



FACULTAD DE ARQUITECTURA /
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

READECUACIÓN DE UNA VIVIENDA UNIFAMILIAR
EN RUINAS A UN "COFFEE SHOP – BARISTA LAB"

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de arquitecta interior.

Profesor guía:
Arquitecto Wilhelm Montalvo

Autora:
Stefanie Lanas

2015

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

Wilhelm Montalvo

Arquitecto

C.I. 170528147 - 3

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DE LA 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."

Stefanie Lanas Palacios

C.I. 050212901 - 8

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios que me dio fuerzas y sabiduría para llevar a cabo mi carrera con éxito.

A mis abuelos Rafael y Lucía cuyo apoyo y ejemplo fueron claves en cada etapa de mi vida.

Y principalmente a mi madre Ana Lucía, quien es, fue y será el motor de mi vida, por estar ahí en cada momento, dándome aliento y amor; quien ha hecho todo esto posible y por quien hoy en día estoy donde estoy.

DEDICATORIA

Este trabajo, así como todo mi esfuerzo se lo dedico a la persona que más amo en este mundo, por ser mi ejemplo de esfuerzo, dedicación y superación.

Por todo lo que ha hecho por mí a lo largo de su vida, misma que me la ha dedicado al 110%.

A quien debo todo lo que tengo y lo que soy, a la mujer de corazón de oro más valiente y guerrera, a mi madre y mejor amiga, Ana Lucía Palacios.

RESUMEN

El presente proyecto de titulación consiste en una propuesta para la readecuación de una casa unifamiliar de dos plantas en un Coffee Shop – Barista Lab, como una nueva tipología arquitectónica para el país. Mismo que está ubicado en la esquina de las calles Valladolid y Vizcaya, frente al cine Ocho y Medio, en el sector de la Floresta. El proyecto consiste en el cambio de uso de suelo de una vivienda unifamiliar patrimonial, a un Coffee Shop – Barista Lab, es decir una tipología de cafetería con ambientes semi independientes, estanterías con libros y revistas, espacios de exposición de los procesos del café, un espacio para el tueste del mismo como área integrada con el resto de la cafetería y una Escuela de Barismo.

Se ha conseguido elaborar una propuesta arquitectónica interiorista que consiga un equilibrio estético y funcional, con el fin de lograr una readecuación ideal para ofrecer una nueva tipología arquitectónica a la ciudad de Quito y que esta pueda incrementar la cultura del café y promover el crecimiento turístico del barrio la Floresta, sin afectar la tipología original de la edificación y conservando sus fachadas patrimoniales.

ABSTRACT

The current Capstone Project attempts to expose an abandoned, decadent two-story family home and convert it to a Coffee Shop, Barista Lab, as a new architectural site for the country. It is located in the neighborhood La Floresta, at the corner of Valladolid and Vizcaya, opposite the cinema Ocho y Medio. The project changes the land-use of a heritage family home and adapts it to a Coffee Shop - Barista Lab, the name reflecting a type of interactive cafe with semi-independent environments, shelves with books and magazines, exhibition spaces displaying the processes of coffee production, an integrated work space for the coffee toasting process within the rest of the cafeteria, and a Barista School.

An interior architectural proposal was designed to reach a balance between aesthetic and function, in order to achieve an ideal position and offer a new architectural style to the city of Quito, with hopes of increasing the coffee culture and promoting tourism growth readjustment in La Floresta, without jeopardizing the original style of the building and preserving its heritage facades.

ÍNDICE

CAPÍTULO I : DENUNCIA DEL TEMA	1
1. Descripción del Tema:.....	1
1.1. Introducción:.....	1
1.2. Justificación:.....	2
1.3. Alcance:.....	3
1.4. Objetivo General:	5
1.4.1. Objetivos específicos:.....	5
1.5. FODA.....	6
1.6. PLAN DE ESTRATEGIAS FODA.....	6
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO	7
2. Marco Histórico.....	7
2.1. Historia del Café.....	7
2.1.1. Historia del café en el Ecuador.....	10
2.2. Historia de La Floresta	11
2.3. Historia de la Edificación.....	13
3. Marco Conceptual.....	14
3.1. Concepto Estructural.....	14
3.1.1 Refuerzo Estructural.....	14
3.1.2 Mampostería Estructural de Tierra.....	15
3.1.2 Mampostería Estructural de Ladrillo.....	21
3.1.3 Restauración de mampostería de ladrillo.....	21
3.1.2 Liberación de Mampostería.....	22
3.2. Equipos.....	22
3.3. El Café.....	23

3.4. Clases de café.....	29
3.5. Cafetería.....	32
3.5.1. El “Espresso”.....	32
3.6. Tipos de Cafeterías	33
3.7. Coffe Shop Barista - Lab	34
3.7.1. Barismo	34
4. Marco Referencial.....	36
4.1. Referencias Nacionales	36
4.2. Referencias Internacionales.....	40
4.3. Referencias Conceptuales	43
4.4. Referencias Sustentables	46
5. Marco Edificio	49
Estudio ergonómico y espacios mínimos	54
CAPÍTULO III.....	57
6. Marco Empírico.....	57
6.1. Ubicación.....	57
6.2. Análisis del Sitio	57
6.3. Análisis actual de la edificación	60
6.4. Análisis del Entorno.....	61
6.5. Análisis del Entorno Inmediato.....	62
6.6. Análisis de Sitios Cercanos.....	64
6.6.1. Hitos Urbanos	66
6.6.2. Accesos Peatonales	69
6.6.3. Accesos Vehiculares.....	70
6.6.4. Transporte Público.....	71
6.6.5. Estudio de las Vías	72

6.6.6. Clima	72
6.6.7. Asoleamiento	73
6.6.8. Flora y Fauna	74
6.6.8.1. Flora patrimonial de Quito	74
6.6.8.2. Fauna patrimonial de Quito	76
6.7. Perfil del Cliente	79
6.7.1. Target	79
6.7.2. Edades	79
6.7.3. Cuadro de Necesidades	80
CAPÍTULO IV	81
7. Matriz Investigativa	81
7.1. Planteamiento de Hipótesis	81
7.2. Encuestas	83
7.2.1. Modelo de Encuestas (Anexo 5)	83
7.2.2. Tabulación de Encuestas	83
7.3. Verificación de la hipótesis	86
7.4. Diagnóstico	87
7.4.1. Recomendaciones	87
7.5. Diagnóstico y recomendaciones sobre la tipología constructiva	88
7.6. Propuesta de Instalaciones	92
CAPÍTULO V	94
8. Conceptualización del Proyecto	94
8.1. Concepto: El Colibrí	94
8.1.2. Análisis Forma	95
8.1.2.1. Formas	95
8.1.2.2. Texturas	97

8.1.2.3. Colores.....	97
8.1.3. Análisis de Fondo	100
8.1.4. Análisis de Forma del Fondo	101
8.2. Cuadro de Áreas Mínimas	103
8.3. Programa Arquitectónico.....	104
8.4. Grilla de Relaciones Funcionales.....	106
8.5. Diagrama Funcional general	107
8.6. Diagrama Funcional por áreas.....	108
8.7. Diagrama de Flujos	109
8.8. Zonificación	110
8.9. Plan Masa.....	111
8.10. Liberación de Mampostería	112
CAPÍTULO VI	113
Referencias Bibliográficas.....	113
ANEXOS.....	121

ÍNDICE DE TABLAS

Tipos de uniones en bloques de adobe (Ministerio de Vivienda, 2010).....	17
Datos técnicos de la planta de café ((Botanical Online, 2014).....	24
Clasificación de cafeterías. (Francisco García Ortíz, 2003)	33
Categorización de las cafeterías. (Cámara Castellón, 2000)	33
Flora Patrimonial de Quito (Noticias USFQ, 2012)	74
Fauna Patrimonial de Quito (Noticias USFQ, 2012).....	76
Cuadro Áreas Mínimas (Lanas, 2014)	103

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Tipologías tradicionales de construcción en tierra (ISSUU, 2012)	15
Ilustración 2: Unión de bloques de adobe en L (Ministerio de Vivienda, 2010)	16
Ilustración 3: Unión de bloques de adobe en T (Ministerio de Vivienda, 2010)	16
Ilustración 4: Unión de bloques de adobe en x (Ministerio de Vivienda, 2010)	17
Ilustración 5: Inyección de cal (Auto Constructor, 2014)	20
Ilustración 6: Función paneles solares (Rodríguez, 2014)	92
Ilustración 7: Ciclo de aguas lluvias (Lancaster, 2009)	93
Ilustración 8: Composición del café en crudo (Gallego, 2006)	27
Ilustración 9: Dimensiones del terreno (Lanas, 2014)	58
Ilustración 10: Análisis del estado actual de la edificación (Lanas, 2014)	60
Ilustración 11: Ubicación cine en relación con la edificación (Lanas, 2014)	63
Ilustración 12: Simbología de ubicación de los restaurantes cercanos a la edificación (Lanas, 2014)	64
Ilustración 13: Simbología de ubicación de los restaurantes cercanos a la edificación (Lanas, 2014)	65
Ilustración 14: Relación Swissotel, edificación (Lanas, 2014)	67
Ilustración 15: Relación Banco Territorial-edificación (Lanas, 2014)	68
Ilustración 16: Relación U. Católica – edificación (Lanas, 2014)	69
Ilustración 17: Planteamiento parqueaderos (Lanas, 2014)	70
Ilustración 18: Rutas de buses (Lanas, 2014)	71
Ilustración 19: Estudio de las vías Sector la Floresta (Lanas, 2014)	72
Ilustración 20: Parámetros climáticos promedio de Quito (Meowweather, 2014)	73
Ilustración 21: Simbología de Asoleamiento de la edificación (Lanas, 2014)	73
Ilustración 22: Diagrama de perfil del cliente (Lanas, 2014)	79

ÍNDICE DE IMÁGENES

Coffee – House en Palestina (SACRED EARTH, n.d.)	7
Antigua cafetera Bezzera (HomeBarista, n.d.)	8
Consumo mundial de café (AVIVA, n.d.)	9
Cappuccino (Broz, 2014).....	10
Perspectiva de la casa (Autora, 2014).....	13
Colocación de geomalla (ISSUU, 2012)	18
Perforaciones en mampostería para tiras de madera. (Asociación Colombiana de Ingeniería Sísmica, 2010)	19
Perforaciones en mampostería para tiras de madera. (Asociación Colombiana de Ingeniería Sísmica, 2010)	19
Colocación de platinas (Asociación colombiana de ingeniería sísmica, 2010) .	20
Daños de la edificación (Lanas, 2014).....	21
Cubierta (Lanas, 2014).....	88
Mampostería de ladrillo y adobe (Lanas, 2014).....	89
Detalle estructural de muros (Lanas, 2014).....	90
Balcón fachada principal (Lanas, 2014).....	90
Losa vista por deterioro (Lanas, 2014)	91
Dintel de ladrillo (Donaire, 2014).....	91
Ventana (Lanas, 2014).....	92
Molinos Rancilio (Rancilio, 2014).....	22
Máquina de espresso (Rancilio, 2014)	23
Shot glass (paragourmet, 2014).....	23
Interior La Liebre (Facebook, 2014).....	36
Interior La Liebre (Facebook, 2014).....	36
Lounge La Liebre (Facebook, 2014).....	37
Logotipo Isveglio (Facebook Isveglio, 2014).....	38
David Miño, fundador Isveglio (Facebook Isveglio, 2014)	39
Curso de barismo Isveglio (Facebook Isveglio, 2014).....	39
Interior Truth Coffee	40
Dispensadores de café.....	40

Barra Truth Coffee.....	41
Jose Vilandy (Truth Coffee, n.d.)	42
Interior Joben Bistro, (HomeWorldDesign, n.d.)	43
Detalles interioristas (HomeWorldDesign, n.d.)	44
Disfraz Steampunk , (Steampunk Costume, 2014)	45
Interior Joben Bistro, (HomeWorldDesign, n.d.)	45
Starbucks Ámsterdam (BlackRockstar, 2012)	46
Interior Starbucks (BlackRockstar, 2012)	46
Interior Starbucks (Retail design blog, 2012).....	47
Interior Starbucks Ámsterdam (Retail design blog, 2012)	48
interior Starbucks (Retail design blog, 2012)	48
Planta de Caffea Arabica (SACRED EARTH, n.d.)	24
Ilustración de los principales tipos de preparaciones de café (Hogar, n.d.).....	30
Philipp Broz durante la competencia (Facebook Isveglio, 2014).....	35
Ordenanza Municipal N° 0135 art 10.- Usos de suelo.....	51
Ubicación Satelital de la edificación (Google Earth, 2014).....	57
Fachada Lateral de la casa (Lanas, 2014)	58
Ingreso a la casa (Lanas, 2014).....	59
Detalle de deterioro (Lanas, 2014).....	60
Fachada Cine Ocho y Medio (Quito, n.d.)	62
Edificio Swissotel, (TripAdvisor, 2014).....	66
Vista aérea del edificio del Banco Territorial, (COSAS, 2014)	67
Torres Universidad Católica, (Andes, 2014)	68
Acceso peatonal (Lanas, 2014)	69
Acceso vehicular (Lanas, 2014).....	70
Tuna (Lahora, 2011).....	75
Arrayán de Quito (Lahora, 2011)	75
Guabo (Lahora, 2011)	75
Chocho (Lahora, 2011)	75
Salvia de Quito (Lahora, 2011)	75
Mora de Quito (Lahora, 2011).....	75
Oso de anteojos (Noticias USFQ, 2012).....	76

Lobo de páramo (Lahora, 2011)	76
Tucán (Blouinnews, 2013)	77
Yumbo (Discover Life, 2013).....	77
Gorrión (Lahora, 2011).....	77
Guagsa (Lahora, 2011)	77
Culebra boba (Arteaga, 2011).....	77
Rana M. (Lahora, 2011)	77
Rana C. (National Geographic, 2014).....	78
Preñadilla (Lahora, 2011).....	78
Mariposa (Robs Plants, 2014).....	78
Mariposa (Butterflies, s.f.)	78
Catzo (HábitatSilvestreQuito , 2014).....	78
Colibrí (HábitatSilvestreQuito , 2014).....	78
Colibrí (Sunshine Travel, n.d.)	94
Colibrí (Donde ir, 2014)	95
Alas colibrí (FotoNaturaleza, 2012).....	95
Cola colibrí (Taringa, 2013).....	96
Pico colibrí (Taringa, 2013)	96
Ojo colibrí (CulturaColectiva, 2014)	96
Diagramas de vuelo del colibrí (Taringa, 2013).....	100
Aleteo colibrí (Taringa, 2013).....	101
Aleteo colibrí (Taringa, 2013).....	101
Aleteo colibrí (Taringa, 2013).....	102
Aleteo colibrí (Taringa, 2013).....	102

CAPÍTULO I: DENUNCIA DEL TEMA

Coffee Shop – Barista¹ Lab

1. Descripción del Tema:

Readecuación de una casa unifamiliar de dos plantas en un Coffee Shop como una nueva tipología arquitectónica para el país. La misma que consiste en una cafetería con ambientes semi independientes, estanterías con libros y revistas, espacios de exposición de los procesos del café, un espacio para el tueste del mismo como área integrada con el resto de la cafetería y una Escuela de Barismo.

1.1. Introducción:

El hábito del consumo de café en el mundo entero ha estado presente, de una u otra forma, en la vida de casi todos los seres humanos, esto se debe a que sus primeras apariciones, de lo que probablemente fueron cultivos, se dio en Etiopía y Yemen desde el siglo VI. De su descubrimiento se pueden encontrar algunas versiones y leyendas, de las cuales un común denominador indica que su consumo habría sido puramente energizante. (Coffee, 2006)

A partir de las primeras cafeterías en El Cairo y Mecca el consumo de café pasó a ser una pasión, más que un energizante. (Coffee, 2006)

En el Ecuador existen registros de producción de café desde el año 1860. Hasta el día de hoy que cuenta con más de cien mil familias productoras de los diferentes tipos de café en los generosos microclimas que ofrece el país. (ProEcuador, n.d.). Al ser este un país privilegiado en diversos microclimas, se ha convertido en uno de los pocos países capaces de producir todas las

¹ Profesional especializado en café de alta calidad, como catador, preparador y presentador de bebidas hechas de café.

variedades de café: robusta, arábigo, arábigo natural y lavado. (Pro Ecuador, 2013).

Para el año 2012 la industria cafetalera y el consumo del café empezaron a tomar fuerza en el Ecuador. De acuerdo con estudios realizados por el Consejo Cafetalero Nacional – Cofenac- , para diciembre del mismo año estaban registradas 199.215 hectáreas sembradas de café, las cuales dejaban una producción de 650.000 sacos de café de 60 kg cada uno. (Pro Ecuador, 2013).

Este incremento de la producción de café en el Ecuador, que en un principio fue únicamente para crecer como exportadores, ha ido marcando una diferencia y cambiando indirectamente el concepto que se manejaba del consumo interno del mismo. Esto a su vez ha ido creando hoy en día la necesidad de espacios para ciertas actividades específicas como son las Escuelas de Barismo, los Campeonatos de Barismo y Concursos de Café. Los mejores ejemplos de estas actividades han sido los Campeonatos de Barismo realizados desde el año 2012 (Pro Ecuador, 2013) y la elección del mejor Café del Ecuador, con la premiación de la Taza Dorada que se realiza cada año.

1.2. Justificación:

El proyecto consiste en una propuesta de cambio de uso de suelo de una vivienda unifamiliar patrimonial, a un Coffee Shop – Barista Lab; mismo que en la actualidad, en el Ecuador no existe bajo las características de esta propuesta.

La tipología arquitectónica de un Coffee Shop nace con la percepción de la necesidad de un espacio destinado tanto para fanáticos del café como para cualquier persona que desee tomar un tiempo libre, acompañado de un buen café y de ser el caso, un libro o una revista, en un lugar diferente que permita conocer los procesos del café desde el tueste hasta el espresso. Conociendo de antemano que el consumo de lo que conocen los expertos cafetaleros como un buen café, es cada vez mayor en el país.

En respuesta a esta necesidad el objeto de este proyecto es dotar de un sitio específico para realizar las mencionadas actividades, con el planteamiento de un estudio de diseño interior y espacios para que esta residencia antigua sea funcional y a su vez estética, misma que debe presentar un vínculo arquitectónico en todas sus áreas.

Considerando que se trata de una propuesta innovadora para la ciudad de Quito, se consideró el barrio La Floresta como el mejor sitio para este proyecto, puesto que el propósito actual de este barrio es atraer turistas (Diario La Hora, 2011), y es considerado hoy en día la zona bohemia, contemporánea de Quito, donde se pueden encontrar una gran variedad de sitios de interés cultural, como salas de cine independiente, galerías de arte, restaurantes, artesanías, hoteles, plazas, parques, entre otros. (QUITO, 2014)

Al momento de realizar la presente investigación, la ciudad de Quito pasó a la penúltima etapa de la elección ciudad maravilla del mundo, siendo una de las 14 finalistas de este proceso (El Comercio, 2014), convirtiéndose por tanto en un destino turístico de alta demanda por lo que es importante la creación de establecimientos que cubran todo tipo de necesidades que lo hace aún más atractivo. Se trata de una propuesta que expande el área turística con características misceláneas dentro del campo hotelero con un proyecto particular.

1.3. Alcance:

La propuesta del “Coffee Shop – Barista Lab” estará ubicada en la esquina de las calles Vizcaya y Valladolid en el sector La Floresta en una casa unifamiliar actualmente desocupada debido al deterioro de la misma. El sitio cuenta con un terreno de 580 m² y 410 m² de construcción y el proyecto de intervención establece aproximadamente 520m² tomando espacios exteriores como áreas de coffee shop al aire libre, y considerando un bar en una tercera planta, como una

terraza central, conservando la tipología de la cubierta y sin afectar sus fachadas patrimoniales.

El proyecto contará con un terreno auxiliar como apoyo para estacionamientos, lo que cubre casi en su totalidad una debilidad del proyecto más adelante.

Este proyecto pretende fomentar el turismo local e internacional en el sector de la Floresta, sin irrumpir con la tipología bohemia contemporánea del barrio, incrementando así el crecimiento del mismo como atractivo turístico y/o cultural.

Por su ubicación el cine independiente Ocho & Medio sería de gran utilidad para el Coffee Shop, ya que el ingreso está ubicado diagonal al ingreso del cine y éste actualmente no posee instalaciones confortables, necesarias para sus clientes quienes realizan esperas considerablemente largas para una función de cine.

Por otro lado este lugar será un complemento para la gran variedad de oferta gastronómica que existe en el sector, convirtiéndose en una fortaleza, es decir potencializa, mas no compite, por lo que manejando adecuadamente una combinación entre el trabajo arquitectónico interiorista con un buen manejo de publicidad y marketing se podrían establecer alianzas estratégicas con los restaurantes y diferentes establecimientos culturales de la zona, asegurando así un éxito pleno a la propuesta.

Como propuesta ecológica se implementará un sistema de recolección y reutilización de aguas lluvias, así como también el uso de luminarias solares exteriores.

Para el proyecto de titulación son necesarias dos entregas, una teórica y una gráfica.

1.4. Objetivo General:

Elaborar una propuesta arquitectónica interiorista que consiga un equilibrio estético y funcional, con el fin de lograr una readecuación ideal para convertir una casa unifamiliar en ruinas en un proyecto que ofrezca una nueva tipología arquitectónica en la ciudad de Quito y que esta pueda incrementar la cultura del café y promover el crecimiento turístico del barrio la Floresta.

1.4.1. Objetivos específicos:

- Utilizar materiales reciclados como parte de la propuesta de mobiliario, para obtener un proyecto ecológico amigable para el medio ambiente y acorde con la tipología bohemia² del sector.
- Proponer a través de una propuesta interiorista ecléctica y contemporánea, que se integre con el exterior mediante un amarre de diseño, manteniendo la mayor parte posible de las fachadas coloniales existentes y su tipología arquitectónica.
- Integrar los ambientes con una distribución espacial que integre color, texturas, pisos, formas, techos y mobiliario.
- Satisfacer la necesidad de los clientes al 100% brindándoles un excelente ambiente mediante la arquitectura interior y la psicología del color.
- Llegar a formar un ícono importante en el sector de la Floresta como establecimiento turístico.
- Utilizar el aroma producido por la tostadora de café en el núcleo de la planta baja para enfatizar la propuesta, atrayendo así a posibles clientes que circulen por las calles Valladolid y Vizcaya.
- Potenciar y disminuir el consumo eléctrico con el uso de paneles solares.

² Característica que se aplica a la persona que lleva un estilo de vida informal, libre y poco organizado, sin ajustarse a las convenciones sociales. (TheFreeDictionary, 2014)

1.5. FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES	AMENAZAS
La ubicación	Alianzas con restaurantes de la zona	Parqueaderos	Competencia
Cine Ocho y Medio	Escuela de Barismo	Estructura	Tramado de las vías
Crecimiento de la Floresta como atractivo cultural y turístico	Alianzas estratégicas con establecimientos de la zona	Tráfico urbano	Inseguridad de la zona
Terreno amplio, sitio para niños	Nueva tipología arquitectónica	Transporte público	Costos de restauración
Hoteles y restaurantes cercanos	Misma tipología de la zona (Bohemia – contemporánea)		
Galerías de Arte	La Arquitectura Interior		
Características espaciales de la edificación original muy favorables.			
Productos y servicio con característica diferenciadora			
Pedido de derrocamiento o intervención por habitantes de la Floresta, por asuntos de seguridad. Apoyo del barrio para restauración de la edificación			

1.6. PLAN DE ESTRATEGIAS FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES	AMENAZAS
Crear alianzas estratégicas con hoteles y establecimientos turísticos cercanos	Plasmear un concepto generador de diseño en el interior	Servicio de Valet Parking	Buena publicidad en medios y redes sociales
Buscar el apoyo y opinión de habitantes de la zona para una mejora más acertada de la propuesta.	Conservar la tipología de la casa y de la zona implementando una propuesta innovadora y diferente.	Utilizar refuerzos y estructuras metálicas de alta tecnología para reestructurar la casa de una manera firme y segura	Sistemas de alarmas y seguridad con cámaras de audio y video de alto alcance

(IRM: ver pg 61)

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

2. Marco Histórico

2.1. Historia del Café

El origen del café está basado en una leyenda, la cual relata la historia de un pastor de cabras en Etiopía a mediados del siglo V, quien observó por varias noches, que su rebaño se encontraba nervioso y no podía descansar, y, junto con los monjes de un convento cercano, descubrieron que el causante era que las cabras habían comido de los arbustos de café, de donde los monjes tomaron los frutos con los que hicieron una infusión, percibieron entonces que al ingerirla podían pasar más despejados la noche en oración. (Gallego, 2006)



Foto 1: Coffee – House en Palestina (SACRED EARTH, n.d.)

Para el siglo VI el descubrimiento se propagó rápidamente, pasando de Etiopia a la antigua Arabia donde se extendió su consumo y se inicia su cultivo. Durante el siglo XIII se inician los primeros acercamientos a los procesos del tostado del café. (Mundo del Café, 2008)

Los primeros documentos árabes acerca de las propiedades curativas de la planta y el fruto del café aparecen en el siglo XVIII. (Mundo del Café, 2008)

En el siglo XVI el café triunfa como bebida popular en Egipto, mientras que a principios del siglo XVII marinos venecianos llevaron de Turquía el café a Europa, donde al principio se lo denominaba bebida de infieles, hasta que el Papa de la época decidió probarla calificándola como una bebida exquisita, por lo que los europeos se fueron acostumbrando a ella. Fue a finales de este siglo que aparece la primera cafetería en Marsella, Francia, obteniendo gran éxito y fama, convirtiéndose así en una bebida de éxito entre los musulmanes y las personas que tenían prohibido el consumo de alcohol. (Gallego, 2006)

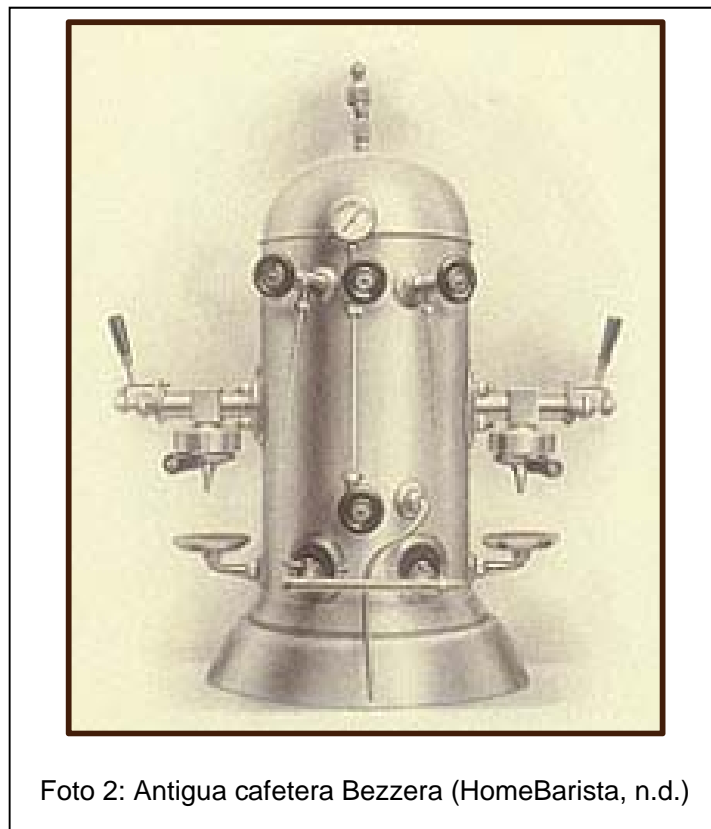


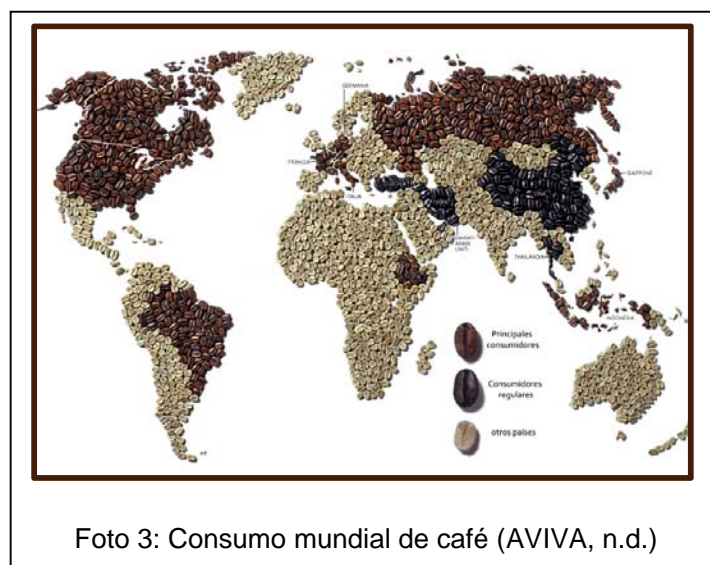
Foto 2: Antigua cafetera Bezzera (HomeBarista, n.d.)

