



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

**REDISEÑO INTERIORISTA INTEGRAL DE LA CASA PATRIMONIAL
DE LA FAMILIA CIFUENTES TERÁN EN
GALERÍA DE ARTE – GASTRO BAR – QUITO.**

Autor

Pablo Andrés Solórzano Rosales

**Año
2017**



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REDISEÑO INTERIORISTA INTEGRAL DE LA CASA PATRIMONIAL
DE LA FAMILIA CIFUENTES TERÁN EN
GALERÍA DE ARTE – GASTRO BAR – QUITO.

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

Profesor Guía

Arq. Roberto Xavier Valencia Salvador

Autor

Pablo Andrés Solórzano Rosales

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.”

Roberto Xavier Valencia Salvador

Arquitecto

CI: 1710060391

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

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

Pablo Mauricio López López

Magister en Rehabilitación Urbana Arquitectónica

CI: 1705600367

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Pablo Andrés Solórzano Rosales

CI: 1718718313

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer primero al Señor que nunca me defraudó en esta etapa ni en ninguna otra, a mi amada madre que siempre estuvo a mi lado a pesar de las largas noches sin dormir, a mis queridos tíos: Larry, María, Víctor y Li-Lin; que me dieron la oportunidad de demostrarles lo que puedo alcanzar. Andrés, por todas las veces que me enseñaste a ser mejor de lo que era el día anterior. Cass, Xavi, Andre y Manu; siempre estaré infinitamente agradecido de conocerles y nunca perder nuestra valiosa amistad.

DEDICATORIA

Quiero dedicar mi trabajo final de titulación a mi amada abuela, quien me motivó todos los días a persistir en este sueño que hoy veo casi culminado. Se lo debo todo en lo que me he convertido, un hombre de carácter, ética y tenacidad. Un hombre de bien. Gracias por siempre Lali.

RESUMEN

La deficiencia de espacios de apreciación cultural en la ciudad es un problema que en la actualidad los exponentes del arte buscan solucionar, indagando exponer sus obras en espacios que estén destinados para esta actividad. Estos espacios necesitan de una óptima iluminación y dinámica espacial para su interpretación y visualización. Ante este suceso se propone abordar el tema localizando una propuesta que facilite de espacios de exposición integrándose con un restaurante que ofreciendo un espacio complementario. Acoplado la esencia de dos tipologías diferentes se llegará a proporcionar un espacio direccionado a mantener la funcionalidad, armonía y confort para sus usuarios.

ABSTRACT

The deficiency of spaces of cultural appreciation in the city is a problem that today the exponents of the art seek to solve, inquiring to expose their works in spaces that are destined for this activity. These spaces need optimum lighting and spatial dynamics for their interpretation and visualization. Before this event it is proposed to approach the subject locating a proposal that facilitates exhibition spaces integrating with a restaurant offering a complementary space. Coupled with the essence of two different typologies will provide a space aimed at maintaining functionality, harmony and comfort for its users.

ÍNDICE

1. Capítulo I. Planteamiento del Tema	1
1.1 Introducción	1
1.2 Justificación	2
1.3 Alcance	3
1.4 Establecimiento de Objetivos	4
1.4.1 Objetivo General	4
1.4.2 Objetivos Específicos	4
1.5 Análisis FODA.....	6
2. Capítulo II. Marco Teórico	7
2.1 Marco Histórico	7
2.1.1 Histórico de la Tipología	7
2.1.1.1 Restaurantes	7
2.1.1.2 Galerías de Arte	11
2.1.2 Histórico de la Edificación	15
2.1.3 Línea Cronológica de la Casa Patrimonial Cifuentes Terán	19
2.2 Marco Conceptual	19
2.2.1 Restaurante	19
2.2.2 Alta Cocina	19
2.2.3 Tapas de Autor	20
2.2.4 Barra	20
2.2.5 Clases y Tipos de Restaurantes	20
2.2.6 Cocina Industrial	22
2.2.7 Color	26
2.2.8 Textura	27
2.2.9 Ritmo	27
2.2.10 Contraste	27
2.2.11 Galería de Arte	28
2.2.12 Mobiliario para Galerías de Arte	28

2.2.13 Iluminación en Galerías de Arte	29
2.3 Marco Tecnológico	30
2.3.1 Luminaria tipo Reflector con Riel	30
2.3.2 Luminaria Modular de Tumbado	31
2.3.3 Luminaria Tipo Colgante	32
2.3.4 Panel de Control Inmótico	33
2.4 Marco Edificio	34
2.4.1 Resumen del IRM.....	34
2.4.2 Aplicación de Ordenanzas de Urbanismo y Arquitectura ...	35
2.4.3 Aplicación de Ordenanzas de Bomberos	39
2.5 Marco Referencial	42
2.5.1 Referente Mundial	42
2.5.2 Referente en América	46
2.5.3 Referente en Ecuador	50
3. Capítulo III. Matriz Investigativa	54
3.1 Formulación de Hipótesis	54
3.2 Proceso Investigativo.....	55
3.2.1 Entrevistas.....	56
3.2.2 Encuesta	62
3.2.2.2 Tabulación de Información	63
3.3 Verificación de Hipótesis.....	72
3.4. Reporte de Resultados	72
3.4.1. Diagnostico	72
3.4.2. Conclusiones	74
3.4.3. Recomendaciones	75
4. Capítulo IV. Planteamiento de la Propuesta	76
4.1 Introducción.....	76
4.2 Concepto Formal y Funcional.....	76
4.3 Marco Empírico	80

4.3.1 Medio Natural	80
4.3.1.1 Micro Clima	80
4.3.1.2 Pluviosidad	81
4.3.1.3 Vientos	81
4.3.1.4 Radiación Solar	83
4.3.1.5 Orientación	84
4.3.1.6 Vegetación	84
4.3.1.7 Movilidad.....	87
4.3.1.8 Acceso Vehicular	88
4.3.1.9 Acceso Peatonal	88
4.3.1.10 Dimensiones de Acceso.....	88
4.3.1.11 Forma del Terreno	88
4.3.1.12 Estructura del Terreno	89
4.3.2 Medio Social	89
4.3.2.1 Análisis de la Pirámide Poblacional	89
4.3.2.2 Estudio de los Sujetos	90
4.3.2.3 Estudio de la Movilidad Poblacional	92
4.3.2.4 Ideología del Usuario	92
4.3.3 Medio Artificial	94
4.3.3.1 Edificación Actual	94
4.4 Cuerpo de Condicionantes y Determinantes	99
4.5 Programación	100
4.5.1 Cuadro Zona – Necesidad – Actividad – Espacio	100
4.5.2 Cuadro Zona – Espacio – Mobiliario Área.....	101
4.5.3 Organigrama Funcional	105
4.5.4 Diagrama de Flujos	106
4.5.5 Grilla de Relación	107
4.5.6 Zonificación	108
4.5.7 Plan Masa	109
REFERENCIAS	110
ANEXOS	115

1. Capítulo I. Planteamiento del Tema

1.1 Introducción

"El arte vive de límites y muere de libertad." – Leonardo da Vinci.

La ciudad de Quito, en la última década, ha dado importancia a proyectos culturales independientes que muestren el alto potencial artístico de diferentes exponentes, con el objetivo de que se puedan apreciar obras del arte mundial, al asistir a estos espacios. Estos proyectos culturales son cada vez más solicitados en el medio artístico que busca nuevas experiencias estéticas y la posibilidad de profundizar en las obras de expositores destacados.

En la parroquia Itchimbia (sector El Ejido) en la ciudad de Quito, se encuentra la casa patrimonial de la familia Cifuentes Terán. Esta zona está rodeada por diferentes hitos del centro de la ciudad, entre ellos se puede nombrar parques como El Ejido y el Arbolito; establecimientos de hospedaje importantes como el Hotel Hilton Colón, el Hotel Reina Isabel y el Hotel Tambo Real; además, la casa patrimonial "Cifuentes Terán" se encuentra rodeada por una serie de restaurantes y espacios de entretenimiento cultural como: La Casa de la Cultura, El Museo Benjamín Carrión y el Teatro Prometeo, conformando un sector urbanístico importante en la ciudad.

En este contexto urbano, la casa "Cifuentes Terán" se plantea como una propuesta tipo Galería donde se exhiban piezas artísticas de diferentes exponentes en pintura y escultura, donde se fusionará con la tipología arquitectónica de un restaurante tipo Gastro - Bar.

Siendo una casa patrimonial, se respetará las normas de remodelación y la ficha de protección patrimonial del Municipio de Quito, manteniendo su valor histórico, creando un espacio para la ciudad de carácter artístico gastronómico innovador, atractivo para el público.

1.2 Justificación

Quito, la primera ciudad Patrimonio de la Humanidad, se ve influenciada con el incremento de artistas nacionales y extranjeros que han ido sembrando nuevas expresiones en su interior, estimulando en el público sensaciones de atracción gracias al alto nivel artístico de sus obras; su calidad y valor compositivo la convierte en un canal de comunicación entre los artistas y el público.

Actualmente existe una carencia de espacios formales que exhiban el contenido emocional del artista en una pieza de arte. Este es un problema que afecta al emprendimiento de muchos artistas y al medio, por lo que se debe proporcionar más espacios formales que fortalezcan la confianza de expresión independiente de los artistas permitiendo lasos de comunicación con el público.

Para esto se plantea realizar un proyecto de carácter gastronómico tipo Galería de Arte que fusione las nuevas tendencias de restaurantes tipo Gastro – Bar. La casa donde se propone el proyecto se encuentra arrendada actualmente a la Asamblea Nacional.

En ésta, funcionan las oficinas administrativas de la COMICION DE PARTICIPACION CIUDADANA. La edificación tiene una fachada imponente que no está obstruida a la vista ya que esta frente al Parque El Arbolito. El sector consta de cuarenta y dos parqueaderos en dos propiedades privadas aledañas a la casa sobre el pasaje Enrique Vacas Galindo. La estructura de la casa es de ladrillo en su totalidad, con cimientos y sócalos de piedra maciza.

En el interior se observa vigas de madera descolgadas en el piso superior que necesitan mantenimiento.

Posee tumbados y pisos de madera ligeramente deteriorados, una escalera de diez y siete escalones con manubrios despintados y con evidente polilla. Actualmente los acabados propios de la casa se encuentran deteriorados debido a que la casa fue destinada para un negocio familiar y no se planeaba el tránsito excesivo de su actual uso. Cuenta con cuatro parqueaderos propios además de

poseer en el segundo piso un balcón con una vista amplia y sin obstáculos del parque El Arbolito.

Al implantar un espacio destinado al deleite culinario y a la apreciación del arte en un sector de alto movimiento turístico y cultural se proporcionaría a los usuarios un espacio versátil, cómodo y elegante que aporte a la trayectoria artística, cultural y gastronómica de la ciudad. De esta forma, los artistas podrán exponer sus talentos exquisitos ante un público ávido de experiencias plásticas y a su vez, consolidar oportunidades de trabajo que tanto se necesitan.

1.3 Alcance

La casa patrimonial Cifuentes Terán se encuentra ubicada en la Avenida Tarquini N15 – 76 y pasaje Enrique Vacas Galindo, frente al Parque el Arbolito. El área útil de la casa sobrepasa los 620m² donde se plantea el proyecto. Cuenta con varios parqueaderos en la parte frontal, en su planta baja encontramos grandes espacios donde antiguamente eran la sala, un comedor con chimenea, comedor de diario, cocina con muebles altos y bajos, y un dormitorio con baño privado.

Además del patio interior con una serie de habitaciones posteriores que actualmente son áreas de almacenamiento, conserjería, lavandería y bodegas. En la planta alta encontramos cuatro dormitorios de grandes dimensiones a los cuales se accede por una escalera de madera con dos descansos. Posee dos baños para el personal de oficinas y una sala de estar que delimita al balcón exterior con la vista al parque.

Una vez detallado las áreas espaciales del proyecto se busca proponer un punto que justifique las dimensiones que antiguamente se disponían en las casas patrimoniales. Las galerías de arte necesitan una altura considerable para las instalaciones de una óptima iluminación inteligente que promuevan el ahorro de energía y el correcto manejo de la iluminación hacia las piezas de arte en exposición. Por esta razón, se propone en la planta alta disponer de la galería

de arte, con las respectivas cámaras de vigilancia, disponiendo apropiadamente de los baños de esta área. Conjuntamente el espacio que se otorgará para el restaurante Gastro - Bar se encuentra en la planta baja donde la cocina de dimensiones cuantiosas ayudarán a proporcionar la atención culinaria a las personas que se encuentren en este lugar. De igual manera los espacios destinados para la ubicación de mesas para los comensales serian de medianas dimensiones, ocupando cómodamente la tipología de la edificación, y el estilo Gastro-Bar-Galería impondría un nuevo concepto en la apreciación del arte en la ciudad.

1.4 Establecimiento de Objetivos

1.4.1 Objetivo General

Mediante un proyecto interiorista realizar el cambio de uso de la casa patrimonial de la familia Cifuentes Terán en una Galería de Arte fusionada con la nueva tendencia mundial de los restaurantes tipo Gastro-Bar creando un espacio que sea atractivo y distinto, promoviendo la cultura artística y gastronómica en la ciudad.

1.4.2 Objetivos Específicos

FUNCIONALIDAD

- ✓ Ofrecer mediante el diseño espacios óptimos y de medidas hábiles para personas con capacidades reducidas como son los baños para discapacitados.
- ✓ Intervenir en la edificación con tecnologías de punta como la iluminación inteligente y el sistema de sonido que ayuden a los usuarios de los espacios gastronómicos a obtener una experiencia placentera en la degustación de los manjares del lugar como en el uso de la inmótica en las instalaciones.

SEGURIDAD

- ✓ Controlar y verificar el correcto manejo de instalaciones contra incendios en especial en el área de cocina, para una protección adecuada de todo el inmueble, la exhibición de las piezas de arte, y sobre todo la seguridad de los clientes y empleados.

HABITABILIDAD

- ✓ Rehabilitar áreas que están en desuso como los departamentos posteriores de la edificación y renovar los espacios que están siendo utilizados como oficinas en áreas de atención al cliente.

1.5 Análisis FODA

Tabla 1. Análisis FODA

<p><u>FORTALEZAS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ubicación de la casa patrimonial • Seguridad en toda la edificación • Espacios verdes como el parque el Arbolito • Conservación de materiales originales de la casa • Balcón con vista a la Casa de la Cultura 	<p><u>OPORTUNIDADES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Visibilidad de la edificación desde cualquier ángulo de la Avenida Tarqui, Av. 6 de Diciembre y Avenida 12 de Octubre. • Distribución clara para cada espacio en la edificación • Ingresos delimitados • Estructura de adobe y ladrillo • Acústica y climatización apropiada para su ventilación
<p><u>DEBILIDADES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dificultad de ingreso para parqueaderos • Instalaciones sanitarias deficientes • Falta de baterías sanitarias públicas. • Materiales deteriorados como lo es el cielo falso de carrizo • Vegetación maltratada por el mal mantenimiento 	<p><u>AMENAZAS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zona de funcionarios estatal • Inseguridad de la zona • Falta de servicio de transporte público • Contaminación por ruido y basura • Falta de iluminación pública en el sector

2. Capítulo II. Marco Teórico

A continuación se expondrá una serie de temas como los marcos históricos de la tipología de las edificaciones aplicables a la propuesta además de la historia de la construcción de la edificación actual. En el marco conceptual explicaremos cuales son los conceptos relacionados con la problemática teórica y en el marco tecnológico explicaremos todos los equipos y tecnologías actuales que se pueden aplicar al proyecto. El marco edilicio compete a toda la formalidad del IRM y las ordenanzas municipales y de bomberos aplicables al proyecto. Concluyendo con referentes nacionales e internacionales que nos darán la pauta para diseñar la propuesta.

2.1 Marco Histórico

2.1.1 Histórico de la Tipología

2.1.1.1 Restaurantes

2.1.1.1.1 Origen de los Restaurantes

En el año 2000 D.C., en Egipto, existían viviendas que ofrecían habitaciones y comida a los viajeros simultáneamente. Pero este servicio se establece formalmente en el año de 1658 en Inglaterra donde existían pequeñas posadas y tabernas. (Arquis Arquitectura, 2012; Alvarez A. , 2015)

De igual manera, en Francia, específicamente en Paris en el año de 1765 se reconoce el término "Restaurant" en el cual se servían bebidas y comidas a un distinguido público. En este, los comensales eran atendidos por camareros y mayordomos. Durante este mismo periodo, en los espacios donde se repartía comida, solo se podía acceder a una hora fija y el cliente tenía que aceptar el menú que se ofreciera en el establecimiento. (Historia General, 2015)

En el año de 1765, el francés de apellido Boulanger emprende con un restaurante que tenía como objetivo reconfortar a la clientela más exclusiva donde cobraba por sus platos altos precios equiparándolos con un lugar exclusivo donde las damas de sociedad acudían para hacerse conocer. (Joseloblog, 2015)

Poco después de la revolución Francesa en 1789, la aristocracia se ve en una terrible ruina, por lo que muchos sirvientes que se quedaron sin empleo se volcaron en la necesidad de ocupar puestos en este tipo de negocio. (Nociones Básicas de Restaurantería, 2014)

En España y países de lengua Castellana se emprende con esta nueva tipología de espacios donde el establecimiento se dedicaba en especial a servir comidas. (Gastronomía es Cultura, 2011)

Mientras tanto en Estados Unidos el primer restaurante se lo llamo DELMONICO'S estableciéndose en la ciudad de Nueva York. A diferencia de los demás países, en este lugar ya existía una cajera que procedía a cobrar por los platos consumidos. (Restaurant Es, 2016)

Debido a la gran demanda del crecimiento de esta tipología de establecimientos se vio con la necesidad de crear escuelas especializadas en la capacitación de los profesionales subalternos como: Cocineros, Camareros, Empleados de escritorio, etc., hasta profesionales superiores como: Maitres, Chefs y Gerentes. (Restaurant Es, 2016)

Después de la segunda guerra mundial, el negocio de los restaurantes floreció debido a que muchas personas se acostumbraban a comer fuera de sus domicilios, por diversas razones. La palabra Restaurante se cimentó y los chefs con mayor reputación que trabajaban para familias privadas empezaron a crear sus propios negocios o eran contratados por empresarios dueños de establecimientos con visión de lucro. (Restaurant Es, 2016)

En 1919 habían ya 42.600 restaurantes en todo los Estados Unidos, esto dio como resultado que se emprendiera el arte culinario donde la atención al cliente, la comida y el lugar eran el conjunto perfecto para el negocio. EL comer fue íntimamente ligado con la disponibilidad económica individual del ciudadano, donde las comidas y bebidas consumidas representaban el 5% de la renta mensual de cada persona o familia. Este porcentaje se mantiene hasta la actualidad. (Turismo Hotelero, 2014)

Los Restaurantes, atendiendo a sus características, instalaciones, mobiliario, equipamiento y sobre todo a la calidad y cantidad de servicios que ofrecen a los comensales son organizados de la siguiente manera: cinco, cuatro, tres, dos y una estrella respectivamente. (Turismo Hotelero, 2014)

En el Ecuador específicamente en la ciudad de Quito, el servicio de comidas existía antes de la llegada de los españoles. A estos espacios los llamaban “tambos” que servían como descanso para los chasquis quienes servían al emperador incaico como mensajeros entre terrenos increíblemente extensos. De igual manera se disponían de espacios de alojamiento como los “pucarás” o fortalezas, donde las tropas incas tomaban tiempo para recuperarse de sus emprendimientos bélicos así como los largos trayectos que les tomaba días recorrer vigilando el imperio. Pasan las décadas y en el siglo XVII, se sabe que lentamente empiezan a formarse restaurantes de muy básica elementalidad pero con la intención de proporcionar comida a la venta de peregrinos que pasaban por la zona. (Jimenez, 2012)

Para el siglo XIX la Señora Clara y Josefina Paredes crean el restaurante “Las Claritas” en el año de 1897 ubicado junto al teatro Sucre, siguiendo influencias más metropolitanas de Norteamérica. Conjuntamente nacen varios establecimientos populares de gastronomía ecuatoriana como “Los quimbolitos de la Loma”, “Los tamales de la Esperanza”, “El caldo de patas del Castrillón”, entre otros. Gracias a la creación del ferrocarril en la ciudad de Quito en el año de 1908 aparece el primer Hotel – Restaurante conocido como “La Estación” ubicado en el sector de Chimbacalle donde la especialidad de la casa era la

corvina de río que llegaba en tren empacada para su conservación en cajones de madera con hielo. (Jimenez, 2012) Para el año de 1930 se inauguran los Hoteles: Majestic, actualmente conocido como el Hotel Plaza Grande y el Hotel Humbolt, actualmente el edificio del Correo Nacional ubicados estratégicamente en el casco colonial donde la aristocracia de Quito poseía propiedades considerables. Tiempo después se crean restaurantes con influencia mundial como El Viena, El Trocadero y Cambinus. A la llegada de la Segunda Guerra Mundial se dio paso a la migración de un gran número de judíos al país con lo cual se inician varios negocios de venta de comida y bebidas. Conjuntamente la producción de embutidos toma auge en la ciudad y gracias a la empresa Lukul actualmente conocida como Juris, se incorpora nuevos productos como el "hot dog dentro del menú ecuatoriano". (Jimenez, 2012)

En la década de los 50, se funda el primer chifa en la ciudad de Riobamba llamada "Fuente de Soda Shanghai" dando a los comensales nuevas ofertas de comida y entre ellas la novedad de la máquina del helado. Para el año 1960 se inaugura el Hotel Quito, dirigida en un inicio por la cadena hotelera estadounidense Hotel Corporation of America, que incluían un casino y el Night Club y con un atractivo peculiar de orquesta en vivo por las noches cumpliendo estándares internacionales exigidos por la cadena dueña de este hotel. El Hotel Colón se inaugura pocos años después, en 1966, donde posee sus orígenes el restaurante creado por Hugo y Frida Dehler, forjando un prestigio de calidad y buen servicio en la ciudad. Actualmente el hotel pertenece a la cadena Hilton ya que en la década de los 90 la empresa cede parte de las acciones a los empleados debido a la caída financiera que el país sufría en ese periodo. Estos dos Hoteles, Quito y Colon, dieron la pauta para el desarrollo de la industria hotelera en el Ecuador. (Jimenez, 2012) Hoy en el 2016, la zona de la Casa de la Cultura es conocida por su crecimiento hotelero y gastronómico con inigualables estándares de calidad y atención, este estudio preliminar de la historia nos ayudará a plantear una propuesta con aptitudes relevantes a la misma que abarcan temas como el valor histórico en la ciudad y su potencial crecimiento en la zona.

2.1.1.1.2 Línea Cronológica de Restaurantes

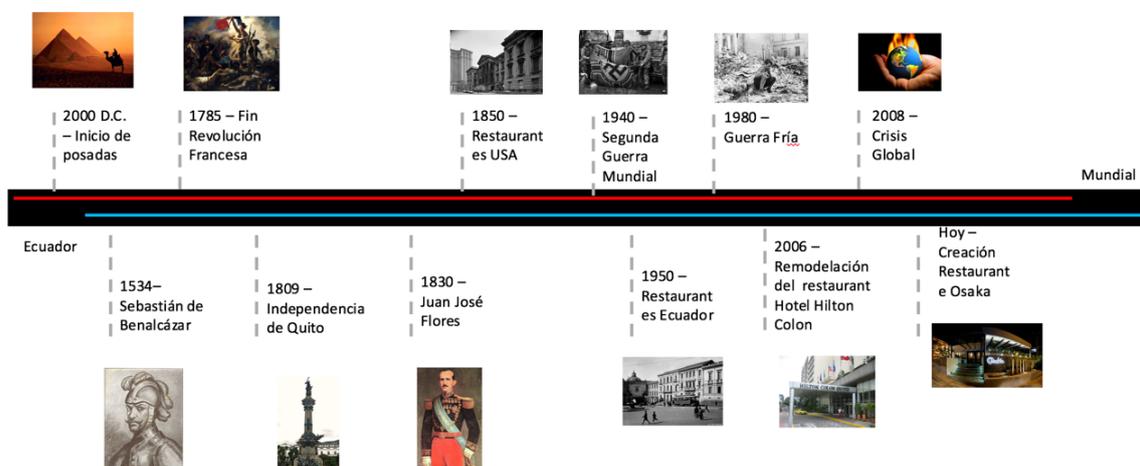


Figura 1. Línea Cronológica de Restaurantes

Adaptado de: (Fundación Museos de la Ciudad, 2015)

2.1.1.2 Galerías de Arte

2.1.1.2.1 Origen de las Galerías de Arte

Para conocer el origen de las Galerías de arte en el mundo empezaremos con la historia de los museos en el mundo para a continuación proceder a conocer la evolución de un museo en galería de arte. Un museo se lo conoce por la cualidad de exhibir piezas de arte al público mientras que una galería de arte, de igual manera expone piezas de arte para el deleite al público con la diferencia que esta promueve la venta de las piezas de arte como cuadros o esculturas en retribución al artista. Estas se manejan en espacios privados donde la altura es el elemento predominante ante cualquier exhibición. (García, 2012)

El primer hallazgo de un museo en la historia data en el año 365 A.C. donde se crea el primer museo en Grecia, en la ciudad de Alejandría, Egipto. Este era el centro conocido como un centro intelectual y comercial relevante en la época. Además culturalmente rica ya que en ella vivían egipcios, romanos, griegos, árabes, sirios, persas y judíos. Su emperador Alejandro Magno planeaba que esta ciudad sea la mejor del mundo. (García, 2012)

En su deceso, el emperador Ptolomeo heredó dicha ciudad y este la proclama la capital del imperio. En ella, fundó la primera universidad donde lleva a una serie de personajes elites como filósofos, médicos, astrónomos, poetas, geógrafos y matemáticos nombrando a este espacio intelectual como el MUSEO, derivada del griego como "lugar donde habitan las musas". (Hernandez, 2015)

El museo como tal, era el guardián de los tesoros de la clase elite de la época, principalmente de obras de arte y objetos exóticos, resultado de botines de guerra o expediciones. (Hernandez, 2015)

A principios del siglo XVI los museos se establecieron en antiguos castillos de la burguesía y edificios cerrados. Siendo la primera edificación con tipología espacial para museo construida la Galería Uffizzi en Florencia. (Hernandez, 2015)

Ya en el siglo XVIII eran solamente los científicos y expedicionarios quienes podían apreciar las colecciones privadas y jardines botánicos de los príncipes de Europa. Es cuando en 1700 la Galería Imperial de Viena, Austria, el Palacio Quirinal de Roma, Italia y el Escorial de Madrid, España permiten el ingreso a estos espacios con un pago como entrada al espacio. En este periodo se empiezas a ver destellos donde dichos museos se convierten en galerías de arte donde ya se empezaban a comercializar las piezas de arte. (Arquys Es, 2012)

El museo de Asmolean en Inglaterra, fue fundado inicialmente como un museo público, donde especialistas, estudiosos y estudiantes universitarios accedían a sus instalaciones en búsqueda de conocimiento. Por otra parte los museos que dependía de la Iglesia solo permitían el ingreso a invitados especiales, artistas de la época y la elite gobernante. (Arquys Es, 2012)

Diez años después del fin del periodo de la revolución francesa, desde 1795 al 1799 el Museo de Louvre se relacionó con el público de una manera más aceptable donde el almacenamiento de botines y obras de arte estuvo al alcance del pueblo de Paris, sin ningún tipo de costo para el ingreso al mismo. El objetivo

de este museo era de educar a las personas inculcando valores burgueses después de este dramático periodo. (Arquys Es, 2012)

En la misma época, en Inglaterra, era lo contrario ya que en el siglo XIX el Estado no ayudaba para nada a los museos ya que decía que "no era de incumbencia del gobierno de Su Majestad dar lujos al pueblo". A mediados del mismo siglo cambia esta disposición y se crea el Museo de South Kensington. Consecuentemente se acaba con la creencia de que la clase obrera no estaba interesada en actividades culturales. (Arte Contemporaneo, 2013)

En Estados Unidos en el año de 1920, una década después, la idea fue importada por Henry Ford donde crea el primer museo al aire libre llamado Greenfield Village en el año de 1929. La ciudad de Nueva York se vuelve una de los grandes exponentes donde las galerías de arte privadas empezaban a darse a conocer con gran influencia europea. Los diferentes conocedores de la época promueven la apreciación del arte por lo que la comercialización de piezas de arte bajo los ismos de diferentes épocas se reconocían con mayor afluencia. (Hernandez, 2015)

Mientras tanto en el Ecuador los primeros vestigios de aparición de una especie de galería eran las de motines que guardaban los conquistadores españoles ante sus triunfos eran expuestas solamente dentro de sus residencia ya que eran considerados como trofeos de una batalla victoriosa. Al ser un país con una diversidad cultural infinita, pero en aquella época el yugo Español predominaba en varias partes del país. El país se ve influenciado por el viejo continente donde empiezan a aparecer espacios privados en residencia que la aristocracia se deleitaba en reuniones privadas. Es así que en 1863, Don Armando Pareja Corone, presidente del Ilustre Consejo Cantonal, propone la creación del primer museo en el Ecuador en la ciudad de Guayaquil, dando el nombre de Museo Industrial. Ya en 1908 lo nombran el Museo Municipal donde se exponía la historia precolombina, hispánica y la evolución y culturas aledañas a la región. En el año de 1969 se inaugura el Museo Nacional de Quito con 500m², el más

grande del país para la época, con colecciones de varios países como Colombia y Bolivia. Al igual conservando los muchos hallazgos arqueológicos que se encontraron a lo largo de las expediciones de la región ecuatoriana. Para el año de 1995 se funda el Centro Ecuatoriano de Arte Contemporáneo que tiene como deber inducir a la difusión e investigación del arte ecuatoriano. (Los Museos del Mundo, 2013) Hoy en día, 2016 nos vemos con expresiones artísticas diferentes, que necesitan de nuevos espacios de exposición donde exista una apertura a nuevas sensaciones y emociones, que simboliza lo que el artista quiere plasmar en su obra. El aporte cultural mundial hasta llegar a la historia del Ecuador sigue que el arte no muere, muere el artista sin inspiración.

