



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

BAR-RESTAURANTE CULTURAL ECUATORIANO

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

Profesor Guía
Arq. Pablo López

Autora
María Eugenia Gordillo Rodríguez

Año
2013

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el/la estudiante, orientando sus conocimientos para un adecuado desarrollo del tema escogido, y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Pablo López

Arquitecto

1705600367

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”

María Eugenia Gordillo Rodríguez

1719763565

AGRADECIMIENTO

A cada una de las personas que estuvieron a mi lado, que supieron brindarme su mano y me alentaban en mi arduo camino.

Por haber puesto mi fe en Dios y en la Virgen del Carmen, y en ningún momento me abandonaron, por haberme iluminado durante todos estos tiempos.

DEDICATORIA

Este trabajo se lo dedico a mi Madre y Hermana por su apoyo incondicional, por estar conmigo y sentir su apoyo bajo cualquier circunstancia.

RESUMEN

Esta tesis plantea un proyecto de construcción de espacios arquitectónicos interiores de un “Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano”, a través de la exposición de ambientes creados a partir mueblería, iluminación y espacios simbólicos. Que se logre exponer la cultura ecuatoriana en la relación existente entre los distintos elementos de las regiones geográficas del país, además de su diversidad de culturas, que se logra por la exposición de las ritualidades que comparten con la elaboración de “La Colada Morada”, en la conmemoración de “Día de Difuntos”, que será la fuente de inspiración para el Restaurante, y el consumo de “Canelazo”, cóctel caliente andino, que será el referente para el Bar; logrando con estos dos elementos la conjugación del mayor compartir de la cultura ecuatoriana, atravesado por nacionalidades y mestizos. En los espacios que se construyen se refleja en sus tapices, en su mobiliario, en sus tonalidades de color y en sus distribuciones el reflejo de comodidad y exclusividad.

ABSTRACT

This thesis presents a project to build an interior architectural spaces "Ecuadorian Cultural Bar-Restaurant" through exposure environments created from furniture, lighting and symbolic spaces. To secure exhibit Ecuadorian culture in the relationship between the various elements of the geographic regions of the country, in addition to its diversity of cultures, which is achieved by exposing the ritualities they share with the development of "La Colada Morada" in commemoration of "All Souls Day", which will be the source of inspiration for the restaurant, and the consumption of "Canelazo" Andean hot cocktail that will be the benchmark for the Bar, achieving these two elements conjugation greater share of Ecuadorian culture, crossed by nationalities and mestizos. In spaces that are built into its tapestry is reflected in the furniture, in their color and their distributions reflect comfort and exclusiveness.

ÍNDICE

Introducción	1
Capítulo I	3
1.1. Objetivos	3
1.1.1. Objetivo General	3
1.1.2. Objetivos Específicos	3
1.2. Justificación	4
1.3. Alcance	6
1.4. Ubicación	7
Capítulo II	11
Marco Teórico	11
2.1. Breve Historia Cultural Del Ecuador	11
2.1.1. Nacionalidades e Identidades Del Ecuador	11
2.1.2. Historiografía de los Restaurantes y Bares	12
2.1.2.1. Restaurantes	12
2.1.2.2. Historia de los Restaurantes en la Ciudad de Quito	15
2.1.3. Bares	16
2.1.4. Historia de “La Mariscal”	18
2.2. Marco Conceptual	20
2.2.1. Definición de Espacio Cultural	20
2.2.2. Los elementos culturales	20
2.2.2.1. La alimentación (gastronomía)	21
2.2.2.2. El espacio de convivencia cultura	22
2.3. La Creación de un Restaurante y un Bar	22

2.3.1 Restaurantes	22
2.3.1.1. Tipos de Restaurantes	23
2.3.2. Bares	24
2.3.2.1. Tipos de Bares	24
2.4. Marco Referencial.....	25
2.4.1. Restaurantes Y Bares Temáticos	25
2.4.1.1. Hobbit House Bar	25
2.4.1.2. Alicia en el País de las Maravillas	27
2.4.1.3. Silencio Club.....	30
2.5. Síntesis Investigativa	32
Capítulo III	35
Matriz Investigativa	35
3.1. Matriz Investigativa.....	35
3.1.1. Formulación de Hipótesis.....	35
3.1.1.1. Hipótesis General	35
3.1.1.2. Hipótesis Específicas	35
3.1.1.3. Análisis y Tratamiento de Datos.....	38
3.1.1.3.1. Resultados de las encuestas	39
3.1.2. Diagnóstico.....	45
3.1.3. Resultado de la entrevista.....	45
3.1.3.1 Conclusión	46
Capítulo IV	48
Marco Empírico	48
4.1. Análisis de la edificación	48
4.1.1. Entorno.....	50

4.1.2. Ubicación.....	51
4.1.3. Entorno Urbano	53
4.1.4. Accesos	54
4.1.4.1. Acceso Vehicular	54
4.1.4.2. Ingreso Peatonal	54
4.1.5. Áreas de la casa.....	57
4.1.6. Condicionantes.....	66
4.1.7. Determinantes.....	66
4.1.8. Cuadro de Pros y Contras.....	67
4.1.9. Conceptualización	67
4.1.9.1. Creación de espacios a partir de la “Colada Morada”.....	68
4.1.9.2. Creación del bar a partir del canelazo de naranjilla	69
4.1.9.3. La Sala de exhibición	69
4.1.10. Áreas del proyecto	70
4.1.11. Relaciones Funcionales	73
4.1.12. Cuadro de Necesidades.....	74
4.1.13. Diagrama Funcional	75
4.1.14. Diagrama de Procesos.....	76
4.1.15. Zonificación	77
4.1.16. Plan Masa	79
4.1.17. Descripción del Proyecto	81
REFERENCIAS	82
ANEXOS.....	85

Introducción

La ciudad de Quito, ha enfrentado cambios bastante significativos dentro de las urbes por la necesidad que tiene de crecer y expandirse para dar un mayor acogimiento a más población, es así que los sitios céntricos han ido cambiando progresivamente, en la actualidad una de las áreas que tiene bastante reconocimiento por parte de los turistas es el sector de “La Mariscal”.

Por lo cual el proyecto de tesis a realizarse será un Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano, ubicado en las calle Leónidas Plaza Gutiérrez y Av. Veintimilla (esquina), el mismo que muestre la variedad arquitectónica, cultural y gastronómica del Ecuador, dividiendo el espacio en costa, sierra, Amazonía e Insular (Galápagos), espacios en los cuales se brindará al usuario nacional e internacional diferentes tipos de comida de cada región, diferenciándolos música típica de la zona para que los usuarios se sientan cómodos en cada ambiente creado para su satisfacción, además de contar con elementos de distracción que muestren las diferentes culturas y la biodiversidad del país. El restaurante además de ofrecer una gran variedad de comida ecuatoriana también ofrecerá espacios especialmente diseñados para exhibición y venta de artesanías, que además contará con elementos de diseño y arquitectónicos que harán que los usuarios conozcan todo lo que abarca la cultura ecuatoriana.

La razón por la cual se ha decidido crear un Bar-Restaurante es para poder demostrar la cultura y gastronomía existente en el Ecuador con un lugar digno de todos los turistas que vienen de visita y también para las personas que viven aquí. El lugar contará con ambientaciones de cada región, existirán personas vestidas con atuendos típicos, realizando espectáculos en el ámbito del baile y el canto, además de que puedan conocer las habilidades manuales que tienen los ecuatorianos con todo tipo de material. Cada una de las áreas que se creen para el bar-restaurant, serán diseñadas con excelentes parámetros de diseño para que sea bien acogido por los turistas y personas del lugar.

La arquitectura jugará un rol bastante importante en la creación del proyecto, ya que nos guiará y ayudará a dar las soluciones más prácticas y funcionales en cuanto al proyecto.

En el país es necesario crear un sitio en el cual se puedan unir todas nuestras culturas con para crear ambientes entretenidos para los visitantes y que sobretodo quieran regresar al mismo para poder conocer más acerca del Ecuador y su diversidad cultural, ya que el país es uno de los lugares más diversos del mundo. Este proyecto brindará al visitante vivir una aventura recorriendo los diferentes espacios y tendrán la sensación de recorrer el Ecuador en el mismo momento que entre al bar-restaurante.

El tipo de bar-restaurante que se desea crear es muy conocido en el extranjero, ya que además de ser un lugar en el cual se venden alimentos y bebidas, se puede aprender mucho acerca de una cultura, lo cual llamará la atención de una gran cantidad de personas tanto nacionales como internacionales, y esto creará mayor turismo en el país generando así un mayor ingreso económico para el Ecuador.

Capítulo I

1.1. Objetivos

1.1.1. Objetivo General

Crear un lugar que por el diseño arquitectónico interior contenga la cultura ecuatoriana expuesta, logrado por la combinación de elementos que han construido lo que es la cultura ecuatoriana; que se expongan objetos culturales representativos rediseñados, que a la vez sean combinables con elementos modernos, ambientando la tradición con la modernidad, innovación y funcionalidad, manteniendo la elegancia, exclusividad y comodidad para el cliente.

1.1.2. Objetivos Específicos

- Exponer en los espacios arquitectónicos el ambiente existente en la cultura ecuatoriana, es decir un ambiente cálido y acogedor, que se precisa por la construcción de mueblería, iluminación y espacios simbólicos.
- Mantener la relación de elementos culturales existentes en el Ecuador, que utilice los diseños y texturas, acercando al cliente a las distintas regiones geográficas.
- Lograr sensaciones que orienten a los clientes al acercamiento de nuestra cultura con la utilización de colores característicos de la gastronomía.
- Plantear a través de muebles la comodidad y confort que el sitio puede otorgar a través de diseños elegantes, haciendo posible un sitio lujoso.
- Exponer la cultura ecuatoriana a través de un ritual que lo comparten todas las poblaciones del país, como lo es el Día de los Difuntos y la Colada Morada, que mantiene los rituales tradicionales de las culturas

precolombinas y de las culturas actuales, imbricación de lo pre-moderno y moderno.

1.2. Justificación

De acuerdo a los objetivos planteados anteriormente, se establece que es viable la creación de un espacio de construcción arquitectónico interior que amplíe el conocimiento acerca de la cultura ecuatoriana, haciendo del interiorismo el centro mismo de la atención que resuelve, hasta cierto límite, la poca atención centrada en espacios culturales ecuatorianos de alto nivel.

Ecuador es un país que tiene basada su economía en la exportación de petróleo y productos agrícolas, pero tomando en cuenta que el petróleo es un recurso no renovable, es necesario buscar otros recursos que logren sostener la economía del país, por lo que una de las áreas que más beneficios traería al país sería el sector del turismo, contando que el Ecuador tiene una megadiversidad de flora y fauna, así mismo como distintas regiones geográficas, además de ser un país de multiplicidad cultural.

Gracias a la diversidad de la cultura, la biodiversidad que existe, la diversidad gastronómica, la cantidad de grandiosos paisajes, las vestimentas típicas y los lugares arquitectónicos que tiene el país; así la ciudad de Quito, específicamente el centro histórico colonial mejor conservado, ha sido proclamado como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, ya que posee un gran valor arquitectónico e histórico.

El turismo generaría grandes ingresos para el país, si es aprovechado de la mejor manera. El proyecto se va a realizar en “La Mariscal”, ya que es una zona bastante activa de la ciudad, en la mañana por las edificaciones y negocios que existen a su alrededor, y en la noche por bares y discotecas; cercano a esta zona se encuentra el centro empresarial y económico, tanto de la ciudad de Quito como del país, permite la captación de los cliente objetivos para el proyecto.

En la ciudad de Quito existen varios restaurantes que prestan los servicios de comida típica del país, que permiten el acercamiento hacia la cultura ecuatoriana, ofreciendo servicios personalizados y la combinación de menús completos de las distintas regiones geográficas del país y de las culturas.

La creación del “Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano” tiene como principal aporte la combinación de espacios distintos en un mismo sitio, así se logra exponer a través de su bar las distintas bebidas típicas del país; luego la exposición de la gastronomía ecuatoriana en los espacios destinados al servicio, que combina los elementos culturales del Ecuador con sus platos típicos; y un tercer aspecto de aporte es la creación de una sala de exhibiciones de artesanías de las distintas nacionalidad indígenas del país.

El proyecto apunta a tener en un mismo sitio toda la conjugación del Ecuador, manteniendo con principal atención a los turistas extranjeros como los clientes potenciales, la ventaja comparativa está en la prestación de mayores servicios que el resto de sitios ofrecen, mientras que la competitiva está en la creación de una atención personalizada y cercana al cliente, logrando una ambientación, comodidad, elegancia y exclusividad a través de los espacios arquitectónicos de alto nivel, así como los elementos representados ahí.

Lograr la asistencia al sitio de turistas, tanto extranjeros como nacionales, posibilitará crear mayor inquietud hacia conocer más de cerca al Ecuador, como también quien ya lo conoce, se lleve el espíritu del Ecuador, tanto por su gastronomía como por su exposición de elementos culturales representados en los diseños arquitectónicos interiores.

El “Día de Difuntos” y la “Colada Morada” es un buen ejemplo de todo lo que significa la cultura ecuatoriana, pues en su ritualidad se encuentra contenida los rituales de los pueblos indígenas precolombinos, pues es una conmemoración de los difuntos antes de la colonización española, y

también como pasa a ser incluido en los rituales católicos desde la colonia, haciendo del pasado el presente de la cultura.

1.3. Alcance

La casa en la cual se realizará la intervención, actualmente pertenece a la Asociación de Jubilados del Banco Central. El área es de 1000 m² aproximadamente, en los cuales se intervendrá en el interior incluyendo circulaciones verticales, exceptuando la estructura que se la mantendrá tal y como está, siendo una casa típica de la arquitectura americana de los años 50', la misma que es funcional para los espacios.

El principal alcance del proyecto es hacer conocer a las personas acerca del Ecuador, sus culturas y paisajes e incentivar a que sigan conociendo más a fondo el país, a través de la arquitectura interior, diseños de espacios y de mobiliario que caractericen el Ecuador y a lo cual se le va a complementar con la vestimenta del personal, música y entretenimiento, además de artesanías que van a estar expuestas en un lugar diseñado especialmente para exhibirlas y de llegar el caso venderlas.

Los espacios se los va a decorar con motivo de las regiones del país, se va a diseñar muebles pensados y creados especialmente para cada espacio, iluminación que ayude al cliente a sentirse cómodo y que sobretodo cumpla con sus exigencias; los textiles, van a ser agradables tanto a la vista como al tacto; materiales y vegetación van a ser el complemento de todos los elementos anteriores que ayudarán a lograr que el Bar-Restaurante sea único. Los elementos que representen al Ecuador serán los que logren conjugar a todas regiones geográficas y culturales, así es como cada espacio dará la sensación de estar en los lugares más hermosos y representativos de cada una de las regiones, agregando pequeñas cosas de las demás provincias de cada región.

El lugar escogido para la ubicación del Bar-Restaurante, es el indicado, ya que cuenta con una amplia área para poder realizar las intervenciones necesarias para que se creen espacios grandes, así como también la ambientación del terreno y la relación

con los lugares cercanos. Gracias a su ubicación, será un lugar agradable para visitar, además de ser un sitio que permite la llegada de una manera más fácil y cómoda, tanto para los turistas nacionales y extranjeros, así como el público en general.

1.4. Ubicación

La ciudad de Quito es la elegida para ubicar el proyecto, ya que es una ciudad ubicada en el centro del país, capital de la República del Ecuador, además de tener un gran tránsito de turistas por la ciudad, por la entrada y salida por el aeropuerto internacional.



Dentro de la ciudad de Quito, se ha situado al proyecto en la zona de “La Mariscal”, en la intersección de las calles Leónidas Plaza Gutiérrez y Gral. Veintemilla.



La zona donde se ubica la casa es estratégica, pues tiene dos posibilidades de vía de entrada, por la ubicación esquinera de la casa, mientras se ubica cercana a la zona de entretenimiento rosa de la ciudad, donde acuden turistas, tantos nacionales como extranjeros, como los propios habitantes de la ciudad.





Figura 4. Vista de la casa en la intersección de las calles.



Figura 5. Vista Lateral Derecha, calle Leónidas Plaza Gutiérrez.



Figura 6. Vista superior de la casa y sus intersecciones.
Tomado de: Google® Earth®

Capítulo II

Marco Teórico

2.1. Breve Historia Cultural Del Ecuador

2.1.1. Nacionalidades e Identidades Del Ecuador

La nacionalidad es un concepto polisémico que puede tomar distintos significados, pero por claridad se tomarán en cuenta dos significativos de importancia:

- a) Entendida como la identidad común que comparte un grupo, que aunque necesariamente no se circunscribe en un territorio o nación, comparten culturalmente el desenvolvimiento de sus vidas, eso es su cultura.
- b) También comprende la asignación dada por una legislación que está limitada en un territorio y de la conformación de un Estado, que reconoce al sujeto como el perteneciente de una misma cultura.

Es importante reconocer estas definiciones, ya que nuestro país cuenta con varias nacionalidades, que a la vez son distintas culturas, que conviven en un mismo territorio, que se auto-identifican en:

Tabla 1. Nacionalidades del Ecuador por las distintas Regiones Geográficas.

COSTA	SIERRA	AMAZONÍA
Epera	Kichwa	Cofán
T'sachila		Siona
Chachi		Shiwar
Awa		Andoa
		Shuar
		Zápara
		Waoraní
		Secoya

Nota: El cuadro hace una numeración de las nacionalidades existentes en el Ecuador, fue una elaboración propia y la información fue tomada de la página web de la CONAIE.

El reconocimiento de la nacionalidad implica también el conocimiento de una cultura, de sus valores y de sus prácticas, así mismo como la vida material que en ellas se desarrollan, como por ejemplo sus construcciones de las viviendas, sus diseños en los tejidos, la vestimenta desarrollada y las pinturas existentes de su cosmovisión, hacen posible su propia formación cultural y su propia caracterización.

2.1.2. Historiografía de los Restaurantes y Bares

2.1.2.1. Restaurantes

La alimentación constituye en las especies uno de los factores más importantes para su propia supervivencia, y la especie humana no está exenta; partiendo del humano prehistórico que recolectaba frutos y cazaba animales, pasando por las civilizaciones más sofisticadas, los alimentos han tenido que estar presente siempre, hasta nuestros días.

Para los primeros humanos el conseguir alimentos era una tarea que tomaba la mayor parte del tiempo y dedicación, era además una actividad colectiva, pues se trataba de obtener alimentos y compartirlos en comunidad, y eran alimentos que se consumían de forma casi directa; el sedentarismo de los primeros humanos y el descubrimiento del fuego hicieron que se empiecen a cocer los alimentos y tener alguna que otra preparación, aunque igual constituía una actividad que tomaba su tiempo.

En esa primera etapa de la humanidad los alimentos eran los que se conseguían de la forma más cercana posible, pero con el apareamiento de las primeras civilizaciones y técnicas de preservación de alimentos es posible transportar distintos alimentos de distintas zonas a un mismo punto, y entonces aumenta el número de ingredientes en la cocina; por ejemplo la civilización egipcia guardaba para la degustación de los faraones los manjares más exquisitos traídos de tierras lejanas.

En Egipto, para los esclavos se construían espacios donde se servían alimentos, básicamente consistía en platos con cebolla, cereales y aves

salvajes, que estaba disponible después de las jornadas de trabajo, pero también cabe destacar que en estos espacios no solo se despachaban alimentos, sino constituía espacios de encuentros, donde también se disponía de bebidas y entretenimiento. (Jimenez, 2003)

A los romanos por los año 79 d.C, les gustaba comer fuera casa, en bares en los cuales les servían pan, queso, vino, nueces, higos y comidas calientes. Los bares mantenían características tan similares que parecían seguir patrones para su construcción, pero en realidad respondían a la necesidad de representación cultural propia. Continuando con la historia, Londres y París se desarrollan las casas de comida en el año 1200 d.C, en donde se podía disfrutar de un menú limitado. Los monasterios, posadas y tabernas, servían para alimentar y albergar a los visitantes, recibiendo a cambio algunas pequeñas donaciones. (Andrews, 2008)

El aparecimiento de las primeras cafeterías estaría en Estambul entre el siglo XV y XVI, que consistía en un sitio de encuentro de turcos para beber café y tener conversaciones para alejarse de la vida cotidiana, con el tiempo se fueron esparciendo por toda Europa, pero ya cambió el concepto de un sitio de encuentro de turcos a un lugar público donde se disponía de café y que encontraba el espacio de desarrollo de esparcimiento y el crear diálogos, así se tiene para 1624 en Venecia, la cafetería "*La Bottega del Caffé*", para 1672 se instala en París una primera cafetería, luego vendrá Londres, Viena y el resto de países europeos seguirán. (Pol, 2010)

Hay que tomar en cuenta que los sitios donde se administraba alimentos de forma pública datan a sociedades como la Griega, Romana, entre otras, pero hay que tener presente que estos sitios no estaban destinados precisamente para colocarlos en un mercado, sino más tenían el fin de saciar el hambre al más necesitado, a ejércitos o viajeros que buscaban posada y algo de alimento.

El término de restaurante, como lo conocemos hoy, según la Real Academia de la Lengua Española (2010) es un:

1. m. Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.

El rastreo etimológico nos lleva a encontrar que fue un panadero francés el que hizo por primera vez el uso del término, pero aún más importante es el concepto, el de disponer a la venta alimentos:

The legend went something like this: Boulanger (or his friends) got the idea that this dish was sufficient to restore the diner's health (or cure his hangover), and the idea of selling this concoction propelled him to open a shop with the word restaurant (restorative) on a sign above the door.
(Lerach, 2008)(19)

La leyenda que estaba sobre la puerta decía en latín: “*Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*” que significa “Venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados que yo los restauraré”, con lo cual quedaba planteado el anuncio de disposición de comida para venta, creando también el concepto del cliente; el aparecimiento de transportes como las carrozas fueron facilitando que se transportara la gente y a vez acuda a sitios donde disponer alimentos, aunque en un principio éste concepto respondía a una clase alta, ya que los costos eran altos, pero también suponiendo el espacio donde se vendían alimentos poco habituales.

Para 1634, en lo que hoy corresponde los Estados Unidos, se abre una taberna en la cual se brindaba alimento y albergue a las personas que, por haber bebido demasiado, no podían dirigirse a sus hogares. Luego viene la etapa del aparecimiento del restaurante bajo el concepto de mercado, traído por el francés Jean Baptiste Gilbert Paypalt, y será para 1827 que se abre el primer restaurante, así reconocido, el *Delmonico's en Nueva York*; para 1850 los mejores restaurante son trasladados a los barcos y trenes de lujo, para 1919 se cuentan por miles y a la vez cae una crisis sobre ellos por la prohibición de la venta de alcohol, que había pasado a ser parte de los menú; aparece también la masificación del automóvil y con ello la comida para llevar, será el inicio para la comida rápida; después de la segunda guerra mundial será manejado tanto

el concepto de bar y restaurante con significados distintos. (Walker & Lundberg, 2011)

Aunque el concepto básico de restaurante no se ha modificado mucho, el de disponer alimentos para la venta, si han ido cambiando la forma de disponerlos, se ha ido especializando cada vez más, buscando siempre entrar en la lógica del mercado, pues el restaurante busca rentabilidad; hoy en día se cuenta con todo tipo de restaurantes, tanto para los gustos como para las clases económicas.

2.1.2.2. Historia de los Restaurantes en la Ciudad de Quito

En Quito no existen documentos que retraten acerca de la evolución de este negocio en la ciudad.

El servicio de comida existía ya en época prehispánica, en los Tambos los mismos que servían como lugares de descanso para los Chasquis y en los Pucaraes que estaban al servicio de tropas y el Inca; además de servir como observatorios.

Cuando los españoles llegaron al Ecuador, se hicieron populares las posadas y los albergues, que daban acogimiento y alimentación a personas que viajaban y exploradores.

En el siglo XX, en Quito existía un restaurante muy popular llamado “Las Claritas” fundado en el año de 1897 por Clara y Josefina Paredes, ellas ubicaron su restaurante a la vuelta del Teatro Sucre. Fue, en esta época en la que se hicieron famosas las huecas o fondas del tipo popular que eran mayormente conocidas por las especialidades que preparaban ahí, como por ejemplo “Los Quimbolitos de la Loma”, “Los Tamales de la Esperanza”.

En el año de 1908, con la llegada del ferrocarril a Quito, en Chimbacalle, junto a la estación se creó un hotel llamado La Estación, el mismo que se hizo muy famoso por la corvina de río que vendían. En la Segunda Guerra Mundial, muchos de los judíos que entraron en el país con visa de agricultores, eran grandes empresarios que lograban realizar grandes proyectos, ellos crearon

muchos sitios de comida y bebida, incluso ellos fueron los que introdujeron el famoso “hot dog” a la gastronomía del Ecuador. Munich, uno de los muchos restaurantes que se erigieron durante esta época tenía vasos de chop y botas cerveceras, objetos que eran poco comunes en la ciudad y en el país.

En los años 50’s se crea el primer chifa llamado “Fuente de Soda Shangai”, el cual llamaba mucho la atención por el lujo y las innovaciones tecnológicas que tenía como por ejemplo la máquina de helado. En los años 70’s este tipo de comidas se hacen más populares en la ciudad.

En los 60’s se crean dos hoteles que revolucionan la industria de los alimentos y bebidas, en el año de 1960 se crea el Hotel Quito, el mismo que tenía servicios exclusivos, incluso tenía una orquesta en vivo que tocaba casi todas las noches, en la parte superior del hotel se encontraba el restaurante llamado El Techo del Mundo, un lugar original y llamativo ya que era de los primeros restaurantes en ser realizados en la parte superior de algún establecimiento. En 1967, se crea el Hotel Colón, nacido de un restaurante de gran reputación dirigido por Hugo y Frida Dehler, este hotel tuvo un gran acogimiento ya que el restaurante del cual partieron los dueños para crearlo era conocido por su calidad y buen servicio, como era de esperarse el hotel se convirtió en uno de los hoteles más lujosos y grandes.

En los años 70’s, estalla el boom petrolero, esto provoca una gran sacudida a la industria de los restaurantes en el Ecuador ya que la burocracia que antes no tenían posibilidades de salir a comer, comenzó a comer fuera de casa, es así que se crean los restaurantes para la clase media.

Los años 80’s y 90’s, los locales de comida rápida se hacen populares ya que los hábitos de vida y de trabajo, cambiarían mucho hasta esta época. (García Ortiz, García Ortiz, & Gil Muela, 2007)

2.1.3. Bares

La naturaleza propia y única que tiene el ser humano es la sociabilidad, la misma que le ha permitido sobrevivir como individuo, aunque lo haga en

conjunto, por lo tanto necesita también de ambientes donde encontrarse y liberarse de la pesadez de la cotidianidad y de sus problemas, por lo que aparecen sitios donde es posible relajarse que son los bares.

El término *bar* proviene de la palabra inglesa “barriere”, la misma que significa barra o barrera (Pensato, 2010). La Real Academia Española (2010) ha logrado definirla como:

1. m. Local en que se despachan bebidas que suelen tomarse de pie, ante el mostrador.
2. m. Cierta tipo de cervecerías.

El movimiento constante de los seres humanos dentro de las civilizaciones fueron haciendo necesarios la creación de puntos de encuentros, ya sea por viajes, por negocios u otros asuntos, existían puntos de confluencia donde dormían, comían y bebían; estos espacios no solamente se conformaron como puntos de saciar necesidades, sino también en el de intercambios culturales.

El imperio Romano mantenía muchos de estos puntos, así que es posible encontrar antepasados directos de los bares como los *thermopolias*, que eran lugares en los cuales se vendían bebidas calientes en invierno y bebidas frías en verano, además de vender comida rápida la misma que podían servirse en el mismo establecimiento o bien podían llevársela; y las *cauponiae*, eran lugares en los cuales las personas podían ir a dormir, además de comer y tomar bebidas alcohólicas. (Pensato, 2010) Luego que las tabernas y toscas, tuvieron una gran aceptación entre las personas del pueblo, los dueños de las mismas se dedicaron a servir más a la gente de su propio lugar, en vez de a los viajeros que no eran clientela segura.

Las barras no constituía un mueble que permitía el despacho de las bebidas y alimentos, realmente la importancia radica en que permitían separar a quienes bebían de las bebidas y alimentos que se disponían, además que permitía un contacto más cercano con quien preparaba las bebidas o una relación entre el cliente y el servidor; en la barra se desenvuelven las conversaciones e

intercambios culturales, se desenvuelven amistades, enamoramientos, y todo tipo de relación humana en torno a una bebida o alimento que apertura el dialogo.

Aunque el bar era un sitio de encuentro, no significaba que los encuentros se daban de una manera fortuita, sino que existía una diferenciación entre cada asistencia a uno de los bares, por lo que existían para ricos y para pobres, las diferencias radicaban en la disposición de bebidas y alimentos, pues según el nivel económico se vendían de mayor o menor precio, implicando esto calidad y atención en el servicio.

Con el tiempo estos sitios se fueron transformando y también con ello el concepto de cliente, pues si bien es cierto que en los albores del capitalismo existía una diferenciación por el sentido de exclusividad, luego pasa a ser una diferenciación de no clase, por una de aspecto de ingresos económicos; los bares como se los conoce hoy en día surgen en los hoteles, donde iban los más pudientes a beber algo y pasar un rato, para los trabajadores quedaban los sitios de menos categoría o de menor glamour, como las tabernas o cantinas.

En el siglo XIX, existían bares en los más exclusivos hoteles o en sus alrededores, a los bares se los llegó a considerar como foros públicos ya que en estos, sus usuarios iban a comentar y compartir sus vivencias diarias. En el siglo XX, algunos de los bares de la época ya no excluían a las personas por nivel social. En la década de 1960, se crean los bares temáticos, para todo tipo de personas y gustos, van desde bares caribeños pasando por bares de solteros hasta llegar a los tan populares disco-bares. (Dominé, 2009)

2.1.4. Historia de “La Mariscal”

El sector La Mariscal, en los años 50's era solo hasta la Av. 6 de Diciembre. A este barrio en un principio se tenía planeado llamarlo Antonio José de Sucre.

Este sector se encuentra en el centro norte de la ciudad de Quito, es una zona que se encuentra en una parte baja y plana, en la antigüedad se lo conocía

como “Llanura de Ñaquito”. Este barrio es un ícono en la historia de Quito, ya que tiene un gran valor patrimonial por sus casas que rompen completamente con la concepción urbanística que existía en aquel momento.

Con la arquitectura implementada en este barrio, se le dio paso a la modernidad, ya que tenía un patrón lineal y grandes espacios urbanos. Este sector fue creciendo, gracias a las amplias actividades necesarias como lo son el comercio de importación de los artículos, administración central, oferta de servicios, hoteles, cafés. Clubs, etc.

En los años 20's y 40's, la ciudad “moderna” se va consolidando hacia el norte, dejando en el centro sur, a las clases menos acomodadas. La ciudad del norte comenzó a crecer con el concepto de casas americanas, la idea de estas casas era tener un jardín o un parqueadero, para que los dueños de las casas pudieran salir a tomar el sol, observar, o simplemente cuidar de sus plantas. Algunas de las quintas vacacionales fueron ubicadas en el centro de la ciudad.

Comenzó a existir un gran aumento de migración del campo hacia la ciudad, ya que las personas del campo encontraban mejores condiciones en la ciudad. (Ponce, 2011)

Luego, el barrio “La Mariscal”, cayó en una decadencia ya que la prostitución y el tráfico de drogas se hicieron populares ahí, por lo cual este barrio se lo catalogo como la zona roja de Quito. En el año de 1991, el Municipio de Quito en conjunto con el FONSAL, decidieron realizar proyectos de rehabilitación, para devolverle el valor cultural y patrimonial a este sector. (Crespo, 2004)

Pero el espacio geográfico en la ciudad se fue reconfigurando nuevamente, y por lo tanto también se regeneró, convirtiéndose en una zona de alta afluencia de turistas y visitantes de la ciudad, así “La Mariscal es un punto referencial para el turismo de Quito y el país.

El aporte que tiene para el proyecto es que al ser una zona de alta afluencia de turistas nacionales y extranjeros se convertiría en un sitio de visita fundamental un “Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano”, también por la diversidad

gastronómica que encontramos alrededor. La importancia arquitectónica también aporta en la tradicionalidad quiteña expuesta en la zona ubica del proyecto.

2.2. Marco Conceptual

2.2.1. Definición de Espacio Cultural

Un espacio cultural es la construcción de las relaciones que se desenvuelven en sus expresiones y sus representaciones; es un lugar en el cual se unen las tradiciones de cada cultura (literatura, música, danza, costumbres, artesanías, etc.). En estos lugares existe una integración de las personas, las cuales vienen a ver, en este caso la cultura del Ecuador, logrando la comprensión antropológica, pero sobre todo arquitectónica del lugar que visitan:

El espacio de la cultura, el definido por el arte y la arquitectura, está también señalado con nombres propios, pero esos nombres, además de referirse a unas formas características, se cargan con significados emotivos. A través de esta emotividad, de la significación cultural, de la historia colectiva y de la memoria personal, el espacio geográfico se hace paisaje, pueblo o paraje, se convierte en *lugar*. (Maderuelo, 2008)

La creación de los espacios de exposición de culturas, como es el del “Bar-Restaurante Ecuatoriano” nos llama la atención en la creación de elementos arquitectónicos conjugados en sus diseños, texturas y colores logren la mezcla necesaria para la transmisión de lo que significa el *lugar*, como quedó expuesto anteriormente, por lo que confluya esa emotividad del país y lograr la trasmisión de esas emotividades y sensaciones.

2.2.2. Los elementos culturales

La construcción de cultura, implica también la construcción de elementos significantes para esas culturas; uno de los puntos significantes para la razón cultural es la alimentación en la cultura, así como la convivencia en los espacios.

2.2.2.1. La alimentación (gastronomía)

La cultura ecuatoriana es muy rica gastronómicamente, pues goza de la ventaja de entrar en contacto fácilmente entre las distintas regiones geográficas del país, lo que permitía antiguamente, en las culturas indígenas, tanto la cultura precolombina como colonial, la mezcla de sus productos y sabores, teniendo en cuenta estas mezclas, se lograba conseguir el consumo de frutos del mar en la región andina, como de productos de la sierra en la costa.

La alimentación es una construcción cultural, que hace que los individuos consuman productos que pueden ser aversivos hacia el gusto, pero que por influencia cultural terminan siendo parte del menú, como por ejemplo el consumo de alimentos picantes, como el ají, el consumo de alimentos amargos, como el café, o también el uso del tabaco, tanto como recreativo como para rituales:

Argumentos parecidos pueden plantearse para la aversión (a nivel de la cultura) a los alimentos amargos, o para la eliminación del sabor amargo. Sin embargo, existen muchos contra-ejemplos, como la práctica extendida entre los humanos de ingerir alimentos con un mal sabor innato (café, tabaco, alcohol, pimienta de ají, etc.). En estos casos, fuerzas socioculturales establecen una pauta de exposición a estos artículos inicialmente indeseables que en definitiva termina por inducir una preferencia por ellos e invertir así un sesgo biológico (Rozin, 1995)

La importancia de ésta gastronomía radica en que se hacen usos de alimentos que en la cultura ecuatoriana están muy presentes, por lo que la exposición de esos alimentos en un menú será de gran importancia para acercar al turista a la cultura ecuatoriana, probando los platillos que combinan sabores e ingredientes, y que también forman parte de ritualidades, como la chicha, hacen la conjugación perfecta con los espacios dentro del Bar-Restaurante.

Transitar entre la gastronomía y la arquitectura, y viceversa, es por todo una atmósfera de esa cultura nacional, y que esa ritualidad de solemnidad de

preparación de platillos andinos; la gastronomía aporta elementos para la arquitectura de gran importancia, ya que logra el encuentro entre lugares remotos entre sí, pero que conjugan en un espíritu, es así que el proyecto será inspirado por esa capacidad gastronómica.

2.2.2.2. El espacio de convivencia cultura

Construir los espacios culturales ecuatorianos en un Bar-Restaurante, implica que tenemos que tener presente que:

Los efectos del entorno en los hombres pueden ser directos (atributos y cualidades del entorno que afectan directamente las actividades humanas, los estados de ánimo, etc.) o indirectos. En este último caso el entorno proporciona claves (señas) que se utilizan para interpretar la situación social, y de esta definición situacional se deducen los efectos producidos en el ser humano. En este sentido, el entorno puede ser considerado como una forma de comunicación no verbal. (Rapoport: 2003:26)

Entonces se expone que el espacio constituye el espacio donde se da una comunicación, que no implica esto que sea únicamente verbal, sino más bien espacios creados arquitectónicamente en el interior, hacen el acercamiento hacia la cultura, hacia ese Ambiente Creado Por Los Elementos Del Todo Del Espacio Cultural.

2.3. La Creación de un Restaurante y un Bar

2.3.1 Restaurantes

Un espacio cultural es un lugar en el cual se unen las tradiciones de cada cultura (literatura, música, danza, costumbres, artesanías, etc.). En estos lugares existe una integración de las personas, las cuales vienen a ver, en este caso la cultura del Ecuador, a conocer acerca de una cultura muy rica en distintos campos.

2.3.1.1. Tipos de Restaurantes

Tabla 2. Tipos de Restaurantes

<i>Fast Food</i>	El tipo de servicio que ofrece este tipo de restaurantes es de las comidas rápidas, alimentos que se preparan con rapidez y también son de rápido consumo. Generalmente cuando se comen estos tipos de alimentos no se utilizan cubiertos y en este tipo de establecimientos fueron incorporados los autoservicios.
<i>Slow Food</i>	Este tipo de restaurantes nació en Italia, el objetivo de estos establecimientos es enseñar el significado de lo bueno que es comer y del placer que esto puede ofrecer, además de promover un estilo de vida tranquilo, con la gran variedad de sabores y olores que existen en dicho lugar.
<i>Bistró</i>	El bistró tradicional eran las antiguas tabernas, las cuales servían al sector popular de la ciudad de París. En la actualidad sirven como puntos de encuentros para los turistas, y en ellos se sirven platos típicos parisinos.
<i>Fast Good</i>	Es un restaurante que ofrece comida rápida para personas que, tienen escaso tiempo, pero que no quieren renunciar a su salud y a la calidad de la comida que consumen.
<i>Buffet</i>	El restaurante estilo buffet, es un restaurante que pone a disposición de los clientes todos los alimentos, para que ellos cojan la cantidad que deseen. Este tipo de restaurantes es bueno para cuando existe una gran afluencia de personas.
<i>Brasserie</i>	Es un café- restaurante, en el cual se brindan diferentes platos y comidas, en este tipo de establecimientos se puede observar un servicio más profesional, además que cuenta con un menú impreso. La característica de estos restaurantes es que permanecen abiertos todo el día, todos los días, ofreciendo a toda hora el mismo menú.
<i>Trattoria</i>	Nace en Italia, en este tipo de restaurantes no se sirve la comida con un tipo de menú, además que se paga por persona. Es un establecimiento informal y relajado que tienen precios bajos.
<i>Temáticos</i>	Los restaurantes temáticos, son restaurantes que enfocan su decoración y la ambientación de los espacios, a un tema en especial. Este tipo de negocios es muy rentable ya que a los usuarios les gusta la experiencia que les ofrezcan más que solo comida.
<i>Take Away</i>	Este tipo de establecimiento, está dirigido a las personas que les gusta de una atención rápida, eficaz y que además quieren llevar su comida para degustarla en lugares que a ellos les plazca.
<i>Gourmet</i>	Este tipo de restaurantes brindan comida, servicios e instalaciones de la mejor calidad. La comida se la expone en el menú, es por eso que los alimentos son cocinados en el momento, los clientes son atendidos por camareros o mozos que están bajo el mando de un Maître. El costo de estos establecimientos varía dependiendo del servicio y la calidad que ofrecen.
<i>Grill</i>	En los restaurantes del tipo grill se vende comida enfocada a la comida norteamericana, como lo son las carnes, pescados, mariscos a la plancha y parrilla. El servicio en estos establecimientos es rápido y eficiente.
<i>Especialidad</i>	Son especializados en un tipo de comida determinados, también suele haber restaurantes especializados en comida nacional, puede ser del país o de una región determinada.
<i>De Autor</i>	Este tipo de restaurantes, no toman platillos de la nueva cocina, lo que ellos ofrecen al público son platillos propios, cada uno de sus ingredientes son seleccionados con cuidado, además que son cocinados con delicadeza para que no pierdan su sabor.
<i>Gastro</i>	Nació en Inglaterra, se venden alimentos más sofisticados, de muy buena calidad y acompañados de vino.
<i>Fusión</i>	Los restaurantes del tipo fusión, brindan al usuario alimentos que tengan una mezcla de estilos culinarios.
<i>Étnico</i>	Este tipo de restaurantes brindan al usuario alimentos de una etnia específica, con recetas tradicionales y también la forma de preparación es tradicional. Brindan alimentos propios de una raza o cultura.
<i>Degustación</i>	Estos establecimientos, son para hacer probar al cliente nuevos sabores en los alimentos, los mismos que le darán nuevas sensaciones.

Nota: Es una construcción propia y la información ha sido tomada de: Fernanda (2010)

2.3.2. Bares

Los bares, son establecimientos caracterizados por vender bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Al igual que los restaurantes, el tipo de atención que ofrezcan los bares depende de la categoría en la que este se encuentre.

2.3.2.1. Tipos de Bares

Tabla 3. Tipos de Bares

<i>Bar de Cocteles</i>	En este tipo de bares se venden cocteles internacionales, normalmente las bebidas alcohólicas que se colocan en los cocteles son de buenas marcas. Además que existe un buen servicio a la mesa.
<i>Bar de Expendio de Banquetes o Servicio</i>	Estos bares, son para el servicio al cliente mediante terceras personas. No es visible para el público.
<i>Bar de Funciones- Open Bar</i>	Los bares de funciones, son bares que son movibles, su mobiliario es desarmable, además que ofrece un servicio rápido.
<i>Bar de Vinos</i>	Este bar solo se vende vinos o bebidas que sean preparadas con vinos, además de brindar al usuario un menú con piqueos fríos y calientes.
<i>Bar de Restaurante</i>	El bar de restaurante es de uso exclusivo para los usuarios de los restaurantes, se venden cocteles clásicos y se venden vinos, los cuales son llevados a la mesa.
<i>Bar de Piscina</i>	Se ubican en los alrededores de las piscinas o dentro de ellas, los vasos que se utilizan no son de vidrio ya que eso puede causar cortaduras a la gente que este caminando descalza.
<i>Bar Público</i>	Este tipo de bar esta abierto a todo el público, aquí se vende cervezas y bebidas alcohólicas. Además de brindar al usuario de un menú ligero para poder acompañar su bebida.
<i>Piano-Bar</i>	Son bares en los cuales la música es de piano, y no existen muchos cócteles.

Nota: Elaboración propia, información tomada de: Álvarez (2009)

2.4. Marco Referencial

2.4.1. Restaurantes Y Bares Temáticos

2.4.1.1. Hobbit House Bar

El bar se encuentra ubicado en las Islas Filipinas, el tema está basado en la trilogía de los libros del “Señor de los Anillos”, escrita por J.R. Tolkien. Todo dentro de este famoso bar, representa escenas de los libros desde la entrada que tiene un gran mural en el cual se encuentran todos los personajes principales de los libros, con una puerta circular que tiene varios colores, su hall de entrada que tiene campanas que anuncian la entrada de los usuarios, además de cuadros con gráficos de escenas de la trilogía. Este ambiente tiene una combinación de folclore, rock, blues, y un poco de jazz y reggae. En este establecimiento se pueden encontrar 100 tipos diferentes de cervezas nacionales e internacionales, bebidas con contenido alcohólico, bebidas sin alcohol, y un delicioso menú para acompañar cada comida. (Hobbit House

Manila)



Figura 7. ACCESO AL BAR-RESTAURANT. (Hobbit House Manila)



Figura 8. ÁREA DE SERVICIO DEL BAR: BARRA. (Hobbit House Manila)



Figura 9. INTERIOR DEL BAR-RESTAURANT HOBBIT. (Hobbit House Manila)

Aporte. El aporte de Hobbit House Bar hacia el proyecto, será la integración de bar- restaurante en un mismo ambiente, además de la iluminación con la que cuenta, logrando las sensaciones de integración al concepto. Es un lugar que expone los elementos de su representación, las obras del Señor de los Anillos, contando en su distribución de espacio interior toda la exposición de su concepto, desde el manejo de la iluminación, así como su mobiliario y su propia atmósfera, que es lo que se logra conjugándolo todo. Es un bar que fusiona lo moderno con las escenas de los libros de la trilogía del Señor de los Anillos.

2.4.1.2. Alicia en el País de las Maravillas

Ubicado en Tokio. Es considerado como uno de los países en los cuales los restaurantes temáticos son una industria muy seria, además que ellos están siempre en el tope de lo divertido y excitante. Realmente este restaurante, deja a las personas sin habla, por su decoración única con grandes tazas y libros, laberintos de césped, pisos a cuadros, corazones rojos como lámparas, etc. Incluso las bebidas vienen con una etiqueta de bebeme integrada. Los creadores de este lugar fueron los diseñadores de Diamond Dining, y los encargados de la iluminación son los de Fantastic Design Works Co. (Peters, 2011)



Figura 10. INTERIOR DEL RESTAURANTE (MOBILIARIO CREADO EN BASE A LAS CARTAS). (Peters, 2011)



Figura 11. INTERIOR DEL RESTAURANTE (LABERINTO DE CESPED). (Peters, 2011)



Figura 12. INTERIOR DEL RESTAURANTE (MESAS Y SILLAS DENTRO DE UNA TAZA GIGANTE). (Peters, 2011)



Figura 13. INTERIOR DEL RESTAURANTE (COUNTER DE RECEPCIÓN). (Peters, 2011)

Aporte. Uno de los puntos fundamentales en el momento de la creación es lograr la trasmisión del tiempo, y no es la excepción en la arquitectura interior, es así que la referencia del Restaurante radica en que logra superar el tiempo, planteando la temporalidad del cuento, por las atmósfera lograda con la representación de los símbolos del cuento de “Alicia en el País de las Maravillas”, es una traslación de la literatura a la realidad, por lo tanto para el proyecto de su utilidad como referencia es el tiempo, pues la cultura se desarrolla en espacio y tiempo, es la construcción de historia, y por lo tanto el proyecto es Cultura, que es igual a historia, que es igual complementar el pasado del país y el presente del Ecuador en un solo espacio compartido: un bar restaurante; al tener la historia de sus culturas, así como también la contemporaneidad cultural ecuatoriana.

2.4.1.3. Silencio Club

El “Silencio Club” está situado en el corazón de Paris, en Monmartre. Es la creación de espacios que se lograron por la combinación de otros espacios extraídos de las películas del director de cine David Lynch, que por cierto es el propietario, lo cual hace de este club un lugar dedicado a su trayectoria de cineasta, y por otro lado a una proyección pos-moderna de sus creaciones. En el bar existe un espacio varieté, un sala de cine, barras del bar; y todo ha sido creado a partir de las escenografías de sus películas. Y para completar la construcción, está se encuentra dos plantas abajo, en la parte subterránea.

El nombre del club es en recordatorio a una escena de una película producida por el director, el nombre es “Mullholand Dr.”, y es cuando aparece una artista cantando en un sitio opaco y casi vacío, cantando y llenando el espacio con su voz, es una parte que se transmite en el bar diseñado y que además es el eje del diseño.



Figura 14. ESPACIO VARIETÉ (Espacio diseñado igualmente que el de la escena del teatro del Silencio, en Mullholand Dr.). (Livencool, 2011)



Figura 15. ÁREA DEL RESTAURANTE (CREADO A PARTIR DE LAS PAREDES DE LAS HABITACIONES). (Livencool, 2011)



Figura 16. INTERIOR DEL BAR (Inspirado en la película “Cabeza Borradora”). (Livencool, 2011)

Aporte: El eje central del bar está diseñado a partir de la distinta producción filmográfica del director, aunque la “esencia” de su creación está en la representación de una escena de su película (ver *figura 16*) de *Dr. Mullholand*, lo cual se traslada al proyecto, pues lo que se crea es una atmósfera de misticismo, como lo que pasa con la cultura ecuatoriana. Lograda por efectos de elementos acordes a las representaciones de cada una de las culturas. En específico la conmemoración de muertos y la colada morada, ese ambiente guardado y de mucha solemnidad y respeto, con sus tonalidades y sus frecuencias de transmisión de culto, así mismo como su misticidad, logrado por la elegancia de los espacios, aunque no necesariamente sean espacios que recurran a un misticismo de oscuridad, con la que se representa occidentalmente, sino por esa luminosidad que contiene los rituales andinos con respecto a la muerte.

2.5. Síntesis Investigativa

Debido al gran desarrollo urbano que ha tenido La Mariscal durante todos estos años, llegó a ser uno de los sectores preferidos por los turistas, ya que es un

excelente lugar para ubicar restaurantes, bares y puntos turísticos, por lo cual estos crean una mayor distracción y atracción hacia los extranjeros, incluso para las personas del Ecuador.

Después de haber recorrido por el apareamiento histórico de bares y restaurantes, se logra entrever que han sido sitios creados para satisfacer el hambre, que han tenido como finalidad también el cubrir la necesidad de alimentarse, también se concluye que no solo han sido servicios creados para satisfacer la inmediatez, sino espacios donde se comparte momentos entre amigos, familias, negocios y también el turismo.

La construcción en la historia, también nos indica que estos espacios fueron siendo recreados con sofisticación cada vez mayor, por lo que si en un principio nació como un sitio donde se disponían de un servicio y menú limitado, con el tiempo no solo su servicio y su menú se ampliaron, sino que también su especialización de su comida como la creación de espacios arquitectónicos internos y externos que crean los ambientes buscados para la clientela.

Los restaurantes y bares temáticos, tienen como característica especial que se rigen a un solo tema, esto hace que los clientes sientan un cierto interés y curiosidad hacia estos establecimientos y que también las personas que se encuentran identificadas con el tema de los distintos bares o restaurantes temáticos, acudan al lugar para relajarse y pasar un buen rato. No solo por los alimentos que venden y la presentación que estos tienen, sino que también juega un papel muy importante la decoración, la atención, la iluminación, etc. Los restaurantes y bares deben tener áreas, las cuales sirven para que este tenga un correcto funcionamiento en cuanto a lo arquitectónico y a lo funcional, mientras que los que necesitan más de un correcto funcionamiento son los restaurantes y bares temáticos, ya que los clientes esperan tener una atención especializada y personalizada.

Los espacios que se crean corresponden no solo a su funcionalidad, sino también a una respuesta por parte de lo que representa dentro del Bar-Restaurante Temático, por lo que en el caso del restaurante las áreas

destinadas al restaurante estarán presentes elementos como la mueblería que está inspirado en elementos de la cultura ecuatoriana, el uso del color está determinado por el de la colada morada, las lámparas, el papel tapiz y la alfombra tienen un diseño inspirado en los ingredientes de la colada morada, entre otros elementos, mientras que el área del bar está diseñado por el color de la naranjilla y los muebles por la forma de la canela, ingredientes básicos para el canelazo, bebida caliente típica ecuatoriana.

La atención personalizada será un punto a favor para lograr la confluencia entre los elementos físicos y el espíritu dentro los ambientes creados en el Bar-Restaurante. La cultura se construye en sus expresiones y sus representaciones, por lo que la sala de exhibición hace de esto un acercamiento cultural de quienes se interesen.

Capítulo III

Matriz Investigativa

3.1. Matriz Investigativa

3.1.1. Formulación de Hipótesis

3.1.1.1. Hipótesis General

La elaboración en espacios interiores de un “Bar Restaurante Cultural Ecuatoriano” contemporáneo de primera categoría, que se ubique en la ciudad de Quito, donde se exponga la diversidad cultural de las nacionalidades indígenas y mestizas y de exposición de las distintas regiones geográficas del Ecuador, así como también el de la disposición de la gastronomía, darán un acercamiento hacia el conocimiento de la cultura ecuatoriana a quien lo visite, principalmente turistas nacionales y extranjeros.

