



**FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO**

**READECUACIÓN DEL CASTILLO LARREA PARA  
RESTAURANTE CARMINE**

**Autora**

**Valeria Latorre Zambrano**

**Año**

**2017**



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

READECUACIÓN DEL CASTILLO LARREA PARA RESTAURANTE  
*CARMINE*

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

Profesor guía

Arq. Pablo Mauricio López López

Autora

Valeria Latorre Zambrano

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”.

---

Pablo Mauricio López López

Magister en rehabilitación urbana y arquitectónica

CC: 1705600367

## DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

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

---

Christian Yépez Guerrero

Magister en dirección de empresas constructoras e inmobiliarias.

CC: 1711248375

## DECLARACIÓN DE AUTORIA DEL ESTUDIANTE

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

---

Valeria Latorre Zambrano

CC: 1722518576

## AGRADECIMIENTOS

A mi hermana y sobrinos, por todo el cariño que siempre me dan para motivarme a ser mejor. A todas aquellas personas que durante la realización de este trabajo, aportaron con su apoyo y ánimo para poder llegar a la meta.

## DEDICATORIA

A mi padre, quien me brindó la posibilidad de una buena formación académica y ante todo, dio siempre su amor y apoyo incondicional para salir adelante durante mi vida.

## RESUMEN

Ante el continuo desarrollo urbano en el entorno directo de Castillo Larrea, se ve la necesidad de darle a este edificio, patrimonio arquitectónico de Quito, un nuevo uso y ambientes agradables para que vuelva a ser un establecimiento atractivo de la ciudad. En esta propuesta se adapta el espacio interior de esta edificación para el funcionamiento del restaurante Carmine, actualmente reconocido por su calidad de servicios y productos, de manera que el negocio destaque más y sobre todo, le pueda dar al castillo un tratamiento mejor al que ha recibido por varios años.

En aproximadamente 1350m<sup>2</sup> divididos en 4 pisos con varias habitaciones de muros portantes, se adaptó un restaurante elegante de un diseño inspirado en formas geométricas como el estilo neoclásico, con el uso de tonos neutros y pardos para darle sobriedad a los espacios junto a detalles en dorado como color de destaque. Cada ambiente tiene sus características diferentes, manteniendo unión con el resto del interior, para que así los clientes sientan curiosidad por conocer todo y deseen volver a visitar el restaurante.



## **ABSTRACT**

Facing the continuous urban development at the surroundings of the Larrea Castle, the need of giving this building that is declared architectural legacy of Quito, a new utility with pleasant spaces so it becomes a new highlight establishment in the city. In this proffer, the inner spaces of the castle are adapted for the operations of Carmine restaurant, known nowadays for its quality of services and products so the business gets more acknowledgement and specially, the castle could get a better maintenance than what it had for several years.

Inside approximately 1350m<sup>2</sup> divided into 4 levels with many rooms built with supporting walls, an elegant restaurant was adapted with a design inspired in geometric shapes as the neoclassic style, using neutral and brownish colours to give sobriety to the space, with a few golden details as highlights. Each room has its unique characteristics, keeping unity with the rest of the interior, so the customers feels curiosity to see all and want to visit the restaurant again.

# ÍNDICE

<b>1. CAPÍTULO I, TEMA</b> .....	1
1.1 Introducción.....	1
1.2 Justificación.....	2
1.3 Objetivo General .....	3
1.4 Objetivos Específicos .....	3
1.5 Alcance .....	4
1.6 IRM .....	5
1.7 Análisis FODA .....	7
1.8 Síntesis programática del inmueble.....	8
1.9 Fotografías del edificio .....	10
<b>2. CAPÍTULO II, MARCO TEÓRICO</b> .....	13
2.1. Marco Histórico.....	13
2.1.1 Introducción.....	13
2.1.2 Historia de los restaurantes.....	13
2.1.3 Historia del sector.....	15
2.1.4 Historia de Castillo Larrea .....	16
2.1.3 Historia de Carmine.....	17
2.2. Marco Conceptual.....	18
2.2.1 Tipologías de restaurantes .....	18
2.2.2 Cocina Mediterránea .....	19
2.2.3 Cocina Gourmet .....	20
2.3. Marco Referencial.....	21
2.3.1 Introducción.....	21
2.3.2 Carmine, Gastronomía & Arte .....	21
2.3.3 Happy Panda restaurante .....	27

2.3.4 La Tratto Santa Lucia .....	30
2.3.5 Jules Cocktail Bar .....	32
<b>2.4. Marco Tecnológico.....</b>	<b>37</b>
2.4.1 Introducción.....	37
2.4.2 Iluminación .....	37
2.4.3 Cocinas industriales .....	39
2.4.4 Control de temperatura.....	41
<b>3. CAPÍTULO III, MATRIZ INVESTIGATIVA .....</b>	<b>42</b>
3.1. Análisis de encuestas y entrevista .....	44
3.1.1 Resultados a encuesta a personas del sector La Mariscal.....	44
3.1.2 Resultados a encuesta a usuarios del restaurante Carmine .....	48
3.1.3 Entrevista a chef Carmine Letiery.....	52
3.2. Hipótesis general.....	56
3.2.1 Análisis de indicadores.....	57
3.2.2 Conclusiones .....	58
3.2.3 Recomendaciones.....	59
3.3. Hipótesis específica I.....	59
3.3.1 Análisis de indicadores.....	60
3.3.2 Conclusiones.....	64
3.3.3 Recomendaciones.....	64
3.4. Hipótesis específica II.....	64
3.4.1 Análisis de indicadores.....	65
3.4.2 Conclusiones.....	69
3.4.3 Recomendaciones.....	69

3.5. Hipótesis específica III .....	69
3.5.1 Análisis de indicadores .....	70
3.5.2 Conclusiones .....	72
3.5.3 Recomendaciones .....	73
3.6. Hipótesis específica IV .....	73
3.6.1 Análisis de indicadores .....	74
3.6.2 Conclusiones .....	76
3.6.3 Recomendaciones .....	77
<b>4. CAPÍTULO IV, PROPUESTA TEÓRICA .....</b>	<b>77</b>
4.1. Análisis del entorno .....	77
4.1.1 Ubicación.....	77
4.1.2 Morfología urbana .....	78
4.1.3 Entorno artificial.....	79
4.1.3.1 Accesibilidad .....	79
4.1.3.2 Servicios en el sector .....	82
4.1.3.3 Negocios cercanos.....	82
4.1.3.4 Contaminación .....	83
4.1.4 Entorno natural.....	85
4.1.4.1 Asoleamiento.....	85
4.1.4.2 Vientos .....	86
4.1.4.3 Clima y temperatura .....	86
4.1.4.4 Vegetación .....	88
3.1.5 Contexto social.....	89
3.1.6 Análisis del inmueble.....	90
3.1.6.1 Estructura .....	90
3.1.6.2 Fachadas y exteriores .....	91
3.1.6.3 Pisos .....	92
3.1.6.4 Techo y cielo falso.....	92

3.1.6.5 Paredes y ventanas.....	93
3.1.6.6 Instalaciones .....	93
3.2. Cuadro de necesidades.....	94
3.3. Programación arquitectónica.....	98

## **5. CAPÍTULO V, DEFINICIÓN TEÓRICA DEL PARTIDO ARQUITECTÓNICO ..... 105**

5.1. Planteamiento funcional .....	105
5.2. Planteamiento formal .....	107
5.3. Relación con el entorno.....	110
5.4. Relación con el contexto .....	111

## **6. CAPÍTULO VI, PLANTEAMIENTO TEÓRICO – GRÁFICO DE LA PROPUESTA ..... 112**

6.1. Grilla de relaciones funcionales.....	112
6.2. Cuadro de relaciones funcionales.....	113
6.3. Cuadro de flujos .....	114
6.4. Zonificación .....	115
6.5. Plan masa .....	119