2.1.1.2.2 Línea Cronológica de Galerías de Arte:

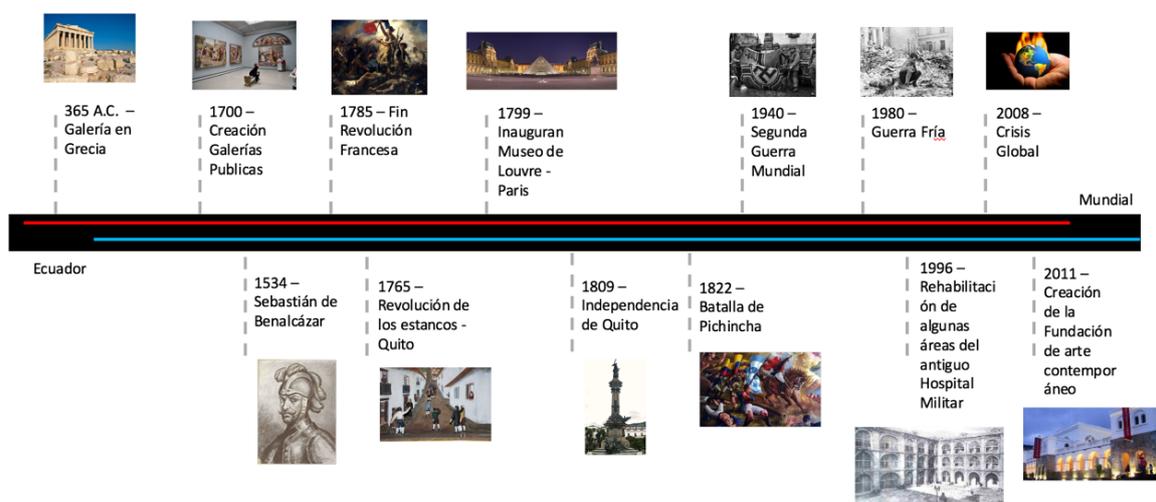


Figura 2. Línea Cronológica de Galerías de Arte

Adaptado de: (Fundación Museos de la Ciudad, 2015)

2.1.2 Histórico de la Edificación



Figura 3. Arturo Elías Cifuentes Orosco

Tomado de : (Cifuentes, 2016)

El Señor Arturo Elías Cifuentes Orosco, quiteño, crea la empresa Arturo Cifuentes C.A., una empresa familiar destinada a fabricar cuerdas e importar accesorios musicales alemanes en el año de 1930. Esta empresa se estableció por primera vez en el barrio de San Agustín, en la Calle Chile y Venezuela. (Cifuentes, 2016)



Figura 4. Arturo Elías Cifuentes Orosco

Tomado de : (Cifuentes, 2016)

Dos años después en 1932, el Estadio del Arbolito era un sector muy popular de la ciudad, ya que en este se realizaban los partidos de futbol donde los aficionados concurrían con mucha frecuencia, usualmente la entrada era pagada. Esta zona era considerada en la periferia de la ciudad a distancia considerable del centro histórico. Con el rápido crecimiento de la ciudad, a esta nueva zona también se le incluye la construcción de la actual Casa de la Cultura. (Cifuentes, 2016)

Originalmente toda la cuadra pertenecía al señor Gelio Borbek de origen dinamarqués y la señora María Muñoz quiteña, propietarios de la manzana. A través de los años la propiedad fue repartida entre sus hijas Olga y Nelly Borbek Muñoz. (Cifuentes, 2016)



Figura 5. Antiguo Estadio El Arbolito

Tomado de: (El Universo, 2011)

Cuando estos terrenos se ponen a la venta el Señor Arturo Elías Cifuentes Orozco compra una parte de la manzana y construye en 1936, tres casas que dan en toda la esquina de la Avenida 12 de Octubre y Calle Tarqui. En la década de los 50 el Señor Cifuentes Orozco añade la construcción de dos casas más sobre la Calle Tarqui con el pasaje Enríquez Vacas Galindo. (Cifuentes, 2016)



Figura 6. Avenida 12 de Octubre y Tarqui

Tomado de: (Bloomberg, 2009)

El terreno donde originalmente está construida la casa en donde se va a desarrollar la propuesta arquitectónica fue el antiguo cementerio de los protestantes de la ciudad de Quito. Los restos fueron retirados por disposición municipal y la construcción de la casa en mención se inició entre 1946 y 1948. Dos años después se finaliza la construcción de la misma. (Cifuentes, 2016)



Figura 7. Casa aladaña - Enríquez Vacas Galindo

Tomado de: (Bloomberg, 2009)

El Señor Arturo Elías Cifuentes Terán se casó con la Señora Julia María Terán Vásquez con quien tuvo 6 hijos: Jaime, Alicia, Concepción, Ana Paulina, Magdalena y Arturo, quienes habitan la casa en el año 1948, al fallecimiento de la Sra. Julia. Al momento de morir el señor Arturo Elías Cifuentes Terán hereda la casa a su hija. Concepción, la cual no tenía familia propia. (Cifuentes, 2016) A finales de los 70, la fábrica de cuerdas de la familia Cifuentes Terán, cambia la ubicación de sus locales comerciales, hacia diversos sectores, hasta finalmente ubicarse en la casa sobre la Avenida Tarqui. En la vejez de la Srta Concepción, la casa es donada a su hermana Paulina Cifuentes Terán, la cual es su propietaria hasta la fecha. (Cifuentes, 2016)

Antes de fallecer, la Srta Concepción, autoriza a su hermana Paulina la construcción de dos locales comerciales en el frente de la casa para continuar con la venta de accesorios musicales, hasta que finalmente la empresa familiar cierra y se alquilan los locales comerciales a diversos negocios como una panadería, un control de buses interprovinciales y a una empresa de servicios de cabinas telefónicas. (Cifuentes, 2016)

En el año 2011 se realiza el derrocamiento de estos locales y se ejecuta una restauración y mantenimiento total de la casa heredada. La Sra. Paulina Cifuentes Terán se muda de su domicilio y la casa es arrendada inicialmente, a una escuela de idiomas, y luego a una guardería. Actualmente se encuentra arrendada a la Asamblea Nacional específicamente a la Comisión de Participación Ciudadana. (Cifuentes, 2016)

Con el conocimiento del antecedente histórico de la edificación a modificar, se infiere que la propuesta llegará a cumplir un cambio de uso de los espacios originales del año de 1946, y hoy en día, 2016, se llegará a habilitarla para una Galería de Arte gracias a sus características relevantes como la altura de sus techos y sus espacios de grandes proporciones tal como se diseñaban las casas en la época.

2.1.3 Línea Cronológica de la Casa Patrimonial Cifuentes Terán

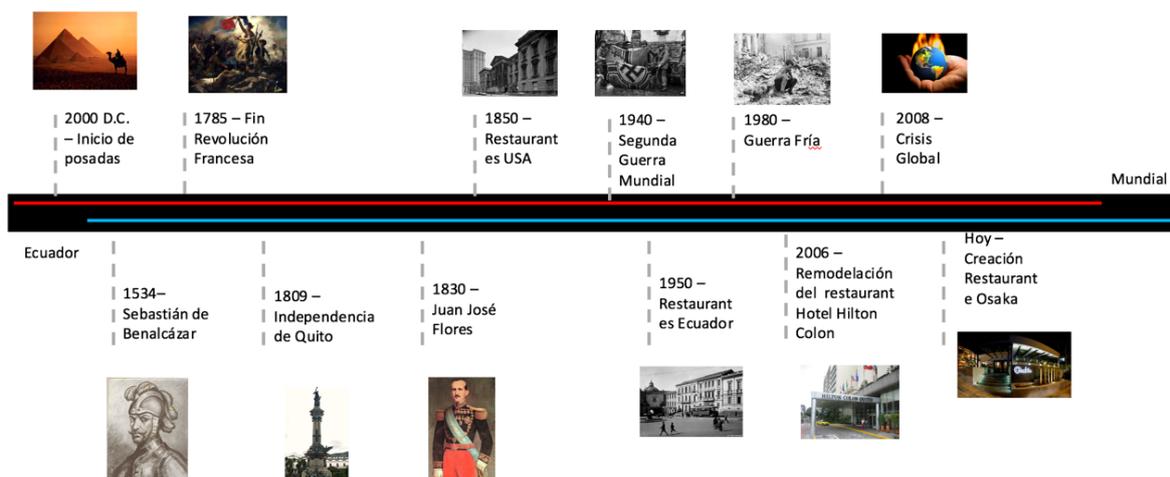


Figura 8. Línea Cronológica de la Casa Patrimonial Cifuentes Terán

Adaptado de: (Fundación Museos de la Ciudad, 2015)

2.2 Marco Conceptual

2.2.1 Restaurante

El restaurante es un establecimiento en el cual se ofrece a los usuarios comida y bebida de varios tipos. Estos usuarios ocupan mesas dispuestas en un espacio donde solicitan a un mesero que les sirva lo que el chef tiene en el menú y disfruten su elección de alimentos ya sea solo o acompañado. (Definicion ABC, 2015) Al asistir a un restaurante el comensal disfruta de aspectos no solo de la comida, sino también de aspectos estéticos visuales, auditivos y táctiles donde los sentidos se ven extasiados a su totalidad.

2.2.2 Alta Cocina

Por excelencia el término de la alta cocina viene del francés "LA HAUTE CUISINE", (Arabuko Marketing, 2013) este tipo de gastronomía se practica en los más prestigiosos hoteles del mundo. Esta se caracteriza por proveer al comensal de un estándar de calidad de sus productos, además de una impecable presentación con elaboraciones complejas y selectas. Esto se traduce

en que no solo se comercializa un servicio sino de igual manera una experiencia sensorial para los comensales del restaurante.

2.2.3 Tapas de Autor

El término se utiliza al formato de presentación de distintas recetas del mundo utilizando técnicas de cocina novedosas y también ingredientes con procesos de elaboración más compleja. (Sabrosia, 2014) Este término nos aporta al proyecto en el sentido de que un restaurante específico siempre incluye sus propias características en la imaginación, creación y elaboración de sus platos.

2.2.4 Barra

La barra de un restaurante es un mostrador en el que los usuarios hacen los pedidos de bebidas directamente a la persona que se localiza en este espacio. Este también puede ser utilizado para exhibir productos del local. (Definición ABC, 2010) Para un proyecto gastronómico de alta cocina nos aporta el objetivo de la consolidación de las características innatas del establecimiento con un espacio único donde los comensales puedan observar la calidad de sus acabados, su decoración actualizada y por ende el estatus que posee el lugar.

2.2.5 Clases y Tipos de Restaurantes

A continuación se presenta un cuadro valorativo donde se refleja la división entre clase y tipo de restaurante. En este se definirá el alcance que tiene cada uno y de igual manera los estándares de calidad y servicio que posee cada uno.

Tabla 2. Tipos y clases de Restaurantes

RESTAURANTES	
TIPOS DE RESTAURANTES	CLASES DE RESTAURANTES
Restaurantes Gourmet. Es el que ofrece alimentos de alta calidad con servicio a la mesa, el menú esta alaborado por platos poco comunes de manera que son muy elaborados.	Restaurante de lujo (cinco tenedores) Este clase de restaurantes se caracteriza por ofrecer un servicio de primera, donde los estandares de calidad y servicio son extremadamente altos. De la misma manera la decoracion debe ser de la mas alta calidad y prestigio al igual que en la preparacion de los alimentos, estos son más elaborados.
Restaurante Gastro Bar. Este es un establecimiento hotelero que evoca la alta cocina en su gastronomía ofreciéndola a precios asequibles.	
Restaurante de especialidad. Es el que ofrece un menu limitado con diferentes platillos deacuerdo a la espacialidad de una región.	Restaurante de primera clase (cuatro tenedores) Al igual que el restaurante de cinco tenedores cumple con todos los requerimientos de calidad y servicio, donde el uso de uniforme es obligatorio pero con la diferencia que su estrategia de venta es diferente. Ofrecen platos a la carta y su variedad de bebida alcoholicas es limitada.
Restaurante familiar. En este restaurante se sirven alimentos sencillos a precios accequibles, conocidos como franquicias.	Restaurante de segunda clase (tres tenedores) Se lo conoce como un restaurante turistico, donde no se da privilegio a la entrada de los empleados y proveedores por un acceso externo. Los tiempo o platos a la cartas son mas limitados usualmente relacionados con lo que provee la zona.
Restaurante buffet. En este restaurante se sirve alimentos de manera general en una estacion donde los comensales se acercan a tomar lo que gusten.	
Restaurante de comida rápida. Este tipo de restaurantes se caracteriza por ofrecer comida que no tome demasiado tiempo cocinar tales como pizzas, hamburguesas, frituras, entre otros.	Restaurante de tercera clase (dos tenedores) Esta clase de restaurante solo necesita tener insumos resistentes para el usos de los comensales. Por lo general solo poseen platos a la carta con 4 tipos de entradas.
Restaurantes temáticos. Este tipo de restaurantes se caracteriza por ofrecer alimentos de cierta reguion y se especializan en la comida italiana, francesa, griega, etre otros.	Restaurante de cuarta clase (un tenedor) En esta clase de restaurantes se ofrece un sencillo menu donde los meseros no poseen ningun tipo de uniforme. Sin embargo se deben tomar los requerimientos obligatorios de limpieza y servicio que culaquier clase de restaurante debe tener.

Adaptado de: (Curso Gastronomía, 2011)

El aporte que nos da la clasificación y los tipos de restaurantes que existen en el mundo gastronómico y en la propuesta, nos servirá para consolidar el potencial que posee el mismo de manera que alcance el objetivo principal de la propuesta, enfatizando la clase de restaurante que está siendo enfocado, el tipo de servicios a ofrecer y la etiqueta que tiene que poseer. De igual forma, en esta clasificación entra la Galería de Arte – Gastro Bar basándonos en los estándares de calidad y el servicio que deberá alcanzar.

2.2.6 Cocina Industrial

La cocina industrial es un espacio dentro de un restaurante que se enfoca en elaborar alimentos para un número definido de órdenes que vienen de los comensales. La cocina como elemento es usualmente fabricada de acero inoxidable para mantener la asepsia del espacio. Sin embargo se deben tomar ciertas medidas referenciales que se explicarán a continuación. (Gastronomía es Cultura, 2011)

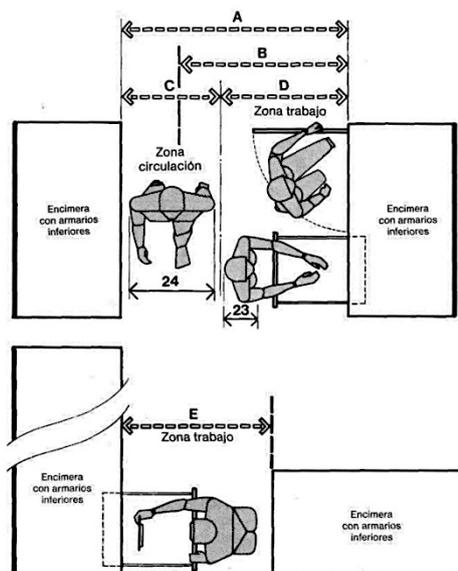


Figura 9. Mobiliario de Cocina/ Holgura General

Tomado de: (Panero y Zelnik, 2001)

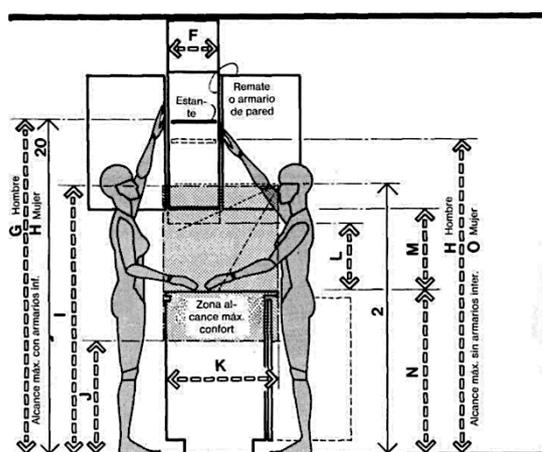


Figura 10. Alcance Comparativo en Armarios de Cocina

Tomado de: (Panero y Zelnik, 2001)

	pulg.	cm
A	60-66	152,4-167,6
B	48 min.	121,9 min.
C	24-30	61,0-76,2
D	36	91,4
E	48	121,9
F	12-13	30,5-33,0
G	76 max.	193,0 max.
H	72 max.	182,9 max.
I	59	149,9
J	25,5	64,8
K	24-26	61,0-66,0
L	15 min.	38,1 min.
M	18	45,7
N	35-36	88,9-91,4
O	69 max.	175,3 max.

Figura 11. Base Referencial de medidas

Tomado de: (Panero y Zelnik, 2001)

En la ilustración 8 podemos observar las holguras que debe tener el mobiliario a proponer en la propuesta de la Galería Gastro – Bar donde la medida esencial es la A observada en el ilustración 10, donde se encuentran las medidas referenciales.

Esta incluye la zona de circulación y la zona de trabajo. De igual manera en la ilustración 9 se ve claramente el margen de alcance máximo de confort para las personas que utilicen este espacio haciendo referencia a la ilustración 10.

De esta manera la cocina como área de trabajo, debe ser diseñada para que llene las necesidades del usuario.

	pulg.	cm
A	48 min.	121,9 min.
B	40	101,6
C	15	38,1 min.
D	21-30	53,3-76,2
E	1-3	2,5-7,6
F	15 min.	38,1 min.
G	19.5-46	49,5-116,8
H	12 min.	30,5 min.
I	17.5 max.	44,5 max
J	96-101.5	243,8-257,8
K	24-27.5	61,0-69,9
L	24-26	61,0-66,0
M	30	76,2
N	60 min.	152,4 min.
O	35-36.25	88,9-92,1
P	24 min.	61,0 min.
Q	35 max.	88,9 max.

Figura 14. Base Referencial de medidas

Tomado de: (Panero y Zelnik, 2001)

En la ilustración 11 observamos las alturas que se deben tomar en cuenta al momento de diseñar una cocina haciendo referencia con la ilustración 13, de esta manera se podrá alcanzar un confort máximo para los usuarios al momento de utilizar gabinetes superiores e inferiores. En la ilustración 12 se destaca la holgura mínima (A) que debe tener una cocina entre elementos como estufa, horno y gabinetes.

Dando un espacio definido a cada usuario para realizar sus actividades. Esto demuestra que sin importar las dimensiones de la cocina a diseñar se debe cumplir con estas medidas mínimas para una distribución espacial óptima y segura.

2.2.7 Color



Figura 15. Psicología del Color

Tomado de: (Ovacen, 2012)

El color en la arquitectura interior va más allá de estilizar un espacio, psicológicamente tiene un efecto en los individuos que se ven expuestos en ambientes por largos periodos.

Según la psicología del color argumenta (Ovace Periodismo al Detalle, 2011) los colores tienen un efecto emocional en las personas como indica la ilustración:

Como aporte al proyecto de Gastro-Bar, definimos que para un carácter gastronómico se debe tomar en cuenta colores vivos y cálidos como el rojo, el naranja y el amarillo donde se manejan emociones como la energía, el apetito y la atención sin dejar de lado la sobriedad y elegancia que el color negro nos da en un espacio de degustación de alimentos. Por otra parte para la Galería de

Arte se dispondrá de colores tenues e incluso el blanco para dar prioridad a la exhibición de las piezas de arte.

2.2.8 Textura

La textura es denominada un elemento visual que tiene doble efecto: ver y tocar. Es solamente mediante el tacto donde podemos apreciarla en su totalidad. Aunque existen efectos ópticos en las texturas que producen sensaciones visuales. (Estudi Arq, 2015) Se debe tomar en cuenta que en un Gastro – Bar las texturas serán muy importantes para provocar en el usuario sensaciones visuales y aun hasta táctiles, apropiándonos de su curiosidad donde además del gusto se conjugaran los demás sentidos proporcionando experiencias únicas para quien asista a este espacio.

2.2.9 Ritmo

El ritmo que posee un elemento en el espacio es nada más que la repetición de distintas figuras que forman la composición. Por otra parte esta secuencia puede seguir un distinto orden. Esto forma diferentes composiciones visuales como son la uniforme, creciente, decreciente, alterno, entre otras. (Alvarez C. , 2014; Arabuko Marketing, 2013; Arabuko Marketing, 2013; Arabuko Marketing, 2013) Esto conlleva a generar un ritmo en los elementos que se dispongan en el diseño para provocar, intencionalmente, la atención a la propuesta final de todos los usuarios.

2.2.10 Contraste

El contraste en una composición es muy importante ya que esta da elementos oscuros y claros jugando netamente con la luz. Este tipo de contraste también se puede controlar con colores y formas pero siempre tomando en cuenta que dependerá de la luz para concebir un mejor resultado. (Online Profesional Training, 2013) Un óptimo diseño tiene elementos aliados, al contrastar la composición espacial de la propuesta con todos los elementos añadidos, provocando atención, sorpresa, análisis y apreciación por parte de los usuarios.

2.2.11 Galería de Arte

Etimológicamente el término Galería viene del latín "galilea" con el significado de "pórtico" donde eran las puertas de las iglesias de los cristianos. En la actualidad se le llama galería a un espacio con corredores que conectan habitaciones donde se exhiben piezas de arte con iluminación y manejo de clima interno. (Deconceptos.com, 2014; Di Genot, 2016; Estudi Arq, 2015) Para una galería de arte es de suma importancia exhibir sus piezas para su comercialización, por lo que este término nos aporta al proyecto a consolidar, la idea de imponer las piezas de arte a los visitantes de manera que se sientan intimidados y atraídos hacia ellas con una buena reproducción de sus texturas, su cromática y su composición.

2.2.12 Mobiliario para Galerías de Arte

Para una Galería de Arte se deben tomar en cuenta dos aspectos importantes, si la exposición es temporal o definitiva. El objetivo del mobiliario de una exposición es simple, no opacar la obra y dejar que esta sobresalga y no compita con elementos externos. El uso de un escritorio como recepción y una pequeña sala de reuniones permite que el espacio sea versátil. (Perez, 2011) El uso de mobiliario que sostenga las piezas de arte es un aporte de vital importancia en una exposición, por lo que el mobiliario para esta propuesta debe ser estrictamente analizado y fabricado de manera versátil para que se adapte a todo tipo de obra.

2.2.13 Iluminación en Galerías de Arte

Tabla 3. Iluminación en Galería de Arte

Iluminación en Galerías de Arte	
Natural	Artificial
<p>La luz natural es un elemento dinámico que erradía el sol a través de rayos ultra violetas que reproducen la cromática de elementos en la superficie terrestre. Utilizada de manera eficiente produce diferentes efectos gracias a la orientación del sol con variaciones en su intensidad según la hora del día.</p>	<p>La luz artificial es producida por artefactos físicos creados por el hombre que mediante la combinaciones de elementos conductores producen reacciones químicas liberando energía y calor.</p>
Luz lateral	Fuentes difusas
<p>Proviene de abertura en muros y ventanas. Económicamente la más recomendada para iluminar espacios de exhibición sin embargo la exposición prolongada a esta deteriora las piezas de arte.</p>	<p>Su propósito es bañar de manera homogénea las piezas de arte mediante la utilización de fuentes fluorescentes tubulares. Así pues, incrementando la distribución luminosa sobre las obras creando una iluminación uniforme.</p>
Luz cenital	Fuentes puntuales
<p>Proviene de tragaluces o claraboyas, la más costosa pero eficaz para iluminar un espacio. Se debe proporcionar los elementos impermeabilizantes para proteger las piezas en el interior del espacio contra el clima.</p>	<p>Su énfasis se basa en crear un enfoque protagonista ante la obra reproduciendo valores cromáticos reales. La mejor manera es que sean móviles tipo reflector. Según la obra se debe considerar utilizar luminaria con haces de luz puntuales produciendo a los usuarios una correcta percepción de las obras.</p>
Luz indirecta	
<p>Se basa en el principio de la reflexión, en este caso la más eficaz para la exposición de piezas de arte. Se debe realizar pruebas digitales y físicas antes de proceder a la modificación del espacio.</p>	

Adaptado de: (Alvarez A. , 2015)

El análisis previo de los diferentes tipos de luz que pueden darse en una Galería de Arte nos aporta al proyecto, aprovechar las entradas de luz natural que posee la edificación existente y proponer la instalación de iluminación artificial conservando la estética de la misma, respetando su ficha de protección patrimonial.

