



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

INTERVENCIÓN INTERIORISTA Y RE DISEÑO
DEL “BAGUETTE”, POTENCIALIZANDO UNA NUEVA IMAGEN
DE CAFETERÍA ORGÁNICA ALTERNATIVA

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

Profesor Guía
Arq. Pablo Mauricio López López, Mgtr.

Autora
Sylvia Carolina Balarezo Delgado

Año
2015

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

Pablo Mauricio López López
Magíster en Rehabilitación Urbano Arquitectónica
C.C.: 170560036-7

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”.

Sylvia Carolina Balarezo Delgado

C.C.: 171660219-6

RESUMEN

De localización estratégica dentro de la ciudad de Quito al lado oriente del redondel del Ciclista, se encuentra el edificio Torres FED'S. Donde los dueños de la empresa Baguette con una trayectoria de 37 años, deciden adquirir dos locales comercial y una oficina con la necesidad de dar un giro de 180 grados a su imagen, ofreciendo al mercado productos orgánicos de calidad, por esta razón la propuesta a plantear permite realizar un rediseño interiorista el cual apoye la nueva imagen de Baguette, dando paso a la realización de una cafetería, pastelería, panadería y delicatessen "Bagueteria".

Puesto en valor la zona urbana y el ambiente armonioso residencial donde se localiza la oficina y el local comercial de "Bagueteria", se quiere realizar una propuesta arquitectónica interiorista y de rediseño la cual realce el cambio de identidad que desea dar la empresa Baguette, ofreciendo productos de calidad dando valor a una adecuada nutrición, desarrollando un modelo de diseño con identidad propia hacia el giro que desea dar la empresa Baguette. Formando un espacio interiorista en el cual el cliente se sienta identificado con el cambio de la empresa y viva una experiencia propia al momento de saborear las nuevas tendencias de pastelería, panadería y delicatessen con una esencia propia que responda a un diseño interior orgánico mediante texturas, iluminación, variedad de materiales ecológicos, colores y volúmenes que destaquen la abstracción geométrica del logo empresarial como elemento de diseño.

La intervención pretende integrar todos los espacios a través de una propuesta orgánica y correlacionada con el entorno urbano. Creando espacios agradables, confortables y funcionales para el desarrollo de una cafetería, panadería, pastelería y delicatessen "Bagueteria", definiendo una identidad propia la cual realce el diseño interiorista mediante soluciones creativas, dinámicas las cuales se apliquen a "Bagueteria" dando paso a una adecuada funcionalidad y estéticamente más atractivo, creando un diseño que responda a

las necesidades de potenciar la nueva imagen que desea realizar la empresa Baguette.

ABSTRACT

The new Towers FEDs are strategically located within the city of Quito east of the Ciclista ring . Where the owners of the company Baguette with a history of 37 years in business, decided to expand their businesses procuring two new commercial premises and an office, putting a new spin of 180 degrees to refurbish its image. Offering to costumers high quality organic products, which is why the upcoming proposal allows to make an updated and redesigned interior, which supports the new image of Baguette. This new image leads to the establishment of a coffee house, pastry shop, bakery and delicatessen shop all in one place as “Bagueteria”.

Taking in consideration the value of the urban area and the harmonious residential environment, where the office and commercial premises of the “Bagueteria” are located, the purpose is to create an architectural and new interior design proposal which highlights the change of identity that company Baguette wants to give, offering high quality products giving value to adequate healthy nutrition, developing a model of design with its own identity towards the turn that the company Baguette wants. Forming an interior atmosphere in which the customer feels acknowledge and experience “first hand” the taste of the new trends in pastry, bakery and deli with a unique essence that complements an organic interior design with textures, lighting, a variety of organic materials, colors and volumes to highlight the geometric abstraction of the company’s logo as a design element.

The intervention aims to integrate all areas through an organic proposal and associated with the urban environment. Creating pleasant, confortable and functional areas for the development of a coffee shop, bakery, confectionary and deli, the “Bagueteria”, defines its own identity which enhances the interior design through creative and dynamic solutions that apply to “Bagueteria”, leading to a right functionality and aesthetically more attractive, creating a

design that meets the needs of promoting the new image that Baguette wants to achieve.

ÍNDICE

1	PLANTEAMIENTO DEL TEMA.....	1
1.1	Introducción	1
1.2	Justificación	1
1.3	Alcance	2
1.4	Objetivos	4
1.4.1	Objetivos Generales.....	4
1.4.2	Objetivos Específicos.....	4
1.5	FODA	5
1.5.1	Conclusiones.....	6
1.5.1.1	Aporte	7
1.6	Ubicación	7
1.6.1	Análisis de la ubicación.....	7
1.6.2	Análisis Vial.....	8
1.6.3	Memoria Gráfica.....	9
1.6.4	Análisis de la edificación actual	11
1.6.5	Informe de regulación metropolitana, uso del suelo y compatibilidad	11
1.6.6	Conclusiones.....	12
1.6.6.1	Aporte.....	12
2	MARCO TEÓRICO	14
2.1	Marco Histórico.....	14
2.1.1	Elementos que definen el aporte Histórico	14
2.1.2	El pan como desarrollo Histórico General y su evolución	16
2.1.3	Panadería, Pastelería, Cafetería, Delicatessen y su Desarrollo.....	17
2.1.4	El Baguette, Desarrollo Histórico Empresarial	19
2.1.5	Antecedentes Históricos de la Edificación	20
2.1.6	Conclusiones.....	21
2.1.7	Aporte.....	22
2.2	Marco Conceptual.....	22
2.2.1	Concepto de Panadería, Pastelería, Cafetería y Delicatessen.....	22
2.2.2	Tipología de los establecimientos comerciales; Panadería, Pastelería, Cafetería y Delicatessen	24
2.2.3	Cafetería Orgánica Alternativa.....	26
2.2.4	Merchandising, potencialización de una marca	29
2.2.5	Análisis del espacio para la propuesta de rediseño “Baguetteria”	32
2.2.6	Marco Tecnológico.....	42

2.2.6.1	Sistemas.....	42
2.2.7	Conclusiones.....	46
2.2.8	Aporte.....	47
2.3	Marco Edilicio.....	48
2.3.1	Normativas Del Municipio, Distrito Metropolitano de Quito.....	48
2.3.2	Requerimientos de funcionamiento, para la nueva propuesta interiorista.....	49
2.3.3	Requisitos para patente Municipal.....	50
2.3.4	Permiso de Bomberos.....	51
2.3.5	Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE).....	51
2.3.6	Conclusiones.....	52
2.3.7	Aporte.....	53
2.4	Marco Referencial.....	53
2.4.1	“Baker D. Chirico” (Melbourne, Australia).....	53
2.4.2	“Blé Bakery” (Thessaloniki, Grecia).....	56
2.4.3	Zwei, Victoria.....	58
2.4.4	Conclusiones.....	60
2.4.5	Aporte.....	61
3	MATRIZ INVESTIGATIVA.....	62
3.1	Hipótesis.....	64
3.2	Encuestas.....	64
3.2.1	Encuesta Tipo 1.....	65
3.2.2	Encuesta Tipo 2.....	72
3.2.3	Encuesta Tipo 3.....	78
3.3	Conclusiones y Recomendaciones.....	86
3.3.1	Conclusiones.....	86
3.3.2	Recomendaciones y Aplicaciones.....	88
3.4	Validación de Hipótesis.....	88
3.4.1	Elementos investigativos (bibliografía en Internet), definición de vanguardismo.....	88
3.4.2	Elementos investigativos bibliografía en Internet, definición de identidad e imagen corporativa.....	89
3.4.3	Ergonomía de espacios y su distribución.....	91
4	ESTUDIO DEL ENTORNO.....	94
4.1	Análisis de la Ubicación, “Baguettería”.....	94
4.2	Análisis Vial y Peatonal del Futuro Proyecto, “Baguettería”.....	95
4.2.1	Análisis del entorno empresarial y comercial, de “Baguettería”.....	98
4.2.2	Memoria Gráfica, Entorno Empresarial y Comercial, de “Baguettería”.....	99

4.3	Análisis del Clima, Altitud y Temperatura de la edificación donde se planteara la futura propuesta interiorista, “Baguettería”	101
4.3.1	Asolamiento de la Edificación	101
4.3.2	Promedio de Temperatura y Altitud	102
4.3.3	Promedio de la corriente del Viento	102
4.4	Análisis de la Edificación Actual	103
4.4.1	Memoria grafica de la Edificación Actual	103
4.5	Condicionantes y Determinantes	109
4.5.1	Conclusiones.....	110
4.5.2	Aporte.....	110
5	CONCEPTUALIZACIÓN	111
5.1	Concepto.....	111
5.1.1	Conclusiones.....	114
5.1.2	Aporte.....	115
5.2	Programación, Cuadro de Necesidades, Actividades y Espacios.....	116
5.3	Programa Arquitectónico.....	118
5.4	Grilla de Relaciones	125
5.5	Diagrama de Relaciones Funcionales	126
5.6	Diagrama de Flujos	127
5.7	Zonificación y Plan Masa	130
	REFERENCIAS.....	132
	ANEXOS	137

1 PLANTEAMIENTO DEL TEMA

1.1 INTRODUCCIÓN

De localización estratégica dentro de la ciudad de Quito al lado oriente del redondel del Ciclista, a pocos minutos de conjuntos residenciales, entidades educativas y entidades privadas se encuentra el edificio Torres FED'S. Donde los dueños de la empresa Baguette con una trayectoria de 37 años, deciden adquirir dos locales comercial y una oficina con la necesidad de dar un giro de 180 grados a su imagen, ofreciendo al mercado productos orgánicos de calidad, por esta razón la propuesta a plantear permite realizar un re diseño interiorista el cual apoye la nueva imagen de Baguette, dando paso a la realización de una cafetería, pastelería, panadería y delicatessen "Baguettería". Abasteciendo al sector con productos saludables de calidad, transmitiendo sensaciones únicas mediante un diseño interiorista que marque una identidad propia.

1.2 JUSTIFICACIÓN

La propuesta interiorista "Baguettería" pasa a ser un fenómeno de necesidad dado al crecimiento urbano que mantiene el sector. Mediante la ley No. 2002-80 orgánica del sistema nacional de salud es esencial el desarrollo alternativo orgánico para el cuidado de la salud.

El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, mediante el Informe de Regulación Metropolitana en el año 2005, clasifica al suelo y al uso de esta edificación Torres FED'S como; suelo urbano y de uso Residencial de Mediana Densidad, en el año 2012 el informe de Regulación Metropolitana cambia el uso del suelo, a uso múltiple. (ARCOSA, 2014)

"El proyecto urbanista arquitectónico Eco Park donde se ubicaran varias oficinas de diferentes empresas privadas, permitirá la ampliación de la vía

a Nayón de 2 a 4 carriles y la Simón Bolívar de 3 a 4 carriles además se construirá un intercambiador en el redondel del ciclista...” (Agencia Pública de Noticias de Quito, 2014).

Puesto en valor la zona urbana y el ambiente armonioso residencial donde se localiza la oficina y el local comercial de “Baguettería”, se quiere realizar una propuesta arquitectónica interiorista y de rediseño la cual realce el cambio de identidad que desea dar la empresa Baguette, ofreciendo productos de calidad dando valor a una adecuada nutrición, desarrollando un modelo de diseño con identidad propia hacia el giro que desea dar la empresa Baguette. Formando un espacio interiorista en el cual el cliente se sienta identificado con el cambio de la empresa y viva una experiencia propia al momento de saborear las nuevas tendencias de pastelería, panadería y delicatessen con una esencia propia que responda a un diseño interior orgánico mediante texturas, iluminación, variedad de materiales ecológicos, colores y volúmenes que destaquen la abstracción geométrica del logo empresarial como elemento de diseño.

La localización de la edificación es un punto céntrico, donde los clientes tienen fácil acceso a la “La Baguettería” con una diversidad de target, sean estudiantes del campus Eco Park de la Universidad de las Américas, empresarios de las oficinas localizadas en las torres empresariales Eco Park o personas que viven en el sector que pueden adquirir algún producto al paso.

1.3 ALCANCE

“Baguettería” está localizada en la ciudad de Quito, al lado oriente del redondel del Ciclista en la unión con la avenida Simón Bolívar y la vía a Nayón, a pocos minutos de entidades educativas como el campus Eco Park de la Universidad de las Américas y entidades privadas que se encuentran dentro de las torres empresariales Eco Park.



Figura 1. Localización “Baguettería”
Tomado de: Google maps, 2012

El área a intervenir tiene 1.000 m² aproximadamente. Incluye la oficina administrativa, área fría, áreas de cocción, almacenamiento y atención al cliente.

La intervención pretende integrar todos los espacios a través de una propuesta orgánica y correlacionada con el entorno urbano. Creando espacios agradables, confortables y funcionales para el desarrollo de una cafetería, panadería, pastelería y delicatessen “Baguettería”, definiendo una identidad propia la cual realce el diseño interiorista mediante soluciones creativas, dinámicas las cuales se apliquen a “Baguettería” dando paso a una adecuada funcionalidad y estéticamente más atractivo, creando un diseño que responda a las necesidades de potenciar la nueva imagen que desea realizar la empresa Baguette.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivos Generales

- Mediante el proyecto de Arquitectura Interior, potencializar la nueva imagen de cafetería orgánica alternativa “Baguette”.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Aplicar a la tipología un criterio interiorista del “Baguette” con la nueva concepción constituyente y representativa a la identidad de la empresa.
- Definir a través del re diseño interiorista una nueva propuesta de logotipos, conceptualizados mediante patrones geométricos asociados al logo del “Baguette”.
- Poner en valor elementos conceptuales geométricos tales como el logo de la empresa generando la relación y el estilo de la empresa “Baguette”, como elemento constitutivo al cambio de imagen y de potencialización a la marca la “Bagueteria”.
- Definir la propuesta interiorista en un marco de uso de recursos alternativos como; paneles solares, las cuales aporten al futuro proyecto.
- Aplicación de normativas vigentes de accesibilidad tanto peatonal y contra incendios los cuales permitan un bienestar al usuario.
- Definir a través del re diseño interiorista un nuevo diseño, creando un ambiente temático prevaleciendo un estilo orgánico alternativo acorde a los productos que se ofrecerán en la “Bagueteria” utilizando recursos como madera, ladrillo rustico, jardines verticales, cerámica con texturas y piedra.

1.5 FODA

Fortalezas:

- Localización estratégica residencial y privilegiada frente al Campus Eco Park de la Universidad de las Américas y a las torres empresariales Eco Park.
- Acceso factible para una compra al paso.
- Concepto atractivo orgánico de cafetería, panadería, pastelería y delicatessen alternativo el cual permite romper con el mercado dentro del sector.
- Factibilidad vial, facilidad física.

Oportunidades:

- A 100 metros de la edificación se está culminando el Campus Eco Park de la Universidad de las Américas y en proceso constructivo están las torres empresariales Eco Park, razón por la cual “La Baguettería” ya tendría un potencial amplio de usuarios.
- Cafetería, panadería, pastelería y delicatessen alternativo flexible al target dentro del sector.
- Potencializar la marca de la empresa Baguette, dando un giro a su imagen superando la competencia.
- Cafetería, panadería, pastelería y delicatessen alternativo flexible que cuenta con los servicios de: desayunos, menús ejecutivos y diversidad de alternativas que fomenten el consumo de productos orgánicos.

Debilidades:

- Los posibles usuarios que deseen ir caminando están expuestos a riesgos de seguridad peatonal y física.
- El tráfico peatonal en este sector está desprotegido, por la falta de equipamiento urbano peatonal.
- A los alrededores hay posibles empresas que marcan una competencia indirecta para “Baguettería”.

Amenazas:

- Contaminación de todo tipo, en especial acústica.
- Limitación de flujo vehicular por la normativa de pico y placa.
- Escases de estacionamientos públicos, en el sector no se maneja zona azul.

1.5.1 Conclusiones

La nueva intervención interiorista pretende potencializar la marca Baguette, transformando de manera objetiva espacios con elementos orgánicos y versátiles, los cuales permitan un modelo más representativo de la imagen de la empresa Baguette, mediante una propuesta de diseño interiorista funcional orgánico en beneficio de los usuarios.

Realizar esta propuesta interiorista de re diseño, permite que esta zona residencial urbana dentro de la ciudad mantenga a “Baguettería” con un gran flujo de usuarios ya que las necesidades cada vez incrementan, no solo por el crecimiento de urbanizaciones familiares a la vez esta zona mantiene un gran

flujo de estudiantes y docentes que acuden al campus Eco Park de la Universidad de las Américas, sin olvidarnos los ejecutivos y personal que empezaran a laborar dentro de las torres empresariales Eco Park.

1.5.1.1 Aporte

Potencializar la marca de la empresa Baguette, promete incorporar soluciones a la demanda manteniendo un ambiente correlacionado alternativo, que pretende dar la importancia logística de acuerdo a las necesidades. Manejando nuevos sistemas arquitectónicos funcionales que permiten realzar y a su vez definir una propuesta alternativa orgánica dando lugar a un modelo representativo de una cafetería, pastelería, panadería y delicatessen orgánico alternativo el cual mantenga una arquitectura interiorista de identidad.

1.6 UBICACIÓN

1.6.1 Análisis de la ubicación

Al lado oriente del redondel del Ciclista en la unión con la avenida Simón Bolívar y la vía a Nayón, frente al campus Eco Park de la Universidad De Las Américas y las torres de oficinas Eco Park se encuentra el local comercial y las oficinas de Baguette. La oficinas constan con dos estacionamientos en el subsuelo 2, los cuales son para el uso del chef a cargo del establecimiento y el otro para ejecutivos que van a la oficina momentáneamente, de acuerdo al estudio que se realizó en cuanto al número de autos que transitan con el número de peatones en diferentes horarios, el establecimiento consta con seis estacionamientos para clientes potenciales que habitan en el sector ya que los clientes potenciales de la universidad de las Américas y de las oficinas del Eco Park están a una distancia muy corta como trasladarse en auto.



1.6.2 Análisis Vial

La ruta para llegar a la edificación, tomando como referente el redondel del ciclista en la Avenida Granados es muy sencilla, antes de la entrada a la vía a Nayón se continúa unos pocos kilómetros y frente al campus Eco Park de la Universidad De Las Américas llegamos al destino.

Leyenda:

- Edificación, “Baguettería”
- Vía a Nayón, flujo medio, tráfico moderado.
- Avenida Simón Bolívar, alto flujo y abundante tráfico.
- Avenida de los Granados, alto flujo y abundante tráfico.
- Avenida Eloy Alfaro, alto flujo y abundante tráfico.
- Río Coca, alto flujo y abundante tráfico.



1.6.3 Memoria Gráfica





Figura 5. Fachada Lateral de la edificación



Figura 6. Vista desde la edificación al proyecto de oficinas Eco Park



Figura 7. Vista desde la edificación al proyecto Eco Park UDLA

1.6.4 Análisis de la edificación actual

En el interior de la edificación nos encontramos con elementos y materiales actuales los cuales marcan una tipología arquitectónica contemporánea, empleando pisos de bambú, paredes con revestimiento de gypsum y cerámica española, puertas batientes de vidrio, ventanas con perfiles de aluminio y mamparas de vidrio con acero inoxidable.

1.6.5 Informe de regulación metropolitana, uso del suelo y compatibilidad

Al iniciar un proyecto arquitectónico es obligatorio analizar las ordenanzas municipales del predio, el cual determina las opciones para la edificación, de esta forma las regulaciones son establecidas por el Municipio Del Distrito Metropolitano de Quito, los cuales indican los coeficientes de uso del suelo, el número máximo de pisos, retiros obligatorios, clasificación de suelo y su uso. (ARCSA, 2014)

El Informe de Regulación Metropolitana para el predio donde está la edificación indica:

- Uso Principal: Múltiple

Tabla 1. Informe de Regulación Metropolitana

N	Zona	Altura Máxima		Retiros			Distancia entre	COS PB	COS TOTAL	Lote mínimo	Frente mínimo
		Piso	M	F	L	P	Bloques	%	%	m2	m2
19	A 606-50	6	24	5	3	3	6	50	400	600	15

Tomado de Derecho Ecuador, s.f.

Nota: (Ver anexo 3).

1.6.6 Conclusiones

Se llega a la conclusión de acuerdo a la localización, que esta edificación aporta de manera positiva para el desarrollo del futuro proyecto potencializando y dando un giro completo a la marca y a la empresa Baguette, encontrándose en una zona urbana privilegiada por su entorno comercial y la diversidad de target, todo esto hace que el proyecto se desarrolle con el objetivo de crear una cafetería, panadería, pastelería y delicatessen *Baguettería*, con espacios que transmitan la esencia del proyecto y la tipología de identidad que se desea plantear. Tomando en cuenta que esta zona urbana se ha convertido en una zona residencial muy apetecible y a su vez requiere tener más variedad de servicios ya que mediante el campus Eco Park de la Universidad de Las Américas y las torres empresariales Eco Park cada vez este sector incrementara sus necesidades, manteniendo un target muy alto para cafetería, pastelería, panadería y delicatessen *Baguettería*, las vías de acceso a la edificación están en buenas condiciones.

1.6.6.1 Aporte

El crear un diseño que responda a las necesidades del usuario, partiendo de una tipología arquitectónica contemporánea mediante un re diseño interiorista,

con el uso de materiales actuales, preservando los elementos que reflejen la tipología y la esencia que desea transmitir *Baguettería*, manejando un concepto que defina un estilo orgánico y una tipología de identidad la cual siga una secuencia de diseño en todos los espacios requeridos para el desarrollo del futuro proyecto *Baguettería*.

2 MARCO TEÓRICO

2.1 MARCO HISTÓRICO

2.1.1 Elementos que definen el aporte Histórico

El trigo como uno de los ingredientes que conforman el pan y las pastas tiene su origen en Mesopotamia aproximadamente en el año 6700 A.C. (Belderok, Mesdag, & Donner, 2000), las cuales fueron introducidas en el antiguo Egipto, inicialmente cultivada en el valle del Nilo, expandiéndose a las civilizaciones griegas y romanas provocando una revolución agrícola. “Con ello se marca una conciencia del tiempo y las estaciones obligando a estas primeras sociedades a guardar abastos para las épocas menos productivas en centros de acopio o de almacenamiento durante temporadas considerables”. (Panadería Universal, 2011).

“La diosa griega del pan y de la agricultura se llamaba Deméter, cuyo nombre significa ‘diosa madre’, su equivalente en la Mitología romana es Ceres, de donde surge la palabra *cereal*...En Roma, el gobierno abastecía de trigo a bajo costo regulando la trituration y fabricación del pan, la trituration y la cocción eran actividades conjuntas, de tal forma que en la antigua Roma se diseñaron molinos u hornos con una alta capacidad de producción. Hasta el siglo XVII no se presentaron grandes avances en los métodos de cultivo y procesamiento del trigo” (La cocina de Gloria, s.f.),

“..La invención del molino de viento solamente generó una nueva fuente de energía”. (Encyclopedia Encindya, s.f.).

El proceso de molienda pasa de manual a mecánico en el siglo XVIII con métodos modernos de aventadores y montacargas, de esta manera la producción de harina aumenta y se masifica. En el siglo XIX la aparición del

molino de vapor representa un cambio drástico dando paso al fenómeno de oferta y demanda haciendo que el cultivo del trigo aumente, diversificando la producción a Norteamérica y Oceanía manteniendo a la Unión Soviética como el mayor productor de trigo con una producción anual de 100 millones de toneladas (Kent, 1975). “En la actualidad China representa la mayor producción de este cereal con unas 96 millones de toneladas 16% a nivel mundial, seguida por la India 12% y por Estados Unidos 9%”. (FAO, 2006).

En Europa, Medio Oriente, India y América el pan forma parte de la alimentación básica de las poblaciones, se lo elabora “mediante el horneado de una masa elaborada de harina, sal y agua, el cereal más utilizado para la elaboración del pan es la harina de trigo” (Economía Mexicana, 2015), hoy en día acompañado de otros cereales como; maíz, arroz y centeno. “La mezcla, en la mayoría de las ocasiones, suele contener levaduras para que fermente la masa y la esponje”. (Hensperger, Williams, & Barnhurst, 2002).

“Es muy posible que las elaboraciones más primitivas de pan no llevaran levadura, y la harina consistiese en granos toscamente molidos mezclados con agua que se dejaban secar al sol o entre las cenizas de un fuego. Surge del conocimiento panadero la necesidad de hacer panes más portables y nutritivos dando una denominación propia del pan hacia variedades del mismo como; las galletas y los pasteles, característicos por que poseen masas azucaradas”. (Panadería Universal, 2011).

Dándolas formas mediante moldes y técnicas de amasado, las más comunes son; las barras, las trenzas y los aros.

Con variedades de ingredientes; mantequilla, aceite, huevos, azúcar, frutos secos, verduras y numerosas semillas, la añadidura de levadura provoca que la masa antes de ser horneada se esponje brindando un volumen homogéneo en la masa. (Dupaigne, 1999). “Antiguamente en las zonas rurales, el pan era elaborado en los núcleos familiares y poco a poco el establecimiento para

dispensar el pan, la panadería, ha ido cobrando importancia en las zonas urbanas". (Jacob, 1997)

Con el avance tecnológico en la actualidad, hay electrodomésticos específicos con los que la elaboración del pan es más sencilla. El pan tomando como un alimento primario básico lo podemos adquirir en cualquier tipo de tienda dentro de una zona urbana o rural comercializado por grandes empresas panaderas, pasteleras que han formado franquicias dentro del país como es "El Baguette" potencializando sus productos dentro del mercado. (Comparar y Comprar, 2010)

2.1.2 Pan como desarrollo Histórico General y su evolución

"Su nombre proviene del latín "pannus" lo que significa masa, sinónimo de alimentación humana en muchas culturas, presente en protocolos religiosos y sociales como; el matzoh en la pascua judía y la hostia en la eucaristía cristiana". (Panadería Universal, 2011). "Con tipologías propias con diferentes formas de elaboración". (Dupaigne, 1999). El progreso histórico del pan se establece de tres maneras; primero el avance tecnológico mediante maquinaria industrial agilizando el proceso de molienda, segundo el aumento de elementos viales versátiles que hacen más rentable a la producción de la masa y finalmente la evolución en cuanto a electricidad y voltaje el cual permite la existencia de hornos capacitados para un horneado homogéneo con regulación de temperaturas de acuerdo al tipo de masa que se está horneando. (Ashton, 1904)

En Egipto, "El pan era tan importante que se consideraba como una moneda para pagar jornadas (Jacob, 1997), en Roma al trigo se lo molía a mano de manera comunitaria y grupal, ya que el gobierno entregaba tres libras de trigo al día, de este modo la población elaboraba su propio pan horneándolos en hornos públicos. En tiempo de escases se utilizaron otros cereales como el centeno y la cebada. "Ante la escasez de trigo se marca el consumo de pan

blanco como un privilegio que mantenían los gobernantes y el pan negro de cebada, centeno o avena era consumido por el resto de la población. En la actualidad la maquinaria facilita en gran medida la producción de pan ya que se emplean amasadoras, hornos automáticos, transportadoras, enfriadoras, cortadoras y hasta máquinas para envolver". (Panadería Universal, 2011). Por este modo en el siglo XX la popularidad y diversidad de panes integrales, negros con semillas, con frutos secos etc., tienen una gran comercialización dentro y fuera del país. (Ritchie, 1997)

2.1.3 Panadería, Pastelería, Cafetería, Delicatessen y su Desarrollo

Panadería: El pan apareció cuando los humanos se volvieron sedentarios hacia 8000 años A.C. desde esa época, comienzan aparecer panes en las diferentes culturas y sus ingredientes varían según la disponibilidad de cereales en la zona. El pan como conocemos hoy en día apareció en Sumeria hacia 6000 años A.C. los egipcios aprendieron de los sumerios en el año 3000 A.C. y mejoraron los procesos de producción volviéndolo sistemático, formando una parte importante de la dieta de los egipcios que aprovechaban las buenas producciones de cereal alrededor del río Nilo. (Ensayos, 2010)

Los griegos aprendieron de los egipcios y los romanos aprendieron de los griegos, poniendo interés en el siglo 8 A.C. al elaborar panes muy similares al de los griegos, los romanos normaron las panaderías y tenían leyes para su funcionamiento, de este modo el pan se expande por todos los imperios localizados en Europa. En la edad media en las grandes ciudades europeas aparece la profesión de panadero los cuales ya utilizaban hornos industriales creando un área específica para la mezcla de la masa y a su vez para la cocción de la misma. Con el paso de los años se produce un desarrollo en las técnicas y en los procesos de producción, dando un crecimiento industrial amplio donde aparecen variedades de tipos de pan con diversidad de ingredientes para satisfacer al mercado. (Kaizer, s.f.)

Pastelería: Los pasteles como tal aparecieron en el antiguo Egipto donde los faraones disfrutaban de pasteles endulzados a base de miel, mientras que los griegos ya tenían pasteles como las obelias antecesoras de los barquillos y el libum que era un pastel con base de queso blanco. En el imperio romano aparece el oficio *pastillariorum* que eran los pasteleros pero no fue hasta la edad media donde en Francia aparece la palabra pastelero, en 1440 con las cruzadas hacia medio oriente se conocen nuevos ingredientes como el azúcar y eso hace que vayan apareciendo variedades de masas con diferentes texturas y sabores. (Grupo Crisol, 2001) (Ensayos, 2010)

Con el descubrimiento de América se comienza a utilizar el cacao en las pastelerías y en el siglo XVII aparece la levadura la cual genera una separación mayor entre la pastelería y la panadería. “En el siglo XVIII aparece en la pastelería, el hojaldre como lo conocemos hoy en día, a lo largo de los siglos XIX y XX con la revolución industrial se mejoran los equipos de producción y técnicas de elaboración”. (Buenas Tareas, s.f.)

Cafetería: El café es una planta oriunda de África los etíopes descubrieron las bondades de esta planta pero fueron los musulmanes que lo esparcieron por el mundo, esta planta ahora se encuentra en Asia, América y África. Los productores de café se han especializado en mantener variedad según la zona de origen, creando un mercado amplio de consumidores los cuales cada vez se preocupan más por la calidad y por el sabor del mismo, fundando establecimientos donde hay baristas técnicos en la preparación del café. (Academic UPRM, s.f.)

La primera cafetería del mundo apareció en el 1550 en Estambul, las cuales se popularizaron por todo el mundo musulmán, no fue hasta en 1624 que apareció la primera cafetería en Europa dentro de la ciudad de Venecia y pronto aparecieron por toda Europa, en América la primera cafetería apareció en el siglo XVII en Boston, en el año 1990 donde aparecieron las cadenas de café en Estados Unidos y se popularizaron por todo el mundo. (Nescafe, s.f.)

Delicatessen: Es una palabra que proviene del alemán que significa delicadeza en diferentes países tiene diferente significado en Estados Unidos es una tienda pequeña en la que se vende comida casera y lista para servir o llevar, en Ecuador un delicatessen es una tienda gastronómica donde se venden productos de alta calidad y con un valor agregado mayor, siendo productos que no encontramos en el supermercado o en una tienda común. (Revista Emprendedores, s.f.) (Wikipedia, s.f.)

2.1.4 “El Baguette”, Desarrollo Histórico Empresarial

El “Baguette” se ha caracterizado por más de 30 años en ofrecer productos de alta calidad y buen sabor que garanticen una adecuada nutrición y el cuidado de la salud de los clientes, desarrollando un modelo de empresa que integra a sus trabajadores propiciando un desarrollo personal y profesional. La visión del “Baguette” es expandir por Ecuador variedad de productos selectos, como líder en alimentos orgánicos buscando nuevas alternativas de alimentación manteniendo un compromiso de calidad de nutrición y principalmente de tradición, creando un espacio arquitectónico idóneo para el desempeño de una cafetería alternativa la cual promueva las distintas clases de pan.

Los valores de esta empresa están basados en la atención al cliente con una audición activa informándolos de los nuevos productos que la empresa está realizando, capacidad de innovación renovando permanente los productos con enfoque orgánico, eficiencia y compromiso con las personas y la sociedad hacen de esta franquicia una de las más antiguas en producción del tradicional pan de agua y de trenzados de dulce. El Baguette es una empresa que durante 37 años de trayectoria ha brindado a sus clientes tradición, sabor y calidad haciendo un distintivo en el mercado por medio de plantas de producción altamente equipadas, con un manejo adecuado de distribución implementando orientación al consumidor hacen de esta una empresa líder en panadería y pastelería”. (Baguette, 2013).

“En la actualidad por el alto crecimiento poblacional la empresa deseosa de romper con el mercado nacional implementa servicios de cafetería y delicatessen, dando valor al consumo de productos orgánicos creados por la empresa.

La planta principal está localizada en la Av. Eloy Alfaro N72-86 y Chediak con 7 locales dentro de la ciudad;

1. Local Copacabana, Av. Eloy Alfaro N72 – 86 y Chediak.
2. Local Cumbayá, Av. Interoceánica Plaza Cumbayá y el cebollar.
3. Local San Rafael, Av. General Rumiñahui, Sexta transversal C.C. Capitolio Local 5.
4. Local Rodrigo de Chávez, Oe2 – 85 y Pedro de Alfaro.
5. Local Amazonas, N32 – 13 y Mariana de Jesús.
6. Local Prensa, Av. La Prensa N47- 11 y Zamora.
7. Local Shyris, N37 – 202 y El Zuriago”. (Baguette, 2013).

2.1.5 Antecedentes Históricos de la Edificación

FED´S es un proyecto de vivienda de bajo impacto que consta de dos torres de estilo contemporáneo: TORRE "A" de 37 departamentos con dos locales comerciales y dos oficinas, TORRE "B" de 55 departamentos con un local comercial y una oficina, situado en la antigua vía a Nayón a 300 metros del redondel del Ciclista en la Av. Granados y Av. Oriental próximo “al campus ECOPARK de la Universidad de Las Américas” (Proyecto Ecopark UDLA, 2014) y de las torres empresariales, implementando sistemas tecnológicos de paneles solares, iluminación Led, sanitarios ahorradores de agua, manejando medios amigables con el ecosistema. FED´S está ubicado en un sector residencial de alta plusvalía tranquilo y seguro el cual mantiene una excelente conexión con entidades bancarias, centros comerciales, entidades educativas etc. perdurando una tipología arquitectónica moderna, con un equipamiento comunitario de piscina, sauna, turco, gimnasio, área recreativa para niños, salón de uso múltiple y bbq.

Por sus cualidades arquitectónicas y su localización estratégica el dueño de la empresa “El Baguette” (Juan Francisco Jaramillo) a través de un estudio de mercado han adquirido dos locales comerciales y una oficina para impulsar los nuevos servicios de cafetería y delicatessen con un plus de productos orgánicos. El área a intervenir es aproximadamente de 1.000 metros cuadrados la nueva propuesta Arquitectónica Interiorista debe mantener un espacio con instalaciones equilibradas en cuanto al espacio y a su uso siguiendo una secuencia de flujo lógica, donde producción y servicio no se conviertan en una confrontación entre tiempo y espacio, considerando los procesos de acondicionamiento del futuro proyecto “Baguetteria”.

2.1.6 Conclusiones

A través de los antecedentes históricos con el paso de los años, se concluye que la producción de pan es de alta capacidad, con grandes adelantos en los métodos de producción desarrollando un modelo o un proceso completamente mecánico y efectivo, de este modo la elaboración de harina de diferentes tipos de cereales cada año se incrementa a nivel mundial ya que se produce un fenómeno de oferta y demanda, colocando al pan dentro de un mercado de gran solicitud ya que con forme la población crece surgen nuevas necesidades las cuales deben ser provistas, por esta razón el pan integral, el pan centeno y otro tipo de panes son muy comunes y forman parte de masas básicas para la elaboración de galletas, tartaletas y pasteles.

Mediante el paso de los años surge “el conocimiento panadero con una necesidad de crear panes más portables y nutritivos dando una denominación propia del pan hacia variedades del mismo como; las galletas y los pasteles, característicos por su masa azucarada”. (Panadería Universal, 2011). En sus principios el pan era elaborado en un núcleo familiar dentro de zonas rurales las cuales evolucionaron mediante modelos industrializados creando así la necesidad de formar espacios específicos de elaboración los cuales podían también comercializar el producto, denominando a este espacio como

panadería el cual marca un desarrollo evolutivo bastante claro, manteniendo dentro del siglo XXI grandes franquicias panaderas, pasteleras, cafeteras y delicatessen que mantienen una trayectoria de más de 30 años dentro del país como es “El Baguette”, el cual potencializa diversidad de productos orgánicos.

2.1.7 Aporte

El concepto de panadería, pastelería, cafetería y delicatessen permite tener un entendimiento del aporte histórico que tendrá el futuro proyecto sin apartarnos de los procesos sistemáticos, elaborando y ofreciendo a los clientes productos que puedan formar parte de su alimentación diaria, desarrollando técnicas industriales fomentando el empleo de productos orgánicos que se desarrollan dentro de nuestro país como es el cacao. Los espacios de panadería, pastelería, cafetería y delicatessen aportan al futuro proyecto de manera positiva ya que estas edificaciones comerciales han tomado fuerza en el siglo XXI sin despojar su esencia característica, donde se ofrecen productos de calidad los cuales mantienen un valor agregado inigualable con una capacidad de innovación amplia. De este modo se desea crear una cafetería alternativa la cual promueva las distintas clases de productos con un enfoque orgánico, presentando la nueva propuesta Arquitectónica Interiorista la cual debe mantener un espacio con instalaciones equilibradas siguiendo una secuencia de flujo lógica, donde producción y servicio no se conviertan en una confrontación entre tiempo y espacio, considerando los procesos de acondicionamiento del futuro proyecto “Baguetteria”.

2.2 MARCO CONCEPTUAL

2.2.1 Concepto de Panadería, Pastelería, Cafetería y Delicatessen

Panadería es el oficio del panadero considerado un lugar donde se vende o se hace pan con un concepto de negocio especialista en la venta de diferentes

tipos de pan y de productos hechos a base de harina. (Real Academia Española de la Lengua, s.f.)

Características Propias de una Panadería:

- Producción especializada en masas a base de harina
- Además de pan se ofrece galletas, tortas, muffins y snacks
- Locales comerciales tradicionales y muy populares.
- Sistemas de autoservicio.
- Los consumidores eligen por sí mismo sus productos.
- Ofrecen productos frescos. (Wikipedia, 2014) (Definición ABC, s.f.)

Se da el nombre de Pastelería al lugar donde se hacen o se venden pasteles, tartaletas u otro tipo de dulces señalado como un arte, por la decoración realizada en hojaldre, propios por ser negocios comunes o negocios específicos donde se comercializa y se produce variedad de productos para el consumo individual o masivo. (Wikipedia, 2014)

Características Propias de una Pastelería:

- Productos elaborados a base de masas dulces.
- Agrupado bajo el término de repostería.
- Atención personalizada.
- Productos adaptables a nuevas formas sociales de consumo. (Real Academia Española, 2014)

Cafetería palabra de origen italiano, como idea comercial la cafetería nace en Estados Unidos en la década de los veinte difundida a medida que el modelo de vida americano se ha extendido por el mundo. Se conoce como cafetería al espacio en el cual se elabora y se despacha café y otras bebidas, normalmente se sirven aperitivos, como tradición “es un lugar de reunión para discutir y pasar el tiempo no solo es un sitio de consumo” (Puente, 2013) y como negocio

es el lugar donde venden café y diferentes bebidas con café con diversidad de comidas frías. (Real Academia Española, 2014)

Características Propias de una Cafetería:

- Lugar de conversación.
- Implica un lugar de consumo rápido.
- Espacio de socialización ocasional.
- Clientes potenciales, personas que pasan por el establecimiento y desean tomar y comer algo antes de seguir con su día cotidiano.
- Se puede atender al cliente tras un mostrador, en la caja o en una mesa.
- Se proporciona un servicio rápido y ligero.
- Amplio horario

Se denomina Delicatessen a un lugar donde se venden productos selectos y frescos. (Wikipedia, 2014)

Características Propias de un Delicatessen:

- Negocio centrado a la venta de productos gastronómicos.
- Productos de originalidad.
- Elaboración artesanal de productos.
- Oferta amplia y complementaria.
- Productos innovadores y distintos.
- Productos de calidad no de cantidad. (Wikipedia, s.f.)

2.2.2 Tipología de los establecimientos comerciales; Panadería, Pastelería, Cafetería y Delicatessen

“Los establecimientos comerciales están considerados como actividades de comercio al por menor, en las que el minorista adquiere productos a fabricantes

y distribuidores para su posterior venta al consumidor final. Las formas comerciales pueden clasificarse” (Bicgalicia, 2010).

En comercio tradicional y en comercio de autoservicio o de libre servicio, “el comercio tradicional se caracteriza por la existencia de un mostrador para atender y de un vendedor que entrega el artículo al cliente, en el sistema de autoservicio el cliente coge directamente los productos, tomando por si solo la decisión de compra” (Bicgalicia, 2010)

Este tipo de venta tiene algunas ventajas, para el cliente con una mayor comodidad y para el comerciante una venta impulsiva a través de técnicas de merchandising, lo cual permite reducir costos de personal aumentando la rentabilidad.

“Dentro del comercio tradicional se puede hablar tiendas clásicas o tiendas especializadas y dentro del comercio de autoservicio se encuentran los establecimientos de; Panaderías, Pastelerías, Cafeterías Y Delicatessen, ante la clasificación de la actividad comercial generada en el establecimiento se van a tomar en cuenta la variedad de productos sus dimensiones, su amplitud, su anchura y su profundidad, para mantener un adecuado mobiliario el cual permita tener una exitosa demanda” (Bicgalicia, 2010).

A continuación, se muestra un esquema con características para los establecimientos comerciales:

Tabla 2. Tipología de establecimientos comerciales

TIPO	SURTIDO	LOCALIZACIÓN	SUPERFICIE	SERVICIO	SURTIDO
Hipermercado	Alimentación, artículos de hogar, ropa y calzado, etc.	Periferia ciudad.	Más de 2.500 m ² .	Libre servicio	Surtido muy ancho, amplio y profundo.
Grandes almacenes	Vestido, equipamiento del hogar	Centro ciudad.	A partir de 2.500 m ² .		Gran variedad de servicios.
Supermercado	Alimentación, droguería y perfumería, menaje, etc.	Centro ciudad.	Pequeños: menos de 120 m ² ; Medianos: entre 120 y 399 m ² ; grandes: 400 y 2500m ² .		Surtido medianamente ancho y amplio. Profundidad media; ofrece menos servicios que un hipermercado.
Tienda tradicional	Predominio de alimentación y droguería.	Cualquier tipo de núcleo poblacional.	Variable. De pequeñas dimensiones.	Alto grado de servicio. Venta a través de mostrador	Surtido ancho y poco amplio; proximidad.
Tienda especializada	Productos de consumo ocasional (equipamiento del hogar, personal, etc...)	Ciudad.	Variable. De pequeñas dimensiones.	Libre servicio. Opción de asesoramiento	Surtido poco amplio y muy ancho. Profundo.
Gran superficie especializada	Especialización en una categoría determinada: equipamiento del hogar, bricolaje	Unidas a centros comerciales en la periferia de las ciudades. Ciudad.	A partir de 2.500 m ² .		Surtido muy ancho y profundo. Su amplitud depende del grado de especialización.
Tienda de conveniencia	Productos variados: alimentación, papelería, regalos,...	Zonas urbanas y estaciones de servicio.	Hasta 500 m ² .	Régimen de libre servicio.	Amplitud horaria, Proximidad, amplio surtido de poca profundidad.
Tienda descuento	Alimentación y productos de uso cotidiano.	En las zonas urbanas y periféricas.	Entre 150 m ² y 500 m ² .	Régimen de libre servicio	Poco Surtido
Almacén popular	Abarrote, útiles de aseo, vestido y artefactos para el hogar.	Centro ciudad.	Inferior a 2.500 m ² .	Régimen de libre servicio	Surtido medianamente amplio, de poca anchura y profundidad.

Tomado de (Guías Bicgalicia, 2010).

2.2.3 Cafetería Orgánica Alternativa

Las más recientes tendencias en diseño para una cafetería orgánica alternativa se desarrollan en Estados Unidos y Europa, las cuales pretenden crear puntos de venta atractivos y diferentes, adecuando este espacio con tendencias procedentes, sin importar si se trata de un negocio pequeño o de una gran

franquicia, dejando de lado los diseños simples y desordenados para crear establecimientos que promuevan un diseño que potencialice al establecimiento comercial. La época en que el cliente se limitaba a comprar productos y a salir del local en cuestión de minutos se ha terminado, cambiando conceptos dentro de las sociedades las cuales buscan espacios donde se integre la Arquitectura Interior emblemática dentro del espacio comercial, este cambio ha obligado a los empresarios a abandonar el concepto de cafeterías tradicional y a comenzar a pensar en el de cafeterías orgánicas alternativas, que pone a disposición de los clientes un espacio para la lectura, una estantería con productos gourmet como café molido, chocolates, quesos, etc. y una barra para tomar café, entre otros servicios de gran utilidad para el usuario. (Martínez, 2013)

Para desarrollar esta propuesta es necesario analizar los espacios en cuanto a las necesidades que marca la cafetería alternativa. Pensar en merchandising, como el arte de mostrar para vender, es una forma de iniciar el cambio. El sector de las cafeterías tradicionales que culturalmente se valoraba por tener clientes leales, se ha visto afectado por la aparición de negocios con nivel competitivo alto, que han motivado al usuario a considerar otras alternativas como en cafeterías orgánicas. (Martínez, 2013) “La entrada masiva de la competencia ha hecho que las cafeterías se incorporen al mundo de las estrategias de venta. Y la arquitectura es una de ellas”. (Martínez, 2013)

Los espacios bien concebidos arquitectónicamente tienen la capacidad de atraer o llamar la atención del usuario, esto explica por qué la ambientación y la arquitectura interior han cobrado importancia, en cuanto a mobiliario se han tomado en cuenta los siguientes elementos:

- La transparencia mediante espejos y vidrios.
- Se implementan vitrinas curvas.

- La madera en mesas, sillas y barras está predominando, agregando estatus al establecimiento.
- Se incrementa la tendencia a ubicar barras de servicio. (Martínez, 2013)

Propuesta sobre una distribución:

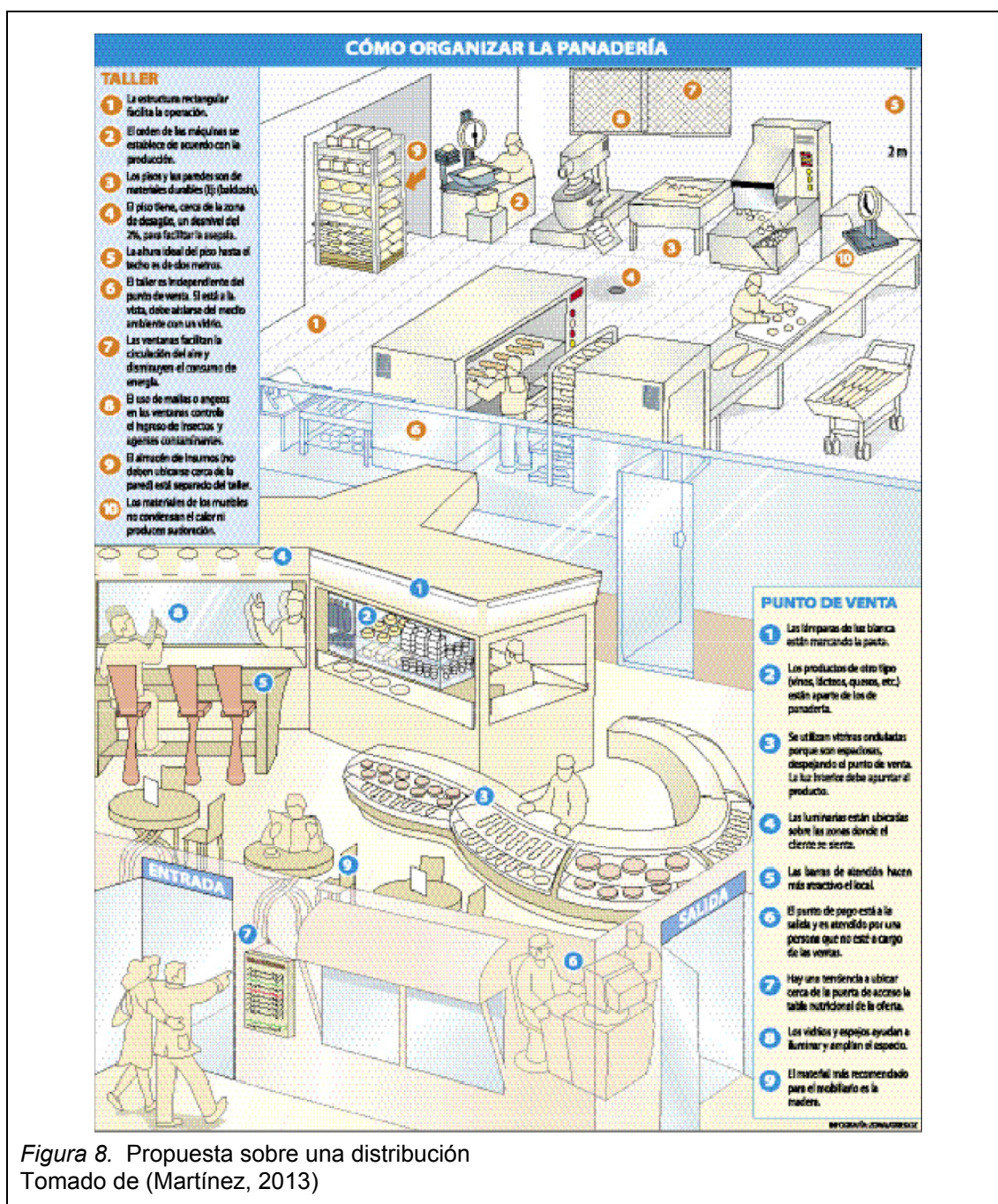


Figura 8. Propuesta sobre una distribución
Tomado de (Martínez, 2013)

2.2.4 Merchandising, potencialización de una marca

“El merchandising tiene el objetivo de practicar métodos y técnicas para optimizar la rentabilidad y la consolidación de un establecimiento comercial, en los últimos veinte años se ha dado un cambio en el sector comercial marcado por dos factores fundamentales;

1. Sistema de venta en libre servicio, en que el cliente observa los productos expuestos y decide por sí mismo su consumo.
2. Amplia oferta de productos y servicios superior a la demanda de modo que los establecimientos comerciales se preocupan de captar de diferentes maneras al consumidor, consolidando un target” (Escrivá & Clark, 2010)

Merchandising, reglas fundamentales para la potencialización de una marca:

- Tener el producto adecuado con variedad de surtido según el tipo de establecimiento, los clientes de “La Baguettería” dispondrán de variedad para elegir diferentes tipos de; pan, tartas, pasteles, pastas, dulces, etc.
- Realizar una buena gestión del stock, los clientes de la “La Baguettería” podrán adquirir un pastel o a su vez una porción individual la cual puede ser consumida dentro del establecimiento.
- Precio adecuado sin olvidar factores como la rentabilidad y la relación calidad precio.
- De acuerdo a la estación o a la época impulsar productos claves, “La Baguettería” en la mañana dispondrá de variedad de jugos frescos.
- “Lo que no se ve, no se compra” (Escrivá & Clark, 2010) por lo que se debe tener en cuenta los diferentes tipos de productos

comercializados, con una ubicación idónea dentro de los establecimientos comerciales”. (Escrivá & Clark, 2010)

Para vender bien un producto y obtener un beneficio correcto dentro del futuro proyecto interiorista de “La Baguettería” se tomarán en cuenta los siguientes aspectos:

1. Variedad en cuanto al surtido, es necesario que el producto esté en el establecimiento tomando en cuenta:

- Las políticas del establecimiento en cuanto a calidad.
- El tipo de clientes.
- Tipología dentro del establecimiento.

2. Presentación del producto, tomando en cuenta:

- La disposición del mobiliario apropiado para la presentación de los productos.
- Disposición y presentación de los productos.
- Disposición exterior del establecimiento.

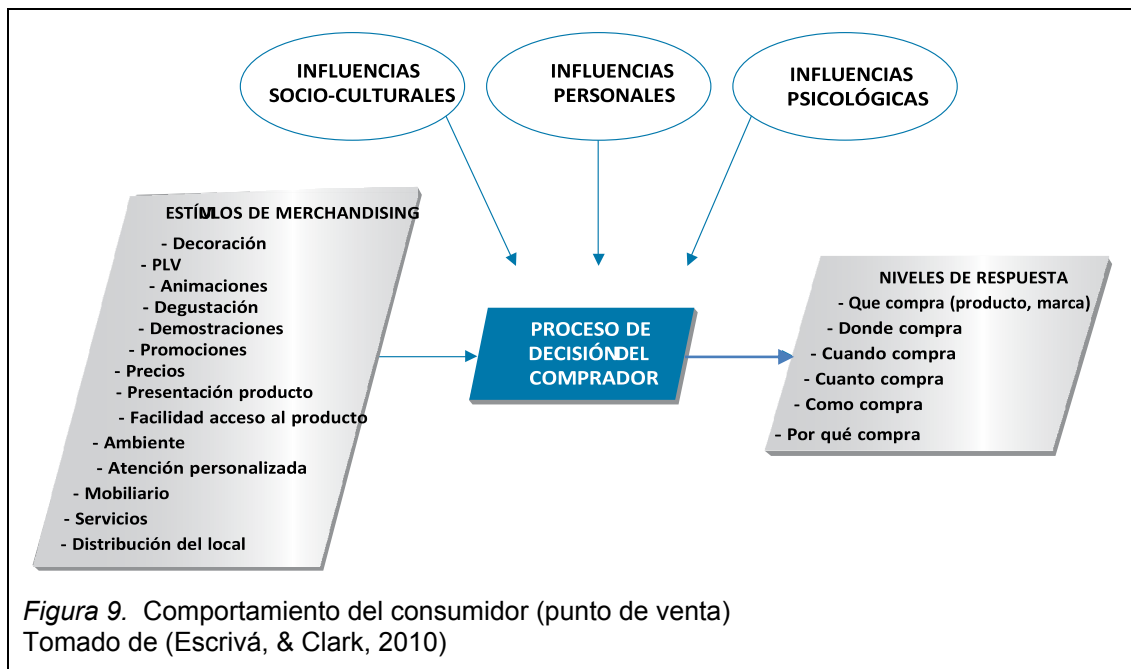
3. Es preciso que el producto mantenga una buena visibilidad tomando en cuenta:

- Realce mediante elementos de diseño.
- Ergonomía en góndola.
- Publicidad o información.

4. Gestión mediante la rentabilidad, tomando en cuenta:

- Rotación de productos claves”. (Escrivá & Clark, 2010))

El rendimiento del producto en un establecimiento comercial influye de las siguientes maneras:



- **Factores Culturales:** conjunto de valores, ideas, creencias, etc. que condicionan el comportamiento de cada persona a la hora de comprar, determinando diferentes tipos de consumidores o clientes.
- **Factores Sociales:** La pertenencia a grupos sociales entre los que destacan la familia, los amigos, los vecinos y los compañeros de trabajo o estudios influye sobre el cliente ya que le informa o le aconseja e incluso pueden llegar a presionar para que visite ciertos establecimientos y compre unos productos u otros.
- **Factores Personales:** En las decisiones de compra influyen varias cosas como; la edad, el sexo, la profesión, los estudios, el estado civil, la situación económica, el estilo de vida y la personalidad.
- **Factores psicológicos:** No es suficiente que el consumidor tenga necesidades, las personas construyen imágenes de un establecimiento

mediante elementos de diseño empleados de modo que un mismo objeto puede ser percibido de forma distinta, dado que la percepción es variable. “La gente tiende a retener los estímulos que confirman sus ideas y creencias y olvida fácilmente aquello que las contradice”. (Escrivá & Clark, 2010)

El proceso de decisión de compra:

1. Reconocimiento de una necesidad: El consumidor siente una necesidad que responde a estímulos internos hambre, sed, etc. o externos como elementos de diseño que llaman la atención.
2. Búsqueda de información: Cuando la visita al establecimiento comercial es agradable las personas comparten su experiencia con la familia, los amigos, los vecinos, etc. creando un target, de esta manera es importante buscar elementos de diseño que sean representativos, los cuales informen sobre los productos.
3. Evaluación de alternativas: El consumidor analiza las cualidades de cada producto y las satisfacciones que le proporcionará.
4. Decisión de compra: Cuando la capacidad de compra se lo permite y sus personas allegadas tienen una actitud favorable a sus preferencias.
5. Comportamiento post-compra: Si el comprador queda impactado con el diseño y el producto del establecimiento este hablará bien, lo cual permite tener clientes potenciales. (Escrivá & Clark, 2010)

2.2.5 Análisis del espacio para la propuesta de rediseño “Baguetteria”

El éxito de un establecimiento comercial es una buena ubicación, proporcionando un gran impacto en el negocio tanto a largo como a

corto plazo, sin apartarnos de la filosofía del mismo definiendo el tipo de clientes al que se dirige. (Escrivá & Clark, 2010)

Vialidad y entorno:

Tabla 3. Vialidad y entorno del proyecto de rediseño “Baguetteria”

<i>Flujo de peatones:</i>	Alto flujo peatonal, predomina: estudiantes, moradores del sector y público en general. El tipo de comercio es requerido dentro del sector por existir demanda de transeúntes que buscan un lugar de descanso, alimentación de paso y lugar de encuentro. Lo que cubre una cafetería donde poder charlar y tomar un café. Siendo un sector residencial de alta plusvalía como target de mercado directo.
<i>Comunicaciones:</i>	Disponibilidad de transporte público con cercanía a vías principales de comunicación. Acceso a clientes potenciales para dar servicios. Abastecimiento de productos de proveedores con rapidez.
<i>Facilidad de flujo vehicular:</i>	Amplias vías las cuales proporcionan un buen flujo vehicular, con gran concurrencia de vehículos frente al establecimiento comercial. Parqueaderos externos de atención al cliente.
<i>Proximidad de la competencia:</i>	La competencia directa escasa en las inmediaciones de forma indirecta está localizada a 300 metros.
<i>Tamaño y condiciones del local:</i>	Se requiere 1.100 metros cuadrados para realizar un proyecto arquitectónico interiorista óptimo en espacios funcionales.

Tomado de (Escrivá, & Clark, 2010)

La imagen del establecimiento (exterior) es de gran importancia a la hora de posicionar el negocio, refleja la personalidad y estilo del comercio, por tanto es necesaria una cuidadosa planificación de sus características externas, con una buena visibilidad desde el exterior proporcionando un factor clave para el éxito de un comercio.

Captando la atención de los clientes potenciales. Esta visibilidad puede mejorar por medio de diversos elementos; como un diseño distintivo de la fachada, rótulos adecuados y escaparates bien diseñados. (Escrivá & Clark, 2010)

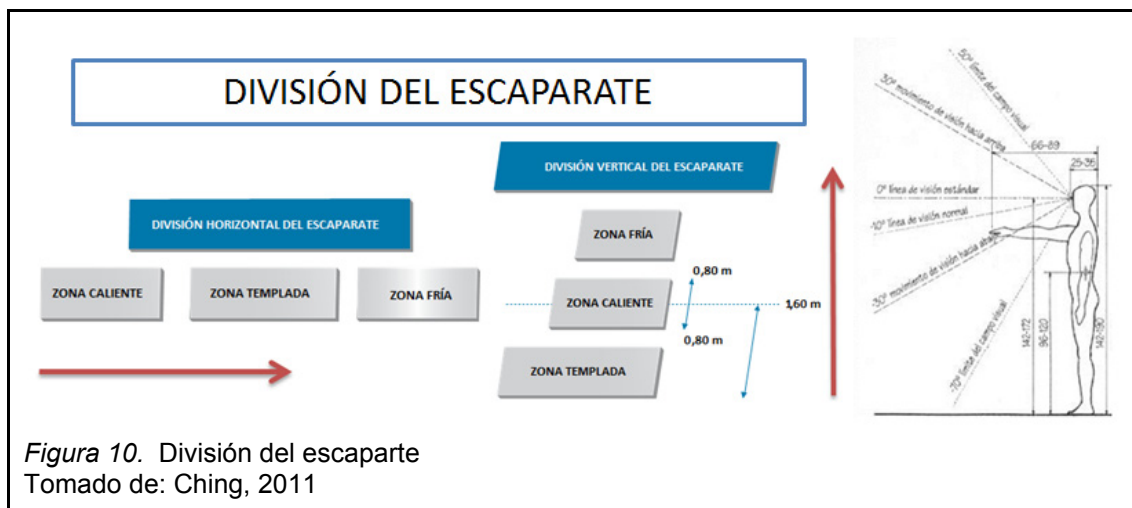
Los elementos principales que compondrán la imagen exterior del establecimiento son:

Tabla 4. Principales elementos que compondrán la imagen exterior

Fachada:	La fachada de la tienda debe proyectar sobre los transeúntes la imagen de vanguardia, tecnológica e innovadora. El atraer a clientes potenciales y mantener a los reales. Con puertas transparentes que visibilicen el interior del establecimiento, sus escaparates y productos; cambiando el esquema anterior.
Rótulo:	Permite identificar al establecimiento y a que se dedica a través de su nombre, el logotipo y los colores, que le brindan individualidad. Esto concuerda con la imagen corporativa del futuro proyecto.
Accesibilidad y entrada:	La accesibilidad puede dar ser mediante una apertura automática fin de de invitar al cliente a pasar lo que además facilita el acceso, conviene que sea fácil de abrir y se amplía de más de un metro. Despejada sin elementos que obstaculicen la entrada de clientes.
Escaparate:	El escaparate atrae de forma directa a clientes potenciales y cautivos. Sintetizar y reflejar el ambiente y el estilo de la tienda en dos aspectos el ser del negocio y los productos que vende. Objetivo impactar los ojos de los transeúntes captando la atención en un espacio reducido de tiempo.

Tomado de (Escrivá, & Clark, 2010)

El escaparate (Gibbs, 2013) indica que existen variaciones generacionales en la era tecnológica existen escaparates robóticos, de variación de imágenes continuas, presentaciones habladas, de transición programadas entre visualización de la realidad y descripción del objeto, animados, interactivos, entre otros.



La distribución de las zonas: Caliente, templada y fría, así como la visualización que el ser humano posee respecto del escaparate, son tomadas en consideración al momento de la distribución de los exhibidores de productos.

- La mejor zona es la central con un valor del 47% de atracción, la izquierda tendría un valor del 28% y con un 25% estaría la derecha. (Escrivá & Clark, 2010)

Tabla 5. Divisiones del escaparate

DIVISIONES DEL ESCAPARATE	
División horizontal del escaparate:	<p>Zona baja es preferencial en la atracción, con un 69,3% del total del escaparate.</p> <p>Zona media entre los 1,70 y los 1,50 metros con un 23,5% de poder de atracción.</p> <p>Zona alta desde el techo hasta una altura de 1,70 metros que es la zona menos vendedora, aquí se pondrán carteles y publicidad.</p>
División Vertical del escaparate:	

Tomado de (Escrivá, & Clark, 2010)

Área comercial:

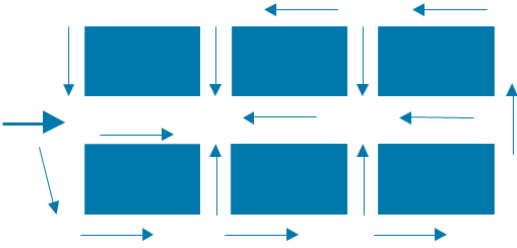
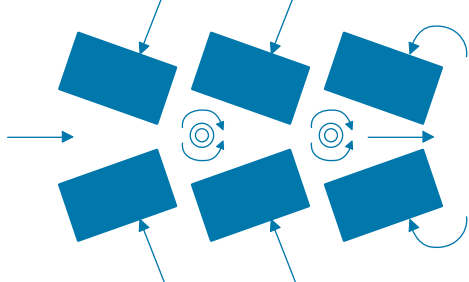
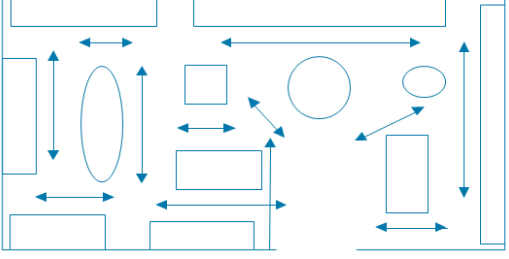
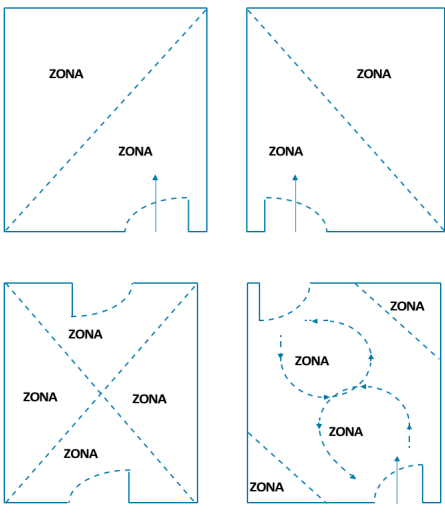
La distribución del área de ventas cuyo objetivo es obtener la rentabilidad del negocio está determinada por varios elementos:

Tabla 6. Área comercial

Fachada:	El objetivo principal de la fachada de la tienda es proyectar sobre los transeúntes una imagen de establecimiento moderno e innovador que atraiga a clientes potenciales, dando paso a una carta de presentación. Mediante puertas transparentes los transeúntes mantienen visibilidad al interior del establecimiento el cual pretende romper esquemas.
Rótulo:	Permitirá identificar al establecimiento a través de un nombre, logotipo o símbolo, de acuerdo a la imagen que se desee proyectar, con un elemento identificativo que diferencia al establecimiento de los demás, otorgándole individualidad por medio de una arquitectura interior realzando la imagen que se quiere transmitir al consumidor mediante colores adecuados, posicionamiento adecuado, visibilidad, iluminación, texturas, símbolos, volúmenes y signos que concuerden con la imagen corporativa del futuro proyecto.
Accesibilidad y entrada:	La accesibilidad puede ser mediante una apertura automática, de empujar, de tirar, abiertas o con control climático, con el objetivo principal de invitar al cliente a pasar por lo que su diseño debe potenciar la facilidad de acceso, conviene que sea fácil de abrir suficientemente amplia, más de un metro y totalmente despejada sin elementos que obstaculicen la entrada de clientes.
Escaparate:	El escaparate atrae de forma directa a clientes potenciales y cautivos. Sintetizar y reflejar el ambiente y el estilo de la tienda en dos aspectos el ser del negocio y los productos que vende. Objetivo impactar los ojos de los transeúntes captando la atención en un espacio reducido de tiempo.

Tomado de (Escrivá, & Clark, 2010)

Tabla 7. Diagramas

Diagrama	Características
	<p>El flujo de la circulación y las ventas por impulso con una tendencia natural a dirigirse hacia la derecha y circular en sentido contrario a las agujas del reloj. La puerta de ingreso a la derecha, ya que facilita el recorrido de la clientela para aumentar al máximo ese itinerario las cajas de cobro deben situarse en el lado opuesto a la puerta, a la izquierda.</p>
	<p>La colocación del mobiliario en forma aspirada o espiga guía todo el recorrido del cliente lo que favorece la compra por impulso (permite visualizar diversas secciones y productos a la vez).</p>
	<p>La disposición libre del mobiliario permite diferenciar el establecimiento y transmitir una imagen personalizada, pues no sigue formas regulares o simétricas</p>
	<p>La distribución del establecimiento en función de las zonas frías o calientes; la zona caliente es la zona de circulación natural que recorrerá todo comprador que entre en el establecimiento y se extiende desde el acceso a la tienda a lo largo del pasillo, la zona fría es la zona de ventas que está situada fuera del flujo normal de circulación y que no es recorrida por los clientes a no ser que algo llame su atención.</p>

Tomado de (Escrivá, & Clark, 2010)

Tipología de productos en los diferentes puntos fríos y calientes:

Tabla 8. Puntos fríos y calientes en el punto de venta

	LOCALIZACIÓN	TIPO DE PRODUCTO PREFERENTE
PUNTOS CALIENTES	Zona central del establecimiento.	Productos de media y baja rotación, combinados con otros de atracción (productos que gozan de gran popularidad).
	Zonas cercanas a los lugares con turno de espera.	Productos de media y baja rotación (normalmente productos que gozan de un alto margen comercial).
	Zonas con decoración e iluminación cuidadas, con espejos, etc.	Productos de baja rotación.
	Zona de mostradores.	Productos de compra impulsiva (novedades, productos muy llamativos cuyos destinatarios son los niños, pequeños artículos de decoración, etc.).
	Zona cercana a las cajas de salida.	Productos de atracción.
PUNTOS FRÍOS	Zonas muy cercanas a la entrada.	Productos de atracción.
	Rincones y pasillos sin salida.	Productos de alta rotación y de atracción (productos que gozan de gran popularidad), realizar acciones promocionales.
	Niveles de estanterías demasiado altos o bajos, que dificultan el acceso a los productos.	Productos de atracción, en promoción (con buena señalización).
	Zonas con ambientación deficiente: escasa iluminación, decoración pobre, etc.	Productos de atracción, productos de alta rotación, productos en promoción.

Tomado de (Escrivá, & Clark, 2010)

“La presentación del producto se realiza mediante un mobiliario de presentación que debe cubrir varios antecedentes, el mobiliario refleja la

imagen y calidad de la tienda por lo que debe ser coherente con el tipo de actividad que desarrolle el establecimiento y con los productos que ofrece.

- Debe ser seleccionado en función de los productos que vaya a contener, facilitando y potenciando su presentación.
- Debe hacerse una gestión eficaz del mismo, adecuando su número y tamaño a la superficie de ventas y evitando espacios colapsados.
- Debe poder adaptarse a posibles modificaciones en su disposición.

El espacio destinado a la exposición de productos en un establecimiento es lo que se conoce como lineal. Se trata de la longitud de exposición horizontal de los muebles (estanterías, góndolas), así como de otros elementos de presentación de productos (soportes, accesorios para colgar perchas, vitrinas de productos refrigerados, etc.).

Relación de muebles comerciales más utilizados en los diferentes tipos de establecimientos comerciales” (Escrivá, & Clark, 2010)

Tabla 9. Muebles comerciales más utilizados en los diferentes tipos de establecimientos comerciales

TIPO DE MUEBLE	TIPO DE COMERCIO
ESTANTERÍA MURAL: Mueble de una cara situado sobre una pared del punto de venta. Dispone de baldas móviles.	Todo tipo de establecimientos.
GÓNDOLA: Estantería de doble cara formada por módulos móviles.	Todo tipo de establecimientos.
CABECERA DE GÓNDOLA: Extremos de las góndolas. Constituyen uno de los elementos promocionales más importantes de los establecimientos de alimentación.	Muy extendido entre los establecimientos de alimentación.
CHECK OUT STAND: Mueble expositor situado delante del mostrador. Su objetivo es incitar a la realización de compras por impulso de artículos de reducido tamaño.	Todo tipo de establecimientos.
EXPOSITOR ESPECIAL: Mueble diseñado específicamente para la exposición de un producto determinado.	Todo tipo de establecimientos.
COLGADORES: Muebles con una barra para colgar prendas de vestir.	Preferentemente puntos de venta textil.
MUEBLE FRIGORÍFICO: Mueble utilizado para conservar productos frescos.	Alimentación.

Tomado de (Escrivá, & Clark, 2010)

La distribución de los productos en el mobiliario deben agrupar con los criterios de más utilizados son los siguientes:

Tabla 10. Clasificación del producto

Clasificación del producto
Semejanza: Consiste en agrupar los artículos con características comunes, como por la forma de conservación frescos, conservas, transitorios, por su estado natural líquido, vegetal, animal, entre otros
Origen: Consiste en unir aquellos artículos que tienen un origen común
Uso del producto: Consiste en agrupar los artículos dirigidos al mismo tipo de consumidor o que se pueden ofrecer en común, como productos de alimentación.
Diferenciación clara: Consiste en agrupar las referencias en torno a diferencias de productos, como bebidas calientes y bebidas frías.
Por colocación:
Nivel superior: Se consideran zonas poco vendedoras ya que los productos están fuera del alcance de las manos del cliente y de su campo de visión.
Nivel medio: Es el nivel de alcance más cómodo para el cliente, ya que los productos están a la altura de los brazos.
Nivel inferior: Es de percepción escasa o nula, ya que no es muy visible además adquirir el producto requiere el esfuerzo de agacharse para recogerlo.
Por tipo de disposición:
Vertical: Consiste en la colocación de los productos de arriba abajo, utilizando todos los niveles visuales. La presentación vertical facilita la localización del producto por parte del cliente
Horizontal: Consiste en la colocación de los productos de derecha a izquierda en un determinado nivel de visibilidad.
Forma de disposición de los productos:
Forma malla: Consiste en colocar los productos que tienen mayor salida en el extremo del mobiliario opuesto al sentido de circulación de los clientes, obligando a los clientes a recorrer todo el pasillo, con lo cual se aumentan las opciones de compra.
Forma cruzada: Consiste en colocar juntos los productos complementarios, favoreciendo las compras por impulso.
Forma v rac: Consiste en colocar los productos de forma desordenada en contenedores adecuados para cada producto.

Tomado de (Escrivá, & Clark, 2010)

Para el futuro proyecto “La Baguettería”, se ha tomado los siguientes puntos como objetivos principal dentro de la distribución y presentación de los productos:

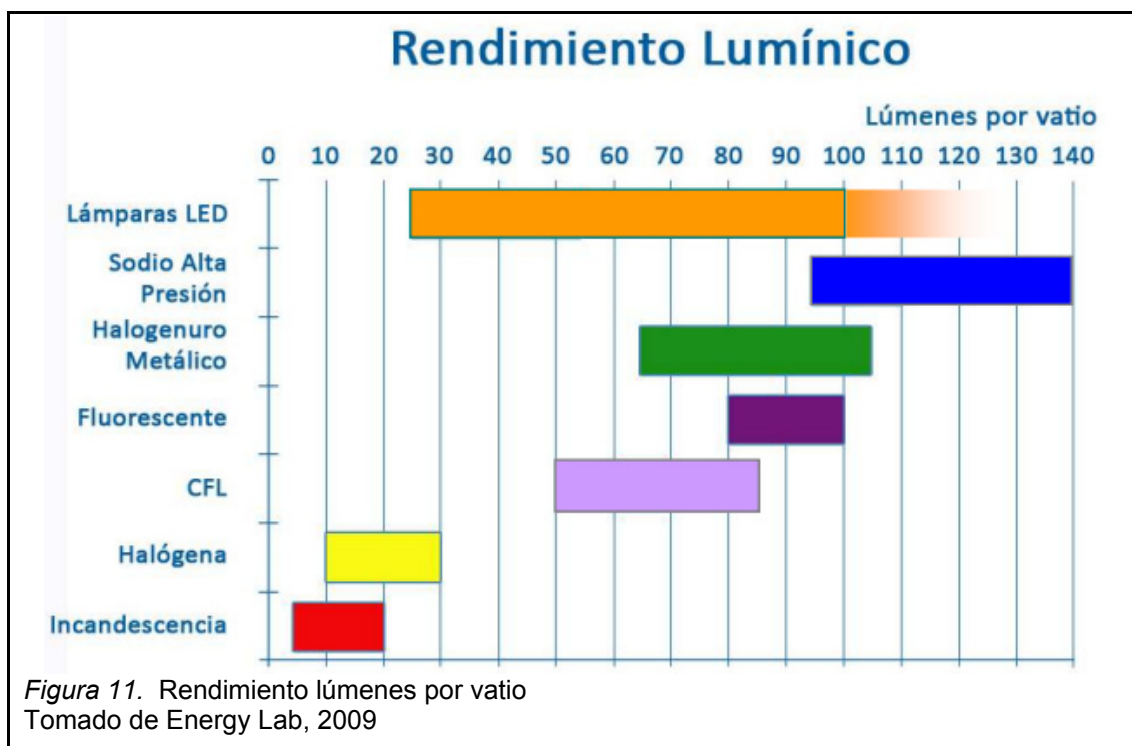
- “Distribuir en todo el espacio los productos con mayor índice de venta”. (Escrivá, & Clark, 2010)
- “Colocar los productos de compra racional o irracional, los de compra impulsiva deben estar situados en zonas que favorezcan su elección en las cajas de salida, al lado de la entrada o en los cruces de pasillos”.bicgalicia.org
- “Debemos intercalar productos y secciones de forma complementaria”. (Escrivá, & Clark, 2010)
- Situar los productos pesados o de grandes dimensiones en zonas o niveles que no dificulten su acceso.

2.2.6 Marco Tecnológico

2.2.6.1 Sistemas

Iluminación

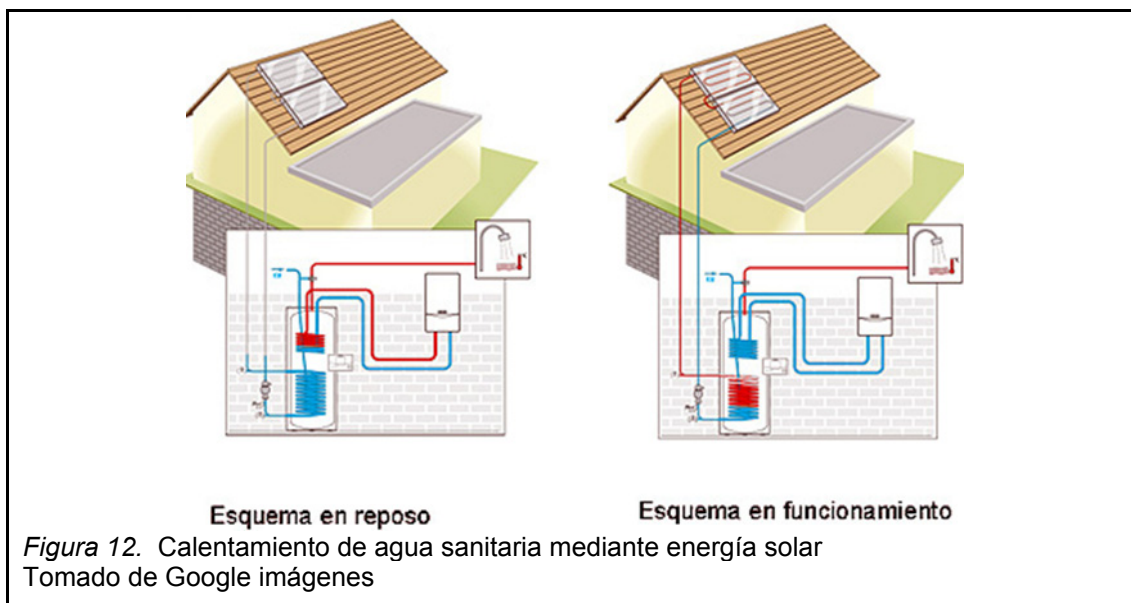
La iluminación va hacer tipo led (*Light-Emitting Diode*) iluminaras características por su eficientes en consumo y durabilidad, los sistemas tradicionales de iluminación funcionan con filamentos eléctricos o con gases la iluminación tipo led produce luz atreves de un componente electrónico. Ahorran un 20% de electricidad que los focos ahorradores y el color de la luz depende del material que este hecho el componente electrónico. (Taboada, 2014)



Calentamiento de agua sanitaria mediante energía solar

La marca Vaillant, con un interés de desarrollo e innovación ha lanzado al mercado un sistema de calentamiento de agua sanitaria mediante energía solar, este sistema solar auroSTEP “está compuesto por un acumulador de agua de 150 o 250 litros el cual incluye. (Vaillant, s.f.)

“... la bomba y válvula de seguridad por 1 o 2 captadores solares, facilitando la instalación profesional, el agua alojada en el acumulador circula por toda una tubería que puede ser de cobre y por medio de esto el agua llega alcanzar una temperatura necesaria a través del serpentín (150 o 250 litros) este sistema puede ser instalado en cualquier parte del país, puede ser colocado sobre tejado plano o inclinado y el “apoyo para la producción de agua caliente puede aportarse mediante cualquier caldera mixta o cualquier calentador”. (Vaillant, s.f.)



Ahorro de agua

Un grifo normal entrega 16 litros de agua por minuto en cambio un grifo con sensor electrónico o de pulsación puede entregar entre 6 a 7 litros por minuto. La presión del suministro local puede ser muy fuerte y generar que se gaste más agua de la que se necesita, utilizando economizadores de agua que se aplican cambiando los atomizadores originales de los grifos. También se debe utilizar grifos de pedal en la cocina para utilizar el agua que es necesario.





Figura 14. Grifo de pulsación
Tomado de Construnario, s.f.

Tratamiento de basura

Tratamiento de basura, con la finalidad de reciclar y de elaborar abonos para la agricultura. El tratamiento de los materiales orgánicos puede ser tratados mediante dos procesos, estos pueden ser:

- Proceso anaerobio
- Biometanización
- Proceso aerobio
- Compostaje

El primero, es un proceso que obtiene gas combustible y metano permitiendo obtener energía. El compostaje es la transformación biológica de la materia orgánica en productos húmicos conocidos como compost y que se emplea como fertilizante. El compost se puede obtener a partir de dos tipos de materiales: Residuos domésticos y de Residuos de jardín. (UNED, s.f.)



Figura 15. Tratamiento de basura
Tomado de Google imágenes

2.2.7 Conclusiones

La terminología empleada en el proyecto es relativamente sencilla y la conceptualización se le plantea desde la sencillez, entonces panadería es un expendio de panes en base a harina; la pastelería es la producción y comercialización de pasteles de sal de dulce. Una cafetería se especializa en bebidas en base a café, frías y calientes. Mientras que el delicatessen contiene productos selectos y frescos.

La tipología de las panaderías, pastelerías, cafeterías entre otros se considera a nivel de la normativa comercial como comercios al por menor y de acuerdo al tamaño pasa de almacén popular (tienda) a hipermercado. Desde el punto de vista de variedad de diseños de cafeterías que contienen panaderías, delicatessen y son del target de mercado de “Baguetteria”, las cuales han ido abandonando los diseños tradicionales para ingresar en un mundo competitivo sin perder su esencia. En el análisis de los diseños a través de la historia se observa cómo se van agregando áreas, espacios, cambios de mobiliario y equipamiento.

En el caso del merchandising (mercadeo) de la marca se resalta la existencia de variedad del producto; la presentación, la visibilidad y la gestión para la rentabilidad (que es el objetivo de cualquier negocio). Los factores que inciden son culturales, sociales, psicológicos y personales que se toman en cuenta además del proceso que se requiere para atraer al consumidor.

Se establece que lo óptimo para realizar un proyecto interiorista son 1.100m² para que sea funcional. Del análisis del espacio existe una buena viabilidad, accesibilidad, entorno entre otros. Predominan estudiantes y moradores en el sector; existe disponibilidad de transporte; vías de acceso para proveedores y clientes; sin mayor competencia en las cercanías. La importancia de la imagen del establecimiento de “Baguetteria” interno y externo refleja la personalidad y estilo del negocio. La fachada con puertas transparentes, de acceso

automático; el rótulo mantiene la característica de la marca que lo identifica inmediatamente.

El análisis detallado de los exhibidores tanto con divisiones verticales como horizontales y los escaparates como una nueva estrategia de venta en un estilo orgánica. A lo que se añade una buena distribución del establecimiento y los flujos internos, ambientaciones de las áreas (productos fríos y calientes); se detallan en mobiliario los principales muebles de acuerdo al tipo de comercio y los criterios más utilizados de agrupación en donde existe una propuesta de intercalar productos.

Se propone un sistema de iluminación sistema solar auroSTEP; un grifo con sensor electrónico de 6 a 7 litros por minuto; aplicar un proceso de reciclado para el tratamiento de residuos sólidos.

2.2.8 Aporte

Cada negocio posee sus características definidas referentes a productos y/o servicios que provee. La producción del pan es tan antiguo como la humanidad, un elemento básico en la dieta ecuatoriana y por lo tanto la producción industrial en panaderías, cafeterías como se analiza en el acápite anterior.

En el marco conceptual se ha tomado como base “Baguetteria” el posicionamiento de la marca y su mercadeo en el transcurso de los años; y, el análisis de los productos orgánicos. De lo que se concluye que se puede mejorar la imagen de la marca a través de un cambio de estilo sin que esta se desvirtúe en los 30 años de labor en el país.

2.3 MARCO EDILICIO

2.3.1 Normativas Del Municipio, Distrito Metropolitano de Quito

Tabla 11. Normativas del Municipio, Distrito Metropolitano de Quito

Descripción	Especificaciones
Uso comercial y de servicios	Dimensiones de las puertas para uso comercial y de servicios: Altura mínima 2,05 m 2.05 m. Anchos mínimos de acceso 0,90 m 0,90 m Comunicación entre ambientes 0,90 m 0,80 m Baterías Sanitarias 0,80 m y 0,90 m 0,80 m
Ventilación en comercios	Podrá efectuarse por vanos hacia las vías públicas o particulares, pasajes y patios, o bien por ventilación cenital, por la cual deberá circular libremente el aire sin perjudicar recintos colindantes. El área mínima de estas aberturas será el 8% del área utilizable de planta del local. Se ventilarán por ductos o por medios mecánicos; Los locales que por su actividad comercial produzcan emisiones por procesos (gases, vapores, olores ofensivos característicos), emisiones gaseosas de combustión, no podrán ventilar directamente hacia la vía pública por medio de puertas o ventanas.
Ventilación por medio de ductos en comercios	Las baterías sanitarias, cocinas y otras dependencias similares en edificios comerciales, podrán ventilarse mediante ductos. En alturas menores a 9 m., los ductos tendrán un área no menor a 0,04 m ² ., con un lado mínimo de 0.20 m. En edificios de hasta 5 pisos, el ducto tendrá como mínimo 0,20 m ² y una altura máxima de 12 m. En caso de alturas mayores, el lado mínimo será de 0.60 m., con un área no inferior a 0.36 m ² libre de instalaciones
Ventilación mecánica en comercios	Siempre que no se pueda obtener un nivel satisfactorio de aire en cuanto a cantidad, calidad y control con ventilación natural, se usará ventilación mecánica. Los sistemas de ventilación mecánica serán instalados de tal forma que no afecten la tranquilidad de los moradores del área donde se van a ubicar, especialmente por la generación de elevados niveles de presión sonora y vibración. Lugares cerrados y ocupados por más de 25 personas, y donde el espacio por ocupante sea igual o inferior a 3 m ³ por persona. Locales ubicados en sótanos, donde se reúnan más de diez personas simultáneamente. Locales especializados que por su función requieran ventilación mecánica.
Locales comerciales de productos alimenticios	Serán independientes de todo local destinado a la habitación. Los muros y pavimentos serán lisos, impermeables y lavables. Los vanos de ventilación de locales donde se almacenen productos alimenticios estarán dotados de mallas o rejillas de metal que aislen tales productos de insectos, roedores y otros elementos nocivos. Tendrán provisión de agua potable y al menos un fregadero. Dispondrá de un vestidor y batería sanitaria para hombres y otra para mujeres, de uso exclusivo de los empleados, compuesta por un inodoro, un lavabo y una ducha. Cada local dispondrá de una media batería sanitaria para el público.
Baterías sanitarias en comercios	"Para comercios con áreas de hasta 100 m ² de área utilizable: media batería de uso privado. Para comercios agrupados o no en general, mayores a 100 m ² y hasta 1.000 m ² de área utilizable: media batería de uso y acceso público por cada 250 m ² de área utilizable, distribuidos para hombres y mujeres. 1 inodoro por cada 500 m ² de área utilizable o fracción mayor al 50%. 2 lavabos por cada cinco inodoros. 1 urinarios por cada cinco inodoros de hombres, al que se añadirá un urinario de niños por cada dos de adultos. Una estación de cambio de pañales de 0,60 x 0,60 metros, que estará incorporada en el área de lavabos de las baterías sanitarias de mujeres. Serán ubicados en cada piso, de tener varios niveles. Se incluirá una batería sanitaria adicional para personas con movilidad reducida, según lo especificado en la norma NTE INEN 2 293:2000." Derecho Ecuador, s.f.
Mamparas de vidrio y espejos en comercios	Las mamparas de vidrio y espejos de gran magnitud, cuyo extremo inferior esté a menos de 0,50 m. del piso, colocado en lugares a los que tenga acceso el público, se señalarán o protegerán adecuadamente para evitar accidentes
CONTROL SANITARIO Y PERMISO DE FUNCIONAMIENTO	"El control en general determinado por el Ministerio de Salud Pública, cumple con la vigilancia de instalaciones, preparación de alimentos, salubridad pública, calificación de la salud del personal que interviene en este tipo de comercio, entre otros. Para lo cual otorga un permiso de funcionamiento que lo otorga la dirección provincial de la provincia y en el cantón correspondiente a la localidad de ubicación que solicite el comercio". (UDLA, s.f.)

Tomado de (EPMDUQ, s.f.)

Nota: (Ver anexo 3)

2.3.2 Requerimientos de funcionamiento, para la nueva propuesta interiorista

Requisitos para establecimientos nuevos

“Restaurantes - Bar Restaurantes o Bar (incluye bares escolares) Boite Grill - Cafeterías - Heladerías - Fuentes de Soda – Soda Bar - Picantería

- Solicitud para permiso de funcionamiento.
- Planilla de Inspección.
- Licencia anual de funcionamiento otorgada por la Corporación Metropolitana de turismo (Restaurantes, bar restaurantes, cafeterías en caso de estar ubicadas en sitios turísticos).
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos.
- Copia RUC del establecimiento.
- Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del ministerio de salud (el certificado de salud tiene validez 1 año desde la emisión)
- Copias de la Cédula y Certificado de Votación del propietario.
- Copias del permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos”.
(Ministerio de Salud de la Provincia de Pichincha, 2014)

2.3.3 Requisitos para patente Municipal

“Los requisitos para realizar el trámite de obtención de la patente, se necesita:

Para personas naturales NO obligadas a llevar contabilidad

- Formulario de la declaración de Patente Municipal debidamente lleno. Éste se puede obtener en la página www.quito.gob.ec.
- Copia de la cédula y certificado de votación de las últimas elecciones.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes. En el caso de que posea, registro de comerciantes. No necesita el RUC actualizado.
- Original y copia de la licencia de conducir, categoría profesional, en el caso de que realice actividades de transporte.
- Original y copia del carné del CONADIS en el cual se verifique el grado de discapacidad que posea el administrado.
- Para personas naturales obligadas a llevar contabilidad y personas jurídicas.
- Formulario de declaración de patente municipal debidamente lleno y suscrito por el representante legal.
- Copia de cédula y certificado de votación de las últimas elecciones del representante legal.
- Copia de la escritura protocolizada de constitución de la persona jurídica (en el caso de las empresas nuevas).

- Copia del nombramiento del representante legal”. (Municipio Distrito Metropolitano de Quito, 2014)

2.3.4 Permiso de Bomberos

“El permiso de funcionamiento es la autorización que el Cuerpo de Bomberos emite a todo local para su funcionamiento y que se enmarca dentro de la actividad”. (Bomberos Quito, 2014)

“TIPO C

Almacenes en general, funerarias, farmacias, boticas, imprentas, salas de belleza, ferreterías, picanterías, restaurantes, heladerías, cafeterías, panaderías, distribuidoras de gas, juegos electrónicos, vehículos repartidores de gas, tanqueros de líquidos inflamables, locales de centros comerciales.

Requisitos:

- Solicitud de inspección del local;
- Informe favorable de la inspección;
- Copia del RUC; y,
- Copia de la calificación artesanal (artesanos calificados). (Bomberos Quito, 2014) (Ver anexos 1 y 2)

2.3.5 Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE)

“El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, con el fin de agilizar los servicios que presta a la ciudadanía, presenta el nuevo proceso para obtención de la Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE). (Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, 2013)

La LUAE es el documento habilitante y acto administrativo único con el que el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito autoriza a su titular el ejercicio de actividades económicas en un establecimiento determinado, ubicado dentro del Distrito.