Tal como se lo conoce, el café con leche se hizo popular en 1600, cuando un doctor francés recetaba a sus pacientes “Café au Lait” que significa “Café con leche” (MUJER, 2012), para más tarde, en 1615, posicionarse en los mercados de Venecia, Génova, Marsella y Holanda. (Mundo del Café, 2008)

La tostadora de café data de principios de siglo XVIII, cuando Federico II ordena crear tostaderos de café para incrementar el valor del mismo convirtiéndolo así en un artículo de lujo para la época, pues era consumido a pesar de la hipótesis de algunos médicos que afirmaban que era perjudicial para la salud y podía causar esterilidad. (Gallego, 2006)

A la par llega la primera planta de café a América (Martinica), se funda el primer cafetal en Brasil y se introduce el cultivo por los británicos en Jamaica y por los españoles en Colombia; años más tarde en el siglo XIX el cultivo incursiona en México.

Para el siglo XX el café ya ha tomado una posición de amplios mercados a nivel mundial y se convierte en una potente rama de la agricultura para varios países en el mundo, sin acabar ahí su crecimiento puesto que en la actualidad el café genera actividad económica para más de veinte millones de personas alrededor del mundo y ocupa el segundo lugar entre los principales productos en el mundo, siendo el primero el petróleo.



Con este antecedente se comprueba que día a día el café va formando parte de la vida cotidiana de cada persona en cifras progresivas, es por esto que en Ecuador tenemos la necesidad de una buena producción de café y un aún mejor producto final.

2.1.1. Historia del café en el Ecuador

Según registros históricos, el cultivo de café en Ecuador comienza por el año 1860, siendo este todavía incipiente hasta el año 1910.

Las primeras cafeterías en el Ecuador aparecen alrededor del año 1910. Para luego dar paso al café ecuatoriano como tal al comercio mundial, convirtiéndose así en un producto importante para la economía de la nación. (ELCAFE, 2013)



Foto 4: Cappuccino (Broz, 2014)

Taza Dorada

La Asociación Nacional de Exportadores de Café – Anecafé-, es una asociación ecuatoriana privada sin fines de lucro, vigente desde el año 1983. Han sido los responsables del concurso más importante de café en el Ecuador desde el año 2007, la elección de la “Taza Dorada”. (Anecafé, 2014)

En la premiación realizada en Vilcabamba el 10 de octubre del 2014, se calificó como mejor café del Ecuador a la productora lojana, Elizabeth Ríos. (Ministerio de Comercio Exterior, 2014)

2.2. Historia de La Floresta

Quito es una de las capitales más antiguas de Sudamérica. Fundada en 1534 por Sebastián de Benalcázar, conserva muchos aspectos coloniales, destacando su tipología arquitectónica hispánica barroca. (Avilés, n.d.)

En la capital del Ecuador, en el Centro Norte se encuentra el barrio La Floresta, conocido en la década de 1930 como el “Pequeño Londres”, debido a la neblina que cubría por las tardes a este sector de la ciudad. (El Telégrafo, 2014)

A finales del siglo XIX e inicios del siglo XX la ciudad de Quito empezó una expansión hacia el norte de la cual formó parte también el barrio La Floresta. Todo empezó con la plaza central como eje de construcción de viviendas y lo que conocemos hoy en día como la Iglesia de La Floresta y su Parque Central. Las viviendas de este barrio empezaron a ser ocupadas por familias de clase media. (El Telégrafo, 2014)

En la época de la colonia recibió el nombre de “La Floresta” por los españoles, ya que era un barrio lleno de flores; siendo este constituido en una gran hacienda en la época de la República; la casa de hacienda aún se conserva y se encuentra en el interior de la Politécnica Nacional. (El Telégrafo, 2014)

El diseño urbano del barrio surge tras la lotización de la hacienda “La Floresta” de la familia Urrutia, hacia la segunda década del siglo XX. El trazado urbano del barrio responde a un esquema donde el eje central es la plaza de forma hexagonal en la que desembocan seis vías radiales que se adaptan a la colina. En la cúspide del redondel se encuentra la emblemática pila de piedra del barrio. La creación oficial del barrio la Floresta data del 24 de mayo de 1917. (Barrio La Floresta, 2013)

El barrio La Floresta mantiene su autonomía urbana con relación a la zona norte de Quito ya que los muros de la antigua hacienda, de cierta manera, lo “defendían” de la modernización a la que estaba mucho más expuesta la parte norte, muro que fue derribado a mediados del siglo XX por una minga de los propios vecinos. (Barrio La Floresta, 2013)

Adquiere la categoría de parroquia en la década de 1940, pasando a formar parte del sistema de multicentralidades urbanas dentro del Plan Regulador, declarado el marco del desarrollo del Quito moderno hasta el año 2000; plan que fue abandonado en favor del actual proyecto de ciudad compacta o “moderna”, sometido a flujos vehiculares mucho más intensos. (Barrio La Floresta, 2013)

Bajo un interés en “consolidar un urbanismo basado en la potencialización de los espacios públicos”, el plan Odriozola transformó la ciudad formada por comunidades barriales descentralizadas en accesos a servicios, comercio, salud, educación, y al derecho a disponer de espacios verdes. Sin embargo, de una u otra forma la estructura histórica de la Floresta conserva la tipología de “ciudadela” que tiene vida propia. Parte esencial de su conservación representan el parque con la Iglesia parroquial, mismos que formaron parte del barrio desde sus inicios, conservando así también su identidad y su sentido de tradición barrial. (Barrio La Floresta, 2013)

Más allá de ser un barrio residencial, hace aproximadamente una década se constituyó como un barrio cultural, de manera que se puede encontrar sitios que envuelven arte, música, literatura, gastronomía entre otros. (El Telégrafo, 2014)

2.3. Historia de la Edificación

La edificación escogida para este proyecto representa claramente una de las casas emblemáticas del barrio La Floresta, misma que forma parte de las casas inventariadas de la ciudad de Quito desde el día jueves 4 de diciembre del 2014. (Loor, 2014) La casa fue construida hace aproximadamente setenta y seis años. “Hace 50 años parecía un castillo blanco lleno de girasoles”, relata su propietaria, María Zárate, quien afirma que esta fue la casa que construyó su padre antes de dejarla en la calle por escaparse de un matrimonio arreglado por su familia con un señor mucho mayor a ella y alcohólico. (UltimasNoticias, 2012)

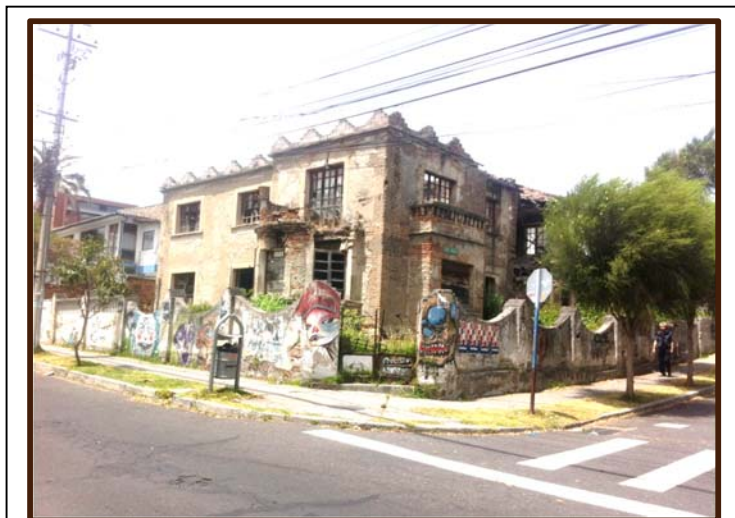


Foto 5: Perspectiva de la casa (Autora, 2014)

Como parte de la trama del barrio la Floresta y por su historia es una edificación que se va a mantener en todos sus aspectos y materiales, tales como adobe, ladrillo entre otros; mismos que se utilizaran tanto en el exterior como en el interior.

3. Marco Conceptual

3.1. Concepto Estructural

Para la rehabilitación de la edificación se necesita realizar un proceso minucioso de refuerzo estructural y una liberación técnica de mampostería para optimizar y aprovechar los espacios interiores.

3.1.1 Refuerzo Estructural

El refuerzo estructural de una edificación consiste en utilizar materiales y mecanismos para reestructurar elementos que hayan sido sujetos a fisuras, golpes significativos, deterioro por paso del tiempo y derrumbos parciales; con el fin de brindar al edificio una mayor resistencia sísmica, extender su tiempo de vida útil y/o en su defecto, rehabilitarlo, para que pueda ser utilizado nuevamente.

Edificaciones Patrimoniales

En el caso de las edificaciones patrimoniales, inventariadas, con protección parcial o total, el proceso de refuerzo estructural será restringido por la ordenanza municipal de conservación de patrimonio, es decir se deberán conservar todas sus fachadas originales, con sus materiales de mampostería, ventanería y cubierta, así como también está regido por criterios y metodologías de conservación.

Para realizar un proyecto de intervención en una construcción patrimonial se deben considerar tres principios básicos:

- Investigación: previa a la intervención, la edificación debe ser estudiada, comprendida y valorada, con el fin de fundamentar cada decisión que sea tomada durante la misma. (ISSUU, 2012)
- Mínima Intervención: con el fin de preservar la mayor cantidad posible del inmueble y su autenticidad, se debe tratar de realizar pocas intervenciones. (ISSUU, 2012)
- Reversibilidad: conservar el valor patrimonial de tal manera que se pueda reversar en un futuro, de ser necesario, ya sea con nuevas y mejores tecnologías o con un cambio de uso de la edificación. (ISSUU, 2012)

3.1.2 Mampostería Estructural de Tierra

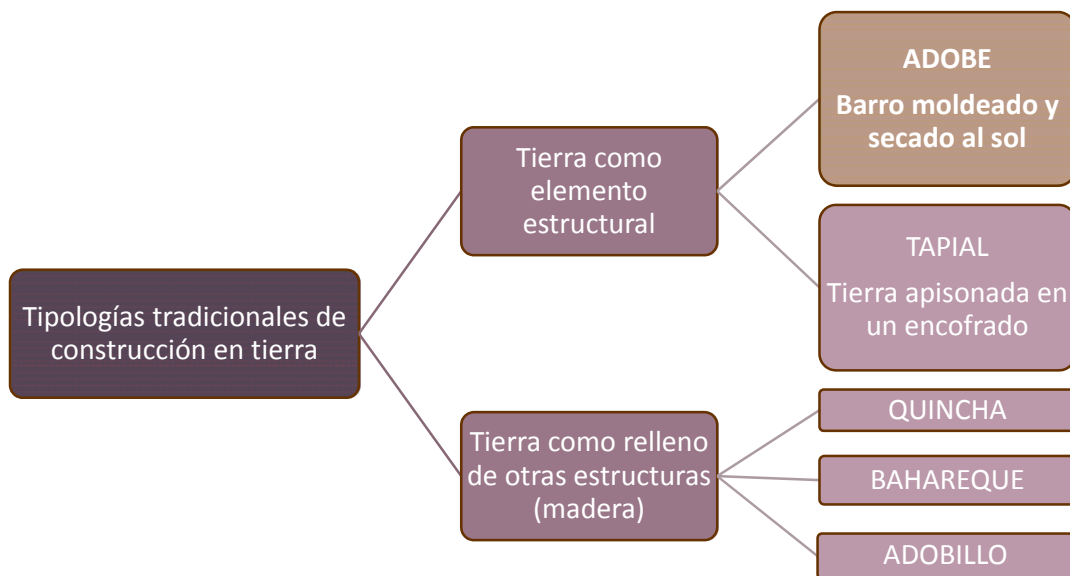
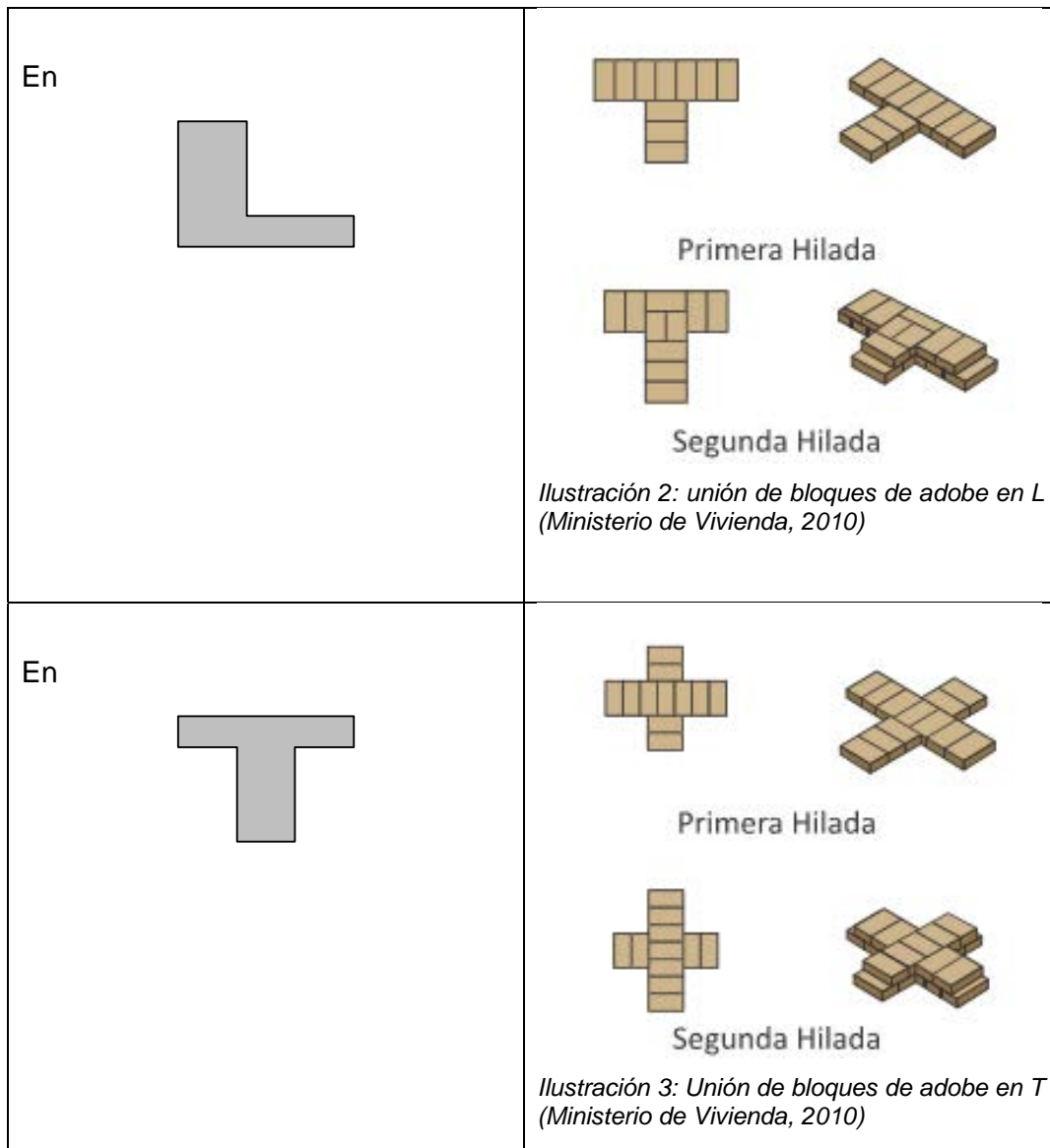


Ilustración 1: Tipologías tradicionales de construcción en tierra (ISSUU, 2012)

El adobe, siendo el sistema de construcción más antiguo de Quito, es también muy vulnerable debido a su materia prima, tierra, arena, paja y agua; es por esto que en caso de tensión sísmica el adobe es un material frágil y débil; y su mortero es rígido, es decir tampoco se deforma. (Guido Manitio, 2013)

Uniones de adobe



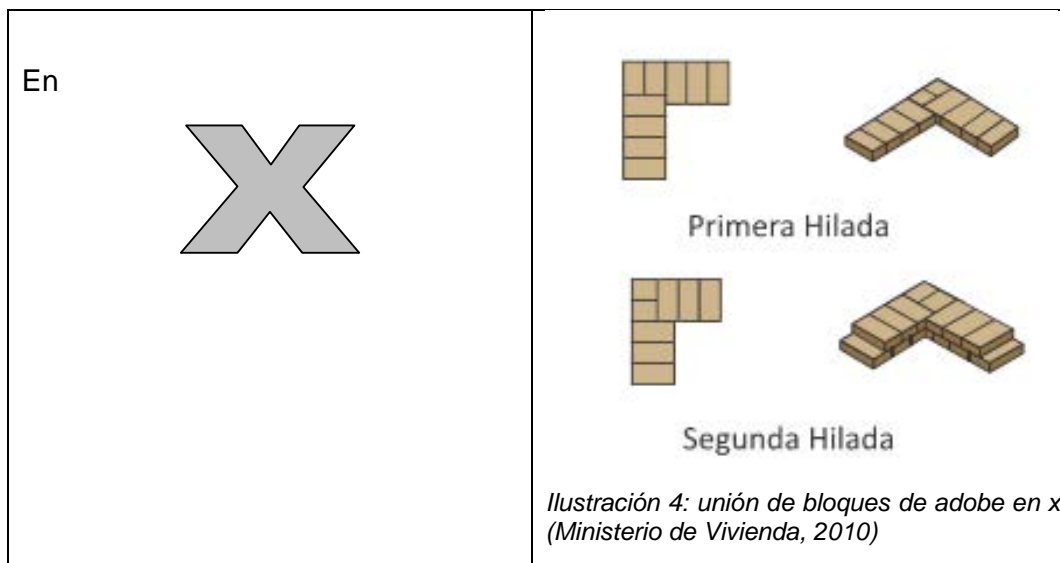


Tabla 1: Tipos de uniones en bloques e adobe (Ministerio de Vivienda, 2010)

Posible deterioro del adobe

- Fluctuaciones de temperatura: por su variedad de materiales con diferentes coeficientes de expansión, los cambios de temperatura provocan agrietamientos tanto en los bloques como en las juntas. (Ministerio de Vivienda, 2010)
- Erosión por agua o viento: se produce una disminución en las dimensiones del material, al estar en la intemperie. (Ministerio de Vivienda, 2010)

Principales daños del adobe

- Desaplomo: Pérdida de verticalidad de los muros.
- Asentamiento por cimentación: pérdida del nivel del piso original.
- Erosión: desgaste y/o descomposición de los materiales.
- Colapso: derrumbe total o parcial de muros.

- Grietas: aberturas a lo largo de los elementos constructivos.
- Fisuras: pequeñas grietas.
- Desprendimiento del estuco: pérdida del revestimiento, el revoque o el acabado del muro. (ISSUU, 2012)

Reforzamiento del adobe

Existen varios métodos para reforzar o reestructurar una pared de adobe, entre los más comunes están:

- Refuerzo con geomalla³: se coloca la malla cubriendo todos los lados de los muros incluyendo los vanos; mismos que son descubiertos una vez que la malla esté fijada en el muro con un traslape mínimo de 15 cm. Finalmente se coloca el enlucido o revoque, para lo que la malla es de gran ayuda. (ISSUU, 2012)

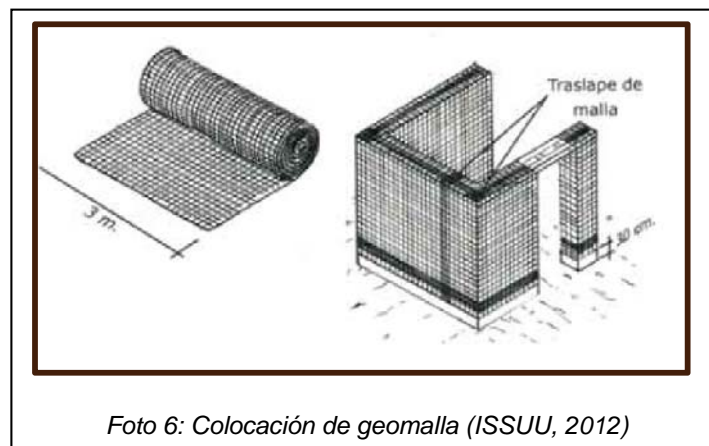


Foto 6: Colocación de geomalla (ISSUU, 2012)

- Implementación de tensores: son utilizados generalmente en edificaciones patrimoniales donde no se permite otro tipo de intervención,

³ Estructura bidimensional hecha de diversos polímeros para incrementar la resistencia de un plano, sea este suelo o mampostería. (GEO polímeros, 2013)

por lo general en iglesias, cúpulas, etc. (Asociación colombiana de ingeniería sísmica, 2010)

- Rehabilitación con tablas de madera confinantes: (Asociación colombiana de ingeniería sísmica, 2010)

1.- Abrir canales para las tiras de madera.

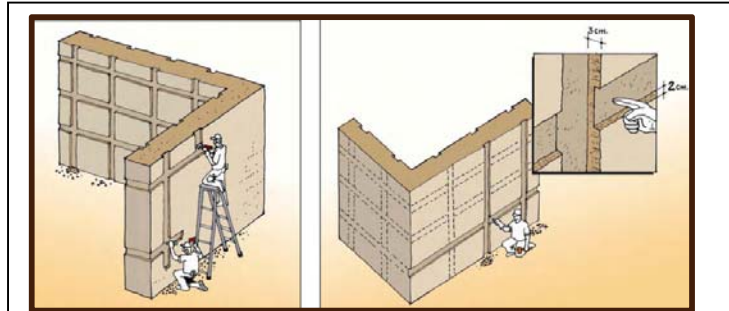


Foto 7: Perforaciones en mampostería para tiras de madera. (Asociación colombiana de ingeniería sísmica, 2010)

2.- Insertar conectores en orificios ubicados en los cruces de los canales y 50cm a los lados.

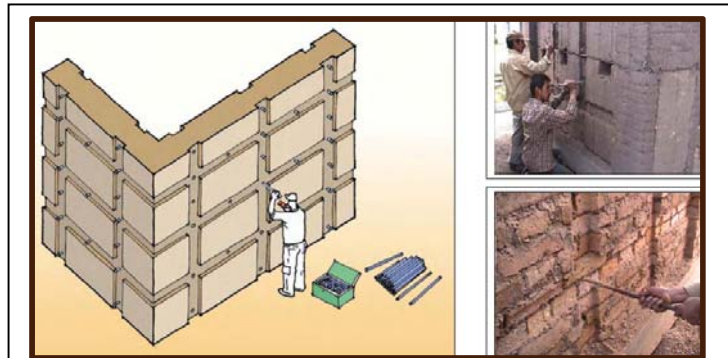
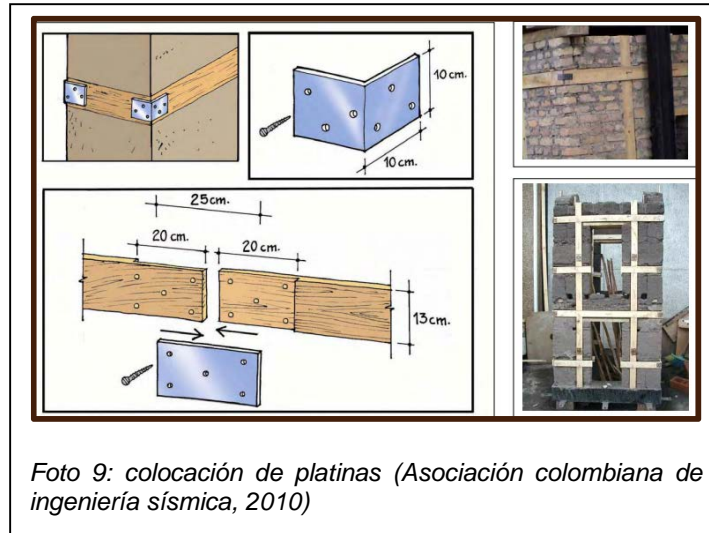


Foto 8: Perforaciones en mampostería para tiras de madera. (Asociación colombiana de ingeniería sísmica, 2010)

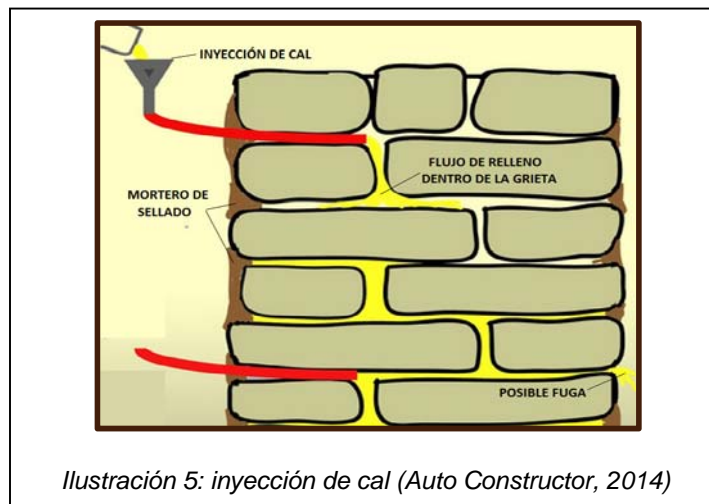
3.- Instalar las tablas primero las verticales y luego las horizontales.

4.- instalación de platinas de acero en las esquinas para ajustar las tablas.



5.- Colocar malla, mortero y revestimiento.

- Inyecciones de cal: se debe sellar las grietas con un mortero de barro y paja; para rellenarlas con un “lechado de cal” que es una mezcla a base de agua y cal lo suficientemente líquido para que fluya con facilidad dentro de la grieta. (Auto Constructor, 2014)



- Mortero bastardo: o mortero mixto, compuesto de cemento, arena y cal, se utiliza para rellenar las grietas y proporcionar mayor resistencia en las paredes de adobe.

3.1.2 Mampostería Estructural de Ladrillo

El ladrillo es un bloque de arcilla moldeado y cocido, utilizado para la construcción en pisos y paredes. En el caso de la edificación de la propuesta, se trata de una mampostería portante combinada con adobe y ladrillo, materiales que se han ido deteriorando con el paso del tiempo, la lluvia, los vientos, la actividad sísmica, entre otros.

3.1.3 Restauración de mampostería de ladrillo

- Muros confinados y reforzados: construcción de vigas y columnas de confinamiento en concreto reforzado, revestimiento estructural en concreto reforzado, confinamiento de aberturas.
- Implementación de barras de refuerzo: costura de grietas con barras de refuerzo.
- Inyección en grietas: con un mortero poco espeso, por ejemplo el mortero de cal, se realizan inyecciones en las grietas entre las secciones de ladrillo.
- Reparaciones cosméticas: Pañete⁴, reparación de juntas y mortero, inyección de grietas con epóxicos⁵. (AIS, 2001)



Foto 10: Daños de la edificación (Lanas, 2014)

⁴ Pañete: mortero con cemento Portland mezclado con arena, cal y agua.

⁵ Materiales epóxicos: material que proviene de resina sintética.

3.1.2 Liberación de Mampostería

Para la liberación de mampostería de adobe, en este caso se requiere un refuerzo estructural integral, puesto que se trata de muros portantes de adobe, es decir para realizar ya sea un vano, una reducción de la pared o eliminar completa o parcialmente la pared, se necesita reforzar estructuralmente las losas para que no se desplomen.

