

#### FACULTAD DE ARQUITECTURA

# NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO

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

Profesor Guía Arq. Carlos Ponce

Autor Ma. Gabriela Díaz Rojas

Tomo I

Año

2014

# DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

Carlos Ponce Arquitecto

CI: 1703871580

# 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."

Ma. Gabriela Díaz Rojas

CI: 172269820-4

#### **AGRADECIMIENTOS**

A mis padres por su apoyo incondicional, su esfuerzo para darme siempre todo lo que he necesitado y mucho más.

To my siblings, mis mejores criticas les agradezco por toda su ayuda cuando la he necesitado. Por su compañía para no quedarme dormida en esos días de desvelo.

A Rita, por su ayuda incondicional y habitual exigencia.

A mis profesores de la Escuela de Arquitectura Interior que me brindaron su conocimiento a lo largo de la carrera.

A mis compañeras de la universidad que se han convertido en grandes amigas quienes me daban siempre ánimos y fuerzas. Gracias por compartir esta etapa de aprendizaje conmigo.

# DEDICATORIA

A dos grandes mujeres que admiro mucho, Ma. Angélica y Mercedes. Mis abuelitas.

#### **RESUMEN**

El presente trabajo plantea una nueva propuesta interiorista del Centro Comercial Multicentro, siendo el principal objetivo rehabilitar el patio de comidas y renovar sus pasillos de circulación. Además, se implantará una cafetería como un local ancla, en un área estratégicamente ubicada, que si bien forma parte del centro comercial, posee accesos independientes y una entrada próxima a la torre de departamentos y oficinas del mismo Multicentro, que potencializa posibles clientes.

El anterior patio de comidas contaba con un área reducida, poco atractiva y no comercializaba marcas reconocidas, por lo que sus pocas ventas provocaron su cierre. Es por esto que para el desarrollo de la propuesta se plantea el uso del último nivel del centro comercial para desarrollar exclusivamente el patio de comidas, creando así, un área abierta, amplia y de circulación fluida.

La importancia tanto del patio de comidas, como de la cafetería, es aprovechar la ubicación comercial y residencial con la que cuenta, instaurando marcas de alto prestigio, atrayendo a usuarios fijos y ampliando el mercado de consumo, otorgando al centro comercial una ventaja competitiva que impulsará sus ventas.

La investigación presenta información relevante que ayuda al desarrollo del proyecto. Incluye, la tipología comercial ecuatoriana y mundial, el crecimiento comercial del sector "La Mariscal" (ubicación actual del centro comercial). Así mismo, presenta una breve historia de cada una de las marcas que se quiere implantar, con el objetivo de plasmar su imagen corporativa para facilitar al cliente el reconocimiento de las mismas. Esta representación se puede ver reflejada en planos y perspectivas adjuntas, que abarcan diseño de pisos, cielos rasos, tratamiento de paredes, manejando en fachadas interiores la unificación del conjunto, por medio de un estudio de psicología del color,

iluminación, equipamiento y ergonomía para facilitar el desenvolvimiento del usuario.

En conclusión, el proyecto surge a partir de la necesidad de una remodelación de un espacio en desuso que, con la utilización de las diferentes herramientas del campo de la arquitectura interior facilitarán la estructuración de la presentación visual del lugar, invitando a sumar una mayor clientela en un espacio cómodo y moderno.

#### **ABSTRACT**

The following work presents a new interior proposal for the Centro Comercial Multicentro, which its main objective is to rehabilitate the food court and renew their aisles. Also, the plan is to add a cafeteria as a local anchor, strategically located in an area that it's both part of the mall and has an exclusive entrance next to the tower of departments and offices of the same Multicentro that potentiates possible costumers.

The previous food court had an unattractive small area and not marketed brands, so their poor sales led to its closure. That is why the development of the project is to use the top level of the mall to develop exclusively the food court, thus creating an open, wide and fluid circulation area.

The importance of both the food court and cafeteria is to benefit from the commercial and residential location of the mall, establishing prestigious brands that will attract regular costumers and expand the consumer market, giving the mall a competitive advantage that will boost its sales.

The research presents relevant information that will help the project development. Includes, Ecuadorian and global business evolution, business growth industry of "La Mariscal" (current location of the mall). It also presents a brief history of each of the brands to be implanted, in order to know its corporate image that will help customers recognize them. This representation can be seen reflected in the blueprints and 3d images, that include floor, ceilings, and walls design through a study of color psychology, lighting, equipment and ergonomics that facilitate the development for the user.

In conclusion, the project arises from the need of remodeling an unused space, with the use of different tools of the field of interior architecture that will facilitate the structuring of the visual presentation of the site, inviting more customers to a comfortable and modern space.

# ÍNDICE

CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL TEMA	4
1.1 Introducción	4
1.2 Justificación	5
1.3 Objetivos	6
1.3.1 Objetivos Generales	
1.3.2 Objetivos Específicos	
1.4 ALCANCES DEL TEMA	
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	8
2.1 Marco Histórico	8
2.1.1 Origen De Centros Comerciales En El Mundo	8
2.1.2 Origen De Centros Comerciales En Latinoamérica	8
2.1.3 Origen De Centros Comerciales En Ecuador	9
2.1.4 Patio De Comidas En El Centro Comercial	9
2.1.5 Historia Del Sector La Mariscal	10
2.1.6 Locales Comerciales con Identidad Corporativa	11
2.1.6.1 Historia Del Local Go Green	11
2.1.6.2 Historia Del Local Lai Lai	12
2.1.6.3 Historia Del Local Raclette	12
2.1.6.4 Historia Del Local Chipote Chillón	12
2.1.6.5 Historia Del Local KFC	13
2.1.6.6 Historia Del Local Cassolette	13
2.1.6.7 Historia Del Local Los Choris	14
2.1.6.8 Historia Del Local Kobe	14
2.1.6.9 Historia Del Local Sweet & Coffee	15
2.2 Marco Conceptual	16
2.2.1 Definición Del Centro Comercial	16
2.2.2 Características Arquitectónicas De Un Centro Comercial	16
2.2.3 Definición Y Características De Locales En El Centro Comerci	al17

2.2.4 Cocinas Ergonómicas	18
2.3 Marco Tecnológico	23
2.3.1 Gas Centralizado	23
2.3.2 Sistema De Extracción Y Ventilación	23
2.4 Marco Referencial	27
2.4.1 Quicentro Shopping	27
2.4.2 Mall El Jardín	29
2.4.3 Forum Shopping Centre, Gliwice	32
2.4.4 Westfield Sydney Central Plaza, Food Court	
2.4.5 Amoje Food Capital	42
CAPÍTULO III. MATRIZ INVESTIGATIVA	45
3.1 FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS	45
3.1.1. Hipótesis General	45
3.1.2 Hipótesis Específicas	45
3.2. Análisis Y Tratamiento De Datos	46
3.4 DIAGNÓSTICO	50
3.5 RECOMENDACIONES	51
CAPÍTULO IV. DIAGNOSTICO DEL ENTORNO	53
4.1 Análisis De La Edificación	53
4.2 Entorno	54
4.3 UBICACIÓN	54
4.4 Accesos	56
4.4.1 Acceso Vehicular	56
4.4.2 Acceso Peatonal	57
4.5 ACCESIBILIDAD	59
4.6 CONDICIÓN ACTUAL DEL INTERIOR	60
4.6.1 Condición Actual Del Patio de Comidas	62
4.7 Cuadro Determinantes & Condicionantes	65

4.8 Cuadro De Pros Y Contras	66
CAPÍTULO V. PROPUESTA	67
5.1 DELIMITACIÓN DEL TEMA	67
5.2 CONCEPTUALIZACIÓN	68
5.3 PROGRAMA ARQUITECTÓNICO	69
5.4 Cuadro de Necesidades	72
5.5 DIAGRAMA FUNCIONAL	73
5.6 DIAGRAMA RELACIONAL	74
5.7 FLUJOS	75
5.8 ZONIFICACIÓN	76
5.9 PLAN MASA	77
REFERENCIAS	79
ANEXOS	82

# CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL TEMA

#### 1.1 Introducción

La sociedad de consumismo surge y se desarrolla en el Siglo XX principalmente en occidente como consecuencia del sistema capitalista. Mediante la implementación de cadenas de montaje y la industrialización nace la producción en serie que permite la fabricación de elementos a precios accesibles al público creciendo así, la oferta sin existir una demanda equivalente. Es así como se crea la necesidad de generar en las personas impulsos y el deseo de comprar. Nace así, la publicidad, el marketing, el merchandising, afectando así a la arquitectura interior, obligándose a proponer espacios en los cuales se facilite y fomente la actividad de compra.

El área de un centro comercial se crea a partir de esta necesidad de poseer un espacio público en el cual se realicen ventas, donde existen tiendas de diferentes tipos y lugares de ocio en los que el cliente pueda desenvolverse y efectuar su actividad de compra de manera segura y placentera. El centro comercial se distingue de un mercado debido a que es un espacio importante en cuyos almacenes los clientes pueden llegar sin problemas de congestionamiento, posee una llamativa armonía permitiendo al usuario comparar en diferentes tiendas sin tener que movilizarse en su automóvil de un lugar a otro.

Estos nuevos modelos de comercialización se extienden en los años 70 del siglo XX en la ciudad de Quito. El C.C. Multicentro se inaugura en el año 1980 en un barrio comercial y residencial, sin embargo dicho establecimiento no ha ido evolucionando con las nuevas tendencias que lo permitan competir con centros comerciales más modernos inaugurados por la misma época y de continua remodelación.

#### 1.2 Justificación

En la actualidad el consumismo se ha convertido en una actividad social que continuamente impulsa la adquisición de nuevos bienes. Es por esto que es importante que los centros comerciales reúnan una variedad de tiendas, que combinen áreas de ocio, comida rápida y almacenes en una misma instalación.

En el C.C. Multicentro no se han realizado reformas significativas desde su inauguración, por lo tanto es prioritario realizar una nueva propuesta interiorista que apoye a su desarrollo comercial. Este centro comercial tiene la particularidad de ser parte de un conjunto total compuesto por dos edificios, una torre de departamentos y otra de oficinas, las mismas que aportan con clientes potenciales al centro comercial.

El proyecto se centrará en el área de patio de comidas (actualmente inexistente) que posee un gran potencial debido a que se localizan cerca muchas oficinas y espacios residenciales que pueden hacer uso de este servicio de manera inmediata y de forma periódica. También se planteará el diseño de áreas de circulación general y de tiendas tipo para la conformación del establecimiento comercial.

Se mantendrán los locales del banco Produbanco y la cadena de supermercados Supermaxi como locales ancla que atraen a clientes potenciales del sector, los cuales pueden optar por visitar el centro comercial como una alternativa acertada para su actividad comercial.

# 1.3 Objetivos

#### 1.3.1 Objetivos Generales

Plantear una nueva propuesta interiorista del C.C. Multicentro de acuerdo a las nuevas necesidades del público, considerando su funcionalidad acorde a los tiempos actuales.

#### 1.3.2 Objetivos Específicos

- Diseñar espacios que cumplan con normas ergonómicas y de seguridad para cocinas industriales.
- Implementar dentro del establecimiento un patio de comidas que forma parte de un servicio que proveen los actuales centros comerciales.
- Expresar mediante la imagen corporativa una unificación de los espacios comunes y de circulación para crear armonía y uniformidad en todo el centro comercial.
- Diseñar un modelo de islas como factor indispensable para la unificación de áreas comunes.

#### 1.4 Alcances Del Tema

La nueva propuesta interiorista del C.C. Multicentro ubicado en la Av. 6 de Diciembre y La Niña en la ciudad de Quito, cuya construcción se divide en tres plantas donde en el subsuelo cuenta con 2316.52 m2 de construcción (sin contar los parqueaderos), en la planta baja con 2463.72 m2 (sin contar el local de Supermaxi), y por último el mezzanine, donde se planteará un espacio alternativo y a la vez exclusivo para el patio de comidas como el punto principal del desarrollo del proyecto que cuenta con 1876.87 m2(sin contar con el espacio del Produbanco). También, se diseñará un manual que determine a las fachadas de las tiendas del centro comercial, debido a que esto se relaciona directamente con las áreas comunes.

Se realizará un diseño interior para áreas de circulación y áreas comunes que unifiquen el espacio de manera que se cree una identidad corporativa del establecimiento, que permita una fácil identificación del lugar y armonice el espacio total, así lograr un conjunto uniforme.

Esta propuesta modifica parcialmente la fachada lateral, conservando y adaptándose a la estructural actual.

# CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Marco Histórico

#### 2.1.1 Origen De Centros Comerciales En El Mundo

Los orígenes de los centros comerciales se remontan a la época del ágora griega, el foro romano o el bazar oriental; mientras que en América colonial, estaba localizado en los mercados o en las plazas de las ciudades y pueblos. La idea fue tomando forma en la segunda mitad del siglo XIX, cuando nacen en las principales ciudades europeas centros específicos de comercio como por ejemplo la Galleria Vittorio Emmanuele II en Milán (1865-1877), la Kaisergalerie en Berlín (1871-1873, destruida en 1944) o el almacén por departamentos GUM en Moscú (1888-1893). Sin embargo, los malls o plazas comerciales datan como tales luego de la Segunda Guerra Mundial.

El primer centro comercial grande al estilo moderno fue el Northgate Center, construido en 1950 en los suburbios de Seattle (Estados Unidos), diseñado por Victor Gruen, considerado el creador de los centros comerciales modernos. El Northgate Center fue el primer centro con un pasillo central (mall) y un almacén ancla que se ubicó al extremo del centro comercial. El centro ofreció todo "bajo un techo" y permitió hacer compras independientemente del clima. (Escudero, 2008, p.57)

#### 2.1.2 Origen De Centros Comerciales En Latinoamérica

En Latinoamérica, el centro comercial a evolucionado a su propia manera. El primer centro comercial cubierto en Sudamérica fue el Shopping Iguatemi en São Paulo en 1966. Al igual que en Estados Unidos, este centro comercial brasileño transformó las dinámicas de la compra en toda la región. El Shopping Iguatemi atrajo lentamente a la clase alta y la distanció del clásico de boutiques. (Ward, 2013)

La tipología de centros comerciales se adapto a una nueva necesidad social de

los *malls* sudamericanos, que se caracterizan por familias enteras que tendían a congregarse en los centros comerciales (una exigencia que requería zonas peatonales más amplias) para socializar, comer y entretenerse, además de para comprar. En definitiva, el centro comercial sudamericano es una fusión de influencias culturales estadounidenses y locales, con su propia historia arquitectónica. (Ward, 2013)

#### 2.1.3 Origen De Centros Comerciales En Ecuador

En Ecuador, al igual que en el mundo nace el concepto de el centro comercial como una respuesta a la necesidad de un espacio de comercio. La aparición de el centro comercial se la conoce en el siglo XX. Más concretamente en Quito se localiza el primer centro comercial en la década de los 60. En la década de los 70 y a principios de los 80, las compras se realizaban en calles segmentadas, a consecuencia de las preferencias de los consumidores por el concepto: "encuentre todo en un solo lugar", surgieron los centros comerciales. (Ortiz, 2013)

Los centros comerciales llegan con la función netamente de compra y han sido una fuente de desarrollo económico y social para la comunidad.

El desarrollo de los centros comerciales en Ecuador ha evolucionado con mayor fuerza en los últimos años, habiendo alcanzado una penetración cercana al 40%, y con ello ocupa el séptimo puesto en Sudamérica. Su evolución se encuentra muy relacionada con el crecimiento de las ciudades y su economía.

Según la investigación realizada por el diario *Pulso Ecuador* (edición 3/3/2006), en su encuesta realizada en las 15 principales ciudades del país, en los últimos años ha existido un crecimiento de centros comerciales y supermercados. (Regalado, Fuentes, Aguirre, García, Miu y Vallejo, 2009)

#### 2.1.4 Patio De Comidas En El Centro Comercial

Un patio de comidas es generalmente una plaza cubierta o área común dentro

de una instalación que posee múltiples vendedores de alimentos y proporciona un espacio común para el auto-servicio de comedor.

El patio de comidas en el segundo piso en el centro comercial Paramus , New Jersey, que se inauguró en marzo de 1974 se ha acreditado como el primer patio de comidas de los centro comerciales que fue exitoso. Construido por The Rouse Company, una de las principales empresas de construcción de centros comerciales del tiempo, seguido de un intento fallido en el centro comercial de Plymouth Meeting en 1971 , que al parecer fracasó porque fue "considerado demasiado pequeño y poco variado ". En Estados Unidos las plazas de comida han sido populares desde los ochenta y se han integrado en los centros comerciales y aeropuertos. (http://www.answers.com, s.f.)

#### 2.1.5 Historia Del Sector La Mariscal

El centro comercial Multicentro pertenece al sector de "La Mariscal", cuyo nombre proviene del vencedor de la Batalla de Pichincha el Mariscal Sucre. El sector esta localizado al norte del Quito antiguo, específicamente delimitada por la Av. Francisco de Orellana al norte, la Av. Patria hacia el sur, la Av. 10 de Agosto por el oeste y la Av. 12 de Octubre hacia el oeste. Las principales vías de tránsito interno norte-sur son la Av. 6 de Diciembre (sobre la cual esta ubicado el acceso peatonal del C.C. Multicentro) y la calle 9 de Octubre, en sentido este-oeste se encuentran la Av. Colón, Veintimilla, Carrión y Washington.

Hasta mediados de siglo XIX se encontraba en el límite urbano de la capital. En 1893 se construye la primera vivienda con el nombre de Palacio de La Circasiana. (Juillard, 2007). Para 1910 ya fue conocido oficialmente "La Mariscal", como un barrio estrictamente residencial de las familias más adineradas de Quito. Con la implementación del tranvía como medio de transporte de los quiteños, a la vez se construyó en la Av. Colón una estación

de trasbordo, convirtiendo a los alrededores de esta estación en un sector donde proliferaron pequeños negocios.

Entre los sesentas y setentas se traslada el centro bancario a la Av. Amazonas lo cual contribuye al desarrollo del sector por lo que se crean edificios como el Hotel Colón, Cofiec, etc. En 1957 se inauguraba en la Av. Amazonas el primer supermercado llamado La Favorita, con este nace una nueva etapa comercial más amplia del sector. Por los años 1965 el sector era conocido como "El tontódromo" debido a que constituía un lugar visitado por los jóvenes donde existían muchos lugares comerciales y de ocio. (Ortiz, 2013)

La Mariscal con el pasar del tiempo dejo de ser un sector estrictamente residencial convirtiéndose en un sector sumamente visitado por turistas debido a sus atractivos comerciales como bares, restaurantes, hostales y centros culturales.

#### 2.1.6 Locales Comerciales con Identidad Corporativa

Para el desarrollo del trabajo se selecciono un grupo variado de marcas reconocidas en el mercado con las que se trabajará a lo largo del proyecto. Cada una de las marcas se encuentran posicionadas en el mercado y poseen una identidad corporativa e ideología que determina el diseño de cada uno de los locales.

#### 2.1.6.1 Historia Del Local Go Green

Su misión es ofrecer las mejores y más originales ensaladas con los ingredientes más frescos mediante un proceso fácil y rápido por medio de un excelente servicio.

Tienen la visión de ser la cadena de restaurantes de ensaladas mas importante de Latinoamérica.(www.gogreen.com, 2014)

Sus colores corporativo son el verde y el blanco.

Se caracterizan por poseer en sus locales una vitrina en el frente para que el cliente pueda personalizar su orden, escogiendo cada uno de los ingredientes que conforman el pedido.

#### 2.1.6.2 Historia Del Local Lai Lai

LAI LAI, es una marca con 20 años de experiencia en la elaboración y venta de platos tradicionales de la cocina oriental, en el cual el concepto de servicio es FAST FOOD (comidas rápidas), con atención a la mesa y a domicilio.

Se caracterizan por ser elaborados a la vista de los consumidores ya que es importante para que sean ellos quienes vigilen los procesos de elaboración, convirtiéndose esta fórmula en parte importante a la hora de diseñar la estructura de las cocinas y despachos de sus locales.( http://www.lailai.com.ec, 2014)

Sus colores corporativos son el rojo, negro y blanco.

#### 2.1.6.3 Historia Del Local Raclette

Raclette y fondue gastronomía suiza que se cocina directamente en la mesa de cada comensal, con sus deliciosas combinaciones de queso, mariscos, carnes, vegetales y embutidos, siendo una elección ideal para los amantes del queso. (www.facebook.com/RacletteFondueEC/info, 2014)

Sus colores corporativos son el rojo y blanco con negro.

Sus locales se caracterizan por tener madera en techos y paredes, poseen mesas de dos, cuatro y seis personas. Cuenta con un tomacorrientes para conectar los diferentes aparatos que calientan y cocinan los alimentos en la comodidad de cada mesa.

#### 2.1.6.4 Historia Del Local Chipote Chillón

El Chipote Chillón nace del sueño de tres amigos el 20 de septiembre del 2007, con la idea de ofrecer un nuevo concepto de comida mexicana. Con un principio que define en la famosa frase "síganme los buenos".

En el Chipote Chillón se garantiza una experiencia gastronómica extraordinaria, servicio y las mejores recetas creadas de sabores mexicanos con la sal quiteña. (www.chipotechillon.com.ec, 2014)

Los colores de su señalética son negro, rojo y amarillo. Se caracterizan por colocar dibujos animados de las caricaturas de "Chespirito" que van con la temática del local.

#### 2.1.6.5 Historia Del Local KFC

Traducible al español como *Pollo frito de Kentucky*, es una franquicia de restaurantes de comida rápida especializada en pollo frito. Cuenta con más de 18.000 restaurantes en 120 países.

El origen del grupo se remonta a 1939, cuando Harland D. Sanders comenzó a preparar pollo crujiente en un restaurante de North Cobin (Kentucky) a partir de una receta con once especias y aromas. Sin embargo, no fue hasta 1952 cuando se abrió la primera franquicia de KFC en Salt Lake City (Utah).

Actualmente, el rostro de Harland Sanders sigue ligado a la cadena de restaurantes como su imagen corporativa, siendo sus colores principales el rojo, blanco y negro. (www.fundinguniverse.com/company-histories/kfc-corporation-history, 2014)

#### 2.1.6.6 Historia Del Local Cassolette

Con el nombre de Cassolette llamaron los hermanos Juan Cristóbal y María Pía Lira, los promotores de esta iniciativa que nació hace doce años aproximadamente. Todo se inició con un pequeño local, ubicado en Cumbayá. Actualmente, el negocio tiene un nuevo socio, David Dumet, y Cassolette se ha convertido en una cadena de restaurantes con tres locales grandes, dos de estos en la capital. Todos, con la misma visión: "comida casera de alta calidad, para llevar". (www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/el-cassolette-mima-al-paladar-casero-246751.html, 2006)

El crecimiento de esta empresa también se refleja en sus ventas. El Cassolette despachaba unas 200 órdenes de comida, al mes, en 2002, de miércoles a domingo, que eran los días de atención. Con la expansión del negocio, en 2005 las órdenes llegaron a un promedio de 2 000 por mes. Se trata de un local con precios altos, pero los ingredientes que se utilizan son de altísima calidad y costosos, denominándose así como un local de comida exclusiva.

(www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/el-cassolette-mima-al-paladar-casero-246751.html, 2006)

En sus locales, predomina el uso de madera tanto en las mesas y sillas como en el piso, cuentan con una iluminación en cada mesa que crean un ambiente más íntimo, para las paredes utiliza el recubrimiento de ladrillo y contraste con paredes lisas pintadas de un color neutro.

#### 2.1.6.7 Historia Del Local Los Choris

Los Choris, un restaurante casual con ambiente deportivo y una propuesta de parrilla argentina.

Los Choris es una cadena de restaurantes que nace de un emprendimiento pequeño, con una propuesta gastronómica basada en parrilla argentina, carnes, chorizos y sandwiches.

Su servicio casual propone un ambiente relajado con exposición de deportes.

Es una excelente opción para disfrutar de comida simple y deliciosa, con un servicio cómodo y amigable, que brinda una gran experiencia con amigos y familia. (www.facebook.com/loschorisec/info, 2014)

#### 2.1.6.8 Historia Del Local Kobe

La misma tradición japonesa de Noe Sushi Bar, la cadena más grande de sushi en el país, ahora está en Kobe, el cual es un lugar ideal para disfrutar de la variedad del sushi y rollos a un precio accesible. En Kobe se puede encontrar una barra de sushi Express con excelencia garantizada, productos seleccionados cuidadosamente y una estratégica ubicación en patios de comida de los principales centros comerciales. (www.kobesushiexpress.com, 2014)

Sus locales principalmente son islas en los centros comerciales, los cuales son constituidos por materiales como madera, detalles metálicos, y principalmente predomina el color naranja propio de su imagen corporativa.

#### 2.1.6.9 Historia Del Local Sweet & Coffee

La idea empezó en 1997 cuando los fundadores, Richard Peet y Soledad Hanna aún eran novios, los dulces que ella le preparaba con cariño sirvieron de inspiración para crear un lugar especializado tanto en cafés como en postres. Su proyecto, el primer Sweet & Coffee abrió en el centro comercial Mall del Sol de Guayaquil, con un equipo de 15 personas. (www.sweetandcoffee.com.ec, 2014)

Después de 3 años empezó a crecer, llevando a Sweet & Coffee cada vez más cerca de los clientes, e inauguraron locales en varios sectores de Guayaquil y en Quito. Es una empresa comprometida a ofrecer café 100% ecuatoriano de la mejor calidad, al mismo tiempo que contribuye con el desarrollo de varios proyectos sociales y ambientales. .( www.sweetandcoffee.com.ec, 2014)

Su misión es crear un ambiente donde se puede disfrutar conversaciones entre amigos acompañados de un buen café o un postre, es un buen ambiente para hacer una pausa y disfrutar el momento. (www.sweetandcoffee.com.ec, 2014)

En estos locales predomina el uso de madera en varios tonos con ciertos resaltes en color verde, muy parecido al logo que manejan. Poseen mesas pequeñas redondas y espacios más cómodos con sillones que dan al cliente un ambiente confortable para mayor permanencia en el local.

## 2.2 Marco Conceptual

#### 2.2.1 Definición Del Centro Comercial

La palabra centro viene del latín *centrum*, como punto donde habitualmente se reúnen las personas con alguna finalidad. Comercial, por su parte, es un adjetivo perteneciente o relativo al comercio o a los comerciantes. (Real Academia de la Lengua). Por lo tanto, se define al centro comercial como un espacio especializado en la venta al por menor con una alta concentración de establecimientos. (Escudero, 2008, p.26)

El concepto de centro comercial sirve para identificar a las agrupaciones comerciales planificadas con una imagen unitaria y gestión externa común, que han revolucionado el modo de compra en las últimas décadas. El desarrollo de dichos establecimientos, es un fenómeno relativamente reciente, vinculado a la evolución de los estilos y hábitos de vida de los consumidores actuales, por lo cual el éxito de los mismos se debe a la capacidad de satisfacer las demandas y preferencias de los consumidores, evolucionando al mismo tiempo que las necesidades de los clientes. (Cerdá, 2002)

El objetivo del centro comercial es responder a un mercado de consumo facilitándole al cliente accesibilidad y proponiéndole varias opciones sin que tenga que trasladarse a otro establecimiento.

A diferencia de los hipermercados y tiendas departamentales, el centro comercial además de albergar tiendas de diferentes tipos, posee lugares de ocio, esparcimiento y distracción.

#### 2.2.2 Características Arquitectónicas De Un Centro Comercial

Las características que son parte importante del centro comercial, principalmente la unidad general que debe tener el interior siguiendo una imagen corporativa y el tipo de target al que desearía atraer. Para tener orden en la distribución, se ubican los diferentes locales por similitud de productos que comercializan.

La experiencia de comprar comienza en el aparcamiento, que sea fácilmente

accesible y por lo general está situado en los subsuelos del edificio. Suelen tener grandes entradas para para facilitar acceso peatonal. En el interior juega una papel importante los elementos gráficos y la señalización para ayudar al cliente a orientarse.

Algunos centros comerciales se organizan en línea recta y otros son más sinuosos y tienen un recorrido circular. Comúnmente se distribuyen en varias plantas conectadas por escaleras que pueden ser en la mayoría de los casos mecánicas y ascensores. Los pasillos son anchos y contienen elementos vegetales y asientos para interrumpir la continuidad del espacio.(Mesher, 2010)

Todo centro comercial posee "locales ancla" los cuales suelen estar localizados en cada extremo, que por lo general son grandes almacenes que ocupan una amplia superficie del centro comercial y funcionan como un imán para atraer clientes. En el caso del C.C. Multicentro son tanto el Supermaxi, como el Produbanco.

2.2.3 Definición Y Características De Locales En El Centro Comercial Los locales, como establecimientos comerciales cuentan con un par de características o rasgos generales que sirven para definirlos tales como el tipo de servicio o de producto. El modo en el que logra hacerlo es a través de la compra de ese producto o servicio a un mayorista para luego venderlo al público general. Por lo que, el local comercial es siempre un intermediario entre el que fabrica lo que se vende y el que lo compra.

Los locales comerciales son relativamente fáciles de equipar debido a que ya cuentan con una estructura que delimita el espacio.

El diseño de la tienda debe contar con la aprobación del equipo de gestión del centro o la administración y respetar las directrices generales de diseño, así como la norma urbanística vigente. (Mesher, 2010)

El diseño de la fachada es el aspecto más controvertido debido a que debe

integrarse con las demás tiendas y no obstruir la vista de los locales vecinos. En algunos casos debe incorporar los detalles arquitectónicos genéricos que se repiten en el centro comercial.

La luz natural en las tiendas es escasa y la única fuente suele provenir del propio centro comercial cubierto por lo cual es de mucha importancia la iluminación artificial para el diseño de los locales.

#### 2.2.4 Cocinas Ergonómicas

El diseño ergonómico de una cocina es fundamental para la correcta planeación del espacio donde se propondrá un tipo de equipamiento que responda a las necesidades.

Los materiales deben ser de fácil limpieza y mantenimiento, por lo que se utiliza principalmente el acero inoxidable, azulejos en los pisos y paredes donde se permita remover fácilmente la grasa mediante agua.

Se facilita el diseño mediante el siguiente diagrama de flujo que explica el proceso de una cocina industrial:

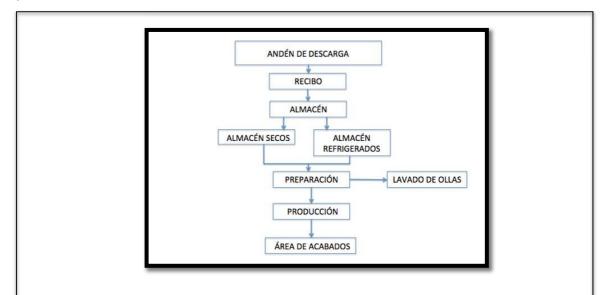


Figura 1. Diagrama de flujo que explica el proceso de una cocina industrial.

Fuente: http://www.mailxmail.com/curso-equipamiento-diseno-cocinas-industriales

- **1.- Anden de descarga** Es el área donde llegan los transportes de los alimentos.
- **2.-Recibo.** En esta área comienza el equipamiento de la cocina con: Fregaderos de pre-lavado, estación de mangueras, tarimas, charolas de piso con rejillas, llaves de prelavado, básculas y racks.
- **3.-Area de Almacenaje** Aquí se requiere de varias áreas de almacenamiento por los productos que requieren diferentes temperaturas de almacenamiento siendo básicamente dos, almacén de secos y cámara de refrigerado.
  - a).- almacén de secos: estantes y tarimas
  - b).-cámara de refrigerados: estanterías de epóxido
- **4.-Preparación** En esta área se requieren equipos que comienzan a lavar y procesar la comida siendo más o menos el siguiente equipamiento:

Mesa de pared con tarja, pelador de papas, repisas de pared, mesas de trabajo con cubiertas de corte, batidora, procesadores de alimentos, procesadores de vegetales.

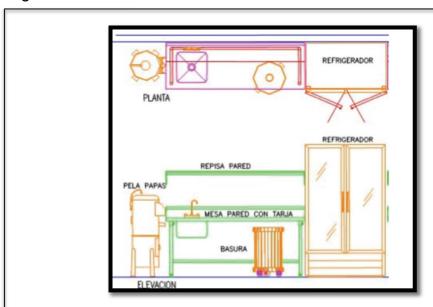
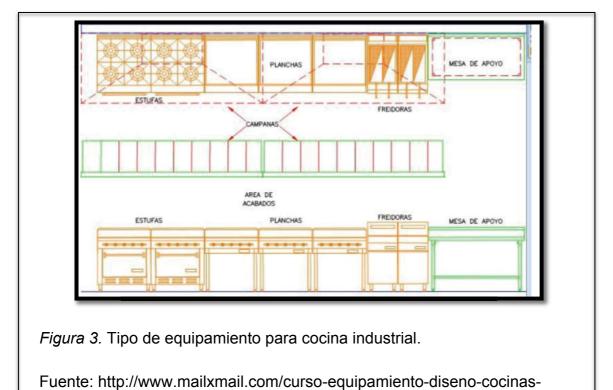


Figura 2. Detalle en planta y alzado de una cocina industrial.

Fuente: http://www.mailxmail.com/curso-equipamiento-diseno-cocinas-industriales

**5.- Producción** Lleva el equipo pesado para cocción de los alimentos y su equipamiento podría ser de la siguiente forma:

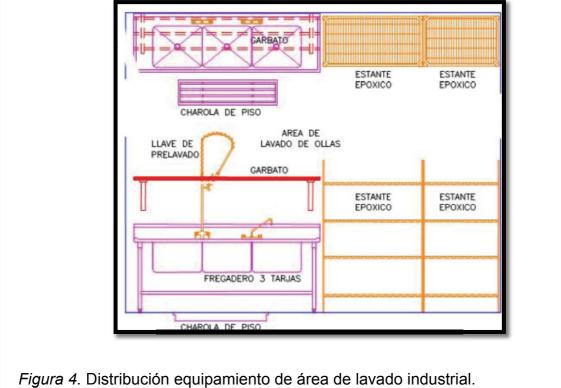


Estufón, horno de convección, freidor, plancha, horno, campana de extracción.

**6.- Lavado de Ollas y Sartenes** El equipamiento es para la limpieza de los elementos ocupados en el área

Fregadero, llave de prelavado, estante para ollas, trampa de grasa.

industriales



Fuente: http://www.mailxmail.com/curso-equipamiento-diseno-cocinasindustriales

7.-Área de Acabados es de donde parte ya los alimentos para el consumo su equipamiento podría ser el siguiente:

Conservador de alimentos, mesas de trabajo con tarjas, repisas de pared.

Existen 3 tipos de acabados:

- a) Barra del chef RESTAURANT
- b) Barra de autoservicio
- c) Montaje de platillos

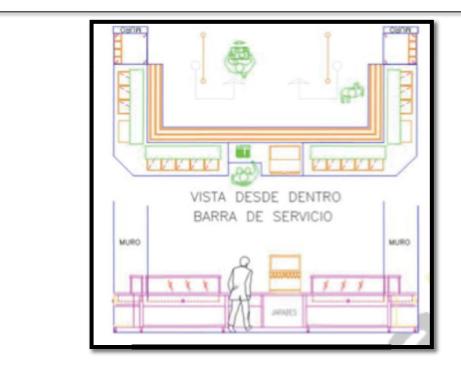


Figura 5. Vista de una barra de servicios.

Fuente: http://www.mailxmail.com/curso-equipamiento-diseno-cocinas industriales

## 2.3 Marco Tecnológico

#### 2.3.1 Gas Centralizado

Se trata de un sistema que abastece de manera continua y a presión constante de gas hacia todas los apartados conectados a la misma. Este sistema dota por medio de tubería a los diferentes artefactos que requieran de dicha necesidad.

Es indispensable que el sistema de control que detecten pérdidas de presión o fugas para evitar incendios o intoxicaciones.

Materiales. Las tuberías deben ser de acero al carbono, acero inoxidable y cobre, cuya composición química no sea atacada por el gas combustible, ni por el medio exterior con el que estén en contacto. Para la conducción de gas combustible, en ningún caso se debe utilizar tubería de hierro fundido.

Las instalaciones para gas combustible deben estar compuestas por:

- Tuberías para distribución de gas combustible.
- Instrumentos de control y medición (reguladores, contadores y válvulas).
- Abastecimiento de gas combustible: Uno o varios cilindros de 45kg de capacidad, tanques fijos o estacionarios, red de abastecimiento.

(http://www.etapa.net.ec/.sf.)

#### 2.3.2 Sistema De Extracción Y Ventilación

Un buen sistema de extracción y ventilación dentro de la cocina es de vital importancia, ya que de lo contrario podrían surgir serios problemas de operación, como por ejemplo la invasión de humo, polvo y olores en el área de los comensales entre las más comunes.

La ventilación es la técnica que controla y procura un cambio del aire interior polucionado, por otro nuevo, y de mejor calidad. En otras palabras, dicho aire debe estar libre de contaminantes debido a que con el paso del tiempo, el aire para el consumo se vuelve inaceptable dentro de los locales cerrados.

(Sánchez, 2013)

En el caso de la cocina de un restaurante es mejor recurrir a la extracción localizada para evitar la expansión de gases y olores por todo el establecimiento.

Ventilación localizada consiste en arrastrar la contaminación mediante una velocidad mínima del aire. Por medio una red de conductos, se comunican con todas las estancias a ventilar para asegurar que el aire también pueda salir mediante otra red al exterior. (Sánchez, 2013)



Figura 6. Ventilación localizada.

Fuente: Myriam Sánchez

Partes del sistema:

Campanas: donde comienza la extracción de vapores contaminados.

Ventiladores: máquinas que hacen mover el aire, al generar una presión.

Conducciones: donde circula el aire de una estancia a otra

Extractores: evacuación del aire contaminado (vapores, malos olores y humo), genera presión en el interior del conducto.

Filtros: para detener las grasas.

Elementos de difusión: rejillas o bocas de entrada y salida de aire.

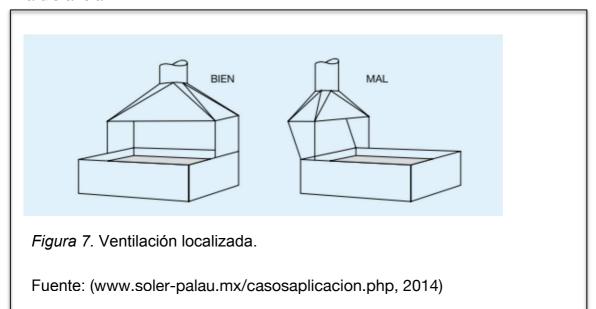
Accesorios: compuertas, mandos y reguladores.

#### 2.3.2.1 Principios de diseño de la captación

El rendimiento de una extracción localizada depende, en gran parte, del diseño del elemento de captación o campana. Se indican a continuación un conjunto de reglas para el diseño de los mismos:

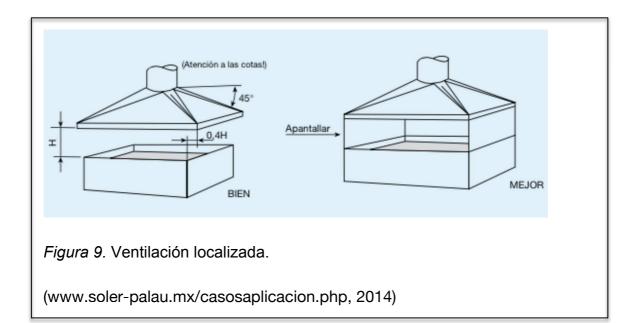
a) Colocar los dispositivos de captado lo más cerca posible de la zona de emisión de los contaminantes.

La eficacia de los dispositivos de aspiración disminuye muy rápidamente con la distancia.



b) Encerrar la operación tanto como sea posible.

Cuanto más encerrado esté el foco contaminante, menor será la cantidad de aire necesario para evacuar los gases.



- d)El borde de la campana estará a 2 m sobre el nivel del suelo (salvando justo la cabeza del cocinero) y sobresaldrá 0.15 m por sus lados accesibles de la planta de cocción.
- e) Los filtros metálicos de retención de grasas y aceites tendrán una eficacia mínima del 90%. Estarán inclinados de 45° a 60° sobre la horizontal y la velocidad de paso del aire será de 0,8 a 1,2 m/s.

Recuperado de (www.soler-palau.mx/casosaplicacion.php, 2014)

#### 2.4 Marco Referencial

#### 2.4.1 Quicentro Shopping

El centro comercial Quicentro Shopping fue construido hace más de 25 años en la zona de más alto desarrollo comercial e inmobiliario de Quito. Debido a su constante renovación y evolución para adaptarse a las nuevas necesidades se ha convertido en el primer centro comercial de categoría internacional del país.

En su interior funciona más de 210 locales comerciales en área total de 93.000m2 de construcción de tres pisos diferentes y tres niveles de parqueaderos subterráneos con capacidad para 1500 vehículos.

Es importante que existe una coherencia y concordancia entre la imagen corporativa que refleja el centro comercial tanto en el exterior como en su interior. Además como un centro comercial que está en constante renovación para adaptarse a nuevos estilos arquitectónicos.



Figura 10. Fachada Frontal Quicentro Shopping

Fuente: http://tripedia.info/attraction/quicentro-shopping/



Figura 11. Interior Quicentro Shopping

Fuente: http://www.quicentro.com/index.asp



Figura 12. Patio de Comidas Quicentro Shopping

Fuente: http://turiskito.wordpress.com/2012/12/10/quicentro-shopping/



Figura 13. Patio de Comidas Quicentro Shopping

Fuente: http://www.skyscraperlife.com/



Figura 14. Entrada Quicentro Shopping

Fuente: http://www.quicentro.com/index.asp

Es importante ver como se puede desarrollar un centro comercial que ha tenido varios y diferentes estilos pero que no se ha quedado atrás, siempre avanzando e innovando para así ser más atractivo al cliente, por esta misma razón alberga muchas tiendas exclusivas que son un punto a favor del centro comercial.

El manejo de la marca corporativa me parece apropiado debido a que se relaciona con el target al que va dirigido y también existe un manejo de sus colores y materiales principales tanto en la fachada y en el interior.

#### 2.4.2 Mall El Jardín

El mall El Jardín esta ubicado en pleno centro financiero de Quito desde diciembre de 1995, introduciendo por primera vez en el país el concepto de concesión de locales. Esta estrategia permite renovar el mix comercial permanentemente.

Por su amplitud, elegancia y ambiente acogedor, se ha convertido en el punto de encuentro predilecto.

No es un centro comercial de diversión, sino un sitio de reunión en el que la gente se siente cómoda, relajada, en un ambiente elegante, cómodo y muy seguro. Su patio de comidas es el más amplio y completo de la ciudad.

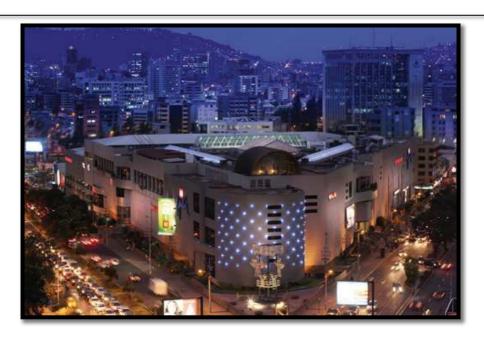


Figura 15. Foto Mall el Jardín.

Fuente: www.lafavorita.com



Figura 16. Foto Mall el Jardín Interior.

Fuente: www.lafavorita.com



Figura 17. Patio de comidas Mall El Jardín

Fuente: www.lafavorita.com



Figura 18. Corredor Mall El Jardín

Fuente: www.lafavorita.com



Figura 19. Locales comerciales en un pasillo del Mall El Jardín

Fuente: www.lafavorita.com

## 2.4.3 Forum Shopping Centre, Gliwice

Proyecto de un centro comercial en Gliwice, Polonia fue un encargó de Braaten + Pedersen hecha por BPD Arkus en colaboración con Zalewski Archutecture Group. El centro comercial presta servicio de varias plantas con un diseño urbano, que además de centro comercial (140 tiendas) y un hipermercado incluye un complejo de cines, restaurantes y cafés. En la planta sótano hay un aparcamiento. Posee un área de 107.200 m2 (51.891 m2 de área útil) y más de 500.000 m3 de volumen. En 2007 ganó el premio "Edificio del Año".



Figura 20. Interior Forum Shopping Centre

Fuente: http://www.zalewskiag.com/en/projekt\_27.html

El proyecto en la zona de patio de comidas que comprende unos 1.000 m2. El área del proyecto se compone de restaurantes cerca de la entrada principal, los bares que rodean el atrio en el primer piso y dos entreplantas en el segundo piso.

La parte principal de la zona es un espacio abierto que rodea el atrio y se divide en diferentes zonas funcionales: una zona de descanso (la gente al lado de la fachada de cristal con vistas a la ciudad), una zona de restaurantes, una zona de negocios y un zona de comida rápida. El concepto original de este espacio consiste en introducir elementos del medio natural al interior por medio de materiales, colores, mobiliario especialmente diseñado y plantas que hacen referencia al paisaje natural. Hay muchos elementos de madera transparentes, blancos y naturales que harán que el espacio sea iluminado y fresco para crear un clima único de la primavera. (*Urbarama, s.f.*)



Figura 21. Patio de comidas Forum Shopping Centre Fuente: http://en.urbarama.com/project/foodcourt-area-in-forum-shopping-centre-in-gliwice



Figura 22. Patio de comidas Forum Shopping Centre

Fuente: http://en.urbarama.com/project/foodcourt-area-in-forum-shopping-centre-in-gliwice



Figura 23. Patio de comidas Forum Shopping Centre

Fuente: http://www.complex.com/city-guide/2012/12/10-of-the-fanciest-

shopping-mall-food-courts-in-in-world/forum



Figura 24. Patio de comidas Forum Shopping Centre

Fuente: http://www.east-centricarch.eu/eca/wp-content/gallery/restaurant-area-food-court-in-forum-shopping-centre/



Figura 25. Patio de comidas Forum Shopping Centre

Fuente: http://www.east-centricarch.eu/eca/wp-content/gallery/restaurant-area-food-court-in-forum-shopping-centre/



Figura 26. Patio de comidas Forum Shopping Centre

Fuente: http://www.east-centricarch.eu/eca/wp-content/gallery/restaurant-area-food-court-in-forum-shopping-centre/

El patio de comidas del Forum Shopping Center muestra un concepto de primavera en un área cerrada. Se puede ver una armonía en el espacio interior que integra el patio de comidas con áreas de negocios y de ocio sin perder el estilo, manteniendo la tipología de un establecimiento comercial. También, se puede observar colores corporativos que pueden ser parte del mobiliario que aportan al concepto y generan espacios cálidos.

