



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO “FRITADAS AMAZONAS”, EN BASE A LOS
TESOROS GEOGRÁFICOS DE IMBABURA

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

Profesor Guía

Msc. Wilhelm Ruperto Montalvo Espinosa

Autora

Gabriela Estefanía Espinosa Jácome

Año
2017

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.

Wilhelm Ruperto Montalvo Espinosa

Arquitecto, Master en Urban Design and Planning

C.I. 1705281473

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

Gustavo Valencia

Arquitecto

C.I. 170375305-1

DECLARACIÓN AUTORIA DEL ESTUDIANTE

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

Gabriela Estefanía Espinosa Jácome

C.I. 1003206602

AGRADECIMIENTOS

A mis padres Carlos e Hipatia, quienes han sido mi apoyo constante incondicional.

A mis hermanos quienes fueron mi principal motivación.

Y a las buenas amistades encontradas en este transcurso.

Mi amor y agradecimiento es infinito por ustedes.

DEDICATORIA

A mis hermanos, en especial a Ale
quien vivirá por siempre en mi corazón.

RESUMEN

Proyecto de rediseño interiorista del complejo gastronómico "Fritadas Amazonas", ubicado en la ciudad de Atuntaqui, tiene como objetivo principal readecuar el espacio en base a los tesoros geográficos de la provincia de Imbabura

Para la propuesta se han tomado los paisajes más visitados por los turistas como: Volcanes Imbabura y Cotacachi, y Lagos San Pablo y Yahuarcocha; y se los ha representado en diferentes salas donde el consumidor pueda disfrutar de los platos típicos que ofrece el restaurante y a su vez, involucrarse de un ambiente natural y acogedor.

Para el desarrollo del proyecto se han tomado en cuenta aspectos importantes del interiorismo como: iluminación, materialidad y acabados, climatización, diseño de mobiliario, y funcionalidad de los espacios. En base a estos conceptos el proyecto logra satisfacer la demanda del complejo gastronómico, las necesidades del consumidores y empleado y también, el aspecto estético que será el principal atractivo del mismo.

ABSTRACT

The interior redesign project of the gastronomic complex "Fritadas Amazonas", located in the city of Atuntaqui, has as main objective the readjusting of the space based on the geographic treasures of the province of Imbabura

The most visited landscapes have taken in consideration to develop the interior proposal, such as: Volcanoes Imbabura and Cotacachi, and Lakes San Pablo and Yahuarcocha. This lands marks are being represented in different rooms where the consumer can enjoy the typical dishes that the restaurant offers and, also, they will be surrounded by a natural and welcoming atmosphere.

Important aspects of interior design have been considered for the development of the project: lighting, materiality and finishing, air conditioning, furniture design and functional spaces. Based on these concepts the project manages to satisfy the demand of the gastronomic complex, the needs of the consumer and employees and also, the aesthetic aspect that will be the main attraction of itself.

ÍNDICE

1. DELINEAMIENTO DEL TEMA	1
1.1. Introducción	1
1.2. Objetivos.....	2
1.2.1. Objetivo General.....	2
1.2.2. Objetivos Específicos	2
1.3. Justificación	3
1.4. Problemática.....	4
1.5. Alcances	5
1.6. FODA.....	8
1.7. Catalogo fotográfico.....	10
1.8. IRM.....	13
2. MARCO TEÓRICO	15
2.1. Marco histórico	15
2.1.1. Historia de los restaurantes	15
2.1.2. Historia de la Edificación	19
2.1.3. Historia de “Las Fritadas Amazonas”	19
2.1.4. Reseña del sector.....	21

2.1.5.	Historia y Mitología de los paisajes de la provincia	21
2.2.	Marco conceptual	23
2.2.1.	¿Qué es un restaurante?.....	23
2.2.2.	Fritada	27
2.2.3.	Arquitectura Ecológica.....	28
2.2.4.	Vegetación.....	33
2.2.5.	Ergonomía	34
2.3.	Marco referencial.....	36
2.3.1.	Shustov Brandy Bar.....	36
2.3.2.	Almacén de Bife en México.....	40
3.	PLANTEAMIENTO DE HIPÓTESIS	42
3.1.	Hipótesis.....	42
3.1.1.	Hipótesis 1	42
3.1.2.	Hipótesis 2.....	43
3.1.3.	Hipótesis 3.....	43
3.1.4.	Hipótesis 4.....	43
3.1.5.	Hipótesis 5	44
3.2.	Tabulación de datos	44
3.2.1.	Hipótesis 1	44

3.2.2. Hipótesis 2.....	47
3.2.3. Hipótesis 3.....	50
3.2.4. Hipótesis 4.....	56
3.2.5. Hipótesis 5.....	59
4. DIAGNÓSTICO	63
4.1. Análisis del entorno.....	63
4.1.1. Ubicación.....	63
4.1.2. Elementos naturales.....	64
4.1.3. Clima	66
4.2. Análisis del sitio.....	67
4.3. Infraestructura	72
4.4. Recomendaciones	78
4.5. Condicionantes y Determinantes.....	79
4.6. Cuadro de pros y contras	81
5. PLANIFICACIÓN ARQUITECTÓNICA.....	81
5.1. Memoria escrita	82
5.1.1. Conceptualización	82
5.1.2. Partido Arquitectónico	82
5.2. Programa arquitectónico	84

5.3. Diagrama de relaciones	90
5.4. Diagrama de funcionamiento.....	91
5.5. Diagrama de flujos	92
5.6. Zonificación.....	93
5.7. Plan masa	95
REFERENCIAS	97

1. DELINEAMIENTO DEL TEMA

Campo: Turismo

Tipología: Restaurantes

Ubicación: Atuntaqui, Panamericana Norte Kilómetro 4.

1.1. INTRODUCCIÓN

Proyecto de rediseño interiorista del complejo gastronómico “Fritadas Amazonas”, que se va a ejecutar en base a los tesoros geográficos de la provincia de Imbabura. Está ubicado en la ciudad de Atuntaqui, cantón Antonio Ante, provincia de Imbabura.

La intervención del restaurante tendrá la finalidad de ofrecer al consumidor distintos tipos de ambientes, en los cuales, se aplicará la conceptualización de los accidentes geográficos que caracterizan a la provincia. Entre estos temas tenemos “Los Cerros Imbabura y Cotacachi” y “Los lagos San Pablo, Mojanda y Yahuarcocha”, pretendiendo plasmar la belleza de estos paisajes en el interior del establecimiento.

Además, con el uso de la Arquitectura Interior se optimizará el funcionamiento del establecimiento, por medio de una redistribución espacial y el replanteamiento de flujos de circulación más eficientes.

Cada adecuación que se aplicará en el complejo, tendrá la misión de resaltar la esencia cultural de la provincia, y dejar a los viajeros una experiencia única y memorable.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. Objetivo General

- Rediseñar el complejo gastronómico “Fritadas Amazonas”, en base los tesoros geográficos de la provincia de Imbabura, por medio de la Arquitectura Interior.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Crear ambientes que representen “Los Cerros, Lagos y Lagunas” de la provincia de Imbabura.
- Usar materiales que aporten con la representación de mencionados paisajes de la provincia, procurando especialmente la aplicación de materiales reciclados.
- Aplicar conceptos de psicología del color en los espacios destinados al uso público.
- Mejorar la iluminación del interior, por medio del aprovechamiento de fuentes naturales de luz y una óptima distribución de luminarias de bajo consumos
- Implementar en el restaurante un sistema de ventilación forzada

1.3. JUSTIFICACIÓN

El turismo en Atuntaqui, es uno de los más activos de la provincia de Imbabura, afirma el Diario del Norte; en 2010 la ciudad recibió cerca de 140 mil personas en temporada de carnaval debido a la Feria Textil Expo Feria realizada en esta temporada; (LaHora, 2010) este número se debe a sus industrias textiles, vestimenta de primera calidad y accesorios de hogar que han llegado a ser altamente demandados por los viajeros.

Así también, es necesario nombrar el reconocimiento de la provincia por sus paisajes, los cuales han sido razón por la cual la región ha recibido numerosas visitas que han viajado para admirar los entornos andinos dominados por el Taita Imbabura y Mama Cotacachi y sus alrededores complementados por sus bellas lagunas. (Ecuale, 2015)

De esta manera, surge la necesidad de que mencionados turistas requieran de un lugar de alimentación, es por eso que el proyecto busca ofrecer a dicho target un complejo gastronómico en el que tengan la opción de escoger entre varios ambientes, orientados a distintos temas basados en los paisajes de la provincia, además de, entender la importancia de mencionados accidentes geográficos para los habitantes aledaños.

Los temas en los que se va a orientar el proyecto son los siguientes: “Los lagos y Lagunas” y “Los Cerros” característicos de la provincia. La cultura pasada, tiene la creencia de que estos paisajes tienen un significado espiritual, el cual, se ha respetado y adorado por su belleza. Existen varias leyendas indígenas en las que los volcanes Imbabura y Cotacachi, cobran vida, así mismo, las historias que contienen la Laguna de Yahuarcocha y Cuicocha, estas redacciones mitológicas, serán incorporadas al diseño del complejo, por medio de la abstracción y estudio de su significado que lleven al proyecto a tener características únicas a nivel estético.

La arquitectura interior estudia factores espaciales de nivel estético, ergonómico, funcional y sensorial, que se emplearán en este complejo para la

apreciación de la tradición de esta región. Por medio del interiorismo, se puede convertir al restaurante en un lugar único en la región, donde el consumidor vivirá una experiencia diferente y que, a su vez este transmita la costumbre indígena y la importancia de su esencia.

La dotación de restaurantes representativos en la provincia es una necesidad latente. Imbabura al ser una región llena de paisajes y tradiciones, escasea de lugares que representen esta belleza que por medio del interiorismo puede ser demostrada en un espacio, en este caso, en el complejo gastronómico “Fritadas Amazonas”.

1.4. PROBLEMÁTICA

Esta radica en la falta de planificación inicial con respecto a la distribución espacial, que ha provocado que los espacios no cumplan sus funciones adecuadamente, esto quiere decir, que el establecimiento no cumple con las áreas mínimas necesarias para cada espacio, la disposición del mobiliario puede ser mejor aprovechada en el espacio, y los flujos de circulación no cuentan con suficiente dimensión.

Las instalaciones del restaurante carecen de diseño, se han ignorado normas de uso de color, en cuanto a combinaciones y contraste, y también, los acabados han sido empleados de manera espontánea, sin un seguimiento de fondo y forma dado por la conceptualización. Además, se muestran descuidos dados por el tiempo y maltrato en paredes y mobiliario.

1.5. ALCANCES

Ubicación: Provincia de Imbabura, ciudad de Atuntaqui, Panamericana Norte Kilómetro 35. (Ecuador)

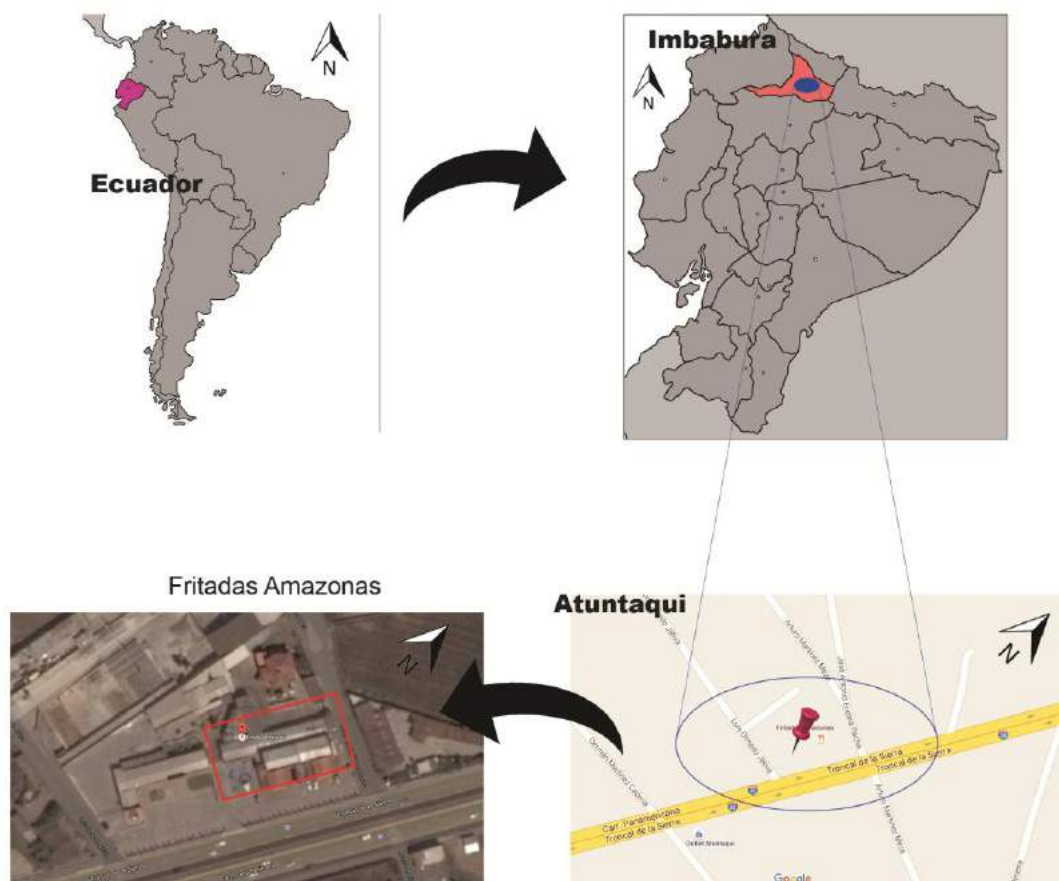


Figura 1. Ubicación del establecimiento

Adaptado de: Google Maps. 2017

Área interior: 1 310 m²

Total a intervenir: 1 310 m²

Target:

El proyecto va destinado principalmente al turista, comprendiendo familias y viajeros comerciantes.

Al abarcar un amplio campo de posibles visitantes, el complejo tendrá que ajustarse a requerimientos de varios tipos de personas en cuanto a diferencia de edades, y/o intereses, sin embargo, el restaurante no presentará mayor complejidad, ya que el proyecto ofrece una variedad de ambientes conceptualizados por diferentes temas.

Arquitectura Interior

El proyecto abarca cambios comprendidos desde el replanteamiento espacial hasta detalles de acabados.

Se replanteará la distribución espacial buscando que los espacios cumplan con las áreas necesarias para la realización de sus funciones y se reubicará el mobiliario con el objetivo de optimizar los pasos de circulación.

Como antes se ha mencionado, el uso de varios temas en un solo establecimiento, será la oportunidad en la que se aprovecharán conocimientos adquiridos durante los semestres pasados. Además, se hará uso de medidas antropométricas en diseño de muebles, así también, en las estaciones de trabajo.

Eco-amigable

El proyecto tendrá la intención de ser amigable con el medio ambiente debido al estado en el que se encuentra la biósfera terrestre.

Existen diferentes maneras de reducir el daño al medio ambiente, en el proyecto se aplicarán las siguientes:

Ahorro energético:

Este se dará con el máximo aprovechamiento de luz natural y por sistemas de iluminación con luminaria LED, las cuales, son de mayor eficiencia. Mientras el rendimiento energético de una bombilla es del 10%, los diodos LED aprovechan hasta el 90%.

(Erenovable, 2015)

Fuentes energéticas alternas:

La energía fotovoltaica es la transformación directa de la radiación solar en electricidad. Esta transformación se produce en unos dispositivos denominados paneles fotovoltaicos. En los paneles fotovoltaicos, la radiación solar excita los electrones de un dispositivo semiconductor generando una pequeña diferencia de potencial. La conexión en serie de estos dispositivos permite obtener diferencias de potencial mayores. (APPA, 2012)

Este recurso energético será instalado en la cubierta del establecimiento permitiendo así, el ahorro energético sin que interfiera con la apariencia de la fachada.

Reciclaje:

Se procurará utilizar los materiales existentes en el estableciendo, rehabilitarlos y conservarlos. Además, se usarán materiales reciclados en la elaboración de detalles decorativos, mobiliario y luminaria.

1.6. FODA

Tabla 1.

FODA

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidad de varios ambientes en un solo lugar • Contenido histórico, aprovechamiento de tradiciones y costumbres, como atractivo turístico. • Amplio parqueadero 	<ul style="list-style-type: none"> • Altura reducida, limita el diseño de cielos rasos • Ventilación limitada, los olores de cocina llegan al área del consumidor • El producto a ofrecerse es uno solo, no hay variedad de platos
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Ubicación estratégica, junto a la carretera. • Producto de reconocimiento nacional. • Único restaurante temático en la ciudad 	<ul style="list-style-type: none"> • Competencia directa de establecimientos que ofrecen el mismo producto. • Producto con precios más altos. • Los días de concurrencia son solo los fines de semana

Tabla 2.

Estrategias

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Se complementarán los ambientes con breves reseñas y leyendas que complementen la temática, como la mitología del Taita Imbabura y mama Cotacachi, de esta manera, se motivara el interés del turista en visitar los paisajes de la provincia • Identidad comercial única en la provincia • Comodidades para el consumidor 	<ul style="list-style-type: none"> • El diseño del cielo raso, deberá tener descuelgues reducidos. • Implementación de sistemas de ventilación natural y artificial. • Promoción del plato, como un deleite de la tradición local
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Clientes garantizados • Captación de mayor número de consumidores • Restaurante único en la provincia 	<ul style="list-style-type: none"> • La nueva imagen del complejo que atraparà la atención de nuevos posibles clientes. • El mercado producido por el restaurante será complementado con el del área comercial.

1.7. CATALOGO FOTOGRÁFICO

Ubicación: Atuntaqui, Panamericana Norte Kilómetro 4.

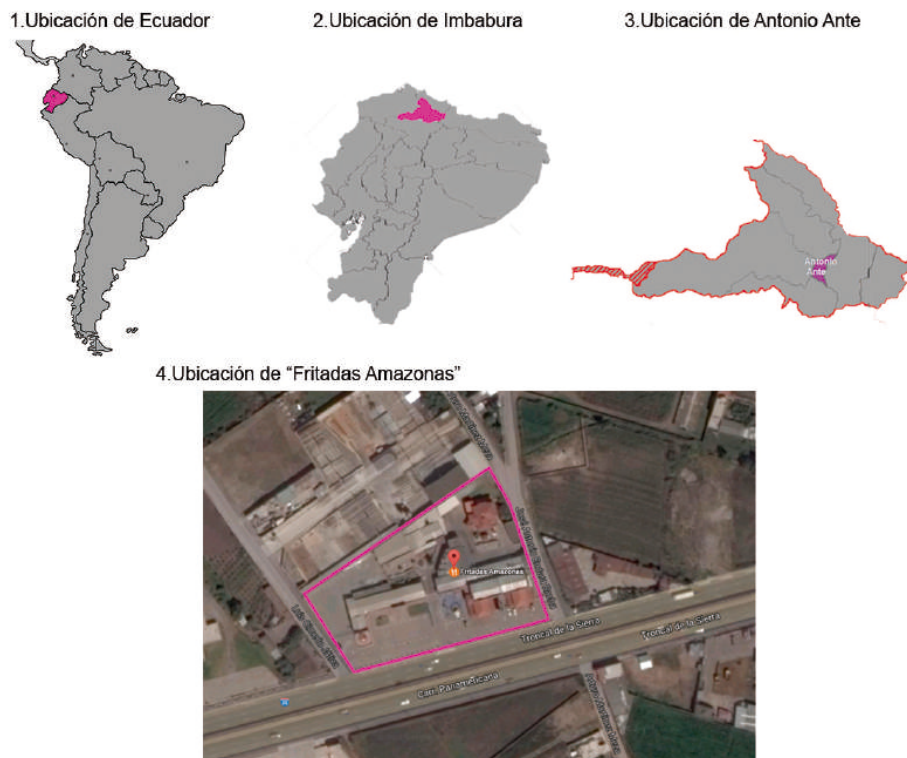


Figura 2. Ubicación complejo gastronómico y vista aérea

Adaptado de: Google Maps. 2017.

Implantación: (sin escala)

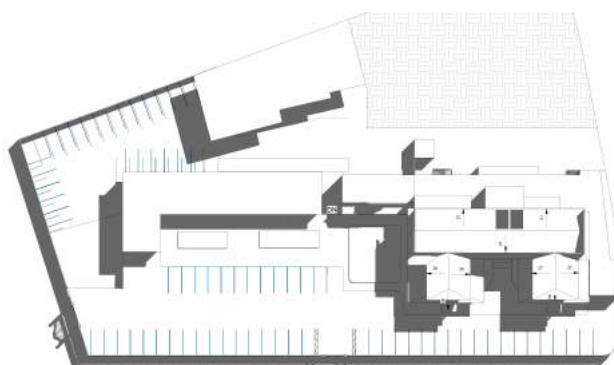


Figura 3. Implantación

Imágenes:



Figura 4. Exterior complejo gastronómico

- a) Perspectiva exterior
- b) Fachada frontal

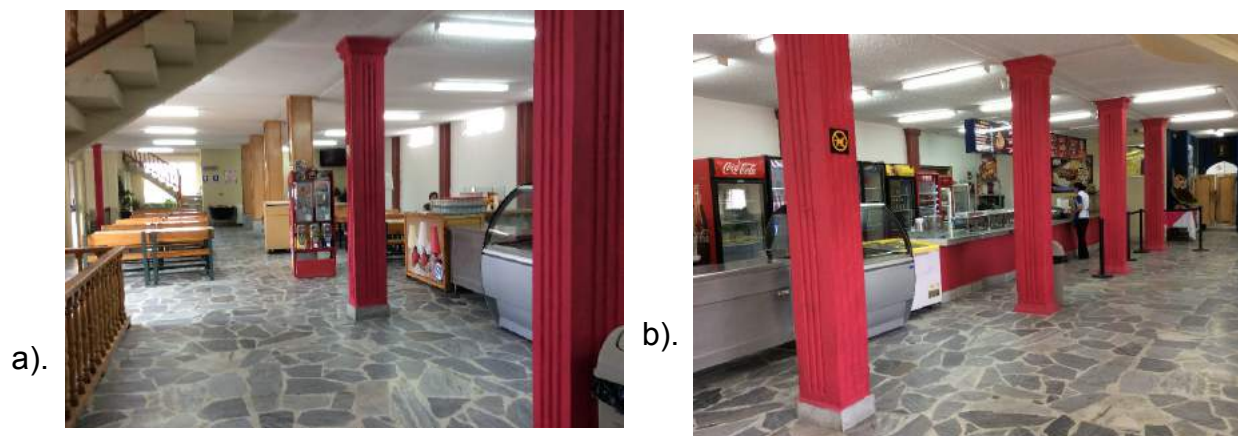


Figura 5. Perspectivas interior

- a) Hall principal
- b) Barra de servicios

Elevación frontal del restaurante, con salida a la Panamericana Norte. La fachada será trabajada con materiales naturales, que reciban mayor atención por parte de los viajeros



Figura 6. Vista exterior

Esta es el área comercial, actualmente está ocupada por stands de ropa de punto, los cuales debido a la falta de señalética pasan desapercibidos por los turistas que visitan el complejo.



Figura 7. Perspectiva exterior

Área exterior, destinada para el entretenimiento de los niños. Se encuentra directamente relacionada con el restaurante y el espacio comercial del complejo.

1.8. IRM



GOBIERNO MUNICIPAL
ANTONIO ANTE

N° de Trámite **512486**

Señor **DIRECTOR DE PLANIFICACIÓN** Fecha de Impresión: **Atuntaqui, 1 de octubre de 2015**

Presente.-

YO: **RODRIGUEZ LIMA MARUJA**

Solicito se confiera el CERTIFICADO DE REGULACIÓN URBANA **Otros fines**

correspondiente a mi propiedad, ubicada en: **ARTURO PEREZ Y AUTOVIA**

No. **SN** Entre calles: **LUIS OLMEDO JATIVA Y ARTURO MARTINEZ MESA**

Teléfonos: **2535188** CLAVE CATASTRAL: **100250010361007000**

Parroquia: **ATUNTAQUI, CAB CANTONAL** Barrio o Sector: **TIERRA BLANCA** Lote N°

Superficie: Frente:



DETALLE DEL PROYECTO

FINES ACADemicOS

NOTA: Para el croquis debe hacerse constar las manzanas ubicando calles, parques o edificios importantes, que sirvan de referencia para su rápida localización. Puede hacerse a mano alzada; no es necesario usar escala.

RODRIGUEZ LIMA MARUJA

Propietario



ANTONIO ANTE
TOWN C.C.

Atuntaqui - Ecuador / Calle Amazonas y Avenida Miguel Agustín Rodríguez
Telf: 062 962 996 117 / 062 966 029 / Fax: 062 907 646
Email: municipal@antonioante.gub.ec / www.antonioante.gub.ec
Atuntaqui - Gobierno Municipal de Antonio Ante
2015 - Edición 02/2014

Imp: **1001566329001** y Alcantarillado Antonio Ante (proyecto) gub.ec / Telf: 062 966 820

Empresa Pública de Servicios Municipales de Atuntaqui (EPSA) gub.ec / Telf: 062 966 118

Desarrollo Socioeconómico y Patrimonio de Atuntaqui (DSEPA) gub.ec / Telf: 062 966 280

Consejo Cantonal de la Mujer y Adolescente (CCMA) gub.ec / Telf: 062 966 266 Ext: 146

Junta Cantonal de Promoción de Derechos (JCPD) gub.ec / Telf: 062 966 266 Ext: 148

Registro de la Propiedad (R.P.) gub.ec / Telf: 062 966 115 Ext: 130



DATOS DE LAS VÍAS

Nombre de la Calle o Avenida	Ancho Metros	Referencia de la Línea de Fábrica	Línea de Nivel
PANAMERICANA - RUTA DE LOS LAGOS	50.00	25.00 m DESDE EL EJE DE LA VÍA	
LUIS OLMEDO JATIVA	11.00	5.50 m DESDE EL EJE DE LA VÍA	
ARTURO MARTINEZ MESA	11.00	5.50 m DESDE EL EJE DE LA VÍA	

RETIROS

Frontal: Laterales: Fondo:

ADOSAMIENTOS

A linderos laterales Al lindero posterior

Al lindero:

ZONIFICACIÓN

C.O.S = 75 %
C.U.S. = 300 %

REDES ELÉCTRICAS

SI NO

TIPO Número de Pisos
Altura máxima metros

DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS

Agua Potable Alcantarillado Energía Eléctrica Bordillos Aceras Teléfonos
Calzada

DISPONIBILIDAD DE LA PROPIEDAD

a) Afectada totalmente: Parcialmente:
b) Tiene cerramiento: En línea de fábrica:

INFORMES ADICIONALES:

Certificado de Afectación (EDIFICADO 2P - HA)
Certifico, que la propiedad de la señora MARUJA RODRIGUEZ LIMA ; Se encuentra afectada parcialmente por derecho de vía, ley de caminos, 25.00 m desde el eje de la vía, en 1077.29 m² Aprox.
Presentar planos arquitectónicos y estructurales para nueva edificación, ampliación o modificación.
Presentar planos de fraccionamiento:
Lotes mínimo de 300.00 m². Frente mínimo de 10.00 m.


JEFE DE PLANIFICACIÓN URBANÍSTICA





TÉCNICO DE PLANIFICACIÓN

Figura 8. IRM

Tomado de: Municipio de Antonio Ante. 2017

Acorde al Certificado de Regulación Urbana, el complejo se encuentra limitado por la Panamericana Norte y las calles Luis Olmedo Játiva y Arturo Martínez Mesa, con los retiros establecidos de 3 metros a partir del límite de cada vía.

Dispone de todos los servicios básicos que requiere su funcionamiento y la zona en el que el complejo está implantado, aprueba su uso como restaurante

Los coeficientes de ocupación han sido respetados por la construcción actual; este determinante, no ha demostrado ningún cambio en la arquitectura actual del complejo, ya que el uso de espacio del establecimiento ha cumplido con las normas que la línea de fábrica exige.

2. MARCO TEÓRICO

2.1. MARCO HISTÓRICO

2.1.1. Historia de los restaurantes

Los restaurantes, como todo establecimiento arquitectónico, han pasado por varios cambios desde sus primeras evidencias. La necesidad que dio vida a una edificación de este tipo, fue la alimentación.

La alimentación en los años (400 000 a.C.), se realizaba mediante plantas y animales, los cuales eran consumidos al instante. Más tarde, debido al descubrimiento del fuego, comienzan a aparecer cocinas primitivas al aire libre.

Con el dominio de la agricultura y domesticación de animales, surge el sedentarismo, por consecuente, los alimentos se producían en lugares determinados.

Surgieron avances en los métodos de alimentación gracias a las culturas Egipcias y Mesopotamia, ya que introdujeron utensilios, además de ser los primeros en formular un menú.

Existe evidencia proveniente de la cultura Griega, que demuestra el uso de taburetes, en los que las personas se apoyaban su peso para tener mayor comodidad al momento de consumir su alimento. También, se han encontrado restos de albergues públicos, donde servían alimentos y bebidas a los viajeros. En Roma, se crearon “Tabernas” destinadas como sitio público de negocio. (Plazola A. , 1995, p. 573)

Varios hábitos alimenticios se fueron desarrollando, a través de las condiciones geográficas, cultura y disponibilidad de alimento. Surgieron procesos de preparación como hervir, hornear, asar, dependiendo de las exigencias del entorno.

Adicionalmente, la iglesia tenía la costumbre de acoger viajeros y ofrecerle alimento a cambio de sus limosnas, causando que varios espacios sean destinados a esta actividad. Este fue el primer indicio del negocio de la comida, consecuentemente, varios negociantes crearon espacios donde se servía alimento pagado.

En el transcurso de la Edad Media, la cocina llega a ser el principal ambiente de la casa, permitía que el lugar se sienta caliente, la cocción se realizaba sobre trípodes que sostenían las ollas por medio de cadenas, más tarde, la chimenea reemplazó esta técnica. Los utensilios de cocina cada vez eran más sofisticados. La aristocracia tenía lujos en la comida, se creó la etiqueta, lo que permitía que sus banquetes sean de mayor elegancia.

En el renacimiento, la ubicación de las cocinas se la hacía principalmente en las plantas inferiores. No se invertía mucho interés en la apariencia de esta área, las chimeneas eran básicas, pero de gran tamaño, puesto que la alimentación consistía en grandes animales y mariscos.

(Plazola A. , 1995, p. 575)

Más adelante, con la presencia de la Revolución Industrial se comienzan a aplicar métodos de conservación de alimentos, como: enfriamiento, la desecación y la salazón; lo que causó un máximo aprovechamiento de las

reservas alimenticias. La distribución del alimento se tornó dispareja, las clases nobles se deleitaban de carnes de ganado, mientras que los pueblos consumían nabos, coles y purés de todo tipo. La cocina llegó a ser símbolo de poder, dichas carnes eran ostentadas en grandes platos, por efecto, surgieron las comidas especiales y el prestigio social, identificando a cada persona según su nivel en la jerarquía local. Es así que, el primer indicio de un restaurante data de este tiempo, con la presencia de establecimientos que ofrecen alimento y bebida, en cierta hora del día. (Plazola A. , 1995, p. 575)

El término “restaurante”, nace en el año 1765. Tiene origen en Francia, como “restaurant”, la cual su traducción en castellano es “restaurativo”. Esta palabra fue colocada en cierta de calle de París, en una inscripción escrita en latín en la puerta de un local de comida, que decía: “*Venite ad me vos qui stomacho laboratis at ego restaurabo vos*” que en castellano significa: “*Venid a mi todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré*”, siendo este, un hecho que marcaría la definición de restaurante, como un punto en el que las personas se restablezcan energética y anímicamente, por medio del consumo alimenticio.

(GastroMexico, 2016)

Posterior a la Revolución Francesa (1789-1799) incremento el número de restaurantes, con una notable mejora en su presentación y calidad.

Con el transcurso del tiempo, y el crecimiento del arte culinario, los establecimientos de alimentación especializada se ampliaron a varias partes de mundo, recibiendo influencias de cada cultura. La culinaria estadounidense introdujo modalidades de locales de comida como cafeterías, autoservicios y snackbars, lo que provocó que muchos restaurantes perdieran su esencia. (Plazola A. , 1995, p. 578)

En la actualidad, el dinamismo de la sociedad ha provocado que existan varias tipologías de restaurantes según su servicio y menú, complementando los establecimientos con artes, moda, tendencias que sean de mayor atracción al consumidor. La oferta gastronómica cada vez ofrece más variedad en su

producto y el diseño de los sitios de comida es más flexible y creativo. Adicionalmente, la evolución de los hábitos alimenticios empuja a que los diseños de estos lugares cada vez sean más dinámicos y extrovertidos, así también, la influencia de la tecnología ha marcado una gran huella, haciendo que los mecanismos artesanales vayan quedando atrás.

(Plazola A. , 1995, p. 581)

Es importante entender los cambios a los que se han ajustado los espacios destinados a ser Restaurantes a través del tiempo, dependiendo de la necesidad, lugar, etc. Con la experiencia mostrada por la historia, el proyecto tendrá apertura a varias opciones de servicios y adaptaciones a las tendencias en vigencia. Además, procurará rescatar el valor artesanal de la temática que el proyecto usará, en este caso “Cerros, lagos y lagunas”, encaminando al diseño a responder de manera natural con espacios formados por materiales y acabados que se encuentren en estado en su estado más bruto.

Aporte:

Por tanto, el estudio de la historia ayuda al proyecto a marcar una perspectiva definida de los objetivos de un restaurante, y las actividades que debe cumplir para la sociedad. La evolución que se ha desarrollado en los espacios de un restaurante, impulsa al proyecto a visionar e innovar con ideas inéditas, tales como, efectos de iluminación y aplicación de color y texturas según conceptos psicológicos, además que, en cuanto a servicios, se podrán adaptar espacios a ofertas que el restaurante actualmente no ofrece, como la interacción del cliente con la preparación de productos tradicionales. En el presente, uno de los principales problemas sociales es el deterioro del medio ambiente y los cambios climáticos, ante este hecho, el restaurante será en su mayor parte eco amigable, mediante la adaptación de sistemas energéticos alterativos, reciclaje y ahorro energético. De esta manera, la propuesta responderá ante dicho problema social, corroborando que, toda buena idea, nace de una necesidad.

2.1.2. Historia de la Edificación

La edificación fue construida por el Arquitecto Oswaldo Ruiz en el año de 2003. Fue planificada para funcionar como restaurante, siendo así, constituida por espacios básicos para la preparación, preservación y guardado, venta y consumo de alimentos.

La visión que tuvo el arquitecto en ese entonces, hizo que el restaurante cumpliera con las exigencias de los propietarios, pero el diseño no está concebido bajo ningún concepto.

Se puede identificar en la fachada, que el arquitecto tenía la intención de ofrecer al usuario un ambiente rústico, que demuestre la naturaleza del plato, pero esto se ha ido devaluando con el tiempo.

Aporte:

Al reconocer la identidad originaria de la edificación, el proyecto interiorista tendrá como punto de partida la visión del arquitecto, esto quiere decir, que la propuesta respetará la asignación de los espacios de preparación y consumo del restaurante logrando una intervención de nivel superficial, por medio de acabados, tales como: porcelanato, madera, espacato, piedras; y colores, que en base al concepto serán gamas tierras y neutras. Además, se considerarán los espacios para circulación planteados originalmente, y se adaptarán a la propuesta. Se debe tener en cuenta que se aplicará el concepto de “Cerros, lagos y lagunas, lo que causará una transformación estética en el interior y exterior, esto se hará, con el uso de materiales distintos a los usados actualmente en el complejo gastronómico.

2.1.3. Historia de “Las Fritadas Amazonas”

La tradición nace a partir de “Mama Miche”, quien fue la primera persona en introducir el plato en el comercio gastronómico de la provincia. Tras la aceptación de este tipo de menú, Humberto Lima, propietario y fundador del restaurante, decide abrir su propio local, junto a su esposa Maruja Lima.

La receta fue transmitida por sus generaciones antecesoras, con quienes trabajaron previamente, al independizarse, fundan el local de fritadas “Fritadas Amazonas” en 1984, cuyo nombre fue selecto en base a la calle en la que debutó el negocio, llamada Rio Amazonas. Las características del local eran muy rústicas compuesto de teja y adobe y equipado por una cocina de leña construida en barro.

La comercialización del producto empezó en el mercado local, en el que se vendía menudo, manteca y otros elementos provenientes de la preparación del chancho, la cual requería varias horas del día.

Con el paso del tiempo, la demanda del plato fue creciendo, por efecto, se abrieron tres sucursales, mejor equipadas y con variedad de servicios. Se implementó la cocina con estufas industriales y procedimientos de mayor rendimiento. También se han adaptado formas de comercio como: se le servicio y un bar abierto con bebidas tradicionales. Frente a estos cambios, la receta de la fritada, sigue siendo su mayor legado y unos de los mayores orgullos del sector.

En el futuro, la propietaria del complejo, busca ampliar el número de sucursales en el país, y ofrecer a los clientes nuevos servicios, en que el consumidor se involucre en la preparación de este plato tradicional.

Aporte:

Este negocio, ha ido en crecimiento progresivo a través del tiempo, haciendo que los espacios sean amplificados, y que las ofertas de servicios sean modificadas. Por lo tanto, la arquitectura interior propuesta por el proyecto deberá responder a estos posibles cambios, como la incorporación de nuevos servicios, como áreas de demostraciones de esta manera, se adaptará la visión de la propietaria, logrando que el consumidor tenga la oportunidad de interactuar con procesos únicos de preparación.

2.1.4. Reseña del sector

El complejo gastronómico está ubicado en la Panamericana Norte Km 4. Ciudad de Atuntaqui.

La evolución de los movimientos socio económico de la ciudad comienza con la reconocida “Fabrica Imbabura”, primer motor económico de la ciudad y cuna de la industria textil, concediendo a la ciudad reconocimiento a nivel nacional.

Muchos comerciantes son atraídos por el mercado textil del sector, causando un aumento de visitas a la región y creando la necesidad de la existencia de restaurantes en la ciudad. La arquitectura de la ciudad mostró grandes avances a causa del movimiento financiero, mejorando su apariencia. Dichos avances fueron principalmente el reemplazo del adobe con hormigón y la aplicación de acabados en fachadas. (La Hora, 2010)

Actualmente, son muchos visitantes que llegan a Atuntaqui en busca de moda con ofertas únicas y precios cómodos. Este nivel de turismo exige una mayor demanda de establecimientos alimenticios, especialmente, de platos tradicionales como las fritadas.

Aporte:

El flujo de visitantes que transita la Panamericana Norte es cada vez mayor, dentro del proyecto, se aprovechará ampliamente la fachada, como foco de atracción del cliente, esto se logrará, mediante el uso de materiales de alto relieve como el ladrillo, colores de gamas neutras y luminaria puntual.

2.1.5. Historia y Mitología de los paisajes de la provincia

En la provincia de Imbabura, se puede distinguir la presencia de dos majestuosos volcanes “El Imbabura” y “El Cotacachi”. El Imbabura es un volcán apagado, en sus faldas se encuentra la ciudad de Ibarra, Antonio Ante y el Lago San Pablo. Localmente es conocido como el “Taita Imbabura”, que significa papá en quichua.

Este cerro es decorado por una amplia variedad de fauna y flora, su altura llega hasta los 3.000m.s.n.m. El territorio aledaño se dedica principalmente a la agricultura.

(La Hora, 2015)

El volcán Cotacachi, también es una de las elevaciones reconocida por su diversidad de climas y sus bellos paisajes. La altura de este cerro alcanza los 4.939m.s.n.m.

Actualmente, se han aprovechado los paisajes que estos cerros ofrecen, siendo protagonistas de expediciones, caminatas, etc.

(Viajando, 2015)

Mitología

Imbabura Urco, es el cerro protector masculino, hombre, grande y viejo, que usa constante un sombrero amplio que cubre su cabeza blanca. Se dice, que cuando era joven solía salir en las noches, dejando su morada abandonada. En una de mencionadas noches, durante su recorrido, se encontró con mama Cotacachi, a quien declaró su amor y fue correspondido al instante.

Mama Cotacachi, también llamada María Isabel Cotacachi, concibió al cerro Yanaurco “cerro negro”, fruto de su amor con el ruco Imbabura.

(Civallero, 2011)

La personificación de estos cerros ha creado varias leyendas que han sido contadas desde generaciones pasadas, es importante entender el simbolismo de estos paisajes, con las personas residentes de la región.

Aporte:

El conocimiento de la mitología local, y el significado que tienen mencionados accidentes geográficos para la cultura ancestral, aporta al proyecto, como el fondo de la conceptualización, ya que, al ser “Los Cerros, lagos y lagunas”, la idea de diseño, deberá representar su presencia dentro del complejo, por medio del uso de formas, volúmenes, líneas, y también mediante la aplicación de elementos, en ritmo y equilibrio.

2.2. MARCO CONCEPTUAL

2.2.1. ¿Qué es un restaurante?

La palabra restaurante nace del termino en francés: “restaurant”. Sitio de acceso público, donde se sirven bebidas y alimentos, a cambio de un pago. (Definicion de, 2015).

Establecimiento con funciones la función determinada de ofrecer servicios de alimentación. Existen de varias tipologías, según su servicio, según el producto y según su categoría, los cuales se estudiarán a continuación. (Plazola A. , 1995, p. 597)

2.2.1.1. Clasificación de un restaurante

En el último siglo, a causa del desarrollo del arte culinario, los espacios para la alimentación han tomado características diferentes dependiendo de la clientela, lugar, cocina y actividad del comercio inmediato del establecimiento. La siguiente clasificación, identifica a cada restaurante de acuerdo a los factores mencionados anteriormente.

Formales:

Restaurantes con menú de alta cocina, espacios muy bien diseñados y servicios completos. Manejan una variedad de vinos de alta calidad, y por lo general el interior se presenta ambientado con música. Generalmente el servicio de este tipo de establecimiento es de alto costo.

Especializados:

Su menú es concebido de acuerdo a la cocina regional como mexicana. Italiana, china, japonesa, etc. Normalmente cuentan con gran tecnología e infraestructura.

Restaurante familiar:

Su menú es sencillo, de precios accesibles. Son establecimientos seguros, constantemente pertenecen a franquicias.

(Plazola, 1995, p. 569)

Fasta Wood:

Este tipo de restaurante es el resultado de la industrialización de la comida. El tiempo de servicio es el más reducido, y el proceso de venta es mayormente computarizado. La mayoría de establecimientos de este tipo son provenientes de cadenas de comida.

Informales:

Son restaurantes de estructura más simple en cuanto a la carta, sus precios son accesibles y su atención es ágil y rápida.

Restaurantes temáticos:

Se clasifican de acuerdo al tipo de comida que ofrecen. Su diseño interior lleva temas conceptualizados generalmente en música, artistas o alguna tendencia.

Restaurante buffet:

Restaurantes donde el comensal puede elegir entre una variedad de platillos dispuestos al autoservicio.

Alimentos para llevar:

Esta estación de servicio, tienen la función de ofrecer al cliente un servicio inmediato, computarizada generalmente, donde el alimento es consumido fuera del establecimiento.

Cafeterías:

Las cafeterías son de origen francés, son ubicados estratégicamente donde el target llega a degustar de una bebida y un bocadito. (Plazola, 1995, p. 570)

2.2.1.2. Categorización de un Restaurante

Restaurante de Lujo (5 tenedores)

De máxima organización y presentación. Cada elemento del restaurante debe estar ubicado cuidadosamente. Los utensilios para la alimentación son de materiales sofisticados y de mejor calidad. El menú es cuidadosamente elaborado, contando también con menú de vinos.

Restaurante Primera Clase (4 tenedores)

También conocidos como “full service”, comparte varias características con los restaurantes de lujo, a diferencia que estos utilizan otra estrategia de venta. El menú puede presentar de 5 a 7 tipos de servicio.

Restaurante de Segunda clase (3 tenedores)

Conocido también como restaurante turístico. Se diferencia con establecimientos de categorías más altas, por no tener un acceso exclusivo de trabajadores. La oferta de su carta es más limitada y menos sofisticada.

Restaurante de Tercera clase (2 tenedores)

Este tipo de sitio de alimentación, pierde cuidado en su presentación, mostrando una apariencia menos lujosa. Su menú es más básico, por ende, más económico.

Restaurante de Cuarta clase (1 tenedor)

Este establecimiento ofrece un menú compuesto por cuatro entradas. Los utensilios son simples, y la presentación de los meseros es arbitraria.

(Cursos de Gastronomía, 2015)

Tabla 3.

Clasificación de los restaurantes

Tomado de: Slade Share. 2017

						
ENTRADA		COMPARTIDA	COMPARTIDA	INDEPENDIENTE	INDEPENDIENTE	INDEPENDIENTE
INSTALACIONES Y SERVICIOS		COMEDOR COCINA	+ TELÉF. INAL.	+ GUARDARROPA	+ SALA ESPERA AIRE ACOND.	+ BUFFET FRÍO OFFICE
DOTACIONES EN LA COCINA		FUEGOS NEVERA FREGADEROS	+ DESPENSA EXTRACTORES	+ CÁMARA FRIG. ALMACÉN	+ HORNO BODEGA	+ GRATINADOR PARRILLAS
SERVICIOS		MIXTOS / DAMAS - CABALL.	DAMAS CABALLEROS	DAMAS CABALLEROS PERSONAL	DAMAS CABALLEROS PERSONAL	DAMAS CABALLEROS PERSONAL (DUCHA)
PERSONAL		ASEADO	UNIFORMADO	UNIFORMADO	UNIFORMADO	UNIFORMADO
MENAJE	CUBERTERÍA VAJILLA CRISTALERÍAS SERVILLETAS	INOXIDABLE LOZA / VIDRIO SENCILLA TELA/PAPEL	INOXIDABLE LOZA / VIDRIO SENCILLA TELA / PAPEL	INOXIDABLE LOZA CRISTAL TELA	INOXIDABLE LOZA CRISTAL TELA	INOXIDABLE / PLATA LOZA CRISTAL TELA
CARTA		SENCILLA (MENÚ)	SENCILLA	VARIADA	VARIADA CARTA VINOS	NACIONAL / INTERN. C. VINOS VARIADA

La clasificación y tipología de los restaurantes, encamina al proyecto a respetar las características del servicio que el complejo ofrecerá. En este caso, el restaurante es de tipo gastronómico, en el que su plato principal es la fritada. La categoría del establecimiento estará direccionada a los “4 tenedores”, logrando un servicio de alta calidad.

2.2.2. Fritada

El restaurante a realizarse con el proyecto será temático, en base a “Los Cerros, lagos y lagunas” de la provincia, dicho esto, es importante mencionar esta tipología se caracteriza por destacar ciertos tipos de gastronomía, este caso, gastronomía tradicional

La fritada es una de las joyas gastronómicas de la sierra ecuatoriana, su preparación toma varias horas ya que se deja macerar la carne cortada en pequeños cubos junto a las especias y luego se cuece lentamente en una *paila* o cazuela de hierro.

El plato es acompañado por empanadas y granos de la región como habas, cholco, mote. Como bebida acompañante esta la chicha¹, que también conforma el famoso plato tradicional.



Figura 9. Plato de Fritada

Tomado de: querico.ec. 2017

En el proyecto, será la fritada el punto de partida para el diseño, haciendo que la conceptualización de “Cerros, lagos y lagunas” se dirija a la importancia del plato, en este caso, se aprovechará la belleza de los paisajes de la región para ambientar el espacio, por medio de materiales nobles como la madera,

¹ Chicha: Bebida que se obtiene de la fermentación del maíz y otros cereales, producida por la población indígena americana desde México hasta Chile, ha formado parte de los rituales y festejos de estos pueblos desde la época precolombina.

colores neutros y texturas de alto relieve, y también, se dará espacios de interacción con el público que promueva la participación en la preparación de mencionada receta tradicional.

Existe un problema social grave en la actualidad, este es el deterioro del medio ambiente, ante esta circunstancia el proyecto buscará reducir el daño mediante la aplicación de la arquitectura ecológica.

2.2.3. Arquitectura Ecológica

Se denomina a Arquitectura Ecológica a los procesos constructivos que utilizan métodos ecológicamente responsables. Los factores que definen a una estructura como ecológica, son: el sitio donde se va a construir, el diseño, los materiales a ser usados, las fuentes de energía y su eficiencia. La meta principal de esta arquitectura eco-amigable, es la reducción del impacto al medio ambiente.

(Guerrero, 2015)

Dentro del proyecto, se adoptarán por sistemas ecológicos como: energía alterna renovable, en especial, la energía solar fotovoltaica; sistemas de iluminación de bajo consumo y se aprovecharán materiales reciclados, tales como, botellas de plástico, vidrio, madera, etc.

2.2.3.1. Energía Alterna Renovable

Las fuentes de energía alternas son aquellas que no incluyen en su proceso la quema de combustible fósiles como carbón, petróleo y gas. La fuente de obtención

se renueva fácilmente, generalmente son provenientes de la energía solar, biomasa, eólica, geotérmica y la hidráulica. Estos procesos deben garantizar la no contaminación al medio ambiente.

(Procables, 2015)

Dentro del proyecto, se usará la energía solar fotovoltaica como fuente de energía alterna.

La energía solar fotovoltaica es el resultado de la transformación directa de la radiación solar en electricidad. Para este procedimiento es necesario el uso de dispositivos especiales llamados paneles fotovoltaicos.



Figura 10. Paneles solares

Tomado de: Farometro. 2017

Dentro de estos paneles se desarrolla un proceso en el que la radiación solar captada excita los electrones de un dispositivo semiconductor creando una carga potencial. El uso en conjunto de estos dispositivos permite una carga final mayor. La presencia de estos artefactos y su procedimiento no representan una amenaza para el medio ambiente. (Salinas, 2011)

Dentro del complejo gastronómico Fritadas Amazonas, la implementación de los paneles fotovoltaicos, se hará de manera discreta, realizando su instalación en la cubierta del establecimiento.

Aporte:

Este sistema de energía solar hará que el proyecto no use el abastecimiento eléctrico público, sino que, tendrá su propia fuente de energía limpia. Además, este sentido ecológico que el proyecto adoptará, será complementado por

sistemas de iluminación de bajo consumo, por medio del uso de luminaria LED y el máximo aprovechamiento de luz natural

2.2.3.2. Materiales Ecológicos

Dentro de la arquitectura ecológica, los materiales eco-amigables son aquellos que cumplen estándares de impacto bajo-medio al medio ambiente, desde su fabricación, hasta su instalación y mantenimiento.

Se debe considerar que estos materiales tienen una huella más ligera de carbono, por lo cual, estos han de ser en su mayoría de origen natural, como: tierra, adobe, madera (más usado), corcho, bambú, paja, aserrín, etc.; y deben ser resistentes a cualquier condición climática, calor o humedad.

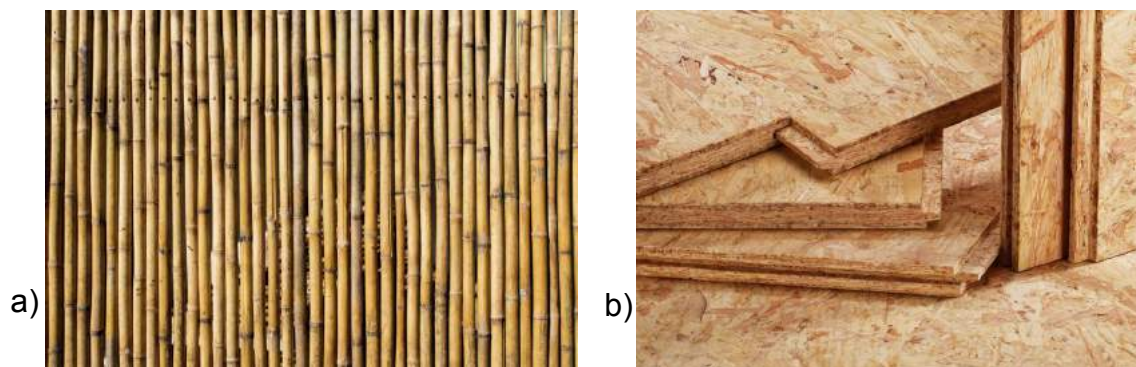


Figura 11. Materiales Ecológicos.

Tomado de: (Imujer.com, s.f.), (Biomatiberica.com, s.f.)

- a) Revestimiento de guadua.
- b) Paneles de MDF.

Aporte:

La madera es uno de los materiales ecológicos más usados, por lo cual, será usado ampliamente en el proyecto. Al reconocer a los materiales eco-amigables y las características que deben cumplir, el diseño interior para el restaurante, deberá considerar este tipo de acabados, para que, de esta manera, la propuesta complete su objetivo de sello verde. Además, se procurará el reciclaje de este material para evitar la deforestación.

2.2.3.3. Materiales Reciclados

Tras los problemas ambientales que vive el mundo, la arquitectura ha optado por tomar medidas para solventar este problema, uno de ellos es el uso de materiales reciclados. En su mayoría estos son provenientes de la producción en serie.

Su forma de uso depende de la creatividad del diseño. Es importante mencionar que antes de su uso, estos deben ser tratados para garantizar su duración.

(Benito, 2013)

Entre estos materiales tenemos:

Palletes



Figura 12. Palletes en fachadas

Tomado de: Slide Share. s.f.

Botellas plásticas o de vidrio



Figura 13. Reciclaje con botellas.

Tomado de: (Ecoportal.net, s.f.), (Taringa.net, s.f.)

- a) Pared de Botella de plástico.
- b) Botellas de cristal.



Los palletes de madera serán usados en las divisiones de espacios, especialmente en áreas con temática de la Laguna de Cuicocha. Se utilizarán fragmentos de botella de vidrio en las mesas, de manera que formen un mosaico de tonalidades cristalinas que caracterizan el tema de cada mesa.

En mobiliario, se reciclará la estructura de los muebles existentes adaptándolos al mobiliario propuesto.

Aporte:

La variedad y flexibilidad del manejo de los materiales reciclados, contribuyen en el proyecto de manera estética dándole una imagen única y original. Depende de la calidad del diseño y el contenido de creatividad para que las bondades de estos materiales sean aprovechadas al máximo.

2.2.3.4. Sistemas de Iluminación

El proyecto, al ser de orientación ecológica, también incluirá un sistema de iluminación de bajo consumo y de alto aprovechamiento de iluminación natural.

La tecnología en luminaria más avanzada, son las LED, este dispositivo está conformado por un diodo semiconductor que cuando circula la energía emite luz.

Además, una de las cualidades de esta tecnología, es que su fabricación se hace con materiales reciclados y no contienen elementos contaminantes como el mercurio.

Este sistema de iluminación, ha ganado un amplio campo en el mercado, siendo ahora, la cabecera de métodos lumínicos a nivel mundial.

Aporte:

Gracias, a esta tecnología, el consumo energético del complejo gastronómico será el mínimo. Además, la iluminación LED, se puede combinar con paneles solares, lo cual, es de gran ventaja para el proyecto. Dentro del desarrollo del

proyecto, se ha tenido en cuenta la situación ambiental, ante lo cual, se ha designado mencionado mecanismo de iluminación como es el más eficiente y menos contaminante.

2.2.4. Vegetación

La arquitectura ha usado la vegetación como elemento decorativo o para representar partes de la naturaleza de manera delimitada. Sin embargo, la aplicación de estos elementos naturales se ha ido extendiendo, ahora la vegetación se ha incorporado a la arquitectura por varias razones funcionales y estéticas.

Una de mencionadas razones, es la refrigeración. Las plantas evaporan el agua para disminuir su temperatura, de esta manera, no solo se refrigeran así mismas, si no que enfrían su entorno. De esta manera también, con el proceso de fotosíntesis, se garantiza una fuente de oxígeno al ambiente.

Además, se han usado jardines verticales, como aislamiento térmico. La densidad de la vegetación, atrapa altas temperaturas y también impide que la humedad se filtre al interior. (Urbanismo, 2015)



Figura 14. Jardín vertical

Tomado de: Huichol.com. s.f.

Aporte:

El uso de vegetación, ayudará a la misión ecológica que tiene el proyecto, como medio de climatización natural. De esta manera también, se dará espacio a jardines verticales, como elementos estéticos y a su vez, como filtros de aire.

2.2.5. Ergonomía

La ergonomía es una ciencia que estudia la adaptación del hombre en su puesto de trabajo. Este análisis deriva varios campos, uno de ellos es la antropometría, especializada en sincronizar las dimensiones humanas en relación al espacio interior.

2.2.5.1. Antropometría

El cuerpo humano y su tamaño, ha sido ampliamente estudiado a lo largo de la historia. Se define como antropometría a la ciencia que estudia en concreto las medidas del cuerpo, con la finalidad de establecer diferencias entre los individuos.

A través del tiempo, se fue fundamentando la idea de manejar este concepto en los espacios, impulsando estudios de medición y análisis a gran escala.

Fruto de este estudio, se categorizó la información por percentiles, de esta manera, se han realizado diseños desde espacios interiores, mobiliario, hasta utensilios, de acuerdo a los percentiles receptados en la zona.

(Panero, 1996)

Aporte:

Dentro del proyecto, este análisis servirá para adaptar el espacio de acuerdo a las medidas del cliente. El target al que va dirigido el proyecto es muy amplio, cubre a familias enteras, con integrantes de todas las edades. Esto empuja a que la propuesta considerará a varios grupos de percentiles para que el

mobiliario junto con el espacio, permita al target dirigido realizar sus funciones sin ningún contratiempo.

2.2.5.2. Iluminación

El acondicionamiento de la iluminación en los puestos de trabajo, tiene la finalidad de complementar la percepción visual del individuo, con el objetivo de asegurar la ejecución correcta de las tareas, seguridad y bienestar de quien las realiza. La deficiencia lumínica puede causar errores y accidentes, así como molestias de fatiga visual u otros trastornos visuales y oculares. Así también, el tipo de luz puede influir en la calidad de percepción de los objetos, sin tener en cuenta la calidad lumínica que requieren ciertas actividades.

Según los requerimientos de las actividades, se deben cumplir ciertos niveles de iluminación, presentados en la siguiente tabla:

(Sanz Merinero & Garcia, s.f.)

Tabla 4.

Tabla del nivel mínimo de iluminación, en los lugares de trabajo

ZONA O PARTE DEL LUGAR DE TRABAJO(*)	NIVEL MÍNIMO DE ILUMINACIÓN (Lux)
- Zonas donde se ejecutan tareas con:	
- bajas exigencias visuales	100
- exigencias visuales moderadas	200
- exigencias visuales altas	500
- exigencias visuales muy altas	1000
- Áreas o locales de uso ocasional	50
- Áreas o locales de uso habitual	100
- Vías de circulación de uso ocasional	25
- Vías de circulación de uso habitual	50

(*) El nivel de iluminación de una zona en la que se ejecute una tarea se medirá a la altura donde ésta se realice; en el caso de zonas de uso general a 85 cm del suelo y en vías de circulación a nivel del suelo.

Tomado de: Inhst.es. s.f.

Aporte:

Por tanto, es indispensable el uso de sistemas luminarios de alta calidad, como luminaria LED, con un alto nivel de reproducción cromática según la actividad del individuo, de esta manera se evitará la fatiga visual y otros problemas oculares, además que, se proporcionará luz suficiente según los requerimientos expuestos anteriormente en el gráfico, para que tanto el trabajador, como el consumidor realice sus funciones adecuadamente.

2.3. MARCO REFERENCIAL

2.3.1. Shustov Brandy Bar

Arquitectos: Studio Belenko

Ubicación: Odessa, Ucrania

Año del Proyecto: 2014

(Tomás, 2014)



a)



b)

Figura 15. Perspectivas interiores

Tomado de: (Plataforma Arquitectura, 2016)

- a. Detalle Revestimiento.
- b. Distribución de espacio interior

El proyecto consiste en el rediseño de una bodega del siglo XIV a un Museo/Barra de Brandy y Coñac llamado Shustov Brandy Bar. La ambientación del lugar se ha logrado de tal manera que el carácter histórico que contiene dicha bodega se manifiesta en el lugar.

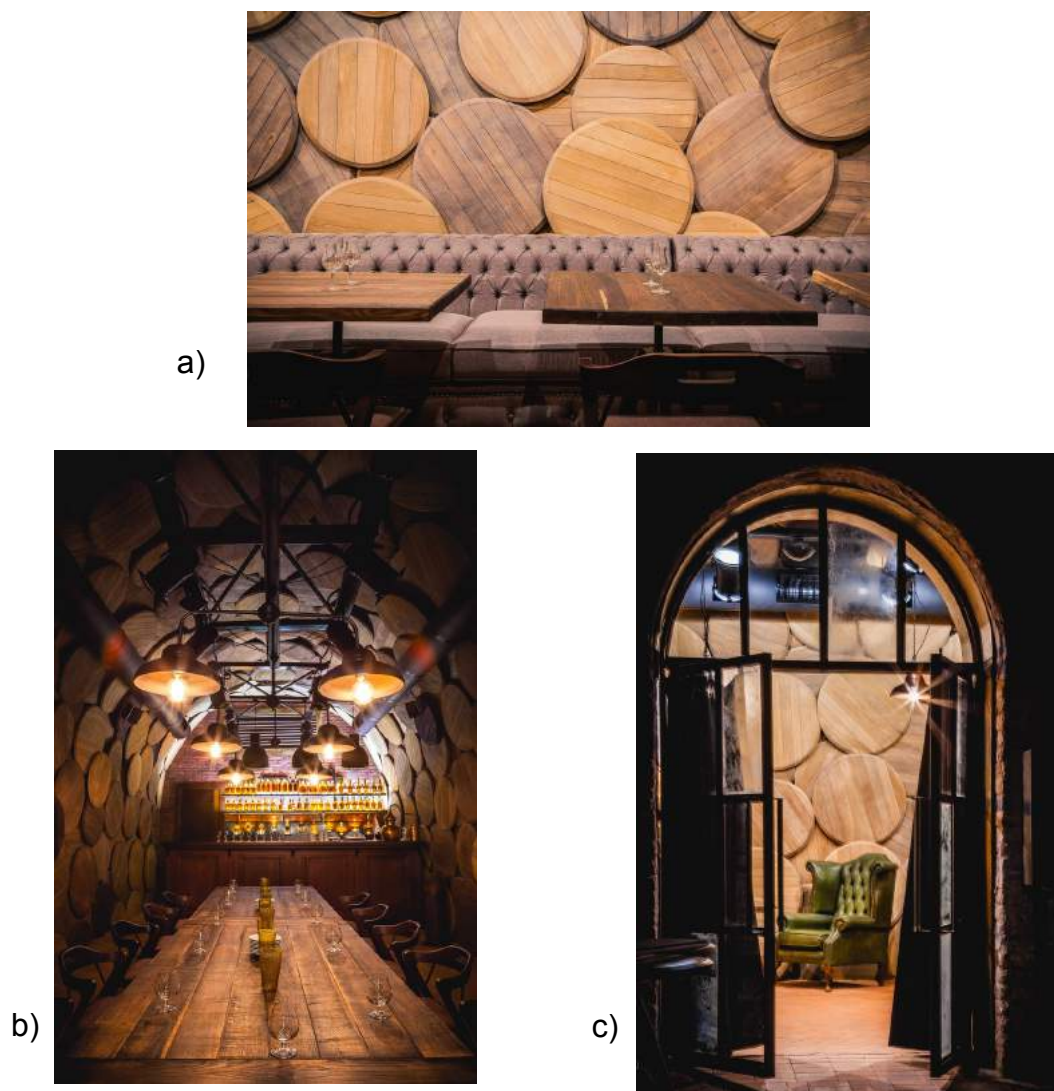


Figura 16. Detalles de diseño

Tomado de: (Plataforma arquitectura, 2016)

- a) Detalle revestimiento.
- b) Luminaria en el interior.
- c) Perspectiva Interior.