2.3 Marco Tecnológico

2.3.1 Luminaria tipo Reflector con Riel



Figura 16. Luminaria Tipo Reflector

Tomado de: (Philips, 2016)

La luminaria tipo reflector con un ángulo de luz puntual con reproducción óptima ante una pieza de arte es de vital importancia ya que se debe conseguir reflejar de manera real y precisa la cromática y textura de esta. El ángulo de luz debe cubrir de forma óptima a la pieza arte (Ver anexo 4, pag.) sin provocar sombra por lo que se debe utilizar más de uno para conseguir este efecto, de preferencia debe ser LED (Ver anexo 3, pag.) por qué no produce calor y no afecta a la obra además que debe tener un soporte móvil tipo riel para adaptarse a las piezas ya que no todas son del mismo formato. (Philips, 2016)

Para una Galería de Arte se debe tomar en consideración que la iluminación es trascendental en el momento de exponer una pieza de arte, ya sea una pintura o una escultura. Por lo que el aporte para esta propuesta concibe que el uso de una luminaria móvil tipo reflector con una reproducción cromática óptima es vital para provocar en el usuario una atracción directa a la obra induciendo la interpretación de la misma.

2.3.2 Luminaria Modular de Tumbado



Figura 17. Luminaria Modular

Tomado de: (Philips, 2016)

La luminaria modular dirigible de tumbado LED es una luminaria que permite la iluminación general de pasillos y espacios abiertos. El ángulo de luz (Ver anexo 5, pag.) que posee tiene posibilidades de abarcar espacios de gran tamaño gracias al nivel lumínico de esta luminaria por lo que es eficaz en el momento de iluminar espacios de alto tráfico.

Al ser dirigible (Ver anexo 6, pag.) se vuelve versátil ante espacios de difícil acceso por lo que el espectro de luz cubre mayor cantidad de espacio oscuros con instalaciones poco invasivas en tumbados. (Philips, 2016)

Para la edificación existente es necesario utilizar un producto de dimensiones mínimas cuidando la estética del espacio y a su vez respetando la historia de la casa, las normativas arquitectónicas y la ficha de protección patrimonial.

Por lo que el aporte para la propuesta está en la máxima eficacia de la luminaria para cubrir zonas de sombra. Al ser dirigibles se puede producir efectos de luz artificial puntual tenue en zonas de difícil instalación.

2.3.3 Luminaria Tipo Colgante



Figura 18. Luminaria Colgante

Tomado de : (Philips, 2016)

La luminaria tipo colgante LED con un elemento difusor es utilizado para cocinas industriales ya que se los puede instalar de manera óptima ya que sus dimensiones (Ver anexo 7, pag.) benefician a un óptimo alcance lumínico. Alcanza un nivel de asepsia máxima gracias a los materiales anticorrosión que poseen ya que se ven expuestos a vapor de agua y grasa constantemente. La luz LED no produce calor por lo que la exposición a este tipo de iluminación resulta confortante para quien se encuentra en constante uso este espacio, además del ahorro de energía es considerable. El tipo de luz que genera esta luminaria es general, de esta manera se podrá certificar la calidad de los productos al igual del cuidado de la presentación de los platos para los comensales. (Philips, 2016)

Gracias a los materiales que posee este tipo de iluminación, se aporta al proyecto una iluminación que aminora el mantenimiento de las luminarias colgantes en una cocina industrial, además de regular la temperatura para los usuarios de esta zona cumpliendo con los estándares de calidad e imagen de un restaurante de alta cocina.

2.3.4 Panel de Control Inmótico



Figura 19. Panel de Control Inmótico

Tomado de: (Megatk, 2015)

A diferencia del panel domótico residencial, el panel inmótico está diseñado para su uso comercial. Este panel permite que todos los equipos electrónicos del establecimiento sean controlados a través de una pantalla LCD táctil (Ver anexo 8, pag.), ya sea para crear escenas, gracias a la regulación automática de luces, cortinas, cerraduras, aire acondicionado, calefactores, riego, audio, equipos, entre otros. Ahorrando energía es capaz de controlar el porcentaje de exposición lumínica en una galería de arte reduciéndolo hasta llegar a un 10% cuando no exista corriente de usuarios gracias a detectores automáticos de movimiento. (Megatk, 2016)

Gracias a este panel inmótico táctil de tipo comercial se podrá aportar al proyecto con un eficiente ahorro de energía con mecanismos automatizados que favorezcan a las sensaciones visuales de los espectadores de este espacio. Dándoles beneficios sensoriales de confort tanto físicos, visuales, auditivos y de temperatura en la Galería de Arte Gastro – Bar.

2.4 Marco Edilicio

En este marco se busca analizar el IRM de la edificación donde la información pertinente permitirá dar un enfoque a la modificación la casa óptimo para su remodelación; con ayuda de las normativas urbanas y contra incendios del distrito metropolitano de Quito, nos permitirá realizar la remodelación integral de la casa patrimonial protegiéndola de modificación que cambien la imagen de la misma.

2.4.1 Resumen del IRM

Informe de Regulación Metropolitano – Quito

C.C./R.U.C. 1702558956

Nombre o Razón Social: ANA PAULINA CIFUENTES TERÁN

Numero de Predio: 21001

Clave del Catastro Anterior: 1020307014000000000

Área de Construcción Cubierta: 540.57m²

Área bruta total de

Construcción: 540.57m²

Área según escritura: 516.00m²

Máximo ETAM permitido: 10.00% = 41.60m² (SU)

COS Total: 700%

COS en planta baja: 70%

Zonificación: D8 (D610 - 70)

Observaciones: Por ser área histórica se deben mantener las características tipológicas y morfológicas del sector.

2.4.2 Aplicación de Ordenanzas de Urbanismo y Arquitectura

Ordenanza Municipal 3477. Consejo Metropolitano de Quito. (2003).

A continuación se enumerará y nombrará las normativas aplicables a la propuesta por lo que se entiende, que son ordenanzas ya establecidas que deben cumplir las edificaciones ante cualquier tipo de modificación o construcción en inicio. A continuación las ordenanzas:

Art.220 CIRCULACIONES INTERIORES Y GALERIAS

Para los edificios de comercios se consideraran las disposiciones del Capítulo III, Sección Tercera de la presente Normativa.

En centros comerciales, se entenderá por galería el espacio interior destinado a la circulación del público, con locales comerciales a uno o a ambos lados.

Art.291 PALCOS Y GALERIAS

Cada piso de palcos o galerías estará servido por escaleras independientes de las de los otros pisos. Estas escaleras tendrán un ancho no inferior a 1.50 m.

Art.81 GALERÍAS

Las galerías que tengan acceso por sus dos extremos hasta los 60 m. de longitud, deberán tener un ancho mínimo de 6 m. Por cada 20 m. de longitud adicional o fracción del ancho deberá aumentar en 1.00 m. Cuando una galería tenga un espacio central de mayor ancho y altura, la longitud se medirá desde cada uno de los extremos hasta el espacio indicado, aplicándose en cada tramo la norma señalada anteriormente. En el caso de galerías ciegas la longitud máxima permitida será de 30 m. y el ancho mínimo de 6 m.

Art.89 PUERTAS (Referencia NTE INEN 2 309:2000)

Esta norma establece las dimensiones mínimas y las características generales que deben cumplir las puertas interiores que se requieran en las edificaciones de uso público para facilitar el acceso y salida de las personas.

Dimensiones. Las puertas deben tener las siguientes dimensiones:

El ancho libre mínimo de 0.90 m. y la altura 2.05 m.

El ángulo de apertura máximo recomendable oscila entre 135° y 180°.

El picaporte deberá situarse a una altura aproximada de 1.00 m. Las puertas de cristal deben estar convenientemente señalizadas para evitar riesgos de colisión.

Se debe respetar los espacios de aproximación, apertura y cierre, quedando definidos el área de barrido y ancho de paso.

Puertas automáticas:

Las puertas de apertura automática deben estar provistas de un sensor de detección elíptica cuyo punto extremo estará situado a 1.50 m. de distancia de la puerta en una altura de 0.90 m. del piso terminado en un ancho superior al de la puerta en 0.60 m. a cada lado de la puerta. El tiempo de apertura estará determinado por el sensor, por tal razón es indispensable la colocación de estos, tanto en el interior como en el exterior.

Detector de piso:

Las alfombras o moquetas de activación deben ser de 1.50 m. de largo por un ancho superior al de la puerta en 0.60 m. a cada lado de esta y deben estar provistas de puntos sensibles en toda la superficie, el sistema debe activarse con 20 kg de peso.

Puertas giratorias:

Este tipo de puerta no es accesible para personas con discapacidad y movilidad reducida. Donde se instale una puerta giratoria, debe colocarse una puerta alternativa de entrada para personas con discapacidad y movilidad reducida de acuerdo a las normas correspondientes.

Agarradera:

Las agarraderas de las puertas y sus cerraduras deben ser fáciles de manipular por las personas con discapacidad y movilidad reducidas; las puertas deben tener una barra horizontal ubicada entre 0.80 m. y 1.20 m. del nivel del piso terminado.

Las puertas de acceso a los edificios que no tienen mecanismos automáticos, deben equiparse con un elemento de fácil agarre con una longitud de por lo menos 0.30 m., este elemento debe estar ubicado en el lado opuesto al abatimiento de la puerta.

Zócalo:

Debe existir un zócalo de protección mayor o igual de 0.30 m. de alto en todo el ancho de la puerta y en las dos caras de la misma para disminuir los efectos de choque del reposapiés de la silla de ruedas.

Puertas corredizas:

Las puertas corredizas son recomendables en zonas de tamaño reducido. Para facilitar la maniobrabilidad de la silla de ruedas, deben colgarse las puertas con mecanismos de rodamiento adecuados con el fin de evitar esfuerzos excesivos para mover la puerta. En cuartos de baño y cocinas debe resolverse la estanqueidad de las juntas. Los mecanismos de desplazamiento en el piso no deben ser mayores de 20 mm de altura.

Puertas con cierre automático:

Los usuarios de silla de ruedas y otros con movilidad reducida tienen dificultad para usar puertas con cierre automático. La fuerza exigida para abrirlas debe reducirse tanto como sea posible. Los edificios públicos preferiblemente deben tener puertas automáticas corredizas.

Identificación de la puerta.

Las puertas y marcos deben ser de un color que contraste con la pared adyacente.

Deben marcarse las puertas de vidrio con una banda de color colocada entre 0.80 m. y 1.60 m. sobre el nivel del piso terminado.

Las puertas de vidrio deben ser señalizadas correctamente para evitar riesgos de colisión al no ser percibidas por personas no videntes y de baja visión. Se debe emplear bandas de señalización a la altura indicada anteriormente. Debe indicarse el sentido de apertura de la puerta. Para garantizar la seguridad se deben emplear vidrios resistentes de acuerdo con la NTE INEN 2067. Como condicionante al

diseño se debe respetar los espacios de aproximación, apertura y cierre de puertas de acuerdo con los sistemas de acondicionamiento de las mismas.

Los accesos a un edificio deben estar bajo cubierta. Tal provisión facilita la identificación de entrada al edificio por las personas con baja visión.

Para la maniobrabilidad de los usuarios de sillas de ruedas, debe dejarse un espacio libre cerca de la apertura de la puerta entre 0.45 m. a 0.55 m; la profundidad del espacio libre debe ser de 1.20 adicional al barrido de la puerta.

Las puertas de salida, o salidas de emergencia de hoteles, hospitales, centros de reunión, salas de espectáculos, espectáculos deportivos, locales, y centros comerciales deberán satisfacer los siguientes requisitos:

Siempre serán abatibles hacia el exterior sin que sus hojas obstruyan pasillos o escaleras.

El vano que dejen libres las puertas al abatirse no será en ningún caso menor que el ancho mínimo fijado en el Art. 85.

Contaran con dispositivos que permitan su apertura con la presencia o el simple empuje de los concurrentes.

Cuando comuniquen con escaleras, entre la puerta y el desnivel inmediato deberá haber un descanso con una longitud mínima de 1.20 m.

No habrá puertas simuladas ni se colocarán espejos en las mismas.
(Municipio de Quito, 2003)

El cumplimiento de las ordenanzas arquitectónicas urbanísticas del distrito metropolitano de Quito nos permitirá aportar a la propuesta con las dimensiones establecidas para establecimientos tipo Galería cumpliendo con la homogeneidad que debe tener este tipo de edificaciones. De igual manera manteniendo estándares de seguridad estructural sobre la edificación existente.

2.4.3 Aplicación de Ordenanzas de Bomberos

Ordenanza Municipal 3477. Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito. (2003).

La aplicación obligatoria de las ordenanzas para la seguridad de un establecimiento es esencial para la aprobación de los permisos ante la inauguración de este establecimiento. Estas normas rigen en las vías de evacuación, ubicación de extintores, usos de detectores de humo, entre otros. Estas son las ordenanzas según los bomberos aplicables al tipo establecimiento en la propuesta:

DETECTORES DE HUMO Y CALOR. La selección, ubicación e instalación de detectores de humo y calor se realizará según lo establecido en la NFPA 72 -2010 Código Nacional de Alarmas de Incendio.

INICIACIÓN POR FUNCIONAMIENTO SISTEMA EXTINCIÓN. Cualquier componente del sistema de extinción automático de incendios por agua que se active por cualquier circunstancia, deberá iniciar la alarma de incendios. Este funcionamiento deberá estar supeditado al flujo de agua en las tuberías, a través de:

Un sensor de flujo en cada piso de un sistema de rociadores automáticos, que funcione cuando el caudal de agua sea igualo mayor que el proveniente de un único rociador automático.

INICIACIÓN AUTOMÁTICA. Cuando se requiera un sistema de iniciación automática de incendios, este se deberá accionar mediante un detector automático, en todas las ocupaciones que especifique la presente Ordenanza.

ALARMAS DE HUMO PUNTUALES. Cuando se requiera la colocación de una alarma puntual, se deben tomar en cuenta las siguientes observaciones:

Dichas alarmas deberán ser específicas para el uso requerido.

Las alarmas deberán operar solamente dentro de la unidad de vivienda, serie de habitaciones o área similar, y no deberán activar el sistema de alarmas contra incendio del edificio completo.

Dichas alarmas pueden operar con:

Baterías.

Se pueden alimentar de la red eléctrica normal, siempre y cuando cuenten con baterías para operar cuando falle la fuente principal de energía.

Los detectores de habitaciones y pasillos en hoteles, hospitales y edificios de departamentos no necesitan estar conectados a una central, salvo en edificios nuevos sin rociadores, en los que los detectores de pasillos deberán estar conectados a la central.

NOTIFICACIÓN DE ALARMA A LOS OCUPANTES

En caso de incendio, se deberá alertar a los ocupantes de las edificaciones mediante señales audibles y/o visibles, de acuerdo a los requerimientos de esta Ordenanza.

La notificación cumplirá los requisitos establecidos en la NFPA 72 - 2010 Código Nacional de Alarmas de Incendio.

SEÑAL DE ALARMA GENERAL. La señal de alarma general para la evacuación total deberá funcionar en la totalidad del edificio:

Se permite que dicha alarma funcione de manera secuencial, avisando primero a los ocupantes directamente afectados, para luego proceder a una evacuación gradual y organizada.

NOTIFICADORES AUDIBLES. Los dispositivos audibles de notificación de alarma deberán estar distribuidos de manera tal que sean escuchados por encima del nivel de ruido ambiental promedio, en condiciones normales de ocupación.

Los dispositivos audibles de notificación de alarma deberán producir señales que sean distintas de las señales auditivas usadas para otros fines en el mismo edificio.

Las señales audibles en habitaciones deberán tener una intensidad sonora de mínimo 75 decibeles medidos a la altura de las almohadas de las camas.

NOTIFICADORES VISUALES. Los aparatos de notificación visible deben estar ubicados de manera que el efecto del funcionamiento de ellos pueda ser visto por los ocupantes de la edificación; y su tipo, tamaño, intensidad y número debe permitir al observador discernir si han sido iluminados, independientemente de la orientación del observador. (Cuerpo de Bomberos Metropolitano de Quito, 2003)

Según la Secretaria de Territorio, Habitación y uso de suelo dice que:

Tabla 4. Estacionamientos mínimos

COMERCIAL Y DE SERVICIOS			
Normas Generales (1)			
Unidades de comercios menores a 50 m ² ; y/o sumados hasta 50m ² .	No requiere		
Comercios desde 51 hasta 300 m ² .	1 cada 50 m ² de AU		
CULTURA			
Norma general	1 cada 50 m ² de AU		Tres módulos de estacionamiento para vehículos menores.
Normas específicas			
Bibliotecas, museos y salas de exposiciones	1 cada 40 m ² de AU		
Teatros, cines, salas de conciertos y auditorios.	1 cada 10 m ² de AU		

Tomado de: (Municipio de Quito, 2003)

Debido que la propiedad fue construida con motivo residencial en los años 40 se cumplió con las normas de estacionamiento mínimo. Al cambiar su función a un establecimiento comercial/cultural la normativa específica que cada 50m² tiene que haber un estacionamiento con prioridad a las personas con capacidades especiales. Ya que el espacio que posee el frente la casa, se dio prioridad a los estacionamientos para discapacitados; justificando los restantes con estacionamiento a 20 metros a la redonda donde se encuentran lotes con capacidad de 30 a 40 estacionamientos de alquiler, manteniendo índices bajos de accidentes ante situaciones de evacuación ante cualquier percance gracias a las medidas de seguridad que nos rigen las normativas del distrito metropolitano de Quito.

2.5 Marco Referencial

En este marco estudiaremos varios referentes que nos ayudarán a identificar su potencial espacial y a su vez la distribución interior con respecto a las áreas, analizando materiales, estilos, acabados y detalles que sean relevantes para el diseño de la propuesta arquitectónica interiorista de la casa patrimonial Cifuentes Terán.

2.5.1 Referente Mundial

Galería Hayward – Londres – Reino Unido



Figura 20. Fachada Frontal Hayward Gallery

Tomado de: (Hayward Gallery, 2014)

Ubicada en la ciudad de Londres, Reino Unido, fue construido por los Arquitectos Norman Engleback, Ron Herron y Warren Chalk y se inauguró el 9 de julio de 1968. El estilo arquitectónico de esta edificación es el Brutalismo donde se exhibe el concreto constructivo en todo su exterior e interior. La idea de Norman fue crear una galería que resalte en la ciudad de manera que sea una escultura. (Lehmann Maupin, 2008)



Figura 21: Fachada Lateral Hayward Gallery
Tomado de: (Hayward Gallery, 2014)

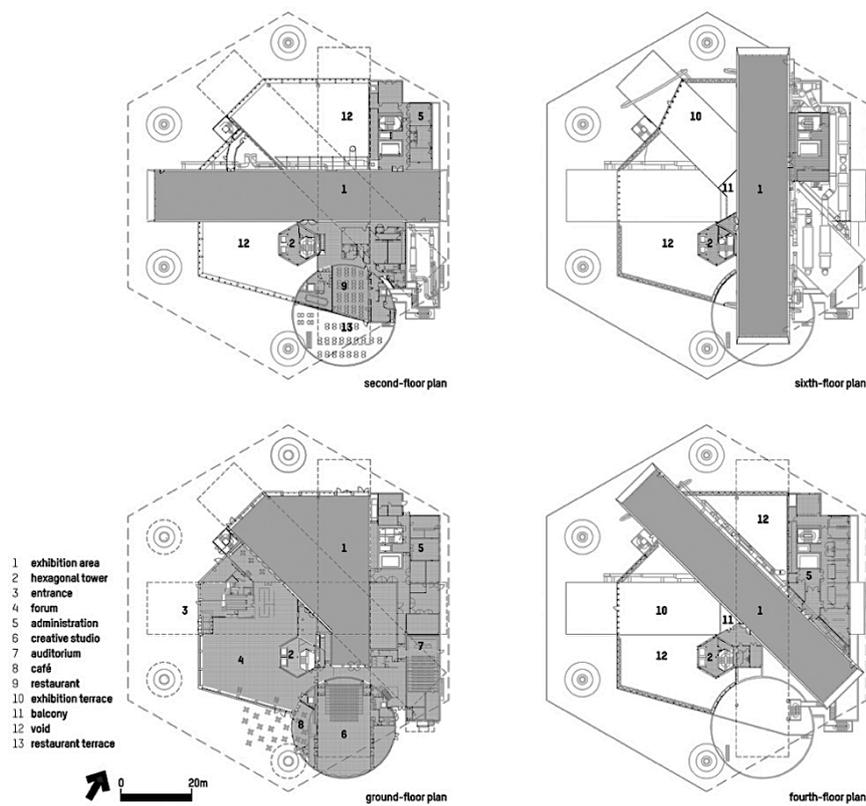


Figura 22. Plantas Arquitectónicas
Tomado de: (Hayward Gallery, 2011)

En las plantas arquitectónicas se observa que el edificio tiene 4 plantas, en los primeros dos funcionan galerías abiertas al público con un vestíbulo para recibir a los usuarios mientras que en los dos consiguientes están la zonas de recreación, administrativa y gastronómica. Entre los espacios destacados esta la torre hexagonal de observación, estudio creativo, auditorio, foro, cafetería, restaurante, balcones y terrazas con exhibiciones exteriores. (Lehmann Maupin, 2008)



Figura 23. Terraza Hayward Gallery

Tomado de: (Hayward Gallery, 2011)

Las texturas que se observan en el interior son de gran dramatismo pero a su vez de una cromática neutra que permite que las piezas de arte puedan tomar el papel protagonista en la exhibición.

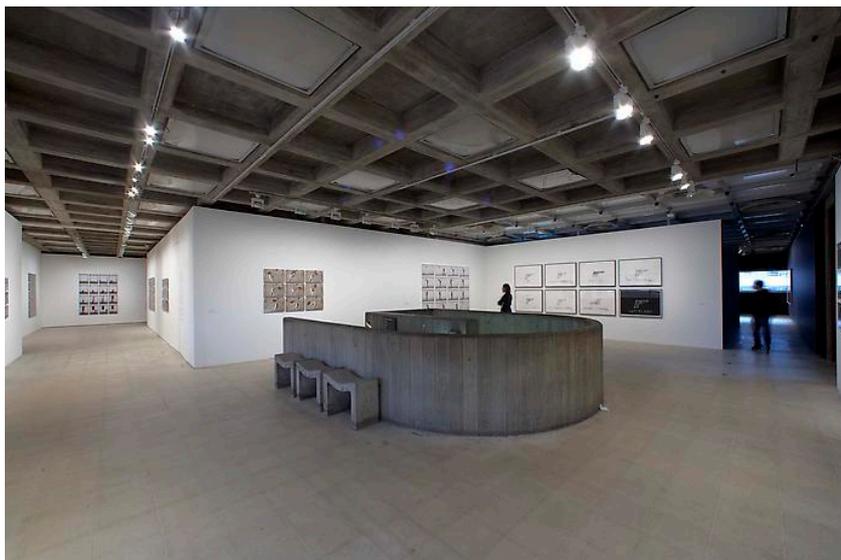


Figura 24. Primer Piso

Tomado de: (Hayward Gallery, 2011)

La iluminación juega un papel esencial en cada uno de los espacios, por lo que el referente aporta a la propuesta que al exhibir piezas de arte se debe colocar la luminaria óptima que permita la reproducción cromática precisa de las obras ante los visitantes.



Figura 26. Sala de Exhibición Planta Baja

Tomado de: (Hayward Gallery, 2011)

Los rieles manejados a lo largo de los corredores permiten transformar el ambiente en una atmósfera que cuenta una historia a través de sus obras.

El uso de la iluminación natural tipo lateral a través de ventanas y muros abiertos ayudarán a la percepción que el usuario tiene en el espacio conjugándolos con la obra expuesta. Para la aplicación al proyecto se utilizará la aplicación de texturas dramáticas y espacios libres para una visualización interna de las piezas de arte más precisa.

2.5.2 Referente en América

MoMA – Nueva York – E.E.U.U.



Figura 27. Fachada Frontal

Tomado de: (MoMA, 2016)

El museo de Arte Moderno de Nueva York se encuentra ubicado sobre la calle 53 entre la Quinta y la Sexta Avenida. Fue fundado por los excéntricos Lillie Bliss, Mary Quinn Sullivan y Abby Aldrich Rockefeller abriendo sus puertas el 7 de noviembre de 1929. El objetivo concebido por estos tres personajes fue ayudar entender a la gente a utilizar y disfrutar de las artes visuales de la época. (MoMA, 2016)

Algunas de las obras más importantes que durante las décadas fue recolectando este museo son: La noche estrellada de Van Gogh, Las Señoritas de Aviñón de Picasso, La Persistencia de la Memoria de Dalí e Interior holandés de Miró. (MoMA, 2016)



Figura 28. Ingreso Principal al Edificio

Tomado de: (MoMA, 2016)

Su exterior se caracteriza por utilizar materiales como el aluminio ligero y grandes ventanales horizontales de cristal. Es un edificio de cuatro plantas, donde se encuentra un jardín oculto de manera que se exhiben esculturas al aire libre.



Figura 29. Fachada Lateral

Tomado de: (MoMA, 2016)

La planta baja posee un vestíbulo de considerable altura donde además de una sala de cine para los visitantes, una cafetería, área de descanso y una sala de exposiciones temporales son algunos espacios destacados. En la segunda planta se exponen artículos de escultura y pintura. La tercera y cuarta planta están destinadas para la exposición de artículos y obras de la post guerra y

dibujos modernos a blanco y negro del surrealismo Francés, Inglés, Italiano y Español. (MoMA, 2016)



Figura 30. Exposición al Aire libre

Tomado de: (MoMA, 2016)

Como aporte relevante para el proyecto se entiende que es necesario un vestíbulo al ingreso de la edificación donde exista una estación informativa. La altura en una galería será el elemento de vital importancia para crear espacialidad y volumen en una propuesta de este tipo.



Figura 31. Vista Interior desde el Segundo Piso

Tomado de: (MoMA, 2016)



Figura 32. Vestíbulo MoMA

Tomado de: (MoMA, 2016)

El manejo de la iluminación tanto natural como artificial va de la mano en todo momento con el diseño ya que es el factor que permitirá que el visitante pueda interpretar la obra de manera real, precisa y concreta. El manejo de texturas que sean acordes a la edificación será un objetivo en el proyecto, equilibrándola con la atmosfera espacial para que no opaque a las obras.



Figura 33. Sala de Exposición Sur MoMA

Tomado de: (MoMA, 2016)

Es primordial todos estos aportes estéticos y funcionales para lograr que las piezas de arte tomen el papel principal en la Galería de Arte acoplándose a la edificación de forma que se mantenga la esencia de una exhibición abierta al público. Para la aplicación al proyecto se plantea aplicar la iluminación u la neutralidad en la cromática a su vez el aprovechamiento de espacios con alturas considerables.

