los productores y consumidores es sinónimo de algo artesanal, orgánico. Con este concepto se pretende reflejar el estilo de vida slow food que brindará el centro gastronómico.

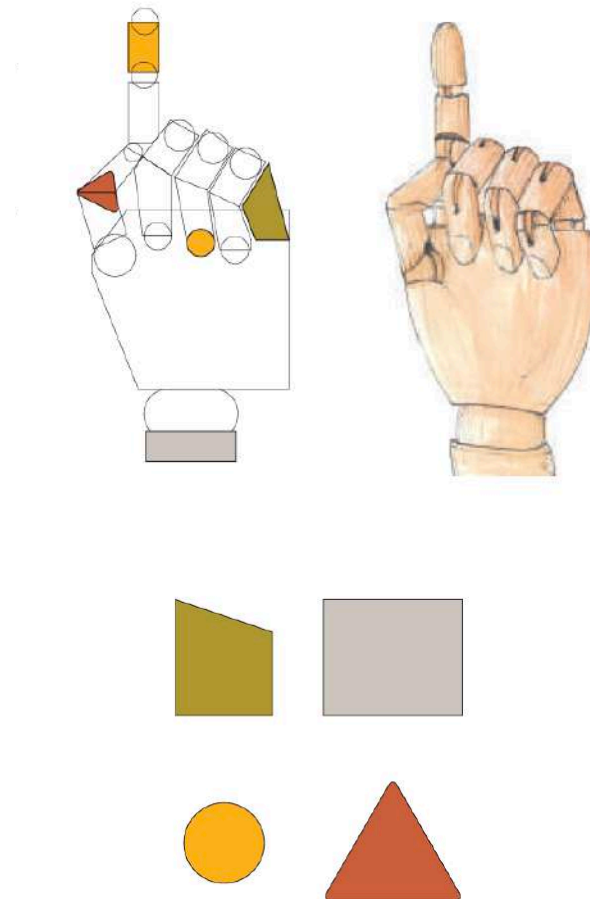


Figura 71. Geometrización de una mano

Cada parte de la mano, dedos, palma, uñas todas cumplen una función que se centra en generar movimientos de agarre, se unen en el centro con varias capas ya sean huesos, músculos, tejidos cada uno con una función específica.

4.4.2 Fondo

El concepto se genera basado en la filosofía slow food como el Convivium representado en las manos, ya sea este expresado por el trabajo artesanal como también la idea de convivir mientras se comparte conocimientos y

alimentos. Al tratarse de un centro gastronómico el concepto permite facilidades de aplicación en cuanto a materiales de construcción.

La idea principal detrás de este Centro gastronómico es la de un lugar donde la creación gastronómica se lleve a cabo de manera innovadora hacia un estilo de vida saludable tomando un lugar donde el acto de cocinar puede ser visto como un estado mental y una forma artística de expresión.

4.4.3 Forma

Las partes que la mano posee tienen formas redondas, lineales, triangulares y curvas aplicadas de manera individual o formando patrones aplicados de manera simétrica.

También las formas extraídas pueden ser utilizadas en el diseño interior aplicado en mobiliario, paredes, diseño de piso, etc. Se basa en variaciones de figuras lineales y triangulares que a diferente escala y dirección pueden cumplir su función.

4.4.4 Geometrización del concepto

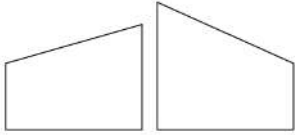
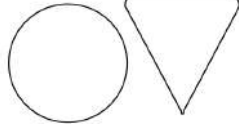
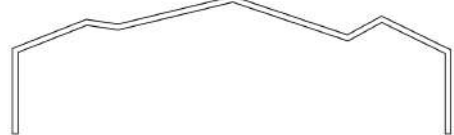

Debido al concepto y sus partes se pueden encontrar varias formas entre ellas las uniones de los dedos y nudillos, el entrelazado de las manos, la manera en que se produce un agarre, poseen formas que se aplicarán al proyecto como distribución y circulación.

Así mismo cada forma partirá de la geometrización de la mano pero se aplicará de distintas maneras en ritmo y escala en todo el proyecto.

4.4.4.1 Forma y aplicación

Tabla 2. Forma y aplicación del concepto

Forma	Aplicación
-------	------------

	<p>Unión de triángulos se aplicará para generar una fachada dinámica en vidrio que se adapte a su entorno irregular.</p>
	<p>Formas circulares y triangulares se aplicarán en el diseño de mobiliario y aplicación de materiales.</p>
	<p>La continuidad de líneas unidas de forma geométrica aludiendo a dedos servirá para el desarrollo de la estructura principal y cubierta.</p>
	<p>Las formas lineales de la estructura pero ya en plano servirán para crear caras con movimiento en las fachadas y mobiliario.</p>

4.4.5 Aplicación del color

La gama de colores se basa en colores cálidos – tierra que se conjugan con colores neutros y de la naturaleza, los mismos que serán aplicados de distinta manera dependiendo la zona y su función.









Figura 72. Paleta de colores general del proyecto

4.4.5.1 Colores del concepto

El esquema cromático propuesto se basa en la filosofía del movimiento slow food que promueve un estilo de vida saludable, donde colores como el amarillo y terracota generan espacios creativos y cálidos que a su vez se complementan con el verde y la madera que representan lo natural, fresco y hecho a mano, todos conectados por colores neutros como el blanco y gris.

Tabla 3. Colores del proyecto

Color - gama	Psicología	Aplicación
	Alegría Tranquilidad Creatividad	Será aplicado en detalles de mobiliario, decoración, pisos y representado en la temperatura de luz en todas las luminarias.
	Naturaleza Tradición Calma	Será aplicado en paredes, pisos, murales y representado con vegetación natural.
	Calidez Salud Bienvenida	Será aplicado en mobiliario, decoración y representado en el material del ladrillo ecológico
	Silvestre Naturaleza Seguridad	Será aplicado en mobiliario, cielo raso, decoración, señalética y representado en madera natural y contrachapado.
	Neutralidad Fusión Brillantez	Será aplicado en pisos, paredes, textiles, mobiliario, representando con metales y hormigón.
	Claridad Limpieza Frescura	Será aplicado en paredes, mobiliario, luminarias y señalética.

5 CAPÍTULO V. PROGRAMA ARQUITECTONICO

5.1 Programación Arquitectónica

Tabla 4. Programación Arquitectónica

CUADRO DE NECESIDADES			
ZONA	NECESIDADES	ACTIVIDADES	ESPACIOS
ACCESO EXTERIOR	Acceder al sitio	Ingreso de usuarios de forma peatonal Ingreso de usuarios de forma vehicular (motocicleta, bicicleta)	Área de parqueadero propio de la edificación
	Controlar el ingreso y seguridad del sitio	Parquear el medio de movilización como: automóvil, moto, bicicleta	Guardianía
DESECHOS	Almacenar y desechar la basura	Recolectar los desechos de la cocina	Contenedores
PRODUCCIÓN	Tener productos alimenticios frescos a tiempo	Recibir productos alimenticios traídos en camión	Acceso vehicular y bodega

INGRESOS	Acceder a su puesto de trabajo	Personal llega al centro gastronómico	Ingreso para personal
	Acceder a restaurante	Comensales llegan al centro gastronómico	Ingreso principal/Recepción
	Acceder a los talleres	Recibir o dictar talleres sobre alimentación	Ascensor o gradas
	Acceder a la exposición	Obtener información sobre el proyecto y el movimiento slow food	Ascensor o gradas
	Acceder a la tienda	Comprar productos alimenticios o artesanías locales	Ingreso principal
SERVICIO AL CLIENTE	Atender clientes	Ubicar clientes en mesas Tomar pedidos	Salon/comedor/bar/barra Zona de entrega y despacho
	Ser ubicado para comer	Esperar para entrar y escoger lugar para sentarse	Sala de espera/Recepción
	Alimentarse y beber	Ver el menu, realizar el pedido, comer	Comedor Bar/Barra
COMERCIAL	Conocer sobre el lugar	Sociabilizar, obtener información, conocer	Recepción
	Exponer productos alimenticios	Vender productos alimenticios o artesanías locales	Tienda
	Asistir a los talleres	Recibir o dictar talleres sobre alimentación	Taller
	Conocer sobre los productos slow food	Observar y participar de la exposición	Sala de exposición?/Taller
SERVICIOS HIGIÉNICOS	Necesidades biológicas	Usar baños	Servicios sanitarios
COCINA	Producir el menu	Preparar	Cocina Caliente/Cocina Fría
		Cortar, licuar	
		Medir cantidades	
		Cocinar	
		Hornear	
		Freir	
		Servir	Área de repostería y panadería
		Prepara postres	
		Preparar productos fáciles y rápidos	Área de repostería y panadería
		Guardar utensillos	Área de apoyo
Higienización			
Montaje final del plato			
ALMACENAJE	Conservar materia prima	Almacenar otras bebidas	Bodega de cervezas, aguas y gaseosas
		Almacenar productos fríos y congelados	Cuarto frío
		Almacenar cristalería, utensillos, herramientas	Racks o armarios
		Almacenar frutas, vegetales y especias	Legumbbrero
		Almacenar productos a mano	Alacena
LIMPIEZA	Limpiar y mantener la higiene	Lavarse las manos	Área de lavado de manos
		Lavar frutas y legumbres	Pozo de lavado de alimentos
		Limpiar vajilla y copas	Área de lavado
		Almacenamiento productos y herramientas de limpieza	Bodega de limpieza
ADMINISTRATIVA	Administración y control	Organizar la parte logística y administrativa	Oficina administrativa
	Manejo y operación del lugar	Administrar, controlar, contabilidad, logística e inventario	
PERSONAL	Conservar sus cosas, alimentarse, descansar	Cambiarse de ropa	Área de vestidores
		Guardar sus artículos personales	Área de casilleros
		Comer	Área de comedor
		Descanzar	Sala de estar
SERVICIOS HIGIÉNICOS	Necesidades biológicas	Usar baños	Servicios sanitarios
DESECHOS	Eliminar basura	Botar basura orgánica	Tacho y área de compost
		Botar basura inorgánica	Tachos para reciclar
MANTENIMIENTO	Mantener y controlar la	Organizar la parte logística y	Maquinas ductos racks
		Controlar y dar mantenimiento a sistemas eléctricos	
SERVICIOS	Guardar objetos de trabajo	Almacenar objetos	Bodega general

5.2 Cuadro de necesidades

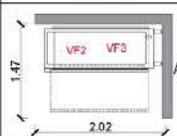
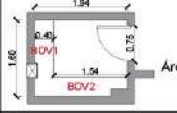
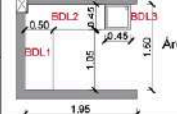
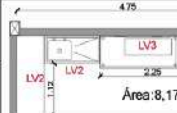
A continuación se presentaran los cuadros con la información de cada zona registrada en el cuadro de necesidades.

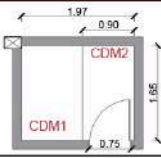
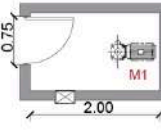
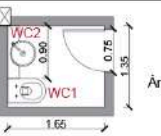
Tabla 5. Cuadro de necesidades


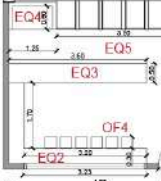
COD	ESPACIO	ACTIVIDAD	USUARIO		EQUIPAMIENTO			ESPACIO MÍNIMO	CONFORT E INSTALACIÓN	
			Tipo	#	Fijo	COD	Movil			COD
PQ1	Parqueadero	Estacionar: autos, motos, bicicletas Ingresar	Clientes Personal	20	(-)	(-)	(-)	(-)	<p>Área:12,5m²</p>	Iluminación artificial Pintura de que delimite los parqueaderos
CT1	Contenedores	Recolectar los desechos orgánicos e inorgánicos	Personal	2	(-)	(-)	2	TCH	<p>Área:5,43m²</p>	Mantenimiento de tachos
AS1	Ascensor	Subir y Bajar	Clientes Personal	2	(-)	(-)	(-)	(-)	<p>Área:3,12m²</p>	Instalación eléctrica Ventilación artificial Iluminación Control de emergencia
GA1	Gradas/Ágora	Subir y Bajar	Clientes Personal	6	Mesa	GA1	(-)	(-)	<p>Área:24,34m²</p>	Instalación eléctrica Iluminación
AH1	Hall	Ingreso clientes Comer Sentarse Sociabilizar	Clientes	8	Asiento	AH1	Bancos	AH3		Instalación eléctrica Wi-Fi Iluminación artificial
SE1	Sala de espera	Ser ubicado para comer en una mesa	Clientes	9	Asiento	SE1	Bancos	SE3	<p>Área:7,16m²</p>	Instalación eléctrica Iluminación artificial Wi-Fi
RP1	Recepción	Obtener información Comprar cupos registro a talleres	Clientes Personal	7	Counter frontal	RP2	Silla	RP4	<p>Área:8,68m²</p>	Instalación eléctrica Iluminación artificial Wi-Fi Sistema de sonido
SL1	Salón	Tomar pedidos Entregar ordenes Comer Sentarse Sociabilizar	Clientes Meseros	91 5	Bancos	SL2	Mesa	SL5	<p>Área:171,53m²</p>	Instalación eléctrica Aire acondicionado Wi-Fi Iluminación artificial Sistema de comunicación
BR1	Bar	Preparar tragos lavar copas Licuar y mezclar Armado de tragos	Clientes Bartender	9 2	Counter de clientes Congelador bajo Mesa de trabajo Grifo cerveza	B1 B2 B3 AG1	Repisa para licuadoras Bancos Tina de hielo Speed rail	B4 B5 B6	<p>Área:14,4m²</p>	Regillas de piso Instalación eléctrica Iluminación artificial

BA1	Barra	Servicio platos hornear masas armado de platos huerto	Clientes	10	Mesón	BA2	Taburetes	BA6		Regillas de piso Instalación eléctrica Iluminación artificial
					Horno	BA3				
			Cocineros	3	Huerto	BA4				
					Lefia	BA5				
TD1	Tienda	Exponer productos de decoración y alimenticios	Clientes Personal	10	Caja	TD2	Estanterías	TD4		Instalación eléctrica Iluminación artificial Wi - Fi
					Isla	TD3				
TL1	Taller	Asistir a talleres dictar talleres	Usuarios	30	Mesón	TL2	Sillas	TL5		Ventilación mecánica Instalación eléctrica Iluminación artificial Wi - Fi
					Almacenaje	TL3	Mesas	TL6		
					Barra	TL4	Pantallas	TL7		

SX1	Sala de exposición	Exponer obras de arte observar sentarse socializar	Clientes	15	Asientos	SX2	(-)	(-)		Instalación eléctrica Iluminación artificial Wi - Fi				
					Pantas	SX3								
SS1	Servicio sanitarios	Necesidades biológicas Lavarse las manos Ducharse	Clientes mujeres	5	Inodoro	WC01	(-)	(-)		Instalación eléctrica Instalación de agua fría Iluminación Ducto de ventilación				
			Clientes hombres	5	Urinario	WC02					Lavamanos	WC03		
COD	ESPACIO	ACTIVIDAD	USUARIO	EQUIPAMIENTO					ESPACIO MÍNIMO	CONFORT E INSTALACION				
			Tipo	#	Fijo	COD	Movil	COD						
CC1	Cocina caliente	Cocinar Hornear Freír Servir Gratinar sofreír	Chef	2	Mesón de apoyo	CC1	Refrigerador bajo	CC7		Instalación eléctrica Iluminación artificial Aire acondicionado Instalación de gas Extractores de olor Regillas de piso Agua potable Entradas y salidas de aire				
					Freidora 50x75	FR1					Estufa 45x90	CC2	Baño María	CC3
CF1	Cocina fría	Preparar Coriar, licuar Medir cantidades Almacenar	Chef	2	Pozo de agua	AG1	(-)	(-)		Instalación eléctrica Iluminación artificial Aire acondicionado Instalación de gas Extractores de olor Regillas de piso Agua potable Entradas y salidas de aire				
					Lavamanos	AG2					Pozo de agua	AG1	Repisa de pared	CC2
CR1	Cocina de repostería y	Cocinar Hornear Armar Cortar Mezclar Decorar	Chef	1	Estufa 135x90	CF2	Repisas de bandejas	CF6		Instalación eléctrica Iluminación artificial Aire acondicionado Instalación de gas Extractores de olor Regillas de piso Entradas y salidas de aire Agua fría y caliente				
					Hornos	CF3					Repisa de pared	CF4	Hornos 73x53	CF5
CFR	Cuarto frío	Almacenajes de proteínas Almacenaje productos congelados	Chef	1	Congeladores verticales 130x70	BF1	(-)	(-)		Instalación eléctrica Iluminación artificial Aire acondicionado Agua potable				
				Sub-chef	2									
BDC	Bodega de conservas	Almacenar productos al clima	Chef	1	(-)	(-)	Estanterías	BD2		Instalación eléctrica Iluminación artificial Aire acondicionado Ducto de ventilación				
				Sub-chef	2			Estantes ranurados			BD3			

BFV	Bodega de frutas y verduras	Almacenar frutas Almacenar verduras	Chef Sub-chef	1 2	Refrigerador vertical	VF2	Estanterías	VF3		Área: 2,96m ²	Instalación eléctrica Iluminación artificial Aire acondicionado Ducto de ventilación
BDV	Bodega de vajilla	Almacenar vajilla	Ayudantes	2	Repisa de pared	BDV1	Mesa de limpio	BDV2		Área: 4,03m ²	Instalación eléctrica Iluminación artificial
BDL	Bodega de limpieza	Almacenaje de herramientas y productos de limpieza	Ayudantes	2	Repisa de pared	BDL1	Estanterías	BDL2		Área: 2,92m ²	Instalación eléctrica Iluminación artificial Agua potable
LV1	Lavado	Lavado de vajilla utensilios, trastes	Ayudantes	2	Mesón	LV2	Lavajilla	LV3		Área: 8,17m ²	Instalación eléctrica Iluminación artificial Agua potable

COD	ESPACIO	ACTIVIDAD	USUARIO		EQUIPAMIENTO			ESPACIO MÍNIMO	CONFORT E INSTALACIÓN		
			Tipo	#	Fijo	COD	Movil			COD	
CDM	Cuarto de máquinas	Guardar RACK Guardar suministros	Personal	1	Armarios Rack	CDM1 CDM2	(-) (-)	(-) (-)		Área: 2,40m ²	Instalación eléctrica Iluminación
CB1	Cuarto de bombas	Mantener bomba de agua realizar chequeos bodegaje	Personal	1	(-)	(-)	Bomba de agua	M1		Área: 2,40m ²	Instalación eléctrica Iluminación
SS2	Servicios sanitarios	Necesidades biológicas Lavarse las manos Ducharse	Personal mujeres Personal hombres	1 1	Inodoro Lavamanos	WC01 WC02	(-) (-)	(-) (-)		Área: 2,40m ²	Instalación eléctrica Iluminación de agua fría Iluminación Ducto de ventilación

COD	ESPACIO	ACTIVIDAD	USUARIO		EQUIPAMIENTO			ESPACIO MÍNIMO	CONFORT E INSTALACIÓN		
			Tipo	#	Fijo	COD	Movil			COD	
OFA	Oficina administrativa	Trabajar realizar pagos ordenar datos	Administrador	3	Vegetación	VG1	Escritorio Silla silla visitas	OF2 OF3 OF4		Área: 2,40m ²	Instalación eléctrica Iluminación Ventilación mecánica Wi - Fi
EQ1	Equipo de trabajo	Cambiarse de ropa guardar objetos personales comer sociabilizar	Personal	10	Barra Asiento Asiento2 Casilleros	EQ2 EQ3 EQ4 EQ5	Taburetes	EQ6		Área: 20,18m ²	Instalación eléctrica Iluminación Ventilación mecánica Wi - Fi

A continuación se presenta el desarrollo del programa arquitectónico en base a diagramas funcionales, de flujos, grilla de relación que servirá para representar de mejor manera gráficamente un plan masa y su respectiva zonificación.

5.2.1 Organigrama funcional

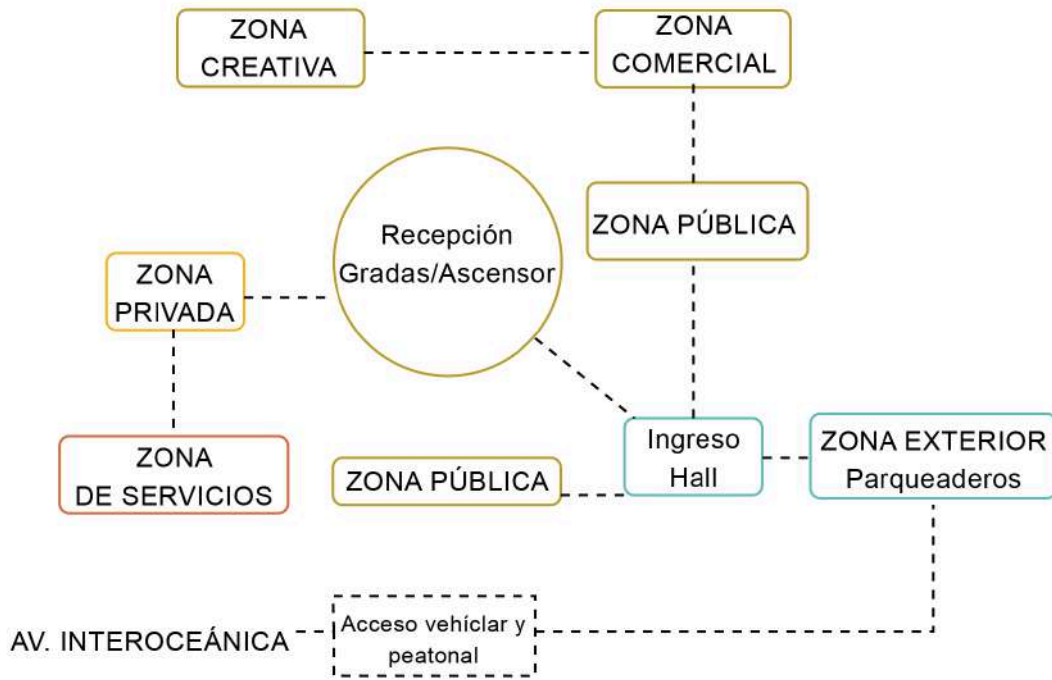


Figura 74. Organigrama funcional

5.2.2 Diagrama de flujos

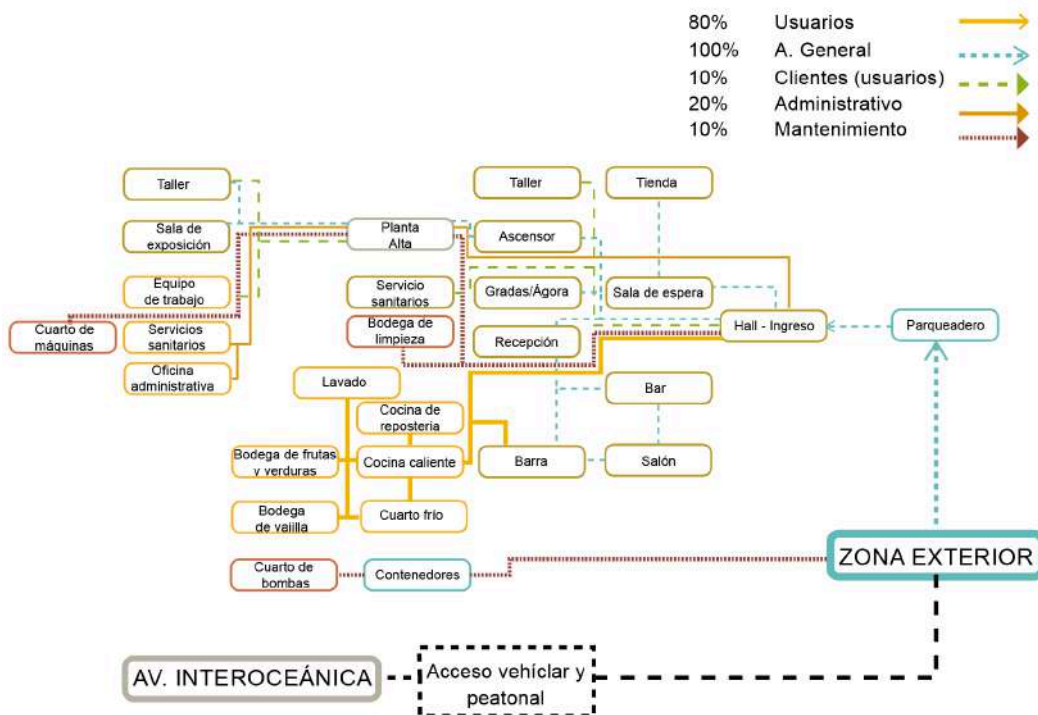


Figura 73. Diagrama de flujos

5.2.3 Grilla de relación

ZONA	ESPACIOS	Parqueadero	Contenedores	Recepción materia prima	Hall	Recepción	Ágora	Ascensor	Sala de espera	Salón	Bar	Tienda	Taller	Sala de exposición	Servicios sanitarios	Cocina caliente	Cocina fría	Huerto	Cocina repostería	Cuarto frío	Bodega de conservas	Bodegade vajilla	Bodega frutas y verduras	Bodega de limpieza	Área vestidores	Casilleros	Sala de estar	Comedor	Servicios sanitarios	Cuarto de máquinas	Cuarto de bombas	Oficina administrativa		
ACCESO EXTERIOR	Parqueadero																																	
DESECHOS	Contenedores																																	
PRODUCCIÓN	Recepción materia prima																																	
INGRESO	Hall																																	
	Recepción																																	
	Ágora																																	
	Ascensor																																	
SERVICIO AL CLIENTE	Sala de espera																																	
	Salón																																	
	Bar																																	
COMERCIAL	Tienda																																	
	Taller																																	
SERVICIOS HIGIENICOS	Sala de exposición																																	
	Servicios sanitarios																																	
COCINA	Cocina caliente																																	
	Cocina fría																																	
	Huerto																																	
	Cocina repostería																																	
ALMACENAJE	Cuarto frío																																	
	Bodega de conservas																																	
	Bodegade vajilla																																	
	Bodega frutas y verduras																																	
LIMPIEZA	Bodega de limpieza																																	
PERSONAL	Área vestidores																																	
	Casilleros																																	
	Sala de estar																																	
	Comedor																																	
SERVICIOS HIGIENICOS	Servicios sanitarios																																	
MANTENIMIENTO	Cuarto de máquinas																																	
	Cuarto de bombas																																	
ADMINISTRATIVA	Oficina administrativa																																	

Levenda



Relación directa



Relación indirecta



Sin relación

5.2.4 Plan Masa

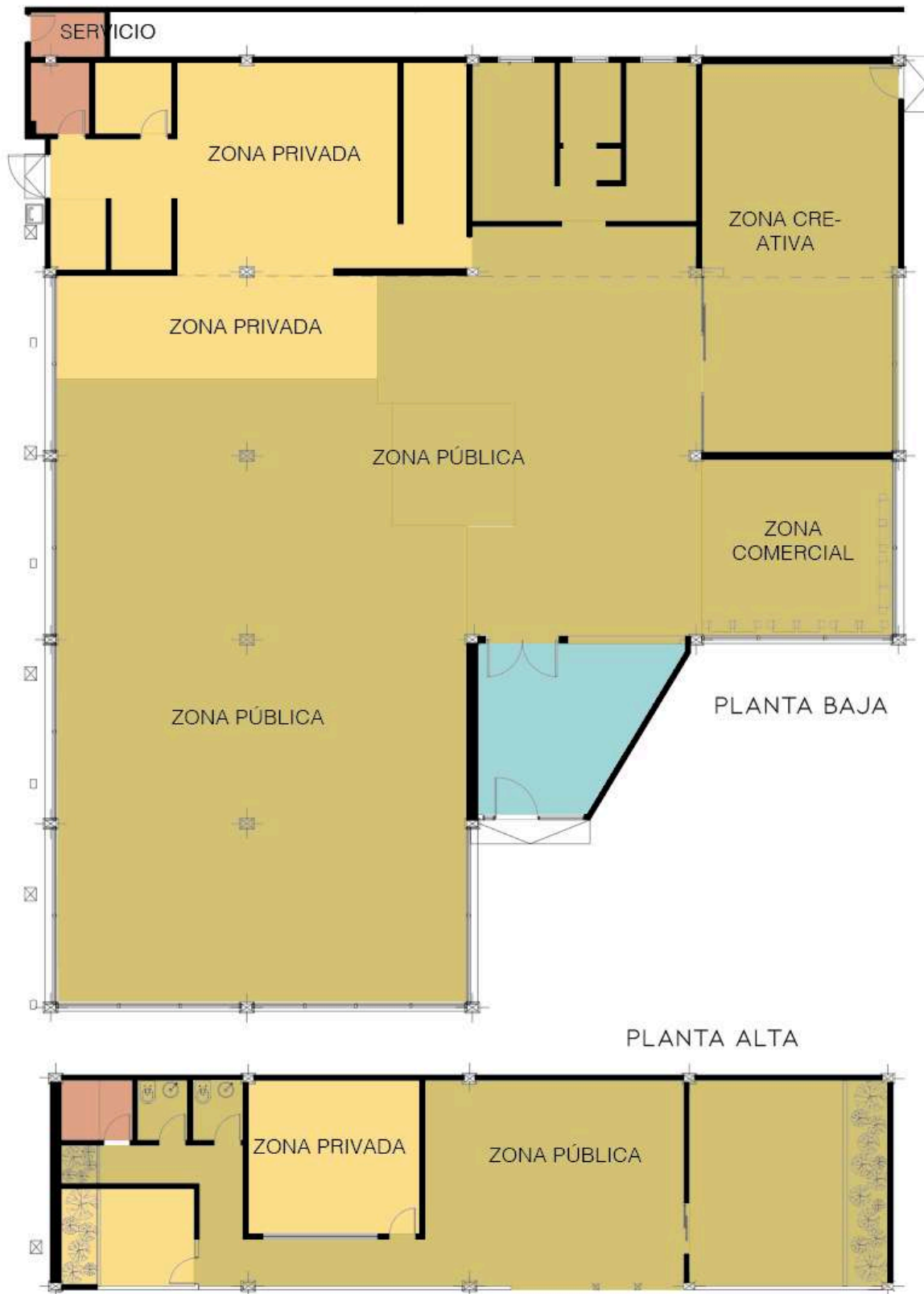


Figura 75. Plan Masa

5.2.5 Zonificación



Figura 76. Zonificación

REFERENCIAS

- Alyson, P. (23 de enero de 2018). Recuperado el 18 de abril de 2019, de <https://www.timeout.com/newyork/news/delmonicos-is-celebrating-150-years-as-the-first-u-s-restaurant-to-serve-women-independently-012318>
- ARILLA, J. P. (30 de enero de 2017). *Introducción a la historia de bares y restaurantes: principales hitos bajo una perspectiva gastronómica JOSÉ*. Recuperado el 20 de abril de 2019, de https://barradeideas.com/wp-content/uploads/2018/12/Introduccion_a_la_historia_de_bares_y_restaurantes_D.pdf
- ARQHYS, R. (12 de diciembre de 2012). *Historia de los restaurantes*. (E. d. ARQHYS, Productor) Recuperado el 18 de abril de 2019, de <https://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>
- Balance, E. (5 de junio de 2016). Recuperado el 19 de abril de 2019, de <https://enbalance.com.mx/articulos/comida/que-es-la-slowfood-y-con-que-se-come>
- Caldera. (2010). Recuperado el 25 de abril de 2019, de <https://es.slideshare.net/calidadyalimentum/historia-de-los-servicios-de-alimentacin>
- Catarina. (2014). Recuperado el 20 de abril de 2019, de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/dominguez_b_a/capitulo2.pdf
- Comercio, E. (17 de julio de 2016). Recuperado el 20 de junio de 2019, de <https://www.elcomercio.com/actualidad/punto-cumbaya-contaminados-quito.html>
- desarrollo, S. N. (septiembre de 2015). Recuperado el 20 de junio de 2019, de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1768120010001_1768120010001_30-10-2015_14-04-20.pdf
- ecologicos, L. (2015). Recuperado el 9 de enero de 2020, de <http://ladrillosecologicos.com/paginas/proyecto/ecomodular.html>

- Ecológicos, M. T. (12 de enero de 2012). Recuperado el 10 de enero de 2019, de <http://modulartijolos.blogspot.com/2012/01/beneficios-do-tijolo-ecologico.html?m=1>
- EMCEBAR. (12 de enero de 2019). *Cursos Gastronomía*. Recuperado el 21 de abril de 2019, de <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>
- eshops. (2018). Recuperado el 6 de enero de 2020, de https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-679047811-mano-articulada-de-madera-25cm-mano-derecha-mujer-_JM
- Food, S. (2015). Recuperado el 20 de abril de 2019, de <https://www.slowfood.com/es/quienes-somos/>
- Forza, M. (10 de marzo de 2016). Recuperado el 9 de enero de 2019, de <https://yurimaguas.evisos.com.pe/maquina-para-hacer-ladrillos-economicos-y-mas-resistentes-id-606780>
- Gastronomía, C. (12 de enero de 2019). *Tipos de Restaurantes*. Recuperado el 21 de abril de 2019, de <http://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>
- GEOGRAPHIC, N. (2016). *Así inició la comida rápida*. Recuperado el 20 de abril de 2019, de NATIONAL GEOGRAPHIC EN ESPAÑOL: <https://www.ngenespanol.com/el-mundo/asi-inicio-la-comidarapida/>
- GoRaymi. (2018). Recuperado el 20 de junio de 2019, de <https://www.goraymi.com/es-ec/cumbaya/cumbaya-a6c4769a6>
- Guido, S. (7 de noviembre de 2016). *ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LOS RESTAURANTES*. Obtenido de <https://guidosteve.wordpress.com/2016/11/17/origen-y-evolucion-de-los-restaurantes/>
- Heller, E. (2004). *Psicología del color*. Gustavo Gili.
- INTERNACIONAL, C. D. (23 de octubre de 2015). *Técnicas de Restaurante*. Recuperado el 28 de abril de 2019, de

<http://danielasoriaht.blogspot.com/2015/10/clasificacion-delos-restaurantes-nivel.html>

Jack, R. (1 de septiembre de 2011). Recuperado el 18 de abril de 2019, de https://www.flickr.com/photos/blast_of_the_past/6103815221/

Jaque, A. (11 de diciembre de 2017). Recuperado el 27 de abril de 2019, de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/885143/r-mola-andres-jaque-architects>

Jimenez, D. (9 de agosto de 2012). Recuperado el 16 de abril de 2019, de http://dorisjimenezduran.blogspot.com/2012/08/historia-del-restaurante_9.html

La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, S. M. (noviembre de 2009).

Recuperado el 28 de marzo de 2019, de Scielo:

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008

Levy. (2013). Recuperado el 26 de abril de 2019, de The telegraph: telegraph.co.uk

LUGAR, A. D. (2017). Recuperado el 20 de junio de 2019, de [http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/830/4/98084%20\(Cap.3\).pdf](http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/830/4/98084%20(Cap.3).pdf)

MACHINERY, L. G. (abril de 2015). Recuperado el 9 de enero de 2019, de <http://www.giantlinmachinery.com/product-24-1.html>

Machinetronics. (2015). Recuperado el 25 de abril de 2019, de <https://machinetronics.com/mesas-tactiles-para-restaurantes/>

Malcom, I. (2012). *Iluminacion en interiorismo*.

MARISCAL, R. T. (24 de abril de 2012). Recuperado el 23 de abril de 2019, de <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwj2u-SmzarjAhUOr1kKHd5PDkkQFjAAegQIARAC&url=https%3A%2F%2Fwww.quito-turismo.gob.ec%2Findex.php%2Fes%2Fcomponent%2Fphocadownload%2Fcategory%2F76-normas-tecnicas-la->

- mariscal%3Fdownload%3D356%3Arestaurantes-la-mariscal&usg=AOvVaw0gnAsRHzlbr7u7_rHDEGk-
- Meteoblue. (2019). Recuperado el 23 de junio de 2019, de https://www.meteoblue.com/es/products/historyplus/windrose/cumbayá_ecuador_3658625
- Moss, M. (19 de marzo de 2014). Recuperado el 4 de enero de 2020, de <http://www.missmoss.co.za/2014/03/california-dreaming/>
- Niiceco. (2017). Recuperado el 6 de enero de 2020, de <https://niice.co/search/geometric>
- org, C. d. (2019). *Climate data org*. Recuperado el 19 de junio de 2019, de <https://es.climate-data.org/america-del-sur/ecuador/provincia-de-pichincha/cumbaya-30124/>
- Org, C. D. (2019). *Climate Data Org*. Recuperado el 22 de junio de 2019, de <https://es.climate-data.org/america-del-sur/ecuador/provincia-de-pichincha/cumbaya-30124/>
- Ott, C. (20 de marzo de 2019). Recuperado el 14 de mayo de 2019, de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/913435/edificio-criba-rama-estudio>
- Panero, J. (1996). *Las dimensiones humanas en los espacios interiores*. México: Editorial Gustavo Gili, SA.
- Panero, J. (1996). *Panero*. Mexico: Ediciones Gili.
- Perez, M. (2016). *El ambiente natural y la arquitectura*. Recuperado el 10 de junio de 2019, de [elambientenatural.pdf](#)
- Plazola, I. A. (1990). *Enciclopedia de arquitectura Plazola* (Vol. 9).
- Plazola, I. A. (2000). *Enciclopedia de Arquitectura Plazola* (Vol. 9). París, Francia.
- Postales, J. (13 de noviembre de 2011). Recuperado el 20 de abril de 2019, de <http://www.postalesinventadas.com/2011/11/hotel-quito-ecuador-querido-jaime-el.html>
- Quito, M. d. (2017). *INFORME DE REGULACIÓN METROPOLITANA*. Recuperado el 10 de enero de 2020, de

https://pam.quito.gob.ec/mdmq_web_irm/irm/buscarPredio.jsf;jsessionid=0ZRswcQi_F179PO10I3fNG83L3lgwuutjUWF-y3U.t-srv11xopenwildfly01

restauración, H. d. (2012). *Capítulo II*. Recuperado el 10 de Abril de 2019, de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/sevenello_s_l/capitulo2.pdf

Restaurantes, I. a. (01 de enero de 2017). *SCRIB*. Recuperado el 12 de noviembre de 2019, de <https://es.scribd.com/document/420397759/Introduccion-a-La-Historia-de-Bares-y-Restaurantes-D>

Riviera, R. (8 de abril de 2009). Recuperado el 21 de abril de 2019, de https://issuu.com/riviera/docs/slow_food_en_ecuador

Routes. (2010). *Historia de los restaurantes Parte 3*. Recuperado el 22 de abril de 2019, de es.routestofinance.com

Sánchez, A. (17 de junio de 2018). Recuperado el 07 de enero de 2020, de <https://arraonaromana.blogspot.com/2018/06/el-convivium-romano.html>

Santibañez, D. (15 de enero de 2019). Recuperado el 29 de abril de 2019, de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/909460/masa-studio-cadena>

SCIENCE, P. (30 de mayo de 2013). Recuperado el 9 de enero de 2020, de <https://www.popsci.com/technology/article/2013-05/building-blocks/>

Somos, R. (2019). Recuperado el 15 de junio de 2019, de <https://somos.rest/espanol>

Sunearthtools. (2019). Recuperado el 24 de junio de 2019, de https://www.sunearthtools.com/dp/tools/pos_sun.php?lang=es#contents

Tejedora. (2016). Recuperado el 20 de junio de 2019, de <https://www.latejedoradistritocreativo.com>

TENDENCIAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CUMBAYÁ, T. (22 de julio de 2011). Recuperado el 2 de abril de 2019, de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3769617.pdf>

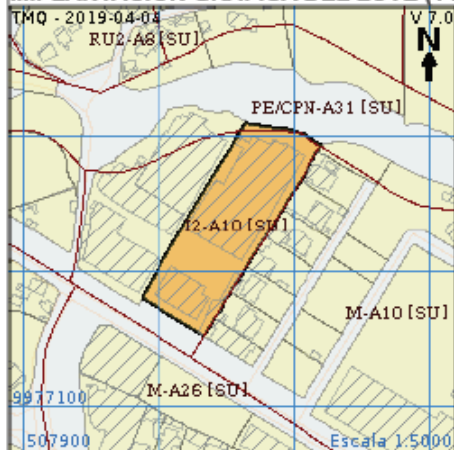
ANEXOS

Informe de Regulación Metropolitana - LOTE EN UNIPROPIEDAD

*** INFORMACIÓN PREDIAL**

DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO	
C.C./R.U.C:	1790290735001
Nombre o razón social:	HILANDERIAS CUMBAYA S.A.
DATOS DEL PREDIO	
Número de predio:	258381
Geo clave:	170109570183002313
Clave catastral anterior:	10416 05 002 000 000 000
En derechos y acciones:	NO
ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN	
Área de construcción cubierta:	6063.90 m ²
Área de construcción abierta:	66.66 m ²
Área bruta total de construcción:	6130.56 m ²
DATOS DEL LOTE	
Área según escritura:	9505.21 m ²
Área gráfica:	8978.50 m ²
Frente total:	54.35 m
Máximo ETAM permitido:	10.00 % = 950.52 m ² [SU]
Zona Metropolitana:	TUMBACO
Parroquia:	CUMBAYA
Barrio/Sector:	LA PRAGA
Dependencia administrativa:	Administración Zonal Tumbaco

IMPLANTACIÓN GRÁFICA DEL LOTE (147663)



[ZOOM 1](#) [ZOOM 2](#) [ZOOM 3](#)

El IRM debe ser obtenido en: Administración Zonal Tumbaco

Figura 77. IRM

Tomado de: (Quito, 2017)

Fuente	Calle	Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura
SIREC-Q	OSWALDO GUAYASAMIN	26.9	5 m a 13.45m del eje vial	
Para modificar o eliminar la información de las vías cuya fuente es el sistema SIREC-Q, debe acercarse a la jefatura zonal de catastro de la Administración Zonal respectiva				
REGULACIONES				
ZONIFICACIÓN				
Zona: A10 (A604-50)		PISOS		RETIROS
Lote mínimo: 600 m2		Altura: 16 m		Frontal: 5 m
Frente mínimo: 15 m		Número de pisos: 4		Lateral: 3 m
COS total: 200 %				Posterior: 3 m
COS en planta baja: 50 %				Entre bloques: 6 m
Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada			Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano	
Uso de suelo: (I2) Industrial 2			Factibilidad de servicios básicos: SI	
ZONIFICACIÓN				
Zona: A31 (PQ)		PISOS		RETIROS
Lote mínimo: 0 m2		Altura: 0 m		Frontal: 0 m
Frente mínimo: 0 m		Número de pisos: 0		Lateral: 0 m
COS total: 0 %				Posterior: 0 m
COS en planta baja: 0 %				Entre bloques: 0 m
Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada			Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano	
Uso de suelo: (PE/CPN) Protección Ecológica/Conservación del Patrimonio Natural			Factibilidad de servicios básicos: SI	
AFECTACIONES/PROTECCIONES				
Descripción	Tipo	Derecho de vía (m) (desde el eje)	Retiro (m)	Observación
RETIRO DE CONSTRUCCIÓN	RETIRO	13.45	5.00	
QUEBRADA ABIERTA	QUEBRADA ABIERTA			El lote se encuentra en zona de quebrada abierta. No se permite edificar en esta zona.
PROTECCIÓN DE ACCIDENTE GEOGRÁFICO	RETIRO			El retiro de protección de accidente geográfico visualizado en este documento es únicamente referencial. El retiro de protección de accidente geográfico definitivo se establecerá de acuerdo con los artículos 116 117 y 118 de la ordenanza No. 172 que establece el Régimen Administrativo del Suelo en el DMQ, en base a los parámetros establecidos en el informe de definición del borde superior de accidente geográfico emitida por la DMC.
OBSERVACIONES				
Observación				
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.				
Interoceánica Colectora 13.45 5.00 El lote se encuentra afectado por el trazado de una vía [arterial]colectora]expresa], solicitará el informe de replanteo vial en la STHV.				
PROTECCION DE QUEBRADAS, TALUDES Y RIOS: SE CONSIDERARA EL AREA DE PROTECCION DE QUEBRADAS Y/O TALUDES DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LOS ARTICULOS 116, 117 Y 118 DE LA ORDENANZA 172 QUE ESTABLECE EL REGIMEN ADMINISTRATIVO DEL SUELO EN EL DISTRITO METROPOLITANO				
SOLICITAR DEFINICIÓN DE BORDE SUPERIOR DE QUEBRADA A LA DIRECCIÓN METROPOLITANA DE CATASTROS.				
SOLICITAR REPLANTEO VIAL. SECTOR LA PRAGA PARROQUIA DE CUMBAYA				

Figura 78. IRM

Tomado de: (Quito, 2017)

MODELO DE ENCUESTA A USUARIOS

Encuesta a usuarios utilizando la aplicación SurveyMonkey

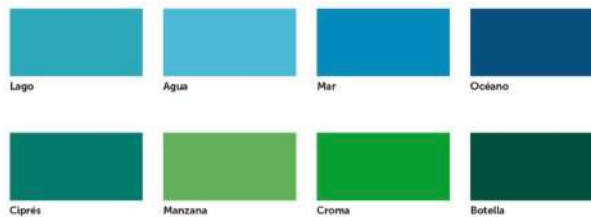
1. ¿Cuál es su género?
 - Femenino
 - Masculino
2. ¿Cuál es su grupo de edad?
 - 18 – 25
 - 25 – 35
 - 35 – 45
 - 45 – 55
 - 55 o más
3. ¿Asistiría a un restaurante que sirva comida saludable con productos nacionales?
 - SI
 - NO
4. ¿Le interesaría un espacio de exposición dentro del restaurante, en el cual esté el origen y proceso de los alimentos que se sirven en el menú?
 - SI
 - NO
5. ¿Está familiarizado con el movimiento “slow food”
 - SI
 - NO
6. ¿Qué tan importante consideras estos elementos al momento de escoger un restaurante? Siendo 5 el más importante y 1 el menos importante



7. ¿Qué le gustaría además de comidas y bebidas, encontrar en un restaurante?
- Servicio Wi – Fi
 - Servicio de pedido automatizado (por tablet sin mesero)
 - Tomacorriente para celular/PC/tablet
8. Considera que el mobiliario de un restaurante debe tener diseño
- SI
 - NO
9. ¿Qué colores prefiere usted para aplicar en un restaurante de comida saludable?
- Cálidos



- Fríos



- Neutros



- Pasteles



10. ¿Qué combinación de texturas prefiere usted para aplicar en un restaurante de comida saludable?

- Minimalista



- Elegante



- Naturaleza



- Deco





FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

TOMO II

CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

Autora

María Daniela Torres Bastidas

Año

2020

INDICE DE PLANOS

MEMORIA GRÁFICA PRIMERA PARTE

MEMORIA GRÁFICA SEGUNDA PARTE

1 PLANOS ARQUITECTÓNICOS

1.1	Plano actual	1
1.2	Ubicación	2
1.3	Implantación	3-4
1.4	Plano arquitectónico	5-6
1.5	Plano amoblado	7-8
1.6	Corte A-A'	9
1.7	Corte B-B'	10
1.8	Fachada frontal	11
1.9	Fachada lateral derecha	12
1.10	Plano de intervención	13-15
1.11	Cuadro de áreas	16

2 PLANOS INTERIORISTAS

2.1	Implantación	17
2.2	Fachada frontal	18
2.3	Fachada lateral derecha	19
2.4	Plano Interiorista	20-21
2.5	Corte A - A'	22
2.6	Corte B - B'	23
2.7	Renders	24-31
2.8	Isometrías	32-33
2.9	Detalles constructivos	34-35

3 ASESORIA DE INTERIORISMO

3.1	Moodboard	A1
3.2	Esquema cromático	A2
3.3	Catálogo de pisos	A3
3.4	Planos de pisos codificados	A4-A5
3.5	Detalles constructivos de pisos	A6
3.6	Catálogo de paredes	A7-A8-A9
3.7	Planos de paredes codificados	A10-A11
3.8	Detalles constructivos de paredes	A12
3.9	Catálogo cielo raso	A13
3.10	Planos de cielo raso codificados	A14-A15-A16
3.11	Corte A - A'	A17
3.12	Corte B - B'	A17
3.13	Detalles constructivos de cielo raso	A18
3.14	Catálogo de iluminación	A19-A20
3.15	Planos de iluminación codificados	A21-A22
3.16	Cálculo de iluminación	A23
3.17	Renders	A24-A25
3.18	Mueble emblemático (Ágora)	A26-A27-A28
3.19	Mueble emblemático (Mobiliario Isla)	A29-A30-A31
3.20	Mueble emblemático (Booth)	A32-A33-A34
3.21	Plano de mobiliario codificado	A35-A36
3.22	Catálogo de mobiliario y textiles	A37-A40

INDICE DE PLANOS

3 ASESORIA DE INTERIORISMO

3.23	Catálogo de vegetación	A41
3.24	Señalética	A42

4 TALLER DE ASESORIAS

4.1	Agua potable implantación	B1
4.2	Plano agua potable sección 1	B2
4.3	Plano agua potable sección 2	B3
4.4	Plano de instalación sanitaria	B4-B5
4.5	Plano bomberos implantación	B6
4.6	Planos bomberos	B7-B8
4.7	Planos eléctricos	B9-B10
4.8	Circuitos de iluminación	B11
4.9	Planos de circuitos y fuerza	B12-B13
4.10	Planos de voz y datos	B14-B15
4.11	Plano de ventilación	B16-B17
4.12	Presupuesto	B18
4.13	Presupuesto	B19



UBICACIÓN

El proyecto se encuentra en la calle Oswaldo Guayasamín E5 - 25 y Siena, en la parroquia de Cumbayá a las afueras de Quito, cuenta con un área de 1813.13 m2 de área bruta.

ASOLEAMIENTO



PROBLEMÁTICA

Un espacio donde se pueda conocer y practicar la filosofía que combina placer y conocimiento que representa al movimiento Slow Food. La carencia de un restaurante que utilice producto local de temporada, evite generar desperdicios y basura, donde se pueda compartir conocimientos y momentos fuera de la vida ajetreada de la ciudad.

ESTADO ACTUAL



Exterior Bloque "C"

JUSTIFICACIÓN

La creciente globalización y modernización ha causado el decrecimiento del consumo de dietas más tradicionales provocando la aparición de locales "fast food", pero estos lugares generalmente apuntan a vender el producto sin tomar en cuenta las condiciones del sitio en su interior y menos la experiencia que se lleva el cliente.

La propuesta arquitectónica interiorista del centro gastronómico que promueve "slow food" para ampliar espacios principalmente diseñados para desarrollar actividades en torno a la preparación y degustación de platillos saludables, apoyando así al nuevo mercado que apuesta por experiencias culinaria que se preocupa por el espacio interior del establecimiento.

- 80% Usuarios
- 100% A. General
- 10% Clientes (usuarios)
- 20% Administrativo
- 10% Mantenimiento

ASOLEAMIENTO PROYECTO

Fachada norte
Fachada este

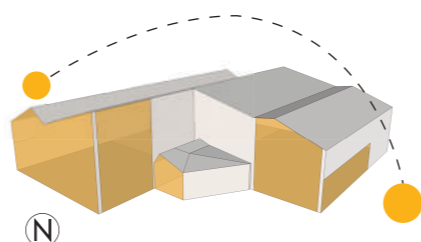
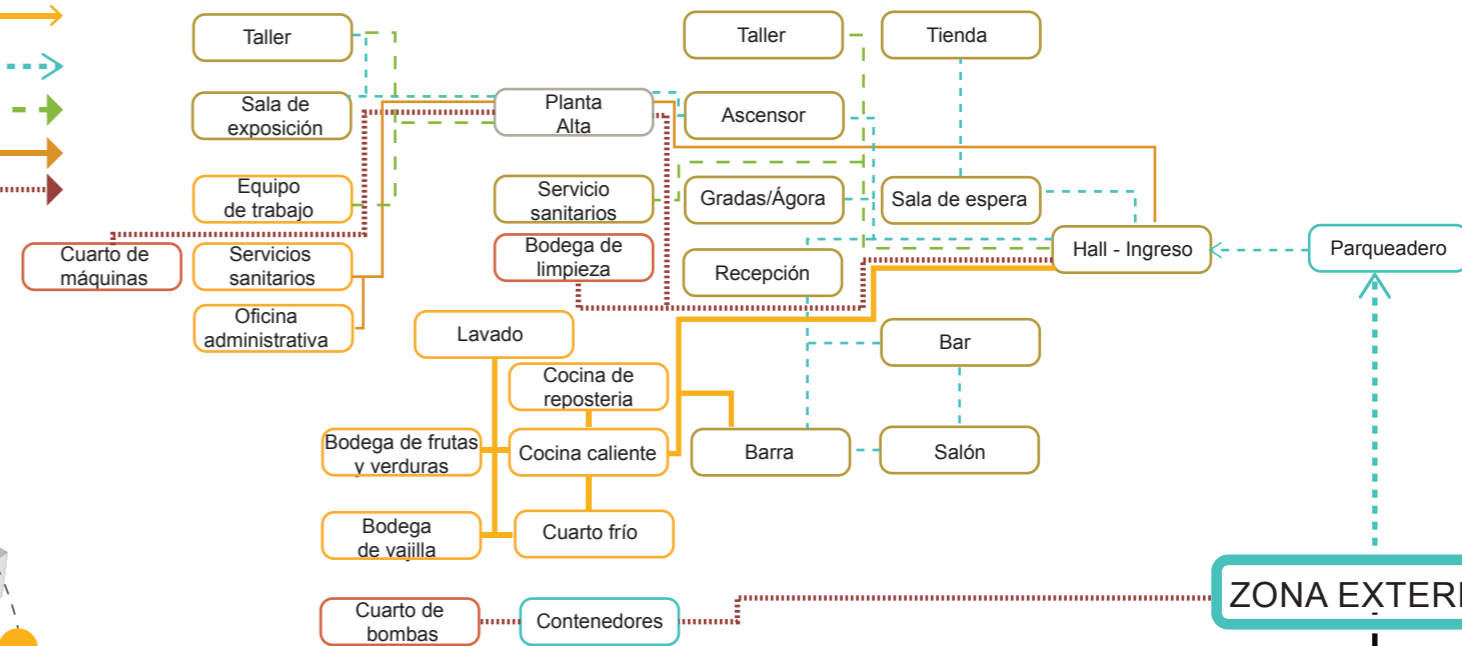


DIAGRAMA FUNCIONAL



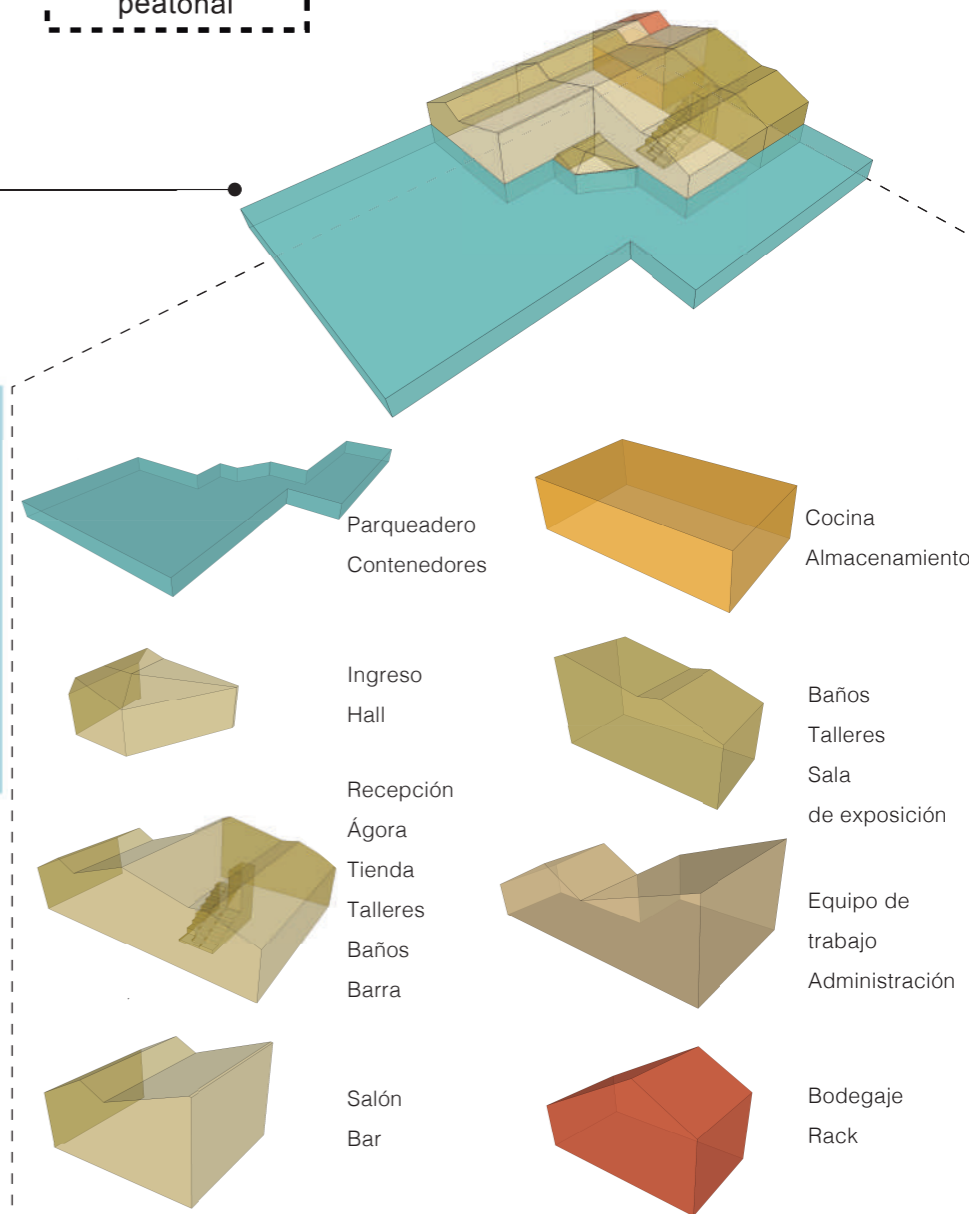
CONDICIONANTES

ELEMENTO	CONDICIONANTES
Estructura del galpón	Debe mantenerse pues se une a la fachada principal que tiene una imagen ya establecida. Sin embargo esta condicionante puede ser aprovechada mediante el uso de recubrimientos para dar una nueva visión al proyecto y al uso actual del sitio
Accesos	No existen a excepción de rampas vehiculares, esta condicionante se puede resolver mediante la implementación de nuevos accesos peatonales como rampas y ascensores.
Paredes	No existen paredes internas ya que el uso actual del proyecto es un estacionamiento, pero se debe pensar en una solución para conservar parte del estacionamiento actual y que se adapte al proyecto.
Slow food	El desconocimiento de la mayor parte de usuarios sobre el movimiento slow food, esta condicionante se puede resolver con la estructuración correcta de diseño, que el mismo transmita la mentalidad del movimiento y la comida saludable

AV. INTEROCEÁNICA

Acceso vehicular y peatonal

ZONIFICACIÓN





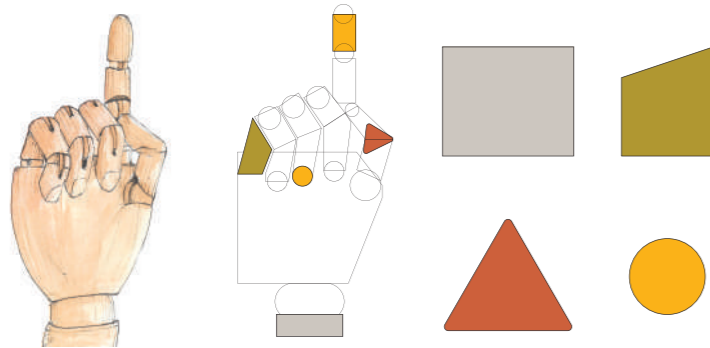
CONCEPTO

Convivium

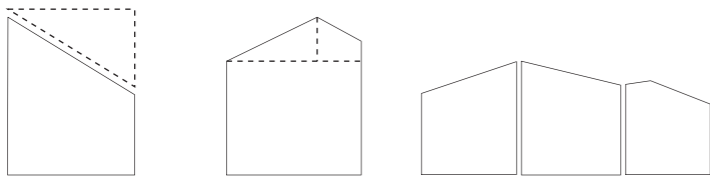
El concepto se genera basado en la filosofía slow food como el Convivium representado en las manos y su geometrización, ya sea este expresado por el trabajo artesanal como también la idea de convivir mientras se comparte conocimientos y alimentos.

