



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS  
Laureate International Universities®

**FACULTAD DE ARQUITECTURA  
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR**

**“PROPUESTA INTERIORISTA EN VILLA TACUNGA PARA UN PATIO  
CULTURAL GASTRONÓMICO”**

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

**Profesor Guía:**

**Arq. Wilhelm Montalvo**

**Autora:**

**María Gabriela Prieto Castro**

**Año**

**2012**

## DECLARACION DEL PROFESOR GUIA

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

.....

Wilhelm Montalvo  
Arquitecto  
170528147 – 3

## DECLARACION DE AUTORIA 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”

.....  
Gabriela Prieto  
050281491 – 6

## **AGRADECIMIENTOS**

Son muchas las personas que han formado parte de mi vida, en especial en mi camino para la culminación de mi carrera a las que me encantaría agradecerles su amistad, consejos, apoyo, ánimo y compañía en los momentos más difíciles. Algunas están aquí conmigo y otras en mis recuerdos y en mi corazón, sin importar en donde estén quiero darles las gracias por formar parte de mí, por todo lo que me han brindado y por todas sus bendiciones

## **DEDICATORIA**

A Dios por acompañarme siempre.

A mis padres por apoyarme siempre y a mis hermanos por ser mi ejemplo de lucha, perseverancia y constancia a pesar de cualquier dificultad.

## RESUMEN

El presente proyecto se basa en diseñar el interior de una casa en el Centro Histórico de la Ciudad de Latacunga, construida en el año de 1830, ubicado en las calles Sánchez de Orellana y Guayaquil; declarada Patrimonio Cultural del Ecuador, exhibe en su interior su arquitectura tradicional, donde se destacan el pozo de agua y el horno de leña, elementos originales de la época colonial; actualmente esta edificación está dividida en dos bloques; el bloque principal es de una sola planta una con un patio central y el segundo bloque es de tres pisos con un patio, en donde actualmente se encuentra ubicado el Hotel Villa Tacunga, esta parte de la edificación no es original de la casa; para la propuesta del proyecto esta parte se retirará de la casa, para rescatar el patio que se encontraba ubicado en este lugar; y así mantener la casa como se encontraba originalmente.

El proyecto se enfocara en la creación de un Patio Cultural Gastronómico, en el que funcionara un conjunto de restaurantes que ofrezcan diferentes platos típicos, tradicionales gourmet, incorporando una dieta, que resguarda en su esencia la diversidad que aporta la costumbre precolombina, elaborada con productos nativos acorde a cada región; además se trabajara con todo el diseño interiorista, tanto en paredes, pisos, cielo falso, con la utilización de texturas, colores, iluminación y vegetación, que nos dan la posibilidad de ambientar los espacios acorde a cada región del país, esto nos permitirá conocer más sobre la cultura, de la forma de vida y gastronómica del Ecuador en un solo espacio arquitectónico; logrando espacios acogedores, funcionales, agradables y cómodos, permitiendo un diseño que integre la parte antigua de la edificación con una nueva propuesta interiorista, sin influir en la estructura original de la casa; se complementaría la propuesta, con ambientes destinados a la exposición de diversas actividades, como: danzas ecuatorianas, dramatizaciones, música, exposición de información de la casa y artesanías precolombinas, vinculando todo en conjunto la posibilidad de brindar al cliente un conocimiento más aproximado sobre las culturas de nuestro país, como otro de los atractivos; para transformarlo en un Patio Cultural Gastronómico.

## ABSTRACT

This project is based on designing the interior of a house in the historic center of the city of Latacunga, built in 1830, located at the intersection Sanchez de Orellana and Guayaquil, Ecuador's Cultural Heritage, exhibits inside its Traditional architecture, highlighting the well water and the wood oven, original elements of the colonial era, now this building is divided into two blocks, the main block is on one level one with a central courtyard and the second block is three floors with a patio, where now is located the Hotel Villa Tacunga, this part of the building is not original house for the proposed project is partly removed from the house to rescue the yard that was located in this place and keep the house as it was originally.

The project will focus on the creation of a Cultural Patio Gourmet, which worked a number of restaurants that offer different dishes, traditional, gourmet, incorporating diet, which in essence protects the diversity that provides the usual pre-Columbian, made with products natives according to each region will also work with all interior design, in walls, floors, suspended ceiling, with the use of textures, colors, lighting and vegetation, which give us the ability to acclimate the spaces according to each region country, this will allow us to learn more about the culture, lifestyle and cuisine of Ecuador in a single architectural space, making spaces cozy, functional, pleasant and comfortable, allowing a design that integrates the old building with a new proposed interior without affecting the original structure of the house would complement the proposal, with exposure settings for various activities, such as Ecuadorian dance, drama, music, information disclosure and crafts house pre-Columbian, linking all in altogether the possibility of giving the customer a rough knowledge about the cultures of our country, as another attraction, to make it a Cultural Patio Gourmet.

## INDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	3
1. PLANTEAMIENTO DEL TEMA.....	3
1.1 JUSTIFICACION.....	3
1.2 ALCANCE DEL TEMA.....	3
1.3 OBJETIVOS.....	5
1.3.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	5
CAPÍTULO II.....	7
2. MARCO TEORICO.....	7
2.1 MARCO HISTORICO.....	7
2.1.1 Historia de Latacunga.....	7
2.1.1.1 Origen.....	7
2.1.1.2 Desarrollo.....	8
2.1.2 Historia de la Edificación Villa Tacunga.....	9
2.1.2.1 Origen.....	9
2.1.2.2 Desarrollo.....	10
2.1.3 Historia de las Culturas Pre Colombinas en el Ecuador...	11
2.1.3.1 Origen de las Culturas en el Ecuador.....	11
2.1.3.2 Desarrollo de las Culturas en el Ecuador.....	12
2.1.3.2.1 Periodo Pre Cerámico.....	12
2.1.3.2.2 Periodo Formativo.....	13
2.1.3.2.3 Periodo de Desarrollo.....	13
2.1.3.2.4 Periodo de Integración.....	14
2.1.3.3 Culturas Pre Colombinas por Regiones del Ecuador.....	15
2.1.4 Historia de los Restaurantes.....	18
2.1.4.1 Origen.....	18
2.1.5 Historia de la Gastronomía en el Ecuador.....	18



2.1.5.1 Origen.....	18
2.1.5.2 Desarrollo.....	19
<b>2.2 MARCO CONCEPTUAL.....</b>	<b>21</b>
2.2.1 Definición Restaurantes.....	21
2.2.1.1 Orígenes de los Restaurantes Temáticos.....	22
2.2.2 Restaurantes – Áreas de Trabajo.....	23
2.2.2.1 Descripción de Espacios.....	24
2.2.3 Materiales Recomendados para Cocinas.....	26
2.2.4 Materiales Ecológicos.....	27
2.2.4.1 ETFE.....	29
2.2.5 Tecnologías.....	30
2.2.5.1 Ventilación y Extracción de Olores.....	30
2.2.5.2 Iluminación.....	31
2.2.6 Color.....	32
2.2.7 Vegetación.....	34
<b>2.3 MARCO REFERENCIAL.....</b>	<b>34</b>
2.3.1 Restaurantes Similares en el Mundo.....	35
2.3.1.1 Restaurante Tree en Sydney, Australia.....	35
2.3.1.1.1 Concepto: Forma / Función.....	35
2.3.1.2 Rain Forest Café, Orlando.....	36
2.3.1.2.1 Concepto: Forma / Función.....	36
2.3.1.3 Red Sea Star Restaurant, Eliat.....	37
2.3.1.3.1 Concepto: Forma / Función.....	38
2.3.1.4 Alcatraz Restaurant, Tokio.....	38
2.3.1.4.1 Concepto: Forma / Función.....	39
2.3.1.5 Restaurante Alicia en el País de las Maravillas, Tokio.....	39
2.3.1.5.1 Concepto: Forma / Función.....	40
2.3.2 Restaurantes Similares en el Ecuador.....	41
2.3.2.1 El Jordán Restaurante, Cuenca.....	41
2.3.2.1.1 Concepto: Forma / Función.....	41
2.3.2.2 Café Plaza Grande, Quito.....	42

2.3.2.2.1 Concepto: Forma / Función.....	42
<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>44</b>
<b>3. HIPOTÉISIS.....</b>	<b>44</b>
3.1 Formulación de Hipótesis.....	44
3.2 Análisis y Tratamiento de Datos.....	45
3.2.1 Entrevistas y Encuestas.....	45
3.2.2 Verificación de Hipótesis.....	57
3.3 Reporte de Resultados.....	59
3.3.1 Diagnostico.....	59
3.4 Conclusión.....	60
3.5 Recomendaciones.....	60
3.6 Cuadro de Pros y Contras.....	62
<b>CAPITULO IV.....</b>	<b>69</b>
<b>4. MARCO EMPIRICO.....</b>	<b>69</b>
4.1 Análisis de la Ciudad.....	69
4.1.1 Vivienda.....	69
4.1.2 Clima.....	71
4.1.3 Turismo.....	71
4.1.4 Social.....	72
4.1.4.1 Población.....	72
4.1.4.2 Socio – Económico.....	72
4.1.4.3 Religión.....	73
4.1.4.4 Antropológico.....	73
4.2 Análisis de la Edificación.....	74
4.2.1 Ubicación.....	74
4.2.2 Análisis Vial.....	74
4.2.3 Análisis del Entorno.....	76
4.2.4 Análisis Exterior de la Edificación.....	78
4.2.5 Análisis Interior de la Edificación.....	79
4.3 Delineamiento de la Propuesta.....	83

4.3.1 Programación.....	84
4.3.2 Diagrama Relacional.....	85
4.3.3 Diagrama Funcional.....	86
4.3.4 Diagrama de Flujos.....	87
4.3.5 Zonificación.....	88
4.3.6 Plan Masa.....	89
4.4 Memoria Descriptiva.....	90
4.4.1 Conceptualización del Proyecto.....	90
4.4.2 Conceptualización Funcional.....	91
4.5 Determinantes y Condicionantes.....	94
REFERENCIAS.....	95

## INTRODUCCIÓN

### **Propuesta Interiorista en Villa Tacunga para un Patio Cultural Gastronómico**

El Ecuador es un país de gran diversidad y contrastes por las distintas culturas que habitan en él, esto ha permitido que cada cultura manifieste sus tradiciones y costumbres, desde su vestimenta, su fe, sus labores agrícolas, su alimentación y sus artesanías, lo que ha enriquecido la historia del país.

El presente proyecto tiene como finalidad diseñar el interior de una antigua casa colonial en la ciudad de Latacunga, rodeada de casas coloniales, del siglo pasado, esta vivienda proviene según historiadores de Tacunga, que significa lugar de posada y sustento, que nace por empeño de gente oriunda de esta ciudad de Latacunga, esta edificación es ideal para esta propuesta, ya que sus espacios distribuidos destacan el valor cultural de la ciudad, por este motivo el nombre de Villa Tacunga, es ahí donde existirá un patio cultural gastronómico, en el que funcionara un conjunto de restaurantes que se ofrezca diferentes platos típicos, tradicionales gourmet, incorporando una dieta, que resguardan en su esencia la diversidad que aporta la costumbre precolombina, elaborada con productos nativos acorde a cada región, esto nos permitirá conocer más sobre la cultura, de la forma de vida y gastronómica del Ecuador, en un solo espacio arquitectónico, se complementarían la propuesta, con ambientes destinados a la exposición de diversas actividades, como danzas ecuatorianas, dramatizaciones, música, exposición de información de la casa y artesanías precolombinas, vinculando todo en conjunto la posibilidad de acercar al cliente un conocimiento más aproximado sobre las culturas de nuestro país, como otro de los atractivos.

La creación del Patio Cultural Gastronómico, está dirigido a personas de la ciudad, familias y turistas de clase económica media y media alta. Para la propuesta se realizará un análisis de uso de espacios, distribución y

zonificación de áreas como: áreas administrativa, públicas, y de servicio, sin excluir del análisis los aspectos sociales, económicos y climáticos del lugar para poder encontrar una solución que satisfaga a todos los usuarios; además de brindar un buen aprovechamiento de espacio y de la ubicación, ya que posee un importante entorno turístico y cultural, pero será necesario un rediseño del interior que permita el flujo continuo y funcional de los clientes.

## CAPITULO I

### 1. Planteamiento del Tema

#### 1.1 Justificación

La falta de espacios recreacionales y culturales en la ciudad de Latacunga, nos lleva a conformar un patio cultural gastronómico, que nos proporcionara conocimientos sobre las culturas precolombinas del Ecuador, tanto en su forma de vida, tradiciones, costumbres, como en lo gastronómico; divididas por las regiones geográficas de nuestro país; se eligió esta temática para brindar a los posibles clientes un conocimiento sobre esta época prehistórica de nuestro país.

Actualmente, existen muchos lugares donde sirven comida típica ecuatoriana, pero la nueva tendencia a la reutilización de una tipología arquitectónica determinada, buscando nuevas alternativas como aditamento arquitectónico, por lo que la propuesta al crear un patio cultural gastronómico en el centro histórico de la ciudad de Latacunga es un reto, ya que se buscaría obtener una correlación entre la antigüedad de la edificación y la nueva propuesta interiorista, sin influir en la parte estructural de la casa, contribuyendo al rescate del sector, como un elemento de aporte y de avance espacial.

El diseño arquitectónico nos permitirá transmitir una expresión dinámica, funcional, objetiva, confiable y segura en todos los espacios concurridos y con un perfil de exclusividad, para producir en el cliente sensaciones de las vivencias históricas de cada espacio.

#### 1.2 Alcance del Tema

La propuesta interiorista para un Patio Cultural Gastronómico, se realizará en el centro de la ciudad de Latacunga, que es el lugar mayor frecuentado de la

ciudad por los turistas y sus habitantes, lo que se quiere, es satisfacer las necesidades en el ámbito social, turístico y recreacional.

El Patio Cultural Gastronómico brindará un servicio de recreación y alimentación, ya que se puede disfrutar del espacio tanto como de los diversos restaurantes, teniendo una gran variedad de cultura y gastronómica ecuatoriana.

En este proyecto se trabajará con todo el diseño interiorista en una casa ubicada en el centro de la ciudad de Latacunga, creando espacios acogedores, funcionales, agradables y cómodos para las personas que vayan a utilizar estos servicios gastronómicos, lo que se pretende; es crear un espacio donde exista un patio con diferentes restaurantes de todo tipo gastronómico ecuatoriano y cultural en la estructura ya existente, logrando que este lugar sea un lugar atractivo para los clientes.

Realizando un análisis del entorno, análisis social, análisis del sitio, análisis cultural y un análisis histórico de la arquitectura de la edificación, de esta forma podemos relacionar elementos, formas con la temática del proyecto.

Se pretende adaptar cada ambiente en la edificación, utilizando la construcción existente, realizando correcciones espaciales y transformaciones en el espacio dependiendo de las necesidades del proyecto.

Villa Tacunga fue construida en el año de 1830, tiene un terreno de 1593.84 m<sup>2</sup> y un área de construcción de 1120.09.

Se utilizará la casa en su totalidad, actualmente esta casa está dividida en dos bloques; el bloque principal es de una sola planta una con un patio central y el segundo bloque es de tres pisos con un patio, en donde se encuentra ubicado el Hotel Villa Tacunga, esta parte de la edificación no es original de la casa, es una adecuación que realizaron los actuales dueños, para la ubicación del hotel

tratando de mantener la tipología de la casa; para la propuesta del proyecto esta parte se retirará de la casa, para rescatar el patio que se encontraba ubicado en este lugar; y así mantener la casa como se encontraba originalmente.

Teniendo conocimiento de estos aspectos, se tomará en cuenta las necesidades de los espacios, capacidad de personas y la privacidad que necesiten.

### **1.3 Objetivos**

Plantear una propuesta arquitectónica interiorista en una edificación existente, ubicada en el centro histórico de la ciudad de Latacunga, a través de espacios estéticos, funcionales y ergonómicos, adaptando una temática de las “culturas precolombinas del Ecuador”, en la creación un Patio Cultural Gastronómico como respuesta al potencial de la cultura y gastronomía de nuestro país.

#### **1.3.1 Objetivos Específicos**

- Generar ambientes espacialmente funcionales, ergonómicos y confortables dentro de la edificación existente.
- Se considerara la utilización de materiales nuevos, ecológicos, tradicionales para el diseño interiorista de la edificación.
- Integrar los espacios interiores y exteriores de tal forma que exista una transición espacial, por medio del diseño propuesto.
- Rescatar y Conservar la tipología y los elementos originales de la edificación, como su fachada, pozo de agua, horno de leña, mampostería, patio posterior con una intervención en las áreas requeridas.
- A través de la luz natural y artificial, producir efectos de iluminación, para crear y recrear ambientes que demuestren la temática del proyecto.



- Diseñar una propuesta de mobiliario que sea ergonómico y funcional, tanto para el cliente como para el personal, aportando al planteamiento del proyecto.
- A través de una propuesta interiorista determinar los espacios de circulación para clientes, como para el personal de los diversos restaurantes, logrando una independencia entre estos como elemento funcional.
- Adecuar una climatización y ventilación dentro de cada área, para lograr espacios cálidos de confort para los usuarios.

## CAPITULO II

### 2. Marco Teórico

#### 2.1 Marco Histórico

Al momento de diseñar una edificación, es importante tomar en cuenta los aspectos históricos ya que tienen un valor y un aporte muy importante.

##### 2.1.1 Historia de Latacunga

###### 2.1.1.1 Origen

La historia de la ciudad de Latacunga nació llena de grandeza aborígen, trabajo, hospitalidad y especial vocación por la libertad.

Los Tacungas se acentuaron en Gualundun, aproximadamente ubicado entre la ciudad de Laso y Latacunga, en donde construyeron solidas viviendas, palacios, templos, tambos, adoratorios que fueron respetados por los Incas, tal es el caso de palacios de Puchuzala que según cita del Padre Juan de Velasco, fue edificado por los Shyris. A Hualcopo Duchicela se le atribuye la única fábrica que podría llamarse soberanía en aquel tiempo, en la llanura de Callo de la provincia de Latacunga (Rivera, 1986).

Latacunga era parte de la Confederación Quiteña, pero había en esta sección territorial que hoy es Cotopaxi, el reino Panzaleo, gobernado por el jefe o cacique llamado Tacongüe, era un hombre justo, bravo y aguerrido. Tacongüe quiere decir mango de hacha.

Latacunga con algunas variaciones de idioma, lleva este nombre por el valeroso Tacongüe (guerrero de tribu), quien organizó los ejércitos contra los avances de Túpac Yupanqui que venía desde el Cuzco, camino hacia Quito, y puso resistencia. (Fabara, 1980).

Latacunga como asentamiento indígena existe desde épocas pre – incas, hasta la llegada de los españoles, que en la colonización de estas tierras imponen las categorías o jerarquías de un asentamiento; es así que Benalcázar y sus encomenderos fundaron con el título de asientos las primeras ciudades en las principales provincias.

Estas ciudades asientos, con el tiempo, podrían adquirir el título de ciudades y villas. Se las fundaba en las antiguas ciudades indígenas o en lugares más propicios. Así en el sur se fundamentaron los asientos de Latacunga, Mocha, Hambato, Chimbo, Alausí, Chanchan, Cañar y Paltas.

#### **2.1.1.2 Desarrollo**

El asiento de Latacunga, fue fundado sobre las riberas orientales del río San Felipe, según se entiende, el asiento nació sin ceremonias, con el nombre de San Vicente Mártir de Latacunga en el año 1534; estaba situada en el camino principal entre Quito y Guayaquil, desde Junio de 1535 perteneció a la Villa de San Francisco de Quito y alrededor de los años 1540 – 1544, Latacunga pasó a ser corregimiento: debido a la gran extensión que adquiere el gobierno de Quito, se tuvo que subdividir las provincias en gobiernos menores. Estos sin embargo, no dejan de pertenecer administrativamente al gobierno de Quito; de su administración se encargó el corregidor. Latacunga se convirtió en uno de los corregimientos más atractivos e industriales. (Documento Patrimonio Cultural).

En el siglo XVII, la población de Latacunga fue de veinte y dos mil habitantes; había grandes y cómodas edificaciones cubiertas de bóvedas y azoteas, con grandes negocios de paños y telas, producto de los obrajes; grandes templos y conventos pertenecientes a los Dominicos, Franciscanos, Jesuitas, Agustinos y Mercedarios; todo esto hasta 1757.

El asiento de San Vicente Mártir de Latacunga el 11 de Noviembre de 1811 adquirió la categoría de villa. Iniciada la Colonia, empezó el reparto del territorio entre los conquistadores, estableciéndose el régimen de encomiendas, mitas y trabajo forzado en los obrajes; el reparto de tierras se lo realizó desde Quito, pues formaba parte de la Real Audiencia de Quito. En la colonia se establecieron los marquesados: De Villa Orellana, de Maenza, y de Miraflores. Esta zona fue codiciada por la nobleza de Quito. (García. Tomado del estudio de Pérez, R. [www.diccionariobiograficoecuador.com](http://www.diccionariobiograficoecuador.com))

### Análisis

La ciudad de Latacunga, cuenta con valiosos atractivos turísticos, a partir de su belleza arquitectónica, sus rincones místicos, sus tradiciones, montañas, nevados, por lo que sería importante destinar en el proyecto un espacio a la exhibición de los elementos originales de la casa e información de la ciudad, historia de la casa y de las distintas culturas q se acentuaron en el sector; además esta historia se plasmara en el restaurante de la sierra dando un énfasis en el desarrollo de la cultura precolombina con la representación de templos realizados por los Incas.

