



FACULTAD DE ARQUITECTURA

ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

Trabajo de titulación presentado a la conformidad de los requisitos establecidos
para optar por el título de Arquitecta Interiorista.

Profesor guía
Arq. Carlos Ponce

Autor
Andrea Lizeth Narváez Alarcón

Año
2012

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

Carlos Ponce
Arquitecto
1703871580

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”.

Andrea Lizeth Narvárez Alarcón
1721407680

AGRADECIMIENTOS

Por la magnificencia del creador y con la bendición de mis padres y hermanas quienes fueron el timón que guio mi trayectoria en esta nueva meta, hoy agradezco el hecho de culminar exitosamente mi tesis y aunada con esta la adquisición intelectual que se recoge al preparar cada paso para su presentación.

DEDICATORIA

Palabras faltarían para poder describir todo lo que hoy quisiera decir a mis padres a quienes hoy les dedico mi tesis de grado, durante el tiempo que estude esta carrera la distancia me alejo de las reuniones familiares y lo cambiamos por una llamada telefónica. No fue fácil para ellos y tampoco para mi pero uno de sus consejos fue después de un gran sacrificio siempre viene su recompensa y esta es para ustedes con la bendición de Dios.

RESUMEN

La propuesta plantea la intervención del edificio de la Cooperativa de Transportes Panamericana ubicado en la Av. Cristóbal Colón entre Reina Victoria y Diego de Almagro, al norte de la ciudad de Quito; por ser una edificación que está siendo utilizada para un uso no permitido como es una terminal de transporte dentro de la ciudad, además cuenta con una ubicación estratégica debido a la presencia de zonas culturales las cuales son muy frecuentada por los turistas, así como también de restaurantes, bares y discotecas, lo que ayudará en la visión del proyecto que está dirigido para que los turistas y residentes conozcan las costumbres y características de las regiones del Ecuador a través de espacios temáticos y escénicos de cada región.

La intervención interiorista pretende desarrollarse en:

Zona pública, donde se encontrará el comedor en sus distintos ambientes tanto internos como externos, donde el usuario pueda recibir adecuadamente los servicios que ofrece el restaurante.

Zona semipública, ahí se encontrará la cocina con los espacios para la elaboración, lavado y abastecimiento de los alimentos.

Zona restringida, donde se encontrará el área administrativa y el área de instalaciones.

La intervención se realizará bajo el concepto de “La Línea Ecuatorial” por ser símbolo identificativo del país. El diseño se realizará en las dos plantas y adicionando una ampliación de un tercer piso que ayudará en la propuesta, siendo utilizado para seccionar las áreas del proyecto:

Planta Baja: área de cocina, recepción, sala de espera y oficina.

Primera Planta Alta: Comedor de restaurante, sector Oriente e Insular.

Segunda Planta Alta: Comedor de restaurante, sector Costa y Sierra.

Cada región es caracterizada por los acabados representativos de construcción que se utilizan en cada región, y texturas que envuelven dando una sensación de vivencia en cada comedor.

- REGIÓN COSTA.- se identifica por espacios abiertos al aire libre, materiales de la zona como caña y madera.
- REGIÓN SIERRA.- caracterizada por su arquitectura contemporánea, pisos de piedra y techos inclinados.
- AMAZONIA.- su voluptuosa vegetación combinado con madera y desniveles de la zona.
- REGIÓN INSULAR.- sus islas son la mayor atracción que será representada en el diseño de pisos.

ABSTRACT

The proposal suggests building intervention of Panamericana Transportation Cooperative located at Av. Cristóbal Colón between Reina Victoria and Diego de Almagro north of the city of Quito, to be a building that is being used for a purpose not permitted as a transportation terminal within the city, also has a strategic location by the presence of the cultural zones which are frequented by tourists and also have restaurants, bars and nightclubs, which will help in the vision of the project that is aimed for tourists and residents known the habits and characteristics of the regions of Ecuador through thematic spaces and scenic each region.

The intervention aims to develop in interior:

Public area, where most of the dining room in their various internal and external environments, where the user is properly receiving services offered by the restaurant.

Semipublic area, there you will find the kitchen with space for processing, washing and food supply.

Restricted area, where you will meet the administrative and facility area.

The intervention will be performed under the concept of "the equator" being the symbol identifying the country. The design will be on two floors and adding an

extension to a third floor that will help in the proposal, being used to sever the project areas:

Ground floor: kitchen area, reception, waiting room and office.

First floor: Dining restaurant, Amazon Rainforest and Galapagos region.

Second floor: Dining restaurant, Costa and Andes region.

Each region is characterized by representative building finishes used in each region and textures that involve giving a feeling of living in each room.

- COAST.- Is identified by open spaces outdoors, local materials like cane and wood.
- ANDES.- Characterized by its contemporary architecture, stone floors and sloping ceilings.
- AMAZON RAINFOREST.- Her voluptuous vegetation combined with wood and slopes in the area.
- GALAPAGOS.- Its islands are the main attraction will be represented in the design of floors.

INDICE

CAPITULO I.....	1
INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Introducción.....	1
1.2 Justificación.....	1
1.3 Alcance.....	3
1.4 Objetivos.....	4
1.4.1 Objetivo General.....	4
1.4.2 Objetivos Específicos.....	4
CAPITULO 2.....	13
MARCO TEORICO.....	13
2.1 Marco Histórico.....	13
2.1.1 Historia de los Restaurantes.....	13
2.1.2 Historia del crecimiento comercial en el sitio.....	16
2.1.2.1Crecimiento Urbano.....	16
2.1.2.2 Parroquia Mariscal Sucre (La Mariscal).....	19
2.1.3 Conclusión.....	22
2.2 Marco Conceptual.....	23
2.3 Marco Referencial.....	36
2.4 Síntesis investigativa.....	40
CAPITULO 3.....	41
FORMULACIÓN DE HIPOTESIS.....	41
3.1 Hipótesis.....	41
3.2 Comprobación de Hipótesis.....	41
3.3 Diagnostico.....	51
CAPITULO 4.....	53
MARCO EMPIRICO.....	53
4.1 Ubicación.....	53
4.1.1 Medio físico natural.....	53
4.1.1.1Uso de suelo.....	54
4.1.1.2Acceso Vial.....	55

4.1.2	Orientación y condiciones climáticas	56
4.1.3	Calidad biológica del medio ambiente.....	57
4.2	Medio físico artificial	58
4.2.1	Sistemas de infraestructura	58
4.2.2	Estructura urbana	59
4.3	Función.....	59
4.3.1	Análisis de la edificación	59
4.3.1.1	Exterior de la edificación.....	60
4.3.1.2	Interior de la edificación.....	62
4.4	Forma.....	69
4.4.1	Tipología arquitectónica	69
4.5	Medio social.....	69
4.5.1	Organigrama de funciones.....	70
4.5.2	Conformación social.....	70
4.5.3	Cultura.....	71
4.6	Enfoque al proyecto	71
CAPITULO 5		73
PROPUESTA DE DISEÑO		73
5.1	Propuesta teórica.....	73
5.1.1	Concepto: La línea Ecuatorial.....	74
5.2	Propuesta general	74
5.2.1	Condicionantes y Determinantes.....	75
5.3	Propuesta particular.....	75
5.3.1	Programación.....	76
5.3.2	Diagramación.....	77
5.3.2.1	Diagrama Funcional.....	78
5.3.2.2	Diagrama de Flujo.....	79
5.3.2.3	Diagrama de Relación.....	80
5.3.3	Zonificación.....	81
5.3.4	Plan Masa.....	82
REFERENCIAS.....		85

CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

1.1 Introducción

Uno de los principales consumos del ser humano son los alimentos, muchos de ellos los encontramos en estado natural y otros ya procesados, pero existen lugares públicos donde se especializan en dar un servicio de alimentación, comodidad y distracción, a cambio de un pago justo por parte del usuario.

Sin embargo no siempre se puede escoger de manera adecuada un lugar que satisfaga las expectativas y comodidad que el usuario busca en el momento de deleitar su comida preferida y disfrutar de la debida compañía. Por ello se quiere lograr la integración del diseño de la edificación a través de la arquitectura interior, mostrando al edificio como un espacio escénico y dinámico que se enfoque en las regiones del Ecuador, para que así el usuario pueda escoger el ambiente que caracterice mejor sus necesidades y gustos gastronómicos.

Siendo también que Quito por ser la capital del país genera gran atracción turística además de ser una de las ciudades más grandes y desarrolladas en el Ecuador, lo que le convierte en un eje central, da acogida a personas de diferentes provincias y países; es precisamente ésta una de las razones por la cual el Complejo de Restaurante y Gastronomía escénico del Ecuador se encontrará en esta ciudad.

1.2 Justificación

Muchas de las personas que requieren deleitarse con los antojitos nacionales, tienen que acudir a diferentes sitios dependiendo de la especialidad del lugar, de manera que pueda escoger el sitio adecuado según sus necesidades y gustos; sin embargo no encontramos en la ciudad un restaurante que abarque espacios temáticos de las regiones del Ecuador, que reflejen sus

características acompañado de sus comidas típicas regionales, un espacio donde el usuario pueda satisfacer sus necesidades gastronómicas sintiéndose identificado y a la vez permitiendo interactuar de manera más personal con el ambiente de cada región, costumbres y alimentos.

A este reto pretende dar respuesta el presente proyecto arquitectónico, creando espacios escénicos de las regiones del Ecuador, con un estilo de vanguardia, sin descuidar la temática del ambiente como:

- Región Costa
- Región Sierra
- Región Oriente
- Región Insular

De esta manera se aprovechará las áreas convirtiéndolos en escenarios característicos propios de cada zona, con un modelo único en sus formas arquitectónicas que ayudará a proyectar mejor en los ambientes sus costumbres, para que el cliente se sienta identificado con el espacio de uso.

El Complejo de Restaurante y Gastronomía escénico del Ecuador se encontrará ubicada al norte de la ciudad de Quito; por su gran dinamismo mercantil y económico, lo que ayudará en la producción y crecimiento del restaurante; específicamente se ubicará en la Mariscal ya que es un barrio de desarrollo turístico donde el proyecto planteado ayudará con la proyección y conocimiento de las costumbres y características de cada región del Ecuador.

La ubicación del restaurante da apertura a los turistas ya que se encuentra en una zona complementada de infraestructura hotelera, vías de comunicación de fácil acceso y alto tráfico, tanto peatonal como vehicular.

1.3 Alcance

La propuesta plantea la intervención del edificio de la Cooperativa de Transportes Panamericana ubicado en la Av. Cristóbal Colón entre Reina Victoria y Diego de Almagro al norte de la ciudad de Quito; por ser una edificación que está siendo utilizada para un uso no permitido como es una terminal dentro de la ciudad, además cuenta con una ubicación estratégica con la presencia de la Plaza Foch, zona muy frecuentada por los turistas por contar con centros recreacionales como restaurantes, bares y discotecas, lo que ayudará en la proyección del proyecto que está dirigido para que los turistas conozcan las costumbres y características de las regiones del Ecuador a través de espacios temáticos y escénicos de cada zona.

La intervención interiorista pretende desarrollarse en:

Zona pública, donde se encontrará el comedor en sus distintos ambientes tanto internos como externos, aquí el usuario podrá recibir adecuadamente los servicios que ofrece el restaurante.

Zona semipública, aquí se encontrará la cocina con los espacios para la elaboración, lavado y abastecimiento de los alimentos.

Zona restringida, donde se encontrará el área administrativa y el área de instalaciones.

La edificación existente cuenta con una plaza de estacionamiento muy amplia, lo que aporta al diseño para la comodidad del usuario.

El edificio tiene **1 200 m²** de construcción entre planta baja y planta alta, lo que se intervendrá en el rediseño de la nueva tipología e imagen que quiere mostrar el proyecto por medio de espacios escénicos, con la opción de ampliarse horizontalmente y verticalmente.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

Crear a través de la Arquitectura Interior un Complejo de Restaurante y Gastronomía temática del Ecuador, donde el diseño interiorista realce la esencia del espacio con un ambiente característico de cada región del Ecuador, brindando al usuario comodidad, conocimiento e interacción dentro del ámbito que le permita satisfacer sus necesidades gastronómicas.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Se crearán espacios escénicos con un estilo vanguardista para los siguientes temas:
 - REGIÓN COSTA.- se identifica por espacios abiertos al aire libre, materiales de la zona como caña y madera.
 - REGIÓN SIERRA.- caracterizada por su arquitectura contemporánea, pisos de piedra y techos inclinados.
 - REGIÓN ORIENTE.- su voluptuosa vegetación combinado con madera y desniveles de la zona.
 - REGIÓN INSULAR.- sus islas son la mayor atracción que será representados en el diseño de pisos.

Donde cada espacio se sienta identificado con temáticas arquitectónicas como materiales, estructuras y ambientación utilizados en cada región.

- Se replanteará el diseño que se acople al ambiente estructural del proyecto, contando con una terraza al aire libre dando ambientación a la temática de la región costa.
- Se remodelará la fachada para darle una tipología vanguardista de manera que el usuario se sienta atraído por la volumetría estética utilizada en elementos como:
 - Elementos Publicitarios
 - Escaparates

- Y Accesos

Lo que ayudará a llamar la atención del cliente para que ingrese, como complemento al desarrollo de un proyecto interiorista.

- El proyecto a realizarse será enfocado en base a un concepto que será LA LINEA ECUATORIAL QUE ATRAVIESA LAS CUATRO REGIONES DEL ECUADOR, reflejando temáticas ambientales con características propias de cada región donde el cliente se sienta identificado y gustoso en degustar las delicias gastronómicas del país.

SINTESIS PROGRAMATICA DEL SITIO

Se proyecta realizar un *COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA ESCÉNICO DEL ECUADOR* en la ciudad de Quito, donde a través de espacios temáticos el usuario pueda conocer las costumbres, vegetación, fauna, vivienda, producción y características de cada región; en el momento de consumir las diferentes comidas típicas que ofrece el país.

Se ha escogido el edificio de la Cooperativa de Transportes Panamericana ubicado en la Av. Cristóbal Colón entre Reina Victoria y Diego de Almagro por encontrarse en una zona turística como es el barrio La Mariscal, que se encuentra rodeado de sitios como Hoteles, centros de distracción, diversión y comercio, que le favorece al Complejo de Restaurante y Gastronomía escénico del Ecuador; además de contar con todos los servicios de infraestructura y un equipamiento urbano por ser una zona de alto tráfico tanto vehicular como peatonal.

Características de la edificación



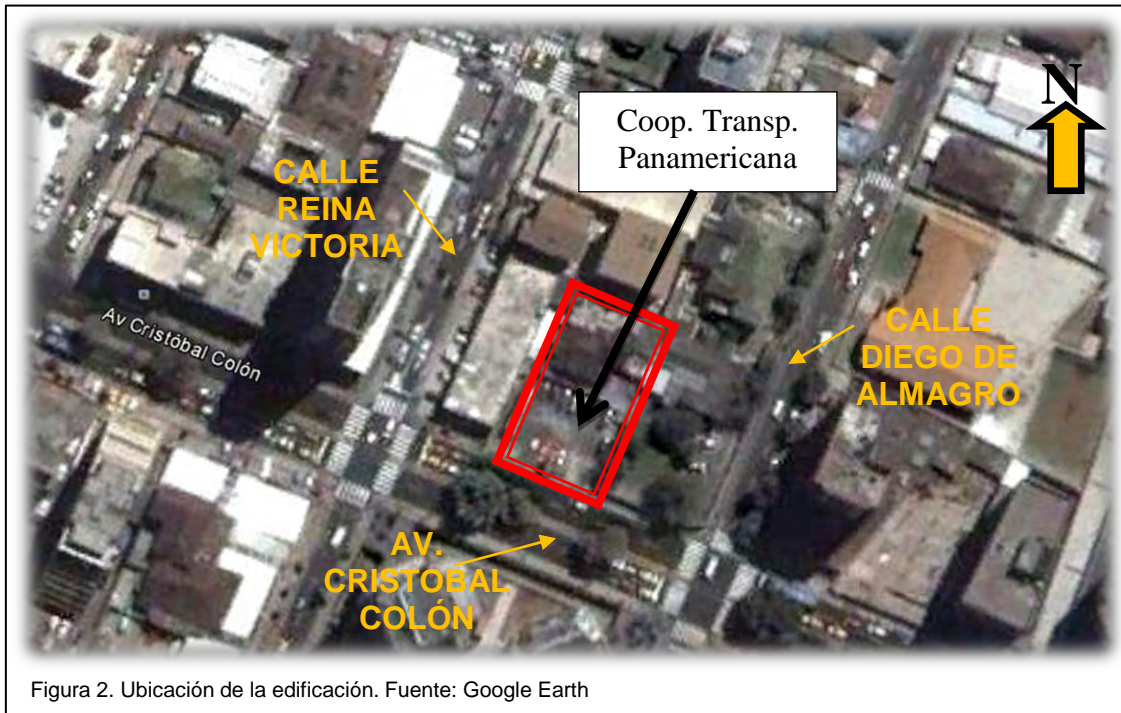
Figura 1. Edificación

El edificio cuenta con un área de **1 000 m²** aproximadamente de terreno, dividido en área de parqueadero 400 m² y 600 m² área de construcción en planta baja y 600 m² en planta alta; que se utilizará para el replanteo del proyecto, con espacios para ampliarse verticalmente.

Su tipología es de estilo americano que se caracteriza por contar con un gran patio en la parte frontal y tener un juego de cubiertas inclinadas; fue construida para uso residencial sin embargo fue improvisada para un uso no permitido como es una terminal dentro de la ciudad.

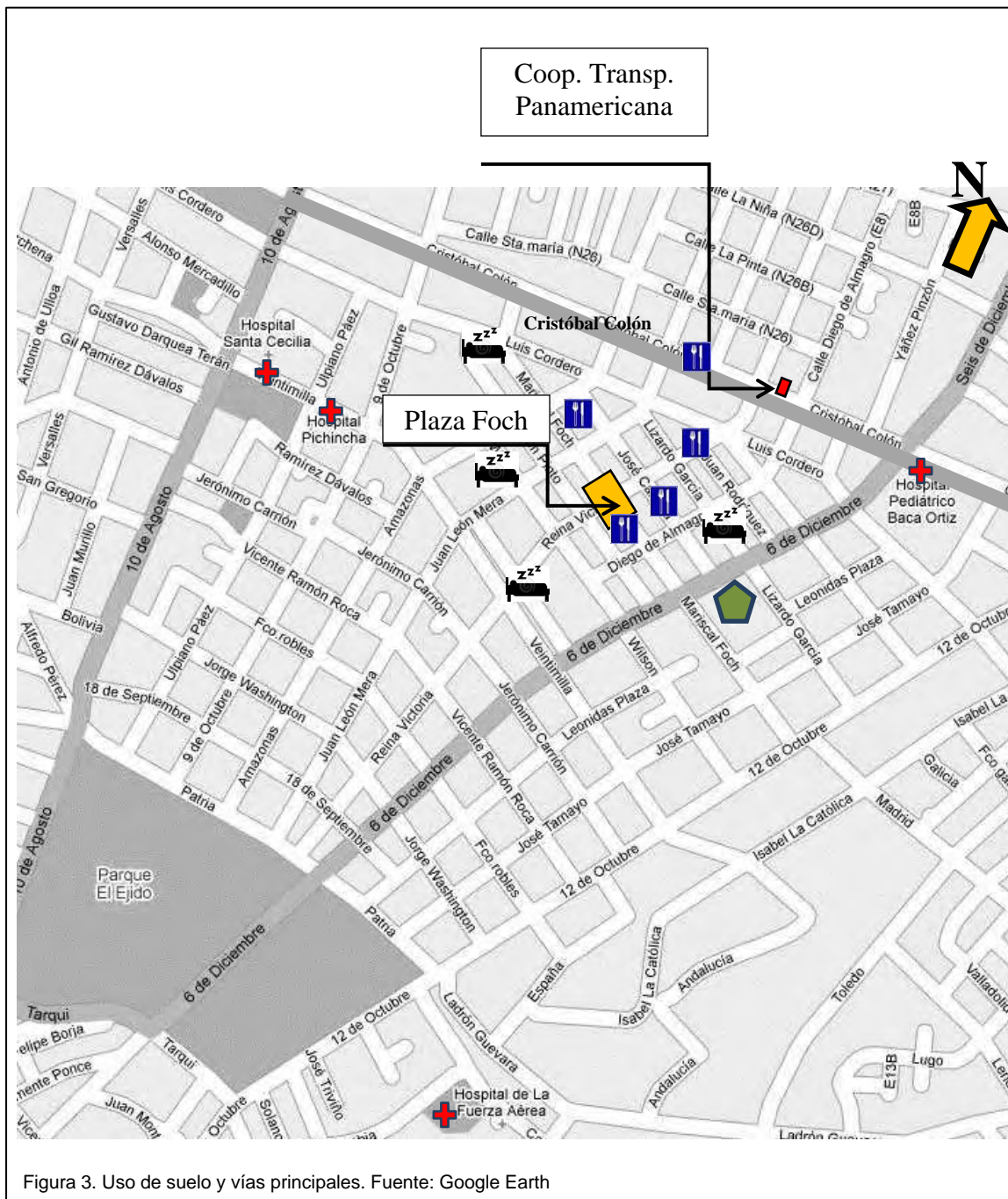
Análisis Urbano

El lugar de la edificación se encuentra en el norte de la ciudad de Quito en el barrio de La Mariscal, una zona de gran actividad económica y turística.



Uno de los sitios de atracción turística es la **Plaza Foch**, que constituye un centro de distracción ya que se encuentran espacios como bares, restaurantes, y discotecas, a los cuales acuden turistas tanto extranjeros como nacionales. Como complemento de estas atracciones encontramos centros comerciales y hoteles en su alrededor.

Uso de suelo y vías principales.



Restaurantes



Hoteles



Centros Educativos

Vías principales



Hospitales

Análisis Estructural y Descripción Arquitectónica

La casa a remodelar para el proyecto, tiene un estilo americano que se encuentra en mal estado y estéticamente deteriorado.

Su fachada principal tiene 27m de frente que da hacia la avenida Cristóbal Colón, teniendo una gran área de estacionamiento de 400m².

Tiene un gran pórtico con pérgolas de madera y techo traslucido, existe un balcón con dos ventanas laterales sobre expuestas. La cubierta es a dos aguas con un ángulo de 40° recubiertas de teja y las puertas de ingreso son en forma de arcos.

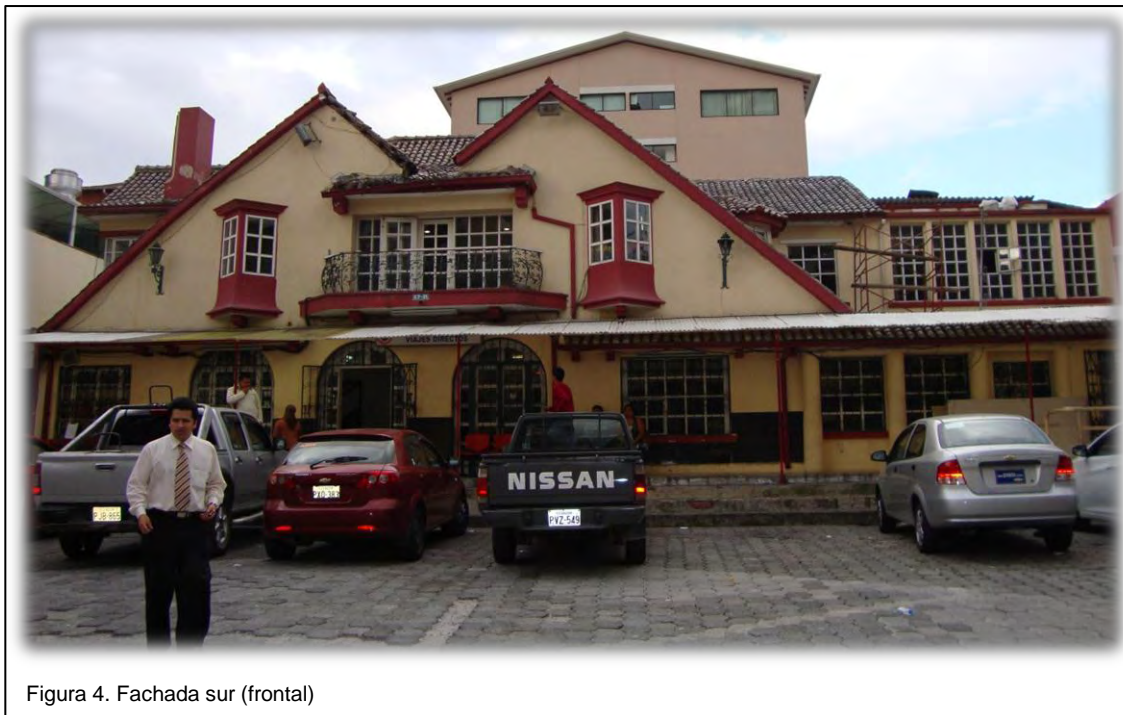


Figura 4. Fachada sur (frontal)

Su estructura es de hormigón armado, con paredes de bloque enlucidas, la cubierta es sostenida con vigas de madera; los pisos exteriores e interiores se encuentran deteriorados.



Figura 5. Encomiendas

Se han construido ampliaciones como bodegas de acuerdo a sus necesidades que no mantienen un diseño ni estética, como se puede ver en las figuras 5 y 6.



Figura 6. Encomiendas

Interiormente los espacios se abren en diferentes galerías y tienen varias conexiones.

En la planta baja se encuentra la boletería con la sala de espera, es un espacio amplio que forma un solo ambiente por medio de arcos, también se encuentran algunas oficinas, los baños y dos escaleras en cada extremo que llevan a la parte superior.



Figura 7. Boletería



Figura 8. Sala de espera

En la planta alta encontramos un corredor que nos dirige a diferentes salones que se conectan entre sí como es el principal donde tienen la sala de reuniones.



Figura 9. Sala de conferencias

Tiene grandes ventanas en la parte frontal, sin embargo solo tiene un frente con iluminación natural, por ello han utilizado traga luz en los techos que es de gran ayuda para la parte posterior de la edificación.

Su piso es de madera en parquet y se encuentra deteriorado.

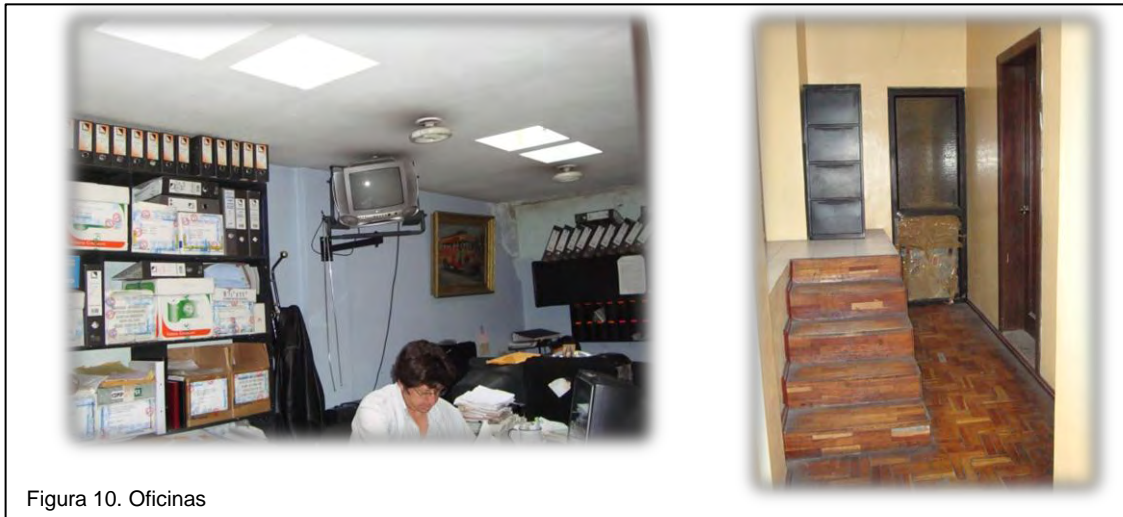


Figura 10. Oficinas

Los pasillos son angostos y hace que se vuelva un laberinto en la parte posterior de la casa, pero dirigen a los sitios amplios que servirán de salones para los escenarios del restaurante.

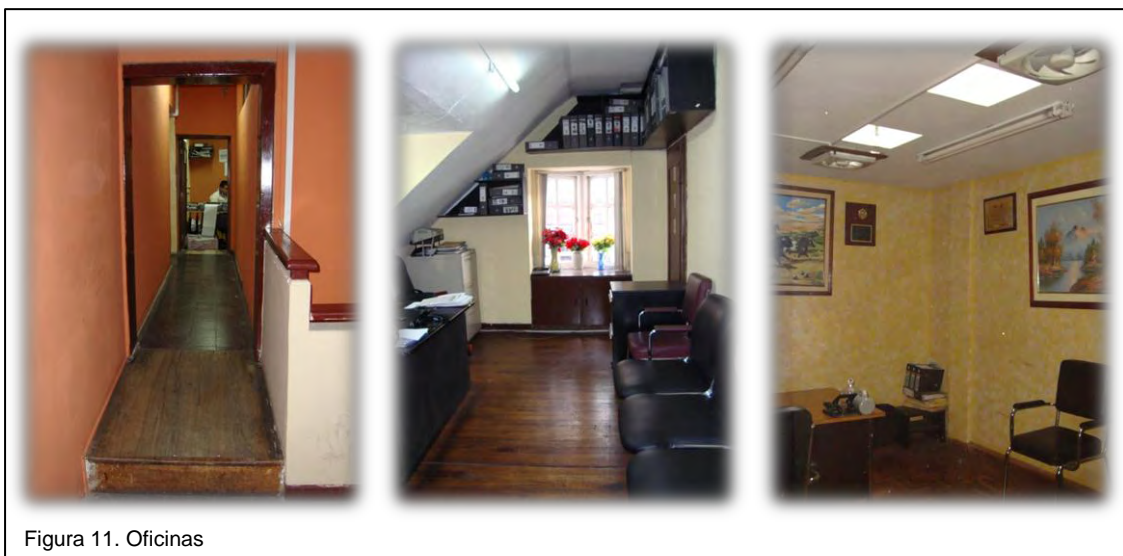


Figura 11. Oficinas

CAPITULO 2

MARCO TEORICO

2.1 Marco Histórico

2.1.1 Historia de los Restaurantes



Figura 12. Termopolio en Pompeya, antiguamente en Roma eran establecimientos donde podían comprarse alimentos listos para servirse. Fuente: Aldo Ardetti

Salir a comer en lugares públicos tiene ya muchos años en la historia incluso hace 1700 a.C. que se encontraban tabernas o comedores aunque su menú haya sido muy limitado ya se encontró hace 6000 años en Babilonia.

En el año 512 a.C. se encontraron albergues públicos en Egipto donde se servían alimentos y bebidas a los viajeros; después en Roma se crearon sitios para los hombres de negocios, en el año 40 a.C. porque no tenían tiempo para ir a comer en sus casas, estos establecimientos se los denominaron Tabernas.

La iglesia tenía como costumbre dar albergue a los viajeros y alimentación a cambio de alguna donación, esto fue aprovechado por los negociantes para crear lugares de albergue donde se servía alimentos y bebidas a cambio de un pago, con la aparición de transporte como carruajes, se fue desarrollando cada vez más este negocio de las posadas y las tabernas.

En aquel tiempo las posadas eran lugares donde el viajero podía encontrar donde pasar la noche con alimentación y bebida, sin embargo no eran de gran comodidad ya que compartían en la misma habitación con sus animales.

Las tabernas no eran lugares de paso, sino de reposo, donde la gente se encontraba para conversar, comer y tomar. Se caracterizaban por tener un espacio donde servirse alimentos, y donde la gente pueda asearse. Sin embargo después se fue conociendo a las tabernas como centros de diversión nocturna y su reputación bajo a lo que era antes.

En Egipto surgieron los utensilios para los alimentos como vajillas preciosas y copas que eran hechas en metales, la aparición de los menús fue surgiendo después. En Grecia la gente celebraba con banquetes y comían sentados en taburetes, esta costumbre se adoptó posteriormente por los romanos.

Las diferentes maneras de preparar los ingredientes como hervir, hornear, asar, favorecieron la diversidad de las culturas en las comidas ya que variaban entre carnes, vegetales y cereales en la preparación.

En la edad media solo los aristócratas eran privilegiados con el buen servicio de las comidas y bebidas, aparecieron los modales y el sus banquetes eran de gran lujo, acompañado de entretenimiento. Los utensilios de cocina se fueron remodelando no solo en metal sino en madera, loza o peltre (*es una aleación compuesta por estaño, cobre, antimonio y plomo*), los recipientes en vidrio eran muy escasos. Sus cocinas eran el principal ambiente de la casa, se encontraban en el centro y alrededor se realizaban las demás actividades, esto permitía que se mantenga la casa caliente ya que las ollas se suspendían con cadenas sobre el fuego o con trípodes, esta manera de cocinar fue desapareciendo en el renacimiento cuando las cocinas fueron remplazadas por chimeneas gigantes que se encontraban en la parte inferior de las edificaciones, creando grandes espacios por la actividad diaria que se realizaba, estos espacios podían ser divididos por la actividad que se realizara como panadería o frutería, se crea espacios requeridos para el servicio, haciendo doble entrada a la casa, uno en la parte posterior en la cocina para el servicio doméstico y otra para el ingreso principal de los visitantes.

Poco a poco se fue evolucionando los espacios de cocina, creando no solo un lugar para preparar los alimentos sino más bien como un laboratorio donde se

podía encontrar ya varios tipos de progresos técnicos, y estos se encontraban en un sitio fuera de la casa.



En el siglo XVIII aparecieron nuevos métodos de conservación de los alimentos como el enfriamiento, la desecación y la salazón que permitía el mayor aprovechamiento de los alimentos. Estos se convirtieron en un factor de poder, surgiendo comidas especiales y dando prestigio social a las personas dependiendo de lo que comía, así aparecieron los restaurantes que eran establecimientos de alimentos y bebidas.



Sin embargo la palabra restaurante definida para estos tipos de localidades aparece por primera vez en 1765 proveniente de la palabra en francés “restaurant” que significa en castellano “restaurativo”. Esta palabra fue colocada en la calle Rue du Poulies, París, Francia; en una inscripción escrita en latín en la puerta de un local de comida, de Monsieur Boulanger que decía: “*Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*” que en castellano significa “*Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré*”. Este fue el primer restaurante propiamente dicho, pronto la palabra se extendió por toda Europa creando sitios de diferentes categorías y dando a notar un impresionante progreso en el arte culinario y la multiplicación de los restaurantes en todo el mundo. La aparición de los restaurantes en América se hizo con los colonizadores a través de las tabernas.

El negocio de los restaurantes se desarrolló con amplitud después de la segunda guerra mundial ya que muchas personas con recursos, habituaban comer afuera. A partir de eso, los restaurantes se fueron esmerando en dar un mejor servicio y calidad en sus comidas.

Poco a poco fueron evolucionando según las necesidades del cliente, donde hoy encontramos varios tipos de restaurantes como: restaurante de buffet, restaurantes de especialidades, restaurante de comidas rápidas, entre otras.

(Plazola. 1995, pp. 567-568)

2.1.2 Historia del crecimiento comercial en el sitio

2.1.2.1 Crecimiento Urbano

Quito ha desarrollado un crecimiento urbano increíble desde 1760, donde toda la población se concentraba en lo que hoy es conocido como el Centro Histórico (figura 15), a partir de los siguientes años, debido a las necesidades espaciales de la población se va creando una estructura intra-urbana que no solo se establece como residencia sino también como producción.

Para poder explicar mejor sobre la centralización en varias zonas de la ciudad de Quito, se puede considerar lo que planteo Burgess en 1925, donde propone la expansión urbana de Chicago, como una serie de núcleos céntricos donde la zona nuclear de la ciudad está ocupada por lo comercial y a su alrededor se establecen los sectores de población. Sin embargo no se puede hablar de un solo centro, sino de varios que contienen actividades específicas que se convierten en puntos de centralidad.

En la ciudad de Quito se consideraron los siguientes parámetros que priorizan a las acciones que se hacen de manera colectiva, y a base de la interacción social.

- Población
- Educación
- Salud
- Recreación
- Producción
- Cultura
- Servicios básicos
- Movilidad
- Empresas
- Instituciones públicas
- Capitalidad

Haciendo que junto con el crecimiento del Distrito, incrementen también las necesidades de la población, creando también la expansión urbana y formando nuevos centros en la ciudad como La Mariscal donde se encontrará ubicado el proyecto, esta zona se volvió una de las más productivas y a su vez turística por ser el punto de encuentro de la población.

(MDMQ. 2004, pp. 24)

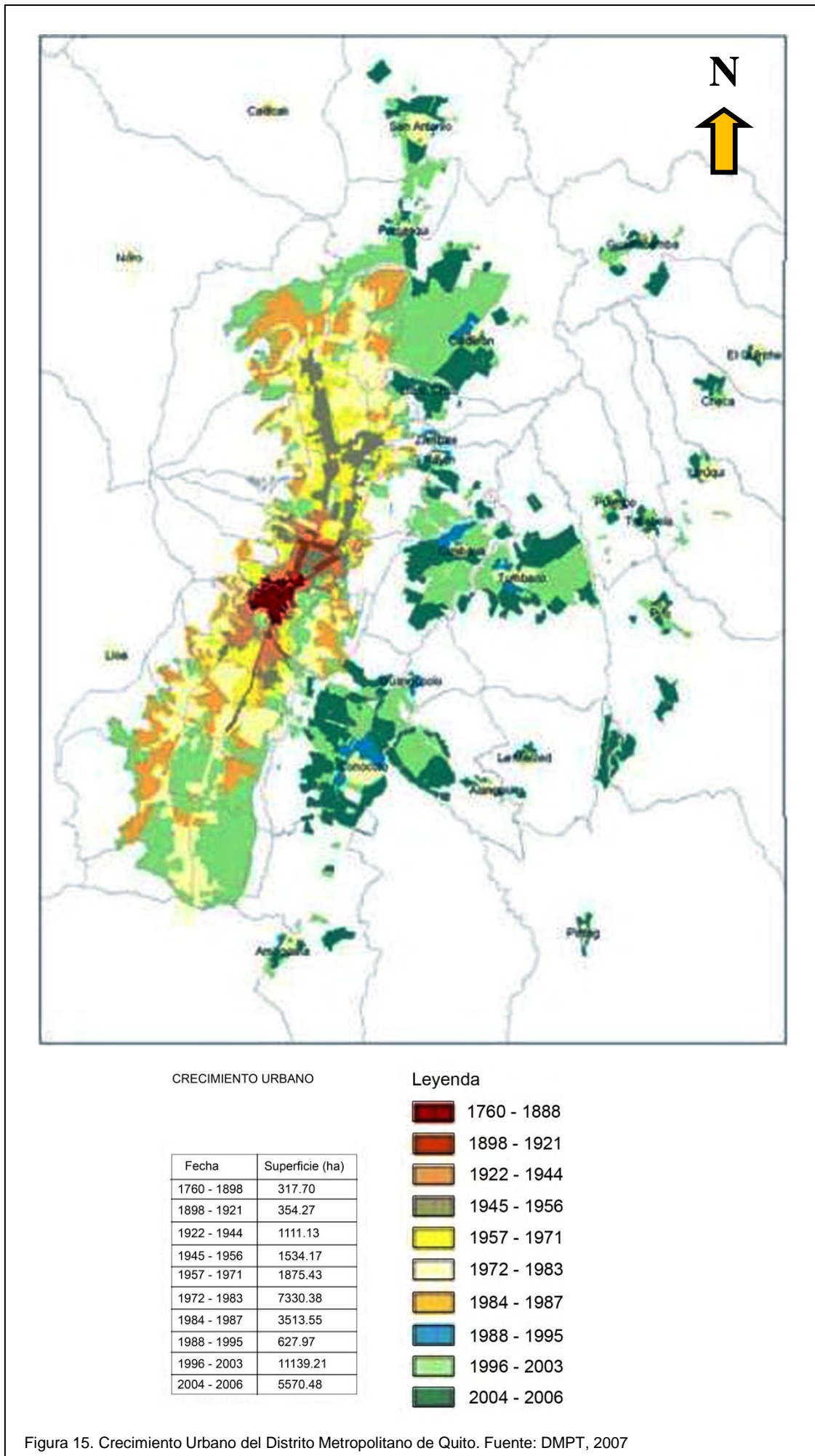
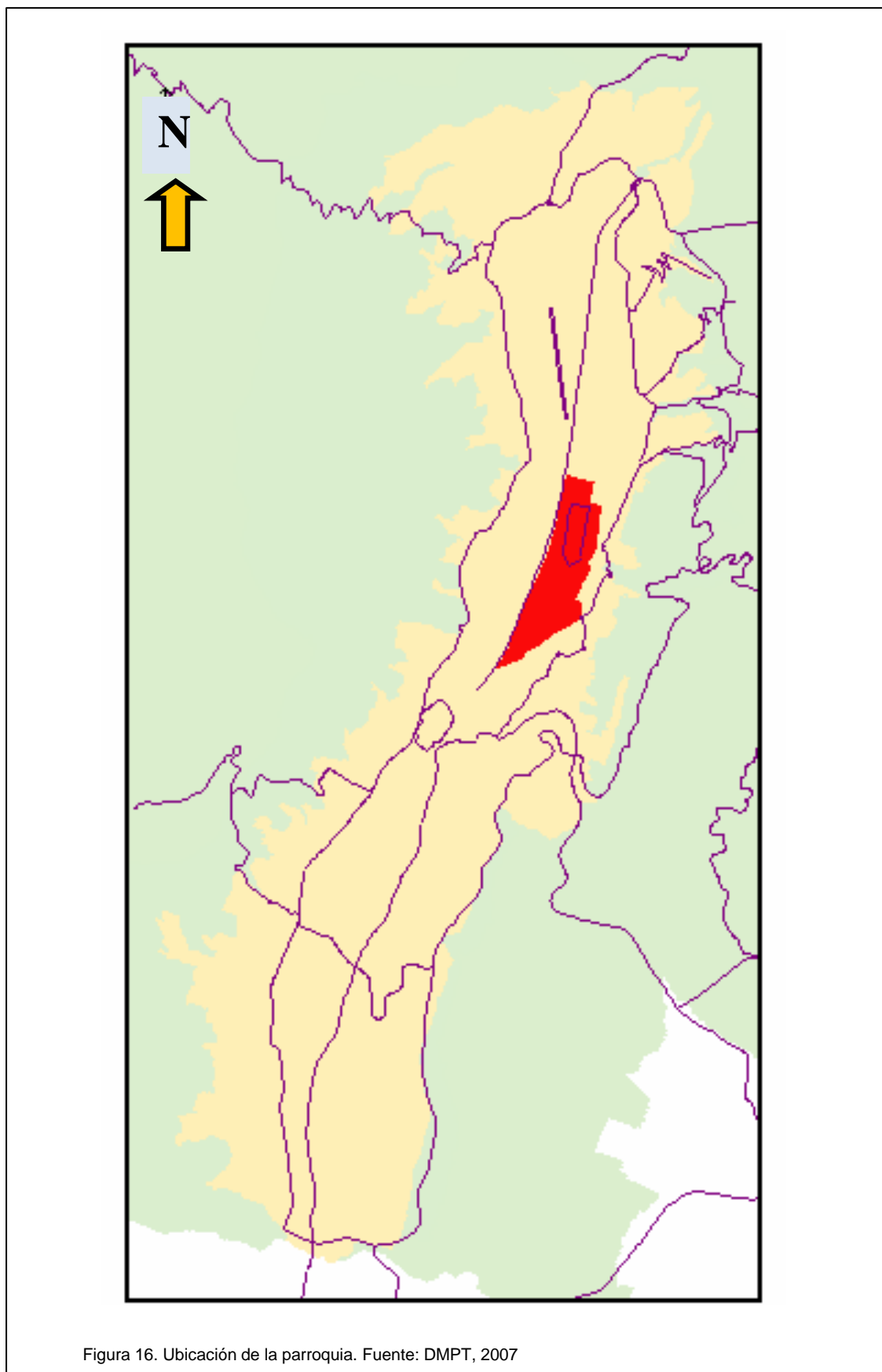


Figura 15. Crecimiento Urbano del Distrito Metropolitano de Quito. Fuente: DMPT, 2007

2.1.2.2 Parroquia Mariscal Sucre (La Mariscal)

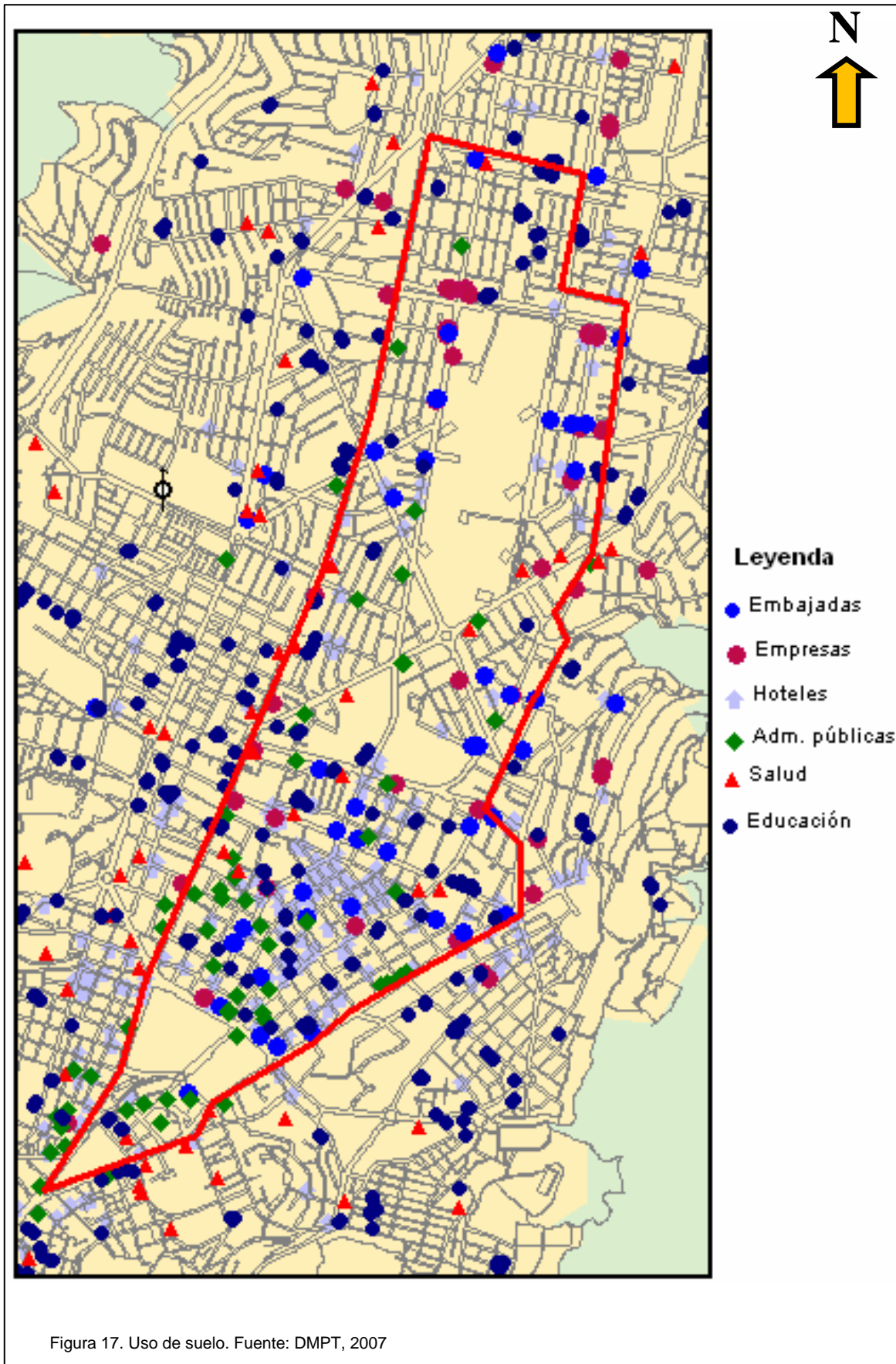


En 1910 paso de ser de tierras de cultivo a una zona residencial donde solo las personas de prestigio social podían vivir, se encontraba lleno de mansiones, palacios y casas de familias adineradas. Fue el primero en centralizarse en el norte de Quito y empezó a ser de uso residencial creando una arquitectura neoclásica, cuya política urbana no permitía el ingreso de familias de bajos recursos. Se lo llamo Mariscal Sucre en honor al Gran Mariscal de Ayacucho.

Con la llegada del tranvía ubicado en lo que hoy es la Av. Colón, trajo consigo los primeros negocios ya que en los jardines de las residencias se colocaban deferentes tipos de comercios que ayudaba a la economía de la familia. En la década de los setenta se convierte en un nuevo centro de comercio y negocios a raíz de la explotación y producción petrolera, apareciendo instituciones, entidades de servicio y comercio como hoteles, restaurantes, convirtiéndose en una zona de concentración para la atracción de actividades relacionadas al público, y dividiendo a la ciudad entre la parte antigua y la moderna.

La zona se convirtió en un lugar turístico por la gran actividad que se encuentra en el área y la apertura que tiene cerca como: hoteles, bares, restaurantes y discotecas, creando el centro de entretenimiento para todo público y siendo el lugar intercultural de la ciudad.

(MDMQ. 2006, pp. 28)



2.1.3 Conclusión

Al ver este breve recuento de la historia sobre el tema que se va a realizar, podemos rescatar la evolución de los restaurantes de ser inicialmente sitios primarios para satisfacer la necesidad de la alimentación, a evolucionar en ser negocios muy importantes para el desarrollo de las actividades económicas de las personas.

El desarrollo que han tenido las ciudades como podemos ver en el progreso de los barrios como La Mariscal, atrayendo mucho comercio y turismo a generado a que evolucione a un más los restaurantes.

Los clientes buscan sitios mas sofisticados para salir de sus labores rutinarios para lo cual la arquitectura interior con sus diseños y temáticas son muy importantes para satisfacer estas necesidades.

Por lo tanto encontramos el momento y lugar adecuado para desarrollar con éxito el proyecto del “COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA ESCÉNICO DEL ECUADOR”.

2.2 Marco Conceptual

2.2.1 ¿Qué es un restaurante?

Se deriva de la palabra latina **restaurāre** que significa recuperar o recobrar.

Se conoce como restaurante a los establecimientos donde se sirve comida y bebidas a cambio de un valor agregado dependiendo de la categoría o el tipo en que se encuentre el lugar, la calidad del servicio o la comodidad de las instalaciones.

A diferencia de las cafeterías que sirven desayunos; los restaurantes por lo general se encuentran abiertos al público para la hora del almuerzo y/o la cena, sus categorías varían desde la más modesta hasta la más lujosa donde el cliente tiene a la carta una variedad de platos a escoger.

2.2.1.1 Tipos de restaurantes

Los tipos de restaurantes que existen son muchos y de gran variedad sin embargo se ha escogido los más reconocidos dependiendo del servicio y la comida que se sirve.

- **FAST FOOD (Comida Rápida).**- se caracterizan por preparar y servir la comida en el momento, muchas veces el establecimiento es pequeño ya que el servicio es inmediato igual que la desocupación del lugar, incluso puede tener autoservicio.
- **BISTRÓ.**- en la antigüedad lo consideraban como una taberna donde se servía comida tradicional pero no tenía muy buena fama por servirse más licores que comida, haciendo de esto un lugar de vida parisina, hoy en día se lo considera como un lugar de comida informal pero saludable, su establecimiento puede ser muy elegante y decorativo.
- **BUFFET.**- dan a la disposición del usuario gran variedad de comida donde ellos pueden escoger a discreción lo de su gusto y a su medida, es un método que se utiliza para un gran número de personas.

- BRASSERIE.- es un ambiente relajado de café-restaurant de comida informal, a diferencia del bistró es que cuenta con un servicio de mesa profesional y está abierto todo el día con el mismo menú.
- TEMÁTICO.- estos restaurantes son considerados por el ambiente que ofrecen más que por la comida, generando así experimentar vivencias según el tema que se ha escogido para la decoración del lugar, dando al usuario un espacio novedoso y dinámico.
- GOURMET.- son de gran calidad tanto el servicio como la comida, los alimentos son preparados al instante bajo pedido y la decoración es escogida cuidadosamente.
- GRILL.- se especializa por la comida realizada a la parrilla o la plancha, su ambientación va acorde de lo que se esté sirviendo.
- ESPECIALIDAD.- son caracterizados por lo que se especializan de tipo de comida, pueden ser de mariscos, carnes, vegetarianos, como de especialidad de país: comida mexicana, china, italiana, etc.
- ÉTNICO.- a diferencia de los de especialidad estos restaurantes realizan las comidas propias de una raza o cultura. En este caso la comida típica del país.

El Complejo de Restaurante y Gastronomía Escénico del Ecuador será definido como un tipo de restaurante temático y étnico, ya que será diseñado con espacios escénicos que reflejen las características de cada región del Ecuador y se identifica al dar un servicio de comida típica.

(<http://es.scribd.com/doc/29823720/Clasificacion-de-Restaurantes>. pp. 2-6)

2.2.1.2 Espacios de un restaurante

Se puede dividir en dos grandes zonas:

- Zona de producción o comedor.

- Zona de servicio o preparación.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Es donde se encuentra toda el área donde se desarrolla el cliente o en otras palabras es la zona pública. Esta deberá contar con las siguientes áreas:

- ACCESO.- es la primera impresión que se lleva el cliente, está compuesto por el ingreso, el área de estacionamiento, y refleja la imagen corporativa.
- PUERTA PRINCIPAL.- esta deberá ser amplia y a su vez deberá contar con un pódium donde se registra las reservaciones. El área donde se recibe al usuario y si se cuenta con una hostess (anfitriona) será la que les dirija a una mesa, en caso de no estar lista podrán esperar en una pequeña sala de espera.
- BAR Y SALA DE ESPERA.- los restaurantes de lujo deberán contar con este servicio donde los clientes pueden esperar y servirse bebidas hasta que la mesa se encuentre disponible y lista.
- SALA DE COMEDOR.- es el área donde se encuentran las mesas a disposición del cliente. Puede contar con áreas externas como terrazas o salones independientes para un área más reservada.
- BAÑOS.- por lo general deben de estar en un extremo del restaurante, y depende de la capacidad para saber su dimensionamiento.
- ESTACIÓN DE MESEROS.- es el espacio donde el mesero encuentra todos los elementos para acomodar las mesas.

ZONA DE SERVICIO

Es la zona industrial donde se desarrolla todo el movimiento de la preparación de los alimentos, desde la recepción de alimentos hasta la cocción.

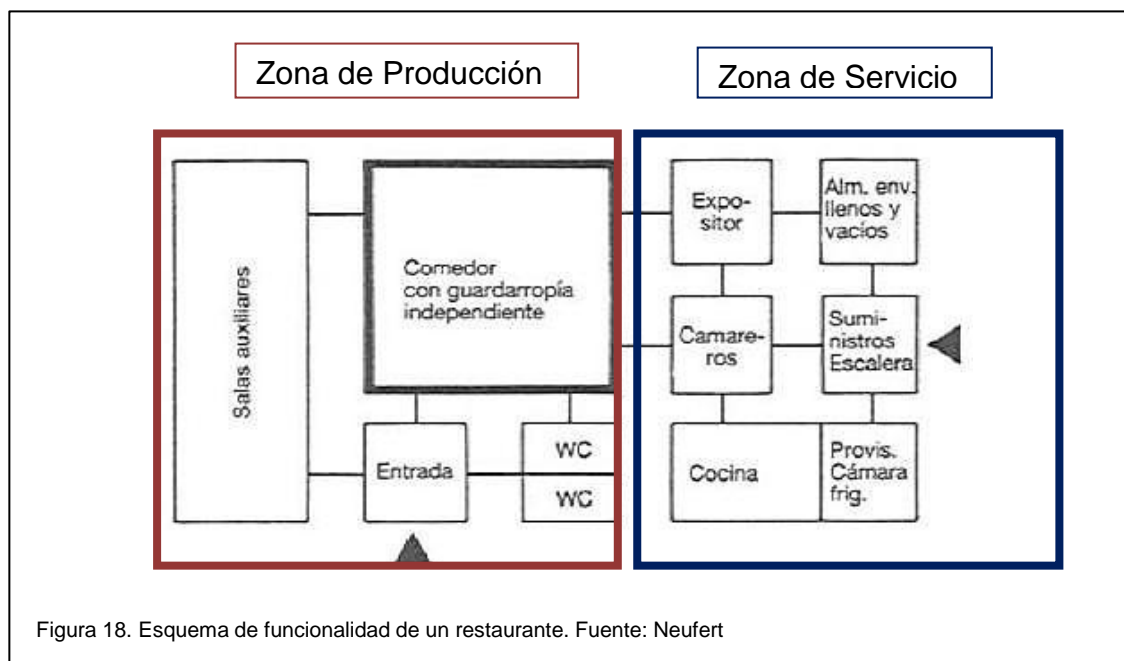
- COCINA.- cuenta con varias áreas dependiendo lo necesario. Las más importantes son las áreas de trabajo que se pueden dividir de la siguiente manera:
 - Pre- preparación.- donde se lavan, cortan, pelan y mezclan los alimentos.
 - Preparación caliente.- es el área más grande y a su vez la más importante, donde se encuentran las parrillas, hornos, estufas.
 - Preparación fría.- es donde se preparan las ensaladas, sánduches y postres.
- LAVADO.- es el área donde llegan los platos sucios, e inmediatamente por medio de un equipo especializado con máquinas se lava, es importante el espacio y debe verse la fluidez ya que es indispensable para el funcionamiento del lugar.
- ALMACENAJE.- en el momento que llegan los alimentos son clasificados para el almacenaje ya sea en seco o frío. Se considera el 20% del espacio de la zona de servicio.
- BASURA.- es el área más delicada del restaurante, por eso se recomienda que sea herméticamente cerrado y si es posible con refrigeración para evitar olores.
- ÁREA DE EMPLEADOS.- es un espacio restringido, en esta área se encuentran las oficinas, sala de reuniones, control de cámaras y sonido, además de un espacio donde puedan dejar sus pertenencias y descansar.

(Plazola. 1995, pp. 584-589)

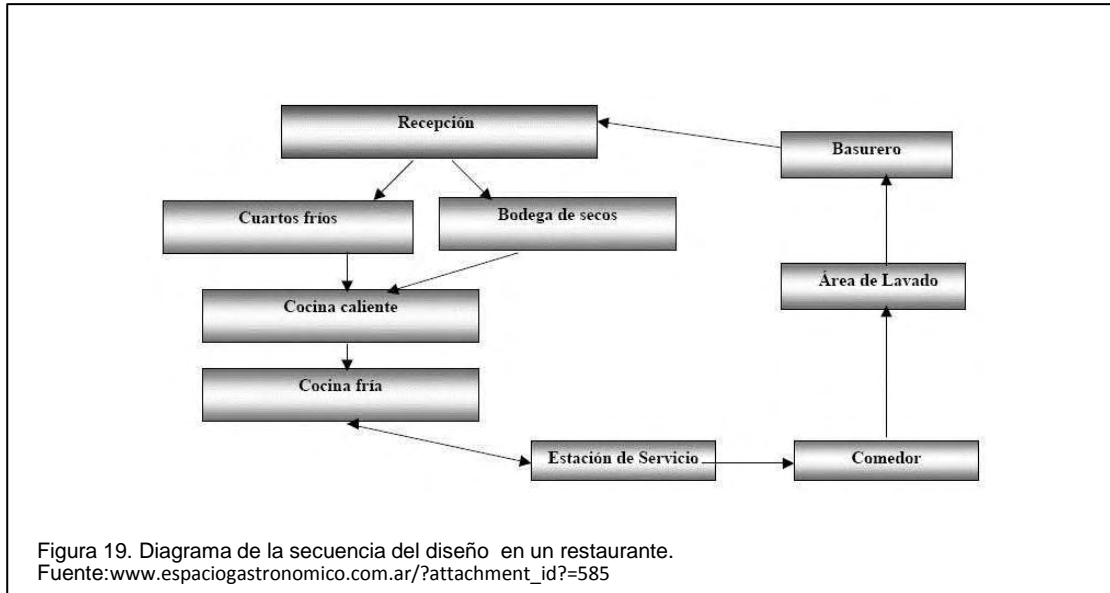
2.2.2 Esquemas de la funcionalidad del restaurante

Aun sabiendo los espacios que se requiere dentro de un restaurante, la relación que se necesitan tener entre sí, es lo que lleva que su funcionamiento sea apropiado y eficiente.

En la figura 18 se puede ver un diagrama funcional y la relación que tiene cada área, este ejemplo que se toma nos indica las dos grandes zonas que se dividen en cada área, tanto el ingreso del usuario como el ingreso del servicio.



Una de las áreas más importantes en cuanto a la funcionalidad es la cocina y la relación de los espacios dentro de esta área, en la figura 19 podemos observar un ejemplo que ayudará al proyecto en el momento de diseñar.



En cuanto a la superficie del local depende del tipo de restaurante que se vaya a realizar para saber las medidas mínimas necesarias del espacio que van en relación al número de asientos.

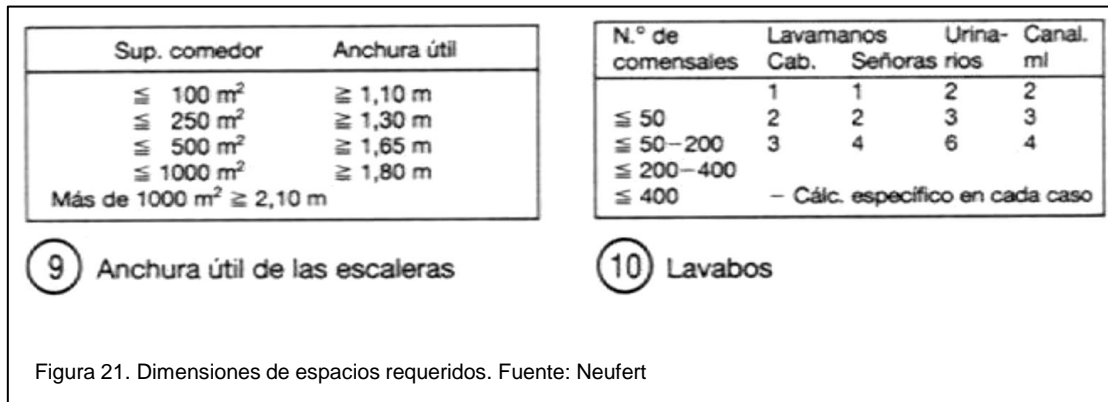
Tipo	Ocup. del puesto por comida	Sup. de cocina en m ² / por cubierto	Sup. del comedor en m ² / por asiento
Restaurante de lujo	1	0,7	1,8-2,0
Restaurante con elevado n.º de turnos, p.e.: grandes almacenes	2-3	0,5-0,6	1,4-1,6
Restaurante normal	1,5	0,4-0,5	1,6-1,8
Fondas			
Pensiones	1	0,3-0,4	1,6-1,8

Para almacenes, dependencias para el personal, etc., se cuenta un suplemento de aprox. 80 %
 $N.º \text{ cubiertos} = n.º \text{ de asientos} \times n.º \text{ de turnos.}$

Figura 20. Superficie Necesaria. Fuente: Neufert

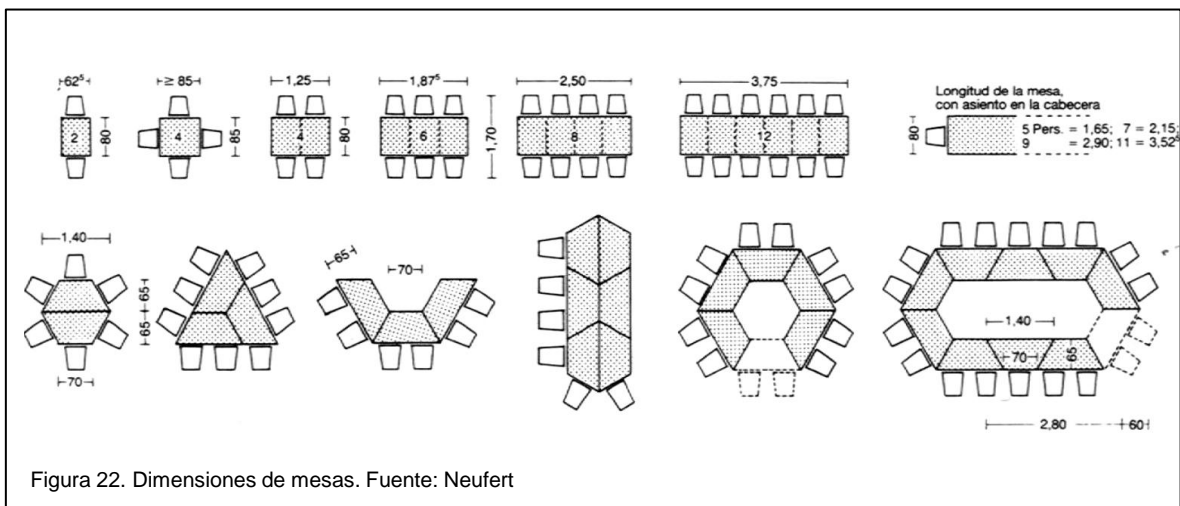
Las medidas mínimas en relación a los espacios dentro del local, como los corredores, se deberán tomar en cuenta el siguiente cuadro, donde los pasos interiores del comedor serán de 0.80m, las puertas de 0.90m y los corredores de emergencia de 1.00m de ancho por cada 150 personas.

