

Universidad de las Américas

Facultad de Arquitectura Interior

**Tema: Cambio de uso de suelo de una casa Antigua para
Transformarla en un “Pub Restaurante”**

Trabajo de titulación presentado en conformidad a los requisitos
Para obtener el título de Arquitecta de Interiores

Profesor Guía: Arq. Jacobo Oña

Autor: Angela Carolina Naranjo Saá

2004

Agradecimientos

En primer lugar quiero agradecer a Dios, por ser siempre mi guía, y la fuerza que me inspira a ser mejor; a mis Padres por todo su apoyo y confianza depositada en mi, a mi Abuelita por ser la persona a la que más admiro, y la que me a guiado en cada momento de mi vida; a mis amigos y familiares que me apoyaron para poder realizar este proyecto; a mis profesores por todas las enseñanzas que me brindaron, y que serán mi pauta para ser una buena profesional.

Dedicatoria

Dedico este trabajo de Titulación, a mi Abuelita Ursula Karoline Bernstein, por enseñarme que todo lo que uno quiere, se puede lograr; por enseñarme que la vida esta llena de logros, y por estar siempre segura y orgullosa de mi.

Índice

1. Introducción.....	1
Aspectos Metodológicos	
Objetivos	
2. Justificación.....	3
3. Cronograma.....	4
4. Marco Teórico.....	5
4.1. Historia de los Restaurantes.....	5
4.2. Historia de los Pubs.....	7
4.3. Historia del Barrio La Mariscal.....	13
4.4. Historia de la Casa.....	17
4.5. Datos Investigados.....	18
5. Marco Empírico.....	26
5.1. Observación de Campo.....	26
5.2. Observación de la Casa.....	31
6. Análisis.....	32
6.1. Análisis de Proyecto "The Albert" Pub (Londres).	32
6.2. Análisis del Entorno Sector La Mariscal.....	34
6.3. Análisis de la Casa.....	36
6.4. Análisis de Información Obtenida.....	37
7. Programa.....	38
7.1. Programación.....	38
7.2. Programa Arquitectónico.....	39
7.3. Cuadro de Relaciones Funcionales.....	41
7.4. Organigrama.....	42
7.5. Propuesta teórica.....	43
8. Anexos.....	46
9. Bibliografía.....	70

1. Introducción

La afluencia de Turismo que existe en la ciudad de Quito crece constantemente por lo que aumenta la demanda de lugares de esparcimiento y lugares que puedan ser visitados para comer. Vemos que en esta ciudad el comercio se ha incrementado velozmente, dando la oportunidad de que nuestro país produzca más ingresos que ayudarán para una mejor forma de vida, y al mismo tiempo generen más fuentes de trabajo, en industrias como las de alimentos, de la construcción, turística y otras que indirectamente se benefician.

Es por estas razones, que se ha decidido como proyecto de titulación realizar una propuesta de Restaurante tipo Pub.

Para el proyecto se realizará el diseño y remodelación de una casa antigua para convertirla en un restaurante que integre en su espacio características de su infraestructura con la combinación de materiales nuevos.

Para la investigación de este proyecto, se va a estudiar cuidadosamente, la historia, funcionamiento y equipamiento de los restaurantes y Pubs, así como la historia y el desarrollo del sector donde se ha escogido realizar la propuesta. También las normas y medidas básicas que necesita un restaurante para su funcionamiento.

El objetivo general de este proyecto es el de desarrollar y diseñar un ambiente arquitectónico adecuado, mediante espacios claramente distribuidos para el desempeño de un restaurante que a más de dar el servicio de alimentación, sea un lugar de esparcimiento.

2. Justificación

Desde el punto de vista del Turismo, vemos que a los visitantes de la ciudad de Quito les llaman mucho la atención los lugares que son la esencia de este país, como sitios antiguos o reconstruidos, que encierren el pasado y presente de nuestra ciudad y que tengan identidad, es por esto, que para este proyecto se seleccionó una casa antigua que será remodelada y rediseñada conservando su esencia pero utilizando nuevos materiales y acabados constructivos que le darán una apariencia agradable y cómoda para las personas que lo visiten.

Esta casa está ubicada en un sector de alto movimiento turístico, en las calles Diego de Almagro y Colón, esto es en la zona de la Mariscal; está que en los últimos años se ha desarrollado hacia lo comercial y turístico, tiene una gran cantidad de restaurantes, cafeterías, chalets, café nets, almacenes de souvenirs, agencias de viaje, y algunos hoteles como el Hotel Sebastian, el Hotel Alameda, el Hotel Marriot, el Hotel Colón, entre otros, así como discotecas y bares.

En si, la mayoría de los Restaurantes se desarrollan en casas antiguas, restauradas, que le dan a este sector una apariencia acogedora, y tradicional, cosa que atrae tanto a gente que vive en el país y a los extranjeros que lo visiten.

Se seleccionó esta casa porque representa la época antigua de Quito, se habla de los años 1930, cuando fue construida, es una casa con alegorías de la época, esta en muy buen estado y cuenta con jardines bien conservados.

Actualmente, la casa aún sigue siendo utilizada como vivienda, a pesar de haber sido parcialmente modificada, para dividirla en dos departamentos independientes. Más adelante en el marco empírico se hablará de sus detalles constructivos.

3. Cronograma

	Año 2003												Año 2004							
	Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
Denuncia del Tema	■																			
Aspectos Generales	■																			
Antecedentes	■																			
Objetivos		■																		
Plan de Trabajo		■																		
Levantamiento		■																		
Justificación		■																		
Investigación del Tema			■	■	■	■	■													
Observación de Campo			■	■	■	■	■													
Análisis histórico del Sector			■	■	■	■	■													
Aspectos Generales del Sector			■	■	■	■	■													
Análisis de la Edificación			■	■	■	■	■													
Marco Teórico			■	■	■	■	■													
Marco Empírico			■	■	■	■	■													
Programación			■	■	■	■	■													
Organigramas			■	■	■	■	■													
Relación entre espacios			■	■	■	■	■													
Cuadros Funcionales			■	■	■	■	■													
Zonificación Teórica			■	■	■	■	■													
Primera Entrega							■													
Elaboración de Anteproyecto							■	■	■	■	■	■	■	■	■					
Definición de Propuesta							■	■	■	■	■	■	■	■	■					
Objetivos de la Propuesta							■	■	■	■	■	■	■	■	■					
Determinantes							■	■	■	■	■	■	■	■	■					
Entrega de Anteproyecto															■					
Diseño de la Propuesta															■	■	■	■	■	■
Elaboración de Diseño															■	■	■	■	■	■
Estructuración de Espacios															■	■	■	■	■	■
Circulaciones															■	■	■	■	■	■
Accesos															■	■	■	■	■	■
Elaboración de Cortes															■	■	■	■	■	■
Elaboración de Fachada																				■
Elaboración de Detalles																				■
Inv. de detalles constructivos																				■
Iluminación																				■
Materiales																				■
Maqueta																				■
Defensa de Tesis																				■
Entrega Final																				■

4. Marco Teórico

4.1. Historia de los Restaurantes

Información tomada del Internet de la Pág. www.elmoroco.com

Se dice en cuanto a la historia de los restaurantes, que las salidas a comer tienen una larga historia, las tabernas existían ya en el año 1700 a.C.

Se han encontrado pruebas de que en Egipto en el año 512 a.C. existía un comedor público, que tenía un menú limitado, solo servía un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla.

No obstante, los egipcios utilizaban una amplia selección de alimentos como: guisantes, lentejas, sandía, alcachofas, lechuga, envías, rábanos, cebollas, carne, miel, dátiles, quesos, mantequilla, etc.

En aquel entonces estaba prohibido que las mujeres entraran a estos comedores, sin embargo, hacia el año 402 a.C. las mujeres empezaron a formar parte de este ambiente. Se dice que los niños pequeños podían asistir acompañados de sus padres, pero las niñas no podían hacerlo hasta que contrajeran matrimonio.

En Herculano, que es una ciudad de veraneo cerca de Nápoles, que fue cubierta de lava y barro por la erupción del volcán Vesubio durante el año 79 d.C. también se han encontrado pruebas de que los antiguos romanos salían mucho a comer fuera de sus casas.

Después de la caída del Imperio Romano, las comidas fuera de casa se realizaban generalmente en las tabernas o posadas, pero alrededor del año 1200 ya existían casas de comida en Londres, París y algunos otros lugares en las que podían comprarse platos ya preparados.

Antepasados de los restaurantes son también las cafeterías, que aparecieron en Oxford alrededor de 1650 y siete años más tarde en Londres.

El café era considerado un "curalotodo", en 1657 podía verse un anuncio que decía: "El café sana los orificios del estómago, calienta el cuerpo, ayuda a la digestión... es bueno para los resfriados y catarro..."

En la América Colonial, estas cafeterías eran también muy populares, en Boston, Virginia y New York, existían muchas.

La palabra cafetería proviene del francés café.

El primer restaurante propiamente dicho tenía la siguiente inscripción en la puerta: " Venite ad me omnes qui stomacho laboratoratis et ego restaurabo vos". No eran muchos los parisinos que en el año 1765 sabían leer francés y menos aún latín, pero los que podían sabían que Monsieur Boulanger, el propietario, decía: "Venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados, que yo los restauraré". He ahí de donde proviene la palabra Restaurante.

4.2. Historia de los Pubs

El Pub es principalmente una institución inglesa, a pesar de que pueda encontrarse en otros lugares fuera de las islas Británicas. En Inglaterra es donde está firmemente arraigado y donde mejor refleja los hábitos de la gente, así como los cafés de París o los bares de New York.

La palabra "Public House" o "Pub" es utilizada generalmente definiendo a un lugar donde una persona puede comprar un trago y tomarlo sin la obligación de hacer nada más. Aunque puede conseguirse todo tipo de cosas en un pub, desde una botella de champaña a lectura de poesía, desde una porción de "ale pie" (tarta de carne) a una habitación por una semana, el común denominador es la bebida que uno puede comprar y beber.

Desde siempre los pubs reflejaron a las regiones y a las comunidades a las que servían, mientras que la atmósfera y la personalidad de un pub fue alterada levemente a través de los siglos, los pubs urbanos son aquellos que más fielmente han absorbido las transformaciones sociales. El contraste entre lo antiguo y lo nuevo no es en ninguna otra ciudad tan marcado como en Londres. Uno puede beber en un pub construido hace unos pocos años o en uno que data de la época del "gran incendio" que destruyó a la capital Inglesa en 1666.

El termino pub hoy en día agrupa a distintos establecimientos como: "alehouse", "inn", "coach inn", "tavern", "gin palace", "victorian palace", "public house", "booser", "free house", "beer house", etc., cada uno de los cuales surgió para abastecer necesidades también diferentes.

Las "alehouses" eran casas privadas donde concurría la gente para beber cerveza que se almacenaba en las cocinas y se servía en las salas de estar. No eran lugares para gestar negocios sino para relax.

Las "Inns" fueron las antecesoras de los hoteles. Se encontraban situadas en las rutas comerciales, su función era abastecer con cerveza y comida a los viajeros. Además funcionaban como albergues y como apoyo de las construcciones de las iglesias y catedrales que en otras épocas duraban décadas y siglos.

Las "tavems" o tabernas que vendían principalmente vino y comida, en vez de cerveza, eran considerados lugares más prestigiosos donde se encontraban mercaderes y banqueros con el fin de hacer negocios o por razones sociales. Los restaurantes, cafés y casas de té comenzaron a competir con las tabernas. El pub como comercio tardó un tiempo en adquirir una apariencia propia.

En un principio las casas que expendían bebidas se distinguían prioritariamente por un ramo colgado de un palo sobre la puerta principal que llamaba la atención al viajero, eso viene de la "tevernae" Romana. Para comprender muchas costumbres inglesas hay que recordar que la colonización del imperio romano desde el año 55 a.C. al siglo V, influenció enormemente al sur de la isla.

El siglo XIX trajo junto a las importantes innovaciones producidas por la revolución industrial grandes cambios en los pubs y en la escena social. La llegada de las vías del tren terminó con el tráfico de las rutas, cortando el flujo de viajeros en carruaje, a caballo o a pie, los mismos que conformaban la clientela que paraba por bebida y comida.

La revolución tecnológica también produjo cambios en la producción cervecera, esta industria avanzó tanto como la industria textil y la ingeniería, gracias a los avances y los nuevos métodos de producción. Esto produjo que desde finales del siglo XVIII hacia adelante, existiera una ventaja en el precio y la calidad sobre los

productores particulares que pronto desaparecerían. A partir de ese momento las grandes industrias cerveceras comenzaron a abastecer a los productores individuales generando una situación de dependencia que llevó a los más débiles a la quiebra.

A mediados del siglo XIX las empresas cerveceras ya tenían suficiente capital como para construir sus propios pubs, ó financiar emprendimientos particulares. Las grandes cerveceras comenzaron a financiar a pequeños comerciantes, quienes ponían como garantía el establecimiento y con el tiempo se terminaron adueñando de éstos.

Importantes cambios, tanto en los pubs urbanos como en los negocios que vendían tragos en general, fueron impulsados por avances tecnológicos. La introducción del mostrador entre los clientes y la persona a cargo del pub, fue consecuencia directa de la invención de la máquina de cerveza alrededor del año 1790. Anteriormente la cerveza se almacenaba en los sótanos y era transportada hasta el lugar donde se encontraban los clientes, con la máquina de cerveza se facilitó la forma de servir, pero surgió la necesidad de crear una barrera para evitar que los clientes se sirvieran por si mismos, de esta manera nació el mostrador y su posición y tamaño comenzaron a jugar un papel importante en el pub.

En los pubs victorianos la barra ubicada de manera central resultó la manera más eficiente de servir a todas las pequeñas habitaciones que existían al rededor de ella. Estas salas surgieron como resultado de otra fuerza de cambio del siglo XIX: la presión social, habitaciones para fumar, salas de música, habitaciones para damas, permitían albergar bajo un mismo techo diferentes grupos sociales sin que ninguno descubriera ni perturbara la presencia del otro.

Muchos pubs, tienen un pasado asociado a su nombre o al lugar físico que ocupaban, antes de que el sistema de numeración de las calles fuera utilizado, los carteles de estas instituciones británicas fueron usados como direcciones.

La alfabetización permitió que las destilerías publicitaran sus productos en el exterior e interior del pub, esto produjo otro importante cambio que ayudó a conformar el característico "look" de los pubs victorianos. La invención del vidrio en planchas y el desarrollo del estampado, el grabado, el tallado y el dorado a la hoja permitieron reemplazar los pequeños cristales por grandes ventanas, que llevaban inscripto el nombre de las destilerías.

En el siglo XVIII cuando William de Orange y la reina María volvieron de los Países bajos trajeron un nuevo trago de moda llamado Jenever, este nombre quedó acortado en el uso del inglés a GIN.

La introducción del gin en Inglaterra generó la aparición de un nuevo tipo de pub llamado "gin palace". Los primeros gin palaces comenzaron a construirse a partir del año 1840, y en un periodo de 50 años se abrieron nueve mil "gin Shops".

Opulentamente decorados se realizaron en su mayoría en un victoriano tardío y eduardino que contrastaba enormemente con la sombría realidad de quienes los visitaban.

El "gin palace" brotó con un alboroto de "bow-windows" y vidrios grabados, llamando la atención con lámparas gigantes colgadas de brazos realizados en acero fundido y un interior aún más glamoroso. En las oscuras y sombrías calles, la calidez y alegría que emanaba del pub atraía a los trabajadores que después de una jornada laboral de 16 horas encontraban en los "gin palaces" el bienestar y confort imposibles de hallar en sus propios hogares.

Este tipo de pub generó una riqueza en la decoración que todavía hoy es admirada, tallados en madera de caoba o cedro, vidrios grabados, arañas de luces, espejos biselados con publicidades de bebidas, y revestimientos en mármol, caracterizaron su interior.

El trazado de diferentes compartimentos llamados "snugs" como el salón para mujeres, el "lounge", bar de vinos, el bar de buffets, todos bajo un mismo techo y servidos por la misma larga y estrecha barra definió a los pubs de esta época.

Para la privacidad de ciertas personas, en los compartimentos más selectos existían postigos pivotantes de vidrio grabado con marcos de madera, de manera

tal que podía deslizarse la bebida por debajo de los mismos sin que el cliente se sintiese observado por el barman. Estas ventanillas denominadas comúnmente "nov screen" aún se conservan en algunos pubs de la época victoriana aunque despojadas de su función original.

La post guerra atestiguó el principio de un movimiento diferente, y una ola de incipientes destilerías fueron acompañadas por un fresco acontecer de modificaciones en los pubs alrededor de los años 60.

Debido al cambio de los patrones sociales, el crecimiento del servicio de comida en los pubs, el deseo de las destilerías de mayores precios y ganancias, y la insistencia de la policía y los magistrados en la supervisión de las barras, se produjo la destrucción casi total de las paredes interiores y divisiones tan características del período victoriano.

Los nuevos pubs, no eran iguales a sus antecesores, ya que en ellos el objetivo era crear fuentes de atracciones que distrajeran a los clientes de la bebida; se proveían de diarios y juegos de mesa, y en muchos de ellos existían bowlings. No se servía a clientes con signos de ebriedad, estaba prohibido, y solo se permitía un mínimo de publicidad de bebidas alcohólicas dentro de los locales, pero este intento de abstinencia resultó en un fracaso, ya que lo que provocó fue aumentar el consumo y su frecuencia.

Los pubs tenían mala reputación a finales del siglo XIX y hasta la irrupción de la primera guerra mundial el pub como lugar de reunión estaba bajo sospecha. Los moralistas victorianos afirmaban que la puerta del pub era la entrada a la perdición, pero en la actualidad vemos que el "gin palace" no fue, ni es, un lugar tan perverso.

Hoy en día nos damos cuenta de que no solamente pobres y negligentes a quienes estas puertas proponían una invitación, los pubs recurrían, mediante métodos que han sido comprendidos a través de los años, a esa parte de cada adulto que se

mantiene abierta a otros pensamientos a parte del propio interés, la utilidad, la política y la conveniencia. Es así como entre sus hábitos más reconocidos se encuentran personajes como Carl Marx, Charles Dickens, Williams Shakespeare, quienes según la tradición frecuentaron y se inspiraron en los viejos pubs.

La cualidad más destacable de un buen pub es la de poseer la "atmósfera correcta", que es la que sugiere calidez y un cierto sentido de reclusión. Un buen pub debe hacer sentir a su clientela como en su casa y también tener la capacidad de elevarla un poco afuera de sí misma.

El buen diseño de un pub consiste en crear la correcta atmósfera visual. Lo que se requiere entonces es descubrir maneras y medios de recrear el ambiente familiar del pub tradicional.

Los métodos usados para crear un sentido de calidez y amistad en los viejos pubs de cualquier período son igualmente válidos hoy, la intrincada subdivisión de grandes habitaciones para dar una sensación de inclusión e intimidad, el uso de pantallas de vidrio y espejos para generar misterio, el empleo de colores a la vez oscuros y ricos, el uso de botellas y barriles como decoración y luces tenues y amarillentas.

El arte de los pubs es uno de los pocos artes vivientes que todavía es popular de una manera espontánea e inconsciente.

- Consultado del Libro "Pubs" de Jazmín Agostini

4.3. Historia del Barrio de la Mariscal

Información tomada del artículo La Mariscal: La Inocencia perdida de Francisco Febres Cordero.

Según la investigación realizada sobre la historia del barrio La Mariscal, se dice que un hipódromo fue el primer anuncio de que este sector se convertiría en la Mariscal, dejaría de ser parte de los extramuros para volverse el sector comercial y cultural Quito.

Este hipódromo que tenía 1.600 metros, fue construido en 1912, sobre lo que era la hacienda San José, y ahora Avenida Colón, y estaba situado junto a la Villa Italia. Más tarde se crearía la urbanización Cristóbal Colón, que estaba integrada por 153 lotes, con secciones especiales para diplomáticos, funcionarios públicos y empleados de la banca y el comercio.

En este sector se encuentra también la Iglesia Santa Teresita, que es un templo gótico muy representativo de la ciudad. Al lado del Templo de Santa Teresita, se abrió el primer supermercado de La Favorita, que desplazó a todas las vendedoras de la calle. Comprar en este supermercado representaba en su momento símbolo de estatus, para luego pasar a ser una necesidad.

Al frente de La Favorita, se instaló La Fuente, que era un restaurante con decoración informal, que llamó la atención a la juventud, ya que los precios eran muy cómodos.

A finales de los años cincuenta, se anunció que Quito se transformaría en el híbrido que es ahora, y mitificaría a la Mariscal como sector de vanguardia en la guerra de la modernidad.

Se dice que en este sector se instalaron muchos europeos, que llegaron al Ecuador obligados a abandonar sus patrias para salvar sus vidas amenazadas por la crisis de la primera posguerra y la barbarie del nazismo.

En la calle Foch, se encontraba la famosa Villa Rosita, una casa pequeña pero como todas las de la zona, con un jardín cuidado con esmero. Cerca se abrieron las dos primeras empresas de lavado en seco, "Iris" y "La Quimica".

En la avenida Patria se instaló una zapatería de calzado ortopédico.

También en el sector se instaló una mujer a cuya visión se debe el rescate de nuestras artesanías y la renovación del arte popular, Olga Fisch, cuenta en su libro "El folclor que yo viví": "Llegamos a Quito el 2 de Junio de 1939. Nos hospedamos en el Hotel Viena, un pequeño hotel de la calle Flores, que realmente no era de lujo, pero sí un techo sobre nuestras cabezas. Allí nos quedamos hasta encontrar la pequeña casita que de casualidad el señor Vicente Crespo nos ayudó a hallar en el sector de la Mariscal, en la parte nueva de Quito". (1)

En la Mariscal, también se abrió la panadería Mariscal, muy reconocida y recordada hasta estos días, pertenecía a un alemán, el Dr. Shulte.

Cerca de la avenida Colón dos hermanos abogados alemanes, instalaron un horno y comenzaron, bajo la marca Mayólica, a fabricar piezas artísticas de cerámica y vajillas con diseños de Olga Fisch y Oswaldo Guayasamín.

Entre las calles Pinto y Amazonas había unas pocas casas rodeadas de potreros, en uno de los cuales, que fue bautizado como Maracanaziño, se reunían quienes luego fueron los pilares de la Liga Universitaria, y luego se proyectaron hacia el estadio de El Arbolito, en la avenida 12 de Octubre.

(1) Tomado del Libro "El Folklor que yo viví de Olga Fisch.

En una época, cuando la Mariscal era barrio residencial, vivían algunas personalidades públicas y políticas de la ciudad y del país, como presidentes constitucionales de la República, dictadores, vicepresidentes.