3.1.1.2. Hipótesis Específicas

Hipótesis 1

En las ritualidades de la cultura ecuatoriana, principalmente de las nacionalidades indígenas, existen elementos que integran a las regiones geográficas del Ecuador, por lo que la representación de un ritual como la celebración de “Día de Difuntos”, puntualizando en la integración de la bebida ancestral tradicional la “Colada Morada”, por lo que la representación de los elementos en diseños y espacios arquitectónicos acercarán al cliente a los contenidos de la cultura ecuatoriana, dejando visualmente inquietudes que lo quieran hacer conocer Ecuador.

Variables

- Rituales de las Nacionalidades Indígenas
- Regiones Geográficas del País

Indicadores

Tabla 4. De indicadores de la Hipótesis 1

RITUALES DE LAS NACIONALIDADES	REGIONES GEOGRÁFICAS
Vestimenta	Clima
Ceremonias	Vegetación
Conmemoración	Relieve del suelo
De la Naturaleza	Ambiente
	Paisajes

Elementos de investigación

La hipótesis será comprobada por fuentes de textos y revistas.

Hipótesis 2

El canezalo es una bebida caliente con contenido alcohólico, preparado a base de agua de canela, azúcar o panela y aguardiente, que es consumido en la zona andina; pero esta bebida tiene su caracterización especial en que no se constituye como una bebida únicamente para beber, sino que su origen se asocia a la ritualidad de beberla en conmemoraciones, por lo que representar cada uno de esos elementos en un espacio arquitectónico del Bar harán de los diseños el disfrute de la estadía del cliente por la espiritualidad que contiene esta bebida.

Variables

- Ingredientes de la preparación

Indicadores

Tabla 5. De indicadores de la Hipótesis 2

INGREDIENTES DE LA PREPARACIÓN
Lugar de origen
Textura
Formas
Colores

Elementos de Investigación

El elemento de investigación para comprobar la hipótesis serán encuestas las cuales estarán dirigidas a turistas tanto nacionales como internacionales y entrevistas, las cuales serán realizadas a arqueólogos y antropólogos.

Hipótesis 3

Quito es la capital de la República del Ecuador, es un punto neurálgico para el país, donde se concentran los mayores poderes del Estado, tiene la segunda mayor población, además de que cuenta con el principal aeropuerto de ingreso y salida de turistas, por lo que ubicar al restaurante en ésta ciudad es vital; la distribución urbana planea zonas, donde se identifica sectores económicos, políticos, industriales, entre otros, para el interés del proyecto, este se ubicará en la zona de diversión y alojamiento de la ciudad, el sector de “La Mariscal”, por encontrarse la mayor población objetiva para el proyecto es estratégico ubicarlo en el sector por una mayor probabilidad que lo visiten.

Variables

- Tránsito de turistas por Quito
- Distribución económica de Quito

Indicadores

Tabla 6. De indicadores de la Hipótesis 3

Turismo en Quito	Distribución Económica
Zona Urbana	
Número de Turistas	

Modelo de encuesta y entrevista

3.1.1.3. Análisis y Tratamiento de Datos

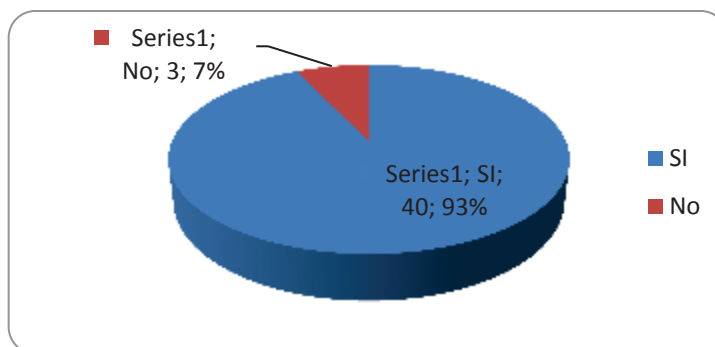
La población de Quito es de 1'619.146 habitantes para el año del 2010 (INEC, 2010), con un promedio de entrada y salida de personas a nivel internacional de 841400, de las cuales 353178 (CEPAL/CELADE, 2010) fueron por motivos de turismo.

Si bien el tamaño de muestra estadístico tiene que ser definido por el valor dado desde la fórmula de tamaño muestral, por las limitaciones de recursos y tiempo se ha optado por un tamaño pequeño del universo poblacional, que son 90 personas, de los cuales se realizó a 42 ecuatorianos y 48 extranjeros.

Además se opta como instrumento de investigación la entrevista, para lo cual se definió como parámetro la necesidad del acercamiento cultural con el país, por lo que el objetivo fueron antropólogos y arqueólogos, y se selección a 10 profesionales.

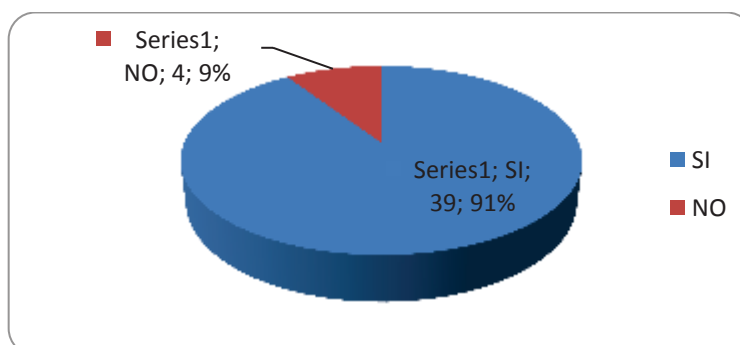
3.1.1.3.1. Resultados de las encuestas

1.- Cree usted que el barrio "La Mariscal" es un lugar adecuado para colocar un Bar-Restaurante Cultural



Conclusión: Las encuestas realizadas a un universo de 90 personas, tienen una respuesta negativa, el querer ubicar un bar-restaurant cultural en La Mariscal, ya que según opinaban muchos de los encuestados, esto serviría para atraer de una forma positiva el turismo en el Ecuador, porque mostraría de una forma poco convencional la cultura del Ecuador.

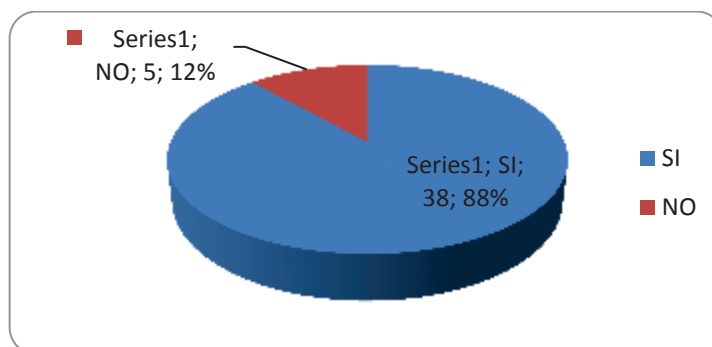
2.- Cree usted que la creación de un Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano, haría que se impulse la visita a las diferentes regiones del país.



Conclusión: el cuadro superior muestra que , la mayoría de personas entrevistadas están de acuerdo con que la creación de un Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano, impulsaría a que los turistas tanto nacionales como internacionales deseen conocer más acerca de las culturas del Ecuador, incluso el conocer los paisajes que existen en el país, además de generar

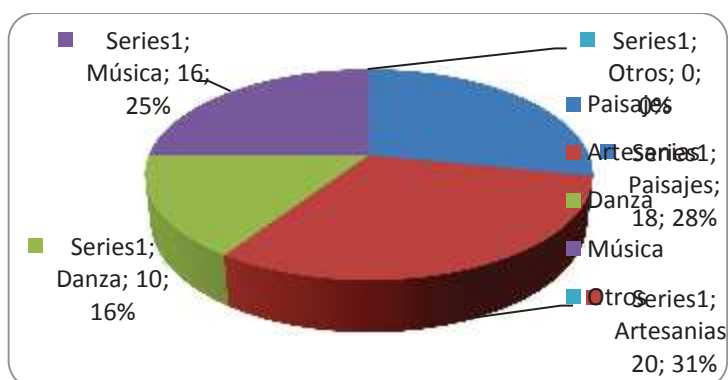
interés por conocer los lugares arqueológicos existentes en el país, ya que algunos de las culturas antiguas del país, fueron de gran influencia para las actuales.

3.- *¿Cree usted necesario la creación de un establecimiento temático para dar a conocer la cultura del país?*



Conclusión: La mayoría de personas, que respondieron la pregunta, están de acuerdo en crear un bar-restaurante temático, en el cual se difunda la cultura del Ecuador, ya que existen pocos lugares en los cuales se da a conocer la variedad de culturas que tiene el país, además que sería un lugar diferente en el cual se enseñaría de una manera distinta a la convencional.

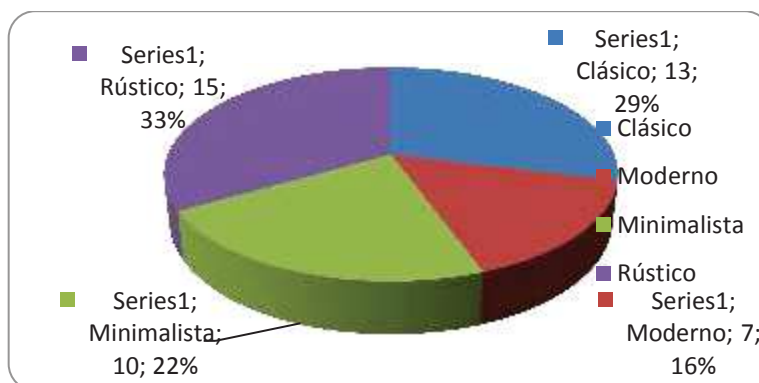
4.- *¿Qué elementos a parte de la arquitectura y gastronomía, le gustaría que muestre un Bar-Restaurante Cultural?*



Conclusión: A las personas entrevistadas les pareció interesante que en un bar-restaurante cultural se exhiban artesanías del país ya que así se daría a conocer acerca de la habilidad de las distintas culturas. Y para la mayoría de turistas tanto nacionales como internacionales, les gustaría tener paisajes que

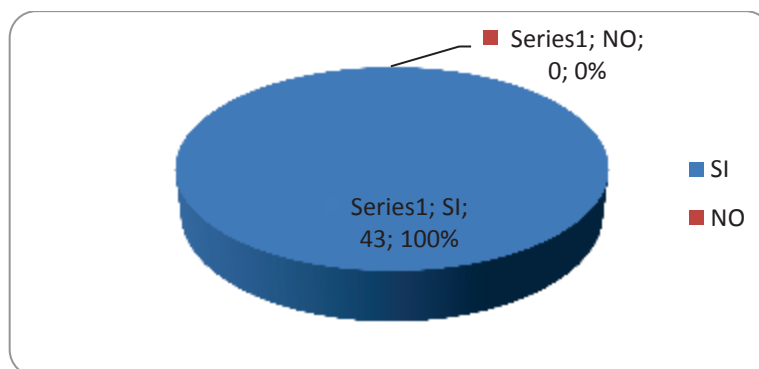
representen los distintos lugares del país ya que así los invitaría a conocerlos en persona.

5.- *¿Qué tipo de estilo le gustaría que tenga un bar-restaurante cultural?*



Conclusión: Los resultados de la tabulación muestran que un estilo rústico representaría de mejor manera al país, ya que así pueden fusionarse todos los elementos y demostrarlos con mayor claridad.

6.- *Visitaría un bar-restaurante cultural.*



Conclusión: Se puede apreciar en el cuadro superior, que a las personas entrevistadas les gustaría poder visitar un bar-restaurante cultural, por el gran aporte que este podría darles y así poder conocer acerca de las culturas del país, incluso ellos quisiera poder visitar los lugares expuestos en el local. Pero hay que tener cuidado en el momento en el que se diseñe ya que, se podría caer en lo monótono y eso no generaría el interés deseado por parte de las personas.

ENTREVISTA

Nombre: Antonio Fresco

Ocupación: Arqueólogo

1.- Podría contarme acerca de las culturas más representativas del Ecuador

-En cuanto a culturas en el Ecuador, existen muchas, de esas culturas se dividen en subculturas por ejemplo las Quichuas, que se dividen en Otavaleños que se encuentran ubicados en Imbabura al igual que los Natabuelas, los Quitucaras que se ubican en Pichincha y los Panzaleos que se los pueden encontrar en la provincia de Cotopaxi, los Puruahes ubicados en Chimborazo, chimbos en la provincia de Bolívar, Cañaris en Cañar y Azuay.

Los Chachis o Cayapas se encuentran ubicados en la provincia de Esmeraldas, los Tsatchilas o colorados están localizados en Santo Domingo de los Tsatchilas

En la Amazonía del Ecuador podemos encontrar culturas como lo son, la cultura de los Huancavilcas, los Secoyas, los Quichuas del oriente, los Napo que junto a los Quijo viven en la provincia de Napo, los Canelos ubicados en Pastaza y los no menos importantes Shuar que se ubican en Morona Santiago y Zamora Chinchipe.

2.- ¿Qué es lo que más le caracteriza a cada una de estas culturas?

Lo que caracteriza a los Quichuas, es su vestimenta los hombres utilizan poncho y las mujeres utilizan faldas que van atadas o envueltas en la cintura y encima de esta le ponen cintas pintadas. También ellos tienen ciertas fiestas, que organizan en sus comunidades para honrar a sus “dioses”, celebraciones que coinciden con las celebraciones cristianas.

3.- De qué manera el país ha dado a conocer a los turistas sus dichas culturas.

Lamentablemente, las entidades encargadas de promover las actividades culturales en el país, no las realizan de la mejor manera, su propaganda es

aburrida y no incentiva a las personas a visitar y conocer más acerca del Ecuador.

4.- ¿Qué elementos arquitectónicos caracterizan a las diferentes culturas en sus construcciones?

Los Shuar, tienen casas ovaladas, las cuales están hechas de troncos y los techos de hoja de palma, estas casas están divididas por secciones hombres y mujeres, sus camas también están hechas de madera.

En la costa, las casas son elevadas del piso, las paredes son de caña y el techo de hojas de palma y antes se colocaban unos pequeños montículos de arena debajo de estas casas. Esta idea de construcción la tomaron de los indígenas, ya que los costeños tenían la necesidad de protegerse de las inundaciones, los animales y el hecho que estén elevadas, hacía que el aire se ventile de mejor manera.

5.- ¿Qué materiales son mayormente utilizados en las culturas del Ecuador?

Madera, caña y hoja de palma

6.- ¿Cree usted que los lugares culturales existentes en el país son suficientes y brindan la información necesaria acerca de cada una de estas?

Sí, pero son insuficientes, los lugares en los cuales se exponen las culturas del país deberían ser más completos y brindar mayor información a los turistas, existen pocos sitios en los cuales se puede apreciar de una forma clara lo que es el Ecuador en realidad.

ENTREVISTA

Nombre: Fabián Saltos

Ocupación: Antropólogo.

1.- Podría contarme acerca de las culturas más representativas del Ecuador

Indígenas son los pastos, otavalos, cayambis, panzaleos, zalazacas, Puruahes, cañaris, saraguros, Tsatchilas chachis, etc.; afroecuatorianos ubicados en Esmeraldas pero también se lo encuentra en la ciudad de Guayaquil; montubios son mestizos que se asentaron en Los Ríos y El Oro, además que también existen los cholos que se ubican en la ciudad de Cuenca; campesinos se encuentran en el Carchi y se los conoce como Pupos.

2.- ¿Qué es lo que más le caracteriza a cada una de estas culturas?

A los indígenas, lo que más les caracteriza son los tejidos, la cocina, son culturas muy espirituales, conocen mucho acerca de la medicina andina.

3.- De que manera el país ha dado a conocer a los turistas sus dichas culturas.

No dan a conocer mucho acerca de las culturas del Ecuador, a las culturas antiguas que generan mucho interés por parte de muchos extranjeros, las tienen olvidadas y no les dan un buen trato, peor va a ser con las culturas modernas, culturas a las que les ha tocado adaptarse a su entorno.

4.- ¿Qué elementos arquitectónicos caracterizan a las diferentes culturas en sus construcciones?

En la sierra les caracteriza, las casas construidas de adobe ya que estas casas durante la mañana son frescas dentro y durante la noche son calientes, así las personas que viven en lugares muy alejados de la ciudad no tienen mucho frío durante la noche. En la costa las casas son muy amplias, con grandes ventanales y puertas esto ayuda a que el aire circule y la gente no tenga mucho calor. Las construcciones en la Amazonía son con planta en forma ovalada,

estas casas suelen ser comunales, ósea para unas 30 personas de la misma familia.

5.- ¿Qué materiales son mayormente utilizados en las culturas del Ecuador?

Costa: Caña, caña guadua y cade para los techos.

Sierra: Casas de adobe, excavadas en el piso para evitar los fuertes vientos, techo de paja, el mismo que se tiene que ir renovando con el paso del tiempo.

Amazonía: Caña, madera y paja.

6.- ¿Cree usted que los lugares culturales existentes en el país son suficientes y brindan la información necesaria acerca de cada una de estas?

Si existen, en la actualidad existen varias ferias indígenas en las cuales se encuentran los rasgos vivos de la cultura ecuatoriana, la feria más importante es la de Otavalo, y esto trae a millones de extranjeros cada año.

3.1.2. Diagnóstico

Las encuestas que fueron realizadas a un universo de 90 personas no presentan un resultado negativo para el desarrollo y creación del Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano en el sector de La Mariscal, de hecho la propuesta generó interés en las personas a las que se les realizó las encuestas, y también a los entrevistados les pareció interesante el crear un lugar en el cual se pueda exponer la cultura del país de una forma entretenida y diferente, aunque claramente expusieron que la acogida sería más por parte de las personas del extranjero.

Para los turistas internacionales, que llegan al Ecuador sin saber por dónde empezar, es interesante tener un lugar en el cual les muestren de una forma versátil las culturas y tradiciones de cada región del Ecuador, para así cuando las vayan a visitar en persona sepan cómo relacionarse con las personas del lugar, saber que comer, incluso probar nuevos platos. Obviamente hay que tratar de no caer en lo convencional y monótono, para poder crear en realidad

un espacio que sea difícil de olvidar y que a los extranjeros les llame la atención desde que lo ven en la fachada.

Gracias a los conceptos dados en cuanto al diseño de espacios comerciales, se pueden aplicar los colores, texturas, textiles, ergonomía para hacer del proyecto del bar-restaurante cultural, un lugar diferente a los existentes en la ciudad de Quito. El proyecto arquitectónico interiorista abarcará dos secciones básicas, una sección va a ser en la cual se puedan vender y exponer las artesanías y la otra sección va a ser diseñada para el bar-restaurante.

Con el análisis realizado anteriormente, se comprueba que las hipótesis han sido comprobadas, la aceptación del proyecto nos induce a crear un lugar en el cual se expongan y representen las culturas del país, con los diferentes materiales y con la ayuda de la arquitectura, los cuales van a jugar un papel muy importante en cuanto al diseño y distribución de los espacios para que estos sean poli funcionales y además sean agradables a las personas.

3.1.3. Resultado de la entrevista

3.1.3.1. Conclusión

La información que ha sido recaudada a lo largo de la investigación, indica la importancia de una buena ubicación y la importancia arquitectónica de la casa en la cual se va a realizar el proyecto, el entorno tiene un rol importante en el desarrollo del proyecto ya que este, condiciona a realizar un restaurante diferente y que sobresalga de entre su emplazamiento, ya que tiene competencias directas e indirectas, si bien en la ciudad de Quito no existe un bar-restaurante, que muestre la cultura del Ecuador, es importante saber que todos los elementos que están alrededor, son una amenaza fuerte para el establecimiento.

La utilización de los espacios de una forma adecuada, brindará al diseño dinamismo, para generar áreas que sean del agrado de los usuarios y personal de trabajo. Además que contará con una exhibición permanente de las

artesanías del país, lo cual generará interés por parte de los turistas, para querer aprender más acerca del Ecuador.

Una vez que la casa en la cual se va a realizar el proyecto, fue analizada estructural y arquitectónicamente, se puede observar que el inmueble está en malas condiciones, a pesar que los jubilados del Banco Central, le han intentado dar un buen mantenimiento, las fachadas, los techos y pisos no se encuentran en el mejor estado, creando así la necesidad de intervenir en los techos para cubrir todas las filtraciones, que con el paso del tiempo acaban con el mismo. También será necesario intervenir en las fachadas para darles un mejor acabado, y terminación.

Capítulo IV

Marco Empírico

4.1. Análisis de la edificación

La casa en la cual se va a realizar el proyecto del Bar-Restaurant Cultural Ecuatoriano, es una casa que se encuentra construida en el centro del terreno, como era común en la ciudad desde el comienzo de los años 50's cuando, este tipo de casas (casas tipo americano), se volvieron muy populares en la ciudad.

El techo de la casa es inclinado, como en la mayoría de casas que se pueden observar en el sector. También maneja desniveles en cuanto a los techos. La planta de la casa resulta de la unión de varios cubos, que juegan con las alturas para poder crear interesantes fachadas. La casa no es una típica en la zona, ya que no cuenta con muchos detalles en las fachadas, pero conserva una misma tipología con el resto de las casas del sector.



Figura 17. FACHADA FRONTAL



Figura 18. FACHADA LATERAL DERECHA.

En la fachada lateral derecha, se puede apreciar claramente la chimenea que tiene la casa, forrada de piedra y que se destaca en la fachada.

El inmueble está construido con bloque y ladrillo, la estructura es con vigas y columnas, que permiten que está se mantenga erguida. Por dentro, cuenta con amplios espacios, en la parte inferior cuenta con un hall de entrada el mismo que dirige a los usuarios hacia los distintos espacios de la casa, incluso se lo dirige a la escalera que sirve para subir al segundo piso. El segundo piso cuenta con un corredor corto que distribuye los espacios.

En el piso inferior se puede encontrar varios elementos decorativos como las chimeneas, y paredes cubiertas de piedra. Gracias a no cuenta con un mantenimiento adecuado, los techos; las paredes; puertas y ventanas se están destruyendo por la humedad que entra por techos. La casa cuenta con un elemento característico de las casas de la zona, y es que está construida sobre una cámara de ventilación, la misma que sirve para que por debajo de esta

salga la humedad, que es tan característica de la ciudad y así no tenga humedad en las paredes, ni pisos.

La casa cuenta con todos los servicios básicos, como alcantarillado, agua, luz, teléfono.

4.1.1. Entorno

La ciudad de Quito, es una ciudad que se encuentra ubicada a 2800 metros sobre el nivel del mar en lugares más bajos y a 3100 metros sobre el nivel del mar en lugares más elevados, se encuentra rodeada por la cordillera Occidental de Los Andes. Quito tiene 50 km de largo (norte-sur) y 4 km de ancho (este-oeste) aproximadamente.

El clima de la ciudad se divide en tres zonas, sur-centro-norte, en el sur de la ciudad hace más frío que en toda la ciudad ya que se encuentra en un lugar más alto que el resto de la ciudad; el centro es el área en el que hace más calor y en el norte es un área más templada.

En la ciudad se identifica dos estaciones, el invierno existente desde octubre hasta mayo, mientras que el resto del año es caluroso, identificado como verano, por mantener al sol casi todos los días presentes (D. Gonzalo Ezquerro, 2011). En cuanto a temperatura, en la ciudad de Quito aproximadamente en la noche se tiene como baja a 7°, un promedio de 15° grados en la mañana y una máxima en la tarde de 26°grados (Dávila, 2011). El recorrido del sol es dependiendo de la estación del año en el que se encuentre la ciudad, yendo en el solsticio de verano por el meridiano 23° hacia el norte y el solsticio de invierno va 23° hacia el sur.



4.1.2. Ubicación.

La casa en la cual se va a intervenir se encuentra ubicada en la Ciudad de Quito, en el sector de “La Mariscal”, en la calle Leónidas Plaza y Av. Veintimilla, un sector que con el paso de los años ha ido creciendo tanto residencial como comercialmente, gracias a que es un punto turístico importante dentro de la Ciudad de Quito. Se va a intervenir esta casa, ya que se encuentra en un sector muy transcurrido y conocido por los turistas, ya que es una zona en la cual se puede encontrar actividades para distintos gustos y edades.





Figura 21. AV. Veintemilla (Locales Comerciales)

Si bien la ubicación de la casa no es cercana a la Plaza Foch, la zona rosa norte de la ciudad, está se encuentra muy cerca de lugares públicos donde fácilmente puede ser reconocida por el sitio donde podemos encontrar arquitectura de las personas de clase social media-alta de comienzos de los años 50's.



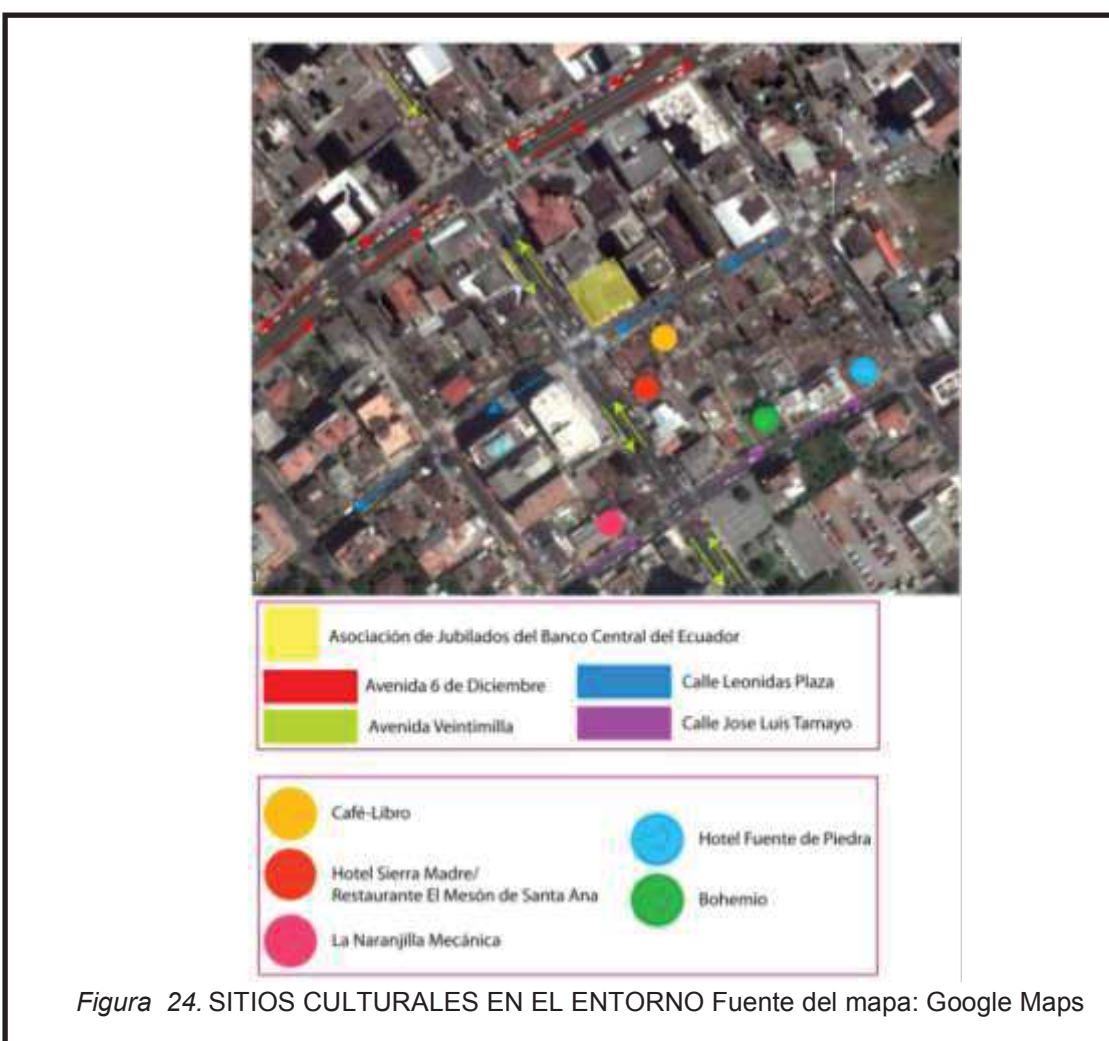
Figura 22. Calle Leónidas Plaza (Cafelibro.)



Figura 23. (Colegio Master)

4.1.3. Entorno Urbano

El sector en el cual se encuentra emplazada la casa, es un sector importante, ya que a sus alrededores cuenta con lugares y establecimientos importantes de la ciudad, los cuales marcan la modernización de la misma tales como, una de las universidades más grandes de Quito (Pontificia Universidad Católica de Quito), la Casa de la Cultura; que tiene varios elementos que son llamativos para los turistas, por el Parque El Ejido, la zona rosa de la ciudad (Plaza Foch), una zona que ha hecho que este sector sea tan conocido por turistas del extranjero como turistas nacionales.



Si bien, por las calles en las cuales se encuentra ubicada la casa en la cual se va a realizar la intervención no transitan muchas unidades de transporte público, esta se encuentra construida en medio de dos avenidas importantes de

la ciudad como lo son la Av. 6 de Diciembre y la Av. 12 de Octubre, estas son dos de las avenidas más transitadas tanto peatonalmente como por los transportes públicos y privados.

Por la Av. 6 de Diciembre, una de las arterias principales de la ciudad de Quito; transita el Sistema Integrado de la Ecovía, un modo de transporte muy utilizado por los capitalinos para realizar sus actividades, pero no solo es utilizado por los habitantes de la capital, sino también por sus turistas, ya que este sistema conecta el norte con el centro y sur de la ciudad. Mientras tanto por la Av. 12 de Octubre, transitan transportes públicos, que llevan a estudiantes y trabajadores hacia sus lugares de trabajo, estudio o vivienda.

4.1.4. Accesos

4.1.4.1. Acceso Vehicular

La casa en la cual se va a intervenir, cuenta con dos accesos vehiculares los cuales se encuentran, uno en la Av. Veintemilla y el otro por la calle Leónidas Plaza. El acceso por la Av. Veintemilla, es un pequeño parqueadero, en el cual no se puede guardar más de dos autos, el acceso que da a la calle Leónidas Plaza, da a un parqueadero, el cual tampoco caben muchos automóviles.

4.1.4.2. Ingreso Peatonal

El acceso peatonal se encuentra en la Av. Veintemilla, este acceso está jerarquizado por un marco enlucido y estucado, esto le brinda importancia ya que el cerramiento de la casa es de piedra. Una vez dentro del terreno en el cual está implantado la casa, se puede observar a la izquierda de la entrada, un pequeño jardín y una peluquería que es para el uso de los afiliados a la Asociación de Jubilados del Banco Central, y por la derecha se puede observar un parqueadero improvisado para los usuarios y también se encuentra la caseta del guardia.

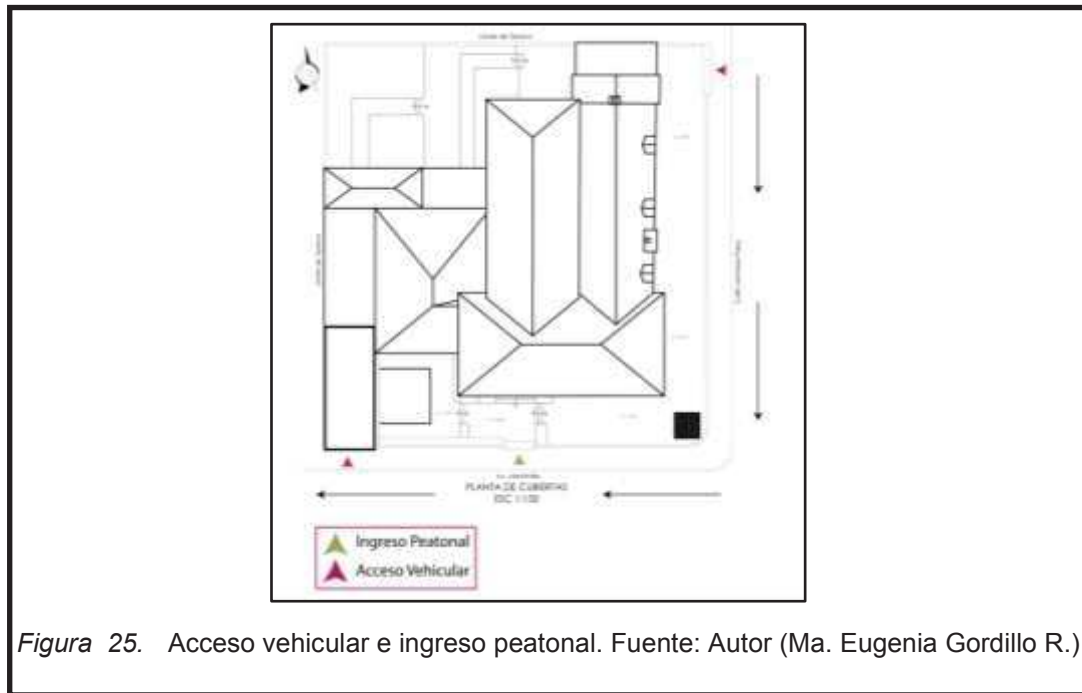


Figura 25. Acceso vehicular e ingreso peatonal. Fuente: Autor (Ma. Eugenia Gordillo R.)



Figura 26. Jardín lateral izquierdo y peluquería para usuarios.



Figura 27. Fachada de la Casa (entrada principal Av. Veintemilla).



Figura 28. Parqueadero lateral derecho y caseta de guardia.



Figura 29. ENTRADA PRINCIPAL DE LA CASA DEL PROYECTO

El ingreso principal a la casa para la aplicación del proyecto mantiene un marco de piedra, el mismo que sería la entrada principal del proyecto, dando una mayor profundización de los espacios internos por una imponente entrada.

4.1.5. Áreas de la casa

En la actualidad la casa cuenta con varias áreas que sirven a los usuarios para distracción y administración de la Asociación de Jubilados del Banco Central.

HALL. Es la entrada principal de la casa, es una entrada con piso de piedra, y con una jardinera a uno de los costados, en el otro se encuentran panelearías que sirven para crear una bodega.



Baterías Sanitarias Mujeres. Las baterías sanitarias de mujeres se encuentran en el lado derecho de la entrada, este baño cuenta con malas tuberías y provoca que todo ese sector tenga un olor desagradable, además el baño no cuenta con suficiente espacio.



Consultorio Odontológico. El consultorio odontológico se encuentra casi al final del pasillo, este consultorio sirve para poder atender a los jubilados en sus urgencias odontológicas. El piso de este consultorio es de madera y también cuenta con zócalos que también son de madera. Debajo de las gradas se encuentra la bodega, los implementos de limpieza no se encuentran en lugares en los cuales puedan estar lejanos a infecciones.



Consultorio médico-terapias. El consultorio médico, es un consultorio que no tiene buena iluminación en un pequeño pasillo que tiene, además de tener poco espacio para poder moverse dentro del lugar, luego se puede acceder al consultorio médico en el cual el piso es de alfombra, y no se encuentra en buen mantenimiento. Por otro lado hay el área de terapias, en el cual se encuentran dos camillas cada una con implementos para realizar las debidas terapias a los usuarios. En cuanto al baño del consultorio, se puede observar que no hay una adecuada asepsia.



Figura 34. CONSULTORIA MÉDICO



Figura 35. Fuente: Autor (Ma. Eugenia Gordillo R.)

Sala de Reuniones. La sala de reuniones cuenta con una gran mesa rectangular con sillas para las autoridades, y varias sillas dispersas en el lugar. El piso es de madera y tiene una conexión directa con la sala y lugar el cual es utilizado como bodega para dejar muebles viejos, libros, entre otras cosas.



Figura 36. Fuente: Autor (Ma. Eugenia Gordillo R.)



Figura 37. Fuente: Autor (Ma. Eugenia Gordillo R.)

Sala. A lado derecho de la sala de reuniones se encuentra una pequeña sala con chimenea, la cual es utilizada por los usuarios para poder sentarse a conversar y abrigarse en días de invierno de Quito. La chimenea está cubierta por piedra, como el resto de objetos que tiene la casa, el piso es de madera y tiene una alfombra que la cubre.



Figura 38. Fuente: Autor (Ma. Eugenia Gordillo R.)

Comedor. La casa cuenta con un pequeño comedor para los usuarios de la asociación, el piso es de madera como el resto de pisos de la casa. Las paredes son de color rosado pálido. En este comedor solo existen dos mesas. Tiene conexión con la cocina y con el baño de hombres. También tiene una conexión con un jardín que se encuentra en la parte posterior de la casa.



Figura 39. Fuente: Autor (Ma. Eugenia Gordillo R.)

Baterías Sanitarias Hombres. Las baterías sanitarias destinadas para los hombres, se encuentran al final del pasillo, están conectadas con el comedor y con un jardín que existe en la parte posterior de la casa. Estas baterías, no

tienen un buen mantenimiento, el baño se encuentra con baldosa dañada y no tiene mucho espacio de circulación.



Cocina-Corredor. La cocina de la asociación no cuenta con la debida asepsia ya que las puertas de los anaqueles y el techo están en pésimo estado, la puerta y las ventanas no se encuentran debidamente limpiadas, además que esta cocina se conecta directamente con la casa de la señora encargada de limpieza y cuidado de la casa. Todo se encuentra desorganizado, y el techo del corredor se está cayendo.



Área de entretenimiento. El área de entretenimiento se encuentra en la parte superior de la casa, esta área comprende dos partes, una en la que se encuentran los juegos de billa para los jubilados y otra en la cual acuden todos a tomar café y leer el periódico o simplemente conversar. El piso de esta área es de vinil acrílico de color beige con franjas color naranja, el problema que se presenta en este lugar es el mismo que tiene toda la casa, las paredes y el techo se encuentran en mal estado, no tienen un debido mantenimiento y es por eso que tienen quiebres y fisuras por todos lados.



Figura 42. Fuente: Autor (Ma. Eugenia Gordillo R.)

Área administrativa. En el área administrativa de la casa, se encuentra piso de alfombra, y el techo está en mal estado ya que la cubierta original tiene goteras y la humedad se filtra y así humedece también el cielo raso.





Figura 45. Fuente: Autor (Ma. Eugenia Gordillo R.)

4.1.6. Condicionantes.

Las condicionantes que tiene la casa son: las fachadas, la estructura, los accesos, la iluminación natural, el terreno y balcones.

4.1.7. Determinantes.

Como determinante tenemos el espacio dividido en dos plantas, las escaleras ya estructurados en un lado, los muros portantes y los ingresos y accesos al local.

4.1.8. Cuadro de Pros y Contras

Tabla 7. Tabla de análisis de la ubicación, “Pros” y “Contras” para el proyecto

CUADROS PROS Y CONTRAS		
TEMA	PROS	CONTRA
Historia	Tiene un gran valor arquitectónico para la ciudad, cuenta con varios elementos que ayudarán a crear ambientes que agraden a los clientes	
Análisis Entorno	Está rodeado por lugares como hoteles que harán que los turistas vayan al restaurante a conocer acerca de la cultura del país	Existen varios restaurantes en el sector, que son muy conocidos por los jóvenes. Además ofrecen buenos servicios.
Análisis Edificación	Gracias a que tiene un excelente valor arquitectónico las áreas van a ser aprovechadas para mostrar a las personas acerca del país y su arquitectura tan propia del lugar	
Asoleamiento	Tiene una gran entrada de luz natural a la casa, lo que ayudará a no utilizar gran cantidad de iluminación artificial	El sol puede entrar en grandes cantidades y eso puede ocasionar que la casa por dentro se vuelva demasiado caliente
Seguridad		Es un barrio peligroso a ciertas horas de la noche

4.1.9. Conceptualización

Las actividades que se van a realizar dentro del proyecto será el de crear espacios arquitectónicos interiores que permitan el desarrollo del acercamiento y conocimiento de la cultura ecuatoriana, para ello se cuenta con distintos espacios construidos, que conjugados forman un ambiente propicio para la exposición cultural.

Se necesita en principio la creación de áreas destinadas al restaurante, que permita el deguste al cliente de la gastronomía ecuatoriana, que sean amplias y acogedoras a la vez, por lo que también se necesita de elementos funcionales de la arquitectura como la circulación en los espacios, pero que también recreé los elementos culturales del país; la iluminación permite crear las atmósferas

del país, no solo por la proyección de la luz, sino por sus propios diseños, que se construyen en lámparas inspiradas en los diseños de los elementos culturales y de geografía ecuatoriana; los diseño de papeles tapices para las paredes que contengan elementos del sincretismo cultural de los pueblos indígenas; el diseño exterior con texturas artificiales que emulen las texturas naturales que se encuentran en la naturaleza del país.

Además que la creación de un bar que maneja como concepto la exposición de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas del Ecuador, haciendo un sitio de compartir entre los muebles diseñados por la modulación de elementos de la naturaleza y trasladados a la arquitectura, así mismo como el uso de tonalidades de color que reflejen el carácter del área destinado al bar; se continúa con la creación de los elementos arquitectónicos interioristas, pero buscando otras disposiciones para la luz y la circulación, tanto por la funcionalidad del sitio como por la del propio restaurante.

4.1.9.1. Creación de espacios a partir de la “Colada Morada”

La contrastación de los colores que dan la bienvenida al cliente, guarda relación estrecha entre una tonalidad neutra con una saturada, como el beige y el morado, siendo el morado el color característico de la colada, además de ser el color de representación de las ritualidades indígenas en torno su cosmovisión.

La utilización de los ingredientes de la colada fue inspiración suficiente para generar los diseños que se encuentran plasmados en elementos arquitectónicos como las puertas, inspiradas en la forma de la frutilla, los pisos mantienen el diseño que serán extraídos de los elementos conformantes de la naturaleza y cultura, tanto como la de la ubicación geográfica de los ingredientes, haciendo de los espacios una confluencia de diversidad geográfica.

La forma de las lámparas es la estilización del diseño que tiene el ramillete de mortiño, pero combinados con los elementos modernos de la iluminación, por lo

que su uso será beneficioso para los espacios al aportar un ambiente lleno, como lo es la colada morada.

Los diseños de la mueblería parten desde las curvaturas existentes en la canela, logrando la exposición de un ingrediente que se da en la Amazonía, ya que la tonalidad de los muebles, junto a su madera dura, alcanzará la expresión de una selva viva y a la vez espesa.

La utilización del diseño de la textura de los elementos que sirven para la construcción para los pueblos indígenas es trasladada a un material sintético que servirá como una cubierta para un espacio abierto externo y con jardineras, lo que hace posible que se encuentre en ese espacio los cambios de ambientes y climas tan rápidos que se dan en nuestro país.

4.1.9.2. Creación del bar a partir del canelazo de naranjilla

El canelazo de naranjilla es una bebida caliente, preparada con ingredientes relativamente fáciles de encontrar en la gastronomía ecuatoriana, como en las geografías del país, entonces el fin es conservar en la calidez que se guarda en la bebida, y también la dulzura.

Los ingredientes para su preparación son la canela, el aguardiente de caña de azúcar (destilado de jugo de caña), la naranjilla y alguna que otro ingrediente que forma parte de la particularidad que puede ser su preparación, los ingredientes son mezclados al calor del fuego, logrando una fusión de sabores, y precisamente es lo que pretende el bar, un sitio acogedor, cálido y lleno de sabor para hacer de una bebida, no un simple consumo, para convertirlo en una experiencia.

4.1.9.3. La Sala de exhibición

Manejar los mismos elementos que están dentro del bar-restaurant para no dar paso a cambios bruscos en la experiencia del cliente, pues lo que se busca es exponer las artesanías y creaciones culturales indígenas en la sala y que estas sean las que abran en el cliente la inquietud de conocer el país.

4.1.10. Áreas del proyecto

Zona Exterior

Accesos

- Público

 - Peatonal

 - Vehículos

- Empleados

- Vehículos de Servicio

-Estacionamiento

- Público

- Proveedores

Zona de Control

- Acceso al establecimiento de alimentos y bebidas

- Acceso de proveedores

- Vestíbulo de Recepción

- Control Acceso

- Salidas de Emergencia

Zona Pública

- Área de Registro

- Espera de clientes

- Caja

- Sanitarios para hombres y para mujeres

-Bar

-Área de mesas

-Servicio de mesas

-Estación de trabajo

Zona Administrativa

-Privados de:

-Gerentes

-Contabilidad

-Oficina del chef superior

Zona de Preparación de Alimentos

-Mesas de trabajo

-Prelavado

-Pre elaboración

-Cocina Fría

-Cocina Caliente

-Panadería

-Área de preparación

-Legumbres y ensaladas

-Carnes

-Cocimiento

-Barra de despacho

-Lavado de vajilla

-Máquina lavaplatos

-Lavamanos

-*Servicios generales*

-Área de recepción

-Área de almacenamiento

-Bodega de Secos

-Bodega de Suministros

-Área de refrigeración

-Área de congelación

-Cava

-Área de blancos

-Manejo de desperdicios

-Cuarto de: aseo, desechos, cuarto de basura.

-Cuarto de máquinas, equipo acondicionamiento de aire, subestación eléctrica.

Servicios para empleados

-Regaderas, baños y vestidores

-Comedor

-Enfermería (Plazola Cisneros, 2001)

4.1.11. Relaciones Funcionales

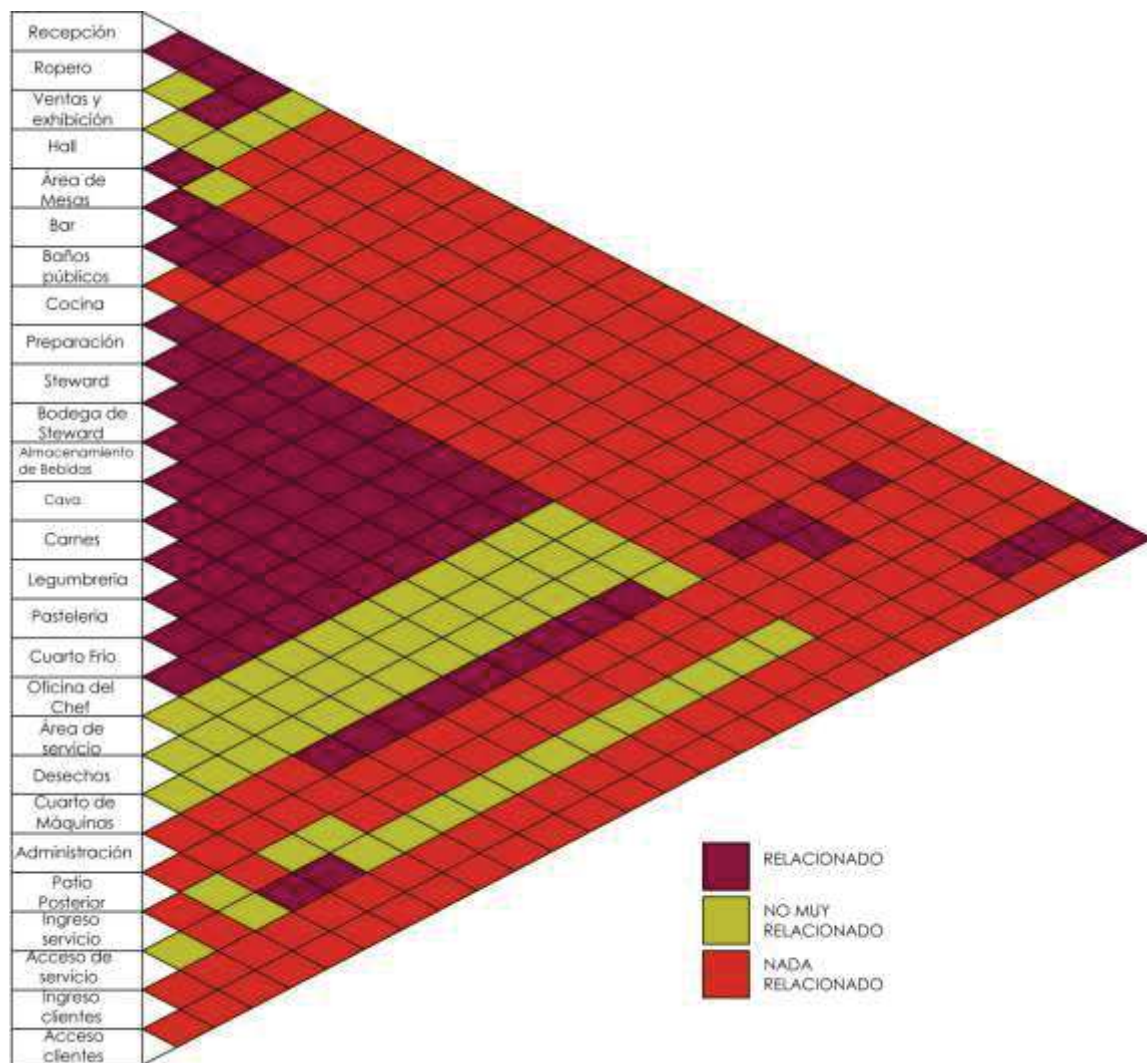


Figura 46. Diagrama de Relaciones Funcionales. Elaborado por: el Autor (Ma. Eugenia Gordillo R.)