REFERENCIAS.....	123
------------------	-----

ANEXOS.....	126
-------------	-----

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación extendida de la edificación.....	8
Figura 2. Vista frontal de castillo (antes).....	9
Figura 3. Vista frontal actual.....	10
Figura 4. Vista interior, ingreso principal.....	10
Figura 5. Vista interior, ambientación de ingreso.....	10
Figura 6. Vista interior, cuarto de guardianía.....	11
Figura 7. Vista interior, cuarto de oficinas.....	11
Figura 8. Vista interior, oficina de reuniones.....	11
Figura 9. Vista interior, descanso de escaleras.....	12
Figura 10. Vista interior, habitación de cuarto piso.....	12
Figura 11. Vista exterior, terraza cuarto piso.....	12
Figura 12. Cocineros del primer restaurante de Estados Unidos, Delmonico's restaurant en 1902.....	14
Figura 13. Exterior restaurante Carmine.....	22
Figura 14. Salón exterior de cristal Padiglione di Cristallo.....	22
Figura 15. Terraza exterior Veranda Dell'edera.....	23
Figura 16. Lounge Johnie Walker Blue Label.....	24
Figura 17. Lounge Johnie Walker Blue Label.....	24
Figura 18. Sala del Consiglio Mercedes-Benz.....	25
Figura 19. Sala del Consiglio Mercedes-Benz.....	25
Figura 20. Saleta del Piano Forte.....	26
Figura 21. Sala Castiamanti.....	26
Figura 22. Plano interior, restaurant Happy Panda.....	27
Figura 23. Vista de área abierta.....	28
Figura 24. Espacio privado.....	29
Figura 25. Detalle de bar.....	29
Figura 26. Fachada con destaque de columnas.....	30
Figura 27. Vista de patio.....	31
Figura 28. Interior de comedor.....	33
Figura 29. Vista exterior de patio y baños.....	34
Figura 30. Vista interior de comedor principal.....	34

Figura 31. Vista a cocina abierta.....	33
Figura 32. Vista escaleras de acceso.....	34
Figura 33. Vista de espacio de clientes.....	35
Figura 34. Vista a diseño de pared y cielo falso.....	35
Figura 35. Vista barra de bar.....	36
Figura 36. Comparación de consumo anual entre focos.....	38
Figura 37. Puerta de ingreso principal.....	60
Figura 38. Marco de yeso.....	60
Figura 39. Módulos de yeso.....	61
Figura 40. Vitral.....	61
Figura 41. Cornisa.....	61
Figura 42. Detalle de cielo falso.....	62
Figura 43. Cornisa.....	62
Figura 44. Detalle de cielo falso.....	62
Figura 45. Chimenea.....	63
Figura 46. Cielo falso registrable.....	63
Figura 47. Porcentaje por tipo de discapacidad en Pichincha.....	75
Figura 48. Implantación del terreno.....	78
Figura 49. Vista norte desde Av. 12 de Octubre.....	79
Figura 50. Líneas de transporte público y paradas.....	80
Figura 51. Sentido de tránsito en el sector.....	81
Figura 52. Hitos urbanos cercanos.....	82
Figura 53. Negocios en las cercanías.....	83
Figura 54. Asoleamiento del castillo.....	85
Figura 55. Corrientes de viento.....	86
Figura 56. Temperaturas máximas en Quito.....	87
Figura 57. Estado de cielo y precipitaciones en Quito.....	87
Figura 58. Vegetación frente al castillo.....	88
Figura 59. Margarita común blanca.....	88
Figura 60. Registro fotográfico de intervención a castillo Larrea.....	90
Figura 61. Registro fotográfico de intervención a castillo Larrea.....	91
Figura 62. Proceso de restauración de fachada.....	92

Figura 63. Uso de mobiliario sobrio.....	109
Figura 64. Enfoque de elementos por contraste de color.....	109
Figura 65. Zonificación, subsuelo.....	115
Figura 66. Zonificación, planta baja.....	116
Figura 67. Zonificación, planta alta.....	117
Figura 68. Zonificación, terraza.....	118
Figura 69. Plan masa, subsuelo.....	119
Figura 70. Plan masa, planta baja.....	120
Figura 71. Plan masa, planta alta.....	121
Figura 72. Plan masa, terraza.....	122



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Informe de regulación metropolitana de castillo Larrea.....	6
Tabla 2. FODA.....	7
Tabla 3. Matriz investigativa.....	43
Tabla 4. Rango de edades de potenciales clientes.....	44
Tabla 5. Diferenciación de potenciales clientes.....	45
Tabla 6. Diferenciación de grupos sociales en restaurantes.....	46
Tabla 7. Aspectos principales del restaurante a criterio del público.....	46
Tabla 8. Potencial competencia por su diseño.....	47
Tabla 9. Potencial competencia por su producto.....	47
Tabla 10. Clasificación de personal en Carmine.....	48
Tabla 11. Porcentaje de personal que requiere ducha.....	50
Tabla 12. Conformidad de personal con las condiciones de trabajo.....	51
Tabla 13. Sugerencias de cambios en el espacio de trabajo del personal.....	51
Tabla 14. Cuadro de necesidades.....	94
Tabla 15. Programa arquitectónico.....	98
Tabla 16. Grilla de relaciones funcionales.....	112
Tabla 17. Diagrama de relaciones funcionales.....	113
Tabla 18. Diagrama de flujos.....	114

## 1. CAPITULO I, TEMA

Readecuación del Castillo Larrea para restaurante “*Carmine*” en Quito.

### 1.1 Introducción:

El crecimiento de una ciudad se acelera mucho con el paso de los años y el desarrollo de nuevas tecnologías, edificios que en décadas anteriores eran innovadoras ahora son monumentos olvidados entre colosos modernos, las personas las suelen ignorar completamente e incluso algunas son abandonadas o botadas sin mantenimiento. Con varias construcciones ha ocurrido eso y uno de los afectados ha sido el castillo Larrea, construido aproximadamente en 1930, originalmente para una familia de clase alta. Con el paso de los años se le realizaron algunas intervenciones que la reforzaron estructuralmente y se modificaron los espacios para nuevos usos del edificio después de que los propietarios dejaran de vivir en él, por un tiempo la propiedad quedó sin uso hasta que en 2012 se comenzó un proyecto en el terreno llamado “Torres del Castillo”, el cual está construyendo un conjunto de edificios alrededor del castillo el cual es considerando patrimonio arquitectónico de Quito.

El terreno del castillo se ubica en la Av. 12 de Octubre y Baquerizo Moreno, actualmente la obra dirigida por Constructora Valarezo Noboa, está en proceso de edificación de la segunda torre junto con una restauración exterior de Castillo que busca darle un aspecto similar al original. Ya que alrededor del castillo habrá un movimiento comercial constante por las oficinas y locales comerciales que se abrirán con el proyecto, además de localizarse en una zona importante en el norte de Quito, a este edificio patrimonial se le puede dar un uso interesante para el público al convertirlo en un restaurante de alta clase.

*Carmine Gastronomía & Arte*, es un restaurante de especialidades italianas y mediterráneas que actualmente tiene dos locales en Quito. El estilo interior de este es moderno y sofisticado, brinda una experiencia élite a sus clientes que le ha dado reconocimiento como uno de los mejores restaurantes de la capital. Como Castillo Larrea es llamativo al público por su diseño peculiar dentro de una ciudad llena de edificios y construcciones modernas, al proponer un restaurante con un estilo

elegante como *Carminé* se puede crear un establecimiento único que tanto por su diseño, su historia y los servicios proporcionados aquí atraiga clientes por mucho tiempo y reviva un edificio ícono de la ciudad.

## **1.2 Justificación:**

En zonas de alto comercio con un flujo de personas constante los negocios encuentran un espacio ideal para abrir locales, este es el caso de los locales comerciales en el sector La Mariscal, especialmente en la Av. 12 de Octubre donde la demanda por un espacio aumenta y los negocios compiten por la mejor ubicación para su funcionamiento.

En la actualidad con la construcción del proyecto “*Torres del Castillo*” se ha buscado la mejor opción de uso para el Castillo Larrea, en una edificación tan resaltante por su diseño peculiar entre edificios de estilo moderno, una opción atractiva para los propietarios del lugar sería elaborar buena propuesta de restaurante que permita mantener y aprovechar su diseño, con esta tipología se permite que un mayor número de personas puedan conocer este sitio tan peculiar y que por su uso rentable se le pueda dar un mantenimiento continuo al castillo de modo que no vuelva a deteriorarse con el paso de los años.

*Carminé Gastronomía & Arte* es un restaurante reconocido en la ciudad de Quito por su comida y servicios de calidad dentro de ambientes elegantes. Con la disponibilidad del espacio en castillo Larrea se ha visto un interés en abrir un nuevo local en él, ya que aprovechando sus diseños neoclásicos se puede crear una sucursal con la esencia romántica y sofisticada que caracteriza a *Carminé*, y así aprovechar al máximo la decoración existente en el interior.