## **2.1.2 Historia de la Edificación Villa Tacunga**

### **2.1.2.1 Origen**

Villa Tacunga es una casa, cuya construcción data de hace más de 200 años, restaurada desde el año 2006 según los lineamientos de las casas de la época. Se encuentra ubicada en el Centro Histórico de la ciudad de Latacunga, declarada Patrimonio Cultural del Ecuador desde 1982.

Abre sus puertas al público, después de más de tres años de restauración y exhibe con orgullos su arquitectura tradicional, su tipología donde se destacan el pozo de agua y el horno de leña, elementos originales de la época colonial. Conservando su esquema arquitectónico del patio central enmarcado por amplios corredores, de los cuales se distribuyen los diferentes ambientes.

### 2.1.2.2 Desarrollo

Villa Tacunga según el historiador Marco Karolys, fue parte la Casa de los Marqueses de Miraflores en el año 1860, que con el pasar de los años la casa fue desmembrándose con la formación de los accesos peatonales, siempre cumplió con la función de casa familiar, el propietario de esta casa fue el Gral. Manuel Tomas Maldonado Correa quien nació en Quito un 19 de diciembre de 1820, fue Gobernador de Cotopaxi, Presidente del Consejo Provincial de esta misma provincia y diputado, formó parte del Cabildo de Latacunga, militó en el Partido Conservador Ecuatoriano.

Manuel Tomás fue además gran agro-empresario, su residencia estaba ubicada en la esquina de las calles Sánchez de Orellana y Guayaquil, edificación que ha sido restaurada en los últimos días, casa que fuera en la Colonia parte de la mansión de los Marqueses de Miraflores y en la República de las familias Maldonado Izurieta y Maldonado Iturralde.

Manuel Tomás estuvo casado con Eulalia Merino Valdivieso, el 31 de Agosto de 1.864 y fue fusilado en la plaza de Santo Domingo en Quito, en presencia de su esposa y sus hijos, esta historia es relatada por el Dr. Alejandro Paz Maldonado, que después pasa a ser el propietario de la casa. El Dr. Paz vivía solo con la servidumbre, después de su muerte, la casa pasó al Sr. Thomas Maldonado fue hijo del Gral. Maldonado.

En esta época solo utilizaba la casa para realizar reuniones de políticos importantes de renombre, como Dr. Camilo Ponce, entre otros. (Historiador Karolys, M. 20 Enero del 2011, Historia Edificación Villa Tacunga).

Después esta casa pasó a su yerno el Ing. Armando Bravo, que permaneció abandonada por muchos años, ya que este vivía en los Estados Unidos. La casa se puso en venta y la adquirió el Sr. Nelson Chanatasi y la Sra. Doris Garzón mismos que hicieron una reconstrucción y conservación de algunos

espacios de la casa y la transformaron en un Hotel-Restaurante llamado Villa Tacunga tomado el nombre y haciendo referencia a que antiguamente Latacunga se llamaba Tacunga.

La casa sufrió varias modificaciones, como el patio posterior de la casa que originalmente eran las caballerizas, actualmente en este espacio se ubicó el hotel realizando un bloque de tres pisos, tratando de mantener el mismo estilo de la edificación; la reubicación de los baños, la modificación de la fachada, ubicando puertas por ventanas para el ingreso de los distintos locales ubicados en la casa.

### **Análisis**

Esta información nos permite tener un conocimiento sobre la historia de la casa y por su época podemos rescatar y conservar su estructura de madera, sus paredes de piedra pómez, sus pisos de piedra y huesos, para la adecuación de nuestro proyecto, así integrando la época de la casa con la temática del proyecto que se va a realizar, conservando y dando importancia a elementos arquitectónicos originales de esta casa como el horno de leña y el pozo de agua, que también serían atractivos para los clientes; manteniendo la casa en su estado original.

## **2.1.3 Historia de las Culturas Pre Colombinas en el Ecuador**

### **2.1.3.1 Origen de las Culturas en el Ecuador**

El estudio de la prehistoria del Ecuador es de gran utilidad, nos enseña como nuestros antepasado alcanzaron un alto nivel cultural después de dominar el mundo hostil y cambiante en una lucha desigual en que la inteligencia, la imaginación y la voluntad desempeñaron un papel importante.

Nosotros como Ecuatorianos tenemos una prehistoria que se remonta a milenios, con un patrimonio cultural valioso ya que las civilizaciones aborígenes, alcanzaron una especial brillantez.

Estudiando nuestra prehistoria nos sentiremos orgullosos de los ecuatorianos del pasado, de aquellos indios como los llamo Cristóbal Colon, que desde lejanías de los siglos nos envían el mensaje de su constante labor en el horizonte geográfico de nuestro Ecuador, hoy desgraciadamente con una extensión reducida por la ambición de las naciones vecinas y donde los aborígenes desarrollaban su vida con medios que crearon y aprendieron al paso de las generaciones y los siglos. (Lcda. Gonzales, J.1966. Prehistoria y Protohistoria del Ecuador).

### **2.1.3.2 Desarrollo de las Culturas en el Ecuador**

#### **2.1.3.2.1 Periodo Pre Cerámico**

Entre 10.000 y 4.000 A.C., el hombre era nómada, la escasez de la fauna, los cambios climáticos, le indujeron a domesticar plantas y animales, a fijar su residencia a fin de tener reservas alimenticias, practico la agricultura en su forma incipiente y comenzó a trabajar la arcilla para convertirla en recipientes que conserven y cocinaran sus alimentos.

En este periodo, el hombre supo adaptarse a su medio ambiente casi hostil y explotar los recursos naturales, primero por la recolección y luego por la domesticación.

El hombre debió ser cazador o recolector, a juzgar por sus herramientas como flechas, péndulos, navajas de mango, etc.; subsistían de la carne de animales salvajes y la vegetación del lugar; vivían en abrigos rocosos o refugios semienterrados; agrupados en pequeñas bandas unidas por vínculos familiares y gobernados por el cazador más hábil o más anciano.

La cultura que se conoce de este periodo es la Inga. (Porrás, P. Arqueología del Ecuador).

#### **2.1.3.2.2 Periodo Formativo**

Entre 4.000 y 1.000 A.C.; aproximadamente.

Este periodo nos presenta diferentes elementos tecnológicos que van a construir una civilización y son: agricultura, cerámica, tejidos, piedra pulida, sedentarismo, culto religioso establecido, etc.

El hombre fue muy laborioso, practicó la agricultura con el cultivo de algunas plantas propias; se dedicó a la pesca y a la recolección de moluscos y crustáceos para su alimentación; hizo sus vasijas y figurines de barro cocidos decorándolos con un sentido artístico notable.

Además recibió elementos culturales del Asia que los adaptó al medio natural; la técnica de la agricultura, la trajeron las oleadas migratorias del Asia por vía marítima, pero la fertilidad del suelo y la abundante vegetación permitió aplicar aquel conocimiento, cultivando plantas autóctonas tanto de alimentación, estimulantes y medicinales.

Las principales culturas de este período son la fase Machalilla, Valdivia, Chorrera, entre otras. (González, J. 1966. Pre historia y Protohistoria del Ecuador).

#### **2.1.3.2.3 Periodo de Desarrollo**

500 A.C.; aproximadamente.

Las culturas en este periodo formaron tribus numerosas, que fueron agrícolas, pescadores e industriales que realizaron un activo comercio dentro y fuera de los límites naturales de nuestro país.



En los pueblos agrícolas apareció un grupo dominante de sacerdotes y aquí ocurre una relación en círculo: la riqueza económica de un pueblo ocasiona el aumento de población, se necesita de gente que conozca la naturaleza y determine a los pueblos la época de siembra, poda, cosecha, etc., así aparece la clase gobernante teocrática. Estos sacerdotes fueron los encargados también de celebrar los ritos para evitar las acciones dañinas de los dioses y complacer a los protectores de la agricultura (lluvia, sol, viento, etc.); además exigen tributos al pueblo y los obligan a construir templos para las divinidades y palacios para ellos.

Las culturas más conocidas de este periodo son la Cultura Bahía, Daule, Jama - Coaque, Guangala, Panzaleo. (González, J. 1966. Pre historia y Protohistoria del Ecuador).

#### **2.1.3.2.4 Periodo de Integración**

500 A.C. después de Cristo.

En este periodo nuestro país se presenta, no como una unidad política o estado , sino con una serie de pueblos o naciones que ocupan áreas más o menos extensas con Gobiernos Independientes y que existieron hasta la llegada de los españoles.

En este periodo se encuentran rasgos comunes en todas las culturas, aunque cada núcleo conserva su característica individual.

Numerosos cementerios de estos habitantes se han excavado y los cráneos presentan algunas deformaciones que tuvieron gran popularidad entre los pueblos prehistóricos del Ecuador.

Los trabajos en cerámica manifiestan los aspectos de la simplificación y estandarización por la producción en grandes cantidades. Las decoraciones son modelos geométricos.

En este periodo los Jefes civiles son los caciques o pequeños reyes que administraban los intereses de la nación, dirigieron las guerras y concentraron alianzas para su pueblo, ahuyentando a los demonio y fue el ser más respetado y temido por el pueblo.

Las prácticas religiosas estaban muy ligadas a la funeraria; no creían en la muerte natural sino que era producida por algún demonio. Lo enterraban junto con ofrendas de alimentos y los objetos que poseía, directamente en el suelo o en grandes vasijas funerarias.

Ciertas tribus quemaban sus casas, se producían ruidos con instrumentos mágicos, sonajeras, zumbadoras: se usaban mascararas en danzas rituales y rodeaban la tumba funeraria.

Las ofrendas funerarias eran muy ricas en joyas de metales preciosos, en este periodo la metalurgia estuvo muy desarrolladas; utilizaban clavos de oro para incrustarse en la cara y en los dientes. (González, J. 1966. Pre historia y Protohistoria del Ecuador).

### **2.1.3.3 Culturas Pre Colombinas por Regiones del Ecuador**

- En la Costa

Se ubicaron las culturas: Atacames, Manteños, Tolas, Milagro, entre otras.

Vivienda: En la Costa las viviendas eran de madera y paja.

Vestimenta: Los habitantes utilizaban faldas hasta las rodillas, manigüeras, orejeras, brazaletes, tachuelas de oro incrustadas en el rostro y llevaban el cuerpo pintado o con tatuajes.

Vida Ceremonial: Existe una abundancia de dioses y ser místicos, tienen una intensa vida ceremonial y religiosa.

Subsistencia: La práctica de agricultura, pesca y caza

Tecnología: La construcción de grandes embarcaciones fue una industria propia de los pueblos marítimos; elaboración de cerámicas con variación de formas geométricas.

- En la Sierra

Se ubicaron las culturas: Panzaleo, Chilibulo, Cañari, Shyris, Tacungas, entre otras.

Vivienda: En la Sierra usaron el adobe en las paredes, piedra de canto y paja en los techos.

Vestimenta: Su vestimenta fue recargada con tejidos gruesos sacados de los animales como el borrego, vaca, etc.

Vida Ceremonial: Adoraban a los Dioses, sobre todo al Dios Sol ya que él es el dador de luz; además crearon templos de piedra para realizar sacrificios y ofrecerlos a sus Dioses.

Subsistencia: La práctica de agricultura, pesca y caza.

Tecnología: La metalurgia; además la elaboración de cerámicas con variación de formas geométricas.

- En el Oriente

Se ubicaron las culturas: Napo, Tiguacuano, Upano, entre otras.

Vivienda: Sus viviendas eran malokas que son estructuras con madera chonta y palma, tejidas con lianas.

Vestimenta: Utilizaban tapa rabos con hojas para cubrir sus genitales; además utilizaban coronas de plumas en sus cabezas para marcar sus jerarquías, las mujeres utilizaban collares grandes que no cubrían sus pechos.

Vida Ceremonial: Adoraban a Dioses; además el Shaman , especie de sacerdote, médico o brujo fue el que atendió los asuntos del ritos religioso, el que poseyó todos los conocimientos y pidió a los dioses la protección.

Subsistencia: La práctica de agricultura, pesca y caza

Tecnología: La construcción de lanzas y flechas para la caza y la pesca; además la elaboración de cerámicas con variación de formas geométricas.

- En Galápagos

En el Archipiélago de Galápagos no hubo población, solo fue ocupado posiblemente como estacionamiento momentáneo por navegantes manteños. (González, J. 1966. Pre historia y Protohistoria del Ecuador).

### Análisis

Las culturas Precolombinas fueron la época más representativa del Ecuador, ya que fue el desarrollo de toda nuestra cultura; lo que nos ha dejado un simbolismo y un carácter especial al país; con su arte, su agricultura, su vestimenta, sus danzas y actividades. Todo esto es lo que más nos representa como ecuatorianos y como cultura por tanto es importante utilizar este simbolismo cultural.

Sería importante manejar una huella de nuestro país en este proyecto, implementando sus actividades, sus costumbres y sus formas de vida para manejar la temática de los restaurantes; esto nos va a permitir plasmar todas estas cualidades dentro del proyecto, con la utilización de sus formas, colores, materiales de construcción, la creación de ambientes que nos den sensaciones de sus viviendas, agricultura, pesca, caza; además incorporar en estos ambientes el aspecto ecológico; ya que las culturas no creaban un gran impacto ambiental con su desarrollo.

## **2.1.4 Historia de los Restaurantes**

### **2.1.4.1 Origen**

La palabra proviene del francés “restaurant” que significa “restaurativo”, refiriéndose a la comida que se ofrecía en esa época. Otra versión del origen de la palabra restaurante para denominar las casas de comidas, la encontramos también en Francia. Según esta segunda versión, un mesonero llamado Boulanger, al inaugurar la que se podría considerar la primera casa de comidas, puso un eslogan en la entrada, que rezaba en latín: "Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos" que al castellano, podríamos traducir como: "Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré". De esa última palabra del eslogan derivaría el término restaurante. La palabra se extendió por toda Europa. En algunos países se modifica a "Restoran", "Restaurante" o "Restauracja" (en Polonia). El primer restaurante francés se fundó en 1765, y en Londres en 1873.

Un restaurante es un establecimiento comercial en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina. (Definición Restaurantes, [www.definicionabc.com / social / restaurantes.php](http://www.definicionabc.com/social/restaurantes.php)).

## **2.1.5 Historia de la Gastronomía en el Ecuador**

### **2.1.5.1 Origen**

Desde la prehistoria, los alimentos provenían de los alrededores locales y temporales inmediatos. Las plantas y los animales tenían que ser consumidos en pocas horas. La alimentación consistía en raíces, plantas, semillas silvestres, animales de caza y pescados.

Con la aparición del fuego, las primeras cocinas se erigieron al aire libre, hecho de piedra las cuales rodeaban los leños que servían de combustible.

La gran variedad de ingredientes y de posibilidades de hervir, asar y hornear favorecieron la creación de recetas. (Arq. Plazola, G, Ing. Plazola A y Ing. Plazola, A. 2001. Enciclopedia de Arquitectura Plazola).

En la gastronomía, uno puede encontrar una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

#### **2.1.5.2 Desarrollo**

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la suculenta gastronomía nacional. Uno de los hechos más significativos fue la adopción popular del chancho, el borrego, los pavos y las gallinas. (Tomado del estudio de la gastronomía, [www.arteculinario.com](http://www.arteculinario.com) . Tomado Quito 15 de Noviembre del 2010).

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el buen gusto popular.

Ecuador cuya fertilidad asombra al mundo, su situación geográfica y los agentes naturales que influyen en su clima han permitido que el Ecuador goce de los más variados productos de la tierra y del mar.

Desde los tiempos más remotos, nuestros antepasados se alimentaban de caza, la pesca y los productos que la tierra ofrece generosamente, y si bien la preparación era en forma más rudimentaria, tenía desde entonces cierto equilibrio alimentario que les permitió vivir fuertes y saludables.

Con el pasar del tiempo, las cosas van tomando un nuevo rumbo, la creatividad del hombre, puesta al servicio de nuevas técnicas y conocimientos científicos, juega un papel importantísimo en lo que contribuye la alimentación, que es la vida misma del ser humano.

La culinaria y gastronomía nacional traspasan así los linderos patrios, llevando en sus menús el sello inconfundible de ecuatorianidad, porque nuestros son los productos básicos que se emplean en su elaboración y nuestras son las raíces de donde surgió la iniciativa de elevar el status de la preparación de nuestros productos, sin perder la autenticidad de lo nuestro.

El Ecuador es grande en sus riquezas naturales y orgulloso conservador de nuestras tradiciones y costumbres, que son lo más valioso de nuestra propia historia. (Tomado del estudio de la gastronomía, [www.arteculinario.com](http://www.arteculinario.com) . Tomado Quito 15 de Noviembre del 2010).

La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su diversidad, la cual varía de acuerdo la región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica.

## Análisis

Teniendo una gran diversidad geográfica, cultural precolombina, la riqueza de productos y de platos típicos, incorporando una dieta, que resguarda en su esencia la diversidad que aporta la costumbre precolombina, elaborada con productos nativos acorde a cada región, nos va a permitir rescatar la gastronomía y la cultura de nuestro país, con una extensa diversidad de platos autóctonos para ofrecer, en los espacios que se destinen a la propuesta, se manifestará la riqueza de cada región, integrando las tradiciones y costumbres precolombinas en los ambientes de las distintas regiones del Ecuador y que permitan al usuario relacionarse con cada uno de ellas, mediante la utilización de materiales, colores, vegetación de la región, etc.

## **2.2 Marco Conceptual**

### **2.2.1 Definición Restaurantes**

Restaurante aquel establecimiento o comercio en el cual se provee a los clientes con un servicio alimenticio de diverso tipo. Un restaurante es un espacio público ya que cualquier persona puede acceder a él. Sin embargo, no es una entidad de bien público ya que el servicio de alimentación se otorga a los clientes a cambio de un pago y no gratuitamente.

La noción de restaurante ha existido desde tiempos lejanos para la humanidad, aunque los modos de pagos, los platos servidos, la atención, el ambiente y la calidad del servicio fueran variando notablemente. Hoy en día, un restaurante puede ser tanto un lujoso espacio que sigue las más exquisitas reglas de protocolo, como también un espacio más relajado y accesible en términos de precio donde tanto la atención como la comida son simples pero satisficientes. Generalmente, un restaurante se compone de dos espacios principales: uno es el salón y otro es la cocina. En el salón se encuentran dispuestas de diversas maneras las mesas y sillas donde son atendidos los clientes. También es allí



donde se encuentra la barra de mozos desde donde se realizan las tareas administrativas. Normalmente, esta barra es la responsable de contactar a la cocina para comunicarle los pedidos.

La cocina es el espacio donde los empleados de diferentes categorías realizan los platos ordenados de acuerdo a las posibilidades del menú del establecimiento. (Definición Restaurantes, [www.definicionabc.com / social / restaurantes.php](http://www.definicionabc.com/social/restaurantes.php)).

### Análisis

Al sintetizar toda información analizada, queremos generar un nuevo diseño atractivo para nuestro restaurante, que exprese nuestra diversidad cultural, que tenga una propuesta gastronómica y que sea capaz de competir y que a la vez se convierta en un lugar concurrido por turistas y habitantes.

#### **2.2.1.1 Orígenes de los Restaurantes Temáticos**

Este tipo de restaurantes viene de una tendencia antigua pero que aún se mantiene viva. En General estos establecimientos son grandes en donde se trata de combinar perfectamente desde la fachada, decoración interior, música, productos, e incluso los uniformes del personal, para que juntos proyecten un mensaje en particular.

Un punto de partida en la historia de los restaurantes temáticos fue en los años 30' en Los Ángeles California, donde se creó la cadena de restaurantes llamado Fantasía Pacific Sea's los cuales creaban un paraíso tropical.

Por lo tanto, los restaurantes tema o llamados también ahora eatertainment, son combinaciones entre estantes de souvenirs, museos y lugares para comer. (Restaurantes Temáticos, Tomado, Capitulo II, Marco Teórico 2.1, [http://Catarina.udla.mx/u – ud-a/tales/ documentos](http://Catarina.udla.mx/u-ud-a/tales/documentos)).

## Análisis

Los Diferentes restaurantes que se van a desarrollar son de estilo temático, lo cual nos va a permitir una integración total con todas las cualidades que se desea aportar en este proyecto como son la gastronomía, las culturas, la danza, la música, la historia propia de la casa, el entorno en el que se encuentra, mediante un diseño que incorpore nuestra temática en un mismo espacio.

### **2.2.2 Restaurantes – Áreas de Trabajo**

Para realizar un diseño de restaurantes es necesario realizar un diagnóstico a la solución arquitectónica que mejor resuelva los problemas que nos planteamos en el proyecto. Ese análisis nos va a permitir reflejar un nuevo diseño interior y exterior, mediante iluminación, colores, texturas, mobiliario.