La anchura útil de las escaleras y el número de servicios higiénicos dependerá del número de comensales y área del comedor, ver figura 21.

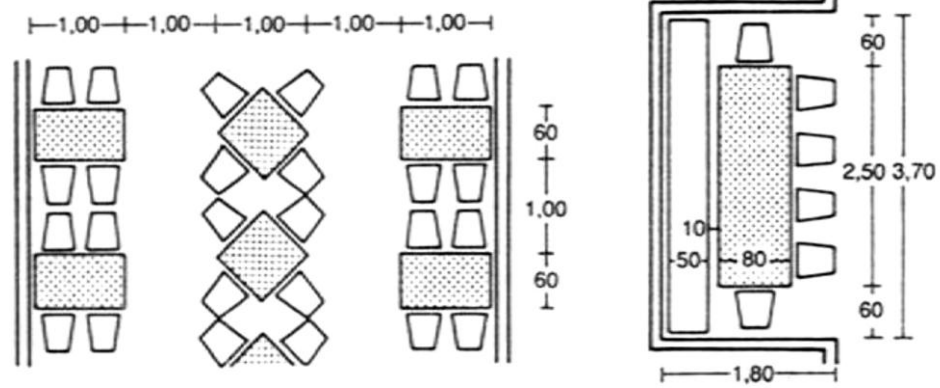


Para el diseño de un restaurante también es necesario tener en cuenta las dimensiones del mobiliario que se va a emplear y la forma en que se lo va a colocar de tal manera que deje el espacio para la movilidad dentro del local.

Uno de los diseños más empleados por su funcionalidad es el que vemos en la figura 22 donde el movimiento del mobiliario nos aporta a la ampliación de los comensales.

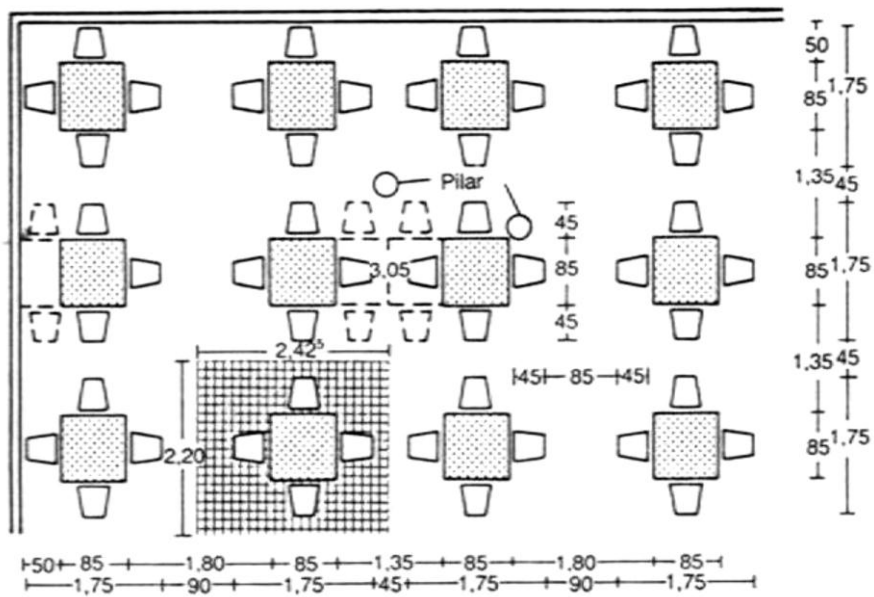


Dentro de la localidad las medidas mínimas que debe haber en el comedor depende de la forma en que se coloquen las mesas, dando varias opciones en las siguientes fotografías.

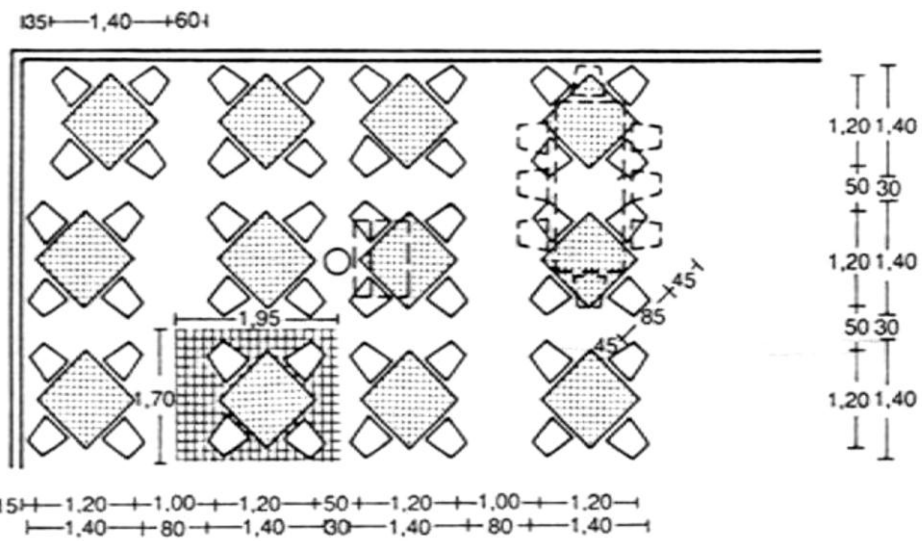


1 Medidas mínimas

2 En nichos



3 Disposición de las mesas en paralelo



4 Disposición de las mesas en diagonal

Figura 23. Disposición de mesas. Fuente: Neufert

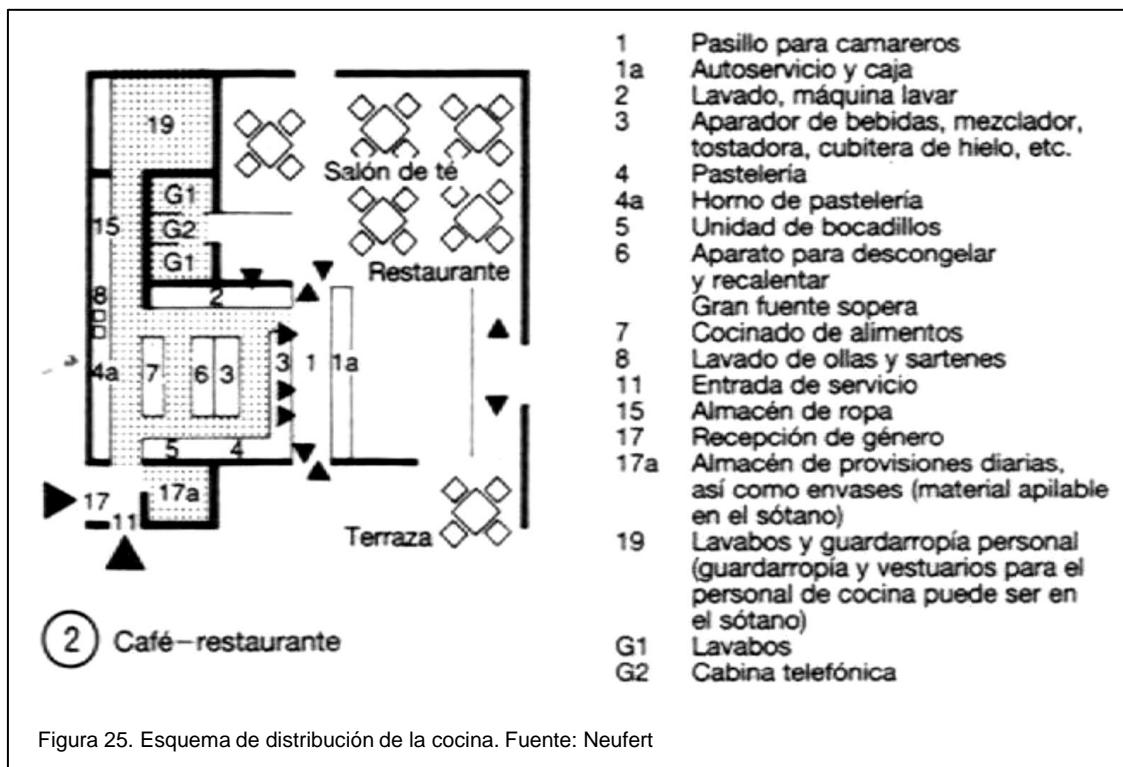
En cuanto al diseño de la zona de servicio se considera el siguiente cuadro, donde marca el espacio requerido de cada área por medio de porcentaje del área total, esto ayudará a la organización del espacio dentro de la edificación dando la jerarquía de cada área.

Ámbito	Porcentaje en %
Recepción de género, incluido su control y el almacenamiento de basuras	10
Almacenamiento en cámaras frigoríficas, neveras y congeladores	20
Almacén de provisiones diarias	
Cocina de ensaladas y verduras	2
Cocina fría, postres	8
Pastelería	8
Preparación de carne	2
Cocción	8
Lavado	10
Superficie de circulación	17
Salas para el personal y oficina	15
En total	100

④ Bases dimensionales y superficie necesaria

Figura 24. Superficie en porcentaje. Fuente: Neufert

Se puede ver un ejemplo de la distribución de la cocina según la relación de los espacios entre sí en la figura 25.



Las medidas de la superficie de cada uno de los ámbitos para que funcione una cocina de restaurante se puede establecer dependiendo del tamaño de esta. Los pasillos se consideran dependiendo si son estación de trabajo se requiere de 0.90-1.20m, pasillos auxiliares para otra actividad 1.50-1.80m, y donde la circulación es principal de 2.10-3.30m.

(Neufert. 1995, pp. 397-398 pp. 400-402)

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

Figura 26. Superficies necesarias dentro de la cocina Fuente: Neufert

2.2.3 Normativas

El proyecto se basará en las normativas de las ordenanzas de gestión urbana territorial, emitidas por el Distrito Metropolitano de Quito, para el mejoramiento del hábitat en el uso de suelo, como en las normas mínimas de diseño y construcción, que garantice niveles normales de funcionalidad, seguridad, estabilidad e higiene en los espacios.

REGIMEN DE SUELO SEGÚN LA ACTIVIDAD (Ordenanzas N° 095 y 107)

El restaurante se lo considera como un servicio comercial ya que generan actividad en los centros, por lo tanto debe seguir el reglamento de uso de suelo que refiere al área zonal.

Por ser un centro de diversión son por naturaleza de impacto ambiental principalmente en la noche, deberá contar con área de estacionamiento, y encontrarse fuera de los 100m de radio de una localidad de salud o educación.

Dentro del sector de La Mariscal se prohíbe establecimientos de nuevos centros de diversión, a excepción de cines, teatros, restaurantes-bares, los que solamente se podrán ubicar en los ejes con uso residencial múltiple.

NORMAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO (Ordenanzas N° 3457 y 3477)

En cuanto a las ordenanzas que se deben seguir dentro del ámbito de Arquitectura, se considerará al restaurante como una edificación de comercio y a la vez como un centro de diversión.

Capacidad.- el proyecto a realizarse se encuentra en el cuarto grupo de la clasificación a edificios de centro de diversión Art.246, donde su capacidad está dirigida a 50 y 199 usuarios aproximadamente.

Accesos y Salidas.- las puertas deberán tener una altura mínima de 2.05m y los anchos varían dependiendo del ambiente: acceso 0.90m mínimo, comunicación entre ambientes 0.90m, para baños las puertas deberán ser de 0.80m y 0.90m para minusválidos.

Ventilación.- según el Art. 223 el área mínima que debe tener de ventilación libre será del 8% de la superficie útil de la planta local, y los que no cuenten con esta ventilación se deberá utilizar ductos mecánicos.

En este caso la cocina por emanar olores se deberá instalar ductos, los cuales no deberán tener un área mayor a 0.04m². o a su vez se puede proporcionar de una ventilación mecánica.

Productos alimenticios.- para el área de cocina que contiene zonas de almacenamiento, se debe seguir las normas establecidas en el Art. 226 donde establece que los muros y pavimentos serán lisos, impermeables y lavables, los vanos de ventilación contarán con rejillas de metal que aislen de roedores o insectos. Además tendrán que tener una provisión de agua potable y al menos un fregadero.

Servicios Sanitarios.- según el Art.228 considera la relación de medio baño de uso público por cada 50m² de área del local, contando con un baño para personas con discapacidad y movilidad reducida.

Cristales y espejos.- no se podrá colocar espejos o cristales de gran tamaño, al menos los que se encuentren a 0.50m del piso ya que pueden ser peligro al causar confusión en la circulación provocando accidentes, en caso de utilizar alguno de estos, se deberá colocar señalética.

Servicio médico de emergencia.- este requerimiento se lo considera en comercios de áreas mayores a 1.000m², sin embargo en el proyecto a realizarse se debe tomar en consideración realizar una pequeña área de servicio de emergencia médica ya que está relacionada con alimentos que muchas personas pueden tener reacciones alérgicas o a su vez atorarse con uno de estos.

Protección contra incendios.- toda localidad debe tener como reglamento fundamental en el diseño que se considere las medidas de prevención y evacuación en caso de incendios.

2.2.4 Conclusión

Gracias a los aportes investigativos se puede proyectar con claridad la tipología del restaurante que se va a desarrollar, los espacios funcionales requeridos y las medidas mínimas necesarias para el desarrollo del mismo. De igual forma se conoce las normativas municipales que se debe respetar.

El proyecto está dentro del tipo de restaurante temático y étnico, en donde se va a crear ambientes temáticos que se verá las regiones del Ecuador: región sierra, región costa, región oriente y región insular, las mismas que cada una tendrá una arquitectura interior diferente, utilizando los materiales constructivos de cada zona, tanto como los colores representativos y característicos, siempre tomando en cuenta el concepto LA LÍNEA ECUATORIAL que cruza las regiones.

El restaurante cuenta con la capacidad para 165 personas que de acuerdo con los parámetros de Neufert se encontrará dentro de la clasificación de un restaurante de lujo, lo cual abarca las dimensiones amplias tanto para una cocina con mucha funcionalidad, al igual que holgadas áreas de comedores que estará dividido en cuatro sectores de acuerdo a la temática de las regiones.

2.3 Marco Referencial

2.3.1 ASIA DE CUBA, Argentina, Buenos Aires.

Se ha escogido este restaurante como referente por llevar el concepto de dar un ambiente temático, en este caso con objetos orientales, acompañado de buena música y de servir comidas multiétnicas. Lo que se quiere rescatar de este lugar, para el proyecto, es ver como se resalta los espacios con la cultura Asiática, por medio de colores, figuras, y decoración que da al ambiente un lugar escénico, donde claramente se sabe qué clase de alimentos se sirven en este tipo de restaurantes lujoso.



Figura 27. Sala de comedor Restaurante Asia de Cuba. Fuente: <http://www.asiadecuba.com.ar/>

Como se puede observar en la fotografía 25, el ambiente que es de muy colorido tono, a su vez proyecta una decoración elegante, con objetos arquitectónicos que dan resalte a lo que se quiere mostrar que es sentirse identificado con aquellas esculturas como la que expresa la columna, a su vez las cortinas típicas de esta parte de la región ayuda también a crear espacios más privados.

Lo que se quiere recalcar en el proyecto es que no importan los elementos de utilería que se utilicen, en cuanto se creen espacios que rescaten la identidad y a su vez el funcionamiento, un ejemplo proyectado en el tema podría ser el bambú decorativo que ayuda a crear espacios más íntimos y a su vez representa la región de la costa.

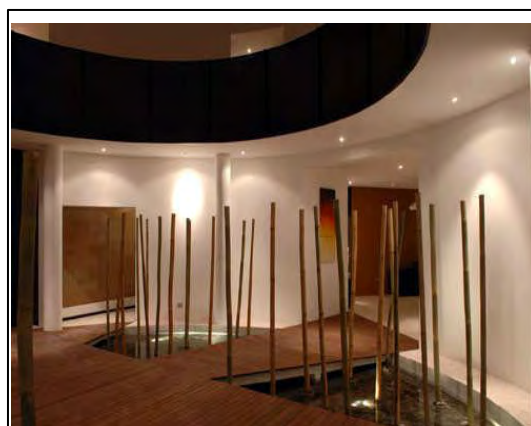


Figura 28. Ambiente decorado con Bambú Fuente: <http://perfectoambiente.com/2009/09/casa-decorada-con-bambu-artificial/decoracion-bamboo-5/>

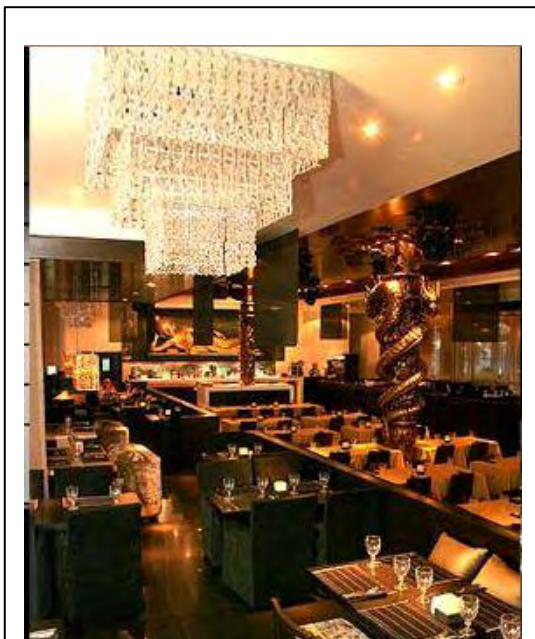


Figura 29. Sala de comedor Restaurante Asia de Cuba Fuente: <http://www.asiadecuba.com.ar/>

En esta imagen se puede observar los cambios de ambientes que existen dentro en un mismo lugar, solo ocupando diferente mobiliario, esto ayudará en el proyecto en el momento en que se creen en un mismo sitio las cinco regiones del Ecuador.

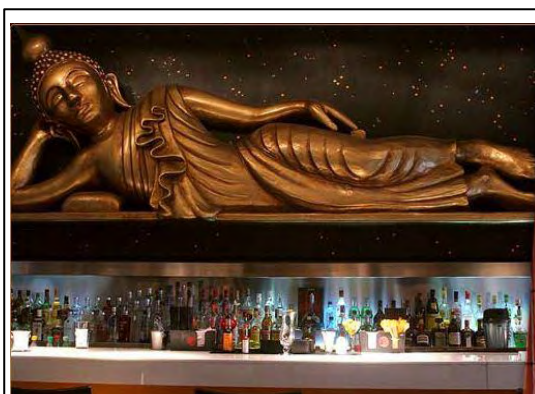


Figura 30. Bar, Restaurante Asia de Cuba Fuente: <http://www.asiadecuba.com.ar/>

Los objetos representativos pueden ayudar mucho en la decoración del lugar, ya que da una imagen significativa del espacio que representa, como la escultura que se observa en la fotografía 28 que es la imagen de una figura oriental y resalta en el ambiente.

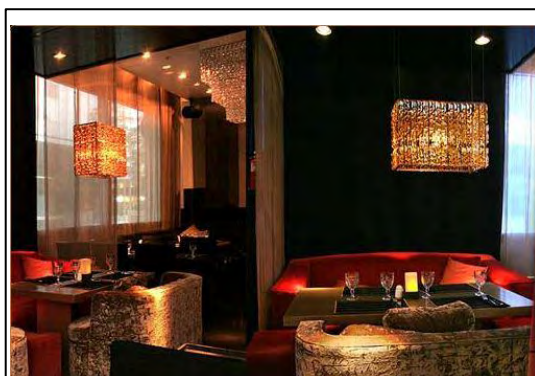


Figura 31 Sala de comedor Restaurante Asia de Cuba Fuente: <http://www.asiadecuba.com.ar/>

Lo que se puede recalcar en esta imagen es el juego de iluminarias que no solo da un ambiente acogedor e integración del espacio, sino que por ser lámparas de papel también es un objeto representativo de la región.



Figura 32 Sala de comedor exterior Restaurante Asia de Cuba Fuente: <http://www.asiadecuba.com.ar/>

También se puede en el proyecto además de utilizar objetos escenográficos, colocar paisajes que representen cada una de las regiones que se quiere caracterizar.

Los espacios al aire libre es una forma de experimentar sensaciones y a la vez la apertura hacia lo que ofrece la ciudad, por eso se realizarán terrazas al aire libre donde el usuario tenga apertura al movimiento de la zona.

2.3.2 NAIS AQUARIUM, Guatemala

Es un restaurante temático que abarca mucho más que solo dar el servicio de alimentación, ya que es un centro ecológico que da entretenimiento y educación a través del acuario que encuentra en todo alrededor del restaurante, proporcionando la interacción con las especies de peces que viven allí.



Figura 33 Acuario Restaurante Nais Aquarium Fuente: <http://www.eturismoviajes.com/restaurante-nais-aquarium-el-primer-restaurante-acuario-de-latinoamerica/>

El hermoso paisajismo es lo que hace rescatar de este proyecto el tema de dar vida a cada espacio para lograr una sensación de sentirse identificado con la región.



Figura 34 Acuario Restaurante Nais Aquarium
Fuente:
<http://www.velocidadmaxima.com/forum/showthread.php?t=145325>

El espacio de restaurante está colocado en el centro, dando la visual a su alrededor de encontrarse dentro del agua, tanto paredes como techos son representados a través del diseño por medio de utilería y cristalería.



Figura 35 Acuario Restaurante Nais Aquarium
Fuente:
<http://1001restaurantes.wordpress.com/2011/05/03/nais-aquarium/>

La iluminación que se maneja refleja en cada uno de los espacios la circulación dirigida, los diferentes ambientes y además una iluminación general, caracterizándolo con diferentes tonos.

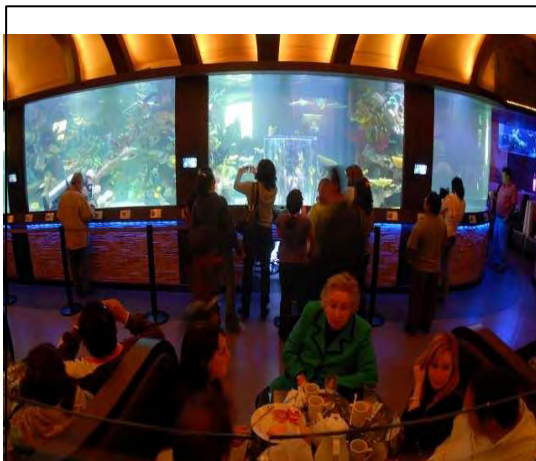


Figura 36 Acuario Restaurante Nais Aquarium
Fuente:
<http://www.velocidadmaxima.com/forum/showthread.php?t=145325>

La manera dinámica de interactuar con el espacio para poder lograr un ambiente recreativo y a la vez de alimentación.

2.3.3 Conclusión

El análisis de estos dos restaurantes referenciales, nos enseña que para cumplir el concepto temático de un proyecto como el que se quiere llevar a cabo se requiere de un diseño arquitectónico bien conjugado con colores, materiales, iluminación y decoración.

No es necesario exagerar con objetos o volumetría para poder caracterizar un espacio, mas bien el correcto balance de todos estos elementos dará la elegancia y el confort que se quiere transmitir al cliente.

2.4 Síntesis investigativa

A través de la investigación teórica da una mejor comprensión relativa y exclusiva sobre el sustento del tema, en este caso el Complejo de Restaurante y Gastronomía Escénico del Ecuador, creando lógicas que aportan al futuro diseño.

Dentro de la historia lo que se puede aportar al diseño es el desarrollo de lo que antes se conocía como restaurante, dando un uso específico entorno al medio en que se encuentra, en este caso La Mariscal siendo un centro de entretenimiento y comercio, dando al proyecto una apertura hacia su propio desarrollo.

El conocimiento que aporta el marco conceptual es fundamental ya que se requiere saber las denominaciones, las relaciones de los diferentes espacios y sus funciones, esto da al proyecto un ámbito más amplio para poder diseñar a base de las medidas y normativas que se utilizan dentro de la creación de los restaurantes.

Los marcos referentes dan una visualización de cómo se logrará realizar el proyecto según el funcionamiento y características de otros establecimientos. En este caso el aporte no solo fue en distribución sino también en ideas y espacios que proyectan lo que se quiere realizar.

CAPITULO 3

FORMULACIÓN DE HIPOTESIS

3.1 Hipótesis

- El planteamiento de un proyecto de interiorismo de un “Complejo de Restaurante y Gastronomía Escénico del Ecuador”, que propone el diseño de espacios que identifique la región, la identidad, costumbres de los pueblos, que como planteamiento arquitectónico represente la tipología espacial del proyecto.
- La factibilidad del desarrollar el proyecto “Complejo de Restaurante y Gastronomía Escénico del Ecuador” a implantarse en el barrio La Mariscal, por ser éste el sector de mayor desarrollo turístico de la ciudad

3.2 Comprobación de Hipótesis

3.2.1 Encuestas

Se realizó la siguiente encuesta a cuarenta personas, entre ellas se encontraban: residentes, turistas nacionales y turistas internacionales, de las cuales el resultado dará una comprobación a las hipótesis planteadas.

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA ESCÉNICA DEL ECUADOR

ENCUESTA PARA LOS TURISTAS Y RESIDENTES

Marque con una X su respuesta

- Indique con cuál se identifica

Turista Nacional

Turista Internacional

Residente

1. ¿Conoce usted las regiones del Ecuador?

Si

No

¿Cuáles? _____

2. ¿Cree usted que un restaurante puede reflejar la identidad y costumbres de cada región a través de espacios escénicos?

Si

No

3. En el momento de elegir un restaurante. ¿qué lo motiva a escoger?

a. Comida

b. Espacio

c. Ambas

¿Por qué? _____

4. Un restaurante temático es un lugar donde el espacio refleja escénicamente la comida que se sirve ¿Cree que puede un restaurante así enseñar las costumbres de las regiones del Ecuador?

Si

No

¿Por qué? _____

5. ¿El Centro Histórico es un sitio turístico, que otro sector le considera usted un sitio turístico?

a. La Mariscal

b. Cumbayá

c. Otra

¿Cuáles? _____

6. ¿Qué considera usted un elemento de identidad para un restaurante temático?

a. Ubicación

b. Accesos

c. Colores

d. Formas

e. Iluminación

3.2.2 Tabulación de encuestas

NUMERO DE ENCUESTADOS: 40 PERSONAS

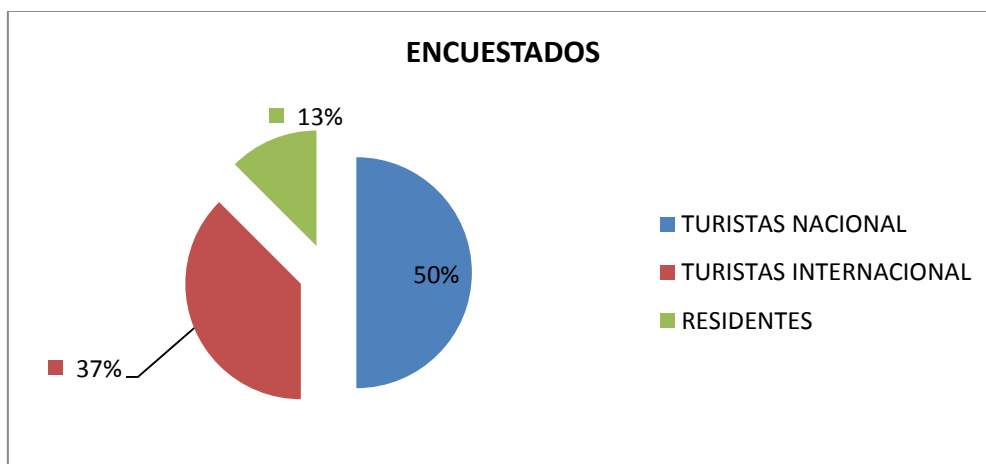
- Indique con cuál se identifica

Turista Nacional

Turista Internacional

Residente

	NÚMERO DE PERSONAS	PORCENTAGE
TURISTA NACIONAL	20	50%
TURISTA INTERNACIONAL	15	38%
RESIDENTE	5	13%
TOTAL	40	100%



Análisis

En primer lugar se identifica a los encuestados en tres grupos: turistas nacionales, turistas internacionales y residentes.

Dando como resultado que el mayor grupo es el de turistas nacionales con un 50% por ciento seguido por el grupo de turistas internacionales y en su minoría abarcan los residentes; lo que verifica que el sector de La Mariscal es propiamente una zona turística.

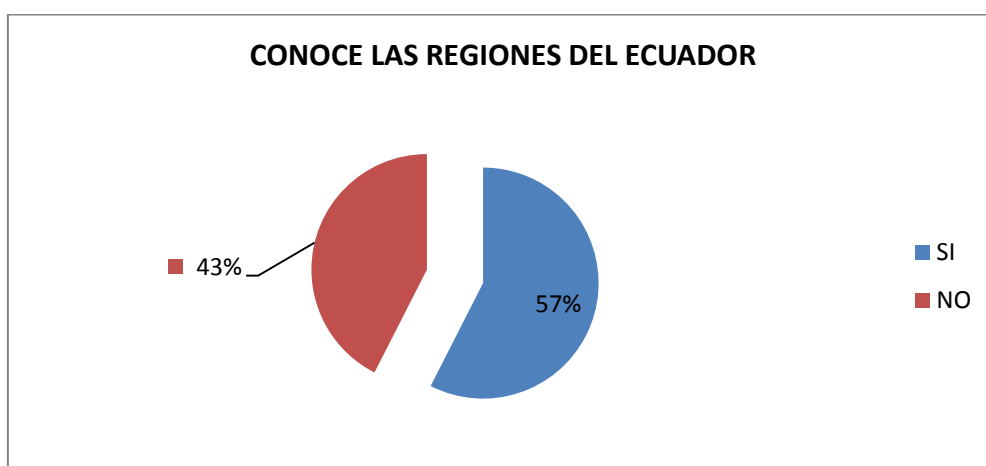
1. ¿Conoce usted las regiones del Ecuador?

Si

No

¿Cuáles? _____

	<i>SI</i>		<i>NO</i>	
TURISTA NACIONAL	16	40,0%	4	10,0%
TURISTA INTERNACIONAL	4	10,0%	11	27,5%
RESIDENTE	3	7,5%	2	5,0%
TOTAL	23	57,5%	17	42,5%



Análisis y Conclusión

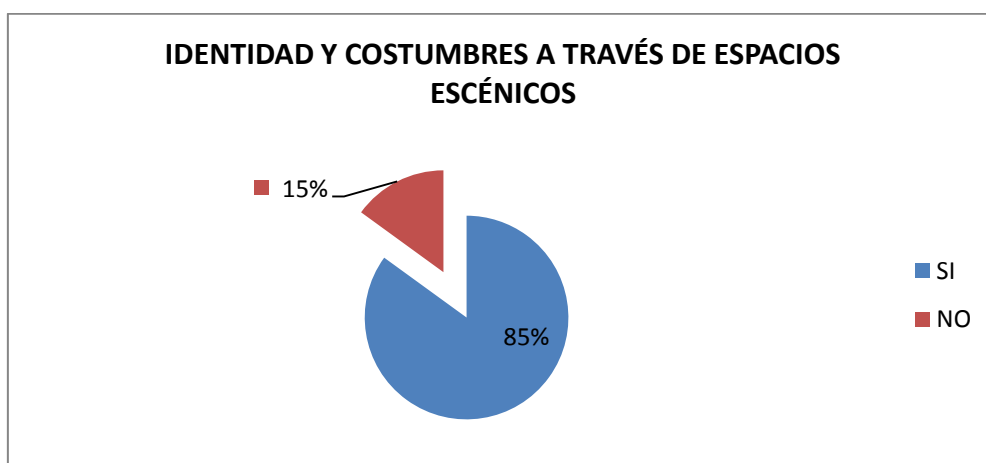
En esta pregunta muchos respondieron que conocían las regiones del Ecuador sin embargo al colocar ¿cuáles?, pusieron dos o tres, y la mayoría de los turistas extranjeros no conocen todas. Esto demuestra que a pesar de que la mayoría respondieron que si la diferencia es mínima con el no, dando un aporte positivo al proyecto puesto que se quiere rescatar e innovar es el conocimiento de todas las regiones en un mismo lugar, a través de espacios característicos de las zona.

2. ¿Cree usted que un restaurante puede reflejar la identidad y costumbres de cada región a través de espacios escénicos?

Si

No

	<i>SI</i>		<i>NO</i>	
TURISTA NACIONAL	18	45,0%	2	5,0%
TURISTA INTERNACIONAL	11	27,5%	4	10,0%
RESIDENTE	5	12,5%	0	0,0%
TOTAL	34	85,0%	6	15,0%



Análisis y Conclusión

Claramente se puede observar que los encuestados están de acuerdo que un restaurante si puede reflejar identidad y costumbres a través de espacios escénicos; lo que da respuesta a la primera hipótesis del proyecto que propone el diseño de espacios que identifique la región, la identidad y costumbres de los pueblos que como planteamiento arquitectónico represente la tipología espacial del proyecto. Gracias al diseño interiorista se dará una imagen y tipología a la edificación.

3. En el momento de elegir un restaurante. ¿qué lo motiva a escoger?

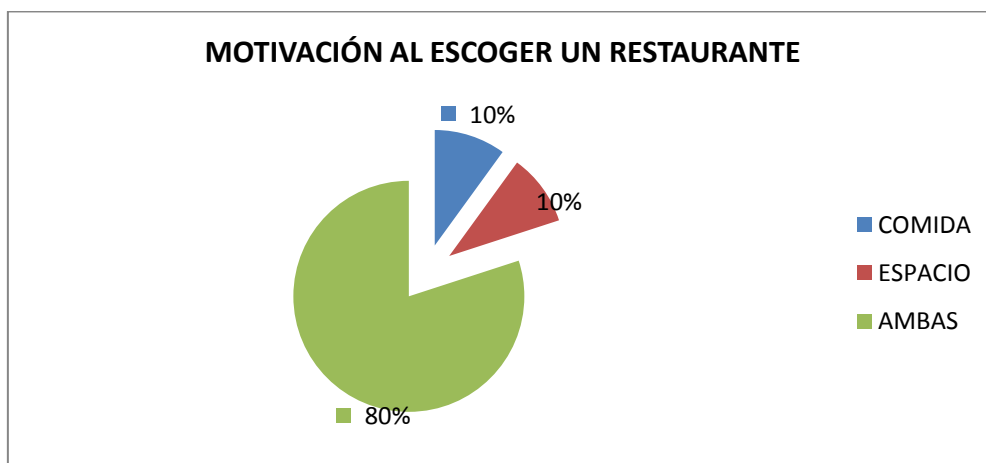
f. Comida

g. Espacio

h. Ambas

¿Por qué? _____

	COMIDA		ESPACIO		AMBAS	
TURISTA NACIONAL	1	2,5%	1	2,5%	18	45,0%
TURISTA INTERNACIONAL	3	7,5%	3	7,5%	9	22,5%
RESIDENTE	0	0,0%	0	0,0%	5	12,5%
TOTAL	4	10,0%	4	10,0%	32	80,0%



Análisis y Conclusión

La mayoría de personas en el momento de escoger un restaurante no solo busca buena comida sino también un ambiente agradable, aislado de ruido y que sea acogedor; lo que quiere reflejar el Complejo de Restaurante y Gastronómico Escénico del Ecuador, es el complemento de estas dos necesidades como es la comida y el espacio, para crear un solo ambiente donde identifique lo que se va a consumir.

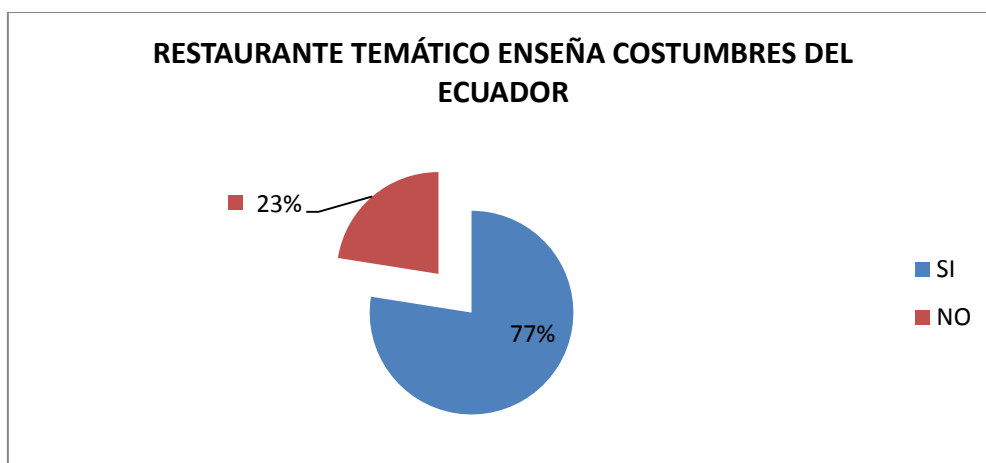
4. Un restaurante temático es un lugar donde el espacio refleja escénicamente la comida que se sirve ¿Cree que puede un restaurante así enseñar las costumbres de las regiones del Ecuador?

Si

No

¿Por qué? _____

	SI		NO	
TURISTA NACIONAL	15	37,5%	5	12,5%
TURISTA INTERNACIONAL	11	27,5%	4	10,0%
RESIDENTE	5	12,5%	0	0,0%
TOTAL	31	77,5%	9	22,5%



Análisis y Conclusión

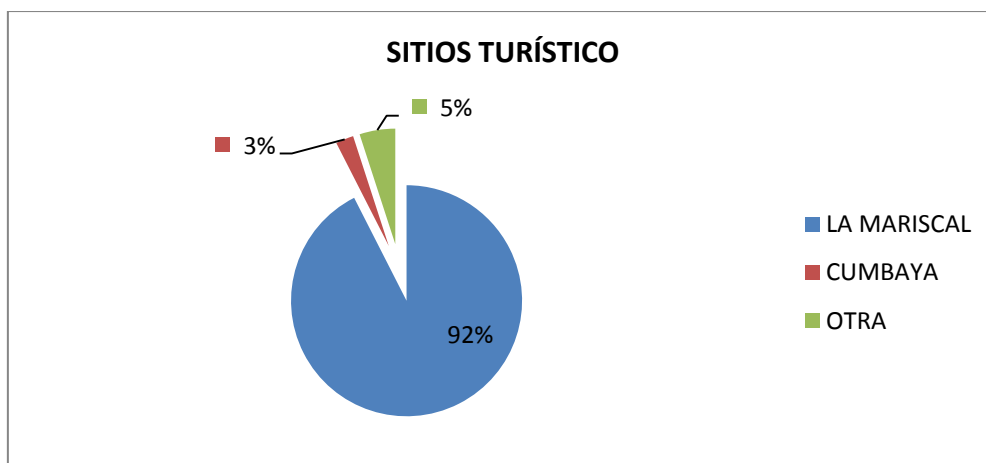
La mayoría de los encuestados creen que un restaurante temático puede reflejar y enseñar las costumbres del Ecuador; el proyecto Complejo de Restaurante y Gastronómico Escénico del Ecuador quiere combinar dos tipos de restaurantes como son: el temático que representará por medio de espacios escénicos las costumbres del Ecuador, características e identidad, y el étnico que es el que mostrará la comida típica de cada región que será servido dentro de los espacios escénicos que darán identidad en el momento de escoger.

5. ¿El Centro Histórico es un sitio turístico, que otro sector le considera usted un sitio turístico?

- d. La Mariscal
- e. Cumbayá
- f. Otra

¿Cuáles? _____

	<i>La Mariscal</i>		<i>Cumbaya</i>		<i>Otra</i>	
TURISTA NACIONAL	19	47,5%	1	2,5%	0	0,0%
TURISTA INTERNACIONAL	14	35,0%	0	0,0%	1	2,5%
RESIDENTE	4	10,0%	0	0,0%	1	2,5%
TOTAL	37	92,5%	1	2,5%	2	5,0%

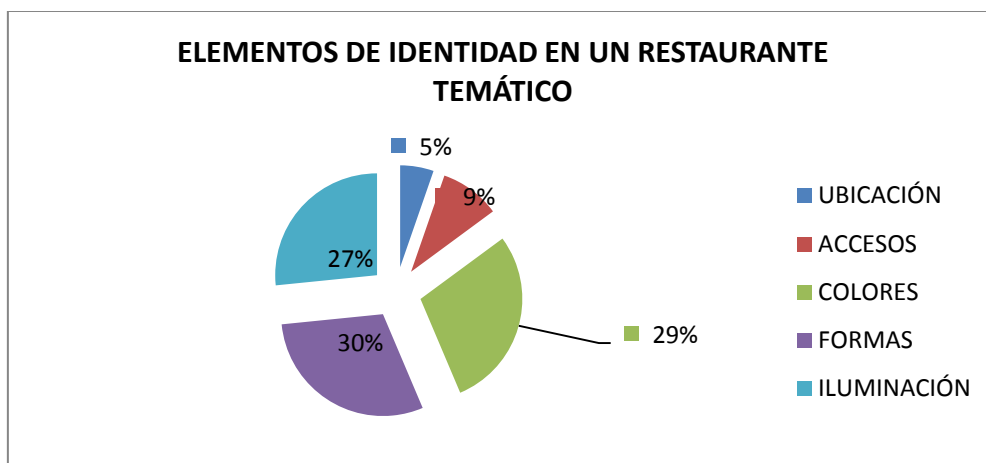


Análisis y Conclusión

Aunque hubo varias respuestas en sitios turísticos como lo es la Mitad del Mundo, el Ichimbia, Guapulo; el barrio La Mariscal fue la opción con mayor puntuación y al ser considerado como un sitio turístico, da afirmación a la segunda hipótesis donde establece que el proyecto Complejo de Restaurante y Gastronomía Escénico del Ecuador se implanta en el barrio La Mariscal, como respuesta al equipamiento, infraestructura y aporte al desarrollo del recurso turístico en nuestra ciudad.

6. ¿Qué considera usted un elemento de identidad para un restaurante temático?

- i. Ubicación
- j. Accesos
- k. Colores
- l. Formas
- m. Iluminación



Análisis y Conclusión

La opción múltiple refleja que los elementos más identificativos para dar una imagen de escenario son las formas, los colores y la iluminación. Esto será muy importante en cuanto a los colores que caractericen cada región y en la elección de los materiales para la decoración.

3.3 Diagnostico

EL COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA ESCÉNICO DEL ECUADOR quiere dar a conocer las costumbres y características de las regiones del país, a través de espacios temáticos que marquen un estilo de vanguardia y reflejen el concepto entorno al cual se va a trabajar.

El proceso de investigación da aporte al desarrollo del proyecto COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA ESCÉNICO DEL ECUADOR, ya que da a conocer las bases para la realización del diseño.

A través del marco histórico se pudo conocer los antecedentes de los restaurantes y su evolución dependiendo de las necesidades que se llegaron a dar a través del tiempo. Se conoció también un poco de la historia donde se desarrollará el proyecto, que es el Barrio La Mariscal, que fue una zona residencial de clase alta y hoy considerada como una zona turística, lugar de acopio de restaurantes, discotecas, bares, de distracción y diversión.

Por medio del marco conceptual se llegó a conocer lo que es un restaurante, los tipos de restaurantes que existen, y los espacios necesarios que se requieren en el momento de diseñar. El Complejo de Restaurante Y Gastronomía Escénico del Ecuador se verá identificado como un restaurante de tipo temático y además étnico, ya que reflejará lugares, formas y costumbres caracterizados de cada región del país.

Los espacios y normativas investigados, darán las pautas para el diseño del proyecto a realizarse, tomando en cuenta las dimensiones mínimas requeridas y adaptándolas a la edificación, según la cantidad de personas para el cual está proyectado el COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA ESCÉNICO DEL ECUADOR.

Gracias al marco referencial se pudo definir la tipología del proyecto que va a ser modernista, y además da muestras de cómo se logrará varios ambientes en

un solo sitio, proporcionando características propias que el usuario puede identificar de manera rápida y relacionarlas con las temáticas se quiere reflejar.

En cuanto a la formulación de las hipótesis del proyecto se pudo responder favorablemente con la ayuda de las encuestas realizadas al público, que dieron un resultado positivo en todo lo referente a la temática planteada dirigida para turistas.

La tabulación de las encuestas no solo dio respuesta a las hipótesis sino también aportó al desarrollo del futuro diseño en cuanto a los elementos que se deberán tomar en cuenta para la identidad, ubicación y tipología de la edificación.

Recomendación

De acuerdo al estudio realizado es muy recomendable desarrollar El Complejo de Restaurante Y Gastronomía Escénico del Ecuador que será reflejado con una tipología moderna en base al concepto de la línea ecuatorial que atraviesa las cuatro regiones del Ecuador, por la aceptación del público que a tenido tanto en la zona comercial como turística, para ello se tendrá que adecuar la edificación a través de cubiertas, accesos y circulaciones por medio de volumetrías que refleje la temática.

Se debe adaptar los espacios existentes y adecuarlos a las nuevas necesidades como son los espacios públicos y privados, en base a las medidas recopiladas en el marco conceptual, tomando en cuenta también las normativas municipales.

Por medio de objetos, complementos, colores, formas se le dará una temática a los espacios para que se distingan en las regiones que se quiere dar a conocer; los espacios pueden ser además representados por imágenes de animales propios de la zona que ayuden a identificar como simbología de los diferentes espacios.

CAPITULO 4

MARCO EMPIRICO

A continuación conoceremos el medio en que se va a desarrollar el proyecto y a la vez el estado de la edificación.

4.1 Ubicación

4.1.1 Medio físico natural

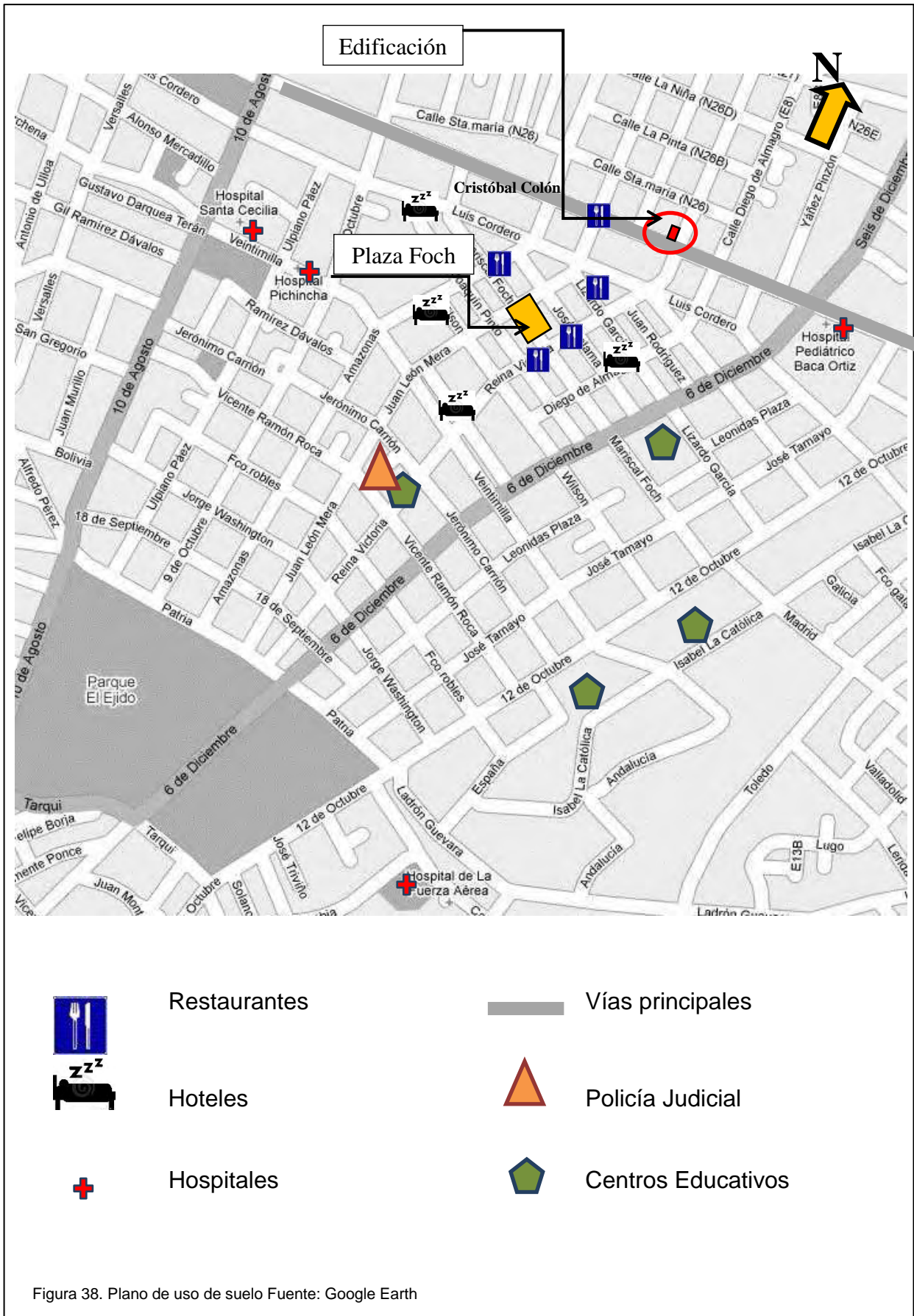
El Complejo de Restaurante y Gastronomía Escénico del Ecuador estará en la ciudad de Quito; ciudad que cuenta con una superficie de 352km² y una población de 1.397,698 habitantes.

El proyecto se encontrará ubicado en la Av. Cristóbal Colón entre Reina Victoria y Diego de Almagro, en el barrio La Mariscal, por ser una zona turística y comercial, lo que aporta al desarrollo del objetivo planteado por el proyecto que es aportar al desarrollo turístico de la ciudad.



Figura 37. Ubicación Fuente: Google Earth

4.1.1.1 Uso de suelo.



4.1.1.2 Acceso Vial






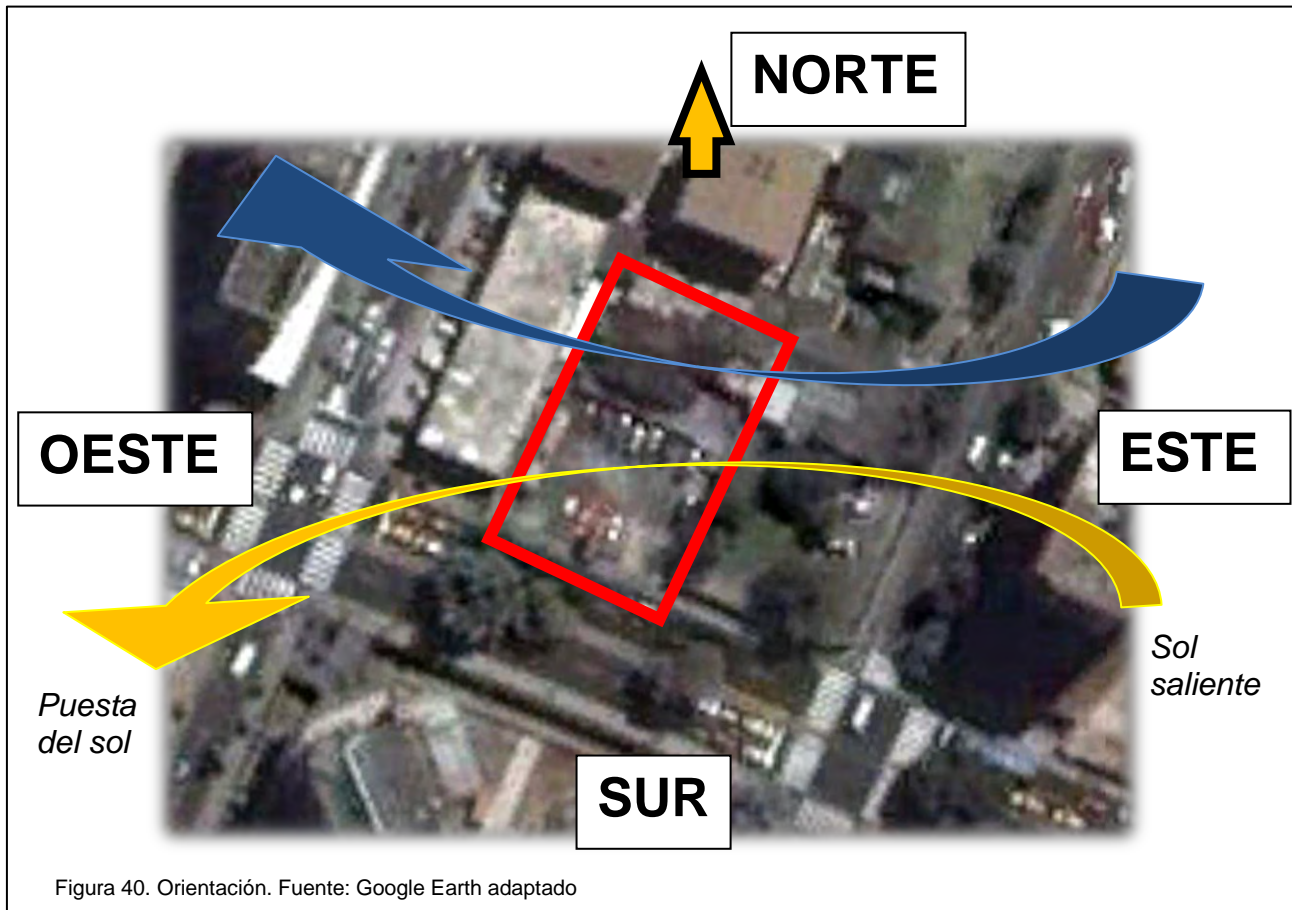

-  Vías principales
-  Dirección vial
-  Estación de Eco vía


Figura 39 Plano de Vías Fuente: Google Earth adaptado

4.1.2 Orientación y condiciones climáticas

El proyecto a realizar se encontrará ubicado al centro de la ciudad de Quito, perteneciente a la provincia de Pichincha y siendo la capital del Ecuador es el centro de atracción turística más visitado del país.



 **Dirección del Sol:** con un solsticio (es cuando el sol alcanza su máxima declinación norte y sur en invierno y verano con respecto a la línea ecuatorial. Ocurre dos veces al año (20 o 21 de Junio y 20 o 21 de Diciembre) de 23° Norte del Este en Junio y 23° Sur del Este en Diciembre.

 **Dirección del viento:** va a una velocidad de 10 km /h desde el Este hacia el noroccidente.

La temperatura varía entre 7° centígrados (55 F) en la noche y 26° (78 F) al medio día, con un promedio de 15° centígrados.

Sus dos estaciones invierno y verano hacen que Quito tenga un clima variado a toda hora.

4.1.3 Calidad biológica del medio ambiente

Ruido

Por ser un sector central y comercial, el inmueble se encuentra expuesto a ruidos, lo que es una desventaja puesto que es una distracción para el usuario y se propone el uso de materiales acústicos en su rehabilitación y diseño.

Grado de contaminación (aire- agua- suelo)

Alrededor de la edificación la única amenaza de contaminación de aire es el medio de transporte, puesto que se encuentra rodeado de calles y avenidas principales de alto tráfico.

Sin embargo una de las ventajas de Quito es que cuenta con un clima seco, evitando así la humedad en la edificación.

En cuanto el agua o el suelo se encuentran libre cualquier contaminación ya que cuenta con agua potable y un estudio de suelo adecuado.

Posibilidades de iluminación, ventilación y asoleamiento

La edificación por encontrarse adosada por los tres lados (norte, este y oeste), no cuenta con una adecuada ventilación ni asoleamiento, sin embargo gracias a la favorable situación del Ecuador, los rayos solares caen perpendicularmente al medio día, lo que dará un ambiente más cálido a esa hora; y en cuanto a la ventilación las edificaciones adosadas al inmueble permitirá un menor flujo de viento y frío.

Sin embargo la iluminación es muy limitada y se buscará medios de diseño donde se pueda atraer la iluminación natural por medio de la cubierta.



Figura 41. Adosamiento de la edificación

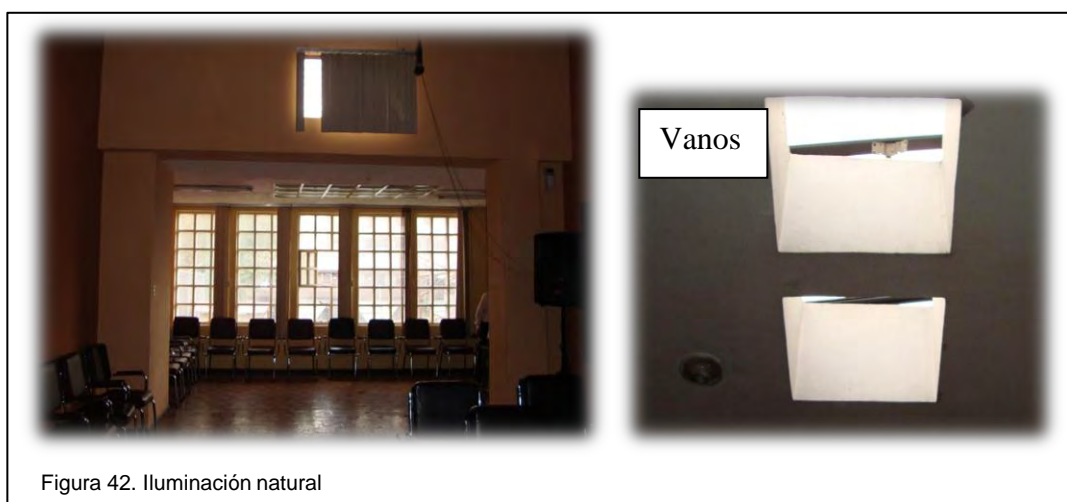


Figura 42. Iluminación natural

4.2 Medio físico artificial

En este medio encontraremos el estado de la edificación donde se realizará el proyecto y su entorno físico.

4.2.1 Sistemas de infraestructura

Alcantarillado, agua potable, energía eléctrica y comunicación.

La edificación cuenta con todos los servicios básicos ya que se encuentra en una zona central y habitada.

Vías Vehiculares y Vías Peatonales

La edificación cuenta con vías vehiculares para el ingreso y salida del usuario hacia el parqueadero, sin embargo no se encuentra definida una vía peatonal desde la calle hasta el ingreso del local lo cual no permite dar una señalización adecuada en el momento de ingresar.

4.2.2 Estructura urbana

Paisaje Urbano

Actualmente no tiene un paisaje propio cerca del proyecto, puesto que se encuentra en un centro que se basa en el comercio y sus edificaciones de altura.

Tráfico vehicular y peatonal

En la zona donde se encuentra ubicado el proyecto es muy transitado, ya que cuenta con una de las principales vías de comunicación de la ciudad como es la Av. Cristóbal Colón, también conocida como una de las más antiguas conexiones por el tranvía que pasaba por ahí. Además circula el transporte público, lo que es favorable porque puede comunicarse de los diferentes puntos de la ciudad para llegar a este sector.

En cuanto al tráfico peatonal, es muy circulado ya que dentro de esta zona se encuentran instituciones de trabajo, sectores comerciales y turísticos.

4.3 Función

4.3.1 Análisis de la edificación

El proyecto se realizará en el edificio de la Cooperativa de Transportes Panamericana ubicado en la Av. Cristóbal Colón entre Reina Victoria y Diego de Almagro, contando un área de 1 200 m² de terreno.

La edificación está compuesta por un área de parqueadero de unos 400 m² y una área de construcción de 1 200 m² entre planta alta y planta baja que se utilizará para el replanteo del proyecto con ampliación y restructuración del edificio y sus fachadas.

4.3.1.1 Exterior de la edificación

Fachada



Figura 43. Fachada frontal edificación Panamericana

La edificación es de tipología americana que son caracterizadas por tener cubiertas inclinadas y contar con un amplio patio en la parte frontal.

La edificación cuenta con solo una fachada para mostrar ya que se encuentra adosada a los laterales con las casas continuas y en la parte posterior también. Como se puede observar en la fotografía 35, la fachada frontal da una imagen de una casa antigua, que se encuentra en mal estado a pesar de las adecuaciones que se le han hecho, sin embargo no es la imagen que se quiere dar al nuevo proyecto por eso se rediseñará la fachada para que así logre reflejar la tipología y la temática que quiere dar a conocer al usuario.

Ingresos



Cuenta con un ingreso y una salida vehicular en la parte frontal de la edificación, sin embargo no cuenta con una debida señalización o un elemento que haga énfasis al ingreso, como complemento de una visual para llamar la atención del usuario.

El ingreso peatonal se encuentra en el centro de la fachada frontal de la edificación, son tres puertas en arco que dan la apertura para todo el local, sin embargo dos de ellas se encuentran cerradas lo que da un mayor control y seguridad.

Parqueaderos

El área de parqueo se encuentra en la parte frontal de la edificación contando con un área de 400 m²; se encuentra desorganizado y es muy estrecho, creando limitaciones e incomodidad al usuario.

Por ello se busca la readecuación de los parqueaderos dando mayor organización y creando más espacios para el confort del cliente.

4.3.1.2 Interior de la edificación

Planta Baja

En esta planta encontramos lo que es servicio al cliente de la Coop. De Transportes Panamericana, como es la boletería, encomiendas, sala de espera, cafetería y baños.



Figura 45. Boletería y sala de espera

Como se puede observar la infraestructura de esta parte del edificio se encuentra en buen estado, tiene iluminación artificial y los espacios son abiertos lo que da una mayor apertura en los ambientes.

Sin embargo los pisos no tienen un diseño que vaya acuerdo a la tipología de la edificación y se encuentran deteriorados al igual que los mobiliarios de madera que complementan los espacios.



Figura 46. Información y sala de espera

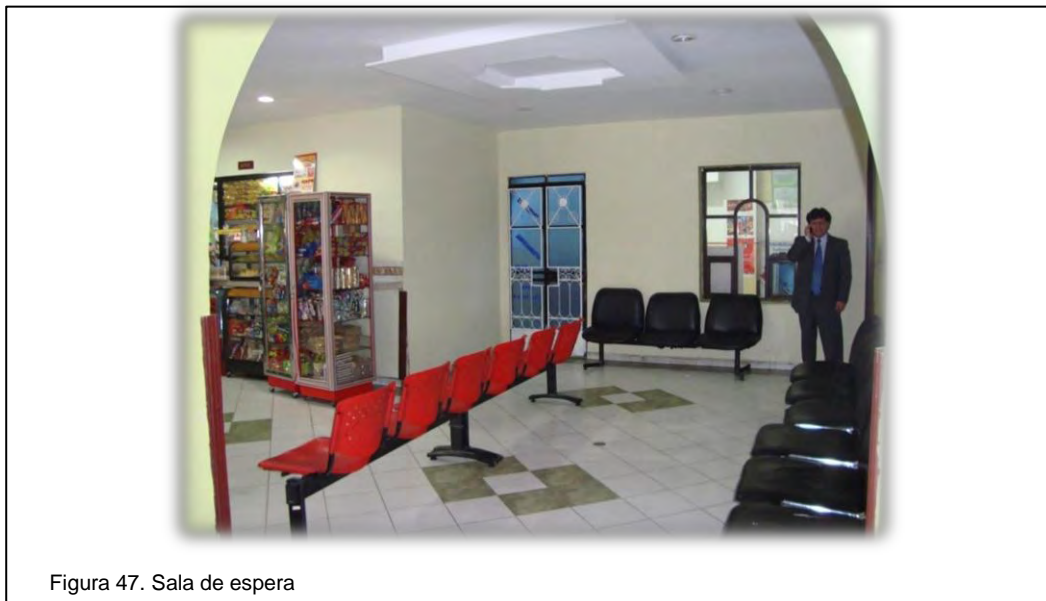


Figura 47. Sala de espera

En la parte de la sala de espera y la cafetería podemos observar que se ha realizado un diseño de cielo falso descolgado, lo que le da un ambiente más cálido a esta parte de la edificación como imagen para el cliente.

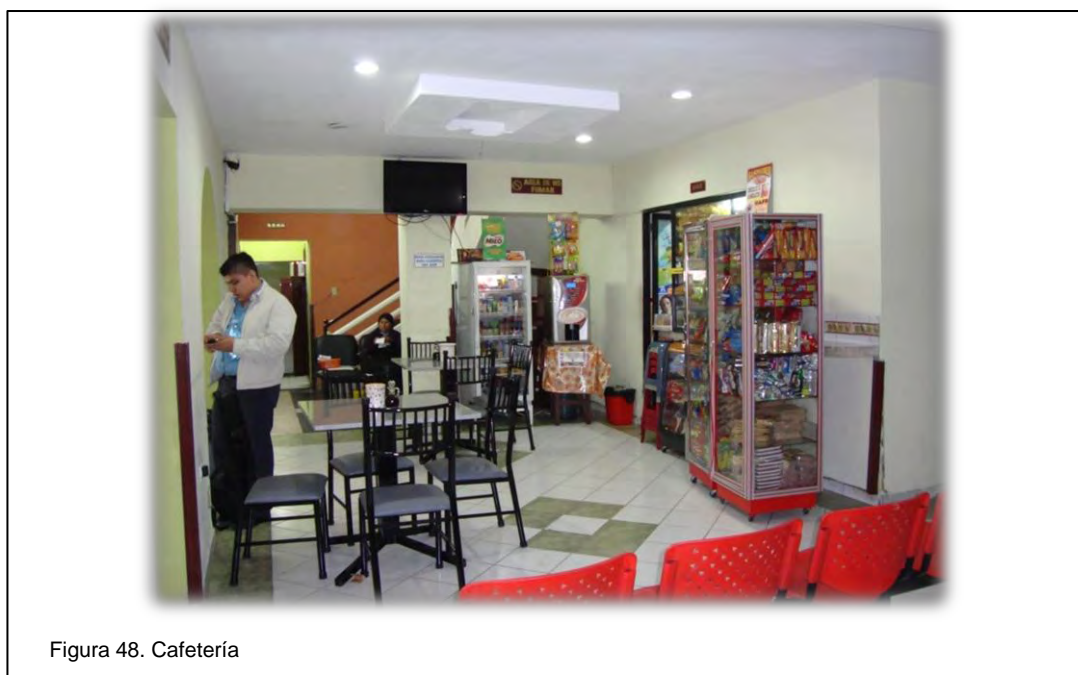


Figura 48. Cafetería

Sin embargo no todos los espacios se encuentran en buenas condiciones como esta parte de la edificación que es la más expuesta al usuario y por lo tanto es la imagen de la cooperativa; también existen espacios que se encuentran deteriorados que no se ven a simple vista.