La LUAE integra los siguientes permisos y/o autorizaciones administrativas:

- Informe de Compatibilidad y Uso de Suelo (ICUS)
- Permiso Sanitario
- Permiso de Funcionamiento de Bomberos
- Rotulación (Identificación de la actividad económica)
- Permiso Ambiental
- Licencia Única Anual de Funcionamiento de las
- Actividades Turísticas
- Permiso Anual de Funcionamiento de la Intendencia
- General de Policía. (Foros Ecuador, 2014)

2.3.6 Conclusiones

La normativa del Municipio de Quito respecto a este tipo de establecimientos cuenta con los permisos correspondientes a uso de suelo que están incluidos en los planos de construcción para permiso de construcción. La propuesta mantiene las normas reglamentarias para uso de exteriores y de interiores; los requisitos para establecimientos nuevos y la patente municipal. La propuesta toma en cuenta el permiso de los bomberos que en este caso es tipo C. Los requisitos para el LUAE que integra una serie de permisos para obtenerla como son: sanitario, ambiental, de bomberos, actividad turística, entre otros.

Sea el local o comercio nuevo o anterior por tener cambios de apertura, modificaciones tiene que realizar las mismas gestiones que se solicita a la fecha.

2.3.7 Aporte

El especificar cuáles son los procesos, los requisitos que este tipo de establecimiento requiere para su funcionamiento dicha información puede ser utilizada posteriormente para otros establecimientos similares. Mientras esté vigente las ordenanzas y la normatividad correspondientes.

2.4 MARCO REFERENCIAL

2.4.1 “Baker D. Chirico” (Melbourne, Australia)

El estudio australiano March Studio propone para la panadería Baker D. Chirico en Melbourne un diseño envolvente único, el cual permite que el pan se hornee y se coloque en estantes con un modelo de cesta gigante el cual abraza al espacio sin duda toda una propuesta valiente y singular que atrae la atención del público que pasa por la calle, fusionando una serie de formas y funciones. Esta panadería consta con un diseño exclusivo de estanterías en las cuales el pan recién sacado del horno se puede enfriar y a la vez sirven como expositores, con este diseño se ha logrado una conceptualización de la panadería reflejando un diseño espontáneo puntual.

La pared con acabado rustico permite dar protagonismo al pan y a su mueble expositor, la estructura de forma orgánica ondulada es de madera contrachapada colocada a lo largo de las paredes, los espacios entre el mueble expositor que forman la estructura son el espacio apto para ubicar diferentes tamaños de pan en todas sus variedades. El papel que cubre la pared y el techo simula módulos de tablas cortadas sustentando una espontaneidad que caracteriza el local, con una arquitectura interior sustentable que realza la textura del pan, la iluminación instalada en la estructura de madera pasa a través de las láminas proyectando un ambiente cálido con un interiorismo orgánico, manteniendo un ritmo con formas variables que dan calidez al espacio mediante luces y sombras. (Voyeur Design, 2013)

Memoria Gráfica “Baker D. Chirico” (Melbourne, Australia)



Figura 16. Espacio interior, “Baker D. Chirico” (Melbourne, Australia)
Tomado de Voyeur Design, 2013



Figura 17. Espacio interior, “Baker D. Chirico” (Melbourne, Australia)
Tomado de Voyeur Design, 2013



Figura 18. Espacio interior, “Baker D. Chirico” (Melbourne, Australia)
Tomado de Voyeur Design, 2013



Figura 19. Espacio interior y mobiliario, “Baker D. Chirico”
Tomado de Emecubica, s.f.

Aplicación: En conclusión la panadería “BAKER D. CHIRICO” localizada en MELBOURNE, AUSTRALIA, influye y aporta como referente para el futuro proyecto de titulación porque enmarca características funcionales que pueden ser adaptadas como elemento conceptual, que permitan reforzar el diseño de la nueva propuesta interiorista. Arquitectónicamente contribuye por la adaptación

de estructuras orgánicas como estanterías de exposición las cuales mantienen una forma singular, el interiorismo mantiene un concepto muy marcado englobando un ambiente cálido acogedor, esta panadería aporta mucho al futuro proyecto de “Bagueterria” ya que el uso del espacio interior esta correlacionado con un concepto orgánico, fusionando una serie de formas y funciones que hacen de este espacio una panadería exclusiva que desarrolla áreas optimas de funcionamiento utilizando formas, texturas naturales e iluminación led que realza el protagonismo del pan.

2.4.2 “Blé Bakery” (Thessaloniki, Grecia)

“BLÉ BAKERY está localizada en Tesalónica, Grecia, diseñado por los arquitectos minimalistas Claudio Silvestrin y Giuliana Salmaso (Londres y Milán). Este establecimiento comercial se caracteriza por tener el horno de leña más grande del mundo con 12 metros de altura, manteniendo una arquitectura de trayectoria debido al uso de materiales que surgen de la mazorca de arcilla blanca de Creta y Milos, con arena y paja.

BLÉ BAKERY, tiene 4 pisos arquitectónicamente desarrollando diferentes actividades de panadería, pastelería, zona de bar de vinos y mozzarella delicatessen, bajo un concepto acogedor familiar ofreciendo panes frescos, artesanales, de ingredientes naturales y orgánicos, para un target que valora el sabor de un pan saludable apreciando un partido arquitectónico adecuado con un diseño óptimo de confort. (Hernández, 2012)

Memoria Gráfica “Blé Bakery” (Thessaloniki, Grecia)



Figura 20. Espacio interior, “Baker D. Chirico”
Tomado de Directora Creativa, 2012



Figura 21. Espacio interior, “Baker D. Chirico”
Tomado de Directora Creativa, 2012



Figura 22. Espacio interior y mobiliario, “Baker D. Chirico”
Tomado de Emecubica, s.f.

Aplicación: En conclusión la panadería BLÉ BAKERY influye y aporta como referente para el proyecto de titulación por la distribución de su espacio manteniendo diferentes tipos de actividades como; panadería, pastelería, “zona de bar de vinos y mozzarella delicatessen”. (Hernández, 2012)

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

2.4.3 Zwei, Victoria

Esta cafetería se ubica en Victoria Estado de Melbourne en Australia, este proyecto se ejecutó mediante la necesidad de renovar el concepto a los restaurantes de comida rápida potencializando una marca, mediante una arquitectura moderna divertida que rompe con lo tradicional. La madera es un símbolo arquitectónico que protagoniza el diseño combinando con gamas de colores negros los cuales dan un toque de sofisticación o modernidad al espacio, el ligero color amarillo utilizado en el revestimiento del techo crea una atracción visual captando la atención de los visitantes. (Blog de Interiorismo, 2012)

Memoria Gráfica Zwei, Victoria



Figura 23. Espacio interior y mobiliario Zwei, Victoria
Tomado de Directora Creativa, 2012



Figura 24. Espacio interior y mobiliario Zwei, Victoria
Tomado de: Blog del diseño, 2012



Figura 25. Espacio interior y mobiliario Zwei, Victoria
Tomado de Directora Creativa, 2012

Aplicación: La cafetería Zwei, Victoria influye y aporta al proyecto de titulación porque está ubicado dentro de un partico arquitectónico orgánico al que se plantea, arquitectónicamente aporta por su acoplamiento a un entorno urbano, conceptualizando materiales orgánicos alternativos, formas y colores como sustento de una arquitectura interior emblemática con estilo propio que representa a esta cafetería. El interiorismo mantiene un concepto vanguardista con ambientes diferentes con un enfoque orgánico, impulsando características propias de identidad al espacio, desarrollando áreas óptimas dentro de un contexto orgánico de confort para el usuario.

2.4.4 Conclusiones

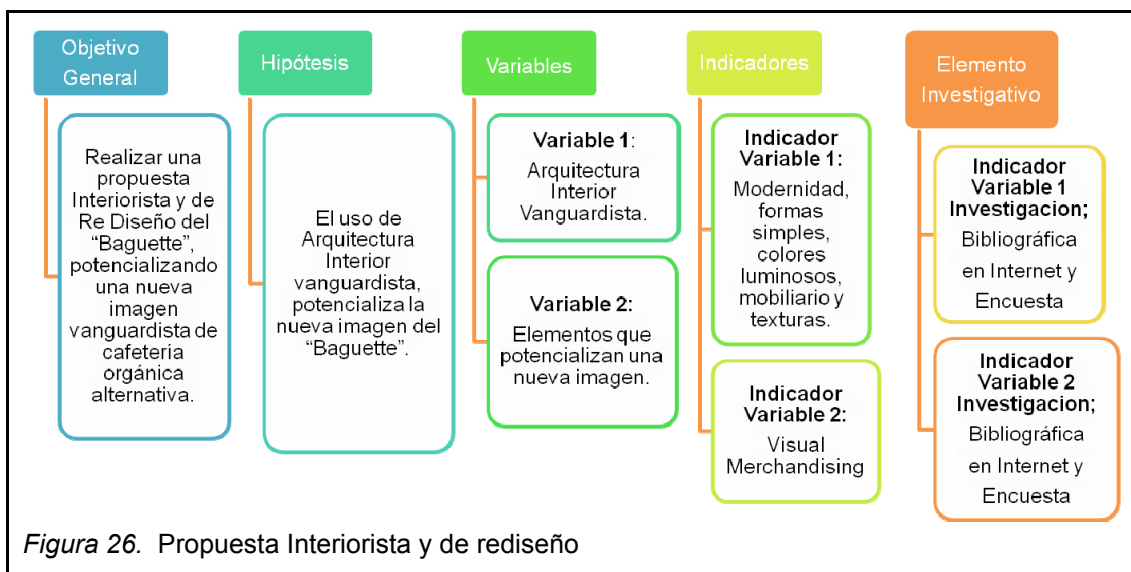
Se puede concluir mediante estos referentes que en diferentes países la contribución y el aporte que realizan al manejo particular del tema de titulación “Intervención Interiorista y Re Diseño del “Baguette”, potencializando una nueva imagen de cafetería orgánica alternativa es muy significativo y útil, porque prevalecen propuestas creativas de espacios agradables, confortables y funcionales la cual actúa como una intervención orgánica dando valor a la

tipología y al estilo, los ambientes son temáticos los cuales plasman elementos creativos y dinámicos comunes las cuales son aplicadas, dando un valor característico a los elementos arquitectónicos que realzan la identidad del establecimiento unificando espacios los cuales combinan temáticas y estilos alternativos. La propuesta interiorista de cada uno de estos referentes mantiene una correlación entre espacios interiores con elementos orgánicos que permiten la optimización del espacio para el uso de panadería, pastelería, cafetería y delicatessen, prevaleciendo espacios arquitectónicos logísticos manejando tecnologías que valoran una propuesta orgánica alternativa.

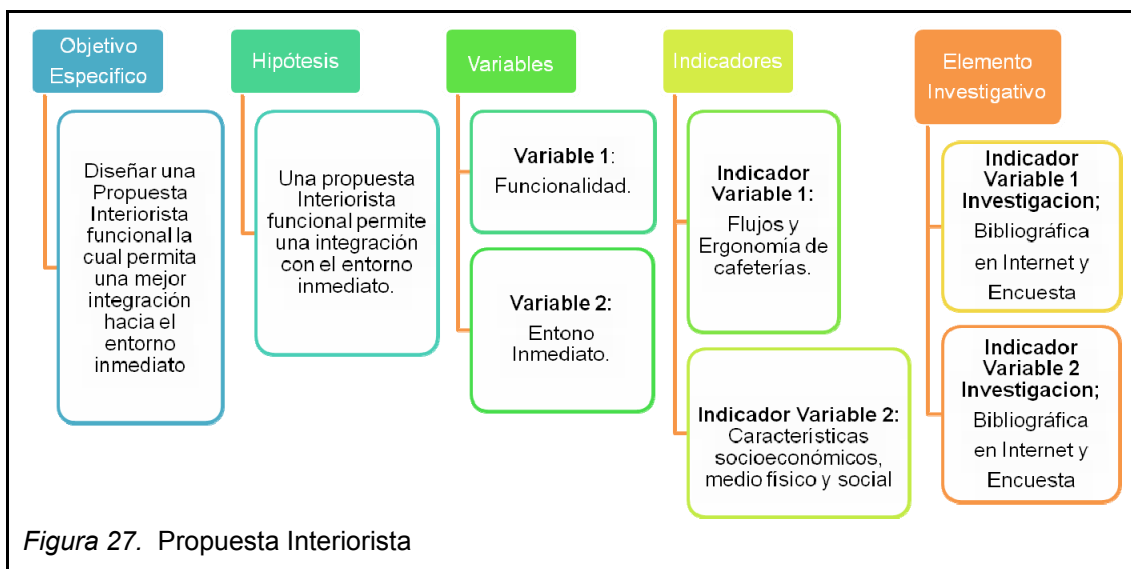
2.4.5 Aporte

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

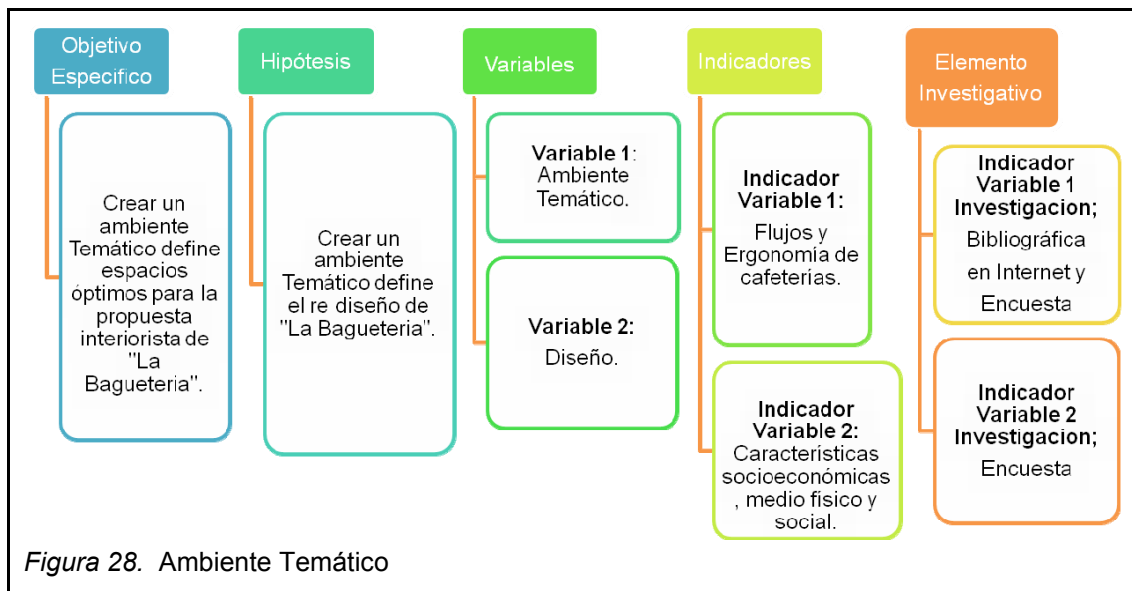
3 MATRIZ INVESTIGATIVA



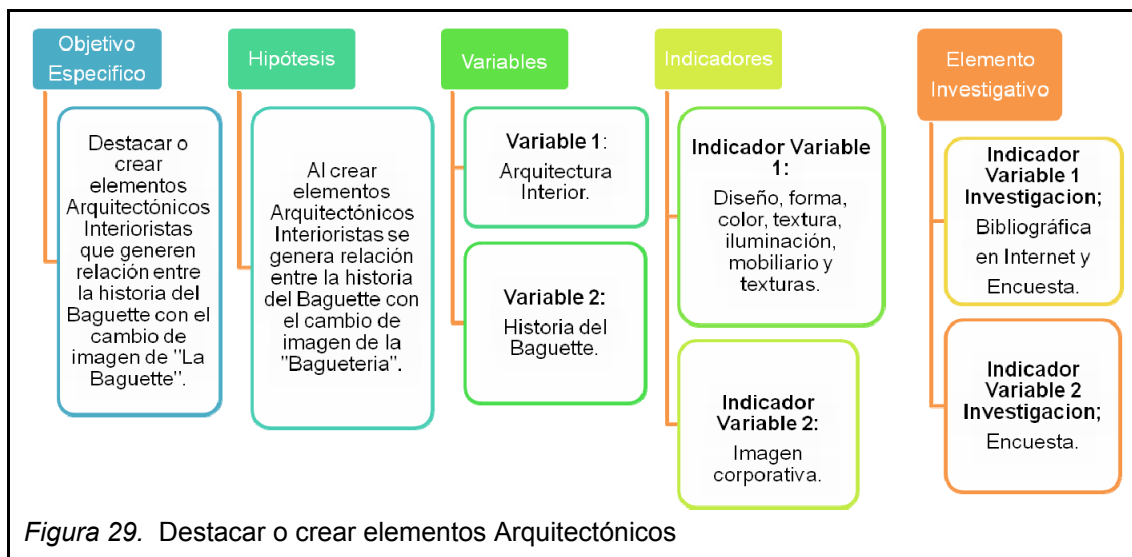
1. Objetivo Específico: Diseñar una Propuesta Interiorista funcional la cual permita una mejor integración hacia el entorno inmediato.



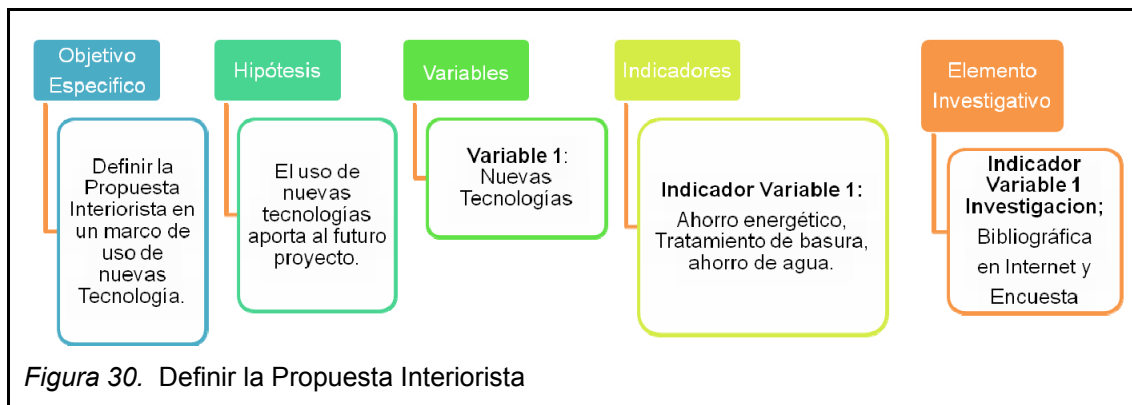
2. Objetivo Específico: Crear un ambiente Temático define espacios óptimos para la propuesta interiorista de "La Baguettería".



3. Objetivo Específico: Destacar o crear elementos Arquitectónicos Interioristas que generen relación entre la historia del Baguette con el cambio de imagen de "La Baguette".



4. Objetivo Específico: Definir la Propuesta Interiorista en un marco de uso de nuevas Tecnología.



3.1 HIPÓTESIS

1. El uso de Arquitectura orgánica alternativa, potencializa la nueva imagen interiorista del "Baguette".
2. Una propuesta Interiorista funcional permite una integración con el entorno inmediato.
3. Crear un ambiente Temático define el re diseño de "La Baguettería".
4. Al crear elementos Arquitectónicos Interioristas se genera relación entre la historia del Baguette con el cambio de imagen de la "Baguettería".
5. El uso de nuevas tecnologías aporta al futuro proyecto.

3.2 ENCUESTAS

Para la comprobación de las hipótesis planteadas es necesario formular tres encuestas la primera está dirigida a personas que han visitado el espacio comercial "La Baguettería" en el sector de Cumbayá, el margen de edad es de mínimo 17 años los cuales tengan un conocimiento general de ciertos aspectos

arquitectónicos, sin tener un máximo de edad, la segunda encuesta está dirigida al personal que trabaja en este espacio y la tercera está dirigida a los estudiantes del campus Eco Park de la Universidad de las Américas todas estas respuestas y opiniones son muy útiles ya que contribuirán para la intervención interiorista del proyecto “La Baguettería”, de este modo se puede poner parámetros de diseño los cuales plasmen un estilo concreto.

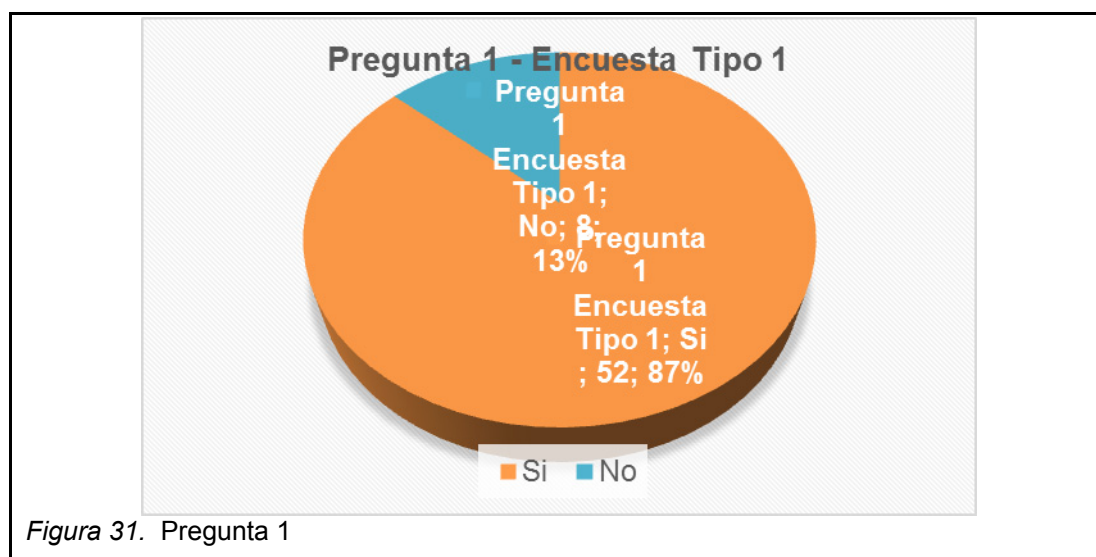
3.2.1 Encuesta Tipo 1

Dirigida a personas que han visitado el espacio comercial “La Baguettería” en el sector de Cumbayá, el margen de edad es de mínimo 17 años los cuales tengan un conocimiento general de ciertos aspectos arquitectónicos, sin tener un máximo de edad.

Tema: Intervención Interiorista y Re Diseño del “Baguette”, potencializando una nueva imagen de cafetería orgánica alternativa.

1. ¿Usted cree que el uso de formas simples en el mobiliario, aportan a una propuesta interiorista de vanguardia en “Baguettería”?

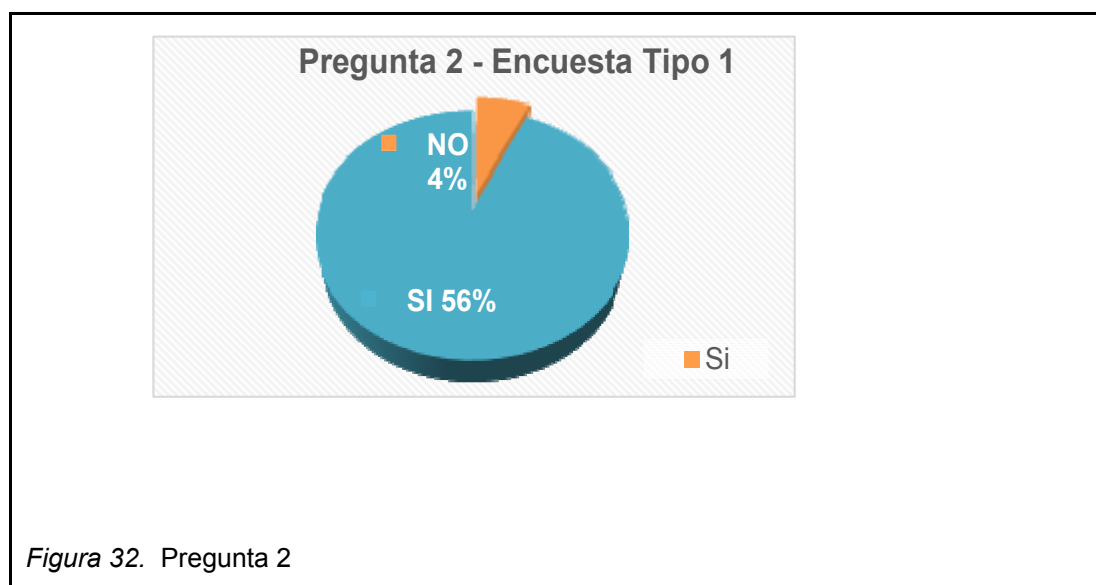
a) Si = 52 b) No = 8



Resultado: El 87% de personas que han visitado el espacio comercial “Baguettería” en el sector de Cumbayá, concuerdan que el uso de formas simples en el mobiliario, aportan a una propuesta interiorista de vanguardia.

2. ¿Usted cree que La textura de ladrillo con color blanco, refleja una arquitectura orgánica alternativa en “Baguettería”?

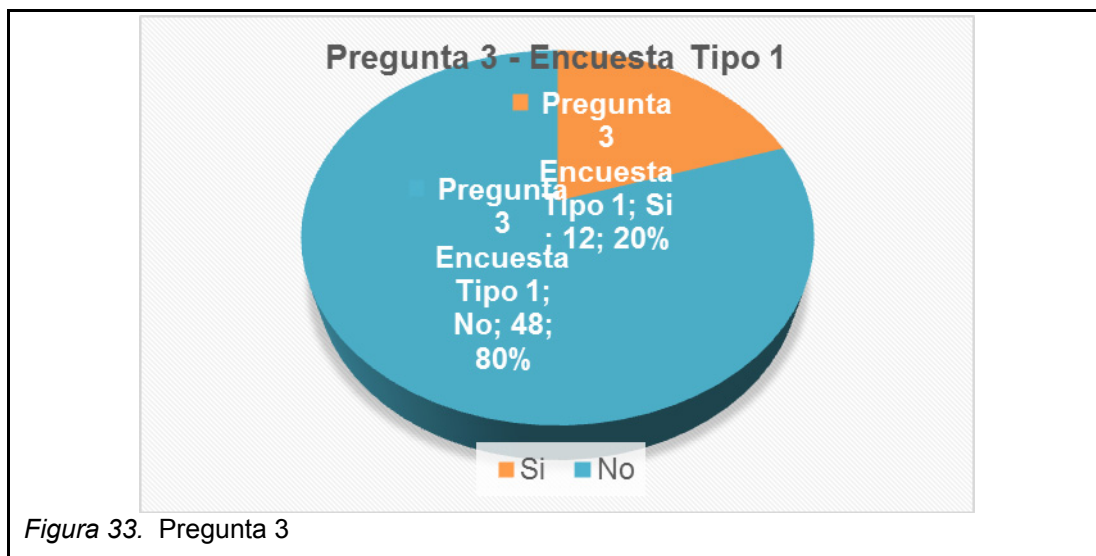
a) Si = 56 b) No = 4



Resultado: El 56% de personas que han visitado el espacio comercial “Baguettería” en el sector de Cumbayá, creen que la textura de ladrillo con color blanco, si refleja una arquitectura orgánica alternativa.

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

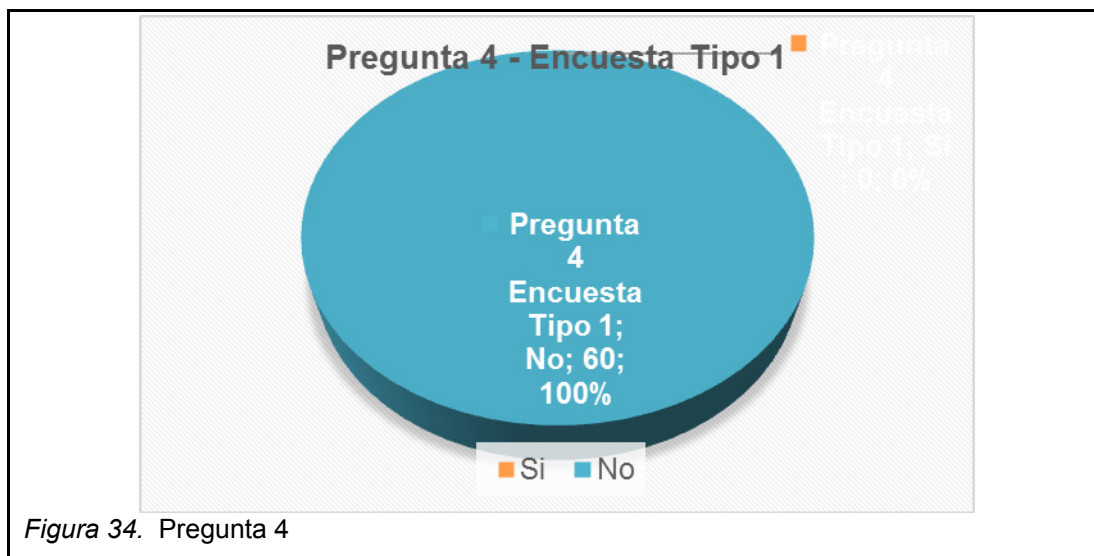
a) Si = 12 b) No = 48



Resultado: El 73% de personas que han visitado el espacio comercial “Baguettería” en el sector de Cumbayá, considera que el tipo de mobiliario que se usa para la exhibición de productos no cumple bien su función.

4. ¿Usted considera que el establecimiento mantiene una clara información sobre el producto que desea adquirir?

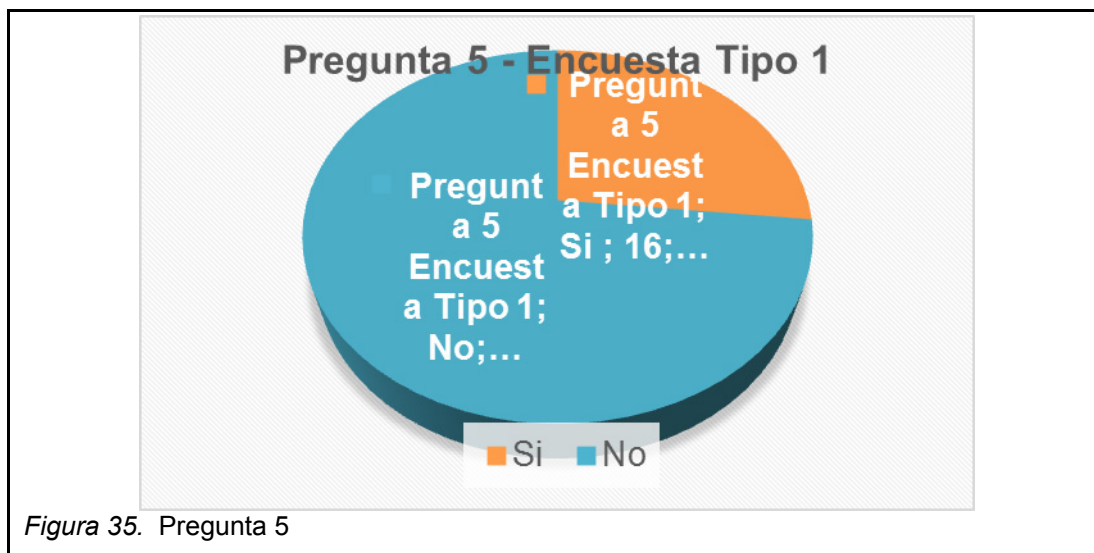
a) Si = 0 b) No = 60



Resultado: El 100% de personas que han visitado el espacio comercial “Baguettería” en el sector de Cumbayá, considera que el establecimiento no mantiene una clara información sobre el producto que desea adquirir.

5. ¿Usted cree que el tipo de iluminación empleada en el establecimiento resalta los productos que están en exhibición?

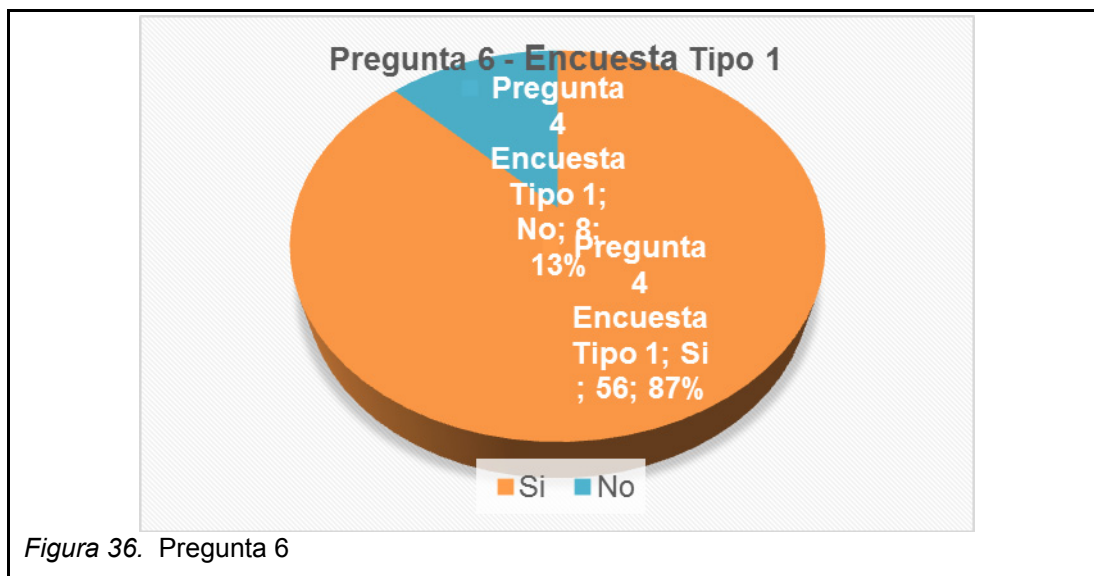
a) Si = 16 b) No = 44



Resultado: El 73% de personas que han visitado el espacio comercial “Baguettería” en el sector de Cumbayá, creen que el tipo de iluminación empleada en el establecimiento no resalta los productos que están en exhibición.

6. ¿Usted considera positivo el uso de materiales reciclables para la elaboración de mobiliario?

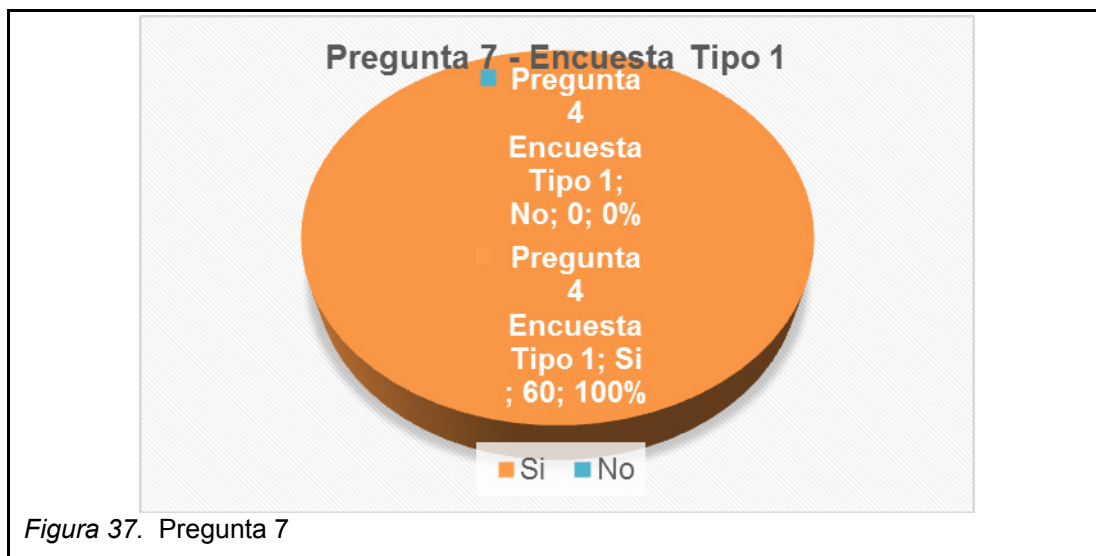
a) Si = 52 b) No = 8



Resultado: El 87% de personas que han visitado el espacio comercial “Baguettería” en el sector de Cumbayá, consideran positivo el uso de materiales reciclables para la elaboración de mobiliario.

7. ¿Para usted es importante que el establecimiento ofrezca productos variados con ingredientes orgánicos?

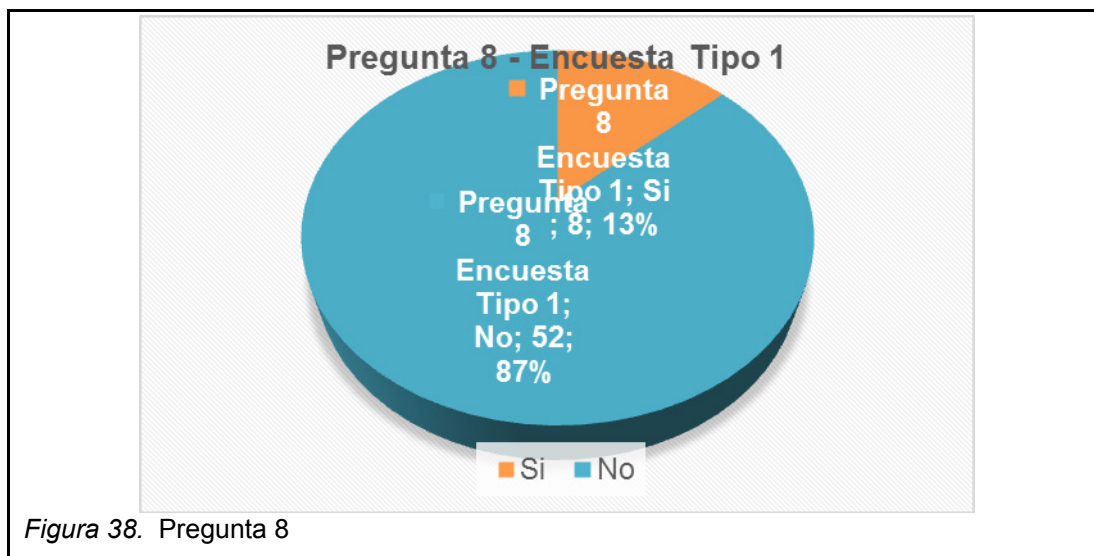
a) Si = 60 b) No = 0



Resultado: El 100% de personas que han visitado el espacio comercial “Baguettería” en el sector de Cumbayá, consideran importante que el establecimiento ofrezca productos variados con ingredientes orgánicos.

8. ¿Usted considera que los productos son de fácil visualización y de fácil acceso?

a) Si = 8 b) No = 52



Resultado: El 87% de personas que han visitado el espacio comercial “Baguettería” en el sector de Cumbayá, consideran que los productos no son de fácil visualización y de fácil acceso.

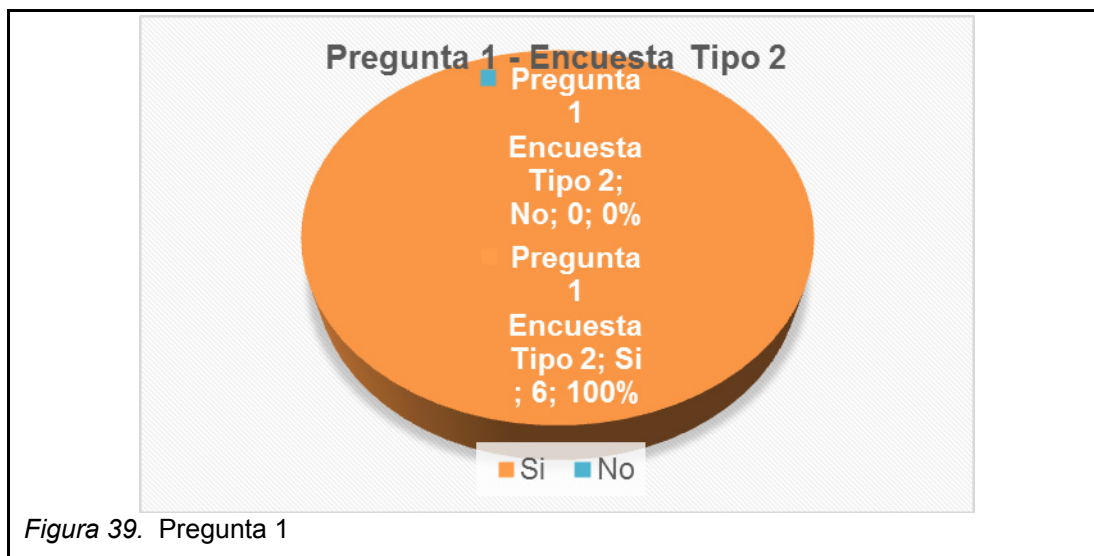
3.2.2 Encuesta Tipo 2

La segunda encuesta está dirigida al personal que trabaja en este espacio comercial de “Baguettería” en el sector de Cumbayá, el margen de edad es mínimo 23 años los cuales tienen un conocimiento general de ciertos aspectos espaciales.

Tema: Intervención Interiorista y Re Diseño del “Baguette”, potencializando una nueva imagen de cafetería orgánica alternativa.

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

a) Si = 6 b) No = 0



Resultado: El 100% del personal que trabaja en este espacio comercial de “Baguettería” en el sector de Cumbayá, considera que es adecuado tener un espacio solo para utensilios de limpieza.

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

a) Si = 0 b) No = 6

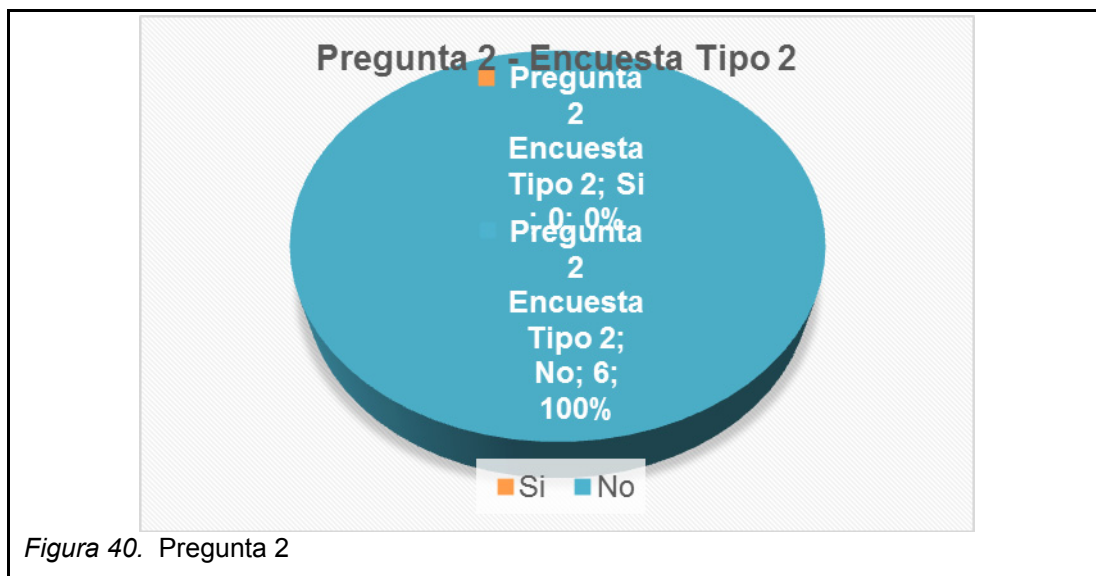
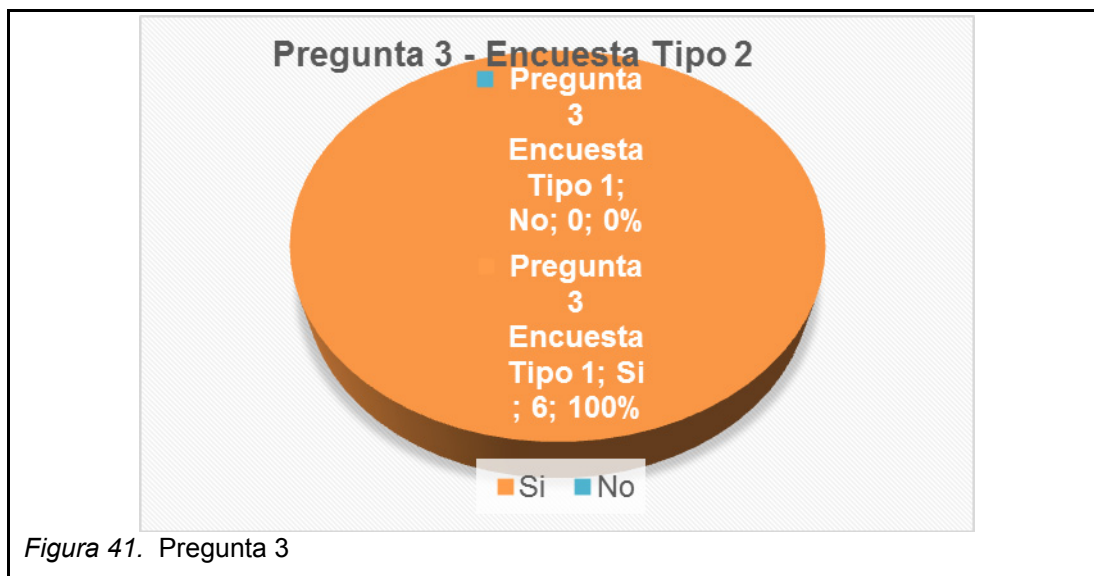


Figura 40. Pregunta 2

Resultado: El 100% del personal que trabaja en este espacio comercial de “Baguettería” en el sector de Cumbayá, considera que el área caliente no tiene un espacio adecuado para la circulación de dos personas.

3. ¿Usted considera que es necesario crear un mobiliario para colocar vasos y tasas en el área de cafetería?

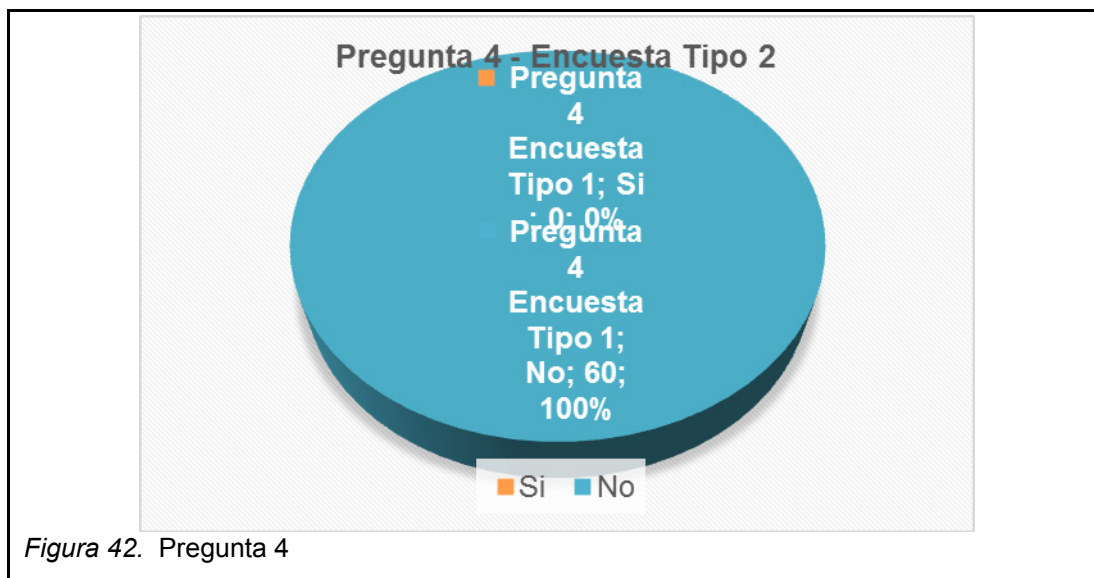
a) Si = 6 b) No = 0



Resultado: El 100% del personal que trabaja en este espacio comercial de “Baguettería” en el sector de Cumbayá, considera que es necesario crear un mobiliario para colocar vasos y tasas en el área de cafetería.

4. ¿Usted considera que los mesones de trabajo deben tener espacios donde se coloque especies como sal, pimienta, azúcar etc.?

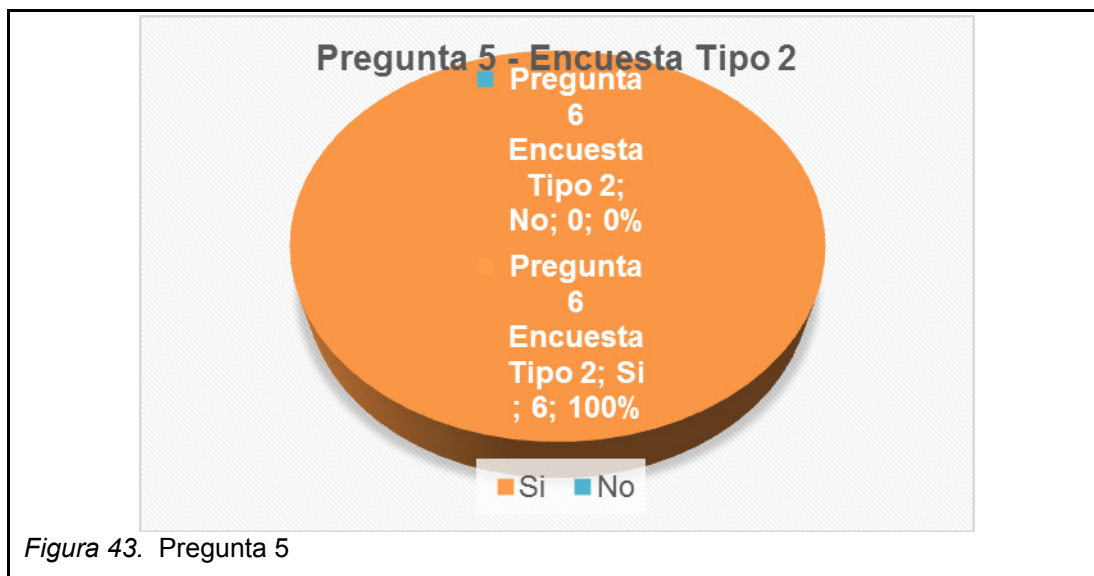
a) Si = 6 b) No = 0



Resultado: El 100% del personal que trabaja en este espacio comercial de “Baguettería” en el sector de Cumbaya, considera que los mesones de trabajo deben tener espacios donde se coloque especies.

5. ¿Considera que en el área de producción el mesón de trabajo debe ser más amplio?

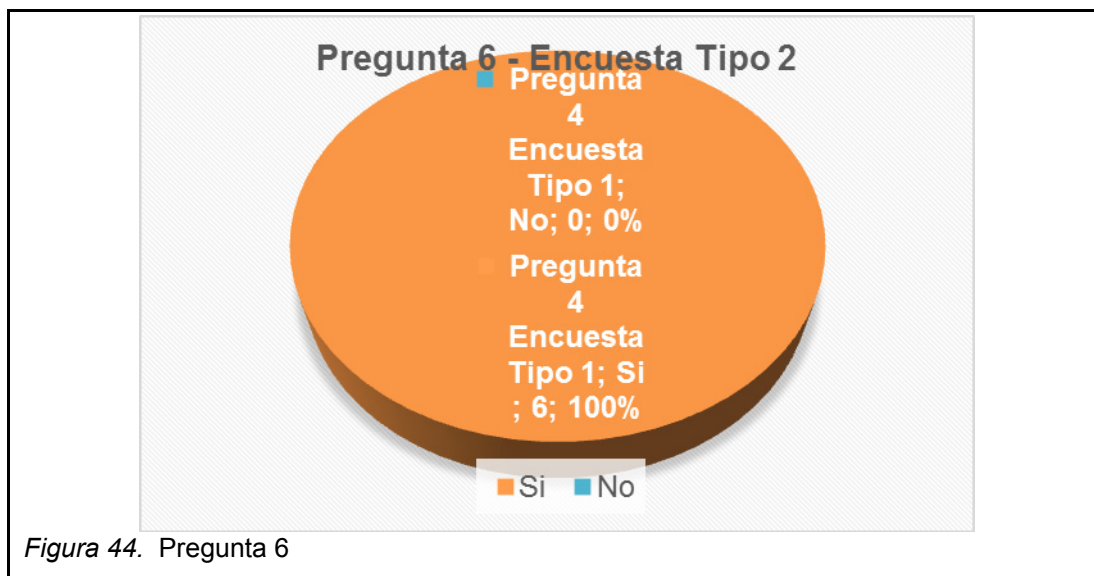
a) Si = 6 b) No = 0



Resultado: El 100% del personal que trabaja en este espacio comercial de “Baguettería” en el sector de Cumbayá, considera que en el área de producción el mesón de trabajo debe ser más amplio.

6. ¿Usted considera positivo el uso de acero inoxidable en mesones de trabajo?

a) Si = 6 b) No = 0



Resultado: El 100% del personal que trabaja en este espacio comercial de “Baguettería” en el sector de Cumbayá, considera positivo el uso de acero inoxidable en mesones de trabajo.

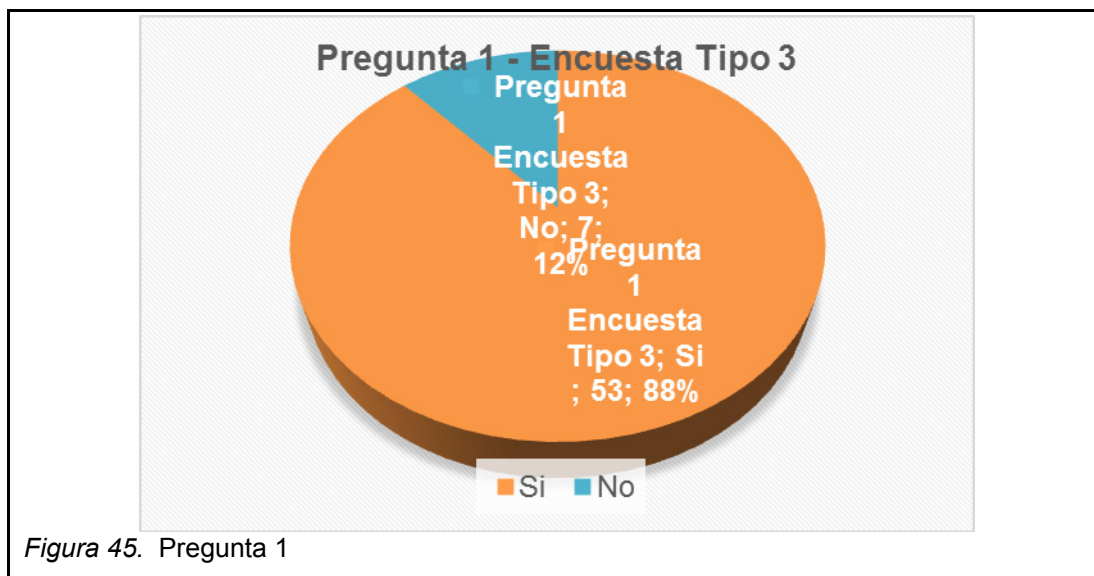
3.2.3 Encuesta Tipo 3

Dirigida a estudiantes del campus Eco Park de la Universidad de las Américas, el margen de edad es de mínimo 17 años los cuales tengan un conocimiento general de ciertos aspectos arquitectónicos, sin tener un máximo de edad.

Tema: Intervención Interiorista y Re Diseño del “Baguette”, potencializando una nueva imagen de cafetería orgánica alternativa.

1. ¿Usted cree que el uso de colores neutros transmite modernidad a un espacio arquitectónico?

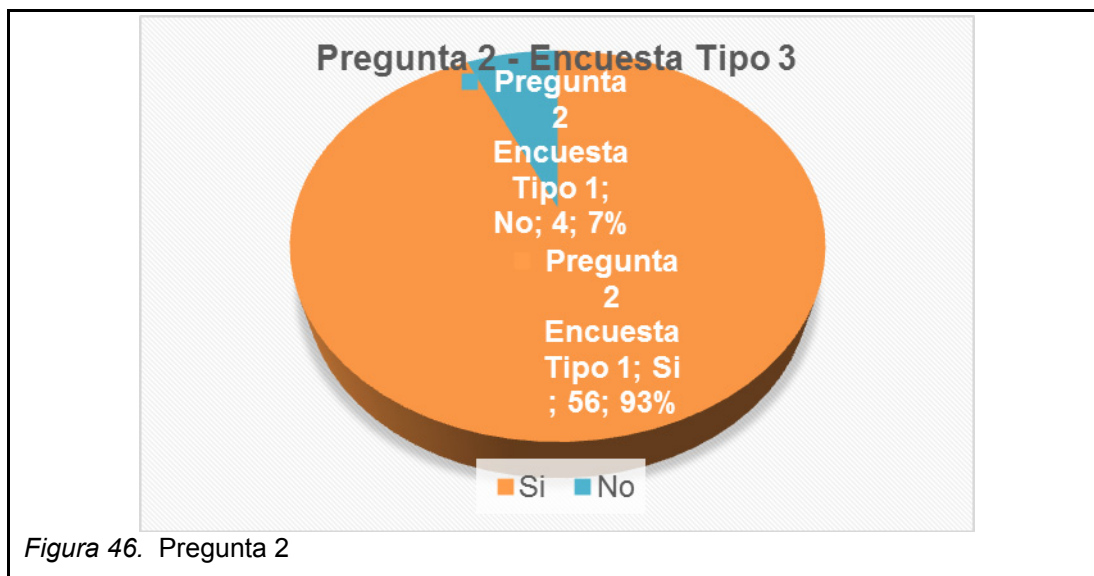
a) Si = 53 b) No = 7



Resultado: El 88% de estudiantes del campus Eco Park de la Universidad de las Américas, creen que el uso de colores neutros transmite modernidad a un espacio arquitectónico.

2. ¿Usted considera que al emplear mobiliario de acrílico con acero inoxidable se transmite un ambiente vanguardista?

a) Si = 56 b) No = 4



Resultado: El 88% de estudiantes del campus Eco Park de la Universidad de las Américas, considera que al emplear mobiliario de acrílico con acero inoxidable se transmite un ambiente vanguardista.

3. ¿Usted considera importante ver como se elaboran ciertos productos que se ofrece en el establecimiento?

a) Si = 48 b) No = 12

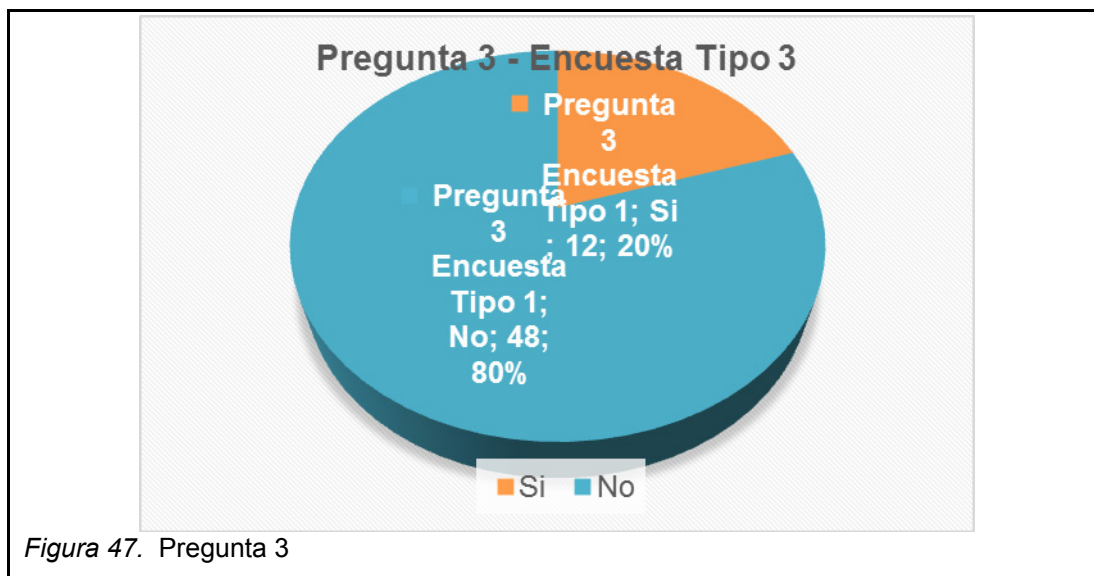
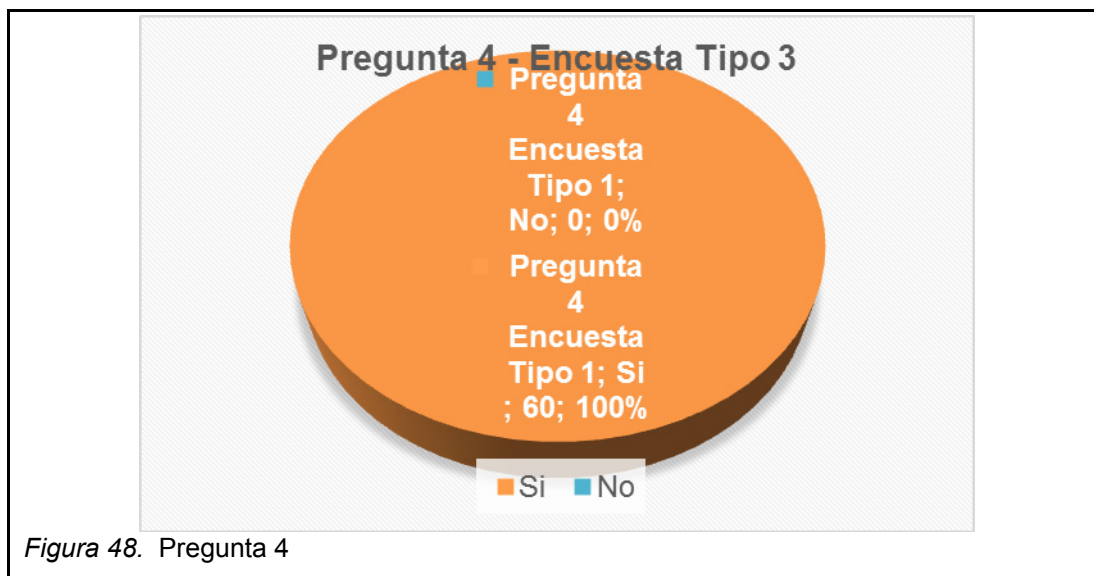


Figura 47. Pregunta 3

Resultado: El 73% de estudiantes del campus Eco Park de la Universidad de las Américas, considera importante ver como se elaboran ciertos productos que se ofrece en el establecimiento.

4. ¿Usted considera importante visualizar fácilmente el precio de los productos y sus ingredientes?

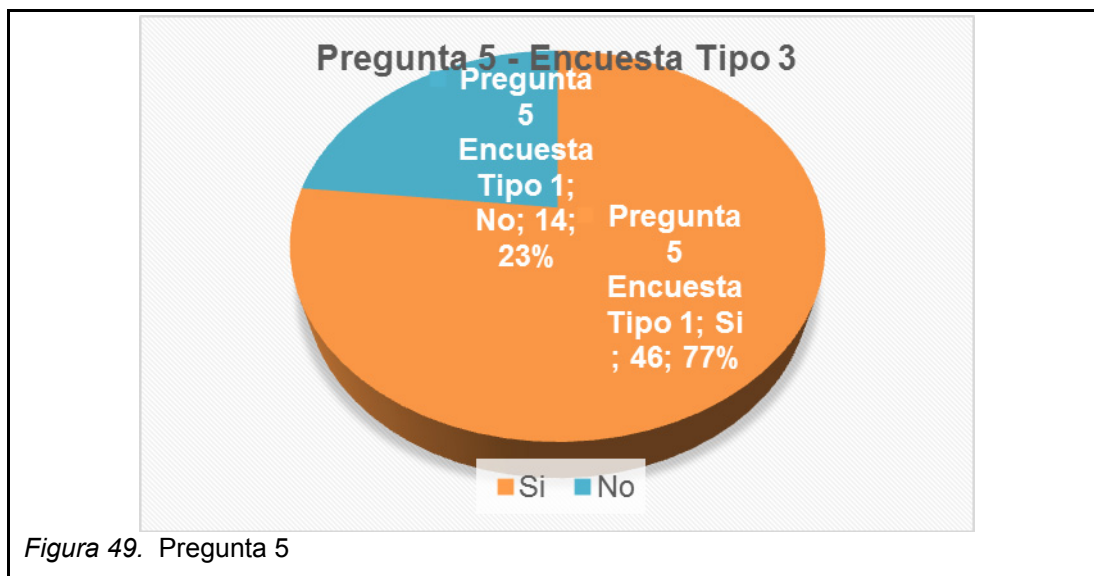
a) Si = 60 b) No = 0



Resultado: El 100% de estudiantes del campus Eco Park de la Universidad de las Américas, considera importante visualizar fácilmente el precio de los productos y sus ingredientes.

5. ¿Usted cree importante que este espacio arquitectónico debe mantener diferentes ambientes en el interior?

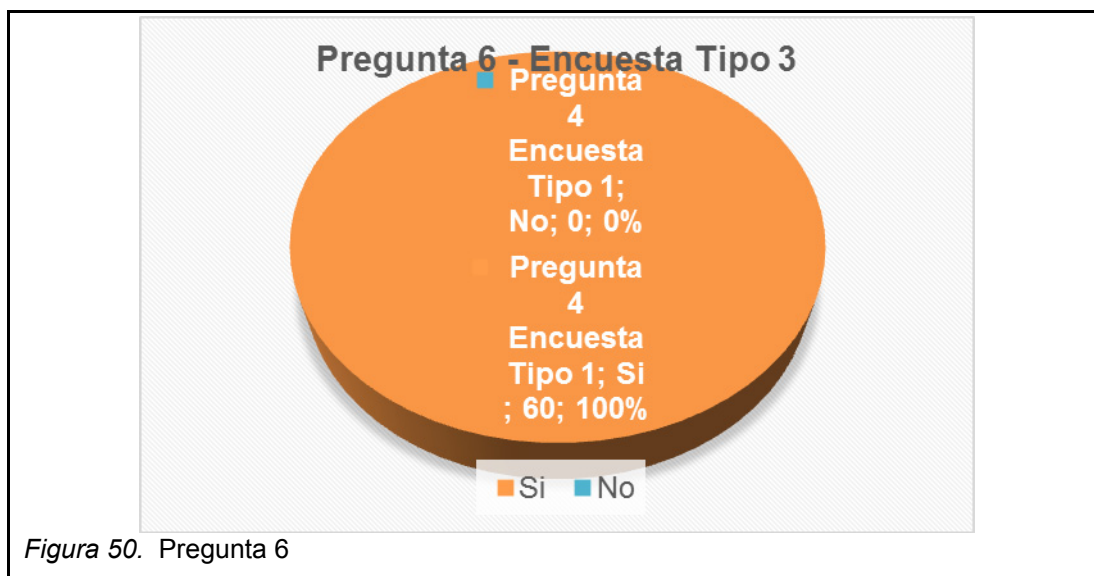
a) Si = 46 b) No = 14



Resultado: El 100% de estudiantes del campus Eco Park de la Universidad de las Américas, cree importante que este espacio arquitectónico debe mantener diferentes ambientes en el interior.

6. ¿Tiene conocimiento o ha visitado la panadería y pastelería el “Baguette”?

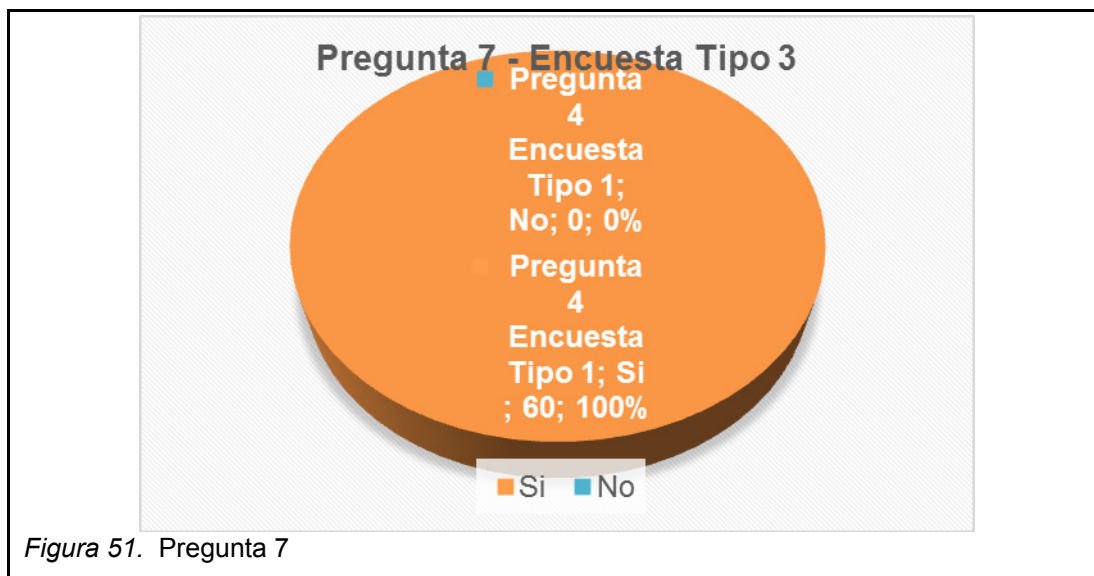
a) Si = 60 b) No = 0



Resultado: El 100% de estudiantes del campus Eco Park de la Universidad de las Américas, tiene conocimiento o ha visitado la panadería y pastelería el “Baguette”.

7. ¿A usted le llama la atención entrar a una cafetería cuando ve el interior del establecimiento a través de ventanas o puertas de vidrio?

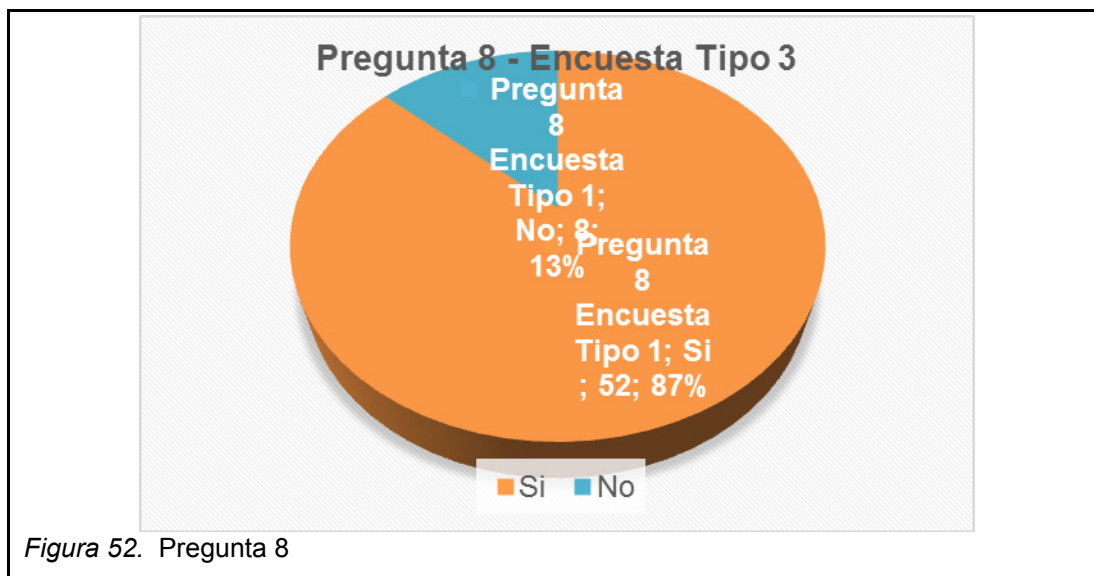
a) Si = 60 b) No = 0



Resultado: El 100% de estudiantes del campus Eco Park de la Universidad de las Américas, consideran que le llama la atención visualizar el interior del establecimiento a través de ventanas o puertas de vidrio.

8. ¿Le parece que para este entorno inmediato donde está localizada la propuesta interiorista esta deba adoptar un estilo orgánico moderno?

a) Si = 52 b) No = 8



Resultado: El 87% de estudiantes del campus Eco Park de la Universidad de las Américas, consideran que la propuesta interiorista debe adoptar un estilo orgánico moderno.

3.3 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

3.3.1 Conclusiones

- Podemos concluir que mediante los resultados de la encuesta tipo 1 a los clientes actuales de “Baguettería” en Cumbayá, indican un 87% creer en el uso de formas simples; el 73% no está de acuerdo con el mobiliario actual; la totalidad manifiesta que no hay claridad en la información de los productos; el 73% opina que la iluminación no resalta el local ni los productos; el 87% cree positivo el uso de material reciclado para implementación de mobiliario y que debe tener mejor accesibilidad; todos desean que los productos sean con ingredientes orgánicos.

Por lo que es evidente que existe una predisposición de los clientes a cambios de imagen de “Baguettería”, tanto en exhibidores, información, iluminación, mobiliario y productos.

- En la encuesta tipo 2 se concluye mediante las entrevistas efectuadas al personal del centro comercial sobre el local la “Baguettería”, indican que sería adecuado tener un espacio exclusivo de limpieza, empleando un espacio adecuado para el área caliente; proporcionando un mobiliario apropiado con espacio suficiente para exhibir los productos. Piensan que es mejor tener mesones de acero inoxidable lo cual transmite limpieza al momento de producir los alimentos. El 77% piensa que debe existir un diseño de interiores orgánico alternativo que muestre el cambio de imagen mediante colores neutros y materiales con texturas. Se concluye que las personas tienen una clara apreciación de lo que esperan visualizar en el interior de la cafetería.
- El posicionamiento está dado en base a la zona comercial universitaria que se presenta, pues el proyecto tendrá en su entorno cinco edificios de oficinas corporativas y un campus universitario el cual pertenecerá a la Universidad de las Américas; por lo que un estilo orgánico alternativo que supone modernidad, tecnología, comodidad mediante espacios amplios, luminosos, con líneas sencillas y formas simples justifiquen que el proyecto se enfoque en el confort que debe tener cada área de la cafetería el cual transmita una identidad propia. (Skyscraper City, s.f.)
- Se concluye que la nueva intervención interiorista potencializará la marca Baguette, transformando de manera objetiva espacios con elementos orgánicos y versátiles, los cuales permitan un modelo más representativo de la imagen de la empresa Baguette, mediante una propuesta de diseño interiorista funcional de vanguardia en beneficio de los clientes.

3.3.2 Recomendaciones y Aplicaciones

Después de haber realizado un diagnóstico del local comercial, su entorno, su clientela entre otros. Se recomienda tomar acciones en cada uno de los ítems planteados:

- Aplicar una arquitectura interior moderna orgánica alternativa con formas simples, colores luminosos, entre otros elementos que potencialicen una nueva imagen de “Baguetteria”.
- Se recomienda el uso de un interiorismo funcional el cual permite una integración con el entorno urbano.
- Se debe crear un ambiente temático orgánico que defina a la nueva propuesta arquitectónica "Baguetteria" manteniendo la trayectoria del Baguette.
- Se recomienda el uso de nuevas tecnologías para aplicarlas a exhibidores, puertas, logos, señalética y equipos visibles al público entre otros que permitan resaltar una tipología orgánica alternativa en el interiorismo.

3.4 VALIDACIÓN DE HIPÓTESIS

3.4.1 Elementos Investigativos bibliografía en Internet, Definición de Vanguardismo

“Características propias del estilo vanguardista:

El estilo vanguardista supone modernidad, tecnología, comodidad mediante espacios amplios, luminosos, con líneas sencillas y formas simples.

Conceptos propios del estilo vanguardista:

- A través del color podemos lograr espacios amplios con buena iluminación fomentando el paso y el reflejo de la luz.
- Las paredes del espacio deben ser preferiblemente blancas, destacando un color más llamativo con el que resalten elementos interiores.
- Elementos arquitectónicos interiores como mobiliario que tomen protagonismo dentro del espacio.
- Las tendencias de color más habituales en este estilo es combinar blancos y negros con un color más potente que destaque y de vida al espacio como un violeta, rojo o rosa.
- El mobiliario suele ser de aluminio, acero o PVC, aunque tampoco está del todo restringido el uso de los muebles en madera siempre y cuando sepan adaptarse a las líneas sencillas que caracterizan a este estilo.
- El mobiliario debe aportar un toque distintivo con estampados y texturas lisas.
- La buena organización es el punto básico de partida para un buen planteamiento”. (Ribelles, 2011)

3.4.2 Elementos Investigativos bibliografía en Internet, definición de Identidad e Imagen Corporativa

“Características propias de la Identidad Corporativa:

- La identidad corporativa es la percepción que la empresa tiene sobre sí misma en base a su accionar. No alude a lo material o tangible sino que

se centra en lo que la empresa es y pretende ser desde lo moral y lo filosófico.

- La identidad que tenga una empresa la hará singular, única y por ende, la distinguirá de otras empresas. (Malpeli, 2013)

Características propias de la Imagen Corporativa:

- Imagen corporativa busca coherencia y consistencia entre la identidad del sujeto y la imagen, que es lo que los demás perciben a través de los sentidos.
- Por imagen corporativa se entiende a la síntesis mental que las personas forman acerca de dicha empresa.
- Engloba todos los comportamientos de la empresa y la lectura que el público haga de la misma". (Malpeli, 2013)

Es importante enfatizar que no existe un concepto objetivo sobre la imagen ya que siempre es una interpretación de lo que se percibe por parte del público, la empresa debe manifestar coherencia en la imagen que proyecta ya que todos los actos que lleve a cabo son mensajes que percibe el público, mensajes que generan distintas percepciones y situaciones. Los públicos harán una lectura acumulativa de las distintas experiencias que tienen al tratar con la empresa, incluyendo la actitud de servicio del personal, si se sintieron cómodos en el lugar, la competencia profesional de quien los haya atendido, entre otros factores, resultando imprescindible que lo que la empresa comunique y la imagen que desee plasmar esté ligada y sea coherente con su identidad, no se trata de "parecer" o "aparentar" sino de verdaderamente ser y sentirse identificado con esta esencia. (Malpeli, 2013)

Se debe trabajar en la comunicación de la empresa a nivel tangible e intangible. Por ejemplo, las instalaciones edilicias, los artefactos que se emplean, la decoración son aspectos que deben guardar coherencia con respecto a lo que la empresa verdaderamente es y no sólo al rubro al que se dedica. Se puede tener un banco y necesitar proyectar una imagen de seriedad y confiabilidad pero se busca que los elementos tangibles estén ligados a ese banco puntualmente para que el público no lo perciba como un “adorno genérico” que puede encontrar en cualquier banco. Para esto es imprescindible desarrollar a fondo el concepto de identidad corporativa, otros aspectos tangibles incluyen la iluminación, el mobiliario, en general todo lo que está relacionado al interiorismo del espacio y como está concebido el espacio como tal. (Malpeli, 2013)

Es importante comprender que la imagen es un proceso acumulativo en base a las percepciones, son la información recopilada por los cinco sentidos y procesadas por el cerebro. Ninguna persona opera directamente con el mundo, sino que usa sus cinco sentidos para percibirlo y después convierte estas percepciones en palabras a través del pensamiento. Esto implica que mediante la percepción, la información y los mensajes que emanen de la empresa generarán resultados tanto positivos como negativos en los públicos. (Malpeli, 2013)

3.4.3 Ergonomía de Espacios y su Distribución

El espacio constituye el elemento principal, la base sobre la cual debe trabajarse. Los espacios y su distribución fijan el carácter del establecimiento comercial, por ello deben ser debidamente estudiados en cuanto a sus dimensiones y modo de distribución, adecuando un espacio que cumpla con los requerimientos funcionales e estéticos. (Nolasco, s.f.)

Se deben tomar en cuenta factores importantes que influenciarán en la funcionalidad de la Cocina:

- Temperatura
- Iluminación
- Humedad
- Frecuencia de uso
- Altura de los cielos
- Infraestructura del local
- Mobiliario

El desplazamiento dentro del establecimiento debe ser fácil y cómodo, disponiendo de pasillos amplios o suficientes para que puedan transitar por lo menos dos personas a la vez, tomando en cuenta las zonas de circulación con mayor flujo. La funcionalidad del mobiliario exige de cierto espacio que debe proveerse teniendo en cuenta que algunos muebles y equipos cuentan con puertas y cajones que hay que abrir. Para las tareas de mantenimiento y limpieza también se precisa de espacio donde almacenar.

Para el buen funcionamiento de la cocina se deben distribuir correctamente las zonas de trabajo, tomando en cuenta lo siguiente:

1. Recepción
2. Bodegas (cuartos fríos y bodegas de secos)
3. Posillería
4. Cocina caliente
5. Cocina fría
6. Salón
7. Estaciones de servicio
8. Zonas de basura y basureros

Adicionalmente tenemos que tomar en cuenta factores como el espacio en proporción para el buen desarrollo del trabajo dentro de la cocina, tomando en cuenta espacios como los de bodegas, recepción de materias primas y el área de posillería manteniendo una secuencia de lavado correcta. Es muy eficaz

examinar las condiciones de cada caso al aplicar los principios de la ergonomía para resolver o evitar problemas en el diseño, los elementos ergonómicos que se pongan en práctica en el establecimiento son esenciales pues su aportación es útil es para determinar qué cambios son necesarios y adecuados. (Sevilla, 2004)

Por este motivo se ha tomado al libro “Las dimensiones humanas en los espacios interiores”, Estándares de antropometría por Julius Panero y Martín Zelnik, como referente para desarrollar una propuesta con una ergonomía adecuada es los espacios que se necesitan para integrar esta propuesta interiorista. (Sevilla, 2004)

4 ESTUDIO DEL ENTORNO

4.1 ANÁLISIS DE LA UBICACIÓN, “BAGUETTERÍA”

Ubicación mediante google maps:

“La Baguettería” está localizada en la ciudad de Quito, al lado oriente del redondel del Ciclista en la unión con la avenida Simón Bolívar y la vía a Nayón, a pocos minutos de entidades educativas como el campus Eco Park de la Universidad de las Américas y entidades privadas que se encuentran dentro de las torres empresariales Eco Park.



Figura 53. Ubicación: “Baguettería”
Tomado de Google maps



Figura 54. Ubicación General: “Baguettería”
Tomado de Google maps

Leyenda:

- “Baguettería”
- Nayón
- Las Bromelias
- Av. Simón Bolívar
- Torres Empresariales Eco Park, Universidad de las Américas Eco Park
- Av. Granados
- Av. Eloy Alfaro
- Petrocomercial

4.2 ANÁLISIS VIAL Y PEATONAL DEL FUTURO PROYECTO, “BAGUETTERÍA”

La ruta para llegar a la “Baguettería”, tomando como referente el redondel del ciclista en la Avenida Gradados es muy sencillo, se toma la antigua vía a Nayón y antes del ingreso a la zona residencial Sierra del Moral se encuentra la edificación Torres Fed’s destacada por sus colores blanco con gris.

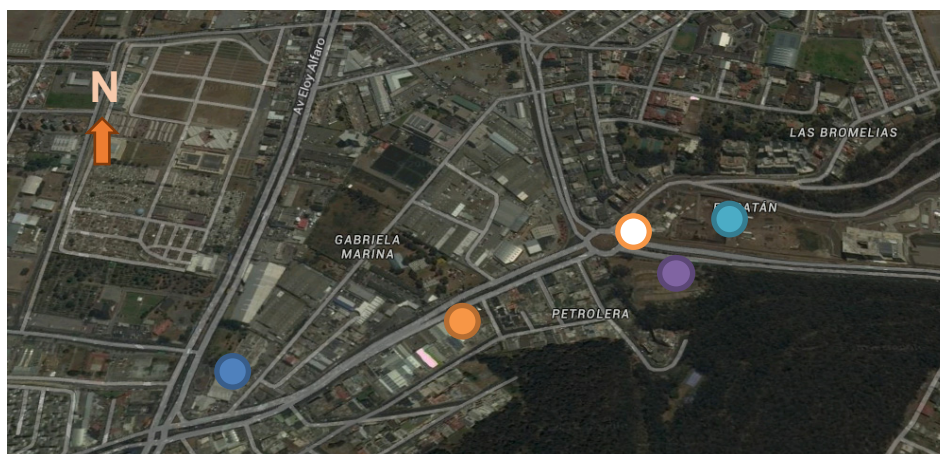


Figura 55. Ubicación Vial “Baguettería”
Tomado de Google maps

Leyenda:

- Avenida Granados, alto flujo y abundante tráfico.
- Simón Bolívar, alto flujo y abundante tráfico.
- Av. De las Azucenas, alto flujo y tráfico moderado.
- Nayón, flujo medio y tráfico bajo.
- La “Baguettería”, Torres Fed’s
- Redondel del Ciclista
- Proyecto Académico y empresarial Eco Park



Leyenda:

- Avenida Granados, alto flujo y abundante tráfico.
- Simón Bolívar, alto flujo y abundante tráfico.

- Eloy Alfaro, alto flujo y tráfico moderado.
- Nayón, flujo medio y tráfico bajo.
- “Baguettería”, Torres Fed’s
- Redondel del Ciclista
- Proyecto Académico y empresarial Eco Park



Leyenda:

- Estación Río Coca de la ECOVIA; Transporte público, Alto flujo de peatones.
- Terminal Terrestre Interparroquial Río Coca; Transporte público, Alto flujo de peatones.
- Eloy Alfaro; Parada de transporté Publico, Alto flujo de peatones.
- Av. De los Granados; Parada de transporté Publico, Alto flujo de peatones.
- “Baguettería”, Torres Fed’s
- Redondel del Ciclista
- Proyecto Académico y empresarial Eco Park
- Simón Bolívar; Parada de transporté Publico, Alto flujo de peatones.

4.2.1 Análisis del Entorno Empresarial y Comercial, de “Baguettería”

Descripción general del proyecto Eco Park:

El proyecto tendrá cinco edificios de oficinas corporativas y un campus universitario el cual pertenecerá a la Universidad de las Américas, las empresas que se ubicarán en esta zona serán PRONACA, Banco Promerica, Telefónica Movistar, Oleoducto de Crudos Pesados OCP, Empresa de Servicios Petroleros- Halliburton.

Para la ejecución del mismo el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito ha impuesto la ampliación de la vía a Nayón de 2 a 4 carriles, un intercambiador en el redondel del ciclista y la ampliación a 4 carriles de la Av. Simón Bolívar. (Sky Scraper City, 2014) (Noticias Quito, 2014)



Leyenda:

- “Baguettería”
- La Fybeca
- El Cyrano

- Av. Simón Bolívar
- Torres Empresariales Eco Park, Universidad de las Américas Eco Park
- Juan Marcett
- Car Wash
- Petrocomercial

4.2.2 Memoria Gráfica, Entorno Empresarial y Comercial, de “Baguettería”

- La Fybeca



Figura 59. Entorno Empresarial y Comercial: “Baguettería”, La Fybeca
(Tomado de Anuncios Clasificados en Quito, s.f.)

● Torres Empresariales Eco Park, Universidad de las Américas Eco Park



○ Juan Marcett



○ Car Wash



Figura 62. Entorno Empresarial y Comercial: “Baguettería”, Car Wash
Tomado de: Carwash

4.3 ANÁLISIS DEL CLIMA, ALTITUD Y TEMPERATURA DE LA EDIFICACIÓN DONDE SE PLANTEARA LA FUTURA PROPUESTA INTERIORISTA, “BAGUETTERÍA”

Quito, mantiene un clima variado debido al relieve montañoso que posee y a la influencia de la corriente fría de Humboldt en verano y a la cálida de El Niño en invierno, manteniendo un promedio de 21° C al mediodía a 7° C al anochecer con una altitud de 2.850 metros.

4.3.1 Asolamiento de la Edificación



Figura 63. “Baguettería” Asoleamiento
Tomado de Google maps

4.3.2 Promedio de Temperatura y Altitud



4.3.3 Promedio de la corriente del Viento



4.4 ANÁLISIS DE LA EDIFICACIÓN ACTUAL



Figura 66. Localización de la Edificación, Fachada Lateral

De localización estratégica dentro de la ciudad de Quito al lado oriente del redondel del Ciclista, a pocos minutos de conjuntos residenciales, entidades educativas y entidades privadas se encuentra el edificio Torres FED'S. Donde los dueños de la empresa Baguette con una trayectoria de 37 años, deciden adquirir dos locales comercial y una oficina con la necesidad de dar un giro de 180 grados a su imagen, ofreciendo al mercado productos orgánicos de calidad, por esta razón la propuesta a plantear permite realizar un re diseño interiorista el cual sea la nueva imagen de Baguette, dando paso a la realización de una cafetería, pastelería, panadería y delicatessen "Baguettería". Abasteciendo al sector con productos saludables de calidad, transmitiendo sensaciones únicas mediante un diseño interiorista que marque una identidad propia.

4.4.1 Memoria grafica de la Edificación Actual

La edificación está en un 90% terminaba, característica por una arquitectura moderna o contemporánea simplificando formas con el propósito de crear

espacios para la vida y actividad humana, mediante un equilibrio estético con espacios cubiertos donde la luz natural es incidente al igual que la aireación, en su construcción se combina acero inoxidable, vidrio, mármol, cerámica española, piso de bambú, paredes revestidas de gypsum con un completo equipamiento electrónico en cuanto a domótica, automatización y climatización.



Leyenda:

- Área para la **Intervención Interiorista y Re Diseño del “Baguette”**
- Paredes revestidas de Gypsum
- Incidencia de luz natural
- Tomas para luz led
- Puntos para Instalación de domótica y automatización
- Cielo raso revestido de Gypsum
- Cerámica Española



Leyenda:

- Área para la **Intervención Interiorista y Re Diseño del “Baguette”**
- Paredes revestidas de Gypsum
- Incidencia de luz natural
- Tomas para luz led
- Puntos para Instalación de domótica y automatización
- Cielo raso revestido de Gypsum
- Cerámica Española



Figura 69. Interior de la Edificación

Leyenda:

- Área para la **Intervención Interiorista y Re Diseño del “Baguette”**
- Paredes revestidas de Gypsum
- Incidencia de luz natural
- Tomas para luz led
- Puntos para Instalación de domótica y automatización
- Cielo raso revestido de Gypsum
- Cerámica Española



Figura 70. Ingreso Principal a la Edificación

Leyenda:












-  Ingreso al Lobby de la edificación
-  Vidrio
-  Mármol
-  Madera



Figura 71. Área peatonal de la Edificación

Leyenda:

-  Área para la **Intervención Interiorista y Re Diseño del “Baguette”**
-  Vidrio
-  Incidencia de luz natural
-  Ingreso principal a la edificación
-  Mármol
-  Cerámica española
-  Acero inoxidable

4.5 CONDICIONANTES Y DETERMINANTES

Tabla 12. Condicionantes y Determinantes

Condicionantes	Determinantes
Arquitectura Urbana	Estructura
Uso de materiales modernos que correspondan a una arquitectura moderna contemporánea	Entorno Urbano
Estilo e identidad potencializando la marca	Tipología Arquitectónica
Manejo de redes secundarias	Redes Primarias

Condicionantes:

- Para el desarrollo del proyecto es importante tener claro los condicionantes ya que se relacionan con la intervención interiorista, la arquitectura urbana sirve de estilo e identidad para el proyecto, reforzando al interiorismo con el uso de materiales y elementos constructivos modernos o contemporáneos, haciendo que el proyecto potencialice la marca de la empresa mediante elementos interioristas que permitan dar un giro al espacio comercial “La Baguettería”.

Determinantes:

- Los elementos determinantes son los que marcan la identidad del proyecto, por este motivo la estructura debe ser conservada, manteniendo una relación directa con el entorno urbano, el estilo arquitectónica del proyecto marca los espacios en los que se desarrolla el diseño, formando una identidad la cual responda a la nueva imagen que dará la empresa Baguette, respondiendo a un concepto integral de la edificación estableciendo “La Baguettería”.