A veces necesitamos también refaccionar distintas aéreas como el área de servicios, especialmente la cocina, para adecuar su funcionamiento a la oferta de platos que tendrá el local u optimizar su desarrollo; además debemos disponer de espacios suficientemente libres de obstáculos e independientes por temperatura o por su estado físico, para la circulación de los trabajadores, para que puedan realizar sus tareas en condiciones de seguridad.

Se organiza según la planeación y especialidad del menú que marca las necesidades específicas del equipo que se necesita y su posición estratégica dentro de la cocina, todo ello encaminado a aumentar la producción. (Arq. Plazola, G, Ing. Plazola A y Ing. Plazola, A. 2001. Enciclopedia de Arquitectura Plazola).

Se debe delegar espacios fríos que deban estar con otros equipos que generen la misma temperatura en el área de cocina de trabajo, por ejemplo neveras y congeladores a esta aérea se la llama zona fría. Espacios de calor como

hornos, estufas y otros equipos que generen calor a esta área se la llama zona caliente. Lugares seco que son los espacios donde se van a ubicar los platos servidos esta área debe estar completamente seca. (Gutiérrez, A. 2006. Diez Reglas de Oro para una Cocina Segura).

Espacios húmedos donde se encuentran los puntos de agua de la cocina, como lavaplatos, deben estar alejados de todo y estar acompañados por un mesón. (Gutiérrez, A. 2006. Diez Reglas de Oro para una Cocina Segura ).

### **2.2.2.1 Descripción de Espacios**

#### **Zona de Servicio**

El área de servicios debe estar dividida según las necesidades especificadas de la elaboración de la línea. Se parte de la función de producción y diseño de todos y cada uno de los platos del menú. El trabajo se inicia con la recepción de materia prima.

Áreas de almacén: El producto pasa por una rotación y almacenamiento conocidos como primeras entradas y primeras salidas; lo cual garantiza el resultado del siguiente proceso. Comprende una bodega para productos secos y una cámara de refrigeración para productos naturales. Debe tener un control de temperaturas y conservación exacta de los productos. Se precederá a la selección de ingredientes para la elaboración de los diferentes menús.

Áreas de preparación y cocción: La materia prima empieza su proceso de elaboración; se transforma, se mezcla, se dora, se sazona y se forma, teniendo como área de preparación, mesa caliente o fría, hornos o parrillas, baños de vapor u hornos de microonda, etc.

El proceso termina al pasar a la línea que es la terminación y montaje del platillo y sale a la mesa.

## **Zona Administrativa**

Gerente General: Se encarga del funcionamiento del establecimiento.

Gerente Administrativo: Dirige y representa a la empresa de restaurante.

Contabilidad: Se encarga de contabilizar las operaciones de ingresos y egresos del establecimiento.

Secretaria: Se encarga de realizar las tareas menores que requieren las personas de mayor rango.

Cajero: Realiza el cobro de servicio de comida.

## **Zona Pública**

Área de Espera: Se proyecta en restaurantes que tienen bastante demanda; cuenta con un cubículo de atención personalizada.

Caja: Es el área donde se efectúa el pago del consumidor; generalmente se localiza sobre la barra de algún mostrador de dimensiones pequeñas, exclusivo para este servicio.

Espacio de servicio: Cuenta con una alacena o vasar para guardar los platos y vasos; también se puede colocar anaqueles bajo el mostrador.

Área de Comedor: Es el espacio donde se sirve la comida al cliente. La distribución depende del diseño que se le dé al espacio. Se calcula el área para mesas y sillas considerando el número de personas o la capacidad del lugar.

## **Zona Exterior**

Los accesos se dividen en público y de servicio.

Público: Debe desembocar al patio. Se debe separar del acceso de servicio.

Debe proyectarse hacia el punto más visible.

Servicio: Se debe comunicar con una calle; no debe quedar a la vista al público.

Se recomienda por lo menos un ancho de 1.20 m de circulación.

Análisis:

Es necesario contar con espacios importantes para las diversas ramas; para el funcionamiento administrativo, servicio, mantenimiento y cocina, el cual tendrá actividades específicas; para el diseño debemos tratar de mantener una independencia en la circulación y accesos entre clientes y el personal.

### **2.2.3 Materiales Recomendados para Cocinas**

Pisos: Deben ser con materiales que no generen sustancias tóxicas, que sean resistentes, no porosos, impermeables y antideslizantes. Para el resto de las áreas que no sean cocinas, los pisos pueden ser laminados o de madera con acabado mate, vinilo texturizado o baldosa de cerámica con esmalte suave.

En la cocina el piso debe estar elaborado con materiales que puedan ser lavados

Las maderas y laminados no funcionan para esta zona.

Techos: En las cocinas no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos a menos que contribuyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con acceso a la cámara superior para realizar limpieza y desinfección. Debe ser una superficie lisa y blanca.

Paredes: Se debe utilizar materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, con acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o con pinturas plásticas de colores claros. (Gutiérrez, A. 2006. Diez Reglas de Oro para una Cocina Segura ).

Mobiliario: En caso de las cocinas y comedores, todas las superficies en contacto directo con los usuarios o con los alimentos deben tener un acabado liso, no poroso, no absorbente, debe estar libre de defectos y de grietas.

El mobiliario si es de madera de estar sellado contra la humedad, ya que puede ser muy susceptible a esto. (Gutiérrez, A. 2006. Diez Reglas de Oro para una Cocina Segura ).

### Análisis

Analizando estos puntos se tomará en consideración la utilización de materiales antideslizantes, impermeables, lisos, de fácil limpieza, y materiales que nos permitan tener espacios libres de contaminación; además debemos tomar en cuenta el tráfico de personas que van a circular para utilizar materiales con buena resistencia y durabilidad.

#### **2.2.4 Materiales Ecológicos**

La mayor parte de los edificios están contruidos con materiales que respetan muy poco o nada el medio ambiente. Materiales altamente tóxicos, en cuanto a su fabricación y combustión como el PVC o el Amianto.

Otros materiales proceden de las pinturas y barnices que son productos derivados del petróleo y en cuyo origen se incluyen elementos volátiles tóxicos como el xileno, cetonas, toluenos, etc.

Son materiales que requieren un alto consumo de combustibles fósiles para su producción, que además de ser cada vez más escasos y costosos, aumentan la contaminación porque en su combustión emiten grandes volúmenes de gases nocivos contaminantes.

Pero frente a este tipo de materiales existen alternativas, que pueden parecer más cara, pero cuyo uso a largo plazo resulta más rentable porque proporcionan un importante ahorro energético, con lo que se obtiene en la construcción de viviendas de mayor calidad, y una calidad respetuosa con el medio ambiente.

Este tipo de materiales, no son más que aquellos que la propia naturaleza proporciona y que se han venido utilizando en la construcción de viviendas durante miles de años: madera, barro, corcho, mármol, etc, y a los que se les pueden añadir nuevos materiales para lograr una utilización ecológica de los mismos: termoarcilla, sudorita, geotextiles, bioblock, celenit, cables afumex, arlita, heraklith, pinturas biofa.

También se elaboran materiales ecológicos a partir de escombros y de residuos sólidos industriales, que sustituyen el consumo creciente de materias primas, escasas o ubicadas en sitios distantes, reduciendo el incremento de costos y resultando más económicos que los materiales tradicionales de construcción. (Estudio Materiales ecológicos para la construcción, [http://www.consumer.es/web/es/medio\\_ambiente/energía\\_y\\_ciencia/2005/09/18/145349.php](http://www.consumer.es/web/es/medio_ambiente/energía_y_ciencia/2005/09/18/145349.php)).

#### Análisis:

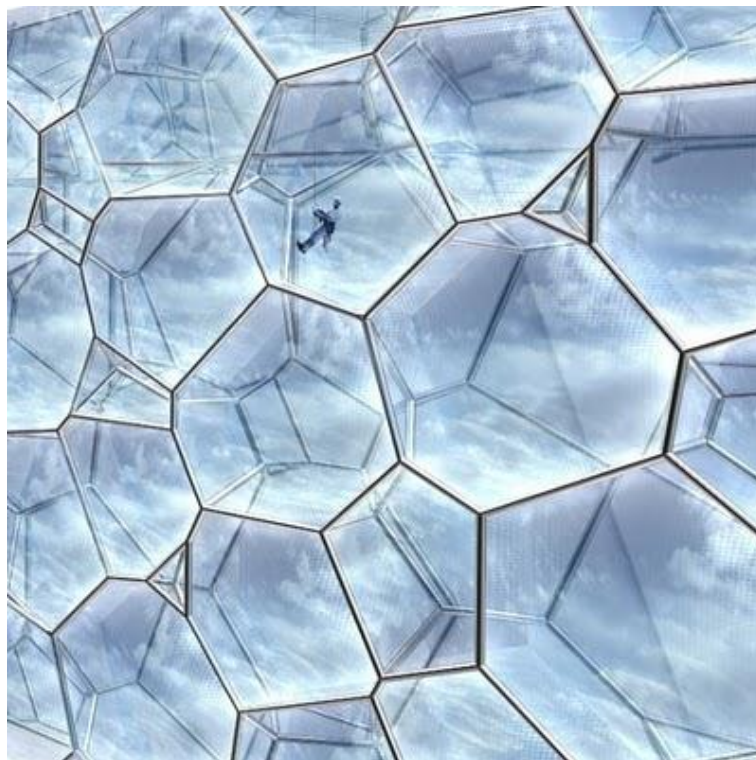
Al tener un conocimiento de los materiales ecológicos, para este proyecto se debería implementar mediante la utilización de materiales tomados de la naturaleza que nos ayuden a producir un menor impacto ambiental además de continuar con el sistema constructivo de la casa, también utilizar en lo posible materiales de procedencia local, con lo que se consigue reducir los costos y una mayor integración de la construcción con su entorno; También tener presente los criterios de reciclaje-reutilización y diseñar los ambientes de manera que ayude al desarrollo sostenible de la edificación.

### 2.2.4.1 ETFE

El planteamiento de este nuevo material en arquitectura, proviene de las nuevas tendencias y los avances tecnológicos, esto permite que se puedan manifestar nuevos diseños en el proyecto, además los espacios pueden cumplir su función y lograr sensaciones al usuario en el interior de la edificación de manera que el impacto tanto ambiental como de diseño sea beneficioso para la propuesta.

ETFE - Etileno-TetraFluoroEtileno

Se conoce como ETFE (Etileno-TetraFluoroEtileno) a un tipo de plástico de gran resistencia al calor, a la corrosión y a los rayos UV.



Fuente: (Definición ETFE, Publicado por Alan Eduardo el 1/26/2011, <http://www.elmundo.es/elmundo/2010/03/08/suvienda/1268054954.html>).



### Características:

El ETFE es un plástico transparente de extraordinaria durabilidad: posee una elevada resistencia química y mecánica, así como una gran estabilidad ante cambios de temperatura (soporta hasta 170°C). Es además combustible pero no inflamable. La resina es procesable por extrusión, moldeo por inyección, por compresión, por transferencia y por presión de líquido.

Sin embargo su cualidad más destacable es su elevada resistencia a los rayos ultravioleta, que permite que, a diferencia de otros plásticos, no se amarille por su exposición a los rayos solares.

El ETFE pesa 100 veces menos que el vidrio, deja pasar más luz, y en configuración de doble lámina o "almohada" es más aislante. Además es fácil de limpiar y reciclable. (Definición ETFE, Publicado por Alan Eduardo el 1/26/2011,

<http://www.elmundo.es/elmundo/2010/03/08/suvienda/1268054954.html>).

### Análisis

Se utilizará este material innovador, liviano y reciclable, para el patio posterior en el restaurante de oriente por su forma y sus cualidades, nos permite representar las copas de los árboles, además de la utilización de luz dinámica que nos permitir cambiar de color y así representarlo de una mejor manera.

## **2.2.5 Tecnologías**

### **2.2.5.1 Ventilación y Extracción de Olores**

El área de la cocina debe estar ventilada con el fin de prevenir la condensación de vapor, la acumulación de polvo y de calor. Los sistemas de ventilación comprenden extractores, conductores de aire y campanas.

Hay cocinas que tienen aire acondicionado, este es un proceso que origina mayor costos por el consumo de energía, la mayoría tienen una campana, pero no inyecta y no genera una rotación de aire, lo que provoca que se respire un aire viciado y este es uno de los mayores actos de inseguridad.

Todos los equipos de ventilación deben contar con un mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo; esto con el fin de disminuir la probabilidad de mal funcionamiento y daños en los mismos. (Sistemas Integrales de Ventilación, GreenHeck).

### Análisis

La ventilación y extracción de olores en el proyecto es una parte fundamental ya que como es una construcción antigua no se puede realizar muchas modificaciones en los muros para las instalaciones de ventilación y ductos de extracción, se debe buscar la forma de ubicar las cocinas, que son espacios de mayor conflicto lo más próximo espacios abiertos para aprovechar una ventilación natural privilegiada, para así crear un espacio que sea confortable y seguro para los usuarios y para el personal.

#### **2.2.5.2 Iluminación**

Para la iluminación de restaurantes y cocinas es importante una tener una buena iluminación para que los clientes y las personas que utilicen las instalaciones se sientan cómodos, deben tener una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, cubiertas de policarbonato y lámparas convenientemente distribuidas.

La intensidad no debe ser inferior a 540 lux en todos los puntos de inspección, 220 lux en sitios de elaboración, y 110 lux en otras aéreas del establecimiento. En la cocina se debe utilizar luz fría, la cual permite percibir mejor los colores. Hay quienes usan luz amarilla que, aunque está permitida, crea el efecto de

calentar visualmente el ambiente de la cocina. (Gutiérrez, A. (2006). Diez Reglas de Oro para una Cocina Segura).

Un restaurante con mucha iluminación con luz fría de tubos fluorescentes hace que el ambiente sea frío y los comensales hablen muy alto, en cambio si la iluminación es cálida y suave se creará un ambiente apacible, los comensales tenderán hablar despacio y se creará un restaurante con encanto.

La iluminación es un gran valor añadido al diseño para este proyecto se va a crear espacios, acogedores, cálidos, tomando en cuenta los factores de uniformidad, contrastes, cromática y deslumbramiento de la iluminación. (Tomado estudio de iluminación para restaurantes, [www.estecha.com/iluminacion-restaurantes-piedra.htm](http://www.estecha.com/iluminacion-restaurantes-piedra.htm)).

### Análisis

Mediante la elección en el tipo de iluminación se puede crear en el cliente un ánimo positivo y seguro, además de darle al lugar una nueva imagen, para el proyecto se quiere crear entornos llamativos y atractivos para el cliente, también reducir costos de energía, reducir costos de mantenimiento, mediante la utilización de luminarias de bajo consumo de energía.

En Cuanto a la iluminación exterior, también es importante crear una imagen agradable y llamativa para atraer al cliente y que sienta ganas de acercarse al lugar, mediante una iluminación tenue en ciertos elementos y una iluminación puntal para los banners o letreros.

### **2.2.6 Color**

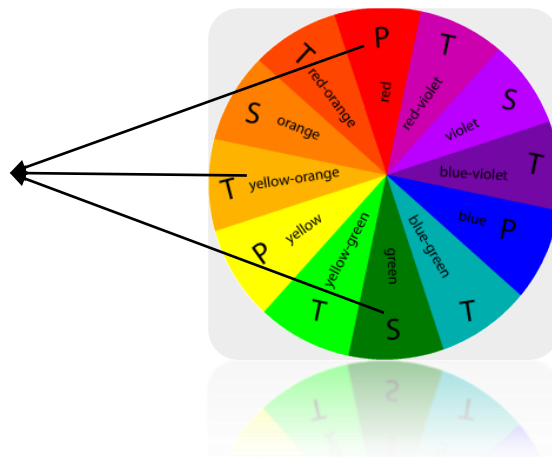
Los colores nos producen sensaciones no solo del espacio, sino que cada persona puede tener simpatía o apatía, gusto o desagrado, pero en general

todos percibimos una reacción física ante la sensación que produce el color, y estas se las relaciona con los colores de la naturaleza.

Los colores cálidos en matices claros: cremas, rosas, etc., sugieren delicadeza, feminidad, amabilidad, hospitalidad y regocijo y en matices oscuros como el rojo, sugiere vitalidad, poder, riqueza y estabilidad.

Los colores fríos en matices claros expresan delicadeza, frescura, expansión, descanso, soledad, esperanza y paz, y en los matices oscuros como el azul nos producen una sensación de melancolía, reserva, misterio, depresión y pesadez.

GAMA DE COLORES QUE VAN A  
PREDOMINAR EN EL PROYECTO



### Análisis

Los tonos que van a predominar en este proyecto van a ser los rojos entre matices claros y oscuros, y los tonos tierra y de la naturaleza, estos colores predominaban en las culturas pre colombinas, ya que nuestros antepasados sacaban los colores de las plantas y las flores.

### **2.2.7 Vegetación**

Se conocen desde antiguo los beneficios estéticos y psicológicos que las plantas proporcionan en los espacios.

La vegetación en el interior hace más agradable el ambiente, tranquilizan, reducen el estrés. Las plantas reducen los niveles de dióxido de carbono e incrementan la humedad del ambiente; Además disminuyen la cantidad de polvo en los espacios en casi un 20%.

Estéticamente disponemos de una gran variedad de hojas y flores, en colores y formas diversas donde elegir y combinar con el mobiliario y colores de las estancias de los espacios.

Se debe elegir especies que se adapten bien a las condiciones de luz, temperatura y humedad del lugar.

#### Análisis

Se colocara vegetación nativa de cada región en cada restaurante dependiendo de la región en la que se encuentra, ambientando el espacio de esta forma, logrando que el cliente se sienta como si estuviese en esa región y también creando un diseño de vegetación que permita al cliente sentirse cómodo en el lugar.

### **2.3 MARCO REFERENCIAL**

Conocer sitios que posean la funcionalidad y que tengan un concepto similar al proyecto que se va a realizar. De esta manera podemos tener un conocimiento de los aspectos buenos y malos de diseño que se pudiese encontrar en estos proyectos.

## 2.3.1 Restaurantes Similares en el Mundo

### 2.3.1.1 Restaurante Tree en Sydney, Australia

**Imagen:** Ambientación y Barra del Restaurante



**Fuente:** [www.homedit.com/modern-tree-restaurants-in-sydney](http://www.homedit.com/modern-tree-restaurants-in-sydney).

#### 2.3.1.1.1 Concepto: Forma / Función

Este diseño contemporáneo puede encarnar las cualidades y virtudes presentes en la naturaleza. Propone un concepto de cena que recrea Hanami, la fiesta tradicional japonesa de la flor de cerezo en flor. Comer bajo los árboles de cerezo es una reunión social que celebra la llegada de la primavera. Este concepto no sólo representa la porción de cocina japonesa, sino también las esperanzas de capturar un lugar simbólico para la gente del lugar para recoger y comer en “un gran árbol y para el dueño de nutrir la empresa como si fuera un árbol.

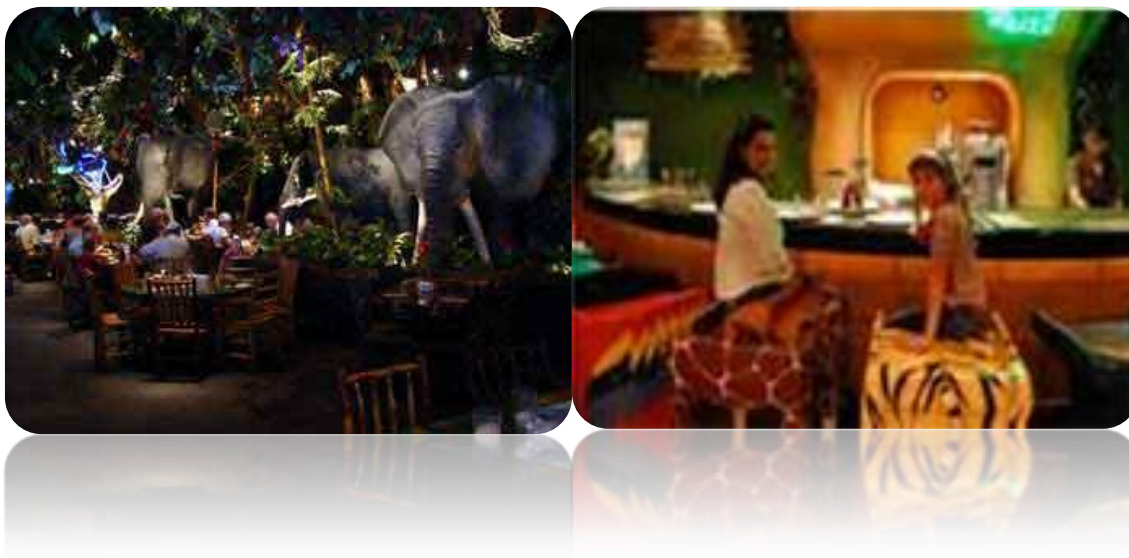
Crean un ambiente de comodidad y tranquilidad del dosel del árbol.