4.1.12. Cuadro de Necesidades

Tabla 8. Cuadro de Áreas

ZONA	COD	NECESIDADES	ACTIVIDAD	ÁREAS	USUARIO	ESPACIO MIN.		Área m ²	EQUIPAMIENTO	AREAS
Servicio	SE1	Organización en cuanto a parqueaderos para que el espacio sea bien aprovechado	Parqueo de automobiles	Zona de parqueaderos	Usuario y meseros	2,4	5	12	(5) parqueaderos dentro del terreno de la casa	60 m ²
	SE2	Esparcimiento	Esparcimiento y contemplación de vegetación del Ecuador	Áreas de Jardín	Usuario y meseros				Iluminarias, caminerías, plantas	m ²
	SE3	Acceder	Acceder a la Casa	Accesos	Usuario y meseros	2 anchura min			Puerta Principal, con gradas para poder subir al hall de la casa	m ²
	SE4	Vigilancia	vigilancia de la casa, usuarios y empleados	Control y vigilancia	Guardias de seguridad	2,5	2	5	baño, silla, mesa para colocar objetos	5 m ²
SUBTOTAL										65 m ²
Zona de restaurante	R1	Área de información, recepción y espera.	Informar a los usuarios acerca de la disponibilidad y dar bienvenida	Recepción	Usuario y meseros	4	4	16	Asientos, counter, muebles, silla	16 m ²
	R2	comer y beber	servirse alimentos	Comedor	Usuario y meseros	3,87	1,32	5,1084	(30) Mesas, sillas, iluminación, decoración	153 m ²
	R3	Controlar el restaurante, y servir a los clientes	Servir a los clientes	Estación de Meseros	meseros	2,5	2,5	6,25	Mesas para recibir y dejar los platos, y poder tener un lugar en el cual guardar los productos como servilletas.	6 m ²
	R4	Barra y exhibidores en los cuales puedan estar exhibidos los productos	Servir y preparar bebidas, frías y calientes	área de bebidas o barra	Usuario y meseros	3	4	12	(4) Asientos, barra y exhibidor	48 m ²
	R5	biológicas	Necesidades fisiológicas.	Baños	Usuarios	3,91	7	27,37	(4 c/u) Lavamanos e inodoros, dispensadores de jabón, secadora de manos, dispensador de papel, basureros	109 m ²
SUBTOTAL										333 m ²
Área de producción	P1	Áreas limpias y amplias	Preparación de alimentos	Cocina	Chef, personal de servicio y meseros	8	8	64	Horno de microondas, estufa, mesas de trabajo, asador, feidora, licuadora, cocinas industriales, hornos, campanas, homos de pan	64 m ²
	P2	Trabajar en una determinada área	Lavado de utensillos de cocina, vajilla	Lavado	Personal de Servicio	3	3	9	Lavaplatos, secadora de platos	9 m ²
	P3	Almacenar	Almacenaje de alimentos	Almacenaje	Chef-personal de servicio	6	6	36	Anaqueles, refrigeradores, congeladores	36 m ²
	P4	Documentar, planear, organizar lo concerniente a restaurante	Documentación del restaurante,	Área empleados	Empleados	3,5	4	14	Oficina del chef, estaciones de trabajo	14 m ²
	P5	Ponerse la vestimenta de trabajo	Cambiarse de ropa	Vestidores	Empleados	5,7	4	22,8	Baños, vestidores, lockers	22,8 m ²
	P6	espacio completamente hermetico, no puede salir olores	Guardar la basura hasta que pueda ser sacada	Basuras	Personal de servicio	3	3	9	Basureros	9 m ²
SUBTOTAL										154,8 m ²
TOTAL										553 m ²

4.1.13. Diagrama Funcional

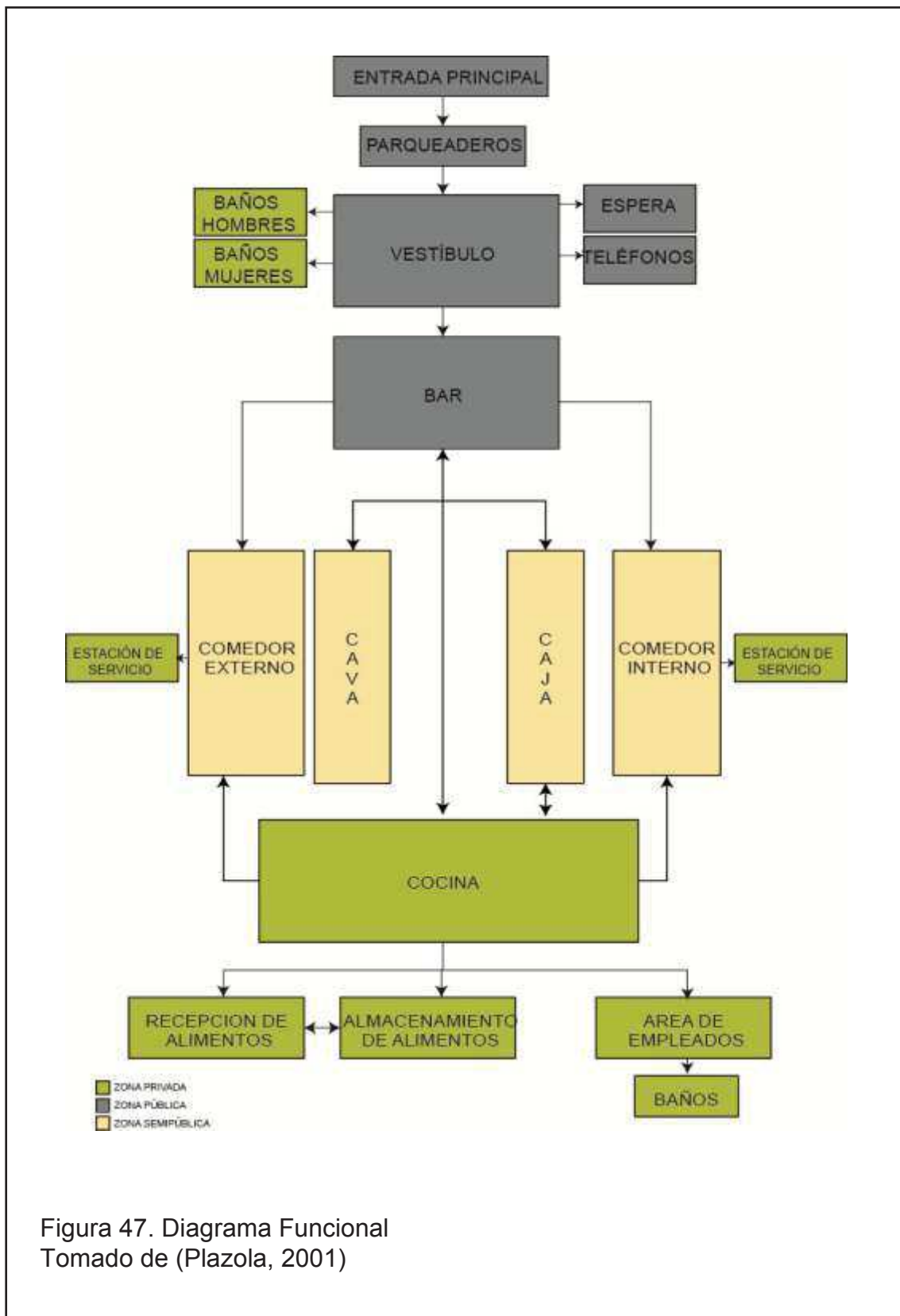
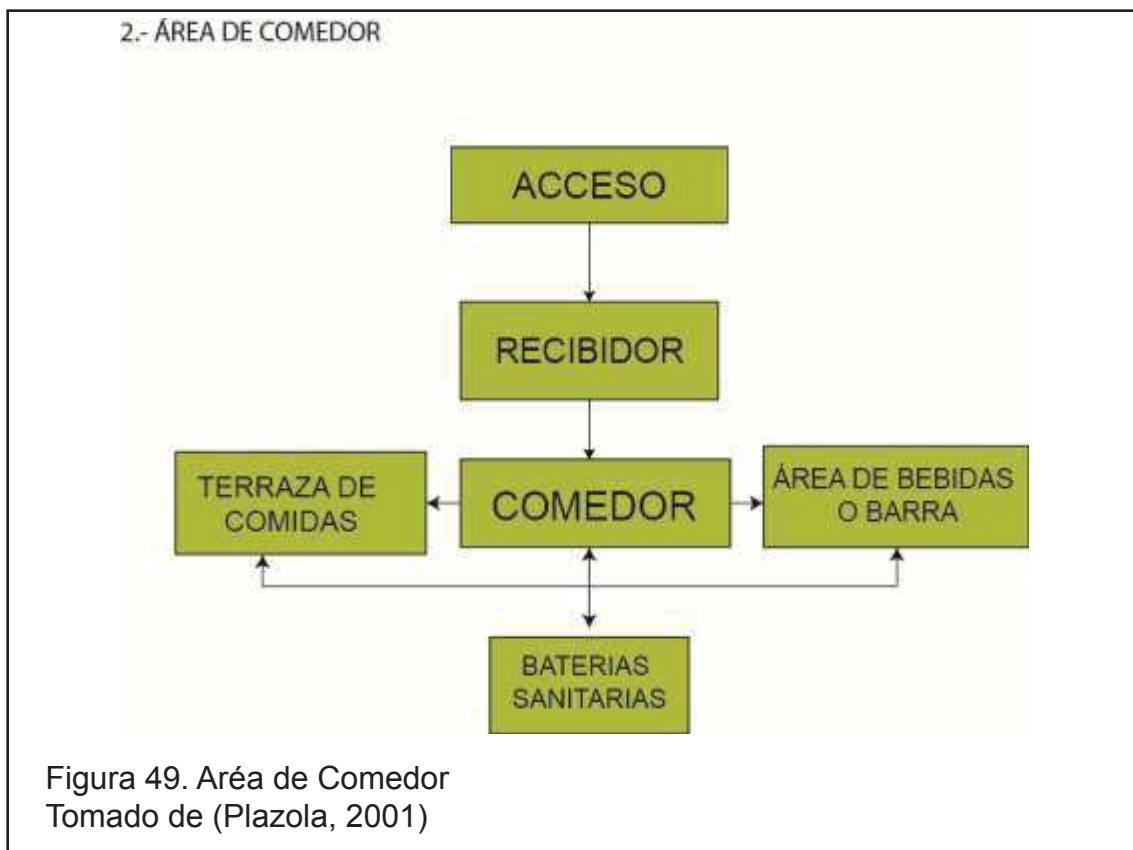
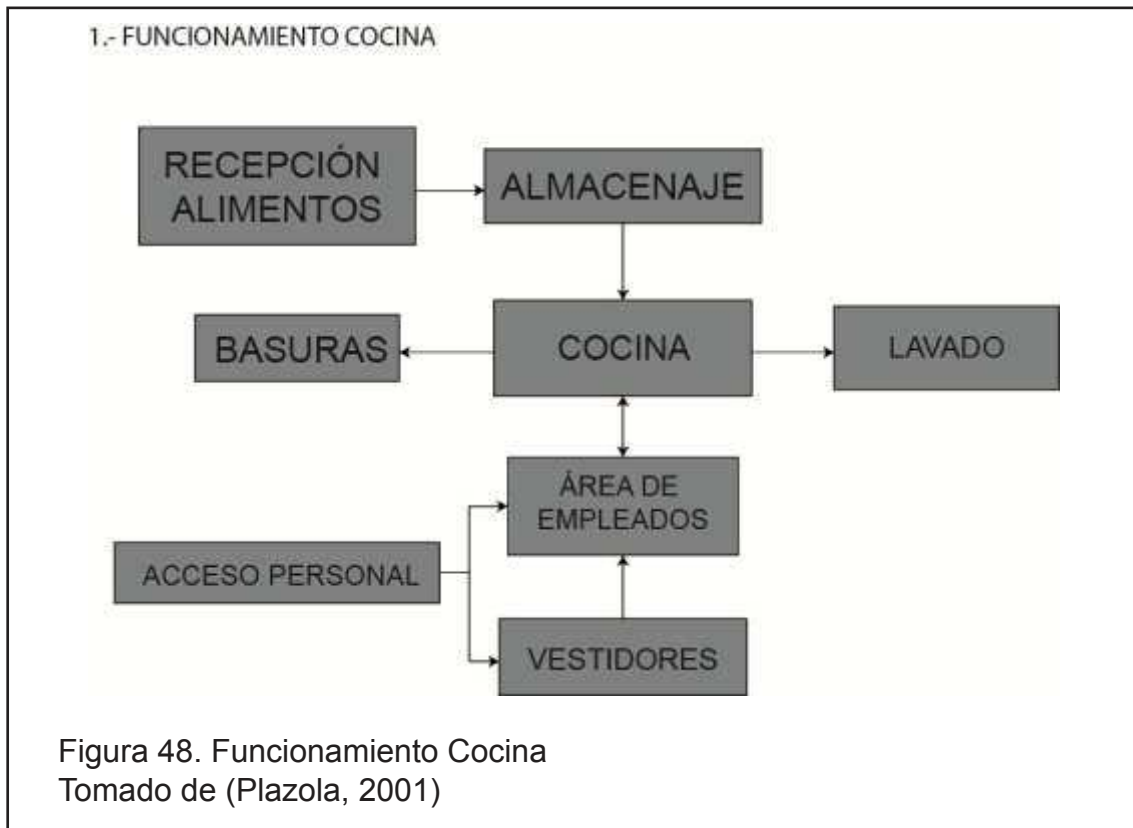


Figura 47. Diagrama Funcional
Tomado de (Plazola, 2001)

4.1.14. Diagrama de Procesos



4.1.15. Zonificación



Figura 50. Zonificación de la Planta Baja.

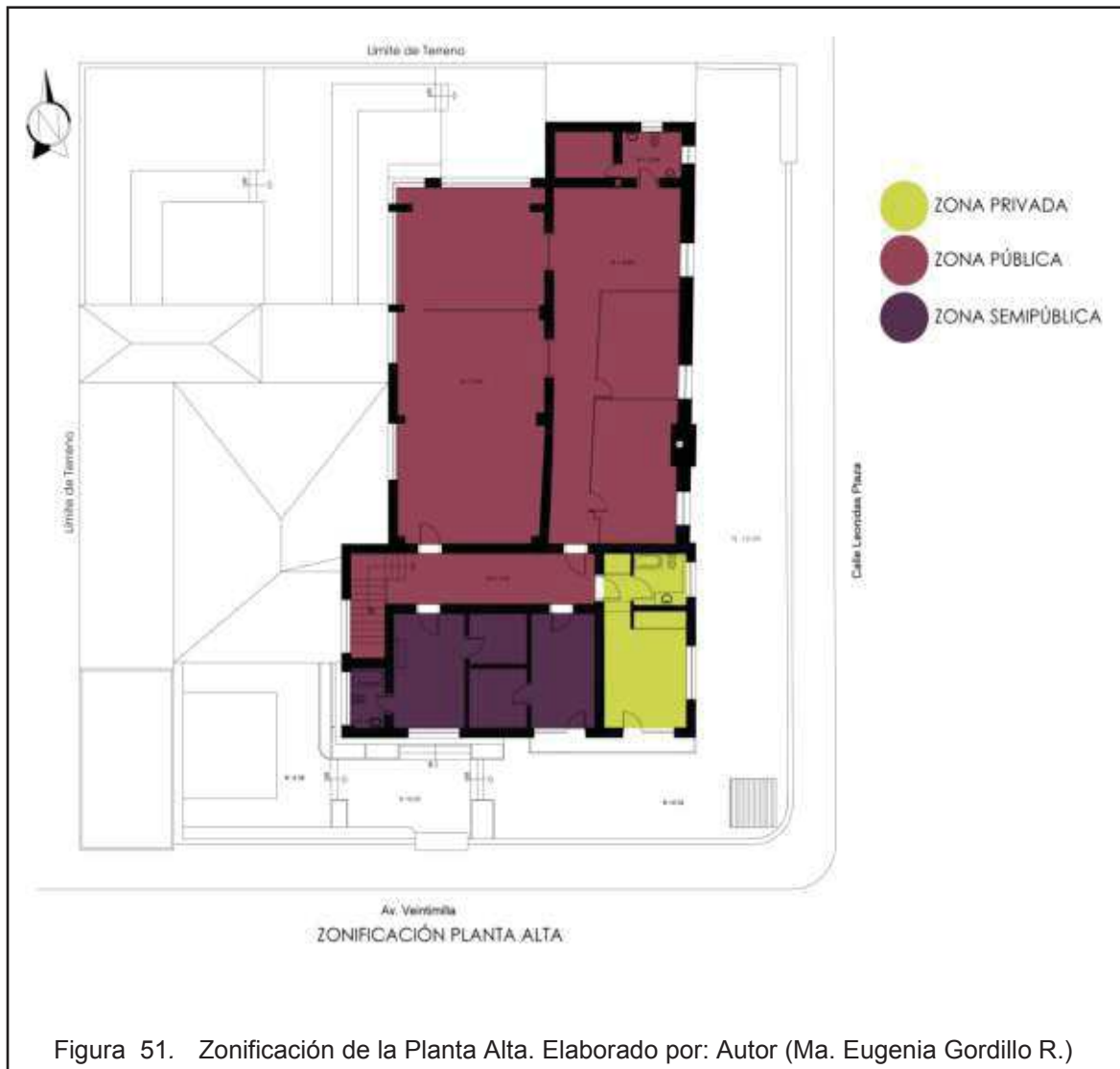
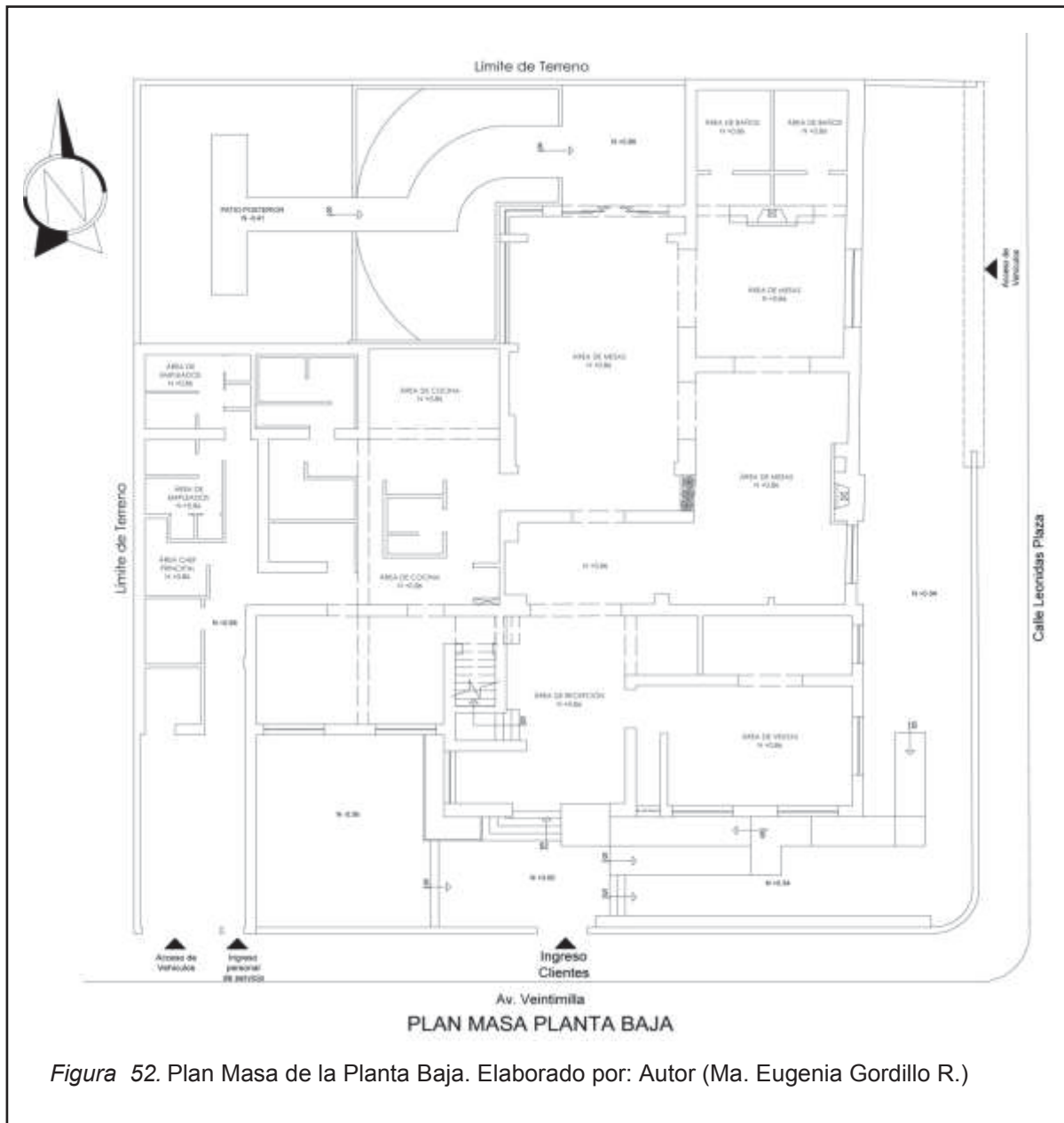


Figura 51. Zonificación de la Planta Alta. Elaborado por: Autor (Ma. Eugenia Gordillo R.)

4.1.16. Plan Masa



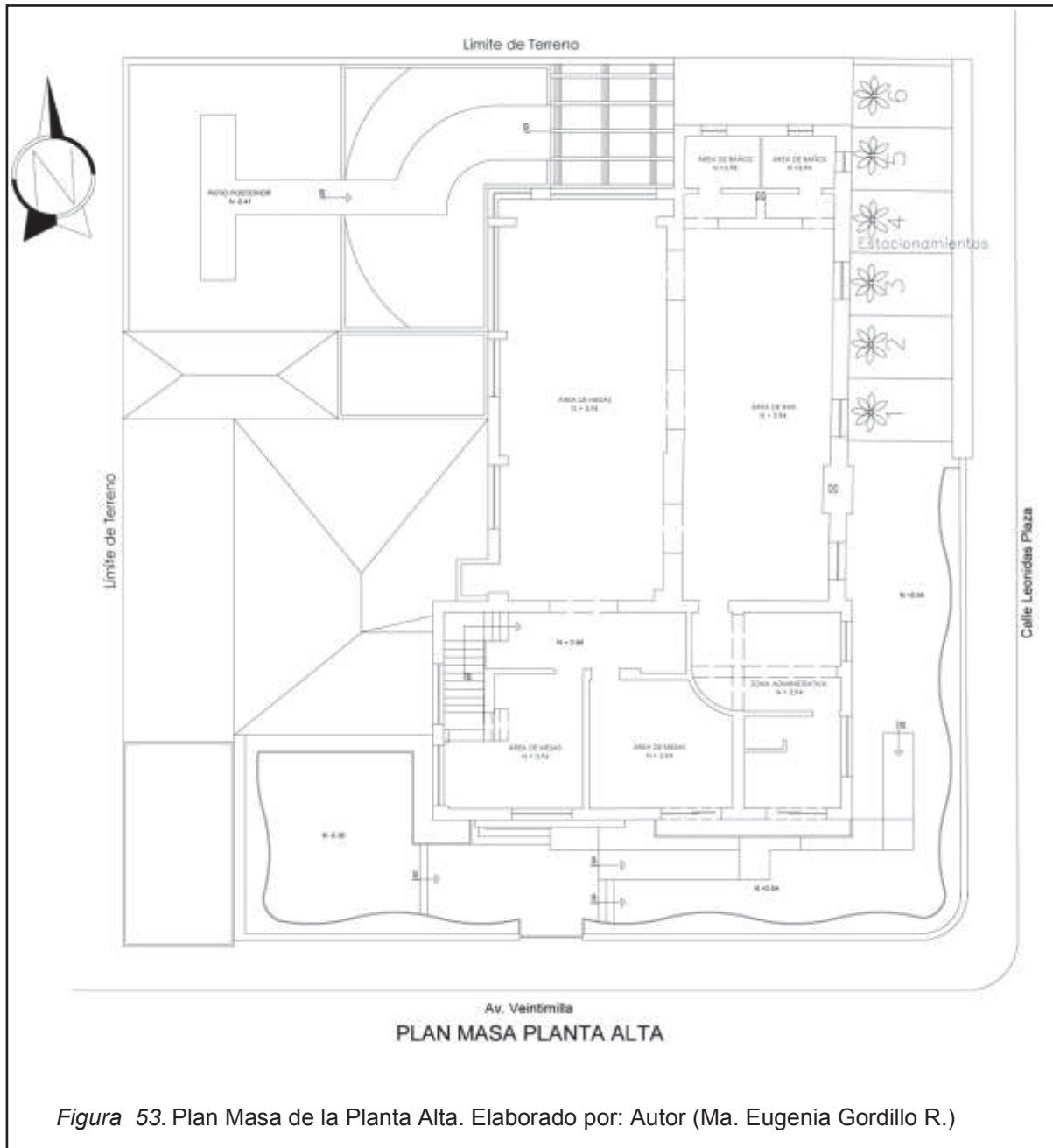


Figura 53. Plan Masa de la Planta Alta. Elaborado por: Autor (Ma. Eugenia Gordillo R.)

4.1.17. Descripción del Proyecto

El proyecto que se va a realizar, va a tener como objetivo específico mostrar de una forma entretenida y diferente la cultura del Ecuador, mediante el uso de materiales que caracterizan a las construcciones en las diferentes regiones del país. Colocando iluminación tenue para que los espacios sean privados y misteriosos, el Bar-Restaurant Cultural Ecuatoriano, será un lugar en el cual se pueda aprender mediante la decoración, exhibiciones y shows en vivo, lo rico que es el Ecuador en culturas y biodiversidad.

El espacio que va a estar destinado para la región sierra, por ejemplo, utilizará materiales que son característicos en las construcciones, además que se agregarán elementos, que representen de una forma general a la gente de la sierra. Por otro lado, el espacio destinado para la región de la costa, será un lugar amplio y abierto, ya que las construcciones en la costa suelen ser abiertas y amplias para generar la sensación de ventilación.

El mobiliario que se utilizará en el proyecto será diseñado por el autor, y de ser necesario algunos de los muebles se seleccionarán, siguiendo un patrón de máxima calidad en cuanto a diseño ya que, no se pueden poner cualquier tipo de muebles.

REFERENCIAS

- Álvarez Ureña, C. A. (21 de Diciembre de 2009). *Montar un bar. Tipos de bares, equipamientos y bebidas*. Recuperado el 09 de Marzo de 2013, de Emagister: <http://www.emagister.com/comparte-tus-cursos/getPdf.cfm?qs=7/montar-bar-tipos-bares-equipamiento-bebidas-27937-completo.pdf>
- Andrews, S. (2008). *Textbook Of Food & Beverage Management*. New Dheli, India: Tata McGraw Hill.
- Aurelio Ramirez Zarzosa. (2010). *CASOS DE ESTUDIO DE EDIFICIOS SOSTENIBLES*. Recuperado el 30 de Marzo de 2012, de <http://www.spaingbc.org/detalle-noticia.php?id=23>
- Crespo, A. O. (2004). *Guía Arquitectónica de la Ciudad de Quito*. Quito, Sevilla.
- Cuerpo de Bomberos de Quito;. (01 de Diciembre de 2012). *Cuerpo de Bomberos de Quito*. Obtenido de http://www.bomberosquito.gob.ec/bomberos/index.php?option=com_content&view=article&id=5:permisos-de-funcionamiento-&catid=2:guia-de-tramites&Itemid=6
- D. Gonzalo Ezquerro, D. M. (Marzo de 2011). *Guía Técnica de Eiciencia Energética en Iluminación (Oficinas)*. Recuperado el 3 de Abril de 2012, de http://www.idae.es/index.php/mod.documentos/mem.descarga?file=/documentos_5573_GT_iluminacion_oficinas_01_dacd0f81.pdf
- Dávila, C. (2011). Fundación Escuela de Música "Escuela de Arte". Quito.
- Dominé, A. (2009). *El Libro del Bar y de los Cócteles*. Zaragoza, España: H.F.Ullman.

- García Ortiz, F., García Ortiz, P. P., & Gil Muela, M. (2007). *Técnicas de Servicio y Atención al Cliente*. Madrid, España: Paraninfo.
- Hartmann, R., & Trimborn, H. (1978). *Conmemoración de muertos en la Sierra Ecuatoriana*. Bonn, Alemania: Antrhopo Institute.
- Hobbit House Manila. (s.f.). *Nightlife and Entertainment: Hobbit House Manila*. Recuperado el 18 de Marzo de 2013, de <http://www.hobbithousemanila.com/photo-gallery>
- Jimenez, M. L. (23 de Mayo de 2003). *ARQHYS*. Recuperado el 14 de Abril de 2012, de <http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>
- Lerach, S. (2008). *Surviving Two Centuries in Restarurants*. Minnesota: Borealis Books.
- Livencool. (10 de Julio de 2011). *Livencool*. Recuperado el 18 de Marzo de 2013, de <http://www.livincool.com/gallery/club-silencio-in-paris>
- Maderuelo, J. (2008). *La idea de Espacio en la arquitectura y el arte contemporáneos*. Madrid, España: Akal.
- Panero, J. (1996). *Las Dimensiones Humanas en los Espacios Interiores* (Séptima Edición ed.). Barcelona, España: Editorial GUstavo Gili S.A.
- Pensato, B. (08 de Mayo de 2010). *Origen de los Bares*. Recuperado el 22 de Abril de 2012, de <http://www.elbartender.com/el-origen-de-los-bares/905>
- Peters, D. (14 de Noviembre de 2011). *10 Coolest Themed Restaurants in the World*. Recuperado el 05 de Mayo de 2012, de <http://blog.friendseat.com/10-weirdest-themed-restaurants-in-the-world>
- Plazola Cisneros, A. (2001). *Enciclopedia de Arquitectura* (Vol. 9). México: Plazola Editores.

- Pol, C. (5 de 11 de 2010). http://www.forumdelcafe.com/pdf/F_02-Cafeterias1.pdf. Recuperado el 09 de 03 de 2013, de http://www.forumdelcafe.com/pdf/F_02-Cafeterias1.pdf
- Ponce, A. (2011). *La Mariscal: Historia de un Barrio Moderno en Quito en el S. XX*. Quito, Ecuador: INSTITUTO METROPOLITANO DE PATRIMONIO.
- Publicaciones VÉRTICE. (2009). *Elaboración de platos combinados y aperitivos*. Málaga, España: VÉRTICE.
- Rodríguez, L. T. (Julio de 2005). <https://www.sidweb.espol.edu.ec/public/download/doDownload?attachment=126255&websiteId=2589&folderId=17&docId=127294&websiteType=1>.
- Rozin, P. (1995). Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias. En J. C. Hernández, *Alimentación y cultura : necesidades, gustos y costumbres* (págs. 85-110). Barcelona, España: Universitat de Barcelona.
- Urbanarbolismo. (2 de Noviembre de 2010). *10 formas de integrar la vegetación en arquitectura*. Recuperado el 4 de Abril de 2012, de <http://es.paperblog.com/10-formas-de-integrar-la-vegetacion-en-arquitectura-322780/>
- Valencia, F. (2008). *Hostal-Lounge CUltural en La Mariscal*. Quito, Ecuador.
- Vessuri, A. (3 de Septiembre de 2009). *FLOR, un sistema de alfombras modulares*. Recuperado el 3 de Abril de 2012, de <http://www.decototal.com/nota/flor-un-sistema-alfombras-modulares>
- Walker, J., & Lundberg, D. (2011). *The Restaurant From Concept to Operation*. New Jersey, Unit Etates: Jhon Wiley & Sons.

ANEXOS

ANEXO I: MODELO DE ENCUESTA Y ENTREVISTA, RESULTADO DE ENTREVISTAS

1.1.1.1 Encuesta

ENCUESTA

Sexo: M F

Edad:

Nacionalidad:

1.- Cree usted que el barrio “La Mariscal” es un lugar adecuado para colocar un Bar-Restaurante Cultural.

SI

NO

2.- Cree usted que la creación de un Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano, haría que se impulse la visita a las diferentes regiones del país.

SI

NO

3.- ¿Cree usted necesario la creación de un establecimiento temático para dar a conocer la cultura del país?

SI

NO

4.- ¿Qué elementos a parte de la arquitectura y gastronomía, le gustaría que muestre un bar-restaurante cultural?

Paisajes

Danza

Música

Artesanías

Otros_____

5.- ¿Qué tipo de estilo le gustaría que tenga un bar-restaurante cultural?

Moderno

Clásico

Minimalista

Rústico

6.- Visitaría a un bar-restaurante cultural

SI

NO

1.1.1.2 Entrevista

ENTREVISTA

Nombre:

Ocupación:

- 1.- Podría contarme acerca de las culturas más representativas del Ecuador

- 2.- ¿Qué es lo que más le caracteriza a cada una de estas culturas?

- 3.- De qué manera el país ha dado a conocer a los turistas sus dichas culturas.

- 4.- ¿Qué elementos arquitectónicos caracterizan a las diferentes culturas en sus construcciones?

- 5.- ¿Qué materiales son mayormente utilizados en las culturas del Ecuador?

- 6.- ¿Cree usted que los lugares culturales existentes en el país son suficientes y brindan la información necesaria acerca de cada una de estas?

ANEXO II: ANÁLISIS DE COSTO UNITARIO

Tabla 8.

Análisis de Costo Unitario: Derrocamiento Estructura Existente

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C1
RUBRO:	Derrocamiento Estructura Existente				UNIDAD:	m2
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	%
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	TRABAJADOR	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
AG01	Ayudante en General	1,35	1,00	2,00	2,69	
MAS01	Maestro Secap	1,10	1,00	1,00	1,10	
C.- EQUIPO Y MAQUINARIA						
CODIGO	DESCRIPCION	C / JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
No.	RESUMEN					
A	MATERIALES					
B	MANO DE OBRA				3,79	95,24
C	EQUIPO Y MAQUINARIA %5				0,19	
	TOTAL				3,97	
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS 0%					
F	COSTO UNITARIO TOTAL				3,79	

Tabla 9.

Análisis de Costo Unitario: Paredes de GYPSUM

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSAB	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C2
RUBRO:	Paredes de GYPSUM				UNIDAD:	m2
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	P.UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	%
LMR 01	Laminas Radar	1,00	3,60		3,60	
LFR 01	Laminas Fiberock Interior 1/2 X 4 X 8	5,00	22,50		112,50	
LMY 01	Laminas de Yeso 1/4" x 1,21 x 2,42 (GYPSU	2,00	7,20		14,40	
MA 01	Masilla Americana (5 Gls.)	2,00	16,00		32,00	
LMY 02	Laminas de Yeso 3/8 x 4 x 8 (GYPSUM)	4,00	5,90		23,60	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	TRABAJADOR	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
MAS00	Maestro	1,35	1,00	2,00	2,69	
MAS01	Ayudante	1,10	1,00	1,00	1,10	
C.- EQUIPO Y MAQUINARIA						
CODIGO	DESCRIPCION	C / JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
No.	RESUMEN					
A	MATERIALES					
B	MANO DE OBRA				3,79	95,24
C	EQUIPO Y MAQUINARIA % 5				0,19	
	TOTAL				3,97	
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS				0%	
F	COSTO UNITARIO TOTAL				119,89	

Tabla 10.
Análisis de Costo Unitario: Cielo Raso de GYPSUM

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSAB	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C3
RUBRO:	Cielo Raso de GYPSUM				UNIDAD:	m2
	ESPECIFICACION TECNICA:					
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	P.UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	%
LMR 01	Laminas Radar	1,00	3,60		3,60	
LFR 01	Laminas Fiberock Interior 1/2 X 4 X 8	5,00	22,50		112,50	
LMY 01	Laminas de Yeso 1/4" x 1,21 x 2,42 (GYPSU	2,00	7,20		14,40	
MA 01	Masilla Americana (5 Gls.)	2,00	16,00		32,00	
LMY 02	Laminas de Yeso 3/8 x 4 x 8 (GYPSUM)	4,00	5,90		23,60	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	TRABAJADOR	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
MAS00	Maestro	1,35	1,00	2,00	2,69	
MAS01	Ayudante	1,10	1,00	1,00	1,10	
C.- EQUIPO Y MAQUINARIA						
CODIGO	DESCRIPCION	C / JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
No.	RESUMEN					
A	MATERIALES					
B	MANO DE OBRA				3,79	95,24
C	EQUIPO Y MAQUINARIA % 5				0,19	
	TOTAL				3,97	
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS		0%			
F	COSTO UNITARIO TOTAL				119,89	

Tabla 11.
Análisis de Costo Unitario: Piso de Porcelanato

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSAB:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C4
RUBRO:	Piso de Porcelanato				UNIDAD:	m2
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	P.UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	%
BO01	Bondex	kg	1,25	2,30	2,88	
PO01	Porcelanato 50x50	m2	9,95	1,00	9,95	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	TRABAJADOR	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
PE01	Peón	1,75	1,00	0,80	1,40	
AL01	Albañil	2,50	1,00	0,80	2,00	
ME01	Maestro Mayor	3,50	1,00	0,10	0,35	
C.- EQUIPO Y MAQUINARIA						
CODIGO	DESCRIPCION	C / JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
AM01	Moladora	0,50	1,00	0,80	0,40	
HM02	Herramienta menor 5% de la mano de obra				0,20	
No.	RESUMEN					
A	MATERIALES				12,83	74,69
B	MANO DE OBRA				3,75	21,84
C	EQUIPO Y MAQUINARIA				0,60	3,47
	TOTAL				17,17	
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS				0%	
F	COSTO UNITARIO TOTAL				17,17	

Tabla 12.
Análisis de Costo Unitario: Flotante KRONOTEX

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013			CODIGO:	C5	
RUBRO:	Piso Flotante KRONOTEX			UNIDAD:	m2	
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	U	PRECIO	TOTAL	%
PL1	Instalación piso laminado KRONOTEX ROBUSTO, 12mm	35,39	m2	32,90	1.164,33	
PL2	Instalación Perfil de Transición	2,70	m	4,90	13,23	
PL3	Instalación Barrederas FN importado de Austria. 20mm en la base.	26,87	m	4,50	120,92	
No.	RESUMEN					
A	MATERIALES				1.298,48	
B	MANO DE OBRA					
C	EQUIPO Y MAQUINARIA %5					
	TOTAL					
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS		0%		0,12	
	COSTO UNITARIO TOTAL				1.298,48	

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSAB	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C6
RUBRO:	Pintura Int. 2 manos				UNIDAD:	m2
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	Cantidad	PRECIO	TOTAL	%
PA1	Pintura de agua Duratex Profesional Wesco	4000 cc	12,00	10,01	120,12	
PA2	Lija	UNIDAD	0,20	0,55	0,11	
PA3	Cemento Blanco	50 kg	0,00	9,88	0,02	
PA4	Yeso	kg	0,10	0,44	0,04	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	DESCRIPCION	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
PI01	Pintor	2,58	1,00	0,33	0,85	
PI02	Ayudante	1,20	1,00	0,33	0,40	
C.- EQUIPO						
CODIGO	DESCRIPCION	C/JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
HM01	Herramienta menor	1,02	1,00	0,06	0,06	
No. RESUMEN						
A	MATERIALES				120,25	
B	MANO DE OBRA				1,25	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA % 5				0,06	
	TOTAL					
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS	0%				
	COSTO UNITARIO TOTAL				121,56	

Tabla 13.
Análisis de Costo Unitario: Pintura Cielo Raso

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C7
RUBRO:	Pintura Cielo Raso				UNIDAD:	m2
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	Cantidad	PRECIO	TOTAL	%
PA1	Pintura de agua Duratex Profesional Wesco	4000 cc	12,00	10,01	120,12	
PA2	Lija	UNIDAD	0,20	0,55	0,11	
PA3	Cemento Blanco	50 kg	0,00	9,88	0,02	
PA4	Yeso	kg	0,10	0,44	0,04	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	DESCRIPCION	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
PI 01	Pintor	2,58	1,00	0,33	0,85	
PI 02	Ayudante	1,20	1,00	0,33	0,40	
C.- EQUIPO						
CODIGO	DESCRIPCION	C/JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
HM01	Herramienta menor	1,02	1,00	0,06	0,06	
No. RESUMEN						
A	MATERIALES				120,25	
B	MANO DE OBRA				1,25	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA %5				0,06	
	TOTAL					
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS	0%				
	COSTO UNITARIO TOTAL				121,56	

Tabla 14.
Análisis de Costo Unitario: Cerradura

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C8
RUBRO:	Cerradura				UNIDAD:	U
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	Cantidad	PRECIO	TOTAL	%
CE1	Cerradura baño/pomo Kiwikset Polo (Latón Brillante)	UNIDAD	1,00	19,82	19,82	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	DESCRIPCION	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
CA 01	Carpintero	2,58	1,00	0,90	2,32	
CA 02	Ayudante	1,20	1,00	0,90	1,08	
C.- EQUIPO						
CODIGO	DESCRIPCION	C/JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
HM01	Herramienta menor	1,02	1,00	0,17	0,17	
No.	RESUMEN					
A	MATERIALES				19,82	
B	MANO DE OBRA				3,40	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA %5				0,17	
	TOTAL					
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS				0%	
	COSTO UNITARIO TOTAL				23,40	

Tabla 15.
Análisis de Costo Unitario: Barrederas

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C9
RUBRO:	Barrederas				UNIDAD:	M
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	Cantidad	PRECIO	TOTAL	%
CE1	Barredera/Tapamarco	UNIDAD	2,00	1,60	3,20	
CE2	Clavos	kg	0,02	0,70	0,01	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	DESCRIPCION	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
CA 01	Carpintero	2,58	1,00	0,15	0,39	
CA 02	Ayudante	1,20	1,00	0,15	0,18	
C.- EQUIPO						
CODIGO	DESCRIPCION	C/JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
HM01	Herramienta menor	1,02	1,00	0,03	0,03	
No.	RESUMEN					
A	MATERIALES				3,21	
B	MANO DE OBRA				0,57	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA %5				0,03	
	TOTAL					
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS				0%	
	COSTO UNITARIO TOTAL				3,81	

Tabla 16.
Puertas

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013			CODIGO:	C10	
RUBRO:	Puertas			UNIDAD:	U	
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	Cantidad	PRECIO	TOTAL	%
PU 01	Puerta Embutida	UNIDAD	3,00	50,48	151,44	
PU 02	Marcos	UNIDAD	3,00	4,80	14,40	
PU 03	Tapamarcos	UNIDAD	33,00	1,38	45,54	
PU 04	Thinner comercial	4000 cc	1,60	8,37	13,39	
PU 05	Lija	UNIDAD	0,80	0,55	0,44	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	DESCRIPCION	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
CA 01	Carpintero	2,58	1,00	1,00	2,58	
CA 02	Maestro de Obra	2,66	1,00	0,25	0,67	
CA 03	Albañil	2,58	1,00	1,00	2,58	
CA 04	Pintor	2,58	1,00	3,00	7,74	
CA 05	Ayudante	1,20	1,00	3,00	3,60	
C.- EQUIPO						
CODIGO	DESCRIPCION	C/JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
HM01	Herramienta menor	1,02	1,00	0,86	0,88	
No. RESUMEN						
A	MATERIALES				225,21	
B	MANO DE OBRA				17,17	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA %5				0,88	
	TOTAL					
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS	0%				
	COSTO UNITARIO TOTAL				243,25	

Tabla 17.
Análisis de Costo Unitario: Vidrio Claro 6mm

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C12
RUBRO:	Vidrio Claro 6mm				UNIDAD:	M2
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	Cantidad	PRECIO	TOTAL	%
VI 01	Flotado claro 6 mm	UNIDAD	3,00	50,48	151,44	
VI 02	Masilla para Vidrio	UNIDAD	3,00	4,80	14,40	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	DESCRIPCION	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
IN 01	Instalador	1,50	1,00	0,50	0,75	
IN 02	Ayudante	1,20	1,00	0,50	0,60	
C.- EQUIPO						
CODIGO	DESCRIPCION	C/JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
HM01	Herramienta menor	1,02	1,00	0,07	0,07	
No.	RESUMEN					
A	MATERIALES				165,84	
B	MANO DE OBRA				1,35	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA %5				0,07	
	TOTAL					
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS	0%				
	COSTO UNITARIO TOTAL				167,26	

Tabla 18.
Análisis de Costo Unitario: Montaje de Ojo de Buey

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C14
RUBRO:	Montaje de Ojo de Buey				UNIDAD:	U
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	Cantidad	PRECIO	TOTAL	%
OJ 01	Ojos de Buey 60 w	UNIDAD	13,00	3,92	50,96	
OJ 02	Reflector de 60 w	UNIDAD	2,00	6,22	12,44	
OJ 03	Caja octogonal grande	UNIDAD	1,00	0,30	0,30	
OJ 04	Conectores EMT nacionales 1/2"	UNIDAD	2,00	0,34	0,68	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	DESCRIPCION	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
IN 01	Electricista	2,58	1,00	1,00	2,58	
IN 02	Ayudante	2,56	1,00	0,97	2,48	
C.- EQUIPO						
CODIGO	DESCRIPCION	C/JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
HM01	Herramienta menor	1,02	1,00	0,24	0,24	
No.	RESUMEN					
A	MATERIALES				64,38	
B	MANO DE OBRA				5,06	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA %5				0,24	
TOTAL						
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS				0%	
COSTO UNITARIO TOTAL					69,69	

Tabla 19.
Análisis de Costo Unitario: Interruptor Simple

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013			CODIGO:	C15	
RUBRO:	Interruptor Simple			UNIDAD:	U	
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	Cantidad	PRECIO	TOTAL	%
INS 01	Cable TW sólido Quito #12	UNIDAD	30,00	0,14	4,20	
INS 02	Caja rectangular baja	UNIDAD	3,00	0,27	0,81	
INS 03	Caja rectangular profnda	UNIDAD	3,00	0,28	0,84	
INS 04	Interruptor simple c/luz piloto LUMINEZ CLASICA	UNIDAD	3,00	2,07	6,21	
INS 05	Tubo conduit liviano 1/2"	3m	15,00	0,44	6,60	
INS 06	Conectores EMT Nacionales 1/2"	UNIDAD	12,00	0,18	2,16	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	DESCRIPCION	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
IN 01	Electricista	2,58	1,00	1,00	2,58	
IN 02	Ayudante	2,56	1,00	0,97	2,48	
C.- EQUIPO						
CODIGO	DESCRIPCION	C/JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
HM01	Herramienta menor	1,02	1,00	0,48	0,49	
No. RESUMEN						
A	MATERIALES				18,66	
B	MANO DE OBRA				5,06	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA %5				0,49	
	TOTAL					
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS	0%				
	COSTO UNITARIO TOTAL				24,21	

Tabla 20.
Análisis de Costo Unitario: Interruptor Doble

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C16
RUBRO:	Interruptor Doble				UNIDAD:	pto
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
	DESCRIPCION	UNIDAD	P.UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	%
	Cable TW sólido Quito #12	m	0,14	1,50	0,21	
	Caja rectangular baja	u	0,27	1,00	0,27	
	Caja rectangular profunda	u	0,28	1,00	0,28	
	Interruptor doble c/luz piloto LUMINEX	u	3,39	1,00	3,39	
	tubo conduit liviano 1/2"	m	0,44	5,00	2,20	
	Conectores EMT Nacionales 1/2"	u	0,18	4,00	0,72	
B.- MANO DE OBRA						
	TRABAJADOR	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
	Ayudante de electricista	2,56	1,00	0,97	2,48	
	Electricista	2,58	1,00	0,97	2,50	
C.- EQUIPO Y MAQUINARIA						
	DESCRIPCION	C / JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
	Herramienta menor	1,02	1,00	0,48	1,02	
No. RESUMEN						
A	MATERIALES				0,48	
B	MANO DE OBRA				4,99	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA				1,02	
	TOTAL				6,49	
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS	0%			5,64	
F	COSTO UNITARIO TOTAL				23,27	

Tabla 21.
Análisis de Costo Unitario: Tubería PVC 110mm

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013			CODIGO:	C17	
RUBRO:	Tubería PVC 110mm			UNIDAD:	ML	
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	Cantidad	PRECIO	TOTAL	%
INS 01	Tubo PVC 110mm x3 m desague	UNIDAD	1,05	8,39	8,81	
INS 02	Polipega	4000 cc	0,01	35,19	0,35	
INS 03	Polilimpia	4000 cc	0,01	17,72	0,18	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	DESCRIPCION	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
IN 01	Plomero	2,58	1,00	0,96	2,48	
IN 02	Ayudante	2,56	1,00	0,96	2,46	
C.- EQUIPO						
CODIGO	DESCRIPCION	C/JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
HM01	Herramienta menor	1,02	1,00	0,34	0,35	
No. RESUMEN						
A	MATERIALES				9,34	
B	MANO DE OBRA				4,93	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA %5				0,35	
	TOTAL					
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS	0%				
	COSTO UNITARIO TOTAL				14,62	

Tabla 22.
Análisis de Costo Unitario: Tubería PVC 50mm

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013			CODIGO:	C18	
RUBRO:	Tubería PVC 50mm			UNIDAD:	ML	
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	Cantidad	PRECIO	TOTAL	%
INS 01	Tubo PVC 50mm x3 m desague	UNIDAD	1,05	8,39	8,81	
INS 02	Polipega	4000 cc	0,01	35,19	0,35	
INS 03	Polilimpia	4000 cc	0,01	17,72	0,18	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	DESCRIPCION	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
IN 01	Plomero	2,58	1,00	0,96	2,48	
IN 02	Ayudante	2,56	1,00	0,96	2,46	
C.- EQUIPO						
CODIGO	DESCRIPCION	C/JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
HM01	Herramienta menor	1,02	1,00	0,34	0,35	
No. RESUMEN						
A	MATERIALES				9,34	
B	MANO DE OBRA				4,93	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA %5				0,35	
	TOTAL					
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS	0%				
	COSTO UNITARIO TOTAL				14,62	

Tabla 23.
Análisis de Costo Unitario: Rejilla Interior piso 50mm

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013			CODIGO:	C19	
RUBRO:	Rejilla Interior piso 50 mm			UNIDAD:	ML	
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	Cantidad	PRECIO	TOTAL	%
INS 01	Rejilla Interior piso 50 mm	UNIDAD	1,00	3,06	3,06	
INS 02	cemento chimborazo	50kg	0,01	7,28	0,07	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	DESCRIPCION	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
IN 01	Peón	2,50	1,00	0,96	2,40	
IN 02	Albañil	2,58	1,00	0,96	2,48	
C.- EQUIPO						
CODIGO	DESCRIPCION	C./JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
HM01	Herramienta menor	1,02	1,00	0,34	0,35	
No. RESUMEN						
A	MATERIALES				3,13	
B	MANO DE OBRA				4,88	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA %5				0,35	
TOTAL						
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS					
			0%			
COSTO UNITARIO TOTAL					8,36	

Tabla 24.
Análisis de Costo Unitario: Inodoro EDESA

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C20
RUBRO:	Inodoro EDESA				UNIDAD:	u
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
	DESCRIPCION	UNIDAD	P.UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	%
	Inodoro century alargado blanco EDESA	u	113,90	1,00	113,90	
	Cemento chimborazo	50kg	5,60	0,01	0,06	
	Arena	m3	8,13	0,03	0,24	
	Tubo de abasto para inodoro	u	1,48	1,00	1,48	
	Anclaje de sanitario	u	1,00	3,00	3,00	
B.- MANO DE OBRA						
	TRABAJADOR	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
	Ayudante de Plomero	2,56	1,00	0,96	2,46	
	Plomero	2,58	1,00	0,96	2,48	
C.- EQUIPO Y MAQUINARIA						
	DESCRIPCION	C / JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
	Herramienta menor	1,02	1,00	0,34	0,35	
No. RESUMEN						
A	MATERIALES				113,96	
B	MANO DE OBRA				4,93	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA				0,35	
	TOTAL				119,24	
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS	0%			39,67	
F	COSTO UNITARIO TOTAL				163,63	

Tabla 25.
Análisis de Costo Unitario: Lavamanos Completo EDESA

ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C21
RUBRO:	Lavamanos Completo EDESA				UNIDAD:	u
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
	DESCRIPCION	UNIDAD	P.UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	%
	Linea super GALAXY lavamanos scorpion	u	76,88	1,00	76,88	
	Llave Canpanola	u	182,39	1,00	182,39	
	Tubo abasto para lavamanos	u	1,48	2,00	2,96	
B.- MANO DE OBRA						
	TRABAJADOR	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
	Ayudante de Plomero	2,56	1,00	0,96	2,46	
	Plomero	2,58	1,00	0,96	2,48	
C.- EQUIPO Y MAQUINARIA						
	DESCRIPCION	C / JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
	Herramienta menor	1,02	1,00	0,34	0,35	
No.	RESUMEN					
A	MATERIALES				259,27	
B	MANO DE OBRA				4,93	
C	EQUIPO Y MAQUINARIA				0,35	
	TOTAL				264,55	
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS		0%	85,60		
F	COSTO UNITARIO TOTAL				353,11	

Tabla 26.
Análisis de Costo Unitario: Llave de Paso

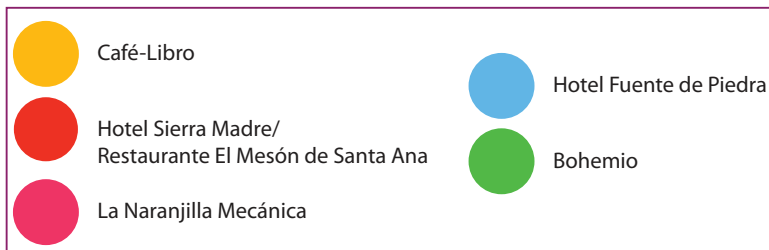
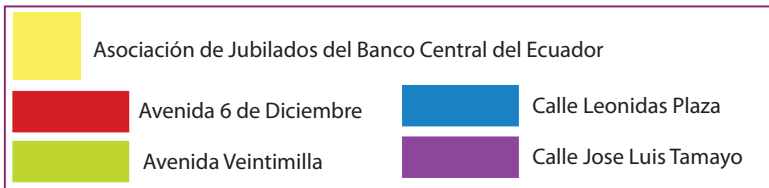
ANALISIS DE COSTO UNITARIO						
OBRA:	Bar-Restaurante Cultural Ecuatoriano					
UBICACIÓN:	Sector La Mariscal					
RESPONSABLE:	Arq. Int. Ma. Eugenia Gordillo R.					
FECHA:	Enero 2013				CODIGO:	C22
RUBRO:	Llave de Paso				UNIDAD:	u
ESPECIFICACION TECNICA:						
A.- MATERIALES						
CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	P.UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	%
BO01	Llave de paso	u	6,88	1,00	6,88	
PO01	Permatex	ONZ	1,40	0,25	0,35	
B.- MANO DE OBRA						
CODIGO	TRABAJADOR	J.REAL	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
APLO1	Ayudante de Plomero	2,56	1,00	0,96	2,46	
PLO1	Plomero	2,58	1,00	0,96	2,48	
C.- EQUIPO Y MAQUINARIA						
CODIGO	DESCRIPCION	C / JOR.	NUM.	RENDIM.	COSTO	%
HM02	Herramienta menor	1,02	1,00	0,34	0,35	
No.	RESUMEN					
A	MATERIALES					7,23
B	MANO DE OBRA					4,93
C	EQUIPO Y MAQUINARIA					0,35
	TOTAL					12,51
D	COSTO DIRECTO DEL RUBRO					
E	COSTOS INDIRECTOS					0%
F	COSTO UNITARIO TOTAL					16,51

Tabla 27.
PRESUPUESTO

UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS						
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR						
Ma. Eugenia Gordillo Rodriguez						
ÁREA: ADMINISTRACIÓN						
ITEM	DETALLE	CANTIDAD		PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	COSTO PARCIAL ETAPA
1,00	ACABADOS DE ALBAÑILERIA					5.718,05
	Derrocamiento	9,62	m3.	3,79	36,46	
	Pared de GYPSUM	12,00	m2.	119,89	1.438,68	
	C.R.F. de Gypsum	35,39	m2.	119,89	4.242,91	
2,00	ACABADOS GENERALES					14.366,36
	Piso de Porcelanato	1,99	m2.	17,17	34,17	
	Piso Flotante KRONOTEX	35,39	m2.	32,90	1.164,33	
	Pintura paredes	72,55	m2.	121,56	8.819,06	
	Pintura cielo raso	35,39	m2	121,56	4.302,01	
	Cerradura de baño	2,00	u.	23,40	46,80	
3,00	CARPINTERIA DE MADERA					1.032,12
	Barrederas	26,87	m.	3,81	102,37	
	Puertas	3,00	u.	243,25	729,75	
	Ventana de madera	2,00	u.	100,00	200,00	
4,00	VIDRIOS					1.164,11
	Vidrios 3mm	6,35	m2.	167,26	1.062,44	
	Puerta corrediza de vidrio 5mm	6,48	m2	15,69	101,67	
5,00	INSTALACIONES ELÉCTRICAS					1.001,87
	Ojos de buey	13,00	u.	69,69	905,97	
	Interruptor Simple	3,00	u.	24,21	72,63	
	Interruptor Doble	1,00	u.	23,27	23,27	
6,00	INSTALACIONES SANITARIAS-HIDRAULICAS					649,07
	Tuberia PVC 110mm	4,57	m.	14,62	66,81	
	Tuberia PVC 50mm	2,78	m.	14,62	40,64	
	Rejilla de piso	1,00	u.	8,36	8,36	
	Inodoro EDESA	1,00	u.	163,63	163,63	
	Lavamanos completo EDESA	1,00	u.	353,11	353,11	
	Llave de paso	1,00	u.	16,51	16,51	
7,00	MOBILIARIO					2.070,00
	Sillones	4,00	u.	280,00	1.120,00	
	Silla empresarial	3,00	u.	150,00	450,00	
	Silla	2,00	u.	70,00	140,00	
	Escritorio	3,00	u.	120,00	360,00	
TOTAL					26.001,58	

MEMORIA CONCEPTUAL

UBICACIÓN Y ENTORNO



El proyecto del Bar-Restaurant Cultural Ecuatoriano estará ubicado en el barrio de La Mariscal, en la calle Leonidas Plaza y Av. Veintimilla, y ha sido creado con el propósito de dar a conocer tanto a ecuatorianos como a extranjeros por medio de la gastronomía y la arquitectura interior las diferentes expresiones culturales de las diversas zonas del país.