Planteando un rediseño para adecuar este tipo de restaurante se buscará atraer clientes a la agradable experiencia de disfrutar comida de calidad en espacios acogedores y románticos en un castillo ‘real’. Al conocer los requerimientos para el apropiado desarrollo de un restaurante gourmet, se adaptará el interior existente asegurando que los espacios de trabajo sean adecuados para el personal y los espacios de los clientes brinden confort.

En medio de una ciudad incesante, el poder crear un ambiente donde las personas puedan darse una pausa para disfrutar de un buen ambiente, buena comida y buena compañía, hará que no solo lo tomen como una comida más, sino como un escape para poder disfrutar de los pequeños placeres de la vida motivando a que los clientes vuelvan varias ocasiones. Con un establecimiento de alta gastronomía que pueda seguir atrayendo a las personas durante mucho tiempo se rescatará un edificio patrimonial que ha pasado por varios años sin uso ni mantenimiento, evitando que vuelva a caer en el mismo olvido en el que estaba al convertirse de nuevo en una edificación hito de Quito, así como antiguas edificaciones importantes de la ciudad que fueron olvidados se volvieron puntos de gran interés de la ciudad.

### **1.3 Objetivo general:**

Readecuar los espacios interiores de Castillo Larrea para el funcionamiento del restaurante *Carminé*.

### **1.4 Objetivos específicos:**

- Resaltar detalles arquitectónicos del interior de Castillo Larrea.
- Crear espacios útiles para el funcionamiento del restaurante de acuerdo a su tipología y target.
- Diseñar interiores que vayan acorde al estilo ecléctico del castillo utilizando formas y materiales acorde a la actualidad.
- Crear ambientes inclusivos para clientes de movilidad reducida (PMR).

### **1.5 Alcance del tema:**

El espacio a intervenir se ubica en el sector de la Mariscal, el terreno limita con la calle José Tamayo en el noroeste, con la calle Baquerizo Moreno al noreste y con la Av. 12 de Octubre en el sureste. El área total del terreno es de 3760m<sup>2</sup> y el área total del castillo es de 1422m<sup>2</sup>, actualmente alrededor de este se está construyendo tres edificios del proyecto "Torres del Castillo".

Con esta propuesta se busca darle un uso adecuado a Castillo Larrea que asegure su permanencia en el tiempo, al ser reconocido como patrimonio arquitectónico de Quito debería destacar a vista de los transeúntes de la zona en lugar de pasar desapercibido como pasó por bastante tiempo. Creando un restaurante de buena categoría con un target a clientes de niveles económicos medio-alto, convertiría a la edificación en un punto social importante en Quito que permita a las personas tener una oportunidad para conocer el interior de este lugar y deleitarse con su diseño.

Cumpliendo con las normativas para edificios patrimoniales de la ciudad se adaptarán los espacios para que el desarrollo del restaurante sea óptimo; los espacios para los consumidores serán diseñados pensando en las sensaciones que se quieren brindar dependiendo de las preferencias de cada cliente, como por ejemplo reuniones privadas entre familias o cenas de pareja, entre otros. Junto al diseño interiorista que utilizará materiales propios de la actualidad y diseños modernos se aprovechará los detalles interiores originales de la casa, dándoles un tratamiento adecuado que los resalte sin perjudicar su integridad para que en conjunto puedan crear un ambiente elegante y original. Utilizando de manera apropiada el ambiente interior, el efecto de materiales y colores en las personas junto con el confort que se debe proporcionar a clientes tanto como a usuarios, permitirán que el negocio surja con éxito y pueda mantener un buen posicionamiento entre los restaurantes que hay en la ciudad para que sea concurrido constantemente.

## **1.6 IRM:**

El mayor punto a destacar de este edificio como nombra el IRM, es que este es parte del registro histórico de Quito, por tanto la readecuación que se lleve a cabo no debe alterar sus características originales. Considerando que los edificios de que se construyen en este terreno el espacio exterior no pueden intervenir para el proyecto del castillo, solo una porción pequeña de alrededor puede tratarse para este proyecto.

Tabla 1.  
Informe de regulación metropolitana de Castillo Larrea

INFORME DE REGULACIÓN METROPOLITANA		Municipio del Distrito Metropolitano de Quito		QUITO ALCALDÍA	
Fecha: 2016-02-25 07:46			No. 568683		
<b>1.- INFORMACIÓN CATASTRAL DEL LOTE EN UNIPROPIEDAD *</b>			<b>2.- UBICACIÓN DEL LOTE *</b>		
<b>PROPIETARIO</b> C.C./R.U.C.: 1792370531001 Nombre del propietario: FIDEICOMISO TORRES DEL CASTILLO <b>DATOS TÉCNICOS DEL LOTE</b> Número de predio: 47627 Geo clave: 170104230086003113 Clave catastral anterior: 10405 13 005 000 000 000 En derechos y acciones: NO Área del lote (escritura): 3760,00 m2 Área del lote (levantamiento): 0,00 m2 ETAM (SU) - Según Ord.#269: 1,61 % (-+58,78 m2) Área bruta de construcción total: 1354,08 m2 Frente del lote: 164,54 m Lote en ZUAE: SI Administración zonal: NORTE Parroquia: MARISCAL SUCRE Barrio / Sector: MARISCAL SUCRE					
<b>3.- CALLES</b>					
<b>Calle</b>	<b>Ancho (m)</b>	<b>Referencia</b>	<b>Radio curva de retorno</b>	<b>Nomenclatura</b>	
BAQUERIZO MORENO	12	5 m a partir del cerramiento frontal		N24F	
12 DE OCTUBRE	32	5 m a partir del cerramiento frontal			
JOSE TAMAYO	12	5 m a partir del cerramiento frontal		E10	
<b>4.- REGULACIONES</b>					
<b>ZONA</b>		<b>PISOS</b>		<b>RETIROS</b>	
Zonificación: A21 (A608-50)		Altura: 32 m		Frontal: 5 m	
Lote mínimo: 600 m2		Número de pisos: 8		Lateral: 3 m	
Frente mínimo: 15 m				Posterior: 3 m	
COS total: 400 %				Entre bloques: 6 m	
COS en planta baja: 50 %					
Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada			Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano		
Uso principal: (R2) Residencia mediana densidad			Servicios básicos: SI		
<b>ZONA</b>		<b>PISOS</b>		<b>RETIROS</b>	
Zonificación: A27 (A1016-40)		Altura: 64 m		Frontal: 5 m	
Lote mínimo: 1000 m2		Número de pisos: 16		Lateral: 3 m	
Frente mínimo: 20 m				Posterior: 3 m	
COS total: 640 %				Entre bloques: 6 m	
COS en planta baja: 40 %					
Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada			Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano		
Uso principal: (M) Múltiple			Servicios básicos: SI		
<b>5.- AFECTACIONES</b>					
<b>Descripción</b>	<b>Tipo de vía</b>	<b>Derecho de vía</b>	<b>Retiro</b>	<b>Observación</b>	
<b>6.- OBSERVACIONES</b>					
- PREDIO INVENTARIADO PARA CUALQUIER MODIFICACION CONSULTE CON LA DIRECCION DE TERRITORIO Y VIVIENDA RADIO DE CURVATURA 5M. RETIRO FRONTAL 5 M. A LAS 2 VIAS GPP.					
- RETIRO FRONTAL 5.00 METROS RADIO DE CURVATURA 5.00 METROS					
- Solicitar la delimitación de zonificaciones en la Secretaría de Territorio Hábitat y Vivienda (STHV).					
- Edificación registrada en el INVENTARIO DE ÁREA HISTÓRICA DE QUITO, por ser área histórica deberá mantener las características tipológicas y morfológicas del sector.					
<b>8.- NOTAS</b>					
- 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.					
- El 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 el área del levantamiento del terreno, dentro del proceso de regularización de excedentes y diferencias de áreas de acuerdo a los artículos 481 y 481.1 del COOTAD y a la Ordenanza Metropolitana 269.					

## 1.7 Análisis FODA:

Tabla 2.