### 2.4.4 Westfield Sydney Central Plaza, Food Court

El patio de comidas tiene una buena cantidad de asientos entre la decoración con paneles oscuros y es un destino popular entre los oficinistas de la ciudad en este momento. El patio de comidas parece siempre estar listo para complacer a todo tipo de cliente y se centra en la calidad de los productos que ofrecen. (Leong, 2010)



Figura 27. Patio de comidas Westfield Sydney Central Plaza

Fuente: http://blogs.pokernews.com/lynnieg/all-hail-sydney-s-westfield-food
court.htm



Figura 28. Patio de comidas Westfield Sydney Central Plaza
Fuente: http://www.smh.com.au/business/property/food-halls-shine-over-retail-pall



Figura 29. Patio de comidas Westfield Sydney Central Plaza Fuente: http://irenesgettingfat.blogspot.com/2011/06/westfield-city-food-court-challenge-1.html



Figura 30. Patio de comidas Westfield Sydney Central Plaza

Fuente: http://irenesgettingfat.blogspot.com/2011/06/westfield-city-food-court-challenge-1.html



Figura 31. Patio de comidas Westfield Sydney Central Plaza

Fuente: http://simonfoodfavourites.blogspot.com/



Figura 32. Patio de comidas Westfield Sydney Central Plaza

Fuente: http://simonfoodfavourites.blogspot.com/

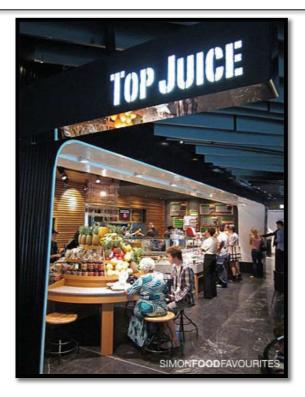


Figura 33. Patio de comidas Westfield Sydney Central Plaza Fuente: http://simonfoodfavourites.blogspot.com/



Figura 34. Patio de comidas Westfield Sydney Central Plaza

Fuente: http://simonfoodfavourites.blogspot.com/

Este patio de comidas desafía al concepto de un lugar de comidas rápidas y de bajo precio. Con su diseño de superficies negras genera una elegancia en el establecimiento que contrastado con la madera y la iluminación general y puntual forma un conjunto que se lo aprecia muy lujoso y distinto. Se trata de un aporte al proyecto debido a que el patio de comidas será uno de los atractivos principales, al igual que se piensa subir el target al que va dirigido el centro comercial.

## 2.4.5 Amoje Food Capital

Karim Rashid ha diseñado un patio de comidas llamado Amoje Food Capital de los grandes almacenes Lotte en Seúl, Corea del Sur.

Rashid juega con la idea del hito espacial , visual como un lugar de reunión . Se crea una ubicación emblemática reconocible en el espacio para que la gente se reúna, socialice y coma en color. Las islas las concibe como orgánicas que no sólo infunden dando al espacio carácter y estética contemporánea sino que también sirven como un punto de referencia fundamental en torno a cada columna. El techo de forma libre se abre el plano visual hacia afuera y arriba y proporciona la iluminación oculta local y para comer. (http://www.archdaily.com/401880/lotte-amoje-food-capital-karimrashid/, 2014)

El suelo juega con los patrones lineales del muro perimetral que crean una fuerte estructura metálica que crea una sensación de dinamismo y movimiento continuo.

Verde, turquesa, fucsia, gris y blanco son los tonos elegidos por Karim Rashid para realzar las formas curvas tanto de columnas como de mesas y asientos. El mobiliario se adapta perfectamente a las líneas onduladas de suelo, techo y paredes, y que crean una sensación de movimiento y dinamismo. (http://www.decoratrix.com/amoje-food-capital-el-restaurante-decomida-rapida-de-karim-rashid/, 2014)



Figura 35. Amoje Food Capital

Fuente: www.archdaily.com/401880/lotte-amoje-food-capital-karim-rashid/



Figura 36. Amoje Food Capital

Fuente: www.archdaily.com/401880/lotte-amoje-food-capital-karim-rashid/



Figura 37. Amoje Food Capital

Fuente: www.archdaily.com/401880/lotte-amoje-food-capital-karim-rashid/



Figura 38. Amoje Food Capital

Fuente: www.archdaily.com/401880/lotte-amoje-food-capital-karim-rashid/

# CAPÍTULO III. MATRIZ INVESTIGATIVA

## 3.1 Formulación De Hipótesis

## 3.1.1. Hipótesis General

La renovación del espacio interior del Centro Comercial Multicentro para mejorar el espacio comercial, proponiendo un patio de comidas como el punto de atracción principal, creando un espacio confortable y que posea un valor estético. La renovación tiene como objetivo cambiar el target al que va dirigido el centro comercial haciéndolo más exclusivo brindado comodidad y elegancia para el cliente.

## 3.1.2 Hipótesis Específicas

## Hipótesis 1

 La nueva propuesta interiorista del C.C. Multicentro impulsará al desarrollo comercial del establecimiento y le permitirá competir con los centros comerciales del sector.

#### Variables:

C.C. Multicentro

**Usuarios** 

Competencia: Otros centros comerciales

#### Indicadores:

C.C Multicenro: circulación, iluminación, climatización

Usuarios: Clientes, empleados, oficinas, departamentos

Competencia: Ubicación, ingresos.

## Hipótesis 2

 La implementación de un patio de comidas que funcione de forma eficiente será un atractivo para el centro comercial.

## Variables:

**Usuarios** 

Patio de Comidas

Indicadores:

Usuarios: Clientes, empleados, oficinas, departamentos

46

Patio de comidas: Circulación y mobiliario.

## Hipótesis 3

 Con una propuesta interiorista innovadora se busca atraer a un grupo objetivo con mayor poder adquisitivo mediante la utilización de un estilo vanguardista y técnicas modernas.

#### Variables:

**Usuarios** 

**Espacio Interior** 

#### Indicadores:

Usuarios: Clientes, empleados, oficinas, departamentos

Espacio Interior: Estilo, Nuevas tendencias, Acabados.

## Hipótesis 4

• Integrando la identidad corporativa con el espacio interior se logrará un mejor atractivo diferenciador de los competidores.

#### Variables:

**Espacio Interior** 

Identidad corporativa

#### Indicadores:

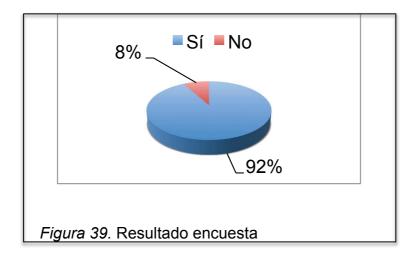
**Espacio Interior:** 

Identidad corporativa: Colores.

#### 3.2. Análisis Y Tratamiento De Datos

Para el análisis y validación de hipótesis se define como grupo objetivo de estudio las personas que habitan en el sector de "La Mariscal", usuarios del centro comercial, personas que habitan o trabajan en los departamentos y oficinas del Multicentro. Por lo que para sacar un promedio en general del sector se realizó 25 encuestas a cada uno de los grupos de estudio.

1.- ¿Cree Ud. que es necesaria una renovación de espacios interiores del C.C. Multicentro?



Conclusión: Las encuestas realizadas demuestran que un 92% de un total de 100 encuestas consideran que es necesaria una renovación de las instalaciones del C.C. Multicentro para que atraiga al cliente.

2.- ¿Cree Ud. que el C.C. Multicentro mediante una renovación de distribución y de espacios en general puede ser un atractivo para competir con los centros comerciales del sector?



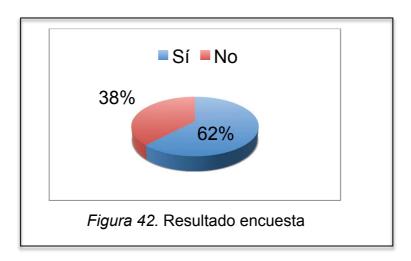
Conclusión: En la grafica se muestra que la mayoría de personas encuestadas piensa que el C.C.Multicentro posee potencial para competir con establecimientos de venta del sector si contara con instalaciones renovadas, ya que cuenta con una ubicación privilegiada y de fácil acceso tanto como para automóviles, como para peatones.

3.- ¿Piensa Ud. que un atractivo del centro comercial es el patio de comidas?



Conclusión: En la encuesta realizada se puede apreciar una respuesta positiva, ya que muchas personas considerarían comer al momento de realizar sus compras. Al igual se consideró al analizar los datos que un aproximado 80% de los residentes de los departamentos del Multicentro consideraría comer de forma periódica en el patio de comidas. Por otra parte, los empleados de las oficinas del Multicentro optarían por esta opción si presentara comida saludable y variedad.

## 4.-¿Usted consideraría comer en el patio de comidas del C.C. Multicentro?



Conclusión: El cuadro demuestra que un 62% consideraría comer en el patio de comidas del centro comercial si este, contara con establecimientos de gusto variado. También, en el caso de las oficinas se puede contar con clientes potenciales debido a que muchos de ellos mantienen servicios de almuerzos

cerca del sector, sin embargo podría considerar comer en el centro comercial eventualmente.

5.- ¿Cree Ud. que con una propuesta interiorista vanguardista el C.C. Multicentro puede atraer a un grupo objetivo de mayor poder adquisitivo?



Conclusión: Las personas encuestadas opinan que con una propuesta interiorista moderna se puede elevar el grupo objetivo, ya que el nuevo grupo objetivo busca más diseño y espacios modernos al momento de comprar.

6.- ¿Cree Ud. que se debe plantear la identidad corporativa del centro comercial como un método diferenciador de sus competidores?



Conclusión: El 68% opina que debe usarse la identidad corporativa en el establecimiento debido a que el cliente puede sentir una concordancia en el espacio interior, y que tenga un diseño uniforme como el que se realiza en otros centros comerciales.

## 3.3 VALIDACIÓN DE HIPÓTESIS

- Hipótesis 1: La hipótesis ha sido comprobada mediante la encuesta que se realizó. Se verificó que el cliente cree necesaria la utilización de elementos de arquitectura interior para mejorar la distribución del espacio con consideraciones ergonómicas para las áreas de circulación y organización del área de comercio.
- Hipótesis 2: El diseño del patio de comidas según los resultados de las encuestas se lo considera como un plus necesario para el centro comercial, como un atractivo principal.
- Hipótesis 3: Se valida la hipótesis que mediante la aplicación de nuevas tendencias se mejora el aspecto estético y la percepción del visitante para de esta manera atraer a un target más exclusivo.
- Hipótesis 4: Se valida la hipótesis debido a que según los comentarios la imagen corporativa puede crear un conjunto uniforme que determina el espacio de circulación y los espacios comunes en general con un diseño semejante.

## 3.4 Diagnóstico

Las encuestas se realizaron a un universo de 500 personas entre las cuales se realizaron 150 a las personas que habitan en el edificio adjunto al centro comercial, 150 a las oficinas del centro comercial, 50 a personas que habitan en el sector y 150 a actuales usuarios del Multicentro.

Los resultados de las encuestas en su mayoría presentan un resultado positivo y se demostró un gran interés en la remodelación de los espacios interiores del centro comercial para que sea un atractivo al cliente del sector. Debido a una

ubicación privilegiada con un acceso desde una vía principal de Quito, además cuenta con accesos peatonales y vehiculares.

La inversión se puede justificar para atraer a comerciantes más exclusivos y por ende atraer a un cliente potencial de un poder adquisitivo elevado. El sector posee ya un posicionamiento como un lugar comercial con una clientela de nivel alto por lo que el espacio se lo debe explotar para crear áreas diseñadas a la vanguardia que presenten un atractivo para este grupo objetivo. El nuevo cliente busca el diseño y el estilo al momento de comprar como una prioridad sin dejar de lado la funcionalidad del espacio.

La imagen corporativa del actual Multicentro muestra la centralidad que se acopla al nombre de la edificación.

Adicionalmente la creación de un programa arquitectónico que englobe un espacio para patio de comidas como un servicio adicional que puede funcionar como un local ancla.

#### 3.5 Recomendaciones

Para el efectivo desarrollo del tema se debe considerar al cliente potencial como un objetivo de estudio para conocer la modalidad de compra y los aspectos que busca un target alto en el Ecuador específicamente.

El sector posee un gran potencial ya que no existe ningún otro centro comercial en el sector de "La Mariscal" que se lo pueda potencializar como un lugar que puede tener tiendas de diseño exclusivas.

Se debe considerar medidas ergonómicas para el desarrollo de áreas de circulación y para el patio de comidas con el fin de crear espacios confortables para que el cliente se sienta a gusto al momento de ingresar y realizar su actividad de compra.

Para el diseño del patio de comidas se debe considerar como un plus que enfrenta una competencia directa en sus alrededores de grandes cadenas de comida extranjeras, al igual que la Plaza Foch, que es un centro donde se localizan diferentes tipos y estilos de restaurantes.

Para el diseño interiorista del centro comercial es importante generar un mismo estilo que sugiera un target diferente mediante la utilización de materiales, colores y texturas.

# CAPÍTULO IV. DIAGNOSTICO DEL ENTORNO

### 4.1 Análisis De La Edificación

La edificación actual del C.C. Multicentro fue inaugurada el 14 de agosto de 1980 celebrando este año su trigésimo tercer aniversario. A pesar de que desde la época de su inauguración ha sido remodelado el centro comercial no ha logrado tener el impacto deseado en las personas, es por esto que se resalta la importancia de implementar la arquitectura interior creando un cambio que sea notable y que pueda ser un factor diferenciador de la competencia.

Sus fachadas son de hormigón visto con un entramado de cuadrados que fueron muy característicos en la época de la construcción de la edificación, y no se han modernizado desde la época. En sus alrededores inmediatos localizado atrás una torre de 17 pisos de departamentos mientras que posee la torre de oficinas ubicada a la izquierda de la fachada frontal que cuenta con el mismo estilo arquitectónico.



Figura 45. Fachada frontal Multicentro

### 4.2 Entorno

El proyecto se encuentra emplazado en la ciudad de Quito que posee (según el censo realizado por INEC en el 2010) un total de 2' 239.191 habitantes, de los cuales 1'.150.380 son mujeres mientras que 1'088.811 son hombre, siendo el segundo cantón más poblado después de Guayaquil. Se encuentra ubicada en un valle cuyo terreno irregular oscila entre los 2.800 y 3.100 metros sobre el nivel del mar. Cuidad capital tanto de la provincia de Pichincha, como de Ecuador. Posee una forma alargada cuyo ancho no supera los 8 km, mientras que el Distrito Metropolitano ocupa 12.000 km².

El clima de Quito se caracteriza por ser templado todo el año, sin embargo se lo define con dos estaciones, el verano que es la época más calurosa y seca del año, desde junio a septiembre, mientras que el invierno es una época que se caracteriza por un ser más frio y poseer precipitaciones más frecuentes desde octubre hasta mayo.

Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Anı
Temperatura máxima registrada (°C)	29	26	32	25	30.4	29	31	25.3	29	25.2	29	29	33
Temperatura diaria máxima (°C)	18.9	18.9	18.8	19.1	19.2	19.4	19.7	20.2	20.3	19.8	19.3	19.1	19
Temperatura diaria promedio (°C)	14.4	14.5	14.5	14.7	14.6	14.5	14.4	14.8	14.8	14.7	14.4	14.4	14
Temperatura diaria mínima (°C)	9.9	10.1	10.2	10.2	10	9.6	9.1	9.3	9.3	9.5	9.6	9.7	9.
Temperatura mínima registrada (°C)	1	0	0	0	0.7	0	0.6	0.6	1.1	1	0	1.1	0
Lluvias (mm)	59.0	60.8	82.7	58.2	52.4	16.4	10.5	15.4	49.8	60.8	60.2	47.2	573
Días de Iluvias (≥ 1 mm)	1.9	2.2	2.7	1.9	1.7	0.5	0.3	0.5	1.7	2.0	2.0	1.5	18
Días de nevadas (≥ 1 cm)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Figura 46. Parámetros climáticos promedio de Quito

Fuente: Meoweather

#### 4.3 Ubicación

La ubicación de la edificación a remodelar se encuentra ubicada en el sector de "La Mariscal" en la Av. 6 de Diciembre y La Niña, un sector que se caracteriza por ser tanto residencial como comercial. Se trata de un sector muy turístico ya que posee muchos bares y restaurantes que son un atractivo para muchos. También posee muchos hoteles de diferentes targets que se localizan en el sector.

La edificación se encuentra emplazada en el sector "La Mariscal" que cuenta con muchos establecimientos comerciales.



Figura 47. Mapa de ubicación del C.C. Multicentro

## 4.4 Accesos

## 4.4.1 Acceso Vehicular

El actual C.C. Multicentro posee actualmente dos estacionamientos. El principal estacionamiento se localiza por la calle Yánez Pinzón mientras que posee una secundaria exclusivamente para Supermaxi por la calle La Niña.

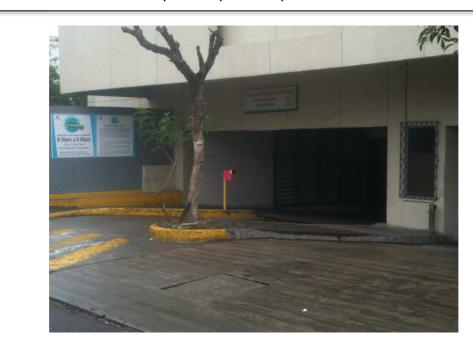


Figura 48. Estacionamiento principal subsuelo



Figura 49. Estacionamiento Supermaxi

## 4.4.2 Acceso Peatonal

De igual manera cuenta con dos accesos peatonales. El principal se encuentra localizado por la Av. 6 de Diciembre, mientras que la secundaria se trata de una entrada tanto como para los departamentos y las oficinas como también para el centro comercial localizada por la calle La Niña.



Figura 50. Acceso peatonal principal(Av. 6 de Diciembre)

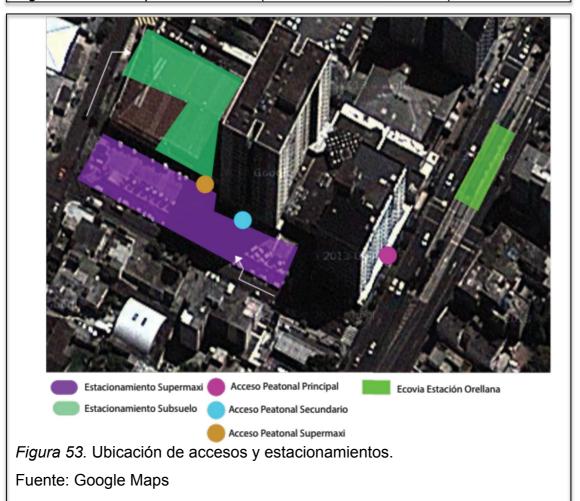


Figura 51. Acceso peatonal secundario(Calle La Niña)

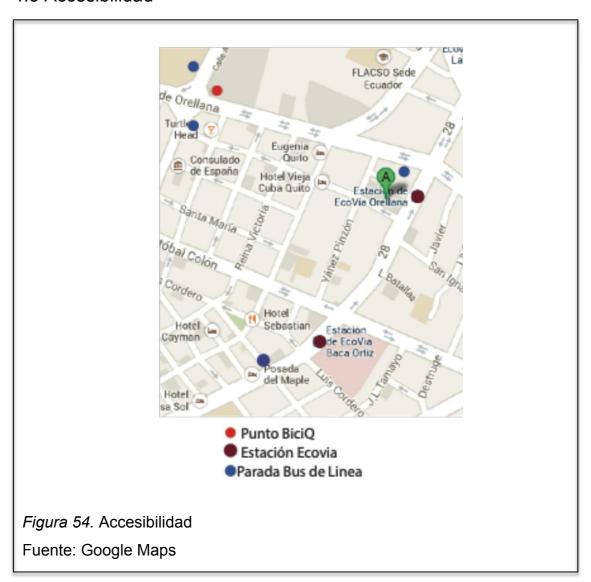
La Av. 6 de Diciembre es una de las calles principales de la ciudad, posee un de los medios de transporte masivos de Quito "Ecovia" el cual ayuda mucho a los peatones a movilizarse de manera más rápida. Es muy importante esto en la localización del centro comercial ya que posee un medio de transporte que tiene una parada frente al centro comercial.



Figura 52. Ecovia parada Orellana(Frente al C.C. Multicentro)



## 4.5 Accesibilidad



# 4.6 Condición Actual Del Interior

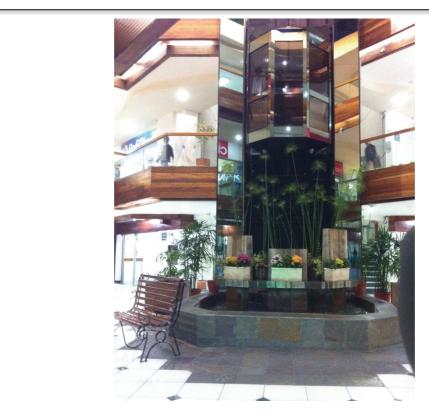


Figura 55. Interior C.C.Multicentro. Subsuelo



Figura 56. Interior C.C.Multicentro. Subsuelo

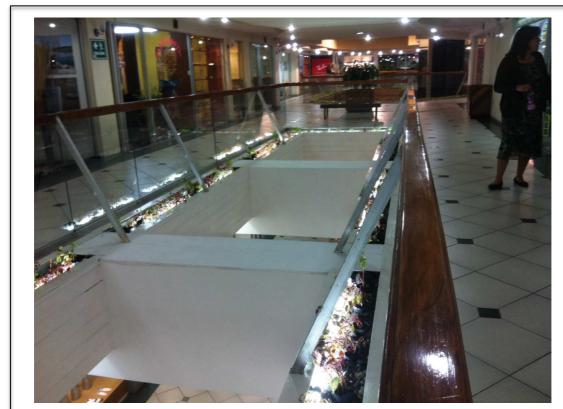


Figura 57. Interior C.C.Multicentro. Mezzanine



Figura 58. Interior C.C.Multicentro. Mezzanine

Se puede observar que la edificación se encuentra en óptimas condiciones para una remodelación ya que posee una estructura que se encuentra en buenas condiciones. Sin embargo, la falta de un diseño moderno interior es notable.

## 4.6.1 Condición Actual Del Patio de Comidas



Figura 59. Interior patio de comidas (actualmente cerrado)



Figura 60. Interior patio de comidas (actualmente cerrado)



Figura 61. Interior patio de comidas (actualmente cerrado)



Figura 62. Interior de una cocina del patio de comidas Multicentro (actualmente cerrado)



Figura 63. Interior patio de comidas (actualmente cerrado)



Figura 64. Interior patio de comidas (actualmente cerrado)

# 4.7 Cuadro Determinantes & Condicionantes

Tabla 1. Determinantes & Condicionantes

DETERMINANTES	CONDICIONANTES
Estructura de la edificación	Cumplir con las normativas del centro comercial
Fachadas	Cumplir con las normativas de seguridad y urbanismo
Locales Ancha: Supermaxi y Produbanco	
Accesos peatonales y vehiculares	
Ubicación y entorno	

# 4.8 Cuadro De Pros Y Contras

Tabla 2. Cuadro de Pros y Contras

CUADRO PROS Y CONTRAS								
TEMA	PROS	CONTRA						
	Por su ubicación se							
	encuentra en un lugar	Posee mucha						
ANALISIS ENTORNO	privilegiado y de fácil	competencia en el						
	acceso vehicular y	sector						
	peatonal							
ANALISIS EDIFICACION		La altura de entrepisos						
SEGURIDAD	Existe mucho control policial debido a que es un área turística							

# CAPÍTULO V. PROPUESTA

#### 5.1 Delimitación del Tema

La propuesta del patio de comidas será un punto que fomente el crecimiento y abra el mercado del centro comercial. Se intervendrá también en un local en la planta baja, donde debido a su ubicación privilegiada se instaurará una cafetería. Se complementa el trabajo creando un manual de tipología de fachadas donde intervendrá cada local para unificar las áreas de circulación.

El trabajo a desarrollarse comienza con un partido arquitectónico dinámico que permita tener amplias áreas de circulación, uso de materiales modernos que sean aptos para la implementación de un patio de comidas y se plantea áreas abiertas que permitan la circulación de aire y dan espacio a colocar mesas en el exterior.

Se conformará una señalética con pictogramas diseñados exclusivamente para el centro comercial, como también mobiliario de áreas comunes. Todo el diseño se ligaré a un concepto común que integre las diferentes áreas.

El área a intervenir es en la planta del mezzanine donde se realizará el patio de comidas, que comprende un área de 1876.87 m2 y se adicionarán 200 m2 de área verde en un lugar que se encontraba deshabilitado. Mientras que en la planta baja se realizará una cafetería que cuenta con 292.02 m2.

El concepto se basa en el logo que ya posee actualmente el centro comercial Multicentro que se trata de líneas de diferentes colores que convergen en un centro. Este sello nos da la idea de varias funciones que se integran en un mismo lugar que es justamente lo que es lo que quiere ser el C.C. Multicentro.



Figura 61. Fachada Frontal

Analizando el logo se llego a la conclusión que se debe adapar dando la idea de centralidad en un punto focal. Además se recalcó la similitud que tiene con el circulo cromático, por lo que también servirá como referencia para el diseño del establecimiento.

Se adapta a los espacios tanto por la teoria del color como por la forma que tiene el círculo cromático.

En la aplicación del proyecto se define a cada piso con un color diferente que se determina mediante una señaletica para facilitar la ubicación del cliente.

Versatilidad

Juego entre

Al estudiar los principios de luz blanca y
como esta se descoponpone al pasar por
un prisma se puede ver
que se generan ondas
que para el diseño aportan con formas que
generan movimiento



Debido a la forma del circulo que posee formas furvas y las líneas que determinan el degrade de un tono en el círculo cromatico se puede adaptar este concepto tanto para el diseño y distribución en planta como para direccionar a la cliente por los pasillos de circulación.

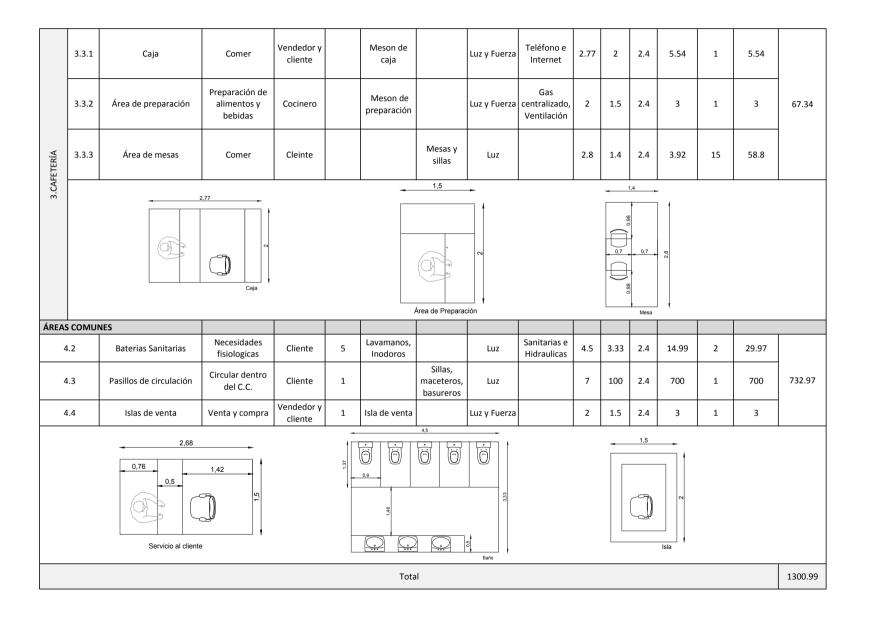




Tabla 3. Programa Arquitectónico

	5.3 PROGRAMA ARQUITECTONICO: Nueva Propuesta Interiorista del C.C. Multicentro														
D.	NOMBRE	ACTIVIDAD	USUAR		EQUIPAI			ACIONES		ICIÓN N			NUM.	ÁREA	ÁREA
		71011112712	TIPO	CANT.	FIJO	MOVIL	BÁSICA	ESPECIALES	L (m)	AN(m)	AL(m)	PARCIAL		TOTAL	TOTAL
1.1	Go Green	Comer	Vendedor		Caja, meson principal, mesones de preparación		Luz y Fuerza	Teléfono, Gas centralizado, Ventilación	4.5	3.9	2.4	17.55	1	17.55	
1.2	Sushi	Comer	Vendedor		Caja, meson principal, mesones de preparación		Luz y Fuerza	Teléfono, Gas centralizado, Ventilación	6.95	6.27	2.4	43.5765	1	43.58	
1.3	Comida Mexicana	Comer	Vendedor		Caja, meson principal, mesones de preparación		Luz y Fuerza	Teléfono, Gas centralizado, Ventilación	5	4.8	2.4	24	1	24	244.28
1.4	China	Comer	Vendedor		Caja, meson principal, mesones de preparación		Luz y Fuerza	Teléfono, Gas centralizado, Ventilación	4.5	3.9	2.4	17.55	1	17.55	
1.5	Pollo	Comer	Vendedor		Caja, meson principal, mesones de preparación	Mobiliario de exposición	Luz y Fuerza	Teléfono, Gas centralizado, Ventilación	5	4.8	2.4	24	1	24	
1.6	Área de comensales	Comer	Cliente		Mesas y Sillas		Luz		2.8	1.4	2.4	3.92	30	117.6	
-	3,9	-				1	-	•	5			-			
	Área de Preparación	60			Caja			Áre	a de Prepara	ción			-	1,4	,
4,5	Zona de Entrega	Cajas	Ansa de Propertición	Almacramiento productos	9	٠.	Bebidas y entrega	Zona de Entrega		1	Cajas	4,0	0.5	0.7 0.7 0.7 Mesa	0/7
	1.1 1.2 1.3 1.4 1.5	1.2 Sushi  1.3 Comida Mexicana  1.4 China  1.5 Pollo  1.6 Área de comensales  Area de Preparación  Area de Preparación  Zona de Entrega	1.1 Go Green Comer  1.2 Sushi Comer  1.3 Comida Mexicana Comer  1.4 China Comer  1.5 Pollo Comer  1.6 Área de comensales Comer	1.1 Go Green Comer Vendedor  1.2 Sushi Comer Vendedor  1.3 Comida Mexicana Comer Vendedor  1.4 China Comer Vendedor  1.5 Pollo Comer Vendedor  1.6 Área de comensales Comer Cliente	1.1 Go Green Comer Vendedor  1.2 Sushi Comer Vendedor  1.3 Comida Mexicana Comer Vendedor  1.4 China Comer Vendedor  1.5 Pollo Comer Vendedor  1.6 Área de comensales Comer Cliente	1.1 Go Green Comer Vendedor Caja, mesones de preparación 1.2 Sushi Comer Vendedor Caja, mesones de preparación 1.3 Comida Mexicana Comer Vendedor Caja, mesones de preparación 1.4 China Comer Vendedor Caja, mesones de preparación 1.5 Pollo Comer Vendedor Caja, mesones de preparación 1.6 Área de comensales Comer Cliente Mesas y Sillas	1.1 Go Green Comer Vendedor Caja, mesone de preparación  1.2 Sushi Comer Vendedor Caja, mesone de preparación  1.3 Comida Mexicana Comer Vendedor Caja, mesone principal, mesones de preparación  1.4 China Comer Vendedor Caja, meson principal, mesones de preparación  1.5 Pollo Comer Vendedor Caja, meson principal, mesones de preparación  1.6 Área de comensales Comer Cliente Mesas y Sillas  1.7 Area de Propuración Caja, meson principal, mesones de preparación Caja, mesones de pr	1.1 Go Green Comer Vendedor principal, mesones de preparación  1.2 Sushi Comer Vendedor Caja, meson principal, mesones de preparación  1.3 Comida Mexicana Comer Vendedor Caja, meson principal, mesones de preparación  1.4 China Comer Vendedor Caja, meson principal, mesones de preparación  1.5 Pollo Comer Vendedor Caja, meson principal, mesones de preparación  1.6 Área de comensales Comer Cliente Mesas y Sillas Luz y Fuerza de Entrega Cajas de comencia de compositorio de comp	1.1 Go Green Comer Vendedor Principal, mesones de preparación  1.2 Sushi Comer Vendedor Principal, mesones de preparación  1.3 Comida Mexicana Comer Vendedor Principal, mesones de preparación  1.4 China Comer Vendedor Principal, mesones de preparación  1.5 Pollo Comer Vendedor Principal, mesones de preparación  1.6 Área de comensales Comer Cliente Mesas y Sillas Luz y Fuerza Caralizado, Ventilación  1.6 Área de comensales Comer Cliente Mesas y Sillas Luz y Fuerza Caralizado, Ventilación  1.7 Area de Preparación Signatura de preparación Caja, mesone Caja, mesone Caja, mesone Caja, mes	1.1 Go Green Comer Vendedor Caja, mesons de preparación Luz y Fuerza Centralizado, Ventilación Teléfono, Gas centralizado, Ventilación Principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Centralizado, Ventilación Teléfono, Gas centralizado, Ventilación Principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Caja, Meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Caja, Meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Caja, Meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Caja, Meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Caja, Meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Caja, Meson Luz y Fuerza Caja, Meson Caja, meson Caja, meson Mobiliario de exposición Luz y Fuerza Caja, Meson Caja	1.1 Go Green Comer Vendedor Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza centralizado, 4.5 3.9  1.2 Sushi Comer Vendedor Caja, mesone de preparación Luz y Fuerza centralizado, Ventilación Ventilación Ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Casentralizado, Ventilación Ventilación Ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantzalizado, Ventilación Ventilación Ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantzalizado, Ventilación Caja, mesones de preparación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantzalizado, Ventilación Caja, mesones de preparación Caja, m	1.1 Go Green Comer Vendedor Principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Gas cantralizado, ventilación Gas cantralizado, ventilación Comer Vendedor Preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Gas cantralizado, ventilación Gas cantralizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Luz y Fuerza Cartalizado, ventilación Caja, mesones de preparación Caja, me	1.1 Go Green Comer Vendedor Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Centralizado, dentralizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Centralizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Centralizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Caja, meson principal, mesones de preparación de exposición Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación Caja, meson principal, mesones de preparación de exposición Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación de exposición Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación de exposición Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, meson principal, mesones de preparación de exposición Luz y Fuerza Cantalizado, ventilación Caja, ven	1.1   Go Green   Comer   Vendedor   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Gentralizado, ventilación   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Gentralizado, ventilación   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Gentralizado, ventilación   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Gentralizado, ventilación   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Gentralizado, ventilación   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Gas centralizado, ventilación   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Gas centralizado, ventilación   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Gas centralizado, ventilación   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Gas centralizado, ventilación   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Gas centralizado, ventilación   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Gas centralizado, ventilación   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caja, meson principal, ventilación   Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caja, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caj	1.1   Go Green   Comer   Vendedor   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, meson principal, mesones de preparación   Luz y Fuerza Caritalizado, ventificado   Caja, ventifi

			1													
	3.2.1	Caja	Cobrar	Vendedor y cliente		Meson counter		Luz y Fuerza	Teléfono e Internet	3.52	2	2.4	7.04	1	7.04	
	3.2.2	Área de comensales	Comer	Comensales			Mesas y sillas	Luz		2.8	1.4	2.4	3.92	20	78.4	
стет	3.2.3	Cocina	Preparación de alimentos	Personal de Cocina		Area de preparación, refrigeración, lavado platos.		Luz y Fuerza	Teléfono, Gas centralizado	8	5	2.4	40	1	40	128.2
2. RESTAURANTE: RACLETTE	3.2.4	Estación de meseros	Almacenar cubiertos, platos, vasos	Mesero			Mueble para platos, cubiertos y vasos	Luz		2	1.38	2.4	2.76	1	2.76	
ESTA	_	3,5			-	4,62		-					-	1,38	-	
2. R	_							t	_	1,4	<del>-</del>		0,78	0,6	$\Box$ $\dagger$	
					0,9		Cuarto Frii	.		86			0,78	0,0	-	
		5	<b>a</b>   -		. U,9 E	9	,	3,23	0,7	0,7			16	Da.	2	
			<del>-</del>		reparacic	- 1 -	<del>-</del>	0,5		Ī	2.8			<u> </u>		
	L		Caja		Área de Prepar		22	Lavaplatos		86.0						
					-	Prepara	ción platos	l e		Mes	╛╽			Mese	\ nros	
							I	Cocina	I	wes	a	1		IVICOC	.103	
	3.2.1	Caja	Cobrar	Vendedor y cliente		Meson counter		Luz y Fuerza	Teléfono e Internet	3.52	2	2.4	7.04	1	7.04	
	3.2.2	Área de comensales	Comer	Comensales			Mesas y sillas	Luz		2.8	1.4	2.4	3.92	20	78.4	
. ГЕТТЕ	3.2.3	Cocina	Preparación de alimentos	Personal de Cocina		Area de preparación, refrigeración, lavado platos.		Luz y Fuerza	Teléfono, Gas centralizado	8	5	2.4	40	1	40	128.2
RESTAURANTE: CASSOLETTE	3.2.4	Estación de meseros	Almacenar cubiertos, platos, vasos	Mesero			Mueble para platos, cubiertos y vasos	Luz		2	1.38	2.4	2.76	1	2.76	
TAUR		3,5			-		4,62			1	A		-	1,38		
. RES			<del></del>						1			+		0,78	0,6	
2.						0,9	C	uarto Frío		0,98			1			
			~			rojou	1,02		3.23	0,7	0,7	2.8		OP.	2 2	
			Caja			Årea de Propara	1,22	Lavaplatos 9								
			Guju			-2	Preparación platos	Law			Mesa	1			Meseros	
								Cocina							200100	

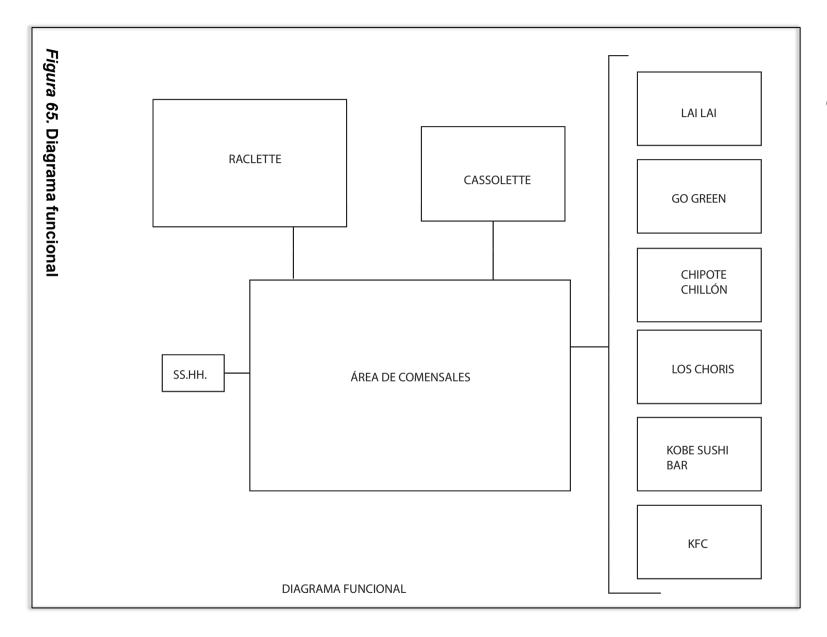


# 5.4 Cuadro de Necesidades

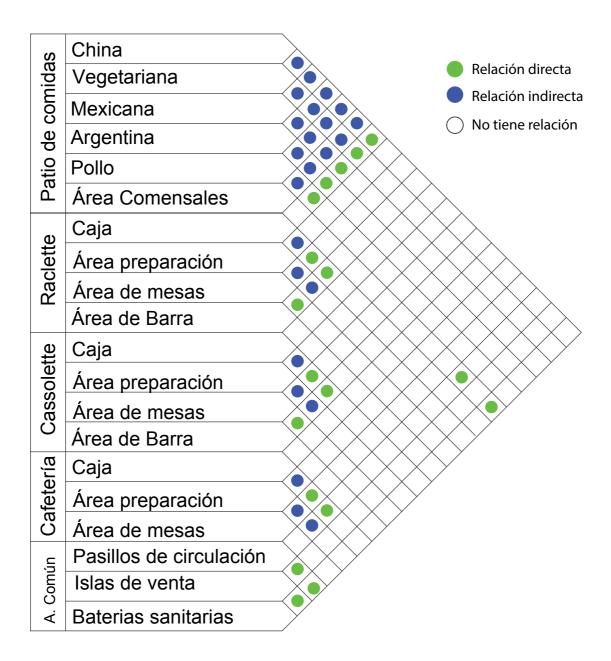
## Tabla 4. Cuadro de Necesidades

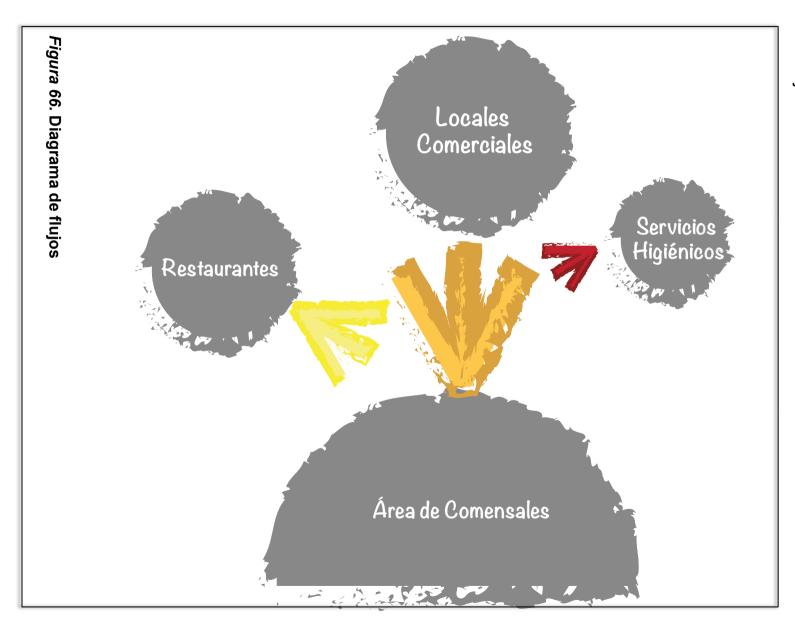
5.4 CUADRO DE NECESIDADES									
NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO							
Zona Patio de Comidas									
Preparar Alimentos	Vender y comprar	Cocina							
Manejar despacho de comida	Prestar un servicio	Caja							
Saciar hambre y sed	Comer	Area de Comensales							
Saciar hambre y sed	Comer	Restaurante							
	Áreas Cafetería								
Preparar Alimentos	Vender y comprar	Cocina							
Manejar despacho de comida	Prestar un servicio	Caja							
Saciar hambre y sed	Comer	Area de Comensales							
Comversar	Comer	Salas o booths							
	Áreas Comunes								
Necesidades fisiológicos	Higiene personal	Baterias Sanitarias							
Espacio para transitar	Espacio para movilizarse de un local a otro	Pasillos de circulación							
Vender	Vender y comprar	Islas de venta							

5.5 Diagrama Funcional

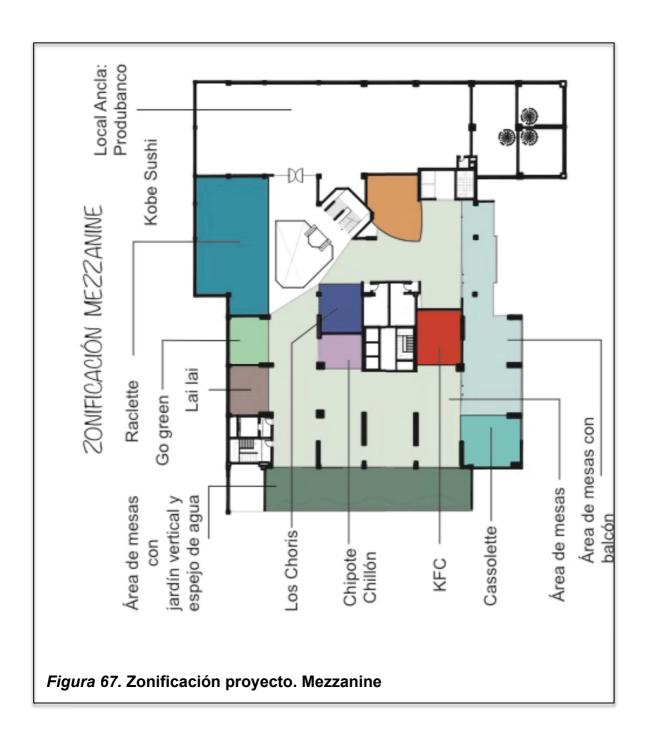


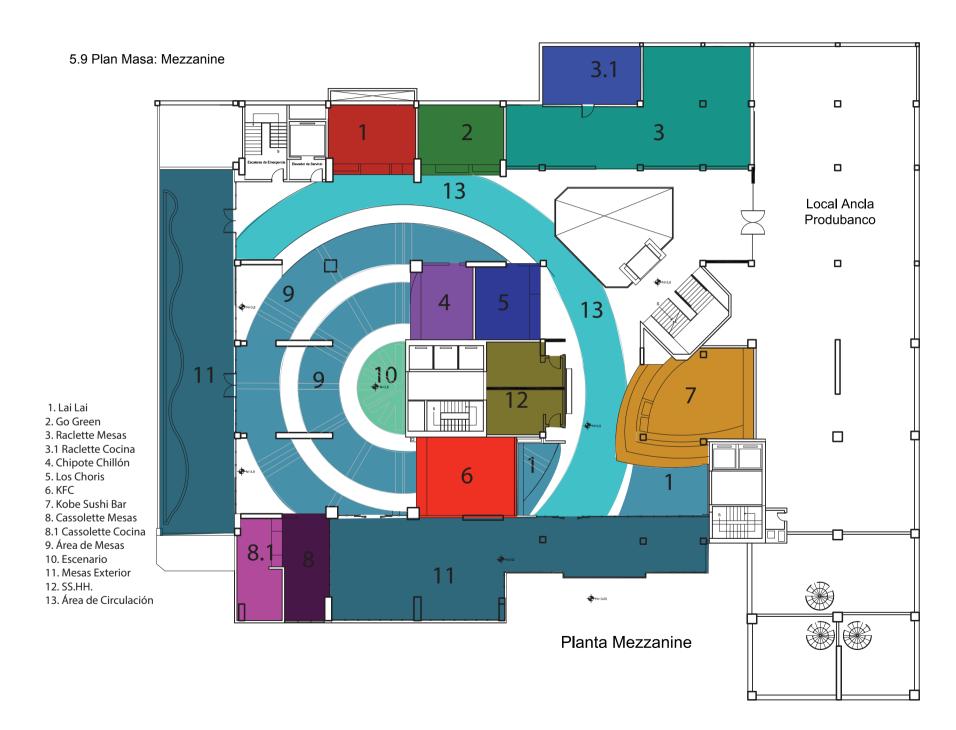
# 5.6 Diagrama Relacional



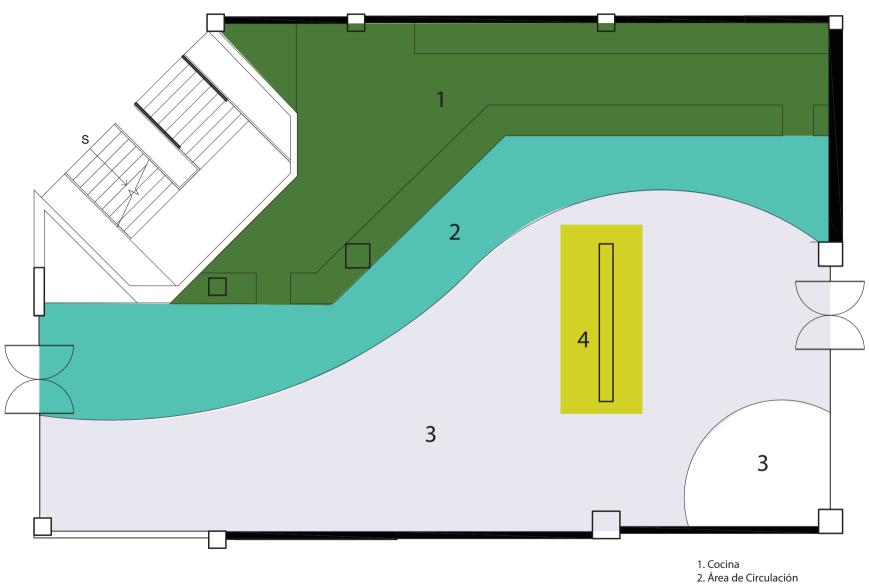


# 5.8 Zonificación





#### Plan Masa: Cafetería



- 3. Salas con mesa
- 4. Booths

#### Referencias

- Anónimo.(s.f.), Sistemas de Gas Centralizado, Recuperado el 13 de enero 2014 de
  - http://www.etapa.net.ec/Documentos%20Varios/Gas/SISTEMAS%20GA S%20-
  - %20SISTEMAS%20CALENTAMIENTO%20GAS%20COMPANY.pdf
- Answers. (s.f.). *Food Court.* Recuperado el 10 de octubre 2013 de http://www.answers.com/topic/food-court#ixzz2jG1jUgrc
- Archdaily.(2013). Lotte Amoje, Food Capital / Karim Rashid. Recuperado el 2 de noviembre de 2014 de www.archdaily.com/401880/lotte-amoje-food-capital-karim-rashid.
- Cerdá, L.(2002). *Tipología y evolución de los centros comerciales*. Recuperado el 12 de octubre de 2013 de http://www.mercasa.es/files/multimedios/1297766673\_DYC\_2002\_66\_43 \_\_58\_n.pdf
- Chipote Chillón. (2014). *Nuestra Historia*. Recuperado el 24 de julio de 2014 de www.chipotechillon.com.ec.
- Decoratrix. (2013). Amoje Food Capital, el restaurante de comida rápida de Karim Rashid. Recuperado el 2 de noviembre de 2014 de www.decoratrix.com/amoje-food-capital-el-restaurante-de-comidarapida-de-karim-rashid.
- Escudero, L. (2008). Los centros comerciales, espacios posmodernos de ocio y consumo. (1era ed.). Cuenca, España: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha.
- Entrevista Arq. Alfonso Ortiz Crespo, Sector La Mariscal y desarrollo centros comerciales en Quito, 2013.
- Go Green. (2014). *Historia de Go Green.* Recuperado el 24 de julio de 2014 de www.gogreen.com.
- Hoy. (2006). Cassolette Mima al Paladar Casero. Recuperado el 24 de julio de 2014 de www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/el-cassolette-mima-al-paladar-casero-246751.html

- Juillard, G. (2007). La Cricaciana fue la primera mansión de la urbe.