El sector del Bar-Restaurante es muy concurrido por personas de toda clase social, quienes tienen la oportunidad de escoger de entre una variedad gastronómica tanto nacional como internacional, por ejemplo el restaurante "MARE NOSTRUM", además de otros sitios que ofrecen espacios para encuentros culturales como el "CAFÉ LIBRO" y "LA NARANJILLA MECÁNICA", pero el proyecto con su moderno y espacial ambiente arquitectónico tiene además la intención de dar a conocer a sus clientes la historia y el porqué de cada uno de los platos típicos que se ofrezca.



La construcción mantiene sus aspectos originales y no ha sufrido mayores modificaciones, así cuenta con una cámara de aire debajo de la casa, muros portantes, techos inclinados y se encuentra emplazada en medio del terreno.

El terreno tiene una extensión de 1.000 m², la casa construida es de dos plantas, con un área de construcción 1.098,64m²; cuenta con un acceso peatonal y vehicular en la Av. Veintimilla y un acceso vehicular en la calle Leonidas Plaza.



Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

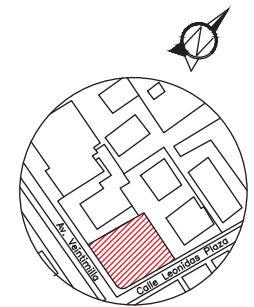
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

MEMORIA CONCEPTUAL

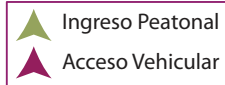
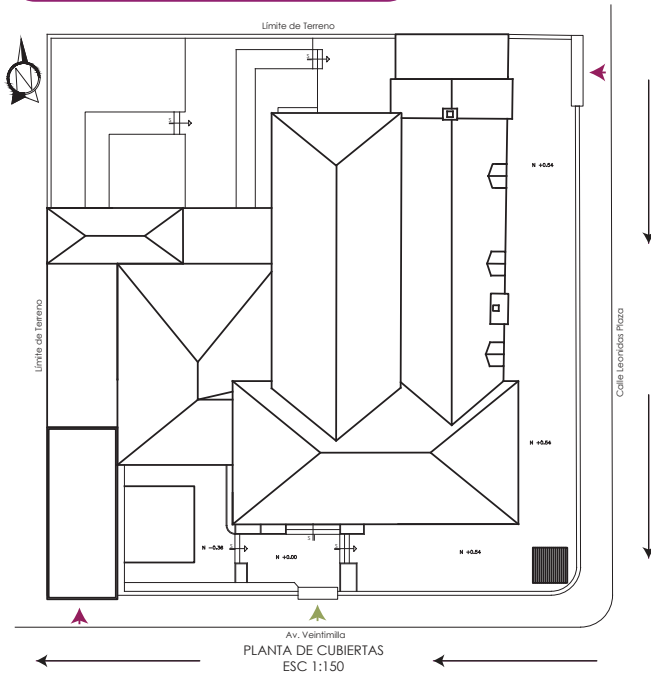
FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

1

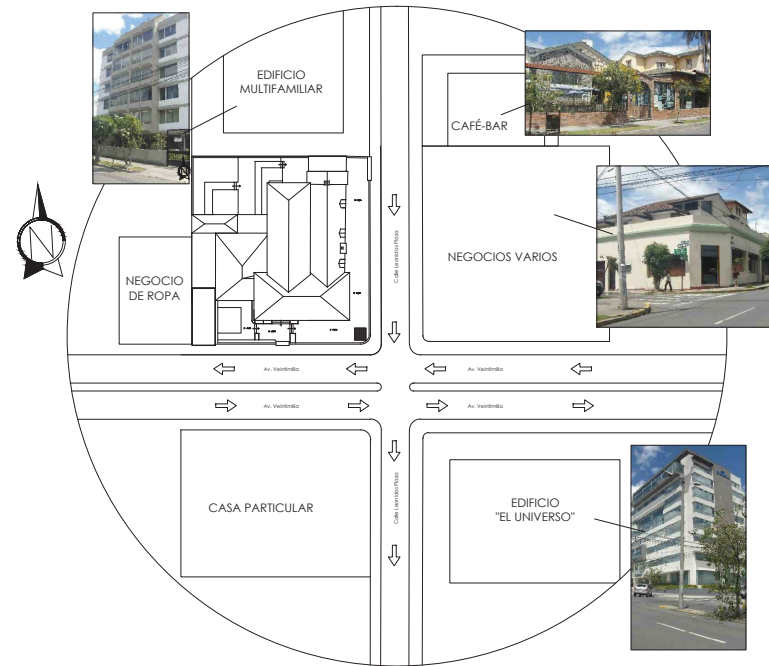
DESCRIPCIÓN DE ACCESOS E INGRESOS



La casa cuenta con dos accesos tanto vehicular como peatonal, dando así facilidad al cliente para el ingreso a sus instalaciones, ya sea por el sur como por el norte.

En una zona más ampliada encontramos ubicados varios bares, restaurantes de primera clase, galerías de arte, inclusive cerca se encuentra el SWISS HOTEL que es un hotel cinco estrellas y muchos más sitios confortables que son muy conocidos por la ciudadanía.

Tanto la ubicación de la casa como su entorno representan el lugar preciso para la construcción de este proyecto, ya que se encuentra en una zona de alta concurrencia de turistas nacionales y extranjeros, por lo tanto el consumo en los locales de comida es alta, prestando así una seguridad financiera y rentable suficiente para mantenerlo.



Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

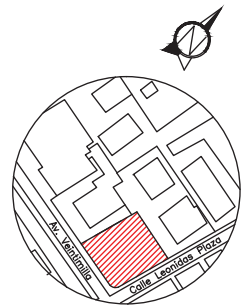
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

MEMORIA CONCEPTUAL

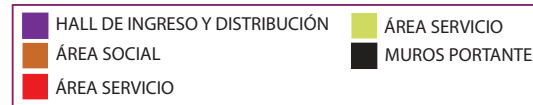
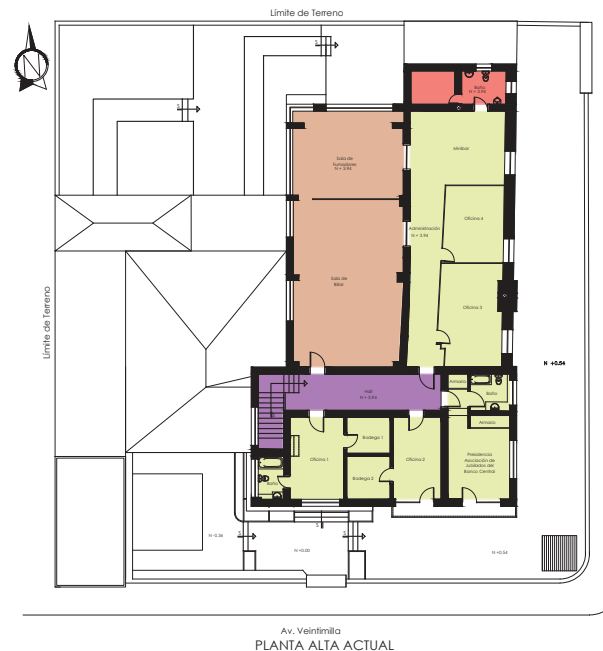
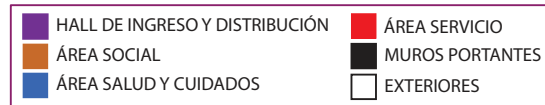
FECHA:

24/Junio/2013

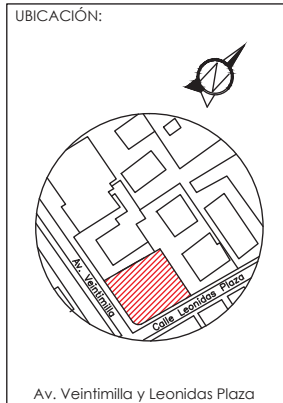
LÁMINAS:

2

DESCRIPCIÓN ACTUAL DE LA CASA



La casa cuenta con dos plantas, distribuidas de acuerdo a la funcionalidad que necesitan quienes hacen uso de la casa. La primera planta de la casa está distribuida por áreas sociales, como billares, sala de reuniones, un auditorio y salas de relajación, cuenta con un área dedicada a la salud y al cuidado personal, cuenta con un área de cocina y comedor, y de servicios. En la parte externa existe un patio verde y jardineras, además de contar con áreas de parqueo, existiendo también un cerramiento construido con piedra, y un portal de hormigón, y los ingresos hacia la edificación. La segunda planta está distribuida entre los espacios de hall, oficinas y área social. La construcción de la casa es propia de la época de los años cincuenta, pues está construida con muros portantes que a la vez también sirven de paredes divisorias, además de contar con escaleras ubicadas cercanas al hall, permitiendo mayor accesibilidad a los espacios. El entrepiso está compuesto por vigas de madera, que se encuentran separadas 0,60m entre sus ejes, de estas se extienden alambres de acero galvanizado, que con amarres a los carrizos forman una malla entretejida.

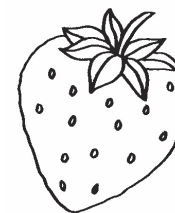
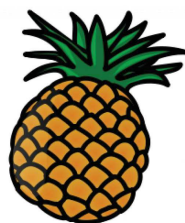


CONCEPTO

Para lograr una conjugación de los elementos de la gastronomía del país, se buscó una representación típica, por la que se eligió a la "Colada Morada" ya que en este plato encontramos mezclado tanto la laboriosidad para su preparación, como los diversos rituales utilizados por los pueblos del Ecuador, es así como la mezcla de sus ingredientes permiten el encuentro de las distintas regiones geográficas del Ecuador.



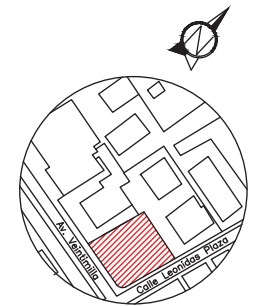
Los elementos que forman este plato permiten encontrar la inspiración necesaria para la creación de los diseños, para ambientar los espacios y lograr transmitir al cliente la calidez de las personas del país.



La ritualidad del día de los difuntos implica un encuentro entre un mundo material y un mundo espiritual, ya que es una celebración en conmemoración del día de los difuntos, que se lo hace con mucho respeto, la colada morada es la conexión entre estos mundos, ya que su color, el morado, transmite un aire de respeto, distinción, nobleza y espiritualidad.

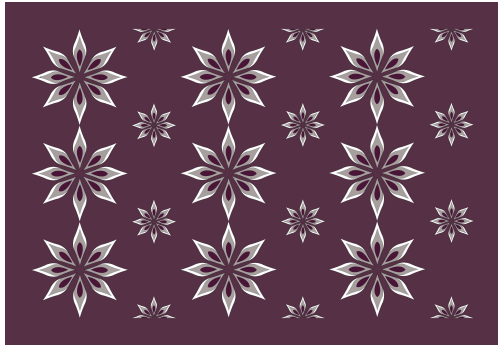


Los espacios donde se disfruta de este plato están llenos de sensibilidad por el hecho de representar un acercamiento a los recuerdos de seres queridos difuntos. Es un plato que por su preparación con varios ingredientes se torna interesante para compartirlo con la familia y amigos.



CONCEPTO

Los elementos que sirvieron como inspiración de la Colada Morada fueron:



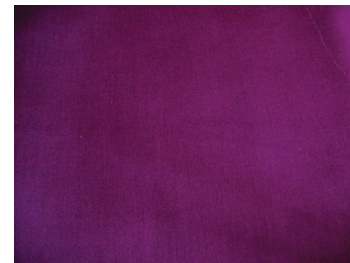
El anís estrellado fue la inspiración de diseño del papel tapiz que estará ubicado en ciertas paredes del restaurant.



La corteza de la piña sirvió de inspiración para crear los módulos de la alfombra que va a ser utilizada en el restaurant.



La forma de racimo del mortiño sirvió para el diseño de una lámpara colgante que estará ubicada encima de cada una de las mesas.



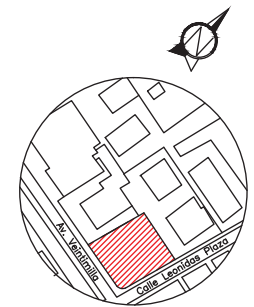
Parte de la cromática del restaurant, se inspiró en la harina morada, la misma que es utilizada en la realización de la colada morada.



La forma de la silla está basada en las curvas de la canela. Estas curvas se las puede observar en el espaldar, en la estructura del asiento y en el asiento. Y también fue objeto de inspiración para la cromática del lugar.



El diseño de la puerta fue basado en las frutillas, las hojas son adornos con las manijas de metal.



CONCEPTO

Por la flexibilidad que permite encontrar en sus ingredientes y también la facilidad para su preparación y a la vez ser una bebida de degustación a nivel nacional se escujo al Canelazo, aunque su principal ingrediente es el alcohol no necesariamente se puede caer en su consumo banal y adictivo.

El canelazo es consumido en distintos eventos de los pueblos originarios, pero también se ha ido adaptando a los gustos de cada region, lo que lo coloca como una bebida del acercamiento humano.



Los ingredientes principales necesarios para su preparación son: 1.- Como base un añejado de jugo de caña, llamado Puntas o aguardiente, 2.- Canela, que son mezclados al calor para obtener una bebida caliente, además se le puede añadir alguna fruta, siendo la más común la naranjilla, fruta acida y de aroma fuerte, obteniendo un cóctel dulce para ser compartido en un ambiente frío y generar el calor necesario en el humano.



El color anaranjado de la naranjilla sirvió para la cromática del bar, las formas curvas y pepas de la misma sirvieron para el diseño de muebles y del piso. También se utilizó un papel tapiz de color anaranjado con formas circulares. La canela también fue fuente de inspiración para la decoración y diseño de este espacio.



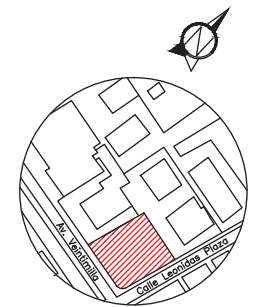
MOBILIARIO



MOBILIARIO



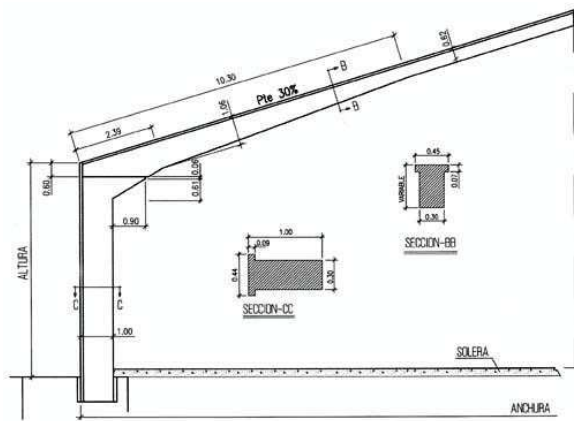
Papel Tapiz



REFUERZO Y MEJORAMIENTO DE ESTRUCTURA

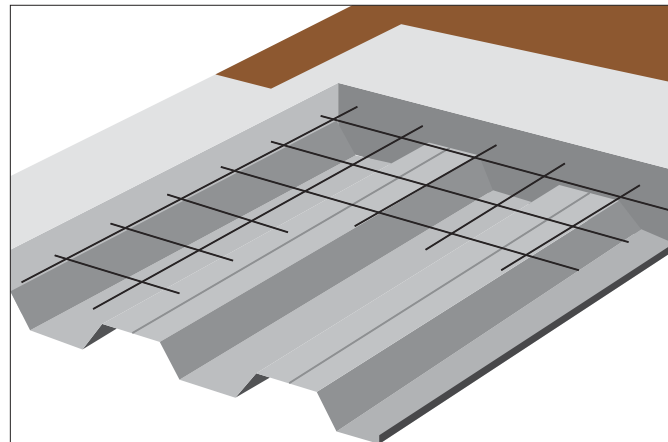
La casa en la que se va a realizar la intervención es antigua por lo tanto se necesita reforzar la estructura ya que no ha recibido un mantenimiento apropiado desde hace muchos años, por lo que con el paso del tiempo esta se ha ido deteriorando poco a poco.

PORTICOS METÁLICOS



Ya que la casa es antigua, sus muros son portantes, y ya que se necesitaba retirar algunos de ellos, se decidió colocar pórticos de acero, para así poder reforzar la estructura.

NOVALOSA



La novalosa fue utilizada, ya que se necesitó reforzar los pisos para que se puedan colocar los distintos acabados. Además se tuvo que hacer adecuaciones en cuanto a la planta baja, ya que esta esta ubicada encima de una cámara de aire.

UBICACIÓN:

Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

DISEÑO

Se construye una propuesta a partir de los espacios con los que cuenta la casa, aprovechando cada una de sus características y ubicando dentro de los mismos el concepto que se quiere manejar, que es el de mantener un ambiente acogedor para el cliente; el proyecto se distribuirá en dos plantas, utilizando lo necesario para su funcionalidad y manteniendo siempre la elegancia deseada.

PLANTA BAJA

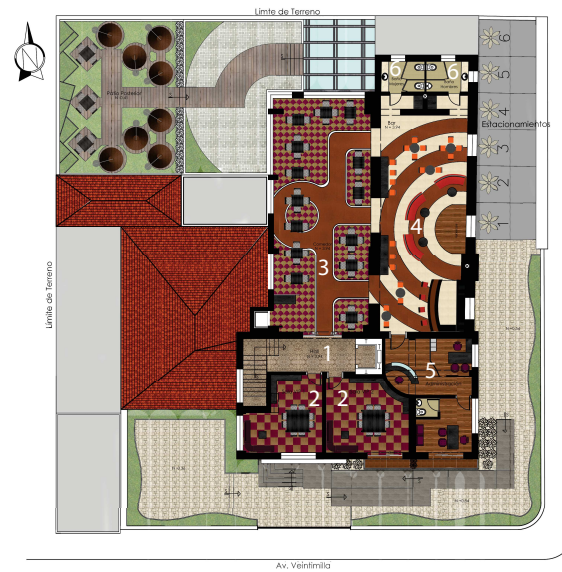
- 1.- Recepción
- 2.- Tienda de Artesanías
- 3.- Hall
- 4.- Comedor
- 5.- Cocina
- 6.- Baños
- 7.- Patio
- 8.- Estacionamientos



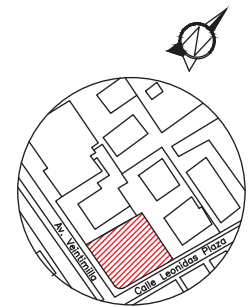
En la planta baja se encuentra el acceso principal al restaurante, teniendo a la derecha un local donde se exponen artesanías, a la vez que mantiene una comunicación directa con el hall, que da acceso al restaurante principal y al patio trasero, la cocina tiene un acceso rápido para el servicio; todos estos espacios están diseñados para una circulación dinámica.

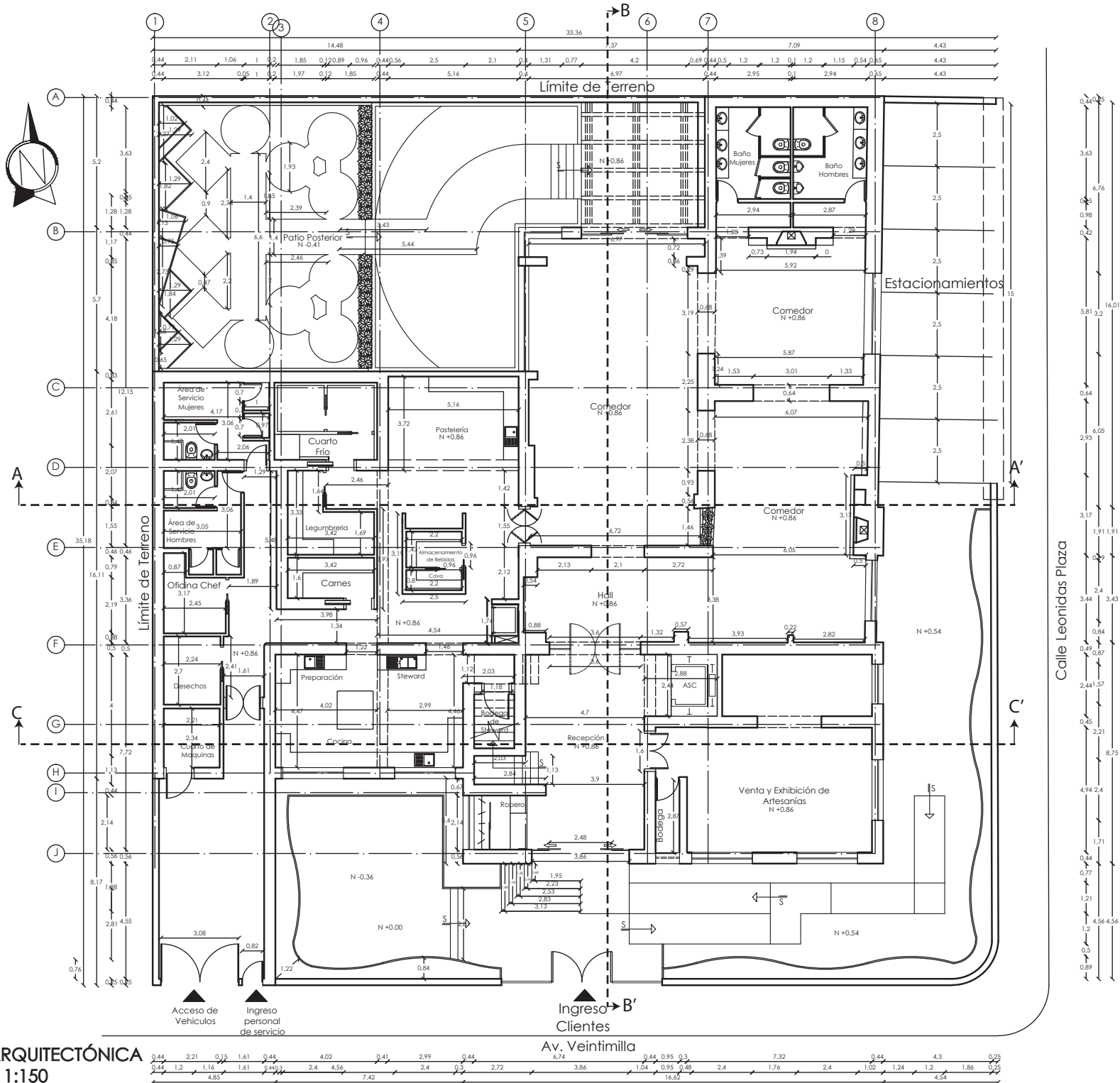
PLANTA ALTA

- 1.- Hall
- 2.- Salas VIP
- 3.- Comedor
- 4.- Bar
- 5.- Administración
- 6.- Baños



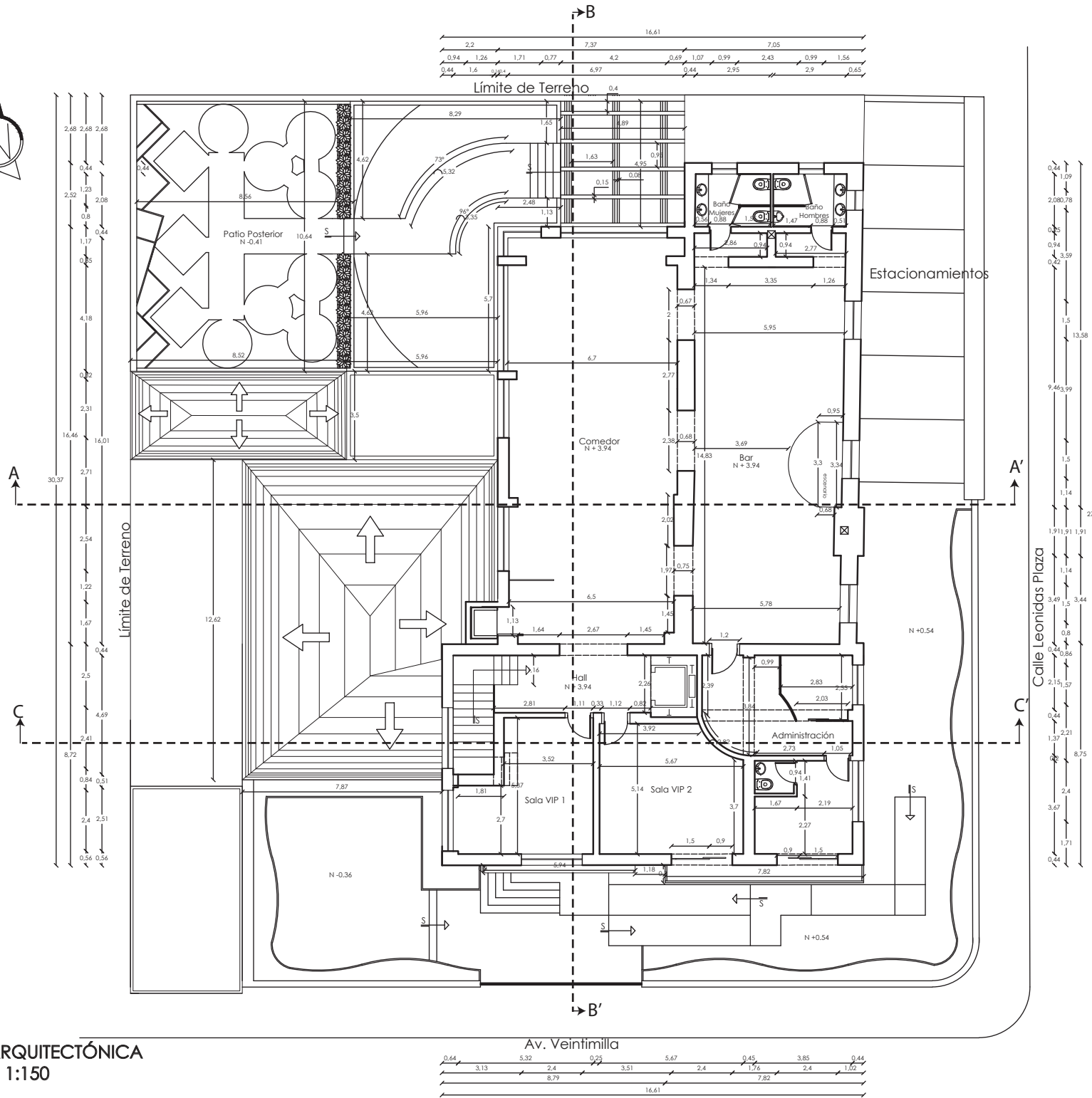
En la planta alta se encuentran las salas VIP, restaurante, bar y la administración. Todos estos espacios están dirigidos por un hall principal que tiene un diseño similar al hall de la planta baja.



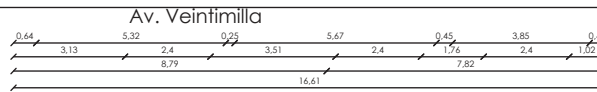


PLANTA BAJA ARQUITECTÓNICA
ESC 1:150

Calle Leonidas Plaza



PLANTA ALTA ARQUITECTÓNICA
ESC 1:150



Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

TUTOR:
ARQ. Pablo López
CORRECTOR:
ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:

Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PLANTAS ARQUITECTÓNICAS

FECHA:
24/Junio/2013

LÁMINAS:
10

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

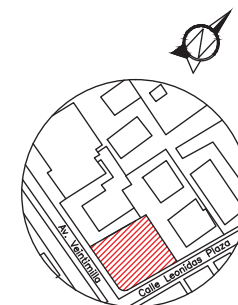
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

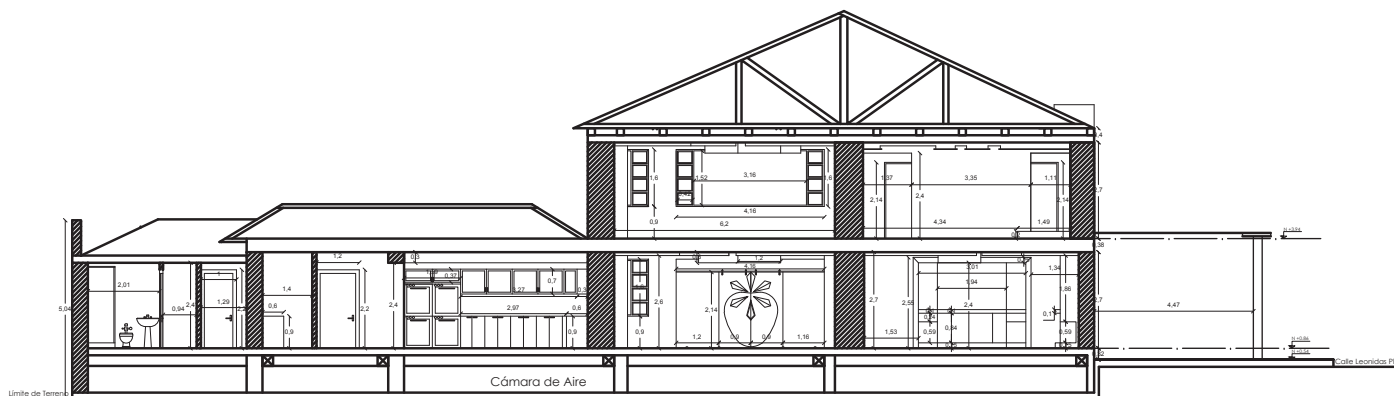
CORTES ARQUITECTÓNICOS

FECHA:

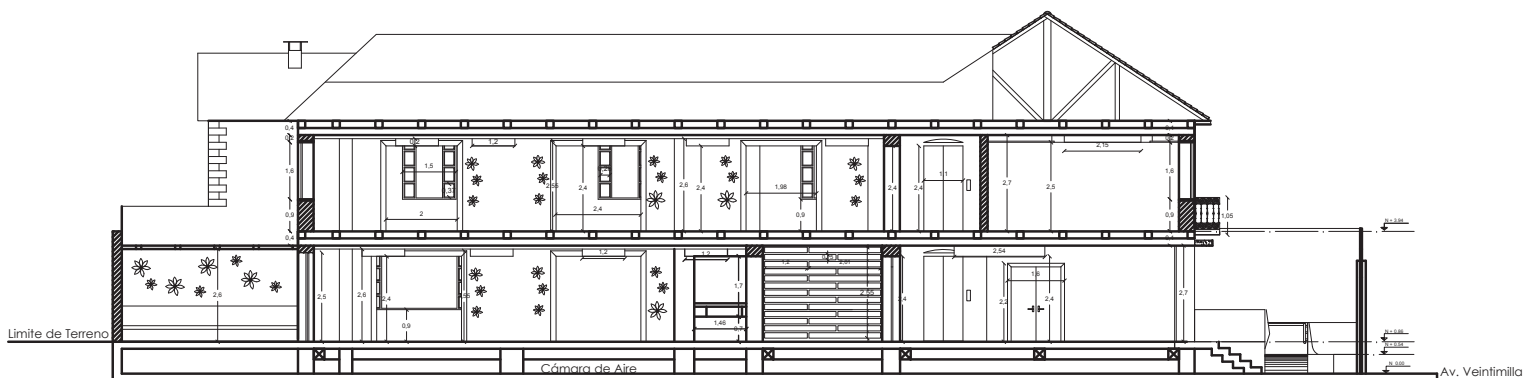
24/Junio/2013

LÁMINAS:

11

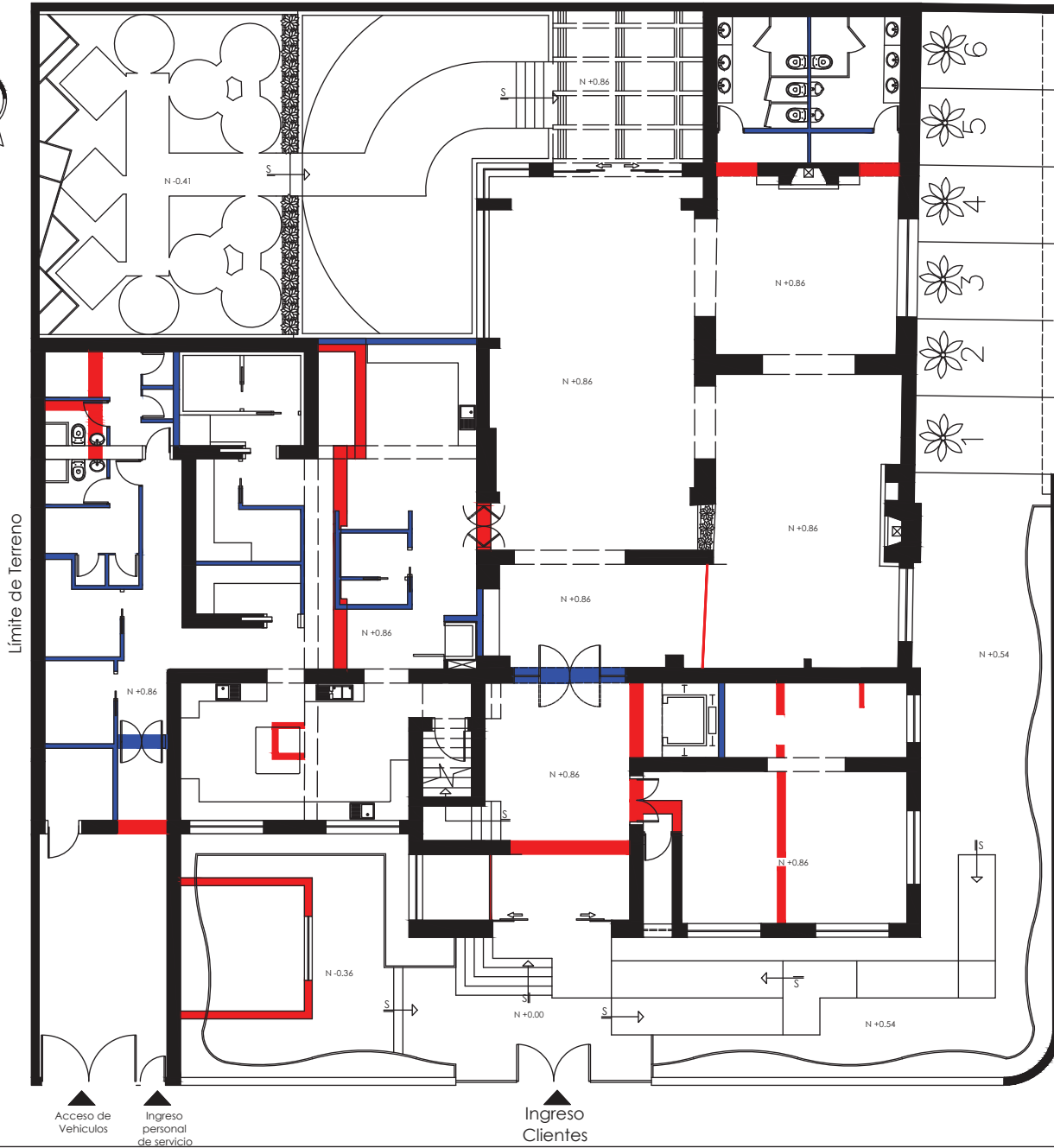


Corte A-A' Arquitectónico
ESC 1:150



Corte B-B' Arquitectónico
ESC 1:150

Límite de Terreno



Calle Leonidas Plaza

	Mampostería Derrocada
	Mampostería Mantenida
	Mampostería Nueva

Av. Veintimilla
PLANTA BAJA INTERVENCIÓN
 ESC 1:150

Facultad de Arquitectura/
 Escuela de Arquitectura
 Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
 TEMA:
 Bar-Restaurant Cultural
 Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
 Gordillo Rodríguez

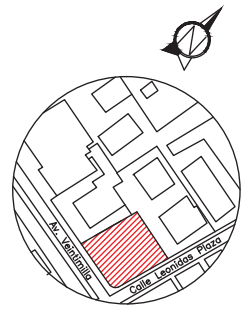
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

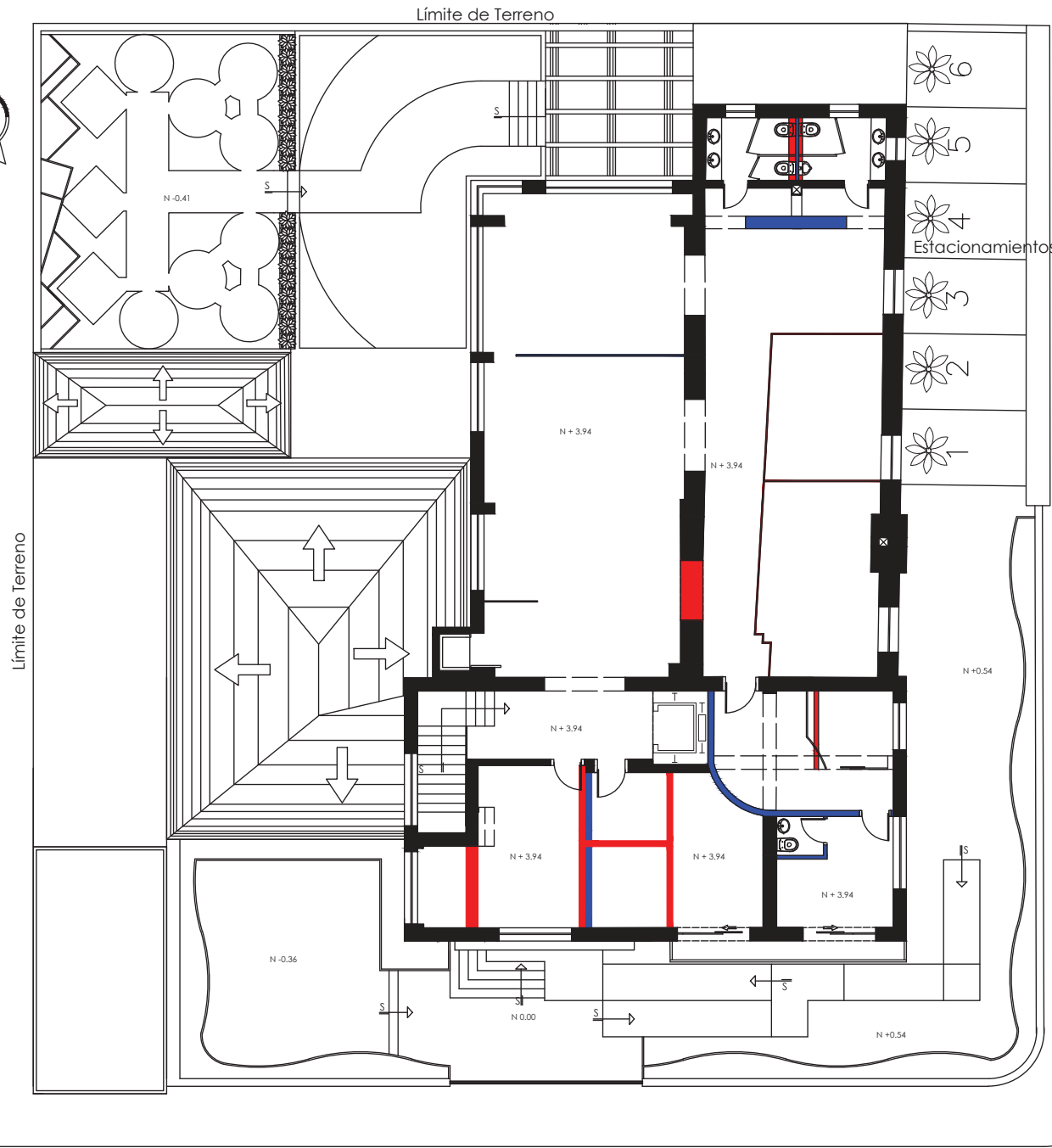
PLANTAS DE INTERVENCIÓN

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

12



Calle Leonidas Plaza

	Mampostería Derrocada
	Mampostería Mantenido
	Mampostería Nueva

Av. Veintimilla
PLANTA ALTA INTERVENCIÓN
 ESC 1:150

UBICACIÓN:

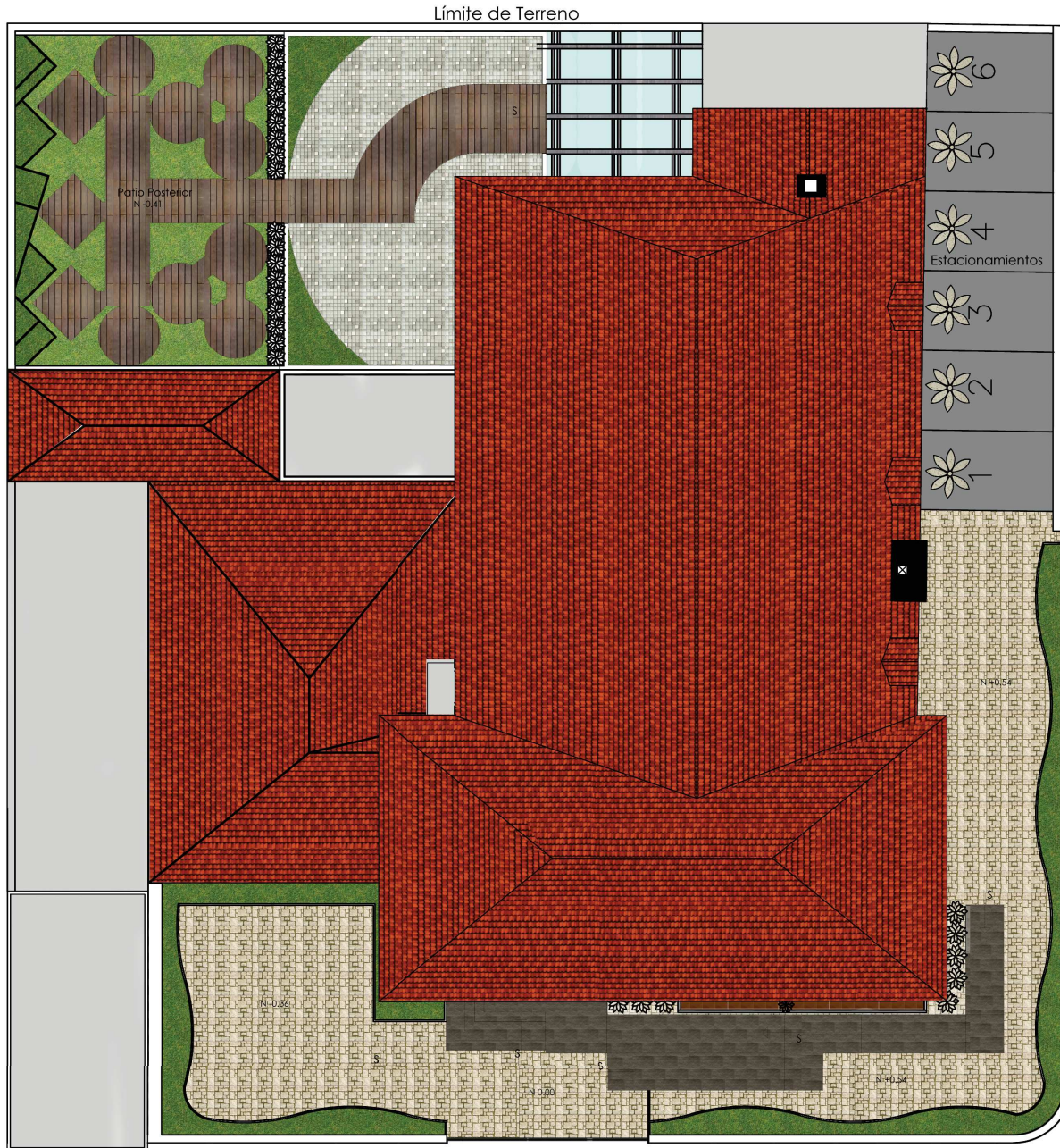
Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

 PLANTAS DE INTERVENCIÓN



Límite de Terreno



Av. Veintimilla
PLANTA DE CUBIERTAS
 ESC 1:150

Calle Leonidas Plaza



Límite de Terreno



Límite de Terreno

Calle Leonidas Plaza

Acceso de Vehículos
Ingreso personal de servicio

Ingreso Clientes

Av. Veintimilla
PLANTA BAJA AMOBLADA
ESC 1:150



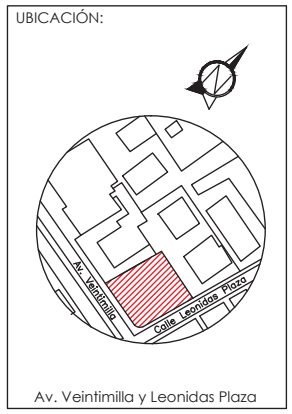
Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

TUTOR:
ARQ. Pablo López
CORRECTOR:
ARQ. Wilhelm Montalvo



CONTIENE:

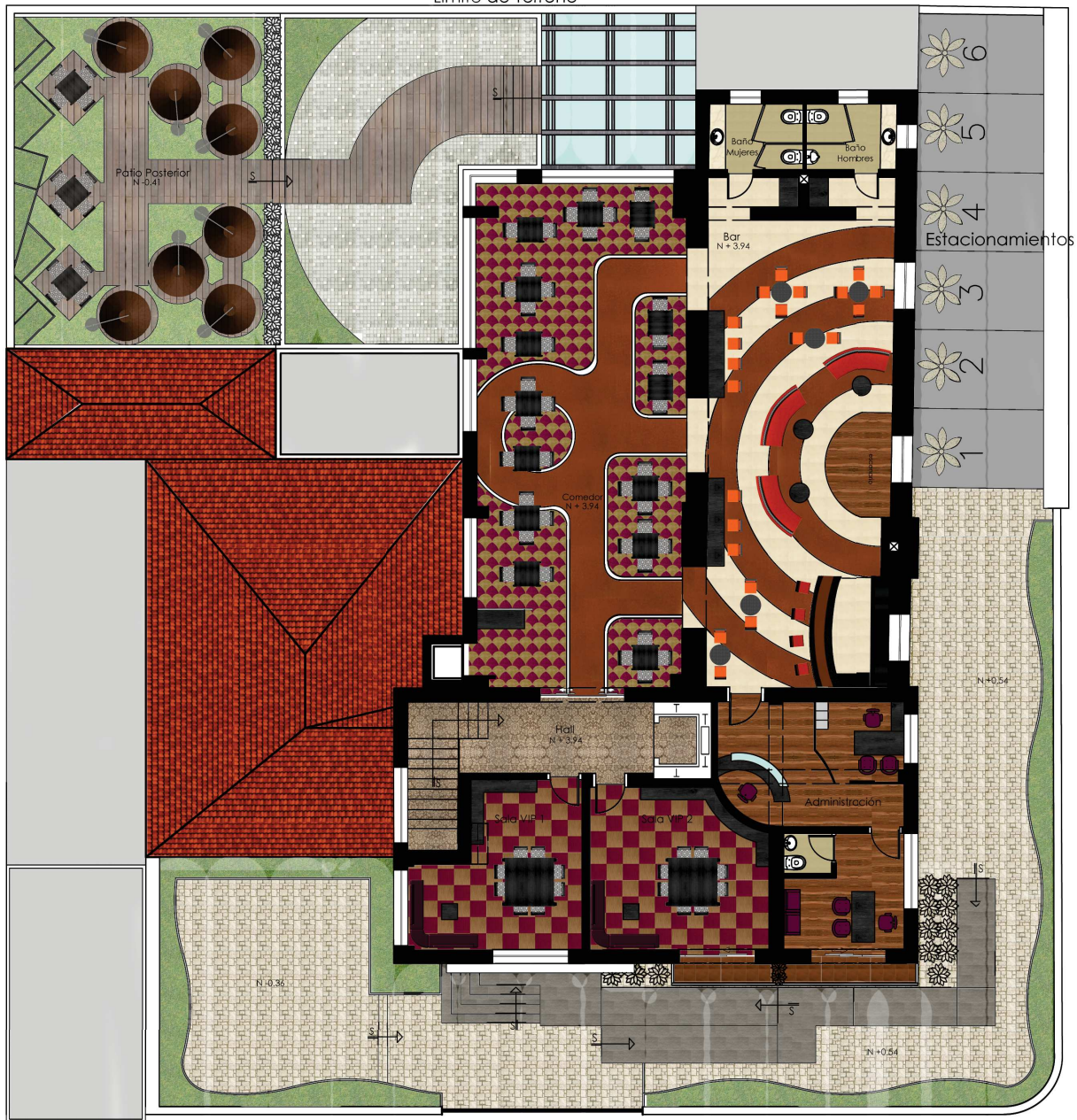
PLANTA BAJA INTERIORISTA
ESC 1:150

FECHA:
24/Junio/2013

LÁMINAS:
15



Límite de Terreno



Límite de Terreno

6

5

4

3

2

1

Estacionamientos

N+0.54

N+0.36

N+0.54

Av. Veintimilla

Calle Leonidas Plaza

PLANTA ALTA AMOBLADA ESC 1:150

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

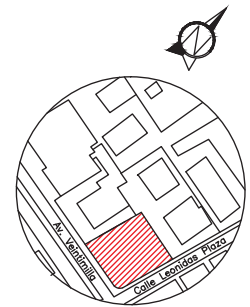
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