FODA

<b>Fortalezas</b>	<b>Oportunidades</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La edificación tiene un diseño llamativo.</li> <li>2. Cuenta con varios espacios interiores amplios, que permiten crear diferentes espacios para restaurante.</li> <li>3. Es una edificación original dentro de la ciudad y patrimonio de Quito.</li> <li>4. El sector donde se localiza es altamente comercial donde circula gran cantidad de potenciales clientes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El estilo de <i>Carminé</i> se fusiona bien con el diseño del castillo, por este motivo al propietario de los restaurantes le puede interesar el desarrollo de este proyecto.</li> <li>2. Su fachada frontal da a una avenida principal y permite que potenciales clientes lo vean.</li> <li>3. Se le da al castillo un uso perdurable y que le dé constante mantenimiento al mismo.</li> <li>4. Con un diseño moderno dentro de un edificio tan peculiar el público en general se sentirá atraído.</li> </ol>
<b>Debilidades</b>	<b>Amenazas</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La fachada no se puede modificar en materialidad.</li> <li>2. Los cambios en la distribución interior deben ser mínimos.</li> <li>3. A la mayoría de espacios se debe acceder por gradas y dificulta el uso para PMR.</li> <li>4. Espacios exteriores en relación al castillo son limitados actualmente, debido a los edificios ubicados alrededor.</li> <li>5. Los espacios de parqueo disponibles para el restaurante se ubican en los subsuelos de Torres del Castillo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Edificios modernos alrededor al proyecto que pueden opacarlo.</li> <li>2. Alta contaminación auditiva y ambiental en el sector.</li> <li>3. El interior es frío, los edificios a sus costados evitarían la entrada de luz natural directa.</li> <li>4. Otros restaurantes en el sector que representan competencia directa.</li> </ol>



## 1.8 Síntesis programática del Inmueble:

Castillo Larrea es una edificación localizada en la Av, 12 de Octubre y Baquerizo Moreno, construida en 1939 para una familia importante en la ciudad. Su diseño se hizo a gusto del propietario e historiador Carlos Larrea, dándole una apariencia neoclásica de castillo de cuentos de hadas, mezclando estilos del mudéjar, árabe y gótico.



*Figura 1.* Ubicación extendida de la edificación.  
Adaptado de (Google Earth, 2016)

Los espacios en el interior se diseñaron no solo para darles a los miembros de la familia Larrea habitaciones cómodas, el propietario al tener una vasta colección de piezas artísticas, quiso que en el diseño interior ciertos espacios exhibieran aquellos objetos. El diseño inicial contaba con alrededor de 20 espacios interiores, en la actualidad gracias a las intervenciones que se le han hecho con el paso de los años tiene más de 30 espacios distribuidos en cuatro pisos y diferentes niveles de altura. Actualmente los interiores son utilizados para las oficinas de logística de la construcción del proyecto, ciertos espacios están sin uso o simplemente se los tiene como bodega de materiales. Al inicio de la obra se les dio un ligero tratamiento a partes críticas que necesitaban atenderse así como instalaciones sanitarias y una limpieza general, ciertos detalles decorativos especialmente en el exterior han sido restaurados para mejorar la apariencia del castillo.

Para la readecuación a restaurante se buscará mantener la mayor cantidad de elementos originales en su lugar en tanto su daño no sea mayor, aquellos que puedan ser rescatados para evitar su desecho se buscará un nuevo uso. Para paredes y piso los acabados variaran dependiendo el uso de cada espacio junto a la zonificación que se creará, ya que se crearán espacios separados para diferentes momentos y grupos. Se procurará crear ciertos ambientes que puedan permitir el ingreso de personas con movilidad reducida, ya que lastimosamente el diseño del edificio no cuenta con rampas o montacargas para los diferentes niveles del interior.

Los espacios de cocina deberán ser diseñados con un profundo conocimiento de restaurantes y sus necesidades, con esto se pueden designar el espacio más apropiado en el interior para sus diferentes componentes



*Figura 2.* Vista frontal del castillo (antes).  
Tomado de (Los ladrillos de Quito, 2016)

## 1.9 Fotografías del edificio:



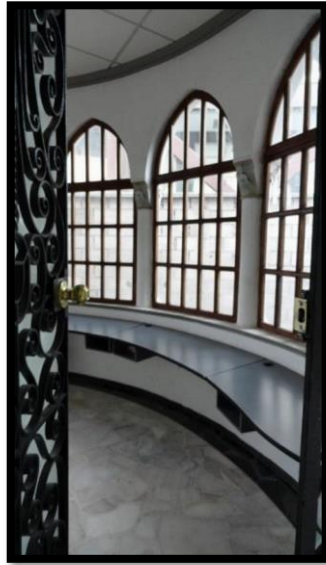
*Figura 3.* Vista frontal actual.



*Figura 4.* Vista interior, ingreso principal.



*Figura 5.* Vista interior, detalle de ingreso.



*Figura 6.* Vista interior, cuarto de guardianía.



*Figura 7.* Vista interior, cuarto de oficinas.



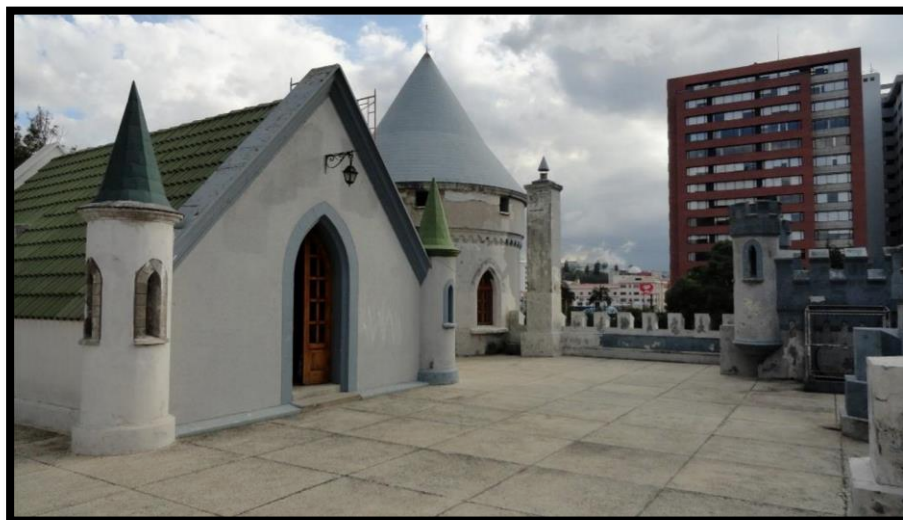
*Figura 8.* Vista interior, oficina de reuniones.



*Figura 9.* Vista interior, descanso de escaleras.



*Figura 10.* Vista interior, habitación de cuarto piso.



*Figura 11.* Vista exterior, terraza cuarto piso.

## **2. CAPÍTULO II, Marco Teórico**

### **2.1. Marco Histórico**

#### **2.1.1. Introducción**

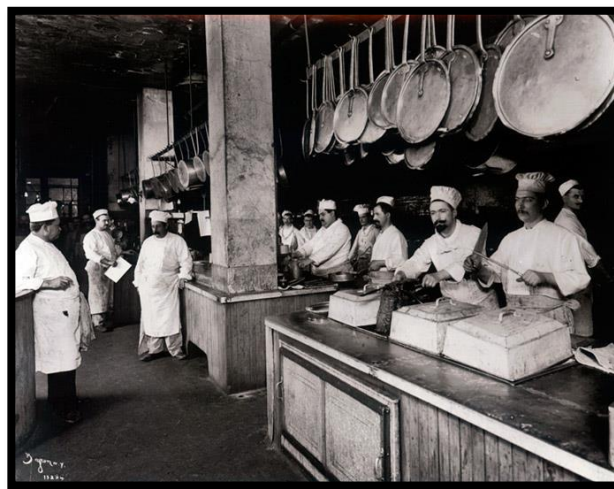
Ante cualquier proceso de diseño siempre se requiere conocer el pasado, tanto del entorno del proyecto como del tipo de diseño que se llevará a cabo, conocer de dónde surgió todo y como fue evolucionando con el paso del tiempo hasta la actualidad. Al desarrollar un proyecto que involucra un edificio patrimonial se vuelve indispensable analizar los factores que lo hicieron importante, ya que es prohibido cambiar la esencia principal de este, pero al conocer mejor sus características y el fondo que hubo para su creación se puede obtener ideas de diseño que complementen lo existente para lograr diseñar ambientes atractivos que destaquen la importancia del espacio a intervenir.