3.2. Equipos

Equipos generales:

- Refrigeradora
- congeladora
- Microondas
- Horno – cocina industria

Equipos especiales:


FOTO	EQUIPO
 <p data-bbox="370 1608 883 1640">Foto 11: Molinos Rancilio (<i>Rancilio, 2014</i>)</p>	<p data-bbox="1084 1423 1192 1455">Molinos</p>



Foto 12: Máquina de espresso (*Rancilio, 2014*)

Máquina de
espresso



Foto 13: Shot glass (*paragourmet, 2014*)

Shot de medida
para espresso

3.3. El Café

El Café, recibe su nombre por la palabra “qahhwat al-bun or”, que se deriva del árabe y significa “vino del grano”; siendo esta una semilla del cafeto, fruto de la planta de café. Esta semilla mide aproximadamente 1 cm de largo; de color amarillo verdoso, convexo por un lado y por el otro lado plana con un surco longitudinal. (Gallego, 2006)



Foto 14: Planta de Coffea Arabica (SACRED EARTH, n.d.)

Conociendo que el café es una de las bebidas más populares y de mayor consumo en el mundo, se ha considerado importante hacer una recopilación de algunos factores de interés de esta bebida tan importante.

Ficha Técnica:

PLANTA DE CAFÉ			
NOMBRE CIENTÍFICO	Coffea Arabica L. Coffea Canephora, etc	USOS	Hojas verdes son febrífugas y antireumáticas
FAMILIA	Rubiáceas		Semillas tostadas para elaboración de café
HÁBITAT	Arabia, regiones cálidas de África y America	TOXICIDAD	Estimulante, crea adicción
ALCALOIDES	Cafeína	PROPIEDADES	Antioxidantes, acelera el metabolismo
PARTES ACTIVAS	Las hojas y las semillas	EFFECTOS	Exitante y tonificante

Tabla 2: Datos técnicos de la planta de café (Botanical Online, 2014)

Cultivo y recolección:

La planta de café es considerada de origen tropical, por lo que necesita climas y microclimas propicios para su crecimiento, los cuales se encuentran en terrenos cálidos y terrenos tropicales. Es por esto que sus peores enemigos son los vientos y los calores muy fuertes. En regiones de alta densidad pluvial se puede cultivar café siempre y cuando el terreno tenga buenos desagües naturales y que cuando este con flor no llueva. (Gallego, 2006)

Las mejores semillas se producen de los arbustos que se encuentren en su pleno vigor, tomando en cuenta que la planta empieza a florecer al tercer año de su plantación, flor que tiene una duración de veinticuatro horas y se marchita. (Gallego, 2006)

El fruto del café por otro lado tarda de seis a diez meses en madurar, según el terreno y el clima, y su planta tiene una vida productiva de treinta a cincuenta años, dependiendo si su raíz penetra más de un metro en la tierra o no. (Gallego, 2006)

Existen dos métodos de recolección para este fruto, siendo estas en húmedo o en seco.

La recolección en húmedo consiste en llevar estos frutos a las máquinas estrujadoras, de cilindros verticales u horizontales, los cuales separan la pulpa; por efecto de un sistema de rotación el fruto es desgarrado y comprimido contra unas paredes donde por unas aperturas pasan solamente las semillas que por medio de una corriente de agua son llevadas al compartimento donde se realiza un proceso de fermentación; en esta parte del proceso los residuos de la pulpa restantes son también fermentados por lo que en la etapa de lavado son eliminados fácilmente, en las tinas de lavado también se clasifican las semillas, separando las que flotan en el agua, para finalmente ser secadas al sol con corrientes de aire caliente; dependiendo del calor este proceso puede durar de dos a cuatro semanas. (Gallego, 2006)

La recolección en seco se realiza extendiendo los frutos cosechados sobre una superficie especialmente preparada para el secado de café a base de calor solar;

estos son cubiertos con paños durante los últimos días para que el secado sea uniforme. Posteriormente se almacenan las semillas cuando quedan secas y están lo suficientemente secas. (Gallego, 2006)

Países exportadores de café:

- Bolivia
- Brasil
- Burundi
- Camerún
- República
centro africana
- Colombia
- Ecuador
- Congo
- Costa rica
- Cuba
- Dahomey
- República
dominicana
- El salvador
- Etiopia
- Gabón
- Ghana
- Guatemala
- Guinea
- Haití
- Honduras
- Indonesia
- India
- Costa de marfil
- Jamaica
- Kenya
- Liberia
- Madagascar
- México
- Nicaragua
- Nigeria
- Panamá
- Perú
- Portugal
- Ruanda
- Sierra leona
- Tanzania
- Togo
- Trinidad y
Tobago
- Uganda
- Venezuela

Composición del café en crudo

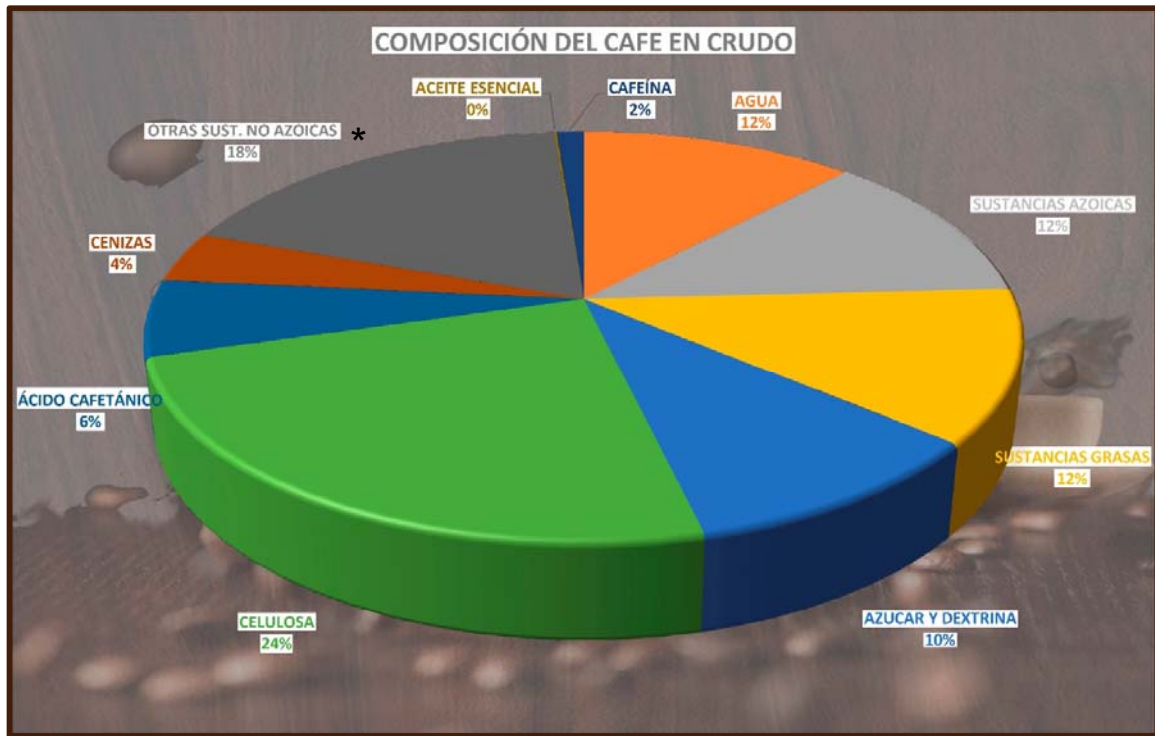


Ilustración 6: Composición del café en crudo (Gallego, 2006)

Cafeína

La sustancia más característica del café es la cafeína, la cual es la que da al café su característica estimulante. Es considerada una droga alcaloidea⁶, que también se la puede encontrar en el té, en la yerba mate, en el cacao, entre otros. Lo que se conoce como “café descafeinado” es el café que ha pasado por un proceso en donde se ha reducido un 97% del contenido de cafeína.

Datos Importantes:

- Las tribus africanas consumían el fruto de la planta de café en un inicio mezclado con grasa como una antigua barra energética. (MSN, 2014)

⁶ Droga Alcaloidea: dormitivo, somnífero, calmante, estimulante, hipnótico (WordReference, 2005)

* Sustancia Azoica: Colorante

- El día internacional del café se celebra el 29 de septiembre. Siendo hoy en día el producto más comercializado después del petróleo. (MSN, 2014)
- Según las noticias de los estudios realizados en ScienceDaily, se afirmó que el café y sus efectos antioxidantes reducen las posibilidades de contraer párkinson, mientras que la Sociedad Estadounidense de Química revela que según sus estudios, beber más de tres tazas de café al día reduce la probabilidad de desarrollar diabetes tipo dos. (MSN, 2014)
- La dosis letal de café para un ser humano es el consumo de 100 tazas en un día. (MSN, 2014)
- Como se conoce, el café posee cafeína, que es la sustancia que ayuda a despertar al consumidor; no obstante las horas óptimas para el consumo de la primera taza de café del día son entre las 9:30 am y las 11:30 am. Esto se debe a que el cuerpo produce un energizante natural de 8:00 am a 9:00 am llamado Cortisol. (MSN, 2014)
- El café jugó un papel muy importante en la historia de la creación de la cámara web, ya que un grupo de estudiantes de la Universidad de Cambridge en 1991 consideró que sería necesario instalar una cámara apuntando hacia la cafetera, para de esta manera saber cuándo estará lista la próxima ronda de café. (MSN, 2014)

Preparación:

Gracias a la evolución de la tecnología en los últimos años, se ha logrado ir mejorando los procesos del café para llegar cada vez a un mejor producto final, sin embargo los principales factores determinantes para conseguirlo son los siguientes:

- La calidad de la materia prima
- El tipo de tueste
- La conservación del café
- La molturación⁷ y dosificación

⁷ Molturación: trituración, molienda (WordReference, 2005)

- Las máquinas de café
- El barista

3.4. Clases de café

Bajo la clasificación principal del café se encuentran dos tipos en el mercado, el tostado y el torrefactado.

El café tostado se produce en las tostadoras especiales en temperaturas de 200 °C a 220 °C, bajo un movimiento constante durante un tiempo determinado.

El café torrefactado se produce en la tostadora llamada “la bola”, con azúcar, donde se alteran los granos de café al deshidratarse, oxidarse y carbonizarse. Mediante este proceso se puede apreciar como aumenta claramente el volumen aparente del café, mientras que el peso disminuye. Tostándolo de un 17% a un 21% con respecto a su estado verde. (Gallego, 2006)

Existen diferentes variedades de café en el mundo, entre las cuales, las variedades comerciales para el consumo son Robusta y la Arábica. (Gallego, 2006)

Tipos de Café

- Espresso

La esencia o base para la preparación de todos los siguientes.

- Café con leche

Se sirve en una taza mediana, la mitad de café y la otra mitad leche.

- Café sólo o Moka

Para una taza pequeña o de café solo.

- Cortado

Un café solo, con unas gotas de leche.

- Café Vienés

Un café solo, con una cucharadita de nata montada.

- Café Royal

Impregnar un terrón de azúcar en un chartreuse⁸ amarillo, ponerlo en la taza de café solo y hacer un café.

- Piccolino

Un café muy corto y concentrado, típico de Italia, se lo llama también espresso ristretto.

- Cappuccino

Un espresso con leche y espuma de leche.



⁸ Chartreuse: licor francés de 55° de alcohol, hecho a base de hierbas maceradas. (WordReference, 2005)

- Café Brulé (quemado o diablo)

En un vaso resistente, un café solo con un poco de brandy caliente o coñac con una piel de limón.

- Irish Coffee o Gaelic Coffee

Un café preparado de la típica forma irlandesa, que consiste en calentar una copa, poner una cucharada de azúcar, un whisky irlandés y añadir un café solo muy caliente. Para servir se le añade crema suavemente sobre la superficie.

- Café Americano:

Un espresso con agua en una taza mediana.

- Café Turco

Añadir café molido y azúcar en agua hervirlo tres veces, retirando la espuma que se acumula en la superficie. Se sirve en tazas pequeñas.

- Ruso

Un café granizado con helado de vainilla y sirope de caramelo.

- Mazzagrano:

Un café granizado con cáscara de limón y una copa de brandy o ron.

- Café frappé:

Un Café al que se le bate añadiendo leche, hielo, saborizante (si es el caso) y se lo sirve bien frío.

3.5. Cafetería

Se conoce como cafetería al establecimiento cuya oferta sea principalmente el servicio de bebidas frías y calientes, platos fríos y calientes, simples o combinados. Oferta que sirve al público en general, con un sistema de pago, para ser consumido en la barra o en la mesa, durante las horas de servicio del establecimiento. (Francisco García Ortiz, 2003)

Con respecto a los restaurantes, las cafeterías se diferencian por:

- Mayor amplitud horaria
- Posibilidad de consumir solamente bebidas
- Servicio rápido y posibilidad de consumo en la barra

Hoy en día resulta difícil la clasificación entre restaurante y/o cafetería, debido al crecimiento de la oferta y la ambición de acaparar el mercado por lo que estos han implementado los conceptos de ambos para cubrir mayor parte del mercado. (Francisco García Ortiz, 2003)

3.5.1. El “Espresso”

Como su nombre lo expresa, esta palabra se origina en los años 80's justo antes de que aparezca la primera máquina de espresso y significa café hecho a la orden rápidamente (*expressly*). También significa café fresco en todo sentido, es decir, hecho de pepas frescas, molido justo antes de su preparación y preparado justo antes de su consumo. (HomeBarista, n.d.)

Cabe recalcar que en muchas ocasiones su nombre original “espresso”, es mal interpretado y lo escriben y pronuncian incorrectamente como “expresso”.

3.6. Tipos de Cafeterías

Según la Legislación Hotelera las cafeterías se clasifican en tres categorías con su respectivo distintivo.

CLASIFICACIÓN DE CAFETERÍAS	
TIPO	DISTINTIVO
ESPECIAL	TRES TAZAS
PRIMERA	DOS TAZAS
SEGUNDA	UNA TAZA

Tabla 3: Clasificación de cafeterías. (Francisco García Ortíz, 2003)

CATEGORIZACIÓN DE LAS CAFETERÍAS						
CARACTERÍSTICAS	CATEGORÍAS					
	ESP		1RA		2DA	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Accesos independientes para clientes, personal y proveedores	X			X		X
Guardarropa	X		X			X
Teléfono	X		X		X	
Calefacción / Aire Acondicionado	X		X			X
Baños independientes para damas y caballeros	X		X		X	
Lavamanos con agua fría y caliente	X		X			X
Decoración y mobiliario adecuado con el establecimiento y su categoría	X		X			X
Cubertería, vajilla, cristalería de primera calidad	X		X			X
Cafetera "express"	X		X		X	
Fuente de soda	X		X			X
Plancha	X		X		X	
Fregaderos	X		X		X	
Cámara frigorífica	X		X		X	
Bodega	X		X			X
Menaje de calidad	X		X		X	
Barra o mostrador adecuado con el establecimiento y su categoría	X		X		X	
Vestruarios y aseos independientes para personal masc. y fem.	X		X			X
Personal uniformado	X		X		X	
Servicio rápido y eficiente	X		X		X	

Tabla 4: Categorización de las cafeterías. (Cámara Castellón, 2000)

3.7. Coffe Shop Barista - Lab

La definición de Coffee Shop como tal es difícil de describir con exactitud ya que existen varias tergiversaciones del término a nivel de cafeterías; es por esto que se ha sacado como conclusión que las principales características de un coffee shop son:

- Los diferentes ambientes y alturas
- Baristas trabajando a la vista del cliente
- Venta de productos de café para el consumo en el local y para llevar a casa
- Venta de productos que lleven la marca del establecimiento, tales como suvenires, prendas de vestir, accesorios varios
- Oferta de una variedad considerable de bebidas y comidas con café como ingrediente
- Música (de ser posible en vivo)
- Exhibición de algunos procesos del café como la tostadora y/o los dispensadores y molinos.
- Área de lectura

3.7.1. Barismo

Barismo es la actividad que ejerce el barista, quien es un profesional especializado en todo lo que se relacione con el café de alta calidad; trabaja creando bebidas a base de café y es el responsable de su presentación al consumidor final, ya sea en una mesa, en una barra o en sus manos. (Aroma de Café, 2014)

Según el experto David Miño, el barista ecuatoriano es el artista, el maestro del café, cuyo compromiso es la difusión de la cultura del café en el país, llevando experiencias sensoriales que evidencien todo el trabajo y procesos que existen detrás de una taza de café, evitando así que un mal procedimiento del barista arruine con todo el trabajo que han llevado esos granos de café desde su siembra. (Miño, 2014)

En algunos países se realizan campeonatos mundiales de barismo; en el Ecuador se han realizado campeonatos, de cierta manera privados. El Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (PRO ECUADOR) junto con el Ministerio de Comercio Exterior llevaron a cabo el primer campeonato nacional de baristas en el que participaron catorce baristas del país, siete de ellos alumnos de Isveglio. En el 2014, el vicecampeón de la competencia fue Philipp Broz (Isveglio). (Miño, 2014)



Foto 16: Philipp Broz durante la competencia (Facebook Isveglio, 2014)

4. Marco Referencial

4.1. Referencias Nacionales

La Liebre video café

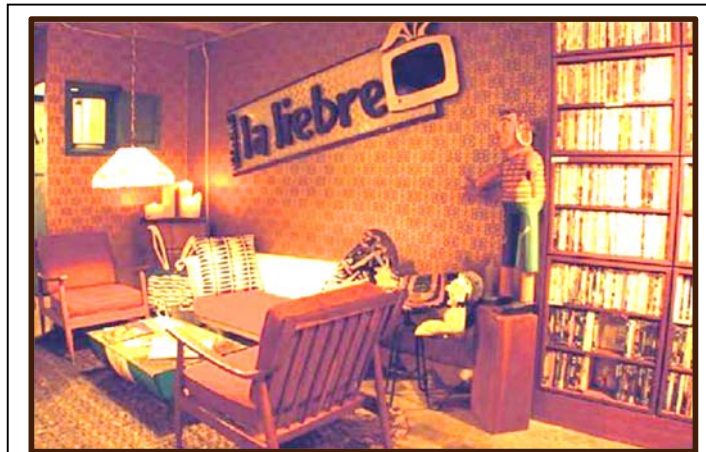


Foto 17: Interior La Liebre (Facebook, 2014)

Ubicación:

La Liebre se encuentra ubicada en la avenida González Suárez en la Ciudad de Quito.

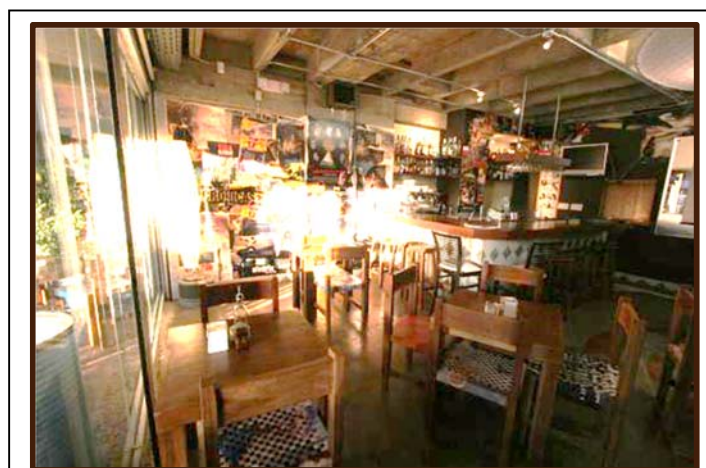


Foto 18: Interior La Liebre (Facebook, 2014)

Descripción y Observaciones

La Liebre tiene como elemento principal la oferta de café, preparado por baristas profesionales, así como también ofrece presentación de bandas en vivo; se podría decir que se trata de un café bar y como tal está diseñado de una manera ecléctica cuya conceptualización ha sido lograda en base a elementos reciclados como tinas de baño antiguas, canecas de gasolina o aceite viejas, maletas, entre otros.



Foto 19: Lounge La Liebre (Facebook, 2014)

Resulta un muy buen referente nacional para el proyecto, puesto que si bien esta propuesta es muy diferente a un Coffe Shop – Barista Lab, cuenta con salas algo independientes la una de la otra, están enfocados en un buen servicio de café preparado por profesionales del barismo y su estilo es claramente ecléctico hecho a base de elementos reciclados, que a diferencia de la propuesta esta tendría objetos reciclados pero no como elementos principales, sino más bien para darle un toque del diseño de vanguardia.

Isveglio



Ubicación:

La sede de la primera red de baristas de Ecuador se encuentra ubicada en la ciudad de Quito en la calle Francisco Salazar y José Tamayo en el edificio Atlantic. (Facebook Isveglio, 2014)

Descripción y Observaciones

Si bien esta cafetería es relativamente pequeña a comparación con los otros referentes, este lugar representa actualmente la mejor escuela de barismo del país. Su creador, David Miño, es un apasionado del café quien ha contagiado con esta pasión a sus aprendices. Representa un referente para la propuesta ya que se implementará una escuela de barismo como parte de la misma y en el caso de realizarse con un subcontrato, este se realizará con los profesionales de Isveglio.



Foto 21: David Miño, fundador Isveglio (Facebook Isveglio, 2014)

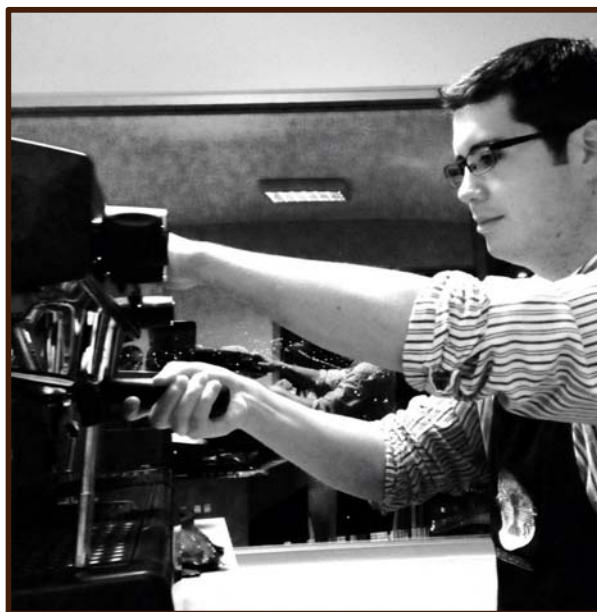


Foto 22: Curso de barismo Isveglio (Facebook Isveglio, 2014)

4.2. Referencias Internacionales

Truth Coffee



Foto 23: Interior Truth Coffee

Ubicación:

A Truth Café se lo puede encontrar en Ciudad del Cabo en Sudáfrica.

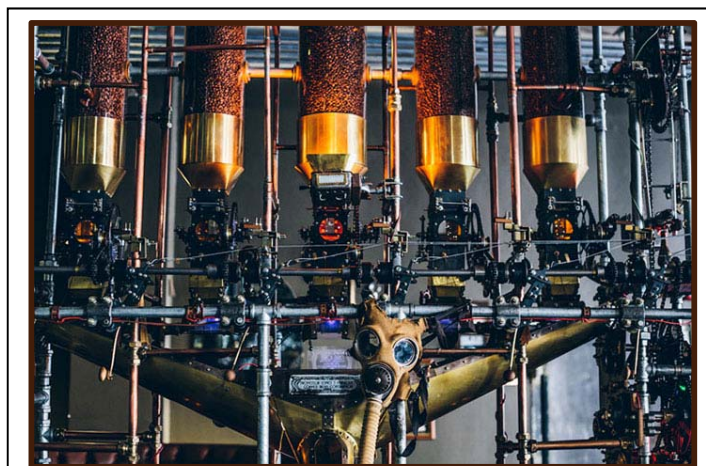


Foto 24: dispensadores de café

Descripción y Observaciones

La principal actividad de este fabuloso lugar es la del tueste del café, con el fin de conseguir el “blend”⁹ perfecto. Es por esto que son proveedores de café de algunos de los establecimientos más importantes de Sudáfrica. (Truth Coffee, n.d.)

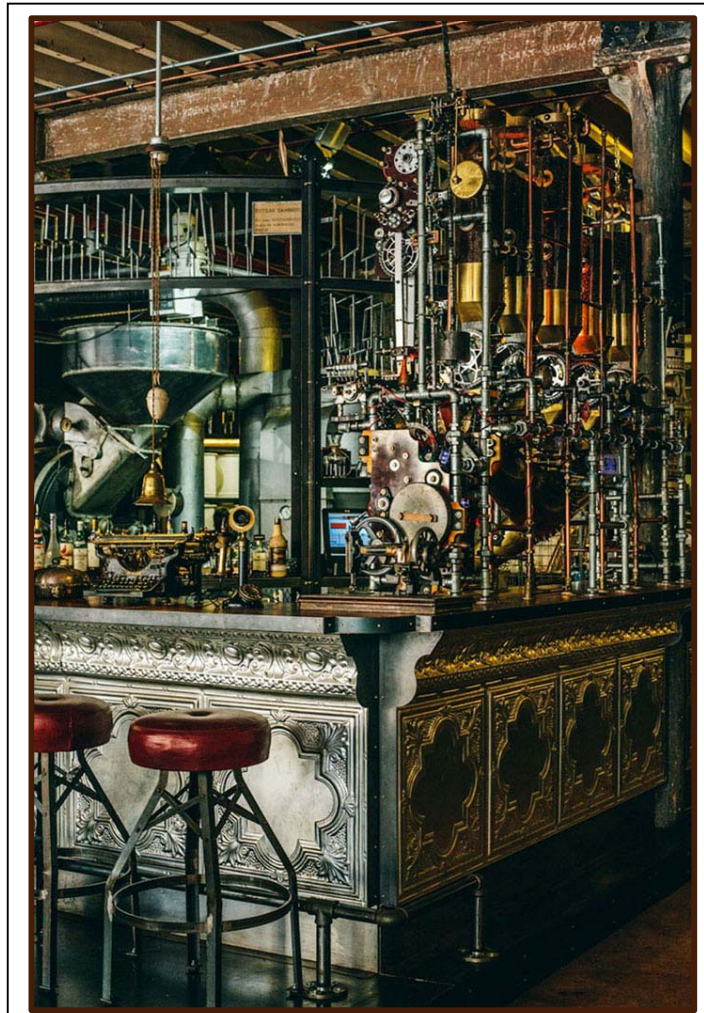


Foto 25 Barra Truth Coffee

⁹ Blend de café: se refiere a la mezcla de diferentes tipos de café.

Se puede apreciar a simple vista el diseño completamente industrial que se ha manejado en el interiorismo de este coffee shop, el cual se ha logrado con la implementación de uso de materiales metálicos y sus derivados como el cobre; en este caso la pieza icónica del establecimiento son los dispensadores de café que aparentemente vienen desde la tostadora para llegar directamente a la taza del consumidor; evidenciando y acentuando la ausencia de intermediarios entre el proceso del tueste y su llegada al destino final que es el cliente.

Cuentan con una escuela de barismo en el sitio por lo que aporta un referente importante para el proyecto en cuestión, ya que en el Ecuador no se puede encontrar este tipo de propuestas que representan hoy en día a una de las mayores industrias mundiales, el mencionado codiciado grano de café.



Foto 26: Jose Vilandy (Truth Coffee, n.d.)

Un personaje importante del equipo Truth Coffee es Jose Vilandy, quien fue el campeón nacional de barismo de Sudáfrica en el año 2008.

4.3. Referencias Conceptuales

Joben Bistro

Ubicación:

El indescriptible y fascinante interiorismo de este lugar se encuentra ubicado en Cluj Napoca, en Romania.



Foto 27: Interior Joben Bistro,

Descripción y Observaciones

El eclecticismo expresado a un nivel como este es digno de admiración de cualquier interiorista. Se puede apreciar una propuesta muy atrevida, con elementos que destacan el lugar dándole una presencia imponente y única.

Dentro de los posibles estilos que se han utilizado se puede encontrar el estilo industrial en los elementos metálicos y la pared de ladrillo visto, el estilo vintage en los sofás capitoneados en los accesorios como cuadros y lámparas pantalla con pliegues, un modernismo absoluto en la combinación de temperaturas del color, y la combinación con los materiales como se aprecia en la barra del lugar

y también un poco de un estilo clásico en cuanto a ciertos elementos como las sillas y ciertos elementos como apliques de pared y lámparas.



Foto 28: Detalles interioristas (HomeWorldDesign, n.d.)

El lugar está hecho bajo el sombrero “Topper” como concepto generador de diseño, mismo que representa el significado de su nombre “Joben”; está hecho de concreto y cuenta con tres espacios semi independientes; el sistema de iluminación es todo a base de luminarias tipo LED que cambian de color automáticamente; otro concepto muy importante para la configuración de estos espacios es el estilo Steampunk¹⁰.