La madera, se ha implementado como material principal, esta ha sido proveniente de tapas de barriles reales. La ubicación de mencionadas tapas,

han formado una textura que no sigue un patrón, haciendo que la visión no se concentre en un solo punto, ni siga un ritmo, obligando al espectador a mirar todo el alrededor.

En el vestíbulo, se han ubicado cerca de 20.000 botellas de brandy, por las cuales, la iluminación superior pasa de manera difusa, creando una sola masa lumínica, pasiva.

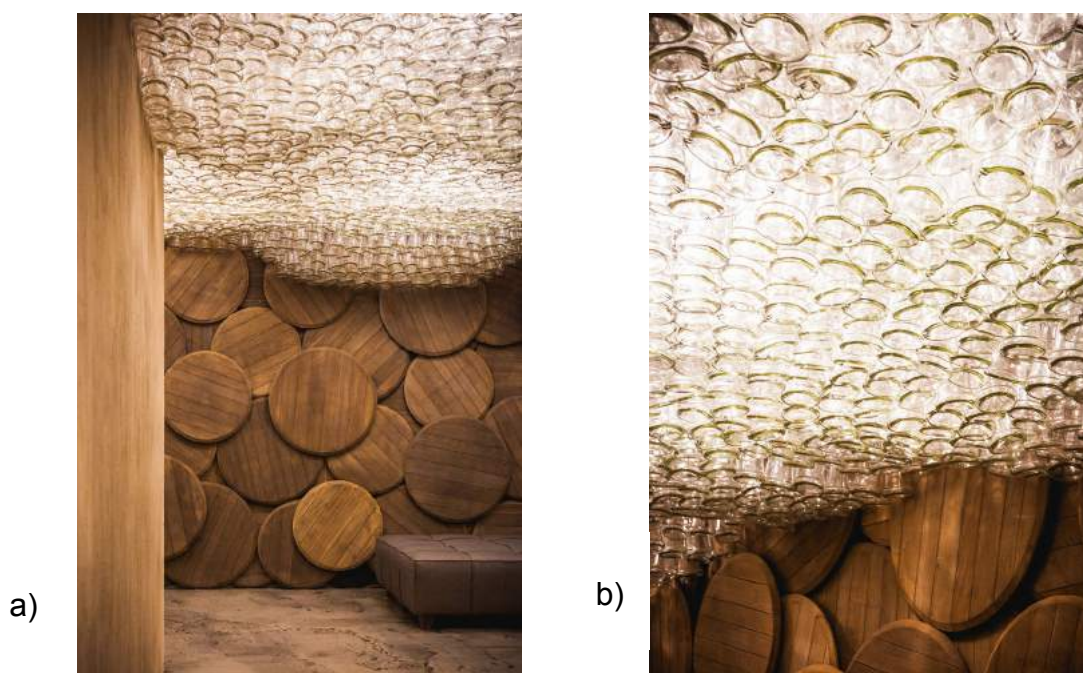


Figura 17. Detalle iluminación

Tomado de: (Plataforma arquitectura, 2016)

- a) Cielo raso, iluminación
- b) Detalle iluminación, mediante uso de materiales reciclados

El mobiliario ha sido diseñado por el mismo estudio, tomando en cuenta que en se estructura, se ha fusionado el respaldo con los apoya brazos.

(Yatzer, 2014)

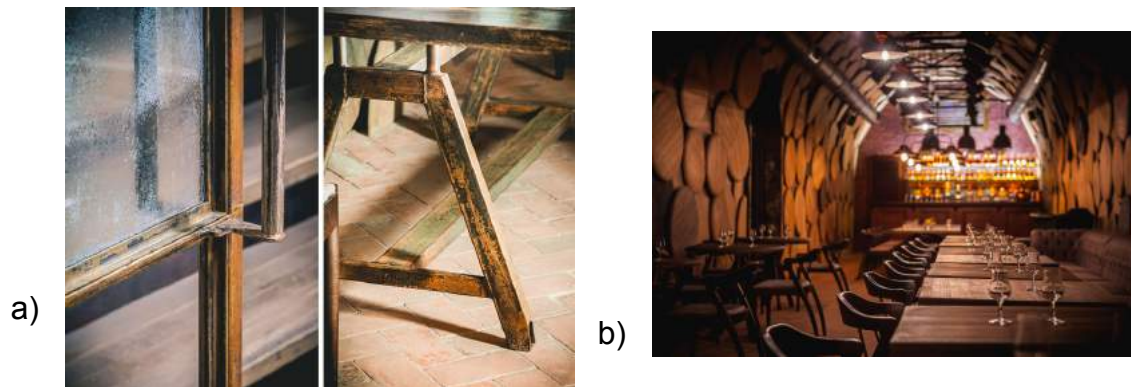


Figura 18. Detalles de diseño

Tomado de: (Plataforma Arquitectura, 2016)

- a) Mobiliario.
- b) Perspectiva interior.

Este proyecto, abarca un alto nivel de creatividad, mostrado en la ambientación interior, mobiliario y acabados. La persona que ingresa, siente la atmósfera de misterio, la misma que el estudio de arquitectos usó como temática logrando materializar la historia del origen del lugar.

Aporte:

Por lo tanto, de este proyecto se tomará en cuenta la manipulación de materiales reciclados, en este caso los barriles de madera, como elementos estéticos, haciendo que el espacio exprese su temática por medio del revestimiento de paredes con formas orgánicas de madera oscura. Así mismo, el mobiliario y las tonalidades usadas en este, se puede apreciar que se han usado metales oxidados y maderas vintage. La iluminación tenue logra capturar el contexto histórico del lugar que es parte del concepto del proyecto, además que se ha integrado al diseño de cielo raso como un efecto atractivo de bajo impacto visual, mediante el uso de botellas de vidrio recicladas.

2.3.2. Almacén de Bife en México

Arquitectos: Taller G Arquitectos

Ubicación: Quintana Roo, México

Año del Proyecto: 2013

Área: 1100 m²



Figura 19. Vista exterior

Tomado de: Plataforma Arquitectura.

La construcción de este establecimiento, se dio tras la necesidad de expansión de la cadena de restaurantes, sido su ubicación un punto estratégico. (Plataforma Arquitectura, 2014)



Figura 20. Perspectiva interior

Tomado de: Plataforma Arquitectura. 2015

El proyecto presenta una atmosfera llena de cualidades estéticas. Obedece a un estilo vanguardista y cómodo para la satisfacción del cliente. Se han usado en su mayoría, materiales reciclados, que se complementan con iluminación de tipo difusa logrando cierta estimulación sensorial en el usuario. (ObrasWeb, 2015)

Dentro de su área, se ha ubicado un amplio muro de ladrillo visto, que define dos espacios importantes del restaurante, el espacio de recepción y el área de consumo. En la presentación de la fachada, se abrieron dos balcones que rodean la entrada principal

La altura del comedor es de 11 metros, los cuales se han aprovechado apta ambientar el interior semejante a las antiguas estaciones de tren. Estos componentes hacen que el interior, tenga una atmosfera del pasado.

a)



(ObrasWeb, 2015)

b)



c)



Figura 21. Perspectivas Interiores.

Tomado de: (Plataforma Arquitectura, 2015)

- a) Recibidor.
- b) Área de mesas.
- c) Cava de vino.

En el diseño, destaca la sincronía perfecta entre arquitectura y gastronomía. Dentro de la propuesta, se reconoce un trabajo altamente creativo e innovativo.

Aporte:

De estos aspectos, sobresale el uso de elementos constructivos como ejes espaciales, esto se puede evidenciar con la pared principal que se encuentra muy iluminada y revestida de un corte de piedra, que pasa por medio del restaurante separando dos zonas de diferente función. Además, que estéticamente se ha logrado que el espacio conjugue elementos industriales con elementos tradicionales. Se han tomado en cuenta aspectos sensoriales, con los que el público se sentirá atraído, tales como, la iluminación a través de materiales de alta transparencia en paredes y en elementos estéticos en cielo raso.

3. PLANTEAMIENTO DE HIPÓTESIS

Este capítulo se considera de gran importancia, mediante el cual se crean formulaciones teóricas basadas en el contenido aprendido a través de los años de estudio en la universidad. Mencionadas formulaciones, se denominan hipótesis, las cuales serán indicativos que el proyecto tratará de probar.

La demostración de las hipótesis se realizará bajo un trabajo de investigación, tabulación de data y documentos con aval.

3.1. HIPÓTESIS

3.1.1. Hipótesis 1

Objetivo:

Crear ambientes que representen “Los Cerros, Lagos y Lagunas” de la provincia de Imbabura.

Hipótesis:

Crear ambientes que representen “Los Cerros, Lagos y Lagunas” de la provincia de Imbabura, ya que de esta manera el restaurante tendrá un identificativo propio

3.1.2. Hipótesis 2

Objetivo:

Usar materiales que aporten con la representación de mencionados temas ancestrales, procurando especialmente la aplicación de materiales reciclados.

Hipótesis:

Los acabados y materiales reciclados permiten ambientar los espacios y reducir el impacto con el medio ambiente.

3.1.3. Hipótesis 3

Objetivo:

Aplicar conceptos de psicología del color en los espacios destinados al uso público.

Hipótesis:

La aplicación de conceptos de psicología del color hará de los espacios ambientes más amigables con el consumidor.

3.1.4. Hipótesis 4

Objetivo:

Mejorar la iluminación del interior, por medio del aprovechamiento de fuentes naturales de luz y una óptima distribución de luminarias de bajo consumo.

Hipótesis:

La iluminación natural y los sistemas de iluminación de bajo consumo, mejorarán el estado lumínico del interior y aumentarán el ahorro energético del complejo gastronómico.

3.1.5. Hipótesis 5

Objetivo:

Implementar en el restaurante un sistema de ventilación mecánica forzada

Hipótesis:

La aplicación de sistemas de ventilación mecánica hará que el cliente se encuentre en su zona de confort, en cuanto a temperatura, humedad y movimiento de aire.

3.2. TABULACIÓN DE DATOS

3.2.1. Hipótesis 1

Crear ambientes que representen “Los Cerros, Lagos y Lagunas” de la provincia de Imbabura, ya que de esta manera el restaurante tendrá un identificativo propio

Para la demostración de esta hipótesis, se ha usado el método investigativo de la encuesta.

Encuesta 1

Destinada a consumidores del restaurante actual

Universo: 300 (por el 7%, sugiere que la cantidad de personas encuestadas sea 21)

Numero de encuestas realizadas: 21

Resultado:

- Pregunta 1:

¿Qué es lo que más le llama la atención de la provincia de Imbabura?

- a. Los Cerros, Lagos y Lagunas
- b. Oferta en moda
- c. Su gastronomía
- d. Artesanías

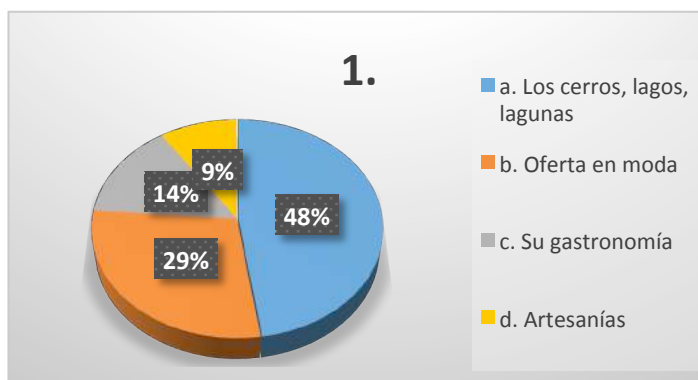


Figura 22. Resultado Pregunta 1 Encuesta al público.

Pregunta 2:

¿Cree usted, que el diseño interior se identifica con la gastronomía del restaurante?

- Si
- No opina
- No

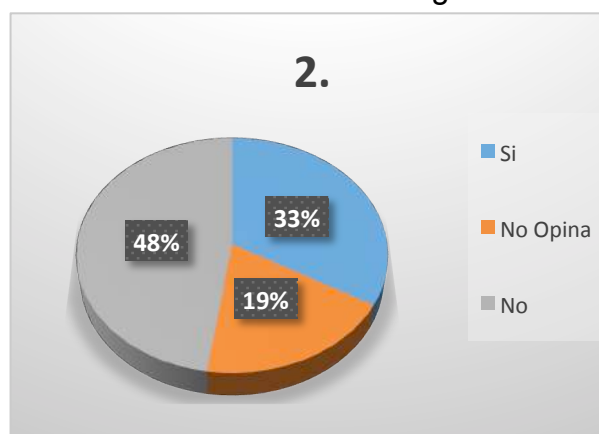


Figura 23. Resultado Pregunta 2 Encuesta para el público

Encuesta 2

Destinada a trabajadores y funcionarios del restaurante actual

Universo: 20 (por el 7%, sugiere que la cantidad de personas encuestadas sea 1)

Numero de encuestas realizadas: 10

Resultado:

Pregunta 1:

Siente que su lugar de trabajo es:

- Cómodo
- No opina
- Incómodo

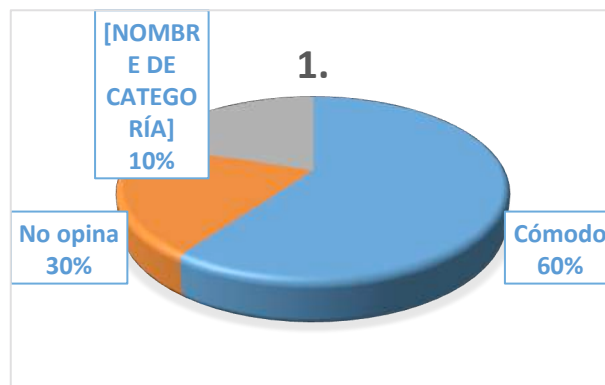


Figura 24. Resultado Pregunta 1 Encuesta para funcionarios.

Pregunta 2:

¿Considera que su estación de trabajo debería tener un cambio?

- Si
- No opina
- No

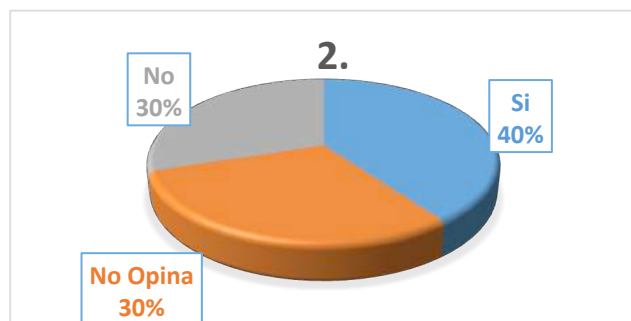


Figura 25. Resultado Pregunta 2 Encuesta para funcionarios

*En caso de responder "Si", que elementos cambiaría:

- Mobiliario
- Luminaria
- Colores
- Ubicación

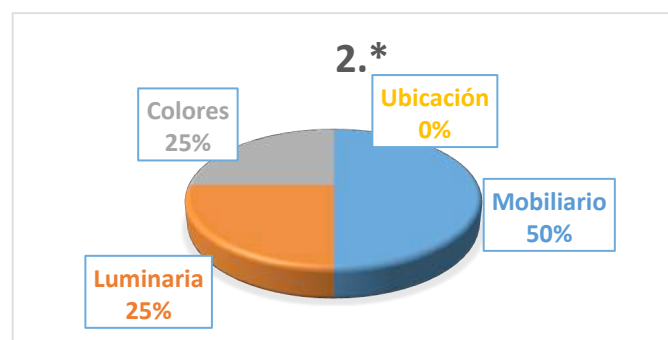


Figura 26. Resultado Pregunta 2* Encuesta a funcionarios.

Pregunta 3:

¿Cree usted, que la ambientación interior del restaurante corresponde al tipo de gastronomía que ofrece?

- Corresponde
- No opina
- No corresponde

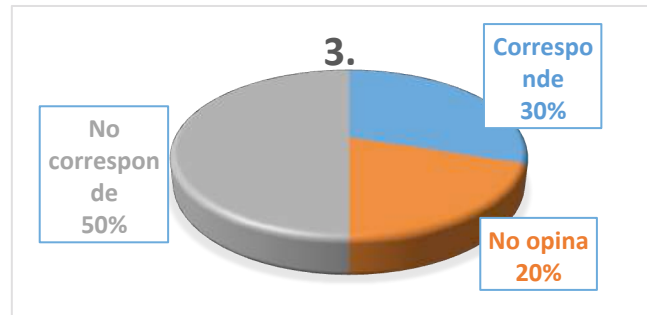


Figura 27. Resultado Pregunta 3. Encuesta para funcionarios.

Demostración:

Los resultados que muestran las encuestas afirman la hipótesis, probando que el concepto de diseño para el proyecto hará que el restaurante adquiera una imagen única ante los demás.

3.2.2. Hipótesis 2

Los acabados y materiales reciclados permiten ambientar los espacios y reducir el impacto con el medio ambiente.

Para la demostración de esta hipótesis, se ha usado el método investigativo de la encuesta.

Encuesta 1

Destinada a consumidores del restaurante actual

Universo: 300 (por el 7%, sugiere que la cantidad de personas encuestadas sea 21)

Numero de encuestas realizadas: 21

Resultado

Pregunta 3:

Según su criterio, los materiales dentro de un restaurante de comida tradicional deben ser:

- Madera
- Estera
- Vidrio
- Porcelanato
- Metal
- Otro:

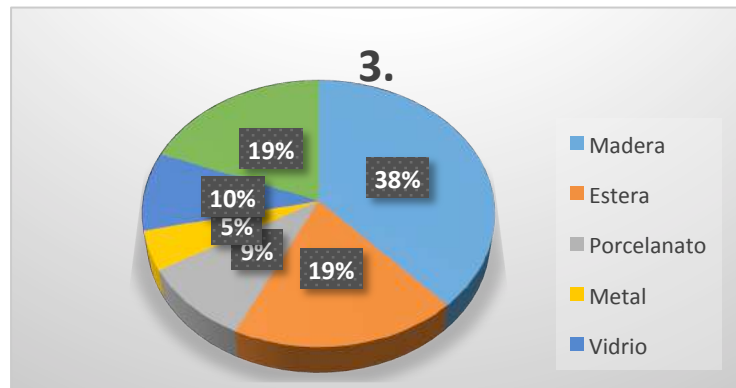


Figura 28. Resultado Pregunta 3 Encuesta para el público

Pregunta 4:

Según su criterio, ¿cuál es el aporte que brindan los materiales ecológicos al diseño interior?

- Aporte funcional
- Aporte financiero
- Aporte sensorial
- No opina

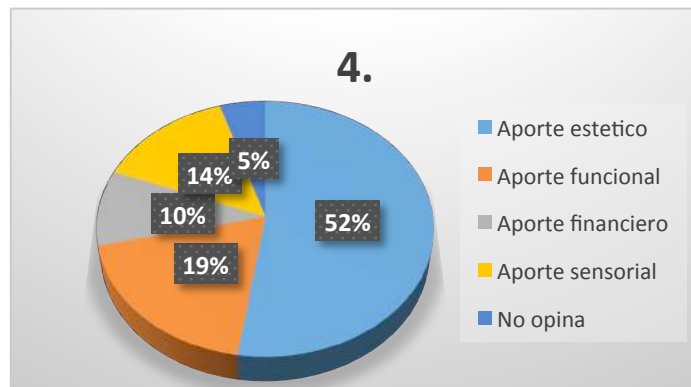


Figura 29. Resultado Pregunta 4. Encuesta para el público

Encuesta 2

Destinada a trabajadores y funcionarios del restaurante actual

Universo: 20 (por el 7%, sugiere que la cantidad de personas encuestadas sea 1)

Numero de encuestas realizadas: 10

Resultado:

Pregunta 4:

Según su criterio, los materiales dentro de un restaurante de comida tradicional deben ser:

- Madera
- Estera
- Porcelanato
- Metal
- Vidrio
- Otro

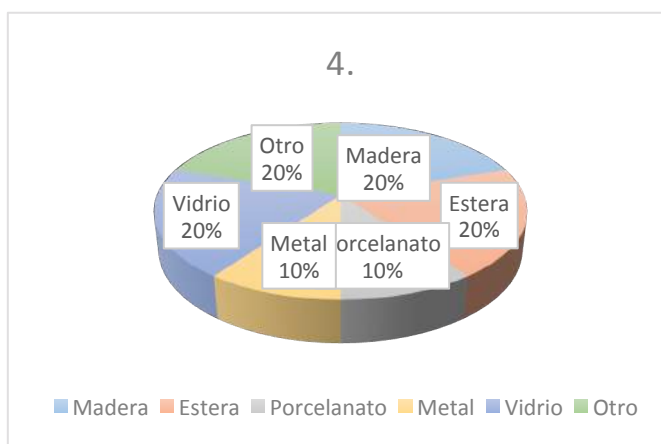


Figura 30. Resultado Pregunta 4 Encuesta para funcionarios

Pregunta 5:

Según su criterio, ¿cuál es el aporte que brindan los materiales ecológicos al diseño interior?

- Aporte estético
- Aporte funcional
- Aporte financiero
- Aporte sensorial
- No opina



Figura 31. Resultado Pregunta 5 Encuesta para funcionarios

Demostración:

Los resultados que muestran las encuestas afirman la hipótesis, probando los materiales más atractivos para los clientes son los de origen natural, como madera y piedra. Además, se concluyó que los materiales brindan un aporte estético al espacio.

3.2.3. Hipótesis 3

La aplicación de conceptos de psicología del color hará de los espacios ambientes más amigables con el consumidor.

Para la demostración de esta hipótesis, se ha usado el método investigativo de la encuesta y documentos avalados

Encuesta 1

Destinada a consumidores del restaurante actual

Universo: 300 (por el 7%, sugiere que la cantidad de personas encuestadas sea 21)

Numero de encuestas realizadas: 21

Resultado:

Pregunta 5:

Cree usted, que los colores usados actualmente en el restaurante son:

- Son adecuados
- No opina
- No son adecuados

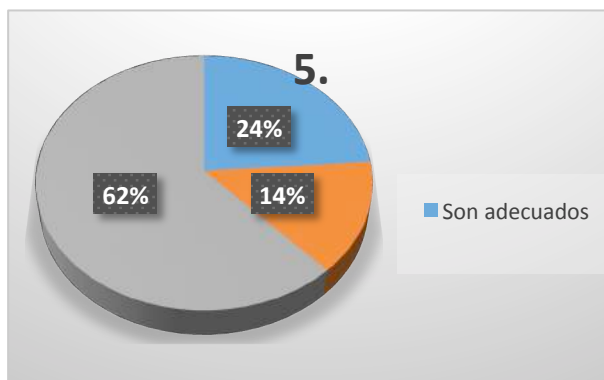


Figura 32. Resultado Pregunta 5 Encuesta al público

*Si su respuesta fue “No Son Adecuados”, ¿Qué colores preferiría ver un restaurante de tipo tradicional?

- Azul
- Marrones
- Amarillo
- Rojo
- Negro/Blanco
- Grises
- Otro

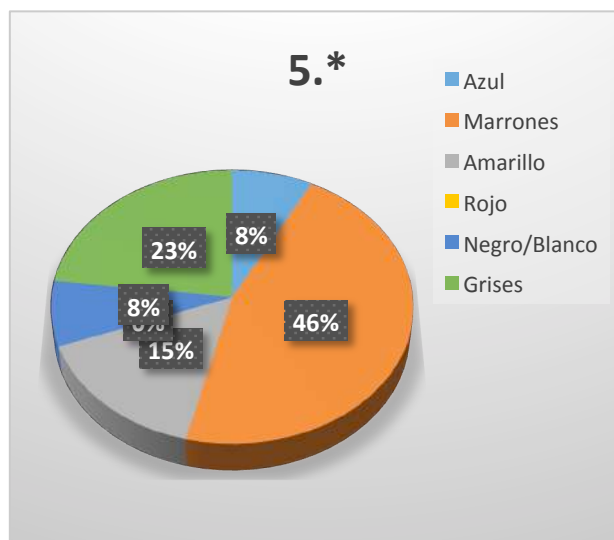


Figura 33. Resultado Pregunta 5 Encuesta al público*

Encuesta 2

Destinada a trabajadores y funcionarios del restaurante actual

Universo: 20 (por el 7%, sugiere que la cantidad de personas encuestadas sea 1)

Numero de encuestas realizadas: 10

Resultado:

Pregunta 6:

Cree usted, que los colores usados actualmente en el restaurante son:

- Son adecuados
- No opina
- No son adecuados

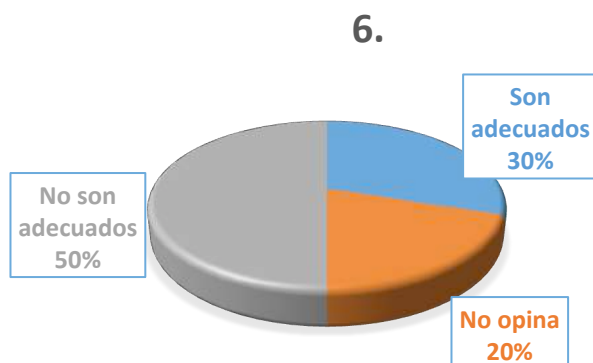


Figura 34. Resultado Pregunta 6 Encuesta a funcionarios

*Si su respuesta fue “No Son Adecuados”, ¿Qué colores preferiría ver un restaurante de tipo tradicional?

- Azul
- Marrones
- Amarillo
- Rojo
- Negro/Blanco

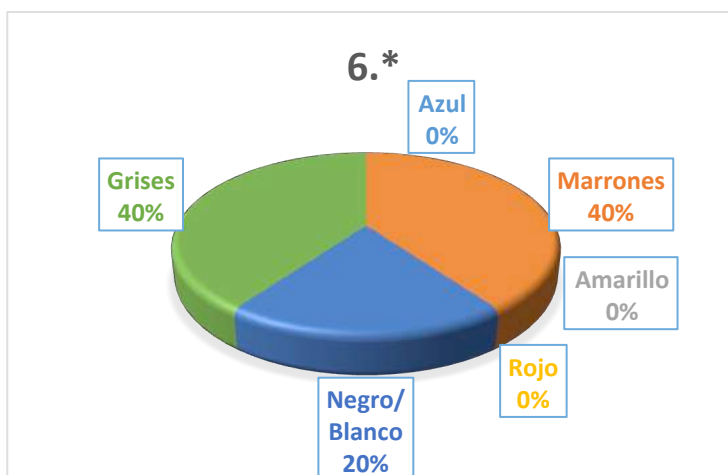


Figura 35. Resultado Pregunta 6* Encuesta a funcionarios.

Documento obtenido de la Universidad Autónoma de México

Psicología del color

Síntesis:

“El color se percibe a través de las ondas luminosas captadas por los órganos visuales. Ciertos colores, pueden estimular diferentes tipos de sensaciones en las personas. La psicología del color es la que determina este tipo de sensaciones”.

(UNAM, 2014)

Significado del color dentro de la cultura

El siguiente cuadro demuestra como la cultura puede interpretar la presencia de un color, tomando en cuenta los estereotipos sociales y la impresión sensorial que los colores aportan:

(UNAM, 2014)

Tabla 5.

Tabla de percepción del color

Colores	Significado
Blanco	Inocencia, pureza, paz.
Negro	Muerte, elegancia.
Rosa	Mujer, flores.
Amarillo	Dinero, luz.
Rojo	Corazón, sangre
Azul	Masculino, agua, cielo.
Verde	Naturaleza, vegetación, humedad.
Naranja	Cítricos, fuego, comida.
Morado	Poder, Magia

Tomado de: UNAM. 2014

Color es:

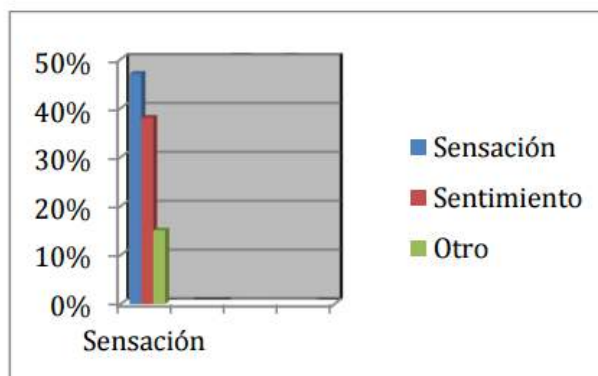


Figura 36. Concepto color.

Tomado de: UNAM, 2014

Sentimientos y pensamientos que despiertan los colores

(UNAM, 2014)

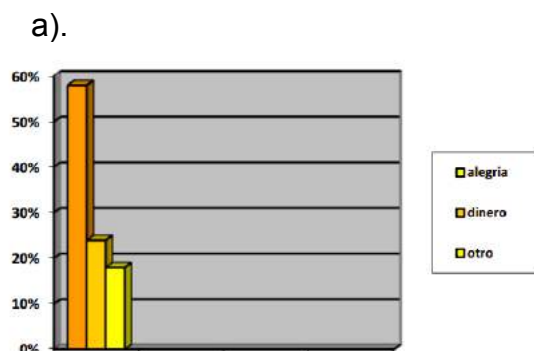
Tabla 6.

Cuadro de percepción del color

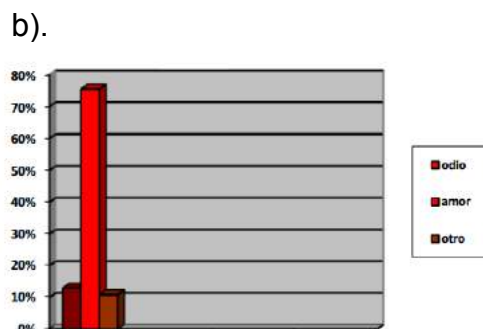
Colores	Sentimientos o pensamientos
Azul (Frío)	Serenidad
Negro (Cálido)	Tristeza
R rojo (Cálido)	Odio
Blanco (Frío)	Silencio
Amarillo (Cálido)	Alegría
Morado (Frío)	Imaginación
Verde (Frío)	Simpatía
Rosa (Cálido)	Dulzura
Naranja (Cálido)	Hambre

Tomado de: UNAM. 2014

Amarillo es alegría:



Rojo es amor:



Naranja es hambre:



Morado es imaginación:

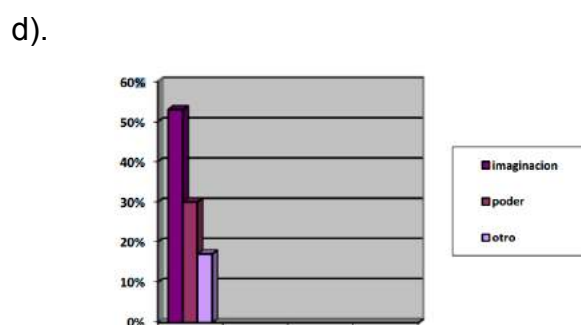


Figura 37. Concepto de los colores. (UNAM,2014)

- a. Concepto color amarillo
- b. Concepto color rojo (UNAM,2014)
- c. Concepto color naranja (UNAM,2014)
- d. Concepto color morado (UNAM,2014)

Demostración:

Los resultados que muestran las encuestas y del documento adjunto avalado por la UNAM afirman la hipótesis. Con el uso de esta información, se pueden

crear ambientes que estimules ciertas emociones en las personas al momento que ingresan al espacio.

3.2.4. Hipótesis 4

La iluminación natural y los sistemas de iluminación de bajo consumo, mejorarán el estado lumínico del interior y aumentarán el ahorro energético del complejo gastronómico.

Para la demostración de esta hipótesis, se ha usado el método investigativo de la encuesta y entrevista.

Encuesta 1

Destinada a consumidores del restaurante actual

Universo: 300 (por el 7%, sugiere que la cantidad de personas encuestadas sea 21)

Numero de encuestas realizadas: 21

Resultado:

Pregunta 6:

Considera usted, que la iluminación del establecimiento es:

1. Muy malo
2. Malo
3. Regular
4. Bueno
5. Excelente

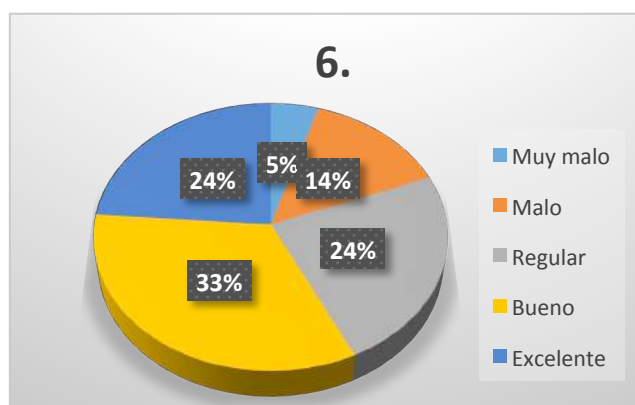


Figura 38. Resultado Pregunta 6. Encuesta para el público.

Encuesta 2

Destinada a trabajadores y funcionarios del restaurante actual

Universo: 20 (por el 7%, sugiere que la cantidad de personas encuestadas sea 1)

Numero de encuestas realizadas: 10

Resultado:

Pregunta 7:

Considera usted, que la iluminación del establecimiento es:

1. Muy malo
2. Malo
3. Regular
4. Bueno
5. Excelente



Figura 39. Resultado Pregunta 7. Encuesta para funcionarios.

Pregunta 8:

¿Cree usted que los sistemas de iluminación deben ser complementados por sistemas de iluminación alternativa?

- Si deben
- No opina
- No deben

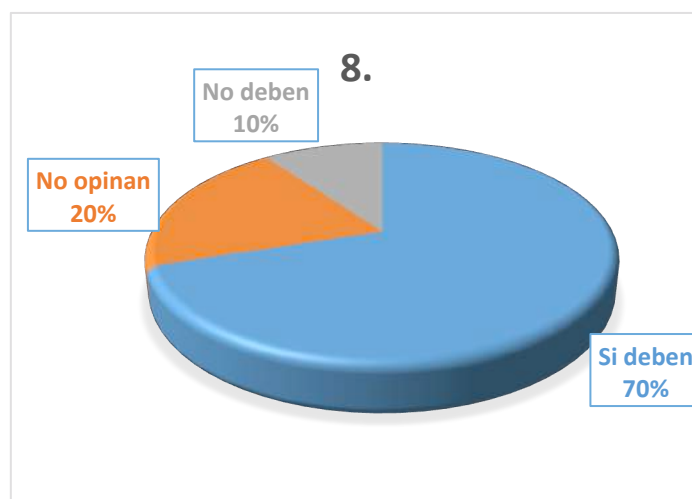


Figura 40. Resultado Pregunta 8 Encuesta para funcionarios.

Entrevista

Dirigida a Ingenieros Eléctricos/Electrónicos/Mecatrónicos de la ciudad de Ibarra

La entrevista se ha empleado de la siguiente manera:

Universo: 10

Numero de entrevistas: 3

Personas entrevistadas:

- Ing. Andrés Navarro (Ingeniero Mecatrónico, graduado de la ESPE)
- Ing. José Julián Zumárraga (Ingeniero Mecatrónico, graduado de la ESPE)
- Ing. Iván Acosta (Ingeniero Mecatrónico, Maestría en energías renovables del Tecnológico de Monterrey)

Síntesis:

Una vez expuesta la necesidad de iluminación que presenta el restaurante para una cobertura total que brindará ergonomía y confort a los usuarios, esta requiere una red de distribución de energía eléctrica para la conexión de lámparas o bombillos los cuáles representarán una considerable carga lo cual se resumirá en un consumo mensual y esto un valor monetario de acuerdo a los horarios de cobro establecidos por el gobierno. Cuando se tenga cuantificada la carga a generar con este sistema se pueden barajar varias opciones con el fin de optimizar dicho consumo como es el tipo de luminaria y también se puede implementar un sistema de colectores solares los cuales almacenarán energía durante el día y estas abastecerían la red de iluminación cuando se las encienda o parcialmente según aplique el diseño, además de que se puede automatizar el encendido del sistema por sectores donde se encuentren los consumidores para que con esto se llegue a tener un consumo efectivo de energía eléctrica.

Demostración:

Los resultados que muestran las encuestas y las entrevistas realizadas, confirman la viabilidad de un sistema de energía renovable, como respaldo de la red pública, de esta manera se ahorrará en las horas pico.

3.2.5. Hipótesis 5

La aplicación de sistemas de ventilación mecánica hará que el cliente se encuentre en su zona de confort, en cuanto a temperatura.

Para la demostración de esta hipótesis, se ha usado el método investigativo de la encuesta y entrevista.

Encuesta 1

Destinada a consumidores del restaurante actual

Universo: 300 (por el 7%, sugiere que la cantidad de personas encuestadas sea 21)

Numero de encuestas realizadas: 21

Resultado:

Pregunta 7:

Cree usted, que la climatización del lugar es:

- Muy malo
- Malo
- Regular
- Bueno
- Excelente

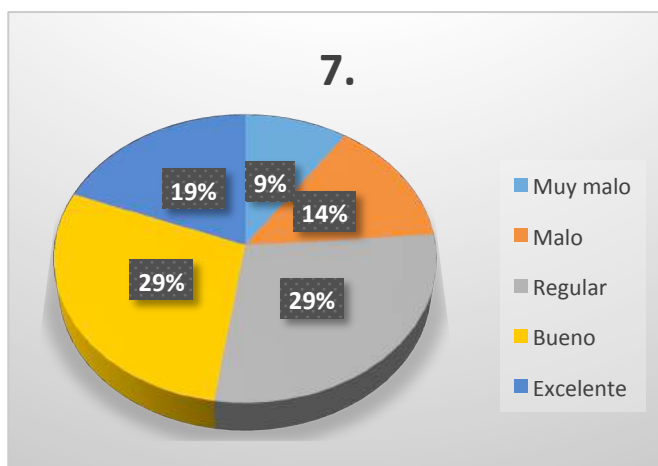


Figura 41. Resultado Pregunta 7 Encuesta al público.

Encuesta 2

Destinada a trabajadores y funcionarios del restaurante actual

Universo: 20 (por el 7%, sugiere que la cantidad de personas encuestadas sea 1)

Numero de encuestas realizadas: 10

Resultado:

Pregunta 9:

¿Qué opina usted de la ventilación del ambiente?

1. Muy malo
2. Malo
3. Regular
4. Bueno
5. Excelente

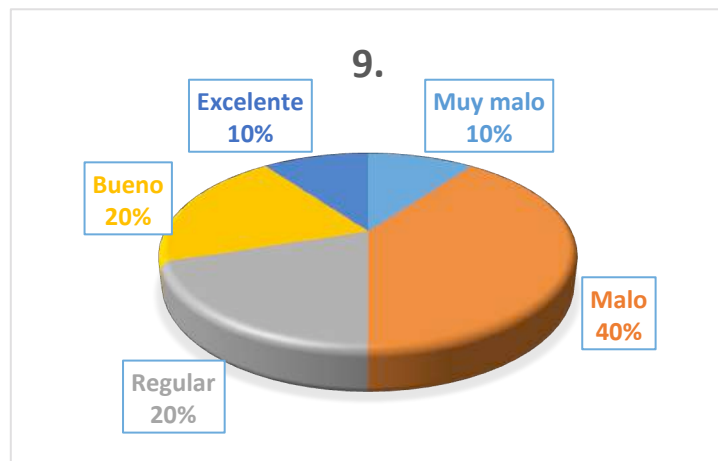


Figura 42. Resultado Pregunta 9. Encuesta para funcionarios

Entrevista

Dirigida a Ingenieros Eléctricos/Electrónicos/Mecatrónicos de la ciudad de Ibarra

La entrevista se ha empleado de la siguiente manera:

Universo: 5

Numero de entrevistas: 3

Personas entrevistadas:

- Ing. Andrés Navarro (Ingeniero Mecatrónico, graduado de la ESPE)
- Ing. José Julián Zumárraga (Ingeniero Mecatrónico, graduado de la ESPE)
- Ing. Iván Acosta (Ingeniero Mecatrónico, Maestría en energías renovables del Tecnológico de Monterrey)

Síntesis:

Para esta propuesta se considera realizar un diseño preliminar teniendo datos concretos del área y volumen totales del restaurante y para que una vez que se tenga una cantidad de aforo total del mismo aplicar los principios de ingeniería de sistemas de acondicionamiento de aire y refrigeración para que tenga la capacidad adecuada para lograr su objetivo de trabajo así como los ductos de inyección y extracción de aire los cuales irán instalados de igual manera como circuito en toda el área del restaurante con el fin de mantener una temperatura que brinde comodidad y confort a los consumidores durante su visita al restaurante. Cuando se haya definido la capacidad de este sistema de igual manera como la red de iluminación este será un factor de carga considerable para el diseño total de la red de alimentación eléctrica y del sistema de optimización propuesto con la consideración de colectores solares para con un análisis de costos adecuado definir si puede aplicarse para lograr un ahorro en el consumo y en el gasto que se generará.

Demostración:

Los resultados que muestran las encuestas y la entrevista, afirman la hipótesis, por lo cual justifica la instalación de un sistema de ventilación en el proyecto mecánico forzada.

4. DIAGNÓSTICO

MARCO EMPÍRICO

4.1. ANÁLISIS DEL ENTORNO

4.1.1. Ubicación

El proyecto se encuentra ubicado en la Panamericana Norte-Troncal de la Sierra, kilómetro 35. Ciudad de Atuntaqui, provincia de Imbabura-Ecuador

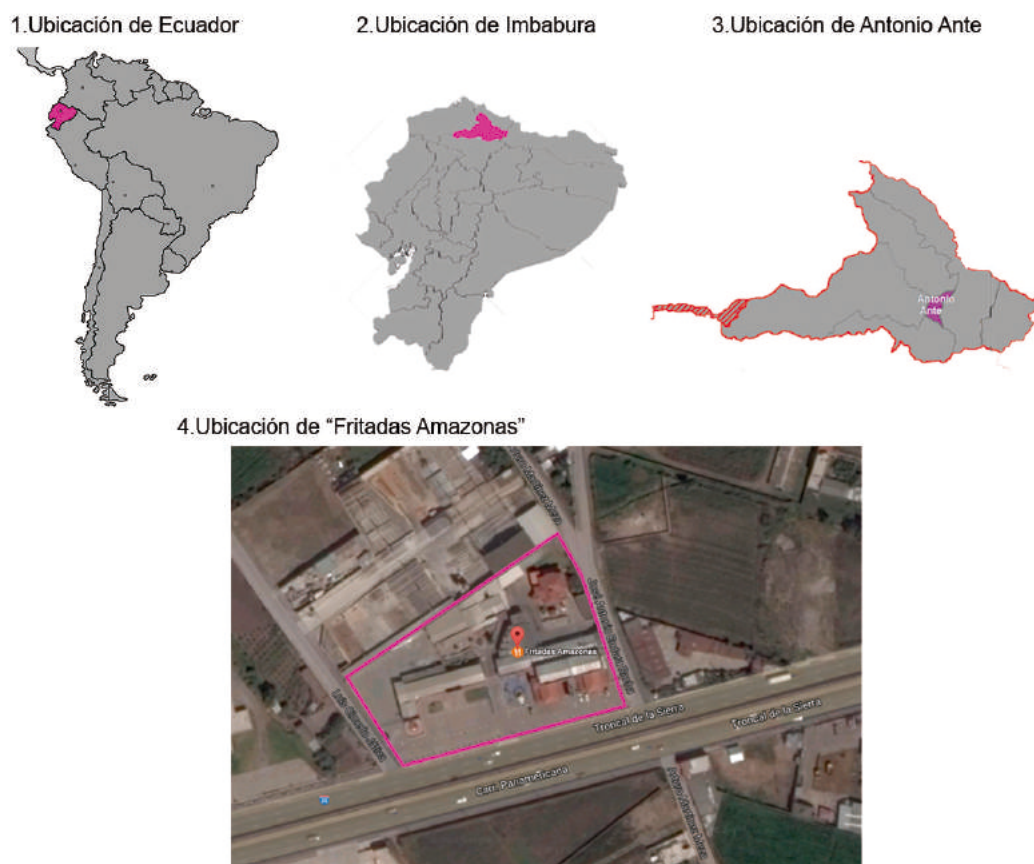


Figura 43. Imagen de ubicación

Adaptado de: Google maps. 2017

4.1.2. Elementos naturales

4.1.2.1. Topografía

De acuerdo a información proporcionada por la municipalidad de la ciudad, Antonio Ante se encuentra en el levantamiento topográfico de 112.16 ha.

Su nivel descendiendo de este a oeste, haciendo que la ciudad se ubique en una pendiente ligera. La región posee extensas llanuras en el este las cuales culminan su trayectoria en el Rio Ambi. (Echeverría, 2014)

El terreno donde se ha implantado el proyecto, es una llanura conformada por la autopista Panamericana Norte. Donde se puede apreciar que en todo el complejo existen desniveles leves, desde la parte este del restaurante, hasta el lado oeste donde están ubicados los salones de eventos. Ventajosamente, el terreno no ha sufrido ninguna modificación representativa para la construcción del establecimiento.

4.1.2.2. Vegetación

La vegetación a nivel urbano, ha sido el resultado de la intervención humana, de acuerdo, a la necesidad y requerimientos de los mismos. (s.a., 2015)

La vegetación del sector, se ha ido desarrollando en cuanto al uso de los suelos. Se pueden identificar áreas con árboles como pinos, eucaliptos, espinos y cipreses. De la misma manera, existen espacios que presentan descuido, lo que ha causado la presencia de maleza.

También, en el entorno inmediato se han encontrado terrenos destinados a la agricultura y los parterres mal cuidados de la carretera.



Figura 44. Exterior fritadas amazonas

Tomado de: Google Maps. 2016

4.1.2.3. Población

La historia del cantón Antonio Ante se escribió junto a la “Fabrica Imbabura”, en el siglo XX, con este indicio, la población de la ciudad se dedicaba en gran parte a la industria textil.

Después del cierre de la famosa “Fabrica Imbabura”, los habitantes de Antonio Ante, continuaron con el legado textil y empezaron los años de levantamientos, donde varios empresarios emprendieron sus propios negocios, convirtiéndola en una ciudad progresivamente y económicamente activa.

Antonio Ante se encuentra ubicado en el centro de Imbabura y rodeado por un maravilloso paisaje interandino, su territorio está comprendido como el menor de la provincia, representando el 1.8 %; y su población el 10.5%. Actualmente, la población tiene un total 36.053 habitantes. (AME, s.f.)

4.1.3. Clima

En general, el clima en esta región es cálido semi-seco, con una temperatura promedio de 17° C y una humedad básica y media.

Tabla 7.

Pronostico del tiempo Atuntaqui

Mínima	12 °C	11 °C	10 °C	11 °C	11 °C	10 °C	9 °C
Máxima	23 °C	23 °C	24 °C	24 °C	25 °C	24 °C	24 °C
Sol	65%	55%	55%	60%	55%	45%	50%
Precipitaciones	40%	40%	20%	30%	30%	45%	25%
Dirección del viento	S	S	S	S	S	S	S
Intensidad del viento	4	4	4	4	4	4	4

Tomado de: zoover. 2016

4.1.3.1. Asoleamiento

El Sol: Salida del sol 06:07, Puesta del sol 18:16.

La Luna: Salida de la luna 04:36, Puesta de la luna 17:04

4.1.3.2. Humedad

Rango de Humedad: 66-83%

4.1.3.3. Temperatura

Temperatura promedio 17-18 °C

Clima Atuntaqui

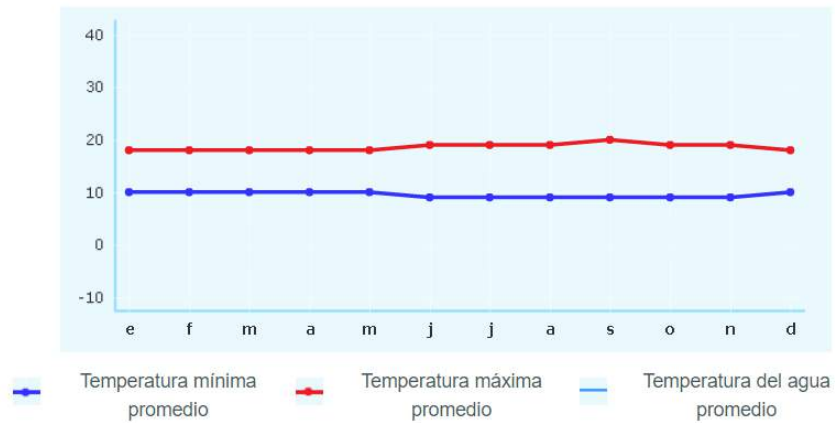




Figura 45. Pronostico del Tiempo Atuntaqui.

Tomado de: zoover. s.f.

4.2. ANÁLISIS DELSITIO

4.2.1. Vías

 Vías Primarias	 Vías Secundarias
Alto Flujo	Flujo medio-bajo
<ul style="list-style-type: none"> • Panamericana Norte, Troncal de la Sierra 	<ul style="list-style-type: none"> • Calle José Antonio Endara Racha • Calle Arturo Martínez Mesa • Calle Luis Olmedo Játiva • Calle German Martínez Cadena • Calle Jorge Rivadeneira

Las vías primarias se consideran las que abarcan mayor flujo de tránsito, entre estas se encuentran las avenidas, carreteras, y autopistas. Por su densidad de tráfico, estas ocupan mayores dimensiones, y número de carriles de 2 a 3, ofreciendo una mejor circulación al viajero.

Las vías secundarias se consideran aquellas que dirigen menor número de tránsito, en este caso las calles o pasajes. Cubren una menor dimensión.

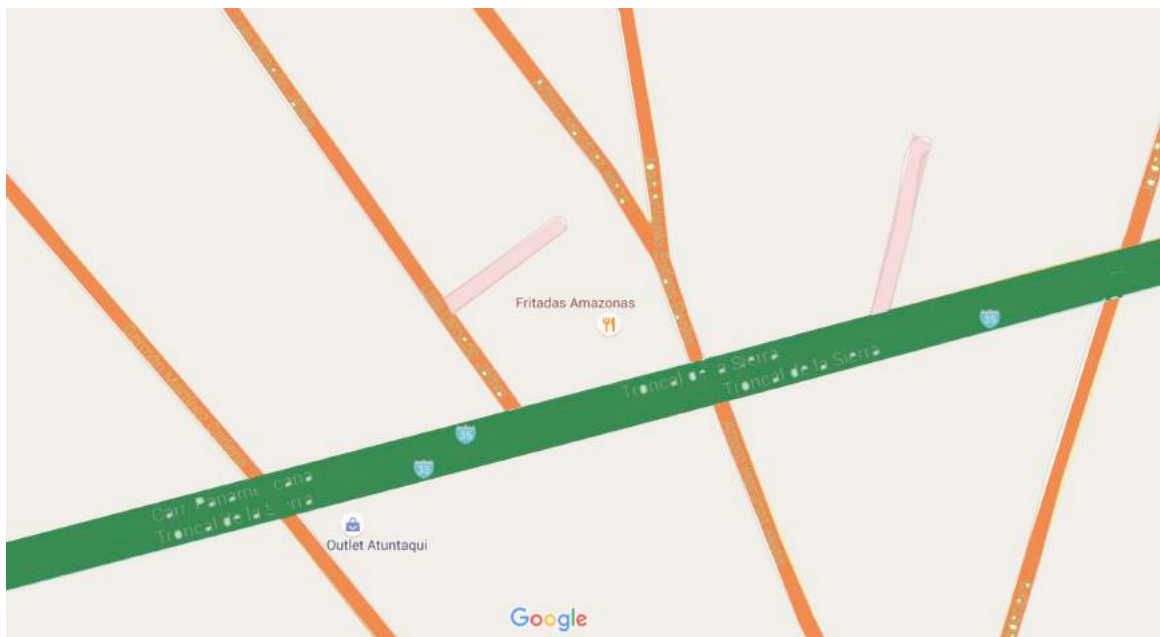


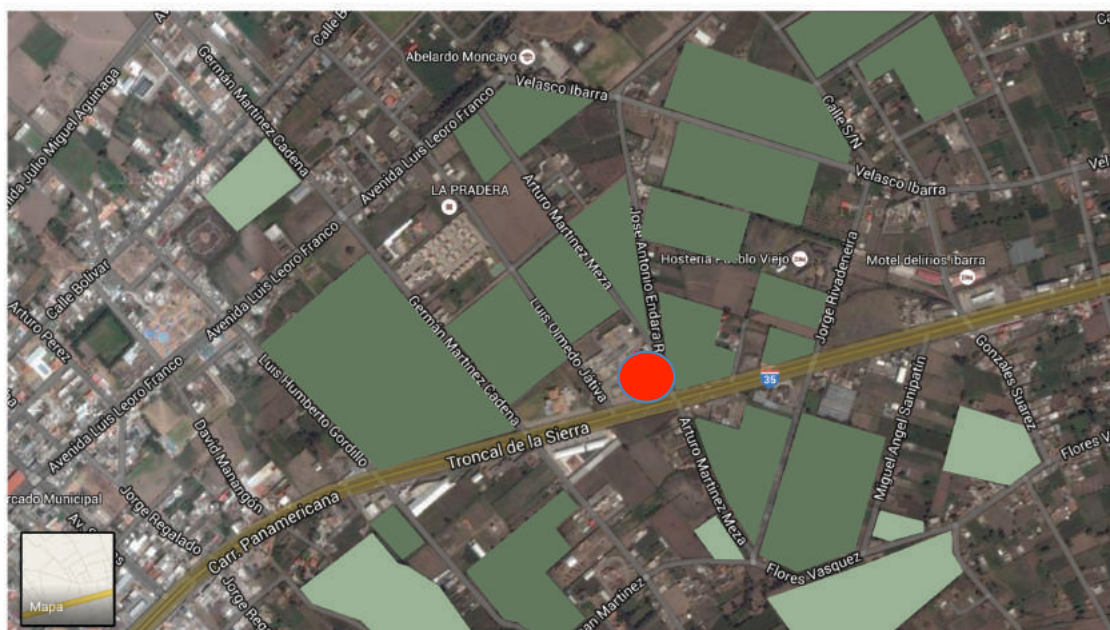
Figura 46. Vías primarias y secundarias

Adaptado de: Google maps. 2016.

4.2.2. Áreas Verdes

Dentro del radio estudiado, no se han encontrado espacios públicos para el exparcimeinto y entretenimiento.

Las áreas verdes en su mayoría han sido destinadas a actividades agrícolas, ya que esta área se considera urbana-rural, por lo cual, el impacto urbano es el mínimo.



- Terrenos destinados a la agricultura
- Areas de potrero

Fritadas Amazonas

Figura 47. Áreas verdes

Adaptado de: Google Maps. 2016

4.2.3. Entidades educativas

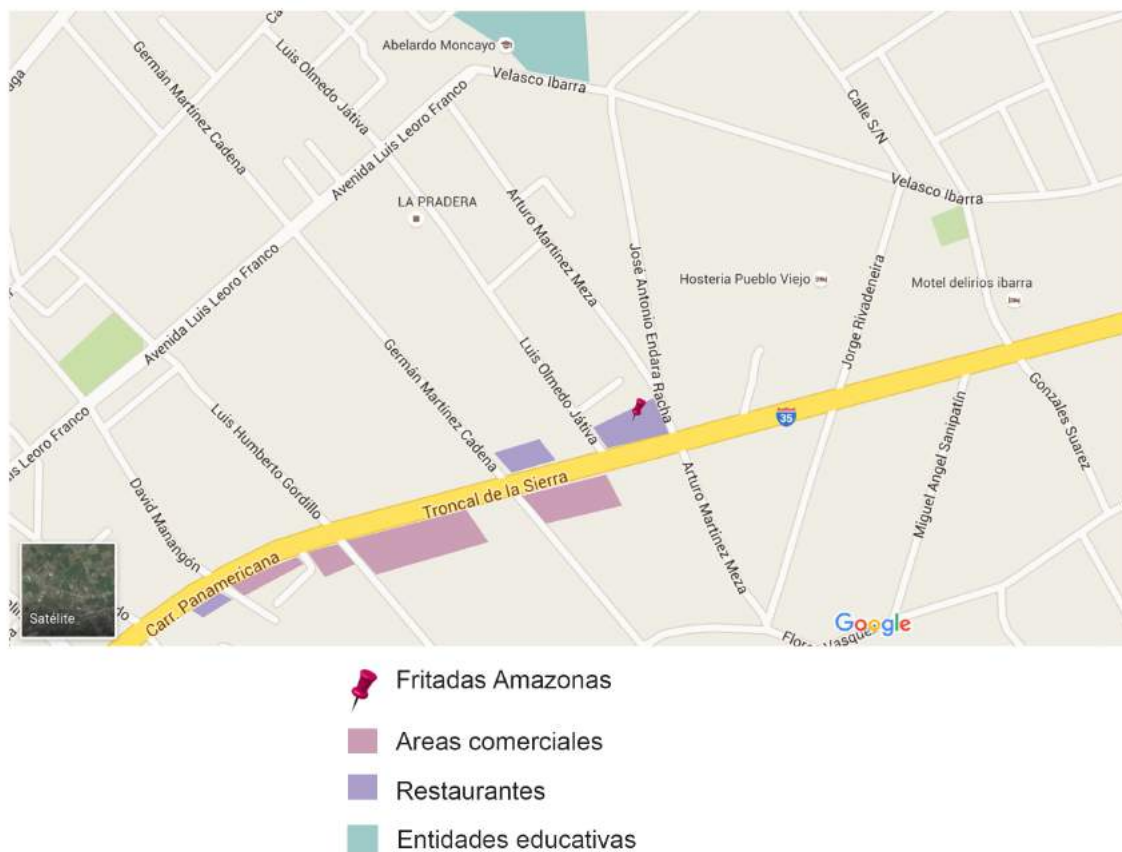


Figura 48. Áreas referenciales

Adaptado de: Google maps. 2016

El complejo gastronómico “Fritadas Amazonas”, se encuentra en las afueras de ciudad, lo que quiere decir, que ciertos establecimientos de primera necesidad estarán distantes o fuera de su entorno inmediato.

Se pudo identificar una sola unidad educativa en el extremo oeste del establecimiento.

4.2.4. Comercios

Varios tipos de comercios se han ubicado a la orilla de la autopista, para aprovechar el flujo del visitante. Entre estos comercios se encuentran principalmente: restaurantes, mecánicas automotrices, y puntos de venta de productos de primera necesidad como víveres y medicinas.

4.2.5. Hitos

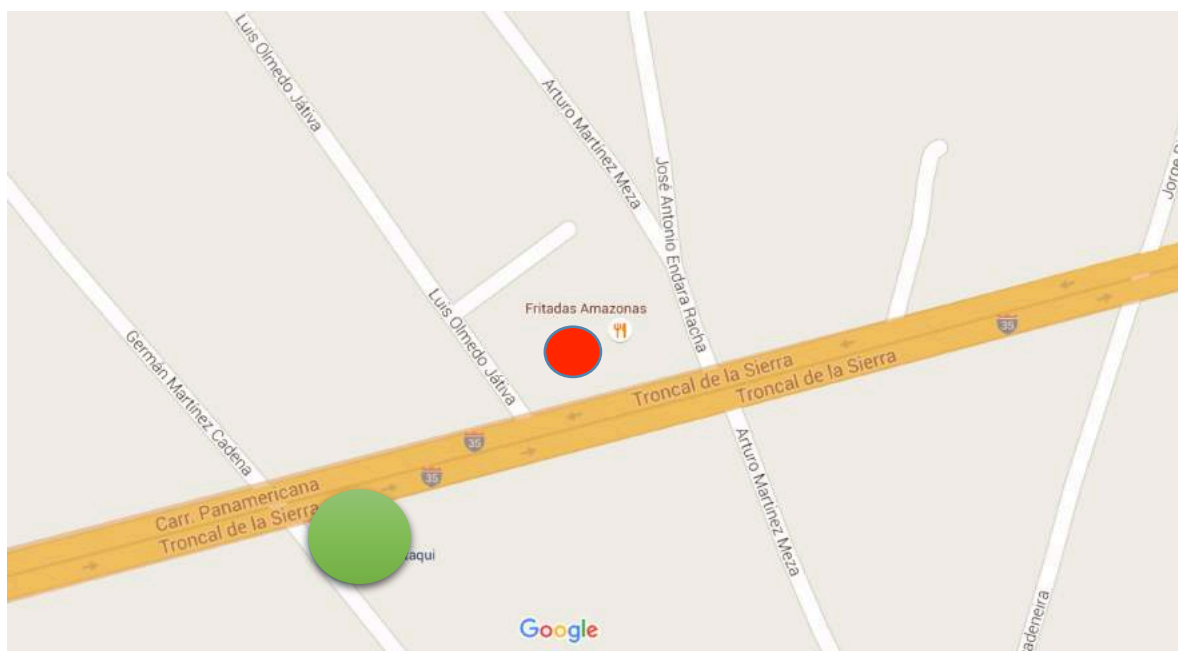


Figura 49. Hitos

Adaptado de: Google maps. 2016

 Fritadas Amazonas

 Panamericana Norte

La panamericana norte de los principales motores que permiten la comunicación interprovincial en el norte del país. Muchos viajeros, comerciantes, turistas, viajan a diario a través de esta ruta para cumplir con sus actividades.

El comercio a orillas de una carretera de gran flujo es muy común, tal es el caso de las Fritadas Amazonas, y de otros paraderos que esperan el tránsito de la autopista. Su presencia es de alta influencia, es un punto referencial a nivel nacional.



Outlet Atuntaqui

El Outlet Atuntaqui, es un centro comercial ubicado frente al complejo gastronómico Fritadas Amazonas. Este centro es de gran atracción turística, debido a que brinda al público ofertas únicos precios cómodos

Su número de vistas en fines de semanas y feriados son altamente abundantes, lo que presenta una oportunidad de concurrencia para el restaurante.

El Outlet, es identificado claramente a través de la Panamericana Norte, y es referente eficaz, para ubicar el complejo gastronómico.

4.3. INFRAESTRUCTURA

4.3.1. Instalaciones

Agua Potable

En Antonio Ante la empresa a cargo de la dotación y distribución de este servicio es EPAA. Dentro del establecimiento, las redes de distribución interior se encuentran en buen estado.

Alcantarillado

El alcantarillado es parte del servicio de la empresa municipal EPPA, y tiene la función de desalojar las aguas servidas. El sistema se encuentra en buen estado.

Energía eléctrica

El servicio de energía eléctrica está a cargo de la empresa EMELNORTE, la cual mediante su red de distribución provee adecuadamente energía al establecimiento.

4.3.2. Interiorismo

Tras el análisis y el uso del método de la observación, se ha podido diagnosticar el estado actual establecimiento, instalaciones, acabados, mobiliario, etc.