#### **2.1.2. Historia de los restaurantes**

Desde épocas muy antiguas como las de los egipcios se conoce que ciertas viviendas ofrecían a los viajeros hospedaje y alimentos a su paso, pero no eran espacios que se dedicaran a lucrar del servir comida a otras personas. En la antigua Roma la gente de élite tenía la posibilidad de servirse bufets exuberantes dentro de espacio de reunión, también existieron espacios a modo de bar que servían alimentos muy básicos como vino, queso y pan; así fueron los inicios de servicios relacionados con la comida que precedieron la existencia de los restaurantes en sí.

Con el paso del tiempo, en Europa los locales tipo bar que empezaron a brindar comida preparada a otras personas cada vez se iban haciendo más elaborados. El término “restaurant” nació por una sopa que se decía que restauraba las energías en las personas. En Francia por el año 1765 con un local únicamente para gente que iba a comer al lugar, con esto empezó una tendencia en Francia de abrir restaurantes con

platos elaborados y atendidos por mayordomos retirados de su trabajo; estos lugares eran frecuentados por gente de clase alta que podían costear los platos en oferta. Con la revolución francesa, el termino restaurante viajó a otros países con los refugiados de la guerra y así aumento la creación de estos establecimientos, que en ese tiempo ofrecían un servicio de gran calidad que buscaba la satisfacción del cliente en ambientes atractivos. A lo largo del siglo XIX se empezaron a hacer variantes del restaurante común, principalmente el restaurante tipo buffet y un antecesor de los actuales servicios de fast food o comida rápida.



*Figura 12. Cocineros del primer restaurante de Estados Unidos, Delmonico's Restaurant en 1902.*

*Tomado de (New York Times photo archive, 2012)*

En un principio las personas no daban un amplio uso a estos lugares, se iba a ellos en ocasiones especiales o en muy repentinos momentos; con el paso de los años se fueron desarrollando una gama grande de restaurantes a nivel mundial con muchas variaciones en cuanto a servicio y producto, haciendo de este tipo de negocio uno de los más populares. En los años 20 junto al fuerte aumento en el uso de vehículos, ciertos establecimientos de comida innovaron al crear espacios amplios de parqueo con grandes carteleras iluminadas y el servicio de auto-rápido para los automóviles, años después la forma de proveer alimentos simples de manera eficiente para aumentar las ganancias dio como resultado una serie de negocios altamente exitosos como son McDonald's.

El desarrollo y éxito de establecimientos de comida siempre se ha visto definido por los cambios sociales de la época, cuando las personas empezaron a desarrollar sus trabajos fuera de casa se hizo más habitual el consumir los alimentos del diario vivir al menos una vez en un restaurante, otro motivo importante que los hizo concurridos era por reuniones sociales con amistades y la familia, escogiendo el establecimiento por la calidad del servicio y que vaya adecuado con el grupo con el que se va. Hasta la actualidad, son casi innumerables los diferentes tipos de restaurantes disponibles ya que existe una variedad que satisface todo tipo de gusto a todo tipo de personas, siendo tan amplia las variedades en todo lugar, para resaltar es importante analizar las competencias y los clientes principales que se pueden tener.(Escolastico R.2012)

### **2.1.3. Historia del sector**

La edificación y su terreno se encuentran dentro del sector La Mariscal en el centronorte de Quito. Fue creado en el año de 1922, siendo parte importante del centenario de la batalla de Pichincha y de la cual fue bautizada “La Mariscal” en honor al Mariscal de Ayacucho. Anteriormente el sector era dedicado a la agricultura pero con el avance de Quito como capital y especialmente la llegada del tren muchas personas de provincia migraron, esta zona fue tomada especialmente por personas de clase media-alta donde empezaron a edificar sus viviendas con un estilo tipo *chalet*, que caracteriza a casa unifamiliares de gran tamaño con jardines propios.

En 1957 se creó en la Av. Amazonas el primer supermercado de La Favorita, siendo la primera con autoservicio del país. Desde este hito en el sector, poco a poco se fueron desarrollando en él varios espacios comerciales como bares, discotecas y restaurantes; que atraían personas de la ciudad y turistas que llegaban a la ciudad. En la década de los 80 se impulsó aún más el turismo en el sector, las personas empezaron a darle mayor importancia al turismo y comercio que a la vivienda. A principios del siglo XXI en este sector ya se concentraba poco menos de la mitad de negocios en la ciudad, desde oficinas hasta negocios entono al turismo. Con el



aumento de flujo de personas en el área este se volvió inseguro por la delincuencia que aprovecha las masas de gente para llevar a cabo robos y asaltos.

En la actualidad, sigue existiendo espacios residenciales a pesar de que el sector se ha concentrado más en lo comercial, los habitantes del lugar junto a personas que frecuentan este lugar se han dedicado recientemente a darle un mejor tratamiento al lugar para que tanto turistas como residentes puedan vivir el día a día en un espacio seguro que funcione para los diferentes tipos de actividades que ocurren en el sector La Mariscal.

#### **2.1.4. Historia de Castillo Larrea**

Por la década de los 30's se diseñó y comenzó la construcción de esta edificación destinada como vivienda unifamiliar a cargo del arquitecto Rubén Vinci, de origen ítalo-mexicano. El propietario Carlos Manuel Larrea fue un importante diplomático e historiador, que con su gusto por el arte medieval creó los diseños de la casa en torno al estilo neogótico de la época de la Europa medieval. La familia del propietario vivió en el castillo aproximadamente 4 años, por motivos de trabajo la familia dejó el país y arrendó el castillo a la embajada colombiana hasta su regreso. Después de volver, los descendientes del propietario vivieron en el edificio por algunos años, hasta que en 1991 vendieron la propiedad a Seguros Alianza quienes la utilizaron como sede principal de oficinas.

El edificio original tuvo aproximadamente 900m<sup>2</sup> con 20 ambientes destinados a los requerimientos de vivienda para la familia, en 1956 se creó un espacio adicional para biblioteca que no alteró el diseño original de proyecto. Al pasar a manos de Seguros Alianza se hizo una modificación que alteró bastante la originalidad del proyecto, se reforzó el soporte estructural y se trató los daños por la humedad. Una segunda intervención se dio en 1996 que buscó recuperar los detalles característicos originales del castillo además de reforzar entresijos y los cimientos con hormigón, se habilitó el subsuelo del lugar lo cual agrando el espacio útil del lugar a los 1350m<sup>2</sup>.

Desde 1980 se calificó a este edificio como patrimonio arquitectónico de Quito por su peculiar diseño. En la actualidad Seguros Alianza empezaron un proyecto junto a la Corporación Valarezo Noboa para construir unos edificios destinados a oficinas, locales comerciales, suites y hotel. Al castillo se lo utiliza como oficinas del proyecto y se le ha dado un tratamiento al exterior que se asemeja al diseño original de cuando se creó, según datos que se pudo averiguar de su origen. El próximo uso de este edificio ha sido debatido por los directores de la obra ya que siendo un edificio patrimonio de la ciudad, con un diseño tan original se le debe dar un uso que armonice con su interior y resalte su majestuosidad.

### **2.1.5. Historia de *Carmine***

Bill Carmine Letiery es un chef italiano que durante años recorrió varios países alrededor del mundo trabajando en diferentes restaurantes, adquiriendo conocimientos de varios tipos de gastronomía, hasta que en 1993 visitó Ecuador donde decidió quedarse al quedar encantado con el país, Vio la oportunidad de emprender un negocio propio y se asentó en Quito donde abrió su primer restaurante *Pavarotti*. En la actualidad él posee cuatro restaurantes de especialidades mediterráneas e italianas especialmente, aunque sus menús incluyen platos donde fusiona sus conocimientos adquiridos en diferentes partes del mundo para crear sabores únicos.

*Carmine Arte & Gastronomía* es el último restaurante abierto por Letiery en 2010 en la calle Catalina Aldaz, manejando el menú de especialidades mediterráneas y cocina internacional del cual Letiery se caracteriza en sus restaurantes. Se ubicó el restaurante en una casa antigua de estilo francés, ambientada de modo que asemeja a una casa toscana pero con toques modernos acorde a la época que brindan a los clientes una experiencia llena de sensaciones deleitantes, sus interiores subdivididos por salones para diferentes eventos que se puedan realizar son ideales para que los clientes disfruten en calma y que deseen permanecer en el espacio durante un largo tiempo.