FORMAS

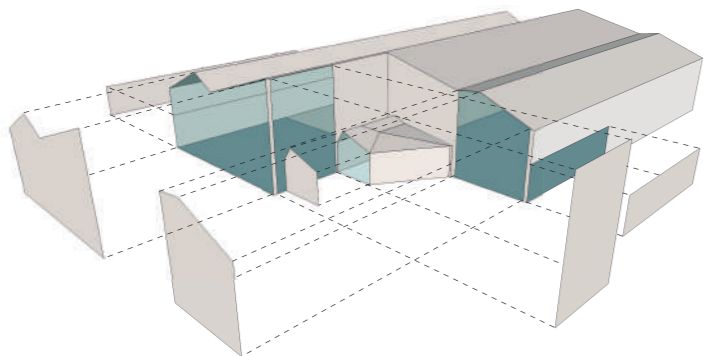
Formas lineales base



Formas base combinadas con:



Formas finales aplicadas:



> Aperturas para aprovechar luz natural y relación interior / exterior

> Dinamismo en las fachadas aplicando formas a partir del concepto.



ÁGORA

RECEPCIÓN - COUNTER

PANTONE

	AMARILLO GOLDFINCH COD: SW 6905
	HUSKY ORANGE COD: SW 6636
	HIGH STRUNG COD: SW 6705
	SNOW BOUNDY COD: SW 7004
	MODERN GRAY COD: SW 7632

El esquema cromático propuesto se basa en la filosofía slow food donde colores como el amarillo y terracota generan espacios creativos y cálidos que se complementan con el verde y la madera representando lo natural y hecho a mano, todos conectados por colores neutros como el blanco y gris.

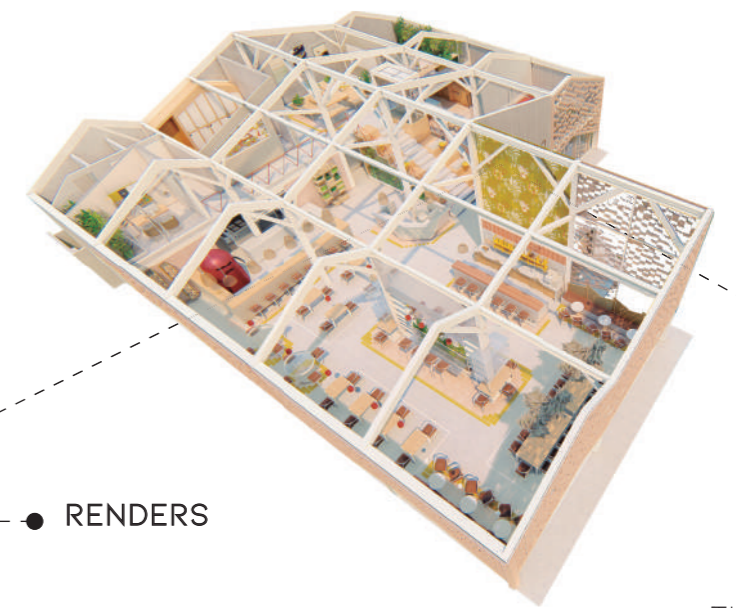
MATERIALES

	Gress aplicado en piso Color amarillo acabado brillante con resina		Gress aplicado en piso y pared Color terracota pastel acabado mate
	Cemento pulido aplicado en piso y pared Color gris		Fachaleta y ladrillo ecológico aplicado en fachadas y paredes interiores
	Placas de fibrocemento Eternit Acabado liso y con textura lineal aplicado en fachada y paredes internas		Fibras naturales como rattan color natural aplicado en luminarias y mobiliario
	Textil de cuero curado reciclado Color tabaco aplicado en mobiliario		Cerámica con diseño personalizado aplicado en piso y paredes internas
	Malla de acero inoxidable perforada En varios colores pintura electrostática aplicado en cielo raso		Madera natural de pino y contrachapado color natural locado aplicado en techo y mobiliario
	Vidrio arenado blanco con vegetación aplicado como decoración		Acero color blanco, aplicado en mobiliario, vigas y estructura del proyecto

OBJETIVOS

- Realizar un diseño interiorista de espacios ergonómicos respecto a la preparación y degustación de comida.
- Promover el uso adecuado de colores, texturas basado en la psicología del color.
- Integrar ambientes mediante la correcta utilización de la luz natural y artificial.
- Realizar un diseño que conjugue su espacio con el entorno que los rodea creando una relación interior - exterior adecuada.
- Implenetar una línea de mobiliario acorde a las necesidades del usuario y el producto.

ISOMETRÍA



RENDERS

BARRA



TIENDA

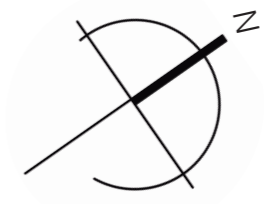
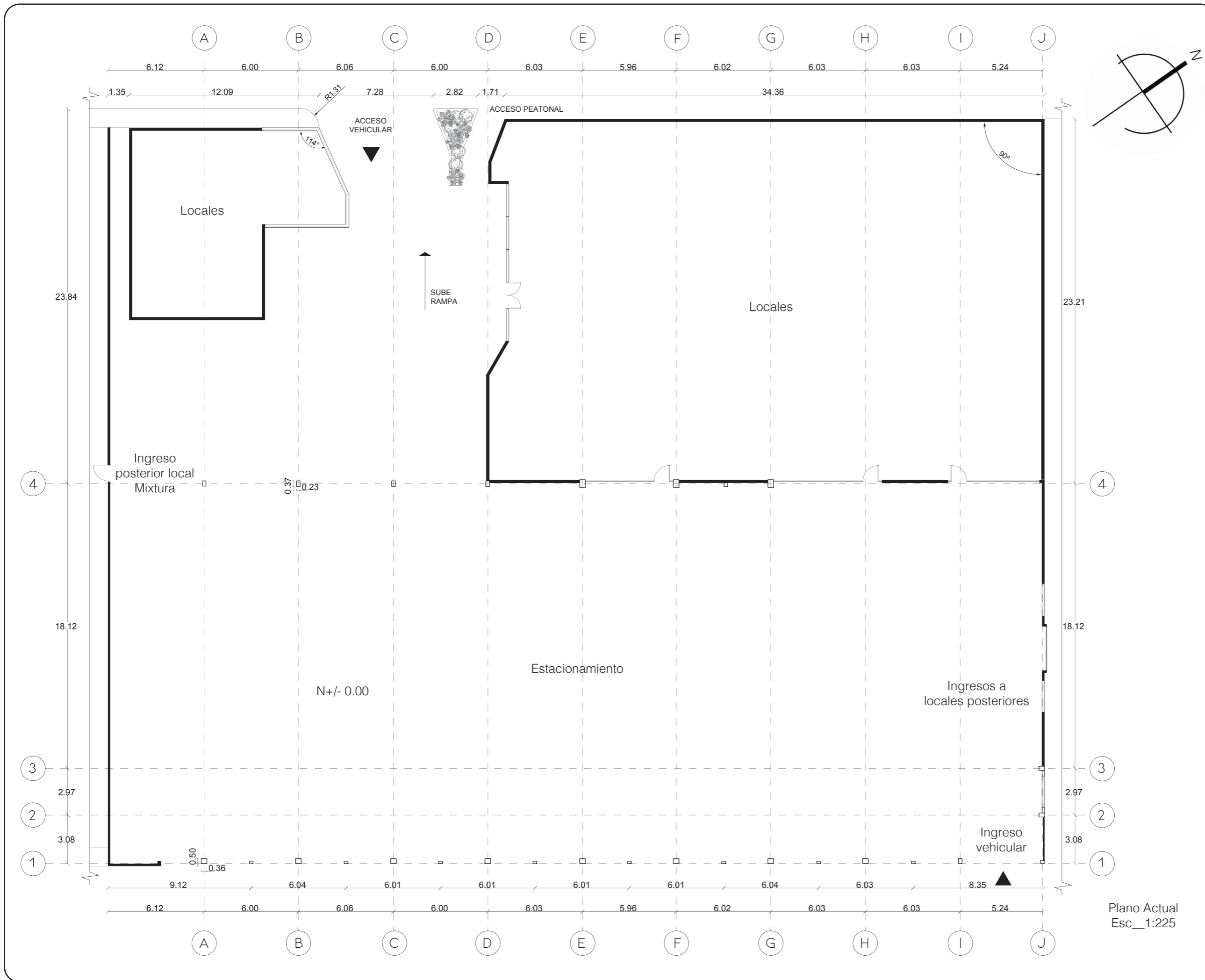


SALÓN



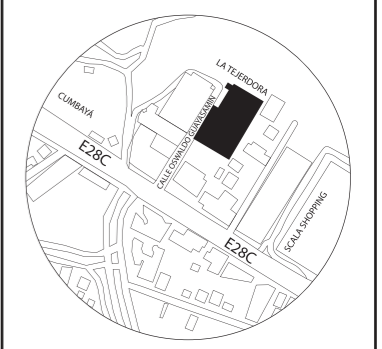
TALLERES





FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
 ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
 CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:
 MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
 PLANO ACTUAL

TUTOR:
 ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: 1:225	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:
1

Plano Actual
 Esc_1:225

UBICACIÓN



MAPA DE LA PARROQUIA CUMBAYA



CUMBAYA SECTOR SCALA AV. INTEROCEANICA



UBICACIÓN EN GOOGLE MAPS



TEJEDORA DISTRITO CREATIVO - EXTERIOR BLOQUE C



BLOQUE C- VISTA LATERAL EXTERIOR



BLOQUE C- GALPÓN INTERIOR PARQUEADERO



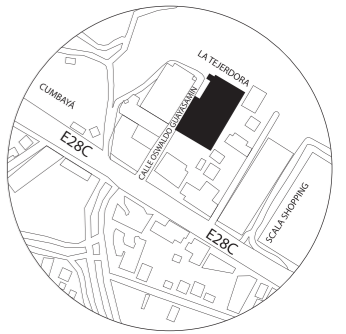
CENTRO GASTRONÓMICO SLOW FOOD MAKI



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

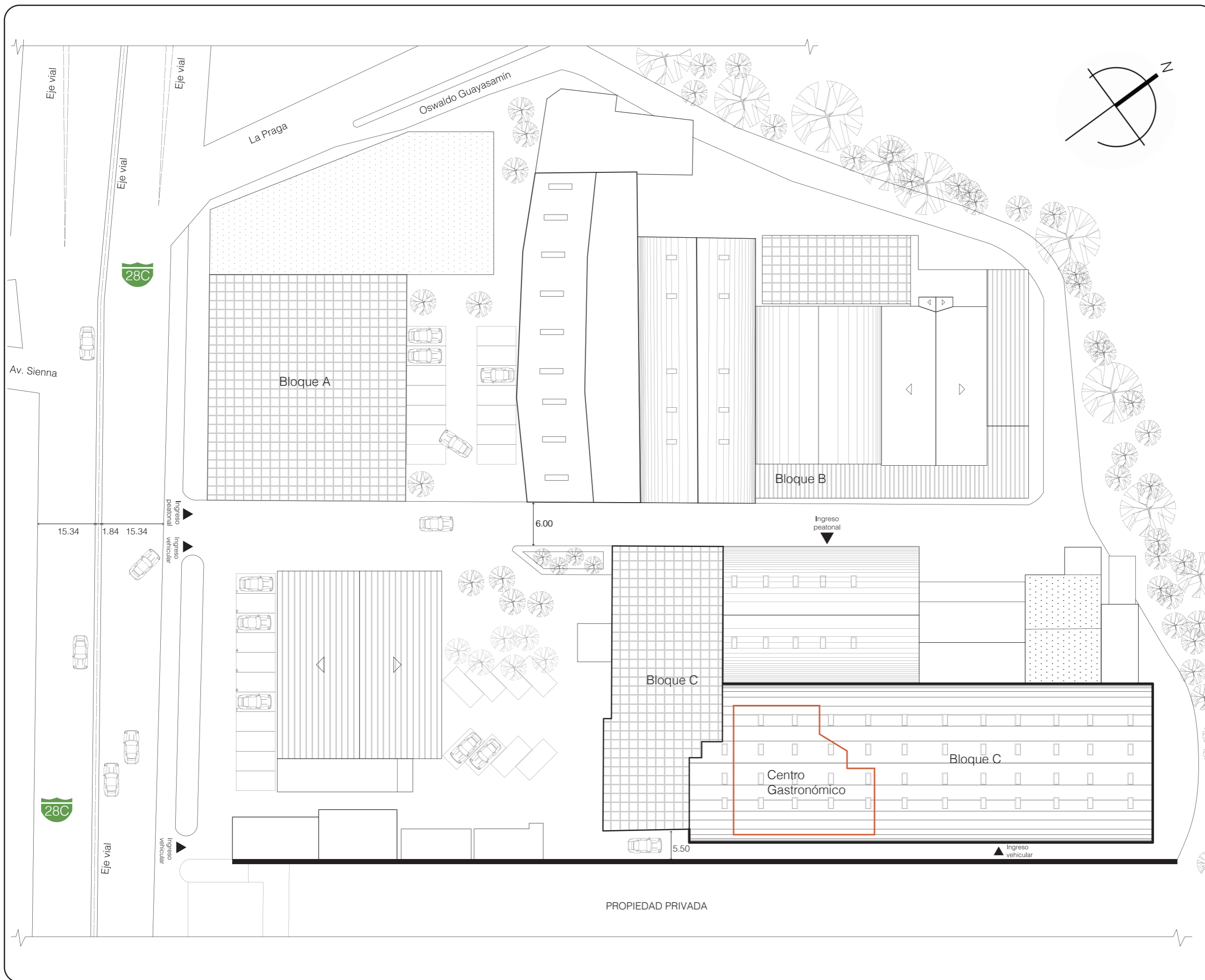
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
UBICACIÓN

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: S/E	Fecha: 2020
----------------	----------------

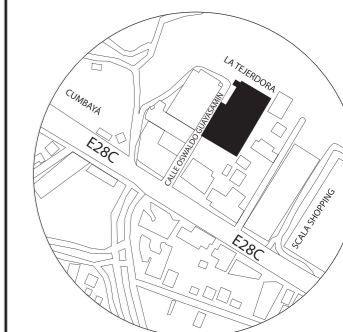
Lámina:
2



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
IMPLANTACIÓN

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala:
1:800

Fecha:
2020

Lámina:
3

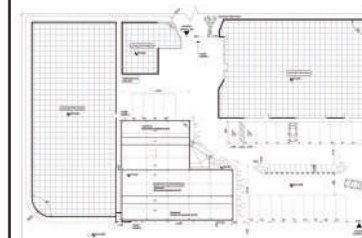


uola

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

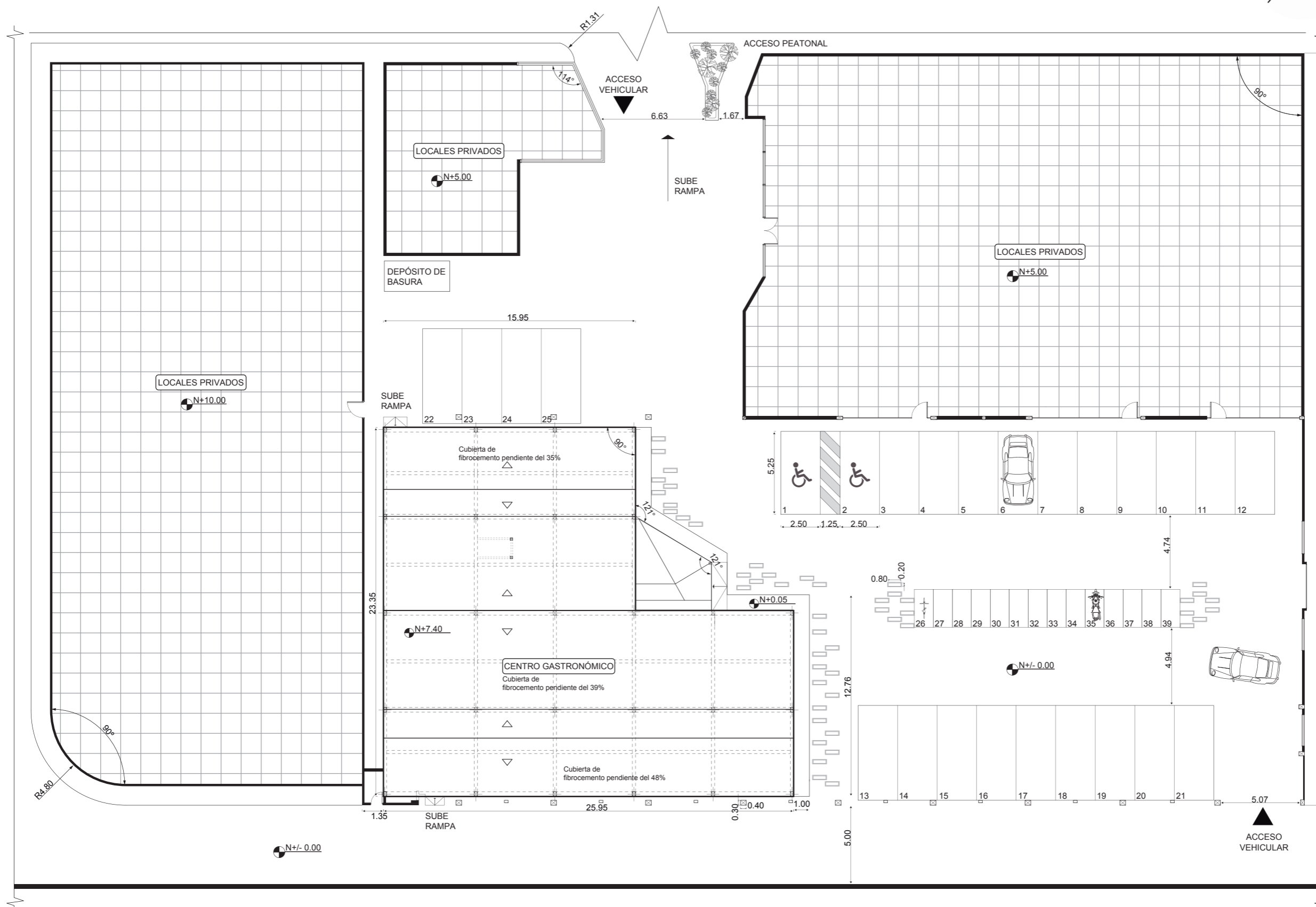
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
IMPLANTACIÓN
BLOQUE "C"

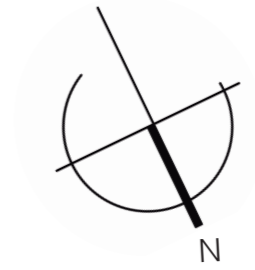
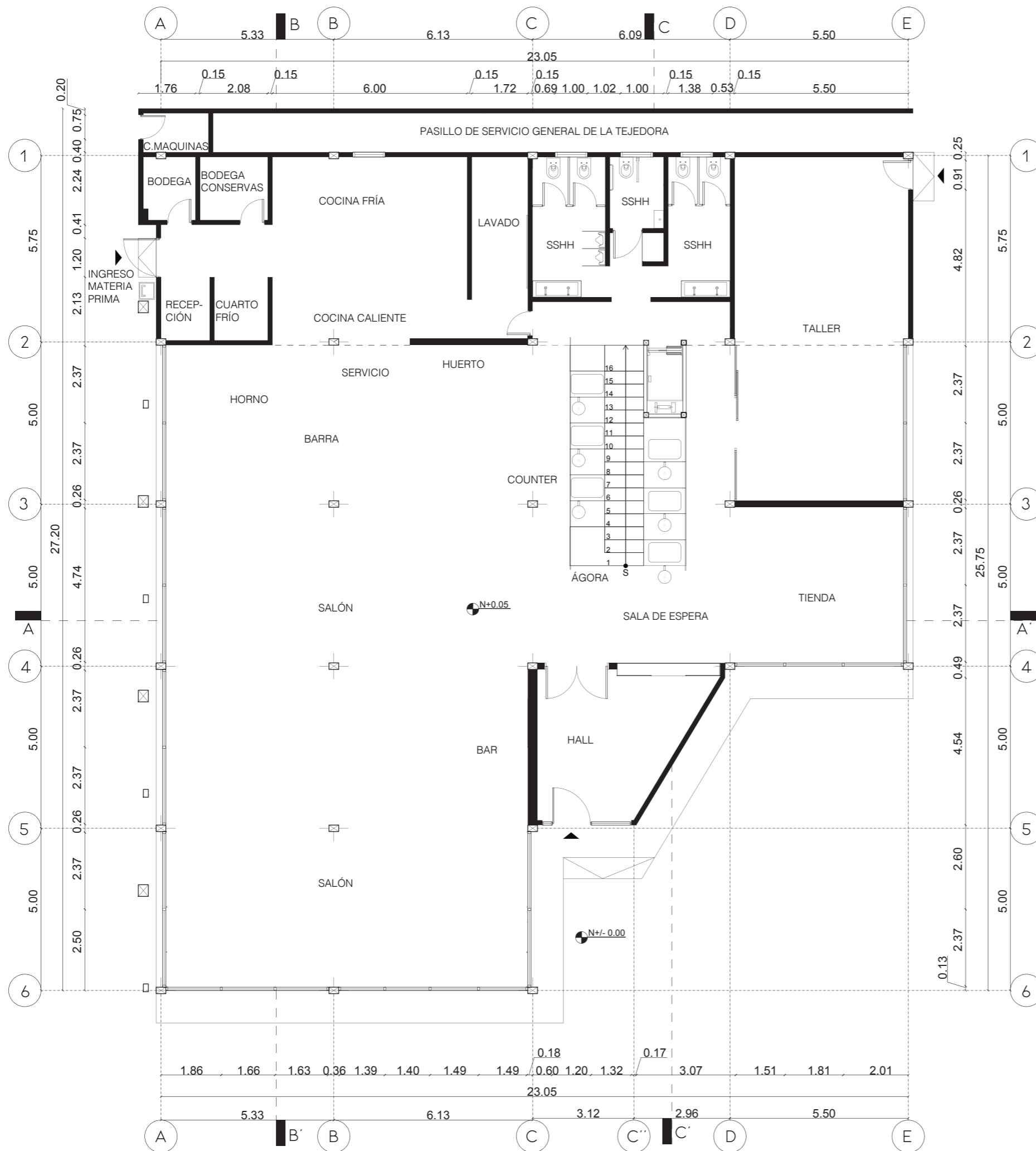
TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: 1:255
Fecha: 2020

Lámina: 4



IMPLANTACIÓN BLOQUE "C"
ESC_1:255

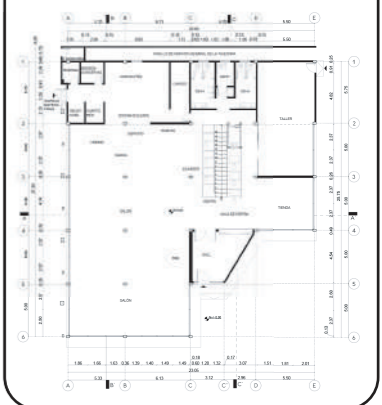


PLANTA BAJA
ESC_1:130



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

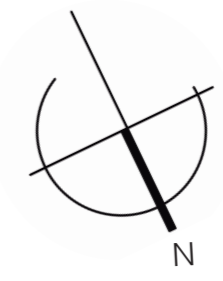
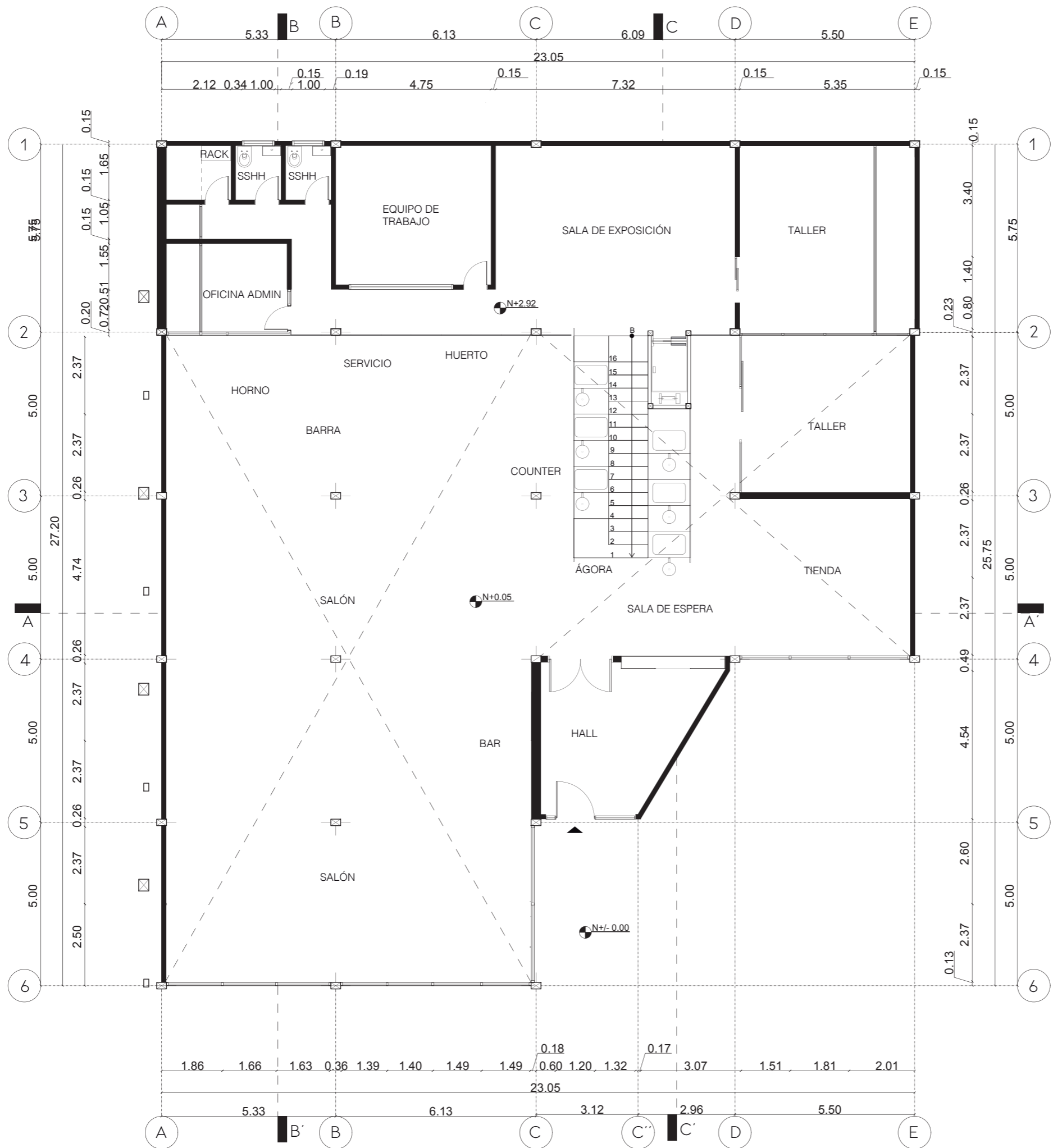
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO ARQUITECTÓNICO

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: 1:130	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:
5

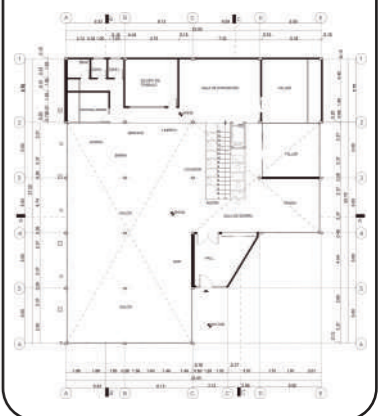


PLANTA ALTA
ESC_1:130



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

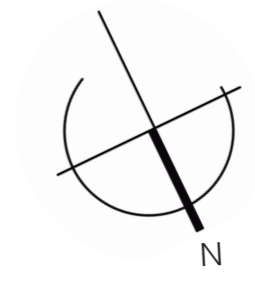
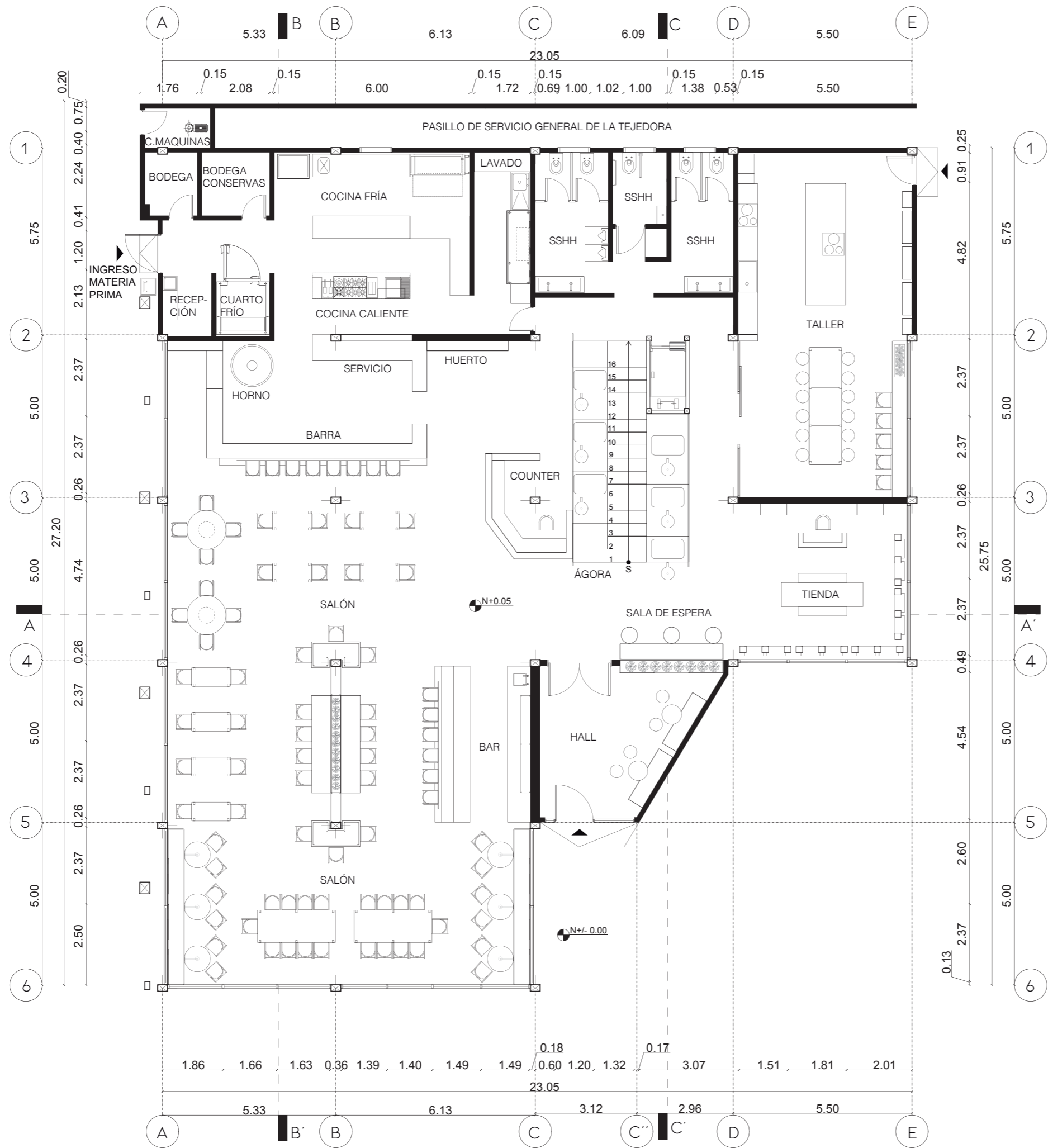
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO ARQUITECTÓNICO

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: 1:130	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:
6

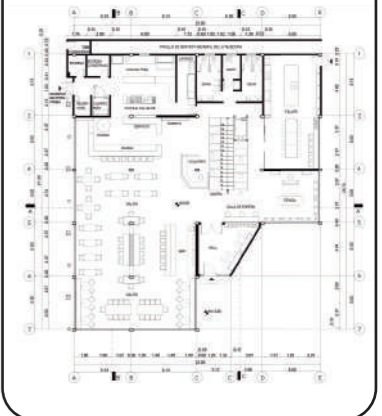


PLANTA BAJA
ESC_1:130



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

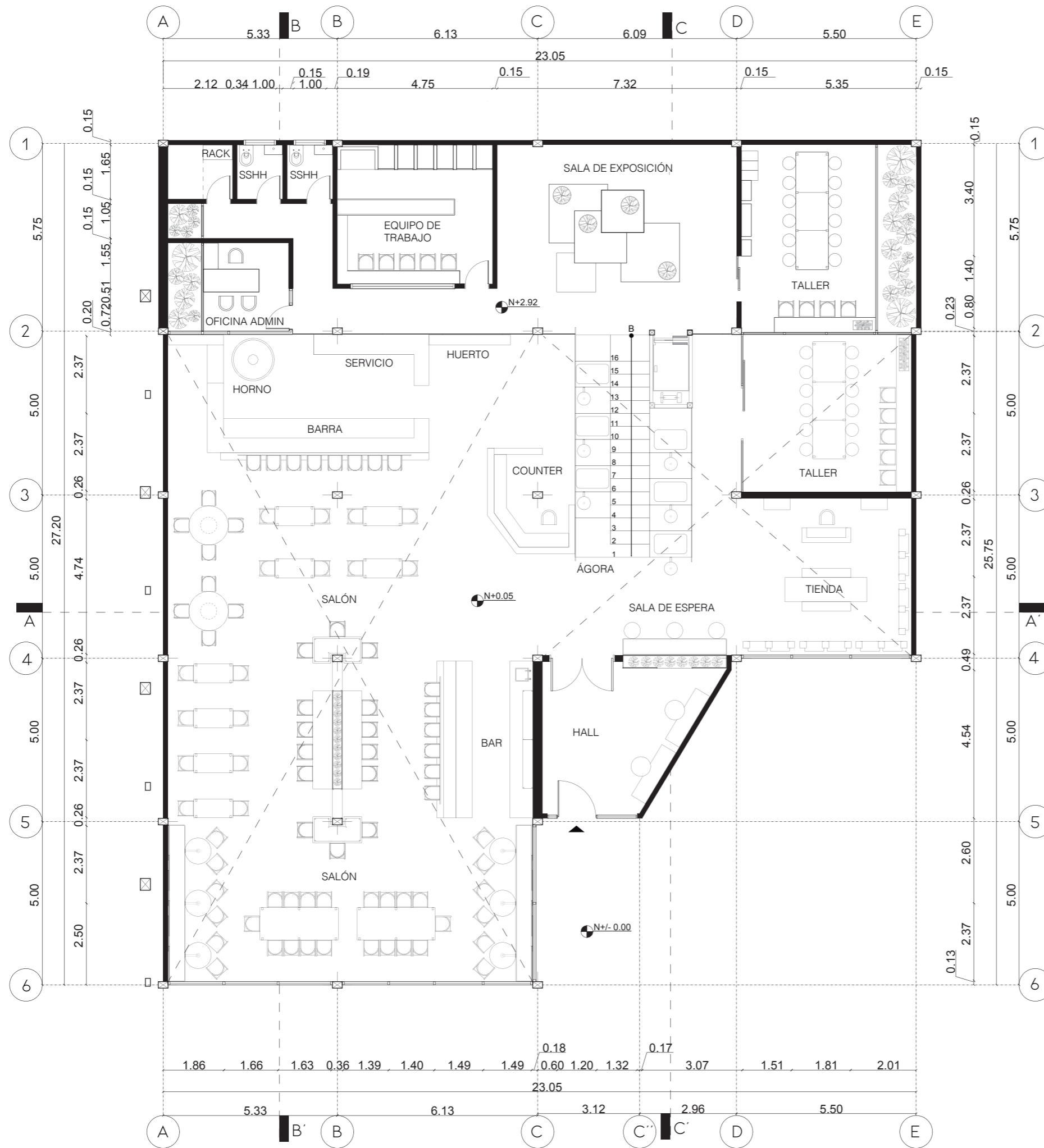
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO AMOBLADO

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: 1:130	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:
7



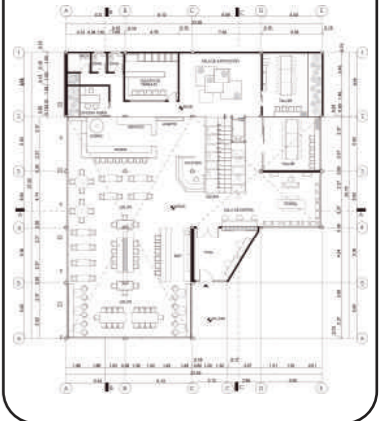
PLANTA ALTA
ESC_1:130



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO AMOBLADO

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: 1:130	Fecha: 2020
------------------	----------------

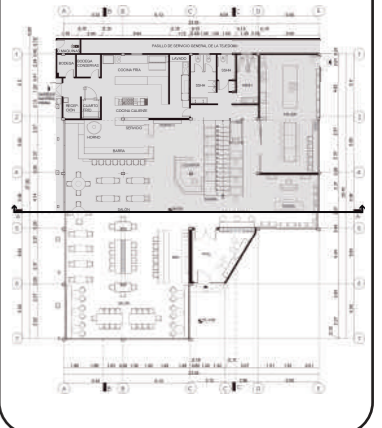
Lámina:
8



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

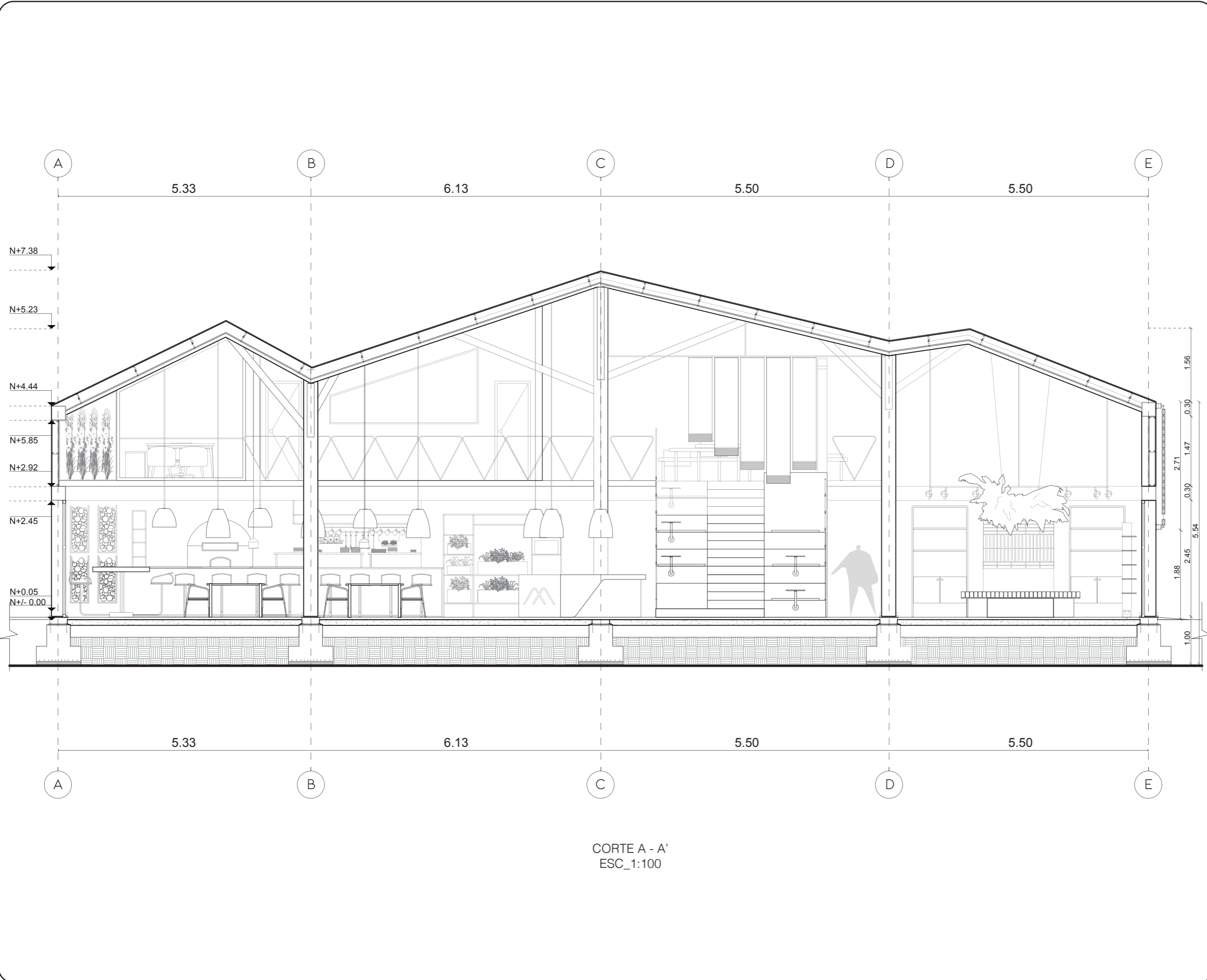
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
CORTE
A - A'

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: 1:100	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:
9



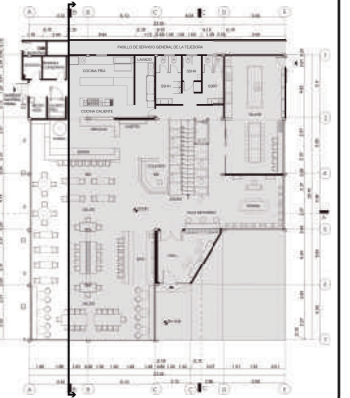
CORTE A - A'
ESC_1:100



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

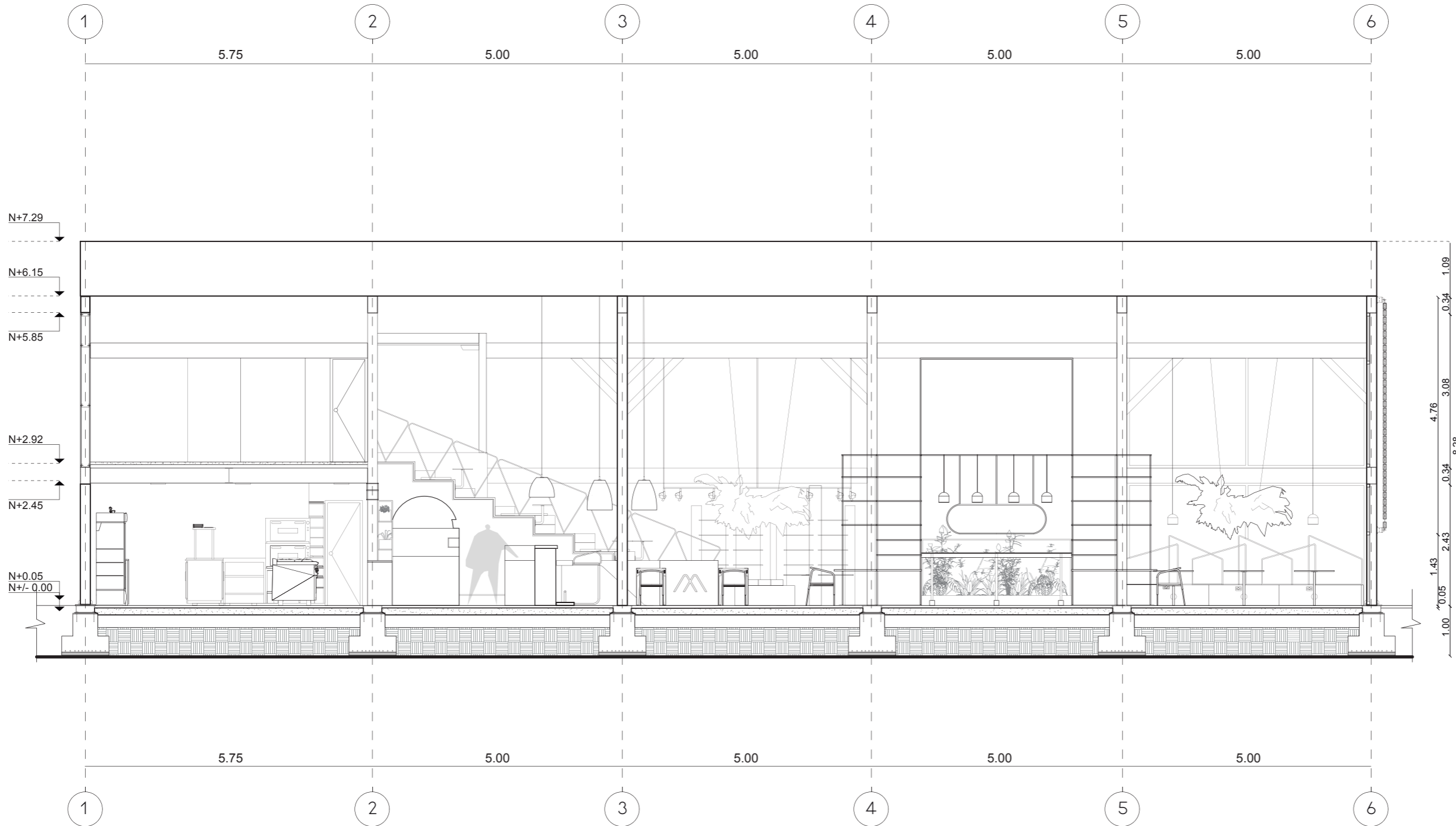
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
CORTE
B - B'

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: 1:75 Fecha: 2020

Lámina: 10



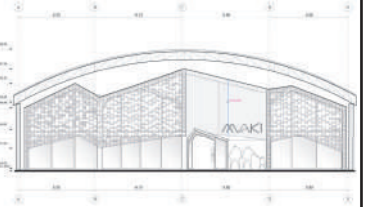
CORTE B - B'
ESC_1:75



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

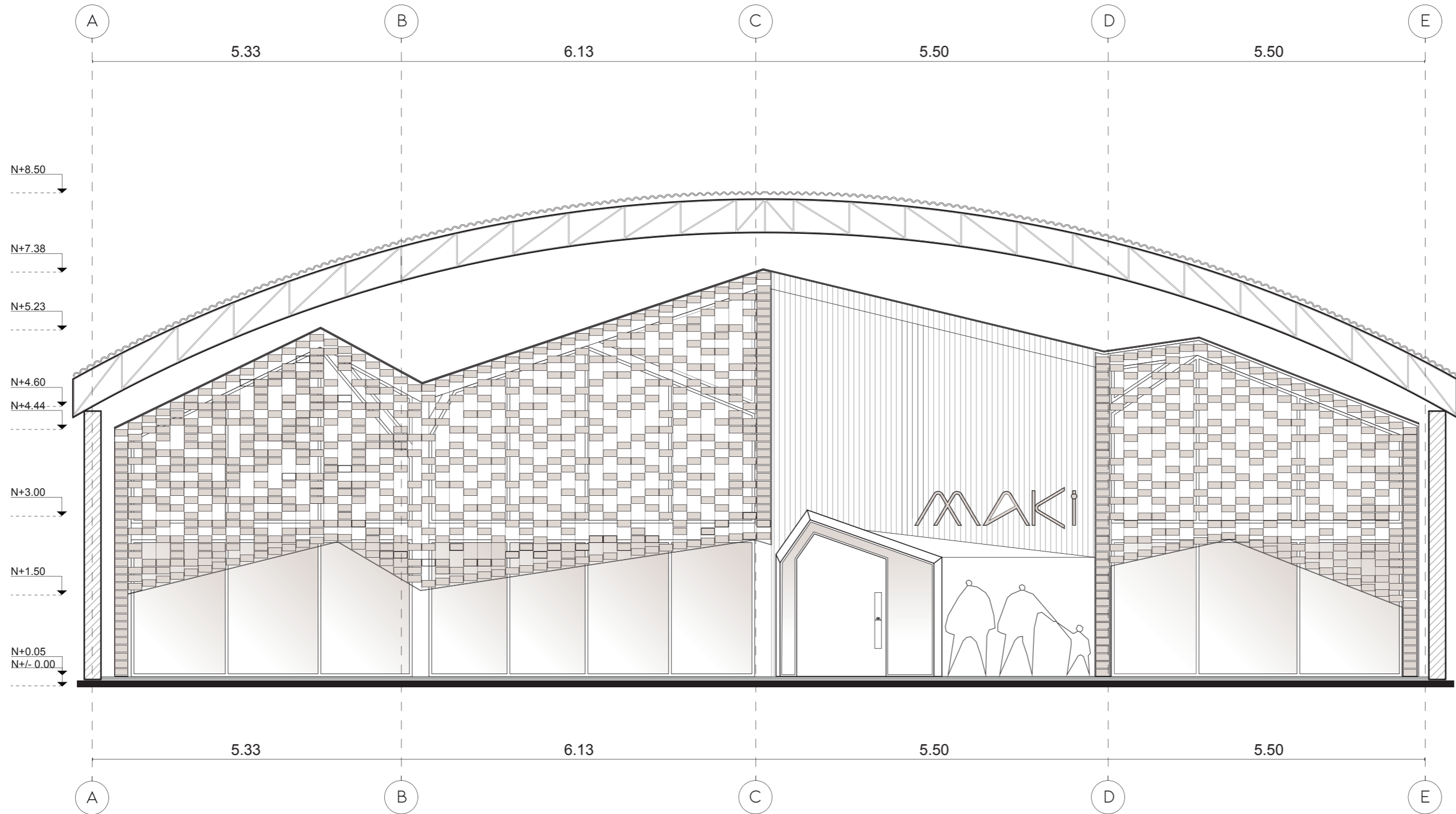
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
FACHADA FRONTAL

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: 1:100 Fecha: 2020

Lámina: 11



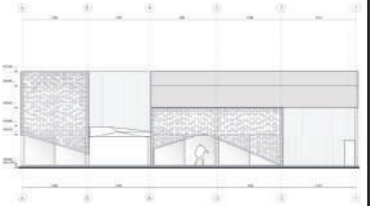
FACHADA FRONTAL
ESC_1:100



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

FACHADA LATERAL
DERECHA

TUTOR:

ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala:

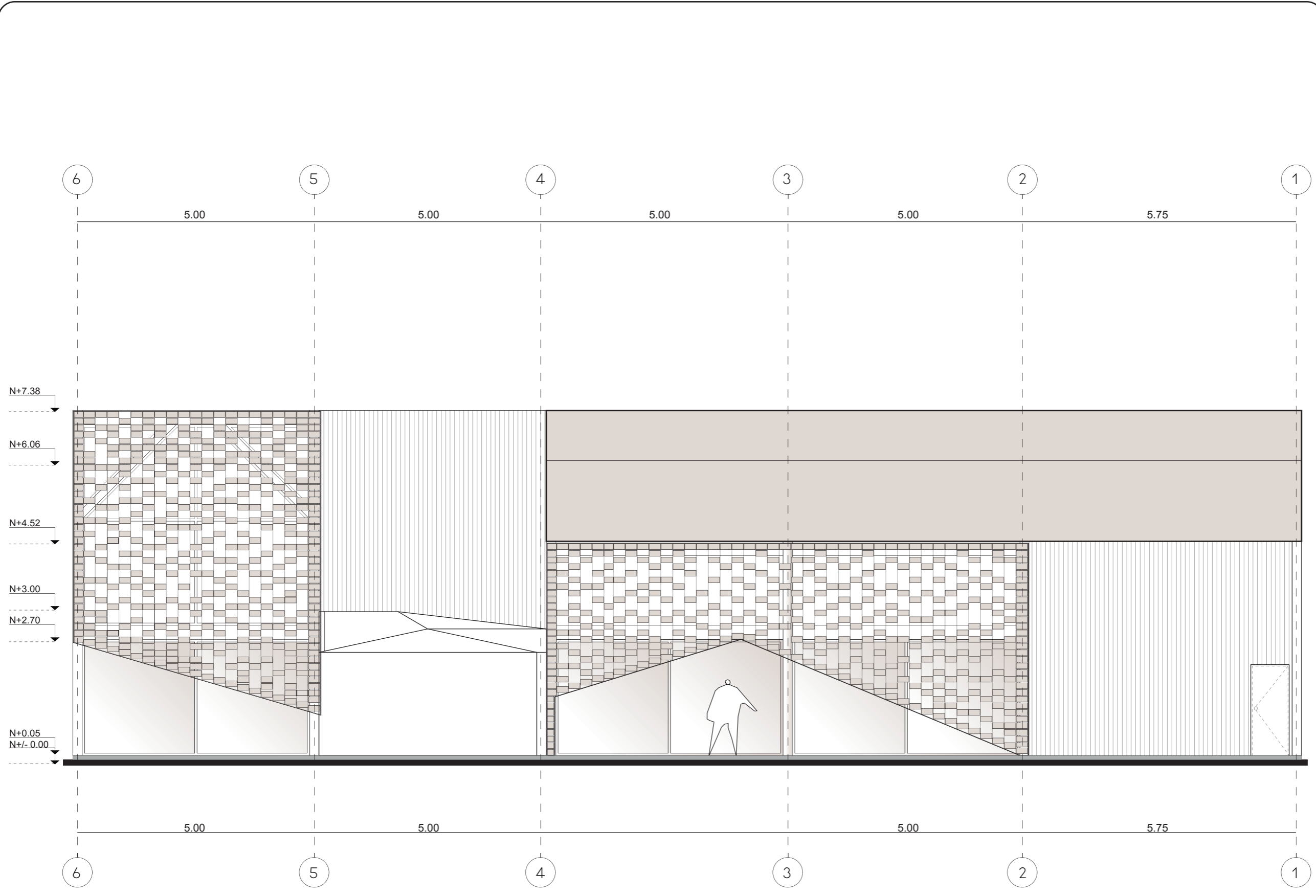
1:75

Fecha:

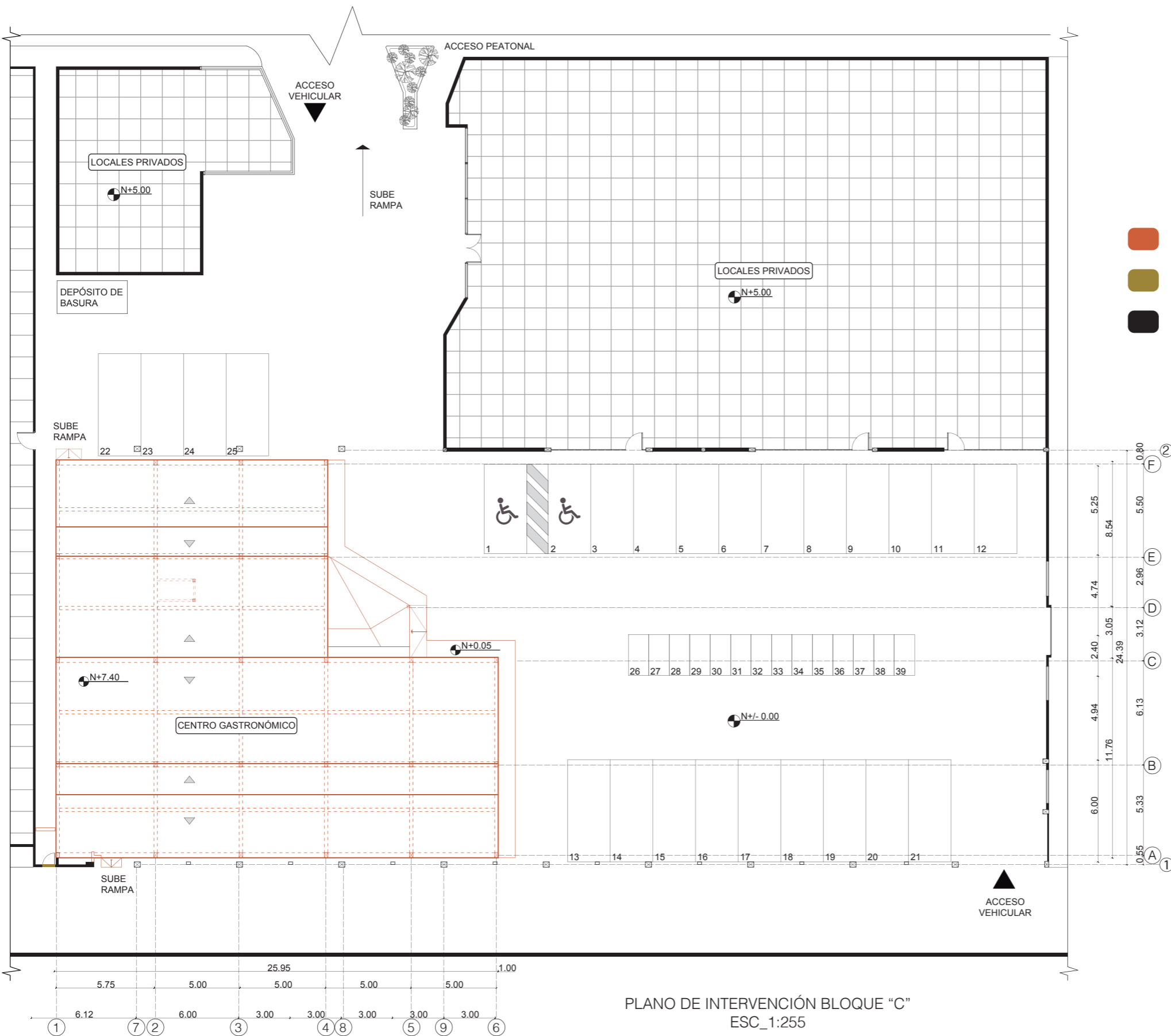
2020

Lámina:

12



FACHADA LATERAL
DERECHA
ESC_1:75



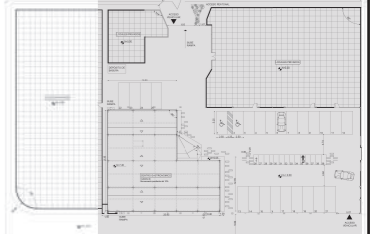
PLANO DE INTERVENCIÓN BLOQUE "C"
ESC_1:255

uda

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO DE INTERVENCIÓN

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: 1:255	Fecha: 2020
------------------	----------------

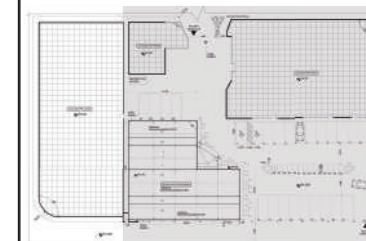
Lámina:
13



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

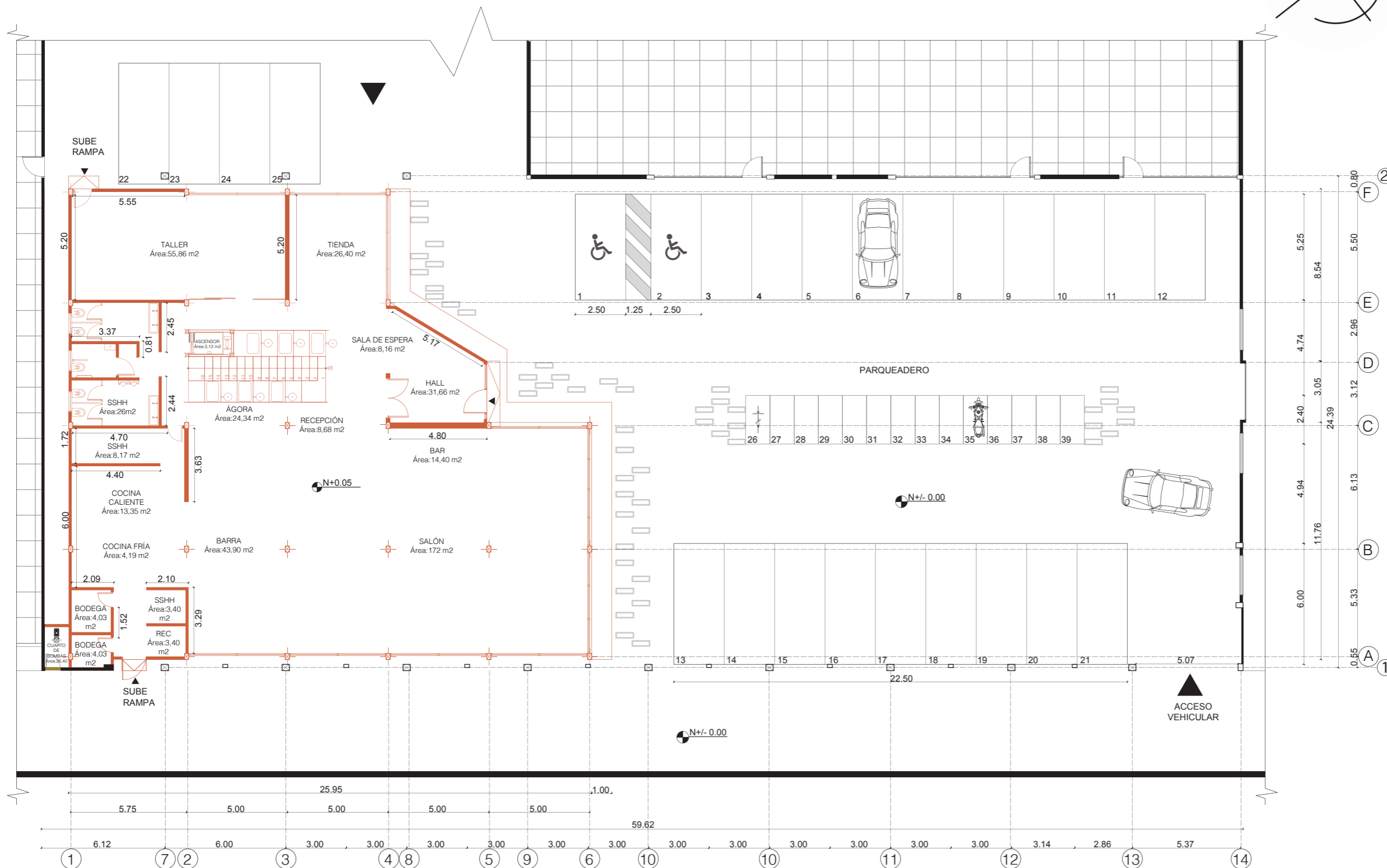
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO DE INTERVENCIÓN