El ex presidente Velasco Ibarra también habitó en el barrio, y ocupaba la casa de Miguel Andrade, frente al Ejido, y la convirtió en residencia presidencial.

La casa de Galo Plaza, se destacó por su señorial arquitectura.

(2) Otra residencia que también llama la atención por sus alegorías, es la casa Ponce – Gangotena, ubicada en la calle Valdivia, entre Washington y Robles, fue construida en 1950, en un extenso lote del barrio de la Mariscal. El estilo Neocolonial, se refleja en la pesada volumetría con cubiertas inclinadas de tejas, en el uso de los aleros, carpintería de madera en ventanas y puertas, chimeneas de piedra labrada, trabajo de hierro forjado en barandas y rejas, etc. Un curioso patio triangular interior con piso de canto rodado, con una fuente de piedra de estilo español y arcos de medio punto, rememoran la arquitectura colonial.

En el exterior se destaca la gran portada de acceso esculpida en piedra. Su inconfundible estilo manierista, hace pensar que se inspiró en un tratado de arquitectura de la época. De un solo arco de medio punto, con dovelas resaltadas y sillares almohadillados en chaflán, en ella se alternan hiladas rústicas con lisas. Fue tallada en 1963 para la capilla de la hacienda de Itulcachi, ubicada en la parroquia de Pifo, propiedad que se destruyó por un fuerte terremoto – Rescatada, fue trasladada a Quito y al colocarse en esta propiedad recobró su importancia estética e histórica.

(2.- Tomado de Internet de la página www.ecuadoronline.com)

Se rememora también que en la Mariscal vivió un militar, que con el tiempo se convirtió en un dictador símbolo de la autocracia en la América Latina de este siglo, Augusto Pinochet. Se dice que en ese tiempo desempeñaba las funciones de agregado militar.

En este sector habían también sitios de entretenimiento y diversión, como el Bagatelle, que era un lugar muy elegante, para ir a bailar, instalado en la calle 18 de Septiembre, situado al frente de otro lugar donde solo hombres mayores de edad tenían acceso, el Moulin Rouge, que era un sitio de colores intensos y una decoración recargada, donde se presentaban espectáculos con vedetes y artistas internacionales.

También había en este sector el Cine Mariscal, que proyectaba películas no aptas para menores de edad.

Se dice que la calle Veintimilla dividía en dos el barrio, y quienes vivían desde ese punto hacia el norte, en las casas construidas por la Caja de Pensiones, tenían patente para ganar las poco transitadas calles y convertirlas en canchas de fútbol, mientras que los del otro lado que vivían en lotes urbanizados por el Banco de la Previsora utilizaban sus jardines para recrearse con el juego de badminton o voley.

En este sector se encontraban también las embajadas de el Salvador y de Alemania.

4.4. Historia de la casa

Esta propiedad perteneció al Sr. Carlos Seminario, que fue el primer propietario de esta casa estilo Neocolonial; en el año 1948, el Dr. César Moral Carrasco compró esta casa, que en ese momento ya tenía 13 años de construcción.

La construcción de esta casa es Mixta, de ladrillo y adobe, y tiene dos pisos; en la planta baja era el área social, y en la planta alta era el área de dormitorios.

Esta propiedad tenía un amplio jardín, lo que permitió que en un futuro se pueda construir en la parte posterior dos casas, que hoy en día tienen una entrada independiente por el costado lateral izquierdo.

La casa tiene una cubierta de teja vista, en la parte frontal tenía su ingreso con gradas de piedra y pasamanos de moriscos, que hoy ha sido modificada, se cerró esta entrada principal, para hacer dos entradas independientes a los dos costados de la casa; las ventanas tienen marcos de madera; en el interior se conserva su piso original que es de madera, la mayoría de las paredes originales tienen 47 cm. de grosor, y hay algunas paredes que fueron colocadas después para poder dividir los ambientes adecuadamente ya que hoy en día esta casa está dividida en dos departamentos individuales, cada uno con su entrada independiente.

Actualmente el departamento de la planta baja tiene, sala, comedor, cocina, baño, 2 dormitorios, estudio, y una amplia zona de ingreso (recibidor), en la planta alta hay sala, comedor, cocina, baño, 2 dormitorios, bodega de abarrotes, una salita pequeña de estar, y cuarto de máquinas.

4.5. Datos Investigados

Datos investigados de: Neufert, Panero, y otros.

La superficie de mesa para una persona tiene que ser de 60 cm. de ancho y 40 cm. de profundidad mínimo.

En el centro de mesa se necesita una superficie de 20 cm. de diámetro.

El ancho mínimo adecuado es de 80 a 85cm.

Una Mesa redonda debe tener un diámetro mínimo de 90 a 120 cm, para cuatro personas y puede servir para 1 ó 2 personas más.

La separación mesa – pared tiene que ser mayor ó igual a 75 cm.

La silla ocupa 50 cm.

Como circulación se debe dejar 100 cm. mínimo.

La altura de una mesa tiene que ser de 78 cm, para la silla la altura piso asiento debe ser de 45 cm, y la del espaldar 90 cm.

La sala principal de un restaurante es el comedor o sala de banquetes, las sillas y mesas deben poder moverse para cambiar su agrupación en determinado momento.

Un Restaurante debe contar también con salas auxiliares, que se han de amueblar siempre de manera que pueda variarse su colocación.

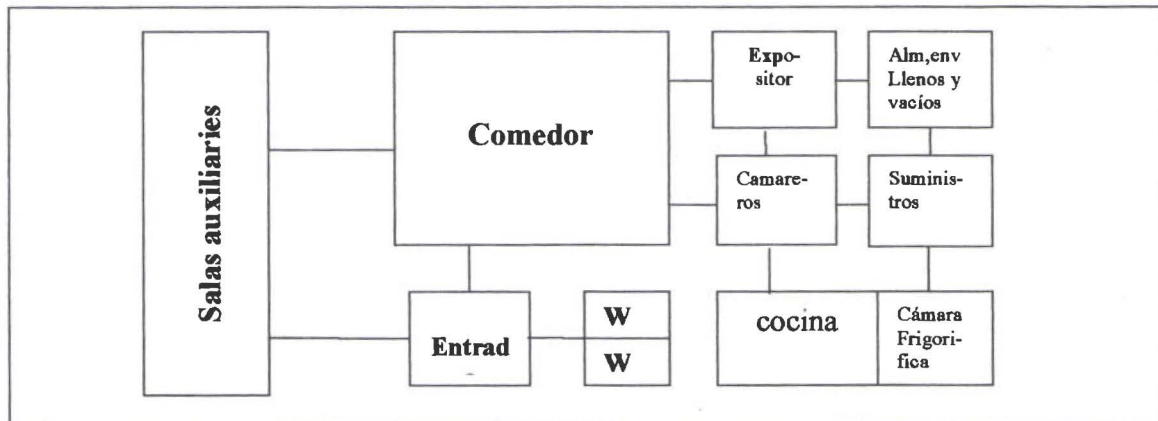
El entorno también depende mucho para la distribución y decoración de un restaurante.

Debe haber una barra rápida con asientos fijos, para los comensales que tienen prisa.

En el entorno al comedor se agrupan las salas auxiliares, que son cocina, baños, cuartos de instalaciones, zona administrativa, zona de almacenaje, que se divide

en cuarto frío, cuarto para alimentos empacados y cuarto para vegetales, hortalizas y demás.

Las instalaciones también pueden estar en el sótano.



Esquema funcional de un restaurante

Los recorridos de emergencia deben tener un mínimo de 100 cm. de ancho por cada 150 personas.

Las dimensiones mínimas en pasos en el interior del comedor son de 80 cm.

Las puertas deben tener 90 cm. de ancho.

Las escaleras, y pasos hacia zona de aseo, lavaderos, salas de personal, deben tener un ancho libre de paso mayor o igual a 1,10 m.

La altura libre debe ser de mínimo 2,10 m. la superficie de ventanas mayor o igual 1/10 de la superficie de la habitación.

Para la organización de un local de restaurante se debe estudiar:

Qué oferta?

Calidad

Cantidad de alimentos que se va a ofrecer

Sistema de servicio

Menú fijo?

Carta?

Buffet?

Self Service?

Camareros?

Cantidad de personas que se va a atender

Planificación de cocina

Instalación de cámaras de frigorífico

Instaladores de electricidad

Aire acondicionado

Calefacción

Fontanería

Entorno

Imagen exterior.

Para la colocación de un restaurante se debe tomar en cuenta el sector urbano, debe ser un sitio con elevada afluencia de personas.

A continuación, una lista de establecimientos sus funciones y capacidades:

Cocinas de Restaurantes

Snackbar: bar, cafetería, restaurante, capacidad para 55 a 60 plazas sentadas (5 a 6 turnos de comidas a medio día, 2 turnos por la noche). El resto de tiempo servicio de cafés, pasteles y bebidas. Cocina: se trabaja sobre todo con alimentos preparados. Almacén de medidas reducidas, sobre todo si el suministro es diario.

Café: refrescos, cerveza embotellada, licores, etc., pastelería y bocadillos calientes y fríos.

Salón de té: Bebidas sin alcohol, pastelería, sándwiches. Capacidad para aprox. 150 plazas sentadas, funcionamiento ininterrumpido de 6.30 a 24.00 horas. Cocina: manipulación sobre todo de alimentos preparados, almacén reducido.

Cocinas de restaurantes de grandes Hoteles: También para restaurantes con salas auxiliares, expedición de platos para el exterior o producción para otros establecimientos. Capacidad: 800 a 1000 personas. Pasillo para camareros: en el centro con salida especial a jardín, pista de bolos, etc. Y acceso directo a salas auxiliares. Cocina: celular con frente para grandes aparatos.

Restaurante con barra de bar y expendedores automáticos: Para dar de comer rápidamente a trabajadores en restaurantes de comida rápida, cantinas, grandes almacenes y área de servicio de autopistas. Capacidad 500 personas/hora. Cocina: manipulación exclusivamente de alimentos preparados, excepto ensaladas y helados.

Restaurantes auto – servicio: Adecuado para grandes almacenes o en conexión con edificios de oficinas. Cocina: Sin producción propia, suministro exterior y conservación en congeladores.

Las cocinas juegan un papel muy importante, en los restaurantes, la explicación se dirige en primer lugar a este nuevo tipo de establecimientos:

Sistema Gastronom Las medidas de los contenedores, mesas, estantes, aparatos, vajillas, así como elementos empotrados están basados en un módulo de 530 x 325 mm.

La función y organización de las cocinas de Restaurantes

La cocina de un restaurante desde el punto de vista de la capacidad depende en primer lugar del número de plazas para comer, de sus exigencias, de la proporción de alimentos frescos a manipular así como del número de turnos a servir o del número de comidas (frecuencia de uso).

En los Restaurantes de comida rápida se cuenta con 3 turnos por hora, en los restaurantes convencionales con 2 turnos. En los restaurantes de especialidades y en los de cenas, la estancia del cliente suele ser por término medio de 1 y media a 2 horas.

Superficie necesaria para los diferentes ámbitos de una cocina (en m²/plaza)

Tamaño del establecimiento Plazas	Pequeño 100 hasta	Mediano 250 hasta	Grande a partir de 250
Recepción de género	0,06-0,08	0,05-0,07	0,04-0,06
Almacén de Embalajes vacíos	0,05-0,07	0,05-0,07	0,04-0,06
Basuras / desperdicios	0,04-0,06	0,04-0,06	0,03-0,05
Oficina del jefe de almacén	-	-	0,02-0,03
Suministros / aprovisionamiento	0,15-0,21	0,14-0,20	0,13-0,20
Cámara pre-frigorífica	Armarios	0,03-0,04	0,02-0,04
Cámara frigorífica para la carne	Células	0,05-0,06	0,03-0,05
Cámara frigorífica para prod. Lácteos	Sup. Aux.	0,03-0,04	0,02-0,03
Cámara frig. para verdura y fruta	-	-	0,03-0,05
Congelador	Armarios	0,04-0,05	0,03-0,04
Otras cámaras frigoríficas (Pastelería / cocina fría)	Células Sup. Aux.	0,03-0,04	0,02-0,03
Almacenamiento de género refrigerado	0,04-0,08	0,18-0,23	0,15-0,24
Almacén productos secos / alimentos	0,13-0,15	0,12-0,14	0,10-0,12
Almacén de verduras	0,08-0,10	0,06-0,08	0,04-0,06
Consumo diario	0,04-0,06	0,03-0,04	0,02-0,03
Almacenamiento de género sin refriger.	0,25-0,31	0,21-0,26	0,16-0,21
Preparación de verdura	0,08-0,10	0,05-0,08	0,04-0,06
Preparación de carne	0,06-0,09	0,04-0,07	0,03-0,05
Cocina caliente	0,26-0,33	0,19-0,24	0,15-0,21
Cocina fría	0,13-0,15	0,09-0,12	0,07-0,11
Pastelería	-	0,07-0,10	0,06-0,09
Lavado de fuentes	0,05-0,08	0,04-0,06	0,03-0,05
Oficina del jefe de cocina	0,03-0,05	0,02-0,03	0,02-0,03
Equipo de cocción	0,60-0,80	0,50-0,70	0,40-0,60
Lavado de cubiertos	0,10-0,12	0,09-0,11	0,08-0,10
Entrega / Mostrador camareros	0,06-0,08	0,08-0,10	0,10-0,15
Lavabos y vestuario para personal	0,40-0,50	0,30-0,40	0,28-0,30
= en total	1,60-2,10	1,50-2,00	1,30-1,80

Parte proporcional de la superficie global necesaria

En la tabla, se pueden establecer las superficies necesarias para cada uno de los ámbitos y unidades funcionales, diferenciadas según el tamaño de la cocina.

La anchura mínima para pasillos de trabajo es de 0,90-1,20 m, de los pasillos auxiliares de circulación con superposición (parcial) de otras actividades: 1,50-1,80m y de los pasillos de circulación principal (transporte y cruce de personas en sentido opuesto): 2,10-3,30m. En las cocinas de restaurantes de tamaño mediano o pequeño basta que los pasillos tengan una anchura comprendida entre 1,00 y 1,50m.

Embalajes vacíos	Ascensor	Recepción género	Basuras	Vestuario personal para
Alm. Productos secos	Cám. Frig.	Verduras Patatas	Oficina	Duchas
Alm. Provisiones diarias	Prep. Carne	Prep. Verduras	Prep. Patatas	Lavabos
Lavado de ollas	Cocina caliente		Cocina fría	Sala de estar
Lav. Platos y cubiertos				Pastelería
				Cocina-cafetería

Cocinas de Restaurante

Cocina caliente: Debido a sus funciones principales de cocinar y asar, contiene los siguientes aparatos: fogones (de 2 a 8), campana extractora, marmita, grupos de cocción rápida, aparato automático de cocción, olla de cocción a vapor, olla de presión, horno por convención, baño maría, horno para asar, placas de grill, sartenes, horno de asar por niveles, freidora, salamandra, horno microondas, aparato de descongelar, aparatos automáticos de asar.

Para colocar los principales aparatos en bloque, se puede considerar que se necesitan unos 30 m², para 100 a 200 comidas. En instalaciones mayores se necesitan hasta 50 m², puede configurarse como bloque doble.

Cocina Fría: Lo mejor es adoptar una disposición en paralelo a la cocina caliente en dirección a la entrega (común) y a la zona de pan.

Equipamiento usual: Nevera y ó armario frigorífico, diferente máquinas para cortar (pan, embutidos, carne, queso), trituradora, báscula, tablas para cortar, ensaladera con armario inferior refrigerado, tostadora ó salamandra, horno microondas, suficiente superficie auxiliar y de trabajo.

Entrega de alimentos: Desde la cocina del restaurante o a través de un mostrador o una barra, situadas preferiblemente entre la zona de preparación y el comedor. Suficiente superficie auxiliar, armario calentador con una superficie calientaplatos, así como una zona refrigerada para alimentos fríos. Estantes para la cubertería y la vajilla. En los grandes establecimientos también se instalan expendedores de cestos, platos o boles.

Devolución de cubiertos y platos: Fundamentalmente se ha de distinguir entre cubiertos y vajilla, la devolución de los cubiertos con servicio de camareros es a través de una zona específica junto al mostrador de entrega. En elementos

individuales junto a fregaderos de uno o dos senos y escurridor; superficies auxiliares y estantes para el secado de ollas.

Zona de Personal: Aproximadamente se destina entre un 10 y un 15% de la superficie de la cocina para oficinas y salas para el personal.

Para el personal de cocina se necesita: Vestuario, duchas y lavabos, para más de 10 empleados se necesita una sala de estar por normativas laborales, es importante que estas salas y el vestuario estén cerca de la cocina, para tener que evitar el pasar a través de salas o pasillos sin calefacción (mayor riesgo de corriente de aire). Para los vestuarios, se ha de destinar una superficie mayor a 6 metros cuadrados, con protección visual y ventilación con 4 a 6 cambios de aire por hora. Prever un armario con cerradura y bien ventilado para cada empleado.

Extracción e impulsión de aire: Las grandes cocinas han de estar equipadas, según VDI-directriz 2052 con un sistema de impulsión y extracción mecánica. Extracción de aire en cada lugar de cocción, conducción a través de un sistema canalizado hasta el exterior. Ventilación con aire fresco sin recirculación de aire.

5. Marco Empírico

5.1. Observación de Campo

Según la investigación realizada, mediante a visitas a varios restaurantes, se ha podido observar ciertos aspectos que cabe resaltar ya que son muy importantes a la hora de diseñar, un aspecto muy representativo es la iluminación, para la zona de mesas, la zona de bar o barra con asientos fijos, de recepción, así como la iluminación en cocina o zonas de trabajo.

Otro aspecto muy importante es marcar y dividir la zona para fumadores y no fumadores, que son dos áreas que deben tener cierto espacio de separación, para la mayor comodidad de la gente.

Se visitó varios restaurantes y cafeterías, algunos de los cuales se encuentran en la Mariscal, como "La boca del Lobo", este es un bar-restaurant muy llamativo debido a su decoración, que es muy colorida, pero con colores claros, las mesas son pequeñas debido al espacio reducido que tienen, podemos observar que cada área tiene un color diferente, en el espacio donde se encuentra la barra, que es a la derecha de la entrada, se ha utilizado el color celeste, en las paredes hay pedazos de espejos empotrados y en el tumbado, se ha colocado en forma de nubes, unos lienzos que en su interior tienen luces pequeñas que dan la apariencia de un cielo estrellado. Otra habitación es de color verde y en las paredes tiene en alto relieve unos soles hechos de yeso ó de estuco, otra habitación es roja, y en el tumbado están dibujadas unas ovejas y un lobo. En este restaurante, la mayoría de los platos son picadas ó comida rápida, aunque tiene ciertos platos de una preparación un poco complicada. Este lugar es muy visitado, por su atractiva decoración y por sus deliciosos platos.

Otro restaurante que está ubicado en este sector es "El Zócalo", se encuentra en el segundo piso, y atrae mucho también a los turistas por su acogedor ambiente, la iluminación de este lugar en su mayoría es por velas, cosa que le da al espacio una sensación más privada y cómoda, los muebles son de madera, los espacios bien marcados debido a que existen pequeñas salas independientes con sofás y mesitas para los grupos de personas que visiten este lugar, cuenta con dos ambientes, uno en la parte exterior con mesas que tienen una vista hacia la calle, y otro en la parte interior, que tiene estas salitas. La barra es grande, y tiene asientos fijos, y ahí se sirven cócteles y comida para las personas que no vienen acompañadas o también para parejas. El piso es de madera, y algunas paredes tienen un recubrimiento de madera.

Un restaurante que también vale la pena resaltar porque también es una casa antigua restaurada es el "Rincón de Francia", un restaurante muy exclusivo, y muy costoso también. La decoración es lujosa, mesas de madera cubiertas con manteles, algunos asientos son en L para que haya capacidad de que las personas se sienten juntas, y también debido al pequeño espacio que tiene este restaurante puedan tener cabida un número mayor de personas.

La iluminación en este local es mediante lámparas colgantes tipo araña, y en la noche se colocan velas en las mesas, lo cual le da un ambiente más íntimo y acogedor, el bar es pequeño pero muy llamativo, existe un rincón donde hay un órgano para que en las noches las personas puedan disfrutar de su comida acompañadas de buena música. Los pisos son de alfombra, y los espacios están divididos para fumadores y no fumadores.

Una cafetería nueva que llama mucho la atención es "Train Station" ubicada en la Plaza del Cinemark, la decoración, muy americanizada da la impresión de que las personas que van a tomar un café, están en el interior de un tren, la iluminación realizada mediante dicroicos ubicados en sitios estratégicos, para dar un buen ambiente, el piso flotante, en un color claro, se utiliza el metal, y colores metálicos,

las mesas son pequeñas pero muy acogedoras, hay un tren que sobresale de una de las paredes en colores azul, blanco y plateado, existen unas cartas con la variedad de cafés, colgadas mediante rieles de metal, en la parte superior del counter, y hay también la exhibición de pastas y postres, para que la gente pueda ver que es lo que va a ordenar.

En la Mariscal también hay restaurantes de especialidades, como el "Shogún" de comida japonesa, con su decoración al estilo japonés, mucho bambú y materiales claros, iluminación con dicroicos, y sobretodo resalta el minimalismo, piedra de color negro para ciertos espacios de piso, intercalados con piso flotante claro; mesas de madera clara y metal, y algunas lámparas de papel y bambú.

"Siam" restaurante de comida tailandesa, en su decoración predominan los colores vivos como el naranja, amarillo y verde, el espacio es sumamente reducido, por lo que se han colocado las mesas continuas, el tumbado está forrado con carrizo del cual cuelgan unas lámparas de papel tipo farol chino, en las paredes se pueden observar unas máscaras grandes y pequeñas, muy coloridas; en las mesas se han colocado velas; las áreas están comunicadas entre sí, y existe visibilidad entre estas; la entrada a este restaurante es mediante una grada ya que este local se encuentra en el segundo piso.

En este sector también hay restaurantes árabes como "Aladino", este tipo de locales se diferencian de los demás, ya que algunas mesas están en la parte exterior del local, y no hay cerramiento u objeto alguno que separe a la calle por donde pasan los peatones, de la gente que está comiendo, esto provoca que la gente no se sienta muy cómoda cuando visitan estos lugares, pero esta teoría se contradice ya que esta clase de lugares siempre están llenos, debe ser por los precios que ofrecen, que son sumamente accesibles.

En cuanto a la decoración, es muy llamativa, con colores fuertes, como el amarillo y azul, la iluminación es tenue, y se han colocado muchas plantas, las mesas en la

parte interior del local son bajas, unos 50 cm. y están casi a la misma altura de los asientos, a los cuales se les ha colocado unos cojines grandes de muchos colores.