4.5.1 Conclusiones

Se llega a la conclusión de acuerdo a la localización, que esta edificación aporta de manera positiva para el desarrollo del futuro proyecto potencializando y dando un giro completo a la marca y a la empresa Baguette, encontrándose en una zona urbana privilegiada por su entorno comercial y una diversidad de target, todo esto hace que el proyecto se desarrolle con el objetivo de crear una cafetería, panadería, pastelería y mini Marquet “La Baguettería”, con espacios que transmitan la esencia del proyecto y la tipología de identidad que se desea plantear. Tomando en cuenta que esta zona urbana se ha convertido en una zona residencial muy apetecible y a su vez requiere tener más variedad de servicios ya que mediante el campus Eco Park de la Universidad de Las Américas y las torres empresariales Eco Park cada vez este sector incrementara sus necesidades, manteniendo un target muy alto para cafetería, pastelería, panadería y delicatessen “La Baguettería”.

4.5.2 Aporte

La creación de un diseño que responda a las necesidades del usuario, mediante un re diseño interiorista, el uso de materiales actuales, preservando los elementos interioristas que reflejen la tipología y la esencia que desea transmitir “La Baguettería”, manejando un concepto que defina un estilo y una tipología de identidad la cual siga una secuencia de diseño en todos los espacios requeridos para el desarrollo del futuro proyecto “La Baguettería”.

5 CONCEPTUALIZACIÓN

5.1 CONCEPTO

Una franquicia comercial permite utilizar productos y/o servicios, bajo una marca de forma rentable bajo un pago mensual; un porcentaje de las ventas, entre otras opciones que favorece a ponerse un negocio posicionado en el mercado. Según Aldave, (2013, p. 11-12), la necesidad de las empresas por crecer y diversificarse desarrollo el sistema de franquicias que es una concesión, una patente, que regulada de acuerdo a la Ley de propiedad intelectual clarifica el objeto del contrato.

El producto debe satisfacer las necesidades del mercado. Con un formato profesional y visual de la empresa; con un crecimiento expansivo dentro del mercado. Las condiciones y determinantes de una franquicia es la identidad la cual se la representa por la marca, logo, patentes, señalética, tipografía, colores y elementos gráficos característicos. Por esta razón para la intervención interiorista y el rediseño de “Baguettería” se empleará el logo de la empresa como concepto generador de diseño. Manteniendo los 37 años de trayectoria y su posicionamiento del mercado.

Elemento conceptual presente en el proyecto interiorista esta guiado como idea de diseño, el elemento conceptual se ha abstraído de la imagen del logo del Baguette, tomando una abstracción geométrica la cual está plasmada en el proyecto de manera global dando patrones de geometría sustentable, generando un proyecto interiorista orgánico alternativo mediante materiales, formas y colores representativos, reflejando el tipo de productos que se ofrecen en “Baguetteria”.

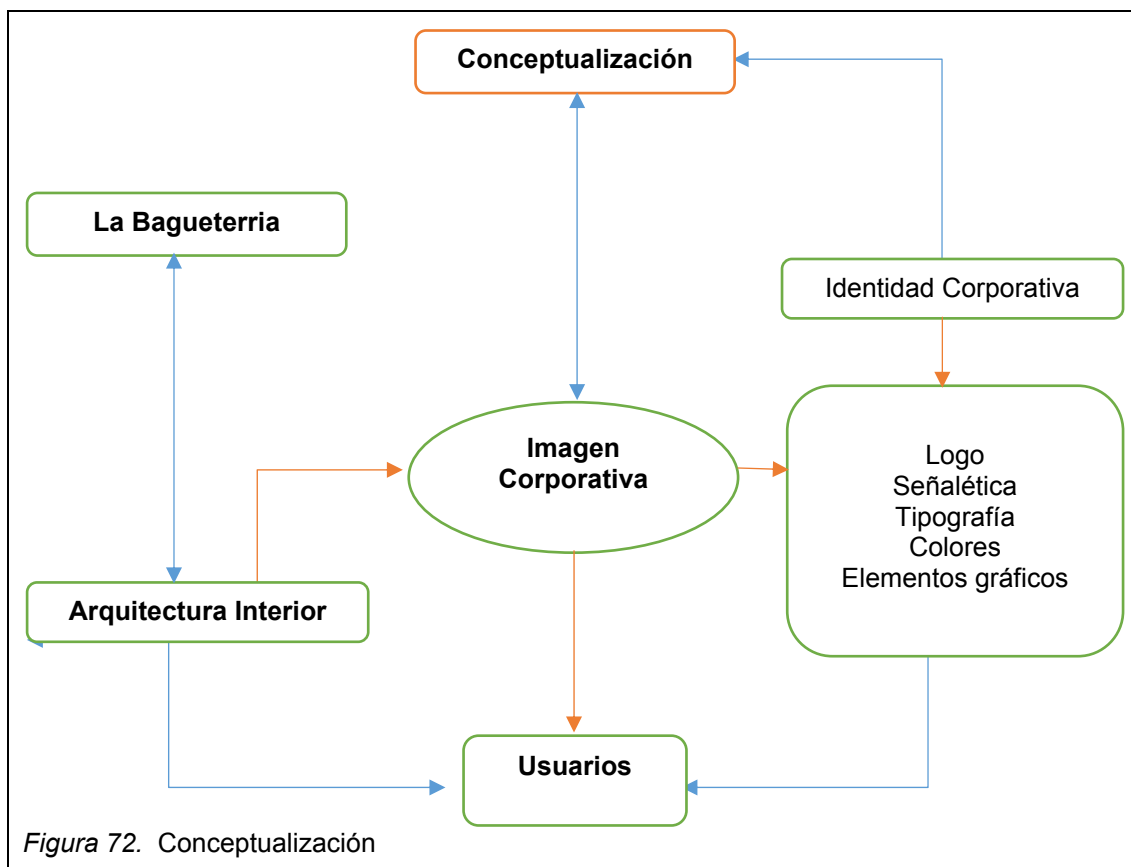


Figura 73. Conceptualización, Logo del Baguette y colores representativos, Tomado de Baguetterría, s.f.

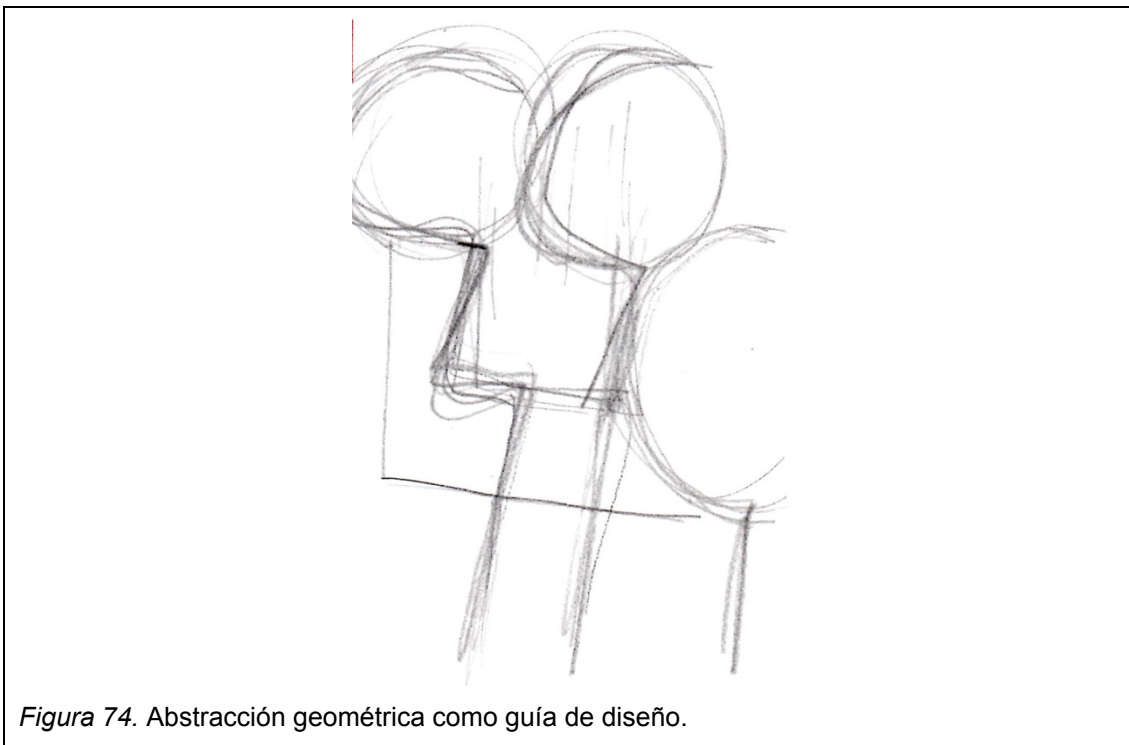


Figura 74. Abstracción geométrica como guía de diseño.



Figura 75. Conceptualización Señalética, Tipografía y colores representativos del Baguette Tomado de Baguetteria, s.f.



Figura 76. Conceptualización Elementos gráficos publicitarios de la Baguettería Tomado de Baguettería, s.f.

5.1.1 Conclusiones

La nueva intervención interiorista pretende potencializar la marca Baguette, transformando de manera objetiva espacios con elementos orgánicos y versátiles, los cuales permitan un modelo más representativo de la imagen de la empresa, mediante una propuesta de diseño interiorista funcional de vanguardia en beneficio de los usuarios, tomando como elemento generador de Diseño o concepto al logo de la empresa.

Esta propuesta interiorista de re diseño permitirá que esta zona residencial urbana mantenga a “Baguettería” con un gran flujo de usuarios, ya que las necesidades de consumo cada vez se incrementan y con la competencia del mercado adquiere versatilidad de productos. Esto lo logra mediante una misma imagen corporativa a la cual se le repotencia en un mercado acostumbrado a los productos y al servicio por más de 37 años.

Esta zona donde se llevara a cabo el futuro proyecto tiene un gran crecimiento poblacional, con un gran flujo de estudiantes y docentes que acuden al campus Eco Park de la Universidad de las Américas, sin olvidarnos los ejecutivos y personal que empezaran a laborar dentro de las torres empresariales Eco Park.

5.1.2 Aporte

Potencializar la marca de la empresa Baguette y en sí de “Baguetteria”, promete incorporar soluciones a la demanda manteniendo un ambiente correlacionado, moderno y orgánico, que pretende dar la importancia logística de acuerdo a las necesidades. Manejando nuevos sistemas arquitectónicos funcionales para realzar la identidad y la imagen de la empresa. Diseñando espacios que sirvan de modelos representativos de una cafetería, pastelería, panadería y delicatessen, con productos orgánicos, un lugar alternativo el cual mantenga una arquitectura interiorista de identidad.

5.2 PROGRAMACIÓN, CUADRO DE NECESIDADES, ACTIVIDADES Y ESPACIOS

Tabla 13. Cuadro de necesidades


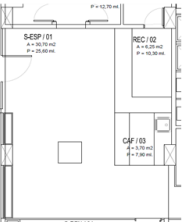
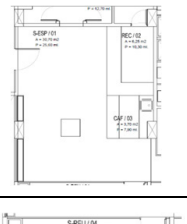

CUADRO DE NECESIDADES ACTIVIDADES Y ESPACIO



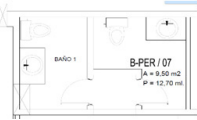
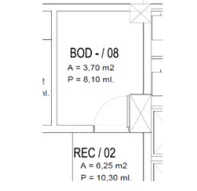
ZONA	CODIGO	ESPACIO	ACTIVIDADES	NECESIDADES
A D M I N I S T R A T I V A	S-ESP / 01	Sala de espera y estar	Recepcion de visitas, espera por atención	Sala de espera
	REC / 02	Recepcion	Comunicación organizacional	Recepcionista
	CAF / 03	Cafetería	Espacimientto del personal, cafetería	Cafetería personal administrativo
	S-REU / 04	Sala de reuniones	Comunicación organizacional	Sala de reuniones personal
	OFI / 05	Area de Oficinas	Actividades y componentes administrativos	Oficinas personal administrativo
	GER / 06	Gerencia	Manejo de utilidades, rentabilidad, toma de desiciones administrativas	Oficinal Gerente
	BAÑ-PER / 07	Baños personal	Area de aseo personal	Baños personal administrativo
	BOD / 08	Bodega	Guardar implementos y archivo de documentación	Bodega y archivo
A R E A D E R E S T A U R A N T E , I N G R E S O	ING / 01	Ingreso	Ingreso, circulación y transito de público en general, cobro de servicios	Ingreso público general
	PR-AL/02	Preparacion alimentos	Proceso de horneado de pan, galletería, alimentos de cafetería	Cocina y horneado
	CAF-I / 03	Degustación de alimentos	Servicio de cafetería al cliente	Cafetería - servicio al cliente interior
	CAF-E / 04	Degustación de alimentos	Servicio de cafetería al cliente	Cafetería - servicio al cliente exterior
	DELI / 05	Compra de alimentos	Adquisición de alimentos de primera necesidad	Delicatessen
	REST / 06	Degustación de platos a la carta	Servicio de alimentos a la carta preparados para el cliente	Restaurante
	BAR / 07	Degustacion de bebidas	Servicio de bar al cliente	Preparacion de bebidas con y sin alcohol al cliente
	TERR / 08	Degustación de platos a la carta	Servicio de alimentos a la carta preparados para el cliente	Restaurante, servicxio exterior (terrazza)
	BAT-SA / 09	Aseo y limpieza de clientes	Área de aseo y limpieza para los clientes Hombres y Mujeres	Baterias sanitarias H/M

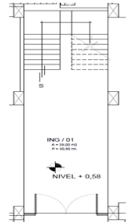


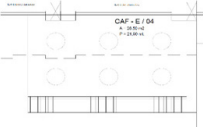
A R E A D E P R O D U C C I O N Y S E R V I C I O	TRAN / 01	Area de tránsito	Circulación de personal de servicio	Tránsito de personal
	PRO / 02	Preparación de productos	Área de lavado, procesado, proporcionado, empaçado y sellado de productos para ser almacenados en cuarto frío	Área de producción
	C-FRIO / 03	Preservación de alimentos	Almacenado y preservación de alimentos listos para procesar	Cuarto frío
	BOD / 04	Bodega	Bodega, almacenamiento de materiales	Bodega servicio
	BA / 05	Zona de personal de servicio	área de aseo, limpieza y cambio de ropa del personal de servicio con baños Hombres y Mujeres, área delicatessen y cefetería	Baterías sanitarias H/M lockers
	ACC / 06	Acceso segunda planta	Comunicación entre cafetería, delicatessen y restaurante segunda planta	Circulación de personal de servicio
	P-ALI / 07	Área de preparación de alimentos	Proceso de desempacado y preparación de los alimentos congelados para ser cocidos	Preparación de alimentos
	COC / 08	Área de cocinado	Cocinado y preparado de los alimentos solicitados por el cliente	Cocina
	DES-ALI / 09	Despachar los alimentos	Área en la que se proporciona, prepara y se organiza el despacho de los alimentos al cliente	Despacho de alimentos
	P-SER / 10	Almacenamiento de materiales y colocación de calefones	Área de almacenamiento de productos no perecibles y combustibles	Patio de servicio
	BAÑ-SER / 11	Baños servicio	Area de aseo personal de servicio	Baños personal servicio

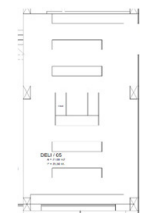

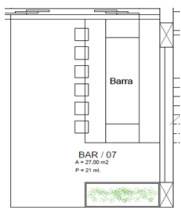
5.3 PROGRAMA ARQUITECTÓNICO


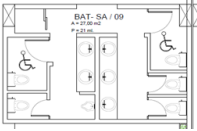
Tabla 14. Programa arquitectónico

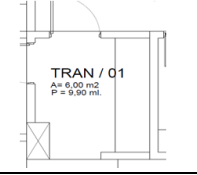
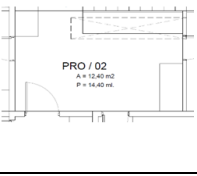
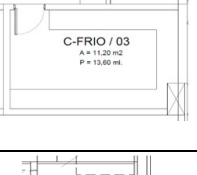
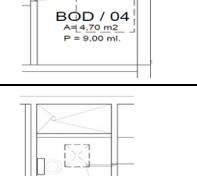
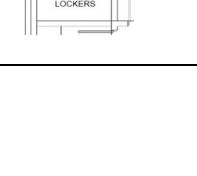
ZONA	CODIGO	NOMBRE DEL ESPACIO	ACTIVIDAD	USUARIO		EQUIPAMIENTO		REQUERIMIENTO ESPACIO MINIMO	INSTALACIONES NECESARIAS
				TIPO	CANTIDAD	FIJO	MOVIL		
ADMINISTRATIVA	S-ESP/01	SALA DE ESPERA	Recepcion de visitas, espera por atención	Empleado Administrativo	1	Divisiones Modulares	Sillones de espera, mesa de centro, jardineras		Iluminación natural Instalaciones sanitarias y agua potable Instalaciones eléctricas: tomacorrientes Interruptores, - teléfono Internet - Wifi Climatización Acustica, sistema de sonido Seguridad Señalética Luz programable Sistema contra incendios: Extinguidores
	REC / 02	RECEPCION	Organización de embarque y facturación	Empleado Administrativo Proveedores	1	Counters, División Modular; Archiveros	- Silla de trabajo - sillas, - archivadores		Iluminación artificial Instalaciones sanitarias y agua potable Instalaciones eléctricas: tomacorrientes Interruptores, - teléfono Internet - Wifi Climatización Acustica, sistema de sonido Seguridad Señalética Luz programable Sistema contra incendios: Extinguidores
	CAF / 03	CAFETERIA	Area de relajamiento personal	Empleado Administrativo	1	División modular	Cafeteria, fregadero platos, implementos oficina		Iluminación artificial Instalaciones sanitarias y agua potable Instalaciones eléctricas: tomacorrientes Interruptores, - teléfono Climatización Acustica, sistema de sonido Señalética Luz programable Sistema contra incendios: Extinguidores
	S-REU / 04	SALA DE REUNIONES	Comunicación Organizacional	Empleado Administrativo	6	Proyector o Infocus	- Mesa, - sillas, - archivadores		Iluminación artificial Instalaciones eléctricas: tomacorrientes Interruptores, - teléfono Internet - Wifi Climatización Acustica, sistema de sonido Seguridad Señalética Luz programable Sistema contra incendios: Extinguidores



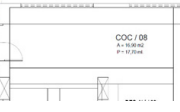
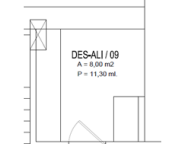


ZONA	CODIGO	NOMBRE DEL ESPACIO	ACTIVIDAD	USUARIO		EQUIPAMIENTO		REQUERIMIENTO ESPACIO MINIMO	INSTALACIONES NECESARIAS
				TIPO	CANTIDAD	FIJO	MOVIL		
I S T R A T I V A	OFI / 05	OFICINAS - AUXILIARES ADMINISTRATIVAS	Gestión, componentes administrativos	Empleado Administrativo Proveedores	1	División Modular; Archivadores	- Silla de trabajo - sillas auxiliares, - archivadores		Iluminación artificial Instalaciones eléctricas: tomacorrientes Interruptores, - teléfono Internet - Wifi Climatización Acustica, sistema de sonido Seguridad Señalética Luz programable Sistema contra incendios: extinguidor
	GER / 06	GERENCIA	Manejo, Rentabilidad financiera	Empleado Administrativo	1	Divisiones Modulares	Escritorio, - Silla de trabajo; - 2 Sillas auxiliares, - Archivador, -Sofá auxiliar		Iluminación natural Instalaciones sanitarias y agua potable Instalaciones eléctricas: tomacorrientes Interruptores, - teléfono Internet - Wifi Climatización Acustica, sistema de sonido Seguridad Señalética Luz programable Sistema contra incendios: Extinguidores
	BAÑ-PER/07	BAÑOS PERSONAL	Baterías sanitarias para el personal Administrativo con lockers	Empleado Servicio y limpieza	1	Lookers	Basureros móviles, equipos de aseo		Iluminación artificial Instalaciones eléctricas: tomacorrientes Internet - Wifi Seguridad Señalética Sistema contra incendios: extinguidor
	BOD / 08	BODEGA	Guardar archivos, implementos	Empleado Administrativo Proveedores	2	División Modular	Escritorio, - Silla de trabajo - archivadores		Iluminación artificial Instalaciones eléctricas: tomacorrientes Interruptores, - teléfono Internet - Wifi Climatización Seguridad Señalética Sistema contra incendios: extinguidor

ZONA	CODIGO	NOMBRE DEL ESPACIO	ACTIVIDAD	USUARIO		EQUIPAMIENTO		REQUERIMIENTO ESPACIO MINIMO	INSTALACIONES NECESARIAS
				TIPO	CANTIDAD	FIJO	MOVIL		
AREA DE INGRESOR	ING / 01	INGRESO CIRCULACION	Ingreso y circulación de clientes de cafetería, deicattessen y respaurante	Empleado, Cajera y de limpieza	2	Exhibidores de alimentos no perecibles, cubiculo para cajera, caja registradora, camaras de video vigilancia	Carro movil de acero inoxidable, basureros		Iluminación artificial Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Climatización Señalética Sistema contra incendios: Extinguidores Sistema de video-vigilancia
	PR-AL/02	PREPARACION DE ALIMENTOS	Area de preparacion de panadería, galletería, pastelería para la venta y consumo de la cafetería	Empleados auxiliares de cocina, maestro panadero	2	Mesones de acero inoxidable, estanterías, fregadero de platos, congelador, refrigerador	Carro movil, fragadero de platos, de acero inoxidable,		Iluminación natural Instalaciones sanitarias Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v - 330 v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Climatización Señalética Instalaciones de agua fría y caliente Sistema contra incendios: Extinguidores
	CAF-I /03	CAFATERIA INTERNA	Servicio y degustación de alimentos al cliente interior	Empleado, meseros	2	Mesas y sillas para degustación de alimentos, exhibidores de productos fríos, pantallas de televisión LED para público	Bandejas para transportación de productos terminados, canastillas, fundas para productos		Iluminación natural Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v. 330v. Cocina, horno Interruptores, tomacorrientes 110v. Señalética Sistema contra incendios: Extinguidores Instalaciones sanitarias Instalaciones de agua fría y caliente Instalaciones de sistema de gas para cocina Sistema de ventilación y evacuación de gases Tomacorrientes especiales en piso Filtro de agua para preparar alimentos
	CAF-E/04	CAFETERIA EXTERNA	Servicio y degustación de alimentos al cliente exterior	Empleado, meseros	2	Mesas y sillas para degustación de alimentos	Bandejas para transportación de alimentos preparados		Iluminación artificial Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v. 330v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Señalética Sistema contra incendios: Extinguidores Instalaciones sanitarias Instalaciones de agua fría y caliente

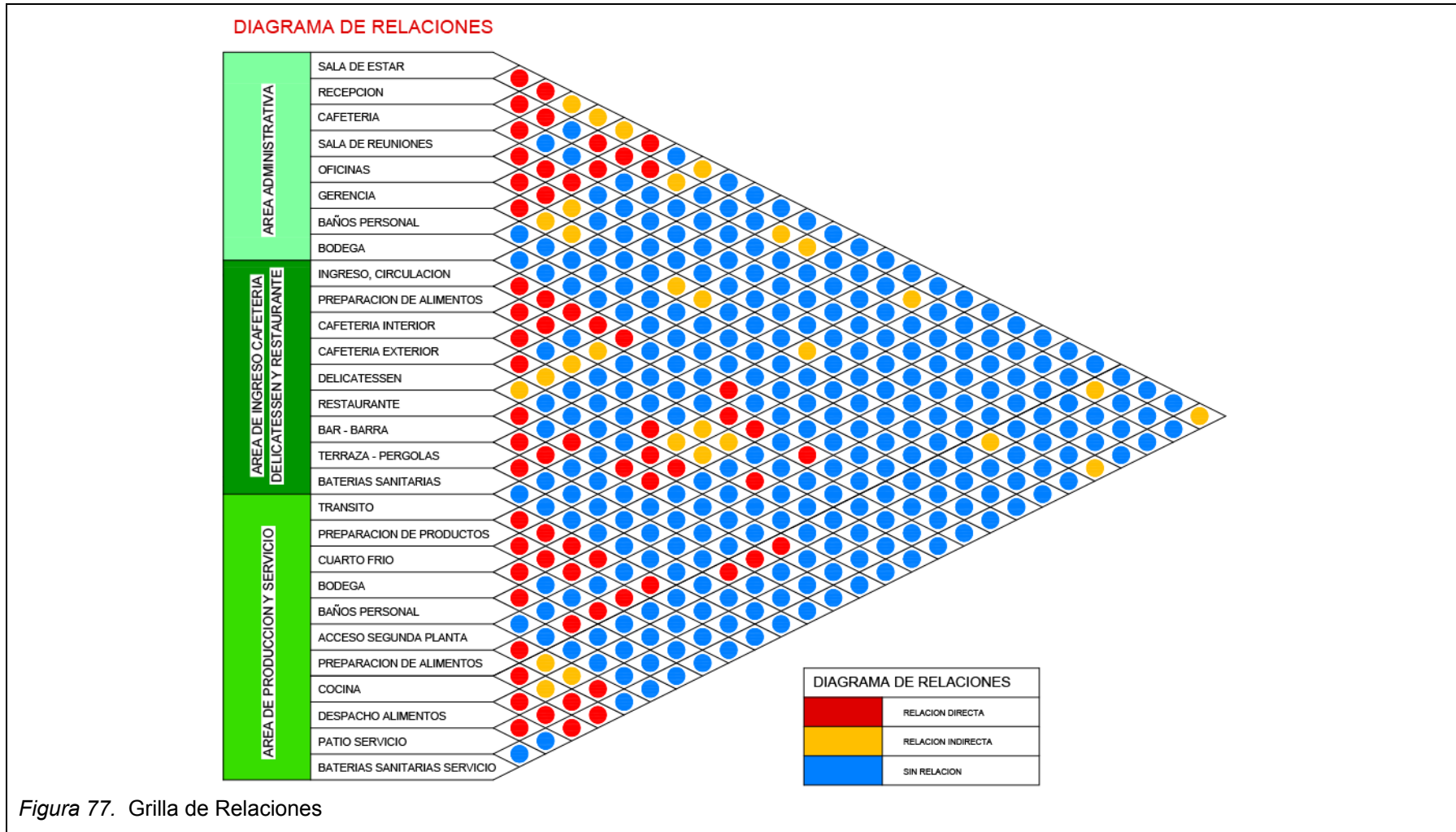
ZONA	CODIGO	NOMBRE DEL ESPACIO	ACTIVIDAD	USUARIO		EQUIPAMIENTO		REQUERIMIENTO ESPACIO MINIMO	INSTALACIONES NECESARIAS
				TIPO	CANTIDAD	FIJO	MOVIL		
CAFETERIA DELICATESSEN RESTAURANTE	DELI / 05	DELICATESSEN	Exhibición de productos alimenticios y de consumo masivo, zona de clientes	Empleado, cajera, usuario	3	Perchas modulaes de metal y madera para exhibición de productos, frigoríficos para productos fríos, bitrinas y estanterías para alimentos	Carrito para compras, canastillas, fundas de plástico para uso de clientes		Iluminación natural Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Señalética Sistema contra incendios: Extinguidores Climatización Tomacorrientes especiales en piso Sistema de iluminación programado Sistema de video-vigilancia
	REST / 06	RESTAURANTE	Servicio de alimentos preparados para el público y clientes en general	Empleado, meseros	6	Mesas y sillas para degustación de alimentos, pantallas de televisión LED para público	Carrito y bodegas para transportación de alimentos preparados para clientes		Iluminación natural Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Señalética Internet - Wifi Sistema contra incendios: Extinguidores Climatización Tomacorrientes especiales en piso Sistema de iluminación programado Sistema de video-vigilancia Sistema de televisión por cable Sistema de video-vigilancia
	BAR / 07	BAR	Degustación de clientes de bebidas alcoholicas, jugos, zona de relax	Empleado bar-man	1	Taburetes para degustación de bebidas, pantallas de televisión LED para público	Bandejas para transportación de bebidas		Iluminación natural Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Señalética Internet - Wifi Sistema contra incendios: Extinguidores Climatización Tomacorrientes especiales en piso Sistema de iluminación programado Sistema de video-vigilancia Sistema de televisión por cable Sistema de video-vigilancia

ZONA	CODIGO	NOMBRE DEL ESPACIO	ACTIVIDAD	USUARIO		EQUIPAMIENTO		REQUERIMIENTO ESPACIO MINIMO	INSTALACIONES NECESARIAS
				TIPO	CANTIDAD	FIJO	MOVIL		
E S E N Y	TERR / 08	TERAZA - PERGOLAS	Servicio de alimentos preparados para el público y clientes en general	Empleado, meseros	6	Mesas y sillas para degustación de alimentos, pantallas de televisión LED para público	Carrito y bodegas para transportación de alimentos preparados para clientes		Iluminación natural Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Señalética Internet - Wifi Sistema contra incendios: Extinguidores Climatización Tomacorrientes especiales en piso Sistema de iluminación programado Sistema de video-vigilancia Sistema de televisión por cable Sistema de video-vigilancia
	BAT-SA / 09	BATERIAS SANITARIAS	Baterías sanitarias para público en general, tanto hombres como mujeres con lockers	Empleado de limpieza	1	Baterías sanitarias hombres y mujeres	Basureros móviles, equipos de aseo		Iluminación artificial Instalaciones sanitarias Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v Interruptores, tomacorrientes 110v. Señalética Sistema contra incendios: Extinguidores Instalaciones de agua fría y caliente

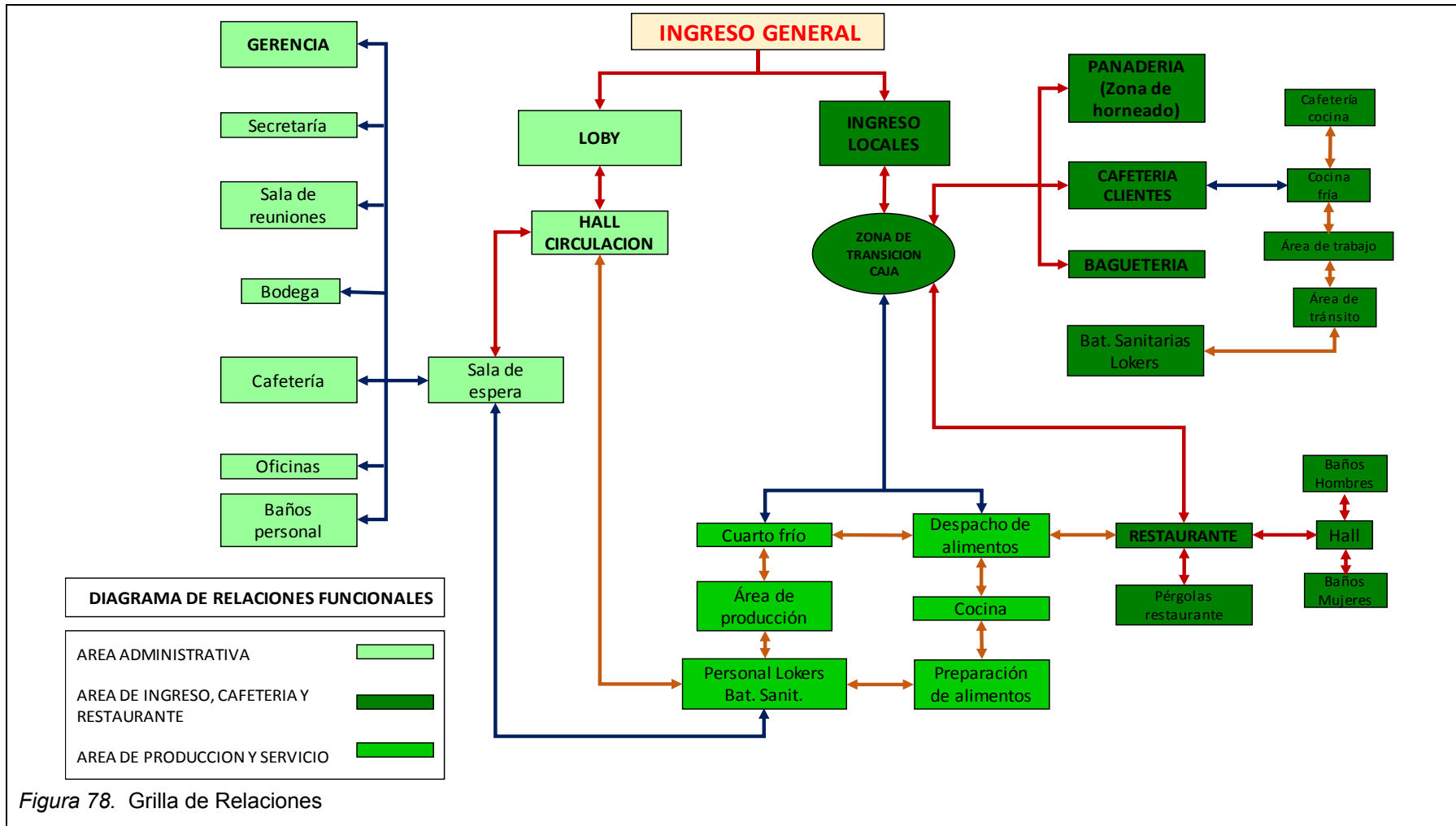
ZONA	CODIGO	NOMBRE DEL ESPACIO	ACTIVIDAD	USUARIO		EQUIPAMIENTO		REQUERIMIENTO ESPACIO MINIMO	INSTALACIONES NECESARIAS
				TIPO	CANTIDAD	FIJO	MOVIL		
AREA DE PRODUCCION	TRAN / 01	AREA DE TRANSITO	Area de circulación y tránsito entre delicatessen y producción	Empleado Servicio y limpieza	1	Divisiones modulares en acero inoxidable	Carro movil de acero inoxidable		Iluminación artificial Instalaciones sanitarias Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220 v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Climatización Señalética Sistema contra incendios: Extinguidores
	PRO / 02	AREA DE PRODUCCION	Espacio para la manipulación de los alimentos, lavado, preparado, porcionado, empacado y almacenado para el consumo posterior	Empleados auxiliares de cocina	2	Mezones de trabajo en acero inoxidable, fregadero industrial, estanterías	Carro movil de acero inoxidable, basureros		Iluminación artificial Instalaciones sanitarias Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v - 330 v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Climatización Señalética Sistema contra incendios: Extinguidores Sistema de ventilación Instalaciones de agua fría y caliente
	C-FRIO / 03	CUARTO FRIO	Preservación en frío, retraso de actividad microbionica	Empleados Administrativos, Proveedores	1	Divisiones modulares en acero inoxidable	Carro movil de acero inoxidable		Iluminación artificial Instalaciones sanitarias Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v - 330 v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Climatización Señalética Sistema contra incendios: Extinguidores
	BOD / 04	BODEGA	Espacio para guardar los utiles de aseo y limpieza de toda el área de producción, cafetería, baguetería y restaurante	Empleado	1	Estanterías para almacenamiento de materiales de aseo y limpieza	Equipos para aseo y limpieza móviles		Iluminación artificial Instalaciones eléctricas: interruptor Interruptores, tomacorrientes 110v. Sistema contra incendios: Extinguidores
	BA / 05	BATERIAS SANITARIAS	Baterías sanitarias para el personal de producción, baguetería y delicatessen, tanto hombres como mujeres con lockers	Empleado de limpieza	1	Gabinetes metálicos Lokers para personal, baterías sanitarias hombres y mujeres	Basureros móviles, equipos de aseo		Iluminación artificial Instalaciones sanitarias Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v Interruptores, tomacorrientes 110v. Señalética Sistema contra incendios: Extinguidores Instalaciones de agua fría y caliente

ZONA	CODIGO	NOMBRE DEL ESPACIO	ACTIVIDAD	USUARIO		EQUIPAMIENTO		REQUERIMIENTO ESPACIO MINIMO	INSTALACIONES NECESARIAS
				TIPO	CANTIDAD	FIJO	MOVIL		
C C I O N Y S E R V I C I O	ACC / 06	ACCESO SEGUNDA PLANTA	Grada de acceso y circulación entre piso de producción y cocina de restaurante	Empleado de limpieza	1	Gradas de estructura metálica	Gabetas para transporte de productos preparados		Iluminación natural Instalaciones sanitarias Instalaciones eléctricas: Interruptores, tomacorrientes 110v. Señalética Sistema contra incendios: Extinguidores
	P-ALI / 07	PREPARACION DE ALIMENTOS	Area directamente comunicada con el cuarto frío y producción, espacio para desempacar los alimentos y prepararlos para su cocción	Empleados auxiliares de cocina	2	Mesones de acero inoxidable, estanterías, fregadero de platos, congelador, refrigerador	Carro movil de acero inoxidable,		Iluminación natural Instalaciones sanitarias Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v - 330 v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Climatización Señalética Instalaciones de agua fría y caliente Sistema contra incendios: Extinguidores
	COC / 08	COCINA	Cocción de los alimentos y productos que vienen del área de preparación	Empleados, Chef, cocinero y auxiliar de cocina	3	Mesones de acero inoxidable, cocina industrisl, horno, microhondas, freidoras, extractores de jugo, cafetera, sandwichera,	Carro movil de acero inoxidable, basureros y equipos de limpieza móviles		Iluminación natural Instalaciones sanitarias Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v - 330 v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Climatización Señalética Instalaciones de agua fría y caliente Sistema contra incendios: Extinguidores
	DES-ALI / 09	DESPACHO DE ALIMENTOS	Area en la que se despacha los alimentos al restaurante	Empleados, meseros	3	Mesones de acero inoxidable, vajilla, (platos, basos, cubiertos, tarrinas desechables), servilletas, manteles	Carro movil de acero inoxidable, basureros y equipos de limpieza móviles		Iluminación natural Instalaciones sanitarias Instalaciones eléctricas: Interruptores, tomacorrientes 110v. Climatización Señalética Instalaciones de agua fría y caliente Sistema contra incendios: Extinguidores
	P-SER / 10	PATIO DE SERVICIO	Espacio para almacenamiento de productos no perecibles y que pueden estar a la interperie	Empleado de limpieza	1	Estanterías para almacenamiento de materiales varios, calefones, centralina de gas	Carro movil de acero inoxidable		Iluminación natural Instalaciones sanitarias Instalaciones eléctricas: Tomacorrientes 220v - 330 v. Interruptores, tomacorrientes 110v. Señalética Sistema contra incendios: Extinguidores Instalaciones de agua fría y caliente
	BAÑ-SER/11	BAÑOS PERSONAL DE SERVICIO	Baterías sanitarias para el personal de restaurante, tanto hombres como mujeres con lokers	Empleado de limpieza	1	Gabinetes metálicos Lokers para personal, baterías sanitarias hoimbres y mujeres	Basureros móviles, equipos de aseo		Iluminación artificial Instalaciones sanitarias y agua potable Instalaciones eléctricas: tomacorrientes Interruptores, - teléfono Climatización Acustica, sistema de sonido Señalética Luz programable Sistema contra incendios: extinguidor

5.4 GRILLA DE RELACIONES



5.5 DIAGRAMA DE RELACIONES FUNCIONALES



5.6 DIAGRAMA DE FLUJOS

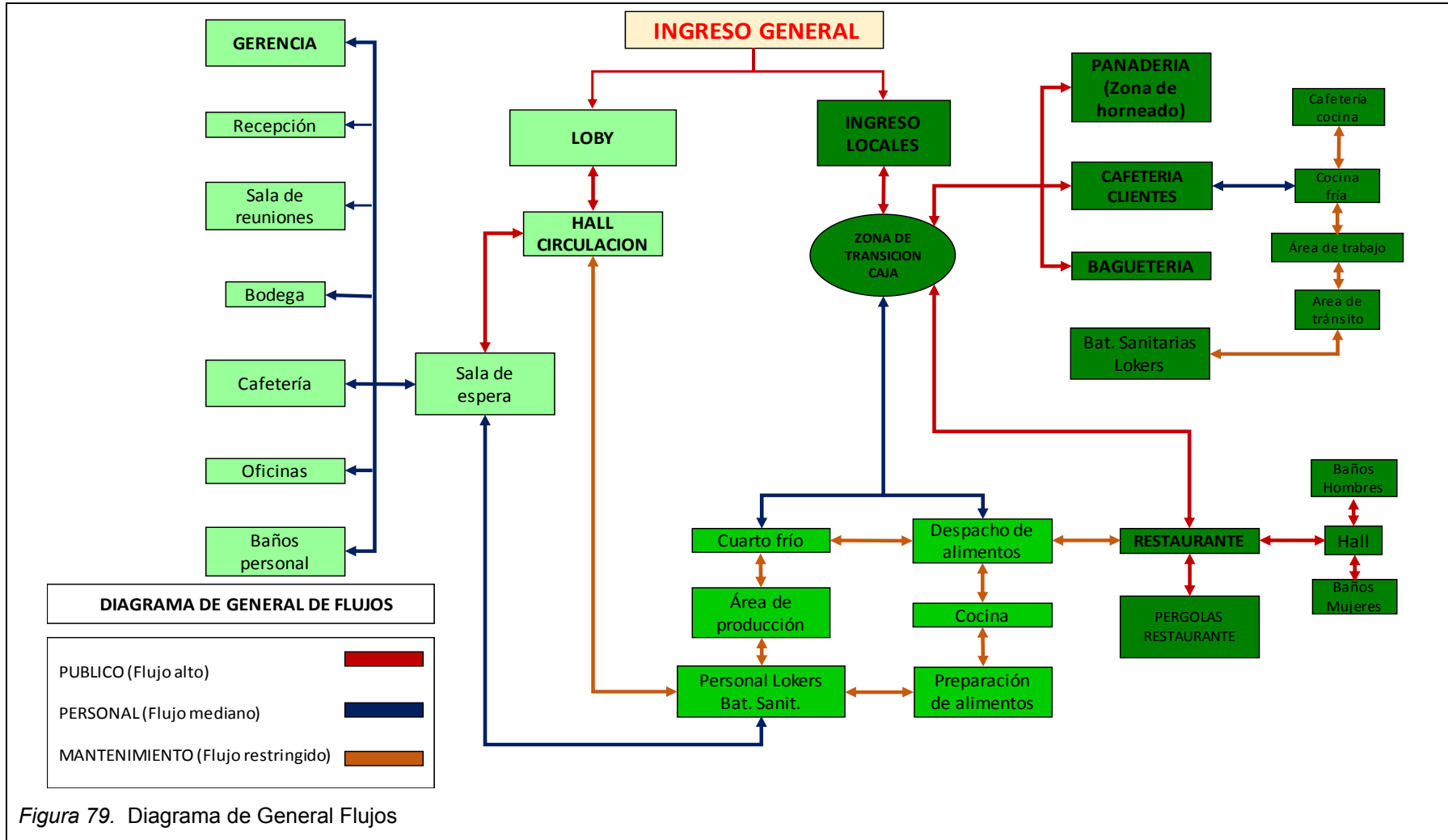
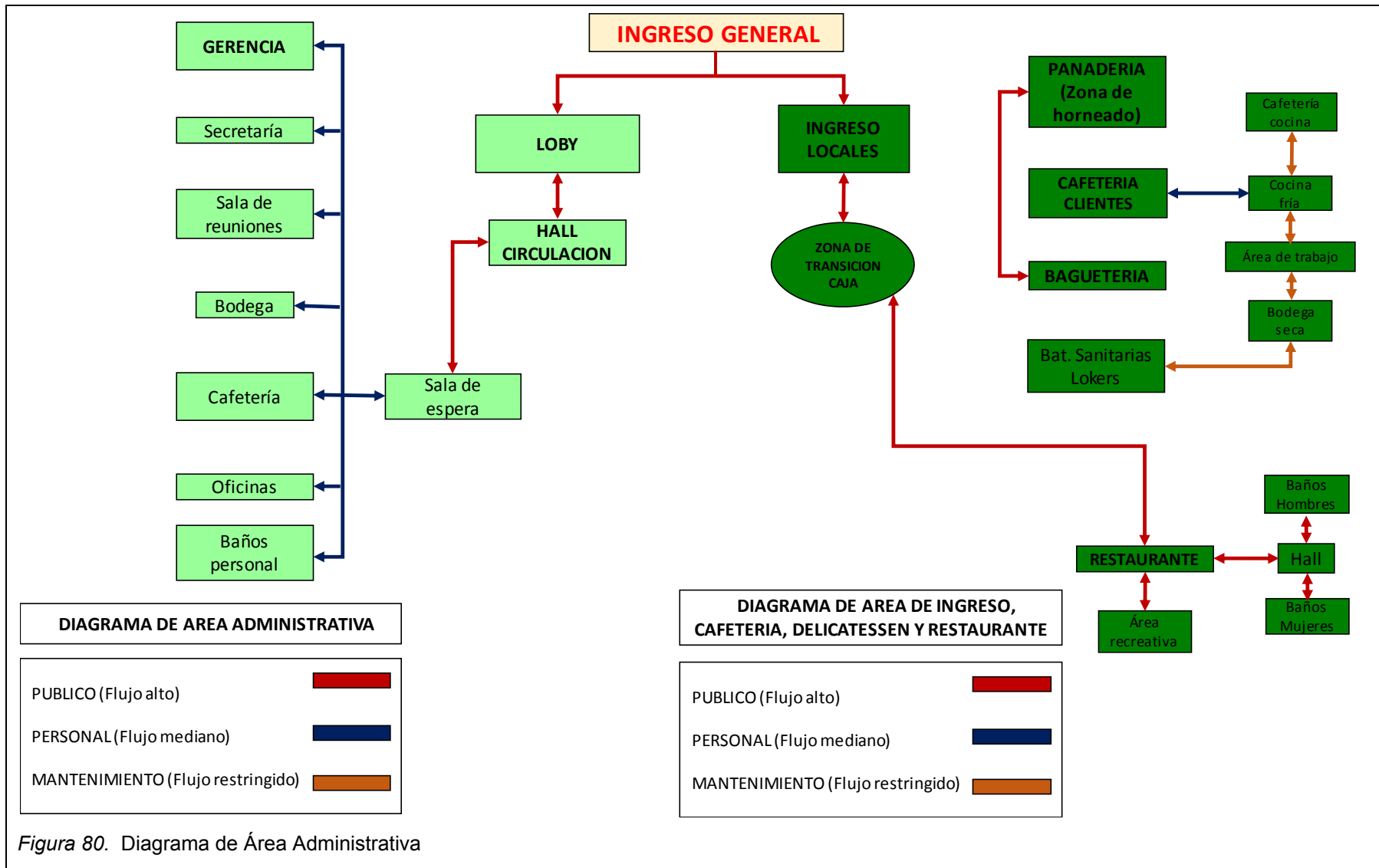


Figura 79. Diagrama de General Flujos



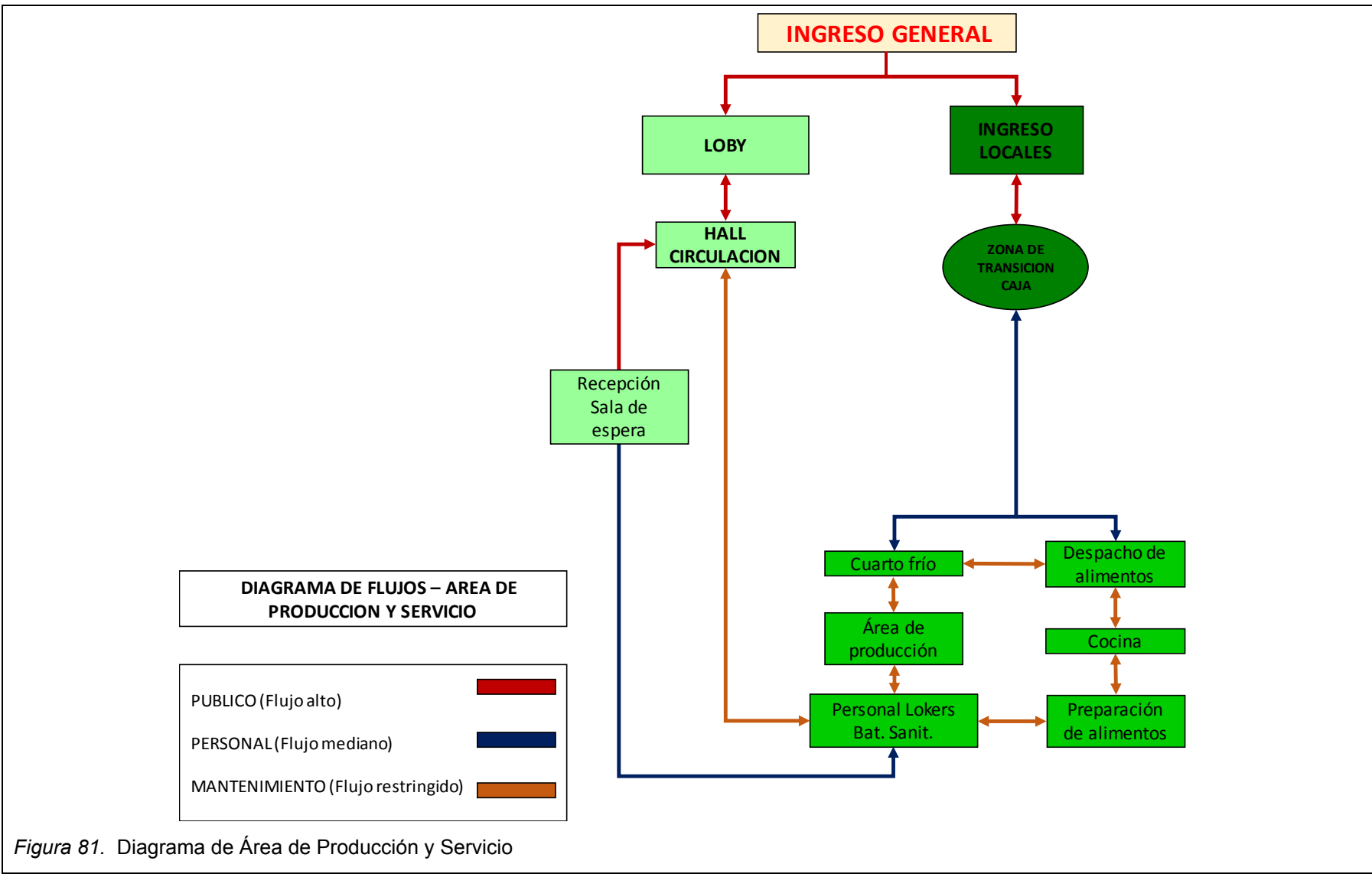


Figura 81. Diagrama de Área de Producción y Servicio

5.7 ZONIFICACIÓN Y PLAN MASA

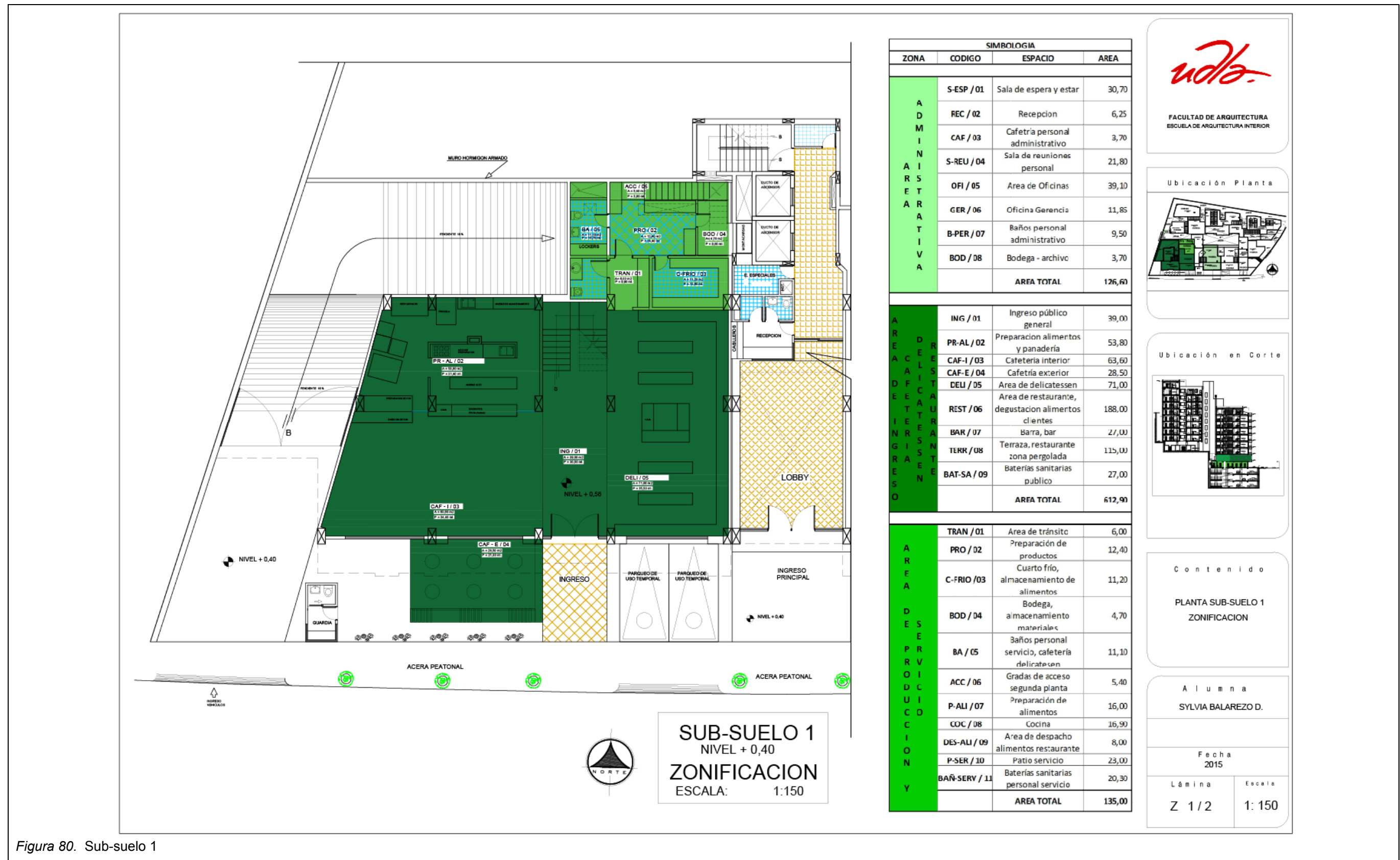


Figura 80. Sub-suelo 1

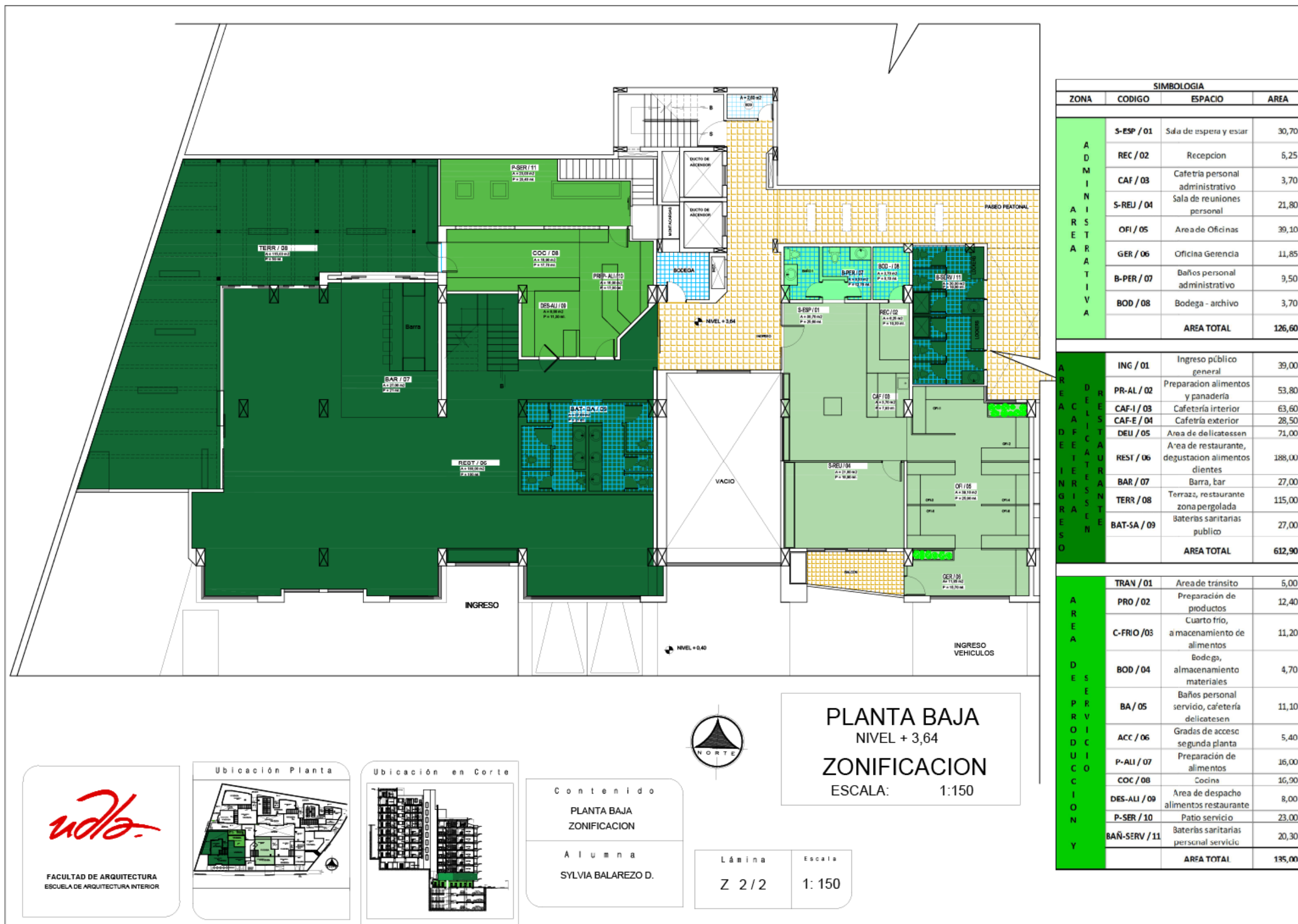


Figura 81. Planta baja

REFERENCIAS

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA. (s.f.). *Reglamento para otorgar permisos de funcionamiento*. Recuperado el 2 de noviembre de 2014, de <http://www.quito, Distrito Metropolitano.com>
- Agencia Pública de Noticias de Quito. (s.f.). *Se aprueba proyecto para complejo universitario*. Noticias Quito. Territorio.
- Aldave, M. (2013). *Franquicias una Perspectiva Mundial*. México D.F., México: FCA UNAM
- Anuncios Clasificados en Quito. (s.f.). *Locales Sector Av. De Los Granados*. Recuperado el 9 de noviembre de 2014, de http://quito-pichincha.anunico.ec/anuncio-de/locales_oficinas_consultorios/arriendo_locales_sector_ave_de_los_granados-9306840.html
- Ashton, J. (1904). *The History of Bread from Pre-historic to Modern Times*. Pan#cite_note-Beth-1
- Baguette. (s.f.). *Intervención Interiorista*. Recuperado el 29 de octubre de 2014, de <http://www.baguette.com>
- Belderok, B., Mesdag, H. & Donner, S. (2000). *Bread-Making Quality of Wheat*. Recuperado el 24 de octubre de 2014, de <http://es.wikipedia.org/wiki/Triticum#CITAREFBelderokMesdagDonner2000>
- Blog de Diseño. (s.f.). *Interiorismo*. Recuperado el 11 de noviembre de 2014, de <http://blogdeldiseno.com/?s=zwei&searchsubmit=>
- Bomberos Quito. (s.f.). *Solicitud de servicios*. Recuperado el 2 de noviembre de 2014, de <http://www.bomberosquito.gob.ec/images/pdf/comunicacion/solicitudservicios.pdf>
- Buenas Tareas. (s.f.). *Historia de la Pastelería*. Recuperado el 30 de octubre de 2014, de www.buenastareas.com/ensayos/historia-de-la-pasteleri/1013200.html
- Carwash de la Granados. (s.f.). *Carwash*. Recuperado el 9 de noviembre de 2014, de <http://www.carwash.nicotinamedia.com/images/007gra.jpg>
- Cendrero, O. (1938). *Nociones de historia natural*. Recuperado el 25 de octubre de 2014, de [Triticum#CITAREFBelderokMesdagDonner2000](http://www.buenastareas.com/ensayos/historia-de-la-pasteleri/1013200.html)
- Ching, F. (2011). *Diseño de Interiores: Un manual*. Barcelona, España: Gustavo Gili.

- Club Ensayos. (s.f.). *Historia de la panadería*. Recuperado el 26 de octubre de 2014, de <https://www.clubensayos.com/Temas-Variados/Historia-De-La-Panaderia/503590.html>
- Comparar y Comprar. (s.f.). *Ayuda para comprar panificadora kenwood*. Recuperado el 26 de octubre de 2014, de <http://compararcomprar.com/panificadoras>
- Construbal. (s.f.). *Construbal*. Recuperado el 10 de marzo de 2015 de <http://www.construbal.com/2013-04-23-21-02-59.html>
- Corporacion Ecuatoriana de Servicios de Desarrollo Empresarial - CESDE. (s.f.). *Patente Municipal*. Recuperado el 2 de noviembre de 2014, de <http://cesdecorp.org/2013/02/02/patente-municipal>
- Definición ABC. (s.f.). *Panadería*. Recuperado el 1 de noviembre de 2014, de <http://www.definicionabc.com/general/panaderia.php>
- Derecho Ecuador. (s.f.). *Informe de Regulación Metropolitana*. Recuperado el 1 de noviembre de 2014, de www.derechoecuador.com
- Dupaigne, B. (1999). *The history of bread*. New York: Harry N. Abrams, Publishers.
- EPMDUQ. (s.f.). *Normativas del Municipio, Distrito Metropolitano de Quito*. Recuperado el 2 de noviembre de 2014, de <http://epmduq.gob.ec>
- Escrivá, J. & Clark, F. (2010). *Como aplicar el merchandising en mi establecimiento*. Galicia: Gifesudio. Recuperado de <http://www.mediafire.com/view/95odsxaksvg2dvx/Como-aplicar-merchandising.pdf>
- FAO. (s.f.). *Food and agriculture organization of the United Nations*. Recuperado el 25 de octubre de 2014, de <http://www.fao.org/home/en/>
- Foros Ecuador. (s.f.). *Requisitos LUAE*. Recuperado el 2 de noviembre de 2014, de <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/tramites/4403-requisitos-luae>
- Gibbs, J. (2009). *Diseño de interiores: Guía útil para estudiantes y profesionales*. Barcelona, España: Gustavo Gili.
- Grupo Crisol. (s.f.). *La Pastelería Historia*. Recuperado el 30 de octubre de 2014, de <http://www.grupocrisol.com/sugerencias/pasteleria/la-panaderia-un-oficio-con-historia>
- Guías Bicalgalicia. (2010). *Como aplicar el merchandising en mi establecimiento*. Recuperado el 10 de marzo de 2015 de <http://www.mediafire.com/view/95odsxaksvg2dvx/Como-aplicar-merchandising.pdf>

- Hensperger, B., Williams, C., & Barnhurst, N. (2002). Bread. Recuperado el 3 de Abril de 2015, de http://es.wikipedia.org/wiki/Pan#cite_note-Beth-1
- Hernández, D. (2012). *El pan: Un nuevo concepto*. Recuperado el 11 de noviembre de 2014, de <http://www.emecubica.net/index.php/nggallery/slideshow?p=1062>
- Jacob, E. (1997). *Six Thousand Years of Bread: Its Holy and Unholy History*. New York, Estados Unidos: Lyons & Burford.
- Kaiser, E. (s.f.). *Historia de la Panadería*. Recuperado el 30 de octubre de 2014, de <http://kaizerezequiel.webnode.mx/apuntes/historia-de-la-panaderia>
- Kent, N. (1966). *Technology of Cereals with special reference to wheat*. New York, Estados Unidos: Pergamon Press.
- Malpeli, L. (2013). *Los Negocios y Management*. Recuperado el 1 de 12 de 2014, de <http://negociosymanagement.com.ar/?p=4020>
- Martínez, P. (2013). *Ponga en orden su panadería*. Recuperado el 2 de noviembre de 2014, de http://www.catering.com.co/ediciones_catering/edicion5/organizarpanaderia.pdf
- McGee, H. (2004). *On Food and Cookin: The Science and Lore of the Kitchen*. New York, EE.UU.: Scribner.
- Ministerio de Salud de la Provincia de Pichincha. (s.f.). *Área de Salud de la Provincia de Pichincha*. Recuperado el 2 de noviembre de 2014, de <http://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/07/requisitos-para-permisos-de-funcionamiento.pdf>
- Monroig, M. (s.f.). *Historia del Café*. Recuperado el 30 de octubre de 2014, de <http://academic.uprm.edu/mmonroig/id50.htm>
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. (s.f.). *Anexo Normas de Arquitectura y Urbanismo-0172*. Recuperado el 2 de noviembre de 2014, de <http://es.scribd.com/doc/134008427/Anexo-Normas-de-Arquitectura-y-Urbanismo-0172#scribd>
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. (s.f.). *Búsqueda de predios - Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo (ICUS)*. Recuperado el 9 de noviembre de 2014, de <https://pam.quito.gob.ec/SuimICUS-war/icus/buscarPredio.aspx>
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. (s.f.). *Servicios Ciudadanos*. Recuperado el 2 de noviembre de 2014, de <https://pam.quito.gob.ec/SitioMovil/Educate6.aspx>


- Naum, J. (1950). *The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans*. St. Catherine Press.
- Nescafe. (s.f.). Recuperado el 30 de octubre de 2014, de <http://www.nescafe.com/coffee-house-es-mx.axcms>
- Nolasco, R. (s.f.). *Disposición de la Planta*. Recuperado el 1 de noviembre de 2014, de <http://www.arqhys.com/arquitectura/arquitectonicas-plantas.html>
- Noticias Quito. (s.f.). Recuperado el 15 de enero de 2015, de <http://www.noticiasquito.gob.ec>
- Panadería Universal. (s.f.). *Historia del pan*. Recuperado el 10 de marzo de 2015 de <http://panaderiauniversalmisena.blogspot.com/search?q=historia+del+pan>
- Real Academia Española. (s.f.). *Diccionario de la lengua española*. Recuperado 1 de noviembre de 2014, de <http://lema.rae.es/drae/?val=apartotel>
- Real Academia Española. (s.f.). *Diccionario Real Academia Española*. Recuperado el 1 de noviembre de 2014, de <http://lema.rae.es/drae/?val=cafeteria>
- Revista Emprendedores. (s.f.). *Emprendedores*. Recuperado el 30 de octubre de 2014, de <http://www.emprendedores.es/crear-una-empresa/plan-de-negocio-tienda-delicatessen>
- Ribelles, T. (2011). *Diseño, Estilo Moderno*. Recuperado el 1 de diciembre de 2014, <http://interiorismos.com/el-estilo-vanguardista/#ixzz3JeQaYBZQ>
- Ritchie, C. (1997). *Comida y civilización: de cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*. Editorial Atalaya.
- Ruiz, R. (1981). *Cultivo del Trigo y la Cebada: Temas de Orientación Agropecuaria*. Santa Fé de Bogotá, Colombia: Facultad Agronomía, Universidad Nacional. Palmira.
- Salvat Editores. (s.f.). *Diccionario enciclopédico Salvat básico*. Barcelona, España.
- Sevilla, J. (2004). *Las características y necesidades del diseño de la cocina*. En Asesoría y planificación gastronómica. Ristra.
- Simple Newz. (2014). *Your Social News Reader*. Recuperado el 9 de noviembre de 2014, de <http://simplenewz.com/2014-10-17/Mainstream/feed/19681>

- Skyscraper City. (s.f.). *Proyecto Ecopark UDLA*. Recuperado el 2 de noviembre de 2014, de <http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=1727110>
- The Free Dictionary. (s.f.). *Delicatessen*. Recuperado el 1 de noviembre de 2014, de <http://es.thefreedictionary.com/delicatessen>
- Universidad Nacional de Educación a Distancia - UNED. (s.f.). *El tratamiento de los residuos*. Recuperado el 2 de noviembre de 2014, de <http://www.uned.es/biblioteca/rsu/pagina4.htm>
- Vaillant. (s.f.). *auroSTEP plus*. Recuperado el 2 de noviembre de 2014, de <http://www.vaillant.es/downloads/nuevos/aurostep-plus-200911-cc-255960.pdf>
- Voyeur Design. (s.f.). *Horneado diseño, Baker D. Chirico de March Studio*. Recuperado el 10 de noviembre de 2014, de <http://voyeurdesign.com/magazine/comercial/item/175-baker-d-chirico-de-march-studio>
- Wikipedia. (s.f.). *Delicatessen*. Recuperado el 30 de octubre de 2014, de [http://es.wikipedia.org/wiki/Delicatessen_\(gastronom%C3%ADa\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Delicatessen_(gastronom%C3%ADa))
- Wikipedia. (s.f.). *Establecimientos*. Recuperado el 1 de noviembre de 2014 de <http://es.wikipedia.org/wiki/Reposter%C3%ADa#Establecimientos>
- Wikipedia. (s.f.). *Historia, Pan*. Recuperado el 1 de noviembre de 2014 http://es.wikipedia.org/wiki/Horno_de_pan

ANEXOS

ANEXO 1

Permiso de Bomberos



CUERPO DE BOMBEROS
DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
RUC 1768097950001

SOLICITUD DE SERVICIO
JEFATURA ZONAL Nº

Quito DM,

Señor
JEFE ZONAL
CUERPO DE BOMBEROS DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
Presente.-

De mi consideración

Yo, Representante legal con RUC#

RAZON SOCIAL:

ACTIVIDAD: TELÉFONOS:

DIRECCIÓN

BARRIO-URBANIZACIÓN:	PARROQUIA:	
CALLE:	INTERSECCIÓN:	
EDIFICIO/PROYECTO:	PISO:	DEPARTAMENTO:
CONTACTARSE CON:		TELÉFONO:

Por medio de la presente solicito a usted, se digne autorizar a quien corresponda, realice el siguiente trabajo:

INSPECCIÓN:	<input type="checkbox"/>	FACTIBILIDAD DE GAS:	<input type="checkbox"/>
INSPECCIÓN ESPECTÁCULO PÚBLICO:	<input type="checkbox"/>	DEFINITIVO DE GAS:	<input type="checkbox"/>
INSPECCIÓN EDIFICIO PÚBLICO/FUNDACIONES:	<input type="checkbox"/>	VISTO BUENO DE PLANOS:	<input type="checkbox"/>
INSPECCIÓN VEHICULO (GLP-HIDROCARBUROS-OTROS PRODUCTOS QUÍMICOS):	<input type="checkbox"/>	RESELLOS DE PLANOS:	<input type="checkbox"/>
CONSTATAción DE PLAN DE AUTOPROTECCIÓN:	<input type="checkbox"/>	Ocupación:	<input type="checkbox"/>
OTROS:			

Atentamente,

Propietario:

Administrador:

Delegado del representante legal:

Firma:

Nombre:

No de Cédula:

CROQUIS

N

O E

S

NOTA

El CB-DMQ se deslinda de responsabilidad si los datos proporcionados por el usuario son erróneos.

Central Telefónica 3 953 700 / www.bomberosquito.gob.ec

Tomado de (Bomberos, 2014)

ANEXO 2

Permiso de Cuerpo de Bomberos Aprobado

CUERPO DE BOMBEROS DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
UNIDAD DE PREVENCIÓN

JEFATURA ZONAL EUGENIO ESPEJO
VISTO BUENO DE PLANOS
No A- **00376** -JZEE-CBQ

DATOS:

Nombre del Proyecto TORRE FED'S Fecha: 27/02/2012
Propietario: CONSTRUBAL C.I. 1792275228001
Profesional Responsable: ARQ. GONZALO ALFREDO SALGUER PE/EM / CONESUP 1005-09-581746
Dirección: CAMINO ANTIGUO A NAYÓN Parroquia/Barrio: JIPUJARA
Número de predio: 315235 Clave Catastral: 1-610-02-011
Área de construcción: 23.699,00 m² Área del Terreno: 3.284,65 m²

DOCUMENTACIÓN

Informe de Regulación Metropolitana (IRM) 375474
Pago Predial No. 2012316235
Memoria Técnica Si No
Planos Arquitectónicos Si No
Planos EE Si No

CARACTERÍSTICAS

Uso de la Edificación: VIVIENDA Proyecto por etapas: Si No
Número de Plantas: 12 Incluye 4 subsuelos
Unidades de Vivienda 98 Número de Oficinas:
Número de Locales Comerciales 0 Otros

INFORME TÉCNICO

Revisado los planos contra incendios en mención, cúmples informar que se encuentran IDÓNEOS conforme a la Ley de Defensa Contra Incendios y al Reglamento de Prevención, Mitigación y Protección Contra Incendios - Registro Oficial No 114 del 2 de abril del 2009, cuyo cabal cumplimiento en las medidas señaladas, será observado por esta entidad, en la última etapa de construcción.

OBSERVACIONES

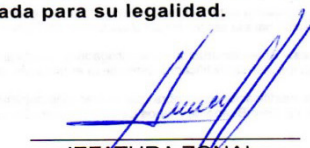
REVISADO POR: ARQ. VLADIMIR ALVEAR

ELABORADO POR: DAYANA DIAZ

NOTA: El constructor deberá notificar la conclusión de la obra con el sistema de Prevención contra Incendios debidamente instalado y listo para operar al CB-DMQ para la inspección respectiva, de no cumplir con este requisito la edificación no queda autorizada para su legalidad.


VISTO BUENO
ÁREA TÉCNICA




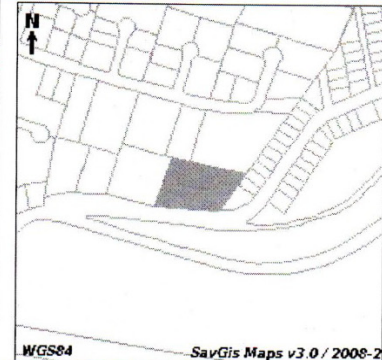
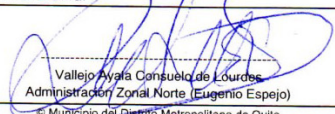

JEFATURA ZONAL

ANEXO 3

Informe De Regulación Metropolitana

INFORME DE REGULACIÓN METROPOLITANA

Página 1 de 1

		INFORME DE REGULACIÓN METROPOLITANA Municipio del Distrito Metropolitano de Quito	
Fecha: 2012-05-08 08:29		No. 395703	
1.- IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO * C.C./R.U.C.: 1792276225001 Nombre del propietario: CONSTRUBAL		3.- UBICACIÓN DEL PREDIO * 	
2.- IDENTIFICACIÓN DEL PREDIO * Número de predio: 315235 Clave catastral: 11610 02 011 000 000 000 En propiedad horizontal: NO En derechos y acciones: NO Predio en ZUAE: SI Administración zonal: Administración Zonal Norte (Eugenio Espejo) Parroquia: Jipijapa Barrio / Sector: LAS BROMELIAS Datos del terreno Área de terreno: 3294,65 m2 Área de construcción: 0,00 m2 Frente: 65,40 m			
CALLES			
Calle CAMINO ANTIGUO A NAYON	Ancho (m) 16	Referencia A 2 METROS DEL BORDILLO	Retiro 5
5.- REGULACIONES			
ZONA Zonificación: A19 (A606-50) Lote mínimo: 600 m2 Frente mínimo: 15 m COS total: 300 % COS en planta baja: 50 % Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano Servicios básicos: SI Uso principal: (M) Múltiple	PISOS Altura: 24 m Número de pisos: 6	RETIROS Frontal: 5 m Lateral: 3 m Posterior: 3 m Entre bloques: 6 m	
6.- AFECTACIONES			
Descripción Afectación por el cono de aproximación del Aeropuerto Mariscal Sucre	Tipo de vía Especial	Derecho de vía	Retiro
7.- OBSERVACIONES INFORME VIAL H/C ZN-MJ206 DEL 31/01/2012 SUSCRITO ARQ. FERNANDO YANEZ DE ACUERDO AL OFICIO DGAC-JX-2012-02335-O DE 20/03/2012. LA ALTURA OTORGADA DESDE EL NIVEL NATURAL DEL TERRENO, INCLUYE, TORRES, ANTENAS, PARARRAYOS, TAPAGRADAS Y CAJA DE ASCENSORES, LO CUAL NO PUEDE SOBREPASAR LOS 45,00 M DE ALTURA, SUSCRITO POR EL ARQ. FIERRO, DIRECTOR DE INGENIERIA Y AERONAUTICA - LOTE UNIFICADO.			
8.- NOTAS - Los datos aquí representados están referidos al Plan de Uso y Ocupación del Suelo e instrumentos de planificación complementarios, vigentes en el DMQ. - * Estas áreas de información son responsabilidad de la Dirección Metropolitana de Catastros. Si existe algún error acercarse a la ventanilla de Avalúos y Catastros de la Administración Zonal correspondientes para la actualización. - Este informe no representa título legal alguno que perjudique a terceros. - Este informe no autoriza ningún trabajo de construcción o división de lotes, tampoco autoriza el funcionamiento de actividad alguna. - Para iniciar cualquier proceso de habilitación de la edificación del suelo o actividad, se deberá obtener el IRM respectivo en la administración zonal correspondiente. - Este informe tendrá validez durante el tiempo de vigencia del PUOS. - (ZUAE) Zona Urbanística de Asignación Especial, Ordenanza No. 0106 que establece el régimen administrativo de incremento de número de pisos y captación del incremento patrimonial por suelo creado en el DMQ.			
 Vallejo Ayala Consuelo de Lourdes Administración Zonal Norte (Eugenio Espejo) Municipio del Distrito Metropolitano de Quito Secretaría de Territorio Hábitat y Vivienda 2011 - 2012			



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

INTERVENCIÓN INTERIORISTA Y RE DISEÑO
DEL “BAGUETTE”, POTENCIALIZANDO UNA NUEVA IMAGEN
DE CAFETERÍA ORGÁNICA ALTERNATIVA

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

Profesor Guía
Arq. Pablo López

Autora
Sylvia Carolina Balarezo Delgado

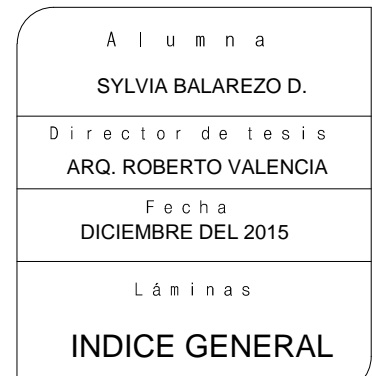
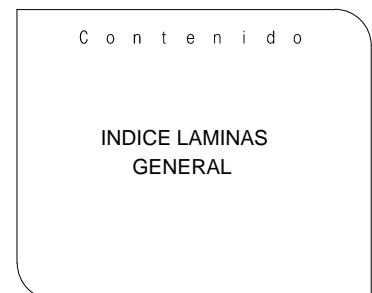
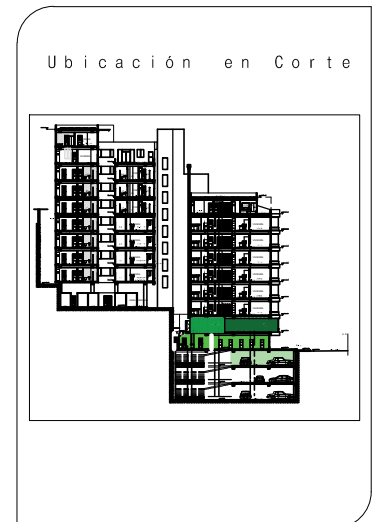
Año
2015

Índice Memoria Gráfica	
# Lamina	Contenido
MG. - 1	Elemento conceptual, Alcance sectorial
MG. - 2	Elemento Conceptual y Objetivos Generales
MG. - 3	Visualización de aplicación conceptual y Objetivos Específicos
MG. - 4	Collage como conceptualización del Diseño Interiorista

Índice Planos Arquitectónicos		
# Lamina	Planta	Contenido
A - 1	Sub. Pb	Implantación General
A - 2	Sub. Pb	Cuadro de Áreas
A - 3	Subsuelo - 1	Planta de Intervención Interiorista
A - 4	Planta Baja	Planta de Intervención Interiorista
A - 5	Subsuelo - 1	Plano Arquitectónico
A - 6	Planta Baja	Plano Arquitectónico
A - 7	Sub. Pb	Corte Arquitectónico A - A"
A - 8	Sub. Pb	Corte Arquitectónico B - B"
A - 9	Sub. Pb	Corte Arquitectónico C - C"
A - 10	Sub. Pb	Fachada Frontal - Corte de Fachada Frontal
A - 11	Subsuelo - 1	Zonificación
A - 12	Planta Baja	Zonificación
A - 13	Subsuelo - 1	Especificaciones de Pisos
A - 14	Planta Baja	Especificaciones de Pisos
A - 15	Subsuelo - 1	Especificaciones de Cielo Raso
A - 16	Planta Baja	Especificaciones de Cielo Raso
A - 17	Subsuelo - 1	Especificaciones de Cielo Raso con cotas
A - 18	Planta Baja	Especificaciones de Cielo Raso con cotas
A - 19	Subsuelo - 1	Especificaciones de Iluminación
A - 20	Planta Baja	Especificaciones de Iluminación
A - 21	Subsuelo - 1	Especificaciones de Iluminación con Acotamiento
A - 22	Planta Baja	Especificaciones de Iluminación con Acotamiento
A - 23	Planta Baja	Especificaciones de Iluminación con Acotamiento
A - 24	Subsuelo - 1	Especificaciones Revestimiento de Paredes
A - 25	Planta Baja	Especificaciones Revestimiento de Paredes
A - 26	Subsuelo - 1	Especificaciones Puertas y Ventanas
A - 27	Planta Baja	Especificaciones Puertas y Ventanas
A - 28	Subsuelo - 1	Especificaciones de Mobiliario Empleado
A - 29	Planta Baja	Especificaciones de Mobiliario Empleado
A - 30	Subsuelo - 1	Especificaciones de M. Diseñado y Baterías Sanitarias
A - 31	Planta Baja	Especificaciones de M. Diseñado y Baterías Sanitarias
A - 32	Sub. Pb	Cuadros Generales de Acabados
A - 33	Sub. Pb	Cuadros Generales de Acabados
A - 34	Sub. Pb	Cuadros Generales de Acabados
A - 35	Sub. Pb	Detalle Arquitectónico
A - 36	Sub. Pb	Detalle Arquitectónico
A - 37	Sub. Pb	Detalle Arquitectónico
A - 38	Sub. Pb	Detalle Arquitectónico
A - 39	Sub. Pb	Detalle Arquitectónico
A - 40	Sub. Pb	Detalle Arquitectónico
A - 41	Sub. Pb	Especificaciones de Mobiliario Diseñado
A - 42	Sub. Pb	Especificaciones de Mobiliario Diseñado
A - 43	Sub. Pb	Especificaciones de Mobiliario Diseñado
A - 44	Sub. Pb	Especificaciones de Mobiliario Diseñado
A - 45	Sub. Pb	Logotipos
A - 46	Sub. Pb	Señalética

Índice Planos Interioristas		
# Lamina	Planta	Contenido
IN. - 1	Subsuelo - 1	Planta Interiorista
IN. - 2	Planta Baja	Planta Interiorista Cafetería
IN. - 3	Planta Baja	Planta Interiorista Oficinas
IN. - 4	Fachada F.	Fachada Frontal
IN. - 5	Cortes	Cortes Interioristas
IN. - 6	Subsuelo - 1	Planta Interiorista Vista De Cámaras
IN. - 7	Subsuelo - 1	Vista 1 - Delicatessen
IN. - 8	Subsuelo - 1	Vista 2 - Panadería Y Pastelería
IN. - 9	Subsuelo - 1	Vista 3 - Panadería Y Pastelería
IN. - 10	Subsuelo - 1	Vista 4 - Delicatessen
IN. - 11	Subsuelo - 1	Vista 18 - Preparación Alimentos Panadería
IN. - 12	Planta Baja	Planta Interiorista Vista De Cámaras
IN. - 13	Planta Baja	Vista 5 - Cafetería Sillas Altas
IN. - 14	Planta Baja	Vista 6 - Cafetería Sillas Altas
IN. - 15	Planta Baja	Vista 7 - Cafetería Mesas Bajas con Boths
IN. - 16	Planta Baja	Vista 8 - Cafetería Mesas Altas
IN. - 17	Planta Baja	Vista 9 - Cafetería Mesas Altas
IN. - 18	Planta Baja	Vista 10 - Cafetería Barra
IN. - 19	Planta Baja	Vista 11 - Cafetería Pérgola
IN. - 20	Planta Baja	Vista 12 - Cafetería Pérgola
IN. - 21	Planta Baja	Planta Interiorista Vista De Cámaras
IN. - 22	Planta Baja	Vista 13 - Oficinas Recepción
IN. - 23	Planta Baja	Vista 14 - Sala de Reuniones
IN. - 24	Planta Baja	Vista 15 - Oficinas Varias
IN. - 25	Planta Baja	Vista 16 - Oficinas Varias Global
IN. - 26	Planta Baja	Vista 17 - Oficinas

Índice Planos De Instalaciones		
# Lamina	Planta	Contenido
I - 1	Ed. Actual	Columna de Instalaciones y Cisterna Existente
I - 2	Subsuelo - 1	Inst. Agua Caliente y Fría
I - 3	Planta Baja	Inst. Agua Caliente y Fría
I - 4	Subsuelo - 1	Inst. Sanitarias
I - 5	Planta Baja	Inst. Sanitarias
I - 6	Subsuelo - 1	Iluminación de Destaque - Indirecta
I - 7	Planta Baja	Iluminación de Destaque - Indirecta
I - 8	Subsuelo - 1	Iluminación de Trabajo
I - 9	Planta Baja	Iluminación de Trabajo
I - 10	Subsuelo - 1	Iluminación Decorativa y Autónoma de Emergencia
I - 11	Planta Baja	Iluminación Decorativa y Autónoma de Emergencia
I - 12	Subsuelo - 1	Iluminación General
I - 13	Planta Baja	Iluminación General
I - 14	Subsuelo - 1	Inst. Eléctricas
I - 15	Planta Baja	Inst. Eléctricas
I - 16	Subsuelo - 1	Circuito de Tomas - Fuerza
I - 17	Planta Baja	Circuito de Tomas - Fuerza
I - 18	Subsuelo - 1	Inst. Voz y Datos
I - 19	Planta Baja	Inst. Voz y Datos
I - 20	Subsuelo - 1	Inst. Audio
I - 21	Planta Baja	Inst. Audio
I - 22	Subsuelo - 1	Bomberos - Sistema Contra Incendios
I - 23	Planta Baja	Bomberos - Sistema Contra Incendios
I - 22 - A	Subsuelo - 1	Bomberos - Sistema Contra Incendios
I - 23 - A	Planta Baja	Bomberos - Sistema Contra Incendios





UBICACION DE LA BAGUETERIA CON UN RADIO DE 500 M

ALCANSE SECTORIAL

Al lado oriente del redondel del Ciclista en la unión con la avenida Simón Bolívar y la vía a Nayón, frente al campus Eco Park de la Universidad De Las Américas y las torres de oficinas Eco Park se encuentra el local comercial y las oficinas de Baguette. La oficinas constan con dos estacionamientos en el subsuelo 2, los cuales son para el uso del chef a cargo del establecimiento y el otro para ejecutivos que van a la oficina momentáneamente, de acuerdo al estudio que se realizó en cuanto al número de autos que transitan con el número de peatones en diferentes horarios, el establecimiento consta con seis estacionamientos para clientes potenciales que habitan en el sector ya que los clientes potenciales de la universidad de las Américas y de las oficinas del Eco Park están a una distancia muy corta como trasladarse en auto.

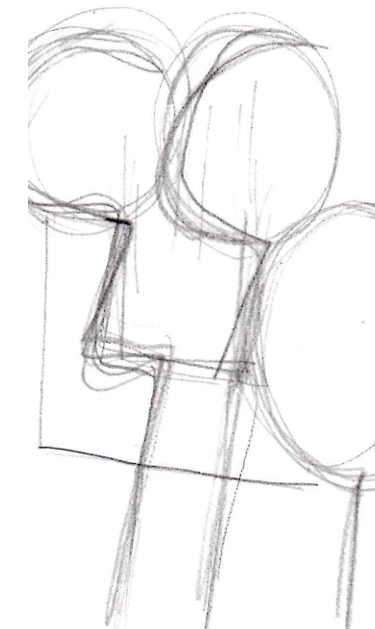
ELEMENTO CONCEPTUAL

Presente en el proyecto interiorista como guía de diseño

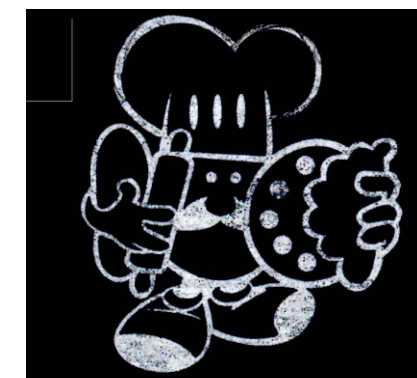
LOGO ACTUAL DE LA BAGUETERIA



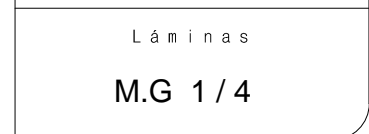
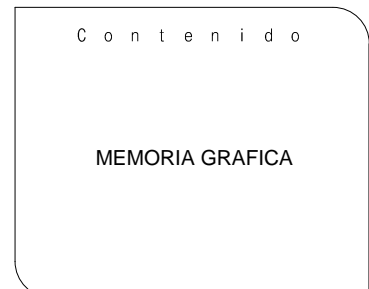
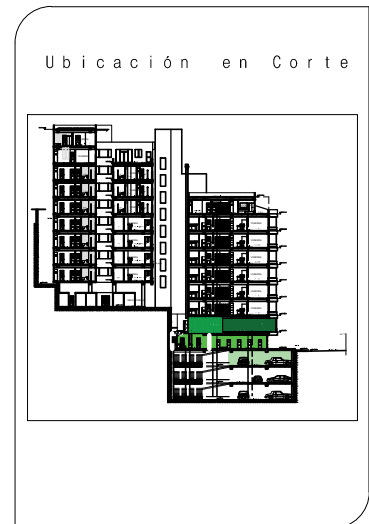
CONDICIONANTE PARA EL PARTIDO ARQUITECTONICO



ABSTRACCION GEOMETRICA DEL LOGO COMO GUIA PARA EL PROCESO DE DISEÑO



LOGO COMO ELEMENTO CONCEPTUAL



APLICACION DEL PARTIDO ARQUITECTONICO MEDIANTE EL CONCEPTO



FACHADA FRONTAL DE LA BAGUETERIA

ELEMENTO CONCEPTUAL

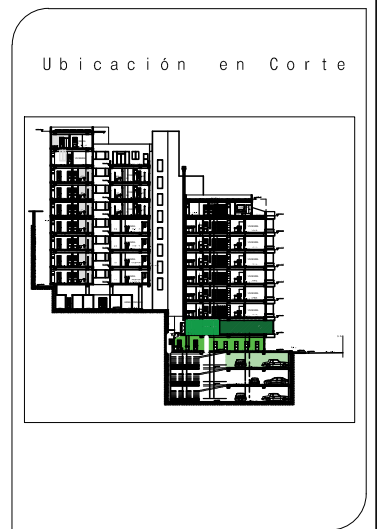
Como guía de diseño, el elemento conceptual se ha abstraído de la imagen del logo del BAGUETTE, tomando una abstracción geométrica la cual está plasmada en el proyecto de manera global dando patrones de geometría sustentable, generando un proyecto interiorista orgánico alternativo mediante materiales, formas y colores representativos de los materiales en su color natural reflejando el tipo de productos que se ofrecen en la BAGUETERIA.



OBJETIVO GENERAL

Mediante el proyecto de Arquitectura Interior, potencializar la nueva imagen de cafetería orgánica alternativa "Baguette".