2.5.3 Referente en Ecuador

Centro de Arte Contemporáneo - Antiguo Hospital Militar - Quito



Figura 34. Ingreso Principal

Tomado de: (Municipio de Quito, 2003)

El Centro de Arte Contemporáneo se inauguró en el 2009 en el antiguo edificio del Hospital Militar. Este se encuentra ubicado sobre las calles Montevideo y Luis Dávila en la loma de San Juan, en pleno centro histórico. El arquitecto que construyó el Antiguo Hospital fue Schmidt, de origen suizo. Este lo planteo en un terreno adaptado para el tipo de edificación hospitalaria, ya que su ubicación está en una pendiente pronunciada en el casco colonial de la ciudad. El objetivo de Schmidt fue crear una construcción lineal con diez pabellones alineados radialmente a un mismo eje; con un patio central con alas laterales y una planta rectangular anexa para usos emergentes. (Fundación Museos de la Ciudad, 2015)



Figura 35. Fachada Frontal

Tomado de: (Municipio de Quito, 2003)

En su totalidad el edificio fue construido con ladrillo portante sobre cimientos corridos de piedra. La cubierta tiene una estructura metálica y los pisos en un 70% de la edificación son de madera. Gracias a la remodelación integral de cambio de uso del Antiguo Hospital Militar en el nuevo Centro de Arte Contemporáneo en la ciudad de Quito se ha rescatado en la edificación materiales propios de la edificación y además se ha acoplado nuevos materiales como el vidrio templado y estructuras de metal para lograr mimetizarlos con el espacio haciendo de este un lugar atractivo y vanguardista de carácter ecléctico.



Figura 36. Escalera interior

Tomado de: (Municipio de Quito, 2003)



Figura 37. Plaza Exterior

Tomado de: (Municipio de Quito, 2003)

Los pabellones han sido adecuados para exposiciones temporales de arte, cuenta con una oficina administrativa, parqueaderos y una plaza central donde eventualmente se realizan exposiciones al aire libre. (Fundación Museos de la Ciudad, 2015)



Figura 38. Implantación del Centro contemporáneo de arte moderno

Tomado de: (Municipio de Quito, 2003)

El aporte del Nuevo Centro de Arte Contemporáneo para la propuesta es relevante ya que el referente tiene una tipología estructural colonial. Esta denota que conserva varios elementos icónicos de su estilo como el ladrillo visto, la

madera en pisos y molduras en las fachadas exteriores. Se debe conservar la esencia de la edificación a pesar que cambie de uso. Gracias al estudio previo de la ficha de protección patrimonial podemos proponer el uso de nuevos materiales e instalaciones que mejoren la circulación de los visitantes. Conservar y respetar las edificaciones patrimoniales es un deber otorgado para quienes tienen el privilegio de generar espacios innovadores en estas edificaciones patrimoniales muy olvidadas en la ciudad.



Figura 39. Pabellón de Exposición 3

Tomado de: (Municipio de Quito, 2003)

Para la aplicación al proyecto se conservara la arquitectura tradicional, los detalles arquitectónicos propios de la edificación resaltándolos y complementándolos con la propuesta.

3. Capítulo III. Matriz Investigativa

A continuación se procederá con el planteamiento de varias hipótesis que sustentaran los objetivos a cumplir de la propuesta por lo que se recopilará información relevante como entrevista a un grupo de personas a cual está destinado el proyecto. De igual manera se entrevistará a especialistas culinarios, gastronómicos, conocedores gastronómicos, conocedores de arte, curadores y especialistas en instalaciones de última tecnología en aplicación de establecimientos para sustentar las hipótesis planteadas. Posteriormente se procederá en la tabulación de las respuestas de las encuestas realizadas interpretando las contestaciones de los encuestados añadiendo un aporte por cada una de estas a la propuesta. Para finalizar esta etapa investigativa se procede al diagnóstico general de los resultados. Además, se registran conclusiones finales a la propuesta finalizando con recomendaciones de los especialistas entrevistados y de criterio profesional.

3.1 Formulación de Hipótesis

Se presenta un cuadro valorativo donde se explicara el objetivo general y los objetivos específicos, sus hipótesis correspondientes, las variantes específicas de estas hipótesis, indicadores que nos permitan determinar un análisis a profundidad que pueden ser personajes relevantes en el tema de la propuesta y herramientas investigativas a utilizar para conseguir respuestas para las dudas acerca del planteamiento del plan masa del tema.

3.2 Proceso Investigativo

Tabla 5. Matriz Investigativa

MATRIZ INVESTIGATIVA					
	Objetivos	Hipotesis	Variantes	Indicadores	Herramientas Investigativas
Objetivo General	Mediante un proyecto interiorista realizar el cambio de uso de la casa patrimonial de la familia Cifuentes Terán en una galería de arte fusionada con la nueva tendencia mundial de los restaurantes tipo Gastro-Bar creando un espacio que sea atractivo y distinto, promoviendo la cultura artística y gastronómica en la ciudad.	Con la creación de un espacio fusión entre la cultura artística y gastronómica se integrará a los conocedores del arte y dueños de galerías en una nueva propuesta atractiva y innovadora para la ciudad.	1. La cultura artística y gastronómica	1. Arq. Int. Vassilleios Tsipianitis	Video conferencia con el propietario de la Empresa HOME IDENTITY y conocedor gastronómico a nivel mundial el Arq. Int. Vassilleios Tsipianitis, de origen griego.
			2. Conocedores del arte y dueños de galerías	2. Arq. Mathew Di Genot	Entrevista directa con el Arquitecto y Curador de arte Mathew Di Genot, exponente relevante en varias obras en la ciudad y propietario de la galería de arte GHIBLI
Objetivos de Funcionalidad	Ofrecer mediante el diseño espacios óptimos y de medidas hábiles para personas con capacidades reducidas como son los baños para discapacitados.	Las salas de exposiciones y restaurante cumplirán las normativas dictadas por el municipio de la ciudad colaborando a las personas con capacidades especiales espacios incluyentes y de sencillo acceso.	1. Las salas de exposiciones y restaurante 2. Las personas con capacidades especiales	1. Normativa municipal 2016 de Urbanismo aplicada a espacios para personas con capacidades especiales.	Encuesta aplicada a ciudadanos de entre 25 a 65 años de edad en el Centro Histórico Reconocimiento de las normativas aplicables para personas con capacidades especiales según la tipología de cultura gastronómica lo determine en las normativas municipales.
	Intervenir en la edificación con tecnologías de punta como la iluminación inteligente y el sistema de sonido que ayuden a los usuarios de los espacios gastronómicos a obtener una experiencia acorde a la comida del lugar como es el uso de la domótica en las instalaciones.	Mediante el uso de los paneles de control inmóticos se llegará a optimizar los recursos de la edificación como la electricidad aportando al ahorro de energía.	1. Los paneles de control inmóticos 2. Los recursos de la edificación	1. DESIGN MILLÉ - EMPRESA INMOTICA (Isabela Católica N24-831 y Coruña)	Entrevista con el Economista Francisco Espinosa propietario de la empresa DESIGN MILLÉ especializada en la domótica e inmótica en la ciudad de Quito.
Objetivo de Seguridad	Controlar y verificar el correcto manejo de instalaciones contra incendios para una prevención adecuada para el espacio gastronómico y de exhibición de piezas de arte.	Mediante la aplicación de la normativa municipal contra incendios se garantizará de manera correcta la evacuación de los usuarios ante una emergencia.	1. La normativa municipal contra incendios 2. La evacuación de los usuarios	1. Normativa municipal 2016 de Bomberos - Quito	Reconocimiento de las normas aplicables al proyecto para la evacuación y desalojo en caso de emergencia.
Objetivo de Habitabilidad	Rehabilitar áreas que están en desuso como los departamentos posteriores de la edificación y renovar los espacios que están siendo utilizados como oficinas en áreas de atención al cliente.	Gracias al uso de accesorios y equipos para el manejo de desperdicios se conseguirá el óptimo manejo de los residuos , garantizando la salubridad en la galería de arte Gastro Bar .	1. Accesorios y equipos para el manejo de desperdicios	1. Equipos de abastecimiento y manejo de desperdicios para restaurantes	Entrevista con la Master en Operaciones y Control de calidad, Administradora Hotelera y Chef Gourmet Maria Veronica Matute
			2. Manejo de los residuos	2. Normativa municipal 2016 de Urbanismo	Encuesta aplicada en el restaurante ZINC Gastro Bar a ciudadanos de entre 25 a 65 años de edad
			3. Galería de arte Gastro Bar	3. Restaurante ZINC Gastro Bar	

3.2.1 Entrevistas

Master en Arquitectura y Diseño Interior, Arquitecto Urbanista
y Curador de arte contemporáneo Mathieu Di Genot, 2016



Figura 40. Arq. Mathieu Di Genot

Tomado de: (Revista Casas, 2015)

El Arquitecto Mathieu Di Genot nació en París, Francia, padre francés y madre ecuatoriana, creció en Ecuador. Al graduarse del colegio “La Condamine” cumplió su objetivo de estudiar en su país natal en la Universidad de Bellas Arte en París consiguiendo su título de Arquitecto urbanista. Años después se mudó a la ciudad de Nueva York para conseguir su maestría en Arquitectura y Diseño Interior. Poco tiempo después se muda a Quito, Ecuador donde ejerce su profesión por varios años. En el 2009 crea y abre las puertas de la galería de arte GHIBLI donde expone diferentes piezas de arte de distintos artistas nacionales, la galería se encuentra ubicada en el sector de la Gonzales Suarez. Hoy en día ejerce su profesión como arquitecto para varias familiar alrededor del país como Quito, Guayaquil, los Valles y Cuenca trabajando de coautor en varias firmas importantes en el país como “Uribe & Schwarzkopf” en el proyecto residencial “Yoo” en Quito y Cumbayá. (Di Genot, 2016)

A continuación se realizará un informe del formulario de preguntas que se realizó el día jueves 10 de Noviembre del 2016 en la Galería GHIBLI.

1. Que es una galería de arte?

“Una galería de arte es una vitrina, es una plataforma para que los artistas tengan donde presentar su obra, esta tiene que tener una vocación de ser vitrina que presente a los artistas” “El artista se mete en su universo y explora su universo, la galería es quien interpreta y asume el rol de promocionarle” (Di Genot, 2016)

2. Como ves el arte hoy en día en la ciudad de Quito?

“La escena quiteña es muy interesante, es activa pero el problema yace en que hay mucho arte y pocos espacios de difusión, al haber poco mercado se limita la difusión, se deja de incentivar a los artistas” “Esto causa que los artistas se enfrasquen en un solo espacio por lo que se vuelven repetitivos en sus obras” “No existen suficientes espacios de difusión” (Di Genot, 2016)

3. Que requerimientos espaciales crees imprescindibles en una Galería?

“Paredes” “necesitas paredes” “lo más importante es tener volumen además de paredes, necesitas tener altura de tumbados” “En arte contemporáneo, los artistas tienden hacer obras monumentales que no entran en un espacio limitado, necesitas tener aire, volumen para que las obras no se coman entre sí.” “Necesitas que las obras se luzcan” “Por ultimo necesitas una iluminación adecuada” (Di Genot, 2016)

4. Qué tipo de iluminación recomiendas en una Galería?

“Para mí la más recomendada son las LED” “La idea es tener una iluminación con una temperatura parecida a la luz natural tratando de aproximarse a esta” “LED es bueno porque no calienta esto significa que no va a dañar los cuadros” “La flexibilidad de este tipo de luminaria donde puedas moverlas con un tipo de riel” “Otra cosa que debes tomar en cuenta es el uso de varias luces para evitar el efecto de sombra” (Di Genot, 2016)

5. Utilizas algún tipo de mobiliario para exponer las obras en tu Galería?

“Todo depende que es lo que quieras exhibir” “Primero debes definir qué tipo de arte vas a exhibir porque el mobiliario no es más que un tipo de soporte” (Di Genot, 2016)

6. Cual sería tu recomendación a cerca de temas como seguridad para las obras, acústica del espacio en una Galería?

“La seguridad va en dos dimensiones: una seguridad antirrobo y la seguridad del trabajo seguro ante el montaje de la obra” “es de suma importancia la protección de la obra, ya que estas presentando obras que no son tuyas” “Una bodega que tenga medidas de seguridad para albergar las piezas de arte antirrobo pero también temas contra humedad, seguridad antincendios donde se pueden dañar las obras, detectores de humo y de carbono” “luego hay una seguridad ante el público, dependiendo a cuanta gente vas a recibir basándose en las normas de seguridad que te impone el municipio” (Di Genot, 2016)

7. Ciertas piezas como la escultura se puede exhibir dentro de una Galería?

“Claro, todo depende de la escala” “Depende el tipo de escultura, hay esculturas bidimensionales y tridimensionales, de pared o que van sobre un pedestal” “La idea es crear un espacio acogedor creando un recorrido” “La idea es crear contraposiciones de piezas logando un impacto fuera de lo común” “La galería de arte de acoplarse a las piezas de arte, no al revés.” (Di Genot, 2016)

Conclusión: Las galerías de arte son el medio que el artista utiliza para promover su talento al público, mientras que el artista se encarga de crear nuevas obras acordes a las tendencias actuales provocando sensaciones y emociones a quien disfruta del arte.

El aporte basado en la experiencia del Master en Arquitectura y Diseño Interior, Arquitecto Urbanista y Curador de arte contemporáneo Mathieu Di Genot explica que un proyecto atractivo y exitoso para el público consiste en representar al artista, conservando la idea que una galería es una vitrina donde se exponen las obras de manera que cumpla con requerimientos mínimos como el manejo correcto de la iluminación, el montaje preciso y ordenado de las obras cuidando la escala de la composición en el espacio donde se propone exhibir las piezas de arte.

Master en Operaciones y Control de Calidad, Ingeniera Administrativa Hotelera
y Chef Gourmet María Verónica Matute



Figura 41. Chef Gourmet María Verónica Matute

Tomado de: (Matute, 2016)

La Administradora Hotelera y Chef Gourmet María Verónica Matute nació en Cuenca, Ecuador. Obtuvo sus estudios en su ciudad natal y estudio profesionalmente en Argentina en el Instituto de Gastronomía de Buenos Aires donde obtuvo el título en Administración Hotelera y Chef Gourmet, trabajando para Hoteles en Canadá. Años después decide conseguir su maestría en Estados Unidos en la ciudad de Nueva York en el “Gastronomy Institute” obteniendo el título de Master en Operaciones y Control de Calidad. Cuando regresa a Ecuador alcanza cargos importantes en la ciudad de Quito, trabajó para la franquicia americana “FRIDAY’S” como contralor de alimentos de la franquicia. De igual manera formó parte de comité de inversionistas del restaurante “Barlovento” trabajando con el mismo puesto de contralor de bebidas, alimentos y eventos. Actualmente tiene su propia marca de salsa de quesos expandidas en los principales supermercados del Ecuador. (Matute, 2016)

Se realizó un formulario de preguntas el día lunes 14 de Noviembre en el Hotel Sheraton.

1. Que es un restaurante?

“Un restaurante es un lugar donde no solo se sirve comida sino donde se tiene una experiencia gastronómica” “incentivando los sentidos del gusto y el olfato” (Matute, 2016)

2. Que es un Gastro - Bar?

“Es lugar donde aparece el maridaje entre la gastronomía y la bebida artística” (Matute, 2016)

3. Espacialmente como funciona un Restaurante?

“Un restaurante tiene dos principios básicos, el (front of the house) y el (back of the house), donde una persona que tiene que hacerse cargo del servicio al cliente directo, el gerente del local, y por el otro lado una persona tiene que hacerse cargo, el chef ejecutivo, del contacto y preparación de la comida que se va a servir, es decir en el área de la concina ” (Matute, 2016)

4. El Restaurante como espacio tienen requerimientos básicos para un Chef?

“Dentro de la cocina se deben cumplir con las normas que te exige el municipio como el lavaplatos separado del área de preparación, los alimentos deben tener espacios rotulados específicos, la cocina fría no debe estar cerca de la comida caliente” (Matute, 2016)

5. Como ligan los comensales a la arquitectura con la alta cocina?

“El restaurante debe tener un concepto donde los elementos decorativos que se expongan vayan acordes al mismo” “En tu propuesta tienes tantos materiales culinarios para poder crear platos artísticos que se ligan con el arte” (Matute, 2016)

6. Que recomendaciones sugieres en cuanto a equipos en el espacio de la cocina de un restaurante?

“El uso de campanas extractoras es primordial en una cocina aunque una de las normas municipales es tener ventilación directa en la cocina, las canaleta de piso para evitar los accidentes por derrames de líquidos” (Matute, 2016)

7. Cuáles son tus recomendaciones para concebir un área de trabajo como la cocina bajo los términos de control de calidad en un restaurante?

“El control de calidad viene desde afuera, desde los proveedores, controlar sus horarios de llegada sin interferir con otros productos” “Los niveles de asepsia son altos, el uso de uniforme es estricto además de la constante limpieza de las manos entre las personas que están dentro de la cocina” (Matute, 2016)

8. Cuantas personas trabajan en una cocina y cuál es su jerarquía?

“Son el Chef, el Su Chef, el Chef de pastas, el Garmanguier, pastelero, cocina fría, cocina caliente, cocineros y el lava platos” (Matute, 2016)

9. Crees que la Barra en un Gastro Bar debe destacar en el restaurante?

“Claro que sí, ya que resulta muy rentable y da mucha ganancia, por lo que es de suma importancia tomarla en cuenta en el momento del diseño” (Matute, 2016)

Conclusión: El éxito en un restaurante permanece en el cuidado de todos los elementos que están al alcance de cliente, como el servicio, el menú, la estética de la presentación y sobretodo en la conceptualización del espacio llegando a generar una experiencia gastronómica jugando con los sensaciones visuales, táctiles, del gusto y auditivas del cliente.

El aporte que nos da la entrevista al Master en Operaciones y Control de Calidad con título en Ingeniera Administrativa Hotelera y Chef Gourmet María Verónica Matute siguiere que el laso entre la arquitectura interior y el arte culinario es esencial para atraer y capar la atención del cliente, dándoles una experiencia visual y gastronómica que concibe una atención al cliente pulcra . Los estándares de limpieza que se debe tener yace en la correcta ubicación de las estaciones de trabajo dentro de una cocina. Añadiendo que para un Gastro Bar se deben tomar en cuenta espacios que son la esencia como la barra ya que esta permite el maridaje entre alta cocina con bebidas artísticamente elaboradas.

3.2.2 Encuesta

Se realizó una encuesta investigativa a un universo de 30 personas como un instrumento de recolección de datos a un grupo de persona al azar que disfruten de la alta cocina y visiten eventualmente museos o galerías de entre 25 a 65 años de edad, con el objeto de conocer la opinión de las personas sobre el discernimiento, creación, y desarrollo de la propuesta. Ver anexo # 8.

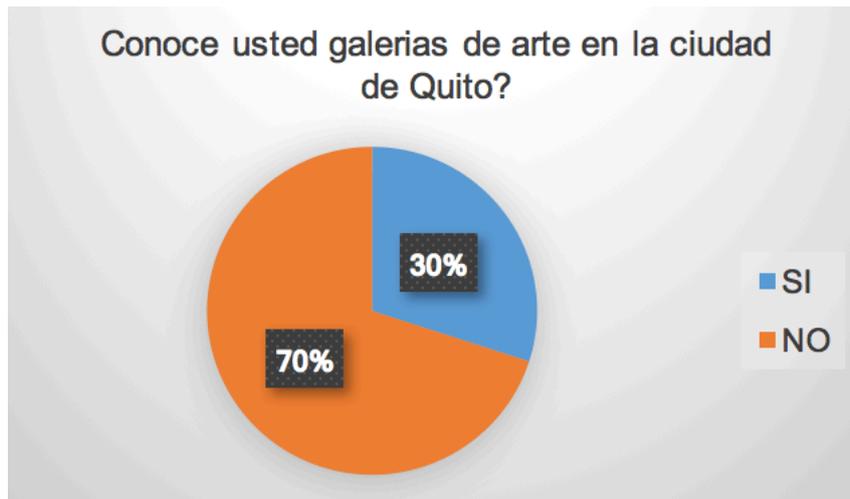
Las encuestas fueron realizadas en sectores del centro histórico cerca de museos importantes como el Museo de la Ciudad, el Carmen Alto y la Compañía. También se realizó las encuestas en restaurantes conocidos en la ciudad como el “Osaka”, “Hanzo” y “ZinC Gastro Bar”. Posteriormente se realizó el análisis, tabulación e interpretación de las respuestas de las personas siendo el universo de 30 individuos, esto fue lo que respondieron.

3.2.2.2 Tabulación de Información

Pregunta No 1

Universo: 30 personas

SI	9
NO	21



Interpretación:

El 70% de los encuestados respondieron que no conocen galerías de arte en la ciudad mientras que el 30% conocen galerías de arte como el Museo de la Ciudad en el centro histórico y la galería de arte del Parque Itchimbia. Los encuestados que conocen galerías de arte desconocen de galerías de arte independientes en la ciudad.

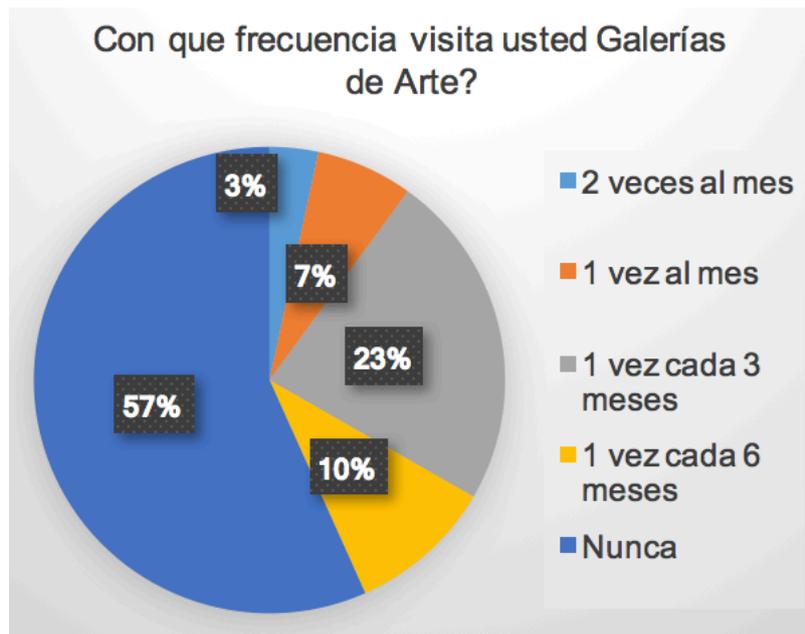
Aporte:

La creación de espacios de exposición cultural son necesarios para el desarrollo del mercado artístico en la ciudad; por lo que el aporte ante la pregunta hacia los encuestados responde a una necesidad de incrementar espacios destinados a atraer a conocedores del arte y también llamar la atención del público en general de manera que se produzca una cultura de apreciación de las piezas de arte.

Pregunta No 2

Universo: 30 personas

2 veces al mes	1
1 vez al mes	2
1 vez cada 3 meses	7
1 vez cada 6 meses	3
Nunca	17



Interpretación:

De los encuestados un 57% nunca ha visitado una galería de arte, mientras que el 23% visita galerías de arte 1 vez cada 3 meses. El 10% visita museos o galerías 1 vez cada 6 meses. El 7% 1 vez al mes. El mínimo porcentaje que es el 3% pertenece a las personas que visitan museos y galerías de arte 2 veces por mes.

Aporte:

Es necesario que existan espacios de difusión artística en la ciudad, por lo tanto, el aporte para la propuesta basándose en la interpretación es vital, ya que responde a una verdad necesaria en la ciudad: los espacios culturales de exposición son mínimos y son cada vez más solicitados.

Pregunta No 3

Universo: 30 personas

SI	23
NO	7



Interpretación:

El 77% de encuestados respondieron que considerar al arte como apoyo a la alta cocina sería resultaría en una idea atractiva y novedosa. El 23% no les parece atractivo la idea de tener en un mismo espacio la mezcla de dos tipologías arquitectónicas que abarcan temas contrapuestos uno del otro.

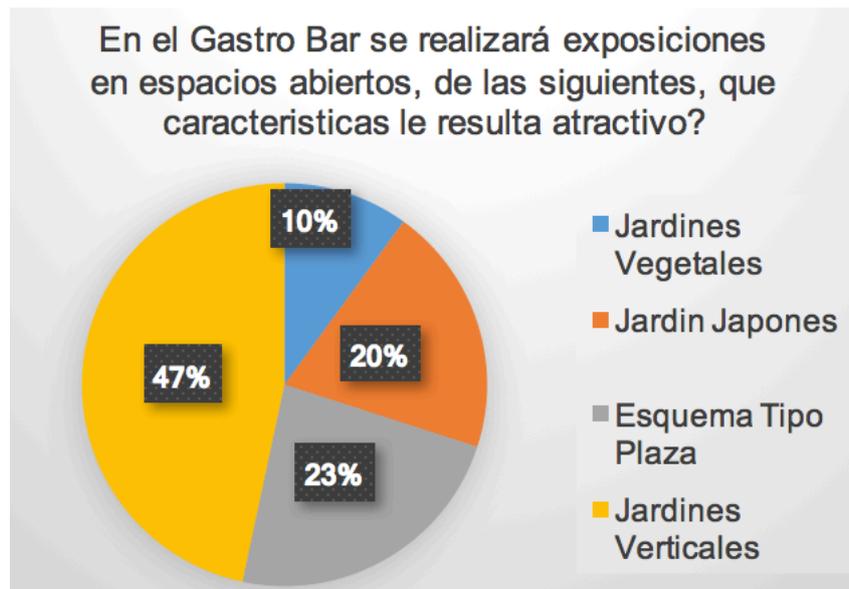
Aporte:

La fusión de dos tipologías de edificación que nacen del arte como son el arte culinario y el talento artístico de varios exponentes amantes del medio son la respuesta para un aporte que se llegará a cumplir en el proyecto. Por lo que se deberá considerar llegar a un equilibrio entre ambas tipologías logrando un fusión de espacios.

Pregunta No 4

Universo: 30 personas

Jardines Vegetales	3
Jardín Japonés	6
Esquema Tipo Plaza	7
Jardines Verticales	14



Interpretación:

El 47% de encuestados les parece atractiva la idea de tener jardines verticales en espacios exteriores de exhibición, mientras que el 23% considera que la tipología de la casa promueve la conservación de su esencia colonial. El 20% dijo que los jardines japoneses son de fácil mantenimiento y producen sensaciones de relajación. El 10% considera el manejo simple de un jardín básico con plantas de la zona.