Podemos encontrar también en la Mariscal, restaurantes de comida Italiana como "El Grillo" que es muy elegante, mesas con mantelería fina, muebles estilo Art Déco, espejos grandes con marcos dorados, iluminación mediante lámparas tipo araña, bar de madera con espejo en la parte posterior, y asientos fijos, paredes cubiertas de papel tapiz tipo antiguo, piso de madera, elementos que dan a los clientes una agradable estadía y brinda un ambiente muy refinado.

Y otros restaurantes como "La Sala", "Rincón de Jambelí", "Mangos", que es un Mongolian Barbeque, "Sutra"; "El Maple" de comida vegetariana, "El Viejo Arrabal", "La Creperie", Pizzería "Emilia Romana", "El Chalet Suizo", "El Español", entre otros; y bares discotec como "El Bogarín", "No", y otros.

Restaurantes que cabe mencionar, aunque no se encuentren en la Mariscal, pero por su decoración vale la pena nombrarlos son el Restaurante "Mea Culpa" ubicado en el centro de Quito en las calles Chile y Venezuela, y el Café "Mosaico" ubicado en la Manuel Samaniego N8-95 y Antepara.

Mea Culpa, su nombre en castellano es Mi Culpa, está íntimamente ligado con su localización dentro del Palacio Arzobispal. La elegancia de sus ambientes llama la atención, su estilo ecléctico se destaca por esa mezcla de lo Colonial con lo Clásico. Una gran chimenea añade calor y confort al espacio interior, mientras que los grandes ventanales con sus respectivos balcones dirigen la mirada hacia la belleza de la renovada Plaza de la Independencia. La comida internacional es la base de su menú, sobresalen los platos de mariscos, pescados y carne.

Café Mosaico es un café para ver y ser visto, pero va mucho más allá de ser un punto de reunión social ya que es uno de los balcones desde los que se aprecia la belleza y crecimiento de la ciudad de Quito. Su nombre "Mosaico", reúne una

variedad de ideas decorativas y de percepciones humanas: el piso y las mesas forman un mosaico multicolor que alegra el ambiente, la espectacular vista es un mosaico de estructuras y colores y la gente que llena el lugar es también un mosaico de culturas y nacionalidades. Tiene el concepto de ser un café estilo europeo donde se encuentran ensaladas, y una gran variedad de bebidas y café. Como especialidad se ofrece comida estilo griego y alguna variedad de comida vegetariana. (3)

(3) De la revista Hogar de Noviembre del 2003.

5.2. Observación de casa para proyecto

En cuanto a la casa seleccionada, la infraestructura está en buenas condiciones, se han conservado la mayoría de los acabados originales; las modificaciones que ha tenido son en cuanto a la entrada que anteriormente se ubicaba en su fachada frontal, y hoy existen dos ingresos laterales que han independizado los pisos para convertirlos en dos departamentos que no tienen ningún tipo de conexión entre si. Se han conservado sus pisos originales y se ha producido modificación en cuanto al aumento de paredes de gypsum o de madera que han ayudado a cada uno de estos departamentos a tener los espacios requeridos por los mismos.

Las ventanas originales siguen intactas, con sus marcos de madera, al igual que los tumbados que tienen cenefas decorativas de yeso.

Antiguamente en la parte posterior de la edificación existía un porche con columnas vistas y arcos, que hoy han sido unificadas a la construcción como aumento de esta, para aprovechar espacio.

Los jardines están en perfectas condiciones, muy bien conservados, existen muchas plantas decorativas como rosales, margaritas, entre otras, y árboles grandes que nos dan una apariencia muy acogedora.

La casa tiene en su interior unas columnas vistas con unas alegorías que vale la pena rescatar.

6. Análisis

6.1. Análisis de Proyecto "The Albert" Pub (Londres)

La Palabra Pub, viene de Public House, que son unos restaurantes donde antiguamente la gente tenía acceso para a más de comer y tomar algo, quedarse hospedados.

Estos lugares tienen licencia para vender bebidas alcohólicas, y se abrieron por primera vez en Inglaterra a comienzos del siglo XIX.

Este tipo de lugares son muy ricos en cuanto a la decoración, que es hasta cierto punto ostentosa, ya que su objetivo es atraer a los clientes, haciéndoles sentir comodidad y lujo.

Tallados, molduras en madera de caoba o cedro, vidrios grabados, arañas de luces en los diferentes compartimentos, enormes espejos biselados con publicidades de bebidas y revestimientos en mármol caracterizaron el interior de estos establecimientos.

"The Albert" es un Pub, en Londres, fue mencionado por primera vez en un escrito de 1831, con el nombre de "Blue Coat Boy".

Pero una compañía cervecera compró este lugar en 1862 y lo rebautizaron con el nombre de "The Albert" en honor al príncipe Consorte, fue remodelada entre los años 1865 y 1867, por el arquitecto Carter Woods.

Este local está situado en una esquina triangular truncada, y esto es beneficioso ya que recibe mucha luz a pesar de las altas torres que le rodean.

Por esta razón se dispuso la barra y la antecocina en el centro de la planta.

Por algunos aspectos se podría decir que esta construcción corresponde al victoriano tardío. La planta baja se distingue de los demás pisos por su gran cantidad de ventanales con carpinterías de madera oscura, y un friso continuo. Las pilastras que separan las ventanas son de granito, y tienen una base continua aún más oscura, lo que le da pesadez a la fachada.

La planta baja y el primer piso de esta construcción, son más extensos que los pisos superiores, y ocupan todo el terreno.

Para la superficie exterior de los pisos superiores de este edificio, se utilizó un ladrillo de barro amarillento. En el último piso existe una gran cornisa, que está trabajada en fuentes de colores que resaltan en contraste con la superficie arenosa del edificio.

Se puede distinguir, unas dovelas centrales de ladrillo visto, en la parte superior de las ventanas de los pisos superiores, que son ventanas tipo guillotina con marcos blancos, y arqueadas en su parte superior.

En la parte interior del local, fueron removidas todas las paredes divisorias, y se puede observar unos revestimientos de madera oscura hasta media altura, pesadas cortinas estampadas, tapizados con dibujos en colores rojizos y dorados, vidrios grabados y asientos tapizados en gamuza, iluminación muy tenue, pisos tipo mosaico, en colores ocre y café, alfombra con diseños en colores oscuros.

-Ver Fotos y planos en anexos.

6.2. Análisis del Entorno Sector La Mariscal

Basándome en lo investigado, con respecto a la afluencia y el entorno del barrio La Mariscal, pienso que desarrollar un proyecto como el que propongo, de restaurante, es muy beneficioso, tanto para el área de este sector, por el enriquecimiento estético y productivo económicamente hablando, como para el funcionamiento y desempeño del local.

Este sector de gran movimiento, tanto en el día, como en la noche, coloca a la Ciudad de Quito, a diferencia de otras ciudades del país, que no tienen movimiento nocturno, refiriéndome a lo comercial, un paso más adelante en lo que concierne a Turismo, entretenimiento, y comercio.

Se puede observar que en la noche este sector tiene una gran cantidad de visitantes, que en su mayoría son turistas, que buscan conocer los distintos tipos de lugares, ya sean restaurantes, que hemos visto que hay una gran variedad, como bares y discotecas para disfrutar de un ambiente relajado, con buena música y tomar alguna bebida, ó para comprar artesanías típicas de nuestro país.

Este barrio tiene unas amplias veredas, y angostas calles, cosa que promueve a que la gente estacione su automóvil y salga a pasear caminando por las veredas que tienen muchos árboles y plantas que dan a los peatones un ambiente agradable.

Muchas luces y colores, letreros llamativos, música y gente de todas las razas es lo que le ha dado vida a este barrio.

Algo que quisiera mencionar, es que hasta hace poco tiempo, la Mariscal se estaba convirtiendo en zona roja, debido a la presencia de prostitutas y delincuencia, lo que motivó a los moradores del sector, mediante la formación de un comité pro defensa de la Mariscal, a erradicar de forma total esta negativa situación.

La edificación de este estudio está ubicada en la calle Almagro, entre las avenidas Colón y Orellana, por lo tanto el ingreso sería de norte a sur por la calle Almagro.

En este sector de la Mariscal, el flujo vehicular es de norte a sur por la calle Juan León Mera y de sur a norte por la calle Reina Victoria y avenida Amazonas.

Por estar ubicado en la calle Almagro de muy baja afluencia vehicular en el sitio de la propuesta de Restaurante del presente estudio, es tranquilo con muy baja incidencia de ruido ya que la zona conflictiva y de alto ruido está ubicada desde la avenida Colón hacia el sur de la ciudad.

6.3. Análisis de la Casa

La casa se presta para este proyecto, ya que tiene amplios espacios tanto en su interior, como en su exterior, lo cual se puede aprovechar, para lograr tener una distribución adecuada en cuanto a los ambientes que requiera el restaurante propuesto.

Gracias al buen estado de conservación en el que se encuentra esta edificación, es posible poder cumplir con la estética que se quiere dar, de un sitio antiguo, con ambientes cómodos, y agradables, espacios elegantes y amplios, sin llegar a la saturación en cuanto a decoración interior respecta.

Pienso que algunas paredes de las que se han colocado después de su construcción original, se pueden quitar para aprovechar los espacios y poder tener ambientes más amplios para las funciones que en ellos se desarrollen.

Algunas cosas como pisos en ciertos espacios se pueden cambiar con materiales modernos, para mejorar ambientes estéticamente.

Sellar, y enlucir las paredes que estén un poco deterioradas.

Utilizar piedra, madera y otros materiales.

Hacer un replanteo para distribuir mejor los espacios y circulaciones, creando ambientes amplios y bien estudiados, reforzando con elementos estructurales en los lugares donde sea necesario.

Se puede replantear el ingreso y hacer uno principal para dar mayor prioridad a los espacios, lo mismo en el jardín, crear caminos, circulaciones y espacios agradables con un buen manejo de ornamentación y sitios verdes.

6.4. Análisis de la Información Obtenida

En cuanto a la información que se ha investigado, nos damos cuenta que el sector la Mariscal, debido a su movimiento turístico, es una clave importante para el desarrollo de este proyecto, vemos la afluencia que tiene en lo que a comercio respecta y se afirma que se puede colocar un Pub Restaurante en este sector.

Es importante tomar en cuenta todas las medidas básicas a seguir para el diseño de este local, y para que su funcionamiento sea óptimo, respetando cada espacio, circulación y dimensiones.

La casa es apta, gracias a su historia, que nos ayuda para rescatar lo que se quiere proyectar, un ambiente acogedor que nos remonte a un tiempo atrás, el tiempo donde los Pubs eran un lugar fundamental para el esparcimiento.

Es importante respetar los elementos estructurales, debido a que como esta casa no tiene columnas, es necesario reforzar los lugares en los que se vaya a remover paredes.

7. Programa

7.1. Programación

Lo que se quiere proponer es recuperar espacios y detalles de esta casa antigua, que se han perdido a lo largo del tiempo, debido a modificaciones sufridas. Detalles que son muy valiosos en cuanto a la estética que queremos darle al restaurante, y a la estética de la casa en si ya que tiene una arquitectura neocolonial muy valiosa.

Reforzar, rediseñar y manejar nuevas tendencias en cuanto a materiales modernos, es a lo que se quiere llegar, también tener un manejo adecuado de iluminación, utilizando distintos tipos de lámparas como dicroicos, ojos de buey, etc.

En cuanto a espacios, en el proyecto constarán:

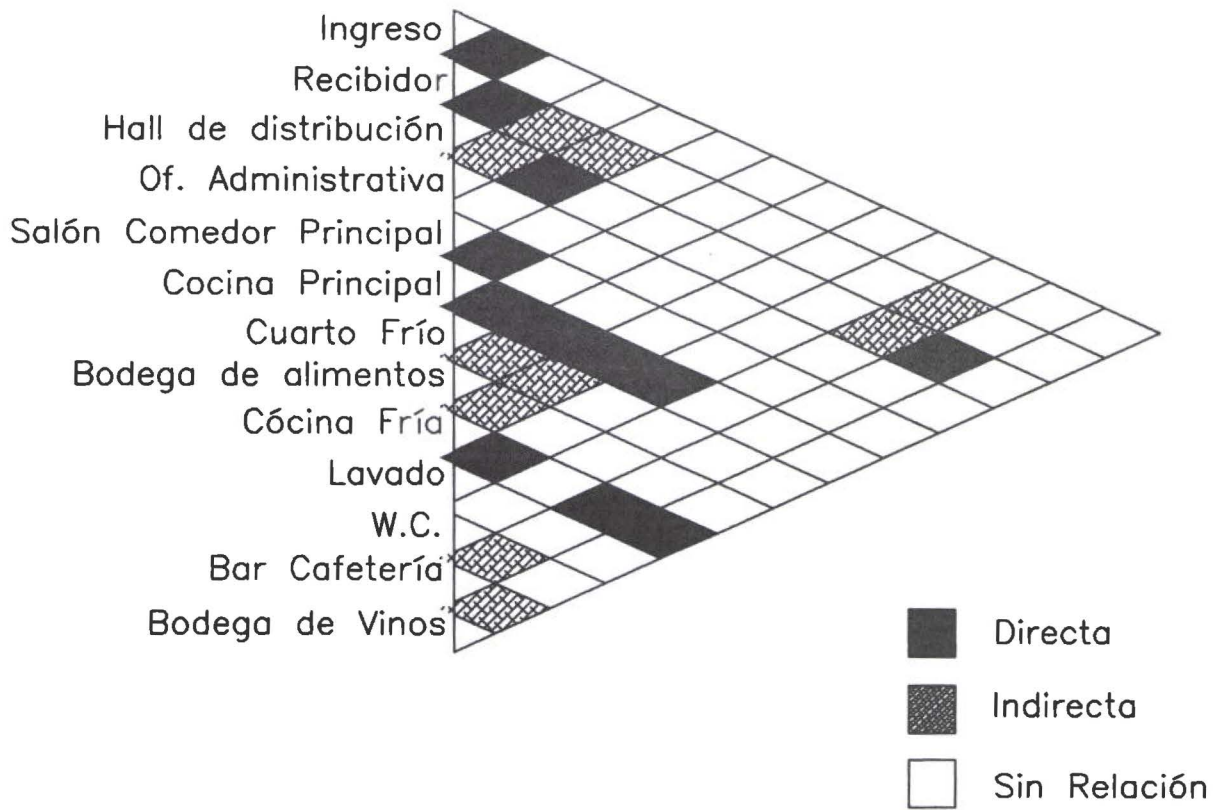
- Sala de recepción
- Hall de distribución
- Salón comedor principal
- Cafetería con bar independiente
- 2 Cocinas, una en cada piso, abajo la principal para calientes y fríos y arriba una cocina más pequeña para comida rápida, y comida fría, como sandwiches, picadas, etc. Estas dos estarán ligadas mediante un montacargas, la cocina principal tendrá zona de lavado de vegetales, zona de preparación, zona de lavado de vajilla y zona de despacho.
- Bodega de Alimentos
- Cuarto Frío
- Bodega de Vino y Bebidas
- Baños para damas
- Baños para caballeros
- Sala u oficina administrativa
- Zona de caja

7.2. Programa Arquitectónico

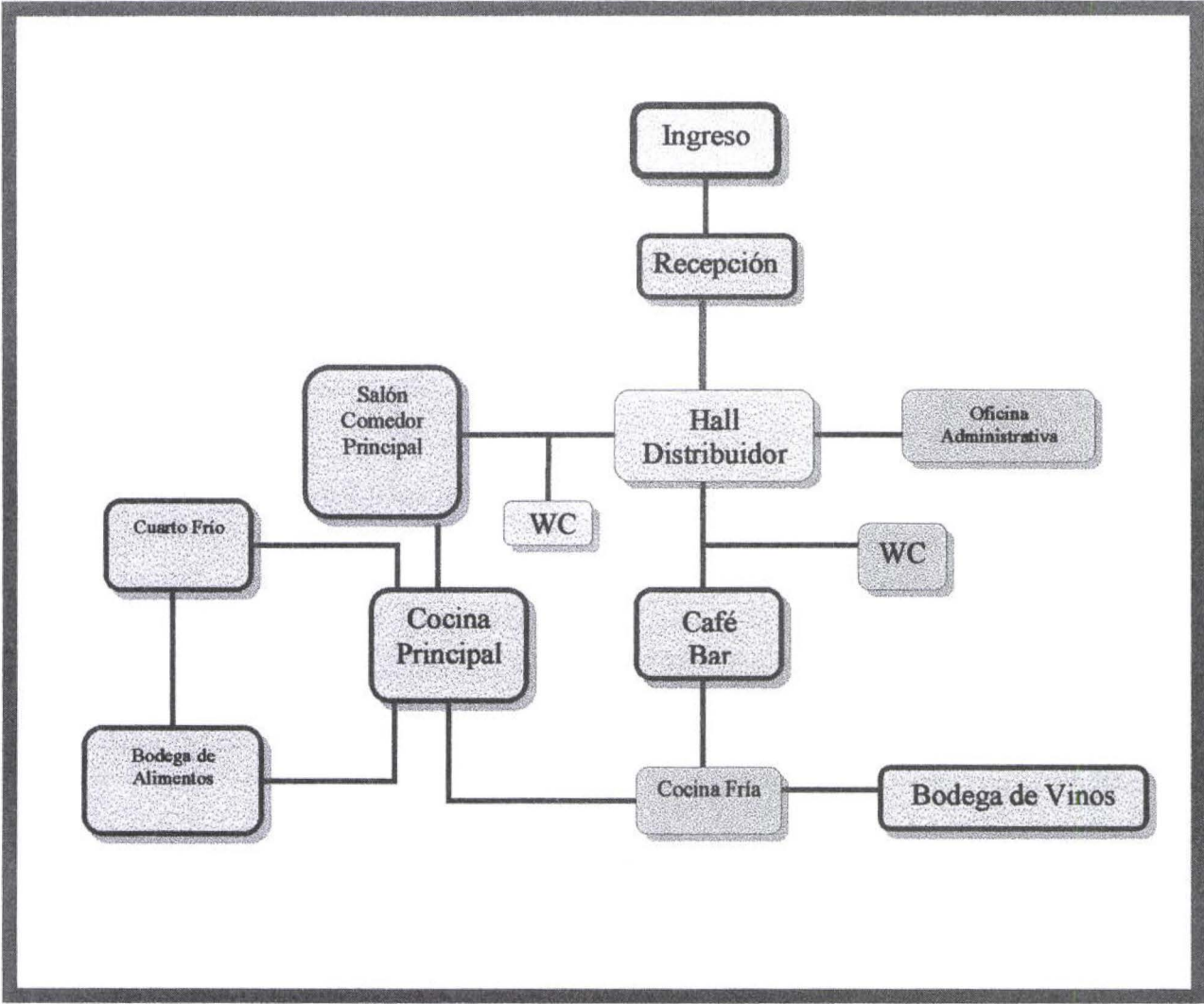
Espacio	Actividad	Equipamiento	Área	Cant.	Área total
Recepción	Recibir	Counter	1.00x0.5	1	16.97m ²
		Sillones	2.20x0.8	2	
		<u>Circulación</u>	1.50x2.00		
Salón Comedor Principal	Comer Esparcimiento	Mesas, Sillas <u>Circulación</u>	1.40x1.40 3.8 por mesa Área total 5.76 p/mesa	17	103.15m ²
Salón Cafetería	Tomar el Té Comer Escuchar música Esparcimiento	Mesas, sillas,	5.76 por mesa con circulación	9	67.09m ²
		Bar, asientos fijos	2.40x1.15	1	
		Exhibidor postres	1.20x0.80	1	
		Tarima present.	3.00x2.00	1	
Cocina Caliente Zona de Lavado	Cocinar Asar Lavar y secar Platos y cubiertos	Fogones, campana extractora, marmita, grupos de cocción rápida, ap. de cocción rápida, olla de vapor, olla de presión, homo por convención, baño maría, homo para asar, placas de grill, sartenes, freidora, salamandra, homo microondas, ap. para descongelar.	6.00x5.50 con circulación	1Unid.	50.02m ²
		Lavadero doble con Rejilla, estantería, mesones	3.00x3.00 con circulación	1 Unid.	

Cocina Fría	Preparación comida fría	Nevera, arm. Frigorífico, maq. para cortar pan, trituradora, báscula, tablas para cortar, ensaladera con arm. interior refrigerado, tostadora, salamandra, homo microondas	5.50x4.50 Con Circulación	1Unid.	24.10m ²
Cuarto Frío	Refrigerar	Estanterías ó repisas Circulación	1.20x0.40 2.56	3	2.1m ²
Cuarto de alim. (Bodega)	Almacenar	Estanterías ó armarios Circulación	1.20x0.40 2.56	3	4.06m ²
Bodega de Vinos	Almacenar	Estanterías ó armarios Circulación	1.20x0.40 2.56	3	6.59m ²
Baños	Aseo personal	Inodoro Lavamanos	Área de los Baños Varía	4	17.37m ²
Of. Administrativa	Administrar restaurante	Escritorio Silla Sillones Estantería ó armario Computadora Circulación	1.20x0.60 0.40x0.40 0.86x0.86 1.50x0.40 va arriba del escritorio 6.05	1 1 2 1 1	12.65m ²
Total:					304.1m²

7.3. Cuadro de Relaciones Funcionales



7.4. Organigrama



7.5. Propuesta Teórica

EL proyecto Pub Restaurante se basa en la remodelación de una casa antigua, para lo cual ha sido necesario el remover algunas paredes, logrando de esta forma espacios amplios y cómodos. Estructuralmente la casa original está construida con muros portantes, es por esto que se ha reforzado con columnas estructurales en los lugares donde ha sido necesario, como en el salón principal, ya que tiene un espacio generoso.

Para este Restaurante se han planteado los siguientes espacios:

Recepción con un área de 16.97m²; Hall de distribución; Salón Principal con 103.15m²; Cocina Principal con 50.02m² (planta baja) y tiene zona de lavado de vegetales, zona de preparación, zona de lavado de vajilla y menaje, y zona de despacho; Bodega de Alimentos con 4.06m²; Cuarto Frío con 2.1m²; Baños en planta baja y planta alta, con un área que varía, y en total hacen 17.37m²; Bar Cafetería con 67.09m²; Cocina Fría con 24.10m²; Bodega de Vinos y Bebidas con 6.59m²; Oficina Administrativa con 12.65m²; y Jardín con Parasoles.

El ingreso a este restaurante se ha modificado; en los planos originales hay un ingreso lateral izquierdo para la planta baja, y otro lateral derecho para la planta alta, en mi propuesta se plantea un solo ingreso principal frontal para todo el restaurante, para unificar las dos plantas, y un ingreso secundario lateral derecho en la parte posterior, para lo que será el abastecimiento del local.

Los caminos y veredas exteriores a esta casa, son de piedra.