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

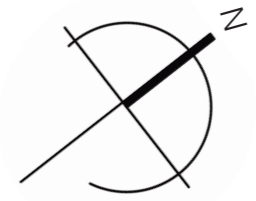
Escala: 1:210
Fecha: 2020

Lámina:
14



- LO QUE SE CONSTRUYE
- LO QUE SE DERROCA
- LO QUE SE MANTIENE

PLANTA BAJA
ESC_1:210

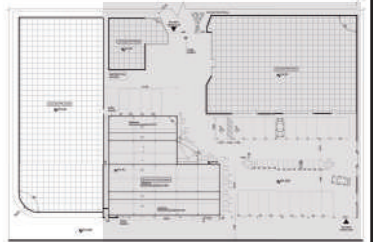


uda

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

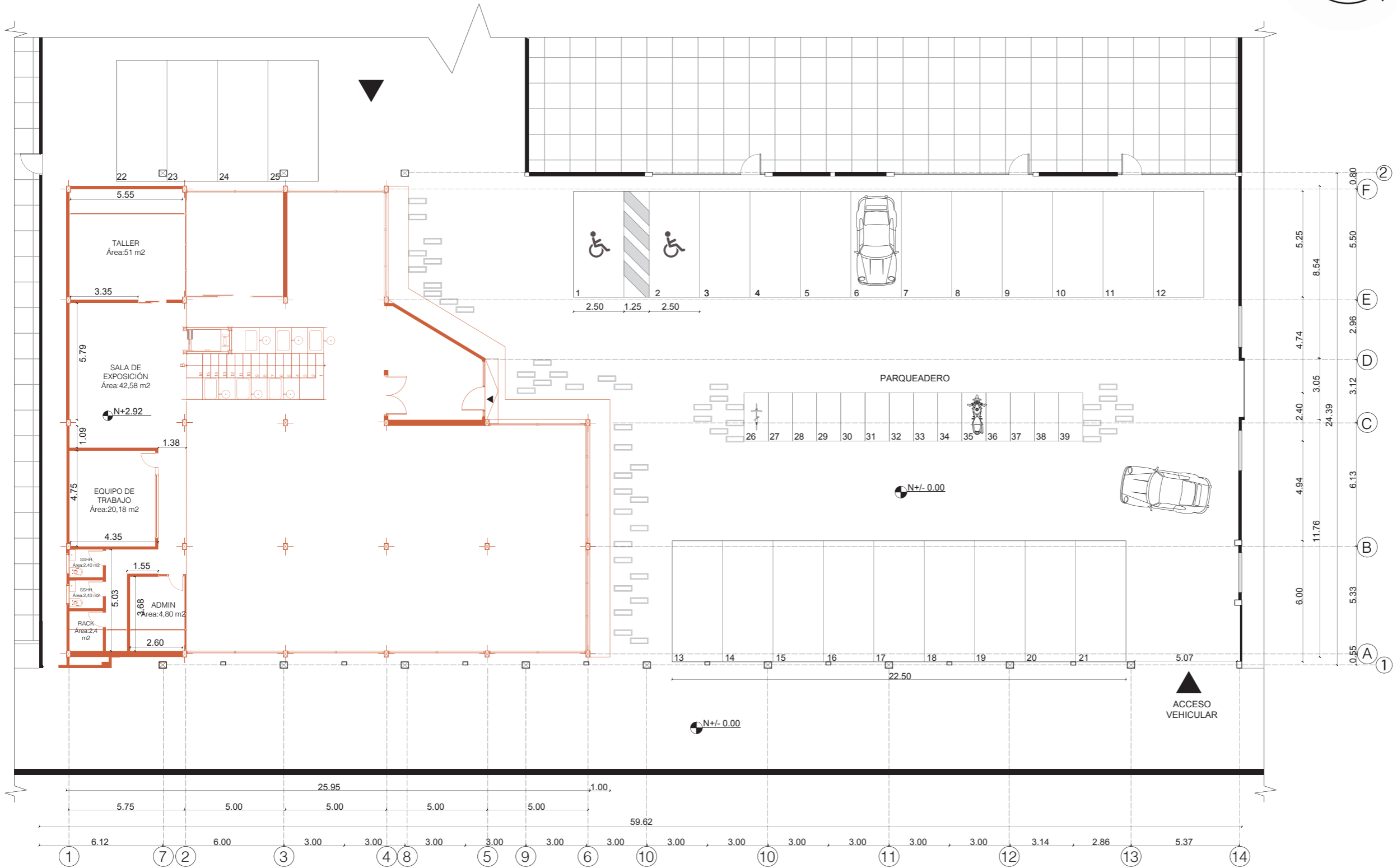
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO DE INTERVENCIÓN

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: 1:210 Fecha: 2020

Lámina: 15



- LO QUE SE CONSTRUYE
- LO QUE SE DERROCA
- LO QUE SE MANTIENE

PLANTA ALTA
ESC_1:210

PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO "SLOW FOOD"

CUADRO DE ÁREAS

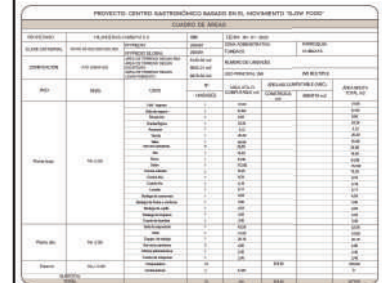
PROPIETARIO:	HILANDERIAS CUMBAYÁ S.A.		IRM:	FECHA: 30 - 01 - 2020			
CLAVE CATASTRAL:	10416 05 002 000 000 000	Nº PREDIO:	258381	ZONA ADMINISTRATIVA:	PARROQUIA:		
		Nº PREDIO GLOBAL:	258381	TUMBACO	CUMBAYÁ		
ZONIFICACIÓN:	A10 (A604-50)	AREA DE TERRENO SEGÚN IRM:	6130.56 m2	NÚMERO DE UNIDADES			
		AREA DE TERRENO SEGÚN ESCRITURA:	9505.21 m2				
		AREA DE TERRENO SEGÚN LEVANTAMIENTO:	8978.50 m2	USO PRINCIPAL: (M) (M) MÚLTIPLE			
PISO	NIVEL	USOS	Nº	ÁREA UTIL O COMPUTABLE m2	ÁREA NO COMPUTABLE (ANC)		ÁREA BRUTA TOTAL m2
			UNIDADES		CONSTRUIDA m2	ABIERTA m2	
Planta baja	N+ 0.05	Hall - Ingreso	1	31,66			31,66
		Sala de espera	1	8,162			8,162
		Recepción	1	8,68			8,68
		Gradas/Ágora	1	24,34			24,34
		Ascensor	1	3,12			3,12
		Tienda	1	26,40			26,40
		Taller	1	55,86			55,86
		Servicio sanitarios	5	26,00			26,00
		Bar	1	14,40			14,40
		Barra	1	43,90			43,90
		Salón	1	172,00			172,00
		Cocina caliente	1	13,25			13,25
		Cocina fría	1	9,78			9,78
		Cuarto frío	1	4,19			4,19
		Lavado	1	8,17			8,17
		Bodega de conservas	1	4,03			4,03
		Bodega de frutas y verduras	1	3,96			3,96
		Bodega de vajilla	1	4,03			4,03
Bodega de limpieza	1	3,92			3,92		
Cuarto de bombas	1	3,40			3,40		
Planta alta	N+ 2.92	Sala de exposición	1	42,58			42,58
		Taller	1	51,00			51,00
		Equipo de trabajo	1	20,18			20,18
		Servicios sanitarios	2	4,80			4,80
		Oficina administrativa	1	2,40			2,40
Cuarto de máquinas	1	2,40			2,40		
Exterior	N+/- 0.00	Parqueadero	21		876,00		876,00
		Contenedores	2	5,432			0
SUBTOTAL							
TOTAL			54	601	876,00		1477,00



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
CUADRO DE ÁREAS

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: S/E Fecha: 2020

Lámina:
16



uola

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

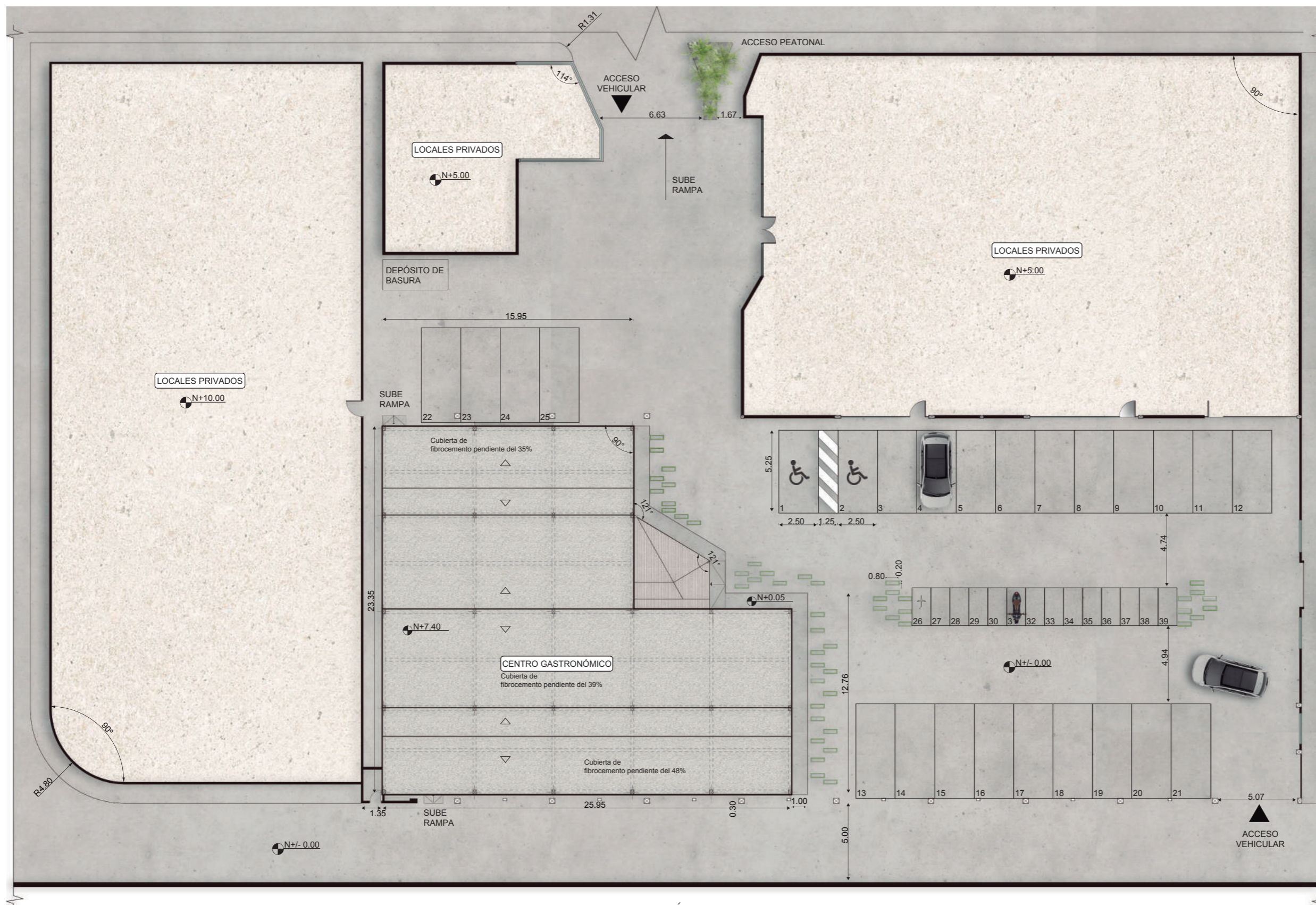
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
IMPLANTACIÓN
BLOQUE "C"

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: 1:255 Fecha: 2020

Lámina: 17



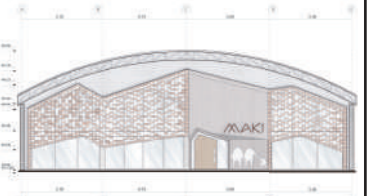
IMPLANTACIÓN BLOQUE "C"
ESC_1:255



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

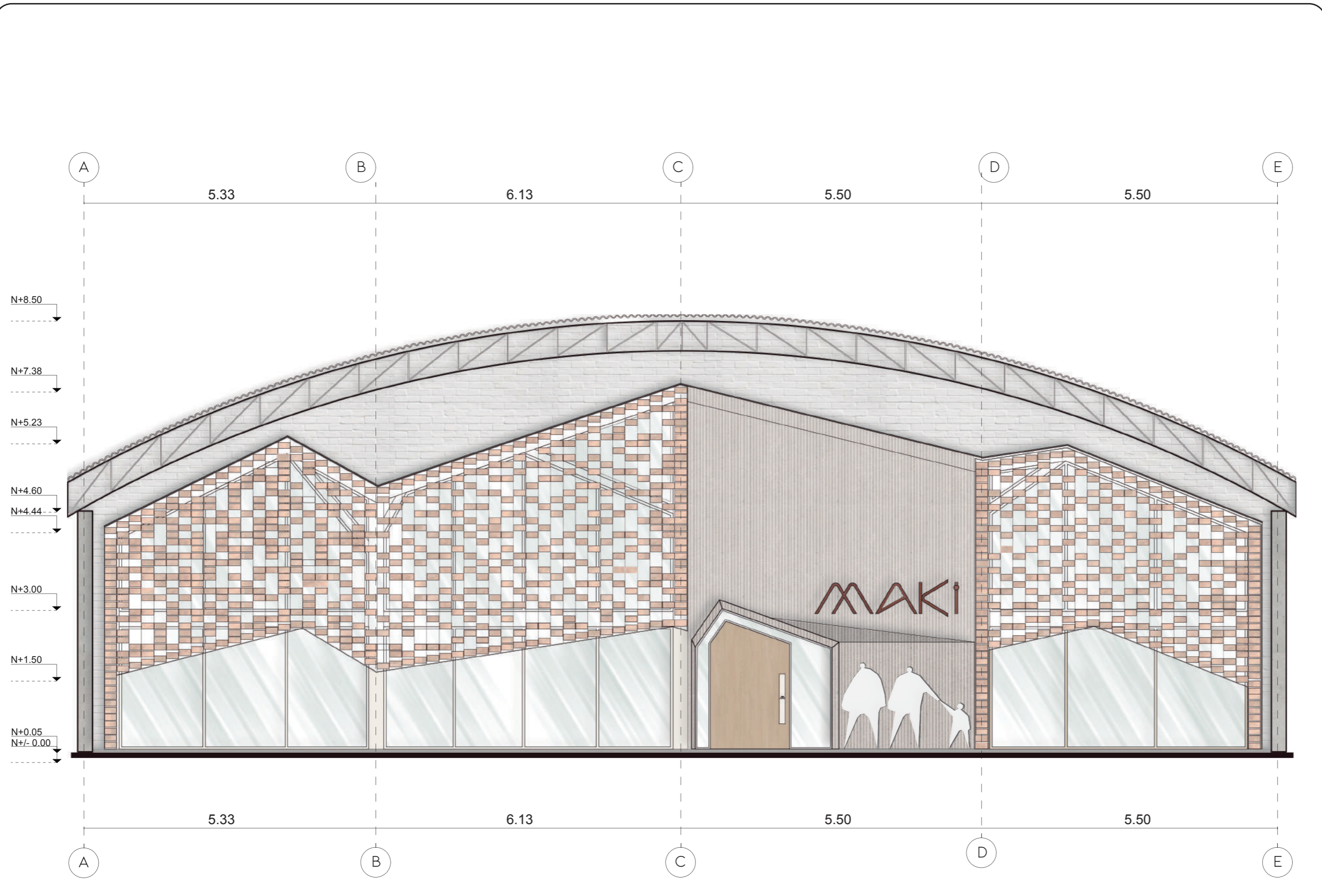
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
FACHADA FRONTAL

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala:	Fecha:
1:100	2020

Lámina:
18



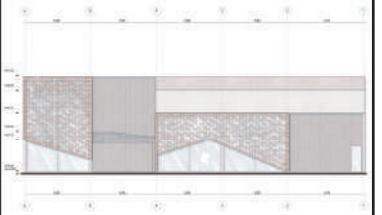
FACHADA FRONTAL
ESC_1:100



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

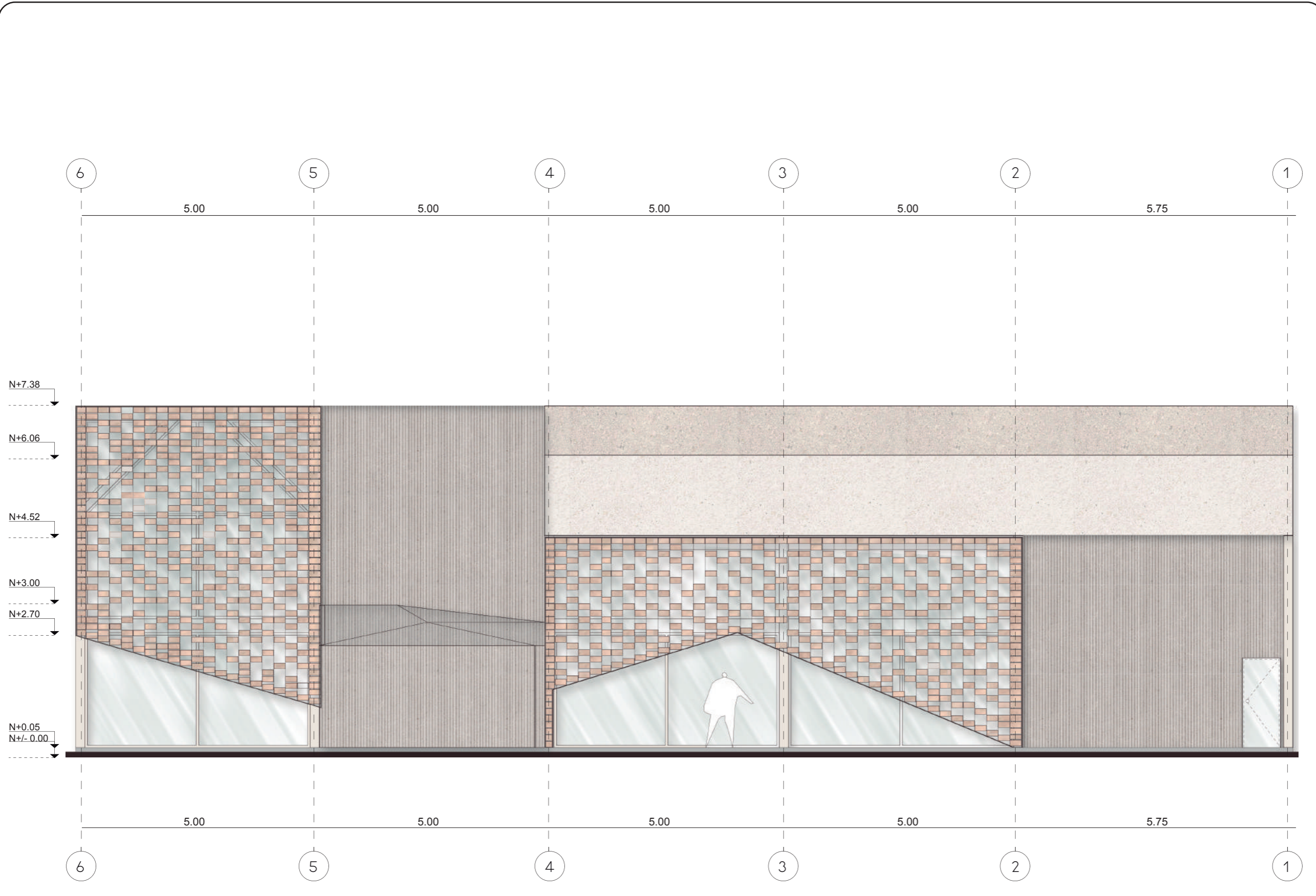
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
FACHADA LATERAL
DERECHA

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
19



FACHADA LATERAL
DERECHA
ESC_1:75



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

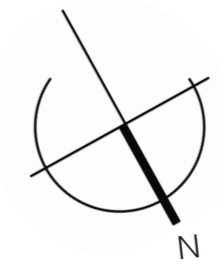
CONTENIDO:
PLANTA INTERIORISTA

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala:	Fecha:
1:110	2020

Lámina:
20





udla

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANTA INTERIORISTA

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala:	Fecha:
1:110	2020

Lámina:
21



PLANTA ALTA
ESC_1:110



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

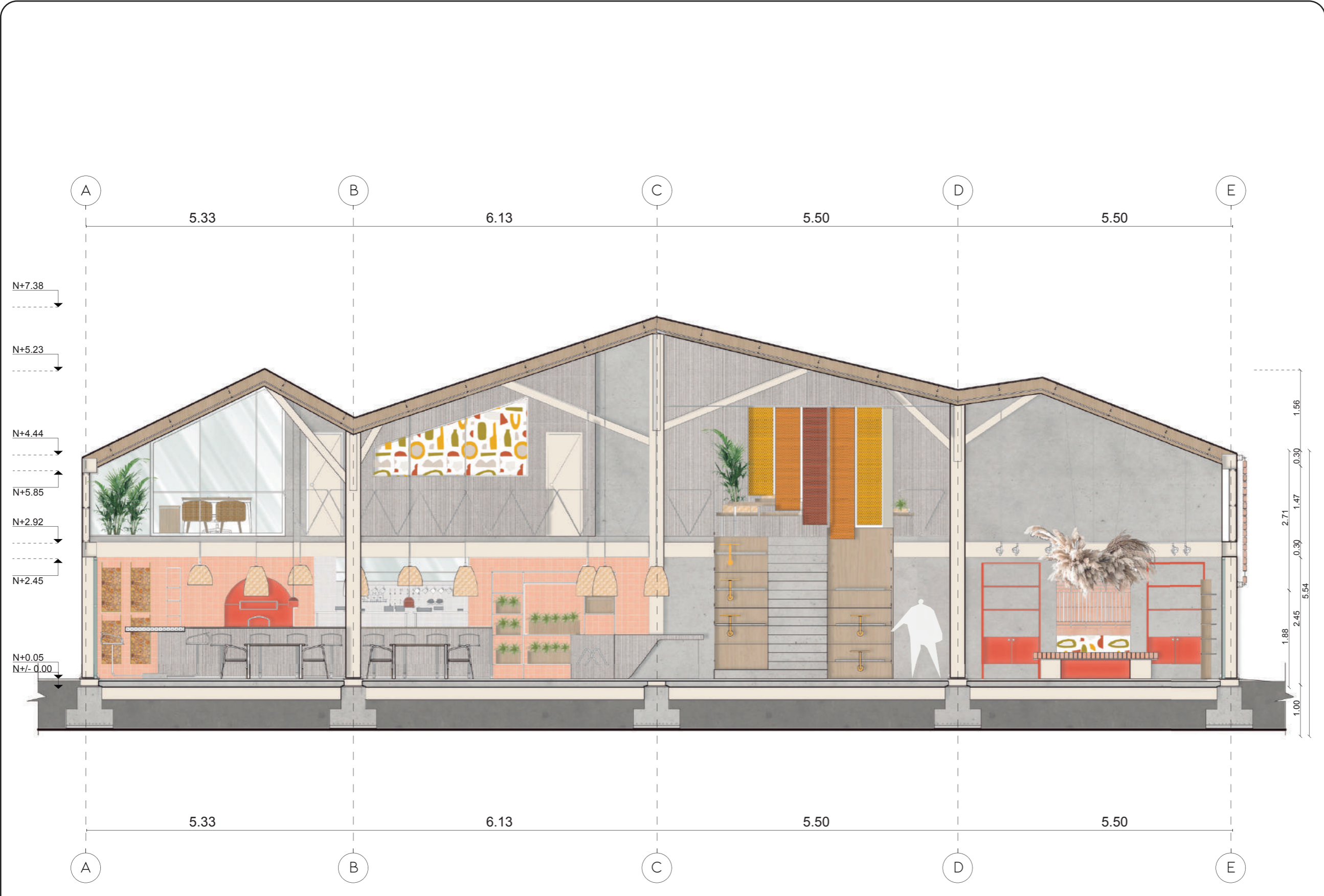
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
CORTE
A - A'

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala:	Fecha:
1:100	2020

Lámina:
22



CORTE A - A'
ESC_1:100



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

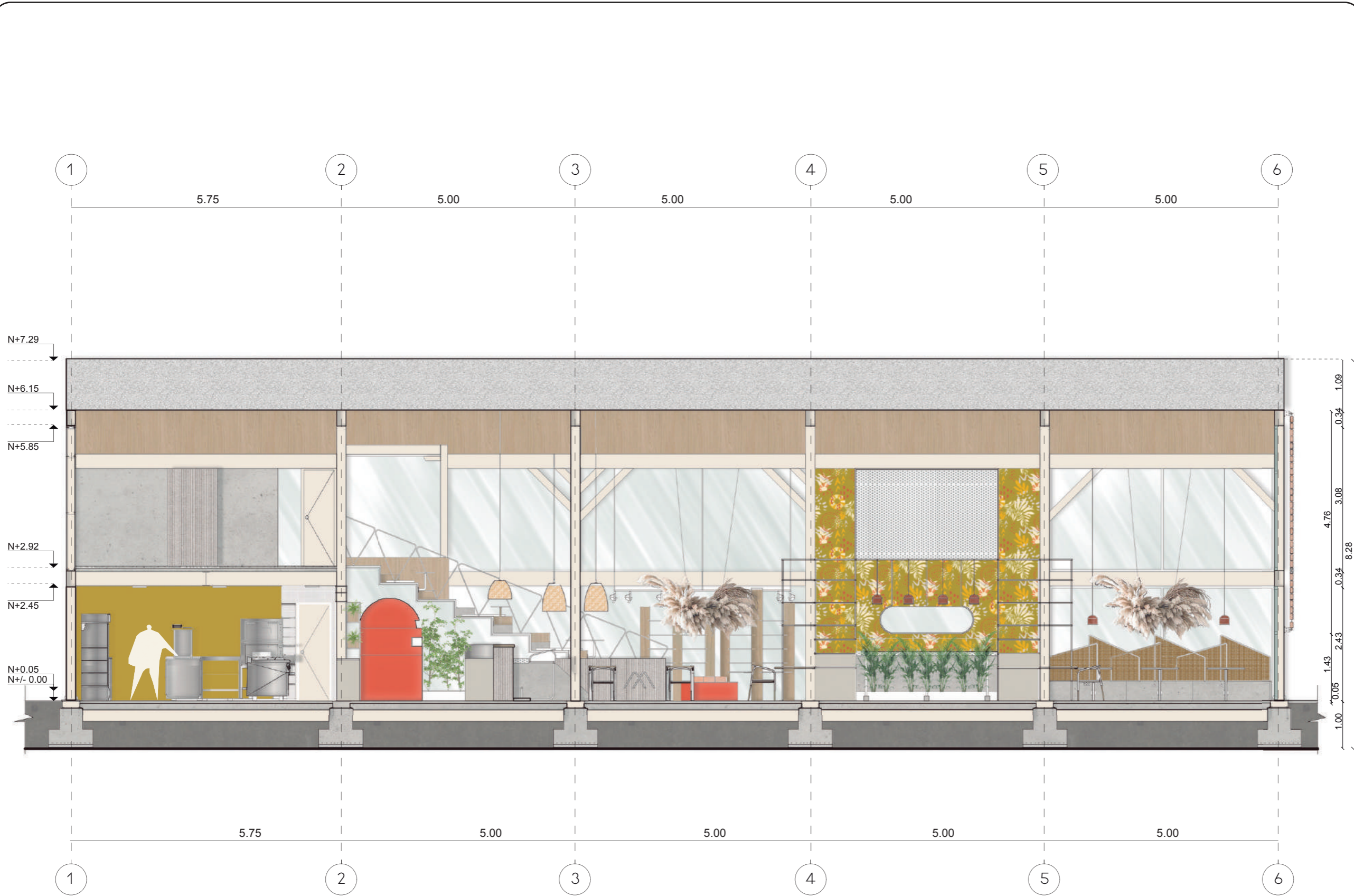
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANTA INTERIORISTA

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala:	Fecha:
1:75	2020

Lámina:
23



CORTE B - B'
ESC_1:75



RENDERS



ESPACIO: EXTERIOR

ucla

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

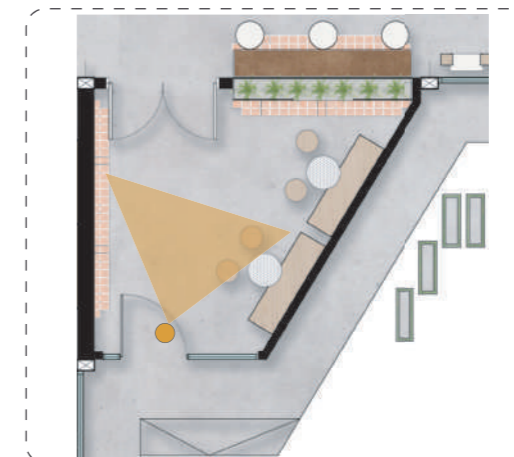
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
RENDERS

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala:	Fecha:
S/E	2020

Lámina:
24



ESPACIO: HALL



RENDERS



ESPACIO: ÁGORA



ESPACIO: RECEPCIÓN/COUNTER

udla

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
RENDERS

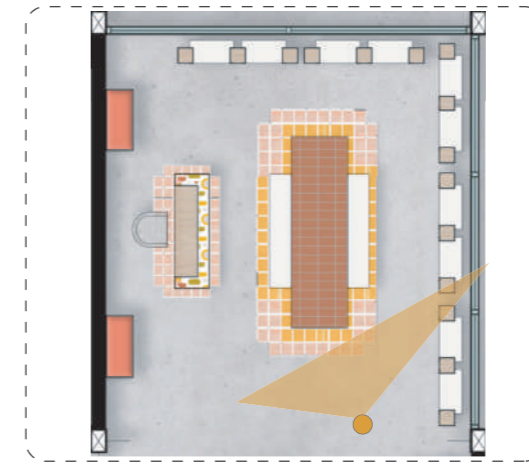
TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: S/E	Fecha: 2020
----------------	----------------

Lámina:
25



RENDERS



ESPACIO: TIENDA



ESPACIO: TALLERES

udla

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
RENDERS

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: S/E	Fecha: 2020
----------------	----------------

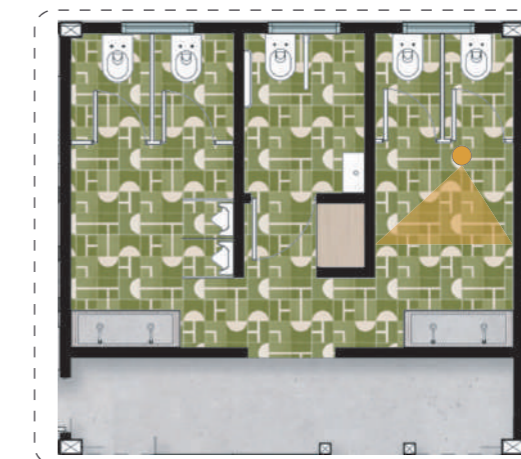
Lámina:
26



RENDERS



ESPACIO: TALLERES



ESPACIO: BAÑO DE DAMAS



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
RENDERS

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: S/E	Fecha: 2020
----------------	----------------

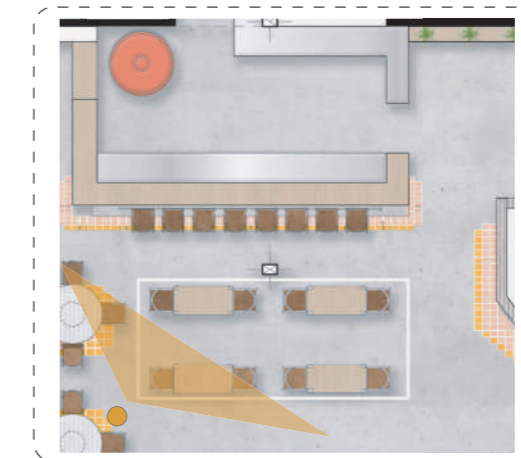
Lámina:
27



RENDERS



ESPACIO: COCINA



ESPACIO: BARRA

uola

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
RENDERS

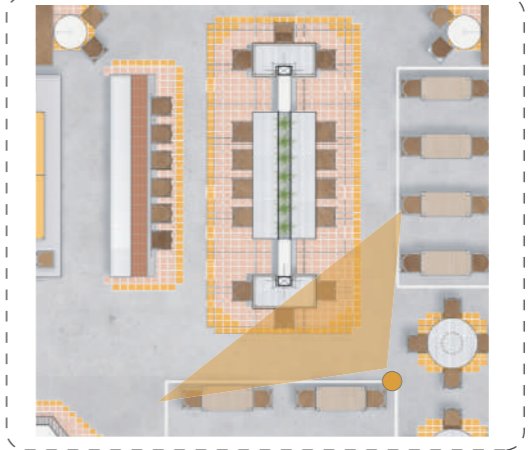
TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: S/E	Fecha: 2020
----------------	----------------

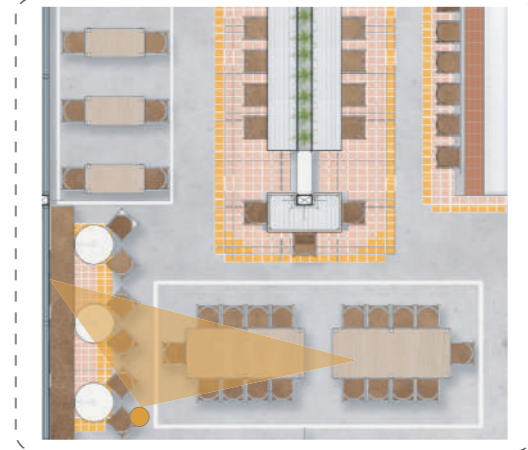
Lámina:
28



RENDERS



ESPACIO: SALÓN



ESPACIO: SALÓN



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
RENDERS

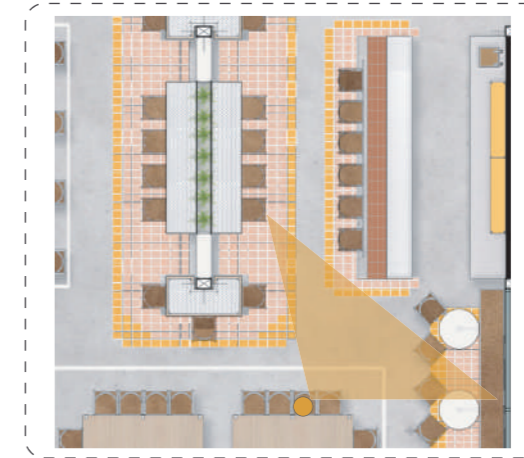
TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: S/E	Fecha: 2020
----------------	----------------

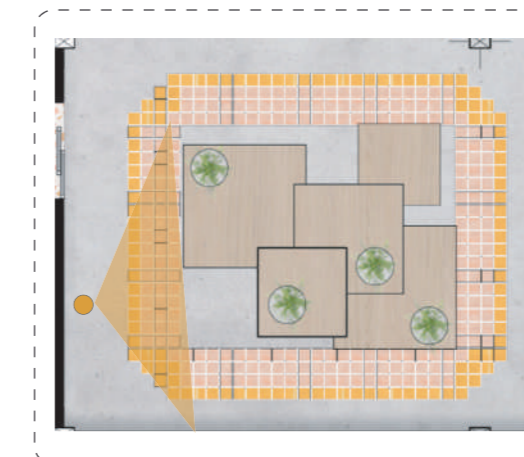
Lámina:
29



RENDERS



ESPACIO: BAR



ESPACIO: SALA DE EXPOSICIÓN



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
RENDERS

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: S/E	Fecha: 2020
----------------	----------------

Lámina:
30



RENDERS



ESPACIO: EQUIPO DE TRABAJO



ESPACIO: ADMINISTRACIÓN



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

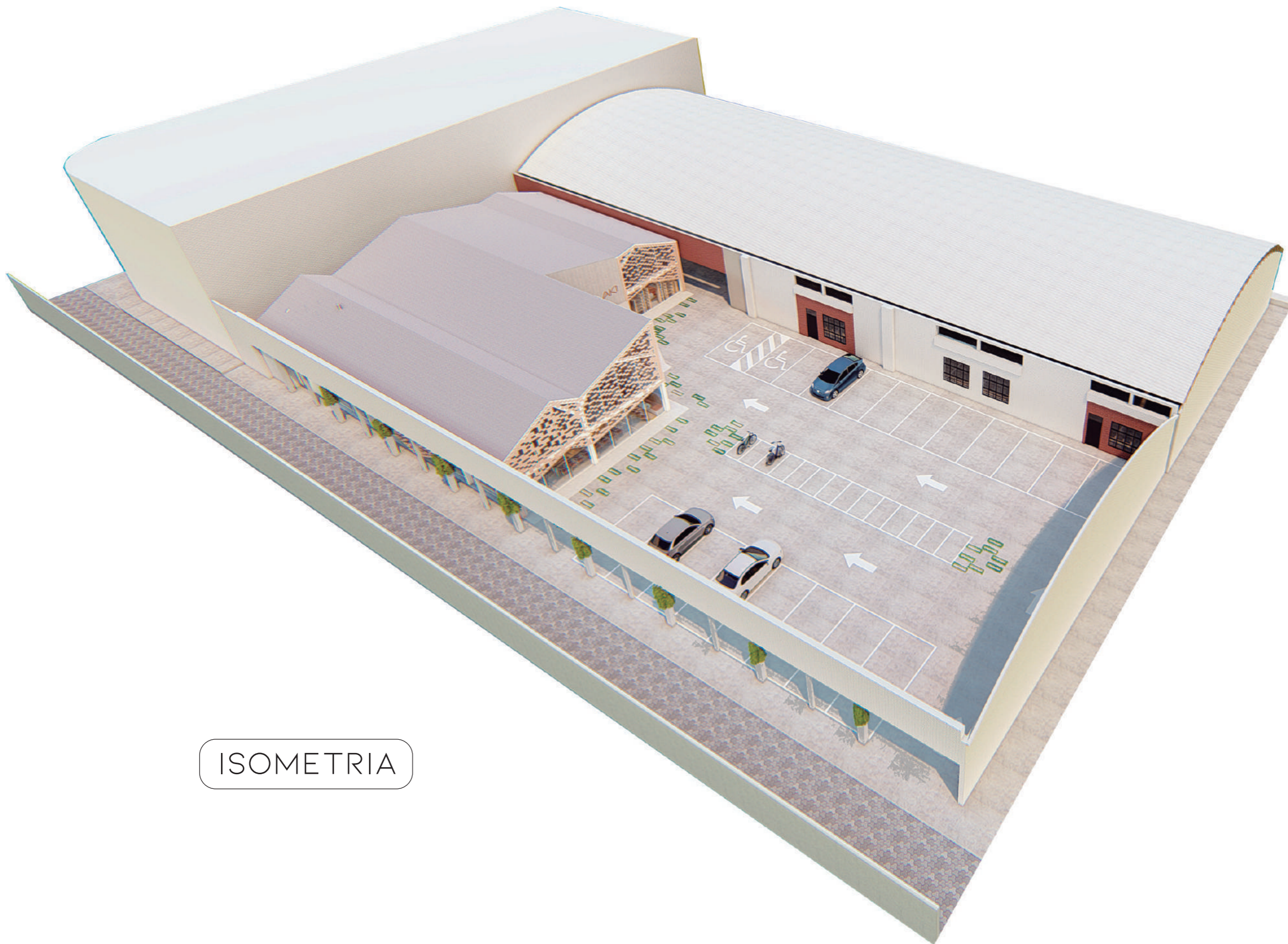
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
RENDERS

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: S/E	Fecha: 2020
----------------	----------------

Lámina:
31



ISOMETRIA



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
ISOMETRÍA
BLOQUE "C" Y PROYECTO

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala:
S/E

Fecha:
2020

Lámina:

32



ISOMETRIA



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
ISOMETRÍA
DEL PROYECTO

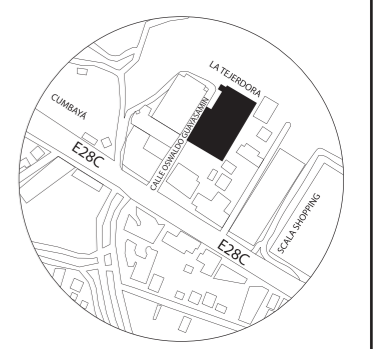
TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala:
S/E

Fecha:
2020

Lámina:
33

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

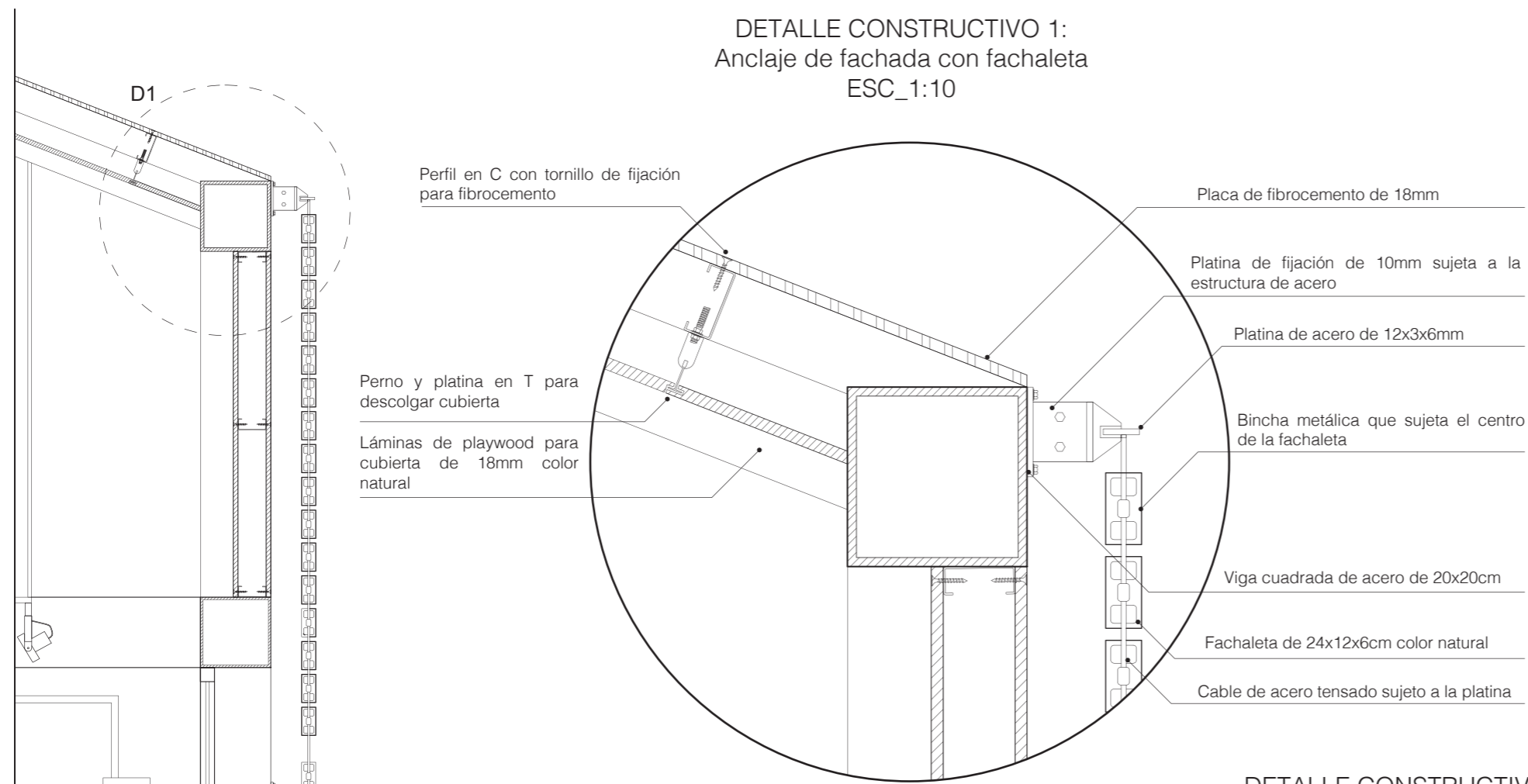
CONTENIDO:
DETALLES
CONSTRUCTIVOS

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

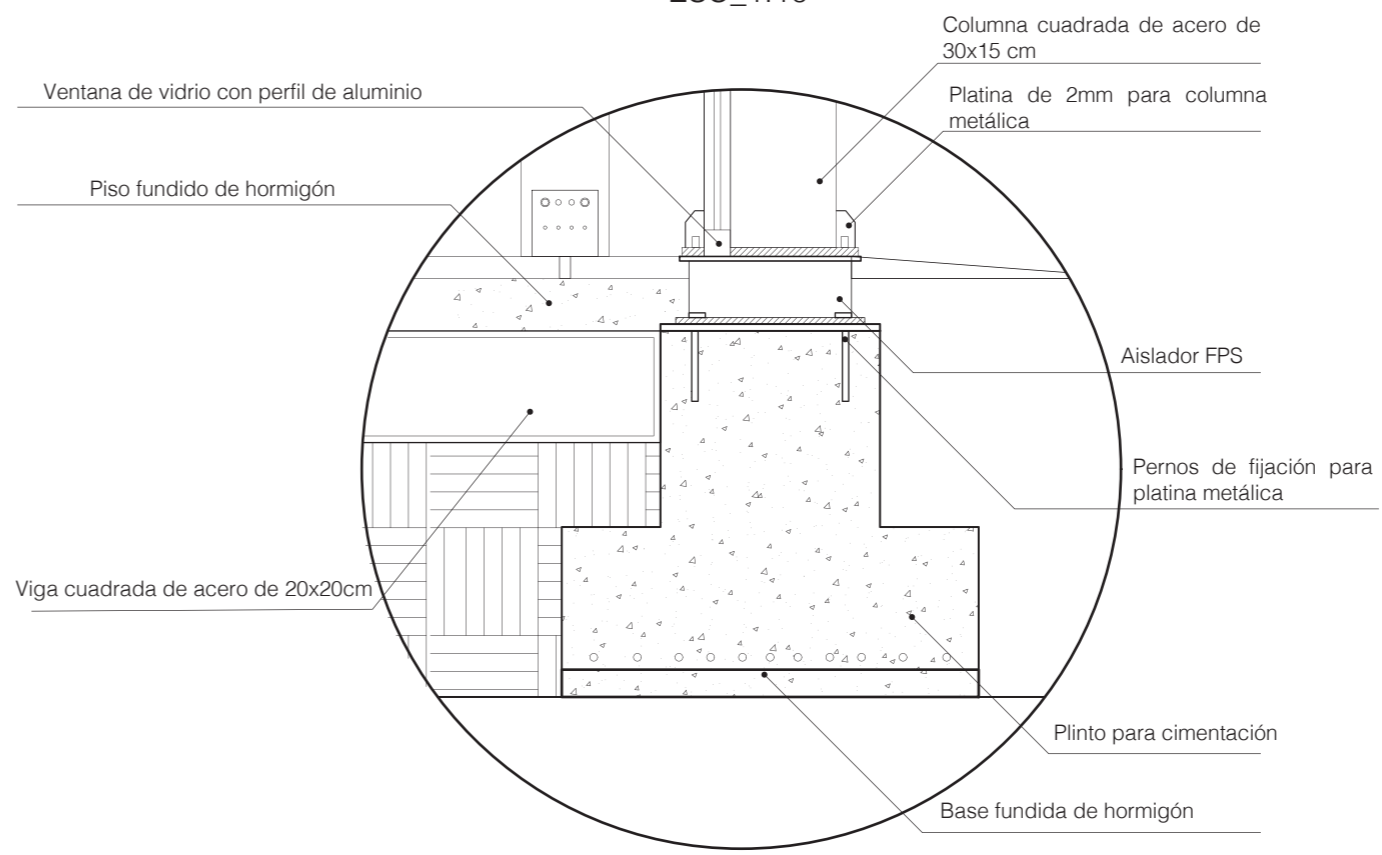
Escala: S/E	Fecha: 2020
----------------	----------------

Lámina:
34

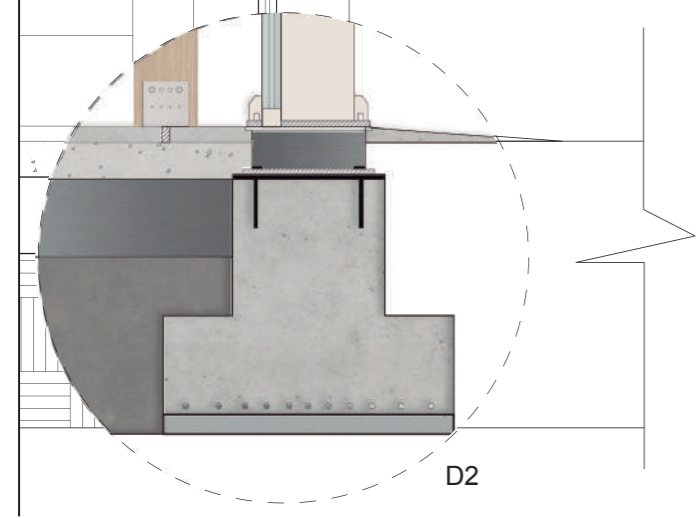
DETALLE CONSTRUCTIVO 1:
Anclaje de fachada con fachaleta
ESC_1:10



DETALLE CONSTRUCTIVO 2:
Anclaje de la columna al suelo
ESC_1:10

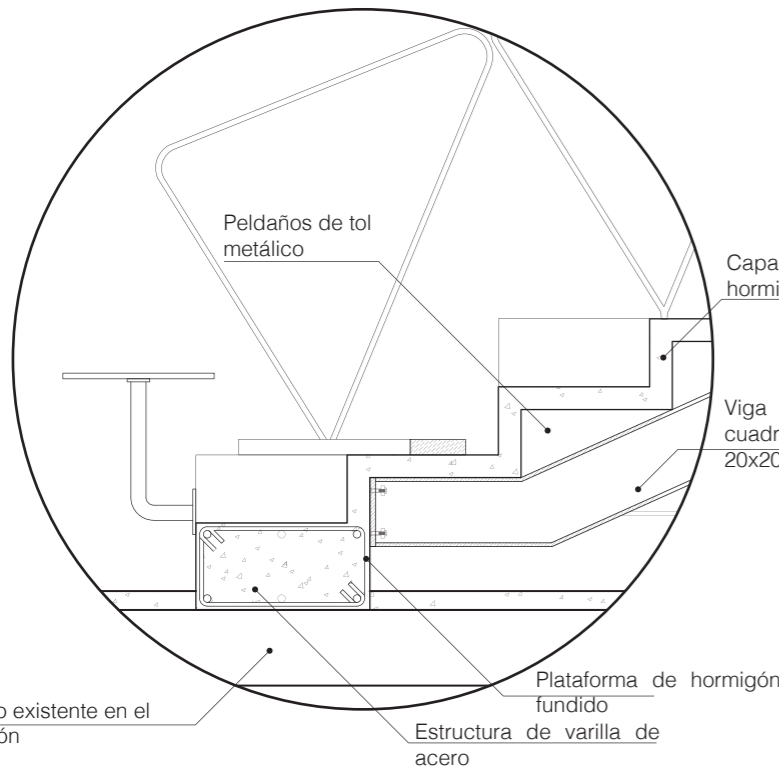


SECCIÓN CORTE A -A '
ESC_1:20

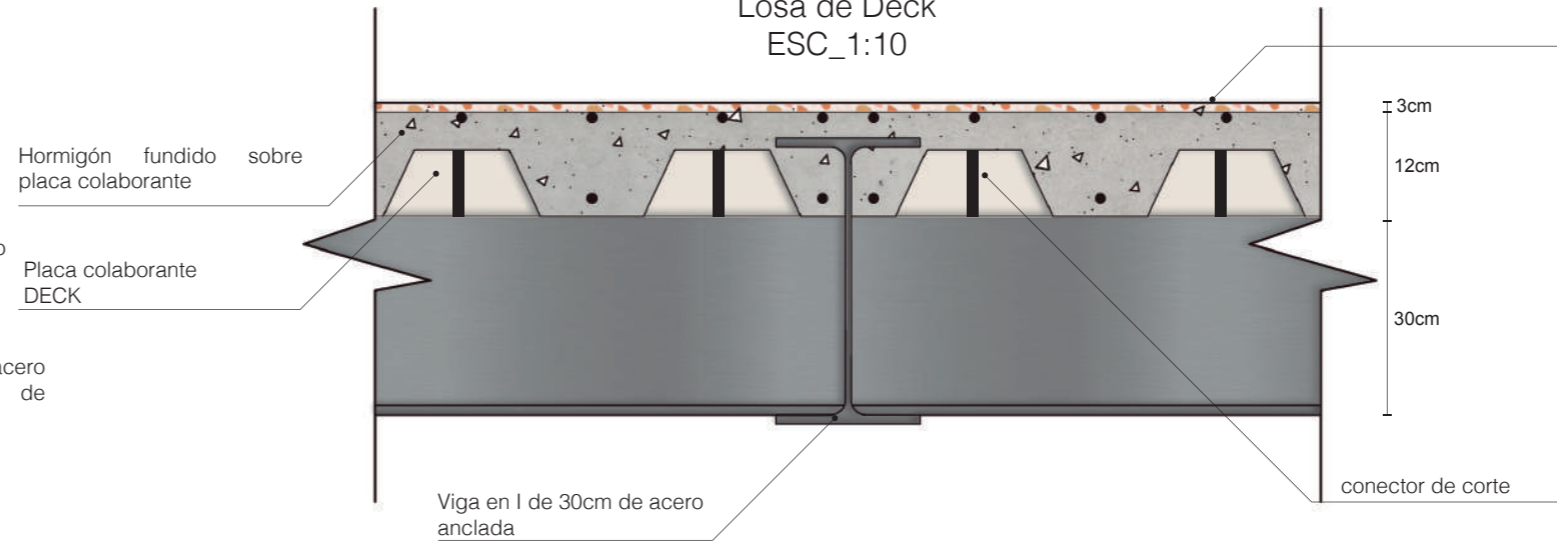


D2

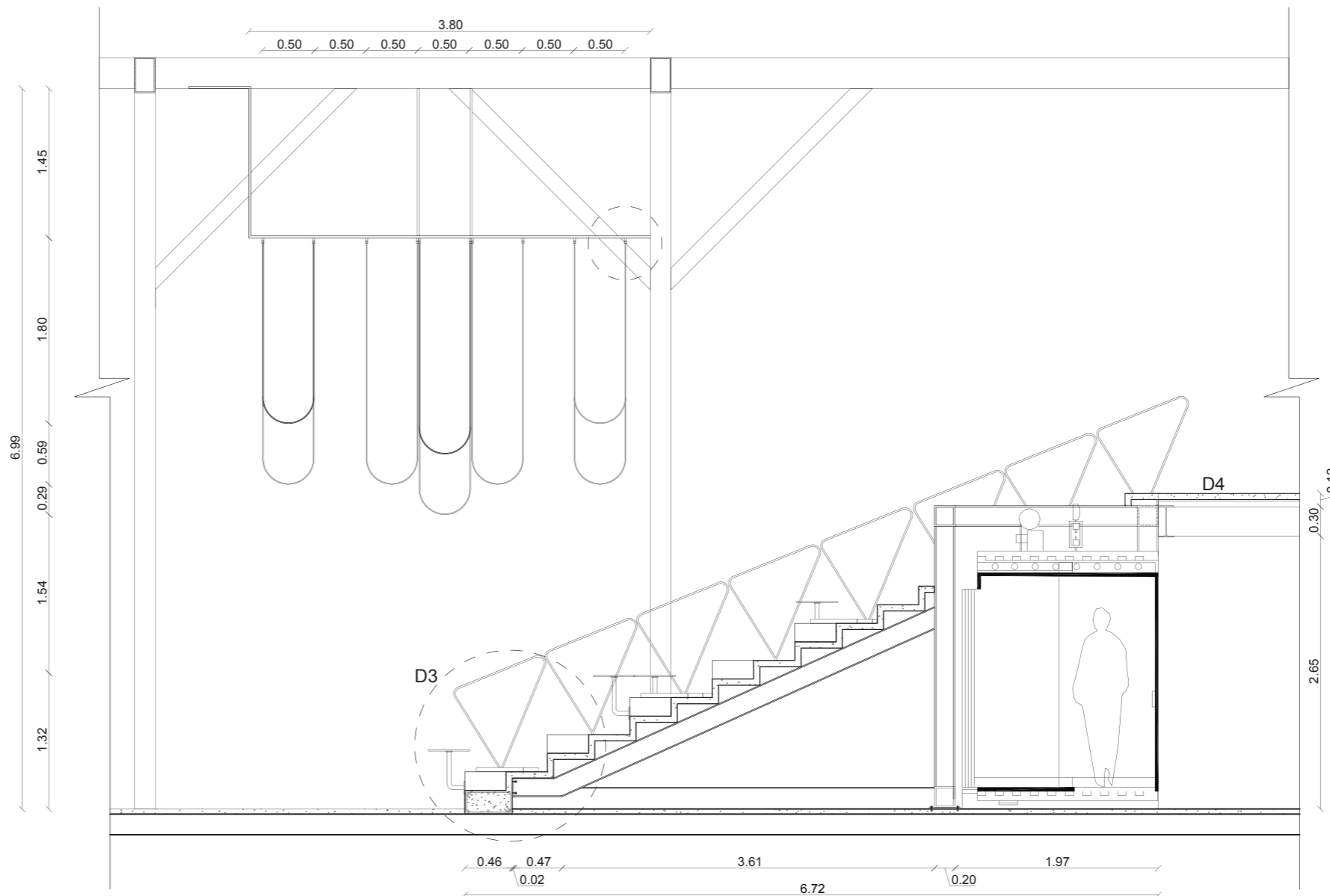
DETALLE CONSTRUCTIVO 3:
Estructura de escalera
ESC_1:10



DETALLE CONSTRUCTIVO 4:
Losa de Deck
ESC_1:10



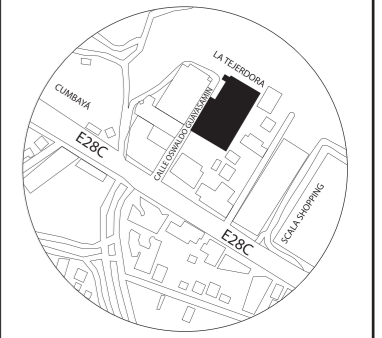
SECCIÓN CORTE C - C'
ESC_1:50



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
DETALLES
CONSTRUCTIVOS

TUTOR:
ARQ. PABLO LÓPEZ

Escala: S/E	Fecha: 2020
----------------	----------------

Lámina:
35



ASESORIA INTERIOR



A DOCENTE:
Arq. Jimena Vacas



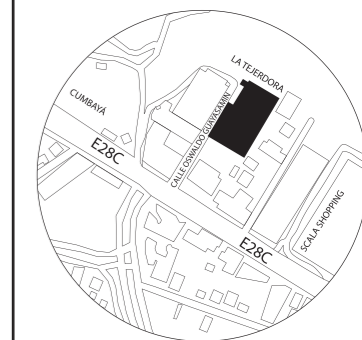


uola

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



Comvium



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
MOODBOARD

ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E Fecha: 2020

Lámina: A1



ESQUEMA CROMÁTICO



PALETA CROMÁTICA



GOLDFINCH



MADERA



HUSKY ORANGE

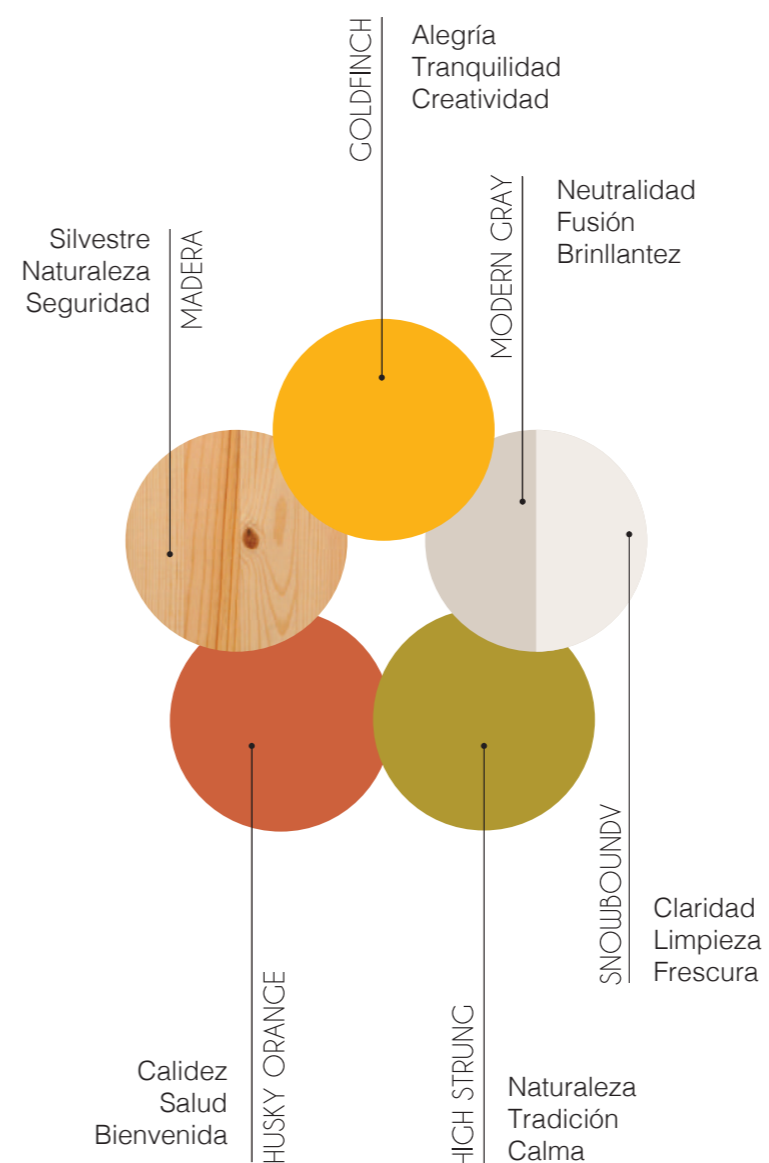
MODERN GRAY



SNOWBOUND



HIGH STRUNG



JUSTIFICACIÓN

El esquema cromático propuesto se basa en la filosofía del movimiento slow food que promueve un estilo de vida saludable, donde colores como el amarillo y terracota generan espacios creativos y cálidos que a su vez se complementan con el verde y la madera que representan lo natural, fresco y hecho a mano, todos conectados por colores neutros como el blanco y gris.