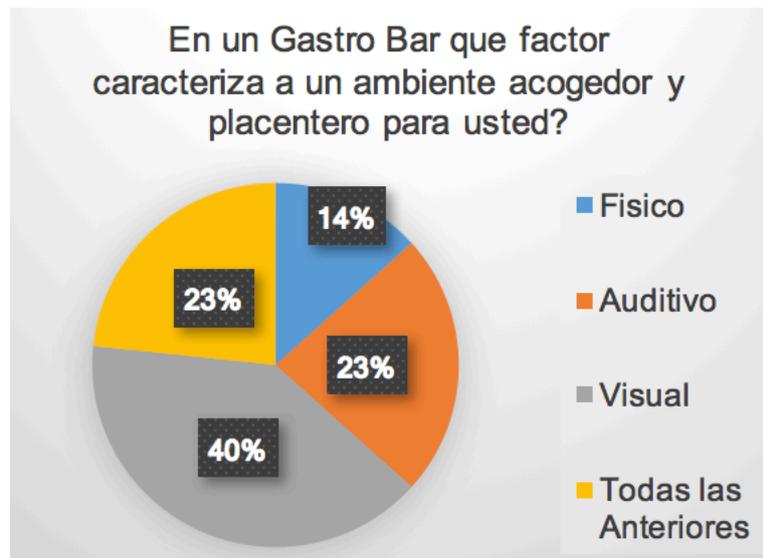
Aporte:

El uso de vegetación en espacios interiores y exteriores promueve la ambientación de la naturaleza en los espacios por lo que el aporte ante esta pregunta nos dice que los jardines verticales son de gusto mayoritario frente a los usuarios, a pesar que su mantenimiento es alto comparándolos con los jardines japoneses que brindan atmosferas de relajación por sus colores neutros. De esta manera se llegará a conservar el esquema de plaza de la casa típica de la época con una mezcla de estilo transformándolo en un jardín tipo ecléctico.

Pregunta No 5

Universo: 30 personas

Físico	4
Auditivo	7
Visual	12
Todas las Anteriores	7



Interpretación:

Para el 40% de encuestados es importante el factor visual que se ve en un restaurante ya que se traduce al confort sensorial del espacio. El 23% abarca dos respuestas, el auditivo y todas las opciones; por lo que, los encuestados coinciden en que se tiene que tomar el mismo enfoque hacia todas las opciones para lograr un equilibrio en el momento de diseñar de un espacio interiorista. El 14% respondió que los acabados del espacio les dan mayor confort debido al estilo y tipo que tiene un tipo de restaurante.

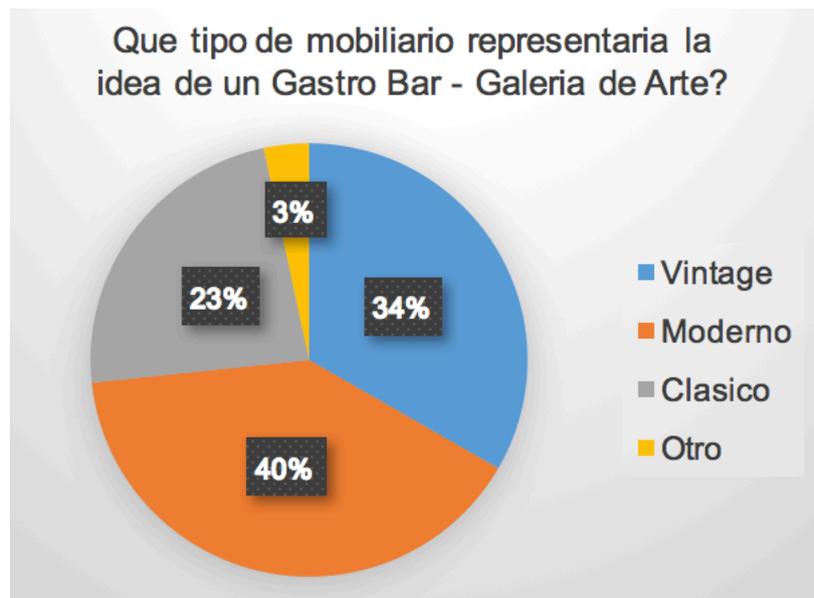
Aporte:

Todo espacio que se vea intervenido bajo el concepto de la correcta arquitectura interior debe tomar en cuenta todos los elementos sensoriales que perciben los ocupantes de un espacio; por lo que el aporte ante la interpretación nos dice que los usuarios de un espacio perciben más aprisa sensaciones a través de la visión pero no dejan de lado el estilo físico y las sensaciones percibidas por el oído son factores a considerar en el momento de diseñar un espacio que brinde confort apropiándose de los sentido de los ocupantes.

Pregunta No 6

Universo: 30 personas

Vintage	10
Moderno	12
Clásico	7
Otro	1



Interpretación:

El 40% de los encuestados respondió que el uso de mobiliario moderno es lo apropiado en el momento de diseñar un Gastro Bar ya que no existen espacios con estas características en la ciudad. El 34% prefiere el estilo vintage ya que les proyecta a un espacio conservado en el tiempo. El 23% decidió que el estilo clásico es un tipo mobiliario trascendental y les provoca sentimientos más acogedores. El 3% propuso la integración de mobiliario reciclado, promoviendo el cuidado del medio ambiente.

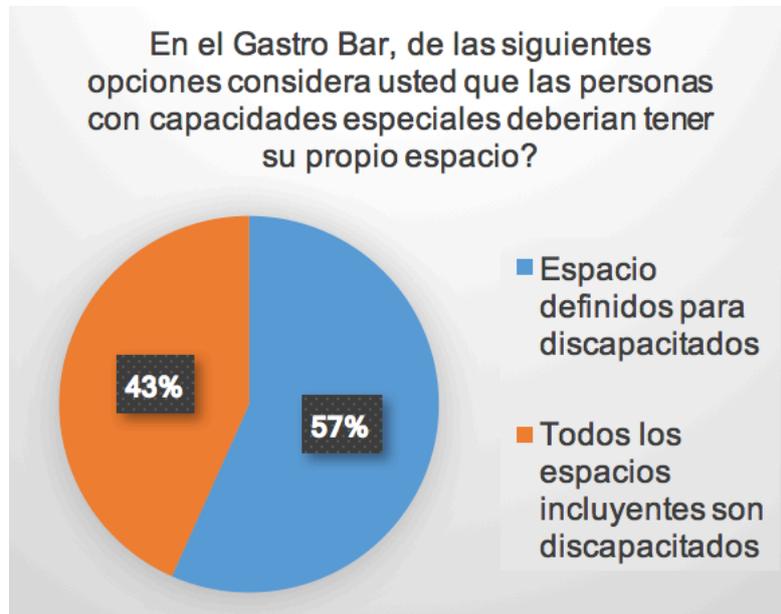
Aporte:

El mobiliario es parte vital en el momento de plasmar el concepto del espacio, gracias a las respuestas de los usuarios se aporta al proyecto con el manejo de un mobiliario innovador y de alta gama, que pueda trascender en el tiempo cumpliendo los estándares básicos de la ergonomía.

Pregunta No 7

Universo: 30 personas – 70 % Discapacitados

Espacio definidos para discapacitados	17
Todos los espacios incluyentes son discapacitados	13



Interpretación:

El 57% de encuestados sigue creyendo que es de suma importancia darle un espacio definido a las personas con capacidades especiales, sin alterar el confort y la estética de cierto espacio. Mientras que el 43% aportó con una respuesta de inclusión total ante los espacios del restaurante para personas con capacidades especiales ya que esto atraerá a nuevos usuarios a pesar que sean una minoría en la sociedad.

Aporte:

La inclusión de las personas con capacidades especiales en los espacios es un requerimiento exigido por las normativas municipales, sin embargo, el aporte que nos da esta interpretación para la propuesta es de considerar espacios definidos en los cuales se pueda dar mayor privilegio y comodidad a personas de estas características de manera que no altere el confort de otros usuarios.

Pregunta No 8

Universo: 30 personas

Señalética	9
Extintores	18
Alarma contra Incendios	3



Interpretación:

El 60% de encuestados dispuso que lo primero en fijarse en cuanto a seguridad en una galería de arte son los extintores contra incendios, deben estar localizados estratégicamente, visibles y al alcance ante una emergencia. El 30% siguiere que la señalética es de suma importante ante una emergencia ya que determina vías de evacuación frente al caos en una emergencia. El 10% dijo que las alarmas contra incendios son indispensables para alertar y evacuar de manera oportuna y ordenada a los usuarios en un espacio.

Aporte:

Ante una emergencia lo primordial es evacuar a los ocupantes de manera óptima y rápida para que nadie salga lastimado, el aporte que nos demuestra esta pregunta está en ubicar de manera estratégica los extintores en espacios visibles para todos, donde la señalética indique a los ocupantes la dirección de la salida más rápida conjuntamente con el aviso que emite la alarma contra incendios ayudará a alertar y evacuar de manera eficaz a los usuarios.

3.3 Verificación de Hipótesis

Se presenta a continuación un cuadro valorativo donde se verificará las hipótesis inicialmente planteadas mediante la confrontación de las mismas, ayudándonos con el análisis de las variables y la recopilación de datos actuales. En la primera columna encontramos los objetivos del proyecto que abarca ámbitos de seguridad, funcionalidad y habitabilidad. En la segunda columna encontramos las hipótesis que se relaciona con cada objetivo. En la columna siguiente están las variables de las hipótesis; que tienen relevancia investigativa en este proceso. En la cuarta columna se verifica las hipótesis con los instrumentos de recopilación informativa como encuestas y entrevistas especificando en que pregunta se halló la razón de esta, ya sea en una interpretación o en una respuesta del entrevistado. Por último se analiza en la última columna que aporte se otorga al proyecto de esta confrontación para alcanzar un nivel óptimo de diseño funcional y seguro bajo las normas obligatorias del municipio.

Tabla 6. Verificación de Hipótesis

VERIFICACION DE HIPOTESIS						
		Objetivos	Hipotesis	Variables	Verificación de Hipotesis	Aporte al Proyecto
General		Mediante un proyecto interiorista realizar el cambio de uso de la casa patrimonial de la familia Cifuentes Terán en una galería de arte fusionada con la nueva tendencia mundial de los restaurantes tipo Gastro-Bar creando un espacio que sea atractivo y distinto, promoviendo la cultura artística y gastronómica en la ciudad.	Con la creación de un espacio fusión entre la cultura artística y gastronómica se integrará a los conocedores del arte y dueños de galerías en una nueva propuesta atractiva y innovadora para la ciudad.	1. La cultura artística y gastronómica 2. Conocedores del arte y dueños de galerías	Entrevista con el Arquitecto y curador de arte contemporáneo Mathew Di Genot, pregunta 2; encuesta investigativa gastronómica cultural, interpretación de la pregunta 1 y 2	El enfoque que debe tener la concepción de cultura ante el público yace en la educación en espacios de apreciación cultural por lo que el aporte para la propuesta está en la creación de un espacio que despierte la curiosidad de propios y extraños ante una nueva propuesta innovadora de fusión espacial entre la gastronomía y el arte.
	Específicos	Funcionalidad	Ofrecer mediante el diseño espacios óptimos y de medidas hábiles para personas con capacidades reducidas como son los baños para discapacitados.	Las salas de exposiciones y restaurante cumplirán las normativas dictadas por el municipio de la ciudad colaborando a las personas con capacidades especiales con espacios incluyentes y de sencillo acceso.	1. Las salas de exposiciones y restaurante 2. Las personas con capacidades especiales	Entrevista con la Ingeniera Administrativa y Chef Gourmet María Verónica Mature, pregunta 5, encuesta investigativa gastronómica cultural, interpretación de la pregunta 7
Intervenir en la edificación con tecnologías de punta como la iluminación inteligente y el sistema de sonido que ayuden a los usuarios de los espacios gastronómicos a obtener una experiencia acorde a la comida del lugar como es el uso de la domótica en las instalaciones.			Mediante el uso de los paneles de control inmóticos se llegará a optimizar los recursos de la edificación como la electricidad aportando al ahorro de energía.	1. Los paneles de control inmóticos 2. Los recursos de la edificación	Entrevista con el Economista Francisco Espinosa propietario de la empresa DESIGN MILLÉ especializada en la domótica e inmótica en la ciudad de Quito.	El ahorro de energía es imprescindible en un establecimiento comercial de cualquier tipo por lo que el aporte para el proyecto se basa en controlar el porcentaje de consumo con dispositivos automáticos como los paneles inmóticos que controlen el uso de este recurso.
Seguridad		Controlar y verificar el correcto manejo de instalaciones contra incendios para una prevención adecuada para el espacio gastronómico y de exhibición de piezas de arte.	Mediante la aplicación de la normativa municipal contra incendios se garantizará de manera correcta la evacuación de los usuarios ante una emergencia.	1. La normativa municipal contra incendios 2. La evacuación de los usuarios	Encuesta investigativa gastronómica cultural, interpretación de la pregunta 8; entrevista con el Arquitecto y curador de arte contemporáneo Mathew Di Genot, pregunta 6	La seguridad en un establecimiento se basa principalmente en sus ocupantes por lo que el manejo de artefactos como extintores, señalética y alarmas contra incendios nos ayudará a dar opciones de prevención ante cualquier emergencia.
		Habitabilidad	Rehabilitar áreas que están en desuso como los departamentos posteriores de la edificación y renovar los espacios que están siendo utilizados como oficinas en áreas de atención al cliente.	Gracias al uso de accesorios y equipos para el manejo de desperdicios se conseguirá el óptimo manejo de los residuos, garantizando la salubridad en la galería de arte Gastro Bar.	1. Accesorios y equipos para el manejo de desperdicios 2. Manejo de los residuos 3. Galería de arte Gastro Bar	Entrevista con la Ingeniera en Administración Hotelera y Chef Gourmet María Verónica Mature, pregunta 4, 5 y 7; entrevista con el Arquitecto y curador de arte contemporáneo Mathew Di Genot, pregunta 6.

3.4. Reporte de Resultados

3.4.1. Diagnostico

Con entrevistas a exponentes relevantes a la propuesta nos ofrecen información importante a tomar en cuenta ante el diseño y nos abren paso a un análisis final enfocándose en los aportes arquitectónicos interioristas que tiene que cumplir el proyecto. De igual manera las encuestas realizadas a un número de personas a las cuales está enfocado el proyecto nos permite nos permite conocer de manera precisa cuales son los requerimientos espaciales de funcionalidad, sistemas de seguridad a dar importancia en la propuesta y sobretodo proporcionar espacios con un habitabilidad adecuada para cualquier tipo de individuo con limitaciones físicas. Por lo tanto podemos diagnosticar el enfoque que debe tener la propuesta arquitectónica interiorista:

- a) La funcionalidad de los espacios gastronómicos en esencia deben ser diseñados para un confort laboral considerando el número de personas

que van utilizar este espacio por largos periodos. Además se debe cumplir con las normas establecidas de seguridad en cocinas industriales sin dejar de lado el nivel de salubridad que debe tener este espacio donde la distribución ergonómica hará la diferencia en el momento de establecer estaciones de trabajo con objetivos únicos y de uso netamente de profesional.

- b) La seguridad de un establecimiento donde acuden un gran número de personas tiene que cumplir con las normas de seguridad ante un emergencia ya sea critica o de evacuación, esto le da confianza al usuario del espacio en frecuentar el mismo. En todo caso, los elementos como extintores, detectores de humo, señalética y lámparas de emergencia son objetos que en el momento de una emergencia dictan que hacer al usuario en cuestión.
- c) La habitabilidad de espacios para personas con capacidades especiales se convierte en un enfoque que precisa la atención de esta minoría, al darle un lugar en el espacio donde su confort y estancia sea también un prioridad en el momento de degustar un plato a la carta o apreciar una pieza de arte aportamos a su inclusión igualitaria en los espacios que antiguamente se veían restringidos.
- d) El uso de una iluminación adecuada para una real y precisa reproducción cromática de piezas de arte, tienen que ser un factor que se tiene que intervenir desde el diseño empírico del espacio y cuidar que esta busque resaltar a la obra logrando provocar emociones y sensaciones en el usuario. Sin dejar de lado el tratamiento que debe tener en un galería de arte como: altura, volumen, espacialidad y sobre todo neutralidad para dar el protagonismo a las piezas de arte.
- e) Los materiales que se utilizan en la actualidad permiten prevenir deterioros extremos de los equipos y superficies en espacios donde el

constante uso y la exposición a factores corrosivos promueve su desgaste de estos. El uso de texturas resistentes y de fácil mantenimiento en elementos dentro de la edificación garantizaran un tiempo de vida prolongado.

3.4.2. Conclusiones

- a) Un establecimiento comercial cultural/gastronómico puede llegar a cumplir factores de funcionalidad, promoviendo el acopio de personas gracias a la intención plasmada de hacerse notar ante lo habitual, es decir, creando un espacio de características nunca antes vista donde se se vea reflejada la idea de innovar en un mercado definido.
- b) La seguridad en un establecimiento va regido por las normativas municipales de Quito por lo que se deberá respetar en dimensiones de corredores y holguras mínimas para lograr incluir a las personas con capacidades mínimas. De igual manera se deberá mantener estándares de calidad tanto para el área de la cocina bajo un estricto código de limpieza al igual que el almacenamiento de las piezas de arte.
- c) El uso de dispositivos automáticos que controlen los recursos energéticos en la atmósfera de la Galería de Arte - Gastro Bar será de suma importancia para favorecer al confort sensorial visual, auditivo, climático y físico del espacio.
- d) El adecuado planteamiento del tipo de luminaria que se colocará en la galería de arte conseguirá que la exposición sea de amplia y clara apreciación de para el propios y extraños en la edificación.
- e) Aprovechando el espacio interior de la edificación se llegará a consolidar la idea de un jardín interior tipo galería de escultura donde el dramatismo y el romanticismo de las obras conjugadas con la idea de una exposición

al aire libre llegara a abarcar una propuesta cultural con nuevas formas de exposición.

3.4.3. Recomendaciones

- a) Se recomienda un tipo de iluminación de tipo LED para la galería de arte con riel para su movilidad y facilidad de adaptarse a la obra. De manera que con uno o dos haces de luz de un ángulo puntual se pueda llegar a iluminar las piezas de arte evitando provocar sobra logrando reproducir en su totalidad la cromática propia de la obra.
- b) Se recomienda que la cromática y la utilización de texturas de la galería de arte no se recarga para no producir una competencia directa con la obra. Se recomiendan colores neutros con entradas de luz lateral natural y el uso obligatorio de soportes resistentes para sostener las piezas de arte; ya sean esculturas con pedestales o cuadros con soportes de pared.
- c) Se recomienda tener en cuenta la seguridad que deben tener el almacenamiento de las piezas de arte cuidándolas de la humedad, el exceso de luz, el calor, e incluso de los robos por lo que se dispone una bodega o espacio sellado con seguridad digital.
- d) Se recomienda mantener organizado las zonas de trabajo independientes en el área de la cocina industrial evitando el cruce directo en la circulación ya que de esta manera se prevé la contaminación de los alimentos.

4. Capítulo IV. Planteamiento de la Propuesta

4.1 Introducción

En el siguiente capítulo se conocerá el concepto a representar en la propuesta donde se planteará su previo análisis geométrico, cromática y esencia. Además se analizará ámbitos relevantes de la edificación actual tales como el medio natural donde se encuentra la edificación, el clima, lluvias, viento, radiación solar, orientación, vegetación, movilidad, accesos y forma del terreno. Por otro lado en el ámbito social se analizará al usuario, donde las características económicas, sociales y familiares serán relevantes en la aplicación del proyecto. El análisis previo del estado actual de la edificación, materialidad y acabados nos ayudarán a identificar soluciones para los problemas arquitectónicos que posee la edificación; donde las condiciones y determinantes de la edificación dispondrán los límites que podremos alcanzar en la propuesta. Para finalizar encontraremos un análisis a manera de cuadros valorativos donde se estudiara las áreas posibles en la edificación donde el flujo y distribución de dichas áreas será localizado con áreas mínimas para alcanzar el plan masa máximo para la propuesta.

4.2 Concepto Formal y Funcional

4.2.1 Garde Manger.-

El Garde Manger es el tercer chef en jerarquía en una cocina. Su función principal es manejar y elaborar alimentos que necesitan de una presentación impecable en la cocina. (EcuRed, 2016) En muchos restaurantes que practican la alta cocina son indispensables ya que posee un nivel de exhibición y aplicación de ingredientes contemporáneos con la mezcla de clásicos ingredientes en un plato detallado que pretende impresionar a los comensales de manera que el plato tenga un toque artístico manejando materiales, colores y texturas donde se conciba la perfecta armonía en la composición del plato.

Basándose en la función que realiza esta categoría de Chef que realiza en la cocina se ha escogido la dinámica compositiva de un plato específico al igual que su nivel cromático.



Figura 42. Frutas Tropicales – Alinea Restaurant – Chicago - USA

Tomado de: (Alinea Restaurant, 2015)

Como se puede observar en la figura 43 se manejan elementos compositivos como las esferas y círculos geométricos. Además de figuras con curvas pronunciadas y al mismo tiempo delicadas. Elementos irregulares como la forma del corte de frutas y el chocolate al igual que las texturas forman parte importante en la composición del plato formar a la ves una pieza de arte.



Figura 43. Análisis geométrico del concepto

Para la aplicación al proyecto es necesario la utilización de elementos geométricos como el círculo y el cuadrado, de líneas simples y rectas acoplados con elementos orgánicos como curvas, trazos, líneas continuas que acompañen de manera armónica a la composición. Este denotara en la distribución del espacio, el diseño de mobiliario, recubrimientos de paredes y techos. Alcanzando una representación del concepto geométrico orgánico en la edificación.

4.2.2 Aplicación de Cromática



Figura 44. Colores Cálidos

Tomado de: (Colorshemedesigner, 2016)

Para el proyecto se aplicará colores cálidos (rojos, naranjas y amarillo) y los decreciente del naranja, es decir, los colores tierra. Siempre manejándolos sobre colores neutros como el blanco, el gris y el beige. Para las áreas de exhibición en la Galería de Arte se manejará una cromática neutra pero con la diferencia que el manejo de las texturas.

El aporte para el proyecto es relevante en el ámbito cromático para alcanzar a representar la cromática del proyecto en el que se verá conceptualizado el proyecto completo por lo que ira de la mano con el carácter de las formas y figuras en el proyecto.



Figura 45. Cores Neutros

Tomado de: (Colorshemedesigner, 2016)

4.3 Marco Empírico

4.3.1 Medio Natural

4.3.1.1 Micro Clima

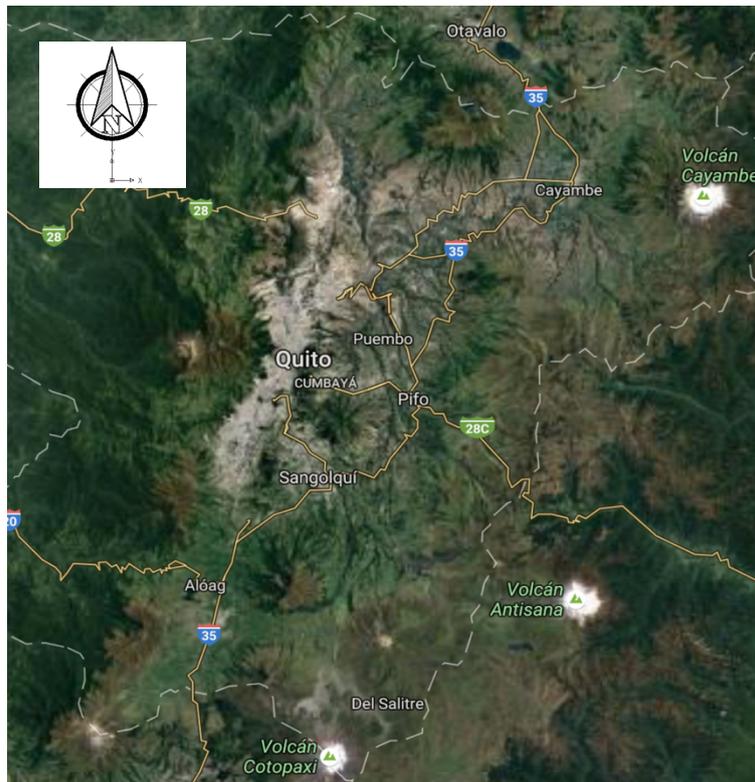


Figura 46. Ubicación Geográfica Quito

Tomado de: (Google Earth, 2016)

Quito es una ciudad entre montañas que posee un micro clima privilegiado con dos estaciones meteorológicas. comprende dos estaciones meteorológicas: invierno y verano. El verano comprende los meses de junio, julio, agosto y septiembre; y el invierno los meses de octubre, noviembre, diciembre, enero, febrero, marzo, abril y mayo. En lo que corresponde al estudio climatológico del proyecto que comprende la zona del Itchimbia, según el Instituto Nacional de Meteorología e Hidrografía (INAMI) dice que la zona está contemplada en un clima templado con una temperatura aproximada de 15° C. Y con una humedad relativa de un 79%.

Esto nos aporta a la propuesta con las características climatológicas al que se verá influenciada la nueva propuestos y los límites de diseño que se dispondrá en el proyecto al igual que los equipos que se necesiten es este espacio como la Galería de Arte – Gastro bar.

4.3.1.2 Pluviosidad

Según la fuente del Instituto Nacional de Meteorología e Hidrografía (INAMI) la precipitación promedio anual en el sector del Itchimbia se comprende en la estación lluviosa de los meses entre febrero – abril es de 1250mm, aproximadamente, que se caracteriza por lluvias intensas de corta duración.

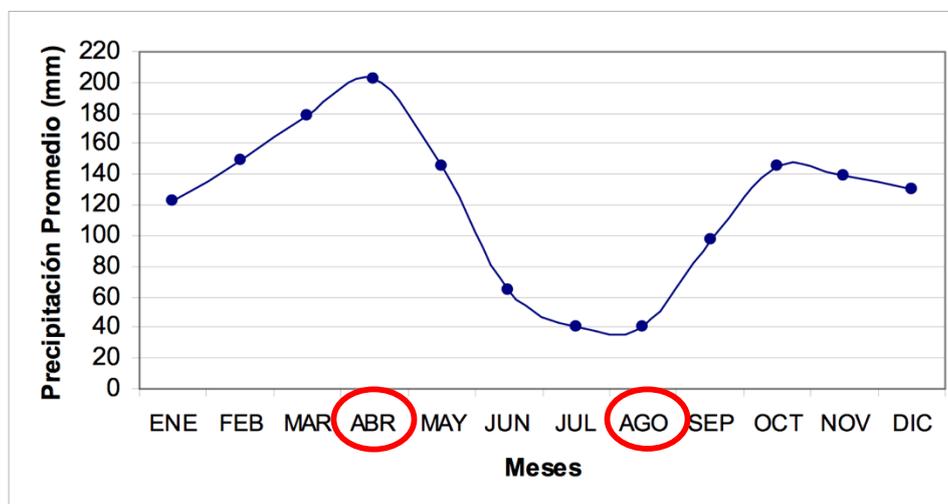


Figura 47. Cuadro de precipitación anual sector Itchimbia

Tomado de: (INAMI, 2014)

Esto nos aporta al proyecto en la habitabilidad que podrá alcanzar la propuesta aprovechando las estadísticas de precipitaciones anuales y las estaciones meteorológicas que se verá expuesto para alcanzar el máximo benéfico de la edificación y sus espacios que podrá ofrecer.

4.3.1.3 Vientos

Según la fuente del Instituto Nacional de Meteorología e Hidrografía (INAMI) lo vientos en la zona del itchimbia son influencia dos por las corrientes que vienen desde el occidente del continente que al chocar con la cordillera en la misma ubicación se alzan para seguir hacia el sur en su mayoría dado que las corrientes

que vienen del oriente del continente son de baja velocidad debido a la vegetación que posee.