La recepción, cuenta con un counter, una pequeña sala de espera, los materiales son piso flotante, paredes con acabado crackelatto, iluminación mediante dicroicos

e incandescentes; los dicroicos resaltarán la pared curva que se ha planteado en este lugar.

En el salón principal hay una capacidad para 17 mesas de 4 y 5 personas, repartidas en dos ambientes uno abierto y otro mas íntimo con divisiones entre mesas y asientos tipo sillón en "L" en la Cafetería hay una capacidad para 7 mesas de 4 personas y una de 2, en cuanto materiales se usará: piso flotante en color Roble Francés Viejo, este piso es perfecto para alto tráfico debido a su calidad y resistencia, está cubierto con una capa protectora que impide su desgaste; para paredes un acabado denominado Crakelatto, que da la apariencia de paredes antiguas, con ciertos detalles de cuarteados; la iluminación se maneja mediante dicroicos focalizados, lámparas incandescentes, y lámparas de pared con una intensidad baja, para dar un ambiente más acogedor, éstas últimas lámparas van en la pared lateral izquierda del salón principal, para dar luz en las noches, ya que en el día tenemos la luz natural que entra por las claraboyas que están colocadas en la parte lateral izquierda de la edificación, ya que aquí se ha decidido adozarnos para ganar espacio en el salón, y cocina principal.

En la cafetería hay una tarima para presentaciones de música en vivo, y hay un bar con asientos.

En las cocinas se ha dispuesto un montacargas, para que haya una comunicación entre ellas y facilite la transportación de alimentos, la cocina principal es más amplia que la cocina para la cafetería, los materiales utilizados son: para pisos flagstone, que es un porcelanato rústico tipo piedra, para paredes de cocinas se utilizará Baldosa de Cerámica en color beige, los muebles de cocina son de MDF cubierto con formalite en una tonalidad tabaco, los mesones son de granito; la iluminación será mediante Fluorescentes y dicroicos. En la cocina principal, se ha dividido en tres zonas que son: lavado de vegetales con un lavadero doble y mesones de granito; otra zona, de preparación de alimentos con: hornillas industriales, horno, plancha, parrilla, freidora, microondas, mesón auxiliar central y

mesones de granito; y otra zona, de lavado de vajilla con lavadero doble, mesones y un mueble aparador secador de platos con puertas a los dos lados para que sea más fácil tomar los platos y servir para llevar al salón.

La cocina tiene dos puertas hacia el salón: uno para salida de platos servidos y otra para el ingreso de platos sucios, para que no haya ningún tipo de contaminación con la zona de preparación.

La bodega de vinos tiene una conexión directa con la cocina fría, así como la bodega de alimentos y el cuarto frío con la cocina principal.

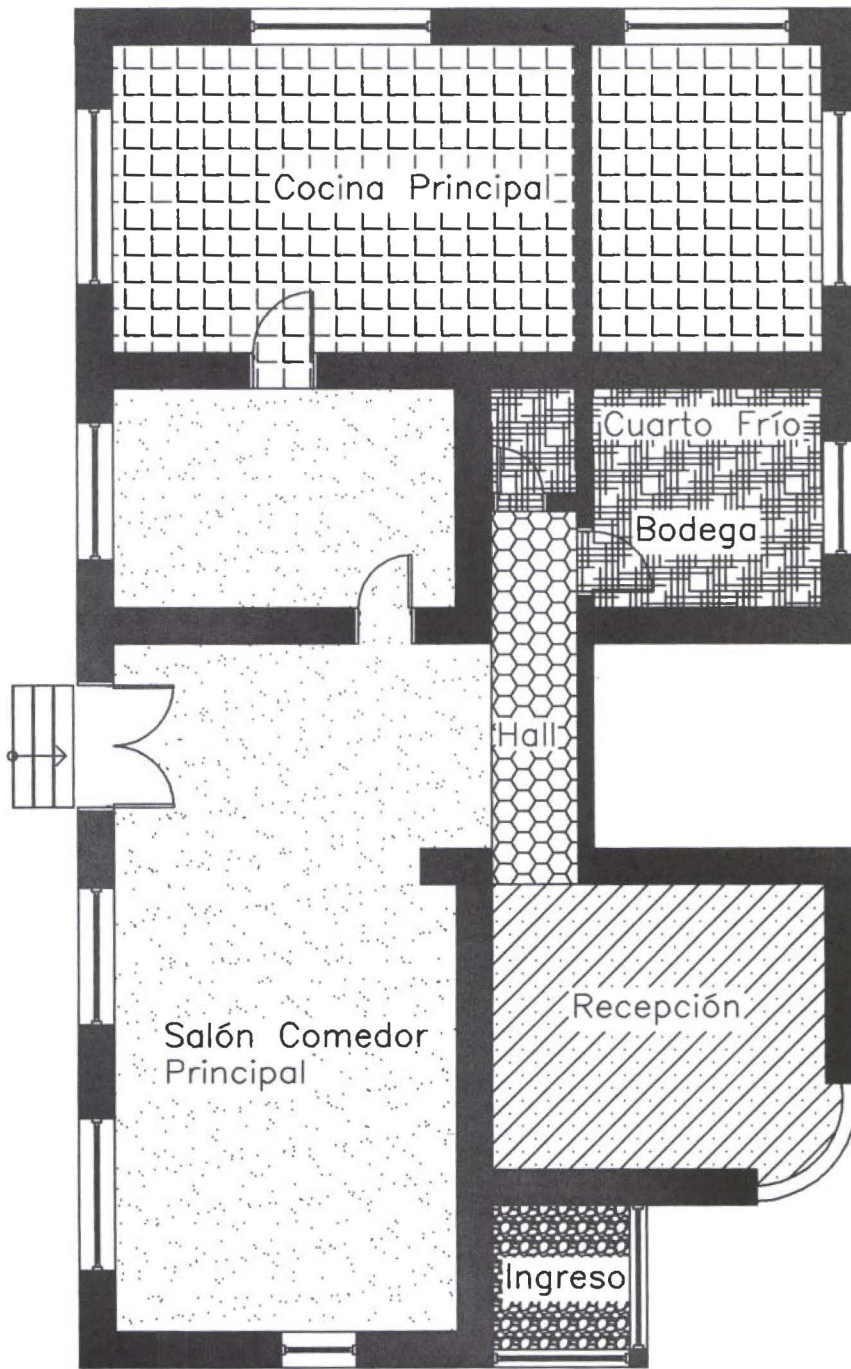
En planta baja se ha dispuesto dos baños, uno para hombres y uno para mujeres, y en planta alta los baños son más grandes, debido a que en esta planta de cafetería habrá presentaciones de música en vivo, y como es un bar, la gente se queda por mucho más tiempo que en el salón principal, los baños para planta alta tienen 2 inodoros independientes y un lavabo para mujeres, y 1 inodoro, 1 urinario y un lavabo para hombres, los materiales son: para piso, flagstone negro, paredes de cerámica, iluminación mediante diodos e incandescentes.

8. Anexos

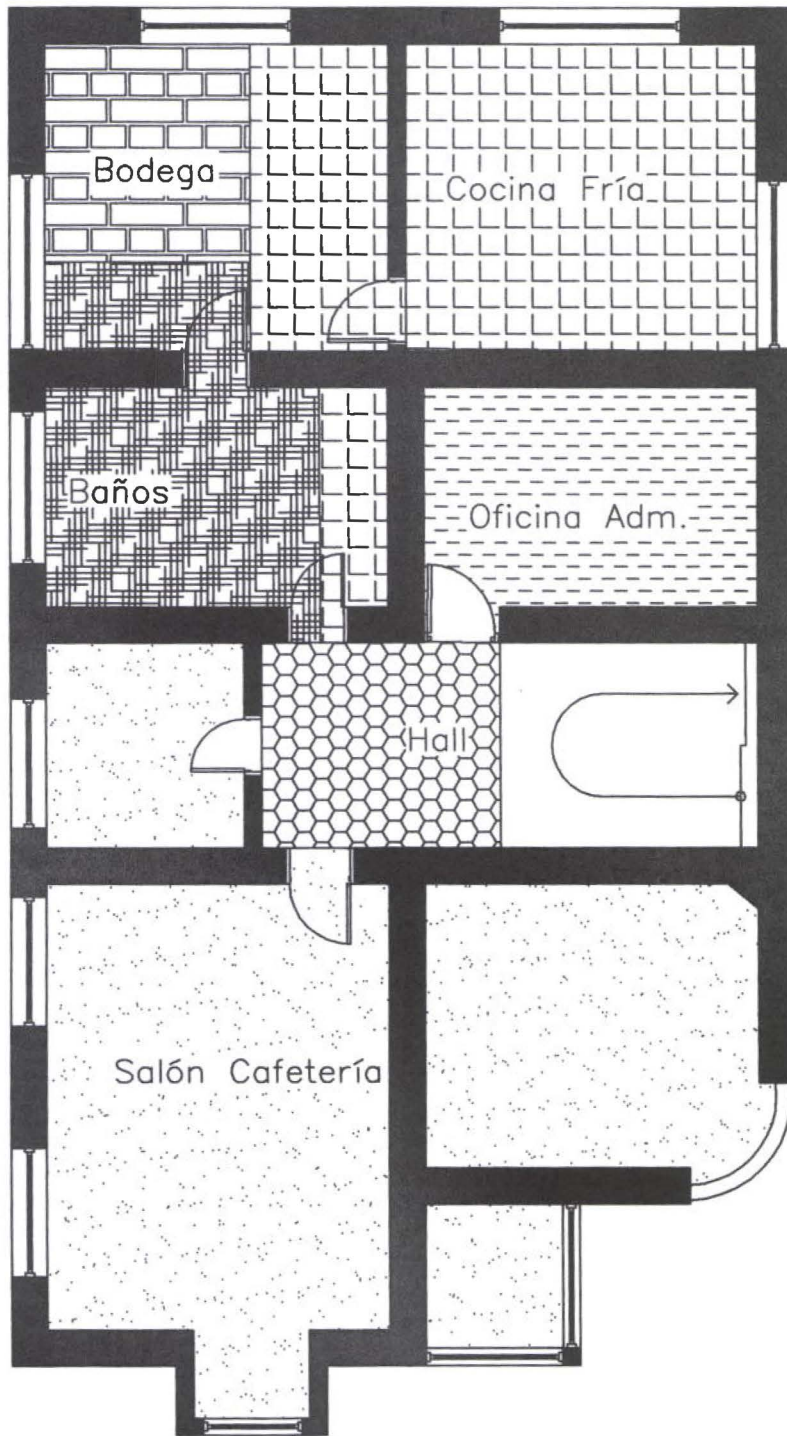


Ubicación

Zonificación



Primera Planta Zonificación
Esc: 1.100



Segunda Planta Zonificación
Esc: 1.100

Fotografías de la Casa para Proyecto
de "Pub Restaurante"
La Mariscal, Quito



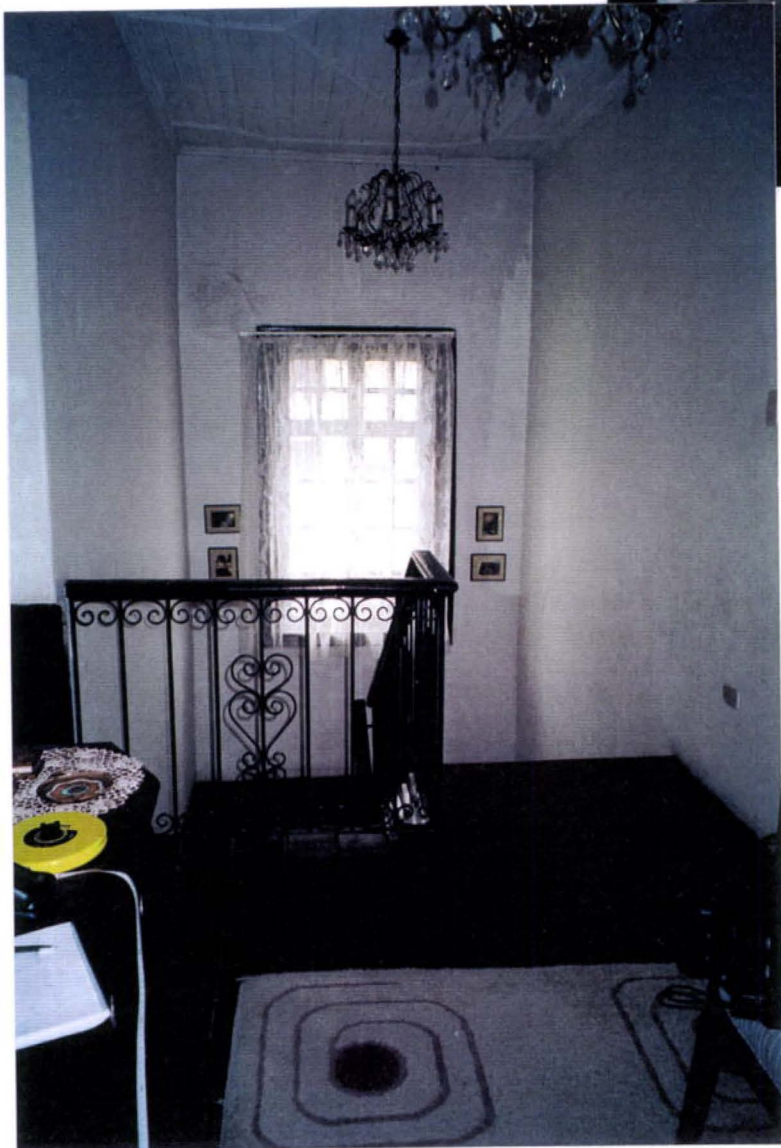








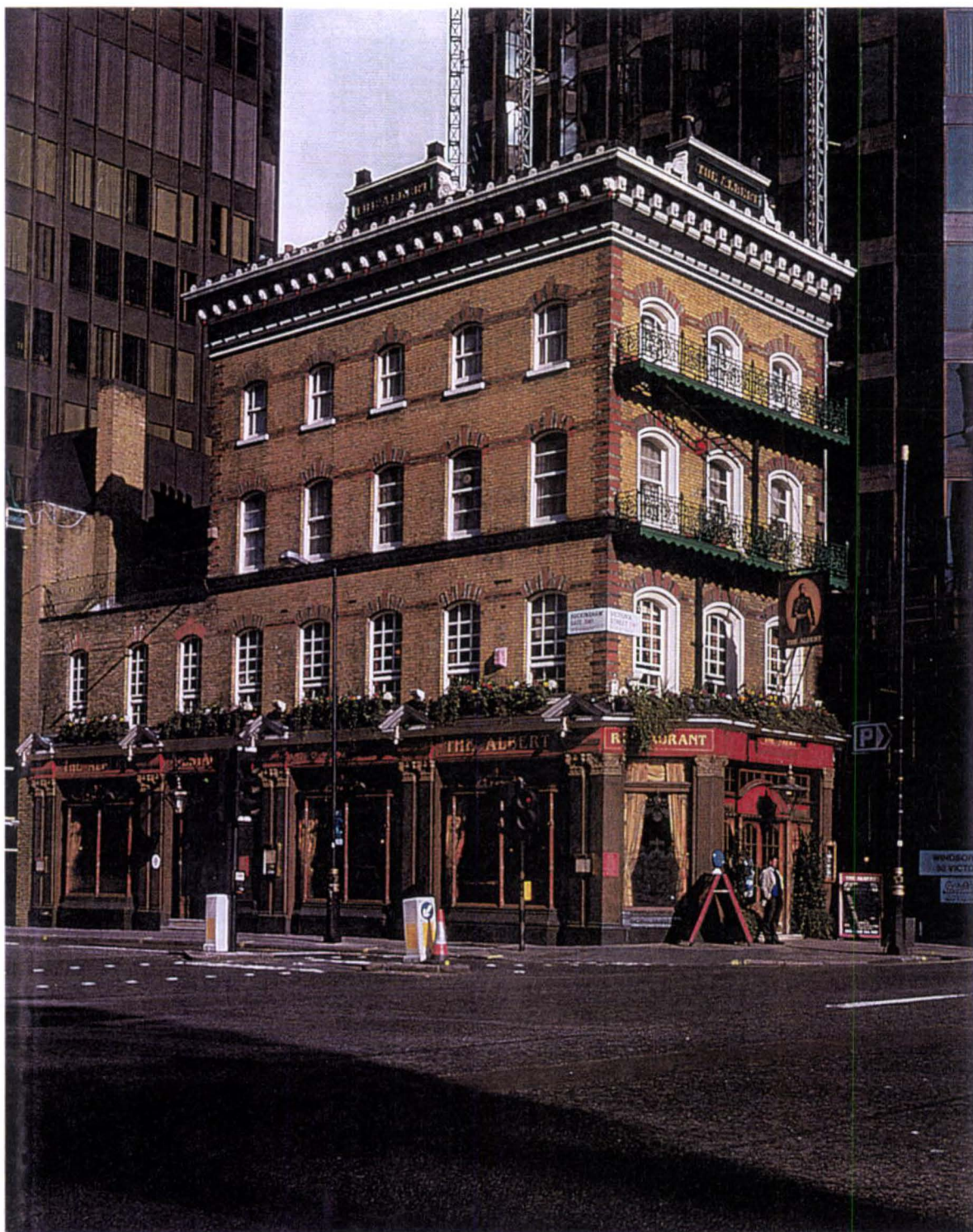






Anexo de Análisis de Proyecto
"The Albert"
Londres
(Planos y Fotografías)

The Albert



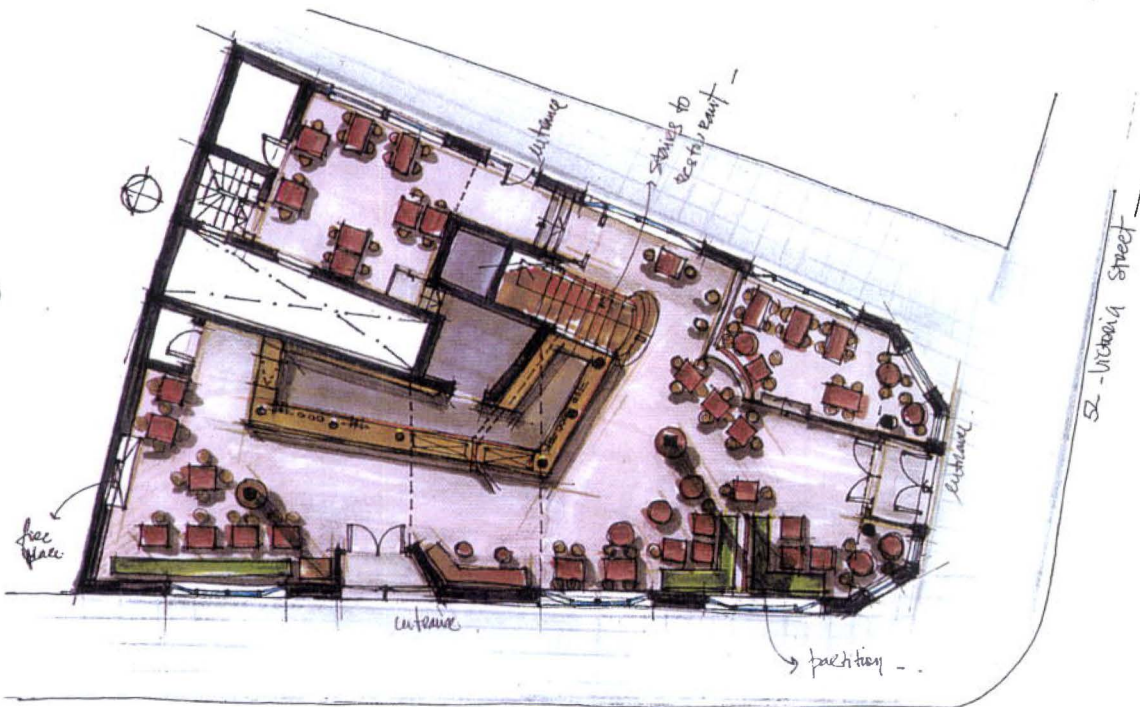
The Albert



Fachada lateral / *Lateral facade.*



Fachada de la esquina / *Corner facade.*

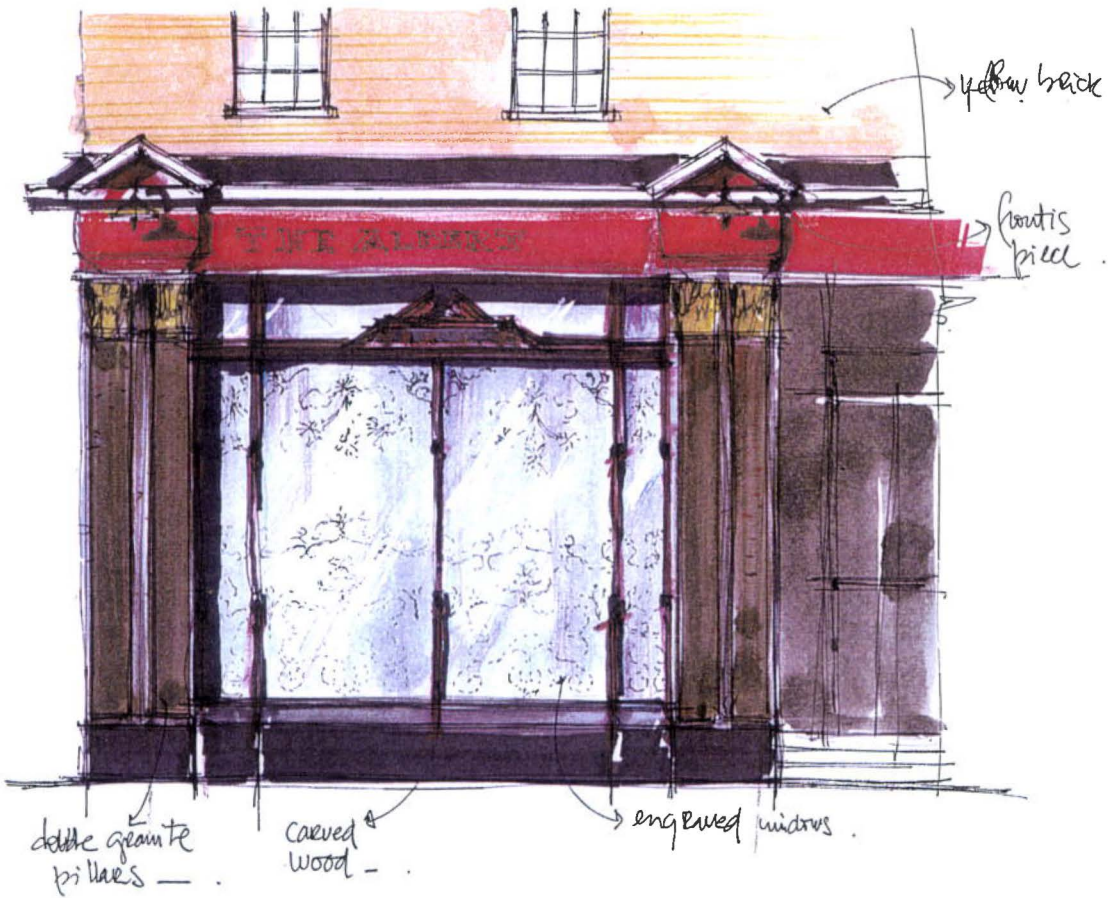


Planta / *Floor plan.*

The Albert



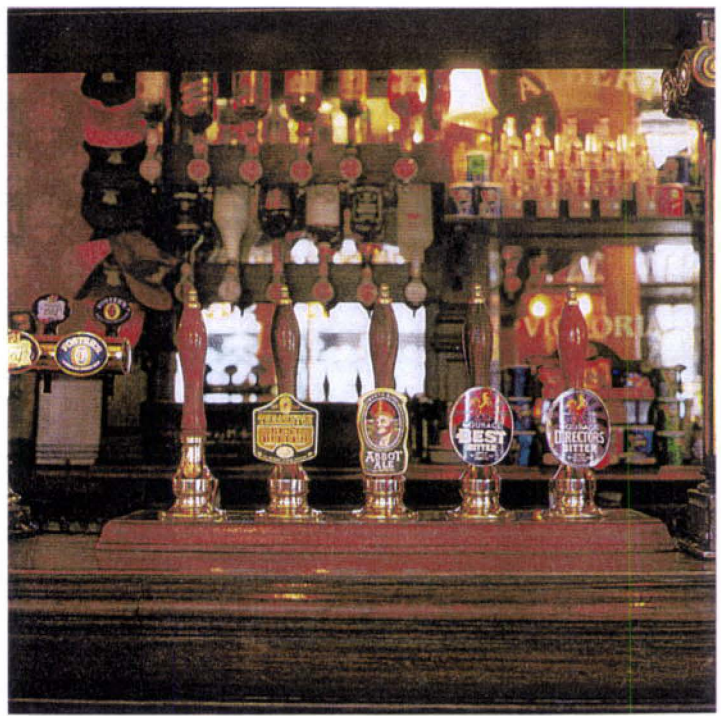
The Albert



Detalle de la fachada de la planta baja, vista desde afuera.
Outside detail of ground floor facade.