LOGOTIPOS DISEÑADOS PARA DELICATENSEN Y OFICINAS "BAGUETTERIA"

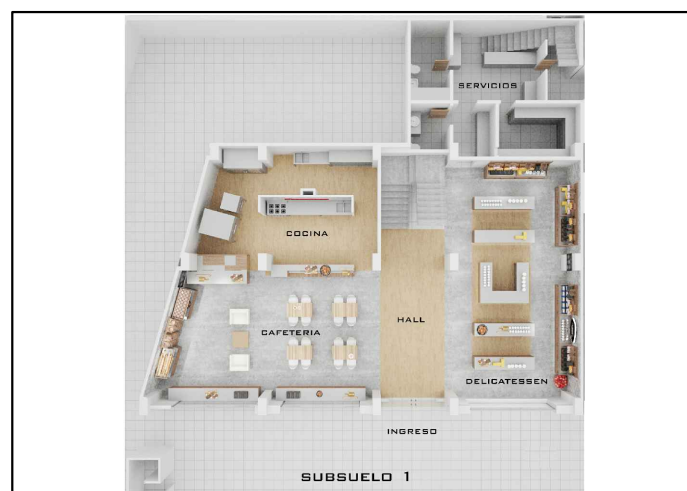


PARTIDO ARQUITECTONICO - CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS

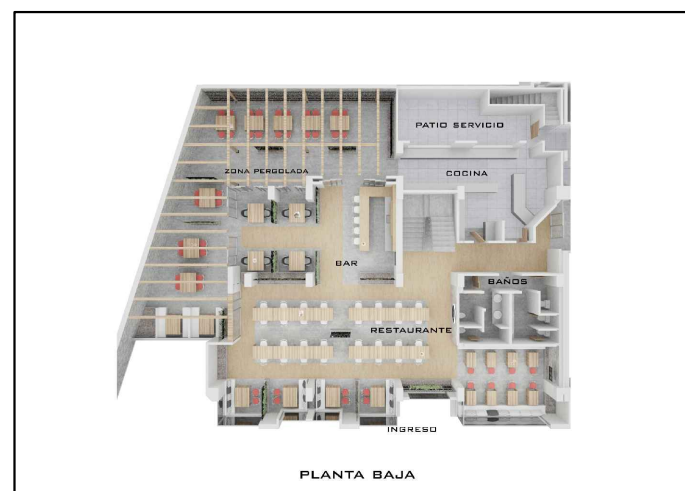
Contenido

MEMORIA GRAFICA

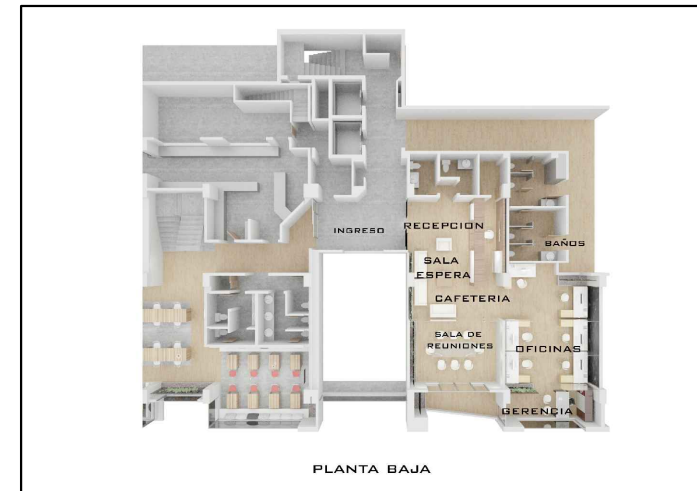
Alumna
SYLVIA BALAREZO D.
Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA
Fecha
DICIEMBRE DEL 2015
Láminas
M.G 2 / 4



SUBSUELO 1



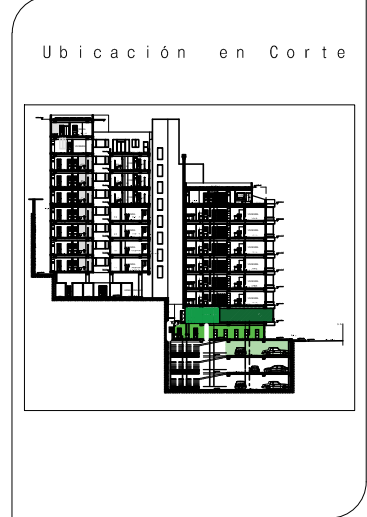
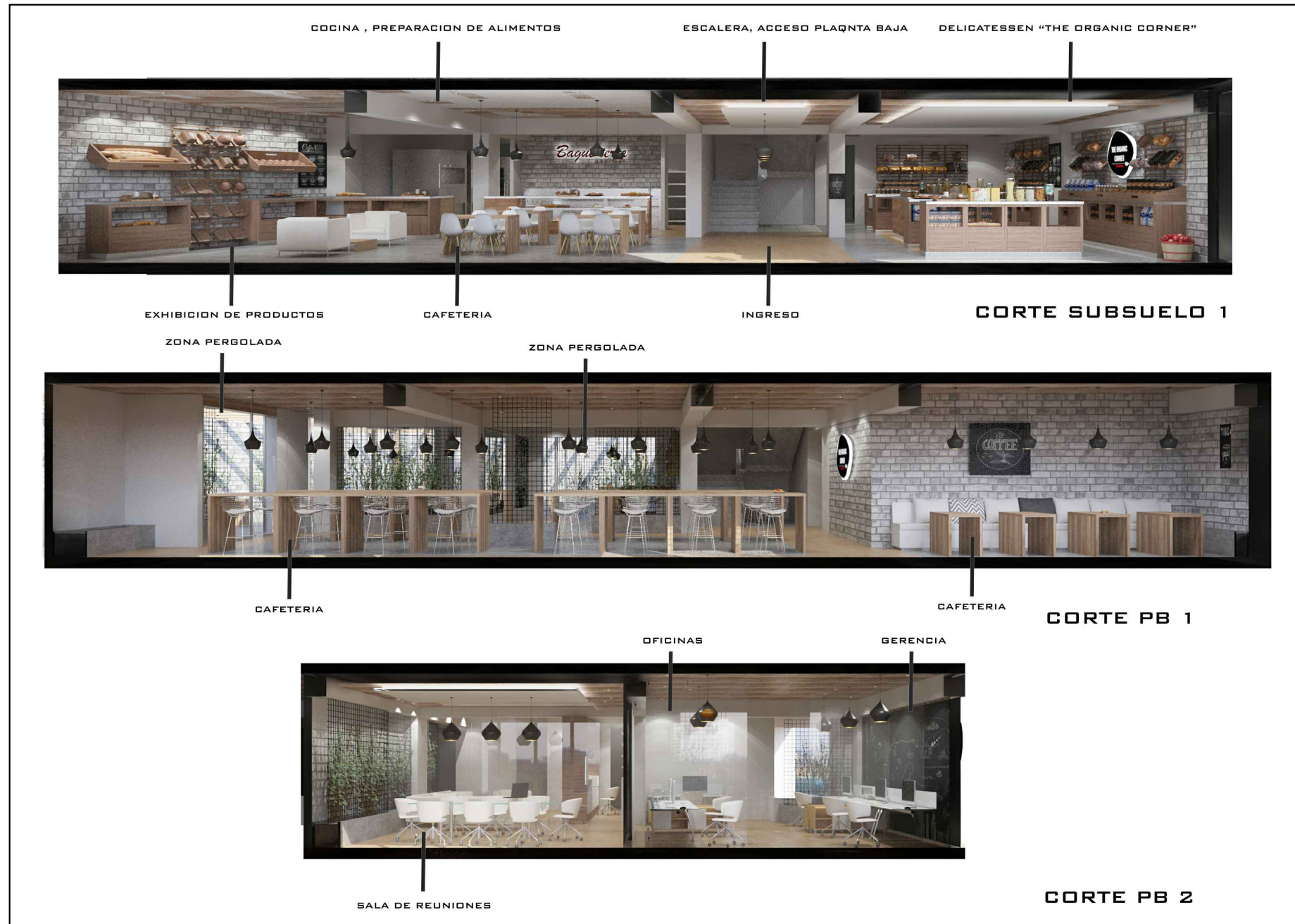
PLANTA BAJA



PLANTA BAJA

CORTE DE VISUALIZACION INTERIORISTA "BAGUETERIA"

PLASMANDO EL PARTIDO ARQUITECTONICO, CONCEPTO Y CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS



Contenido

MEMORIA GRAFICA

PARTIDO ARQUITECTONICO PROGRAMACION MEDIANTE EL CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS GENERALES Y ESPECIFICOS

OBJETIVO ESPECIFICO

Definir a través del rediseño interiorista un nuevo diseño, creando un ambiente temático prevaleciendo un estilo orgánico alternativo acorde a los productos que se ofrecerán en la "Baguetería" utilizando recursos como madera, ladrillo rustico, jardines verticales, cerámica con texturas y piedra.

OBJETIVO ESPECIFICO

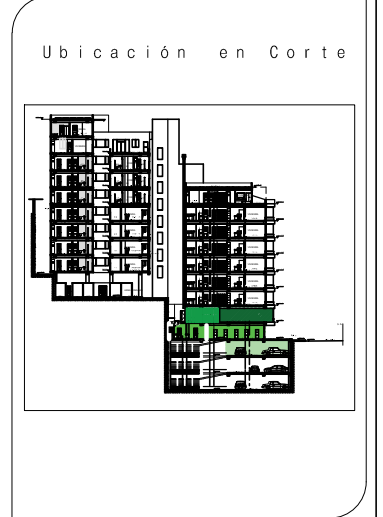
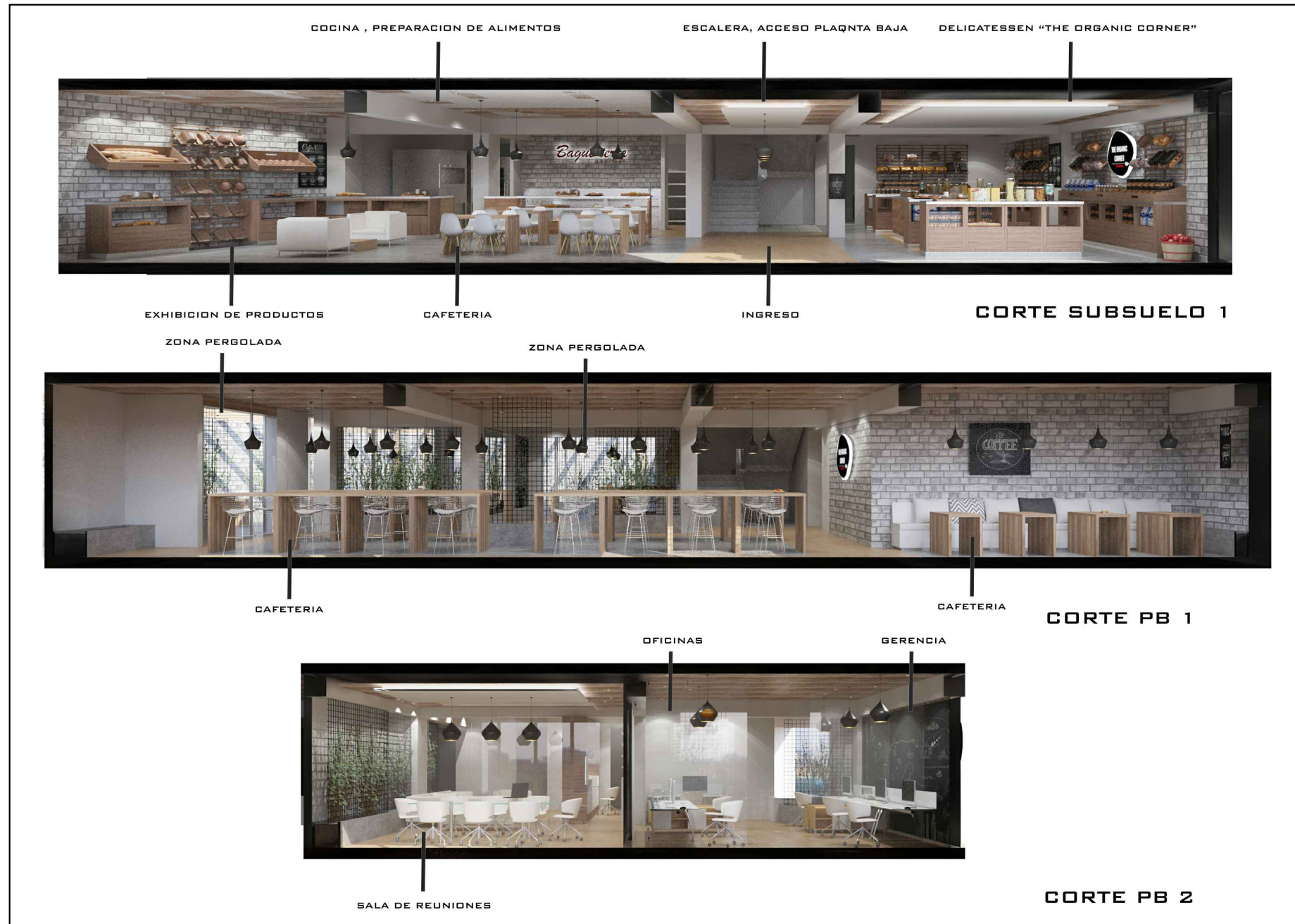
Poner en valor elementos conceptuales geométricos tales como el logo de la empresa generando la relación y el estilo de la empresa "Baguette", como elemento constitutivo al cambio de imagen y de potencialización a la marca la "Baguetería".

OBJETIVO ESPECIFICO

Definir la propuesta interiorista en un marco de uso de recursos alternativos como; paneles solares, las cuales aporten al futuro proyecto.

CORTE DE VISUALIZACION INTERIORISTA "BAGUETERIA"

PLASMANDO EL PARTIDO ARQUITECTONICO, CONCEPTO Y CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS



Contenido

MEMORIA GRAFICA

PARTIDO ARQUITECTONICO PROGRAMACION MEDIANTE EL CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS GENERALES Y ESPECIFICOS

OBJETIVO ESPECIFICO

Definir a través del rediseño interiorista un nuevo diseño, creando un ambiente temático prevaleciendo un estilo orgánico alternativo acorde a los productos que se ofrecerán en la "Bagueteria" utilizando recursos como madera, ladrillo rustico, jardines verticales, cerámica con texturas y piedra.

OBJETIVO ESPECIFICO

Poner en valor elementos conceptuales geométricos tales como el logo de la empresa generando la relación y el estilo de la empresa "Baguette", como elemento constitutivo al cambio de imagen y de potencialización a la marca la "Bagueteria".

OBJETIVO ESPECIFICO

Definir la propuesta interiorista en un marco de uso de recursos alternativos como; paneles solares, las cuales aporten al futuro proyecto.

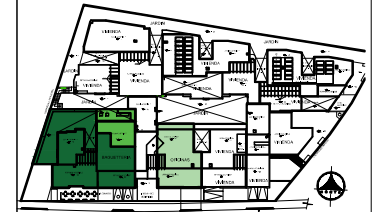
Índice Planos Arquitectónicos		
# Lamina	Planta	Contenido
A - 1	Sub. Pb	Implantación General
A - 2	Sub. Pb	Cuadro de Áreas
A - 3	Subsuelo - 1	Planta de Intervención Interiorista
A - 4	Planta Baja	Planta de Intervención Interiorista
A - 5	Subsuelo - 1	Plano Arquitectónico
A - 6	Planta Baja	Plano Arquitectónico
A - 7	Sub. Pb	Corte Arquitectónico A - A"
A - 8	Sub. Pb	Corte Arquitectónico B - B"
A - 9	Sub. Pb	Corte Arquitectónico C - C"
A - 10	Sub. Pb	Fachada Frontal - Corte de Fachada Frontal
A - 11	Subsuelo - 1	Zonificación
A - 12	Planta Baja	Zonificación
A - 13	Subsuelo - 1	Especificaciones de Pisos
A - 14	Planta Baja	Especificaciones de Pisos
A - 15	Subsuelo - 1	Especificaciones de Cielo Raso
A - 16	Planta Baja	Especificaciones de Cielo Raso
A - 17	Subsuelo - 1	Especificaciones de Cielo Raso con cotas
A - 18	Planta Baja	Especificaciones de Cielo Raso con cotas
A - 19	Subsuelo - 1	Especificaciones de Iluminación
A - 20	Planta Baja	Especificaciones de Iluminación
A - 21	Subsuelo - 1	Especificaciones de Iluminación con Acotamiento
A - 22	Planta Baja	Especificaciones de Iluminación con Acotamiento
A - 23	Planta Baja	Especificaciones de Iluminación con Acotamiento
A - 24	Subsuelo - 1	Especificaciones Revestimiento de Paredes
A - 25	Planta Baja	Especificaciones Revestimiento de Paredes
A - 26	Subsuelo - 1	Especificaciones Puertas y Ventanas
A - 27	Planta Baja	Especificaciones Puertas y Ventanas
A - 28	Subsuelo - 1	Especificaciones de Mobiliario Empleado
A - 29	Planta Baja	Especificaciones de Mobiliario Empleado
A - 30	Subsuelo - 1	Especificaciones de M. Diseñado y Baterías Sanitarias
A - 31	Planta Baja	Especificaciones de M. Diseñado y Baterías Sanitarias
A - 32	Sub. Pb	Cuadros Generales de Acabados
A - 33	Sub. Pb	Cuadros Generales de Acabados
A - 34	Sub. Pb	Cuadros Generales de Acabados
A - 35	Sub. Pb	Detalle Arquitectónico
A - 36	Sub. Pb	Detalle Arquitectónico
A - 37	Sub. Pb	Detalle Arquitectónico
A - 38	Sub. Pb	Detalle Arquitectónico
A - 39	Sub. Pb	Detalle Arquitectónico
A - 40	Sub. Pb	Detalle Arquitectónico
A - 41	Sub. Pb	Especificaciones de Mobiliario Diseñado
A - 42	Sub. Pb	Especificaciones de Mobiliario Diseñado
A - 43	Sub. Pb	Especificaciones de Mobiliario Diseñado
A - 44	Sub. Pb	Especificaciones de Mobiliario Diseñado
A - 45	Sub. Pb	Logotipos
A - 46	Sub. Pb	Señalética



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

INDICE LAMINAS
ARQUITECTONICAS

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Láminas

ARQ. INDICE

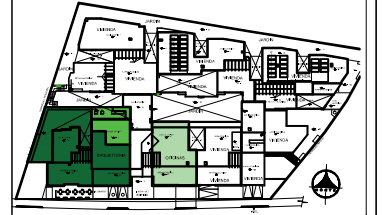
CUADRO DE COORDENADAS		
N°	NORTE	ESTE
1	N 9°98'2122.22	504381.26
2	N 9°98'2111.91	504457.49
3	N 9°98'2073.26	504431.90
4	N 9°98'2071.52	504366.53

IMPLANTACION GENERAL
ESCALA: 1:125



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

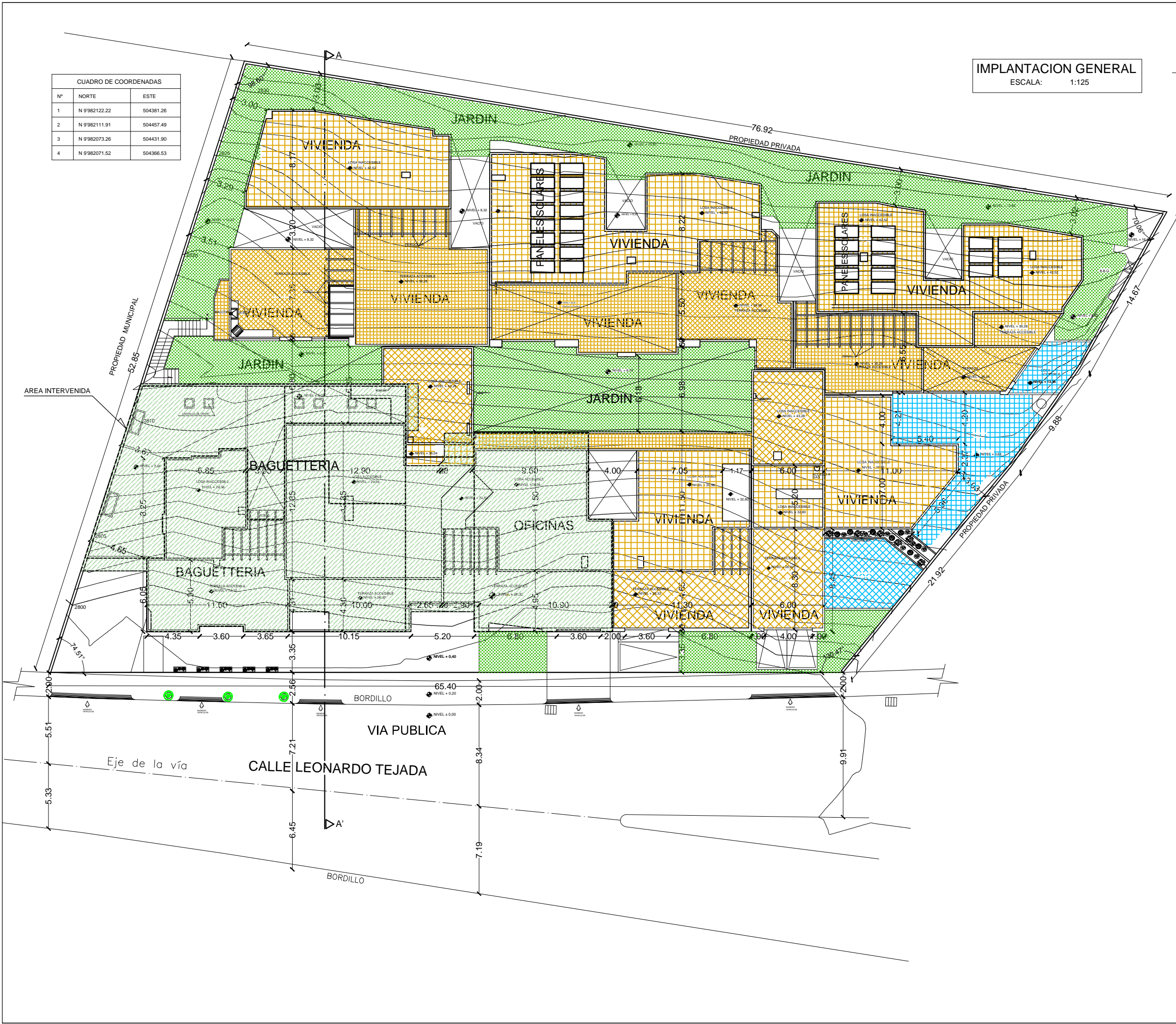
IMPLANTACION GENERAL
CUADRO DE AREAS

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
A 1 / 46	1: 125

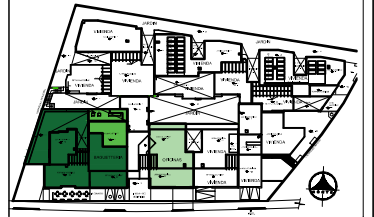


CUADRO DE AREAS							
PROPIETARIO: CONSTRUBAL			I.R.M. N° 395703		FECHA: Agosto / 2012		
CLAVE CATASTRAL: 11610-02-011		NUMERO DE PREDIO: 315235	ZONA ADMINIS. NORTE		PARROQUIA: JIPIJAPA		
ZONIFICACION A19 (A606-50)			AREA DEL TERRENO 3.294,65 M2		DEPARTAMENTOS: 97 LOCALES COMERCIALES: 3 OFICINAS: 4		
C.O.S.	MUNICIPIO	50,00	%	C.O.S.	MUNICIPIO	305,00	%
PB.	PROYECTO	46,80	%	TOTAL	PROYECTO	304,95	%
C.O.S. Compra 2 pisos habitabilidad		100,00	%			99,69	%
PARQUEADEROS: 169			NUM. BODEGAS:		83,00		
PARQUEADEROS VISITAS: 12			TOTAL PARQ: 181				
NIVEL	USOS	NUMERO	AREA BRUTA m2	AREA NO COMPUTABLE			AREA UTIL m2
				USO	CUBIERTA	ABIERTA	
BLOQUE A							
- 9,32	Parqueaderos	51,00	707,90	Parqueaderos	707,90		
	Parqueaderos Visitas	1,00	12,00	Parqueaderos Visitas	12,00		
	Parqueaderos minusválidos	2,00	34,00	Parqueaderos minusválidos	34,00		
	Bodegas	7,00	21,80	Bodegas	21,80		
	Accesos y circulación peatonal	2,00	86,00	Accesos y circ. peatonal	86,00		
	Circulación vehicular	1,00	610,00	Circulación vehicular	610,00		
- 6,08	Parqueaderos	48,00	659,70	Parqueaderos	659,70		
	Parqueaderos visitas	2,00	24,00	Parqueaderos Visitas	24,00		
	Parqueaderos minusválidos	2,00	32,10	Parqueaderos minusválidos	32,10		
	Bodegas	7,00	24,20	Bodegas	24,20		
	Accesos y circulación peatonal	2,00	86,00	Accesos y circ. peatonal	86,00		
	Circulación vehicular	1,00	650,00	Circulación vehicular	650,00		
- 2,84	Parqueaderos	48,00	649,40	Parqueaderos	649,40		
	Parqueaderos visitas	1,00	14,30	Parqueaderos Visitas	14,30		
	Parqueaderos minusválidos	2,00	32,10	Parqueaderos minusválidos	32,10		
	Bodegas	7,00	27,20	Bodegas	27,20		
	Instalaciones especiales	1,00	2,60	Instalaciones especiales	2,60		
	Generador eléctrico	1,00	15,00	Generador eléctrico	15,00		
	Tableros Eléctricos	2,00	2,60	Tableros eléctricos	2,60		
	Accesos y circulación peatonal	2,00	86,00	Accesos y circ. peatonal	86,00		
	Circulación vehicular	1,00	641,30	Circulación vehicular	641,30		
+ 0,40	Parqueaderos	22,00	276,60	Parqueaderos	276,60		
	Parqueaderos minusválidos	1,00	17,00	Parqueaderos minusválidos	17,00		
	Módulo para vehiculos menores	1,00	13,10	Modulo vehic. Menores	13,10		
	Bodegas	6,00	20,20	Bodegas	20,20		
	Baguetería	1,00	80,00	Baguetería			80,00
	Cafetería	1,00	80,00	Cafetería			80,00
	Delizatesen	1,00	100,00	Delizatesen			100,00
	Cuarto de basura	1,00	17,00	Cuarto de basura	17,00		
	Guardianía	1,00	4,80	Guardianía	4,80		
	Accesos y circulación peatonal	1,00	73,00	Accesos y circ. peatonal	73,00		
	Lobby Principal y recepción	1,00	70,00	Lobby Principal y recepción	70,00		
	Casillero Postal	1,00	0,60	Casillero Postal	0,60		
	Circulación vehicular	1,00	290,00	Circulación vehicular	290,00		
	Equipos especiales	1,00	4,00	Equipos especiales	4,00		
+ 3,64	Restaurante	1,00	86,00	Restaurante			86,00
	Terraza accesible	1,00	64,00	Terraza accesible		64,00	
	Restaurante	1,00	208,00	Restaurante			208,00
	Terraza accesible	1,00	94,50	Terraza accesible		94,50	
	Area Administrativa	1,00	128,00	Area Administrativa			128,00
	Balcón	1,00	21,00	Balcón		21,00	
	Bodegas	4,00	12,80	Bodegas			12,80
	Instalaciones especiales	1,00	3,10	Instalaciones especiales	3,10		
	Accesos y circulación peatonal	2,00	135,00	Accesos y circ. Peatonal	135,00		
TOTALES			6.216,90		5.342,60	179,50	694,80
					5.522,10		

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

IMPLANTACION GENERAL
CUADRO DE AREAS

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

Escala

A 2 / 46

1: 125



SIMBOLOGIA



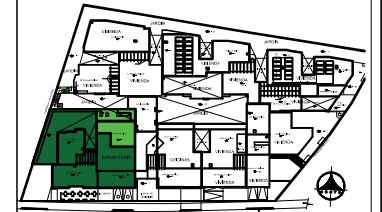
PAREDES DERROCADAS PARA INTERVENCION



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

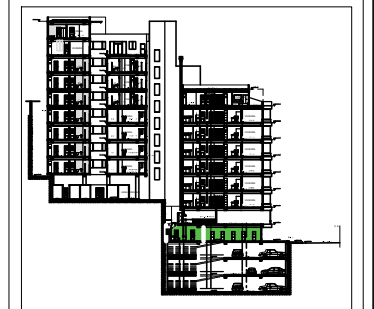
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

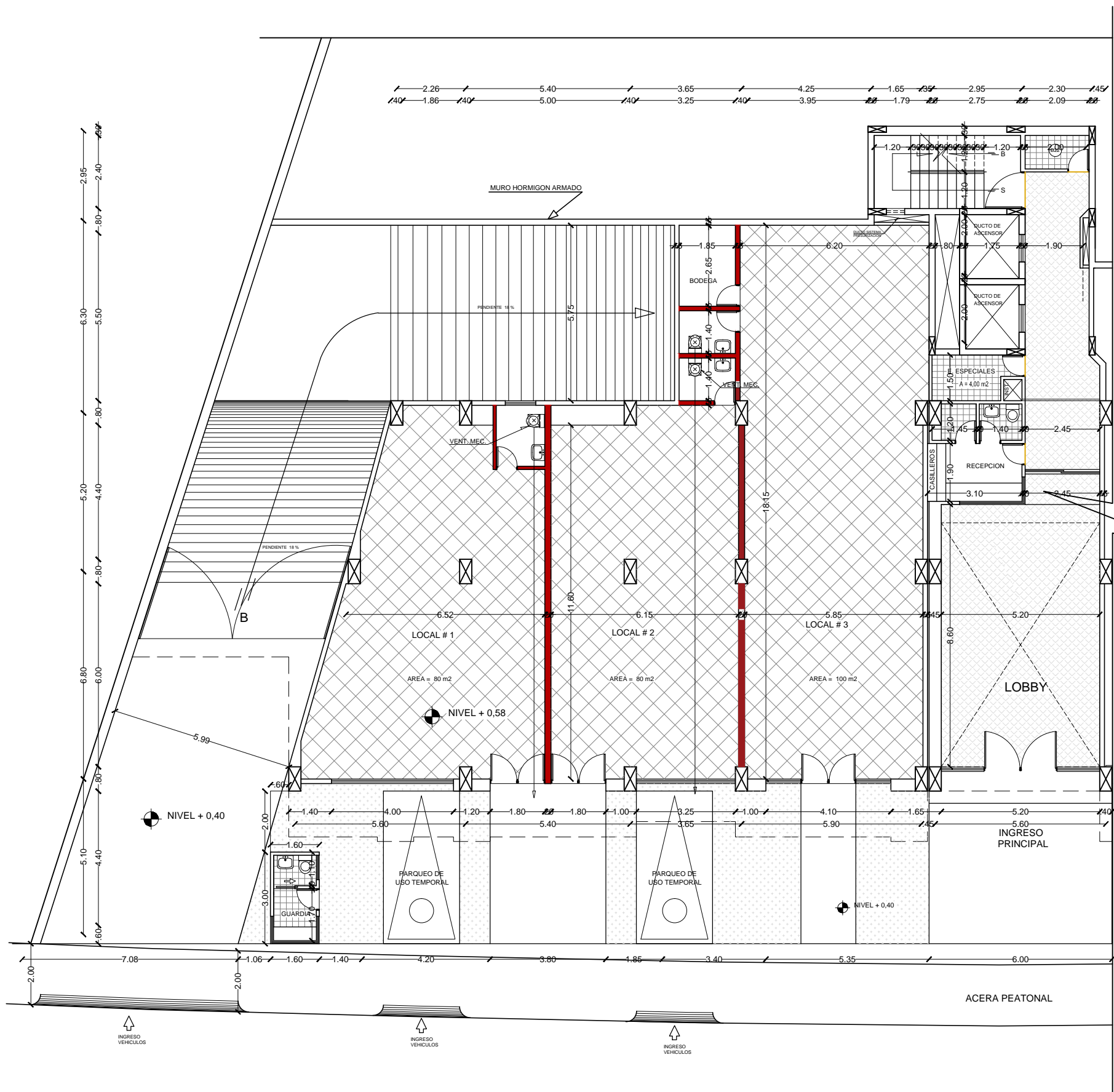
PLANTA SUB-SUELO 1
PLANTA INTERVENCION

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
A 3/46 1:150



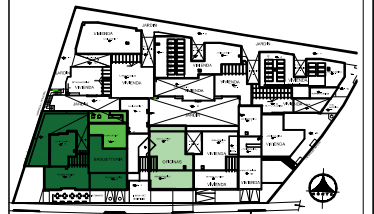
SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
TORRE "A"
ESCALA: 1:150



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

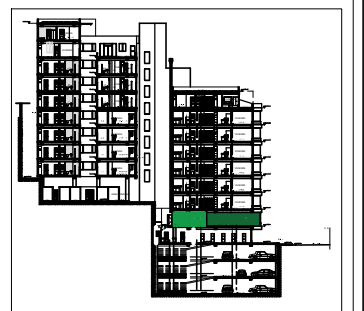
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
PLANTA INTERVENCION

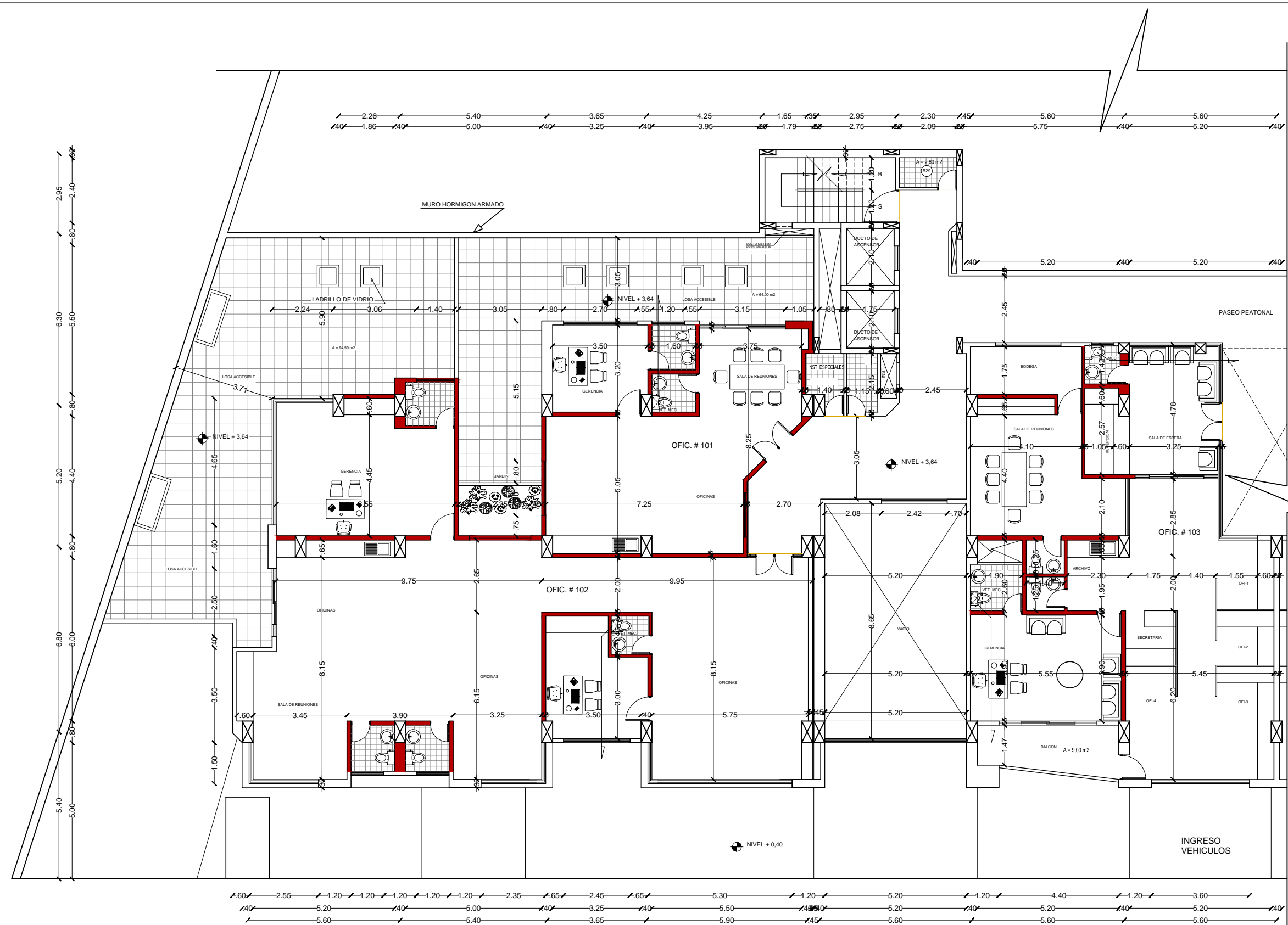
Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA


Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala

A 4/46 1:150



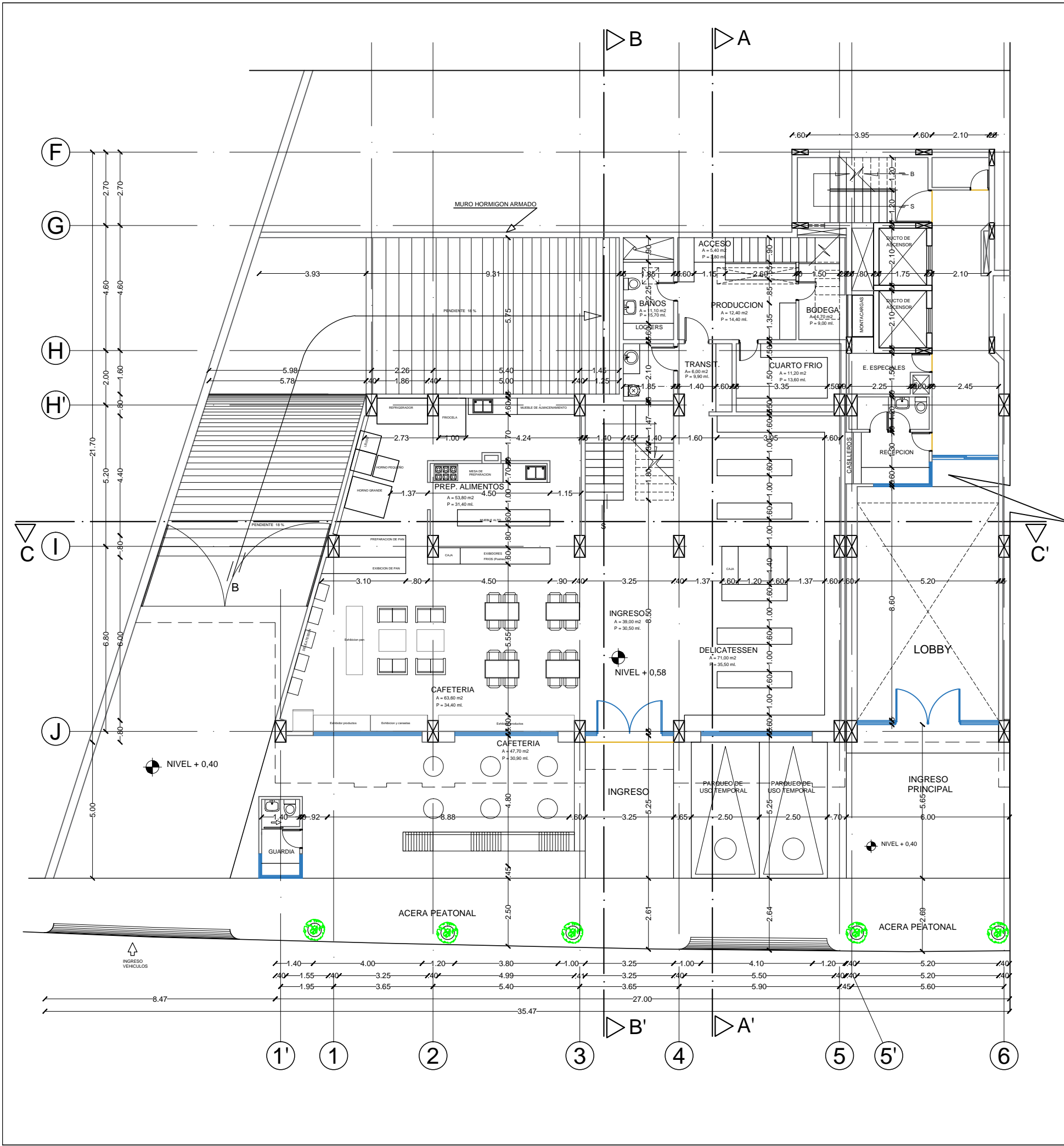
SIMBOLOGIA



PAREDES DERROCADAS PARA INTERVENCION

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
TORRE "A"
ESCALA: 1:150





SUB-SUELO 1
 NIVEL + 0,40
ARQUITECTONICO
 ESCALA: 1:150



uola
 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
 ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta

TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte

Contenido

PLANTA SUB-SUELO 1
 ARQUITECTONICO

Alumna
 SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
 ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
 DICIEMBRE DEL 2015

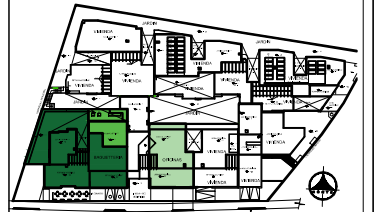
Lámina	Escala
A 5 / 46	1: 150



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

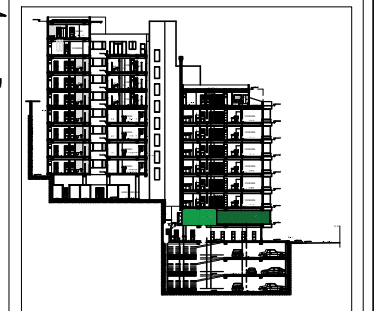
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
ARQUITECTONICO

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

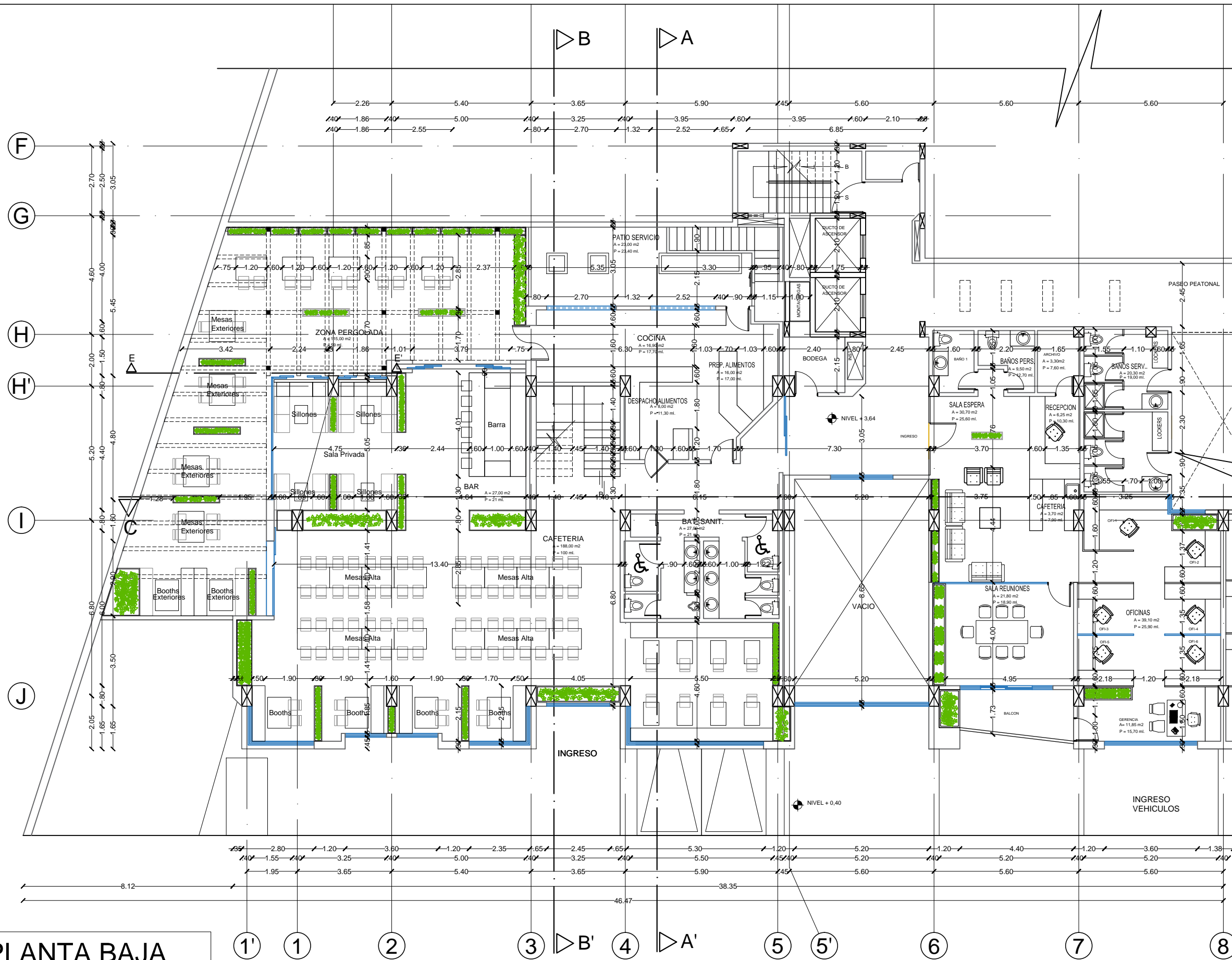
Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

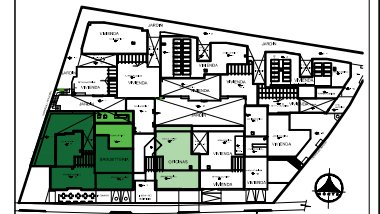
Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala

A 6/46 1:150

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
ARQUITECTONICO
ESCALA: 1:150





CORTE A - A'

SIMBOLOGIA

ESPECIFICACIONES PANELES

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis

ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

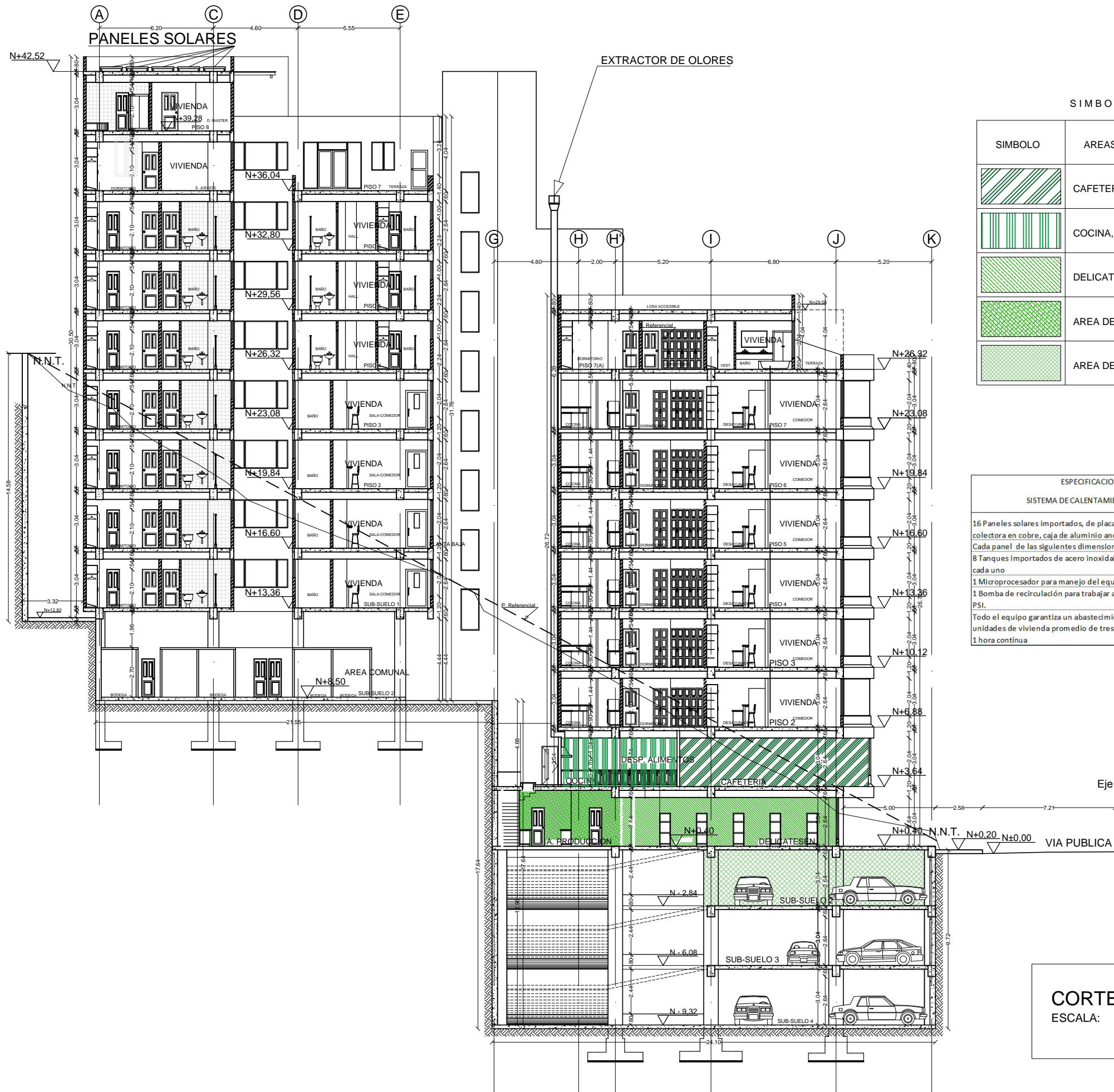
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

Escala

A 7 / 46

1: 150



SIMBOLOGIA

SIMBOLO	AREAS REPRESENTADAS
	CAFETERIA
	COCINA, DESPACHO ALIMENTOS
	DELICATESSEN
	AREA DE PRODUCCION
	AREA DE ESTACIONAMIENTOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

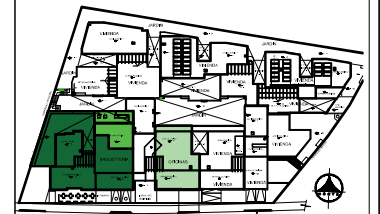
SISTEMA DE CALENTAMIENTO PANELES SOLARES

16 Paneles solares importados, de placa plana, tubería de cobre, placa colectora en cobre, caja de aluminio anodizado y cubierta de vidrio templado. Cada panel de las siguientes dimensiones: 2,00 m x 1,00 m.
8 Tanques importados de acero inoxidable quirúrgico, de 200 lts. Da capacidad cada uno
1 Microprocesador para manejo del equipo
1 Bomba de recirculación para trabajar a temperaturas de hasta 100°C y 150 PSI.
Todo el equipo garantiza un abastecimiento de agua caliente para 50 unidades de vivienda promedio de tres dormitorios cada una, por un lapso de 1 hora continua

CORTE A - A'

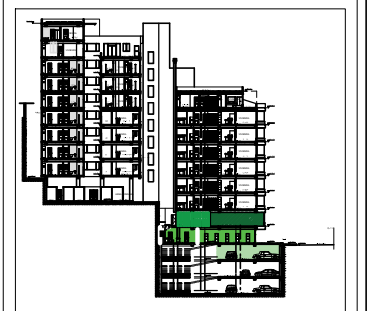
ESCALA: 1:150

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

CORTE B - B'
DETALLE DE AISLAMIENTO ACUSTICO
SIMBOLOGIA
ESPECIFICACIONES TECNICAS

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

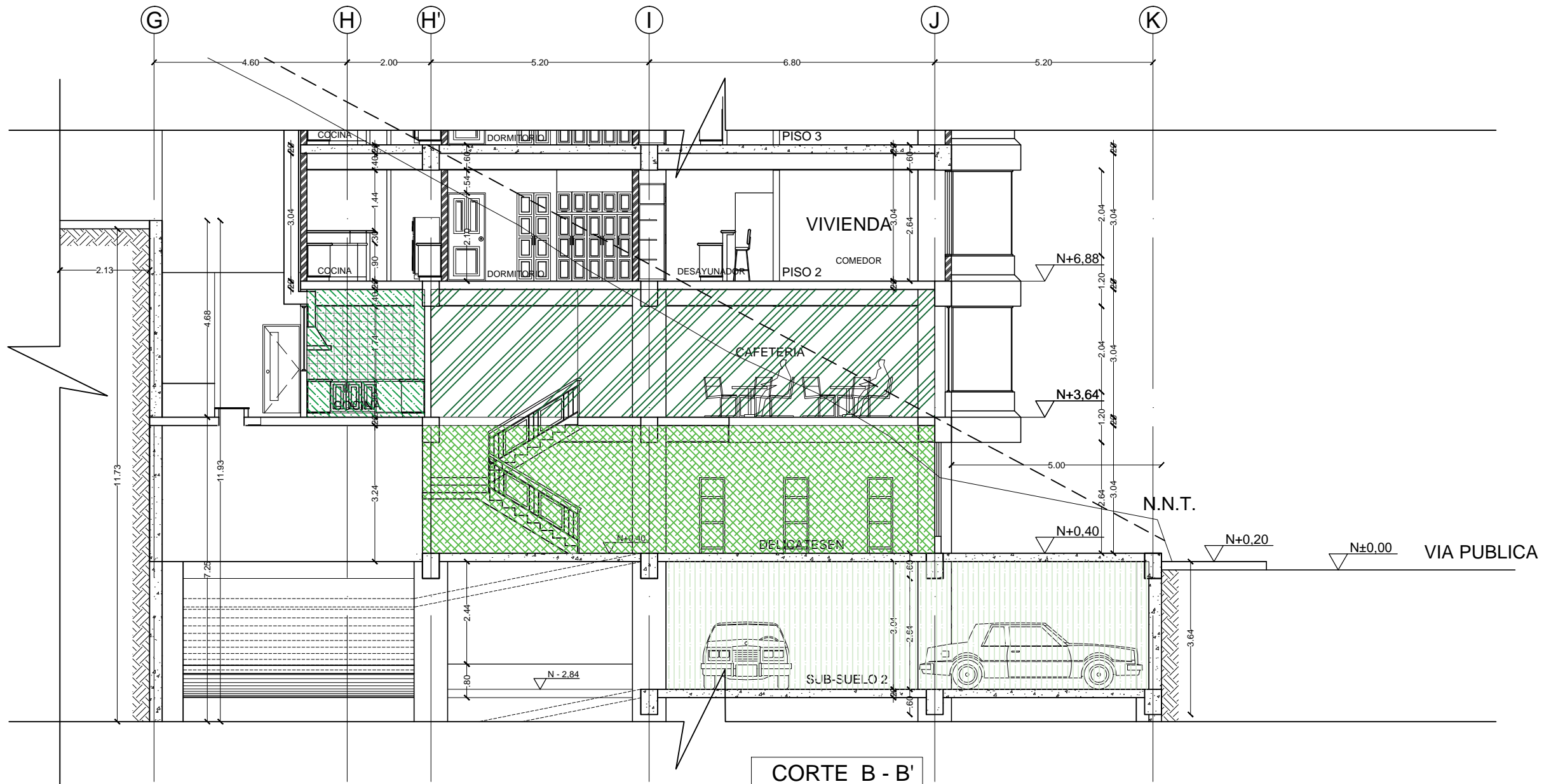
Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

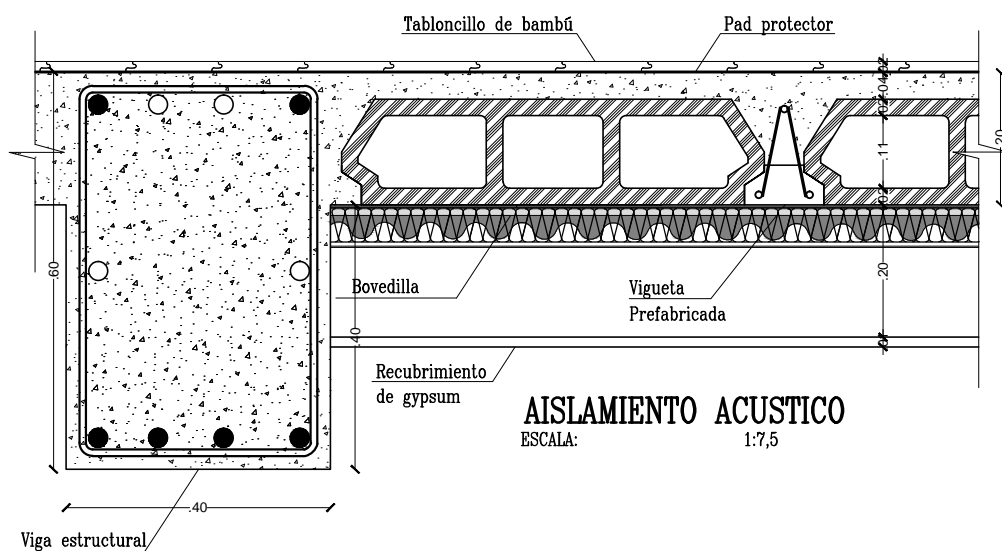
A 8 / 46

Escala

1:75



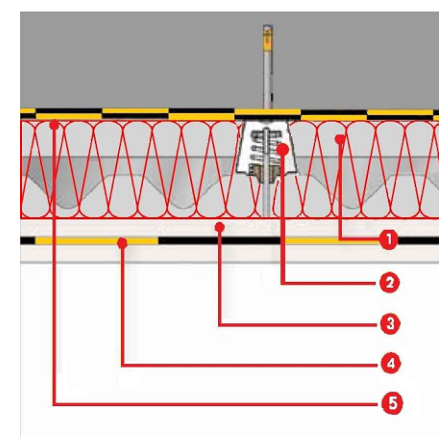
CORTE B - B'
ESCALA: 1:75



SIMBOLOGIA

SIMBOLO	AREAS REPRESENTADAS
	CAFETERIA
	AREA SERVICIO
	DELICATESSEN
	AREA DE ESTACIONAMIENTOS

TECHO ACÚSTICO MÁXIMAS PRESTACIONES



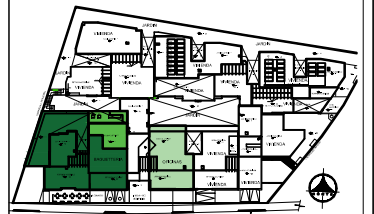
1	CELULOSA ISOFLOC
2	Anclaje Amortiguador Caucho
3	Placas yeso laminado 2xN13
4	Membrana acústica 4 mm
5	Lámina PE 5mm + 2 membranas acústicas 2+2mm
LINK	www.aislayahorra.es
INVEST.	Central MADRID (MADRID & GUADALAJARA) csilvaburgos@aislayahorra.es



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

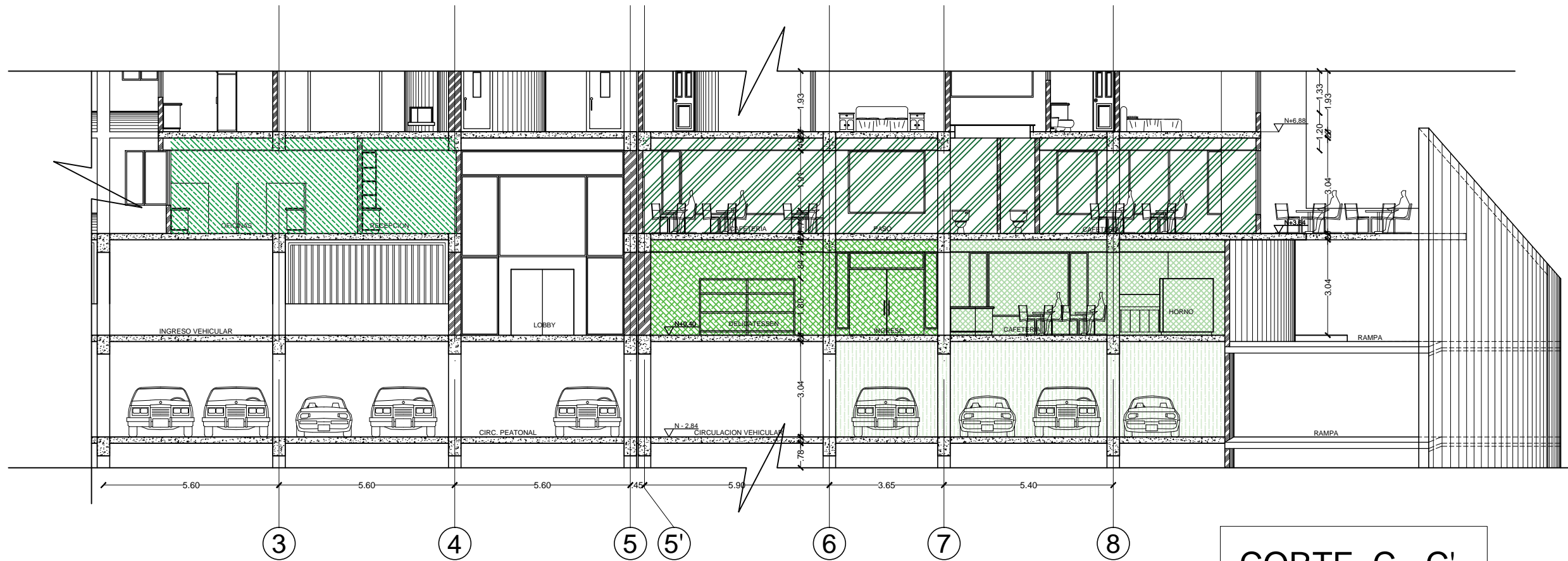
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



CORTE C - C'

ESCALA: 1:100

SIMBOLOGIA

SIMBOLO	AREAS REPRESENTADAS
	CAFETERIA
	AREA ADMINISTRATIVA
	DELICATESSEN
	CAFETERIA
	AREA DE ESTACIONAMIENTOS

Contenido

CORTE C - C'
SIMBOLOGIA

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

A 9 / 46

Escala

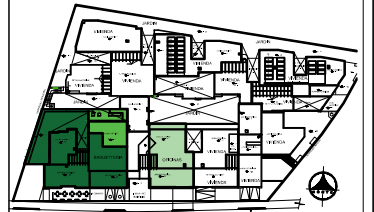
1: 100



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

FACHADA FRONTAL
CORTE FACHADA FRONTAL

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis

ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

A 10 / 46

Escala

1: 100
1: 200



FACHADA FRONTAL
TORRE "A"
ESCALA: 1:200



CORTE FACHADA ORIGINAL
TORRE "A"
ESCALA: 1:100



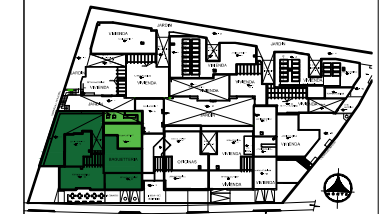
CORTE FACHADA INTERVENCION
BAGUETTERIA



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

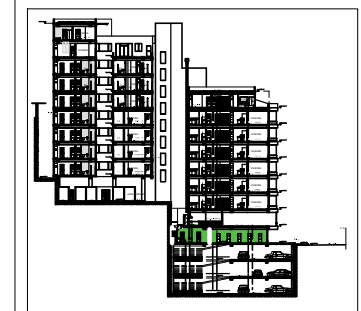
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA SUB-SUELO 1
ZONIFICACION

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

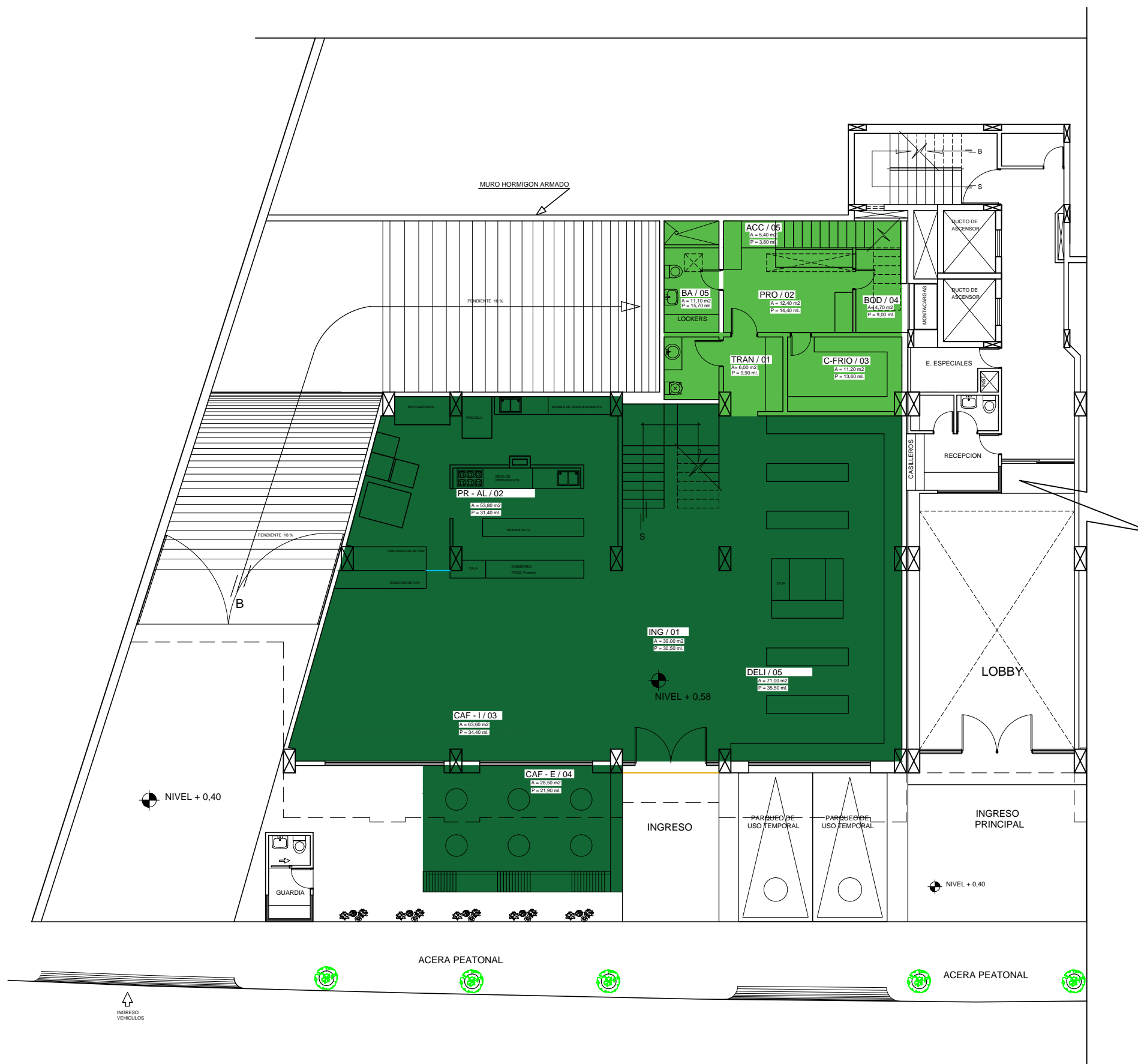
Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala

A 11 / 46 1: 150

SIMBOLOGIA			
ZONA	CODIGO	ESPACIO	AREA
AREA DE RESTAURANTE	ING / 01	Ingreso público general	39,00
	PR-AL / 02	Preparacion alimentos y panadería	53,80
	CAF-I / 03	Cafetería interior	28,50
	CAF-E / 04	Cafetería exterior	47,70
	DELI / 05	Area de delicatessen	71,00
	REST / 06	Area de restaurante, degustacion alimentos clientes	188,00
	BAR / 07	Barra, bar	27,00
	TERR / 08	Terraza, restaurante zona pergolada	115,00
	BAT-SA / 09	Baterías sanitarias público	27,00
	ASE / 10	Bodega de aseo y limpieza	2,13
AREA TOTAL			599,13
AREA DE SERVICIO Y PRODUCCION	TRAN / 01	Area de tránsito	6,00
	PRO / 02	Preparación de productos	12,40
	C-FRIO / 03	Cuarto frío, almacenamiento de alimentos	11,20
	BOD / 04	Bodega, almacenamiento materiales	4,70
	BA / 05	Baños personal servicio, cafetería delicatessen	11,10
	ACC / 06	Gradas de acceso segunda planta	5,40
	P-ALI / 07	Preparación de alimentos	16,70
	COC / 08	Cocina	16,90
	DES-AU / 09	Area de despacho alimentos restaurante	9,30
	P-SER / 10	Patio servicio	23,00
	BAÑ-SERV / 11	Baterías sanitarias personal servicio	17,70
AREA TOTAL			134,40

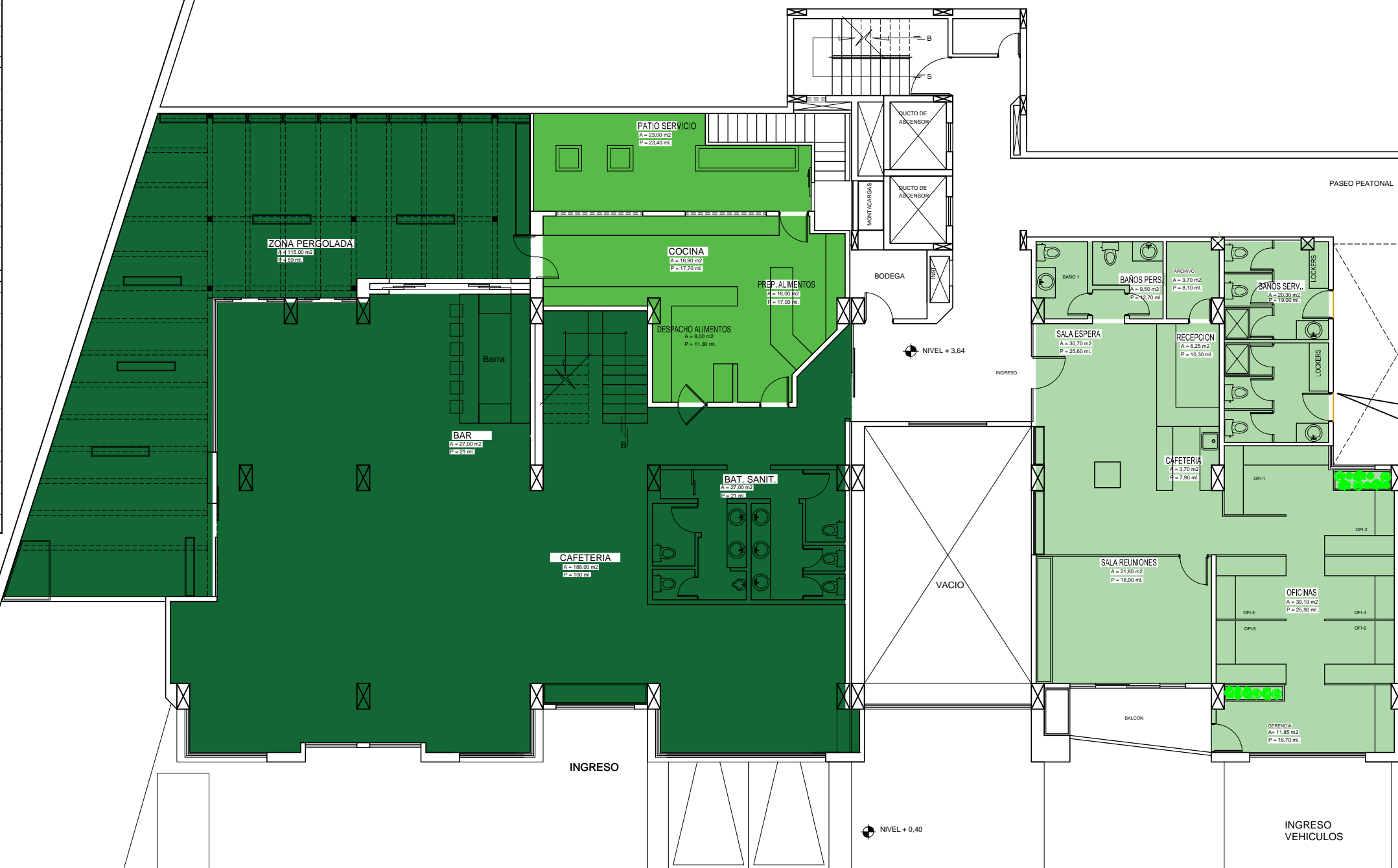
SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
ZONIFICACION
ESCALA: 1:150



SIMBOLOGIA			
ZONA	CODIGO	ESPACIO	AREA
ADMINISTRATIVA	S-ESP / 01	Sala de espera y estar	16,70
	REC / 02	Recepcion	5,40
	GER / 03	Oficina Gerencia	9,10
	CAF / 04	Cafeteria personal administrativo	3,40
	HALL / 05	Hall y corredor interno oficinas	10,40
	S-REU / 06	Sala de reuniones personal	21,80
	OFI / 07	Area de Oficinas	38,50
	BAÑ-PER / 08	Baños personal administrativo	9,50
	ARCH / 09	Archivo	3,30
AREA TOTAL			118,10

RESTAURANTE	ING / 01	Ingreso público general	39,00
	PR-AL / 02	Preparacion alimentos y panadería	53,80
	CAF-I / 03	Cafeteria Interior	28,50
	CAF-E / 04	Cafeteria exterior	47,70
	DELI / 05	Area de delicatessen	71,00
	REST / 06	Area de restaurante, degustacion alimentos clientes	188,00
	BAR / 07	Barra, bar	27,00
	TERR / 08	Terraza, restaurante zona pergolada	115,00
	BAT-SA / 09	Baterías sanitarias público	27,00
	ASE / 10	Bodega de aseo y limpieza	2,13
AREA TOTAL			599,13

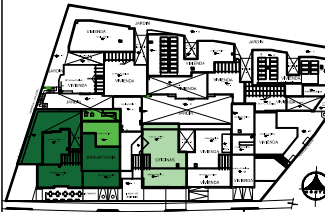
AREA DE SERVICIO	TRAN / 01	Area de tránsito	6,00
	PRO / 02	Preparación de productos	12,40
	C-FRIO / 03	Cuarto frío, almacenamiento de alimentos	11,20
	BOD / 04	Bodega, almacenamiento materiales	4,70
	BA / 05	Baños personal servicio, cafetería delicatessen	11,10
	ACC / 06	Gradas de acceso segunda planta	5,40
	P-ALI / 07	Preparación de alimentos	16,70
	COC / 08	Cocina	16,90
	DES-ALI / 09	Area de despacho alimentos restaurante	9,30
	P-SER / 10	Patio servicio	23,00
	BAÑ-SERV / 11	Baterías sanitarias personal servicio	17,70
AREA TOTAL			134,40



PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
ZONIFICACION
ESCALA: 1:150

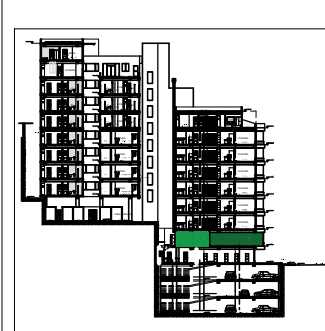


Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
ZONIFICACION

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

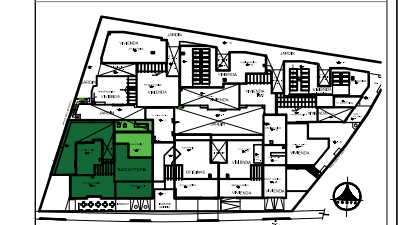
Lámina	Escala
A 12 / 46	1: 150



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

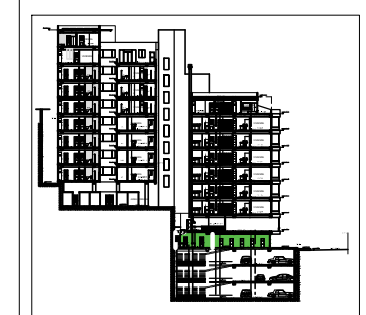
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

SUB-SUELO 1
ESPECIFICACION DE PISOS

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

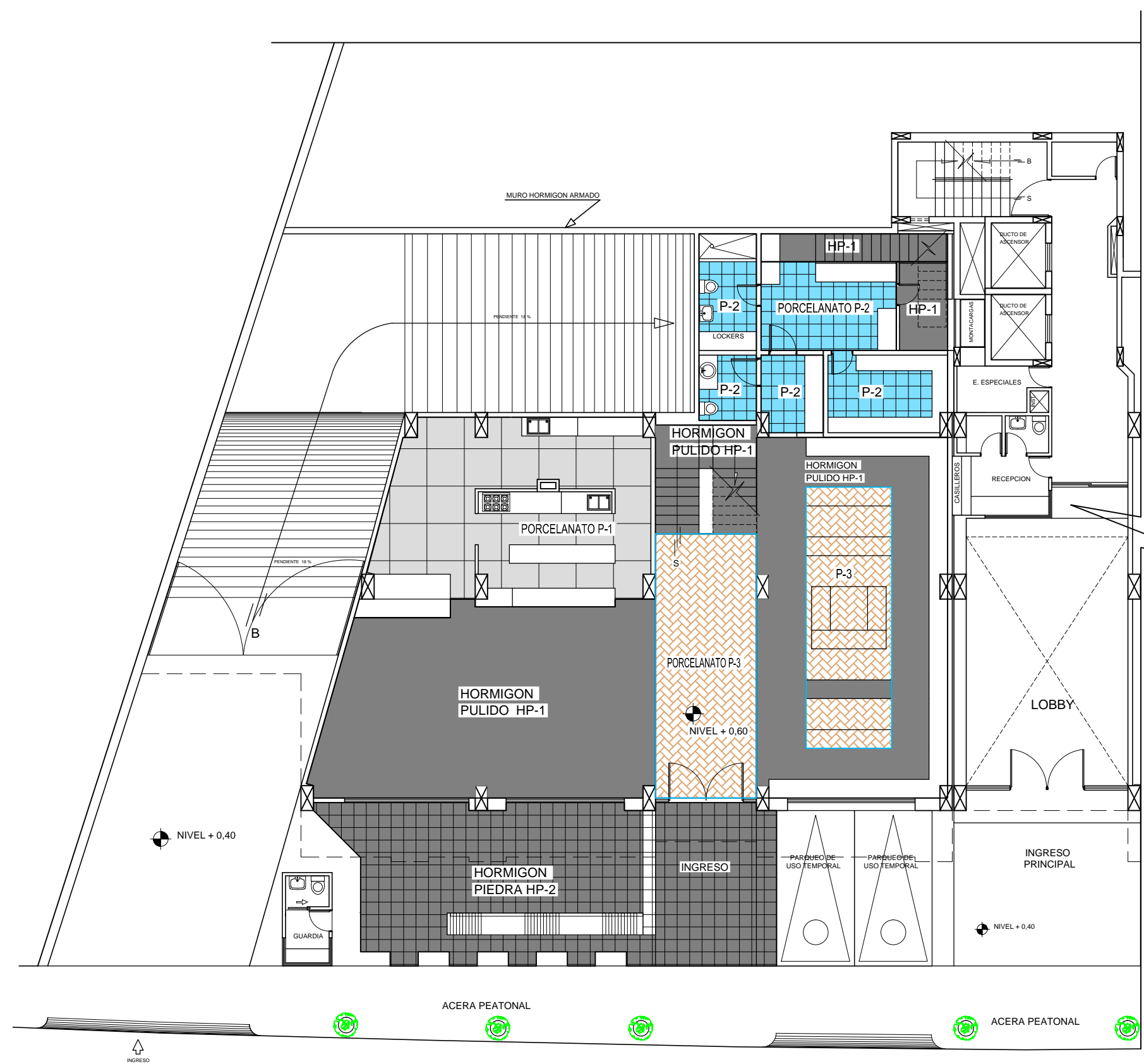
Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala

A 13 / 46

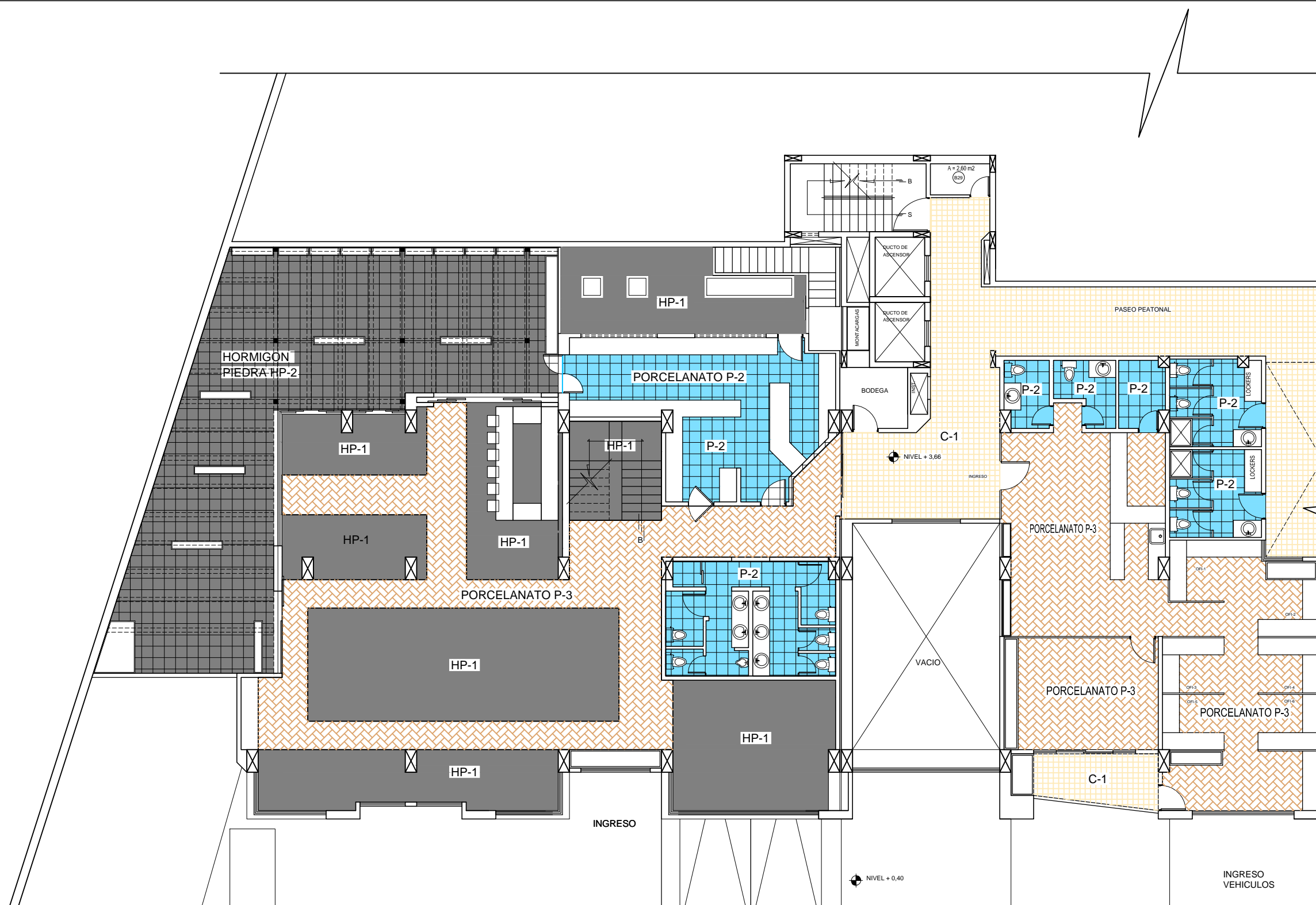
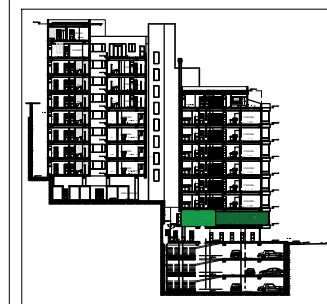
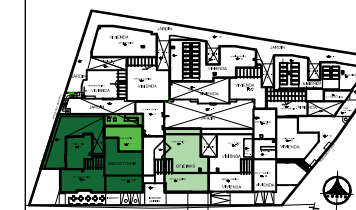
1 : 150



SIMBOLOGIA

IMAGEN REFERENCIAL	FOTO	NOMBRE	CODIGO
		Porcelanato	P - 1
		Hormigon Pulido	HP - 1
		Piedra	HP - 2
		Porcelanato	P - 3
		Porcelanato	P - 2
		Ceramica	C - 1

SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
ESPECIFICACION DE PISOS
ESCALA: 1:150



SIMBOLOGIA

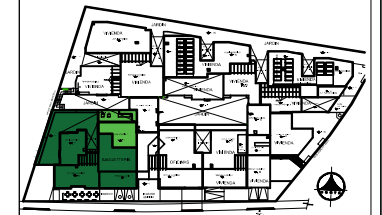
IMAGEN REFERENCIAL	FOTO	NOMBRE	CODIGO	IMAGEN REFERENCIAL	FOTO	NOMBRE	CODIGO
		Porcelanato	P - 1			Porcelanato	P - 3
		Hormigon Pulido	HP - 1			Porcelanato	P - 2
		Piedra	HP - 2			Ceramica	C - 1

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
ESPECIFICACION DE PISOS
ESCALA: 1:150



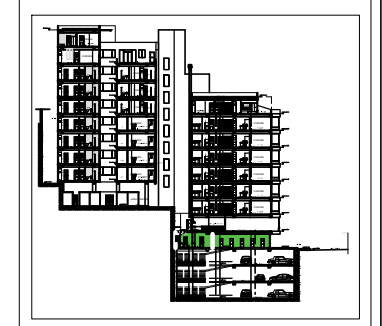


Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

SUB-SUELO 1
ESPECIFICACION DE
CIELOS RASOS

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
A 15 / 46 1: 150

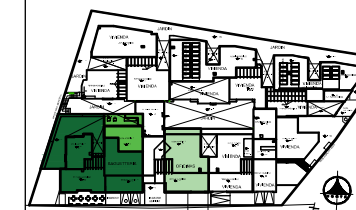


SIMBOLOGIA

NCR	FOTO	NOMBRE	CODIGO
NCR+ 2.64		Gypsum	CR - 1
NCR+ 2.84		Madera de pino decorativa	CR - 2
NCR+ 2.74		Gypsum	CR - 3
NCR+ 3.09		Madera de ceique, vigas	CR - 4

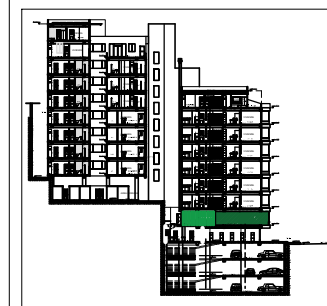
SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
ESPECIFICACION CIELO RASO
ESCALA: 1:150

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

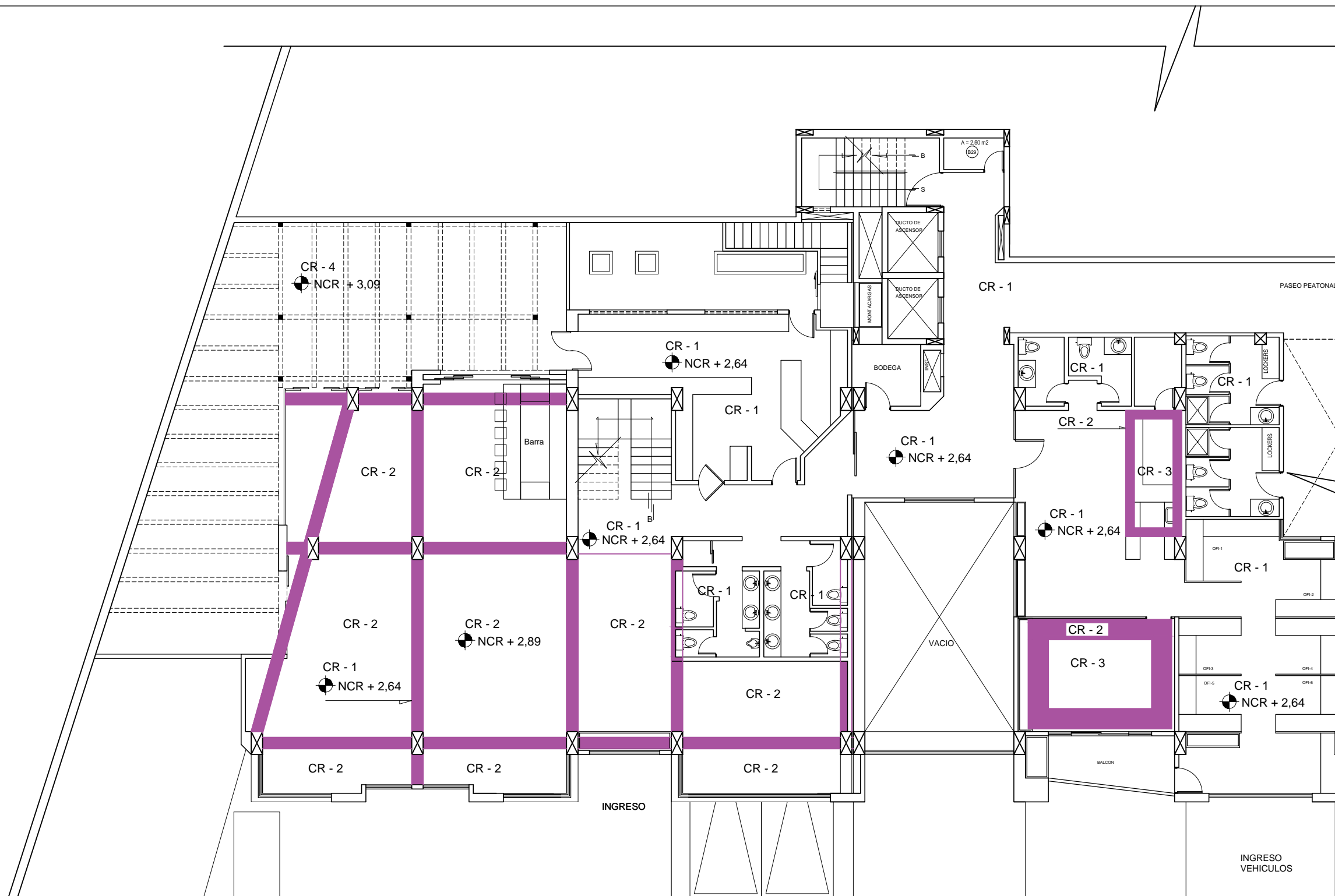
PLANTA BAJA
ESPECIFICACION DE
CIELOS RASOS

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
A 16 / 46 1: 150



SIMBOLOGIA

NCR	FOTO	NOMBRE	CODIGO
NCR+ 2.64		Gypsum	CR - 1
NCR+ 2.84		Madera de pino decorativa	CR - 2

NCR	FOTO	NOMBRE	CODIGO
NCR+ 2.74		Gypsum	CR - 3
NCR+ 3.09		Madera de ceique, vigas	CR - 4

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
ESPECIFICACION CIELO RASO
ESCALA: 1:150

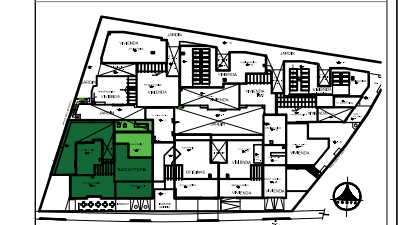




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

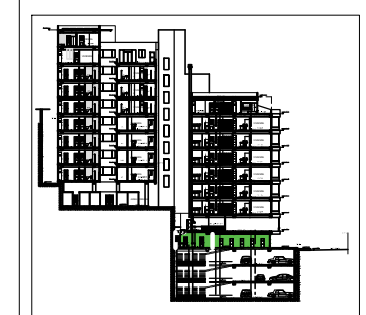
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