## 2.2. Marco Conceptual

### 2.2.1 Tipología de restaurantes

Por categorías:

- **Restaurant de lujo:** Todos los servicios que se llevan a cabo en este son de calidad, desde sus alimentos hasta la decoración en el interior del mismo. Por ello, los platos vendidos aquí suelen tener un precio elevado; también cuenta con menú de vino para acompañar los platos.
  
- **Restaurant de primera clase:** El servicio de este no llega a la calidad impecable de los restaurantes de lujo, se maneja internamente a otro ritmo. Cuenta con una selección de bebidas alcohólicas no muy extenso y su menú cuenta con menos tiempos que los de lujo.
  
- **Restaurant de segunda clase:** El ingreso de personal se da por el mismo ingreso que utilizan los comensales antes o después de las horas de atención. La gama de platos es menor a las anteriores.
  
- **Restaurant de tercera clase:** Los objetos a utilizarse para los comensales ya no requieren ser lujosos, su resistencia es más característico para este tipo de restaurantes. El menú se simplifica aún más que los anteriores y el ingreso del personal también se da por la misma puerta de ingreso de los comensales.
  
- **Restaurant de cuarta clase:** el de requerimientos mínimos, para esta categoría se requiere que la cocina sea separada del comedor, que los objetos que se utilicen estén aseados, un menú simple y que los meseros estén aseados mas no necesariamente uniformados.

Por estilo de restaurante:

- **Restaurant Gourmet:** parecido al tipo primera clase, aquí se procura llevar la comida de la cocina a la mesa. Sus ingredientes son frescos para hacer platos deliciosos con recetas poco encontradas.
- **Restaurante de especialidad:** Lugares con un menú que gira en torno a cierto tipo de alimento en especial o a la preparación de platos típicos de alguna región específica, como los restaurantes de parrilladas o los de cocina tipo manaba, por ejemplo. Este tipo de restaurante guarda mucho parecido con los temáticos.
- **Restaurante familiar:** destacado por precios accesibles, por su éxito suelen llegar a abrir varias sucursales.
- **Restaurante buffet:** gran variedad de platos que puede ser escogida a gusto del cliente, su valor depende en la cantidad de comida consumida o la cantidad de platos utilizados.
- **Restaurante de comida rápida:** comida simple y para un servicio rápido. Los alimentos suelen ser poco saludables y lo que se busca es atender a la mayor cantidad de gente posible.
- **Restaurante temático:** Sea por el tipo de comida de origen específico (italiano, árabe, japonés, etc.) o por el diseño y manejo del lugar basado en una temática donde se pueda ver el concepto en todo el establecimiento, como por ejemplo restaurantes estilo old-west o estilo de los años 60.

### 2.2.2 Cocina mediterránea

La cocina mediterránea se origina por el mar que le da el nombre, el Mar Mediterráneo. Este baña las costas de países en el sur de Europa y países del norte

de África, este provee a las áreas más cercanas unas condiciones para agricultura, ganadería y pesca ideales para la adquisición de diferentes productos alimenticios que le han dado a este tipo de cocina su peculiar variedad y sabores; de este destaca el consumo de aceite de oliva, vino y pan.

Este tipo de gastronomía tiene un fondo muy tradicional que durante generaciones se transmite a los descendientes; desde tiempos antiguos ha sido una cocina que nace para compartir y disfrutar, va más allá de ser una necesidad humana rutinaria y pasa a ser casi un ritual e incluso una celebración entre colegas y familiares. Los platillos son preparados con los mejores ingredientes que se pueden obtener y su preparación se hace usando las recetas tradicionales que conocen aunque también le dan variaciones para crear sabores únicos, el momento de comer es una celebración para compartir con la gente cercana y disfrutar de una gama de platos deliciosos.

### **2.2.3 Cocina gourmet**

La definición de comida gourmet proviene del término “gout” que define al gusto en el vocablo francés, también proviene del término “gourmand” que se refiere a quienes consumen alimentos y bebidas en exceso. En la actualidad este término define a una comida de calidad excepcional creada con los mejores estándares de preparación, productos de óptima calidad para crear un platillo de sabores excepcionales; el propósito de este tipo de comida tan sofisticado es dar una gama de sensaciones y experiencias a quien la degusta, poder ir más allá de un simple plato de comida que se pueda encontrar en cualquier lado. Los chefs y cocineros de un buen restaurante normalmente deben ser gente gourmet ya que la preparación de alimentos servidos al público debe mantener normas básicas de higiene en todo el proceso de elaboración de comida, junto con las técnicas de cocina cuidadosa que se requieren para el diferente tratamiento de alimentos y recetas resultaran en productos de alta calidad para los clientes.

Las cocinas gourmet no se centran en una tipología de comida específica, lo importante es su elaboración sin importar el origen del estilo de cocina que se lleve a cabo. Por este motivo, las cocinas gourmet no tienen una misma lista de necesidades y dependiendo de su tipología de comida variaran los elementos que se deben implementar en cada una, simplemente se debe mantener el estándar de calidad de preparación que requieren los platillos gourmet.

**Aporte:** Conociendo las tipologías que el restaurante seguirá se tiene una idea más clara de cómo se debe direccionar el diseño, hacia qué clase de elementos se investigará para su funcionamiento. Teniendo en cuenta la alta calidad que ya maneja el estilo del restaurante con el proyecto se debe llegar a esa calidad e incluso mejorarla para que destaque y el proyecto sea excepcional.

### **1.3. Marco Referencial**

#### **1.3.1 Introducción**

Aportando a la propuesta ideas para el diseño del restaurante dentro del castillo, se buscó proyectos que manejen una tipología de restaurante y diseño que se asemejen a lo que se visualiza para esta readecuación. Además, se usa como referente uno de los actuales restaurantes de Carmine ya que estos mantienen estilos y tipologías similares, y un restaurante que le hace competencia dentro de la ciudad de Quito.

#### **1.3.2 Carmine, Gastronomía & Arte**

- Ubicación: Catalina Aldaz y Portugal, Quito – Ecuador
- Área: 300m<sup>2</sup> entre 2 pisos y espacio exterior

El último restaurant que chef Carmine lanzo en 2010 dentro de una casa ya existente con estilo francés, donde se aprovechó ciertos diseños de la misma que iban acorde al estilo acogedor y elegante que se quería manejar en el restaurante. Las fachadas de la casa se mantuvieron tal cual estaban en el inicio, simplemente con un buen tratamiento para devolverle la vida a los detalles arquitectónicos, junto a la hiedra que recubre los muros la casa destaca el estilo toscano que se buscaba darle a la edificación. En el patio se creó dos espacios de comensales más, con un diseño sobrio con pérgolas y piso de madera, que va acorde al estilo de la casa sin tratar de hacerlo ver antiguo; junto con el basto jardín exterior se da la sensación de campo sin salir de la ciudad. Tiene capacidad de hasta 120 personas entre los dos espacios de comedor exteriores lo que lo hace ideal para eventos sociales.



*Figura 13. Exterior restaurante Carmine.  
Tomado de (Carmine Facebook, 2015)*



*Figura 14. Salón exterior de cristal Padiglione di Cristallo.  
Tomado de (Carmine, 2015)*



*Figura 15. Terraza exterior Veranda Dell'edera.*  
Tomado de (Carminé, 2015)

La distribución interior de la casa sirvió para crear los 5 tipos de salones diferentes para los clientes, cada uno destinado a diferentes usos y posibles eventos que se puedan realizar en ellos. Ciertos elementos interiores existentes se aprovecharon para darle la elegancia buscada en el diseño, junto con mobiliario de época y mobiliario moderno pero sutil se crearon ambientes relajados para que el cliente disfrute al máximo de su experiencia; la mezcla entre lo antiguo cargado y el moderno sobrio se fusionó apropiadamente.

El salón de lounge-bar se creó como un espacio más juvenil para reuniones sociales donde mantuvo la chimenea existente, se la complemento con el piso de madera y un piano clásico para mantener el lujo del diseño de la casa; para darle el aspecto más relajado que motive a la socialización se creó una barra con textura de madera y un mueble de pared con el mismo material que hiciera juego con los otros elementos, para darle un aspecto más moderno se usa luz indirecta azulada en el frente del bar y repisas de vidrio con luz de destaque posterior para hacer más atractivo al lugar. Los sofás y mesas son simples para no destacar demasiado ante el resto de detalles clásicos de la casa, modelos escogidos que van acorde al espacio de bar.