Como se puede observar a continuación en la fotografía 41, la madera se encuentra deteriorada sin embargo se puede rescatar dándole un tratamiento de relacado y cambio de puertas.



Figura 49. Interior de boletería

En la oficina que se encuentra en la planta baja tiene humedad y existe deterioro en una de las paredes, sin embargo no es nada que no se pueda arreglar con el rediseño.



Figura 50. Oficina

Planta Alta

En esta planta se encuentran las oficinas administrativas, es la parte más deteriorada de la edificación. La distribución se la hace por medio de pasillos angostos lo que lleva a los diferentes espacios entre ellos la sala de conferencia, que es el salón más amplio de la planta alta.



Figura 51. Sala de conferencias

La cubierta es inclinada con vigas de madera que serán rescatadas en el nuevo diseño, el piso como se puede observar, es de parquet y se encuentra deteriorado.

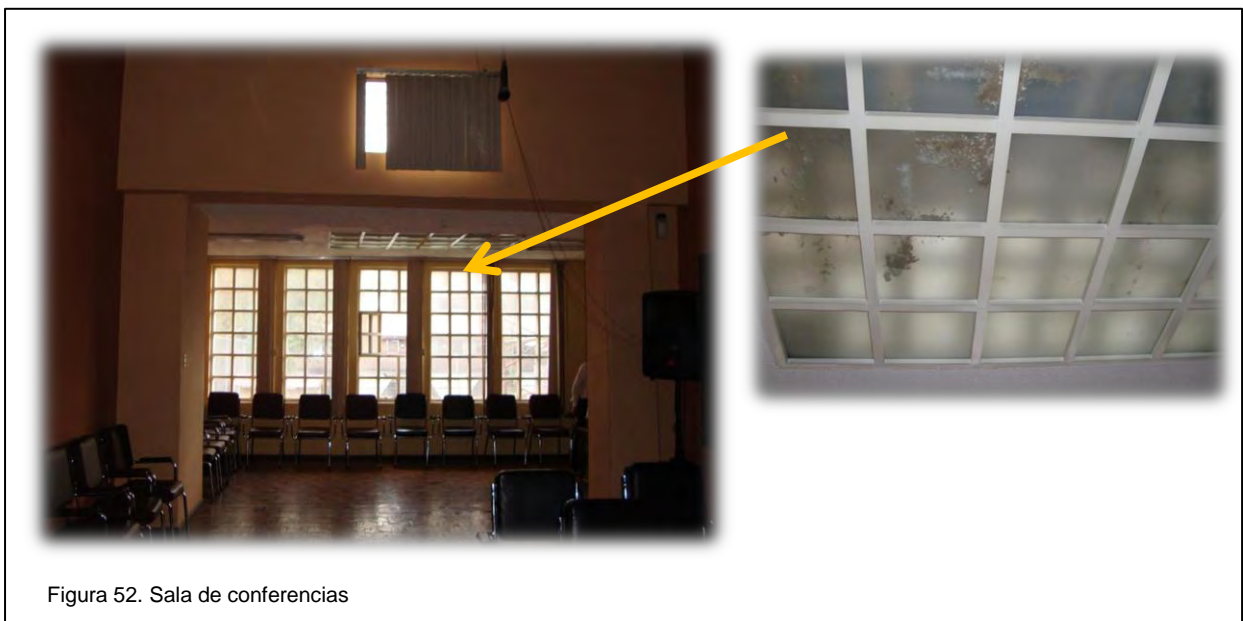


Figura 52. Sala de conferencias

Los grandes ventanales no ayudan con el ingreso de iluminación natural ya que se encuentran en la fachada sur, sin embargo se han utilizado medios de ingreso de luz natural por medio de la cubierta, pero como se puede ver estos se encuentran en mal estado.



Figura 53. Corredores de circulación

Los corredores en la planta alta son los que dirigen a las diferentes oficinas, como se puede observar los pasillos son angostos y el piso de materiales diferentes lo que no muestra una adecuada organización, en algunas partes la altura de los corredores es mínima, sin embargo en otros lugares alcanza grandes alturas.



Figura 54. Corredores de circulación

Las oficinas se encuentran desordenadas lo que hace que se vean de un espacio reducido, sin embargo tienen conexiones entre sí, que se puede agrandar para dar un solo ambiente en espacios que servirán como el comedor en el Complejo de Restaurante y Gastronomía Escénico del Ecuador.



Figura 55. Oficinas posteriores (norte)

Estas oficinas que se encuentran en la parte posterior de la edificación no tienen ventanas, sin embargo tienen ingreso de luz natural por medio de vanos en el cielo raso, lo que permite una iluminación natural en el día.



Figura 56. Oficinas

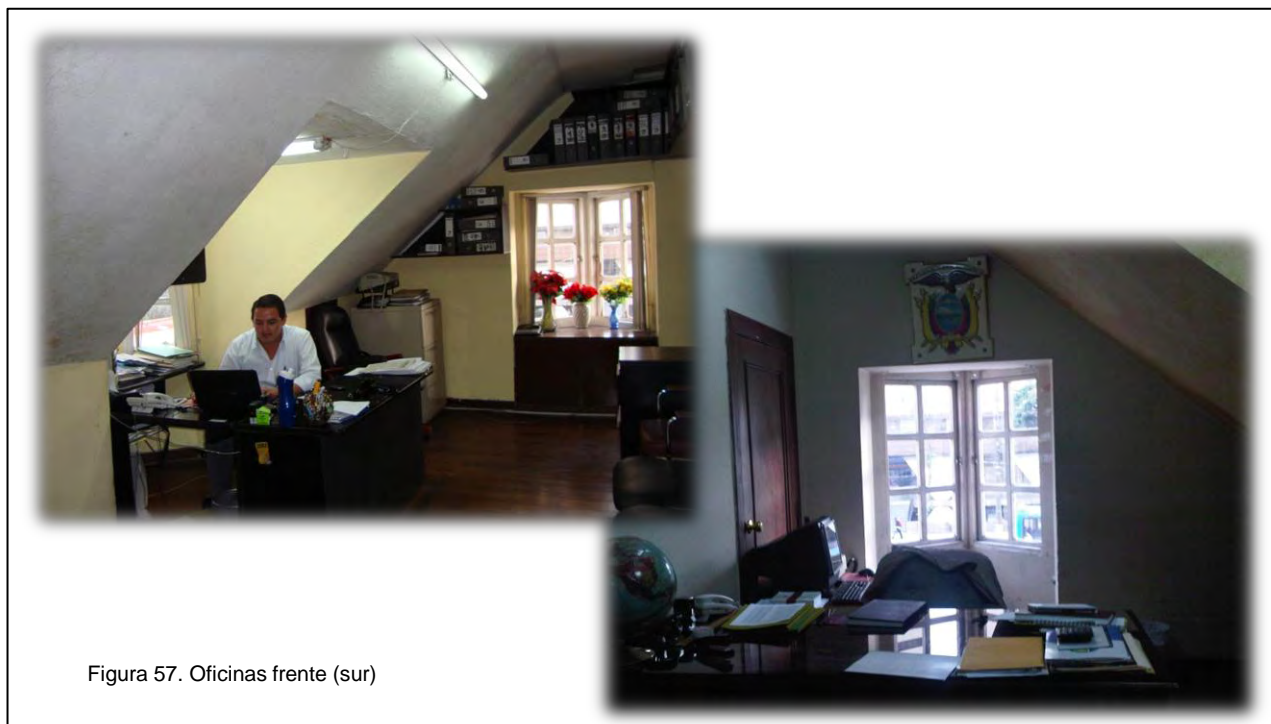


Figura 57. Oficinas frente (sur)

En estas oficinas que quedan en la fachada sur y la principal de la edificación cuenta con ventanales incluso hasta en los laterales sin embargo aun así se necesita de la luz artificial para dar una mayor claridad en el espacio de trabajo.



Figura 58. Secretaria y sala de espera

Como se puede observar en la figura 58, la utilización de mamparas ha permitido el espacio improvisado de una secretaria y una pequeña sala de espera en la planta alta; en esta edificación existe dos escaleras que llevan a la planta alta, cada una se encuentra a los extremos laterales este y oeste del inmueble.

4.4 Forma

4.4.1 Tipología arquitectónica

Las edificaciones que se encuentran alrededor del Complejo de Restaurante y Gastronomía Escénico del Ecuador son edificaciones del siglo XX, donde la arquitectura es de tipo moderna; esta época se caracteriza por la preocupación física del usuario, de una población cada vez más numerosa y es el tiempo de la función como arquitectura; sin embargo también se conservan edificaciones antiguas como es la edificación del proyecto a realizar y algunas cercanas a ésta que hacen mención a las viviendas neoclásicas de las familias adineradas de los años de 1910 en esta zona antes conocida como residencial.

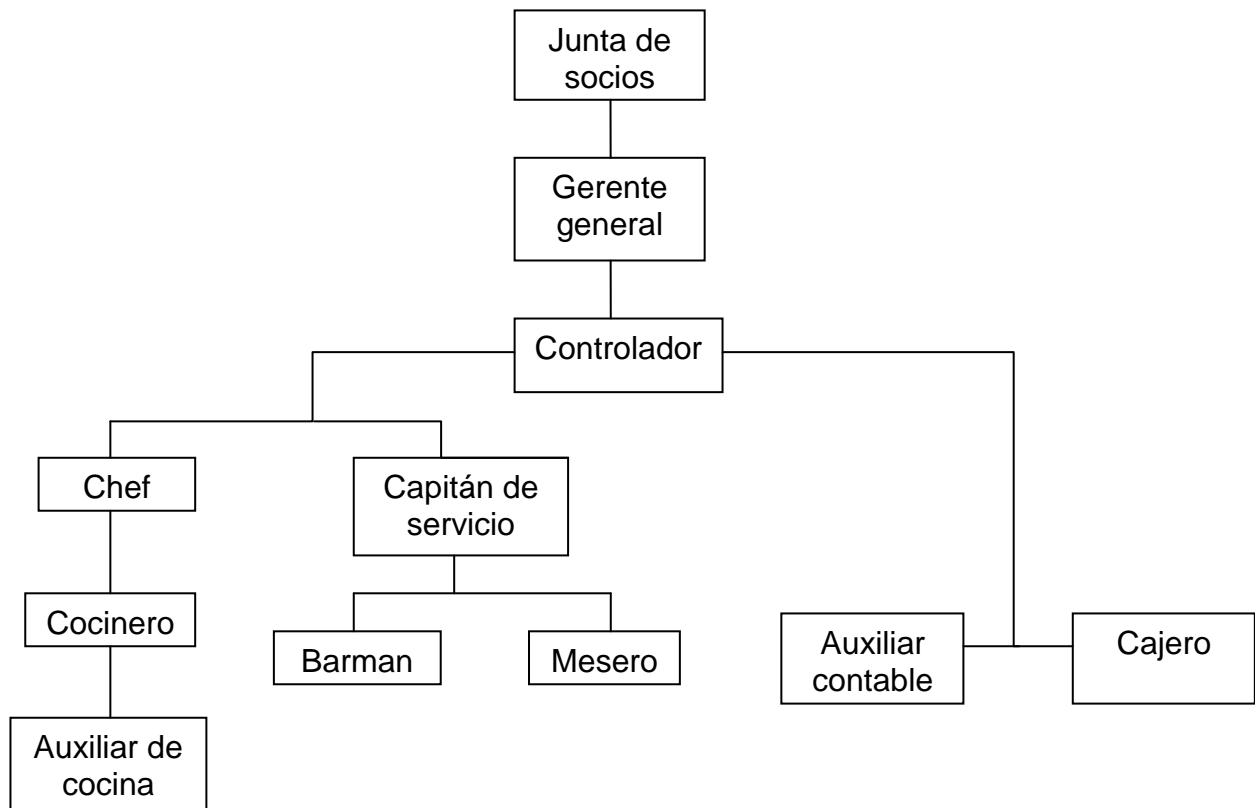
La arquitectura moderna rechaza toda forma de ornamento, haciéndolo más simples sus formas y volúmenes, solo siguiendo a la función de lo habitable; utiliza nuevos materiales y nuevas técnicas; como se verá en las siguientes imágenes del entorno.



4.5 Medio social

Uno de los principales medios que influyen en el diseño arquitectónico es la malla estructural del proyecto y su organización, tanto como el usuario a quien va dirigido, por eso veremos a continuación los siguientes datos investigados.

4.5.1 Organigrama de funciones



Es necesario identificar las jerarquías y el número de empleados que se necesita en un restaurante para poder diseñar los espacios, con esta malla estructural se basará El Complejo de Restaurante Y Gastronomía Escénico del Ecuador, adecuado para los diferentes espacios que se propondrán en el proyecto.

4.5.2 Conformación social

Economía

Gracias a su ubicación geográfica y representación de la capital del Ecuador, hacen de Quito una de las ciudades más productivas del país, en temas de comercialización y turismo.

El turismo es considerado de gran importancia para la ciudad, puesto que Quito ha sido nombrada como patrimonio nacional y la luz de América; además cuenta con una gran historia de la época colonial, que junto con su arquitectura es una imagen del pasar de la historia.

En cuanto al Complejo de Restaurante y Gastronomía Escénico del Ecuador está dirigido a personas de estatus medio alto, siendo éste el predominante mayoritario del sector donde se encontrará ubicado en esta ciudad.

4.5.3 Cultura

El Ecuador tiene mucha cultura para mostrar a los turistas, siendo una manera de hacerlo mediante restaurantes que sirven la comida típica del país, por eso se ha creado el Complejo de Restaurante y Gastronomía Escénico del Ecuador, donde además de contar con diversidad de comida también se muestra un ambiente que refleja las costumbres de cada región del país.

4.6 Enfoque al proyecto

La ubicación donde se va a encontrar el Complejo de Restaurante y Gastronomía escénica del Ecuador es uno de los lugares más visitados por turistas y se encuentra ligado a sitios de encuentro y diversión para los residentes de Quito.

La Mariscal es una zona turística ya que agrupa lugares estratégicos como hoteles, restaurantes, sitios de diversión nocturna como discotecas y bares, donde también el usuario encuentra diversidad al escoger un sitio para una distracción sana y en compañía; lo que hace que el desarrollo del proyecto sea enfocado con mayor fuerza a este target que son los turistas tanto nacionales como internacionales, ya que el objetivo del Complejo de Restaurante y

Gastronomía escénica del Ecuador, es dar a conocer por medio de espacios temáticos las regiones del país y sus diversas costumbres.

La edificación que se ha escogido para la realización del diseño arquitectónico interiorista se encuentra estructuralmente en buen estado, sin embargo se le realizará adecuaciones las cuales permita desarrollar el proyecto con mayor funcionalidad, manteniendo lo necesario y rescatando lo primordial, dándole una nueva tipología al proyecto que refleje el concepto de la Línea Ecuatorial con temáticas de las regiones del país.

Al conocer el estado en que se encuentra la edificación da pautas al diseño, ya que se puede observar lo que hace falta como son espacios más amplios, y se puede cambiar los materiales del diseño en pisos, colores, formas, además se puede rescatar sus techos inclinados que es propio de su tipología que se quiere mantener por ser una casa antigua.

CAPITULO 5

PROPUESTA DE DISEÑO

5.1 Propuesta teórica

5.1.1 CONCEPTO: LA LINEA ECUATORIAL

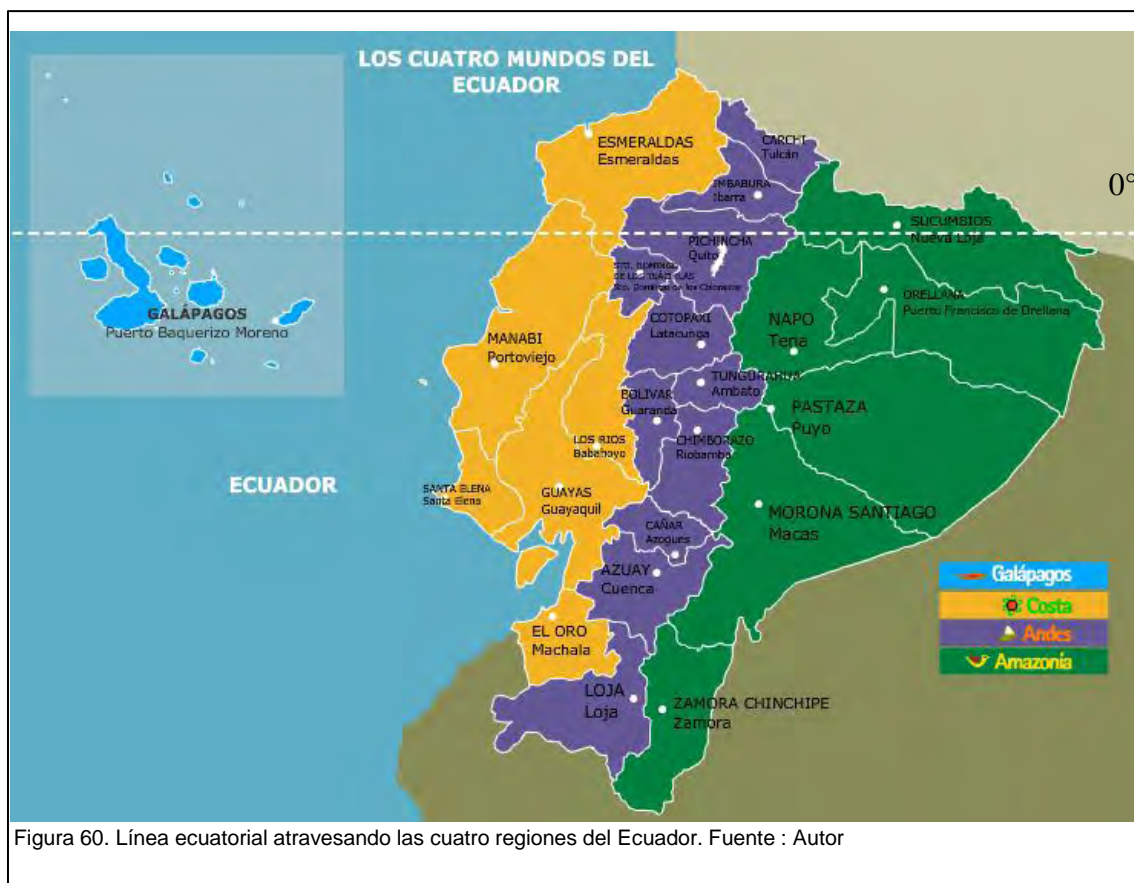


Figura 60. Línea ecuatorial atravesando las cuatro regiones del Ecuador. Fuente : Autor

La línea equinoccial o ecuatorial de latitud 0° proviene del latín *aequātōris* que significa igualador, ya que es la línea imaginaria que divide al planeta en dos partes iguales que son: el hemisferio norte y el hemisferio sur.

Se ha escogido como concepto LA LÍNEA ECUATORIAL por la importancia representativa que tiene para el país al recibir su nombre, además se la escogió por el recorrido que lleva a cabo a través de las cuatro regiones del Ecuador, Región Insular, Región Costa, Región Sierra y Región Oriente; que son las temáticas a representar en los espacios de este proyecto.

La línea ecuatorial se verá reflejada en los planos como una línea que atraviesa las regiones por la mitad con el diseño de pisos, además se encontrará en la circulación, en cubiertas, fachadas y a través de su simbología se lo plasmará en elementos emblemáticos y decorativos como el mobiliario a utilizar dentro del restaurante.

También se quiere demostrar con este concepto la unificación de los espacios y la identidad que le proporciona la línea ecuatorial al Ecuador.

5.2 Propuesta general

5.2.1 **CONDICIONANTES Y DETERMINANTES**

El proyecto se verá expuesto a condicionantes de la edificación así como determinantes que ayuden al desarrollo del diseño.

Condicionantes

- Estructura
- Paredes que sirven de soporte
- Dimensiones mínimas del diseño de restaurante
- Normativas municipales

Determinantes

- El concepto
- Los espacios requeridos para el diseño del restaurante
- La tipología del proyecto
- Accesos

5.3 Propuesta particular

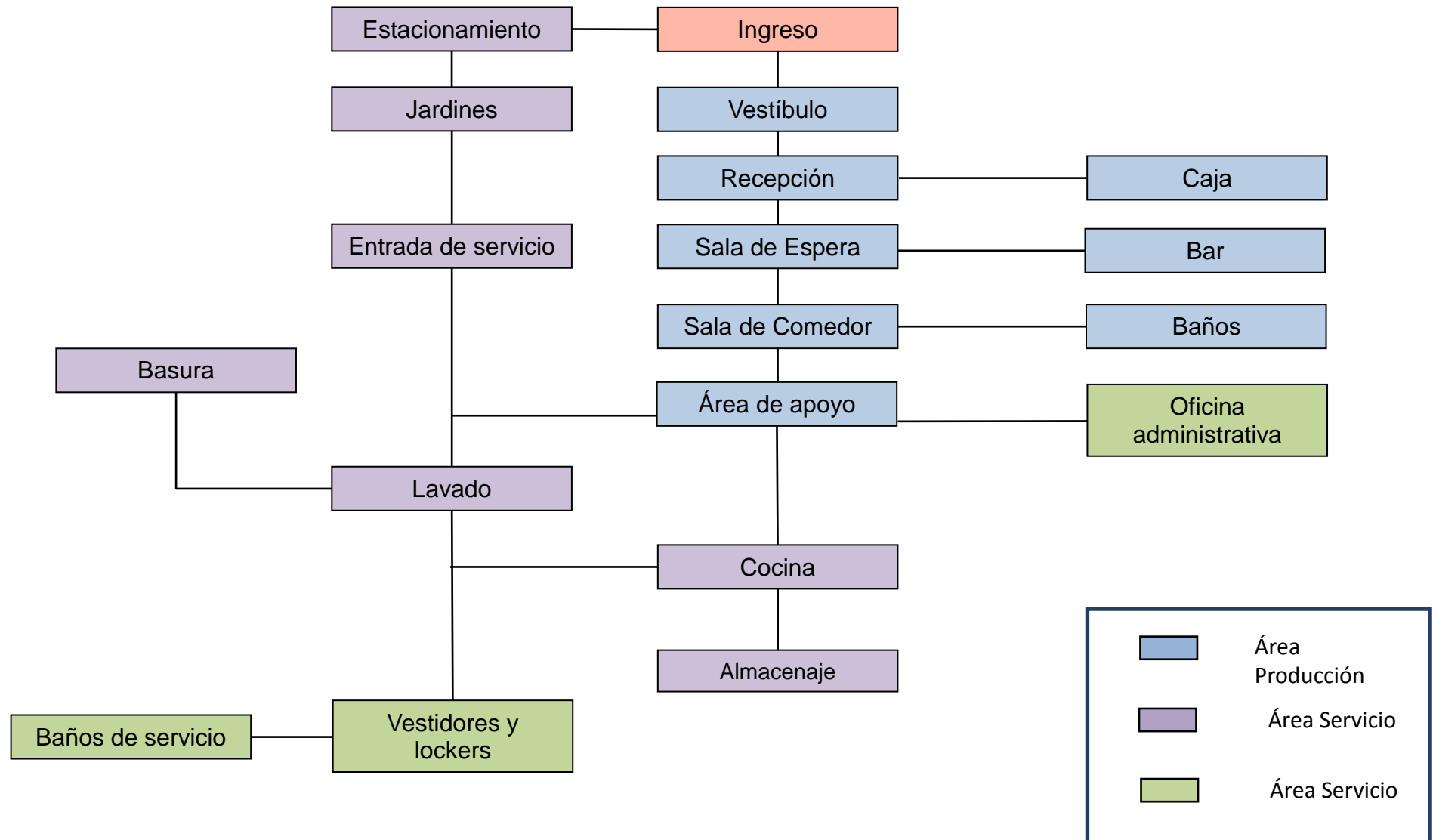
5.3.1 PROGRAMACIÓN

Zona	Espacio	Actividad	Áreas Mínimas/m ²
Área Pública o de Producción	Vestíbulo	Hall de ingreso	20
	Recepción	Recibimiento	4.40
	Caja	Cobro del servicio	5
	Sala de espera y bar	Esperar y beber	25
	Sala de comedor	Comer	200
	Área de apoyo	Administrar servicio	30
	Baños	Aseo	30
	Estacionamiento	Esparcimiento de vehículos.	12.50 c/u
	Jardines	Esparcimiento con vegetación.	5
Área Privada o de Servicio	Cocina	Pre-preparación, preparación caliente y preparación frío, pastelería.	80
	Lavado	Aseo de platos	12
	Almacenaje	Almacenar en frío y seco	30
	Basura	Basura herméticamente cerrado	12
	Ingreso de servicio	Acceso de empleados	3

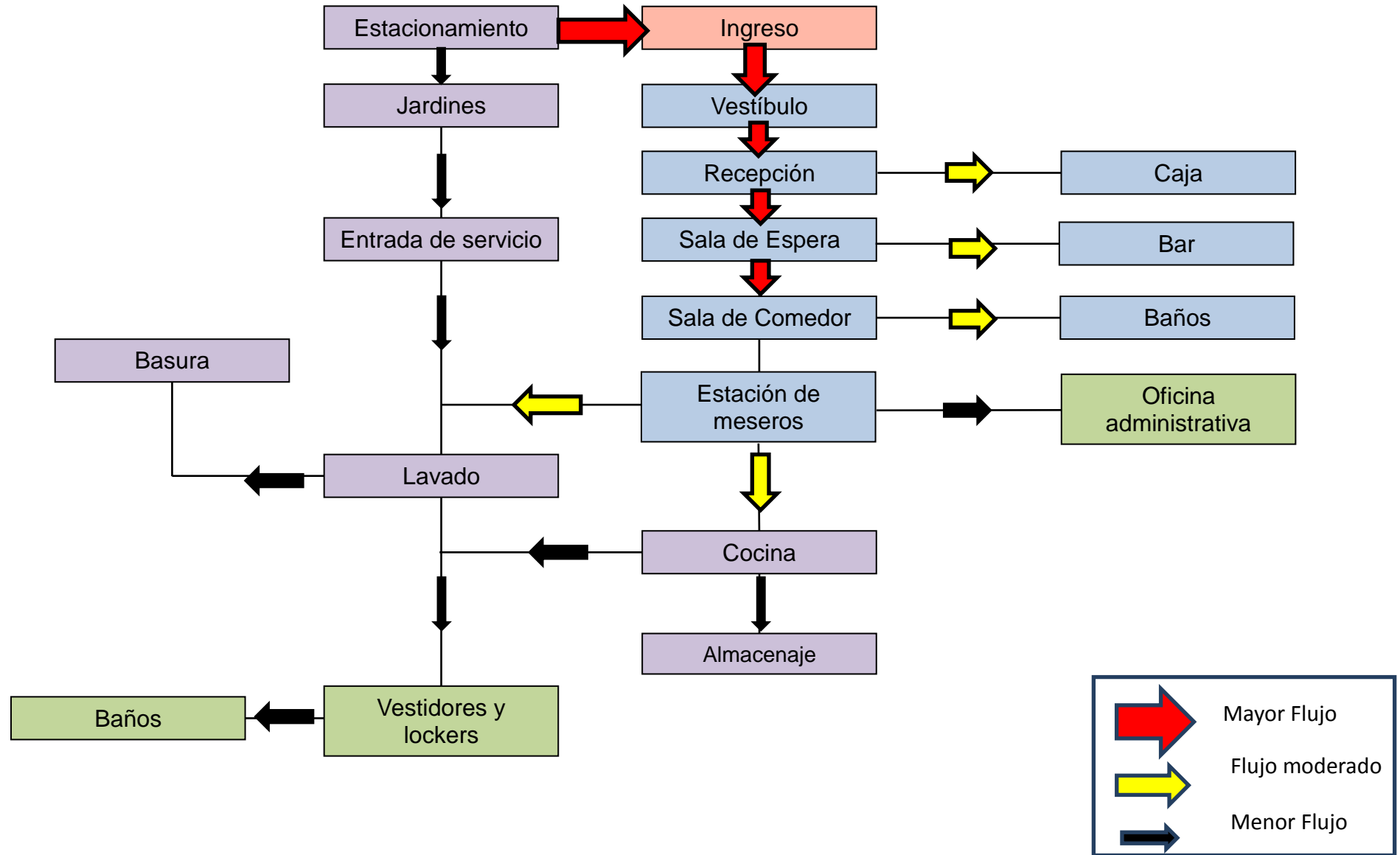
Área Restringida	Oficinas administrativas	Administración del servicio	25
	Vestidores y lockers	Vestirse y guardar su ropa	10
	Baños de servicio	Aseo	9

5.3.2 **DIAGRAMACIÓN**

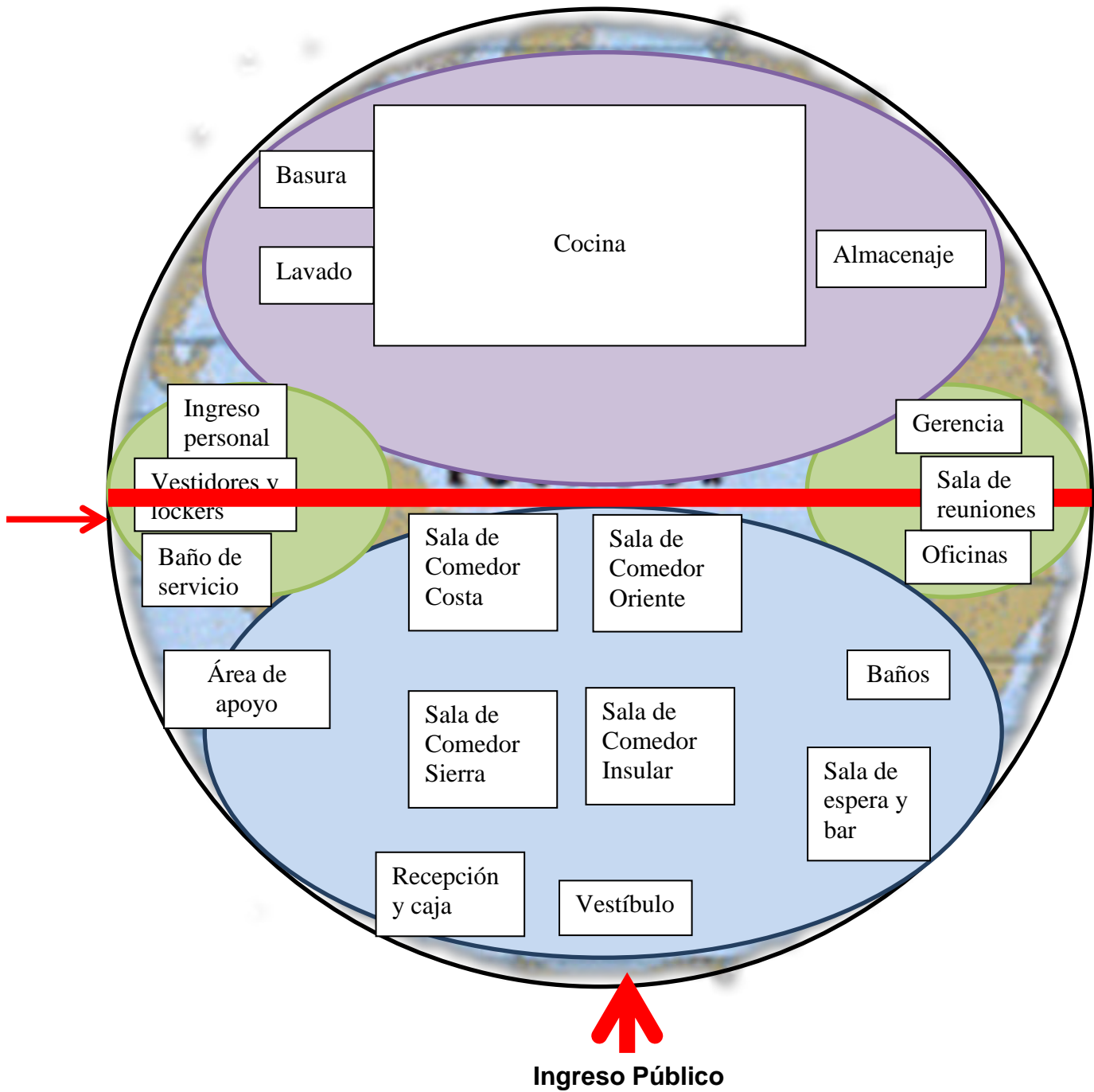
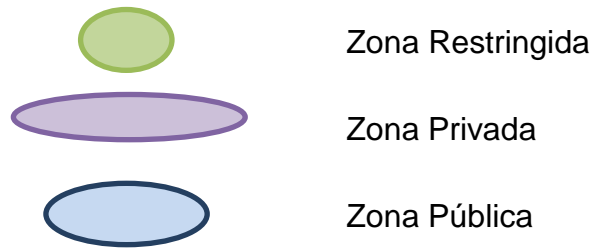
5.3.2.1 DIAGRAMA FUNCIONAL



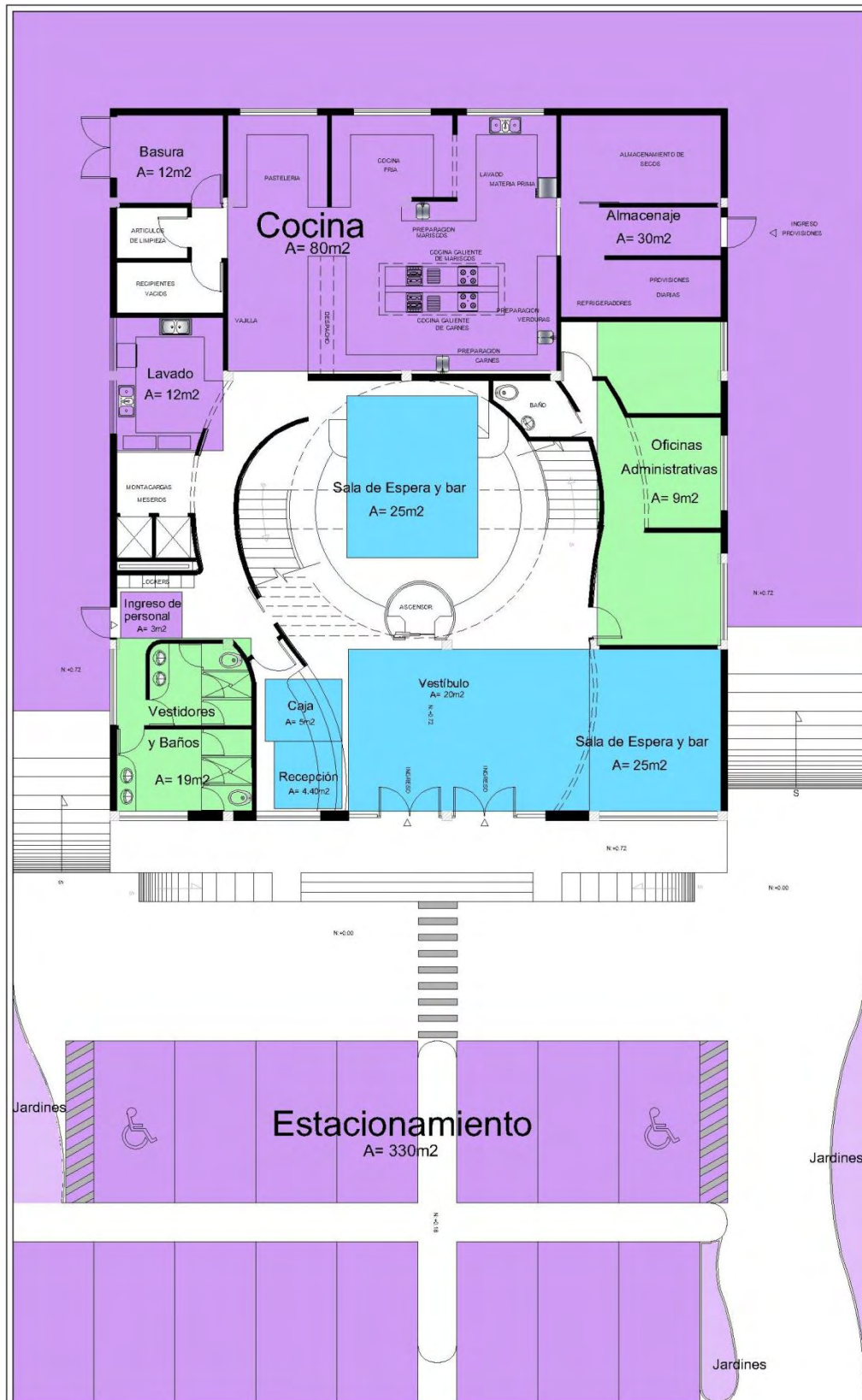
5.3.2.2 **DIAGRAMA DE FLUJO**



5.3.3 ZONIFICACIÓN

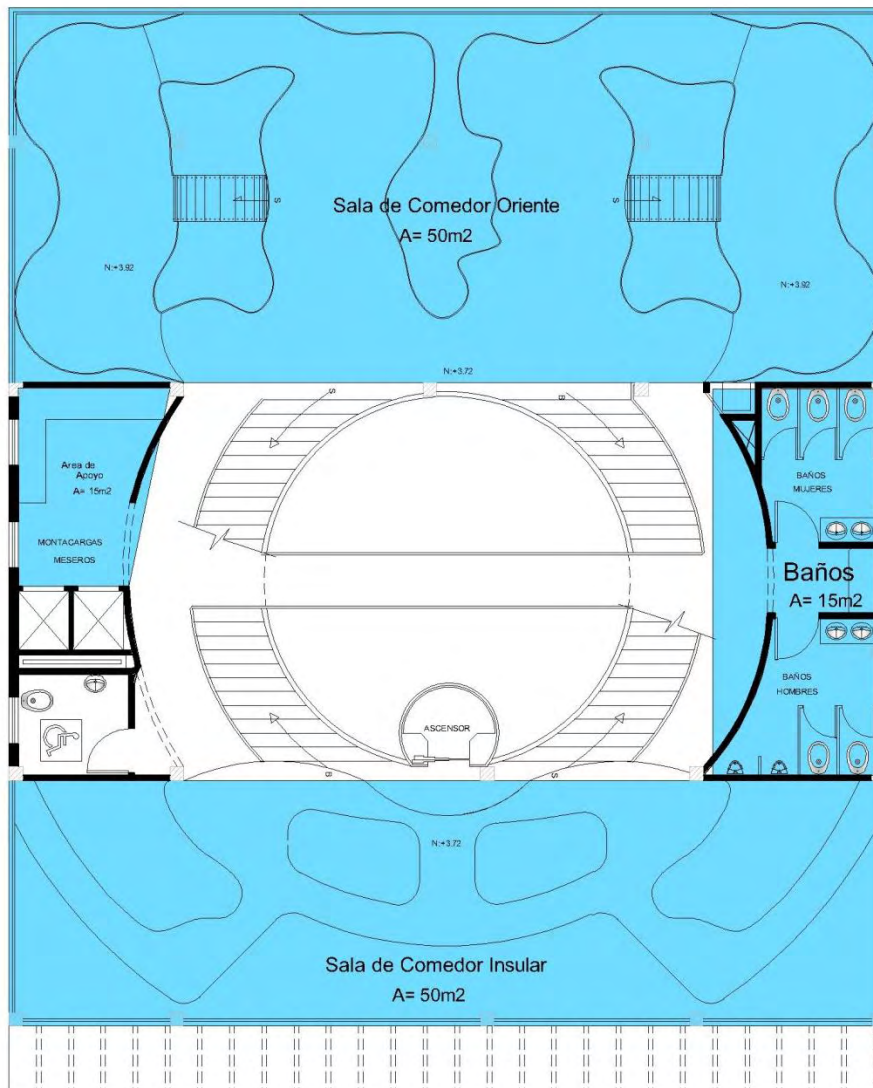


5.3.4 PLAN MASA



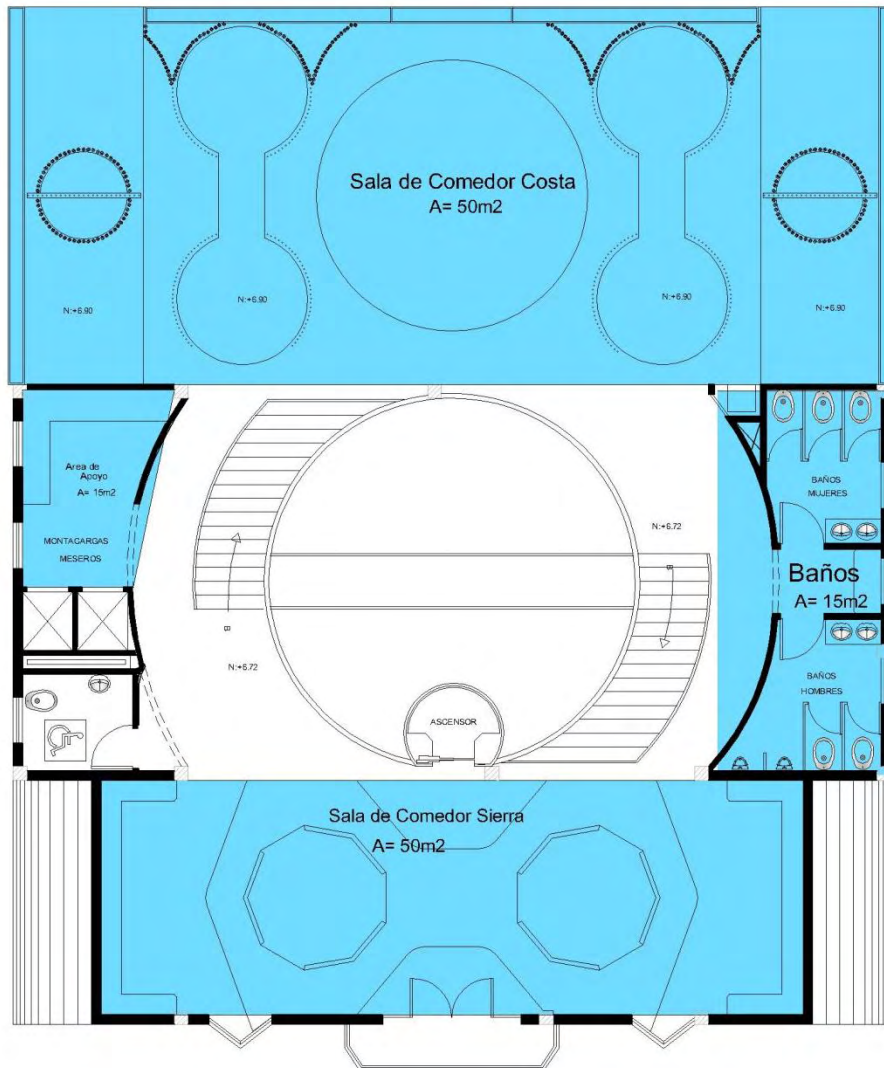
Planta Baja

- Zona Pública
- Zona Privada
- Zona Restringida



Primera Planta Alta

-  Zona Pública
-  Zona Privada
-  Zona Restringida



Segunda Planta Alta

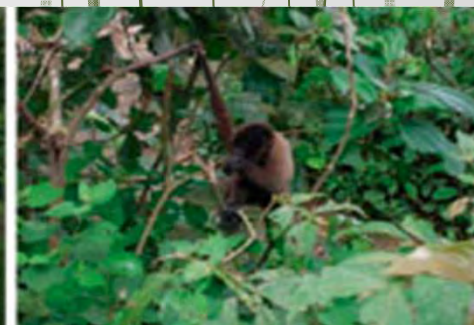
- Zona Pública
- Zona Privada
- Zona Restringida

6. Referencias:

- D'Ercole, Robert; Metzger, Pascale, (2002). *Los lugares esenciales del Distrito Metropolitano de Quito*. Quito, Ecuador: AH/Editorial.
- Dirección Metropolitana de Territorio y Vivienda, (2001). *Plan General de Desarrollo Territorial*. Quito, Ecuador: Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. (2004). *Dirección de Planificación Territorial*. Quito, Ecuador: Imprenta Municipal
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. (2004). *Plan Bicentenario*. Quito, Ecuador: Plan de Gobierno 2005-2009.
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. (2004). *Plan XXI-2, Estrategias del desarrollo del DMQ al 2025*. Quito, Ecuador: Imprenta Municipal.
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. (Actualización 2006). *Plan General de Desarrollo Territorial 2000-2020*. Quito, Ecuador: Imprenta Municipal.
- Neufert P. (1995). *Arte de Proyectar en Arquitectura*. Barcelona, España: Editorial Gustavo Gili, S.A.
- Panero, J. (1994). *Las dimensiones humanas en los espacios interiores*.
- Plazola, C. A. Plazola, A. A. y Plazola, G. (1995). *Enciclopedia de la Arquitectura. (vol 9)*. Mexico: Plazola Editores Editorial Noriega.
- Ransey, Sleeper. (2003). *Las dimensiones en Arquitectura*. D.F., México: Editorial LIMUSA.
- Real Academia de la lengua. (2009). *Diccionario de la Lengua Española – vigésima segunda edición*. España: Espasa – Calpe. S.A.

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA ESCÉNICO DEL ECUADOR

Andrea Narváez



MEMORIA DESCRIPTIVA

UBICACIÓN

La propuesta plantea la intervención del edificio de la Cooperativa de Transportes Panamericana ubicado en la Av. Cristóbal Colón entre Reina Victoria y Diego de Almagro al norte de la ciudad de Quito; por ser una edificación que está siendo utilizada para un uso no permitido como es una terminal dentro de la ciudad, además cuenta con una ubicación estratégica por la presencia de la Plaza Foch, zona muy frecuentada por los turistas por contar con centros recreacionales como restaurantes, bares y discotecas, lo que ayudará en la proyección del proyecto que está dirigido para que los turistas conozcan las costumbres y características de las regiones del Ecuador a través de espacios temáticos y escénicos de cada zona.

La intervención interiorista pretende desarrollarse en:

- Zona pública, donde se encontrará el comedor en sus distintos ambientes tanto internos como externos, donde el usuario pueda recibir adecuadamente los servicios que ofrece el restaurante.
- Zona semipública, ahí se encontrará la cocina con los espacios para la elaboración, lavado y abastecimiento de los alimentos.
- Zona restringida, donde se encontrará el área administrativa y el área de instalaciones.
- La edificación existente cuenta con una plaza de estacionamiento muy amplia, lo que aporta al diseño para la comodidad del usuario.
- El edificio tiene **1 000 m²** de construcción entre planta baja y planta alta lo que se intervendrá en el rediseño de la nueva tipología, e imagen que quiere mostrar el proyecto por medio de espacios escénicos, con la opción de ampliarse horizontalmente y verticalmente.



ANTES



PROPUESTA

CONCEPTO

LA LINEA ECUATORIAL

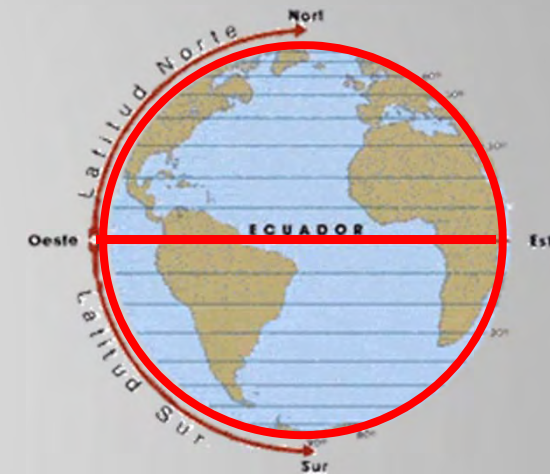
¿Qué?

- La línea ecuatorial, significa igualador, es la línea imaginaria que divide al planeta en dos partes iguales.
- La línea ecuatorial y su recorrido por la cuatro regiones del Ecuador.



¿Por qué?

- Por la importancia representativa que tiene para el país, ya que recibe su nombre por la ubicación.
- Porque quiere representar la unificación de las cuatro regiones del Ecuador por un solo medio que es la línea ecuatorial.
- Porque es un elemento envoltorio que a la vez divide en dos partes al mundo.



¿Cómo?

- El proyecto partirá en base a su simbología que es el círculo atravesado por una línea que dará apertura al diseño.
- Se verá reflejado en gradas, circulación y volumetría.
- La línea representará el envolvimiento de los espacios entre cada región.
- Entre otras características que ayudarán serán las siguientes:
 - Colores
 - Formas
 - Líneas

FUNCIÓN

La intervención se realizará bajo el concepto de “La línea Ecuatorial” por ser signo identificativo del país. El diseño se realizará en las dos plantas y adicionando una ampliación de un tercer piso que ayudará en la propuesta, siendo utilizado para seccionar las áreas del proyecto:

- Planta Baja: área de cocina, recepción, sala de espera y oficina.
- Primera Planta Alta: Comedor de restaurante, sector Oriente e Insular.
- Segunda Planta Alta: Comedor de restaurante, sector Costa y Sierra.

Cada sector es caracterizado por los acabados representativos de construcción que se utilizan en cada región, y texturas que envuelven dando una sensación de vivencia en cada comedor.

COSTA



Costa: su piso es en deck de madera, y se utiliza bastante el bambú, que se lo puede apreciar en biombos divisorios y en el cielo raso.

SIERRA



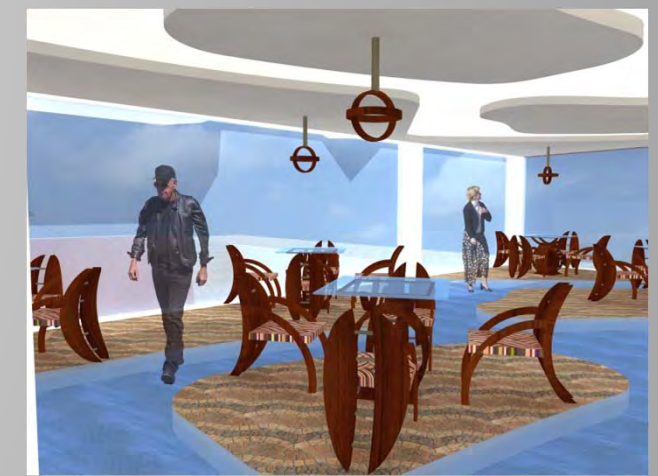
Sierra: se caracteriza por su arquitectura colonial, por eso se realizó divisiones de gypsum con características coloniales, cúpulas, teja y piedra.

ORIENTE



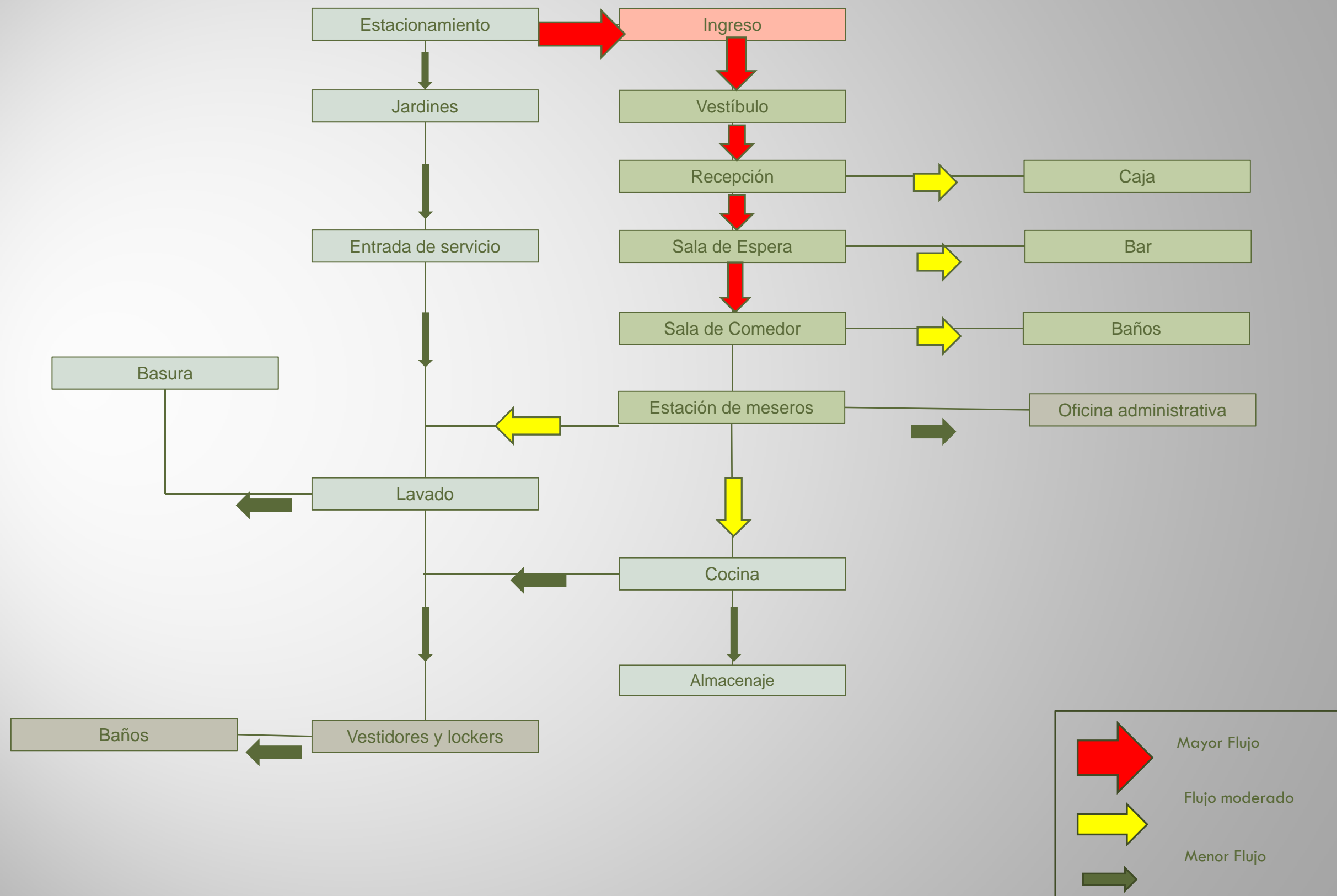
Oriente: se utiliza deck de madera y porcelanato beige, tiene mucha vegetación ya que simula la selva que hay en la Amazonía, cuenta con niveles de piso y puentes de madera.

INSULAR

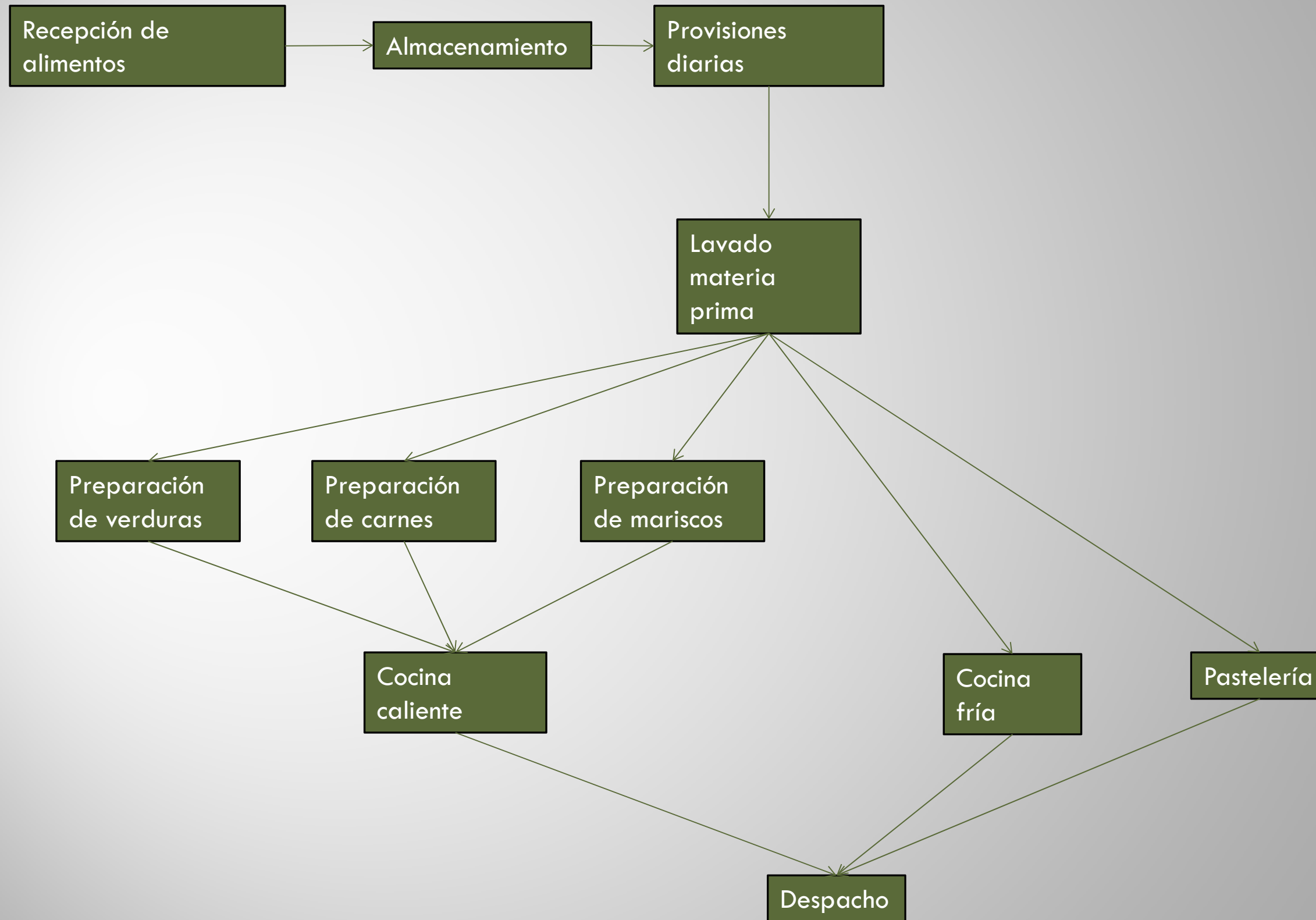


Insular: se utiliza porcelanato dakar con textura, tiene además un piso de en vidrio con sistema de recorrido de agua simulando la circulación y dando la apertura a las islas, característico de esta región

CUADRO DE RELACIÓN



CUADRO DE PROCESOS DE COCINA



FORMA

CUADRO DE DISEÑO

ZONA	ESPACIO	APOSEMÁNTICA	MORFOSEMÁNTICA	ERGONOMÍA	ILUMINACIÓN	SEÑALÉTICA
ÁREA PÚBLICA	Vestíbulo	Blanco, gris, negro	Paredes rectas	Espacio amplio de gran altura	Ambiental	Direccional
	Recepción	Rojo	Pared curva	Apertura hacia el vestíbulo	General	Informativa
	Caja	Café	Counter curvo	Amplio	Puntual	Identificativa, informativa
	Sala de espera y bar	Blanco, rojo, café	Paredes rectas con dinteles curvos	Amplio acogedor y doble altura	Ambiental y natural	Identificativa, direccional
	Sala de comedor	Sierra: blanco, café, verde. Costa: gama de azul, blanco. Oriente: gama de verde y café. Insular: blanco, gama de café y azul	Paredes rectas con complementos curvos como cielo raso o piso.	Espacios amplios, algunos al aire libre, y comfortable	Ambiental, puntual, direccional y natural	Pictograma, identificativa
	Estación de meseros	Blanco	Paredes curvas y rectas	Con mesas de apoyo amplios y montacargas	General	identificativa
	Baños	Blanco y rojo	Paredes curvas y elementos rectos	Medidas mínimas	General	Pictograma, identificativa

ZONA	ESPACIO	APOSEMÁNTICA	MORFOSEMÁNTICA	ERGONOMÍA	ILUMINACIÓN	SEÑALÉTICA
ÁREA PRIVADA	Cocina	Blanco, gris, rojo	Paredes rectas	Espacio amplio de gran altura	General y puntual	
	Lavado	Blanco	Paredes rectas	Apertura hacia el montacargas	General	Identificativa
	Almacenaje	Blanco	Paredes rectas y curvas	Amplio	General	Identificativa
	Basura	Blanco	Paredes rectas	Amplio	General	Identificativa
	Ingreso de servicio	Blanco, gama de café	Paredes rectas con elementos curvos	Espacios amplios, y confortables	Ambiental, general	Identificativa
	Estacionamiento	Blanco		Amplios	Natural, general	Pictograma, identificativa
	Jardines	Blanco y gris	curvas y elementos rectos	Mínimo	General puntual	

ZONA	ESPACIO	APOSEMÁNTICA	MORFOSEMÁNTICA	ERGONOMÍA	ILUMINACIÓN	SEÑALÉTICA
ÁREA RESTRINGIDA	Oficina administrativa	Blanco, gris, anaranjado	Paredes rectas	Espacio amplio	General, ambiental	Identificativa
	Área de descanso	Blanco	Paredes rectas y curvas	Amplio	General	Identificativa
	Vestidores y lockers	Blanco	Paredes rectas	Amplio	General	Identificativa
	Baño de servicios	Blanco	Paredes rectas	Medidas mínimas	General	Identificativa



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS INTERIORISTAS
IMPLANTACIÓN

ANDREA NARVÁEZ A.