Uno de los principales problemas es el descuido, y mal mantenimiento de ciertos elementos que componen el espacio, tales como:

Acabados

Los materiales y acabados que se han usado actualmente en el restaurante, han sido ubicados sin ninguna concepción previa, causando que la mayoría de estos, no vayan acorde unos con otros.



Figura 50. Perspectiva interior. Barra

El color de las columnas no concuerda con los acabados usados en piso

Material usado en piso no tiene sincronía con el resto del espacio, además que se puede notar que no ha tenido el mantenimiento adecuado causando pérdida de color y desgaste en la



Figura 51. Imagen tumbado actual

Existen partes donde los materiales se han aplicado adecuadamente, tal es el caso del cielo raso de áreas en la planta alta, que se encuentra en buen estado.

El uso de color en paredes se ha hecho sin consideración al peso visual que ofrece el tono, haciendo que la vista se enfoque en un solo punto, en estas paredes se puede observar daños en el estuco y presencia de humedad.

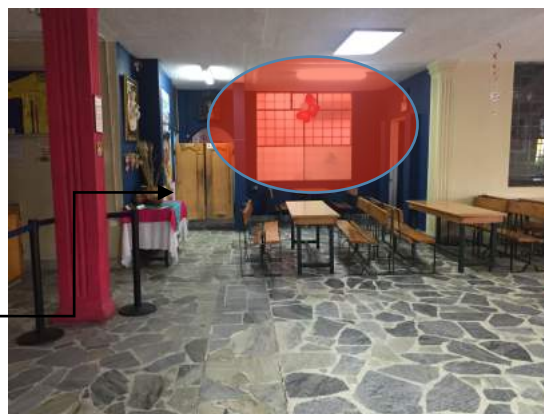


Figura 52. Perspectiva interior. Plata baja

El cielo falso se encuentra en mal estado, parte de las láminas han perdido color

No existe diseño de piso, lo que ha causado un conflicto entre área de mesas y circulación

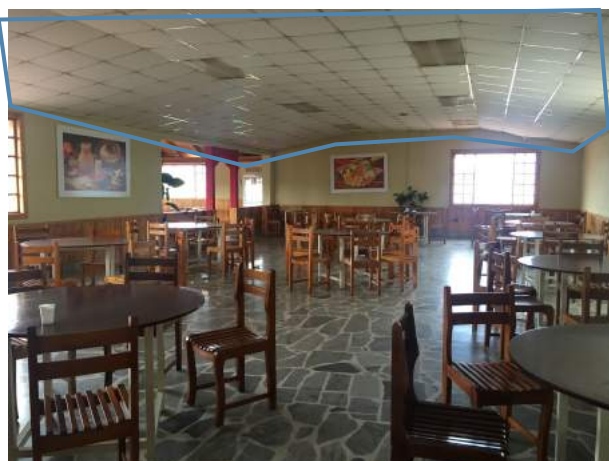


Figura 53. Perspectiva interior. Planta alta

El sistema de iluminación ha dejado de funcionar a causa del tiempo, lo que ha provocado que el lugar tome un aspecto opaco, además que, el diseño de luminaria existente no se planteó en consideración a los requerimientos de reproducción cromática que el cliente y el trabajador necesitan.

En cuanto a circulación vertical, el establecimiento no dispone de rampas o ascensores para personas con capacidades especiales.

Vegetación en el interior

Existe una gran cantidad de vegetación incorporada en los espacios interiores del establecimiento, en su mayoría, estos elementos vegetales han sido colocados al azar, haciendo que la ubicación de algunos de ellos interrumpa la circulación.



a).



b).

Figura 54. Vegetacion

- a. Vegetación exterior
- b. Vegetación exterior

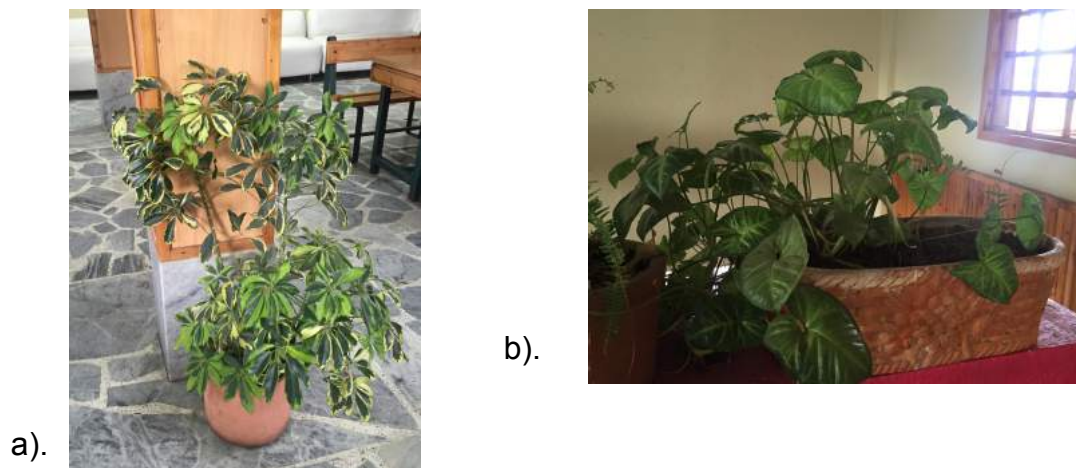


Figura 55. Vegetacion

a. Vegetación interior

b. Vegetación interior

Mobiliario

El mobiliario usado en el lugar es de tipo estándar, no obtiene características de diseño, lo cual, en una intervención interiorista el concepto incluye en cada aspecto y componente del espacio. Además, se puede observar que el mobiliario presenta mucha rigidez en su forma, lo que no resulta cómodo para el cliente en el momento de usar el mismo.



Figura 56. Mobiliario

En las paredes se han acoplado texturas coloridas, con la intención de presentar formas dinámicas al cliente, pero no se ha tenido cuidado con el alto impacto que estos elementos pueden causar. Los colores del tapiz que se muestra en la ilustración 46, es un distractor muy potente para cualquier persona que ingrese en el establecimiento, a tal nivel, que puede resultar molesto

La problemática de la edificación radica en la mala planificación de su espacio y distribución espacial, además de que, la propietaria y profesionales que levantaron la edificación, no tomaron en cuenta el crecimiento que iba a tener el negocio.

Otro conflicto que tiene este espacio, es el mal mantenimiento de materiales en piso, paredes y mobiliario, lo que ha llevado al local gastronómico, a presentar una imagen desgastada y poco atractiva. Mediante la Arquitectura Interior, se podrán restaurar los ambientes, y brindar al restaurante una mejor imagen.

4.4. RECOMENDACIONES

- Se recomienda el uso de materiales de fácil mantenimiento y alta resistencia, tales como porcelanato en piso; espacato en paredes y en cuanto al mobiliario para el consumo del cliente, debe ser laminado o recubierto para prolongar su duración.
- El diseño de cielo raso actual presenta mucha rigidez en su forma, por lo cual, se recomienda desarrollar cielos rasos que aprovechen la altura e inclinación del tumbado, y además proponga formas diversas que ofrezcan ambientes más amigables al consumidor.
- El uso de luminaria debe ser mejor aprovechado, los espacios que tienen mayor entrada de luz natural, deberían ser comunicados directamente con aquellos espacios que no poseen entrada de luz, para que de esta manera se aproveche al máximo la luz del día.
- Se recomienda el uso de acabados en paredes como espacato, piedras o porcelanato, que reflejen los paisajes en los que está basado en concepto.
- Los colores usados en las paredes, deben tener mejor sincronía con el resto de elementos del espacio, esto se puede lograr por medio del uso de gamas que se equilibren la una con la otra, de tonalidades neutras tales como grises y marrones; que no causen mucha distracción.
- Promover la relación interior-exterior, por medio de ventanas y vegetación, evitando la sensación de encierro desde el interior.
- La vegetación debe ser usada como un elemento estético y funcional, permitiendo que la misma sirva como un mecanismo pasivo de acondicionamiento, como, por ejemplo, los jardines verticales.
- El diseño del mobiliario debe seguir la misma línea del concepto y equilibrarse con las demás características del espacio, así mismo, su estructura y forma deben ser más cómoda y flexible al target del negocio.

- Se recomienda las adaptaciones circulations verticales para personas con capacidades especiales, como rampas y elevadores.

4.5. CONDICIONANTES Y DETERMINANTES

Condicionantes:

- Las exigencias de la propietaria son consideradas como condicionantes, se deberán manipular estas, de tal manera que el concepto de diseño y la funcionalidad de los espacios no sean comprometidos.
- Las instalaciones sanitarias pueden condicionar un diseño, para lo cual, se debe procurar mantener bajantes y tuberías existentes.
- Las alturas del restaurante son reducidas, lo que limita el diseño de cielos rasos.
- Se deberán adecuar medios de circulación vertical para personas con capacidades especiales.
- Los materiales de piso en ciertas zonas necesitan mantenimiento o cambio, ya que el descuido ha causado que se deterioren y pierdan su tono original.

Determinantes:

- La ubicación del establecimiento es un determinante, el cual sera aprovechado por medio de sus amplias fachadas y su apertura hacia la Panamericana Norte.
- Las columnas que atraviesan toda el área de mesas, no pueden *ser* derrocadas, ya que es cualquier alteración a las mismas, puede afectar a la resistencia de la estructura.

- El establecimiento deberá aprovechar la condición climática a las que se dispone. El asoleamiento puede ser beneficioso en cuanto a entrada de luz durante horas tempranas del día, pero en la tarde, esta condición puede causar altas temperaturas dentro del restaurante, causando molestias.
- Los retiros desde las vías hacia el sitio de construcción están regidos por la norma municipal, por lo cual, no se pueden extender áreas de esparcimiento como terrazas, o la ampliación de espacios de estacionamiento en dirección a la vía.

4.6. CUADRO DE PROS Y CONTRAS

Tabla 8. Pros y Contras

TEMA	PROS	CONTRAS	ARQUITECTURA INTERIOR
Marco Teórico			
Marco Histórico			
Historia de los restaurantes	La historia de los restaurantes nos enseña las adaptaciones que ha tenido este tipo de establecimiento a través del tiempo, y ha desarrollado servicios innovadores para una sociedad dinámica como la que vivimos		Como respuesta a la experiencia de la historia, el proyecto responderá a las necesidades de presentes del mundo, en este caso, los cambios climáticos y el deterioro del medio ambiente, será una de las prioridades del diseño. Además, dentro de la oferta de servicios del establecimiento, se incluirán nuevos atractivos, como la zona de demostraciones.
Historia de la edificación	Se puede determinar el origen de la concepción del edificio y la visión que tuvo el arquitecto para su levantamiento.		La intervención en la edificación debe ser guiada por la idea originaria de su concepción, de este modo, la arquitectura interior tendrá alcance de nivel superficial, ambientando espacios por medio de acabados, tales como: porcelanato, piedras, etc; y colores que se basen en el concepto, en gamas terrosas y neutras.
Historia de "Las Fritadas Amazonas"		La demanda del plato empuja a que el establecimiento se ve obligado a hacer constantes cambios, en cuanto a espacio y oferta de servicios	La arquitectura interior propuesta o el proyecto, debe responder a posibles cambios de ampliación, incorporación de servicios, y demás; por medio de una planeación espacial que provea al espacio área suficiente para futuras adaptaciones.
Reseña del sector	La ubicación del restaurante es ventajosa, ya que la fachada frontal comunica directamente con la Panamericana Norte		La fachada frontal que comunica a la Panamericana Norte, se aprovechará con un foco de atracción, mediante el uso de materiales de alto relieve como el ladrillo, colores e gamas neutras y luminaria puntual.
Historia y mitología de los accidentes geográficos de la provincia de Imbabura	Contenido histórico y formal, que darán forma al diseño		El contenido histórico que contienen los mencionados accidentes geográficos, serán la base de la concepción del proyecto, y su abstracción se logrará por medio del uso de formas, líneas, curvas y las aplicación de elementos en ritmo y equilibrio.
Marco Conceptual			
¿Qué es un restaurante?	La distinción de un restaurante por categoría y tipología, encaminan al proyecto a seguir normas y características para un mejor servicio y atención al cliente		Se establecen parámetros de funcionamiento y distribución que el proyecto debe adoptar para brindar un buen servicio al cliente
Fritada	Contenido tradicional, emblema regional		Los espacios interiores del restaurante, deben atrapar el simbolismo del plato, por medio de la expresión de materiales naturales y colores de gamas terrosas, que muestren la nobleza de la tradición
Arquitectura Ecológica			
Energía alterna renovable	Sustento eléctrico de bajo impacto ambiental		El sistema de energía alterna renovable, deberá adaptarse a la cubierta de la edificación, sin causar distracciones visuales
Materiales ecológicos	Materiales de bajo impacto ambiental		La madera es uno de los materiales ecológicos más usados, por lo cual, será usado ampliamente en el proyecto. Al reconocer a los materiales eco-amigables y las características que deben cumplir, el diseño interior para el restaurante, deberá considerar este tipo de acabados, para que de esta manera, la propuesta complete su objetivo de sello verde.
Materiales reciclados	Precios bajos, atractivos al cliente		Los materiales reciclados aportan al espacio de manera estética, como elementos superficiales de decoración. Se pueden aplicar en paredes o mobiliario.
Sistemas de iluminación	Ahorro energético y mayor eficiencia lumínica		El consumo energético de esta luminaria es el menor en el mercado, además, se puede combinar con paneles solares. Estéticamente, este tipo de luminaria viene en varias presentaciones las cuales permiten mayor flexibilidad en el diseño
Vegetación	Aporta estéticamente al espacio, y además es un acondicionante a nivel pasivo.		El uso de vegetación, ayudará a la misión ecológica que tiene el proyecto, como medio de climatización natural. De esta manera también, se dará espacio a jardines verticales, como elementos estéticos y a su vez, como filtros de aire.
Ergonomía			
Antropometría	El estudio antropométrico servirá para adaptar el espacio de acuerdo a las medidas del cliente.		La propuesta considerará a varios grupos de percentiles para que el mobiliario junto con el espacio, permita al target dirigido realizar sus funciones sin ningún contratiempo.
Iluminación	Evita la fatiga visual, y permite al usuario cumplir con sus actividades		Por tanto, es indispensable el uso de sistemas luminarios de alta calidad, con un alto nivel de reproducción cromática según la actividad del individuo, de esta manera se evitará la fatiga visual y otros problemas oculares, además que, se proporcionará luz suficiente, para que tanto el trabajador, como el consumidor realice sus funciones adecuadamente.
Marco Referencial			
Shustov Brandy Bar	Proyecto ejemplar en adaptación de un espacio histórico, a un bar con conceptos modernistas		De este referente, se tomará en cuenta la manipulación de materiales reciclados, en este caso los barriles de madera, como elementos estéticos, haciendo que el espacio exprese su temática, mediante la forma del mobiliario y la manera en la que el diseño se adapta con el contexto histórico, además la iluminación forma parte del ambiente como un efecto atractivo de bajo impacto visual.
Almacén de Bife en México	Aprovechamiento de partes estructurales y convertirlas en áreas estéticas		Los aportes que brinda este referente el uso de elementos constructivos como ejes espaciales. Además que estéticamente se ha logrado que el espacio conjugue elementos industriales con elementos tradicionales. Se han tomado en cuenta aspectos sensoriales, con los que el público se sentirá atraído, tales como, la iluminación a través de los materiales.

del lugar y los usuarios. Además, se hará el planteamiento de zonificación y plan masa, base para la una distribución espacial adecuada, que considere circulaciones, flujos y relación entre espacios.

5.1. MEMORIA ESCRITA

Proyecto Ubicado en la provincia de Imbabura (país Ecuador), ciudad de Atuntaqui, en la Panamericana Norte Km 9.

La intervención se realizará en la propiedad de la Sra. Maruja Lima, propietaria de “Las Fritadas Amazonas”, con el objetivo de mejorar la imagen comercial de la marca, adaptar el espacio interior del restaurante a un ambiente más agradable al consumidor y mejorar su rendimiento y funciones por medio de la reorganización de los espacios.

5.1.1. Conceptualización

El concepto es el punto de partida del diseño, entorno a esta idea se irán dando formas y representaciones que expresen mencionada imagen abstracta.

Cerros, Lagos y Lagunas

El concepto de diseño, ha sido concebido en base a los paisajes más hermosos de la provincia de Imbabura, con la intención de asignar cuatro de dichos paisajes en determinadas áreas del proyecto, en especial las áreas públicas donde estarán las mesas para el servicio de los consumidores.

5.1.2. Partido Arquitectónico

Análisis de Fondo

Los paisajes que ofrece la provincia de Imbabura son varias, pero para el diseño del complejo gastronómico, se han escogido cuatro principales:

- El Cerro Imbabura, que representa grandeza, fortaleza y protección para los habitantes de sus alrededores.
- El Cerro Cotacachi, su presencia representa a la mujer generosa y amorosa con sus allegados
- Lago San Pablo, que expresa con sus calmadas aguas, paz y pureza.
- Laguna de Cuicocha, es refugio de varias especies de fauna y flora, representa el exotismo de la región y la aventura.

Análisis de Forma

Cerros:

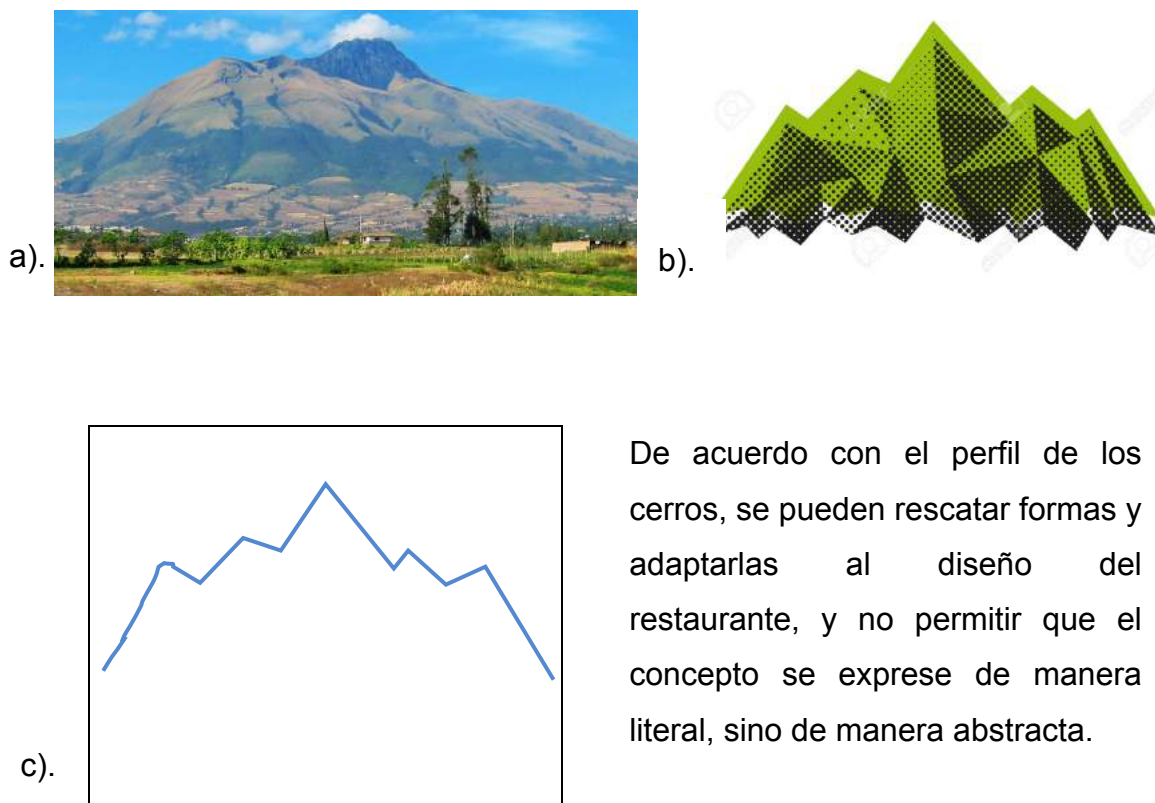


Figura 57. Abstracción forma del concepto cerros.

Tomado de: (Wikipedia, 2016), (123rf, s.f.)

- Volcán Imbabura
- Abstracción formas
- Forma resultante

Lagos:

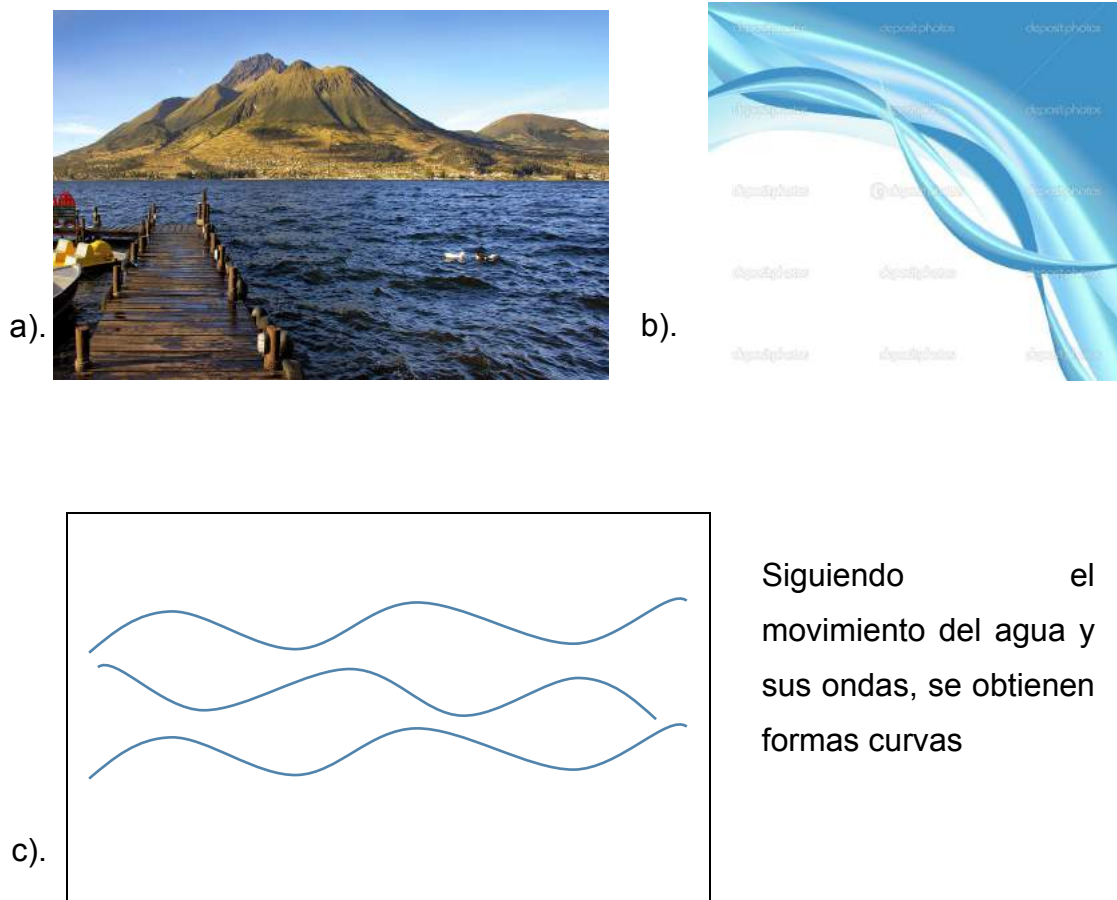


Figura 58. Abstracción forma concepto lagos.

Tomado de: (Ecuatorianoenvivo, s.f.), (Depositphotos, s.f.)

- a. Lago San Pablo
- b. Abstracción formas.
- c. Forma resultante
- d.

5.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

El programa arquitectónico sintetiza toda la información recopilada por la investigación posterior, la experiencia del cliente, y el criterio del estudiante, con la finalidad de determinar los espacios necesarios para el funcionamiento del establecimiento.

Se han reconocido 5 zonas principales dentro del complejo, la siguiente ilustración representa su proporción entre sí, y su relación:

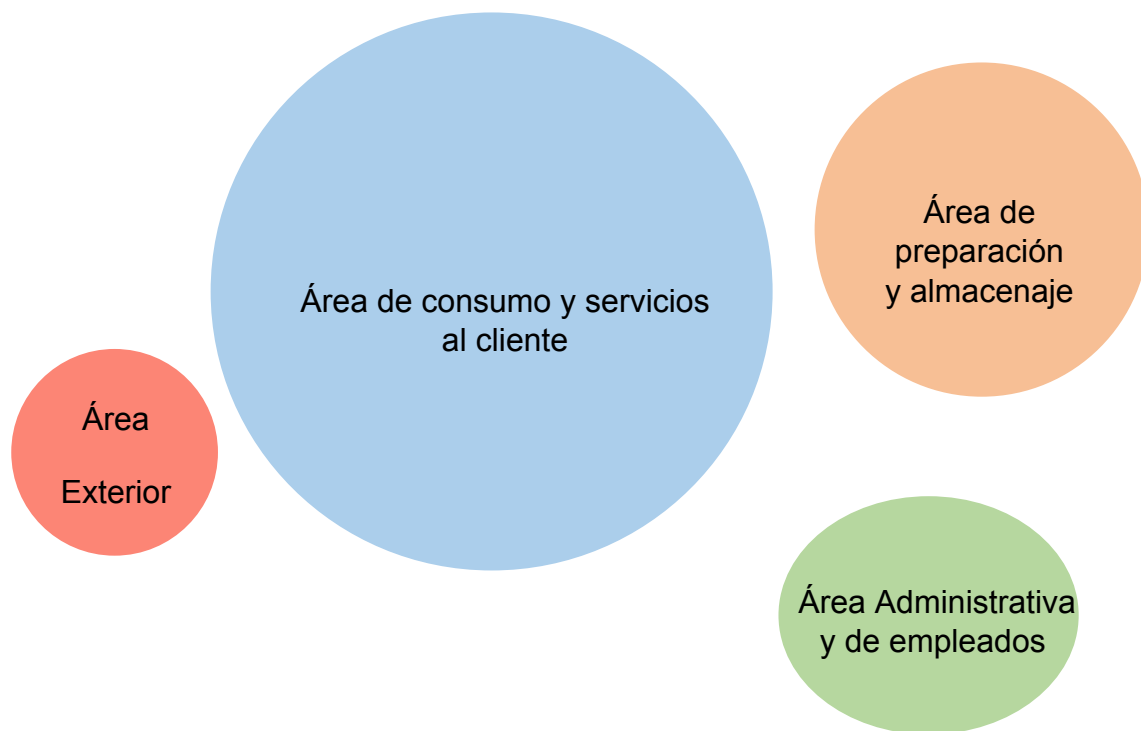


Figura 59. Diagrama de zonas del complejo gastronómico

Tabla 9.

Área de consumo y servicio al cliente

ZONAS	ESPACIOS	DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES	USUARIOS		INSTALACIONES	MOBILIARIO		ÁREA MÍNIMA M2
			PERMAMENTES	OCACIONALES		FIJO	MÓVIL	
ÁREA DE CONSUMO Y SERVICIOS AL CLIENTE	CAJA	-Lugar de atención al cliente, donde el producto es cobrado.	Cajeros 1-3	Clientes 1-15	Voz y Dato Eléctrica	Counter	Computadora silla	1
	ESTACIÓN DE SERVICIO	-Espacio en el que el cliente selecciona su alimento. -Los alimentos son mantenidos en buen estado, con equipos que mantengan la temperatura indicada para la conservación del producto.	Personal de servicio 1-5	Clientes 1-5	Eléctrica Gas	Barra Self service counter	Bandejas Compartimientos	12
	ÁREA DE MESAS	-Espacio dotado de mesas y sillas donde el cliente puede degustar del alimento servido por el establecimiento.		Clientes 1-100	Eléctrica		Mesas Sillas	300
	BAR	-Espacio en el que el cliente tiene apertura a una gran variedad de bebidas tradicionales de la provincia y además contará con un espacio de butacas, en caso de que el cliente desee servirse su bebida en el sitio.	Personal de servicio 1-2	Clientes 1-15	Eléctrica	Barra	Butacas	20
	ÁREA DE DEMOSTRACIONES	-Espacio en el que el cliente puede apreciar el proceso de preparación de procedimientos gastronómicos tradicional de la provincia.	Personal de servicio 1-2	Clientes 1-10	Eléctrica		Mesas	10
	BAÑOS HOMBRES	-Espacio de uso del cliente de género masculino, en el que cumplirá sus necesidades de aseo		-Clientes - Personal de limpieza 1-10	Eléctrica Sanitarias	Inodoros Lavamanos Urinaros		18
	BAÑOS MUJERES	-Espacio de uso del cliente de género femenino, en el que cumplirá sus necesidades de aseo		-Clientes - Personal de limpieza 1-10	Eléctrica Sanitarias	Inodoros Lavamanos		18
	BASUREROS	-Área en la que se depositan desechos y residuos.		-Clientes - Personal de limpieza 1-3	Eléctrica		Basureros	1
						Total	380	

Tabla 10.

Área de preparación y almacenamiento

ZONAS	ESPACIOS	DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES	USUARIOS		INSTALACIONES	MOBILIARIO		ÁREA MÍNIMA M2
			PERMAMENTES	OCACIONALES		FIJO	MÓVIL	
Á R E A D E P R E P A R A C I Ó N Y A L M A C E N A M I E N T O	BODEGA DE SECOS	-Ingreso restringido, la cocinera/o accederá a esta zona para obtener ingredientes frescos para la preparación de alimentos. La estancia del personal es corta		Personal de cocina 1-2	Eléctrica		Estanterías	4
	BODEGA DE SUMINISTROS	-Ingreso restringido, la cocinera/o accederá a esta zona para adquirir herramientas y utensilios para la preparación de los alimentos y su presentación.		Personal de cocina 1-2	Eléctrica		Estanterías	4
	ÁREA DE REFRIGERACIÓN	-La cocinera/o accederá a esta zona para obtener ingredientes frescos para la preparación de alimentos. La estancia del personal es corta - Los ingredientes a almacenarse en esta zona, serán los que requieran altas temperaturas para su preservación.		Personal de cocina 1-2	Eléctrica	Refrigeradoras Congeladoras		8
	ÁREA DE LAVADO	-Área en la que se realiza la limpieza de vajilla, utensilios y elementos de preparación de los alimentos. - El ingreso es restringido, únicamente puede ingresar el personal de limpieza o personal de cocina	Personal de cocina 1-5	Personal de cocina 1-2	Eléctrica	Fregaderos Maquinas Lavaplatos	Estanterías	8
	ÁREA DE PREELABORACIÓN	-Espacio en el que el personal de cocina realiza los procedimientos previos a la cocina fuerte, entre estos están: el lavado, la pela y el picado de los ingredientes.	Personal de cocina 1-3		Agua potable Eléctrica Sanitarias	Mesón Fregadero		6,5
	COCINA FRÍA	-Área en la que se preparan platos con ingredientes fríos, como ensaladas, postres fríos, etc. -Las actividades ejecutadas en este espacio son sencillas, por lo cual, no requiere de equipamiento especial.	Personal de cocina 1-2	Personal de cocina 1-3	Eléctrica Sanitarias Agua Potable	Mesón Fregadero	Estanterías Compartimientos	10
	COCINA CALIENTE	-Área en la que se realiza la preparación de platos que necesitan ser fritos o cocidos. -El acceso a esta área es restringido -Para la realización de estos procedimientos requiere de equipamiento especial.	Personal de cocina 1-2	Personal de cocina 1-3	Agua Potable Eléctrica Sanitarias Gas	Cocinas industriales Hornos Mesón	Compartimientos	15
	ÁREA DE TERMINADOS Y EMPLATADOS	-Área en la que se realiza los acabados del alimento y se coloca en el plato. -A partir de este punto, el alimento está listo para ser servido al cliente.		Personal de cocina 1-2	Eléctrica Sanitarias	Mesón		6
	AREA DE BASUREROS	-Área en la que se depositan desechos y residuos.		-Personal de cocina - Personal de limpieza 1-3	Eléctrica		Basureros	1
							Total:	62,5

Tabla 11.

Área Exterior

ZONAS	ESPACIOS	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES	USUARIOS		INSTALACIONES	MOBILIARIO		ÁREA MÍNIMA M2
			PERMANENTES	OCACIONALES		FIJO	MÓVIL	
ÁREA EXTERIOR	ESTACIONAMIENTO	-Espacio de acceso vehicular, en el cual, los consumidores podrán dejar su vehículo mientras disfrutan del restaurante.		Clientes 1-50	Eléctrica			14
	ACCESOS	-Área designada para el ingreso peatonal al restaurante.		Clientes 1-50	Eléctrica			3
	ÁREA DE JUEGOS	-Área de esparcimiento para menores.		Clientes (niños entre 4-10 años) 2-10	Eléctrica	Juegos infantiles		10
	ÁREA VERDE	-Espacio cubierto de vegetación		Clientes 1-3	Aguas Lluvia	Vegetación		2
Total								29

Tabla 12.

Área administrativa y de empleados

ZONAS	ESPACIOS	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	USUARIOS		INSTALACIONES	MOBILIARIO		ÁREA MÍNIMA M2
			PERMANENTES	OCACIONALES		FIJO	MÓVIL	
ÁREA SERVICIOS Y LIMPIEZA	BODEGA DE INSUMOS DE LIMPIEZA	-Espacio de almacenamiento para insumos de limpieza y otros. -El acceso es restringido para el personal de limpieza y servicios.		Personal de limpieza	Eléctrica		Estantes	2
	BASURA	-Área en la que se hace el depósito de los residuos del restaurante. -Este espacio tiene acceso directo a los colectores de basura municipales.		Personal de limpieza	Eléctrica		Basureros	5
	BOMBONA	-Área en la cual se deposita la bombona de gas. -Este espacio es de acceso restringido.		Personal de servicio	Eléctrica	Tanque		6
	SISTERNA	-Espacio para el almacenamiento de agua potable, de esta manera se garantiza la provisión de agua a toda hora del día.		Personal de servicio	Agua Potable	Bomba		4
Total								17

Tabla 13.

Área de servicios y limpieza

ZONAS	ESPACIOS	DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES	USUARIOS		INSTALACIONES	MOBILIARIO		ÁREA MINIMA M2
			PERMAMENTES	OCACIONALES		FIJO	MÓVIL	
ÁREA ADMINISTRATIVA	OFICINA GERENCIAL	-Espacio de acceso restringido, en el cual, el gerente puede realizar las tareas administrativas correspondientes al restaurante.	Gerente	Personal de servicio 1-2	Eléctrica Voz y dato		Escritorio Sillas Computadora	12
	ÁREA DE EMPLEADOS	-Espacio en que el personal de servicio puede cumplir con sus necesidades de aseo y además puede tomar cortos descansos. -De acceso restringido		Personal en general 1-10	Eléctrica		Lockers Comedor Vestidores	20
	BAÑOS	-Espacio de uso del personal, en que cumplirá con sus necesidades de aseo		Personal en general 1-5	Eléctrica Sanitaria Agua Potable	Inodoros Lavamanos		20
							Total	52

TOTAL AREAS MÍNIMAS	449,00
ÁREA DISPONIBLE EN LA EDIFICACIÓN	1300,00

De esta manera se determina que el espacio dado por la edificación es suficiente para el uso de las áreas determinadas por el programa arquitectónico.

5.3. DIAGRAMA DE RELACIONES

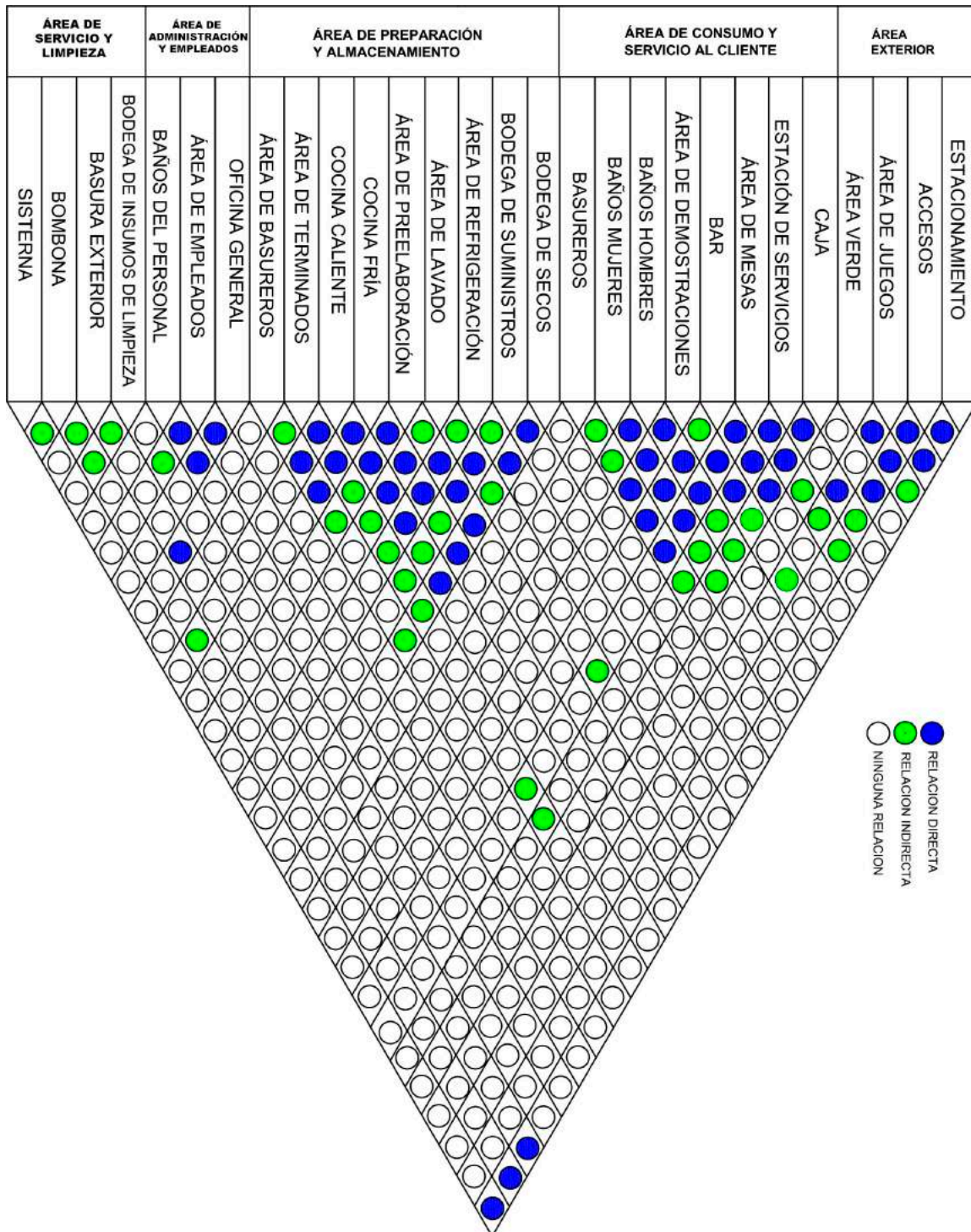


Figura 60. Diagrama de relaciones

5.6. DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO

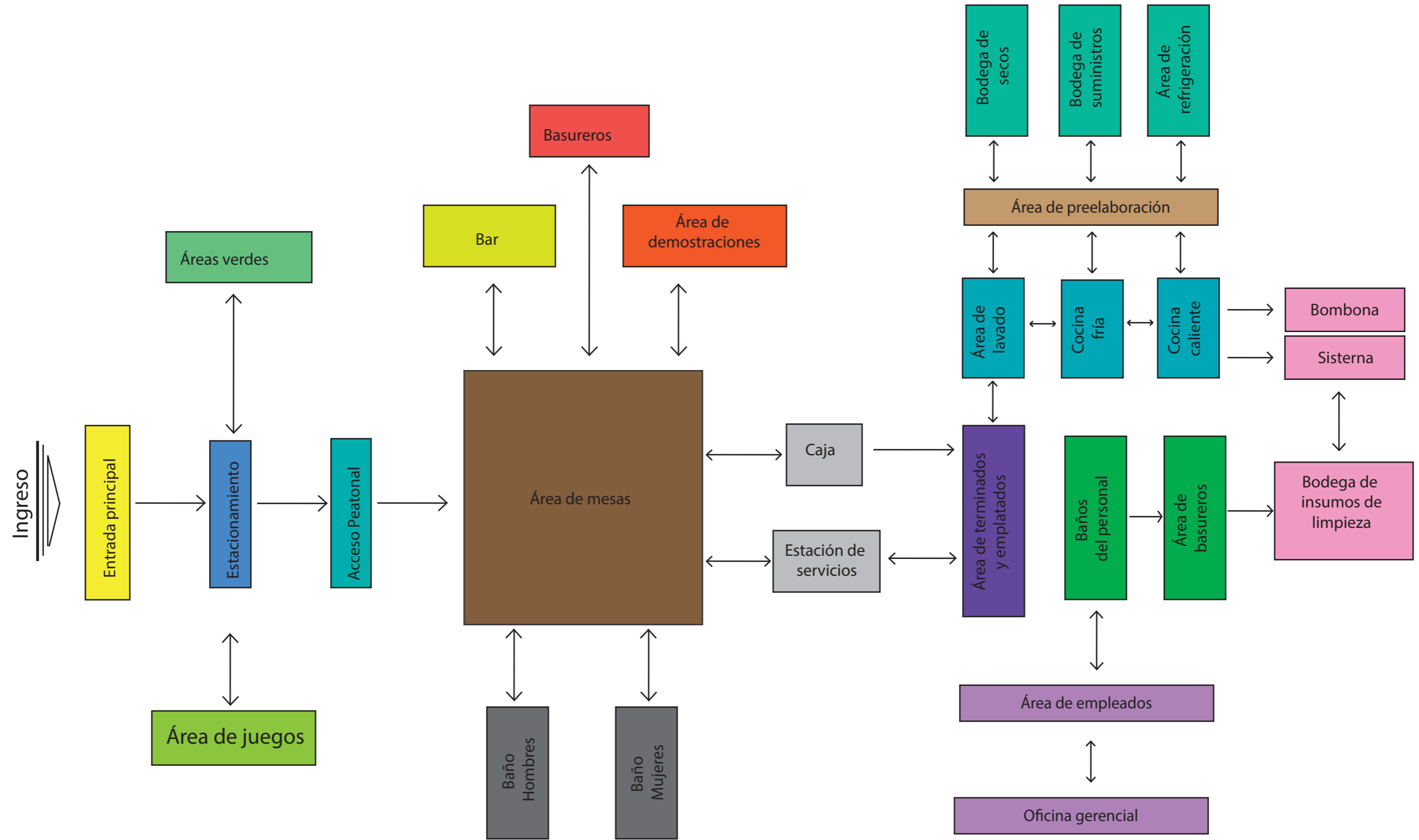


Figura 61 . Diagrama de Funcionamiento

5.7. DIAGRAMA DE FLUJOS

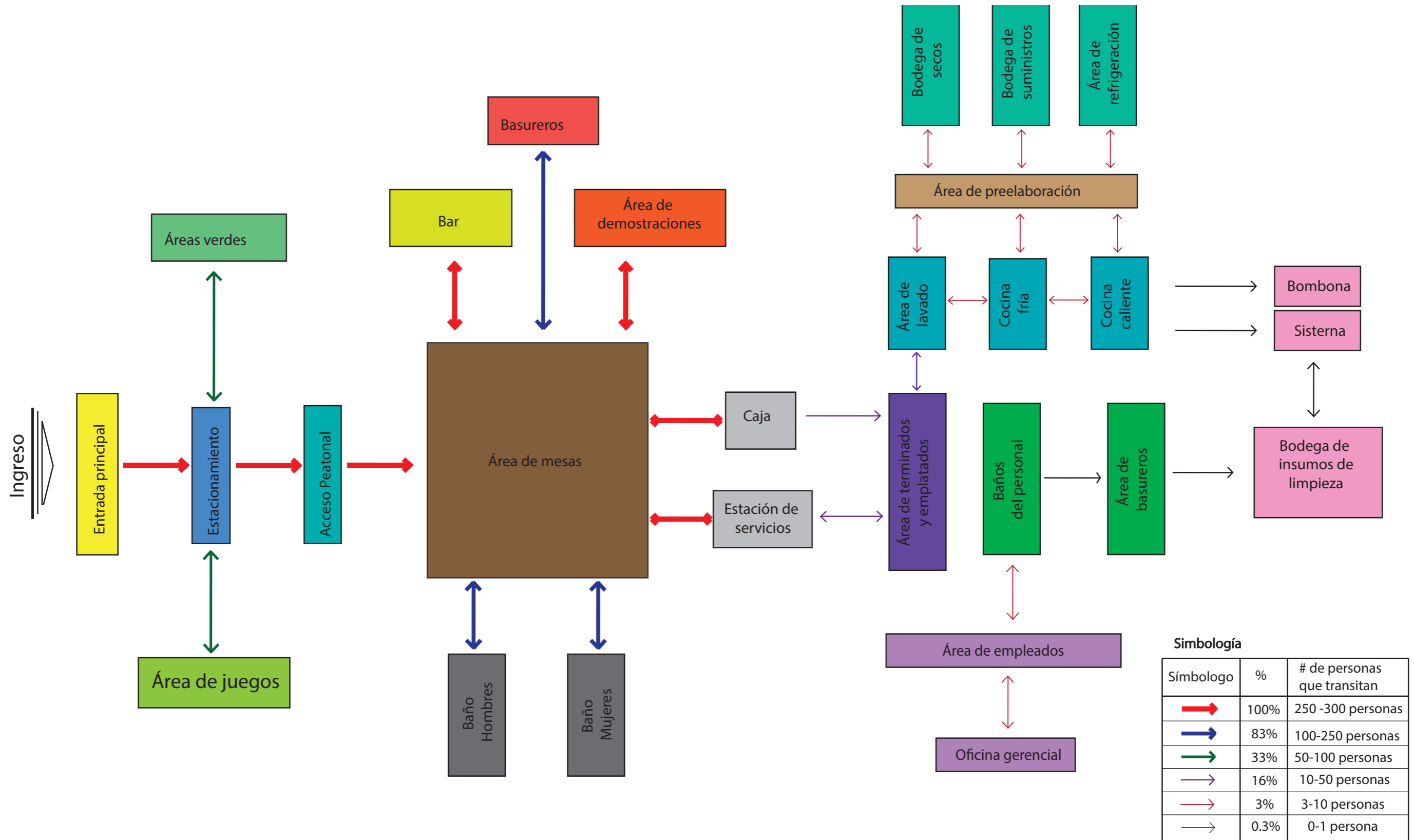


Figura 62. Diagrama de Flujos

5.7. ZONIFICACIÓN

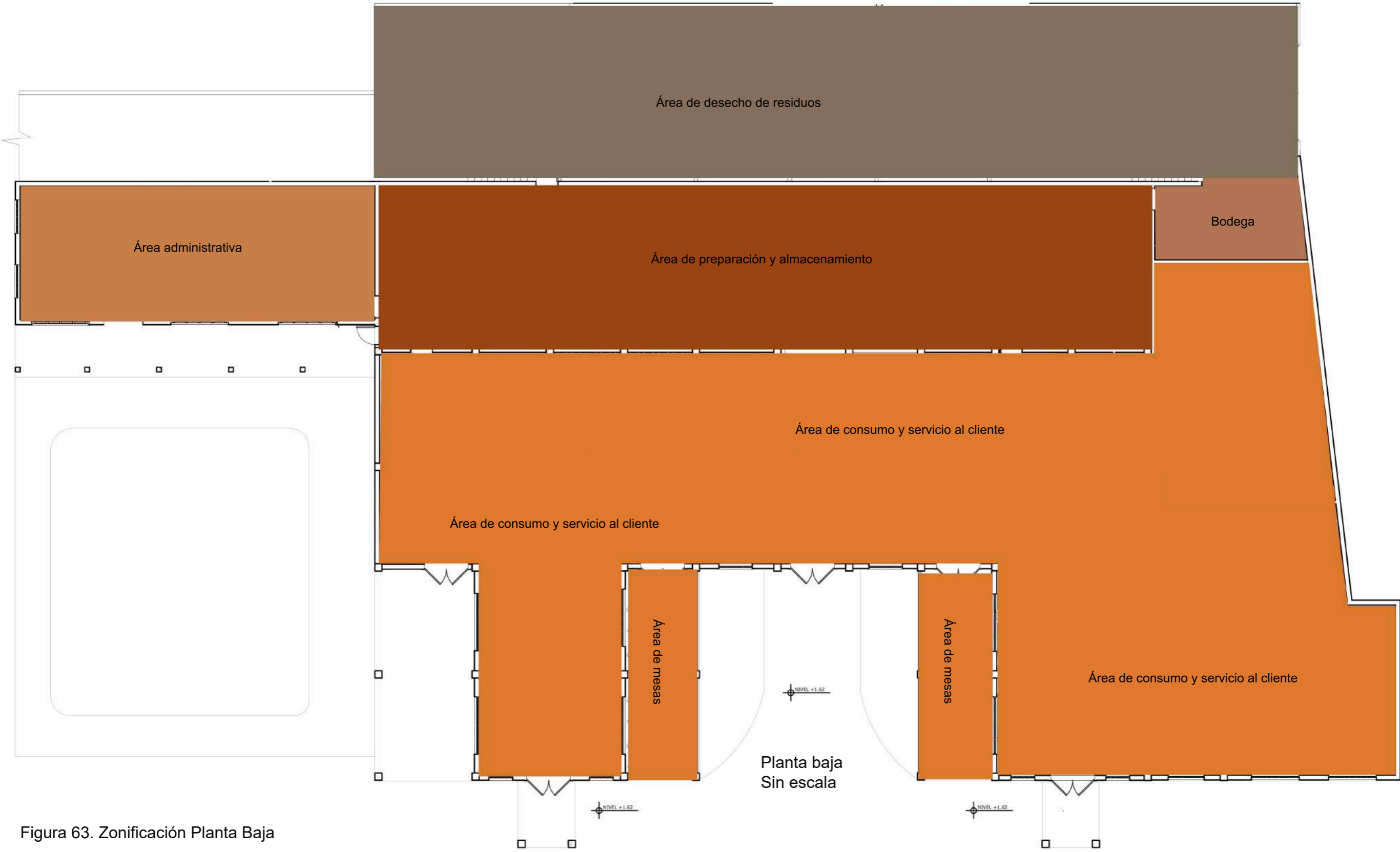


Figura 63. Zonificación Planta Baja

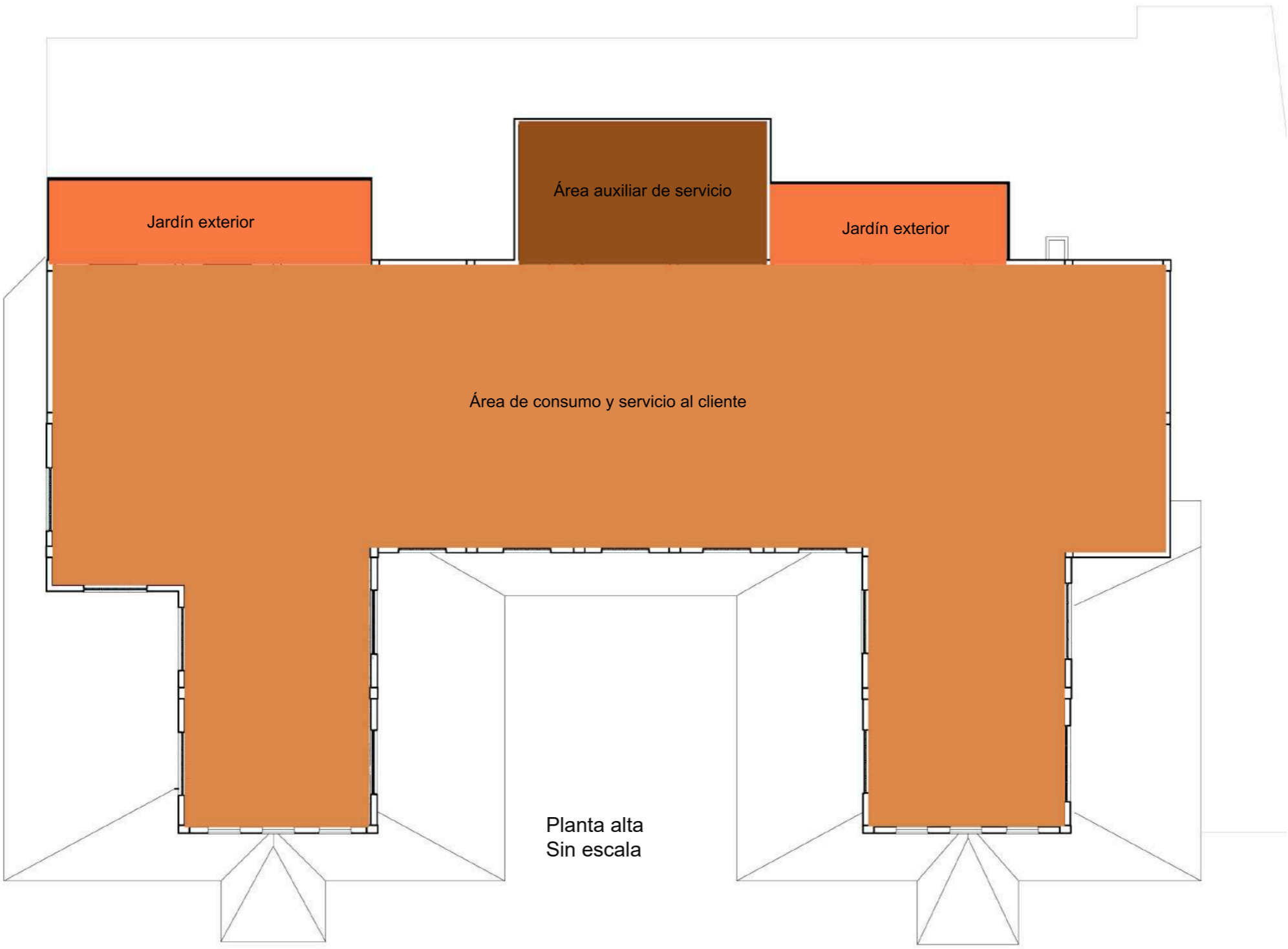


Figura 64. Zonificación Planta alta

5.9. PLAN MASA

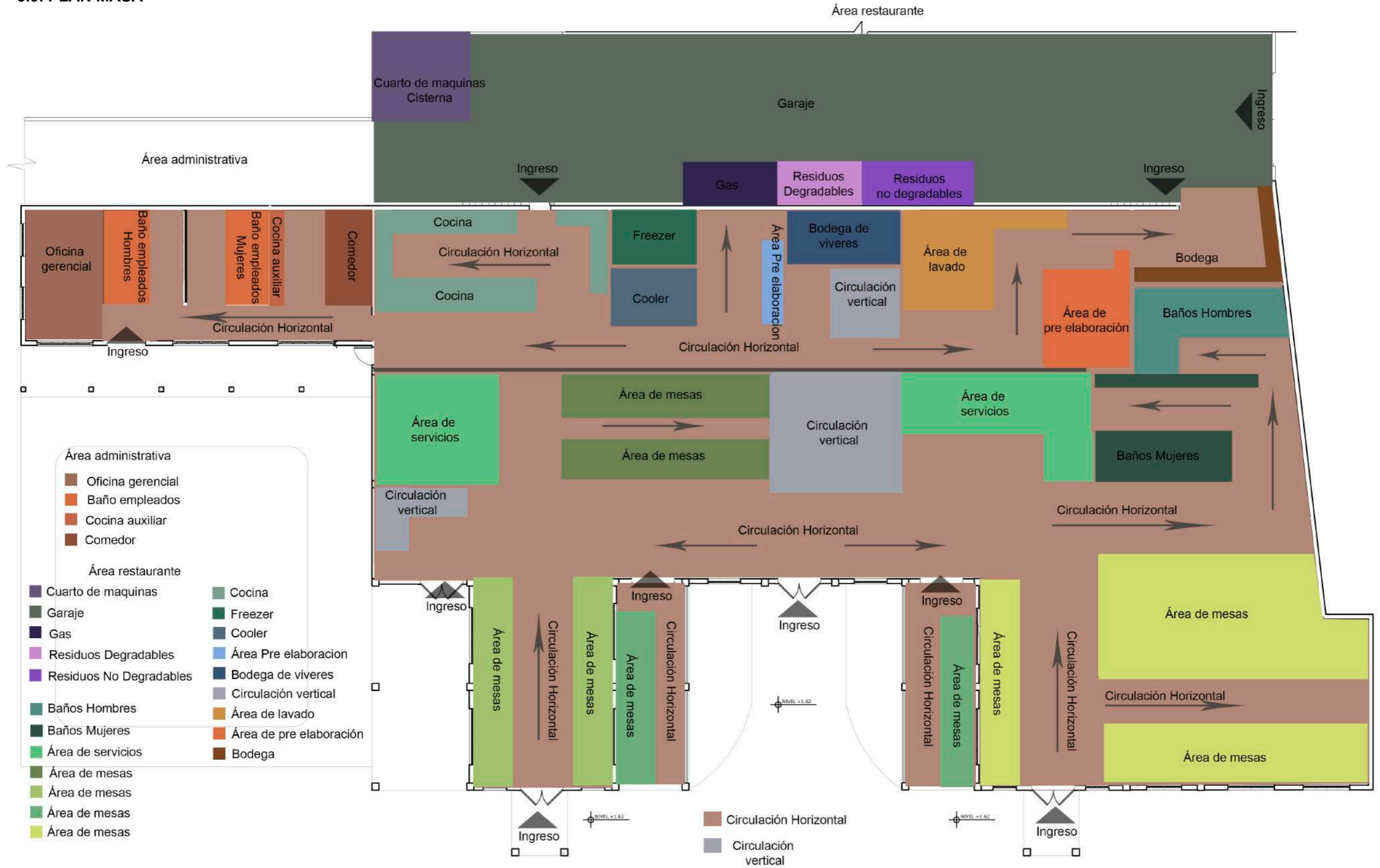


Figura 65. Plan masa Planta baja

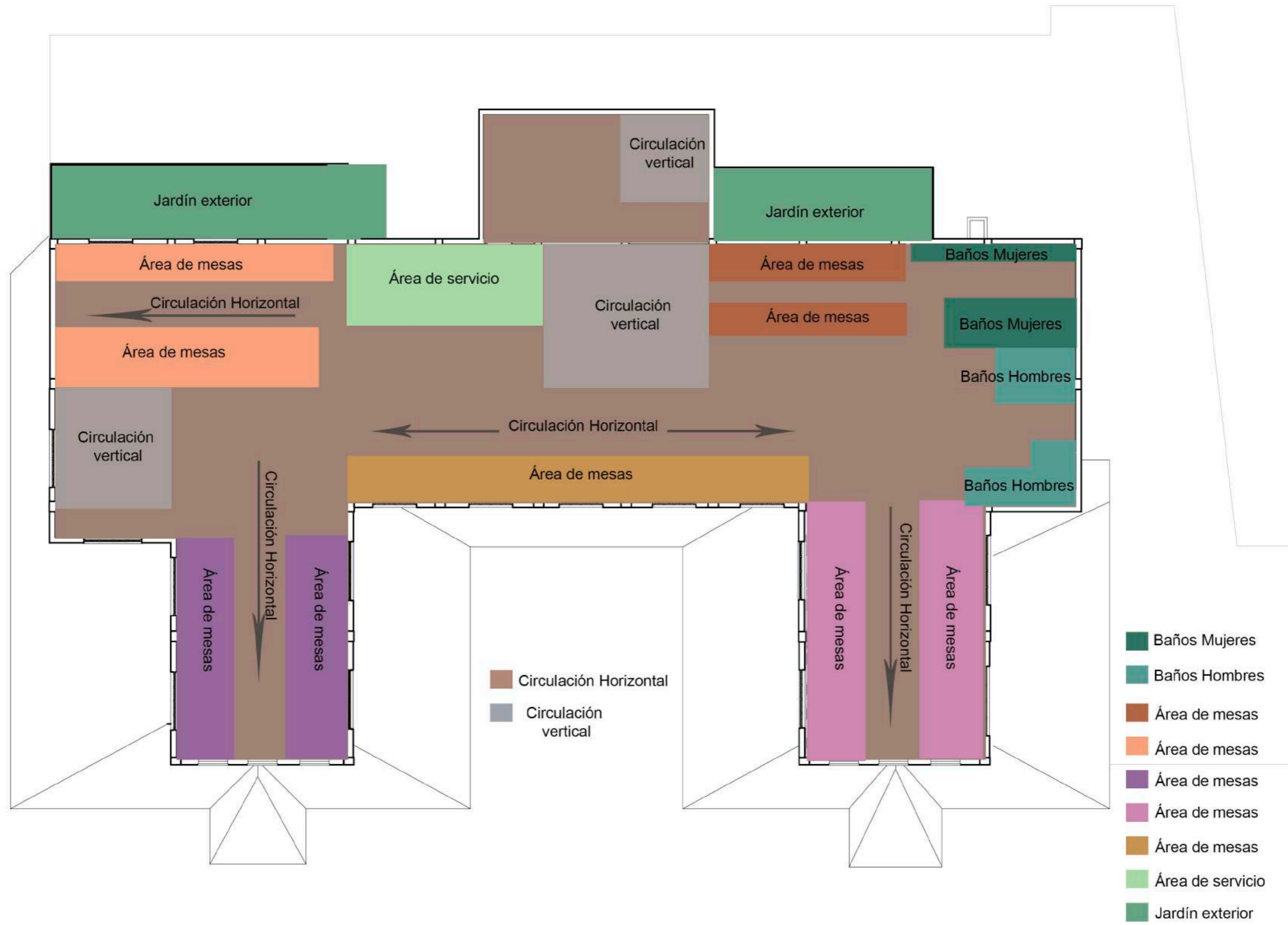


Figura 66. Plan masa Planta alta

REFERENCIAS

- AME. (s.f.). *Distribucion geografica de Imbabura*. Recuperado el 5 de Abril del 2016 de. <http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/67-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-imbabura/283-canton-antonio-ante>
- APPA. (2012). *Que es la energía solar fotovoltaica*. Recuperado el 8 de Abril del 2016 de. http://www.appa.es/09fotovoltaica/09que_es.php
- Benito, J. (2013). *Arquitectura Reciclada*. Recuperado el 5 de mayo del 2016 de. <http://es.slideshare.net/FerminBlanco/arquitectura-reciclada>
- Civallero, E. (2011). *Tierra de vientos*. Recuperado el 15 de mayo de. <http://tierradevientos.blogspot.com/2011/01/taita-imbabura-y-mama-cotacachi.html>
- Cursos de Gastronomía. (2015). *Tipos de restaurantes*. Recuperado el 25 de mayo del 2016 de. <http://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/155-tipos-de-restaurante>
- Definicion de. (2015). *Definicion de restaurante*. Obtenido de <http://definicion.de/restaurante/>
- DefiniciónABC. (2014). *Marco Teórico*. Recuperado el 8 de abril del 2016 de. <http://www.definicionabc.com/ciencia/marco-teorico.php>
- Echeverría, I. G. (2014). *Antonio Ante*. Generación de geoinformación para la gestión del territorio a nivel nacional. Antonio Ante.
- Ecuale. (2015). *Provincia de Imbabura*. Recuperado el 21 de mayo del 2016 de. <http://www.ecuale.com/imbabura/>

- Erenovable. (2015). *Reducción del consumo energético con LEDs*. Recuperado el 16 de marzo del 2016 de. <http://erenovable.com/reduccion-del-consumo-electrico-con-leds/>
- GastroMexico. (2016). *Que es un restaurante*. Recuperado el 25 de mayo del 2016 de. <http://www.gastromexico.com.mx/que-es-un-restaurante.html>
- Guerrero, L. (2015). *Arquitectura ecológica*. Recuperado el 24 de abril del 2016 de. <http://vidaverde.about.com/od/Tecnologia-y-arquitectura/a/Que-Es-La-Arquitectura-Ecologica.htm>
- La gran enciclopedia ilustrada. (2015). *El ser humano en el ambiente*. Recuperado de https://www.salonhogar.net/Salones/Historia/4-6/Ser_humano_medioambiente/Indice.htm
- La Hora. (2015). *Una leyenda de amor ente el taita Imbabura y la mama Cotacachi* Recuperado el 28 de abril del 2016 de. http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101892446/-1/Una_leyenda_de_amor_entre_el_taita_Imbabura_y_la_mama_Cotacachi.html#.Vw_oCjDhCUk
- LaHora. (2010). *Una década de ferias en Atuntaqui*. Recuperado el 11 de mayo del 2016 de. http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/945934/-1/Una_d%C3%A9cada_de_ferias_en_Atuntaqui.html#.VvMgS_nhCUk
- ObrasWeb. (2015). *Almacén del Bife*. Recuperado el 12 de abril del 2016 de. <http://www.obrasweb.mx/interiorismo/2015/01/05/galeria-obras-almacen-del-bife-taller-g-arquitectos>
- Panero, J. (1996). *Las dimensiones huumanas en los espacios interiores*. Barcelona-España: Ediciomes G. Gili,S.A.