Perfiles de madera crean las ramas de los árboles, transformando el restaurante de Sushi en un lugar de la naturaleza. Moteada luz se filtra entre las ramas de madera. La luz a medida que se mueven en todo el restaurante va cambiando, imitando la irregularidad de la luz natural del sol, además de

destacar la ruta de acceso del tren de sushi. (Referentes de restaurantes, [www.homedit.com/modern-tree-restaurants-in-sydney](http://www.homedit.com/modern-tree-restaurants-in-sydney)).

### 2.3.1.2 Rain Forest Café, Orlando

**Imagen:** Ambientación y Barra del Restaurante



Fuente: [www.espaciogastronomico.com.ar/news/261.html](http://www.espaciogastronomico.com.ar/news/261.html).

#### 2.3.1.2.1 Concepto: Forma / Función

El Rainforest Café es uno de los restaurantes temáticos más famosos del mundo. Es una lograda mezcla de parque temático, gift shop y restaurante. Un lugar para toda la familia, en el que la ambientación es el principal atractivo para los cientos de turistas que día a día colman las mesas y la barra del lugar. Hay una jungla, literalmente, dentro de este restaurante temático al estilo de una selva tropical.

El restaurante está decorado con árboles de la jungla, flores típicas y animales de la selva, como el elefante gigante que ocupa un lugar predominante en el centro del salón, como principal atracción.

La decoración se complementa con un recurso poco utilizado en ambientaciones gastronómicas y que es absolutamente efectivo para redondear el clima y el concepto buscado: el sonido. Permanentemente suenan en el salón, de fondo, distintos sonidos que evocan la selva y las tormentas tropicales.

Rain Forest Café tiene una de las tiendas de regalos más grandes que se hayan creado en locales gastronómicos, muy parecidos a los que se encuentran en los parques de Disney.

Ofrece ropa, accesorios para el hogar, joyería, juguetes de felpa, juegos y muchos otros objetos de regalo, y todos siguen el tema de la selva tropical. (Referentes de restaurantes, [www.espaciogastronomico.com.ar/news/261.html](http://www.espaciogastronomico.com.ar/news/261.html) ).

### 2.3.1.3. Red Sea Star Restaurant, Eliat

**Imagen:** Mesas, Sillas y Salón con vista al mar del Restaurante



Fuente: [www.todoparaviajar.com/noticias/majares-y-algo-mas](http://www.todoparaviajar.com/noticias/majares-y-algo-mas).



### 2.3.1.3.1. Concepto: Forma / Función

Los restaurantes donde la comida es el centro dejaron de ser novedad. Los clientes necesitan algo más para revivir la emoción de estar vivos o divertirse mientras mastican. Desde hace 5 años surgieron por todos lados restaurantes temáticos que escapan a lo convencional y apelan a particularidades que van desde estar ubicados bajo el agua, ser de hielo o estar ambientados estrafalariamente. Un restaurant muy famoso y raro es el Red Sea Star, construido a 5 metros bajo el Mar Rojo, a 72 metros de la costa israelita de Eliat. No hace falta meterse en el agua para llegar al lugar, ya que hay un puente que une la costa con el restaurant. La idea es que a través de las ventanas, los comensales puedan disfrutar de ver las profundidades submarinas y sus habitantes, mientras se deleitan con los platos de frutos de mar más ricos de la región. El lugar está ambientado con una temática acorde: las lámparas, las mesas y hasta los bancos hacen referencia a animales acuáticos.

El Red Sea es también Bar y Discoteca: se puede bailar en la oscuridad de las profundidades observando por las ventanas los corales iluminados de las inmediaciones del restaurant. (Referentes de restaurantes, [www.todoparaviajar.com/noticias/majares-y-algo-mas](http://www.todoparaviajar.com/noticias/majares-y-algo-mas)).

### 2.3.1.4 Alcatraz Restaurant, Tokio

**Imagen:** Mesas, sillas y Corredores de la Cárcel del Restaurante



**Fuente:** [www.nosoloviajeros.com/alcatraz-restaurant-tokio/](http://www.nosoloviajeros.com/alcatraz-restaurant-tokio/).

### 2.3.1.4.1 Concepto: Forma / Función

Restaurante ubicado en Tokio. El local en cuestión está inspirado en un hospital psiquiátrico para reclusos.

Nada más, al entrar nos atiende una enfermera (camarera, mesera) que lo primero que hace es preguntarnos por nuestro grupo sanguíneo, para a continuación esposarnos y llevarnos a la mesa, las cuales se encuentran en el interior de unas celdas.

Una vez en la mesa la cosa no queda ahí, en la carta hay nombres tan sugerentes como “pollo muerto”), “gripe”, “morfina”, “estabilizador mental” o “descansen en paz”. La cubertería es la misma que se puede ver en las típicas películas carcelarias de Hollywood, y lo mejor de todo, la bebida la ponen en bolsas de suero colgadas en un gotero. Y por supuesto también ofrecen unos shows dignos de ver. (Referentes de restaurantes, [www.nosoloviajeros.com/alcatraz-restaurant-tokio/](http://www.nosoloviajeros.com/alcatraz-restaurant-tokio/)).

### 2.3.1.5 Restaurante Alicia en el País de las Maravillas, Tokio

**Imagen:** Mesas en forma de corazón y Sillas del Restaurante



**Fuente:** [www.todokawaii.com/restaurante-alicia-pais-maravillas/](http://www.todokawaii.com/restaurante-alicia-pais-maravillas/).

### 2.3.1.5.1 Concepto: Forma / Función

Este nuevo restaurante inspirado en el relato e ilustraciones originales de Alicia en el País de las Maravillas de Lewis Carroll está ubicado en Tokio, el paraíso de los amantes de los restaurantes temáticos.

Han pensado en absolutamente todo; objetos gigantes que nos harán sentir diminutos, corazones, setos laberínticos, naipes, platos también especiales e ilustraciones ambientando las paredes. (Referentes de restaurantes, [www.todokawaii.com/restaurante-alicia-pais-maravillas/](http://www.todokawaii.com/restaurante-alicia-pais-maravillas/)).

#### Análisis

La temática de estos restaurantes, siendo lugares de comidas típicas de su país o de la región en la que se encuentran, nos proyectan el tema de una forma muy específica, donde la decoración y la distribución expresan la temática; como también la utilización de lámparas, accesorios, pisos, cubiertas, ambientándolo para demostrar un tema en específico.

Lo que nos ayuda a tener una idea más clara de lo que se trata los restaurantes temáticos, por lo que implementaremos la mayor cantidad de cualidades de nuestro tema para expresarlo en este proyecto.

Con la utilización de materiales, iluminación, mobiliarios, vegetación, diseño de pisos, paredes, cielos falsos; además de implementar ambientes que también nos aporten en el proyectos como espacios de exposición, danza, museos; además del servicio de restaurante, logrando con el tema una integración entre estos.

## 2.3.2 Restaurantes Similares en el Ecuador

### 2.3.2.1 El Jordán Restaurante, Cuenca

**Imagen:** Salón de Espera y Salón Principal del Restaurante.



Fuente: [www.eljordanrestaurante.com](http://www.eljordanrestaurante.com).

#### 2.3.2.1.1 Concepto: Forma / Función

El Jordán es el restaurante más bello y elegante de la ciudad de Cuenca.

Está ubicado entre el centro histórico y el barranco en una casa antigua restaurada, posee tres hermosos salones todos con murales pintados a mano que ostentan con delicadeza una similitud con los palacios europeos y de medio oriente.

Hermosa vista del barranco, una exquisita decoración, hacen de El Jordán el lugar perfecto para degustar platos árabes con shows en vivo de baile árabe todos los viernes en la noche. (Referentes de restaurantes, [www.eljordanrestaurante.com](http://www.eljordanrestaurante.com). Tomado Quito 14 de Noviembre del 2010).

### 2.3.2.2 Café Plaza Grande, Quito

**Imagen:** Mesas y Sillas del Salón Principal del Restaurante



**Fuente:** [info@plazagrandequito.com](mailto:info@plazagrandequito.com).

#### 2.3.2.2.1 Concepto: Forma / Función

Este restaurante está dedicado a los placeres de la cocina tradicional Ecuatoriana, ofrece una selección de comida de cada región, acompañado por su música tradicional y colores del país.

Se encuentra ubicado en la ciudad de Quito, en el Centro Histórico de la ciudad. (Referentes de restaurantes, [info@plazagrandequito.com](mailto:info@plazagrandequito.com). Tomado Quito 14 de Noviembre del 2010).

#### Análisis

Estos restaurante temáticos que se encuentran en el Ecuador, les transmiten a sus clientes la forma de vida y las costumbres de su país, mediante la decoración, la ambientación y el mobiliario; también por medio de su arquitectura y diseño interiorista; esta es una cualidad que puede ser perfectamente aplicada en la propuesta, mediante la creación de espacios que

reviva en los clientes escenarios donde podamos conocer más sobre nuestra cultura y sobre la ciudad, planteando una decoración utilizando las formas, los materiales y diversas cualidades que nos permitan expresar la temática, como por ejemplo implementar nuestra fauna y flora en los espacios, o la implementación de los tipos de viviendas de nuestros antepasados. Además se quiere promover al Ecuador como un país pluricultural, multiétnico, que fomentará la conservación del medio ambiente y la identidad nacional; mediante sistemas que nos ayuden a tener un menor impacto ambiental; también crear espacios como museos, espacios de danza, música donde los clientes puedan relacionarse directamente con la historia de la casa y con la cultura del Ecuador.

## CAPÍTULO III

### 3. HIPOTÉISIS

#### 3.1 Formulación de Hipótesis

Hipótesis:

1. El diseño de una propuesta interiorista para Villa Tacunga en el Centro de Latacunga, creando un Patio Cultural Gastronómico, representara un aporte al desarrollo turístico de la ciudad.

Hipótesis:

2. La aplicación de una temática en todas las instalaciones del Patio Cultural Gastronómico en Villa Tacunga, ofrece un mejor funcionamiento y dinamismo del lugar y permite la integración de patios con los distintos espacios de la edificación.

Hipótesis:

3. Utilizando materiales ecológicos, tradicionales y de la zona como madera, piedra; además, texturas y colores, en cada área de Villa Tacunga, permite conservar el estilo colonial de la edificación.

Hipótesis:

4. A partir de un diseño de iluminación artificial, en pisos, paredes, cielos falsos, con nuevos productos y sistemas de iluminación dinámica, se logra crear diferentes efectos, que permiten recrear escenarios y producir sensaciones nuevas al usuario.

Hipótesis:

5. A través del manejo ergonómico de los espacios, por medio del mobiliario, ventilación, climatización e iluminación, se logra espacios confortables y ambientalmente funcionales.

### **3.2 Análisis y Tratamiento de Datos**

El Patio Cultural Gastronómico se enfocará en la creación de un conjunto de restaurantes donde el ambiente, decoración, el entorno en el que se encuentra la edificación y la comida autóctona ecuatoriana, nos cuenten sobre la historia y cultura de nuestro país; mediante la creación de espacios, adecuados a la temática de las culturas precolombinas de cada región del Ecuador.

Latacunga cuenta con una población de 60.000 habitantes por lo que se tomó en cuenta realizar 150 encuestas a los habitantes de la ciudad de Latacunga, 30 encuestas a turistas del sector y una entrevista una al Arq. Bolívar López quien fue el diseñador y restaurador de Villa Tacunga, reconocido arquitecto de la ciudad; datos que nos ayudarán para la comprobación y análisis de nuestras hipótesis para la realización de este proyecto.

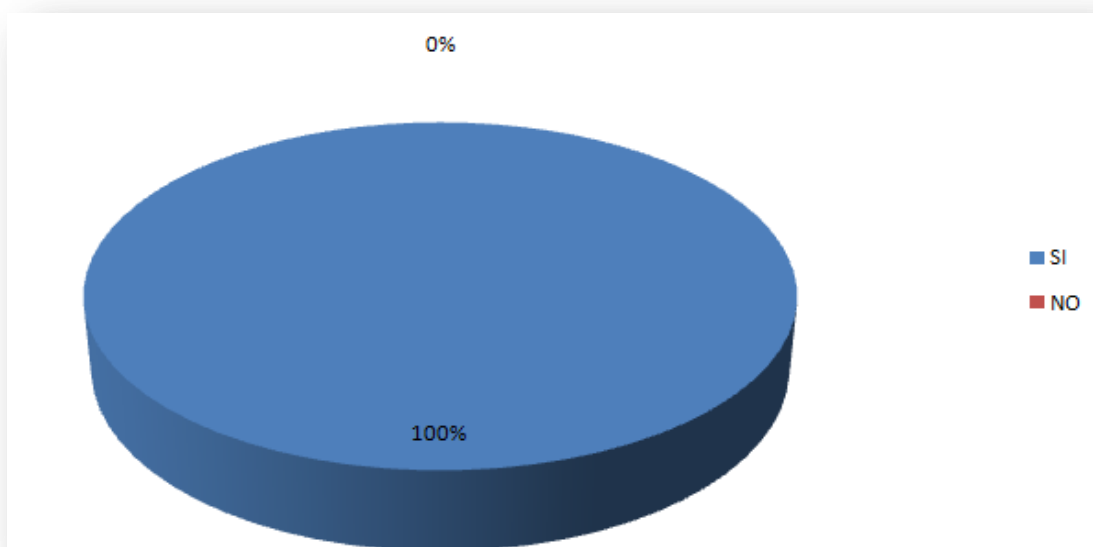
#### **3.2.1 Entrevistas y Encuestas**

Se realizó encuestas en la ciudad de Latacunga, con el objetivo de poder determinar parámetros para la alineación de la propuesta; esta tiene un contenido importante para el desarrollo del proyecto. Las personas fueron entrevistadas alrededor del sector de Villa Tacunga, en algunos hoteles de la ciudad y en lugares públicos, entre las 11:00 am y 3:00 pm, donde se encontraban habitantes de la ciudad, clientes de Villa Tacunga, turistas y arquitectos.



## ENCUESTA #1 (Habitantes)

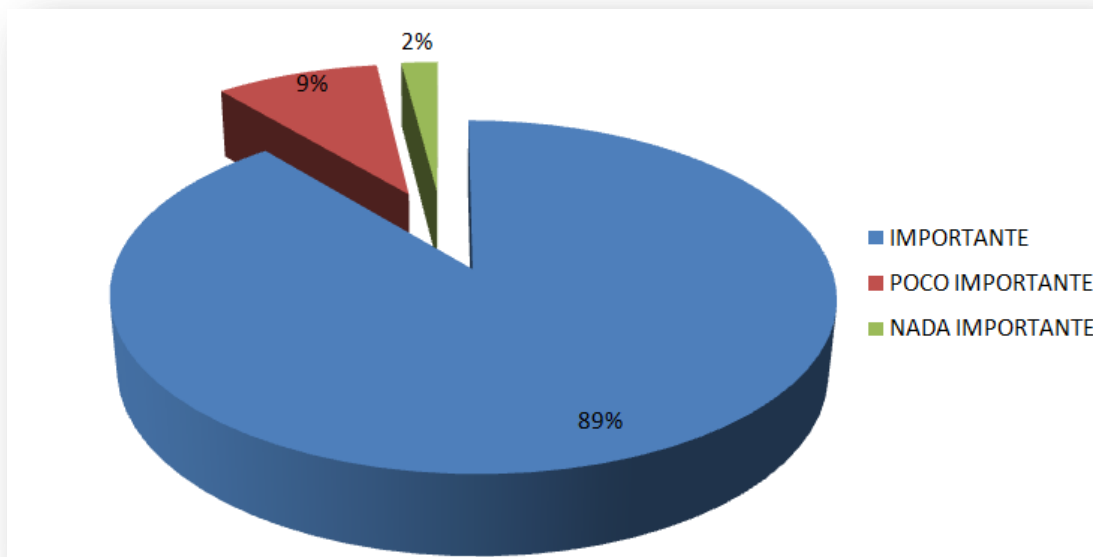
1. Le gustaría contar con un conjunto de restaurantes en donde el ambiente y la comida le cuenten sobre nuestra historia y cultura ecuatoriana?



### Análisis Gráfico:

Es importante analizar que el total de los encuestados que son 150, respondieron que les gustaría contar con este espacio en su ciudad; ya que si existen lugares de comida autóctona pero no cuentan con un espacio en que esté relacionado con la cultura del Ecuador; por lo tanto esta nueva propuesta interiorista favorecerá a la integración cultural y gastronómica de los habitantes.

2. Piensa usted que en un restaurante es importante la sensación que le produce el tipo de iluminación que se utilice?

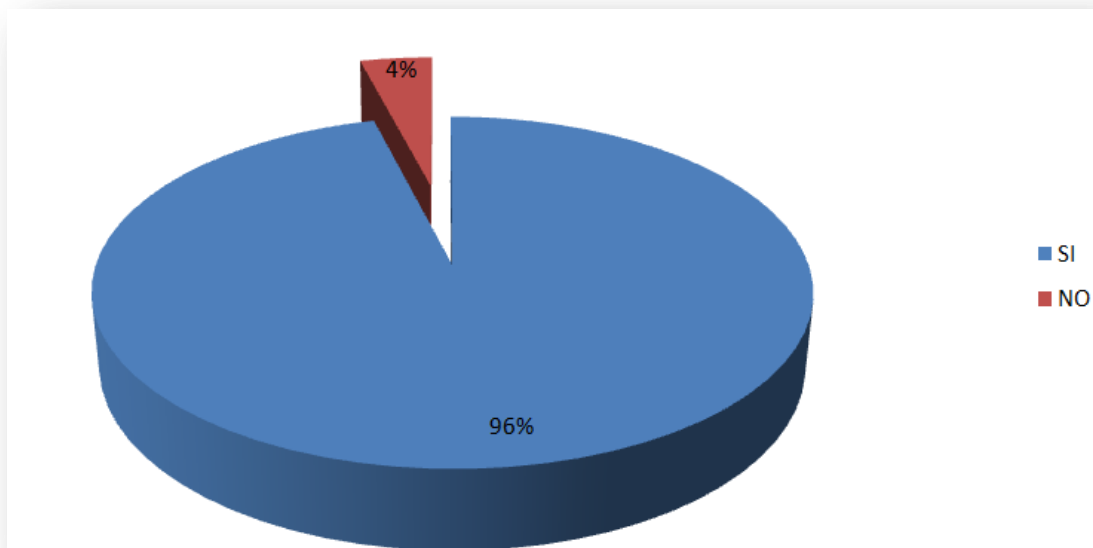


#### **Análisis Gráfico:**

De 150 encuestados; 89 respondió que sí es importante, 9 respondió que es poco importante y 2 respondió que es nada importante; esto nos dice que las personas si tiene interés por la sensación que se produce en cada espacio, no solo van a consumir, sino que también es importante si es como o agradable para ellos, ya que hay espacios oscuros que les producen intranquilidad, y otros claros que les dan seguridad.

En este proyecto se dará prioridad a la iluminación en los espacios para crear sensaciones agradables, confiables, para producir en los clientes seguridad.

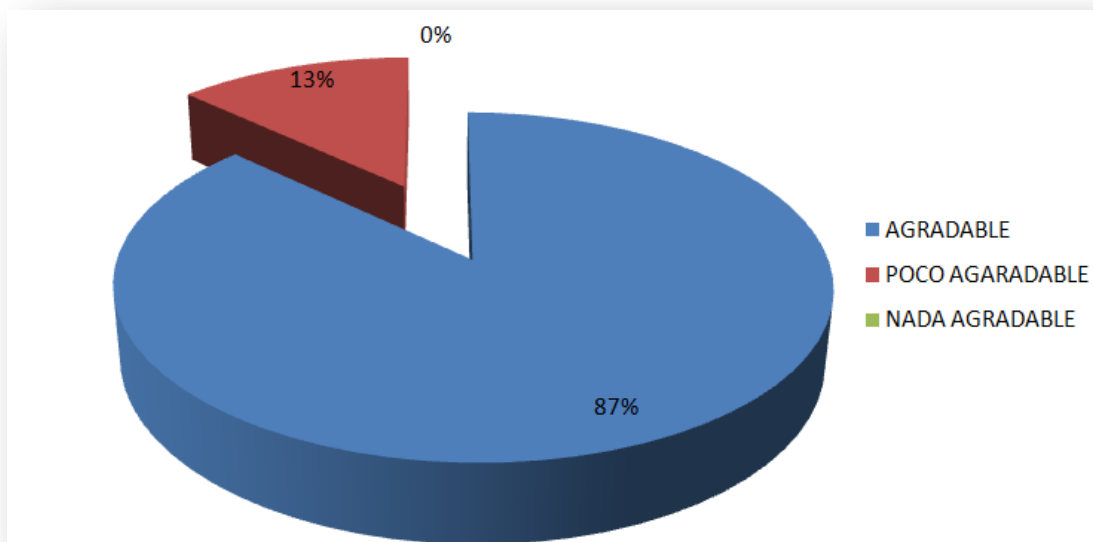
### 3. Le gusta la comida autóctona ecuatoriana?