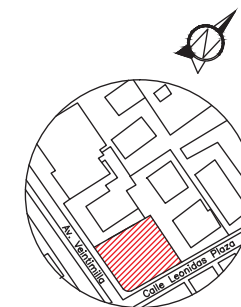
PLANTA ALTA INTERIORISTA
ESC 1:150

FECHA:

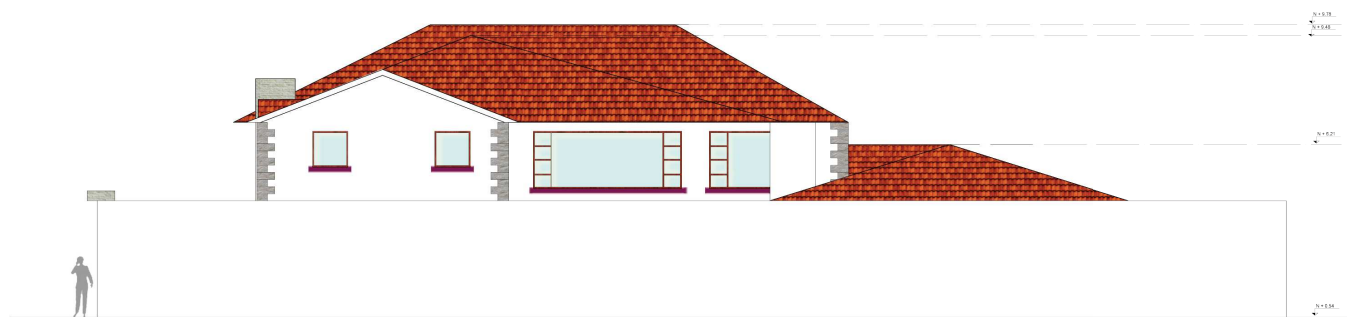
24/Junio /2013

LÁMINAS:

16



Fachada Frontal
ESC 1:150



Fachada Posterior
ESC 1:150

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

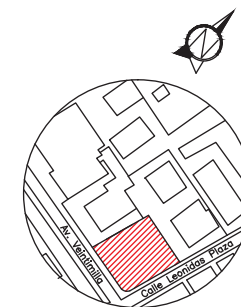
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

FACHADAS
ESC 1:150

FECHA:

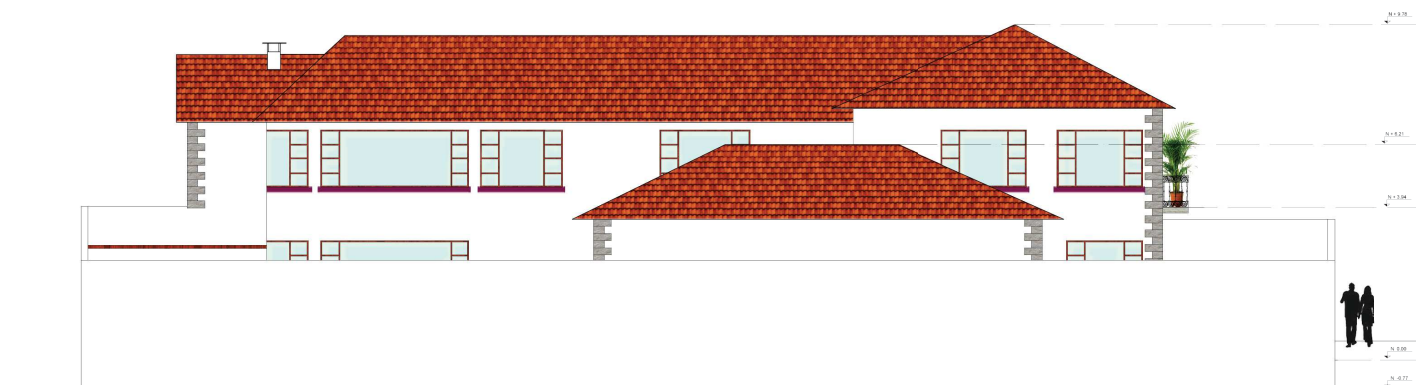
24/Junio/2013

LÁMINAS:

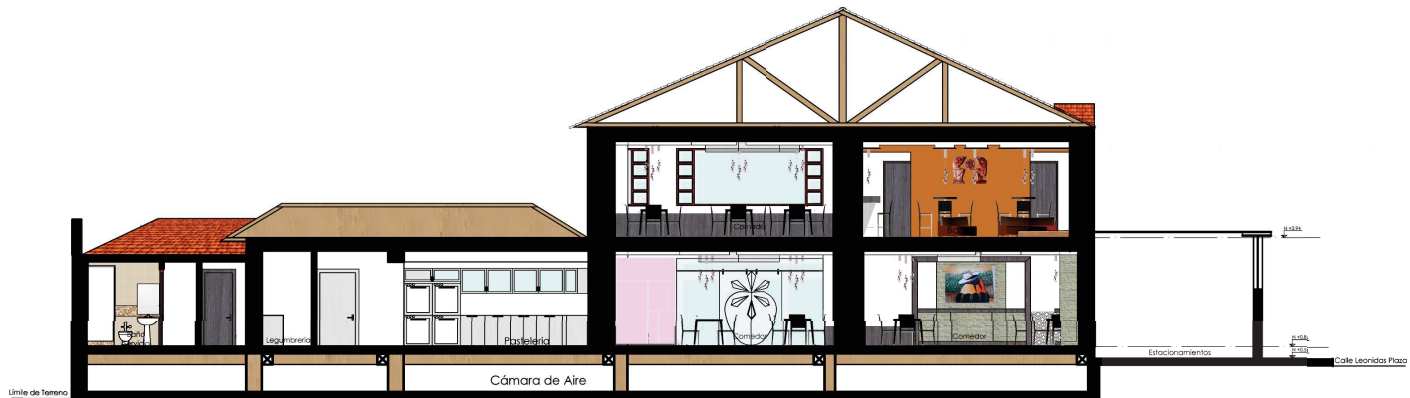
18



Fachada Lateral Derecha
ESC 1:150



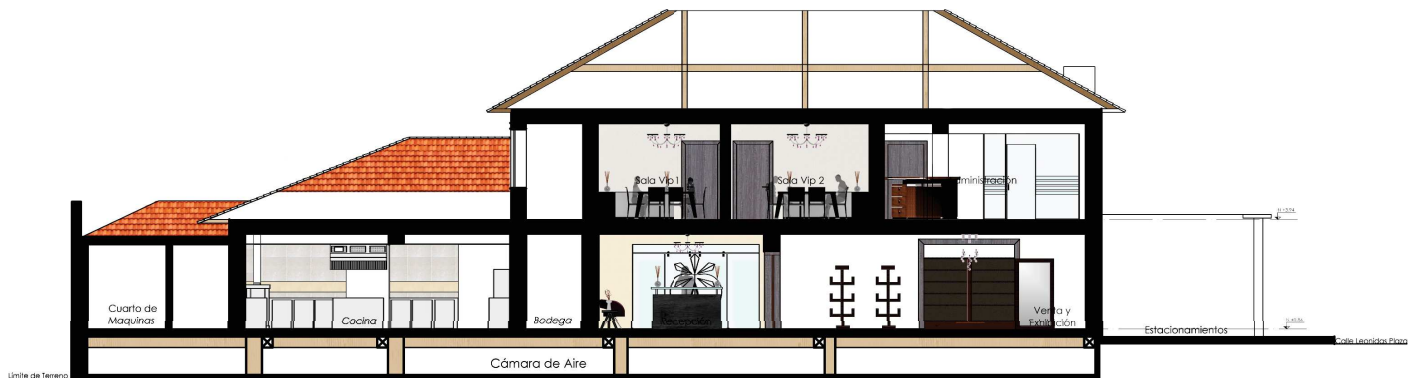
Fachada Lateral Izquierda
ESC 1:150



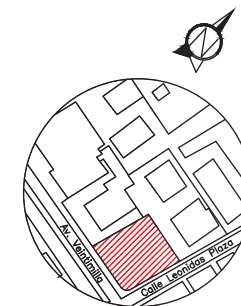
Corte A-A'
ESC 1:150



Corte B-B'
ESC 1:150



Corte C-C'
ESC 1:150



Límite de Terreno



Límite de Terreno

©Camille Leonidas Plaza

Acceso de Vehículos
Ingreso personal de servicio

Ingreso Clientes

Av. Veintimilla

PLANTA BAJA DISEÑO DE PISOS ESC 1:150

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

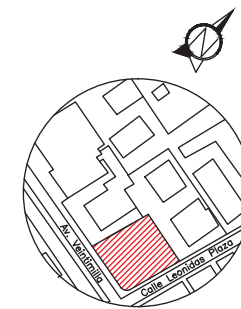
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PLANTA BAJA DE PISOS
ESC 1:150

FECHA:

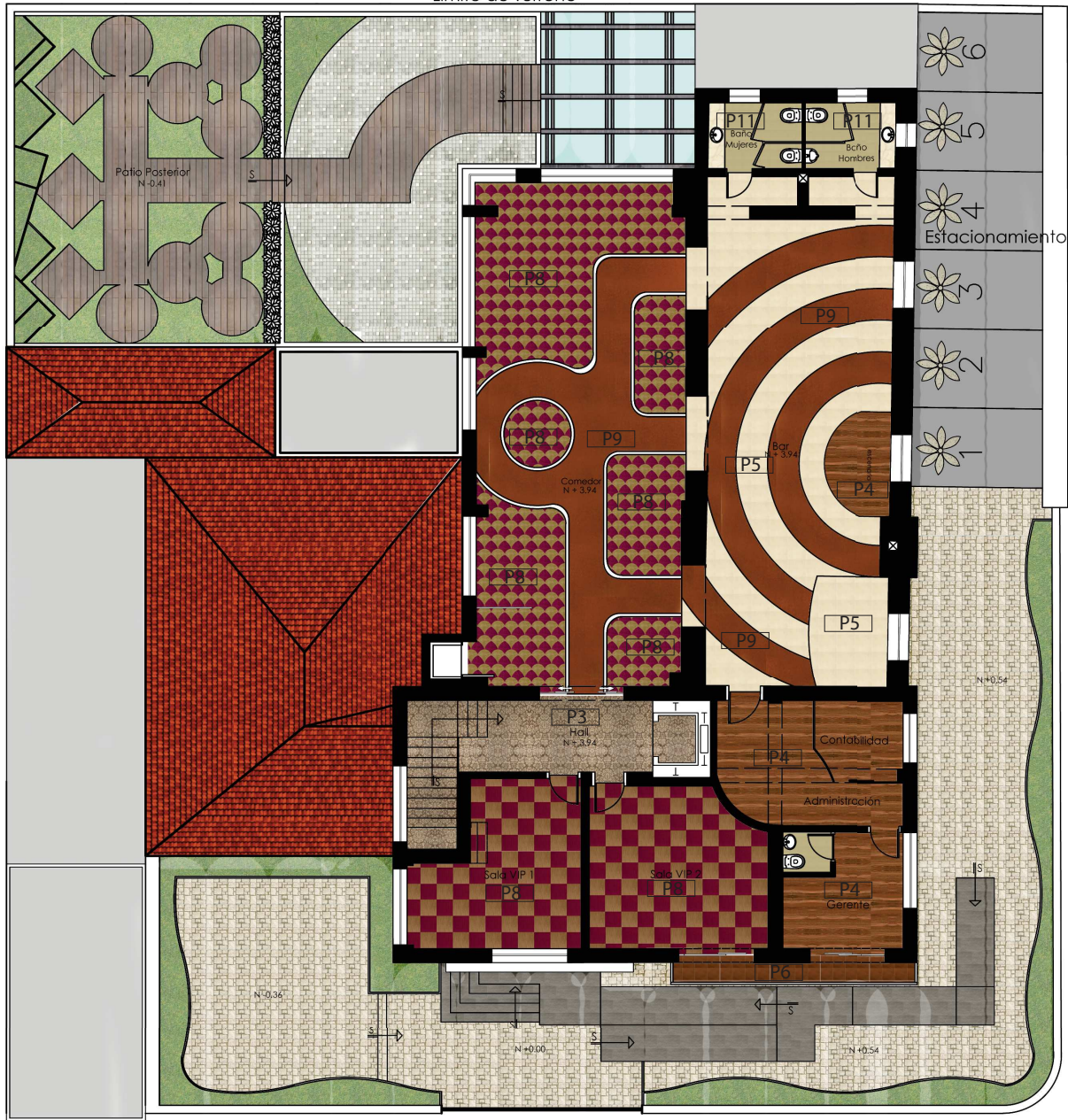
24/Junio/2013

LÁMINAS:

20



Límite de Terreno



Calle Leonidas Plaza

Av. Veintimilla
PLANTA ALTA DISEÑO PISOS
 ESC 1:150



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
Laureate International Universities

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

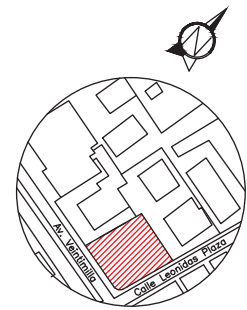
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PLANTA ALTA PISOS
ESC 1:150

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

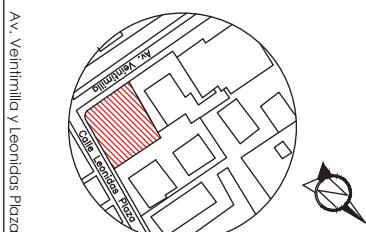
21

CODIFICACIONES DE PISOS							
COD.	Área	Material	Características	Especificaciones Técnicas	Formato	Color	Diseño
P1	Exteriores del Restaurante	Piedra	Recubrimiento para piso exterior antideslizante, con diseño. D'GRES	Se retira el piso existente. Se limpian bien las piedras de polvo y suciedad. Como adhesivo se utiliza cemento flexible de altas prestaciones, se aplica el adhesivo en el piso y en la piedra. Para la junta se coloca un producto adecuado para juntas.	30x30 cm	Gris Claro	
P2	Circulación exterior	Piedra	Recubrimiento para piso exterior, antideslizante, con diseño. Piedra estilo Vulcano Artepiso	Se retira el piso existente. Se limpian bien las piedras de polvo y suciedad. Como adhesivo se utiliza cemento flexible de altas prestaciones, se aplica el adhesivo en el piso y en la piedra. Para la junta se coloca un producto adecuado para juntas.	50x30cm	Gris	
P3	Recepción, ropero y gradas, hall segundo piso	Alfombra	Piso de alfombra alto tráfico, pelo cortado, anti alergénico	El piso debe estar completamente liso y limpio, se deben marcar con un lápiz por donde van a pasar los módulos. En cada una de las esquinas de los módulos se aplican TacTiles (adhesivos) y también en cada esquina de la forma que se haya realizado en el piso. Luego se presiona suavemente para que cada uno de los TacTiles se unan correctamente.	Módulos de 1m ²	Beige con diseño de flores en crema	
P4	Salón de Venta y Exhibición, administración y escenario	Piso Flotante	Piso flotante tipo robusto alto tránsito, espesor de 12 mm. Fácil instalación, diseñado especialmente para lugares comerciales. Código 2778 nuez W6V4KRONOTEX	La base debe estar completamente lisa, y limpia. Luego se coloca un impermeabilizante para que la humedad no dañe el piso flotante. Se deja una distancia de 10mm desde la pared hacia la tabilla, luego se van colocando una a lado de la otra sin necesidad de clavar las tabillas al piso, ya que las tabillas de KRONOTEX tienen ganchos para poder unirlos con facilidad.	19cm x 138cm x 12mm	Nuez	
P5	Salón de Venta y Exhibición, hall	Porcelanato	Porcelanato de gran dureza, alto tránsito y antideslizante, alta durabilidad. D'GRES	Se fijan las medidas en el piso con una piola, luego se coloca 1 cm de bondex el cual se esparce y encima de este se colocan las piezas, con un mango de madera se le dan pequeños golpes para fijar correctamente el porcelanato al piso. Dejar una junta de 2mm maximo. Cuando este seco, colocar un relleno entre cada una de las juntas y limpiarlo inmediatamente	48x48 cm	Crema	
P6	Hall, Balcón	Porcelanato	Porcelanato de alta dureza y tráfico, antideslizante. D'GRES	Se fijan las medidas en el piso con una piola, luego se coloca 1 cm de bondex con una llana dentada la cual esparce todo el bondex y encima de este se colocan las piezas, con un mango de madera se le dan pequeños golpes para fijar correctamente el porcelanato al piso. Dejar una junta de 2mm maximo.	30x30 cm	Mocca	
P7	Hall	Cerámica	Complemento decorativo con diseño de flor en cerámica, alto tránsito y antideslizante.	Se marcan líneas en el piso, por donde va a pasar la cerámica, luego se coloca bondex con una llana dentada. Se coloca la cerámica por encima y se le dan pequeños golpes para unir bien con el bondex. Hay que esperar 24 horas hasta que se fije bien, luego entre cada union se debe colocar un relleno y limpiarlo inmediatamente	120x120 cm	Varios Colores	
P8	Restaurante, Salas VIP, vestidores	Alfombra	Alfombra de alto tránsito, antialérgica. Hecha con materiales reutilizados e inflamable.	El piso debe estar completamente liso y limpio, se deben marcar con un lápiz por donde van a pasar los módulos. En cada una de las esquinas de los módulos se aplican TacTiles (adhesivos) y también en cada esquina de la forma que se haya realizado en el piso. Luego se presiona suavemente para que cada uno de los TacTiles se unan correctamente.	50x50cm	Colores Morado y Crema	
P9	Diseño piso Bar, circulación restaurante, circulación bar	Vinil	Vinil de alto tránsito, piso antideslizante. Poco desgaste, mayor durabilidad, libertad en el diseño y no libera partículas al ambiente. Fácil mantenimiento. Además pueden ser reemplazados por módulos.	Primero hay que nivelar el piso, alisar y esperar a que esté completamente seco, posteriormente colocar un adhesivo o pegante, luego se colocan las baldosas de vinilo. Se debe proteger las baldosas para que no se rayen antes de darlo a servicio. Se debe colocar una capa protectora para mayor durabilidad y protección a desgarraduras.	30x30cm espesor: 3mm	Café Chocolate, crema	
P10	Cocina	Pintura epóxica	Pavimento continuo antideslizante y antipolvo. No permite acumulación de bacterias ni suciedad. Fácil mantenimiento	La superficie debe estar limpia, firme, seca, sin óxido, sin grasa o pinturas sueltas anteriores. Se mezcla por volúmenes 3 partes de componente A con una parte de componente B, se agita muy bien, se deja en reposo durante 15 minutos. Se aplican de 2 a 3 manos hasta llegar al espesor deseado, dejar secar 6 horas entre cada mano de pintura.	Galón	Gris	
P11	Baños	Porcelanato	Antideslizante, de alto tráfico, fácil mantenimiento.	Se fijan las medidas en el piso con una piola, luego se coloca 1 cm de bondex con una llana dentada la cual esparce todo el bondex y encima de este se colocan las piezas, con un mango de madera se le dan pequeños golpes para fijar correctamente el porcelanato al piso. Dejar una junta de 2mm maximo.	50x50cm	Beige	
P12	Piso Exterior	Deck de Madera (exterior)	Piso para exterior, madera tratada para que sea durable a la intemperie, fácil colocación.	En caso de que el piso de deck se instale en superficies irregulares o sobreelevadas, es conveniente hacerlo sobre columnas de madera dura o pino tratado apoyados sobre pilotes enterrados de hormigón. Luego la estructura de soporte debe ser de 2"x6" con una separación no mayor a 55cm. La fijación del entablonado es recomendable hacerla con tornillos de bronce para que no se oxiden. Por último se aplican 3 manos de pintura para deck.	200cmx 10cmx 12mm	Caoba	
P13	Recubrimiento de Espejo de Agua	Mosaico	Mosaico de Serie Pixel Zircon. Cristales pequeños de distintos colores en escala de grises. Grupo Intermax	Las superficies deben estar lisas, planas, consistentes, secas y limpias. Se nivela la superficie para crear un fondo blanco. Para poder realizar una instalación adecuada la temperatura ambiental debe ser de 5° y 30°. Se coloca bondex con la llana dentada, sin cubrir áreas demasiado extensas para evitar la creación de películas. Se golpean las piezas suavemente para que se adhieran al bondex. Se limpian las piezas de todo tipo de residuo.	30x30cm	Escalas de Grises	
P14	Diseño Anís Estrellado, en parqueaderos	Piedra	Piedra de alto tránsito, para exteriores, estilo mediterráneo. Antideslizante. Artepiso	Se retira el piso existente. Se limpian bien las piedras de polvo y suciedad. Como adhesivo se utiliza cemento flexible de altas prestaciones, se aplica el adhesivo en el piso y en la piedra. Para la junta se coloca un producto adecuado para juntas.	40x40cm	Crema	
P15	Área de empleados	Porcelanato	Porcelanato de alto tránsito, antideslizante y no se raya con facilidad. Alta durabilidad.	Se fijan las medidas en el piso con una piola, luego se coloca 1 cm de bondex con una llana dentada la cual esparce todo el bondex y encima de este se colocan las piezas, con un mango de madera se le dan pequeños golpes para fijar correctamente el porcelanato al piso. Dejar una junta de 2mm maximo.	48x48cm	Blanco	

FECHA:
24/ Junio/2013

LÁMINAS:
22

CONTIENE:
CUADRO DE ACABADOS



TUTOR:
ARQ. Pablo López

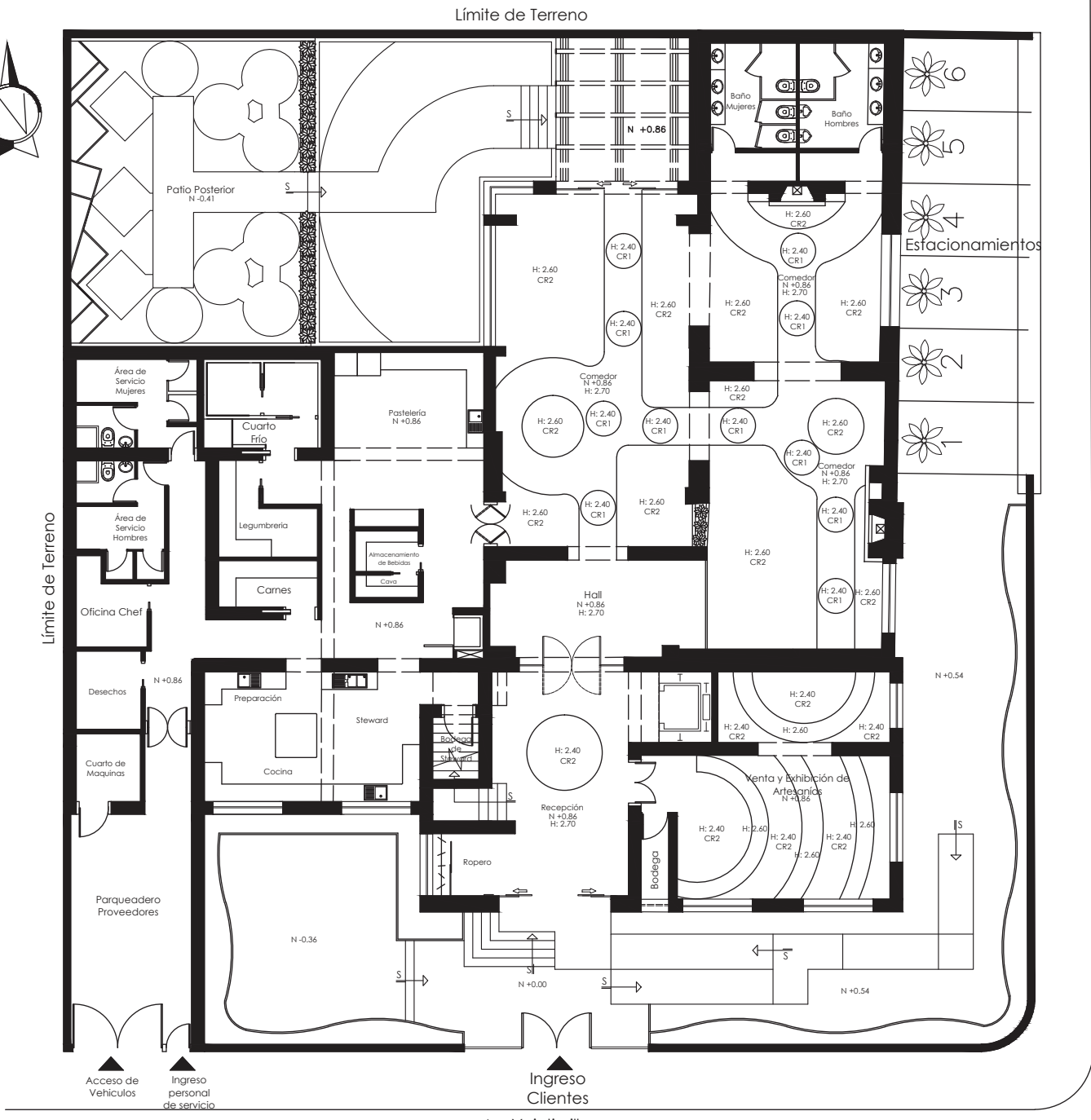
CORRECTOR:
ARQ. Wilhelm Montalvo

AUTOR:
Morla Eugenia
Gordillo Rodríguez

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar- Restaurant Cultural
Ecuadoriano

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior





Av. Veintimilla
PLANTA BAJA CIELO RASO
 ESC 1:150

Calle Leonidas Plaza

Facultad de Arquitectura/
 Escuela de Arquitectura
 Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
 TEMA:
 Bar-Restaurant Cultural
 Ecuatoriano

AUTOR:

 María Eugenia
 Gordillo Rodríguez

TUTOR:
 ARQ. Pablo López
 CORRECTOR:
 ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:

Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

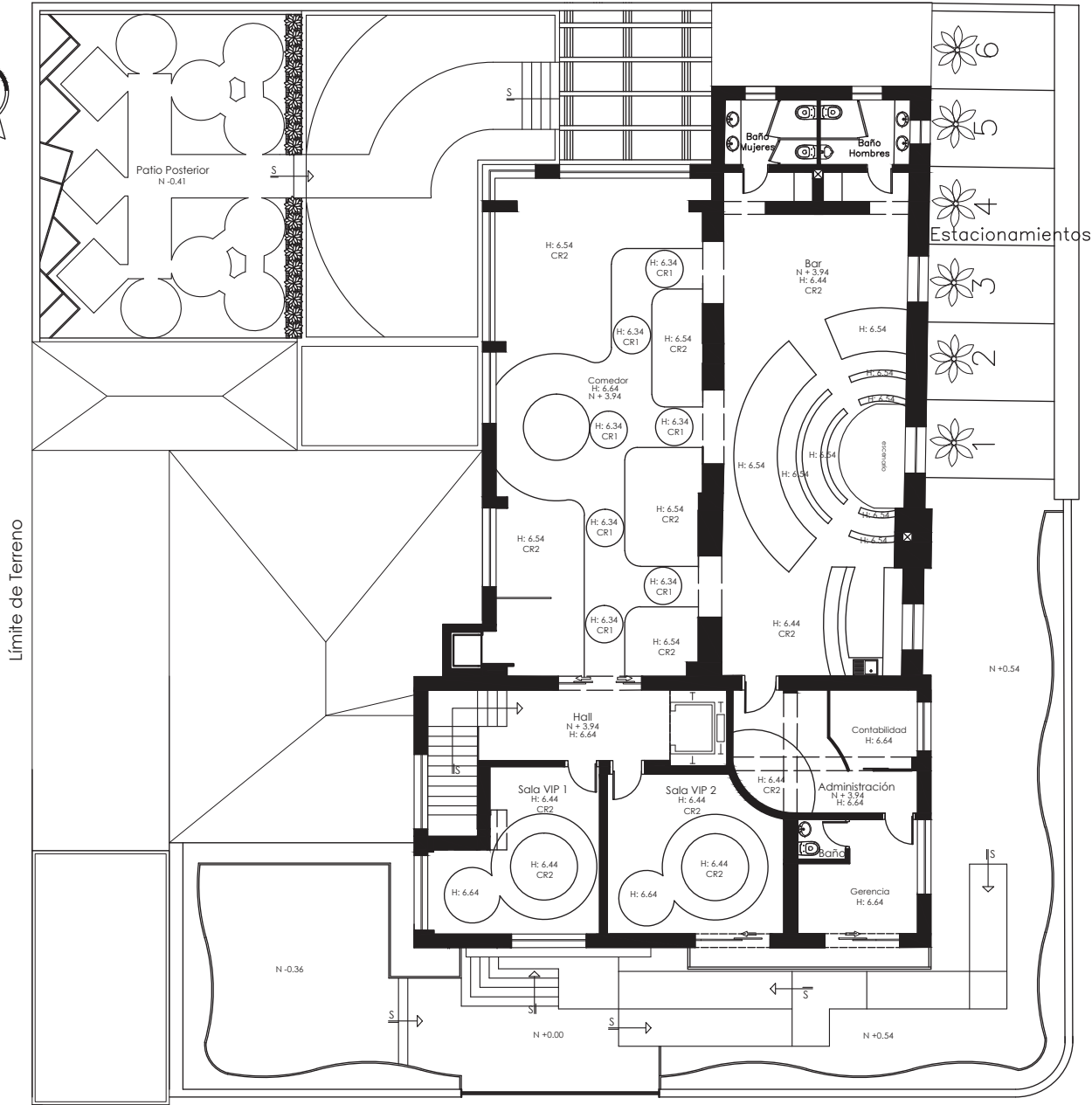
 PLANTAS DE CIELO RASO

FECHA:
 24/Junio/2013

LÁMINAS:
 23



Límite de Terreno



Límite de Terreno

Calle Leonidas Plaza

Av. Veintimilla
PLANTA ALTA CIELO RASO
 ESC 1:150

AUTOR:

María Eugenia
 Gordillo Rodríguez

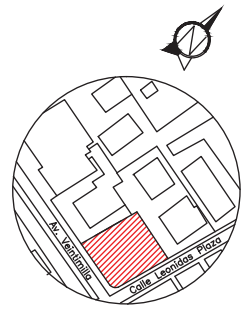
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

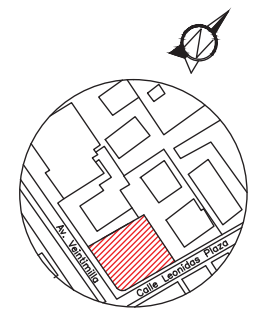
PLANTAS DE CIELO RASO




FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

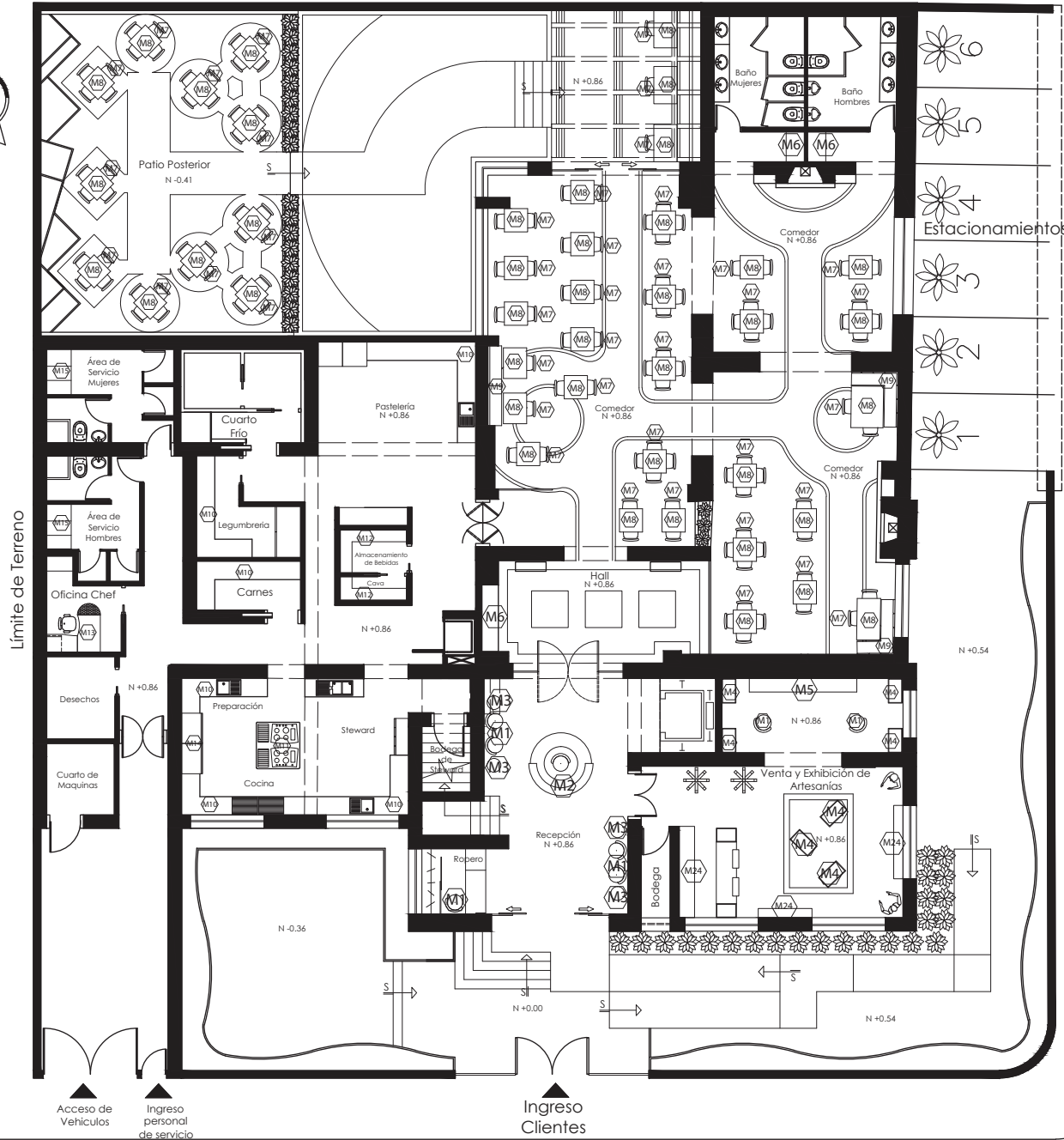
24



Catálogo de Cielo Raso						
COD.	Área	Material	Características	Formato	Color	Diseño
CR1	Recepción, Sala de ventas y exhibición, hall, restaurante, salas VIP, bar, administración, baños	Gypsum	Se comportan en forma acústica. Son anti-inflamables, son ideales para realizar detalles fáciles y de fácil aplicación. Permite que las juntas queden desapercibidas. Mayor aprovechamiento y menos desperdicio. Excelentes acabados	1.22x2.44 grosor: 1/2"	Blanco	
CR2	Restaurante	Tensoflex	Sistema práctico y simple. Son telas tensionadas, arpón perimetral de enganche y perfil de aluminio	2.14m	Opaco y Translucido	
CR3	Exterior	Pergolas	Nos brindan distintas posibilidades de ornamentación, sirven para hacer de un espacio exterior un espacio más de la casa. Dependiendo del diseño de la pérgola, la estructura de la misma puede estar combinada con vidrio o lonas, los mismos que protegen la pérgola de factores climáticos como la lluvia	Variante	Madera y vidrio	



Límite de Terreno



Av. Veintimilla

PLANTA BAJA CODIFICACIÓN DE MUEBLES
ESC 1:150

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

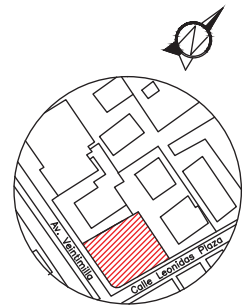
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PLANTA BAJA CODIFICADA MUEBLES
ESC 1:150

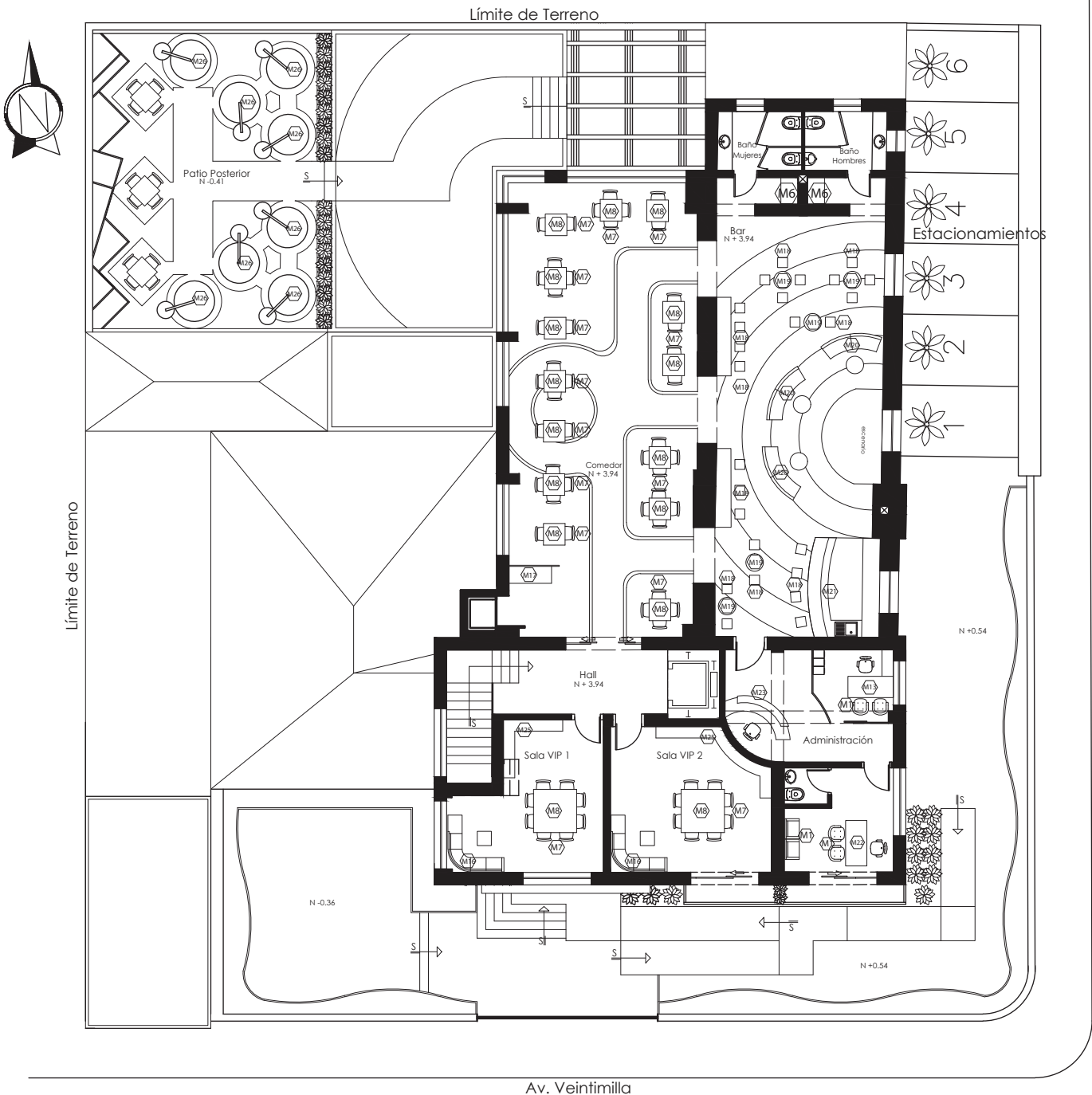
FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

26





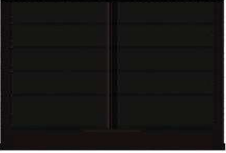

Calle Leonidas Plaza



Av. Veintimilla
PLANTA ALTA CODIFICACIÓN DE MUEBLES
 ESC 1:150

UBICACIÓN:

Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

Catálogo de Mobiliario						
COD.	Área	Mobiliario	Material	Dimensiones	Color	Diseño
M1	Recepción, Sala de ventas y exhibición, administración	Sillón un cuerpo	Metal, Textil	Diametro: 57cm Alto: 85cm	Morado, con patas metálicas	
M2	Recepción	Mesa de recepción	Madera, vidrio, metal	Diametro: 205cm Alto: 120cm	Negro, con metal y vidrio arenado	
M3	Recepción	Mesitas laterales	Madera	Diametro: 45cm Alto: 55cm	Negro	
M4	Sala de exhibición y ventas	Exhibidores de joyas	Madera, vidrio	Ancho: 46cm Largo: 80cm Alto: 90cm	wengue, vidrio transparente	
M5	Sala de exhibición y ventas	Exhibidores	Madera y vidrio	Largo: 352cm Ancho: 45cm	Wengue, vidrio transparente	
M6	Hall	Mobiliario Fijo	Madera	Largo: 219cm Ancho: 54cm Alto: 170cm	Puertas de vidrio, madera color nogal	

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

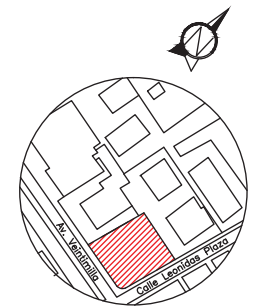
AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

TUTOR:

ARQ. Pablo López
CORRECTOR:
ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

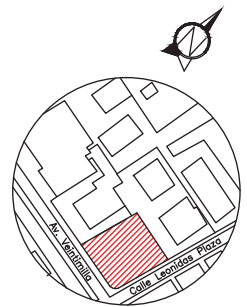
CUADRO DE ACABADOS






FECHA:


24/Junio/2013

LÁMINAS:

28



M7	Restaurante,salas VIP,exteriores	sillas propias del restaurante	Madera, metal, textil	Alto total: 90cm Ancho total: 56cm Largo: 45cm	Estructura de madera negra y metal, con textil blanco y negro con diseños geométricos	
M8	Restaurante,salas VIP,exteriores	Mesas propias del restaurante	Madera, metal	Alto: 76cm Ancho y Largo: 76cm	Estructura de metal y tablero de madera negra	
M9	Restaurante	Sillones	Madera, metal, textil	Alto:100cm Ancho: 45cm Largo: 260cm	Patas metálicas, estructura de madera y tapiz de textil morado. Gamuza	
M10	Cocina	Mesones de cocina	Metal	Dimensiones variables	metal gris	
M11	Cocina	Mesones de cocina	Metal	Dimensiones variables	metal gris	

M12	Cava	Mueble para vino	Madera	Largo: 180cm Ancho: 40cm Alto: 170cm	madera de nogal	
M13	Oficina de gerente, contador	Mueble chef principal, mueble contador	Madera	Ancho: 75cm Largo: 160cm	madera de wengue	
M14	Cocina	Horno de leña	Acero inoxidable	Ancho: 99.1cm Alto: 116.5cm Fondo: 63.5cm	Acero inoxidable	
M15	Área de empleados	Lockers	Metal	Ancho: 80cm Largo: 149cm Alto: 170cm	Metal gris	
M16	Salas VIP, bar	Sillones	Metal, textil	Ancho: 50cm Largo: 120cm Alto: 45cm	Textil morado-tomate, acero inoxidable	

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

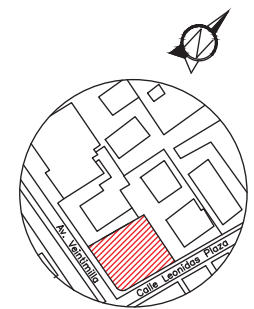
AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

TUTOR:

ARQ. Pablo López
CORRECTOR:
ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

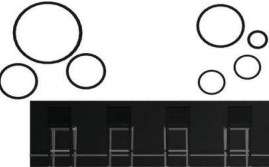
CUADRO DE ACABADOS

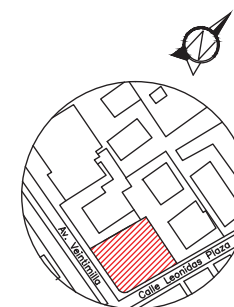
FECHA:

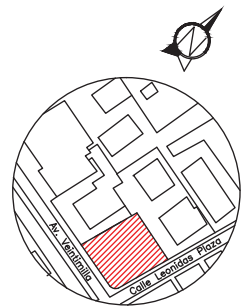
24/Junio/2013

LÁMINAS:

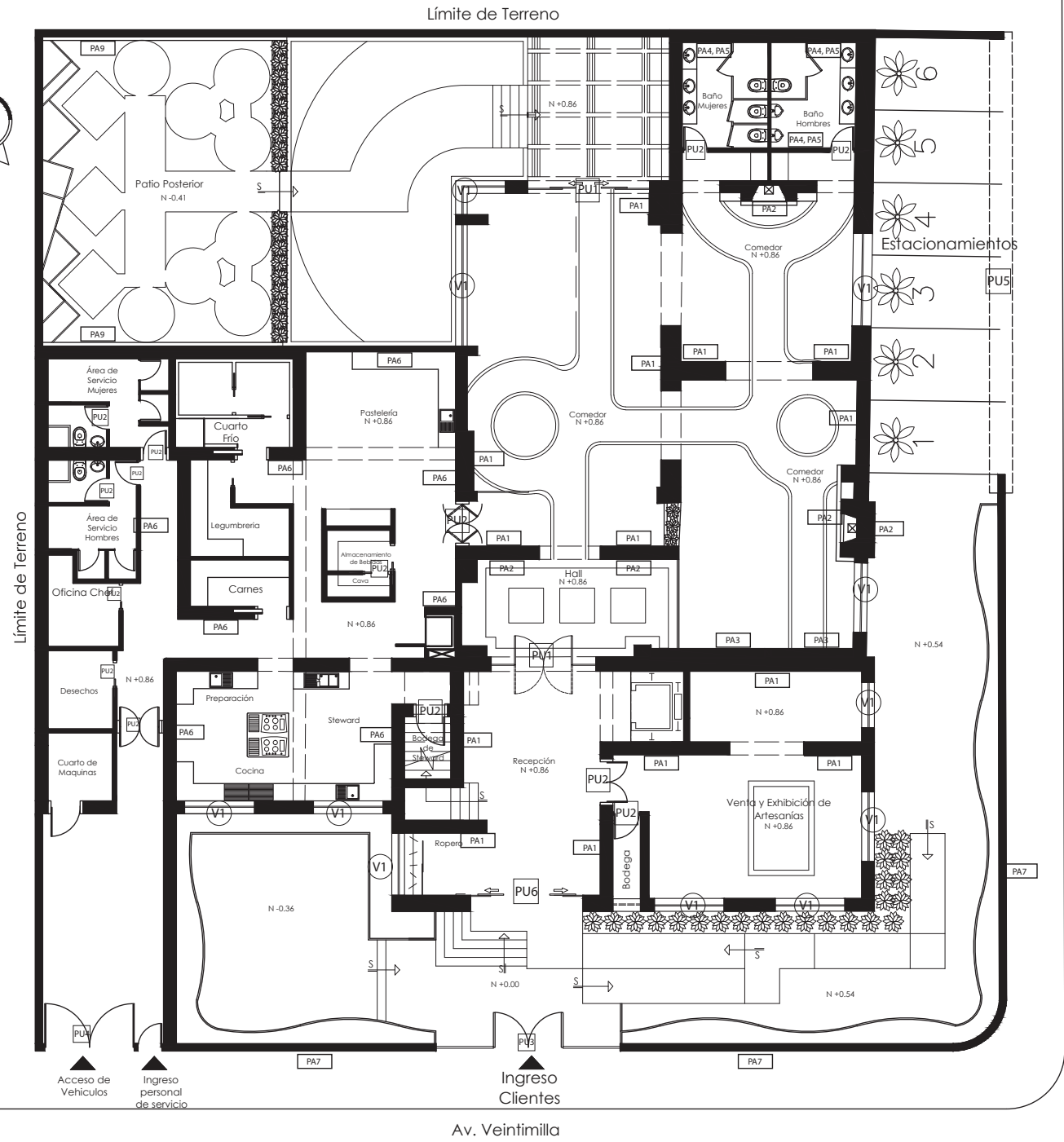
30

M17	Restaurante planta alta	Mueble con cajones	Madera, metal	Ancho: 60cm Largo: 150cm Alto: 90cm	Mueble en madera negra, con patas de acero inoxidable.	
M18	Bar	Sillas altas	metal, madera, textil	Altura: 96cm Ancho: 35cm Largo: 45cm	textil naranja, acero inoxidable, madera negra	
M19	Bar	Mesas altas	metal, madera,	Radio:31 cm 106cm	Alto: acero inoxidable, madera negra	
M20	Bar	Sillones	acero inoxidable,Textiles	Ancho: 55cm 45cm	Alto: acero inoxidable, textiles color tomate y gris Largo: 171cm	
M21	Bar	Barra del bar	madera, acero inoxidable, acrílico	Ancho:74cm Largo: 291cm	Madera negra, acero inoxidable, acrílico transparente	
M22	Administración	Mesa y silla Gerente	Madera, metal, textil	Ancho: 75cm Largo: 160cm	Madera negra, acero inoxidable Silla de textil morado con patas en acero inoxidable	





M23	Administración	Mesa y silla para recepcionista en administración.	Madera, vidrio, metal, textiles	Ancho: 58cm Largo: 195cm Alto: 120cm	Madera negra, vidrio arenado, acero inoxidable	
M24	Sala de exhibición y ventas	Mesas de exhibición	madera, vidrio, metal	Ancho: 30cm Largo: Variable Alto: 90cm	Madera de wengue, vidrio transparente, acero inoxidable	
M25	Salas VIP	Mesas	madera, vidrio, metal	Alto:90cm Largo: Variables Ancho: 60cm	mueble de madera negra con vidrio arenado y patas metálicas	
M26	Patio	Parasoles	Lino, metal	Alto: 280cm Radio: 100cm	Parasol de estructura metálica y de cubierta de lino color café	



LEYENDA

- Puertas
- Ventanas
- Paredes

UBICACIÓN:

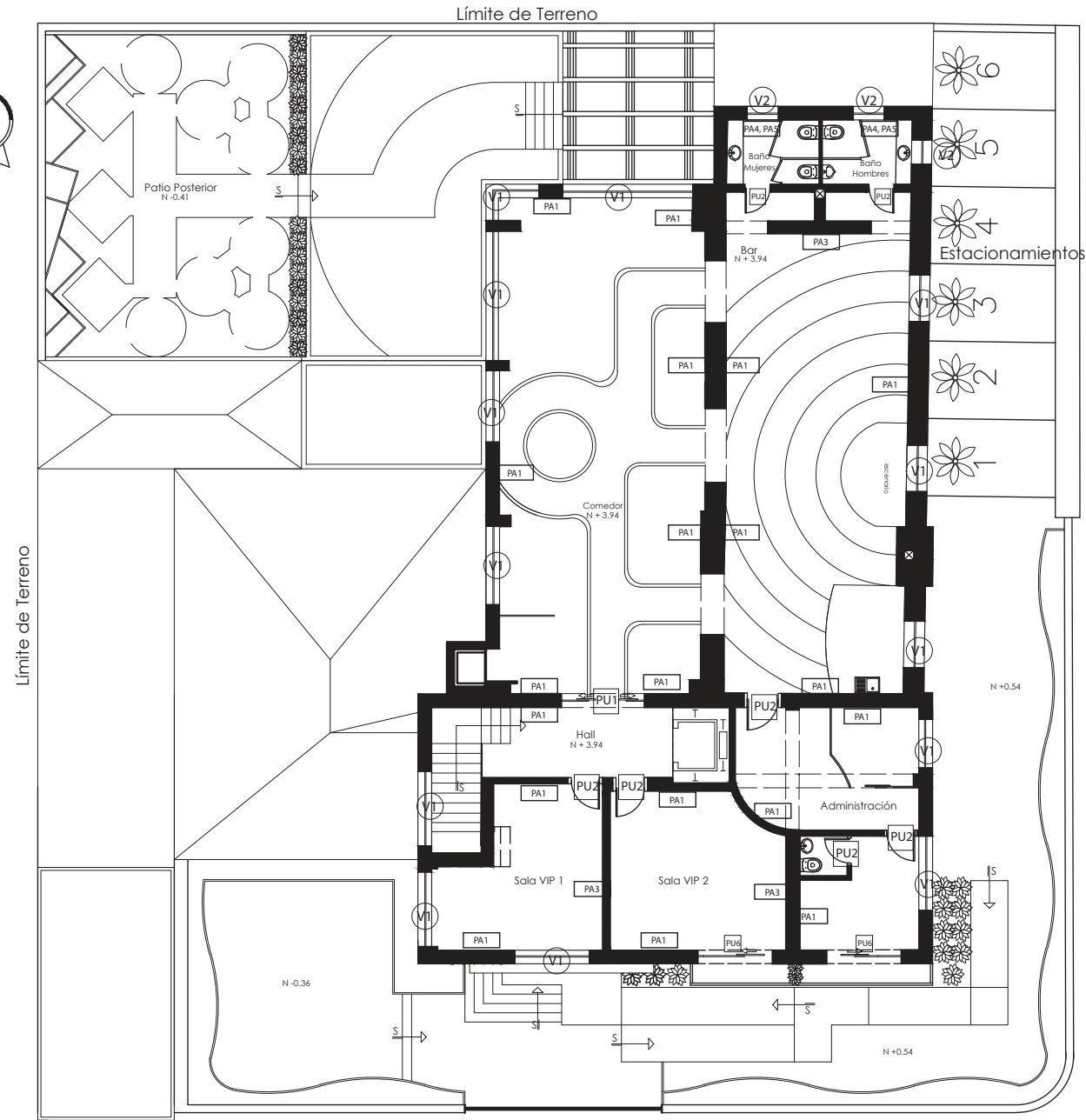
Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:




PLANTA BAJA CODIFICADA
VENTANAS, PUERTAS Y PAREDES
ESC 1:150

FECHA: 24/Junio/2013	LÁMINAS: 33
-------------------------	-----------------------

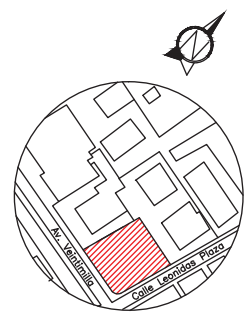
Av. Veintimilla
**PLANTA BAJA CODIFICACIÓN
PUERTAS, VENTANAS Y PAREDES
ESC 1:150**



LEYENDA

-  Puertas
-  Ventanas
-  Paredes

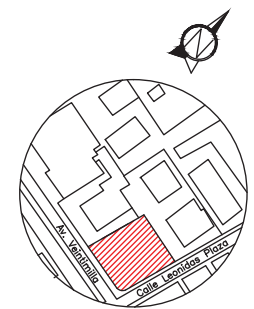
UBICACIÓN:




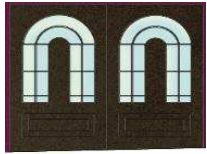

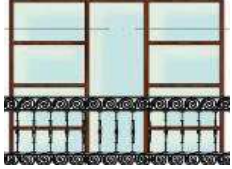




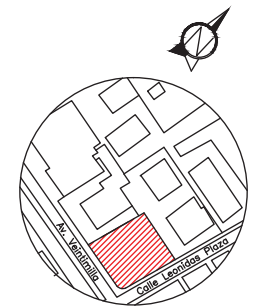
Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

Av. Veintimilla
PLANTA ALTA CODIFICACIÓN
PUERTAS, VENTANAS Y PAREDES
 ESC 1:150

Catálogo de paredes						
COD.	Área	Material	Características	Formato	Color	Diseño
PA1	Recepción, sala de ventas y exposición, restaurante, hall superior, bar, administración, salas VIP, exteriores	Pintura	Pintura especial anti-hongo, color durable. Da buena protección a las superficies brindandole una capa protectora de agentes, como humedad y roce.	Litros	Crema, blanco y gris	
PA2	Hall principal, chimeneas, patio posterior	Espacato	El Espacato, en marmol, granito o coralina, es un elemento decorativo que presenta una textura con volúmenes entrantes y salientes totalmente irregular. Este material es ampliamente utilizado en el revestimiento de muros, jardines, chimeneas y fachadas, tanto en interiores como en exteriores.	0.3x15cm	Beige	
PA3	Pared sala VIP y restaurante, bar	Papel Tapiz	Papel tapiz con diseño de anís estrellado en distintas dimensiones. Sirve para resaltar algunas paredes que fueron consideradas importantes en el restaurante.	2x2.7m	Gris, Blanco, Morado	
PA4	Baño (cenefas)	Mosaico	Mosaico Tipo planet Gold MATEX SPAIN DEL ECUADOR	30x30cm	Gama de dorados, café.	
PA5	Baño (paredes)	Porcelanato	Porcelanatos de alta resistencia al desgaste, acabado mate	30x50cm	Crema	
PA6	Cocina	Porcelanato	Permeabilidad, menor porosidad, acabado pulido, cubriendo las paredes de la cocina para su fácil limpieza	30x30cm	Blanco	
PA7	Pared exterior	Pintura	Pintura para exteriores, resistente a los altos cambios climáticos.	Litros	Morado	
PA8	Decoración paredes exteriores	Piedra	Piedra para exteriores	20x50cm 20x30cm	Gris	
PA9	Patio Posterior	Jardines Verticales	Los jardines verticales son poco pesados, además de ser fáciles de instalar. Sirven como aislantes acústicos y como climatizadores.	metros cuadrados	Diferentes tonalidades	



Catálogo de Ventanas y Puertas					
COD.	Área	Características	Dimensiones	Color	Diseño
PU1	Hall, restaurante	Puerta de vidrio, con diseño de frutilla esmerilado en el vidrio, jaladeras metálicas.	214x180cm	Vidrio transparente y vidrio arenado. Metal gris	
PU2	Baños, cocina, sala de ventas y exhibición, salas VIP, administración, oficina del chef, área de empleados.	Puerta de madera sólida, con diseño en alto relieve en ambas caras, con picaportes metálicos. El ancho varia dependiendo del lugar en el cual va a estar colocada	Altura: 2.20m Ancho: varia entre 0.90 - 1.60	Madera color roble gris	
PU3	Puerta Exterior Frontal	Puerta con diseños clásicos, picaporte metálico con diseño de picaportes del restaurante	Alto: 2.18m ancho Ancho: 1.98m	Metal y vidrio	
PU4	Puerta de Garaje Frontal	Puerta con diseños simples, rectángulos y arcos	Altura: 2.53m Ancho: 3.08m	Metal y Vidrio Arenado	
PU5	Puerta Garaje lateral	Puerta con diseños simple, con rectángulos y arcos	Altura: 2.73m Ancho: 15.00m	Metal y vidrio arenado	
PU6	Puerta de balcón, puerta entrada recepción	El diseño de la puerta del balcón tiene un diseño semejante al de las ventanas. Las puertas son puertas corredizas con marco de madera y vidrio.	Altura: 2.14m Ancho: 2.44m	Madera y vidrio	
V1	Ventanas de la casa	Ventanas con diseños simples, las dimensiones varían dependiendo del lugar en el cual van a ser colocadas.	Altura: 1.60m Ancho: Variable	Marco de madera y vidrio	
V2	Ventanas del baño planta alta	Ventanas sin diseño, solo con marco de madera y vidrio arenado	Alto: 1.00m Ancho: 1.00m	Marco de madera y vidrio arenado	



Simbología	Nombre
	Luz General
	Luz Decorativa
	Luz Puntual
	Aplicados de Pared
	Iluminación General Cocina
	Iluminación Puntual Cocina
	Iluminación Decorativa de Piso
	Iluminación de Piso
	Iluminación Acuática
	Manguera de Luz
	Caja de Brackers 32-18



Av. Veintimilla
PLANTA BAJA
 PROYECTO DE ILUMINACIÓN
 ESC 1:150

UBICACIÓN:

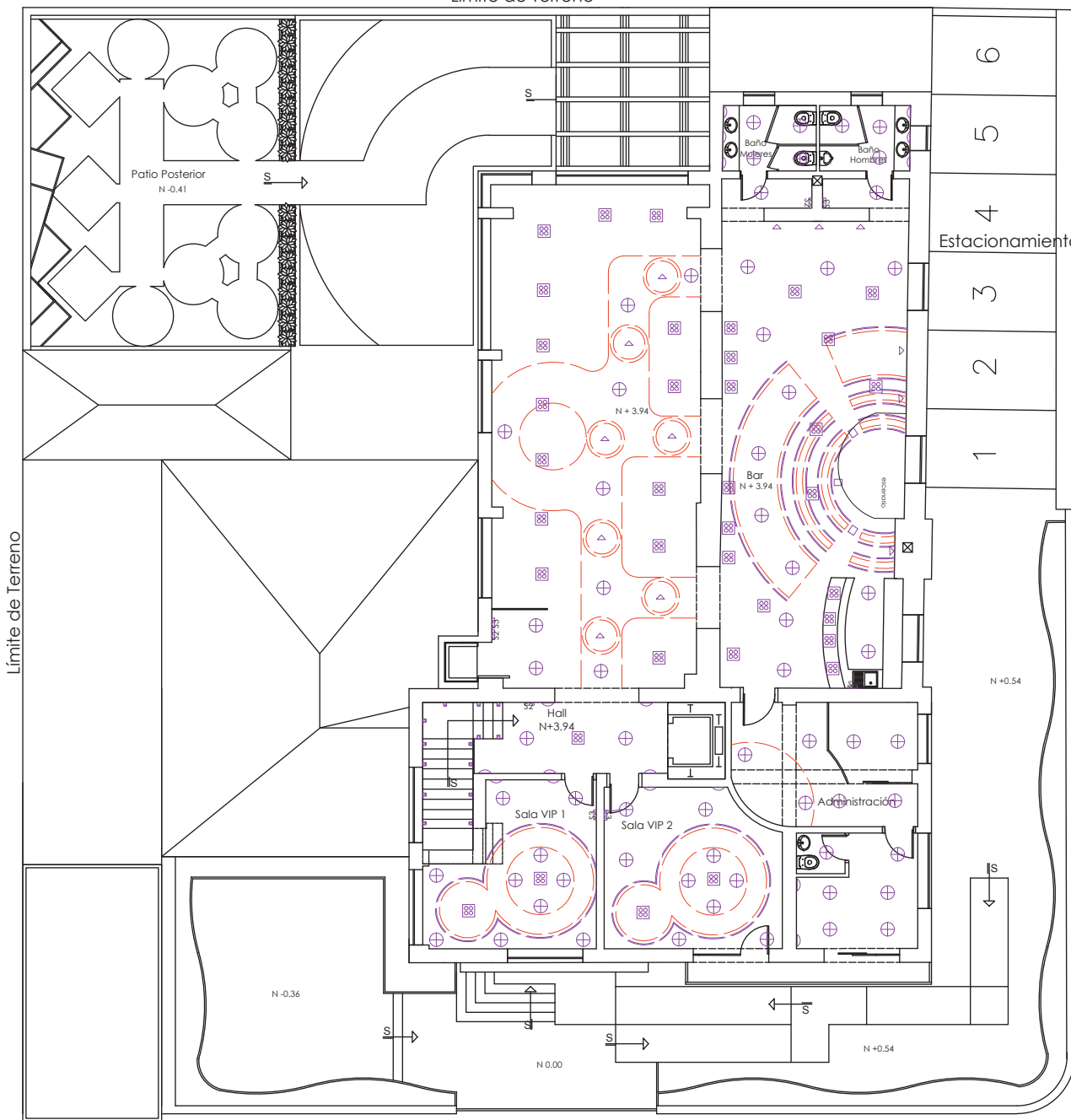
Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:
 PLANTAS DE ILUMINACIÓN

Límite de Terreno



Simbología	Nombre
	Luz General
	Luz Decorativa
	Luz Puntual
	Aplicques de Pared
	Iluminación General Cocina
	Iluminación Puntual Cocina
	Iluminación Decorativa de Piso
	Iluminación de Piso
	Iluminación Acuática
	Manguera de Luz
	Caja de Brackers 32-18



Límite de Terreno

Calle Leonidas Plaza

Av. Veintimilla
PLANTA ALTA
 PROYECTO DE ILUMINACIÓN
 ESC 1:150



Facultad de Arquitectura/
 Escuela de Arquitectura
 Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
 TEMA:
 Bar-Restaurant Cultural
 Ecuatoriano

AUTOR:
 María Eugenia
 Gordillo Rodríguez

TUTOR:
 ARQ. Pablo López
 CORRECTOR:
 ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:

Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:
 PLANTAS DE ILUMINACIÓN

FECHA:
 24/Junio/2013

LÁMINAS:
38

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

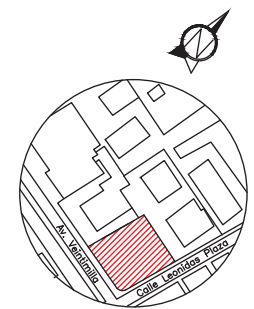
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

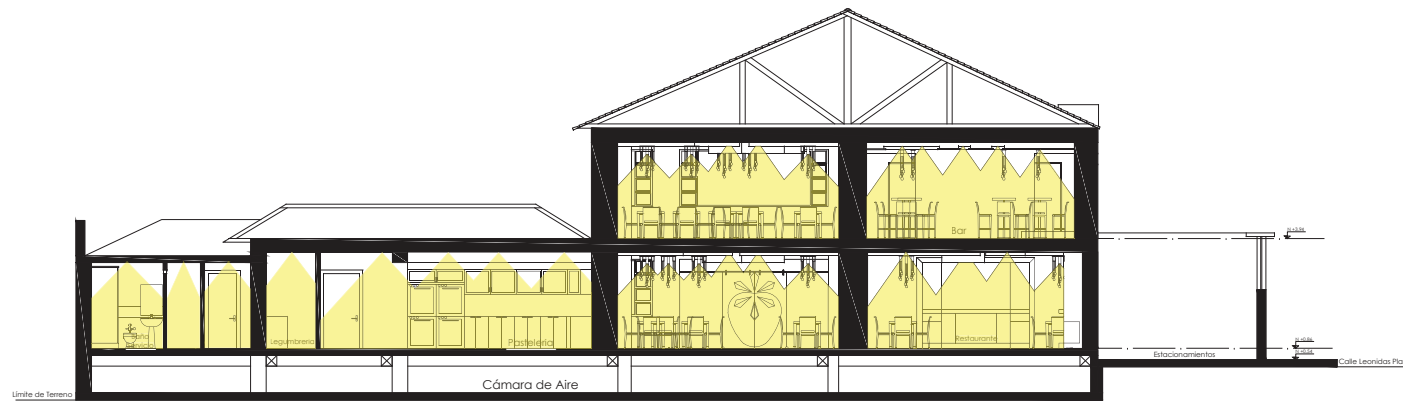
CORTES ILUMINADOS

FECHA:

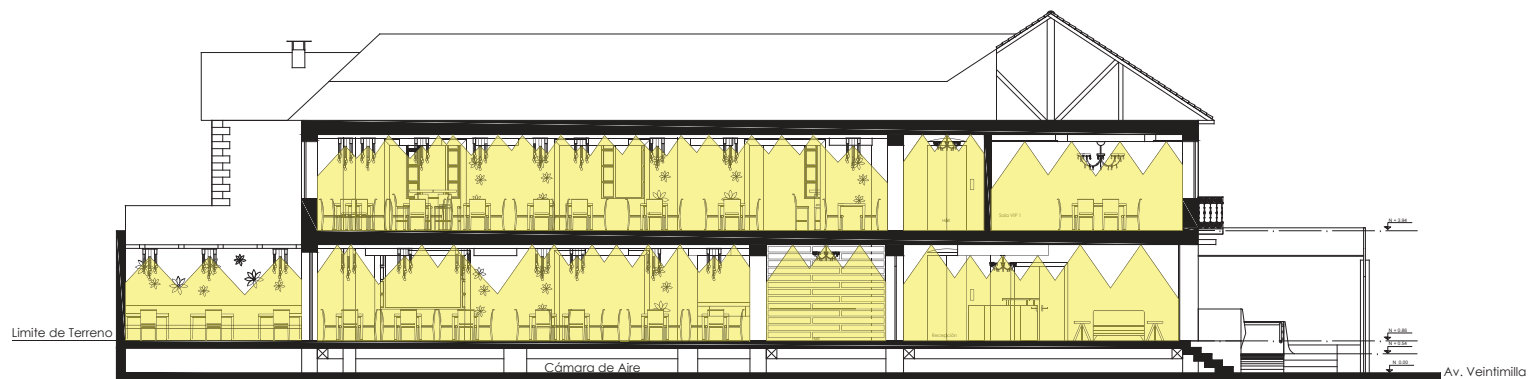
24/Junio/2013

LÁMINAS:

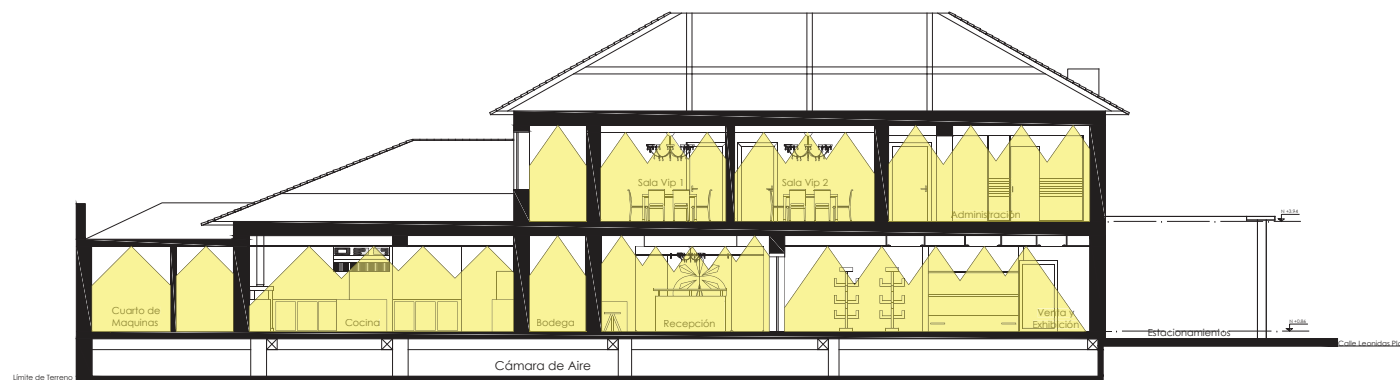
39



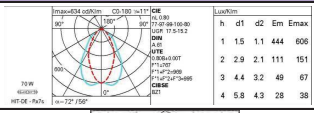

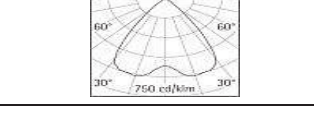

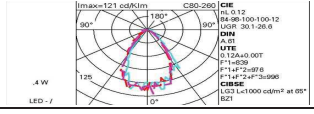
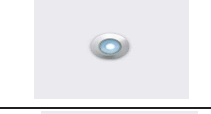
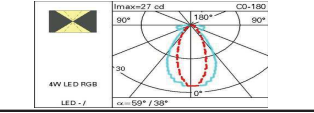



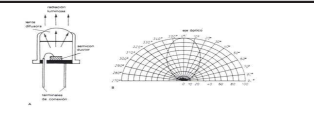

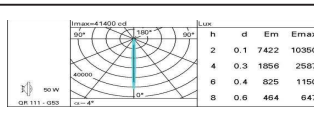

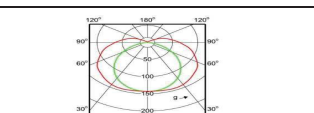

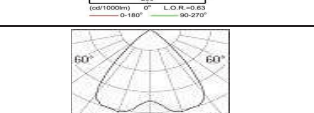

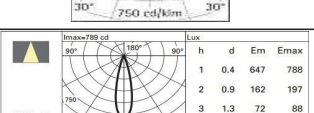

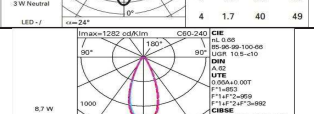

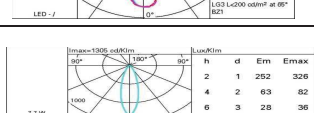
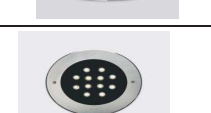
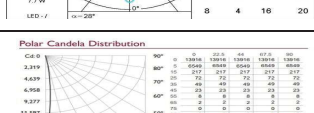

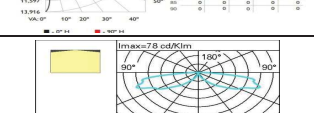

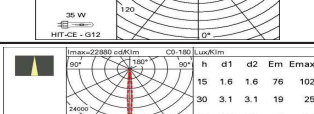

Corte A-A' ILUMINADOS
ESC 1:150



Corte B-B' ILUMINACIÓN
ESC 1:150



Corte C-C' ILUMINADOS
ESC 1:150

Catálogo de Iluminación						
COD.	Área	Características	Dimensiones	Curva	Diseño	
IL1	Recepción, Sala de ventas y exhibición, Hall, Restaurante, Baños, Administración, Salas VIP, bar	Lámpara fluorescente compacta 36W	Ø 8cm			
IL2	Recepción, hall planta baja hall superior, salas VIP	Lámpara en forma de araña con iluminación LED blanca 12x1w	alto:45cm radio: Ø31cm			
IL3	Gradas	Bañadores de piso 1x0.75w	Ø 65mm L: 78mm			
IL4	Pared recepción, baños, hall superior, salas VIP	Apliques de pared RGB LED 2x3w	50x58mm H: 90mm			
IL5	Recepción, hall, sala de ventas y exhibición, cocina, restaurant, bar	Señalética de Emergencia 1x TC-EL 11W 2G7	292x185x75mm			
IL6	Sala de Venta y eposición, bar, Salas VIP	Tira de LED RGB 12v	Diferentes dimensiones			
IL7	Hall planta baja, iluminación pared restaurante, chimeneas, oficina chef, sala de ventas y exhibición, bar	Ojos de buey empotrables dirigibles halógenuros metálicos 35w	D: 195 mm H: 173mm			
IL8	Cocina	Luminarias herméticas 2xTL-D 36w, electrónico de alta frecuencia	H: 90mm A: 136mm L1: 900mm L2: 1270mm			
IL9	Restaurante, bar	Lámparas colgantes, con diseño tipo racimos de mortíño color plateado. LED luz cálida	H:60cm A: 30 cm L:30cm			
IL10	Escenario bar	Proyectors LED 12x1w	L: 215mm D: 156mm H: 258mm			
IL11	Mesa gerente y contabilidad	Luminaria de mesa 6x1w LED	base Ø 295 mm			
IL12	Patio Frontal	Luces empotrables en piso 24w max. LED RGB	D:312mm H:124mm			
IL13	Espejo de agua exterior	Balas de piso para agua	262x229x41mm			
IL14	Patio Posterior	Lámparas colocadas en el césped, para guiar la caminería 35w	D:1770 mm H:610 mm			
IL15	Iluminación Jardines Verticales	Proyectores de piso 20w	140x140mm H:170mm			

FECHA:

24/Junio/2013

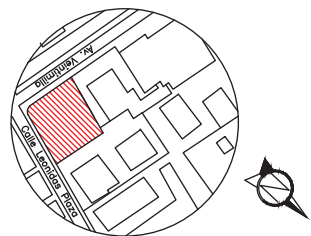
LÁMINAS:

40

CONTIENE:

CUADRO DE ACABADOS

Av. Veintifructilla y Leonidas Plaza



UBICACIÓN:

TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

TRABAJO DE TITULACIÓN

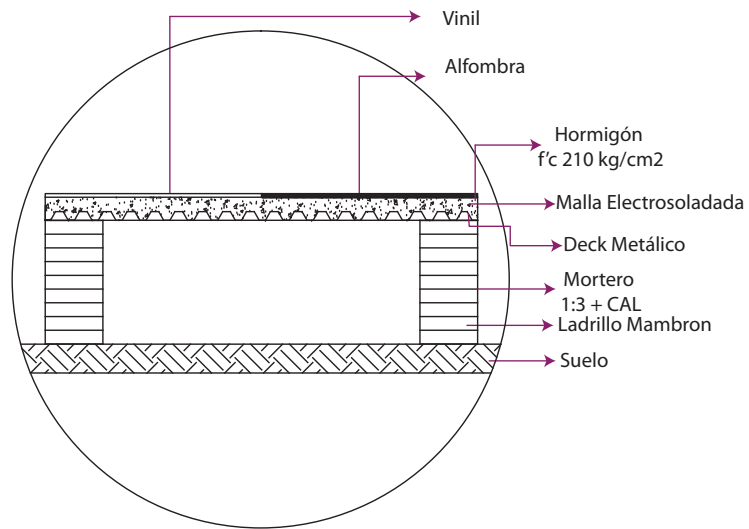
TEMA:

Bar-Restaurant Cultural
Escuditoño

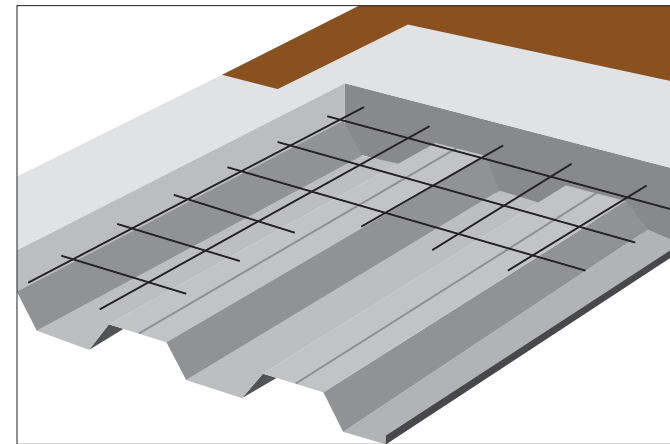
Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

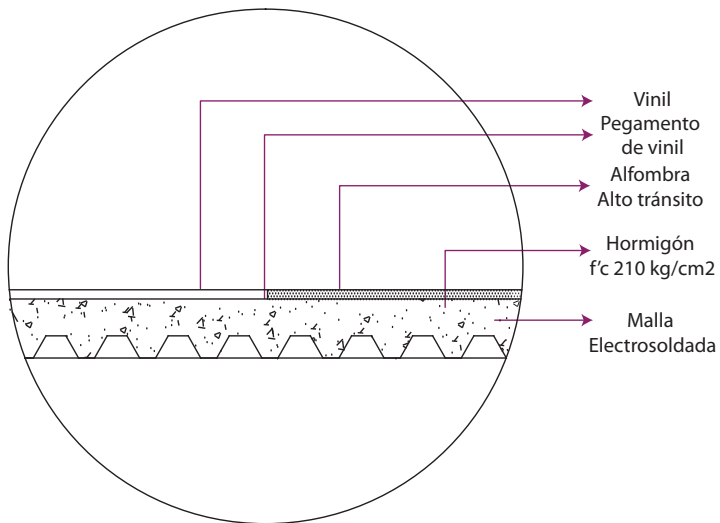




DETALLE NOVALOSA (REFUERZO ESTRUCTURA)



DETALLE EN PERSPECTIVA

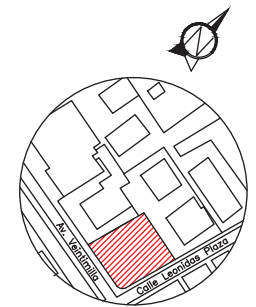


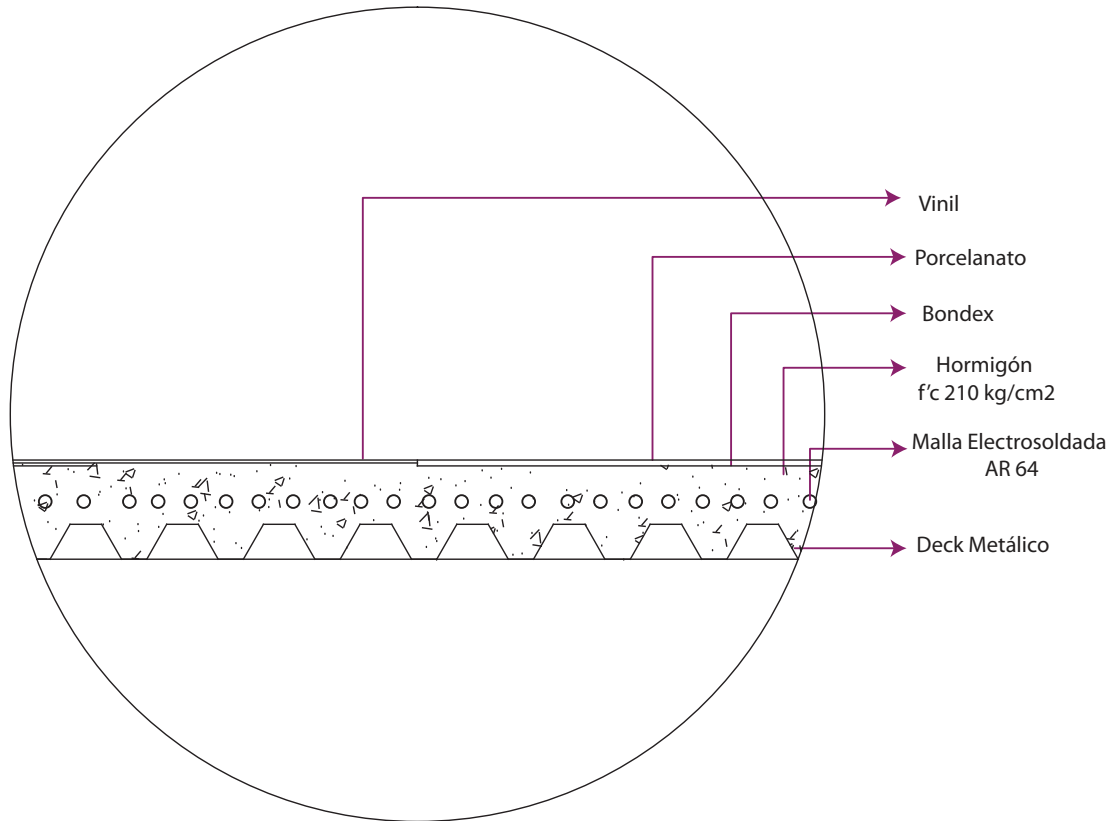
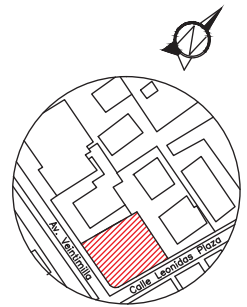
DETALLE UNION ALFOMBRA/VINIL



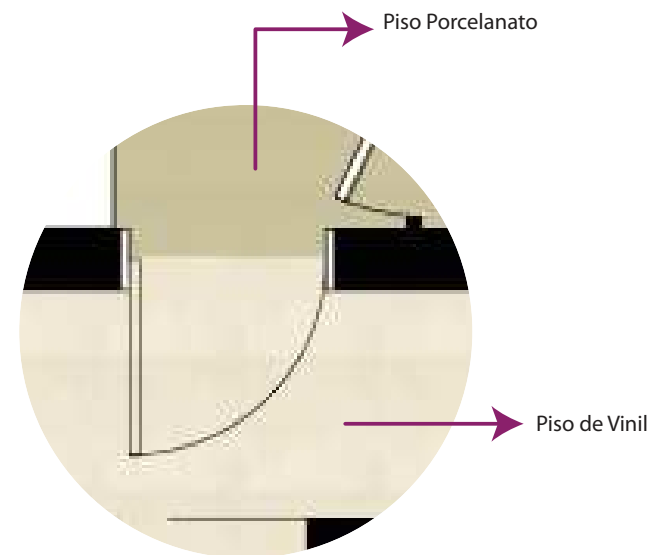
CORTE DE PISO

*Nota: La estructura será reforzada ya que se encuentra en mal estado.

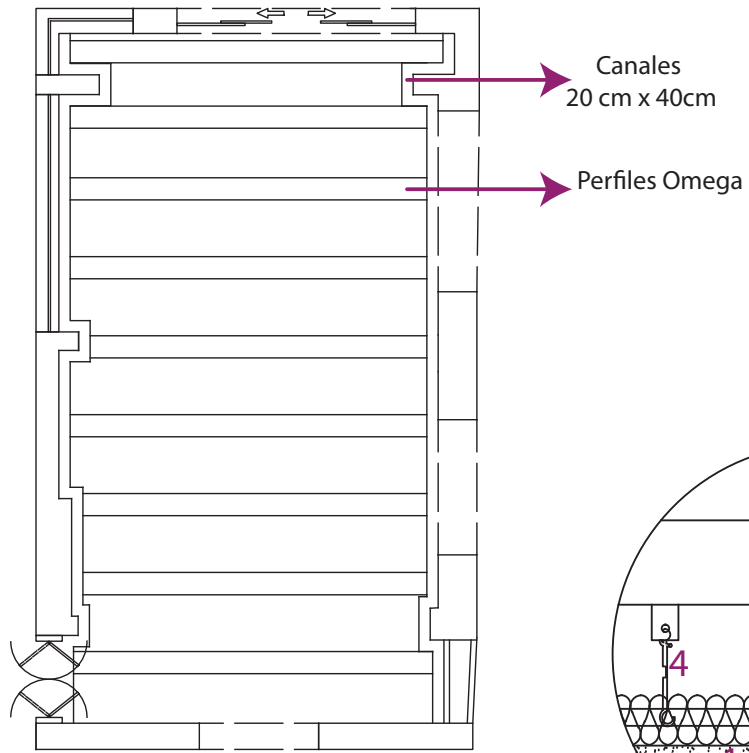




DETALLE CONSTRUCTIVO UNION
VINIL CON PORCELANATO



DETALLE VISTO EN PLANTA

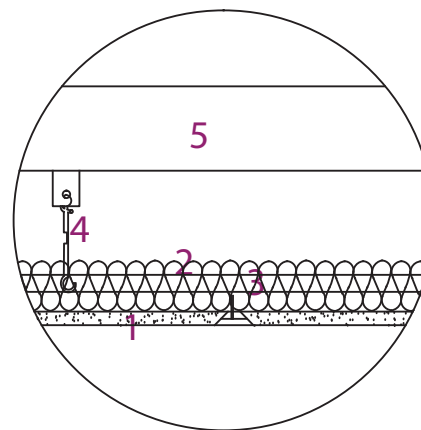


VISTA EN PLANTA DE COLOCACIÓN
DE ESTRUCTURA CIELO RASO



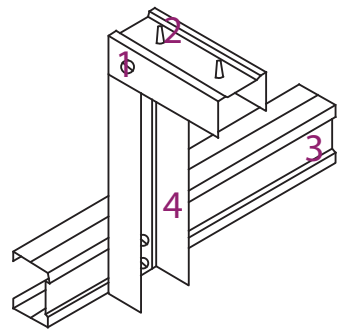
UNION CANALES CON PERFILES OMEGA

1 Canales
2 Perfil Omega



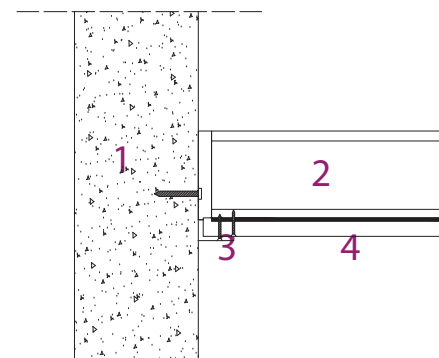
DETALLE ANCLAJE CON VIGAS

- 1) Placa de yeso
- 2) Lana de vidrio
- 3) Estructura del cielo raso
- 4) Velas rígidas (cuelga)
- 5) Vigas de madera



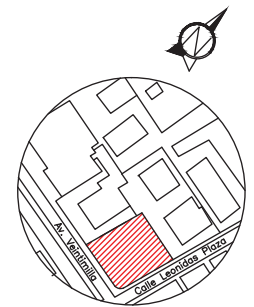
DETALLE UNION CON LOSA O VIGAS

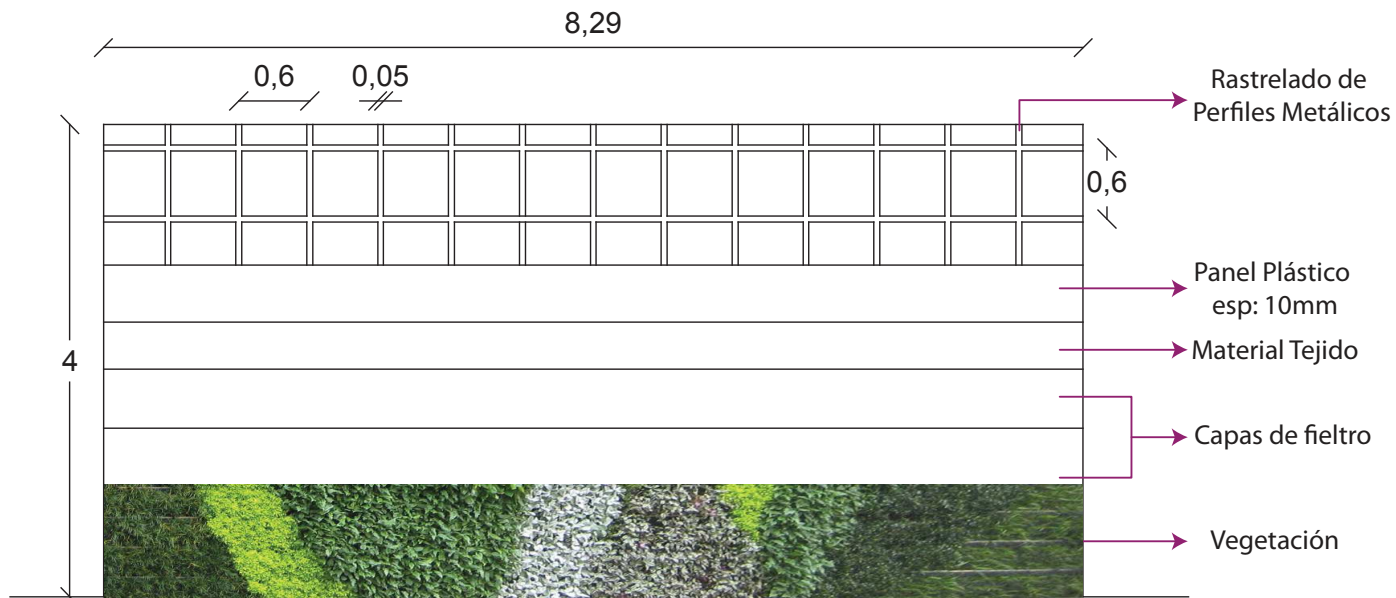
- 1) Tornillos de cabeza extraplana de 13mm
- 2) Anclajes a losas o vigas
- 3) Paral 39 o 59 mm
- 4) Canal de 40 o 60 mm



DETALLE ANCLAJE CON PARED

- 1) Pared
- 2) Paral u Omega
- 3) Tornillo tipo DRYWALL de 1"
- 4) Placas de Yeso

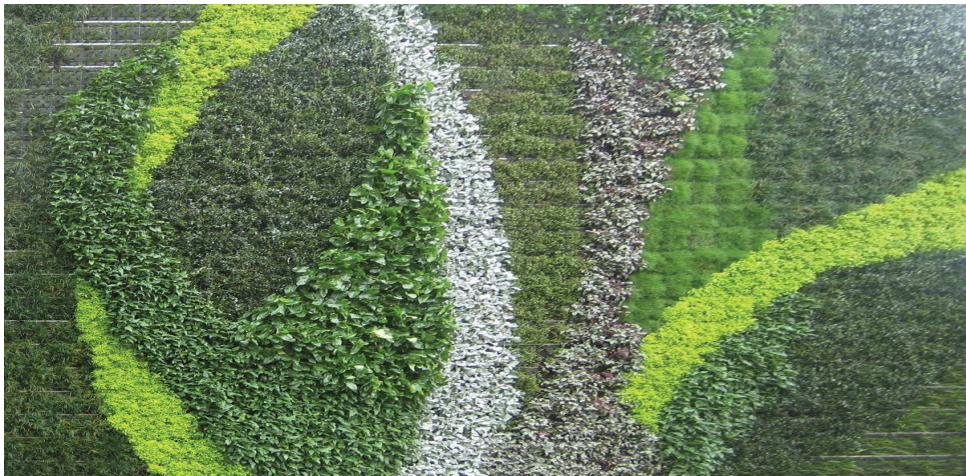




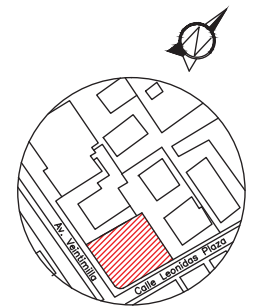
DETALLE INSTALACIÓN DE
JARDINES VERTICALES

* La primera capa de fieltro es utilizada como medio de crecimiento para las raíces.

* La segunda capa de fieltro es utilizada para colocar y enlazar las plantas.



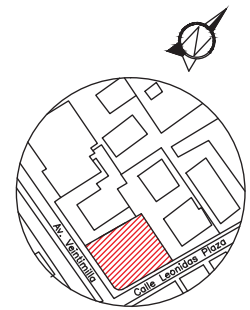
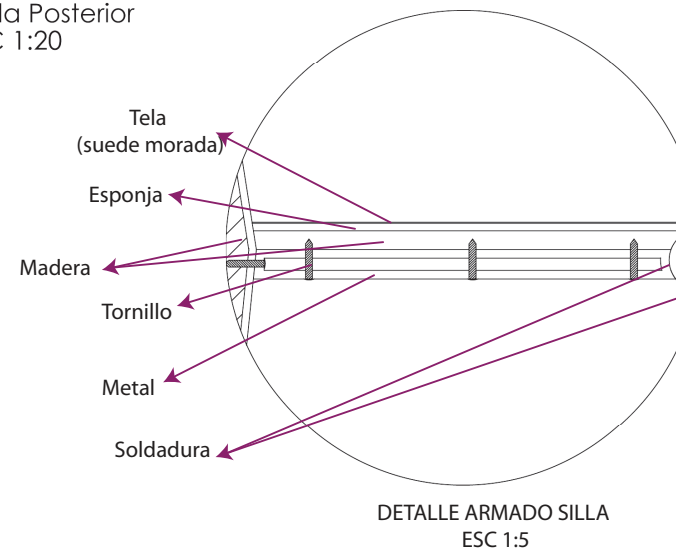
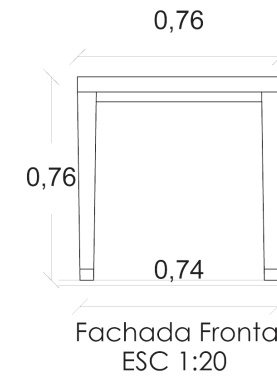
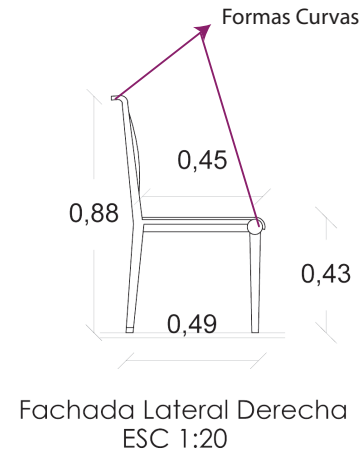
DISEÑO JARDÍN VERTICAL



DISEÑO DE LA SILLA



El diseño de la silla se basa en las curvas que tienen los palos de canela, las curvas sirven para brindarle autenticidad al diseño. El complemento de la silla es la mesa, que si bien no tiene el mismo diseño, se maneja con los mismos materiales.



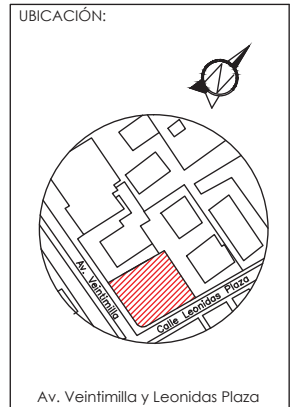
OBJETO EMBLEMÁTICO MOBILIARIO: SILLA

Materiales de la Silla

Perspectiva 1



EXPLOSIÓN



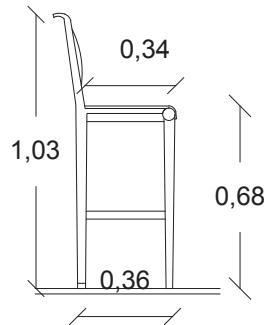
CONTIENE:

OBJETO EMBLEMÁTICO
MOBILIARIO

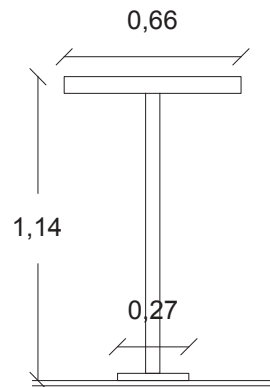
FECHA:
24/Junio/2013

LÁMINAS:
46

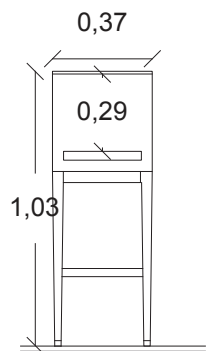
MOBILIARIO DE USO EN EL BAR



Fachada Lateral Derecha
ESC 1:20



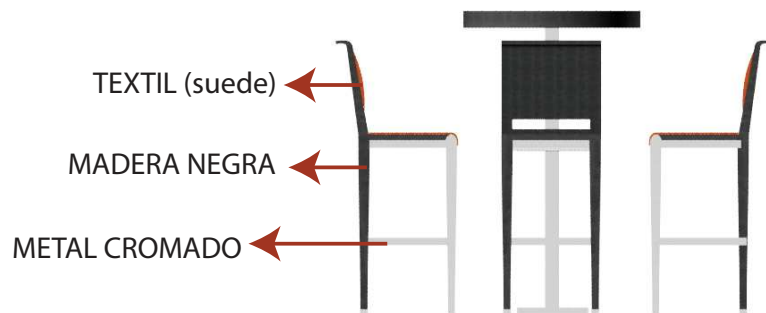
Fachada Frontal
ESC 1:20



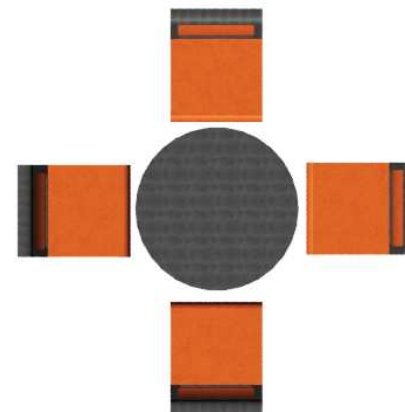
Fachada Posterior
ESC 1:20



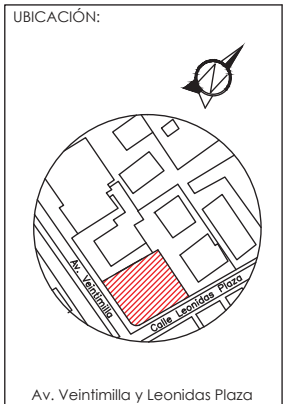
PERSPECTIVA DE SILLAS Y MESA BAR



VISTA LATERAL DE SILLAS Y MESA



VISTA SUPERIOR DE SILLAS Y MESA

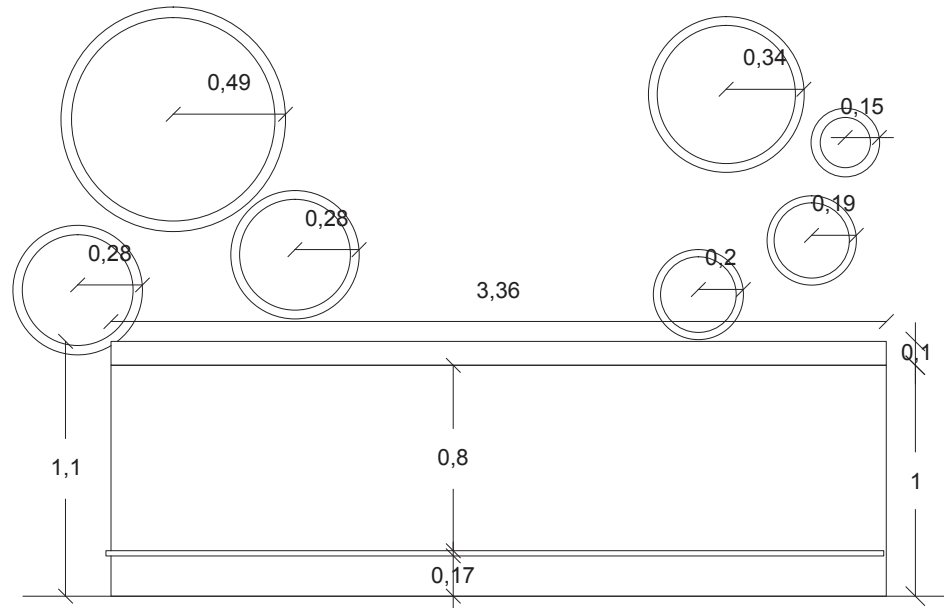


OBJETO EMBLEMÁTICO MOBILIARIO: BARRA

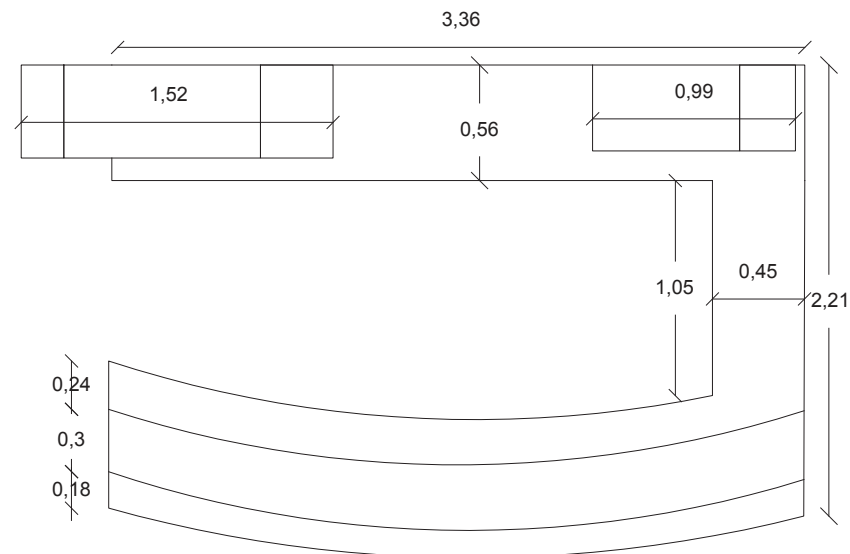


Para diseñar la barra del bar se tomó en cuenta el concepto con el cual se iba a manejar este ambiente.

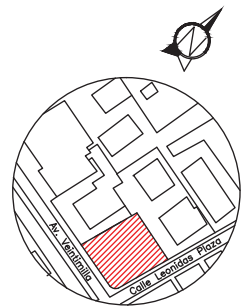
El elemento del canelazo que inspiró al diseño de la barra del bar fueron las curvas y las pepitas de la naranjilla ya que la naranjilla es un ingrediente que se coloca al canelazo.