- Plataforma Arquitectura. (2014). *Almacén Bife en México*. Recuperado el 29 de mayo del 2016 de. <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-369794/almacen-del-bife-en-mexico-taller-g-arquitectos>
- Plazola. (1995). Restaurantes. En Plazola, *Enciclopedia de Arquitectura Volumen 9*.
- Procables. (2015). *Procables México*. Recuperado el 8 de abril del 2016 de. <http://procables.com.mx/productos/energia-alterna.html>
- Salinas, C. (2011). *La energía proveniente del sol*. Recuperado el 5 de mayo del 2016 de. http://wiki.ead.pucv.cl/index.php/La_energ%C3%ADa_proveniente_d_el_sol
- Sanz Merinero, J. A., & Garcia, O. S. (s.f.). Evaluación y acondicionamiento de la iluminación en puestos de trabajo. En J. A. Sanz Merinero, & O. S. Garcia, *Evaluación y acondicionamiento de la iluminación en puestos de trabajo* (pág. pag. 7). Madrid: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- Tomás, J. (2014). *Plataforma Arquitectura*. Recuperado el 2 de abril del 2016 de. <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-365542/shustov-brandy-bar-studio-belenko>
- UNAM. (2014). *La psicología de los colores*. Ciudad Cooperativa Cruz Azul: Universidad Autónoma de México.
- Urbanismo. (2015). *10 formas de integrar la vegetación en arquitectura*. Recuperado el 15 de abril del 2016 de. <http://www.urbanarbolismo.es/blog/10-formas-de-integrar-la-vegetacion-en-arquitectura/>
- Viajando. (2015). *Volcán Cotacachi*. Recuperado el 11 de mayo del 2016 de. <http://www.viajandox.com/imbabura/volcan-cotacachi.htm>

Yatzer. (2014). *Shustov Brandy Bar*. Recuperado el 18 de mayo del 2016 de.
<https://www.yatzer.com/shustov-brandy-bar-belenko-design-band-odessa-ukraine>

ÍNDICE DE LÁMINAS

PAG.	CONTENIDO	PAG.	CONTENIDO	PAG.	CONTENIDO
1	UBICACIÓN	31	RENDERS	61	PLANOS AGUA POTABLE
2	IMPLANTACIÓN	32	PLANOS COD. PISO	62	PLANOS DE AGUAS SERVIDAS
3	SECCIONES	33	PLANOS COD. PISO	63	PLANOS DE AGUAS SERVIDAS
4	PLANOS DE INTERVENCIÓN	34	PLANOS COD. PISO	64	PLANOS DE AGUAS SERVIDAS
5	PLANOS DE INTERVENCIÓN	35	CATÁLOGO PISOS	65	PLANOS DE AGUAS LLUVIAS
6	PLANOS DE INTERVENCIÓN	36	PLANOS COD. REVESTIMIENT.	66	PLANOS CONTRA INCENDIOS
7	PLANOS ARQUITECTÓNICOS	37	PLANOS COD. REVESTIMIENT.	67	PLANOS CONTRA INCENDIOS
8	PLANOS ARQUITECTÓNICOS	38	PLANOS COD. REVESTIMIENT.	68	PLANOS CONTRA INCENDIOS
9	PLANOS ARQUITECTÓNICOS	39	CATÁLOGO REVESTIMIENTOS	69	PLANOS DE INST. ELÉCTRICAS
10	ELEVACIONES ARQUITEC.	40	PLANOS COD. CIELO RASO	70	PLANOS DE INST. ELÉCTRICAS
11	ELEVACIONES ARQUITEC.	41	PLANOS COD. CIELO RASO	71	CUADRO DE INST. ELÉCTRICAS
12	CORTES ARQUITECTÓNICOS	42	PLANOS COD. CIELO RASO	72	PLANOS DE INST. ELÉCTRICAS
13	IMPLANTACIÓN	43	CATÁLOGO CIELO RASO	73	PLANOS DE PUNTOS DE FUERZA
14	PLANOS INTERIORISTAS	44	PLANOS COD. ILUMINACIÓN	74	PLANOS DE PUNTOS DE FUERZA
15	PLANOS INTERIORISTAS	45	PLANOS COD. ILUMINACIÓN	75	PLANOS DE PUNTOS DE FUERZA
16	PLANOS INTERIORISTAS	46	PLANOS COD. ILUMINACIÓN	76	PLANOS DE INSTALACIÓN DE GAS
17	ELEVACIONES ARQUITEC.	47	CATÁLOGO ILUMINACIÓN	77	PLANOS DE VOZ Y DATO
18	CORTES INTERIORISTAS	48	PLANOS COD. MOBILIARIO	78	PLANOS DE VOZ Y DATO
19	RENDERS	49	PLANOS COD. MOBILIARIO	79	PLANOS DE VOZ Y DATO
20	RENDERS	50	PLANOS COD. MOBILIARIO	80	PLANOS DE VENTILACIÓN
21	RENDERS	51	CATÁLOGO MOBILIARIO	81	PLANOS DE VENTILACIÓN
22	RENDERS	52	MOBILIARIO EMBLEMÁTICO	82	DETALLES CONSTRUCTIVOS
23	RENDERS	53	MOBILIARIO EMBLEMÁTICO	83	DETALLES CONSTRUCTIVOS
24	RENDERS	54	MOBILIARIO EMBLEMÁTICO	84	DETALLES CONSTRUCTIVOS
25	RENDERS	55	MOBILIARIO EMBLEMÁTICO	85	DETALLES CONSTRUCTIVOS
26	RENDERS	56	MOBILIARIO EMBLEMÁTICO	86	DETALLES CONSTRUCTIVOS
27	RENDERS	57	MOBILIARIO EMBLEMÁTICO		
28	RENDERS	58	MOBILIARIO EMBLEMÁTICO		
29	RENDERS	59	PLANOS AGUA POTABLE		
30	RENDERS	60	PLANOS AGUA POTABLE		

FRITADAS AMAZONAS

Ubicación

Rediseño del complejo gastronómico "Fritadas Amazonas", en base a los tesoros geográficos de la Provincia de Imbabura.

El proyecto tiene la finalidad de ofrecer al cliente diferentes tipos de ambientes, en los cuales se aplicará la conceptualización de los diferentes accidentes geográficos que caracterizan a la provincia.

Propuesta



1. Ubicación de Ecuador



2. Ubicación de Imbabura



3. Ubicación de Antonio Ante

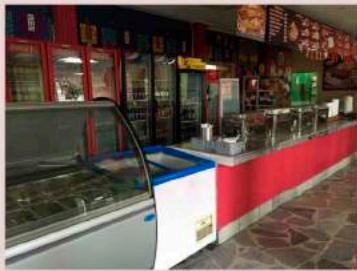


4. Ubicación de "Fritadas Amazonas"

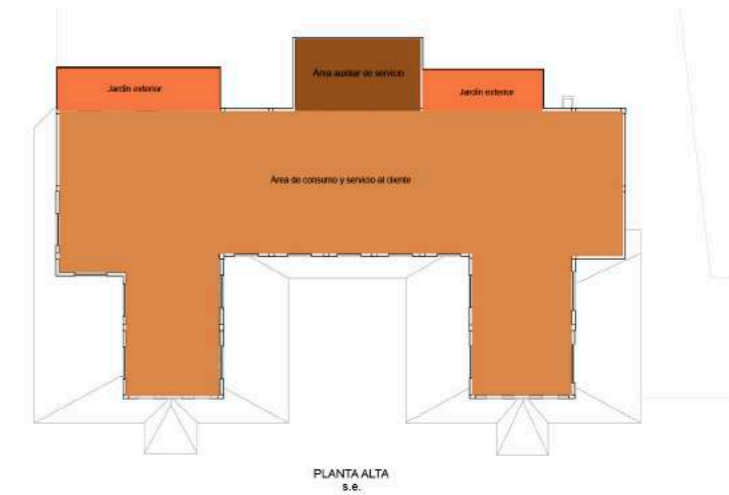
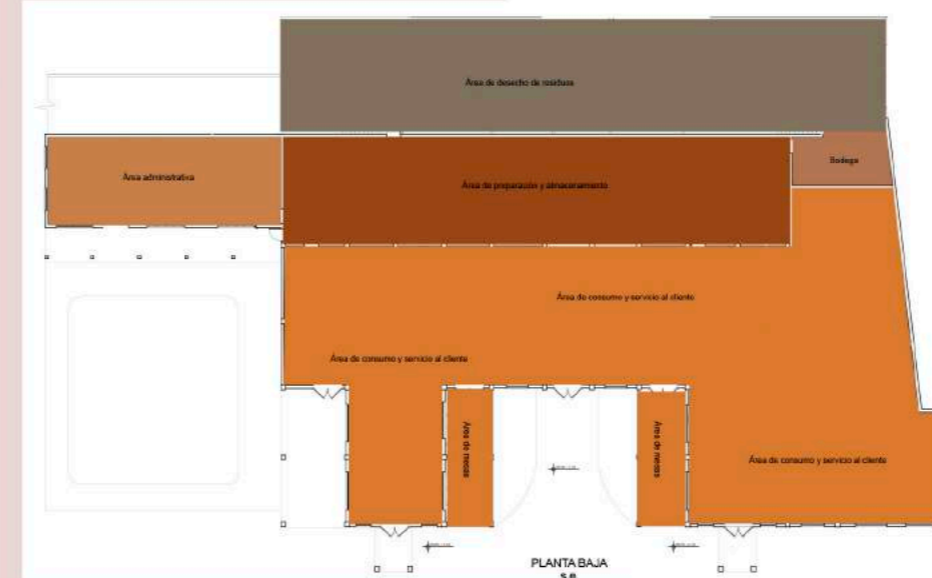


Estado actual

El problema principal de la edificación radica en la falta de planificación inicial, con respecto a la distribución espacial, lo que ha provocado que los espacios no cumplan sus funciones adecuadamente



Zonificación



Concepto

Cerros, Lagos y Lagunas.

La idea de concepto ha sido concebido en base a los paisajes mas hermosos de la Provincia de Imbabura, con la intención de asignar cuatro de dichos paisajes en determinadas áreas del proyecto.

Fondo:

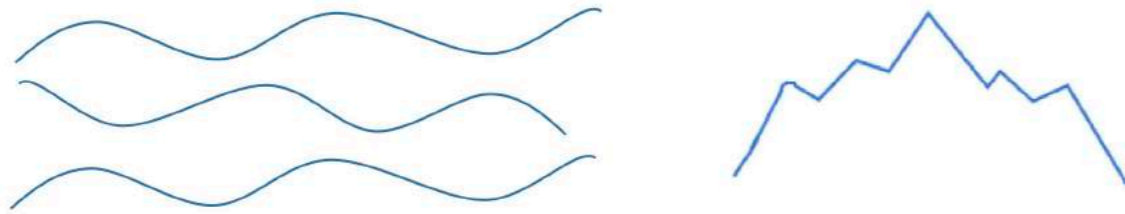
Cerro Imbabura: representa grandeza, fortaleza y protección.

Cerro Cotacachi, se presencia representa a la mujer generosa y amorosa.

Lago San Pablo, representa con su calmadas aguas, paz y pureza

Laguna de Cuicocha: refugio de varias especies de flora y fauna.

Forma:



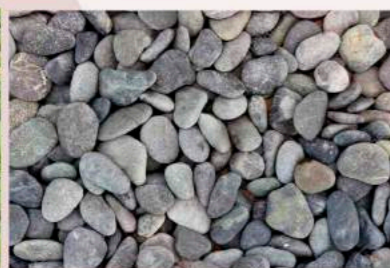
Materialidad y Cromática

Materialidad

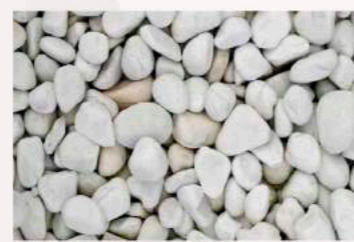
Laguna de Cuicocha



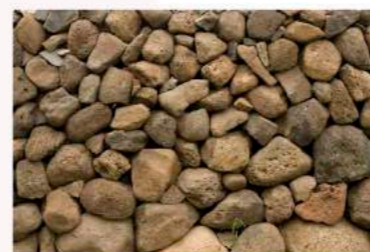
Laguna de Cuicocha



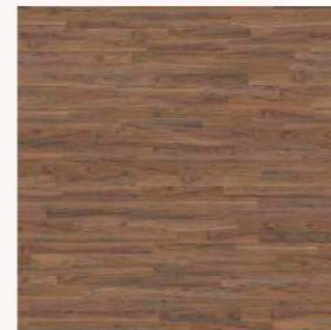
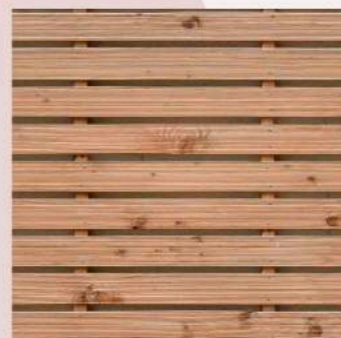
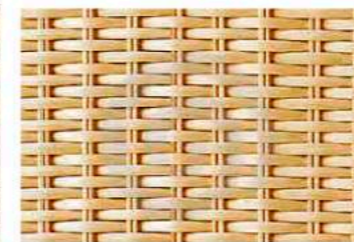
Laguna de Yahuarcocha



Volcán Imbabura



Lago San Pablo

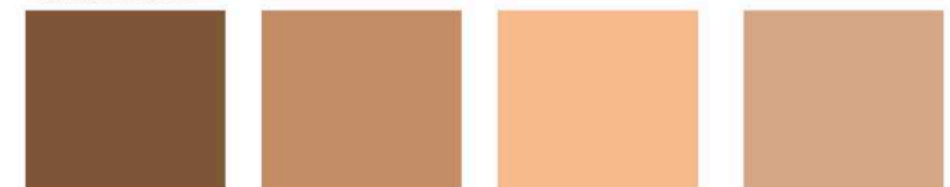


Cromática

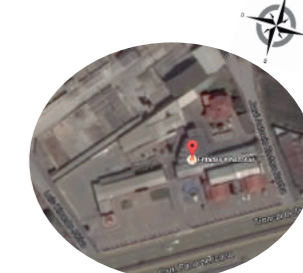
Grises



Marrones



UBICACIÓN:



Ciudad: Antonio Ante
Parroquia: Atuntaqui
Panamerica Norte, Troncal de la Sierra.
Kilometro 35

UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

UBICACIÓN

PROFESOR GUÍA

ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:

GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:

2017

ESCALA:

LAMINA:

1

1. Ubicación de Ecuador



2. Ubicación de Imbabura



3. Ubicación de Antonio Ante



4. Ubicación de "Fritadas Amazonas"

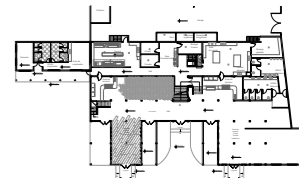


UBICACIÓN
S.E.

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

IMPLANTACIÓN PROPUESTA

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

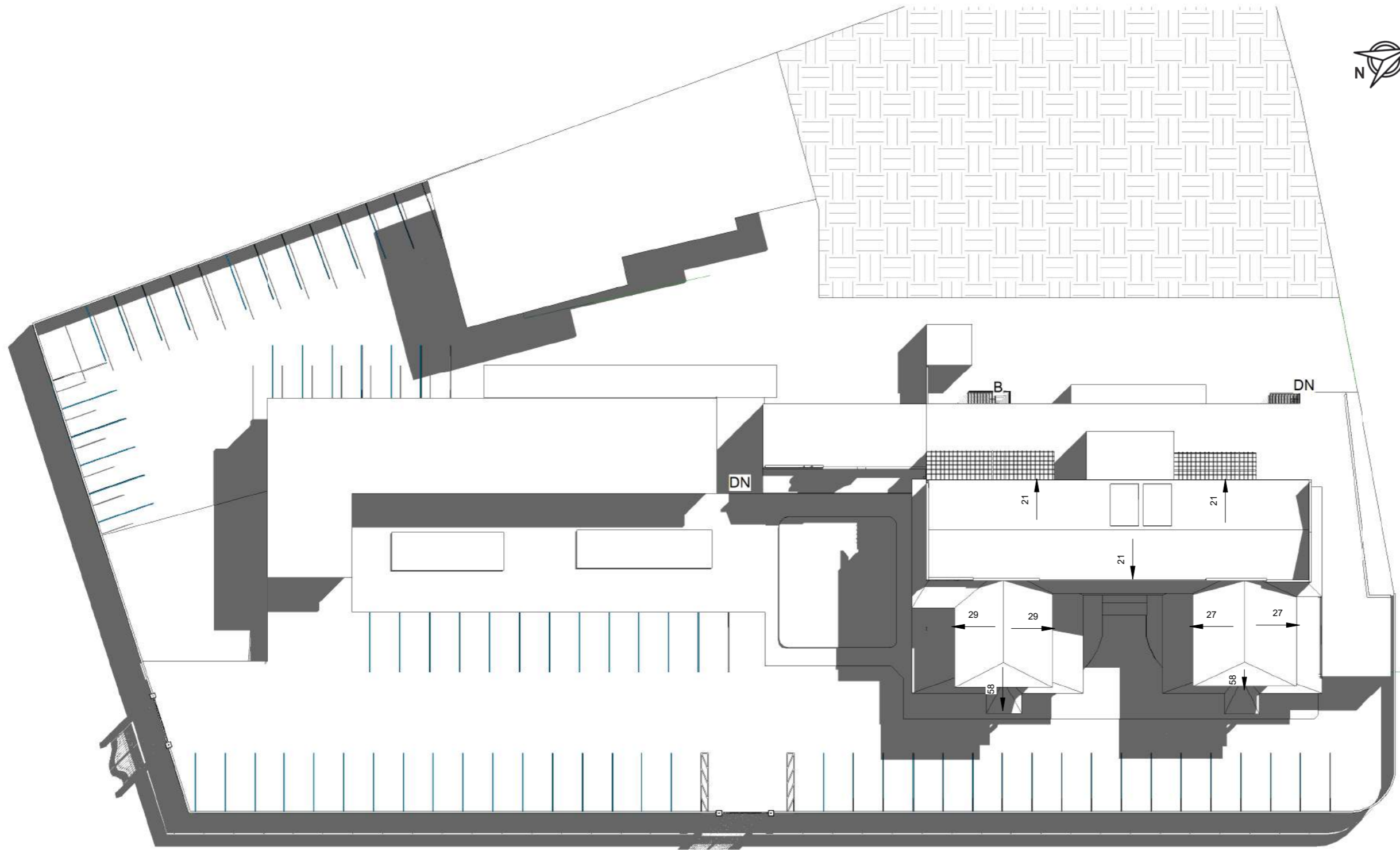
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
1:400

LAMINA:

2

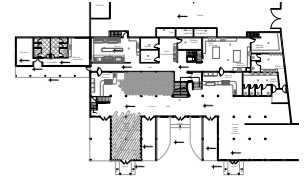


IMPLANTACIÓN
ESC 1:400

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

IMPLANTACIÓN PROPUESTA

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:200

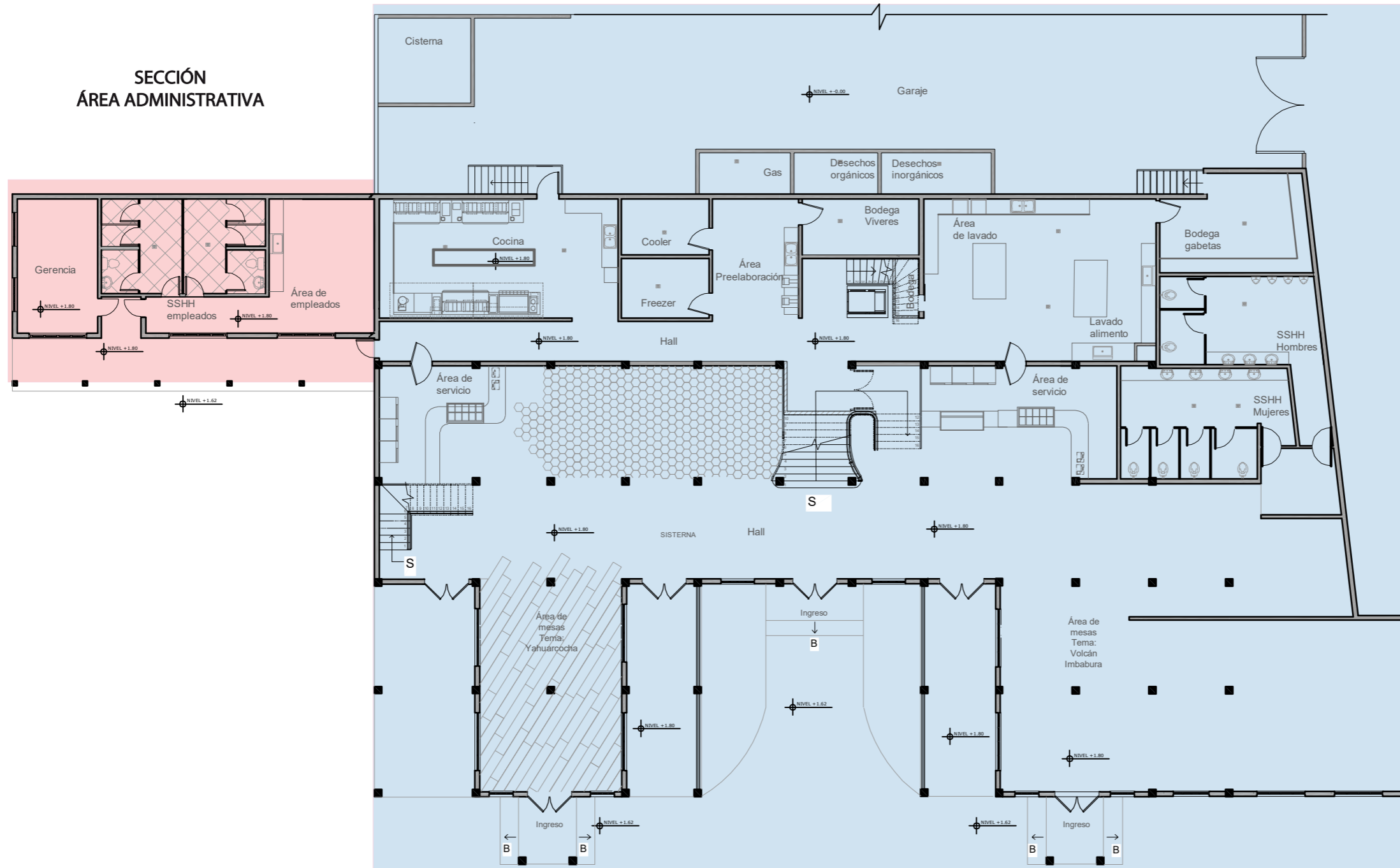
LAMINA:

3

**SECCIÓN
RESTAURANTE**



**SECCIÓN
ÁREA ADMINISTRATIVA**

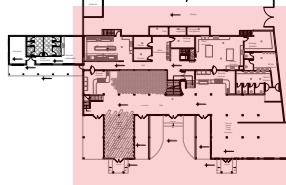


PLANTA GENERAL
ESC 1:200

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE INTERVENCIÓN

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

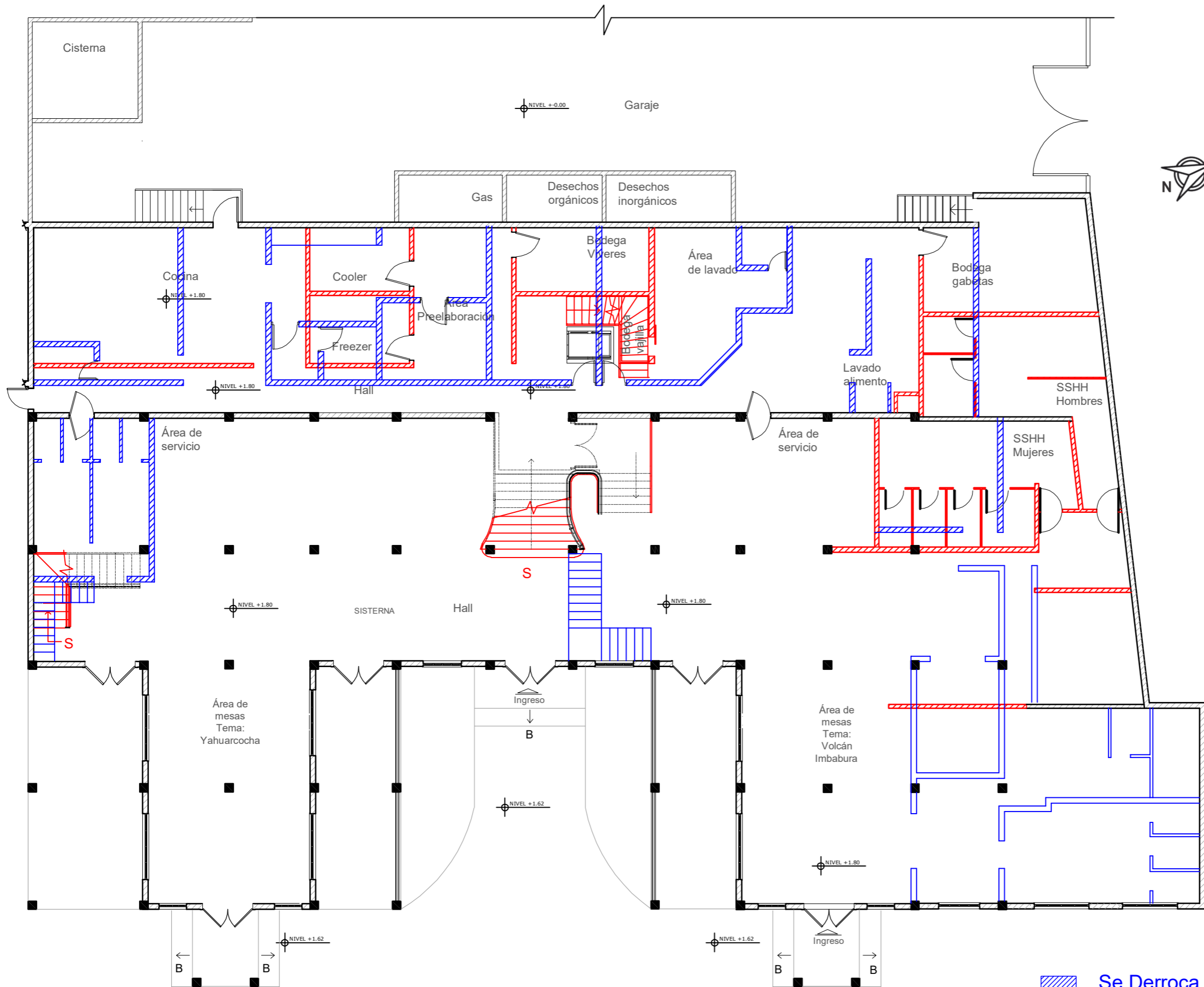
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

4



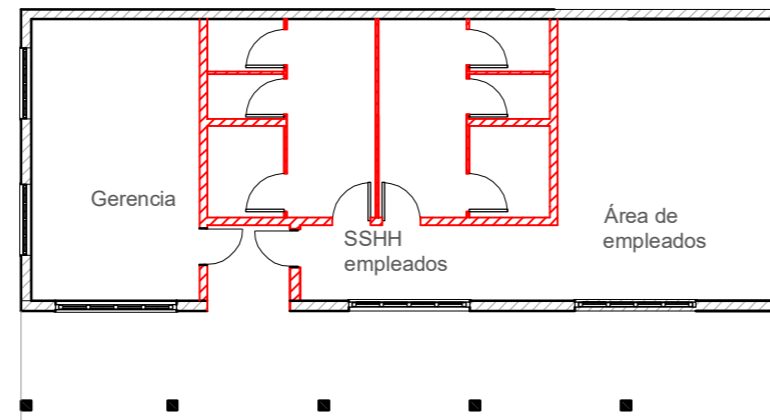
PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

- Se Derroca
- Se Propone
- Se Mantiene

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150

-  Se Derroca
-  Se Propone
-  Se Mantiene

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE INTERVENCIÓN

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

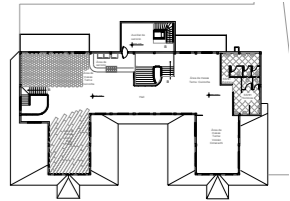
LAMINA:

5

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE INTERVENCIÓN

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

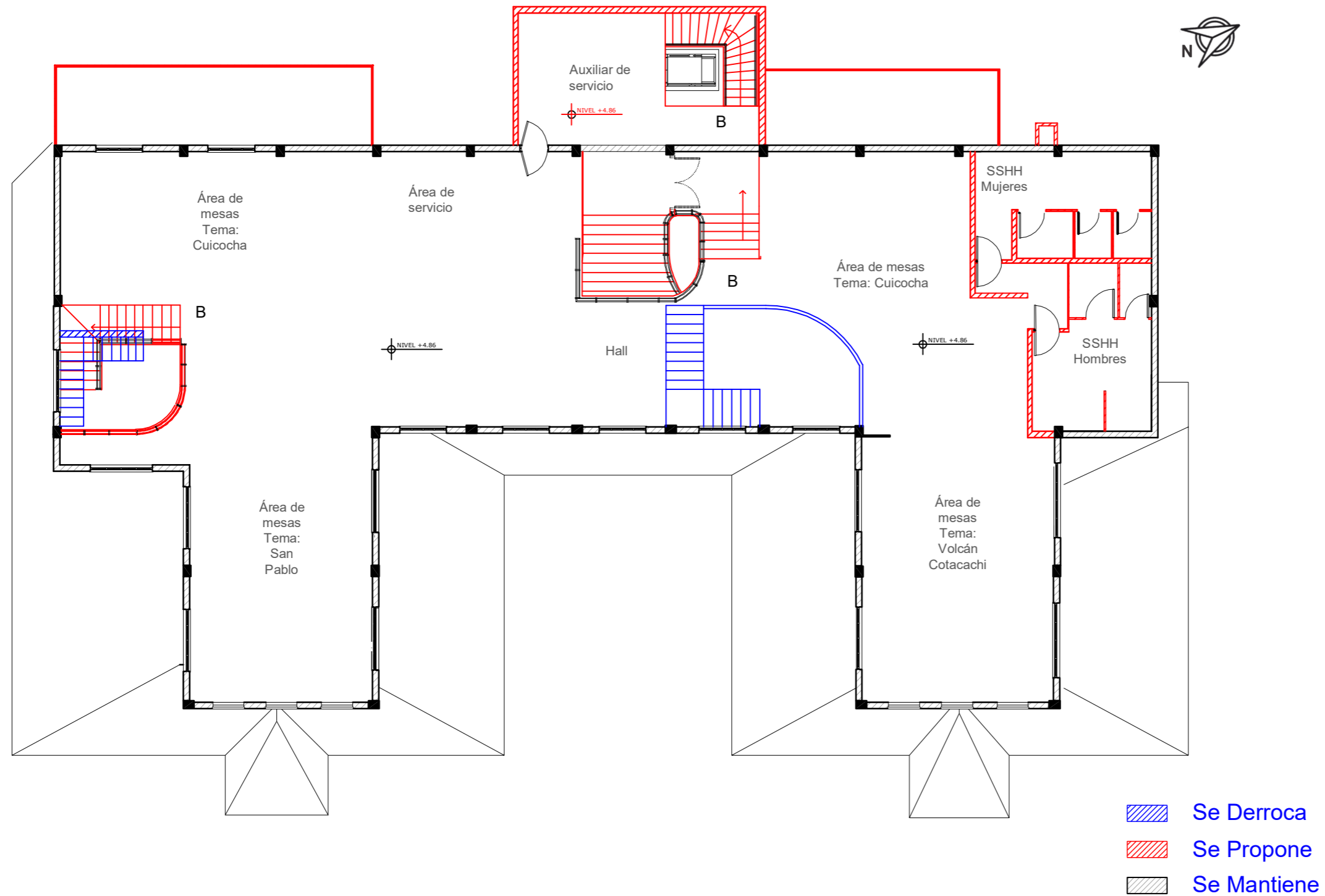
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

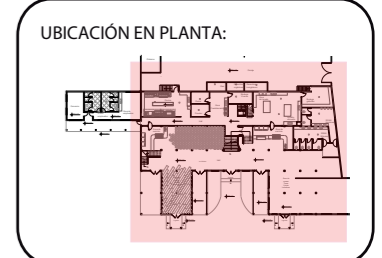
ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

6



PLANTA ALTA
ESC 1:150



TRABAJO DE TITULACIÓN:
REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:
PLANOS ARQUITECTÓNICOS

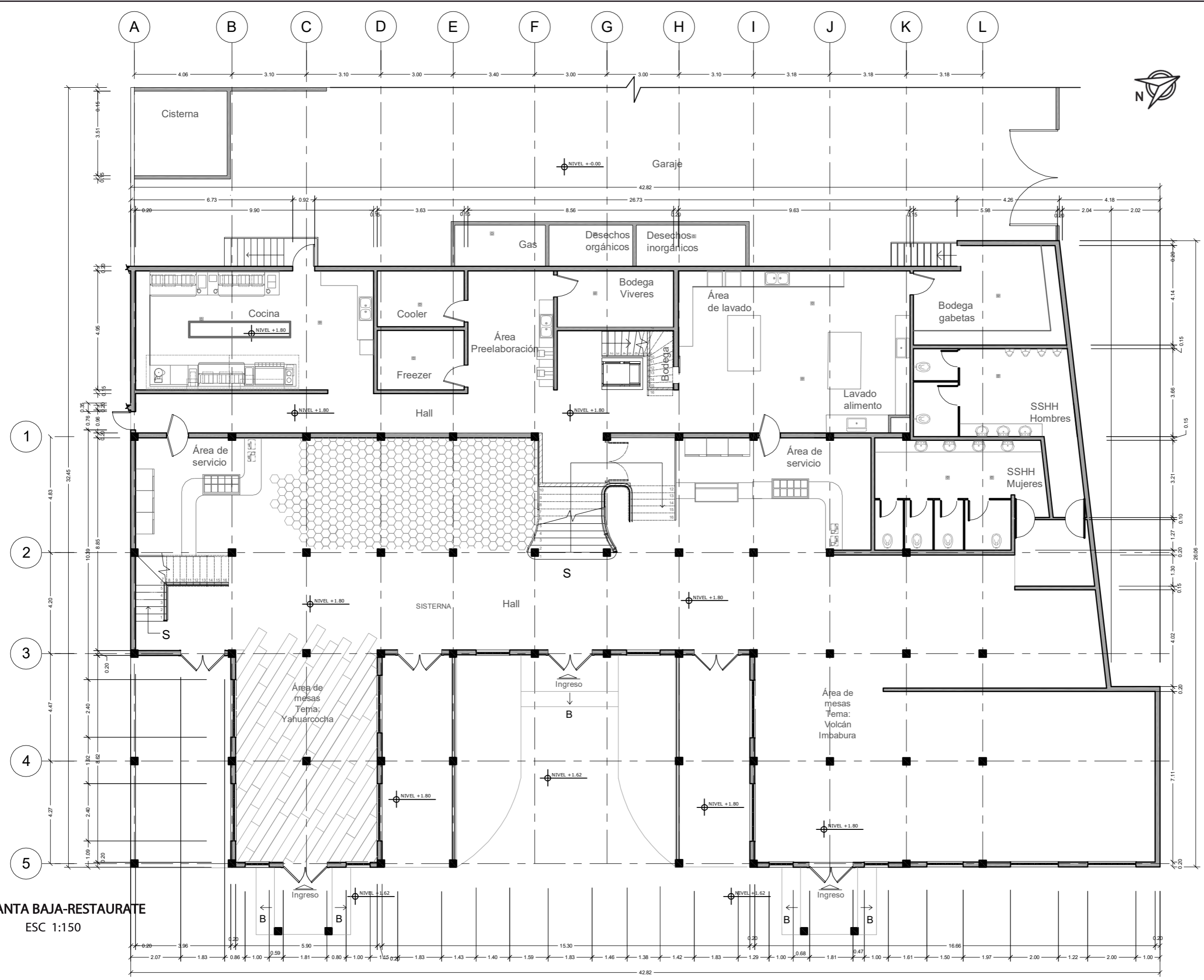
PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:
7



PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS ARQUITECTÓNICOS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

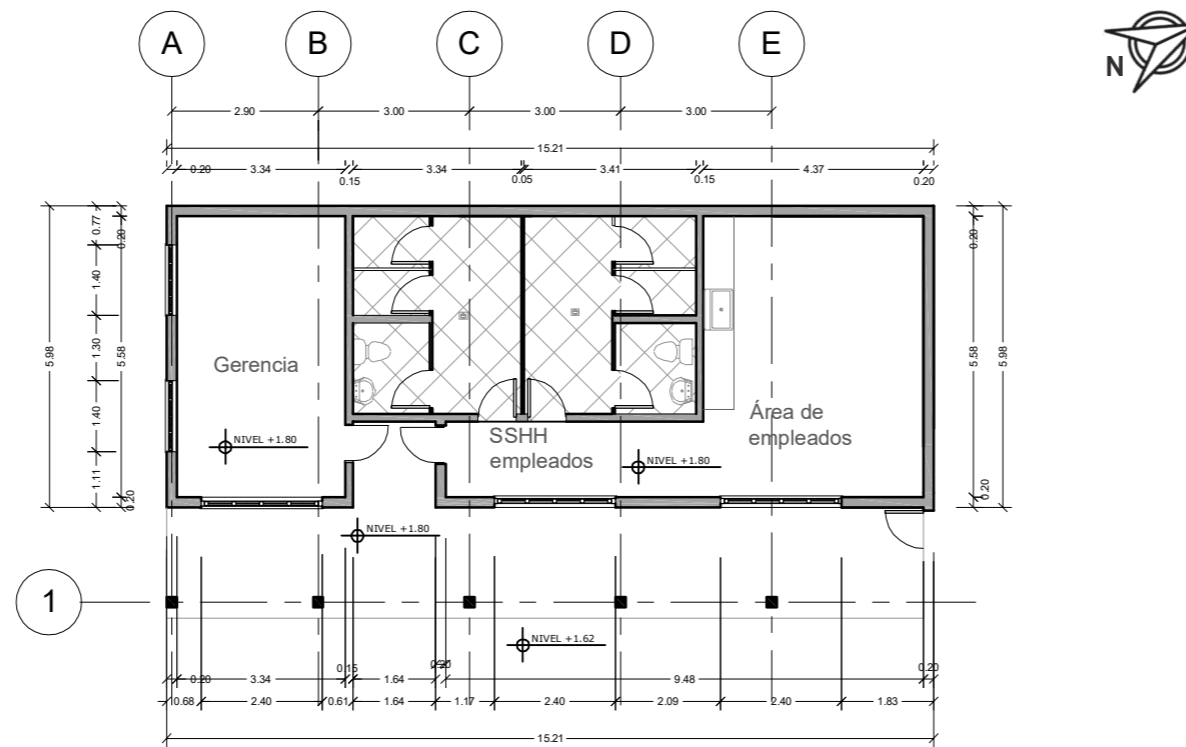
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:

8

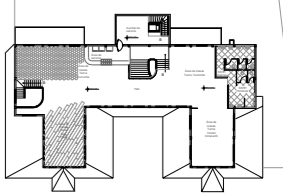


PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

IMPLANTACIÓN PROPUESTA

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

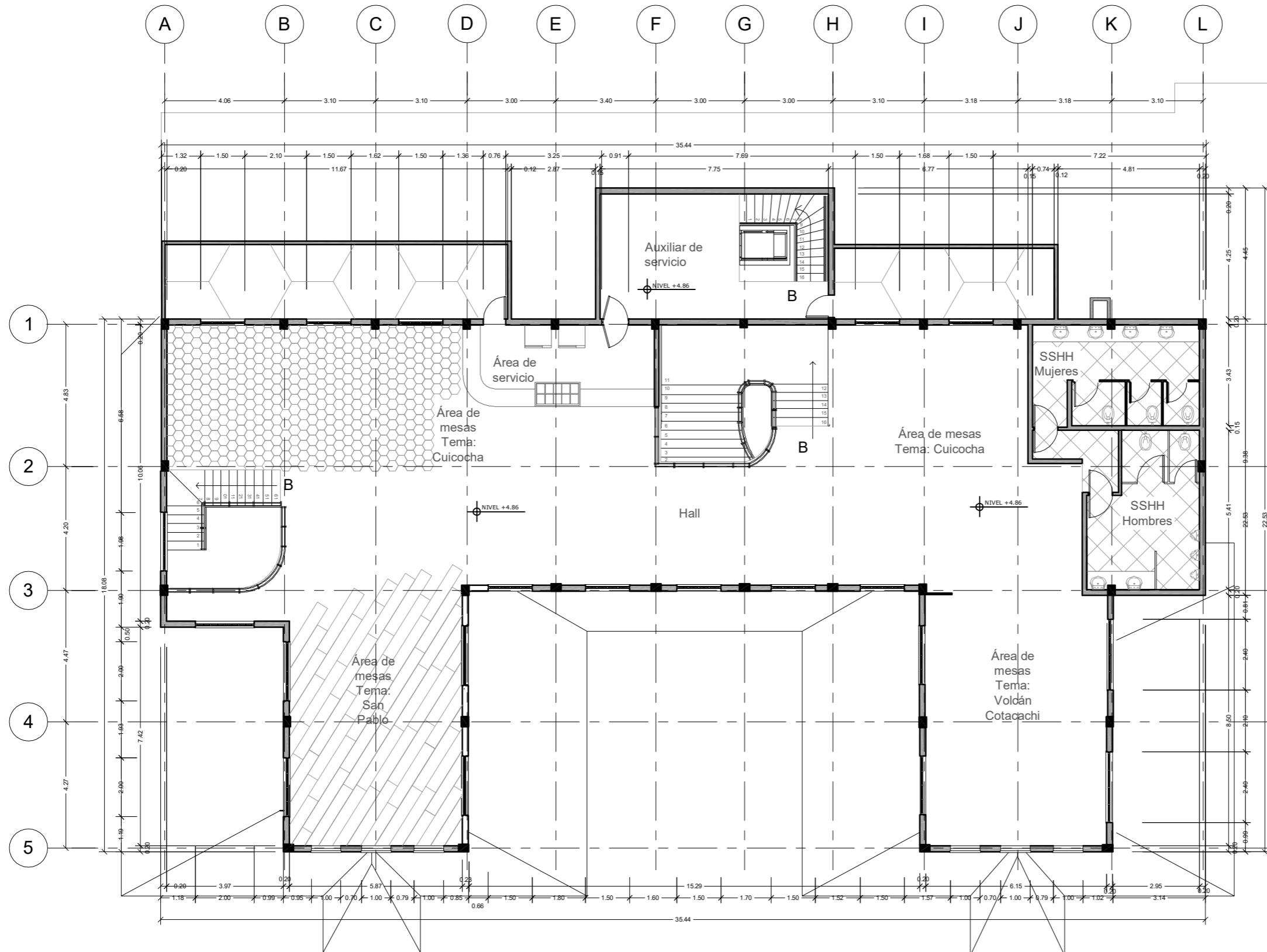
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

9

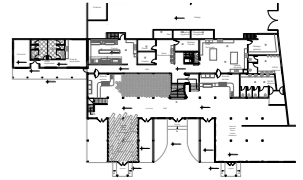


PLANTA ALTA
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS ARQUITECTÓNICOS
ELEVACIONES

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

10



ELEVACIÓN FRONTAL
ESC 1:150

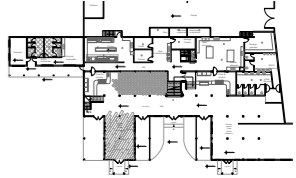


ELEVACIÓN FRONTAL
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS ARQUITECTÓNICOS
ELEVACIONES

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

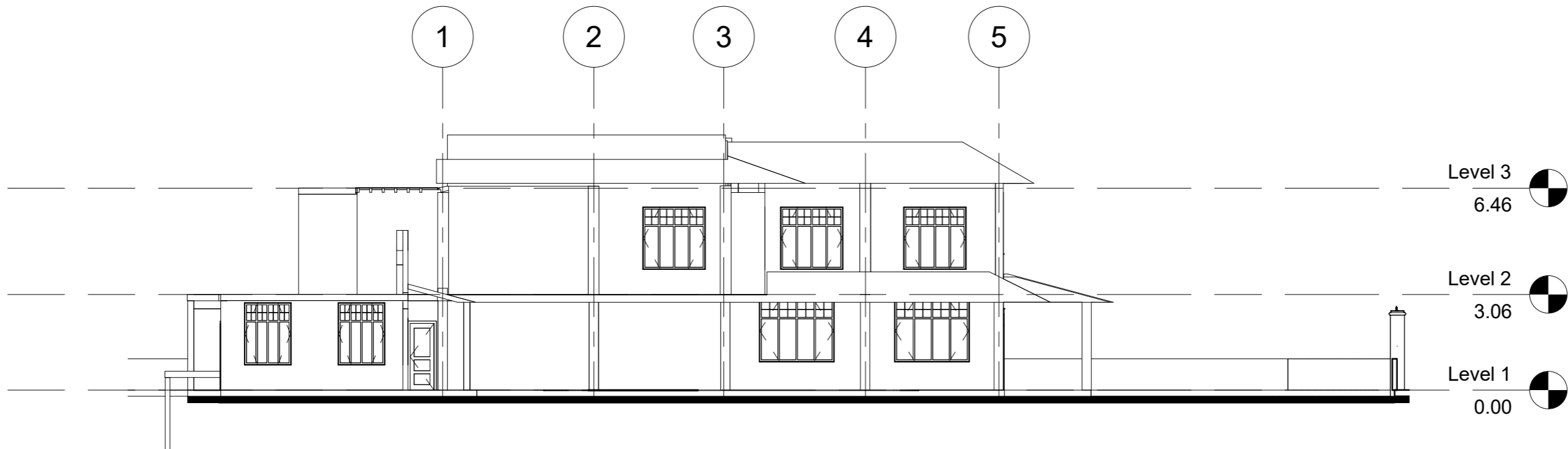
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

11

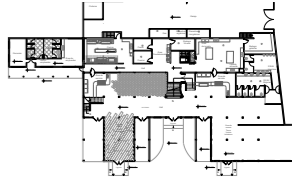


ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS ARQUITECTÓNICOS
CORTES

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

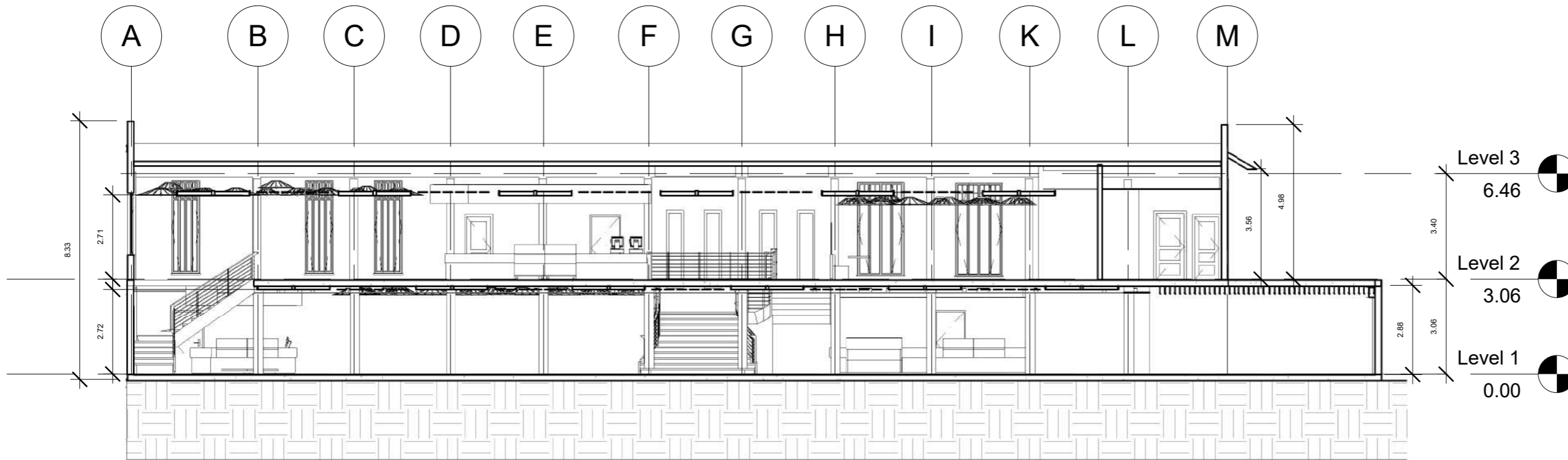
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

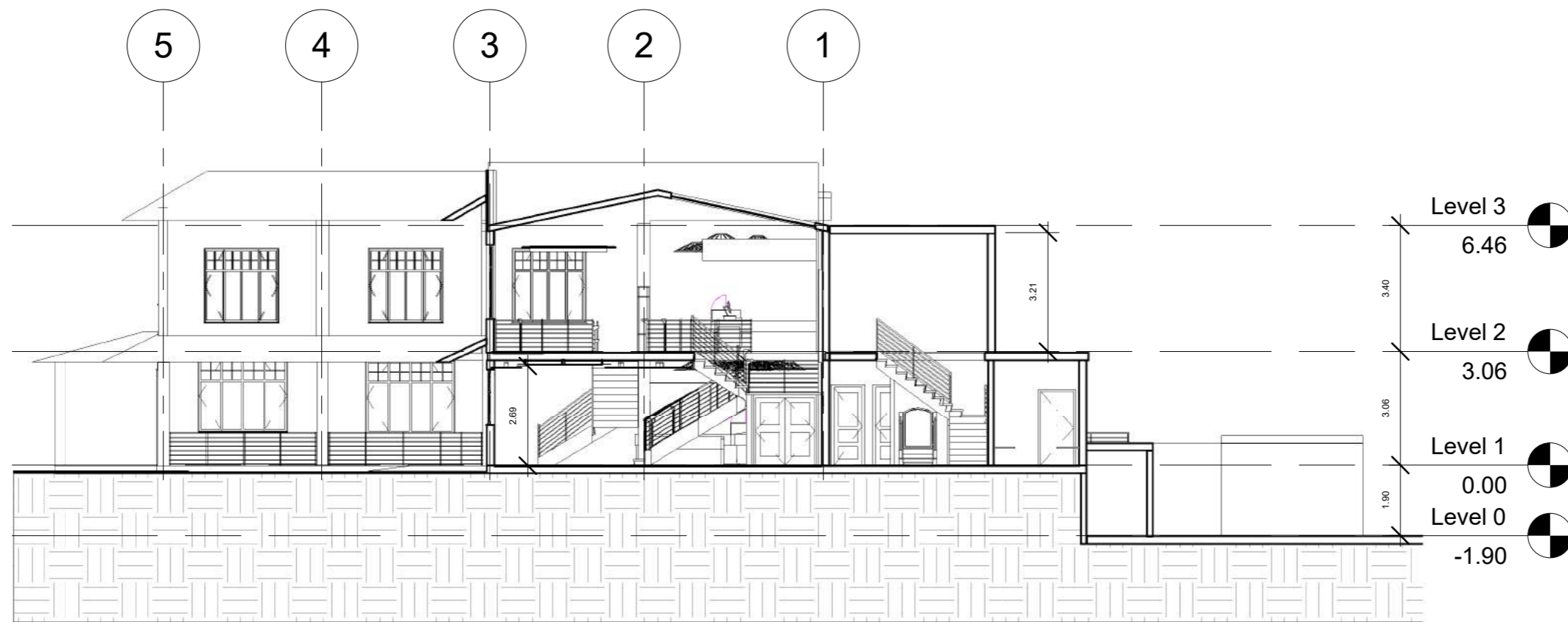
ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

12



CORTE A-A'
ESC 1:150

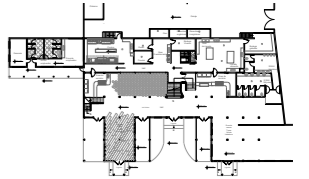


CORTE 1-1'
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

IMPLANTACIÓN PROPUESTA

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

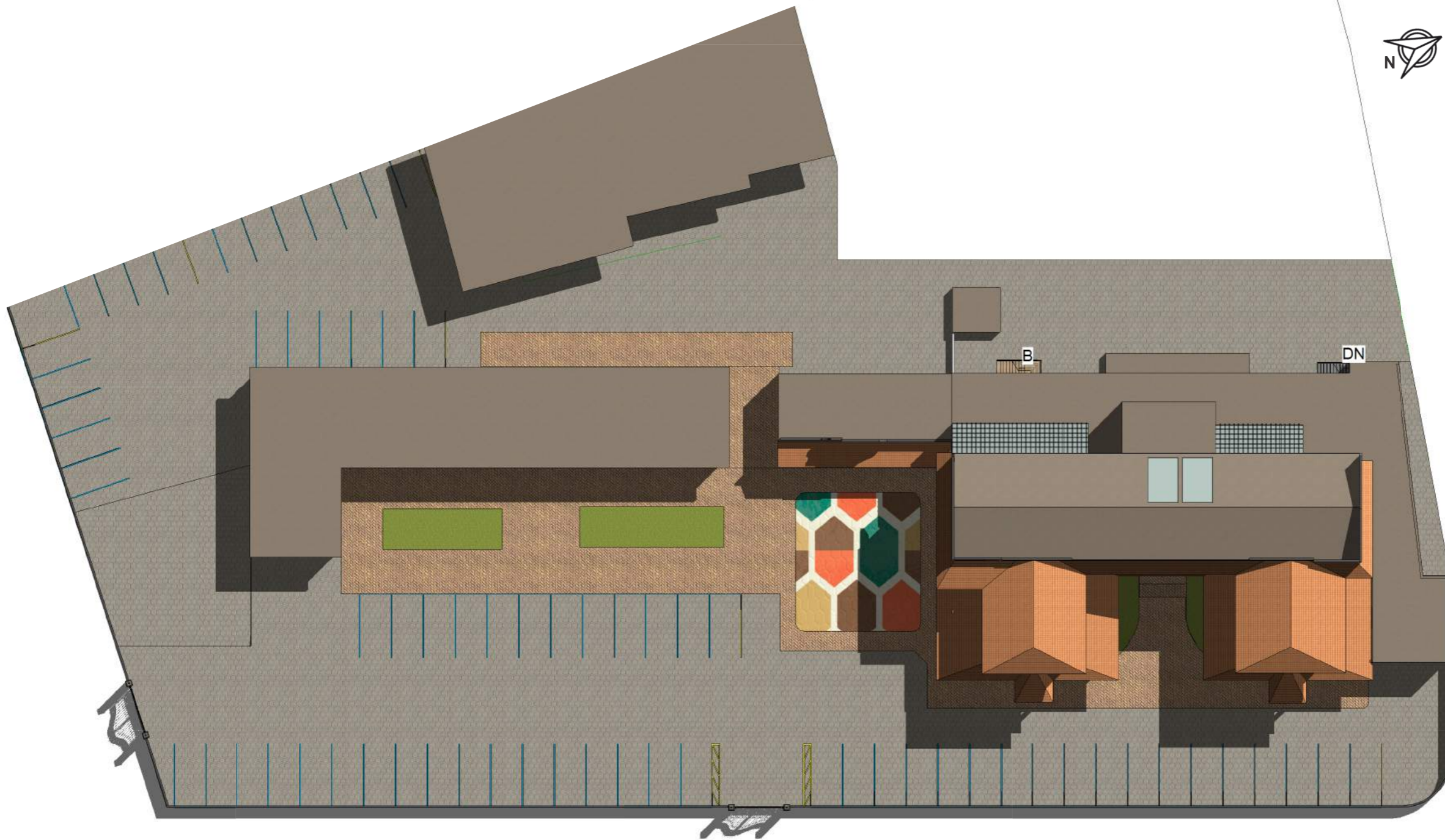
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:400

LAMINA:

13



IMPLANTACIÓN
ESC 1:400

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS INTERIORISTAS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

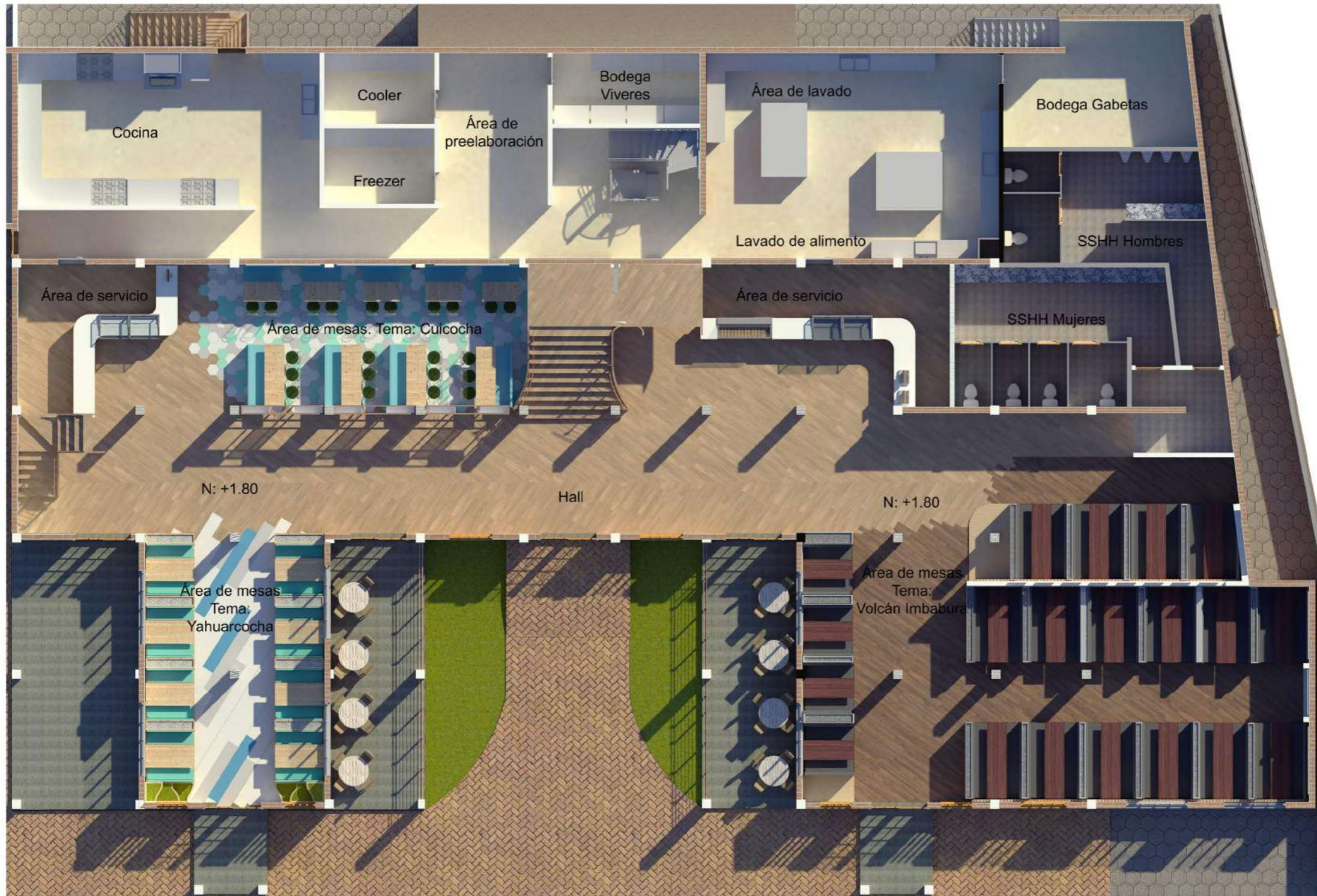
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

14



PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS INTERIORISTAS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