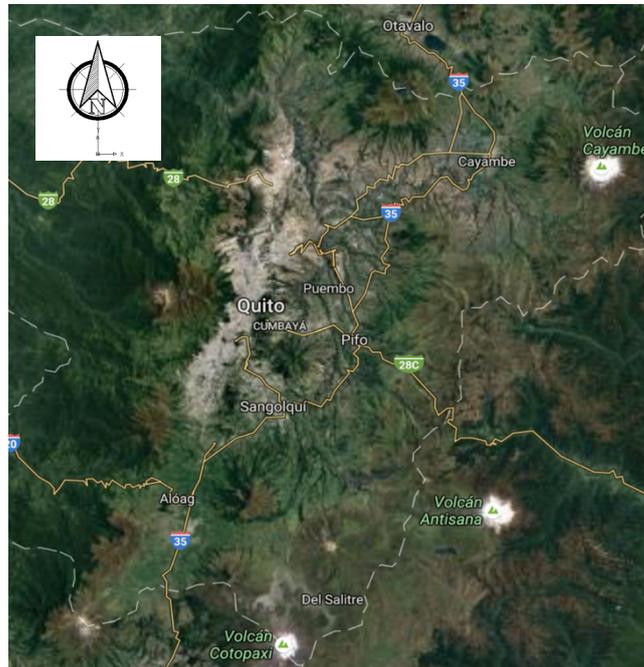


Figura 48. Ubicación Geográfica Quito

Tomado de: (Google Earth, 2016)

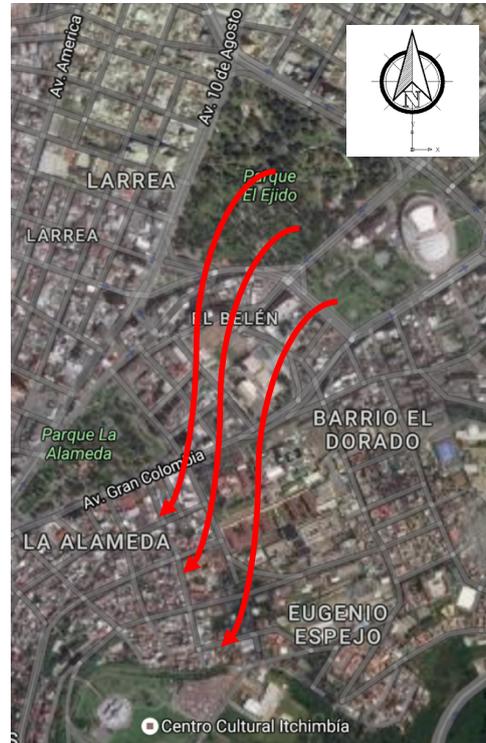


Figura 49. Ubicación Sector Itchimbia

Tomado de: (Google Earth, 2016)

La velocidad promedio de los vientos es de 93km/h por lo que nos aporta al proyecto a enfatizar el uso de materiales resistentes a las ventiscas ya que la ubicación de la casa se encuentra frente al parque el Arbolito.

4.3.1.4 Radiación Solar

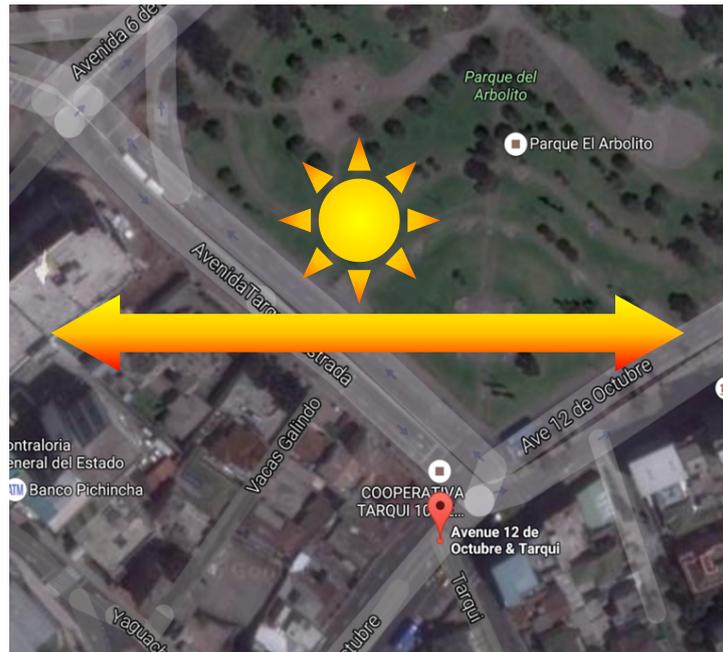


Figura 50. Ubicación de la casa Cifuentes Terán

Tomado de: (Google Earth, 2016)

La radiación solar en la ciudad de Quito se rigue por su ubicación global sobre la línea equinoccial.

Por lo que el aporte para el proyecto se basa en aprovechar al máximo la entrada de luz natural sobre todo en lo que será la Galería de Arte.

4.3.1.5 Orientación

La casa patrimonial de la familia Cifuentes Terán se encuentra en las coordenadas $0^{\circ}12'43.3''$ al Sur y $78^{\circ}29'50.7''$ Oeste de la ciudad de Quito ubicada en el sector de la Alameda. El aporte para el proyecto es identificar las coordenadas de la edificación para aprovechar al máximo los recursos naturales que influyen en la propuesta de la Galería de Arte – Gastro Bar.



Figura 51. Ubicación de la casa Cifuentes Terán

Tomado de: (Google Earth, 20016)

4.3.1.6 Vegetación

La vegetación en la zona es muy rica en especies nativas e introducidas como el cuadro lo indica:

Tabla 7. Vegetación

PLANTAS NATIVAS	PLANTAS INTRODUCIDAS
Llinllín	Eucalipto
Fresno	Acacia
Cholán	Cerezo
Capulí	Guaba
Pumamaqui	Níspero
Molle	Pino
	Ciprés

Adaptado de: (Turismo Hotelero, 2014)



Figura 52. Vegetación: Geranio – Capulí - Higo

Tomado de: (Turismo Hotelero, 2014)

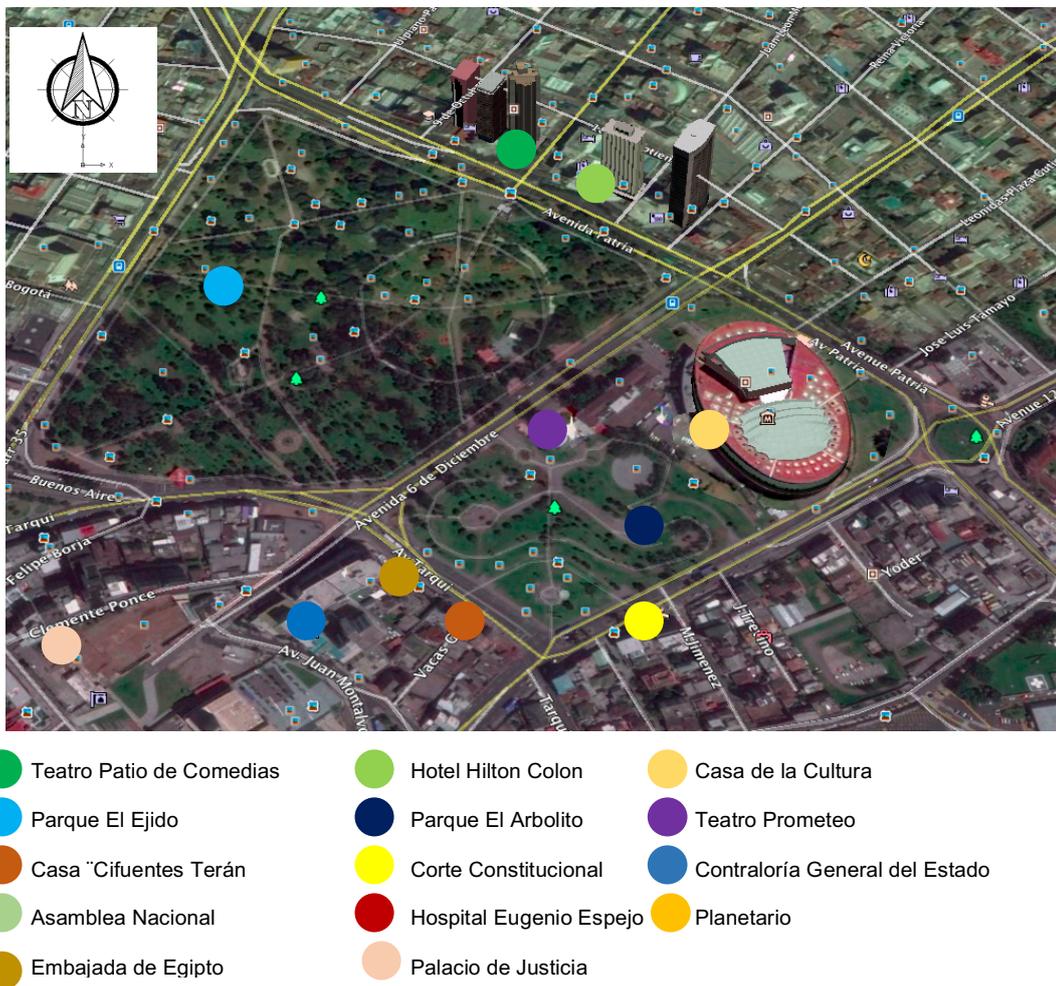


Figura 53. Hitos Culturales - Gastronómicos

Tomado de: (Google Earth, 2016)

Estos árboles son de gran tamaño alcanzando los 15 metros de altura ya que el parque data de los años 40. En especies vegetales pequeñas encontramos los geranios, narcisos, violetas, gerbes, higueras entre otros. El aporte que nos da este sub tema abarca la cantidad de vegetación que se puede introducir en el proyecto ya sean endémicas o introducidas.

4.3.1.7 Movilidad

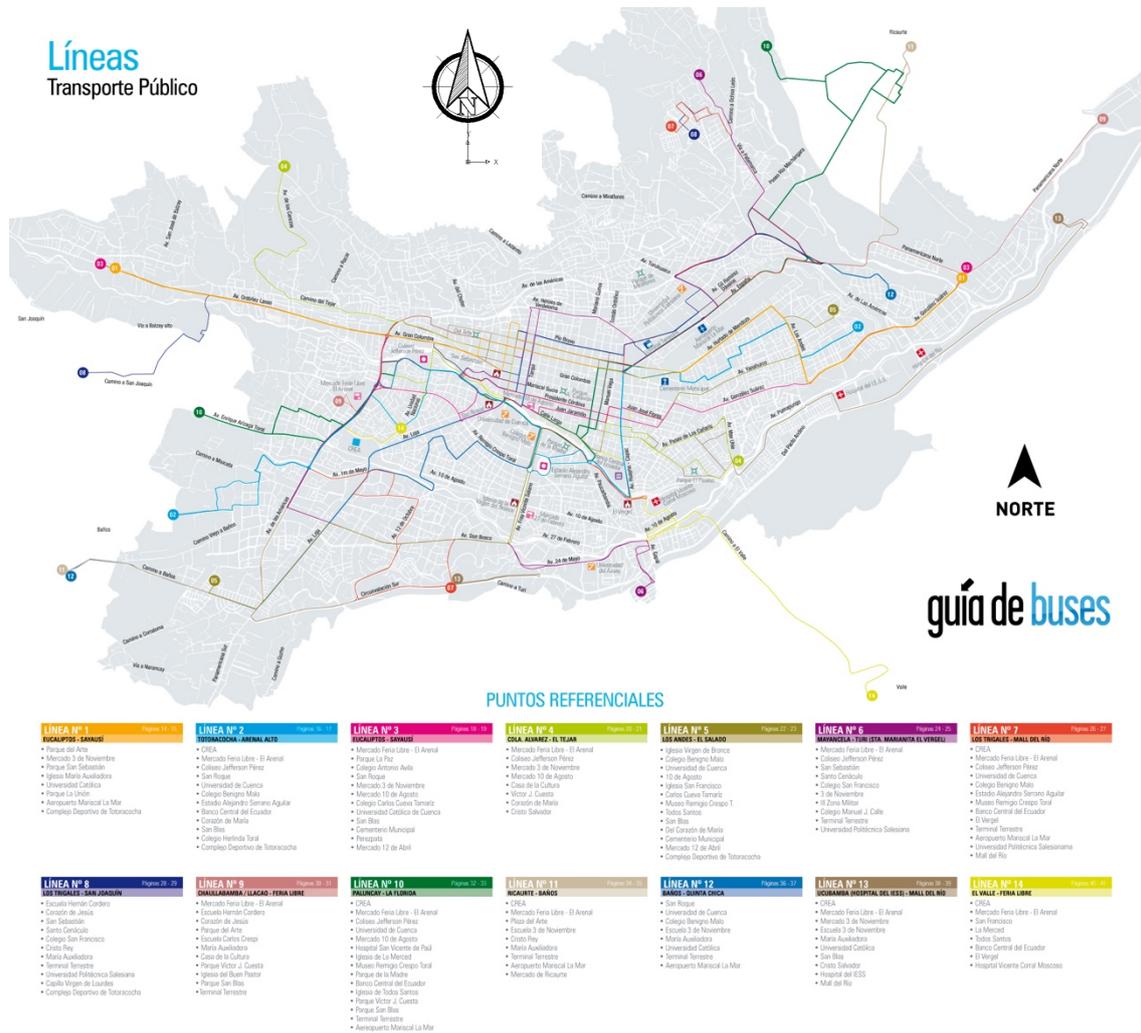


Figura 54. Líneas de Transporte Público

Tomado de: (Municipio de Quito, 2003)

La movilidad en la ubicación de la casa es manejable dentro la ciudad ya que por la Avenida Tarqui pasa el transporte público Ecovia, la parada más cercana está en la Casa de la Cultura y la segunda en el Hospital Eugenio Espejo. De igual manera la cooperativa de transporte público Catar pasa por la Avenida 12 de octubre que pasa frente a la Casa de la Familia Cifuentes Terán. El aporte para el proceso de diseño nos ayudara a alcanzar a todo tipo de clientes en el sector dándoles una movilidad optima al proyecto.

4.3.1.8 Acceso Vehicular

El acceso vehicular para la casa patrimonial Cifuentes Terán es óptimo ya que se encuentra sobre la Avenida Tarqui, cuenta con 5 parqueaderos y sobre el pasaje Enriques Vacas Galindo existen dos propiedades privadas con que cuentan de 33 parqueaderos por lo que aporta al proyecto la atención directa a los usuarios de este espacio con la cantidad necesaria de espacios de estacionamiento para personal administrativo y usuarios del mismo.

4.3.1.9 Acceso Peatonal

De igual manera el acceso peatonal que cuenta la casa patrimonial está directamente ubicado a la Avenida Tarqui por lo que los usuarios cuentan con una puerta de rejas que da acceso al patio central de acceso a la casa. El aporte para los usuarios y el proyecto es tratar de mejorar el acceso peatonal de los usuarios que se movilicen en vehículos privados o en transporte público.

4.3.1.10 Dimensiones de Acceso

Las dimensiones de acceso principal por la Avenida Tarqui desde las rejas de delimitación del terreno hasta el acceso a la casa son de 12 metros de ancho por 10 metros de largo ya que los parqueaderos se encuentran en la parte delantera de la casa. El aporte para el proyecto es alcanzar un acceso para los discapacitados óptimo ya que con el proyecto será inclusivo para todo tipo de personas.

4.3.1.11 Forma del Terreno

La forma del terreno es regular ya que previamente para la construcción de la casa en el año 1946 se desbanco el terreno logrando una nivelación precisa para implantar los cimientos de la misma. Tiene una dimensión de 12 metros de ancho por 29.3 metros de largo en el área de terreno. El aporte para el proyecto nos dice que se podrá aprovechar de manera óptima el espacio del terreno respetando las normativas municipales de retiro de cada lado de la edificación.

4.3.1.12 Estructura del Terreno

Originalmente la estructura del terreno es de Cangahua un tipo de estrato muy duro, y a su vez de Arcilla, un tipo de sustrato maleable, por lo que sus cimientos se caracterizan por ser de tipo de piedra en forma de cola de pato. El aporte para el proyecto es conocer la resistencia del suelo para lograr una óptima distribución de la cargas muertas y cargas vivas que abarcaran en la casa previniendo su hundimiento y el deterioro de los cimientos.

4.3.2 Medio Social

4.3.2.1 Análisis de la Pirámide Poblacional

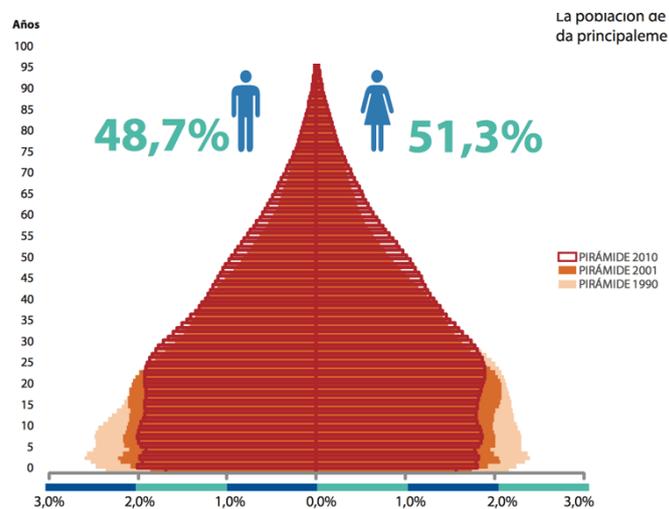


Figura 55. Pirámide Poblacional

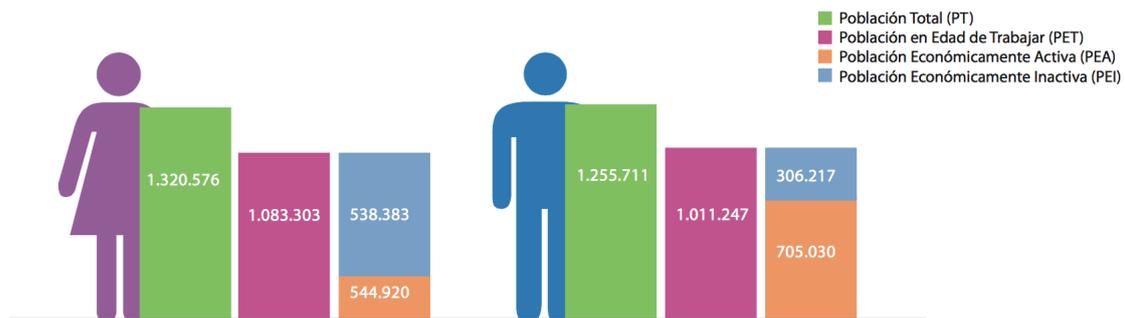
Tomado de: (INEC, 2016)

Según el Instituto Nacional de estadísticas y censos (INEC) nos dice en el 2010 la cantidad poblacional de hombres es de un 48,7% comparado con el 51,3% que abraza el género femenino, desde el año de 1990, hace 10 años existe un incremento del casi 0,6% en el incremento de ambos géneros, aproximadamente. Hoy en día se estima que el incremento poblacional sea promedia a la cifras especificadas en la pirámide. El aporte al proyecto nos ayudará a alcanzar un proyecto influyente para la población actual en el país por lo que la Galería de Arte - Gastro Bar deberá alcanzar los requerimientos que los usuarios de este espacio gusten.

4.3.2.2 Estudio de los Sujetos

Para alcanzar de manera óptima los requerimientos de los usuarios se analizará aspectos económicos, sociales y familiares de los mismos. Estas cifras se obtendrán del Instituto Nacional de estadísticas y censos (INEC).

4.3.2.2.1 Características Económicas



* La Población en Edad de Trabajar y la PEA se calculan para las personas de 10 años de edad y más.

Figura 56. Estructura Poblacional Económicamente activa

Tomado de: (INEC, 2016)

Según datos del Instituto Nacional de estadísticas y censos (INEC) 1.249,95 de los habitantes posee un trabajo fijo, esto nos dice que menos del 40% de la población en la provincia de pichincha posee una estabilidad económica. El aporte que nos da para la propuesta es enfocar el proyecto a personas que se encuentran con las capacidades de disfrutar de este espacio y sus servicios.

4.3.2.2.2 Turístico

Muestra que tan "abierto" se encuentra el país en el ámbito internacional, al agregar el gasto turístico receptor y emisor y relacionarlo con el PIB.

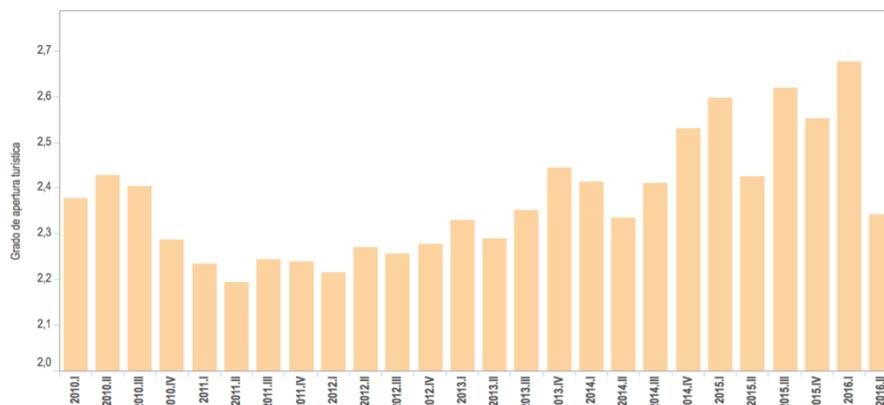


Figura 57. Indicador de Turismo en el Ecuador

Tomado de: (Ministerio de Turismo, 2016)

Los indicadores según el ministerio de Turismo del Ecuador reflejan un incremento en los últimos trimestres del año en la atención que el público extranjero se ve interesado gracias a las condiciones y aportes sociales que ofrecen los sectores turísticos del Ecuador. A continuación un gráfico con los porcentajes de las provincias en niveles de turismo.



Figura 58. Participación Porcentual Turístico Provincial

Tomado de: (Ministerio de Turismo, 2016)

4.3.2.2.3 Familiar

Estado Conyugal	Total	Hombre	Mujer
Casado	801.113	41,2%	39,2%
Soltero	735.944	39,0%	34,9%
Unido	261.701	13,5%	12,8%
Separado	73.963	2,8%	4,6%
Viudo	64.285	1,4%	4,9%
Divorciado	58.577	2,1%	3,7%

Figura 59. Estado Conyugal

Tomado de: (INEC, 2016)

Según datos del Instituto Nacional de estadísticas y censos (INEC) el estado conyugal de la provincia de pichincha en el 2010 dice que 41,2% del género masculino se encuentra casado, de igual manera el género femenino con un

39,2%. El 39,0% del género masculino se encuentra soltero por lo que el proyecto trata de abarcar la mayor cantidad de personas que disfruten de un ambiente para conocer personas, sociabilizar. El aporte para esta investigación es evidente ya que nos ayudará a alcanzar un espacio de entrenamiento para todo tipo de edades en los usuarios.

4.3.2.3 Estudio de la Movilidad Poblacional

En el proyecto se propone establecer una galería de arte con una restaurante tipo Gastro Bar. La cantidad de personas tanto permanentes, es decir que trabajan ahí o pasan más de 8 horas al día en este lugar como chefs, sub chefs, personal de limpiezas, meceros, funcionarios del establecimientos, curadores, entre otros. Por otra parte los personajes eventuales como comensales, visitantes e invitados permanecerán de 2 a 4 horas aproximadamente por lo que el enfoque que debe ofrecer visual será de extrema importancia para estos. El aporte que señala este parámetro es de vital importancia para la propuesta por lo que el proyecto constará con el apoyo para todo tipo de usuarios de los espacios.

4.3.2.4 Ideología del Usuario

En cuanto a preferencias de los usuarios no se cuenta con estadísticas específicas al tema propuesta pero ayudándonos con las encuestas hacia los potenciales usuarios nos dice que gustan de espacios acogedores con diseños que promuevan el goce visual y físico. Gracias a las nuevas tecnologías que nos ofrece el mercado se pueden acoplar a sistemas eléctricos que ayuden a mejorar el rendimiento de los recurso como la electricidad, además de un acompañamiento al usuarios automático que brindará el confort necesario. Paralelamente el servicio de comida que se verá en este lugar será de primera categoría para la relación que el usuario hará con la Galería de arte. La Galería de Arte será el foco donde se destruirá la esencia del espacio en su totalidad por lo que le usuario prefiere que las piezas sean exhibidas de manera que se aprecie su cromática y textura gracias a una correcta iluminación.

4.3.2.5 Hitos Culturales – Gastronómicos

Se realizará un estudio previo de los hitos culturales - gastronómicos del sector para colaborar con la productividad del sector y entender el alcance del proyecto interiorista tiene como Galería de arte – Gastro Bar.

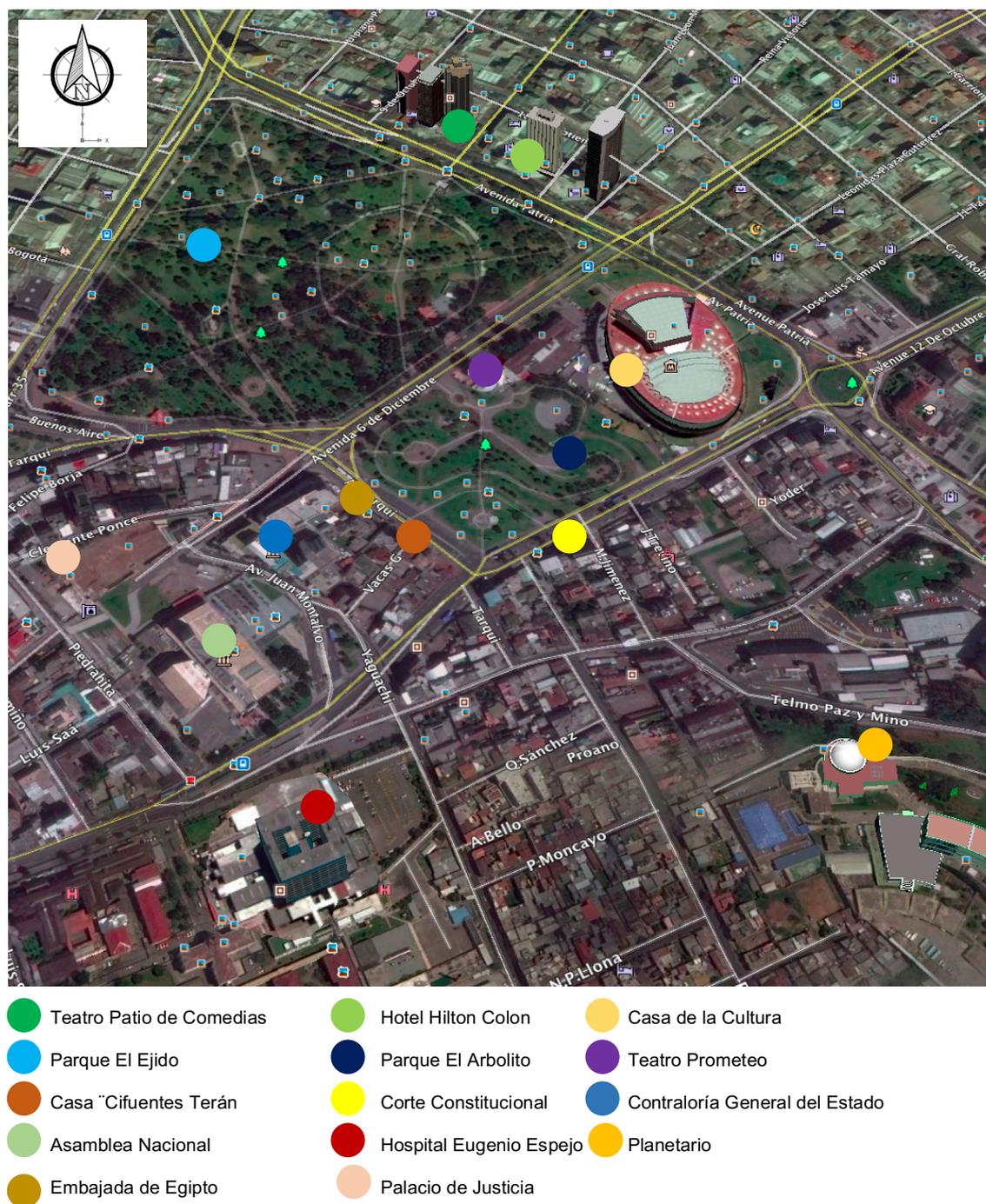


Figura 60. Hitos Culturales - Gastronómicos

Tomado de: (Google Earth, 2016)

4.3.3 Medio Artificial

4.3.3.1 Edificación Actual

Acceso Principal.- La casa es de un estilo neo clásico, en su fachada se observan elementos como los gráficos lo representan:



- Cornisa en el balcón de ladrillo
- Puerta original de madera
- Paredes de ladrillo
- Rejas originales de hierro forjado

Figura 61. Ingreso Principal

Vestíbulo.- El ingreso se basa en una escalera de ingreso a la planta lata donde se distribuye la planta baja en sala, comedor principal, comedor de diario, un dormitorio con su baño propio, baño social, bodega, y patio posterior.