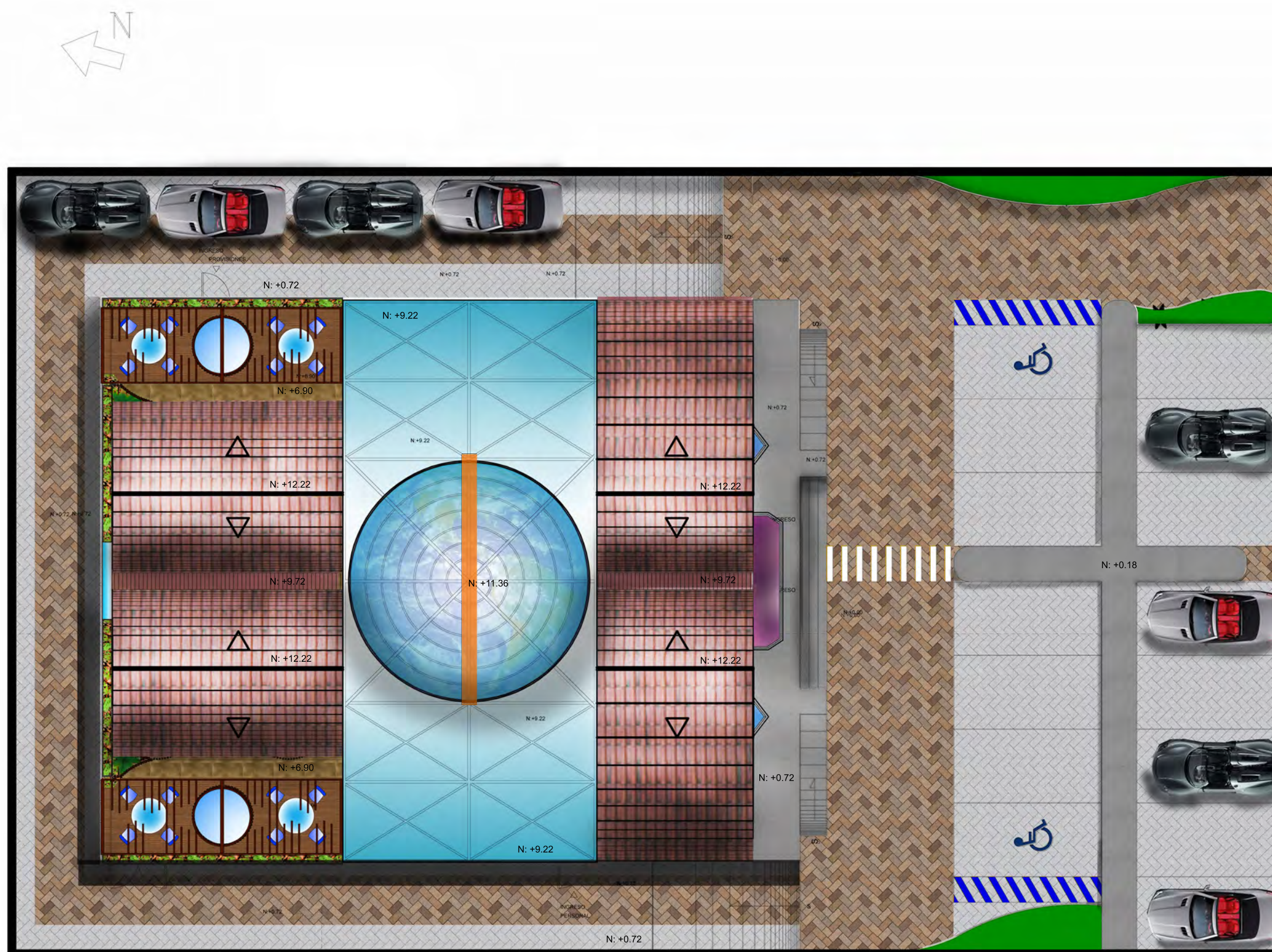
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre de 2012

OBSERVACIONES:

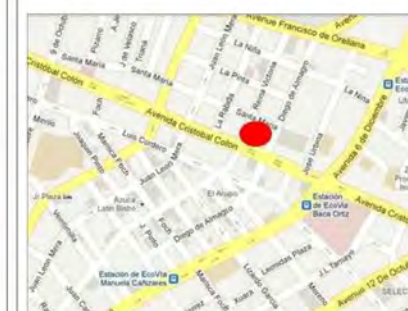
ESCALA:
1: 150 1



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA ESCENICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS INTERIORISTAS
PLANTA BAJA GENERAL

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre de 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA:
1: 150

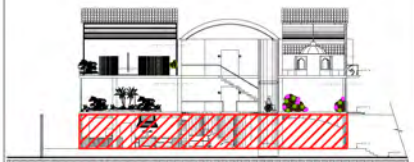
LAMINA:
2



UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMIA ESCENICA DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



CORTE B-B'

UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS INTERIORISTAS
PLANTA BAJA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

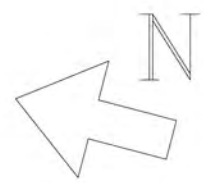
ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre de 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA:
1: 100

LAMINA:
3



B

B'



UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA
ESCENICO DEL ECUADOR
CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS INTERIORISTAS
PRIMERA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre de 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA:
1: 100

No LAMINA:
4



A'

A



B



B'

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA
ESCENICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS INTERIORISTAS
SEGUNDA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

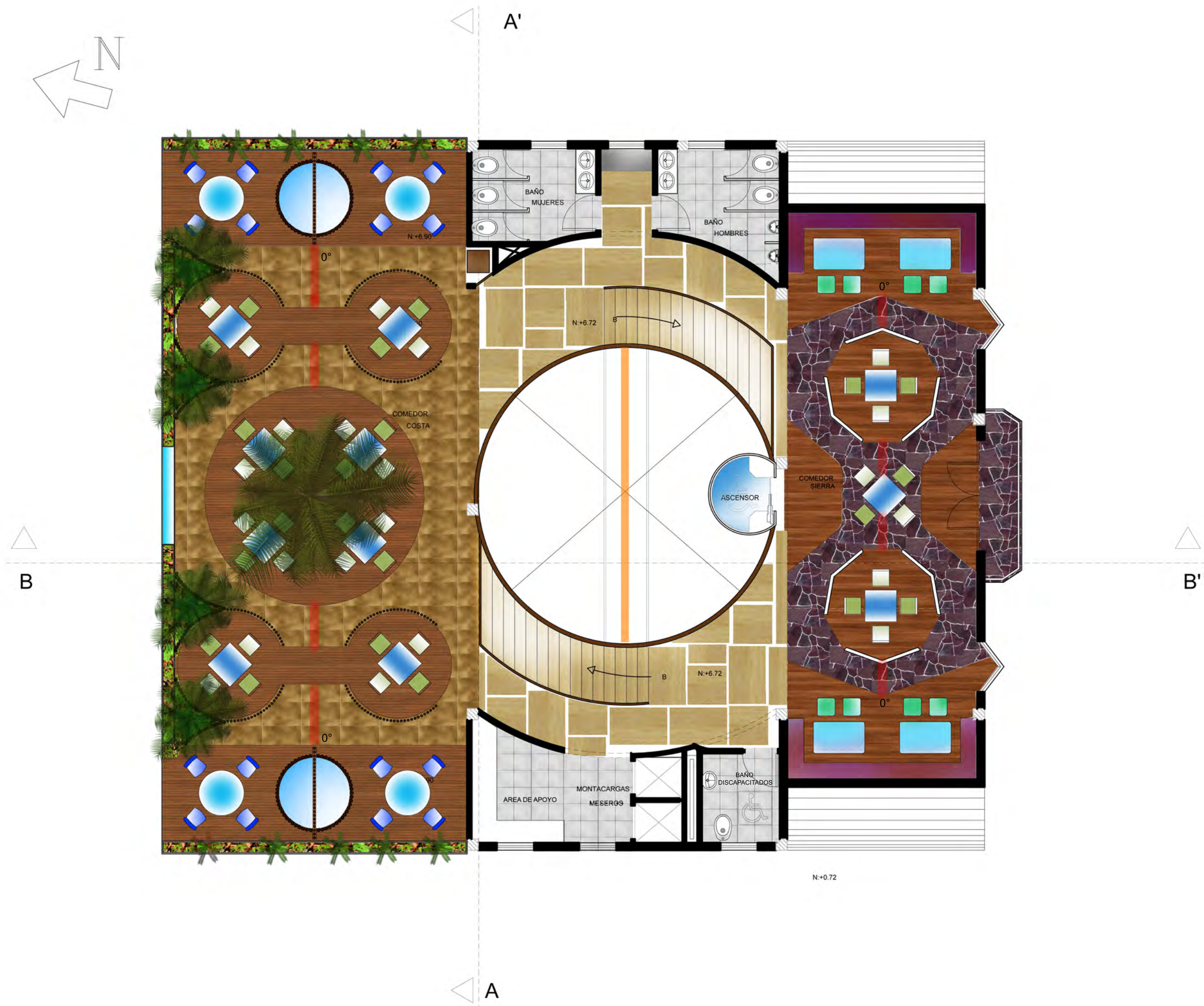
ANTEPROYECTO DE TESIS

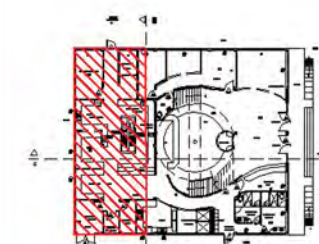
Quito, 1 de Noviembre de 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA:
1: 100

No LAMINA:
5





UBICACIÓN

CONTENIDO:

CORTES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre de 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA:
1:100

LAMINA:
6



CORTE A - A'



UBICACIÓN

CONTENIDO:

CORTES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

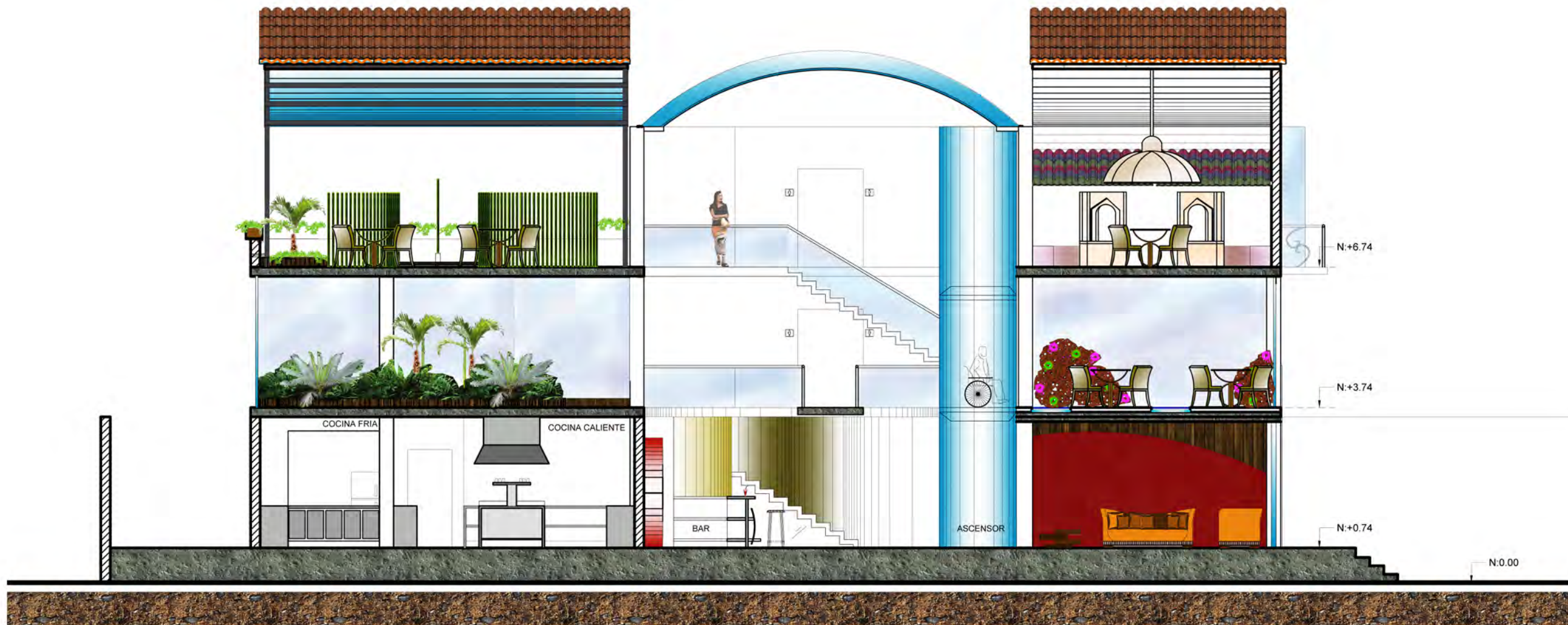
ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre de 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA:
1:100

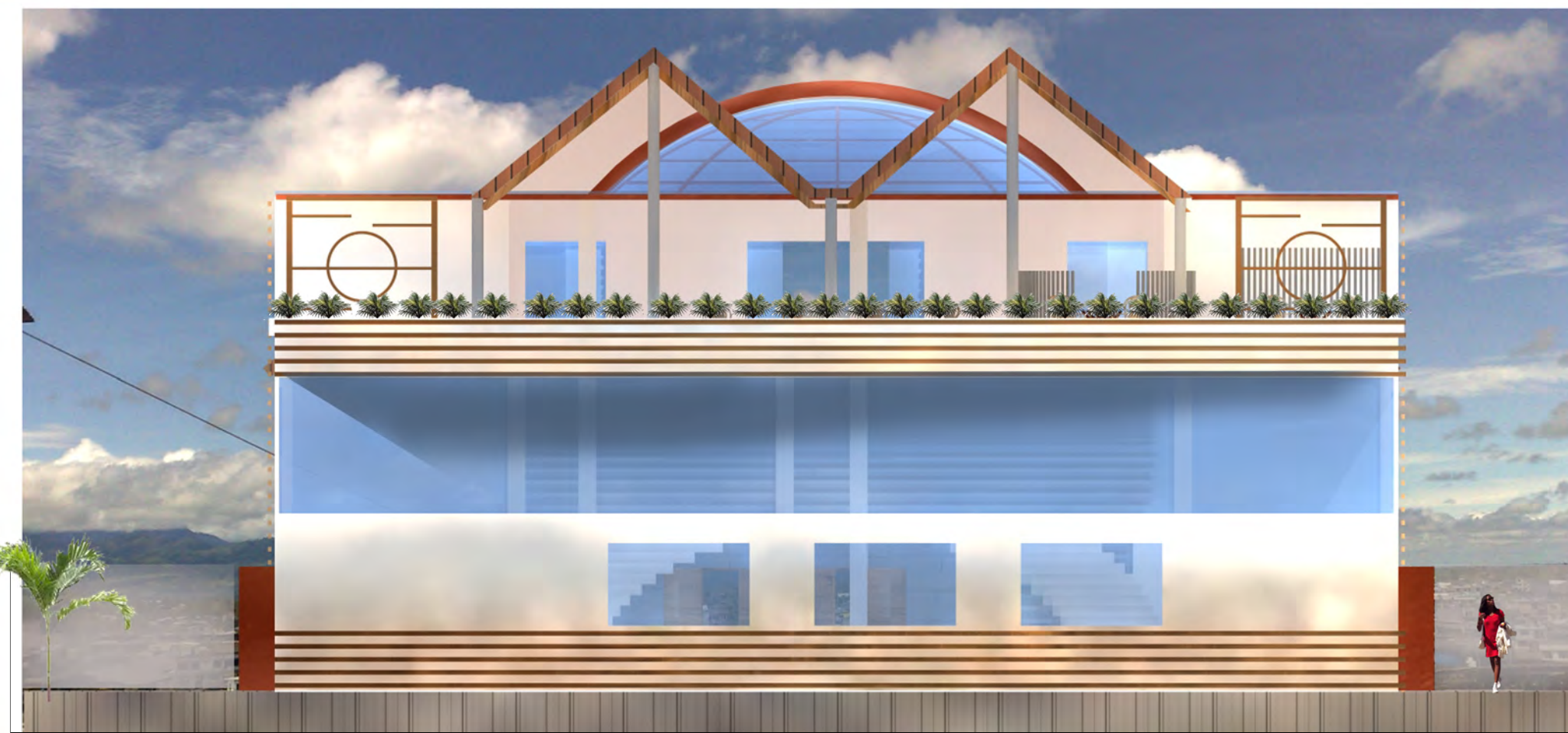
LAMINA:
7



CORTE B - B'



FACHADA SUR



FACHADA NORTE

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA
ESCENICA DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

FACHADAS

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

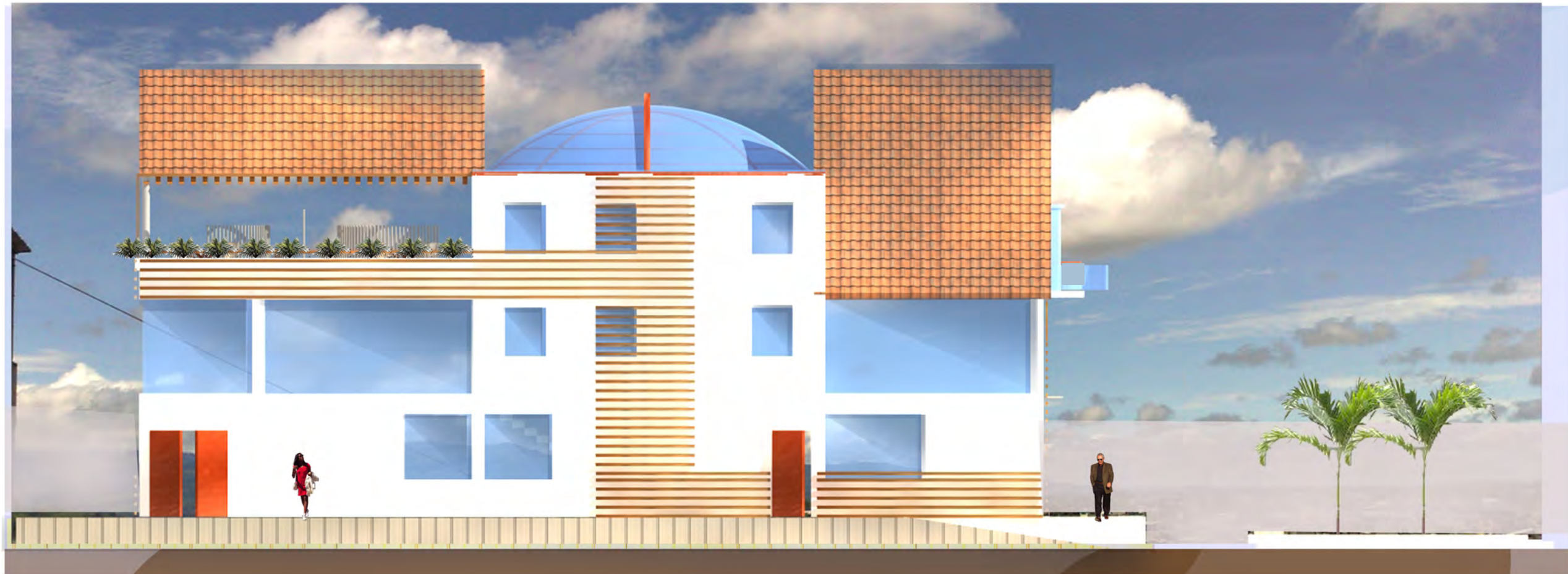
ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre de 2012

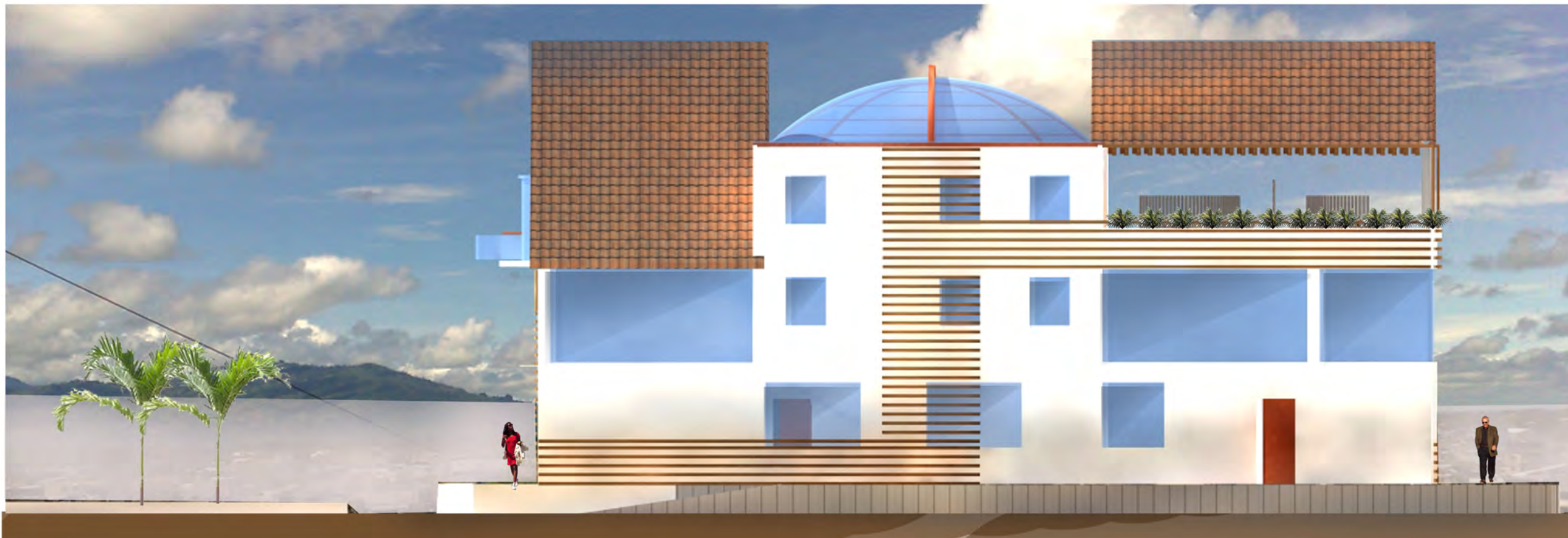
OBSERVACIONES:

ESCALA:
1:100

LAMINA:
8



FACHADA LAT. IZQUIERDA



FACHADA LAT. DERECHA

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA
ESCENICA DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

FACHADAS

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito; 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA:
1:100

LAMINA:
9

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA
ESCENICA DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVA EXTERIOR

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre de 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA:
1: 100

LAMINA:
10



UNIVERSIDAD
DE LAS AMERICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMIA
ESCENICA DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVA EXTERIOR

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

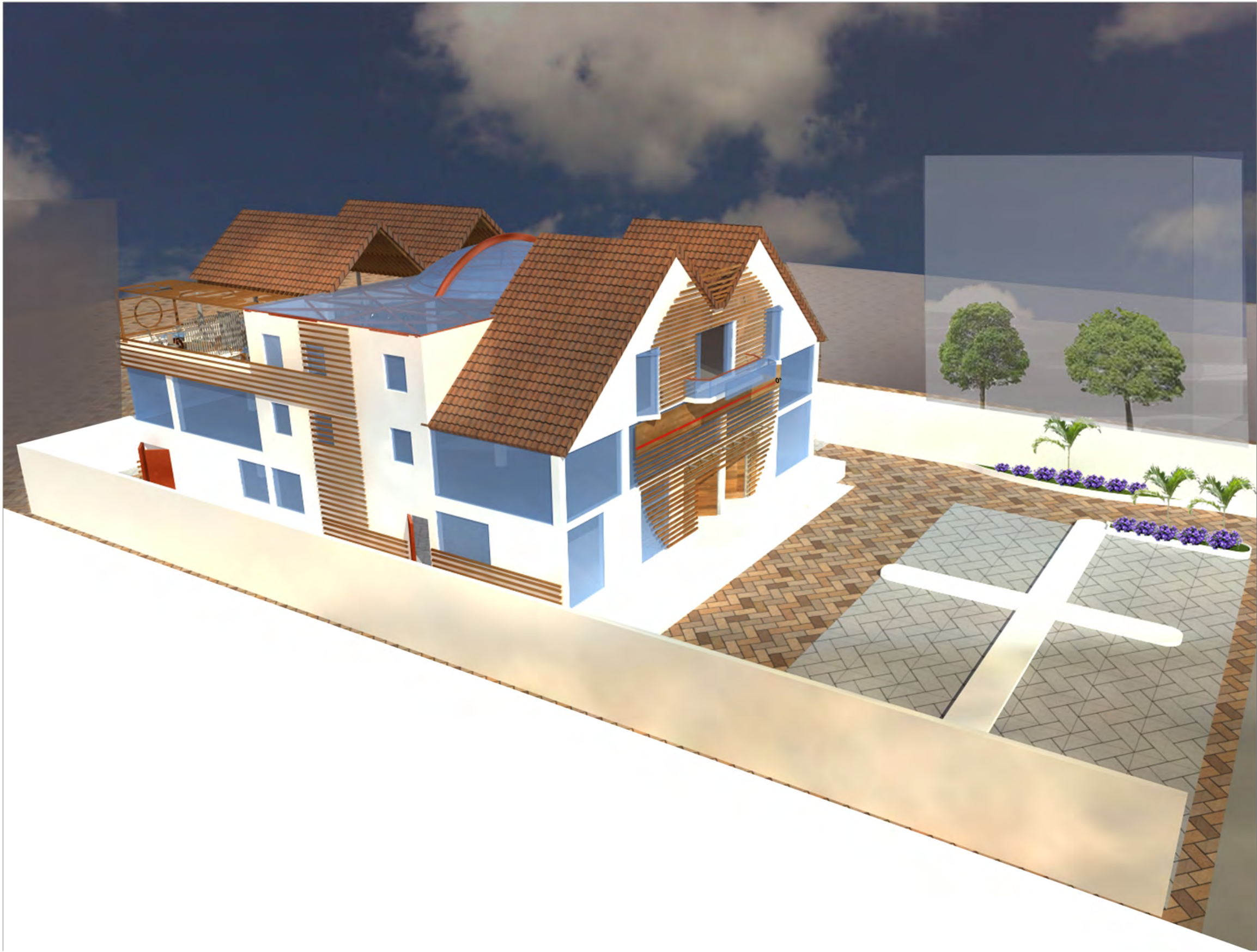
ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre de 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA:
1: 100

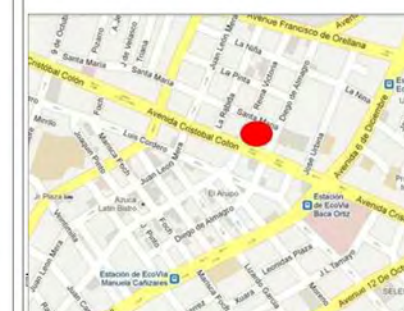
LAMINA:
11



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA
ESCENICA DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVA EXTERIOR

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre de 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA:
1: 100

LAMINA:
12

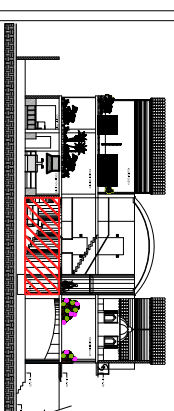


UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



VESTIBULO BAR

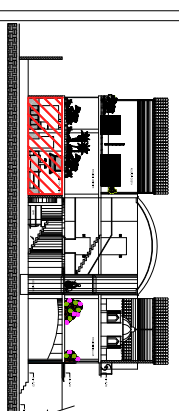
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 13

**UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS**

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COCINA

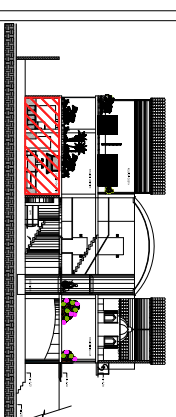
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 14

**UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS**

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COCINA

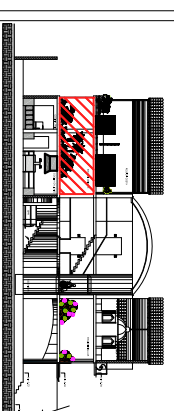
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 15

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COMEDOR ORIENTE

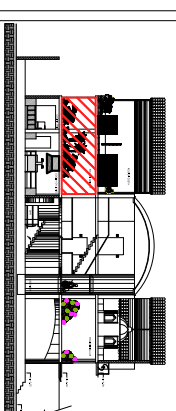
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 16

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



COMPLEJO R-4*

UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COMEDOR ORIENTE

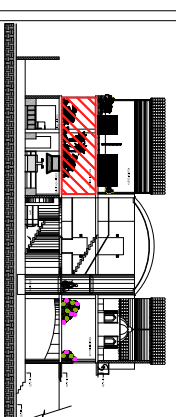
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 17

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COMEDOR ORIENTE

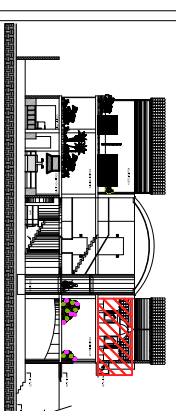
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 18

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

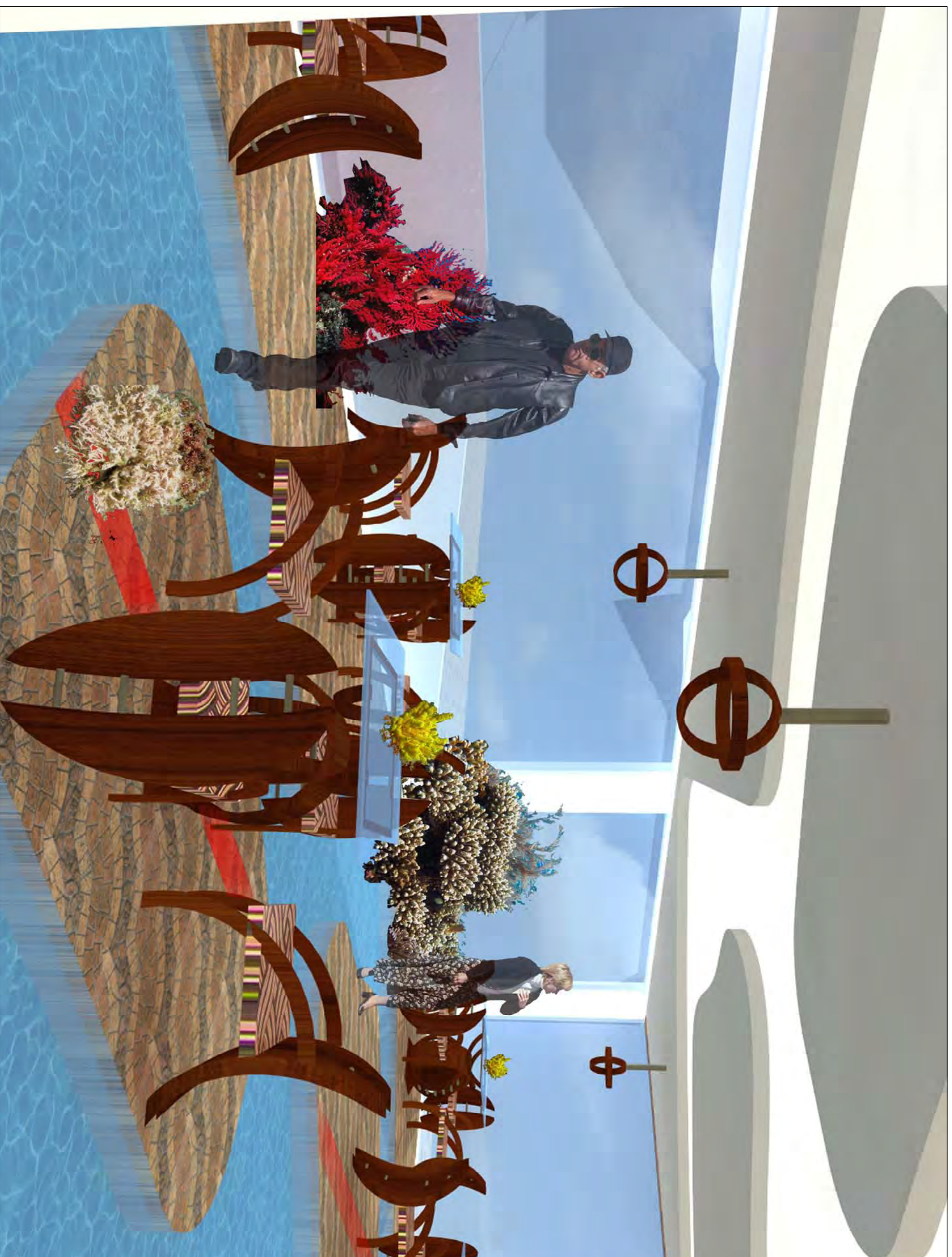
ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COMEDOR INSULAR

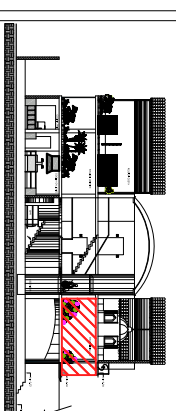
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 19

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COMEDOR INSULAR

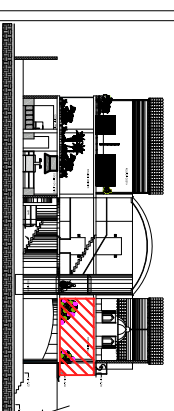
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 20

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COMEDOR INSULAR

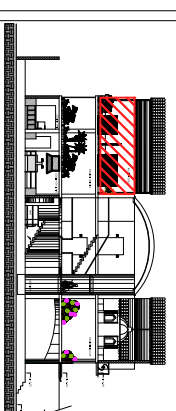
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 21

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COMEDOR COSTA

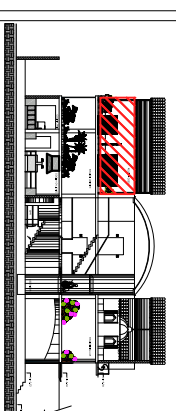
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 22

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COMEDOR COSTA

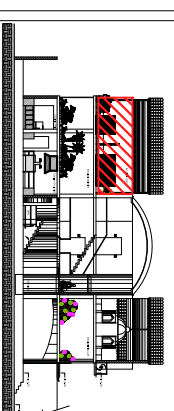
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 23

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COMEDOR COSTA

ESCALA: No LÁMINA:
S/E 24



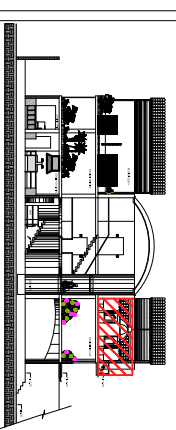
COMEDOR SIERRA

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

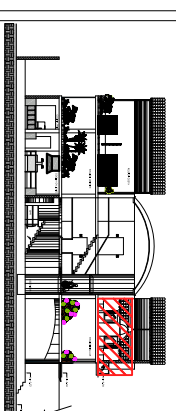
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 25

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COMEDOR SIERRA

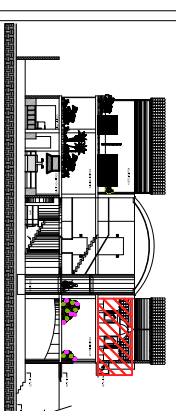
ESCALA: No LÁMINA:
S/E 26

**UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS**

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PERSPECTIVAS INTERIORES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



COMEDOR SIERRA

ESCALA: No LÁMINA:

S/E

27

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INTERVENCIÓN
PLANTA BAJA

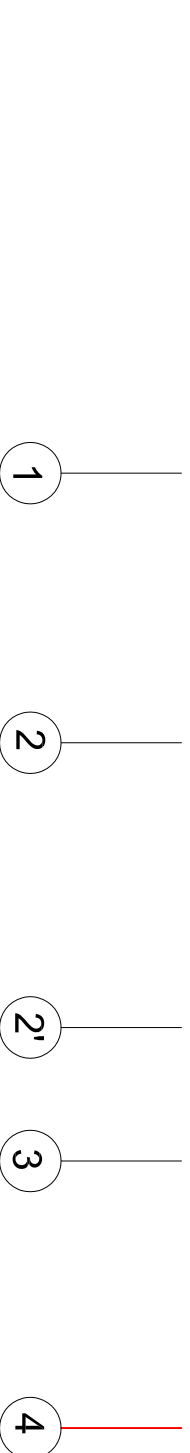
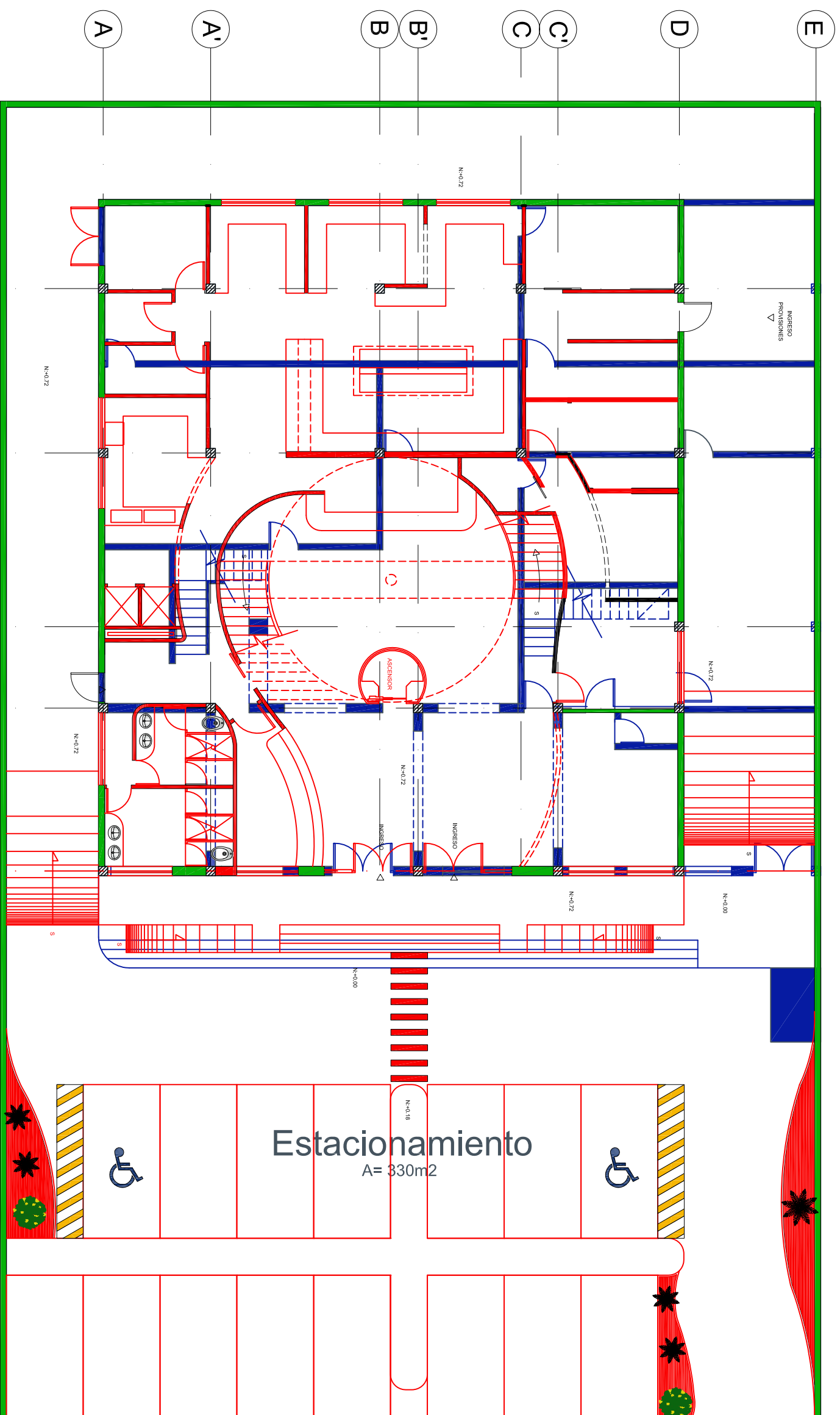
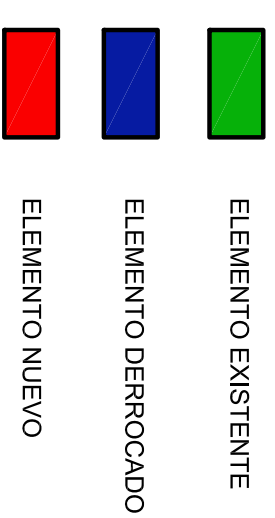
ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

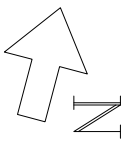
Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



ESCALA: 1 : 150
No LÁMINA: 28

E



D

C'




C

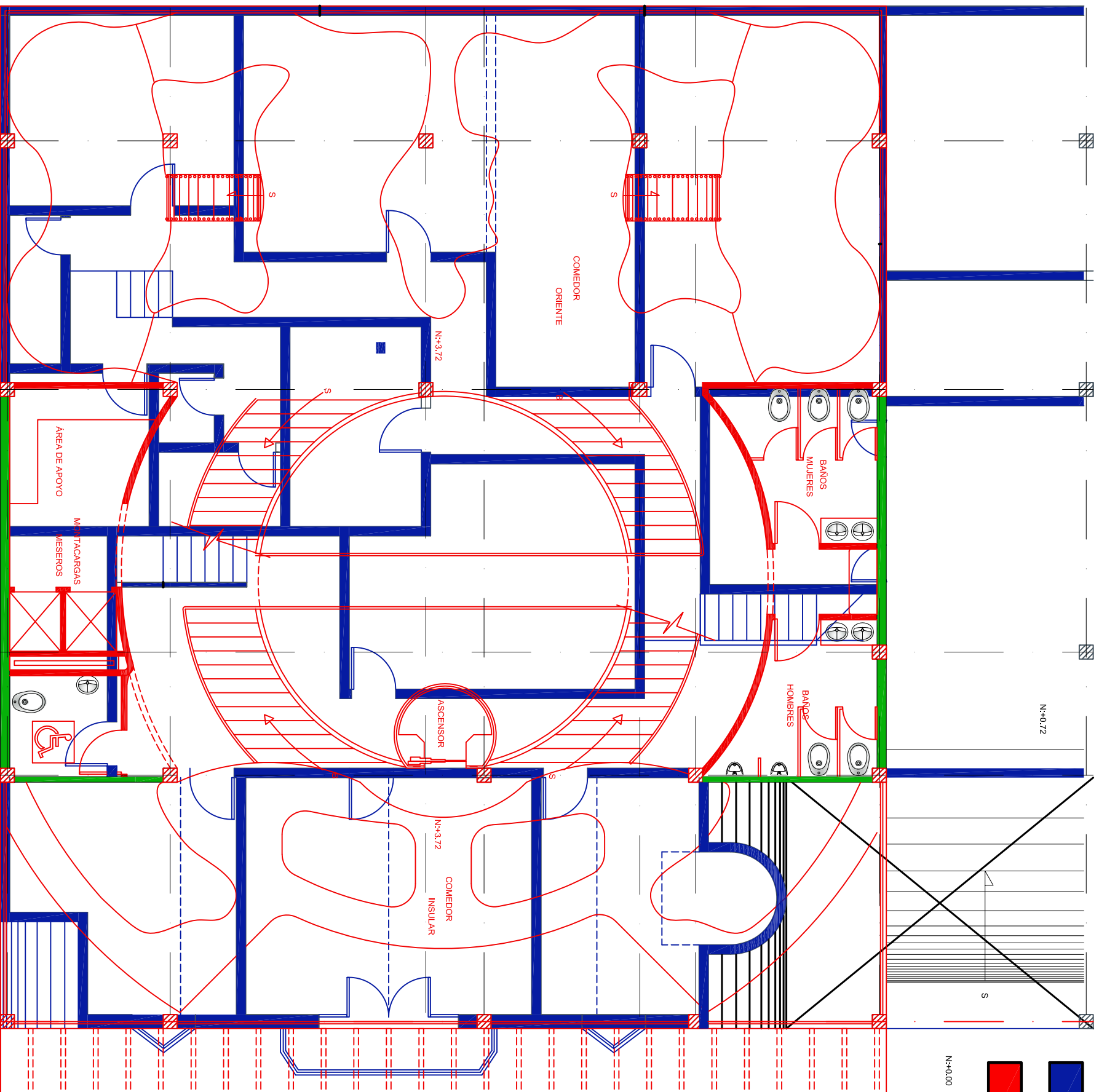
B'

B

A'

A

-  ELEMENTO EXISTENTE
-  ELEMENTO DERROCADO
-  ELEMENTO NUEVO



N:+0.00

N:+0.72

N:+0.72

N:+0.72

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INTERVENCIÓN
PRIMERA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE




ANTEPROYECTO DE TESIS

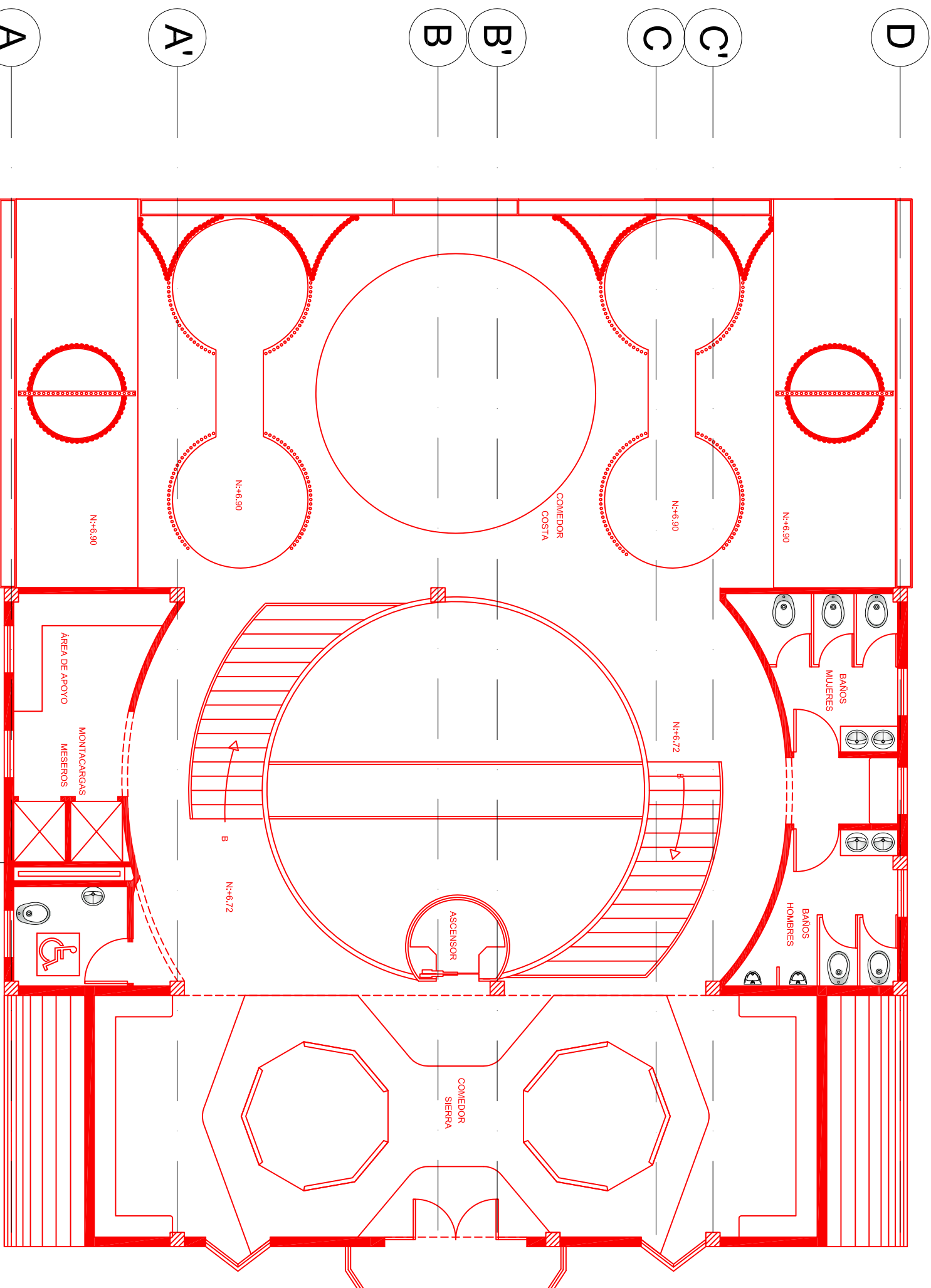
Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100 No LÁMINA: 29



-  ELEMENTO EXISTENTE
-  ELEMENTO DERROCADO
-  ELEMENTO AMPLIACIÓN



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE

Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INTERVENCIÓN
SEGUNDA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

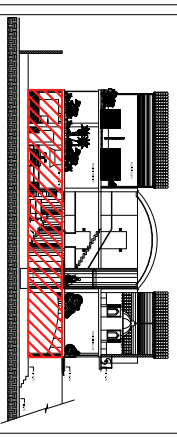
ESCALA: 1: 100 No LÁMINA: 30

**UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS**

**COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA**

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

**PLANOS ARQUITECTONICOS
PLANTA BAJA GENERAL**

ANDREA NARVÁEZ A.

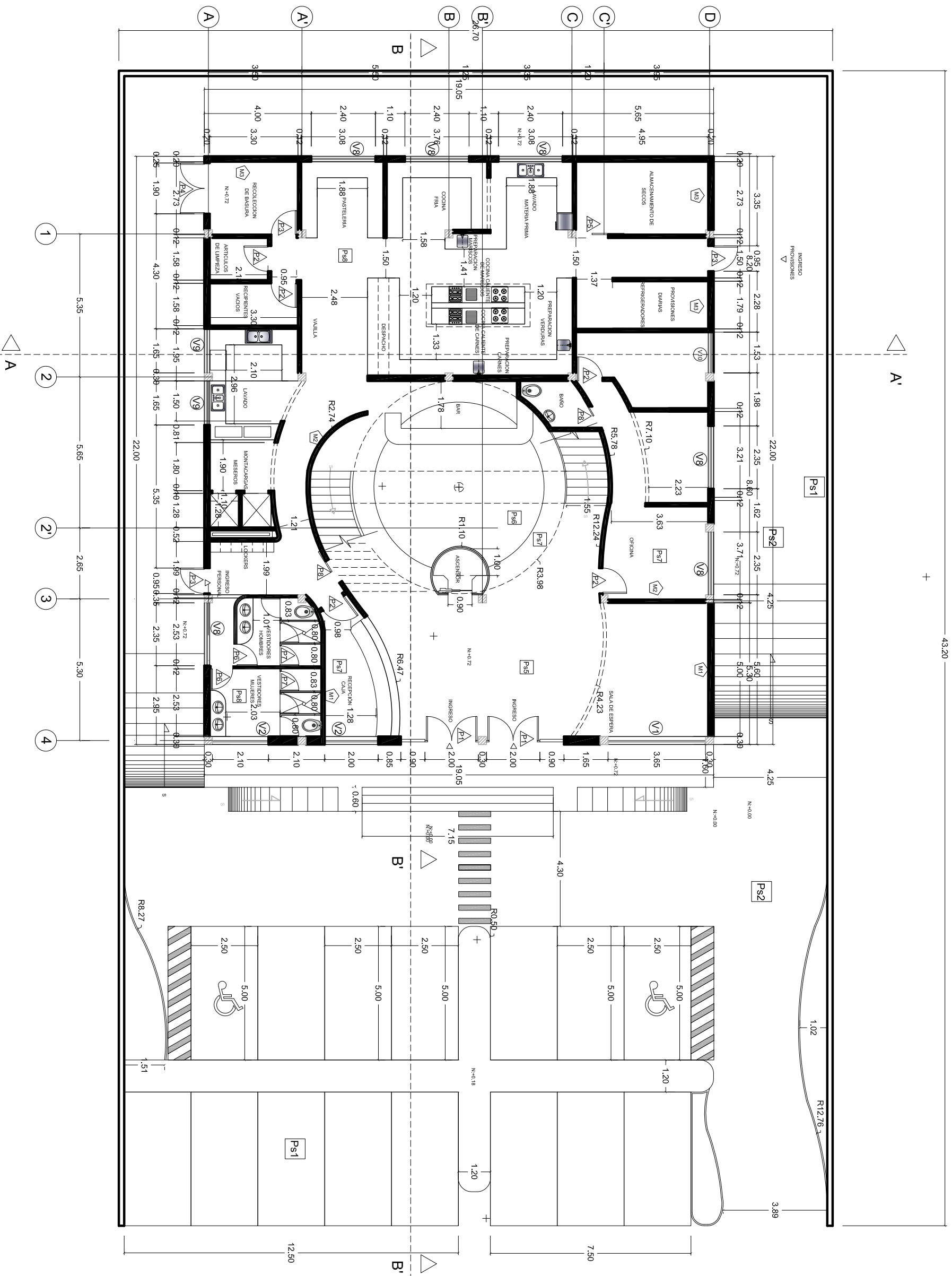
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

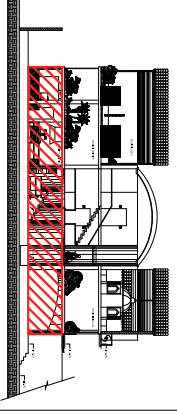
OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 150
No LÁMINA: 31



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA
ESCÉNICO DEL ECUADOR
CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS ARQUITECTONICOS
PLANTA BAJA

ANDREA NARVÁEZ A.

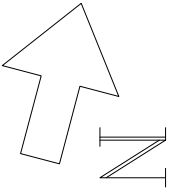
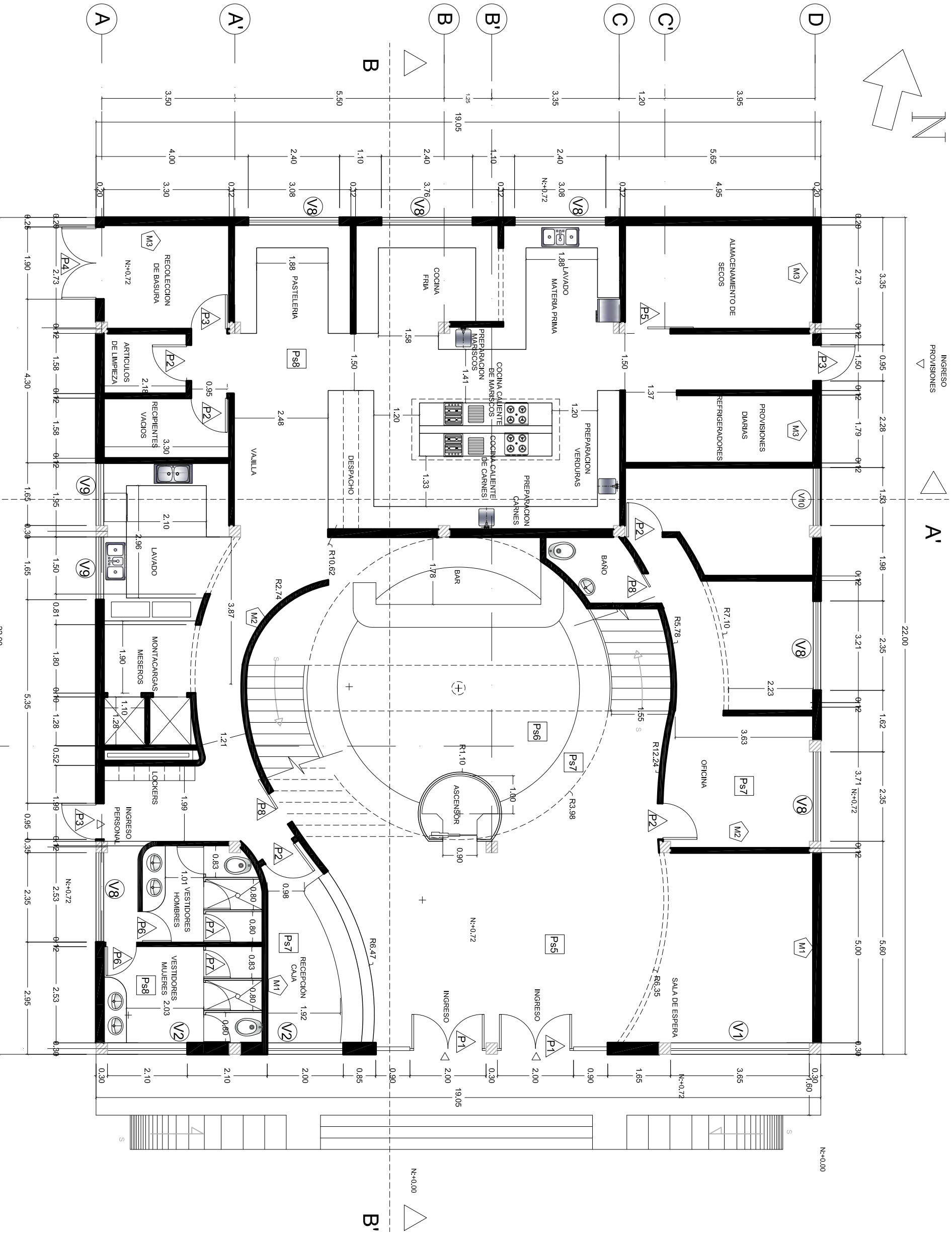
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

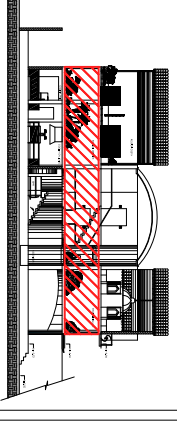
OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 32



**UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS**

**COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA
ESCÉNICO DEL ECUADOR
CIUDAD DE QUITO**



UBICACIÓN

CONTENIDO:

**PLANOS ARQUITECTONICOS
PRIMERA PLANTA ALTA**

ANDREA NARVÁEZ A.

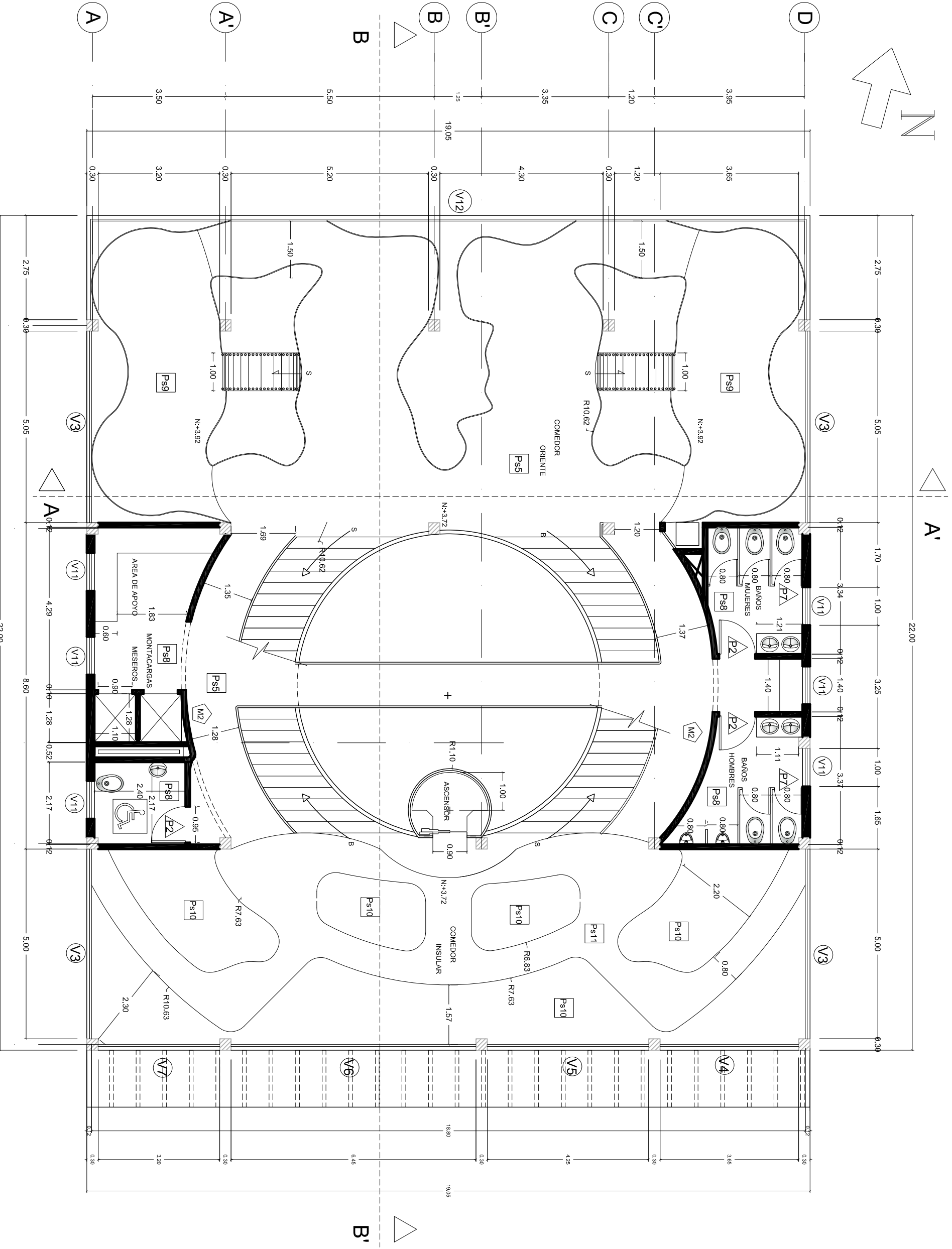
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

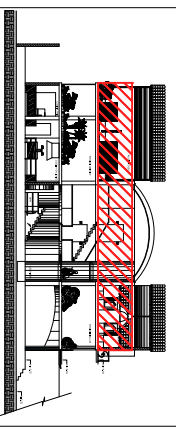
OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 33



**UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS**

**COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA
ESCÉNICO DEL ECUADOR
CIUDAD DE QUITO**



UBICACIÓN

CONTENIDO:

**PLANOS ARQUITECTONICOS
SEGUNDA PLANTA ALTA**

ANDREA NARVÁEZ A.