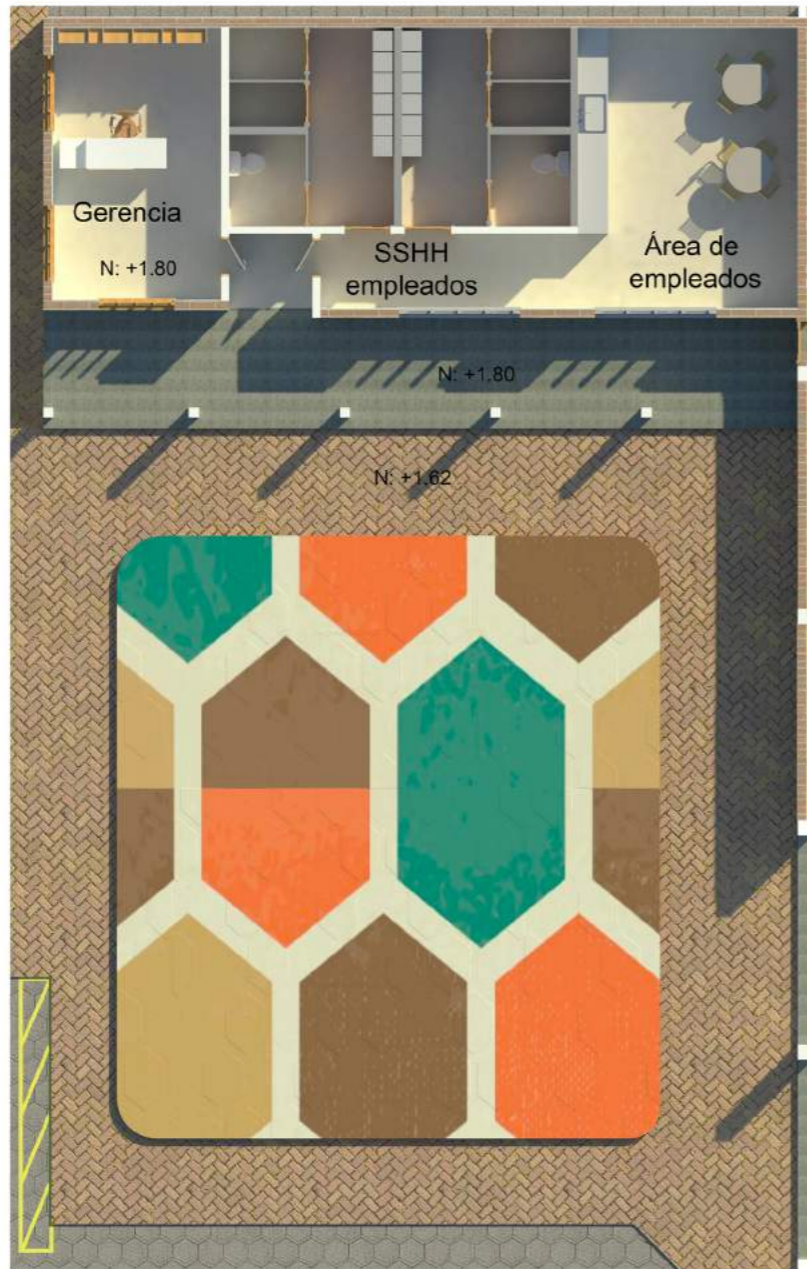
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

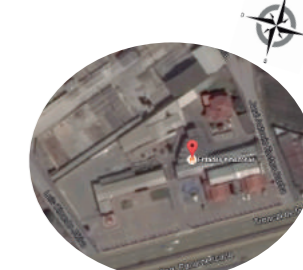
15



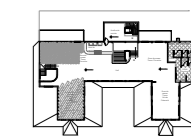
PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150



UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

UBICACIÓN

PROFESOR GUÍA

ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:

GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:

2017

ESCALA:

ESC 1:150

LAMINA:

16

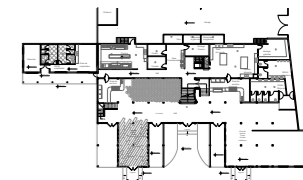


PLANTA ALTA
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

IMPLANTACIÓN PROPUESTA

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

17



ELEVACIÓN FONTAL
ESC 1:150



ELEVACIÓN FONTAL
ESC 1:150

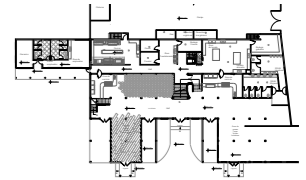


ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

IMPLANTACIÓN PROPUESTA

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

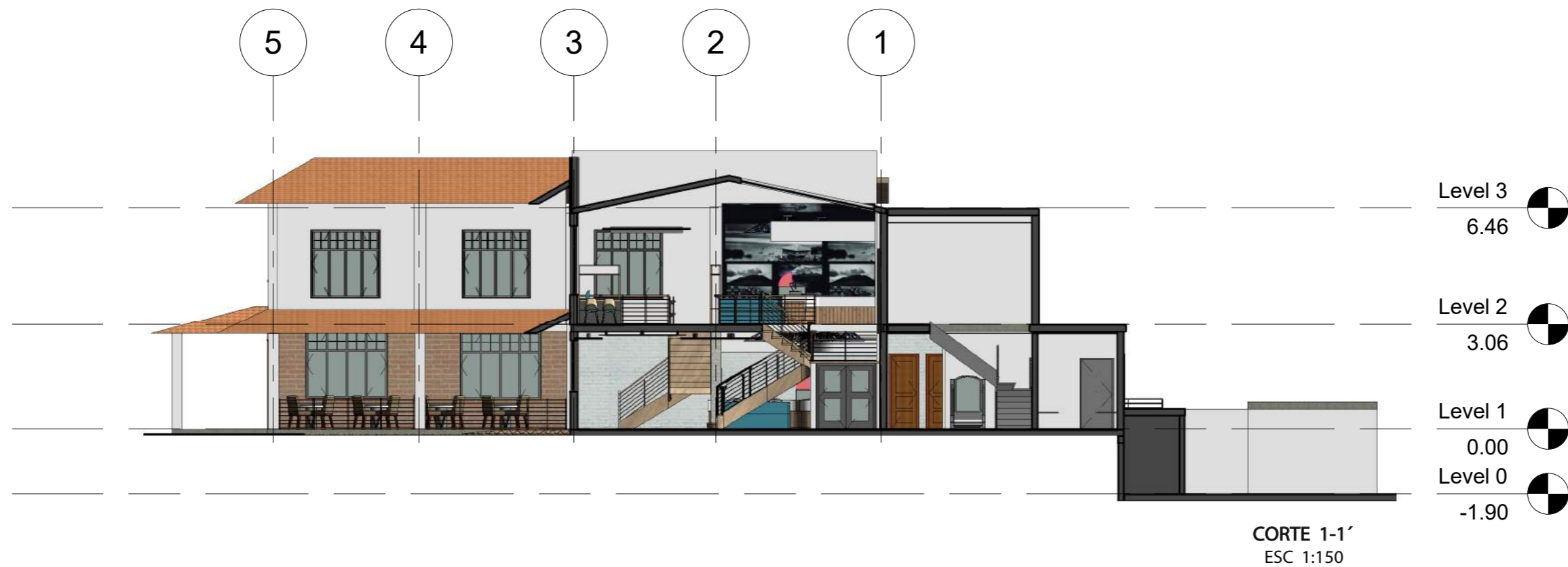
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:200

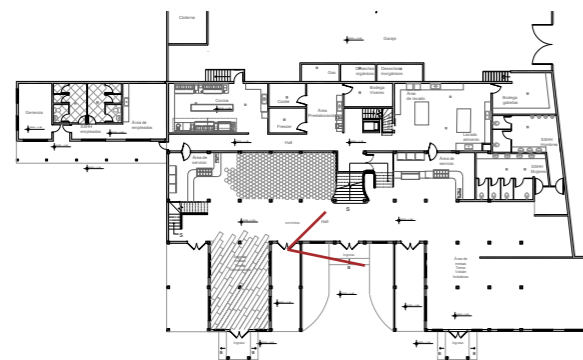
LAMINA:

18





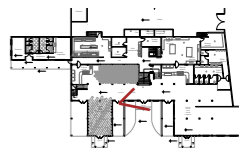
HALL PLANTA BAJA



UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

RENDERS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

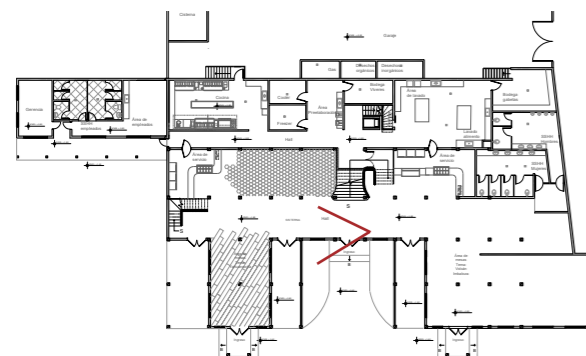
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

19

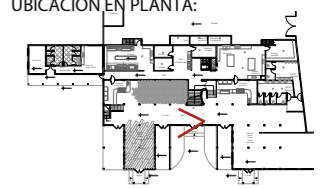


HALL PLANTA BAJA

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

RENDERS

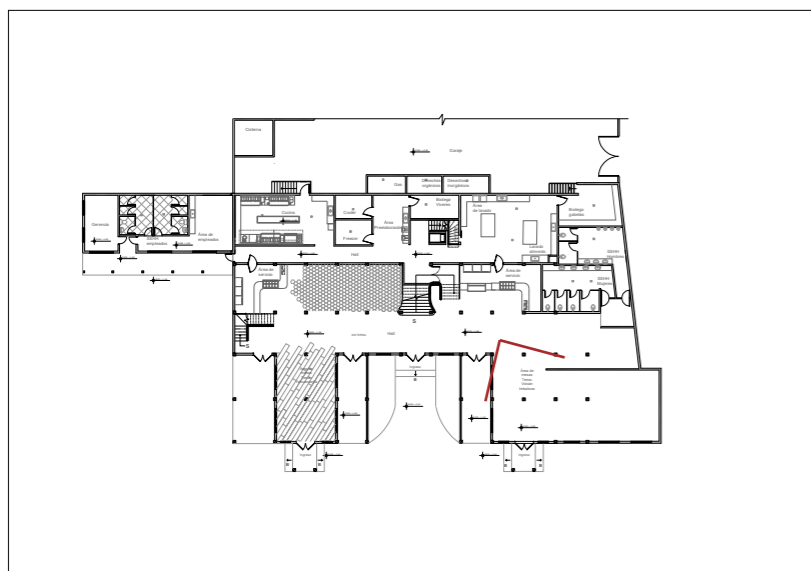
PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:
20

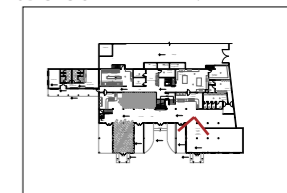


**ÁREA DE MESAS
VOLCÁN IMBABURA**

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

RENDERS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

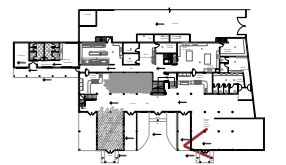
21



UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

RENDERS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

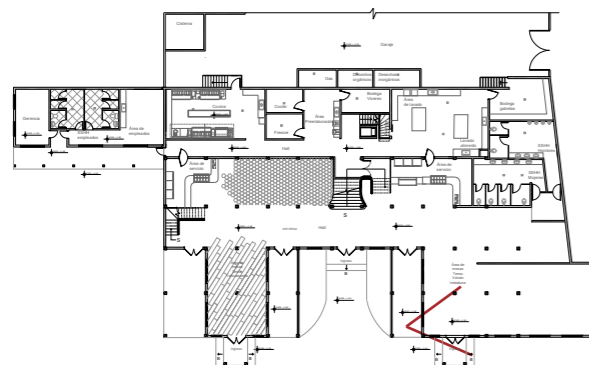
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

22

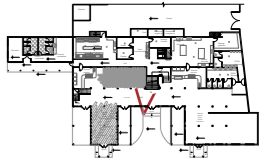


ÁREA DE MESAS
VOLCÁN IMBABURA

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

RENDERS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:

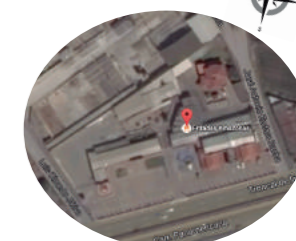
23



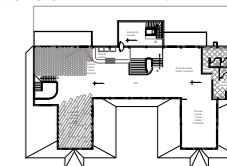
GRADA PRINCIPAL



UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

RENDERS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

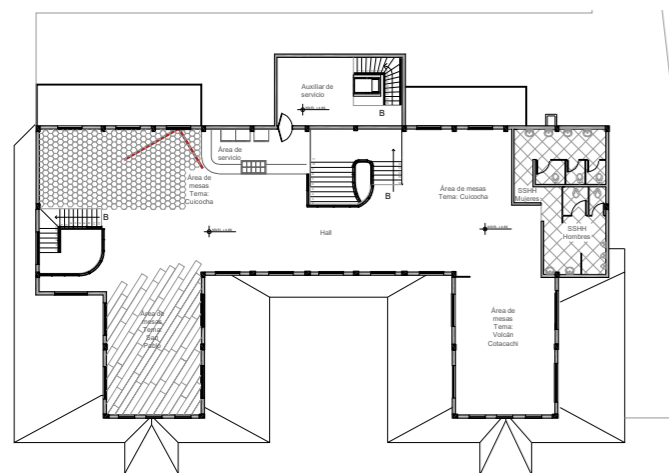
ESCALA:

LAMINA:

24



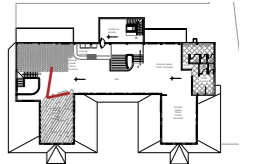
ÁREA DE MESAS
LAGUNA DE CUICOCHA
PLANTA ALTA



UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

RENDERS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

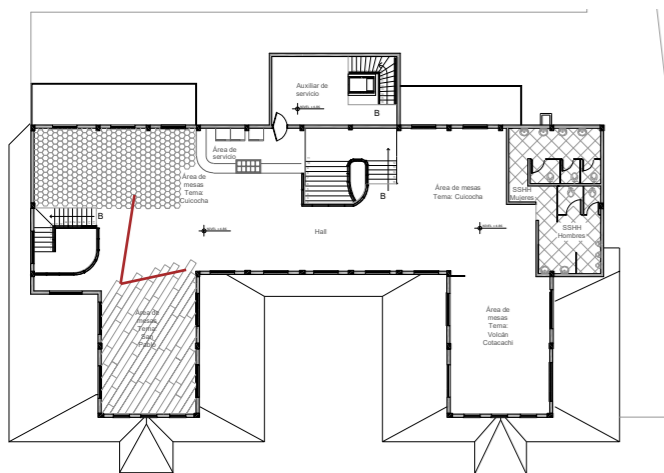
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

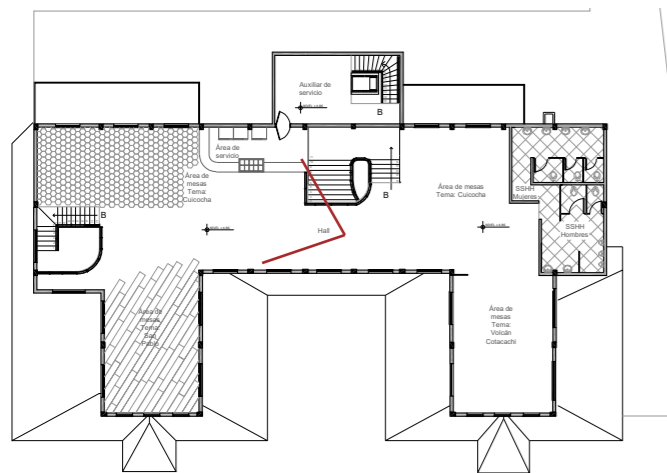
ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

26



BARRA DE SERVICIOS
PLANTA ALTA



HALL
PLANTA ALTA

UBICACIÓN:

UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:
REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

RENDERS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:
27

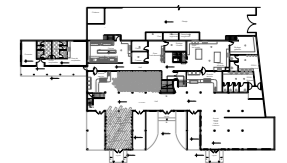


ÁREA DE MESAS
LAGUNA DE YAHUARCOCHA

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

RENDERS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

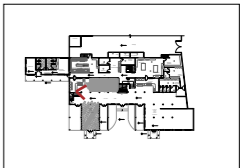
ESCALA:

LAMINA:

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

RENDERS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

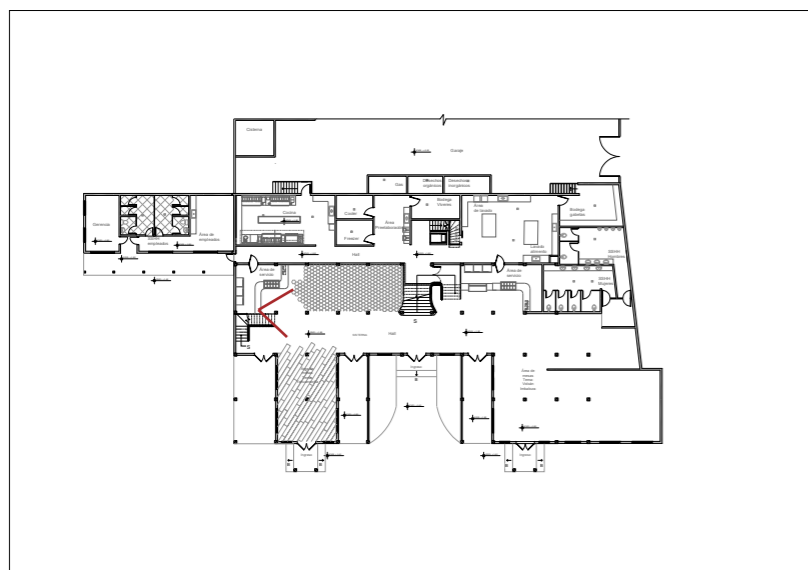
ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

29



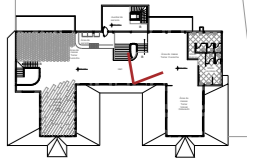
ÁREA DE MESAS
LAGUNA DE CUICOCHA



UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

RENDERS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

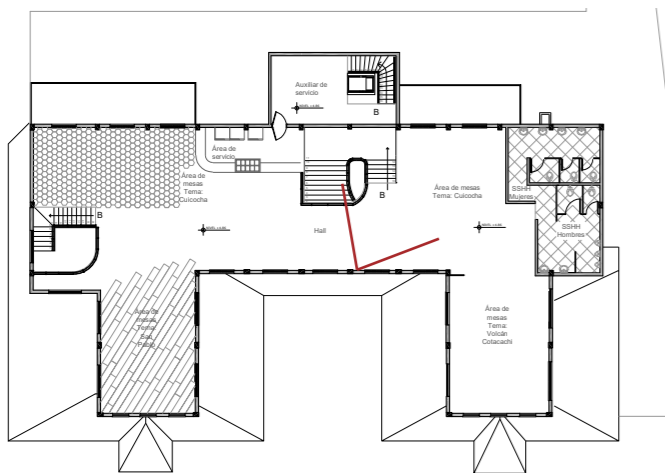
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:

30

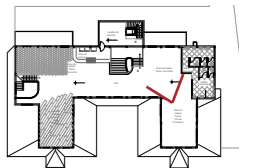


PLNATA ALTA
ÁREA DE MESAS TEMA LAGUNA CUICOHA

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

RENDERS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

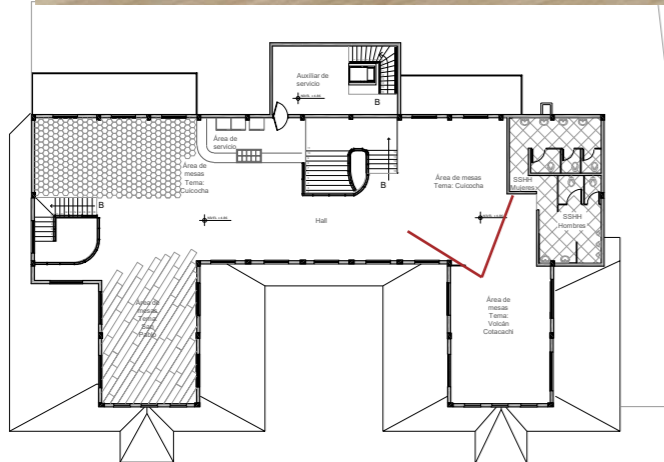
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

31

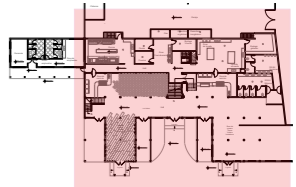


PLANTA ALTA
ÁREA DE MESAS TEMA LAGUNA CUICOCHA

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE PISOS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

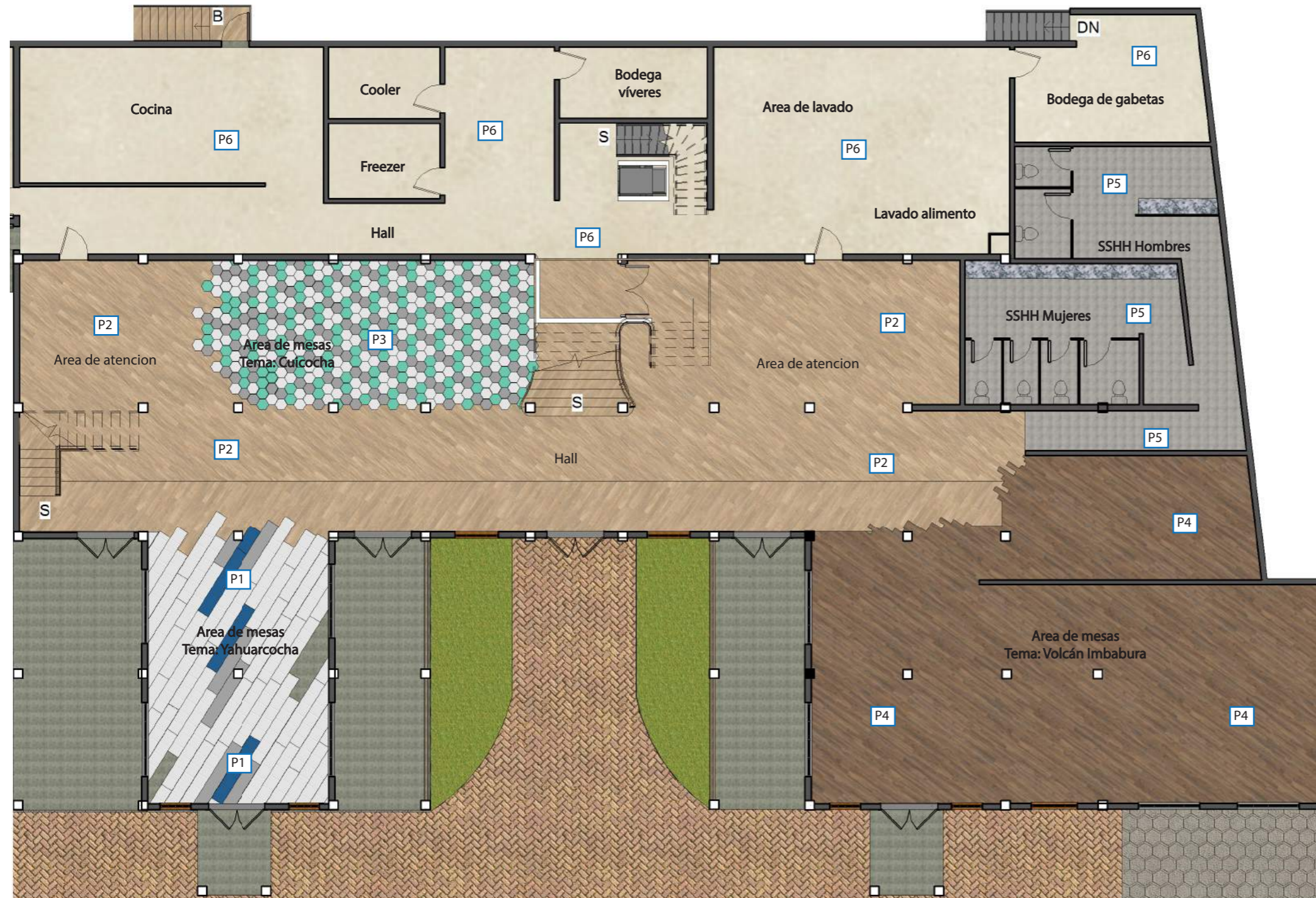
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

32



PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

Simbología Pisos	
P1	Cerámica
P2	Porcelanato madereado
P3	Vinil
P4	Porcelanato madereado
P5	Porcelanato
P6	Microcemento

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE PISOS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

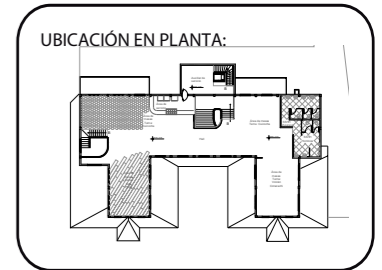
LAMINA:

33



Simbología Pisos	
P1	Cerámica
P2	Porcelanato madereado
P3	Vinil
P4	Porcelanato madereado
P5	Porcelanato
P6	Microcemento

PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150



TRABAJO DE TITULACIÓN:
REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:
PLANOS DE PISOS

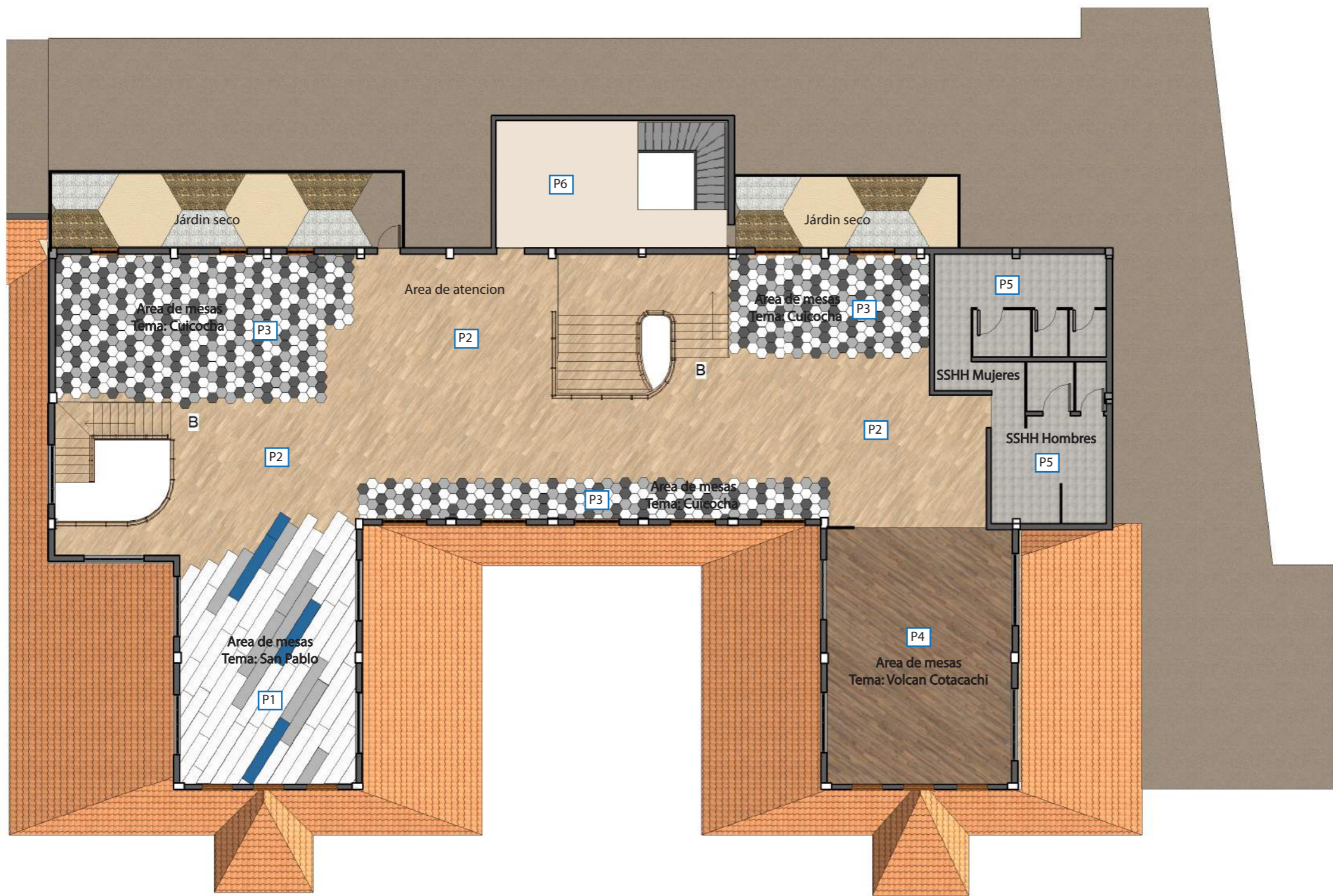
PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150







LAMINA:
34



Simbología Pisos	
P1	Cerámica
P2	Porcelanato madereado
P3	Vinil
P4	Porcelanato madereado
P5	Porcelanato
P6	Microcemento

PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150

**CUADRO DE ESPECIFICACIONES
PISOS**

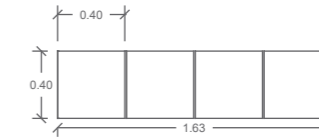
Código	Descripción	Especificación Técnica	Espacio	Imagen
P1	Cerámica	Cerámica con brillo Colores: <ul style="list-style-type: none"> • Azul • Turquesa • Blanco • Gris Alto trafico. Formato 40x40 cm. Espesor 5mm	-Área de mesas Planta baja y planta alta. Temas: Yahuarcocha y San Pablo	
P2	Porcelanato	Porcelanato maderiado rectificado mate. Color roble, alto trafico. Formato (120x20cm) (120x15cm). Espesor 9mm.	Hall general Planta alta y planta bajo	
P3	Vinil	Vinil mate. Forma hexagonal. Colores: <ul style="list-style-type: none"> • Azul • Blanco • Gris Alto trafico. Formato: 40 cm diametro. Espesor 2mm	-Área de mesas Planta alta y Planta baja. Cuicocha 1 y 2	
P4	Porcelanato	Porcelanato maderado rectificado mate. Color nogal, alto trafico. Formato (120x20cm) (120x15cm). Espesor 9mm.	-Área de mesas Planta alta y planta baja Temas: Volcán Imbabura y Cotacachi	
P5	Porcelanato stone	Porcelanato rectificado con brillo. Color light gray, alto tráfico. Formato: 30x60cm Espesor .8 mm	-Área de empleados -Baños del consuidor -Gerencia	
P6	Microcemento con recubrimiento epóxico	Microcemento color gris claro. Espesor 3mm. Recubrimiento con resina epóxico.	-*Con recubrimiento epóxico: -Cocina -Cuartos Fríos -Almacenamiento *Sin recubrimiento: -Área de lavado y bodega	



Detalle Ubicación piso

Und: m

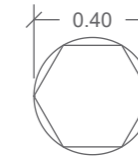
Hilera: (4 unidades de cerámica)



Dimensión piso vinil.

Und: m

Forma pre recortada



UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

CUADRO DE PISOS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

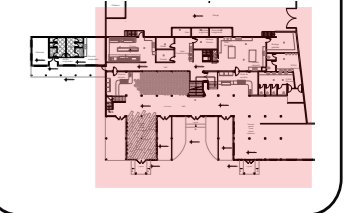
ESCALA:

LAMINA:

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE REVESTIMIENTOS

PROFESOR GUÍA

ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:

GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:

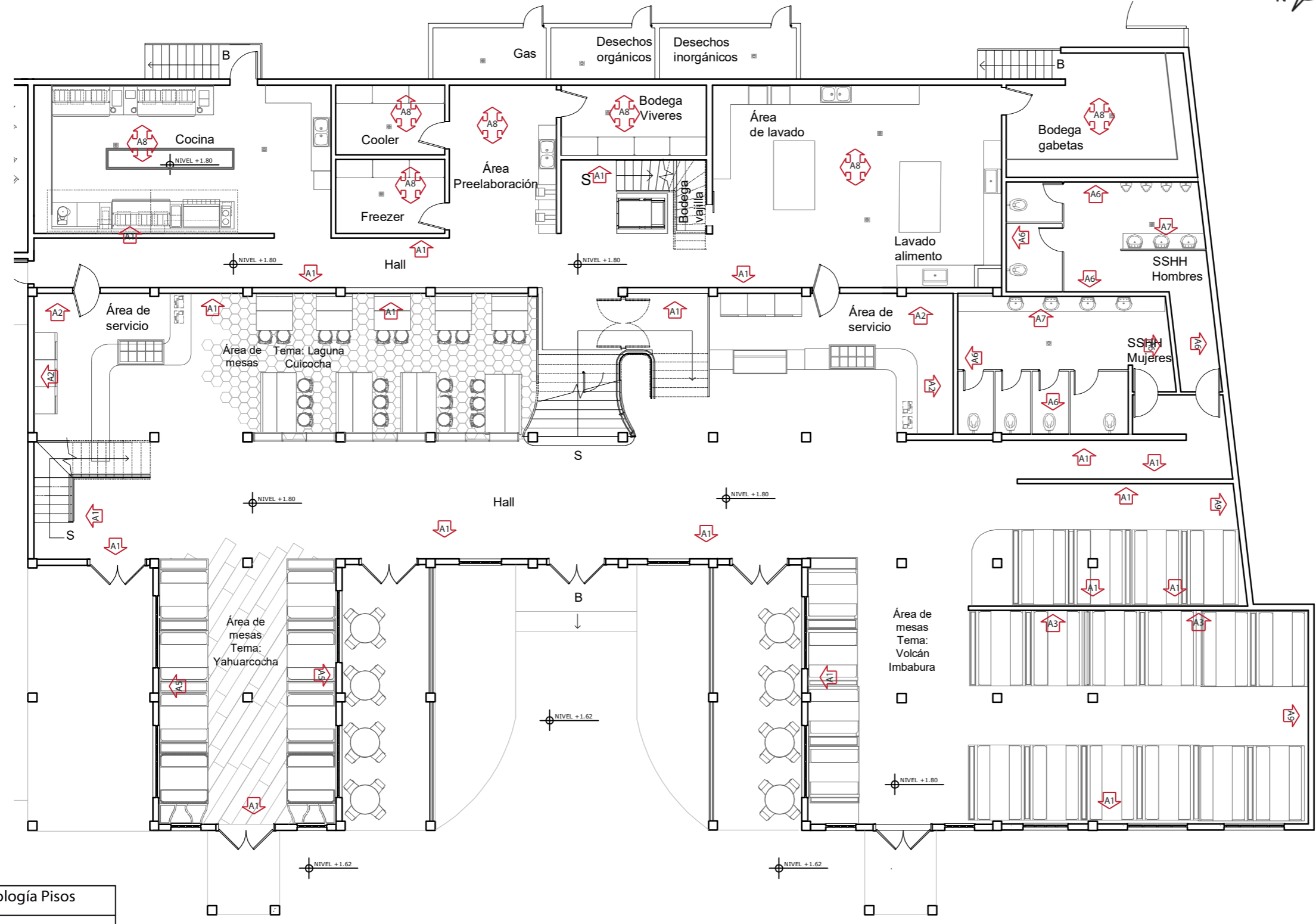
2017

ESCALA:

ESC 1:150

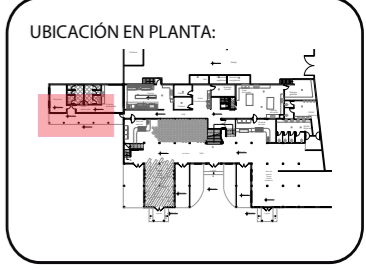
LAMINA:

36



Simbología Pisos	
A1	Pintura
A2	Espacato Ladrillo blanco
A3	Eco resina
A4	Jardín vertical
A5	Texturados Teks
A6	Porcelanato
A7	Porcelanat London
A8	Microcemento
A9	Espacato

PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150



TRABAJO DE TITULACIÓN:
REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:
PLANOS DE REVESTIMIENTOS

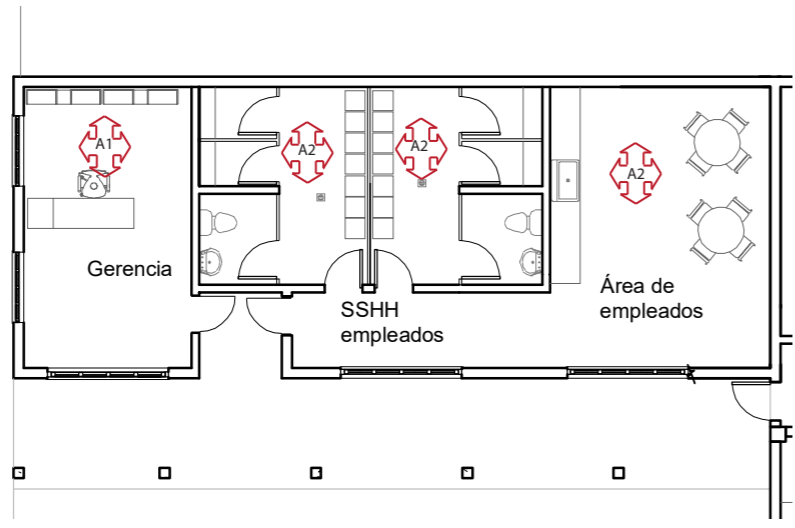
PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

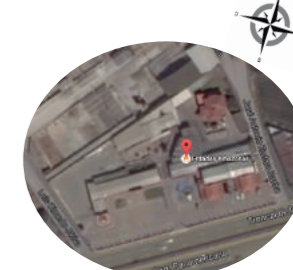
LAMINA:
37



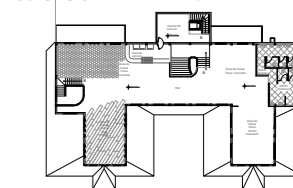
Simbología Pisos	
A1	Pintura
A2	Espacato Ladrillo blanco
A3	Eco resina
A4	Jardín vertical
A5	Texturados Teks
A6	Porcelanato
A7	Porcelanat London
A8	Microcemento
A9	Espacato

PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE REVESTIMIENTOS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

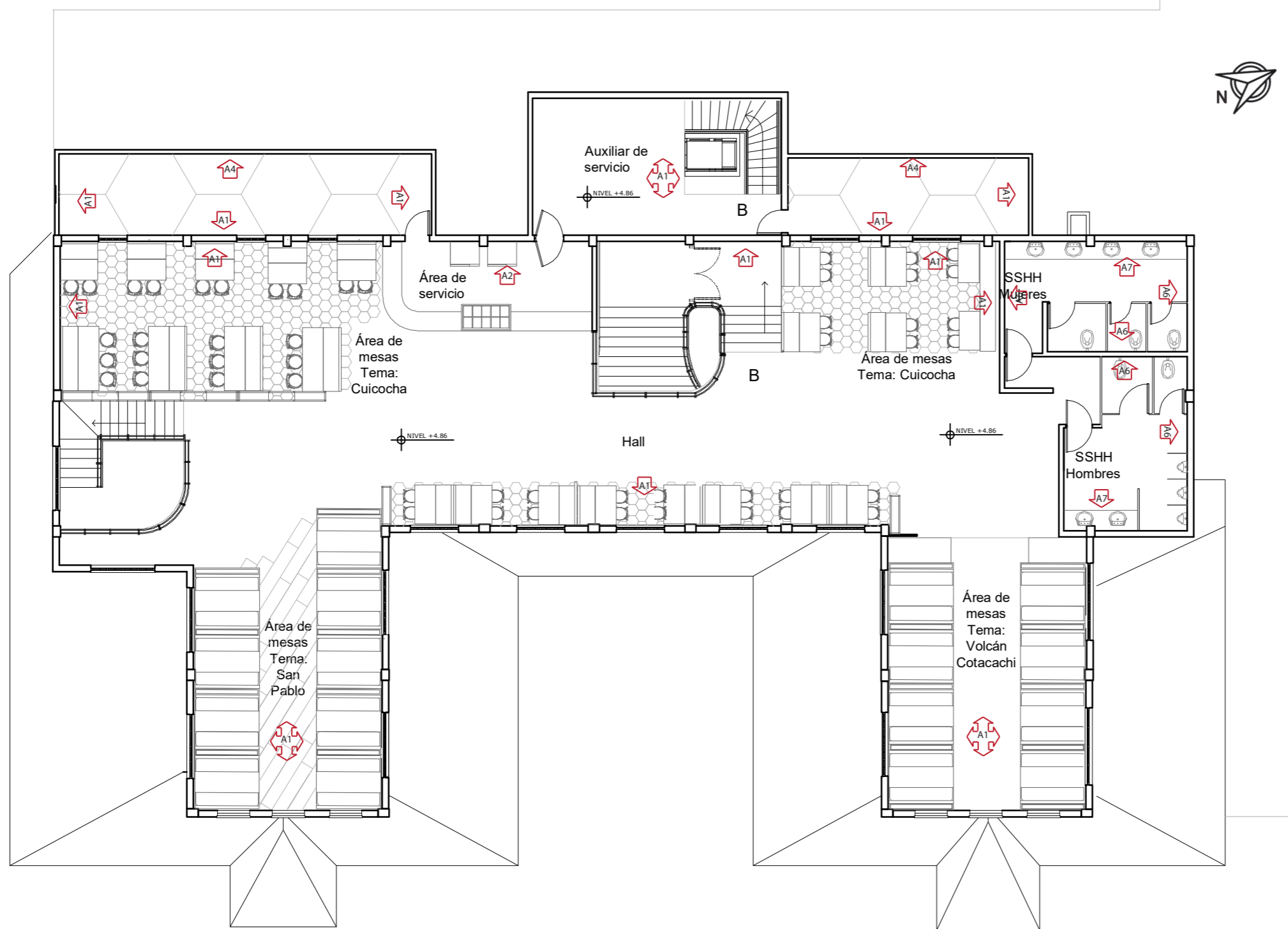
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:





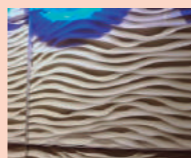

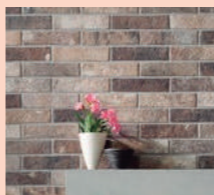
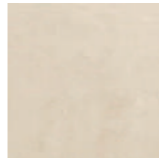
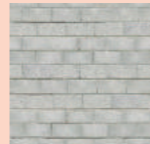
38



Simbología Pisos	
	Pintura
	Espacato Ladrillo blanco
	Eco resina
	Jardín vertical
	Texturados Tek's
	Porcelanato
	Porcelanato London
	Microcemento
	Espacato

PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150

CUADRO DE ESPECIFICACIONES REVESTIMIENTOS

Código	Descripción	Especificación Técnica	Espacio	Imagen
A1	Pintura	Acrílico multi-surface. Áreas de alto uso, diseñado para combatir las manchas. Acabado brillante satinado	Área de mesas Gerencia Área de empleados	
A2	Espacato ladrillo blanco	Revestimiento ladrillo Ingles blanco. Resistencia al impacto. Espesor 3mm	Barras de servicio	
A3	Eco resinas	Paneles de resina plástica que encapsulan materiales orgánicos, inorgánicos e impresos. Gran resistencia al impacto. Formato: 122x244cm. Espesor: 5mm	Área de mesas. Imbabura y Cuicocha	
A4	Jardín Vertical	Subestructura soportante desde 4cm. Soporte de las planchas de 2.6cm. Follaje desde 7cm. Espesor total 15cm aproximadamente.	Jardines exteriores.	
A5	Texturados teks	Paneles de MDF, producido con fibras de madera de pino radiata. Acabado de pintura y lacado Formato: 120x240cm. Espesor: 1.8cm	Área de mesas: Tema Yahuarcocha	
A6	Porcelanato	Mystone Gris Fleuty Blanco. Porcelanato rectificado. Esmaltado, impresión digital. Formato: 30x120cm. Color marfil	Baños de empleados	
A7	Porcelanato London	Porcelanato esmaltado. Coloración Brown y charcoal. Alto tráfico. Formato: 6x35cm. Espesor 10mm Terminación: natural	Baños públicos	
A8	Microcemento	Microcemento color gris claro. Espesor 3mm Recubrimiento con resina epóxica transparente.	Área de cocina Área de almacenamiento. Lavado	
A9	Espacato	Espacato de Pared piedra gris claro. Formato: 50x25cm Espesor: min: 1.9cm Max: 3.5cm	Área de mesas Tema: Imbabura	

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

CUADRO DE REVESTIMIENTOS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE CIELO RASO

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

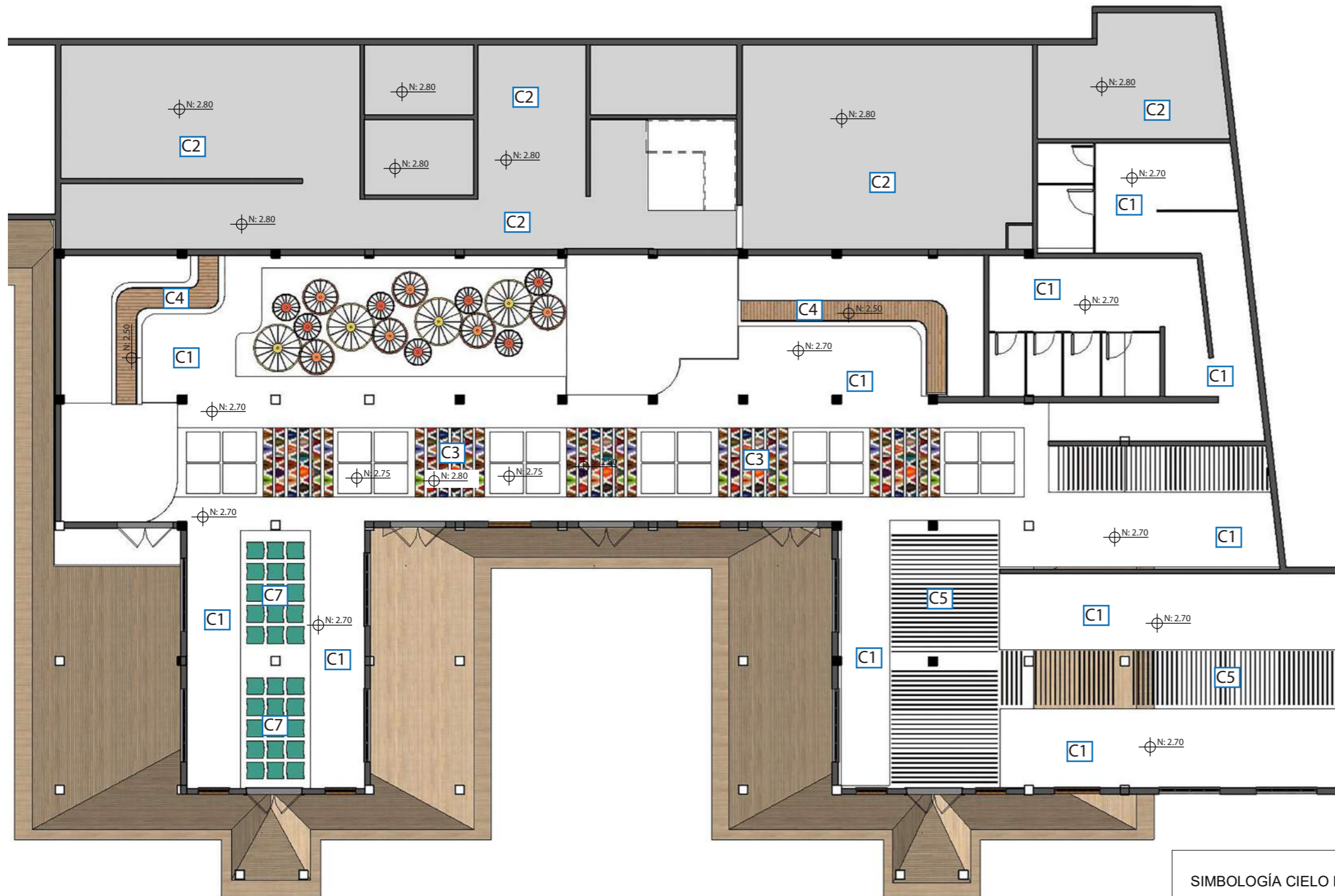
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

40



PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

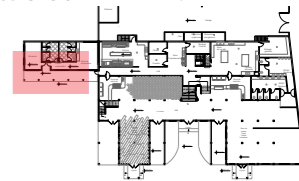
SIMBOLOGÍA CIELO RASO

Código	Descripción
C1	Plancha de yeso (gypsum)
C2	Pvc
C3	Telares Tensados
C4	Cielo Timberline (Hunter Douglas)
C5	Cielo 200v (Hunter Douglas)
C6	Cielo raso actual. (Madera)
C7	Soundscape shape

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE CIELO RASO

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

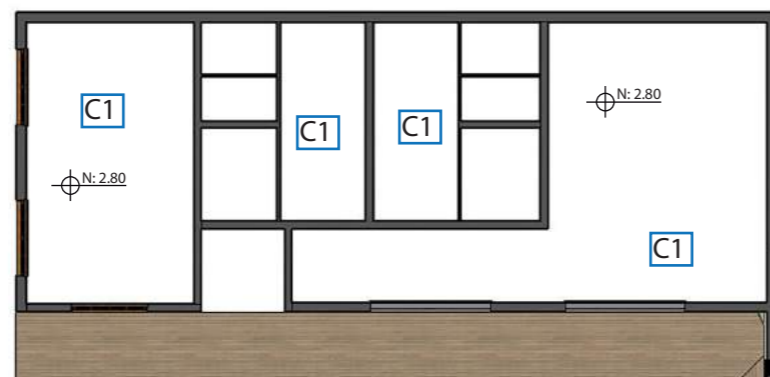
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

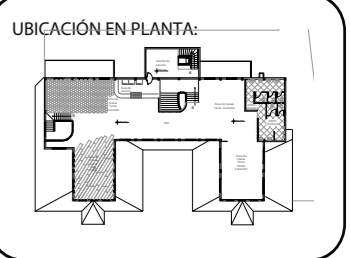
LAMINA:

41



SIMBOLOGÍA CIELO RASO	
Código	Descripción
C1	Plancha de yeso (gypsum)
C2	Pvc
C3	Telares bordados
C4	Cielo Timberline (Hunter Douglas)
C5	Cielo 200v (Hunter Douglas)
C6	Cielo raso actual. (Madera)
C7	Soundscape shape
C8	Tumbado existente. (Deck con acabado de pintura negra)

PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150



TRABAJO DE TITULACIÓN:
REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:
PLANOS DE CIELO RASO

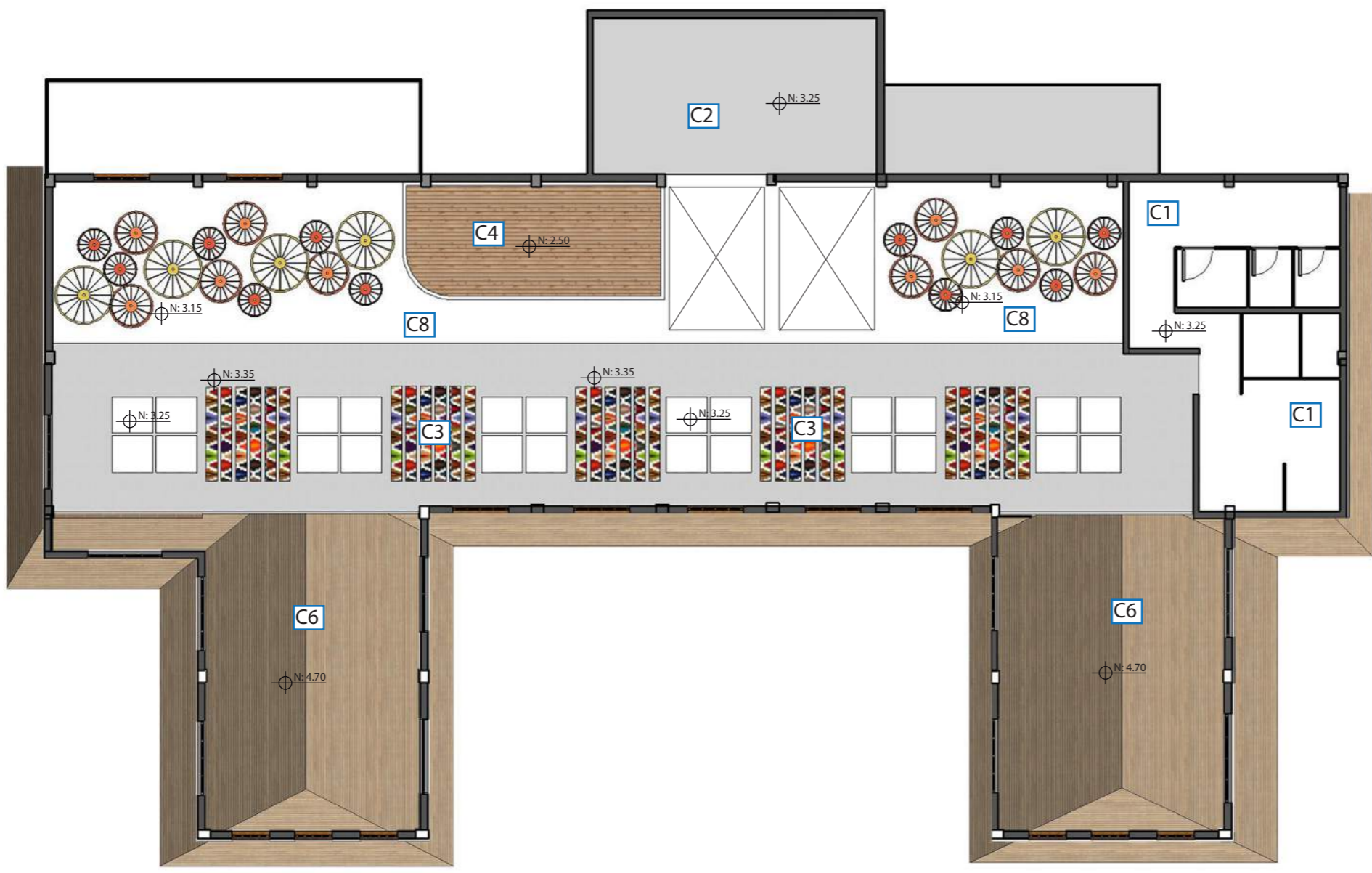
PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:
42



PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150

SIMBOLOGÍA CIELO RASO	
Código	Descripción
C1	Plancha de yeso (gypsum)
C2	Pvc
C3	Telares bordados
C4	Cielo Timberline (Hunter Douglas)
C5	Cielo 200v (Hunter Douglas)
C6	Cielo raso actual. (Madera)
C7	Soundscape shape
C8	Tumbado existente. (Deck con acabado de pintura negra)

**CUADRO DE ESPECIFICACIONES
CIELO RASO**

Código	Descripción Específica	Espacio	Imagen
C1	Gypsum. Planchas de yeso, sujetadas por una subestructura de acero galvanizado. Formato (1.22x2.44m) Terminado: pintura esmaltada blanca	Área de mesas	
C2	PVC. Láminas de fácil mantenimiento y asepsia. Formato (120x60x7mm) Tonalidad: blanco brillante	Área de cocina. Lavado	
C3	Telares con bordados en formas geométricas y colores fuertes. Sujetos a la estructuras del cielo raso (Gypsum), por medio de cables tensores. Ver detalle	Hall	
C4	Cielo Timberline. Hunter Douglas. Material: Aluzinc Instalación: Se descuelga por medio de un perfil micrométrico Formato: 2x6m Espesor 0.5mm	Área de servicio. Barras	
C5	Cielo 200 V Hunter Douglas. Paneles verticales de Aluzinc. Terminado: Colores verdes y marrones. (liso, perforado) Largos: 3,50 y 1,80 m Ancho 20 cm	Área de mesas: Temática volcán Imbabura	
C6	Recubrimiento de madera. Existente en la edificación. Tablón color nogal.	Área de mesas. Temática: volcán Cotacachi, Lago San Pablo	
C7	Soundscape Shape. Hunter Douglas Plafones de fibra de vidrio. Forma cóncava. Acabado propio del material en color turquesa claro. Formato 60x60cm	Área de mesas Temática: Laguna Yahuarcocha	

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

CUADRO DE CIELO RASO

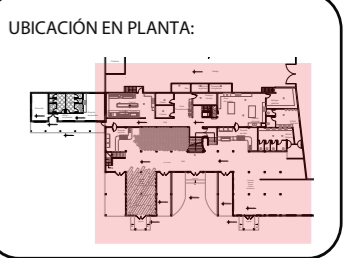
PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:
REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:
PLANOS DE ILUMINACIÓN

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

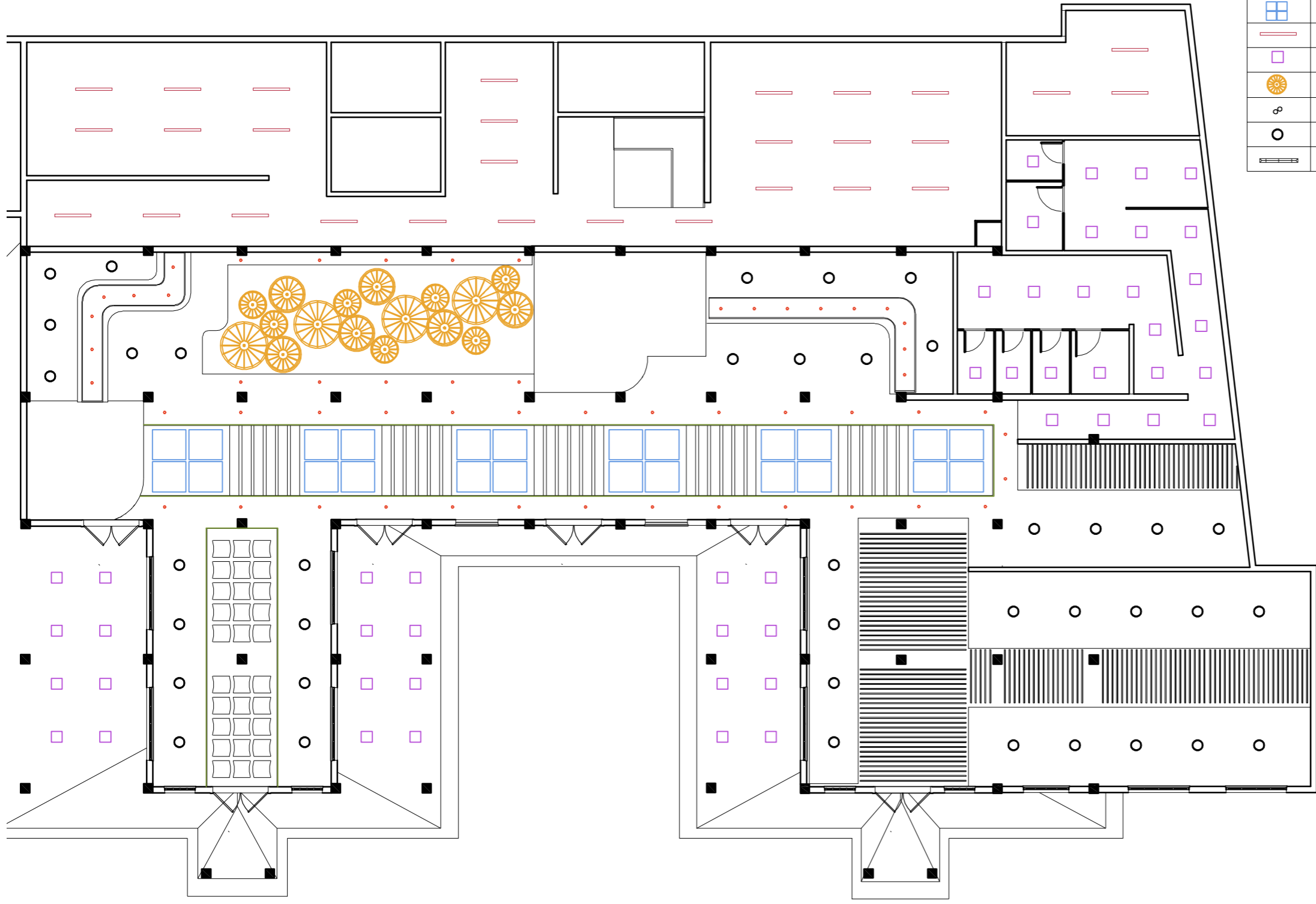
FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:
44



SIMBOLOGÍA LUMINARIA		
Símbolo	Código	Descripción
	L1	Ojo de buey
	L2	Cinta LED
	L3	Tensoflex
	L4	Lámpara lineal
	L5	Luminaria empotrada
	L6	Lámpara descollada
	L7	Lámpara descollada
	L8	Luminaria empotrada
	L9	Lámpara hermética

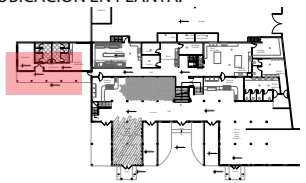


PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE ILUMINACIÓN

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

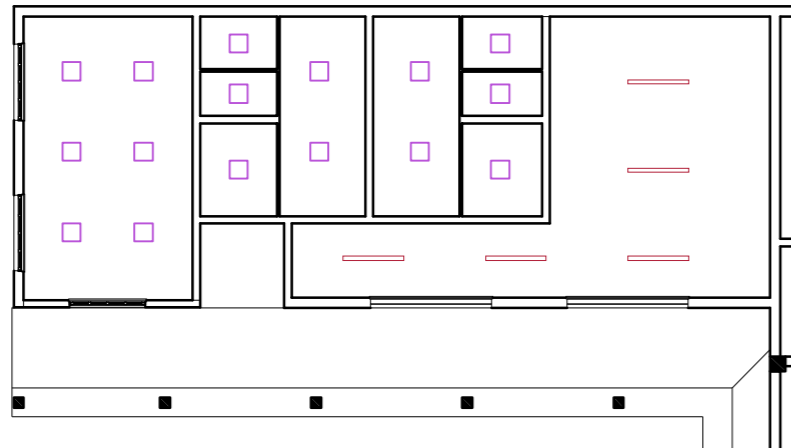
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

45



PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150

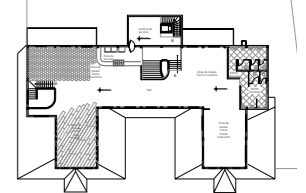
SIMBOLOGÍA LUMINARIA

Símbolo	Código	Descripción
	L1	Ojo de buey
	L2	Cinta LED
	L3	Tensoflex
	L4	Lámpara lineal
	L5	Luminaria empotrada
	L6	Lámpara descolgada
	L7	Lámpara descolgada
	L8	Luminaria empotrada
	L9	Lámpara hermética

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE ILUMINACIÓN

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:





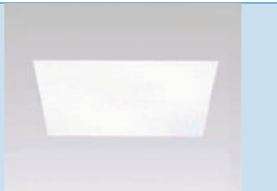




46

SIMBOLOGÍA LUMINARIA		
Símbolo	Código	Descripción
	L1	Ojo de buey
	L2	Cinta LED
	L3	Tensoflex
	L4	Lámpara lineal
	L5	Luminaria empotrada
	L6	Lámpara colgada
	L7	Lámpara colgada
	L8	Luminaria empotrada
	L9	Lámpara hermética



PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150

CUADRO DE ESPECIFICACIONES LUMINARIA

Código	Descripción Específica	Espacio	Imagen
L1	Pegaso. Proveedor High Light. Ojo de buey de base redonda. (77mmx77mm) Luminaria LED 1x13w Temperatura 3500k. pg. 107	Área de mesas.	
L2	Cinta LED. PROVEDOR Osram. (Iluminación indirecta). 24.50 w Temperatura 3000k. 750 lm pg. 321	Área de mesas	
L3	Tenso Flex. Telas tensionadas retro iluminadas. Acabado blanco laqueado, retro iluminada con cinta led.	Área de mesas. Hall	
L4	Ecoos. Proveedor High Light. Lámpara empotrada. Dimensión (1.20 x 0.08 m) LED 36w Temperatura 4000 pg. 235	Cocina, Bodegas, Lavado	
L5	Meno Square. Proveedor High Light Luminaria empotrada Medida (36x36cm) Iluminación LED 12 w 860 lm Pg. 145	Baños. Área administrativa (gerencia, área de empleados)	
L6	Lámpara decorativa, descolgada. Fabricada de acero, con terminado de colores cálidos mate. Iluminación Bombilla LED 9w 850 lm	Área de mesas. Temática: Laguna de Cuicocha	
L7	Lámpara decorativa, descolgada. Material: Estera tejida. Iluminación Bombilla LED 9w 850 lm	Área de mesas. Temática: Volcán Cotacachi y Lago San Pablo	
L8	Lámpara Hermética, empotrada. Proveedor Highlights Luminaria Fluorescente lineal 2x14W Temperatura de color: 4500K	Cuartos Fríos Bodega de víveres	
L9	Combo Round Proveedor High Light Luminaria empotrada Diámetro 36cm 11w /950lm Temperatura de color: 3500 k	Área de mesas	