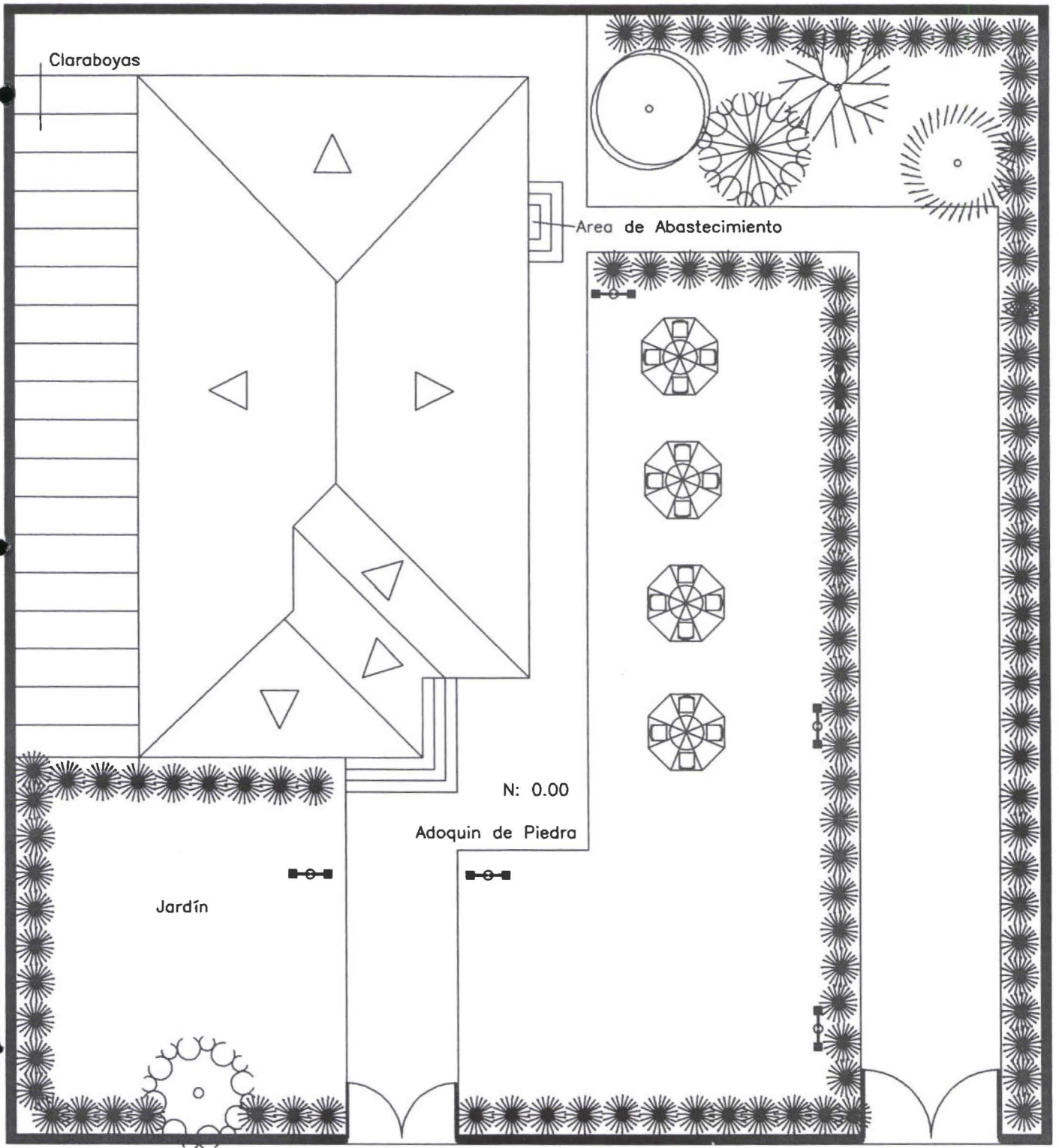
Detalle de la columna del bar.
Detail of bar's column.







Proyecto



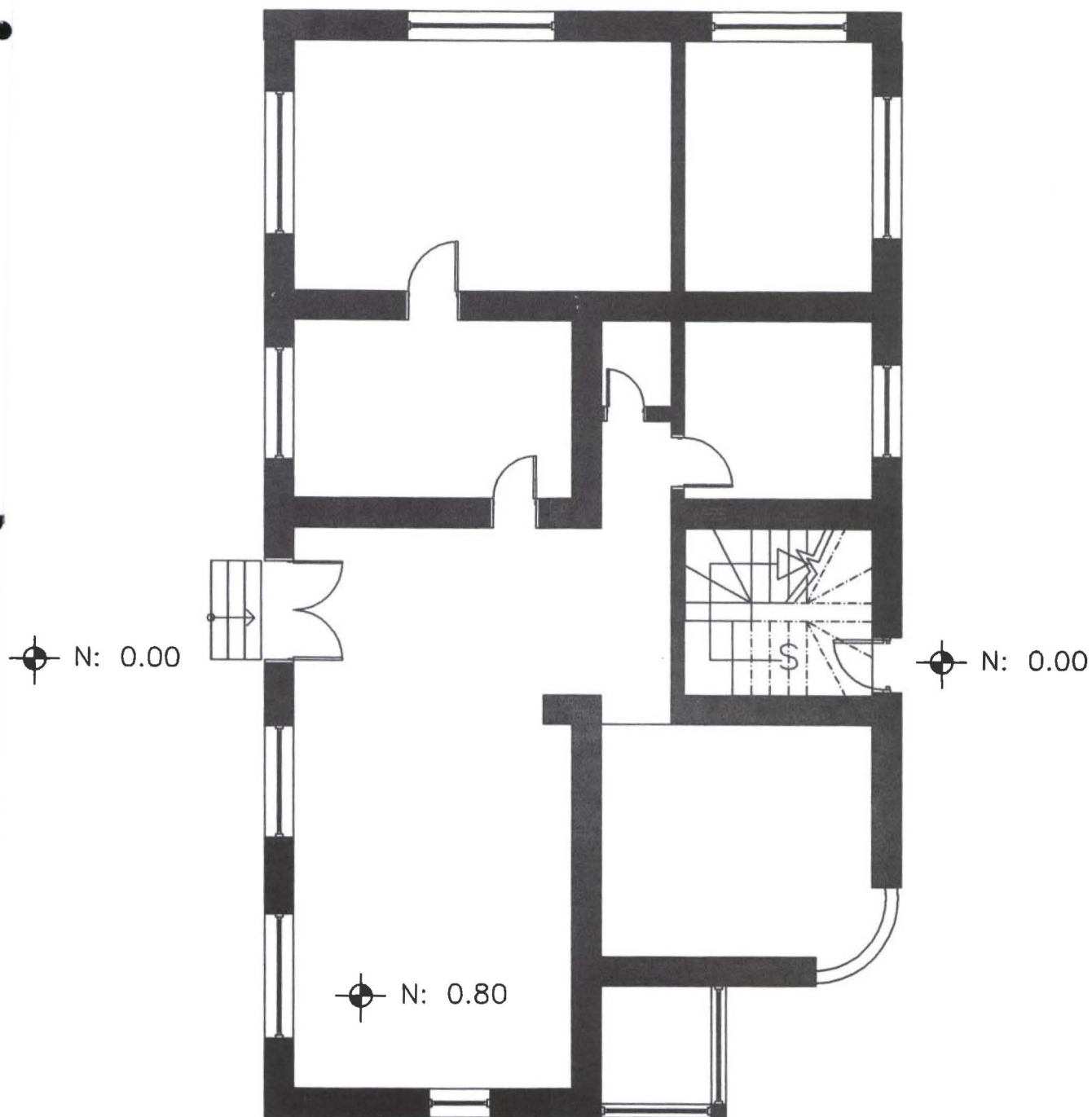
Entrada Principal



Calle Diego de Almagro

Implantación
Esc: 1.150

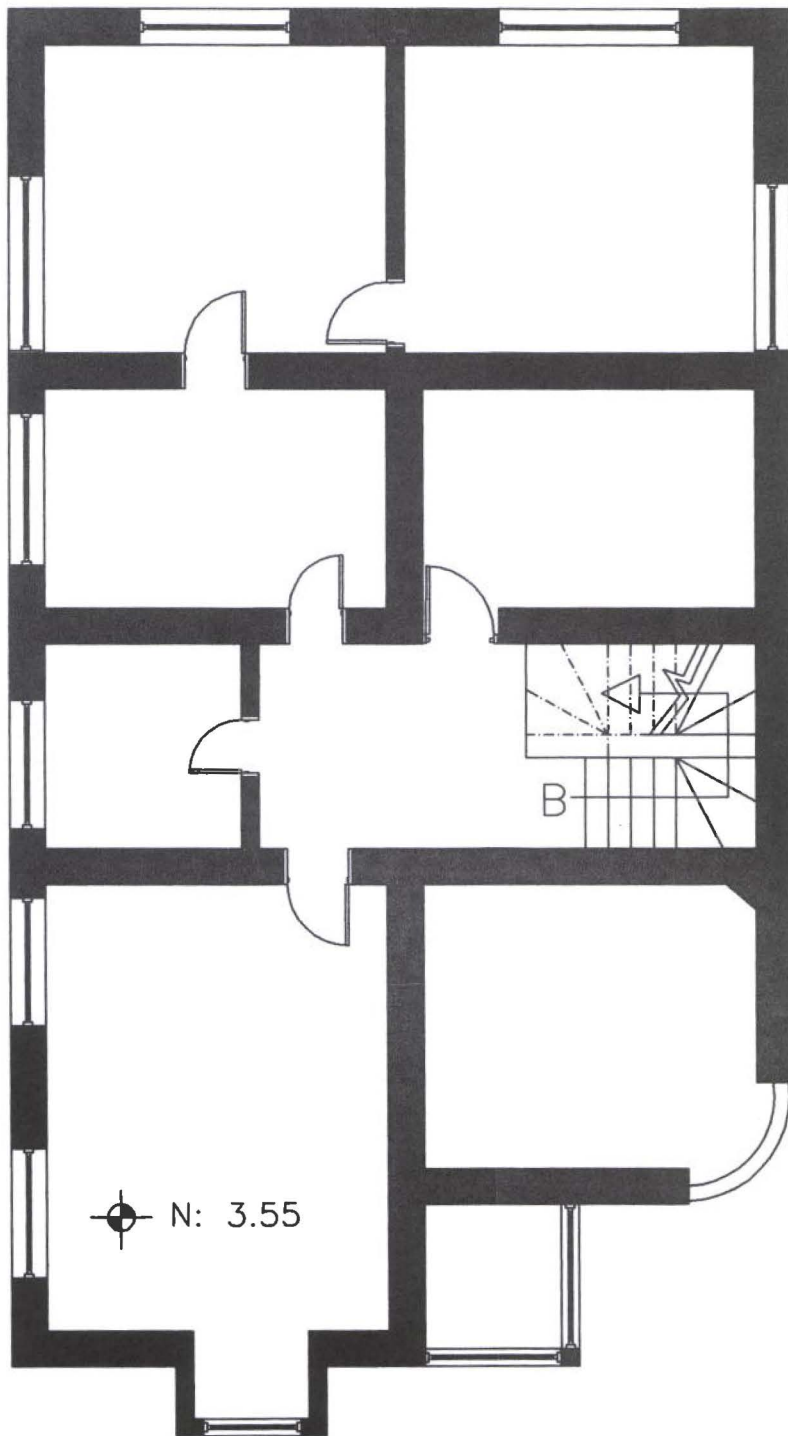
Universidad de las Américas
PROYECTO DE TESIS
Angela Carolina Naranjo Saà
Arquitectura Interior
IMPLANTACIÓN



Primera Planta Original

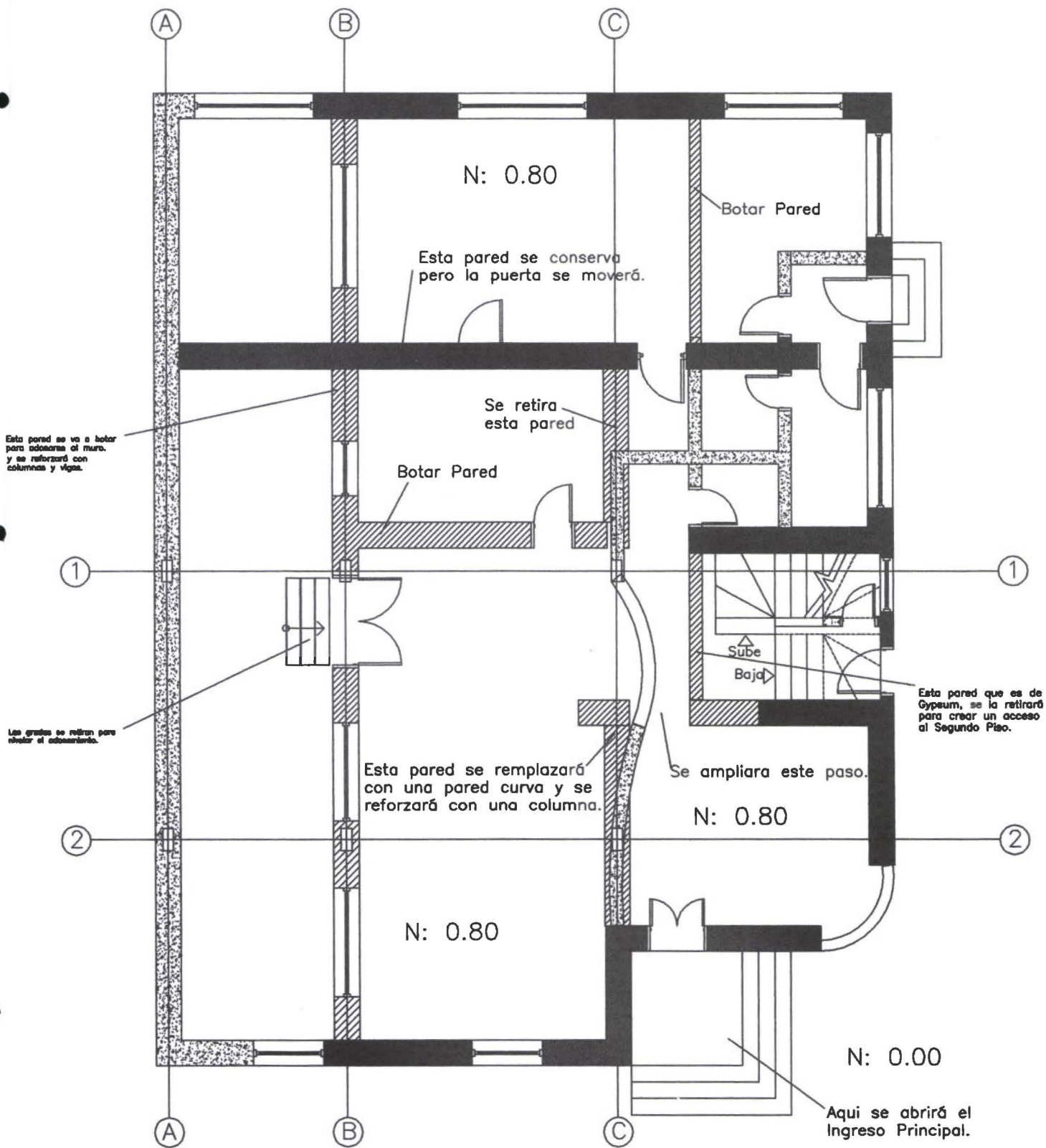
Esc: 1.100

Universidad de las Américas
PROYECTO DE TESIS
Angela Carolina Naranjo Saà
Arquitectura Interior
PLANTAS ORIGINALES



Segunda Planta Original
Esc: 1.100

Universidad de las Amèricas
PROYECTO DE TESIS
Angela Carolina Naranjo Saà
Arquitectura Interior
PLANTAS ORIGINALES

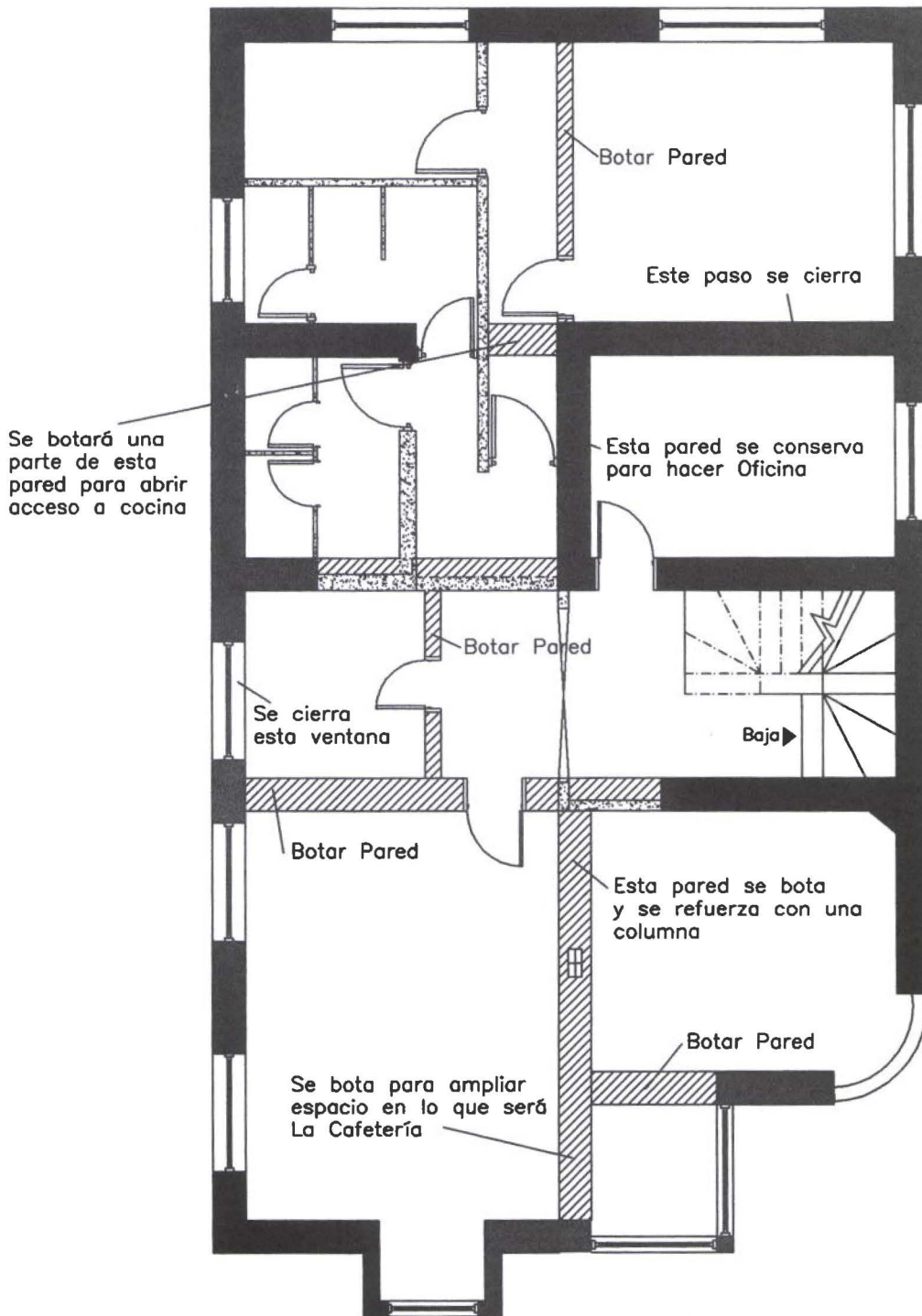


Primera Planta con intervenciones

Esc: 1.100

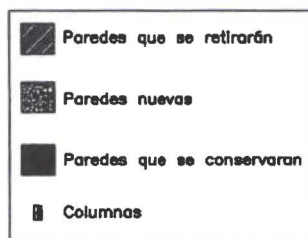
	Paredes que se retirarán
	Paredes nuevas
	Paredes que se conservarán
	Columnas

Universidad de las Américas
 PROYECTO DE TESIS
 Angela Carolina Naranjo Saà
 Arquitectura Interior
 PRIMERA PLANTA CON INTERVENCIONES