SUB-SUELO 1
ESPECIFICACION DE
CIELOS RASOS

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

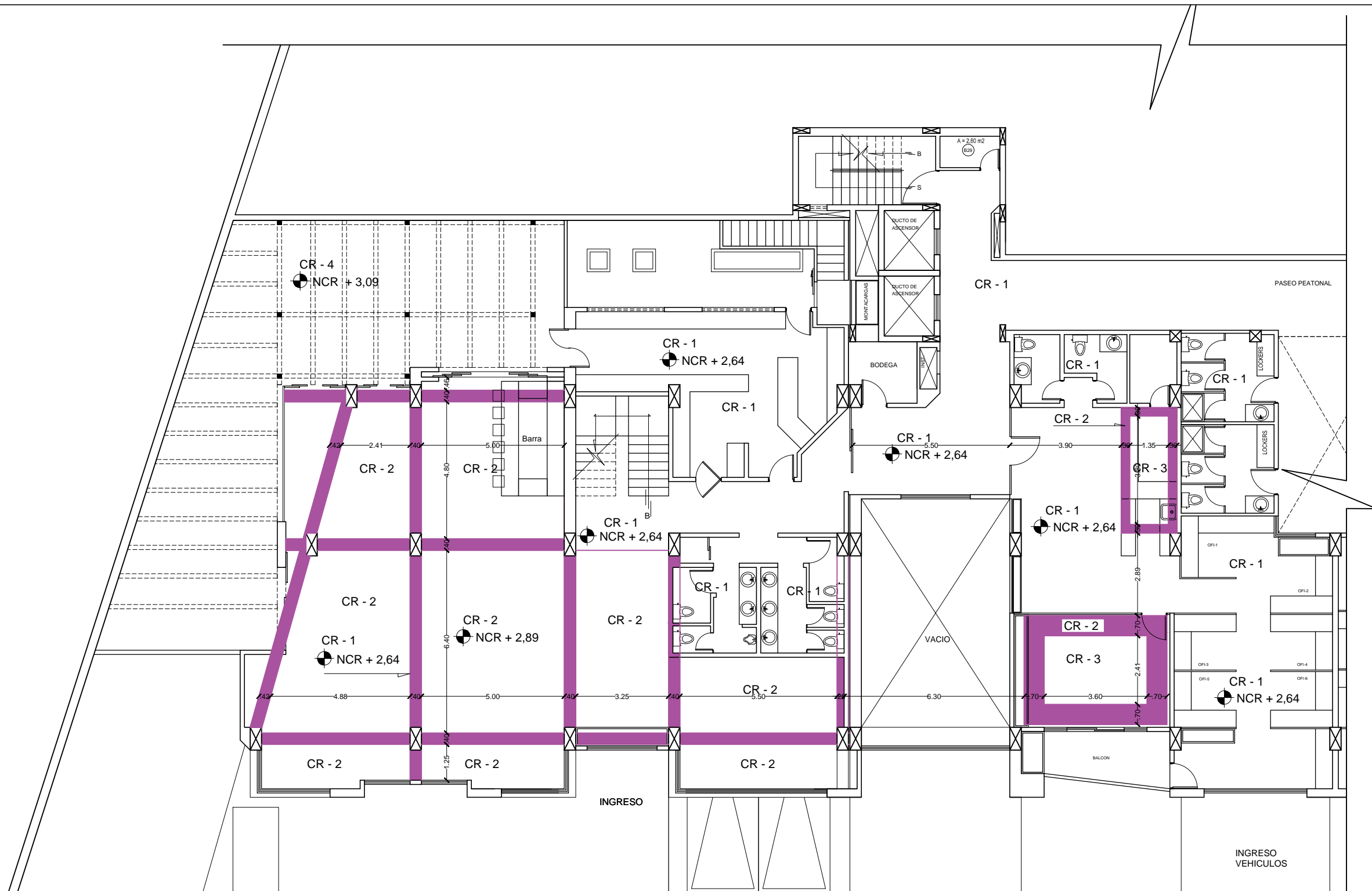
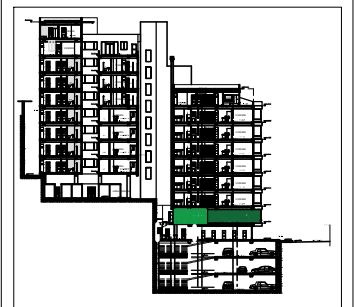
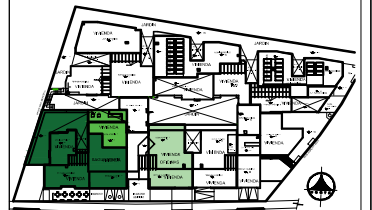
Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
A 17 / 46 1: 150

SIMBOLOGIA



SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
ESPECIFICACION CIELO RASO
ESCALA: 1:150



SIMBOLOGIA

NCR	FOTO	NOMBRE	CODIGO
NCR+ 2.64		Gypsum	CR - 1
NCR+ 2.84		Madera de pino decorativa	CR - 2

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
ESPECIFICACION CIELO RASO
ESCALA: 1:150





uola

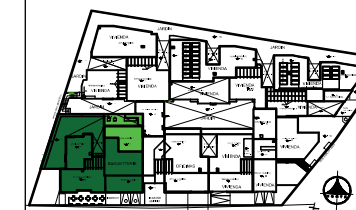
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

SIMBOLOGIA

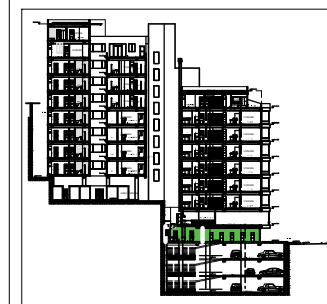
IMAGEN REFERENCIAL	FOTO	NOMBRE	CODIGO
		Led Adayo 25W - 4000K	OB-1
		RA Dixit LED 22W - 3000K	OB2
		Cinta led Flex Strip 300 Mono Premium	CL-1
		Bala de Piso G-12	AP-1
		Concrete Tube - Lampra Colgante	LC-1
		Concrete Tube - Lampra Colgante	LC-2
		Wiro - Lampra Colgante	LC-3
		Bala de piso, Inground Mono	BP-1
		Linearlight Flex Advanced Cinta Led de pared	CL-1
		Toledo, Luz de emergencia	LE-1
		Luz Estroboscopica	LE-2

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

SUB-SUELO 1
ESPECIFICACION DE
ILUMINACION

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

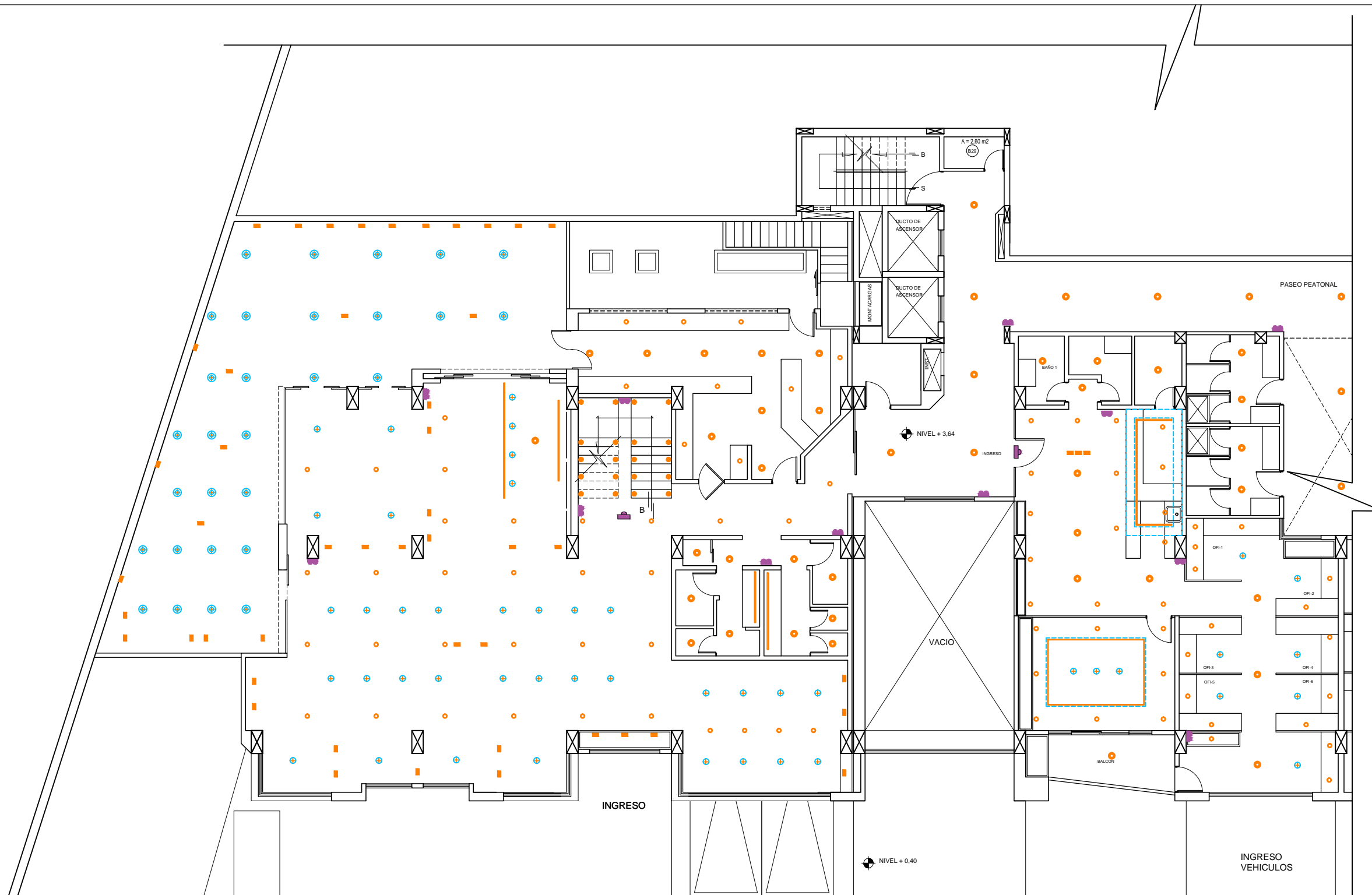
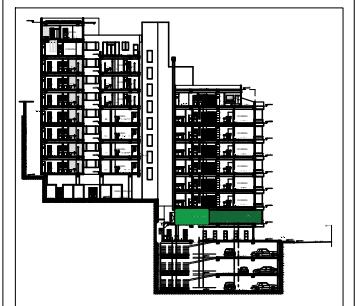
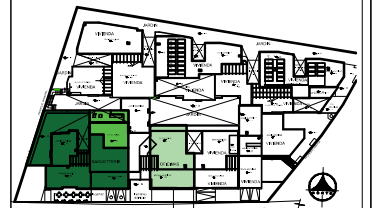
Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
A 19 / 46 1: 150



SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
ESPECIFICACION ILUMINACION
ESCALA: 1:150



SIMBOLOGIA

IMAGEN REFERENCIAL	FOTO	NOMBRE	CODIGO
		Led Adayo 25W - 4000K	OB-1
		RA Dixit LED 22W - 3000K	OB2
		Cinta led Flex Strip 300 Mono Premium	CL-1
		Bala de Piso G-12	AP-1

		Concrete Tube - Lampra Colgante	LC-1
		Concrete Tube - Lampra Colgante	LC-2
		Wiro - Lampra Colgante	LC-3

		Bala de piso, Inground Mono	BP-1
		Linearlight Flex Advanced Cinta Led de pared	CL-1
		Toledo, Luz de emergencia	LE-1
		Luz Estroboscópica	LE-2

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
ESPECIFICACION ILUMINACION
ESCALA: 1:150



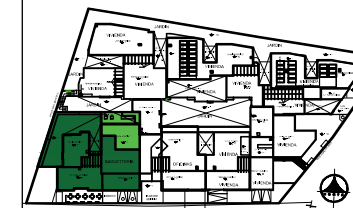


uola

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

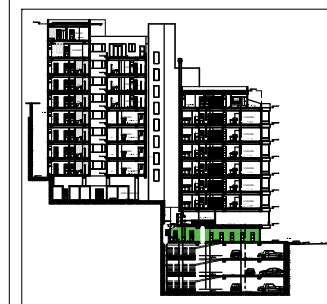
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

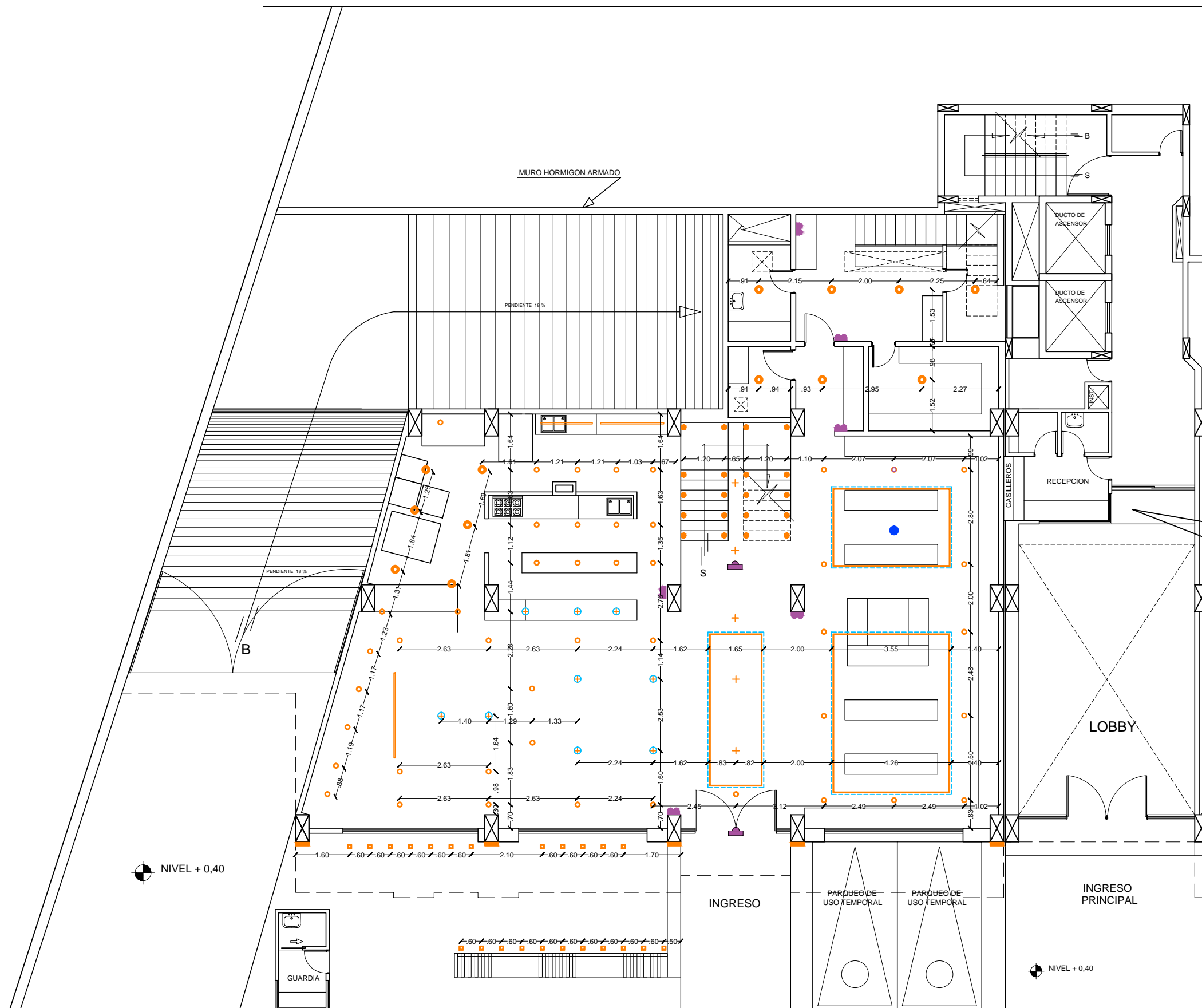
SUB-SUELO 1
ESPECIFICACION DE
ILUMINACION

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
A 21 / 46 1: 125



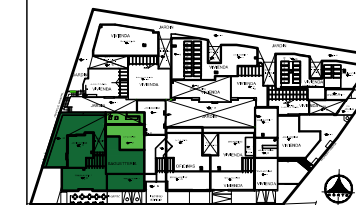
SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
ESPECIFICACION ILUMINACION
ESCALA: 1:150



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

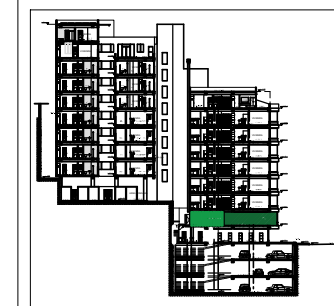
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

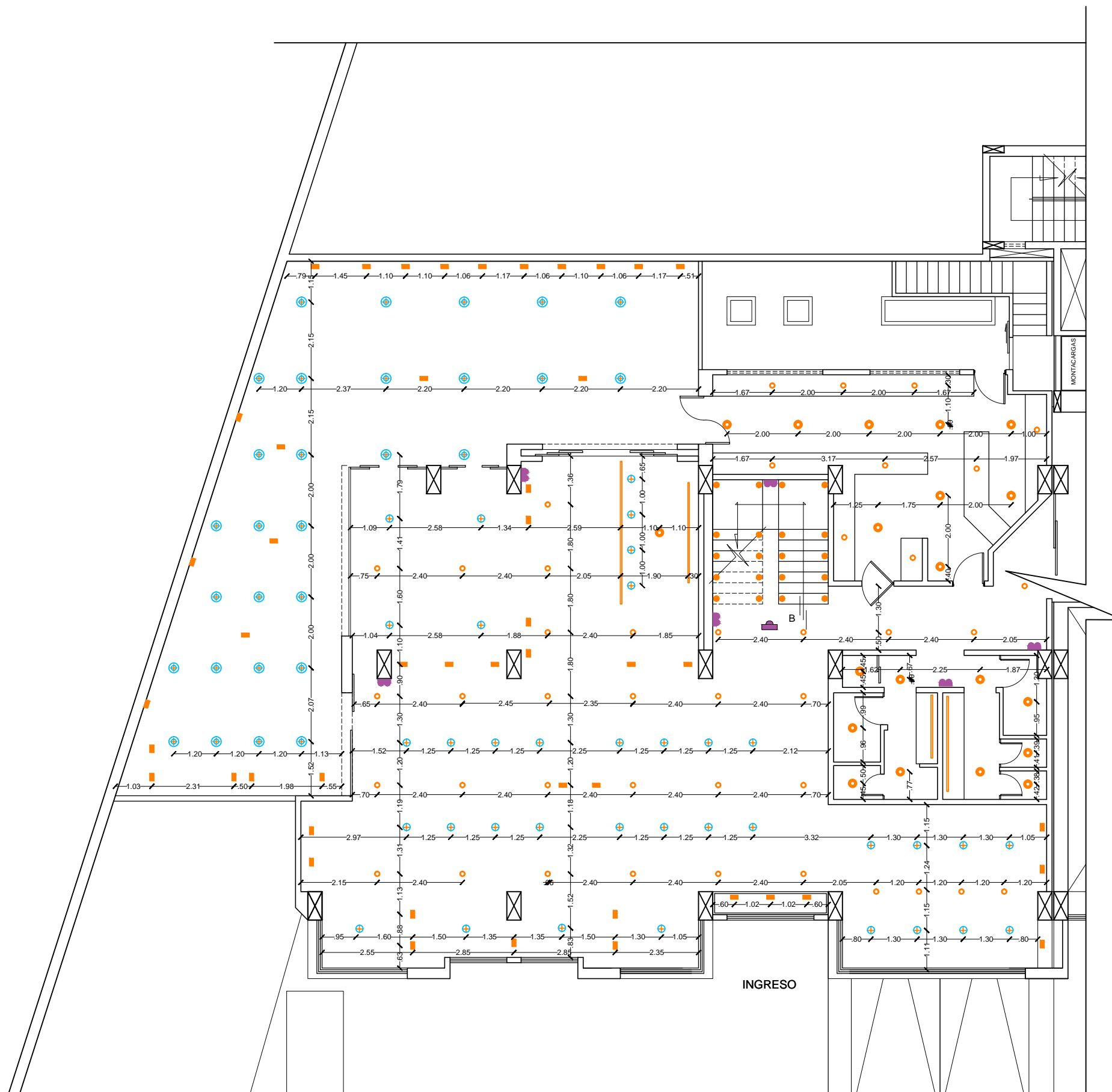
PLANTA BAJA
ESPECIFICACION DE
ILUMINACION

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
A 22 / 46 1: 125



PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
ESPECIFICACION ILUMINACION
ESCALA: 1:150

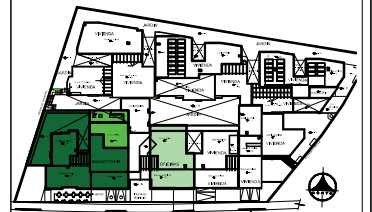




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

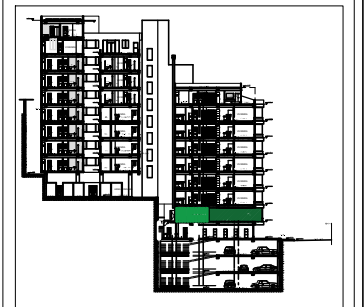
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

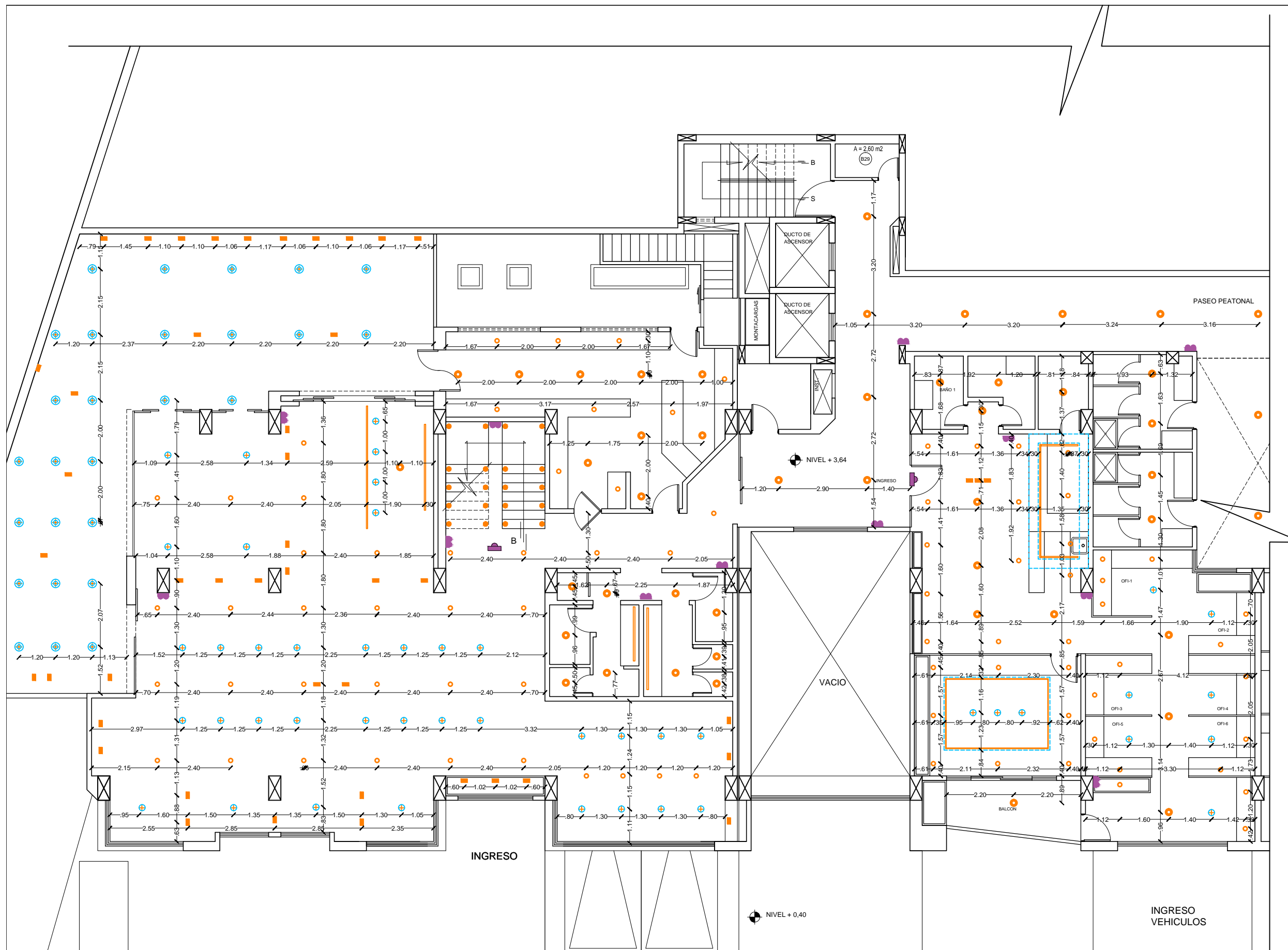
PLANTA BAJA
ESPECIFICACION DE
ILUMINACION

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

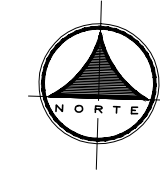
Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
A 23 / 46 1: 125



PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
ESPECIFICACION ILUMINACION
ESCALA: 1:150



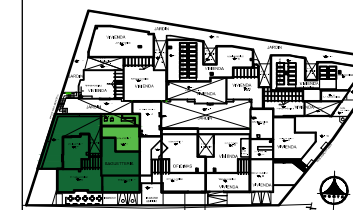


uola

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

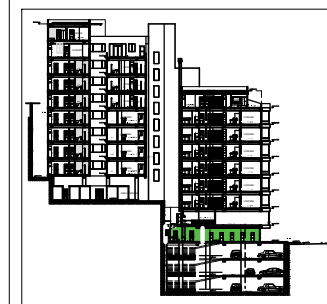
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

SUB-SUELO 1
REVESTIMIENTO DE
PAREDES

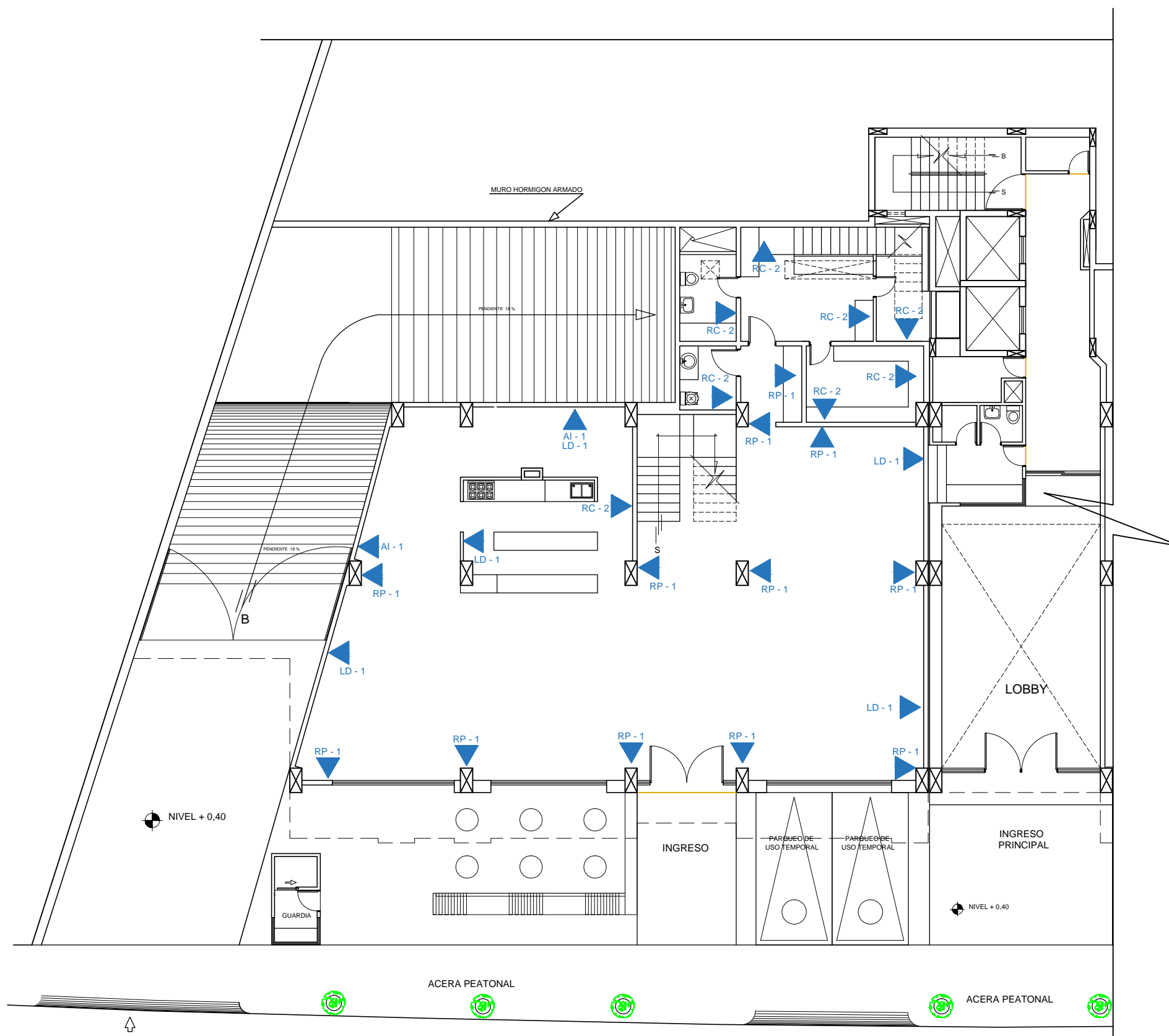
Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina
A 24 / 46

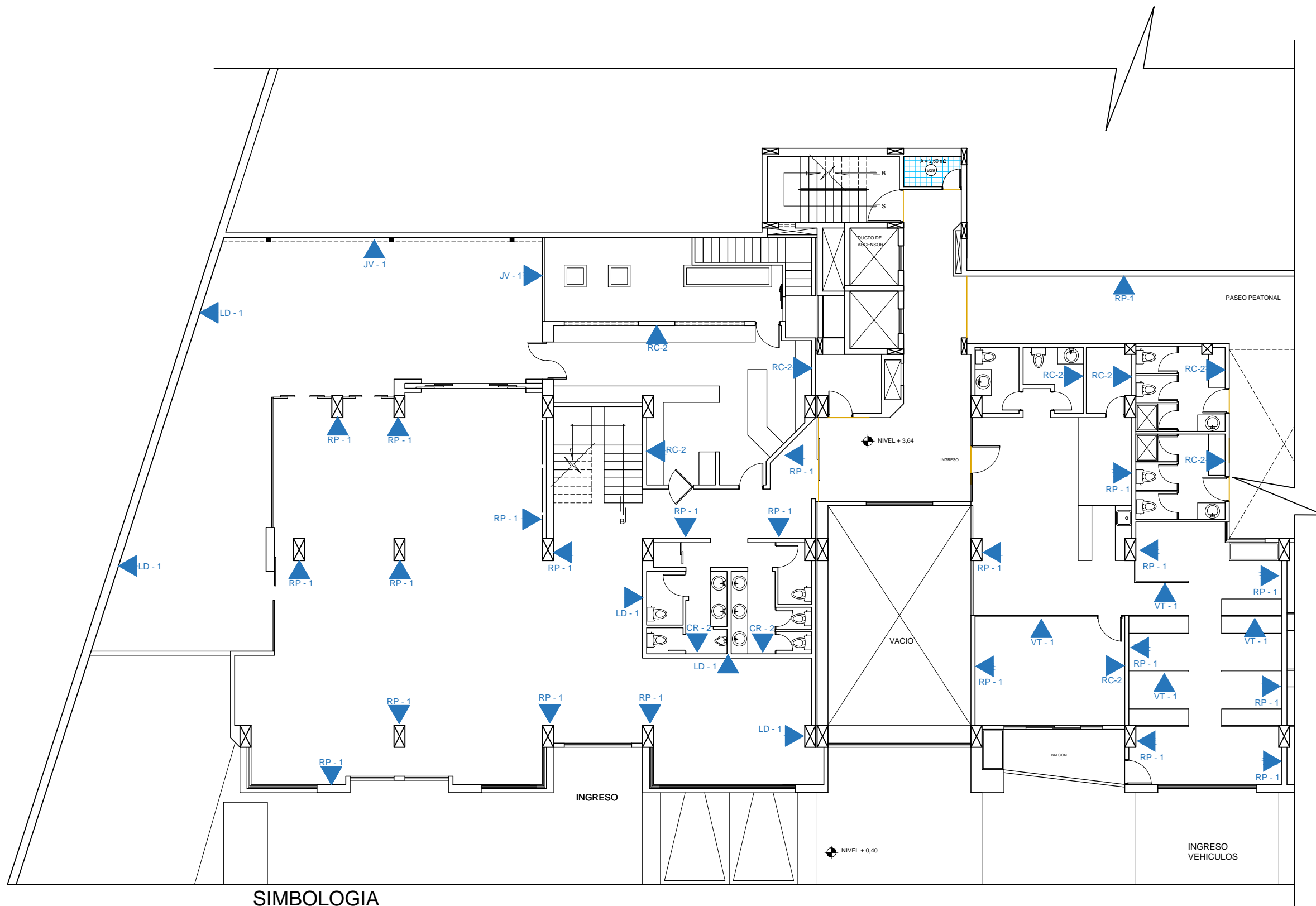
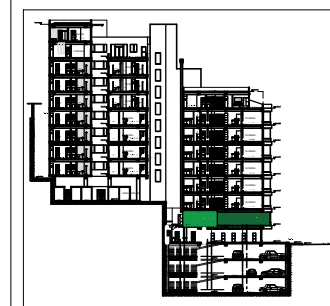
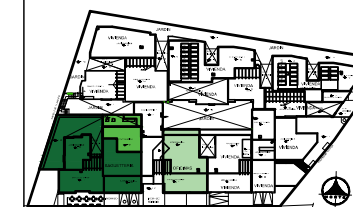
Escala
1: 150



SIMBOLOGIA

FOTO	NOMBRE	CODIGO
	Acero inoxidable	AI - 1
	Ladrillo Rustico	LD - 1
	Gypsum	RP - 1
	Jardin Verical	JV - 1
	Ceramica	RC - 1
	Ceramica	RC - 2
	Vidrio Templado	VT - 1

SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
REVESTIMIENTO DE PAREDES
ESCALA: 1:150



SIMBOLOGIA

FOTO	NOMBRE	CODIGO
	Acero inoxidable	AI - 1
	Ladrillo Rustico	LD - 1
	Gypsum	RP - 1

	Jardin Vertical	JV - 1
	Ceramica	RC - 1
	Ceramica	RC - 2
	Vidrio Templado	VT - 1

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
REVESTIMIENTO DE PAREDES
ESCALA: 1:150





uola

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

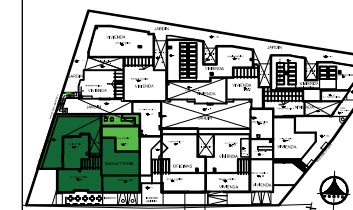
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

SIMBOLOGIA

FOTO	NOMBRE	CODIGO
	Puerta principal	PP - 1
	Puerta area de paso	PP - 2
	Puerta area de servicio	PP - 3
	Puerta corrediza de paso	PC - 1
	Puerta corrediza de vidrio	PC - 1
	Puerta corrediza de vidrio	PC - 2
	Puerta corrediza de vidrio	PC - 3
	Puerta corrediza de vidrio	PC - 4

FOTO	NOMBRE	CODIGO
	Ventanas de aluminio	VE - 1
	Ventanas de aluminio	VE - 1

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

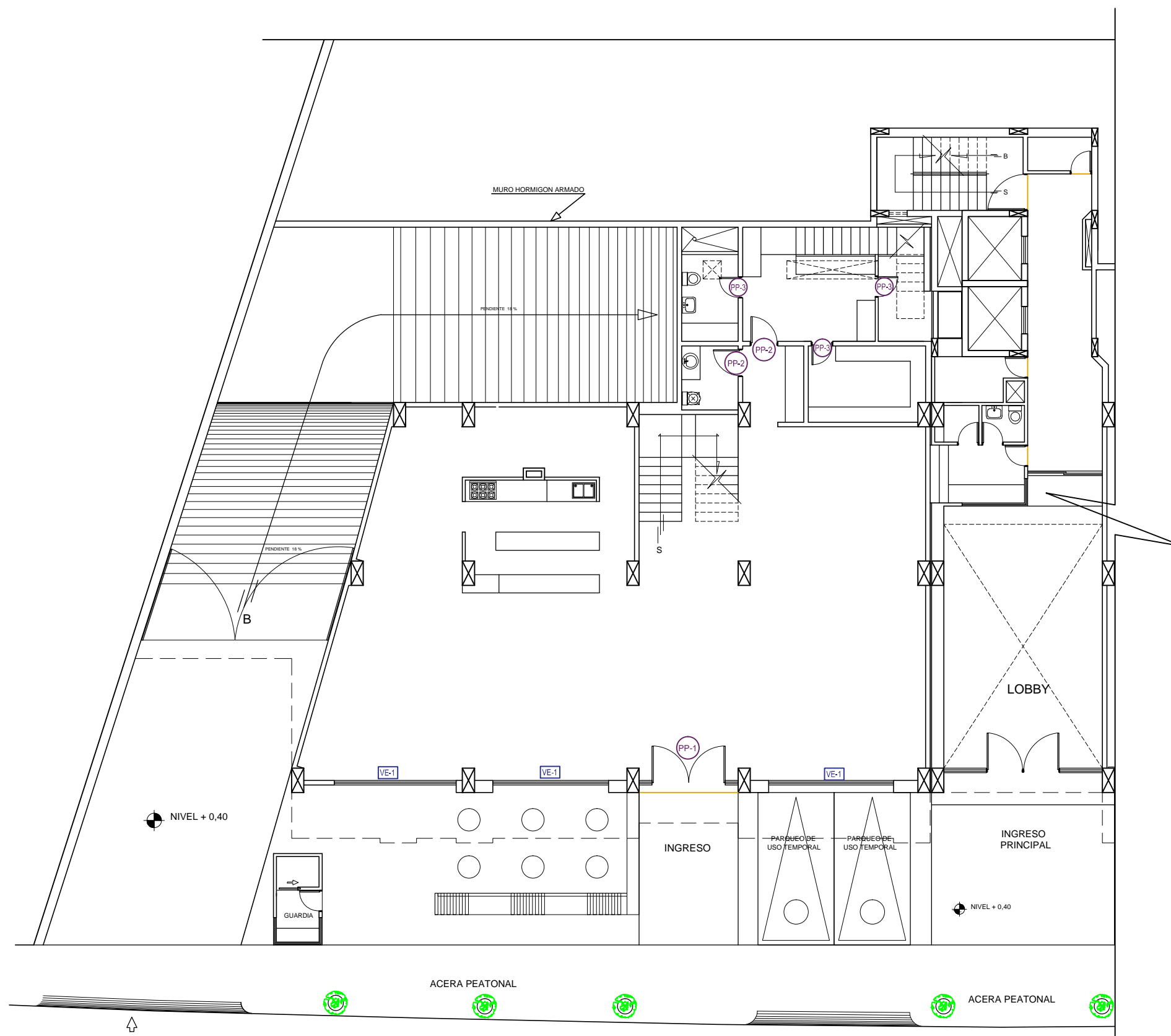
SUB-SUELO 1
ESPECIFICACION DE
PUERTAS Y VENTANAS

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

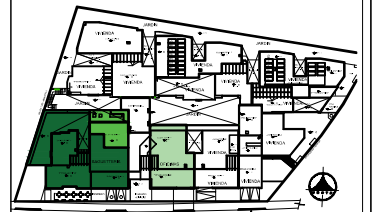
Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
A 26 / 46 1: 150



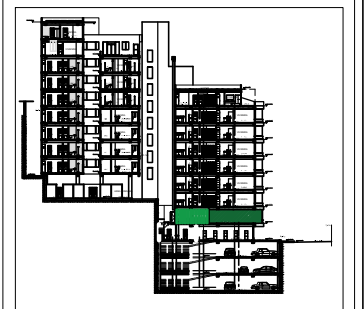
SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
ESPECIFICACIONES PUERTAS Y VENTANAS
ESCALA: 1:150

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
ESPECIFICACION DE
PUERTAS Y VENTANAS

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

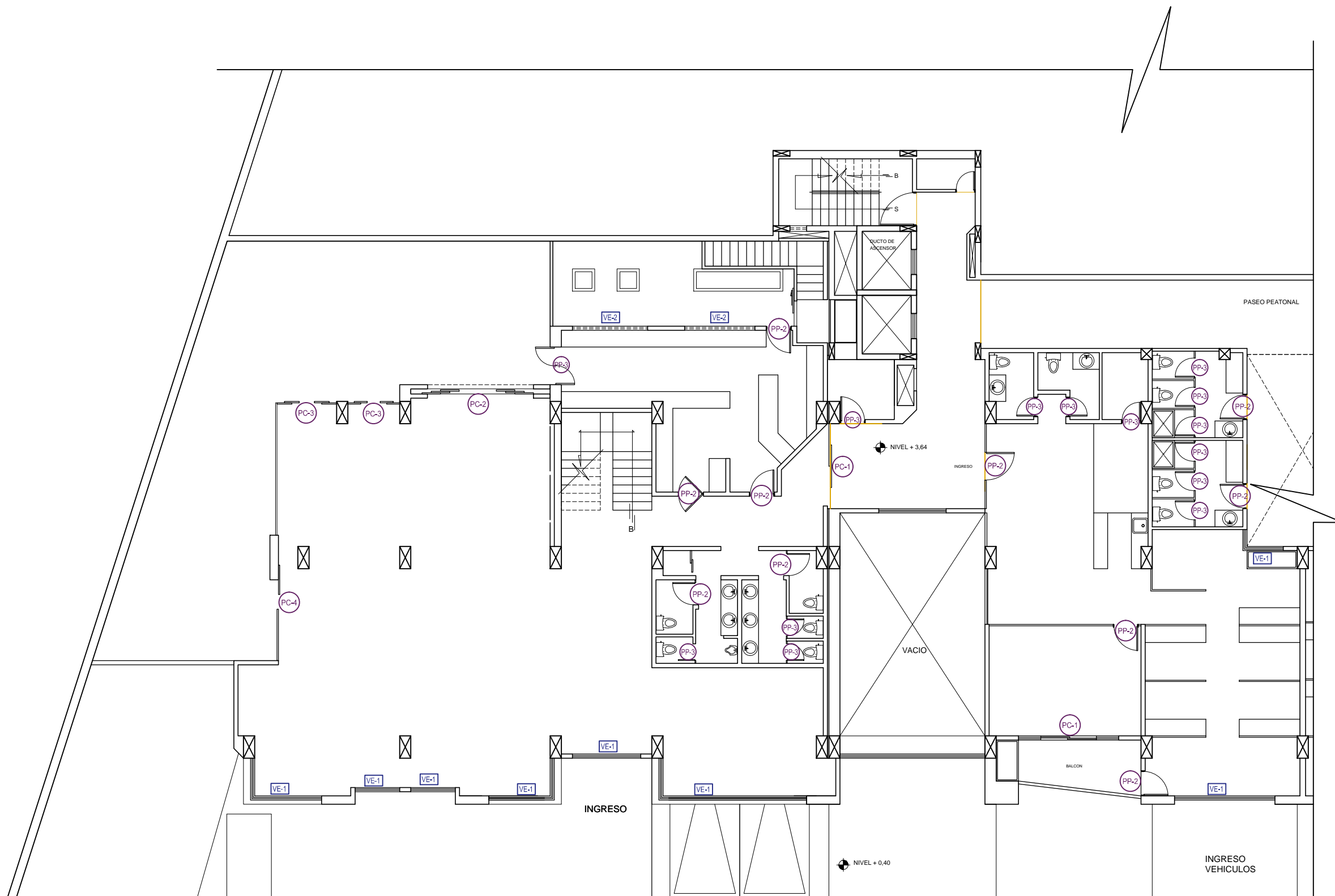
Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala

A 27 / 46

1: 150



SIMBOLOGIA

FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR
	Puerta principal	PP - 1	EVERSWINKEL
	Puerta area de paso	PP - 2	EVERSWINKEL
	Puerta area de servicio	PP - 3	EVERSWINKEL

	Puerta corediza de vidrio	PC - 1	EVERSWINKEL
	Puerta corediza de vidrio	PC - 1	EVERSWINKEL
	Puerta corediza de vidrio	PC - 2	EVERSWINKEL

	Puerta corediza de vidrio	PC - 3	EVERSWINKEL
	Puerta corediza de vidrio	PC - 4	EVERSWINKEL

SIMBOLOGIA

FOTO	NOMBRE	CODIGO
	Ventanas de aluminio	VE - 1
	Ventanas de aluminio	VE - 1

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
ESPECIFICACIONES PUERTAS Y VENTANAS
ESCALA: 1:150

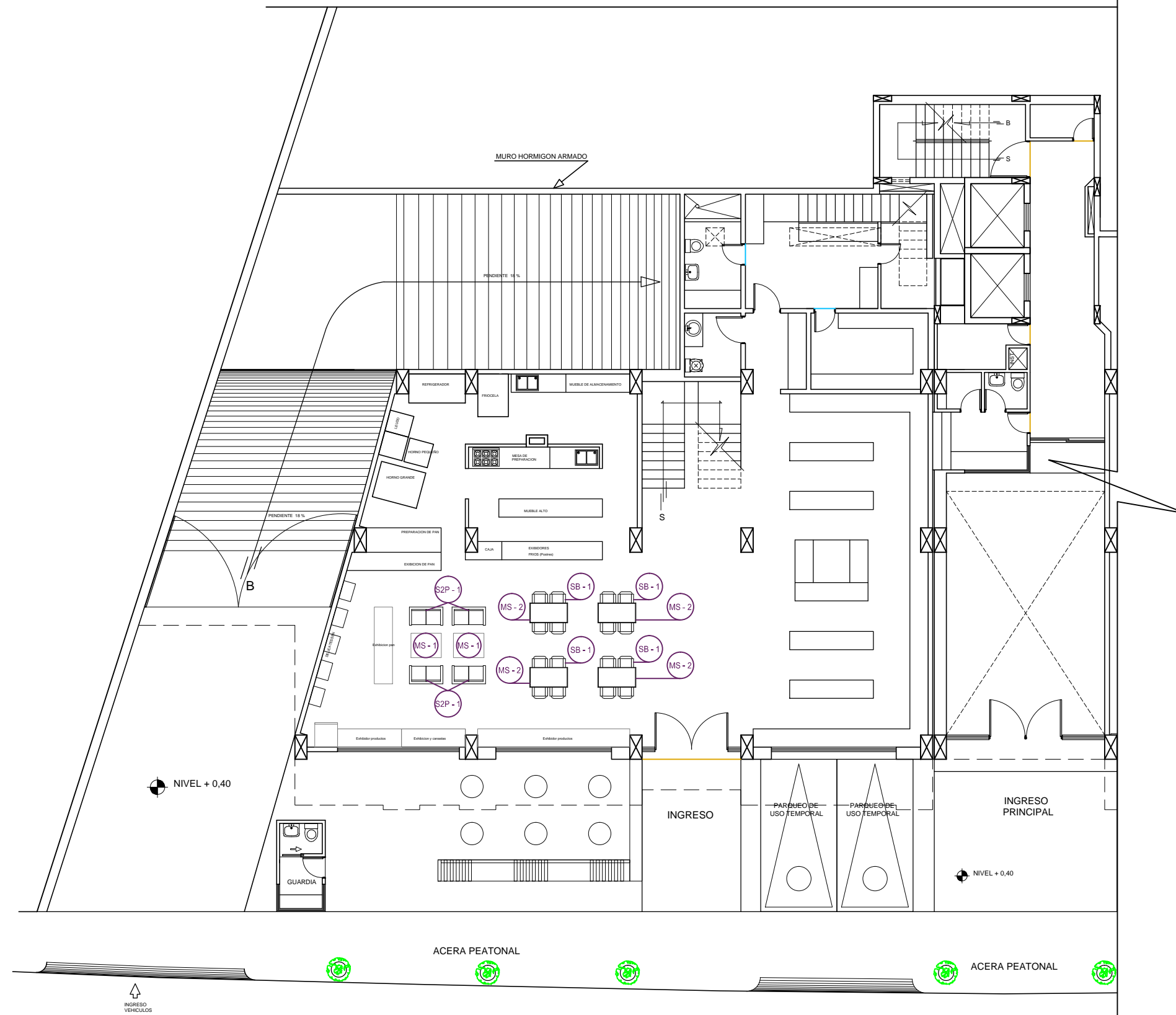




uola

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

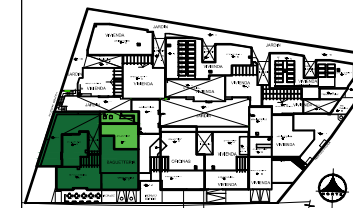
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR



SIMBOLOGIA

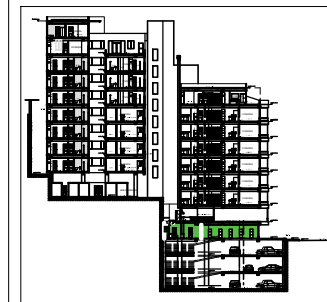
FOTO	NOMBRE	CODIGO
	Silla Baja	SB - 1
	Silla Baja	SB - 2
	Sofa 2 p	S2P - 1
	Boths	BT - 1
	Silla Alta	SA - 1
	Silla Baja	SB - 3
	Mesa Caf.	MS - 1
	Mesa para sillas altas	MS - 2
	Mesa Salas	MS - 3
	Mesa Sala de reuniones	MS - 5
	Mesa oficinas	MS - 6

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

SUB-SUELO 1

ESPECIFICACION DE MOBILIARIO

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

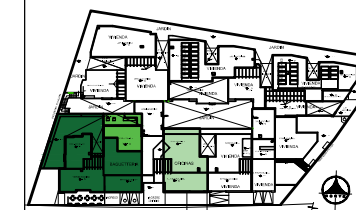
Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
A 28 / 46 1: 150

SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
ESPECIFICACIONES MOBILIARIO

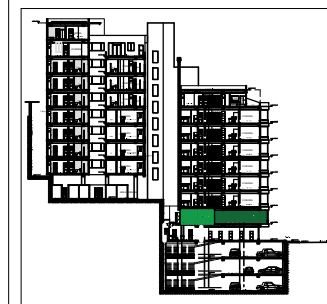
ESCALA: 1:150

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA

ESPECIFICACION DE
MOBILIARIO

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis

ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

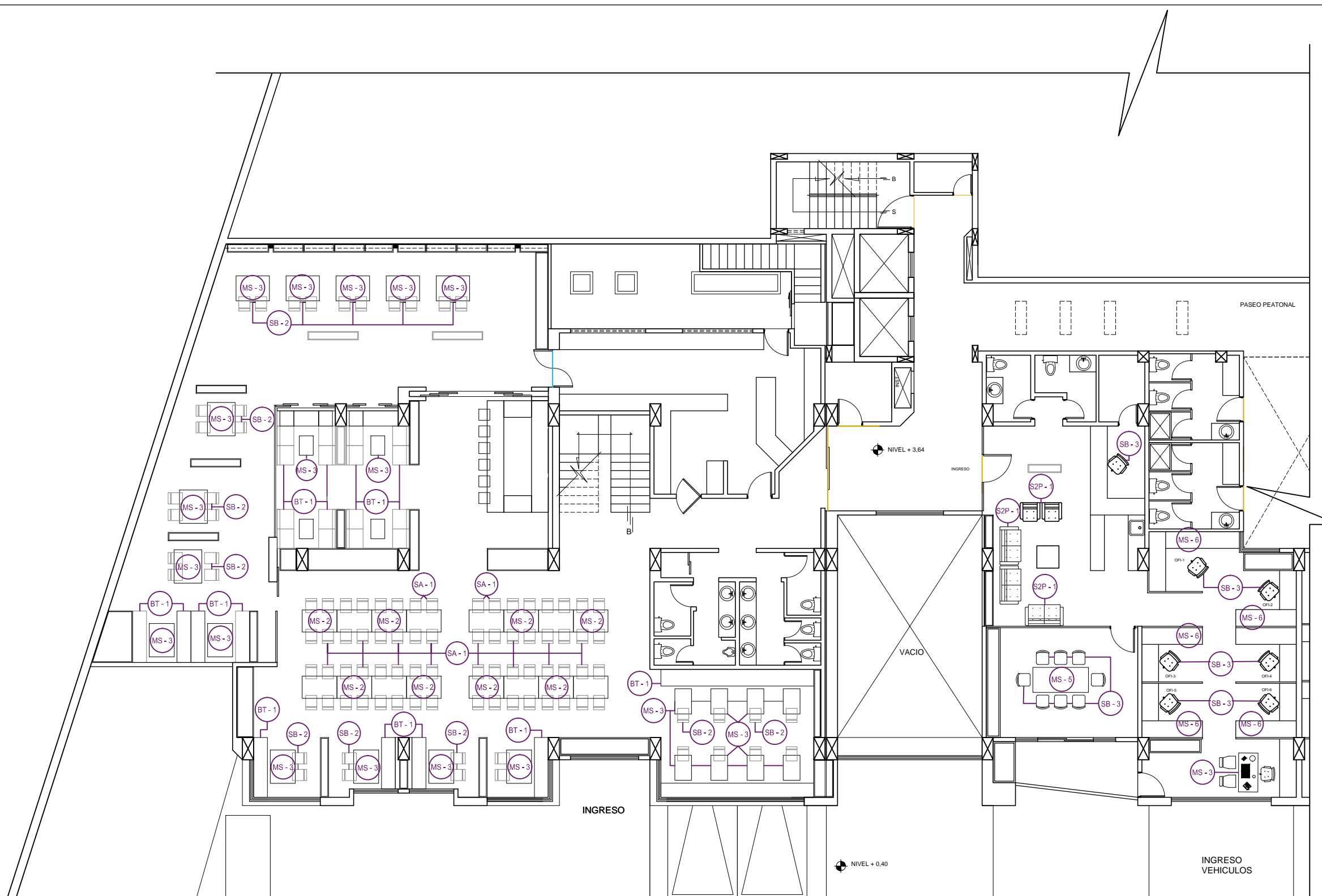
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

A 29 / 46

Escala

1: 150



SIMBOLOGIA

FOTO	NOMBRE	CODIGO
	Silla Baja	SB - 1
	Silla Baja	SB - 2
	Sofa 2 p	S2P - 1

	Boths	BT - 1
	Silla Alta	SA - 1
	Silla Baja	SB - 3
	Mesa Caf.	MS - 1

	Mesa para sillas altas	MS - 2
	Mesa Salas	MS - 3
	Mesa Sala de reuniones	MS - 5
	Mesa oficinas	MS - 6

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
ESPECIFICACIONES MOBILIARIO
ESCALA: 1:150



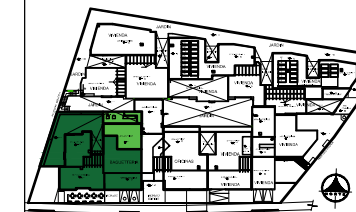


uola

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

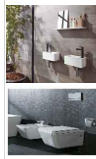
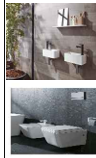
Ubicación Planta



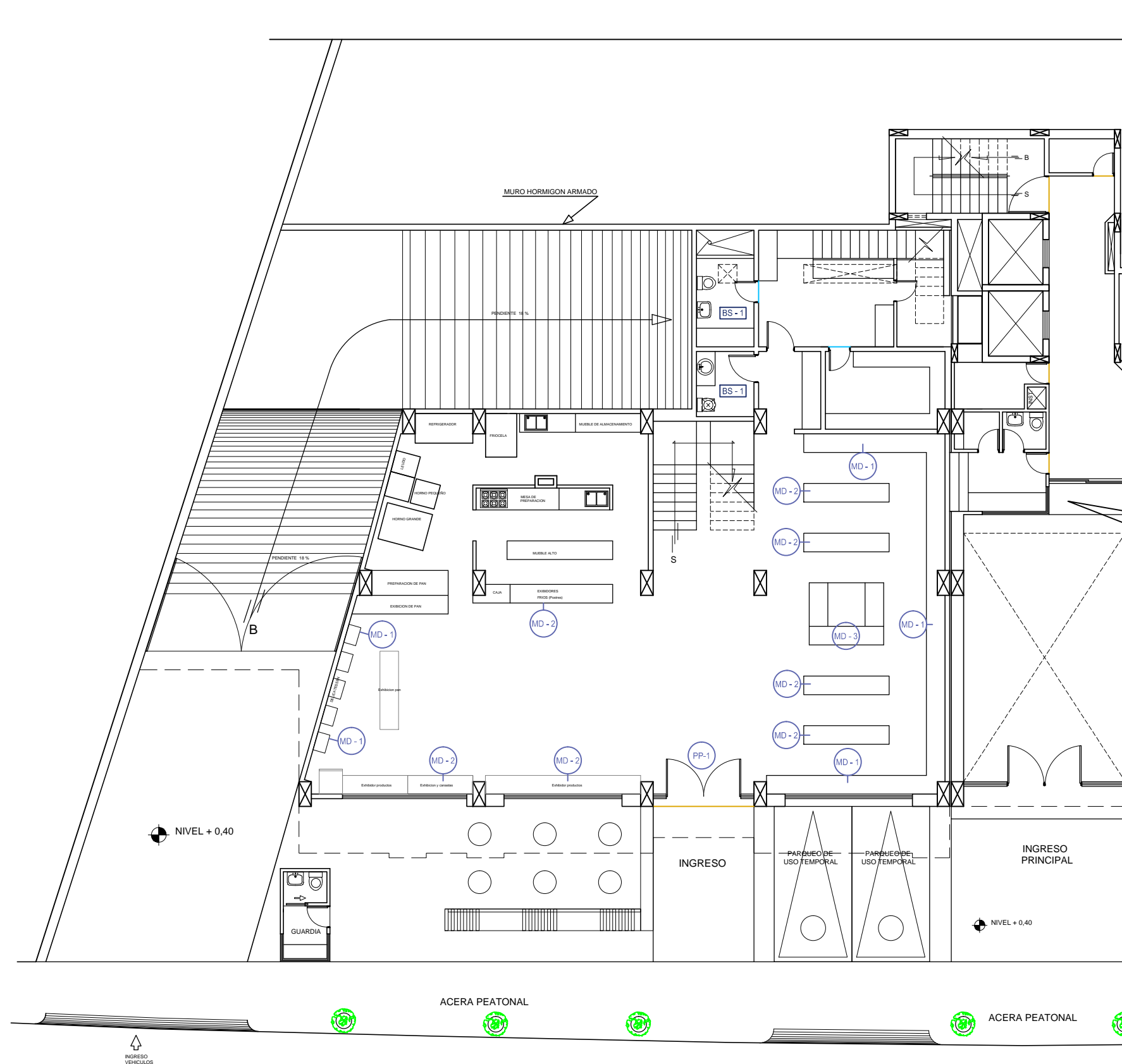
TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



FOTO	NOMBRE	CODIGO
	Lavabo Ras - Inodoro smart line	BS - 1
	Lavabo Ras - Inodoro smart line - ducha Line Light Square	BS - 2

ESPECIFICACION MUEBLES DISEÑADOS			
FOTO	AREA	CODIGO	DESCRIPCION
	Delicatessen	MD - 1	Exhibidor de productos
	Delicatessen	MD - 2	Exhibidor de productos
	Delicatessen	MD - 3	Exhibidor caja
	Cafeteria	MD - 4	Barra
	Cafeteria	MD - 5	Jardineras con auxiliar o mueble de apoyo
	Oficinas	MD - 6	Counter y estaciones de trabajo



SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40

**ESPECIFICACIONES MOBILIARIO
DISEÑADOS Y BATERIAS SANITAERIAS**

ESCALA: 1:150

Contenido

SUB-SUELO 1
ESPECIFICACION DE
MOBILIARIO DISEÑADO Y
BATERIAS SANITAERIAS

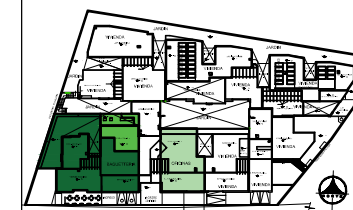
Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
A 30 / 46 1:150

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

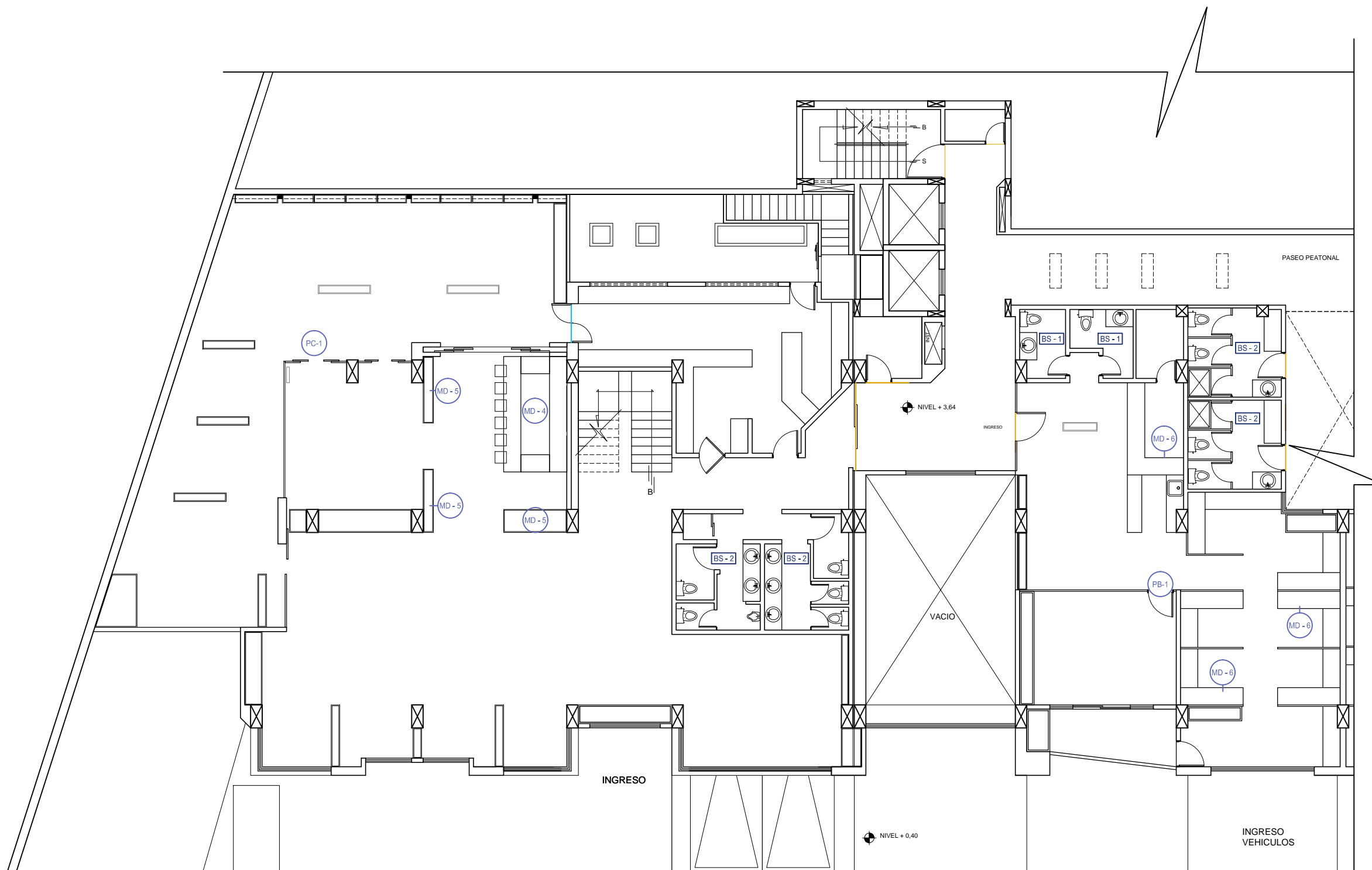
PLANTA BAJA
ESPECIFICACION DE
MOBILIARIO DISEÑADO Y
BATERIAS SANITARIAS

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
A 31 / 46 1: 150



SIMBOLOGIA

FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR
	Lavabo Ras - Inodoro smart line	BS - 1	Krion

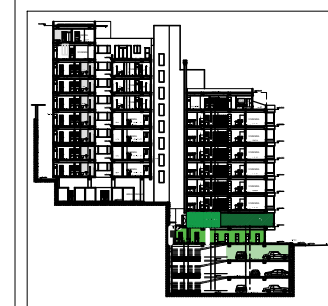
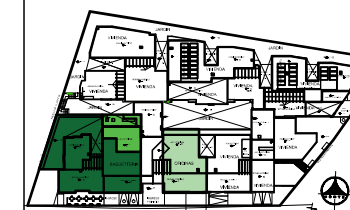
	Lavabo Ras - Inodoro smart line - ducha Line Light Square	BS - 2	Krion
--	-----------------------------------------------------------	--------	-------

FOTO	AREA	CODIGO	DESCRIPCION
	Delicatessen	MD - 1	Exhividor de productos
	Delicatessen	MD - 2	Exhividor de productos

	Delicatessen	MD - 3	Exhividor caja
	Cafeteria	MD - 4	Barra
	Cafeteria	MD - 5	Jardineras con auxiliar o mueble de apoyo
	Oficinas	MD - 6	Counter y estaciones de trabajo

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
ESPECIFICACIONES MOBILIARIO
DISEÑO Y BATERIAS SANITARIAS
ESCALA: 1:150





CUADRO DE ESPECIFICACION PISOS

FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	DESCRIPCION	CANTIDAD M2	ESPECIFICACION
	Porcelanato	P - 1	Saloni	Porcelanato, Goliat color gris	37,00	Formato 1.20 x 1.20 - Antideslizante
	Hormigon Pulido	HP - 1	Hormi Pisos	Hormigon fundido y pulido a maquina color natural	266,00	Acabado limpio, liso y uniforme
	Piedra	HP - 2	Arte Piso	Piedra, Antizana color grafito	178,33	Uso: Piso y Pared - Formato: 40 x 40 cm - Espesor: 1.7 cm - Antideslizante
	Porcelanato	P - 3	Saloni	Porcelnato, Hardwood color crema	209,61	Formato 20 x 1.20 - Antideslizante
	Porcelanato	P - 2	Saloni	Porcelnato, Majestic color ceniza	106,17	Formato 45 x 45 - Antideslizante
	Ceramica	C - 1	Saloni	Ceramica, Cement color marfil	81,10	Formato 43 x 43 - Antideslizante

 ESPECIFICACIONES TECNICAS
 ILUMINACION

ILUMINACION GENERAL

FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	CANTIDAD UNIDAD	DESCRIPCION	IP
	Led Adayo 25W 4000K	OB-1	High Lights S.A.	118	Luminaria LED de alto rendimiento con angulo de radiación de 60° para empotrar en Dry Wall o en techo falso para nueva obra o preexistentes Led Adayo	IP: 20 - Uso: Interior Bombilla: LED
	RA Dixit LED 22W - 3000K	OB2	High Lights S.A.	60	LED de alto flujo, Uniformidad y control de luz gracias a su exclusivo reflector Visual Plus de forma cónica y facetado	IP: 44 - Uso: Interior - Tipo de Bombilla: LED

ILUMINACION DE TRABAJO

FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	CANTIDAD	DESCRIPCION	IP
	Cinta led Flex Strip 300 Mono Premium	CL-1	High Lights S.A.	74,58 ml.	Cinta Led disponible en Blanco Neutro (4000-4500K) o Blanco Cálido (3000-3500K).	IP: 20 - Uso: Interior Bombilla: LED
	Bala de Piso G-12	AP-1	High Lights S.A.	23 U.	Luminaria para empotrar en suelo, con capacidad de circulación peatonal y vehicular, máximo rendimiento, con largo alcance y diversidad de aplicaciones.	IP: 67 - Uso: Exterior - Bombilla: LED

ILUMINACION INDIRECTA

FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	CANTIDAD UNIDAD	DESCRIPCION	IP
	Bala de piso, Inground Mono	BP-1	High Lights S.A.	20	Modulo Led RGB; 10.8 W Opticas Wide - Bala de Piso la cual ofrece diversas posibilidades de iluminación arquitectónica gracias a su óptica tipo Asimétrica 45°/00.	IP: 67- Uso: Interior y Exterior

ILUMINACION DE DESTAQUE

FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	CANTIDAD UNIDAD	DESCRIPCION	IP
	Concrete Tube - Lampra Colgante	LC-1	High Lights S.A.	5	Luminaria para Descolgar en techo. Fuente Lumínica LED y Halógena Diseño cilindrico con acabados y texturas originales Concrete Tube; 7 W -10 W / PCB 4.0/7W	IP: 20 - Uso: Interior - LED, Halógeno
	Concrete Tube - Lampra Colgante	LC-2	High Lights S.A.	55	Luminaria para Descolgar en techo. Fuente Lumínica LED y Halógena Diseño cilindrico con acabados y texturas originales Concrete Tube; 10 W -10 W / PCB 4.5/7W	IP: 20 - Uso: Interior - LED, Halógeno
	Wiro - Lampra Colgante	LC-3	High Lights S.A.	30	Luminaria para descollar en techo, con diseño estilizado y de gran estética el cual es ideal para adomar e iluminar pasillos, restaurantes, salas de espera, oficinas, entre otros. Funciona con un bombilla E-27 60W	

ILUMINACION DECORATIVA

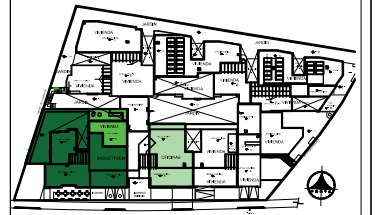
FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	CANTIDAD ml.	DESCRIPCION	IP
	Linearlight Flex Advanced Cinta Led de pared	CL-1	High Lights S.A.	11	Linear Light POWER FLEX; 68 W/24 V; 6500K 5544 lm White - Cinta Led en Blanco Cálido.	IP: 20 - Uso: Interior Bombilla: LED

ILUMINACION AUTONOMA DE EMERGENCIA

FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	CANTIDAD UNIDAD	DESCRIPCION	IP
	Toledo, Luz de emergencia	LE-1	High Lights S.A.	17	Empotrar en techo o pared. Fuente lumínica LED de emergencia integrado con prueba de 1hr - 2hr.	IP: 65 - Uso: Interior Bombilla: LED Blanca
	Luz Estroboscopica	LE-2	Mircom	4	Luz Estroboscopica (FHS-340R) - MIRCOC	Aplicaciones en interiores

 CUADROS GENERALES DE
 ESPECIFICACIONES

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

CUADROS GENERALES DE
ESPECIFICACIONES

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis

ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

A 33 / 46

Escala

S/E

CUADROS GENERALES DE
ESPECIFICACIONES

CUADRO DE ESPECIFICACION CIELO RASO						
SIMBOLOGIA: NCR = NIVEL CIELO RAZO						
FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	DESCRIPCION	CANTIDAD M2	ESPECIFICACION
	Gypsum	CR - 1	Pintulac	Pánel de Yeso para Muros, tipo III - pintado con permalatex clase "A" color blanco	401,81	Fire-Shield (Incluye el "C") con núcleo especialmente procesado de alto tipo (MR)
	Madera de pino decorativa	CR - 2	Edimca	Madera de pino, decorativa color natural	345,16	Revestimiento de madera de pino, decorativa lacada envejecida, color natural
	Gypsum	CR - 3	Pintulac	Pánel de Yeso para Muros, tipo III - pintado con permalatex clase "A" color blanco	24,69	Estructura metalica descolgada, revestida de gypsum tipo III, Fire-Shield (MR)
	Madera de ceique, vigas	CR - 4	Edimca	Vigas de madera, ceique	115,48	Estructura de madera ceique, lacada cubierta con acrílico traslucido - Protección UV

CUADRO DE ESPECIFICACIONES REVESTIMIENTO DE PAREDES						
FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	DESCRIPCION	CANTIDAD M2	ESPECIFICACION
	Acero inoxidable	AI - 1	Inox Schleiftechnik	Aluminium grinding	31,00	Uso: industrias, locales gastronómicos
	Ladrillo Rustico	LD - 1	Pintulac	Ladrillo rustico visto	128,90	Ladrillo a la vista, pintado de color blanco con gris
	Gypsum	RP - 1	Pintulac	Pánel de Yeso para Muros, tipo III - pintado con permalatex clase "A" color blanco	454,62	Fire-Shield (Incluye el "C") con núcleo especialmente procesado de alto tipo (MR)
	Jardin Vertical	JV - 1	Paisajismo Urbano	Jardin Vertical	30,80	Mejora la calidad del aire capturando el polvo y las partículas suspendidas, absorben el CO2 y producen oxígeno, representan un aislante térmico y acústico irremejorable
	Ceramica	RC - 1	Saloni	Olea - color marfil	10,56	Formato 45 x 90
	Ceramica	RC - 2	Saloni	Porcelnato, Majestic color ceniza	174,78	Formato 90 x 90
	Vidrio Templado	VT - 1	Metrol	Divisiones de vidrio templado	11,44	Vidrio templado, en marco de aluminio y vidrio, cristal templado herrajes en aluminio y accesorios en acero

CUADRO DE ESPECIFICACIONES VENTANAS						
FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	DESCRIPCION	CANTIDAD UNIDAD	ESPECIFICACION
	Ventanas de aluminio	VE - 1	Ceteco	Ventanas de aluminio existente en la edificación determinantes por la fachada del edificio	10	Ventanas de aluminio natural serie 100 con vidrio claro de 6 mm, existentes en el edificio, antepecho de 0,80 cm.
	Ventanas de aluminio	VE - 1	Ceteco	Ventanas de aluminio existente en la edificación determinantes por la fachada del edificio	10	Ventanas de aluminio natural serie 100 con vidrio claro de 6 mm, existentes en el edificio, antepecho de 1,10 cm.

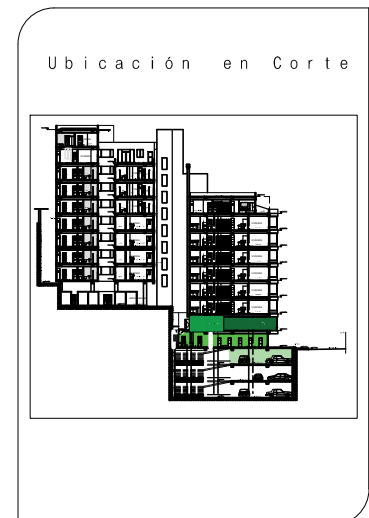
CUADRO DE ESPECIFICACIONES PUERTAS						
FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	DESCRIPCION	CANTIDAD UNIDAD	ESPECIFICACION
	Puerta principal	PP - 1	EVERSWINKEL	Puerta principal de 2.40 x 2.10	1	Vidrio templado, en marco de aluminio y vidrio, cristal templado herrajes en aluminio y accesorios en acero - sistema de System Twin de la alemana MWE, decorado con vinillos adhesivos con diseños de alimentos o frases relacionadas
	Puerta area de paso	PP - 2	EVERSWINKEL	Puerta area de paso 90 x 2.10	12	Abatible de cristal, decorado con vinillos adhesivos con diseños de alimentos o frases relacionadas
	Puerta area de servicio	PP - 3	EVERSWINKEL	Puerta area de servicio 70 x 2.10	17	Abatible de cristal, decorado con vinillos adhesivos con diseños de alimentos o frases relacionadas
	Puerta core diza de paso	PC - 1	EVERSWINKEL	Puerta core diza de paso 3,80 x 2.10	1	Vidrio templado, en marco de aluminio y vidrio, cristal templado herrajes en aluminio y accesorios en acero - sistema de System Twin de la alemana MWE, decorado con vinillos adhesivos con diseños de alimentos o frases relacionadas
	Puerta core diza de vidrio	PC - 1	EVERSWINKEL	Puerta core diza de paso 3 x 2.10	2	Vidrio templado, en marco de aluminio y vidrio, cristal templado herrajes en aluminio y accesorios en acero - sistema de System Twin de la alemana MWE, decorado con vinillos adhesivos con diseños de alimentos o frases relacionadas
	Puerta core diza de vidrio	PC - 2	EVERSWINKEL	Puerta core diza de paso 2,90 x 2.10	2	Vidrio templado, en marco de aluminio y vidrio, cristal templado herrajes en aluminio y accesorios en acero - sistema de System Twin de la alemana MWE, decorado con vinillos adhesivos con diseños de alimentos o frases relacionadas
	Puerta core diza de vidrio	PC - 3	EVERSWINKEL	Puerta core diza de paso 2.14 x 2.10	2	Vidrio templado, en marco de aluminio y vidrio, cristal templado herrajes en aluminio y accesorios en acero - sistema de System Twin de la alemana MWE, decorado con vinillos adhesivos con diseños de alimentos o frases relacionadas
	Puerta core diza de vidrio	PC - 4	EVERSWINKEL	Puerta core diza de paso 1.85 x 2.10	1	Vidrio templado, en marco de aluminio y vidrio, cristal templado herrajes en aluminio y accesorios en acero - sistema de System Twin de la alemana MWE, decorado con vinillos adhesivos con diseños de alimentos o frases relacionadas

CUADRO DE ESPECIFICACION MUEBLES					
FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	DESCRIPCION	ESPECIFICACION
	Silla Baja	SB - 1	Vitra	Silla Baja, Cafeteria - Sub	Hal Wood, Jasper Morrison, color blanco
	Silla Baja	SB - 2	Vitra	Silla Baja, restaurante - Pb	Hal Wood, Jasper Morrison, color blanco
	Sofa 2 p	S2P - 1	Vitra	Sofa 2 personas, Cafeteria - Sub	Alcove 2 puestos, Ronan & Erwan Bouroullec
	Boths	BT - 1	Pyotecto ARX	Boths, Restaurante Pb	Fabricado en madera de mdf 18mm, zoclos con forros exterior en formica; respaldo cubierto en vinyl con engrosado en espuma de poliuretano de alta densidad.
	Silla Alta	SA - 1	Vitra	Silla Alta, restaurante - Pb	Hal stool high, Jasper Morrison, color blanco
	Silla Baja	SB - 3	Vitra	Silla oficinas - Pb	Softshell Chair - Ronan & Erwan Bouroullec, color blanco
	Mesa Caf.	MS - 1	Vitra	Mesa cafeteria - Sub	Super Fold Table - Jasper Morrison
	Mesa para sillas altas	MS - 2	Vitamin design	Mesa para sillas altas - Pb	MENA - High table
	Mesa Salas	MS - 3	Vitra	Mesa para sala - restaurante Pb	Super Fold Table - Jasper Morrison
	Mesa Sala de reuniones	MS - 5	Vitamin design	Mesa sala de reuniones - oficina Pb	Mena - Solid wood table
	Mesa oficinas	MS - 6	Vitra	Mesa - oficina Pb	Workbays 90 - Ronan & Erwan Bouroullec

CUADRO DE ESPECIFICACION BATERIAS SANITARIAS						
FOTO	NOMBRE	CODIGO	PROVEEDOR	DESCRIPCION	CANTIDAD	ESPECIFICACION
	Lavabo Ras - Inodoro smart line	BS - 1	Krion	Lavabo suspendido - Inodoro con sistema de doble descarga Smart Line	Inodoro = 4 Lavamanos = 4	Grifería lavabo, Urban negro
	Lavabo Ras - Inodoro smart line - ducha Line Light Square	BS - 2	Krion	Lavabo suspendido con estante integrado - Inodoro con sistema de doble descarga Smart Line - Rociador de 30 cm con marco de 39x39 cm para instalación a techo	Inodoro = 9 Lavamanos = 7 Ducha = 2	Grifería lavabo, Urban negro, Plato ducha ARQUITECT Plato acrílico extraplano

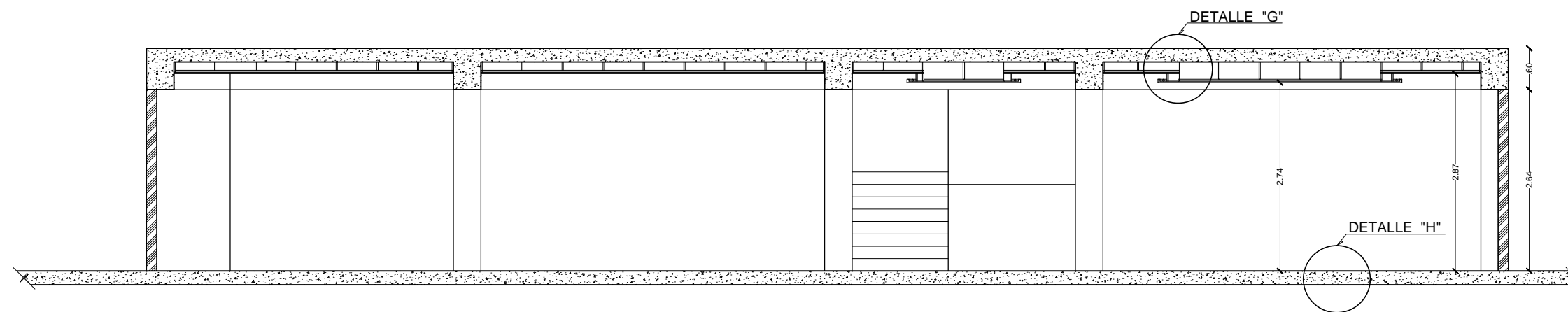
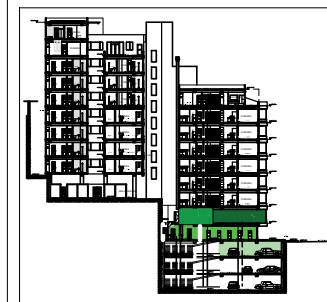
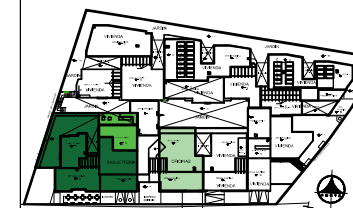
ESPECIFICACION MUEBLES DISEÑADOS			
FOTO	AREA	CODIGO	DESCRIPCION
	Delicatessen	MD - 1	Exhividor de productos
	Delicatessen	MD - 2	Exhividor de productos
	Delicatessen	MD - 3	Exhividor caja
	Cafeteria	MD - 4	Barra
	Cafeteria	MD - 5	Jardineras con auxiliar o mueble de apoyo
	Oficinas	MD - 6	Counter y estaciones de trabajo

CUADROS GENERALES DE ESPECIFICACIONES

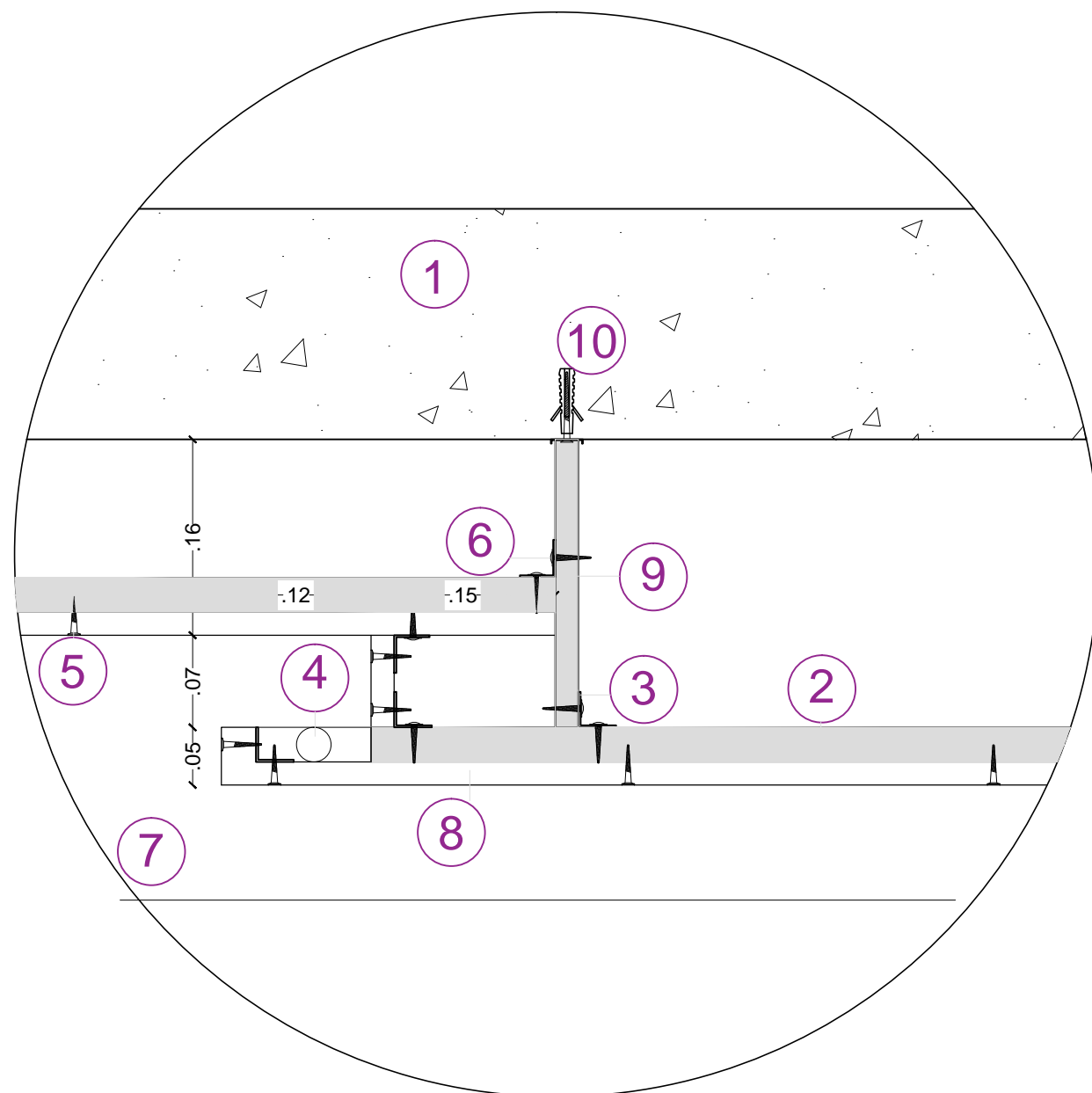


Contenido

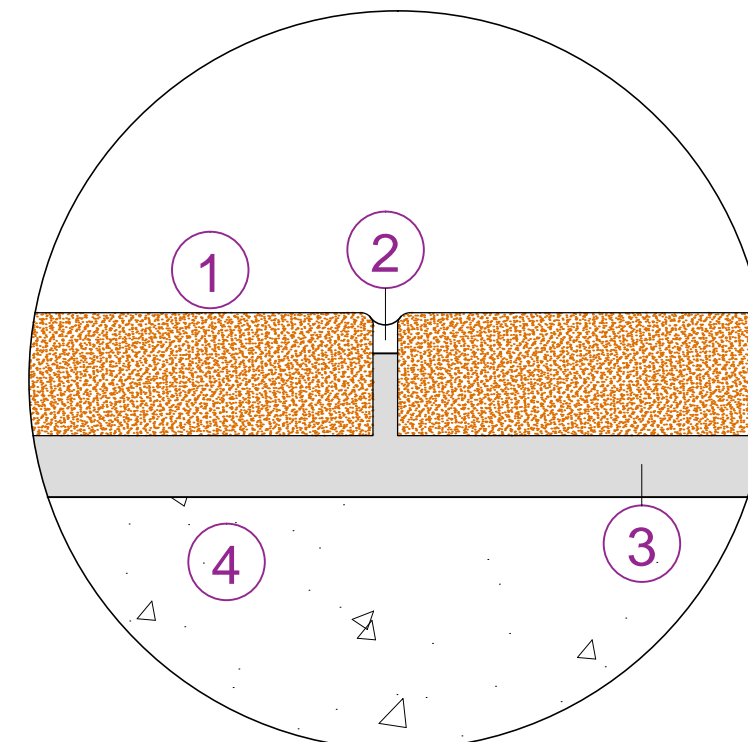
CUADROS GENERALES DE ESPECIFICACIONES



CORTE E - E'
ESCALA: 1:100



DETALLE "G"
ESCALA: 1:7,5



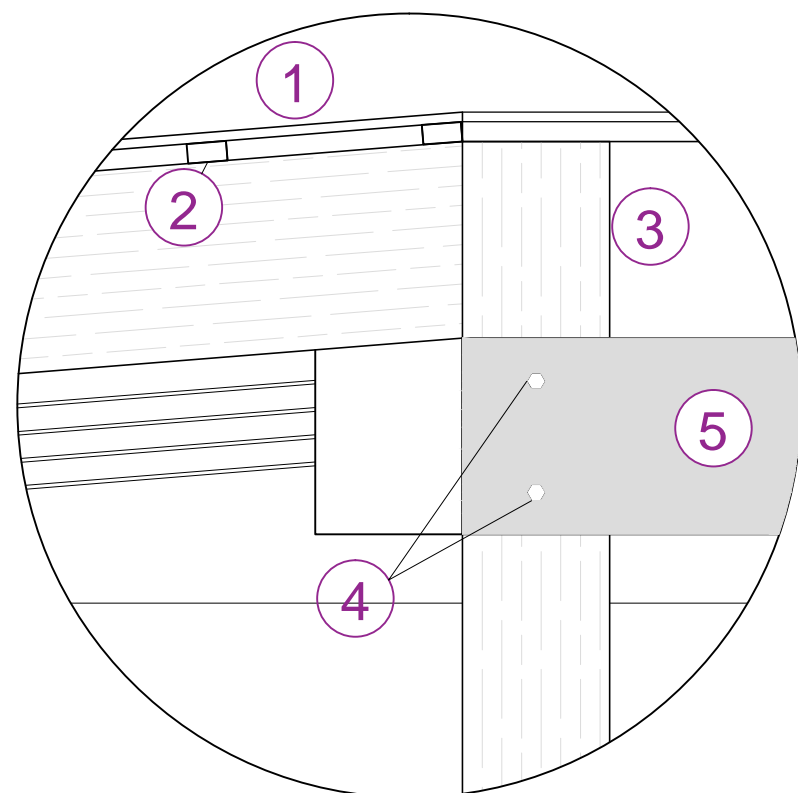
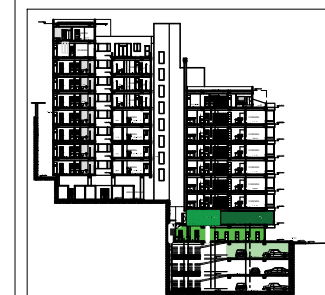
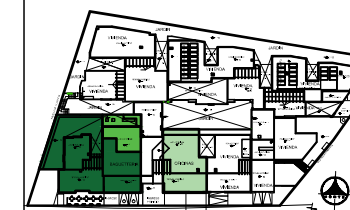
DETALLE "H"
ESCALA: 1:05