#### **Análisis Gráfico:**

De los encuestados 144 respondió que si, 6 personas respondieron que no, esto nos permite darnos cuenta de que en esta ciudad a la mayoría de la población le gusta este tipo de comida y a los turistas que van para este sector llamaría la atención un Patio Cultural Gastronómico.

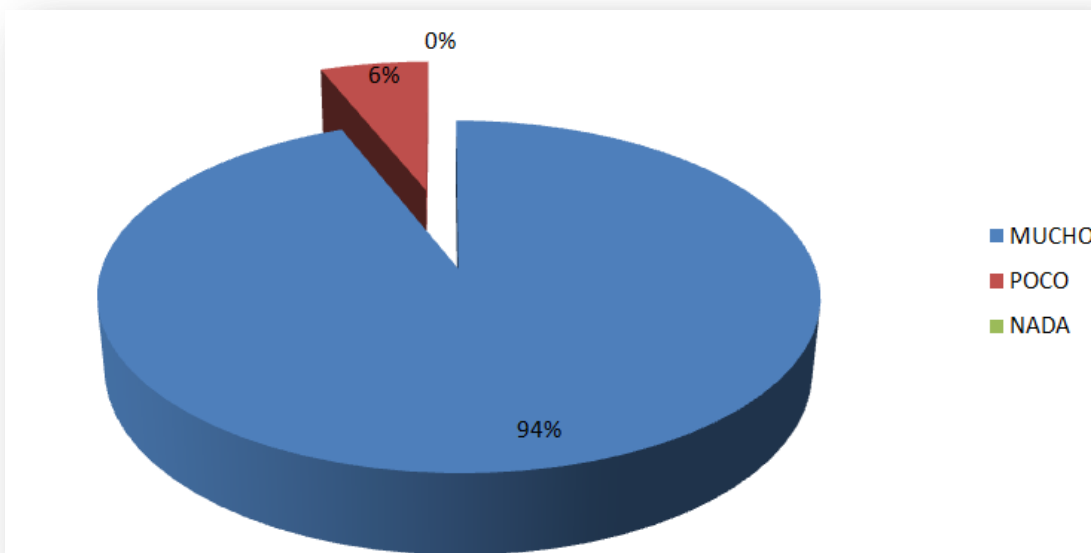
4. Qué opina sobre contar con un espacio en donde puede aprovechar de la danza, música, teatro mientras come.



#### **Análisis Gráfico:**

131 personas encuestadas les pareció interesante contar con un espacio donde se encuentren estas cualidades, pero 19 habitantes dijeron que es poco agradable esta alternativa, lo que nos permite pensar en esta propuesta, esto le daría un valor extra al proyecto ya que los clientes pueden disfrutar del folklor y la cultura de nuestro país.

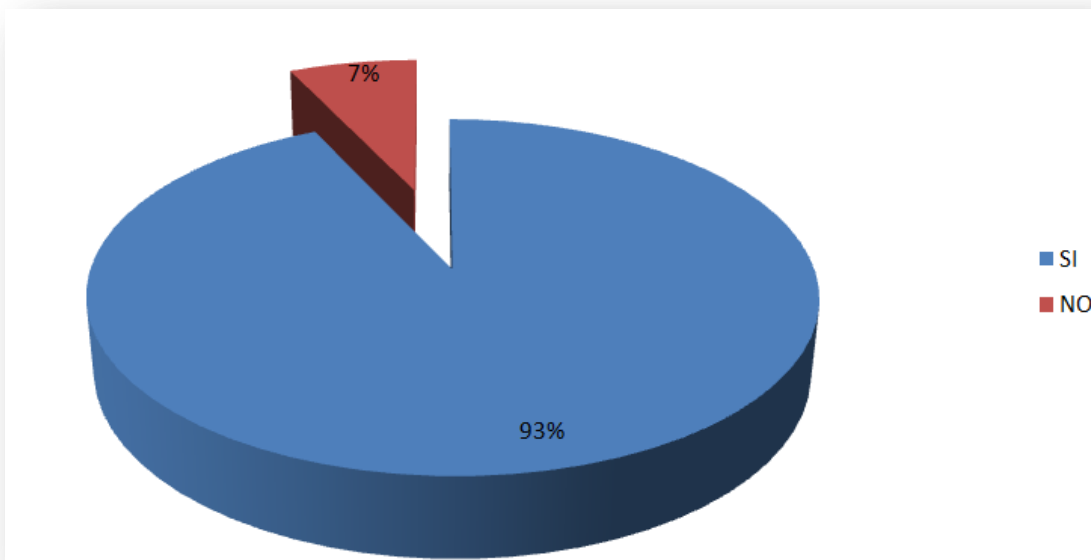
5. La creación de un Patio Cultural Gastronómico aportará al desarrollo turístico de la ciudad?



#### **Análisis Gráfico:**

Analizando estos datos 141 de los habitantes dijo que esto aportaría mucho al turismo de la ciudad y 9 dijeron que poco, por los datos se puede ver que si hay un gran posibilidad de convertir este espacio en un atractivo turístico no solo por la edificación sino por la propuesta que se va a realizar, de integrar la cultura y gastronomía de nuestro país en un espacio que les permita conocer más sobre las culturas y mediante la recreación de escenarios culturales para que se sientan en ellas.

6. ¿Cree usted que este proyecto al estar ubicado en el centro de la ciudad de Latacunga, podría ser un atractivo turístico a nivel nacional?

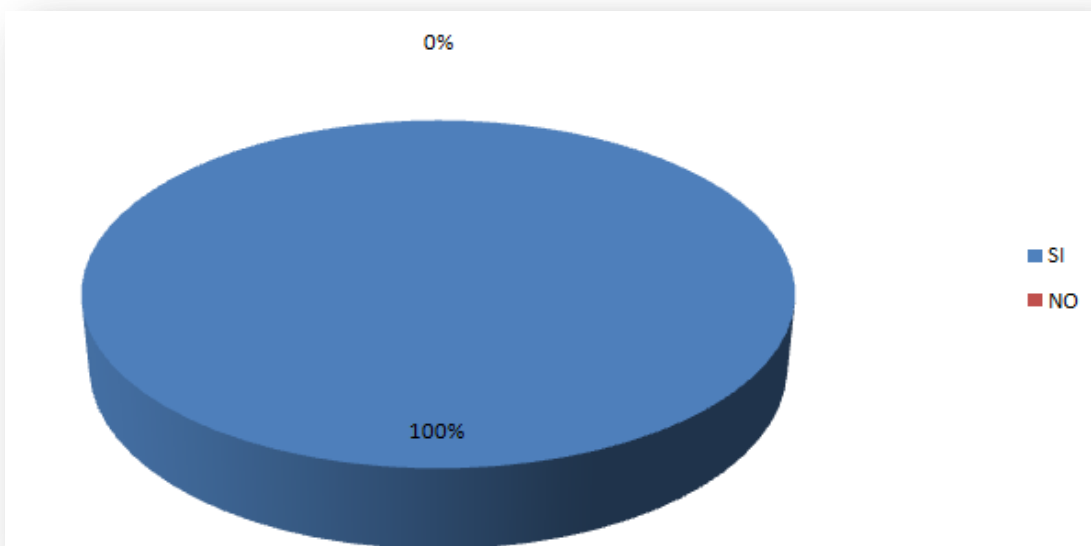


#### **Análisis Gráfico:**

140 habitantes dijeron que si podría ser un atractivo turístico a nivel nacional y 10 dijeron que no, estos datos nos permiten ver que a las personas les parece interesante esta propuesta y que se podría explotar tanto la historia de la edificación, la ciudad, como la propuesta que se está planteando para integrar nuestra cultura.

## ENCUESTA #2 (Turistas)

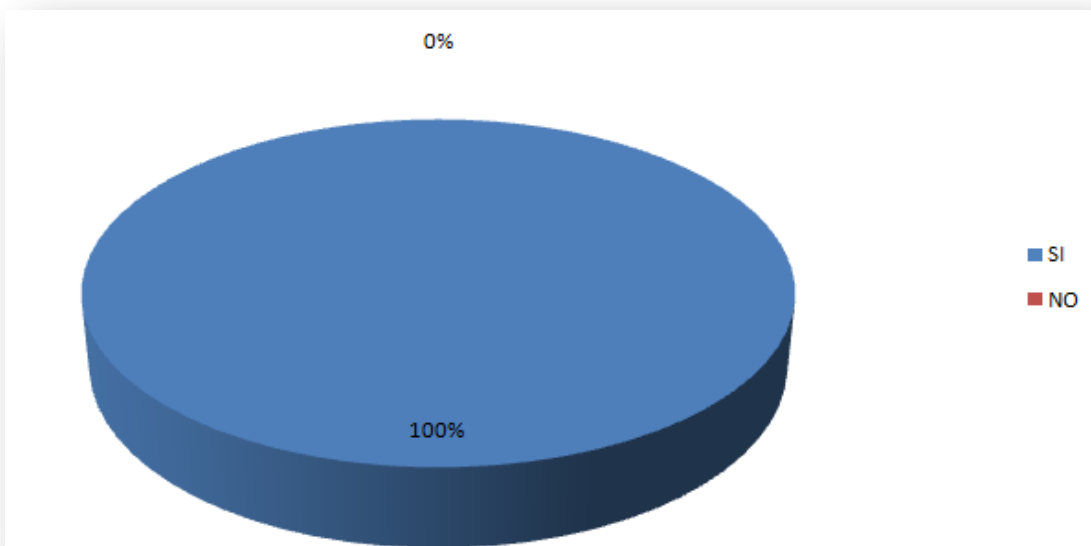
1. Le gustaría contar con un conjunto de restaurantes en donde el ambiente y la comida le cuenten sobre nuestra historia y cultura ecuatoriana?



### Análisis Gráfico:

Es importante analizar que el total de los turistas encuestados que son 30, respondieron que si les gustaría contar con este espacio en la ciudad; ya que les permitiría conocer más sobre la cultura, no solo Latacungueña, sino también ecuatoriana, en un espacio temático cultural y tradicional.

2. ¿Cree usted que la creación de un espacio dedicado a la cultura gastronómica ecuatoriana, brindara un aporte turístico a la ciudad?



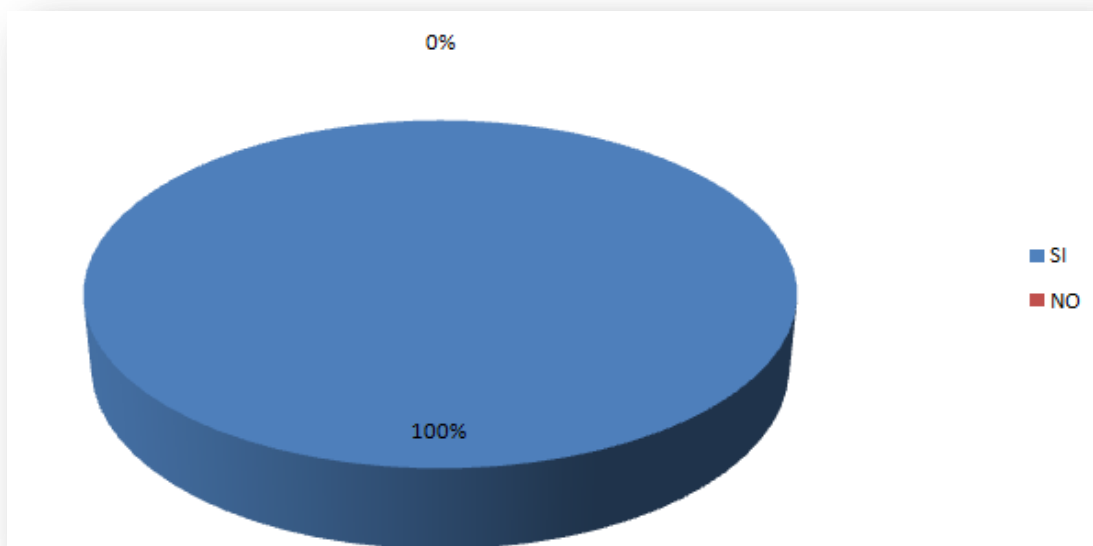
#### **Análisis Gráfico:**

Analizando estos datos la totalidad de los turistas dijo que esto aportaría al turismo de la ciudad, si ellos se enteran de la existencia de este lugar lógicamente van a querer conocer porque no solo les permite relacionarse con el aspecto gastronómico de la propuesta sino también con lo cultural de nuestro país.

Por lo tanto en el proyecto debemos plasmar la mayor cantidad de cualidades sobre nuestra cultura para darla a conocer; además que esto dará un beneficio económico a la zona.



3. ¿Asistiría a un Patio de Cultural Gastronómica para la interacción de las personas en la que se encuentren relacionados con la cultura y gastronomía de nuestro país?

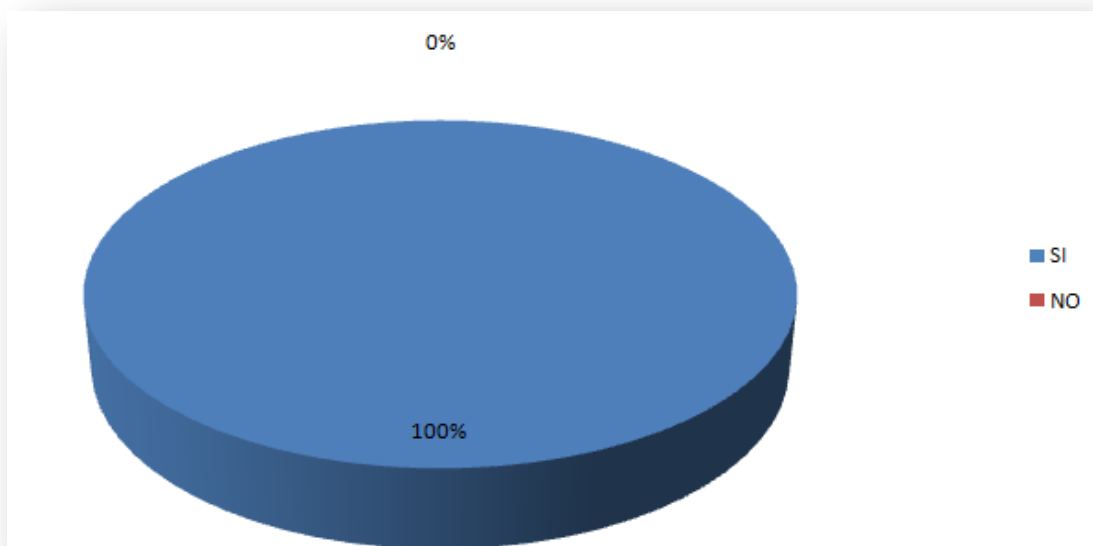


#### **Análisis Gráfico:**

Los 30 turistas encuestados respondieron que sí, estos datos nos permiten darnos cuenta que este proyecto funcionaría bien para la interacción de los habitantes y turistas de la ciudad con la cultura ecuatoriana.

Se debe destinar espacios para danza y exposición de imágenes para así lograr un mejor interés de quienes lo visitan.

4. ¿Asistiría usted al Patio de Cultura Gastronómica para deleitar platos autóctonos de nuestro país, además de encontrar espacios para interacción cultural como la danza, teatro, música?



#### **Análisis Gráfico:**

El 100% de los turistas encuestados respondió que si, que este proyecto no solo cuenta con la gastronomía sino que también integra la cultura, la danza, teatro y la música folklórica de nuestro país, mediante espacios destinados en el proyecto con este fin, así se logrará una integración entre el cliente y el Patio Cultural Gastronómico.

## ENTREVISTA #1

(Arq. Bolívar López. Diseñador y Restaurador de Villa Tacunga)

1. Cree Usted que Villa Tacunga cuenta con un buen diseño interior?

Respuesta: Él fue el diseñador y restaurador de Villa Tacunga, realizó un análisis previo para toda la parte del diseño y distribución de espacios para esta edificación, abriendo la galería y manteniendo una relación con el patio interno y creando locales comerciales alrededor de la casa con un acceso independiente para cada local.

2. Villa Tacunga cuenta con un espacio apropiado para la creación de un Patio de Cultura Gastronómica?

Respuesta: La casa cuenta con un área de construcción extensa, por lo que opina que si tiene un espacio apropiado para esta nueva propuesta.

3. Cree usted que la distribución e interacción actual de los espacios de Villa Tacunga, nos podrían ayudar en esta nueva propuesta arquitectónica?

Respuesta: La casa cuenta con una galería alrededor del patio, esto permitirá interactuar con el patio y los diferentes salones de la casa, lo que ayudará en la distribución y en la funcionalidad de los espacios.

4. .Qué tipo de materiales serían los apropiados para la aplicación de un nuevo diseño de interiores para Villa Tacunga.

Respuesta: Deben ser materiales propios de la zona, materiales ecológicos, tradicionales como la madera, piedra, teja, etc.

5. Qué colores considera usted que aportarían a la ambientación para el Patio de Cultura Gastronómica?

Respuesta: En lo personal prefiero para este tipo de edificaciones tradicional, utilizar colores cálidos, entre tonos ocres.

6. En lo ergonómico que considera que se debería dar prioridad, para el confort del clientes y del personal:

Respuesta: Para el confort de las personas, yo doy prioridad al mobiliario del lugar, buscando muebles que sean cómodos y que se adapten al estilo de la casa, segundo la iluminación, tercero la climatización del espacio, logrando obtener una temperatura ambiente, y cuarto la ventilación, evitar la mezcla de olores en un espacio y lograr que el ambiente se sienta fresco.

### Análisis

Después de analizar las respuestas del Arq. Bolívar López podemos sacar como conclusión que debemos realizar el diseño interiorista con materiales de construcción que nos permitan conservar la casa como tal, utilizando materiales ecológicos, tradicionales como la piedra, madera, etc. Esto nos permitirá una mejor conservación del espacio, por otro lado la distribución funcional del espacio nos va a permitir una mejor circulación y distribución del lugar; los colores que nos recomiendan son colores cálidos que también nos va a permitir expresar la temática del restaurante.

### **3.2.2 Verificación de Hipótesis**

1. El diseño de una propuesta interiorista para Villa Tacunga en el Centro de Latacunga, creando un Patio Cultural Gastronómico, representara un aporte al desarrollo turístico de la ciudad.

Se comprobó mediante encuestas a los habitantes, turistas y posibles

cliente de Villa Tacunga, que va a tener una buena acogida este servicio; por lo que si logrará un aporte al turismo de la ciudad de Latacunga, mediante el rediseño y adecuación a una nueva propuesta de la edificación.

2. La aplicación de una temática en todas las instalaciones del Patio Cultural Gastronómico en Villa Tacunga, ofrece un mejor funcionamiento y dinamismo del lugar y permite la integración de patios con los distintos espacios de la edificación.

Se confirma que mediante la relación de patios con la edificación se obtendrá un mejor funcionamiento, dinamismo e interacción, ya que alrededor del patio tenemos una galería, que nos distribuye a las diferentes salas de la casa; esto nos permite tener una mejor circulación para el Patio Cultural Gastronómico; además de que la temática que se utilizará en el proyecto nos va a permitir relacionar cada espacio de la casa entre sí, ya que se utilizaran formas, colores, detalles, materiales, textiles que nos permitirán integrarla.

3. Utilizando materiales ecológicos, tradicionales, de la zona y contemporáneos como madera, piedra, acrílico; además, texturas y colores, en cada área de Villa Tacunga, permite conservar el estilo colonial de la edificación.

Se comprobó mediante encuestas y entrevistas que para la conservación y rediseño de esta nueva propuesta en Villa Tacunga, se debe utilizar materiales ecológicos, materiales de la zona, tradicionales, que nos permitan seguir con la misma tipología de la edificación, sin crear un choque urbano y a su vez plasmar nuestro concepto con estos materiales constructivos y decorativos.

4. A partir de un diseño de iluminación artificial, en pisos, paredes, cielos falsos, con nuevos productos y sistemas de iluminación dinámica, se logra diferentes efectos, que permite recrear escenarios y producir sensaciones nuevas al usuario.

Mediante encuestas se ha comprobado que la utilización de sistemas de iluminación nos van a permitir crear ambientes que produzcan en el cliente seguridad y comodidad; además, de recrear en los espacios escenarios culturales con la ayuda de varios productos y sistemas de iluminación, como la utilización de luz dinámica.

5. A través del manejo ergonómico de los espacios, por medio del mobiliario, ventilación, climatización e iluminación, se logra espacios confortables y ambientalmente funcionales.

Se ha comprobado mediante encuestas y entrevistas que la utilización y manejo ergonómico de los espacios lograremos crear ambientes confortables y funcionales para las personas que utilicen las instalaciones de Villa Tacunga, tanto para clientes, personas discapacitadas y para el personal.

### **3.3 Reporte de Resultados**

De acuerdo a las encuestas realizadas, el sitio tendrá una buena acogida por habitantes de la ciudad y turistas; este proyecto no solo aportará al turismo de la ciudad, sino que también a la interacción de las personas, mediante actividades que nos permitan conocer más sobre nuestra cultura, gastronomía, danza, teatro, música, en un ambiente que nos transporte a otra época, mediante la creación de un espacio arquitectónico que logre cumplir todas las necesidades, en lo estético, funcional y ergonómico.