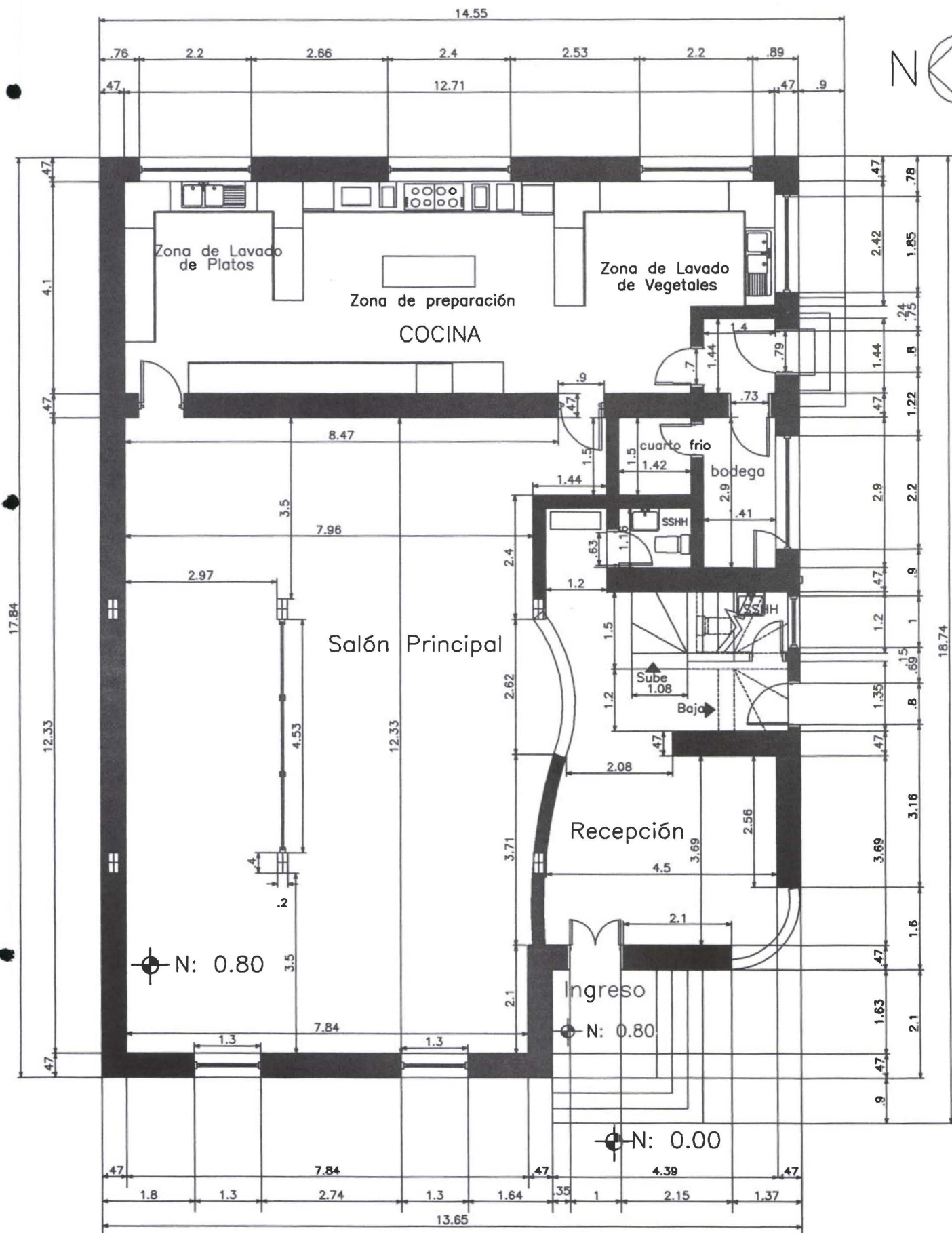


Segunda Planta con intervenciones

Esc: 1.100

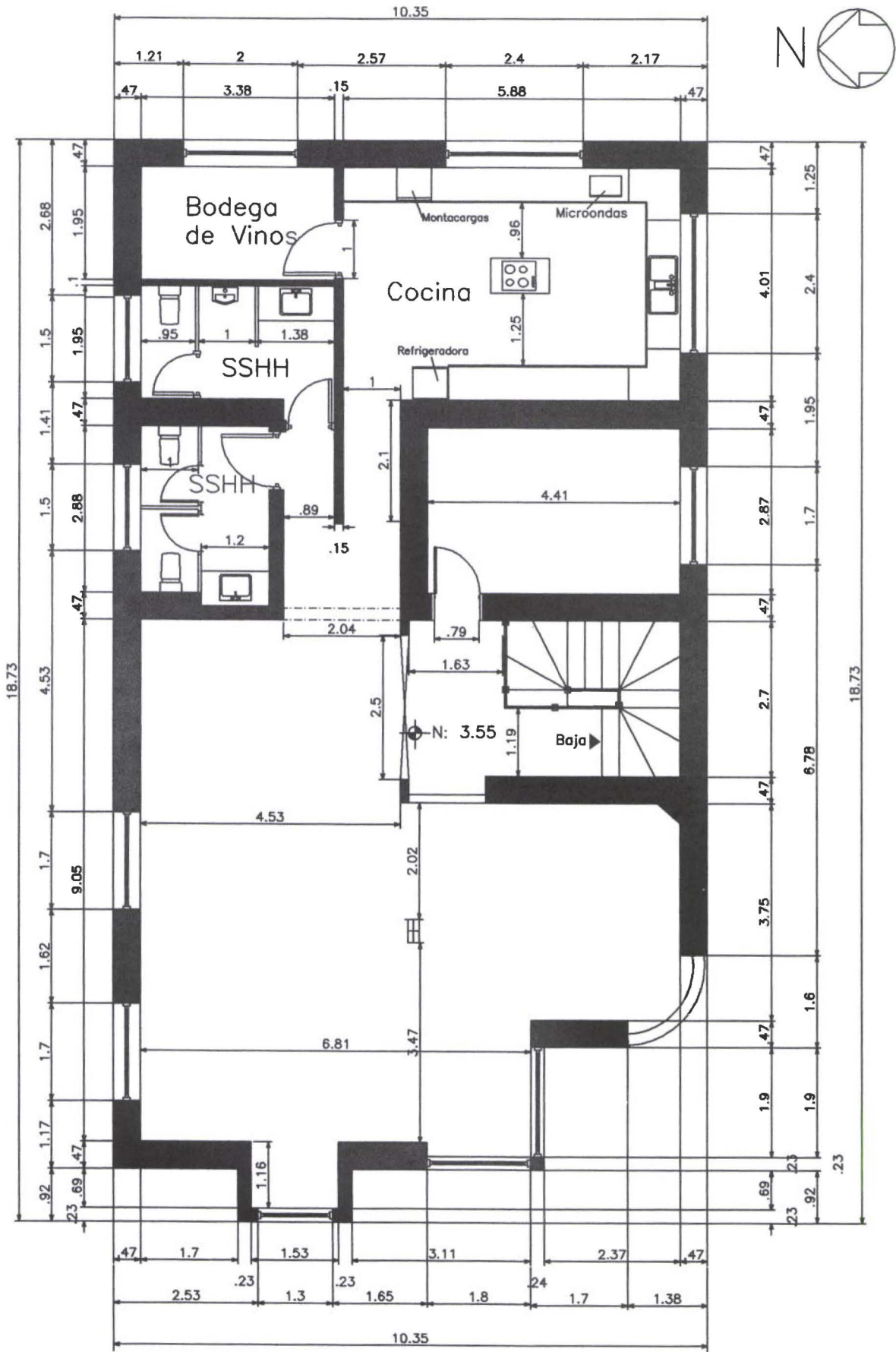


Universidad de las Américas
 PROYECTO DE TESIS
 Angela Carolina Naranjo Saà
 Arquitectura Interior
 PRIMERA PLANTA CON INTERVENCIONES

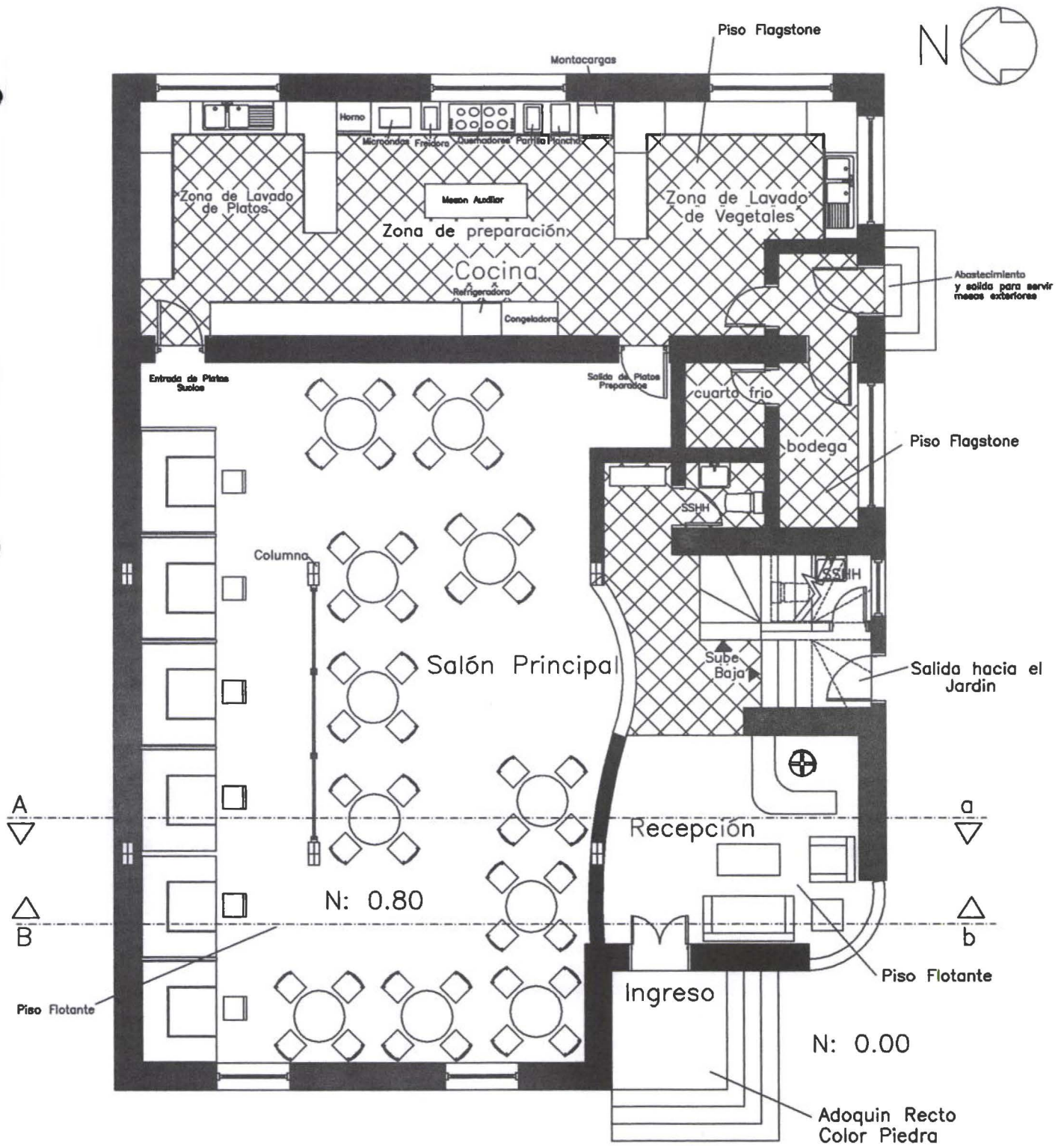


Primera Planta Acotada

Esc: 1.100



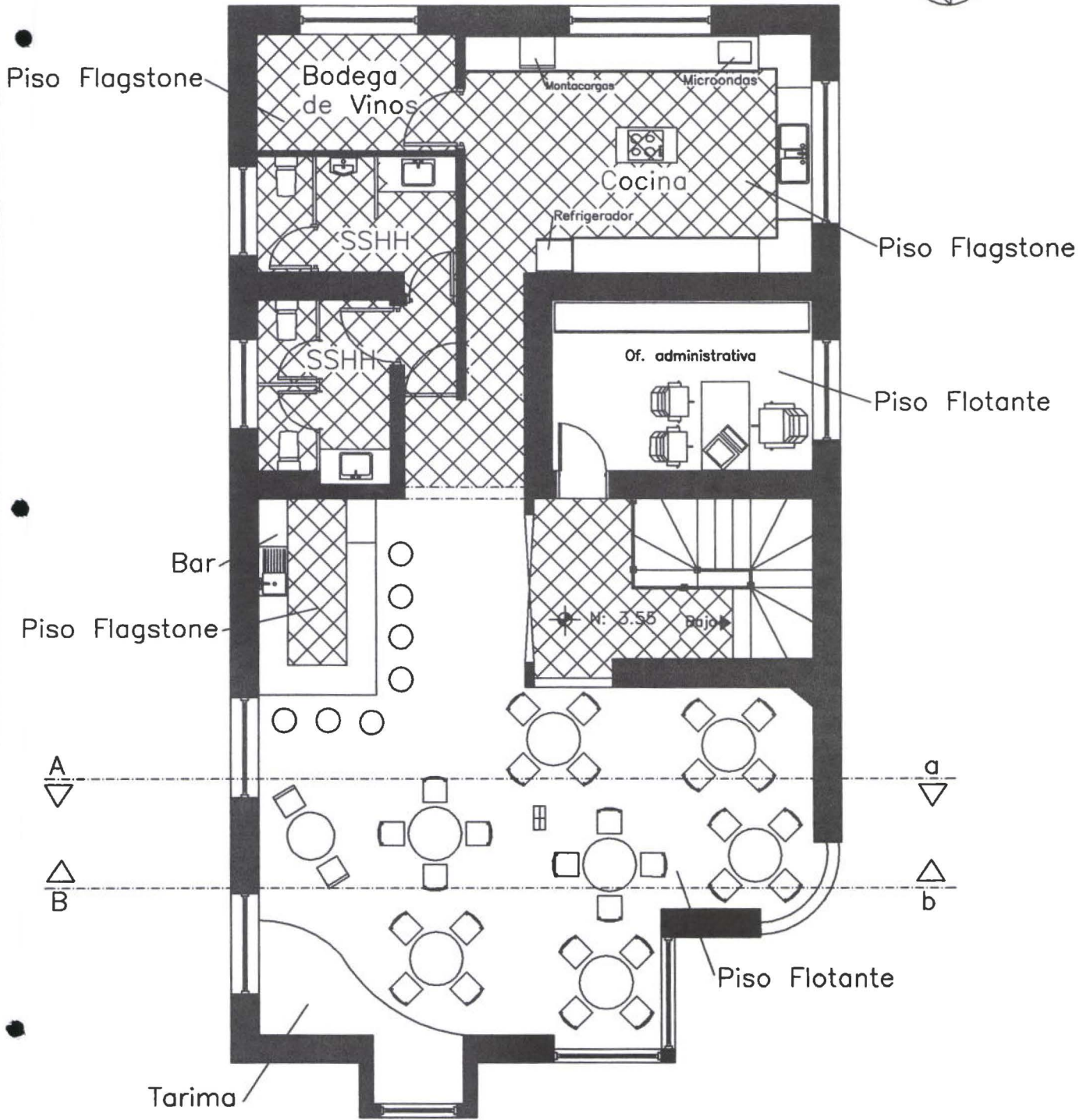
Segunda Planta Acotada
Esc: 1.100



Primera Planta Amoblada

Esc: 1.100

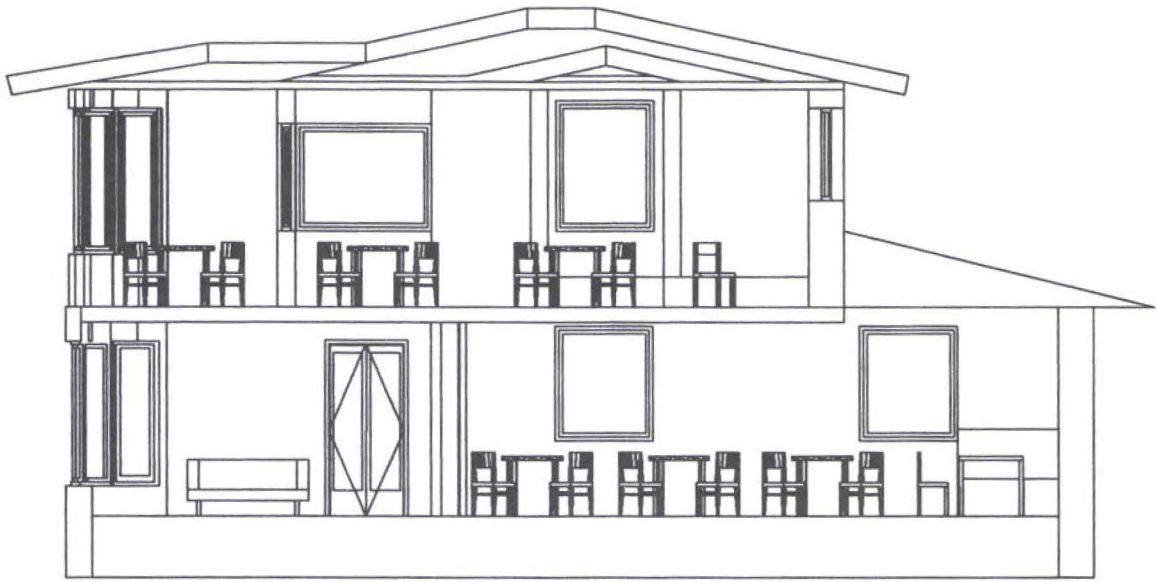
Universidad de las Américas
 PROYECTO DE TESIS
 Angela Carolina Naranjo Saà
 Arquitectura Interior
 PRIMERA PLANTA AMOBLADA



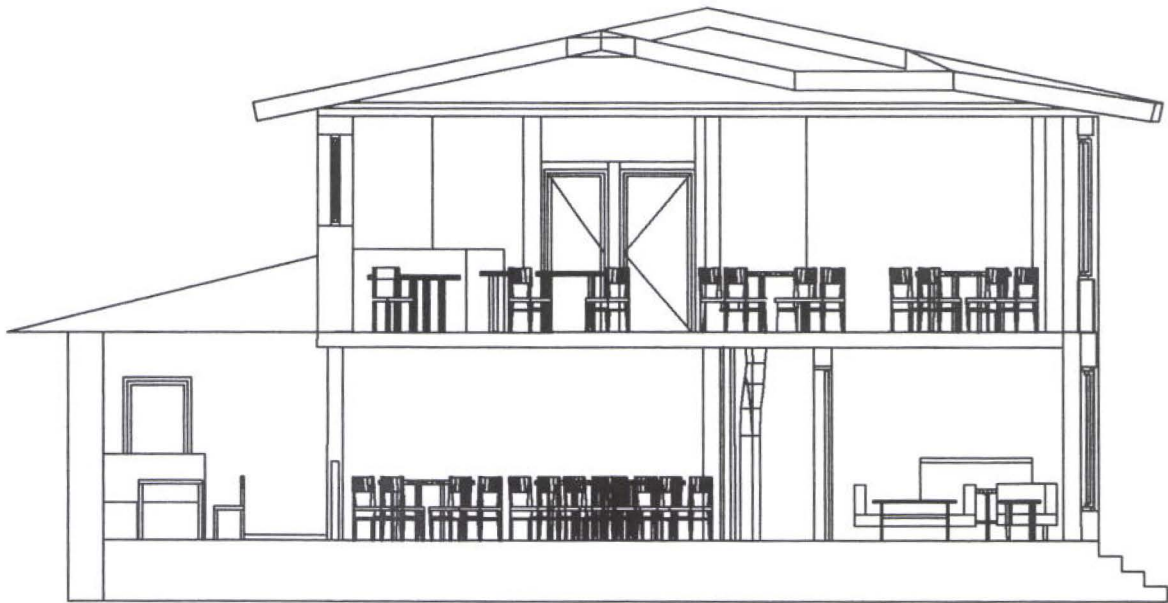
Segunda Planta Amoblada

Esc: 1.100

Universidad de las Américas
PROYECTO DE TESIS
Angela Carolina Naranjo Saà
Arquitectura Interior
SEGUNDA PLANTA AMOBLADA