  Recuperado el 8 de octubre de 2013 de http://www.arqueoecuatoriana.ec/es/noticias/noticias/210-la-circasiana-fue-la-primeramansion-de-la-urbe
- KFC. (2014). *Corporation History*. Recuperado el 24 de julio de 2014 de www.fundinguniverse.com/company-histories/kfc-corporation-history, 2014
- Kobe. (2014). *Historia*. Recuperado el 24 de julio de 2014 de www.kobesushiexpress.com
- Lai Lai. (2014). *Historia de Lai Lai*. Recuperado el 24 de julio de 2014 de www.lailai.com.ec
- Leong, S. (2010). 8 new eateries now open in Westfield Sydney Food .

  Recuperado el 3 de enero 2014 de

  http://simonfoodfavourites.blogspot.com/2010/11/8-new-eateries-nowopen-in-wesfield.html
- Los Choris. (2014). *About.* Recuperado el 24 de julio de 2014 de www.facebook.com/loschorisec/info.
- Merchandising. (s.f.). *Arquitectura del establecimiento*. Recuperado el 10 de octubre 2013 de http://merchandisingoctavo.blogspot.com/p/arquitectura-del-establecimiento.html
- Mesher, L. (2010). *Diseño de espacios comerciales*. (1era. ed.). Barcelona, España: Editorial Gustavo Gili
- Palomares, R. (2011). *Merchandising: Teoría, práctica y estrategia.* (2da. ed.) Madrid, España. Esic Editorial.
- Plataforma Arquitectura. (s.f). *Emporia*. Recuperado el 15 de octubre 2013 http://www.plataformaarquitectura.cl/2013/06/21/emporia-wingardhs/51b6a86bb3fc4b2a3e0000a2\_emporia-wing-rdhs\_2012\_10\_23\_emporia\_foto\_tord-rikard\_soderstrom\_mgl0297-jpg/
- Raclette Fondue Ecuador. (2014). *About.* Recuperado el 24 de julio de 2014 de www.facebook.com/RacletteFondueEC/info.
- Regalado, O., Fuentes, C., Aguirre, G., García N., Miu, R., Vallejo, R. (2009). Factores críticos de éxito en los centros comerciales de Lima

- Metropolitana y el Callao. Recuperado el 12 de octubre de 2013 de www.esan.edu.pe/publicaciones/Descargue%20el%20documento%20completo\_.pdf
- Sanchéz, M. (2013). Sistemas de extracción y ventilación en restaurantes.

  Recuperado el 8 de enero del 2014 de

  http://www.mundohvacr.com.mx/mundo/2013/05/sistemas-de-extraccion-y-ventilacion-en-restaurantes/
- Soler & Palau. (2013). *Manual practico de ventilación*. Recuperado el 5 de octubre de 2014 de www.soler-palau.mx/casosaplicacion.php.
- Sweet and Coffee. (2014). *Nuestra Historia*. Recuperado el 24 de julio de 2014 de www.sweetandcoffee.com.ec
- Urbarama. (s.f). Foodcourt area in Forum Shopping Centre in Gliwice,

  Recuperado el 3 de enero 2014 de

  http://en.urbarama.com/project/foodcourt-area-in-forum-shopping-centre-in-gliwice
- Ward, E. (2003). El diseño de centros comerciales en América. Recuperado el 12 de octubre de 2013 de http://dspace.unav.es/dspace/bitstream/10171/18030/1/Páginas%20desd eRA07-8.pdf
- Westfield. (s.f.). Westfield Flagship Opens In London. Recuperado el 3 de enero 2014 de http://corporate.westfield.com/news\_announcements/westfield-flagship-opens-in-london/
- Zalewski, A. (2011). *Forum Shopping Centre, Gliwice,* Recuperado el 3 de enero 2014 de http://www.zalewskiag.com/en/projekt\_27.html

Anexos

## **ENCUESTA: USUARIOS MULTICENTRO**

EDAD:
GENERO: F M
1 ¿Cree Ud. que es necesaria una renovación de espacios interiores del C.C. Multicentro?
Si No
2 ¿Cree Ud. que el C.C. Multicentro mediante una renovación de distribución y de espacios en general puede ser un atractivo para competir con los centros comerciales del sector?
Si No
3 ¿Piensa Ud. que un atractivo del centro comercial es el patio de comidas?
Si No
¿Por qué?
4¿Usted consideraría comer en el patio de comidas del C.C. Multicentro?
Si No

5 ¿Cree Ud. que, con una propuesta interiorista vanguardista el C.C. Multicentro
puede atraer a un grupo objetivo de mayor poder adquisitivo?
Si No
¿Por qué?
6 ¿Cree Ud. que se debe plantear la identidad corporativa del centro comercial como un método diferenciador de sus competidores?
Si No
7 Sugerencias del tipo de comida que le gustaría que se instaurara en el centro
comercial Multicentro:

## **ENCUESTA: HABITANES DEL SECTOR**

EDAD:
GENERO: F M
1 ¿Cree Ud. que es necesaria una renovación de espacios interiores del C.C. Multicentro?
Sí No
2 ¿Cree Ud. que el C.C. Multicentro mediante una renovación de distribución y de espacios en general puede ser un atractivo para competir con los centros comerciales del sector?
Sí No
3 ¿Piensa Ud. que un atractivo del centro comercial es el patio de comidas?
Sí No
¿Por qué?
4¿Usted consideraría comer en el patio de comidas del C.C. Multicentro?
Sí No

5 ¿Cree Ud. que, con una propuesta interiorista vanguardista el C.C. Multicentro
puede atraer a un grupo objetivo de mayor poder adquisitivo?
Sí No No ¿Por qué?
6 ¿Cree Ud. que se debe plantear la identidad corporativa del centro comercial
como un método diferenciador de sus competidores?
Sí No
7 Sugerencias del tipo de comida que le gustaría que se instaurara en el centro
comercial Multicentro:
8 Consideraría comer en el patio de comidas?
Sí No

## **ENCUESTA: OFICINAS MULTICENTRO**

EDAD:
GENERO: F M
1 ¿Cree Ud. que es necesaria una renovación de espacios interiores del C.C. Multicentro?
Sí No
2 ¿Cree Ud. que el C.C. Multicentro mediante una renovación de distribución y de espacios en general puede ser un atractivo para competir con los centros comerciales del sector?
Sí No
3 ¿Piensa Ud. que un atractivo del centro comercial es el patio de comidas?
Sí No No
¿Por qué?
4¿Usted consideraría comer en el patio de comidas del C.C. Multicentro?
Sí No

5 ¿Cree Ud. que, con una propuesta interiorista vanguardista el C.C. Multicentro puede atraer a un grupo objetivo de mayor poder adquisitivo?
Sí No 2 ¿Por qué?
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
6 ¿Cree Ud. que se debe plantear la identidad corporativa del centro comercial como un método diferenciador de sus competidores?
Sí No
7 Sugerencias del tipo de comida que le gustaría que se instaurara en el centro comercial Multicentro:
8 Consideraría comer en el patio de comidas?
Sí No
Si respondió que sí, responda la siguiente pregunta: Con qué frecuencia?
1 vez por semana 2 veces por semana 3 veces por semana
4 veces por semana Toda la semana

1

El Conjunto Multicentro es una edificación particular debido a que posee tres funciones distintas: Comercial (centro comercial), residencial (departamentos), y servicios (oficinas).

Centro Comercial

Oficinas

Departamentos

Esta particularidad aporta con clientes potenciales al Centro Comercial que, a pesar de tener una ubicación privilegiada nunca se ha desarrollado a la par de sus otras funciones.

#### PROBLEMATICA DEL ACTUAL CENTRO COMERCIAL:

Actualmente, el centro comercial no cuenta con un servicio de comida que es un atractivo y hasta puede llegar a ser denomidado un local ancla si se lo desarrolla de manera que consiga atraer al comprador del sector y a los actuales habitantes de la torre de departamentos y trabajadores de la torre de oficinas.

#### PROPUESTA INTERIORISTA:

Intervenir en el Mezzanine para crear un piso de Patio de Comidas, áreas generales de circulación, y locales tipo.

# Área de circulación: Bancas

Bancas Islas de Venta Escaleras

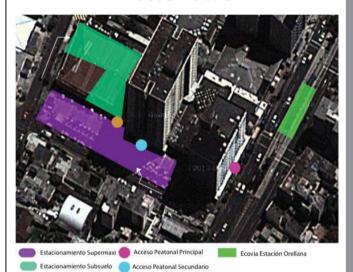
# Área de Locales Comerciales:

Locales Ancla Locales tipo Locales de comida

#### LOCALES ANCLA:

Se mantiene como locales ancla al Supermaxi y al Banco Produbanco que se los define como tales debido a que atraen una clientela fija al centro comercial.

#### **ACCESIBILIDAD**



#### ESTADO ACTUAL: PATIO DE COMIDAS





#### ESTADO ACTUAL

#### Fachada Izquierda



#### Ascensor Panorámico



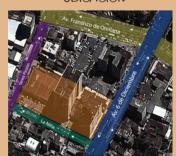
#### Área de Circulación



# DESCRIPCIÓN DE LA EDIFICACIÓN

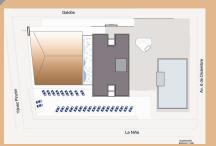
La edificación del C.C. Multicentro fue inaugurada el 14 de agosto de 1980. A pesar de que desde la época de su inauguración ha sido remodelado el centro comercial no ha logrado tener el impacto deseado en las personas, es por esto que se resalta la importancia de implementar una nueva propuesta interiorista.

#### UBICACIÓN



Ubicado en el sector "La Mariscal", el cual se considera un sector comercial y residencial, aportando clientela segura.

#### IMPLANTACIÓN



# NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO

3

Para la propuesta conceptual se planteó el uso del mismo logotipo del centro comercial debido a que expresa la imagen corporativa y permite jugar con diferentes formas y colores.



El logo del centro comercial evoca un concepto radial y por su forma es semejante a la del círculo cromático, se optó también por utilizar este como concepto de diseño. Dichas formas permiten:

#### Versatilidad

Se adapta a los espacios tanto por la teoría del color como por la forma que tiene el círculo cromático.

En la aplicación del proyecto se define a cada piso con un color diferente que se determina mediante una señaletica para facilitar la ubicación del cliente.

## Juego entre líneas y curvas

Debido a la forma del círculo que posee formas curvas y las líneas que determinan el degrade de un tono en el círculo cromatico se puede adaptar este concepto tanto para el diseño y distribución en planta como para direccionar a la cliente por los pasillos de circulación.

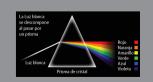
#### Genera movimiento

Al estudiar los principios de luz blanca y como esta se descoponpone al pasar por un prisma se puede ver que se generan ondas que para el diseño aportan con formas que generan movimiento Diversas formas de interpretar el círculo cromático









Como complemento, se utiliza este concepto en la propuesta interiorista en varias maneras.

En las mesas se creo un diseño que tenga un degrade y se las ubico de a las mesas de manera radial de esta manera en perspectiva se puede ver el mismo diseño pero con un cambio de color.







Con el objetivo de que para el usuario del centro comercial sea más fácil su recorrido se creo un color que identifique cada uno de los pisos.

Se escogio el degrade del amarillo al rojo para identificar los 3 pisos que posee el centro comercial.



Subsuelo Panta Baja

Mezzanine



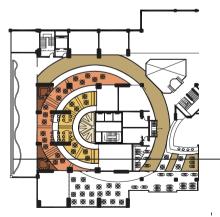








Además se representa en la señaletica para los accesos verticales como se puede ver en las imágenes.



Para la distribución se usa un concepto radial para la organización de las mesas y para definir circulaciones en el patio de comidas.

#### USO DEL CONCEPTO EN ESCALERAS

Esta propuesta de degrade también se puede ver en el diseño emblemático de las escaleras que posee un escalonamiento de vidrios de diferentes colores que dan un degrade de un piso a otro.





USO DEL CONCEPTO EN ESPACIOS DE CIRCULACIÓN

Diseños emblemáticos.





Banca

Basurero

# Planta Subsurulo 1. Disento del Pisco

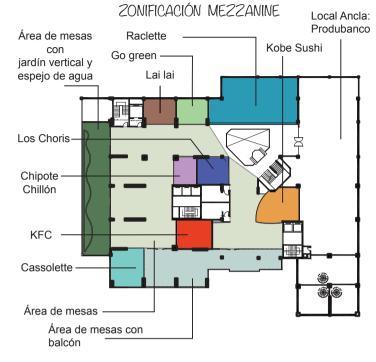
Se mantiene la actual distribución del subsuelo diseñando el área de circulación únicamnete.



Se define un local de cafetería en un local que posee doble acceso, tanto por la Av. 6 de Diciembre, como por el interior del centro comercial, siendo dicho acceso cercano a la entrada de la torre de departamentos y oficinas del Multicentro.



Se define el patio de comidas con un área de jardín vertical, un área de mesas con una escenario para música en vivo y un espacio de mesas con vista hacia la calle La Niña.



#### FACHADA

Se modifica la fachada izquierda la cual se encuentra en la calle La Niña. Se crea un frente de vidrio que permite el paso de luz natural al ambiente y crea un espacio de terraza en la planta del Mezzanine



LOCALES CERRADOS PARA EL PATIO DE COMIDAS Y CAFETERIA







LOCALES PARA EL PATIO DE COMIDAS











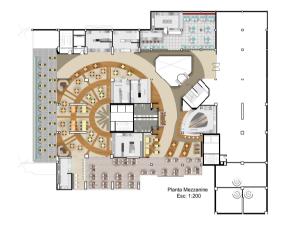


# **CUADRO DE DISEÑO**

Espacio	Morfosemantica	Aposemantica	Ergonomia	Señaletica	Ambientación
Patio de Comidas: Circulación	Diseño orgánico de piso de manera que direccione a las mesas	Colores neutros. Café, blanco.	Ventilación Natural, Luz artificial, Luz natural.	Ubicación. Pictográmas	Basureros, Mesas
Kobe	Isla en forma del logo simulando una cabeza de pezcado	Naranja, negro café	Ventilación Artificial, Luz artificial, Luz natural, Mobiliario	Letra de Bloque	Mesones, Refrigeradora, Cocina, Caja, dispensador de jugos
Go green	Counter formando arcos	Verde	Ventilación Artificial, Luz artificial, Luz natural, Mobiliario	Letra de Bloque	Mesones, Refrigeradora, Cocina, Caja, dispensador de jugos
Los Choris	Counter formando arcos	Blanco, Café, naranja	Ventilación Artificial, Luz artificial, Luz natural, Mobiliario	Letra de Bloque	Mesones, Refrigeradora, Cocina, Caja, dispensador de jugos
Lai Lai	Counter formando arcos	Blanco, rojo y negro	Ventilación Artificial, Luz artificial, Luz natural, Mobiliario	Letra de Bloque	Mesones, Refrigeradora, Cocina, Caja, dispensador de jugos
Chipote Chillón	Counter formando arcos	Blanco, rojo y negro	Ventilación Artificial, Luz artificial, Luz natural, Mobiliario	Letra de Bloque	Mesones, Refrigeradora, Cocina, Caja, dispensador de jugos
KFC	Counter formando arcos	Blanco, rojo	Ventilación Artificial, Luz artificial, Luz natural, Mobiliario	Letra de Bloque	Mesones, Refrigeradora, Cocina, Caja, dispensador de jugos
Raclette	Counter formando arcos	Blanco, rojo y negro	Ventilación Artificial, Luz artificial, Luz natural, Mobiliario. Mesas	Letra de Bloque	Mesones, Refrigeradora, Cocina, Caja, dispensador de jugos
Cassolette	Counter formando arcos	Cafá, blanco.	Ventilación Artificial, Luz artificial, Luz natural, Mobiliario. Mesas y sillas	Letra de Bloque	Mesones, Refrigeradora, Cocina, Caja, dispensador de jugos. Mesas
Espacio de mesas	Orden de mesas dispuesta de forma circular	Colores cálidos.Amarillo, naranja, cafe	Ventilación Artificial, Luz artificial, Luz natural, Mobiliario. Mesas y sillas	Pictográmas	Mesas y sillas, basureros.
Mesas tipo Booths	Mesas para ejecutivos	Color cálido neutro. Café	Ventilación Artificial, Luz artificial, Luz natural, Mobiliario. Mesas y sillas	Pictográmas	Mesas booth
Cafetería: Sweet & coffee	Mesas, counter	Café y verde	Ventilación Artificial, Luz artificial, Luz natural, Mobiliario	Letra de Bloque	Mesones, Refrigeradora, Cocina, Caja, dispensador de jugos cafetera, mesas sillas.
Espacios de Circulación	Diseño de pisos y cielo raso con formas rectas	Amarillo: Mezzanine Naranja:Planta Baja Rojo: Subsuelo Espacio de circulación: Café blanco.	Ventilación Artificial, Luz artificial, Luz natural	Ubicación.Direccio nal. Pictográmas	Basureros, Islas, Señaletica ubicación
SS.HH.		Blanco, gris.	Ventilación Artificial, Luz artificial, Piezas sanitarias	Letreo Identificativo	Baterias Sanitarias, lavamanos, Separadores de espacios, Urinarios

# NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO



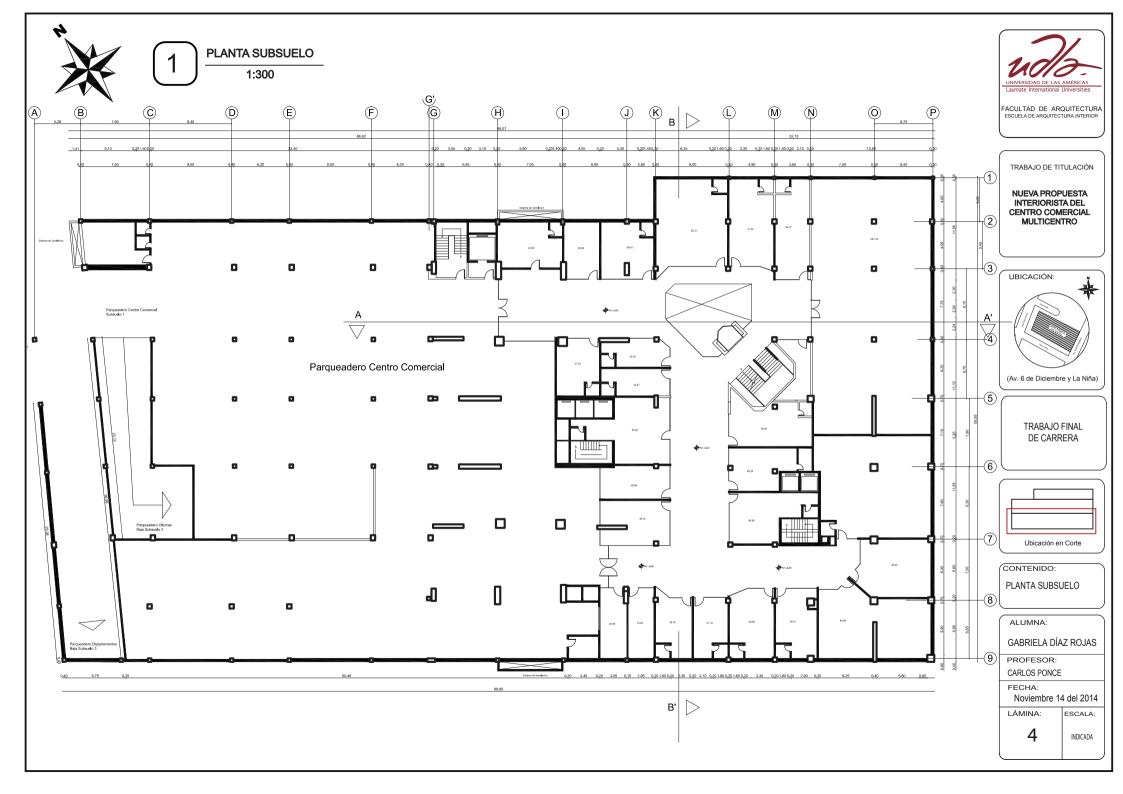


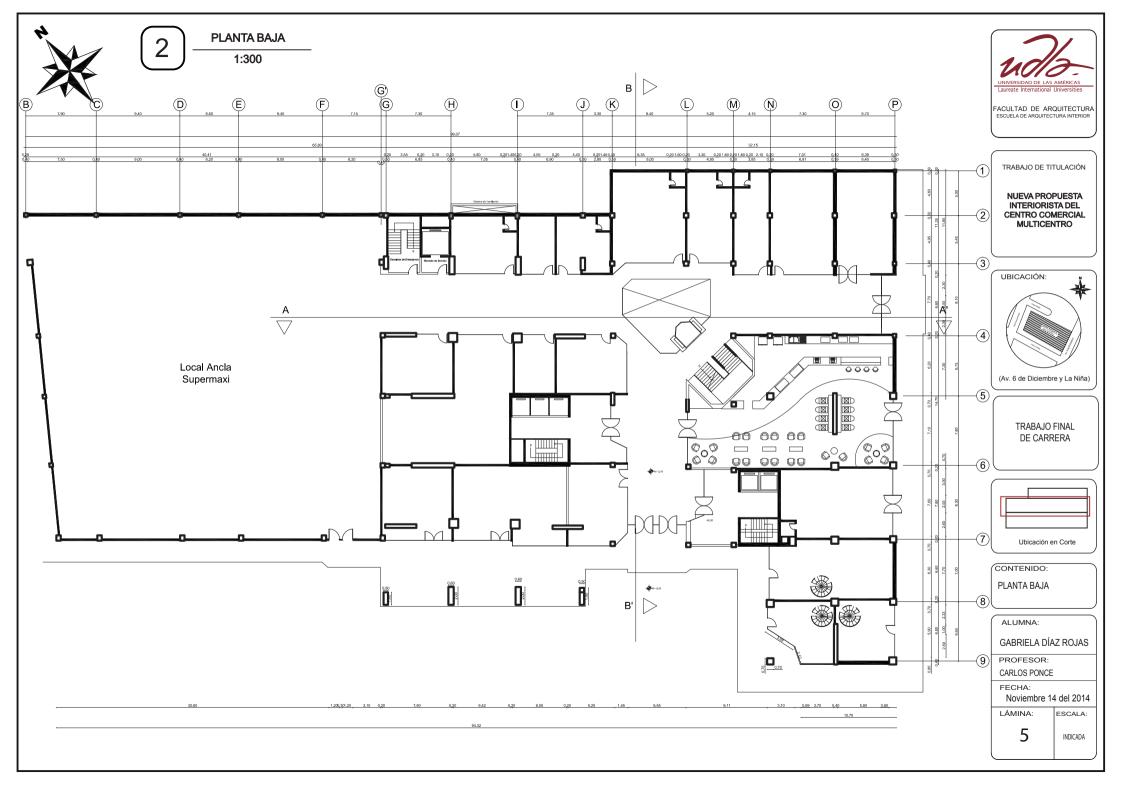


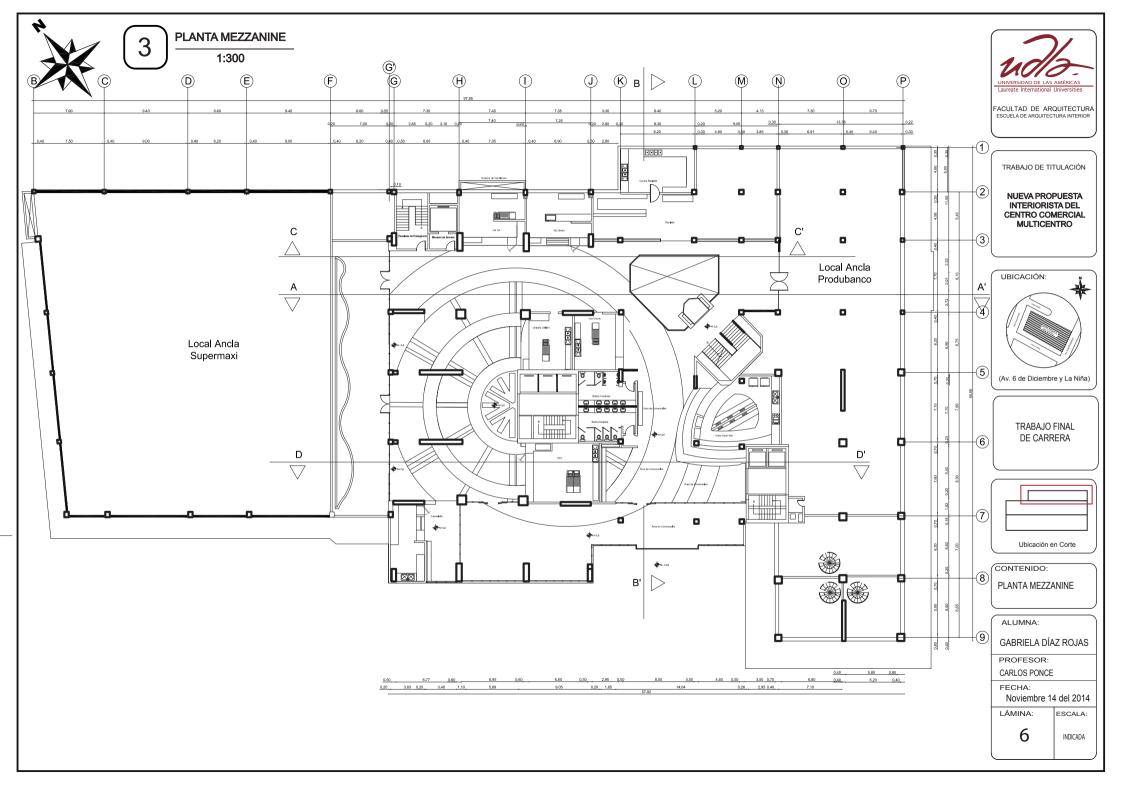
# CONTENIDO

PLANTA SUBSUELO
PLANTA BAJA
PLANTA MEZZANINE
FACHADA FRONTAL
FACHADA LATERAL IZQUIERDA
CORTE A-A'
CORTE B-B'
IMPLANTACIÓN
PLANOS DE INTERVENSIÓN PB
PLANOS DE INTERVENSIÓN MEZZANINE

# NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO







# $\boxed{4} \frac{\text{FACHADA FRONTAL}}{1:300}$





FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

FACHADA FRONTAL

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

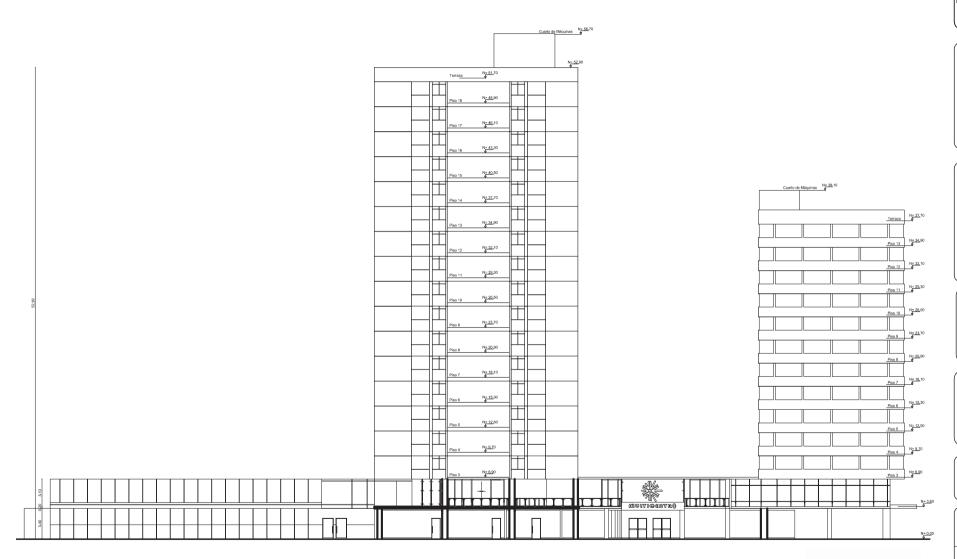
LÁMINA:

ESCALA:

7

INDICADA

# 5 FACHADA LATERAL 1:300





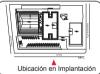
FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

FACHADA IZQUIERDA

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

8

INDICADA

ESCALA:





FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO: **CORTES GENERALES** 

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

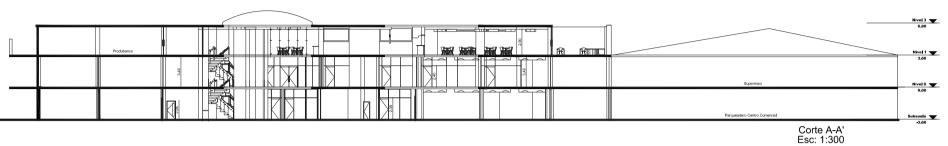
FECHA:

Noviembre 14 del 2014

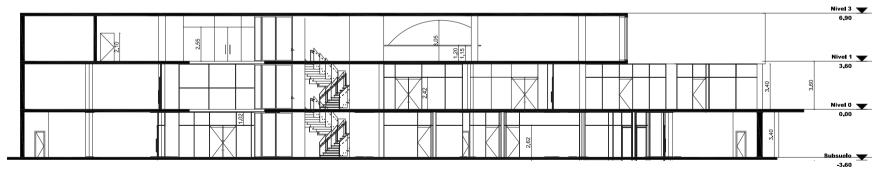
LÁMINA:

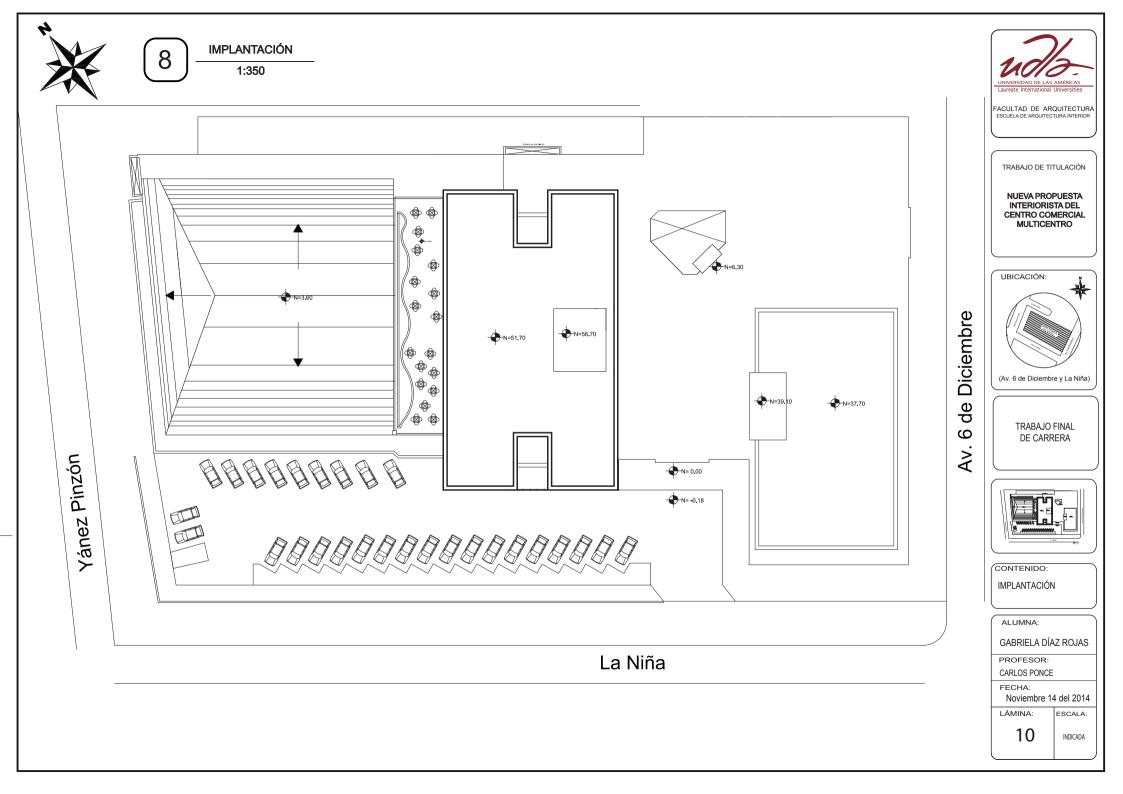
9

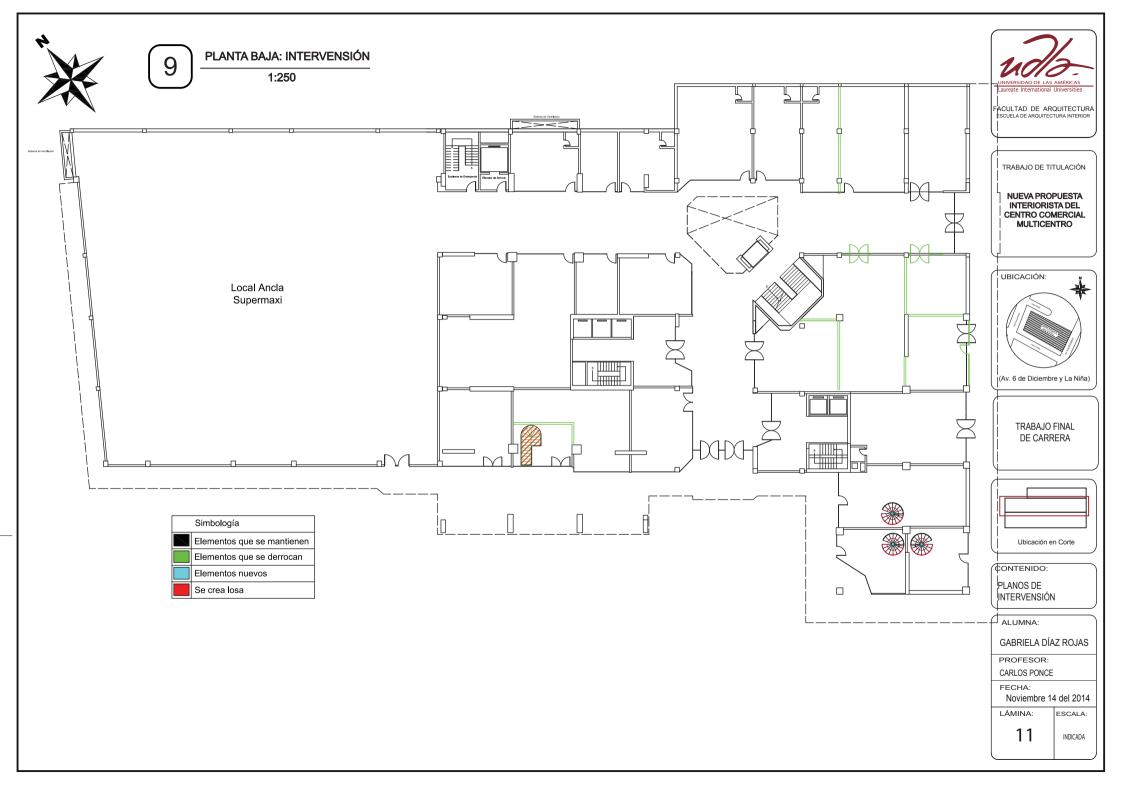
ESCALA: INDICADA

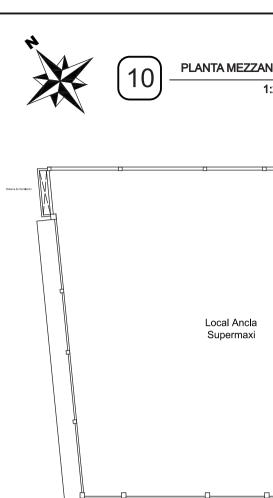












PLANTA MEZZANINE: INTERVENSIÓN

1:200



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

PLANOS DE INTERVENSIÓN

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

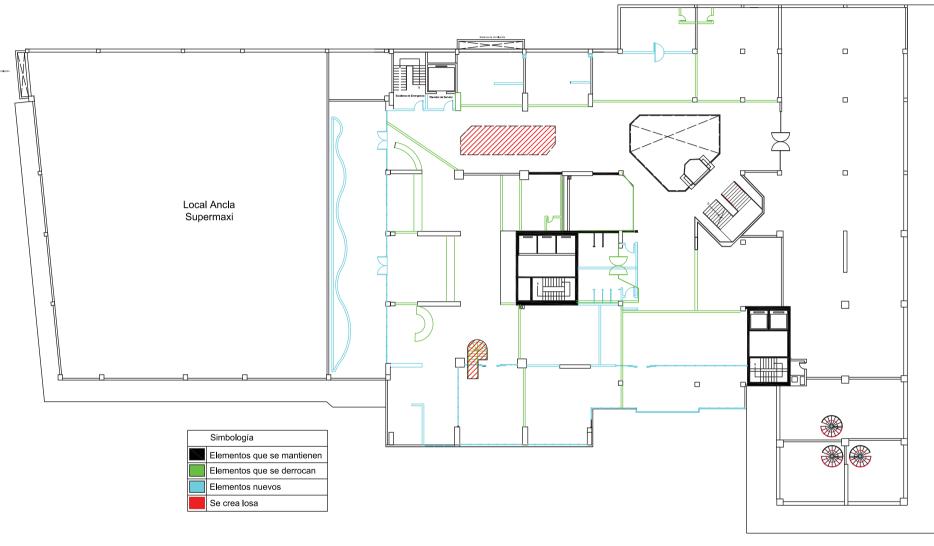
FECHA:

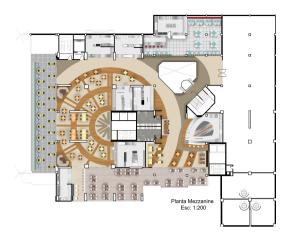
Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

12







#### CONTENIDO

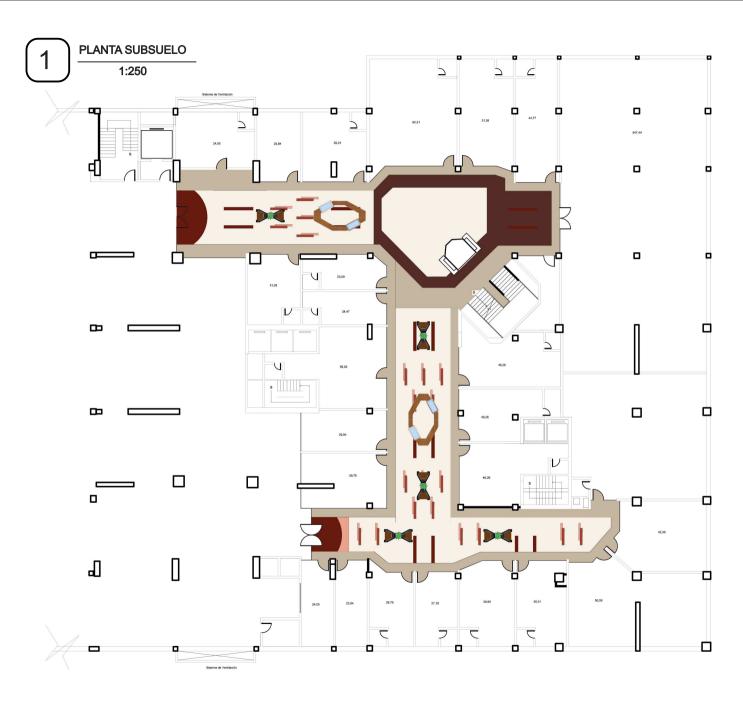
PLANTA SUBSUELO
PLANTA BAJA
PLANTA MEZZANINE
FACHADA FRONTAL
FACHADA LATERAL IZQUIERDA
IMPLANTACIÓN
PLANTA SUBSUELO: CODIFICADA

PLANTA BAJA: CODIFICADA

PLANTA MEZZENINE: CODIFICADA

## NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO





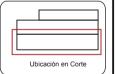


TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

PLANTA SUBSUELO

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

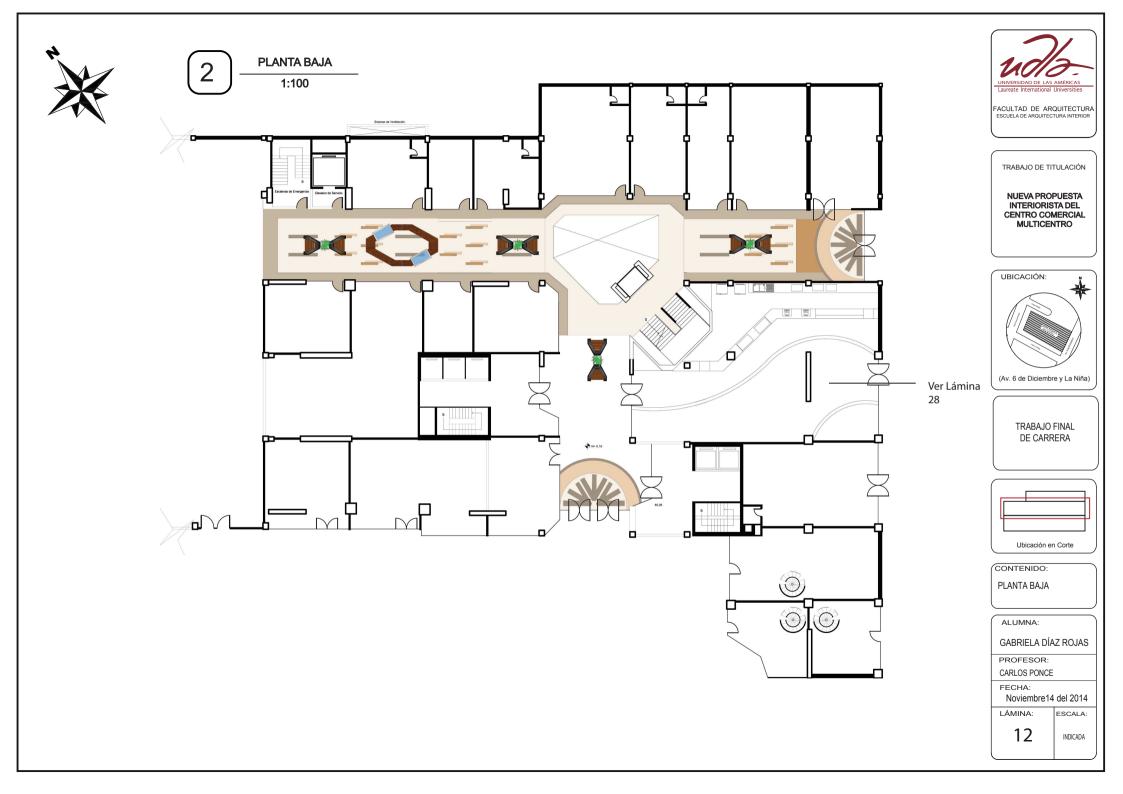
FECHA:

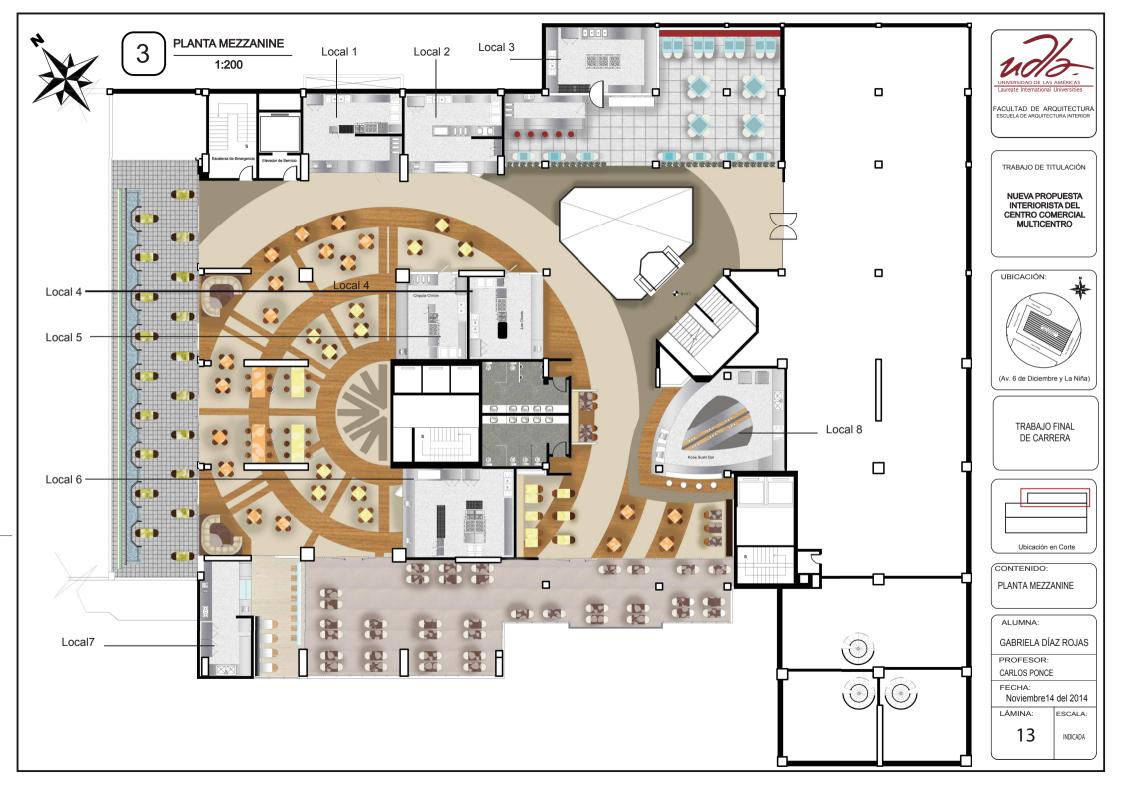
Noviembre14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

1









TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

FACHADA FRONTAL

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

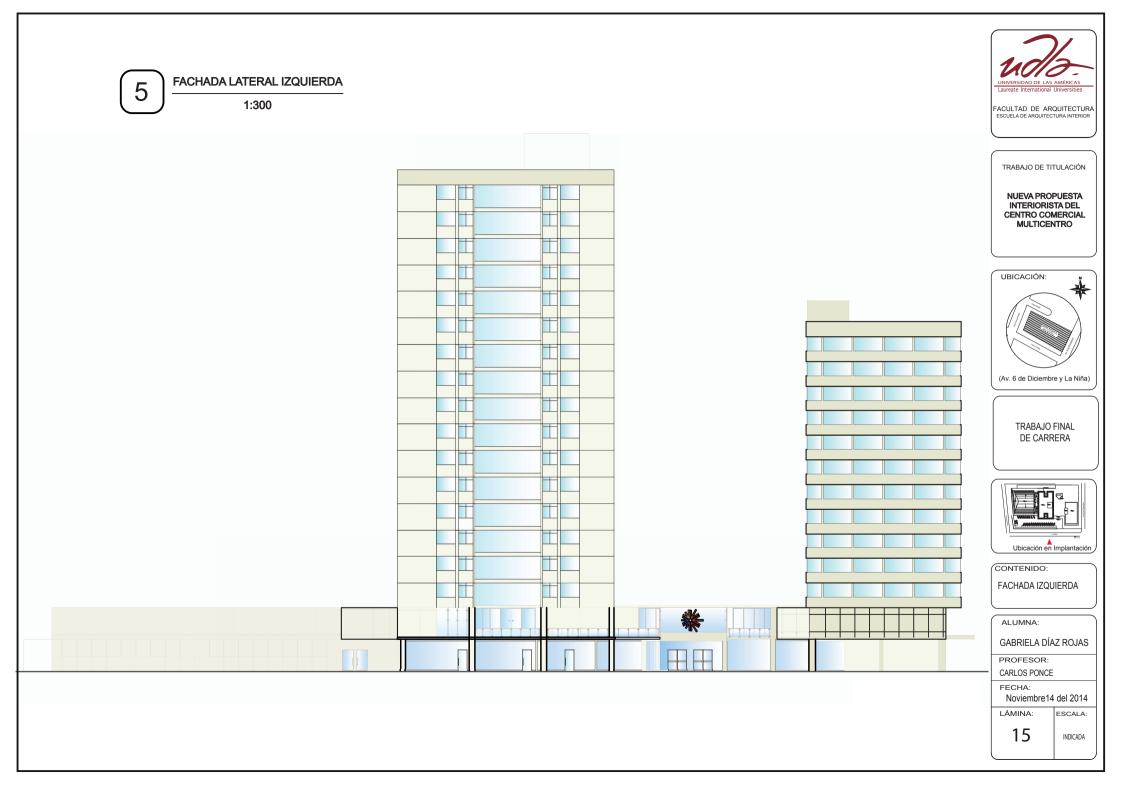
FECHA:

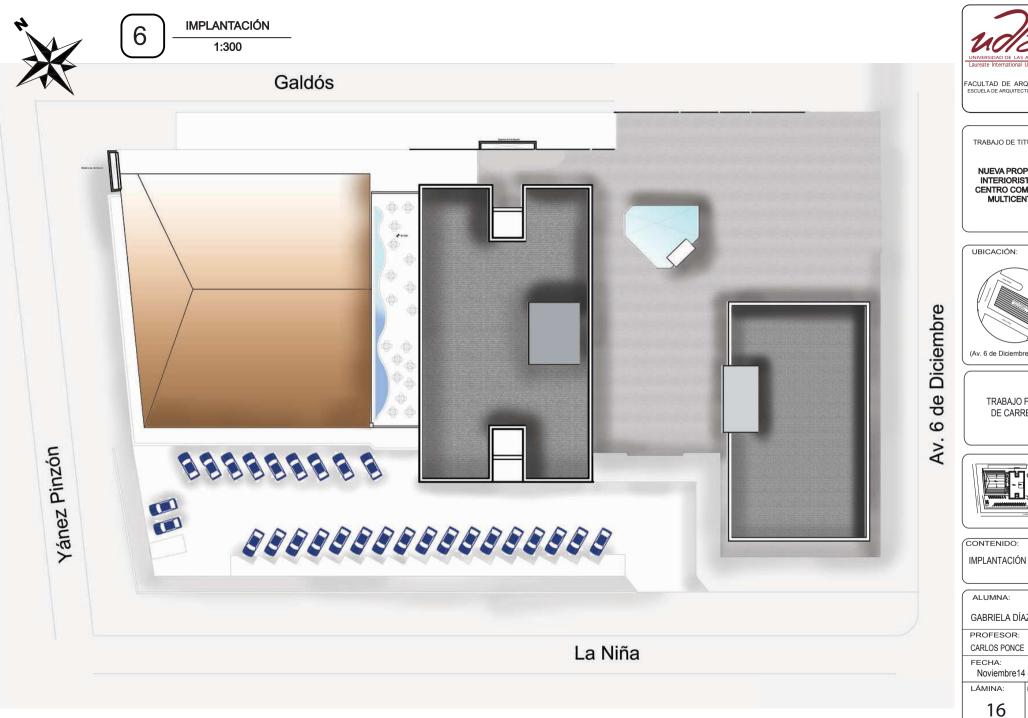
Noviembre14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

14







FACULTAD DE ARQUITECTURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



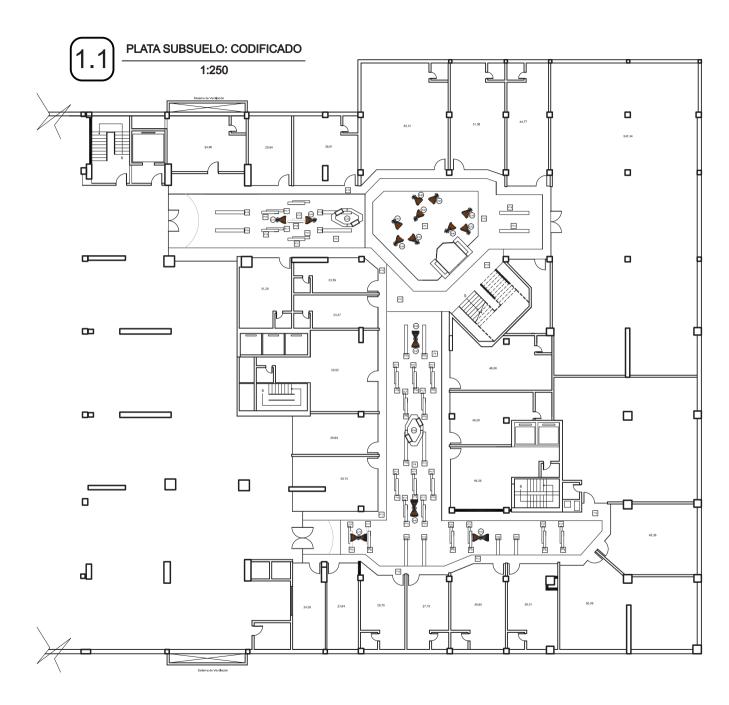
GABRIELA DÍAZ ROJAS

Noviembre14 del 2014

INDICADA

ESCALA:





UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
Laureate International Universities

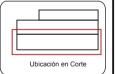
FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

PLANTA SUBSUELO: CODIFICADO

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre14 del 2014

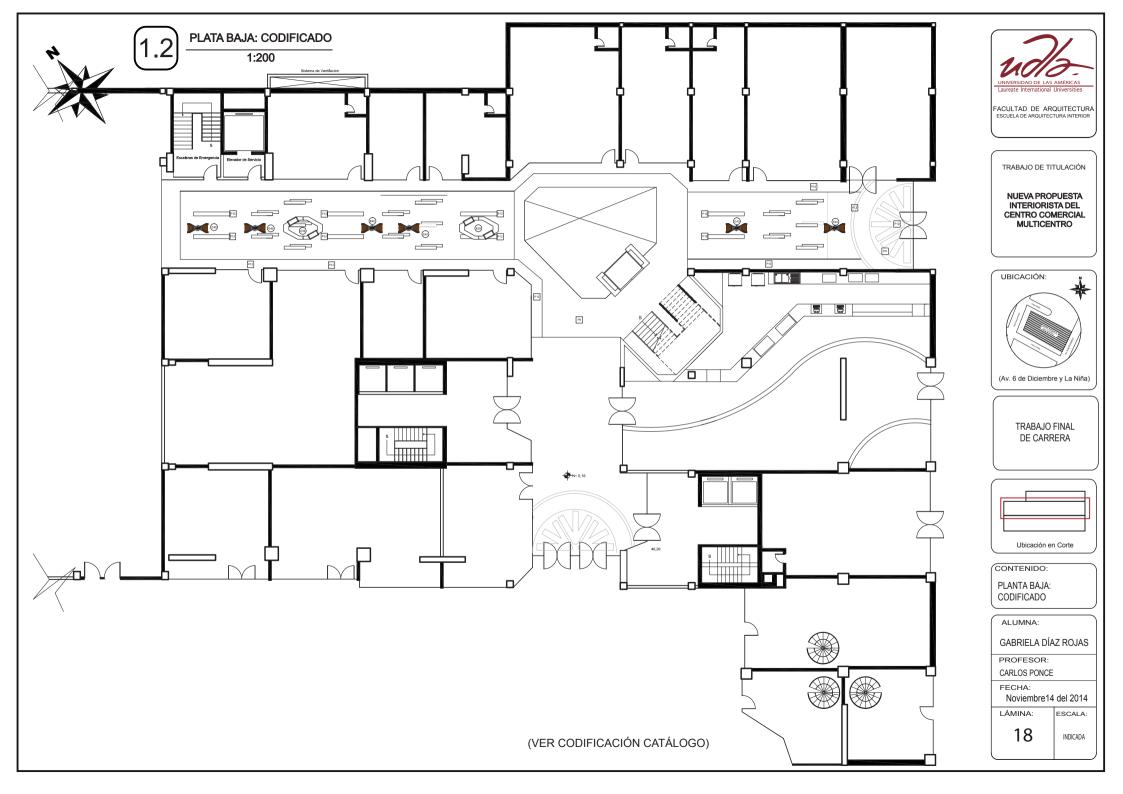
LÁMINA:

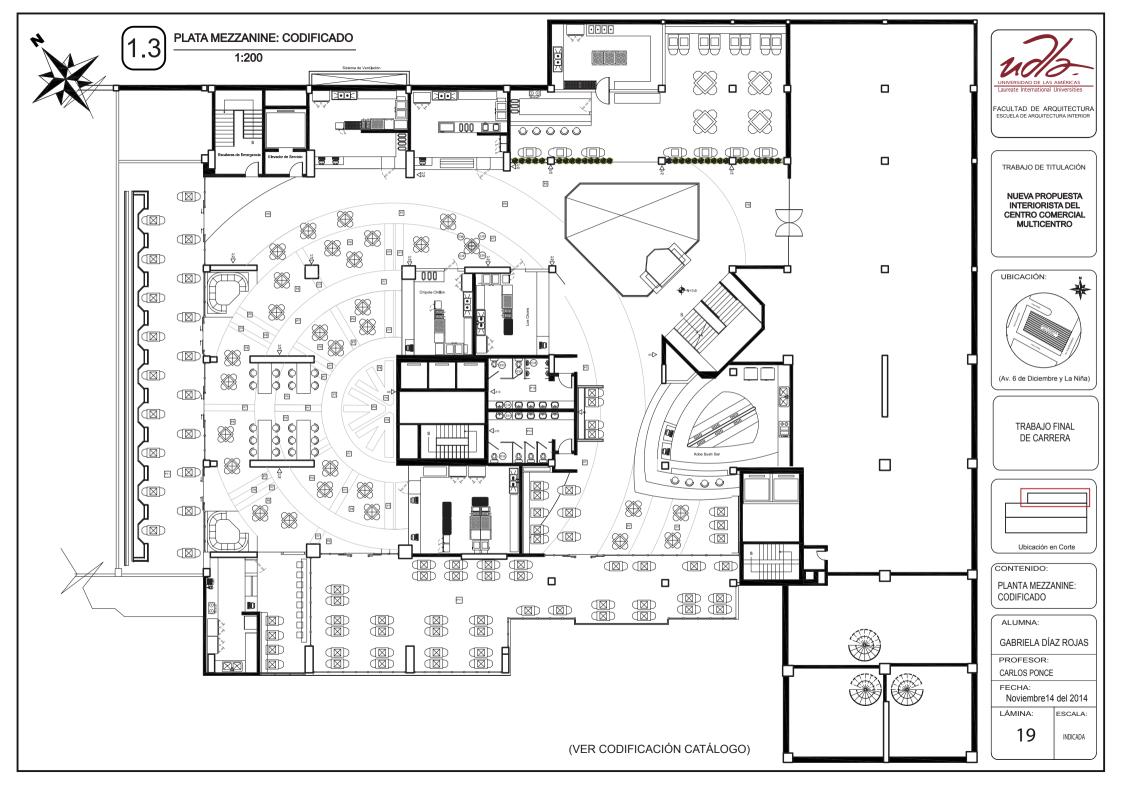
ESCALA:

17

INDICADA

(VER CODIFICACIÓN CATÁLOGO)





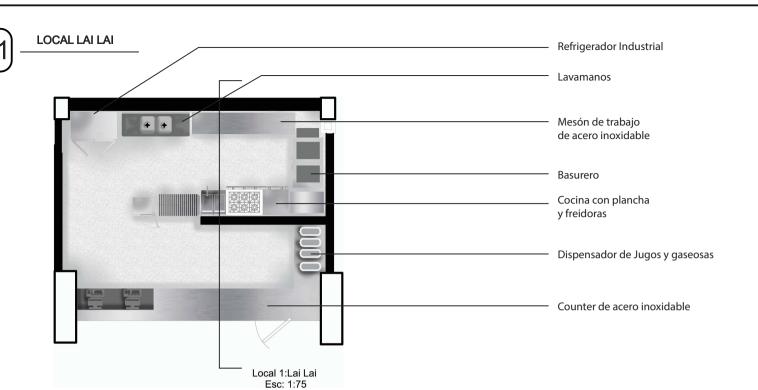




## CONTENIDO

LOCAL LAI LAI LOCAL GO GREEN LOCAL RACLETTE LOCAL LOS CHORIS LOCAL CHIPOTE CHILLÓN LOCAL KFC LOCAL KOBE LOCAL CASSOLETTE LOCAL SWEET & COFFEE

## NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO





FachadaLocal 1:Lai Lai Esc: 1:50



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL LAI LAI

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

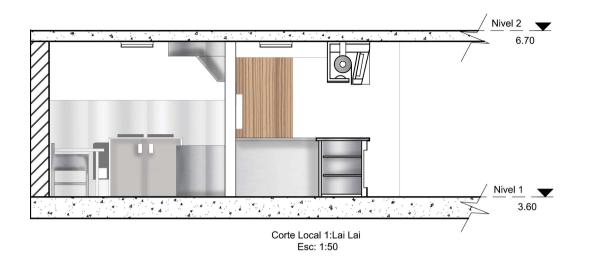
FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

20





TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL LAI LAI

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

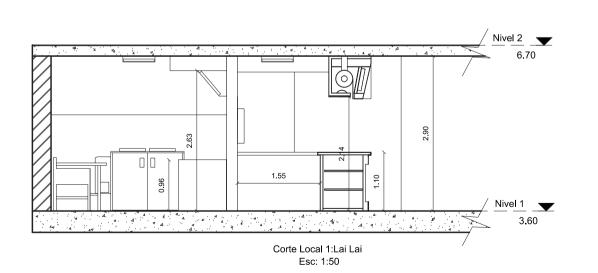
Noviembre 14 del 2014

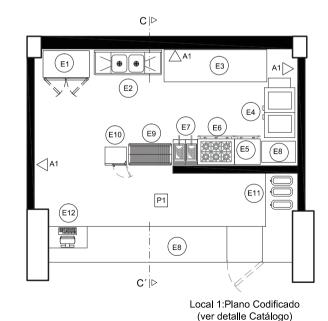
LÁMINA:

ESCALA:

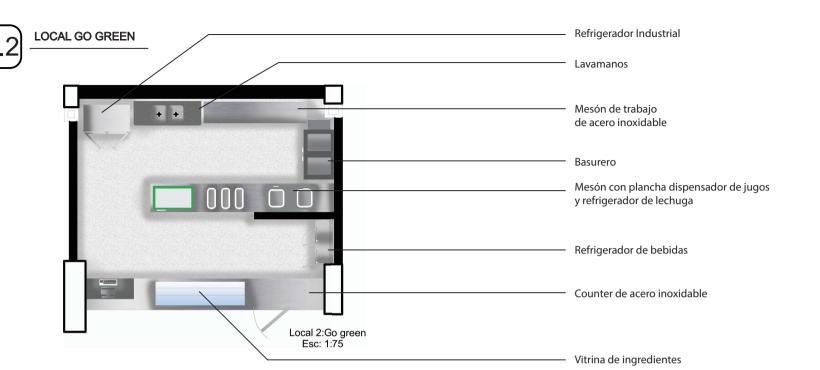
21

INDICADA





Esc: 1:75





FachadaLocal 2:Go green Esc: 1:50



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL GO GREEN

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

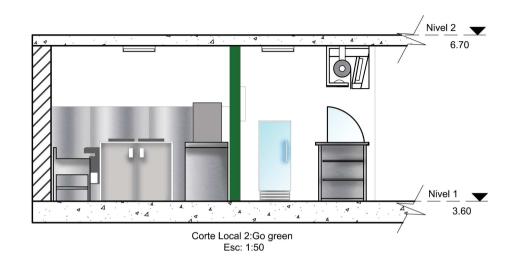
FECHA:

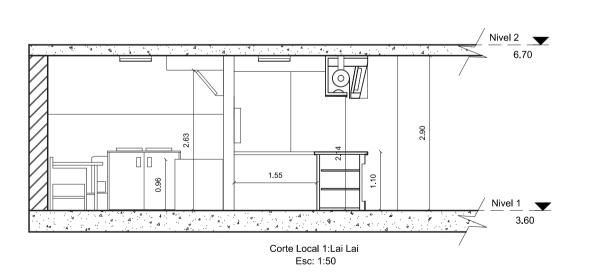
Noviembre 14 del 2014

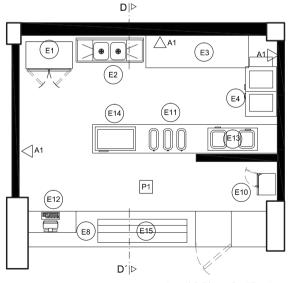
LÁMINA:

ESCALA:

22







Local 2:Plano Codificado (ver detalle Catálogo) Esc: 1:75



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL GO GREEN

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

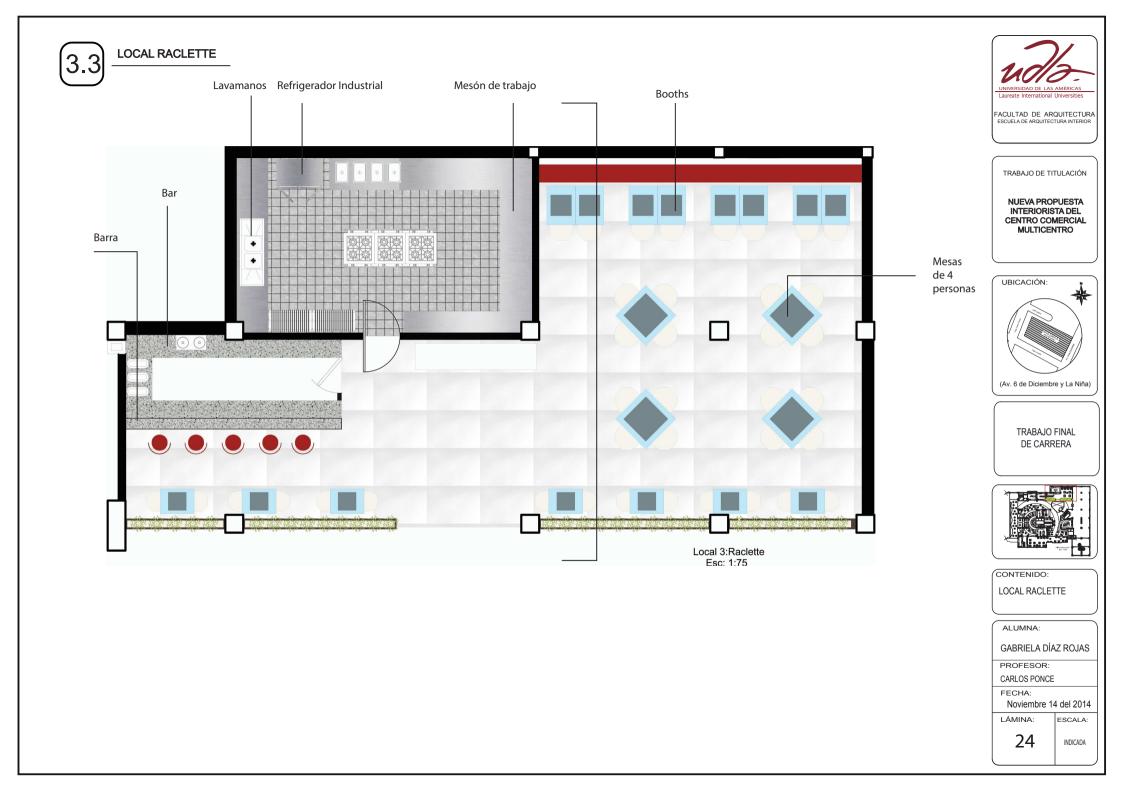
FECHA:

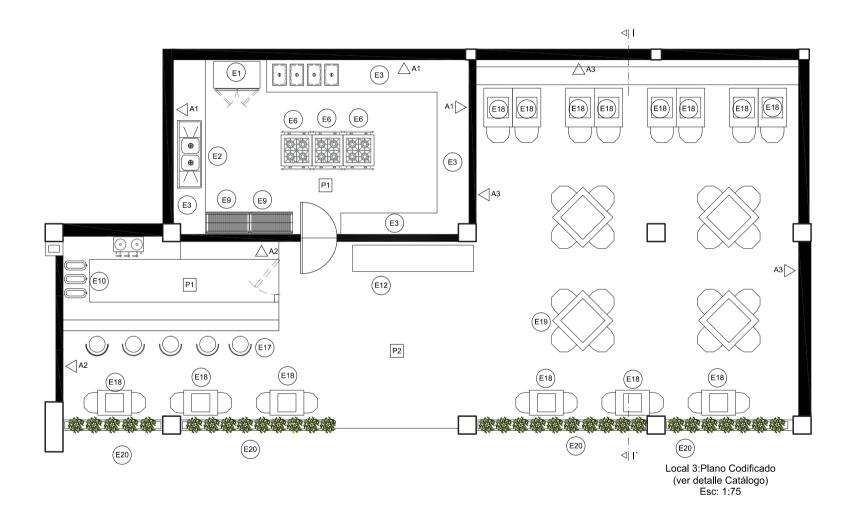
Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

23







TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL RACLETTE

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

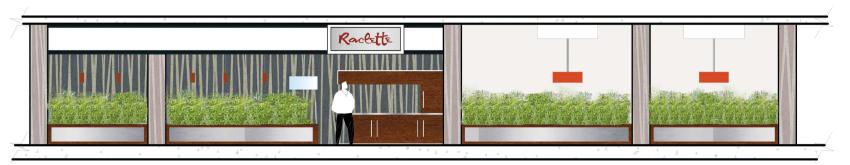
FECHA:

Noviembre 14 del 2014

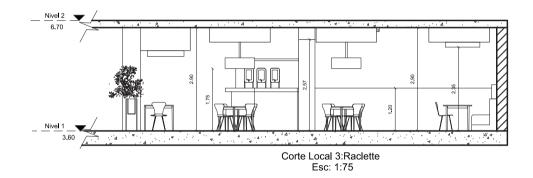
LÁMINA:

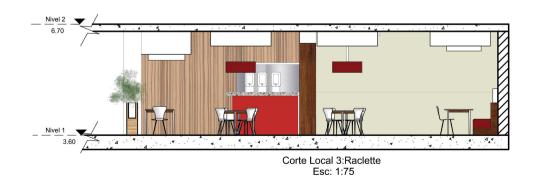
ESCALA:

25



FachadaLocal 3:Raclette Esc: 1:75







TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL RACLETTE

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

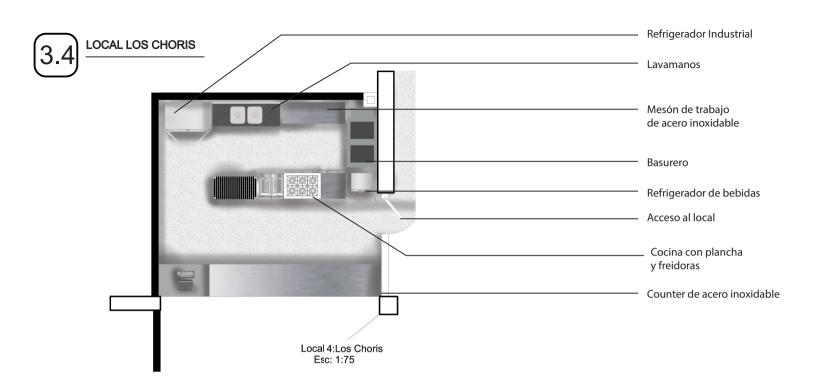
FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

26

ESCALA:





Esc: 1:50

FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL LOS CHORIS

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

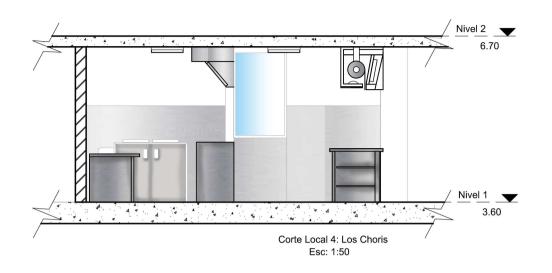
FECHA:

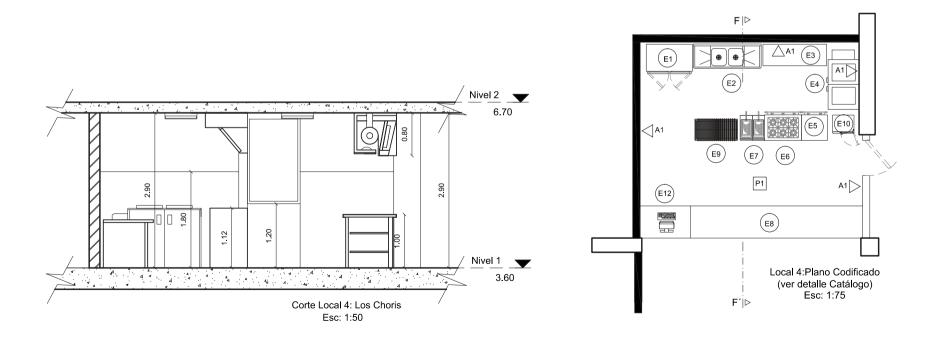
Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

27







TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL LOS CHORIS

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

CARLOS PON

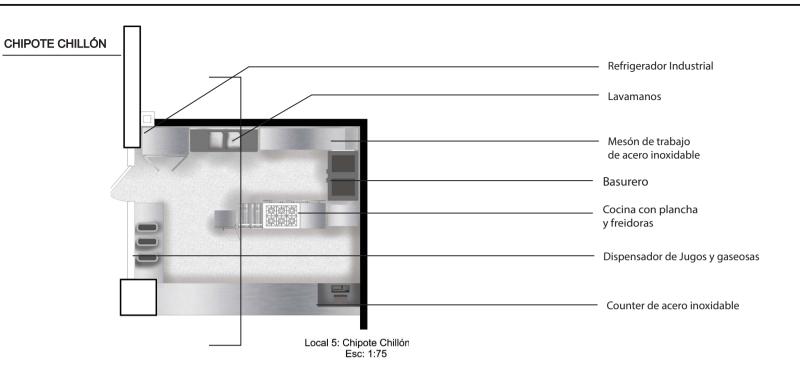
FECHA: Noviembre 14 del 2014

Noviembre 14 dei 2

LÁMINA:

ESCALA:

28







TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL CHIPOTE CHILLON

ALUMNA:

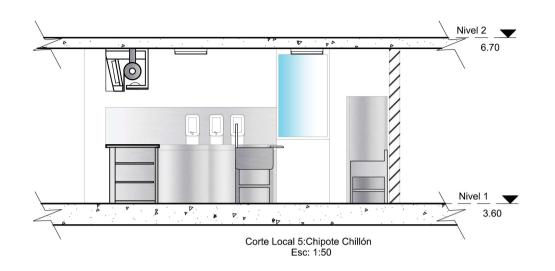
GABRIELA DÍAZ ROJAS

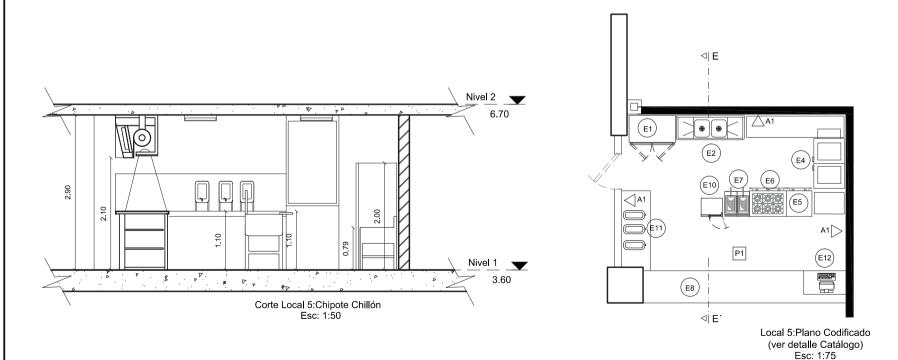
PROFESOR: CARLOS PONCE

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA: 29







TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL CHIPOTE CHILLON

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

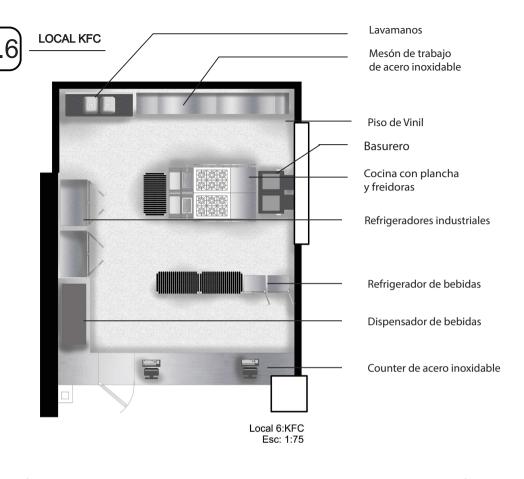
PROFESOR: CARLOS PONCE

FECHA: Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

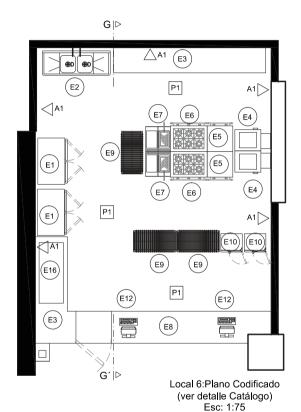
ESCALA:

30





Esc: 1:50





FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL KFC

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

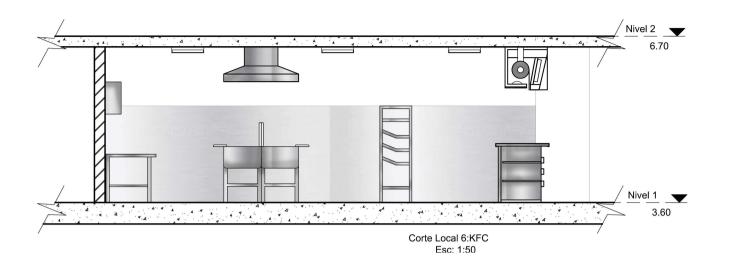
FECHA:

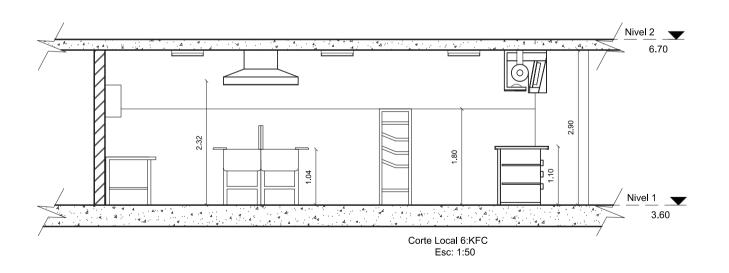
Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

31







TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL KFC

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

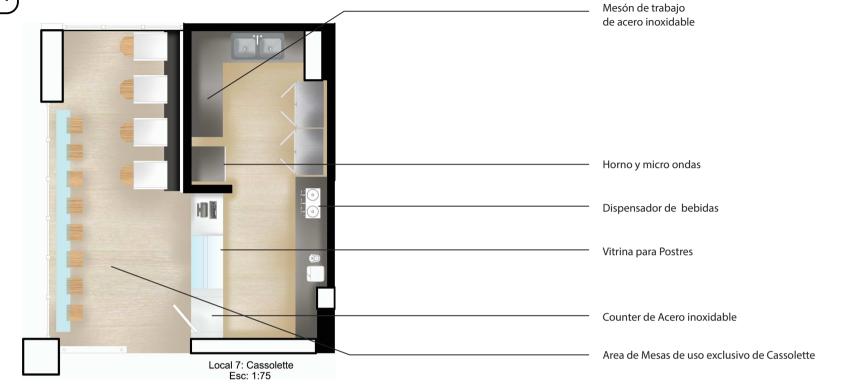
Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

32

# 3 7 LOCAL CASSOLETTE





FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL CASSOLETTE

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

PATRICIO FLORES

33

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

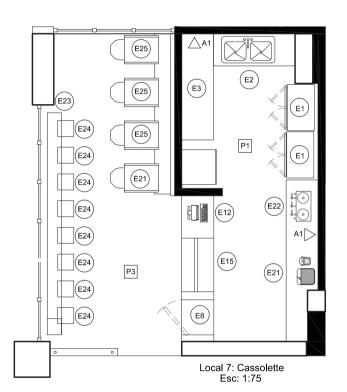
LÁMINA:

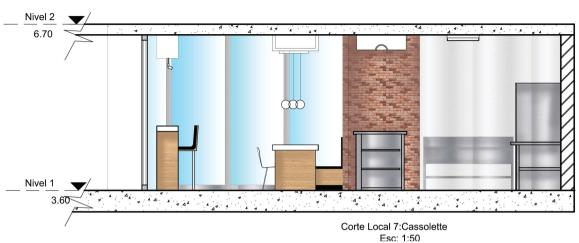
ESCALA:

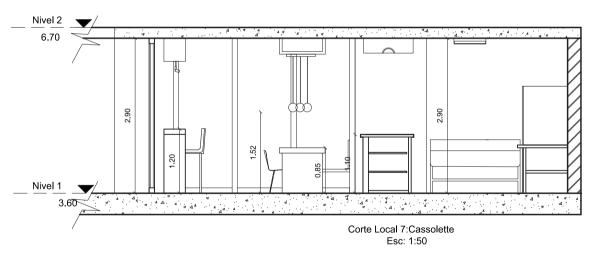
INDICADA



FachadaLocal 7:Cassolette Esc: 1:50









TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL CASSOLETTE

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

GABINILLA DIAZ NOS

PROFESOR:

PATRICIO FLORES

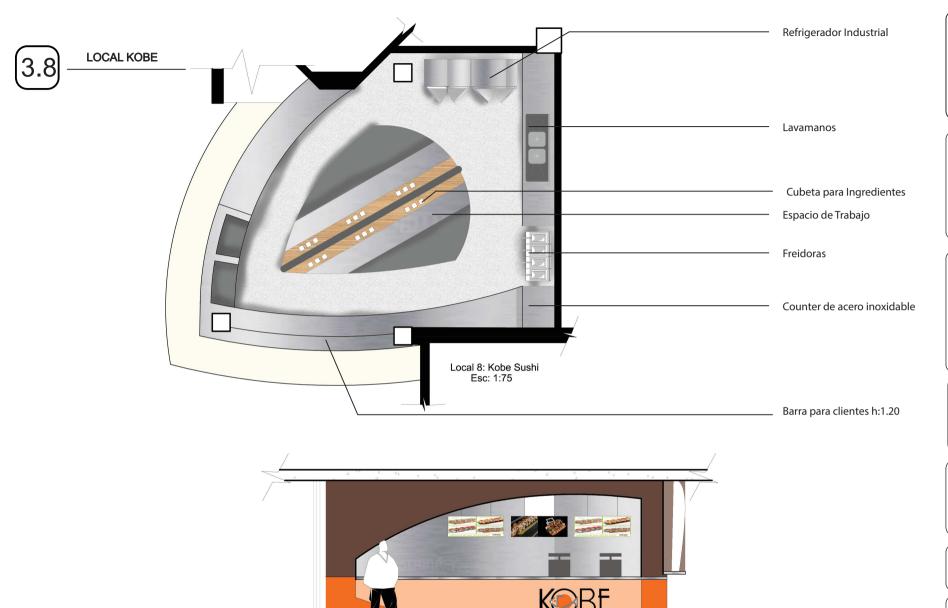
FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

34



Fachada Frontal Local 8:Kobe Sushi

Esc: 1:50



TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL KOBE SUSHI

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

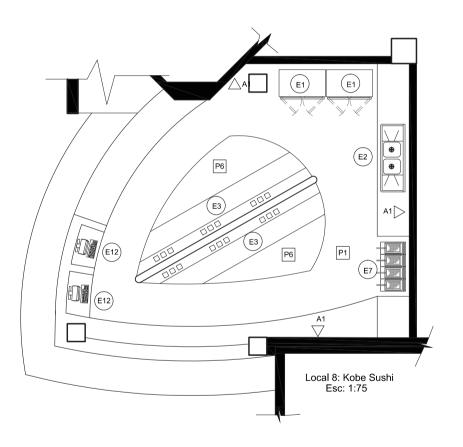
FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

35





TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL KOBE SUSHI

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

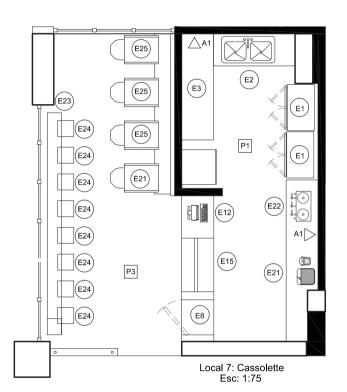
Noviembre 14 del 2014

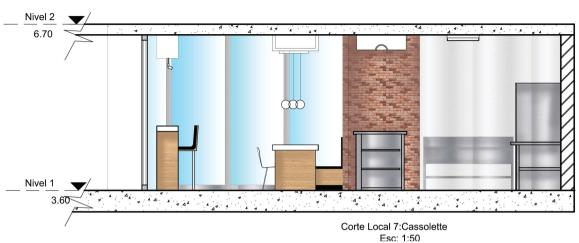
LÁMINA:

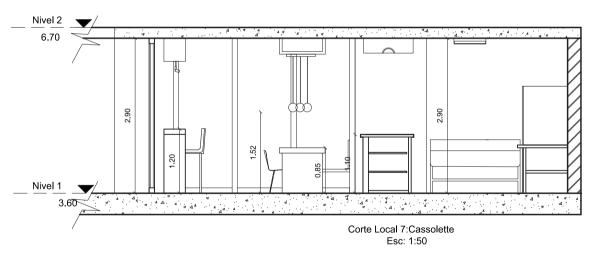
36

INDICADA

ESCALA:









TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL CASSOLETTE

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

GABINILLA DIAZ NOS

PROFESOR:

PATRICIO FLORES

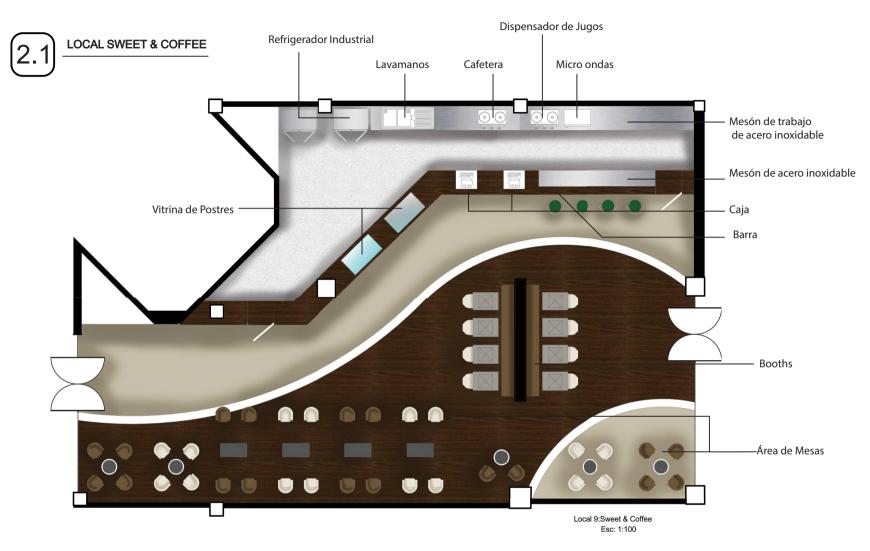
FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

34





TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL SWEET & COFFEE

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

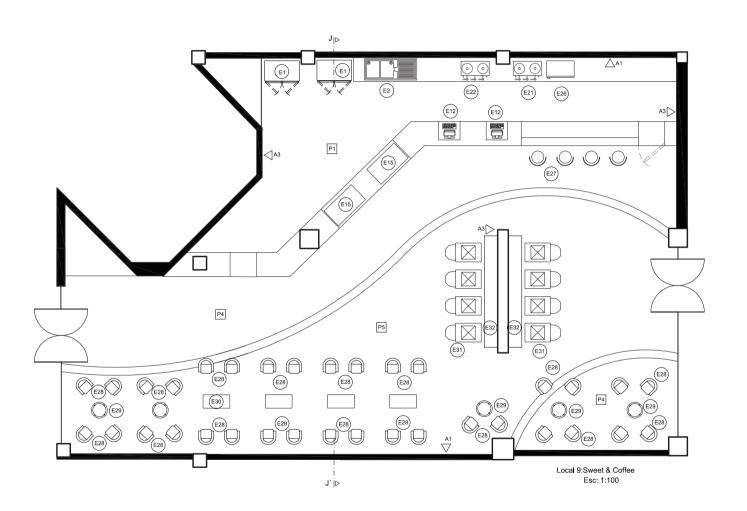
FECHA:

Noveimbre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

37





TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL SWEET & COFFEE

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

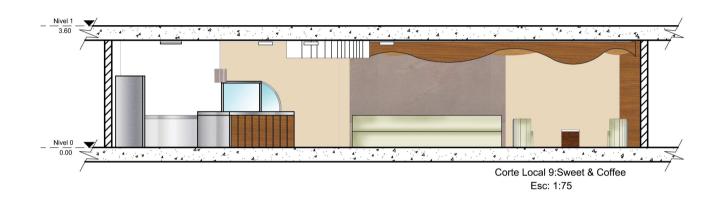
FECHA:

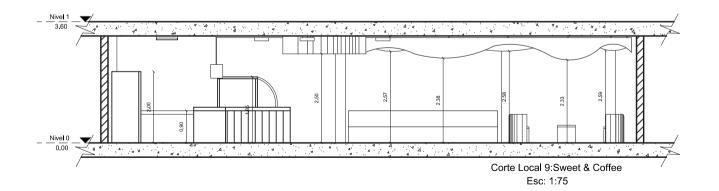
Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

38







TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

LOCAL SWEET & COFFEE

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

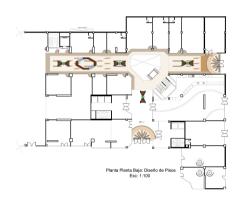
FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

39





#### CONTENIDO

PLANTA SUBSUELO

PLANTA SUBSUELO: DIMENSIONADA

**PLANTA BAJA** 

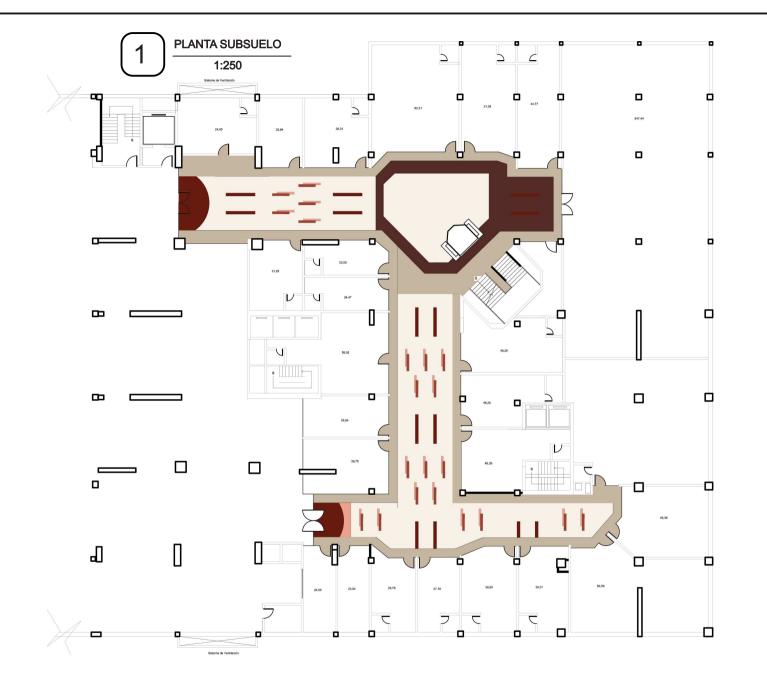
PLANTA BAJA: DIMENSIONADA

PLANTA SWEET & COFFE: DIMENSIONADA

PLANTA MEZZANINE

PLANTA MEZZANINE: DIMENSIONADA

## NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO



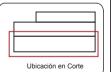


TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

PLANTA SUBSUELO DISEÑO DE PISOS

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

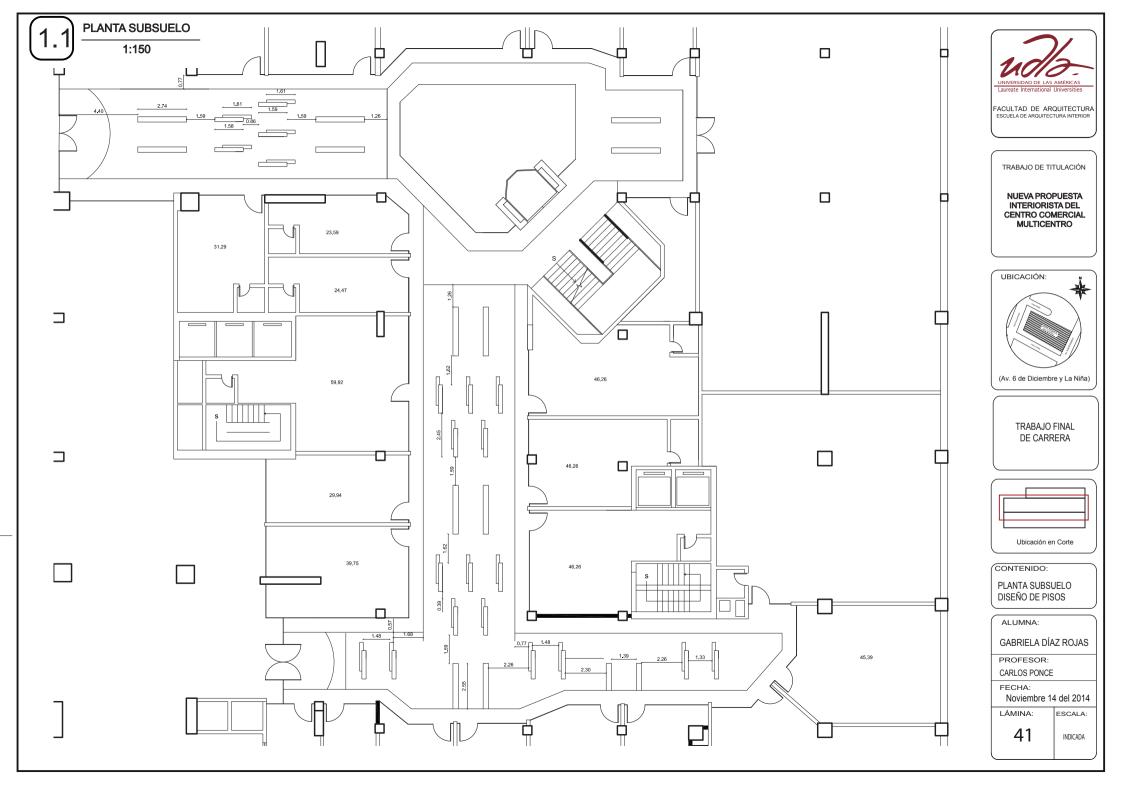
PROFESOR: CARLOS PONCE

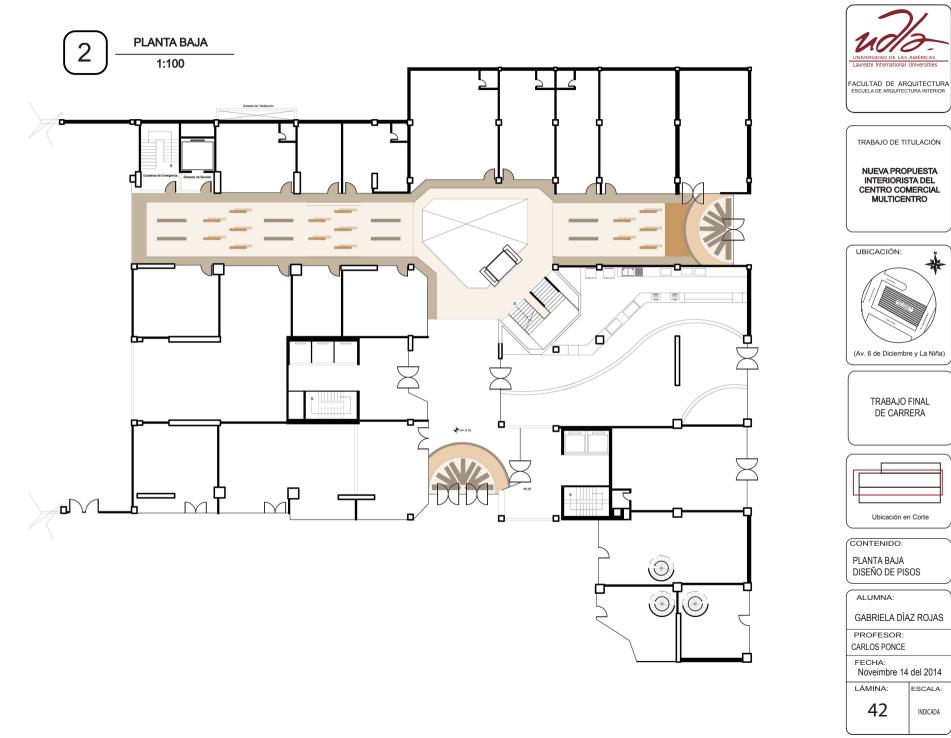
FECHA: Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

NA: ESCALA:

40

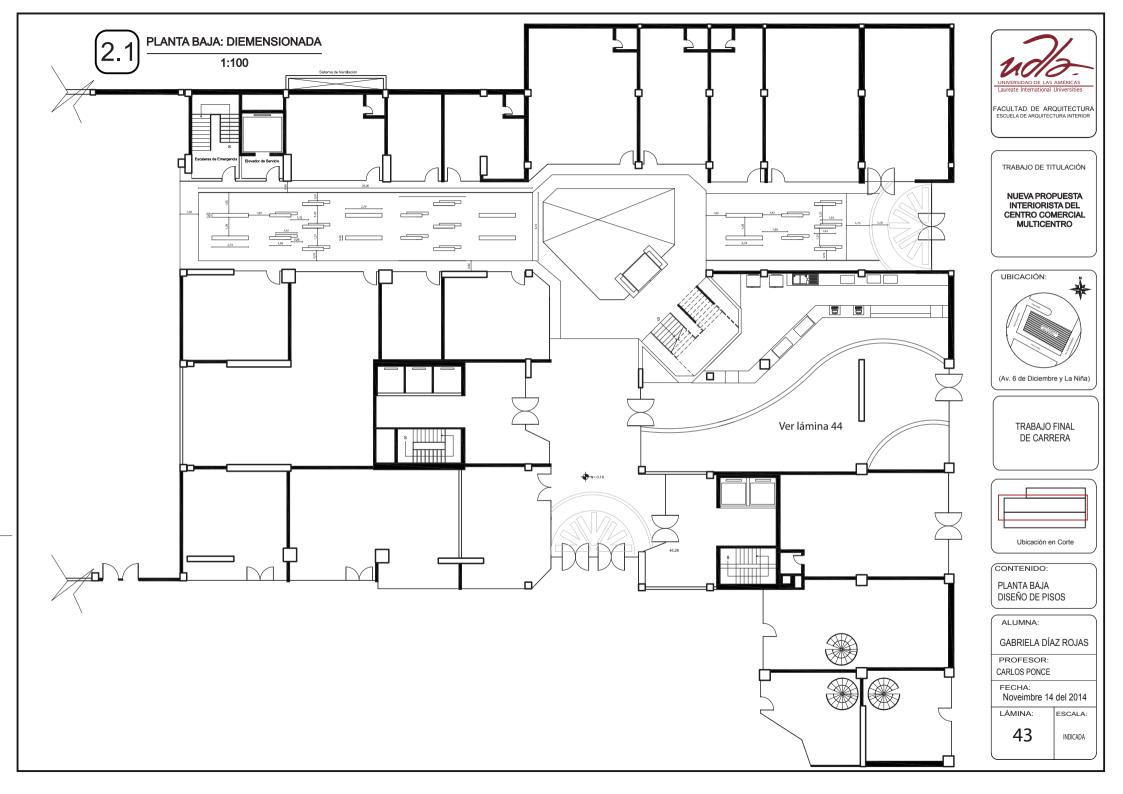




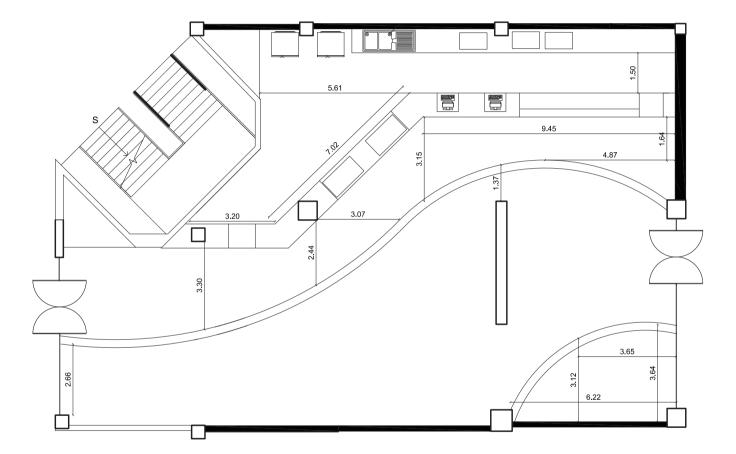








# 2.2 PLANTA BAJA: SWEET & COFFE 1:100





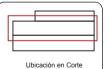
FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

PLANTA BAJA DISEÑO DE PISOS

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

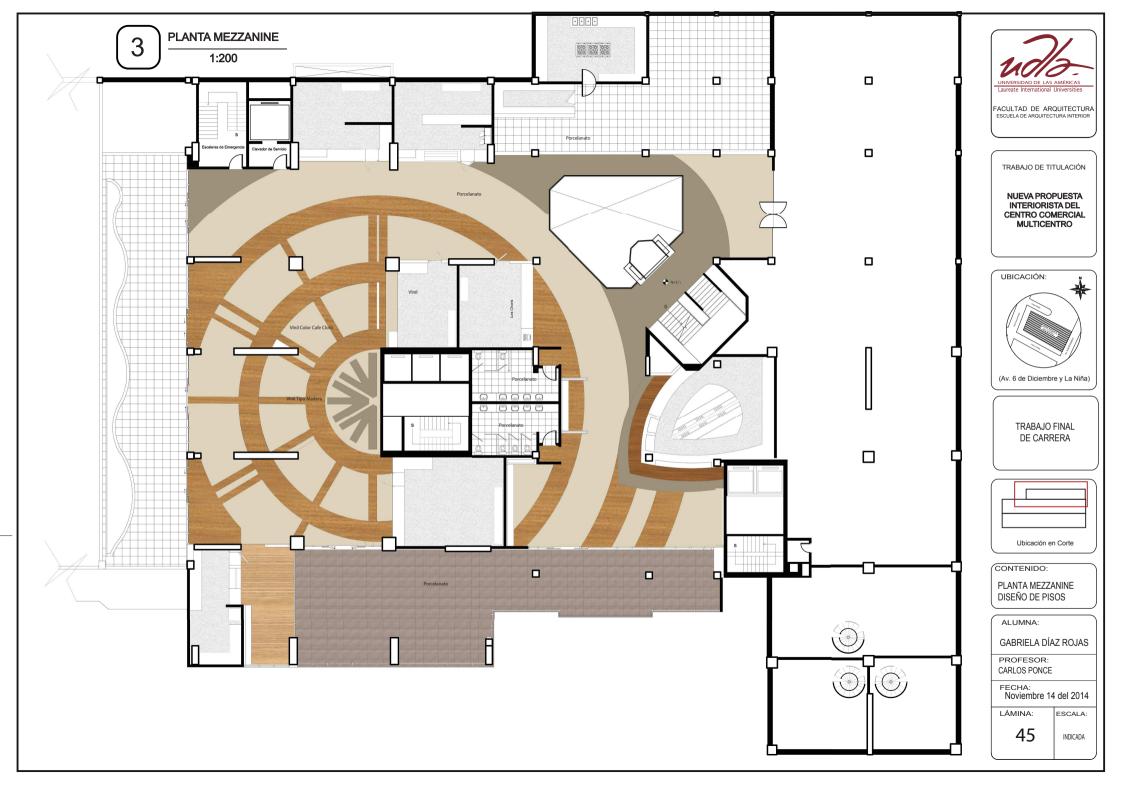
PROFESOR: CARLOS PONCE

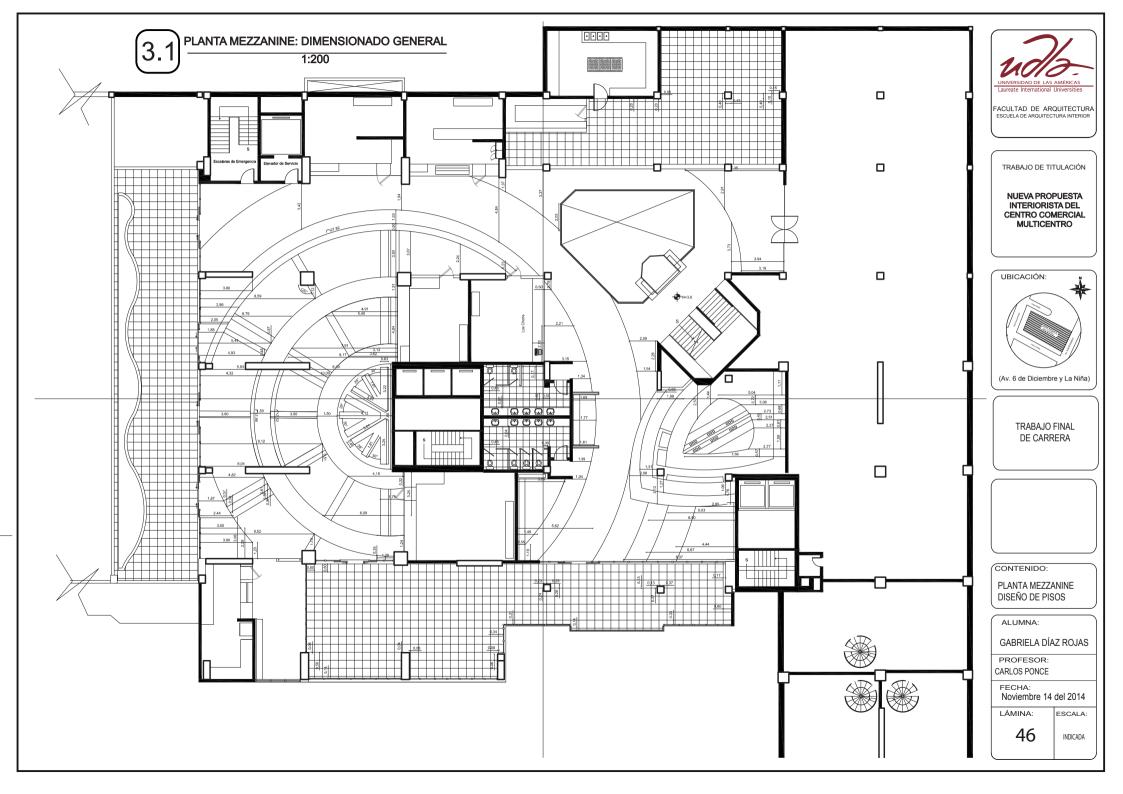
> FECHA: Noviembre 14 del 2014

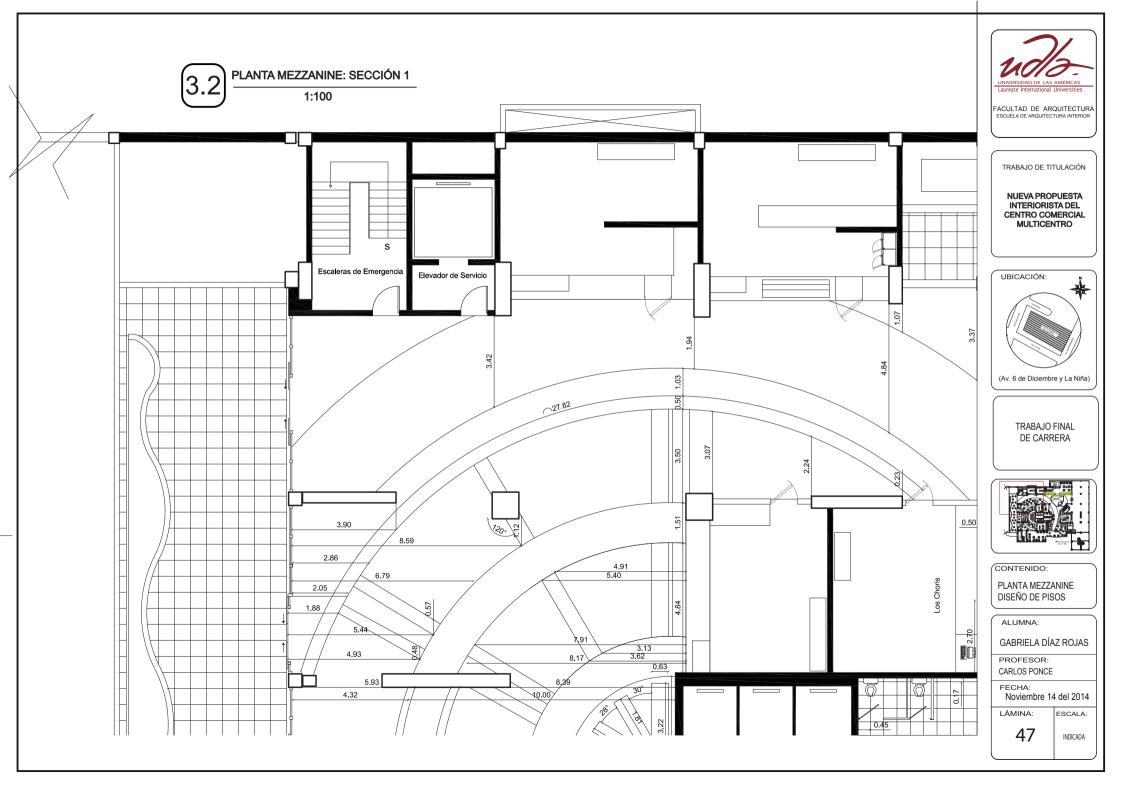
LÁMINA:

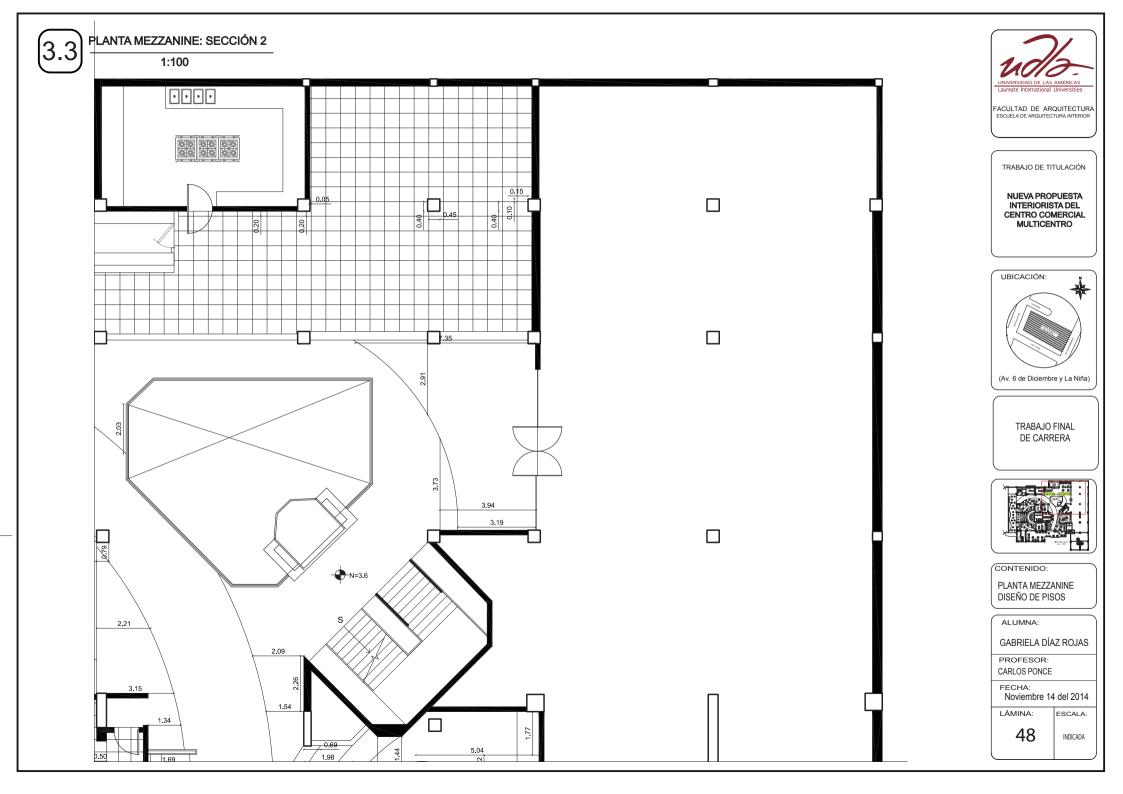
44 N

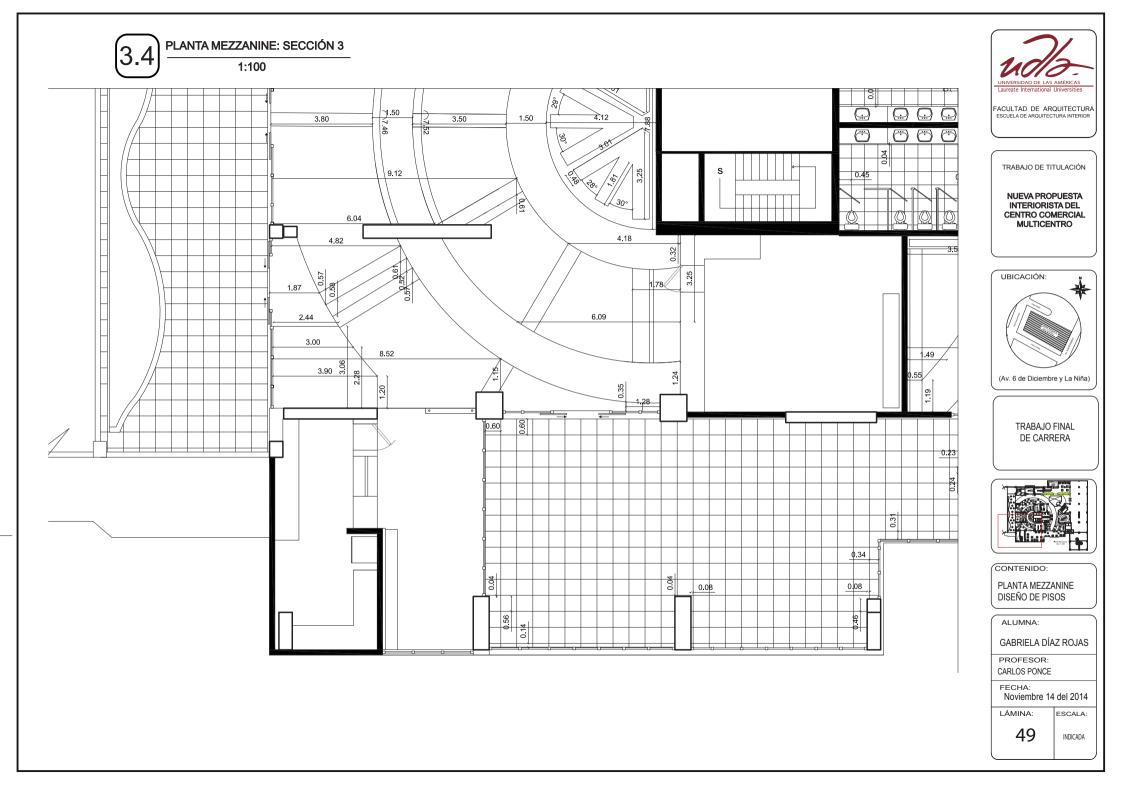
ESCALA:







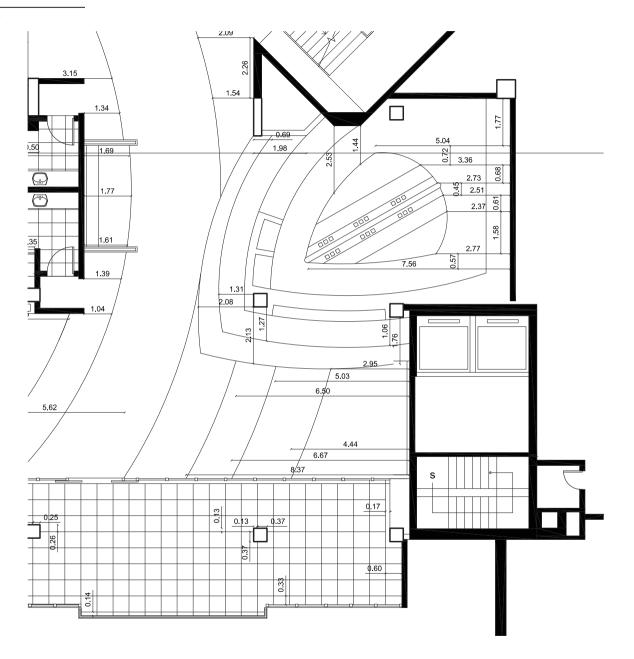




(3.5)

PLANTA MEZZANINE: SECCIÓN 4

1:100





FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

PLANTA MEZZANINE DISEÑO DE PISOS

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

50



# dipoted in the second s

#### CONTENIDO

PLANTA SUBSUELO

PLANTA SUBSUELO: DIMENSIONADA

PLANTA BAJA

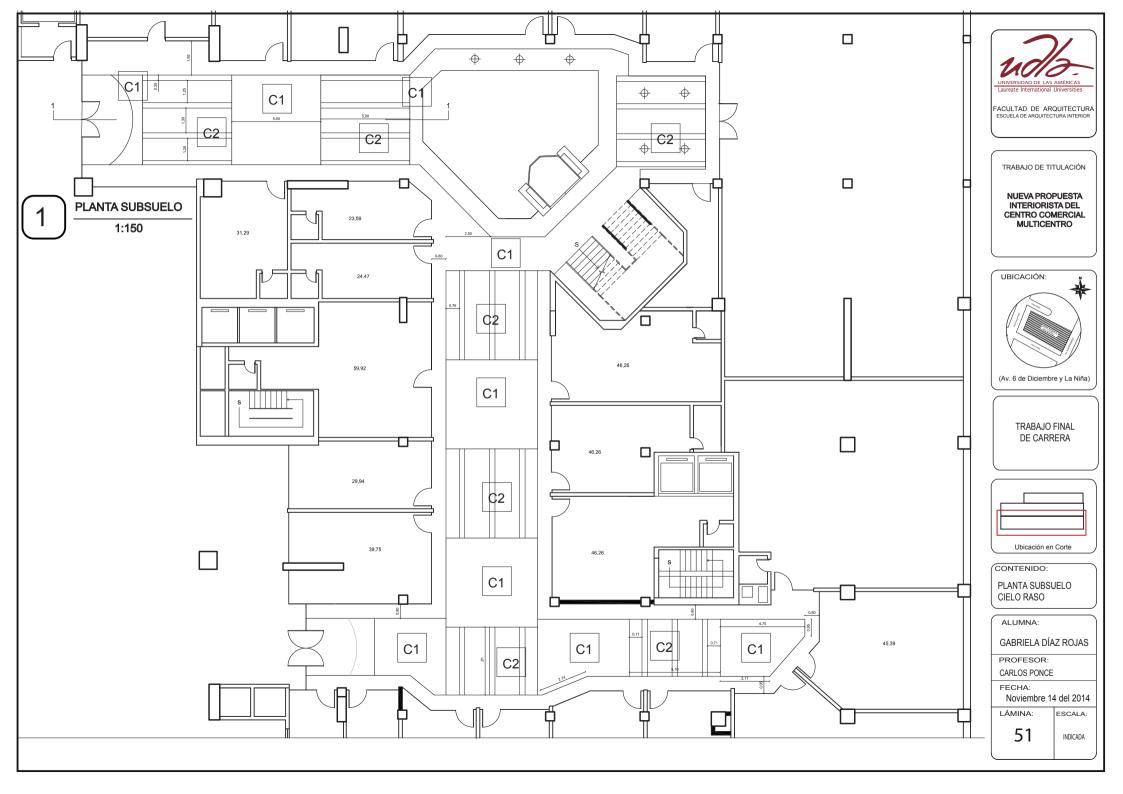
PLANTA BAJA: DIMENSIONADA

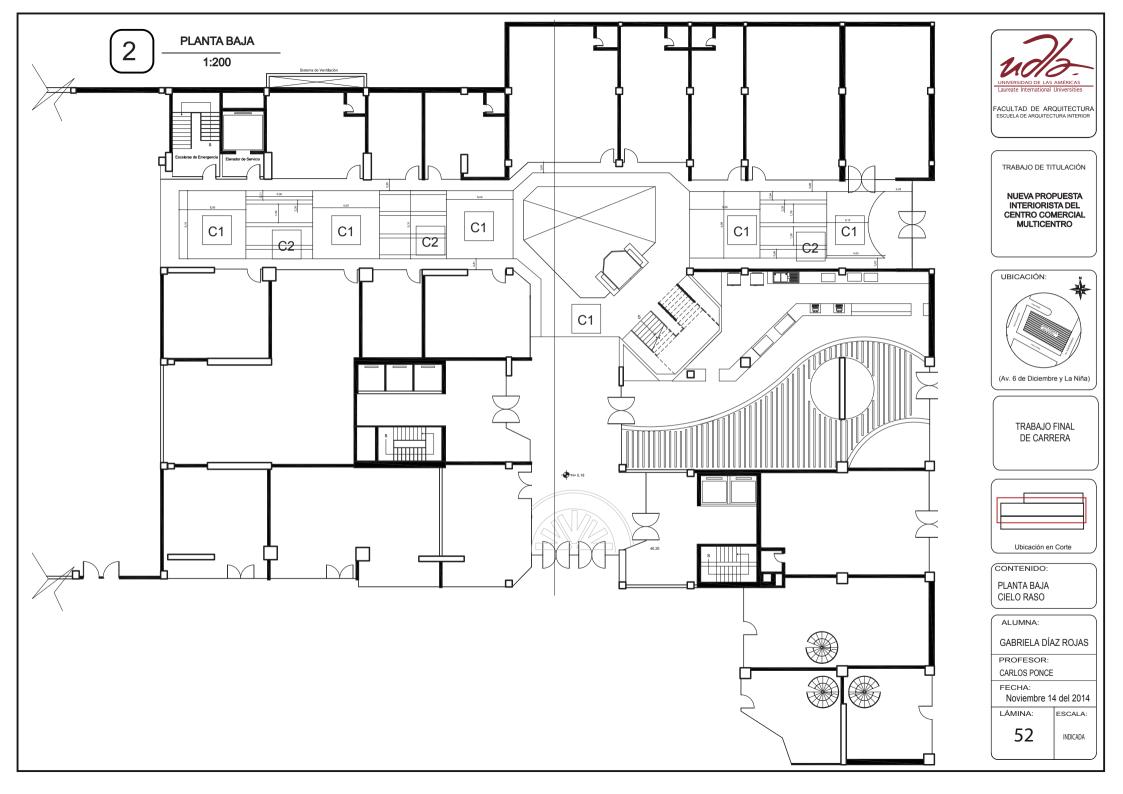
PLANTA SWEET & COFFE: DIMENSIONADA

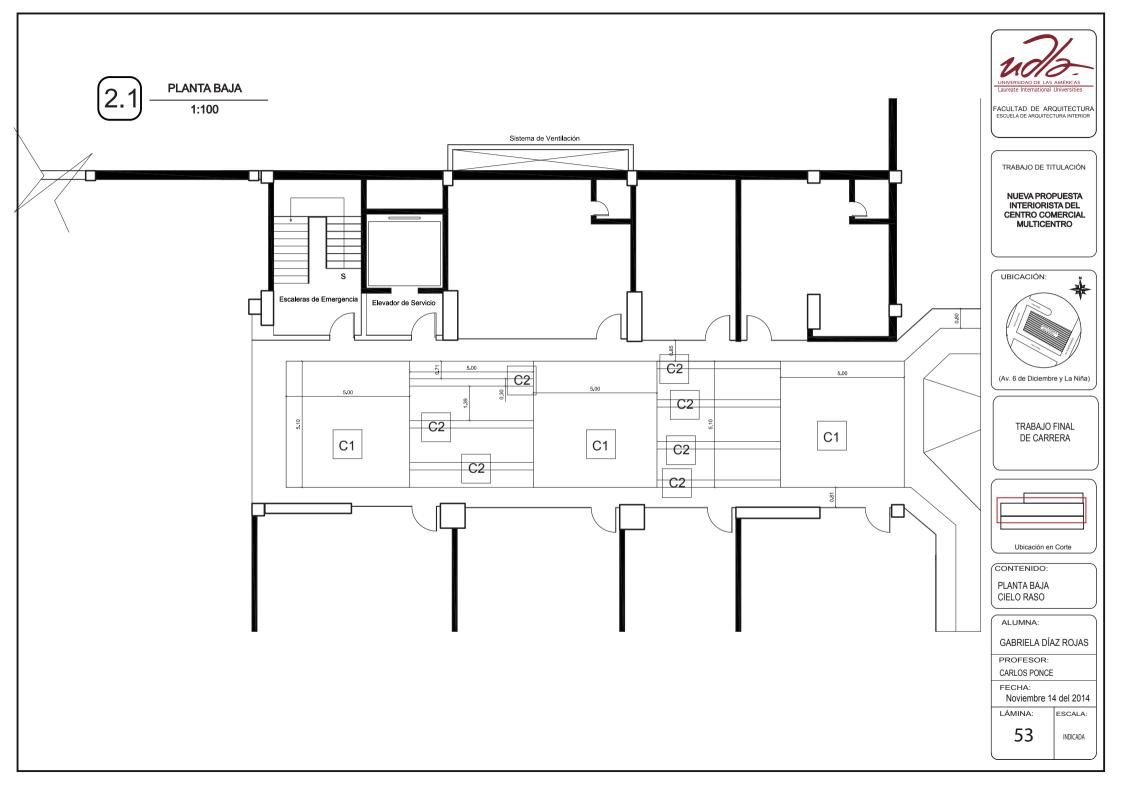
PLANTA MEZZANINE

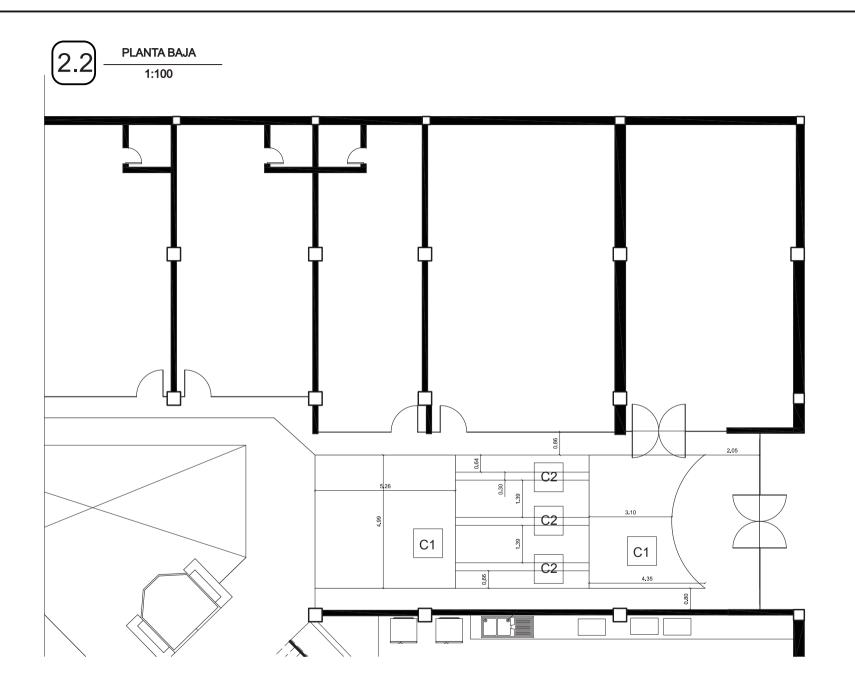
PLANTA MEZZANINE: DIMENSIONADA

#### NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO











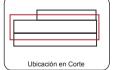
FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

PLANTA BAJA CIELO RASO

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

54





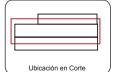
FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

PLANTA BAJA CIELO RASO

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

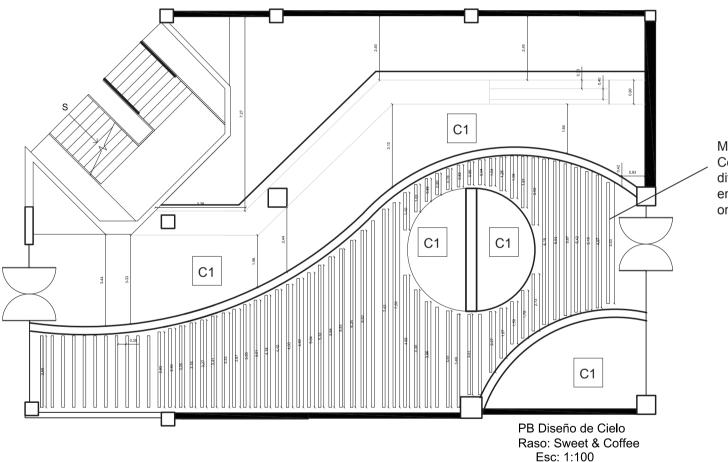
FECHA:

Noviembre 14 del 2014

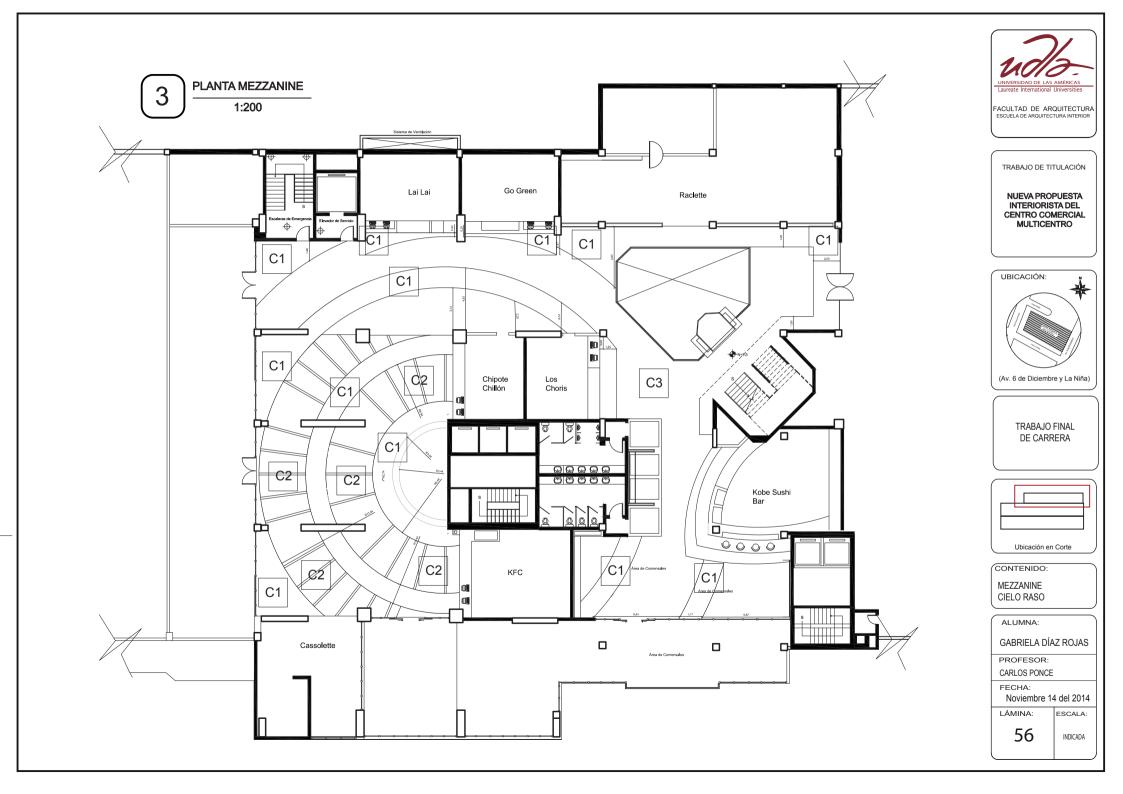
LÁMINA:

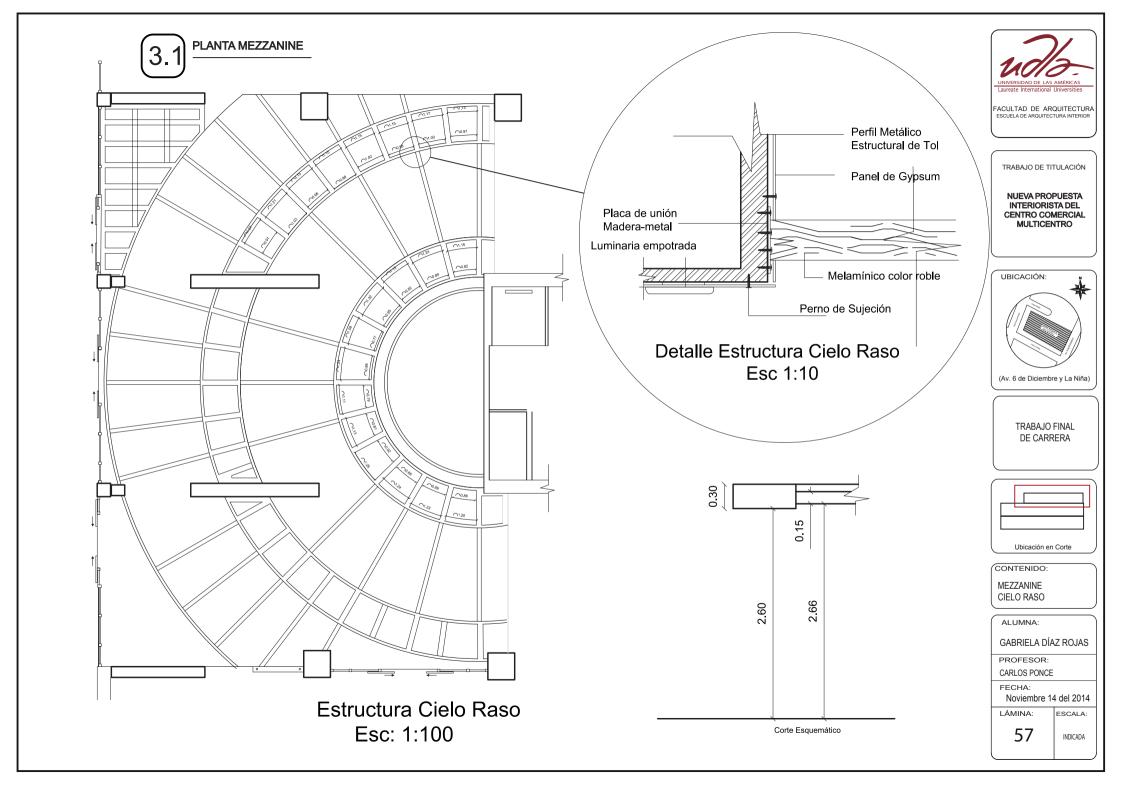
ESCALA:

INDICADA



Mdf Cortado en diferentes módulos en formas orgánicas





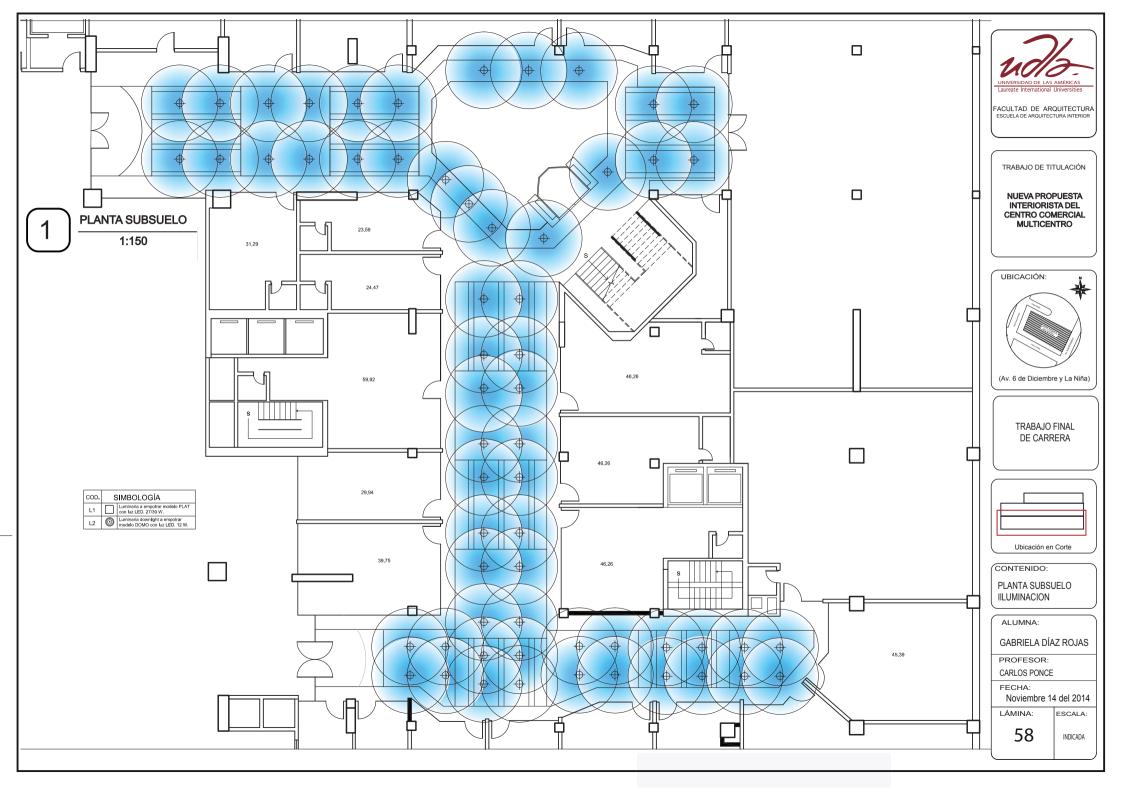


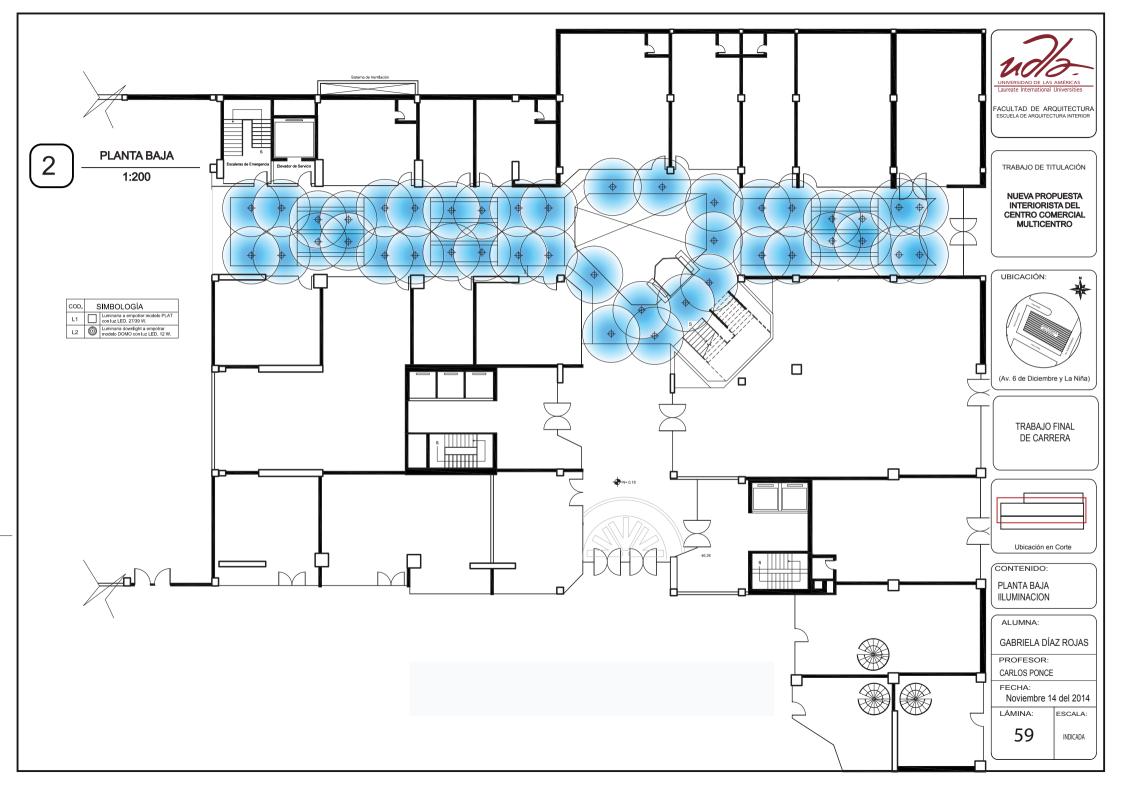
#### CONTENIDO

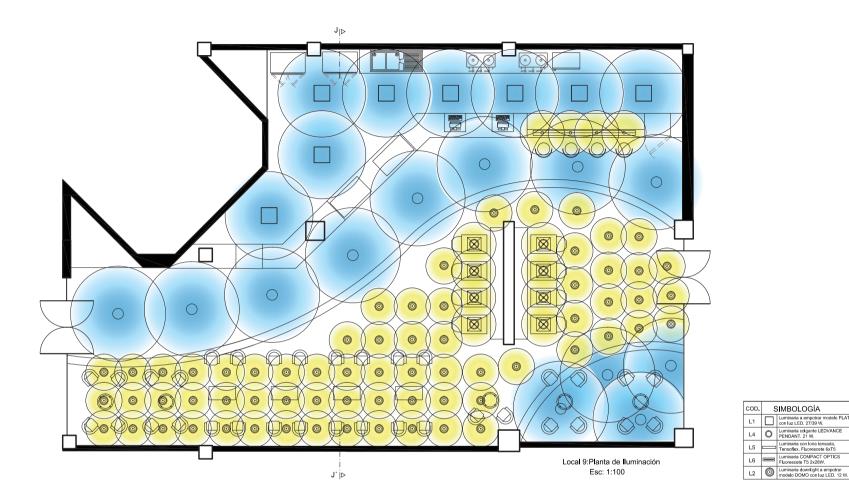
PLANTA SUBSUELO
PLANTA BAJA
PLANTA SWEET & COFFE
PLANTA MEZZANINE:ÁREAS GENERALES
LOCALES COMERCIALES



### NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO









FACULTAD DE ARQUITECTURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

SIMBOLOGÍA Luminaria a empotrar modelo PLAT con luz LED. 27/39 W.



Ubicación en Corte

CONTENIDO:

PLANTA BAJA IILUMINACION

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA: INDICADA

60

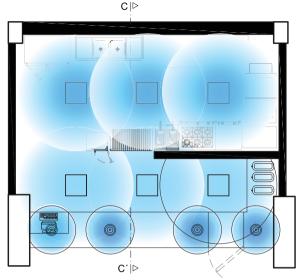
Nivel 1 94 ... 6 . 94 . 4 . 4 ... 94 4444 . 4 Nivel 0 0.00 4 4 4 4 Corte Iluminación Local 9:Sweet & Coffee Esc: 1:75



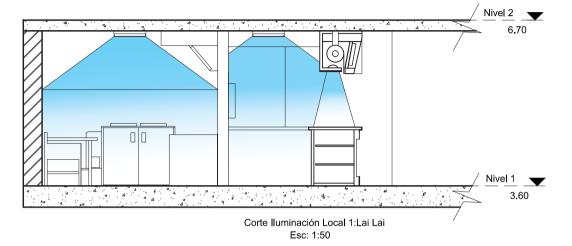






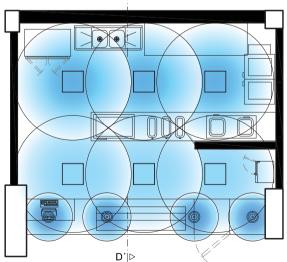


Local 1: Planta de lluminación Esc: 1:75



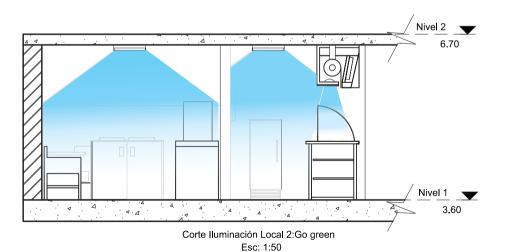
COD.	SIMBOLOGÍA	
L1		Luminaria a empotrar modelo PLAT con luz LED. 27/39 W.
L2	0	Luminaria downlight a empotrar modelo DOMO con luz LED. 12 W.

#### LOCAL GO GREEN



D∣⊳

Local 2: Planta de Iluminación Esc: 1:75





FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

MEZZANINE IILUMINACION LOCALES

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

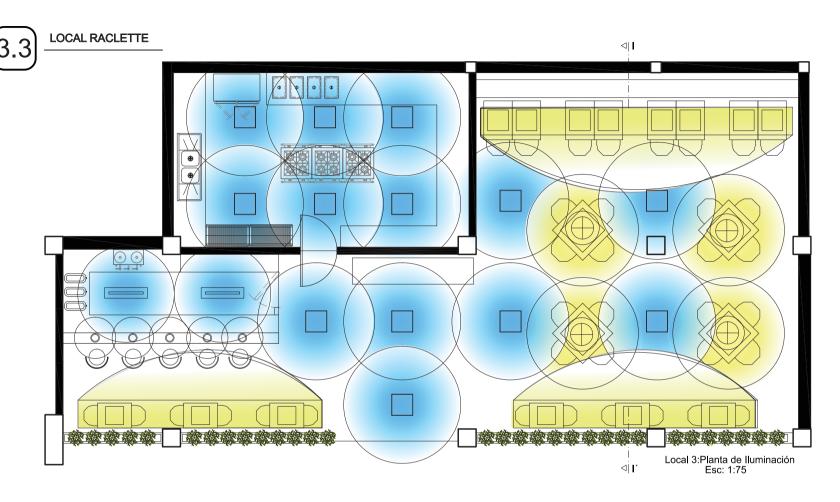
LÁMINA:

. . |

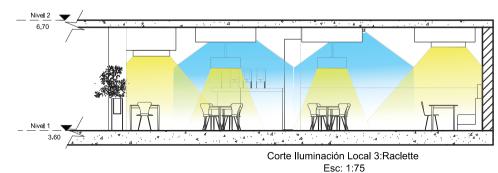
62

INDICADA

ESCALA:









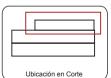
FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

MEZZANINE IILUMINACION LOCALES

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

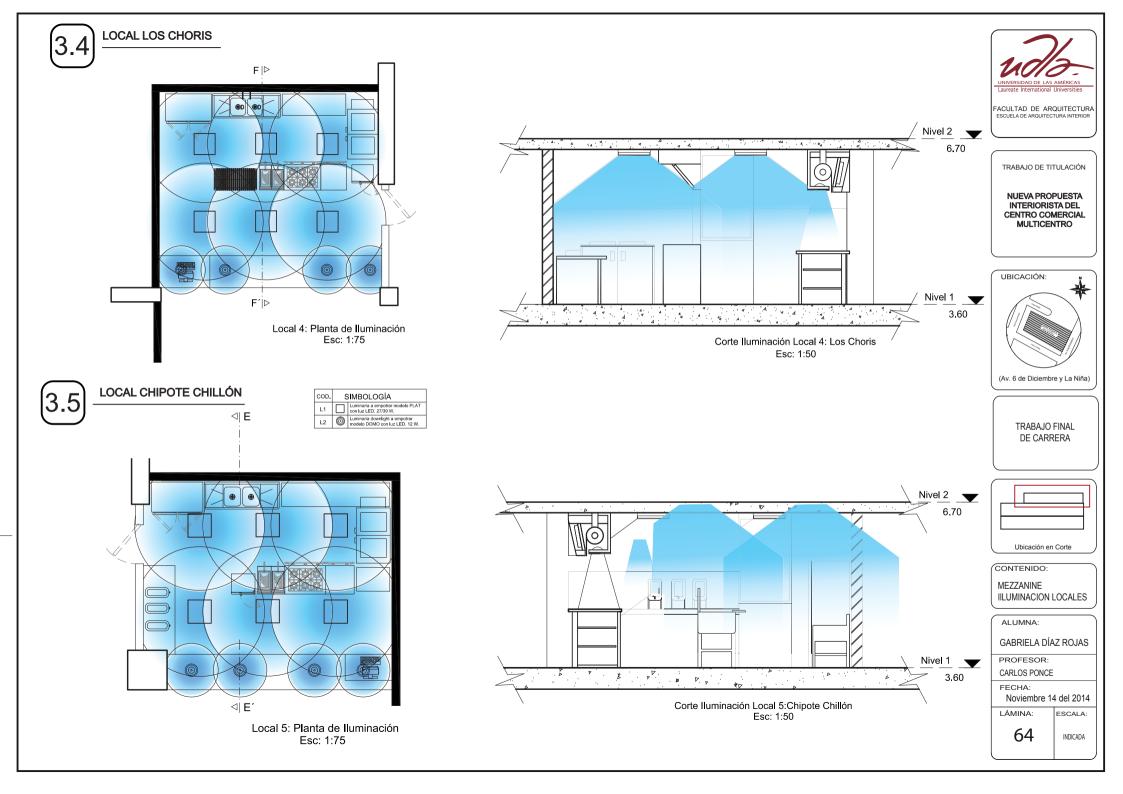
CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA: ESCALA:

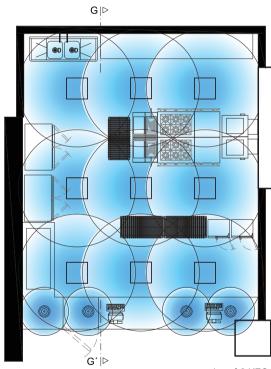
63





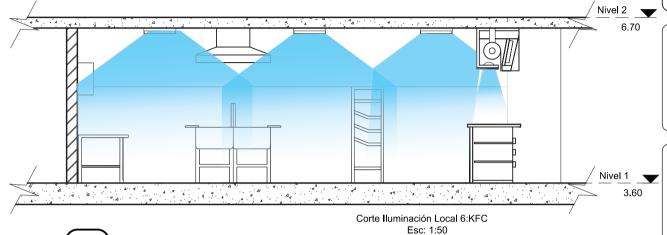
FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

3 6 LOCAL KFC

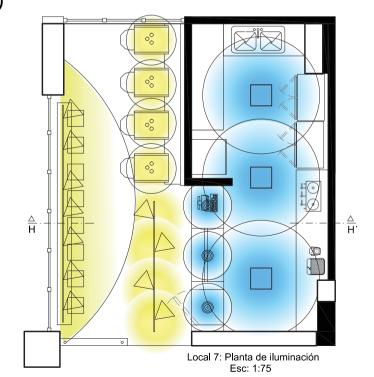


Local 6:KFC Esc: 1:75

COD	. 8	SIMBOLOGÍA	
L1		Luminaria a empotrar modelo PLAT con luz LED, 27/39 W.	
L4	0	Luminaria colgante LEDVANCE PENDANT, 21 W.	
L5		Luminaria con Iona tensada, Tensoflex. Fluorescete 6xT5	
L6		Luminaria COMPACT OPTICS Fluorescele T5 2x28W.	



3 7 LOCAL CASSOLETTE

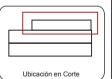


TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



MEZZANINE IILUMINACION LOCALES

ALUMNA:

CONTENIDO:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

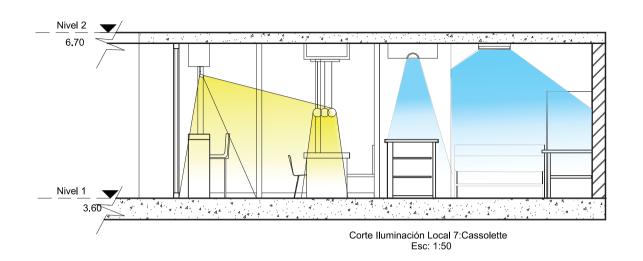
Noviembre 14 del 2014

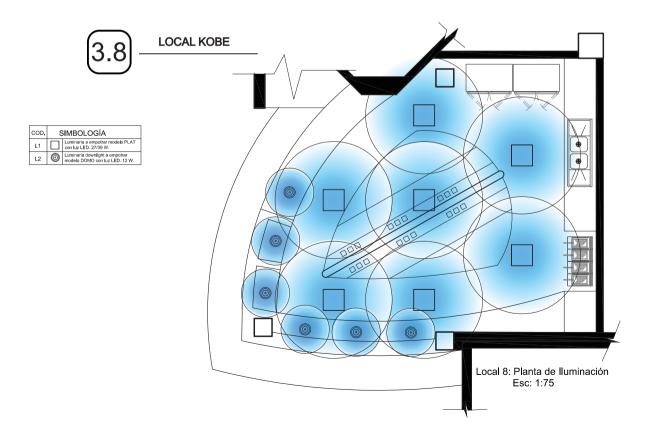
LÁMINA:

65

INDICADA

ESCALA:







FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



Ubicación en Corte

CONTENIDO:

MEZZANINE IILUMINACION LOCALES

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14

LÁMINA:

ESCALA:

66



#### CONTENIDO

PLANTA SUBSUELO

PLANTA SUBSUELO: DIMENSIONADA

PLANTA BAJA

PLANTA BAJA: DIMENSIONADA

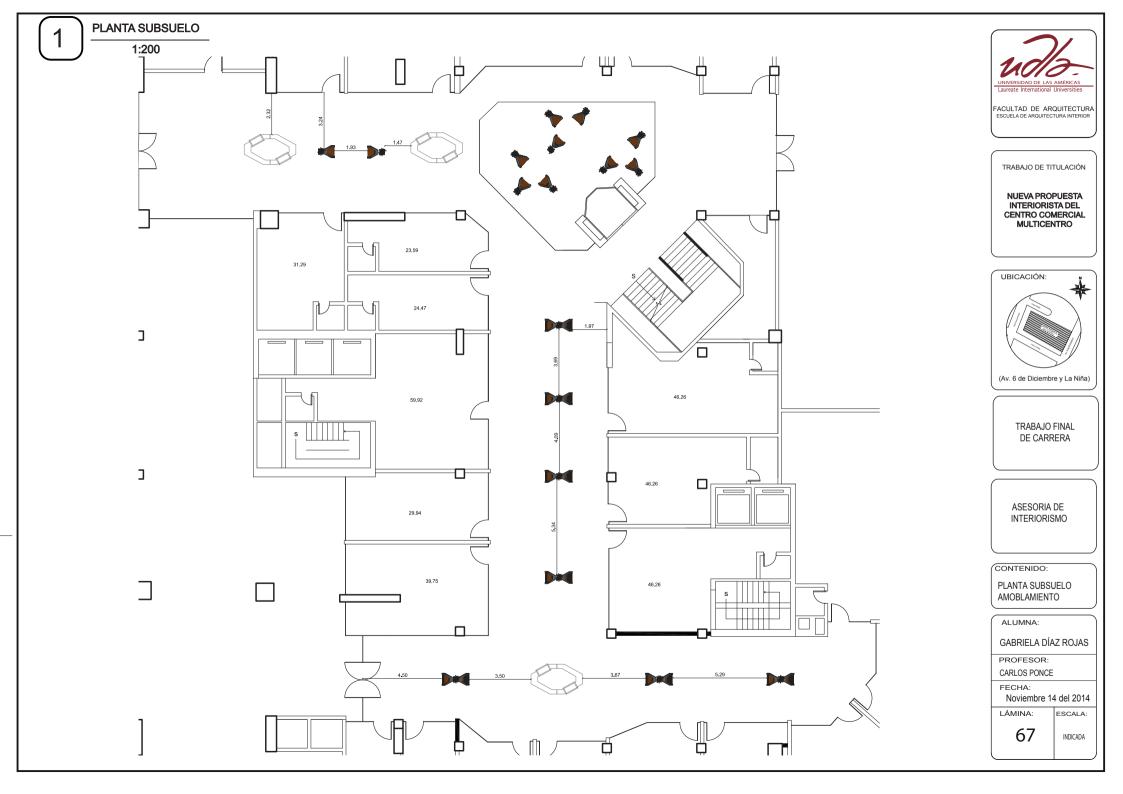
PLANTA SWEET & COFFE: DIMENSIONADA

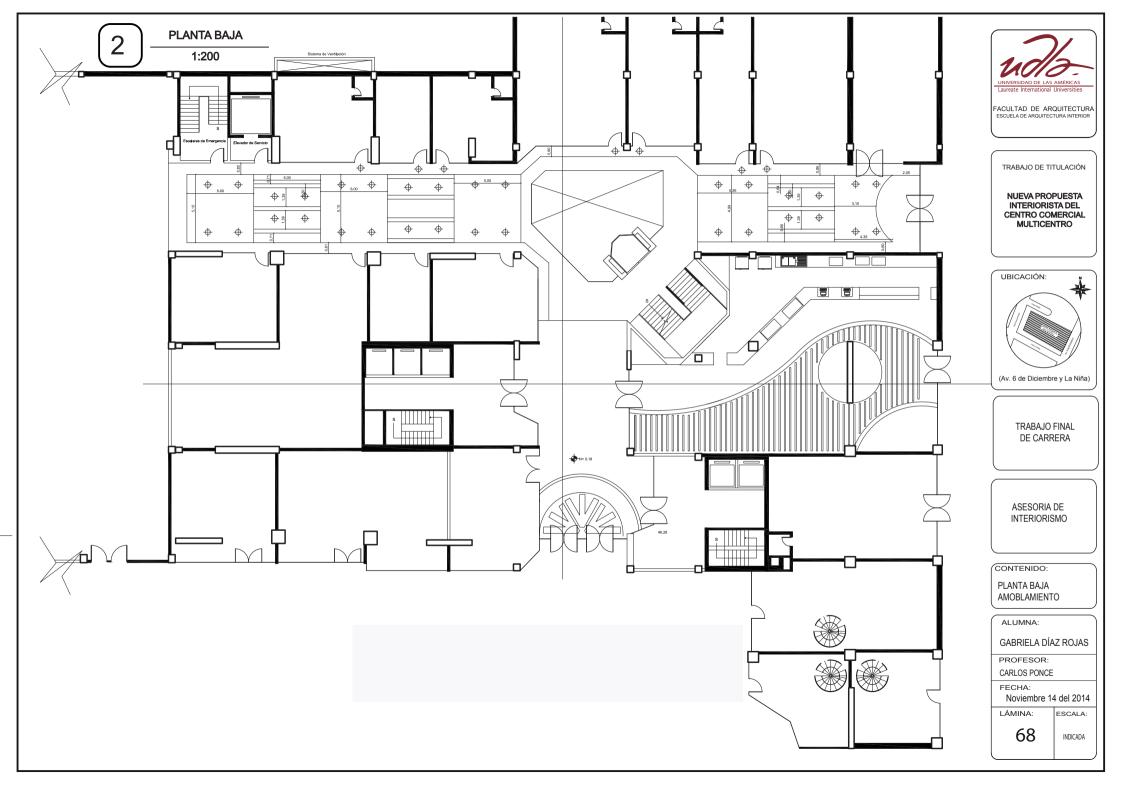
PLANTA MEZZANINE

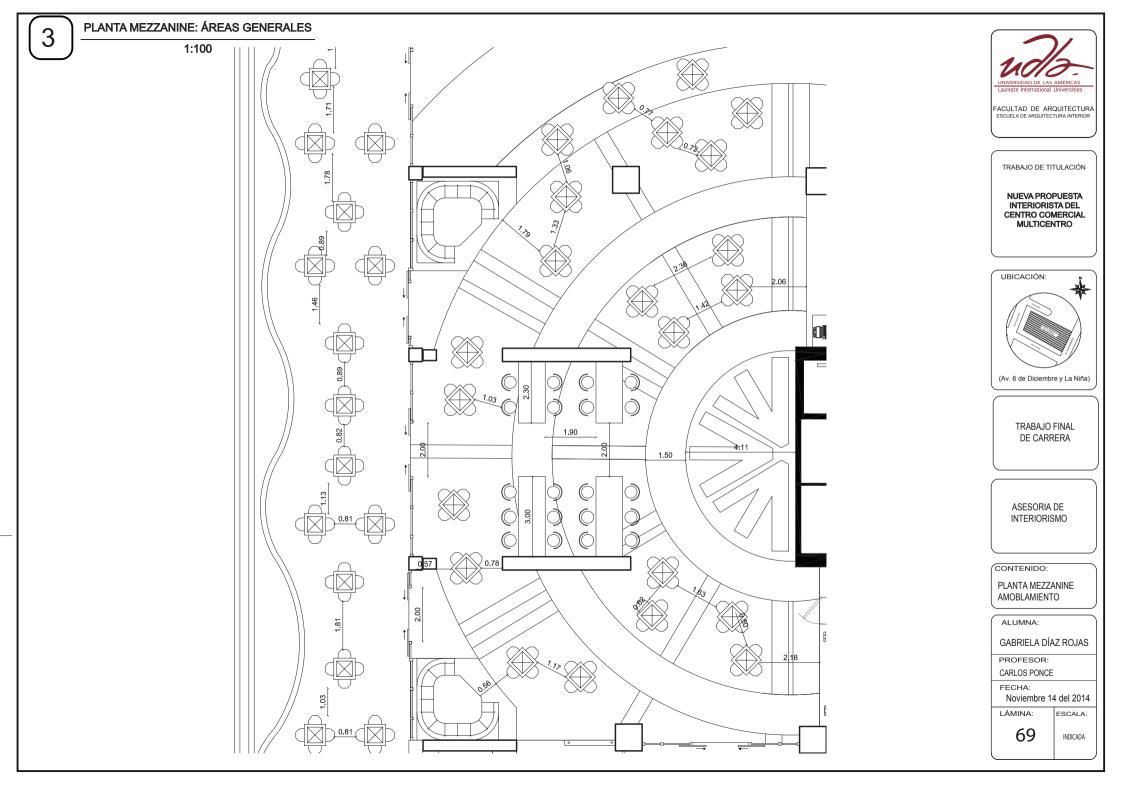
PLANTA MEZZANINE: DIMENSIONADA

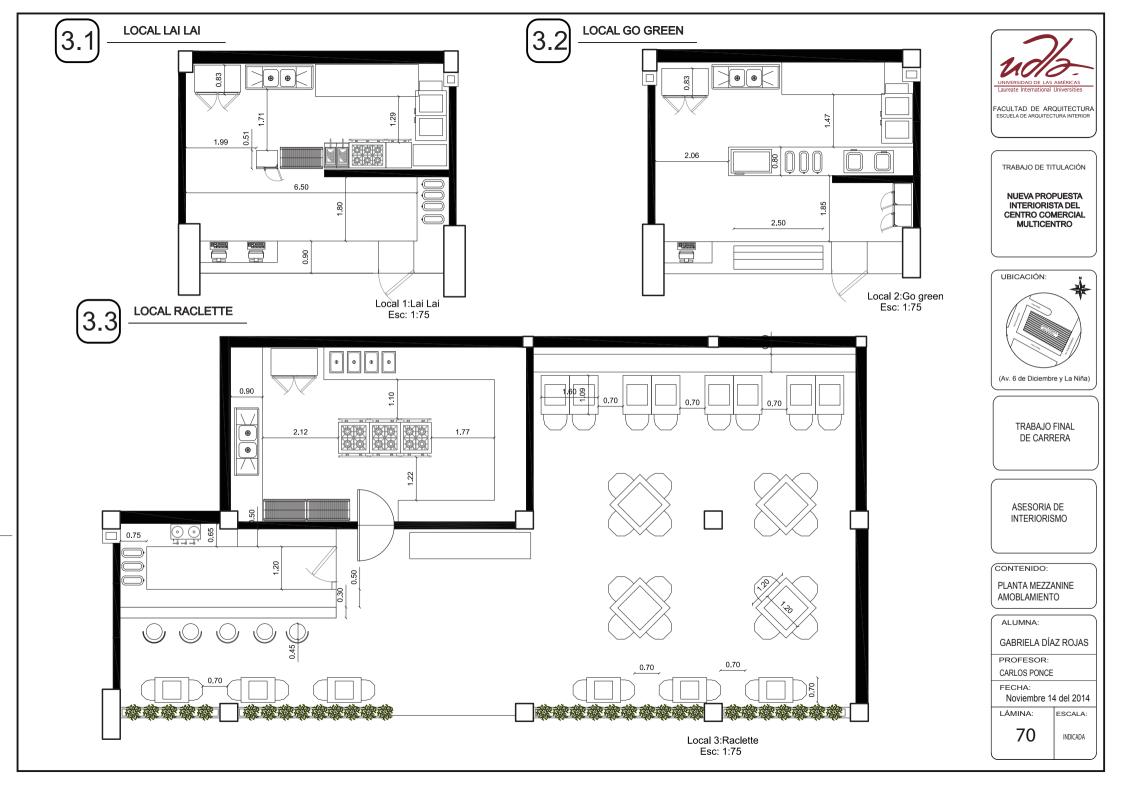


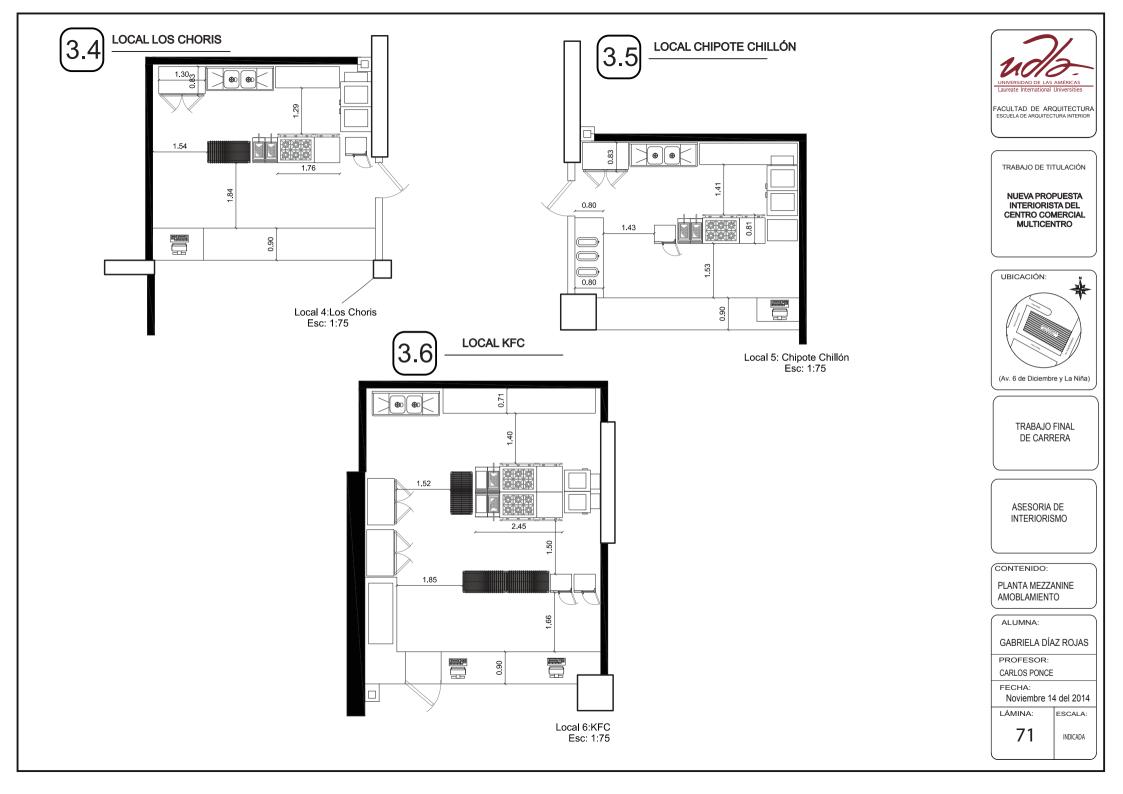
#### NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO



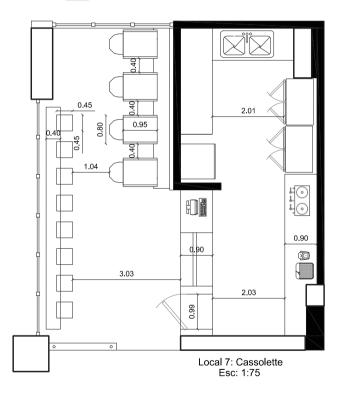


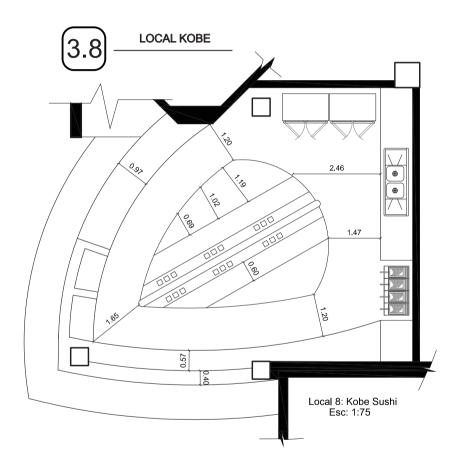






# 3.7 LOCAL CASSOLETTE







FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

ASESORIA DE INTERIORISMO

CONTENIDO:

PLANTA MEZZANINE AMOBLAMIENTO

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

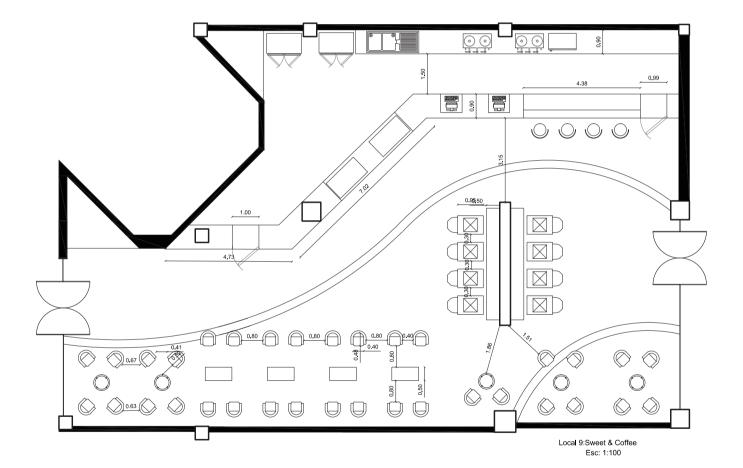
Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

72

# 2.1 LOCAL SWEET & COFFEE





FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

ASESORIA DE INTERIORISMO

CONTENIDO:

PLANTA MEZZANINE AMOBLAMIENTO

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

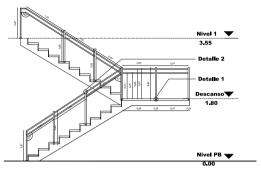
FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

73



Fachada Lateral Derecha Estructura





### CONTENIDO

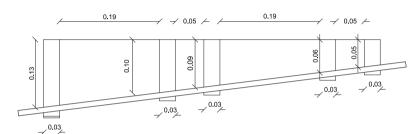
PLANTA SUBSUELO PLANTA BAJA PLANTA SWEET & COFFE PLANTA MEZZANINE:ÁREAS GENERALES LOCALES COMERCIALES

### NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO

## **Pasamanos**

Para el diseño del pasamanos se optó por un degrade de los colores cálidos que posee el logo del centro comercial, los cuales son amarillo, naranja v rojo.

Se creó un pasamanos que presente una transparecnia mediante la utilización de vidrio traslapado con un diferente color cada módulo. Para la estructura se uso una estructura metálica sobre las cual se ancla el vidrio.



Panel Tipo: Planta Esc : 1:5

#### Materiales:

Acero Cromado 1"



Vidrio Templado 8mm



Punto Fijo



TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

**DETALLE PASAMANOS** 

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

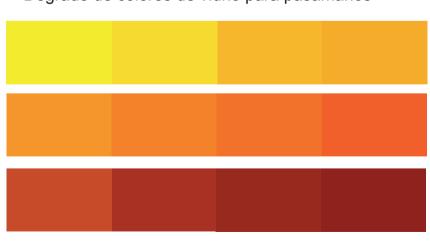
LÁMINA:

ESCALA:

INDICADA

74

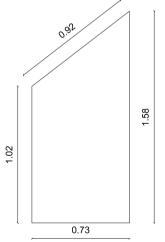
Degrade de colores de vidrio para pasamanos



Degrade de colores de vidrio para pasamanos descanso







Panel Tipo: Vidrio de Colores Esc: 1:20



TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

DETALLE PASAMANOS

ALUMNA:

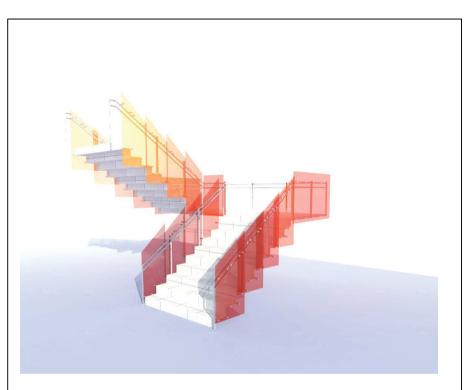
GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

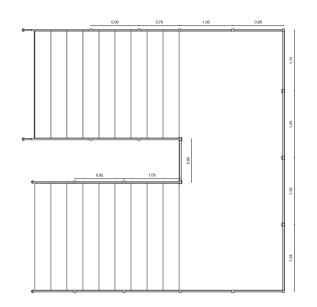
Noviembre 14 del 2014

LÁMINA: 75 ESCALA:





**Pasamanos Subsuelo Sube a PB** 



Planta Pasamanos Sin Vidrio Esc: 1:50









TRABAJO FINAL DE CARRERA

Laureate International Universities

FACULTAD DE ARQUITECTURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA

INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



CONTENIDO:
DETALLE PASAMANOS

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

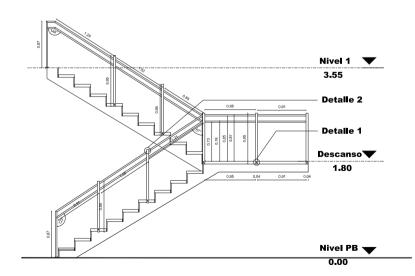
FECHA: Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

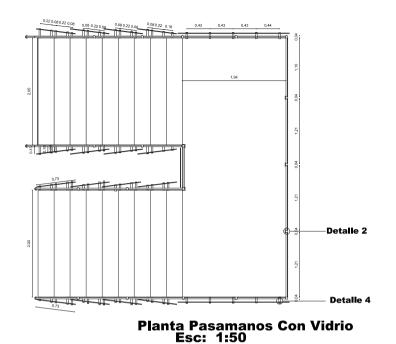
INDICADA

ESCALA:

Fachada Frontal Estructura Esc: 1:50



Fachada Lateral Derecha Estructura
Esc: 1:50











FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

DETALLE PASAMANOS

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

FECHA: Noviembre 14 del 2014

TTOTIONIDIO 1

LÁMINA: ESCALA:

77 INDICADA

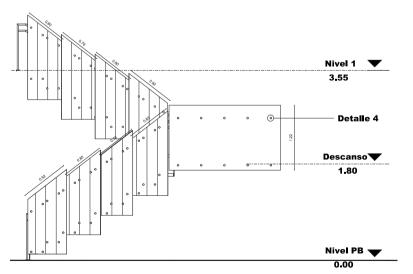
Detalle 3

Nivel 1 ▼
3.55

Descanso▼
1.80

Nivel PB ▼
0.00





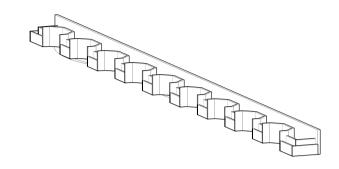
Fachada Lateral Derecha Esc: 1:50

## ESPEJO DE AGUA Y JARDIN VERTICAL

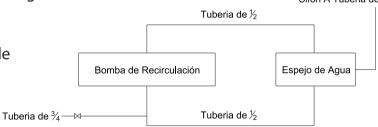
Espejo de agua para área de comensales localizado en balcón del patio de comidas, aporta al proyecto un área verde natural que crea un espacio natural en medio de un entorno urbano.

El jardín vertical cuenta con 3 metros de altura que limita la visibilidad hacia la fachada sur de la edificación. Posee un sistema moderno de anclaje mediante una malla que contiene un musgo donde se anclan las diferentes plantas.

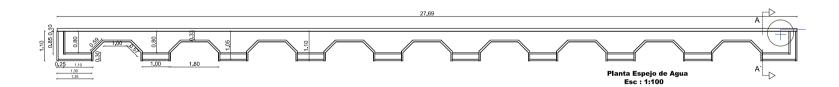
El espejo de agua cuenta con un sistema de recirculación de agua impulsado por una bomba de recirculación.

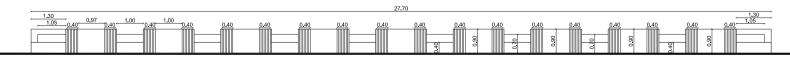


Sifón A Tuberia de Descarga 2"



Esquema de Funcionamiento





Fachada Frontal Espejo de Agua Esc : 1:100



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

DETALLE ESPEJO DE AGUA

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

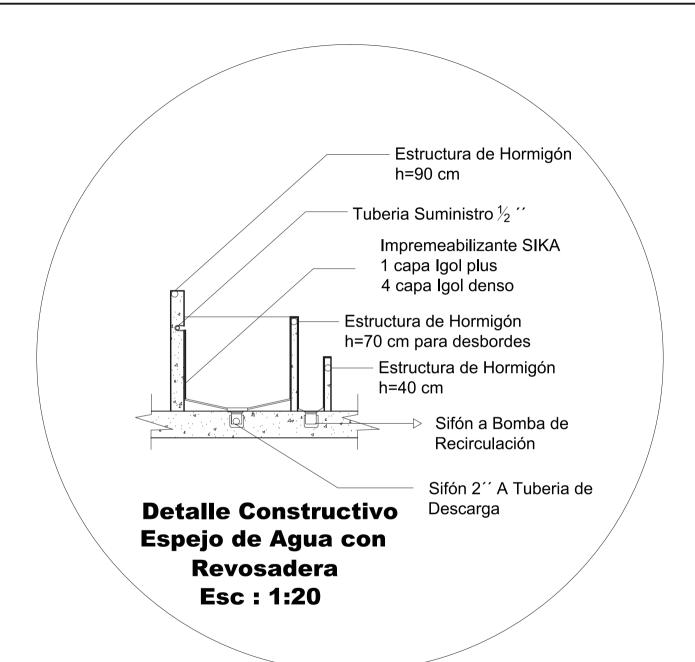
PROFESOR: CARLOS PONCE

FECHA: Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

78





ACULTAD DE ARQUITECTURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

DETALLE ESPEJO DE AGUA

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

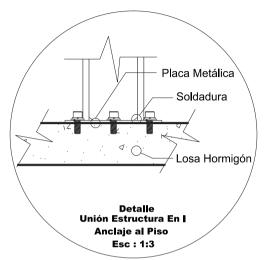
FECHA:

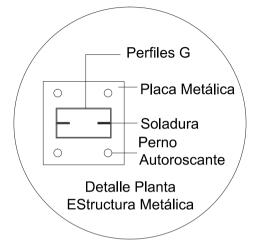
Noviembre 14 del 2014

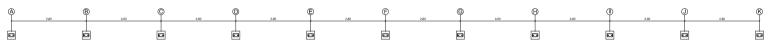
LÁMINA: 79 ESCALA:

## **ESTRUCTURA PARA JARDIN VERTICAL**

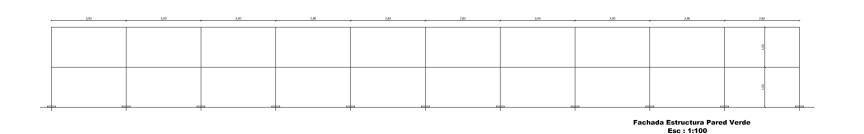
Para la ejecución del jardín vertical era necesario que este se ancle a una estructura. Por lo que se crea una estrutura metálica el cual es un tramado que permite que la estructura del jardín vertical se ancle a ella.