*Figura 16. Lounge Johnnie Walker Blue Label.  
Tomado de (Carmine, 2015)*



*Figura 17. Lounge Johnnie Walker Blue Label.  
Tomado de (Carmine, 2015)*

Al extremo opuesto del bar en la planta baja se creó la Sala del Consiglo Mercedes-Benz, antigua oficina de la casa donde se aprovechó el piso y librero de madera además de la chimenea propia de la habitación para crear el ambiente más exclusivo del restaurante. Los muebles y la decoración siguen la línea elegante que este posee, junto con una luz general tenue se convierte en un espacio sofisticado cálido para una experiencia íntima entre los usuarios; tiene capacidad para 16 personas con la posibilidad de ser cerrado completamente de los demás espacios del restaurante para una experiencia más privada.



*Figura 18. Sala del Consiglio Mercedes-Benz*  
Tomado de (Carmine, 2015)



*Figura 19. Sala del Consiglio Mercedes-Benz*  
Tomado de (Carmine, 2015)

El segundo piso se lo diferencia como Villa de los Misterios, donde se subdivide en 3 espacios para comensales conectadas que se pueden cerrar con separadores de vidrio, pueden acomodarse 55 personas, se mantiene simple y elegante para destacar la decoración de las paredes ya que en estas salas se han colocado varios cuadros. La iluminación de este espacio en el día es principalmente natural gracias a los grandes ventanales que tiene y con el color brillante de la pintura en las paredes el espacio se percibe más grande lo cual les da más comodidad a los clientes que se encuentren en este espacio.



*Figura 20. Saleta del Piano Forte.*  
Tomado de (Carmine, 2015)



*Figura 21. Sala Castimanti.*  
Tomado de (Carmine, 2015)

**Aporte:** Ya que el restaurante a elaborar se manejará como el existente local de Carmine, el diseño interior manejará el tratamiento interior casi del mismo modo, ya que también se desarrollará en una edificación ya existente pero adecuándole con elementos actuales que no pretendan ser parte original de la casa. Teniendo este referente del estilo que se le aplica al lugar, se puede pensar en qué manera rediseñar el castillo sin copiar lo que está hecho, para darle una apariencia original que sea igual o más atractiva que el local existente.

### 2.3.3 Happy Panda restaurante

- Arquitectos: Hou de Souza
- Ubicación: Centro comercial San Francisco, Cumbaya - Quito
- Área: 200m<sup>2</sup>

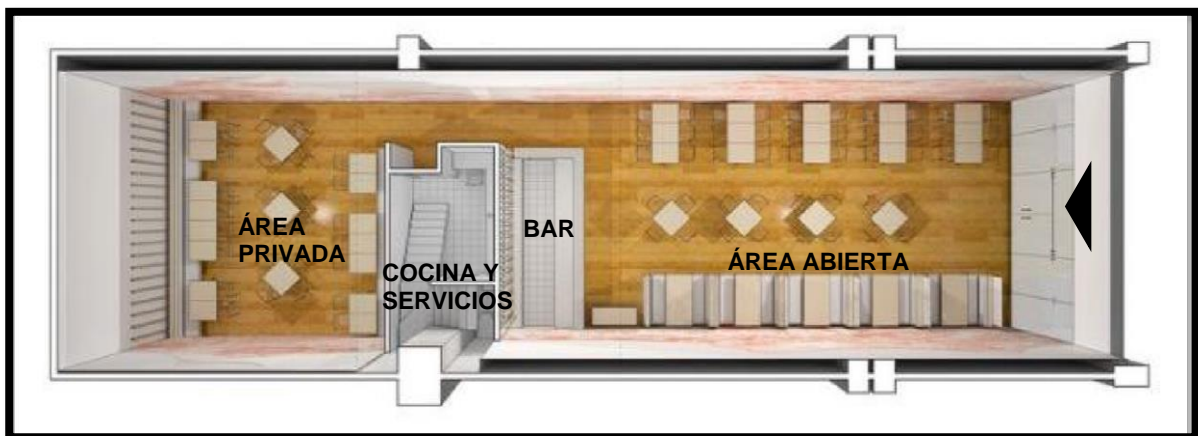


Figura 22. Plano interior, restaurant *Happy Panda*.  
Tomado de (*Plataforma Arquitectura*, 2013)

El local dentro del centro comercial a intervenir contaba con 2 problemas limitantes para el diseño: tener una forma larga y angosta junto con la ausencia de luz natural al interior por falta de ventanas. Los requerimientos para este restaurante de comida china consistían en un espacio privado para comensales, un espacio abierto, bar y la cocina. Para resolver la distribución, los arquitectos dieron la división del local usando el bar y la cocina para que los espacios no se vean tan largos, colocando el área privada de clientes hacia la zona posterior del local y al área abierta hacia el frente con vista de la amplia mampara de vidrio.

Ya que la cocina y almacenamiento del personal necesitaban un área importante para su funcionamiento, se creó un segundo piso en la zona de separación para que no ocupe más espacio en la planta baja, aprovechando la gran altura del local. La planta libre para los comensales quedó con capacidad para 132 comensales

aproximadamente, y de modo que el techo sobre estos ambientes de doble altura no se sienta demasiado amplio, se hizo un diseño de cielo falso descolgado madera contrachapada con formas orgánicas y sobre este un textil endurecido blanco. La forma del local no permite el ingreso de luz natural o exterior y la falta de luz en el área privada del fondo es aún más evidente, por lo cual el uso de iluminación era clave para los ambientes, con el uso de lámparas LED descolgadas del techo junto a una cinta de luz indirecta entre el cielo falso y la pared se logró obtener espacios claros y cálidos confortables para los clientes.

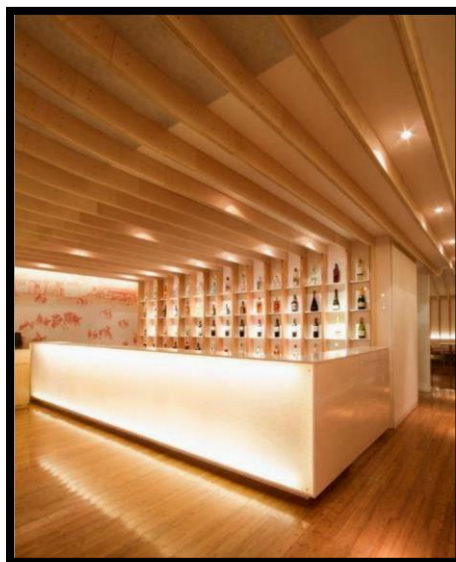


*Figura 23. Vista de área abierta.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2013)*

Para ayudar a la iluminación del espacio se utilizó blanco en la mayoría de los elementos interiores: el fondo del cielo falso, el fondo del papel tapiz y mobiliarios. Junto a mobiliario y cielo falso en un tono de madera claro el restaurante tiene un aspecto limpio que le da comodidad a los clientes para motivarles a disfrutar. Los detalles de la pared fueron tomados de arte pintado en China por la Dinastía Song hace cientos de años, se tomó una parte para el diseño del papel tapiz en tono salmón para darle un atractivo a las paredes y un color suave para calidez del lugar.



*Figura 24. Espacio privado.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2013)*



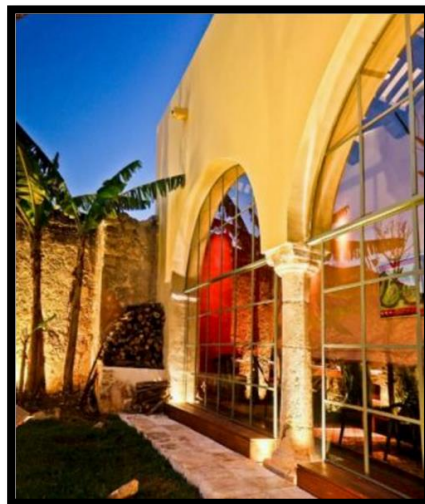
*Figura 25. Detalle de bar.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2013)*

**Aporte:** En este referente el uso de tonos suaves y el uso de la luz brindan una sensación relajante a los clientes, con la simplicidad de acabados y mobiliario contrastando con el diseño del papel tapiz el espacio se hace atractivo sin exageración de elementos. La aplicación de materiales y elementos de este modo sirven para un restaurante elegante. El modo de usar luz indirecta también es apropiado para no obstruir los elementos decorativos y dar calidez al interior teniendo falta de luz exterior, este modo de iluminar se puede aplicar para destacar los elementos arquitectónicos atractivos del interior de castillo para darles protagonismo y destacar su belleza.