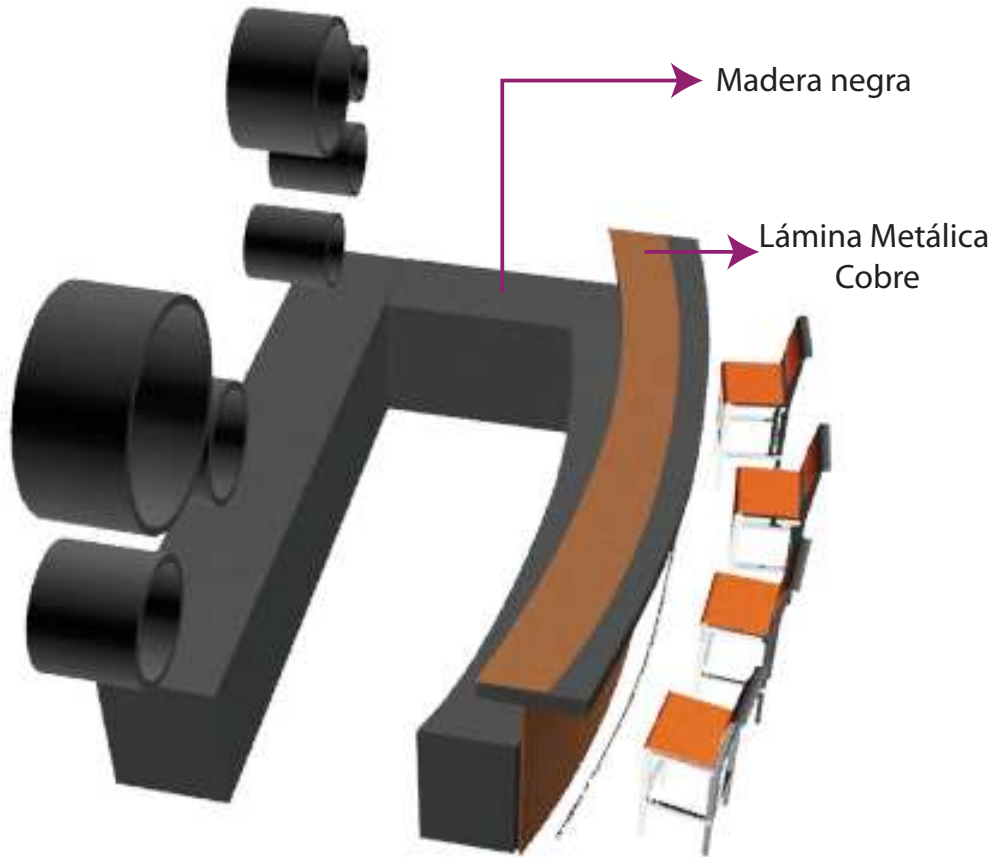
VISTA LATERAL
ESC 1:20



PLANTA
ESC 1:20



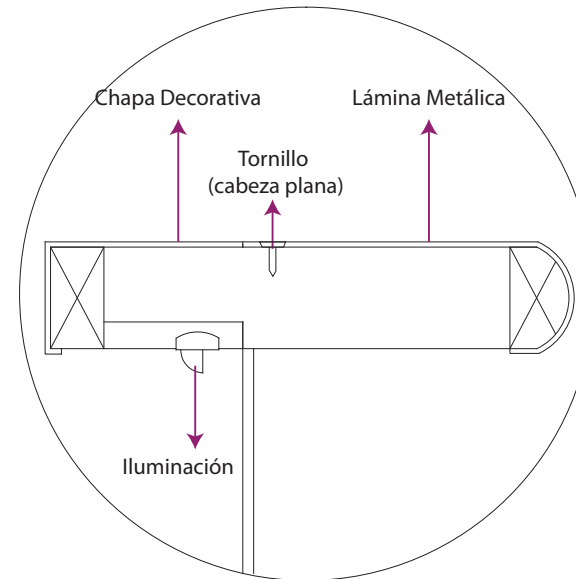
OBJETO EMBLEMÁTICO MOBILIARIO: BARRA



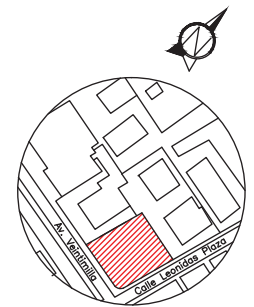
PERSPECTIVA



ILUMINACIÓN DEL MUEBLE



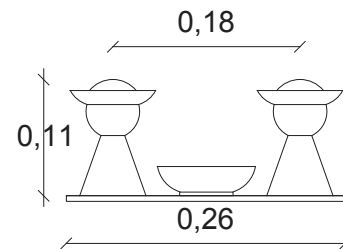
DETALLE ARMADO MUEBLE



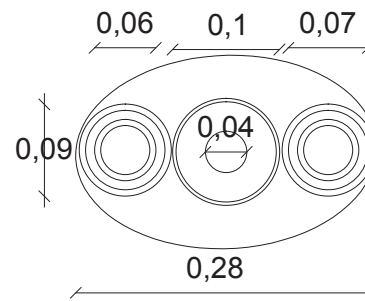
OBJETO EMBLEMÁTICO UTILITARIO: CENTROS DE MESA



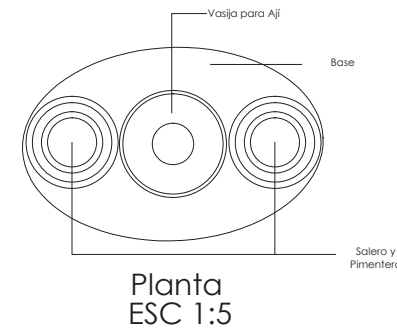
El diseño de los centros de mesa son la representación física de quienes habitaban la zona Andina del Ecuador, además de ser quienes se encargaban de mantener la ritualidad y preparación de la Colada Morada.



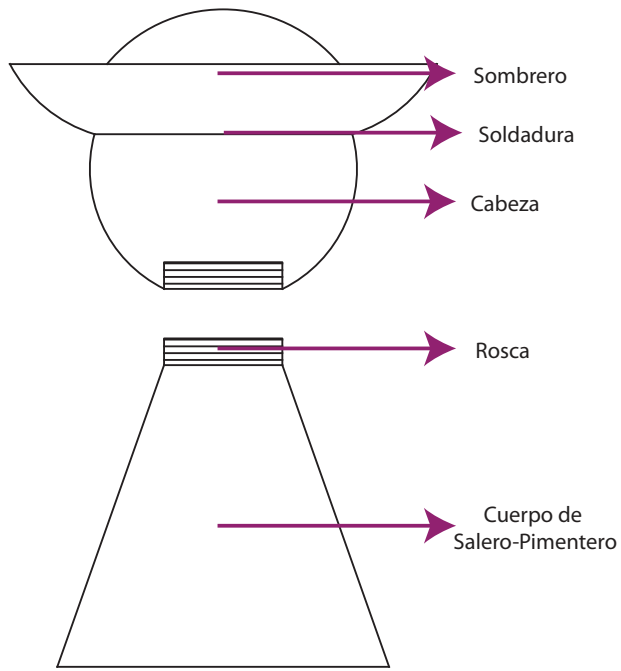
Fachada Frontal
ESC 1:5



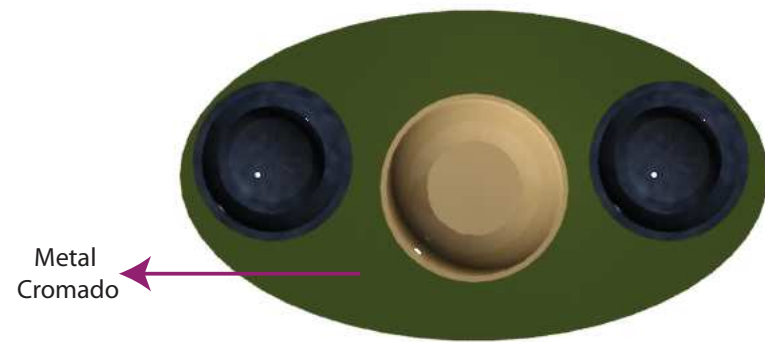
Planta
ESC 1:5



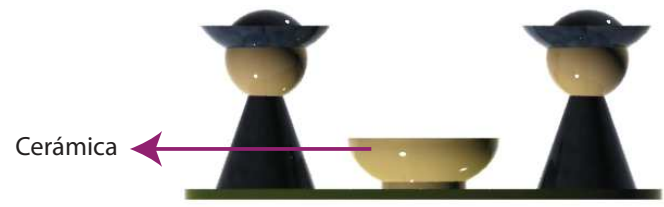
OBJETO EMBLEMÁTICO UTILITARIO: CENTROS DE MESA



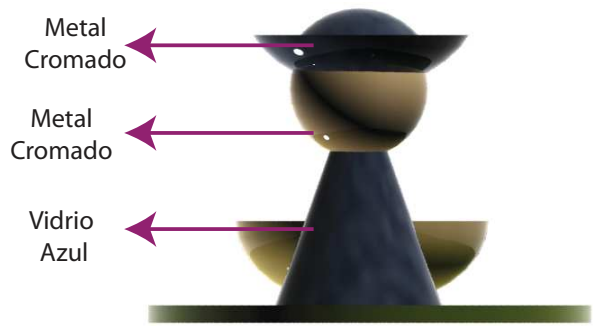
CORTE SALERO-PIMENTERO
ESC: 1:5



PLANTA

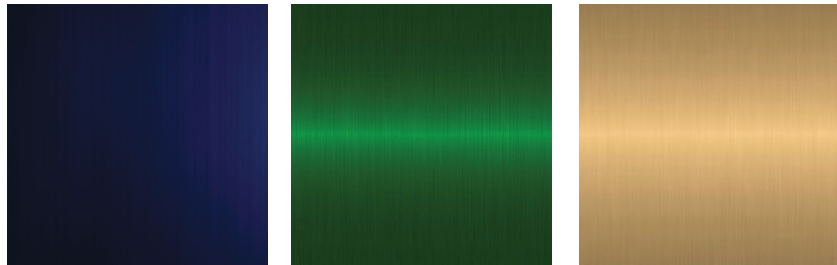


VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

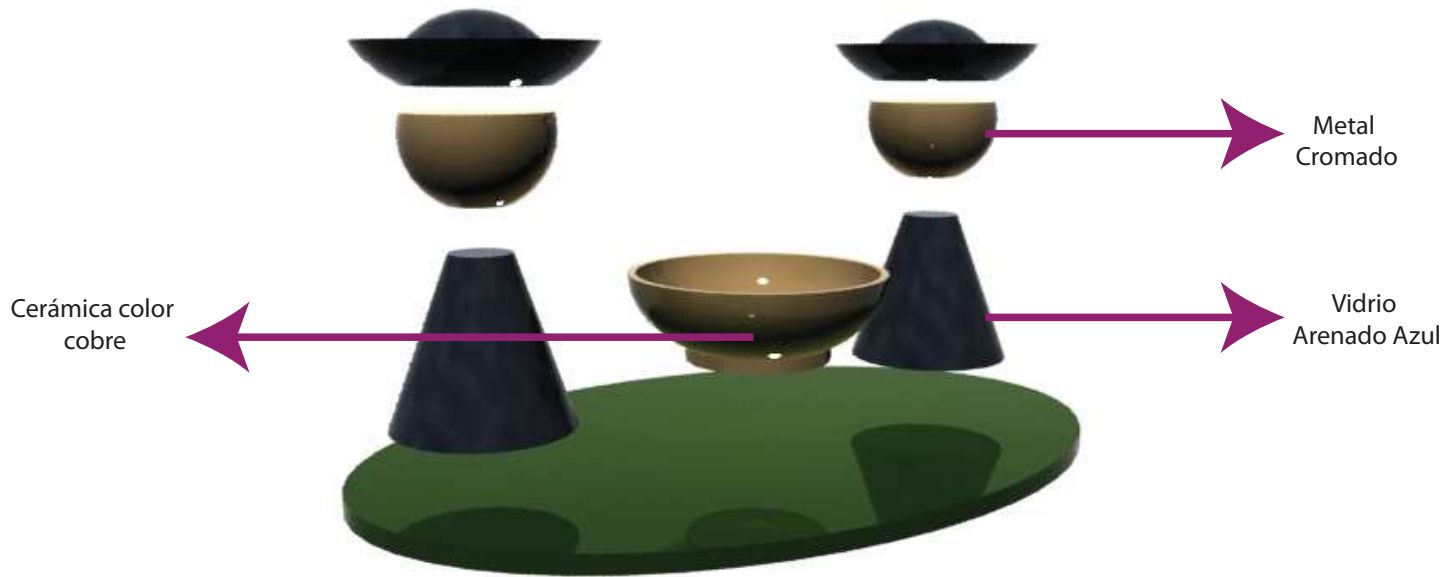
OBJETO EMBLEMÁTICO UTILITARIO: CENTROS DE MESA



MATERIALES



PERSPECTIVA 1

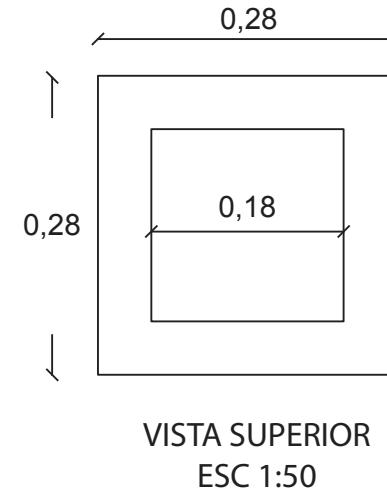
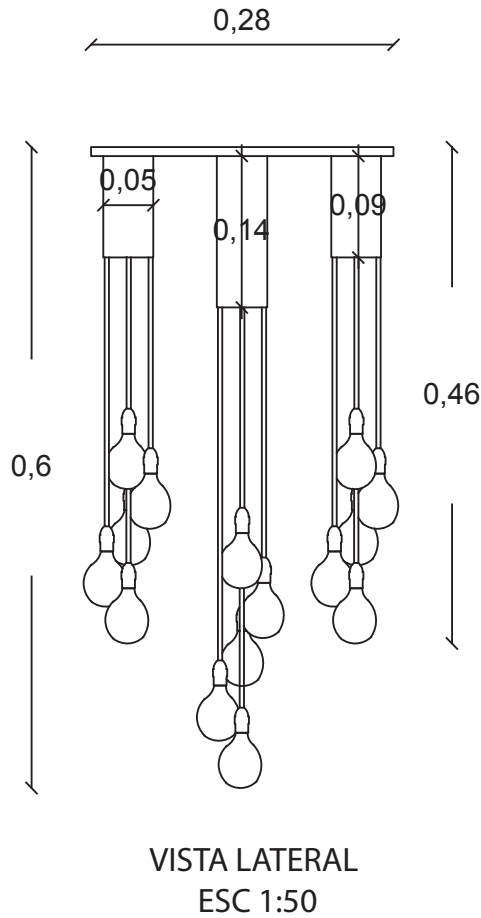


EXPLOSIÓN CENTRO DE MESA

OBJETO EMBLEMÁTICO UTILITARIO: LÁMPARAS RESTAURANTE



El diseño de las lámparas se basó en los racimos de los mortiños, un ingrediente principal para realizar la Colada Morada.



Perspectiva 1

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

TUTOR:
ARQ. Pablo López
CORRECTOR:
ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:

Av. Veintimilla
Calle Leonidas Plaza

Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

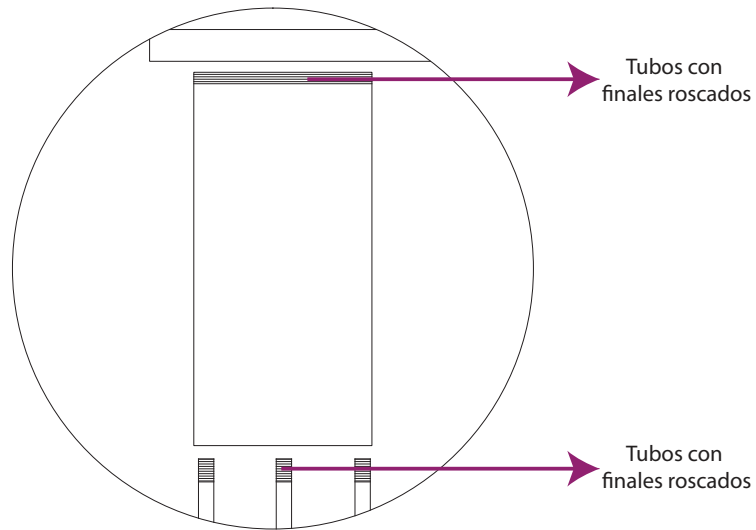
CONTIENE:

OBJETO EMBLEMÁTICO
UTILITARIOS

FECHA:
24/Junio/2013

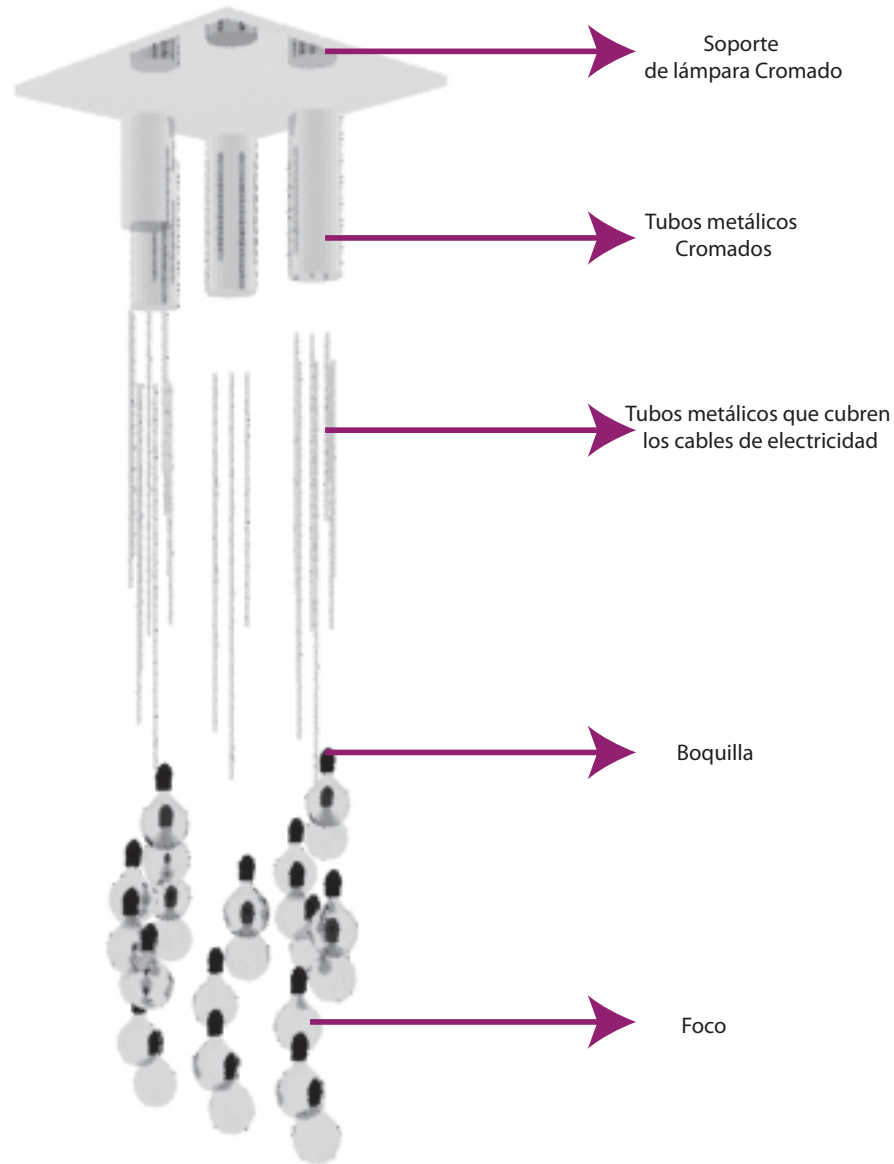
LÁMINAS:
53

OBJETO EMBLEMÁTICO UTILITARIO: LÁMPARAS RESTAURANTE



DETALLE UNIONES LÁMPARA

*Los tubos más delgados tienen rosca en el principio y al final, para que así se puedan enroscar con las boquillas.

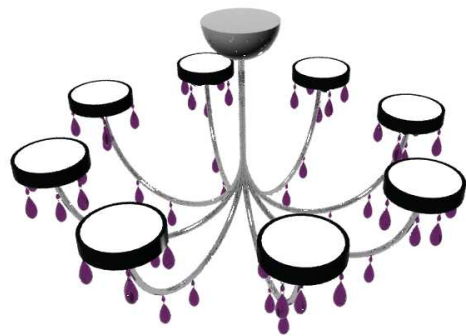


EXPLOSIÓN LÁMPARA RESTAURANTE

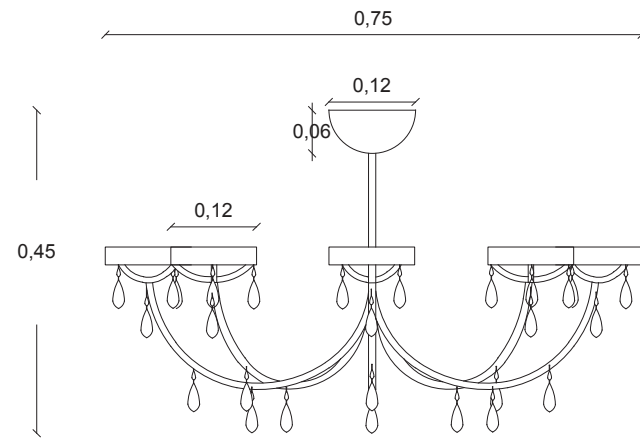
OBJETO EMBLEMÁTICO UTILITARIO: LÁMPARAS RECEPCIÓN



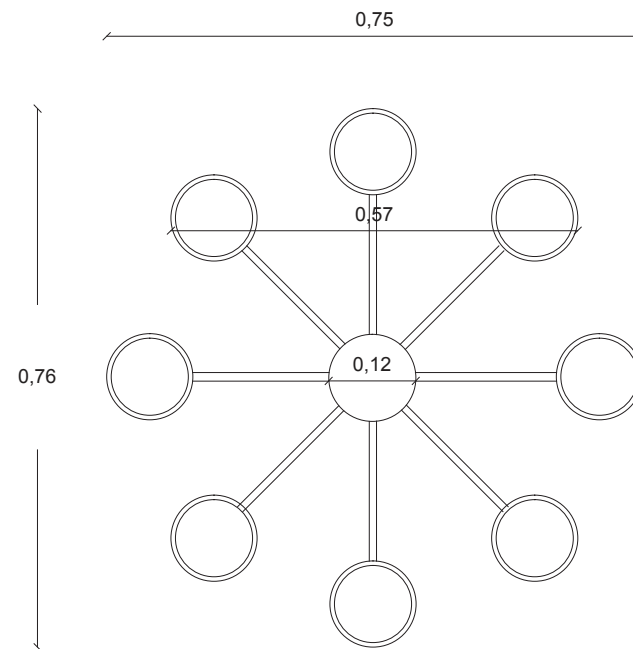
El diseño de las lámparas en forma de araña, tienen la forma y concepto del ishpingo, una de las especias utilizadas en la colada morada.



PERSPECTIVA 1

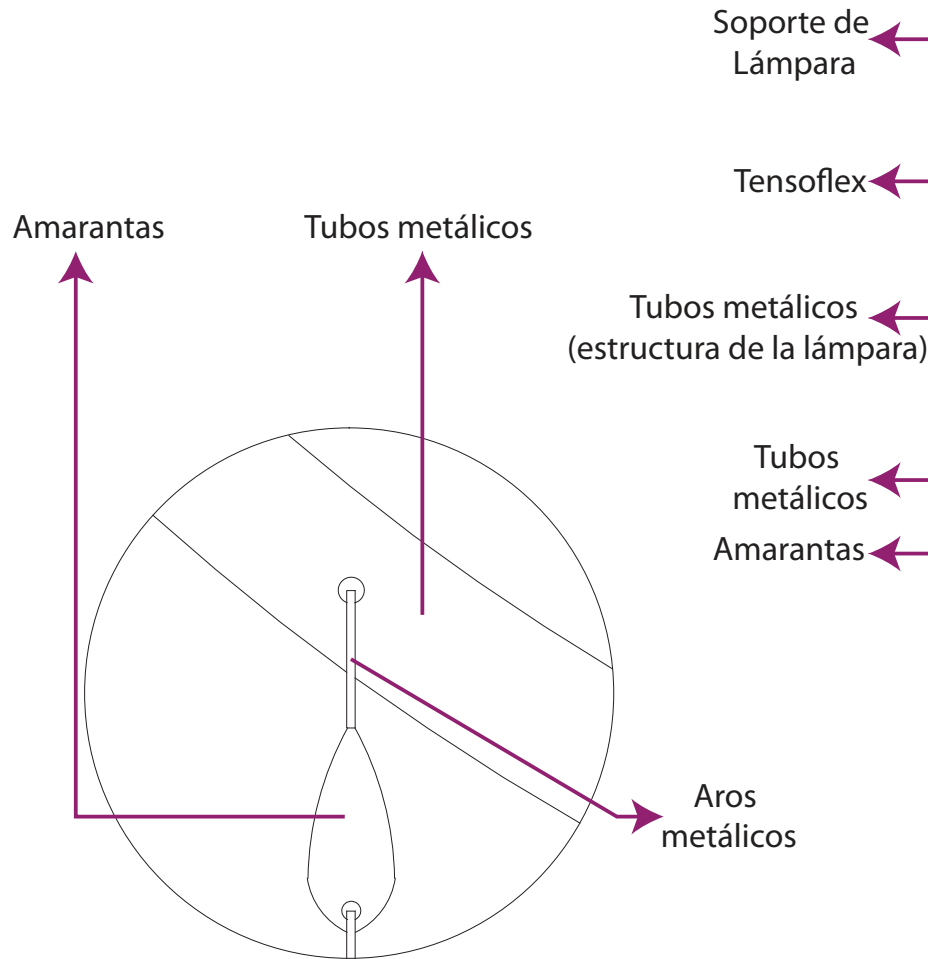


VISTA LATERAL
ESC 1:75



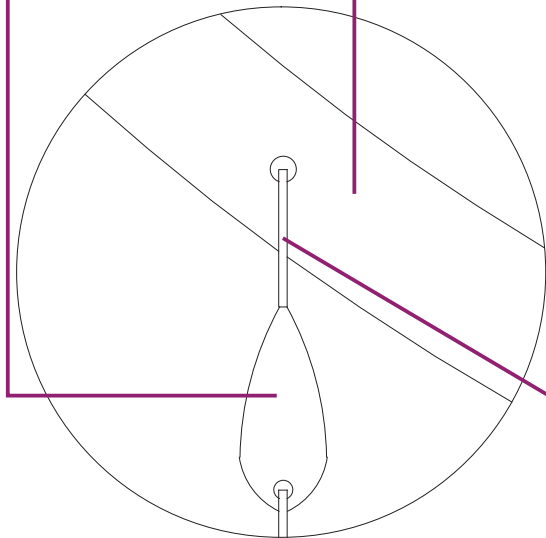
PLANTA
ESC 1:75

OBJETO EMBLEMÁTICO UTILITARIO: LÁMPARAS RECEPCIÓN



Amarantas

Tubos metálicos



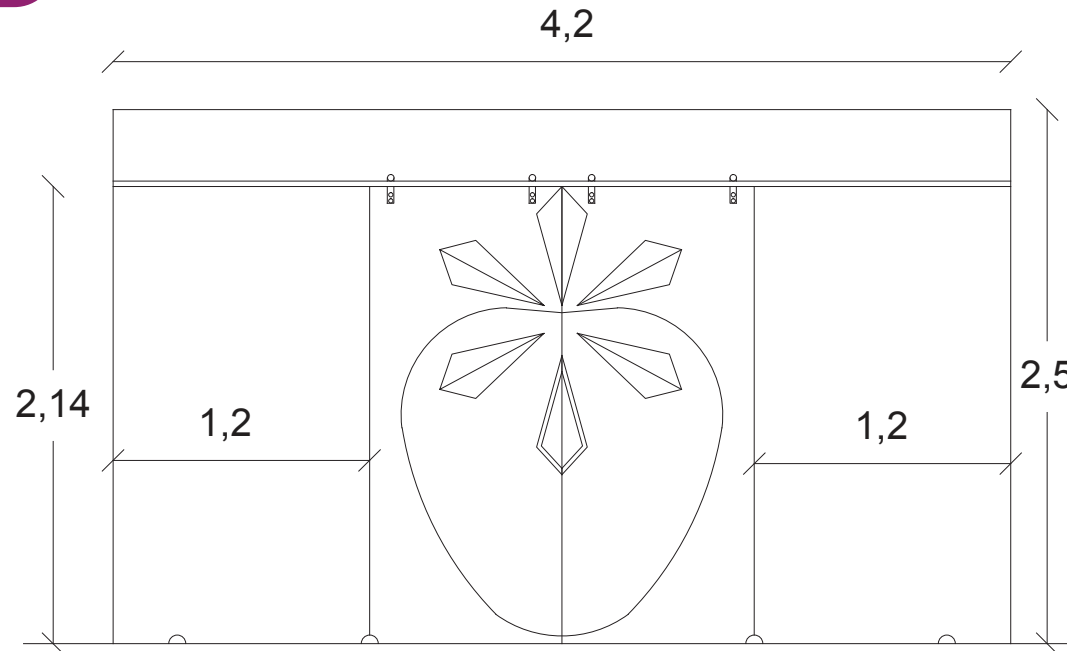
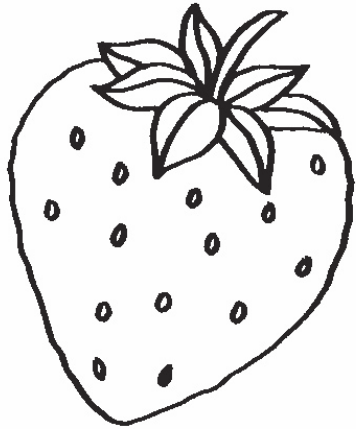
DETALLE UNION AMARANTAS CON TUBOS

EXPLOSIÓN LÁMPARA RECEPCIÓN



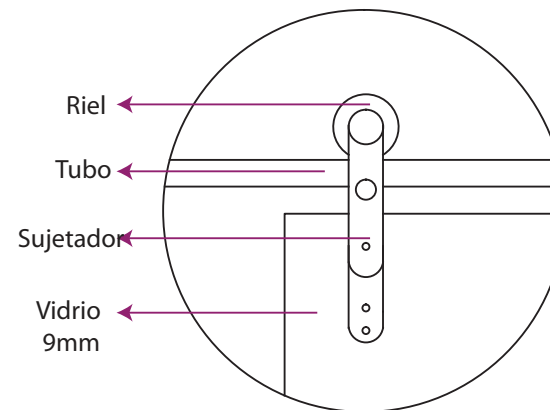
PERSPECTIVA 2

OBJETO EMBLEMÁTICO ARQUITECTÓNICO: Puertas

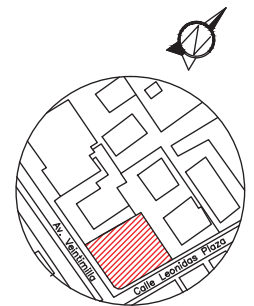


VISTA FRONTAL
ESC 1:25

La frutilla es una de las frutas que se utiliza en la preparación de la Colada Morada, para realizar las puertas de vidrio que serán ubicadas en la recepción y el restaurante, se tomó en cuenta la forma que tiene la fruta. La frutilla está grabada en la puerta de vidrio y una de las hojas van a ser los picaportes de las puertas.



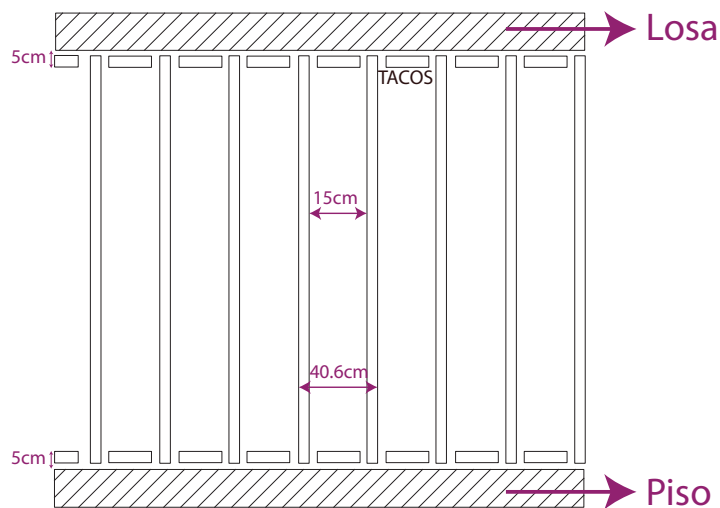
DETALLE HERRAJE PUERTA



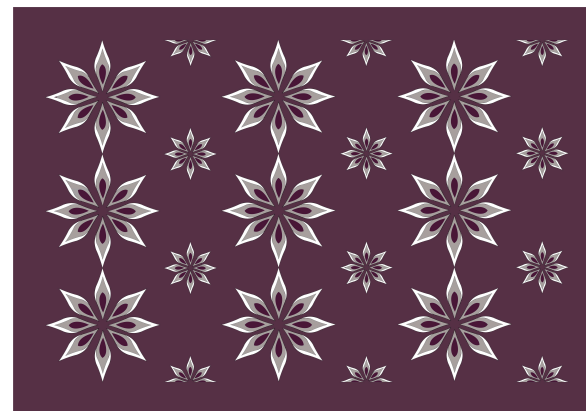
OBJETO EMBLEMÁTICO ARQUITECTÓNICO: Paredes-Tapiz



El anís estrellado fue la inspiración para la realización del diseño del papel tapiz y de algunas paredes. Dichas paredes fueron realizadas con GYPSUM y las formas irán con tiras de LEDS RGB.

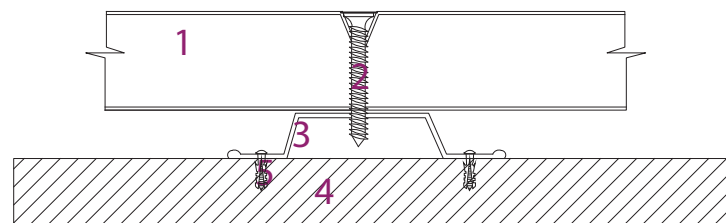


Colocación de GYPSUM en paredes para realizar diseño de anís estrellado

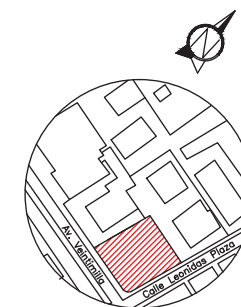


PAPEL TAPIZ

Los colores utilizados son morado, blanco y gris.
El tamaño del papel tapiz varía dependiendo del lugar en el cual va a ser colocado



- 1.- Placa de GYPSUM
- 2.- Tornillo tipo drywall 1" autorroscantes
- 3.- Perfiles OMEGA
- 4.- Pared
- 5.- Fijación con chazo expansivo plástico 1/4 x 1 1/2



SEÑALÉTICA

PICTOGRAMAS



Baños



Discapacitados



Cocina

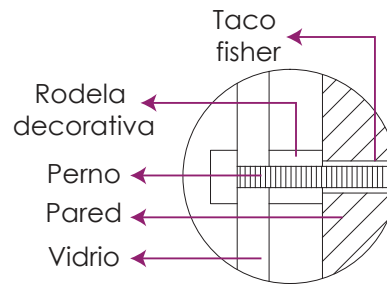


Bar



No Fumar

IDENTIFICATIVAS



DETALLE ANCLAJE INFORMATIVOS CON PARED

*El tipo de letra usado es AVANTI.

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

TUTOR:
ARQ. Pablo López
CORRECTOR:
ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:

Av. Veintimilla
Calle Leonidas Plaza

Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

SEÑALÉTICA

FECHA: 24/Junio/2013	LÁMINAS: 59
-------------------------	----------------

PROGRAMA DE DISEÑO					VARIABLES DE DISEÑO				
ZONAS	AREAS	FUNCIÓNES	PROCESOS	M2	APOSEMÁNTICA	MORFOSEMÁNTICA	ERGONOMÍA	ILUMINACIÓN	SEÑALÉTICA
Ingreso	Recepción	Dar la bienvenida a los usuarios /clientes	Ingresar al restaurante	39.87	Colores neutros en piso y paredes. Colores saturados en mobiliario y metales en adornos	Mobiliario curvo, formas curvas, las mismas que brindan al usuario un estado de relajación desde el ingreso al restaurante.	Buena acústica y climatización	General, decorativa y puntual.	Señalética Identificativas
	Ventas/ Exhibición	Exhibición y venta de artesanías propias del país	venta y exhibición	59.48	Colores neutros en pisos y paredes. Colores saturados en mobiliario. Metales en adornos y apliques.	Formas rectas en mobiliario; piso y curvas en diseño de cielo raso.	Mobiliario unico para cada necesidad. Diseñado de acuerdo a las medidas ergonómicas estándar.	General, puntual, decorativa.	Señalética Identificativas
	Hall	Direccionar la cliente a las distintas áreas	direccionar	37.26	Colores neutros en diseño de pisos y paredes. Mobiliario y diseño de tabique divisorio tienen colores saturados. Adornos en colores metálicos.	Formas rectas en mobiliario y tabique divisorio, lámparas con forma curvas.	Mesas con dimensiones adecuadas, para ser ergonómicas para ubicar decoración.	General y puntual	Señalética Identificativas
	Parqueadero	Guardar los autos	Estacionar	68.4	Colores neutros en diseño de piso y colores saturados.	Formas curvas y rectas.	Dimensiones adecuadas para autos	Iluminacion natural en el día y artificial en la noche.	Direccional, pictogramas e identificativas.
Administrativa	Gerencia	Controlar las necesidades del restaurante y del bar.	Toma de decisiones, realizar contratos, vigilar que todo esté en orden tanto en el restaurante como en el bar	14.15	Neutros en piso y paredes, mobiliario en colores saturados como morado y negro. Metales en adornos	Mesa con formas rectas y asientos con formas curvas.	Dimensiones de mobiliario para adultos. Climatización.	Natural. Y General, decorativa y puntual.	Señalética identificativa.
	Secretaría	Ayudar a los administrativos y guiar a los usuarios.	Llevar la agenda y los trámites	5.89	Neutros en piso y paredes, mobiliario en colores saturados como morado y wengue.	Mesa curva y asiento curvo, diseño de cielo raso curvo	Dimensiones de mobiliario para adultos. Climatización.	General, decorativa y puntual.	Señalética identificativa.
	Contabilidad	Registrar los estados financieros	Manejo de la informacion económica	6.86	Neutros en pisos y paredes, metales en decoración y colores saturados en mobiliario	Formas rectas y detalles curvos.	Dimensiones de mobiliario para adultos. Climatización.	Natural. Y General, decorativa y puntual.	Señalética identificativa.
Servicios	Baños	Necesidades biológicas	Servicios higienicos y tocador	32.26	Colores en gama de café desde crema hasta café obscuro, detalles en metales (cobre) y apliques de pared en metal morado	Formas rectas y simples.	Muebles lisos. Baños para personas discapacitadas. Extractor de olores.	General difusa, decorativa.	Pictogramas
	Bodega	Guardar objetos o alimentos	Deposito de objetos varios	37.33	Colores neutros.	Formas rectas.	Dimensiones adecuadas	Luz artificial fluorescente	Señalética identificativa.
	Guardiania	Proteger a los clientes y al bar-restaurant	Estar al tanto de la seguridad del establecimiento	6	Colores neutros y café	Formas rectilineas.	Dimensiones adecuadas.	General difusa y puntual.	Señalética identificativa.
Alimentos	Área de Mesas	Comer y disfrutar un momento social	Comer y conversar	292.5	Gama de colores café, y crema. Color morado y negro, blanco y gris. Adornos en metal.	Formas curvas y rectas.	Climatización y buena acustica. Muebles cómodos	Natural, general, decorativa, puntual.	Señalética identificativa.
	Salas VIP	Comer y disfrutar un momento social	comer y conversar	51.79	Colores crema, gris, morado, negro y blanco.	Formas curvas y rectas	Climatización y buena acustica. Muebles cómodos	Natural, general, decorativa, puntual.	Señalética identificativa.
	Bar	Distraerse con música en vivo, disfrutar de algunas bebidas, conversar.	Tomar bebidas y conversar	86.33	Colores crema, negro, tomate, blanco, café	Formas curvas y rectas	Buena climatización y acústica, muebles cómodos y ergonomicos.	Natura, decorativa, puntual.	Señalética Identificativa
	Cocina	Preparar alimentos	Preparar los distintos alimentos para ser entregados en las distintas mesas	211.51	Colores blancos, neutros y fáciles de mantener	Formas rectas	Buena climatización, muebles ergonómicos y cómodos para los cocineros	Natural, decorativa y puntual	Señalética identificativa
Recreativa	Patios y Jardines	espacio de relajación y para poder disfrutar alimentos al aire libre	comer, disfrutar y conversar	187.8	Colores neutros, plateados, adornos metálicos, Jardines verticales.	Formas rectas y curvas.	Mobiliario adecuado.	Natural, puntual, decorativa, guia	Señalética direccional y pictogramas.

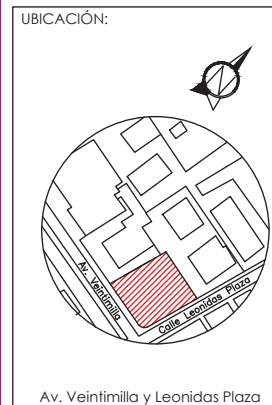
Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

TUTOR:
ARQ. Pablo López
CORRECTOR:
ARQ. Wilhelm Montalvo



CONTIENE:

CUADRO DE ACABADOS

FECHA:
24/Junio/2013

LÁMINAS:
60



PERSPECTIVA RECEPCIÓN

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

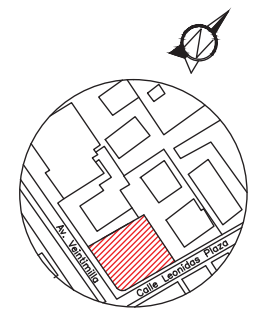
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PERSPECTIVAS
S/E

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

61



PERSPECTIVA ALMACEN

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

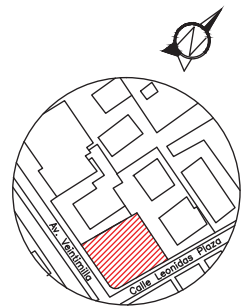
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PERSPECTIVAS
S/E

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

62



PERSPECTIVA HALL PLANTA BAJA

Facultad de Arquitectura/
 Escuela de Arquitectura
 Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
 TEMA:
 Bar-Restaurant Cultural
 Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
 Gordillo Rodríguez

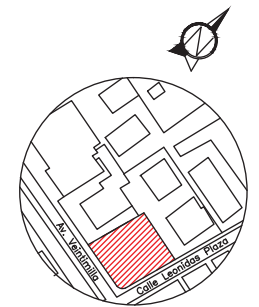
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PERSPECTIVAS
 S/E

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

63



PERSPECTIVA RESTAURANTE

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

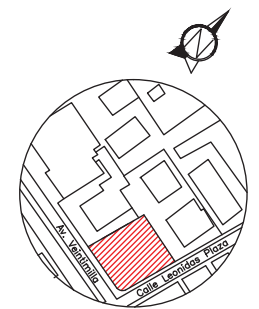
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PERSPECTIVAS
S/E

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

64



PERSPECTIVA RESTAURANTE

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

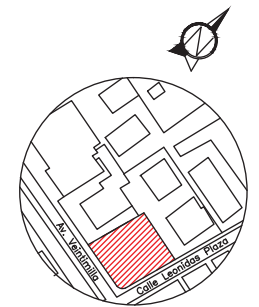
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PERSPECTIVAS
S/E

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

65



PERSPECTIVA RESTAURANTE

uda.

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
Laureate International Universities

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

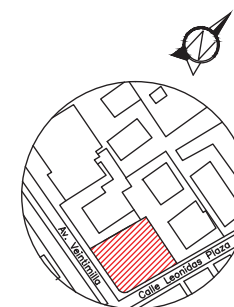
AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

TUTOR:

ARQ. Pablo López
CORRECTOR:
ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PERSPECTIVAS
S/E

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

66



PERSPECTIVA BAÑO

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

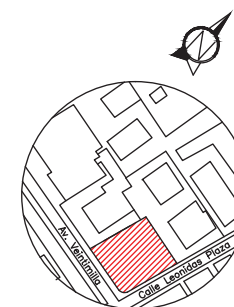
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PERSPECTIVAS
S/E

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

67



PERSPECTIVA PATIO POSTERIOR

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

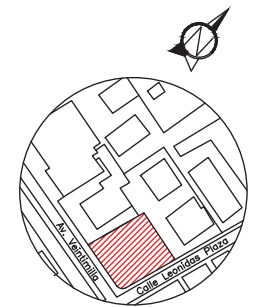
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

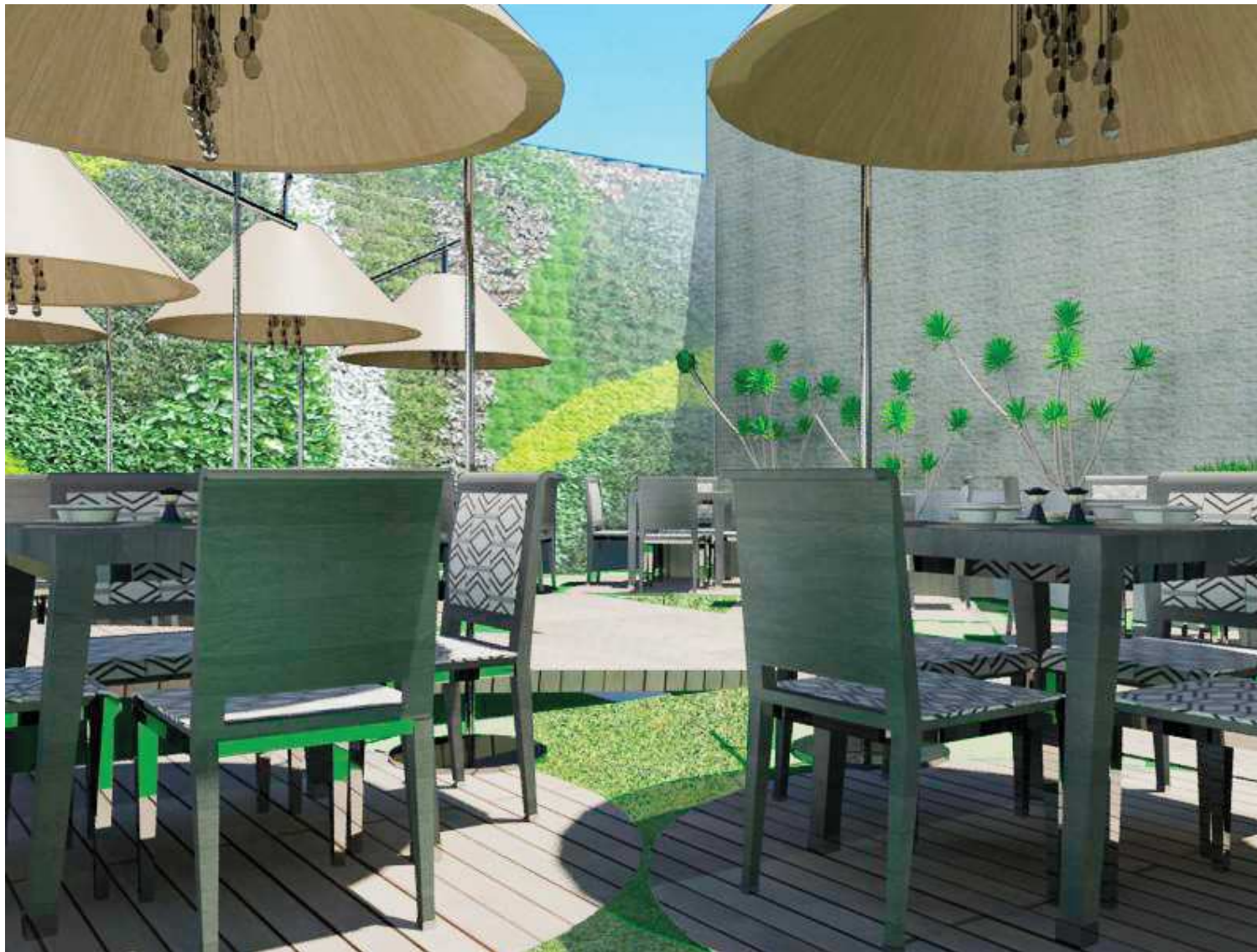
PERSPECTIVAS
S/E

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

68



PERSPECTIVA PATIO POSTERIOR

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

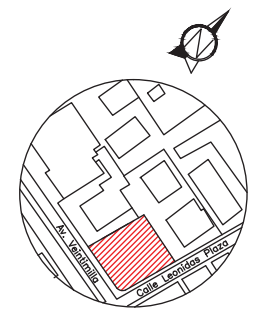
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PERSPECTIVAS
S/E

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

69



PERSPECTIVA SALA VIP

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

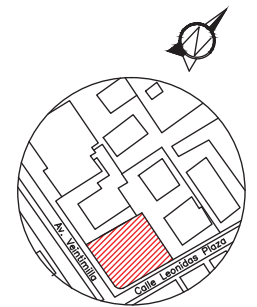
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PERSPECTIVAS
S/E

FECHA:

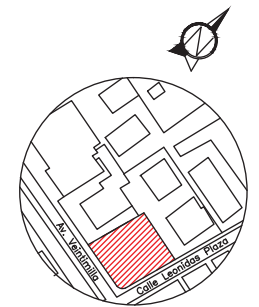
24/Junio/2013

LÁMINAS:

70



PERSPECTIVA RESTAURANTE





PERSPECTIVA RESTAURANTE

Facultad de Arquitectura/
Escuela de Arquitectura
Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
TEMA:
Bar-Restaurant Cultural
Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
Gordillo Rodríguez

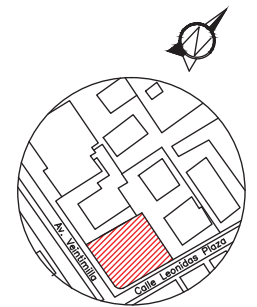
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PERSPECTIVAS
S/E

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

72



PERSPECTIVA BAR

Facultad de Arquitectura/
 Escuela de Arquitectura
 Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
 TEMA:
 Bar-Restaurant Cultural
 Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
 Gordillo Rodríguez

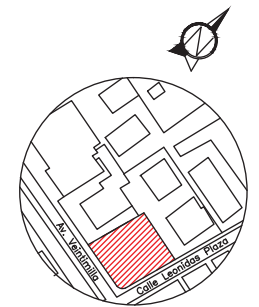
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

PERSPECTIVAS
 S/E

FECHA:

24/Junio/2013

LÁMINAS:

73



PERSPECTIVA BAR

Facultad de Arquitectura/
 Escuela de Arquitectura
 Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
 TEMA:
 Bar-Restaurant Cultural
 Ecuatoriano

AUTOR:

 María Eugenia
 Gordillo Rodríguez

TUTOR:
 ARQ. Pablo López
 CORRECTOR:
 ARQ. Wilhelm Montalvo

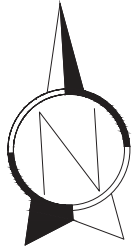
UBICACIÓN:

Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

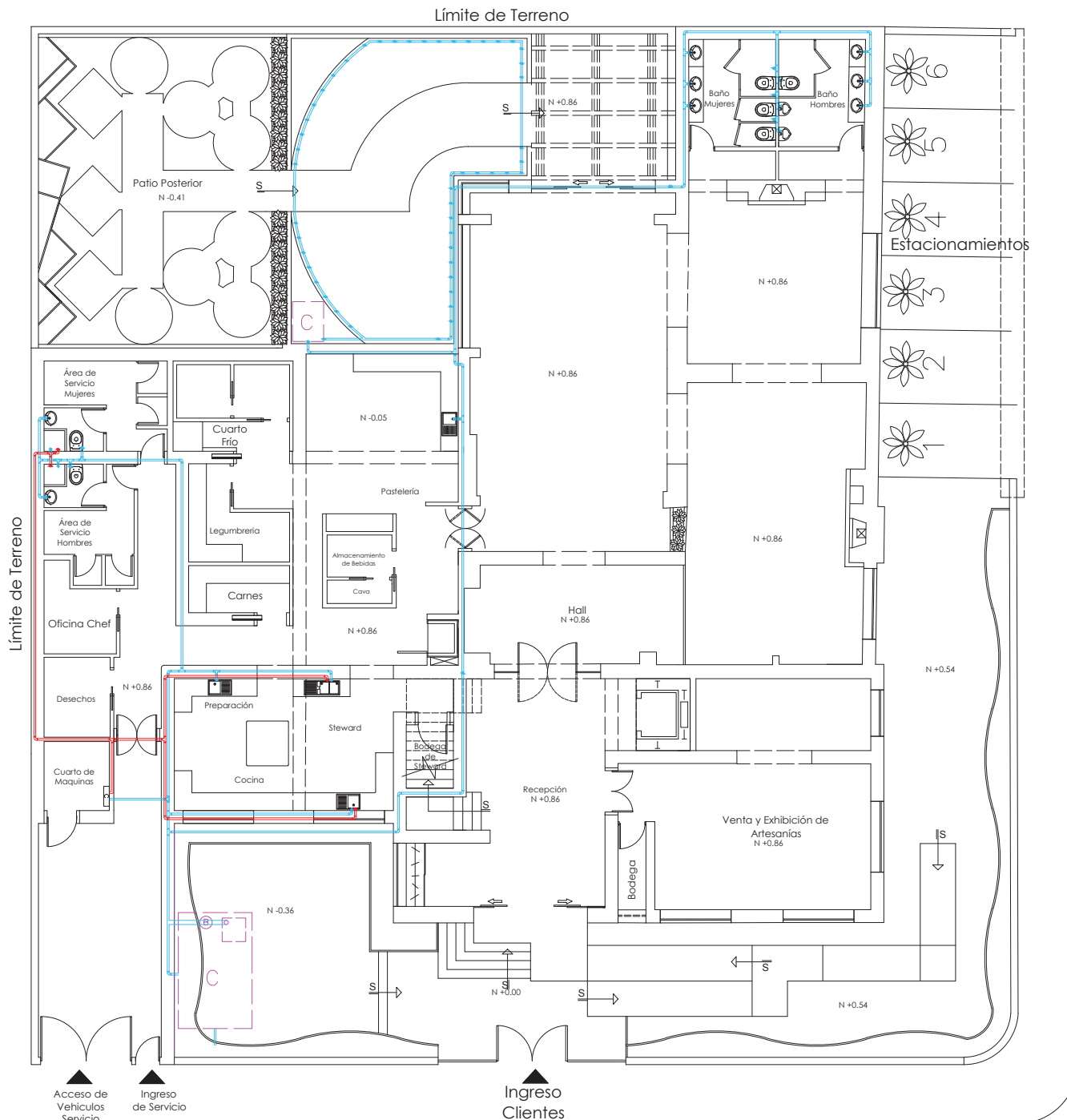
CONTIENE:

 PERSPECTIVAS
 S/E

FECHA: 24/Junio/2013	LÁMINAS: 74
-----------------------------	--------------------

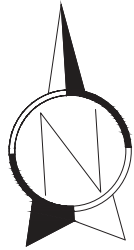


Simbología	Nombre
	Tubería Agua Caliente
	Tubería Agua Fría
	Llave de paso
	Bomba
	Medidor
	Válvula de Flotador
	Montante
	Bajante
	Codo de 90°
	TEE
	Universal
	Calefón

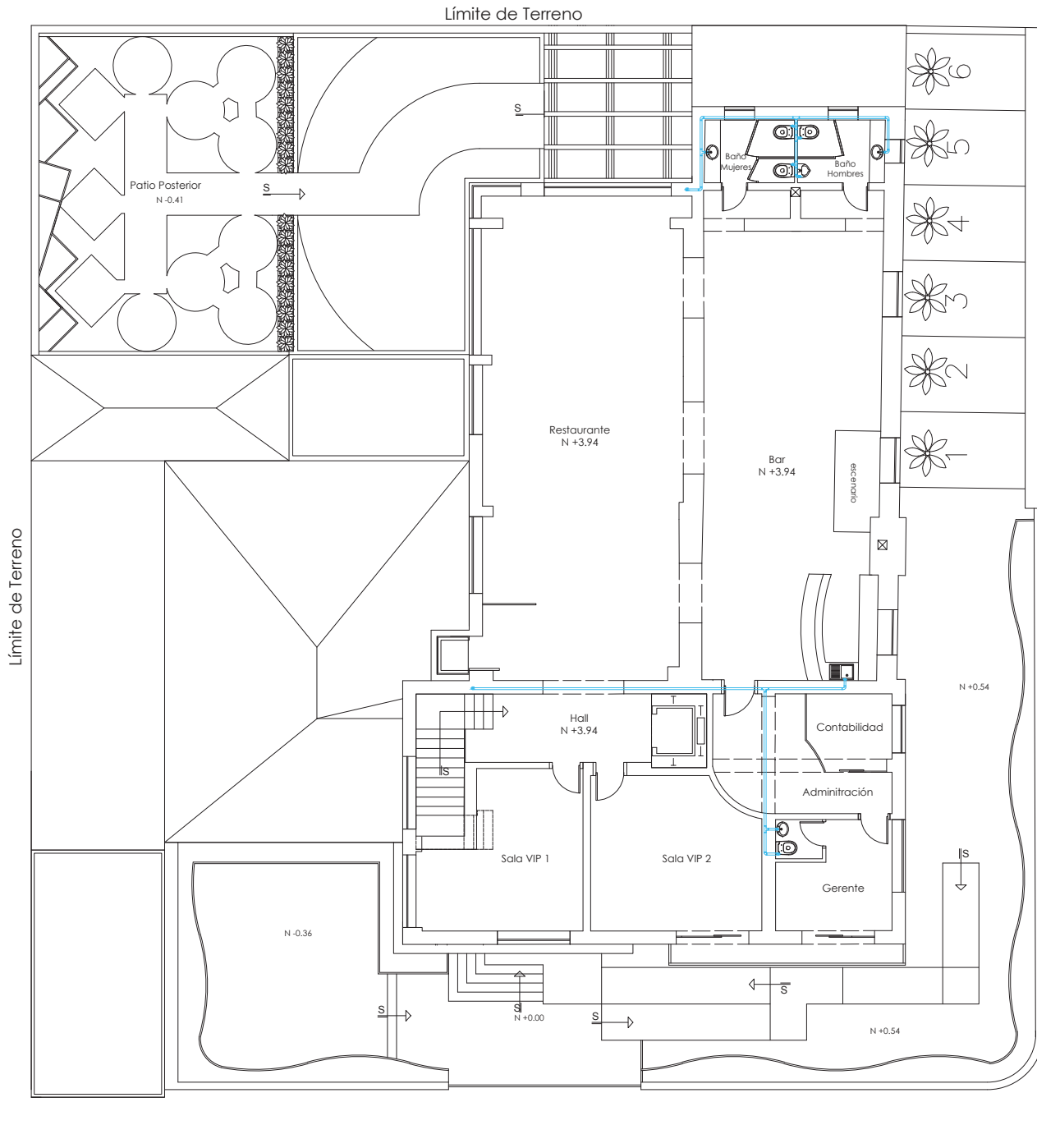


Avenida Veintimilla
PLANTA BAJA
 Instalaciones Hidráulicas
 ESC 1:150

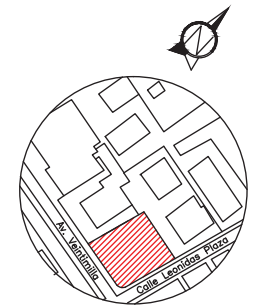
Calle Leonidas Plaza



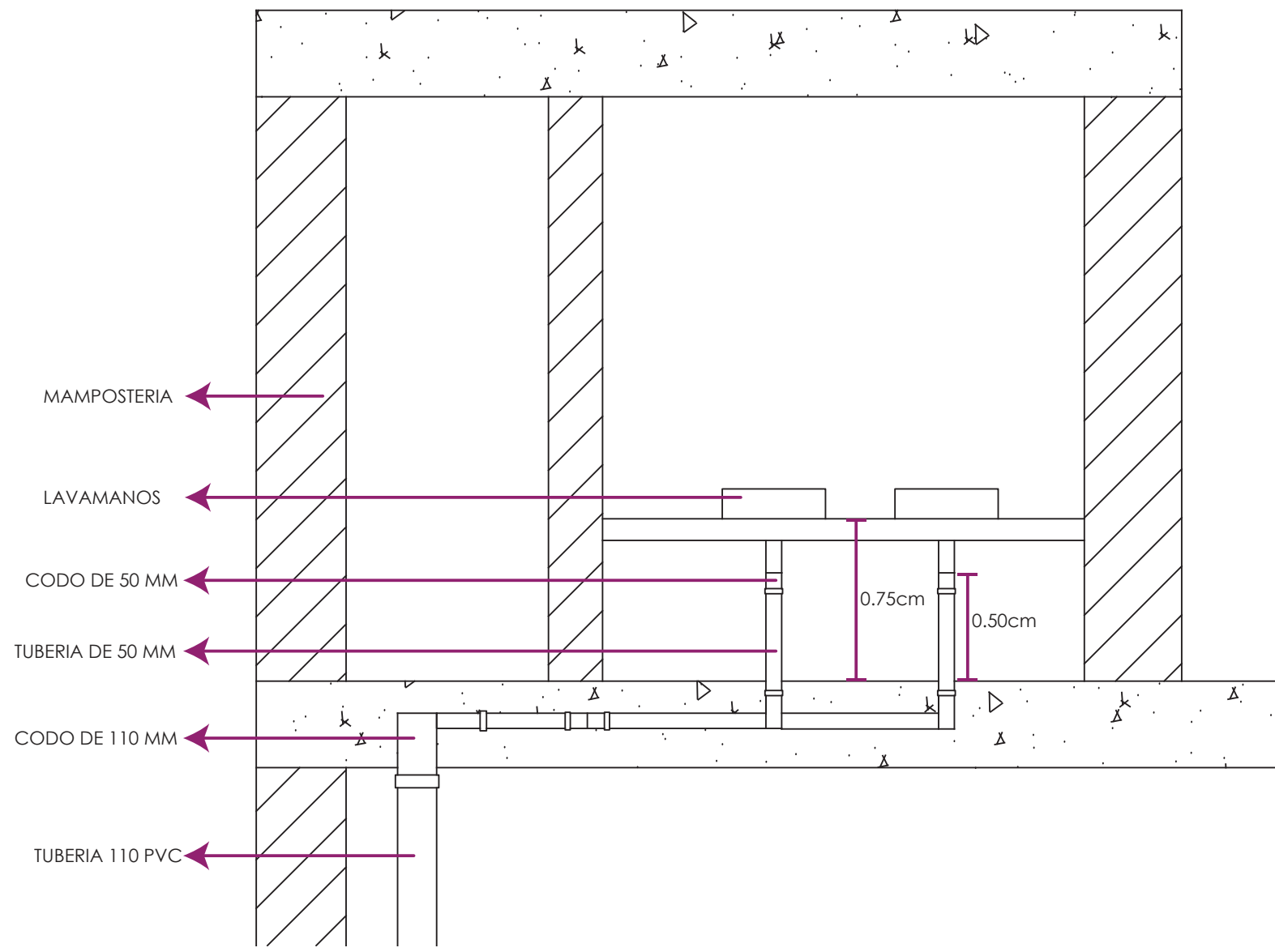
Simbología	Nombre
	Tubería Agua Caliente
	Tubería Agua Fría
	LLave de paso
	Bomba
	Medidor
	Válvula de Flotador
	Montante
	Bajante
	Codo de 90°
	TEE
	Universal
	Calefón



Avenida Veintimilla
PLANTA ALTA
 Instalaciones Hidráulicas
 ESC 1:150



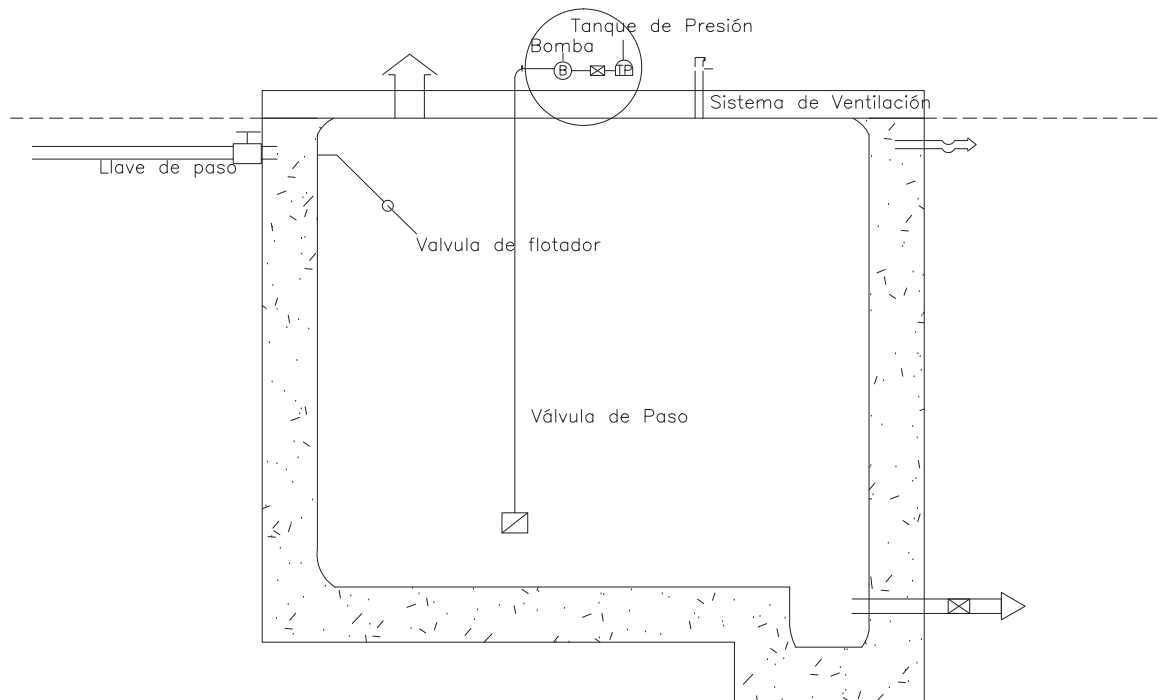
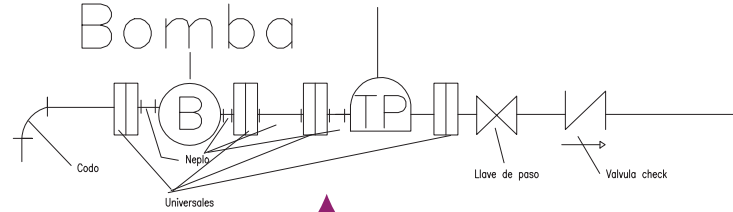
Calle Leonidas Plaza



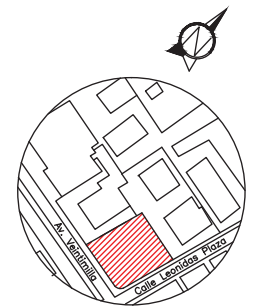
DETALLE DE CONEXIONES DE TUBERIA DE LAVAMANOS CON BAJANTE DE AGUAS SERVIDAS
ESC 1:20

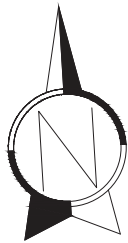
Tanque de Presión

Bomba

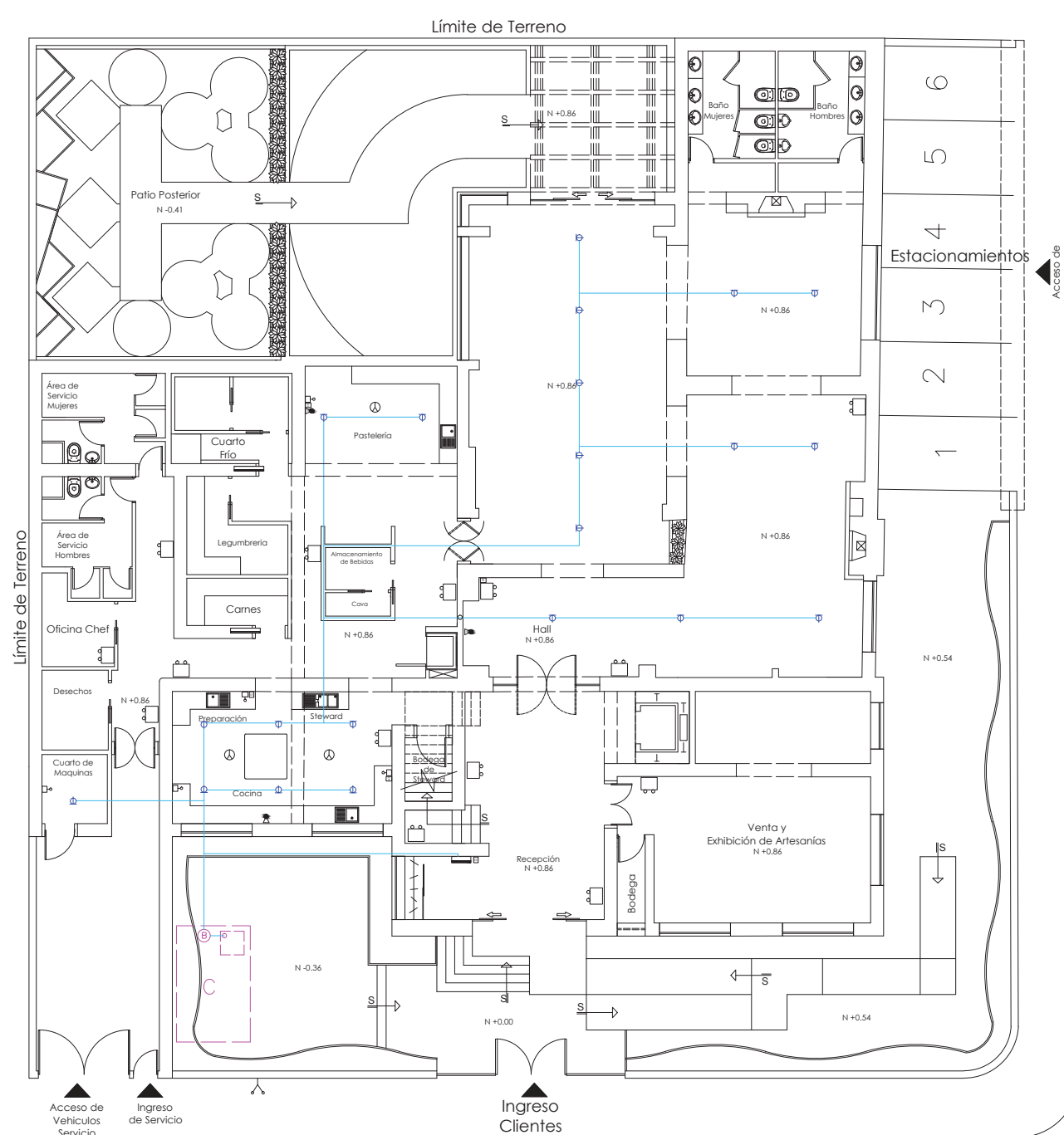


DETALLE CISTERNA
ESC 1:10





Símbología	Nombre
	Red de Agua de Incendios
	Columna de Agua Contra Incendios
	Válvula de Compuerta
	Válvula Check
	Gabinete Contra Incendios
	Extintor de Incendio de 10 a 20 lbs. de polvo químico seco tipo ABC
	Pulsador de Emergencia
	Luminarias de Emergencia
	Válvula siamesa
	Reductor de diámetro
	Detector de Humo
	Rociador Automático
	Sirena de Incendios



Av. Veintimilla
**PLANTA BAJA INTALACIONES
 CONTRA INCENDIOS**
 ESC 1:150



Facultad de Arquitectura/
 Escuela de Arquitectura
 Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
 TEMA:
 Bar-Restaurant Cultural
 Ecuatoriano

AUTOR:
 María Eugenia
 Gordillo Rodríguez

TUTOR:
 ARQ. Pablo López
 CORRECTOR:
 ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:

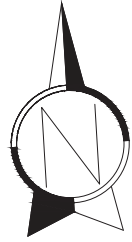
Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:
 PLANTAS DE INSTALACIONES

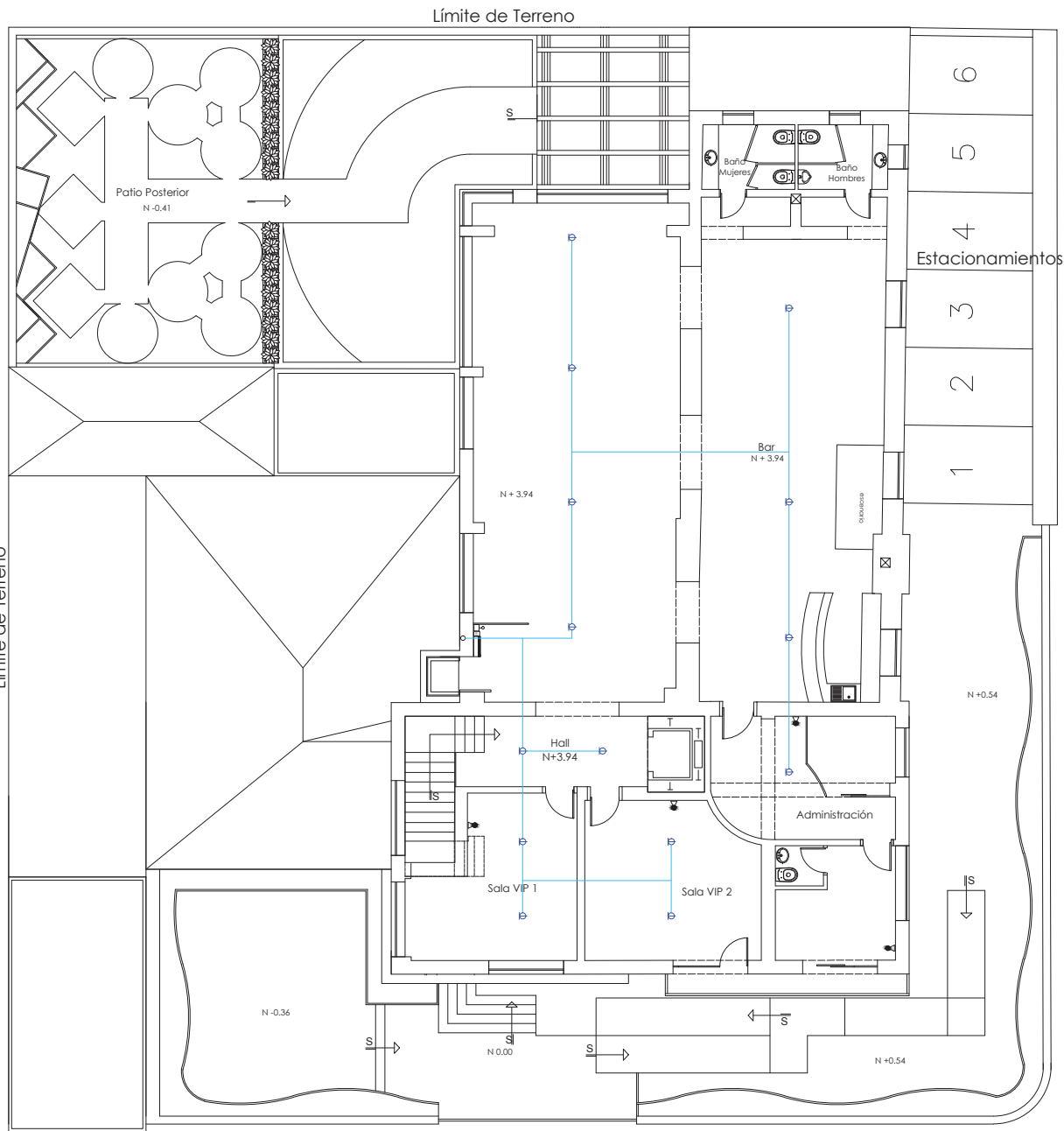
FECHA:
 24/Junio/2013

LÁMINAS:
79

Calle Leonidas Plaza



Simbología	Nombre
	Red de Agua de Incendios
	Columna de Agua Contra Incendios
	Válvula de Compuerta
	Válvula Check
	Gabinete Contra Incendios
	Extintor de incendios de 10 a 20 lbs. de polvo químico seco tipo ABC
	Pulsador de Emergencia
	Luminarias de Emergencia
	Válvula siamesa
	Reductor de diámetro
	Detector de Humo
	Rociador Automático
	Sirena de Incendios

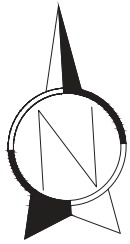


Calle Leonidas Plaza

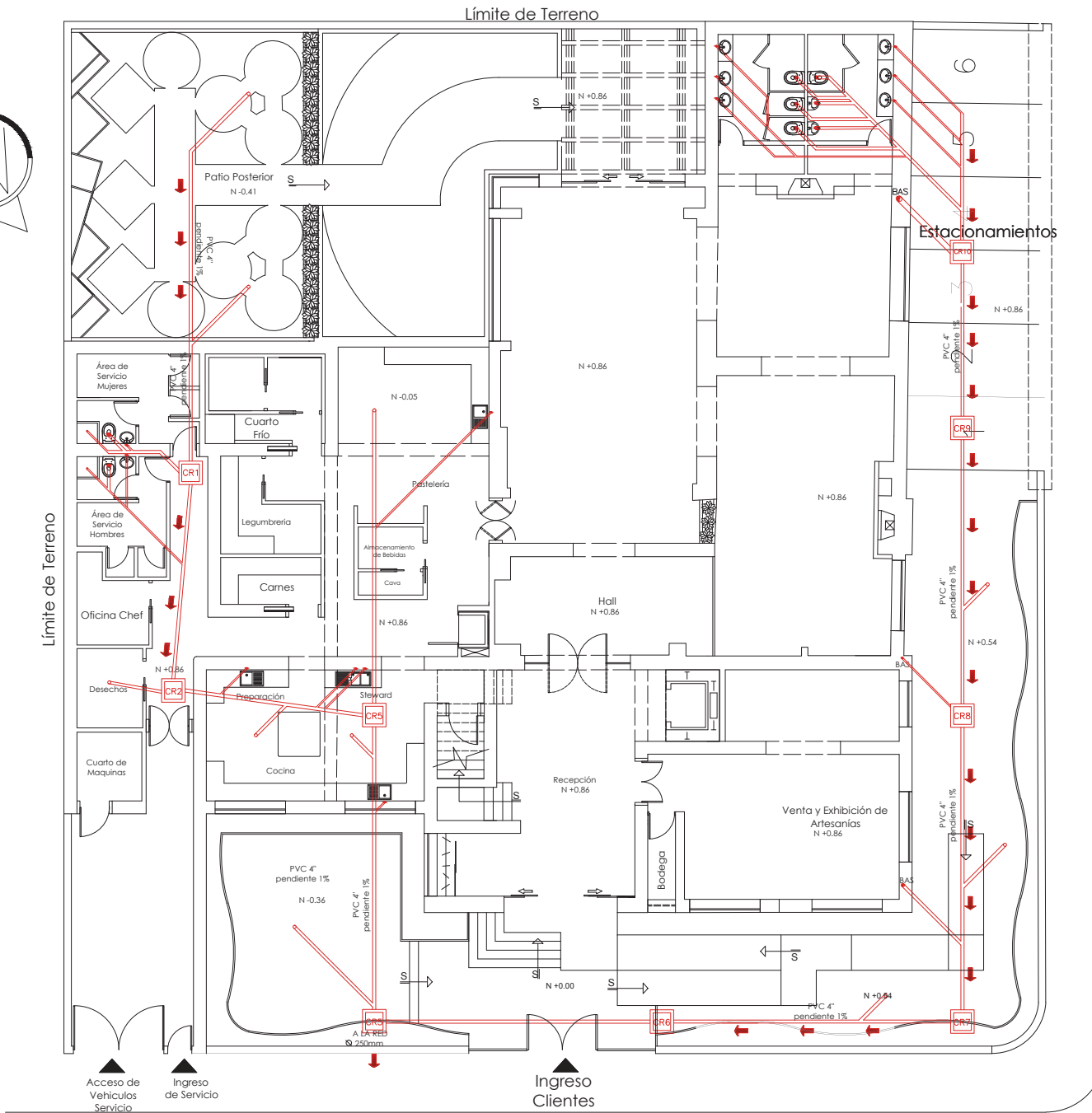
Av. Veintimilla
**PLANTA ALTA INSTALACIONES
 CONTRA INCENDIOS**
 ESC 1:150

UBICACIÓN:

Av. Veintimilla y Leonidas Plaza



Simbología	Nombre
	Tubos PVC Ø4"
	Bajante
	Codo 90° Ø4"
	Yee Ø4" con reducción Ø2"
	Codo 45°
	Sifón Ø2", 4"
	Rejillas
BAS	Bajante de Aguas Servidas



Av. Veintimilla
PLANTA BAJA
 Instalaciones Sanitarias
 ESC 1:150

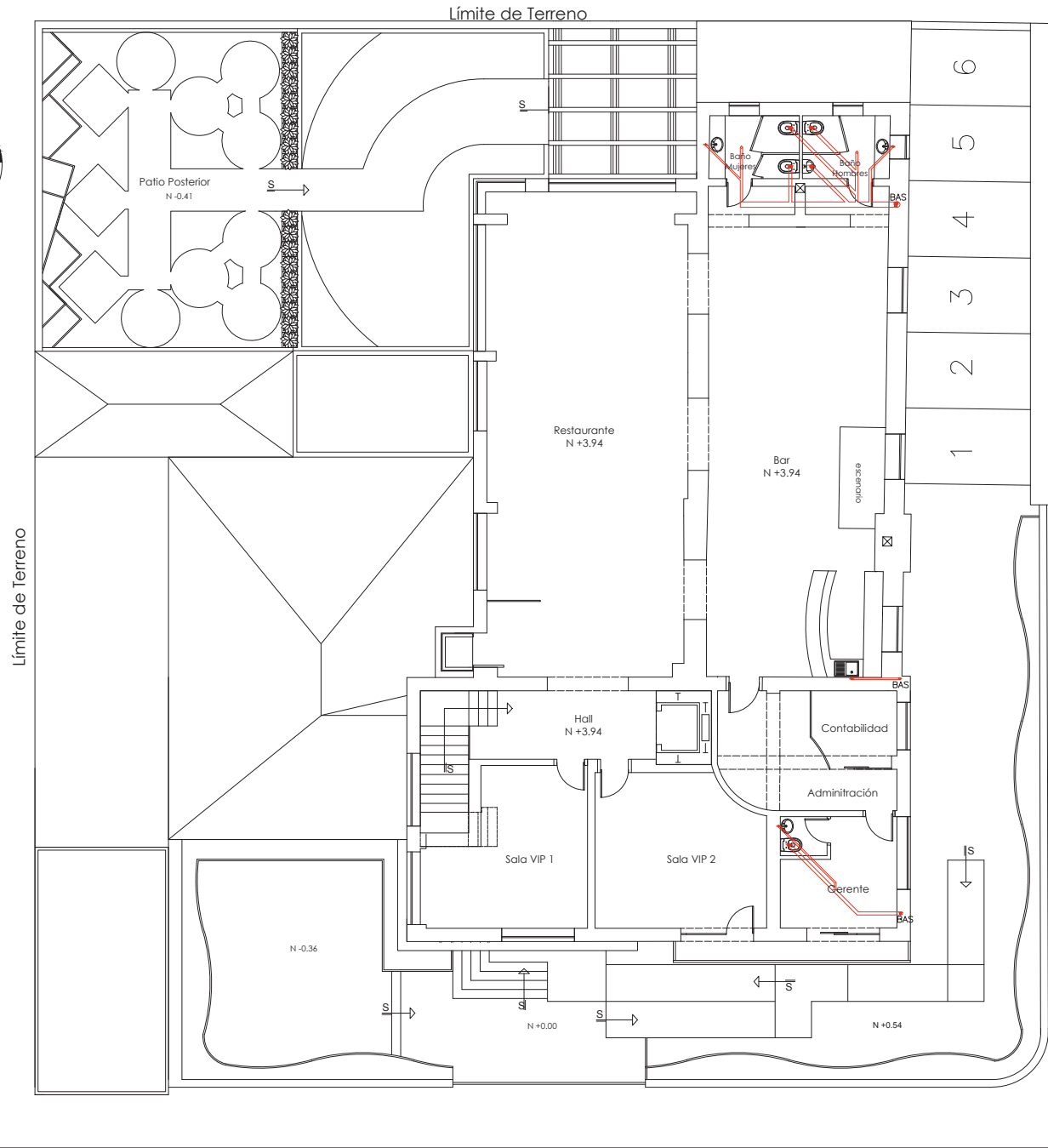
UBICACIÓN:

Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

Calle Leonidas Plaza

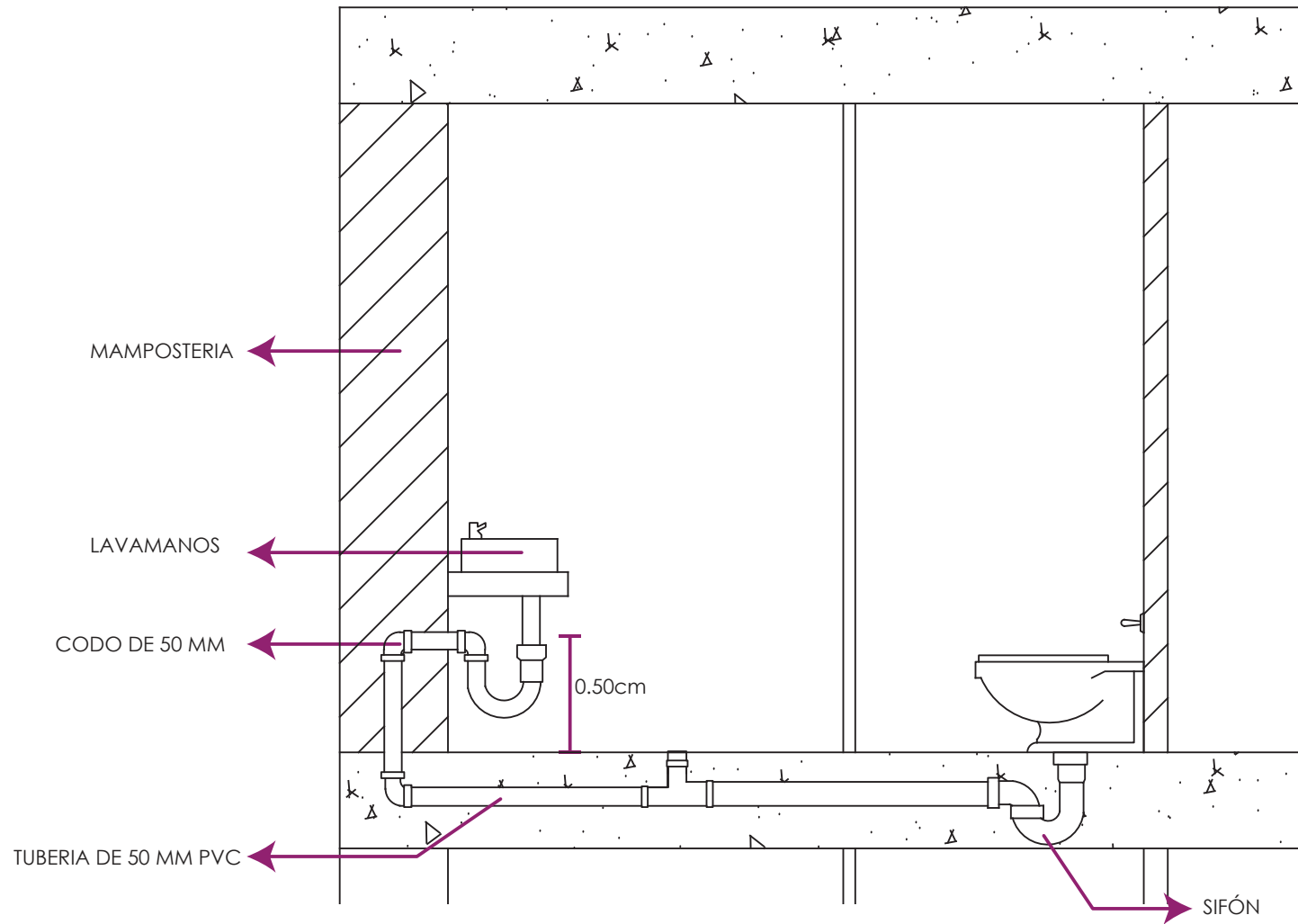
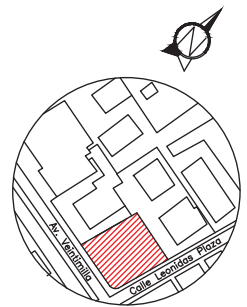


Simbología	Nombre
	Tubos PVC Ø4"
	Bajante
	Codo 90° Ø4"
	Yee Ø4" con reducción Ø2"
	Codo 45°
	Sifón Ø2",4"
	Rejillas
BAS	Bajante de Aguas Servidas



Avenida Veintimilla
PLANTA ALTA
 Instalaciones Hidráulicas
 ESC 1:150

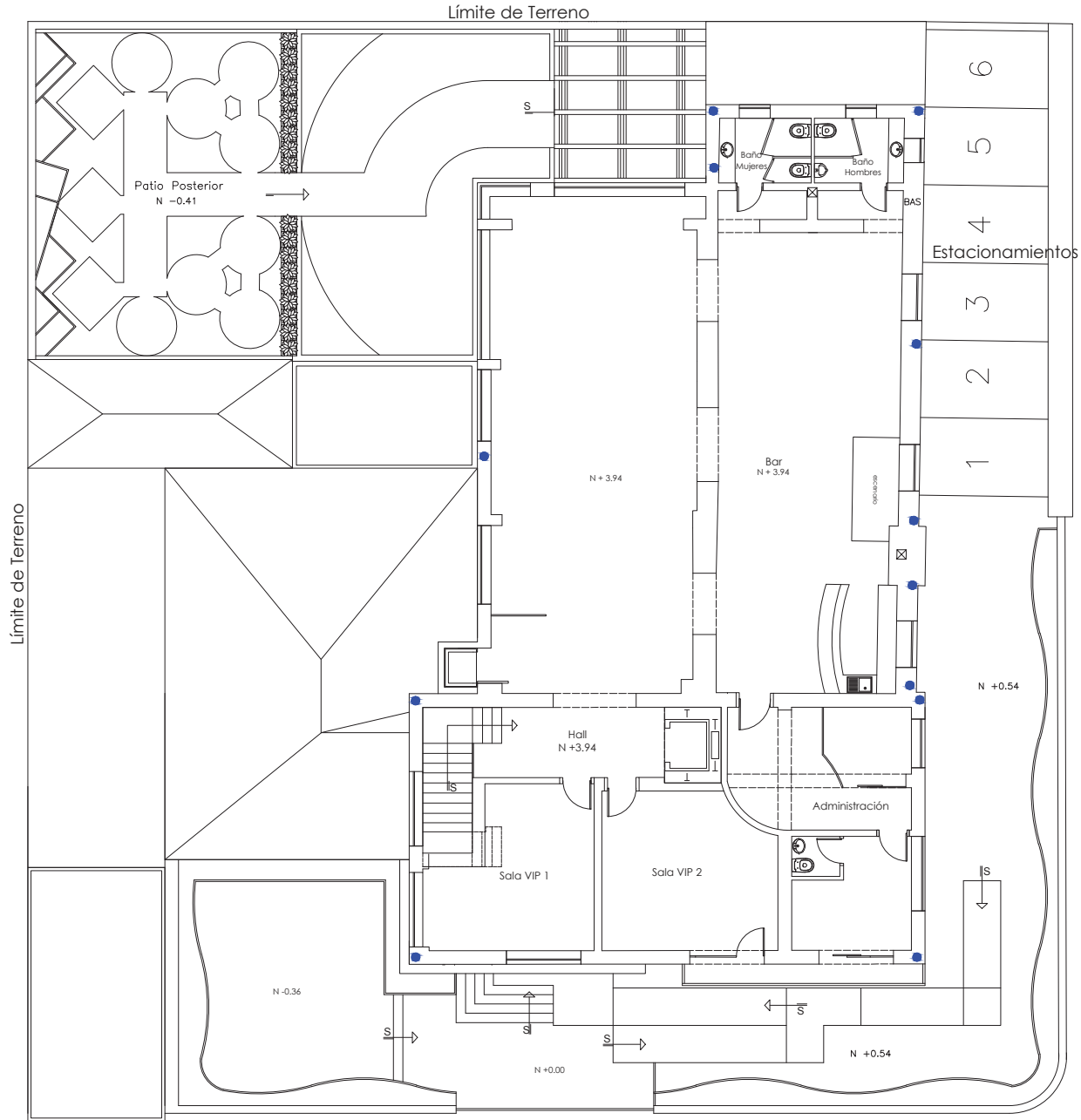
Calle Leonidas Plaza



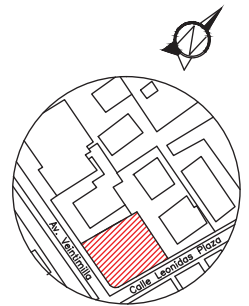
DETALLE DE INSTALACIONES SANITARIAS
ESC 1:20



Simbología	Nombre
	Tubos PVC Ø4"
	Bajante Aguas Lluvias
	Codo 90° Ø4"
	Yee Ø4" con reducción Ø2"
	Codo 45°
	Bajante de Aguas Lluvias
	Poncheras

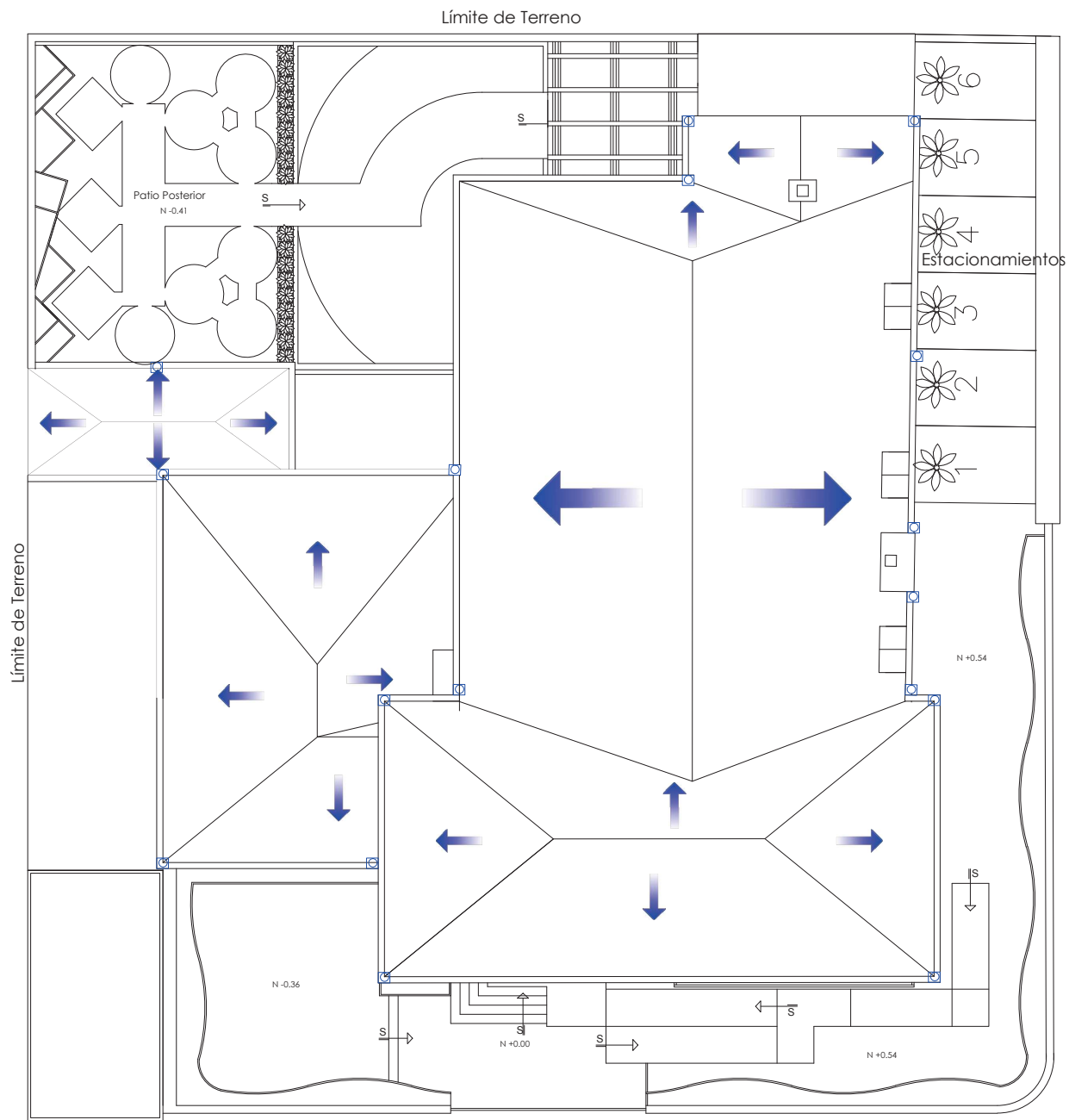


Av. Veintimilla
PLANTA ALTA
 Instalaciones Aguas Lluvias
 ESC 1:150

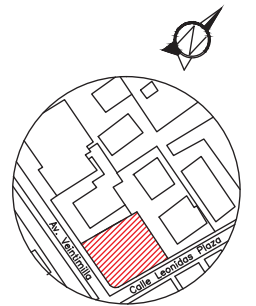




Simbología	Nombre
	Tubos PVC Ø4"
	Bajante Aguas Lluvias
	Codo 90° Ø4"
	Yee Ø4" con reducción Ø2"
	Codo 45°
BAL	Bajante de Aguas Lluvias
	Poncheras

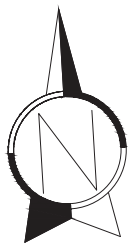


Av. Veintimilla
PLANTA DE CUBIERTAS
 Instalaciones Aguas Lluvias
 ESC 1:150



Calle Leonidas Plaza

Límite de Terreno



Simbología	Nombre
⊕	Luz General
△	Luz Decorativa
⊗	Luz Puntual
◐	Aplicques de Pared
⊞	Iluminación General Cocina
⊙	Iluminación Puntual Cocina
⊞	Iluminación Decorativa de Piso
◐	Iluminación de Piso
○	Iluminación Acuática
---	Manguera de Luz
■	Caja de Brackets 32-18

- ▶ Luminarias generales
2#14 ∅ 1/2"
- ▶ Luminarias especiales
2#12 ∅ 1/2"
- ▶ Reflectores / Dicroicos
2#10 ∅ 1/2"



Av. Veintimilla
PLANTA BAJA
 Circuitos Eléctricos
 ESC 1:150

Facultad de Arquitectura/
 Escuela de Arquitectura
 Interior

TRABAJO DE TITULACIÓN
 TEMA:
 Bar-Restaurant Cultural
 Ecuatoriano

AUTOR:

María Eugenia
 Gordillo Rodríguez

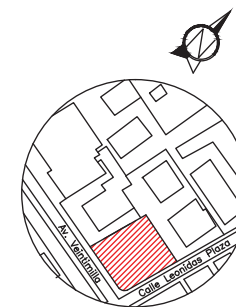
TUTOR:

ARQ. Pablo López

CORRECTOR:

ARQ. Wilhelm Montalvo

UBICACIÓN:



Av. Veintimilla y Leonidas Plaza

CONTIENE:

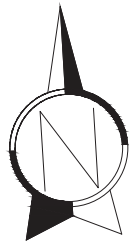
PLANTAS DE INSTALACIONES

FECHA:

24/Junio/2013

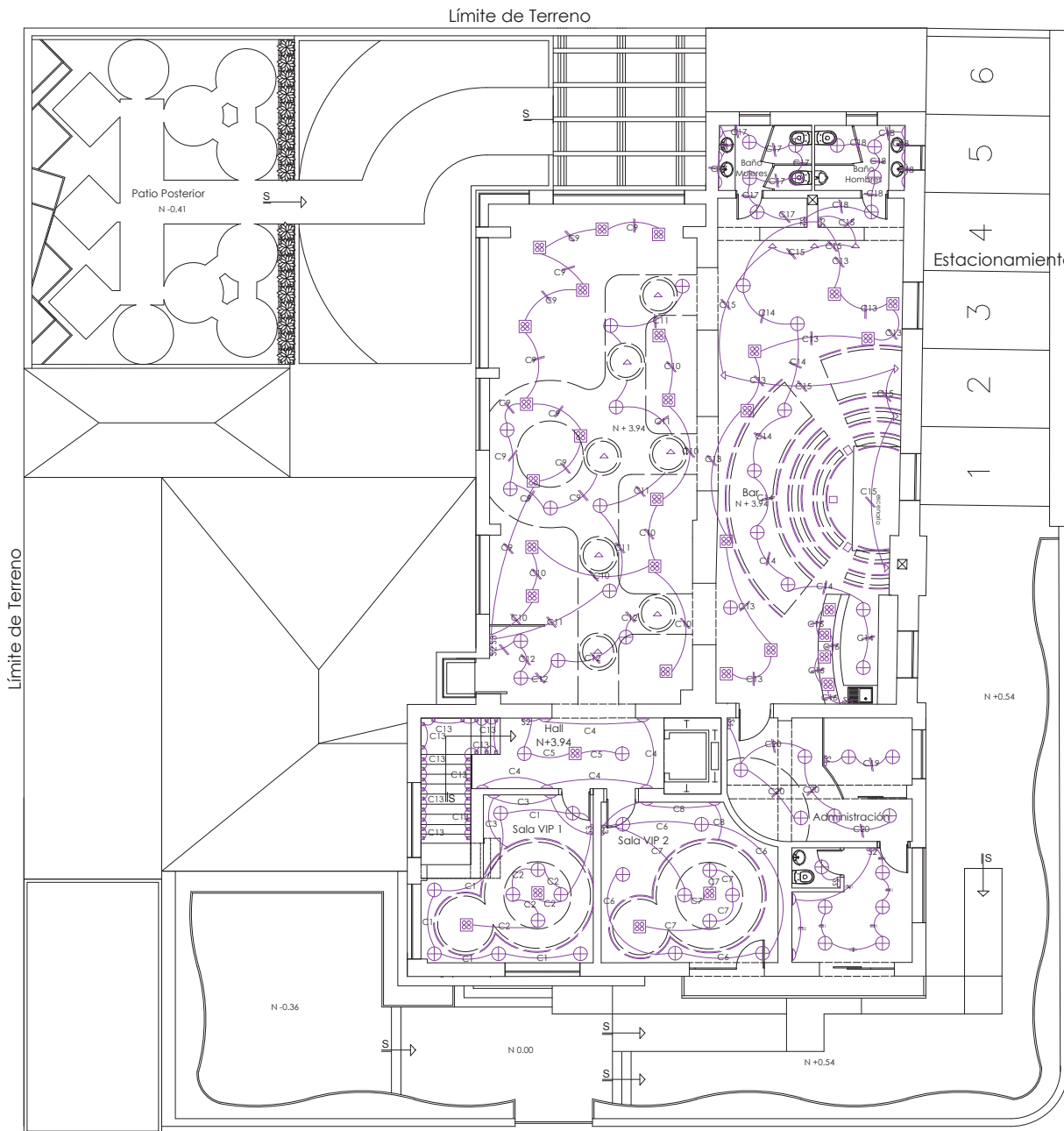
LÁMINAS:

87

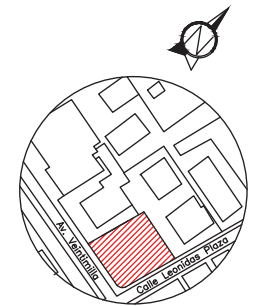


Simbología	Nombre
	Luz General
	Luz Decorativa
	Luz Puntual
	Aplicques de Pared
	Illuminación General Cocina
	Illuminación Puntual Cocina
	Illuminación Decorativa de Piso
	Illuminación de Piso
	Illuminación Acustica
	Manguera de Luz
	Caja de Brackets 22-18

- ▶ Luminarias generales
2#14 $\varnothing 1/2"$
- ▶ Luminarias especiales
2#12 $\varnothing 1/2"$
- ▶ Reflectores / Dicroicos
2#10 $\varnothing 1/2"$



Av. Veintimilla
PLANTA ALTA
 Circuitos Eléctricos
 ESC 1:150



Calle Leonidas Plaza