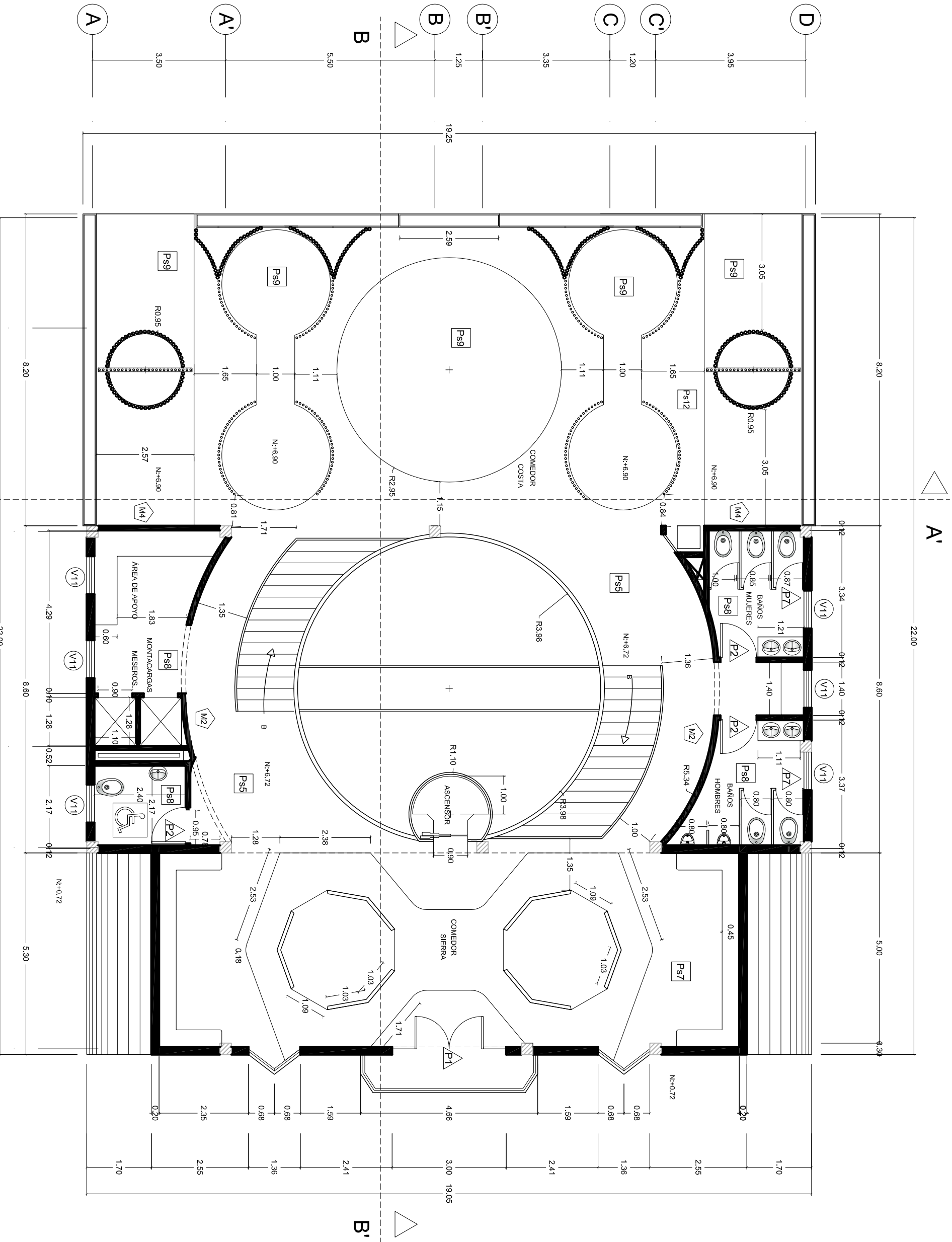
ARQ. CARLOS PONCE

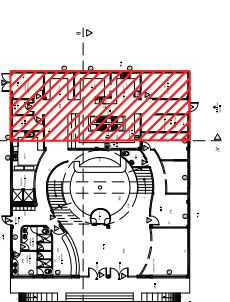
ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 34





UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS ARQUITECTONICOS
CORTES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

A

A'

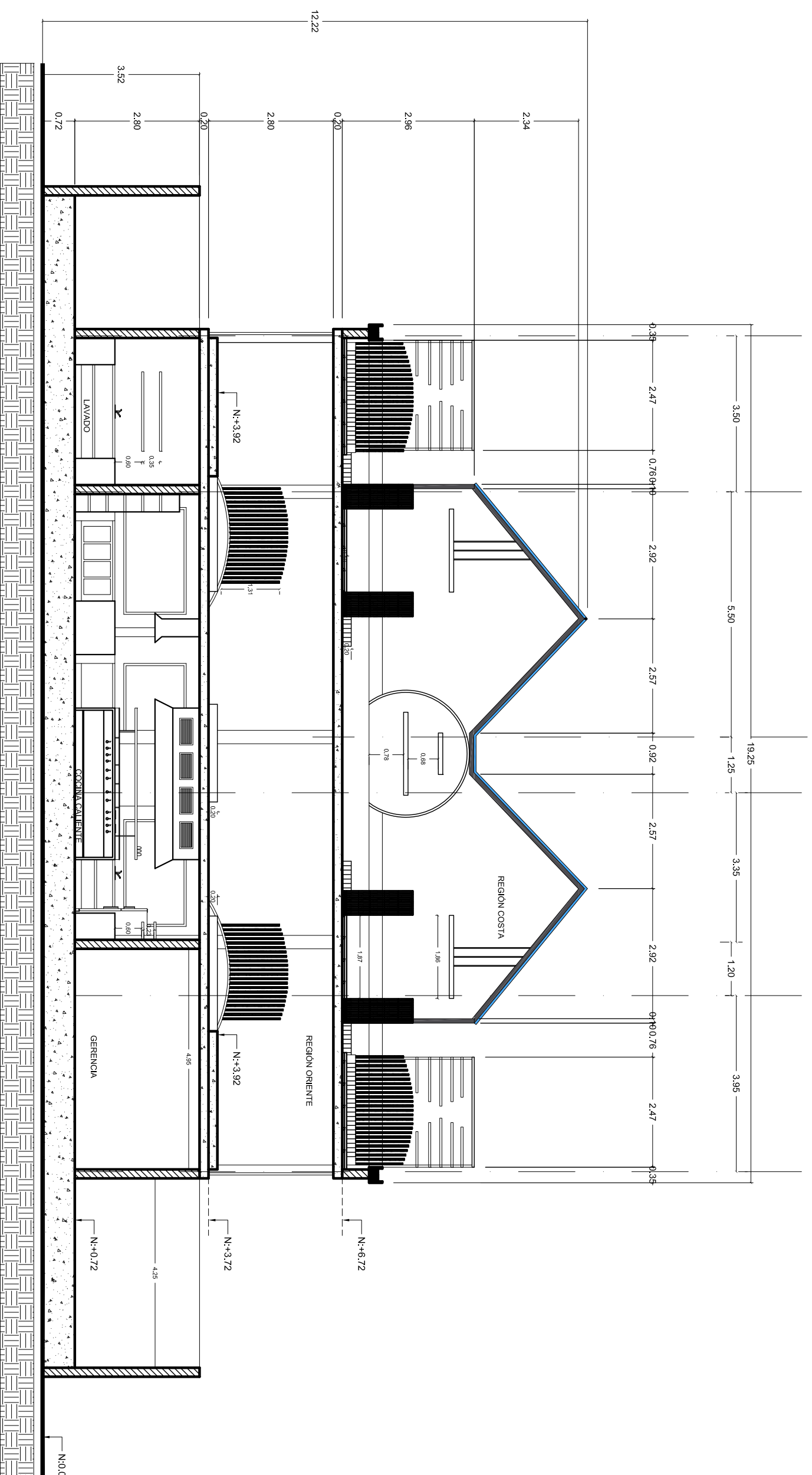
B

B'

C

C'

D



CORTE A - A'

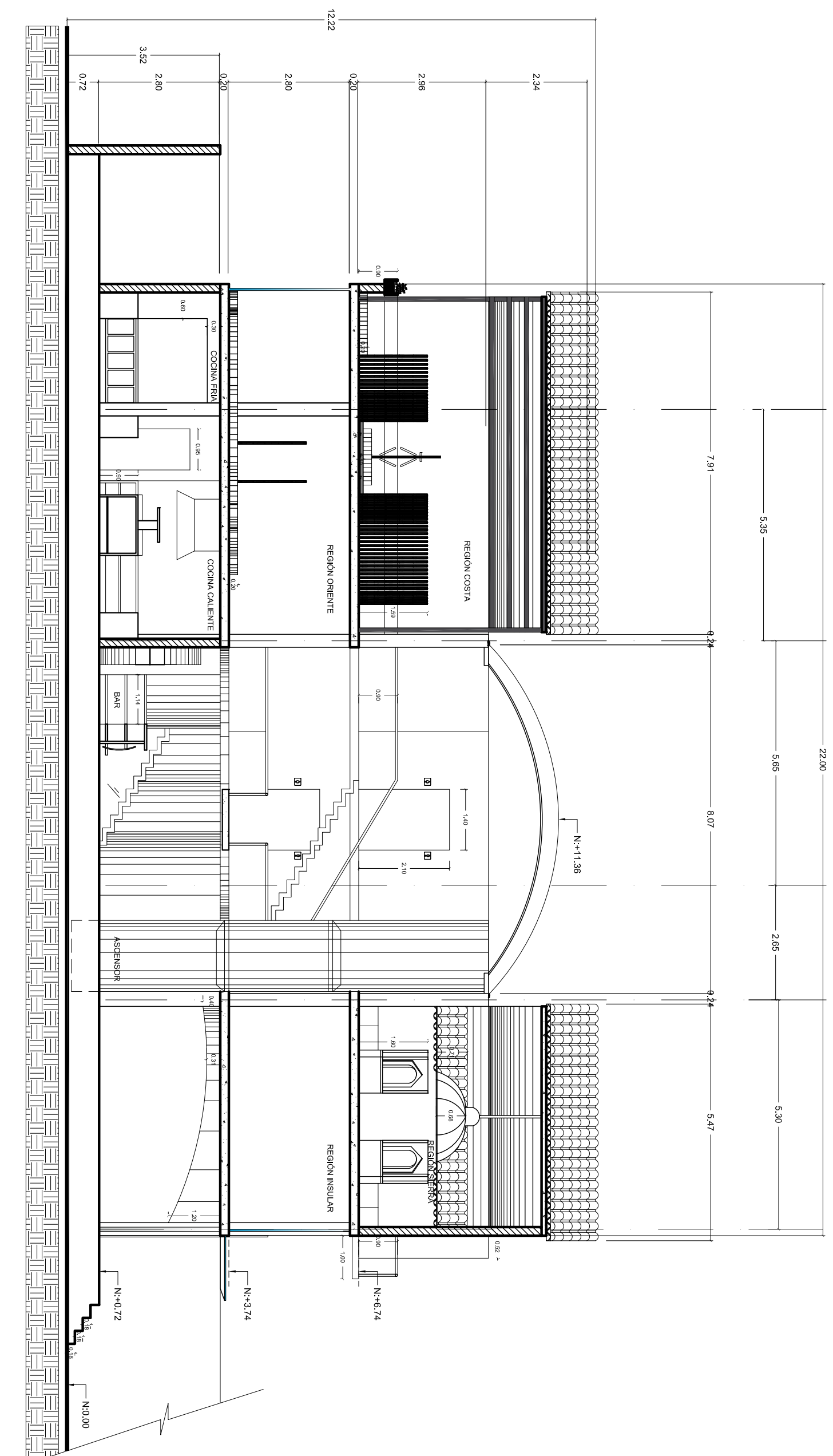
1

2

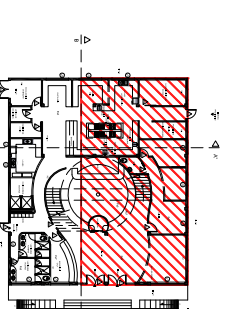
2'

3

4



CORTE B - B'



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS ARQUITECTONICOS
CORTES

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 37

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE

Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

CUADRO DE ACABADOS

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS









Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:













ESCALA: No LÁMINA:

1 : 100 38





P U E R T A S

Codigo	Dimensiones		Cant	Sistema	Material
	ancho	alto			
 P1	1.80	2.10	2	ABATIBLE DOBLE	VIDRIO TEMPLADO 10mm
 P2	0.90	2.10	4	ABATIBLE	PUERTA TAMBORADA EN MADERA DE NOGAL
 P3	0.90	2.10	4	ABATIBLE	ACERO INOXIDABLE
 P4	1.80	2.10	1	ABATIBLE DOBLE	ACERO INOXIDABLE
 P5	1.20	2.10	2	CORREDIZA	ACERO INOXIDABLE
 P6	0.80	2.10	2	ABATIBLE	PUERTA TAMBORADA EN MADERA DE NOGAL
 P7	0.70	2.10	16	ABATIBLE	ACERO INOXIDABLE
 P8	0.80	2.10	2	CORREDIZA	PUERTA TAMBORADA EN MADERA DE NOGAL








P I S O S

Codigo	Cant	Material	Especificación	Ubicación
 Ps1	306.50 m2	ADOQUIN GRIS	Adoquin rectangular de hormigón pesado de 39cm x 19cm espesor 6.5cm	Exteriores
 Ps2	312.00 m2	ADOQUIN CAFÉ	Adoquin rectangular de hormigón pesado de 39cm x 19cm espesor 6.5cm	Exteriores
 Ps3	85.00 m2	MICROCEMENTO PULIDO	Mortero base de aglomerados hidráulicos, resinas sintéticas, aditivos específicos y pigmentos.	Exteriores
 Ps4	17.00 m2	CESPED		Exteriores
 Ps5	269.00 m2	PORCELANATO BEIGE	Formato 45cm x 45cm, espesor de 80mm resistente de choque termico. Alto trafico, antideficiente.	Vestibulo, gradadas y corredores
 Ps6	32.00 m2	PIEDRA LAJA	Material de pizarra natural pulida para piso	Planta baja y comedor sierra
 Ps7	107.50 m2	PISO FLOTANTE MADERA	Piso color café con venier lacado, alto trafico. Piezas colocadas a manera de machihibre.	Área administrativa Comedor sierra
 Ps8	147.00 m2	PORCELANATO RUSTICO GRIS	Formato 45cm x 45cm, espesor de 80mm resistente de choque termico. Alto trafico, antideficiente.	Cocina Área de apoyo Baños
 Ps9	150.00 m2	DECK DE MADERA	Instalación separada del suelo a 20cm madera de teca. Y con una junta de separación de 3cm.	Comedor Oriente Comedor Costa
 Ps10	60.80 m2	PORCELANATO DAKAR	Formato 45cm x 45cm, espesor de 80mm para pisos y paredes. Alto trafico, antideficiente.	Comedor Insular
 Ps11	38.50 m2	PISO DE VIDRIO RECORRIDO DE AGUA	Vidrio templado de 6 líneas instalado en estructura metálica, con sistema de recorrido de agua con bomba hidroneumática	Comedor Insular
 Ps12	53.50 m2	PORCELANATO ARENA	Formato 45cm x 45cm, espesor de 80mm resistente de choque termico. Alto trafico, antideficiente.	Área administrativa Comedor sierra

M A M P O S T E R I A

Codigo	Cant	Material	Especificación	Ubicación
 M1	m2	Estuco color rojo	Pintura estuco venezolano color rojo	Sala de espera
 M2	m2	Color blanco	Pintura de vinyl color blanco hueso.	Interiores
 M3	m2	Cerámica	Formato 40cm x 20cm, espesor de 80mm. Juntas de 90°.	Cuarto de almacenamiento
 M4	m2	Recubrimiento en caña guadua	Diseño de caña de guadua cortada en forma circular y colocada como recubrimiento de pared.	Terraza

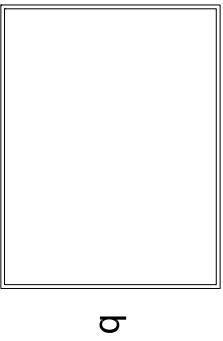
L U M I N A R I A S

Codigo	Cant	Material	Especificación	Instalación
		Ojo de buey	Reflector de aluminio brillante, con vidrio templado y esmerilado. 20-30-50W 110 V.	Perfor(díame)7cm Altura libre 5cm
		Rieles de spot	Spot dicroico estructura de 3 spots halogenos. Bobillo alogeno de 50W.	Instalacion pared o techo con pernos rieles
		Dicroico	Punto de Iluminacion con bombillo dicroico para sistema de cables. Admitien potencia de 20-30-50W	Sistema de cables
		Lámpara de emergencia	Lámpara de emergencia plástica c/ batería 6V 4A	
		Fluorescente	Tubos de T8 de 32w acabados blancos y negros. Largo 1.20cm, y 60cm	Balastro Electrico
		Lámpara colgante	Esfera hueca de tiras de madera 70 - 150 W, 220 V	
		Manguera de Luz	Manguera de luz colocada entre el cielo raso y el entrepiso	

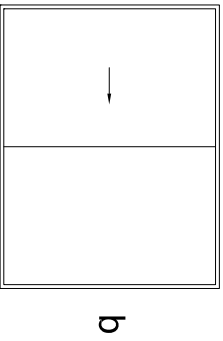
VENTANAS

Tipo	Codigo	Dimensiones		Cant	Tipo	Especificación
		a	b			
Tipo 1	V1	3.65	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPPLADO Y LAMINADO 10mm
	V2	2.00	2.80	2	FIJO	VIDRIO TEMPPLADO Y LAMINADO 10mm
	V3	5.00	2.80	4	FIJO	VIDRIO TEMPPLADO Y LAMINADO 10mm
	V4	3.65	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPPLADO Y LAMINADO 10mm
Tipo 2	V5	4.25	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPPLADO Y LAMINADO 10mm
	V6	6.45	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPPLADO Y LAMINADO 10mm
	V7	3.20	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPPLADO Y LAMINADO 10mm
Tipo 3	V8	2.40	1.60	6	CORREDIZAS	VIDRIO LAMINADO 4mm
	V9	1.65	1.60	2	CORREDIZAS	VIDRIO LAMINADO 4mm
Tipo 4	V10	1.50	1.60	1	CORREDIZAS	VIDRIO LAMINADO 4mm
Tipo 3	V11	1.00	1.60	12	ABATIBLE	VIDRIO LAMINADO 4mm
Tipo 4	V12	18.85	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPPLADO Y LAMINADO 10mm

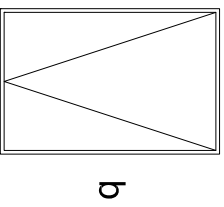
Tipo 1



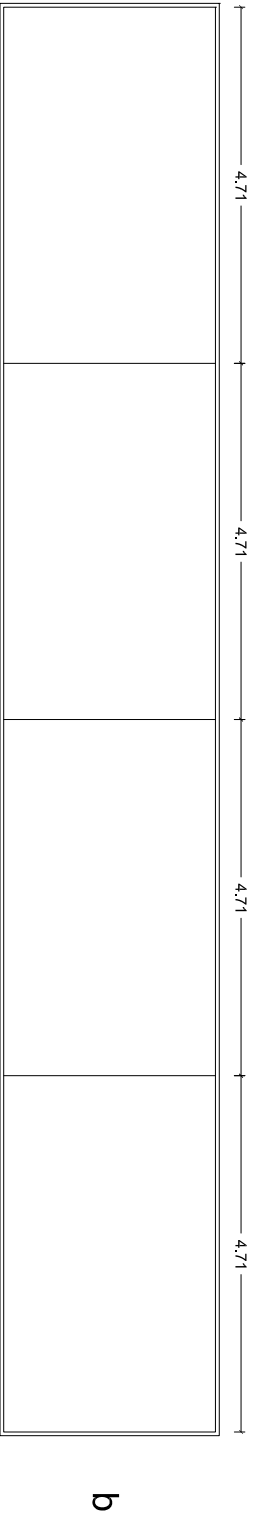
Tipo 2



Tipo 3



Tipo 4



COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA
ESCÉNICO DEL ECUADOR
CIUDAD DE QUITO



CONTENIDO:
CUADRO DE ACABADOS

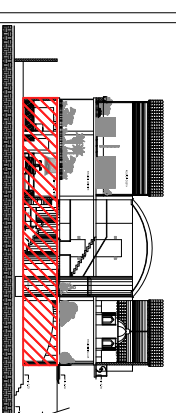
ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE ILUMINACIÓN
Y CIELO RASO
PLANTA BAJA

ANDREA NARVÁEZ A.

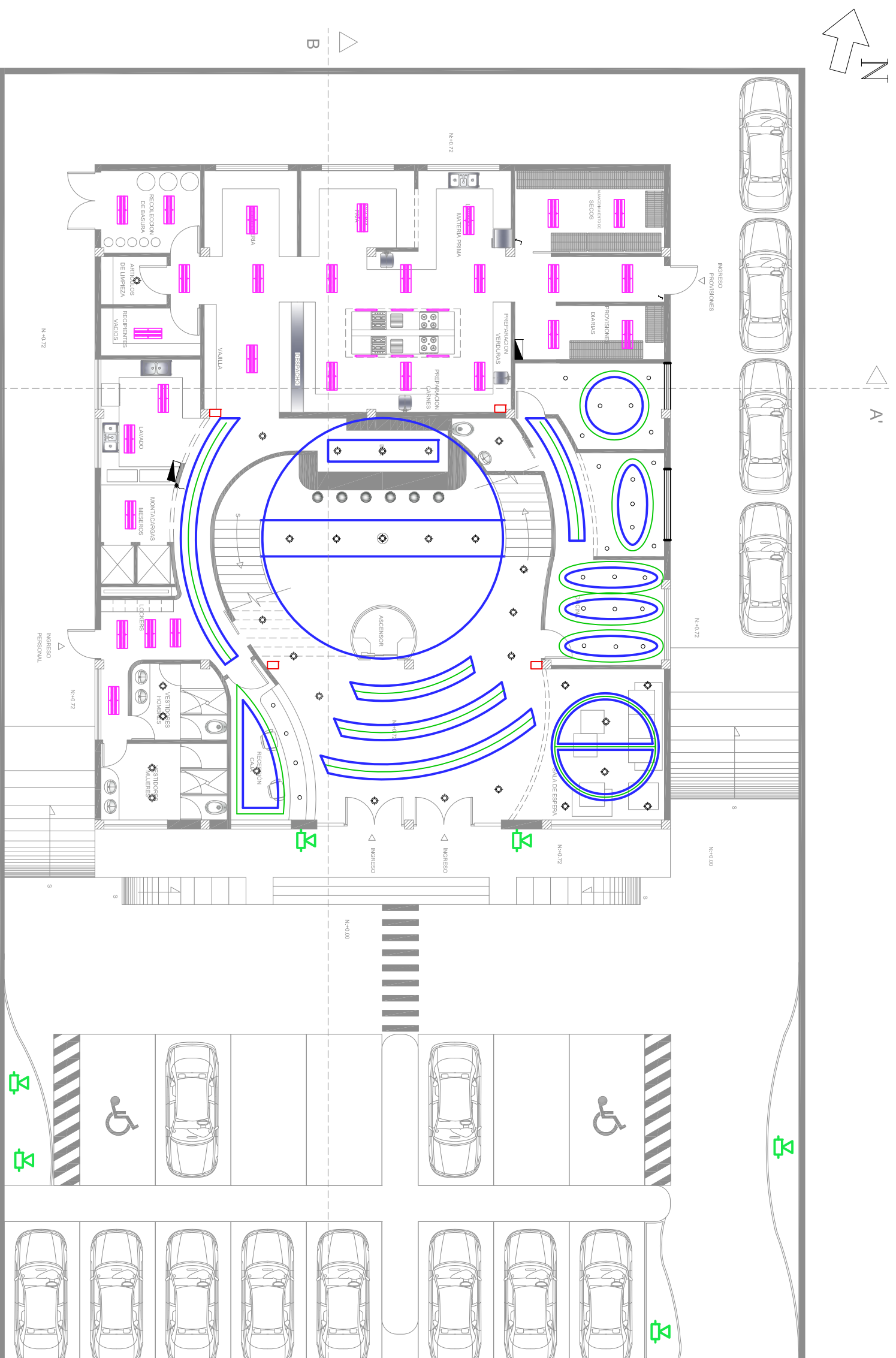
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100 No LÁMINA: 40

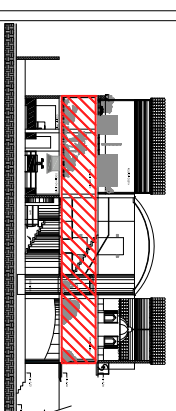


SIMBOLOGÍA

Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Ojo de buey	Reflector de aluminio brillante, con vidrio templado y esmerilado. 20-30-50W 110 V.	Perforadame)7cm Altura libre 5cm
	Rieles de spot	Spot dicroico estructura de 3 spots halogenos. Bobillo halogeno de 50W.	Instalación pared o techo con pernos rieles
	Dicroico	Punto de iluminación con bombillo dicroico para sistema de cables. Admiten potencia de 20-30-50W	Sistema de cables
	Lámpara de emergencia	Lámpara de emergencia plástica c/ batería 2X25W, 120V.	
	Fluorescente	Tubos de T8 de 32w acabados blancos y negros. Largo 1,20cm. y 60cm	Balastro Eléctrico

SIMBOLOGÍA

Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Lámpara colgante	Esfera hueca de tiras de madera 70 - 150 W, 110 V	
	Reflectores en piso	Reflectores direccionales colocados en el piso para exteriores de 200 W, con cable TTU.	sistema de cable TTU de 8 con conexión a 220V.
	Manguera de Luz	Manguera de luz tipo led con transformador. 12V.	Colocada entre el cielo raso y el entrepiso
	Cielo falso	Cielo falso descollado.	
	Mobiliario		



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE ILUMINACIÓN
Y CIELO RASO

PRIMERA PLANTA ALTA

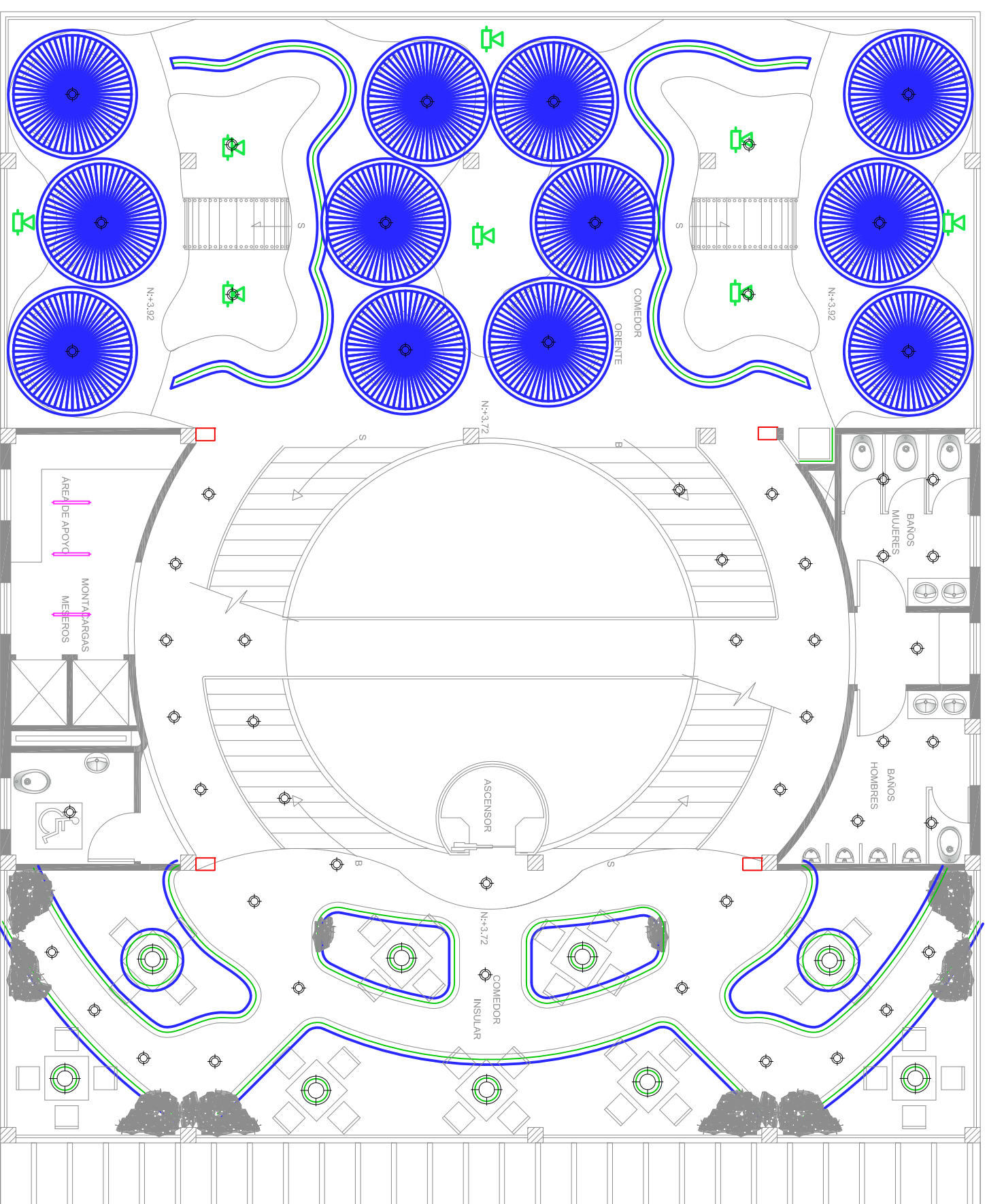
ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



SIMBOLOGÍA

Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Ojo de buey	Reflector de aluminio brillante, con vidrio templado y esmerilado. 20-30-50W 110 V.	Perfor(diam)7cm Altura libre 5cm
	Rieles de spot	Spot dicroico estructura de 3 spots halogenos. Bobillo halogeno de 50W.	Instalación pared o techo con pernos rieles
	Dicroico	Punto de iluminación con bombillo dicroico para sistema de cables. Admiten potencia de 20-30-50W	Sistema de cables
	Lámpara de emergencia	Lámpara de emergencia plástica c/ batería 6V 4A	Balastro Eléctrico
	Fluorescente	Tubos de T8 de 32w acabados blancos y negros. Largo 1.20cm. y 60cm	

SIMBOLOGÍA

Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Lámpara colgante	Esfera hueca de tiras de madera 70 - 150 W. 220 V	
	Reflectores en piso	Reflectores direccionales colocados en el piso para exteriores de 200 W. de 8 con conexión a cable TTU.	sistema de cable TTU de 8 con conexión a 220V.
	Manguera de Luz	Manguera de luz colocada entre el cielo raso y el entepiso con transformador.	
	Cielo falso	Cielo falso descollgado.	
	Mobiliario		

ESCALA:

1 : 100

No LÁMINA:

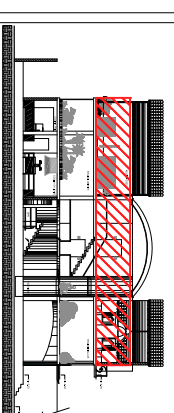
41

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE ILUMINACIÓN Y CIELO RASO

SEGUNDA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

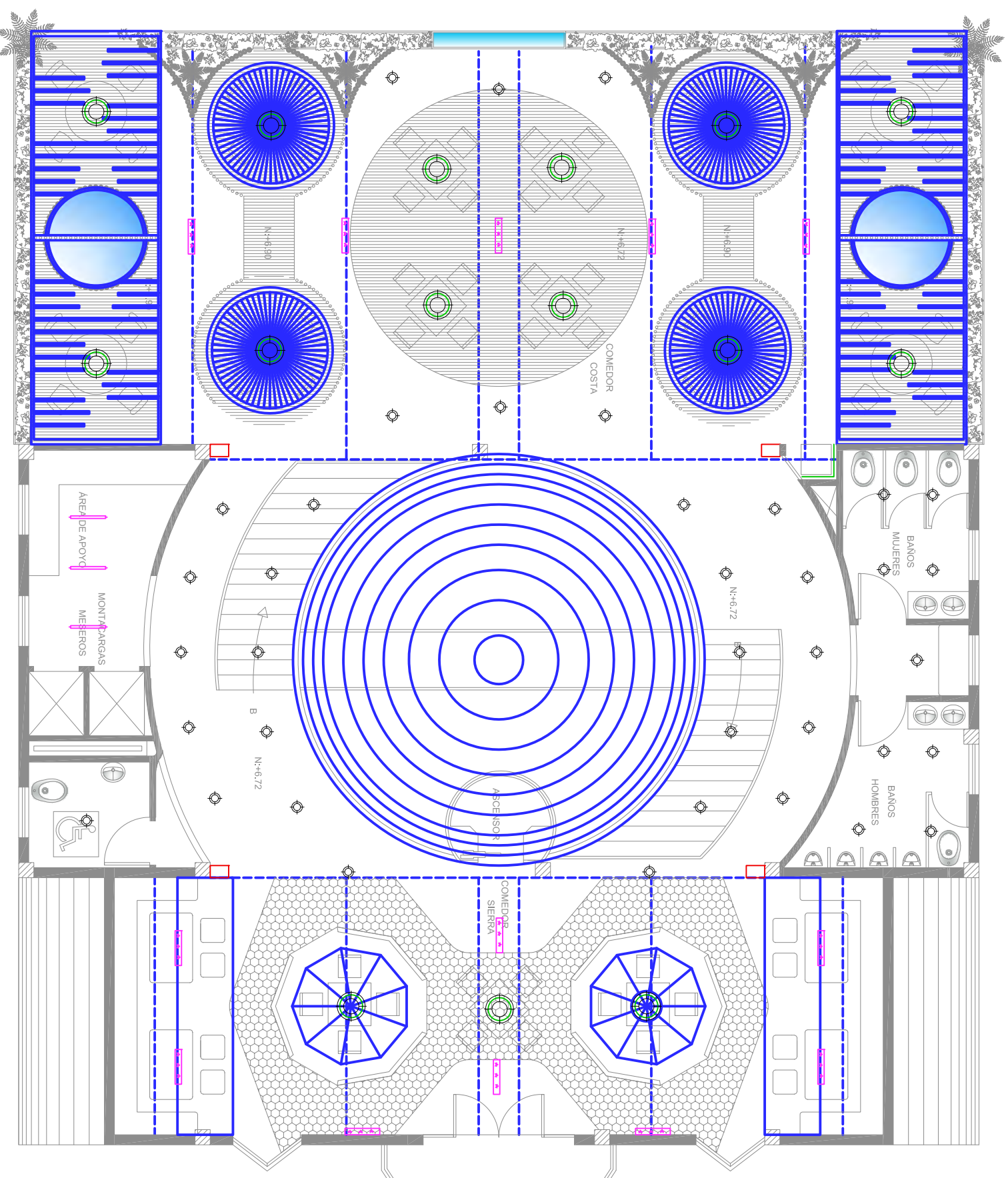
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100 No LÁMINA: 42



SIMBOLOGÍA

Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Ojo de buey	Reflector de aluminio brillante, con vidrio templado y esmerilado. 20-30-50W - 110 V.	Perforar diámetro 7cm. Altura libre 5cm
	Rieles de spot	Spot dicroico estructura de 3 spots halógenos. Bobillo halógeno de 50W.	Instalación pared o techo con pernos rieles
	Dicroico	Punto de iluminación con bombillo dicroico para sistema de cables. Admiten potencia de 20-30-50W	Sistema de cables
	Lámpara de emergencia	Lámpara de emergencia plástica c/ batería 6V 4A	Balastro Eléctrico
	Fluorescente	Tubos de T8 de 32w acabados blancos y negros. Largo 1.20cm. y 60cm	

SIMBOLOGÍA

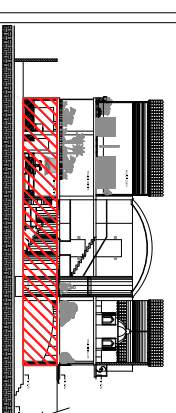
Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Lámpara colgante	Esfera hueca de tiras de madera 70 - 150 W, 220 V	
	Reflectores en piso	Reflectores direccionales colocados en el piso para exteriores de 200 W, de 8 con conexión a cable TTU.	sistema de cable TTU de 8 con conexión a 220V.
	Manguera de Luz	Manguera de luz colocada entre el cielo raso y el entrepiso con transformador.	
	Cielo falso	Cielo falso descollgado.	
	Mobiliario		

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE ILUMINACIÓN
HAZ DE LUZ
PLANTA BAJA

ANDREA NARVÁEZ A.

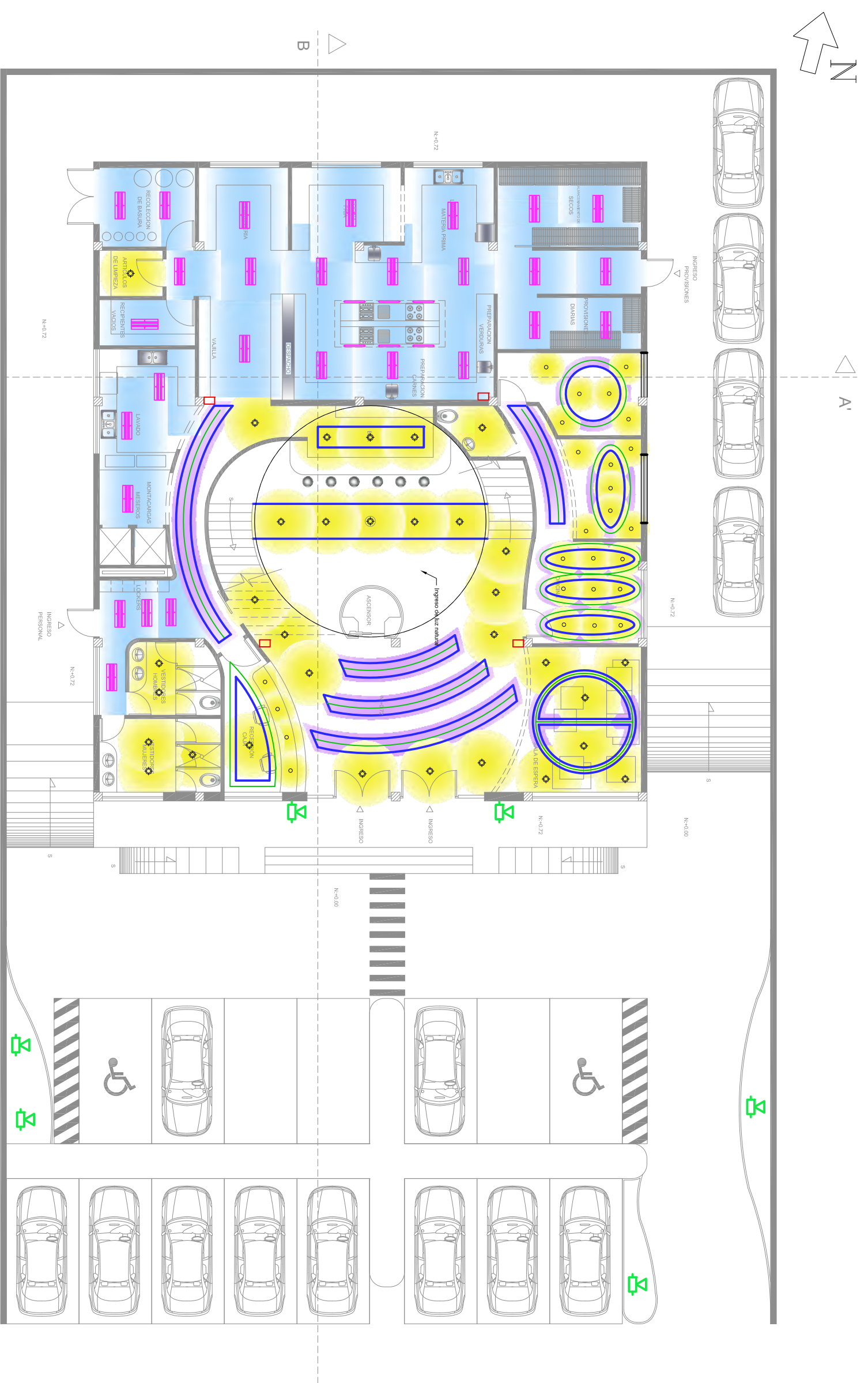
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 150 No LÁMINA: 43



SIMBOLOGÍA

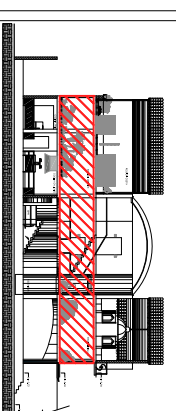
Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Ojo de buey	Reflector de aluminio brillante, con vidrio templado y esmerilado. 20-30-50W 110 V.	Perfor(Ødiam)7cm Altura libre 5cm
	Rieles de spot	Spot dicroico estructura de 3 spots halogenos. Bobillo halogeno de 50W.	Instalacion pared o techo con pernos rieles
	Dicroico	Punto de iluminacion con bombillo dicroico para sistema de cables. Admiten potencia de 20-30-50W	Sistema de cables
	Lámpara de emergencia	Lámpara de emergencia plástica c/ batería 2X25W, 120V.	Balastro
	Fluorescente	Tubos de T8 de 32w acabados blancos y negros. Largo 1,20cm. y 60cm	Elctrico

SIMBOLOGÍA

Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Lámpara colgante	Esfera hueca de tiras de madera 70 - 150 W, 110 V	
	Reflectores en piso	Reflectores direccionales colocados en el piso para exteriores de 200 W, de 8 con conexión a cable TTU.	sistema de cable TTU
	Manguera de Luz	Manguera de luz tipo led con transformador, 12V.	Colocada entre el cielo raso y el entpiso
	Cielo falso	Cielo falso descolgado.	
	Mobiliario		

SIMBOLOGÍA

Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Haz de luz	Ojo de Buey Dicroico Lámpara colgante	
	Haz de luz	Fluorescente	
	Haz de luz	Rieles de spot	
	Haz de luz	Manguera de Luz	



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE ILUMINACIÓN
HAZ DE LUZ
PRIMERA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

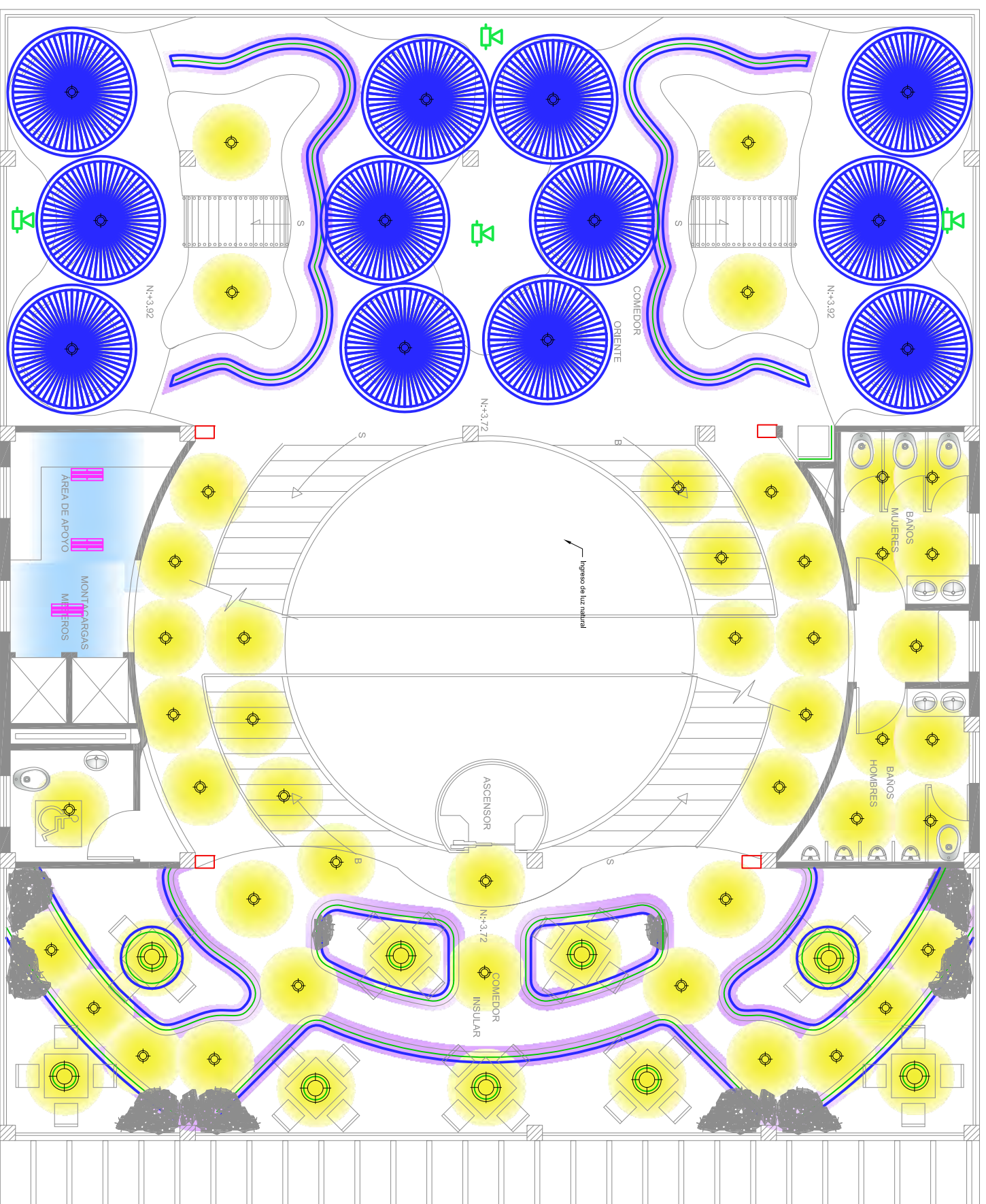
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1: 100 No LÁMINA: 44



SIMBOLOGÍA

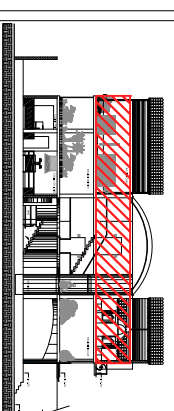
Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Ojo de buey	Reflector de aluminio brillante, con vidrio templado y esmerilado. 20-30-50W 110 V.	Perfor (diámetro) 7cm Altura libre 5cm
	Rieles de spot	Spot dicroico estructura de 3 spots halogenos. Bobillo halogeno de 50W.	Instalación pared o techo con pernos rieles
o	Dicroico	Punto de iluminación con bombillo dicroico para sistema de cables. Admiten potencia de 20-30-50W	Sistema de cables
	Lámpara de emergencia	Lámpara de emergencia plástica c/ batería 2X25W, 120V.	
	Fluorescente	Tubos de T8 de 32W acabados blancos y negros. Largo 1,20cm. y 60cm	Balastro Eléctrico

SIMBOLOGÍA

Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Lámpara colgante	Esfera hueca de tiras de madera 70 - 150 W, 110 V	
	Reflectores en piso	Reflectores direccionales colocados en el piso para exterioreros de 200 W, de 5 con conexión a TTU.	sistema de cable TTU 220V.
	Manguera de Luz	Manguera de luz tipo led con transformador, 12V.	Colocada entre el cielo raso y el entepiso
	Cielo falso	Cielo falso descolgado.	
	Mobiliario		

SIMBOLOGÍA

Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Haz de luz	Ojo de Buey Dicroico Lámpara colgante	
	Haz de luz	Fluorescente	
	Haz de luz	Rieles de spot	
	Haz de luz	Manguera de Luz	



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE ILUMINACIÓN
HAZ DE LUZ
SEGUNDA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

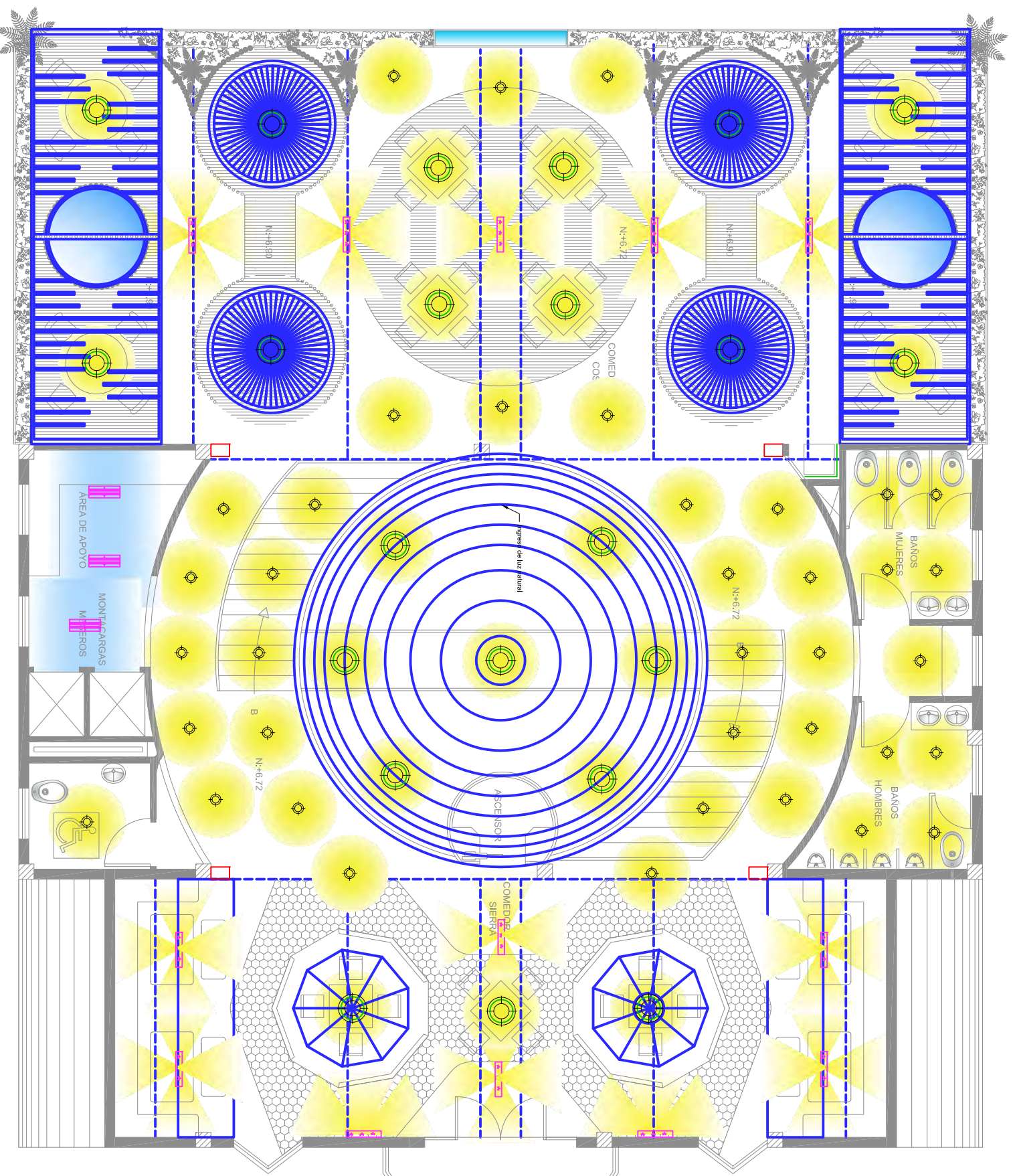
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100 No LÁMINA: 45



SIMBOLOGÍA

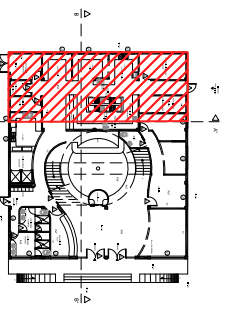
Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Ojo de buey	Reflector de aluminio brillante, con vidrio templado y esmerilado. 20-30-50W 110 V.	Perfor (diámetro) 7cm Altura libre 5cm
	Rieles de spot	Spot dicroico estructura de 3 spots halógenos. Bobillo halógeno de 50W.	Instalación pared o techo con pernos rieles
o	Dicroico	Punto de iluminación con bombillo dicroico para sistema de cables. Admiten potencia de 20-30-50W	Sistema de cables
	Lámpara de emergencia	Lámpara de emergencia plástica c/ batería 2X25W, 120V.	
	Fluorescente	Tubos de T8 de 32w acabados blancos y negros. Largo 1,20cm. y 60cm	Balastro Eléctrico

SIMBOLOGÍA

Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Lámpara colgante	Esfera hueca de tiras de madera 70 - 150 W, 110 V	
	Reflectores en piso	Reflectores direccionales colocados en el piso para existeros de 200 W, de 8 con conexión a cable TTU.	sistema de cable TTU
	Manguera de Luz	Manguera de luz tipo led con transformador, 12V.	Colocada entre el cielo raso y el entepiso
	Cielo falso		
	Mobiliario		

SIMBOLOGÍA

Codigo	Material	Especificación	Instalación
	Haz de luz	Ojo de Buey Dicroico Lámpara colgante	
	Haz de luz	Fluorescente	
	Haz de luz	Rieles de spot	
	Haz de luz	Manguera de Luz	
	Haz de luz		



UBICACIÓN

CONTENIDO:

CORTES
HAZ DE LUZ

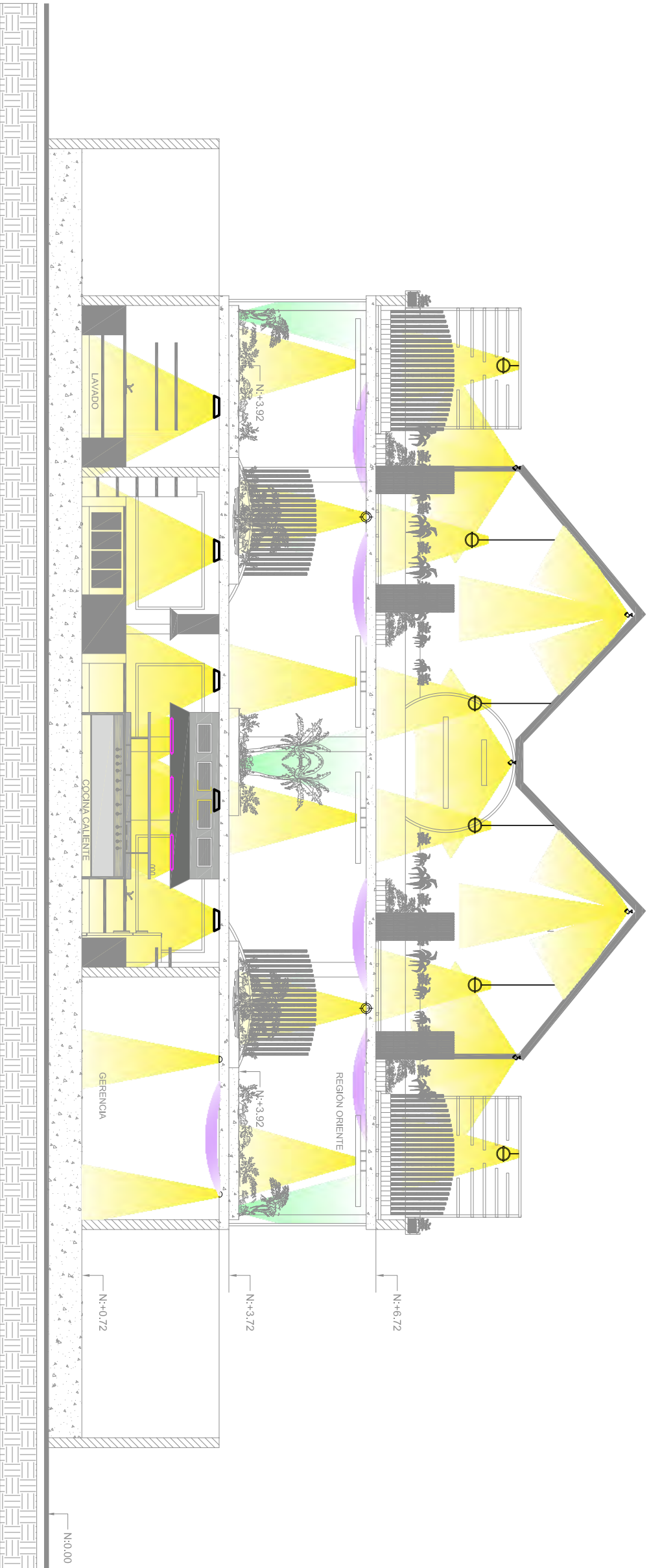
ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

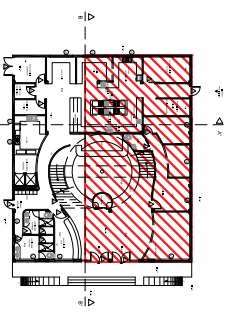
ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



CORTE A - A'



UBICACIÓN

CONTENIDO:

CORTES
HAZ DE LUZ

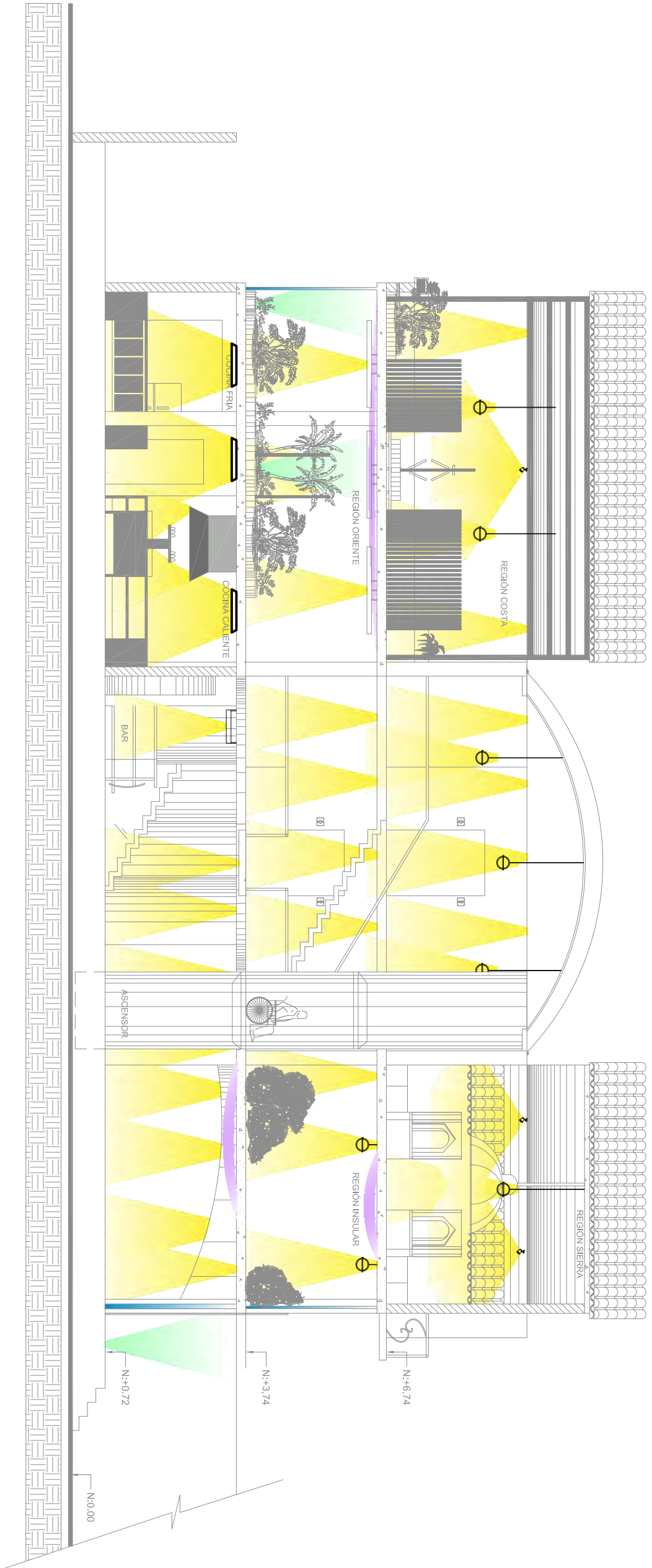
ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

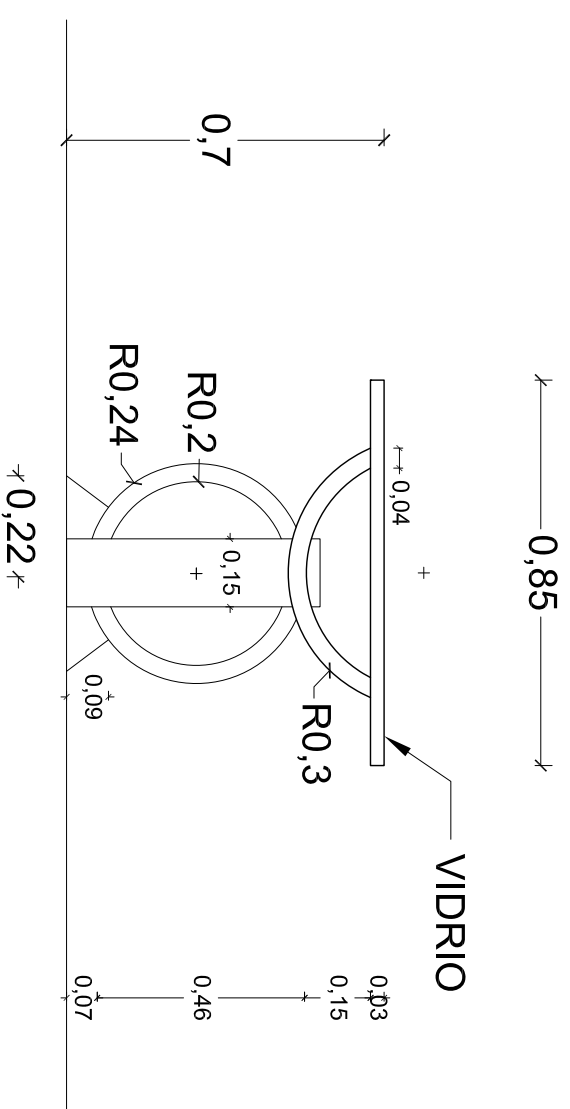
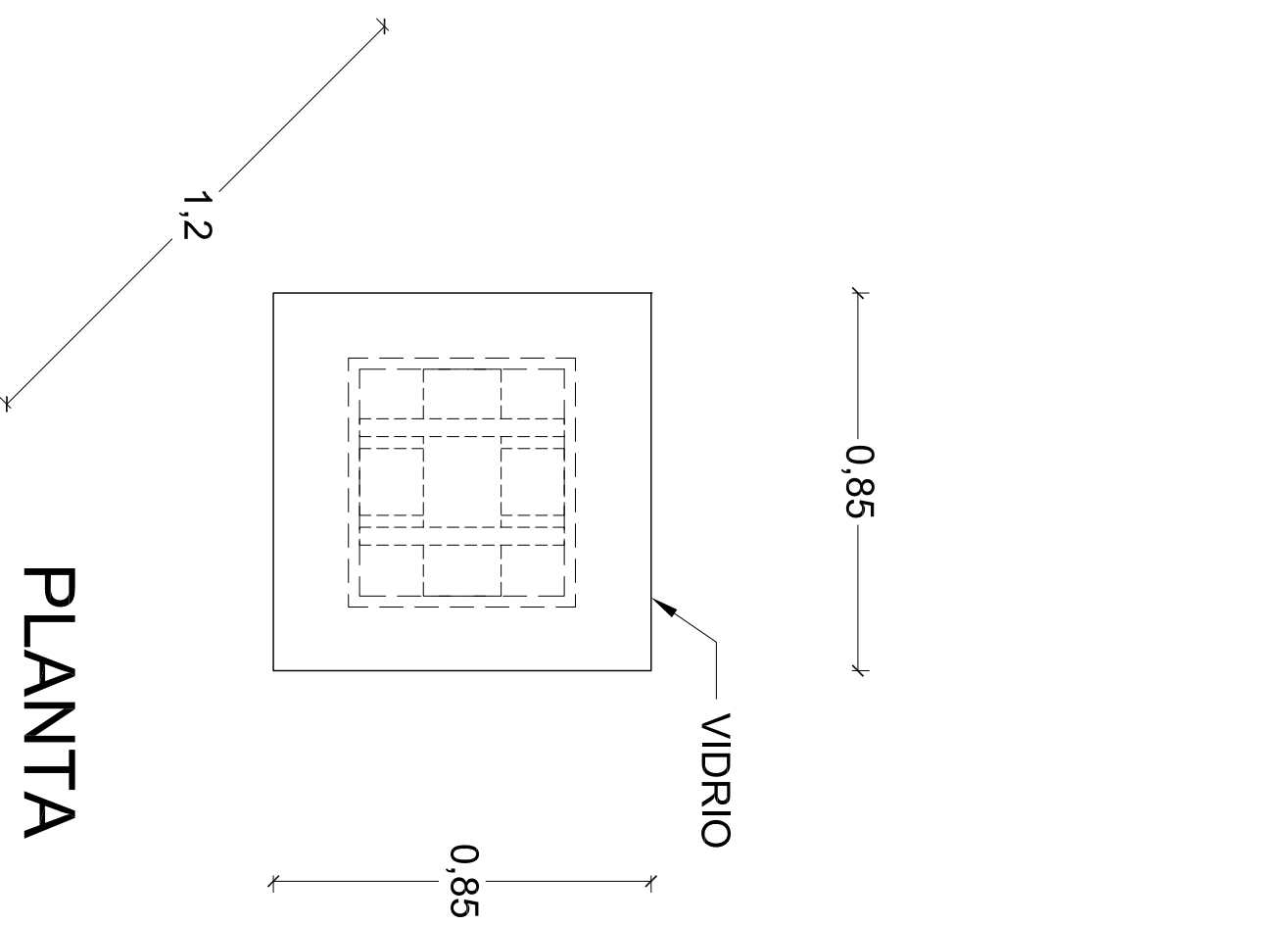
Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

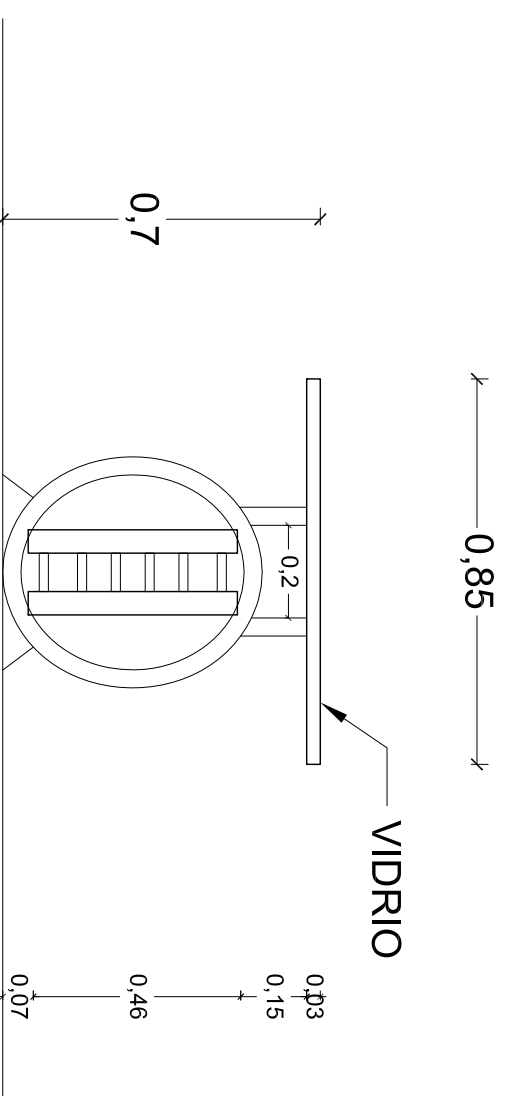


CORTE B - B'

MESA DE COMEDOR



FACHADA LATERAL



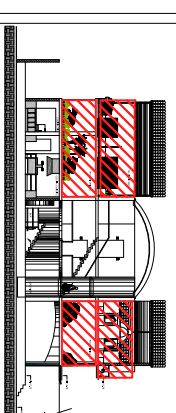
FACHADA FRONTAL

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DISEÑO EMBLEMÁTICO

MOBILIARIO 1

MESA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARO. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

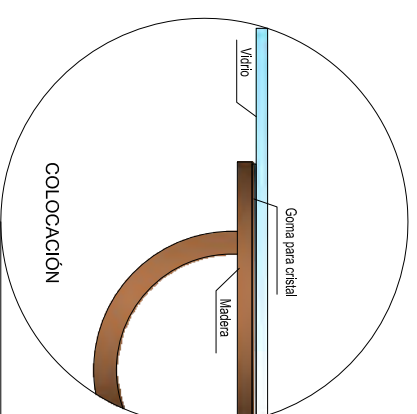
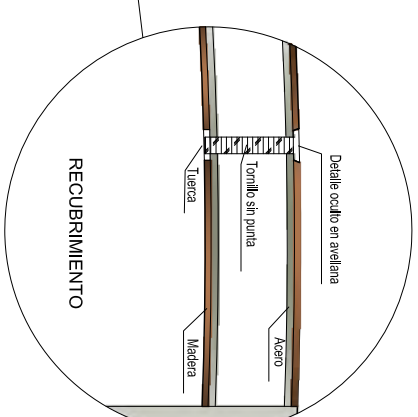
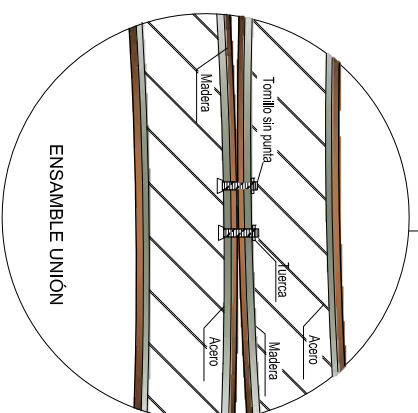
OBSERVACIONES:
SE ENCUENTRA UBICADO
EN LOS COMEDORES

ESCALA: No LÁMINA:

1 : 25

48

MESA DE COMEDOR

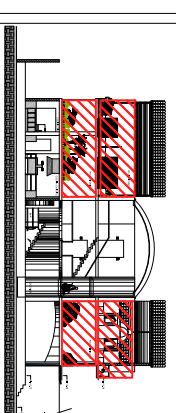


UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DISEÑO EMBLEMÁTICO

MOBILIARIO 1

MESA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARO. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

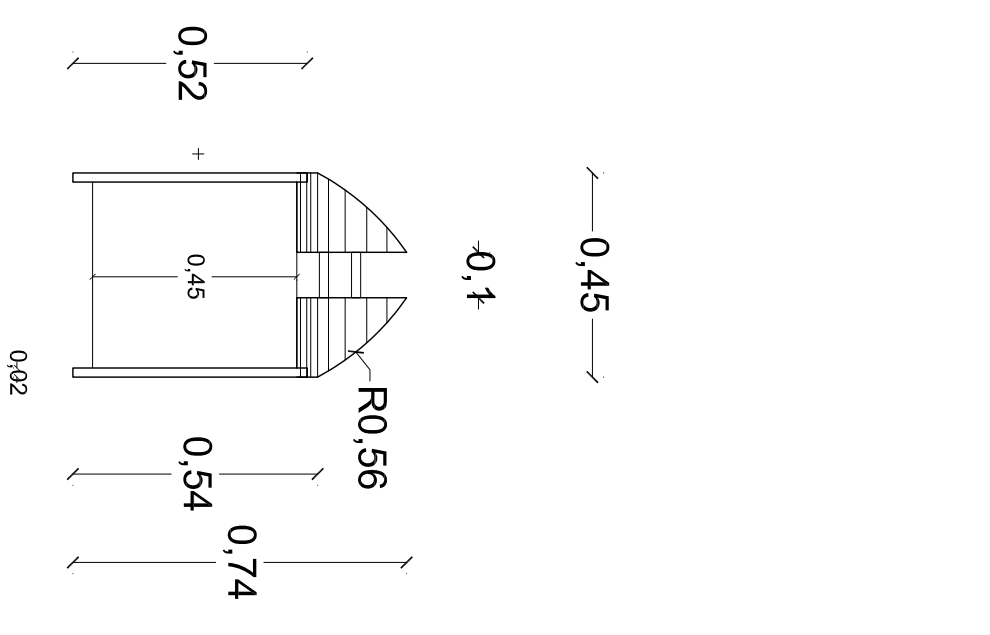
OBSERVACIONES:
SE ENCUENTRA UBICADO
EN LOS COMEDORES