Se ha hecho referencia a Joben Bistro Bar-Restaurant con un enfoque completamente conceptual, ya que la propuesta del lugar con la propuesta mencionada en este proyecto tienen características conceptuales muy parecidas en cuanto a la independización parcial de los espacios, brindándole una personalidad específica a cada uno de ellos, también en cuanto a la propuesta

¹⁰ Movimiento artístico y sociocultural cuyos inicios fueron puramente literarios.

interiorista bastante ecléctica que conserva tanto la armonía, como la funcionalidad del establecimiento.



Foto 30: Interior Joben Bistro, (HomeWorldDesign, n.d.)



Foto 29: Disfraz Steampunk , (Steampunk Costume, 2014)

4.4. Referencias Sustentables

Starbucks Coffe House



Foto 31: Starbucks Ámsterdam (BlackRockstar, 2012)

Ubicación:

Esta propuesta de Starbucks se encuentra en Ámsterdam, capital de los Países bajos. (Retail design blog, 2012)



Foto 32: Interior Starbucks (BlackRockstar, 2012)

Descripción y Observaciones

Starbucks es conocida como una de las franquicias más grandes de café en el mundo, y ha causado un gran impacto en la comunidad de Ámsterdam por su magnitud y diseño en el interior.

La referencia del proyecto en cuestión a Starbucks es la sustentabilidad lograda en el trabajo interiorista del lugar, es decir la conceptualización del proyecto en cuanto a materiales de la zona como la madera y el uso de tubos metálicos de bicicletas como propuesta de reciclaje.



Foto 33: Interior Starbucks (Retail design blog, 2012)

También utilizan máquinas de café de la más alta tecnología, que ahorran energía y agua. En el caso del mobiliario se han implementado madera de viejos robles holandeses para la producción de sillas, mesas y acabados de pared y cielo falso. (Retail design blog, 2012)



Foto 35: interior Starbucks (Retail design blog, 2012)



Foto 34: Interior Starbucks Amsterdam (Retail design blog, 2012)

5. Marco Edilicio

Ordenanzas: (Anexo 2)

Ordenanza Metropolitana No. 0260

Partiendo de la Ordenanza Municipal No. 0260, las edificaciones inventariadas calificadas como edificaciones con protección parcial son rehabilitables. De acuerdo a la catalogación, según el Artículo 27 de la Ordenanza estas son:

“conocidas también rehabilitables, son aquellas que siendo también patrimoniales, son susceptibles de modificación con la finalidad de recuperar o mejorar sus condiciones de habitabilidad, lo cual implica que en la catalogación correspondiente constaran los elementos que deban conservarse obligatoriamente y aquellos que puedan modificarse, así como sus grados y tipos de intervención, que están contenidos en la rehabilitación arquitectónica. Se calificarán en este grupo las edificaciones y conjuntos edificados de interés especial, urbanos, suburbanos y rurales.” (Quito, Ordenanza Municipal No. 0260, 2008)

Por tanto, de acuerdo con la Ordenanza Municipal N° 0260, la edificación es rehabilitable, el proyecto es viable, y se encuentra en la situación recurrente a los siguientes artículos:

- Art 2.- Clasificación: c) Patrimonio arquitectónico y urbanístico, constituido por áreas y edificaciones históricas, así como sus entornos naturales más próximos.

- Art 4.- Registro de áreas y bienes patrimoniales: edificación registrada en el inventario del Distrito Metropolitano de Quito, es decir se encuentra bajo la responsabilidad del FONSAL.
- Art 14.- La edificación está reconocida como componente tipo b) Hito.
- Art 15.- Su clasificación territorial del patrimonio es: Área 2
- Art 16.- Su clasificación de edificación es: c) Edificaciones y conjuntos edificados con características tipológicas comunes.
- Art 18.- Necesita una intervención o tratamiento urbanístico tipo: Rehabilitación.
- Art 19.- se encuentra dentro del inventario selectivo de las edificaciones patrimoniales.
- Art 22.- Inventario selectivo en el área histórica dos: edificaciones inventariadas ubicadas fuera del centro histórico.
- Art 27.- Edificación inventariada con protección parcial.
- Art 30.- Posible aplicación a créditos del FONSAL para rehabilitación de inmuebles patrimoniales.
- Art 33.- Usos de suelo: a) uso comercial y de servicios; en este caso servicio de cafetería.
- Art 34.- Se puede destinar el inmueble para uso comercial siempre y cuando en la zona el uso residencial no sea menor al 60% del COS total.
- Art 43. Podría ser compensada en los coeficientes de ocupación de suelo hasta un equivalente al 100% del COS total de la zonificación asignada.
- Art 53.- Posibles intervenciones y restricciones de la rehabilitación.
- Art 58.- Requiere de mínimo 1 parqueadero por cada 50m² de área útil de construcción o fracción mayor al 50%
- Art 61.- al 65.- Trámites y papeles necesarios para la realización de proyectos en edificaciones patrimoniales
- Art 67.- al 77.- Estímulos, infracciones y sanciones sobre obras en edificaciones patrimoniales.

La Ordenanza del Plan Especial de "La Floresta", Ordenanza No. 135

Esta ordenanza contempla aspectos como mejora del espacio público, integración de equipamientos urbanos, entre otros, pero sobre todos, la valoración y protección del patrimonio urbano y arquitectónico, misma que se entregará acompañada de una actualización del inventario de los bienes inmuebles patrimoniales del barrio La Floresta. (Territorio, 2011)

Según el planteamiento de la Ordenanza No. 135 del Consejo Metropolitano de Quito, en su codificación de territorios marca la casa de la propuesta dentro de la calificación "Residencial M" (residencial múltiple). Por lo que se puede observar en el siguiente cuadro que es posible su cambio de uso de suelo a una cafetería siendo CB1B: Cafeterías y restaurantes sin venta de bebidas alcohólicas. (Quito, Ordenanza de Plan Especial de "La Floresta", 2011)

PRINCIPAL	PERMITIDOS	PROHIBIDOS (*)
Residencial 1 R1	<ul style="list-style-type: none"> - Residencial: R - Industrial: III(manufacturas) - Equipamiento: EEB, ECB, ECS1, ESB, EBB, EBS, EDB, EDS, EGB, EIB - Patrimonio cultural: H - Comercial y de servicios: CB1A, CB3, CB4. 	<ul style="list-style-type: none"> - Industrial: II2, II3, II4, II5 - Equipamiento: EES, EEZ, EEM, ECS2, ECZ, ECM, ESS, ESZ, ESM, EBZ, EBM, EDZ, EDM, ER, EGS, EGZ, EGM, EAS, EAZ, EAM, EF, ET, EIS, EIZ, EIM, EP - Protección Ecológica: PE - Recursos Naturales Renovables: RNR - Recursos Naturales No Renovables: RNNR - Agrícola Residencial: AR - Comercial y de servicios: CB1B, CB2, CS1A, CS1B, CS2, CS3, CS4, CS5, CS6, CS7, CS8, CZ, CM
Residencial 2 R2	<ul style="list-style-type: none"> - Residencial: R - Industrial: III(manufacturas) - Equipamiento: EEB, EES, ECB, ECS, ECZ, ESB, ESS, EBB, EBS, EDB, EDS, EGB, EAS, ETB, EIB, EIS - Patrimonio cultural: H - Comercial y de servicios: CB1A, CB1B, CB2, CB3, CB4, CS1A, CS1B, CS2, CS3, CS5, CS6 	<ul style="list-style-type: none"> - Industrial: II2, II3, II4, II5 - Equipamiento: EEZ, EEM, ECM, ESZ, ESM, EBZ, EBM, EDZ, EDM, ER, EGS, EGZ, EGM, EAZ, EAM, EF, ETS, ETZ, ETM, EIZ, EIM, EP - Protección Ecológica: PE - Recursos Naturales Renovables: RNR - Recursos Naturales No Renovables: RNNR - Agrícola Residencial: AR - Comercial y de servicios: CS4, CS7, CS8, CZ, CM
Residencial 3 R3	<ul style="list-style-type: none"> - Residencial: R - Industrial: III(manufacturas) - Equipamiento: EEB, EES, EEZ1, ECB, ECS, ECZ, ESB, ESS, EBB, EBS, EDB, EDS, EGB, EAS, EAZ, EAM, ETB, EIB, EIS - Patrimonio cultural: H - Comercial y de servicios: CB1A, CB1B, CB2, CB3, CB4, CS1A, CS1B, CS2, CS3, CS4, CS5, CS6, CS7A 	<ul style="list-style-type: none"> - Industrial: II2, II3, II4, II5 - Equipamiento: EEZ2, EEM, ECM, ESZ, ESM, EBZ, EBM, EDZ, EDM, ER, EGS, EGZ, EGM, EF, ETS, ETZ, ETM, EIZ, EIM, EP - Protección Ecológica: PE - Recursos Naturales Renovables: RNR - Recursos Naturales No Renovables: RNNR - Agrícola Residencial: AR - Comercial y de servicios: CS7B, CZ1A, CZ2, CZ3, CZ4, CZ5, CZ6, CS8, CZ1B, CM.
Múltiple M	<ul style="list-style-type: none"> - Residencial: R - Industrial: III(manufacturas) - Equipamiento: EEB, EES, EEZ1, ECB, ECS, ECZ, ESB, ESS, ESZ, EBB, EBS, EDB, EDS, ERB, EGB, EGS, EAS, EAZ, EAM, ETB, EIB, EIS - Patrimonio cultural: H - Comercial y de servicios: CB1A, CB1B, CB2, CB3, CB4, CS1A, CS1B, CS2, CS3, CS4, CS5, CS6, CS7A, CZ6 	<ul style="list-style-type: none"> - Industrial: II2, II3, II4, II5 - Equipamiento: EEZ2, ECM, ESM, EBZ, EBM, EDZ, EDM, ERS, ERM, EGZ, EGM, EF, ETS, ETZ, ETM, EIZ, EIM, EP - Protección Ecológica: PE - Recursos Naturales Renovables: RNR - Recursos Naturales No Renovables: RNNR - Agrícola Residencial: AR - Comercial y de servicios: CS7B, CS8, CZ1A, CZ1B, CZ2, CZ3, CZ4, CZ5, CM.

Foto 36: Ordenanza municipal N° 0135 art 10.- Usos de suelo

Ordenanza sobre espectáculos públicos, Ordenanza No. 059

Art IV.158.- ÁMBITO.- 2.- e)



Ilustración 7: Artículo IV.158 de la Ordenanza Municipal No 059

Art IV. 161.- Requisitos para la calificación de los locales.-

permisos:

- Cuerpo de Bomberos de Quito
- Dirección Metropolitana de Salud
- Dirección Metropolitana Ambiental
- Dirección Metropolitana de Seguridad y Convivencia Ciudadana

Art IV. 162.- Condiciones mínimas de los locales

- Disponer de butacas y mobiliario para la comodidad del espectador
- Aireación y ventilación óptimas
- Accesibilidad para personas con discapacidad
- Puertas de ingreso y salidas de emergencia

- Servicios básicos de agua potable, electricidad, sanitarios para hombres y mujeres.
- Dependencias aseadas según los permisos de la Dirección Metropolitana de higiene y promoción de Salud
- Señalética adecuada determinada por el Cuerpo de Bomberos
- Mecanismos apropiados para la disposición y recolección de basura y desechos en general.
- Plan de seguridad revisado y aprobado por la Dirección Metropolitana de Seguridad y Convivencia Ciudadanas.

Además deberán brindar los siguientes servicios:

- Primeros auxilios
- Facilidades de estacionamientos
- Servicio de vigilancia y seguridad para las personas y sus vehículos
- Número mínimo de estacionamientos según el Art. 263 de las normas de Arquitectura y Urbanismo.
- Telefonía pública y de comunicación interna

Certificados de salud y permisos de funcionamiento, Ordenanza No. 0284

Art 384.- Establecimiento tipo d) Bares, restaurantes, bar-restaurantes, boite(grill), cafeterías, heladerías, fuentes de soda, soda-bar, picanterías, fondas, comedores populares y cantinas.

Art 389.- Requisitos.- Recursos humanos capacitados (en el manejo de alimentos), instalaciones y equipos adecuados, control de procesos y procedimientos operativos estandarizados de sanitación, de acuerdo al Reglamento de buenas prácticas de manufactura de la Dirección Metropolitana de Salud.

Artículo II. 389.- REQUISITOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS.- Los establecimientos donde se manipulan alimentos deberán cumplir con los siguientes requisitos: Recursos Humanos capacitados (en el manejo de alimentos), instalaciones y equipos adecuados, control de procesos y procedimientos operativos estandarizados de sanitación, de acuerdo al Reglamento de buenas prácticas de manufactura de la Dirección Metropolitana de Salud.

Ilustración 8: Artículo II. 389 de la ordenanza 0284 (Quito, Ordenanza 0284, 2002)

Estudio ergonómico y espacios mínimos

Área de mesas

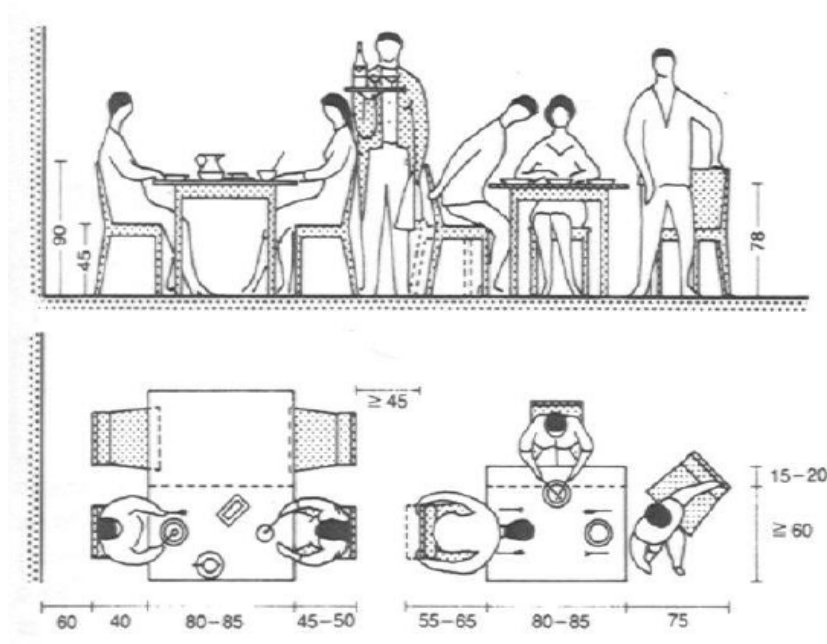


Ilustración 9: Medidas ergonómicas para el área de mesas, (Neufert, 1995)

Área de servicio de bar y barismo

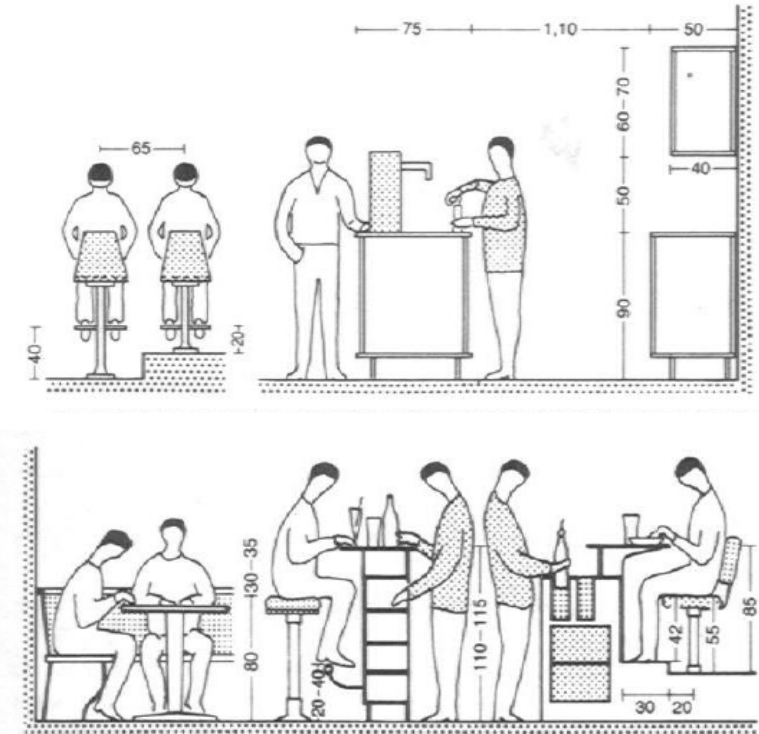


Ilustración 10: Medidas ergonómicas área de bar y barismo, (Neufert, 1995)

Tamaño standard de las mesas:

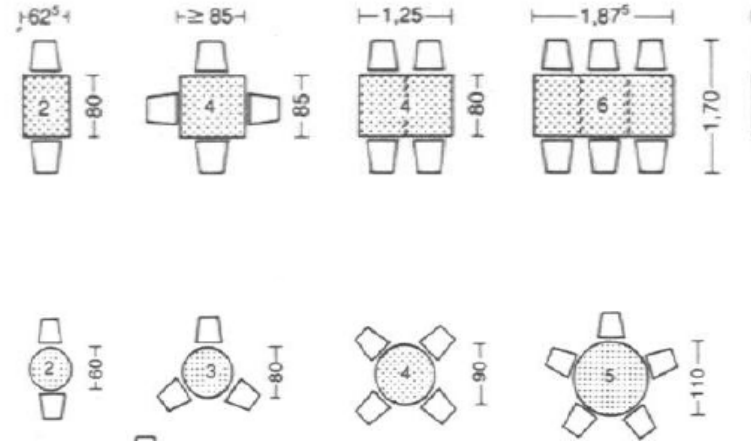


Ilustración 11: Tamaños standard mesas, (Neufert, 1995)

IRM: (ANEXO 3)

Ubicación: Calle Vizcaya N24G E13 y Valladolid

Catástro: 1030504003

Predio: 39938

En derechos y acciones: No

Área bruta de construcción: 356.67 m²

Área del lote: 550.00 m²

Administración zonal: Norte

Regulaciones:

Lote mínimo: V m²

Frente mínimo: V m

Pisos

Altura: V m

Número de pisos: V m

Retiros

Frontal, lateral, posterior, entre bloques: V m

V = Variable

(ANEXO 4) Ficha de la edificación por el Instituto metropolitano de patrimonio.

CAPÍTULO III

6. Marco Empírico

6.1. Ubicación

La edificación se encuentra ubicada en la esquina de las calles Valladolid y Vizcaya, frente al cine Ocho y Medio, en el sector de la Floresta.



Foto 37 : Ubicación Satelital de la edificación (Google Earth, 2014)

6.2. Análisis del Sitio

Se ha propuesto una casa unifamiliar esquinera que cuenta con dos fachadas principales que le ofrecen una vista en primer plano desde la calle Valladolid y desde la calle Vizcaya, es decir es un lugar imponente desde cualquier ángulo de estas vías, debido a su magnitud y su perfecto estilo colonial.



Ilustración 12: Dimensiones del terreno (Lanas, 2014)

La casa cuenta con un terreno de 560 m² dentro de un perímetro de 93 m y dos plantas de aproximadamente 210 m² cada una. Por su estado actual está abandonada y prácticamente en ruinas. Existe un gran trabajo de refuerzo estructural ya que se trata de una casa con sistema de muros portantes de ladrillo.

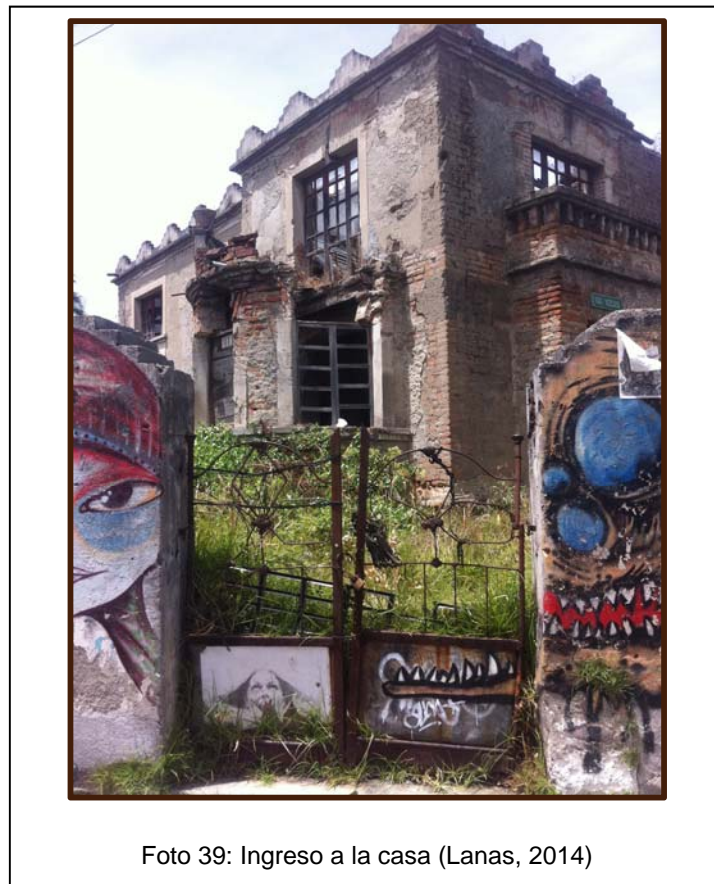


Foto 38: Fachada Lateral de la casa (Lanas, 2014)

Los habitantes de la Floresta han solicitado al Municipio en varias ocasiones el derrocamiento de la casa, alegando que es guarida de ladrones, bándalos y fantasmas; toría desmentida por la propietaria quien se niega a vender la casa, puesto que es lo único que le queda de recuerdo de sus padres y su familia. (UltimasNoticias, 2012)

Por este motivo, se plantea la recuperación y readecuación de esta casa con una propuesta innovadora que conserve su alma colonial y sobretodo evitar que se pierda este bien inmueble de aproximadamente años de antigüedad, que significa tanto para la ciudad de Quito como para su propietaria.

Para la realización del proyecto se intentará mantener en un 100% la tipología arquitectónica y en un 80% las fachadas originales brindando un tratamiento interior y exterior, creando una relación funcional entre la edificación y la propuesta interiorista.



6.3. Análisis actual de la edificación

ÁREA	ESTADO			COMENTARIO	PLAN DE MEJORAS
	Bueno	Regular	Malo		
Cerramiento		X		Si bien este se encuentra intervenido por arte callejero y cierto vandalismo, su estructura se encuentra en buen estado	proporcionar un mantenimiento adecuado a los segmentos que se van a conservar
Jardines		X		Se observa que posee un suelo fértil, puesto que existe gran cantidad de vegetación que ha crecido silvestremente, es decir sin el debido mantenimiento.	generar un diseño adecuado de jardines y darle un mantenimiento optimo
Interior			X	Totalmente destruídos, difícil circulación por el estado en el que se encuentra la vivienda	Reestructurar y generar nuevos espacios interiores
Cubierta y losas			X	Caidas en su mayoría, segundo piso inaccesible	Reestructuración y refuerzo estructural
Mampostería			X	La gran mayoría de paredes se encuentran en gran peligro de desmoronarse y unas pocas ya se han desplomado.	Reestructuración y replanteamiento de distribución interna.

Ilustración 13: Análisis del estado actual de la edificación (Lanas, 2014)



Foto 40: Detalle de deterioro (Lanas, 2014)

6.4. Análisis del Entorno

La Floresta:

Se trata de un barrio privilegiado de Quito que ofrece un ambiente natural con toques coloniales en una atmósfera bohemia y contemporánea. Esta zona ha alcanzado un desarrollo urbano considerable en el transcurso de los últimos cinco años. Sus habitantes y visitantes le han puesto varios nombres en honor a su tipología, tales como “la ciudad durmiente”, “el barrio cultural”, “la zona de la comida típica”, entre otros. (La Hora Nacional, 2006)

El crecimiento turístico y cultural de esta zona ha provocado el derrocamiento de varias casas patrimoniales para ser construidos edificios con diferentes funciones, lo que ha causado disgusto en los moradores del sector por lo que el Municipio de Quito lo ha catalogado como zona residencial 2, es decir que se puede compartir las residencias con el comercio local; mientras que el Consejo Metropolitano aprobó por diez años en el año 20011 el “Plan Espacial para La Floresta”¹¹ (El Telégrafo, 2014)

A pesar del tiempo y los cambios, el sector de La Floresta mantiene una esencia tradicional en cuanto a los comercios que todavía se conservan, tales como zapaterías, sastrerías, panaderías, entre otros; es por esto que la mayoría de habitantes de la zona son los que han vivido más de cincuenta años en La Floresta, la cual alberga actualmente aproximadamente a 34 mil habitantes en una superficie de casi 11 mil hectáreas. (El Telégrafo, 2014)

La tipología arquitectónica original del barrio es por lo general el uso de una o dos plantas, con grandes ventanales y pórticos, patios decorados con flores y árboles frutales, sin embargo hoy en día las nuevas edificaciones de más de dos plantas cubren el sol de las casas antiguas. (El Telégrafo, 2014)

¹¹ Plan del Consejo Metropolitano de Quito que busca rescatar el aspecto patrimonial e histórico del sector, así como su potencial turístico y residencial. (El Telégrafo, 2014)

Este sector es la mejor ubicación para el proyecto “Coffee Shop – Barista Lab”, debido a su crecimiento cultural. Se trata de un mercado bohemio que está abierto y que carece de una cafetería con estas características, de un lugar para sentarse tranquilo a charlar, leer, trabajar o simplemente disfrutar de un buen café preparado por un verdadero barista.

6.5. Análisis del Entorno Inmediato

Cine Ocho y Medio:



Foto 41: Fachada Cine Ocho y Medio (Quito, n.d.)

El cine Ocho & Medio está ubicado exactamente al frente de la edificación planteada, se trata de una organización cultural fundada por un grupo de productores de cine y artistas en el año 2001. Actualmente funcionan dos salas de cine, donde presentan películas del cine independiente, así como también espectáculos de artes escénicas y música en vivo.

Esto representa una gran fortaleza para el Coffee Shop – Barista Lab y viceversa, por algunas razones:

- El target de ambos es similar, lo que incrementa el interés para visitar esta calle.
- Se produce un complemento de actividades, es decir durante la espera o al final de las funciones de cine se podrá recurrir a un espacio agradable y cómodo acompañado de un buen café y una experiencia innovadora y distinta.
- Se pueden crear alianzas estratégicas entre los establecimientos mediante cupones, vales y promociones que se presenten a los clientes del Coffee Shop para que visiten el cine y viceversa.
-



Viviendas:

Alrededor de la edificación se encuentran viviendas unifamiliares y multifamiliares; lo que le da mayor realce al proyecto ya que no hay establecimientos a parte del cine Ocho & Medio con fachadas llamativas o posible competencia que desvíe la atención de aquellos que se dirijan al Coffee Shop.