#### **3.3.1 Diagnostico**

Después de analizar los diferentes estudios estadísticos y teóricos con respecto a la propuesta de un Patio Cultural Gastronómico, el interés que se tiene, se basa en la recreación socio – cultural, ya que como objetivo se quiere adaptar un espacio arquitectónico existente en el cual se desarrolle la interacción de las personas mediante actividades sociales, culturales y

gastronómicas, pudiendo llegar a considerarse como un atractivo turístico, por su ubicación y arquitectura.

Los resultados nos brindan un diagnóstico que nos permite priorizar puntos con respecto al diseño y la funcionalidad del espacio, considerando aspectos como la seguridad, para las personas que vayan hacer uso de las instalaciones de Villa Tacunga.

### **3.4 Conclusión**

- Se puede decir que este, es un sector turístico ya que se encuentra rodeado de varios atractivos como iglesias, plazas, museos, locales comerciales.
- La estructura de Villa Tacunga, por su historia, su época de construcción, los materiales constructivos, y sus elementos originales como el pozo y el horno, nos van a permitir integrar la propuesta de realizar un Patio Cultural Gastronómico con la edificación.
- Aprovechando la arquitectura e historia de la casa, además la temática precolombina de nuestro país, esta combinación nos permite crear espacios de exhibición e interés para los clientes, dándole un enfoque cultural a la edificación.

### **3.5 Recomendaciones**

- Se debe tomar en cuenta que las casas aledañas a la edificación tienen el mismo estilo constructivo, debemos preocuparnos por integrar armónicamente la fachada con la morfología urbana del sector.
- Teniendo en cuenta que es una casa que se encuentra en el Centro Histórico de la ciudad, en una zona de Patrimonio Cultural, debemos tener muy presente las normativas y ordenanzas que estas requieren para su rediseño.
- Se requiere dar prioridad a la climatización del proyecto, ya que al estar la edificación ubicada geográficamente en un lugar frío y ventoso, se debe buscar elementos que nos permitan mantener los ambientes climatizados

como: con calefacción y en algunos casos con aire acondicionado, permitiendo también la recirculación de aire natural al espacio, para una climatización eficiente y agradable para los clientes y el personal.

- Tomar en cuenta que al ser una casa antigua y al tener muros portantes se debe buscar la forma más óptima para realizar el paso de instalaciones tanto eléctricas y sanitarias, sin dañar la estructura de la casa.
- En la Fachada priorizar el ingreso principales y señalar adecuadamente los ingresos secundarios para una mejor circulación a los diferentes áreas del proyecto.
- El ingreso por ser un espacio relacionado directamente con el exterior nos va a producir un chiflón de aire hacia el interior, para evitar esto es recomendable ubicar un filtro que nos permita mantener el interior sin este efecto.
- Tener presente el uso de materiales que nos permita desmontarlos para mantener la casa intacta.
- Mantener una climatización para cada ambiente, buscando sensaciones distintas en los clientes por cada región.
- Implementar materiales que nos ayuden a evitar los daños que produce el sol o la lluvia para un mejor mantenimiento del lugar.
- Tomar en cuenta el tránsito de personas y la necesidad de cada espacio para la utilización de pisos que sean de antideslizantes, de fácil limpieza y mantenimiento.
- Aprovechar Iluminación natural para cada ambiente.
- En cocinas utilizar una iluminación eficiente como luz blanca para observar los alimentos en su estado natural.
- Emplear en los distintos espacios iluminación que nos permita dar privacidad, permitiendo una buena visibilidad y que no sea recargado, utilizando los distintos niveles de iluminación (pisos, paredes y cielos falsos).
- Utilizar adecuadamente la visibilidad de los materiales originales en paredes, ya que podrían verse demasiado pesado los espacios.
- Lograr que la circulación del personal y de clientes sea independiente.



### 3.6 Cuadro de Pros y Contras

Mediante este cuadro podemos evaluar y analizar los aspectos más importantes que influyen en el diseño y arquitectura interior para el Patio Cultural Gastronómico en Villa Tacunga, analizando sus pros y sus contras, para así responder con un elemento arquitectónico que aporte y genere soluciones.

ITEM	TEMA	PROS	CONTRAS	ELEMENTO ARQUITECTÓNICO
1.	Ciudad	La ciudad de Latacunga, es una ciudad muy visitada por turistas.	Casa Patrimonio Cultural, estructura inamovible, muros portantes.	Casa Tradicional colonial, elementos arquitectónicos originales de la casa.
2.	<b>Población</b>	El tipo de gente que vive en esta ciudad y que serian los posibles clientes es gente de toda clase y de diversidad de razas.		Diseñar espacios innovadores, llamativos en los cuales los clientes se sientan interesados por su cultura.
3.	<b>Geografía</b>	Villa Tacunga se encuentra ubicada en el Centro Histórico de la ciudad,		Intervenir en la Fachada del Patio Cultural Gastronómico restaurando su

		sector muy conocido.		fachada para llamar la atención de los clientes. Entorno cultural muy importante.
4.	<b>Clima</b>	Estaciones: Invierno y Verano	El clima por lo general es frío.	Utilizar sistemas de calefacción y de ventilación.
5.	<b>Gastronomía</b>	En esta ciudad existe una gran diversidad de gastronomía.	Existe una competencia de lugares gastronómicos en el sector.	Crear espacios que ambientalmente crean en el cliente la integración con toda nuestra cultura ecuatoriana.
6.	<b>Danza Teatro Música</b>	Exposición de danzantes, de teatro y música sobre diferentes culturas del Ecuador.		Crear un espacio para la exhibición de estas actividades, una forma también de integrar los espacios.
7.	<b>Estructura de fachadas</b>	Mejorar su fachada	El usuario puede no reconocer el Patio de Cultura Gastronómico y no frecuentarlo.	Diseño en fachada principal con publicidad del Patio Cultural Gastronómico y en algunos elementos mantenerlos

				descubiertos para enmarcar los ingresos.
<b>8.</b>	<b>Estructura interna</b>	Se mantienen las columnas, muros portantes, gradas y elementos originales de la casa, como pozo de agua y horno a leña.	Con la dificultad de quitar elementos puede crear problemas en el diseño y distribución de los ambientes.	Mantener los elementos y estructuras originales de la casa, y realizar una revisión estructural para los elementos que no estén acorde con la concepción del proyecto y poderlos modificar.
<b>9.</b>	<b>Pisos</b>	Mantener los pisos de piedra y huesos y utilizar en los distintos espacios pisos duros, antideslizantes, y con rugosidades. Evita caídas y seguridad para el usuario.	Mantener en su totalidad pisos originales.	Diseño de pisos con materiales naturales, crear desniveles.
<b>10.</b>	<b>Mobiliario</b>	Diseño de muebles acorde a la concepción del proyecto.	Si están mal ubicadas pueden ser obstáculo	Muebles funcionales de acuerdo a las necesidades de

			para los clientes y el personal.	los usuarios y el personal.
<b>11.</b>	<b>Muros</b>	Se conservan los muros en su totalidad, ya que es una casa con muros de 60 - 80cm. de ancho.	Con la dificultad de quitar paredes, se podría perder la utilización de espacios.	Buscar un mejor uso de muros y espacios.
<b>12.</b>	<b>Iluminación</b>	Iluminación para cada área específica del Patio Cultural Gastronómico.	Recarga de luz artificial y generar calor	Diseño de iluminación, con sistemas de iluminación dinámica que nos permitan obtener luz cálida y luz fría en diseño de pisos, paredes y cielos falsos.
<b>13.</b>	<b>Cromática</b>	Utilizar colores acorde a la conceptualización del proyecto.		Utilizar colores de la naturaleza como rojos verdes, azules, etc., que nos permitan aplicar la temática.
<b>14.</b>	<b>Vegetación</b>	Diseñar espacios con vegetación para integrar los espacios.	Evitar utilizar vegetación en el interior de los	Diseño de vegetación de acuerdo a cada región en los

			restaurantes.	espacios que sean abiertos y ventilados.
15.	<b>Acceso peatonal</b>	Accesibilidad a todas las personas.		Ubicación de la señalización; colocación de rampas para accesos de discapacitados.
16.	<b>Rampas</b>	Acceso para discapacitados.	Pueden ocasionar pérdida de espacio.	Seguros pasamanos Señalización Materiales antideslizantes y la implementación de rampas con un % adecuado de inclinación.
17.	<b>Tecnologías</b>	Sistemas de iluminación y climatización de bajo impacto ambiental.	Obstaculización para instalaciones	Utilización de focos y de sistemas de climatización que nos permitan obtener un ahorro de energía.
18.	<b>Circulación de usuarios</b>	Buena señalización Buena distribución de espacios	Aglomeración de gente	Amplios espacios de circulación.
19.	<b>Circulación de personal de</b>	Áreas alto tráfico Acceso	Pequeños pasillos	Crear espacios amplios de fácil

	<b>trabajo</b>	restringido		circulación y movilidad para el personal, mediante corredores amplios.
<b>21.</b>	<b>Vestidores y servicios Higiénicos para el personal</b>	Espacios adecuados para cambio de vestimenta del personal.		Lockers para empleados.
<b>22.</b>	<b>Servicios higiénicos públicos</b>	Separación para cada sexo. Sistemas de ventilación permite eliminación de olores al exterior		Ubicación central, no más de 20 m2 a cada espacio.
<b>23.</b>	<b>Almacenamiento de alimentos y utilería</b>	Protección de polvo e insectos		Alacenas
<b>24.</b>	<b>Cocina</b>	Fácil accesos al área de almacenamiento de los alimentos Existe fluidez en el proceso de elaboración. Alimentos conservados	Se produce la aglomeración en la entrada y en la salida	Mobiliario de material liso, de fácil limpieza, desinfección, extractores de olores y lavaderos de acero inoxidable. Equipos y sistemas de mantenimiento de

				temperatura, vitrinas refrigeradas
<b>25.</b>	<b>Restaurantes</b>	Espaciamiento cómodo entre mesas y sillas, para un mejor funcionamiento del lugar.	Se produce aglomeración entre mesas y sillas.	Buena disposición de mesas y sillas de acuerdo a las áreas mínimas requeridas para la circulación de meseros, clientes y personas discapacitadas.

Analizando aspectos mediante el cuadro de análisis de pros y contras, podemos observar y darnos cuenta que es muy necesario un diseño arquitectónico interiorista, en todas sus áreas, para así mejorar todos los espacios que están dirigidos a los usuarios y al personal, con el fin de cumplir con todas las necesidades para el Patio Cultural Gastronómico.

## CAPITULO IV

### 4. MARCO EMPIRICO

#### 4.1 Análisis de la Ciudad

Latacunga es la capital de la provincia de Cotopaxi, está ubicada a una hora y media de la ciudad de Quito. Es una acogedora ciudad, que con su catedral y sus iglesias muestran la belleza del arte religioso, es una ciudad ambientada con estrechas calles adoquinadas, resaltadas por los vivos colores de las típicas fachadas de sus viviendas.

Latacunga viene de dos voces quichuas Llacta kunka que significa Dios de las Lagunas. A pocos minutos de Latacunga se encuentra el volcán Cotopaxi, lo que convierte a Latacunga en una ciudad turística además de tener otros atractivos.

Siendo Latacunga una ciudad con tanta riqueza cultural y atractivos turísticos, nos va a permitir explotar este proyecto, mediante la intervención arquitectónica, y la creación de espacios que integren la cultura y la gastronomía en un solo lugar.

##### 4.1.1 Vivienda

El periodo claramente identificado en la historia urbana de la ciudad, definen el crecimiento de la misma desde su origen de 1534 a 1573 con la formación inicial de "Asientos", de allí a través del tiempo se va consolidando urbanísticamente y políticamente hasta la actualidad, la ciudad en el área de centro histórico genera una forma y contenido arquitectónico propio y único con las casa viviendas y las obras arquitectónicas religiosa y civil de relevancia.



La casa típica del centro histórico de Latacunga está construida alrededor de un patio, al que se ingresa a través de un zaguán; el patio tiene un uso privado de tipo doméstico, social y recreativo. (INPC. Ficha INPC 1992 y 2007.

Casa Villa Tacunga. BIO5010400009000230. Inventario Patrimonio Cultural. Bienes Inmuebles).

La mayor parte de los edificios son actualmente viviendas unifamiliares y multifamiliares, existiendo una tendencia al uso comercial en la parte delantera baja de los mismos.

Estas viviendas 56% son construidos en 2 plantas, tienen un estilo tradicional; se incorpora en sus fachadas formas y elementos tomados del Neoclásico; todas estas viviendas datan de la época republicana (1830 – 1900).

El 44% son construidos en 1 planta, son los más representativos de la morfología urbana de la ciudad, de estilo tradicional popular. (INPC. Ficha INPC 1992 y 2007. Casa Villa Tacunga. BIO5010400009000230. Inventario Patrimonio Cultural. Bienes Inmuebles).

En cuanto a los materiales que constituyen a estos inmuebles son todos tradicionales y propios de la zona, esto es; el cascajo o piedra pómez para las fachadas y los muros portantes, en el sistema embutidos en cal, arena, lascas de piedra, teja y otros; el piso de zaguanes y patios es de piedra sillar, piedra bola con diferentes diseños geométricos en su conformación; el piso de las habitaciones es de madera (duela).

La estructura es de madera donde los pies derechos sostienen la estructura de la cubierta en teja de barro; en algunos casos y la cubierta forma bóvedas realizadas en piedra pómez. (INPC. Ficha INPC 1992 y 2007. Casa Villa Tacunga. BIO5010400009000230. Inventario Patrimonio Cultural. Bienes Inmuebles).

Conociendo el desarrollo de las casas, la distribución funcional y los materiales que se utilizaron en esta época, nos permite tener un conocimiento sobre los aspectos que debemos tomar en cuenta para la conservación de esta casa, y los cambios que se podrían dar para esta propuesta.

#### **4.1.2 Clima**

El clima varía muy húmedo temperado, a seco en diferentes épocas del año; cuenta con un clima que va desde el gélido hasta el cálido húmedo en el subtropical occidental. Latacunga, está ubicada a 2.800 metros sobre el nivel del mar, lo cual determina un clima templado, a veces ventoso y frío.

Estos datos nos dan la pauta de que Latacunga al encontrarse ubicada en las faldas del Cotopaxi, tiene un clima frío, por lo que en el proyecto se debe tomar en cuenta la climatización del Patio Cultural Gastronómico, mediante la implementación de calefacción o aire acondicionado; dependiendo de la temperatura en la que se encuentre, para crear ambientes cálidos y confortables para los clientes, sin despreocuparnos por la ventilación que también es un factor muy importante para este proyecto.

#### **4.1.3 Turismo**

Latacunga es una ciudad turística por su famosa fiesta de La Mama Negra y por su volcán Cotopaxi ubicado en las cercanías de Latacunga, entre otros atractivos.

Latacunga, ciudad representativa arquitectónicamente y urbanísticamente conserva su centro histórico tradicional, representa un bien patrimonial delimitado y declarado en Noviembre 1981. (INPC. Ficha INPC 1992 y 2007. Casa Villa Tacunga. BIO5010400009000230. Inventario Patrimonio Cultural. Bienes Inmuebles).

El Comité Español de monumentos define a las ciudades históricas o Centros históricos como una combinación particular de monumentos históricos de valor social, económico, cultural ya arquitectónico, concentrados dentro de un área específica, reconocibles como representativos de la evolución de un pueblo.

Latacunga tiene una gran diversidad de festividades que circulan cerca del sector, lo que permite a este proyecto tener una buena acogida en estas fechas y más por su gastronomía, además este proyecto se encuentra ubicado en el centro histórico de la ciudad lo que va a permitir que los visitantes de la ciudad se sientan atraídos por el Patio de Cultura Gastronómica.

#### **4.1.4 Social**

En la ciudad de Latacunga, las personas por su naturaleza tienen una gran curiosidad por lo nuevo, además de ser una ciudad con un gran interés por los turistas; lo que nos va a permitir, tener una buena acogida del proyecto; además Latacunga tiene una gran apertura cultural que podríamos rescatar y darla a conocer, mediante un espacio que nos cuente sobre la historia de Latacunga, de las diferentes culturas del Ecuador.

##### **4.1.4.1 Población**

Su población aproximadamente es de 60.000 habitantes, entre indígenas y mestizos.

##### **4.1.4.2 Socio – Económico**

En la ciudad de Latacunga la población es de clase media – alta, media baja, baja, este aspecto nos indica los posibles clientes; este proyecto está dedicado a gente de clase media – media alta.

Los recursos económicos que actualmente tienen los nuevos propietarios de Villa Tacunga, ha permitido la restauración, conservación y mantenimiento del lugar; manteniendo sus materiales de construcción de esta época, este aspecto ha logrado que esta intervención se la realice con rapidez, junto con el Instituto Nacional Patrimonio Cultural.

#### **4.1.4.3 Religión**

En la época colonial en la que fue construida esta casa, tuvo una gran influencia arquitectónica ya que a su vez fueron construidos grandes templos y conventos pertenecientes a los Dominicos, Franciscanos, Jesuitas, Agustinos y Mercedarios, los jesuitas utilizaban las casas construidas en este tiempo, como colegios, dando una educación muy rígida y estricta, educación que se dictaba para los habitantes quiteños que venían a estudiar a este sector.

La mayoría de casas construidas y utilizadas por los Jesuitas, Dominicos, etc. Tenían un estilo tradicional y se encontraban ubicadas en el centro de la ciudad de Latacunga, sector donde se encuentra Villa Tacunga; lo que se quiere realizar en este proyecto es conservar la casa en su totalidad, para mantener y rescatar esta historia colonial de la ciudad.

#### **4.1.4.4 Antropológico**

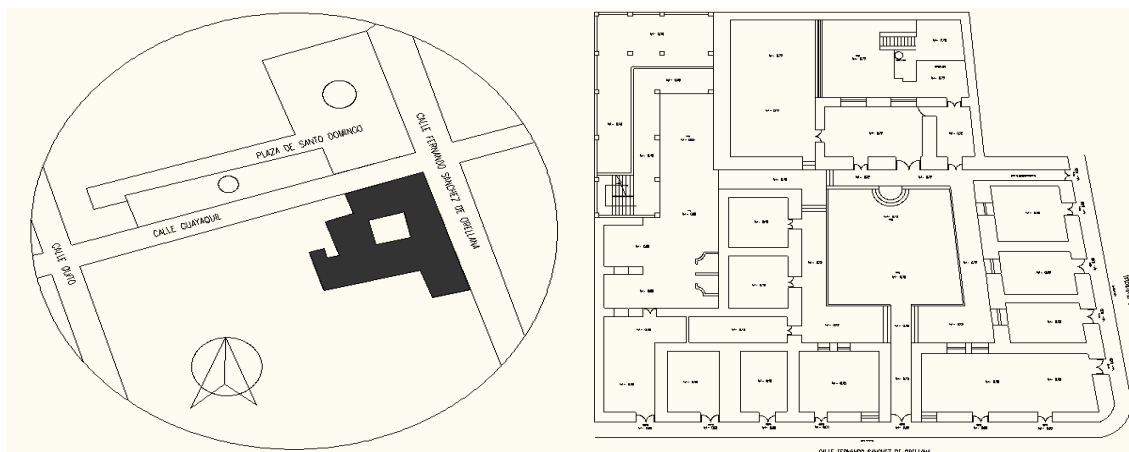
Villa Tacunga, al tener su edificación histórica, con una arquitectura colonial, tradicional y conservadora; ya que Latacunga solo era una villa, mas no una ciudad como la conocemos actualmente, va a influir en las personas que harán uso de la edificación, por su ambientación y la recreación de espacios que nos va a permitir transportar a los clientes a las distintas regiones y culturas del Ecuador; logrando una integración entre la historia de la casa, con de la temática del proyecto.

## 4.2 Análisis de la Edificación

### 4.2.1 Ubicación

Villa Tacunga se encuentra ubicada en La calle Fernando Sánchez de Orellana N 74 – 67 y Guayaquil, en el centro histórico de la ciudad de Latacunga, considerado Patrimonio Cultural por el INPC.

Al analizar la ubicación de Villa Tacunga podemos reconocer que es un sitio céntrico, tiene una fácil ubicación y reconocimiento por parte de los habitantes y turistas.



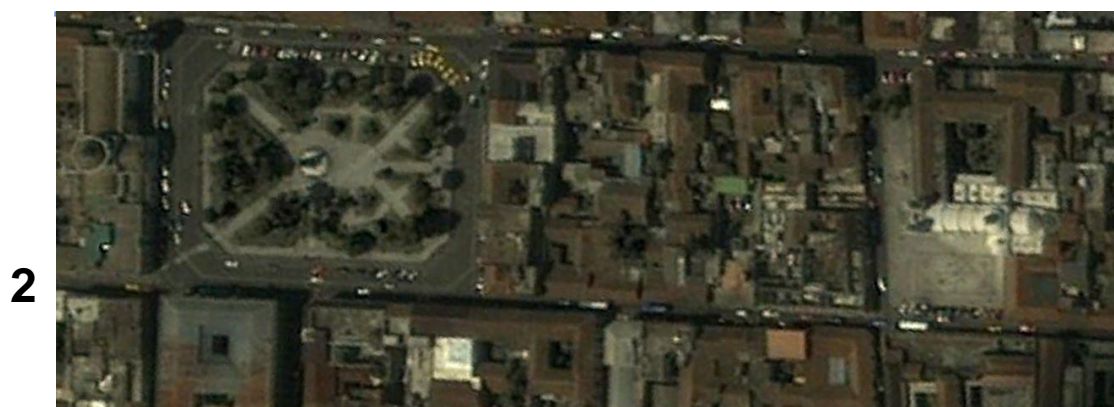
Fuente: Ficha Catastral Municipio de Latacunga.