ESCALA: No LÁMINA:

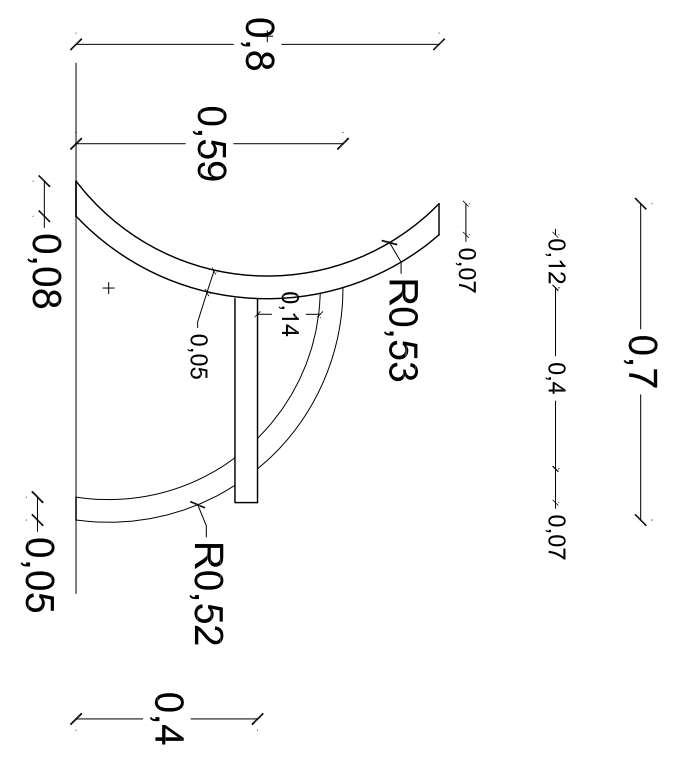
1 : 25

49

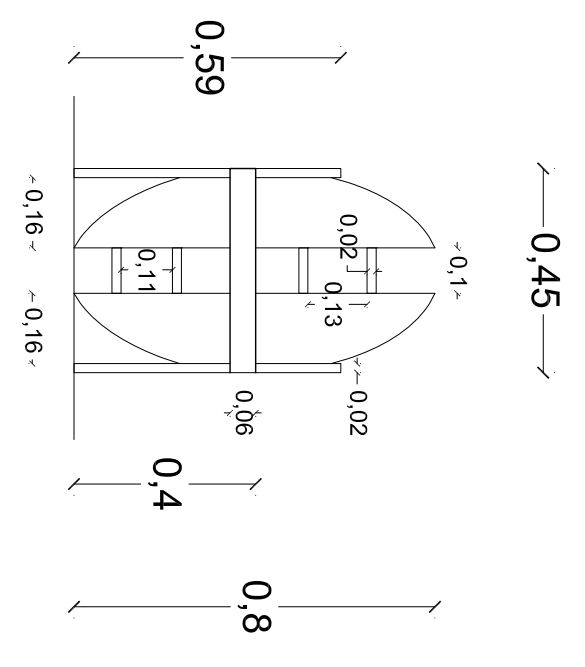
SILLA DE COMEDOR



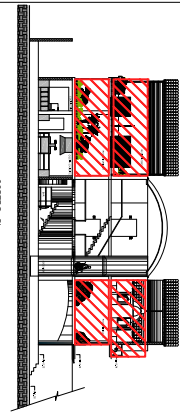
PLANTA



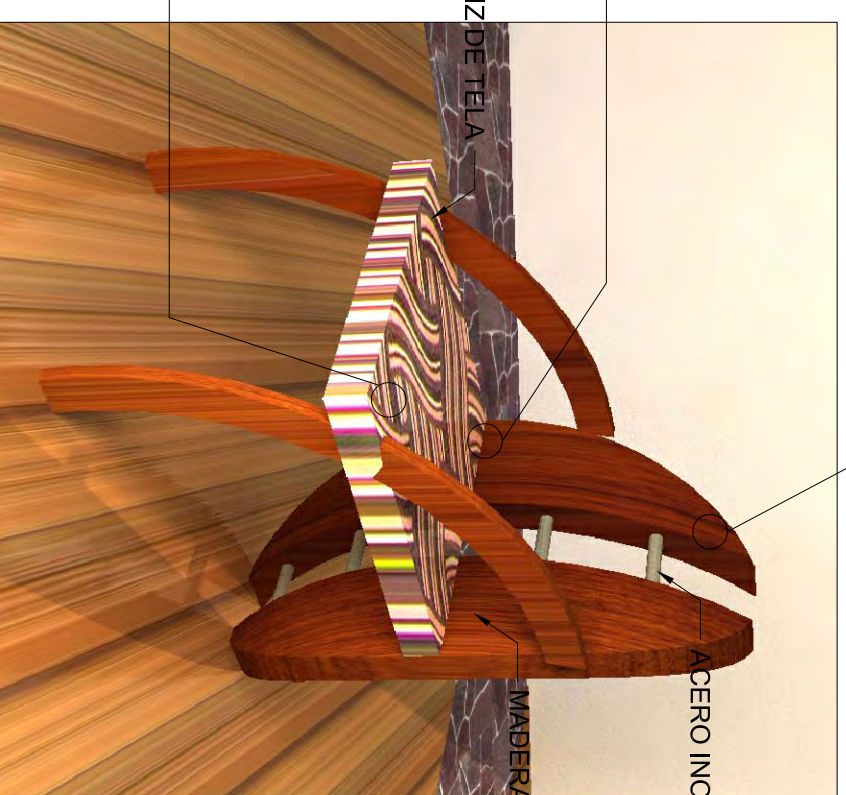
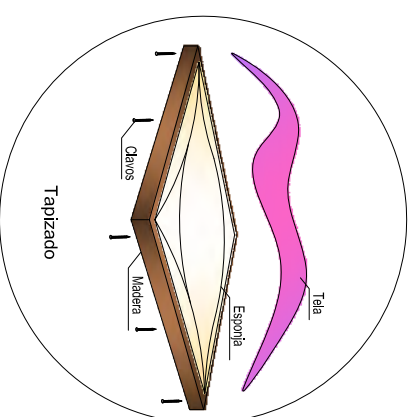
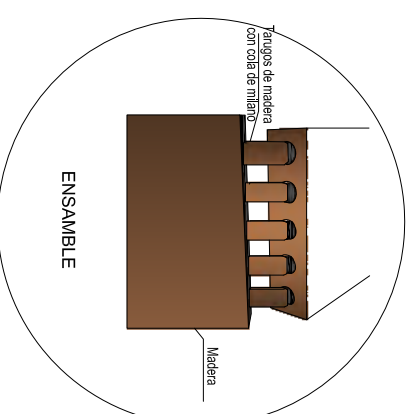
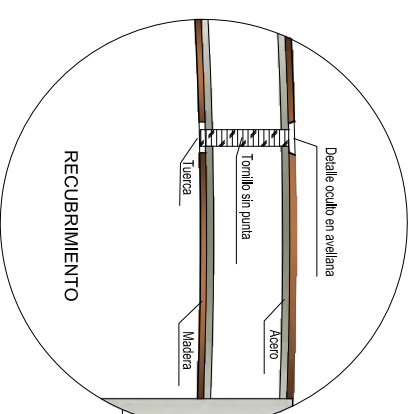
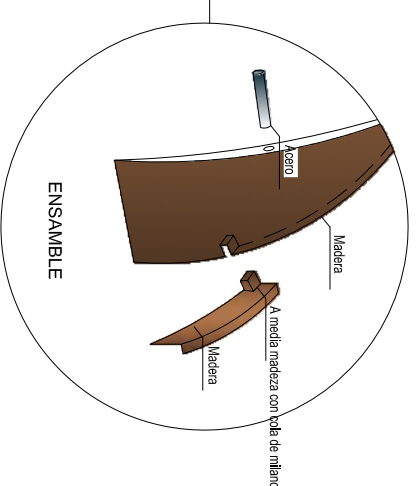
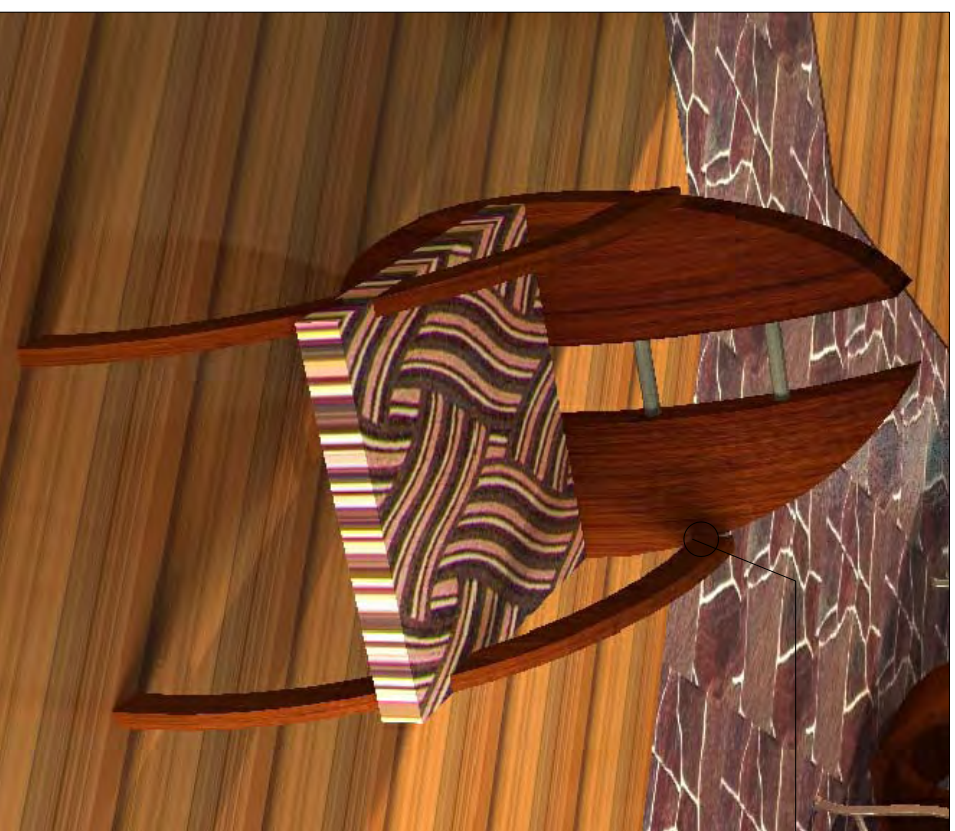
FACHADA LATERAL



FACHADA FRONTAL

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS	
COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA ESCÉNICO DEL ECUADOR	
CIUDAD DE QUITO	
 UBICACIÓN	
CONTENIDO: DISEÑO EMBLEMÁTICO MOBILIARIO 2 SILLA	
ANDREA NARVÁEZ A.	
ARO. CARLOS PONCE	
ANTEPROYECTO DE TESIS	
Quito, 1 de Noviembre del 2012	
OBSERVACIONES: SE ENCUENTRA UBICADO EN LOS COMEDORES	
ESCALA: 1 : 25	No LÁMINA: 50

SILLA DE COMEDOR

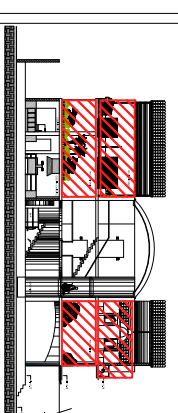


UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DISEÑO EMBLEMÁTICO
MOBILIARIO 2
SILLA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARO. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

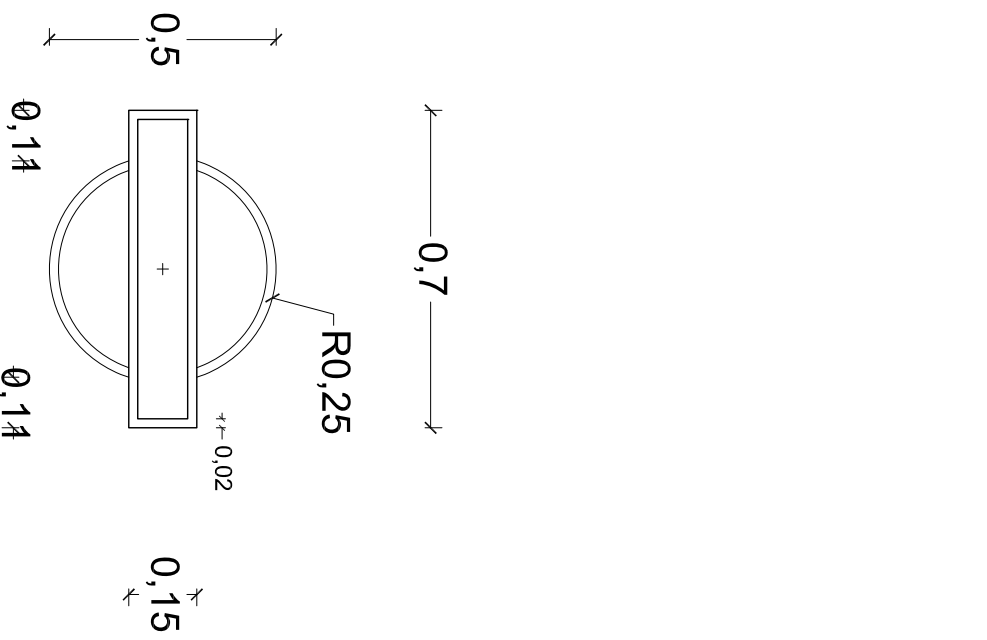
OBSERVACIONES:
SE ENCUENTRA UBICADO
EN LOS COMEDORES

ESCALA: No LÁMINA:

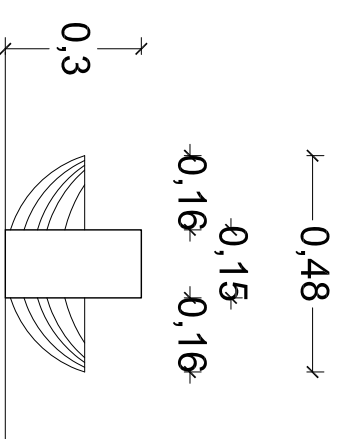
1: 25

51

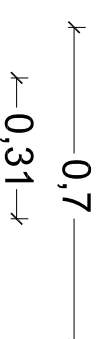
REVISTERO



PLANTA



FACHADA LATERAL

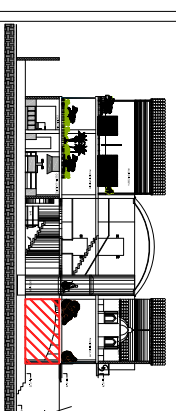


FACHADA FRONTAL

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR
CIUDAD DE QUITO



CONTENIDO:
DISEÑO EMBLEMÁTICO
UTILITARIO 2
REVISTERO

ANDREA NARVÁEZ A.

ARO. CARLOS PONCE

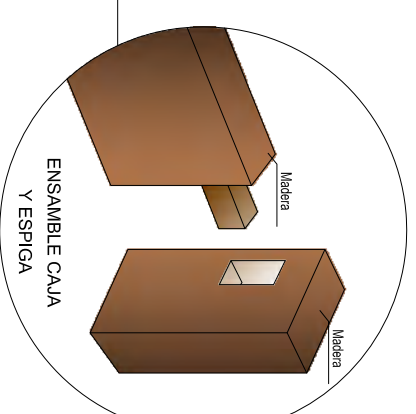
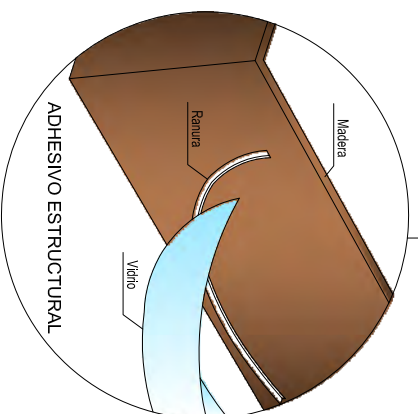
ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:
SE ENCUESTRA UBICADO
EN LA SALA DE ESPERA

ESCALA: No LÁMINA:
1: 25 52

REVISTERO

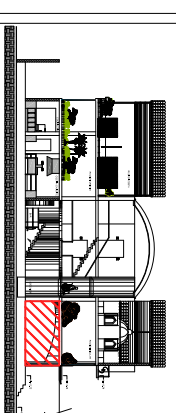


UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DISEÑO EMBLEMÁTICO
UTILITARIO 2
REVISTERO

ANDREA NARVÁEZ A.

ARO. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:
SE ENCUENTRA UBICADO
EN LA SALA DE ESPERA

ESCALA: No LÁMINA:

1: 25

53

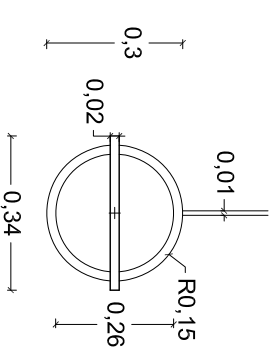
LÁMPARA

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

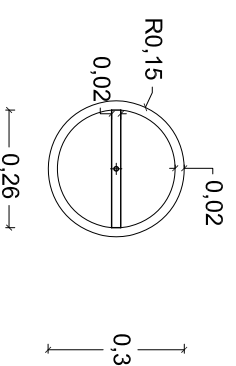
COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

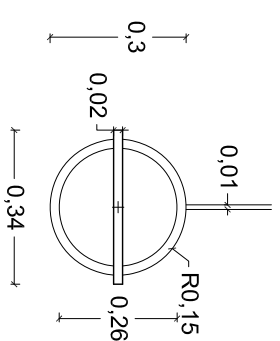
CIUDAD DE QUITO



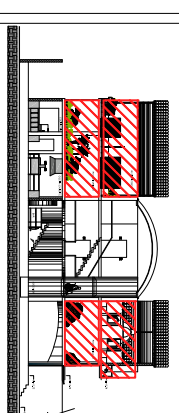
FACHADA LATERAL



PLANTA



FACHADA FRONTAL



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DISEÑO EMBLEMÁTICO
UTILITARIO 1
LÁMPARA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARO. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

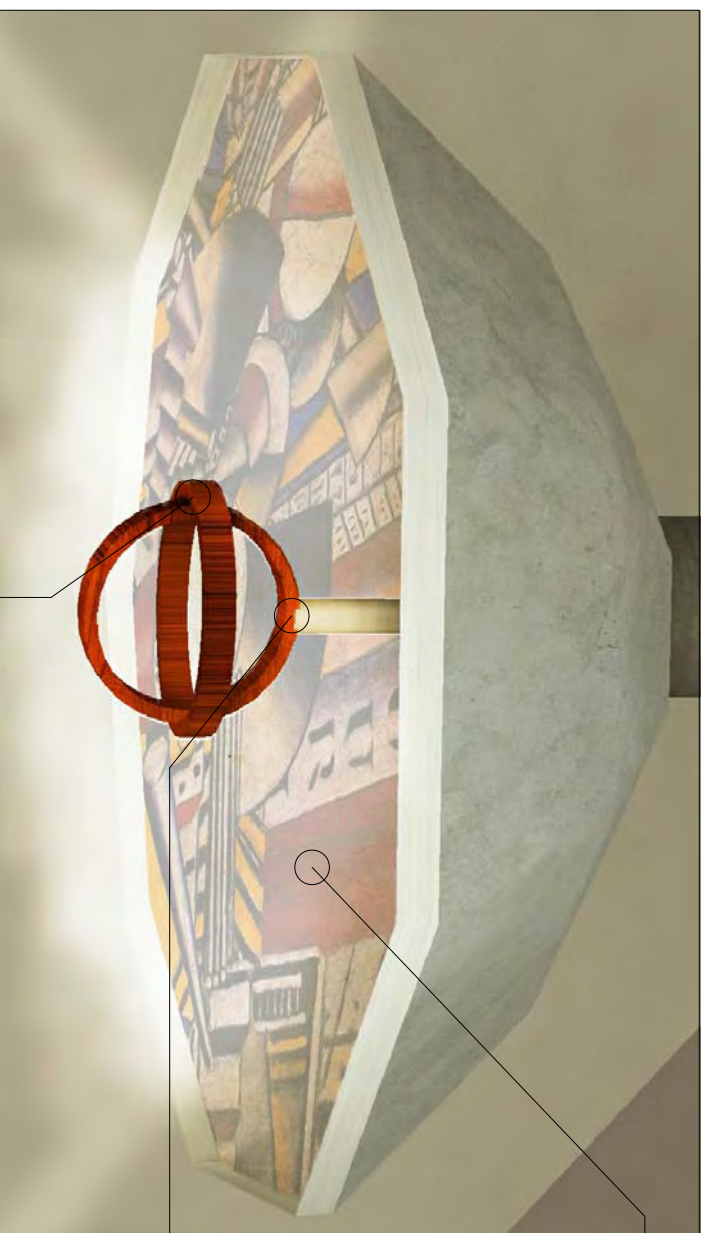
OBSERVACIONES:
SE ENCIENTRA UBICADO
EN LOS COMEDORES

ESCALA: No LÁMINA:

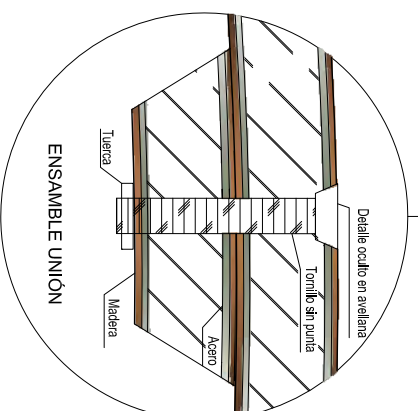
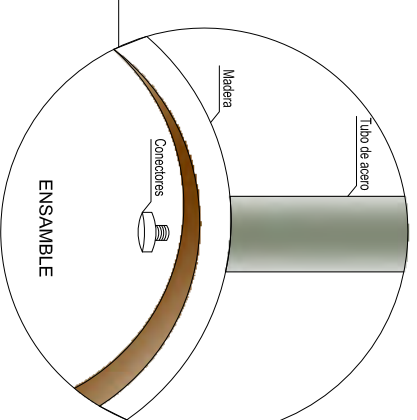
1 : 25

54

LÁMPARA



GRAFISMO EN PINTURA

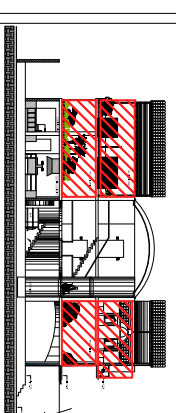


UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DISEÑO EMBLEMÁTICO
UTILITARIO 1
LÁMPARA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARO. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:
SE ENCUENTRA UBICADO
EN LOS COMEDORES

ESCALA: No LÁMINA:
1: 25 55

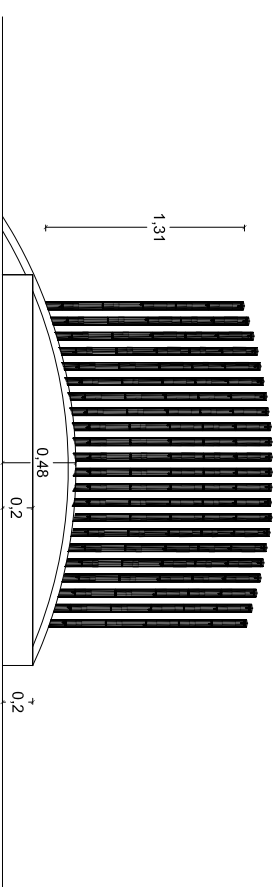
JARDINERAS

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

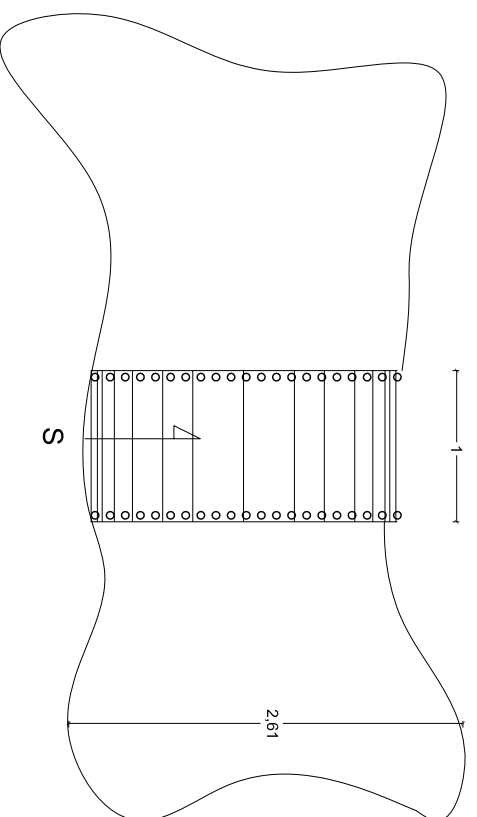
COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



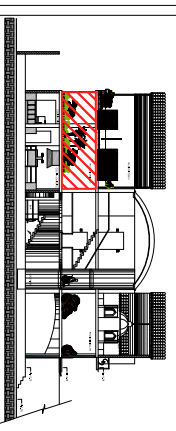
FACHADA LATERAL



PLANTA



FACHADA FRONTAL



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DISEÑO EMBLEMÁTICO
ARQUITECTONICO 1
PARED FLJA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARO. CARLOS PONCE

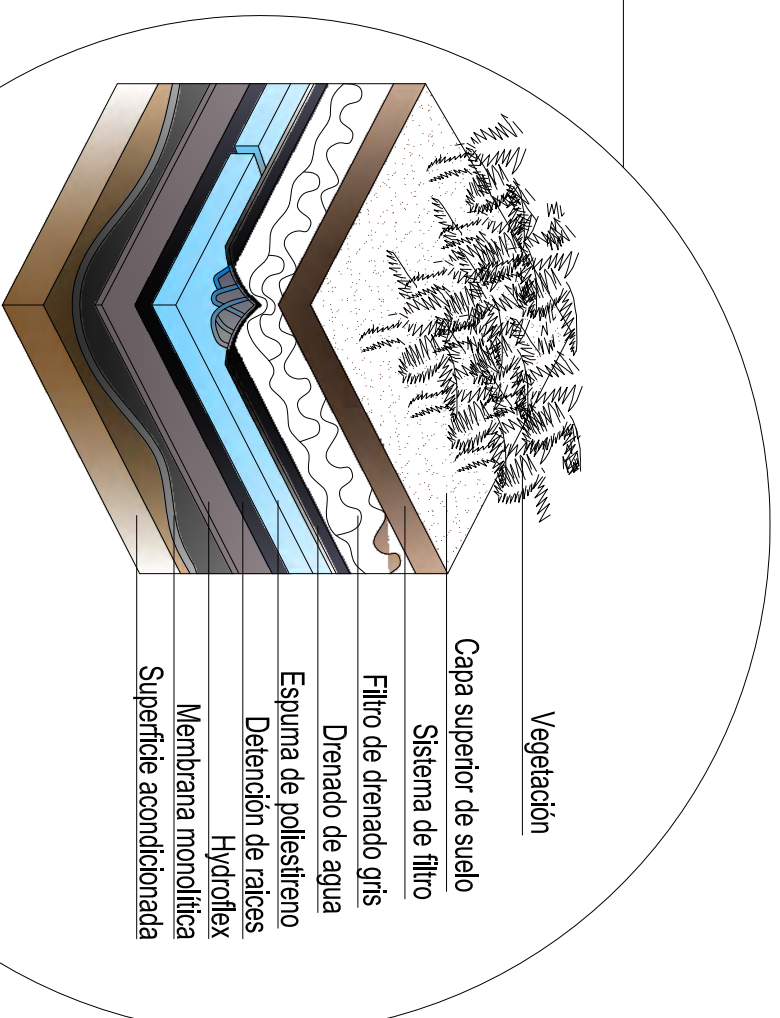
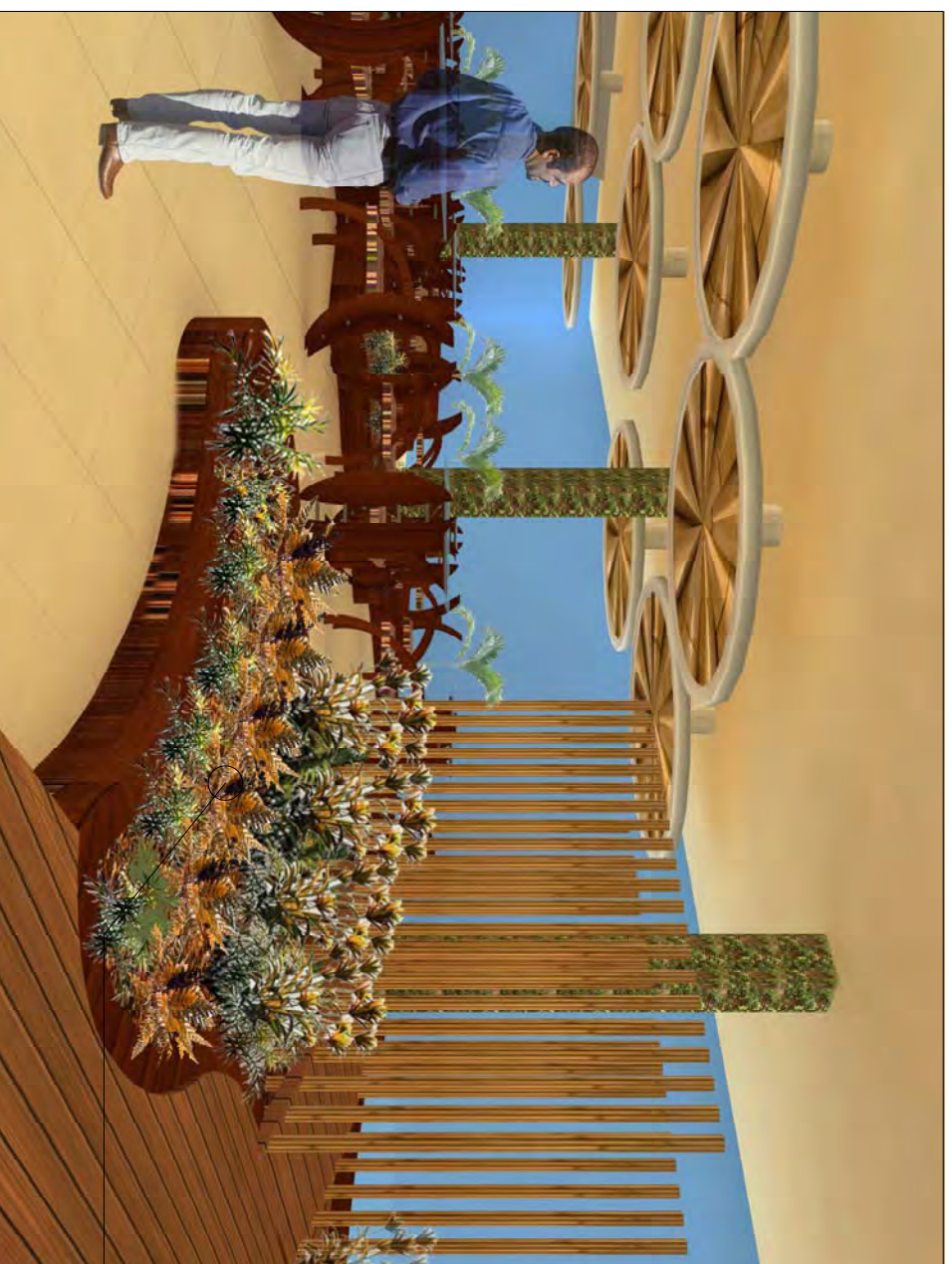
ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:
SE ENCUENTRA UBICADO
EN LOS COMEDORES

ESCALA: 1 : 50
No LÁMINA: 56

JARDINERAS



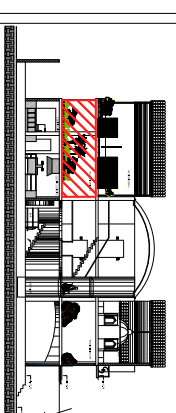
DETALLE CONSTRUCTIVO

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DISEÑO EMBLEMÁTICO

ARQUITECTÓNICO 1

PARED FLUA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARO. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

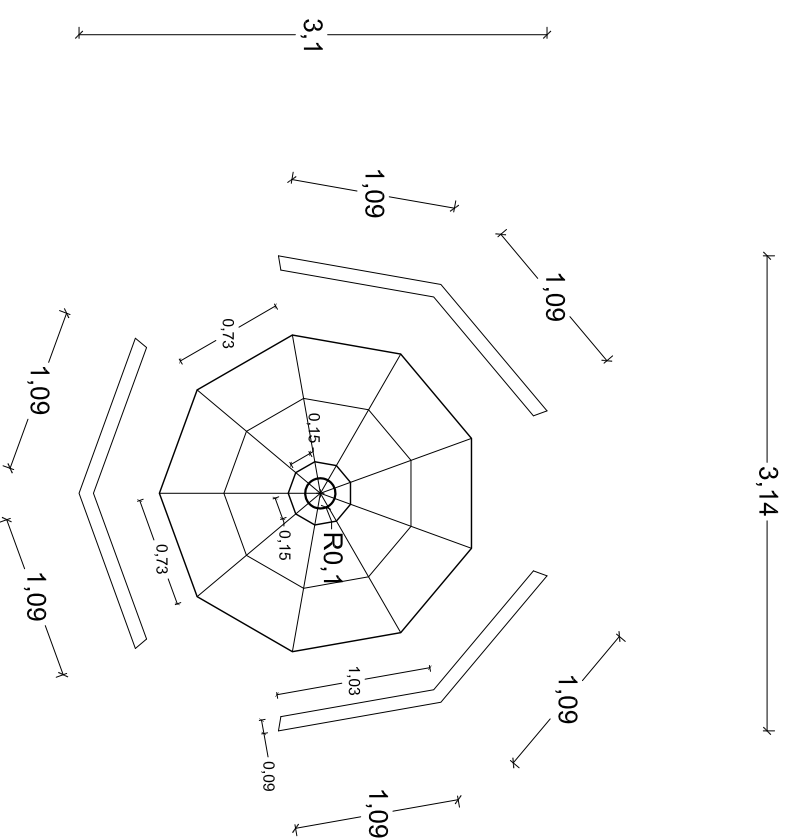
OBSERVACIONES:
SE ENCUENTRA UBICADO
EN LOS COMEDORES

ESCALA: No LÁMINA:

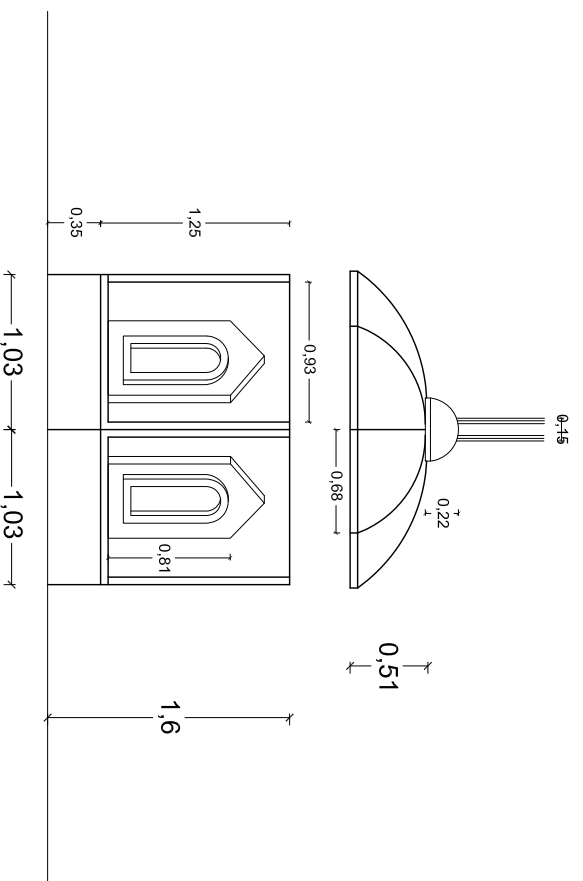
1 : 50

57

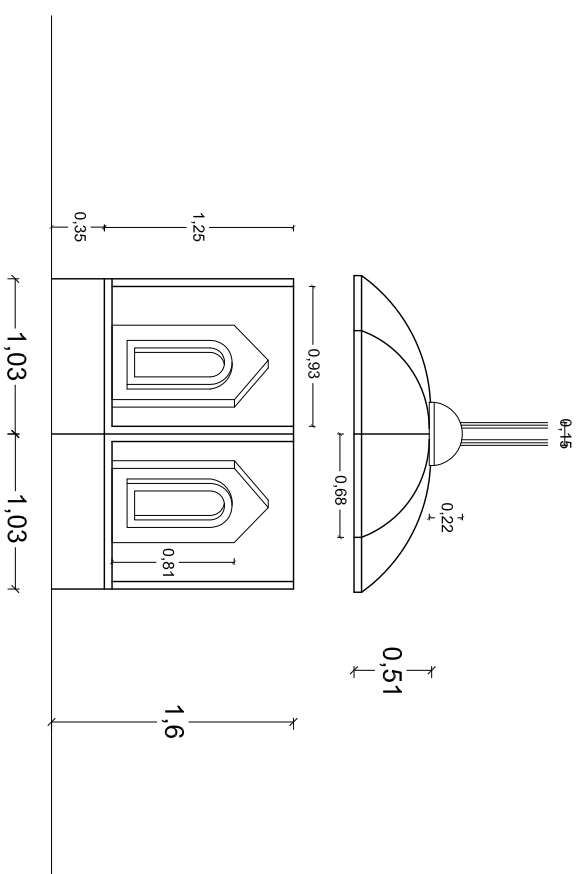
BIOMBO



PLANTA



FACHADA FRONTAL



FACHADA LATERAL



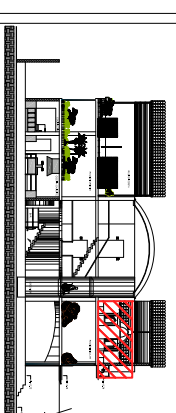
PERSPECTIVA

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DISEÑO EMBLEMÁTICO
ARQUITECTÓNICO 1
PARED FIJA

ANDREA NARVÁEZ A.

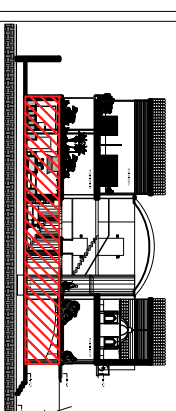
ARO. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:
SE ENCUENTRA UBICADO
EN LOS COMEDORES

ESCALA: 1 : 50
No LÁMINA: 58



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DETALLES CONSTRUCTIVOS
CUBIERTA TRASLUCIDA
DETALLE 1

ANDREA NARVÁEZ A.

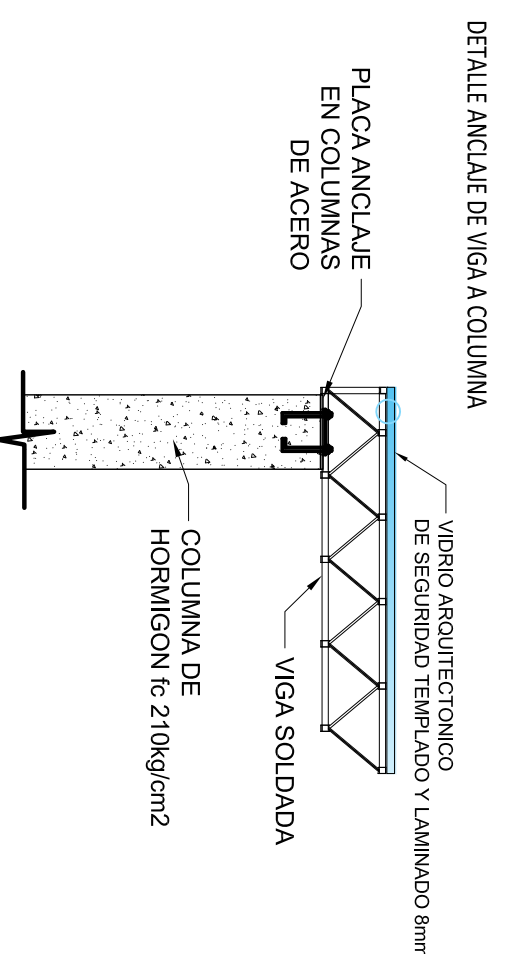
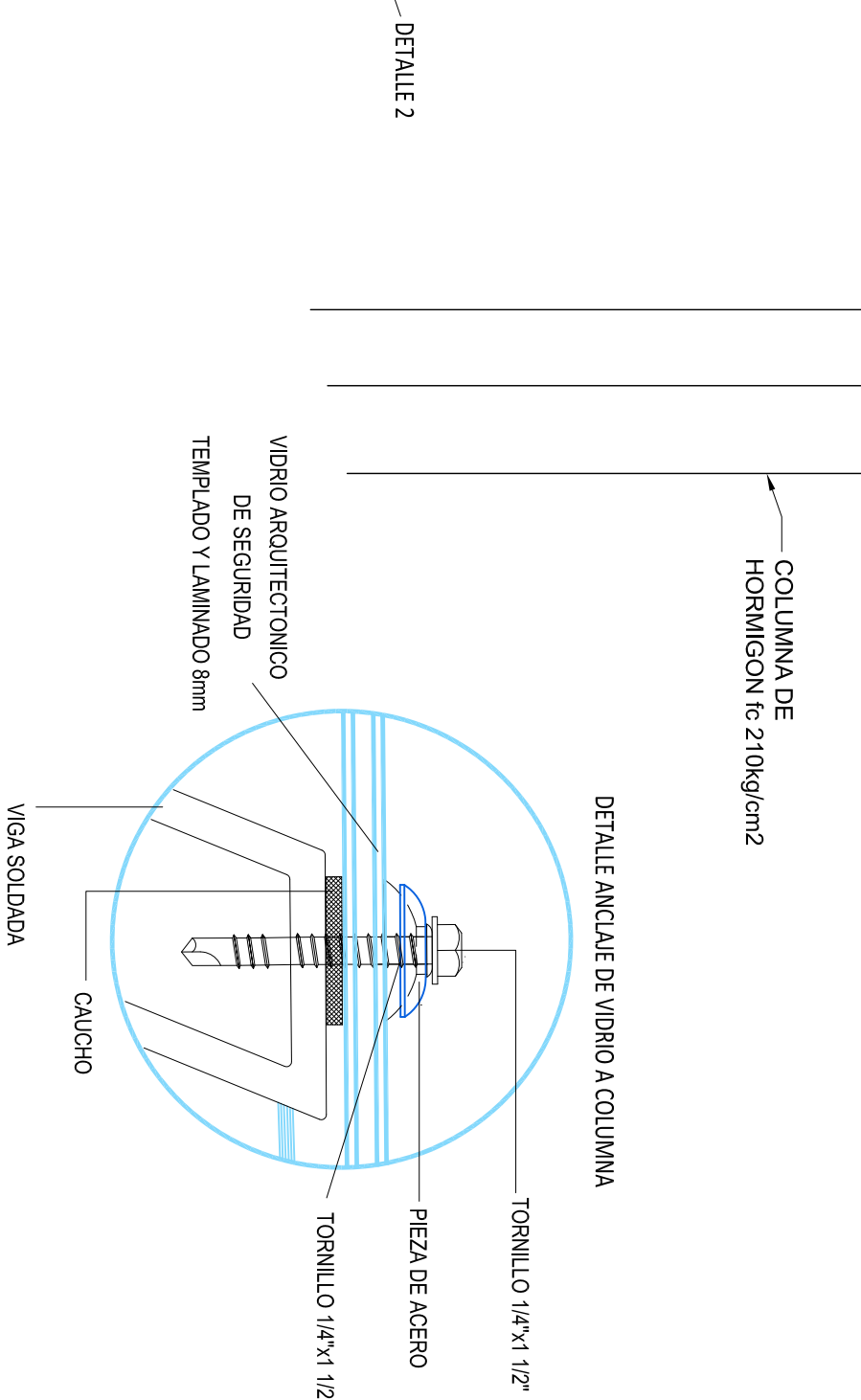
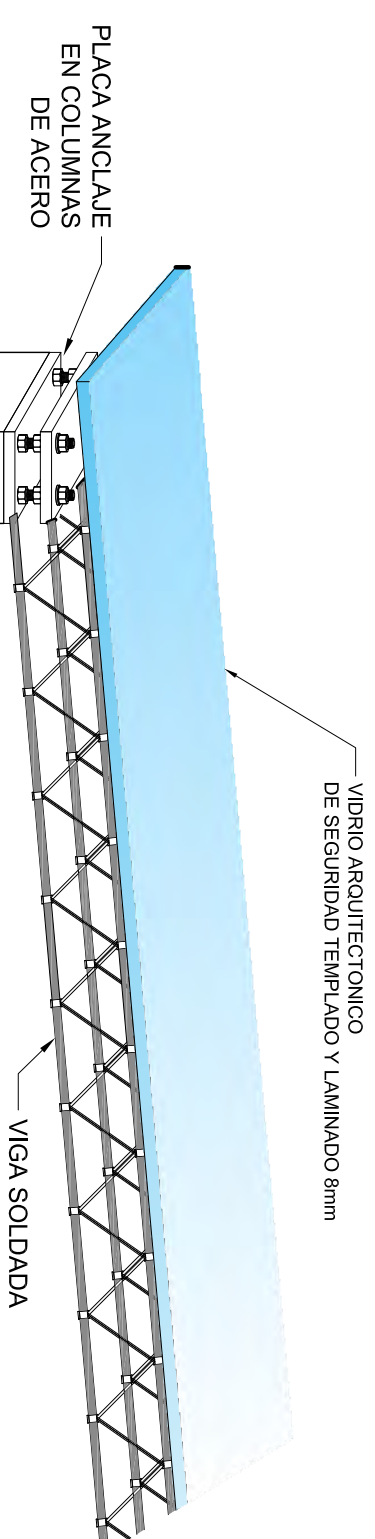
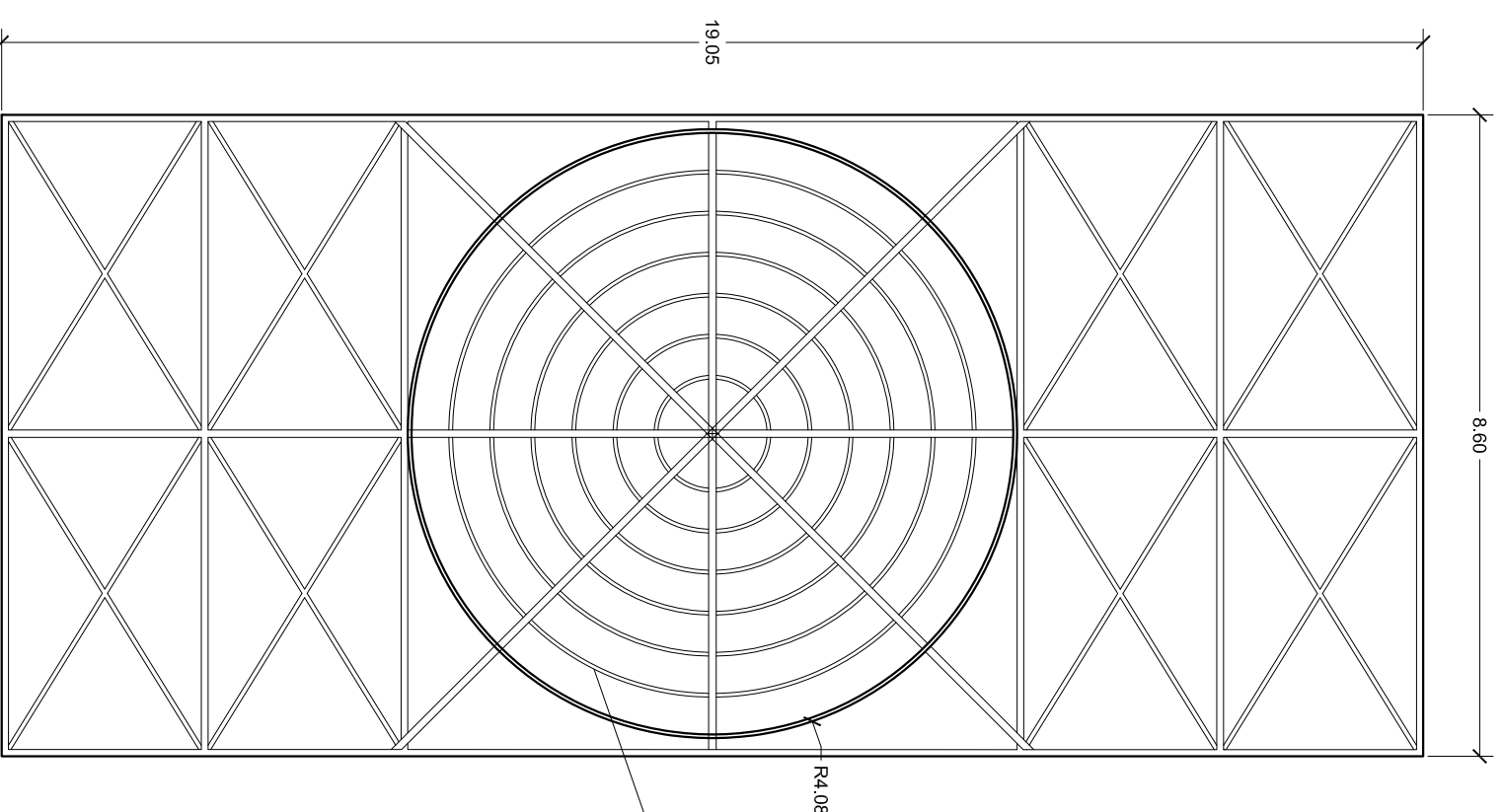
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 59



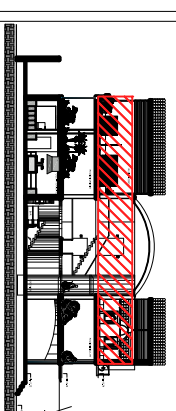
PLANTA CUBIERTA TRASLUCIDA

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DETALLES CONSTRUCTIVOS
CUBIERTA TRASLUCIDA
DETALLE 2

ANDREA NARVÁEZ A.

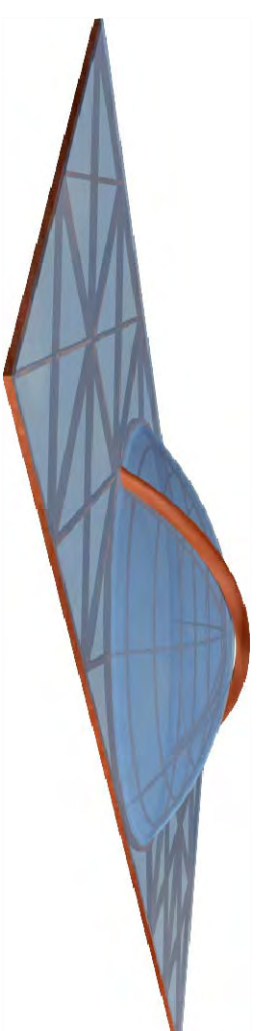
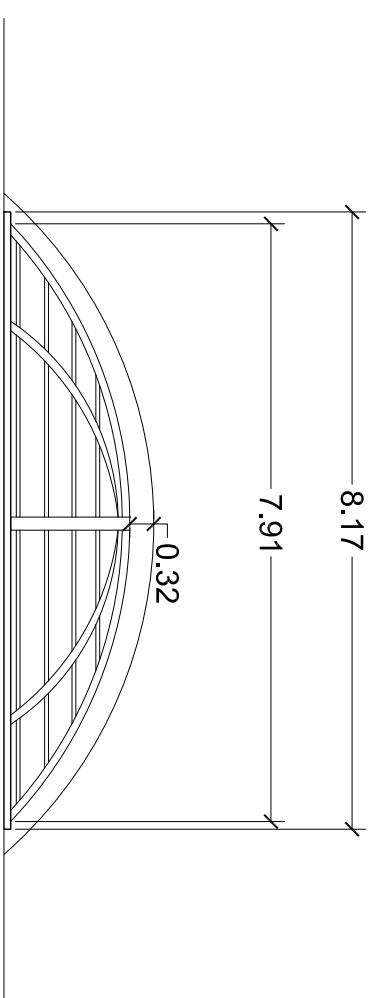
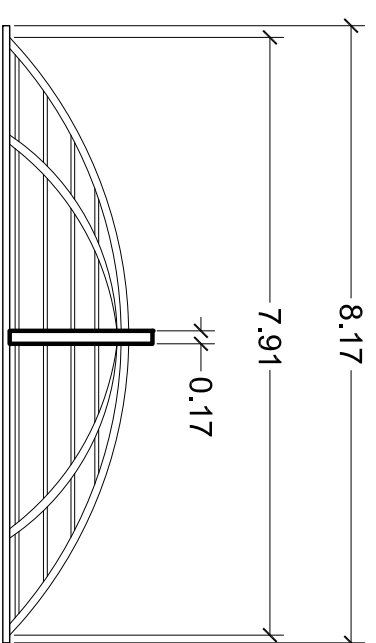
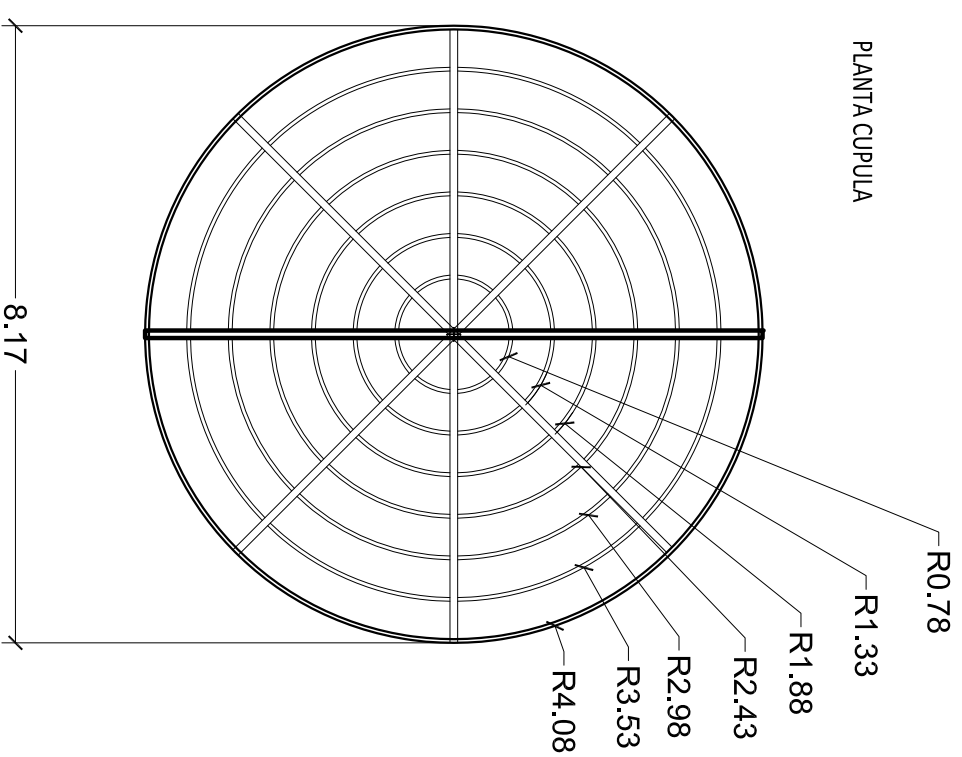
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 60

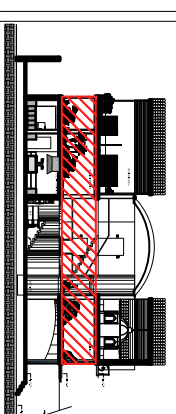


FACHADA FRONTAL CUPULA

PERSPECTIVA CUBIERTA TRASLUCIDA

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA
ESCÉNICO DEL ECUADOR
CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DETALLES CONSTRUCTIVOS
CUBIERTA TRASLUCIDA
DETALLE 3

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

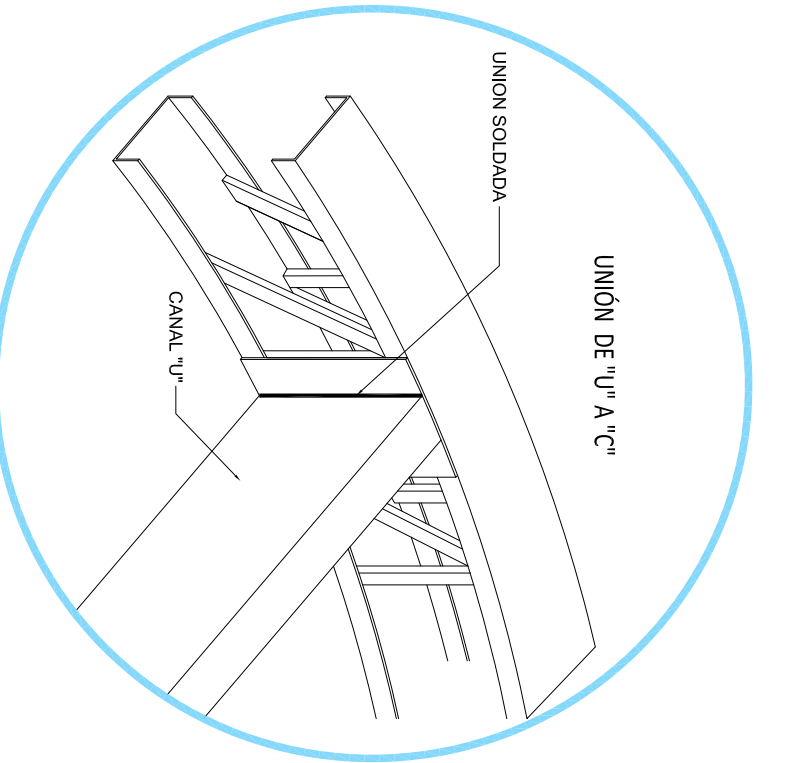
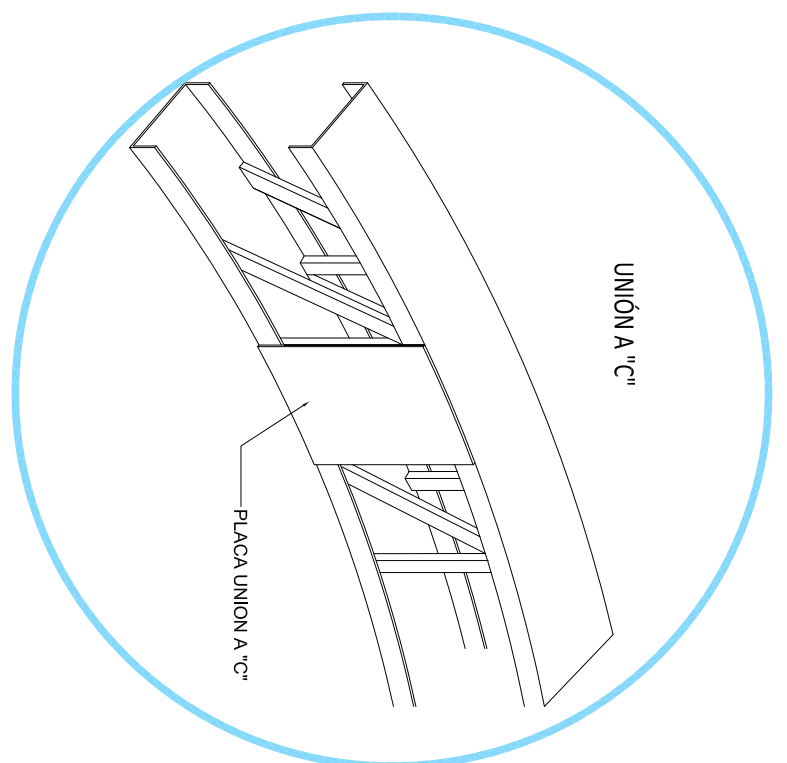
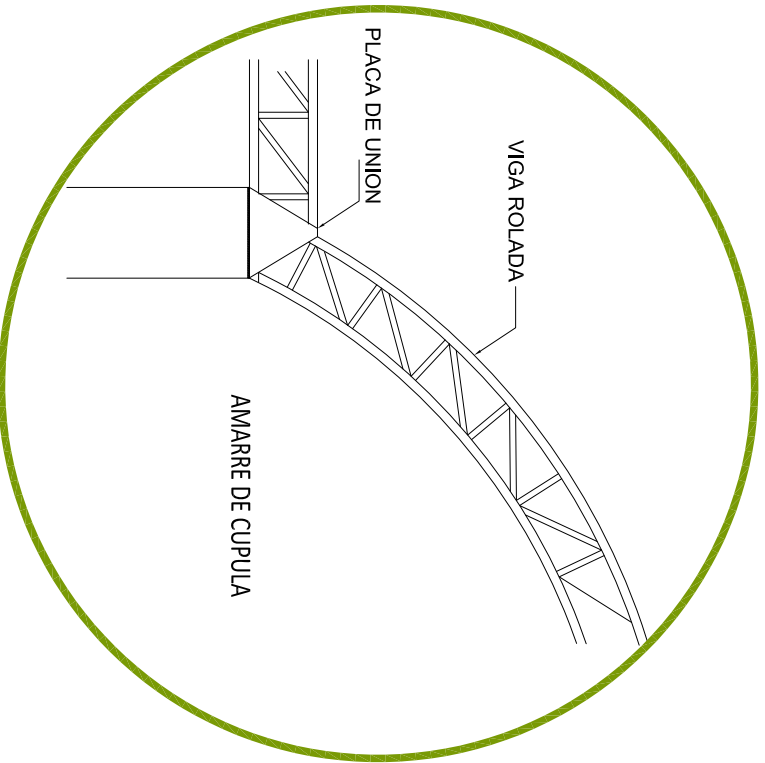
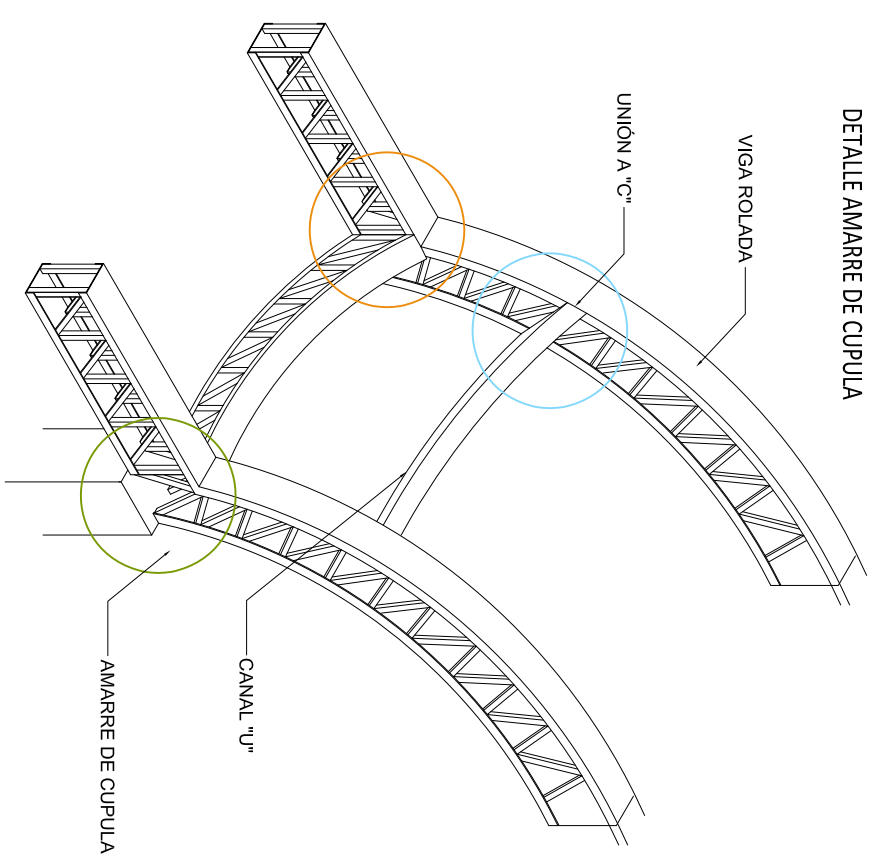
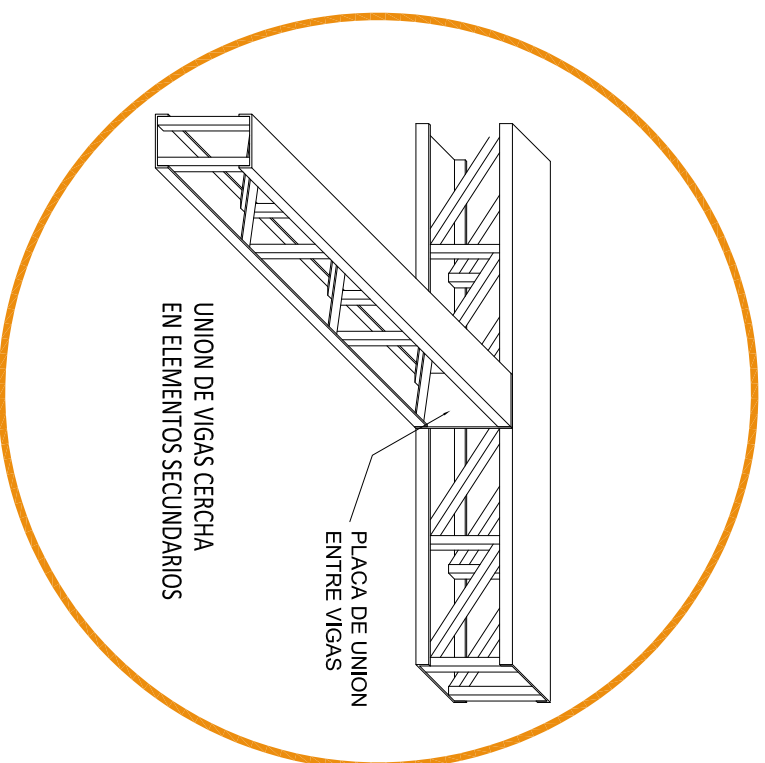
ANTEPROYECTO DE TESIS