6.6. Análisis de Sitios Cercanos

Restaurantes:

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1. Lúa | 7. Mar y Luna |
| 2. El Muro | 8. Happy Panda |
| 3. Noe Sushi Bar | 9. La Viña |
| 4. Segundo Muelle | 10. El Pobre diablo |
| 5. Pim's | 11. Fortunatos |
| 6. La Briciola | 12. Café Toledo |

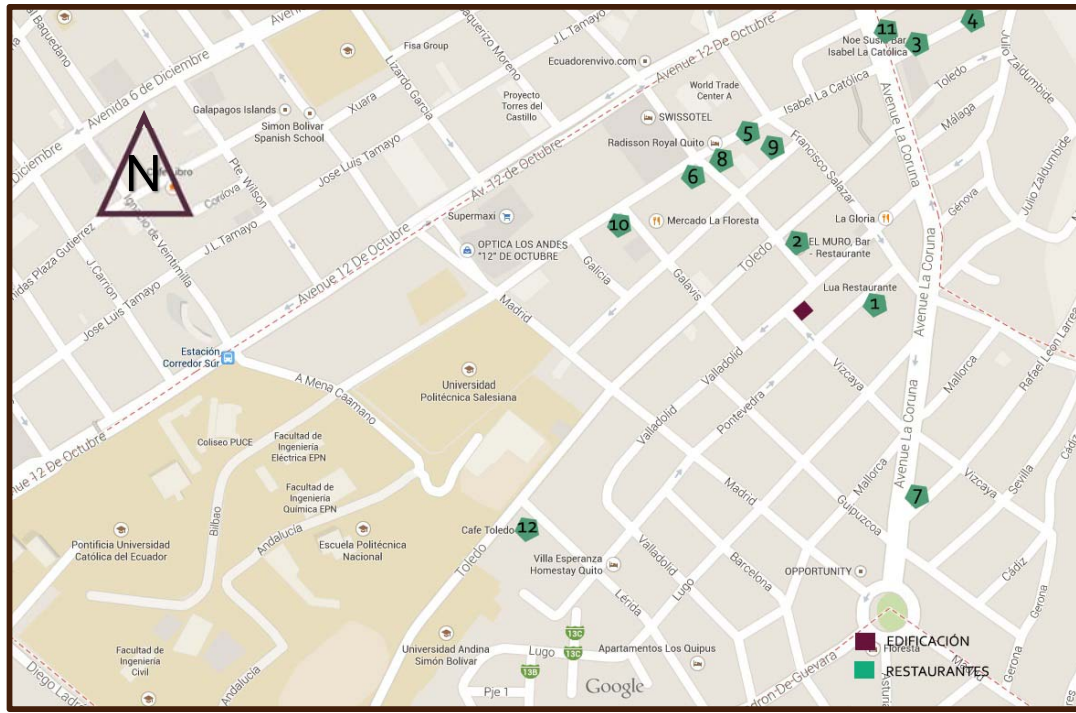


Ilustración 15: Simbología de ubicación de los restaurantes cercanos a la edificación. (Lanas, 2014)

Hoteles y alojamiento:

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1. Swissotel | 6. Hostal Casa Valladolid |
| 2. Radisson Royal | 7. Los Quipus |
| 3. Casa Aliso Hotel Boutique | 8. Villa Esperanza |
| 4. Hostal de la Mancha | 9. Aleida's Hostal |
| 5. Folklore Hotel | |

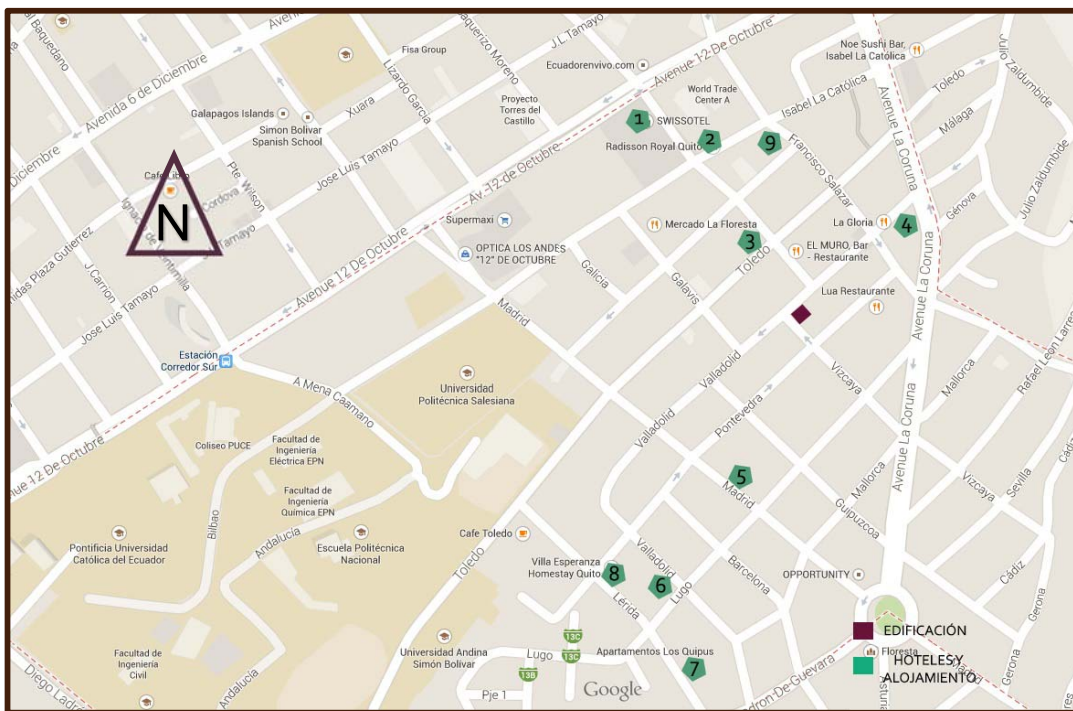


Ilustración 16: Simbología de ubicación de los restaurantes cercanos a la edificación (Lanas, 2014)

6.6.1. Hitos Urbanos

Swissôtel Quito

El Swissôtel es uno de los mejores hoteles cinco estrellas de la ciudad de Quito, cuenta con 232 habitaciones, 43 apartamentos ejecutivos lujosamente interiorizados, 5 restaurantes y un spa. (Swissotel QUITO, 2014)



Foto 42: Edificio Swissotel, (TripAdvisor, 2014)

Se encuentra dentro de las primeras opciones entre los turistas, por su ubicación cerca del centro y el norte de la ciudad y por su lujuriosa oferta de comodidad y bienestar durante la estadía en la ciudad de Quito. (Swissotel QUITO, 2014)

El Swissôtel está ubicado apenas a tres cuadras del Coffee Shop B.L.

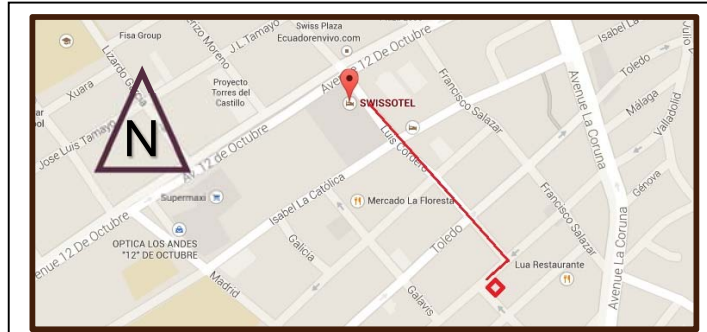


Ilustración 17: Relación Swissotel, edificación (Lanas, 2014)

Edificio del Banco Territorial:

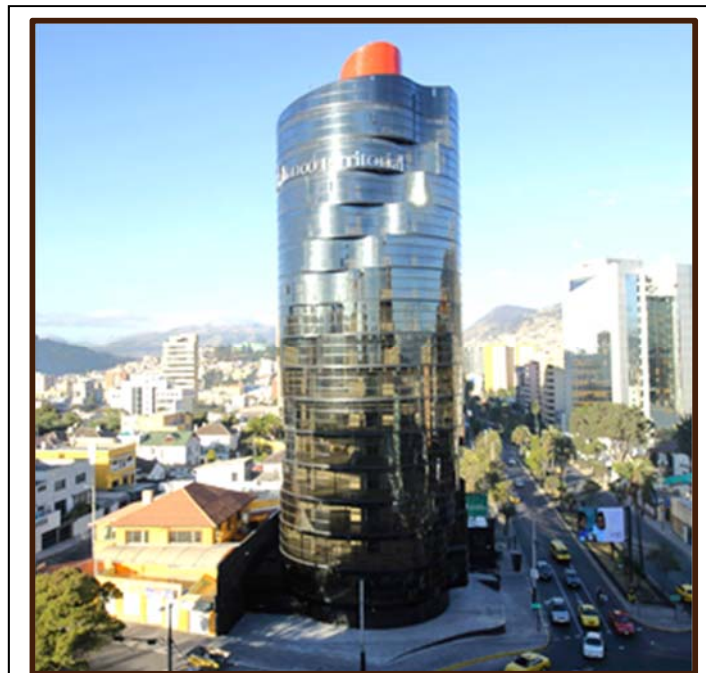


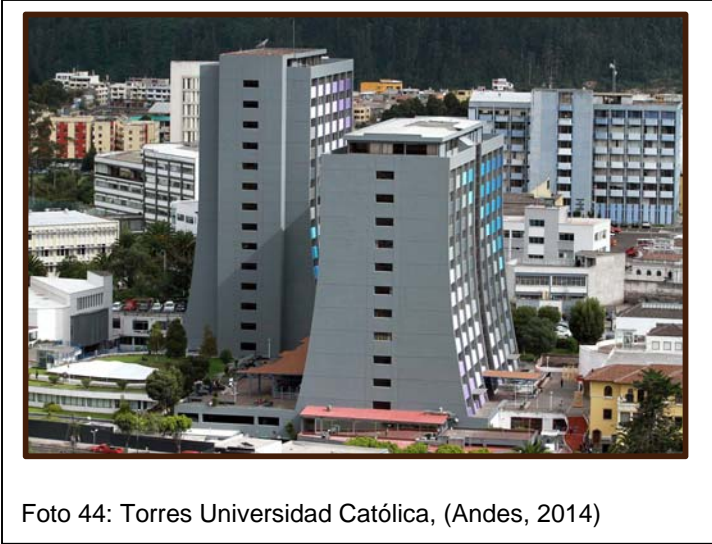
Foto 43: vista aérea del edificio del Banco Territorial,
(COSAS, 2014)

Este edificio construido a partir del año 2008, y entregado oficialmente en octubre de 2009, se convirtió en un hito urbano gracias a su altura y su diseño futurista, siendo uno de los primeros en Quito y en Ecuador.

Ha generado todo tipo de opinión, pero sobre todas ellas es el cambio brusco que le dio al panorama urbano del barrio La Floresta.



Pontificia Universidad Católica del Ecuador:



Como su nombre lo indica, esta Universidad es nacida de la religión católica, dirigida por sacerdotes Jesuitas; constituye una de las mejores Universidades del país y una de las más antiguas. Fundada en 1946 por la Compañía de Jesús y el arzobispo de la época. Actualmente cuenta con cerca de 14.000 estudiantes, los mismos que pueden ser potenciales clientes del Coffee Shop Barista – Lab. (PUCE, 2014)

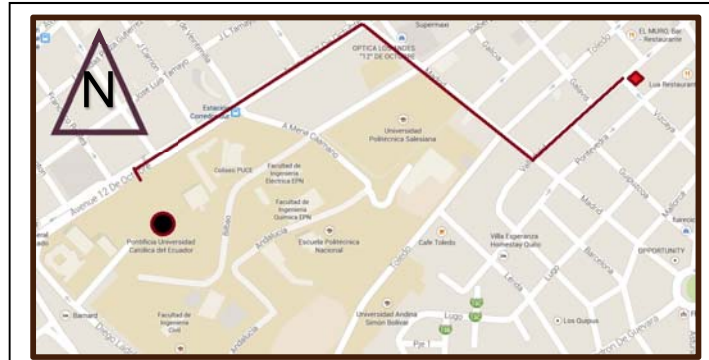


Ilustración 19: Relación U. Católica – edificación (Lanas,

6.6.2. Accesos Peatonales

El acceso peatonal actual a la edificación es exactamente en la esquina de las calles Valladolid y Vizcaya



Foto 45: acceso peatonal (Lanas. 2014)

6.6.3. Accesos Vehiculares

El acceso vehicular a la edificación se encuentra ubicado sobre la calle Valladolid.



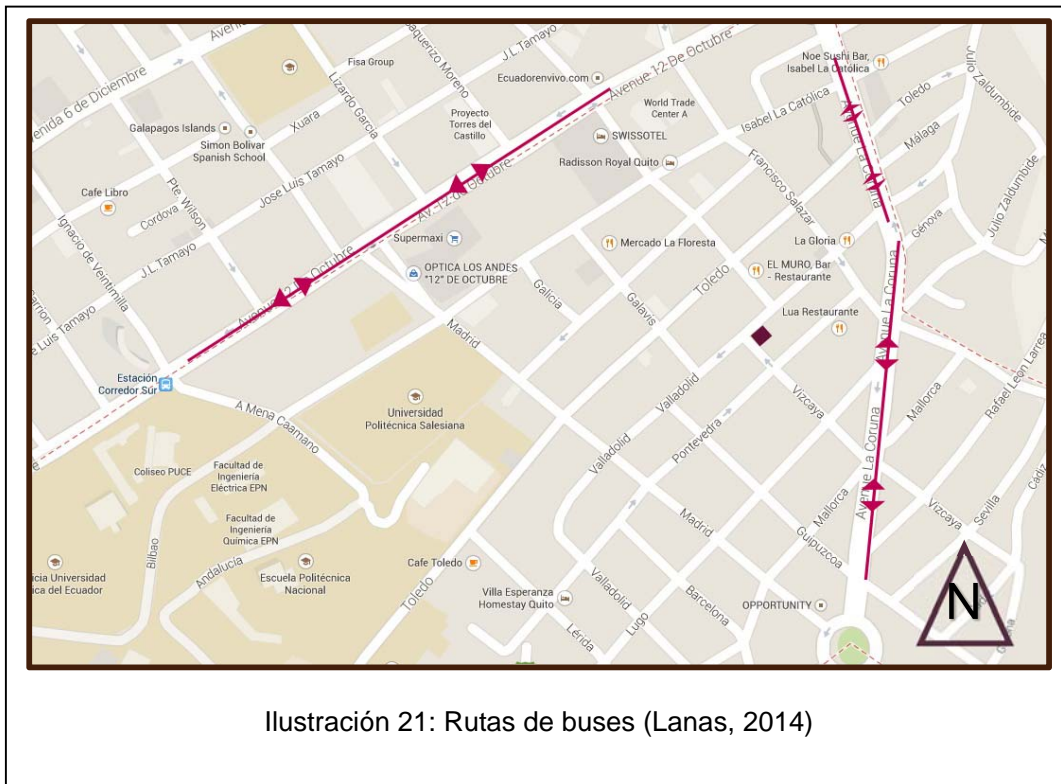
Solución a la falta de parqueaderos:



De acuerdo con el artículo 58 de la Ordenanza Metropolitana N° 0260, esta edificación requiere mínimo 9 parqueaderos, por lo que se ha planteado la

adquisición de un lote que se encuentra ubicado a media cuadra del lugar. El parqueadero se construirá en sociedad con el cine Ocho & Medio y tendrá capacidad para 11 autos y 3 adicionales con condición de dejar la llave para moverlo en caso de ser necesario.

6.6.4. Transporte Público



Av. La Coruña:

Los buses urbanos pasan por la avenida La Coruña ubicada a 3 cuadras de la edificación.

Av. 12 de Octubre:

Por esta Avenida circulan varias rutas de buses de Quito, a toda hora del día.

Caminando por la calle Luis Cordero y media cuadra sobre la calle Valladolid, tomará entre 5 a 7 minutos para llegar al “Coffee shop – Barista Lab”.

6.6.5. Estudio de las Vías



Ilustración 22: Estudio de las vías Sector la Floresta (Lanas, 2014)

6.6.6. Clima

Altitud

Media: 2850 msnm

Máxima: 4974 Volcán Pichincha msnm

Coordenadas

0°13'07"S 78°30'35"O

Clima:

Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Anual
Temperatura máxima absoluta (°C)	29	26	32	25	30.4	29	31	25.3	29	25.2	29	29	32
Temperatura máxima media (°C)	18.9	18.9	18.8	19.1	19.2	19.4	19.7	20.2	20.3	19.8	19.3	19.1	19.4
Temperatura media (°C)	14.4	14.5	14.5	14.7	14.6	14.5	14.4	14.8	14.8	14.7	14.4	14.4	14.6
Temperatura mínima media (°C)	9.9	10.1	10.2	10.2	10	9.6	9.1	9.3	9.3	9.5	9.6	9.7	9.7
Temperatura mínima absoluta (°C)	1	0	0	0	0.7	0	0.6	0.6	1.1	1	0	1.1	0
Lluvias (mm)	59.0	60.8	82.7	58.2	52.4	16.4	10.5	15.4	49.8	60.8	60.2	47.2	573.4
Días de lluvias (≥ 1 mm)	1.9	2.2	2.7	1.9	1.7	0.5	0.3	0.5	1.7	2.0	2.0	1.5	18.9
Días de nevadas (≥ 1 cm)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Ilustración 23: Parámetros climáticos promedio de Quito (Meoweather, 2014)

6.6.7. Asoleamiento

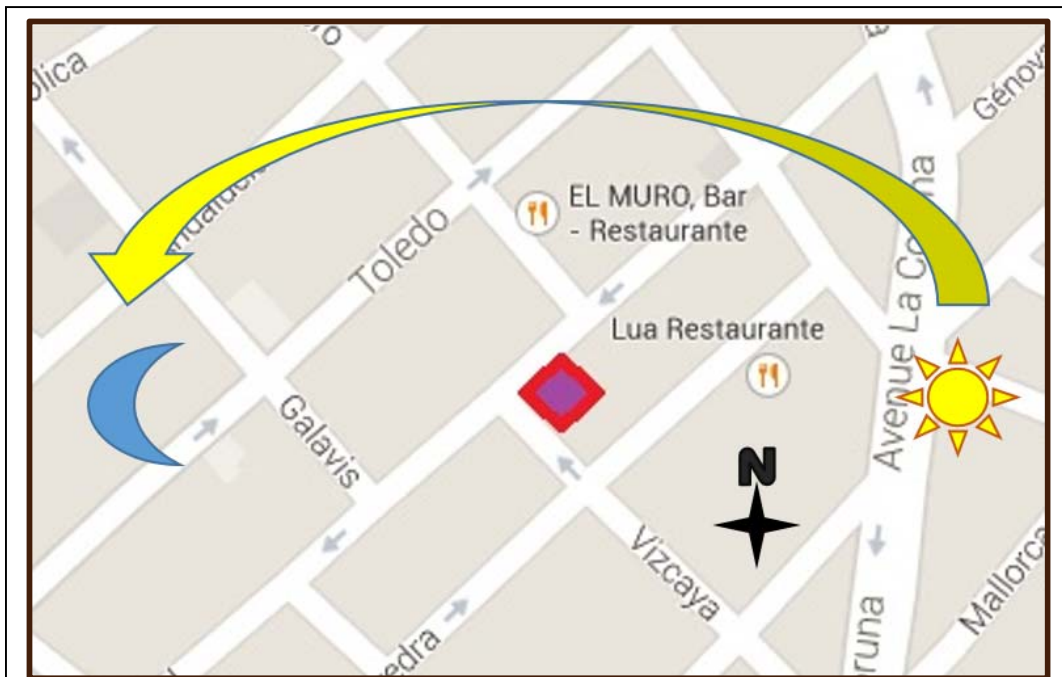


Ilustración 24: Simbología de Asoleamiento de la edificación (Lanas, 2014)

6.6.8. Flora y Fauna

Existen una gran variedad de especies en la ciudad de Quito, es por esto que se han declarado algunas de ellas como patrimoniales y emblemáticas del Distrito Metropolitano de Quito. Estas especies se han destacado debido a su relación con los habitantes de la ciudad y su importancia biológica y cultural. (Noticias USFQ, 2012)

6.6.8.1. Flora patrimonial de Quito

FLORA		
	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO
1	Tuna de San Antonio y Calderón	Opuntia Soederstromiana
2	Arrayán de Quito	Myrcianthes halli
3	Guabo de Tumbaco y Los Chillos	Inga insignis
4	Chocho de Rumipamba	Lupinus pubescens
5	Salvia de Quito o Ñukchu	Salvia quitensis
6	Mora de Quito	Rubus glaucus

Tabla 5 : Flora patrimonial de Quito (Noticias USFQ, 2012)

FLORA

1



Foto 47: Tuna (Lahora, 2011)

2



Foto 48: Arrayán de Quito (Lahora, 2011)

3



Foto 49: Guabo (Lahora, 2011)

4



Foto 50: Chocho (Lahora, 2011)

5



Foto 51: Salvia de Quito (Lahora, 2011)

6



Foto 52: mora de Quito (Lahora, 2011)

6.6.8.2. Fauna patrimonial de Quito

FAUNA		
	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO
1	Oso de anteojos	Tremarctos ornatus
2	Lobo de páramo	Lycalopex culpaeus
3	Tucán Andino Piquilaminado	Andigena laminirostris
4	Yumbo	Semnornis ramphastinus
5	Gorrión	Zonotrichia capensis
6	Guagsa	Stenocercus guentheri
7	Culebra Boba o Culebra Verde	Liophis epinephelus
8	Rana Marsupial Andina	Gastrotheca riobambae
9	Rana Cohete de Quito	Hyloxalus jacobuspetersi
10	Preñadilla	Astroblepus cyclopus
11	Mariposa	Papilio polyxenes
12	Mariposa	Ascia monustes
13	Catzo Blanco	Platycoelia lutescens
14	Quinde Herrero	Colibri coruscans

Tabla 6: Fauna patrimonial de Quito (Noticias USFQ, 2012)



3



Foto 55: tucán (Blouinnews, 2013)

4



Foto 56: Yumbo (Discover Life, 2013)

5



Foto 57: Gorrión (Lahora, 2011)

6



Foto 58: Guagsa (Lahora, 2011)

7



Foto 59: Culebra boba (Arteaga, 2011)

8



Foto 60: Rana M. (Lahora, 2011)

9



Foto 61: Rana C. (National Geographic, 2014)

10



Foto 62: preñadilla (Lahora, 2011)

11



Foto 63: mariposa (Robs Plants, 2014)

12



Foto 64: Mariposa (Butterflies, s.f.)

13



Foto 65: Catzo (HábitatSilvestreQuito , 2014)

14



Foto 66: Colibrí (HábitatSilvestreQuito , 2014)

6.7. Perfil del Cliente

6.7.1. Target

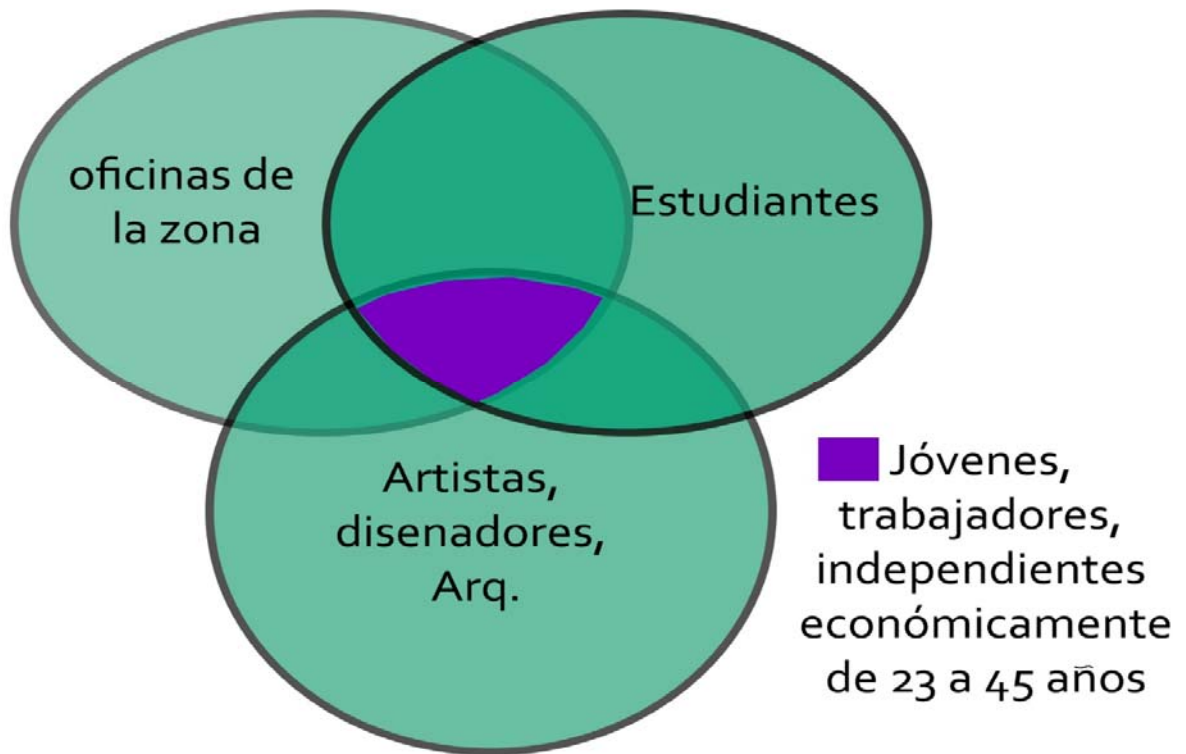


Ilustración 25: Diagrama de perfil del cliente (Lanas, 2014)

6.7.2. Edades

El rango de edades oscila entre los 23 a 45 años, es decir jóvenes y jóvenes adultos.

6.7.3. Cuadro de Necesidades

NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO
Estacionar el vehículo	Parquear	Parqueaderos clientes
		Parqueaderos servicio
Entrar al establecimiento	Ingresar	Ingreso
Recibir y dirigir al cliente	Recibir y dirigir al cliente	Recepción
Disfrutar, descansar	Sentarse cómodo	Lounges
Distracción	Leer, tomar café	Sala de lectura
Distracción, reunión	Tomar café, conversar	Salas varias
Arte	Shows en vivo, exposición de arte	Tarima / galería
Diversión	Relajarse, beber algo	Bar
Servicio Sanitario	Aseo personal	Baños
Dejar objetos personales	Guardar pertenencias	Lockers
Preparación de café	Exposición de preparación de café	Barista Studio
Cobrar, pagar	Cancelar consumos	Caja
Café tostado	tostar café	Tostado
Almacenaje	Almacenar materia prima, indumentaria	Bodegas
Emergencias	Dotar de luz en caso de emergencia	Planta de luz y UPS
Control	Supervisar y dirigir procesos	Administración

Tabla 7: Cuadro de necesidades (Lanas, 2014)

CAPÍTULO IV

7. Matriz Investigativa

7.1. Planteamiento de Hipótesis

- a) Al crear una propuesta que ofrece una nueva tipología arquitectónica a la ciudad de Quito, se contribuirá con el desarrollo del turismo local y extranjero de la ciudad y se aportará con el plan de crecimiento cultural de La Floresta.

Variable: Se amplía el espectro de la oferta de atractivos turísticos en la ciudad de Quito, siendo esta una tipología completamente nueva para el país.

Indicador: la implementación de un barista estudio como parte del diseño interiorista y que tenga relación funcional con las áreas de mesas, lectura y lounges.

- b) Rescatando los valores históricos de la edificación propuesta, a través del cambio de uso, de una vivienda unifamiliar a un Coffe Shop - Barista Lab, junto a la intervención interiorista, se aportará a la conservación del patrimonio cultural del barrio La Floresta.

Variable: Limitaciones en diseño ecléctico por la tipología colonial de la edificación original.

Indicador: Tipología colonial, protegida parcialmente como parte del patrimonio arquitectónico de Quito.

- c) Al generar espacios interiores confortables y funcionales con la ayuda de una mezcla ecléctica de estilos, el uso de materiales innovadores y tecnologías constructivas sustentables, se lograrán nuevas experiencias para los habitantes de la ciudad de Quito y sus alrededores, atrayendo así mayor cantidad de clientes.

Variable: manejo adecuado de la combinación de estilos. Riesgo de caer en lo barroco cargado y/o disfuncional.

Indicador: El resultado de las encuestas demuestra que el eclecticismo ha marcado una tendencia vanguardista deseada por la gente.

- d) Con la propuesta de la tipología Coffee Shop – Barista Lab, tratándose de un lugar que da a conocer los procesos del café en el sitio, se generará un giro en el concepto de consumir una taza de café como rutina a consumir una taza de café como una experiencia. Con el manejo de diferentes espacios y conceptos para consumir desde una taza de café extraordinaria hasta un cocktail finamente preparado.

Variable: El trabajo interiorista debe insinuar todos los procesos del café para poder lograr el amarre de la combinación entre el café como experiencia y la arquitectura interior.

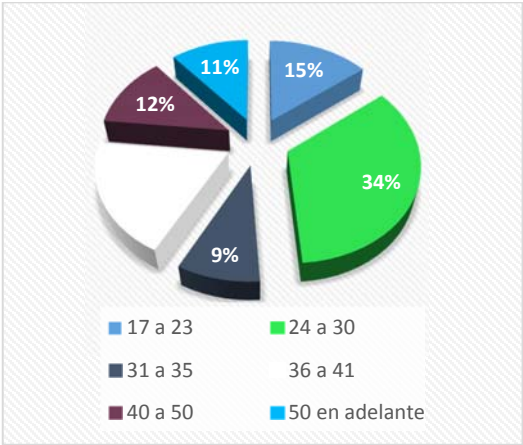
Indicador: Tanto los conocimientos como la producción de café son cada vez más grandes y populares en el Ecuador, por lo que la gente busca cada vez más empaparse de conocimientos y sabores de esta todavía desconocida y exótica bebida.