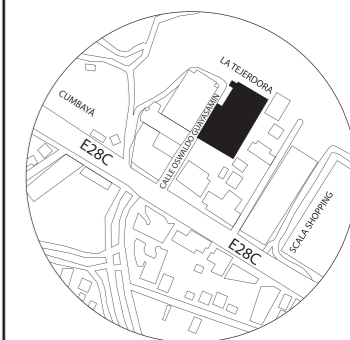
MAKI



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

ESQUEMA CROMÁTICO

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

Fecha:

2020

Lámina:

A2

CATÁLOGO ACABADO DE PISOS

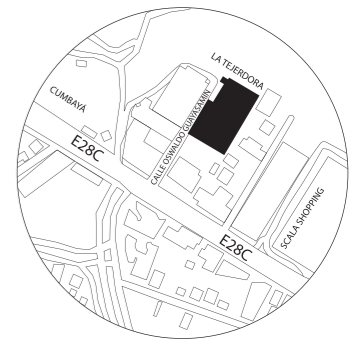
COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
P1	Cemento con césped	Formato: 50 x 10 cm Estilo: Quiebre en el cemento con césped Color: gris pulido Marca: Concreate Nota: antes de masillar el piso se perforara los espacios en donde se colocará césped para estacionamiento.	Ingreso (Estacionamiento)	
P2	Gress Ambar	Formato: 15 x 15 cm , 1cm espesor Estilo: Mediterraneo Colección: Dolmen Color: Amber Código: Dados de gres Amber Marca: Disensa	Hall Sala de espera Tienda Salón Barra Bar Sala de exposición	
P3	Gress Amarillo	Formato: 15 x 15 cm , 1cm espesor Estilo: Mediterraneo Colección: Dolmen Color: Amarillo vidriado Código: Dados de gres Marca: Disensa	Tienda Salón Barra Bar Sala de exposición	
P4	Cemento pulido	Formato: general espesor de 1cm, espesor pulido 3 mm Estilo: Industrial Color: Gris Marca: Concreate Nota: piso existente será cubierto con una capa de concreto nueva que servirá de pegante para las otras piezas	General en todo el proyecto	
P5	Cerámica	Formato: 60 x 60 cm , 1cm espesor Estilo: Boho chic Colección: diseño personalizado Color: Verde oliva Código: diseño personalizado Marca: Keramikos, se envía el diseño en un archivo digital y es impreso sobre cerámica.	Baños	
P6	Terrazo Glass	Formato: 50 x 50 cm, 3cm espesor Colección: Terrazo glass Color: Mixto base blanca Código: Terrazo onix Marca: Granitec Nota: tiene un acabadp pulido y las piedras son escogidas por el cliente con los tonos deseados.	Talleres	



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

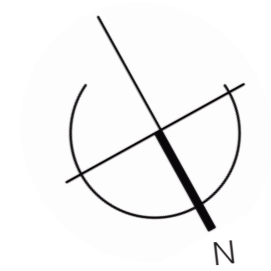
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
CATÁLOGO DE
PISOS

ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E	Fecha: 2020
----------------	----------------

Lámina:
A3



- P1



Cemento con césped exterior
- P2



Gres 15 x 15 cm
Mate, color Amber
- P3



Gres 15 x 15cm
Vidriado, color
Amarillo
- P4



Cemento pulido
color gris
- P5

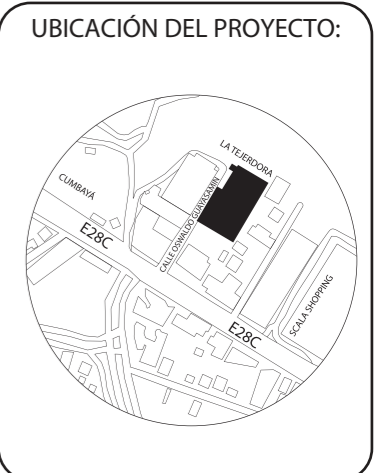


Cerámica 60 x 60 cm
Diseño personalizado
- P6



Terrazo glass
de 50x50cm
pulido

uola.
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 Y DISEÑO
 ESCUELA DE ARQUITECTURA
 INTERIOR



TEMA:
 CENTRO GASTRONÓMICO
 BASADO EN EL MOVIMIENTO
 SLOW FOOD

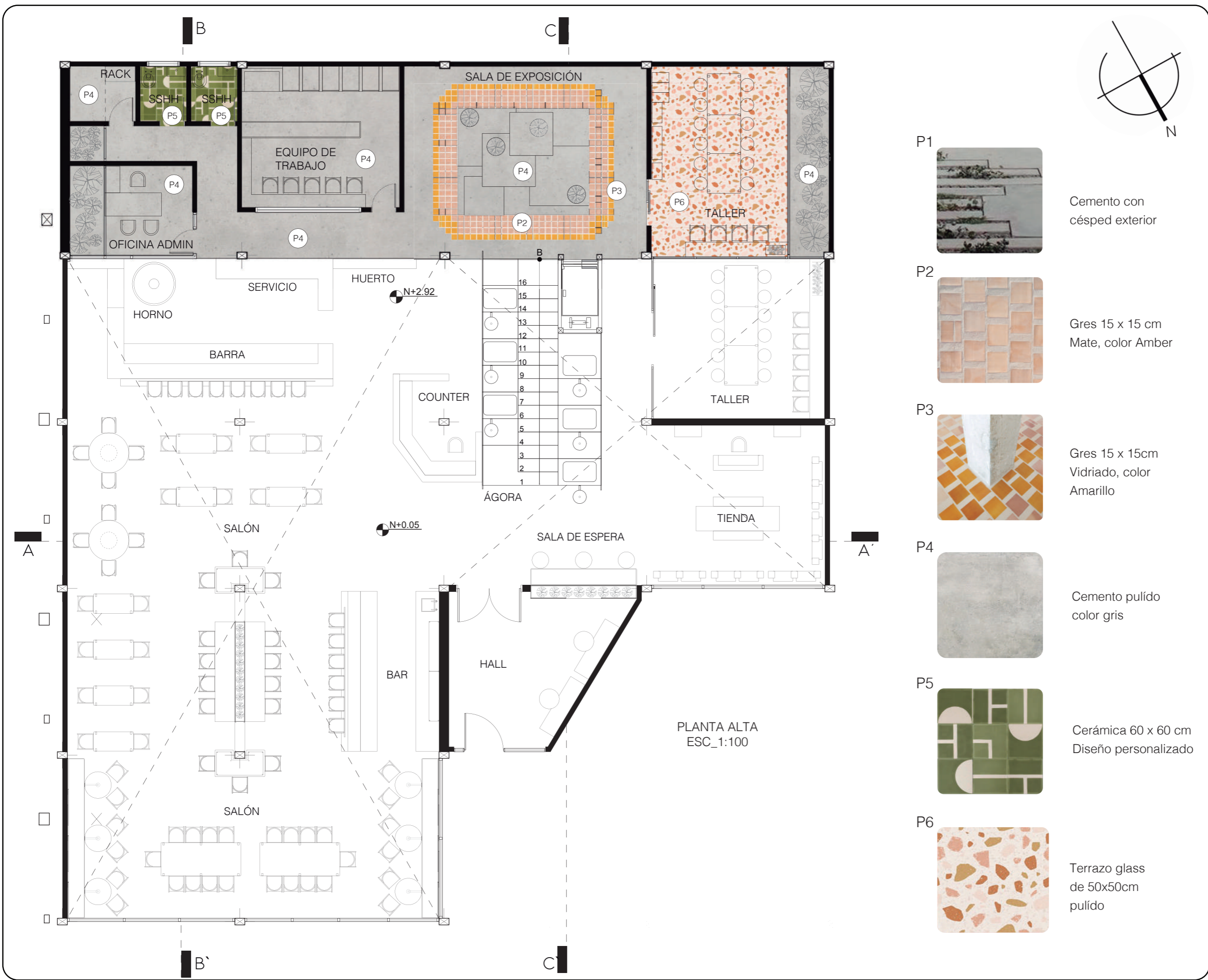
AUTOR:
 MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
 PLANTA DE PISOS

ASESORA:
 ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:125	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:
 A4



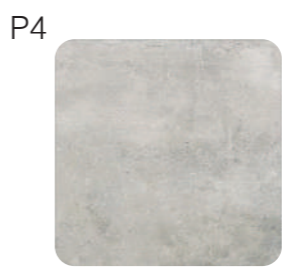
Cemento con césped exterior



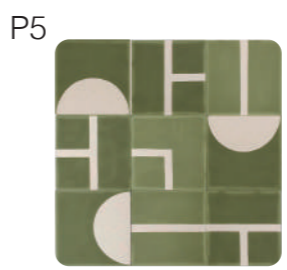
Gres 15 x 15 cm Mate, color Amber



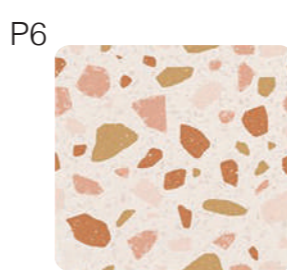
Gres 15 x 15cm Vidriado, color Amarillo



Cemento pulido color gris



Cerámica 60 x 60 cm Diseño personalizado



Terrazo glass de 50x50cm pulido

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:

TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

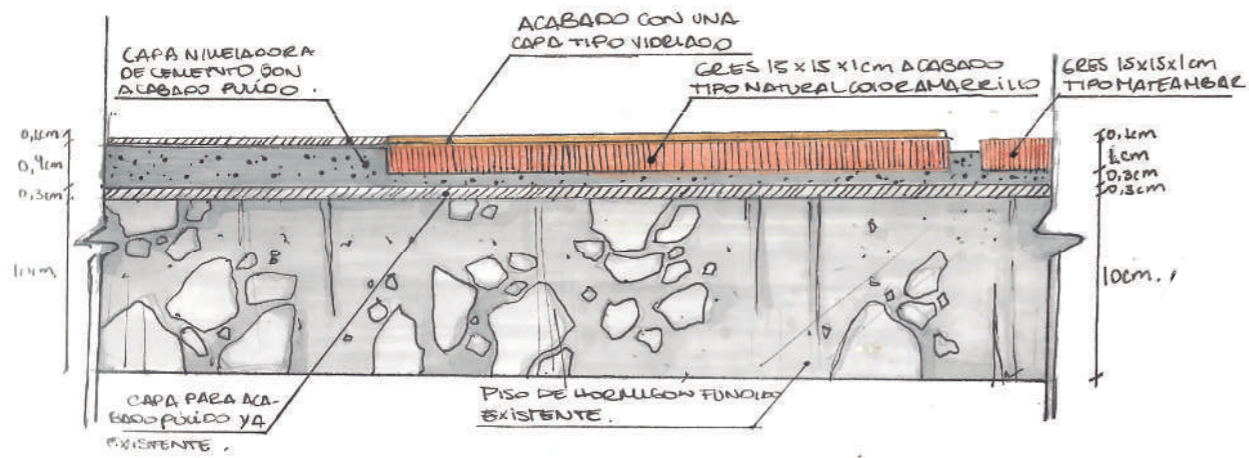
CONTENIDO:
PLANTA DE PISOS

ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:100	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:
A5

DETALLES CONSTRUCTIVOS



DETALLE #1

UNION Y COLOCACION DE PISO DE CEMENTO CON PIEZAS DE GRES.

ESC. 1:2

CAPA PIEZA DE GRES SERÁ COLOCADA SOBRE EL CEMENTO FRESCO.

CAPA NUEVA DE CONCRETO CON ACABADO DE CEMENTO PULIDO

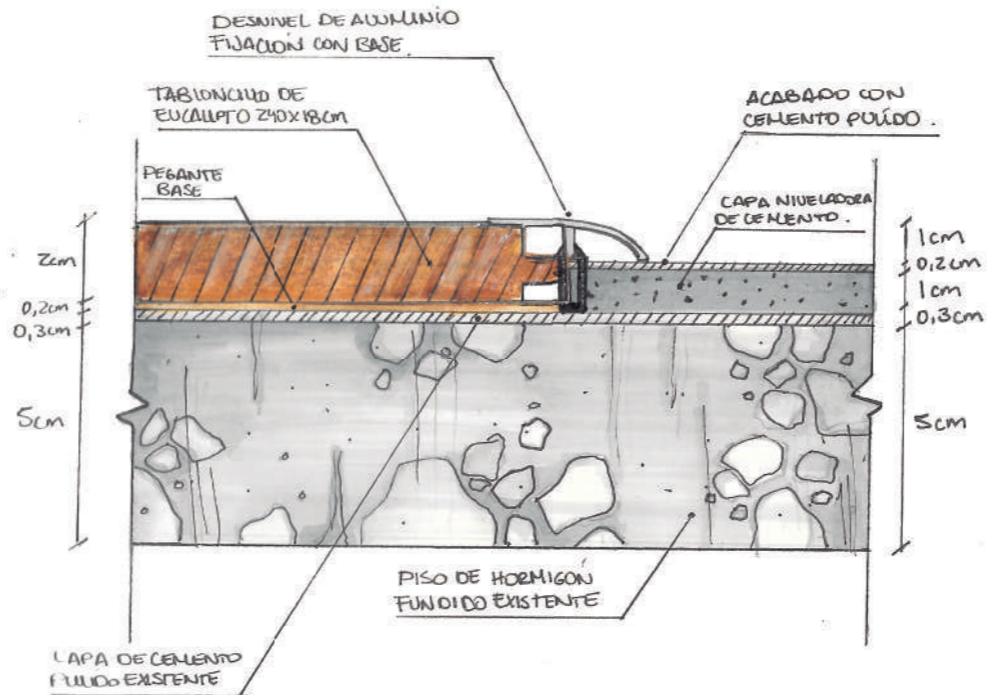
PIEZA DE GRES CON ACABADO VIRELADO

PIEZAS DE GRES CON ACABADO MATE 15x15cm

CAPA DE CEMENTO PULIDO EXISTENTE 3mm

PISO DE CONCRETO EXISTENTE

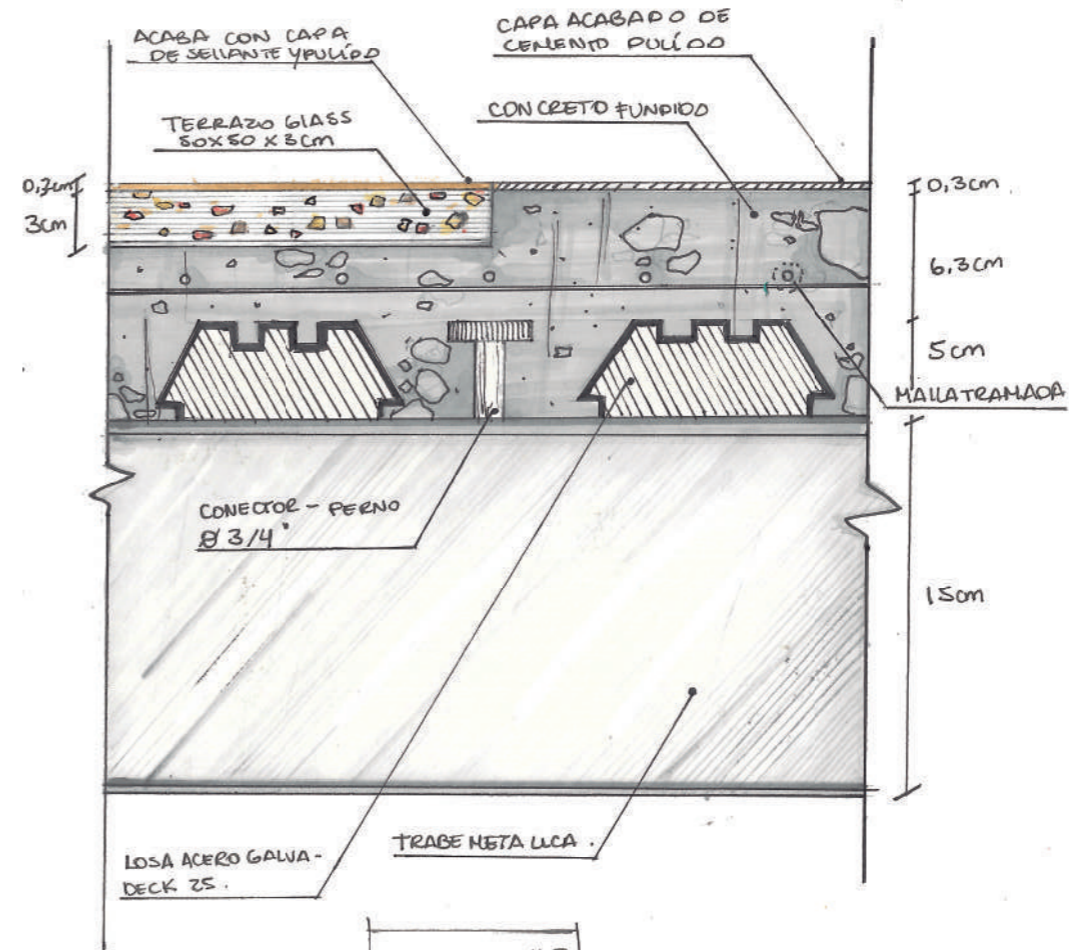
ISOMETRIA DETALLE #1



DETALLE #2

CAMBIO DE PISO DE MADERA A PISO DE CEMENTO PULIDO.

ESC. 1:2



DETALLE #3

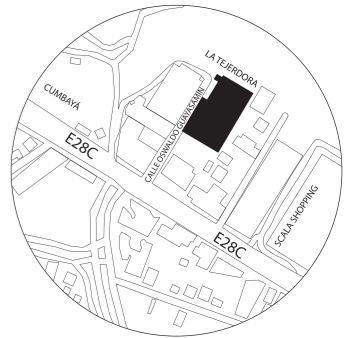
LOSA NUEVA CON ESTRUCTURA MIXTA Y REVESTIMIENTO DE TERRAZO Y CEMENTO PULIDO
ESC. 1:5



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

DETALLES CONSTRUCTIVOS DE PISOS

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

Fecha:

2020

Lámina:

A6

CATÁLOGO ACABADO DE PAREDES

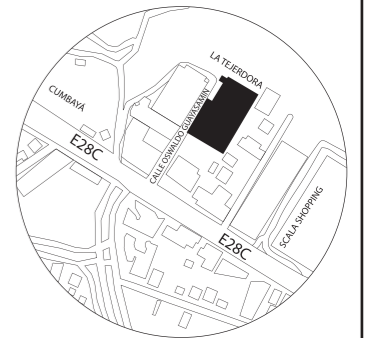
COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
A1	Ladrillo Ecológico	Formato: 24 x 12 x 8 cm Estilo: Quiebre en el cemento con césped Color: gris pulido Marca: Concreatea Nota: serán fabricados con productores locales y un diseño base del molde en metal, son 3 tipos de tramados diferentes.	Tienda Talleres Bar Baños Cocina	
A2	Fachaleta	Formato: 24.5 x 12 x 6 cm Código: LPRL6M Marca: Ladrilleria santa fe Nota: ladrillo prensado liviano medio terracota	Fachada exterior	
A3	Vidrio templado	Formato: Plancha de 300 x 216 cm espesor de 19mm Color: blanco - transparente Código: vidrio laminado y templado Marca: Fairis	Fachada exterior Talleres Equipo de trabajo Administración	
A4	Pintura Mural Vegetación	Formato: m2 pared seleccionada Color: Mixto base verde Marca: Sherwin Williams Nota: Mural diseño personalizado pintado a mano en el sitio por un artista local.	Bar	
A5	Vinil adhesivo con diseño	Formato: por rollos/m2 Estilo: vinil adhesivo Color: color Código: diseño personalizado Nota: Decocentro	Tienda Equipo de trabajo	
A6	Pintura Amarillo Goldfinch	Tipo: pintura vinílica para interior, acabado mate Presentación: litros, pedido por m2 Color: goldfinch SW 6905 Marca: Sherwin Williams Nota: color preparado bajo código, se colocará de acuerdo al diseño del mural.	Bar	



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

CATÁLOGO PAREDES

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

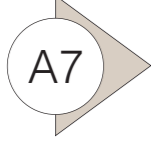
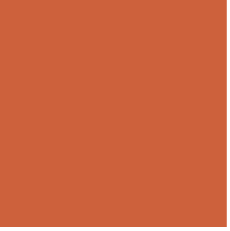
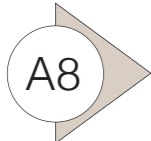

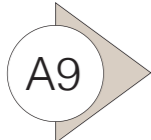
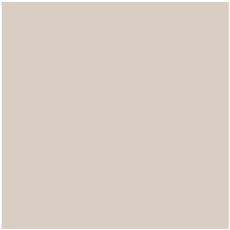
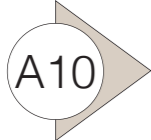
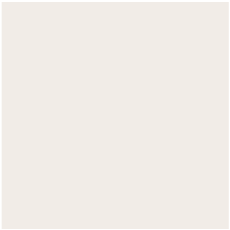




Fecha:

2020

Lámina:

A7

CATÁLOGO ACABADO DE PAREDES

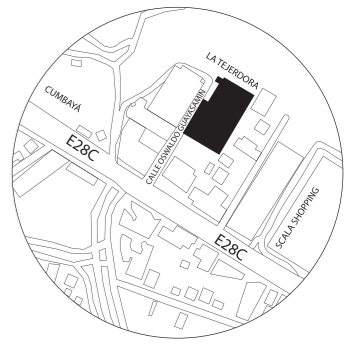
COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
 A7	Pintura Terracota Husky orange	Tipo: pintura vinílica para interior - exterior, acabado mate Presentación: litros, pedido por m2 Color: husky orange SW 6636 Marca: Sherwin Williams Nota: color preparado bajo código, se colocará de acuerdo al diseño del mural.	Bar	
 A8	Pintura Verde High strung	Tipo: pintura vinílica para interior - exterior, acabado mate Presentación: litros, pedido por m2 Color: high strung SW 6705 Marca: Sherwin Williams Nota: color preparado bajo código, se colocará de acuerdo al diseño del mural.	Ingreso (Estacionamiento)	
 A9	Pintura Gris Modern gray	Tipo: pintura vinílica para interior - exterior, acabado mate Presentación: litros, pedido por m2 Color: modern gray SW 7632 Marca: Sherwin Williams Nota: color preparado bajo código, se colocará de acuerdo al diseño del mural.	Hall Sala de espera Tienda Salón Barra Bar Sala de exposición	
 A10	Pintura Blanco Snow boundy	Tipo: pintura vinílica para interior - exterior, acabado mate Presentación: litros, pedido por m2 Color: goldfinch SW 7004 Marca: Sherwin Williams Nota: color preparado bajo código, se colocará de acuerdo al diseño del mural.	Tienda Salón Barra Bar Sala de exposición	
 A11	Cemento pulido	Formato: general espesor de 1cm, espesor pulido 3 mm Estilo: Industrial Color: Gris Marca: Concreate Nota: pared de bloque con acabado de cemento pulido	General en todo el proyecto	
 A12	Cemento texturado	Tipo: paneles de fibrocemento texturado de 30 x 90 x 1cm de espesor Presentación: pedido por m2 Color: gris claro Marca: Asimco Nota: los paneles serán colocados sobre la pared de bloque.	General en todo el proyecto	



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

CATÁLOGO PAREDES

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E




Fecha:

2020

Lámina:

A8

CATÁLOGO ACABADO DE PAREDES

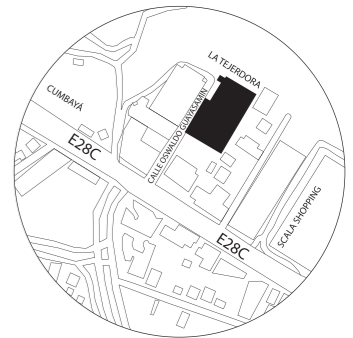
COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
A13	Gress Ambar	Formato: 15 x 15 cm , 1cm espesor Estilo: Mediterraneo Colección: Dolmen Color: Amber Código: Dados de gres Amber Marca: Disensa	Barra	
A14	Revestimiento de madera natural	Formato: 50 x 50 cm 1cm espesor Estilo: Natura Colección: Natura Color: Madera natural pino Código: Pino wood Marca: Sigma	Hall	
A15	Cerámica	Formato: 60 x 60 cm , 1cm espesor Estilo: Boho chic Colección: diseño personalizado Color: Verde oliva Código: diseño personalizado Marca: Keramikos, se envía el diseño en un archivo digital y es impreso sobre cerámica.	Baños	

udla

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

CATÁLOGO PAREDES

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

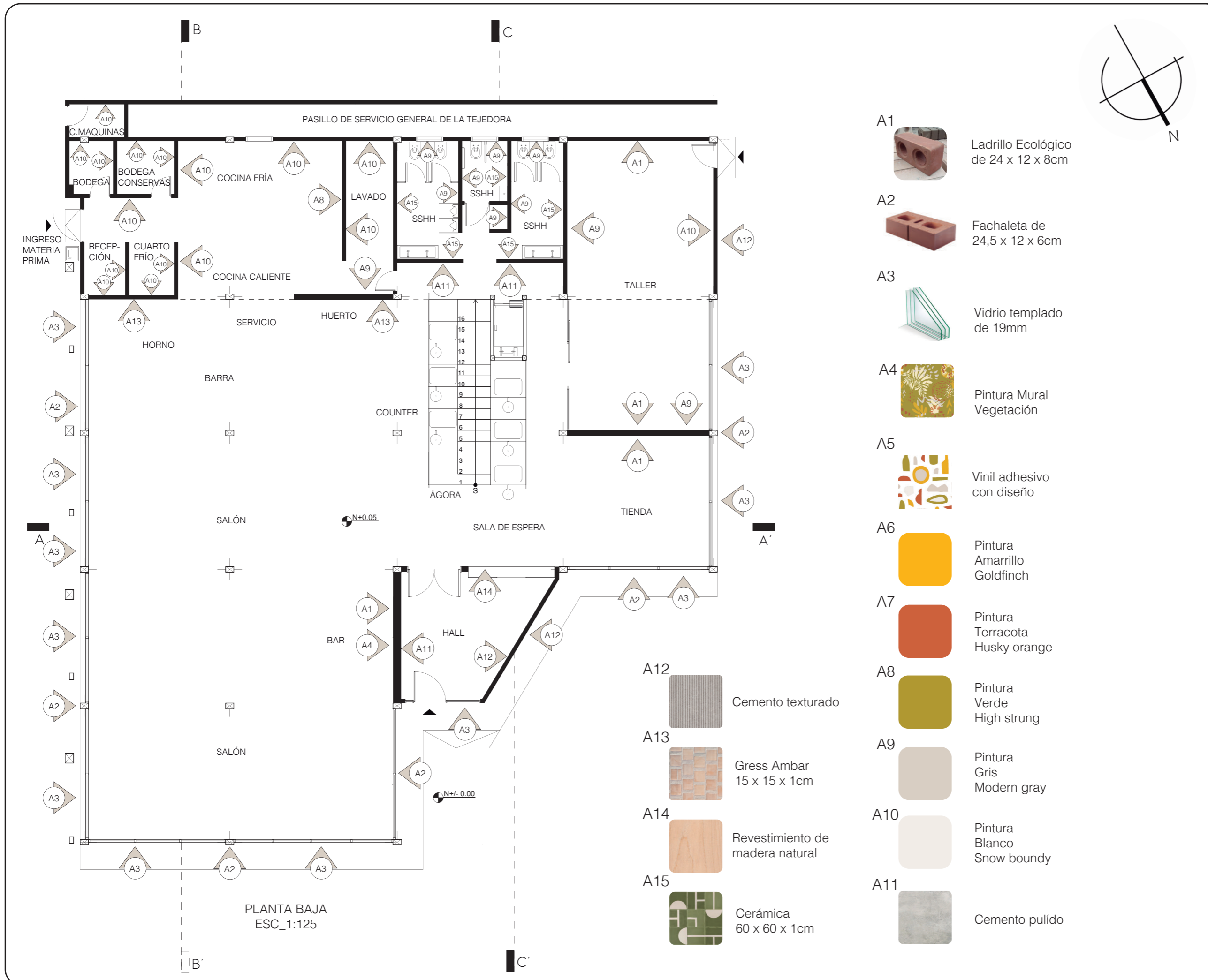
S/E

Fecha:

2020

Lámina:

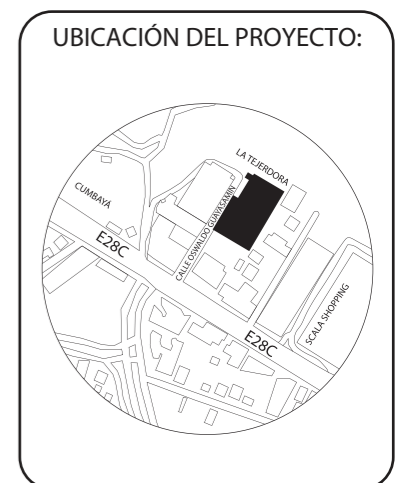
A9



- A1  Ladrillo Ecológico de 24 x 12 x 8cm
- A2  Fachaleta de 24,5 x 12 x 6cm
- A3  Vidrio templado de 19mm
- A4  Pintura Mural Vegetación
- A5  Vinil adhesivo con diseño
- A6  Pintura Amarrillo Goldfinch
- A7  Pintura Terracota Husky orange
- A8  Pintura Verde High strung
- A9  Pintura Gris Modern gray
- A10  Pintura Blanco Snow boundy
- A11  Cemento pulido
- A12  Cemento texturado
- A13  Gress Ambar 15 x 15 x 1cm
- A14  Revestimiento de madera natural
- A15  Cerámica 60 x 60 x 1cm

uola

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

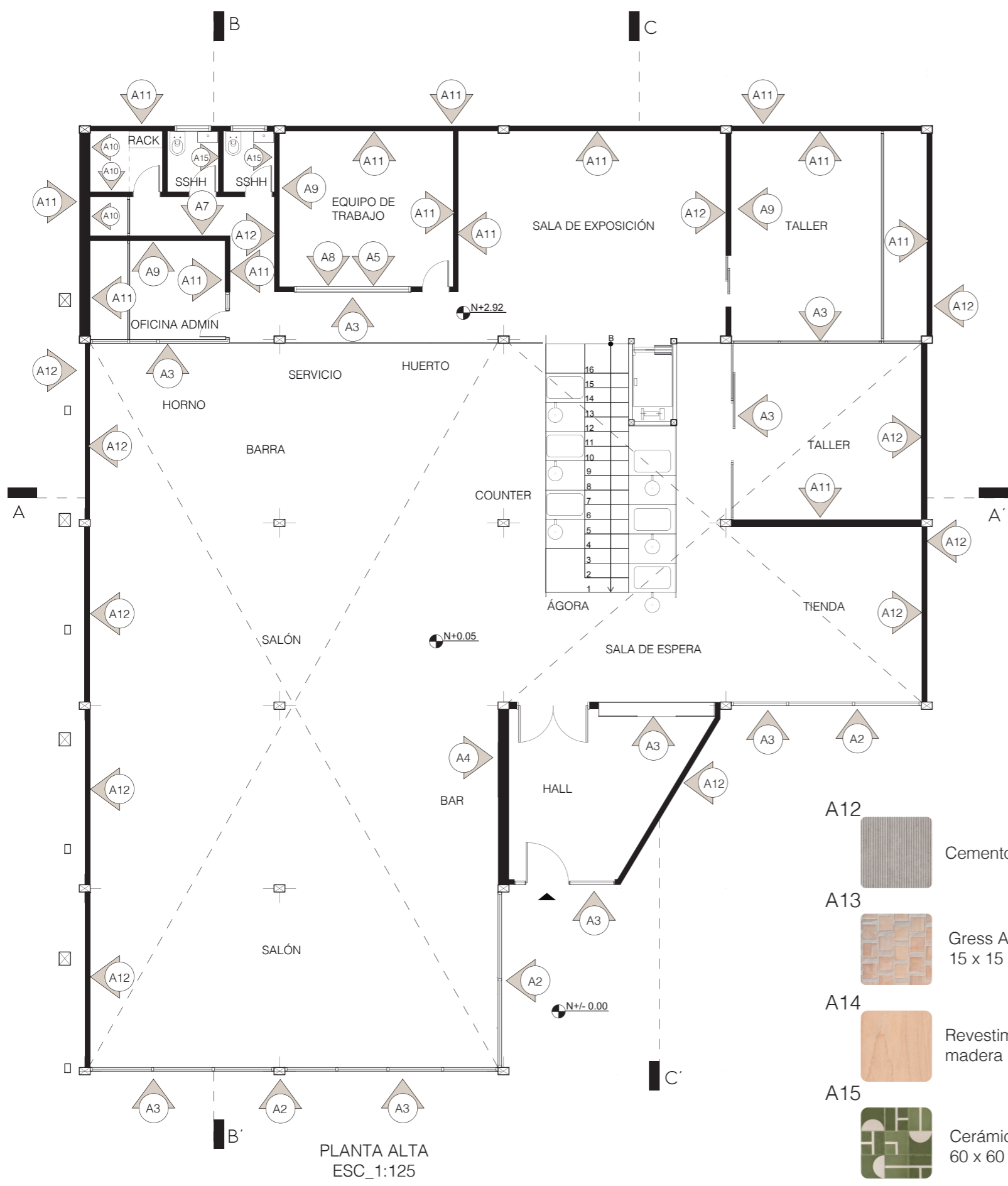
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANTA BAJA

ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:125	Fecha: 2020
------------------	----------------

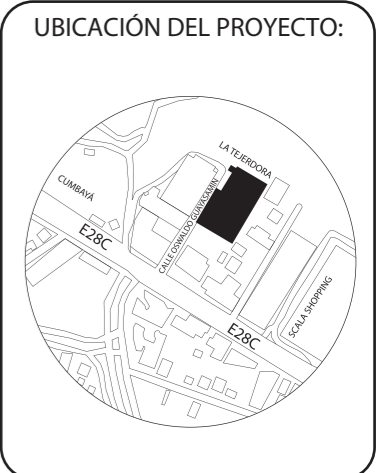
Lámina:
A10



PLANTA ALTA
ESC_1:125

- A1  Ladrillo Ecológico de 24 x 12 x 8cm
- A2  Fachaleta de 24,5 x 12 x 6cm
- A3  Vidrio templado de 19mm
- A4  Pintura Mural Vegetación
- A5  Vinil adhesivo con diseño
- A6  Pintura Amarillo Goldfinch
- A7  Pintura Terracota Husky orange
- A8  Pintura Verde High strung
- A9  Pintura Gris Modern gray
- A10  Pintura Blanco Snow boundy
- A11  Cemento pulido
- A12  Cemento texturado
- A13  Gress Ambar 15 x 15 x 1cm
- A14  Revestimiento de madera natural
- A15  Cerámica 60 x 60 x 1cm

uola
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
 ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR



TEMA:
 CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:
 MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
 PLANTA ALTA

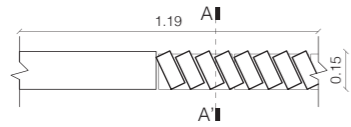
ASESORA:
 ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:125	Fecha: 2020
------------------	----------------

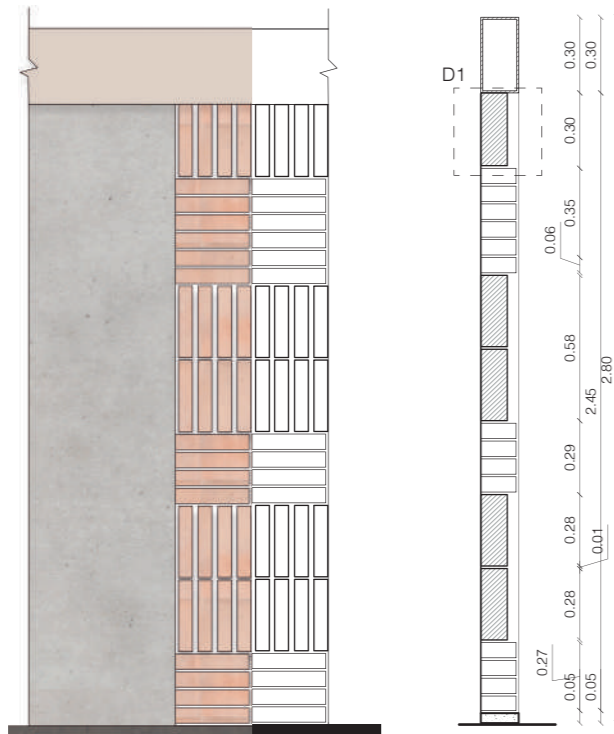
Lámina:
 A11

DETALLES CONSTRUCTIVOS

VISTA SUPERIOR:
Sección pared tipo 1
Esc_1:25

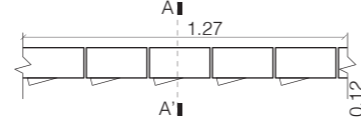


CORTE A - A'
Sección pared tipo 1
Esc_1:25

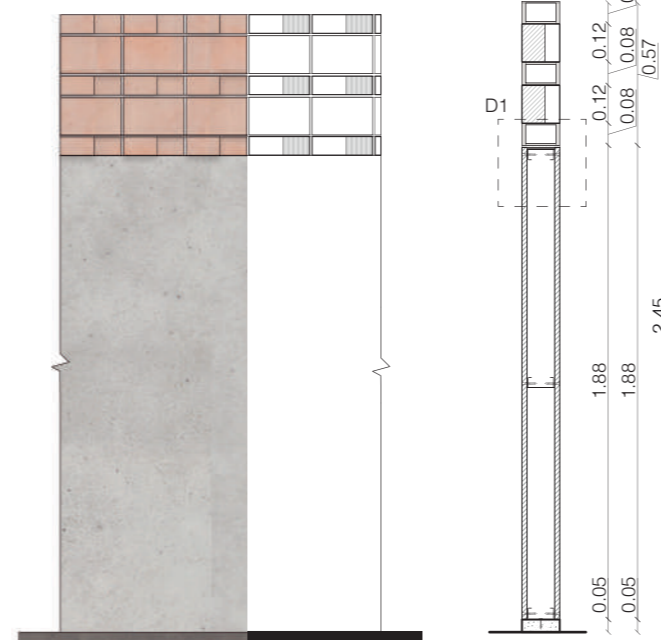


VISTA FRONTAL:
Sección pared tipo 1
Esc_1:25

VISTA SUPERIOR:
Sección pared tipo 2
Esc_1:25

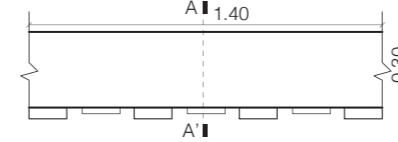


CORTE A - A'
Sección pared tipo 2
Esc_1:25

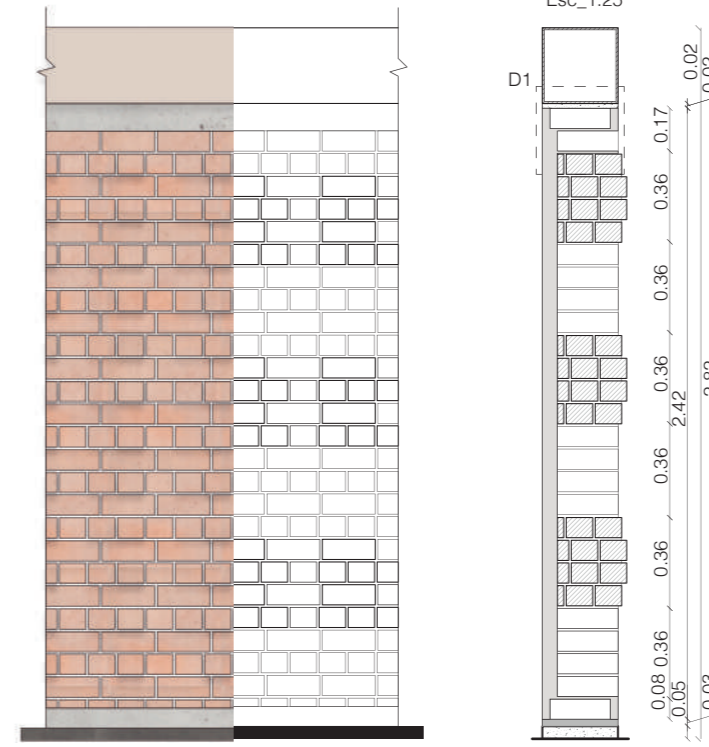


VISTA FRONTAL:
Sección pared tipo 2
Esc_1:25

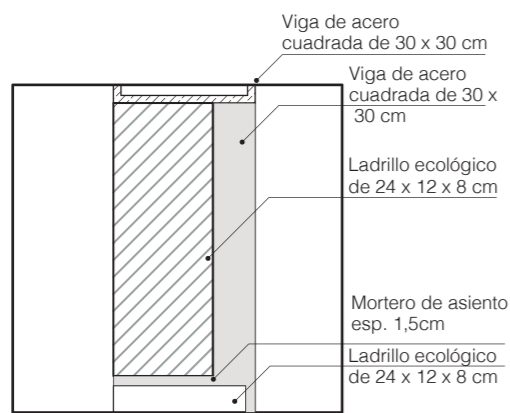
VISTA SUPERIOR:
Sección pared tipo 3
Esc_1:25



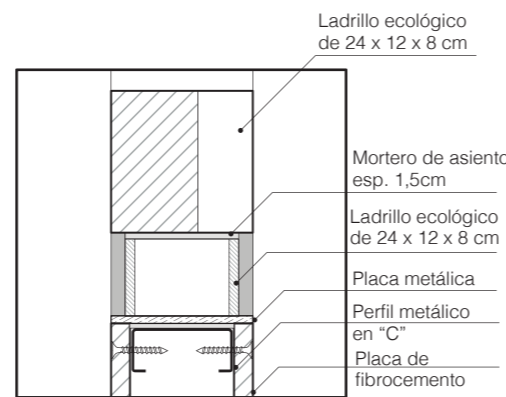
CORTE A - A'
Sección pared tipo 3
Esc_1:25



VISTA FRONTAL:
Sección pared tipo 3
Esc_1:25



DETALLE CONSTRUCTIVO 1:
Pared de ladrillo 15 cm tipo 1
Esc_1:8
Ubicación: Tienda



DETALLE CONSTRUCTIVO 1:
Pared de ladrillo 30 cm tipo 2
Esc_1:8
Ubicación: Bar



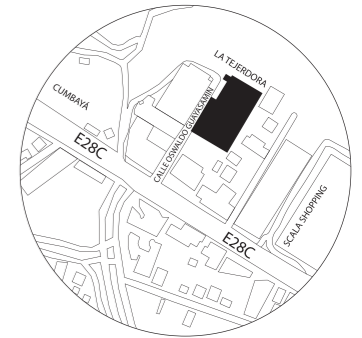
DETALLE CONSTRUCTIVO 1:
Pared de ladrillo 15 cm tipo 3
Esc_1:8
Ubicación: Talleres



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

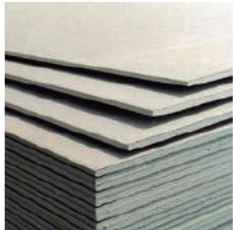
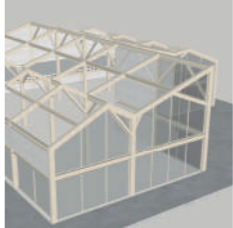

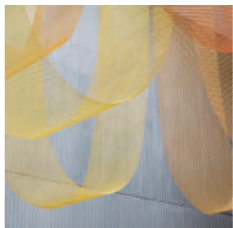
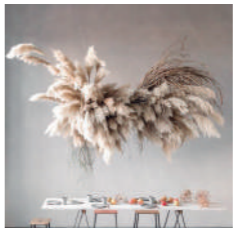
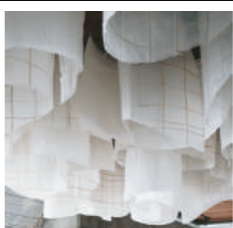
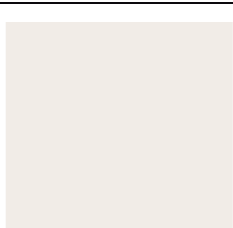
CONTENIDO:
DETALLES CONSTRUCTIVOS DE PAREDES

ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E
Fecha: 2020

Lámina:
A12

CATÁLOGO CIELO RASO

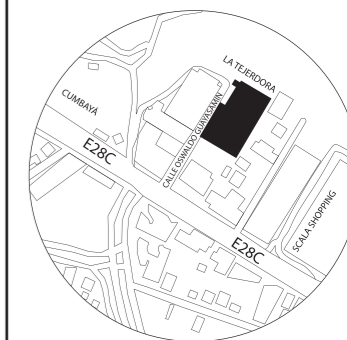
COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
C1	Fibro cemento	Formato: 1.22 m x 2.44 m, 10 mm y 12 mm espeso Estilo: industrial Color: Cemento claro (Natural de la placa) Marca: Asimco	Cubierta	
C2	Estructura de acero	Formato: tubo rectangul ar de 20x30cm y tubo cuadrado de 20x20cm Color: pintura electrostática color blanco Marca: Asimco	Estructura general	
C3	Revestimiento de madera natural	Formato: 50 x 50 cm 1cm espesor Estilo: Natura Colección: Natura Color: Madera natural pino Código: Pino wood Marca: Sigma	Hall Cubierta interior	
C4	Malla de acero inoxidable	Formato: retaso de diferentes medidas con 1mm de espesor Estilo: Industrial Color: amarillo, naranja, terracota Marca: acerotex Nota: se descolgaran las mallas metalicas de una estructura secundaria.	Ágora Sala de espera	
C5	Arreglo de sigse/ cortaderia	Formato: 200 x 80 x 100 cm Estilo: Boho Colección: vegetal Color: Neutros Código: Sisge Marca: Hecho a mano con sigse local	Tienda Salón	
C6	Papel reciclado	Formato: 60 x 60 cm , 2mm espesor Estilo: Boho chic Colección: diseño personalizado Color: hueso con retasos de hojas naturales Código: diseño personalizado Marca: realizado a mano	Talleres	
C7	Pintura Blanco Snow boundy	Tipo: pintura vinílica para interior - exterior, acabado mate Presentación: litros, pedido por m2 Color: Snow boundy SW 7004 Marca: Sherwin Williams Nota: color preparado bajo código	Baños Cocina Talleres	



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

CATÁLOGO CIELO
RASO

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

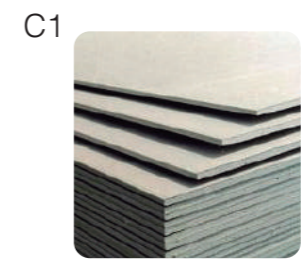
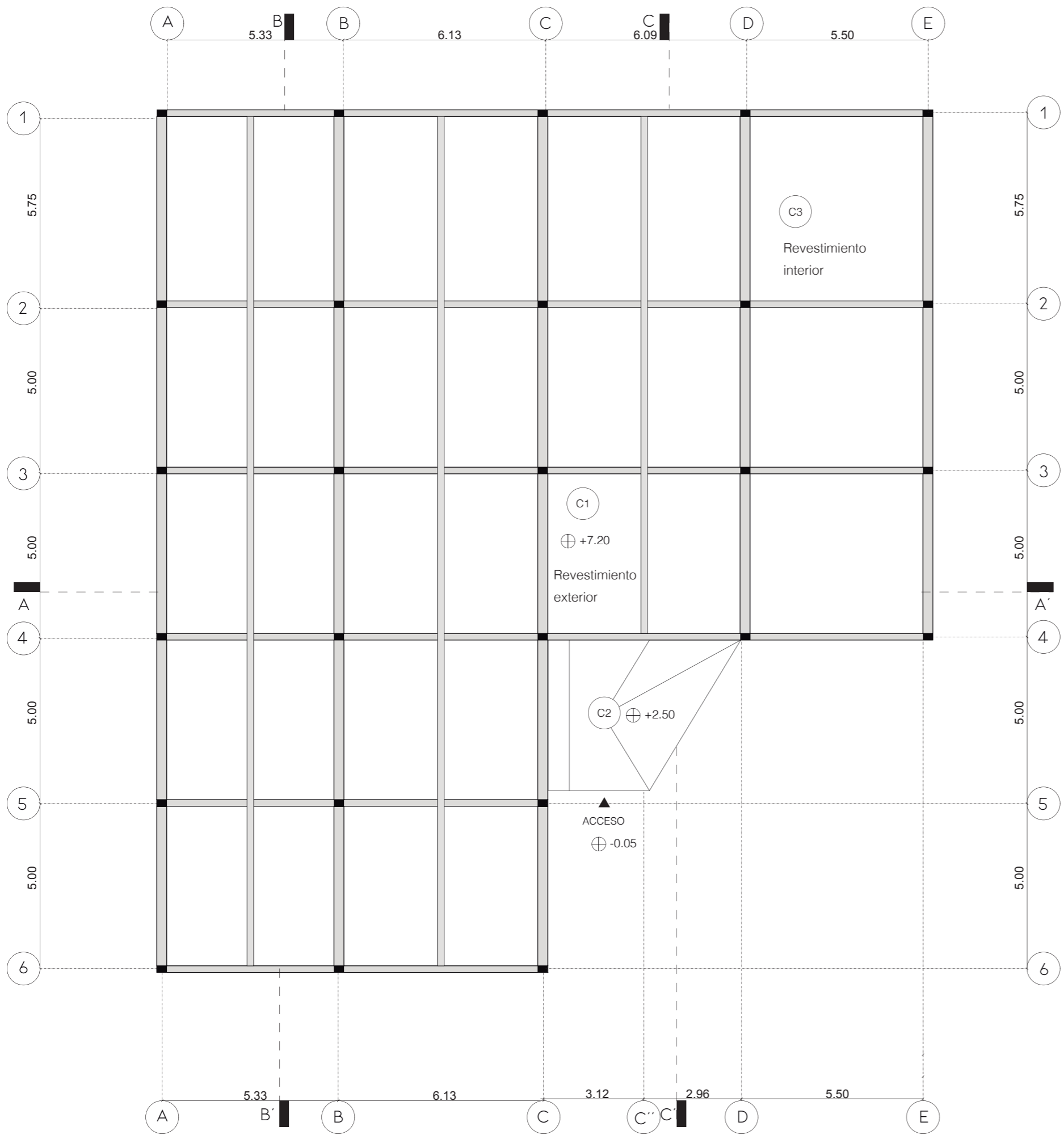
S/E

Fecha:

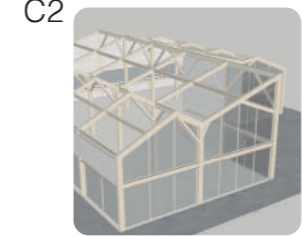
2020

Lámina:

A13



C1 Fibrocemento



C2 Estructura de acero



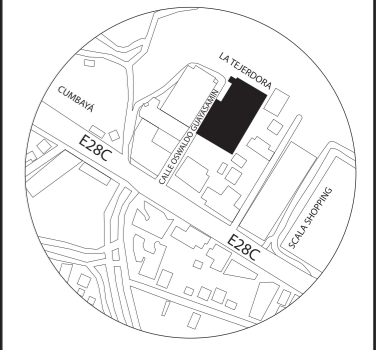
C3 Revestimiento de Madera natural



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

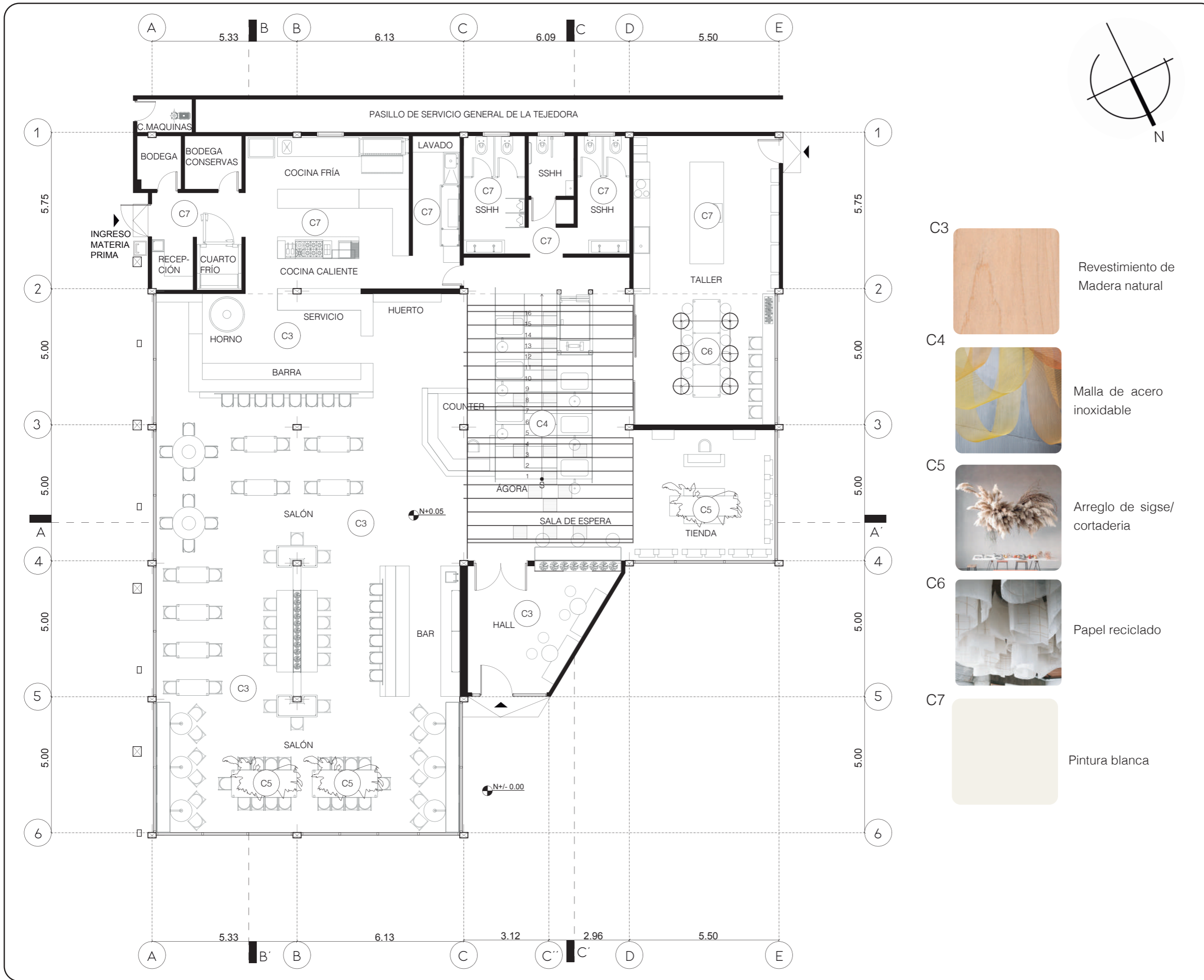
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANTA ESTRUCTURA

ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

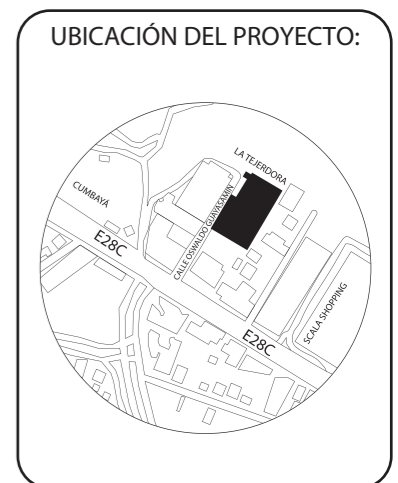
Escala: 1:125	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:
A14



- C3  Revestimiento de Madera natural
- C4  Malla de acero inoxidable
- C5  Arreglo de sigse/ cortaderia
- C6  Papel reciclado
- C7  Pintura blanca

uola
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
 ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR



TEMA:
 CENTRO GASTRONÓMICO
 BASADO EN EL MOVIMIENTO
 SLOW FOOD

AUTOR:
 MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
 PLANTA BAJA

ASESORA:
 ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:130	Fecha: 2020
------------------	----------------

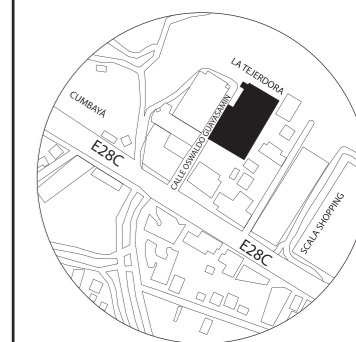
Lámina:
 A15

uola

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

CORTES

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

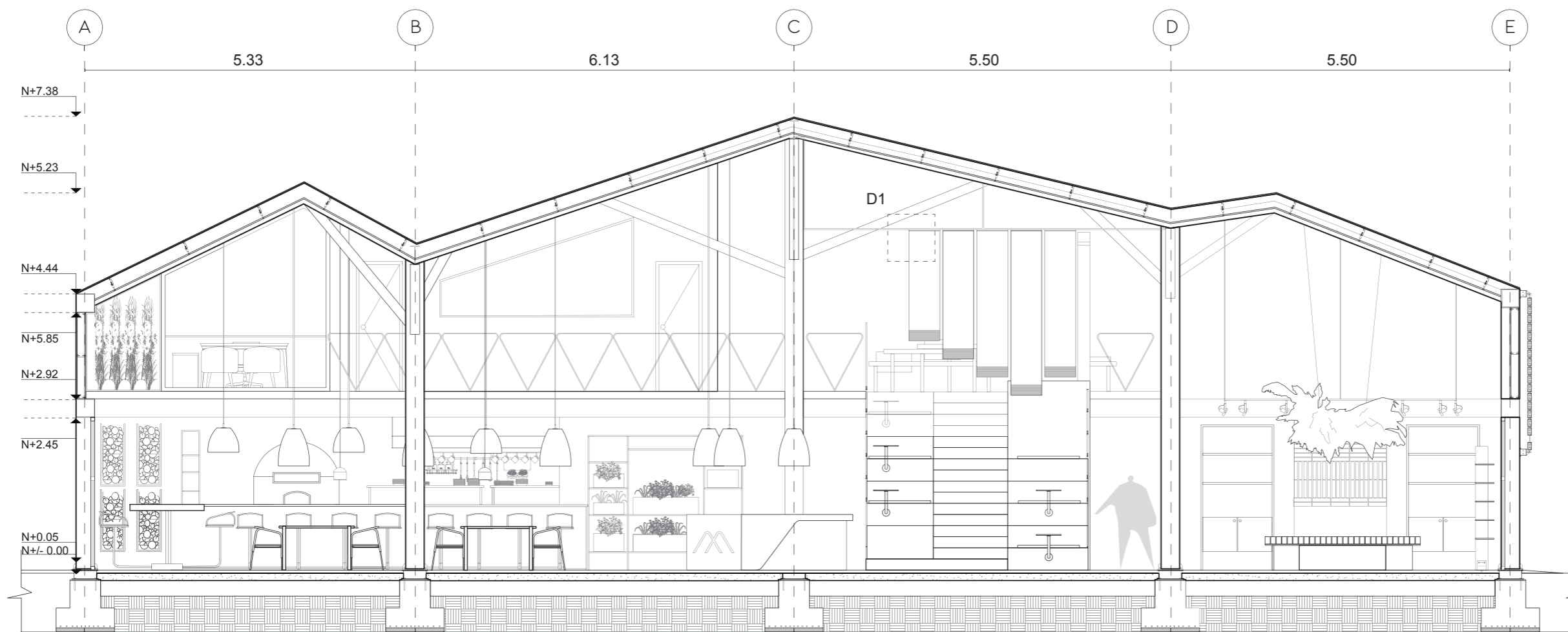
S/E

Fecha:

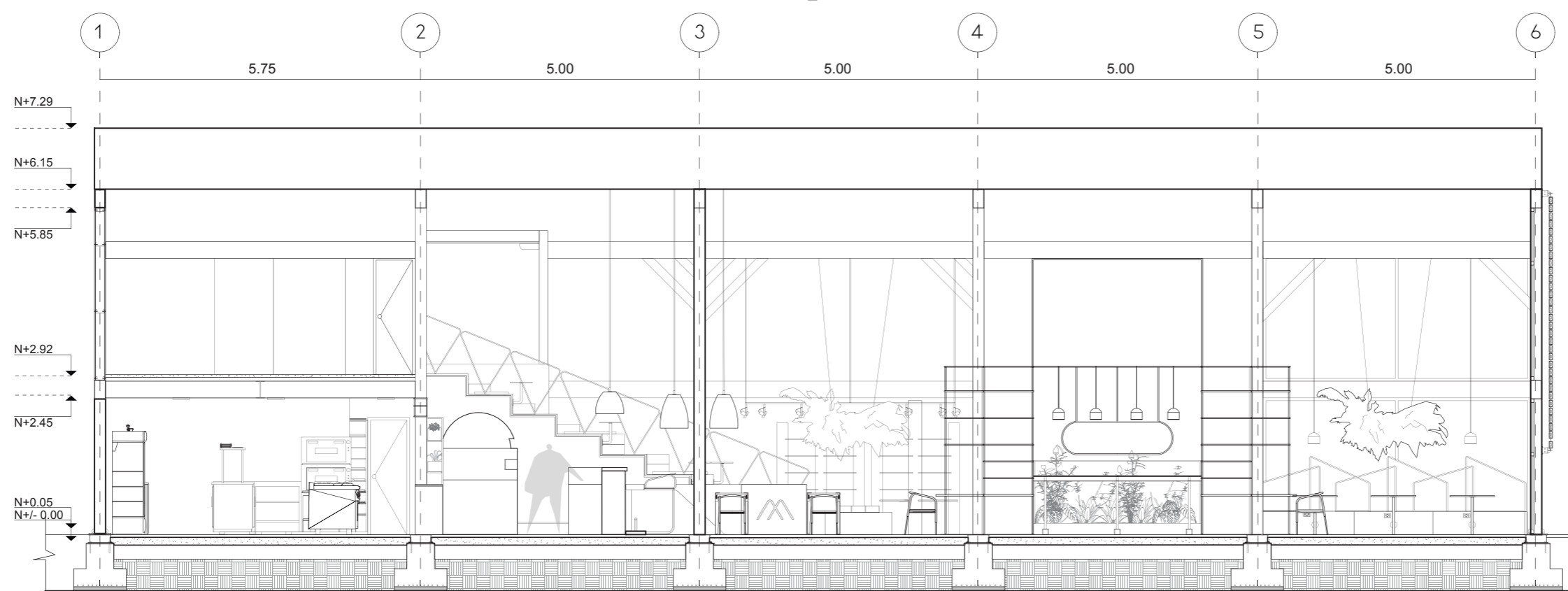
2020

Lámina:

A17

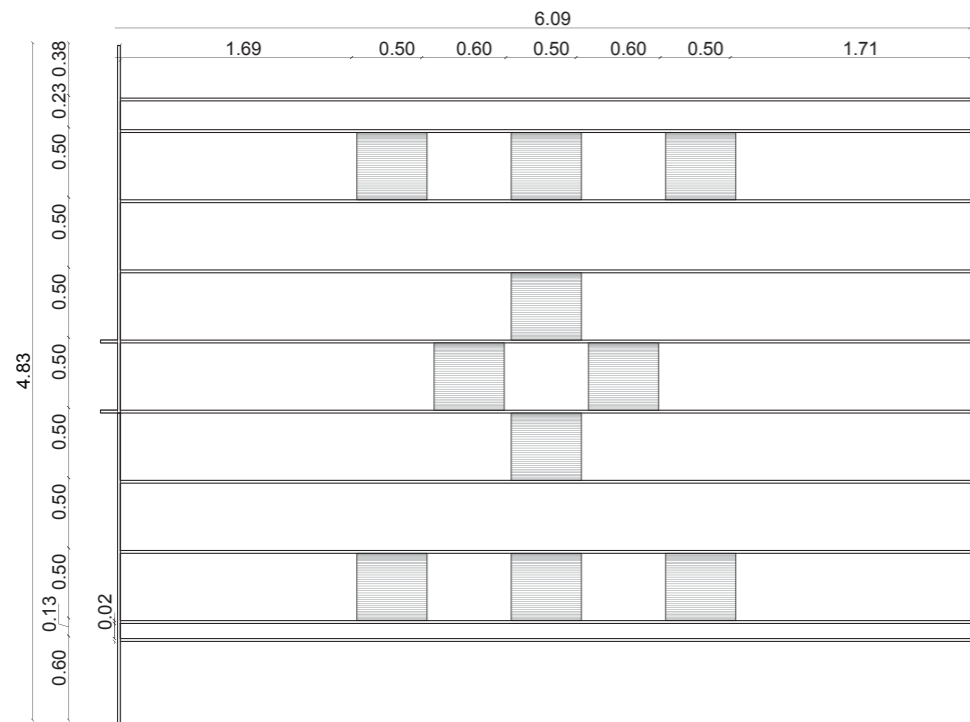


CORTE A - A'
ESC_1:110

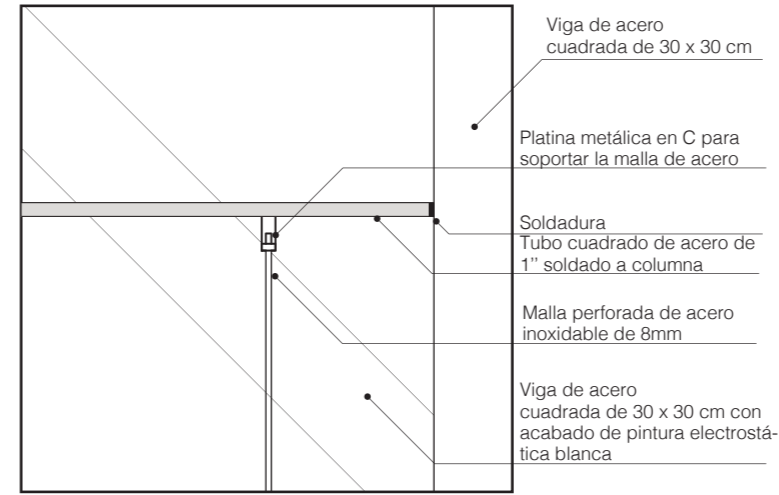


CORTE B - B'
ESC_1:110

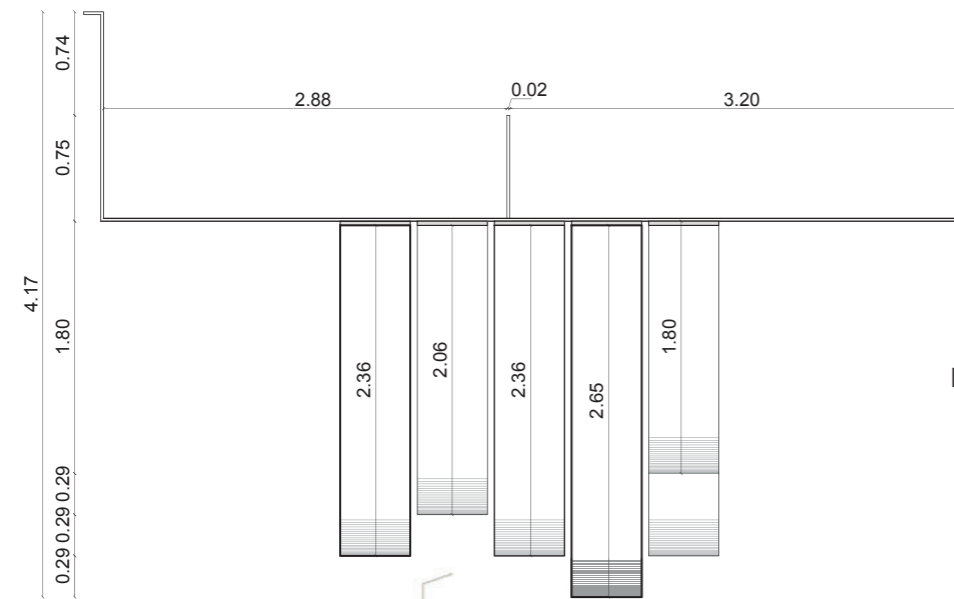
DETALLES CONSTRUCTIVOS



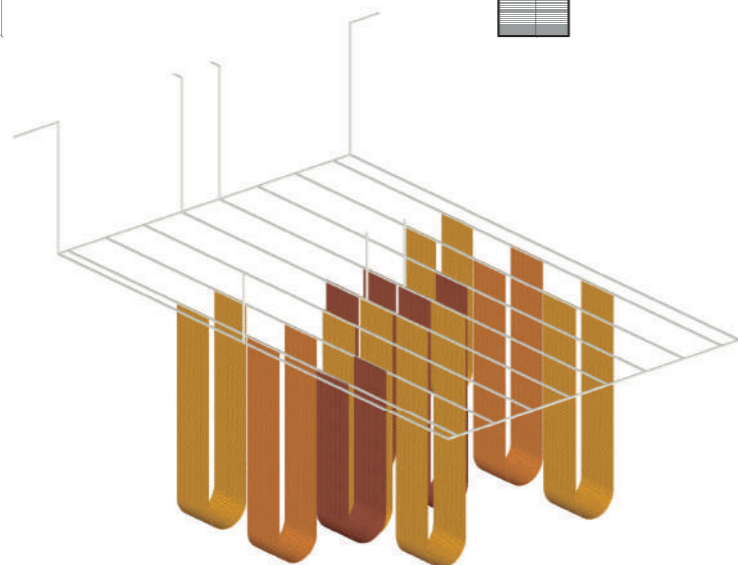
DETALLE CONSTRUCTIVO 1:
Soporte malla de acero a estructura de techo
Esc_1:10
Ubicación: Ágora



VISTA SUPERIOR:
Decoración malla de acero inoxidable
Esc_1:50

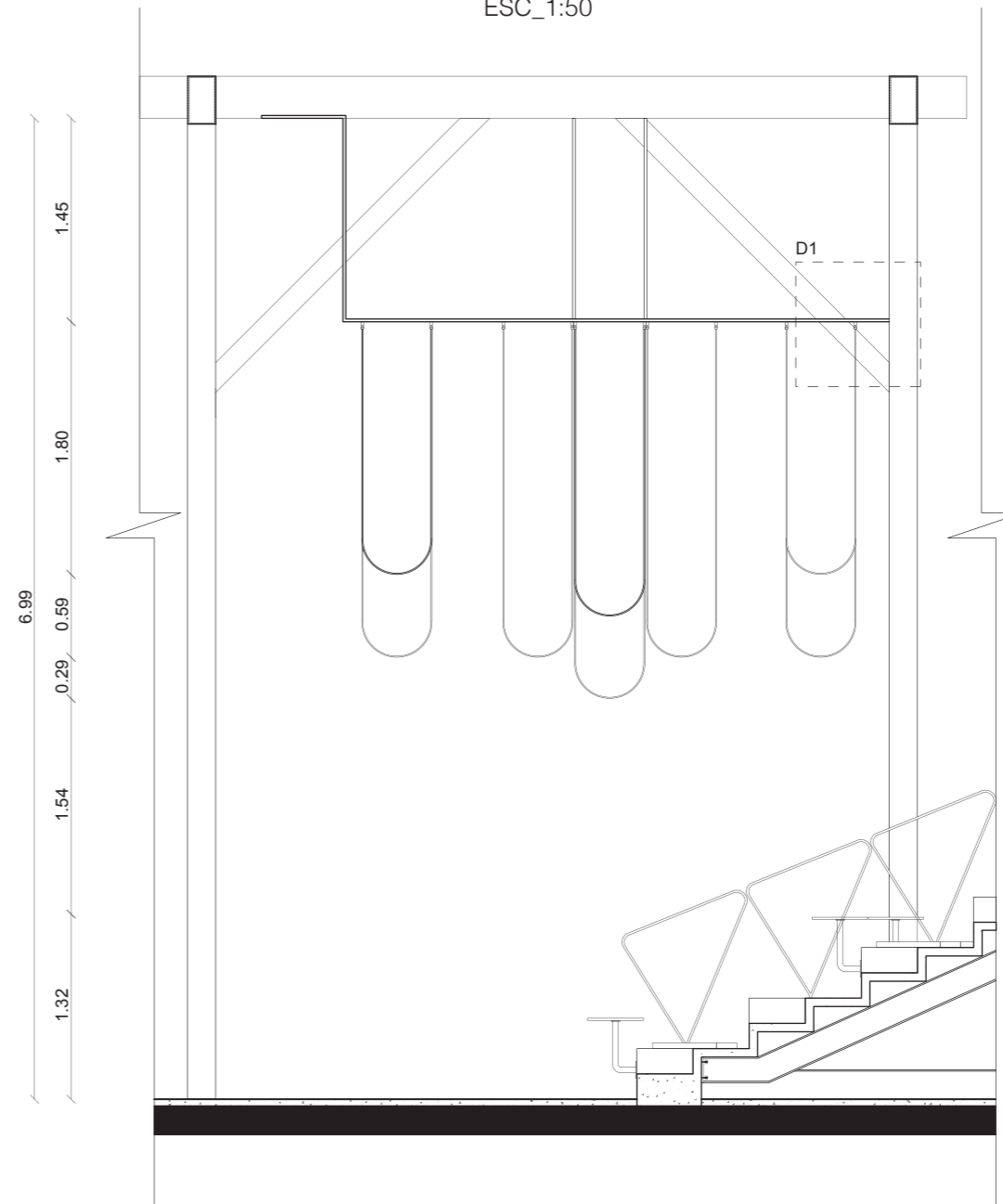


VISTA FRONTAL:
Decoración malla de acero inoxidable
Esc_1:50



ISOMETRÍA

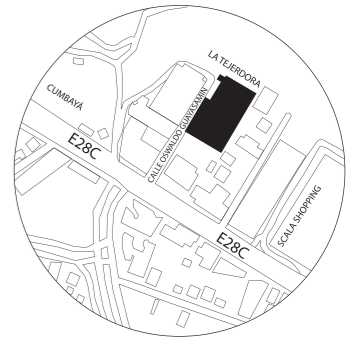
SECCIÓN CORTE C - C '
ESC_1:50



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
DETALLE CONSTRUCTIVO CIELO RASO

ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E	Fecha: 2020
----------------	----------------

Lámina:
A18

CATÁLOGO DE ILUMINACIÓN

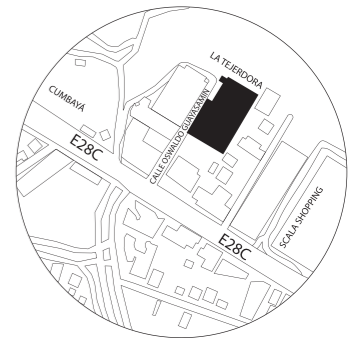
COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
L1 	Aplique de pared mano	Formato: 8.4 x 4.7 cm Temperatura: 3600k Flujo luminoso: 100lm Potencia: 15 W Marca: Philips LED	Hall	
L2 	Aplique de pared con peso	Formato: 8.4 x 4.7 cm Temperatura: 3600k Flujo luminoso: 100lm Potencia: 15 W Marca: Philips LED	Baños	
L3 	Lámpara descolgada rectangular	Formato: rectangular de varios tamaños Temperatura: 3600k Color: Blanco Potencia: 70W LED 40 W Marca: Ilumitec	Recepción Ágora Talleres Salón Sala de exposición Equipo de trabajo	
L4 	Riel con spots	Formato: spots con riel 56 cm Temperatura: 3000 a 4000k Flujo luminoso: 700lm Ángulo de apertura: 36° Potencia: 7W Marca: Ilumitec	Tienda	
L5 	Lámpara de concreto y madera	Formato: 40 x 20 cm Temperatura: 3000k Flujo luminoso: 100lm Potencia: 15W Marca: Ilumitec	Oficina de administración	
L6 	Lámpara de arcilla	Formato: 50 x 15 cm y 25 x 15 cm Temperatura: 3600k Flujo luminoso: 100lm Material: arcilla terracota Nota: Hecho a mano con molde	Salón	
L7 	Lámpara de mimbre	Formato: 50 x 80 cm Temperatura: 3600k Flujo luminoso: 100lm Material: Mimbre Nota: Hecho a mano	Counter Barra	



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

CATÁLOGO
ILUMINACIÓN

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E













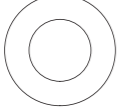

Fecha:

2020

Lámina:

A19

CATÁLOGO DE ILUMINACIÓN

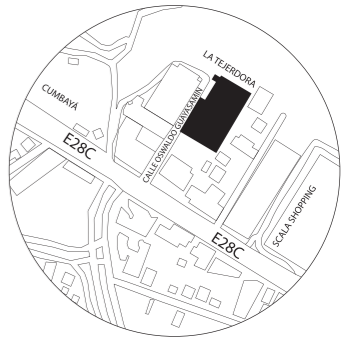
COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
L8 	Lámpara de mimbre 2	Formato: 50 x 40 cm Temperatura: 3600k Flujo luminoso: 100lm Material: Mimbre Nota: Hecho a mano	Barra Bar	
L9 	Lámpara de mimbre 3	Formato: 50 x 60 cm Temperatura: 3600k Flujo luminoso: 100lm Material: Mimbre Nota: Hecho a mano	Tienda	
L10 	Arreglo de sigse/- cortaderia	Formato: cilindro de r: 10cm LED Temperatura: 3600k Nota: diseño personalizado a mano con cilindro de acero perforado, donde se colocará luminarias rodeadas de vegetación sigse	Tienda Salón	
L11 	Aplique de pared metálico	Formato: 120 x 50 cm LED Temperatura: 3000 a 4000k Flujo luminoso: 100lm Potencia: 15 w	Salón	
L12 	Plafón sobrepuesto redondo	Formato: luminaria LEDsobrepuesta redonda de 15cm Temperatura: 3600k Flujo luminoso: 3200lm Potencia: 40W	Baños Cocina Bodegas Cuarto de máquinas	
L13 	Luz indirecta vegetación	Formato: manguera LED Temperatura: 4000k Potencia: 150W Marca: Sylvania	Hall Ágora Salón Talleres Administración	
L14 	Lámpara de aluminio blanca	Formato: 50 x 15 cm Temperatura: 36000k Potencia: 30W Marca: Sylvania	Talleres Tienda	



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

CATÁLOGO
ILUMINACIÓN

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

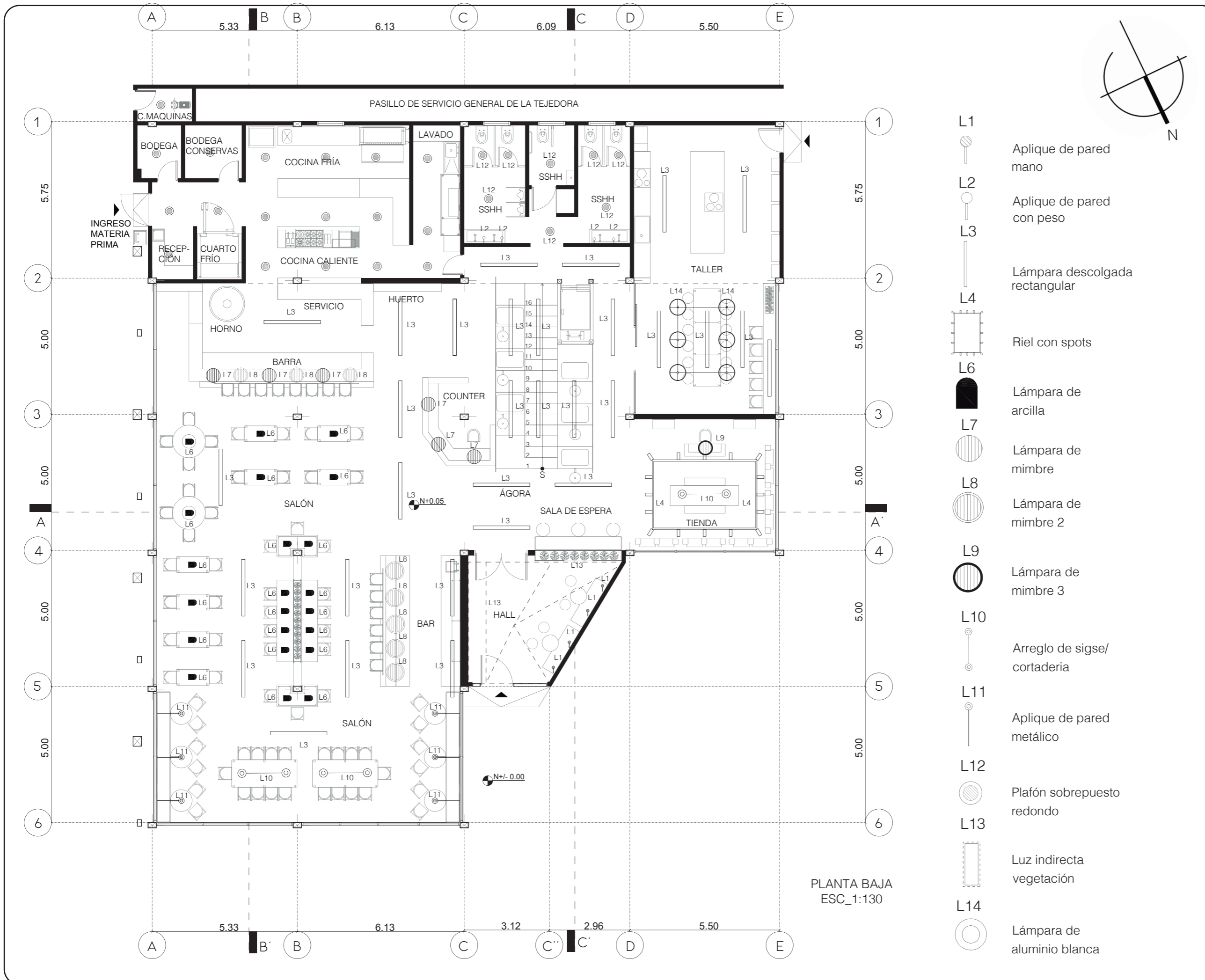
S/E

Fecha:

2020

Lámina:

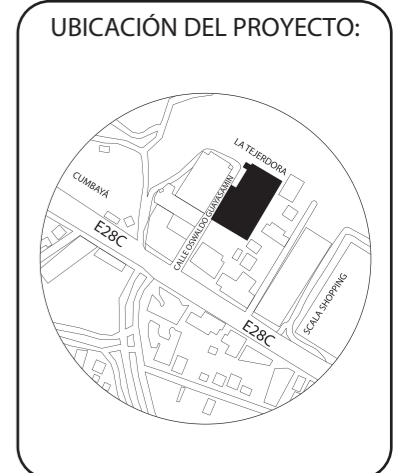
A20



uola

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

PLANTA BAJA

ASESORA:

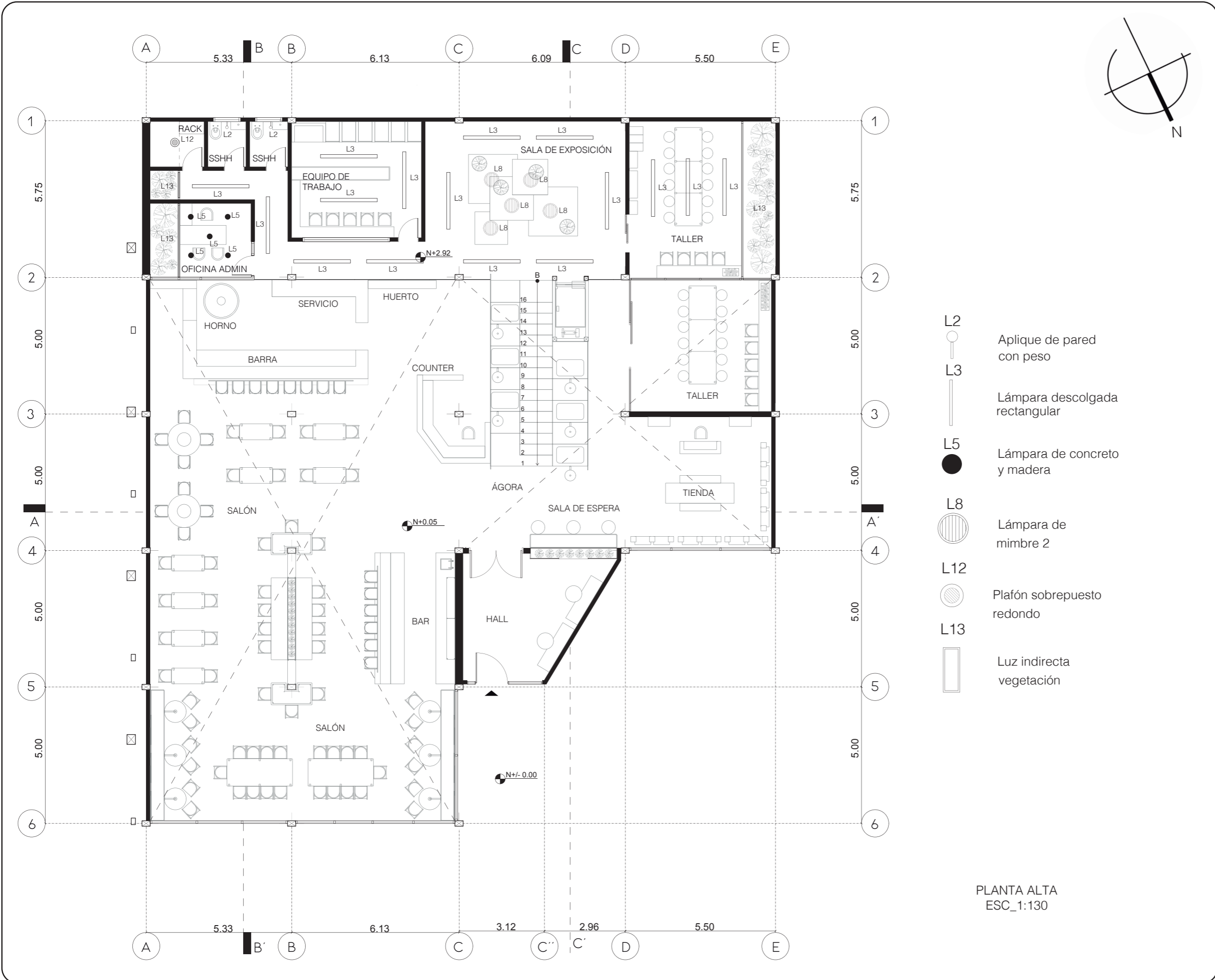
ARQ. JIMENA VACAS

Escala:	Fecha:
1:130	2020

Lámina:

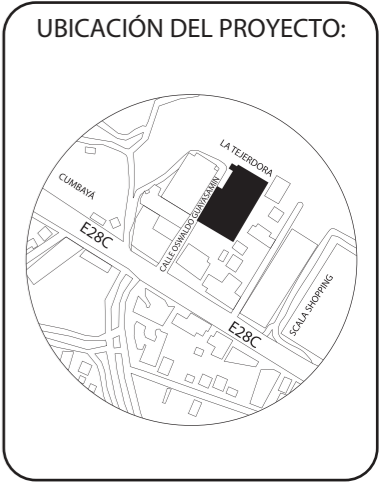
A21

- L1 Aplique de pared mano
- L2 Aplique de pared con peso
- L3 Lámpara descolgada rectangular
- L4 Riel con spots
- L6 Lámpara de arcilla
- L7 Lámpara de mimbre
- L8 Lámpara de mimbre 2
- L9 Lámpara de mimbre 3
- L10 Arreglo de sigse/cortaderia
- L11 Aplique de pared metálico
- L12 Plafón sobrepuesto redondo
- L13 Luz indirecta vegetación
- L14 Lámpara de aluminio blanca



- L2 Aplique de pared con peso
- L3 Lámpara descolgada rectangular
- L5 Lámpara de concreto y madera
- L8 Lámpara de mimbre 2
- L12 Plafón sobrepuesto redondo
- L13 Luz indirecta vegetación

PLANTA ALTA
ESC_1:130



TEMA:
 CENTRO GASTRONÓMICO
 BASADO EN EL MOVIMIENTO
 SLOW FOOD

AUTOR:
 MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
 PLANTA ALTA

ASESORA:
 ARQ. JIMENA VACAS

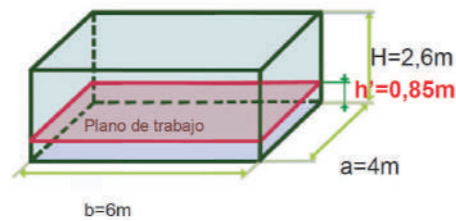
Escala: 1:130	Fecha: 2020
------------------	----------------

Lámina:
 A22

DISEÑO DE ALUMBRADO TALLER 1

DATOS

Ancho	5.20 m
Largo	4.80 m
Altura total	4.62
Altura plano de trabajo	0.85 m
Flujo luminoso	7000lm
1 Lámpara rectangular colgante LED	75 x 208 x 5 cm
Reflexión techo	0.5
Reflexión pared	0.3
Reflexión suelo	0.1
Factor de mantenimiento	0.80
Factor de utilización (Cu)	0.60



VALOR RECOMENDADO PARA TRABAJO: 500LX

Factor de Utilización	Factor de Mantenimiento
0,98	0,96
0,6	0,74
0,6	0,58



Lámpara colgante SERK, 70W, 208cm, TRIAC regulable, blanco

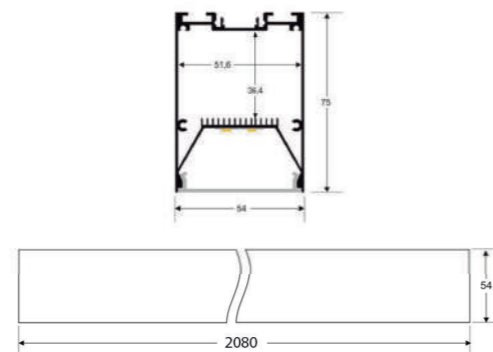
ESPECIFICACIONES

Otros	Perfil con luz, Regulable, Kit todo incluido
Potencia	70W
Flujo luminoso	5600lm, 6300lm, 7000lm
Temperatura de color	3000K, 4000K, 6000K
Chip	Epistar SMD2835
Tira led - Tipo perfil	6suspensionada
Interior-exterior	Interior
Protección IP	IP40
Tipo de regulación	TRIAC
Etiqueta energética	A++

Dimensiones del producto
75x2080x54mm

Dimensiones del packaging
9x220x6cm

Certificados
CE
ROHS
ECORAAE
TUV



CÁLCULO

$$K = \frac{a \cdot b}{h(a+b)}$$

$$K = \frac{4.80 \cdot 5.20}{4.62(4.80+5.20)}$$

$$K = 0.54$$

$$QT = \frac{Em \cdot s}{N \cdot Fm}$$

$$QT = \frac{500 \cdot 24.96m^2}{0.60 \cdot 0.80}$$

$$QT = 26000.00$$

$$N = \frac{QT}{n \cdot QL}$$

$$N = \frac{26000.00}{1 \cdot 7000lm}$$

$$N = 3.71 = 3$$

$$N \text{ ancho} = \sqrt{\frac{N_{total} \cdot \text{Ancho}}{\text{Largo}}}$$

$$N \text{ ancho} = \sqrt{\frac{3.71 \cdot 5.20}{4.80}}$$

$$N \text{ ancho} = 1.85$$

$$N \text{ largo} = N_{total} / N \text{ ancho}$$

$$N \text{ largo} = 3.71 / 1.85$$

$$N \text{ largo} = 2.01$$

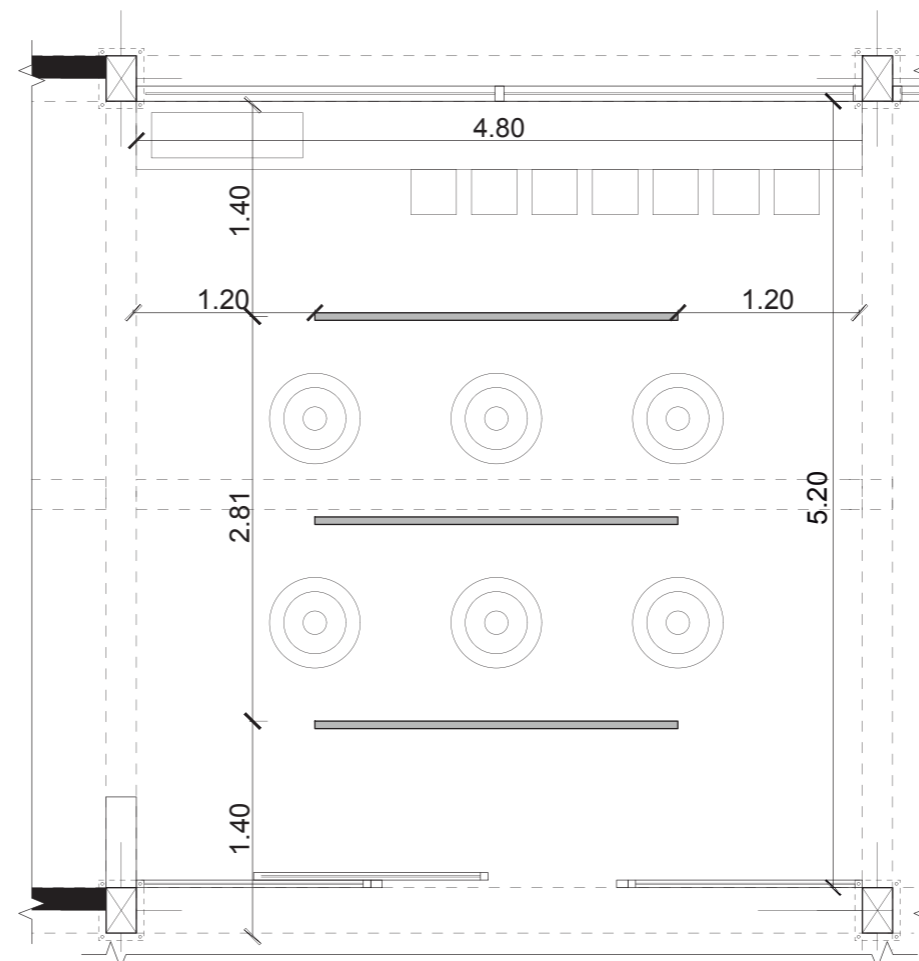
$$N_{total} = N \text{ ancho} \cdot N \text{ largo}$$

$$N_{total} = 1.85 \cdot 2.01$$

$$N_{total} = 3.71$$

Nº luminarias ancho: 2 Separación ancho (m): 2.81 Separación de pared ancho (m) = 1.40
 Nº luminarias largo: 2 Separación largo (m): 2.39 Separación de pared largo(m) = 1.20

DISTANCIA MAXIMA ENTRE LUMINARIAS ≤ 1.6



$$Em = \frac{NL \cdot n \cdot QL \cdot Cu \cdot Cm}{S}$$

$$Em = \frac{2.01 \cdot 1 \cdot 7000 \cdot 0.60 \cdot 0.80}{24.96m^2}$$

$$Em = 403LUX$$

Los lux faltantes serán compensados con luminarias de papel, los dos tipos de luminarias serán dimerizables para controlar el flujo luminoso.

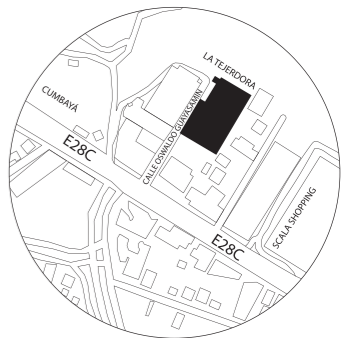
PLANTA TALLER 1
ESC_1:50



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

CÁLCULO DE ILUMINACIÓN

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

Fecha:

2020

Lámina:

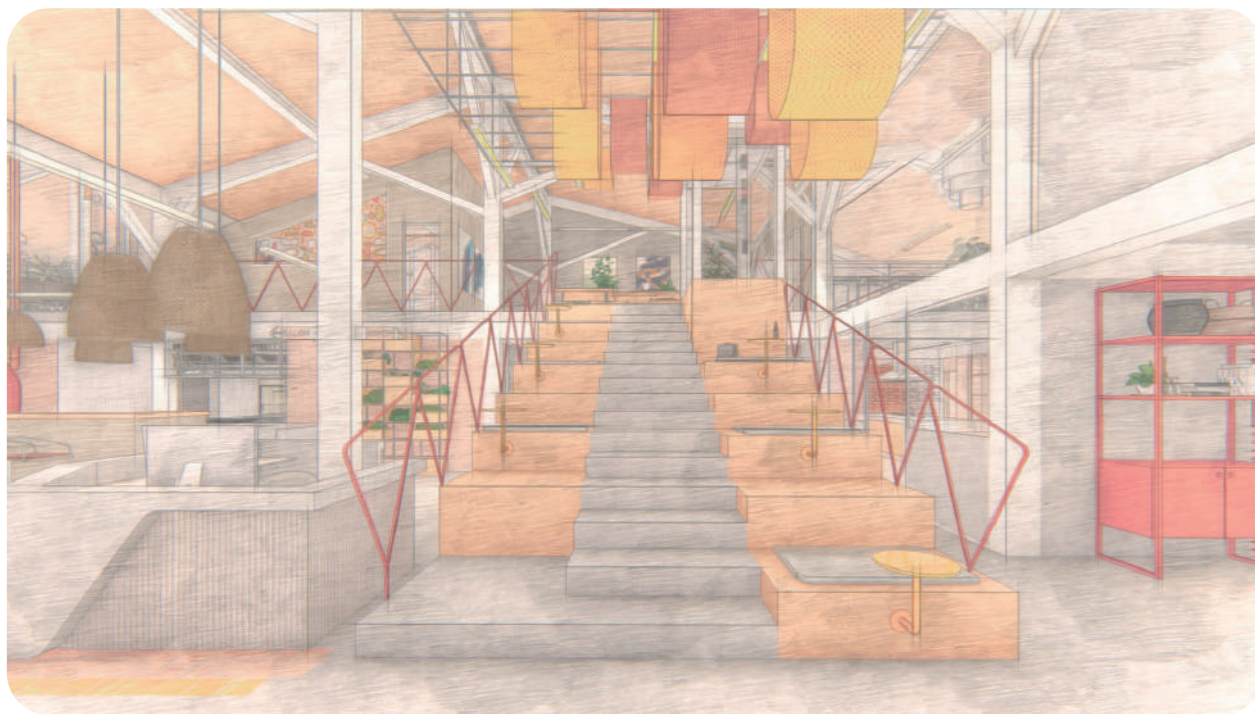
A23



RENDER 1 EXTERIOR



RENDER 2 HALL



RENDER 3 AGORA



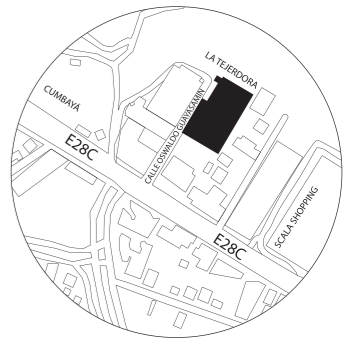
RENDER 4 COUNTER

ucla

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

RENDERS

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

Fecha:

2020

Lámina:

A24



RENDER 5 TIENDA



RENDER 6 TALLERES



RENDER 7 BARRA



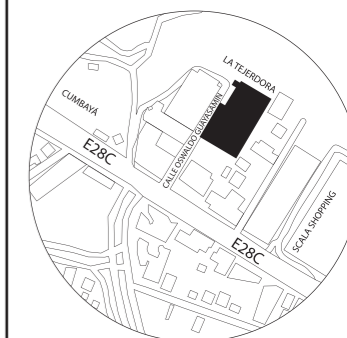
RENDER 8 SALON

udla

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

RENDERS

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:
S/E

Fecha:
2020

Lámina:

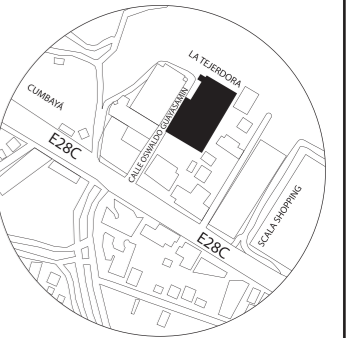
A25



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

ÁGORA
GRADAS

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

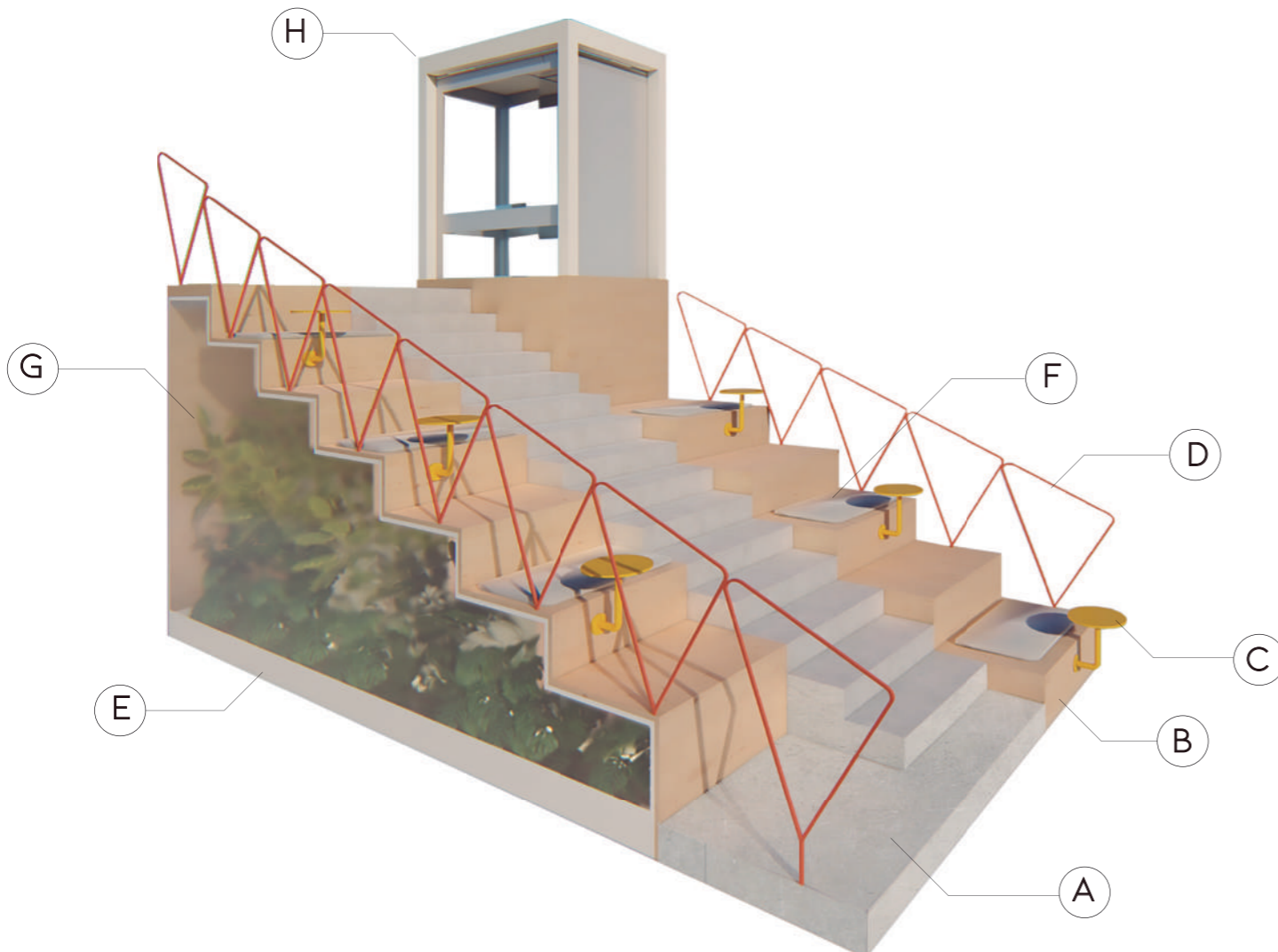
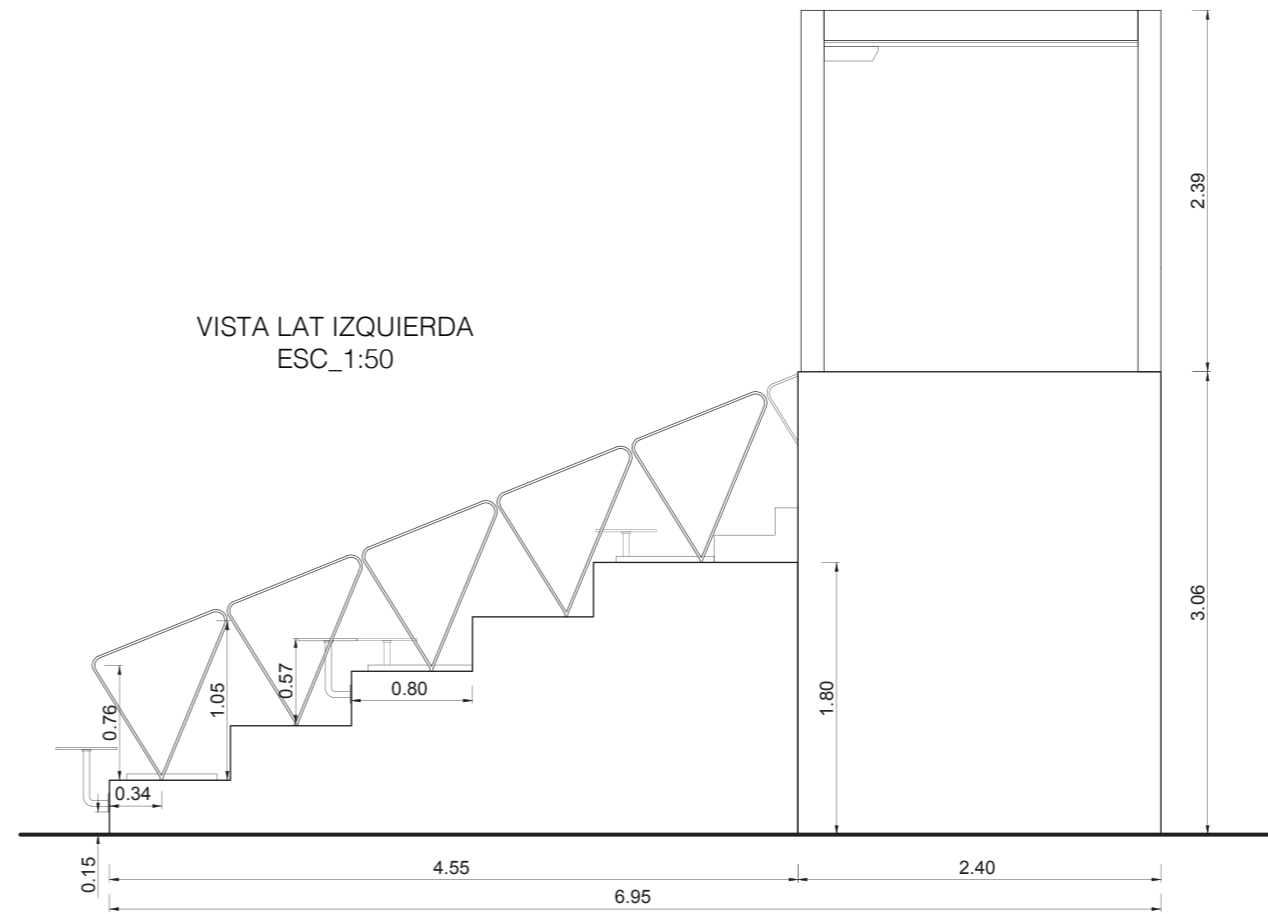
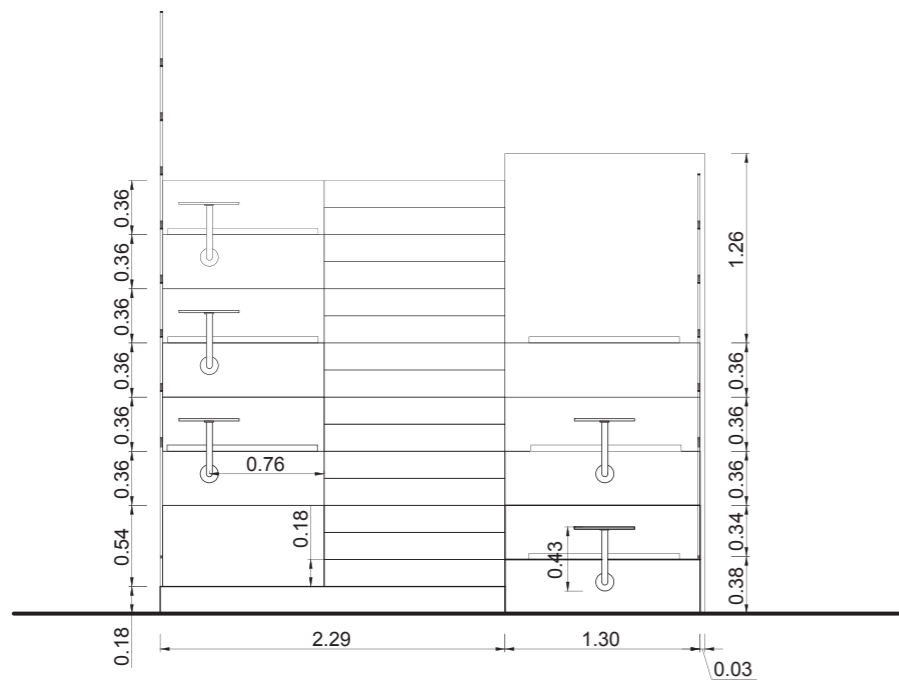
S/E

Fecha:

2019

Lámina:

A27



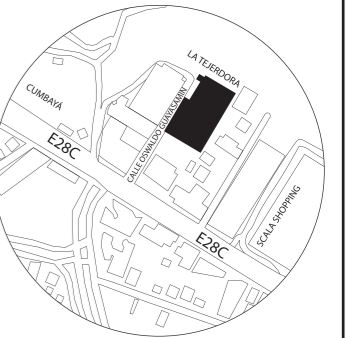
COD	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
A	Escalones de hormigón fundido con estructura metálica de varilla	
B	Revestimiento de madera laminada color madera de pino	
C	Mesa anclada a la grada de estructura metálica y tubo color amarillo	
D	Pasamanos triangular de tubo redondo de acero color terracota	
E	Base de lámina de acero para vegetación color blanco con iluminación indirecta con manguera led.	
F	Cojín de tela gris	
G	Vidrio arenado color blanco de 2mm	
H	Estructura de tubo de acero cuadrado de 20x20 cm para montacargas	



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

ÁGORA
GRADAS

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

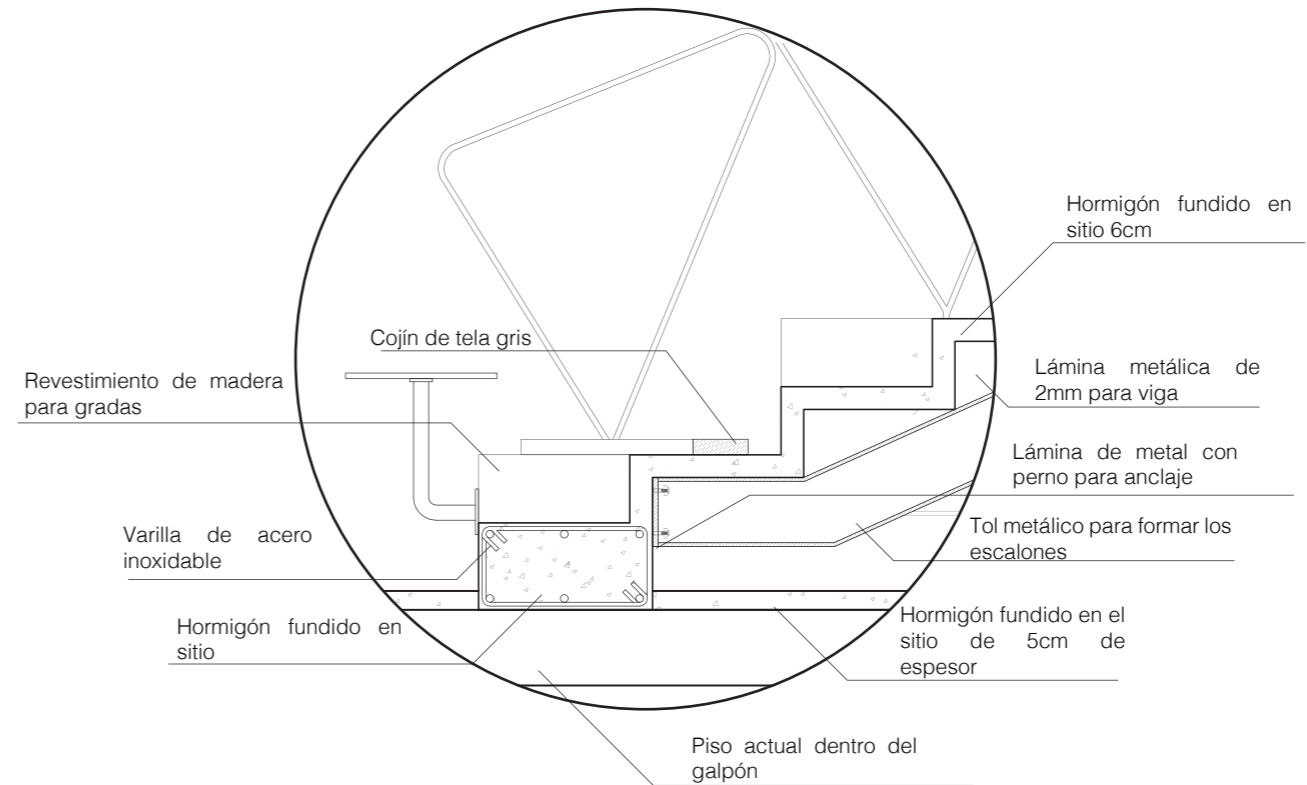
Fecha:

2019

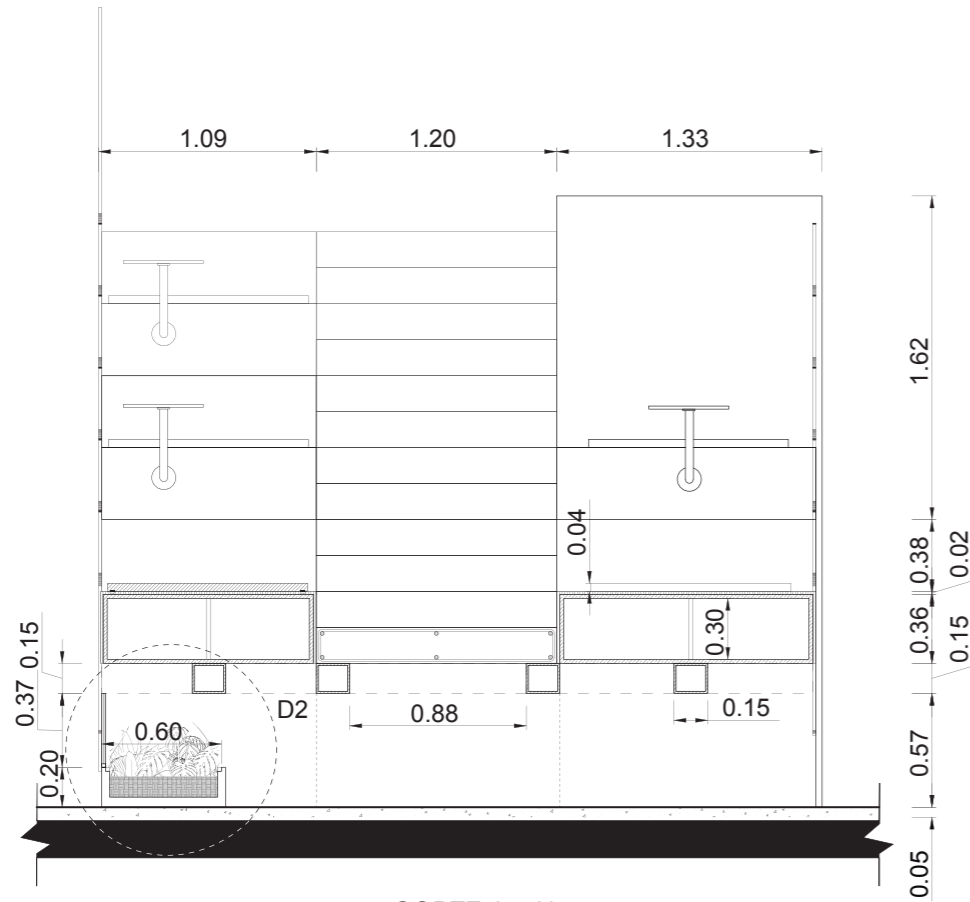
Lámina:

A28

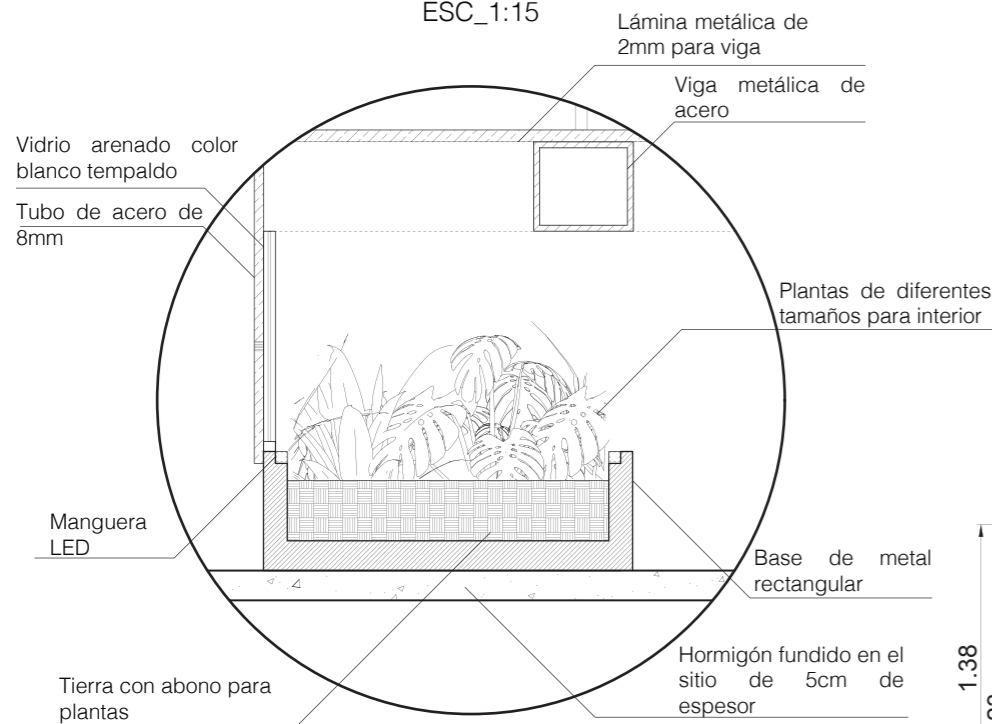
DETALLE CONSTRUCTIVO 1:
Estructura y unión de escalones
fundidos de hormigón
ESC_1:15