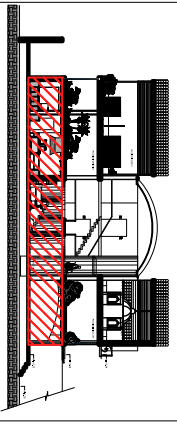
Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA:
1 : 100

No LÁMINA:
61





CONTENIDO:

DETALLES CONSTRUCTIVOS
ESCALERA CENTRAL
DETALLE 1

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

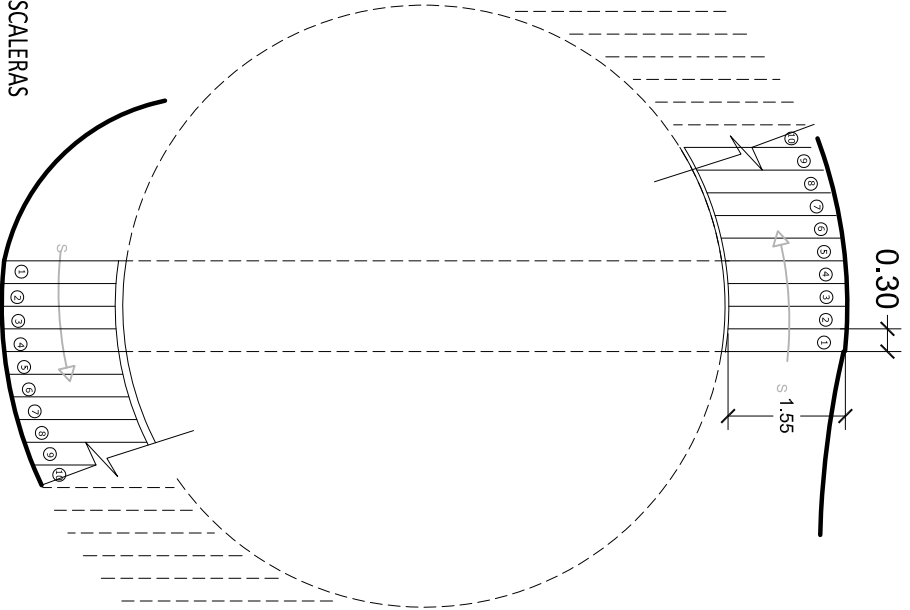
ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

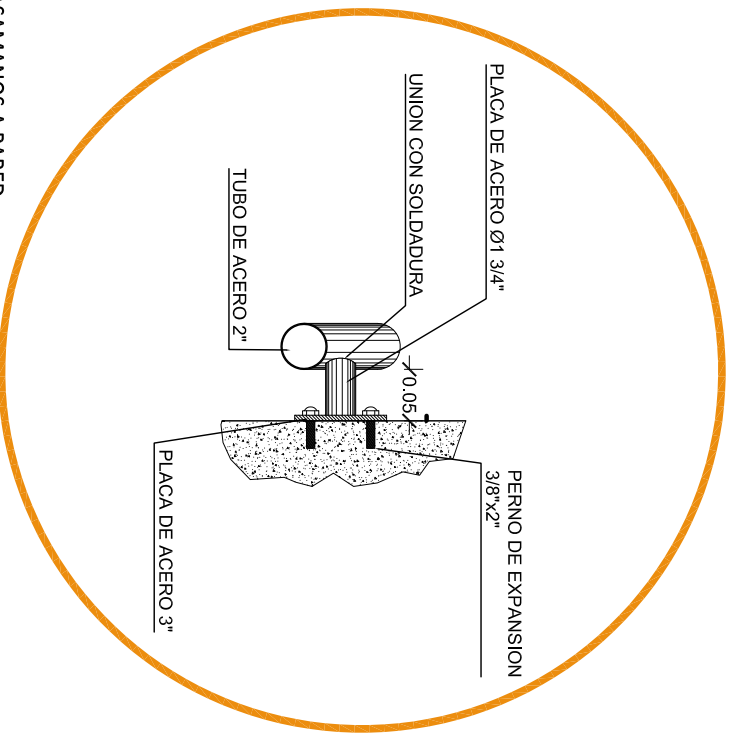
OBSERVACIONES:

ESCALA: 1: 100 No LÁMINA: 62

DETALLE DE ESCALERA CENTRAL

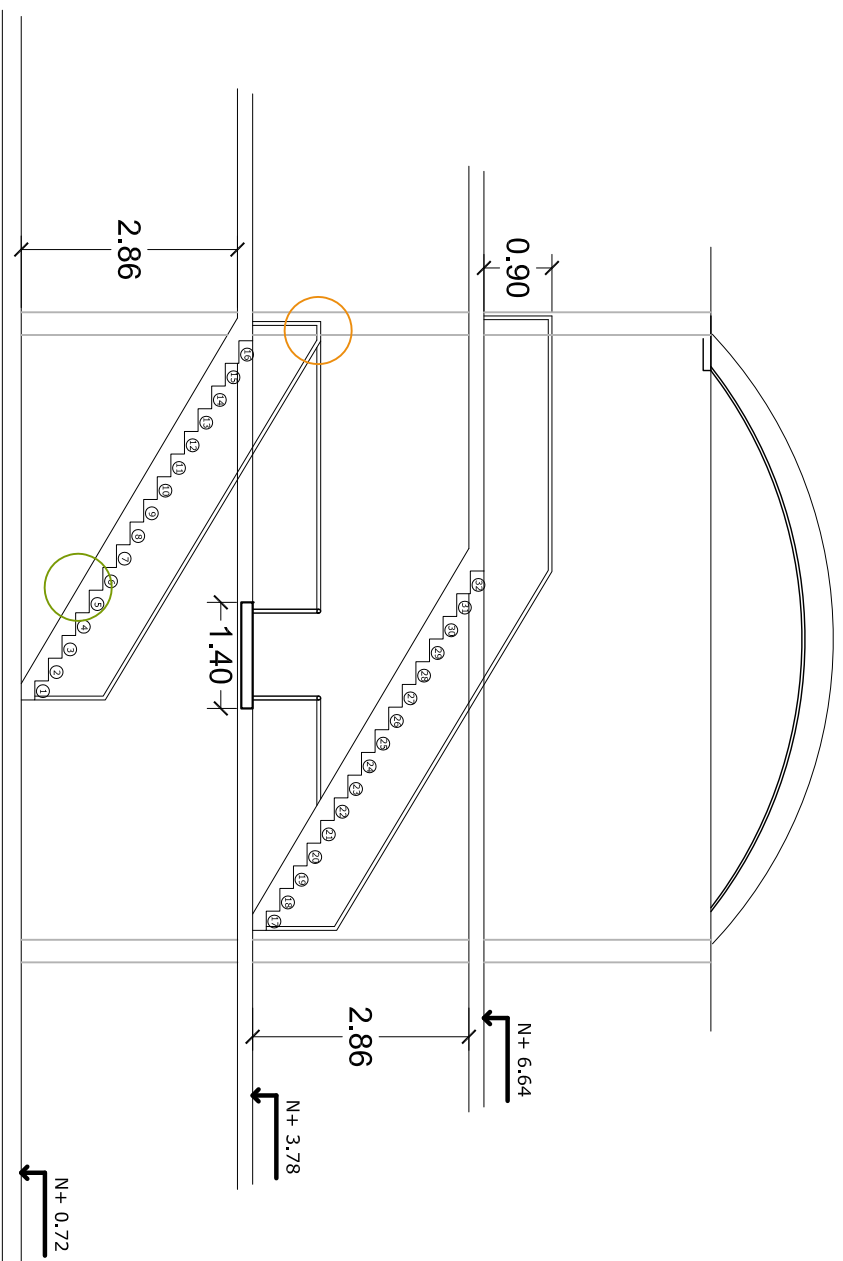


PLANTA ESCALERAS

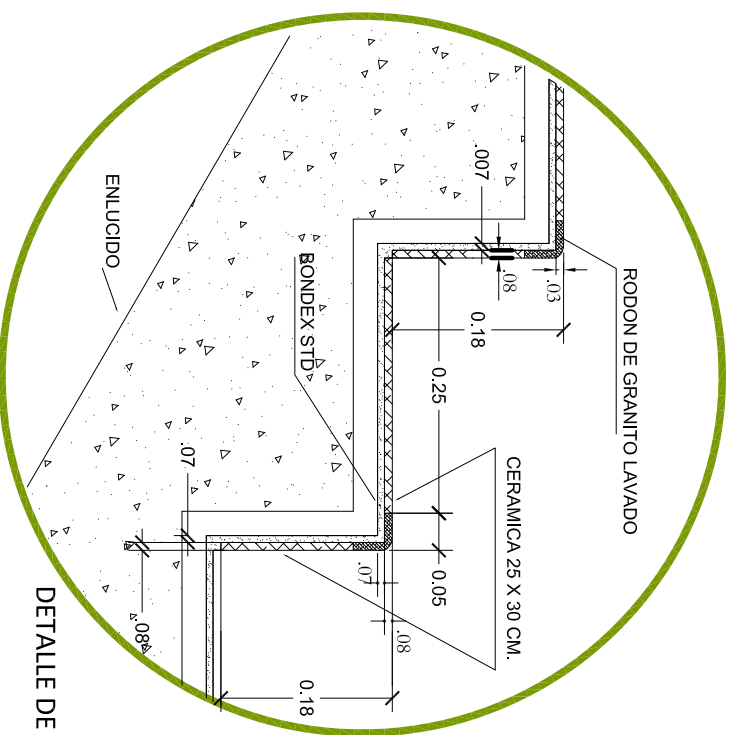


DETALLE ANCLAJE DE PASAMANOS A PARED

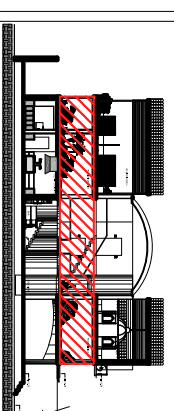
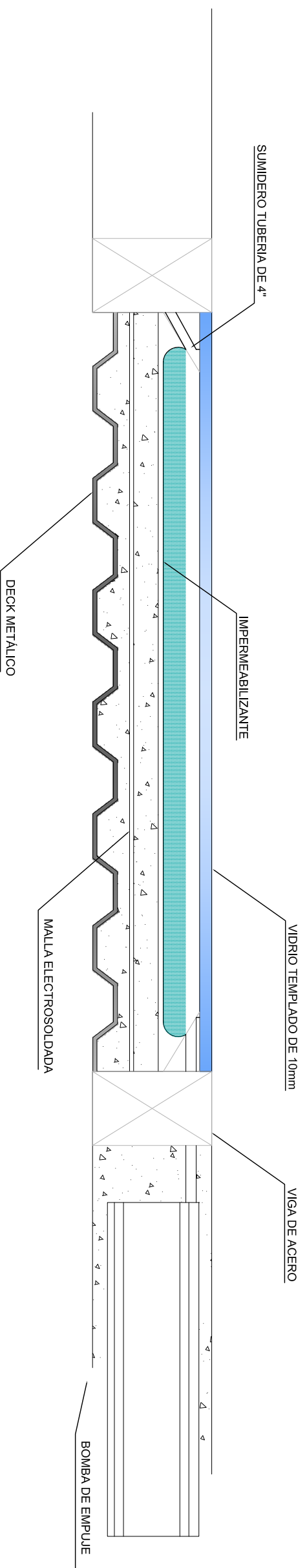
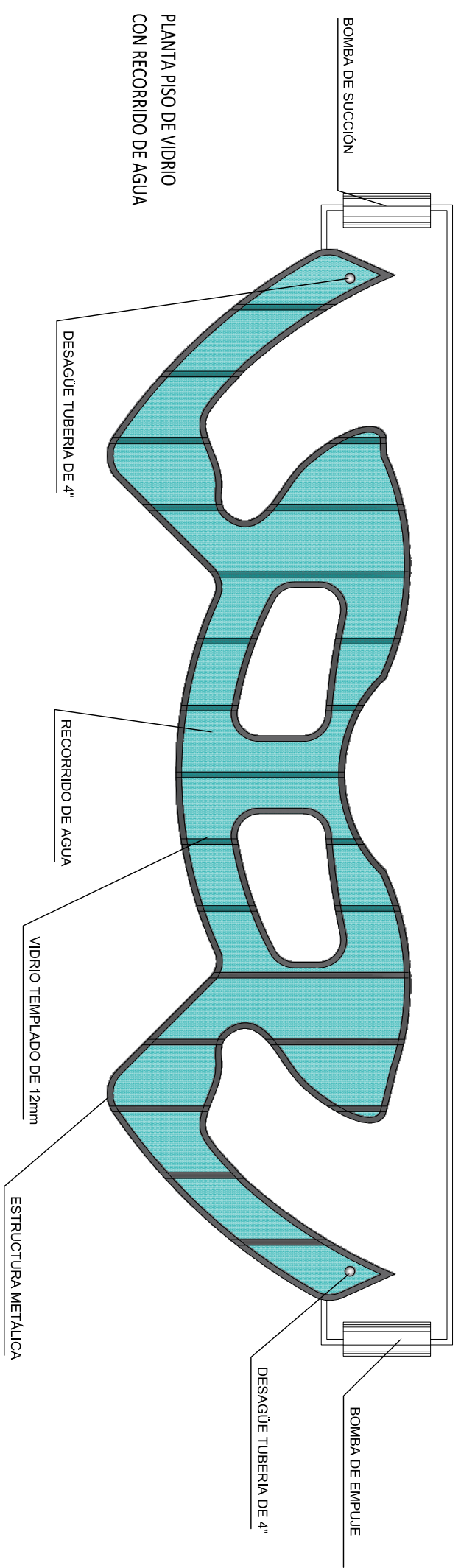
DETALLE EN CORTE



HUELLA: 0.30 ML
CONTRAHUELLA: 0.18 ML
ESCALERAS DE 32 ESCALONES



DETALLE DE ESCALONES



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DETALLES CONSTRUCTIVOS
CUBIERTA TRASLUCIDA
DETALLE 3

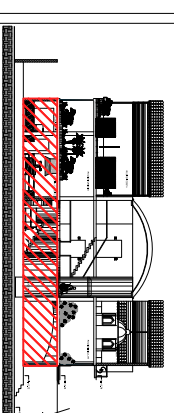
ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
SANITARIAS Y PLUVIALES
PLANTA BAJA

ANDREA NARVÁEZ A.

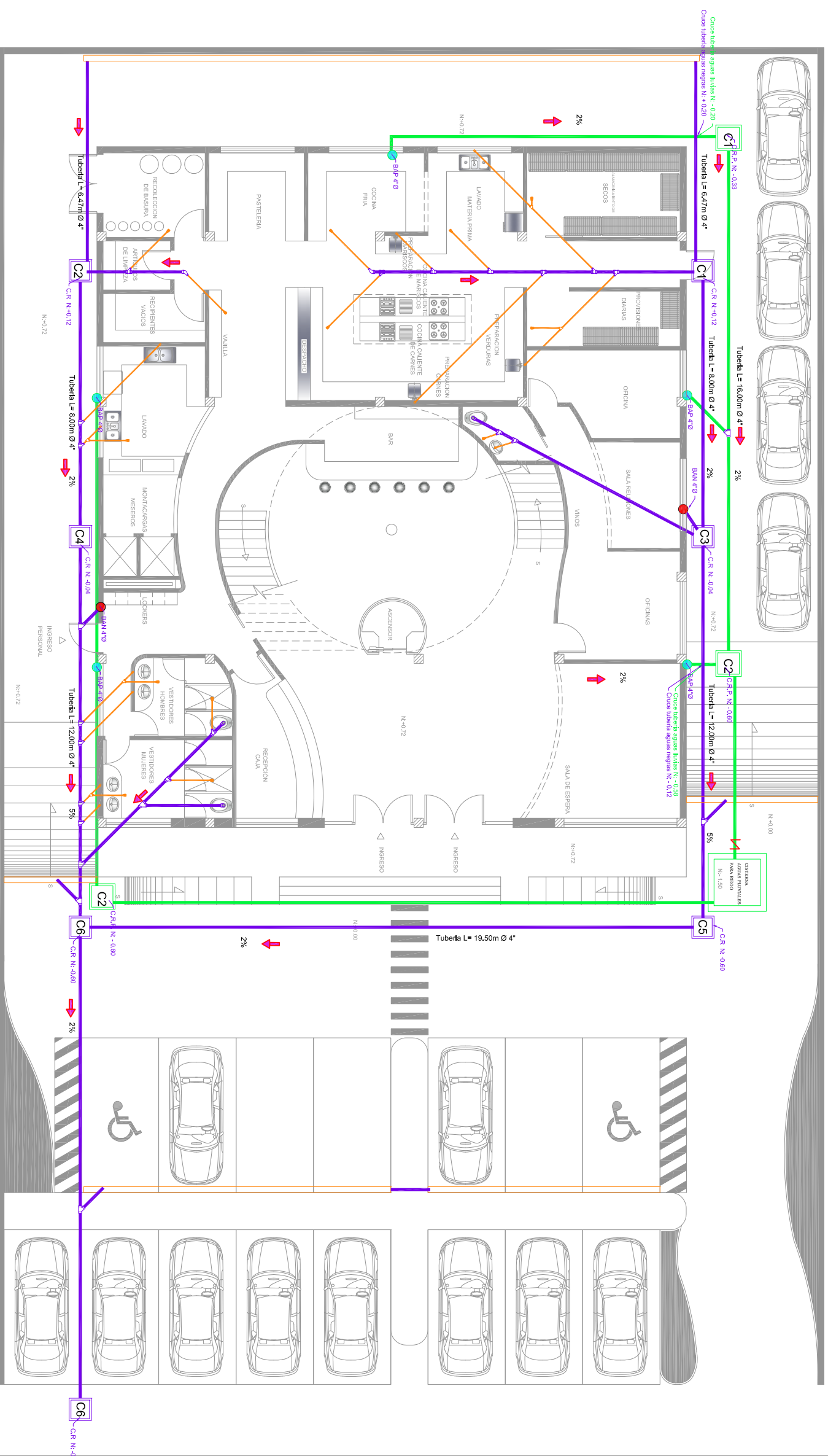
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 64



SIMBOLOGIA

Tuberna de PVC de 2" de Ø	Conexión Tee de 4" de Ø
Tuberna de PVC de 4" de Ø	Conexión Tee de 4" con reducción a 2" de Ø
Tuberna de PVC de 4" de Ø Aguas Pluviales	Conexión Tee de 2" de Ø
Codo de 90° de 4" de Ø	Conexión Yee de 4" de Ø
Codo de 45° de 4" de Ø	Conexión Yee de 2" de Ø
Codo de 90° de 2" de Ø	Conexión Yee de 4" con reducción a 2" de Ø

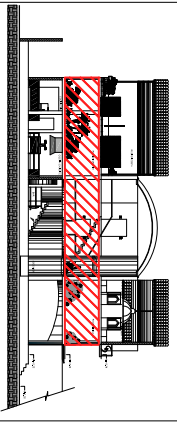
Codo de 45° de 2" de Ø	Bañe 4"Ø
Codo de 90° con reducción a 45° de Ø	Bañe 2"Ø
Bajante columna de Aguas Negras	Caja Registro Personal
Bajante columna de Aguas Pluviales	Caja Registro sanitario de 60 x 60 cm

Conexión Yee doble 4" con reducción a 2" de Ø	Regilla de piso de 2" de Ø
Tubo ventila de 4" de Ø	Caja Registro aguas pluviales de 60 x 60 cm
Sumidero	

DATOS SANITARIOS

B.A.P Ø 4" P.V.C
B.A.N Ø 4" P.V.C
REGISTROS DE 60x60cm DE TABIQUE
(INDICADOS EN PLANTA)
TUBO DE ALBAÑAL Ø 6" FEND. MIN. 2%
PENDIENTE EN AZOTEA 2%

TUBERÍAS	milímetros	plg/pulgadas
	100 mm.	= 4"
	50 mm.	= 2"



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
SANITARIAS Y PLUVIALES
PRIMERA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

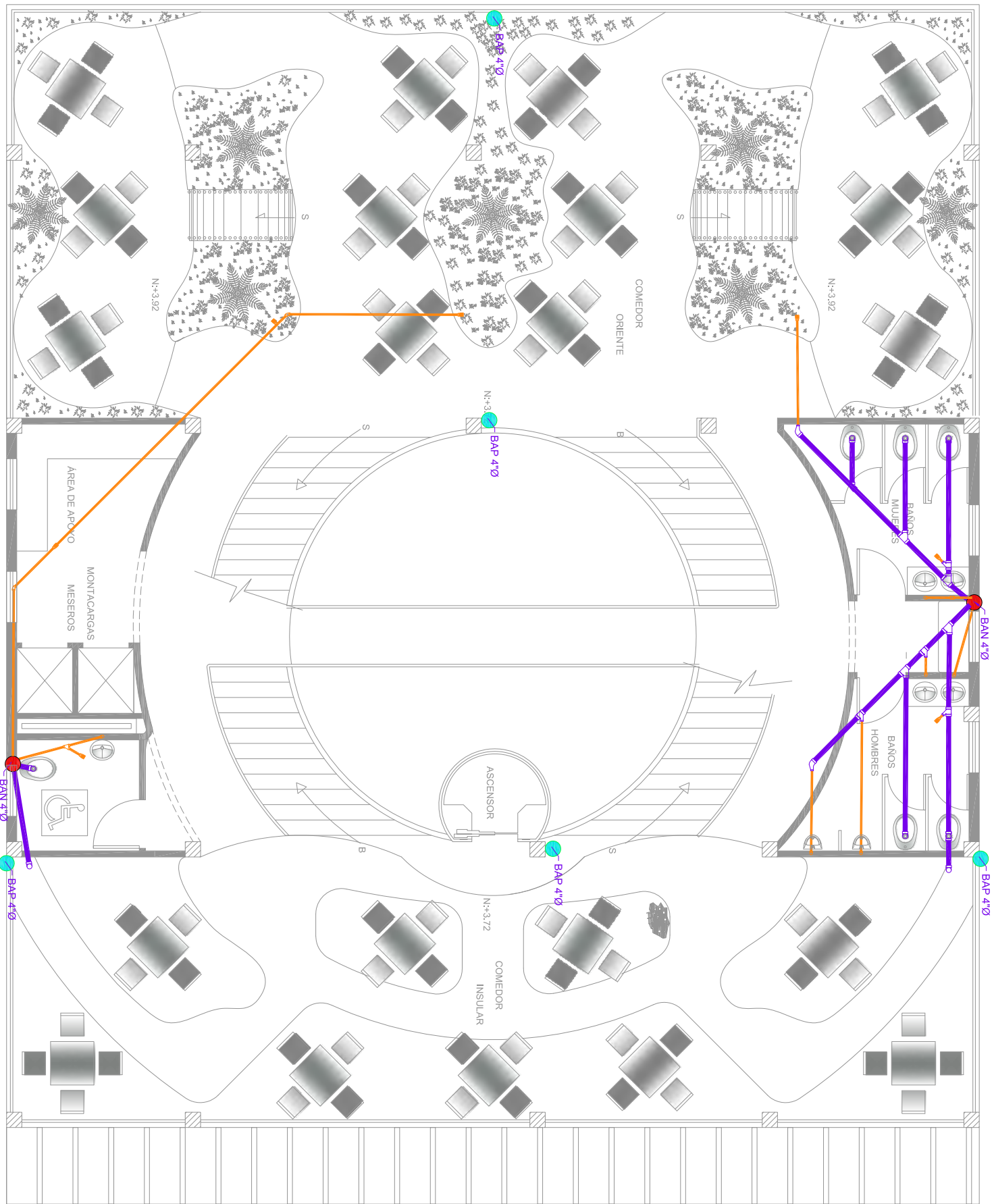
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 65



SIMBOLOGIA

	Tuberna de PVC de 2" de Ø		Conexion Tee de 4" de Ø		Codo de 45° de 2" de Ø
	Tuberna de PVC de 4" de Ø		Conexion Tee de 4" con reduccion a 2" de Ø		Codo de 90° con reduccion a 45° de Ø
	Tuberna de PVC de 4" de Ø Aguas Pluviales		Conexion Tee de 2" de Ø		BAN 4"Ø
	Codo de 90° de 4" de Ø		Conexion Yee de 4" de Ø		BAN 4"Ø
	Codo de 45° de 4" de Ø		Conexion Yee de 2" de Ø		BAN 4"Ø
	Codo de 90° de 2" de Ø		Conexion Yee de 4" con reduccion a 2" de Ø		BAN 4"Ø
	Codo de 45° de 2" de Ø		Caja Registro sanitario de 60 x 60 cm		BAN 4"Ø
	Conexion Tee de 4" con reduccion a 2" de Ø		Caja Registro aguas pluviales de 60 x 60 cm		BAN 4"Ø
	Codo de 90° con reduccion a 45° de Ø		Regilla de piso de 2" de Ø		BAN 4"Ø
	Conexion Tee de 2" de Ø		Tubo ventila de 4" de Ø		BAN 4"Ø
	Conexion Yee de 4" de Ø		Regilla de piso de 2" de Ø		BAN 4"Ø
	Conexion Yee de 2" de Ø		Caja Registro aguas pluviales de 60 x 60 cm		BAN 4"Ø
	Conexion Yee de 4" con reduccion a 2" de Ø				BAN 4"Ø

DATOS SANITARIOS

B.A.P Ø 4" P.V.C
B.A.N Ø 4" P.V.C
REGISTRADORES DE 60x60cm DE TRABIQUE
(INDICADOS EN PLANTA)
TUBO DE ALBAÑAL Ø 4" FEND. MIN. 2%
PENDIENTE EN AZOTEA 2%

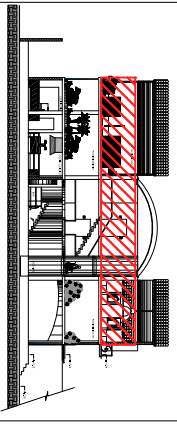
TUBERIAS	
milímetros	pulgadas
100 mm. = 4"	
50 mm. = 2"	

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES SANITARIAS Y PLUVIALES
PRIMERA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

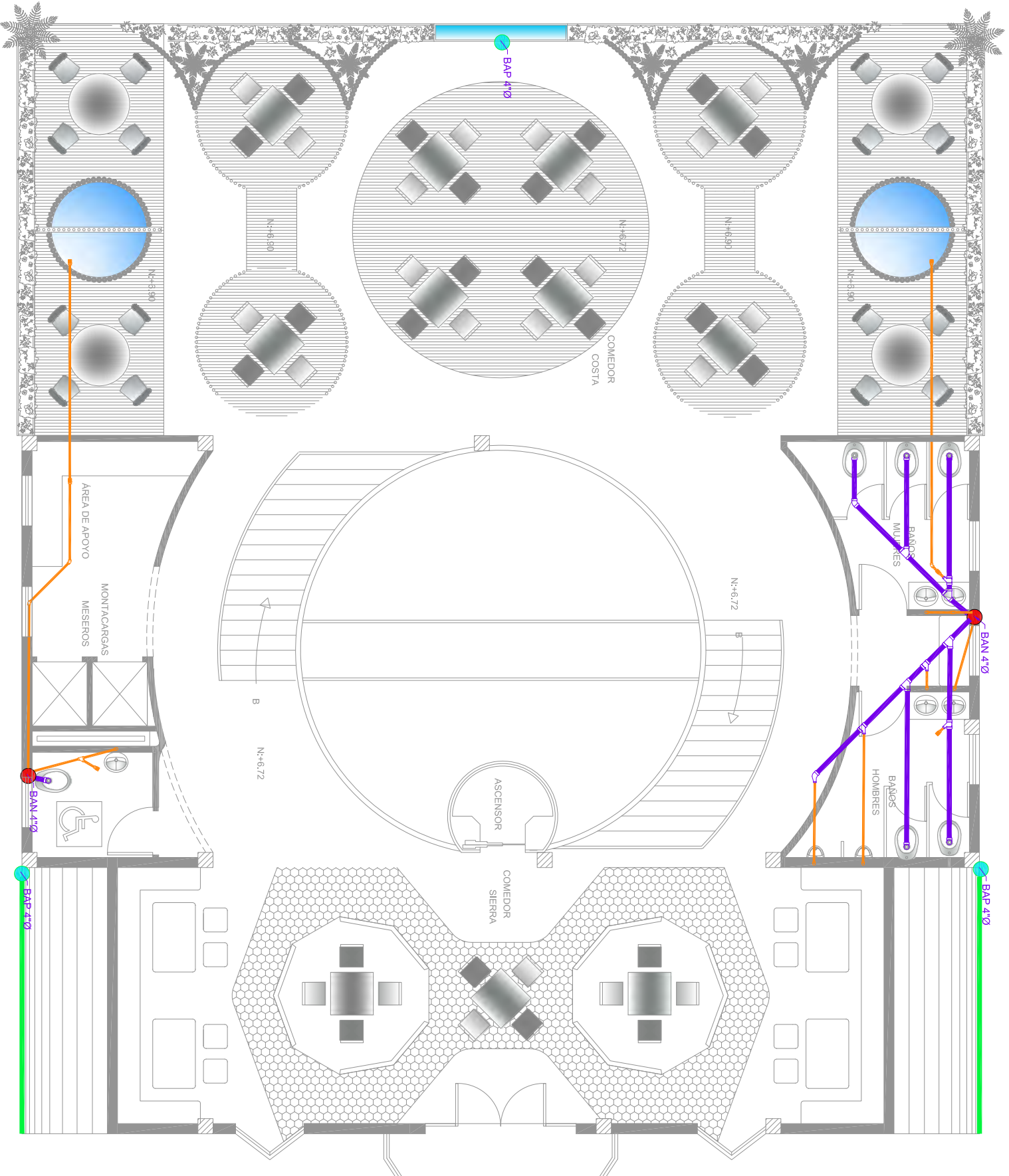
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 66



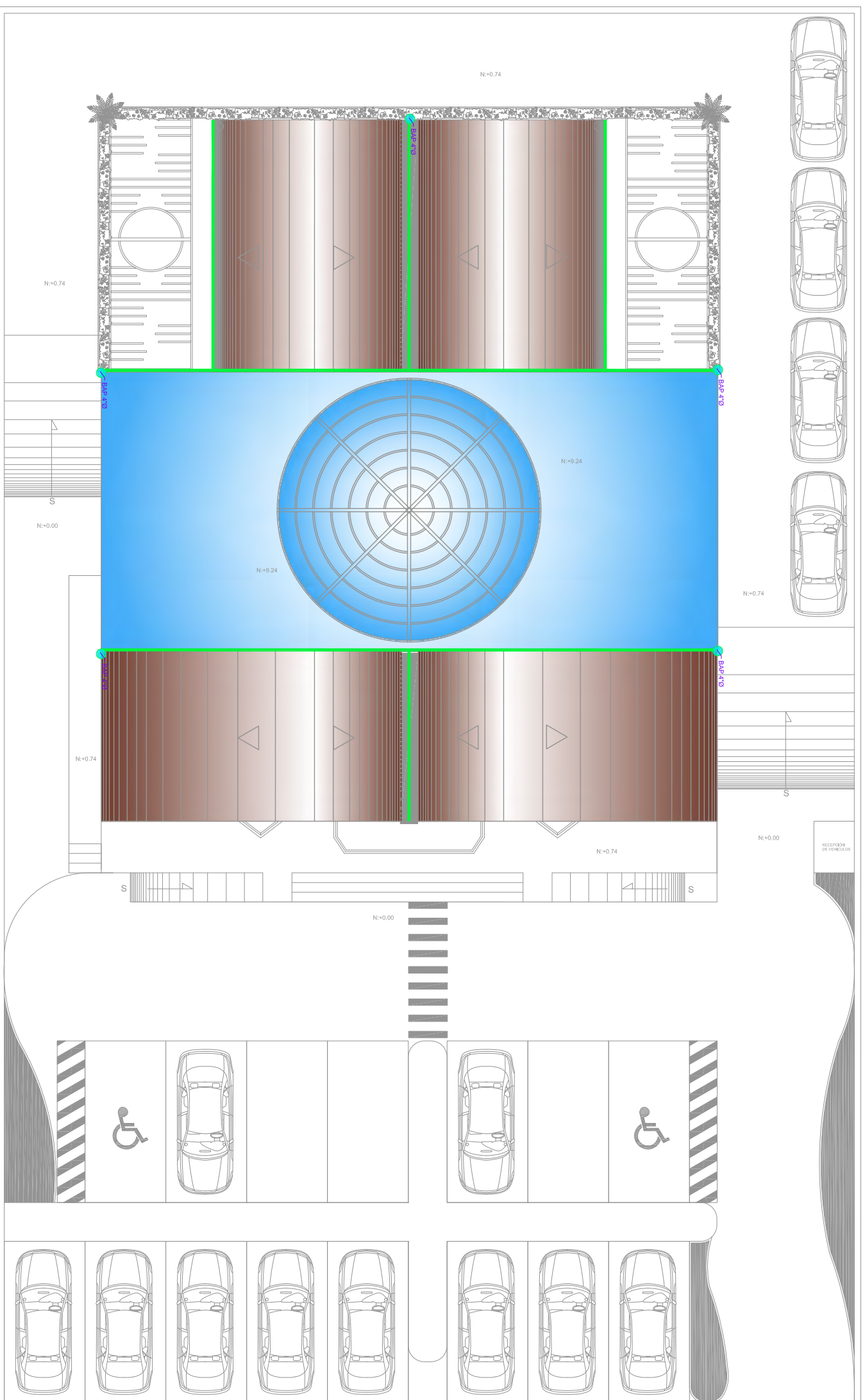
SIMBOLOGIA

Tuberna de PVC de 2" de Ø	Conexión Tee de 4" de Ø
Tuberna de PVC de 4" de Ø	Conexión Tee de 4" con reducción a 2" de Ø
Tuberna de PVC de 4" de Ø Aguas Pluviales	Conexión Tee de 2" de Ø
Codo de 90° de 4" de Ø	Conexión Yee de 4" de Ø
Codo de 45° de 4" de Ø	Conexión Yee de 2" de Ø
Codo de 90° de 2" de Ø	Conexión Yee de 4" con reducción a 2" de Ø

Codo de 45° de 2" de Ø	Conexión Yee doble 4" con reducción a 2" de Ø
Codo de 90° con reducción a 45° de Ø	Codo talon de 4" con salida de 2" de Ø
Bajante columna de Aguas Negras	Tubo ventila de 4" de Ø
Bajante columna de Aguas Pluviales	Regilla de piso de 2" de Ø
Caja Registro sanitario de 60 x 60 cm	Caja Registro aguas pluviales de 60 x 60 cm

DATOS SANITARIOS
B.A.P Ø 4" P.V.C
B.A.N Ø 4" P.V.C
REGISTROS DE 60x60cm DE TRABIQUE (INDICADOS EN PLANTA)
TUBO DE ALBAÑAL Ø 4" FEND. MIN. 2%
PENDIENTE EN AZOTEA 2%

TUBERIAS	
milímetros	pulgadas
100 mm. = 4"	
50 mm. = 2"	



DATOS SANITARIOS

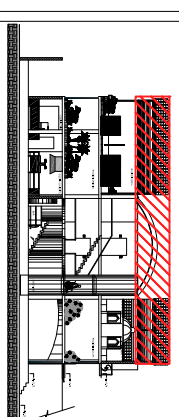
B.A.P Ø 4" P.V.C
 B.A.N Ø 4" P.V.C
 REGISTROS DE 60x60cm DE TRABIQUE
 (INDICADOS EN PLANTA)
 TUBO DE ALBAÑAL Ø 6" PEND. MIN. 2%
 PENDIENTE EN AZOTEA 2%

**UNIVERSIDAD
 DE LAS AMÉRICAS**

**COMPLEJO DE RESTAURANTE
 Y GASTRONOMÍA**

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

**PLANOS DE INSTALACIONES
 SANITARIAS Y PLUVIALES
 PRIMERA PLANTA ALTA**

ANDREA NARVÁEZ A.

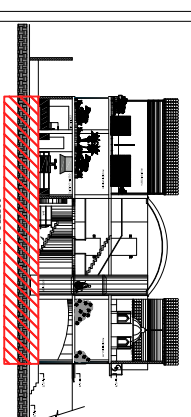
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 67



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DETALLE CAJA DE REGISTRO

ANDREA NARVÁEZ A.

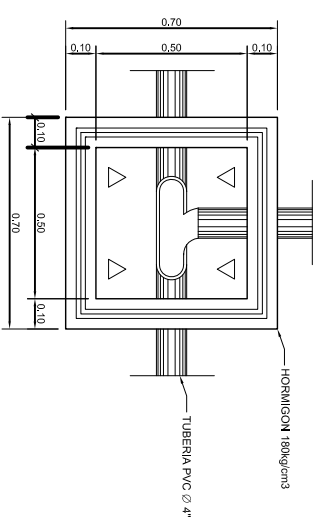
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

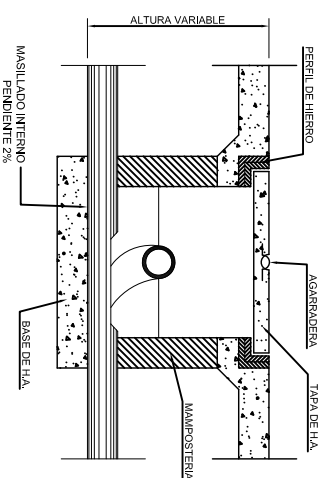
Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

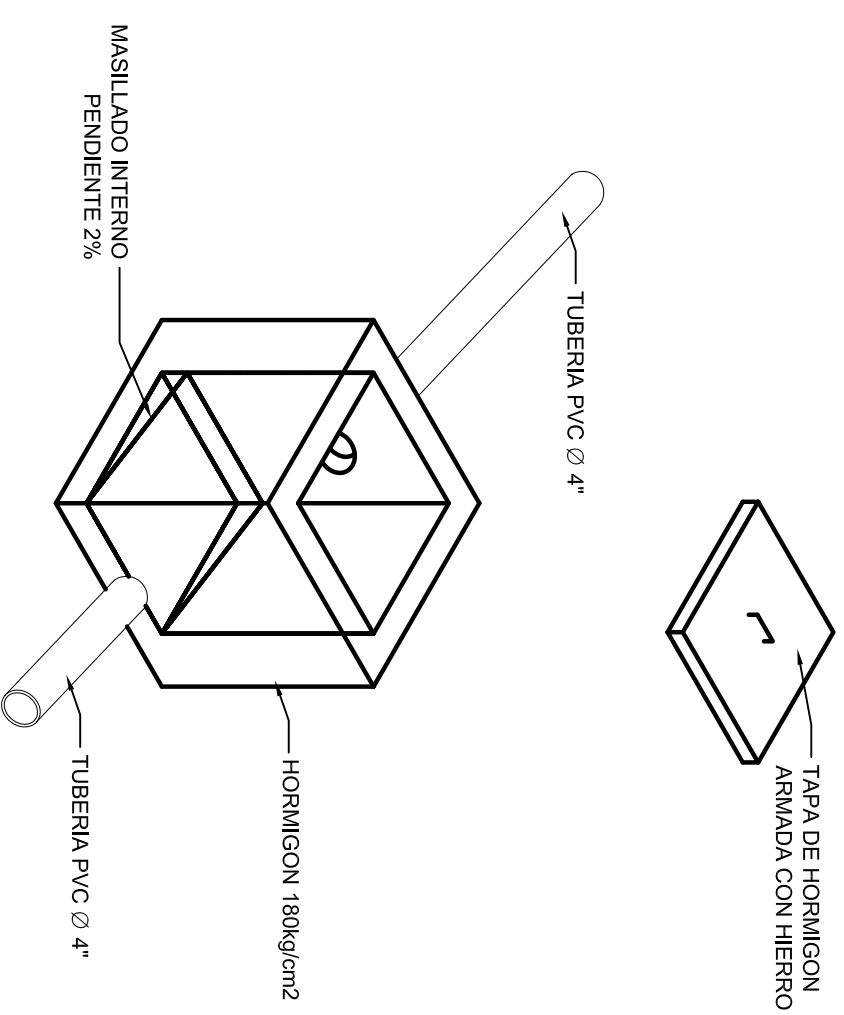
ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 68



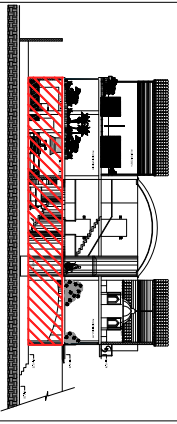
PLANTA



SECCION



DETALLE CAJA DE REGISTRO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
HIDRAULICAS
PLANTA BAJA

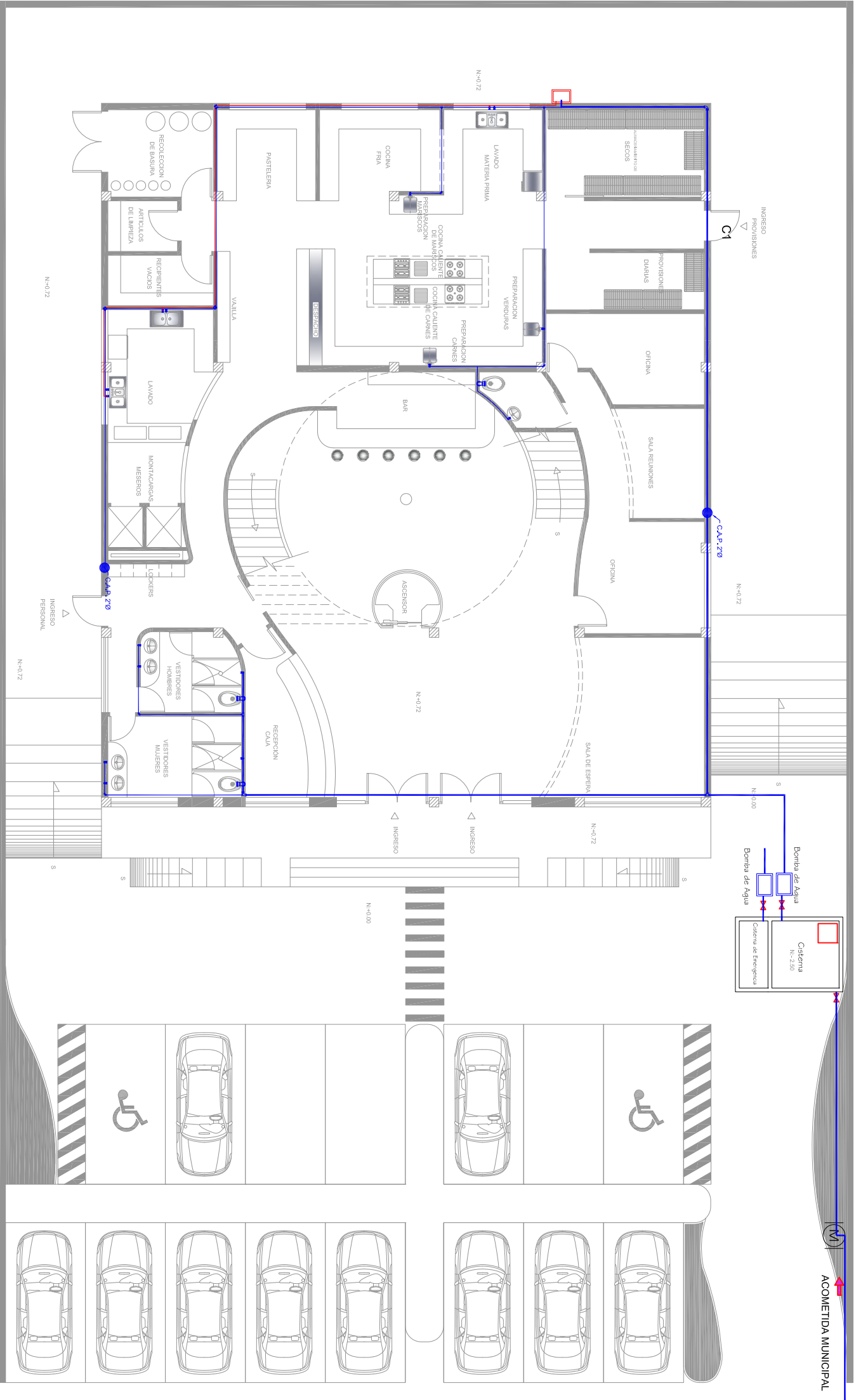
ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

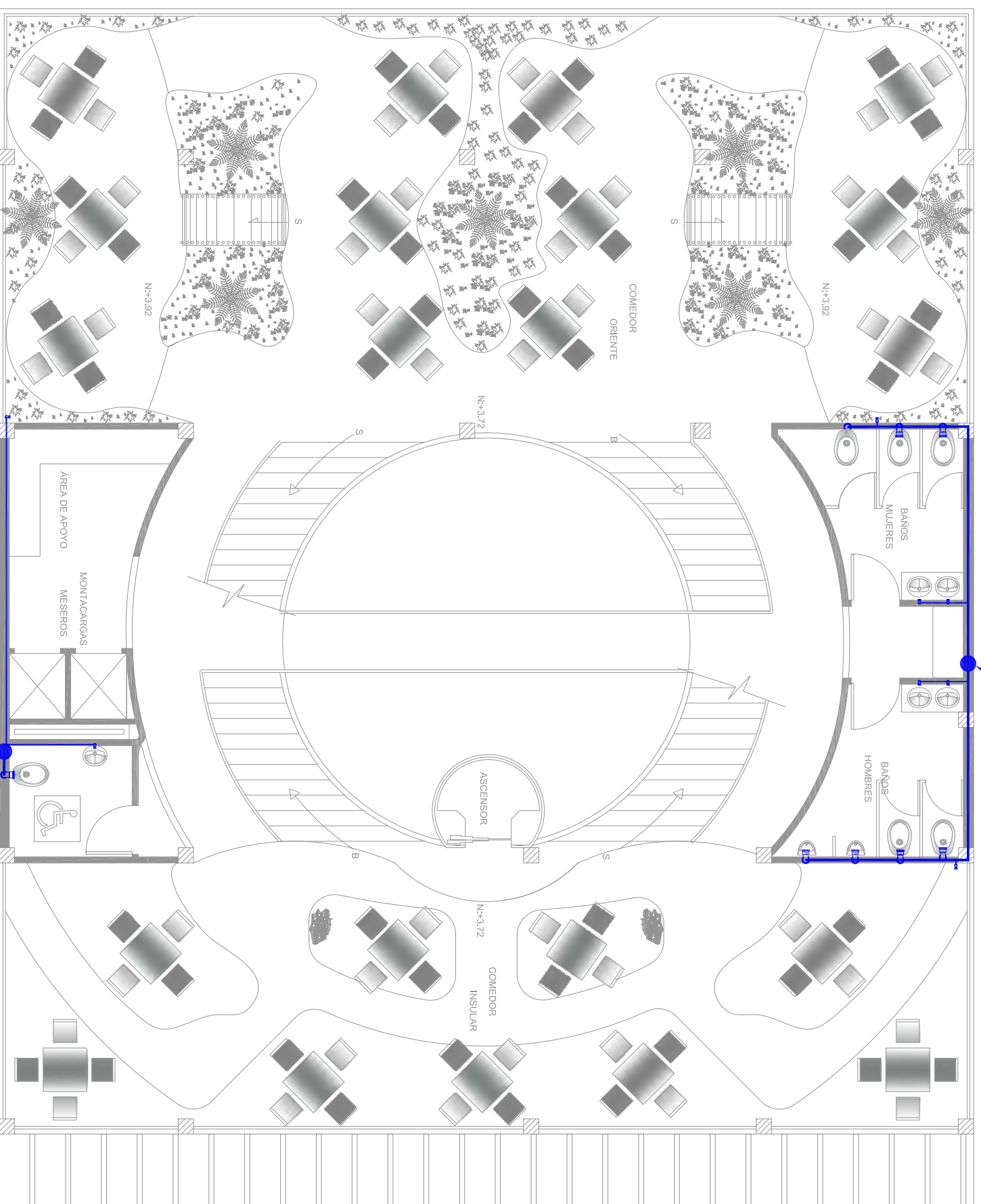
OBSERVACIONES:



SIMBOLOGIA

	Medidor de Agua		Conexion Tee de 2" de Ø
	Tubería de Acero Inoxidable de 2" de Ø agua fría		Conexion Tee de 2" con reduccion a 1" de Ø
	Tubería de Acero Inoxidable de 1" de Ø agua fría		Codo sube de 90° de 2" de Ø
	Tubería de Acero Inoxidable de 1" de Ø agua caliente		Codo baja de 90° de 2" de Ø
	Columna Agua Potable 2" de Ø		Codo de 90° de 1" de Ø
	Bomba de Agua		Codo sube de 90° de 1" de Ø
	Sistema		Codo baja de 90° de 1" de Ø
	Llave de control		Calefón

TUBERIAS	milímetros	pulgadas
	50 mm.	= 2"
	25 mm.	= 1"



SIMBOLOGIA

	Medidor de Agua		Conexion Tee de 2" de Ø
	Tubería de Acero Inoxidable de 2" de Ø agua fría		Conexion Tee de 2" con reducción a 1" de Ø
	Tubería de Acero Inoxidable de 1" de Ø agua fría		Codo sube de 90° de 2" de Ø
	Tubería de Acero Inoxidable de 1" de Ø agua caliente		Codo baja de 90° de 2" de Ø
	Columna Agua Potable 2" de Ø		Codo de 90° de 1" de Ø
	Bomba de Agua		Codo sube de 90° de 1" de Ø
	Sistema		Codo baja de 90° de 1" de Ø
	Llave de control		Calefón

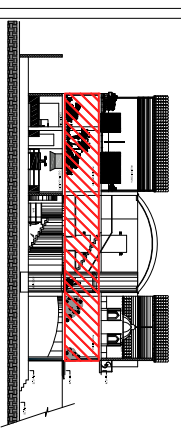
TUBERIAS	
milímetros	pulgadas
50 mm.	= 2"
25 mm.	= 1"

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
HIDRAULICAS
PRIMERA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

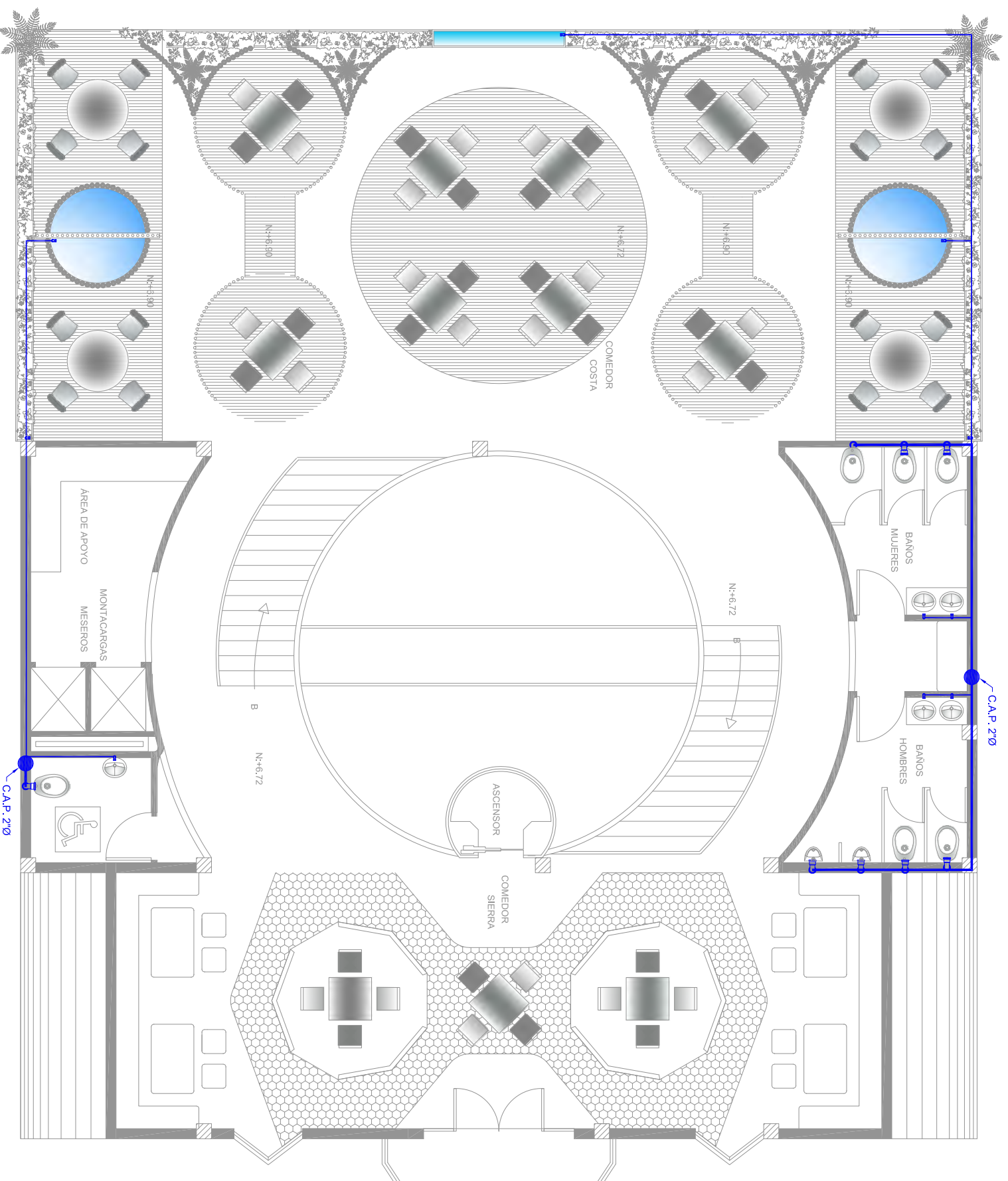
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 70



SIMBOLOGIA

	Medidor de Agua		Codo de 90° de 2" de Ø
	Tubería de Acero Inoxidable de 2" de Ø agua fría		Codo sube de 90° de 2" de Ø
	Tubería de Acero Inoxidable de 1" de Ø agua fría		Codo baja de 90° de 2" de Ø
	Tubería de Acero Inoxidable de 1" de Ø agua caliente		Codo de 90° de 1" de Ø
	Columna Agua Potable 2" de Ø		Codo sube de 90° de 1" de Ø
	Bomba de Agua		Codo baja de 90° de 1" de Ø
	Sistema		Calefón
	Llave de control		

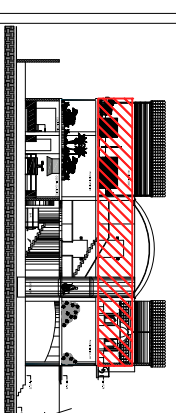
TUBERIAS	
milímetros	pulgadas
50 mm. = 2"	
25 mm. = 1"	

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
HIDRAULICAS
PRIMERA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

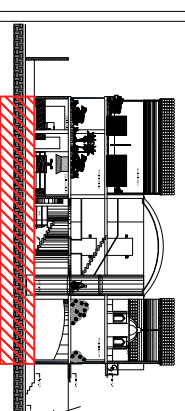
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 71



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DETALLE CISTERNA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

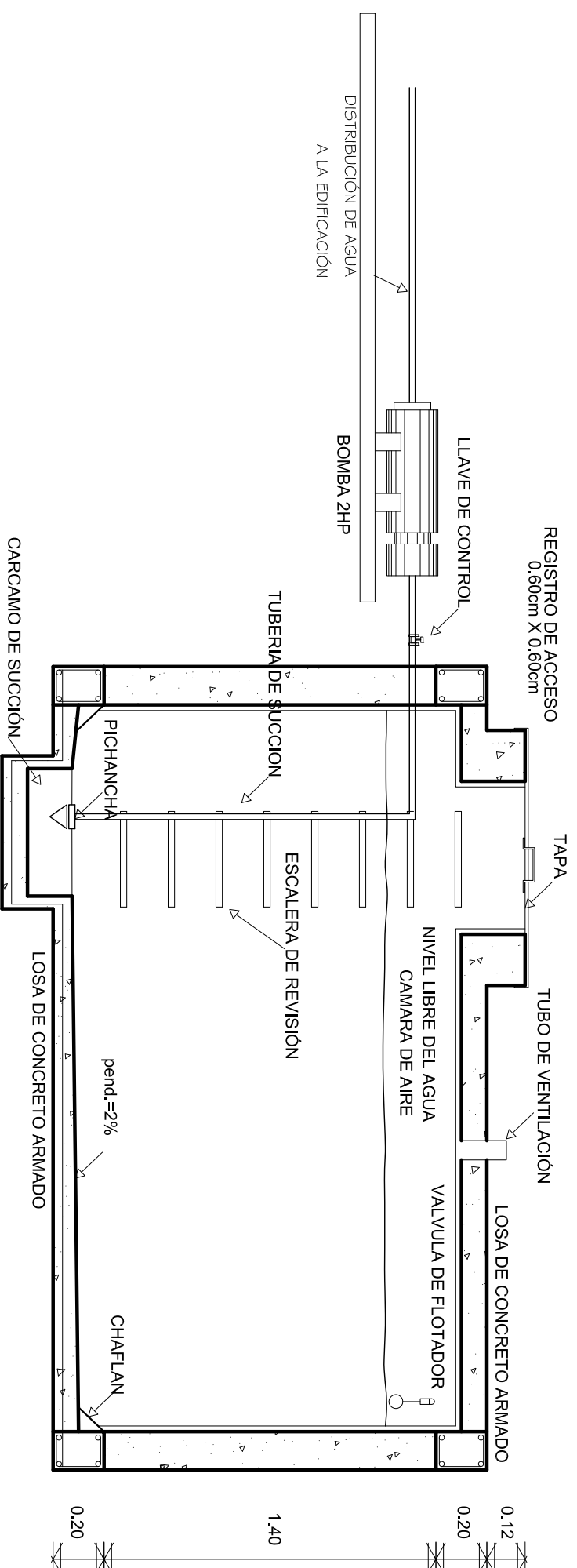
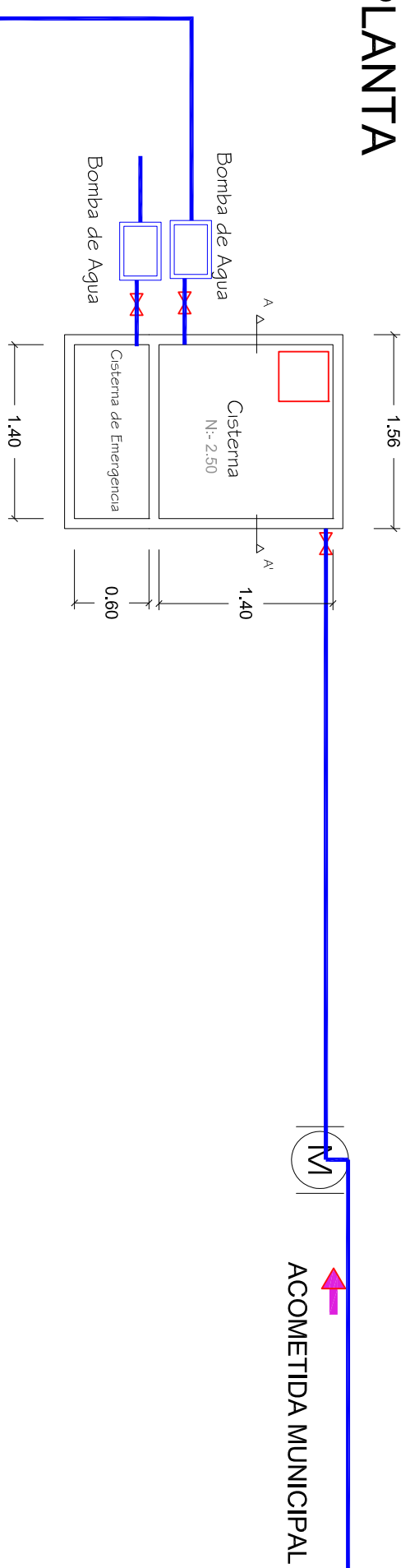
ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

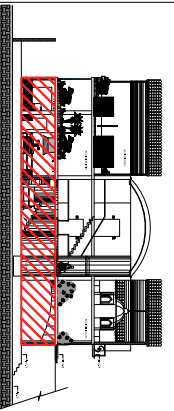
OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 72

PLANTA



CORTE A - A'



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
CONTRA INCENDIOS
PLANTA BAJA

ANDREA NARVÁEZ A.