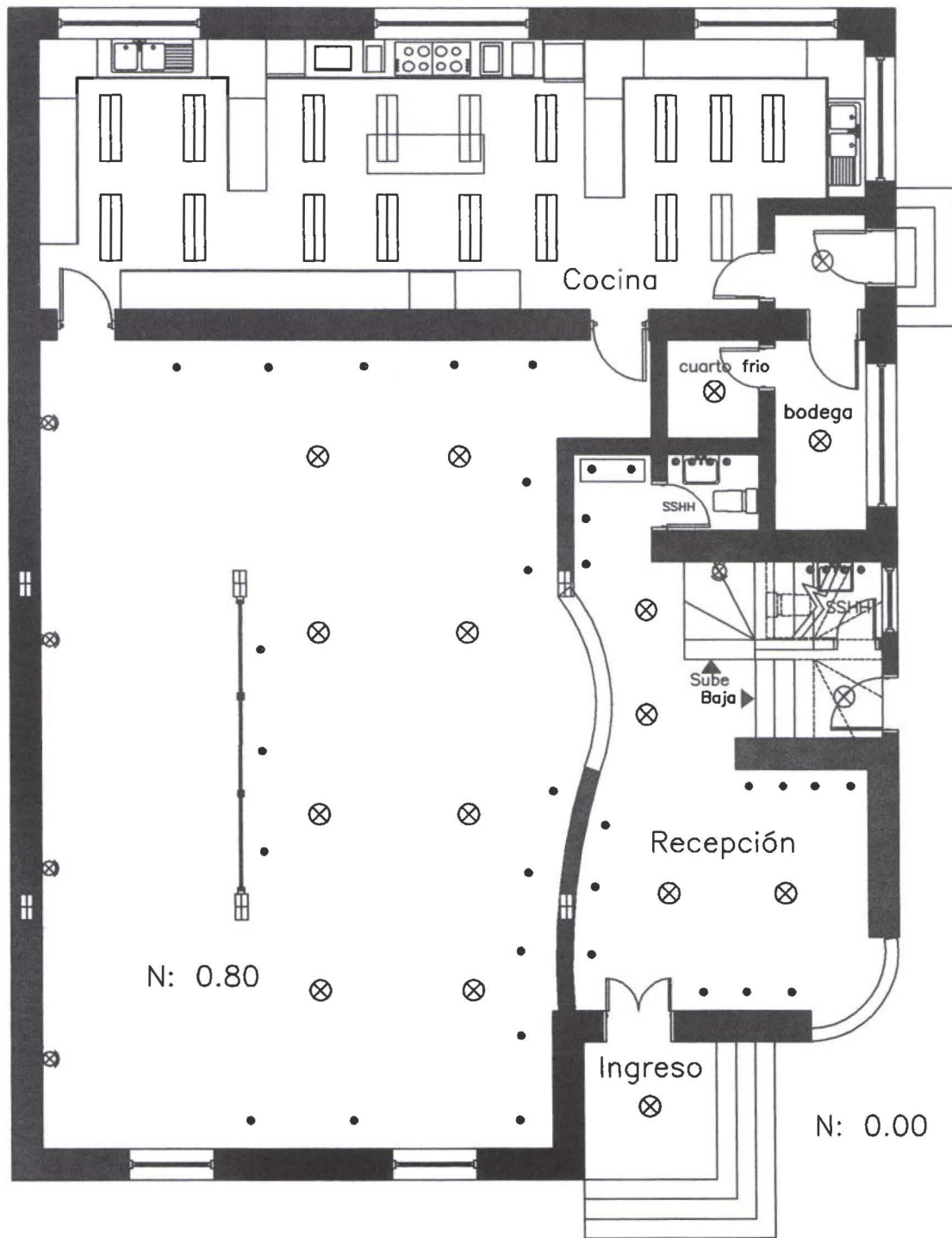


CORTE a-A
Esc: 1: 100



CORTE B-b
Esc. 1:100

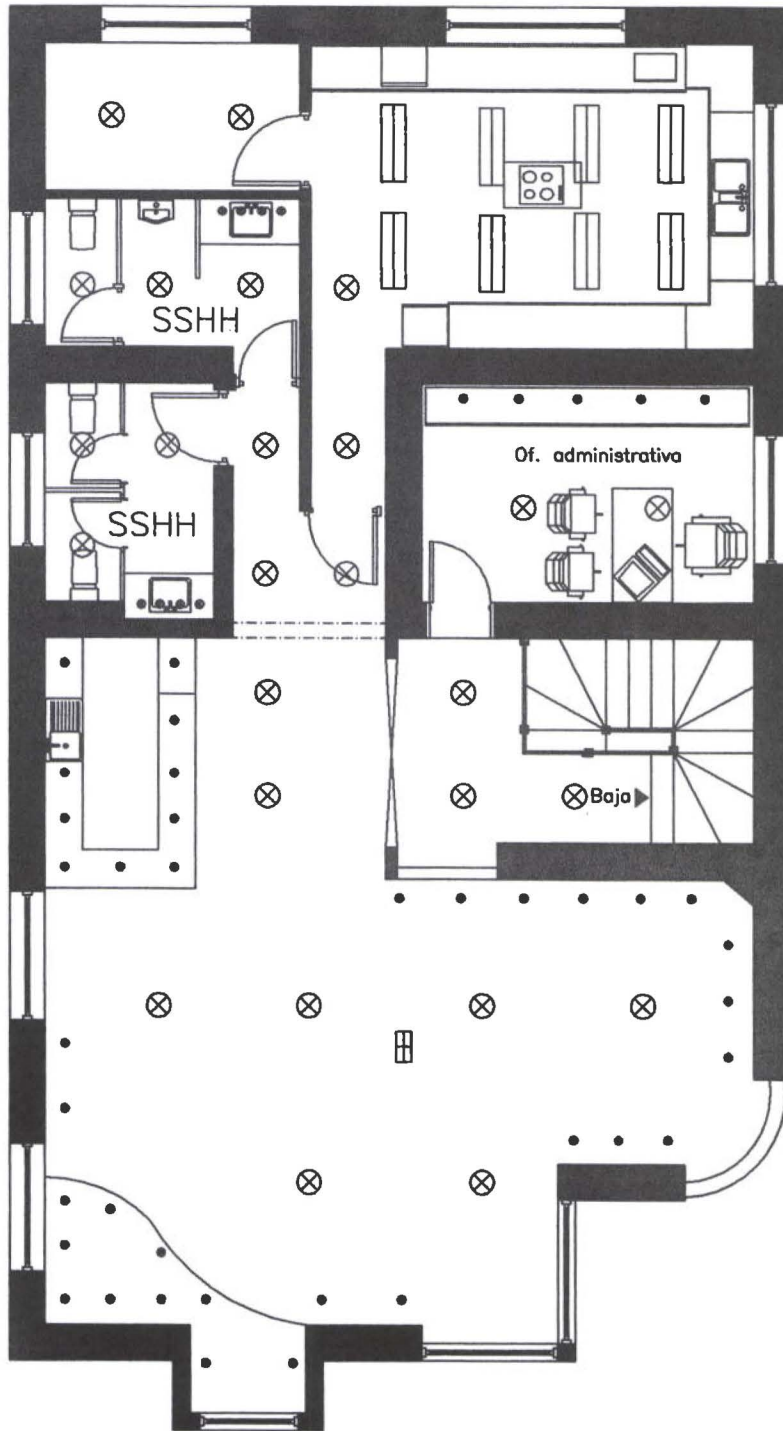
Universidad de las Américas
PROYECTO DE TESIS
Angela Carolina Naranjo Saà
Arquitectura Interior
CORTES



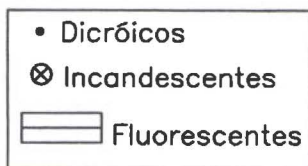
Plano de Iluminación Primera Planta
Esc: 1.100

- Dichrónicos
- ⊗ Incandescentes
- ▭ Fluorescentes
- ⊗ Apliques de Pared

Universidad de las Américas
PROYECTO DE TESIS
Angela Carolina Naranjo Saà
Arquitectura Interior
PLANO DE ILUMINACION PRIMERA PLANTA



Plano de Iluminación Segunda Planta
Esc: 1.100



Universidad de las Américas
PROYECTO DE TESIS
Angela Carolina Naranjo Saà
Arquitectura Interior
PLANO DE ILUMINACION SEGUNDA PLANTA