7.2. Encuestas

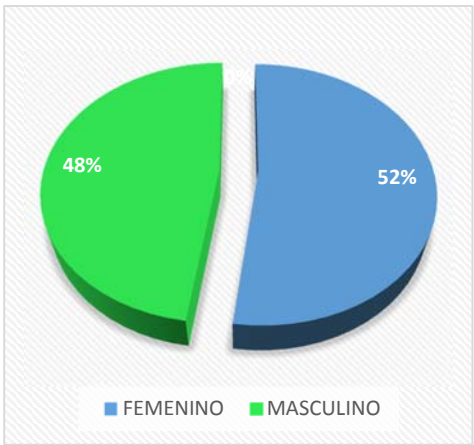
7.2.1. Modelo de Encuestas (Anexo 5)

7.2.2. Tabulación de Encuestas

Edad



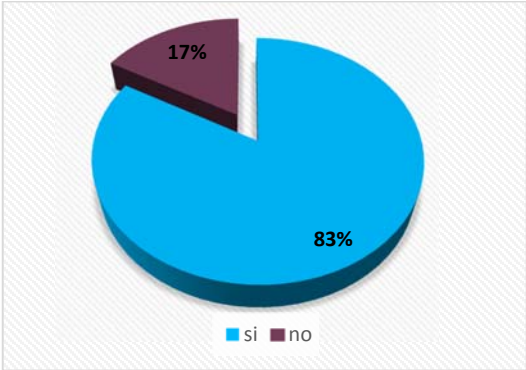
Sexo



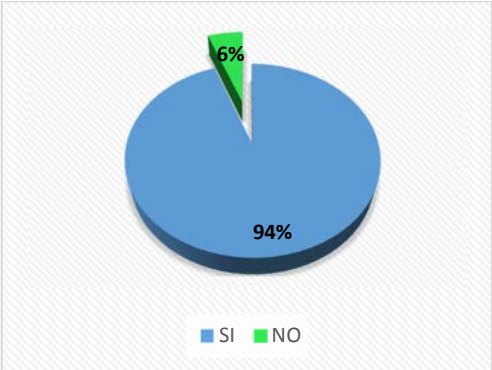
Profesión o actividad



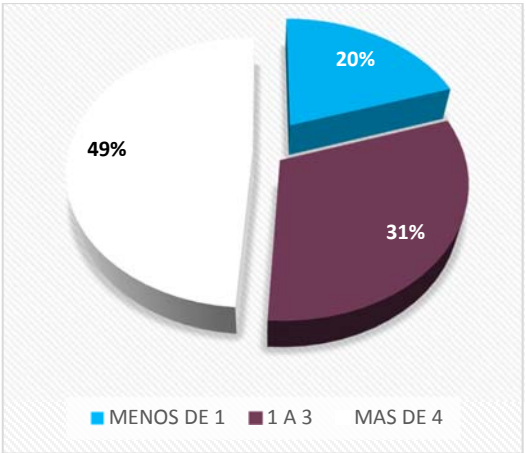
1 ¿Toma café?



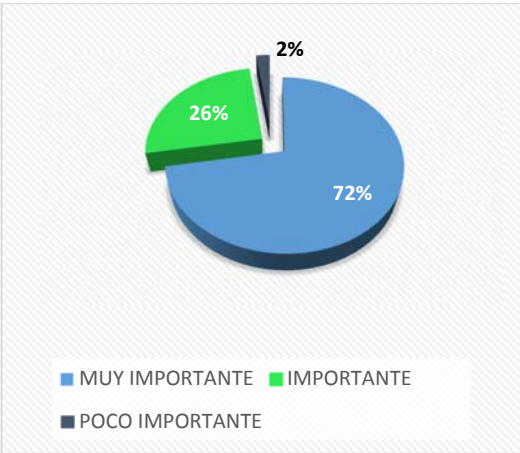
2 ¿Conoce la floresta?



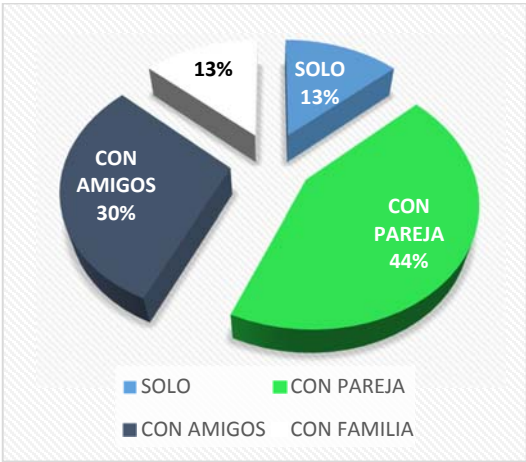
3 ¿Cuántas veces por semana frecuenta un lugar comercial de tipo alimenticio en la Floresta?



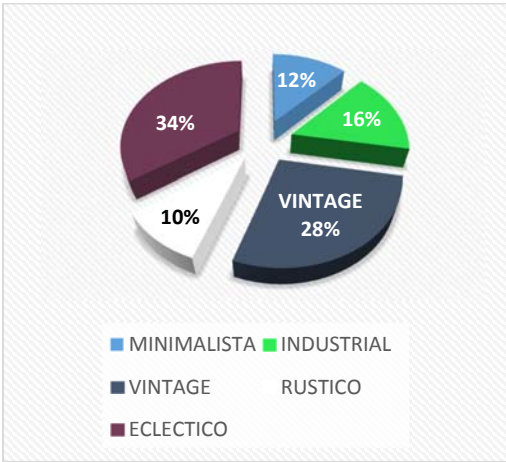
4 ¿Considera importante la oferta de revistas, libros, música en una cafetería con diferentes ambientes?



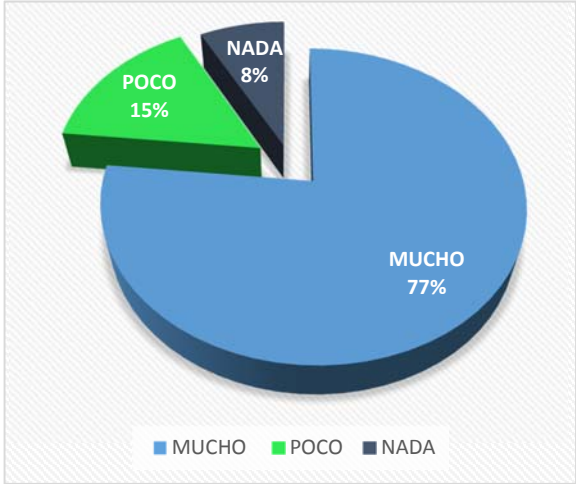
5 ¿Frecuentaría una cafetería de este tipo?



6 ¿cuál de los siguientes estilos preferiría usted en un coffee shop?



7 ¿Al restaurar una vivienda unifamiliar, convirtiéndola en un Coffee Shop Barista Lab se contribuirá con el turismo del barrio la floresta?



7.3. Verificación de la hipótesis

- a) Con la estadística obtenida en las preguntas 4 y 7 se pudo comprobar que la gente está muy abierta de las nuevas opciones que se puedan implementar en Quito y en La Floresta, así como también se observa la opinión a favor de que este proyecto sería un gran impulso para el desarrollo cultural y turístico del barrio y la ciudad.
- b) De acuerdo con los resultados de las preguntas 2, 3 y 7 se comprobó que a las personas que frecuentan La Floresta con fines culturales les parece importante la conservación del patrimonio de la ciudad.
- c) En base a las preguntas 4, 5 y 6 se percibe la relevancia que tiene el estilo ecléctico hoy en día en las personas, y la apertura de la gente hacia esta y a las experiencias que combinada con una propuesta funcional y acogedora se puede transmitir en un lugar como la edificación en cuestión.
- d) Del 83% de las personas que toman café, en su mayoría estuvieron interesadas en conocer la propuesta por saber un poco más acerca de su bebida, en muchos de los casos favorita, y de sus procesos de fabricación que hoy en día en el Ecuador son completamente desconocidos para la gran mayoría de la gente y en especial de los amantes de café. De esta manera se puede lograr el combinar un bien logrado interiorismo con el compartir una taza de café como nuevas experiencias y sensaciones.

7.4. Diagnóstico

Las encuestas se realizaron a 90 personas, de las cuales 45 se encontraban en el sector de la Floresta.

Según las encuestas realizadas se pudo deducir un rango de edad al cual irá principalmente dirigido el proyecto. Para personas de 23 a 55 es decir a personas jóvenes y jóvenes adultas, sin embargo existe la alternativa de recibir personas mayores y menores a este rango de edades, ya que será un lugar abierto al público en general.

Se pudo también comprobar las hipótesis en su totalidad, ya que se detectó un interés de los encuestados por un establecimiento de estas características, como una propuesta para incrementar el turismo del barrio y de la ciudad. Se observó el interés de las personas por una cafetería con las características de un coffee shop y se percibió un alto interés por el tema del barismo y la actividad presente como parte importante del diseño del lugar.

7.4.1. Recomendaciones

- Como parte del diseño se debe enfatizar las sensaciones que puede producir el café, tanto en su sabor, como en su aroma, para así generar un posicionamiento en el mercado diferenciado de una cafetería común.
- Durante las encuestas surgió también la necesidad de las personas de un buen servicio al cliente, puesto que hoy en día en el país esto no representa una prioridad para las empresas de este tipo.
- De acuerdo a la acogida que tuvo el vínculo del proyecto con el crecimiento del barrio, su cultura y el turismo, se ha propuesto un concepto de diseño que intensifique este aspecto generando un enlace con algo emblemático de la ciudad y por ende del país.
- De acuerdo con las necesidades del cliente y el análisis de las encuestas se crearán distintas áreas con su respectiva diferenciación arquitectónica según su finalidad, no solo diferenciadas por el espacio sino por la

arquitectura interior marcada por un estilo ecléctico, tratándose éste de una mezcla funcional y estética de estilos clásicos y modernos.

7.5. Diagnóstico y recomendaciones sobre la tipología constructiva.

Cubierta:

La cubierta de la edificación es o fue a cuatro aguas, misma que resulta intransitable. La cubierta está estructurada por un sistema de cerchas amarradas por una viga cumbreira y un entramado de vigas de madera que forman un soporte para las tejas de arcilla cocida que terminan antes del antepecho sin generar bolado en ninguno de los cuatro lados de la casa.



Foto 67: Cubierta (Lanas, 2014)

El cielo falso está conformado por una capa de paja amarrada al entramado de madera, misma que fue recubierta con una mezcla de barro y yeso como acabado liso.

De la estructura de la casa es la cubierta la que en peor estado se encuentra, de ésta y su estructura se podría recuperar máximo un 10% puesto que más de 2/3 se encuentra desplomada sobre la losa de la segunda planta.

Mampostería:

Las paredes tienen la función de estructura portante, siendo estas de ladrillo, en hiladas de aparejo tipo inglés, y de bloques de adobe organizados en aparejo de cabeza y en aparejo tipo inglés.



Foto 68: Mampostería de ladrillo y adobe (Lanas, 2014)

En la mampostería se puede apreciar como está estructurada, es decir se puede ver su composición, gracias al desgaste del enlucido y la presencia directa de los materiales como la piedra, el ladrillo y el adobe; los muros están contruidos sobre una base de piedras unidas con mortero de cemento, sobre la que se asientan, hiladas¹² de ladrillo determinando los niveles del piso interior; enseguida están colocados los bloques de adobe hasta llegar a los vanos de las ventanas que están estructurados también por ladrillo.

¹² Serie horizontal de ladrillos o piedras que se van poniendo en un edificio. (WordReference, 2005)



Foto 69: Detalle estructural de muros (Lanas, 2014)

Losa:

Debido a su estado crítico, la losa de entrepiso es intransitable actualmente. En algunas partes de la casa se está desplomando poco a poco y en otras ya está diplomada, como es el caso del balcón en la fachada frontal.



Foto 70: Balcón fachada principal (Lanas, 2014)

La tipología de la losa está estructurada a base de vigas de madera y ladrillo.



Foto 71: losa vista por deterioro (Lanas, 2014)

Puertas y ventanas:

Las ventanas están constituidas bajo la tipología de arco adintelado de ladrillo el cual consiste en la colocación de ladrillos a sardinel organizados hacia lo vertical, provocando su resistencia bajo el concepto de sujeción por su propio peso. (Donaire, 2014)

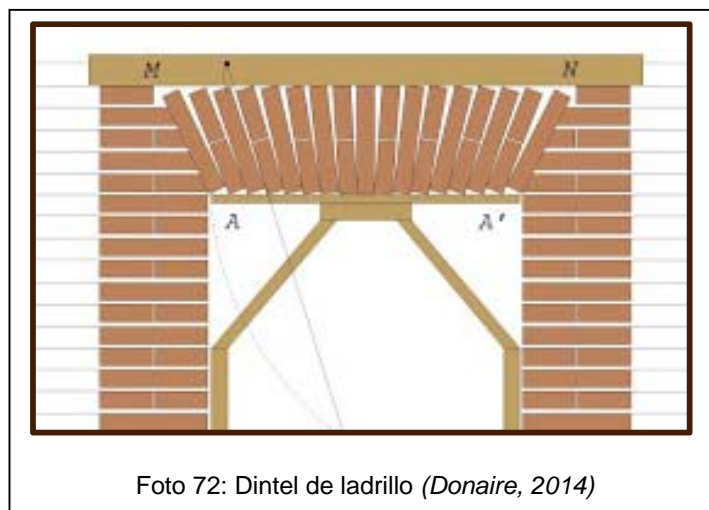


Foto 72: Dintel de ladrillo (Donaire, 2014)



Foto 73: Ventana (Lanas, 2014)

7.6. Propuesta de Instalaciones

Paneles solares:

Los paneles solares son receptores que utilizan los rayos de sol para generar energía eléctrica para el uso de la edificación; estos llevan la energía receptada a un regulador, luego a un inversor que transforma la energía solar en energía eléctrica. En algunos casos la almacena en una batería para luego ser utilizada en iluminación y/o algunos electrodomésticos, en otras ocasiones la energía pasa directo del inversora la edificación.

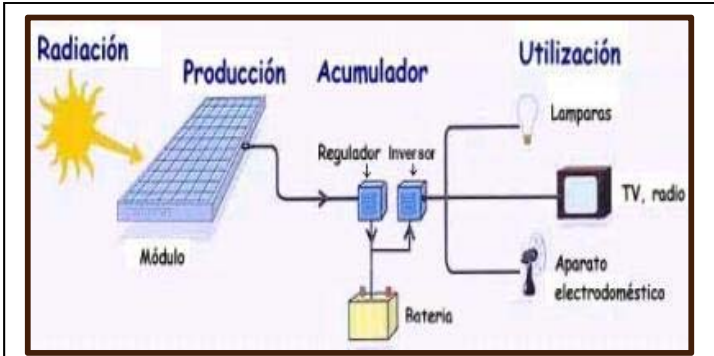


Ilustración 26: función paneles solares (Rodríguez, 2014)

Recolección de aguas lluvias:

Este sistema consiste en el almacenamiento de aguas pluviales, agua de la ducha, y el agua del lavamanos en una cisterna después de pasar por un filtro tanto de residuos como hojas secas y basura de las aguas pluviales, como de espuma que es cortada en base a químicos especiales.

A partir del tanque por medio de una bomba, el agua reciclada es repartida a la edificación para el uso de las baterías sanitarias y al sistema de riego del jardín.

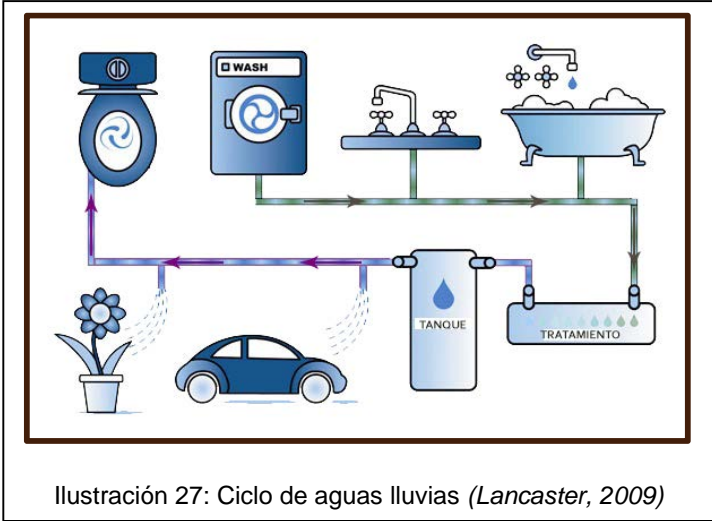
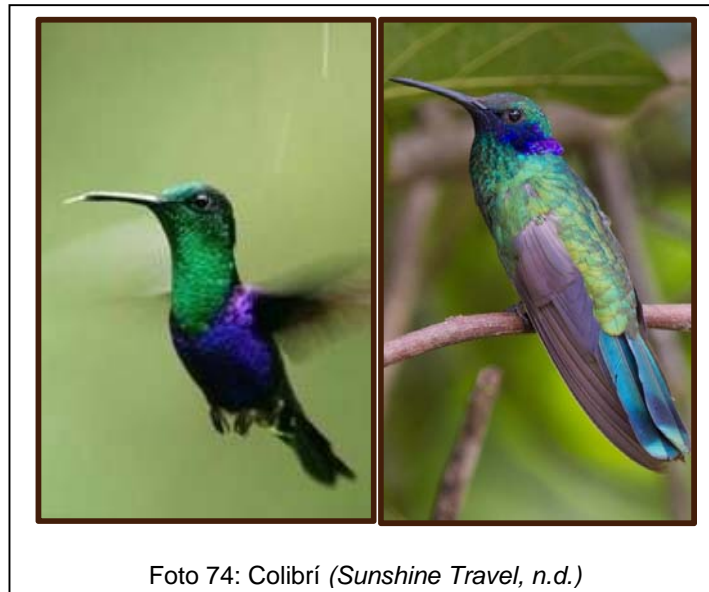


Ilustración 27: Ciclo de aguas lluvias (Lancaster, 2009)

CAPÍTULO V

8. Conceptualización del Proyecto

8.1. Concepto: El Colibrí



8.1.1. Descripción

Colibrí

El colibrí, conocido como troquinillo, pertenece a una subfamilia de aves de la familia Trochilidae. En el mundo existen más de 300 especies de colibrís. Procedentes del continente americano, son los pájaros más pequeños del mundo. (Ecu Red, 2014)

Estos pequeños pájaros son emblemáticos de la ciudad de Quito, representan de cierta manera el misterio, puesto que debido a la rapidez de sus movimientos, es muy difícil apreciarlos a detalle. Sus colores tornasol representan alegría y elegancia, es por esto que se ha tomado el colibrí como un concepto generador de diseño para el proyecto.

8.1.2. Análisis Forma

Análisis y estilización de las formas del colibrí.

8.1.2.1. Formas



Foto 75: Colibrí (Donde ir, 2014)



Foto 76: Alas colibrí (FotoNaturaleza, 2012)

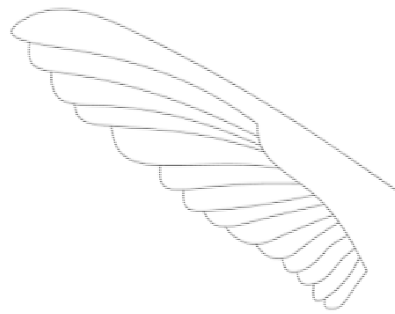




Foto 77: cola colibrí (Taringa, 2013)

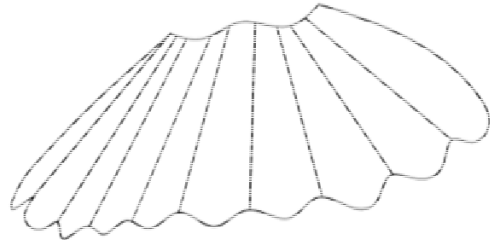


Foto 78: Pico colibrí (Taringa, 2013)

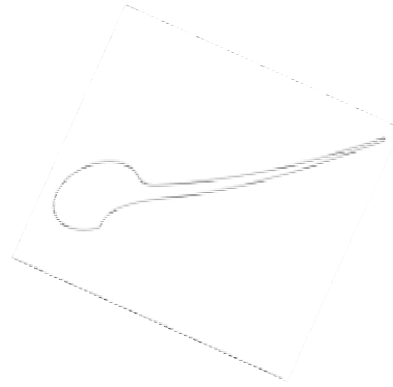
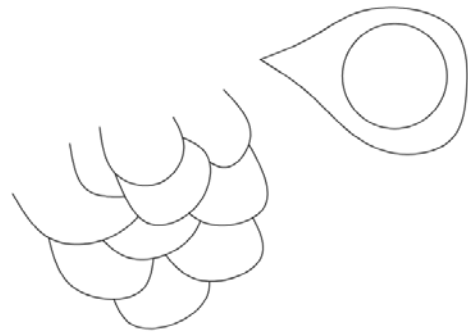


Foto 79: ojo colibrí (CulturaColectiva, 2014)



8.1.2.2. Texturas

Las texturas del colibrí se definen por la suavidad de sus pequeñas plumas, la fragilidad de sus patas y la firmeza de su largo pico.

8.1.2.3. Colores

Porcentaje de color

30% Colores Neutros

70% Colores del Concepto

25% Gamas de azules

25% Gamas de verdes

25% Gamas de violetas

25% gamas de grises

COLOR	PSICOLOGÍA	INFLUENCIA CLIENTE	ÁREAS
AZUL	verdad, sabiduría, inteligencia, está asociado al recogimiento, al espacio, inmortalidad, cielo y agua como elementos representantes de paz y quietud;	actúa como calmante y es un eficaz reductor de la presión sanguínea	Detalles, mobiliario
VERDE	El color de la naturaleza, produce efectos sedantes, reconstituyentes, suaves y frescos. Esto es lo positivo de este color.	crea un sentimiento de confort y relajación, de calma y paz interior, que nos hace sentir equilibrados interiormente	Apliques, detalles, mobiliario
GRIS	Es el centro de todo, transición entre blanco y negro, producto de la mezcla de ambos. Simboliza neutralidad, indecisión y ausencia de energía. A veces también tristeza, duda y melancolía elegancia también sensación de brillantez, lujo y elegancia.	Da la impresión de frialdad metálica, pero también sensación de brillantez, lujo y seriedad	Mobiliario, apliques, detalles, paredes, piso, cielo falso
VIOLETA	Color de transformación al más alto nivel espiritual y mental, capaces de combatir los miedos y aportar paz.	Efecto de limpieza en los trastornos emocionales, con los impulsos musicales y artísticos, el misterio y la sensibilidad a la belleza y los grandes ideales, inspirándonos sensibilidad, espiritualidad y compasión	Paredes, cielo falso, pisos, mobiliario

BLANCO	<p>Mayor sensibilidad frente a la luz. Es la suma de todos los colores, símbolo de lo absoluto, unidad, inocencia, paz o rendición. Mezclado con cualquier color reduce su croma y cambia sus potencias psíquicas, la del blanco es siempre positiva y afirmativa. Los cuerpos blancos nos dan la idea de pureza y modestia</p>	<p>El blanco crea una impresión LUMINOSA de vacío, positivo infinito.</p>	<p>Detalles, paredes, cielo falso.</p>
NEGRO	<p>Ausencia de luz, El color del poder, violencia, muerte y el universo. Es favorito también en algunas profesiones. Simboliza negación, elegancia, el color de la elegancia, de la exposición al peligro. Transmite nobleza y elegancia.</p>	<p>-Poder -Elegancia - Sofisticación -Misterio - Fuerza -Sobriedad - Prestigio -Estilo - Modernidad – -Depresión - Muerte -Supresión - Amenaza -Miedo</p>	<p>Mobiliario, detalles</p>

8.1.3. Análisis de Fondo

- El colibrí es la única ave que puede volar hacia atrás (andes, 2013)
- “Puede batir sus alas hasta nueve veces por segundo” (andes, 2013)
- Utiliza musgo, ramas pequeñas y tela de araña para crear su nido que es del tamaño de una nuez aproximadamente, donde depositan sus diminutos huevos. (andes, 2013)
- El colibrí macho es más pequeño que la hembra y presenta colores metálicos en sus plumas (Andes, 2014)
- La hembra en cambio tiene colores que se integran con el entorno de la naturaleza con el fin de camuflarse de sus depredadores cuando realiza la incubación de sus huevos. (Andes, 2014)
- Su pico se adapta a la flor donde se alimenta. (Andes, 2014)
- Por sus pequeñas y delicadas patas son capaces de permanecer volando mayor tiempo que muchas aves, ya que no se pueden parar por largo rato sobre ellas ni caminan como otras aves. Es por esto que se han diagramado varios movimientos de sus alas. (Colibriopedia, 2014)

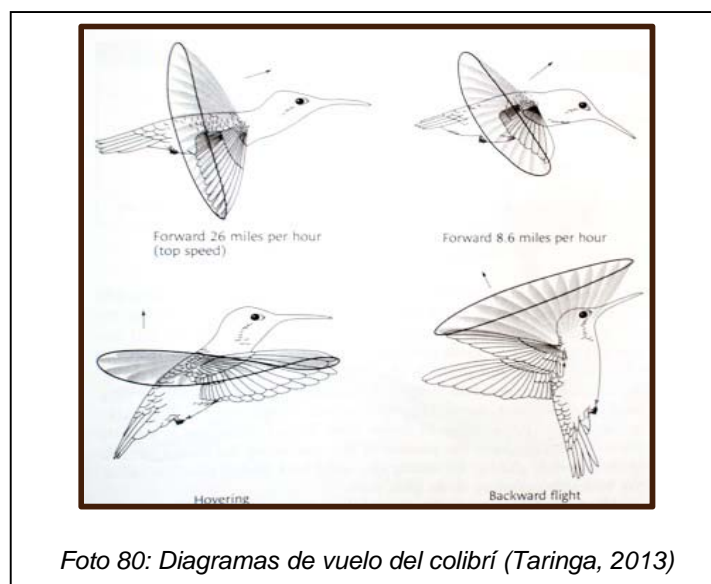


Foto 80: Diagramas de vuelo del colibrí (Taringa, 2013)

8.1.4. Análisis de Forma del Fondo

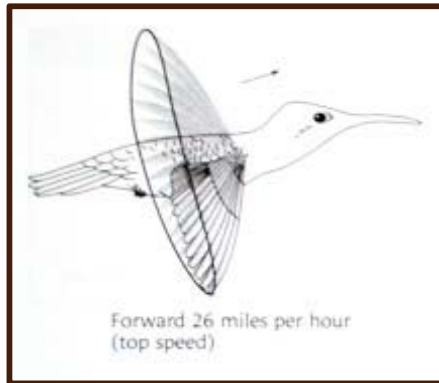


Foto 81: Aleteo colibrí (*Taringa, 2013*)

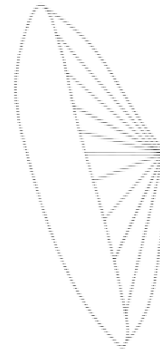


Foto 82: aleteo colibrí (*Taringa, 2013*)



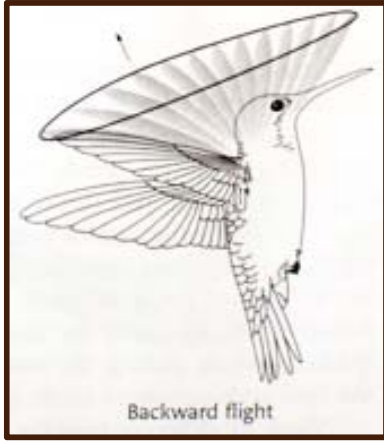


Foto 83: aleteo colibrí (*Taringa, 2013*)