CUADRO DE ESPECIFICACIONES

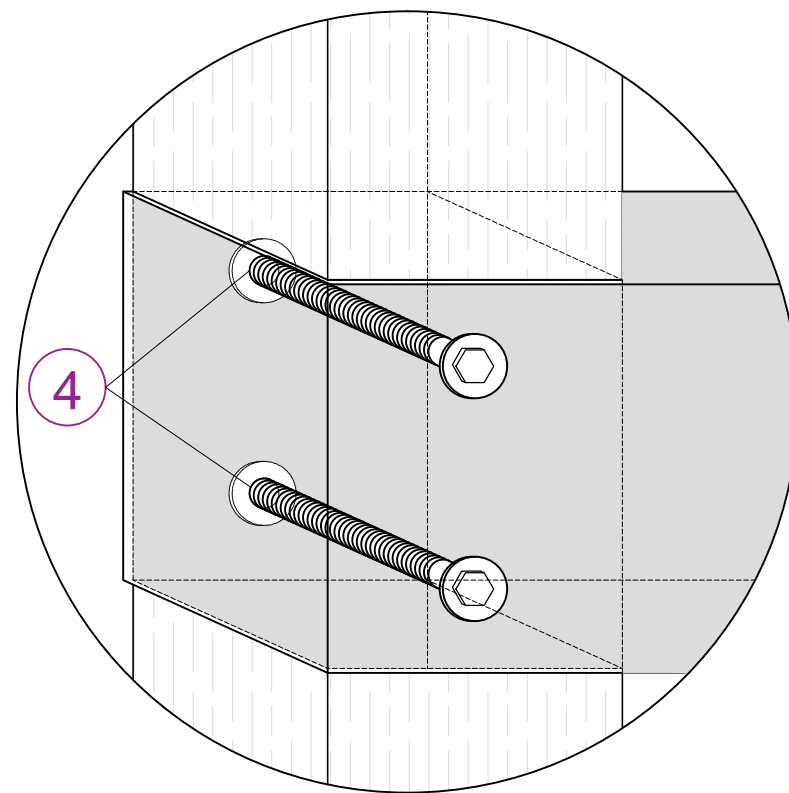
DETALLE DE CIELO RAZO (G)	
1	LOSA DE HORMIGON ARMADO
2	ESTRUCTURA METALICA (FURICHANE)
3	ANCLA DE UNION
4	CINTA LED
5	TORNILLO DE ESTRUCTURA
6	TORNILLO PARA PLANCHA 1" X 8
7	VIGA ESTRUCTURAL VISTA
8	RECUBRIMIENTO DE GYPSUM
9	SOPORTE METALICO
10	ANCLAJE A LOSA CON TORNILLO Y TACO FISHER

CUADRO DE ESPECIFICACIONES

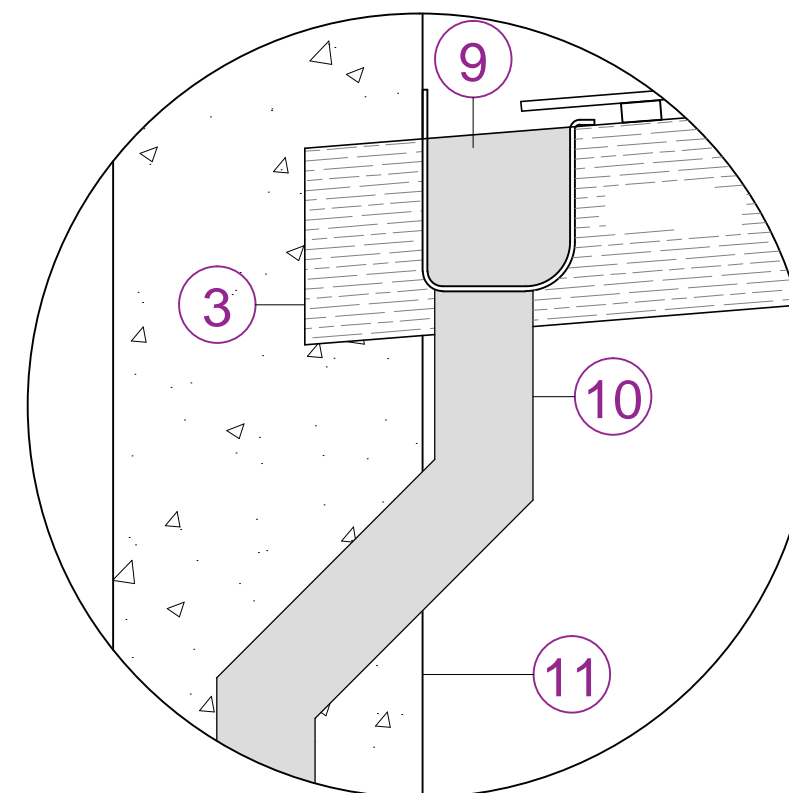
DETALLE DE PISO (H)	
1	PORCELANATO SALONI ANTIDESLIZANTE
2	JUNTA EMPORADA CON PORCELANA GRIS
3	MORTERO DE BONDEX PREMIUM
4	LOSA DE HORMIGON ARMADO



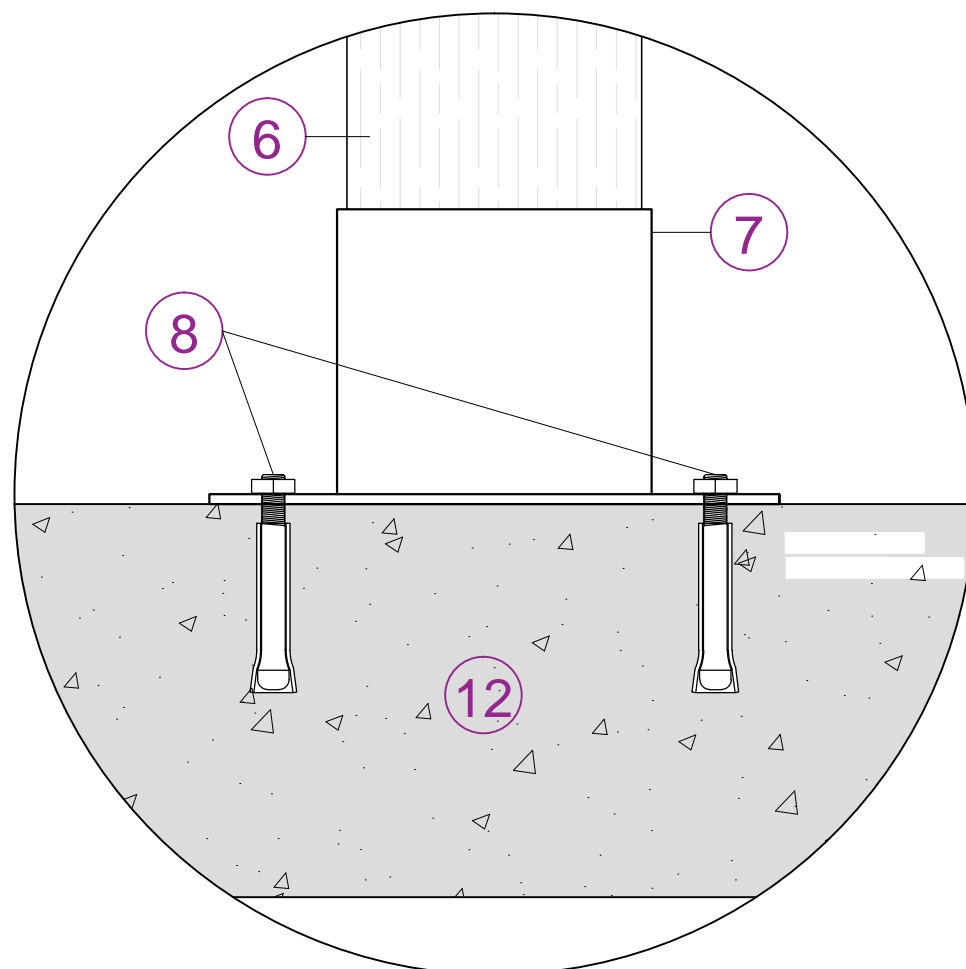
DETALLE 1
ESCALA: 1:10



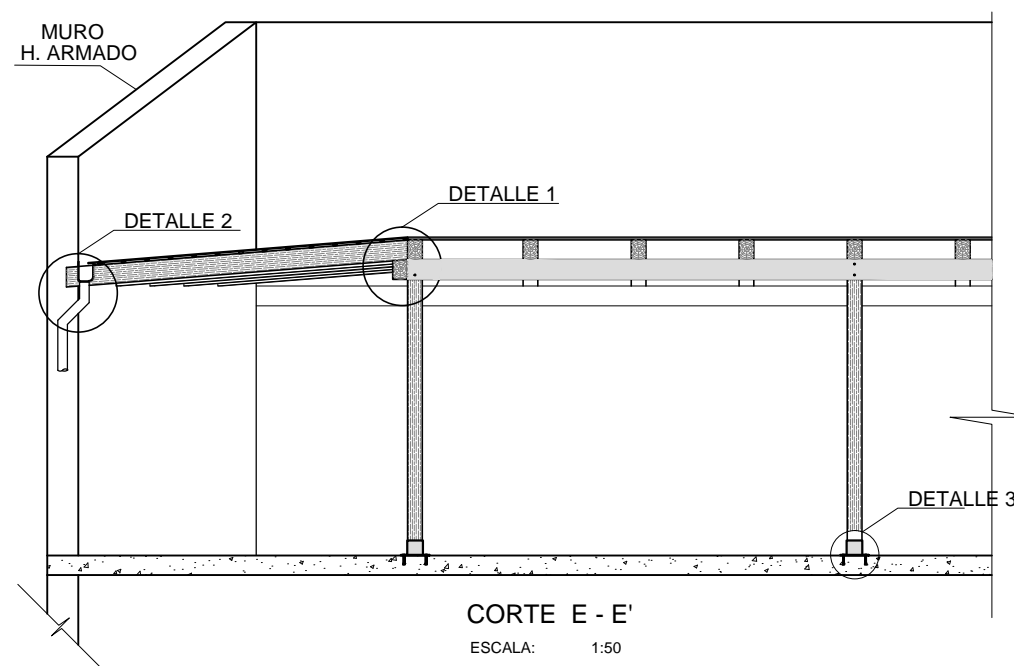
ANCLAJE VIGA METALICA/MADERA
ESCALA: 1:5



DETALLE 2
ESCALA: 1:10

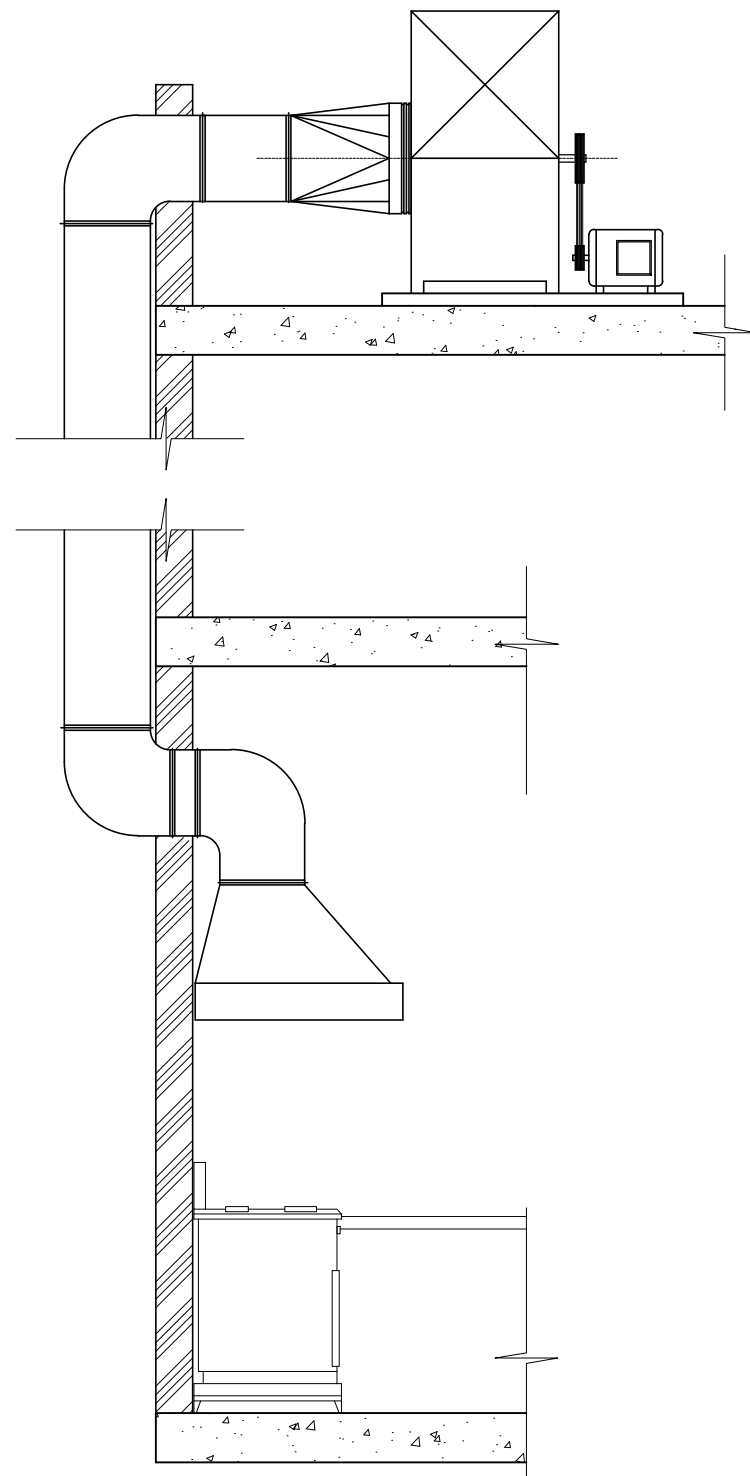
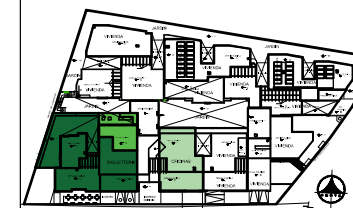


DETALLE 3
ESCALA: 1:5

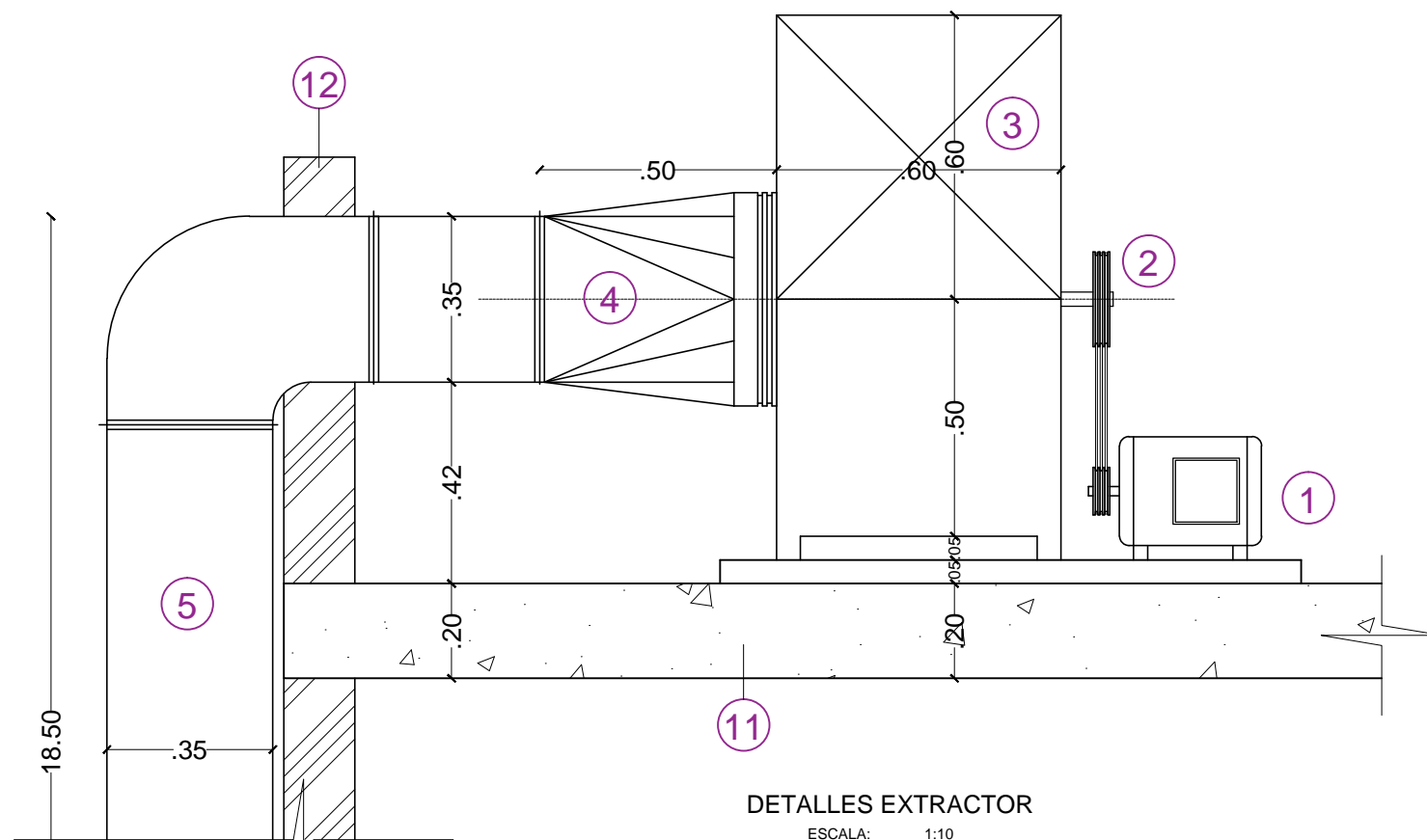


CUADRO DE ESPECIFICACIONES

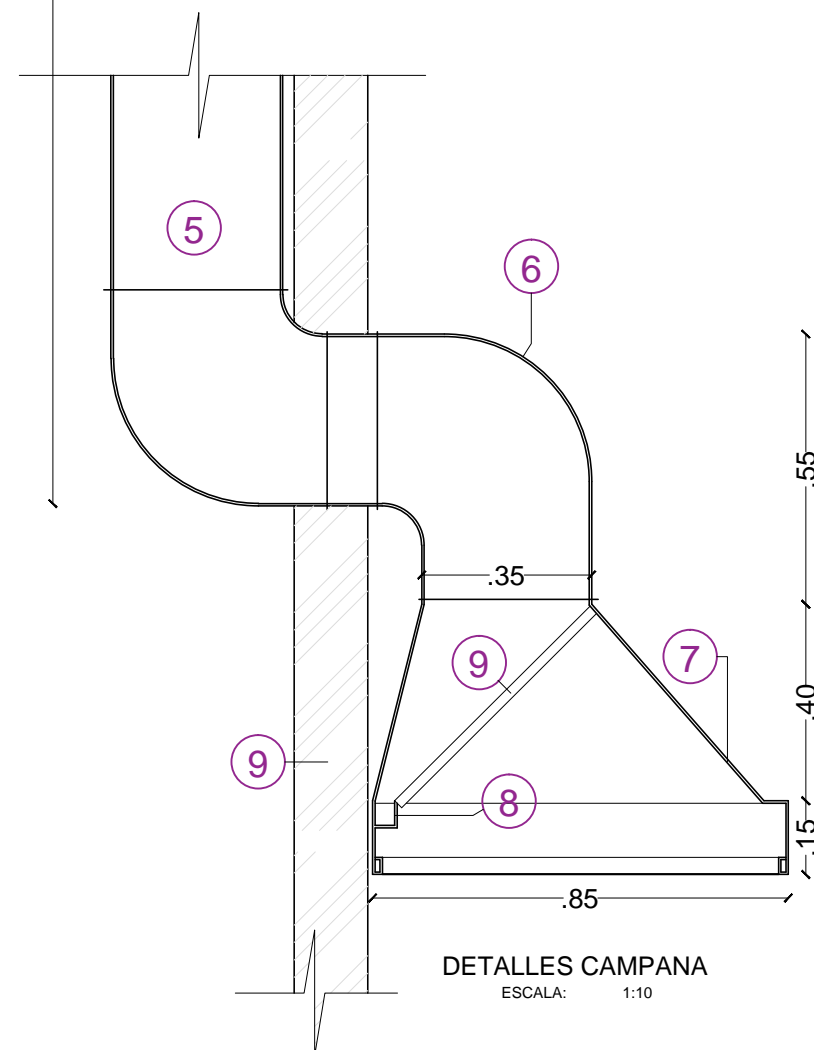
DETALLES CORTE E - E' (1,2,3)	
1	VIDRIO TEMPLADO 6 mm. CON PROTECCION UV.
2	ALFAJIA DE MADERA SEIKE 20 x 40 mm.
3	VIGA DE MADERA SEIKE 15 x 20 cm.
4	PERNOS DE ANCLAJE DE 10" x 1/2" CON RODELAS PLANAS
5	VIGA METALICA DE 200 x 200 x 6 mm.
6	COLUMNAS DE MADERA SEIKE DE 200 x 200 mm.
7	CAMISA METALICA TOOL 5 mm PARA COLUMNAS PLATINA DE ANCLAJE TOOL 5 mm.
8	PERNOS DE PRESION DE 1/2" x 120 mm.
9	CANALETA DE AGUAS LLUVIAS TOOL GALVANIZADO 0,50
10	BAJANTE DE AGUAS LLUVIAS PVC. 110 mm.
11	MURO DE HORMIGON ARMADO EXISTENTE
12	LOSA DE HORMIGON ARMADO DEL EDIFICIO



EXTRACTOR DE HUMOS
ESCALA: 1:20



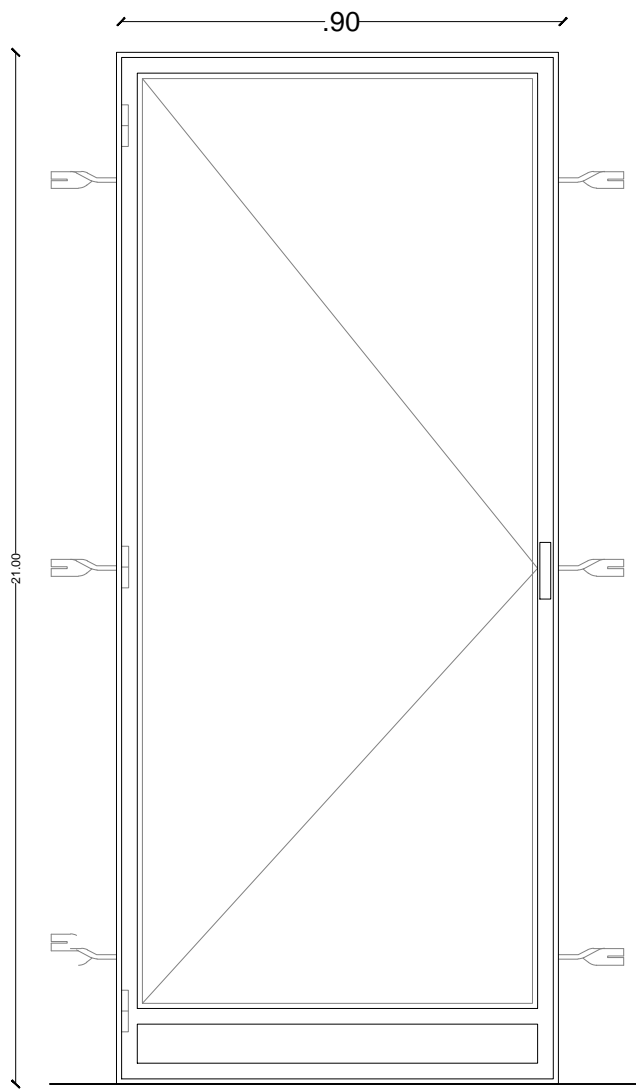
DETALLES EXTRACTOR
ESCALA: 1:10



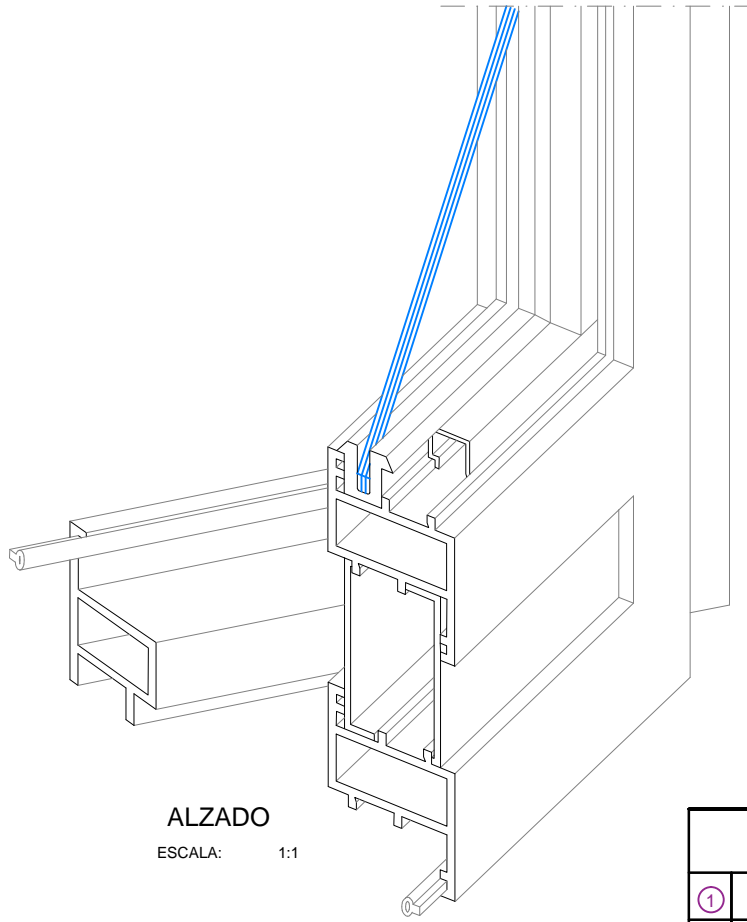
DETALLES CAMPANA
ESCALA: 1:10

CUADRO DE ESPECIFICACIONES

EXTRACTOR DE HUMOS	
①	MOTOR BIFASICO 3 HP. POTENCIA
②	POLEA ROTOR DEL EXTRACTOR
③	EXTRACTOR DE OLORES
④	MANGA CONECTORA DEL DUCTO
⑤	DUCTO EXTRACTOR DE HUMOS TOOL GALVANIZADO 0,50
⑥	CODO CONECTOR CAMPANA / DUCTO TOOL GALVANIZADO 0,50
⑦	CAMPANA DE HUMO SENTRY AIR SYSTEMS
⑧	DESGRASADOR
⑨	FILTRO CLEANER AIR
⑩	PARED DE FACHADA DEL EDIFICIO
⑪	LOSA DE HORMIGON ARMADO DEL EDIFICIO
⑫	ANTEPECHO DE LOSA INACCESIBLE



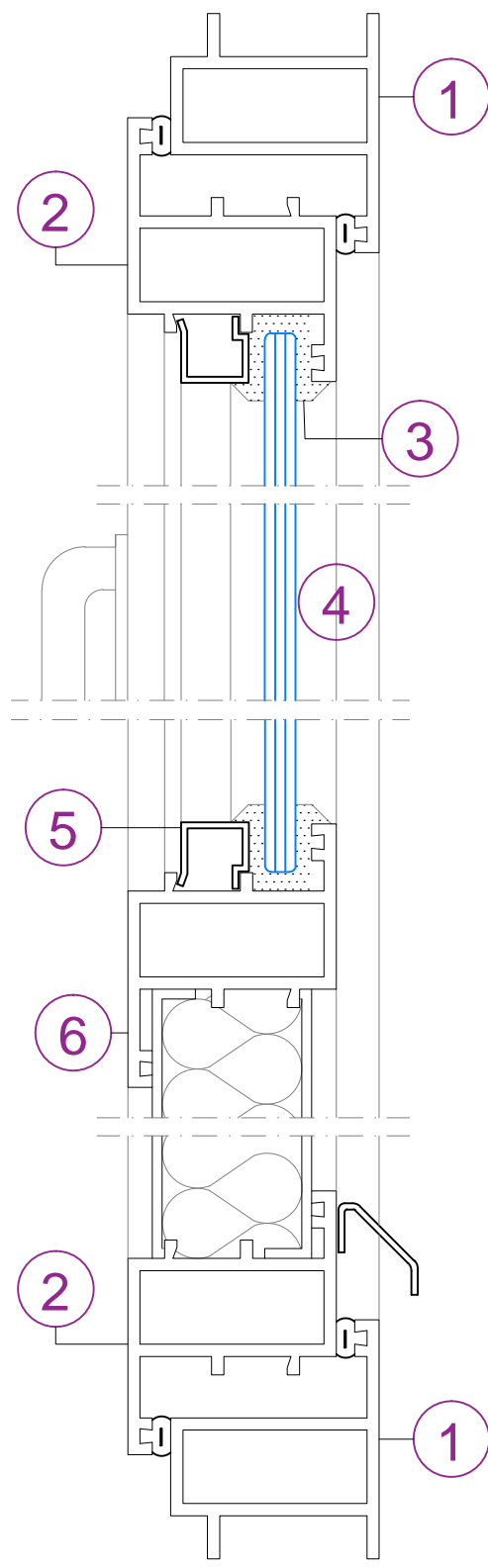
PUERTA BATIENTE AL / VIDRIO (PB-1)
ESCALA: 1:10



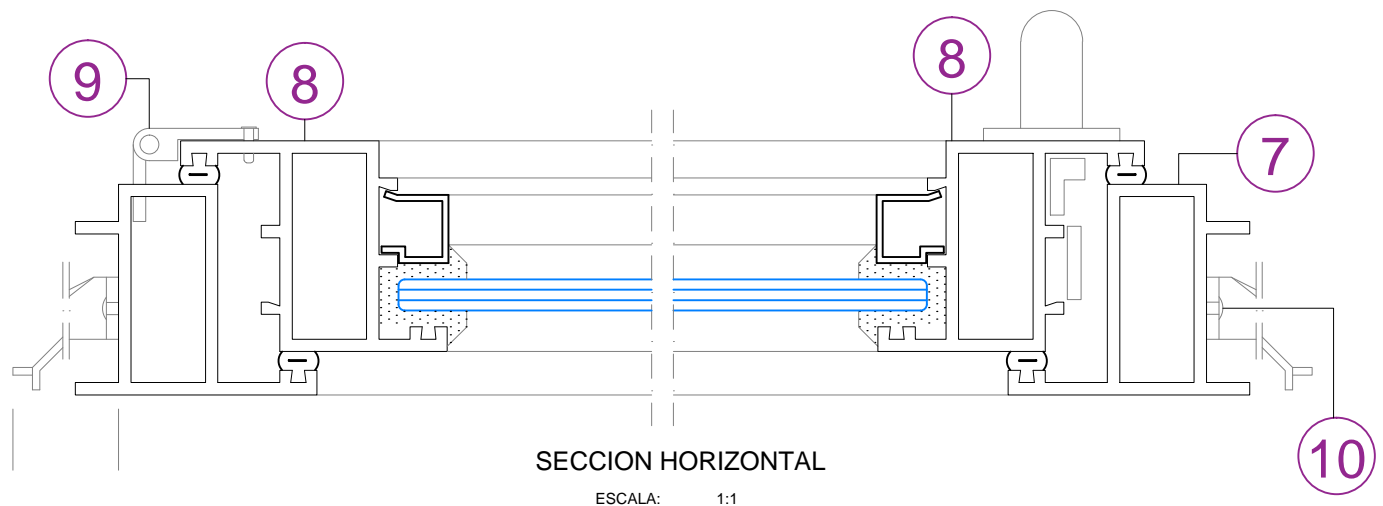
ALZADO
ESCALA: 1:1

CUADRO DE ESPECIFICACIONES

PUERTA BATIENTE	
①	HORIZONTAL DE MARCO ALUMINIO NATURAL ANODIZADO
②	HORIZONTAL DE HOJA
③	VINIL IMPERMEABILIZANTE
④	VIDRIO ESMERILADO 6 mm.
⑤	JUNQUILLO ALUMINIO
⑥	BASE INFERIOR
⑦	VERTICAL DE MARCO
⑧	VERTICAL DE HOJA
⑨	BISAGRA ALUMINIO NATURAL
⑩	ANCLAJE DE ESTRUCTURA A MAMPOSTERIA



SECCION VERTICAL
ESCALA: 1:1



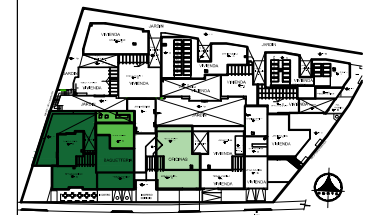
SECCION HORIZONTAL
ESCALA: 1:1



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

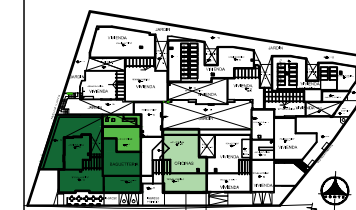
ESPECIFICACION
DETALLES CONSTRUCTIVOS

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

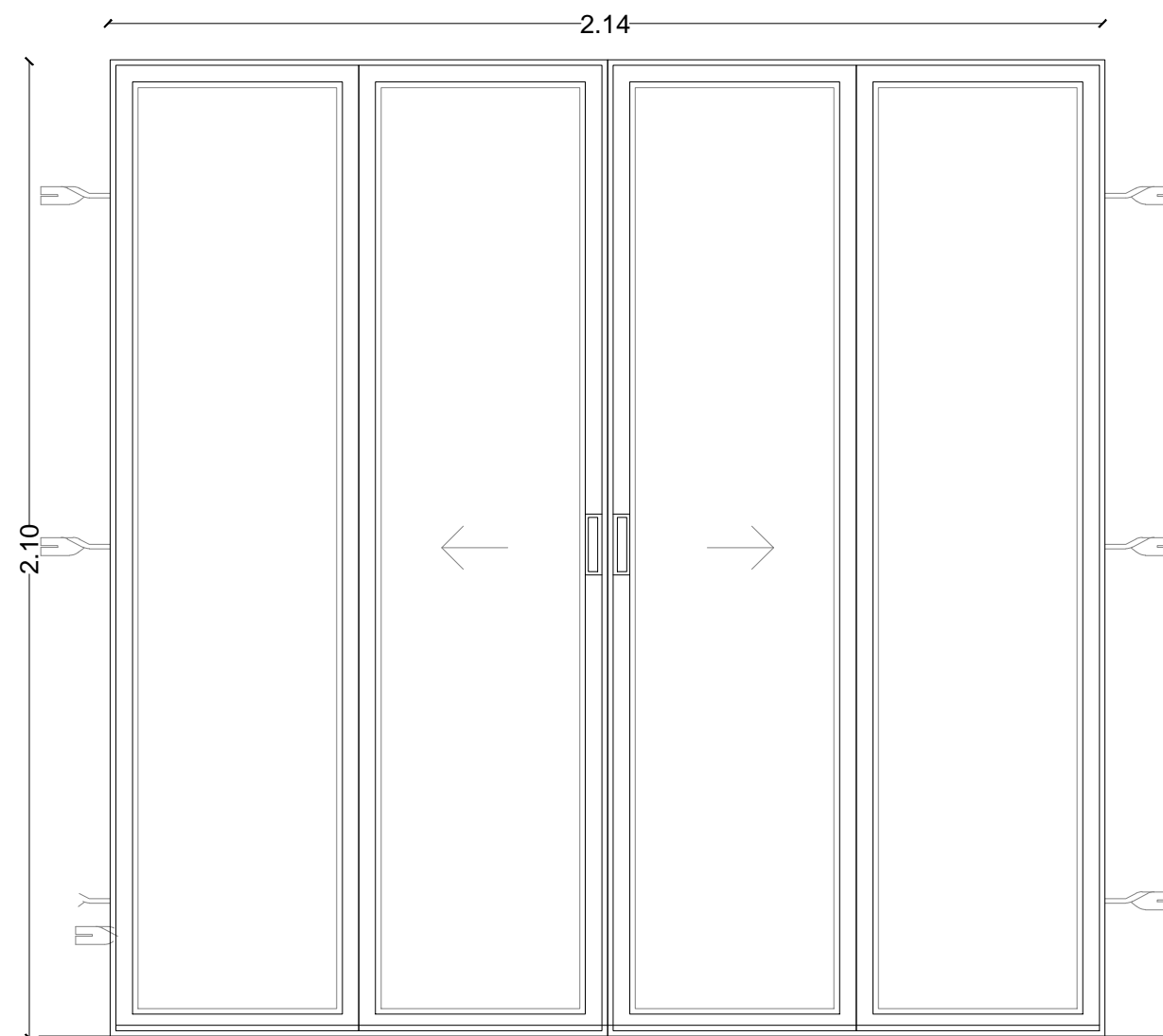
Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
A 38 / 46	Las Indicadas



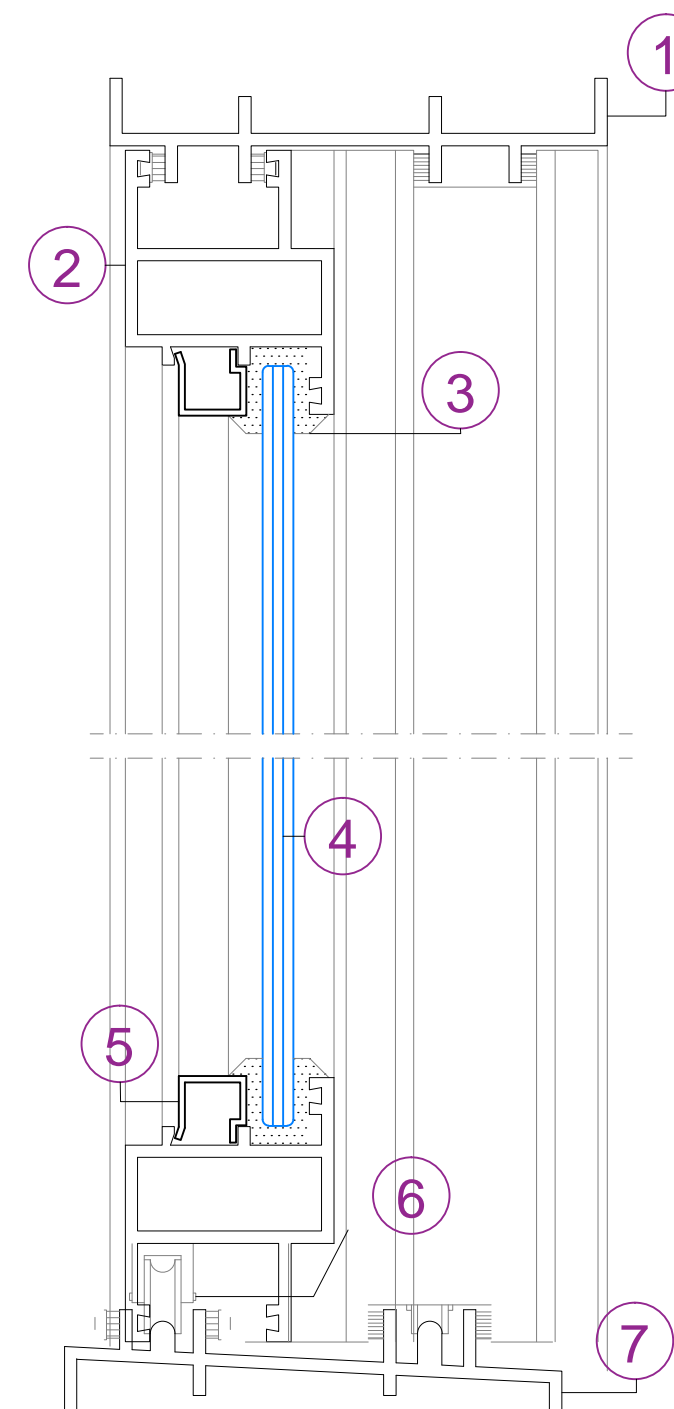
CUADRO DE ESPECIFICACIONES

PUERTA CORREDIZA 1	
1	RIEL SUPERIOR PERFIL CODIGO 1110 ALUMINIO NATURAL
2	HORIZONTAL DE HOJA PERFIL CODIGO 1065
3	VINIL IMPERMEABILIZANTE
4	VIDRIO ARENADO CLARO 6 mm.
5	JUNQUILLO ALUMINIO NATURAL
6	RODACHINES METALICOS REFORZADOS
7	RIEL INFERIOR PERFIL CODIGO 1111
8	JAMBA MARCO PERFIL CODIGO 1109
9	ENTRECIERE PERFIL CODIGO 1108
10	ANCLAJE PUERTA A MAMPOSTERIA



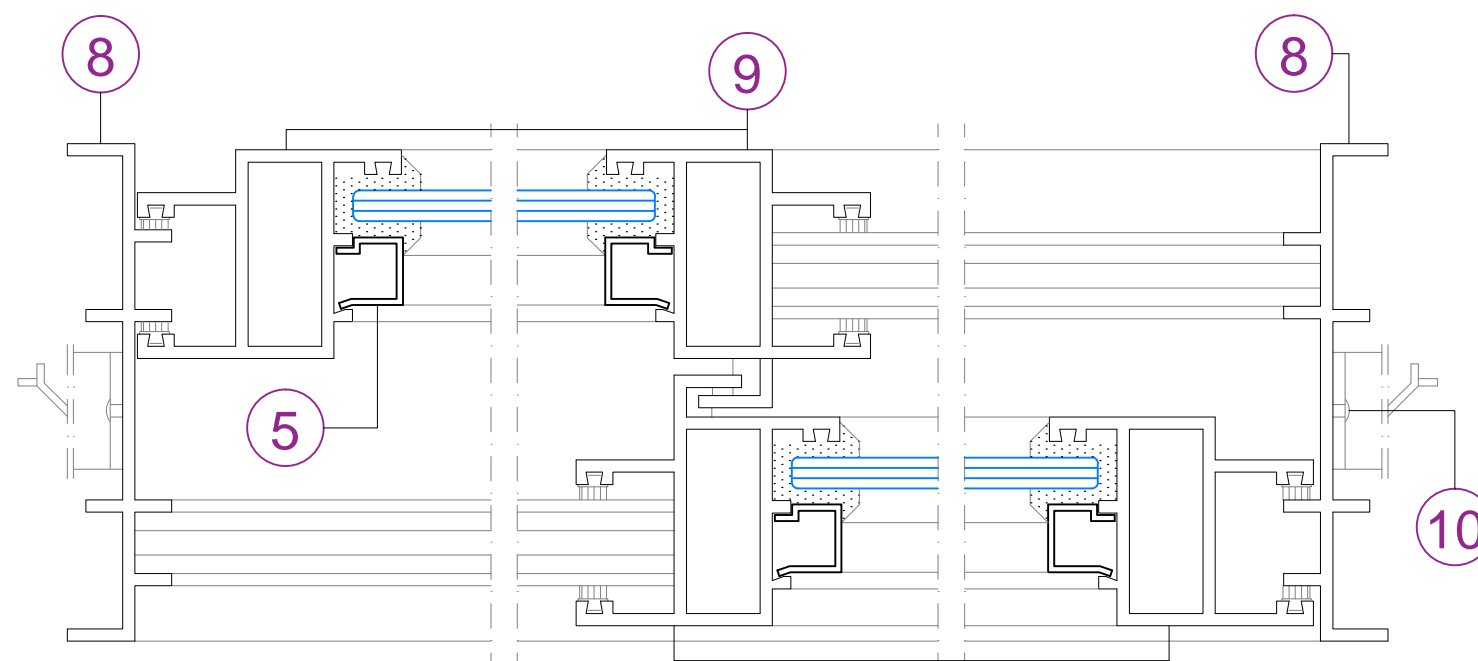
PUERTA CORREDIZA 1 (PC-1)

ESCALA: 1:10



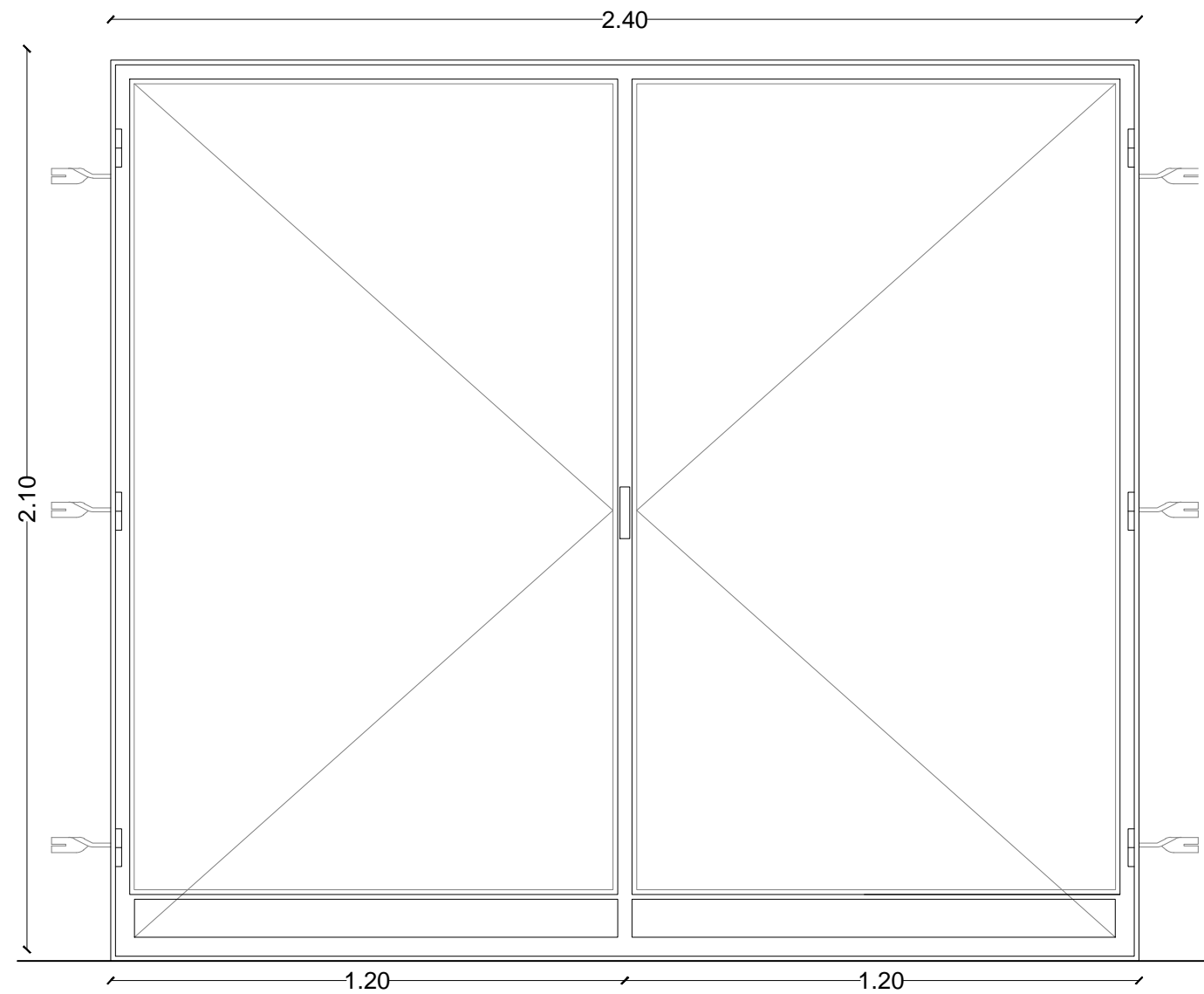
SECCION VERTICAL

ESCALA: 1:1

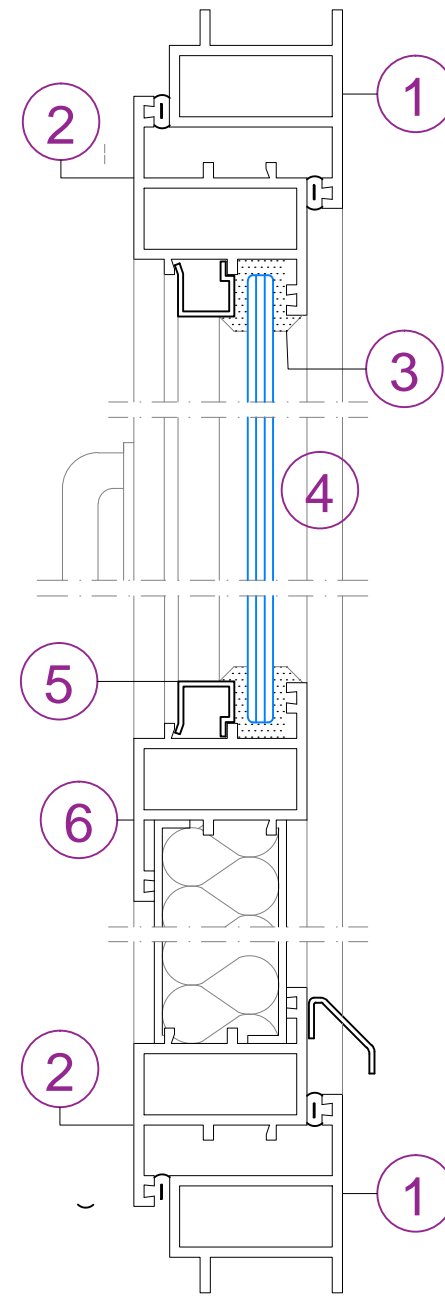


SECCION HORIZONTAL

ESCALA: 1:1



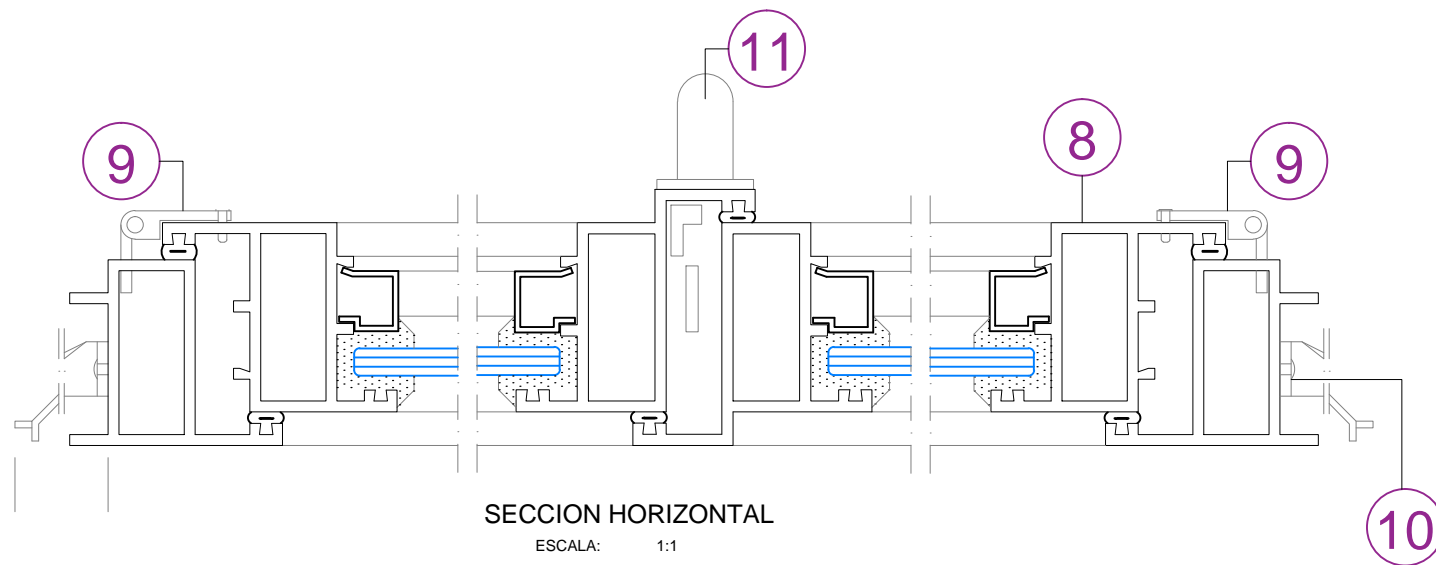
PUERTA ENTRADA PRINCIPAL (PP-1)
ESCALA: 1:10



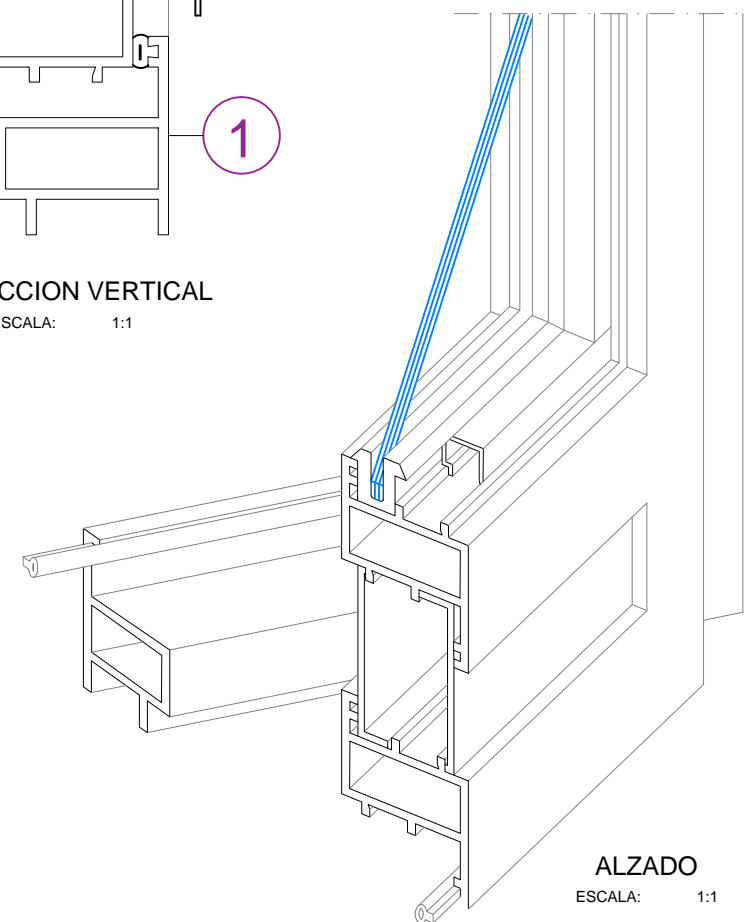
SECCION VERTICAL
ESCALA: 1:1

CUADRO DE ESPECIFICACIONES

PUERTA PRINCIPAL	
1	HORIZONTAL DE MARCO ALUMINIO NATURAL ANODIZADO
2	HORIZONTAL DE HOJA
3	VINIL IMPERMEABILIZANTE
4	VIDRIO ESMERILADO 6 mm.
5	JUNQUILLO ALUMINIO
6	BASE INFERIOR
7	VERTICAL DE MARCO
8	VERTICAL DE HOJA
9	BISAGRA ALUMINIO NATURAL
10	ANCLAJE DE ESTRUCTURA A MAMPOSTERIA
11	CHAPA DE SEGURIDAD



SECCION HORIZONTAL
ESCALA: 1:1



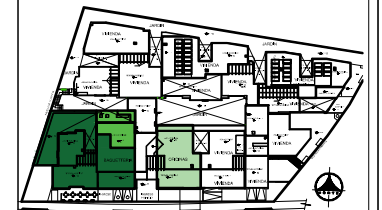
ALZADO
ESCALA: 1:1



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

ESPECIFICACION
DETALLES CONSTRUCTIVOS

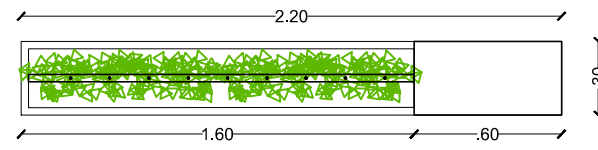
Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

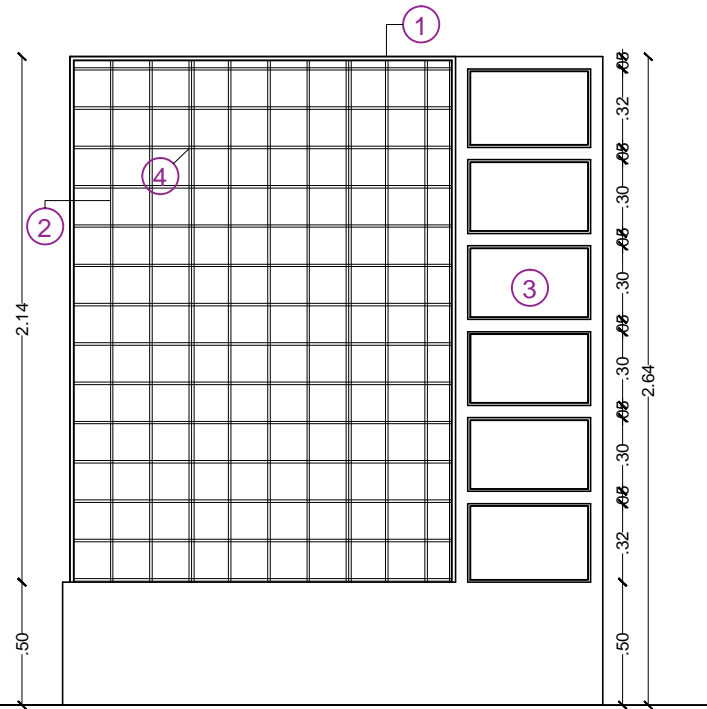
Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina
A 40 / 46

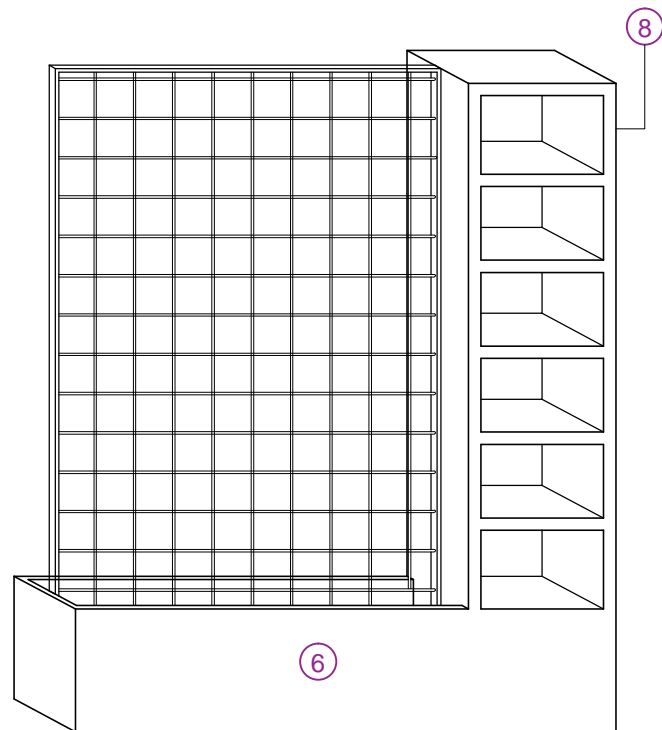
Escala
Las Indicadas



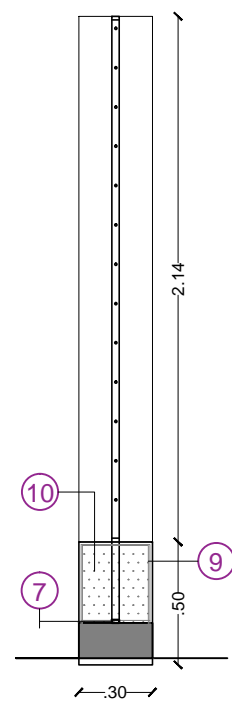
PLANTA - MUEBLE JARDINERA CON APOYO
ESCALA: 1:20



VISTA FRONTAL
ESCALA: 1:20



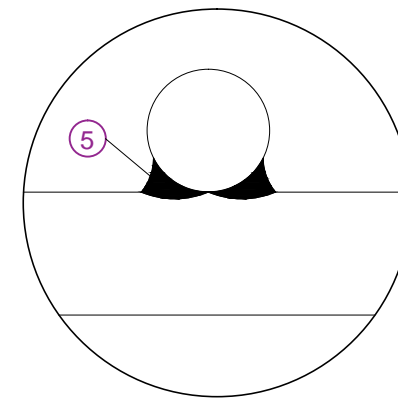
ISOMETRIA
ESCALA: 1:20



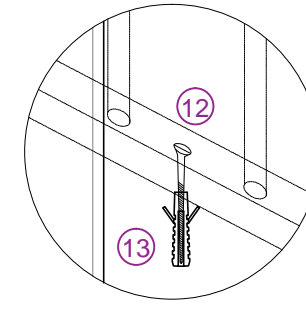
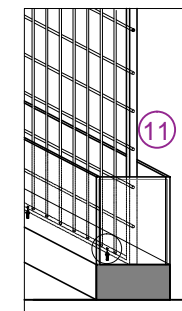
VISTA LATERAL
ESCALA: 1:20

CUADRO DE ESPECIFICACIONES

MUEBLE JARDINERA CON APOYO	
①	MARCO METALICO TUBO RECTANGULAR 20 x 40 x 1.2 mm.
②	MALLA ELECTRO SOLDADA
③	REPIZA DECORATIVA
④	VARILLA LISA Ø 6 mm.
⑤	DETALLE SUELDA MALLA
⑥	ESTRUCTURA DE CEMENTO PULIDO COLOR NATURAL
⑦	MARCO DE MALLA ELECTRO SOLDADA ANCLADA A BASE
⑧	TABLERO MDF 12MM. LAMINADO COLOR SEIQUE
⑨	IMPERMEABILIZANTE LAMINA DE POLITELENO
⑩	TIERRA ORGANICA
⑪	TUBO RECTANGULAS 20 x 40 X 1.2 mm.
⑫	TORNILLO DE ANCLAJE 2" x 10
⑬	TACO FISHER 8 mm.



DETALLE SUELDA DE MALLA
ESCALA: S./E.



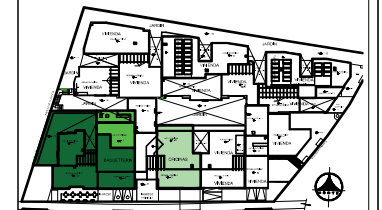
DETALLE ANCLAJE MALLA A HORMIGON
ESCALA: S./E.



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

ESPECIFICACION DE
MOBILIARIO DISEÑADO

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

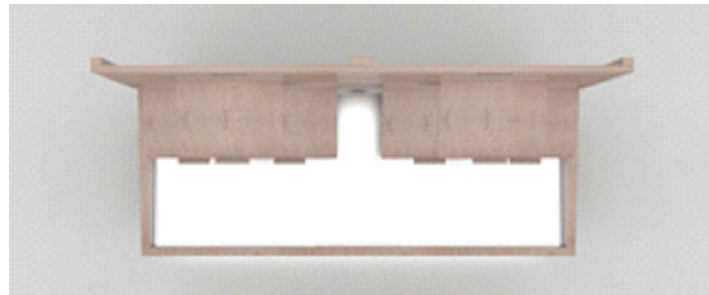
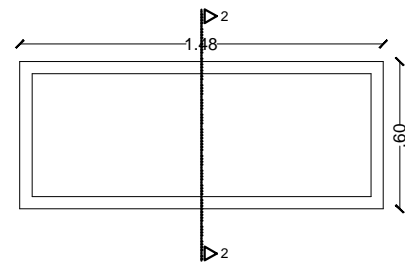
Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala

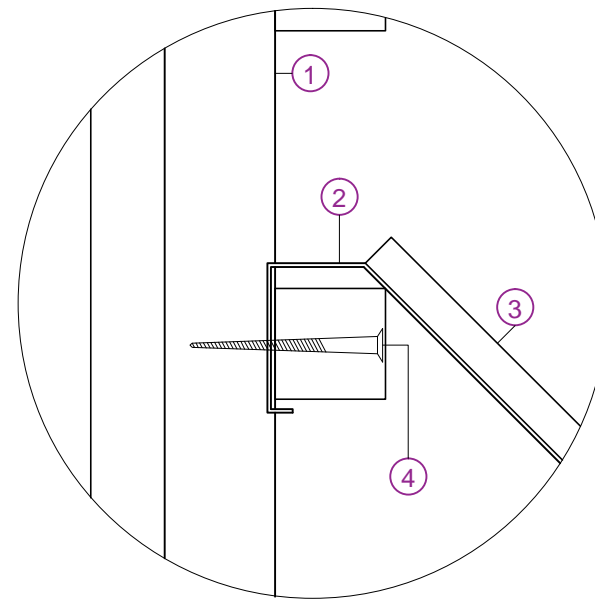
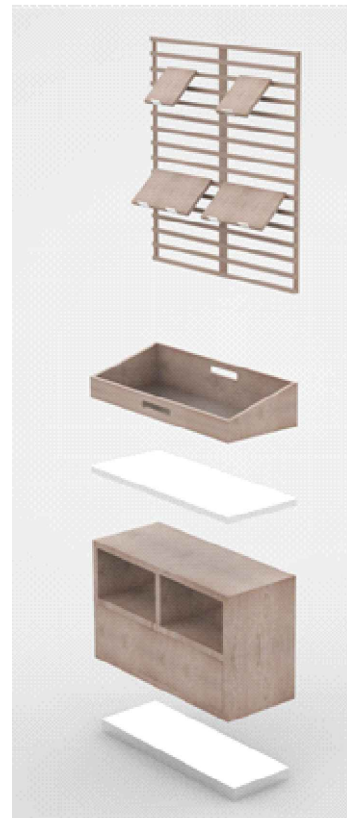
A 41 / 46

Las Indicadas



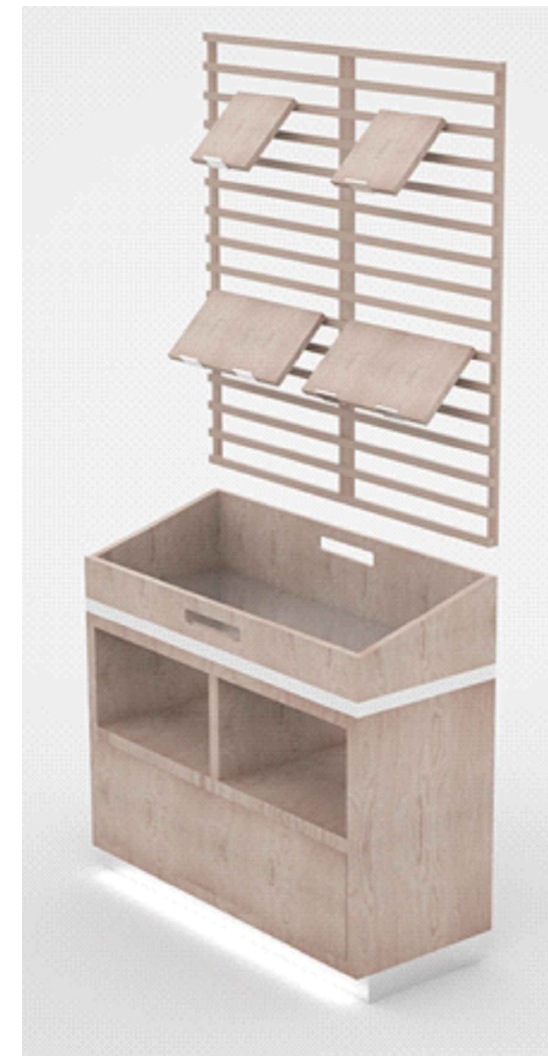
PLANTA MUEBLE EXHIBICION

ESCALA: 1:20



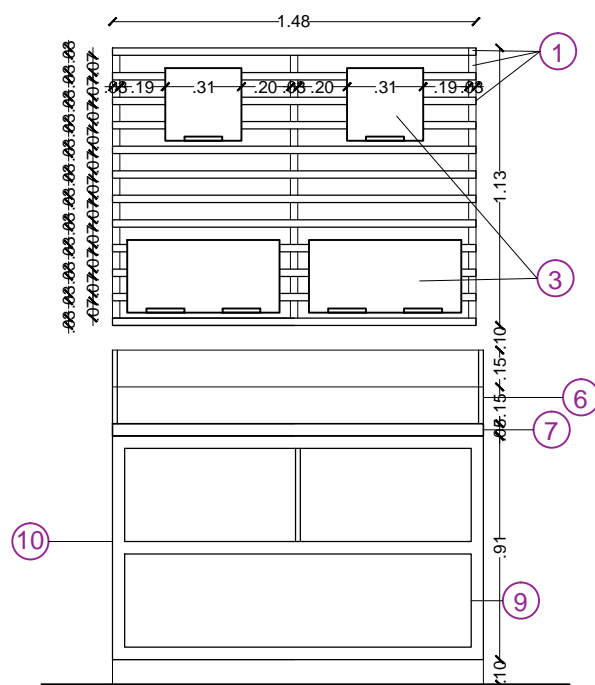
DETALLE ANCLAJE REPIZA

ESCALA: S/E.



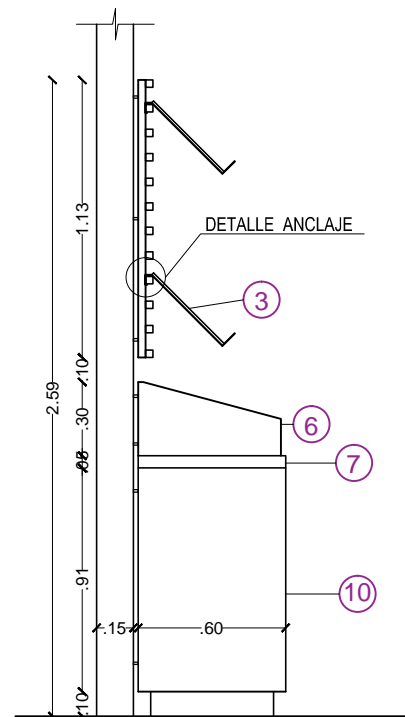
CUADRO DE ESPECIFICACIONES

MUEBLE DE EXHIBICION	
①	TIRAS DE MADERA SEIKE 20 x 20 mm.
②	PLATINA DE ACERO INOXIDABLE
③	REPIZA DECORATIVA DE MADERA SEIKE
④	TORNILLO DE ANCLAJE DE TIRAS DE MADERA 2" x 8
⑤	CANASTILLA DE MADERA SEIKE NATURAL
⑥	LAMINA DE ACERO INOXIDABLE
⑦	MESON DE ACERO INOXIDABLE
⑧	AUXILIAR PARA CANASTAS Y PINZAS
⑨	CAJON SISTEMA PUSH UP SOLO PARA USO DEL PERSONAL
⑩	MUEBLE DE MADERA SEIKE NATURAL



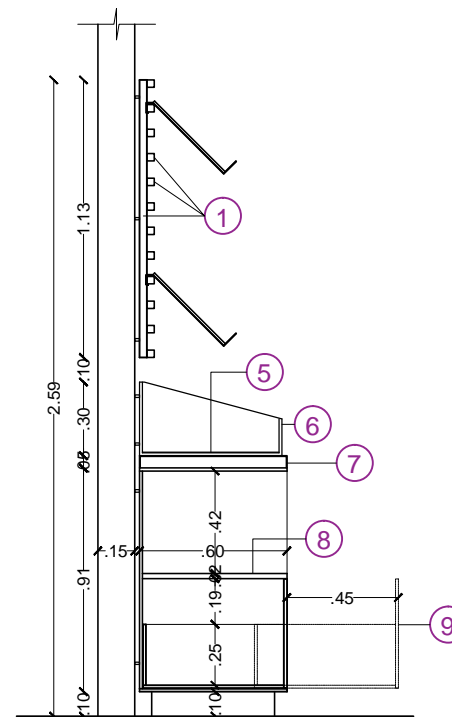
VISTA FRONTAL

ESCALA: 1:20



VISTA LATERAL

ESCALA: 1:20



CORTE 2 - 2

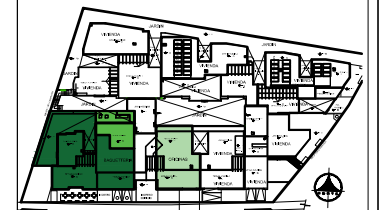
ESCALA: 1:20



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

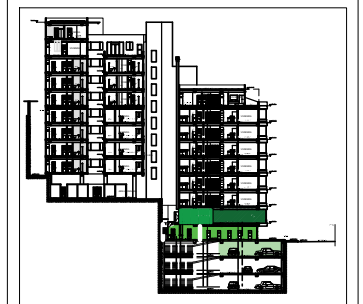
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

ESPECIFICACION DE
MOBILIARIO DISEÑADO

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis

ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

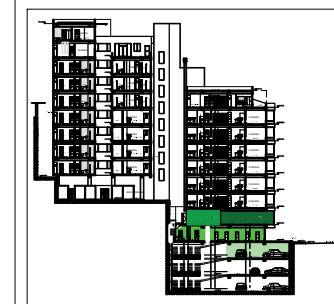
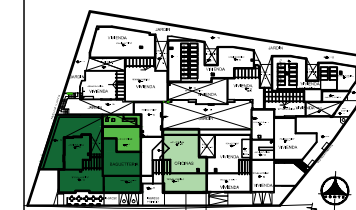
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

A 42 / 46

Escala

Las Indicadas



CUADRO DE ESPECIFICACIONES

BARRA AUXILIAR DE CAFETERIA

①	TIRAS DE MADERA SEIKE 20 x 20 mm.
②	PLATINA DE ACERO INOXIDABLE
③	REPIZA DECORATIVA DE MADERA SEIKE
④	TORNILLO DE ANCLAJE DE TIRAS DE MADERA 2" x 8
⑤	CANASTILLA DE MADERA SEIKE NATURAL
⑥	LAMINA DE ACERO INOXIDABLE
⑦	MESON DE ACERO INOXIDABLE
⑧	AUXILIAR PARA CANASTAS Y PINZAS
⑨	CAJON SISTEMA PUSH UP SOLO PARA USO DEL PERSONAL

Contenido

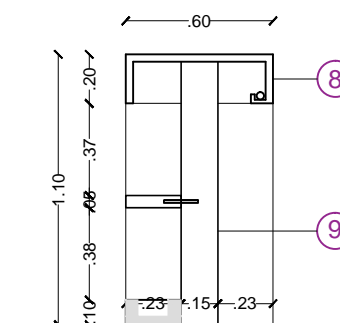
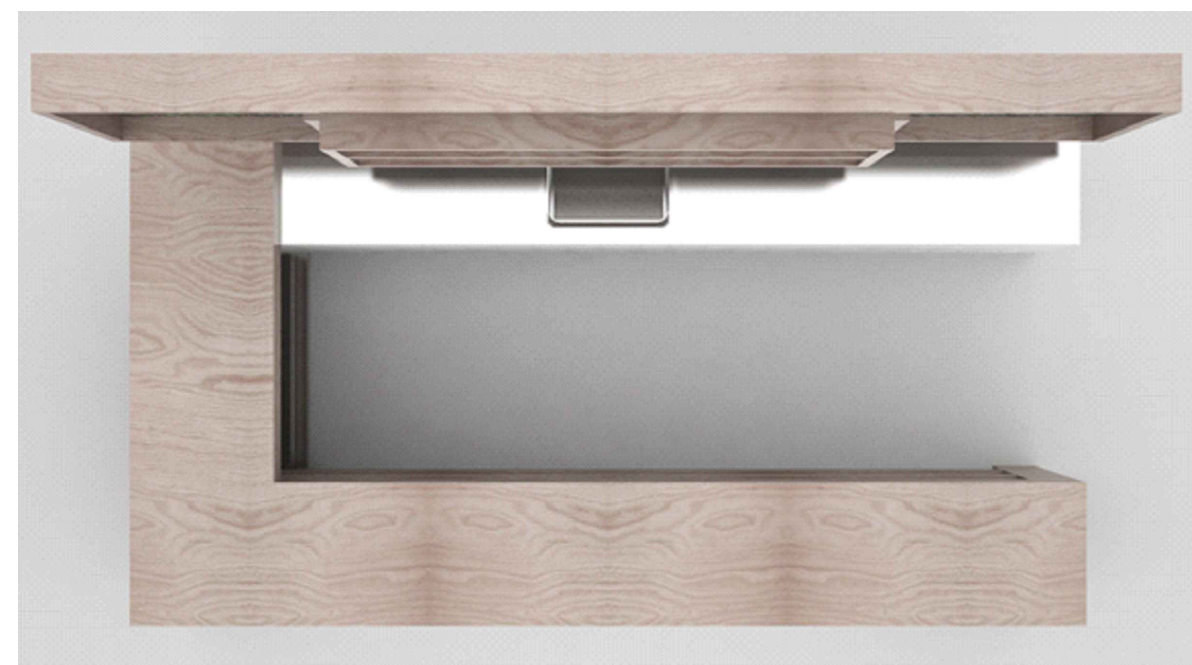
ESPECIFICACION DE MOBILIARIO DISEÑADO

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

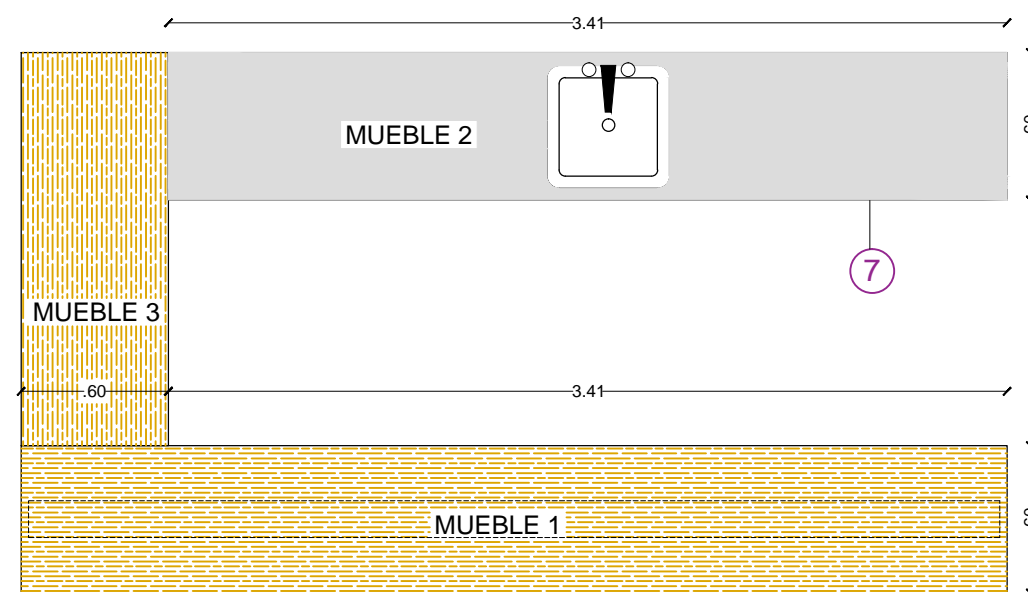
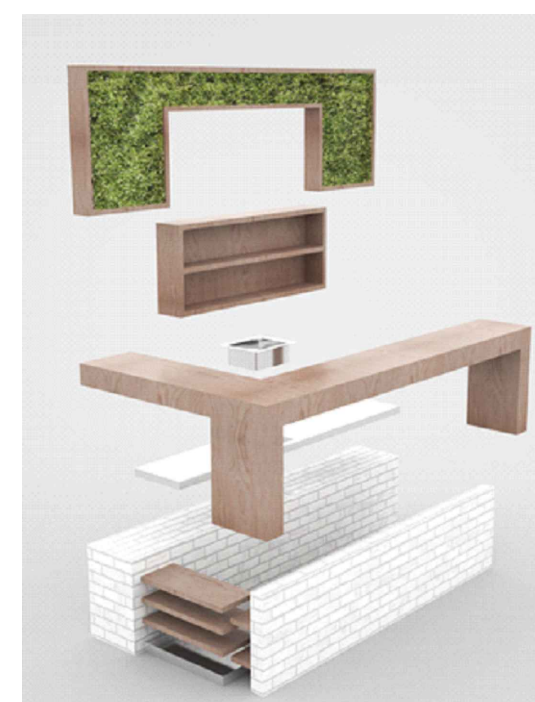
Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

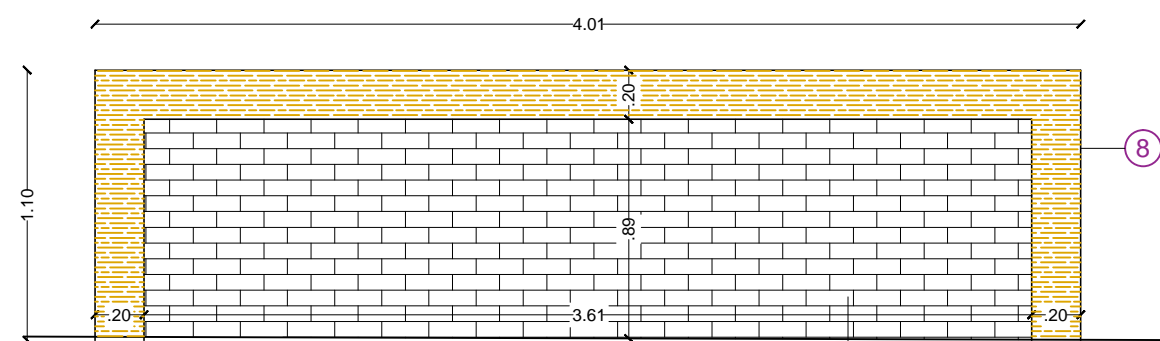
Lámina Escala
A 43 / 46 Las Indicadas



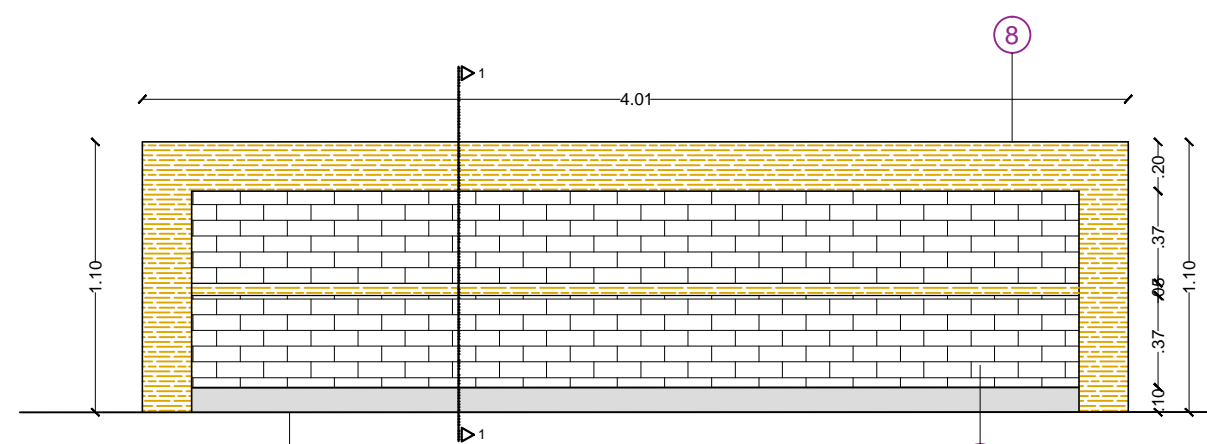
CORTE 1 - 1
ESCALA: 1:20



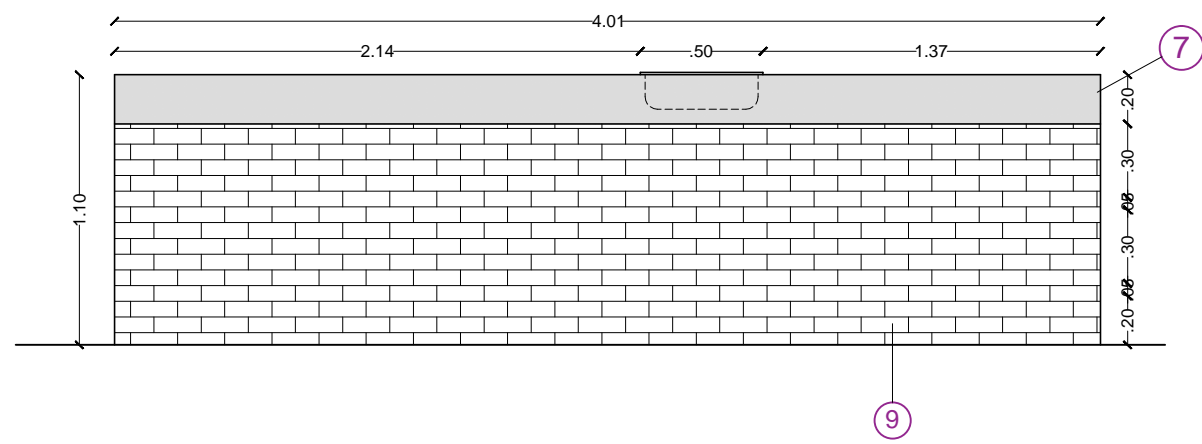
PLANTA MUEBLE BARRA
ESCALA: 1:20



VISTA FRONTAL MUEBLE 1
ESCALA: 1:20

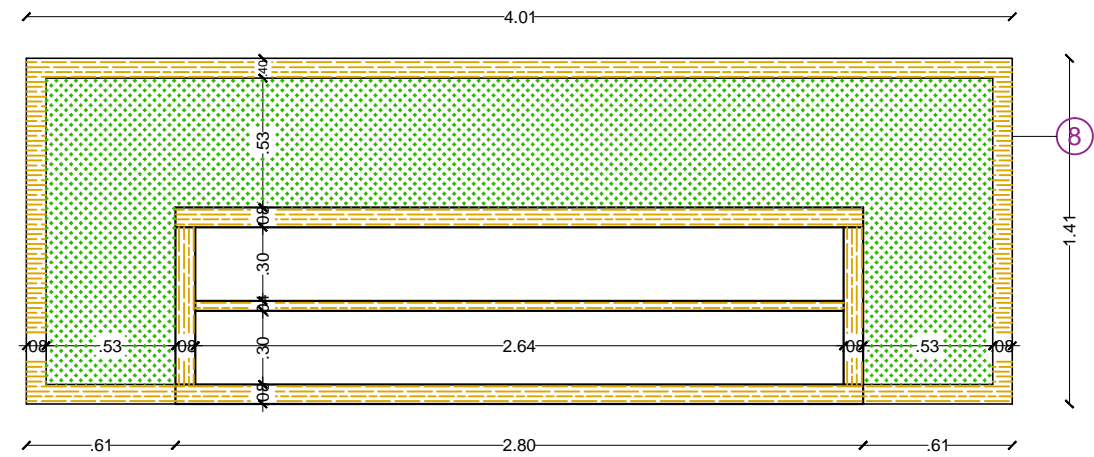


VISTA POSTERIOR MUEBLE 1
ESCALA: 1:20



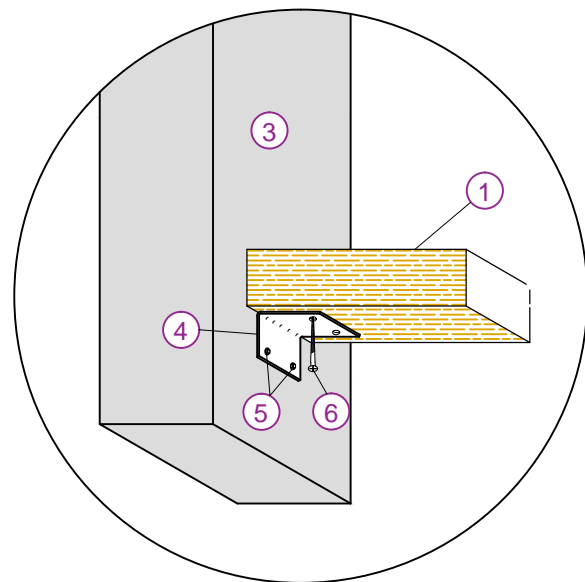
VISTA FRONTAL MUEBLE 2

ESCALA: 1:20



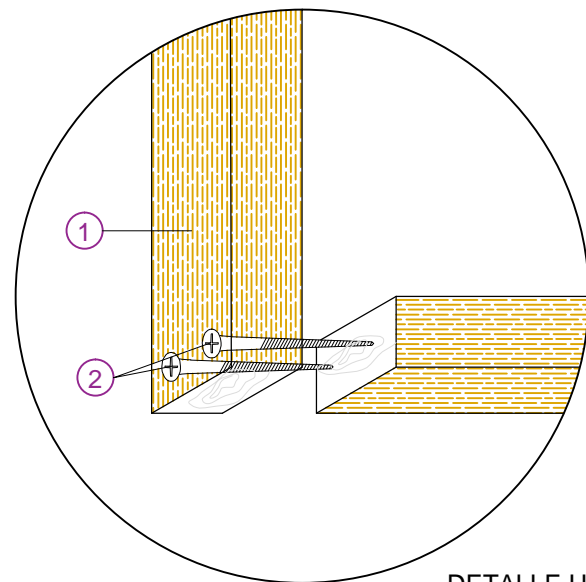
VISTA FRONTAL MUEBLE ALTO 4

ESCALA: 1:20



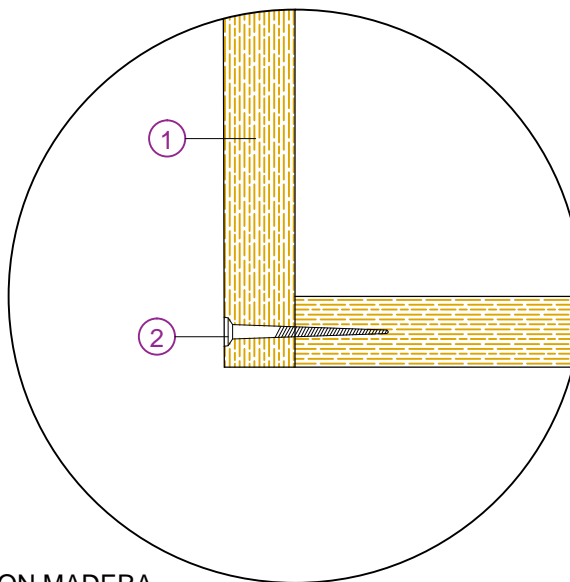
DETALLE UNION MADERA - HORMIGON

ESCALA: 1:20



DETALLE UNION MADERA A TOPE CON TORNILLO

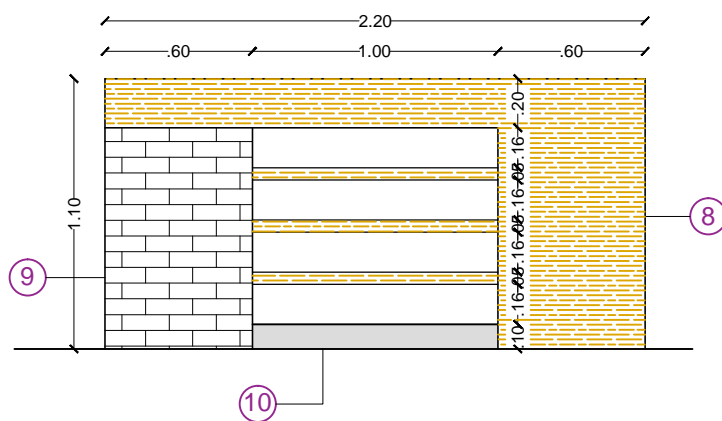
ESCALA: 1:20



CUADRO DE ESPECIFICACIONES

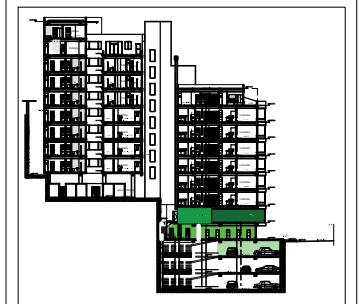
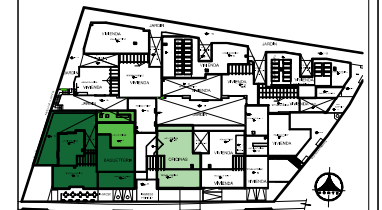
BARRA AUXILIAR DE CAFETERIA