### 4.2.2 Análisis Vial

Las calles que rodean a Villa Tacunga son la Sánchez de Orellana y la Calle Guayaquil, que son calles importantes en la ciudad que conectan con otros espacios cercanos a la edificación, por la calle Sánchez de Orellana, pasan dos líneas de buses que son Citulasa y Sultana, por este lado de la calle se tiene una gran facilidad de acceso; esta calle es muy transitada por peatones y automóviles, ya que diagonal a Villa Tacunga se encuentra el colegio Sagrado

Corazón de Jesús; a una cuadra se encuentra ubicado la Casa de los Marqueses de Miraflores, que cumple la función de museo.

La calle Guayaquil es una de las principales calles de la ciudad y esta cruza con la calle Quito que es la principal calle de la ciudad, siendo esta paralela a la calle Sánchez de Orellana; por la Calle Guayaquil frente a la edificación se encuentra la Plaza de Santo Domingo, donde se encuentra ubicada la Iglesia de Santo Domingo y locales comerciales de artesanías ecuatorianas, lo que convierte a este lugar en un sector muy visitado por turistas.



Fuente: Google Earth.

### **SIMBOLOGIA:**

— · · — CALLE PRINCIPAL

• Calle Quito

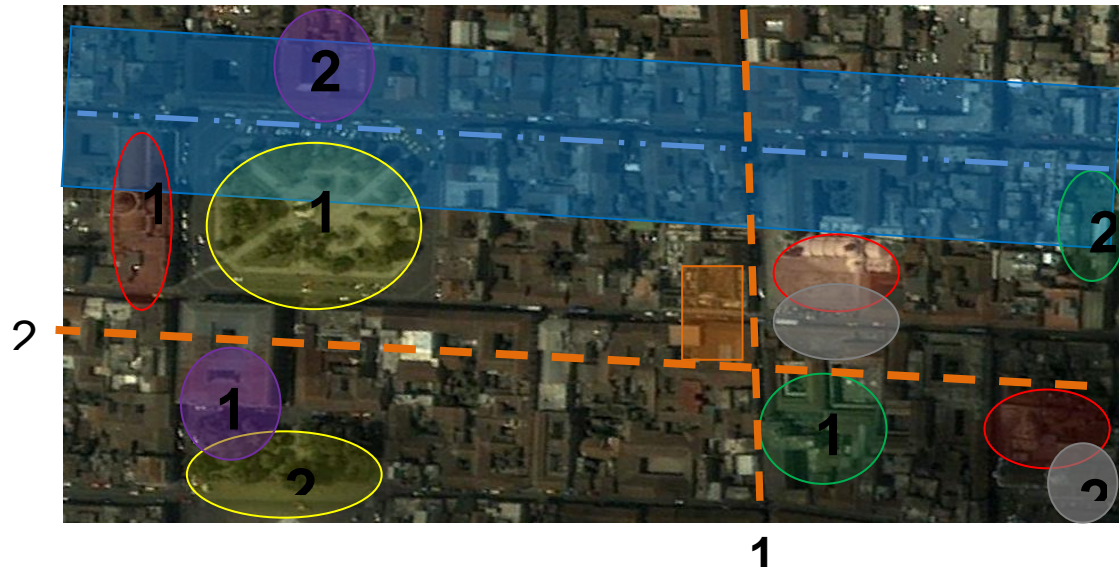
— — — CALLES DE LA EDIFICACION

1. Calle Guayaquil
2. Sánchez de Orellana

### 4.2.3 Análisis del Entorno

Realizado el desmembramiento de la Casa de los Marqueses de Miraflores en la ciudad de Latacunga dejando los espacios vehiculares y peatonales, dejando como calles La Sánchez de Orellana y Guayaquil que son las calles que cruzan por la casa, alrededor de esta edificación tenemos al frente la Iglesia de Santo Domingo, diagonalmente tenemos el Colegio femenino “Sagrado Corazón de Jesús”, a una cuadra se encuentra ubicada una parte de la Casa de los Marqueses de Miraflores, el Mercado “La Merced”, también se encuentra la Plaza de Santo Domingo que se encuentra ubicado frente a Villa Tacunga; en esta plazoleta está ubicada la iglesia, que lleva el mismo nombre que la de la plazoleta, juega un papel muy importante en la historia de la ciudad de Latacunga, ya que fue dentro de ella que los patriotas Latacungueños se reunieron para declarar la independencia de su ciudad, del yugo español, realizado el 11 de Noviembre de 1820, es la fecha de mayor importancia para Latacunga. (Documento de la Casa de los Marqueses / Plazoleta de Santo Domingo).

Este sector muy comercial ya que se encuentra en el centro de la ciudad, además que se encuentra en una calle paralela a la Calle Quito una de las principales calles de la ciudad, alrededor de la casa existen varios locales comerciales, bancos, colegios, mercador, lo que hace de esta casa un punto céntrico para el comercio y esto aportaría a la acogida del proyecto.



Fuente: Google Earth.

### SIMBOLOGIA:

#### ● PARQUES

1. Parque Vicente León
2. Parque San Francisco

#### ● PLAZAS

1. Plaza de Santo Domingo
2. Plaza de las Mercedes

#### ● CENTROS PUBLICOS

1. Municipio de Latacunga
2. Gobernación de Latacunga

#### ● CENTROS EDUCATIVOS

1. Colegio y Escuela Sagrado Corazón de Jesús
2. Escuela Elvira Ortega

#### ● CENTROS RELIGIOSOS

1. La Catedral
2. Iglesia de Santo Domingo
3. Iglesia de la Merced

#### CENTROS DE COMERCIO

#### EDIFICACION VILLA TACUNGA

#### CALLE PRINCIPAL

- Calle Quito

#### CALLES DE LA EDIFICACION

1. Calle Guayaquil
2. Sánchez de Orellana





#### 4.2.4 Análisis Exterior de la Edificación

Es fundamental estudiar y analizar cómo se encuentra arquitectónicamente la fachada exterior de Villa Tacunga y la importancia de las mismas. La influencia estilística en fachada, es de carácter tradicional, se puede apreciar rectas que enmarcan los vanos, pilastras rectas en resalte, cornisillas y el remate de la fachada con cornisa, aleros y cubierta de teja.

Es un volumen de un piso, cuya fachada responde al estilo de arquitectura tradicional urbana; esta es esquinera con la esquina redondeada y esta rematada por aleros y canecillos. A lo largo de su fachada principal se encuentran once puertas y dos ventanas de forma rectangular, con recuadros.

La portada, ubicada al centro de la fachada izquierda, está constituida por una gran puerta de madera con chambrana. Como elementos decorativos se han colocado: un entablamento bajo el alero; recuadros en todos los vanos; a lo largo de la fachada, en los entre vanos y en la esquina redondeada se han dispuesto pilastras que nacen desde el piso y terminan bajo la cornisa moldurada, rematada con capitel; y, vierteaguas con cornisas molduradas sobre las puertas y ventanas. Los muros están terminados en texturas de enlucido liso pintado en color blanco que contrasta con los tonos naranja, ocre de las pilastras y vierteaguas. Por su sistema técnico – constructivo, ubicación y forma, el objeto arquitectónico se integrara armónicamente sin romper la imagen y morfología urbana del entorno. (INPC. Ficha INPC 1992 y 2007. Casa Villa Tacunga. BIO5010400009000230. Inventario Patrimonio Cultural. Bienes Inmuebles)

La fachada con su restauración sufrió una transformación, ya que los ingresos que existen actualmente a cada local fueron ventanas ya que la edificación originalmente servía de vivienda, la nueva propuesta quiere conservar las ventanas como originalmente fueron, para resaltar el ingreso principal de la casa para los clientes, y los ingresos secundarios para el personal; así

produciendo privacidad en cada ambiente, se planteará una nueva propuesta para la fachada, dejando visto algunos elementos con el material original y en otros enlucidos y pintados de color neutro, así realizando pocas modificaciones para conservar su estilo y mantener la armonía con el entorno en el que se encuentra.



FACHADA CALLE SANCHEZ  
ORELLANA



FACHADA CALLE GUAYAQUIL



INGRESO PRINCIPAL



ESQUINA REDONDEADA

#### 4.2.5 Análisis Interior de la Edificación

Es necesario estudiar los aspectos interiores que son de mucha importancia para este proyecto. Al investigar en el inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del año 1992 y del 2007, se pudo conocer que la edificación

tiene los siguientes datos: El año de construcción de la casa es en 1830, el área de construcción es de 1593.84 m<sup>2</sup>.

Ubicado en el Centro Histórico de la ciudad, en una de las manzanas aledañas al parque central. Está conformado por un volumen de un solo piso, se halla construido con cubierta de teja y material translucido, muros de piedra pómez, adobe y ladrillo: puertas y ventanas de madera. Está diseñado sobre una planta arquitectónica rectangular con un gran patio central emplazada hacia la esquina del predio. El acceso principal se ubica en la parte media de la fachada izquierda, conduce a un zaguán que desemboca en el patio rodeado por una galería abierta, elementos que sirven para la distribuir los ambientes del interior del inmueble. En el ala derecha se localizan los diferentes locales con un acceso independiente desde la calle.

Tiene tipología representativa, el piso es en piedra, la galería se compone de pies derechos de madera, antepecho con balaustrada y cubierta de teja.

El tratamiento del piso en zaguanes es con piedra sillar, piedra bola (de río) y huesos de res con el cual se va conformando figuras geométricas.

Galería sobre podio compuesto por barandales y pies derechos de madera, sobre que se asientan la solera, canecillos y cubiertas de teja. La casa consta con un horno a leña y con un pozo original de la casa. (INPC. Ficha INPC 1992 y 2007. Casa Villa Tacunga. BIO5010400009000230. Inventario Patrimonio Cultural. Bienes Inmuebles).

Actualmente la casa después de restauración se encuentra en muy buen estado, a excepción de elementos que no van acorde con el estilo de la edificación como la cubierta de policarbonato que cubre el patio principal.

El conocer los aspectos interioristas de la casa nos permite tener un conocimiento previo de elementos y del estilo de la edificación que debemos conservar para producir una armonía entre el diseño que se va a realizar y el estilo de la casa.

La casa se mantendrá con su planta original respetando la antigüedad y la historia de la casa por lo que existirán espacios donde la casa quedará

exhibida como fue originalmente, como: el patio central y el patio posterior que nos servirán como museo, y en los espacios interiores se utilizará tabiquería para las divisiones, diseño de pisos y cielos falsos; esto nos permitirá que los elementos que se adecuen a los ambientes sean desmontables, así dejando la casa como originalmente fue, respetando los materiales y elementos originales de la edificación combinándolos con la nueva propuesta.



Ingreso abovedado con paredes de piedra y piso con diseño de piedra con huesos de animales

Cubierta de policarbonato



Área de restaurante, ubicado en el patio central con piso de piedra.

Habitación del hotel con piso de Madera y paredes de GYPSUM.



Corredor del segundo utilizado  
piso de baldosa



patio posterior de la casa rodeado  
de columnas de piedra y piso de  
baldosa.



Pozo de Agua



Horno de leña



Piso de piedra y huesos de res

Ingreso abovedado de piedra  
pomez

### 4.3 Delineamiento de la Propuesta

En función del análisis realizado en los puntos anteriores y como producto de la investigación mediante marcos teóricos; la propuesta brinda un enfoque innovador mediante la regeneración, cambio de uso, reutilización y ampliación de la temática en los espacios interiores ya existentes.

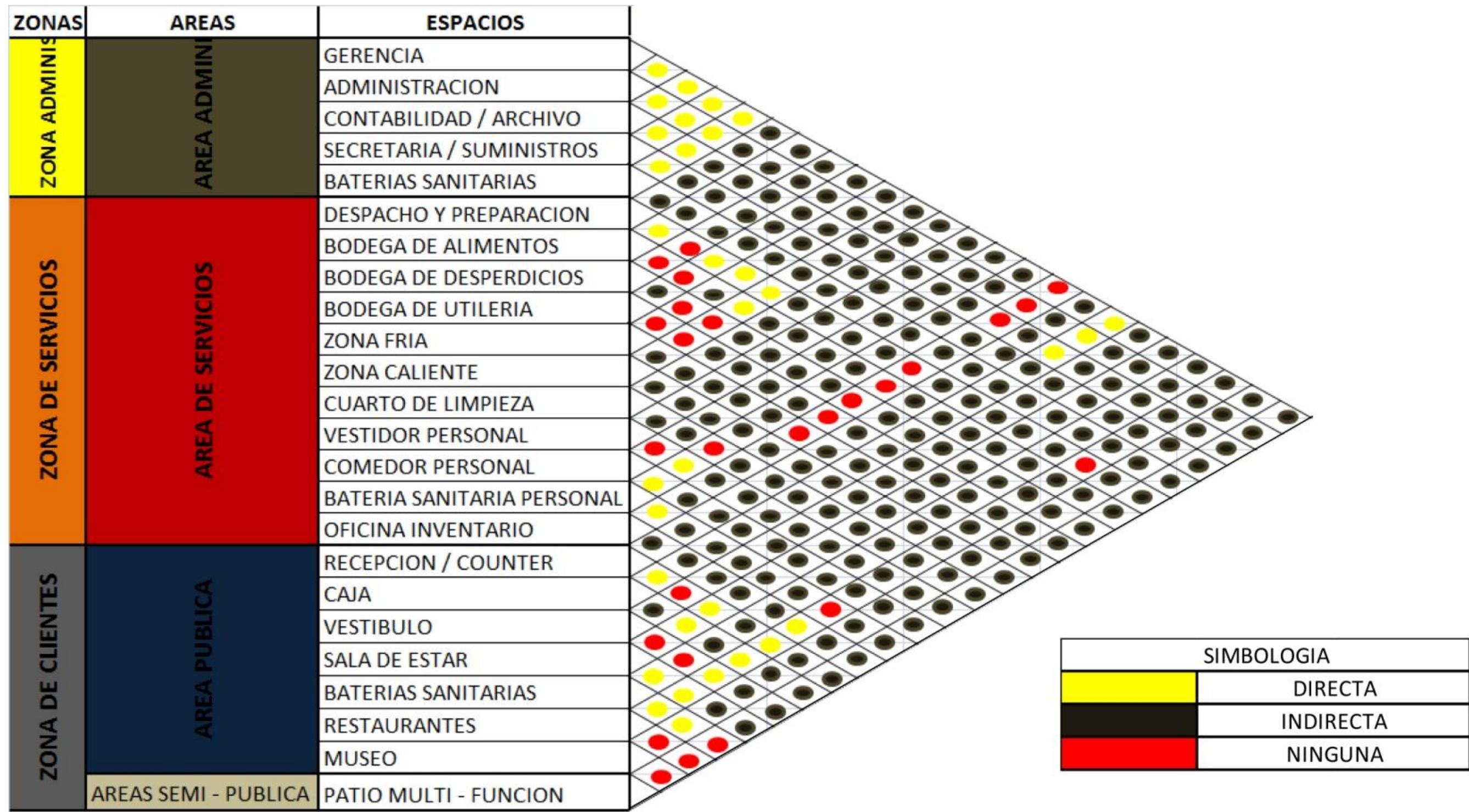
Es importante plantear espacios en el interior del proyecto que nos brinden iluminación natural y ventilación. Una de las ideas esenciales de la propuesta es que en áreas que no se obtenga luz natural implementar iluminación artificial mediante un proyecto de iluminación que nos permita ambientar los espacios de acuerdo a cada región, en algunos espacios se necesitara iluminación tenue, puntual o general según la necesidad del ambiente, además manteniendo y combinando lo antiguo de la casa con la nueva propuesta, también aprovechar los espacios abiertos con iluminación natural, crear espacios interiores con iluminación privilegiada; además diseñar espacios con vegetación donde la naturaleza incorpore a los ambientes.

Se conservará su estructura y fachada; que no puede ser modificada; pues la casa es parte del centro histórico de la ciudad.

## 4.3.1 Programación

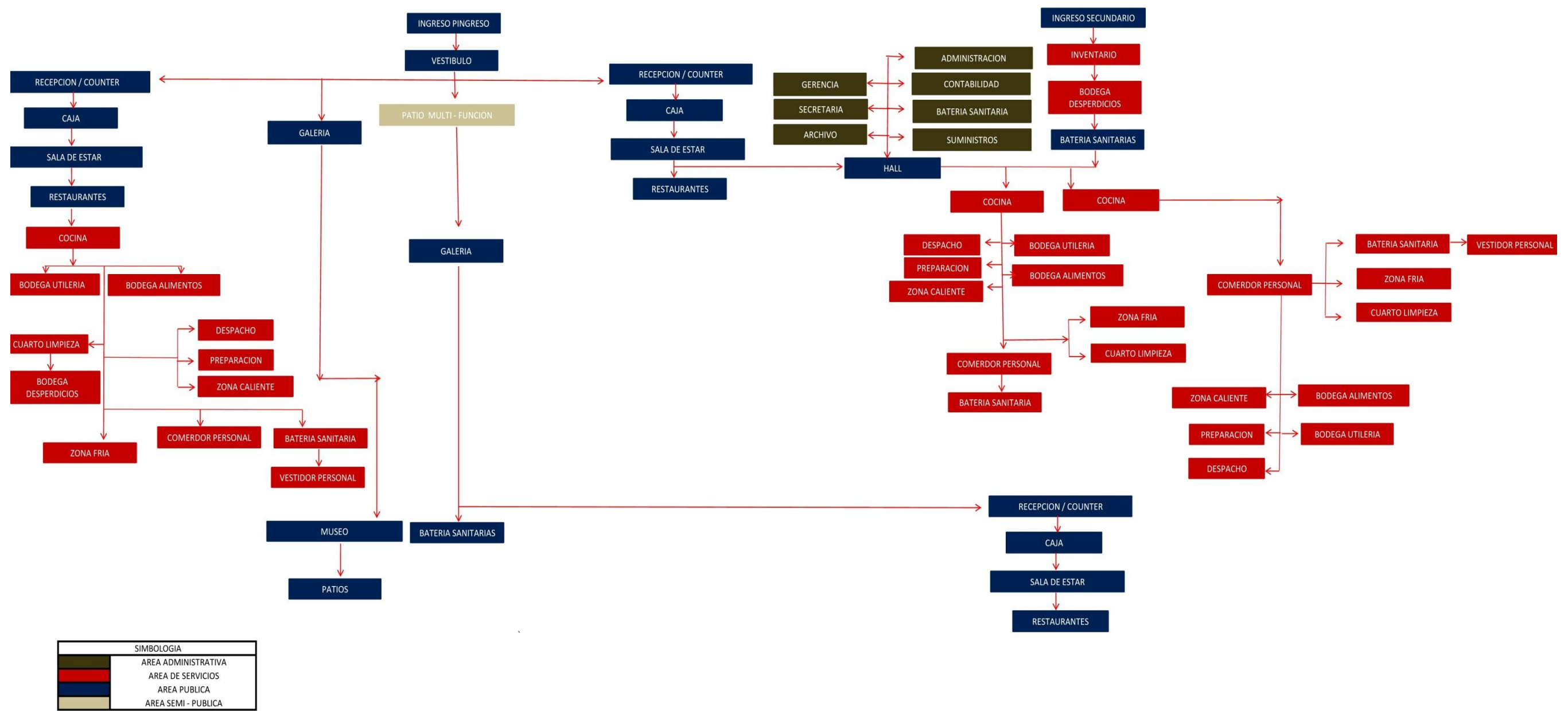
PROGRAMACION					
AREAS	ESPACIOS	CANT.	ACTIVIDAD	AREAS MINIMAS (m2)	AREAS (m2)
AREAS ADMINISTRATIVA	GERENCIA	1	Administracion del local	6	6
	ADMINISTRACION	1	Supervision	6	6
	CONTABILIDAD	1	Manejo de dinero	6	6
	SECRETARIA	1	Recepcion	4	4
	ARCHIVO	1	Almacenaje de documentos	1.5	1.5
	SUMINISTROS	1	Almacenaje de utileria de oficina	1.5	1.5
	BATERIAS SANITARIAS	1	Aseo	3	3
			SUBTOTAL	28	28
SERVICIOS	BODEGA DE ALIMENTOS	3	Almacenaje de productos	1.5	4.5
	BODEGA DE DESPERDICIOS	2	Recoleccion de desperdicios	1.5	3
	BODEGA DE UTILERIA	3	Almacenaje de utileria	1.5	4.5
	ZONA FRIA	3	Refrigeracion	4	12
	ZONA CALIENTE	3	Cocion	4	12
	CUARTO DE LIMPIEZA	3	Mantenimiento	1.5	4.5
	VESTIDOR PERSONAL	3	Cambio de ropa	6	18
	COMEDOR PERSONAL	3	Alimentacion personal	6	18
	BATERIA SANITARIA PERSONAL	3	Aseo	3	9
	DESPACHO	3	Salida de Alimentos	2.5	7.5
	PREPARACION	3	Preparacion de alimentos	2.5	7.5
	OFICINA INVENTARIO	2	Supervision	6	12
			SUBTOTAL	40	112.5
AREAS PUBLICA	RECEPCION / COUNTER	3	Atencion al cliente	3	9
	CAJA	3	Cobro	3	9
	VESTIBULO	1	Ingreso	5	5
	SALA DE ESTAR	3	Espera	5	15
	BATERIAS SANITARIAS	2	Aseo	3	6
	RESTAURANTES	3	Alimentacion clientes	25	75
	MUSEO	1	Exhibicion	20	20
			SUBTOTAL	64	139
AREAS SEMI - PUBLICA	PATIO MULTI - USO	1	Celebracion de eventos culturales	32	32
			SUBTOTAL	32	32
			TOTAL	164	307.5