Planta Estructura Pared Verde Esc : 1:100





FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

DETALLE JARDIN VERTICAL

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

FECHA:

Noveimbre 14 del 2014

ÁMINA: ESCALA:

LÁMINA:

# **JARDIN VERTICAL**

Para la elaboración del jardín vertical se

de humedad, también es de una textura ligera que permite la oxigenación de las

El musgo de Sphagnum es antibacteriano, ideal contra la putrefacción, enfermedades y plagas de forma natural, todo ello gracias a la presencia de un poderoso conservante

polisacárido y a un índice de ph 4,8 que

evita el uso de reguladores químicos, haciendo a la planta resistente a enfermedades y

raíces de las plantas.

parásitos.

optó por el musgo Shagnum debido a que

es es 100% orgánico, retiene hasta 20 veces

su peso en agua, condición que lo convierte en un excelente administrador y distribuidor Proceso de armado de un panel con musgo Shagnum

ACULTAD DE ARQUITECTURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO

UBICACIÓN:



Fuente: Verdical



Fuente : Verdical

el impermeabilizante ultraligero



TRABAJO FINAL DE CARRERA

Fuente: Verdical

Fuente: Verdical



Fuente: Verdical



CONTENIDO:

DETALLE ESPEJO DE **AGUA** 

GABRIELA DÍAZ ROJAS

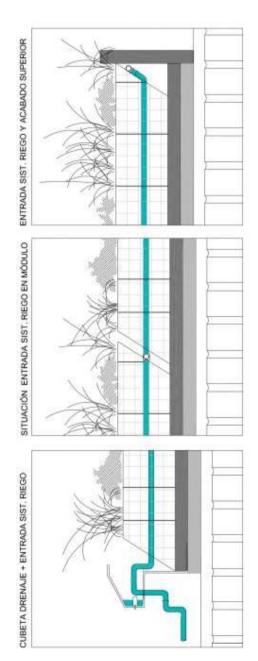
PROFESOR CARLOS PONCE

FECHA:

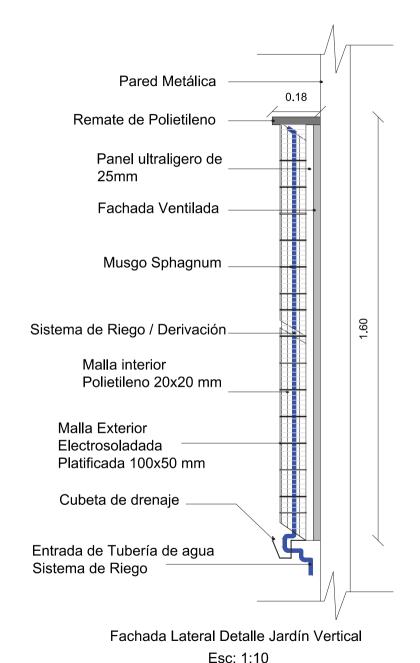
Noviembre 14 del 2014 LÁMINA: ESCALA:

81

# **JARDIN VERTICAL**



Fuente: Verdical





TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

DETALLE ESPEJO DE

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014 ESCALA:

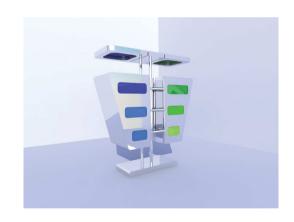
LÁMINA:

82

### CONTENIDO

BASURERO ÁREA DE COMIDAS BASURERO ÁREAS GENERALES STAND MODELO BANCA MODELO STAND KOBE





### NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO

# **BASURERO MODULO 1**

El basurero destinado al patio de comidas posee en su parte superior un espacio para las bandejas de los locales de comida.

Posee una tapa con un sistema de bisagra para poder depositar los desechos de manera más fácil.

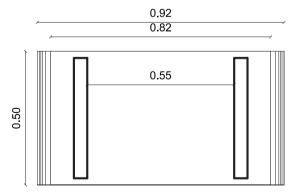
#### **Materiales:**

Acero Cepillado

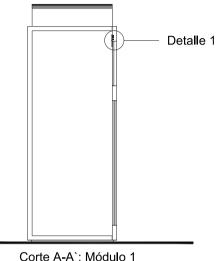
Acrílico Verde



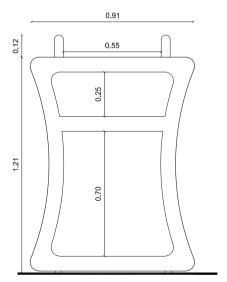




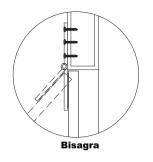
Planta: Módulo 1 Esc: 1:10



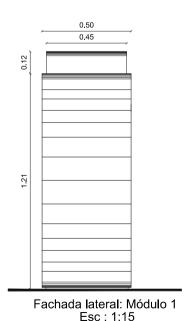
Esc: 1:15



Fachada Frontal: Módulo 1 Esc: 1:15







ACULTAD DE ARQUITECTURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

**EMBLEMATICOS** 

CONTENIDO:

BASURERO AREA PATIO DE COMIDAS

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

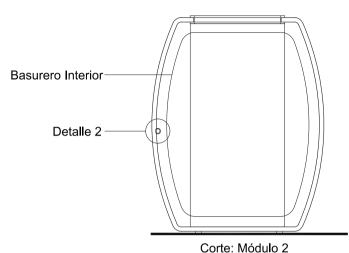
Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA: 83

# **BASURERO MODULO 2**

El basurero destinado al patio de comidas se acopla al módulo 1 pero se depositan los desechos de manera vertical. Para poder sacar la basura del interior se utiliza el sistema push.



Esc: 1:15



Fuente: http://www.cymisa.com.mx



Dispositivo de empuje para facilitar la apertura del mueble. (Uso con bisagra o Riel sencillo)

Fuente:http://madecentro.com Detalle 2



NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO

TRABAJO DE TITULACIÓN

ACULTAD DE ARQUITECTURA



TRABAJO FINAL DE CARRERA

**EMBLEMATICOS** 

CONTENIDO:

BASURERO AREA PATIO DE COMIDAS

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

84 INDICADA



0.50 0.37

Acero Cepillado



0.97

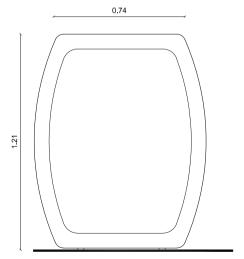
0.64

0.49

Acrílico Azul O Gris



Planta: Módulo 2 Esc: 1:10



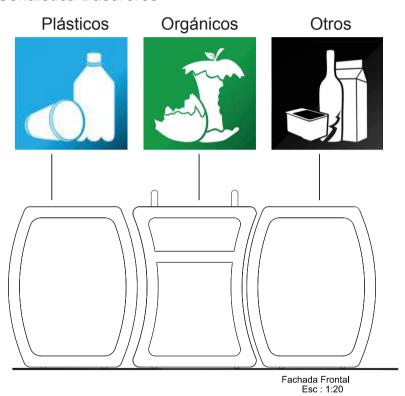
Fachada Frontal: Módulo 2 Esc: 1:15

0.50

Fachada Lateral: Módulo 2 Esc: 1:15

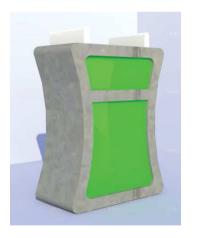
# **UNION MODULOS 1 Y 2**

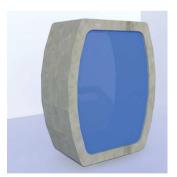
#### Señaletica Basureros





Planta Esc : 1:20







FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

**EMBLEMATICOS** 

CONTENIDO:

BASURERO AREA PATIO DE COMIDAS

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

85

## **STAND MODELO**

Stand modelo para espacio de circulación. Diseño se basa en el logo del centro comercial que son flechas que señalan a un punto, para el diseño se tomo la parte diagonal de la flecha.

El stand se puede conformar de dos maneras ya sea en dos módulos unidos para mayor espacio o solo un módulo.

#### **Materiales:**

Vidrio



Madera Color Caoba



Metal



0.80

O.70

O.70

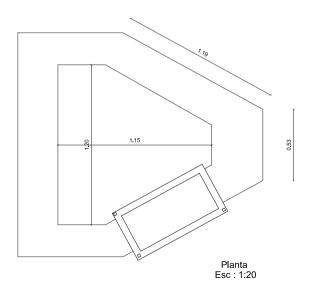
O.70

O.70

O.70

Planta
Esc: 1:20





UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
Laveate International Universities

FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

**EMBLEMATICOS** 

CONTENIDO:

MOBILIARIO

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

FECHA:

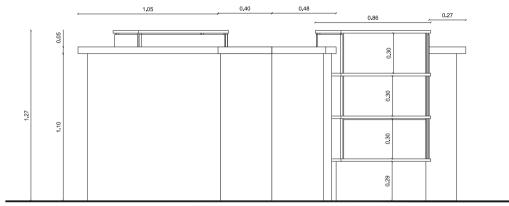
Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

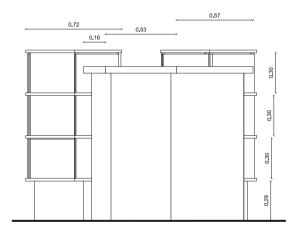
ESCALA:

86

# **STAND MODELO**



Fachada Frontal Esc : 1:20



Fachada Lateral Esc : 1:20



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

**EMBLEMATICOS** 

CONTENIDO:

MOBILIARIO

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

## **BANCA MODELO**

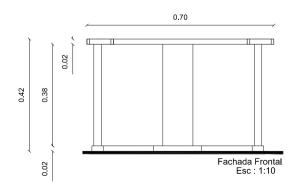
Banca modelo para espacio de circulación. Diseño se basa en el logo del centro comercial que son flechas que señalan a un punto, para el diseño se tomo la parte diagonal de la flecha.

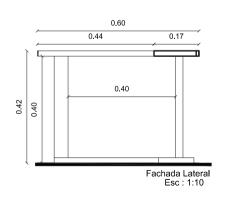
Se puede configurar haciendo espejo con un florero grande el la mitad. También se pued separar en caso que sea necesario.

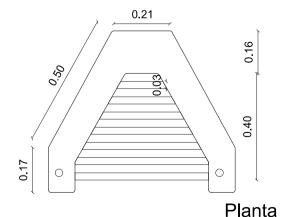
#### **Materiales:**











Esc: 1:10



TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

**EMBLEMATICOS** 

CONTENIDO:

MOBILIARIO

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

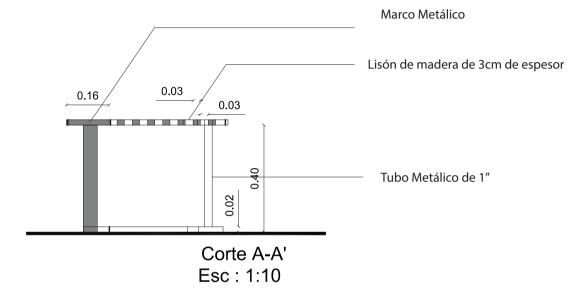
LÁMINA:

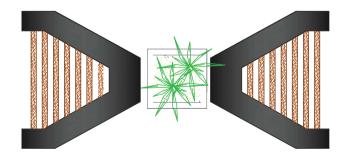
88

INDICADA

ESCALA:

# **BANCA MODELO**





Modelo de configuación de Bancas



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

**EMBLEMATICOS** 

CONTENIDO:

MOBILIARIO

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA

Noviembre 14 del 2014

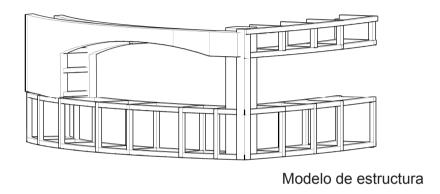
LÁMINA:

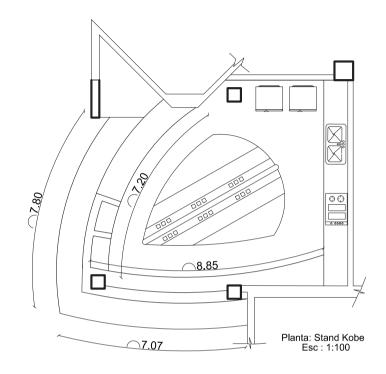
ESCALA:

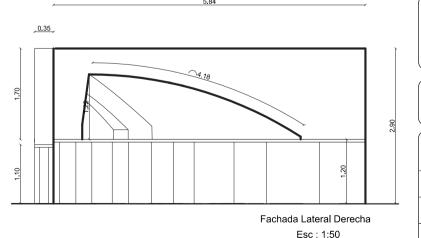
89

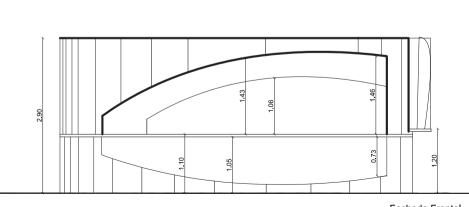
## **STAND KOBE**

Stand diseñado basanadose en el logotipo de I marca que posee la cabeza de un pez, de aguí proviene la forma en planta del mismo. Para la estructura se utilizará parantes metálicos donde se aclará el material recubierto con fórmica.









Fachada Frontal Esc: 1:50

FACULTAD DE ARQUITECTURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

**EMBLEMATICOS** 

CONTENIDO: MOBILIARIO

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA: 90

## **BASURERO PASILLOS**

Basurero para pasillos del centro comercial, van pareados de la siguiente manera: Orgánico-Metal Plástico- Papel

Con una tapa abizagrada para facilitar la extracción de la basura.

#### **Materiales:**

Acero Cepillado



Acero Cromado 1"



Acrílico dependiendo del color de la señaletica

Orgánico



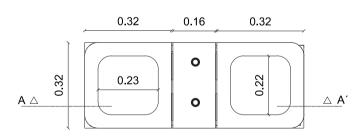
**Plásticos** 



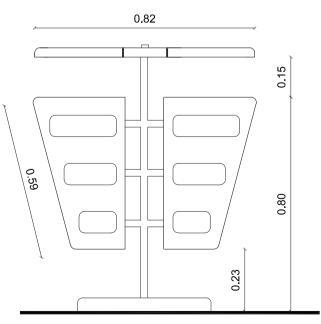
Metal



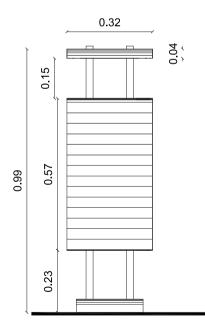
**Papel** 



**Planta** Esc: 1:10



Fachada Frontal Esc: 1:10



Fachada Lateral Esc: 1:10



TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

**EMBLEMATICOS** 

CONTENIDO: BASURERO AREAS **GENERALES** 

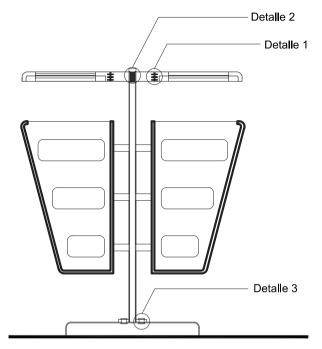
ALUMNA: GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR: CARLOS PONCE

FECHA: Noviembre 14 del 2014

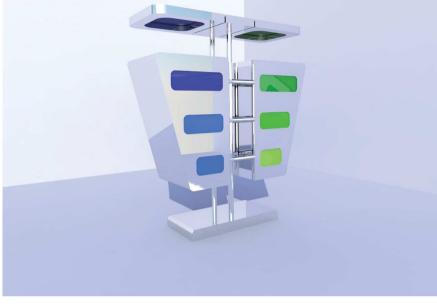
LÁMINA: ESCALA:

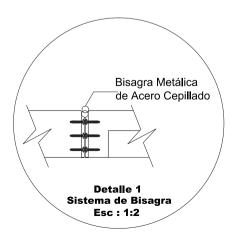
# **BASURERO PASILLOS**

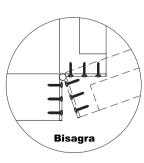


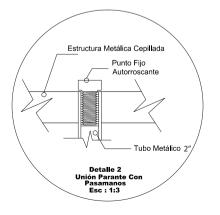
Corte A-A' Esc: 1:10

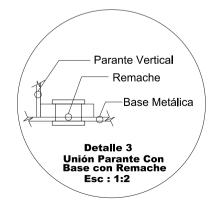














TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

**EMBLEMATICOS** 

CONTENIDO:

BASURERO AREAS GENERALES

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA: 92













### CONTENIDO

PLANTA SUBSUELO
PLANTA BAJA
PLANTA MEZZANINE
SEÑALETICA DE UBICACIÓN
SEÑALETICA DIRECCIONAL
PICTOGRÁMAS





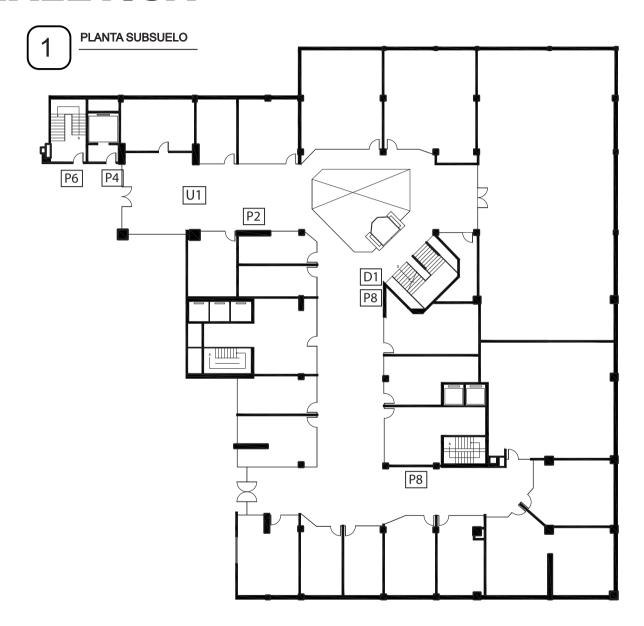






### NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO

# **SEÑALETICA**





FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

SEÑALÉTICA

ALUMNA

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

າ |

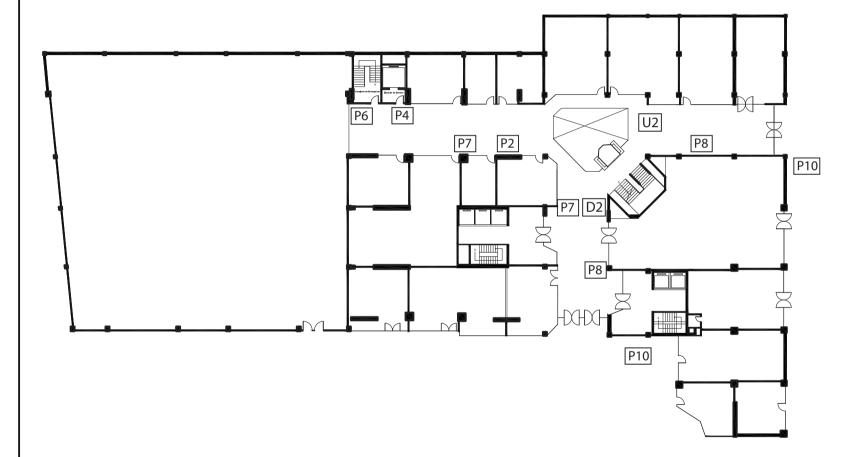
93

INDICADA

ESCALA:

# **SEÑALETICA**







FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

SEÑALÉTICA

ALUMN

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

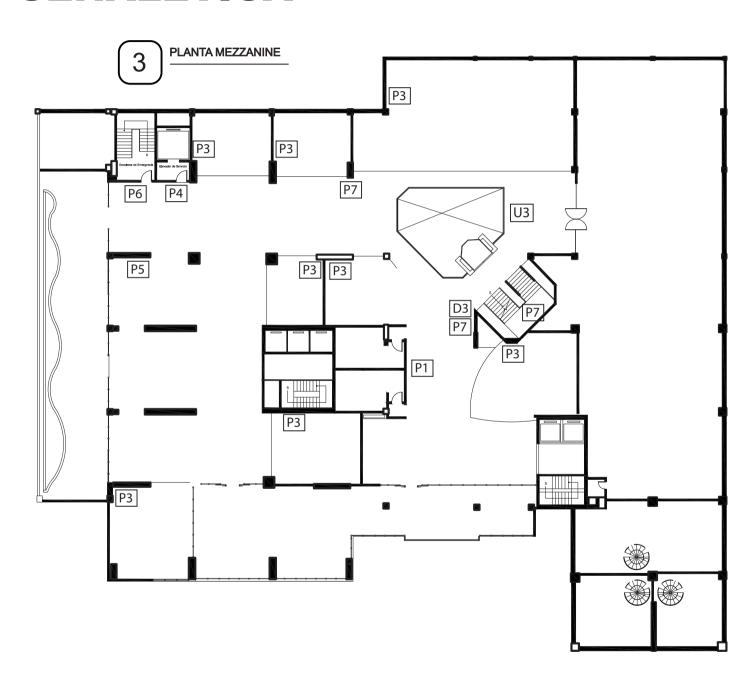
Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

94

# **SEÑALETICA**





FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

SEÑALÉTICA

ALUMNA

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

95

# SEÑALETICA UBICACIÓN

El basurero destinado al patio de comidas posee en su parte superior un espacio para las bandejas de los locales de comida.

Posee una tapa con un sistema de bisagra para poder depositar los desechos de manera más fácil.

#### **Materiales:**

Vidrio templado 8mm



Punto Fijo Para Letreros



Fórmica con Melamínico



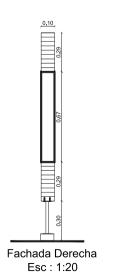
NOGAL HABANO

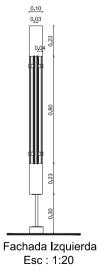


Fachada Frontal

Esc: 1:20

Fachada Trasera Esc: 1:20





Planta Esc: 1:10



TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

ASESORIA DE INTERIORISMO

CONTENIDO: SEÑALÉTICA

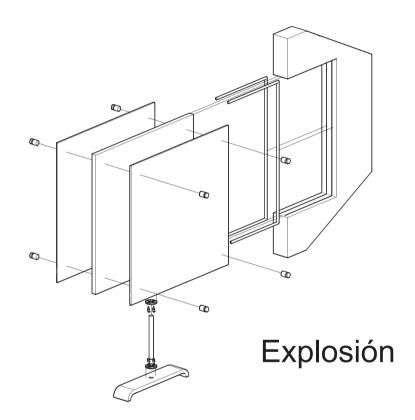
GABRIELA DÍAZ ROJAS

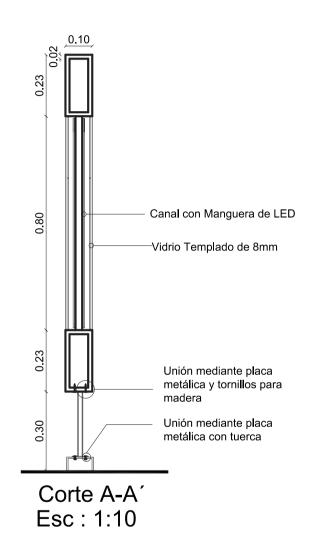
PROFESOR: CARLOS PONCE

FECHA: Noviembre 14 del 2014

LÁMINA: ESCALA: 96

# SEÑALETICA UBICACIÓN







TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

ASESORIA DE INTERIORISMO

CONTENIDO:

SEÑALÉTICA

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

97

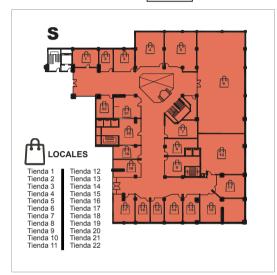
ESCALA:

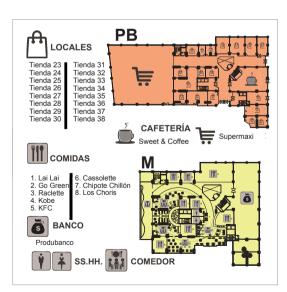
# SEÑALETICA UBICACIÓN

Croquis de ubicación de cada planta

**SUBSUELO** 



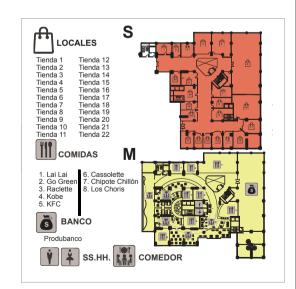








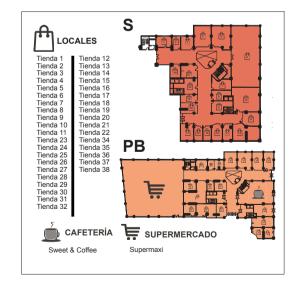




#### **MEZZANINE**









FACULTAD DE ARQUITECTURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

ASESORIA DE INTERIORISMO

CONTENIDO:

SEÑALÉTICA

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

98

ESCALA: INDICADA

# SEÑALETICA DIRECCIONAL

El basurero destinado al patio de comidas posee en su parte superior un espacio para las bandejas de los locales de comida.

Posee una tapa con un sistema de bisagra para poder depositar los desechos de manera más fácil.

#### **Materiales:**

Vidrio templado 8mm



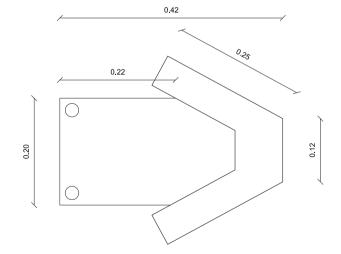
Punto Fijo Para Letreros



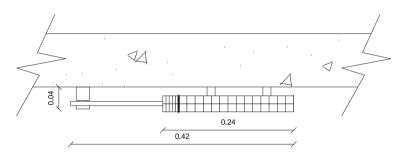
Fórmica con Melamínico



NOGAL HABANO

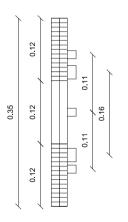


Fachada Frontal Esc : 1:5



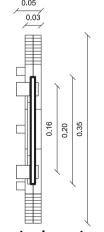
Planta: Señaletica

Esc: 1:5



Fachada Derecha

Esc : 1:5



Fachada Izquierda Esc : 1:5



\_\_\_\_\_

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA

INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

ASESORIA DE INTERIORISMO

CONTENIDO:

SEÑALÉTICA

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA: Noviembre 14 del 2014

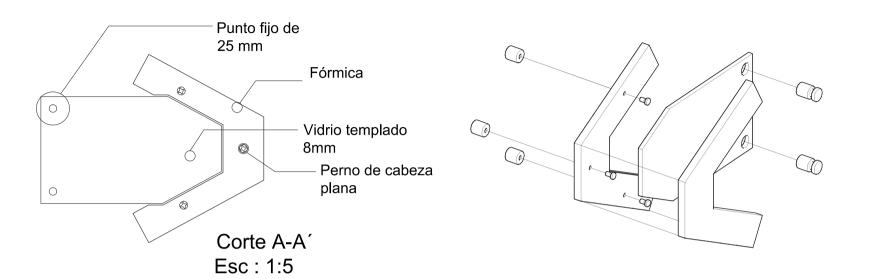
LÁMINA:

99 | INDIC

INDICADA

ESCALA:

# SEÑALETICA DIRECCIONAL





FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

ASESORIA DE INTERIORISMO

CONTENIDO: SEÑALÉTICA

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA: Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

20

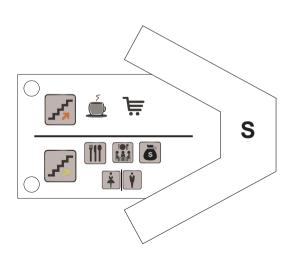
100 INDICADA

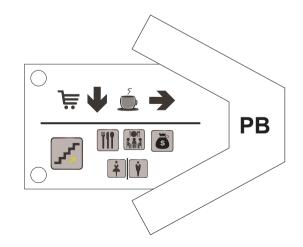
ESCALA:

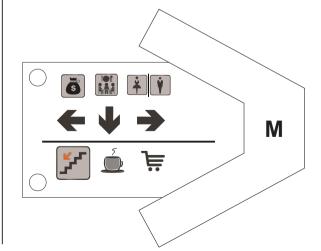
D1

D2

D3







# **CODIFICACION**

# **PICTOGRAMAS**

FACULTAD DE ARQUITECTURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

**NUEVA PROPUESTA** INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO

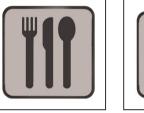








**BIENES Y SERVICIOS** 











DE CARRERA

TRABAJO FINAL

ASESORIA DE INTERIORISMO

CONTENIDO:

SEÑALÉTICA

GABRIELA DÍAZ ROJAS

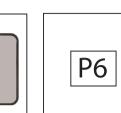
PROFESOR:

CARLOS PONCE

Noviembre 14 del 2014

ESCALA:

101 INDICADA





















**ACCESOS VERTICALES** 







### CONTENIDO

VISTA ÁREA DE PATIO DE COMIDAS VISTA ÁREA DE CHIPOTE CHILLÓN VISTA KOBE VISTA LAI LAI VISTA RACLETTE VISTA LOS CHORIS VISTA BAÑOS HOMBRES VISTA JARDIN VERTICAL VISTA ÁREAS GENERALES VISTA SWEET & COFFEE

### NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO



VISTA LOCALES PATIO DE COMIDAS



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

VISTAS 3D

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

102



VISTA CHIPOTE CHILLON



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

VISTAS 3D

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

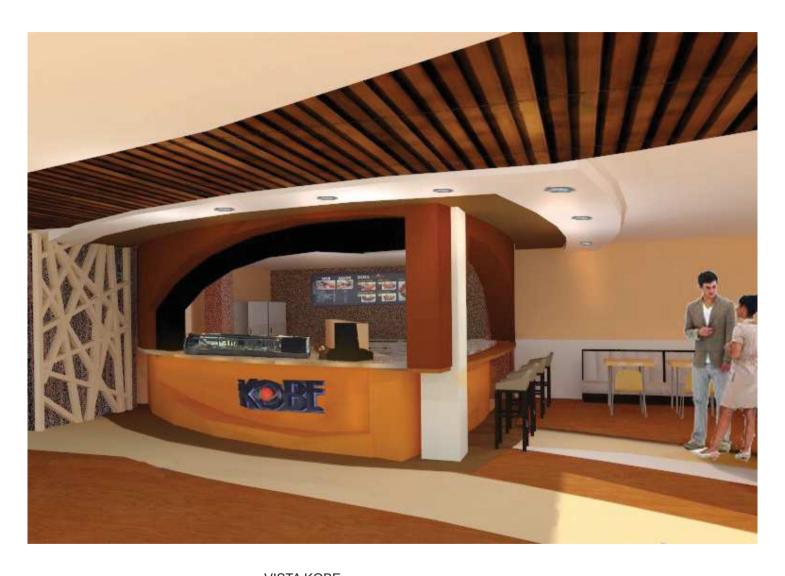
FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

103



VISTA KOBE



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

VISTAS 3D

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

104



VISTA LAI LAI



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

VISTAS 3D

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

105



VISTA RACLETTE



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

VISTAS 3D

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

106



VISTA BANOS HOMBRES



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

VISTAS 3D

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FCHA

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

107



VISTA LOCAL CASSOLETTE



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

VISTAS 3D

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

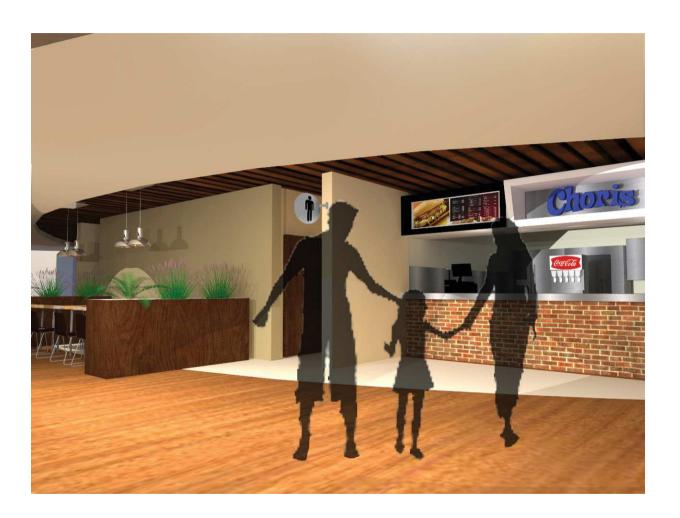
CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA: 108

ESCALA:



VISTA LOS CHORIS



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

VISTAS 3D

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

109



MESAS CON JARDIN VERTICAL



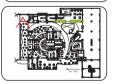
FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

VISTAS 3D

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

110



ESPACIO DE CIRCULACION



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

CONTENIDO:

VISTAS 3D

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

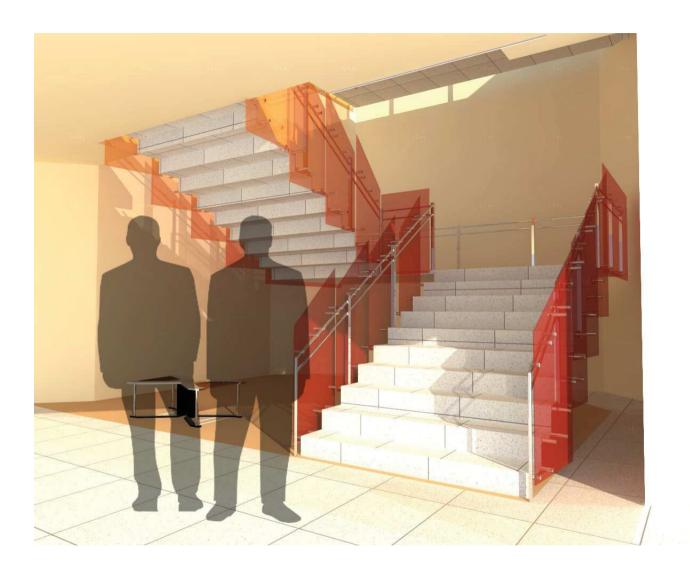
PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA: 111 ESCALA:



DISENO DE PASAMANOS



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

CONTENIDO: VISTAS 3D

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECH/

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

112



VISTA LOCAL SWEET AND COFFE



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA

CONTENIDO:

VISTAS 3D

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

113



## CONTENIDO

DISEÑO DE ÁREAS COMUNES DISEÑO DE PATIO DE COMIDAS



## NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO

# MANUAL DE DISEÑO PARA ÁREAS COMUNES

El siguiente manual de diseño se crea debido a la necesidad de unificar las áreas comunes y con la intención de ayudar a los propietarios a diseñar y construir los locales para lograr el éxito en sus operaciones comerciales.

#### Límites de los Locales

-Las fachadas de los locales están definidas por marcos (Figura 69)que consisten en las columnas de concreto y del lado superior sirve de límite el gypsum de los pasillos, en el caso del límite inferior será definido con el inicio del piso de vinil del pasillo que permite una transición entre el área general y los locales.(Figura 68)

#### Escaparates e Iluminación

No esta permitido llenar los escaparates con mercancía.

Los escaparates se deben renovar cada 20 días. Sus vitrinas deben estar iluminados con 800 luxes al interior.

Se debe usar un vidrio translucido no menor a 10 mm.

#### Letrero

Es requisito fundamental dentro de los criterios de diseño que se coloque un letrero principal en la fachada de la tienda. La publicidad debe tener un diseño imaginativo, una alta calidad gráfica y debe ser parte integral de la fachada, con un tamaño de letra de 50 cm. y solamente llevará las letras que designen el nombre de la tienda, con exclusión de slogan o distintivos de publicidad; salvo que estos formen parte habitual del nombre de la tienda.

#### Cerramientos

Todos los locales deben tener un cerramiento. Este puede ser mediante puertas de vidrio que se aseguren al piso o metálico de reja tipo "enrollable" micro perforada.



Figura 68. Definición Área de Concesión

Área de Transición: Cielo Raso

Área de Transición:



Figura 69. Marco Para Fachada

burbuias Vidrio no menor de 10 mm. Puerta de Vidrio o enrrollables.

Figura 70. Dimensiones de una Fachada Tipo

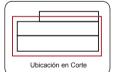


TRABA IO DE TITUI ACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

MANUAL DE DISEÑO PARA ÁREAS GENERALES

ALLIMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

LÁMINA:

ESCALA:

114

INDICADA

Letrero Sobresale máximo 8 cm. de la fachada

El siguiente manual a sido creado para la unificación de los espacios comunes en el patio de comidas debido a que se trata de facilitar a los nuevos locales a adaptarse a la unifi-

El manual de diseño y construcción presenta criterios generales y consideraciones especiales para la elaboración de los provectos ubicados en el patio de comidas.

#### Diseño de Fachadas

cación del espacio interior.

Los mesones o counters de atención deberán tener una altura de 1.10 m. El frente tendrá que ser cubierto con, acero inox. Está prohibido el uso de laminados de alta presión, superficies pintadas, tableros o enchapados de madera. Si está permitido el uso de vitrinas de exhibición y de display en el mostrador.

Cualquier tipo de equipo tal como caja registradora, dispensadores de bebidas, dispensadores de salsas entre otros deberán ser colocado en la pared de servicio posterior, y éstos no podrán incluir rotulación del proveedor.

Debido a que no se posee anden de servicio se colocaran puertas en e frente del mostrador que vean lo menos posible. En el frente del local se deberá colocar una puerta enrollable marca LANFOR TIPO 305 que cubra toda la parte entre el counter y el techo falso, la cual se enrollará dentro de una caja de letrero que se ubica en todos los locales.

#### Letreros

Es requisito fundamental dentro de los criterios de diseño que se coloque un letrero principal en la fachada de la tienda. La publicidad debe tener un diseño imaginativo, una alta calidad gráfica y debe ser parte integral de la fachada, con un tamaño de letra de 50 cm. El letrero debe ser de mdf (no retro iluminado).

Menus:

Los menus se deben localizar a no más de 2.00 metros sobre el suelo.

Deben ser claros y no deben exceder los 75 cm de alto. La propagando y menus se pueden exhibir en las Zonas A y Zona B que serán retro iluminadas mediante fluorescencias compactas T5.



ACULTAD DE ARQUITECTURA

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL



TRABAJO FINAL DE CARRERA



MANUAL DE DISEÑO PATIO DE COMIDAS

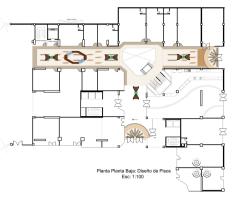
GABRIELA DÍAZ ROJAS

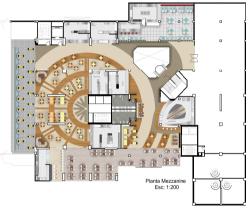
Noviembre 14 del 2014

ESCALA:

INDICADA

Esc: 1:50







## CONTENIDO

INSTALACIONDE DE AGUA
INSTALACIONES SANITARIAS
INSTALACIONES DE BOMBEROS
INSTALCIONES ELÉCTRICAS:LUZ
INSTALCIONES ELÉCTRICAS:FUERZA
INSTALACIONES DE SONIDO
INSTALCIONES TELÉFONO
INSTALCIÓN TV E INTERNET
INSTALCIÓN VENTILACIÓN

## NUEVA PROPUESTRA INTERIORISTA DEL C. C. MULTICENTRO

### **MEMORIA DESCRIPTIVA:INSTALACIONES AGUA**

Ubicado en una zona residencial y comercial, el centro comercial Multicentro cuenta con tres plantas.

Para objeto de estudio no se pudo conocer con exactitud el tamaño actual de la cisterna, por lo que se realizó un cálculo que confirmará si la cisterna abastecería al establecimiento.

También, se determinó la importancia de un sistema de calentamiento de agua en las cocinas, por lo que se propone colocar un calefón eléctrico en cada una de las cocinas debaio del mesón del fregadero.

Las instalaciones se harán por cielo y bajaran en cada uno de los puntos.

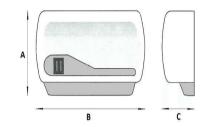
Se determina un solo ducto de agua fria que se conecta directamente a la cisterna ubicada en el subsuelo

Para el cálculo de la cisterna se determinará para el patio de comidas exclusivamnete. Se calcula con un factor de simultaneidad de 0.7 (siendo este el más alto para locales comerciales).

		CALCULO	DE CISTERNA		
PIEZAS	CANTIDAD	LITROS	RESULTADO	COEFICIENTE DE SIMULTANEIDAD	RESULTADO
Inodoro	6	16	96		67.20
Lavamanos	10	8	80	0.70	56.00
Fregaderos	9	40	360		252.00
Urinarios	4	8	32		22.40
Tina	0	0	0		0.00
TOTAL PIEZAS	29		тот	AL (cc)	1192.80
			TOTA	L (m3)	397.60
			C. CONTRA IN	NCENDIOS 30%	119.28
			TOTAL	CISTERNA	516.88

Como sistema de calentaiento de agua se optó por un calefón eléctrico de la marca Atmor In Line 7.5 Kw debido a que es util para el calentamiento instantáneo e ilimitado de aqua sanitaria, ha sido diseñado para abastecer hasta dos puntos de consumo, y posee un tamaño preciso que cabe debajo del mesón de fregadero.





Calefon Atmor	Unidad -		Medida	
	Unidad	Α	В	С
	mm	185	300	110

#### **CARACTERISTICAS DEL EQUIPO:**

- -El calefon eléctrico Atmor In Line 7,5 Kw posee 3 niveles de potencia.
- -El calefon eléctrico Atmor In Line 7,5 Kw cuenta con protección térmica incorporada.
- -Doble resistencia eléctrica.
- -Conexión eléctrica de doble entrada, el calefon eléctrico Atmor In Line 7,5 Kw se adapta a las necesidades de instalación.

Od-d-t-		Unided		Modelo			
Característica	a	Unidad	5,5 Kw	7,5 Kw	8,5 Kw	9,5 Kw	
Conexiones de agua		pulgada	1/2	1/2	1/2	1/2	
	1		2,5	3,0	3,5	4,5	
Niveles de potencia	2	Kw	3,0	4,5	5,0	5,0	
	3		5,5	7,5	8,5	9,5	
Rango de presión		Bar	0,3 a 7	0,3 a 7	0,3 a 7	0,3 a 7	
Mínima sección de cable		mm²	4	4	6	10	
Llave térmica recomendable		Α	25-32	32	40	40	

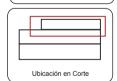


TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



INSTALACIONES DE AGUA: MEMORIA

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA: LÁMINA:

Noviembre 14 del 2014

116

INDICADA

ESCALA:

### **VENTAJAS:**

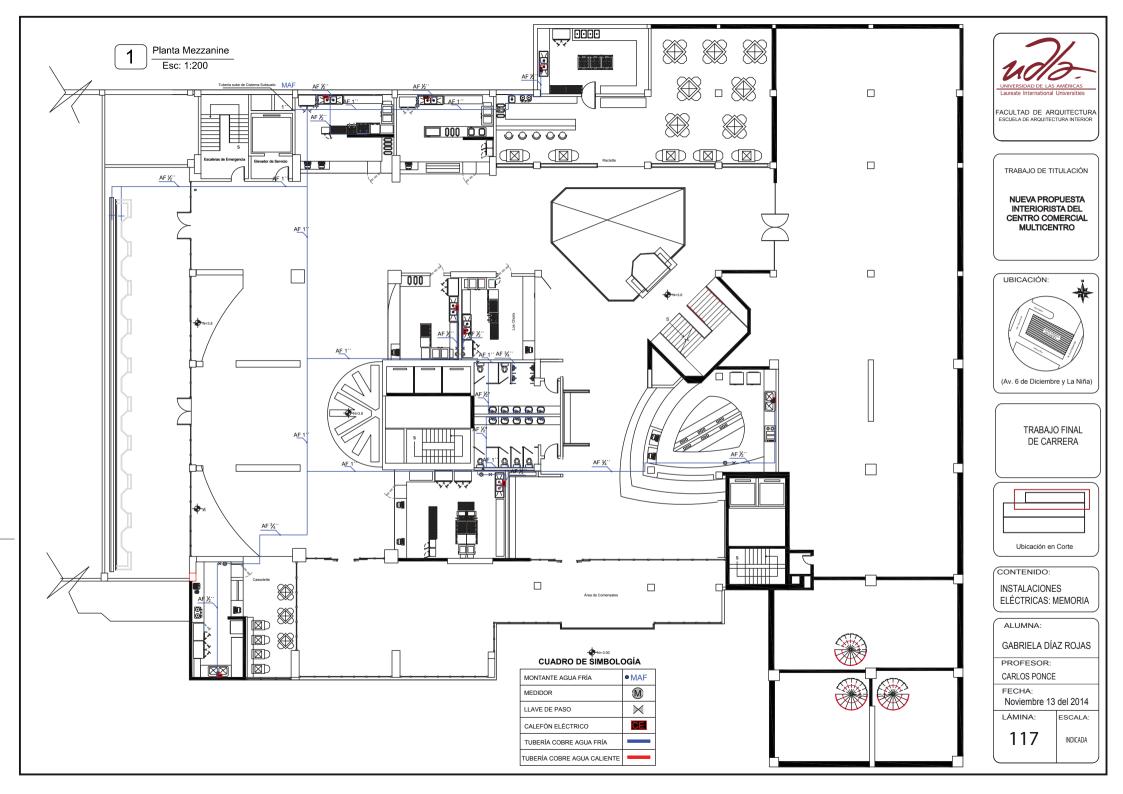
El calefon eléctrico Atmor In Line 7,5 Kw es pequeño y posee una estética apropiada para su instalación a la vista.

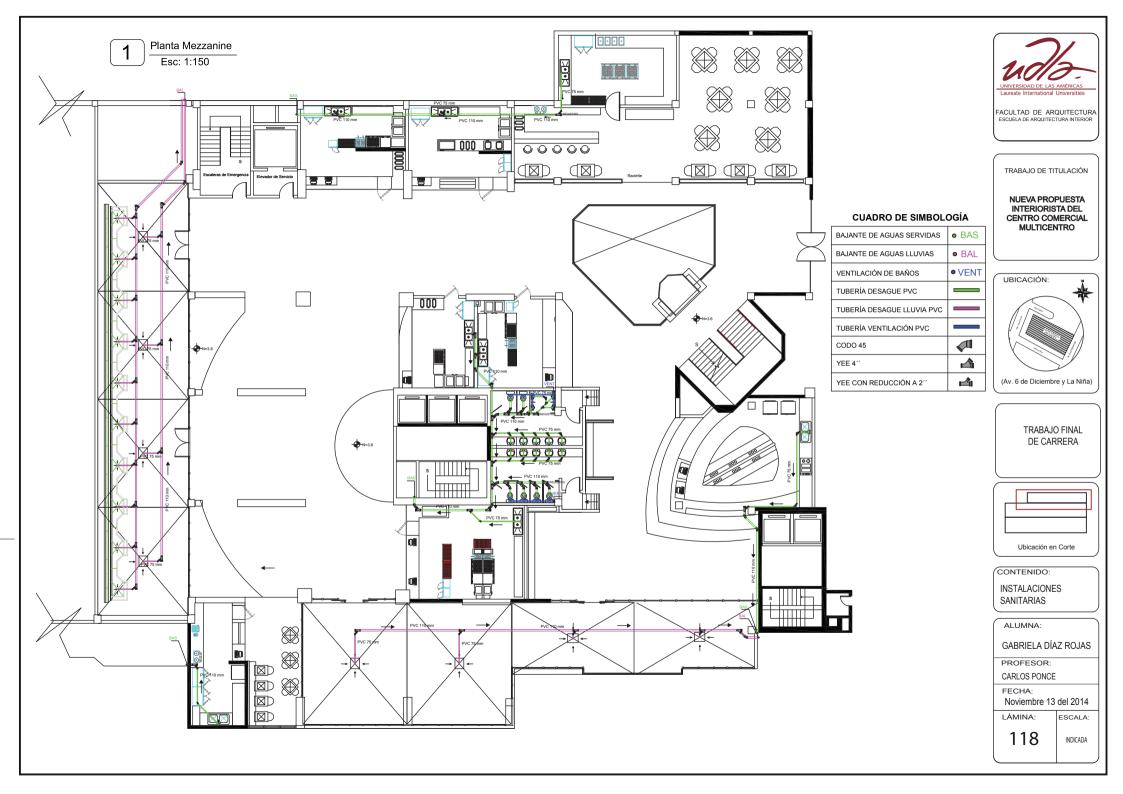
Por su diseño y tecnología el calefon eléctrico Atmor In Line 7,5 Kw posee bajo mantenimiento y es fácil de instalar.