- Escalera original de madera
- Piso de chanul
- Puerta original de madera
- Paredes portantes

Figura 62. Hall de ingreso

Sala / Comedor:- Este espacio está dividido por un arco de medio punto, la altura de los espacio es considerable, sobrepasa los 3.00m. Posee una chimenea habilitada.



- Arco de medio punto de ladrillo
- Marcos de ventanas de madera
- Paredes sucias

Figura 63. Sala / Comedor

Cocina.- La cocina posee una ventana que da hacia el patio posterior, lavabo de 2 estanques y conexiones electrónicas para los electrodomésticos.



- Mobiliario Fijo
- Lavabo con instalaciones desgastadas
- Altura de 3.2
- Porcelanato

Figura 64. Cocina

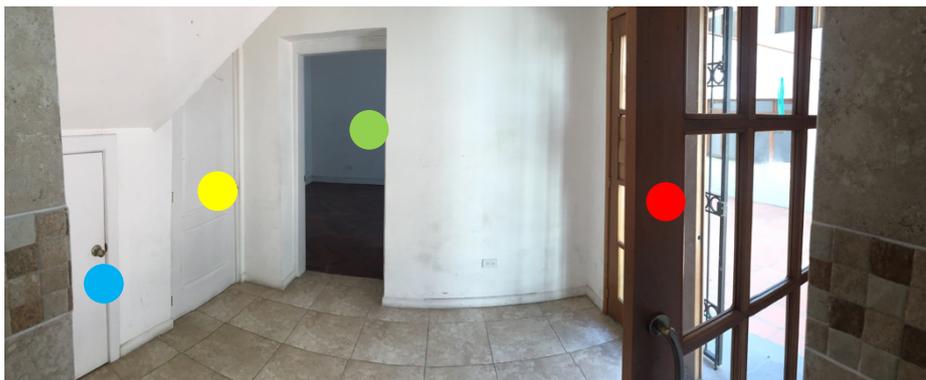
Hall lateral.- Este hall posee acceso para la cocina lateralmente, en la imagen se observa el baño del lado izquierdo y la bodega en el lado opuesto. Por otra parte se observa en ingreso hacia la sala / comedor.



- Arco de medio punto
- Altura de 3,2
- Piso de Chanul de media duela
- ½ Baño

Figura 65. Vestíbulo

Comedor de Diario .- Este espacio se encuentra entre la cocina y el comedor principal, donde posee un acceso hacia el patio posterior, además de una acceso alternativo desde el vestíbulo.



- Ingreso al comedor principal
- Caba
- Ingreso al Patio posterior
- Acceso al pasillo del vestíbulo

Figura 66. Comedor de Diario

Patio Posterior y Departamentos.- En la parte posterior se encuentra el patio con un acceso hacia el pasaje Enríquez Vacas Galindo subiendo por unas gradas de hormigón, esta da acceso a los departamentos superiores. En la planta baja se encuentran las bodegas y departamentos de igual manera y una piedra lavar.



- Molduras de madera Originales
- Piso de Piedra
- Ingreso al Patio posterior

Figura 67. Patio Posterior

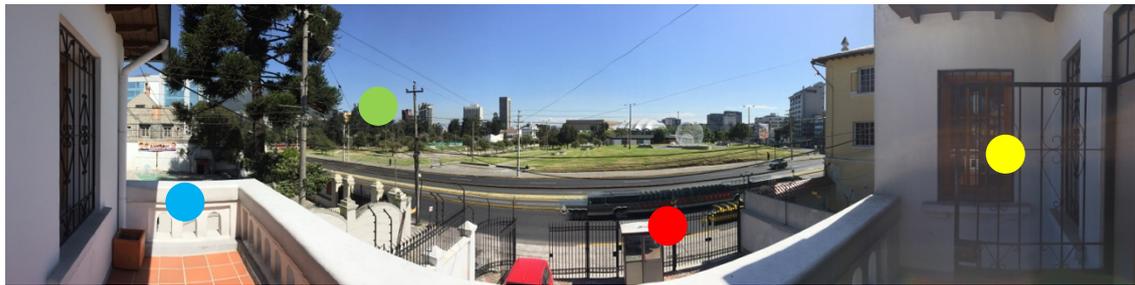
Planta Alta.- En la planta alta encontramos un área de descanso amplia con 3 ½ dormitorios amplios con alturas de 3.00 m, con un acceso a un balcón, un baño de hombres y otro de mujeres.



- Baños planta alta
- Escaleras
- Pisos de Pino
- Vigas de madera

Figura 68. Planta Alta

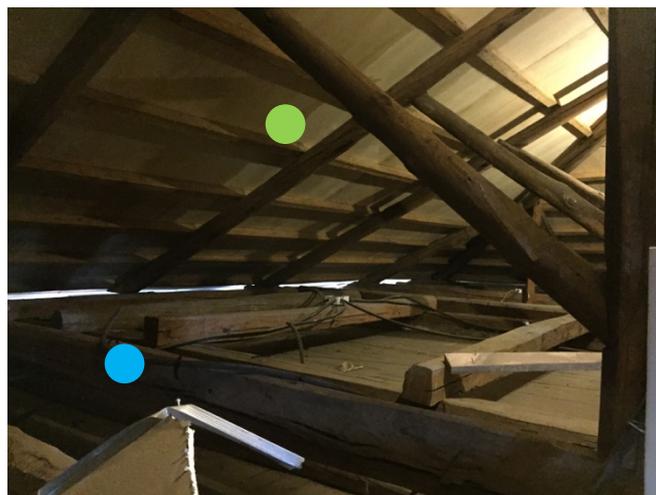
Balcón.- El balcón posee una vista espectacular hacia el Parque el Arbolito.



- Parque el Arbolito
- Balcón de ladrillo
- Rejas Metálicas
- Hierro Forjado

Figura 69. Balcón

Ático.- El ático de la casa patrimonial está en desuso pero las medidas en altura son considerables para tomarlas en cuenta para el diseño.



- Cubierta de madera
- Vigas de madera

Figura 70. Cubierta

El aporte para la propuesta en esta fase de investigación empírica se basa en descubrir los detalles arquitectónicos de la edificación y a su vez las falencias en el diseño tales como materiales en mal estado, espacios desperdiciados. Con esto se trata de habilitar los espacios de manera funcional con la aplicación de un diseño interiorista que vaya de la mano con el concepto.

4.4 Cuerpo de Condicionantes y Determinantes

Las determinantes de un proyecto arquitectónico interiorista son las que nos permiten conocer el alcance que permite la norma intervenir dentro de la edificación mientras que las condicionantes son normas que nos permiten cambiar el espacio adecuándolo para un mayor confort al usuario

Tabla 8. Determinantes y Condicionantes

Determinantes	Condicionantes
<p>Parte importante en la edificación para la modificación de la misma es conservar la fachada original y sus elementos decorativos de la época. Tales como:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rejas de hierro forjado en ventanas. 2. Molduras neoclásicas y cornisas. 3. Gradas de piedra y piso exterior de piedra. 4. Muros Portantes. <p>En cuanto a su interior no se debe considerar el correcto manejo de los espacio ya que las paredes actúan de muros portantes para la misma.</p>	<p>Ya que la edificación posee paredes portantes para el soporte de la misma se requiere un manejo de correcto al momento de intervenir interiormente. Por lo que los siguientes puntos a determinar serán tomadas en cuenta a modificación sin que afecte la estructura de la misma.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Distribución espacial. 2. Mobiliario fijo y móvil. 3. Luminarias. 4. Recubrimientos horizontales y verticales. 5. Ductos de ventilación. 6. Puertas interiores.

El aporte en esta fase del proyecto es de vital importancia en el momento de desarrollar un propuesta de distribución espacial y visual por lo que se define el alcance de intervención que tendrá la propuesta.

4.5 Programación

A continuación se presenta un serie de tablas valorativas donde se identificará los zonas, espacios y mobiliario a utilizar clasificándolos por las necesidad y actividades a realizarse dentro de las áreas. De igual manera se presenta un organigrama funcional con el respectivo diagrama de flujos donde se representará los flujos y accesos de los individuos que ingresaran a los espacios. Conjuntamente se realizará un grilla de relación entre espacios finalizando con la propuesta de distribución llamado plan masa conjuntamente con la zonificación en el plano actual del establecimiento.

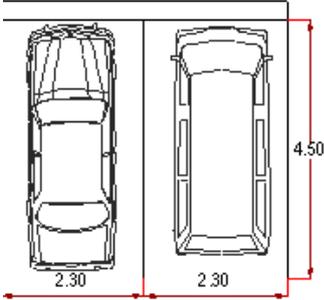
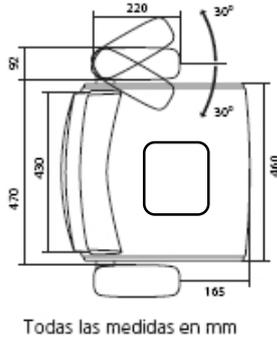
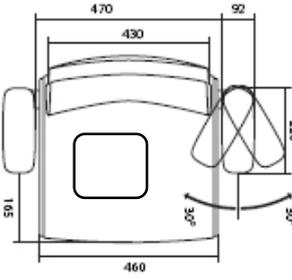
4.5.1 Cuadro Zona – Necesidad – Actividad – Espacio

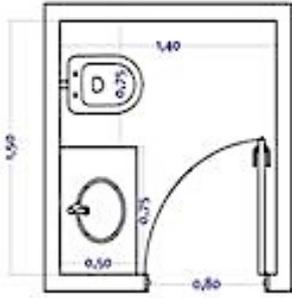
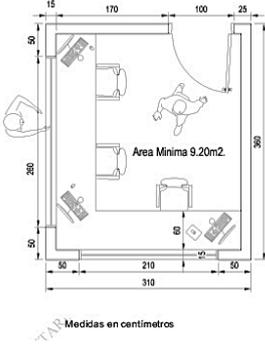
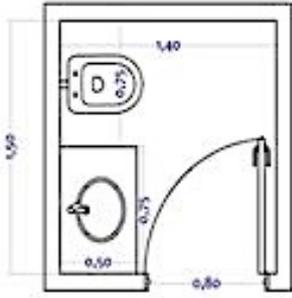
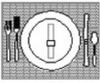
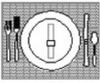
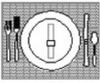
Tabla 9. Cuadro de Necesidades

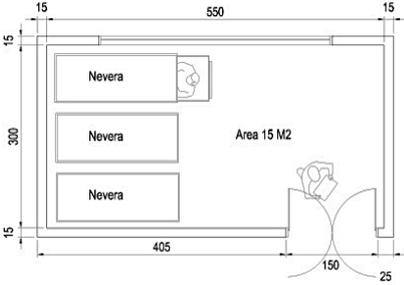
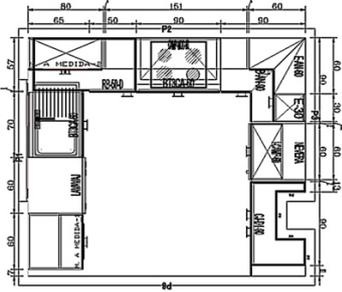
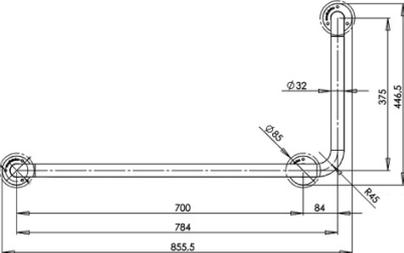
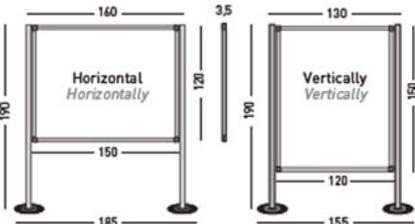
Zona	Necesidad	Actividad	Espacio
Acceso	Alojamiento para autos	Estacionamientos	Parqueadero
Administración	Almacenamiento y organización de documentos	Registro, finanzas, entregas y despacho, archivadores.	Oficina Gerencia
			Dep. Financiero
			S.S.H.H.
Vestíbulo	Información y Recepción	Direccionar a los visitantes, mobiliario de información	Recepción
			S.S.H.H.
			Cuarto de limpieza
Alimentos	Acomodamiento de los comensales, asepsia, control de alimentos, almacenamiento de enseres y equipos.	Degustación de alimentos y bebidas, barra, escenario, manejo, almacenamiento y preparación de alimentos	Gastrobar
			Cuarto Frío
			Cocina Industrial
			Cambiadores
			Barra
Exposición	Soportes e iluminación para la exposición	Exhibición de piezas de arte, iluminación	Galerías
			Bodega
			S.S.H.H.
Descanso y Limpieza	Exposición vegetal y de esculturas, instalaciones especiales	Mobiliario para exterior, vegetación, iluminación para esculturas,	Terraza
			Jardines

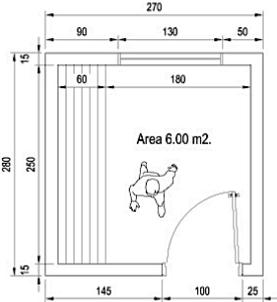
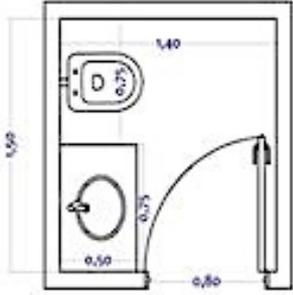
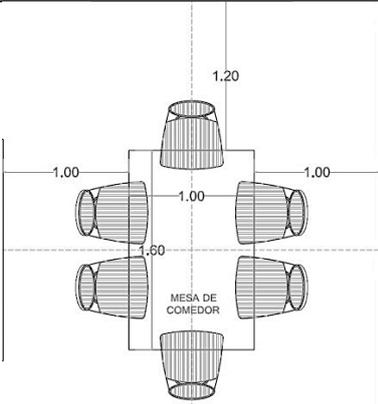
4.5.2 Cuadro Zona – Espacio – Mobiliario Área

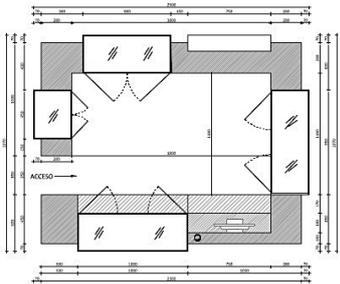
Tabla 10. Cuadro Espacial

Zona	Espacio	Mobiliario	Descripción	Área
ACCESO	Parqueadero		Detentes	60m ²
ADMINISTRACIÓN	Oficina Gerencial	 Todas las medidas en mm	Escritorio, silla	2,5m ²
	Dep. Financiero		Escritorio, silla	2,5m ²
	Sala de Espera	 SALA DE ESPERA 7m ²	Escritorio, silla y almacenamiento	7m ²

	S.S.H.H. Privado		Lavamanos, inodoro, armario	7m ²						
VESTÍBULO	Recepción		Counter y silla	10m ²						
	S.S.H.H. Público		Lavamanos, inodoro	4m ²						
ALIMENTOS	Restaurante	<table border="1" data-bbox="611 1440 936 1664"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4 lugares</td> <td>Ø 1.00</td> </tr> <tr> <td>6 lugares</td> <td>Ø 1.20</td> </tr> </table>			4 lugares	Ø 1.00	6 lugares	Ø 1.20	Mesa de 4 a 6 sillas	80m ²
										
4 lugares	Ø 1.00									
6 lugares	Ø 1.20									

	<p>Cuarto Frío</p>		<p>Anaqueles</p>	<p>25m2</p>
	<p>Cocina Industrial</p>		<p>Mesones, lavamanos, área de preparación</p>	<p>45m2</p>
	<p>Barra</p>		<p>Barra, sillas</p>	<p>25m2</p>
<p>EXPOSICIÓN</p>	<p>Galerías</p>		<p>Soportes móviles,</p>	<p>70m2</p>

DESCANSO	Bodegas		Anaqueles y armario	35m ²
	S.S.H.H. Público		Lavamanos, inodoro	20m ²
	Terraza		Vegetación	12m ²
	Jardines		Mesa de 4 a 6 sillas	100m ²