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

CUADRO DE ILUMINACIÓN

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

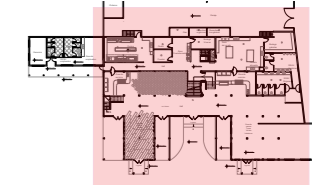
ESCALA:

LAMINA:

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE MOBILIARIO

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

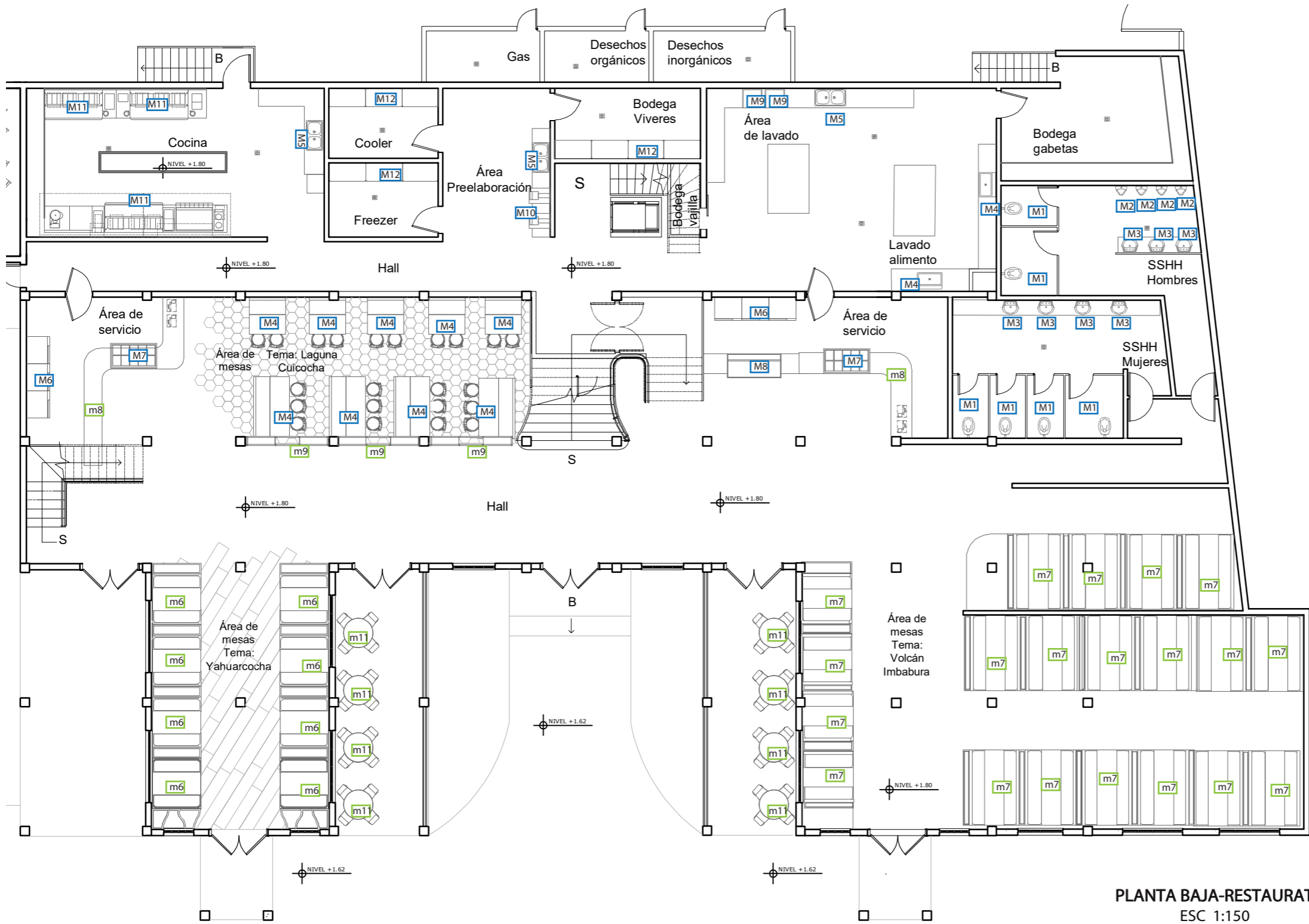
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

48

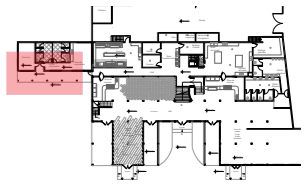


PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE MOBILIARIO

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

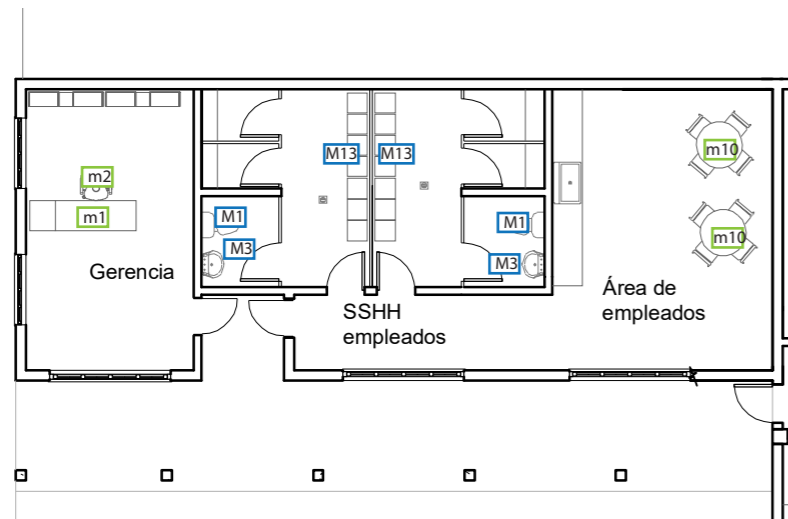
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

49

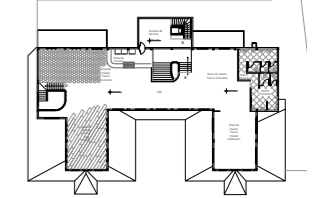


PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE MOBILIARIO

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

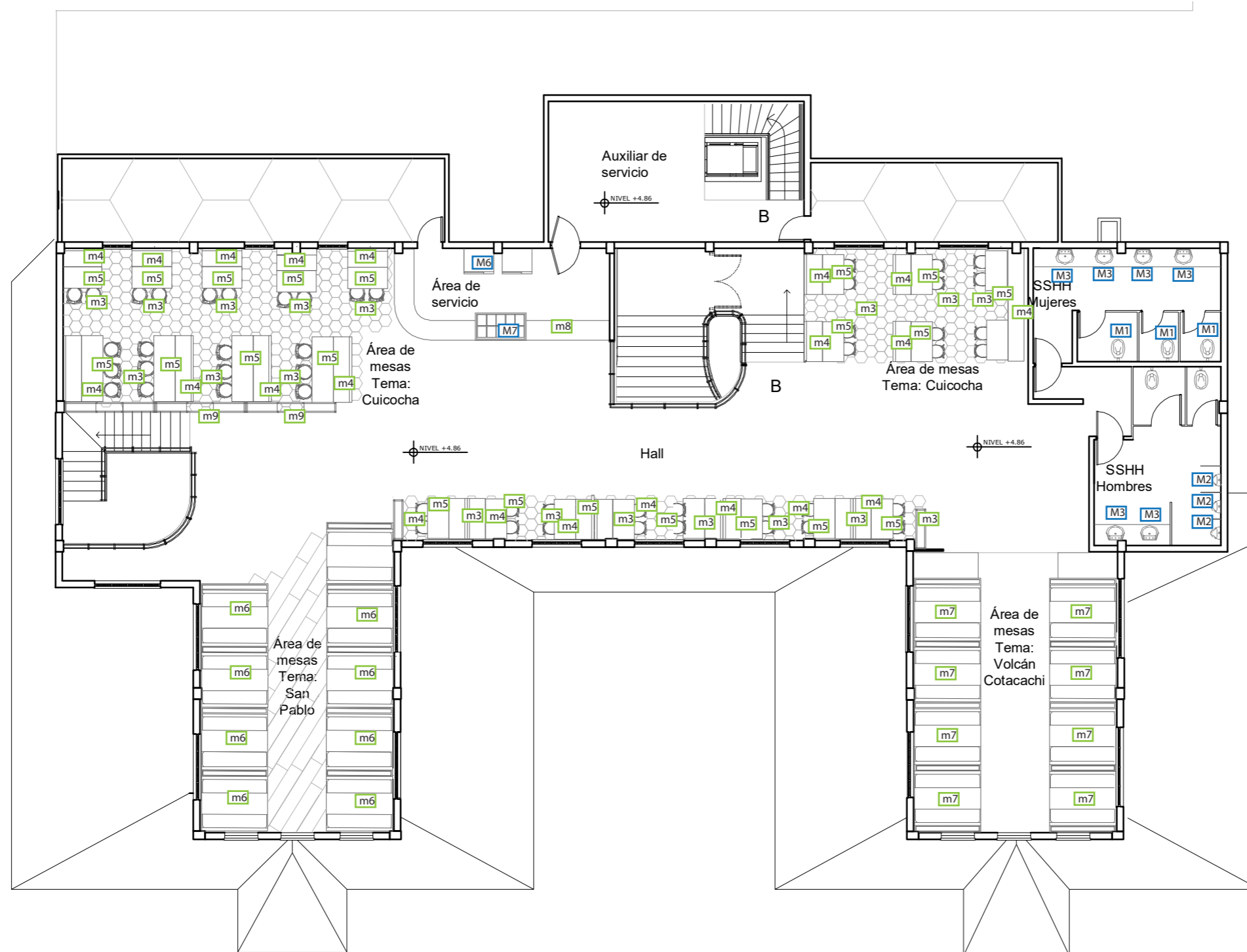
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
18 / ene/2016

ESCALA:
ESC 1:150














LAMINA:

50



PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150

CUADRO DE ESPECIFICACIONES MOBILIARIO

Equipamiento fijo					
Código	Descripción	Especificación Técnica	Dimensiones	Espacio	Imagen referencial
M1	Inodoro con Fluxómetro.	Inodoro para fluxómetro. D-Taza Flux ToTo. Bajo consumo de agua. Consumo de 4.8 litro por descarga Fluxómetro para inodoro fabricado en bronce, para instalación en pared.	Dimensiones 60x55 cm Altura 45 cm	Baños Hombre / Mujeres. Baños área de empleados	
M2	Urinario con fluxómetro para pared	Urinario de cerámica. Instalación en pared. Ahorro de agua. Consumo de 1.8 litros por descarga	Dimensiones 32x40 cm Altura 75 cm	Baños Hombre / Mujeres.	
M3	Lavamanos	Sorelo. Proveedor: Corona Lavamanos de porcelana sanitaria. Instalación con grifería a pared.	Dimensiones 12.5x41x41cm	Baños Hombre / Mujeres. Baños área de empleados	
M4	Fregadero Industrial Un pozo	Teka BE. Fregadero de un pozo Material: Acero inoxidable	Dimensiones: 54x45cm	Área de lavado de vajilla. Área de pre elaboración	
M5	Fregadero industrial Dos pozos	Fregadero industrial dos pozos Material: Acero inoxidable Válvula canasta 3/8", chapa de gran espesor, color alto brillo, profundidad de la cubetas 19 cm y mueble de 90 cm.	Dimensiones: 1.20 x 90 cm	Área de lavado de vajilla. Área de pre elaboración	
M6	Refrigeradora tres puertas	Refrigerador tipo glass door para refrescos. Material: Acero pintado Tres puertas Temperatura modulada de 2 a 1°C	Dimensiones: 1.8x0.68 m Altura: 2.05 m	Áreas de servicios	
M7	Lunchette 10 bandejas	Modelo Isla Sol Real. Construido en acero inoxidable, esmerilado 10 bandejas gastronorm de 32.5 x 26.5 x 6.5 cm Capacidad 3.5 lts	Dimensiones: 154x83 cm Altura: 135 cm	Áreas de servicios	
M8	Vitrina refrigerada para helados	Modelo MP18v. Marca Mapet Rango de temperatura -12° C / -20° C Capacidad de 18 cubetas de 5/7/9 litros Iluminación interior	Dimensiones: 1.73x0.735 m Altura 1.305 m	Áreas de servicios	
M9	Lavaplatos industrial	Lavavajillas industrial Infrico Vp 2840 Estructura de acero inoxidable AISI 304. Cesto de 40x40 cm	Dimensiones: 44x53 cm Altura: 70cm	Área de lavado de vajilla	
M10	Cortadora de carne	Cortadora de carne y hueso MPR-116-Kretor Cabezal superior de aluminio Mesa de fijación de acero inoxidable Pintura electroestática	Dimensiones: 82x85 cm Altura: 1.8 m	Área de pre elaboración	
M11	Estufa Industrial	Estufa EC-6-H Grill 6 quemadores abiertos jumbo. Plancha (área útil): 0.57x0.57m Frente, costados y charolas en acero inoxidable 4 Patas tubulares. Funcionamiento a gas	Dimensiones: 1.46x0.81m Altura: 0.95m	Cocina	
M12	Estantería metálica	Estanterías de acero laminado De alturas regulables, según el uso que se vaya a dar	Medidas según el espacio y uso	Cuarto frío: Freezer/Cooler Bodega de vajilla	
M13	Lockers	Locker metálico. Color gris	Dimensiones 40x35 cm Altura 2m	Área de empleados	

Equipamiento móvil					
Código	Descripción	Especificación Técnica	Dimensiones	Espacio	Imagen referencial
m1	Escritorio	Escritorio con tablero de madera estándar de 28mm Cubre cantos semirrígidos de PVC de 2mm Cubierta del retorno en vidrio templado de 12mm Cromado de alto frío, resistente a la corrosión	Frente 210 cm Alto 75 cm Profundidad 210 cm	Oficina gerencial	
m2	Silla ejecutiva	Silla semi ejecutiva vista piel sintética negro. Silla del respaldo medio Asiento y respaldo completamente tapizado en piel sintética con costuras decorativas. Base de aluminio	Dimensiones: 55x44cm Alto 92/99cm	Oficina gerencial	
m3	Silla 1	Silla de estructura metálica (acero con pintura negra). Con asiento de esterilla tensada.	Dimensiones: Diámetro 45cm Altura asiento 45 cm	Área de mesas. Tema: Cuicocha	
m4	Butaca Corrida	Butaca corrida. Estructura interior de madera. Forrada de cuerina color turquesa.	Dimensiones: Largo 1.20 / 2 m Ancho 55 cm Alto asiento 45cm	Área de mesas. Tema: Cuicocha	
m5	Mesa	Mesa de madera 4 patas. Forrado de formica color Elegante Oak. Estructura interior madera de abeto.	Dimensiones: Largo 1.20 / 2 m Ancho 70cm Alto 75cm	Área de mesas. Tema: Cuicocha	
m6	Booth 1	Booth Lagos. Mueble emblemático. Estructurado con acero con acabado de pintura negra. Tablero de mdf forrado de formica Color Accent maple código F2726. Asientos estructurados de acero, cubiertos de mdf sobre el cual se apoya la esponja forrada de cuerina color turquesa.	Dimensiones 2.38x1.60 m Altura 0.86	Área de mesas. Tema: Yahuarcocha, y San Pablo	
m7	Booth 2	Booth Volcán. Estructurado con acero con acabado de pintura negra. Tablero de mdf forrado de formica. Asientos estructurados de acero, cubiertos de mdf, sobre el cual se apoya la esponja forrada de cuerina color marrón.	Dimensiones 2.38x2 m Altura 0.86	Área de mesas. Tema: Imbabura y Cotacachi	
m8	Barra	Barra Amazonas. Mueble emblemático. Barra estructurada de madera mdf. Formada de dos niveles. El nivel superior sera forrado de formica color White mate. La parte inferior sera forrada de tableros PVC maderada, color roble claro.	Dimensiones: 7.05x3 Altura 90	Áreas de servicio	
m9	División	División Cuicocha. División Estructurada de madera. En la parte superior de la división habrá un pequeño jardín contenido por planchas de PVC blanco mate, las cuales formaran banderas donde se contendrá el jardín. En el frente tendrá un panel de eco resina.	Dimensiones 0.30 x 2.72 m Altura 1.77	Área de mesas. Tema: Cuicocha	
m10	Comedor	Comedor básico. Estructurado de madera de abeto y forrado de formica color Alder código F0192 4 sillas de madera	Dimensiones Diámetro mesa 1.2 Altura 0.75 Silla: Altura asiento .45	Área de empleados	
m11	Comedor exterior	Comedor de mesa redonda con 4 sillas. Mesa estructurada de mdf y forrada de eco resina (3d form) textura Thatch 50. Sillas de mimbre, resistente a la intemperie.	Dimensiones Diámetro mesa 1.2 Altura 0.75 Silla: Altura asiento .45	Área de mesas: Porche	

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

CUADRO DE MOBILIARIO

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

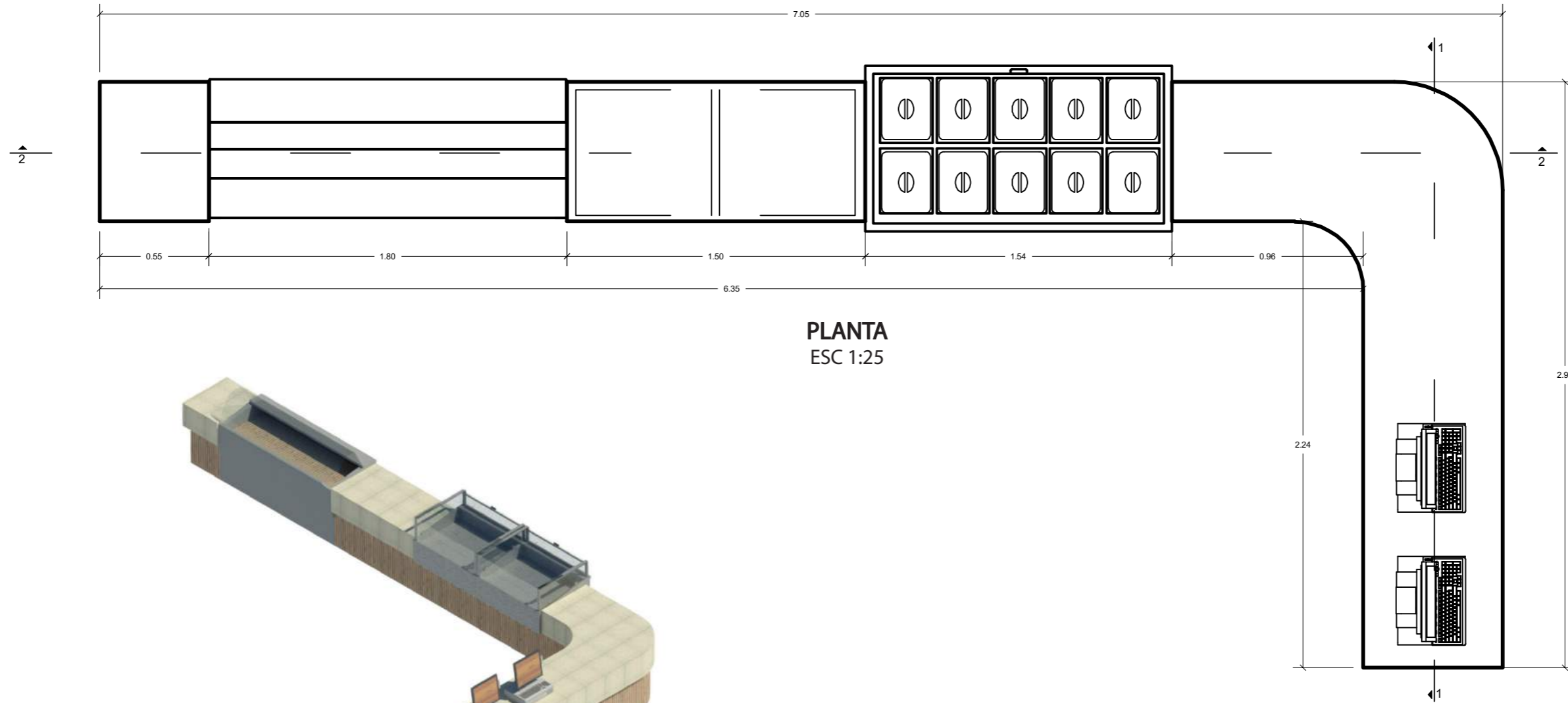
FECHA:
2017

ESCALA:

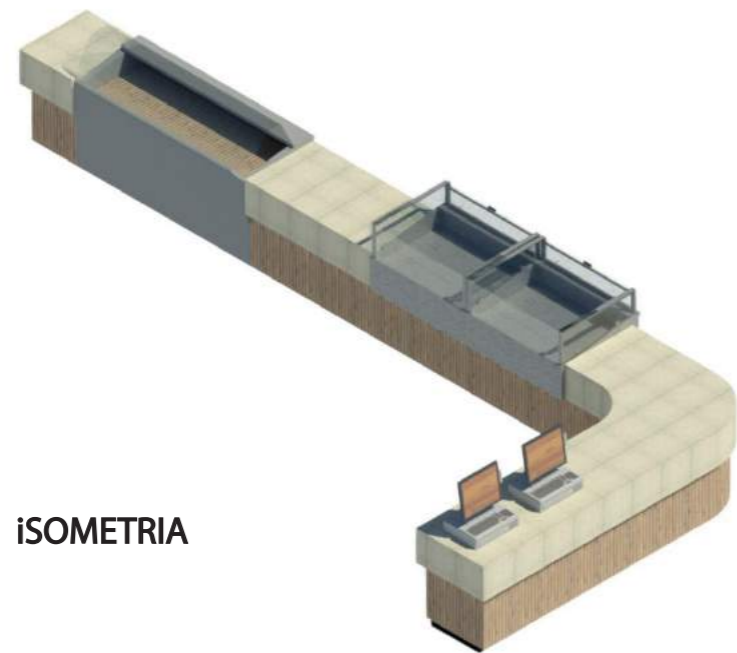
LAMINA:

MOBILIARIO EMBLEMÁTICO

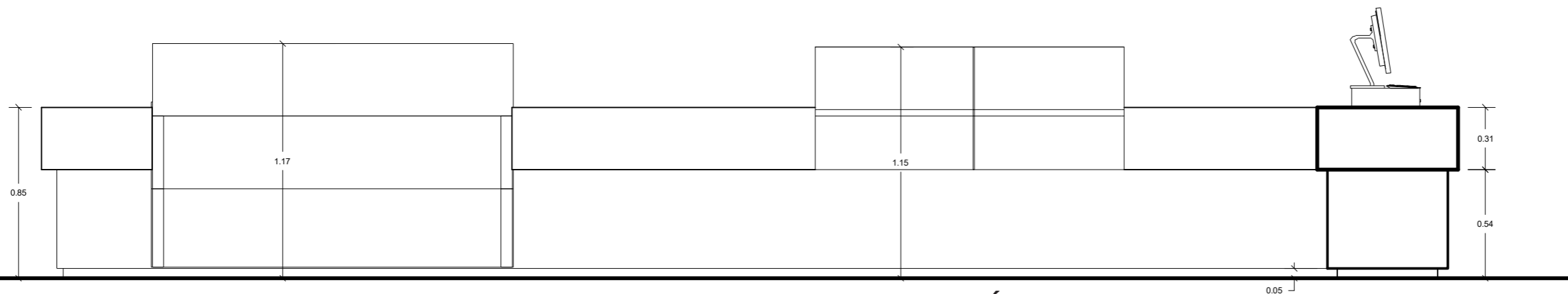
BARRA AMAZONAS



PLANTA
ESC 1:25



ISOMETRIA



ELEVACIÓN FRONTAL
ESC 1:25



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

MOBILIARIO EMBLEMÁTICO

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

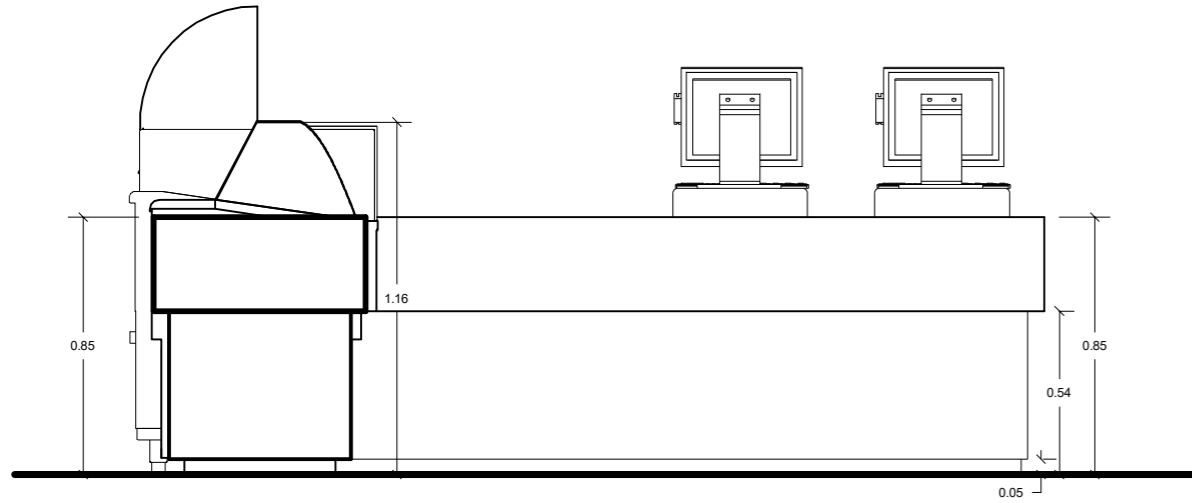
FECHA:
2017

ESCALA:

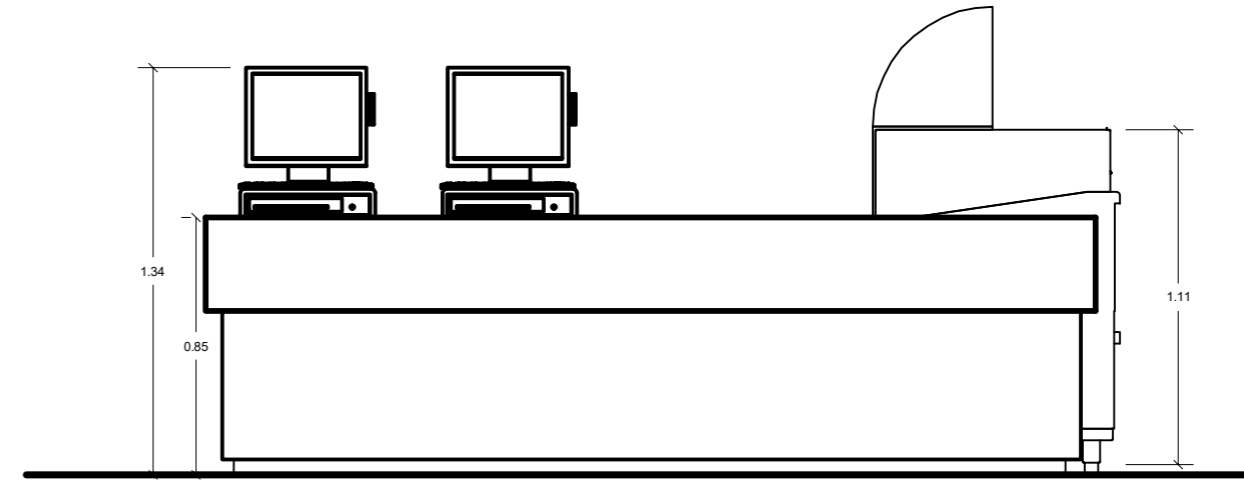
LAMINA:

52

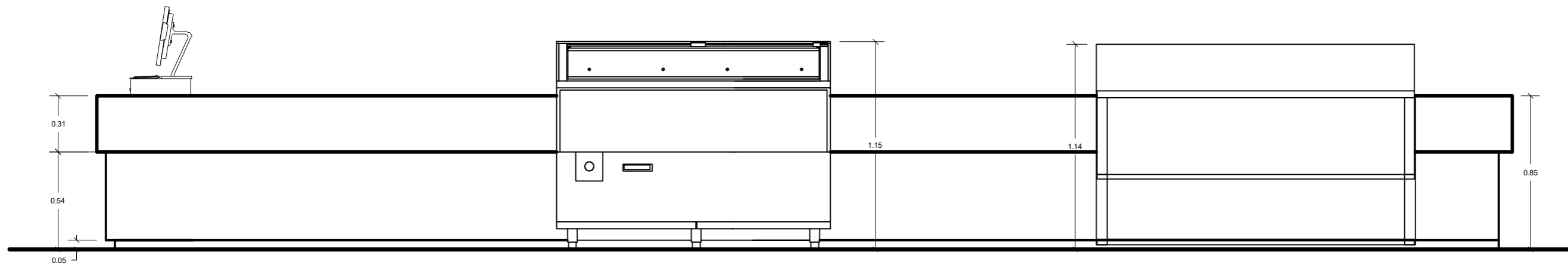
MOBILIARIO EMBLEMÁTICO
BARRA AMAZONAS



ELEVACIÓN LAT. IZQUIERDA
ESC 1:25



ELEVACIÓN LAT. DERECHA
ESC 1:25



ELEVACIÓN POSTERIOR
ESC 1:25

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

MOBILIARIO EMBLEMÁTICO

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:

MOBILIARIO EMBLEMÁTICO
BARRA AMAZONAS



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

MOBILIARIO EMBLEMÁTICO

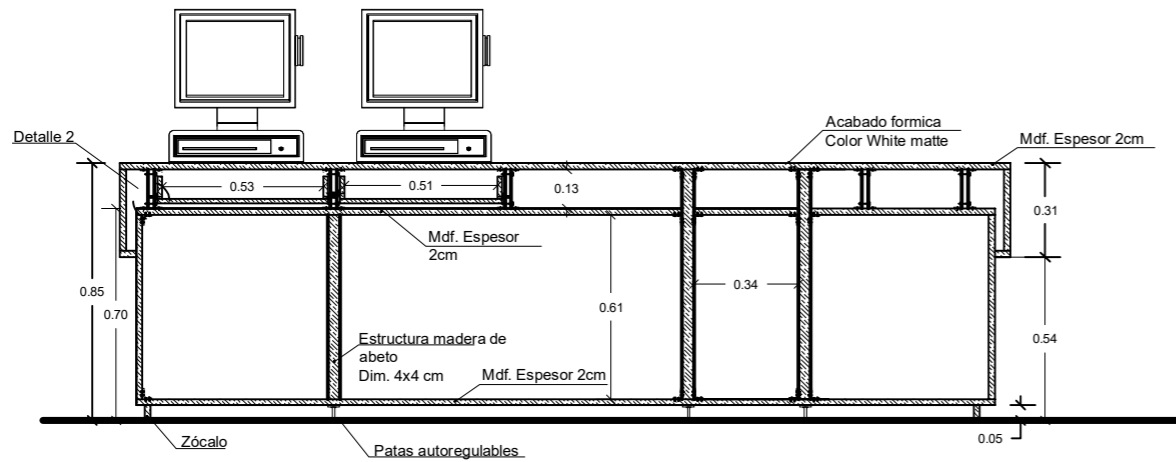
PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

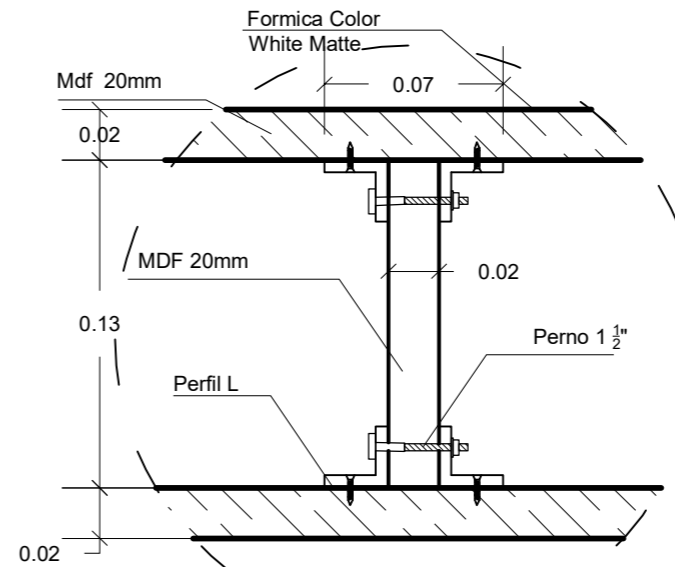
FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:

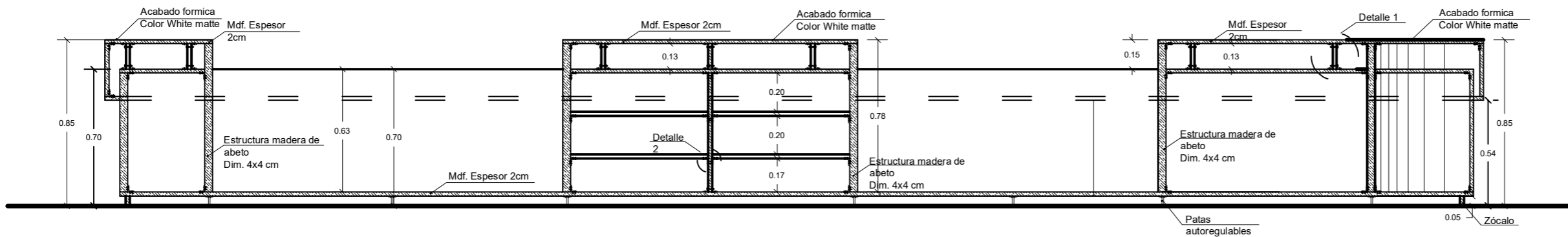


SECCION 1
ESC 1:25

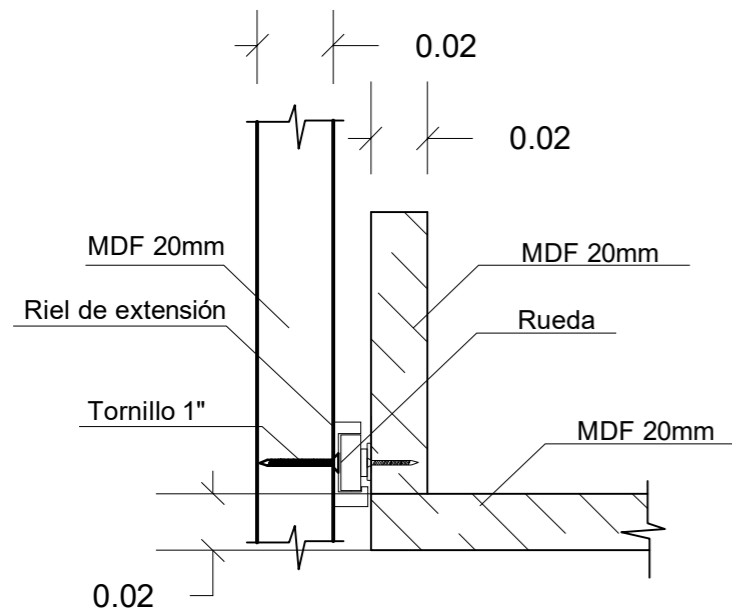


DETALLE 1
ESC 1:3

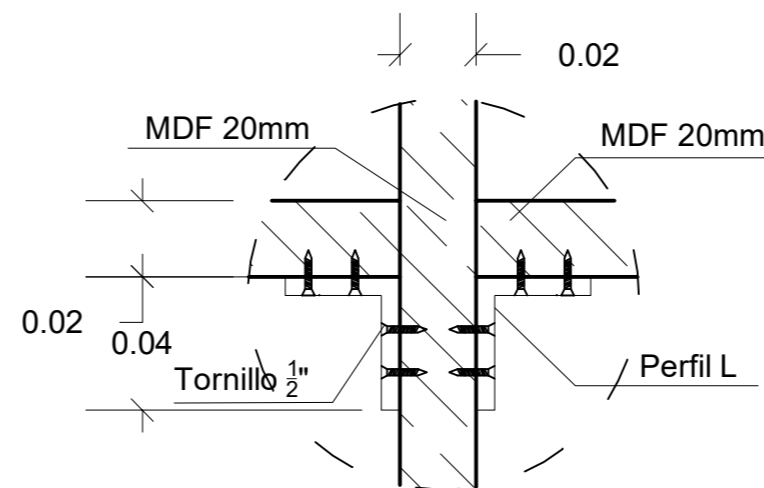
0.02



SECCION 2
ESC 1:25

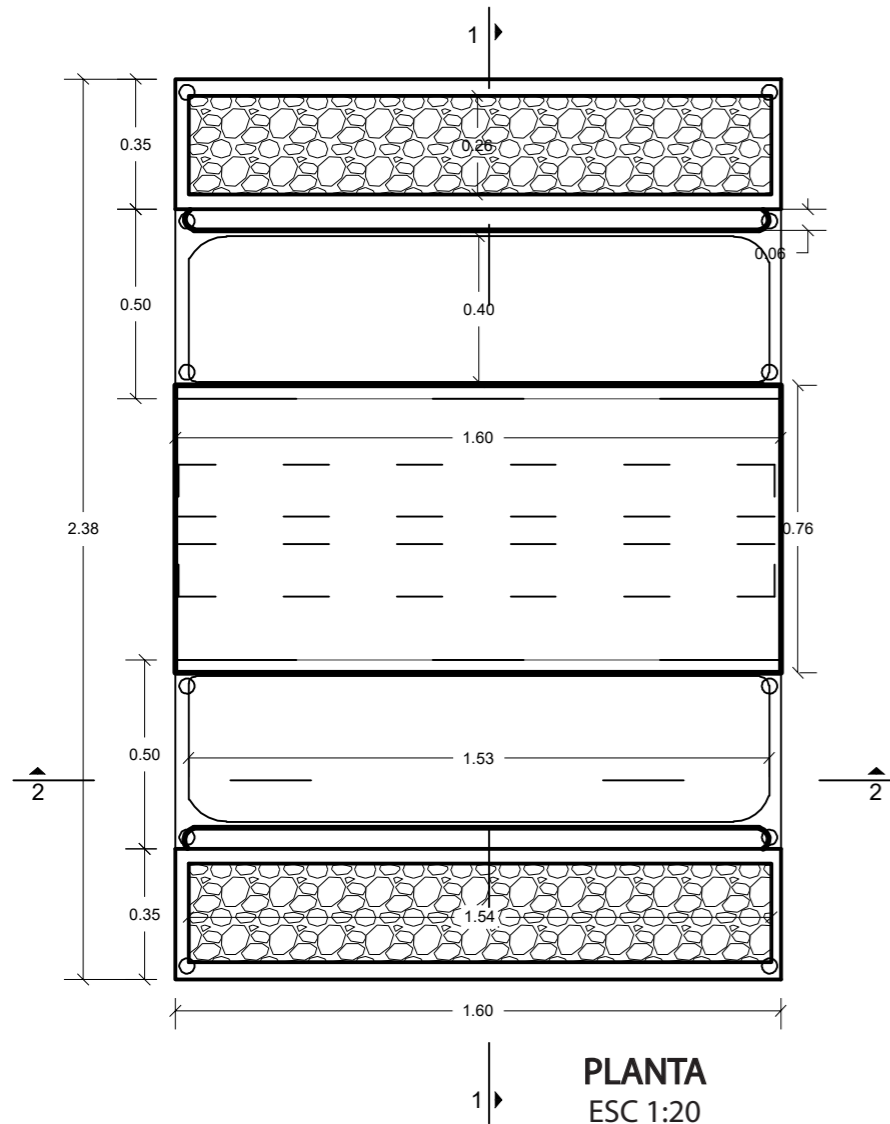


DETALLE 2
ESC 1:2

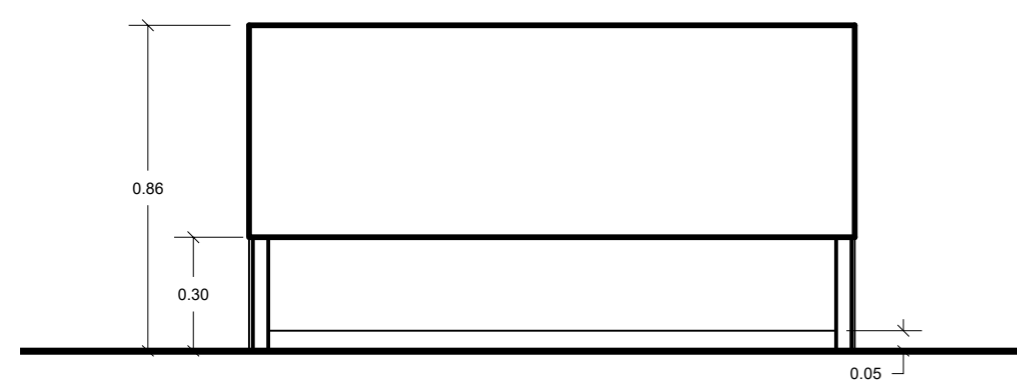


DETALLE 3
ESC 1:2

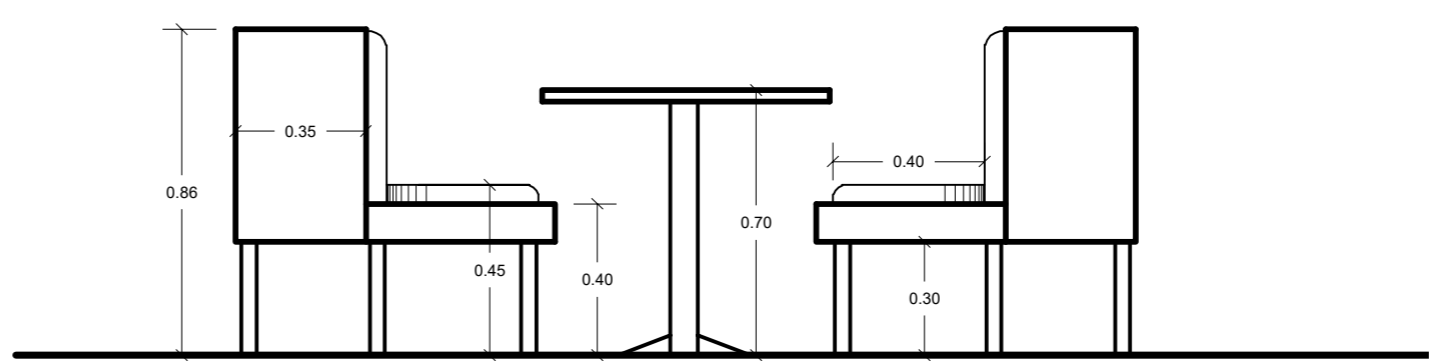
MOBILIARIO EMBLEMÁTICO
BOOTH YAHUARCOCHA



ISOMETRIA



ELEVACIÓN LATERAL IZQ/DER
ESC 1:20



ELEVACIÓN FRONTAL
ESC 1:20



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:
REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

MOBILIARIO EMBLEMÁTICO

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:
55

MOBILIARIO EMBLEMÁTICO
BOOTH YAHUARCOCHA



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

MOBILIARIO EMBLEMÁTICO

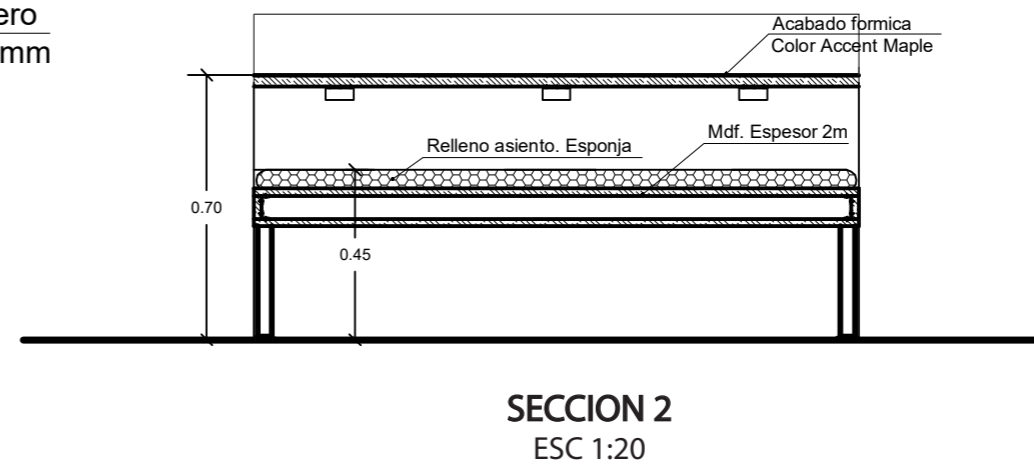
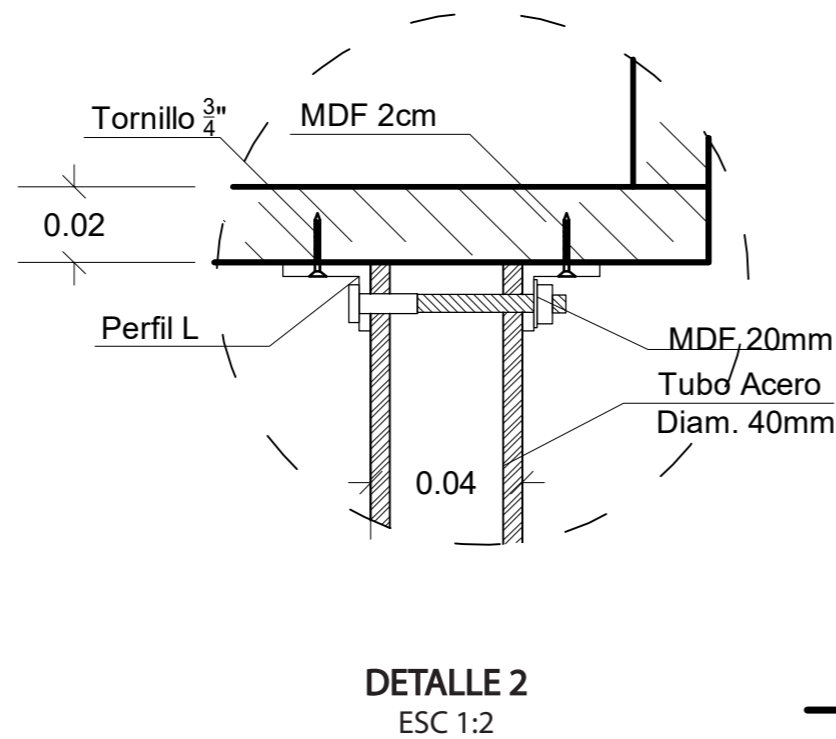
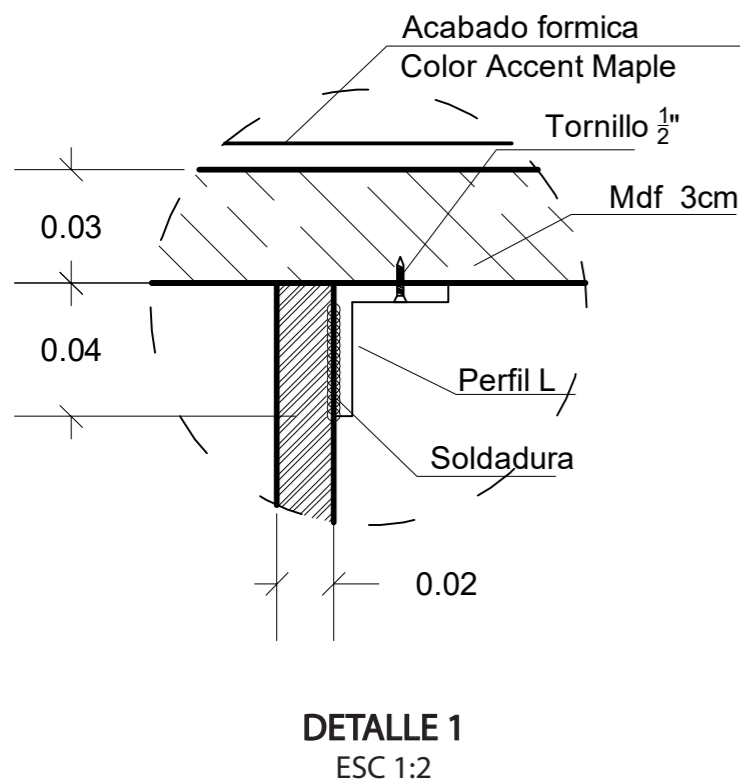
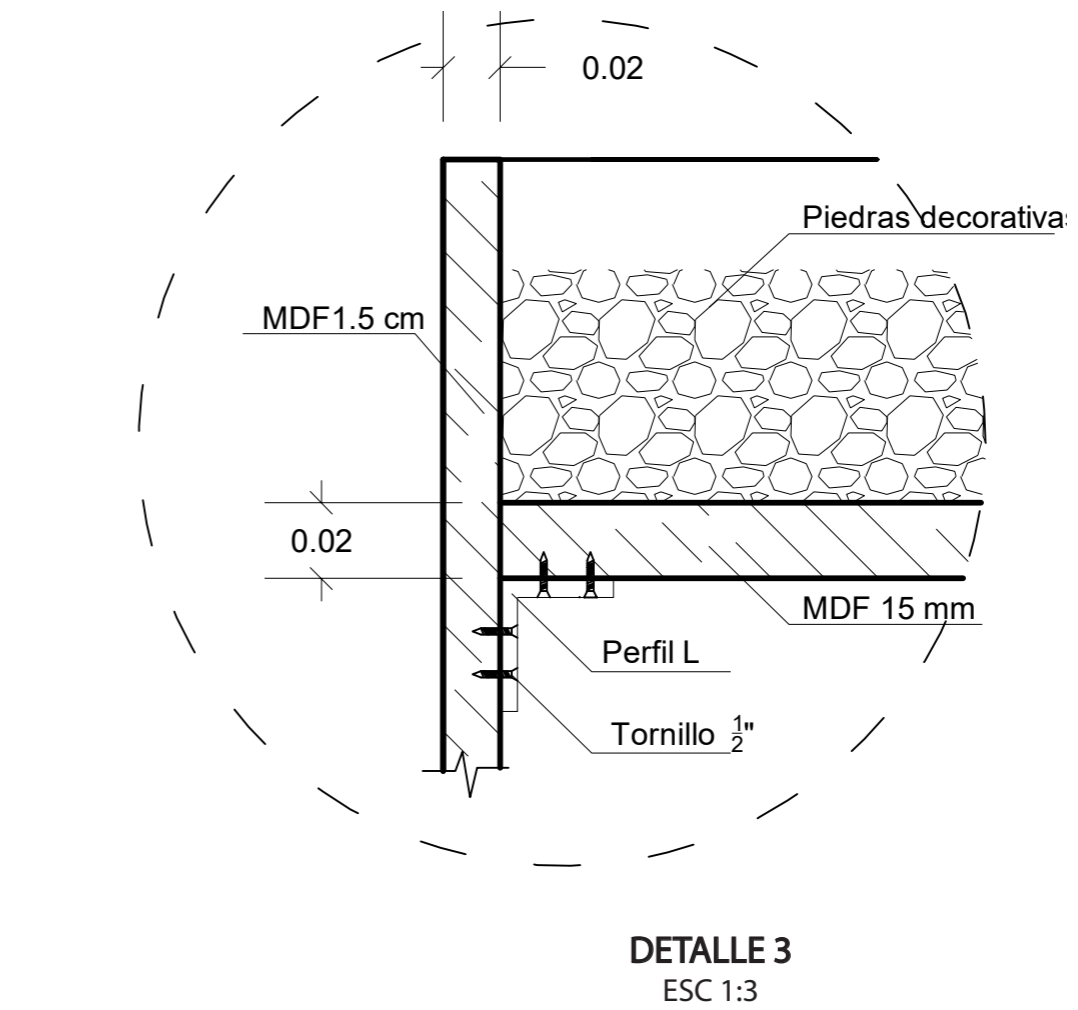
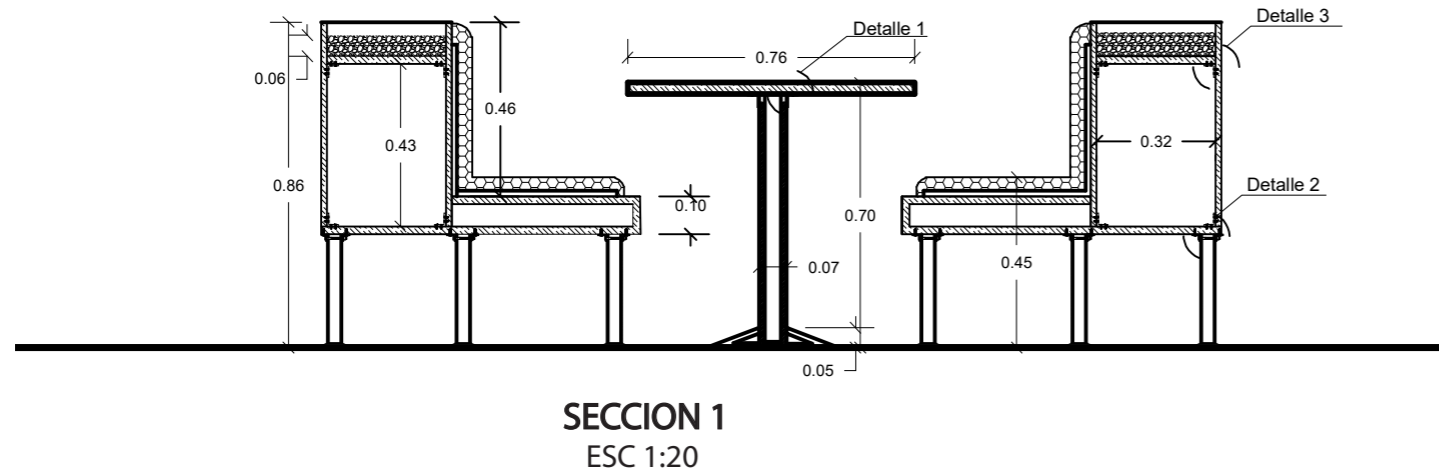
PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

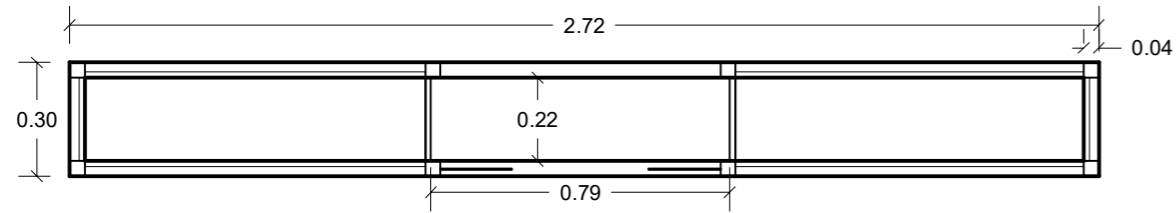
FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:



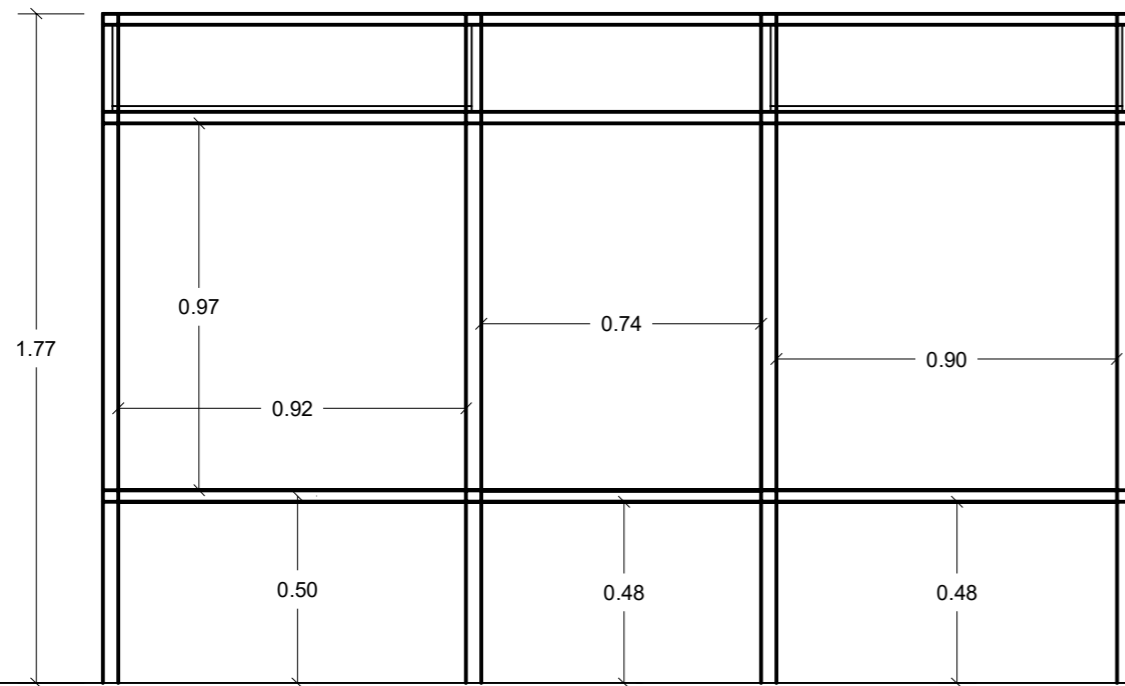
MOBILIARIO EMBLEMÁTICO
DIVISIÓN CUICOCHA



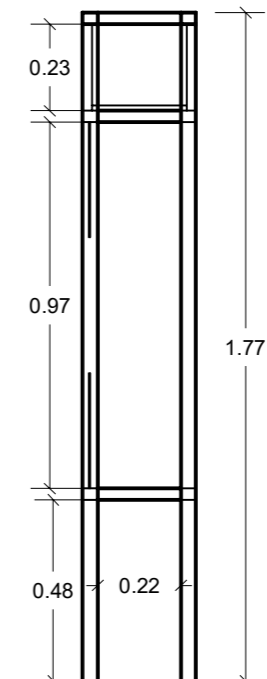
PLANTA
 ESC 1:20



ISOMETRIA



ELEVACIÓN FRONTAL
 ESC 1:20



ELEVACIÓN LATERAL IZQ/DER
 ESC 1:20

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
 NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
 BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
 DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

MOBILIARIO EMBLEMÁTICO

PROFESOR GUÍA
 ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
 GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
 2017

ESCALA:

LAMINA:

MOBILIARIO EMBLEMÁTICO
DIVISIÓN CUICOCHA



FACULTAD DE ARQUITECTURA
 ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-
 NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN
 BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS
 DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

MOBILIARIO EMBLEMÁTICO

PROFESOR GUÍA
 ARQ. WHILHEM MONTALVO

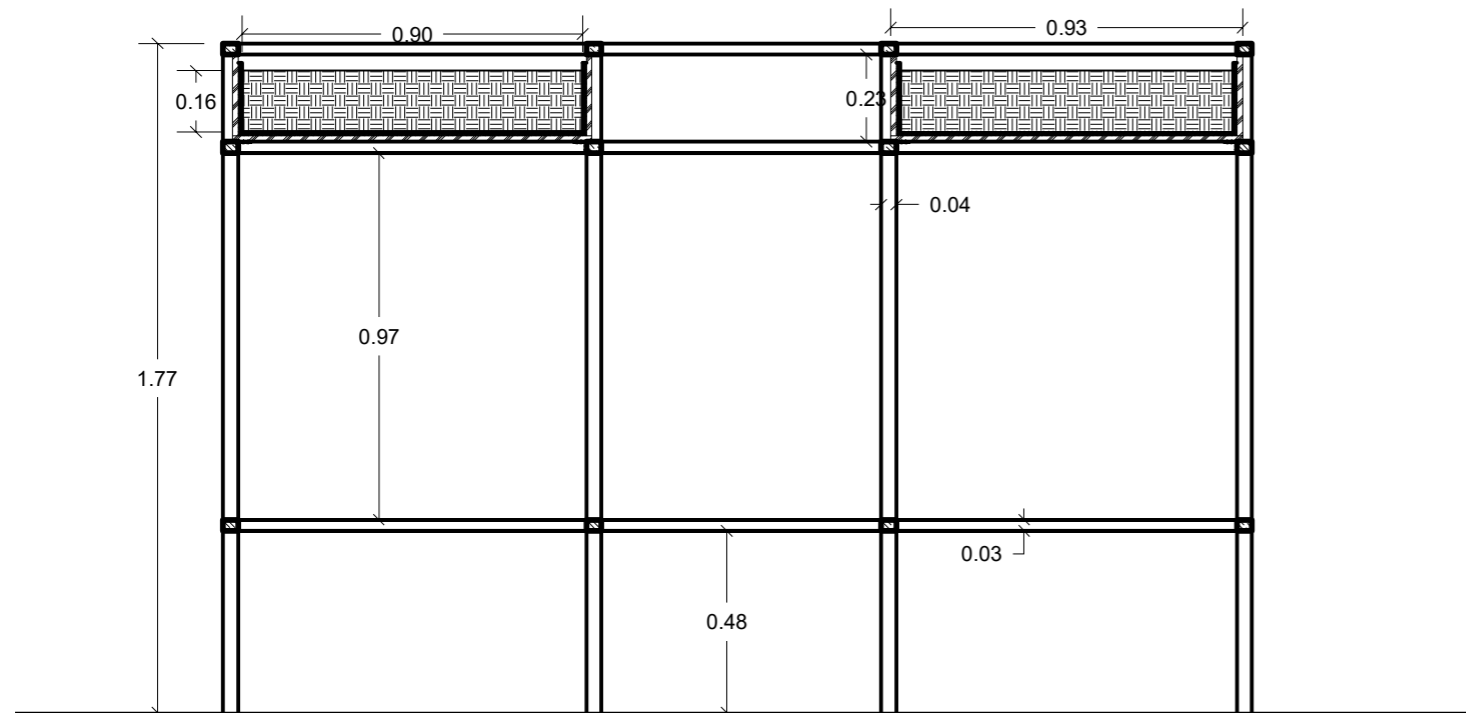
AUTORA:
 GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
 2017