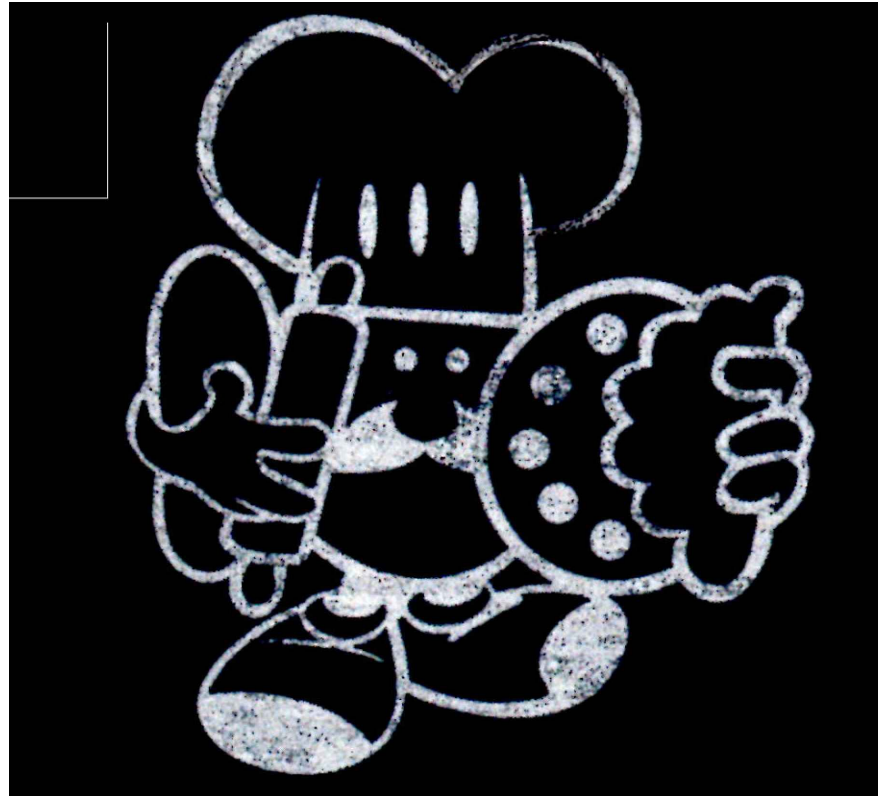
①	ESTRUCTURA DE AGLOMERADO TROPICAL
②	TORNILLO DE MADERA 3" x 8
③	PARED DE HORMIGON
④	ANGULO METALICO SOPORTE UNION MADERA HORMIGON
⑤	PERNOS DE EXPANSION 2" X 3/8
⑥	TORNILLOS DE MADERA 2" x 8
⑦	MESON DE ACERO INOXIDABLE
⑧	MUEBLE DE AGLOMERADO TROPICAL
⑨	MAMPOSTERIA DE LADRILLO VISTO BLANCO
⑩	SOCALO DE ACERO INOXIDABLE
⑪	MAMPOSTERIA DE LADRILLO VISTO BLANCO



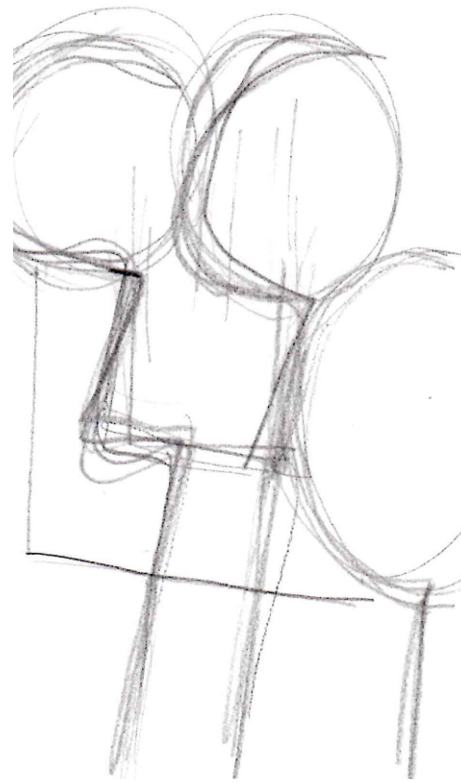
VISTA FRONTAL MUEBLE 3

ESCALA: 1:20





LOGO ACTUAL DE LA BAGUETERIA



ABSTRACCION GEOMETRICA DEL LOGO
COMO GUIA DE DISEÑO CONCEPTUAL



LOGO ACTUAL DE LA BAGUETERIA
EMPLEADO EN FACHADAS DEL LOCAL COMERCIAL



PLANTEAMIENTO DE LOGO PARA OFICINAS ADMINISTRATIVAS

**CUADRO DE ESPECIFICACION
SEÑALETICA**

Vinilo impreso con transparencia autoadhesivo calidad premium, con impresión grafica de señalética en color negro con blanco. Con nomenclatura corporativa en color rojo de la Baguetteria. La cantidad de corte dependera del tabique.
Dimensiones 50 x 70 cm. / 150 x 70 cm

CUADRO TECNICO CONSTRUCTIVO SEÑALETICA



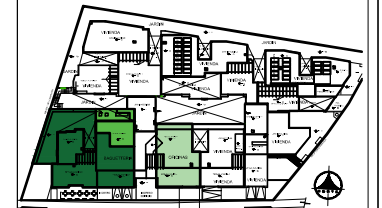
PLANTEAMIENTO DE LOGO PARA CAFETERIA Y
DELICATATENSEN



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

LOGOTIPOS

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis

ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

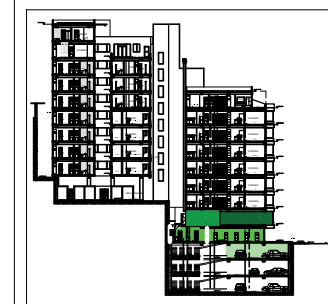
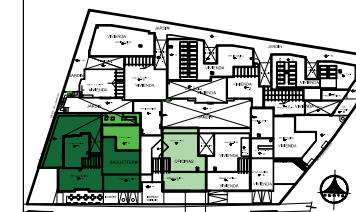
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

A 45 / 46

Escala

S/E



GERENCIA

Baguetteria

RECEPCIÓN

Baguetteria

SALA DE REUNIONES

Baguetteria

ÁREA DE LIMPIEZA

Baguetteria

BODEGA

Baguetteria



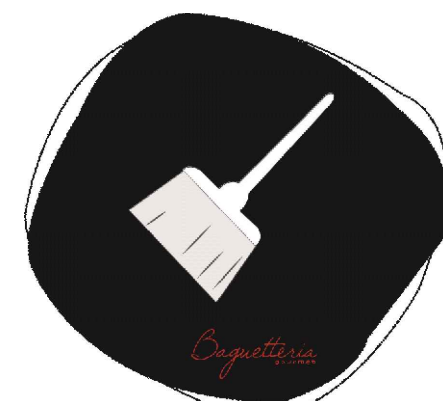
SOLO PERSONAL AUTORIZADO



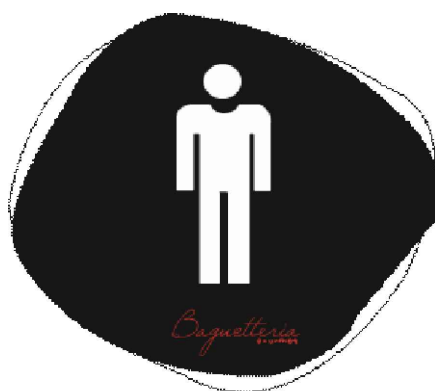
BATERIAS SANITARIAS



BATERIAS SANITARIAS MUJERES



SEÑALETICA - AREA DE LIMPIEZA



BATERIAS SANITARIAS HOMBRES



SEÑALETICA PARA NOMBRE DE PRODUCTOS
INFORMACION NUTRICIONAL Y PRECIOS

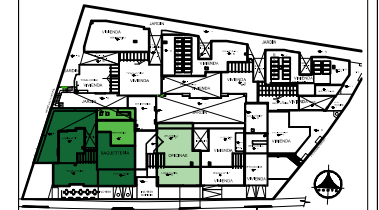
Índice Planos Interioristas		
# Lamina	Planta	Contenido
IN. - 1	Subsuelo - 1	Planta Interiorista
IN. - 2	Planta Baja	Planta Interiorista Cafetería
IN. - 3	Planta Baja	Planta Interiorista Oficinas
IN. - 4	Fachada F.	Fachada Frontal
IN. - 5	Cortes	Cortes Interioristas
IN. - 6	Subsuelo - 1	Planta Interiorista Vista De Cámaras
IN. - 7	Subsuelo - 1	Vista 1 - Delicatessen
IN. - 8	Subsuelo - 1	Vista 2 - Panadería Y Pastelería
IN. - 9	Subsuelo - 1	Vista 3 - Panadería Y Pastelería
IN. - 10	Subsuelo - 1	Vista 4 - Delicatessen
IN. - 11	Subsuelo - 1	Vista 18 - Preparación Alimentos Panadería
IN. - 12	Planta Baja	Planta Interiorista Vista De Cámaras
IN. - 13	Planta Baja	Vista 5 - Cafetería Sillas Altas
IN. - 14	Planta Baja	Vista 6 - Cafetería Sillas Altas
IN. - 15	Planta Baja	Vista 7 - Cafetería Mesas Bajas con Boths
IN. - 16	Planta Baja	Vista 8 - Cafetería Mesas Altas
IN. - 17	Planta Baja	Vista 9 - Cafetería Mesas Altas
IN. - 18	Planta Baja	Vista 10 - Cafetería Barra
IN. - 19	Planta Baja	Vista 11 - Cafetería Pérgola
IN. - 20	Planta Baja	Vista 12 - Cafetería Pérgola
IN. - 21	Planta Baja	Planta Interiorista Vista De Cámaras
IN. - 22	Planta Baja	Vista 13 - Oficinas Recepción
IN. - 23	Planta Baja	Vista 14 - Sala de Reuniones
IN. - 24	Planta Baja	Vista 15 - Oficinas Varias
IN. - 25	Planta Baja	Vista 16 - Oficinas Varias Global
IN. - 26	Planta Baja	Vista 17 - Oficinas



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

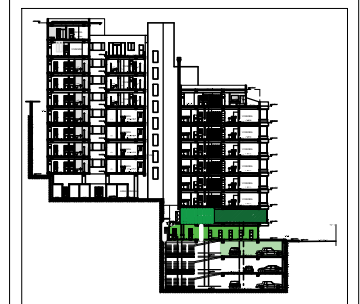
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

INDICE LAMINAS
INTERIORISTAS

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Láminas

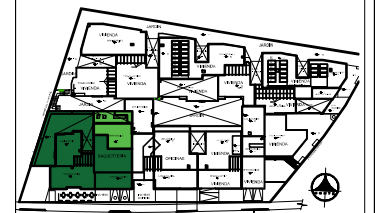
INTERIOR. INDICE



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

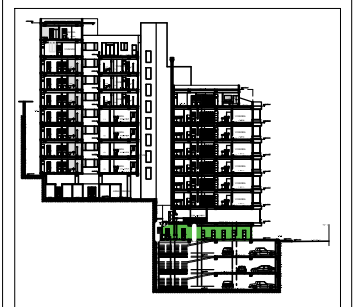
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA SUB-SUELO 1
PLANTA INTERIORISTA

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
IN 1 / 26 S/E



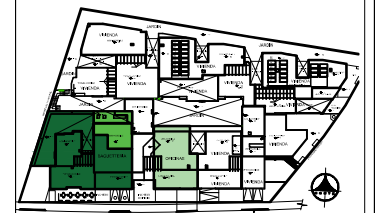
SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
PLANTA INTERIORISTA



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

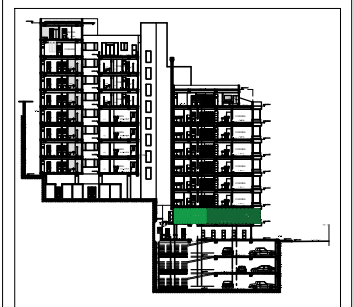
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

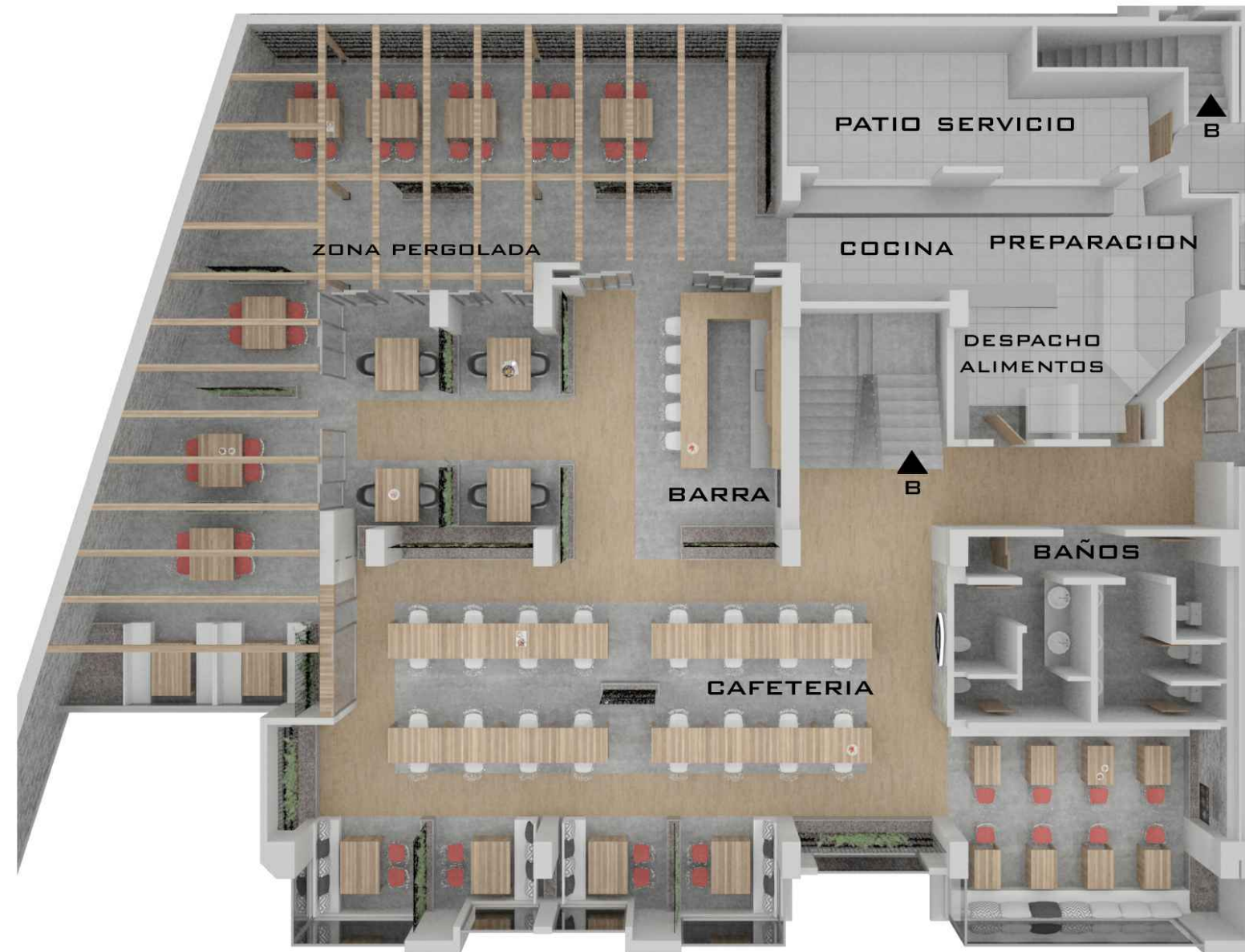
PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
CAFETERIA

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
IN 2 / 26 S/E



PLANTA BAJA

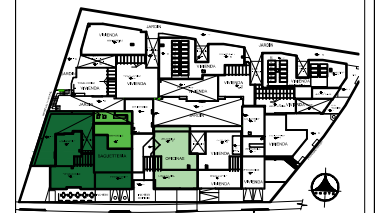
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
PLANTA INTERIORISTA



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

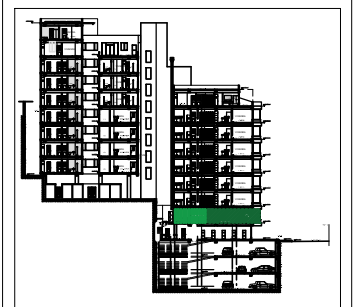
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
OFICINAS

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

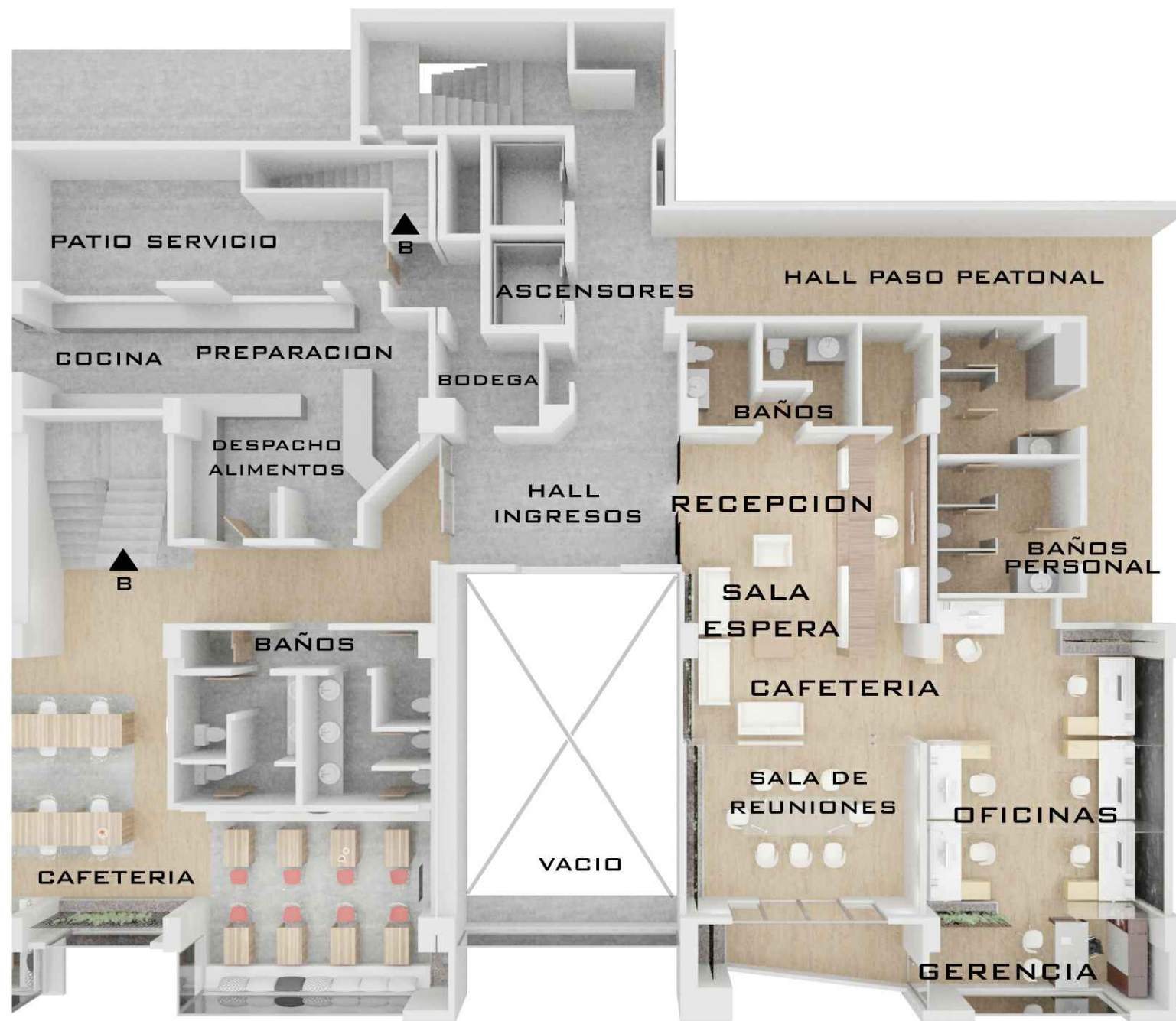
Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

IN 3 / 26

Escala

S/E

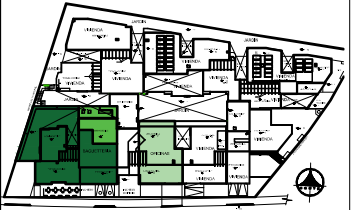


PLANTA BAJA

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
PLANTA INTERIORISTA



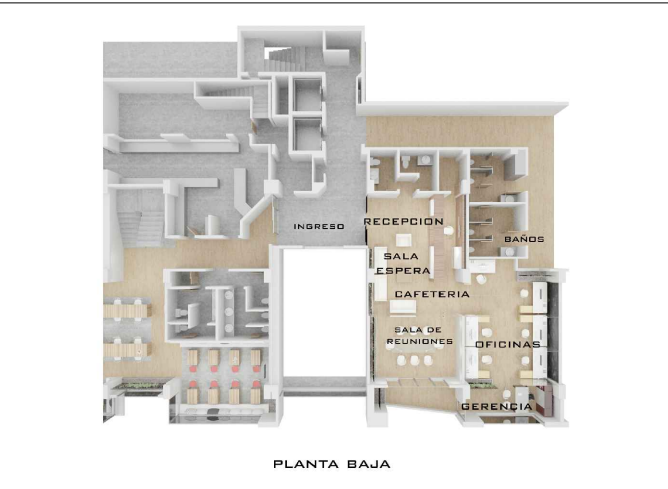
FACHADA FRONTAL



PLANTA SUBSUELO



PLANTA BAJA CAFETERIA



PLANTA BAJA OFICINAS

CORTE SUBSUELO

COCINA , PREPARACION DE ALIMENTOS

ESCALERA, ACCESO PLANTA BAJA

DELICATESSEN "THE ORGANIC CORNER"



EXHIBICION DE PRODUCTOS

CAFETERIA

INGRESO

CORTE SUBSUELO 1

ZONA PERGOLADA

ZONA PERGOLADA



CAFETERIA

CAFETERIA

CORTE PB 1

OFICINAS

GERENCIA



SALA DE REUNIONES

CORTE PB 2

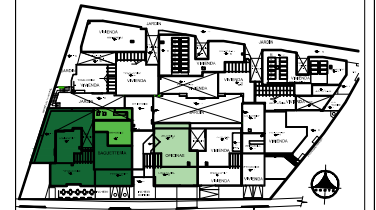
CORTE PLANTA BAJA



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

CORTES INTERIORISTAS

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis

ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

IN 5 / 26

Escala

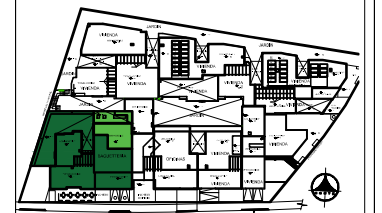
S/E



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

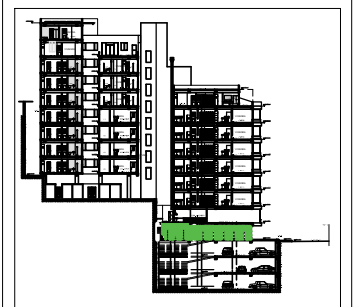
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA INTERIORISTA
VISTA DE CAMARAS

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

IN 6 / 26

Escala

S/E

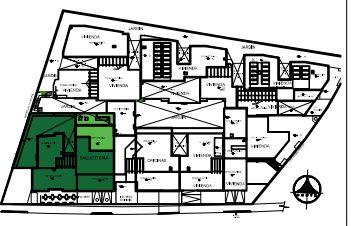


SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
PLANTA INTERIORISTA VISTAS DE CAMARAS



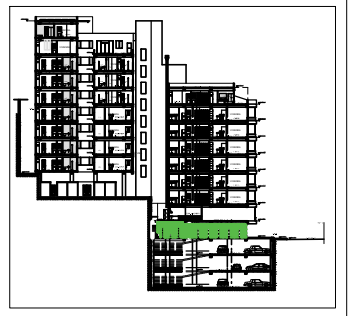
SUB-SUELO 1
 NIVEL + 0,40
 VISTA 1

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA SUB-SUELO 1
 PLANTA INTERIORISTA
 VISTA 1

Alumna
 SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
 ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
 DICIEMBRE DEL 2015

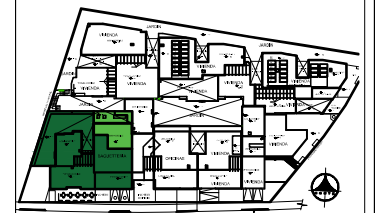
Lámina	Escala
IN 7 / 26	S/E



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

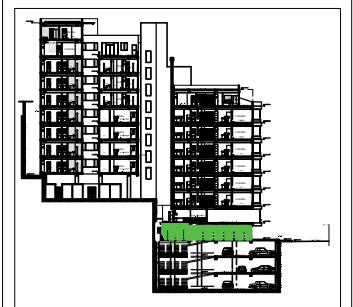
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA SUB-SUELO 1
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 2

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 8 / 26	S/E



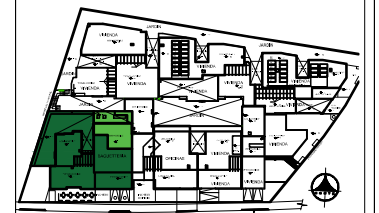
SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
VISTA 2



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

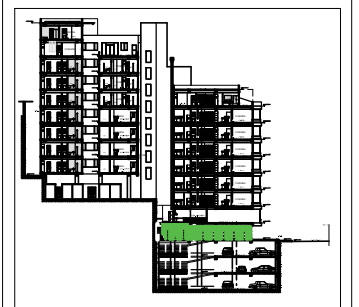
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA SUB-SUELO 1
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 3

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 9 / 26	S/E



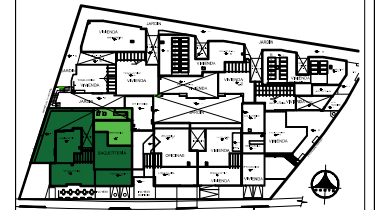
SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
VISTA 3



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

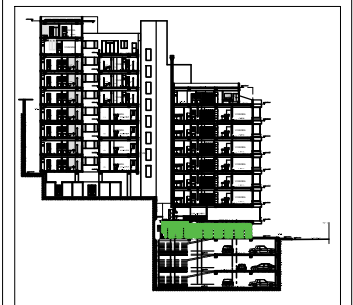
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

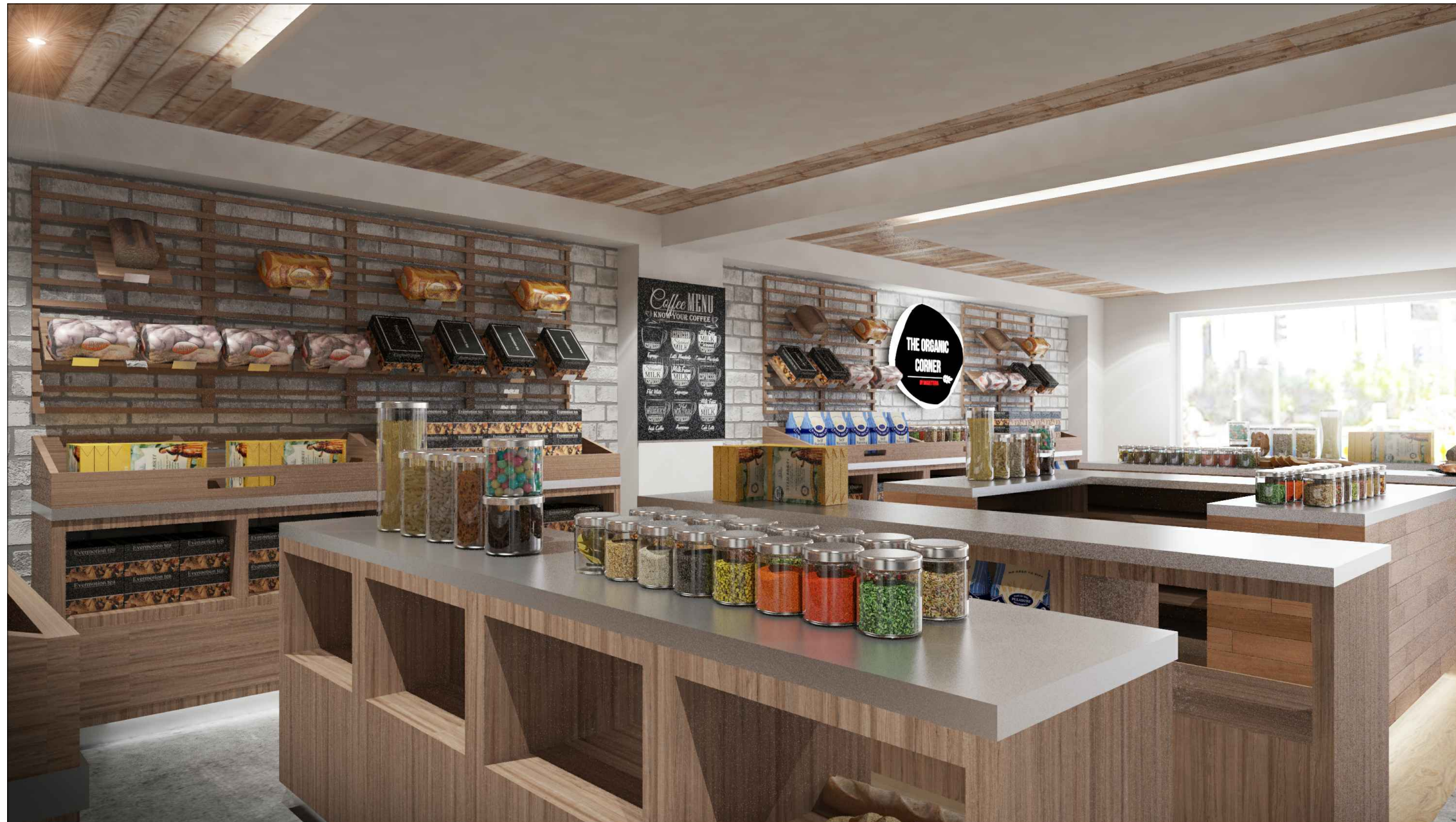
PLANTA SUB-SUELO 1
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 4

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 10 / 26	S/E



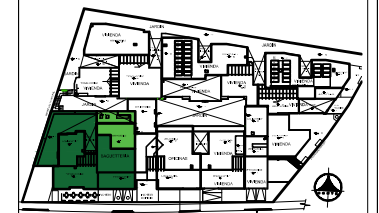
SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
VISTA 4



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

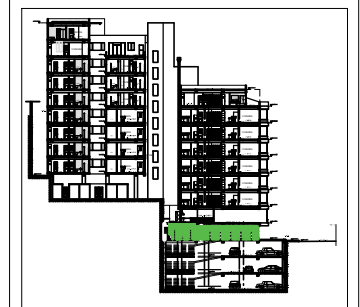
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA SUB-SUELO 1
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 18

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

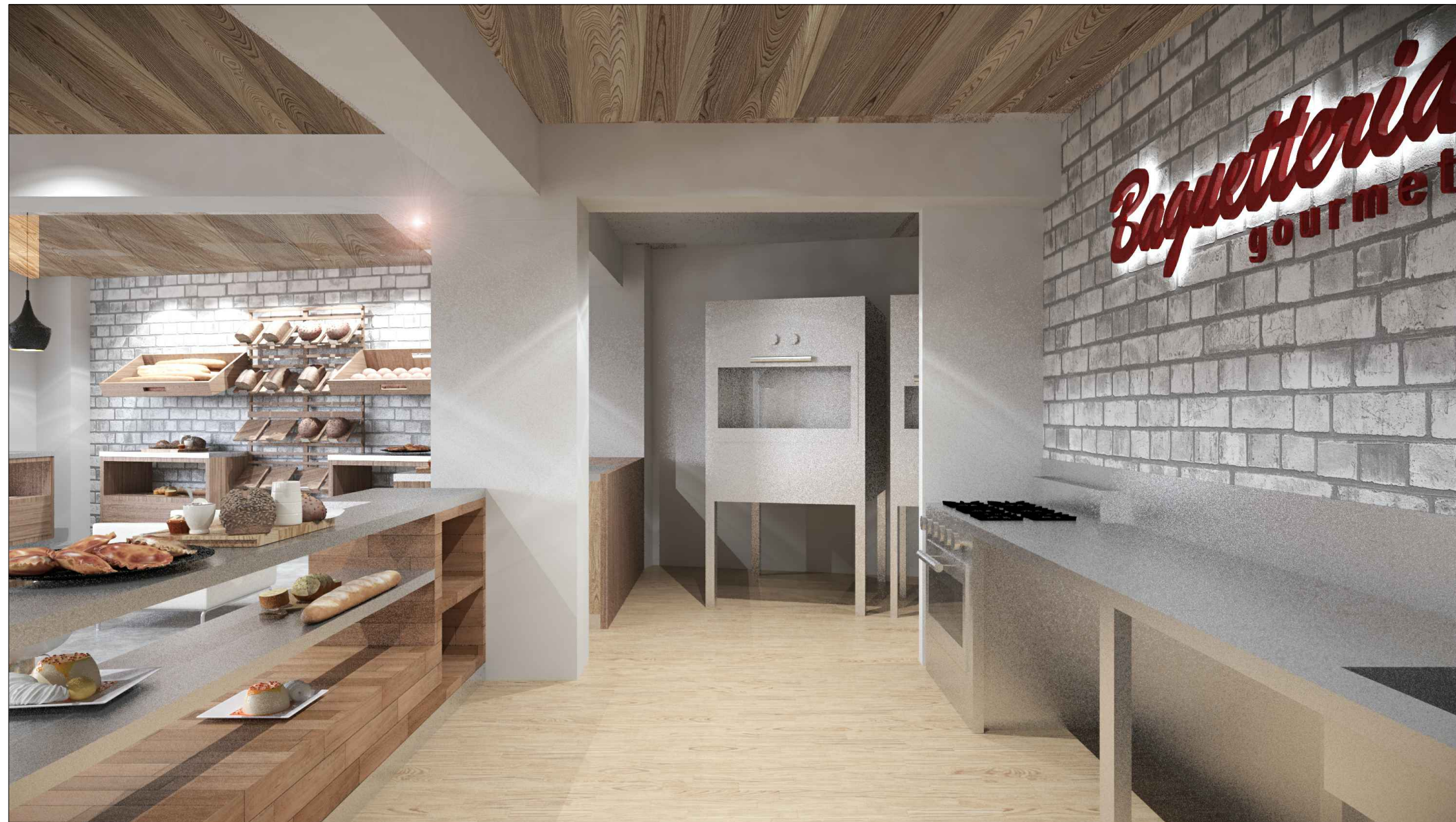
Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

IN 11 / 26

Escala

S/E



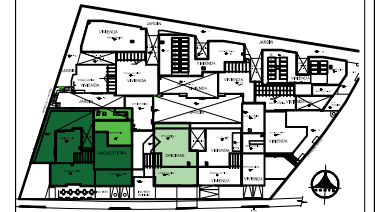
SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
VISTA 18



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

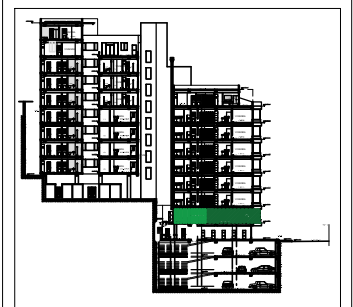
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA DE CAMARAS

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

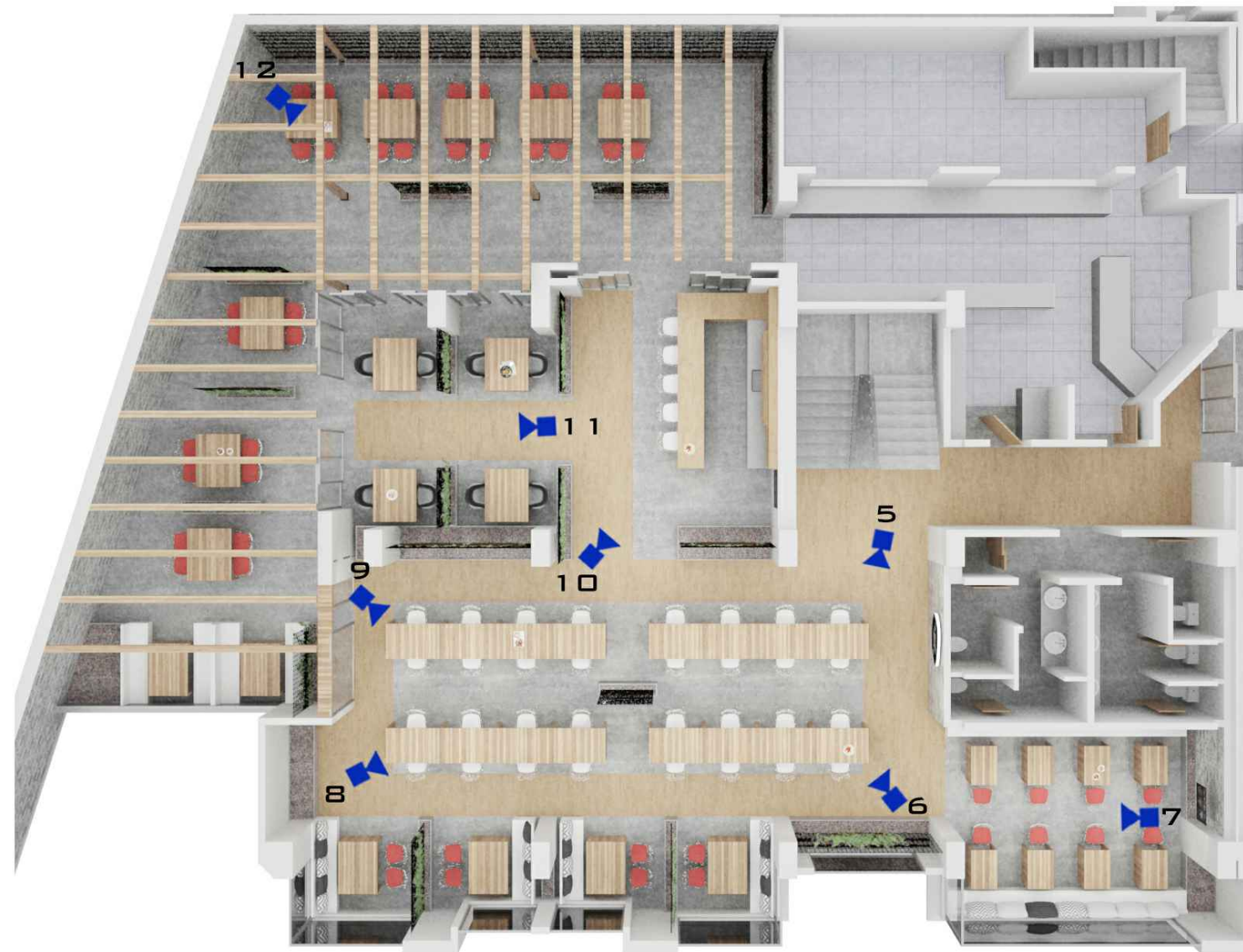
Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala

IN 12 / 26

S/E



PLANTA BAJA

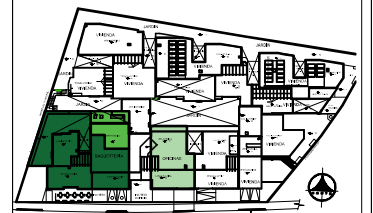
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
PLANTA INTERIORISTA VISTAS DE CAMARAS



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

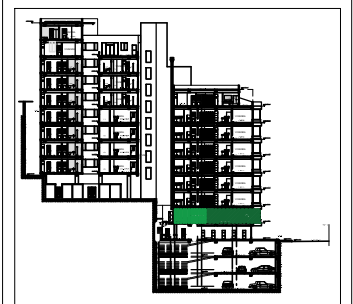
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 5

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 13 / 26	S/E



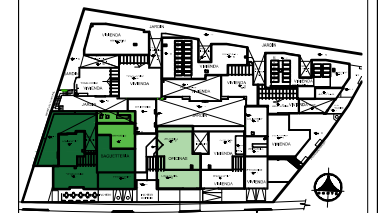
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 5



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

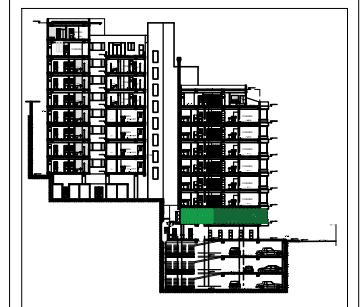
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 6

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

IN 14 / 26

Escala

S/E



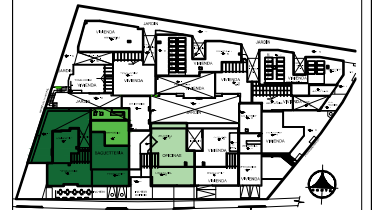
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 6



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

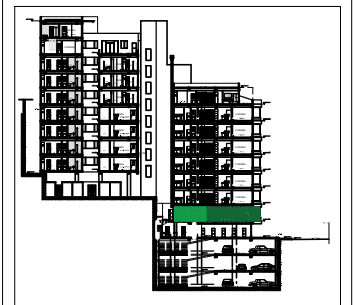
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

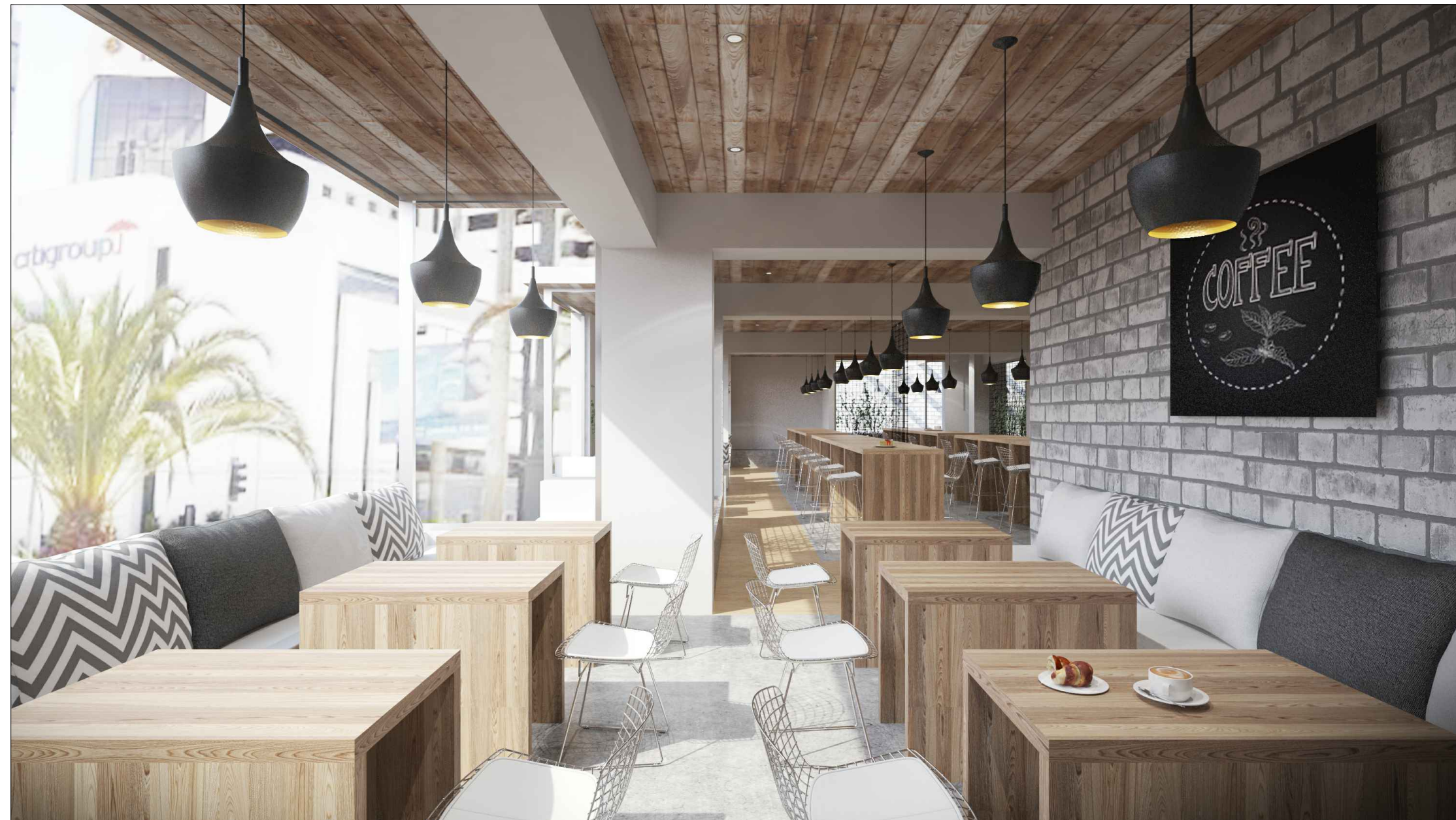
PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 7

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 15 / 26	S/E



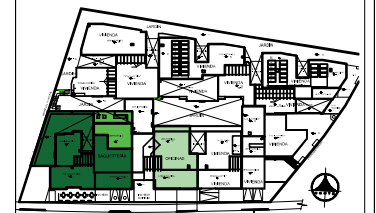
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 7



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

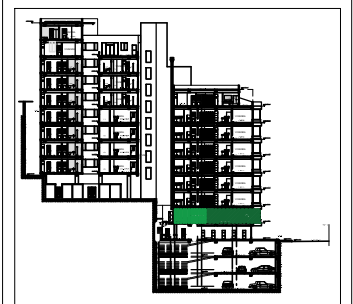
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 8

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 16 / 26	S/E



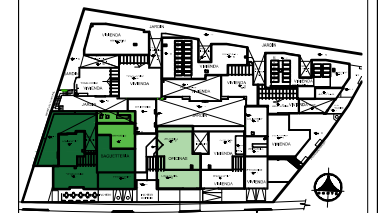
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 8



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

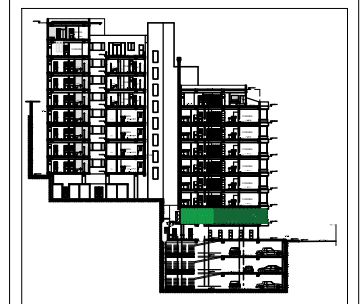
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

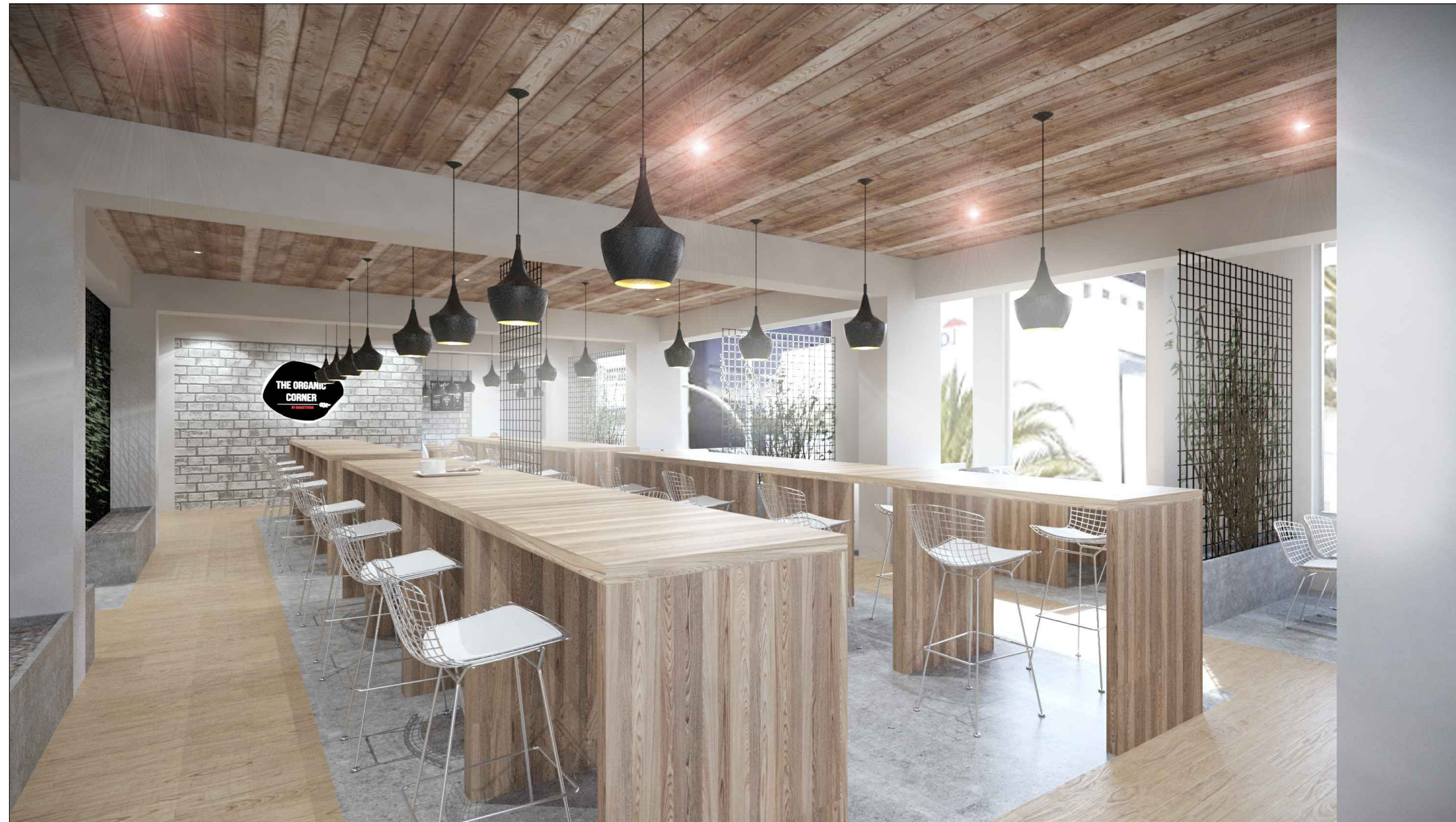
PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 9

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 17 / 26	S/E



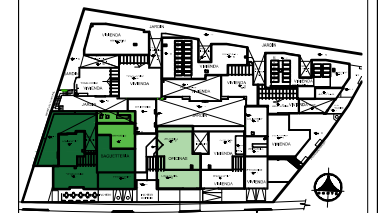
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 9



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

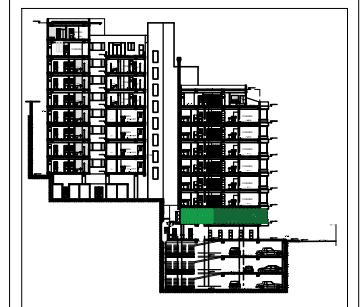
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 10

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
IN 18 / 26 S/E



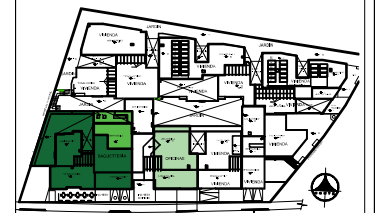
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 10



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

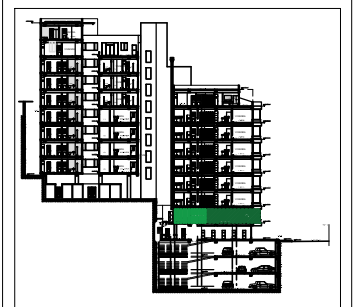
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

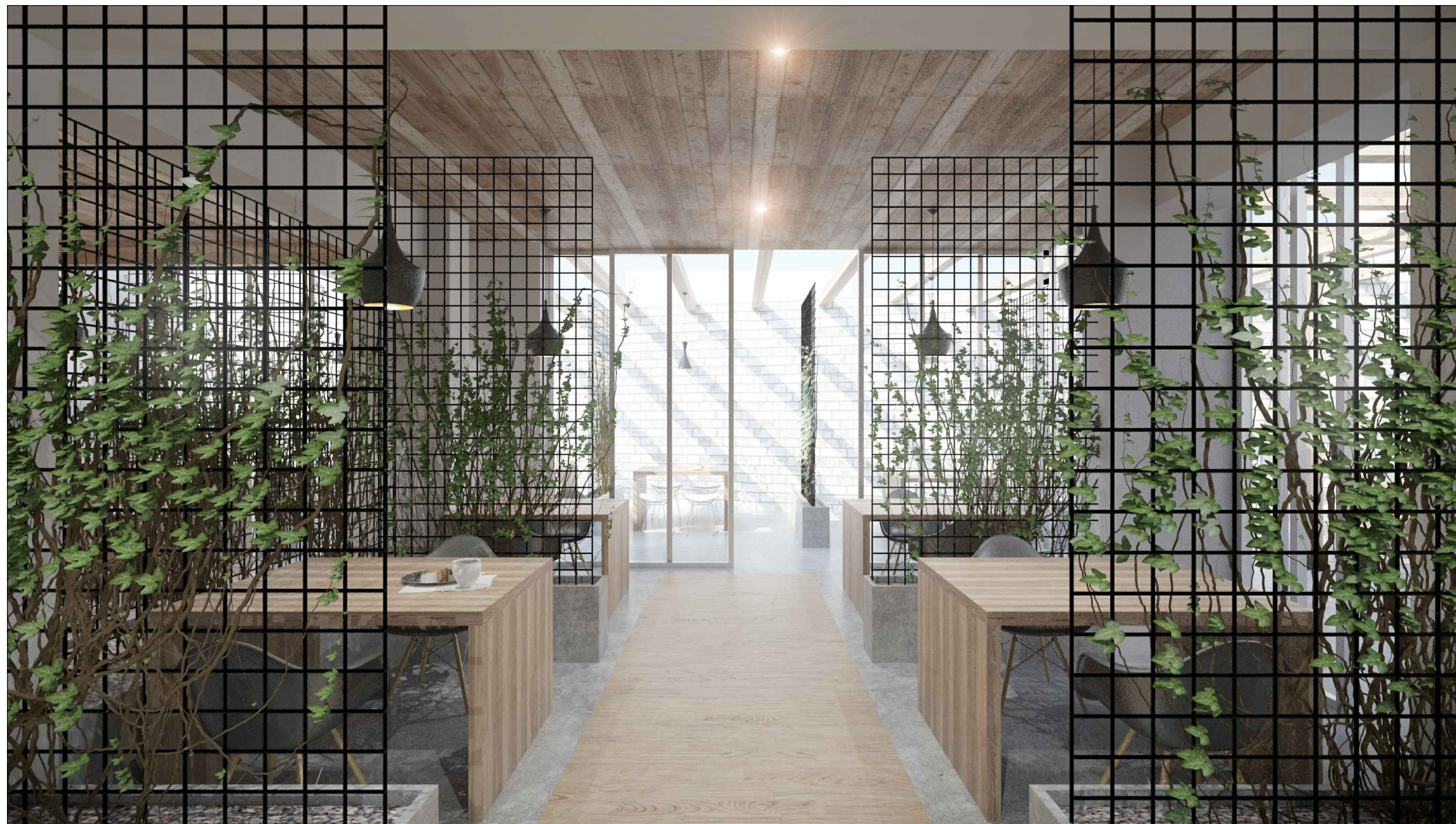
PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 11

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 19 / 26	S/E



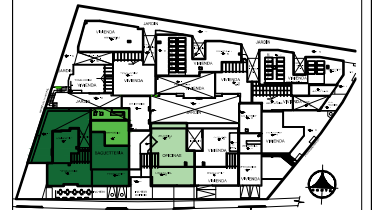
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 11



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

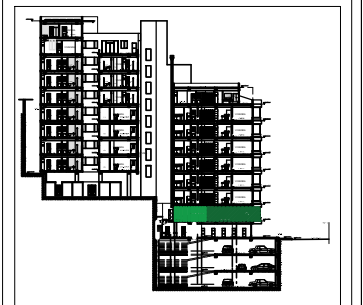
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 12

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 20 / 26	S/E



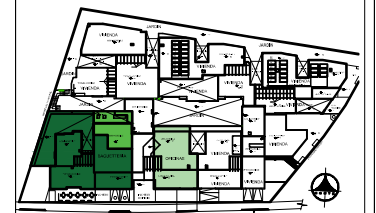
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 12



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

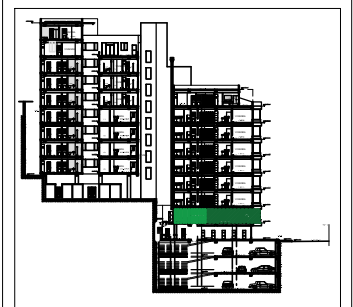
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

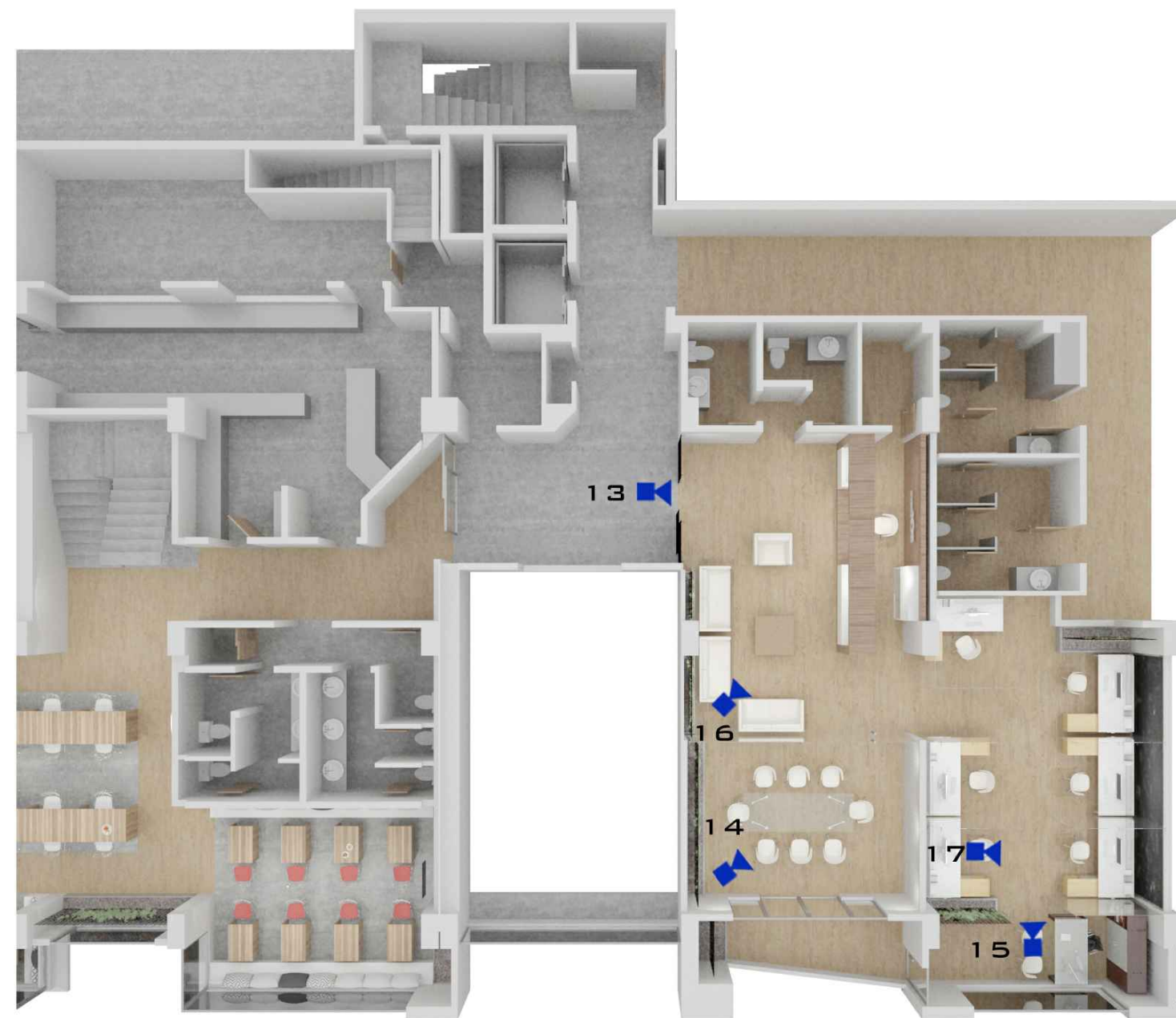
PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA DE CAMARAS

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
IN 21 / 26 S/E



PLANTA BAJA

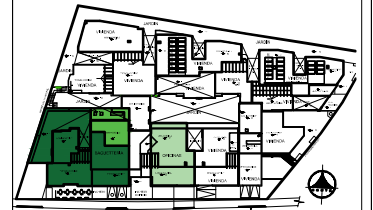
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
PLANTA INTERIORISTA VISTAS DE CAMARAS



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

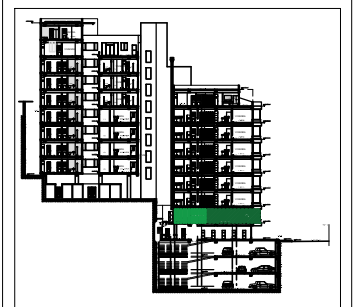
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 13

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 22 / 26	S/E



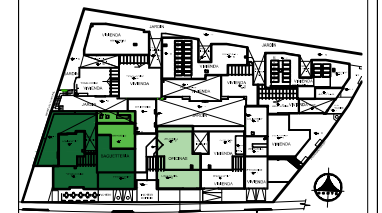
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 13



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

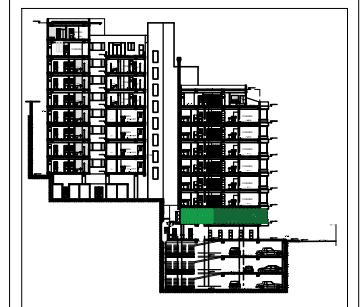
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 14

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 23 / 26	S/E



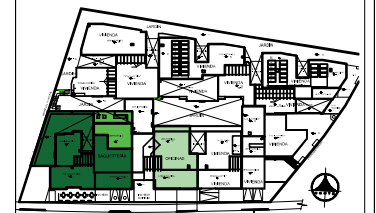
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 14



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

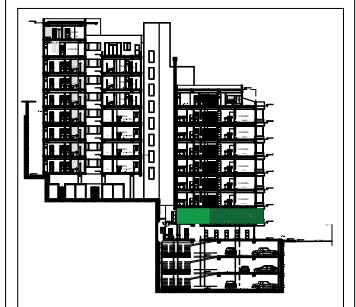
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

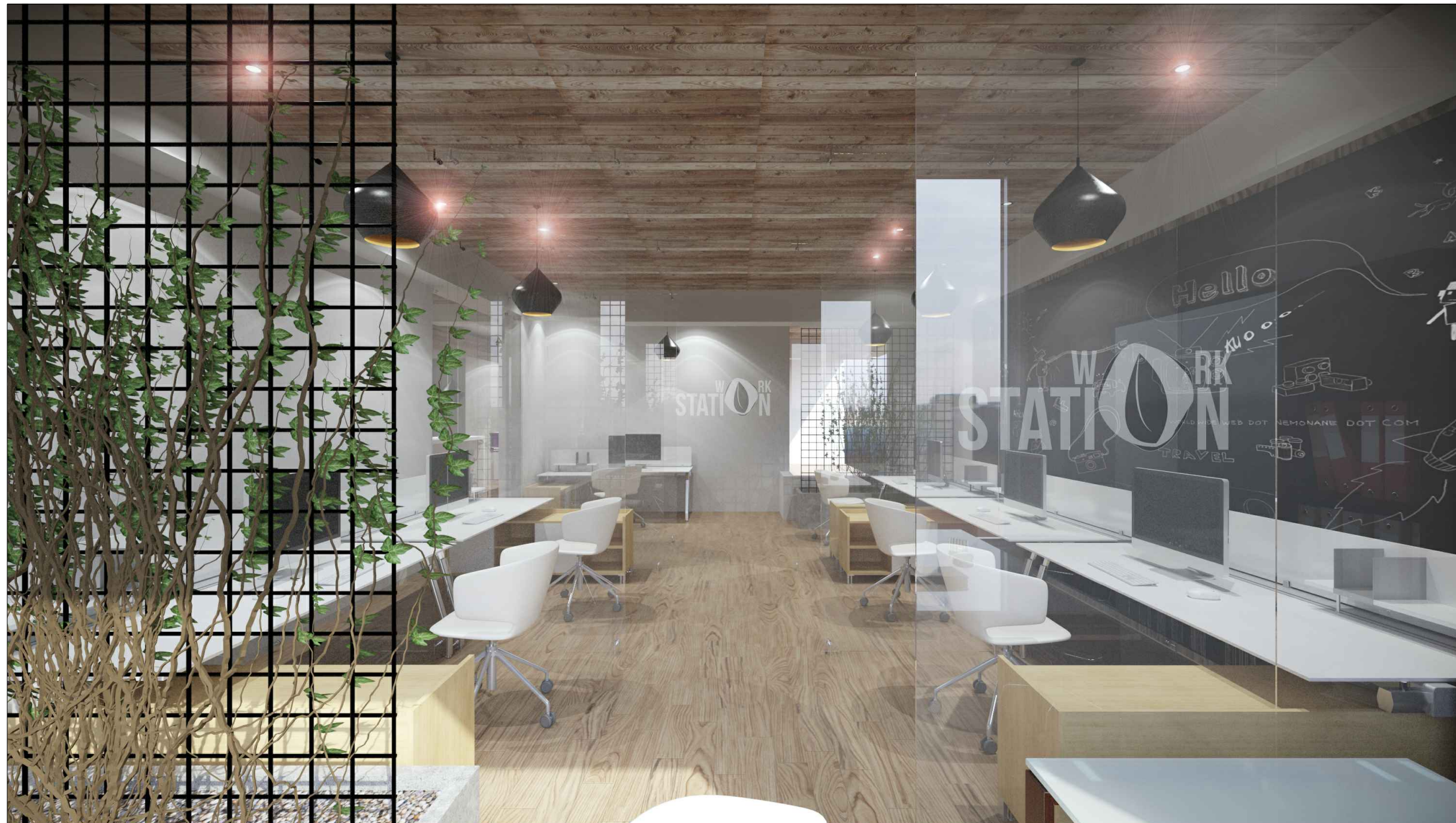
PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 15

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 24 / 26	S/E



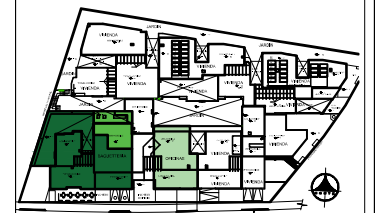
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 15



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

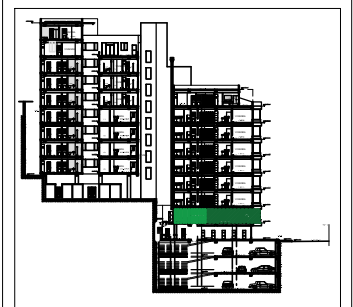
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 16

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 25 / 26	S/E



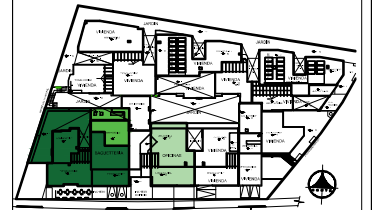
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 16



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
PLANTA INTERIORISTA
VISTA 17

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
IN 26 / 26	S/E



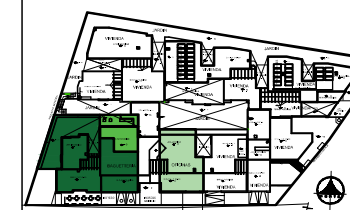
PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
VISTA 17



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

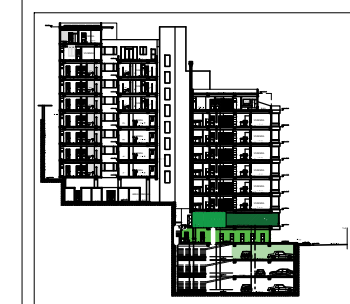
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

INDICE LAMINAS
DE INSTALACIONES

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Láminas

INST. INDICE

Índice Planos De Instalaciones

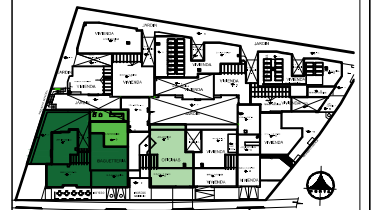
# Lamina	Planta	Contenido
I - 1	Ed. Actual	Columna de Instalaciones y Cisterna Existente
I - 2	Subsuelo - 1	Inst. Agua Caliente y Fría
I - 3	Planta Baja	Inst. Agua Caliente y Fría
I - 4	Subsuelo - 1	Inst. Sanitarias
I - 5	Planta Baja	Inst. Sanitarias
I - 6	Subsuelo - 1	Iluminación de Destaque - Indirecta
I - 7	Planta Baja	Iluminación de Destaque - Indirecta
I - 8	Subsuelo - 1	Iluminación de Trabajo
I - 9	Planta Baja	Iluminación de Trabajo
I - 10	Subsuelo - 1	Iluminación Decorativa y Autónoma de Emergencia
I - 11	Planta Baja	Iluminación Decorativa y Autónoma de Emergencia
I - 12	Subsuelo - 1	Iluminación General
I - 13	Planta Baja	Iluminación General
I - 14	Subsuelo - 1	Inst. Eléctricas
I - 15	Planta Baja	Inst. Eléctricas
I - 16	Subsuelo - 1	Circuito de Tomas - Fuerza
I - 17	Planta Baja	Circuito de Tomas - Fuerza
I - 18	Subsuelo - 1	Inst. Voz y Datos
I - 19	Planta Baja	Inst. Voz y Datos
I - 20	Subsuelo - 1	Inst. Audio
I - 21	Planta Baja	Inst. Audio
I - 22	Subsuelo - 1	Bomberos - Sistema Contra Incendios
I - 23	Planta Baja	Bomberos - Sistema Contra Incendios
I - 22 - A	Subsuelo - 1	Bomberos - Sistema Contra Incendios
I - 23 - A	Planta Baja	Bomberos - Sistema Contra Incendios



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

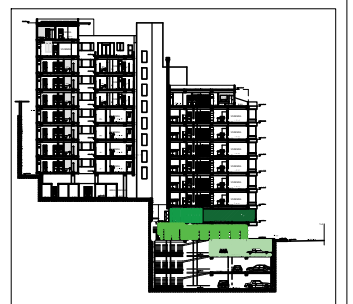
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

COLUMNA DE AGUA Y CISTERNA
EXISTENTE

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

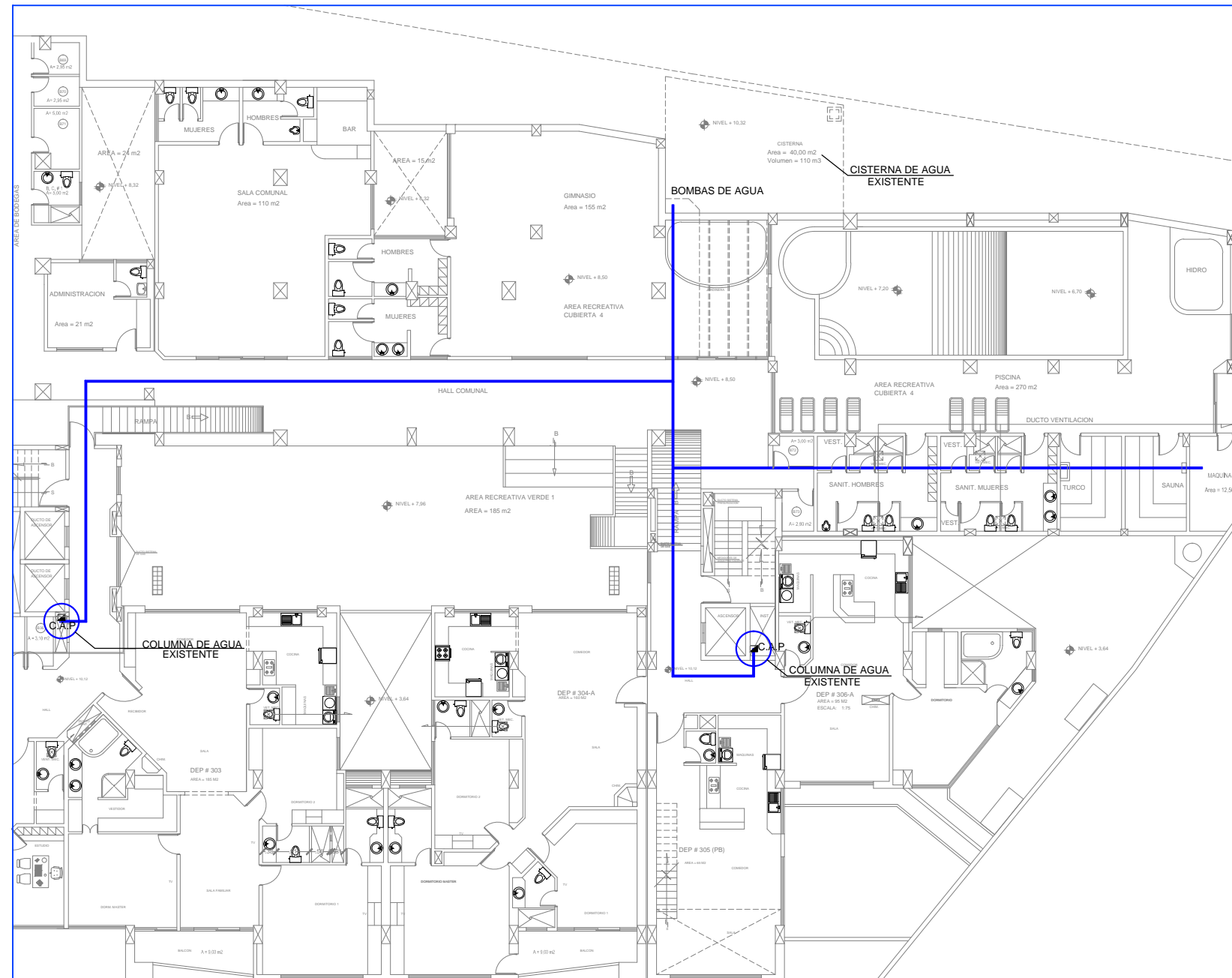
Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
I 1 / 23 1:125

SUBSUELO 2 BLOQUE "B"

NIVEL + 8,50

ESCALA: 1:125



TORRE "A"

NIVEL + 10,12

PISO Nº 3

ESCALA: 1:200

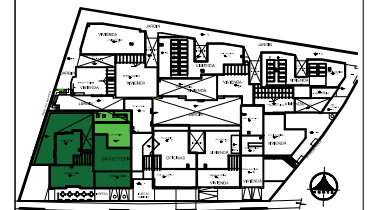




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

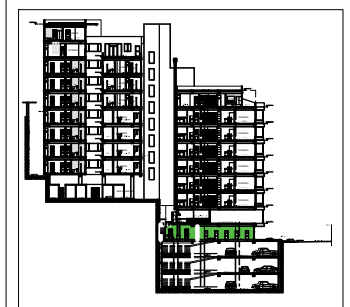
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA SUB-SUELO 1
INSTALACIONES AGUA FRIA
INSTALACIONES AGUA CALIENTE

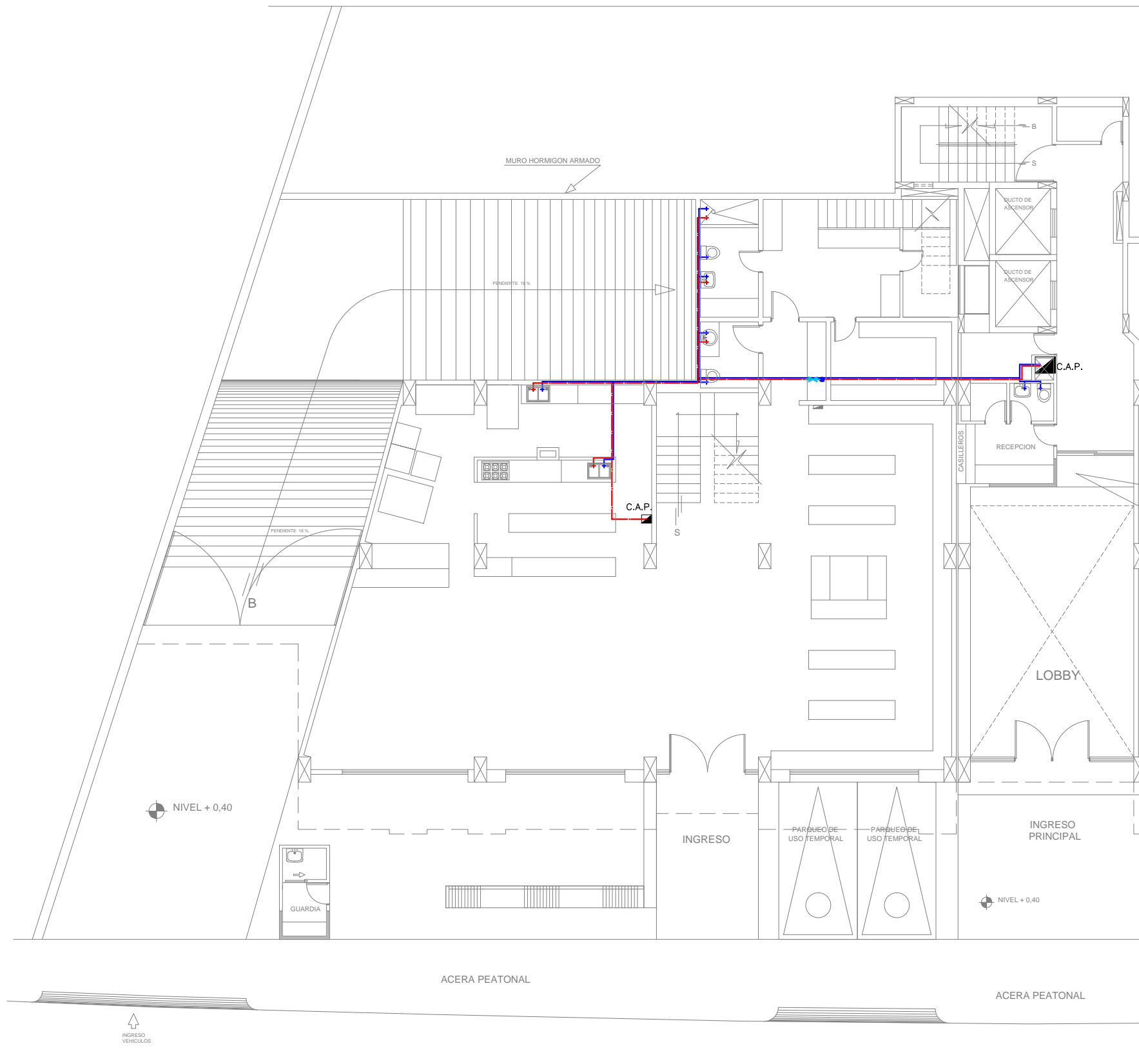
Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
I 2/23 1:150



INST. AGUA POTABLE

SIMBOLOGIA

	Tubería agua fría ϕ 1/2"
	Tubería agua caliente ϕ 1/2"
	Salida de agua con llave
	Ducha
	Columna de agua que sube o baja
	Llave de paso
	Medidor de agua potable
	Tanque calentador de agua cap. 30 Glns.
	Valvula chek

SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
INST. AGUA POTABLE
ESCALA: 1:150

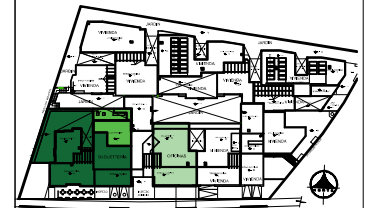




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

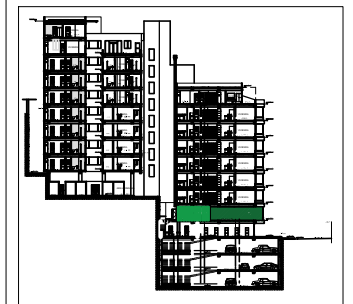
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
INSTALACIONES AGUA FRÍA
INSTALACIONES AGUA CALIENTE

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis

ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

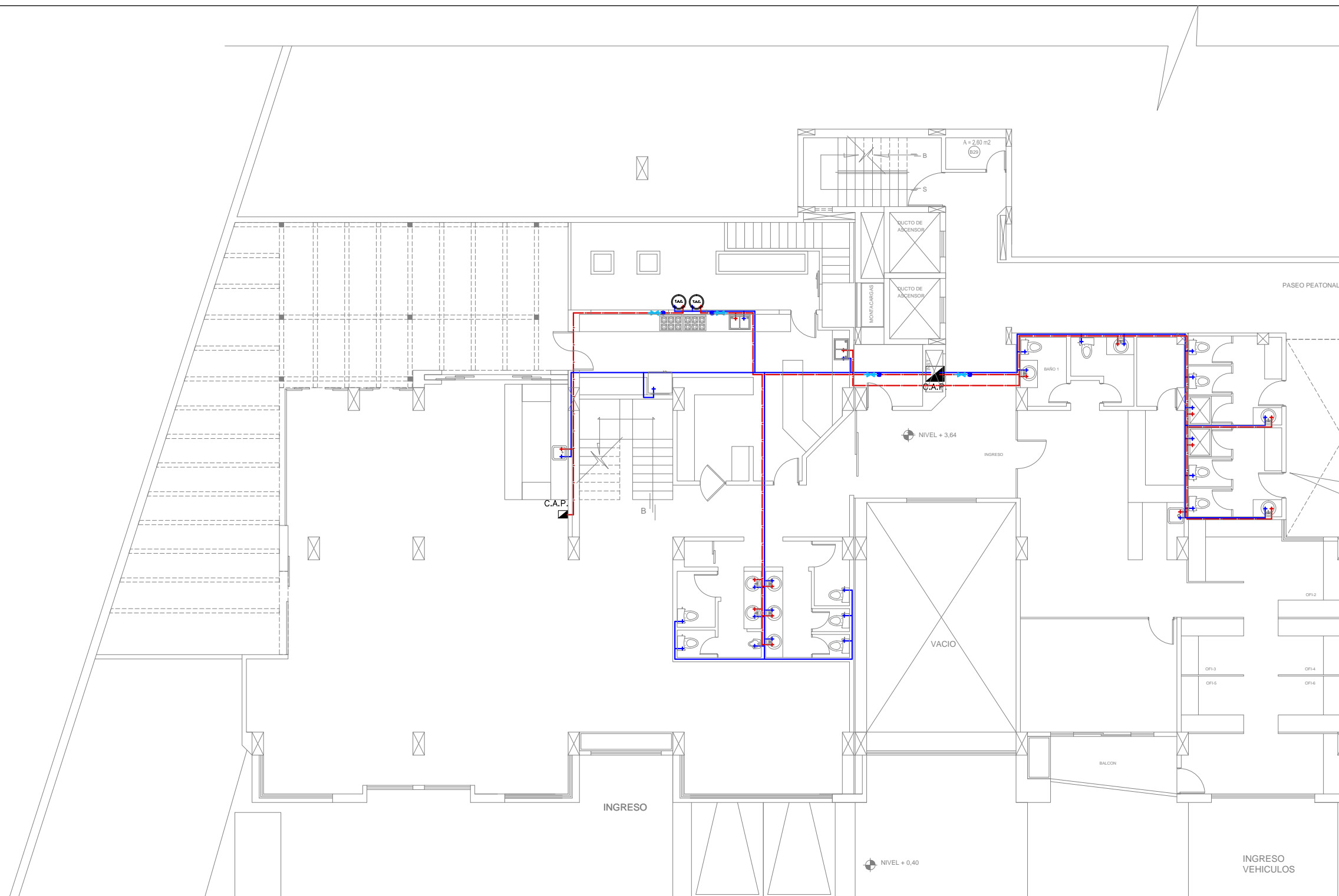
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

I 3 / 23

Escala

1: 150



INST. AGUA POTABLE

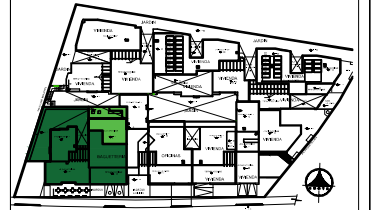
SIMBOLOGIA

	Tubería agua fría ϕ 1/2"
	Tubería agua caliente ϕ 1/2"
	Salida de agua con llave
	Ducha

	C.A.P. Columna de agua que sube o baja
	Llave de paso
	Medidor de agua potable
	Tanque calentador de agua cap. 30 Glns.
	Valvula chek

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
INST. AGUA POTABLE
ESCALA: 1:150

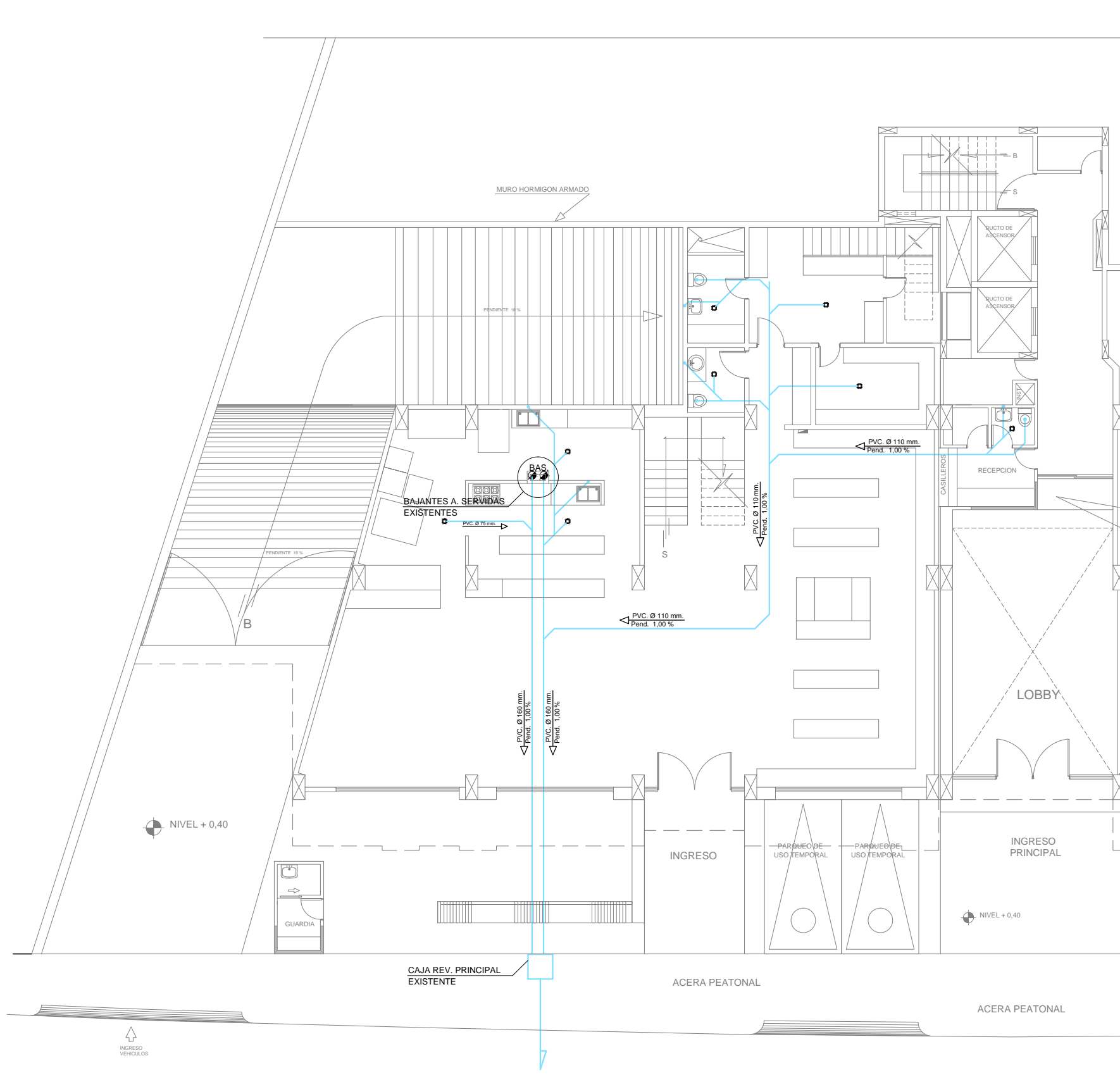




INST. SANITARIAS

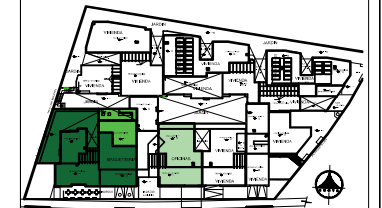
SIMBOLOGIA

	Bajante aguas lluvias (BALL) P.V.C Ø 4"
	Bajante aguas servidas (BAS) P.V.C Ø 4"
	Punto sanitario
	Sumidero de piso con rejilla
	Tubería de P.V.C 2",3",4" para aguas servidas
	Caja de revisión 0.60 X 0.60 c.m.