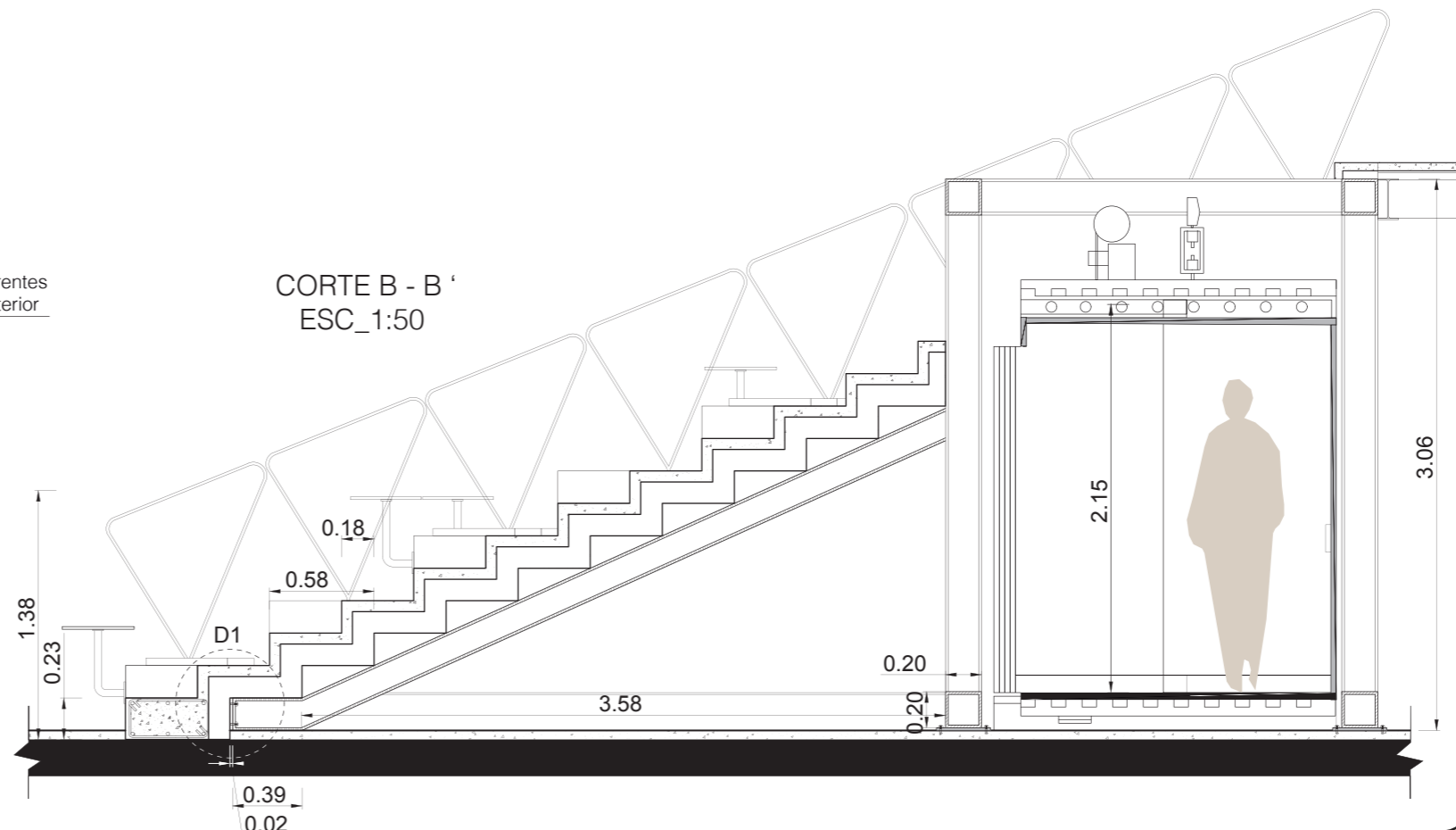
CORTE A - A'
ESC_1:25



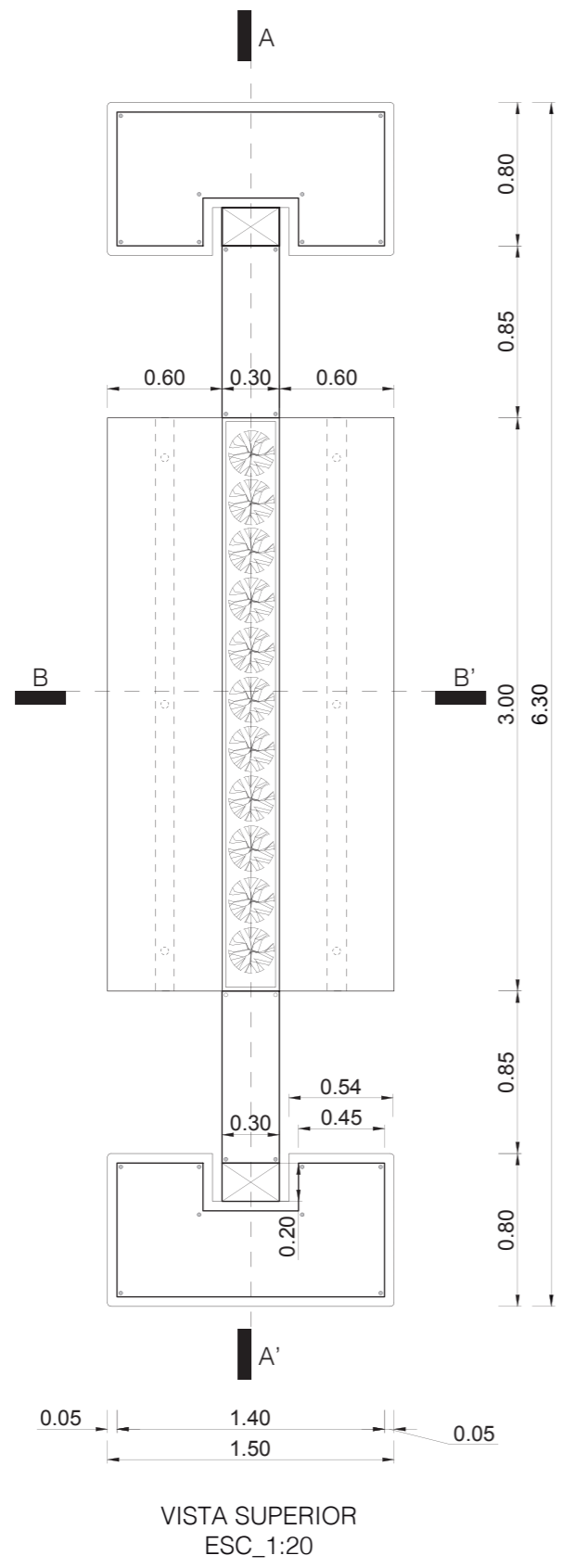
DETALLE CONSTRUCTIVO 2:
Unión de estructura de acero para
base con vegetación
ESC_1:15



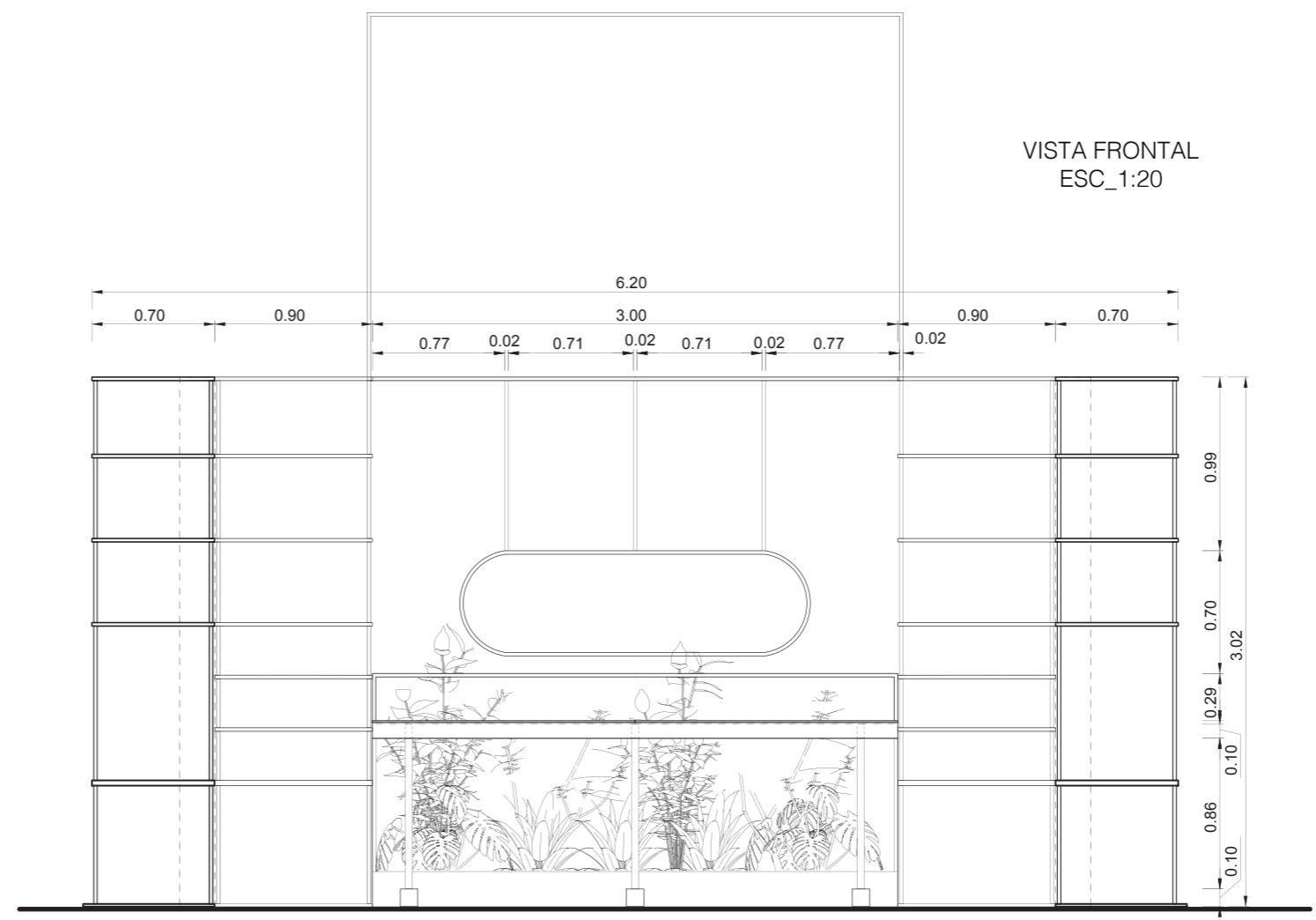
CORTE B - B'
ESC_1:50



MOBILIARIO: ISLA

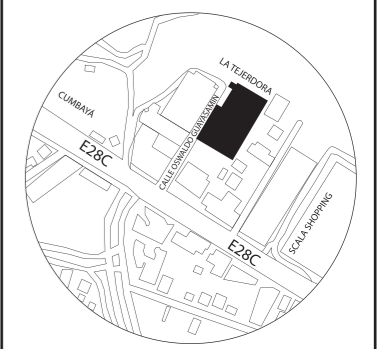


PERSPECTIVA SALÓN - MUEBLE ISLA



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
MOBILIARIO
ISLA

ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E	Fecha: 2019
----------------	----------------

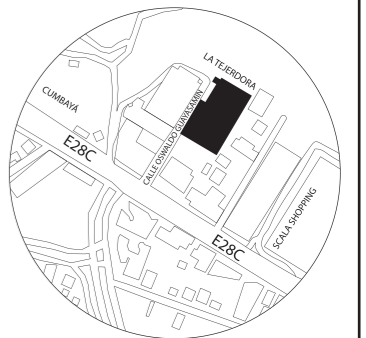
Lámina:
A29



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

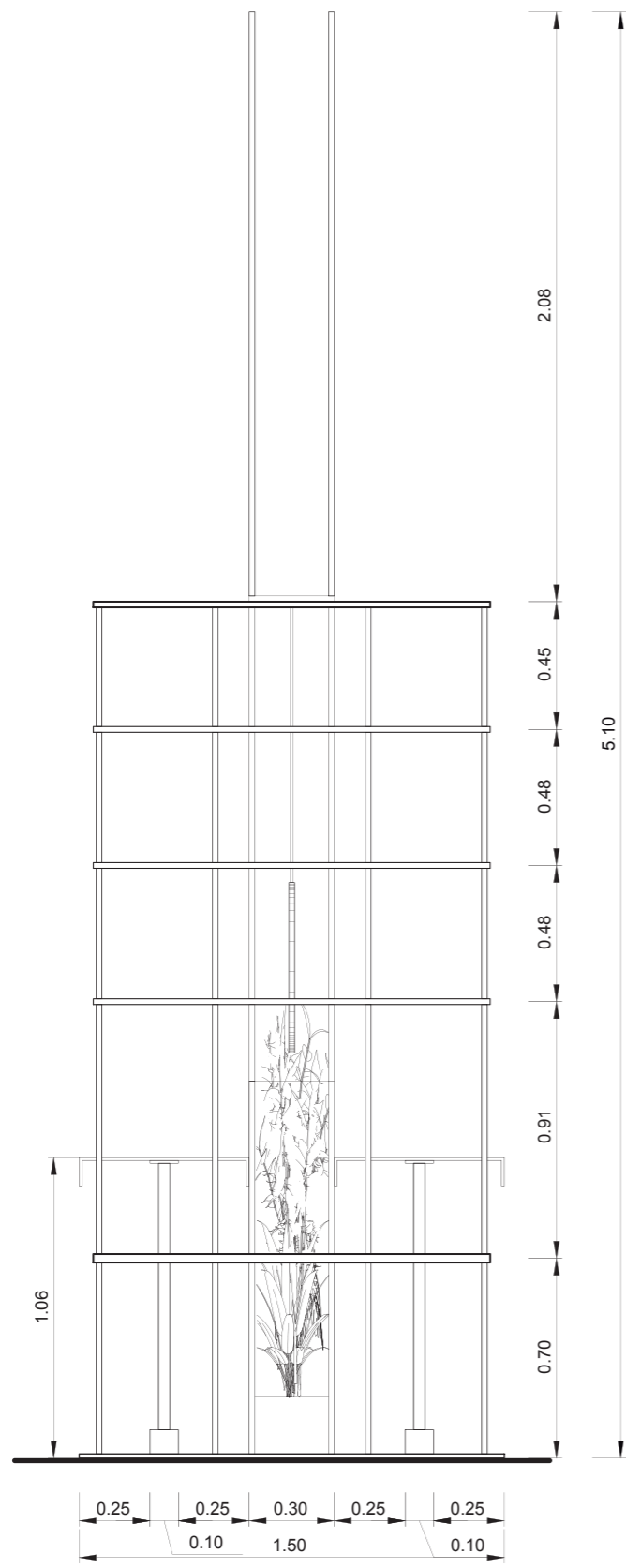
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
MOBILIARIO
ISLA

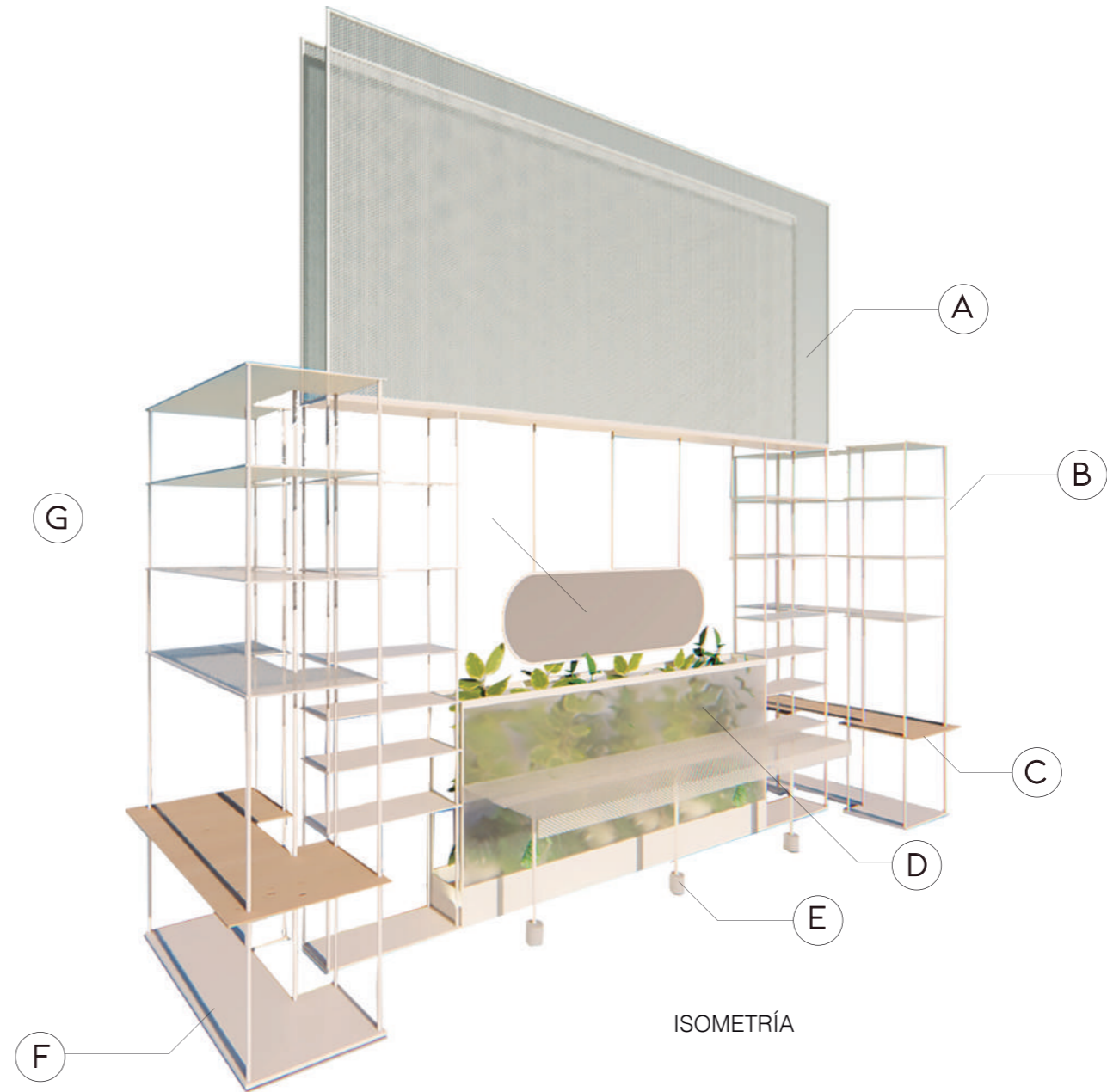
ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E
Fecha: 2019

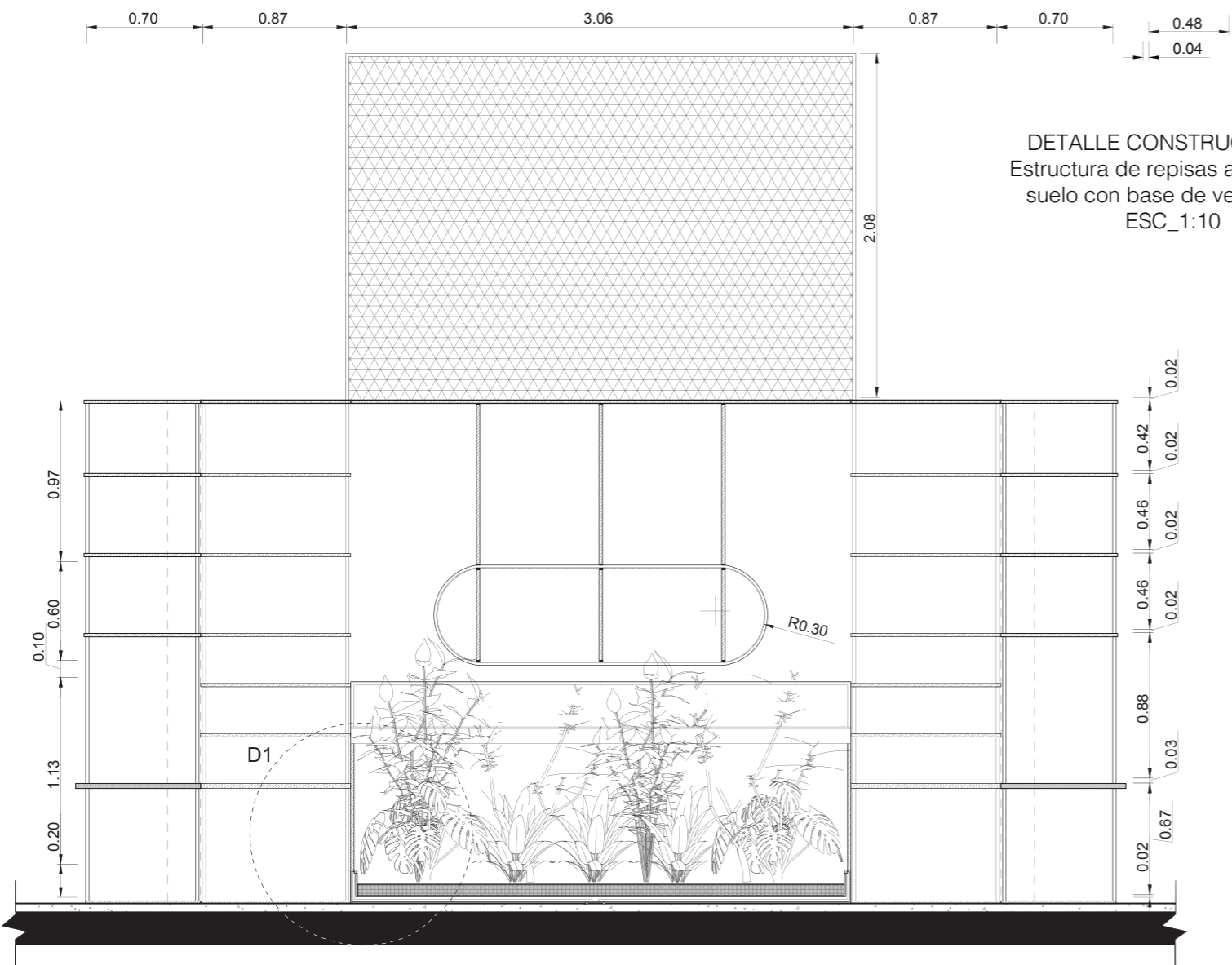
Lámina: A30



VISTA LAT IZQUIERDA
ESC_1:10

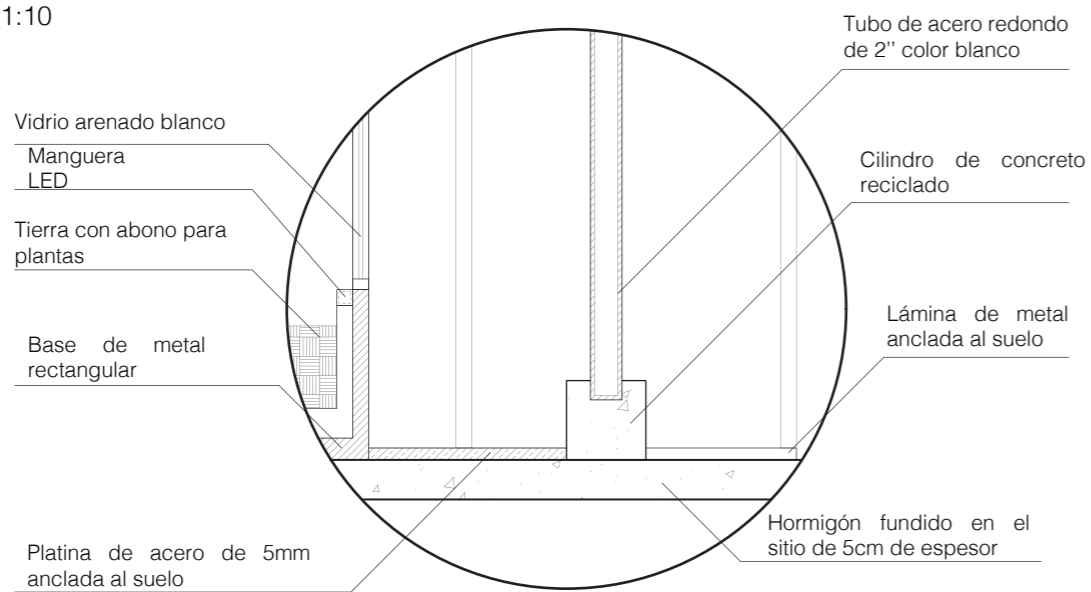


COD	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
A	Malla de acero inoxidable perforada con pintura color blanco.	
B	Estructura de tubo de acero cuadrado de 2x2 cm para repisas	
C	Tablero de contrachapado natural de 3 líneas anclado	
D	Vidrio arenado color blanco de 2mm	
E	Tubo redondo de concreto reciclado base de 20cm de diámetro	
F	Lámina metálica de 2mm pintada con pintura electrostática color blanco	
G	Espejo de 3 líneas sin color	

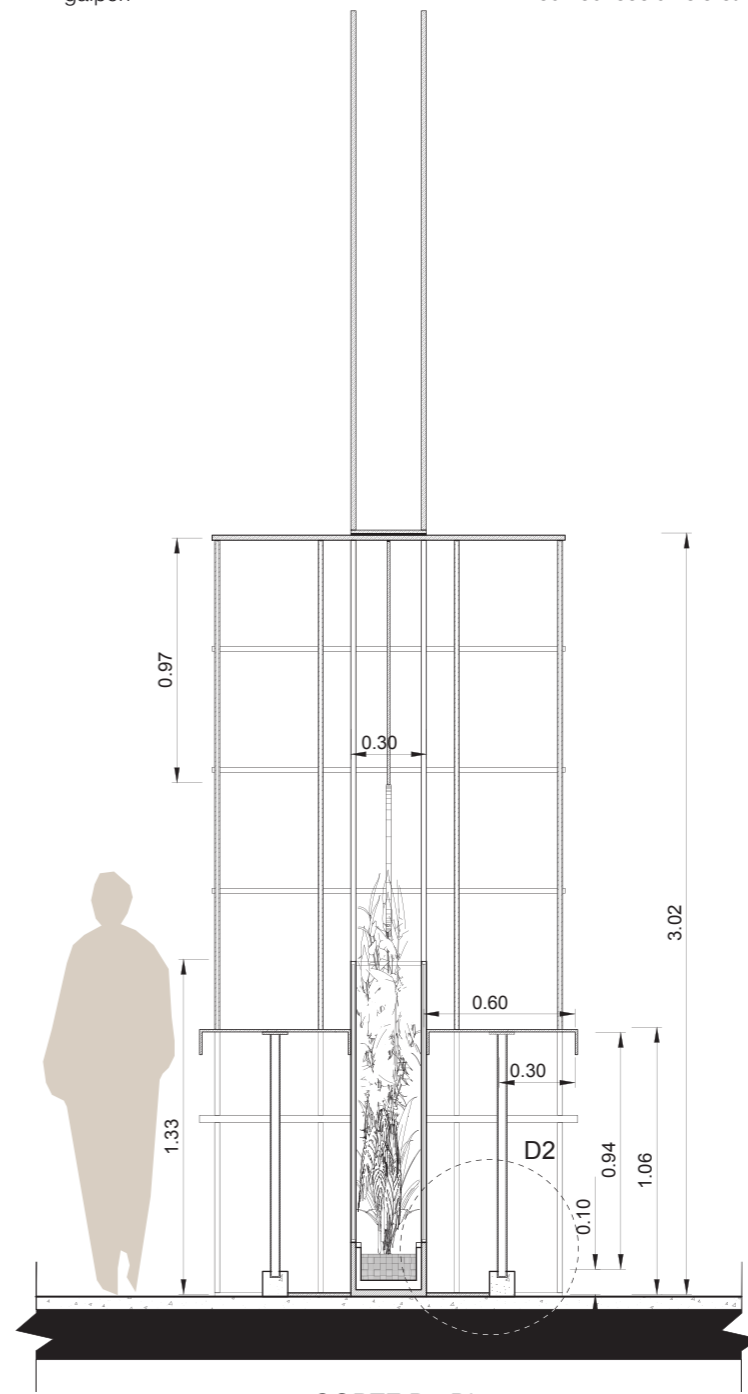
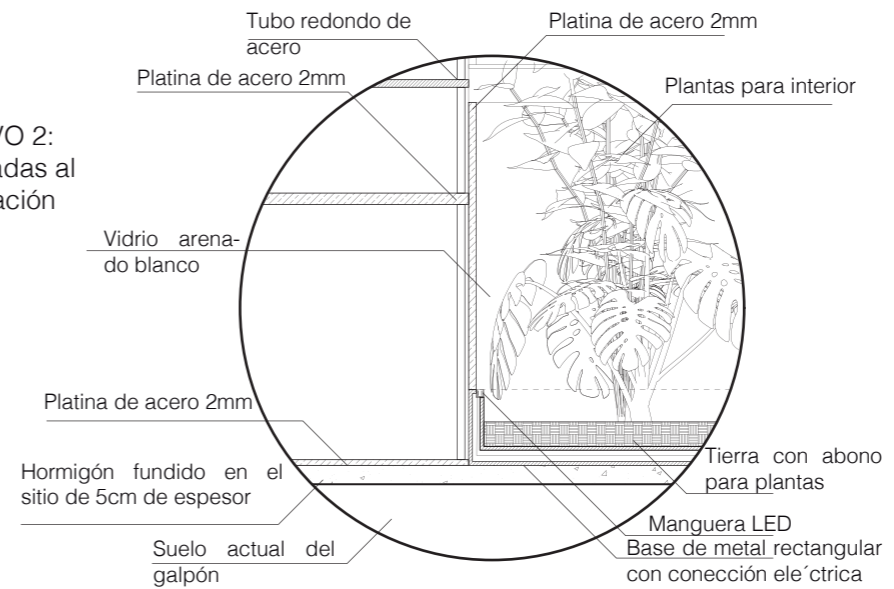


CORTE A - A'
ESC_1:25

DETALLE CONSTRUCTIVO 1:
Anclaje de barra y base con
vegetación
ESC_1:10



DETALLE CONSTRUCTIVO 2:
Estructura de repisas ancladas al
suelo con base de vegetación
ESC_1:10



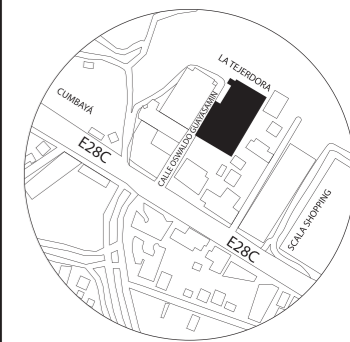
CORTE B - B'
ESC_1:30



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

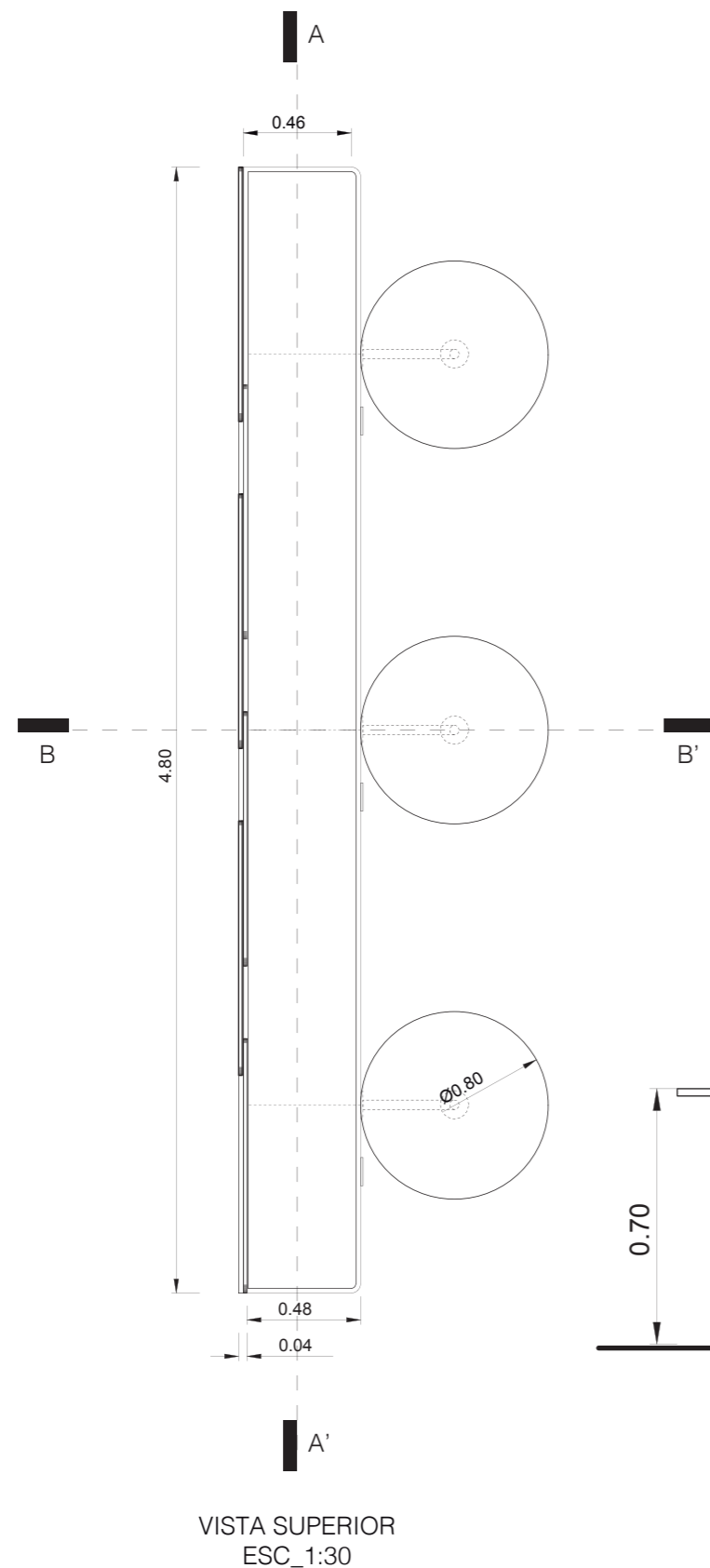
CONTENIDO:
MOBILIARIO
ISLA

ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

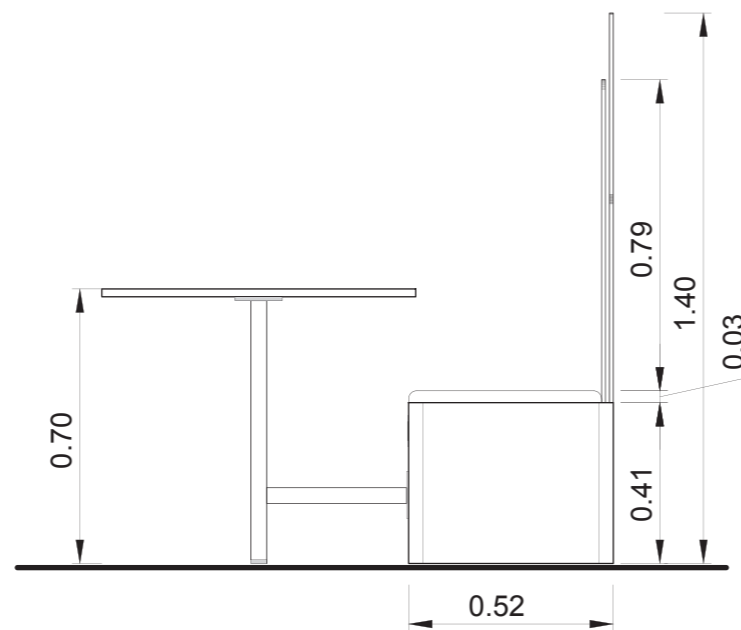
Escala: S/E	Fecha: 2019
----------------	----------------

Lámina:
A31

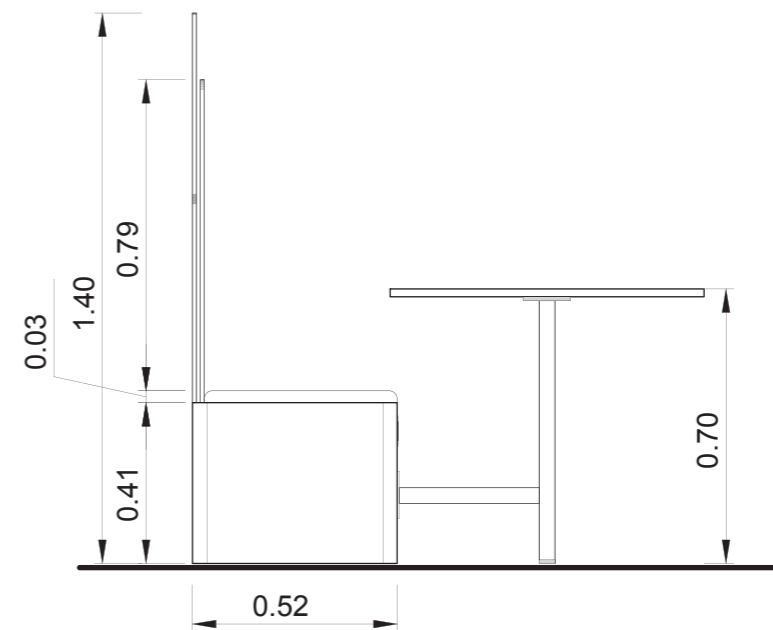
MOBILIARIO: BOOTH



VISTA SUPERIOR
ESC_1:30



VISTA LAT IZQUIERDA
ESC_1:30



VISTA LAT DERECHA
ESC_1:30



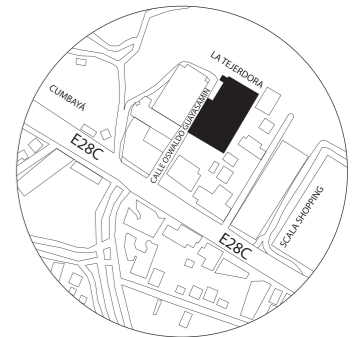
PERSPECTIVA SALÓN - BOOTH



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
BOOTH

ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E	Fecha: 2019
----------------	----------------

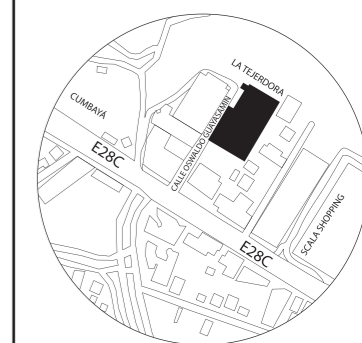
Lámina:
A32



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

BOOTH

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

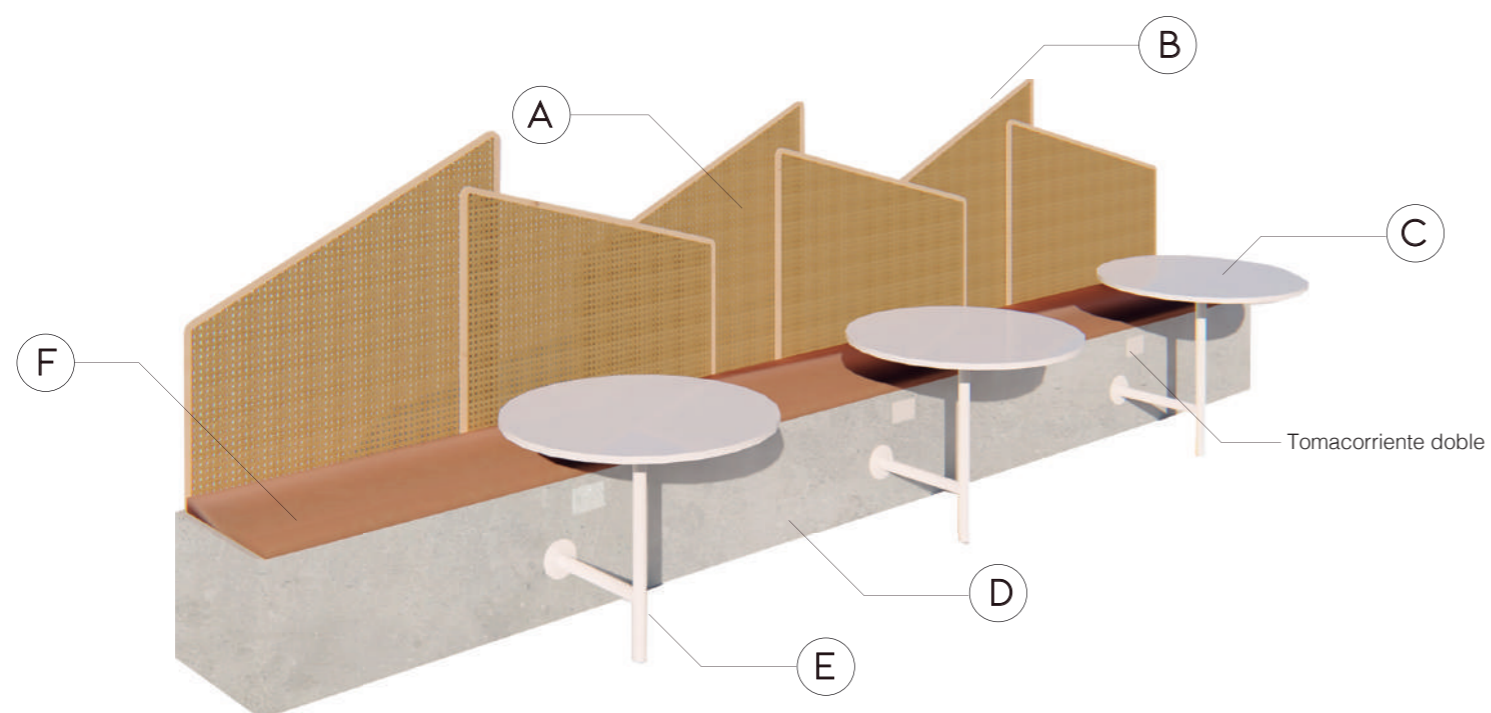
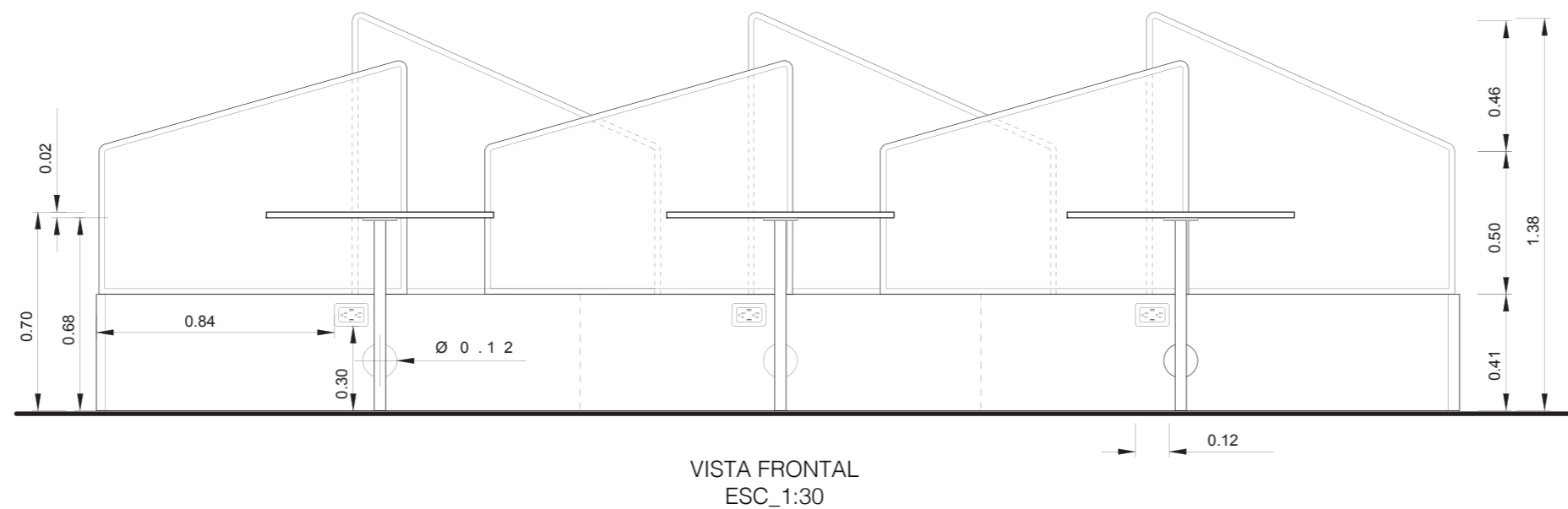
S/E

Fecha:

2019

Lámina:

A33



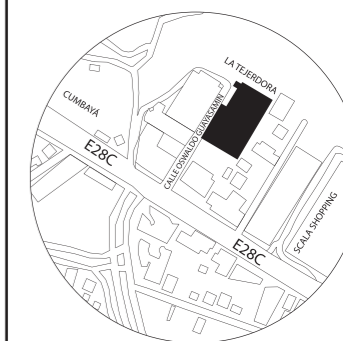
COD	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
A	Tejido a mano de ratan con patrón geométrico	
B	Marco de madera de pino natural	
C	Lámina de acero redonda para mesa	
D	Revestimiento de placas de fibrocemento liso mate	
E	Base de tubo redondo de acero color blanco de 2"	
F	Cojín de cuero tratado reciclado	



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

BOOTH

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

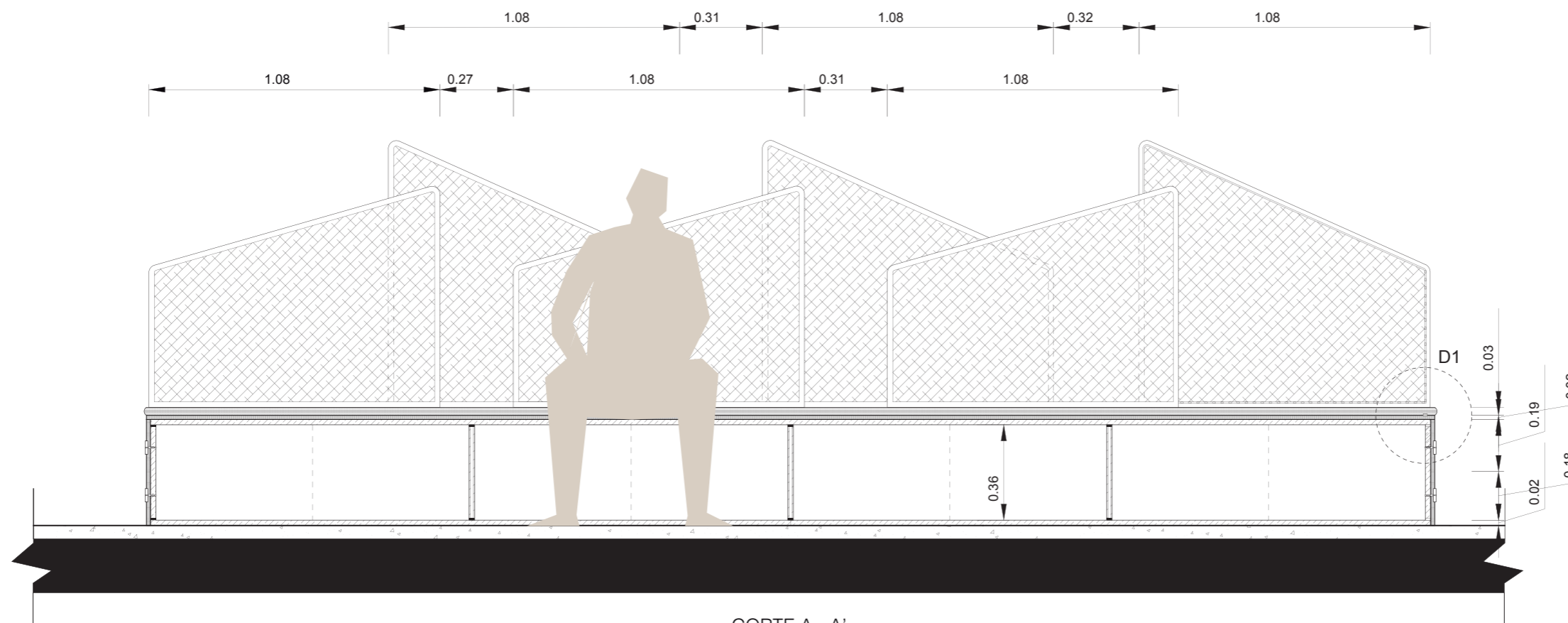
S/E

Fecha:

2019

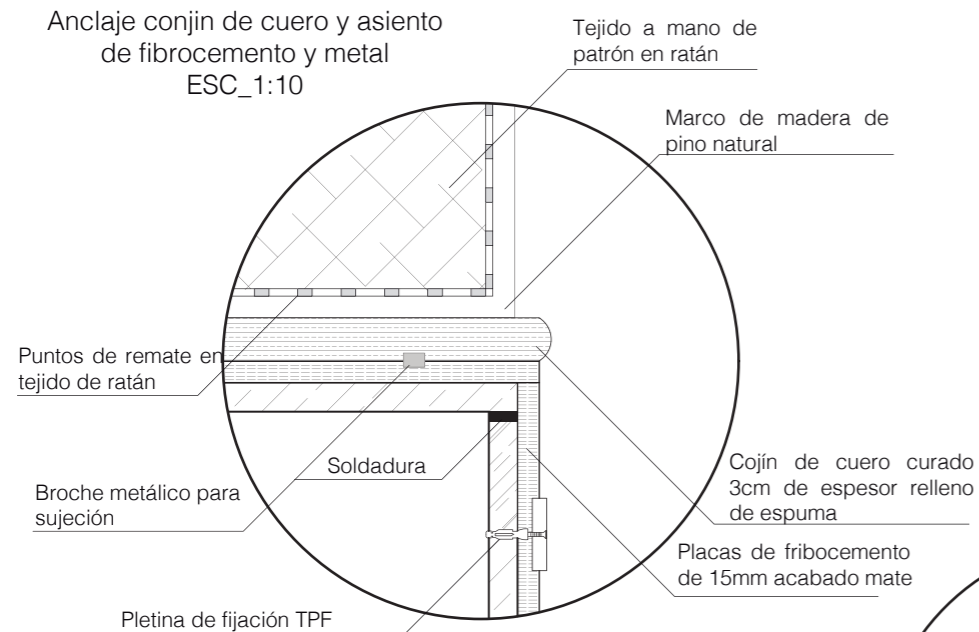
Lámina:

A34

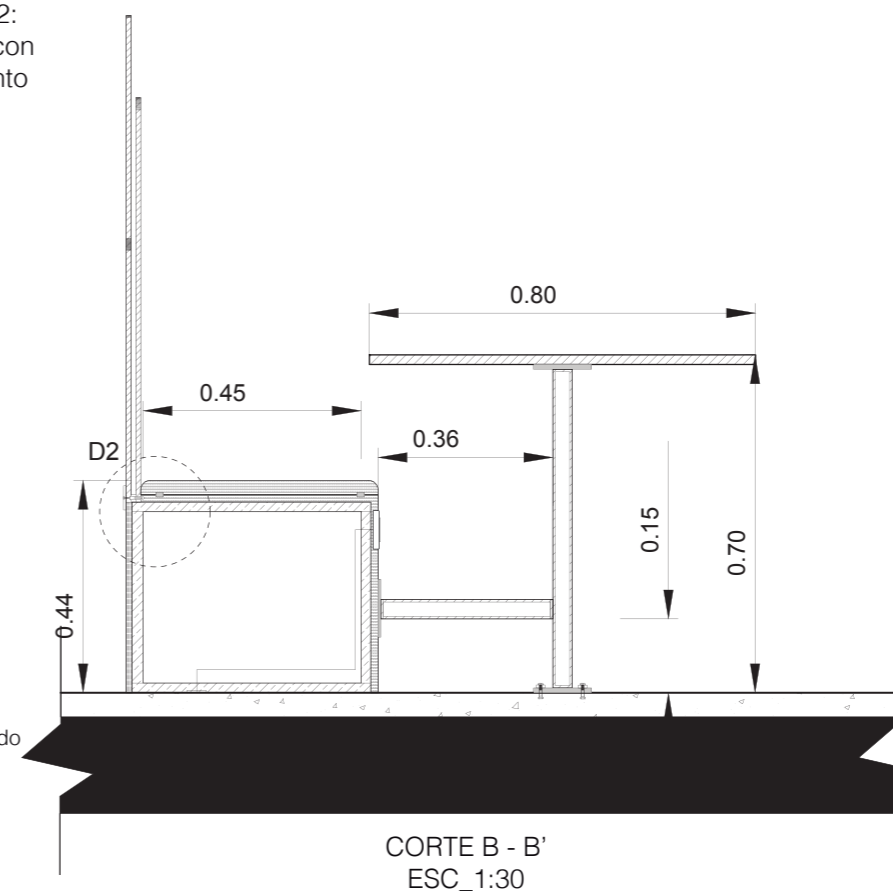
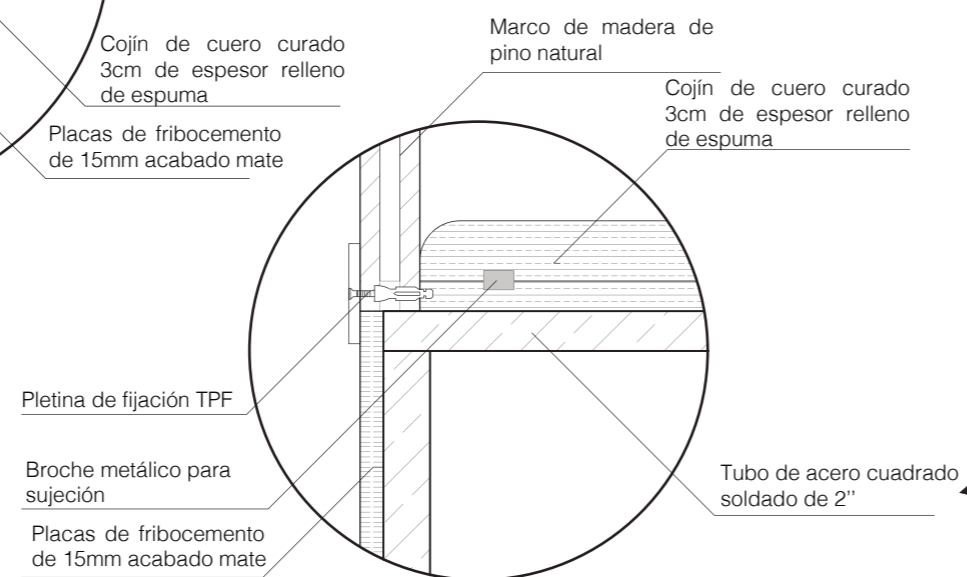


CORTE A - A'
ESC_1:20

DETALLE CONSTRUCTIVO 1:
Anclaje conjin de cuero y asiento
de fibrocemento y metal
ESC_1:10



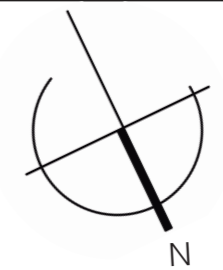
DETALLE CONSTRUCTIVO 2:
Anclaje respaldo de madera con
ratán y asiento de fibrocemento
ESC_1:8



CORTE B - B'
ESC_1:30

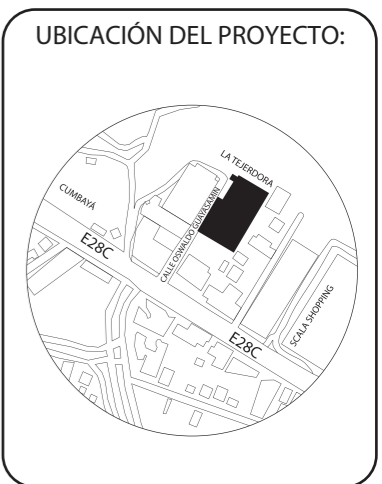


PLANTA BAJA
ESC_1:100



COD	DESCRIPCIÓN	COD	DESCRIPCIÓN
M1	Booth en pared	M24	Taburete alto
M2	Taburete bajo	m25	Caja tienda
M3	Vegetación 1	M26	Expositor 1
M4	Counter	M27	Expositor 2
M5	Silla 1	M28	Isla 2
M6	Asiento	M29	Mesón taller 1
M7	Mesa 1	M30	Mesón taller 2
M8	Mesón de baño	m31	Pared de almacenamiento
M9	Mesón de acero inoxidable	M32	Barra taller
M1	Repisa cocina	M33	Vegetación 2
M1	Barra cocina 1	M34	Isla exposición
M1	Barra cocina 2	M35	Casilleros
M13	Horno	M36	Mesón y banco
M14	Huerto	M37	Vegetación 3
M15	Repisa para leña	M38	Escritorio
M16	Isla	M39	Silla 3
M17	Barra Bar 1	COD	DESCRIPCIÓN
M18	Barra Bar 2	T1	Cojín tapizado tela orgánica
M19	Booth	T2	Tapizado de cuero
M20	Mesa para dos	COD	DESCRIPCIÓN
M21	Mesa para tres	V1	Césped exterior
M22	Mesa para nueve	V2	Maceta en la barra
M23	Silla 2		

uola
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
 ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR



TEMA:
 CENTRO GASTRONÓMICO
 BASADO EN EL MOVIMIENTO
 SLOW FOOD

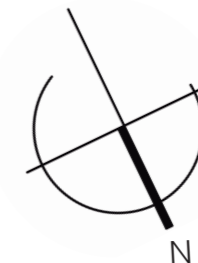
AUTOR:
 MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
 PLANTA BAJA

ASESORA:
 ARQ. JIMENA VACAS

Escala: 1:100	Fecha: 2019
------------------	----------------

Lámina:
 A35



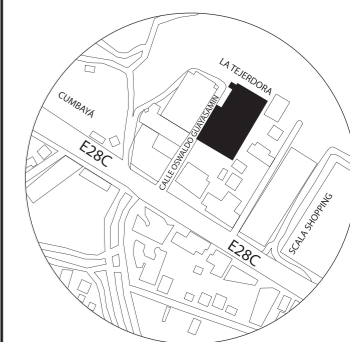
COD	DESCRIPCIÓN	COD	DESCRIPCIÓN
M1	Booth en pared	M24	Taburete alto
M2	Taburete bajo	m25	Caja tienda
M3	Vegetación 1	M26	Expositor 1
M4	Counter	M27	Expositor 2
M5	Silla 1	M28	Isla 2
M6	Asiento	M29	Mesón taller 1
M7	Mesa 1	M30	Mesón taller 2
M8	Mesón de baño	m31	Pared de almacenamiento
M9	Mesón de acero inoxidable	M32	Barra taller
M1	Repisa cocina	M33	Vegetación 2
M1	Barra cocina 1	M34	Isla exposición
M1	Barra cocina 2	M35	Casilleros
M13	Horno	M36	Mesón y banco
M14	Huerto	M37	Vegetación 3
M15	Repisa para leña	M38	Escritorio
M16	Isla	M39	Silla 3
M17	Barra Bar 1	COD	DESCRIPCIÓN
M18	Barra Bar 2	T1	Cojín tapizado tela orgánica
M19	Booth	T2	Tapizado de cuero
M20	Mesa para dos	COD	DESCRIPCIÓN
M21	Mesa para tres	V1	Césped exterior
M22	Mesa para nueve	V2	Maceta en la barra
M23	Silla 2		



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

PLANTA ALTA

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

1:100


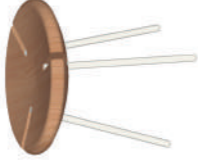
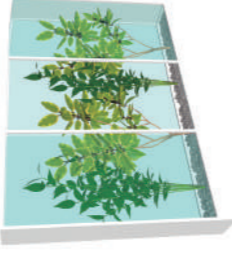
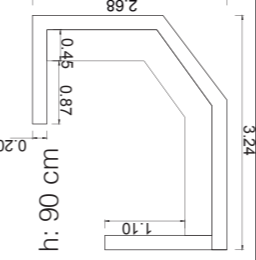
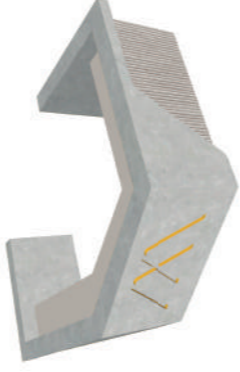

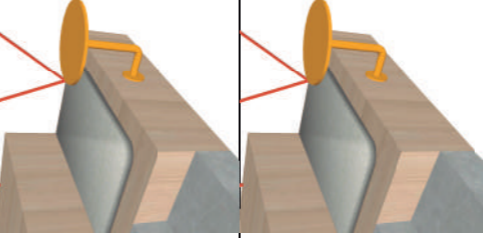
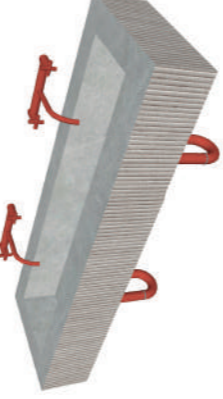


Fecha:

2019

Lámina:

A36

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

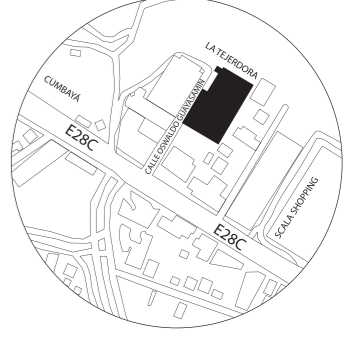
COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	DIMENSIONES	IMAGEN
M1	Booth en pared	Mobiliario diseñado para sentarse, comer y compartir, cuenta con una estructura de madera de pino con anclaje a la pared por platina de acero para sujeción, con cojín, espejos y una mesa de tubo metálico y malla perforada blanca en la parte superior	Hall - Ingreso	50 x 383 cm h: 169cm Mesa: r 30 h: 71cm	
M2	Taburete bajo	Mueble diseñado para sentarse, cuenta con una estructura de base de tubo redondo color blanco, con un asiento de madera de pino igualmente redondo	Hall - Ingreso	Radio: 22,5 cm h: 41 cm	
M3	Vegetación 1	Mobiliario para vegetación, tiene una estructura de tubo cuadrado de acero color blanco con láminas igualmente de acero, cuenta con una base para poner tierra y plantas que tiene iluminación interna LED	Hall - Ingreso	40 x 304 cm h: 222cm	
M4	Counter	Mobiliario diseñado para recepción e información, tiene una estructura de acero, la parte frontal es de hormigón fundido, la parte interna cuenta con iluminación y cajones de melamínico color gris, tiene el logo de la marca tallada con iluminación interna	Recepción	 h: 90 cm	
M5	Berlin Desk chair	Mobiliario con base de aluminio cromado y respaldo, patas con estructura giratoria con ruedas, asiento y espaldar tapizado de color gris	Recepción Administración	56 x 56 cm h: 81 cm	
M6	Asiento	Cojín rectangular tapizado con tela orgánica color gris, se fija al asiento de madera con broches metálicos	Recepción - Ágora	60 x 100 cm h: 5 cm	
M7	Mesa 1	Mesa de tol metálico pintado color amarillo con pintura electrostática, base de tubo de acero redondo anclado a la viga interna de las escaleras	Recepción - Ágora	Radio: 20 cm h: 71 cm	
M8	Mesón de baño	Lavabo fundido en hormigón con el exterior texturizado con líneas, con grifería de pared color cromado pero vuelto a pintar terracota	Baños	50 x 150 x 25 cm h: 90 cm	
M9	Mesón de acero inoxidable	Encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10 con omegas de refuerzo, patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm.	Cocina	300 x 95 cm h: 90 cm	



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

CATÁLOGO DE
MOBILIARIO

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

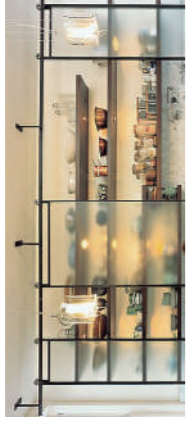
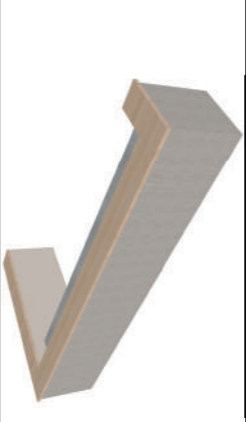




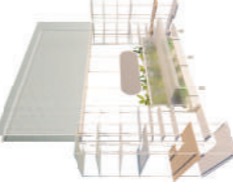

Fecha:

2019

Lámina:

A37

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

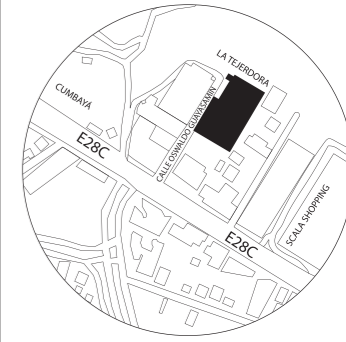
COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	DIMENSIONES	IMAGEN
M10	Repisa cocina	Mobiliario para almacenar vajilla, utensilios, con estructura de tubo de acero, repisas de tol metálico y puer-tas de vidrio arenado color blanco	Cocina	30 x 220 cm h: 100cm	
M11	Barra cocina 1	Mobiliario para barra de servicio y preparación de platos, con mesón de madera ,base de placas de fibroce-mento y cajones de madera, con un zócalo de aluminio	Barra	105 x 673 cm h: 120cm	
M12	Barra cocina 2	Mobiliario para barra de servicio y preparación de platos, con mesón de aluminio base de placas de fibroce-mento y cajones de madera, con un zócalo de aluminio	Barra	80 x 352 cm h: 90 cm	
M13	Horno de leña	Se usa una chapa de acero de 3 mm de espesor para fabricar la sección del fondo del horno; para la sección superior y para la tapa se usa chapa de acero de 2 mm de espesor. - Las dos secciones principales del horno son cilíndricas.	Barra	Tamaño externo:φ 1600*2000mm Tamaño interno: 800*900m m	
M14	Huerto	Mueble diseñado para almacenar plantas de un huerto, estructura de acero de tubo cuadrado color blanco con macetas de madera para colocar plantas pequeñas como albaca, cilantro etc	Barra	30 x 150 cm h: 200 cm	
M15	Repisa para leña	Repisas flotantes de tol metálico color mate, con anclaje metálico para pared	Barra	30 x 50 cm h: 100 cm	
M16	Isla	Mobiliario emblemático diseñado que, cuenta con dos barras altas de malla perforada, repisas a los lados para colocar decoración y productos, así también con dos mesas para el salón	Salón	150 x 630 cm h: 300 cm	
M17	Barra Bar 1	Mobiliario para bar y servicio de bebi-das, con un mesón de ladrillo y vidrio encima, base con estructura metálica de soporte y cajones interno de madera natural y un zócalo de aluminio	Bar	90 x 480 cm h: 90 cm	
M18	Barra Bar 2	Mobiliario para bar y servicio de bebi-das, con un mesón aluminio, estructura de metal interna para caja de hielo, y almacenamiento de cerveza , cuenta con repisas color amarillo de malla perforada	Bar	70 x 480 cm h: 90 cm	

udla

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

CATÁLOGO DE
MOBILIARIO

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

1:100

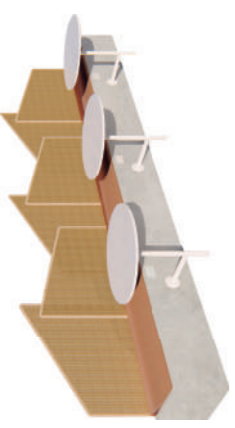



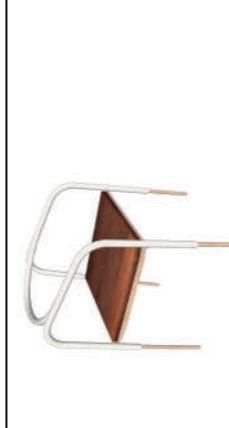
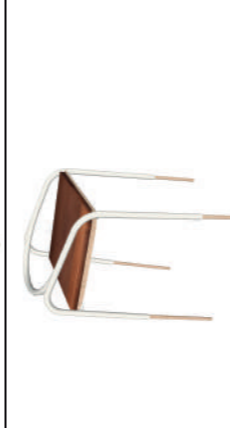

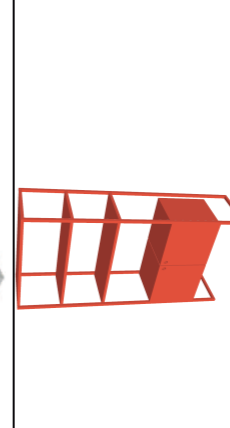
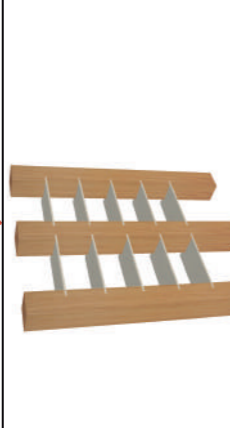
Fecha:

2019

Lámina:

A38

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

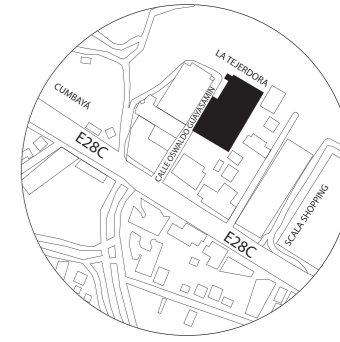
COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	DIMENSIONES	IMAGEN
M19	Booth	Mobiliario emblemático diseñado para sentarse, el asiento es de fibrocemento con estructura metálica, con un cojín tapizado de cuero reciclado, un respaldo de marcos de madera de pino con tejido de ratán	Salón	48 x 480 cm h: 138 cm	
M20	Mesa para dos	Mobiliario para consumir alimentos, esta mesa cuenta con un mesón de madera de contrachapado color natural, las patas son de metal con un sistema de prensa para desarmar y anclar a varios tablones	Salón	48 x 480 cm h: 138 cm	
M21	Mesa para tres	Mobiliario para consumir alimentos, esta mesa cuenta con un mesón de mala perforada y perfil metálico color blanco y una base de tubo de acero anclada al piso con un cilindro de hormigón reciclado	Salón	h: 120 cm Radio: 70 cm	
M22	Mesa para nueve	Mobiliario para consumir alimentos, esta mesa cuenta con un mesón de madera de contrachapado color natural, las patas son de metal con un sistema de prensa para desarmar y anclar a varios tablones	Salón Talleres	100 x 240 cm h: 71 cm	
M23	Taburete	Mobiliario para sentarse, el asiento es de contrachapado natural, con un cojín de cuero reciclado que se une con broches de metal al asiento, las patas son de metal con un sistema de prensa para desarmar y anclar a varios tablones	Salón Talleres	45 x 45 cm h: 42 cm	
M24	Taburete alto	Mobiliario diseñado para sentarse, las patas son metálicas de acero tubo cuadrado con sistema para cambiar de altura, el asiento es de contrachapado natural	Salón Talleres	h: 84 cm Radio: 15 cm	
M25	Caja tienda	Mobiliario diseñado para cobrar objetos comprados en la tienda, la base es de hormigón fundido, la parte interna tiene repisas de madera, la parte frontal de vidrio templado con vinil con diseño personalizado	Tienda	45 x 150 cm h: 100 cm	
M26	Expositor 1	Mobiliario diseñado para exponer productos, con estructura metálica con tubo cuadrado pintado de color terracota, con repisas de tol y cajones bajos para bodegaje	Tienda	56 x 118 cm h: 235 cm	
M27	Expositor 2	Mobiliario diseñado para exponer productos, apoyos laterales con troncos reciclados que se anclan al piso y repisas de tol metálico blanco,	Tienda	20 x 157 cm h: 200 cm	



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

CATÁLOGO DE
MOBILIARIO

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

1:100

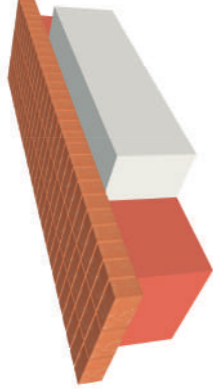


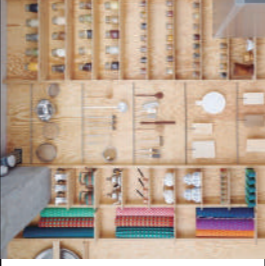
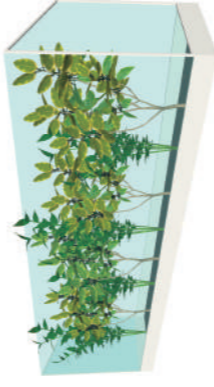
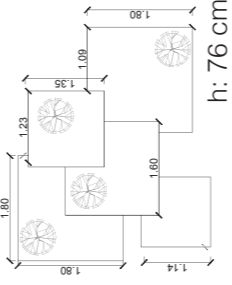


Fecha:

2019

Lámina:

A39

CATÁLOGO DE MOBILIARIO

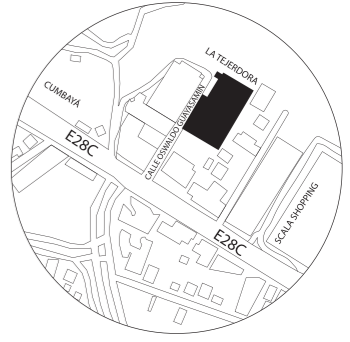
COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	DIMENSIONES	IMAGEN
M28	Isla 2	Mobiliario diseñado para exponer productos, con una superficie de ladrillo natural, soportado por acero, base de madera de pino de color terracota con cajones laterales de metal con cajones de tol color blanco	Tienda	74 x 251 cm h: 60 cm	
M29	Mesón taller 1	Mobiliario diseñado para cocina, cuenta con un mesón de aluminio, base con cajones de madera natural de pino, cuenta con mueble anclado al lateral para almacenamiento de objetos de limpieza	Talleres	62 x 485 cm h: 90 cm	
M30	Mesón taller 2	Mesón de cocina de acero inoxidable con conexión para cocina de inducción, los cajones de madera de pino natural, con zócalo de terrazo	Talleres	124 x 374 cm h: 90 cm	
M31	Pared de almacenamiento	Mobiliario diseñado anclado a la pared de contrachapado, con repisas para almacenar los utensilios, productos, y las mesas que se desarrollan	Talleres	50 x 300 cm h: 240cm	
M32	Barra taller	Mobiliario diseñado para comer y realizar actividades, mesón de contrachapado anclado a la pared con apoyos de metal y una maceta de tol metálico verde	Talleres	45 x 480 cm h: 40 cm	
M33	Vegetación 2	Mobiliario para vegetación, tiene una estructura de tubo cuadrado de acero color blanco con láminas igualmente de acero, cuenta con una base para poner tierra y plantas que tiene iluminación interna LED	Talleres	95 x 577 cm h: 175 cm	
M34	Isla exposición	Mobiliario diseñado para sentarse y compartir, los diferentes niveles son de contrachapado natural cortados en cuadrados de diferentes tamaños sobre patas de tubo de acero redondo color blanco	Sala de exposición		
M35	Casilleros	Mobiliario diseñado para almacenar pertenencias, base y paredes de contrachapado, con tapas de los casilleros de tol metálico blanco, a un lateral cuenta con un asiento interno para descansar tapizado por dentro con tela orgánica	Equipo de trabajo	75 x 467 cm h: 302 cm	
M36	Mesón y banco	Mobiliario diseñado para comer y sentarse, se divide en dos una parte es una barra de contrachapado natural que se ancla a un asiento de estructura metálica de acero revestido con placas de fibrocemento y un gojín de tela orgánica	Equipo de trabajo	50 x 360 cm h: 90 cm Asiento: h: 41 cm	

uda

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

CATÁLOGO DE
MOBILIARIO

ASESORA:

ARQ. JIMENA VACAS

Escala:

S/E

Fecha:


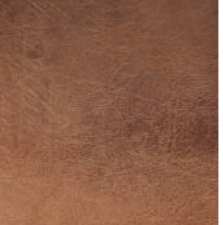
2019

Lámina:




A40

COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	DIMENSIONES	IMAGEN
M37	Escritorio	Mueble con estructura de madera de pino natural en L, de color natural y binaco con cajones anclados a un lado para archivar documentos Proveedor: TREZE furniture	Administración	70 x 150 cm h: 71 cm	

CATÁLOGO DE TEXTILES

COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
T1	Tela orgánica	Algodón Orgánico - el algodón orgánico por metros y online crece utilizando métodos y materiales con bajo impacto en el medio ambiente. Con ello, se consigue además un tejido suave, que protege antes los rayos del sol y deja que la piel respire	Hall - Ingreso Ágora	
T2	Cuero reciclado	Un nuevo método de producción que transforma los residuos aparentemente sin valor de las fábricas de cuero, en un material innovador que está hecho 100% de una fuente animal y no utiliza ninguna resina o químico considerando el impacto ambiental del proyecto.	Salón	

CATÁLOGO DE VEGETACIÓN

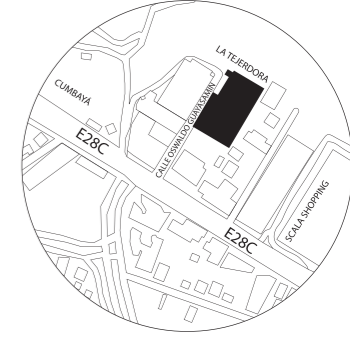
COD	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ESPACIO	IMAGEN
V1	Pasto de estacionamiento	Semilla de prado de fina selección que contiene especies muy resistentes al uso. La base de Ballica y Festuca, otorgan resistencia al tráfico y uso prolongado	Parqueadero	
V2	Costilla de Adán Monstera	Es muy usada como planta de interior para decoración, típicamente en hoteles, restaurantes, oficinas, y en domicilios particulares. Prospera mejor a temperaturas de 20-30 °C, con alta humedad, y necesita sombra.	Talleres	
V3	Palmera de salón Ficus benjamina	Se la conoce como palmera de camadorea. Es de fácil mantenimiento, resiste en interiores con poca luz, tamaño accesible para espacios pequeños y riego moderado	V1 V2	



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
CATÁLOGO DE
MOBILIARIO

ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

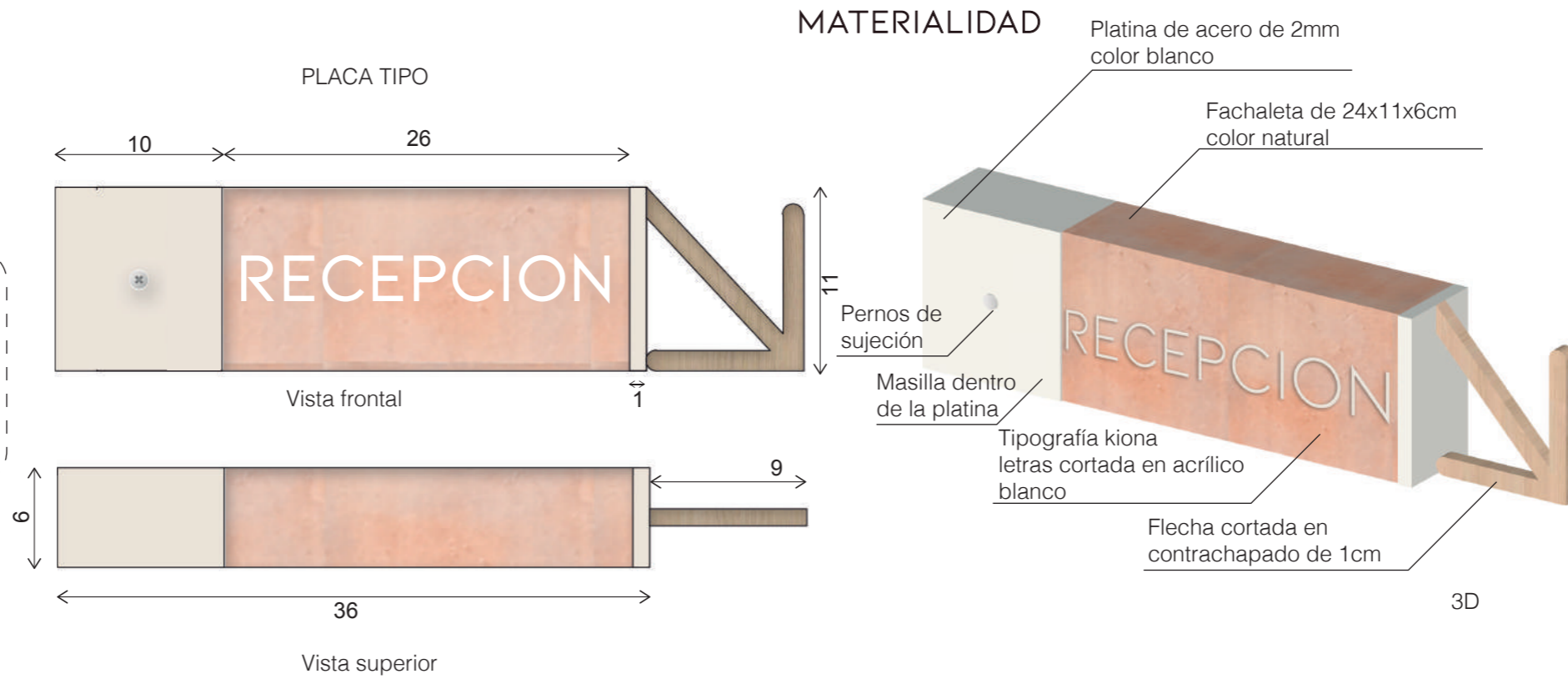
Escala:
S/E

Fecha:
2019

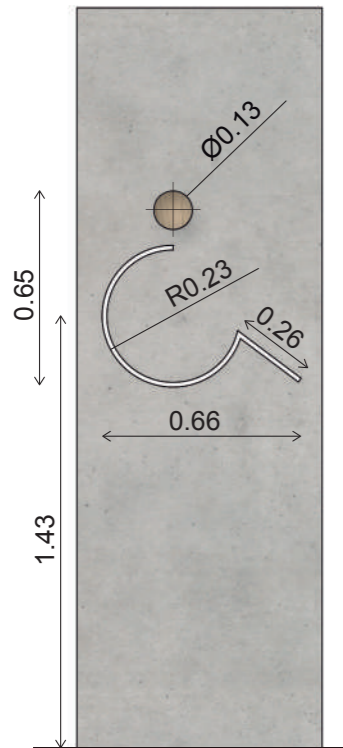
Lámina:
A41

SEÑALETICA

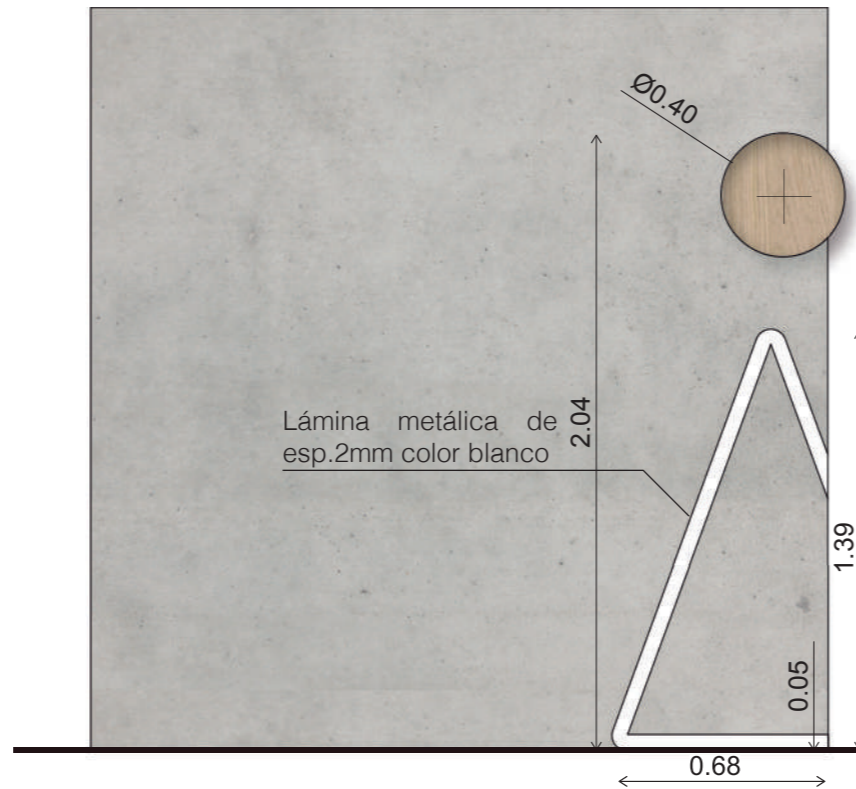
Para la señaletica se decidio utilizar, materiales representativos del proyecto como son: ladrillo, acero y madera. Siguiendo con el estilo boho chic se utiliza lineas simples con bordes curvos apartir de triángulos y rectangulos basados en el concepto.



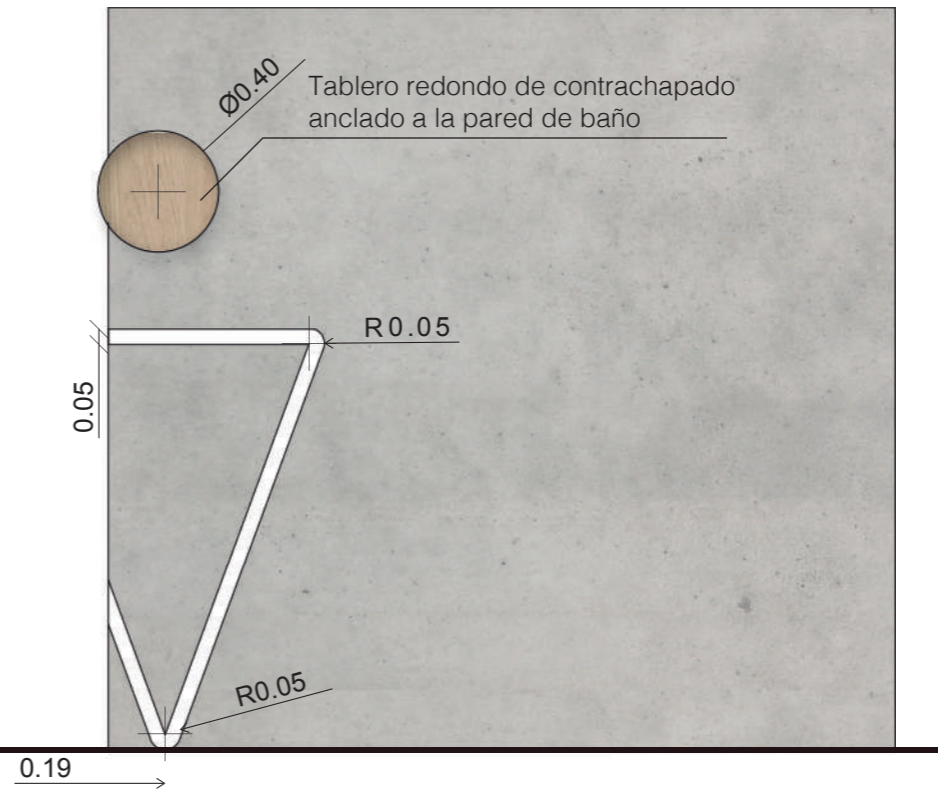
FACHADA ENTRADA BAÑO
ESC_1:25



FACHADA ENTRADA BAÑO
ESC_1:25

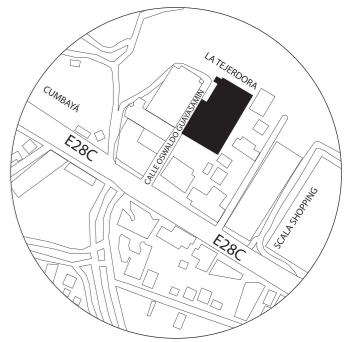


FACHADA ENTRADA BAÑO
ESC_1:25



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
SEÑALETICA

ASESORA:
ARQ. JIMENA VACAS

Escala: S/E	Fecha: 2019
----------------	----------------

Lámina:
A42



TALLER DE ASESORIA



B DOCENTE:
Ing. Ricardo Suárez

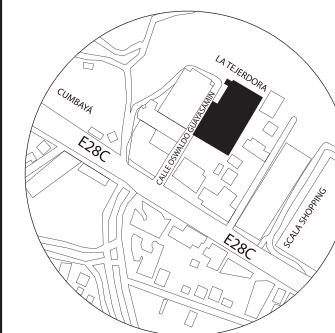




FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

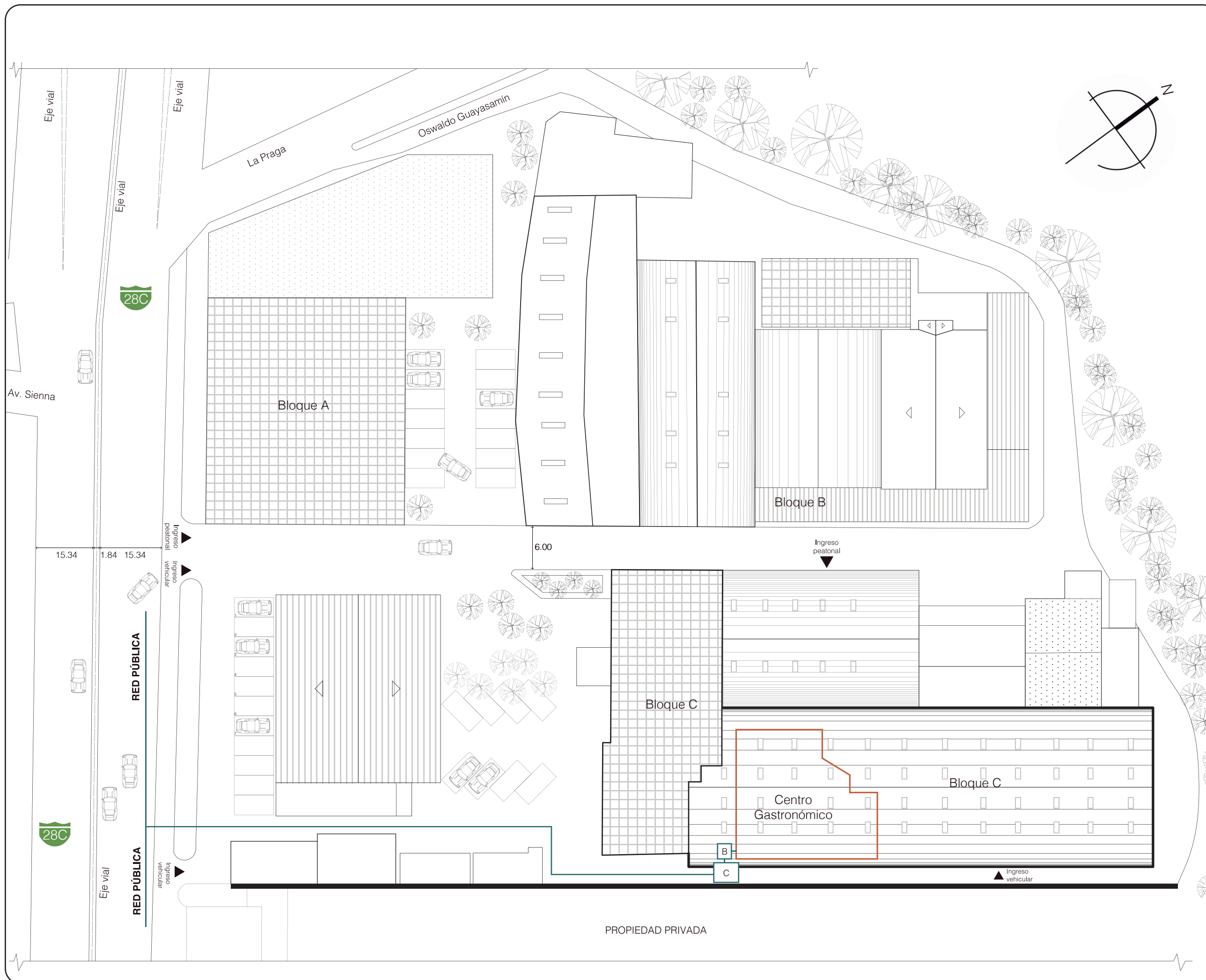
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
IMPLANTACIÓN
AGUA POTABLE

TUTOR:
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: 1:800 Fecha: 2020

Lámina:
B1

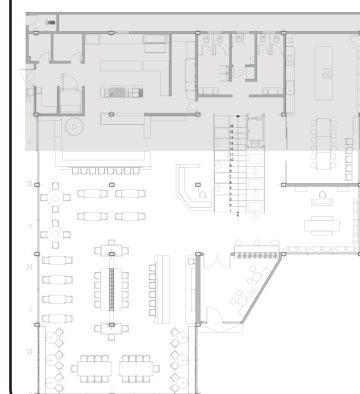




FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

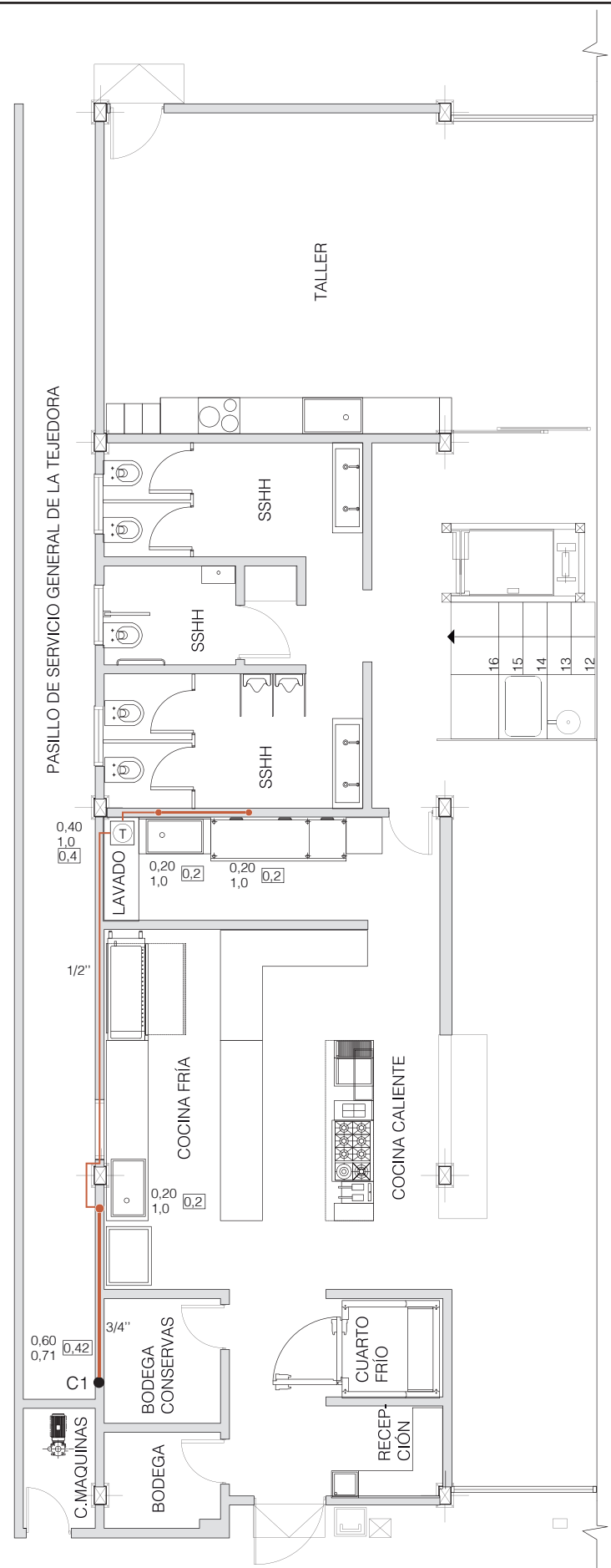
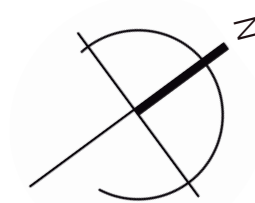
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO AGUA POTABLE
SECCIÓN 1

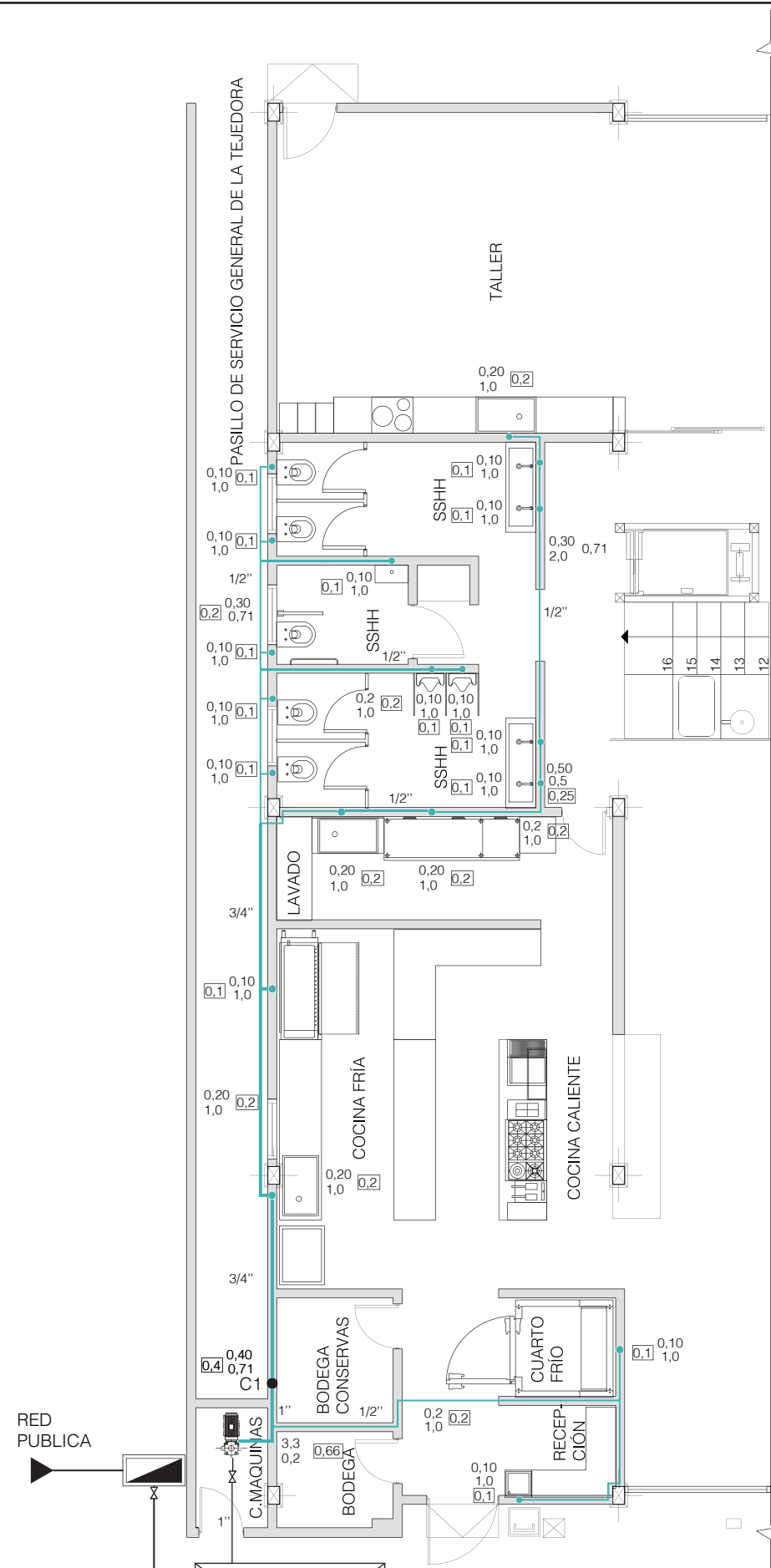
TUTOR:
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: 1:100
Fecha: 2020

Lámina: B2



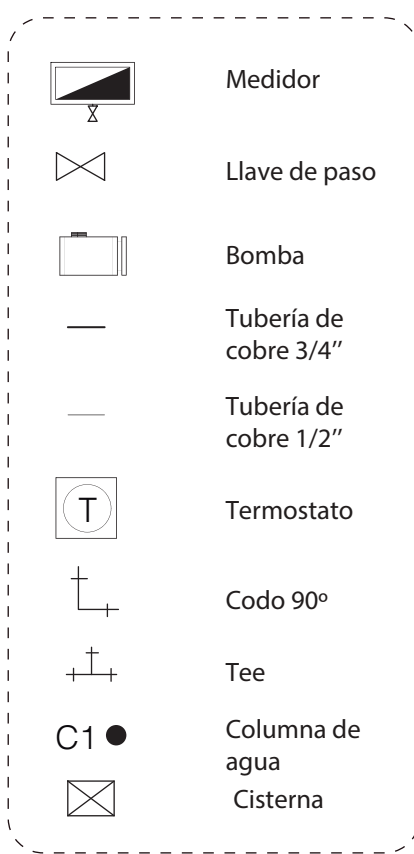
AGUA CALIENTE



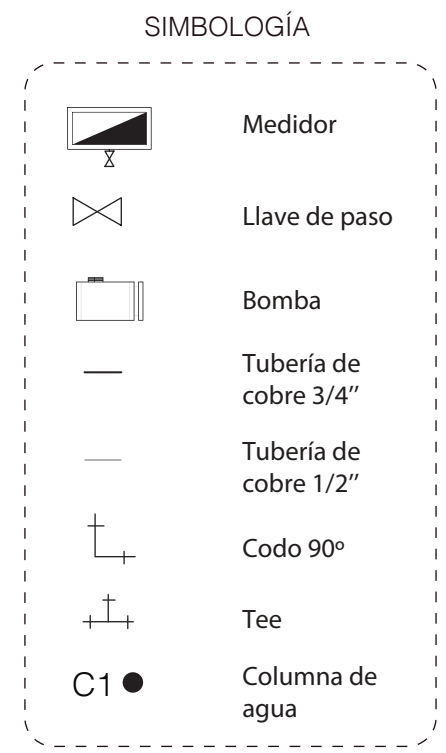
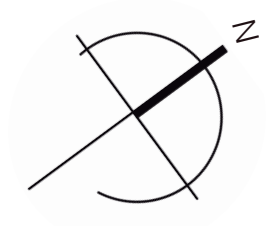
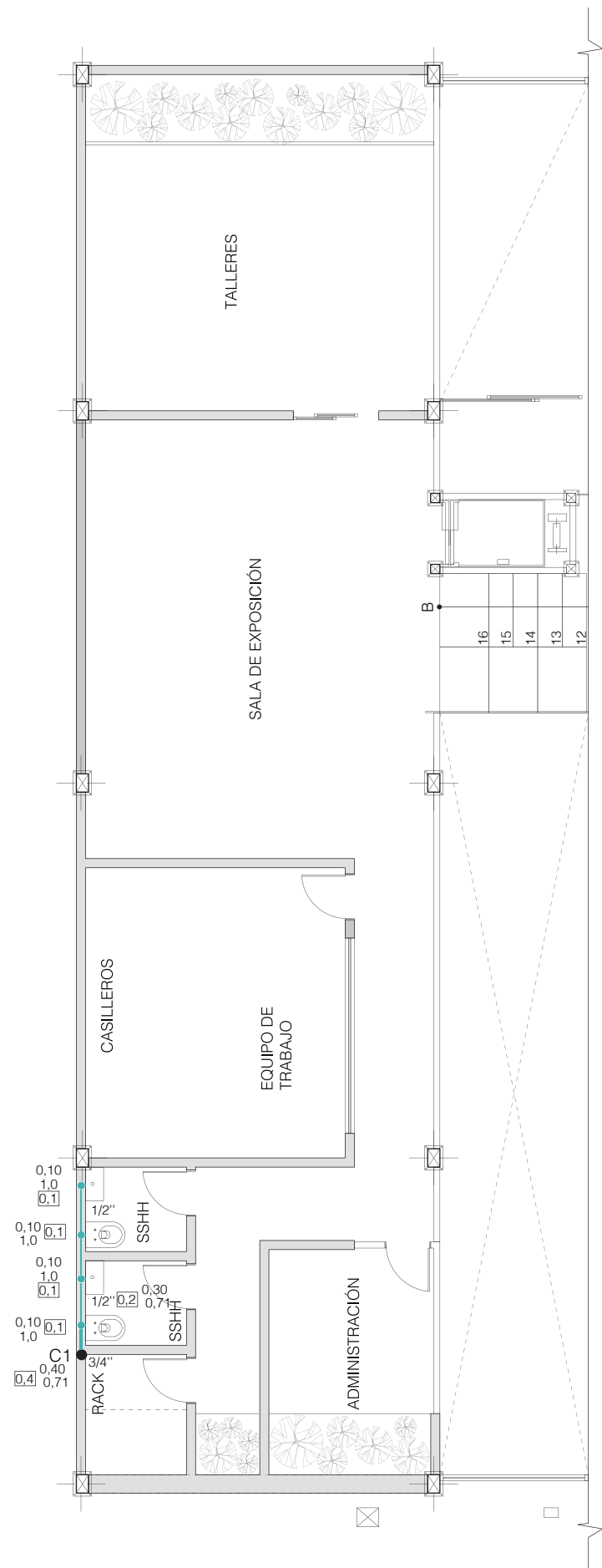
AGUA FRÍA

Número de aparatos: 24

SIMBOLOGÍA



PLANTA BAJA
ESC_1:100

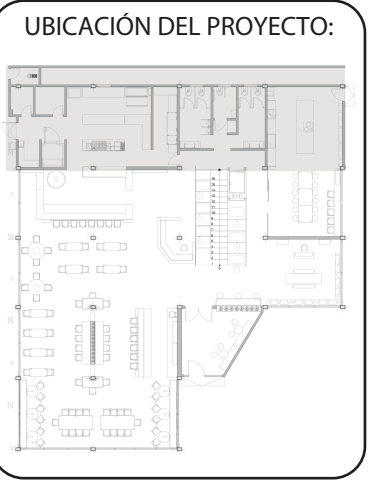


PLANTA ALTA
ESC_1:100

uda

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

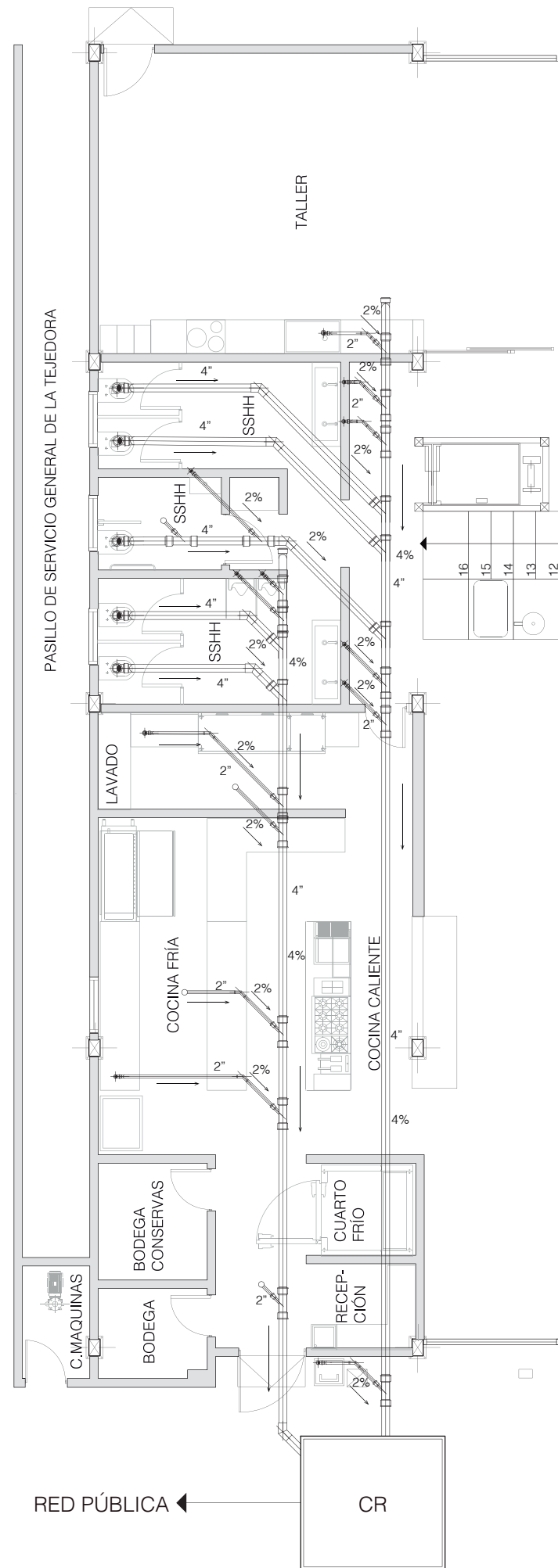
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO AGUA POTABLE
SECCIÓN 2

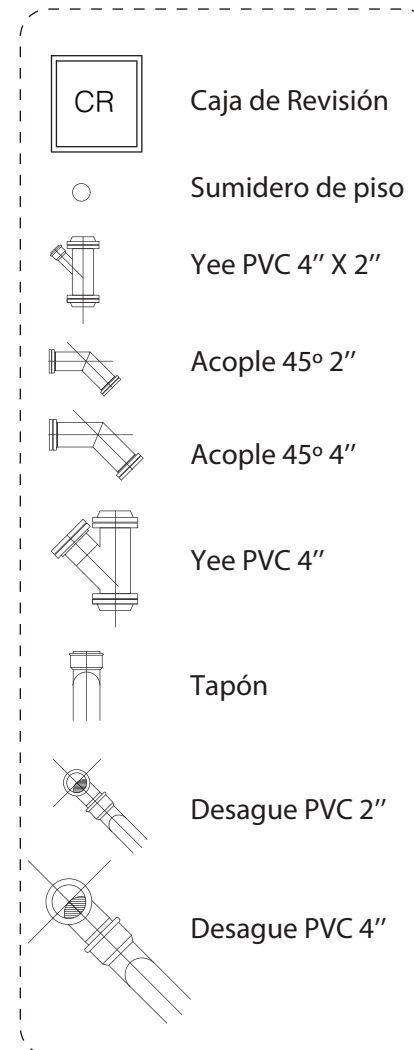
TUTOR:
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:	Fecha:
1:100	2020

Lámina:
B3



SIMBOLOGÍA



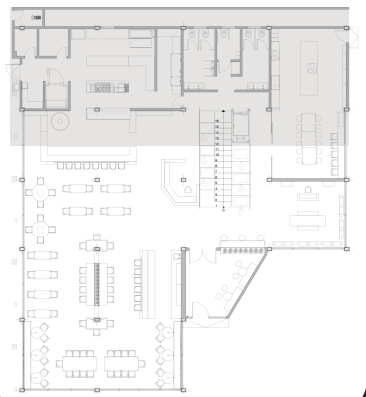
PLANTA BAJA
ESC_1:100



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

PLANO DE INSTALACIÓN
SANITARIA SECCIÓN 1

TUTOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:

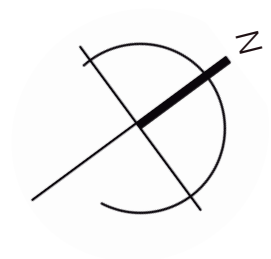
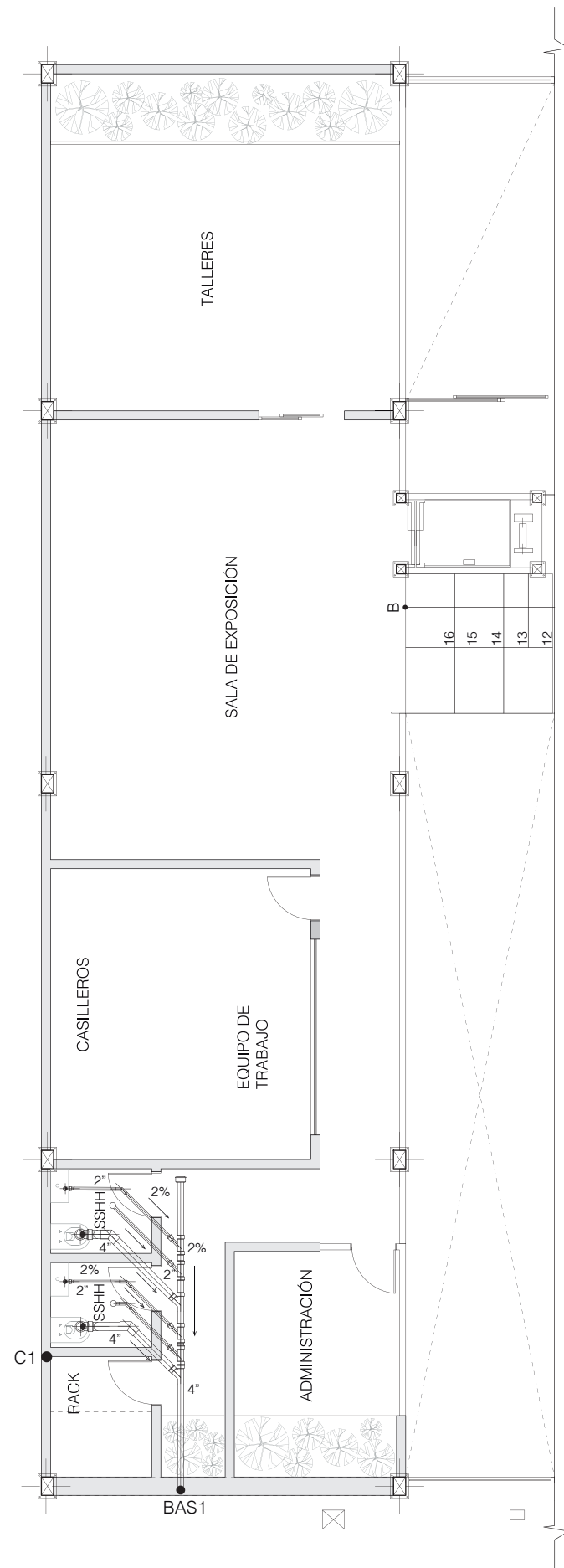
1:100

Fecha:

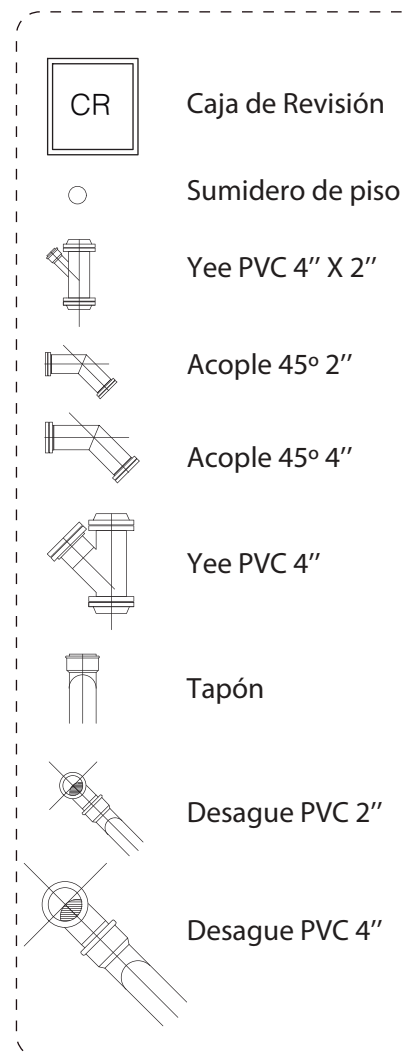
2020

Lámina:

B4

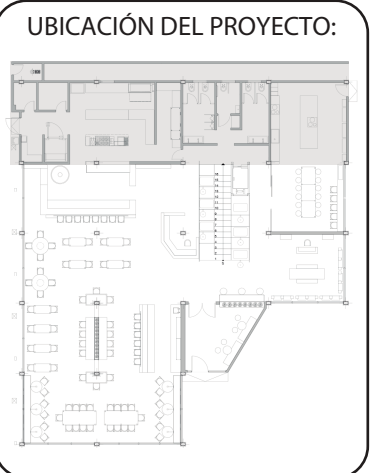


SIMBOLOGÍA



PLANTA ALTA
ESC_1:100

uola
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 Y DISEÑO
 ESCUELA DE ARQUITECTURA
 INTERIOR



TEMA:
 CENTRO GASTRONÓMICO
 BASADO EN EL MOVIMIENTO
 SLOW FOOD

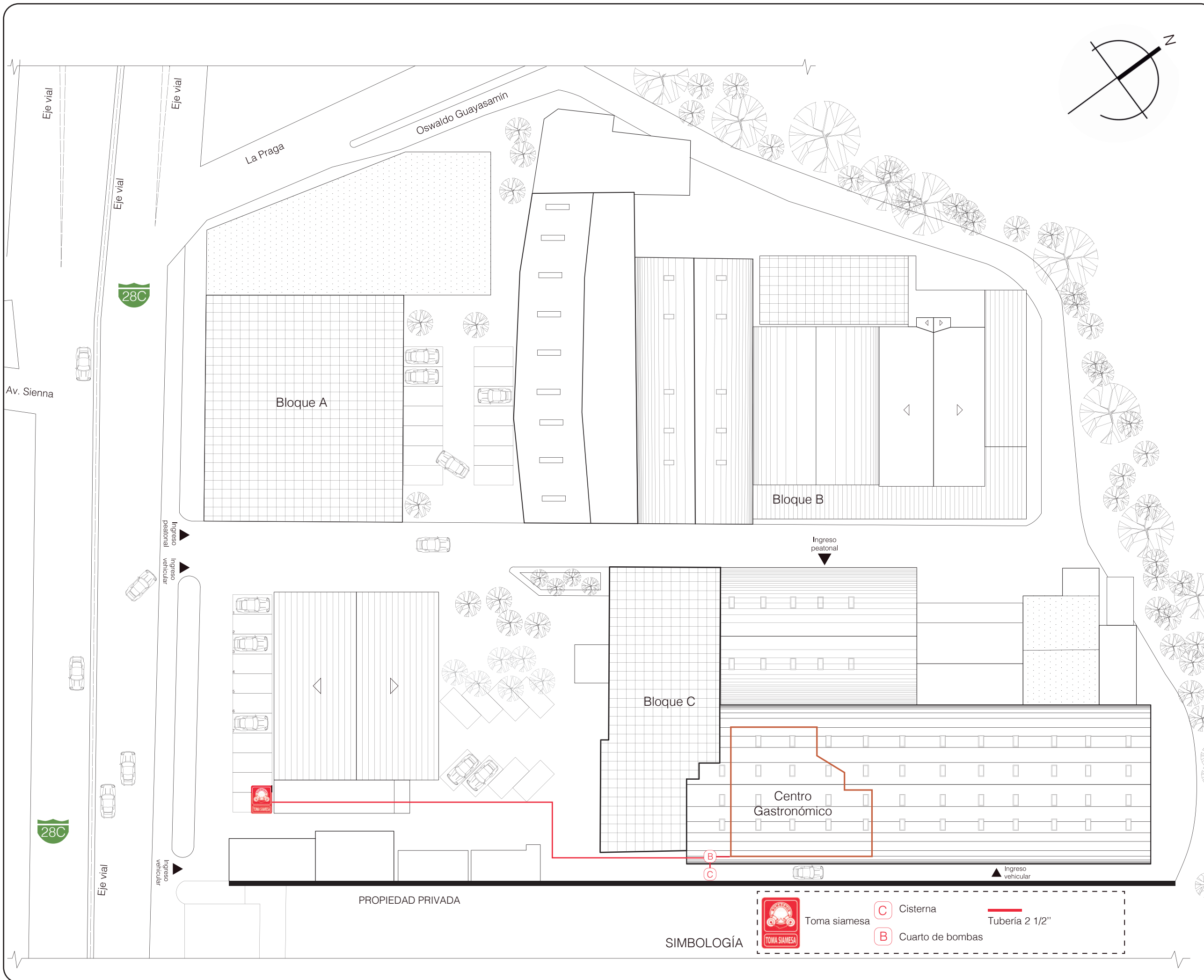
AUTOR:
 MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
 PLANO DE INSTALACIÓN
 SANITARIA SECCIÓN 2

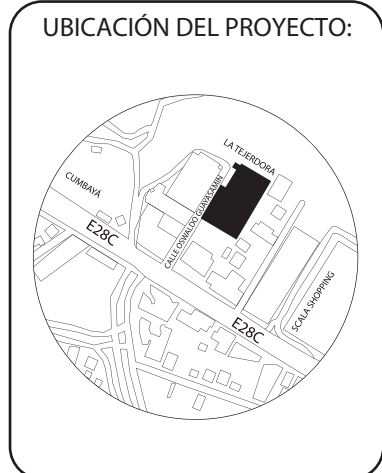
TUTOR:
 ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:	Fecha:
1:100	2020

Lámina:
 B5



uda
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 Y DISEÑO
 ESCUELA DE ARQUITECTURA
 INTERIOR



TEMA:
 CENTRO GASTRONÓMICO
 BASADO EN EL MOVIMIENTO
 SLOW FOOD

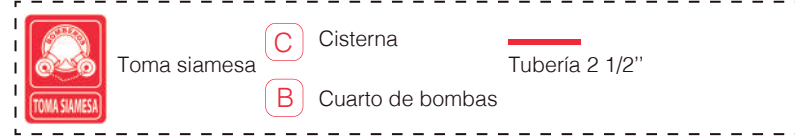
AUTOR:
 MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
 IMPLANTACIÓN
 BOMBEROS

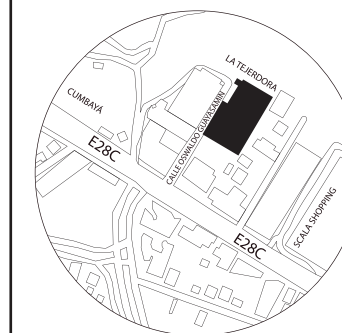
TUTOR:
 ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:	Fecha:
1:800	2020