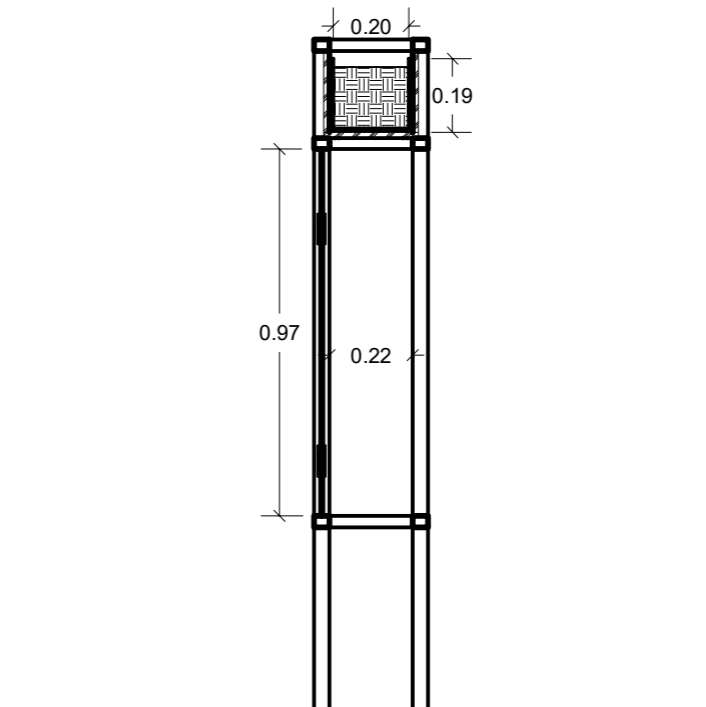
ESCALA:

LAMINA:

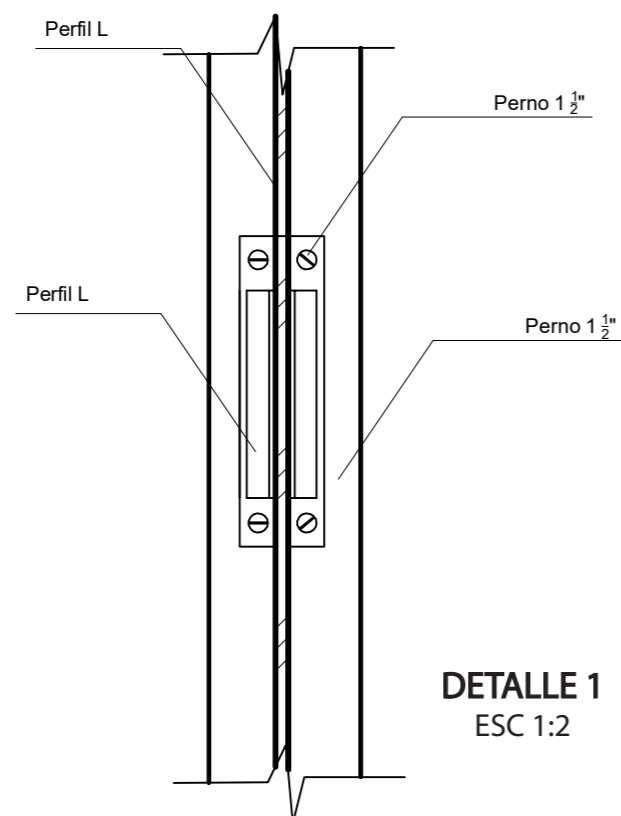
58



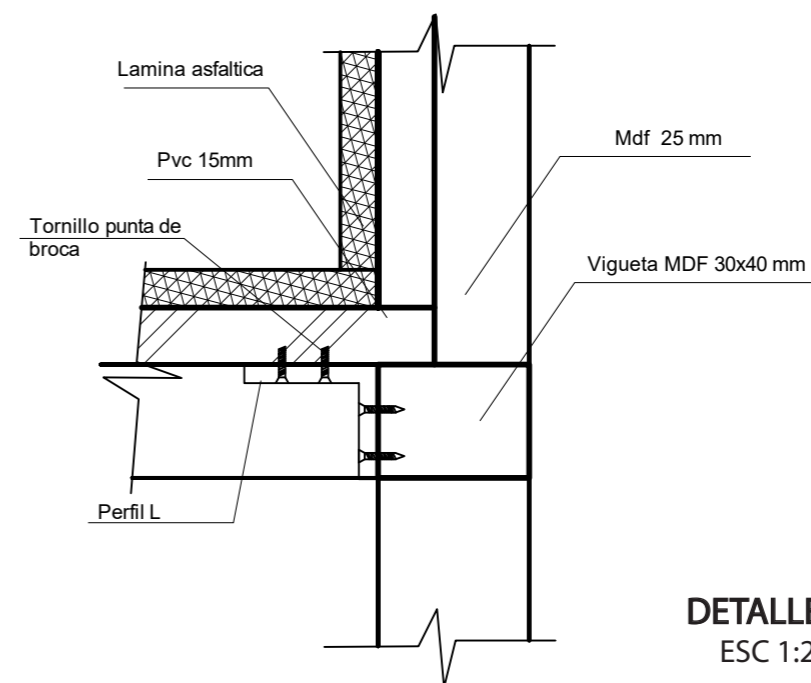
SECCION 1
 ESC 1:20



SECCION 2
 ESC 1:20



DETALLE 1
 ESC 1:2

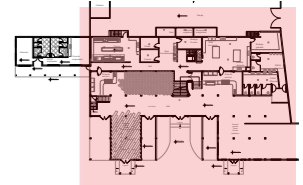


DETALLE 2
 ESC 1:2

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE AGUA POTABLE

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

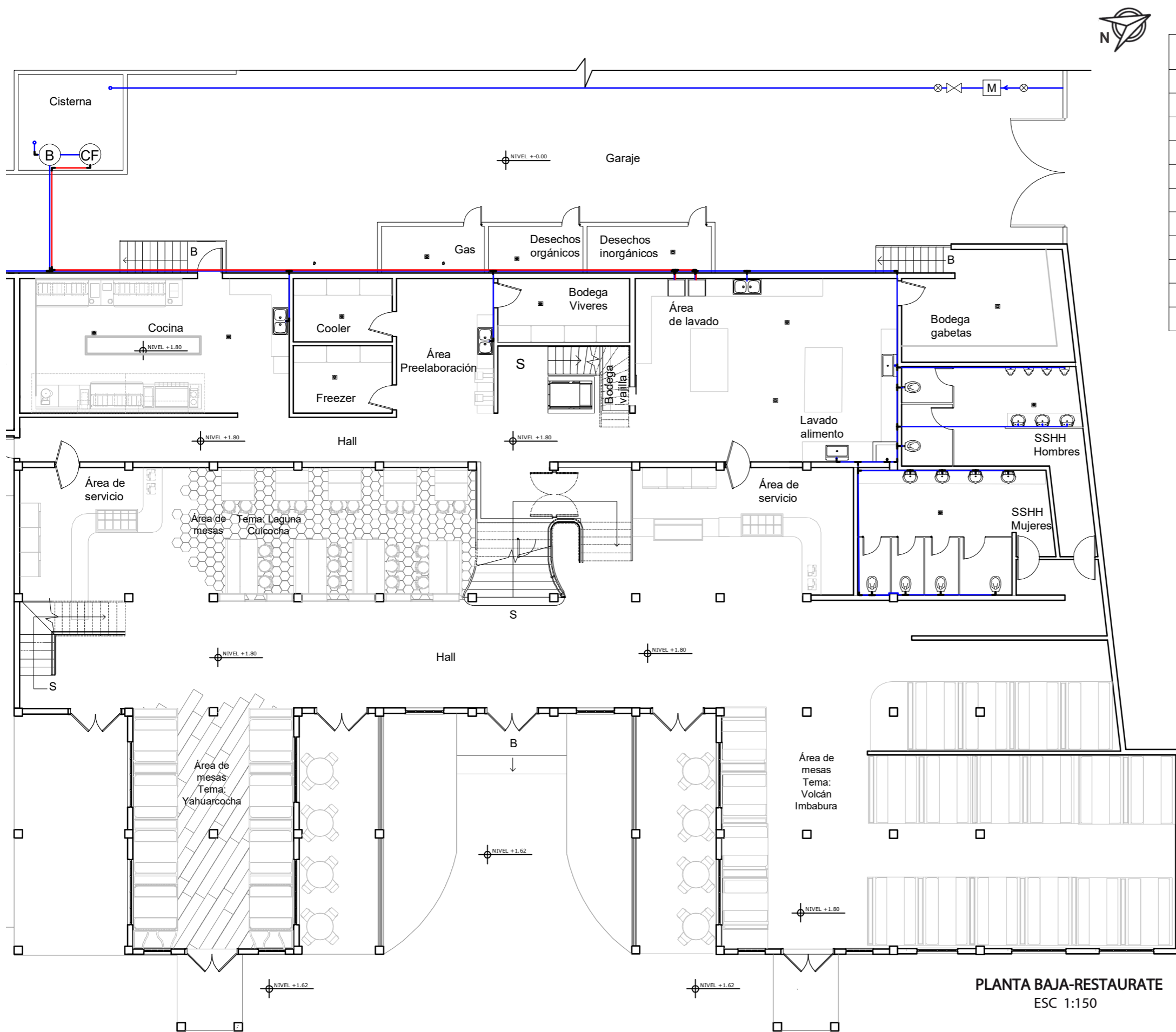
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:

59



SIMBOLOGÍA DE AGUA POTABLE

M	Medidor
⋈	Válvula check
⊗	Llave de paso
CIS	Cisterna 33.75m ³
B	Bomba
CF	Calefón
●	Columna de agua fría Pvc 1 1/2"
—	Tubería agua fría Pvc 1"
—	Tubería agua caliente Cobre 3/4"
T	Te 90 grados
⌋	Codo 90 grados

PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE AGUA POTABLE

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

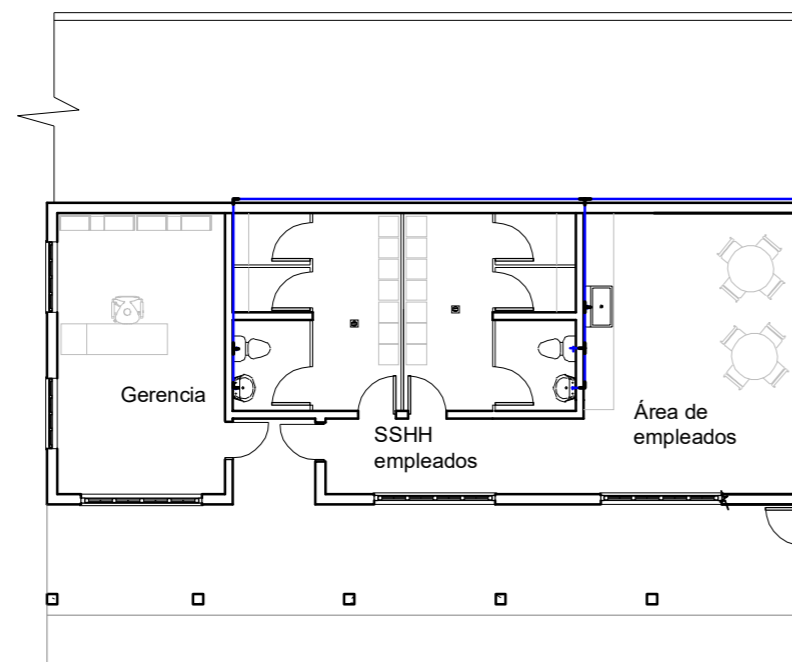
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

60



SIMBOLOGÍA DE AGUA POTABLE

M	Medidor
⋈	Válvula check
⊗	Llave de paso
CIS	Cisterna 33.75m ³
B	Bomba
CF	Calefón
●	Columna de agua fría Pvc 1 1/2"
—	Tubería agua fría Pvc 1"
—	Tubería agua caliente Cobre 3/4"
T	Te 90 grados
└	Codo 90 grados

PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150



TRABAJO DE TITULACIÓN:
REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:
PLANOS DE AGUA POTABLE

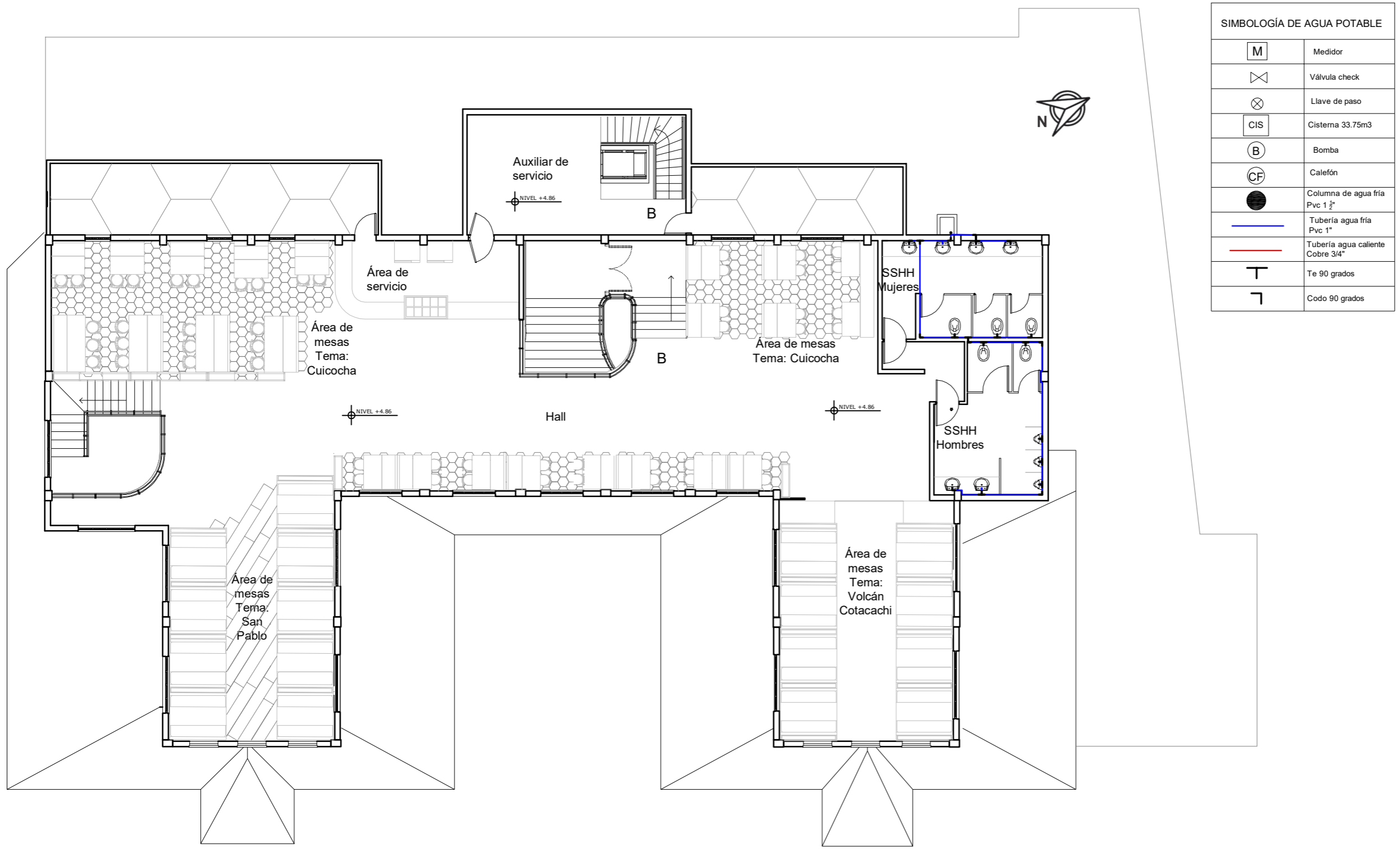
PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:
61

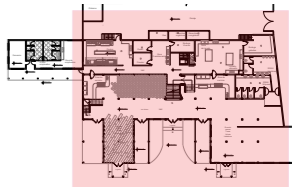


PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE AGUAS SERVIDAS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

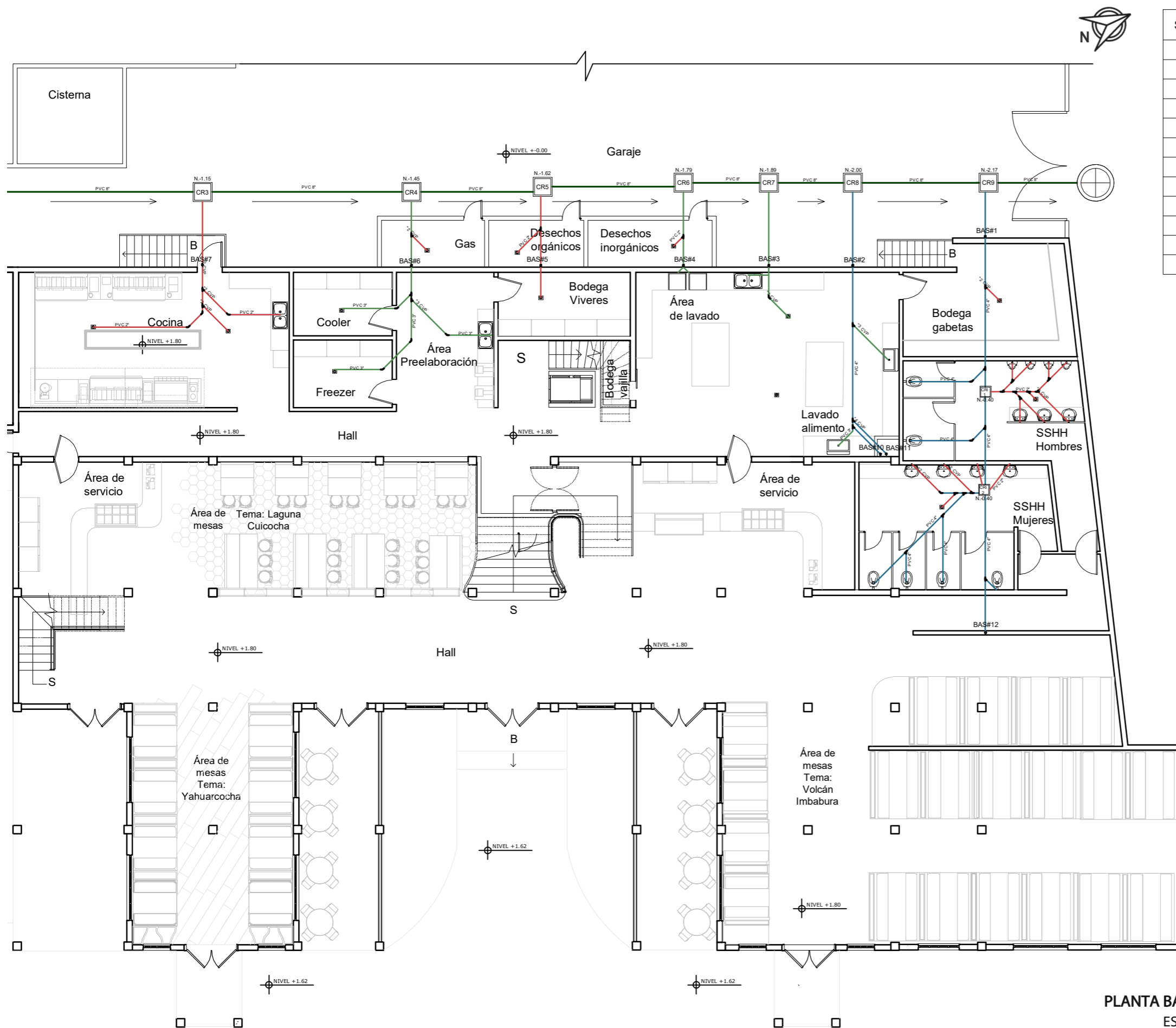
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

62



SIMBOLOGÍA DE AGUAS SERVIDAS

	Descarga recolector municipal
	Caja de revisión (60x60cm)
	Caja ciega interior (40x40cm)
	Desague sanitarias
	Bajante de aguas servidas (BAS)
	Sumidero de piso con sifón
	Tubería pvc 2"
	Tubería pvc 3"
	Tubería pvc 4"
	Tubería pvc 8"
	Ye de 45 grados
	Codo 45 grados

PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE AGUAS SERVIDAS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

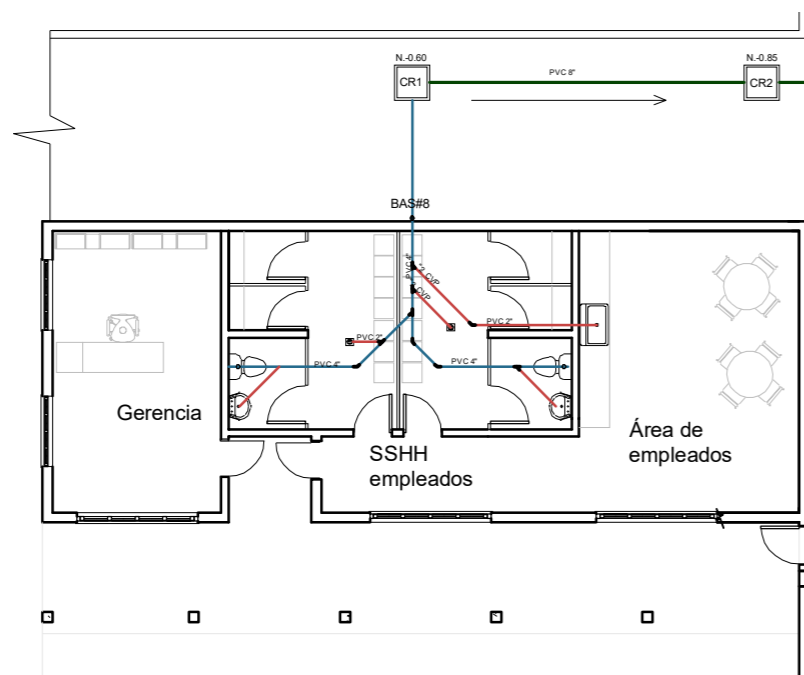
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:

63



SIMBOLOGÍA DE AGUAS SERVIDAS

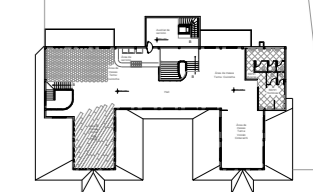
	Descarga recolector municipal
	Caja de revisión (60x60cm)
	Caja ciega interior (40x40cm)
	Desague sanitarias
	Bajante de aguas servidas (BAS)
	Sumidero de piso con sifón
	Tubería pvc 2"
	Tubería pvc 3"
	Tubería pvc 4"
	Tubería pvc 8"
	Ye de 45 grados
	Codo 45 grados

PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE AGUAS SERVIDAS

PROFESOR GUÍA

ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:

GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:

2017

ESCALA:

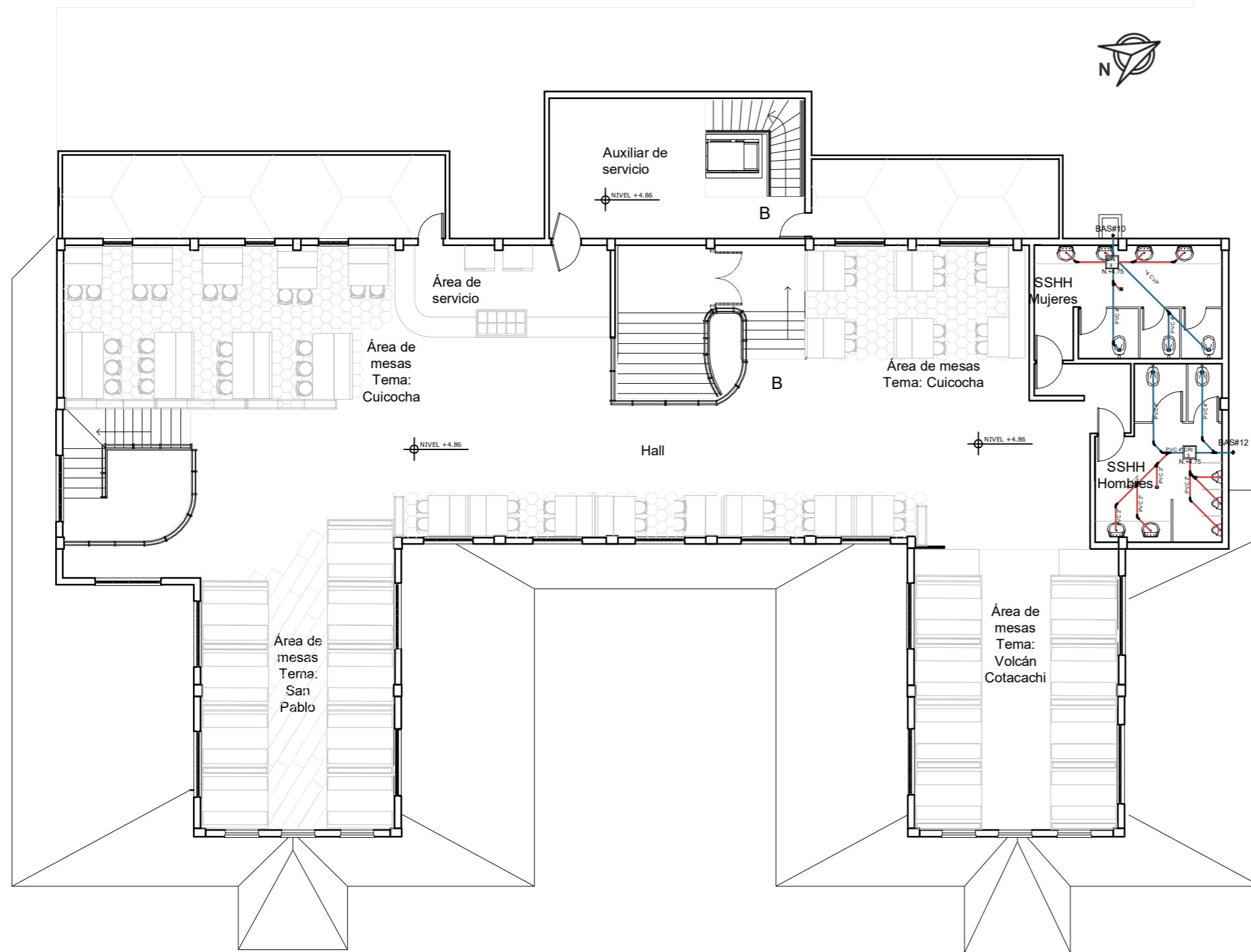
ESC 1:150

LAMINA:

64

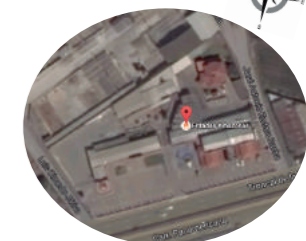
SIMBOLOGÍA DE AGUAS SERVIDAS

	Descarga recolector municipal
	Caja de revisión (60x60cm)
	Caja ciega interior (40x40cm)
	Desague sanitarias
	Bajante de aguas servidas (BAS)
	Sumidero de piso con sifón
	Tubería pvc 2"
	Tubería pvc 3"
	Tubería pvc 4"
	Tubería pvc 8"
	Ye de 45 grados
	Codo 45 grados



PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE AGUAS LLUVIAS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

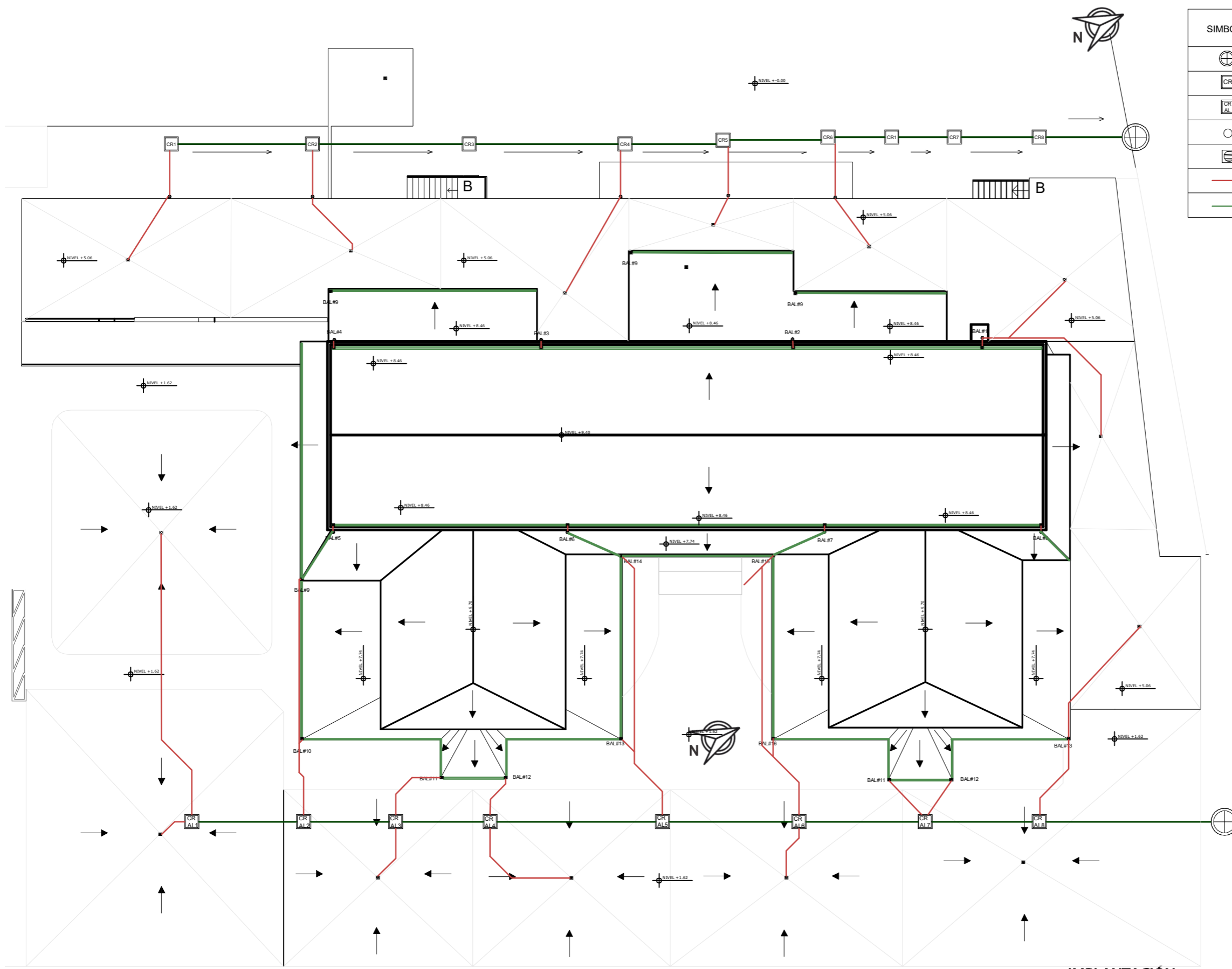
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:200

LAMINA:

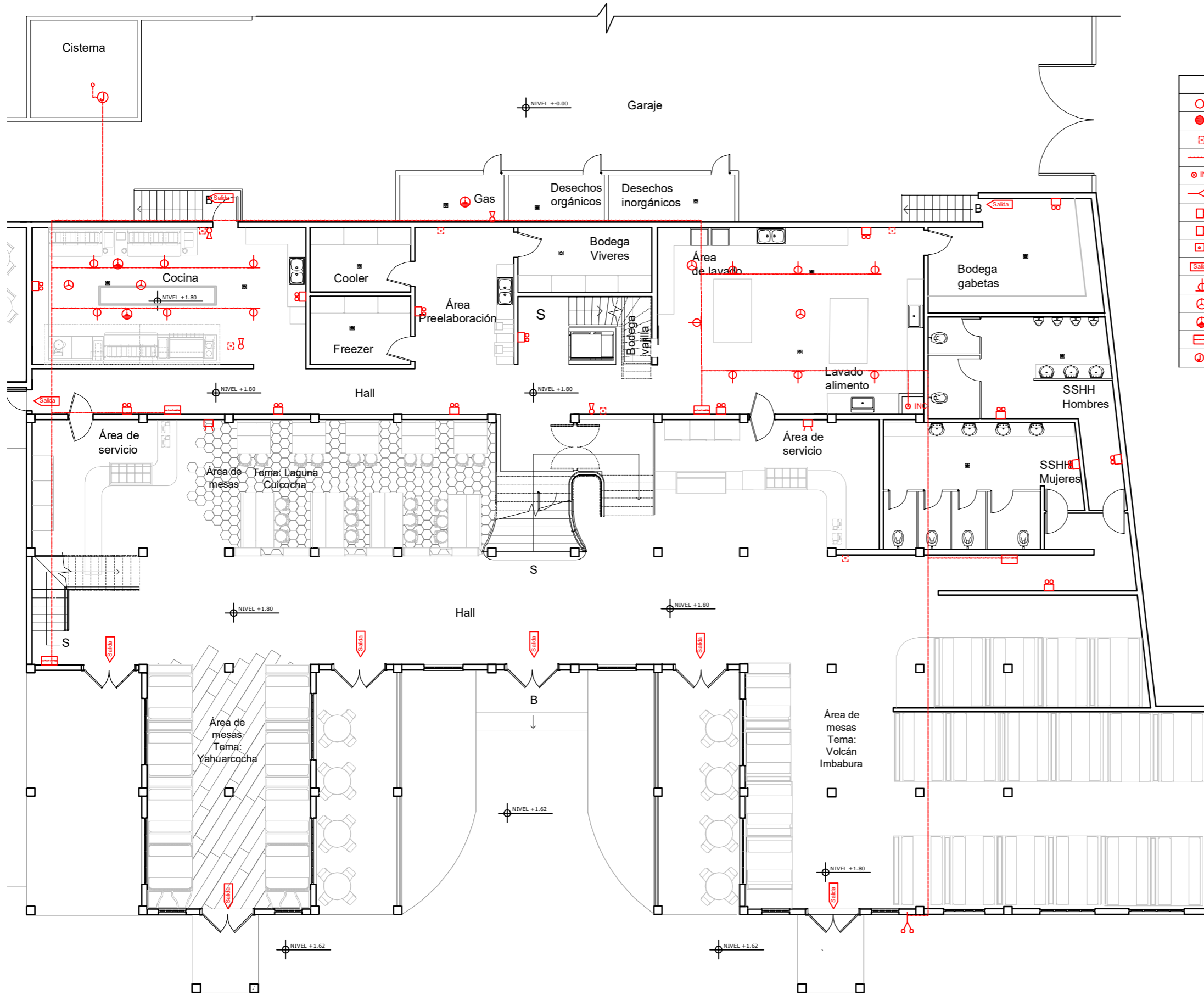
65



SIMBOLOGÍA DE AGUAS LLUVIAS

	Descarga recolector municipal
	Caja de revisión (60x60cm)
	Caja de recolección de aguas lluvias (60x60cm)
	Bajante de aguas lluvias
	Sumidero de piso con sifón
	Tubería pvc 2"
	Canalón

IMPLANTACIÓN
ESC 1:200

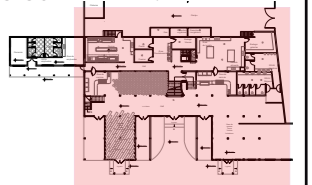


SIMBOLOGIA DE INCENDIOS	
	Extintor PQS
	Extintor CO2
	Estacion de alarma
	Tuberia 2" Hierro Galvanizado
	Columna contra incendios
	Toma Siamesa 2 x 2 1/2" NST
	Lámpara de emergencia
	Sirena de alarma
	Luz estroboscópica
	Señalización de salida
	Rociador automatico
	Detector de humo
	Detector de gas
	Gabinete de emergencia
	Bomba a combustion

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE SISTEMA CONTRA INCENDIOS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

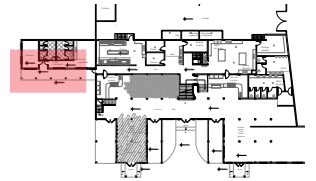
66

PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE SISTEMA CONTRA INCENDIOS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

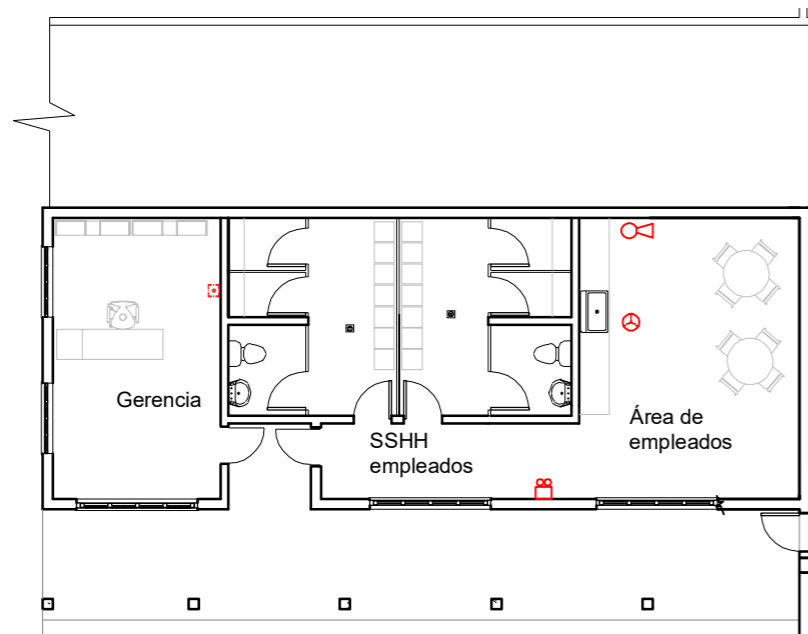
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:

67



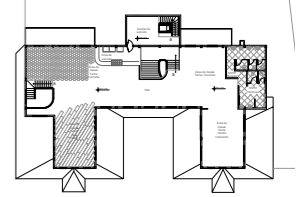
SIMBOLOGIA DE INCENDIOS	
	Extintor PQS
	Extintor CO2
	Estacion de alarma
	Tubería 2" Hierro Galvanizado
	Columna contra incendios
	Toma Siamesa 2 x 2 1/2" NST
	Lámpara de emergencia
	Sirena de alarma
	Luz estroboscópica
	Señalización de salida
	Rociador automatico
	Detector de humo
	Detector de gas
	Gabinete de emergencia
	Bomba a combustion

PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE SISTEMA CONTRA INCENDIOS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
18 / ene/2016

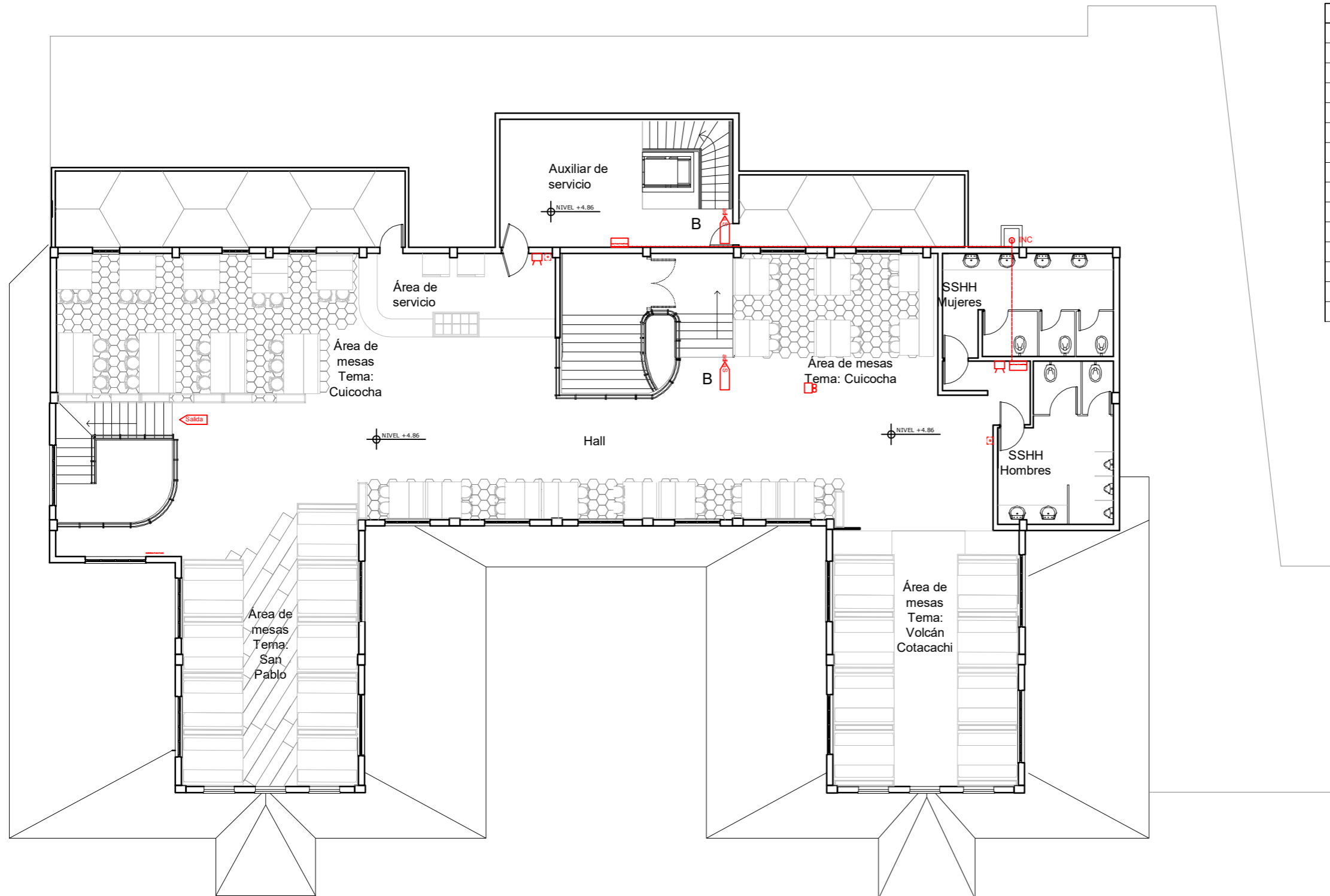
ESCALA:

LAMINA:

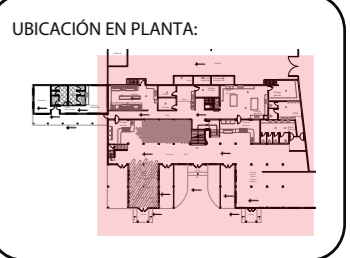
68



SIMBOLOGIA DE INCENDIOS	
	Extintor PQS
	Extintor CO2
	Estacion de alarma
	Tubería 2" Hierro Galvanizado
	Columna contra incendios
	Toma Siamesa 2 x 2 1/2" NST
	Lámpara de emergencia
	Sirena de alarma
	Luz estroboscópica
	Señalización de salida
	Rociador automatico
	Detector de humo
	Detector de gas
	Gabinete de emergencia
	Bomba a combustion



PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150



TRABAJO DE TITULACIÓN:
REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:
PLANOS DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS

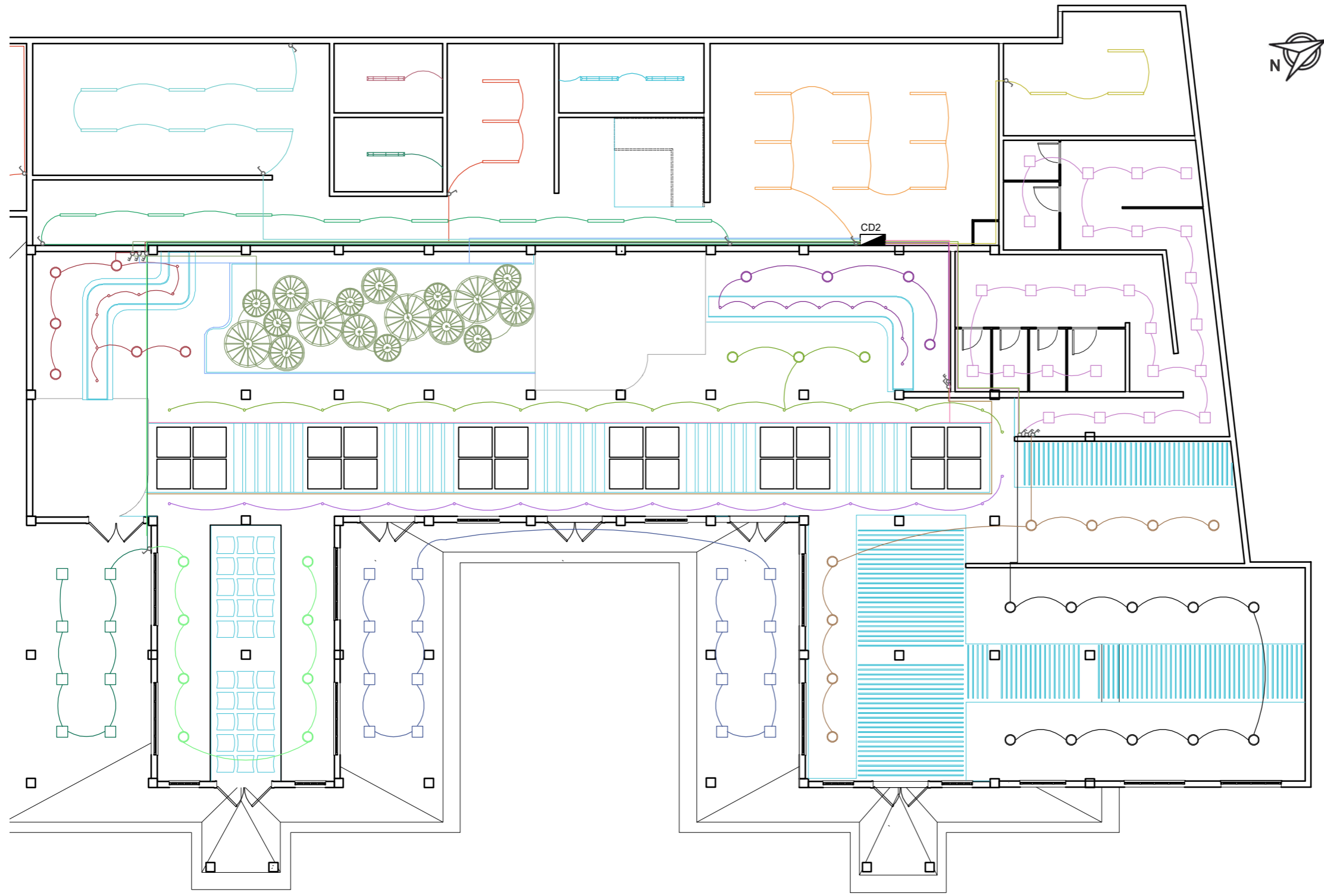
PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:
69



SIMBOLOGÍA	
	Interruptor Doble
	Interruptor simple
	Tablero de Distribución

PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:

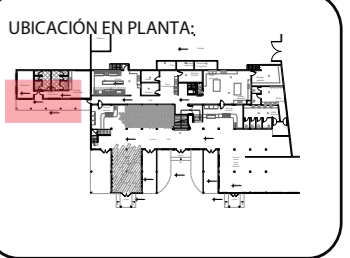
LAMINA:

70

CIRCUITOS TABLERO DE DISTRIBUCIÓN 2

CIRCUITO 1						CIRCUITO 2					
SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD	SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD
	Luminaria lineal. Led	36 W	120	4000 K	9		Luminaria lineal. Led	36 W	120	4000 K	8
CIRCUITO 3						CIRCUITO 4					
	Luminaria lineal. Led	36 W	120	4000 K	6		Luminaria lineal. Led	36 W	120	4000 K	3
CIRCUITO 5						CIRCUITO 6					
	Luminaria lineal. Led	36 W	120	4000 K	3		Luminaria empotrada Meno square Led	12 W	120	4000 K	25
CIRCUITO 7						CIRCUITO 8					
	Ojo de buey. Base redonda. LED	13 W	120	3500 K	8		Ojo de buey. Base redonda. LED	13 W	120	3500 K	14
	Lámpara empotrada	11 W	120	3500 K	4		Lámpara empotrada	11 W	120	3500 K	3
CIRCUITO 9						CIRCUITO 10					
	Lámpara empotrada	11 W	120	3500 K	8		Ojo de buey. Base redonda. LED	13 W	120	3500 K	7
	Lámpara empotrada	11 W	120	3500 K	6		Lámpara empotrada	11 W	120	3500 K	6
CIRCUITO 11						CIRCUITO 12					
	Luminaria empotrada. Meno square Led	12 W	120	4000 K	8		Lámpara empotrada	11 W	120	3500 K	8
CIRCUITO 13						CIRCUITO 14					
	Luminaria empotrada. Meno square Led	12 W	120	4000 K	16		Ojo de buey. Base redonda. LED	13 W	120	3500 K	14
CIRCUITO 15						CIRCUITO 16					
	Lámpara empotrada	11 W	120	3500 K	10		Cinta LED.	36 W	120	3000 K	30m
CIRCUITO 17						CIRCUITO 18					
	Cinta LED.	36 W	120	3000 K	25.3m		Ojo de buey. Base redonda. LED	13 W	120	3500 K	14
CIRCUITO 19						CIRCUITO 20					
	Bombillo LED.	12 W	120	3500 K	17		Cinta LED.	36 W	120	3000 K	28.6 m
CIRCUITO 21						CIRCUITO 22					
	Bombillo LED.	12 W	120	3500 K	17		Luminaria lineal hermética	28 W	120	4500 K	1
	Luminaria lineal hermética	28 W	120	4500 K	1		Luminaria lineal hermética	28 W	120	4500 K	2

Todos los circuitos: *Tubería EMT, cable #14.



TRABAJO DE TITULACIÓN:
REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:
PLANOS DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS

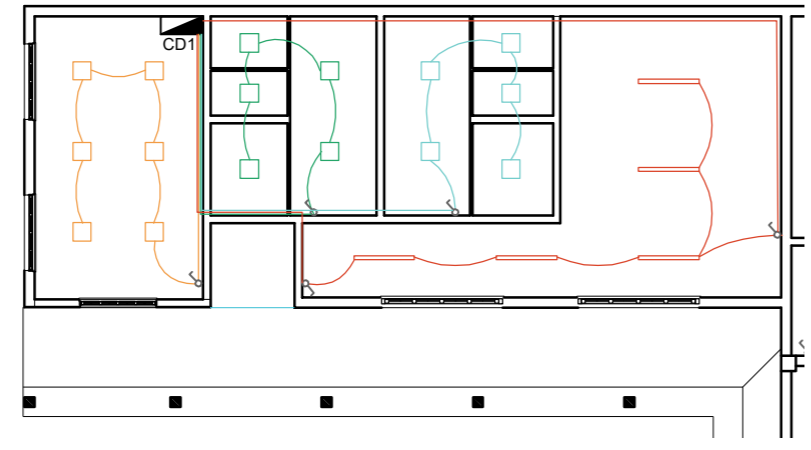
PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:
71



SIMBOLOGÍA	
	Interruptor Doble
	Interruptor simple
	Tablero de Distribución

PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150

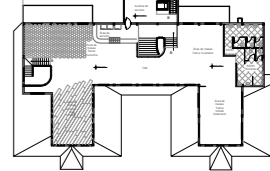
CIRCUITOS TABLERO DE DISTRIBUCIÓN 1											
○ CIRCUITO 1					○ CIRCUITO 2						
SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD	SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD
	Luminaria empotrada. Meno square Led	12 W	120	4000 K	6		Luminaria empotrada Meno square Led	12 W	120	4000 K	5
○ CIRCUITO 3					○ CIRCUITO 4						
SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD	SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD
	Luminaria empotrada. Meno square Led	12 W	120	4000 K	5		Luminaria lineal. Led	36 W	120	4000 K	5

Todos los circuitos: *Tubería EMT, cable #14.

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

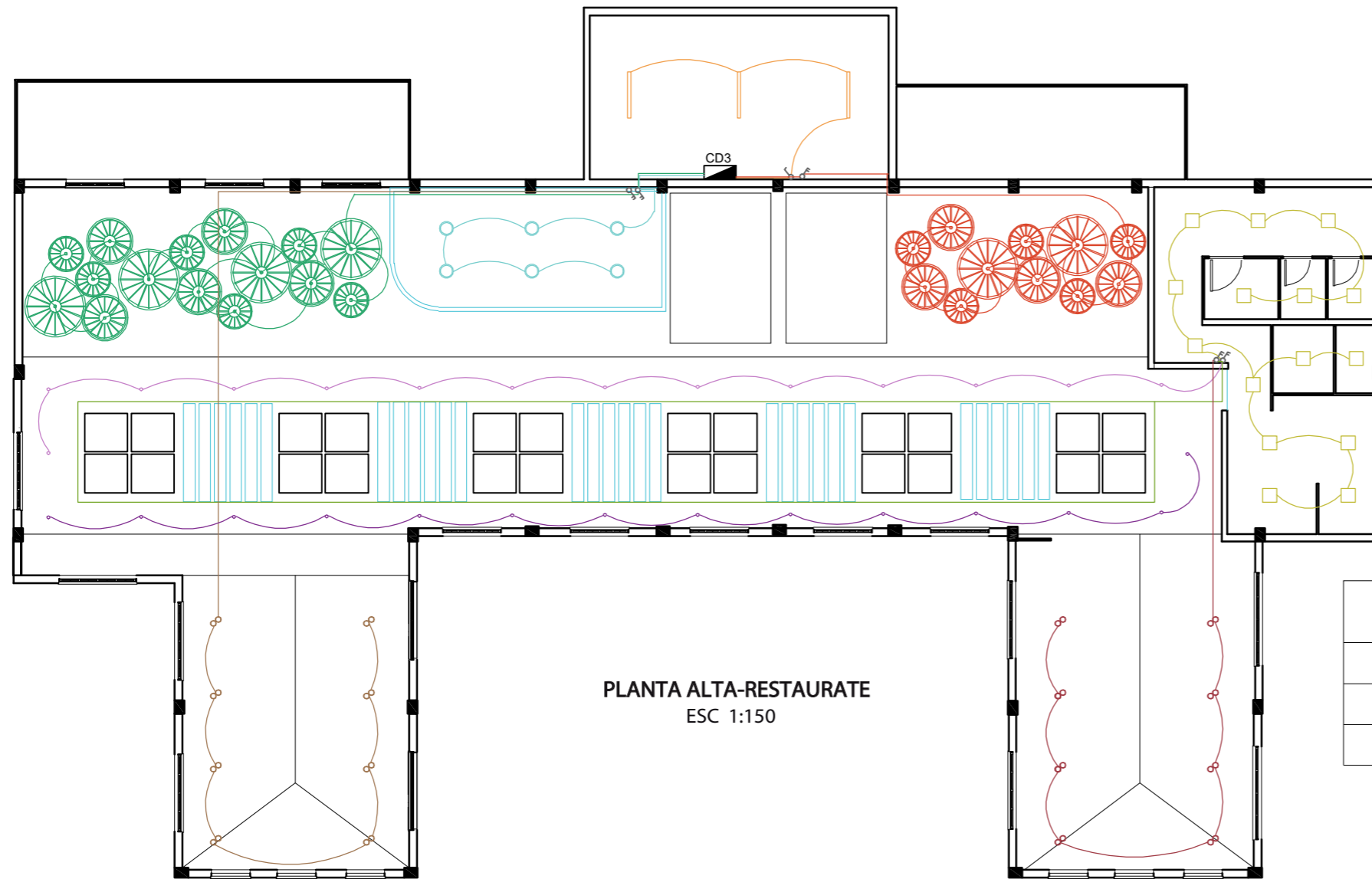
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

72



PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150

SIMBOLOGÍA

	Interruptor Doble
	Interruptor simple
	Tablero de Distribución

CIRCUITOS TABLERO DE DISTRIBUCIÓN 2

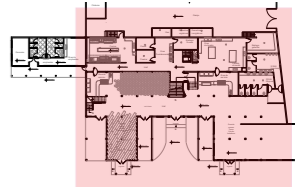
CIRCUITO 1						CIRCUITO 2					
SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD	SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD
	Luminaria lineal. Led	36 W	120	4000 K	3		Lámpara decorativa. Bombillo LED.	12 W	120	3500 K	15
CIRCUITO 3						CIRCUITO 4					
SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD	SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD
	Lámpara empotrada	11 W	120	3500 K	6		Lámpara decorativa. Bombillo LED.	12 W	120	3500 K	11
CIRCUITO 5						CIRCUITO 6					
SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD	SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD
	Luminaria empotrada Meno square Led	12 W	120	4000 K	15		Ojo de buey. Base redonda. LED	13 W	120	3500 K	14
CIRCUITO 7						CIRCUITO 8					
SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD	SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD
	Ojo de buey. Base redonda. LED	13 W	120	3500 K	14		Cinta LED.	36 W	120	3000 K	61m
CIRCUITO 9						CIRCUITO 10					
SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD	SIMB.	ILUMINARIA	W	V	TEMP. COLO (K)	CANTIDAD
	Lámpara decorativa 2. Bombillo LED.	12 W	120	3500 K	8		Lámpara decorativa 2. Bombillo LED.	12 W	120	3500 K	8

Todos los circuitos: *Tubería EMT, cable #14.