Mesones de Granito

Piso Flagstone

COCINA

Madera de Roble

Cuarto Frio

Bodega

SSH

Salón Principal

Recepción

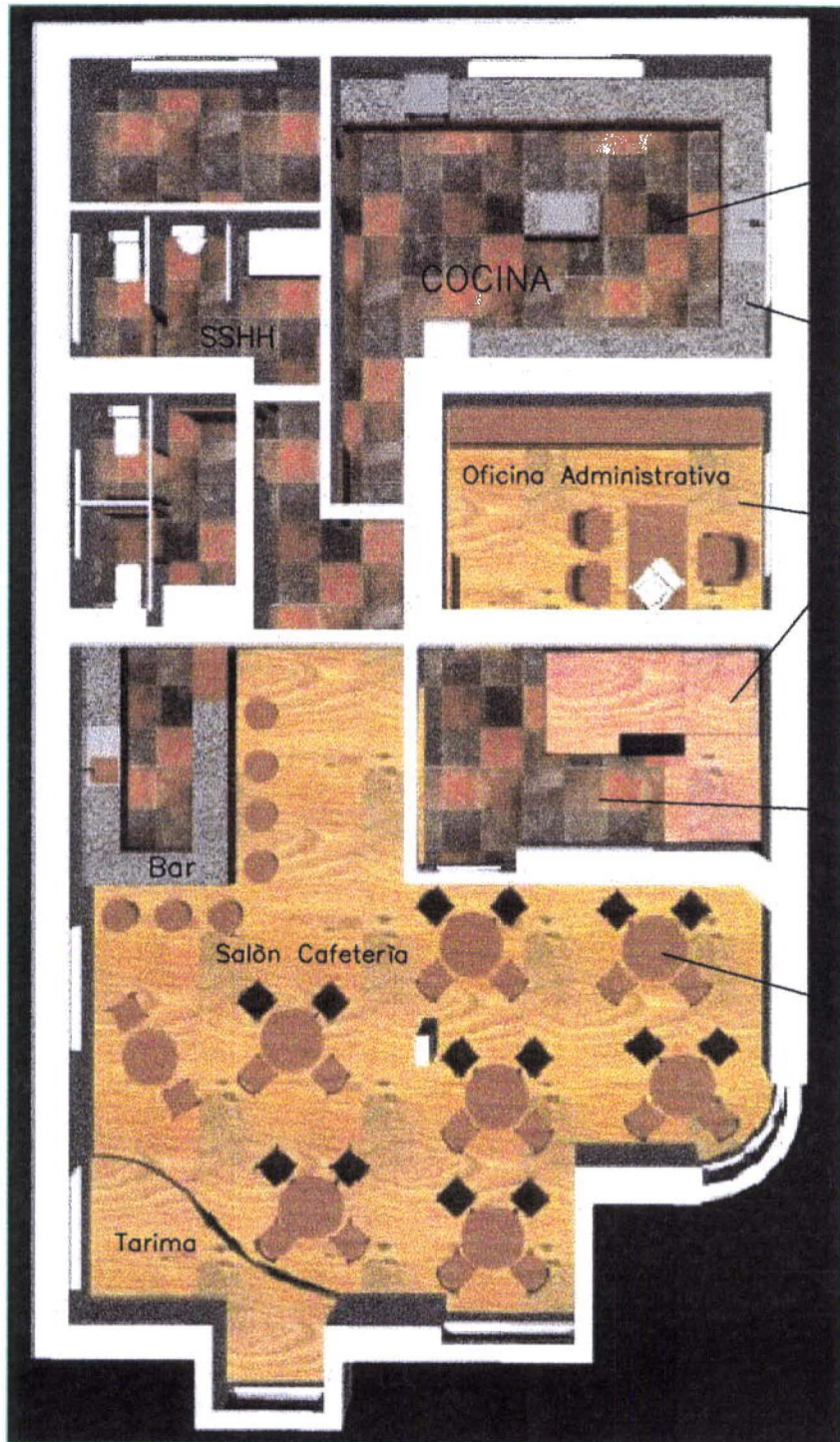
Madera de Roble

Piso Flotante

Piso Flotante

Adoquin recto color piedra





Piso Flagstone

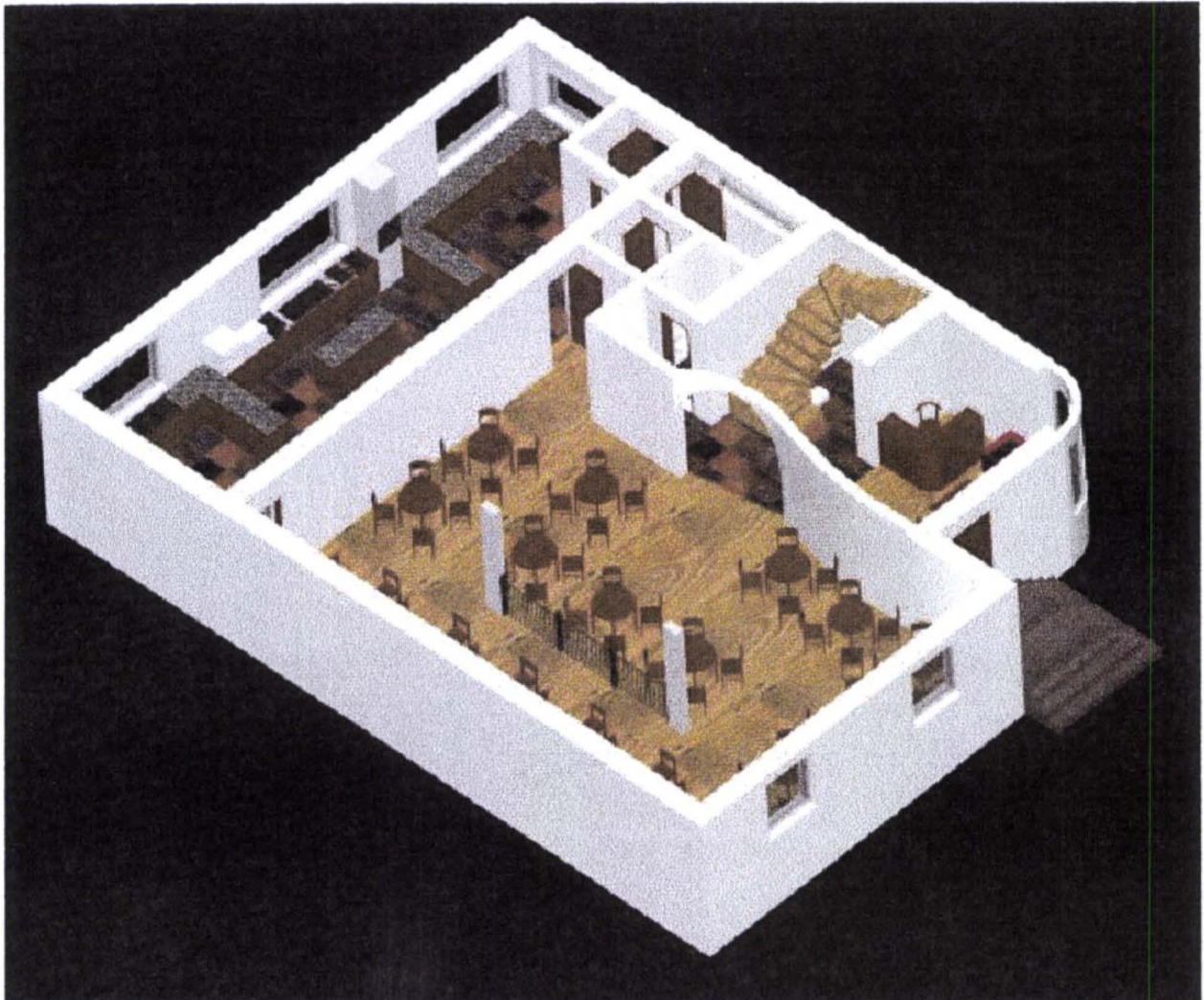
Mesones de Granito

Piso Flotante

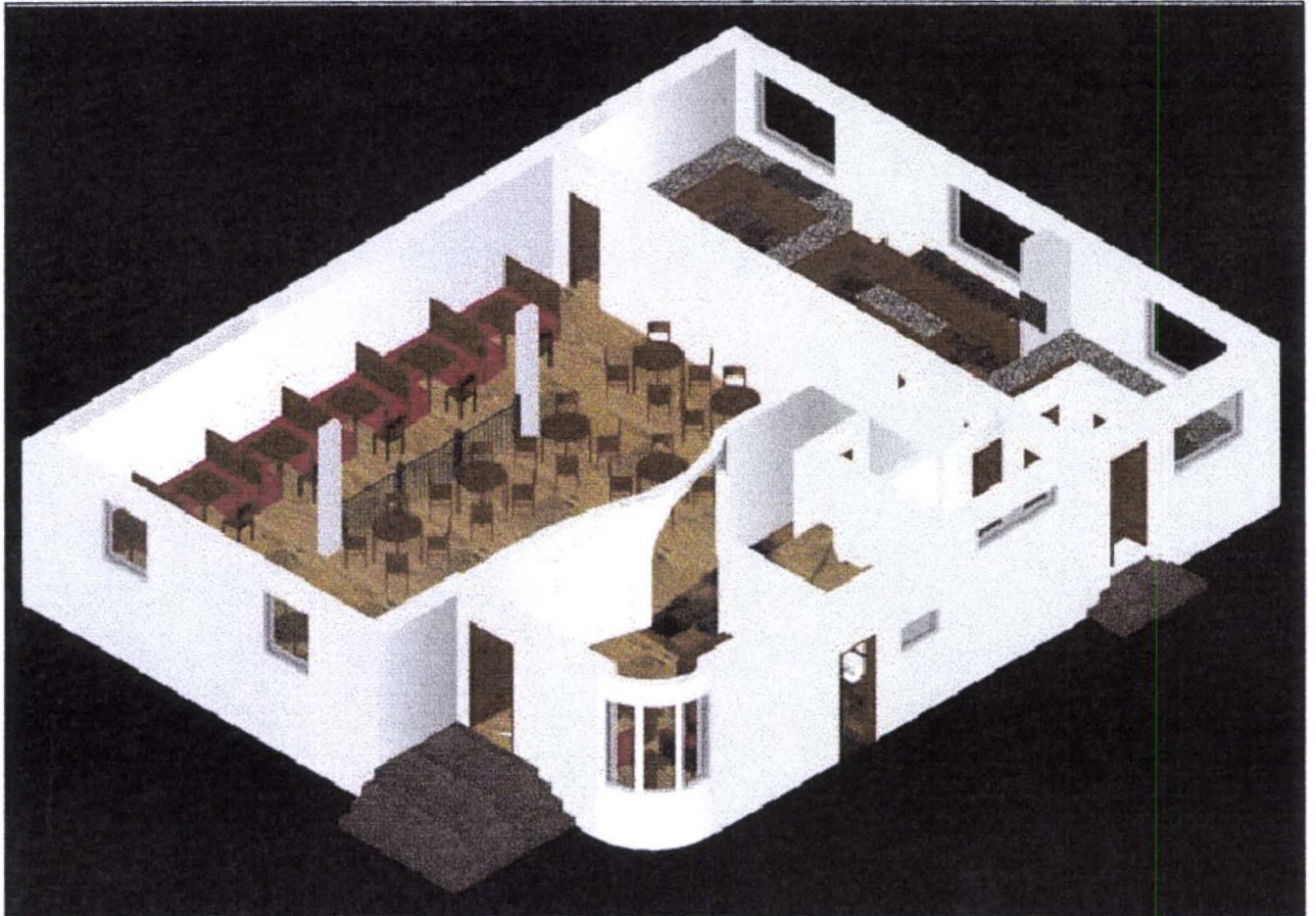
Piso Flagstone

Madera de Roble

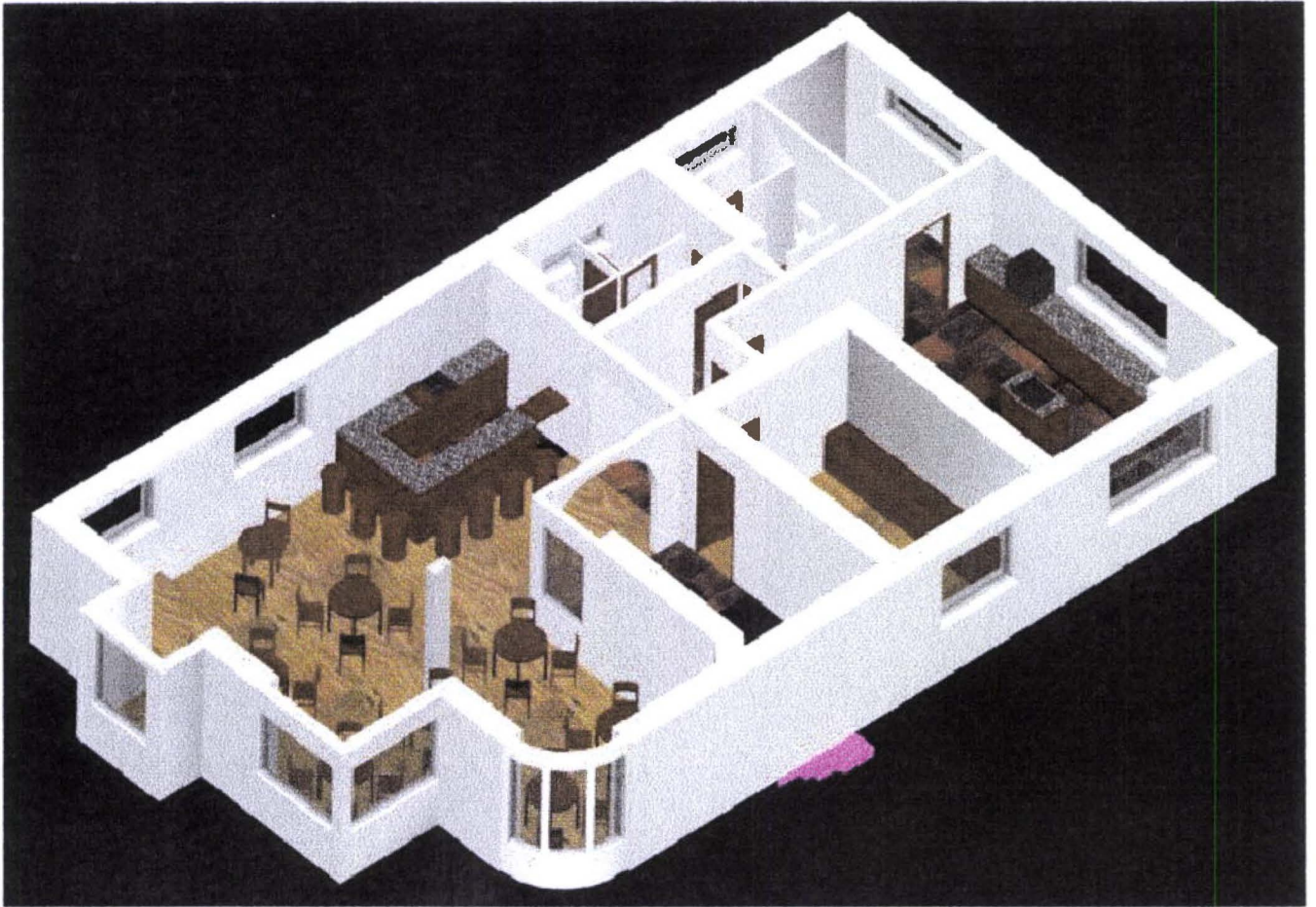
Piso Flotante



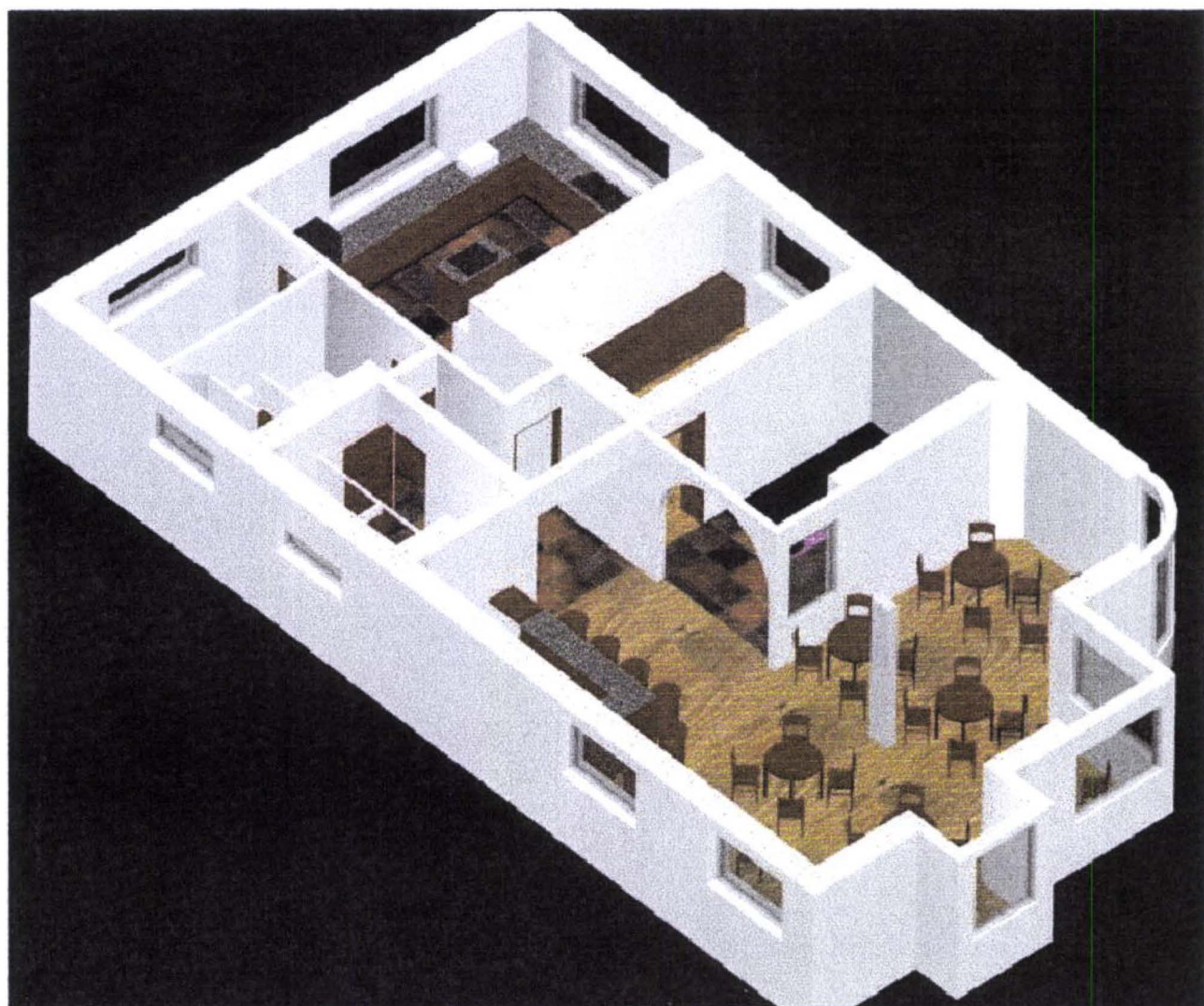
Vista Interior planta baja
Adosamiento



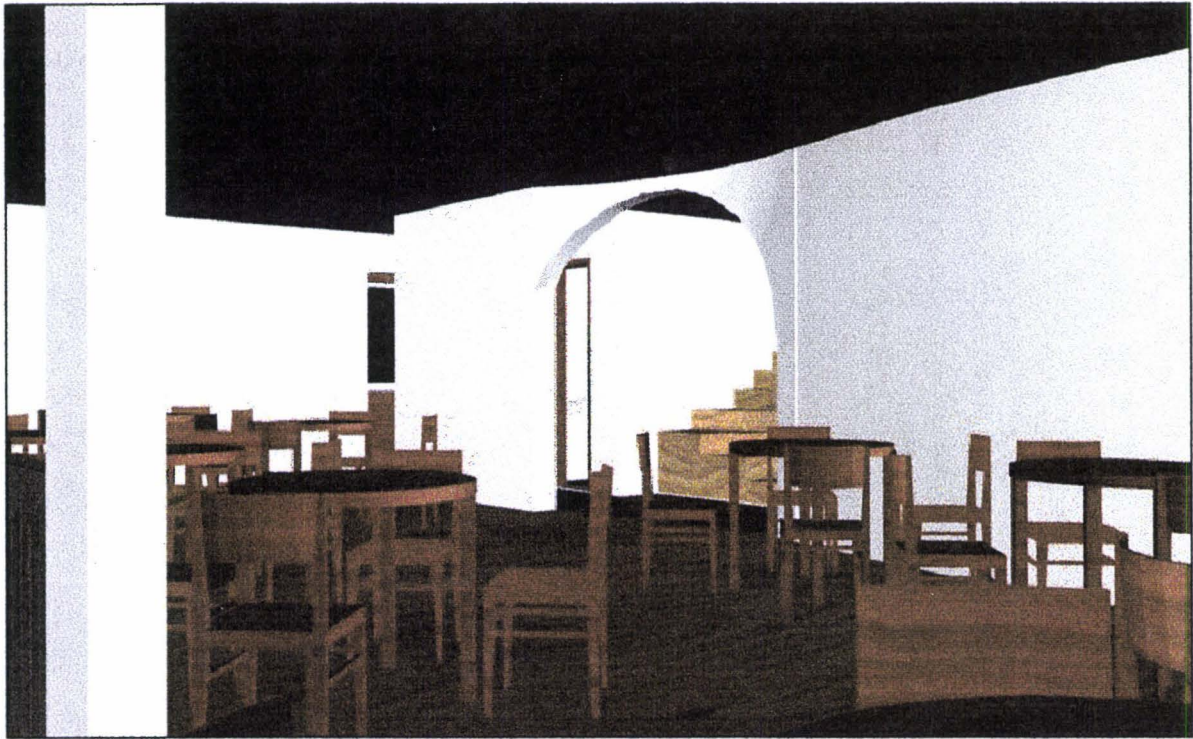
Vista Interior planta baja
Accesos



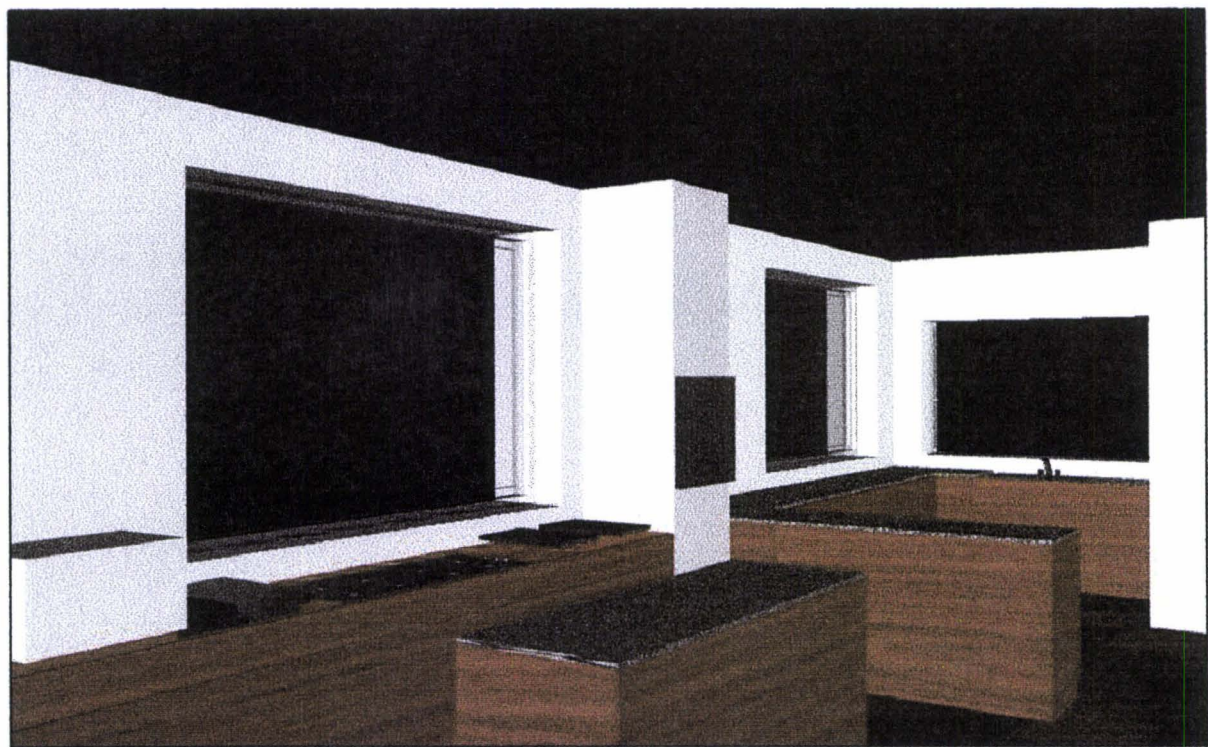
Vista Interior planta alta



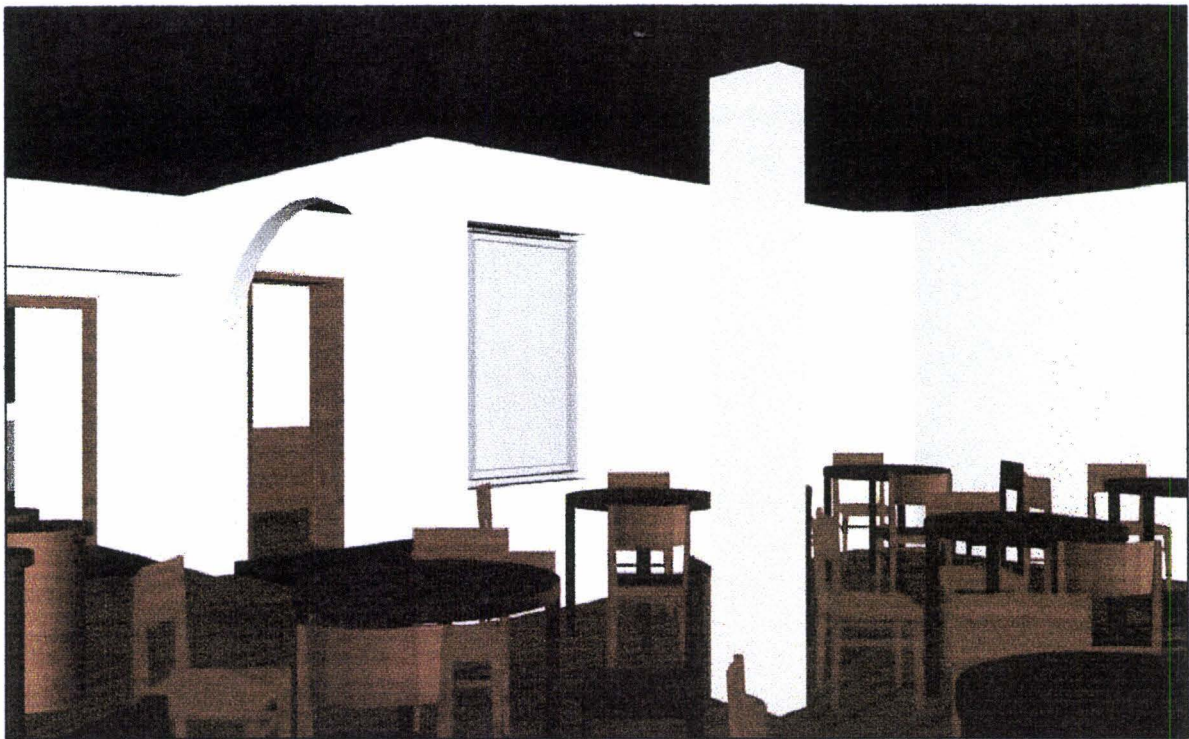
Vista Interior planta alta



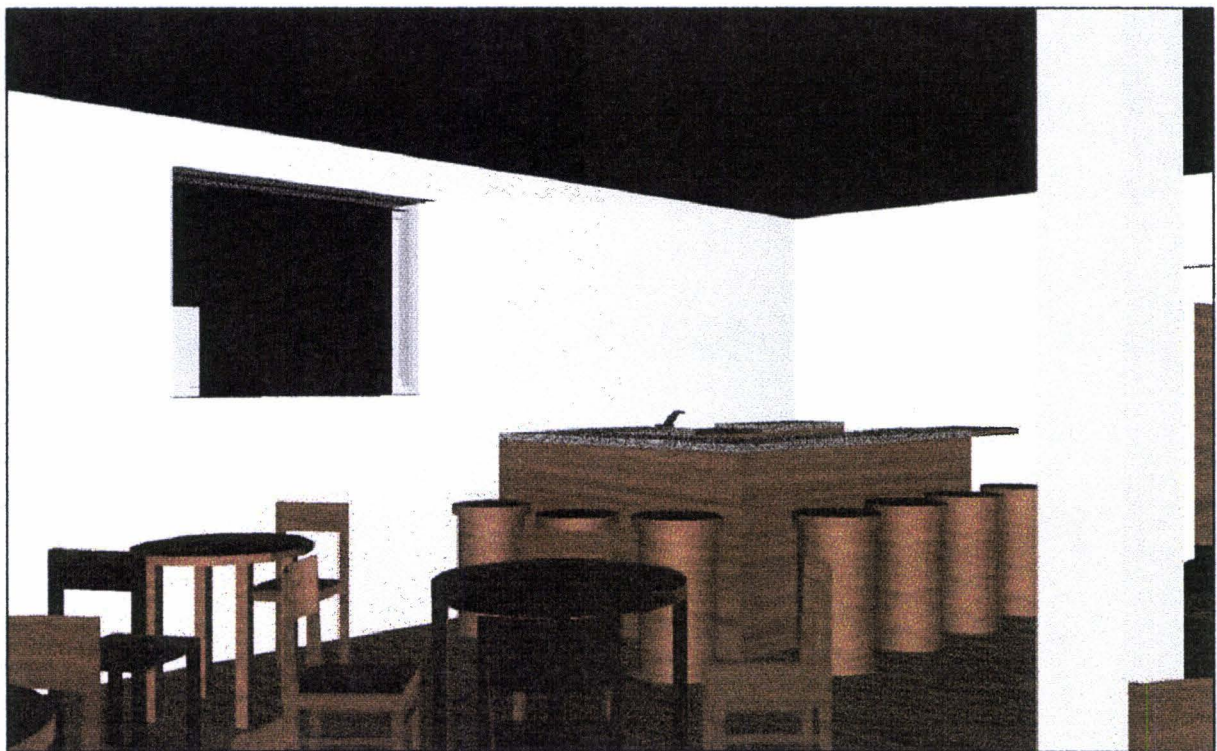
Perspectiva del Salòn Principal



Perspectiva de la Cocina Principal

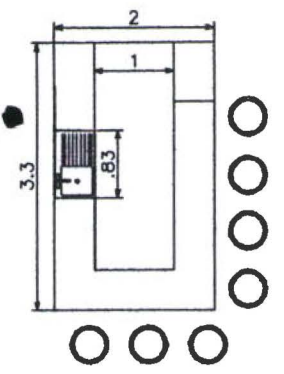


Perspectiva de la Cafeteria

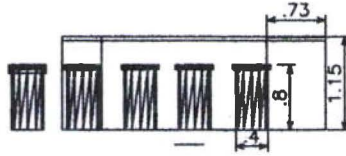


Perspectiva del Bar

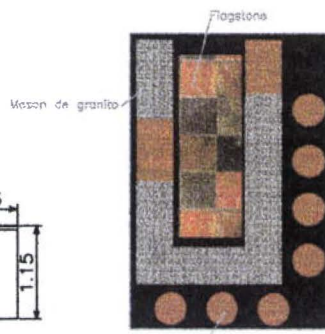
Espacio	Piso	Paredes	Iluminación	Muebles
Recepción	Piso Flotante Quick-Step U-814-UNI en color Roble Francés Viejo	Acabado Crakelatto Pintura color Powdery Mist 84-E	Dicróicos BLV Superline Incandescentes Dulux Globe	Counter: Madera de Roble Lacado Sofás: De Madera Vista y Tapiz
Hall de Distribución	Flagsone, Porcelanato Rustico tipo piedra Color Negro Baldosa de 40x40 Junta de 5mm	Acabado Crakelatto Pintura color Powdery Mist 84-E	Dicróicos BLV Superline Incandescentes Dulux Globe	Mueble de Madera de Roble
Salón Comedor Principal	Piso Flotante Quick-Step U-814-UNI en color Roble Francés Viejo	Acabado Crakelatto Pintura color Powdery Mist 84-E	Dicróicos BLV Superline Incandescentes Dulux Globe	Mesas: De Madera Vista, de Roble Sillas: Madera de Roble Sillones en L de Madera de Roble con Cojines de Tapiz en color Vino
Cocina Principal	Flagsone, Porcelanato Rustico tipo piedra Color Negro Baldosa de 40x40 Junta de 5mm	Baldosa de Cerámica Graiman Cód. 6374 Formato 25x35 Colección Dolomite Color Beige	Lámparas Fluorescentes Lumilux de Osram Dicróicos BLV Superline Incandescentes Dulux Globe	Mesones de MDF forrados de formalite color Tabaco, con mesones de Granito Juparaiaba Fregaderos dobles con escurridor TELVA Grifería de FV de 8 pulgadas Campana Extractora Turvoair Cocina empotrable Challenger Triturador de desperdicios Montacargas
Baños	Flagsone, Porcelanato Rustico tipo piedra Color Negro Baldosa de 40x40 Junta de 5mm	Baldosa de Ceramica Graiman Cód. 6383 Formato 25x35 Colección Vesubio Color Beige	Incandescentes Dulux Globe	Inodoros Kohler de una sola pieza Color Blanco Lavabo Kohler Color Blanco Grifería FV de 4 pulgadas Bidet Kohler (baño de hombres planta alta)
Bodega de Alimentos	Flagsone, Porcelanato Rustico tipo piedra Color Negro Baldosa de 40x40 Junta de 5mm	Pintura Pintuco Viniltex Mate en Color Blanco Luna	Incandescentes Dulux Globe	Muebles tipo Estantería de Metal Pintado de Color Negro
Cafetería	Piso Flotante Quick-Step U-814-UNI en color Roble Francés Viejo	Acabado Crakelatto Pintura color Powdery Mist 84-E	Dicróicos BLV Superline Incandescentes Dulux Globe	Mesas de Madera de Roble Sillas de Madera de Roble Sillones en L de Madera de Roble, con cojines forrados de tapiz color vino. Bar de Madera con Mesones de Granito Torimo de Madera
Cocina Fría	Flagsone, Porcelanato Rustico tipo piedra Color Negro Baldosa de 40x40 Junta de 5mm	Baldosa de Cerámica Graiman Cód. 6374 Formato 25x35 Colección Dolomite Color Beige	Lámparas Fluorescentes Lumilux de Osram Dicróicos BLV Superline	Mesones de MDF forrados de formalite color Tabaco, con mesones de Granito Juparaiaba Fregaderos dobles TELVA Grifería de FV de 8 pulgadas Montacargas
Oficina Administrativa	Piso Flotante Quick-Step U-814-UNI en color Roble Francés Viejo	Acabado Crakelatto Pintura color Powdery Mist 84-E	Dicróicos BLV Superline Incandescentes Dulux Globe	Muebles de Madera de Roble Sillones, Mobiliario de oficina de Metal y pintados de color Negro
Bodega de Vinos y Bebidas	Flagsone, Porcelanato Rustico tipo piedra Color Negro Baldosa de 40x40 Junta de 5mm	Pintura Pintuco Viniltex Mate en Color Blanco Luna	Incandescentes Dulux Globe	Muebles tipo Estantería de Metal Pintado de Color Negro



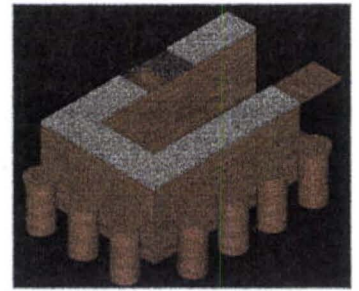
Planta del Bar
Esc. 1:50



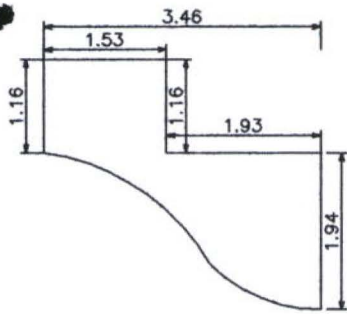
Elevaciòn
Esc. 1:50



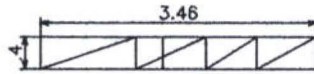
Planta del Bar
con Materiales



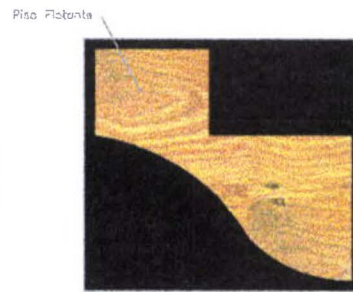
Isometria del bar



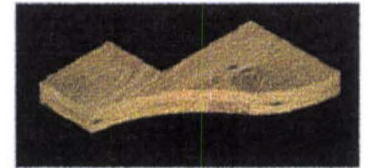
Planta de Tarima
Esc. 1:50



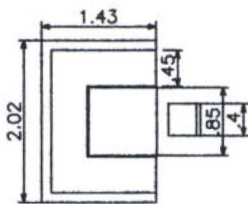
Elevaciòn
Esc. 1:50



Planta de Tarima
con Materiales



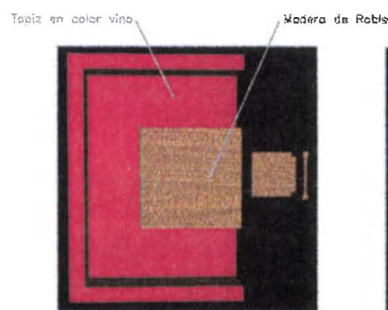
Isometria de Tarima



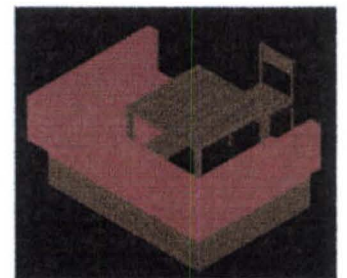
Planta Sillones en L
Esc. 1:50



Elevaciòn
Esc. 1:50



Planta de Sillones
con Materiales



Isometria de Sillones

9. Bibliografías

- Arte de Proyectar en Arquitectura** **NEUFERT**
Ediciones G. Gili 14. Edición 2001
- Las dimensiones Humanas en los espacios Interiores** **JULIUS PANERO**
Ediciones G. Gili México **MARTIN ZEINIK**
- Pubs** **JAZMIN AGOSTINI**
Editorial Kliczkowski Publisher 2001
- Diseño con luz en Centros Comerciales** **JANET TURNES**
Mc. Graw Hill 2000
- Tiendas y Restaurantes** **EUGENI ROSELL I MIRALLES**
G.Gili México 1997
- Edificios Rehabilitados** **CARLES BROTO**
Instituto Monsa de Ediciones Barcelona 1999
- Nuevos Espacios Comerciales** **CARLES BROTO**
Instituto Monsa de Ediciones Barcelona 1999
- Cómodo en casa** **TERENCE CORNAN**
Editorial Blume Barcelona 1999
- Artículo "La inocencia perdida"** **FRANCISCO FEBRES CORDERO**
- www.ecuadoronline.com
- www.elmoroco.com