	Cuarto de Maquinas		Rack	5m2
Total de m2				534m2

4.5.3 Organigrama Funcional

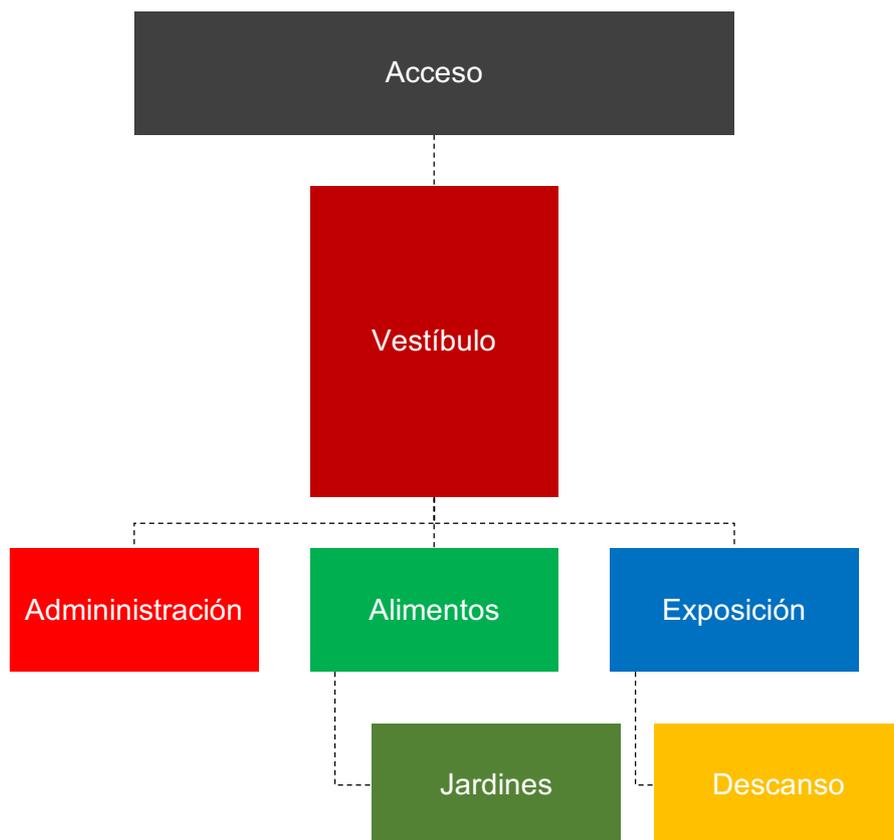


Figura 71. Organigrama Funcional

4.5.4 Diagrama de Flujos

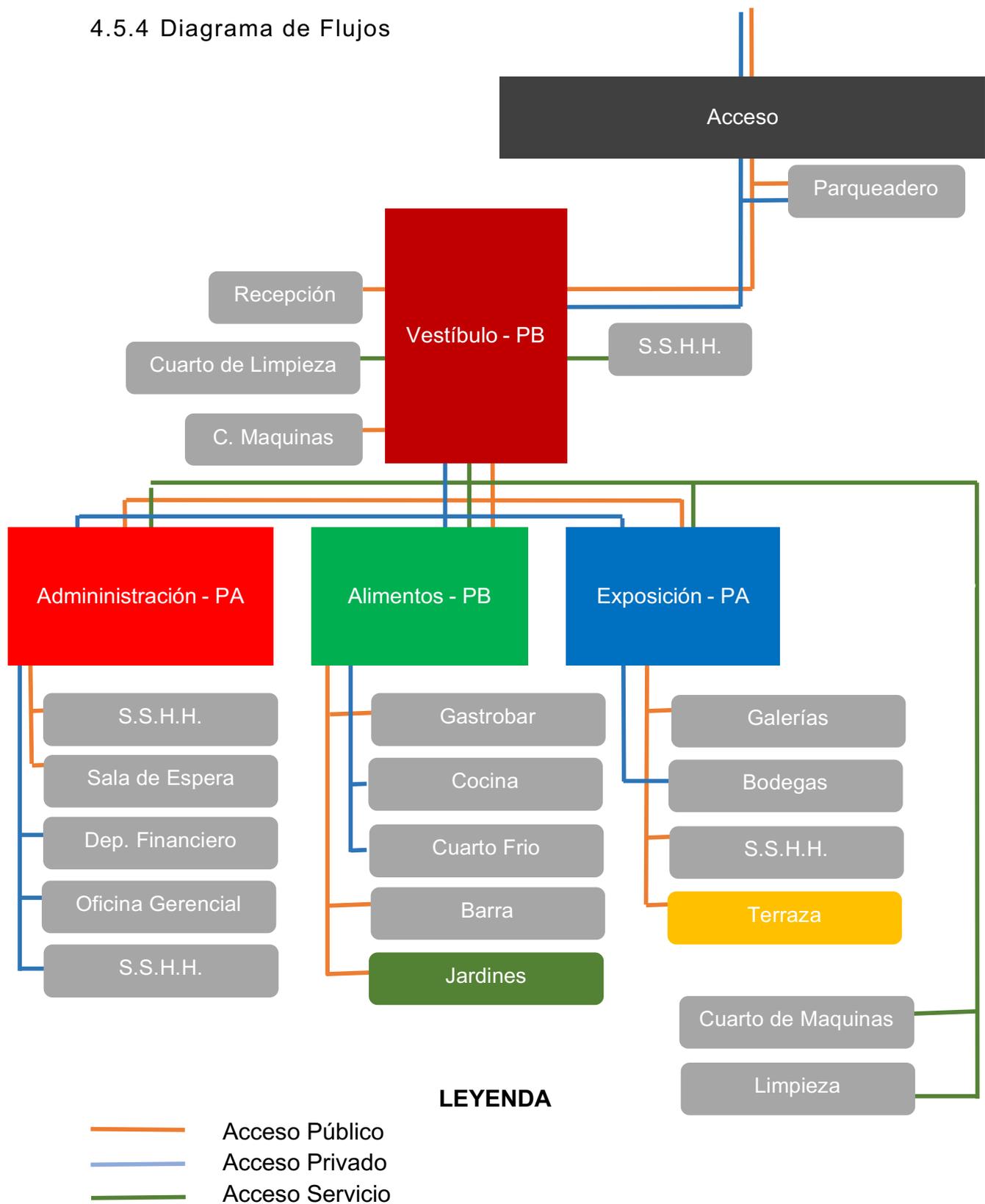


Figura 72. Diagrama de Flujos

4.5.5 Grilla de Relación

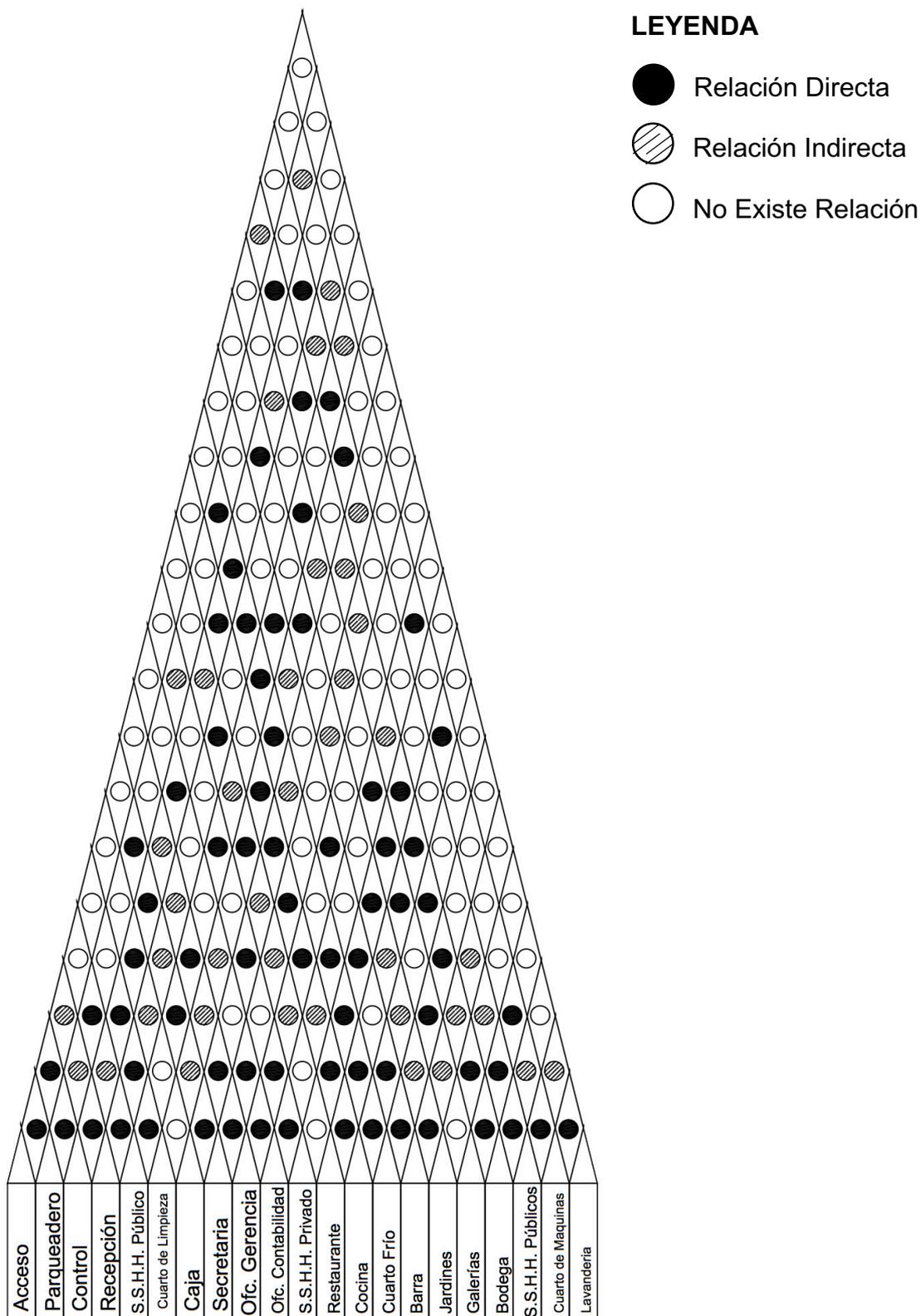


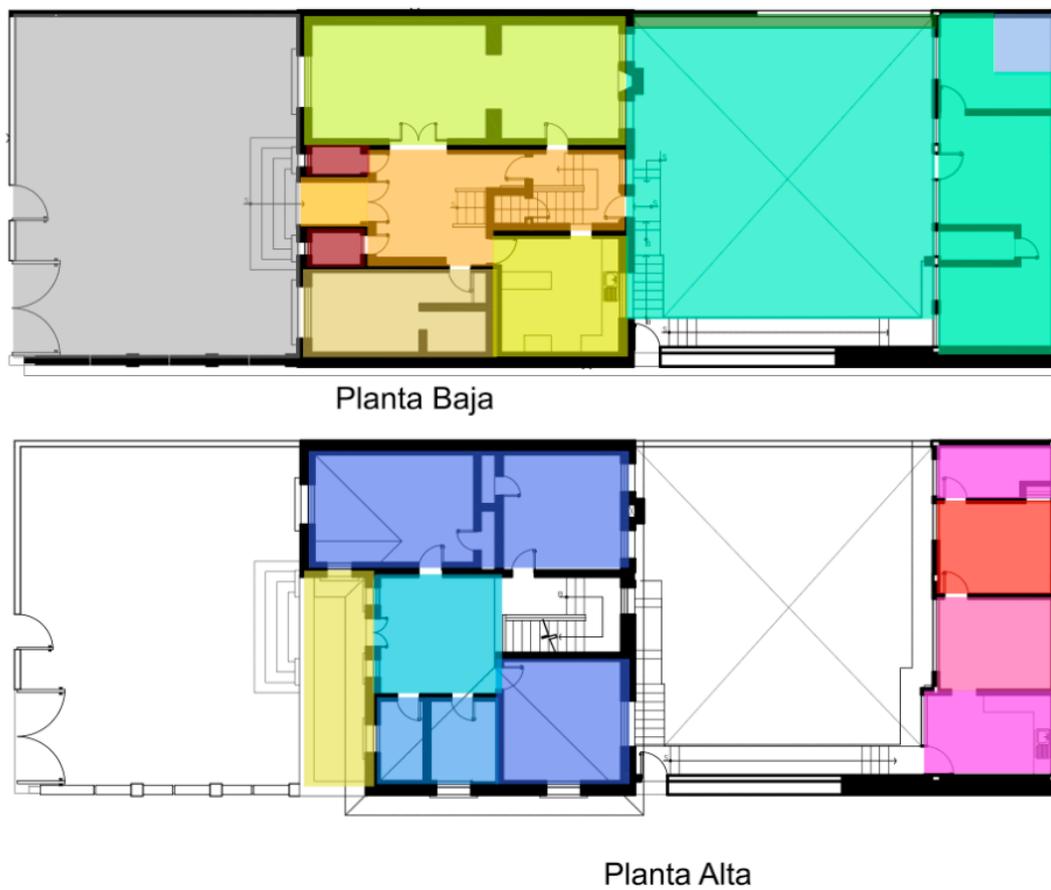
Figura 73. Grilla de Relación

4.5.6 Zonificación



Figura 74. Zonificación

4.5.7 Plan Masa



	Acceso		Cuarto frío
	Barra		Cocina
	Vestíbulo		Galerías
	C. Maquinas		Terraza
	Recepción		S.S.H.H.
	Gastrobar		Ofi. Gerencial
	Jardín		Dep. Financiero
	S.S.H.H:		S.S.H.H.

Figura 75. Plan Masa

Referencias

- Alvarez, A. (2015). *Iluminación Museos y Galerias de Arte*. Recuperado el 3 de Noviembre de 2016, de: http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/blog/docentes/trabajos/8397_21406.pdf
- Alvarez, C. (2014). *Educación Visual y Plástica*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2016, de : <https://profecaevp.wordpress.com/2015/07/12/ritmo-visual/>
- Arabuko Marketing. (20 de Mayo de 2013). *Arabuko Marketing*. Recuperado el 21 de: <http://arabuko.marketing/que-significa-alta-cocina/>
- Arquis Arquitectura. (2012). *Arquis Arquitectura*. Recuperado el 11 de Octubre de 2016, de: <http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>
- Arquys Es. (2012). *Historia de los museos*. Recuperado el 11 de Octubre de 2016, de: <http://www.arqhys.com/arquitectura/museo-historia.html>
- Arte Contemporaneo. (2013). *Arte Contemporaneo*. Recuperado el 19 de Octubre de 2016, de: <https://blogdeartecontemporaneo.wordpress.com/2013/05/17/los-museos-de-arte-en-la-historia/>
- Consumoteca. (2015). *Aire acondicionado split*. Recuperado el 27 de Noviembre de 2016, de: <http://www.consumoteca.com/casa-y-jardin/climatizacion/aire-acondicionado-split/>

Cuerpo de Bomberos Metropolitano de Quito. (2003). *Ordenanza Municipal 3477*. Cuerpo de Bomberos Metropolitano de Quito, Cuerpo de Bomberos Metropolitano de Quito. Quito: Ordenanza Municipal 3477.

Curso Gastronomía. (2011). *Tipos de Restaurantes*. Recuperado el 27 de Octubre de 2016, de: <http://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/155-tipos-de-restaurante>

Definicion ABC. (2010). *Definicion ABC*. Recuperado el 25 de Noviembre de 2016, de: <http://www.definicionabc.com/general/barra.php>

Definicion ABC. (2015). *Definicion ABC*. Recuperado el 26 de Noviembre de 2016, de: <http://www.definicionabc.com/social/restaurante.php>

Deconceptos.com. (2014). *Deconceptos.com*. Recuperado el 24 de Noviembre de 2016, de: <http://deconceptos.com/ciencias-sociales/galeria>

EcuRed. (2016). *EcuRed Conocimiento para todos*. Recuperado el 27 de Noviembre de 2016, de: https://www.ecured.cu/Garde_manger

Estudi Arq. (2015). *Textura de la Arq*. Recuperado el 26 de Octubre de 2016, de: <http://r-estudiarq.blogspot.com/2008/07/textura-en-la-arquitectura.html>

Fundación Museos de la Ciudad. (2015). *Centro de Arte Contemporaneo*. Recuperado el 23 de Octubre de 2016, de: <http://www.municipiodequito.com>

Garcia, F. (2012). *La Formación Histórica del Concepto de Museo*. Recuperado el 24 de Octubre de 2016, de: <http://www.museoimaginado.com/TEXTOS/Museo.pdf>

Gastronomía es Cultura. (2011). *Gastronomía es Cultura*. Recuperado el 3 de Noviembre de 2016, de: <http://chefinstructoralejandroleyton.blogspot.com/2011/03/cocina-industrial.html>

Hernandez, F. (2015). *Universidad de Madrid*. Recuperado el 14 de Noviembre de 2016, de: <http://esferapublica.org/museo.pdf>

Historia General. (2015). *Historia General*. Recuperado el 22 de Octubre de 2016, de: <http://historiageneral.com/2012/08/01/el-origen-de-los-restaurantes/>

Jimenez, D. (2012). *Técnicas de Restaurante*. Recuperado el 27 de Octubre de 2016, de: http://dorisjimenezduran.blogspot.com/2012/08/historia-del-restaurante_9.html

Joseloblog. (2015). *Joseloblog*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2016, de: <http://www.joselitolab.com/joselitolab-blog/el-gastrobar-un-exitoso-concepto-de-negocio.html>

Lehmann Maupin. (2008). *Museum Exhibition*. Recuperado el 29 de Octubre de 2016, de: http://www.lehmannmaupin.com/exhibitions/2008-10-07_hayward-gallery-london-uk#4

Los Museos del Mundo. (2013). *Historia del Primer Museo del Ecuador* . Recuperado el 17 de Noviembre de 2016, de: <http://blog.espol.edu.ec/dmfernand/2013/05/22/historia-del-museo-municipal-de-guayaquil/>

- Megatk. (2016). *Hdl Sistemas de Automatización e Informática*. Recuperado el 19 de Noviembre de 2016, de: <http://www.megatk.net/hdl.html?gclid=CJqrpPK46c8CFYFehgodkssllg>
- MoMA. (2016). *The Museum of Modern Art*. Recuperado el 19 de Octubre de 2016, de: <https://www.moma.org>
- Municipio de Quito. (2003). *Ordenanza Municipal 3477*. Municipio de Quito, Departamento de Arquitectura y Urbanismo. Quito: Ordenanza Municipal.
- Nociones Básicas de Restaurantería. (2014). *Nociones Básicas de Restaurantería*. Recuperado el 21 de Octubre de 2016, de: <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/antecedentes-historicos-del-restaurante.html>
- Online Profesional Training. (2013). *Aula Formativa*. Recuperado el 30 de Octubre de 2016, de: <http://blog.aulaformativa.com/tecnicas-reforzar-contraste-composicion-visual/>
- Ovace Periodismo al Detalle. (2011). *Ovace Periodismo al Detalle*. Recuperado el 30 de Octubre de 2016, de: <http://ovacen.com/como-afecta-color-en-la-arquitectura/>
- Papelea. (2013). *Emergencia y Seguridad*. Recuperado el 29 de Octubre de 2016, de: <http://www.papelea.com/contenido/generalitat-de-cataluna/medidas-de-seguridad-obligatorias-para-abrir-galerias-de-arte>
- Perez, A. (2011). *Revista Muebles*. Recuperado el 30 de Octubre de 2016, de: <http://revistamuebles.com/muebles-acoplables-para-una-galeria-de-arte/>
- Philips. (2016). *Philips United States*. Recuperado el 24 de Octubre de 2016, de: <http://www.usa.philips.com>

Restaurant Es. (2016). *Origen de la Paloma*. Recuperado el 30 de Octubre de 2016, de: <http://www.lapalomarestaurante.es/historia/>

Sabrosia. (2014). *Sabrosia*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2016, de: <https://www.sabrosia.com/2012/09/que-es-un-gastrobar-y-que-no-es/>

Turismo Hotelero. (2014). *Turismo Hotelero*. Recuperado el 8 de Noviembre de 2016, de: <http://biblio3.url.edu.gt/Publi/Libros/2014/TurismoHotel/03.pdf>

ANEXOS

Anexo # 1

Informe de Regulación Metropolitana - LOTE EN UNIPROPIEDAD				
* INFORMACIÓN PREDIAL				
DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO		IMPLANTACIÓN GRÁFICA DEL LOTE		
C.C./R.U.C.:	1702558956			
Nombre o razón social:	CIFUENTES TERAN ANA PAULINA			
DATOS DEL PREDIO				
Número de predio:	21001			
Geo clave:	170103130046001112			
Clave catastral anterior:	10203 07 014 000 000 000	Nueva consulta Generar IRM preliminar El IRM debe ser obtenido en: Administración Zonal Centro (Manuela Sáenz)		
En derechos y acciones:	NO			
ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN				
Área de construcción cubierta:	540.57m ²			
Área de construcción abierta:	0.00 m ²			
Área bruta total de construcción:	540.57m ²			
DATOS DEL LOTE				
Área según escritura:	516.00m ²			
Área de levantamiento:	0.00 m ²			
Área gráfica:	458.73m ²			
Fronte total:	40.76 m			
Máximo ETAM permitido:	10.00 % = 41.60 m ² [SU]			
Zona Metropolitana:	CENTRO			
Parroquia:	ITCHIMBIA			
Barrio/Sector:	EJIDO			
* CALLES				
Fuente	Calle	Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura
IRM	AVENIDA TARQUI	25	al eje de la vía	
IRM	CALLE ENRIQUE VACAS GALINDO	5	al eje de la vía	
SIREC-Q	ENRIQUE VACAS GALINDO	0		E4B
SIREC-Q	TARQUI	0		N16
Para modificar o eliminar la información de las vías cuya fuente es el sistema SIREC-Q, debe acercarse a la jefatura zonal de catastro de la Administración Zonal respectiva				
REGULACIONES				
ZONA				
Zonificación:	D8 (D610-70)		RETIROS	
Lote mínimo:	600 m ²		Frontal: 0 m	
Frete mínimo:	15 m		Lateral: 0 m	
COS total:	700 %		Posterior: 3 m	
COS en planta baja:	70 %		Entre bloques: 6 m	
Forma de ocupación del suelo:	(D) Sobre línea de fábrica		Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano	
Uso principal:	(M) Múltiple		Servicios básicos: SI	
AFECTACIONES/PROTECCIONES				
Descripción	Tipo	Derecho de vía (m)(desde el eje)	Retiro (m)	Observación
REHABILITACION	ESPECIAL			Lote ubicado dentro del Inventario de Áreas Históricas del DMQ, para cualquier intervención deberá aprobar un proyecto en la Comisión de Áreas Históricas y Patrimonio.
Zona de influencia del METRO DE QUITO.	ESPECIAL			El lote se encuentra en zona de influencia del METRO DE QUITO. Para cualquier intervención en este lote, se requiere informe técnico favorable de la Empresa Pública Metropolitana Metro de Quito.
OBSERVACIONES				
Observación				
POR SER ÁREA HISTÓRICA SE DEBE MANTENER LAS CARACTERÍSTICAS TIPOLOGICAS Y MORFOLÓGICAS DEL SECTOR.				
NOTAS				
<ul style="list-style-type: none"> - Los datos aquí representados están referidos al Plan de Uso y Ocupación del Suelo e instrumentos de planificación complementarios, vigentes en el DMQ. - * Esta información consta en los archivos catastrales del MDMDQ. Si existe algún error acercarse a las unidades desconcentradas de Catastro de la Administración Zonal correspondiente para la actualización y corrección respectiva. - Este informe no representa título legal alguno que perjudique a terceros. - Este informe no autoriza ningún trabajo de construcción o división de lotes, tampoco autoriza el funcionamiento de actividad alguna. - "ETAM" es el "Error Técnico Aceptable de Medición", expresado en porcentaje y m², que se acepta entre el área establecida en el Título de Propiedad (escritura), y la superficie del lote de terreno proveniente de la medición realizada por el MDMDQ, dentro del proceso de regularización de excedentes y diferencias de superficies, conforme lo establecido en el Artículo 481.1 del COOTAD; y, a la Ordenanza Metropolitana 0126 sancionada el 19 de julio de 2016. - Para iniciar cualquier proceso de habilitación de la edificación del suelo o actividad, se deberá obtener el IRM respectivo en la administración zonal correspondiente. - Este informe tendrá validez durante el tiempo de vigencia del PUOS. - Para la habilitación de suelo y edificación los lotes ubicados en área rural solicitará a la EPMAPS factibilidad de servicios de agua potable y alcantarillado. 				

(INFORME DE REGULACION METROPOLIATANA – ALCALDIA DE QUITO)

Anexo # 2

• Información general

Número de fuentes de luz	1 [1 pieza]
Código familia de lámparas	LED27S [LED Module, system flux 2700 lm]
Temperatura de color	CH
Fuente de luz sustitible	No
Driver/unidad de potencia/transformador	PSE [Unidad de fuente de alimentación, compatible con CC para iluminación de emergencia central]
Driver incluido	Si
Tipo de óptica	WB [Haz ancho]
Tipo lente/cubierta óptica	LIN-OVL [Sistema de lente lineal de forma oval (LIN)]
Connection	PIP [Conector push-in y retenedor]
Clase de protección IEC	CLII (II)
Color RAL estándar	RAL9004 (9004)
Test del hilo incandescente	650/5 [650/5]
Marca de inflamabilidad	F [F]
Marca CE	Marcado CE
Certificado ENEC	Marcado ENEC
Certificado UL	No
Accesorios antideslumbramiento	No [-]
Product Family Code	ST750T

• Operativos y eléctricos

Tensión de entrada	220-240 V
Frecuencia de entrada	50-60 Hz

• Controles y regulación

Regulable	No
-----------	----

• Mecánicos y de carcasa

Material de la carcasa	PC
Material del reflector	SI
Material óptico	PC

• Aprobación y aplicación

Código de protección de entrada	IP20 [IP20]
Índice de protección frente a choque mecánico	IK02 [IK02]

• Rendimiento inicial (conforme con IEC)

Flujo lumínico inicial	3100 lm
Eficacia de la luminaria LED inicial	63 lm/W
Índice inic. de temperatura de color	2500 K
Inic. Índice de reproducción del color	>90
Potencia de entrada inicial	49.5 W

• Rendimiento en el tiempo (conforme con IEC)

Vida útil media L90B50	25000 h
Vida útil media L80B50	50000 h
Vida útil media L70B50	70000 h
índice de fallos del driver 5.000 h	1 %

• Condiciones de aplicación

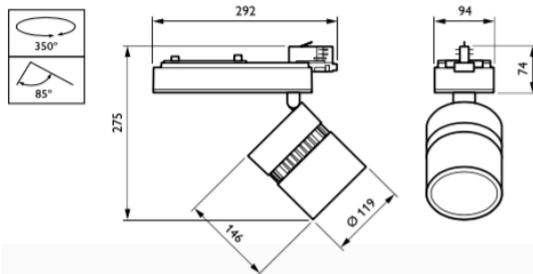
Rango de temperatura ambiente	0 °C a +35 °C
Apta para encendidos y apagados aleatorios	Si

• Datos de producto

Código de producto completo	871869626357000
Nombre de producto del pedido	ST750T LED27S/CH PSE WB BK LIN
EAN/UPC - Producto	8718696263570
Código de pedido	26357000
Cantidad por paquete	1
Numerador - Paquetes por caja exterior	1
N.º de material (12NC)	910500457088
Peso neto (pieza)	1.600 kg



Plano de dimensiones

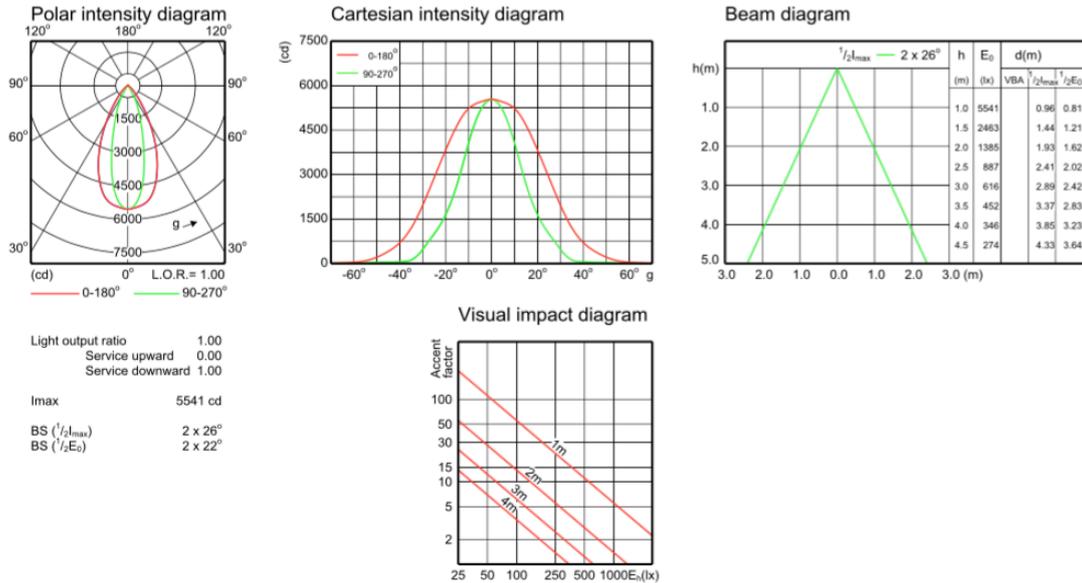


(Philips, 2016)

Anexo # 3

ST750T 1xLED27S/CH WB LIN

1 x 3000 lm



(Philips, 2016)

Anexo # 4

Datos del producto

• Información general

Número de fuentes de luz	2 [2 piezas]
Código familia de lámparas	LED27S [LED Module, system flux 2700 lm]
Temperatura de color	830
Base de casquillo	- [-]
Fuente de luz sustituable	No
Equipo	-
Driver/unidad de potencia/transformador	PSE-E [Unidad de fuente de alimentación externa, compatible con CC para iluminación de emergencia central]

Driver incluido	Si
Tipo de óptica	24 [Angulo del haz 24°]
Tipo lente/cubierta óptica	PC [Policarbonato]
Apertura de haz de luz de la luminaria	24°
Connection	PIP [Conector push-in y retenedor]
Cable	No
Clase de protección IEC	CLII (II)
Test del hilo incandescente	650/30 [650/30]
Marca de inflamabilidad	NO [No]
Marca CE	Marcado CE

(Philips, 2016)

Anexo # 5

GreenSpace Accent Gridlight

Certificado ENEC	Markado ENEC
Certificado UL	No
Product Family Code	GD302B

Índice inic. de temperatura de color	3000 K
Potencia de entrada inicial	46 W

Datos técnicos de la luz

Tolerancia de flujo lumínico	+/-10%
------------------------------	--------

Operativos y eléctricos

Tensión de entrada	220-240 V
Frecuencia de entrada	50-60 Hz
Tolerancia de consumo de energía	+/-10%

Controles y regulación

Regulable	No
-----------	----

Mecánicos y de carcasa

Material de la carcasa	ALU
Material del reflector	PC
Material cubierta óptica/lente	PC
Material de la bandeja portaequipos	-
Material de fijación	Polyamide

Aprobación y aplicación

Código de protección de entrada	IP20 [IP20]
Índice de protección frente a choque mecánico	IK02 [IK02]

Rendimiento inicial (conforme con IEC)

Flujo lumínico inicial	2700 lm
Eficacia de la luminaria LED inicial	117 lm/W

Rendimiento en el tiempo (conforme con IEC)

Vida útil media L90B50	25000 h
Vida útil media L80B50	50000 h
Vida útil media L70B50	70000 h
Índice de fallos del driver 5.000 h	1 %

Condiciones de aplicación

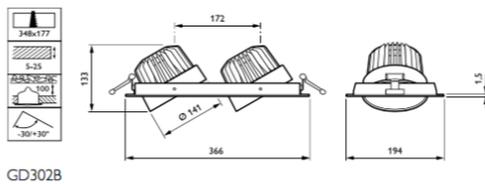
Rango de temperatura ambiente	De +10 a +40°C
Nivel máximo de regulación	1%
Apta para encendidos y apagados aleatorios	No

Datos de producto

Código de producto completo	871869691626100
Nombre de producto del pedido	GD302B LED27S/830 PSE-E MB-MB II WH
EAN/UPC - Producto	8718696916261
Código de pedido	91626100
Cantidad por paquete	1
Numerador - Paquetes por caja exterior	1
N.º de material (12NC)	910500458765
Peso neto (pieza)	1.500 kg



Plano de dimensiones



(Philips, 2016)

Anexo # 6

Fresh Food, pendant

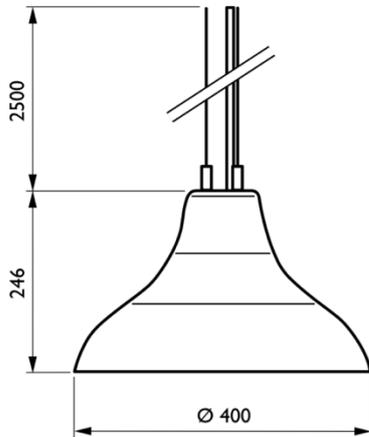
Datos de producto

Código de producto completo 871829193798200
 Nombre de producto del pedido PT570P LED19S/ROSE PSU WB DF GR
 EAN/UPC - Producto 8718291937982
 Código de pedido 93798200
 Cantidad por paquete 1
 Numerador - 1
 Paquetes por caja exterior 1

N.º de material (12NC) 910503706544
 Peso neto (pieza) 2.860 kg



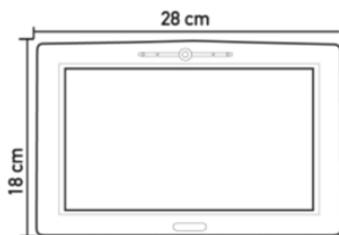
Plano de dimensiones



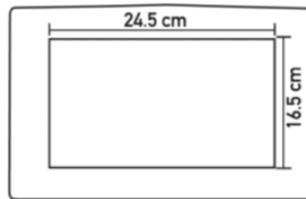
(Philips, 2016)

Anexo # 7

Medidas Frente Panel
panel2



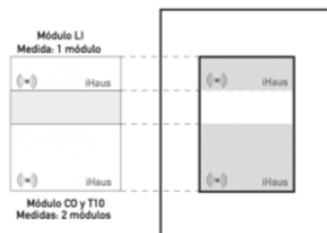
Medidas Dorso Panel



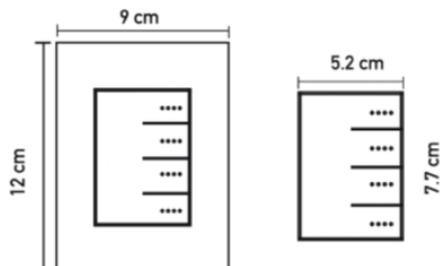
Medidas Perfil Panel



Ubicación módulos y Medidas



Medidas P4 y Control inalámbrico



(Megatk, 2016)

Anexo # 8 - Encuesta Investigativa Tipo

Tema: Gastronomía y Cultural en la Ciudad

Genero:

- Masculino
- Femenino

Edad:

1. Conoce usted Galerías de Arte en Quito?

SI NO

2. Con que frecuencia visita Galerías de Arte?

- 2 veces al mes
- 1 vez al mes
- 1 vez cada 3 meses
- 1 vez cada 6 meses
- Nunca

3. Al crear un Gastro Bar, considera usted apropiado que se conjugue el arte con la alta cocina?

SI NO

4. En el Gastro Bar se realizará exposiciones en espacios abiertos, que características le resulta atractivo?

- Jardines Vegetales
- Jardín Japonés
- Esquema Tipo Plaza
- Jardines Verticales

5. En un Gastro Bar que factor caracteriza a un ambiente acogedor y placentero para usted?

- Física
- Auditiva
- Visual
- Todas las Anteriores

6. **Qué tipo de mobiliario representaría la idea de un Gastro Bar - Galería de Arte?**

- Vintage
- Moderno
- Clásico
- Otro

7. **En el Gastro Bar, de las siguientes opciones considera usted que las personas con capacidades especiales deberían tener su propio espacio?**

- Espacio definidos para discapacitados
- Todos los espacios incluyentes son discapacitados

8. **Cuando usted visita una Galería de Arte, a que le da usted mayor importancia de las siguientes opciones?**

- Señalética
- Extintores
- Alarma contra Incendios