Lámina:
 B6



UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

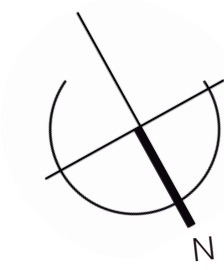
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO BOMBEROS

TUTOR:
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:	Fecha:
1:125	2020

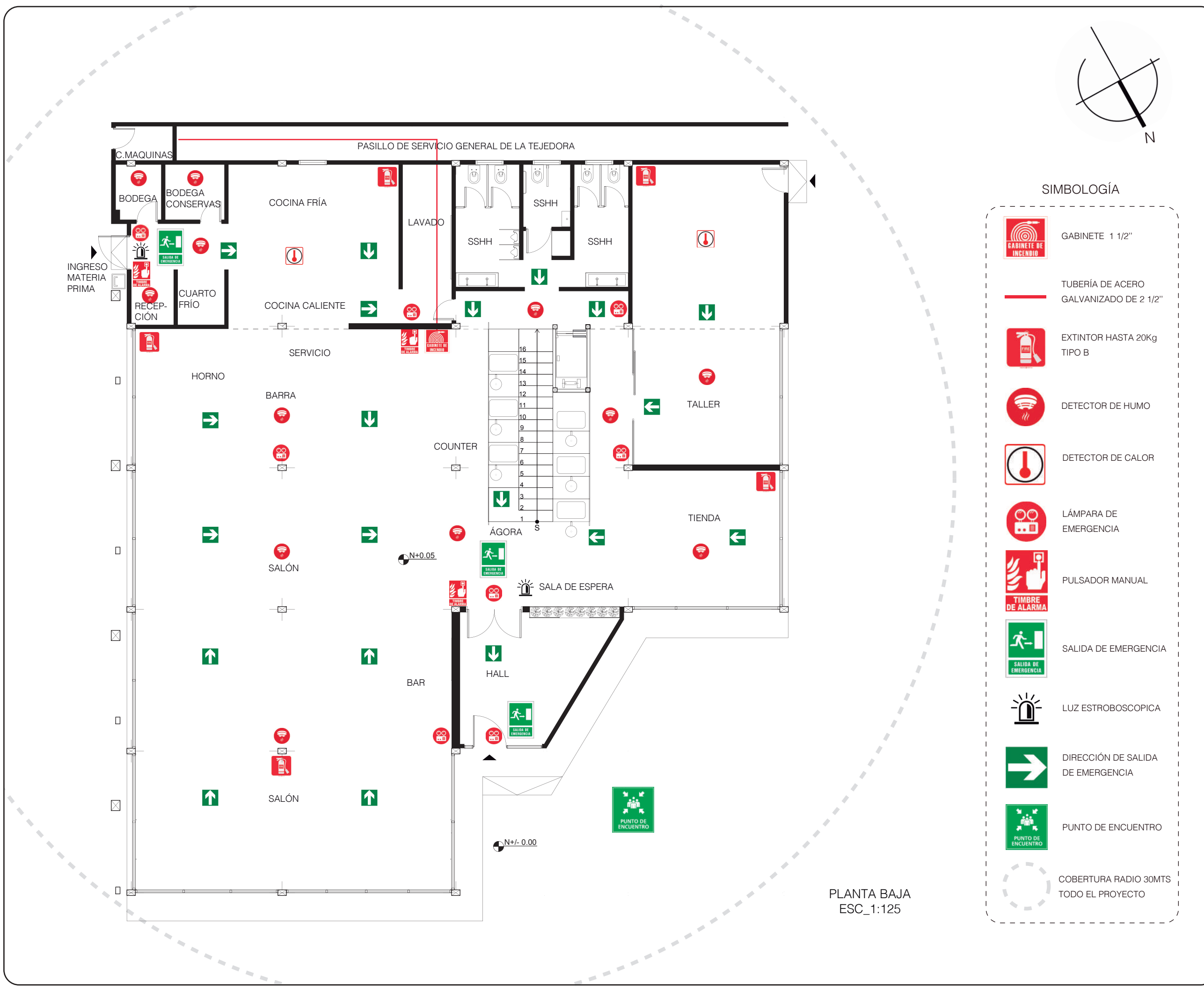
Lámina:
B7



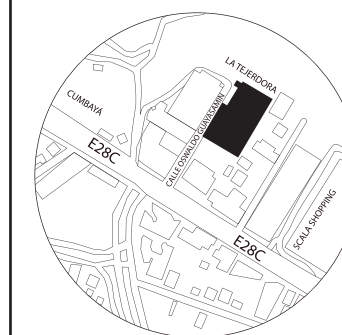
SIMBOLOGÍA

- GABINETE 1 1/2"
- TUBERÍA DE ACERO GALVANIZADO DE 2 1/2"
- EXTINTOR HASTA 20Kg TIPO B
- DETECTOR DE HUMO
- DETECTOR DE CALOR
- LÁMPARA DE EMERGENCIA
- PULSADOR MANUAL TIMBRE DE ALARMA
- SALIDA DE EMERGENCIA
- LUZ ESTROBOSCOPICA
- DIRECCIÓN DE SALIDA DE EMERGENCIA
- PUNTO DE ENCUENTRO
- COBERTURA RADIO 30MTS TODO EL PROYECTO

PLANTA BAJA
ESC_1:125



UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO BOMBEROS

TUTOR:
ING. RICARDO SUÁREZ

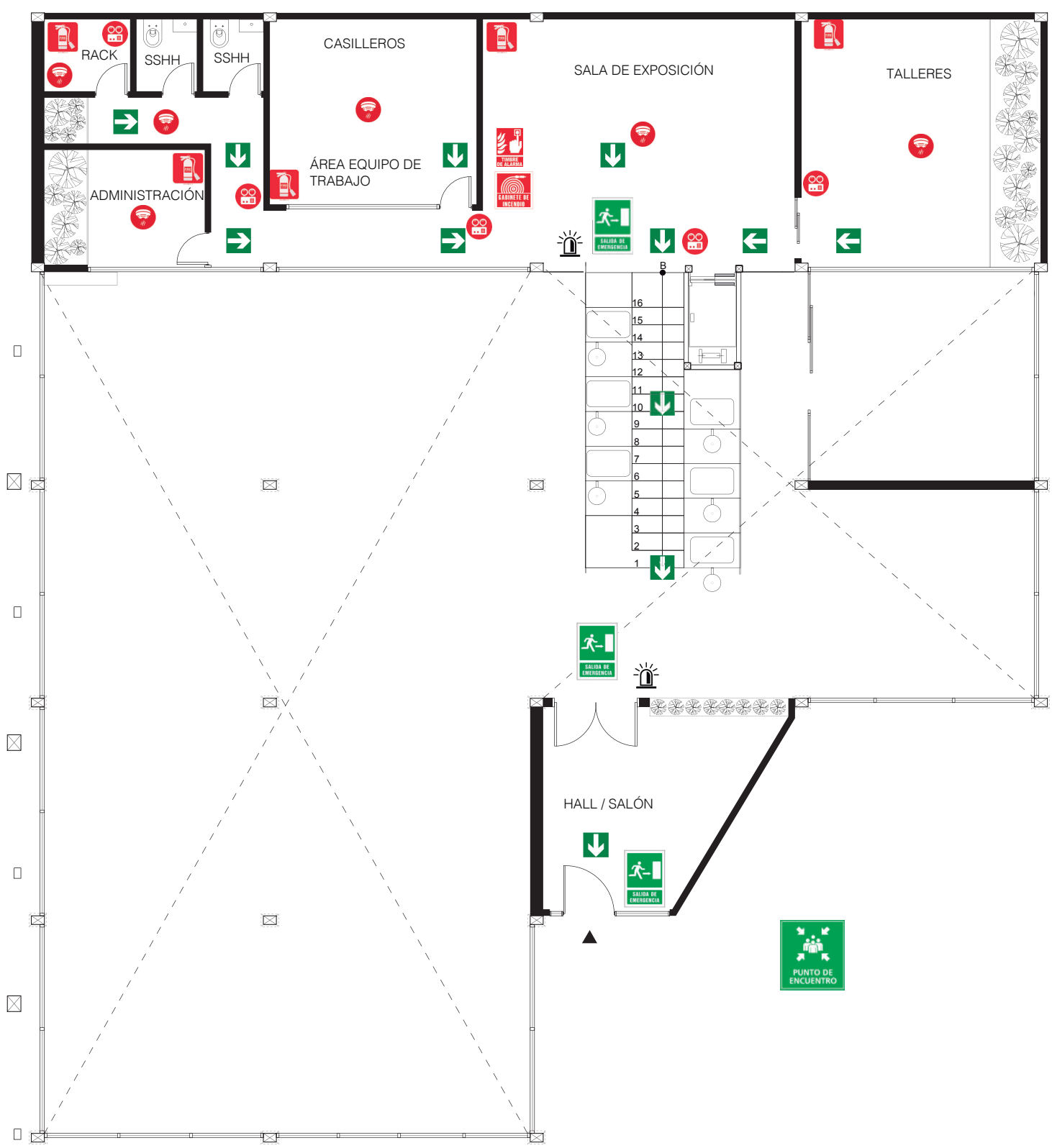
Escala: 1:125
Fecha: 2020

Lámina:
B8

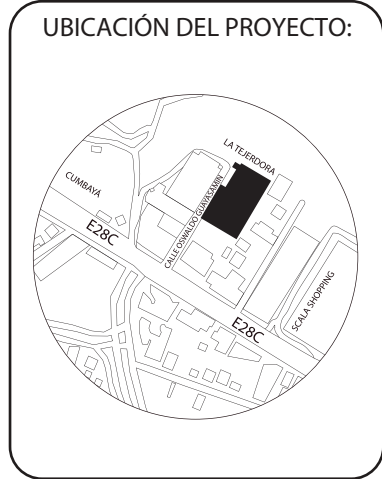
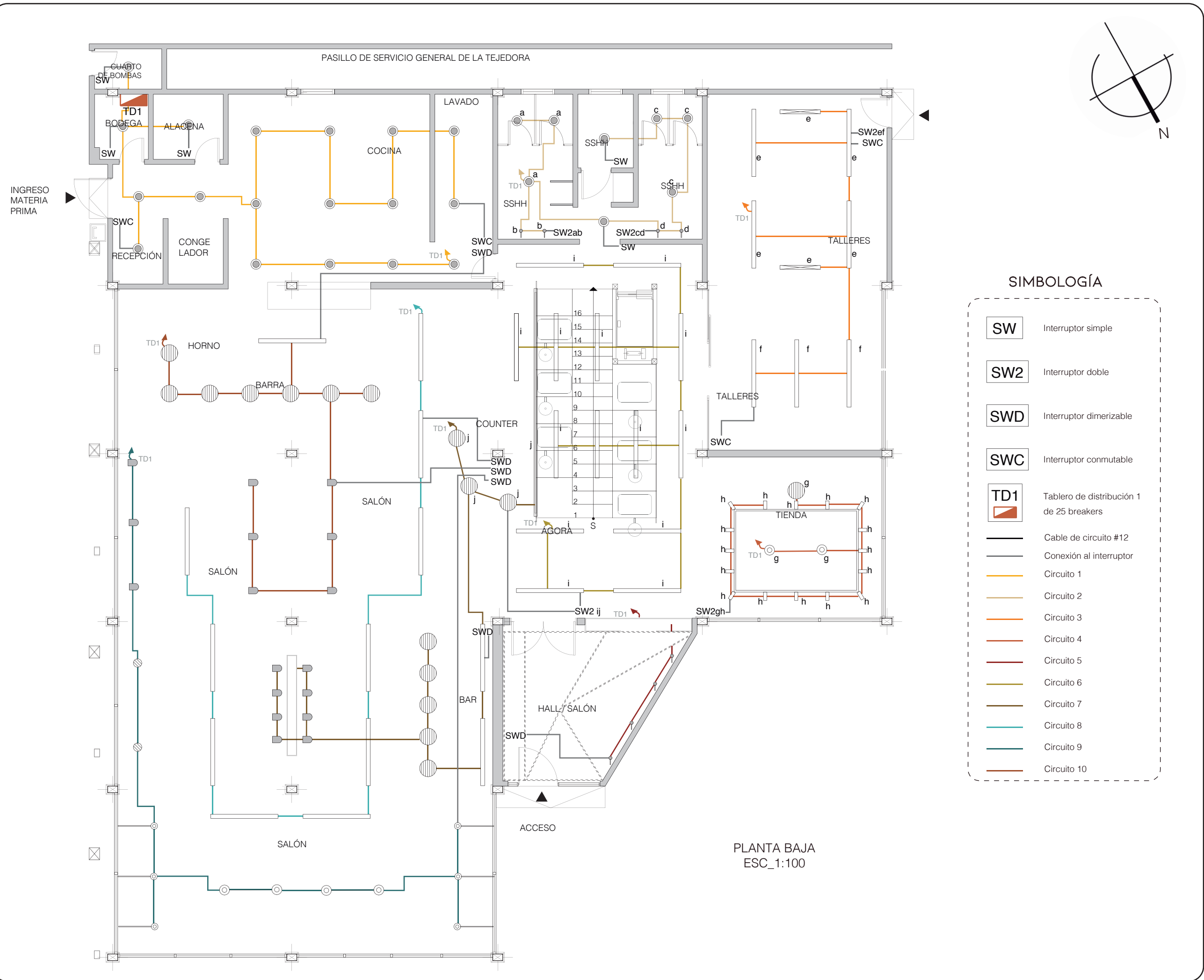


SIMBOLOGÍA

-  GABINETE 1 1/2"
-  TUBERÍA DE ACERO GALVANIZADO DE 2 1/2"
-  EXTINTOR HASTA 20Kg TIPO B
-  DETECTOR DE HUMO
-  DETECTOR DE CALOR
-  LÁMPARA DE EMERGENCIA
-  PULSADOR MANUAL
TIMBRE DE ALARMA
-  SALIDA DE EMERGENCIA
-  LUZ ESTROBOSCOPICA
-  DIRECCIÓN DE SALIDA DE EMERGENCIA
-  PUNTO DE ENCUENTRO
-  COBERTURA RADIO 30MTS TODO EL PROYECTO



PLANTA ALTA
ESC_1:125



SIMBOLOGÍA

SW	Interruptor simple
SW2	Interruptor doble
SWD	Interruptor dimerizable
SWC	Interruptor conmutable
TD1	Tablero de distribución 1 de 25 breakers
	Cable de circuito #12
	Conexión al interruptor
	Circuito 1
	Circuito 2
	Circuito 3
	Circuito 4
	Circuito 5
	Circuito 6
	Circuito 7
	Circuito 8
	Circuito 9
	Circuito 10

TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

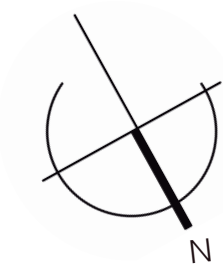
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO ELÉCTRICO

TUTOR:
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: 1:100	Fecha: 2020
------------------	----------------

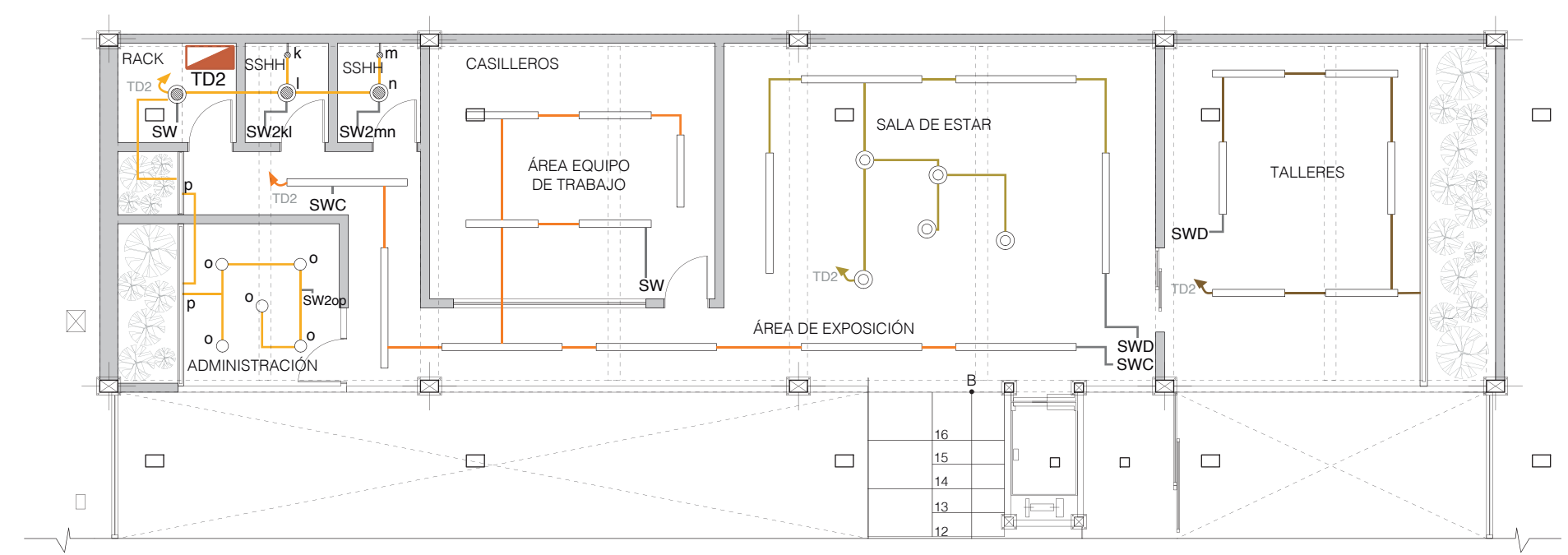
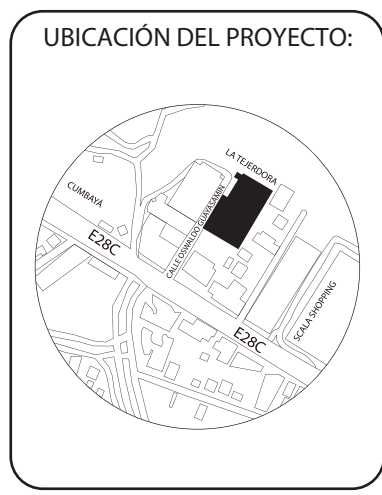
Lámina:
B9



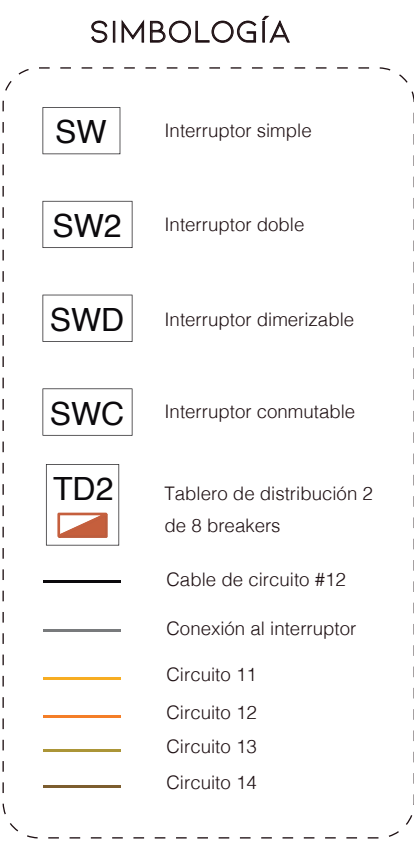
uda

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR



PLANTA ALTA
ESC_1:100



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

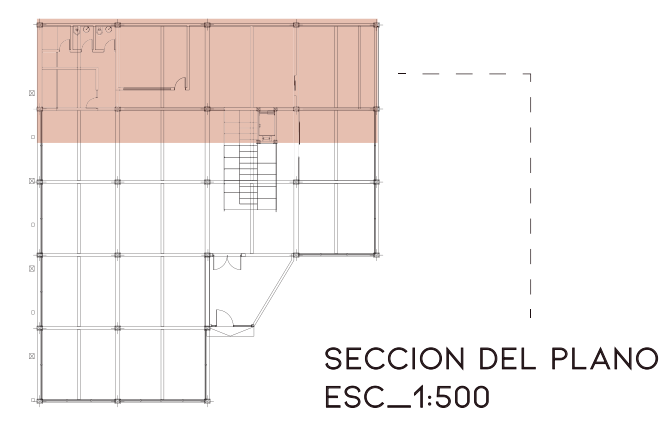
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO ELÉCTRICO



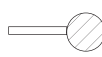

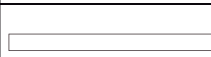

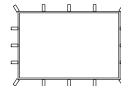

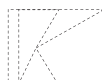

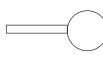






TUTOR:
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: 1:100	Fecha: 2020
------------------	----------------












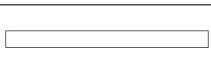



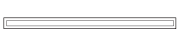

Lámina:
B10



CIRCUITO DE TABLERO DE DISTRIBUCIÓN

SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN	W	CANTIDAD	SUBTOTAL (W)	TOTAL (W)
CIRCUITO 1					
	Plafón sobrepuesto redondo	40	18	18	720
CIRCUITO 2					
	Plafón sobrepuesto redondo	40	8	320	480
	Aplique de pared con peso	40	4	160	
CIRCUITO 3					
	Lámpara colgada rectangular	40	2	80	570
	Lámpara colgada rectangular	70	7	490	
CIRCUITO 4					
	Lámpara de mimbre	30	12	360	532
	Riel con spots	7	16	112	
	Arreglo de sigse	30	2	60	
CIRCUITO 5					
	Manguera LED	12	30m	360	564
	Manguera LED	12	12m	144	
	Aplique de pared mano	15	4	60	
CIRCUITO 6					
	Lámpara colgada rectangular	70	14	280	460
	Manguera LED	12	15m	180	
CIRCUITO 7					
	Lámpara de mimbre	30	8	240	572
	Lámpara colgada rectangular	70	2	140	
	Lámpara de arcilla	15	8	120	
	Manguera LED	12	6m	72	

CIRCUITO DE TABLERO DE DISTRIBUCIÓN

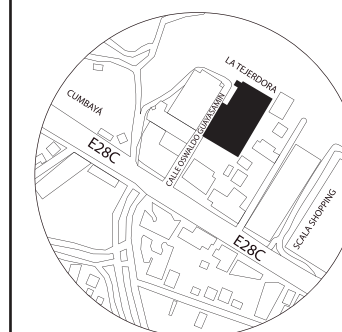
SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN	W	CANTIDAD	SUBTOTAL (W)	TOTAL (W)
CIRCUITO 8					
	Lámpara colgada rectangular	70	10	700	700
CIRCUITO 9					
	Aplique de pared metálico largo	20	6	120	265
	Arreglo de sigse	30	2	60	
	Bombilla vintage	20	2	40	
	Lámpara de arcilla		3	45	
CIRCUITO 10					
	Lámpara colgada rectangular	70	1	70	460
	Lámpara de mimbre	30	7	210	
	Lámpara de arcilla	15	12	180	
CIRCUITO 11					
	Lámpara colgada de concreto	15	5	75	315
	Manguera LED	12	10m	120	
	Plafón sobrepuesto redondo	40	3	120	
CIRCUITO 12					
	Lámpara colgada rectangular	70	6	420	620
	Lámpara colgada rectangular	40	5	200	
CIRCUITO 13					
	Lámpara colgada cilindro metálico	20	5	100	380
	Lámpara colgada rectangular	70	4	280	
CIRCUITO 14					
	Manguera LED	12	12m	144	304
	Lámpara colgada rectangular	40	4	160	



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

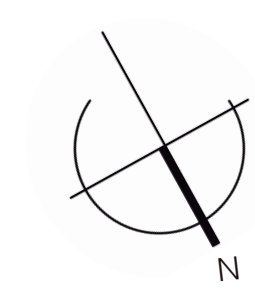
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
CIRCUITOS DE ILUMINACIÓN

TUTOR:
ING. RICARDO SUÁREZ

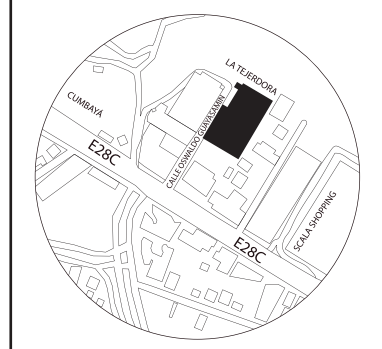
Escala: S/E
Fecha: 2020

Lámina:
B11



uda
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 Y DISEÑO
 ESCUELA DE ARQUITECTURA
 INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
 CENTRO GASTRONÓMICO
 BASADO EN EL MOVIMIENTO
 SLOW FOOD

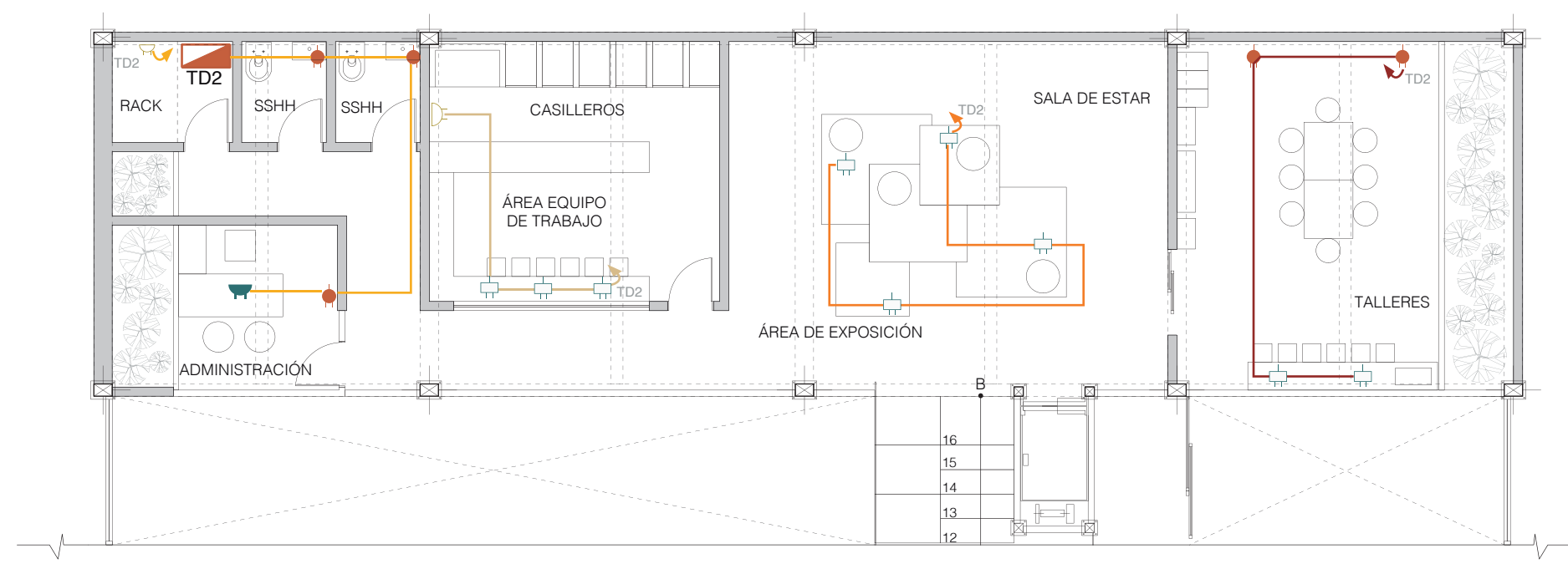
AUTOR:
 MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
 PLANO DE CIRCUITO
 Y FUERZA

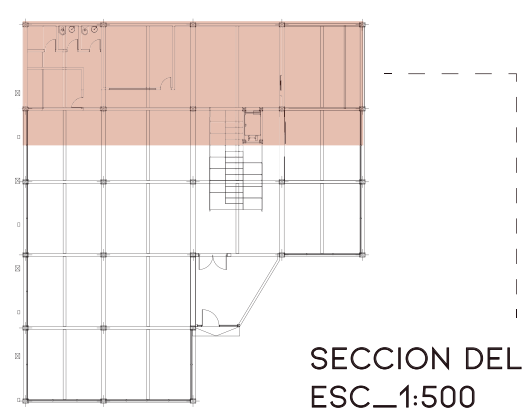
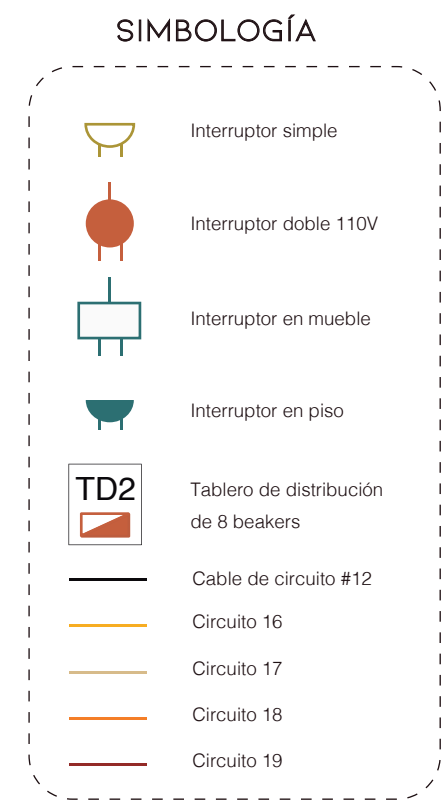
TUTOR:
 ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:	Fecha:
1:100	2020

Lámina:
 B13



PLANTA ALTA
 ESC_1:100



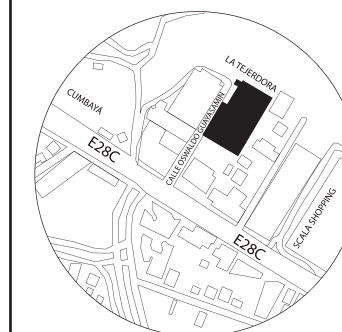
SECCION DEL PLANO
 ESC_1:500



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:
CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

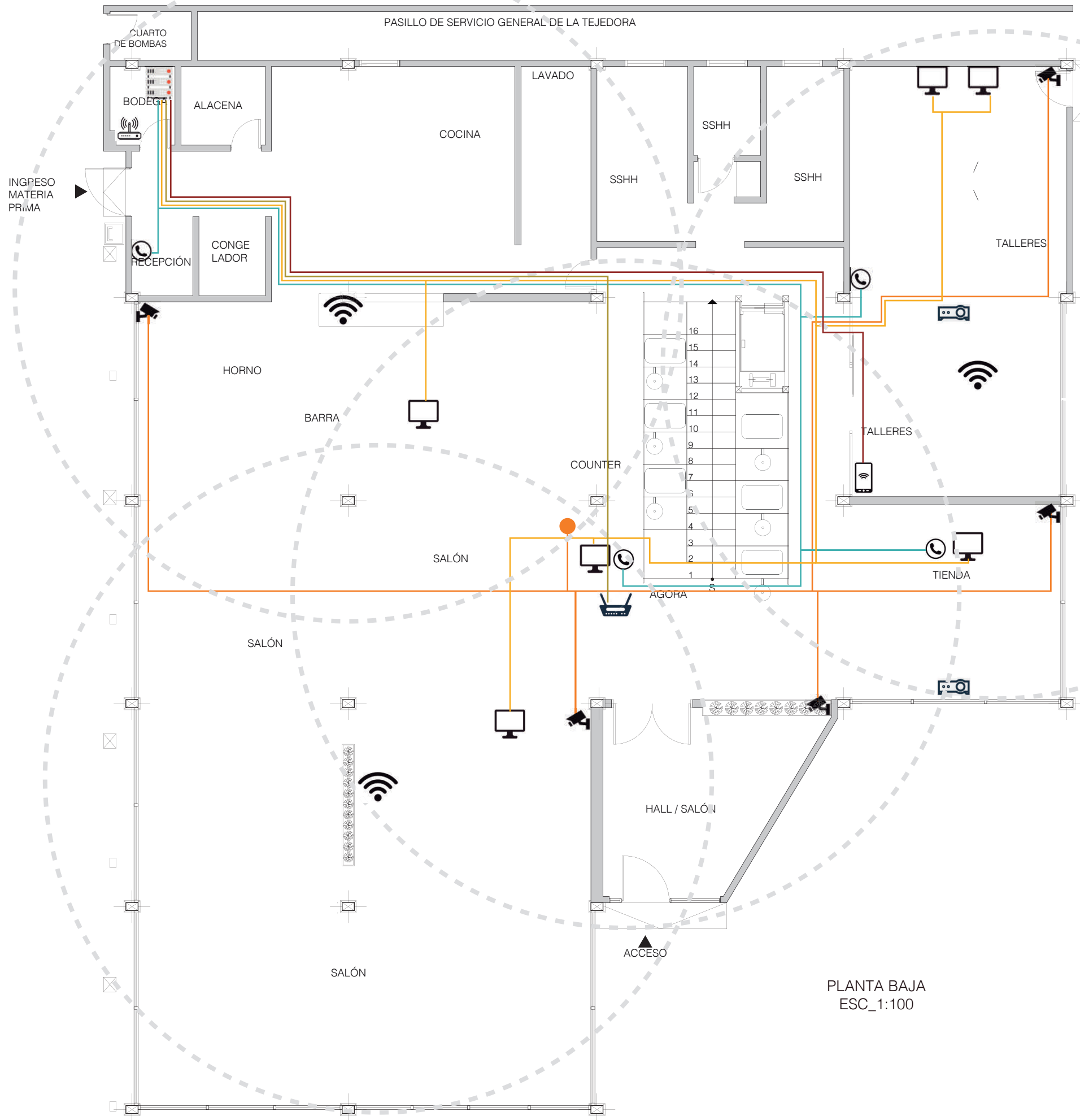
AUTOR:
MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
PLANO DE VOZ Y
DATOS

TUTOR:
ING. RICARDO SUÁREZ

Escala: 1:100
Fecha: 2020

Lámina:
B14



SIMBOLOGÍA

-  RACK
-  Modem
-  Router
-  Extensores
-  Conexión a piso de internet (Datos)
-  Sistema Room Wizard
-  Teléfono
-  Proyector conexión vía WI - FI
-  Cámara de vigilancia "SZSINOCAM"
-  Punto de video para 5 canales
-  Rango de cobertura WI - FI 8m
-  Conexión datos
-  Conexión cámaras
-  Conexión internet
-  Conexión teléfono
-  Conexión Room Wizard

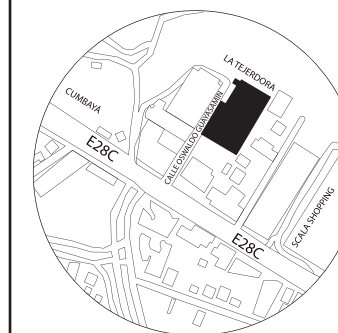
PLANTA BAJA
ESC_1:100



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

PLANO DE VOZ Y
DATOS

TUTOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:

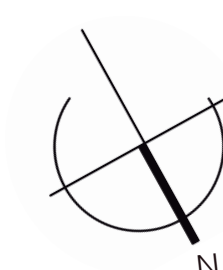
1:100

Fecha:

2020

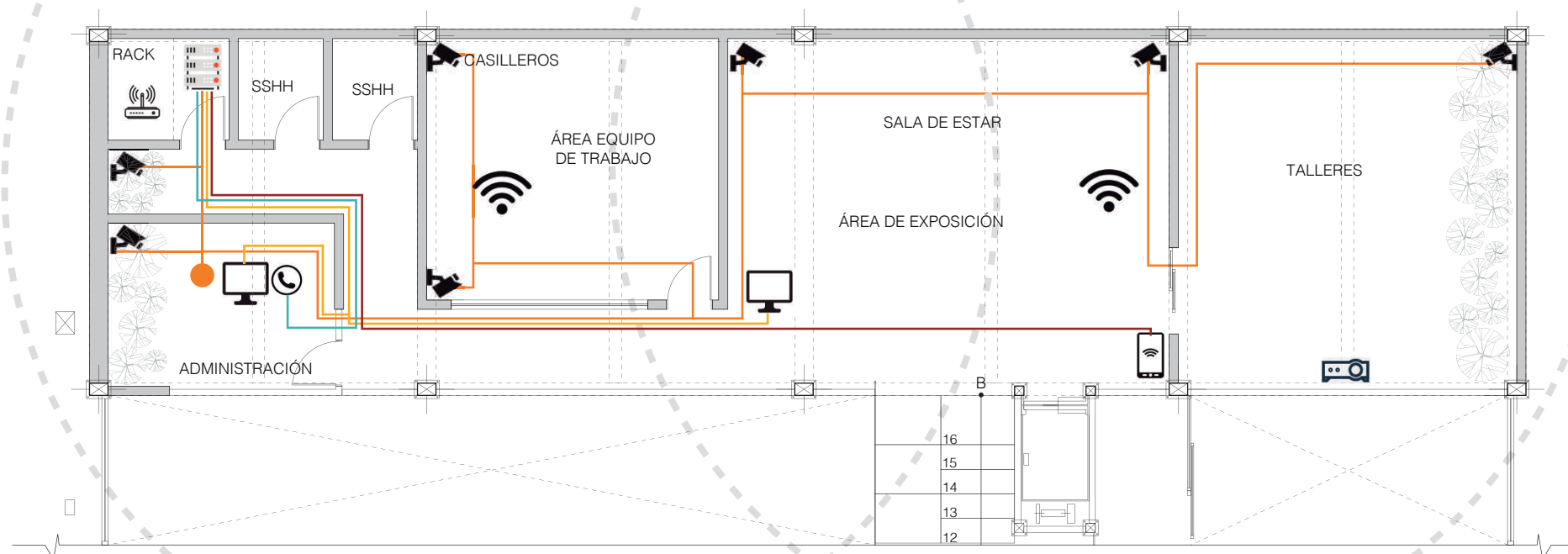
Lámina:

B15



SIMBOLOGÍA

- RACK
- Modem
- Router
- Extensores
- Conexión a piso de internet (Datos)
- Sistema Room Wizard
- Teléfono
- Proyector conexión vía WI - FI
- Cámara de vigilancia "SZSINOCAM"
- Punto de video para 7 canales
- Rango de cobertura WI - FI 8m
- Conexión datos
- Conexión cámaras
- Conexión internet
- Conexión teléfono
- Conexión Room Wizard

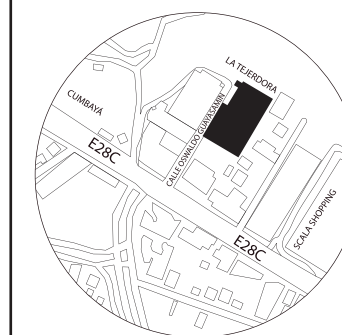


PLANTA ALTA
ESC_1:100



SECCION DEL PLANO
ESC_1:500

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO BASADO EN EL MOVIMIENTO SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

PLANO DE VENTILACIÓN

TUTOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:

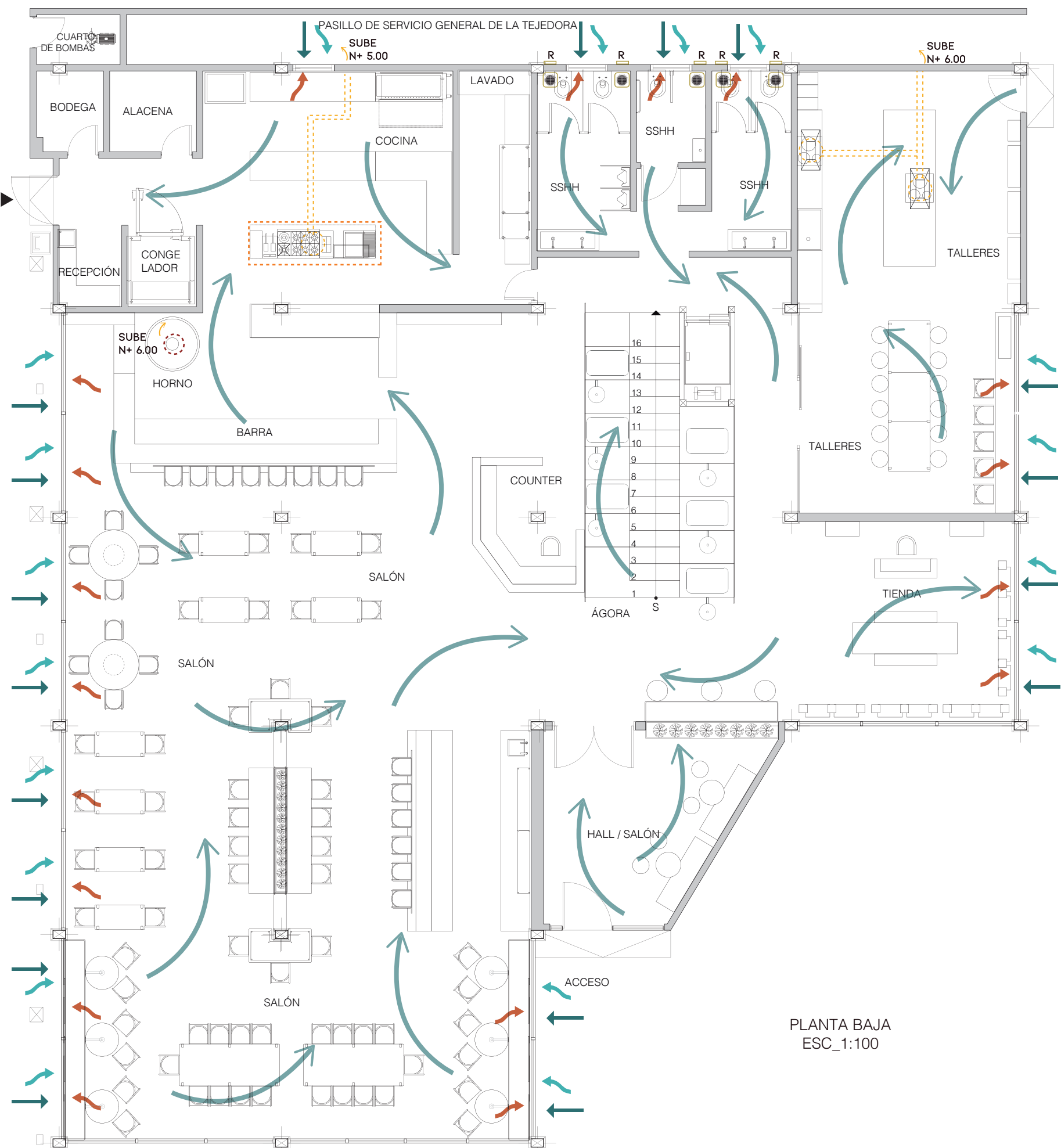
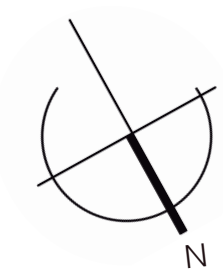
1:100

Fecha:

2020

Lámina:

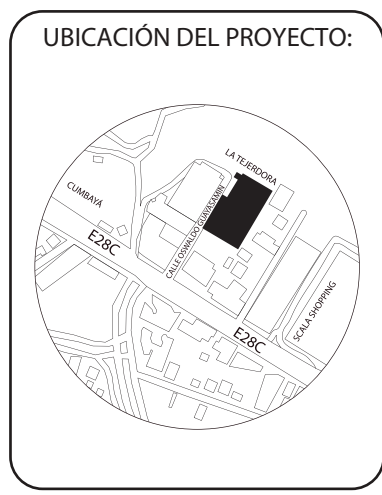
B16



SIMBOLOGÍA

- Ventilación natural ingreso de aire por fachadas
- Ventilación natural salida de aire
- Ventilación natural ingreso de aire
- Flujo de aire
- Extractor de baño primium doble difusor
- Rejilla de extracción exterior
- Campana extractora industrial pared con motor 150 cm
- Extractor de olores Ionización 500m3/h 90cm
- Ducto general de extracción de aire del edificio hacia el exterior
- Ducto extractor de horno eléctrico 4"
- Filtro de extracción
- Ducto de extracción de aire de 10"

PLANTA BAJA
ESC_1:100



TEMA:
 CENTRO GASTRONÓMICO
 BASADO EN EL MOVIMIENTO
 SLOW FOOD

AUTOR:
 MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:
 PLANO DE VENTILACIÓN

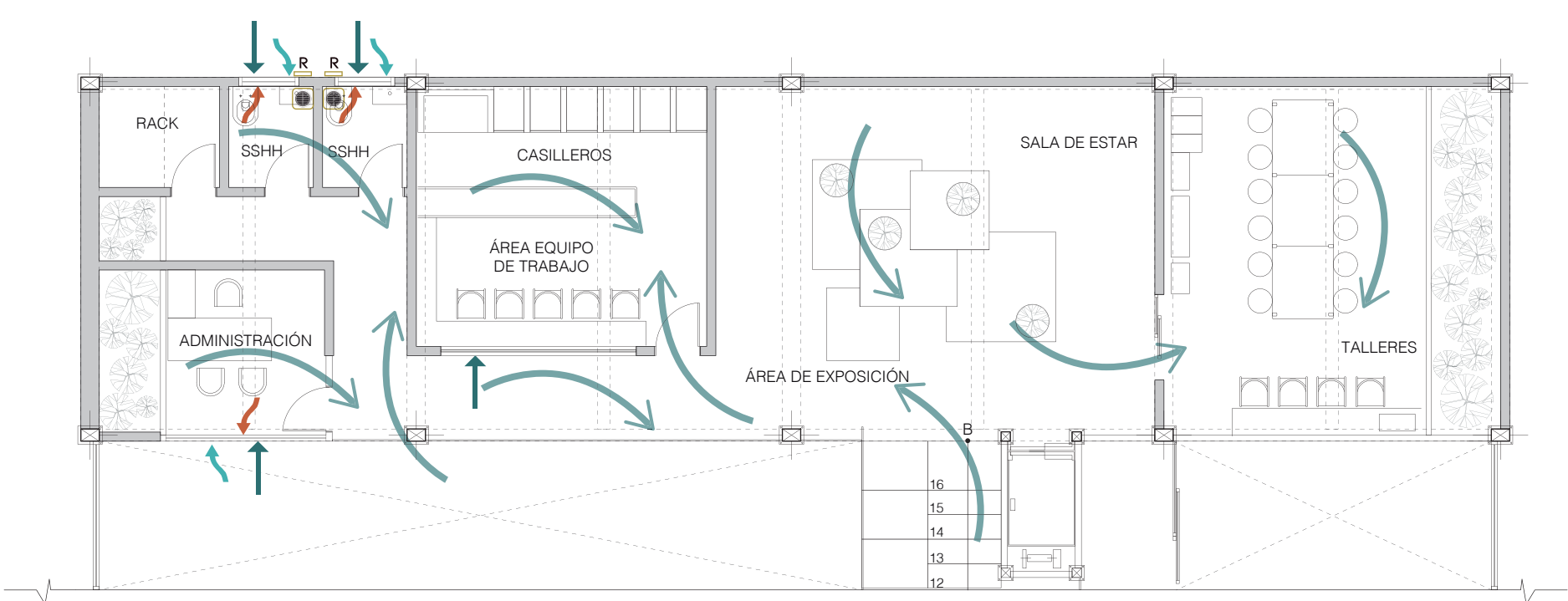
TUTOR:
 ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:	Fecha:
1:100	2020

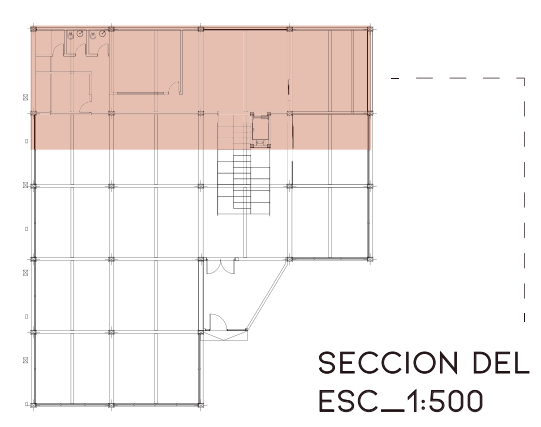
Lámina:
 B17

SIMBOLOGÍA

- Ventilación natural ingreso de aire por fachadas
- Ventilación natural salida de aire
- Ventilación natural ingreso de aire
- Flujo de aire
- Extractor de baño primium doble difusor
- Rejilla de extracción exterior
- Campana extractora industrial pared con motor 150 cm
- Extractor de olores Ionización 500m3/h 90cm
- Ducto general de extracción de aire del edificio hacia el exterior
- Ducto extractor de horno eléctrico 4"
- Filtro de extracción
- Ducto de extracción de aire de 10"



PLANTA ALTA
 ESC_1:100



SECCION DEL PLANO
 ESC_1:500

PRESUPUESTO DE CONSTRUCCION

PROYECTO: Centro Gastronómico basado en el movimiento Slow Food

FECHA: Marzo 2020

ELABORADO: María Daniela Torres Bastidas

UBICACION: La Tejedora Distrito Creativo - Cumbayá

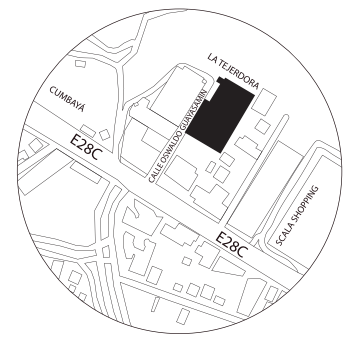
ITEM	CANTIDAD	Unidad	PRECIO/Unit	PRECIO	OBSERVACIONES	
Trabajos preliminares						
1	Desarmado de cerámica	1437,1	m2	\$ 2,00	\$ 2.874,20	Piso existente en el galpón, zona de parqueadero
2	Excavación H=3 a 4m a Máquina (Excavadora)	24,65	m3	\$ 5,80	\$ 142,97	Excavación de cisterna
3	Excavación manual en cimientos y plintos	20,47	m3	\$ 10,40	\$ 212,89	25 plintos
					\$ 3.230,06	
Estructura						
4	Hormigon fc=210kg/cm2 en rampa	0,39	m3	\$ 130,00	\$ 50,70	
5	Hormigon fc=210kg/cm2 en gradas	0,2	m3	\$ 130,00	\$ 26,00	Fundido de 6cm sobre escaleras de tol metálico
6	Hormigon fc=210kg/cm2 planta baja	541	m3	\$ 130,00	\$ 70.330,00	Fundido general de 5cm de altura
7	Hormigon simple losa h 8cm sobre deck metálico	132	m3	\$ 38,67	\$ 5.104,44	Planta alta
8	Estructura metálica	1125	kg	\$ 2,20	\$ 2.475,00	Proyecto general
9	Cubierta de fibrocemento Eternit	541	m2	\$ 19,21	\$ 10.392,61	
10	Acero en varillas fy=4200kg/cm	5090	kg	\$ 2,20	\$ 11.198,00	Proyecto general
					\$ 99.576,75	
Mampostería						
11	Mampostería de ladrillo ecológico 24x12x8cm	400	m2	\$ 54,61	\$ 21.844,00	Paredes vistas
12	Mampostería de placas de fibrocemento 2mm	300	m2	\$ 19,21	\$ 5.763,00	Paredes internas y perimetrales
					\$ 27.607,00	
Enlucidos y masillados						
13	Masillado alisado de pisos	1437,1	m2	\$ 5,20	\$ 7.472,92	Piso general del galpón incluyendo al proyecto
					\$ 7.472,92	
Instalaciones de agua						
14	Punto de agua cobre tipo M 1/2"	20	pto	\$ 43,68	\$ 873,60	
15	Tubería de cobre tipo M 1/2" inc. Accesorios	30	m	\$ 4,60	\$ 138,00	
16	Tubería de cobre tipo M 3/4" inc. Accesorios	65,34	m	\$ 11,52	\$ 752,72	
17	Calefón eléctrico	1	u	\$ 420,00	\$ 420,00	
					\$ 2.184,32	
Instalaciones electricas y electronicas						
18	Tablero de control GE 25 puntos	2	u	\$ 102,94	\$ 205,88	
19	Punto de iluminación dimerizable	7	pto	\$ 10,69	\$ 74,83	Solo en zona de trabajo
20	Punto de iluminación conmutada	6	pto	\$ 25,51	\$ 153,06	Para pasillos y sala de reuniones
21	Punto de tomacorriente doble 110v	40	pto	\$ 27,08	\$ 1.083,20	Incluye en muebles y piso
22	Punto interruptor doble	7	pto	\$ 12,69	\$ 88,83	
23	Punto interruptor simple	10	pto	\$ 10,69	\$ 106,90	
24	Internet modem	2	u	\$ 115,00	\$ 230,00	
25	Router	1	u	\$ 45,00	\$ 45,00	
26	Extensor de internet	5	u	\$ 20,00	\$ 100,00	
27	Conección internet piso	8	pto	\$ 127,11	\$ 1.016,88	
28	Sistema room wizard	2	u	\$ 140,00	\$ 280,00	
29	Punto de salida para TV	2	pto	\$ 19,86	\$ 39,72	
30	Teléfono	5	pto	\$ 20,67	\$ 103,35	
31	Camara de vigilancia	12	u	\$ 265,98	\$ 3.191,76	20m de alcance
32	Aplique de pared mano	4	u	\$ 40,00	\$ 160,00	
33	Aplique de pared de madera	6	u	\$ 20,00	\$ 120,00	
34	Lampara descolgada rectangular	46	u	\$ 60,00	\$ 2.760,00	
35	Riel con spots	1	u	\$ 120,00	\$ 120,00	
37	Lampara de arcilla	20	u	\$ 25,00	\$ 500,00	
38	Lampara de mimbre	15	u	\$ 48,00	\$ 720,00	
39	Arreglo de sigse/-cortaderia	2	u	\$ 60,00	\$ 120,00	
40	Aplique de pared metalico	6	u	\$ 65,00	\$ 390,00	
41	Plafon sobrepuesto redondo	28	u	\$ 12,00	\$ 336,00	
42	Luz indirecta vegetacion	30	m2	\$ 12,00	\$ 360,00	
43	Lampara de aluminio blanca	6	u	\$ 25,00	\$ 150,00	
					\$ 12.455,41	
Sistema contra incendios						
44	Gabinete contra incendios 1 1/2"	2	u	\$ 426,72	\$ 853,44	
45	Tubería acero galvanizado 2 1/2"	40	m	\$ 17,52	\$ 700,80	
46	Extintor tipo fuego A	10	u	\$ 80,00	\$ 800,00	
47	Detector de humo	16	u	\$ 17,79	\$ 284,64	
48	Lámpara de emergencia	10	u	\$ 18,99	\$ 189,90	
49	Pulsador manual	2	u	\$ 48,22	\$ 96,44	
50	Luz estroboscópica	3	u	\$ 58,34	\$ 175,02	
					\$ 3.100,24	
Puertas, ventanas y vidrios						
51	Puertas de aluminio y vidrio	8	m2	\$ 104,83	\$ 838,64	
52	Puertas de aluminio y vidrio corredizas	10	m2	\$ 120,40	\$ 1.204,00	
53	Puerta tamborada 0,90cm negra inc. Accesorios	1	u	\$ 172,52	\$ 172,52	
					\$ 2.215,16	
Carpintería de muebles						



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

PRESUPUESTO

TUTOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:

S/E

Fecha:

2020

Lámina:

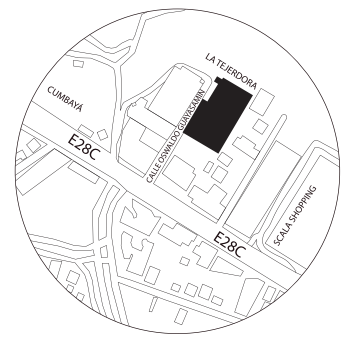
B18



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

UBICACIÓN DEL PROYECTO:



TEMA:

CENTRO GASTRONÓMICO
BASADO EN EL MOVIMIENTO
SLOW FOOD

AUTOR:

MARÍA DANIELA TORRES

CONTENIDO:

PRESUPUESTO

TUTOR:

ING. RICARDO SUÁREZ

Escala:

S/E

Fecha:

2020

Lámina:

B19

54	Booth en pared	2	u	\$ 150,00	\$ 300,00	Diseño propio
55	Taburete bajo	20	u	\$ 35,00	\$ 700,00	
56	Base metalica para plantas	1	u	\$ 40,00	\$ 40,00	Diseño propio
57	Counter	1	u	\$ 50,00	\$ 50,00	Diseño propio
58	Berlin Desk chair	2	u	\$ 50,00	\$ 100,00	
59	Asiento	6	u	\$ 35,00	\$ 210,00	
60	Mesa	6	u	\$ 60,00	\$ 360,00	
61	Meson de baño	2	u	\$ 100,00	\$ 200,00	
62	Meson de acero inoxidable	3	u	\$ 180,00	\$ 540,00	
63	Repisa de cocina	1	u	\$ 200,00	\$ 200,00	
64	Barra cocina 1	1	u	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	Diseño propio
65	Barra cocina 2	1	u	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	Diseño propio
66	Horno de lenia	1	u	\$ 545,00	\$ 545,00	
67	Huerto	1	u	\$ 45,00	\$ 45,00	
68	Repisa para lenia	2	u	\$ 45,00	\$ 90,00	
69	Isla	1	u	\$ 678,00	\$ 678,00	Mobiliario emblemático
70	Barra bar 1	1	u	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	Diseño propio
71	Barra bar 2	1	u	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	Diseño propio
72	Booth	2	u	\$ 200,00	\$ 400,00	Mobiliario emblemático
73	Mesa para dos	8	u	\$ 45,00	\$ 360,00	Diseño propio
74	Mesa para cuatro	2	u	\$ 90,00	\$ 180,00	Diseño propio
75	Mesa para nueve	2	u	\$ 200,00	\$ 400,00	Diseño propio
76	Taburete	11	u	\$ 45,00	\$ 495,00	Diseño propio
77	Taburete alto	40	u	\$ 55,00	\$ 2.200,00	Diseño propio
78	Caja tienda	1	u	\$ 245,00	\$ 245,00	Diseño propio
79	Expositor 1	2	u	\$ 145,00	\$ 290,00	Diseño propio
80	Expositor 2	6	u	\$ 145,00	\$ 870,00	Diseño propio
81	Isla 2	1	u	\$ 130,00	\$ 130,00	Diseño propio
82	Meson taller 1	1	u	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	
83	Meson taller 1	1	u	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	
84	Pared de almacenamiento	1	u	\$ 250,00	\$ 250,00	Diseño propio
85	Barra taller	2	u	\$ 150,00	\$ 300,00	Diseño propio
86	Vegetacion 2	1	u	\$ 170,00	\$ 170,00	Diseño propio
87	Isla exposicion	1	u	\$ 280,00	\$ 280,00	Diseño propio
88	Casilleros	1	u	\$ 347,00	\$ 347,00	Diseño propio
89	Meson blanco	1	u	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	
90	Escritorio	1	u	\$ 376,00	\$ 376,00	Treze furniture
					\$ 20.751,00	

Revestimientos de pisos y paredes

91	Cemento pulido	300	m2	\$ 30,00	\$ 9.000,00	
92	Gress mate	200	m2	\$ 6,00	\$ 1.200,00	
93	Gress pulido	200	m2	\$ 6,00	\$ 1.200,00	
94	Terrazo	50	m2	\$ 20,50	\$ 1.025,00	
95	Ceramica	25	m2	\$ 13,00	\$ 325,00	diseño propio
					\$ 12.750,00	

Piezas sanitarias y griferias

96	Inodoro suspendido Palermo inc. accesorios	6	u	\$ 105,86	\$ 635,16	
97	Urinario Liber inc. Accesorios	2	u	\$ 133,64	\$ 267,28	
					\$ 902,44	

Pinturas de paredes

98	Pintura mural 2	2	gal	\$ 50,00	\$ 100,00	
99	Pintura amarillo Goldfinch	1	gal	\$ 50,00	\$ 50,00	
100	Pintura verde High strung	2	gal	\$ 50,00	\$ 100,00	
101	Pintura gris Modern gray	4	gal	\$ 50,00	\$ 200,00	
102	Pintura blanco Snow boundy	4	gal	\$ 50,00	\$ 200,00	
103	Pintura terracota Husky orange	1	gal	\$ 50,00	\$ 50,00	
					\$ 700,00	

Obras de jardineria

104	Pasto de estacionamiento	6	u	\$ 12,00	\$ 72,00	
105	Costilla de Adan Monstera	20	u	\$ 23,00	\$ 460,00	
106	Palmera de salon Ficus benjamina	40	u	\$ 12,00	\$ 480,00	
					\$ 1.012,00	

Obras de cierre

107	Limpieza general	1	global	\$ 100,00	\$ 100,00	
108	Desalogo de basura	1	global	\$ 60,00	\$ 60,00	
					\$ 1.172,00	

TOTAL DE CONSTRUCCIÓN (COSTO DIRECTO)	\$ 195,129
IMPREVISTOS	\$ 7,805
HONORARIOS DE CONSTRUCCIÓN	\$ 30,440
COSTO TOTAL DEL PROYECTO	\$ 233,375

SON: Dos cientos treinta y tres mil trescientos setenta y cinco