Altos estándares de calidad, el calefon eléctrico Atmor In Line 7,5 Kw posee certificación ISO 9002-TUV-BEAB-UL-CE y Green point.

El calefon eléctrico Atmor In Line 7.5 Kw no acumula aqua caliente, es por esto que ahorra una gran cantidad de energía eléctrica.

Garantía Oficial, el calefon eléctrico Atmor In Line 7,5 Kw posee garantía por 1 año.





### MEMORIA DESCRIPTIVA:INSTALACIONES BOMBEROS

Existen dos tipos de sistemas que integran esta propuesta:

#### 1. Sistema de Detección de Incendios:

Forma parte de este sistema el panel de control y los elementos propios del sistema como detectores, pulsadores de alarma, señales visuales y sonoras.

Formaran parte de este sistema:

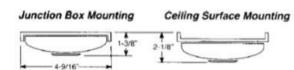
Detección Humo: para pasillos de circulación.

Detección de Temperatura: para cocinas.

Pulsador Manual: ubicados preferentemente junto a gabinetes de mangueras y en las salidas de emergencia.

Alarma Acústica y luminosa: ubicados preferentemente junto a gabinetes de mangueras y en las salidas de emergencia.





Detector de Calor: Termovelocímetros

		CALCULO	DE CISTERNA		
PIEZAS	CANTIDAD	LITROS	RESULTADO	COEFICIENTE DE SIMULTANEIDAD	RESULTADO
Inodoro	6	16	96		67.20
Lavamanos	10	8	80		56.00
Fregaderos	9	40	360	0.70	252.00
Urinarios	4	8	32		22.40
Tina	0	0	0		0.00
TOTAL PIEZAS	29		TOTA	AL (cc)	1192.80
			TOTA	L (m3)	397.60
			C. CONTRA IN	ICENDIOS 30%	119.28
			TOTAL (	ISTERNA	516.88

Se prevee 119.28 m3 de agua en la cistena para incendios.

#### 2. Sistema de Control de Incendios:

Forma parte de este sistema para el combate de principios de incendios en sus instalaciones, diseñado para funcionar de manera automática. Se caracteriza por tener:

Una Red Húmeda: estará conectada directamente a los estanques de almacenamiento de agua incendio. Se ha dispuesto de un volumen de reserva de agua en la cisterna del 30% para uso exclusivo de la red de incendios. Cuenta con un sistema de presurización para garantizar caudal y presión adecuada para los rociadores automáticos, constituido por una bomba eléctrica de 5HP.

Sistema de Gabinetes: instalados dentro de edificio y conectados permanentemente a una manguera del tipo semirrigida de 15 metros de largo. Las mangueras se encuentran alojados al interior de gabinetes metálicos, con puerta de vidrio, cuya base se encuentra ubicada a 70 cm. del piso.

Extintores: Se colocará un extirtor de polvo químico seco en cada una de las cocinas.



Generador portátil con motor Vanguard para sistema contra incendios





Tanque hidroneumático para sistema de incendios.

Cajetín metálico, válvula angular, niple de bronce, rack porta mangueras, tramo de manguera de incendios con acoples de bronce, pitón de bronce, extintor de polvo quimico seco, hacha de 1000 gr y llave spanner cromada



FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

INSTALACIONES DE BOMBEROS: MEMORIA

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

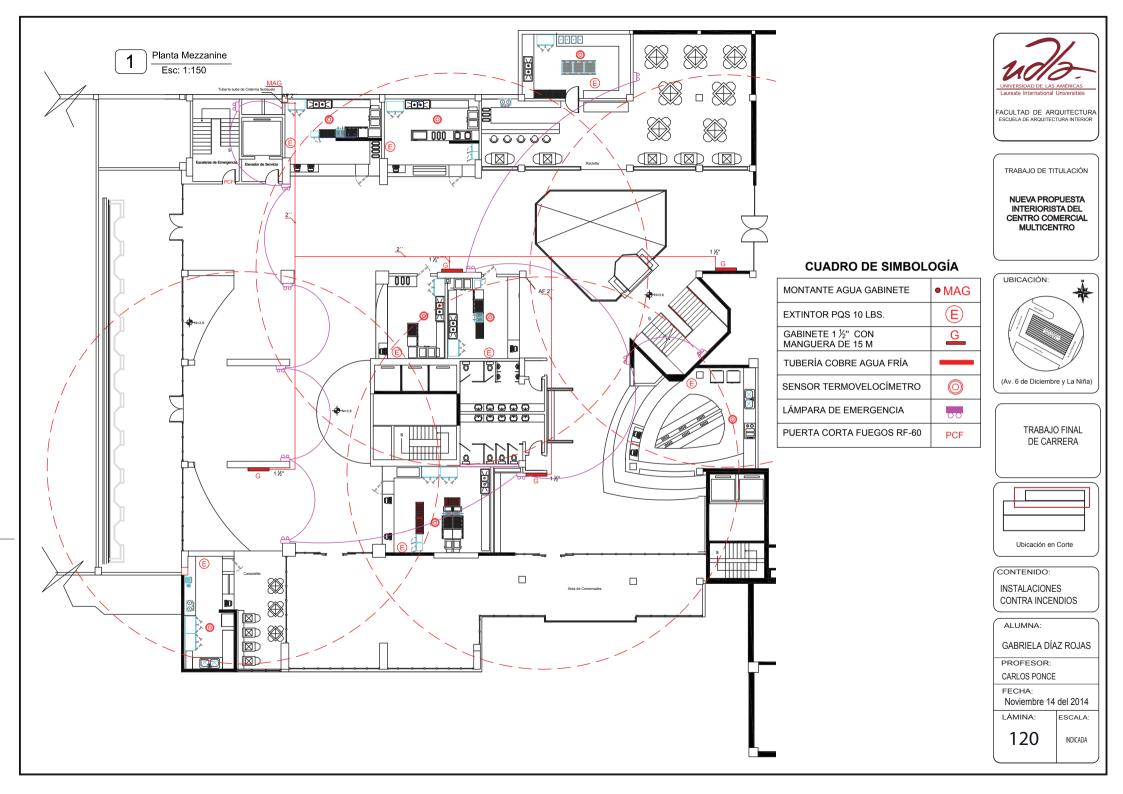
PROFESOR:

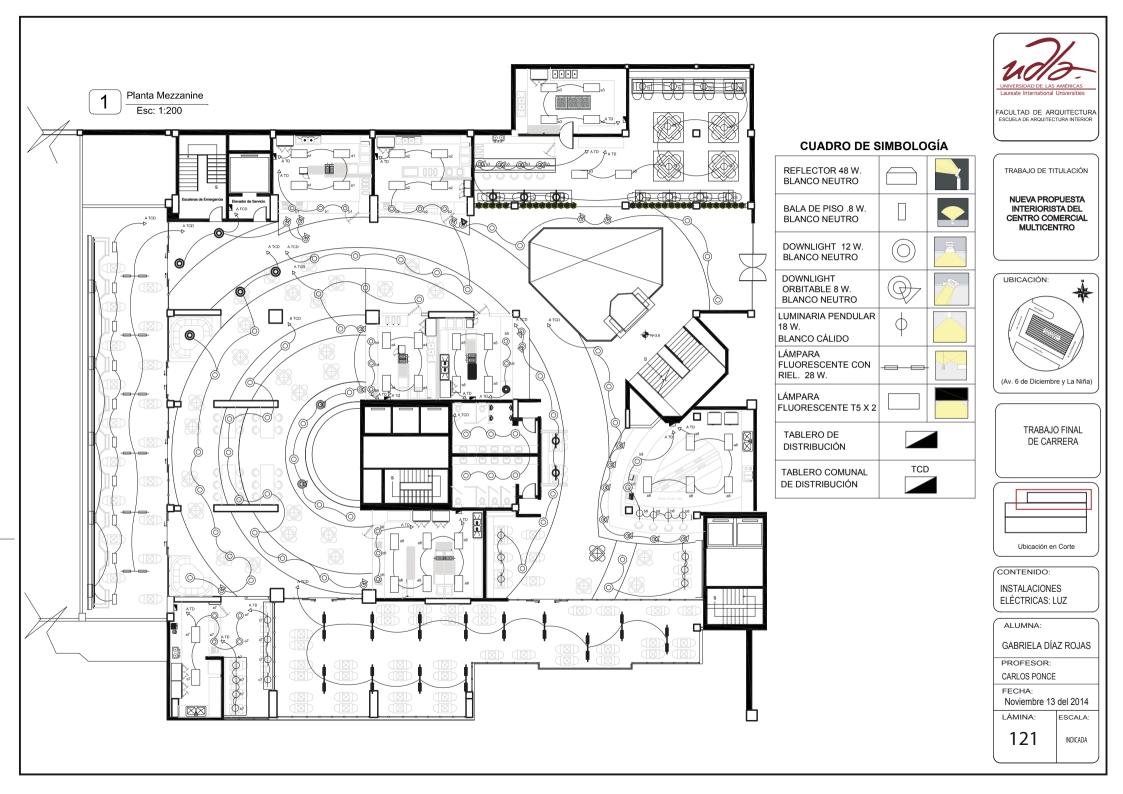
CARLOS PONCE

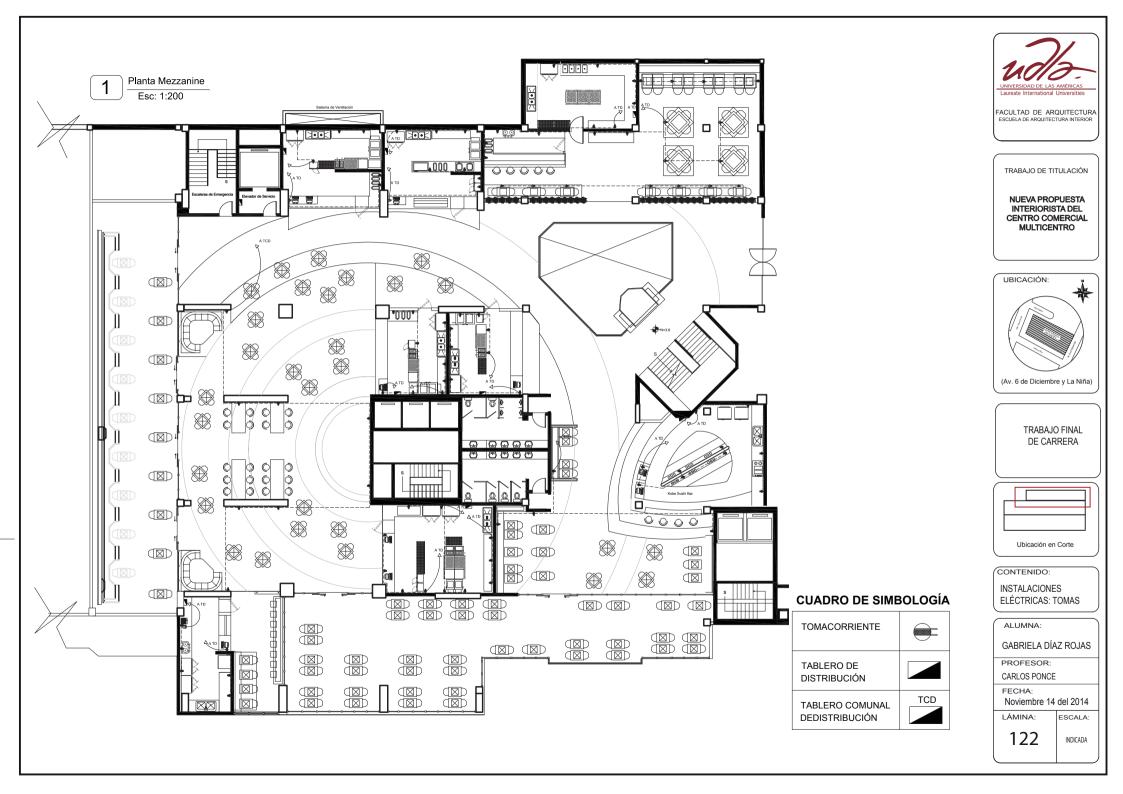
Noviembre 14 del 2014

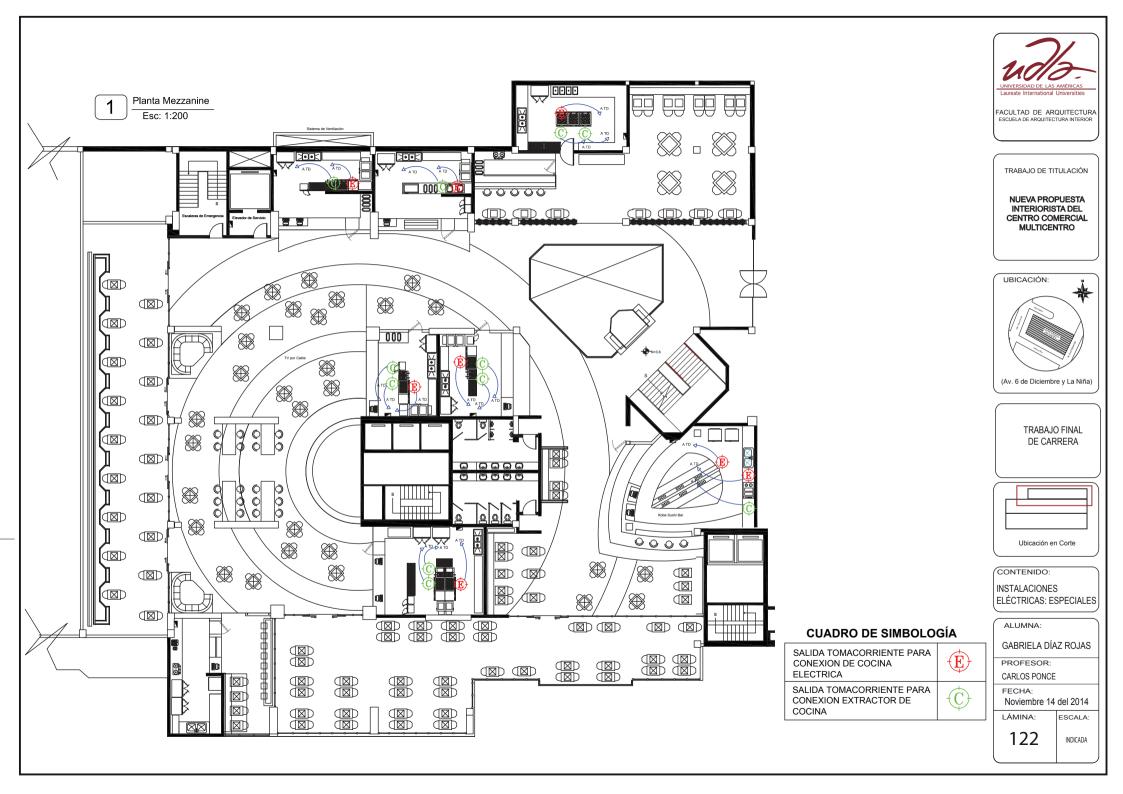
LÁMINA:

ESCALA:





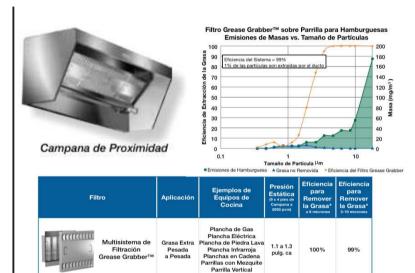




### MEMORIA DESCRIPTIVA:INSTALACIONES VENTILACIÓN

Para el sistema de ventilación se analizó la nueva propuesta y se genera gran ventilación del área medinate nuevos accesos que permiten una circulación de aire que permite ventilar el área general de mesas de manera natural.

Para las cocinas de cada uno de los locales se realizó un estudio en el cual se determino que el aire que contiene olores tiende a subir por lo que se considero una ventilación pasiva mediante ventanas altas de 15 cm. que poseen un antepecho de 200 cm. Además, se vio la necesidad de un sistema de extracción de olores con una campana en cada una de las cocinas, que se conecte con un impulsador hacia el exterior para evacuar el aire que contiene olores de las cocinas y no permitir que salgan hacia el interior del patio de comidas.



La campana de cada cocina sera de la marca Greenheck, Tipo I ya que son diseñadas para ser instaladas sobre equipos de cocina que producen masas de calor y grasa.

Se seleccionó la campana de proximidad debido a que son utilizadas cuando la altura del techo es muy baja y/o cuando las cargas de cocina son ligeras y medianas. Los restaurantes de servicio rápido usualmente las instalan sobre estufas, parrillas y freidoras.

A dicha campana se adiciona un filtro recomendado por la marca como accesorio llamado Multisistema de Filtración Grease Grabber

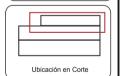


TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



CONTENIDO:

INSTALACIONES DE VENTILACIÓN

ALUMNA:

GABRIELA DÍAZ ROJAS

PROFESOR:

CARLOS PONCE

FECHA:

Noviembre 14 del 2014

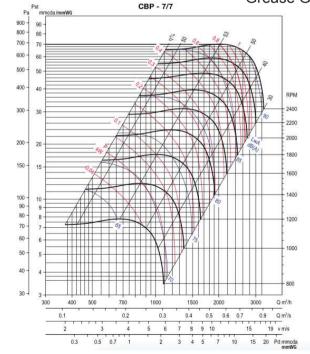
123

ESCALA:

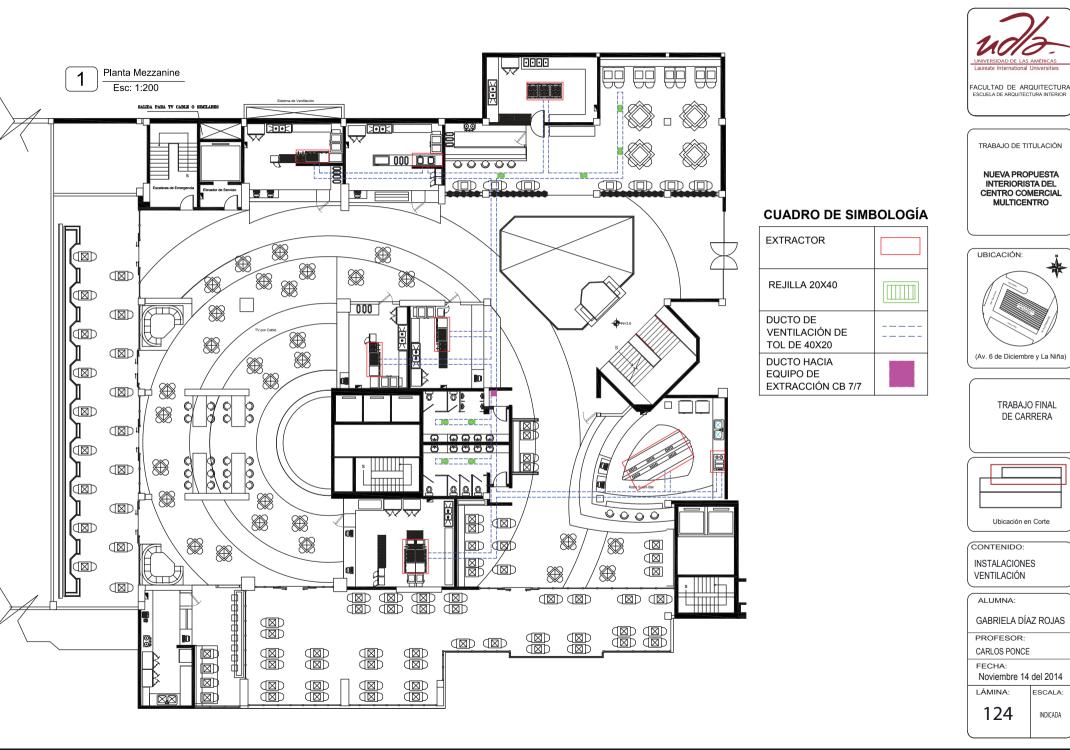
Para el cálculo del extractor se determinó mediante el cuadro 1.

		Unidad
Áreas Para Extracción de Aire	335.15	m2
H:2.9 m2	2.9	m2
TOTAL	971.935	m3

Se determinó un volumen de 971.93 m3 de aire en donde se necesitaría la extracción. Después se determina mediante el cuadro que se necista un equipo CBP 7/7 de 1/8 de HP que funciona a 1.800 r.p.m. y que produce un ruido aproximado de 72 db.



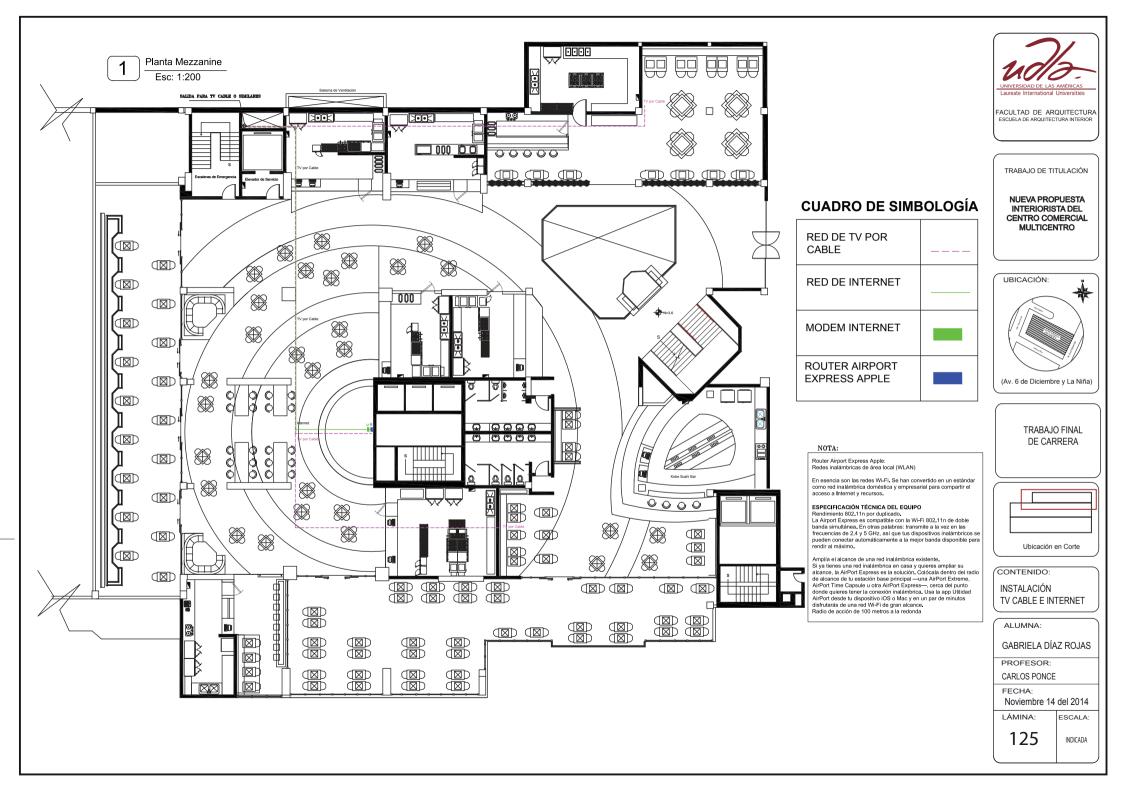
Cuadro 1.

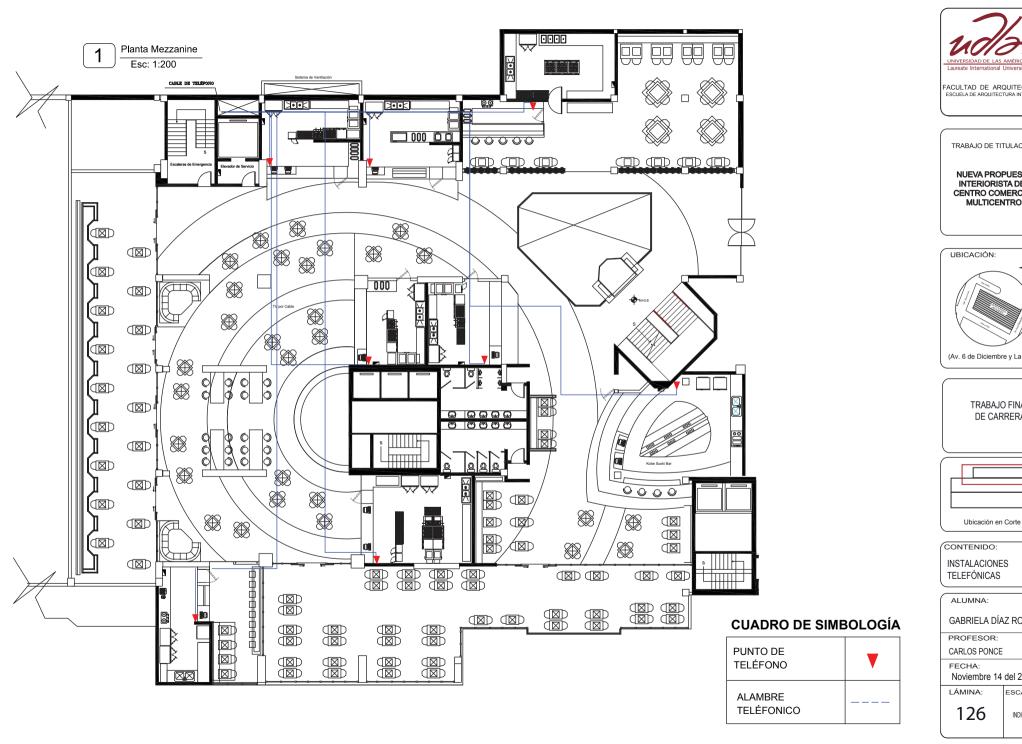














FACULTAD DE ARQUITECTURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

NUEVA PROPUESTA INTERIORISTA DEL CENTRO COMERCIAL MULTICENTRO



TRABAJO FINAL DE CARRERA



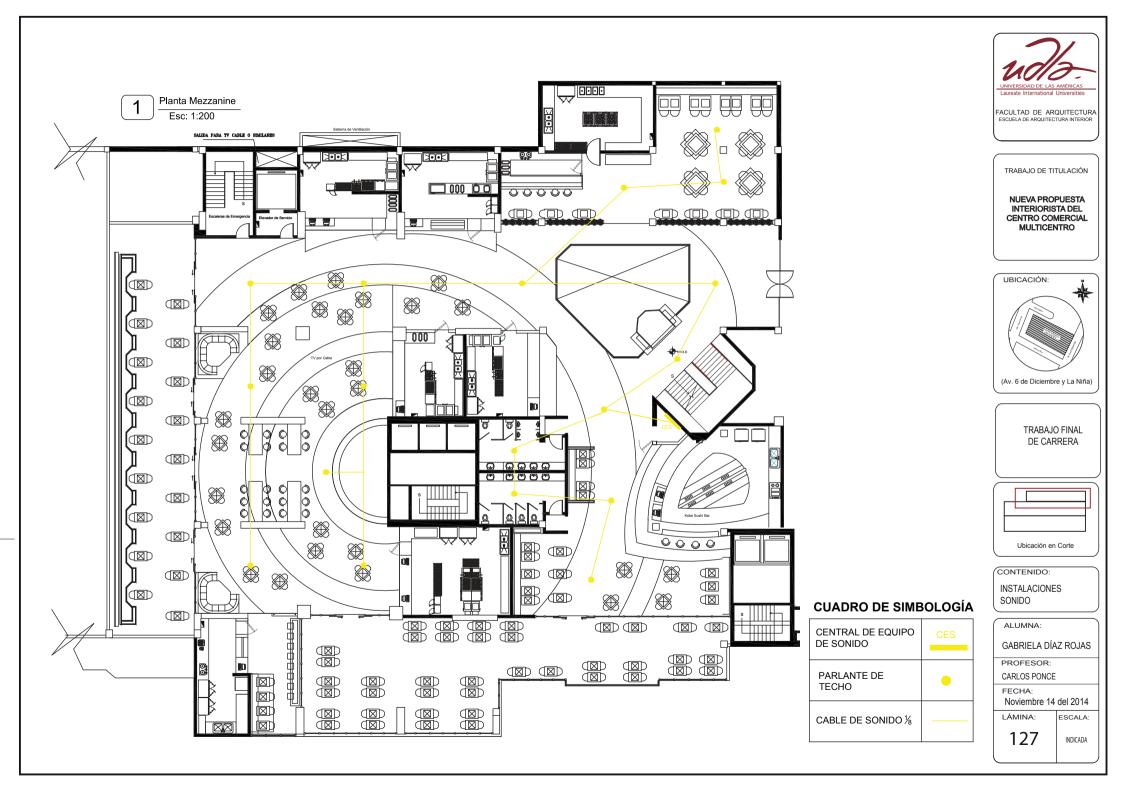
TELEFÓNICAS

GABRIELA DÍAZ ROJAS

Noviembre 14 del 2014

INDICADA

ESCALA:





## CONTENIDO

CATÁLOGO DE PISOS CATÁLOGO DE CIELOS RASOS CATÁLOGO DE PAREDES CATÁLOGO DE LUMINARIAS CATÁLOGO DE EQUIPAMIENTO



### CATÁLOGO DE PISOS

	COD	ESPACIO	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	FABRICANTE	ESPECIFICACIONES
	P1	Cocinas Patio de Comidas	375-655-273	Piso vinílico heterogéneo en rollo para trafico intenso con propiedades acústicas.	Polyflor	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 3.2mm
)A	P2	Raclette área de mesas		Piso porcelanato Boreal Blanco	Graiman	Formato: Medidas:60x60 cm
ES DE COMIDA	P3	Cassolette Área de mesas	2037-371-651	Piso vinílico heterogéneo en rollo, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Polyflor	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 3.2mm
LOCALES	P4	Local Sweet & Coffee: Circulación		Piso vinílico heterogéneo en rollo, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Polyflor	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 3.2mm
	P5	Local Sweet & Coffee: Mesas	2377-376-467	Piso vinílico heterogéneo en rollo, con apariencia de madera, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Polyflor	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 2.5 mm
	P6	Local Kobe Sushi Bar		Piso vinílico heterogéneo color betón, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Polyflor	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 3.7mm
NERALES	P7	Área de Mesas. Circulación Mezzanine	4217-474-1	Piso vinílico heterogéneo en rollo, con apariencia de madera, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Polyflor	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 2.5 mm
ÁREAS GENERALES	P8	Área de Mesas. Circulación Mezzanine	8940.375	Piso vinílico heterogéneo en rollo, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Polyflor	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 3.2mm

### CATÁLOGO DE PISOS

	COD	ESPACIO	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	FABRICANTE	ESPECIFICACIONES
ERALES	P9	Área de Mesas. Circulación Mezzanine	1343-975	Piso vinílico heterogéneo en rollo, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Polyflor	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 3.2mm
ÁREAS GENERALES	P10	Baños Patio de Comidas		Piso porcelanato Esmaltado natural sin rectificar	Graiman	Formato: Medidas: 50.5x50.5cm
	P11	Exterior Patio de Comidas		Piso porcelanato Esmaltado natural sin rectificar antidesli- zante.	Graiman	Formato: Medidas: 50.5x50.5cm
ACIÓN	P12	Área de Circulación PB	5940-819	Piso vinílico heterogéneo en rollo para trafico intenso con propiedades acústi- cas.	Polyflor	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 3.2mm
PLANTA BAJA: CIRCULACIÓN	P13	Área de Circulación PB	375-668-273	Piso vinílico heterogéneo en rollo, con apariencia de madera, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Polyflor	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 2.5 mm
PLANTA	P14	Área de Circulación PB	#170±116	Piso vinílico heterogéneo en rollo, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Polyflor	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 3.2mm
LACIÓN	P15	Área de Circulación Subsuelo	4002.672	Piso vinílico heterogéneo en rollo, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Polyflor	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 3.2mm
SUBSUELO:CIRCULACIÓN	P16	Área de Circulación Subsuelo	6716 Wine Red	Piso vinílico heterogéneo en rollo, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Vinil Deco	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 2.5 mm
SUBSU	P17	Área de Circulación Subsuelo	<b>6777</b> Majdum Brown	Piso vinílico heterogéneo en rollo, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Vinil Deco	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 2.5 mm

	CATÁLOGO DE PAREDES								
COD	ESPACIO	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	FABRICANTE	ESPECIFICACIONES				
A1	Área de Cocina		Lámina de Acero Inoxidable para Pared.	Acero Comercial	Lámina de 0.3 h mm. de espesor: 4' X 8', 5' X 10'				
A2	Raclette		Papel Tapiz	Design Studio	Formato: Rollo. 16m				
А3	Raclette	Viniltex	Pintura Color Beige	Pintulac	Pintura Arquitectónica, de bajo olor, diseñada especialmente para ambientes en interiores donde se requiere alta higiene y resistencia a la lavabilidad, facilidad de limpieza y remoción de manchas.				
A4	Cassolette		Fachaleta De Ladrillo	El Tejar	Fachaleta - 7 cm /31,5 cm.				
A5	Sweet and Coffee		Papel Tapiz	Design Studio	Formato: Rollo. 16m				
A6	Cassolette	Vinitex	Pintura labable blanca	Pintulac	Pintura Arquitectónica, de bajo olor, diseñada especialmente para ambientes en interiores donde se requiere alta higiene y resistencia a la lavabilidad, facilidad de limpieza y remoción de manchas.				
A7	Área de Circulación Columnas		Papel Tapiz	Design Studio	Formato: Rollo. 16m				
A8	Área de Circulación Columnas		Vidrio Templado de 10mm	Fairis	Formato: Rollo. Medidas:2mx20m Espesor: 3.2mm				

	CATÁLOGO DE PAREDES									
COD	ESPACIO	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	FABRICANTE	ESPECIFICACIONES					
A9	Área de Circulación, Baños	Viniltex	Pintura Color Blanco.	Pintulac	Pintura Arquitectónica, de bajo olor, diseñada especialmente para ambientes en interiores donde se requiere alta higiene y resistencia a la lavabilidad, facilidad de limpieza y remoción de manchas.					
A10	Baño		Recubrimiento de Paredes esmaltado.	Solar art	Formato: 40x40					
A11	Recubrimiento Espejo de Agua		Recubrimiento y piso Centauro.	Graiman	Formato: Medidas:60x60 cm					

### CATÁLOGO DE CIELOS RASOS

	COD	ESPACIO	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	FABRICANTE	ESPECIFICACIONES
	C1	Área de Mesas. Circulación Mezzanine	PRINCI OCAL.	GYPSUM REGULAR Es una lámina de yeso recubierta con papel cartón, especial para uso en áreas interiores en cielos y paredes.	Gyplac	Medidas:4 X 8 X ½ 1.22 mts X 2.44 mts X 12.7 mm
MEZZANINE	C2	Área de Mesas. Circulación Mezzanine		Vigas de madera laminada Coor: Roble natural	Moldec	Formato: 20x20 Se pueden fabricar en largos de hasta 13,6 m.
	C3	Área de Mesas. Circulación Mezzanine		Entablado color Nogal	Moldec	Formato: 10x20
PB	C4	Área de Mesas. Sweet and Coffee		Piso vinílico heterogéneo en rollo, para trafico intenso con propiedades acústicas.	Edimca	Formato de Tablero: 244x122 Espesor de 10 mm
SUBSUELO	C1	Área de Mesas. Circulación PB & Subsuelo	DEVOLOCAL.	GYPSUM REGULAR Es una lámina de yeso recubierta con papel cartón, especial para uso en áreas interiores en cielos y paredes.	Gyplac	Medidas:4 X 8 X ½ 1.22 mts X 2.44 mts X 12.7 mm
PB & SUB	C2	Área de Mesas. Circulación PB & Subsuelo		Vigas de madera laminada	Moldec	Formato: 30x20 Se pueden fabricar en largos de hasta 13,6 m.

	CATÁLOGO DE LUMINARIAS								
COD	ESPACIO	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	FABRICANTE	ESPECIFICACIONES				
L1	Área de Cocina		Luminaria para emportar modelo Plat	Lamp Lighting	Luz Led de 27/39 W.				
L2	Área de Counter	TI.	Luminaria Downlight a empotrar modelo Domo con Luz LED	Lamp Lighting	12 W				
L3	Cassolette		Bombilla Eco Halogeno Descolgado	Sylvania					
L4	Raclette		Luminaria OSRAM Ledvance Pendant	OSRAM	21 W				
L5	Raclette		Luminaria Con lona tensada tensoflex.	Tensoflex	Fluorescente compacta 6xT5				
L6	Raclette		Luminaria Compact Optics.	Sylvania	Fluorescente compacta 2x28W				
L7	Cassolette	A Print	Luminaria Beacon Muse LED Con siste- ma de riel	Sylvania	13 W				

	CATÁLOGO DE LUMINARIAS									
COD	ESPACIO	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	FABRICANTE	ESPECIFICACIONES					
L8	Área de Jardín Vetical	STATE OF STA	Reflector para espacios exteriores	Sylvania	Reflecor					
L9	Área de Jardín Vetical y Balcón		Luminaria tipo bala de piso	Sylvania	Lampara LED Empotrada al piso					
L10	Baño	00	Downlight Orbitable	Sylvania	Lampara Led 2x8w					

CATÁLOGO DE EQUIPAMIENTO					
COD	ESPACIO	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	FABRICANTE	ESPECIFICACIONES
E1	Cocinas Patio de Comidas	A COMECO	ARMARIO GN 750 L REFRIGERACION COGSR125 Exterior en acero inox. Interior en acero inox con aristas curvas y fondo embutido. Puertas de apertu- ra reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético. Control digital de temperatura.	Expomaquinaria	Medidas: 207.5 x 125 x 66.5 cm - Tensión: 230 V MONOF Potencia frig.: 480 W - Consumo: 700 W - Capacidad: 750 L
E2	Cocinas Patio de Comidas	TISQUEIS/IS	FREGADERO CON BASTIDOR 2 CUBETAS Y 2 ESCURRIDORES FONDO 600 Fregadero industrial de dos cubetas con dos escurridores con fondo 600 mm. Construido totalmente en acero inoxidable. Cubetas embutidas con protección antisonora	Expomaquinaria	Medidas: 2000 x 600 Medidas de Cubetas: 500 x 400 x 250
E3	Cocinas Patio de Comidas	T all	Encimera de Acero Inoxidable. Altura regulable	Expomaquinaria	Medidas: Largo 200 cm Fondo 82 cm Altura 85 cm
E4	Cocinas Patio de Comidas		Refrigerador para el almacenamiento de residuos organicos, compuesto por paneles modulares y diseñado para garantizar las mejores condiciones sanitarias y evitar la multiplicacion bacteriologica.	Expomaquinaria	1000 TO
E5	Cocinas Patio de Comidas	insquinores	Plancha 3 Fuegos. Placa de acero pavonado de 8 milímetros de espesor. Resistencias blindadas en acero inoxi- dable. Bandeja recogegrasas de fácil extracción para su limpieza.	Expomaquinaria	Medidas: 90x50x24⊠cm - Potencia: 6kw - Monofásico 230V
E6	Cocinas Patio de Comidas	3 3 3 3 3 3 3	COCINA INDUSTRIAL C-760 Acabado exterior en acero inoxidable. Encimera compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar. Quemadores con tapas de laton mecanizado y parillas en hierro fundido con esmalte antiácido.	Expomaquinaria	Dimensiones: 1.205 x 750 x 850 mm.  Potencia total: 43.50 KW. Consumos: GLP: 3.39 Kg/h.
E7	Cocinas Patio de Comidas	Politano	FREIDORA ELECTRICA ELFRAMO STD12 Cuba embutida sin soldaduras, facilitando una rapida y completa limpieza, con una amplia zona fria. Bidon para recuperacion del aceite de acero inoxibable con filtro superior extraible. Termostato para la regulacion de la tempreatura del aceite de 90 hsata 195 °C.	Expomaquinaria	Capacidad de aceite: 12 litros. Capacidad de bidon recuperacion de aceite: 17 + 17 litros Medidas: 70 x 60 x 112.5⊠ cm. Potencia: 6.000 + 6.000 W.
E8	Cocinas Patio de Comidas	almost the second	MESÓN PRINCIPAL. Hecho en formica recubierto con Acero Inoxidable	Pelikan	Dependen del Local

	CATÁLOGO DE EQUIPAMIENTO					
COD	ESPACIO	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	FABRICANTE	ESPECIFICACIONES	
E9	Cocinas Patio de Comidas	and the state of t	ESTANTERÍA MURAL DE TUBOS INOX DIF0100001 Estantería de acero inoxidable AISI 304 18/10, totalmente desmontable	Expomaquinaria	- Medidas: Largo: 100 cm Profundo: 40 cm Altura: 23,4 cm - Otros largos: 120 cm, 140 cm, 160 cm, 180 cm y 200 cm	
E10	Cocinas Patio de Comidas		NEVERA EXPOSITOR DE BOTELLAS Interior y exterior en chapa acero plastifica- da Aislamiento de poliuretano. Puerta en plástico con tirador integrado Cerradura integrada para la puerta.	Expomaquinaria	- Largo: 600 mm - Fondo: 510 mm - Alto: 1820 mm - Potencia: 380 W	
E11	Cocinas Patio de Comidas	111111	Dispensador de Bebidas JOY de ENJOY, así se ha bautizado la nueva línea de instalaciones sobre la barra post-mix	Expomaquinaria	Dimensiones 60 x 70 cm.	
E12	Cocinas Patio de Comidas		Tk 3200 Pantalla LED para operador numérico.	Casa Pazmiño S.A.	Peso: 32 lb.	
E13	Cocinas Patio de Comidas		Esta plancha sandwichera tiene un sistema de flotación que te permitirá abrir y ajustar su altura de acuerdo al tamaño de lo que estés cocinando.	Oster	Consumo de energía: 326.6 Wh/Día	
E14	Cocinas Patio de Comidas		Mostrador preparación de ensaladas 240 litros NIG606.	Expomaquinaria	Dimensiones 88.5 x 90 x 70 cm. 340 W; 1.5 A	
E15	Cocinas Patio de Comidas	white the state of	Vitrina de tapas 4 bandejas de INFRICO Decoración exterior en perfil de aluminio anodizado plata Bandeja interior en acero inoxidable.	Expomaquinaria	Dimensiones: - Largo 126.8cm - Fondo 41cm - Alto 23cm	
E16	Cocinas Patio de Comidas		Máquina de Helados Tres sabores.	Expomaquinaria	- Dimensiones 80x60 - Iluminación LED	

CATÁLOGO DE EQUIPAMIENTO					
COD	ESPACIO	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	FABRICANTE	ESPECIFICACIONES
E17	Raclette		Sillas para barra color rojo.	Distrubuirdor: Mega Kywi	Dimensiones: 45x45x120 cm
E18	Raclette	NO.	Mesa 2 personas.		Dimensiones: 60x60
E19	Raclette	MEAN-COLD ST	Mesa 4 personas.	Distrubuirdor: Sukasa	Dimensiones: 1.00x1.00m
E20	Raclette		Maseta para Bambu recubierta con melamínico Maple Fusión.	Pelikan	Hecho a Medida
E21	Raclette		Cafetera industrial	La Cimbali	Dimensiones: 855x570x565 mm
E22	Raclette		Máquina de Jugos	Expomaquinaria	Alto: 63 cm Ancho:40 cm Profundo: 40 cm
E23	Cassolette		Barra Casollette. Estructura de fórmica color Cherry con mesón de fórmica Gloss blanca	Formica	Hecho a Medida
E24	Cassolette		Asientos para barra	Design Studio	Dimensiones: 45x45x120 cm

	CATÁLOGO DE EQUIPAMIENTO					
COD	ESPACIO	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	FABRICANTE	ESPECIFICACIONES	
E25	Cassolette		Mesas y asiento	Hecho a Medida	Mesa: 60x60 Taburete:45x45	
E26	Sweet and Coffee	700 700 700 700 700 700 700 700 700 700	Microondas	Panasonic	Medidas: 60x40	
E27	Sweet and Coffee		Asientos para barra	Design Studio	Dimensiones: 45x45x120 cm	
E28	Sweet and Coffee		Sillones	Design Studio	Dimensiones: 45x45x85 cm	
E29	Sweet and Coffee		Mesa redonda	Pelikan	Dimensiones: 60cm h:50 cm	
E30	Sweet and Coffee		Mesa rectangular	Pelikan	Dimensiones: 1.00x.0.5x.5 m	
E31	Sweet and Coffee		Mesa y silla	Distrubuirdor: Sukasa	Mesa: 60x60 Silla:45x45	
E32	Sweet and Coffee		Sillón Tipo Booth	Hecho a Medida	Dimensiones: h:50 cm	

	CATÁLOGO DE EQUIPAMIENTO					
COD	ESPACIO	IMAGEN	DESCRIPCIÓN	FABRICANTE	ESPECIFICACIONES	
E33	Baño		Inodoro con fluxómetro	FV	10 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
E34	Baño		Lavamanos con fluxómetro	FV	5 mm 110 mm 255 mm 265 mm	
E35	Ваñо		Urinario con fluxómetro	FV	350 mm 325 mm	
E36	Baño		Mesón Para lavamanos	Hecho a Medida	Mesón de Granito. Estructura madera	
E37	Área de Comensales	3 diferentes colores	Mesas	Diseño Propio	Dimensiones: L=0.8 m A=0.8m H=0.85m	
E38	Área de Comensales		Sillas	Tempo Design	Silla:45x45	