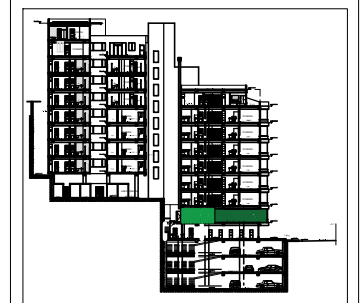
SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
INST. SANITARIAS
ESCALA: 1:150

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
INSTALACIONES SANITARIAS

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

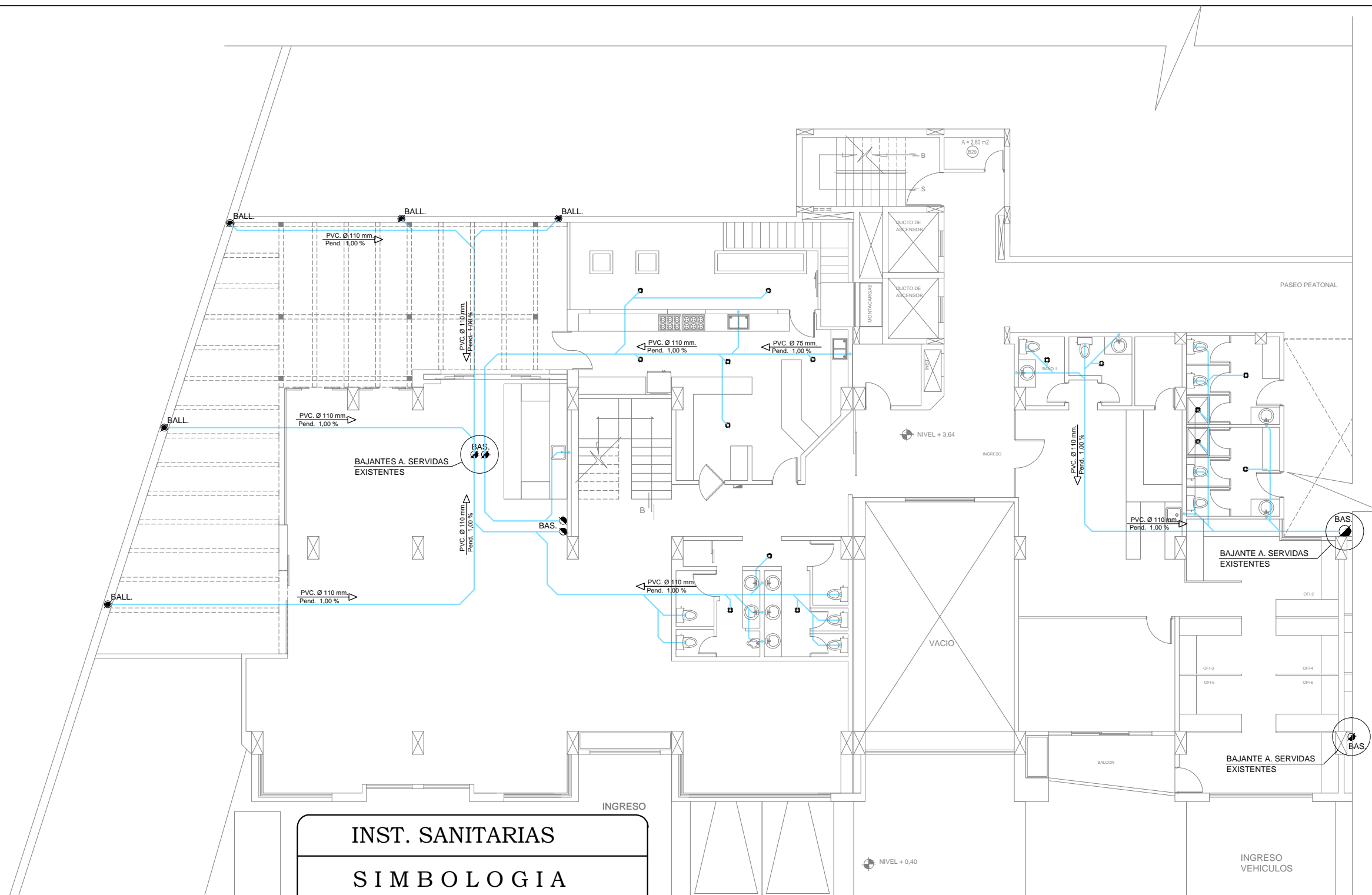
Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala

I 5 / 23

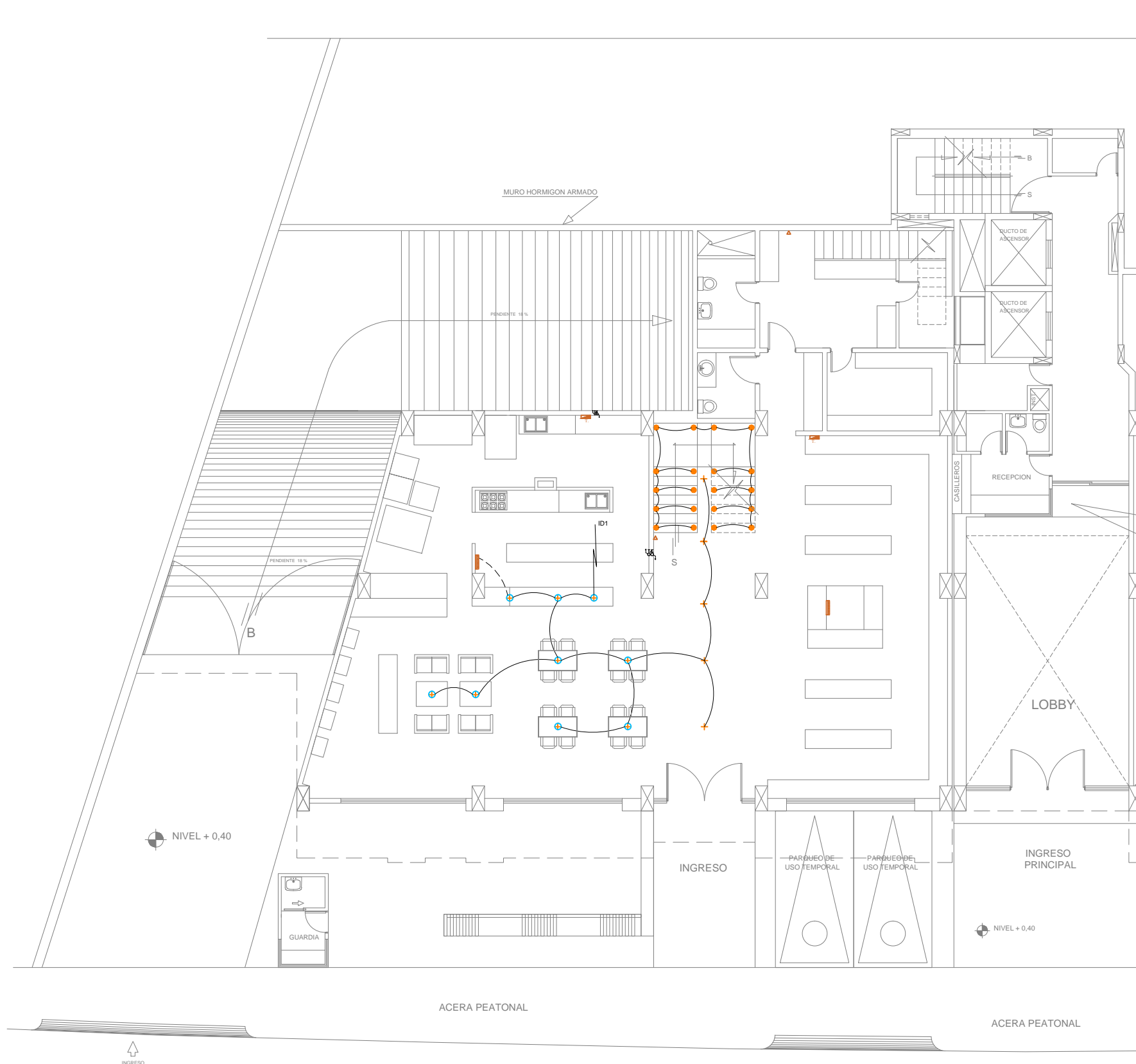
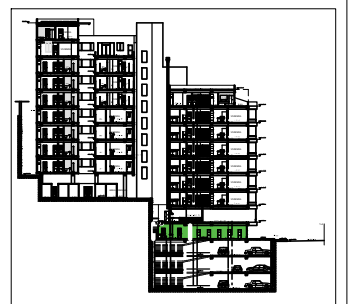
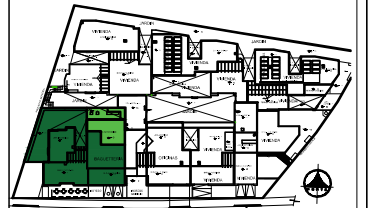
1: 150



INST. SANITARIAS	
SIMBOLOGIA	
	Bajante aguas lluvias (BALL) P.V.C Ø 4"
	Bajante aguas servidas (BAS) P.V.C Ø 4"
	Punto sanitario
	Sumidero de piso con rejilla
	Tubería de P.V.C 2",3",4" para aguas servidas
	Caja de revisión 0.60 X 0.60 c.m.

PLANTA BAJA
NIVEL + 3.64
INST. SANITARIAS
ESCALA: 1:150





SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
INST. ELECTRICAS
ESCALA: 1:150

INST. ELECTRICAS	
SIMBOLOGIA	
S S2 S3	Interruptor simple Interruptor doble. Interruptor triple
Δ	Conmutador
T.	Tablero de distribución
	2#14 Ø 1/2
	2#12 Tomas Ø 1/2
	3# 14 Ø 1/2
	Conexión de Tomacorriente
	Conexión de fuerza especiales
CT. CL.	Circuito de tomacorriente Circuito de luces
M.	Medidor
	Acometida al tablero de distribución
	Tubería eléctrica y telefónica que sube o baja
	Teve Cable
	Teléfono
	Tablero de control eléctrico

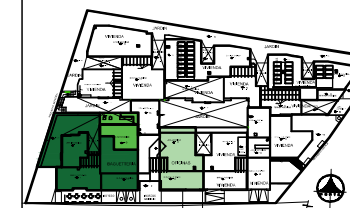




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

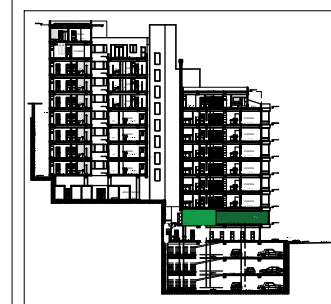
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA

ILUMINACION DE DESTAQUE
ILUMINACION INDIRECTA

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

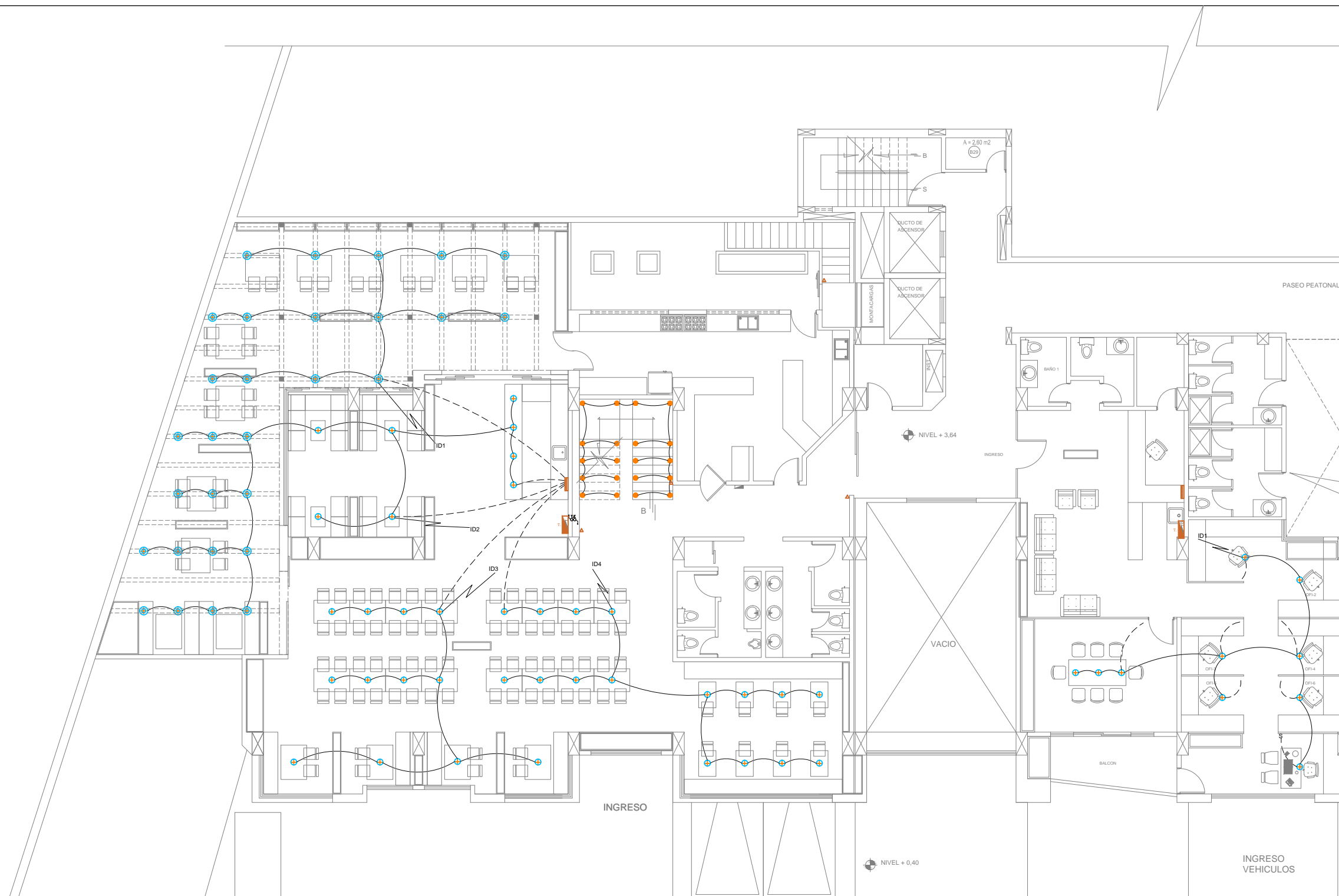
Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala

I 7 / 23

1: 150



INST. ELECTRICAS SIMBOLOGIA

S S2 S3	Interruptor simple Interruptor doble. Interruptor triple
△	Conmutador
T.	Tablero de distribución
2#14 ∅ 1/2	
2#12 Tomas ∅ 1/2	

3# 14 ∅ 1/2	
Conexión de Tomacorriente	
Conexión de fuerza especiales	
CT. CL.	Circuito de tomacorriente Circuito de luces
M.	Medidor

Acometida al tablero de distribución	
Tubería electrica y telefonica que sube o baja	
Teve Cable	
Teléfono	
Tablero de control eléctrico	

PLANTA BAJA
NIVEL + 3.64
INST. ELECTRICAS
ESCALA: 1:150

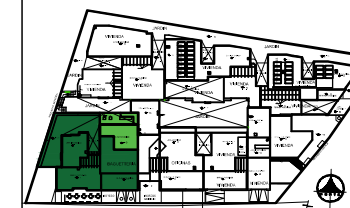




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

SUB-SUELO 1

ILUMINACION DE TRABAJO

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

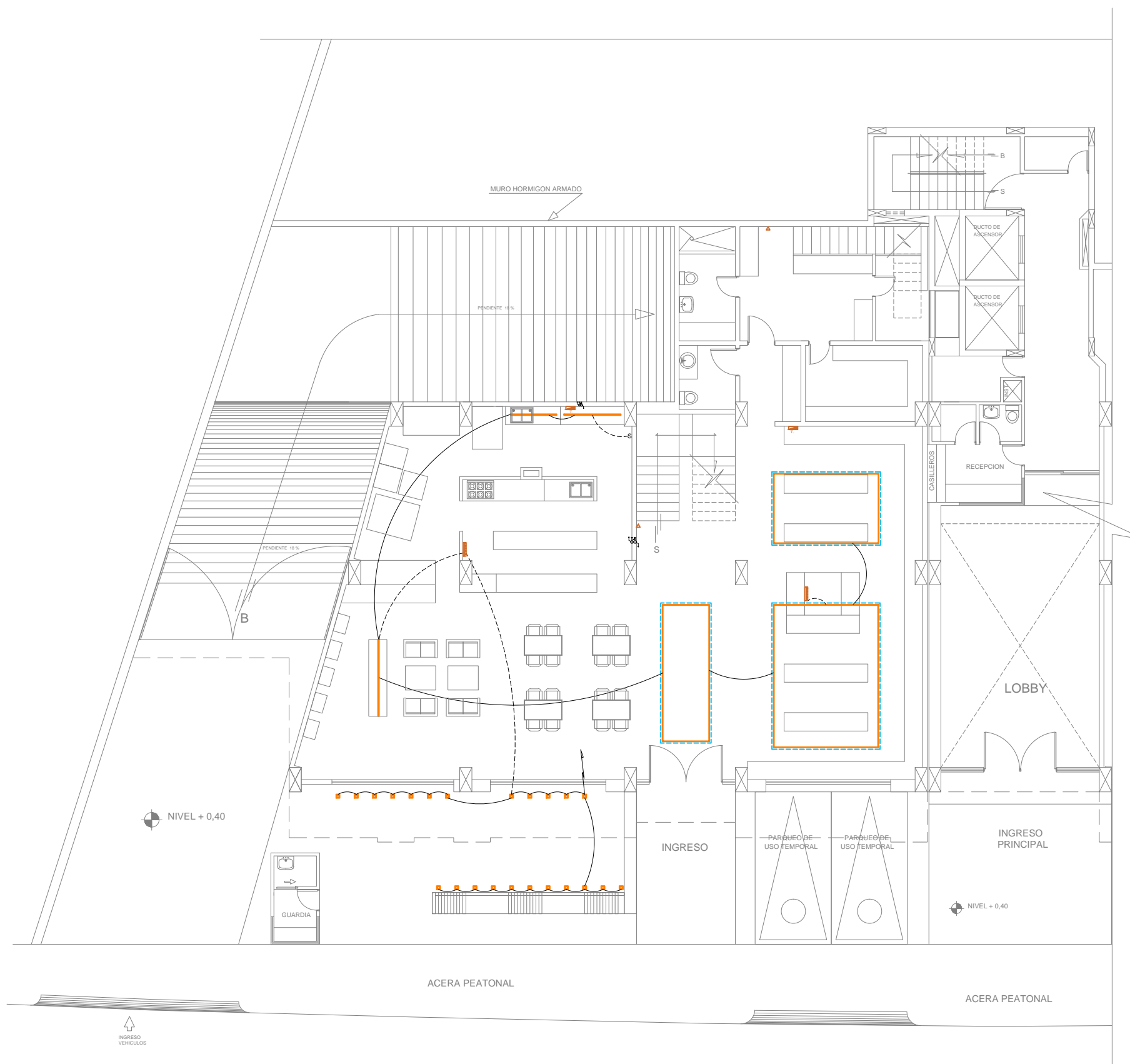
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

I 8 / 23

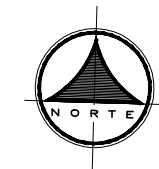
Escala

1: 150



SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
INST. ELECTRICAS
ESCALA: 1:150

INST. ELECTRICAS	
SIMBOLOGIA	
S	Interruptor simple
S2	Interruptor doble.
S3	Interruptor triple
Δ	Conmutador
T.	Tablero de distribución
	2#14 Ø 1/2
	2#12 Tomas Ø 1/2
	3# 14 Ø 1/2
	Conexión de Tomacorriente
	Conexión de fuerza especiales
CT.	Circuito de tomacorriente
CL.	Circuito de luces
M.	Medidor
	Acometida al tablero de distribución
	Tubería eléctrica y telefónica que sube o baja
	Teve Cable
	Teléfono
	Tablero de control eléctrico

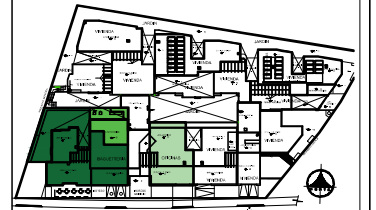




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
ILUMINACION DE TRABAJO

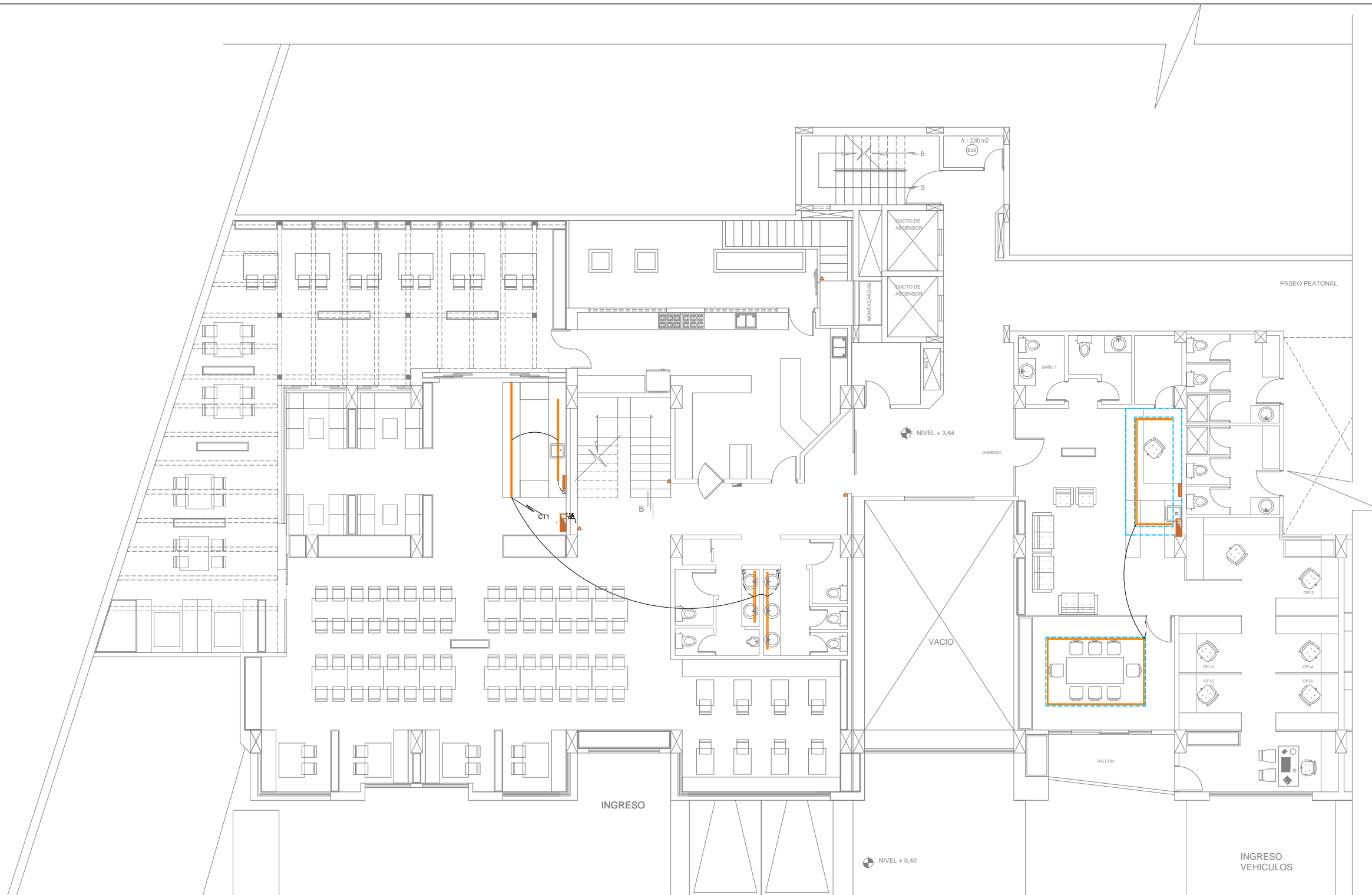
Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala

I 9 / 23 1: 150



INST. ELECTRICAS SIMBOLOGIA

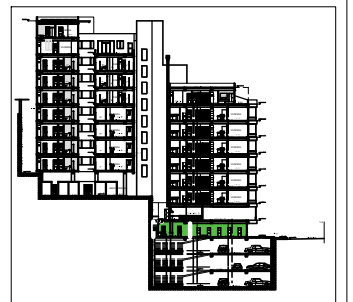
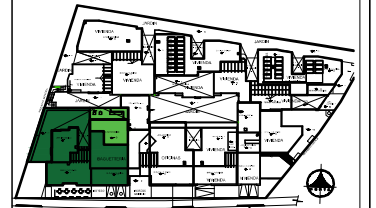
S S2 S3	Interruptor simple Interruptor doble. Interruptor triple
△	Conmutador
■ T.	Tablero de distribución
⤿	2#14 ϕ 1/2
⤿	2#12 Tomas ϕ 1/2

⤿	3# 14 ϕ 1/2
⤿	Conexión de Tomacorriente
⤿	Conexión de fuerza especiales
CT.	Circuito de tomacorriente
CL.	Circuito de luces
M.	Medidor

⤿	Acometida al tablero de distribución
⤿	Tubería eléctrica y telefónica que sube o baja
Ⓢ	Teve Cable
Ⓣ	Teléfono
⤿	Tablero de control eléctrico

PLANTA BAJA
NIVEL + 3.64
INST. ELECTRICAS
ESCALA: 1:150





SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
INST. ELECTRICAS
ESCALA: 1:150

INST. ELECTRICAS	
SIMBOLOGIA	
S S2 S3	Interruptor simple Interruptor doble. Interruptor triple
Δ	Conmutador
T.	Tablero de distribución
	2#14 ϕ 1/2
	2#12 Tomas ϕ 1/2
	3# 14 ϕ 1/2
	Conexión de Tomacorriente
	Conexión de fuerza especiales
CT. CL.	Circuito de tomacorriente Circuito de luces
M.	Medidor
	Acometida al tablero de distribución
	Tubería eléctrica y telefonica que sube o baja
	Teve Cable
	Teléfono
	Tablero de control eléctrico

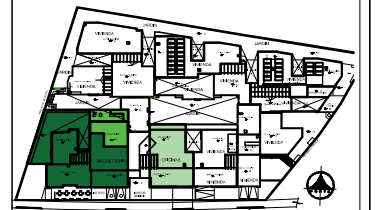




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

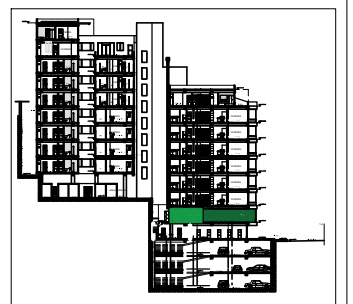
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA

ILUMINACION DECORATIVA
ILUMINACION EMERGENCIA

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis

ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

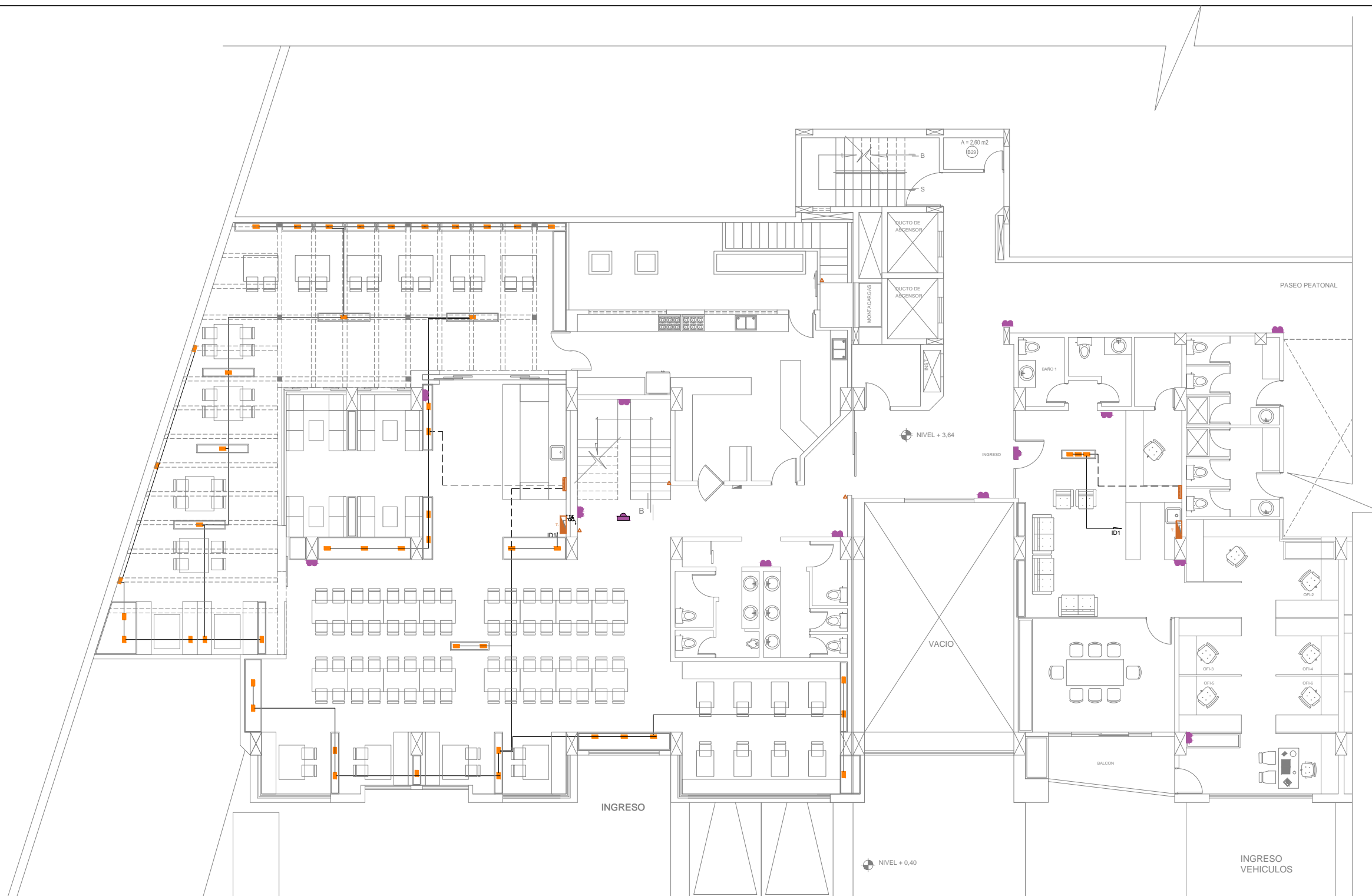
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

I 11 / 23

Escala

1: 150



INST. ELECTRICAS SIMBOLOGIA

S S2 S3	Interruptor simple Interruptor doble. Interruptor triple
△	Conmutador
T.	Tablero de distribución
2#14 ∅ 1/2	
2#12 Tomas ∅ 1/2	

3# 14 ∅ 1/2	
Conexión de Tomacorriente	
Conexión de fuerza especiales	
CT. Circuito de tomacorriente CL. Circuito de luces	
M.	Medidor

Acometida al tablero de distribución	
Tubería electrica y telefonica que sube o baja	
Teve Cable	
Teléfono	
Tablero de control eléctrico	

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
INST. ELECTRICAS
ESCALA: 1:150

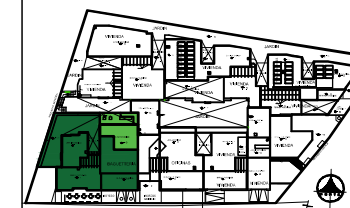




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

SUB-SUELO 1

ILUMINACION GENERAL

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

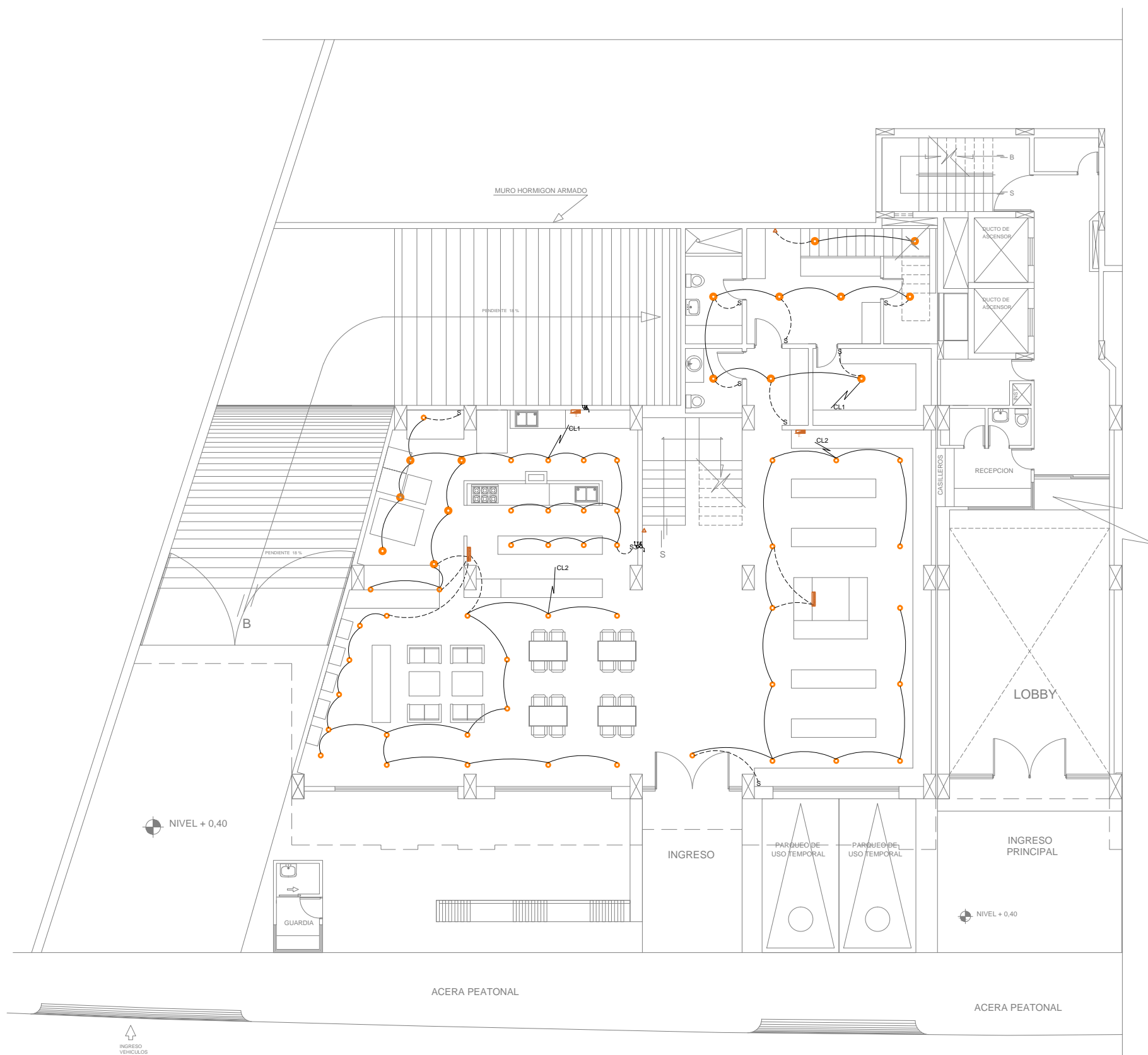
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

I 12 / 23

Escala

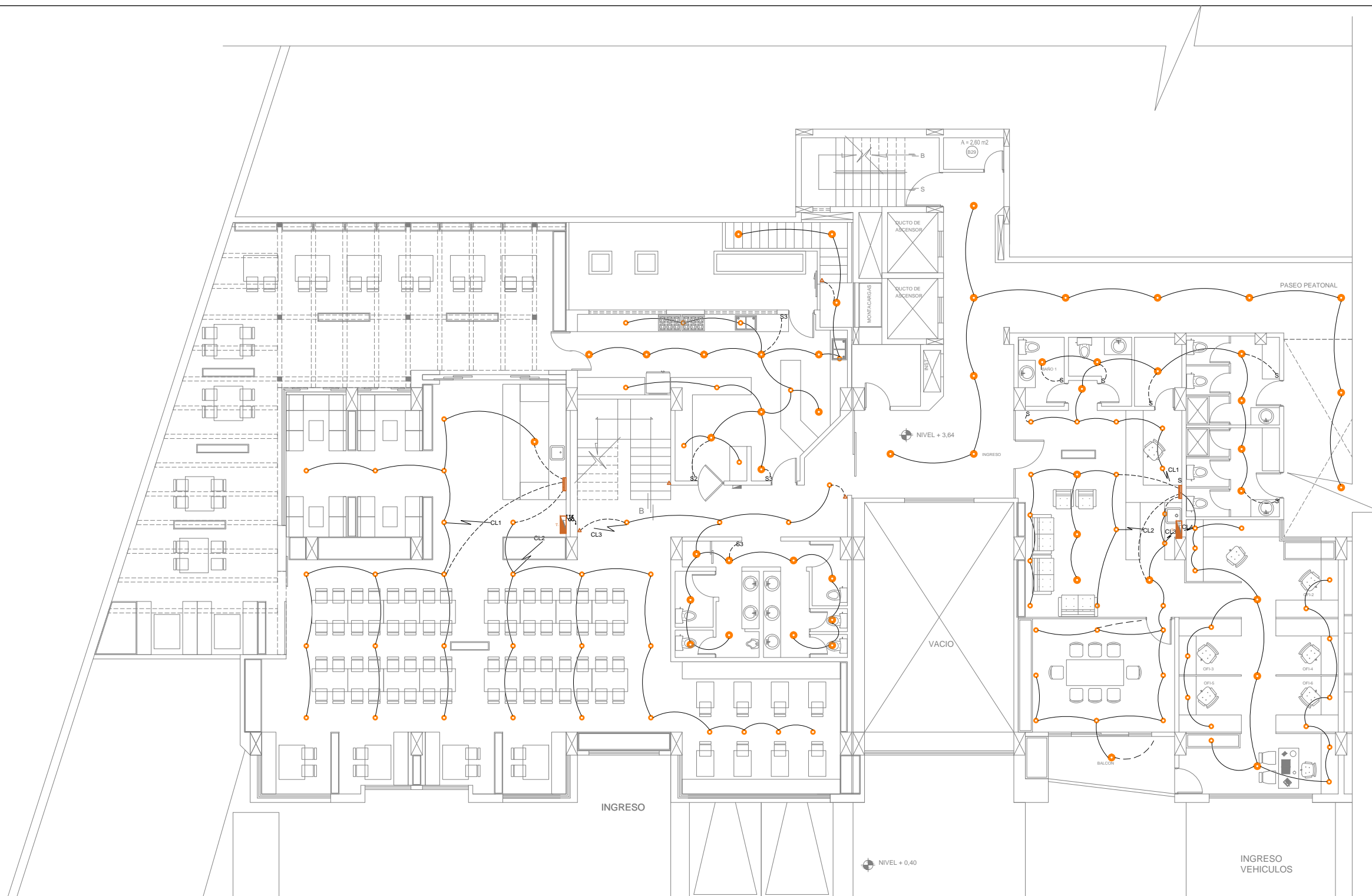
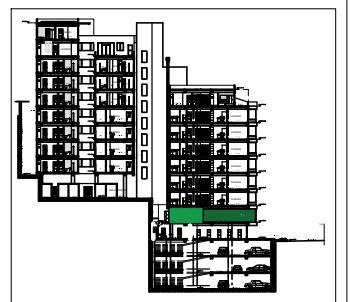
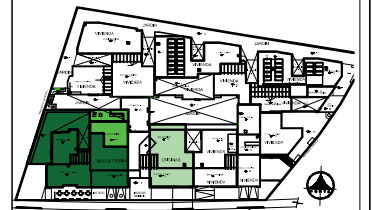
1: 150



SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
INST. ELECTRICAS
ESCALA: 1:150

INST. ELECTRICAS	
SIMBOLOGIA	
S S2 S3	Interruptor simple Interruptor doble. Interruptor triple
Δ	Conmutador
T.	Tablero de distribución
	2#14 Ø 1/2
	2#12 Tomas Ø 1/2
	3# 14 Ø 1/2
	Conexión de Tomacorriente
	Conexión de fuerza especiales
CT. CL.	Circuito de tomacorriente Circuito de luces
M.	Medidor
	Acometida al tablero de distribución
	Tuberia electrica y telefonica que sube o baja
	Teve Cable
	Teléfono
	Tablero de control eléctrico





INST. ELECTRICAS
SIMBOLOGIA

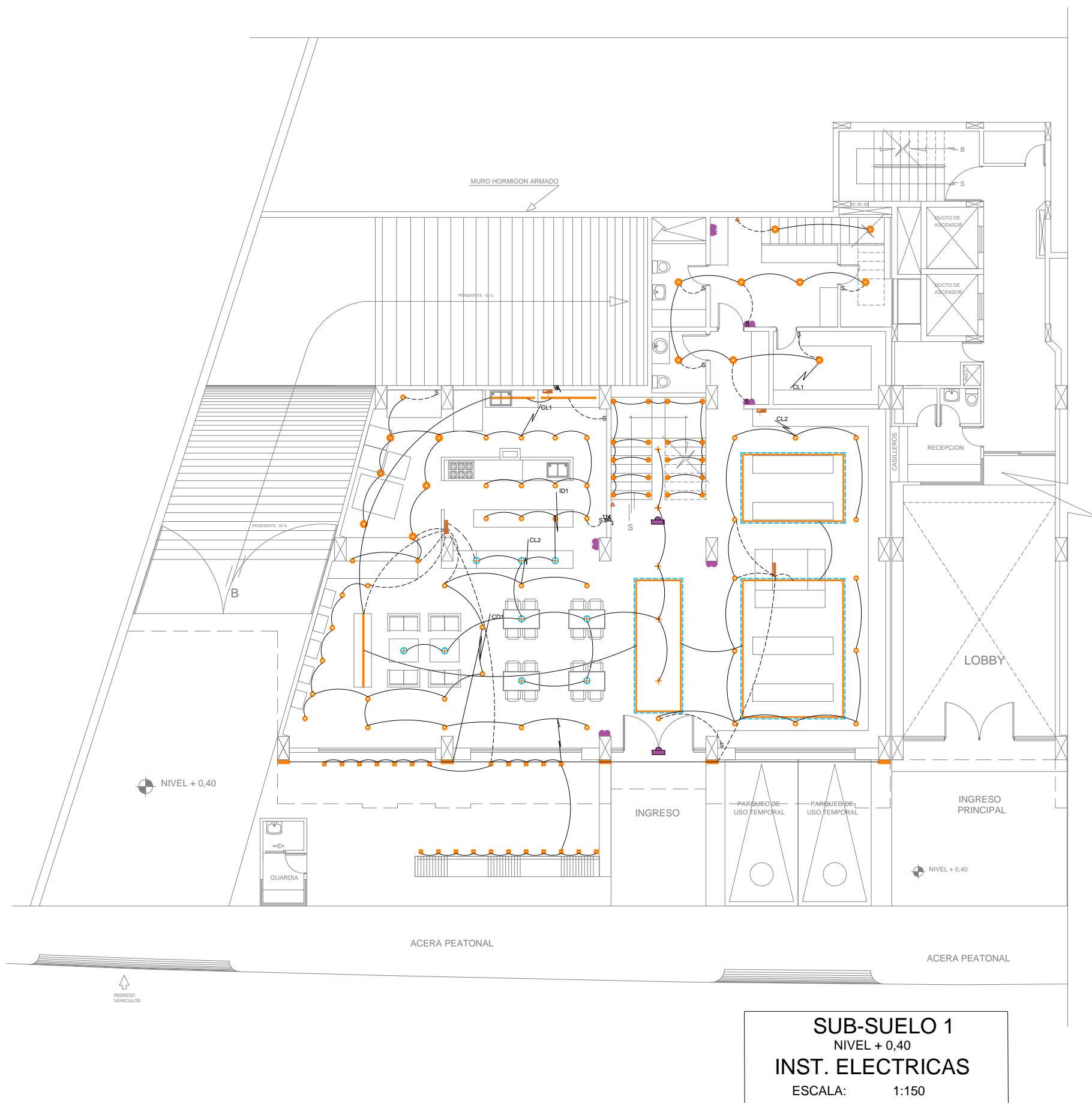
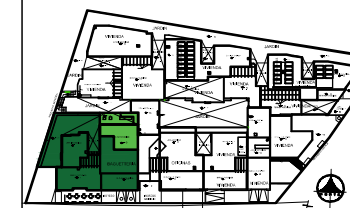
S S2 S3	Interruptor simple Interruptor doble. Interruptor triple
△	Conmutador
T.	Tablero de distribución
—	2#14 Ø 1/2
—	2#12 Tomas Ø 1/2

—	3# 14 Ø 1/2
—	Conexión de Tomacorriente
—	Conexión de fuerza especiales
CT.	Circuito de tomacorriente
CL.	Circuito de luces
M.	Medidor

—	Acometida al tablero de distribución
—	Tubería eléctrica y telefónica que sube o baja
Ⓢ	Teve Cable
Ⓣ	Teléfono
—	Tablero de control eléctrico

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
INST. ELECTRICAS
ESCALA: 1:150





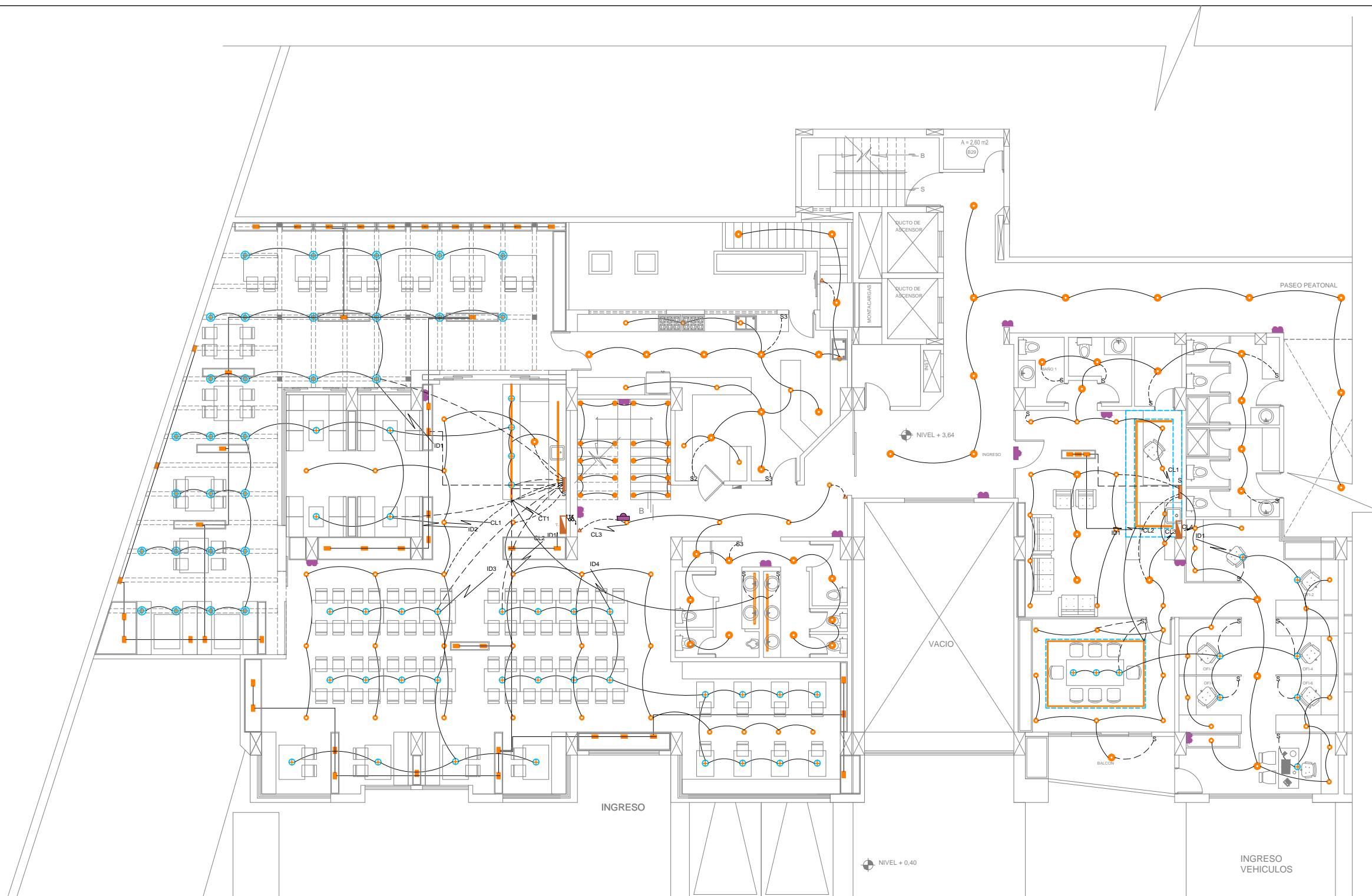
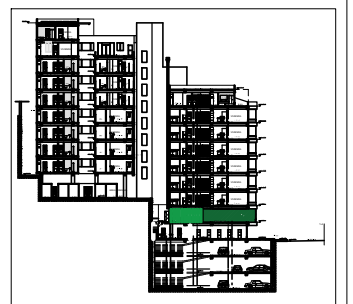
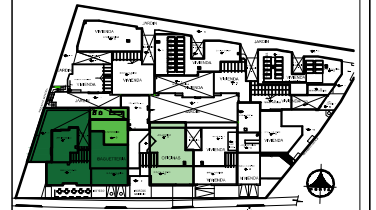
INST. ELECTRICAS

SIMBOLOGIA

S	Interruptor simple
S2	Interruptor doble.
S3	Interruptor triple
Δ	Conmutador
T.	Tablero de distribución
	2#14 Ø 1/2
	2#12 Tomas Ø 1/2
	3# 14 Ø 1/2
	Conexión de Tomacorriente
	Conexión de fuerza especiales
CT.	Circuito de tomacorriente
CL.	Circuito de luces
M.	Medidor
	Acometida al tablero de distribución
	Tubería eléctrica y telefónica que sube o baja
	Teve Cable
	Teléfono
	Tablero de control eléctrico



SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
INST. ELECTRICAS
ESCALA: 1:150



**INST. ELECTRICAS
SIMBOLOGIA**

S S2 S3	Interruptor simple Interruptor doble. Interruptor triple
△	Conmutador
T.	Tablero de distribución
—	2#14 Ø 1/2
—	2#12 Tomas Ø 1/2

—	3# 14 Ø 1/2
—	Conexión de Tomacorriente
—	Conexión de fuerza especiales
CT. CL.	Circuito de tomacorriente Circuito de luces
M.	Medidor

—	Acometida al tablero de distribución
—	Tubería electrica y telefonica que sube o baja
Ⓢ	Teve Cable
Ⓣ	Teléfono
—	Tablero de control eléctrico

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
INST. ELECTRICAS
ESCALA: 1:150

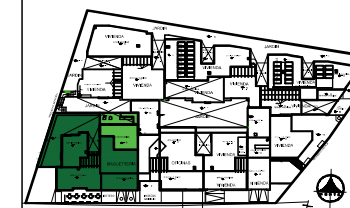




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

SUB-SUELO 1

CIRCUITO DE TOMACORRIENTES

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

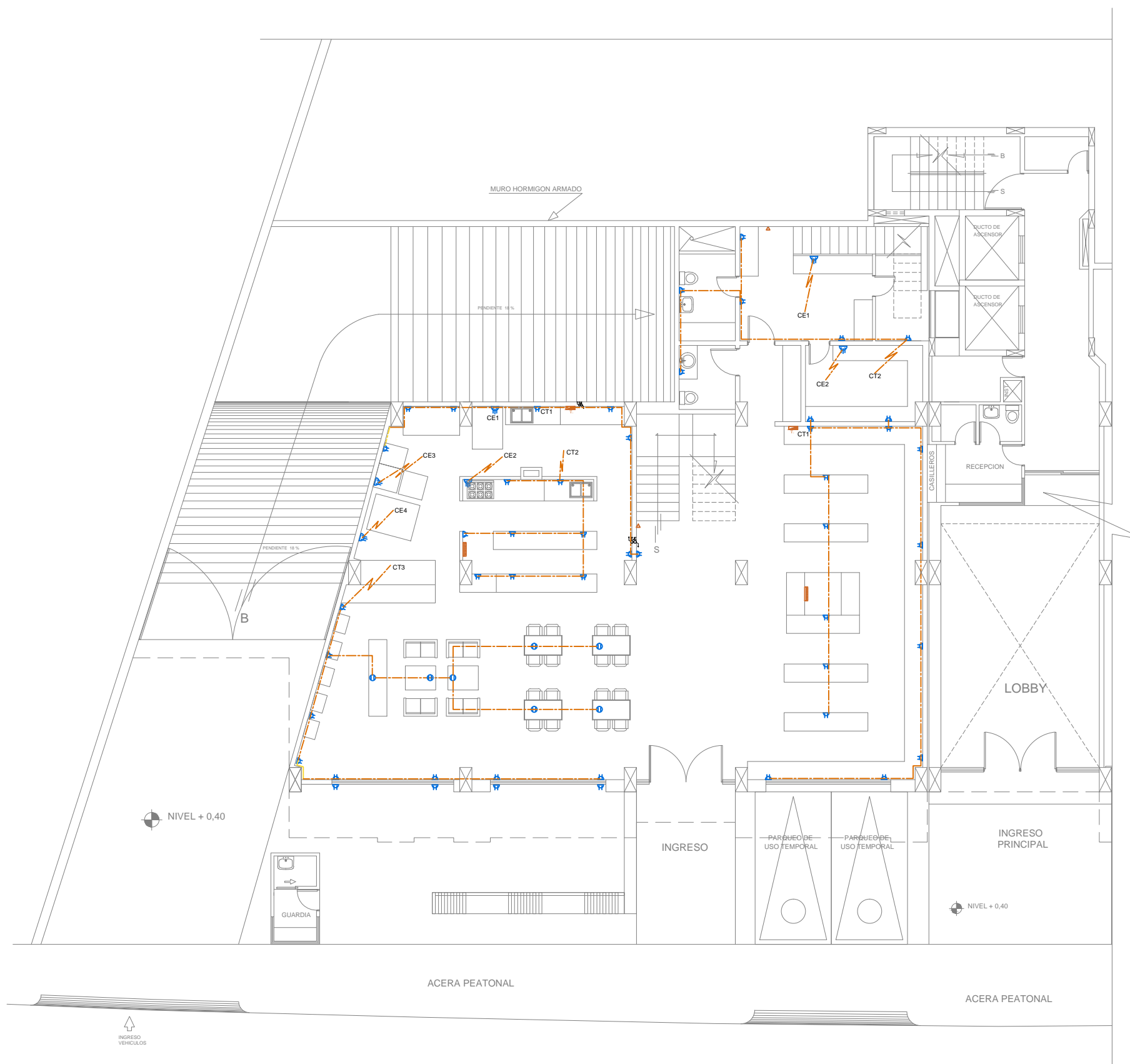
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

I 16 / 23

Escala

1: 150



INST. ELECTRICAS

SIMBOLOGIA

S	Interruptor simple
S2	Interruptor doble.
S3	Interruptor triple
Δ	Conmutador
T.	Tablero de distribución
	2#14 Ø 1/2
	2#12 Tomas Ø 1/2
	3# 14 Ø 1/2
	Conexión de Tomacorriente
	Conexión de fuerza especiales
CT.	Circuito de tomacorriente
CL.	Circuito de luces
M.	Medidor
	Acometida al tablero de distribución
	Tubería eléctrica y telefónica que sube o baja
	Teve Cable
	Teléfono
	Tablero de control eléctrico

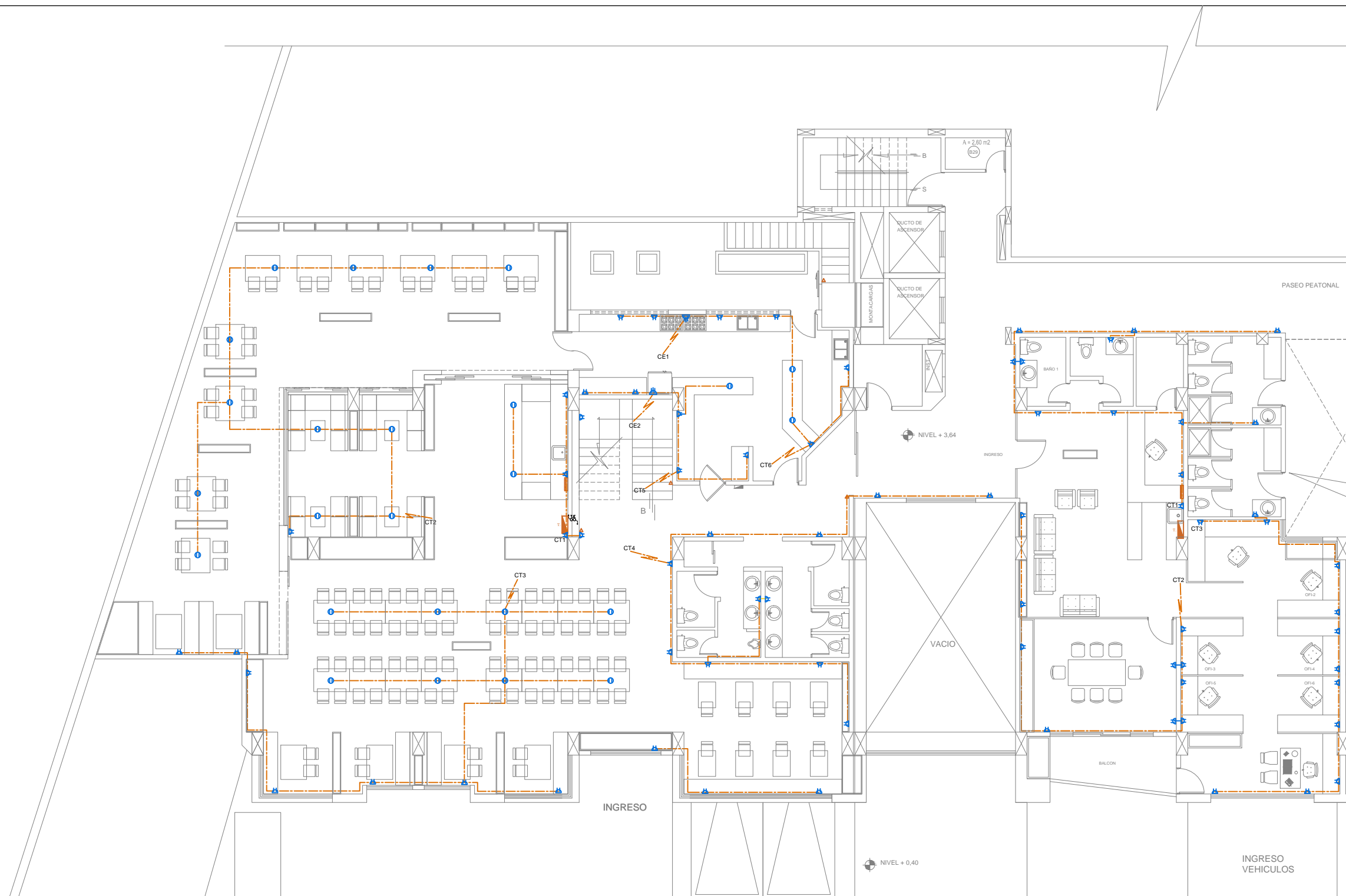
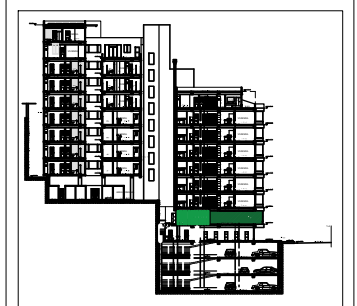
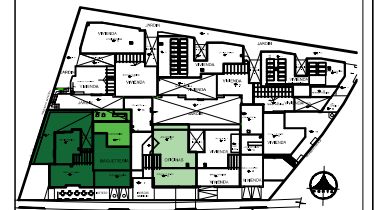
SUB-SUELO 1

NIVEL + 0,40

INST. TOMAS

ESCALA: 1:150





INST. ELECTRICAS
SIMBOLOGIA

S S2 S3	Interruptor simple Interruptor doble. Interruptor triple
△	Conmutador
T.	Tablero de distribución
—	2#14 Ø 1/2
—	2#12 Tomas Ø 1/2

—	3# 14 Ø 1/2
—	Conexión de Tomacorriente
—	Conexión de fuerza especiales
CT.	Circuito de tomacorriente
CL.	Circuito de luces
M.	Medidor

—	Acometida al tablero de distribución
—	Tubería eléctrica y telefónica que sube o baja
—	Teve Cable
—	Teléfono
—	Tablero de control eléctrico

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
INST. TOMAS
ESCALA: 1:150

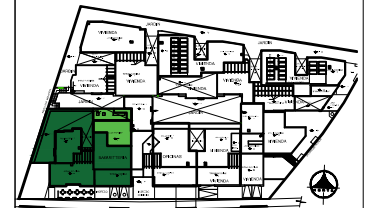




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

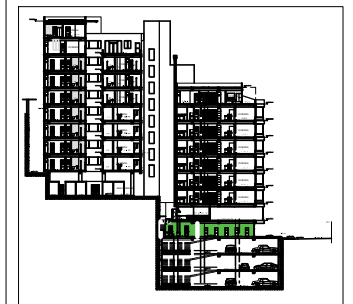
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA SUB-SUELO 1
INSTALACION DE VOZ Y DATOS

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
I 18 / 23 1: 150



INST. VOZ Y DATOS	
SIMBOLOGIA	
	INS. DE VOZ
	GABINETE DE TELECOMUNICACION
	INS. DE DATOS

SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
INST. VOZ Y DATOS
ESCALA: 1:150

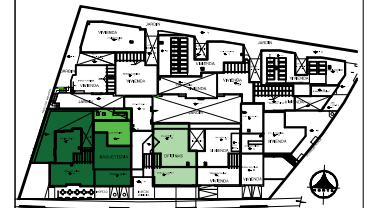




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

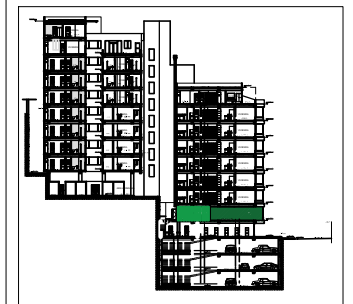
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
INSTALACION DE VOZ Y DATOS

Alumna

SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha

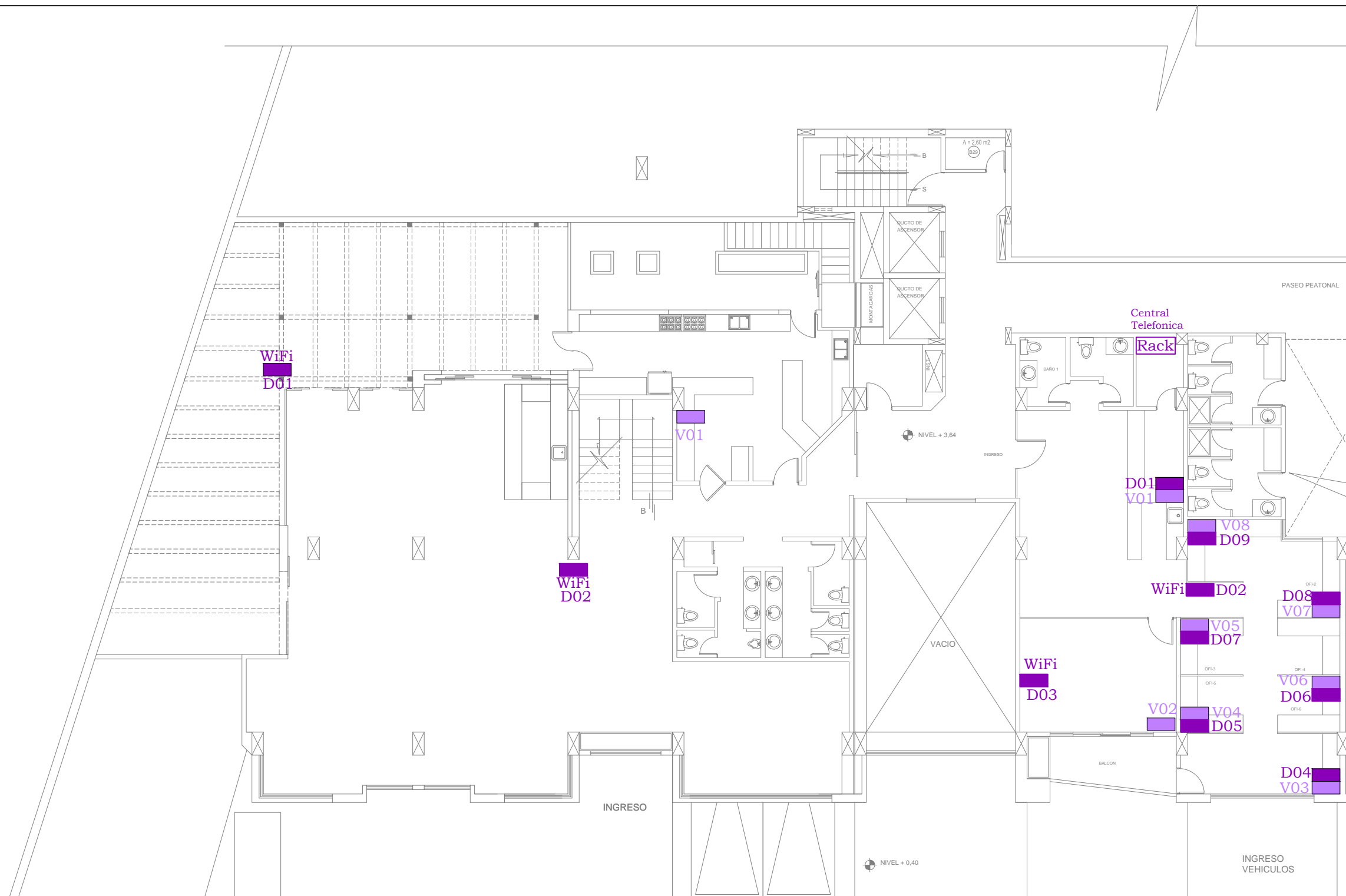
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina

I 19 / 23

Escala

1: 150



INST. VOZ Y DATOS	
SIMBOLOGIA	
	INS. DE VOZ
	GABINETE DE TELECOMUNICACION
	INS. DE DATOS

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
INST. VOZ Y DATOS
ESCALA: 1:150

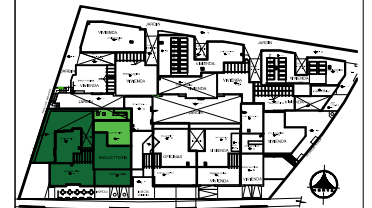




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

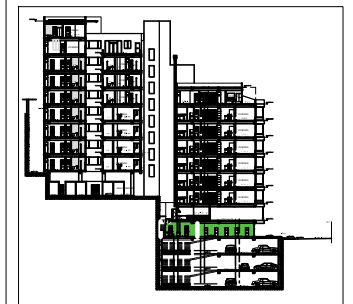
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



INST. AUDIO SIMBOLOGIA	
Amp.	AMPLIFICADOR
●	PARLANTE DE TECHO 15 W

Contenido

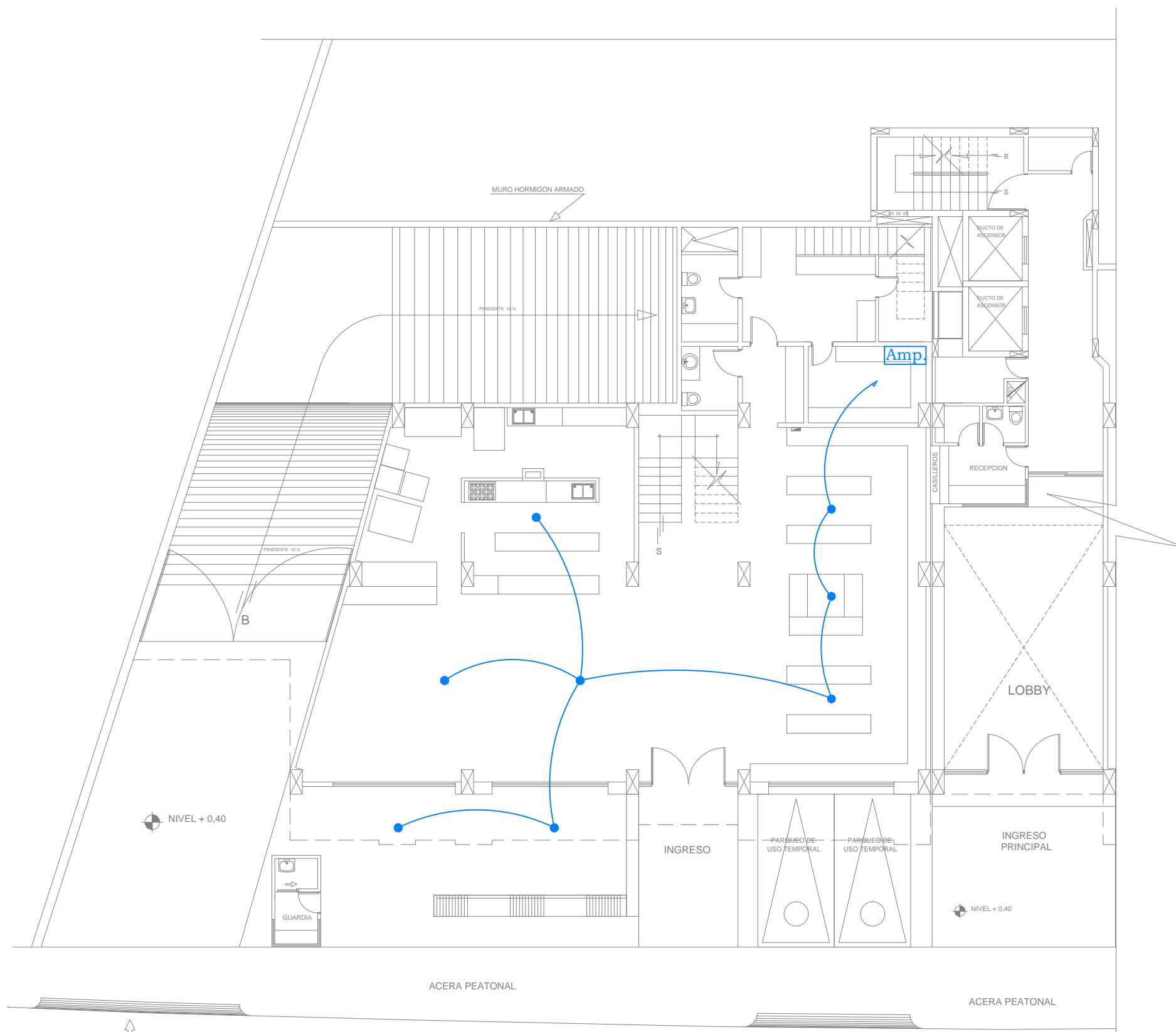
PLANTA SUB-SUELO 1
INSTALACIONES AUDIO

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina	Escala
I 20 / 23	1: 150



SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
INST. AUDIO
ESCALA: 1:150

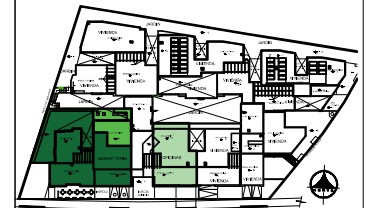




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

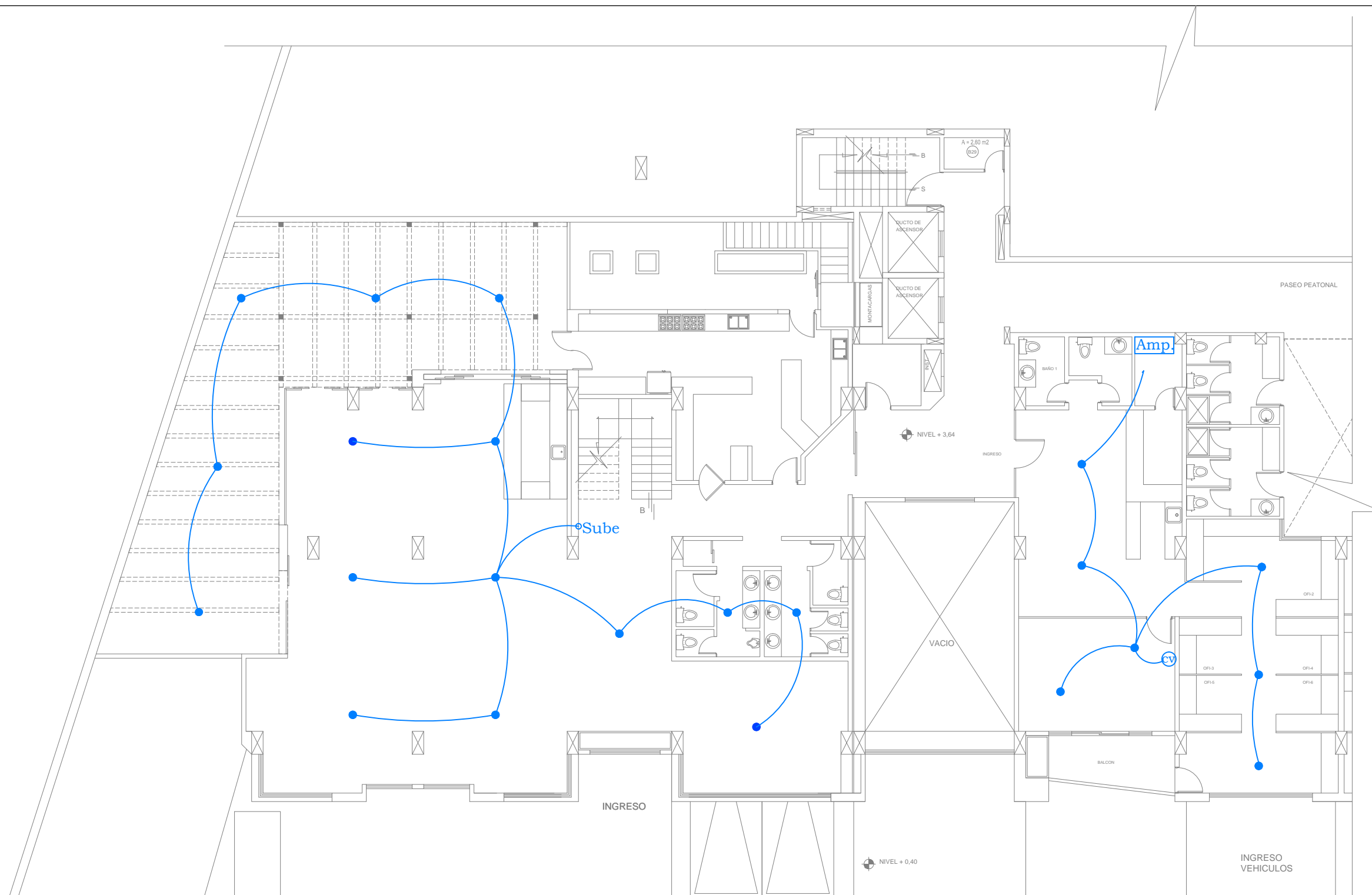
PLANTA BAJA
INSTALACIONES AUDIO

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
I 21 / 23 1: 150



INST. AUDIO	
SIMBOLOGIA	
	AMPLIFICADOR
	PARLANTE DE TECHO 15 W
	CONTROL DE VOLUMEN

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
INST. AUDIO
ESCALA: 1:150

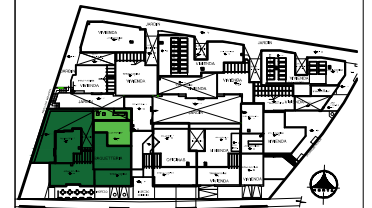




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

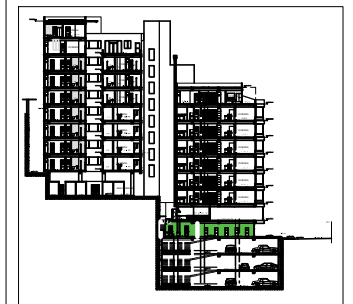
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

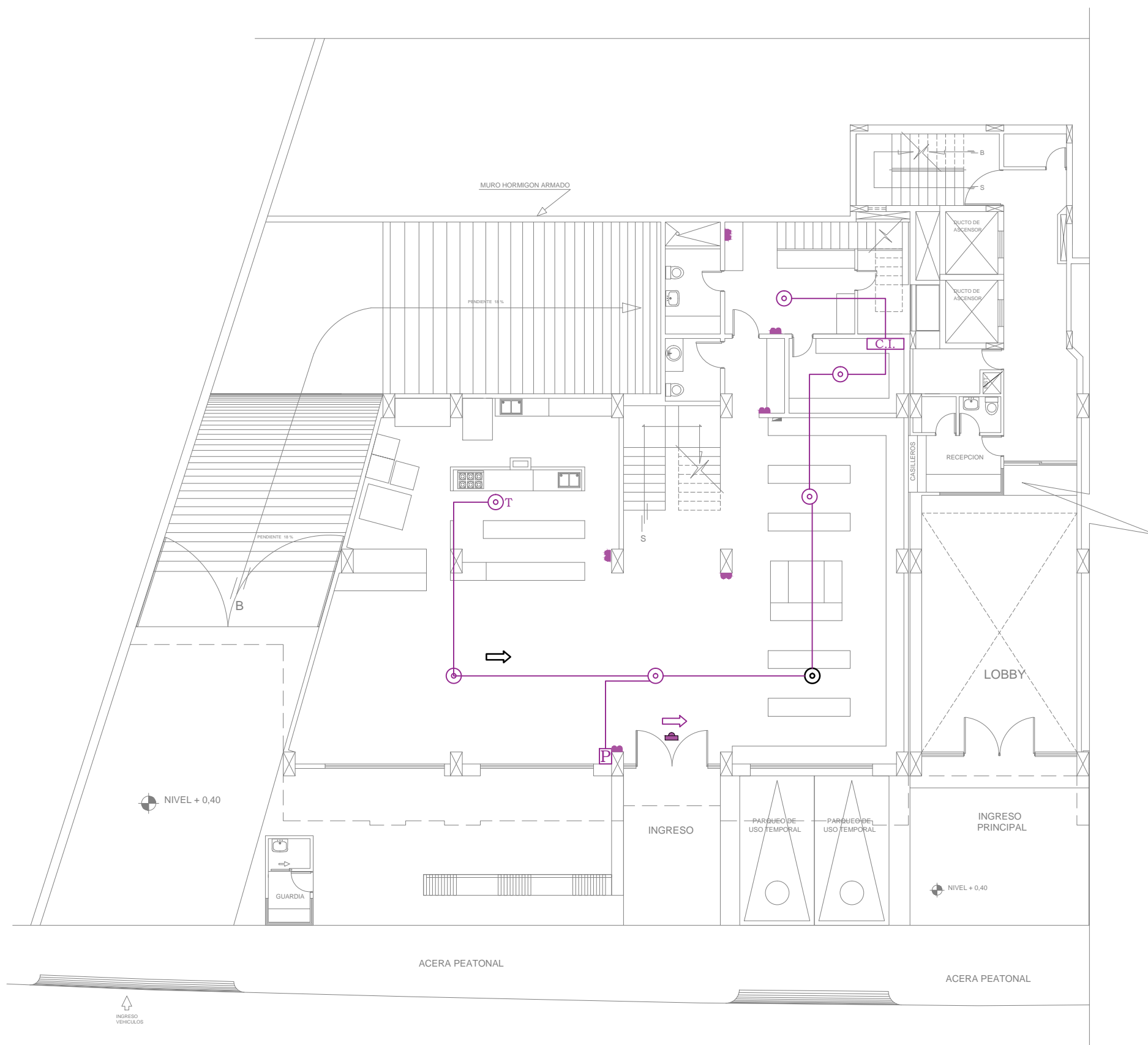
PLANTA SUB-SUELO 1
SISTEMA CONTRA INCENDIOS

Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala
I 22 / 23 1: 150



INST. BOMBEROS	
SIMBOLOGIA	
C.I.	CENTRAL DE INCENDIO
⊙	DETECTOR DE HUMO
T ⊙	DETECTOR DE CALOR
➔	LETRERO LUMINOSO DE SALIDA

SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
INST. BOMBEROS
ESCALA: 1:150

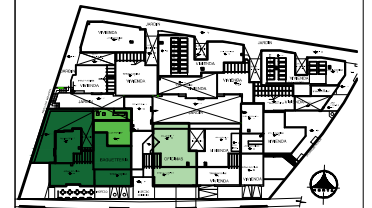




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

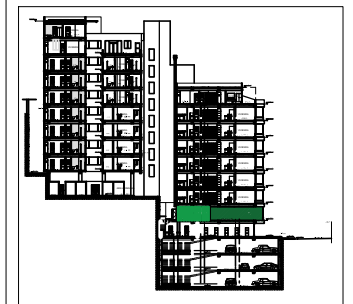
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
SISTEMA CONTRA INCENDIOS

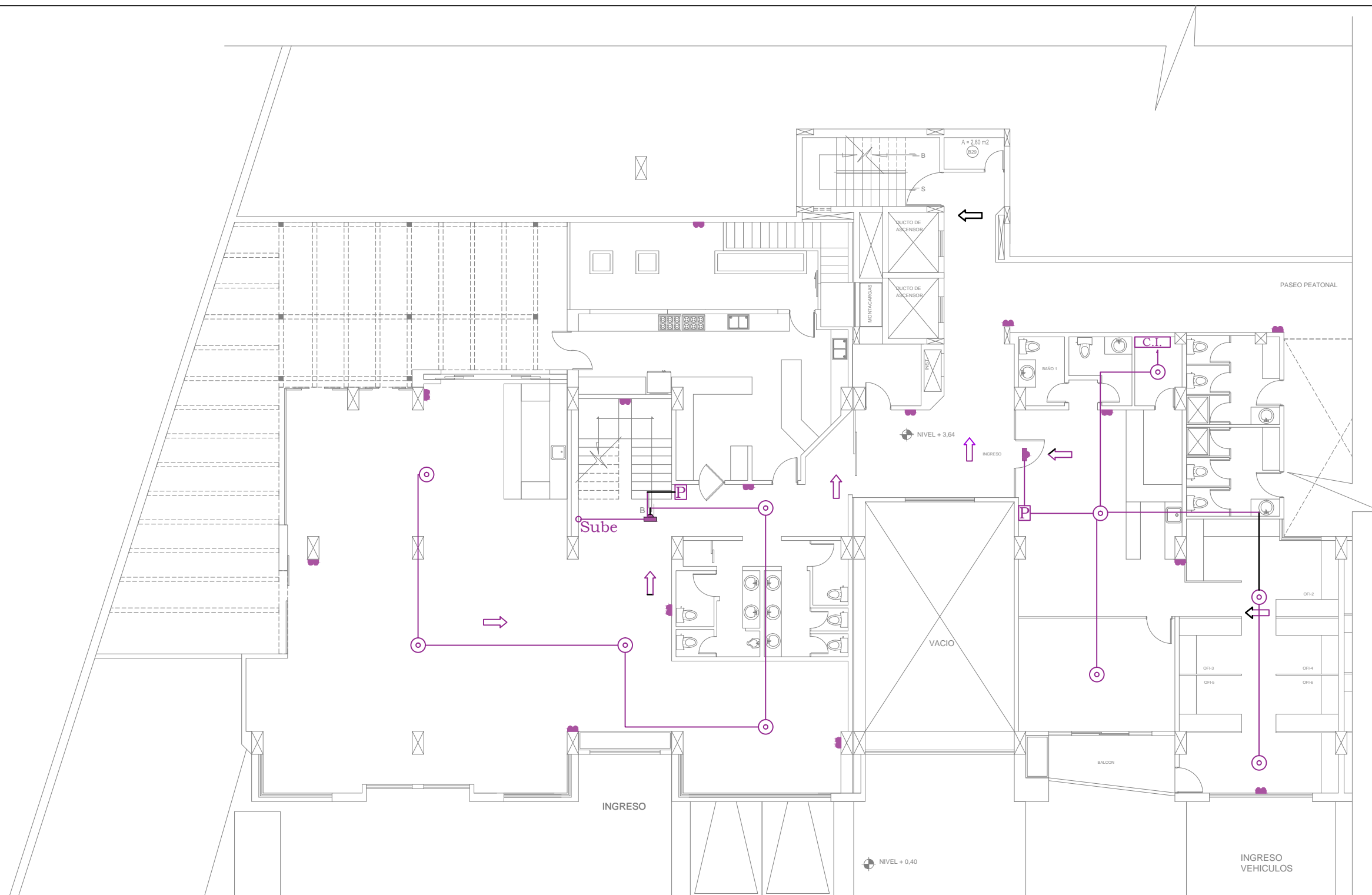
Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala

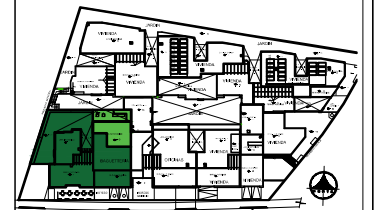
I 23 / 23 1: 150



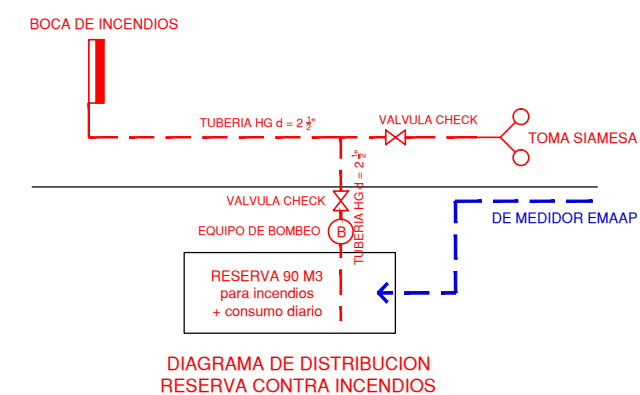
INST. BOMBEROS	
SIMBOLOGIA	
	CENTRAL DE INCENDIO
	DETECTOR DE HUMO
	DETECTOR DE CALOR
	LETRERO LUMINOSO DE SALIDA

PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
INST. BOMBEROS
ESCALA: 1:150

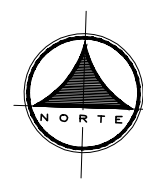
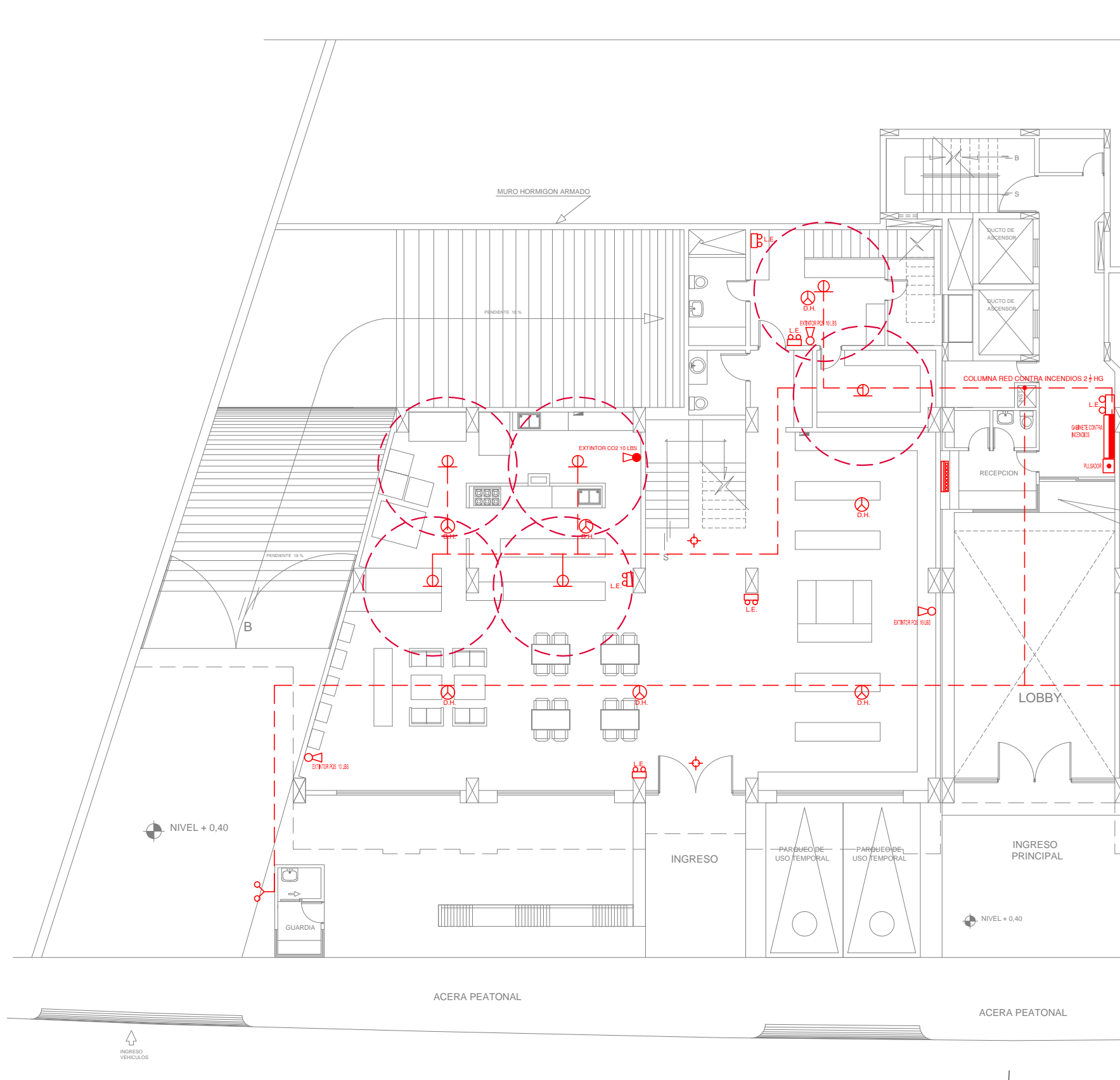




SIMBOLOGIA EQUIPAMIENTO CONTRA INCENDIOS	
	EXTINTOR PQS 10 LBS
	EXTINTOR CO2 10 LBS
	SIRENA DE EMERGENCIA
	PULSADOR
	LAMPARA DE EMERGENCIA (L.E.)
	DETECTOR DE HUMO (D.H.)
	SPLINKER O ROCIADOR
	VENTILACION INFERIOR-SUPERIOR 80 CM²
	CALDERO
	LUZ ESTROBOSCOPICA
	TOMA SIAMESA
	EQUIPO DE BOMBEO
	GABINETE CONTRA INCENDIOS
	TUBERIA DE H. G. Ø 2 1/2"
	COLUMNA CONTRA INCENDIOS 2 1/2" HG
	PANEL DE CONTROL



SUB-SUELO 1
NIVEL + 0,40
SISTEMA CONTRA INCENDIOS
ESCALA: 1:150

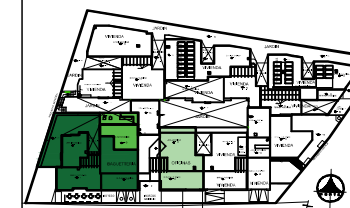




UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

Ubicación Planta



TRABAJO DE TITULACION

Ubicación en Corte



Contenido

PLANTA BAJA
SISTEMA CONTRA INCENDIOS

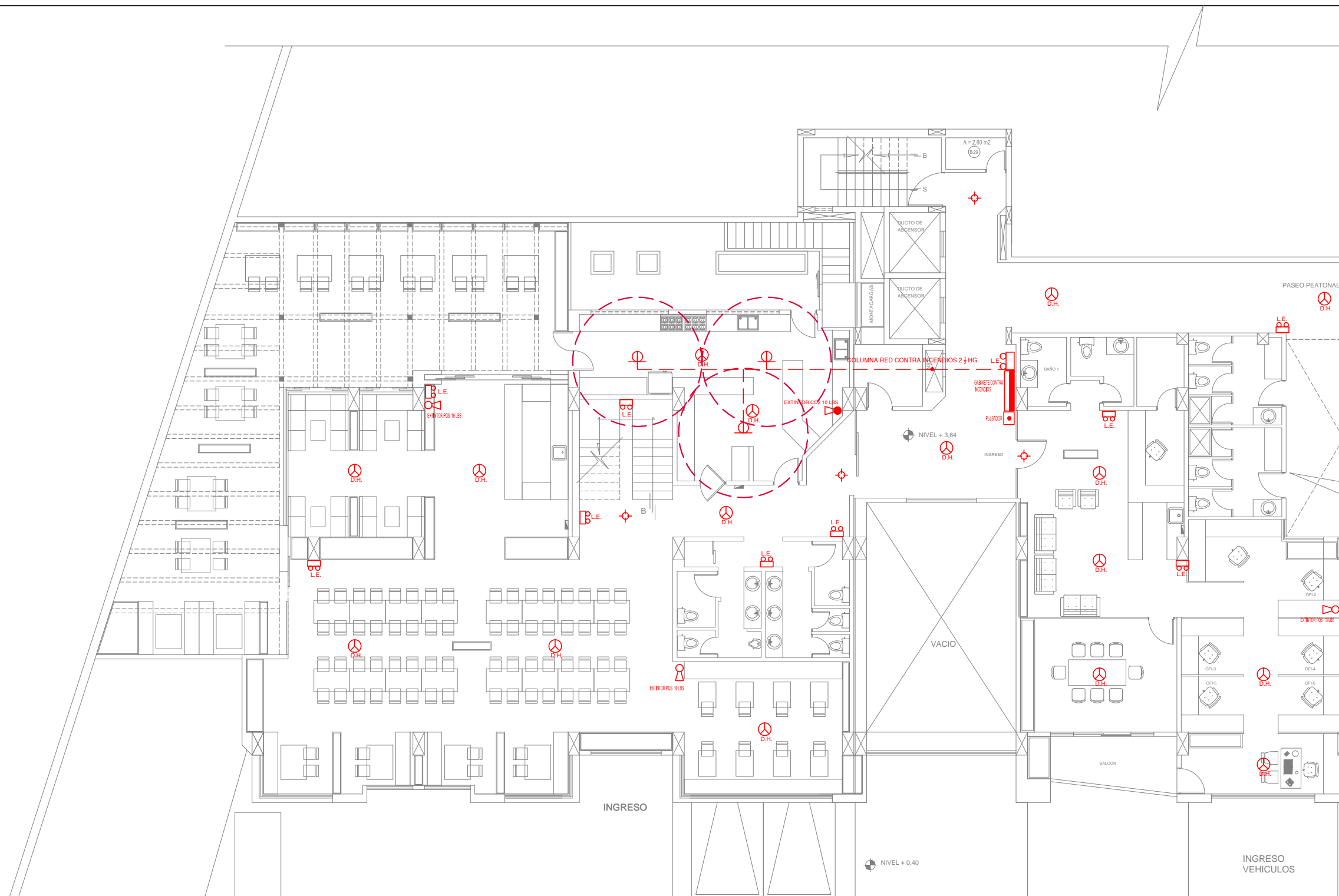
Alumna
SYLVIA BALAREZO D.

Director de tesis
ARQ. ROBERTO VALENCIA

Fecha
DICIEMBRE DEL 2015

Lámina Escala

I 23A/23 1:150



PLANTA BAJA
NIVEL + 3,64
SISTEMA CONTRA INCENDIOS
ESCALA: 1:150