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
PUNTOS DE FUERZA

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

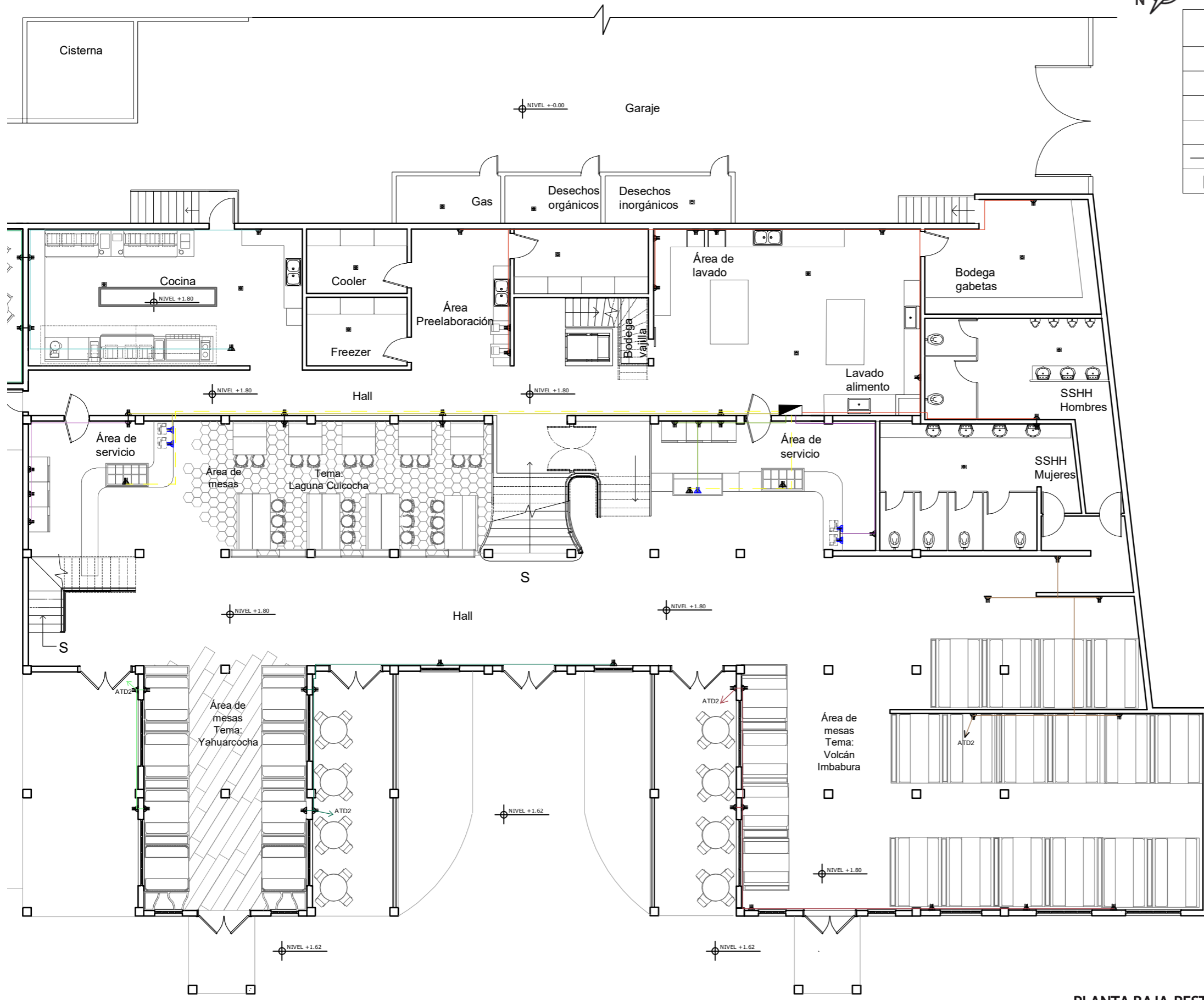
LAMINA:

73



SIMBOLOGÍA FUERZA

	Toma de fuerza polarizada 110v Pared
	Toma de fuerza polarizada 110v Piso
	Toma de seguridad polarizada
	Toma de fuerza polarizada 220v
	Tubería EMT Cable #10
	Tablero de distribución



PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
PUNTOS DE FUERZA

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

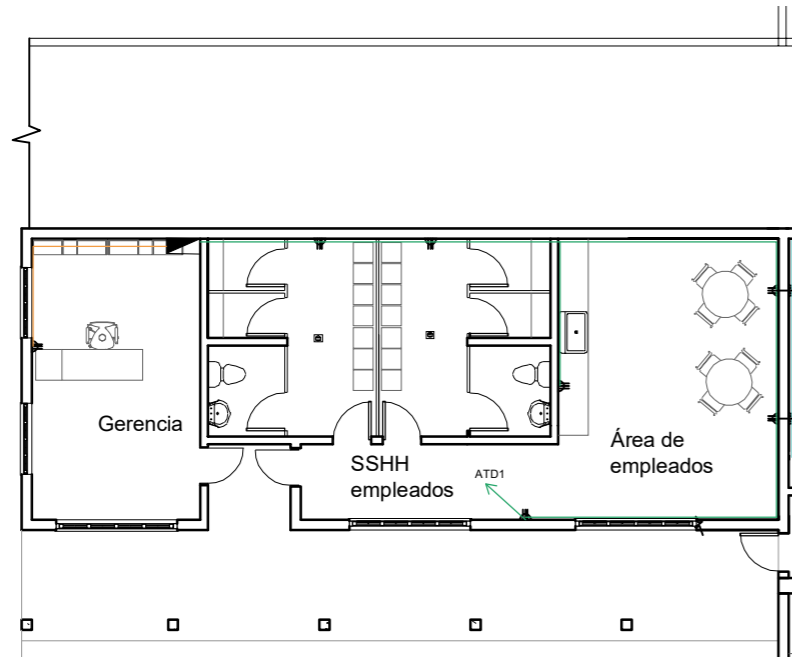
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

74



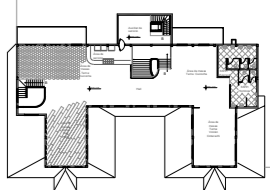
PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150

SIMBOLOGÍA FUERZA	
	Toma de fuerza polarizada 110v Pared
	Toma de fuerza polarizada 110v Piso
	Toma de seguridad polarizada
	Toma de fuerza polarizada 220v
	Tubería EMT Cable #10
	Tablero de distribución

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES
PUNTOS DE FUERZA

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME







FECHA:
2017

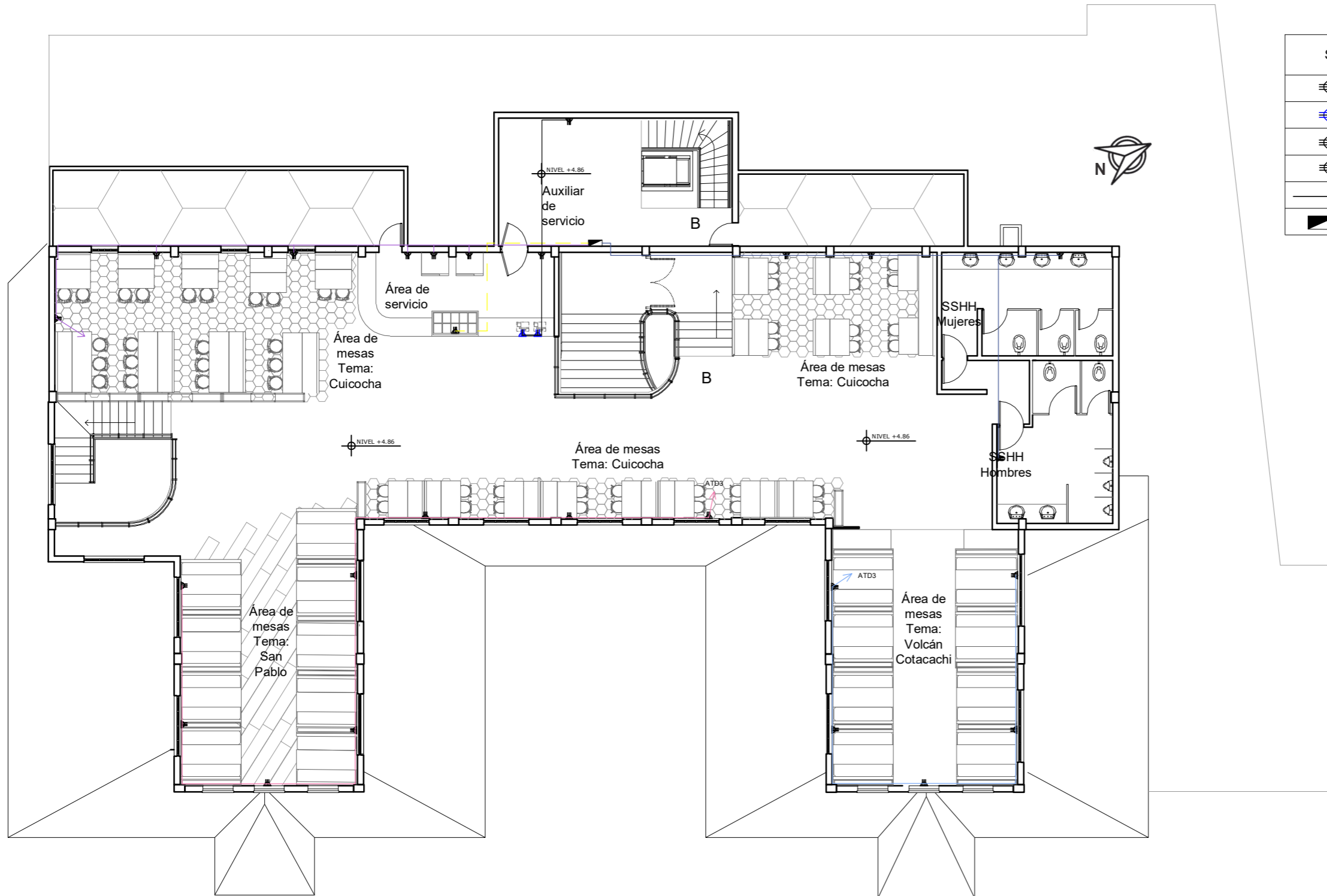
ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

75

SIMBOLOGÍA FUERZA

	Toma de fuerza polarizada 110v Pared
	Toma de fuerza polarizada 110v Piso
	Toma de seguridad polarizada
	Toma de fuerza polarizada 220v
	Tubería EMT Cable #10
	Tablero de distribución

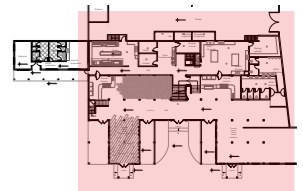


PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE INSTALACIONES DE GAS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

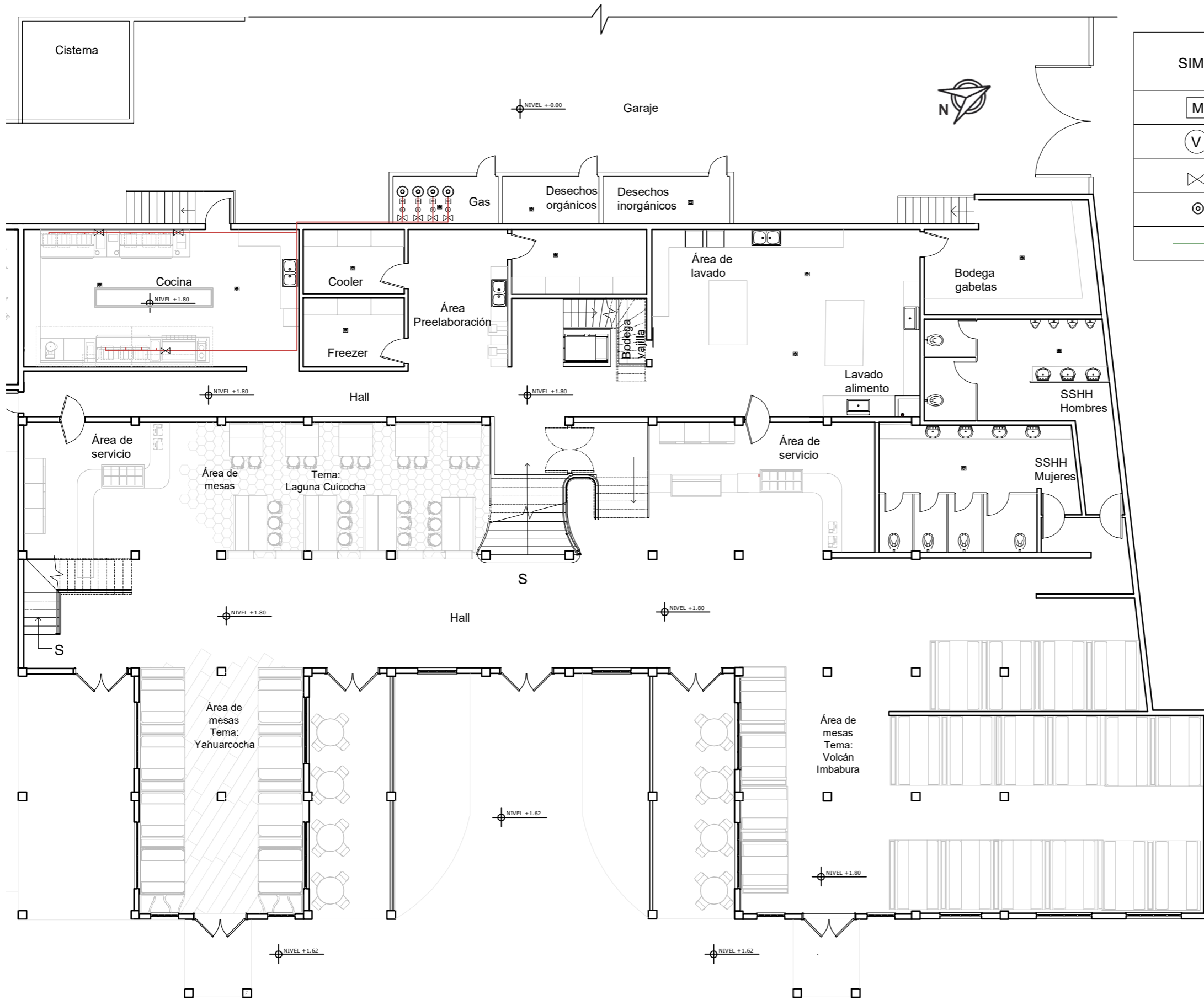
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

76



SIMBOLOGÍA DE GAS

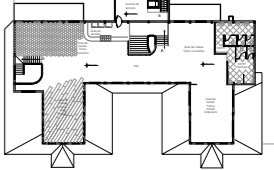
M	Medidor
V	Valvula
⋈	Llave de paso
⊙	
—	Tubería de cobre

PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE VOZ Y DATO

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

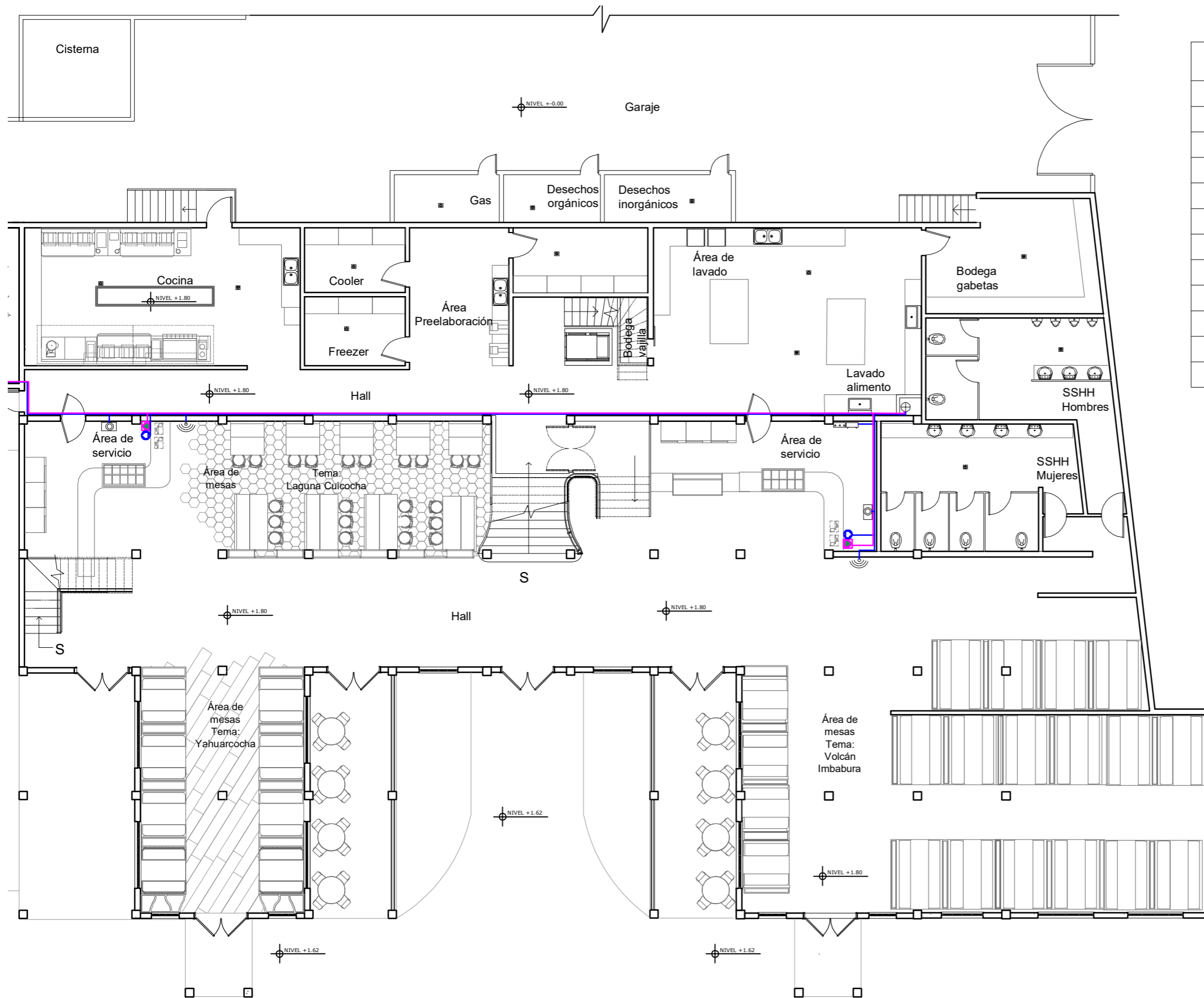
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

77



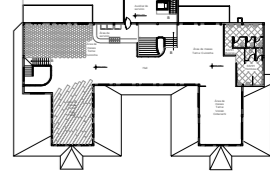
SIMBOLOGÍA	
[RK]	Rack
[Icon]	Punto de voz (pared)
[Icon]	Punto de dato (pared)
[Icon]	Punto de voz (piso)
[Icon]	Punto de dato (piso)
[Icon]	Repetidor de señal
[Icon]	Columna eléctrica
[Icon]	Modem
[Icon]	Router
[Icon]	Camara de seguridad
[Icon]	Cable 15xF/UTP (Canal dato)
[Icon]	Cable 3x UTP (Canal voz)

PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE VOZ Y DATO

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

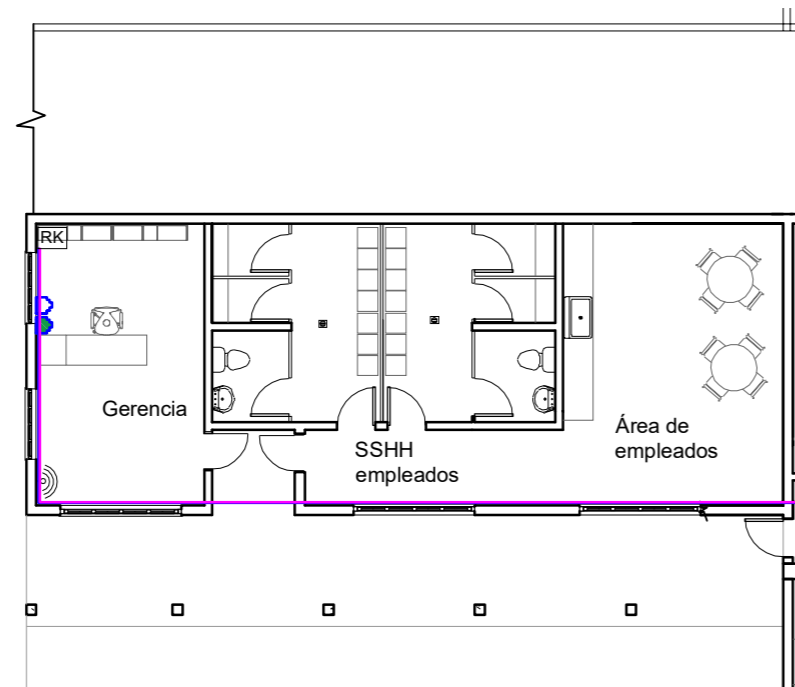
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

78



PLANTA BAJA-ÁREA ADMINISTRATIVA
ESC 1:150

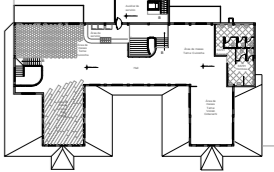
SIMBOLOGÍA

	Rack
	Punto de voz (pared)
	Punto de dato (pared)
	Punto de voz (piso)
	Punto de dato (piso)
	Repetidor de señal
	Columna eléctrica
	Modem
	Router
	Camara de seguridad
	Cable 15x F/UTP (Canal dato)
	Cable 3x UTP (Canal voz)

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE VOZ Y DATO

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

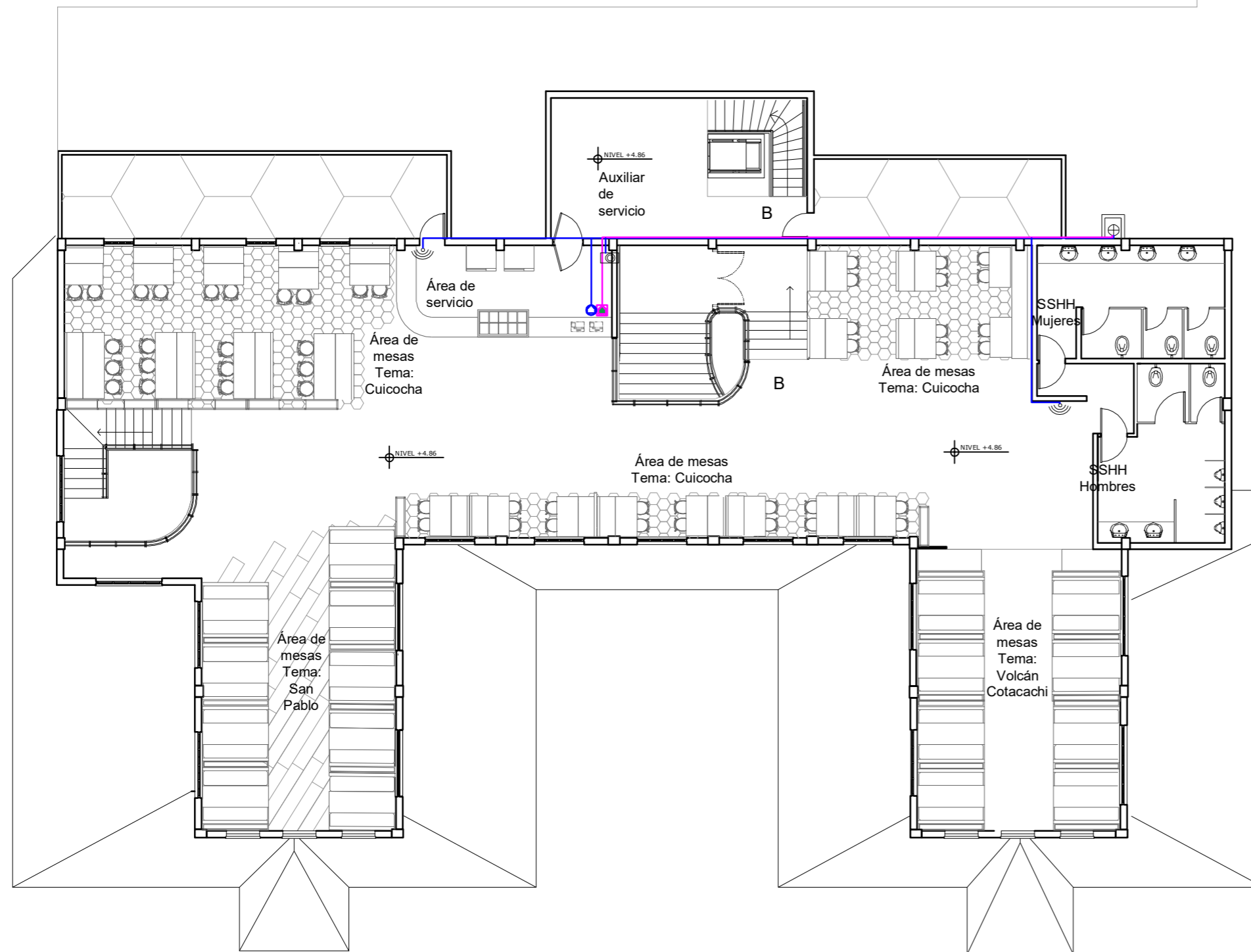
FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

79

SIMBOLOGÍA	
[RK]	Rack
[Icono de casa]	Punto de voz (pared)
[Icono de casa]	Punto de dato (pared)
[Icono de casa]	Punto de voz (piso)
[Icono de casa]	Punto de dato (piso)
[Icono de señal]	Repetidor de señal
[Icono de columna]	Columna eléctrica
[Icono de módem]	Módem
[Icono de router]	Router
[Icono de cámara]	Camara de seguridad
[Icono de cable]	Cable 15xFT/UTP (Canal dato)
[Icono de cable]	Cable 3x UTP (Canal voz)

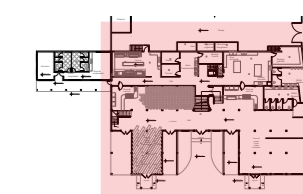


PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE VENTILACIÓN

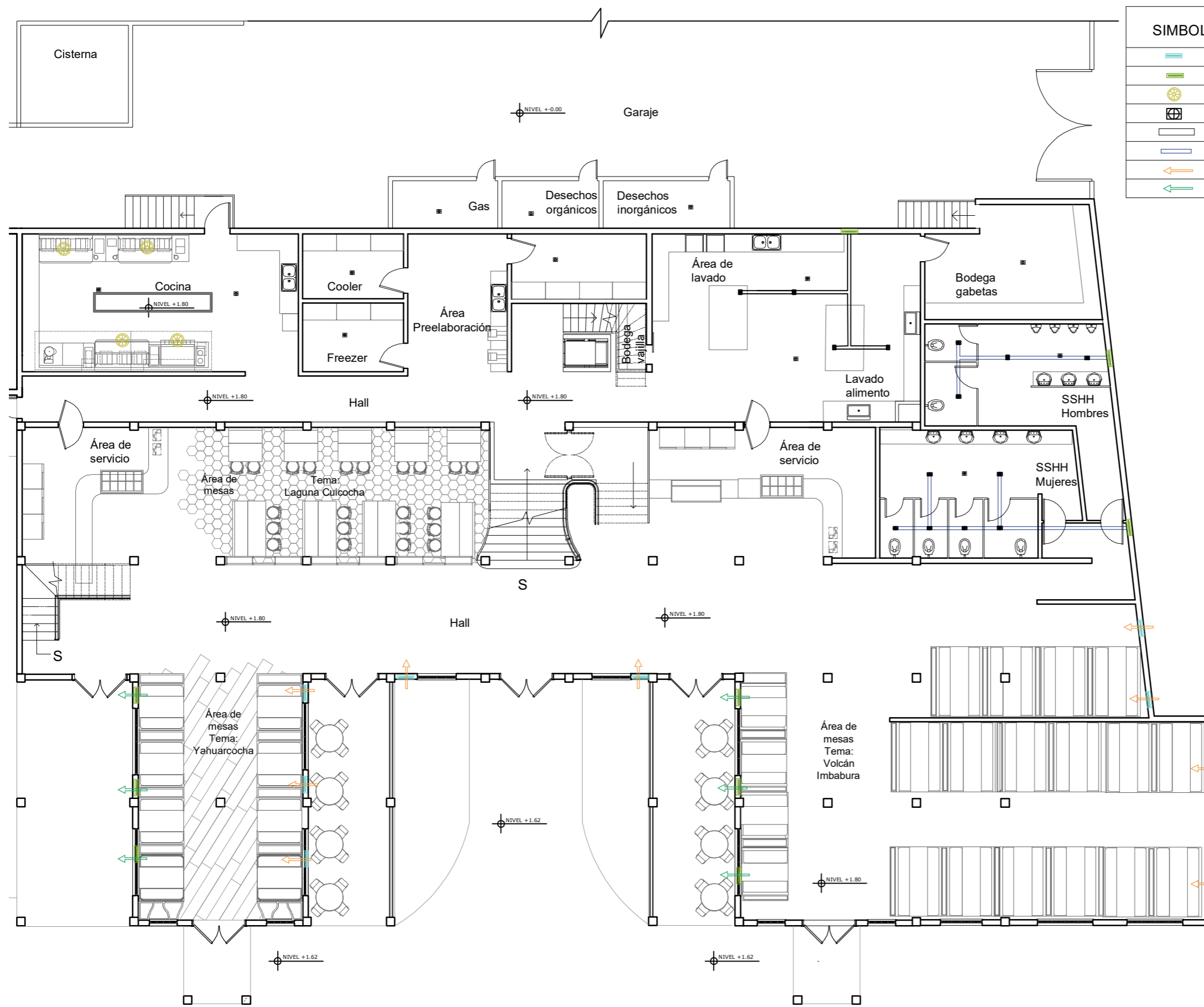
PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:
80



SIMBOLOGÍA VENTILACIÓN

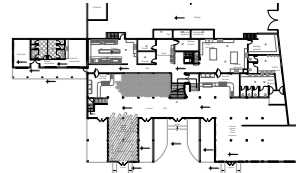
	Ventilador. Inyeccion
	Ventilador. Extraccion
	Ventilador en tumbado. Extracción
	Rejilla de ventilacion
	Ducto 20x20 cm
	Ducto 10x12 cm
	Entrada de aire
	Salida de aire

PLANTA BAJA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

PLANOS DE VENTILACIÓN

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

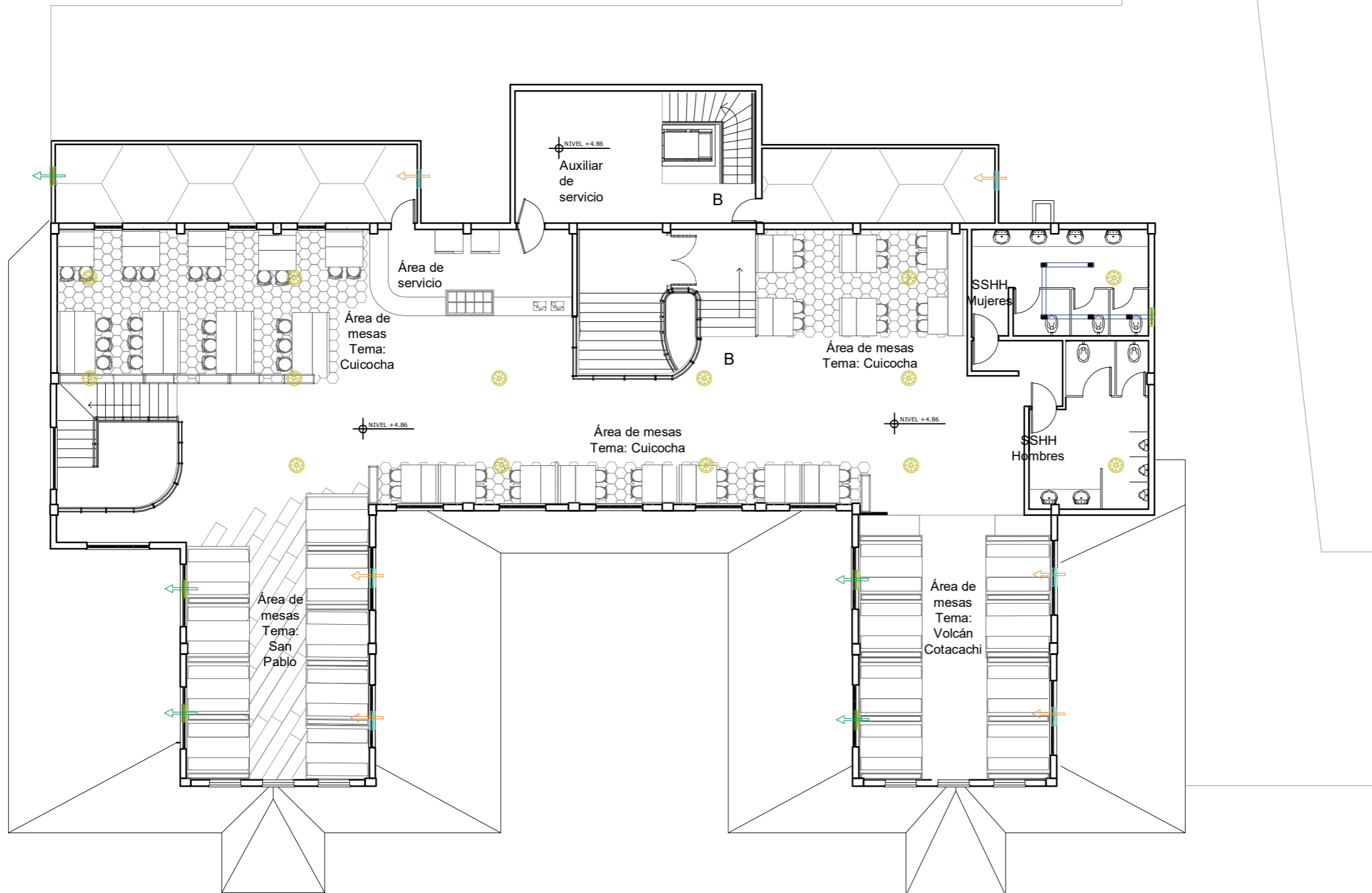
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017






ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

81



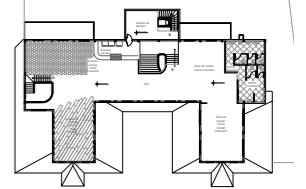
PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150

SIMBOLOGÍA VENTILACIÓN	
	Ventilador. Inyeccion
	Ventilador. Extraccion
	Ventilador en tumbado. Extracción
	Rejilla de ventilacion
	Ducto 20x20 cm
	Ducto 10x12 cm
	Entrada de aire
	Salida de aire

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

DETALLE CONSTRUCTIVO
JARDÍN PLANTA ALTA

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

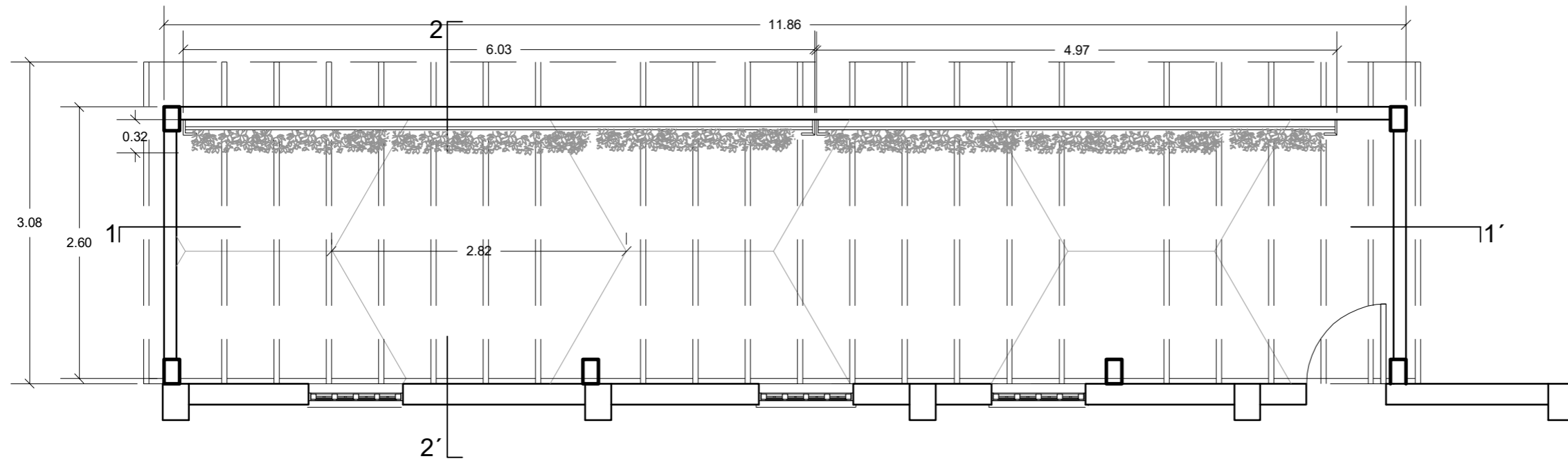
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

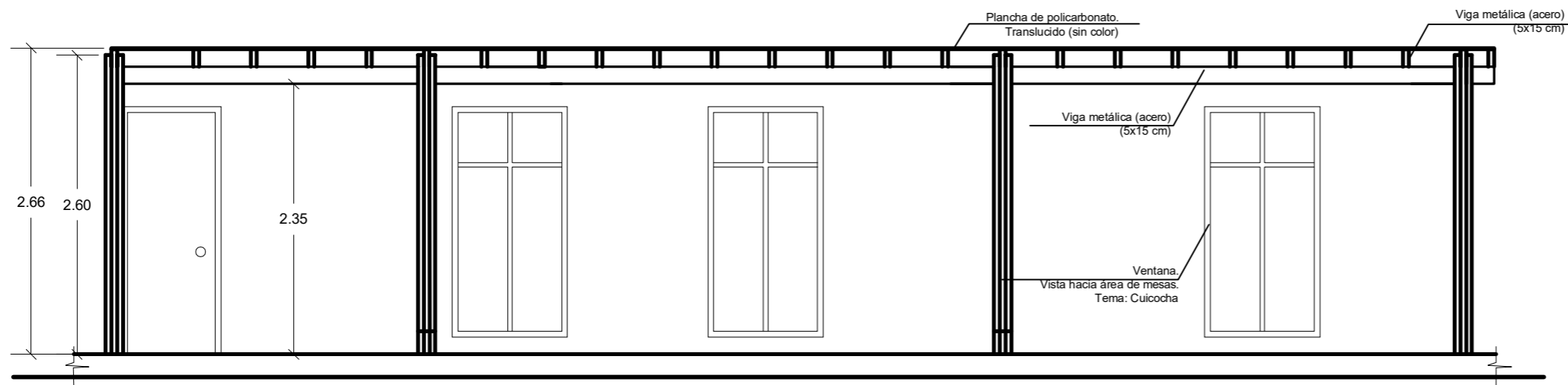
ESCALA:
ESC 1:50

LAMINA:

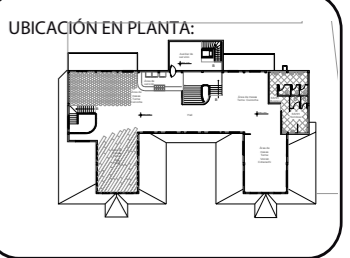
82



PLANTA JARDÍN
ESC 1:50



CORTE JARDÍN 1_1'
ESC 1:50



TRABAJO DE TITULACIÓN:
REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:
DETALLE CONSTRUCTIVO JARDÍN PLANTA ALTA

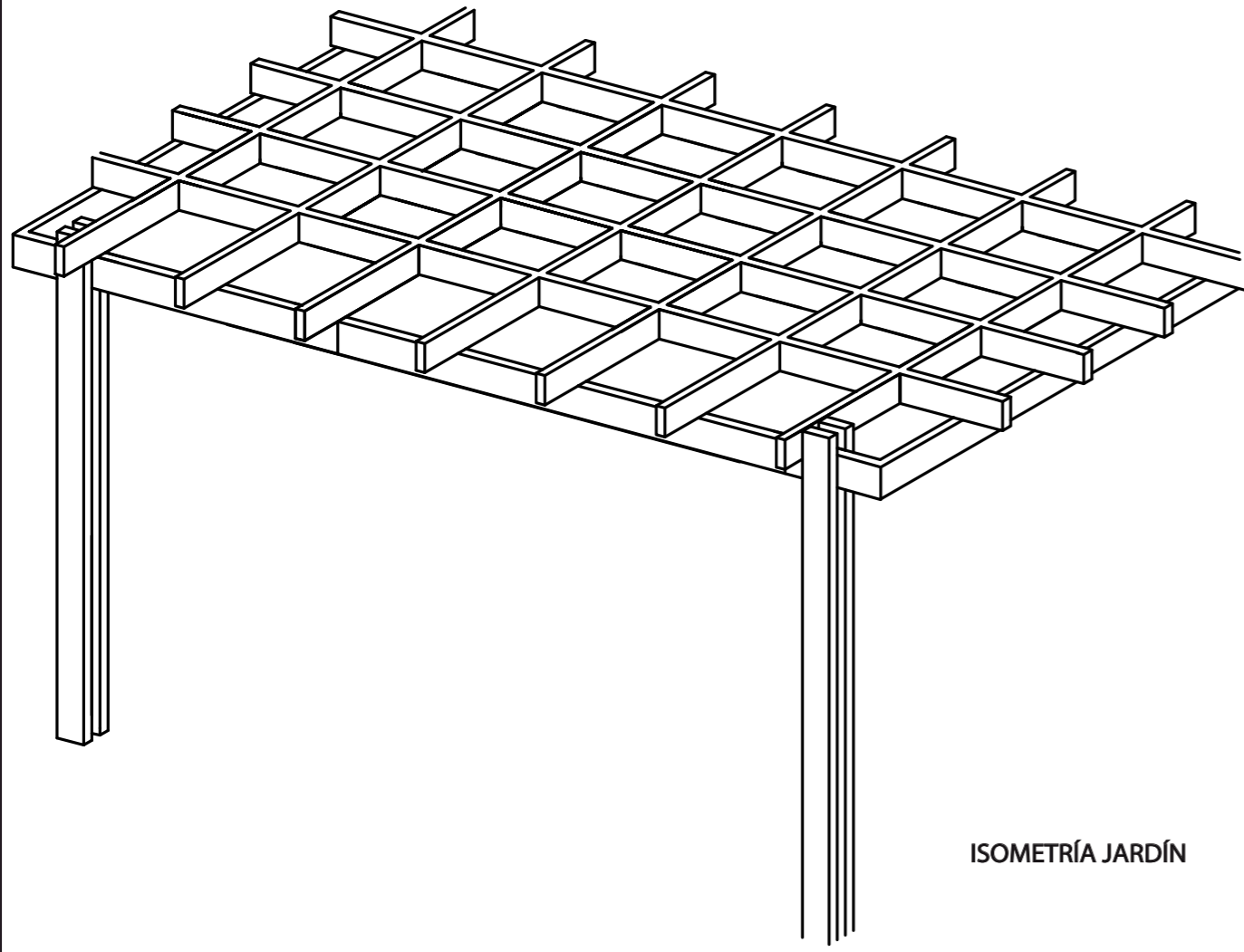
PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

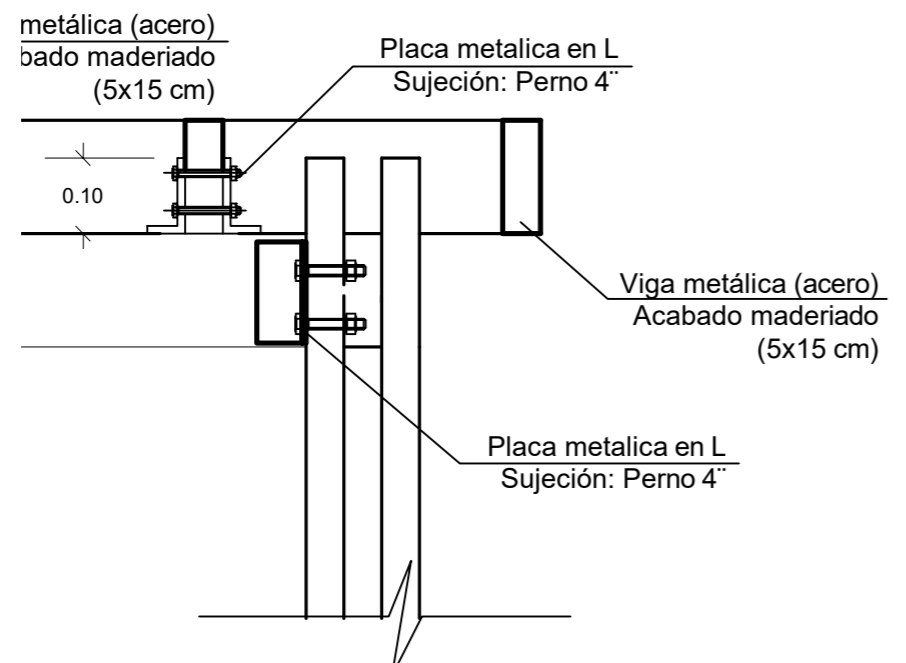
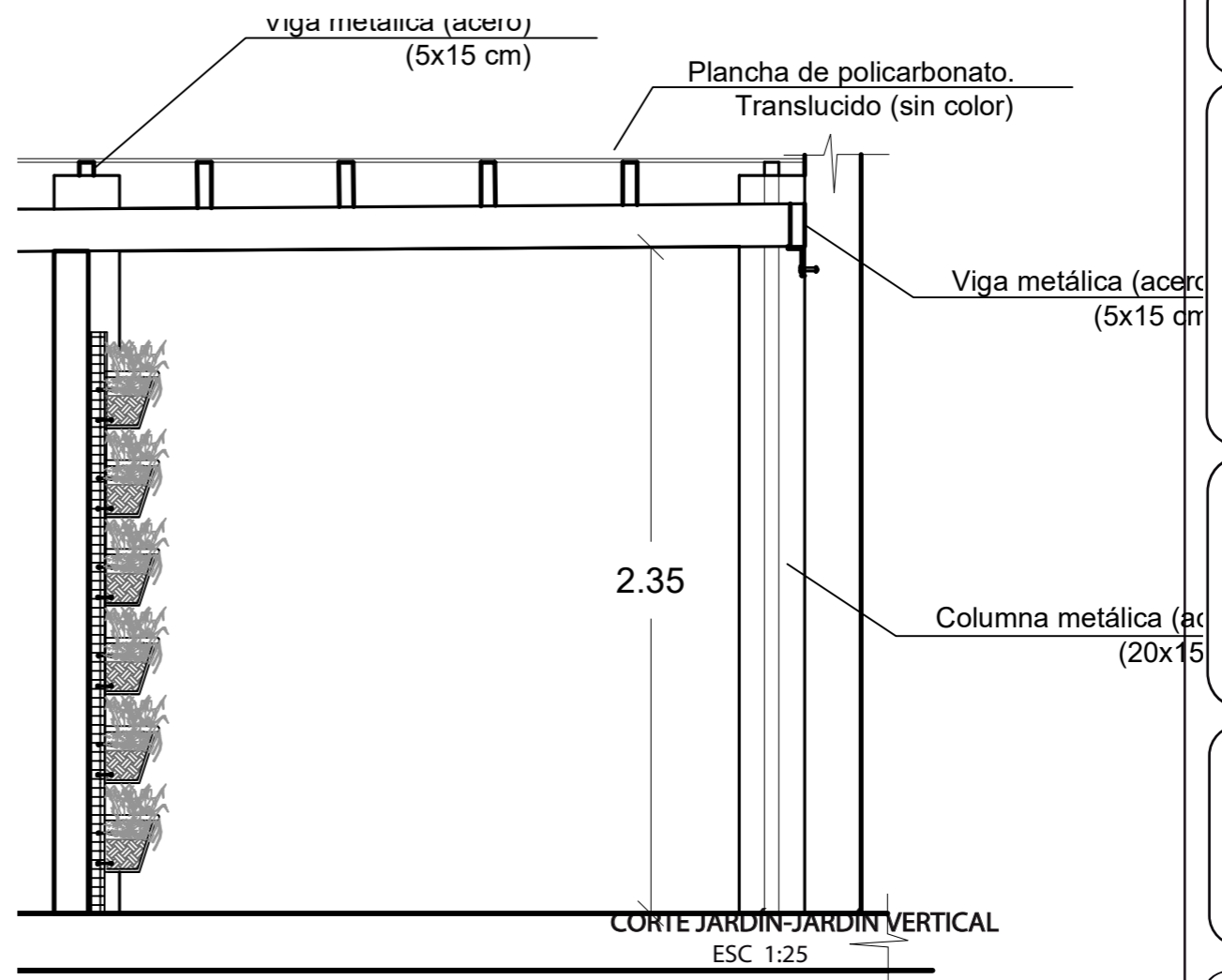
FECHA:
2017

ESCALA:

LAMINA:
83



ISOMETRÍA JARDÍN



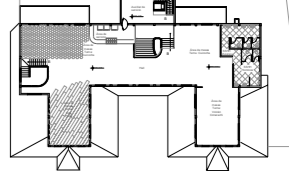
PLANTA ALTA-RESTAURANTE
ESC 1:150

UBICACIÓN:



Paso 1: Ubicación de las macetas en la malla electrosoldada

UBICACIÓN EN PLANTA:



TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

DETALLE CONSTRUCTIVO JARDÍN VERTICAL

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

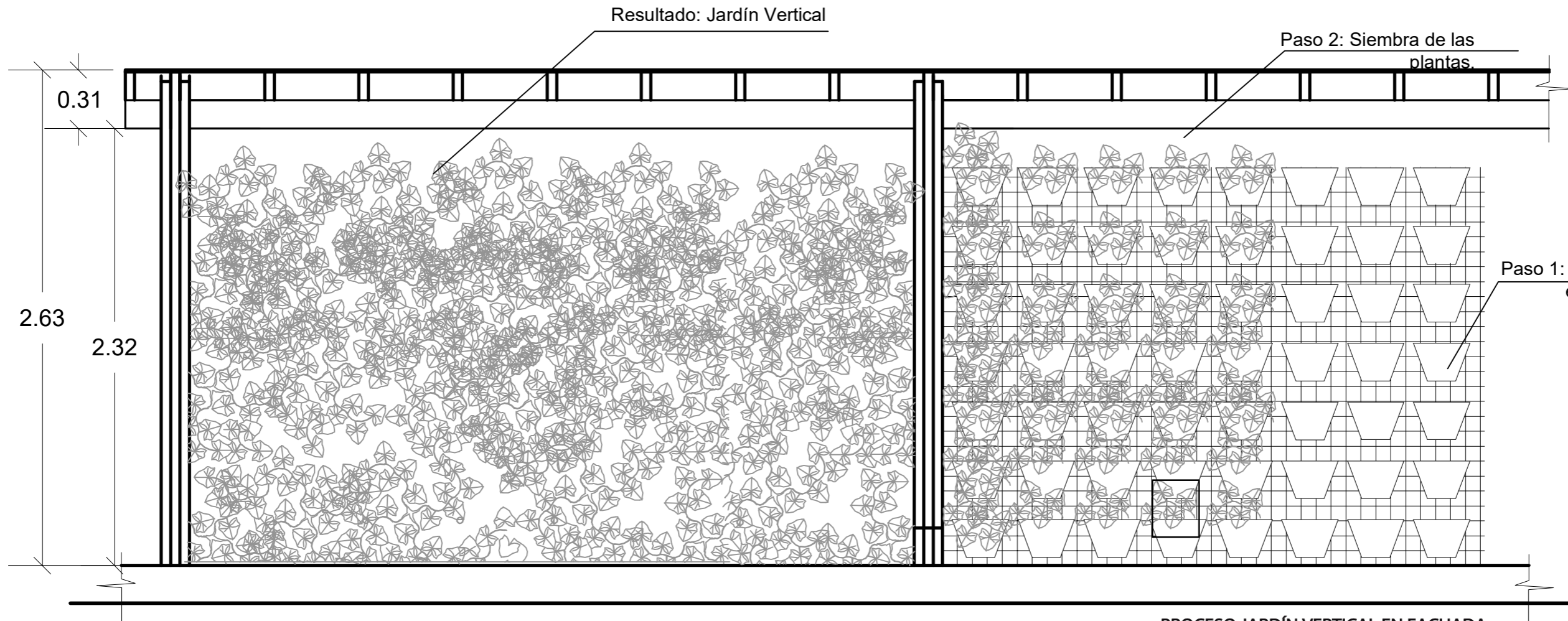
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

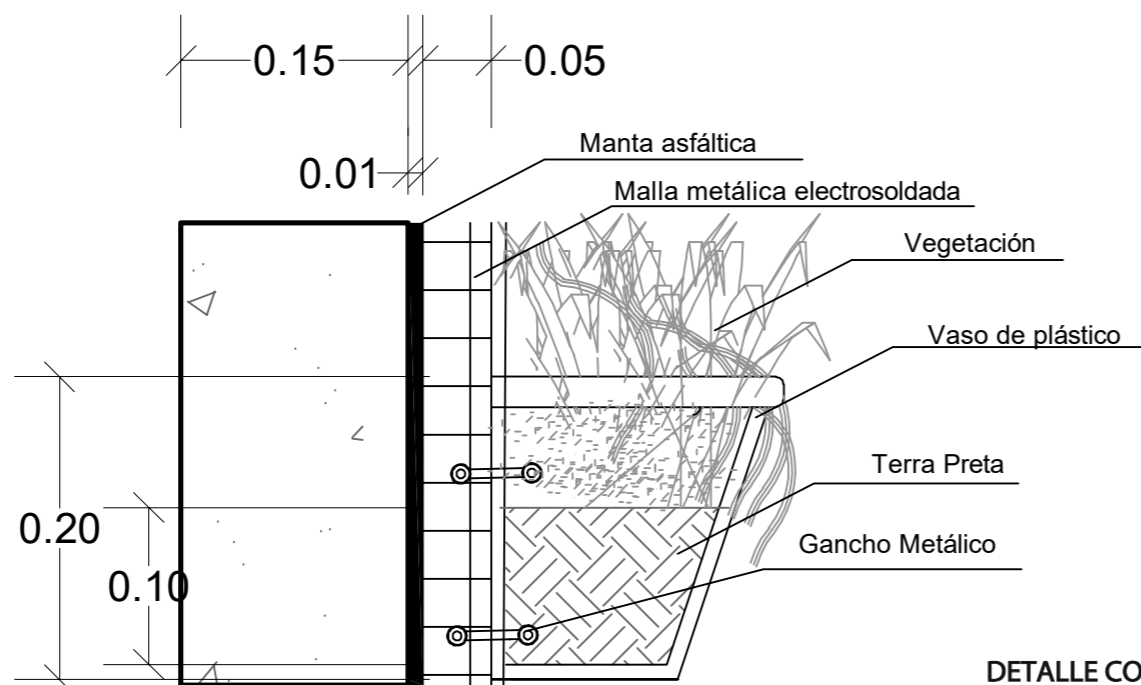
ESCALA:
ESC 1:150

LAMINA:

84



PROCESO JARDÍN VERTICAL EN FACHADA
ESC 1:50



DETALLE CONSTRUCTIVO JARDÍN VERTICAL
ESC 1:150

UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRO-NÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

DETALLE CONSTRUCTIVO PISOS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WILHEM MONTALVO

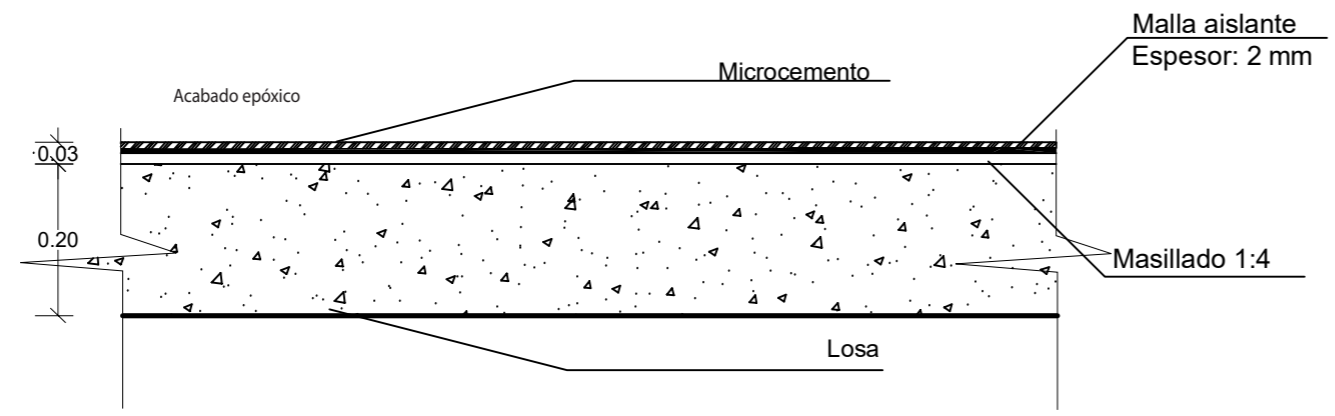
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

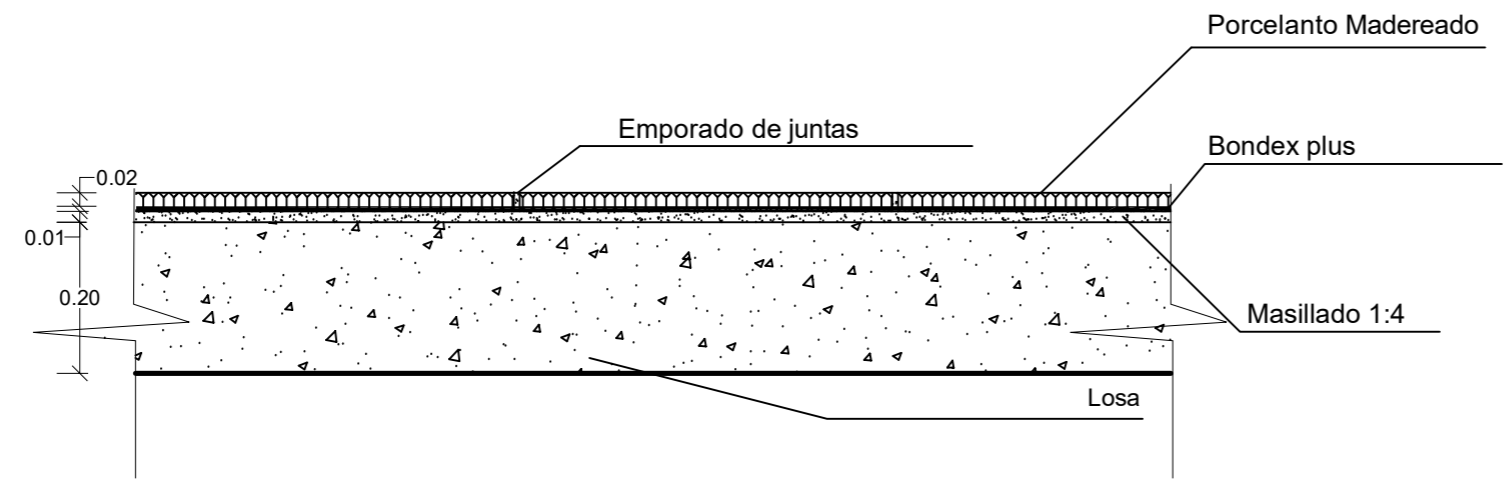
ESCALA:
ESC 1:10

LAMINA:

85



PISO MICROCEMENTO
ESC 1:10



PISO PORCELANATO
ESC 1:10



UBICACIÓN:



UBICACIÓN EN PLANTA:

TRABAJO DE TITULACIÓN:

REDISEÑO DEL COMPLEJO GASTRONÓMICO "FRITADAS AMAZONAS" EN BASE A LOS TESOROS GEOGRÁFICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

CONTENIDO:

DETALLE CONSTRUCTIVO GRADAS

PROFESOR GUÍA
ARQ. WHILHEM MONTALVO

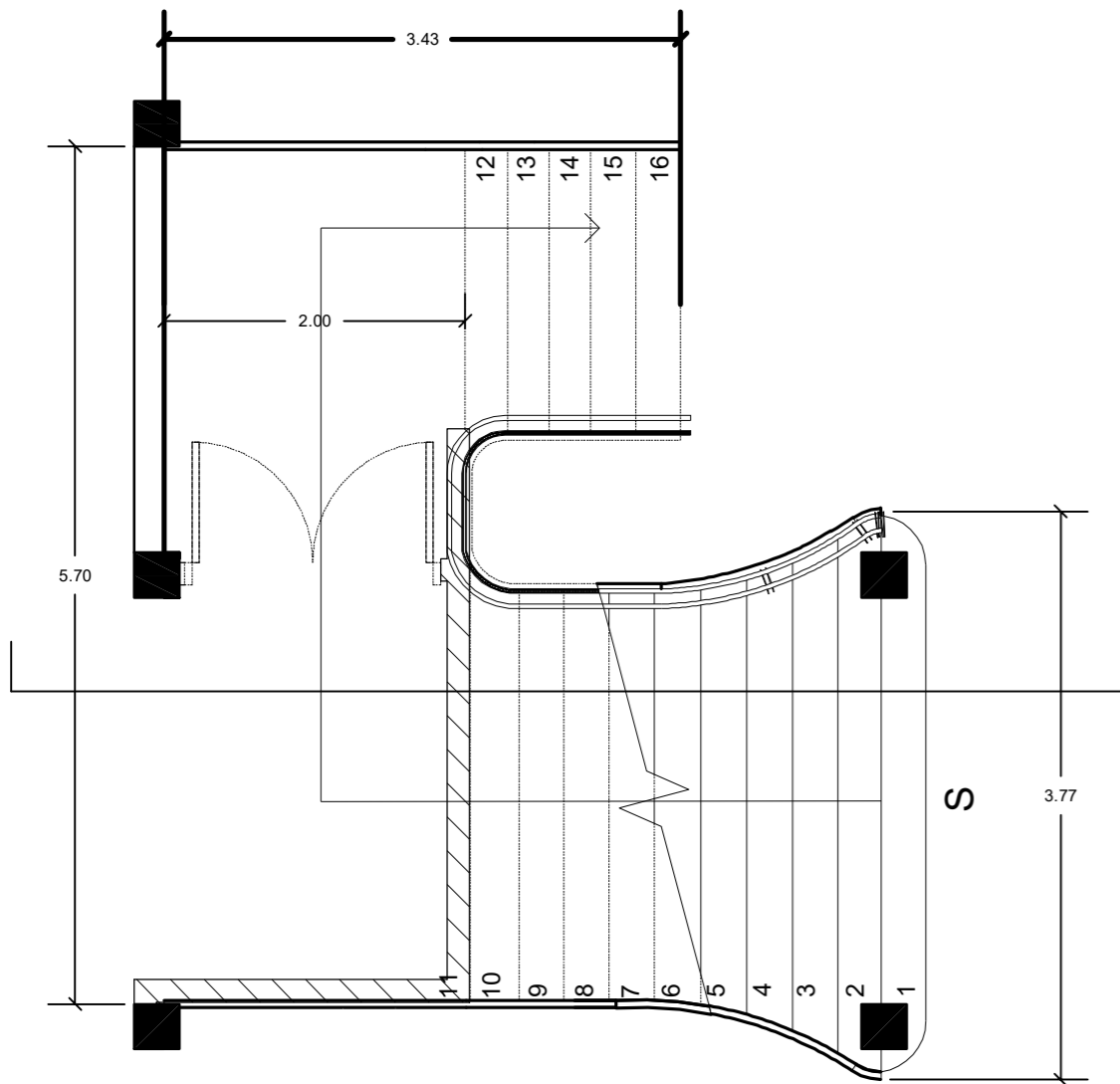
AUTORA:
GABRIELA ESPINOSA JÁCOME

FECHA:
2017

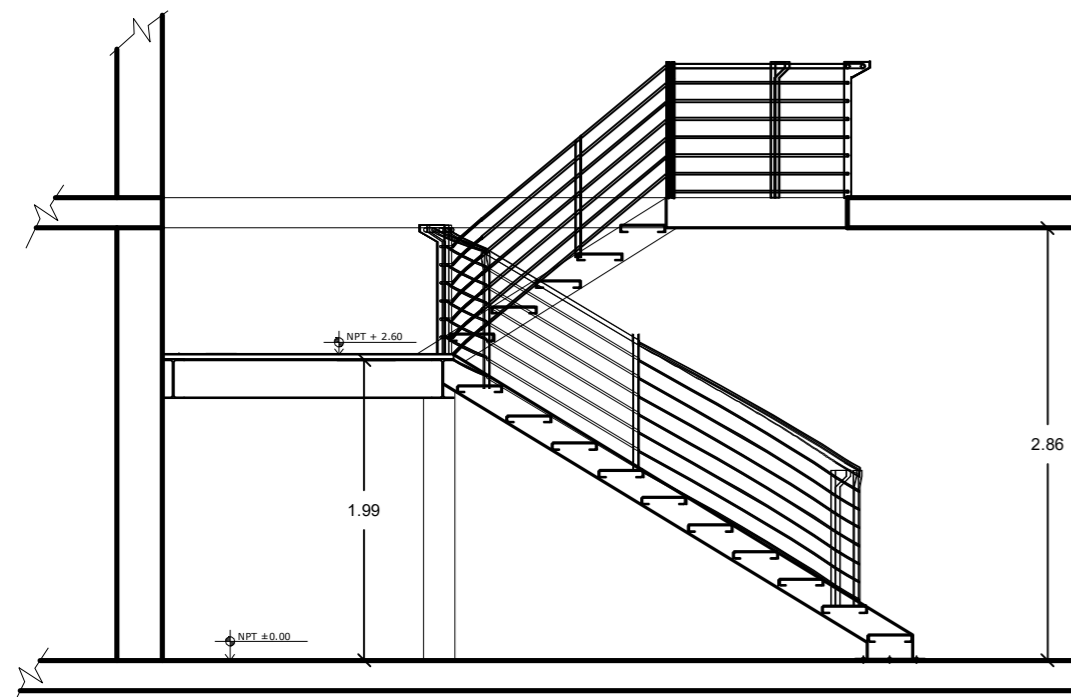
ESCALA:

LAMINA:

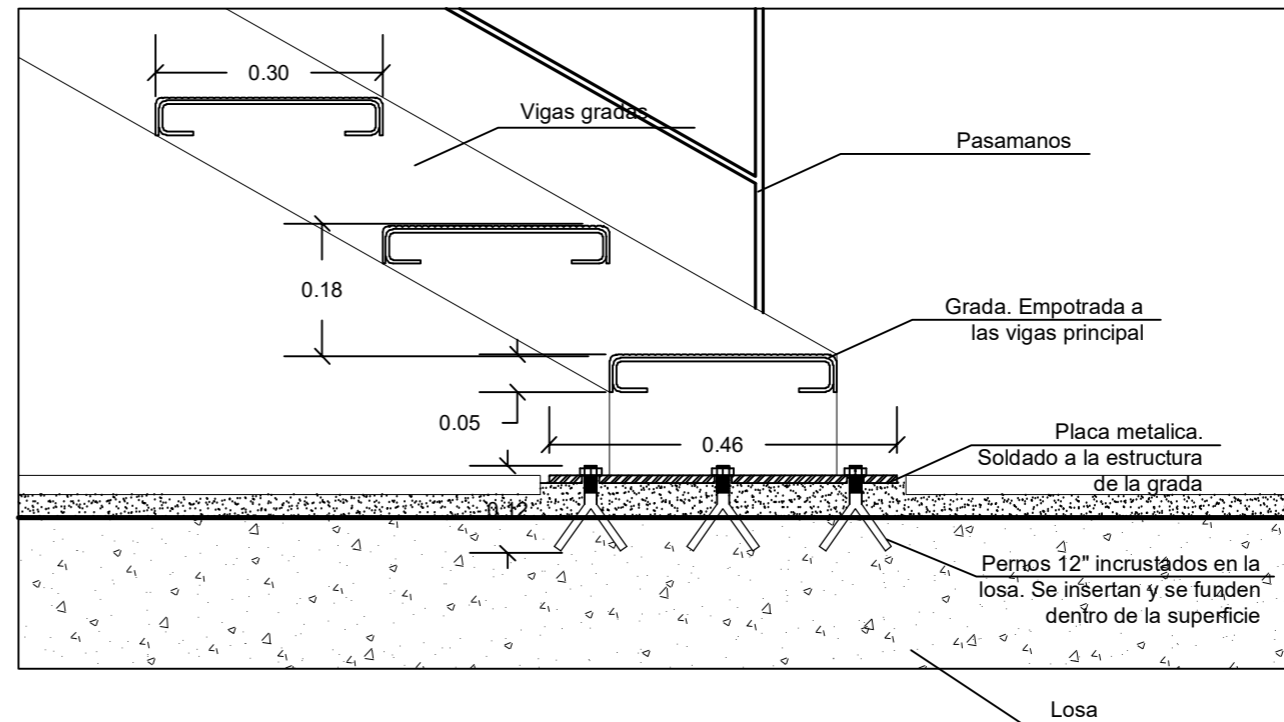
86



PLANTA GRADAS
ESC 1:50



CORTE GRADAS
ESC 1:50



DETALLE CONSTRUCTIVO ANCLAJE GRADA
ESC 1:150