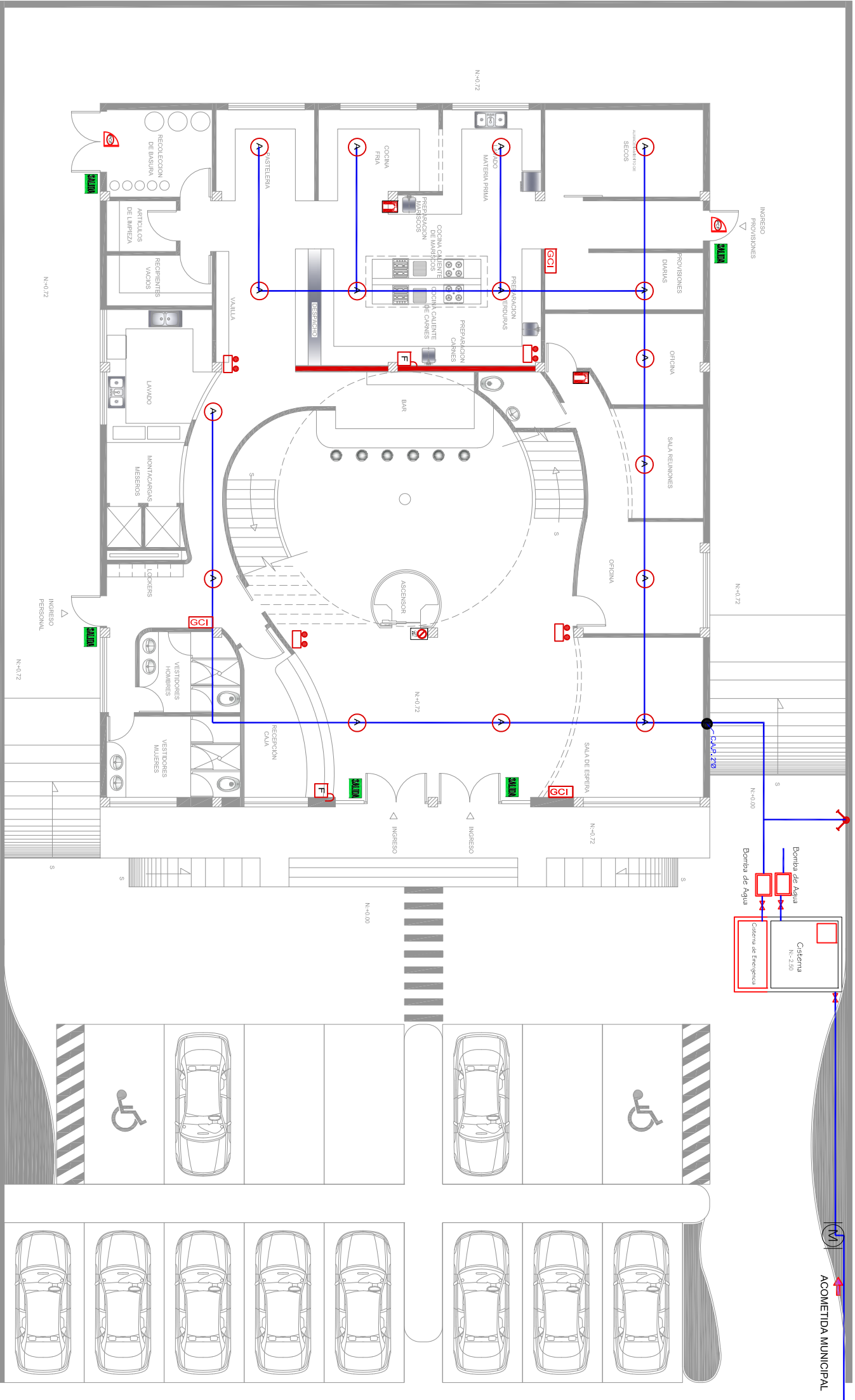
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 73

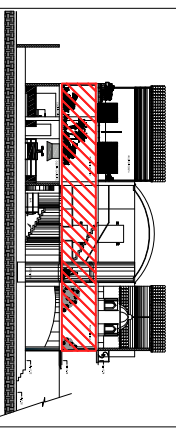


SIMBOLOGIA

	Medidor de Agua
	Tubería de Acero inoxidable de 2" de Ø agua fría
	Tubería de Acero inoxidable de 1" de Ø agua fría
	Tubería de Acero inoxidable de 1" de Ø agua caliente
	Columna Agua Potable 2" de Ø
	Bomba de Agua
	Sistema
	Llave de control
	Conexión Tee de 2" de Ø
	Conexión Tee de 2" con reducción a 1" de Ø
	Conexión Tee de 2" de Ø
	Conexión Tee de 1" de Ø
	Conexión Tee de 1" de Ø
	REDUCTOR de 2" a 1" de Ø
	Conexión Codo de 90° de 2" con reducción a 1" de Ø
	Codo de 90° de 2" de Ø
	Codo sube de 90° de 2" de Ø
	Codo baja de 90° de 2" de Ø
	Codo de 90° de 1" de Ø
	Codo sube de 90° de 1" de Ø
	Codo baja de 90° de 1" de Ø
	Calefón

LEYENDA

	EXTINTOR "ABC" DE POLVO QUÍMICO 10kg
	NO USAR EN CASO DE SISMO O INCENDIO
	GABINETE CONTRA INCENDIOS
	PULSADOR Y GONG DE ALARMA
	ASPRSOR
	TOMA DE 2"
	SALIDA POR LA ESCALERA DE EMERGENCIA
	SALIDA DE EMERGENCIA
	RUTAS DE SALIDA
	LUCES DE EMERGENCIA
	MURO RESISTENTE AL FUEGO
	Puerta Corta Fuego con Cercha Puerta



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
CONTRA INCENDIOS
PRIMERA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

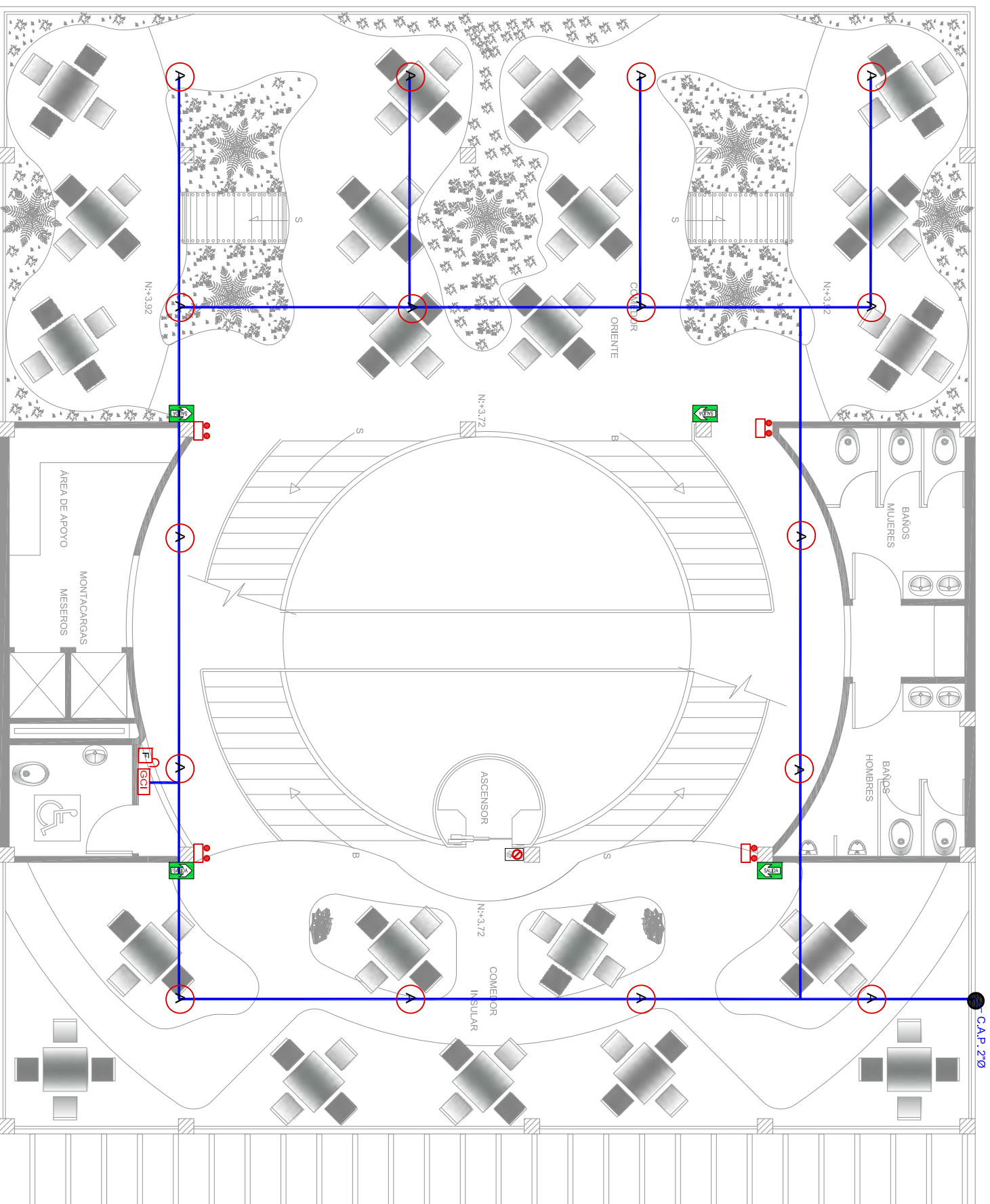
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 74

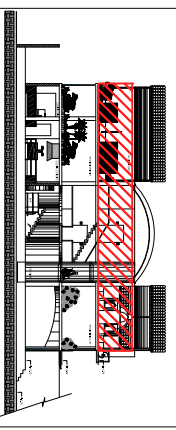


SIMBOLOGIA

	Medidor de Agua
	Conexión Tee de 2" de Ø
	Conexión Tee de 2" con reducción a 1" de Ø
	Conexión Tee de 1" de Ø
	Conexión Tee de 1" de Ø con reducción a 2" de Ø
	Conexión Tee de 1" de Ø con reducción a 1" de Ø
	Conexión Tee de 2" con reducción a 1" de Ø
	Codo de 90° de 2" con reducción a 1" de Ø
	Codo de 90° de 1" de Ø con reducción a 2" de Ø
	Codo de 90° de 1" de Ø con reducción a 1" de Ø
	Codo de 90° de 2" con reducción a 1" de Ø
	Llave de control

LEYENDA

	EXTINTOR "ABC" DE POLVO QUIMICO 10kg
	NO USAR EN CASO DE SISMO O INCENDIO
	GABINETE CONTRA INCENDIOS
	PULSADOR Y GONG DE ALARMA
	ASFRSOR
	TOMA DE 2"
	SALIDA POR LA ESCALERA DE EMERGENCIA
	SALIDA DE EMERGENCIA
	RUTAS DE SALIDA
	LUCES DE EMERGENCIA
	MURO RESISTENTE AL FUEGO
	FUERTIA CORTA FUEGO CON CIERRA PUERTA



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
CONTRA INCENDIOS
PRIMERA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

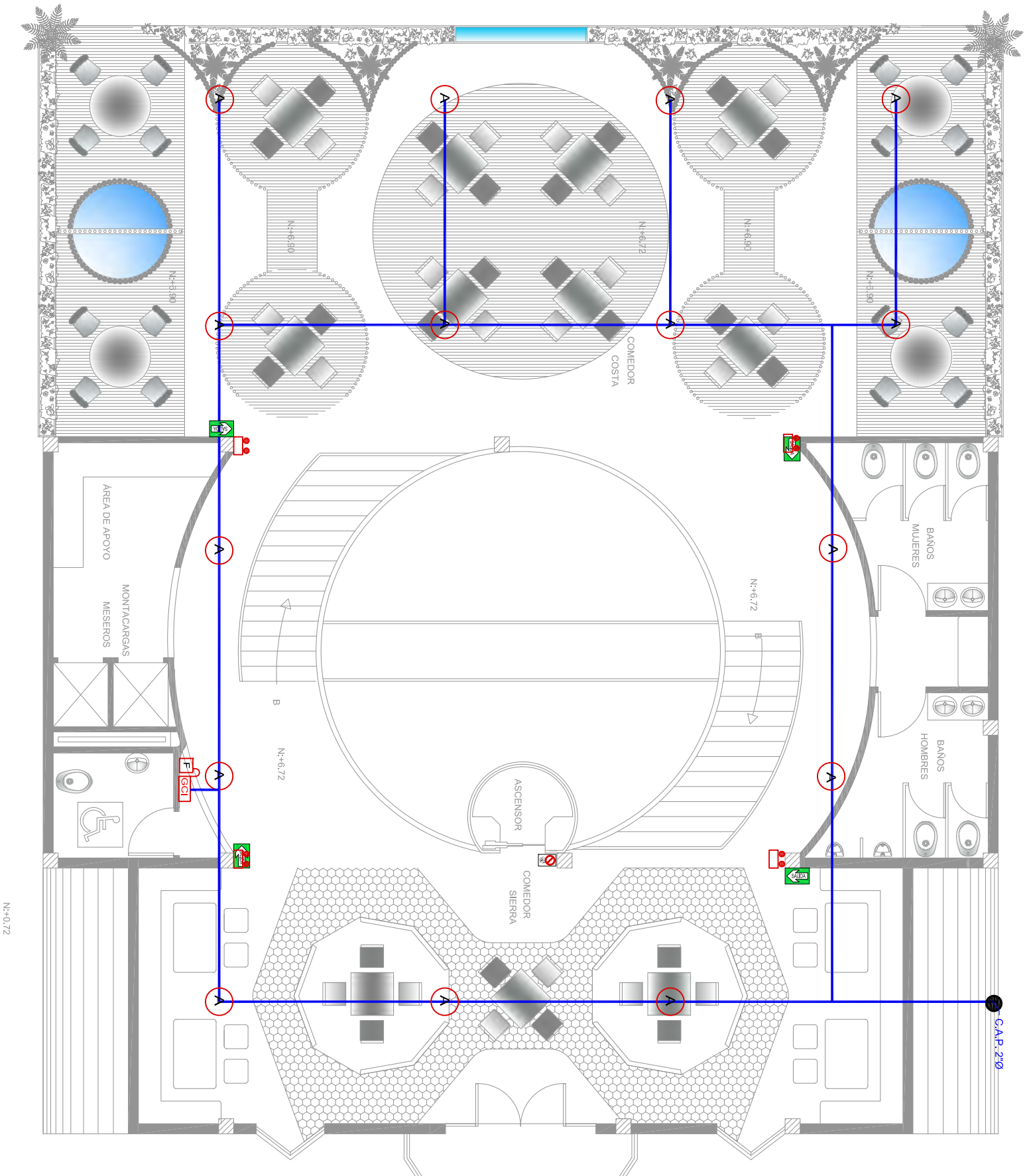
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 75



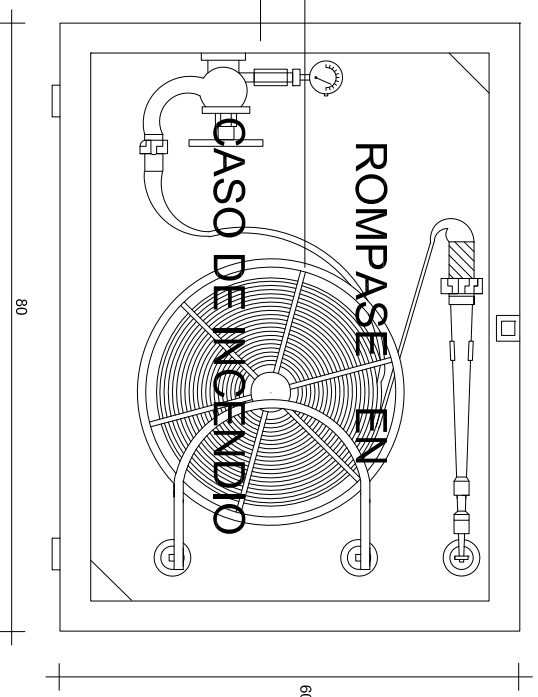
SIMBOLOGIA

	Medidor de Agua
	Conexion Tee de 2" de Ø
	Conexion Tee de 2" con reduccion a 1" de Ø
	Conexion Tee de 2" de Ø
	Conexion Tee de 1" de Ø
	Conexion Tee de 1" de Ø
	Conexion Tee de 1" de Ø
	Conexion Tee de 1" de Ø
	Conexion Tee de 1" de Ø
	Conexion Codo de 90° de 2" con reduccion a 1" Ø
	Conexion Codo de 90° de 2" de Ø
	Codo sube de 90° de 2" de Ø
	Codo baja de 90° de 2" de Ø
	Codo de 90° de 1" de Ø
	Codo sube de 90° de 1" de Ø
	Codo baja de 90° de 1" de Ø
	Calefón

LEYENDA

	EXTINTOR "ABC" DE POLVO QUIMICO 10kg
	NO USAR EN CASO DE SISMO O INCENDIO
	GABINETE CONTRA INCENDIOS
	PULSADOR Y GONG DE ALARMA
	ASFRESOR
	TOMA DE 2"
	SALIDA POR LA ESCALERA DE EMERGENCIA
	SALIDA DE EMERGENCIA
	RUTAS DE SALIDA
	LUCES DE EMERGENCIA
	MURO RESISTENTE AL FUEGO
	PUERTA CORTA FUEGO CON CIERRA PUERTA

GABINETE CONTRA INCENDIOS

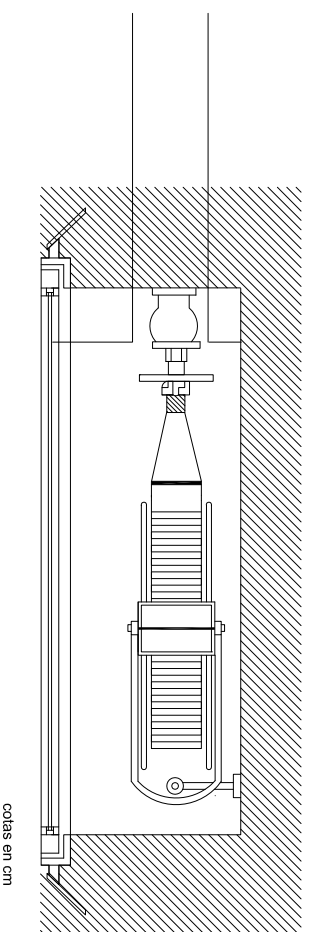


IPF -10 Equipo de manguera, se dis-
pondra en hueco de 25 cm
de profundidad, situado a
120 cm del pavimento.
Para su instalacion se ros-
cara la valvula de globo al
tubo previa preparacion de
este con minio y estopa, pas-
tas o cintas y se fijaran al
paramento los soportes de
devanadera y lanza.

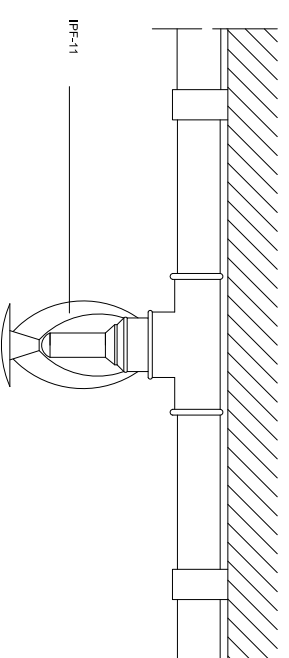
IPF -5 Tapa para hidrantes interio-
res de dimensiones en cm 80
* 60.

FPV -4 Vidrio estrado de 3 mm de
espesor, con escoladuras
triangulares en angulos o-
puestos e inscripcion indele-
ble en rojo: "rompase en ca-
so de incendio".

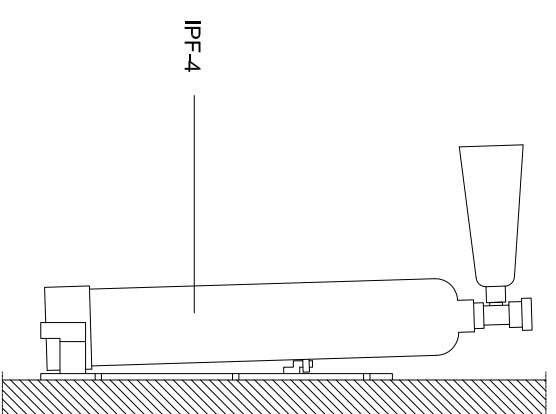
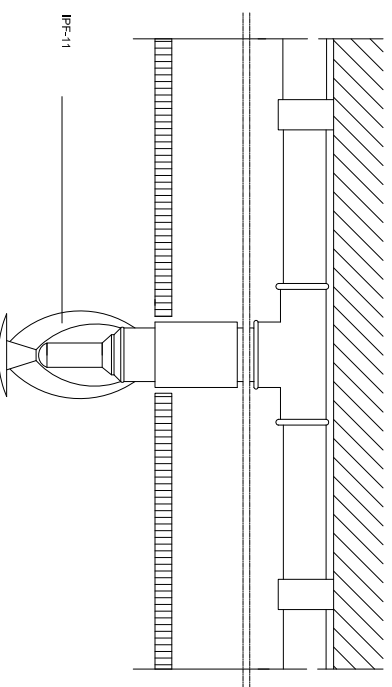
RPE -10 Enfoscado con mortero de
cemento P-350 y arena lim-
pia de dosificacion 1:5, so-
bre los parametros del hue-
co.



ASPERSORES



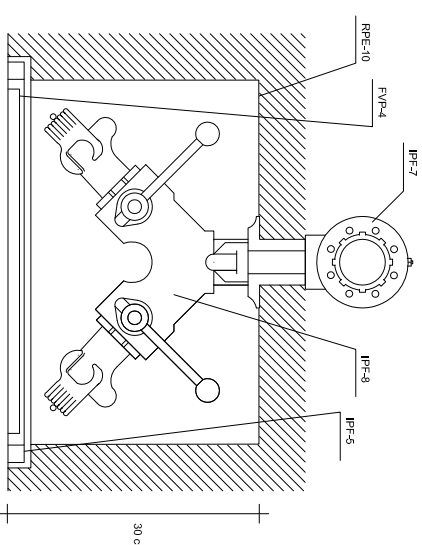
IPF -11 Rodador roscado directa-
mente a Te cuando la cana-
lizacion vaya Vista o a man-
guito cuando vaya bajo fal-
so techo, previa preparacion
de estas con minio y estopas,
pastas o cintas.



EXTINTOR

IPF-4 Extintor manual. Para su co-
locacion se fijara el soporte
al paramento vertical, por un
minimo de dos puntos, me-
diante tacos y tornillos, de
forma que una vez dispuesto
sobre dicho soporte el extin-
tor, la parte superior quede
como maximo a 170 cm del
pavimento.

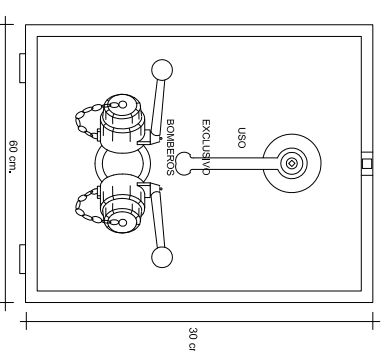
IPF-38 EXTINTOR MANUAL COLOCADO-T



TOMA GEMELAS

IPF-40 BOCA DE COLUMNA SECA CON LLAVE
DE SECCION.

IPF-7 Llave de accion embutida
o roscada directamente a la
columna, son siempre rosca al
tubo, previa preparacion de
este con minio y estopa, pas-
tas o cintas y soldada en hue-
co de 30 cm de profundidad
previa preparacion de este con
minio y estopa, pastas o cintas.
FVP-4 Vidrio estrado de 3 mm, de es-
pesor, con inscripcion indeleble
en rojo: "rompase en caso de
incendio".
RPE-10 Enfoscado con mortero de cemento
P-350 y arena limpia de dosifica-
cion 1:5, sobre los parametros
del hueco.

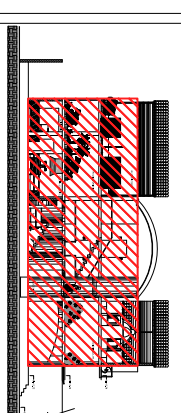


UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

DETALLES DE INCENDIO

ANDREA NARVÁEZ A.

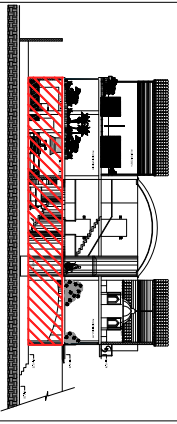
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 76



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
VENTILACIÓN
PLANTA BAJA

ANDREA NARVÁEZ A.

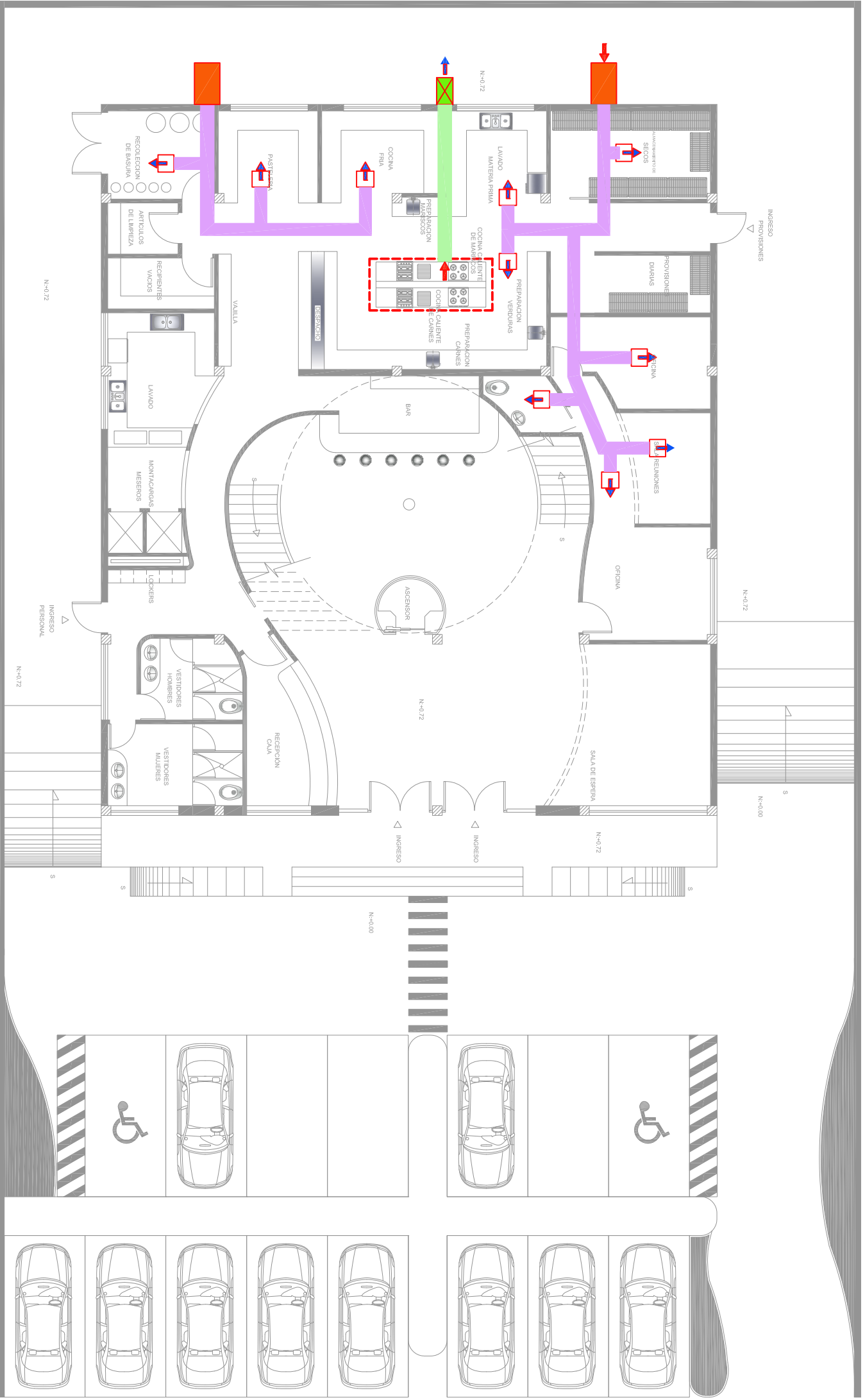
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 77



LEYENDA

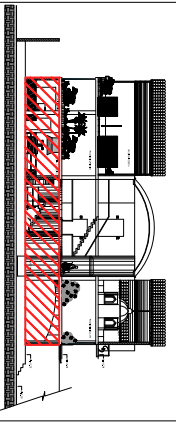
	TURBINAS DE VENTILACION		TURBINAS DE EXTRACCION
	DUCTOS DE VENTILACION		DUCTOS DE EXTRACCION
	INGRESO DE AIRE		INGRESO DE AIRE
	SAIDA DE AIRE		SAIDA DE AIRE
	REJILLA		REJILLA

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
GAS CENTRALIZADO
PLANTA BAJA

ANDREA NARVÁEZ A.

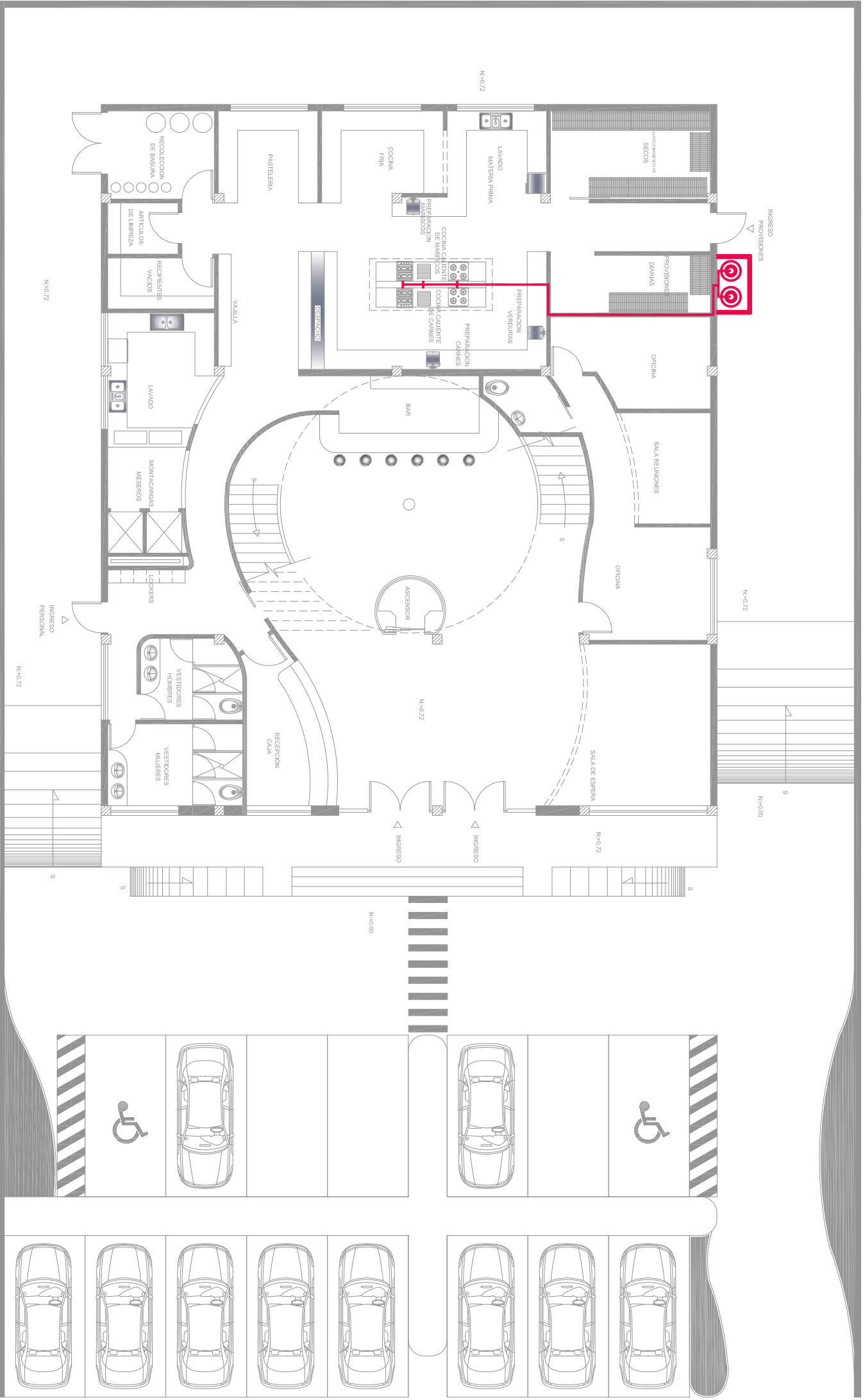
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 78



LEYENDA

 MALLA PROTECTORA PARA GAS

 TANQUE DE GAS INDUSTRIAL

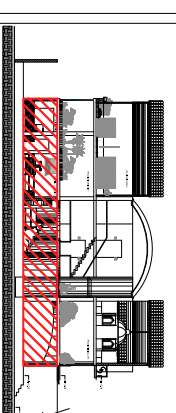
 TUBERÍA DE COBRE DE 1/2" de Ø PARA GAS

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INTALACIONES ELECTRICAS
PLANTA BAJA

ANDREA NARVÁEZ A.

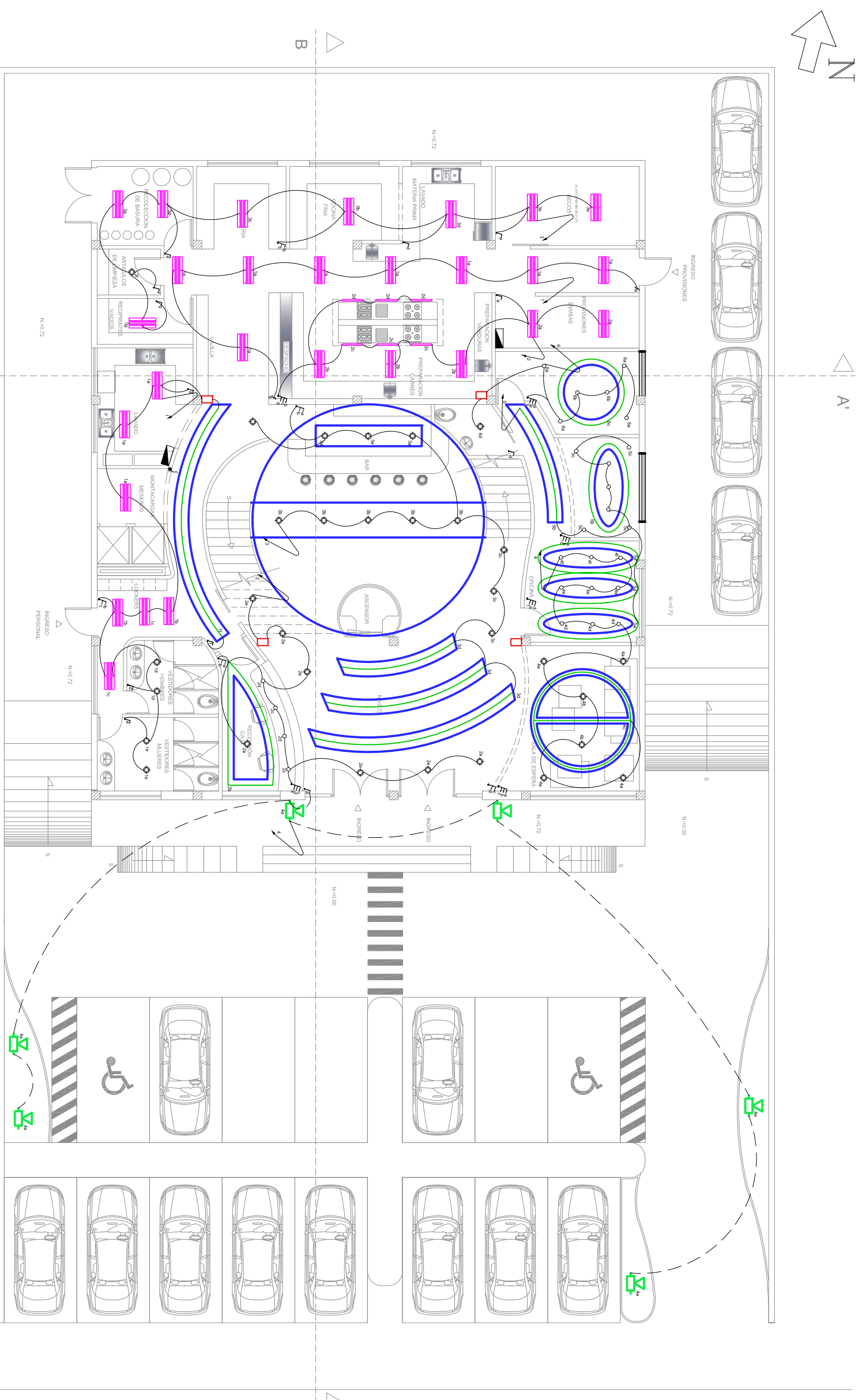
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

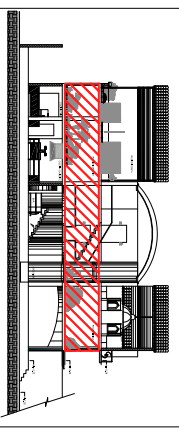
OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 79



SIMBOLOGIA

	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO FLUORESCENTE 20W		SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO HALOGENA 200W		INDICA 2 CONDUCTORES #12 AWG. EN TUBERIA DE Ø13 mm. POR EL TECHO
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO SPOT DIEROICO HALOGENO 3 X 50W		SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO LED 20W		INDICA 2 CONDUCTORES #12 AWG. EN TUBERIA DE Ø13 mm. POR EL PISO O PARED
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO DICROICO HALOGENO 30W		SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO FLUORESCENTE 70W		TABLERO DE CONTROL Y DISTRIBUCION DE CARGA Y CIRCUITOS
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION EMERGENCIA 2 X 28W		INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE, TRIPLE		INDICA TUBERIA QUE SUBE Y BAJA
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO FLUORESCENTE 2x32W		COMUTADOR TRES VIAS		CIELO FALSO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INTALACIONES
ELECTRICAS
PRIMERA PLANTA ALTA

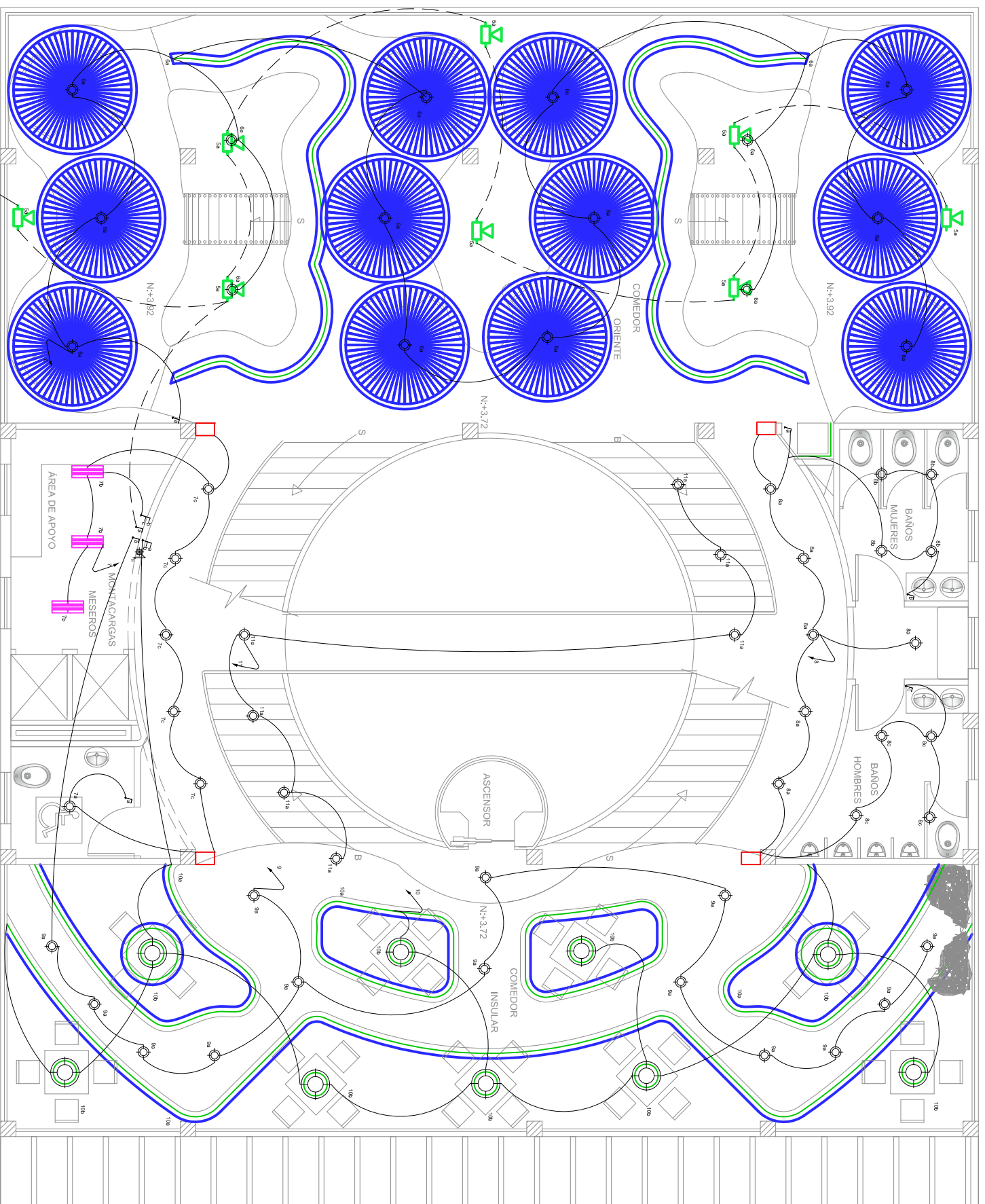
ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

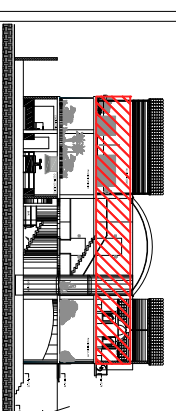
Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



SIMBOLOGIA

	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO FLUORESCENTE 20W		INDICA 2 CONDUCTORES #12 AWG. EN TUBERIA DE Ø13 mm. POR EL TECHO
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO SPOT (DISPOSITIVO HALOGENOS 3 X 5W)		INDICA 2 CONDUCTORES #12 AWG. EN TUBERIA DE Ø13 mm. POR EL PISO O PARED
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO DICROICO HALOGENO 30W		TABLERO DE CONTROL Y DISTRIBUCION DE CARGA Y CIRCUITOS
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION EMERGENCIA 2 X 25W		INDICA TUBERIA QUE SUBE Y BAJA
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO FLUORESCENTE 2x25W		CIELO FALSO
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO HALOGENA 200W		
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO LED 20W		
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO FLUORESCENTE 70W		
	INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE, TRIPLE		
	COMUNICADOR TRES VIAS		



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
ELECTRICAS
SEGUNDA PLANTA ALTA

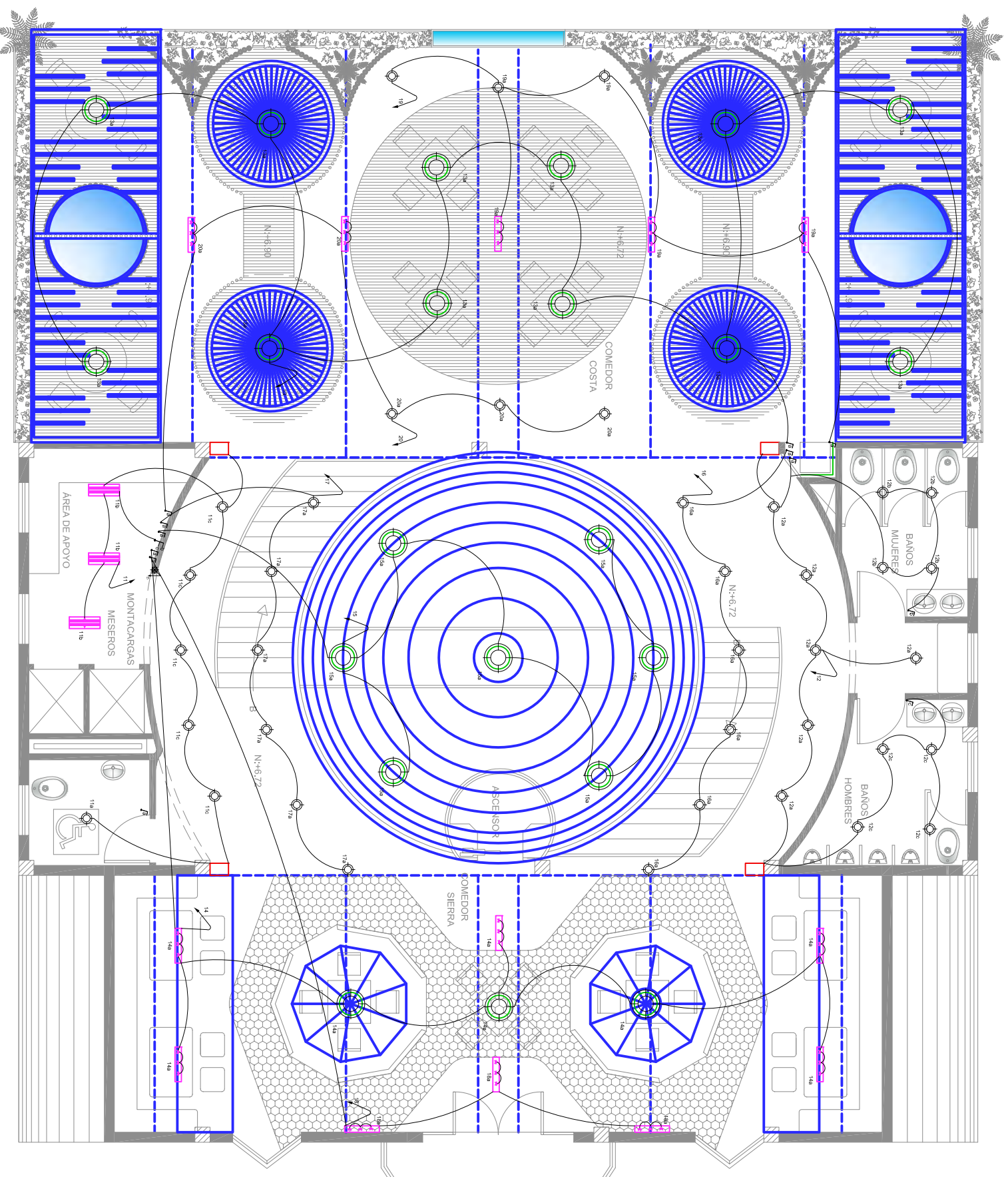
ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:



SIMBOLOGIA

	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO FLUORESCENTE 20W		SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO HALOGENA 200W
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO SPOT DIRECTICO HALOGENOS 3 X 50W		SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO LED 20W
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO DICROICO HALOGENO 30W		SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO FLUORESCENTE 70W
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION EMERGENCIA 2 X 28W		INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE, TRIPLE
	SALIDA PARA PUNTO DE ILUMINACION TIPO FLUORESCENTE 2x32W		COMUNICADOR TRES VIAS
			INDICA 2 CONDUCTORES #12 AWG. EN TUBERIA DE Ø13 mm. POR EL TECHO
			INDICA 2 CONDUCTORES #12 AWG. EN TUBERIA DE Ø13 mm. POR EL PISO O PARED
			TABLERO DE CONTROL Y DISTRIBUCION DE CARGA Y CIRCUITOS
			INDICA TUBERIA QUE SUBE Y BAJA
			CIELO FALSO

ESCALA:
1 : 100

No LÁMINA:
81

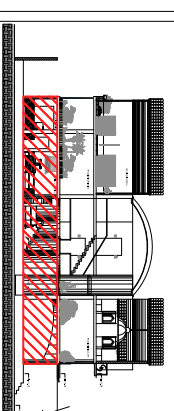
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE

Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
TOMACORRIENTES
PLANTA BAJA

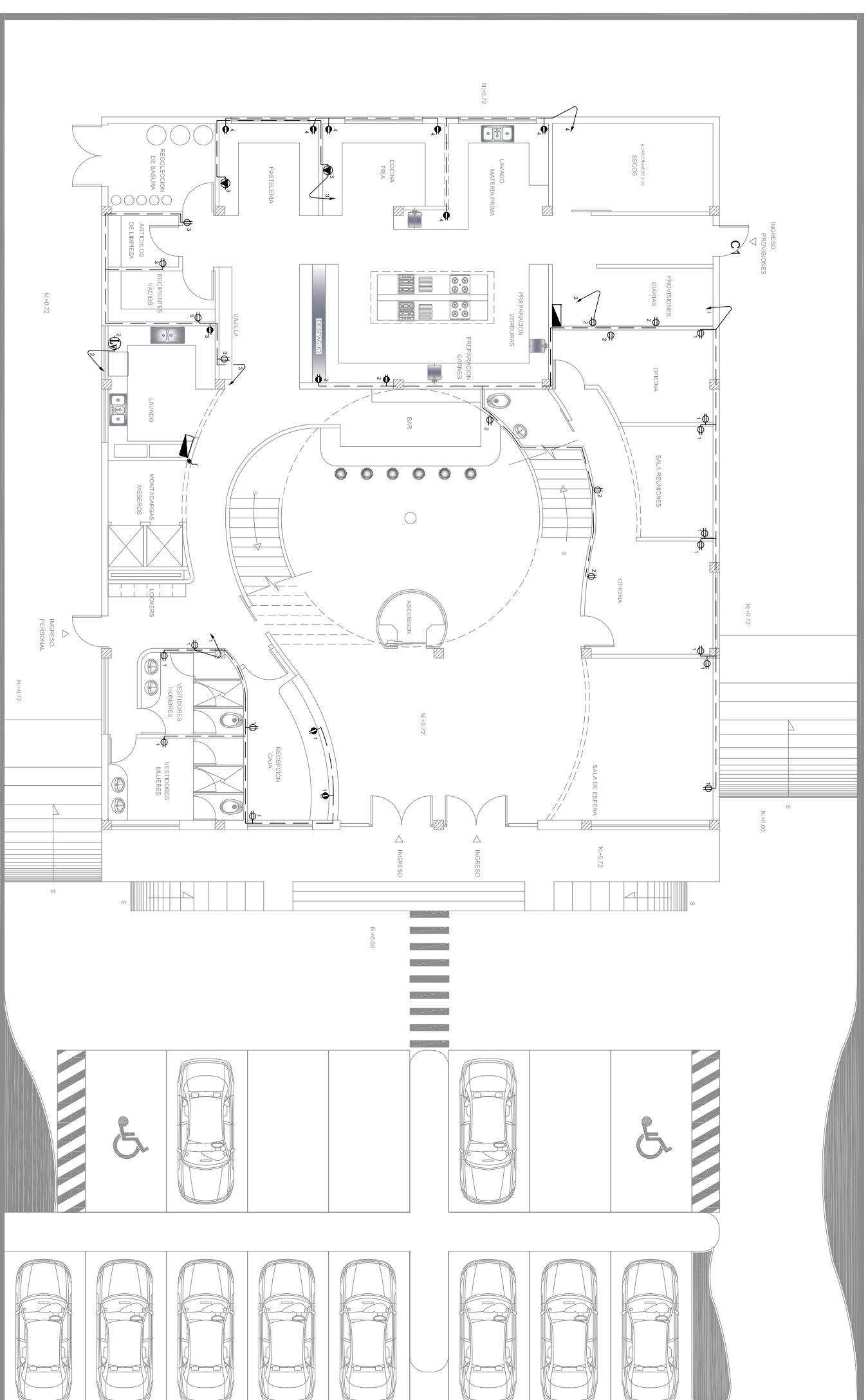
ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

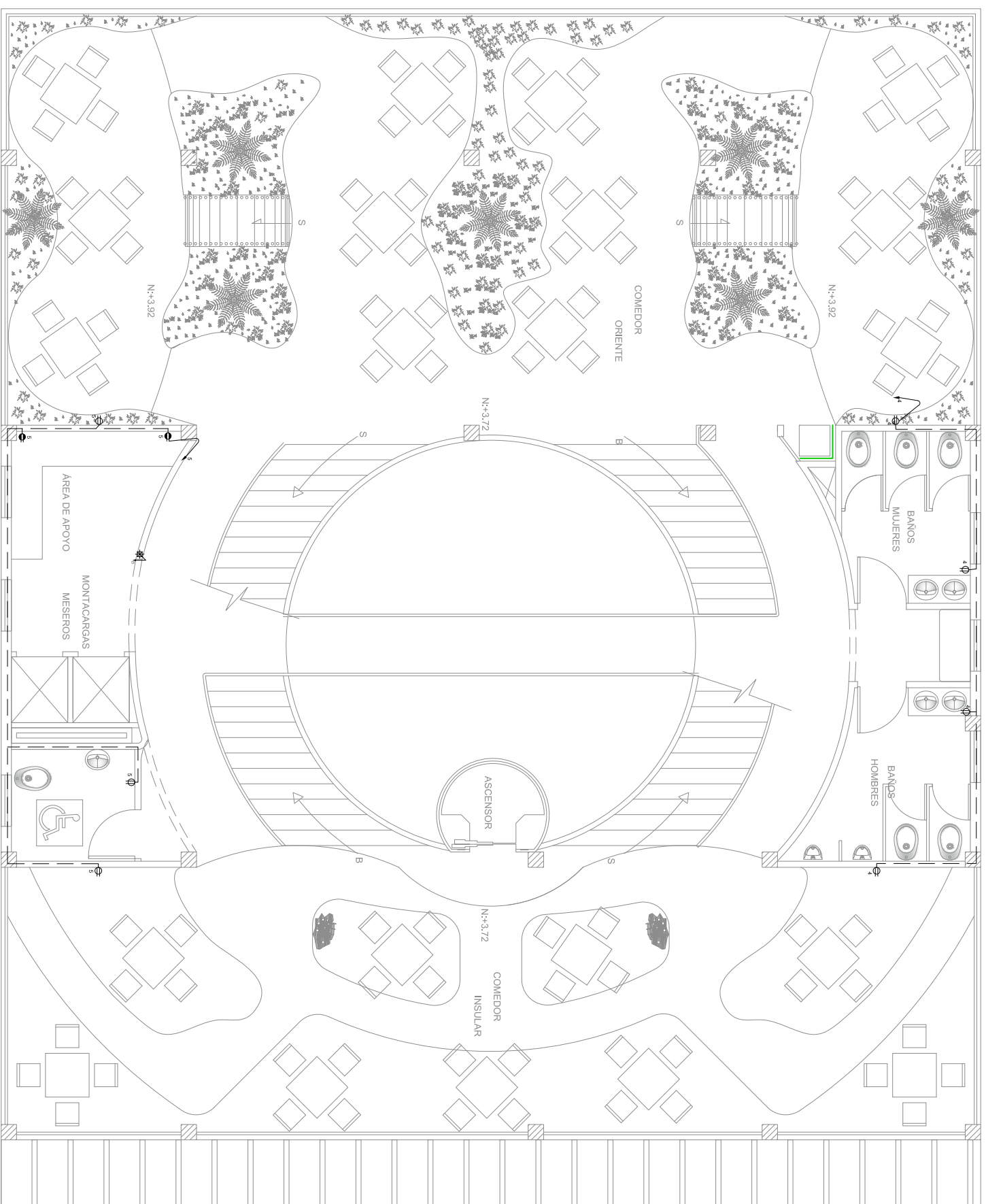


SIMBOLOGIA

	INDICA 2 CONDUCTORES #12 AWG. EN TUBERIA DE Ø13 mm. POR EL TECHO
	INDICA 2 CONDUCTORES #12 AWG. EN TUBERIA DE Ø13 mm. POR EL PISO O PARED
	TABLERO DE CONTROL Y DISTRIBUCION DE CARGA Y CIRCUITOS
	INDICA TUBERIA QUE SUBE Y BAJA
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE DOBLE NORMAL. 110 V CON CONEXION A TIERRA
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE SOBRE MEZON. H = 105 cm. SMP†
	SALIDA TOMACORRIENTE PARA LAVAVAJILLAS
	SALIDA TOMACORRIENTE ESPECIAL A 220 V.

ESCALA: 1 : 100

No LÁMINA: 82



SIMBOLOGIA

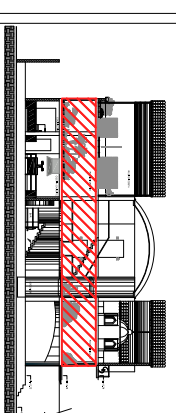
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE DOBLE NORMAL. 110 V CON CONEXION A TIERRA		INDICA 2 CONDUCTORES #12 AWG. EN TUBERIA DE Ø13 mm. POR EL TECHO
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE SOBRE MEZON. H = 105 cm. SNPT		INDICA 2 CONDUCTORES #12 AWG. EN TUBERIA DE Ø13 mm. POR EL PISO O PARED
	SALIDA TOMACORRIENTE PARA LAVAVAJILLAS		TABLERO DE CONTROL Y DISTRIBUCION DE CARGA Y CIRCUITOS
	SALIDA TOMACORRIENTE ESPECIAL A 220 V.		INDICA TUBERIA QUE SUBE Y BAJA

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
TOMACORRIENTES
PRIMERA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

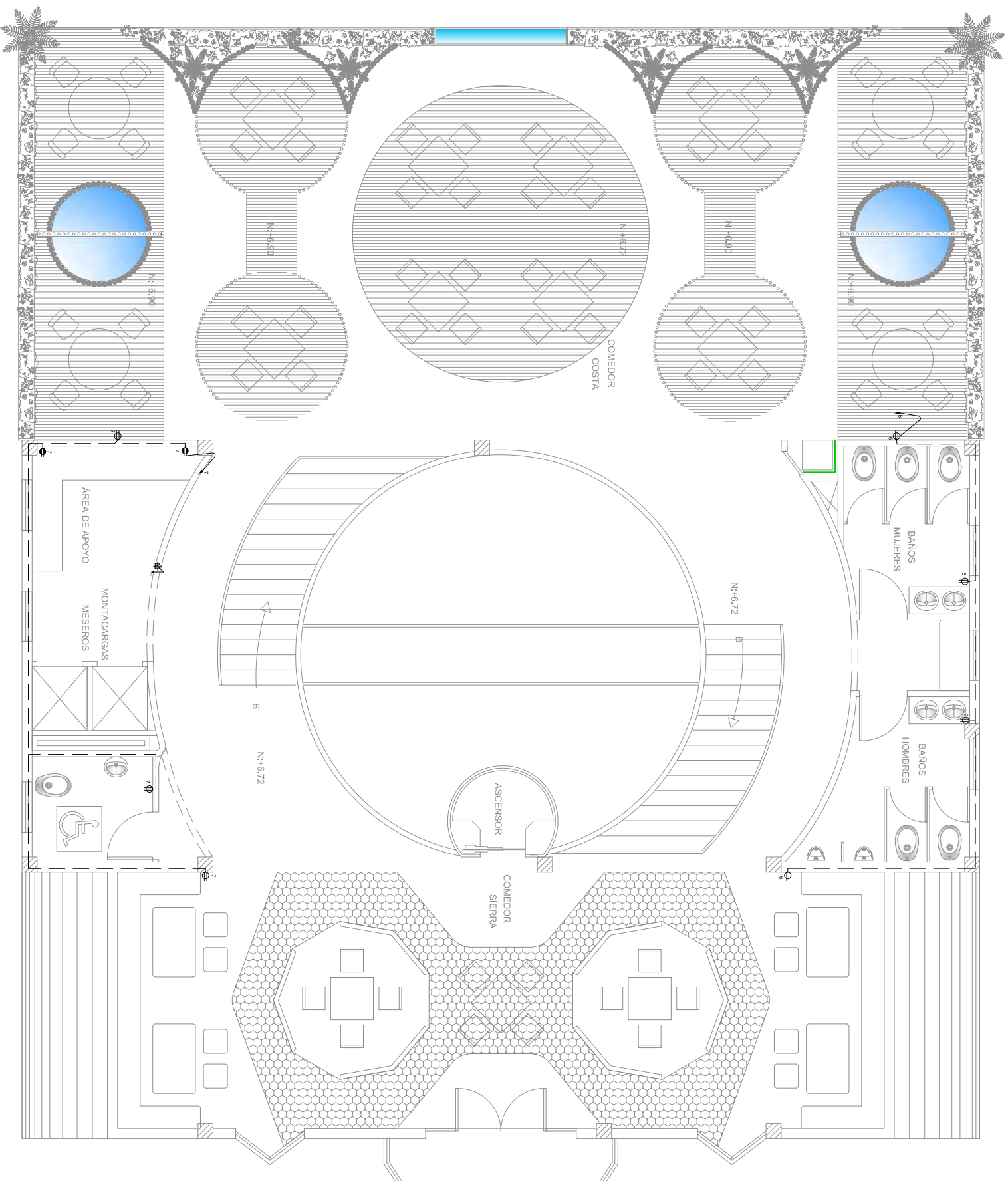
ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 83



SIMBOLOGIA

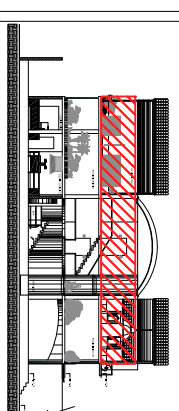
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE DOBLE NORMAL. 110 V CON CONEXION A TIERRA		INDICA 2 CONDUCTORES #12 AWG. EN TUBERIA DE Ø13 mm. POR EL TECHO
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE SOBRE MEZON. H = 105 cm. SNPT		INDICA 2 CONDUCTORES #12 AWG. EN TUBERIA DE Ø13 mm. POR EL PISO O PARED
	SALIDA TOMACORRIENTE PARA LAVAVAJILLAS		TABLERO DE CONTROL Y DISTRIBUCION DE CARGA Y CIRCUITOS
	SALIDA TOMACORRIENTE ESPECIAL A 220 V.		INDICA TUBERIA QUE SUBE Y BAJA

UNIVERSIDAD
DE LAS AMÉRICAS

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
TOMACORRIENTES
PRIMERA PLANTA ALTA

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE



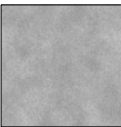








ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: 1 : 100
No LÁMINA: 84

P I S O S

Imagen	Codigo	Cant	Material	Especificación	Ubicación
	Ps1	306.50 m2	ADOQUÍN GRIS	Adoquín rectangular de hormigón pesado de 39cm x 19cm espesor 6.5cm	Exteriores
	Ps2	312.00 m2	ADOQUÍN CAFÉ	Adoquín rectangular de hormigón pesado de 39cm x 19cm espesor 6.5cm	Exteriores
	Ps3	85.00 m2	MICROCEMENTO PULIDO	Mortero base de aglomerados hidráulicos, resinas sintéticas, aditivos específicos y pigmentos.	Exteriores
	Ps4	17.00 m2	CESPED		Exteriores
	Ps5	269.00 m2	PORCELANATO BEIGE	Formato 45cm x 45cm, espesor de 80mm resistente de choque termico. Alto trafico, antidezlizante.	Vestibulo, gradas y corredores
	Ps6	32.00 m2	PIEDRA LAJA	Material de pizarra natural pulida para piso	Planta baja y comedor sierra
	Ps7	107.50 m2	PISO FLOTANTE MADERA	Piso color café con venier lacado, alto tráfico. Piezas colocadas a manera de machimbre.	Área administrativa Comedor sierra
	Ps8	147.00 m2	PORCELANATO RUSTICO GRIS	Formato 45cm x 45cm, espesor de 80mm resistente de choque termico. Alto trafico, antidezlizante.	Cocina Área de apoyo Baños
	Ps9	150.00 m2	DECK DE MADERA	Instalación separada del suelo a 20cm madera de teca, y con una junta de separacion de 3cm.	Comedor Oriente Comedor Costa
	Ps10	60.80 m2	PORCELANATO DAKAR	Formato 45cm x 45cm, espesor de 80mm para pisos y paredes. Alto trafico, antidezlizante.	Comedor Insular
	Ps11	38.50 m2	PISO DE VIDRIO RECORRIDO DE AGUA	Vidrio templado de 6 líneas, instalado en estructura metálica, con sistema de recorrido de agua con bomba hidroneumática	Comedor Insular
	Ps12	53.50 m2	PORCELANATO ARENA	Formato 45cm x 45cm, espesor de 80mm resistente de choque termico. Alto trafico, antidezlizante.	Área administrativa Comedor sierra

COMPLEJO DE RESTAURANTE
Y GASTRONOMÍA
ESCÉNICO DEL ECUADOR
CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

CATALOGO
PISOS

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS






Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

M A M P O S T E R I A

Imagen	Codigo	Cant	Material	Especificación	Ubicación
	M1	m2	Estuco color rojo	Pintura estuco venezolano color rojo	Sala de espera
	M2	m2	Color blanco	Pintura de vinyl color blanco hueso.	Interiores
	M3	m2	Cerámica	Formato 40cm x 20cm, espesor de 80mm. Juntas de 90°.	Cuarto de almacenamiento
	M4	m2	Recubrimiento en caña guadua	Diseño de caña de guadua cortada en forma circular y colocada como recubrimiento de pared.	Terraza

L U M I N A R I A S

Imagen	Codigo	Cant	Material	Especificación	Instalación
			Ojo de buey	Reflector de aluminio brillante, con vidrio templado y esmerilado. 20-30-50W 110 V.	Perfor(díame)7cm Altura libre 5cm
			Rieles de spot	Spot dicroico estructura de 3 spots halogenos. Bobillo alogeno de 50W.	Instalacion pared o techo con pernos rieles
			Dicróico	Punto de iluminacion con bombillo dicroico para sistema de cables. Admienen potencia de 20-30-50W	Sistema de cables
			Lámpara de emergencia	Lámpara de emergencia plástica c/ batería 6V 4A	
			Fluorescente	Tubos de T8 de 32w acabados blancos y negros. Largo 1.20cm, y 60cm	Balastro Electrico
			Lámpara colgante	Esfera hueca de tiras de madera 70 - 150 W, 220 V	
			Manguera de Luz	Manguera de luz colocada entre el cielo raso y el entrepiso	



UBICACIÓN

CONTENIDO:

CATALOGO
MAMPOSTERIA
LUMINARIAS

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: No LÁMINA:

1 : 100 86



UBICACIÓN

CONTENIDO:

CATALOGO
PUERTAS

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS




Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

PUERTAS

Imagen	Codigo	Dimensiones		Cant	Sistema	Especificación	Material
		ancho	alto				
	P1	1.80	2.10	2	ABATIBLE DOBLE	VIDRIO TEMPLADO 10mm	
	P2	0.90	2.10	4	ABATIBLE	PUERTA TAMBORADA EN MADERA DE NOGAL	
	P3	0.90	2.10	4	ABATIBLE	ACERO INOXIDABLE	
	P4	1.80	2.10	1	ABATIBLE DOBLE	ACERO INOXIDABLE	
	P5	1.20	2.10	2	CORREDIZA	ACERO INOXIDABLE	
	P6	0.80	2.10	2	ABATIBLE	PUERTA TAMBORADA EN MADERA DE NOGAL	
	P7	0.70	2.10	16	ABATIBLE	ACERO INOXIDABLE	
	P8	0.80	2.10	2	CORREDIZA	PUERTA TAMBORADA EN MADERA DE NOGAL	

VENTANAS

Imagen	Tipo	Codigo	Dimensiones		Cant	Tipo	Especificación
			a	b			
	Tipo 1	V1	3.65	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPLADO Y LAMINADO 10mm
		V2	2.00	2.80	2	FIJO	VIDRIO TEMPLADO Y LAMINADO 10mm
		V3	5.00	2.80	4	FIJO	VIDRIO TEMPLADO Y LAMINADO 10mm
		V4	3.65	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPLADO Y LAMINADO 10mm
		V5	4.25	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPLADO Y LAMINADO 10mm
		V6	6.45	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPLADO Y LAMINADO 10mm
		V7	3.20	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPLADO Y LAMINADO 10mm
		V8	2.40	1.60	6	CORREDIZAS	VIDRIO LAMINADO 4mm
		V9	1.65	1.60	2	CORREDIZAS	VIDRIO LAMINADO 4mm
		V10	1.50	1.60	1	CORREDIZAS	VIDRIO LAMINADO 4mm
		V11	1.00	1.60	12	ABATIBLE	VIDRIO LAMINADO 4mm
		V12	18.85	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPLADO Y LAMINADO 10mm
	Tipo 2	V8	2.40	1.60	6	CORREDIZAS	VIDRIO LAMINADO 4mm
		V9	1.65	1.60	2	CORREDIZAS	VIDRIO LAMINADO 4mm
		V10	1.50	1.60	1	CORREDIZAS	VIDRIO LAMINADO 4mm
	Tipo 3	V11	1.00	1.60	12	ABATIBLE	VIDRIO LAMINADO 4mm
		V12	18.85	2.80	1	FIJO	VIDRIO TEMPLADO Y LAMINADO 10mm

COMPLEJO DE RESTAURANTE

Y GASTRONOMÍA

ESCÉNICO DEL ECUADOR

CIUDAD DE QUITO



UBICACIÓN

CONTENIDO:

CATALOGO
VENTANAS

ANDREA NARVÁEZ A.

ARQ. CARLOS PONCE

ANTEPROYECTO DE TESIS

Quito, 1 de Noviembre del 2012

OBSERVACIONES:

ESCALA: No LÁMINA:

1 : 100 88