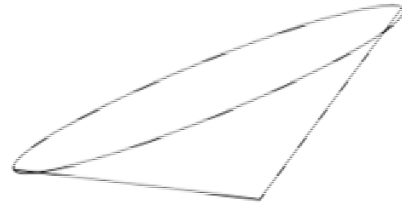
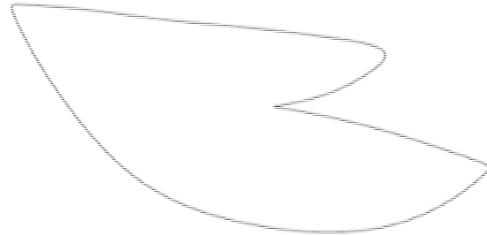


Foto 84: aleteo colibrí (*Taringa, 2013*)



8.2. Cuadro de Áreas Mínimas

CUADRO DE ÁREAS MÍNIMAS				
ESPACIO	#	USUARIO	ÁREA (m ²)	MOBILIARIO
INGRESO				
Ingreso	1	Clientes	4,00	Puerta
	1	Personal de servicio	2,00	Puerta
Recepción	1	Clientes y Host	7,50	Recibidor
ÁREAS COFFEE SHOP				
Lounges	2	Clientes	20,00	Butacas, sofás, mesas auxiliares, puff's
Sala de lectura	1		25,00	mesas , sillas, sofás
Salas varias	3		25,00	sillas, mesas, sofás
Tarima / galería	1		20,00	Plataforma, estanterías, sillas, mesas
Bar	1		12,00	barra, taburetes
Baños	2		6,00	Lavamanos, baterías sanitarias, basureros
ÁREAS DE SERVICIO				
Barista Studio	1	personal de servicio	18,00	mesones, cafeteras, molinos
Caja	1		7,50	Mesón de trabajo, cocina, lavaplatos, refrigeradora, horno pequeño, microondas, estanterías
Tostado	1		5,00	Tostadora de café
Baño	1		3,00	Lavamanos, baterías sanitarias, basureros, duchas
Bodegas	1		9,00	Estanterías
Planta de luz y UPS	1		4,00	Maquinaria Técnica
Administración	2		20,50	Escritorios, estanterías, sillas

Tabla 8: Cuadro Áreas Mínimas (Lanas, 2014)

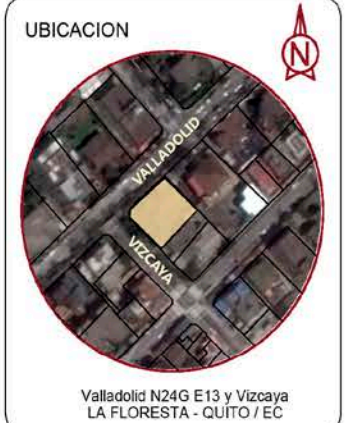
8.3. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

COD	NOMBRE	ACTIVIDAD	USUARIO		EQUIPAMIENTO		DIMENSIONES				INSTALACIONES	Esquema	
			TIPO	CANTIDAD	FIJO	MOVIL	A	L	H	AREA (m2)			
INGRESO													
101	Áreas verdes	relación con el entorno	Clientes/ Servicio	flujo variable	Bancas / pérgolas	-	-	-	-	-	200	iluminación / riego	-
102	Parqueadero	estacionar el auto	Clientes	flujo variable	Señalética	Porta - Paraguas	-	-	-	-	-	energía eléctrica/ S.contra incendios	
103	Ingreso	Ingreso clientes	Clientes	flujo variable	puerta	decoración	2,00	2,00	2,40	4,00	4,00	energía eléctrica	
104	Recepción	recibir clientes	clientes / host	flujo variable	puerta	-	2,50	3,00	2,40	7,50	7,50	energía eléctrica / internet	
AREAS COFFEE SHOP													
201	Lounges	reunión informal, espera	Clientes	variable	estanterías	mobiliario, mesas, sillas, sofás	4,00	5,00	2,40	20,00	20,00	Ventilación, energía eléctrica, internet	
202	Salas de lectura	lectura de libros, revistas, etc.		flujo variable	estanterías	mesas, sillas, sofás	5,00	5,00	2,40	25,00	25,00	energía eléctrica, tv, internet inalámbrico, cable, AC/ calefacción	
203	Salas Varias	diferenciación de ambientes		variable	-	mesas, sillas, sofás	5,00	5,00	2,40	25,00	25,00	energía eléctrica / WIFI	
204	Tarima / galería	Shows en vivo, exposición de arte de todo tipo		15-30	tarima (fija / desmontable)	-	4,00	5,00	2,40	20,00	20,00	energía eléctrica / WIFI	
205	Bar	servicio rápido		5-10	barra	taburetes	3,00	4,00	2,40	12,00	12,00	energía eléctrica / agua fría y caliente	
206	Baño	Aseo personal		1	batería sanitaria, lavamanos, barras	basurero	1,60	2,30	2,40	3,68	3,68	energía eléctrica / sanitarias / agua fría y caliente	
				2	batería sanitaria, lavamanos		1,50	2,00	2,40	3,00	3,00		



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACION
READECUACION DE UNA VIVIENDA UNIFAMILIAR EN RUINAS A UN "COFFEE SHOP - BARISTA LAB"



AUTOR
STEFANIE LANAS PALACIOS

DIRECTOR
ARQ. WILHELM MONTALVO

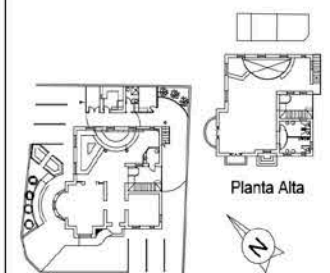
CONTENIDO
8.3. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

ESCALA

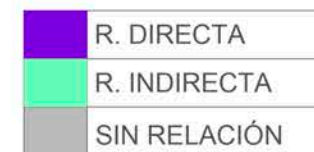
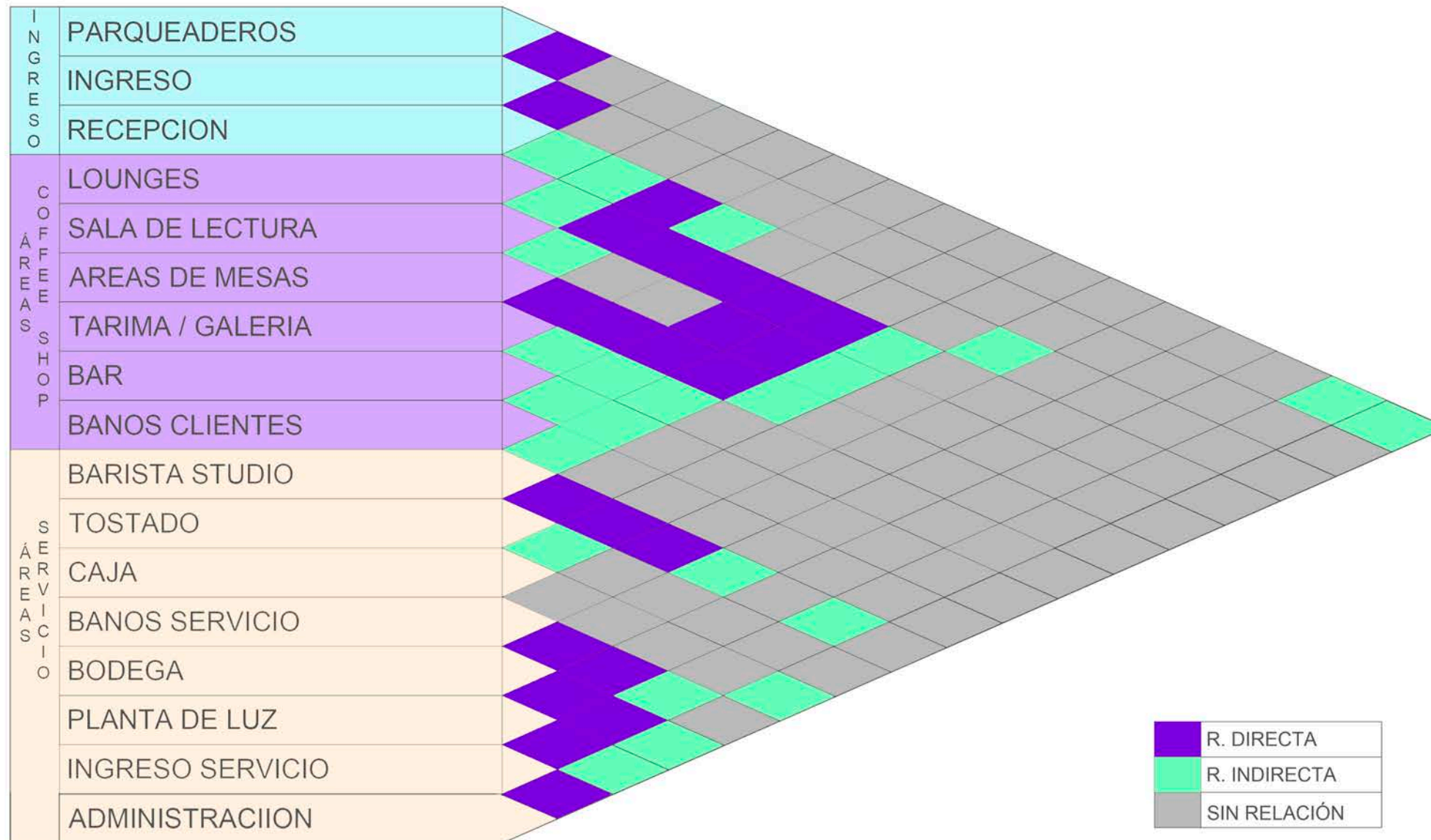
AÑO
2014 - 2015

8.3. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

COD	NOMBRE	ACTIVIDAD	USUARIO		EQUIPAMIENTO		DIMENSIONES				INSTALACIONES	Esquema
			TIPO	CANTIDAD	FIJO	MOVIL	A	L	H	AREA (m2)		
AREA DE SERVICIO												
301	Barista Studio	preparación de café	Personal de servicio	2-3	barra, maquina de espressos, molino	indumentaria	4,00	4,50	2,40	18,00	eléctrica / agua fría y caliente	
302	Caja	Cobrar		1	mueble	silla	2,50	3,00	2,40	7,50	e. eléctrica , internet, teléfono, sist de seguridad	
303	Tostado	Tueste de café		1	tostadora	-	2,00	2,50	2,40	5,00	e. eléctrica , agua, gas, sist. contra incendios	
304	Baño	Aseo personal		1	batería sanitaria, lavamanos	basurero	1,50	2,00	2,40	3,00	e. eléctrica , agua, sanitaria, ducha	
305	Bodegas	Almacenamiento/ Refrigeración		1-2	Estanterías, refrigeradoras, congelador		4,00	5,00	2,40	20,00	e. eléctrica , agua, sanitaria	
306	Planta de luz y UPS	Redes de internet y luz en caso de emergencia		1	Maquinaria especifica		1,50	2,00	2,40	3,00	e. eléctrica, teléfono, internet, etc.	
AREA ADMINISTRATIVA												
401	Administración	Control de procesos y actividades	Administrador	1	Estanterías	Escritorios, sillas, computadoras, teléfonos.	3,50	5,00	2,40	17,50	e. eléctrica , internet, teléfono, ventilación	
402	Contabilidad	Llevar la contabilidad	Contador	1								
403	Baño	Aseo personal	Personal administrativo	1	batería sanitaria, lavamanos	basurero	1,50	2,00	2,40	3,00	e. eléctrica , agua, sanitaria, ducha	



8.4. GRILLA DE RELACIONES FUNCIONALES



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACION
READECUACION DE UNA VIVIENDA UNIFAMILIAR EN RUINAS A UN "COFFEE SHOP - BARISTA LAB"



AUTOR
STEFANIE LANAS PALACIOS

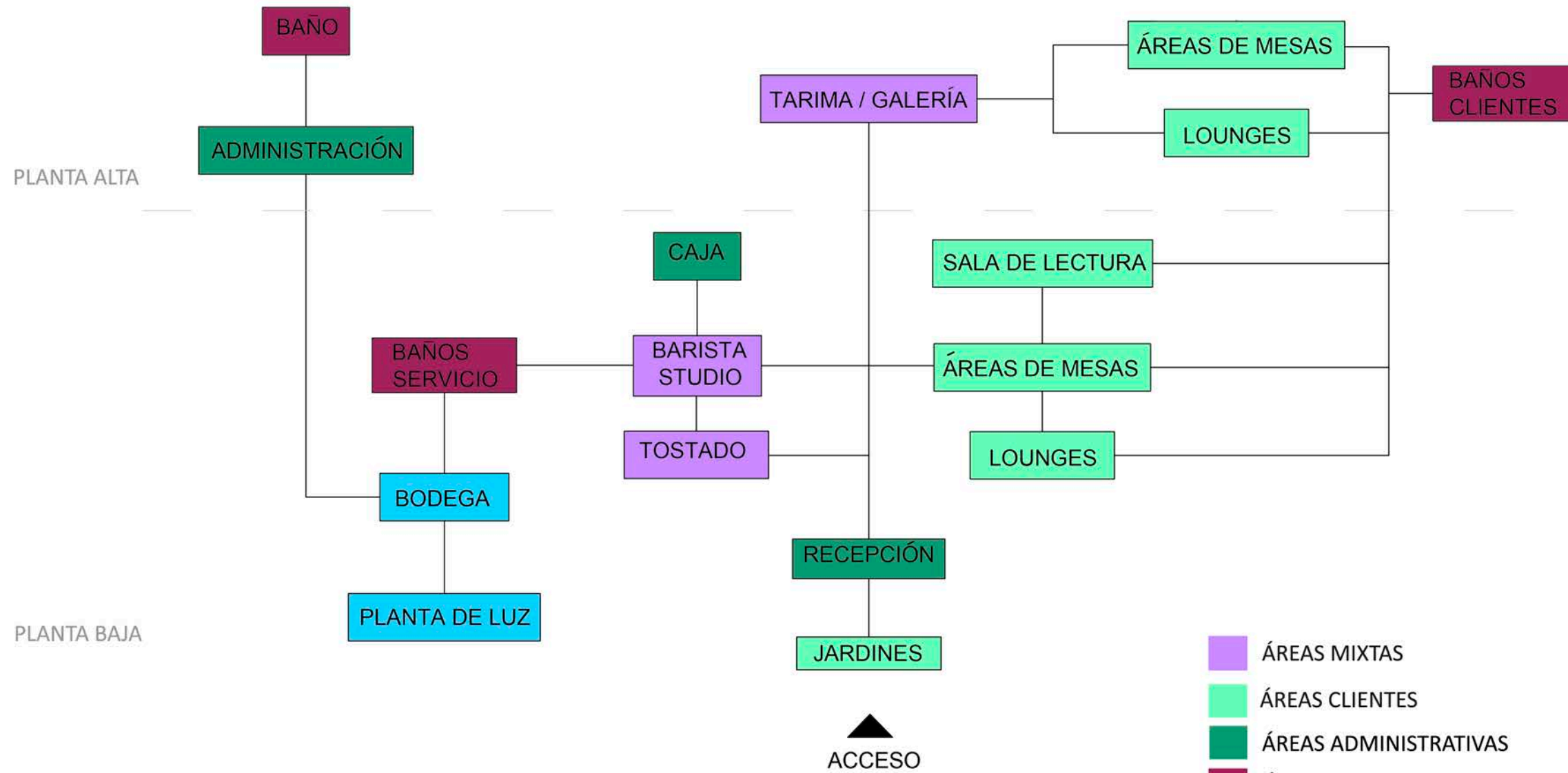
DIRECTOR
ARQ. WILHELM MONTALVO

CONTENIDO
8.4. GRILLA DE RELACIONES FUNCIONALES

ESCALA

AÑO
2014 - 2015

8.5. DIAGRAMA FUNCIONAL GENERAL



- ÁREAS MIXTAS
- ÁREAS CLIENTES
- ÁREAS ADMINISTRATIVAS
- ÁREAS SANITARIAS
- ÁREAS SERVICIO



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACION
READECUACION DE UNA VIVIENDA UNIFAMILIAR EN RUINAS A UN "COFFEE SHOP - BARISTA LAB"



AUTOR
STEFANIE LANAS PALACIOS

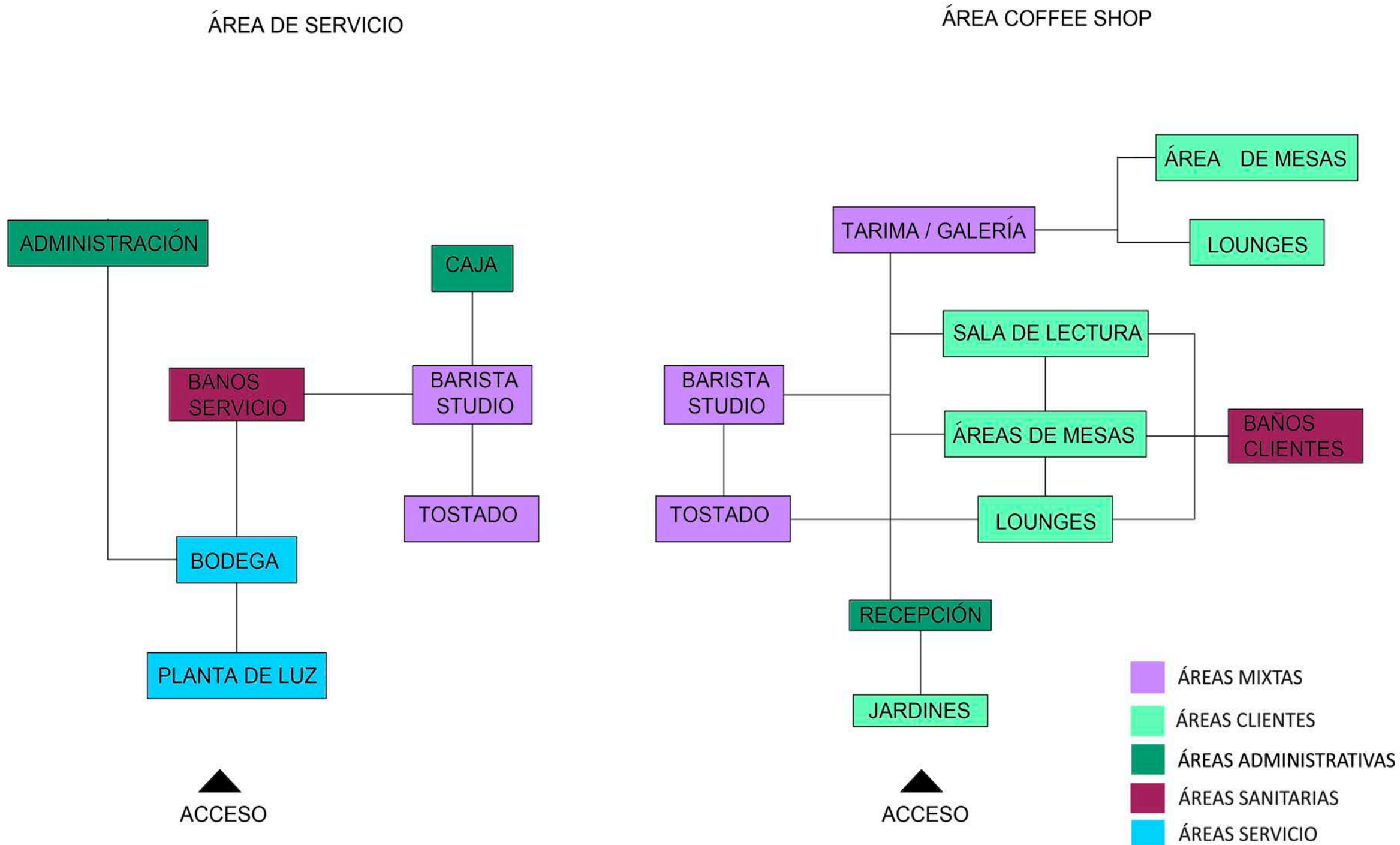
DIRECTOR
ARQ. WILHELM MONTALVO

CONTENIDO
8.5. DIAGRAMA FUNCIONAL GENERAL

ESCALA

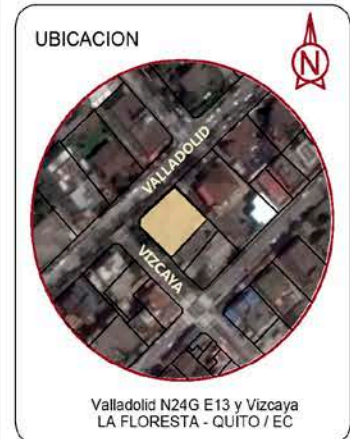
AÑO
2014 - 2015

8.6. DIAGRAMA FUNCIONAL POR ÁREAS



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

TRABAJO DE TITULACION
READECUACION DE UNA VIVIENDA UNIFAMILIAR EN RUINAS A UN "COFFEE SHOP - BARISTA LAB"



AUTOR
STEFANIE LANAS PALACIOS

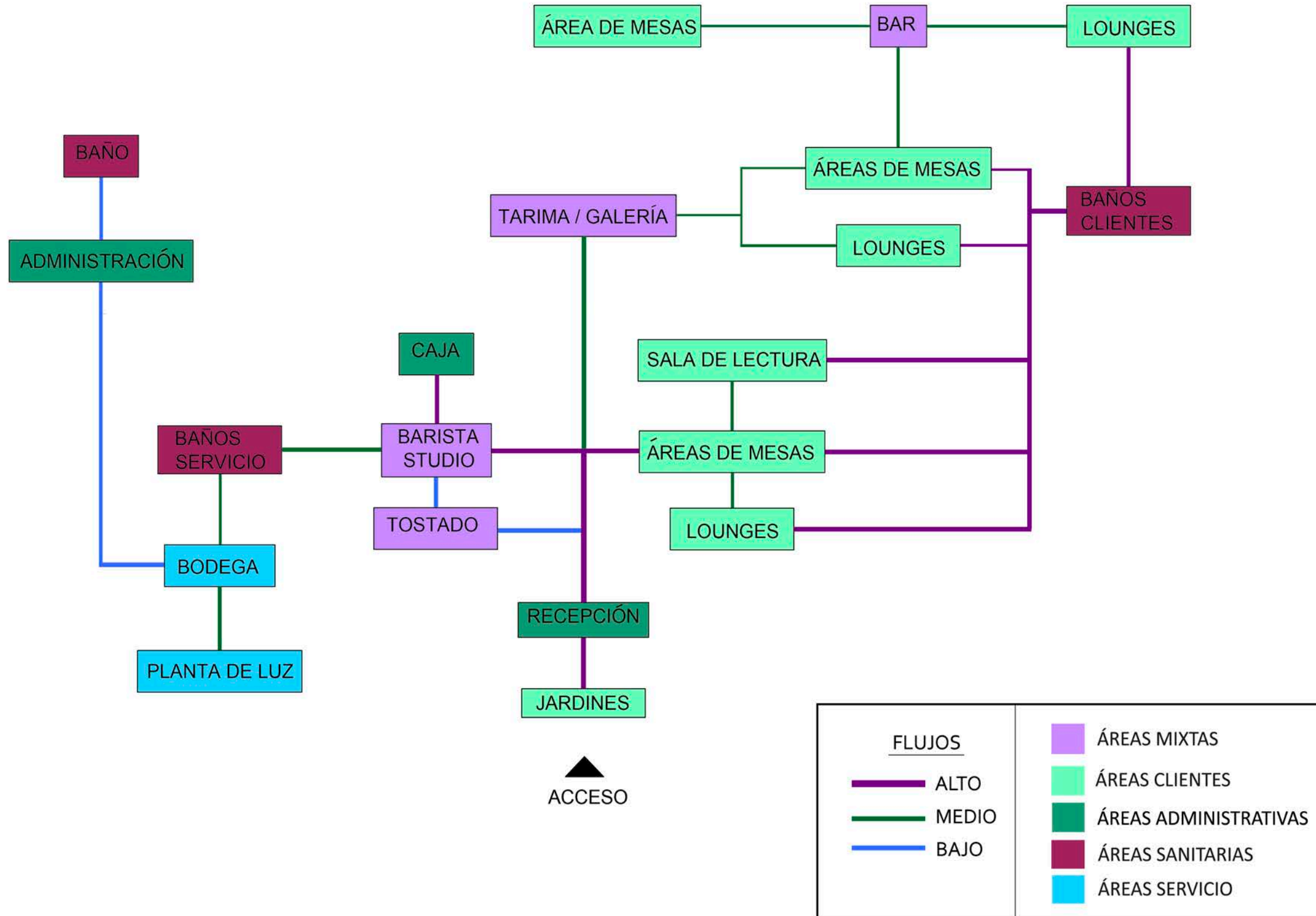
DIRECTOR
ARQ. WILHELM MONTALVO

CONTENIDO
8.6. DIAGRAMA FUNCIONAL POR ÁREAS

ESCALA

AÑO
2014 - 2015

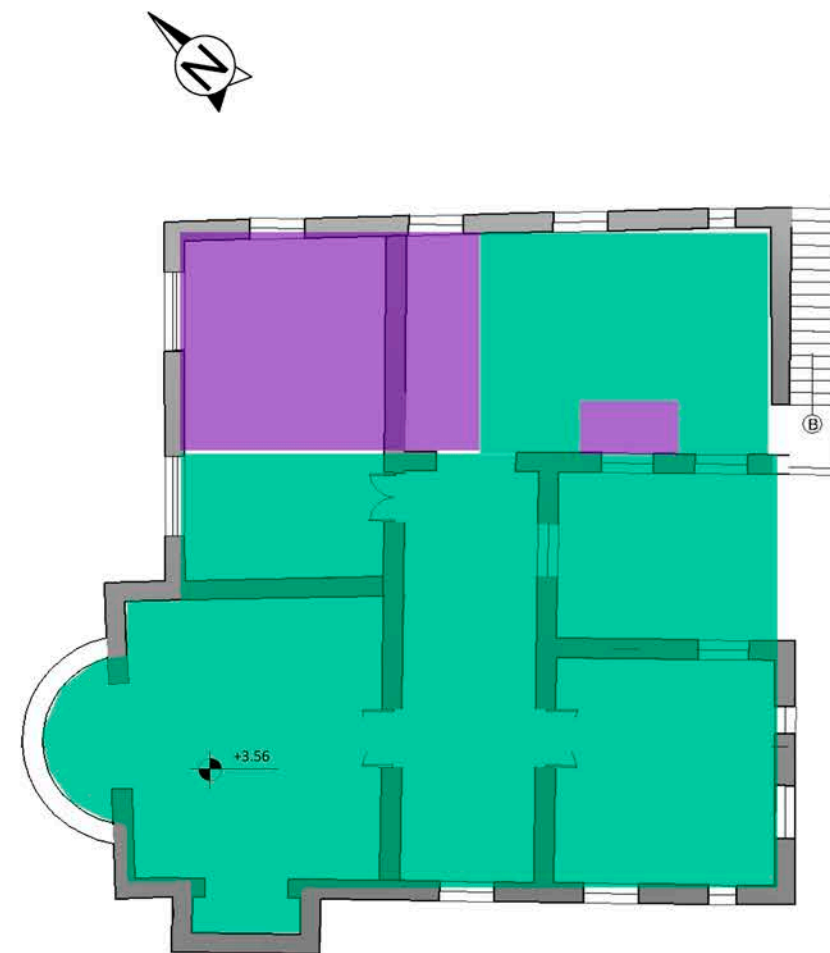
8.7. DIAGRAMA DE FLUJOS



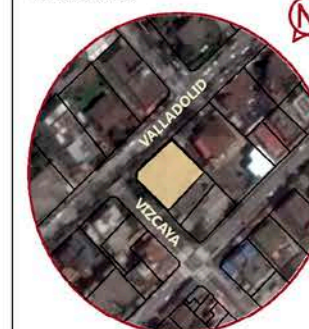
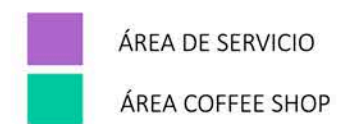
8.8. ZONIFICACIÓN