4.3.2 Diagrama Relacional

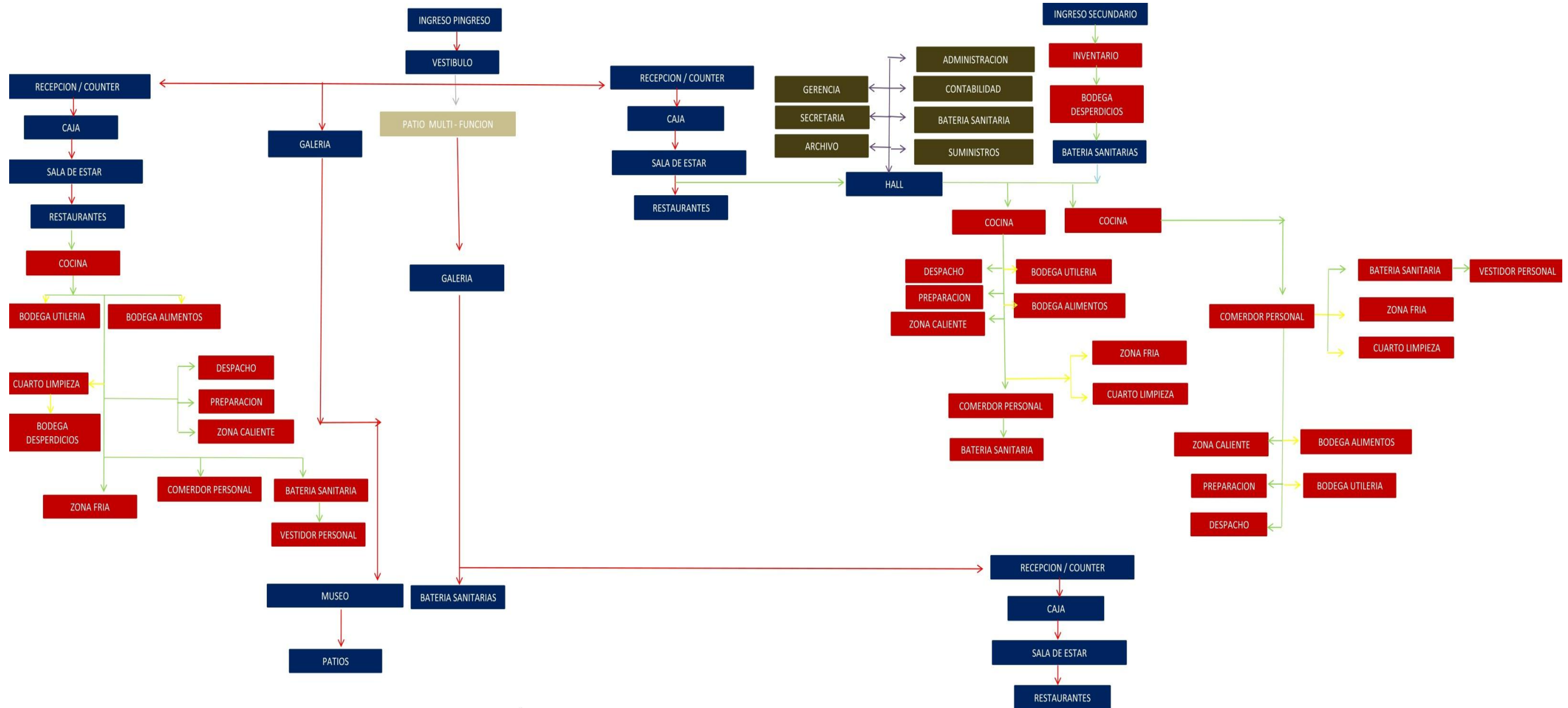




### 4.3.3 Diagrama Funcional



4.3.4 Diagrama de Flujos

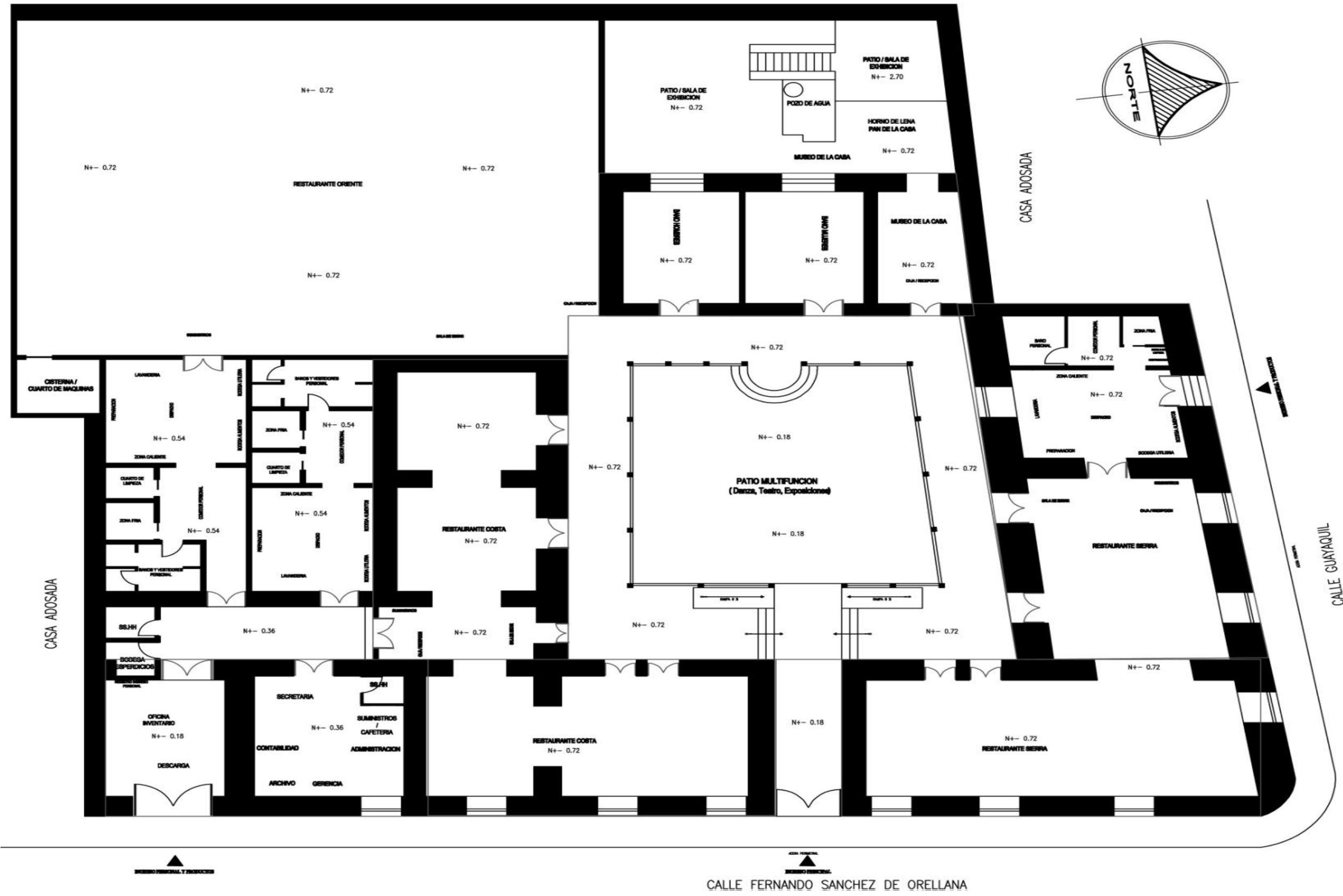


SIMBOLOGIA		% FLUJOS	
	AREA ADMINISTRATIVA		100%
	AREA DE SERVICIOS		80%
	AREA PUBLICA		60%
	AREA SEMI - PUBLICA		40%
			20%
			10%
			5%
			0.10%

4.3.5 Zonificación



4.3.6 Plan Masa



## 4.4 Memoria Descriptiva

### 4.4.1 Conceptualización del Proyecto

Esta propuesta interiorista quiere convertir los espacios arquitectónicos de una casa antigua del Centro histórico de la ciudad de Latacunga, en un conjunto de restaurantes temáticos basados en las culturas precolombinas, dividido por las tres regiones del Ecuador: sierra, costa y oriente; donde se busca la experiencias de los clientes, mediante la integración de la cultura por medio de su historia, gastronomía, y el ambiente en el que se desarrolla; con la utilización de una gran diversidad de colores formas texturas que componen nuestro país.



#### 4.4.2 Conceptualización Funcional

Esta casa se encuentra ubicada en la calle Sánchez de Orellana y Guayaquil teniendo el ingreso principal por la calle Sánchez de Orellana, la casa originalmente es de una sola planta con dos patios, uno central y otro lateral por la parte posterior de la casa; actualmente la casa se encuentra con una construcción por la parte posterior donde se encuentra una edificación de 3 pisos y donde únicamente se ha mantenido el patio central y un pedazo del patio posterior.

La propuesta que se está planteando es mantener la casa como era originalmente derrocando toda la construcción nueva y dejando lo antiguo manteniendo muros portantes, patios, pisos, cubiertas de madera y teja, la fachada y manteniendo la casa de una sola planta.

El diseño se realizará basándose en distintas formas, colores, texturas representativas de cada región de nuestro país; determinando un orden, optimizando el espacio y su función.

La fachada de la casa se mantendrá en algunos elementos con los materiales originales descubiertos, permitiendo ver y conocer los materiales que se utilizaron para la construcción de la casa en la época en la que fue construida, además nos permitirá ver la parte antigua y la parte nueva propuesta de este proyecto.

El ingreso produce un gran corredor abovedado con pisos de piedra y huesos de animales, además de convertirse en un eje directo para llegar al patio central donde se realizaran exhibiciones de danza , teatro y exposiciones, siendo el punto central del proyecto y para relacionar espacios se realizó un diseño de piso que represente al sol, ya que nuestros antepasados adoraban al sol porque era el dador de luz y sol para la producción de sus cultivos; siguiendo el recorrido por las galerías que rodean el patio, nos sirven de

transición y de separadores para llegar a los distintos restaurantes donde además de servirnos de circulación nos va a permitir hacer un recorrido por la casa donde se exhibirá la historia y piezas de las culturas precolombinas en el Ecuador, así logrando que el cliente haga una revisión de la historia de nuestro país, antes de entrar a los distintos restaurantes.

Por medio de la galería podemos distribuirnos a los diferentes restaurantes, si nos dirigimos hacia la derecha encontraremos el restaurante de la sierra; donde tenemos una gran vista hacia la plaza de Santo Domingo, para lograr este restaurante se tomó en cuenta las actividades que realizaban las culturas de la sierra, las necesidades de las personas, la forma de vida y los materiales que se utilizaban para la construcción de sus viviendas; por lo que se ubicó un fogón en la parte central del restaurante ya que las personas en la sierra buscan calor, porque su clima es frío; nuestros antepasados vivían de la agricultura y del cuidado de animales domésticos para su alimentación y subsistencia, por lo que en los pisos se realizara un diseño similar al que vemos en los paisajes de las montañas; esa mezcla de colores dependiendo del producto que se esté cultivando en el lugar; por lo que se realizara el diseño de pisos utilizando los distintos granos que se producen en la sierra para lograr las distintas gamas de colores. Sus viviendas se realizaban con paja y madera por lo que se ubicaran chozas en el interior del restaurante para la separación de ambientes en las mesas y lograr una independencia de ambiente; además se creó un desnivel que nos lleva a otro ambiente en el que se quiso representar los templos de piedra de estas culturas, ahora las podemos ver como ruinas.

Pasando el restaurante de la Sierra encontramos el museo de la casa, donde se sale al patio posterior de la casa; se encuentra ubicado el horno a leña y el pozo de agua, este espacio está destinado para exhibir y exponer sobre la vida del Gral. Maldonado original dueño de esta casa y la historia de la casa; además de darle uso al horno a leña para que las personas que las visiten prueben un pan horneado a leña como se realizaba antes.

Junto al museo se encuentran ubicados los baños en un punto central donde da una gran accesibilidad para todas las personas que se encuentren en el lugar.

Continuando tenemos el restaurante del oriente, en donde se quiso crear un micro clima en donde los clientes se sientan como si estuviesen en el oriente, ubicando vegetación, creando una cascada, utilizando rocas y creando camineras para que los clientes puedan visitar todo el ambiente, creando espacios donde estén ubicadas pequeñas malocas que nos sirven para dar independencia a las mesas; las malocas son viviendas que utilizaban las culturas precolombinas de oriente para su vivienda y protección, todo lo realizan dentro de la maloka; estas malocas son de chonta y palma, amarradas con lianas.

El restaurante de la costa se realizó un diseño de piso como brazo de mar que irán con agua y arena; además las culturas de la costa se dedicaban a la pesca y navegación por lo que el mobiliario está diseñado en forma de canoas y va conjunto con el diseño de piso lo que nos permite lograr una combinación en el diseño.

En la costa las personas buscan sombra, por lo que en las paredes se ubicaran paneles de cana con iluminación para simular que el sol sale por detrás de las canas además que nos dará un efecto de iluminación importante en el espacio, con la creación de una típica vivienda de la costa sostenida sobre pilotes.

La cocina se ubicara en un punto central entre los dos restaurantes, esta zona de servicio se plantea de manera que podemos entrar por el ingreso secundario de la casa por la calle Sánchez de Orellana; además en esta se encuentra ubicado los cuartos de máquinas, oficina de inventario con puerta directa, baterías sanitaria y vestidores para el personal, cuarto de bombas, bodegas, comedor de servicio y cocina, que se conecta con el restaurante;



dirigiéndonos por el corredor encontramos la parte administrativa junto a las cocinas para tener una relación directa entre estas dos áreas.

La cocina del restaurante de la sierra al encontrarse ubicada al otro extremo de la casa. Es totalmente individual de las otras, pero se maneja de la misma forma, con su oficina de inventario, bodegas, área para el personal, área de preparación y se entra por otro ingreso secundario por la calle Guayaquil.

La disposición de los diferentes elementos arquitectónicos que componen el diseño interior de los ambientes de la casa, están marcados y determinados por el estilo de la edificación.

#### 4.5 Determinantes y Condicionantes

DETERMINANTES	CONDICIONANTES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIRCULACION</li> <li>• ACCESOS</li> <li>• ACCESOS DISCAPACITADOS</li> <li>• ACABADOS</li> <li>• CARPINTERIA</li> <li>• MATERIALES</li> <li>• RAMPAS</li> <li>• RED DE INSTALACIONES.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INGRESOS</li> <li>• ESTRUCTURA</li> <li>• FACHADA</li> <li>• ESCALERAS</li> <li>• ELEMENTOS ORIGINALES DE LA EDIFICACION</li> <li>• MUROS PORTANTES</li> <li>• CUBIERTAS</li> </ul>

## REFERENCIAS

### ❖ Libros

- (2001). Diseño de Restaurantes: Atrium Internacional.
- Arq. Plazola, G, Ing. Plazola A y Ing. Plazola, A. (2001). Enciclopedia de Arquitectura Plazola.
- Blackwell, L, Bullivan, L, Knobel, L. (2001). Restaurantes y Bares, México: GG.
- Branoa, E, Bollini, L, Fajardo, J. (2009). Color and Restaurant Desing. Barcelona, México DF.
- Crane, Dixon. (1992). Colección Dimensiones en Arquitectura, Cocinas, México: GG.
- Documento de la Casa de los Marqueses. Plazoleta de Santo Domingo.
- Documento Patrimonio Cultural
- Enciclopedia Práctica, Turismo Hoteles y Restaurantes, España: Océano Centrum.
- Fabara, S. (1980). Tierra Mía.
- González, J. (1966). Pre historia y Protohistoria del Ecuador. Guayaquil.
- Gutiérrez, A. (2006). Diez Reglas de Oro para una Cocina Segura. Bogotá.
- INPC. Ficha INPC 1992 y 2007. Casa Villa Tacunga. BIO5010400009000230. Inventario Patrimonio Cultural. Bienes Inmuebles.
- Porras, P. Arqueología del Ecuador
- Rivera, O. (1986). Monografía de Cotopaxi.
- Sistemas Integrales de Ventilación, GreenHeck
- Tinajera, A, y Barba, A. Casa de la Cultura del Ecuador.

## ❖ Fuentes de Internet

- Definición ETFE, Publicado por Alan Eduardo el 1/26/2011, <http://www.elmundo.es/elmundo/2010/03/08/suvienda/1268054954.htm>
- Definición Restaurantes, [www.definicionabc.com / social / restaurantes.php](http://www.definicionabc.com/social/restaurantes.php)
- Estudio Materiales ecológicos para la construcción, [http://www.consumer.es/web/es/medio\\_ambiente/energia\\_y\\_ciencia/2005/09/18/145349.php](http://www.consumer.es/web/es/medio_ambiente/energia_y_ciencia/2005/09/18/145349.php).
- Referentes de restaurantes, [www.buffadossi.com.ar](http://www.buffadossi.com.ar) Estudio de Arquitectura Gastronómica Buffadossi y Asoc. Tomado Quito 20 de Noviembre del 2010.
- Referentes de restaurantes, [info@plazagrandequito.com](mailto:info@plazagrandequito.com). Tomado Quito 14 de Noviembre del 2010.
- Referentes de restaurantes, [www.bestday.com.mx/Guadalajara/Restaurantes](http://www.bestday.com.mx/Guadalajara/Restaurantes). Tomado Quito 11 de Noviembre del 2010
- Referentes de restaurantes, [www.eljordanrestaurante.com](http://www.eljordanrestaurante.com). Tomado Quito 14 de Noviembre del 2010.
- Referentes de restaurantes, [www.espaciogastronomico.com.ar/news/261.html](http://www.espaciogastronomico.com.ar/news/261.html).
- Referentes de restaurantes, [www.homedit.com/modern-tree-restaurants-in-sydney](http://www.homedit.com/modern-tree-restaurants-in-sydney).
- Referentes de restaurantes, [www.nosoloviajeros.com/alcatraz-restaurant-tokio/](http://www.nosoloviajeros.com/alcatraz-restaurant-tokio/)
- Referentes de restaurantes, [www.restaurantesdemexico.com.mx](http://www.restaurantesdemexico.com.mx) , Reportaje Nagaoka Un Mosaico Culinario. Tomado Quito 14 de Noviembre del 2010.
- Referentes de restaurantes, [www.todoparaviajar.com/noticias/majares-y-algo-mas](http://www.todoparaviajar.com/noticias/majares-y-algo-mas).

- Referentes de restaurantes, [www.todokawaii.com/restaurante-alicia-pais-maravillas/](http://www.todokawaii.com/restaurante-alicia-pais-maravillas/).
- Restaurantes Temáticos, Tomado, Capítulo II, Marco Teórico 2.1, [http://Catarina.udla.mx/u – ud-a/tales/ documentos](http://Catarina.udla.mx/u-ud-a/tales/documentos).
- Tomado del estudio de la gastronomía, [www.arteculinario.com](http://www.arteculinario.com) . Tomado Quito 15 de Noviembre del 2010.
- Tomado del estudio de las culturas precolombinas del Ecuador, [www.Wikipedia.com](http://www.Wikipedia.com). Ecuador Prehispánico, estudio de las culturas. Quito 10 de Noviembre del 2010.
- Tomado del estudio de Pérez Rodolfo, [www.diccionariobiograficoecuador.com](http://www.diccionariobiograficoecuador.com). GARCÍA, P. (2007-10-25) La Gaceta. Tomado Quito 9 de Noviembre del 2010.
- Tomado estudio de iluminación para restaurantes, [www.estecha.com/iluminacion-restaurantes-piedra.htm](http://www.estecha.com/iluminacion-restaurantes-piedra.htm)
- Tomado estudio de iluminación para restaurantes, [www.luzstudio.com/hacemos/bar.html](http://www.luzstudio.com/hacemos/bar.html) , [www.erco.com/.../es\\_restaurant\\_glossa\\_1.php](http://www.erco.com/.../es_restaurant_glossa_1.php), Tomado, Quito 22 de Noviembre del 2010.