PLANTA BAJA
Escala : 1:150



PLANTA ALTA
Escala : 1:150



Valladolid N24G E13 y Vizcaya
LA FLORESTA - QUITO / EC



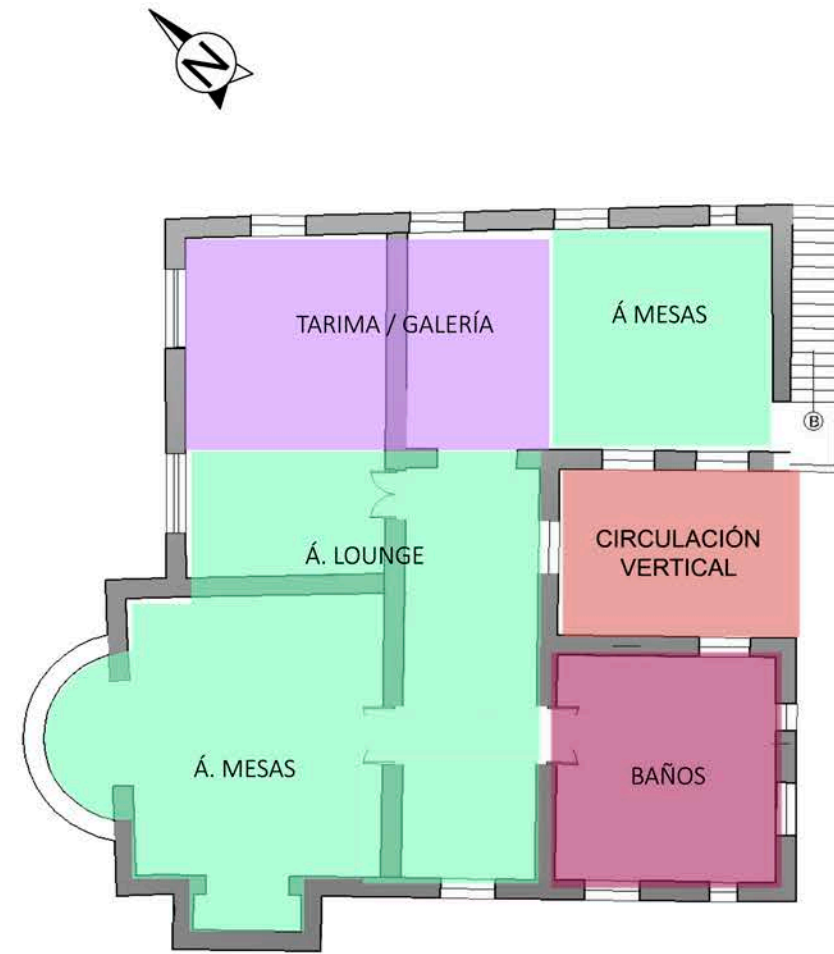
Planta Baja

Planta Alta

8.9. PLAN MASA



PLANTA BAJA
Escala : 1:150



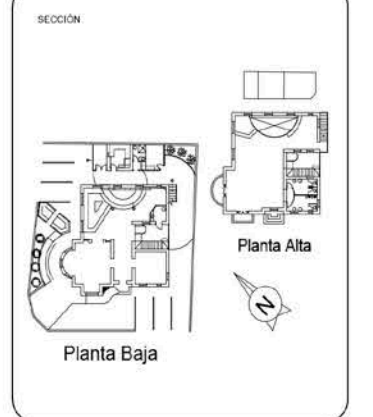
PLANTA ALTA
Escala : 1:150

- ÁREAS MIXTAS
- ÁREAS CLIENTES
- ÁREAS ADMINISTRATIVAS
- ÁREAS SANITARIAS
- ÁREAS SERVICIO
- CIRCULACIÓN



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
INTERIOR

TRABAJO DE TITULACION
READECUACION DE UNA VIVIENDA
UNIFAMILIAR EN RUINAS A UN
"COFFEE SHOP - BARISTA LAB"



AUTOR
STEFANIE LANAS PALACIOS

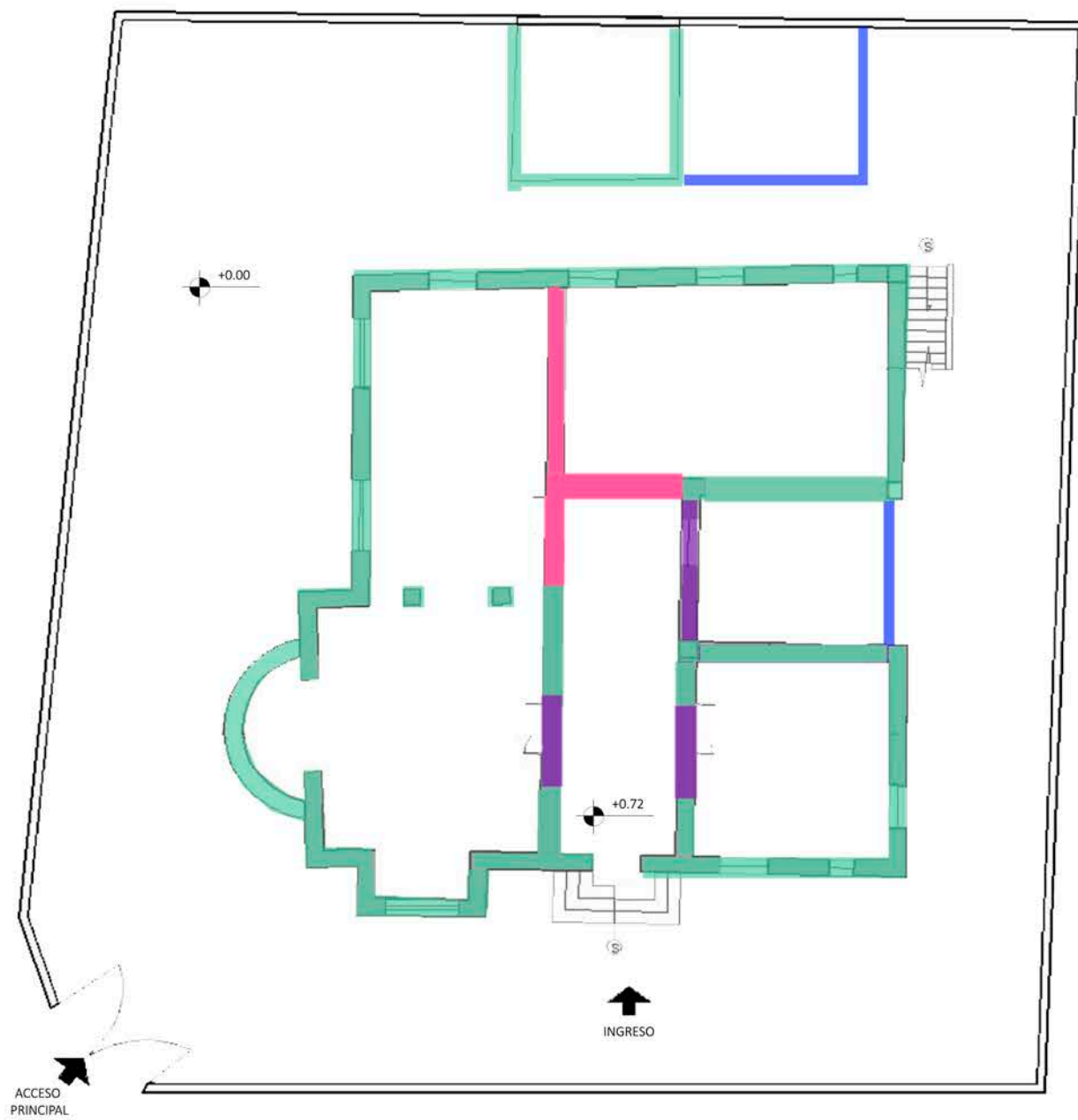
DIRECTOR
ARQ. WILHELM MONTALVO

CONTENIDO
8.9. PLAN MASA

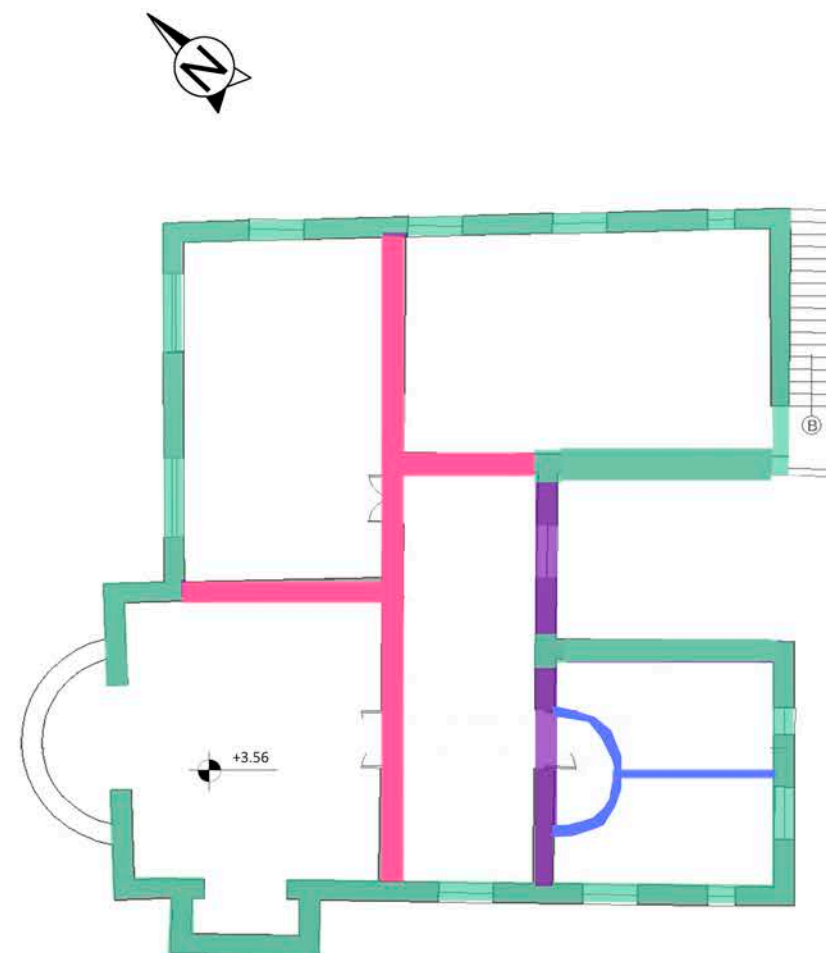
ESCALA

AÑO
2014 - 2015

8.10. LIBERACIÓN DE MAMPOSTERÍA



PLANTA BAJA
Escala : 1:150



PLANTA ALTA
Escala : 1:150

- MAMPOSTERÍA IMPLEMENTADA
- MAMPOSTERÍA LIBERADA CON ARCOS
- MAMPOSTERÍA PREEXISTENTE
- MAMPOSTERÍA ELIMINADA

UBICACION



Valladolid N24G E13 y Vizcaya
LA FLORESTA - QUITO / EC

SECCION



Planta Baja

Planta Alta

AUTOR
STEFANIE LANAS PALACIOS

DIRECTOR
ARQ. WILHELM MONTALVO

CONTENIDO
8.10. LIBERACIÓN DE MAMPOSTERÍA

ESCALA

AÑO
2014 - 2015

CAPÍTULO VI

Referencias Bibliográficas

A/S. (2001). Recuperado el 25 de 12 de 2014, de http://www.desenredando.org/public/libros/2001/cersrvm/mamposteria_la_red.pdf

andes. (10 de 02 de 2013). Recuperado el 18 de 12 de 2014, de <http://www.andes.info.ec/es/turismo-reportajes/ecuador-es-pa%C3%ADs-colibr%C3%ADes-observadores-aves-video.html>

Andes. (2014). Recuperado el 28 de 10 de 2014, de <http://www.andes.info.ec/es/fotografia/torres-universidad-catolica.html>

Anecafé. (2014). Obtenido de <http://www.anecafe.org.ec/cafe-ecuador/taza-dorada>

Aroma de Café. (2014). Recuperado el 29 de 10 de 2014, de <http://www.aromadecafe.es/barista/definicion-de-barista>

Arteaga, A. (2011). *Nature Photography*. Recuperado el 16 de 11 de 2014, de <http://altertranslations.com/aa-photo/gallery/reptiles/colubridae/RC930-02-03.html>

Asociación colombiana de ingeniería sísmica. (2010). Recuperado el 25 de 12 de 2014, de <http://www.desenredando.org/public/libros/2005/csrve/mradobetapia.pdf>

Auto Constructor. (15 de 01 de 2014). Recuperado el 28 de 12 de 2014, de <http://autoconstructor.blogspot.com/2014/01/consolidacion-de-muros-de-adobe.html>

Avilés, E. (s.f.). *Enciclopedia del Ecuador*. Recuperado el 22 de 10 de 2014, de <http://www.encyclopediadelecuador.com/temas.php>

AVIVA. (s.f.). Recuperado el 29 de 10 de 2014, de http://www.avivacafe.com/page_contents/cafe-estimulante.html

Barrio La Floresta. (13 de 11 de 2013). Obtenido de https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=640995945951731&id=249188241799172

BlackRockstar. (08 de 03 de 2012). Recuperado el 29 de 10 de 2014, de <http://blackrockstar.com/2012/03/08/starbucks-opens-their-biggest-european-conceptstore-in-amsterdams-the-bank/#jp-carousel-4845>

Blouinnews. (31 de 05 de 2013). Recuperado el 16 de 11 de 2014, de <http://blogs.blouinnews.com/blouinbeatsciencehealth/2013/05/31/human-activity-produces-changes-in-forest-ecosystem/>

Botanical Online. (2014). Recuperado el 23 de 10 de 2014, de <http://www.botanical-online.com/alcaloidescafe.htm>

Broz, P. (2014). Barista. Quito, Ecuador.

Butterflies. (s.f.). Recuperado el 16 de 11 de 2014, de http://fronteraaudubon.org/Photos/butterflies/Pierids/pages/Ascia%20monuste%20MD%20ET%20120603%20her%20yard_jpg.htm

Cámara Castellón. (10 de 2000). Recuperado el 22 de 10 de 2014, de <http://www.camaracastellon.com/creacion-de-empresas/documentacion/13restaurantescafeterias.pdf>

Coffee. (2006). Recuperado el 06 de 10 de 2014, de <http://www.coffeeresearch.org/coffee/history.htm>

Colibripedia. (2014). Recuperado el 29 de 12 de 2014, de http://www.colibripedia.com/aerodinamica-vuelo-colibri/

COSAS. (2014). Recuperado el 28 de 10 de 2014, de https://www.cosas.com.ec/480-oro_para_urban_plaza_.html

CulturaColectiva. (11 de 09 de 2014). Recuperado el 18 de 12 de 2014, de <http://culturacolectiva.com/el-colibri-guardian-del-tiempo/>

Diario La Hora. (1 de Julio de 2011). Recuperado el 07 de 10 de 2014, de http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101166570/-1/La%20Floresta%20quiere%20atraer%20a%20turistas.html#.VDTYYvidU_8

Discover Life. (2013). Recuperado el 16 de 11 de 2014, de <http://www.discoverlife.org/mp/20q?search=Semnornis+ramphastinus>

Donaire, P. (2014). *Albanileria básica*. Recuperado el 10 de 12 de 2014, de <http://fpdonaire-tab.blogspot.com/2012/02/aberturas-en-los-muros.html>

Donde ir. (14 de 09 de 2014). Recuperado el 09 de 12 de 2014, de <http://www.dondeir.com/viajes/llega-el-festival-internacional-del-colibri>

Ecu Red. (2014). Recuperado el 15 de 12 de 2014, de <http://www.ecured.cu/index.php/Colibr%C3%AD>

El Comercio. (07 de 10 de 2014). Recuperado el 07 de 10 de 2014, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/quito-finalista-concurso-ciudad-maravilla.html>

El Telégrafo. (13 de 04 de 2014). Recuperado el 22 de 10 de 2014, de <http://www.telegrafo.com.ec/noticias/quito/item/la-floresta-un-barrio-que-guarda-su-aire-residencial.html>

ELCAFE. (2013). Recuperado el 22 de 10 de 2014, de <http://www.cafeelcafe.com/vx/custom.php?hex=jsonw3b0x188>

Facebook. (25 de 10 de 2014). Obtenido de <https://www.facebook.com/pages/La-Liebre-Video-Caf%C3%A9/175491045921513>

Facebook Isveglio. (2014). Recuperado el 30 de 10 de 2014, de <https://www.facebook.com/isveglio/info>

FotoNaturaleza. (16 de 04 de 2012). Recuperado el 18 de 12 de 2014, de http://www.fotonaturaleza.cl/details.php?image_id=22424

Francisco García Ortíz, M. G. (2003). *Técnicas de Servicio y Atención al Cliente*. Madrid, España: Thomson Editores Spain. Recuperado el 22 de 10 de 2014

Gallego, J. F. (2006). *Manual Práctico de Cafetería y Bar* (Onceava Edición ed.). Madrid, España: Thomson Editores Spain.

GEO polímeros. (2013). Recuperado el 27 de 12 de 2014, de <http://www.geopolimeros.net/>

Google Earth. (2014). Quito.

Guido Manitio, S. V. (26 de 09 de 2013). *EPN*. Recuperado el 20 de 12 de 2014, de <http://bibdigital.epn.edu.ec/handle/15000/6738>

HábitatSilvestreQuito. (2014). Obtenido de <http://quitohabitatsilvestre.wordpress.com/category/especies-de-quito/page/2/>

Hogar. (s.f.). Obtenido de <http://www.hogarutil.com/cocina/recetas/201301/cafe-diferentes-formas-prepararlo-18145.html>

HomeBarista. (s.f.). Obtenido de <http://www.home-barista.com/espresso-guide-short-history.html>

HomeWorldDesign. (s.f.). Recuperado el 28 de 10 de 2014, de <http://homeworlddesign.com/fascination-of-steampunk-style/>

ISSUU. (2012). Recuperado el 25 de 12 de 2014, de http://issuu.com/aricanativa/docs/guia_prctica_capacitacion_en_restauracion_en_adob

La Hora. (Nov de 2011). Recuperado el 22 de 10 de 2014, de http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101230185/-1/La_altura_no_llegar%C3%A1_a_La_Floresta.html#.VFHXpfdUTB

La Hora Nacional. (16 de Septiembre de 2006). Recuperado el 07 de 10 de 2014, de http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/476195/-1/La_Floresta,_un_barrio_cultural.html#.VDZrz_IdU_8

Lahora. (2011). Recuperado el 10 de 11 de 2014, de http://www.lahora.com.ec/index.php/movil/noticia/1101281694/Quito_tendr%C3%A1_24___especies_emblem%C3%A1ticas_%2F_Galer%C3%A1Da.html

Lanas, S. (2014). *Google Maps*. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/place/La+Floresta,+Quito/@-0.2070009,-78.4826976,450m/data=!3m1!1e3!4m2!3m1!1s0x91d59a0fb862eb8f:0x2dc6585d4f20cf41>

Lancaster. (27 de 10 de 2009). Recuperado el 11 de 12 de 2014, de <http://www.cityoflancasterca.org/index.aspx?page=628>

Loor, A. J. (11 de 12 de 2014). inventario del municipio de Quito. (S. Lanás, Entrevistador)

Meowweather. (2014). Recuperado el 04 de 12 de 2014, de <http://es.meowweather.com/>

Miguel Ángel Pacheco, L. F. (2010). *Cenapred Mexico*. Recuperado el 25 de 12 de 2014, de <http://www.cenapred.gob.mx/es/Publicaciones/archivos/120-CARTILLABREVEPARAREFUERZODELAVIVIENDARURALDEAUTOC ONSTRUCCINCONTRASISMOYVIENTO.PDF>

Ministerio de Comercio Exterior. (16 de 10 de 2014). Obtenido de <http://comercioexterior.gob.ec/taza-dorada-2014-supera-records-en-calidad-del-cafe-ecuadoriano/>

Ministerio de Vivienda, C. y. (2010). *Scribd*. Recuperado el 25 de 12 de 2014, de <https://es.scribd.com/doc/145579683/Manual-Adobe>

Miño, D. (20 de 10 de 2014). Barista profesional. (S. Lanás, Entrevistador)

MSN. (Septiembre de 2014). Recuperado el 22 de 10 de 2014, de <http://www.msn.com/es-xl/recetas/noticiassobrecomida/15-cosas-que-debes-saber-sobre-el-caf%C3%A9/ss-BB5Lrd1?lang=es-xl#image=1>

MUJER. (20 de 06 de 2012). Recuperado el 22 de 10 de 2014, de <http://mujer.starmedia.com/cocina/curiosidades-sobre-cafe.html>

Mundo del Café. (2008). Recuperado el 29 de 10 de 2014, de <http://www.mundodelcafe.com/historia.htm>

National Geographic. (2014). Recuperado el 16 de 11 de 2014, de <http://www.natgeocreative.com/photography/1381109>

Neufert, E. (1995). *Arte de proyectar en arquitectura* (Vol. 14). Barcelona: España. Recuperado el 18 de 12 de 2014

New York Post. (10 de 2012). Recuperado el 25 de 10 de 2014, de <http://nypost.com/2012/10/19/starbucks-opens-first-india-store-in-mumbai/>

Noticias USFQ. (04 de 07 de 2012). Recuperado el 10 de 11 de 2014, de <http://noticias.usfq.edu.ec/2012/07/quito-declara-su-flora-y-fauna.html>

paragourmet. (2014). Recuperado el 11 de 12 de 2014, de <http://www.paragourmet.com/Mini%20Vaso%20para%20Medir%20Rojo%20HIC>

Pro Ecuador. (04 de 2013). Recuperado el 06 de 10 de 2014, de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/05/PROEC_AS2013_CAFE.pdf

ProEcuador. (s.f.). Recuperado el 06 de 10 de 2014, de <http://www.proecuador.gob.ec/exportadores/sectores/cafe/>

PUCE. (2014). Obtenido de <http://www.puce.edu.ec/portal/content/Pontificia%20Universidad%20Cat%C3%B3lica%20del%20Ecuador/0?link=oln266n.redirect>

Quito. (s.f.). Recuperado el 22 de 10 de 2014, de <http://qguide.quito.com.ec/en/quito/bars-entertainment/entertainment/ocho-y-medio-cinema/113379>

QUITO. (2014). Recuperado el 06 de 10 de 2014, de <http://www.quito.com.ec/que-visitar/la-mariscal/la-floresta>

Quito, M. d. (2002). *Ordenanza 0284*.

Quito, M. d. (10 de junio de 2008). Ordenanza Municipal No. 0260. Quito, Ecuador.

Quito, M. d. (27 de 10 de 2011). Ordenanza de Plan Especial de "La Floresta". Quito, Ecuador.

Rancilio. (2014). Recuperado el 11 de 12 de 2014, de http://www.ranciliogroup.com/14-Rancilio-Coffee-Machines--Classe_11

Retail design blog. (07 de 03 de 2012). Recuperado el 25 de 10 de 2014, de <http://retaildesignblog.net/2012/03/07/starbucks-concept-store-amsterdam/>

Robs Plants. (2014). Recuperado el 16 de 11 de 2014, de <http://www.robsplants.com/critters/flutterers.php>

Rodriguez, G. (02 de 2014). *AldeaBolivariana*. Recuperado el 11 de 12 de 2014, de <http://aldeabolivarianajoseangellamas.blogspot.com/>

SACRED EARTH. (s.f.). Recuperado el 22 de 10 de 2014, de <http://www.sacredearth.com/ethnobotany/plantprofiles/coffee.php>

Steampunk Costume. (2014). Recuperado el 22 de 10 de 2014, de <http://steampunkcostume.com/page/3/>

Sunshine Travel. (s.f.). Recuperado el 10 de 12 de 2014, de <http://www.ecuador-vip.com/vip/Deutsch/Rundreisen.html>

Swissotel QUITO. (2014). Recuperado el 02 de 12 de 2014, de <http://www.swissotel.com/hotels/quito/>

Taringa. (11 de 03 de 2013). Recuperado el 18 de 12 de 2014, de <http://www.taringa.net/posts/imagenes/16487985/Colibries-sobran-las-palabras.html>

Taringa. (17 de 01 de 2013). Obtenido de <http://www.taringa.net/comunidades/seres-interesantes1/6709894/Colibries-Trochilidae-MegaPost.html>

Territorio. (29 de 06 de 2011). Obtenido de http://www.noticiasquito.gob.ec/Noticias/news_user_view/la_floresta_tendra_plan_de_desarrollo_urbano--3768

TheFreeDictionary. (2014). Recuperado el 9 de 12 de 2014, de <http://es.thefreedictionary.com/bohemia>

TripAdvisor. (2014). Recuperado el 28 de 10 de 2014, de http://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g294308-d301611-i47712670-Swissotel_Quito-Quito_Pichincha_Province.html

Truth Coffee. (s.f.). Recuperado el 28 de 10 de 2014, de <http://www.truthcoffee.com/>

UltimasNoticias. (Junio de 2012). Recuperado el 04 de 12 de 2014, de <http://www.ultimasnoticias.ec/noticias/8914-en-la-floresta-mujer-y-casa-abandonadas.html>

WordReference. (2005). Recuperado el 22 de 10 de 2014, de <http://www.wordreference.com/sinonimos/alcaloidea>

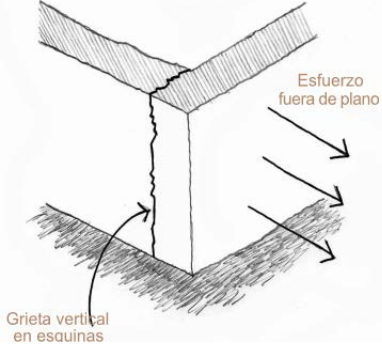
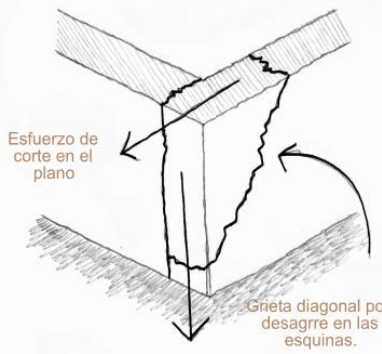
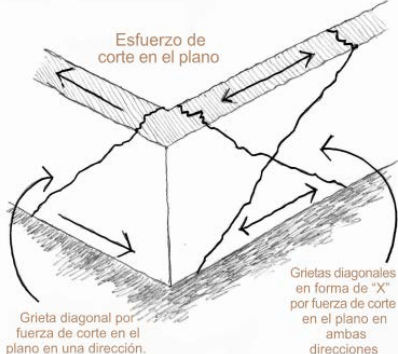
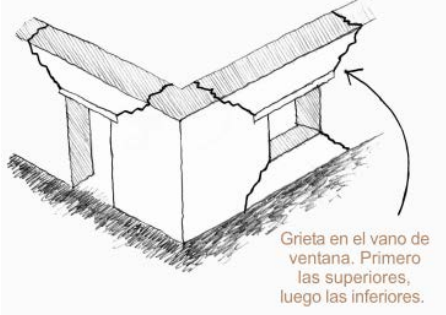
WordReference. (2005). Recuperado el 22 de 10 de 2014, de <http://www.wordreference.com/sinonimos/molturaci%C3%B3n>

WordReference. (2005). Obtenido de <http://www.wordreference.com/definicion/chartreuse>

WordReference. (2005). Recuperado el 10 de 12 de 2014, de <http://www.wordreference.com/definicion/hilada>

ANEXOS

Grietas más frecuentes en el adobe:

<p>Grietas verticales en las esquinas</p>	 <p>Diagram illustrating a vertical crack in the corner of an adobe structure. The crack is labeled "Grieta vertical en esquinas". The cause is identified as "Esfuerzo fuera de plano" (out-of-plane force), shown by arrows pointing away from the corner.</p>
<p>Grietas diagonales por desgarre en las esquinas</p>	 <p>Diagram illustrating a diagonal crack in the corner of an adobe structure. The crack is labeled "Grieta diagonal por desgarre en las esquinas". The cause is identified as "Esfuerzo de corte en el plano" (in-plane shear force), shown by arrows pointing towards the corner.</p>
<p>Grietas diagonales por fuerza de corte en el plano</p>	 <p>Diagram illustrating diagonal cracks in the corner of an adobe structure. The cracks are labeled "Grietas diagonales en forma de 'X' por fuerza de corte en el plano en ambas direcciones". The cause is identified as "Esfuerzo de corte en el plano" (in-plane shear force), shown by arrows pointing in opposite directions across the corner.</p>
<p>Grietas en las aberturas y/o vanos</p>	 <p>Diagram illustrating a crack in the window opening (vano) of an adobe structure. The crack is labeled "Grieta en el vano de ventana. Primero las superiores, luego las inferiores." (Crack in the window opening. First the upper ones, then the lower ones).</p>