### 2.3.4 La Tratto Santa Lucia

- Arquitectos: DOX Arquitectos
- Ubicación: Yucatán, México
- Área: 383m<sup>2</sup>

Es un restaurante de estilo italiano que se ubicó dentro de una edificación nombrada monumento histórico, ubicado en el corazón de la ciudad donde se rea varias actividades culturales típicas de México. En el parque Santa Lucia se hallaban restos de unas viviendas que por los años fueron destruidas, y en un espacio que se salvó en mayor parte de daños se decidió realizar un restaurante tipo ecléctico donde se aprovecharan los restos arquitectónicos para ambientar el interior.



*Figura 26. Fachada con destaque en columnas.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2013)*

Al diseño de techo con madera natural se le hizo un tratamiento para mantenerlo visto por su formas peculiares, los mobiliarios con sus formas simples complementan el interior sin restarle importancia a los detalles arquitectónicos existentes. Los principales colores manejados en el espacio son neutros en grises y tonos ocres que combinan con el diseño neoclásico de las columnas, ciertos detalles en tonos con un matiz más amarillo o rojo mantienen un aire de estilo actual al espacio que lo hace entretenido pero sin exceder en estos colores tan llamativos.



*Figura 27. Vista de patio.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2013)*



*Figura 28. Interior de comedor.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2013)*

El mobiliario se manejó con formas simples en tonos neutros que se mezclen con los colores en el interior para que no compita con los detalles decorativos importantes. La distribución buscó no perturbar la apreciación hacia el diseño del techo, para lo cual se colocó el área de cocina bajo un gran mueble inspirado en las bodegas de época, dándole un detalle atractivo al interior con un elemento que se fusiona con el diseño de techo; para servicios higiénicos de los clientes se tomó otra parte de las viviendas antiguas ubicada junto al espacio de restaurante para diferenciarlo del área de comensales y habilitar un jardín exterior que se pudo crear al conectar estos espacios haciendo el recorrido de los clientes más atractivo.





*Figura 29. Vista exterior a jardín y baños.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2013)*



*Figura 30. Vista interior de comedor principal.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2013)*

El uso de luz también es clave en este diseño, ya que al puntualizarla guía la mirada a la importancia de ciertos detalles a destacar, como por ejemplo en las columnas estilo corintio donde se ubicó el punto de luz en la parte inferior para que las sombras marquen a profundidad los detalles del capitel de las mismas. Este tipo de luz se utiliza por igual para resaltar el mesón y el mueble sobre la parte abierta de la cocina, ya que sus materiales y formas se fusionan con el diseño; para el diseño de jardín también fue importante para destacar las columnas clásicas y los árboles colocados, dándole especialmente en la noche un aspecto atractivo e imponente al crear un juego de luz y sombra. Para los consumidores se puso luz puntual sobre las mesas para darle una zonificación más marcada a cada uno, creando espacios acogedores y cálidos.



*Figura 31. Vista a cocina abierta, mesón y mueble alto.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2013)*

**Aporte:** La búsqueda de referentes se basó en el rediseño de lugares históricos con una importancia arquitectónica que rescatar, este restaurante al tener unos bellos detalles de arquitectura clásica la aprovecho resaltándola, creando una decoración atractiva e interesante para quien la visite. El uso de cielo falso existente para el nuevo diseño inspira a darle a lo existente un tratamiento adecuado para darle una nueva vida y que sea parte importante del interior.

### 2.3.5 Jules Cocktail Bar

- Arquitectos: Emmanuel Picault y Ludwig Godefroy Architects
- Ubicación: Distrito Federal, México
- Año: 2012

El diseño de este proyecto se encontró con que debía elaborarse en un sótano con acceso de cámara fría, donde se encuentran las máquinas para sistemas sanitarios del edificio y los grandes elementos estructurales del edificio en el que se encontraba.

En base a estos limitantes se inició el diseño, buscando aprovecharlos en lugar de considerarlos estorbo; el ingreso a este espacio se da por unas escaleras tras la puerta de cámara fría, siendo un elemento estructural importante se tomó como base de diseño y mezclando formas extraídas de la misma escalera se diseñó detalles de acabados y mobiliario.



*Figura 32. Vista escaleras de acceso.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2012)*

La ambientación se creó de modo que este espacio originalmente destinado a ser un rincón sin importancia como bodega, a ser un espacio espléndido que atraiga a personas para disfrutar los cocteles y eventos que se llevan a cabo en su interior. El mobiliario diseñado usa formas extraídas de la escalera para crear una mezcla moderna, creando objetos simples sin ser recargados, atraen a la vista por la forma de sus ángulos mientras permiten que la vista de las personas se dirija especialmente a los detalles en techo y las paredes.



*Figura 33. Vista de espacio de clientes.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2012)*

Los materiales que se usaron más en este diseño son cuero, metal y madera; la mezcla de plateado y negro logran la sensación de solemnidad en el espacio que le da elegancia, a pesar de que el espacio sea cerrado completamente con el juego de luces evita que se perciba al espacio como sofocante. Al lograr la iluminación mediante el reflejo de las placas metálicas en el diseño triangular de las paredes crea un juego de claro/oscuro interesante, y evita que se tenga que utilizar luminarias instaladas en el cielo falso, donde se destaca el uso de módulos piramidales inspiradas en un árbol conocido de la cultura maya y bloques geométricos a diferentes niveles.



*Figura 34. Vista a diseño de pared y cielo falso.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2012)*

Como puntos atractivos en el interior se colocó en las mesas de clientes un cráneo completamente blanco, referencia a tradiciones mayas en torno al árbol sagrado del que se asemeja las pirámides del cielo falso; la barra del bar usa el mismo tipo de módulos piramidales en color blanco para destacar del resto del diseño al ser un punto caliente para el funcionamiento del bar. Como se mencionó antes, para el diseño de este espacio se le dio gran importancia a las escaleras, y para su resalte se les recubrió en tono de madera natural que rompe con lo monótono de los tonos neutros de todo el espacio.



*Figura 35. Vista barra de bar.  
Tomado de (Plataforma Arquitectura, 2012)*

**Aporte:** En este referente destaca la modernidad del diseño, tema que se quiere aplicar en los interiores del restaurante, el uso de formas geométricas y juegos visuales con los lados de las figuras lo hace interesante para los clientes. El uso de luz de este proyecto también es una inspiración para iluminar espacios sin necesidad de colocar todas las luminarias en el techo y jugar con las tonalidades de materiales a la luz para crear texturas diferentes.

## **2.4. Marco Tecnológico**

### **2.4.1 Introducción**

En el rediseño interior para un restaurante varios aspectos en cuanto a la tecnología a aplicarse en él son fundamentales a tomar en cuenta y tener claro para su eventual instalación, todos los equipos a instalarse tienen una función importante para el desarrollo del restaurante. En una cocina tipo gourmet se deben adquirir equipos apropiados que sean óptimos al momento de la preparación de alimentos y faciliten el proceso.

Ya que un restaurante normalmente genera un uso excesivo de energía y agua para funcionar, se puede buscar la manera en la que equipos nuevos puedan reducir el gasto para contribuir positivamente a la conservación ambiental, además de reducir los gastos que estos servicios generan

### **2.4.2 Iluminación**

La iluminación juega una parte importante en el interior ya que con su correcto uso se puede lograr un efecto positivo en la gente e incitar a que las personas vuelvan por el buen ambiente. El interior del área de cocina requiere diferente tratamiento lumínico que el espacio destinado para clientes por la diferencia de actividades que en ambos espacios ocurren, si en un espacio de comensales se coloca una luz demasiado brillante los clientes se incomodan por el deslumbramiento, mientras si en un espacio de cocina la luz es insuficiente se puede realizar mal el trabajo y reducir la productividad de los empleados; para evitar esta clase de errores se debe controlar que la cantidad de luxes en los espacios sean los adecuados.

Con el desarrollo de tecnologías y estudios sobre confort humano se han logrado determinar los niveles más adecuados de iluminación para diferentes espacios dependiendo de sus actividades:

- Recepción: 100-400 lux
- Mostradores y caja: 500-900 lux
- Cocinas: 350-750 lux
- Barras: 100-500 lux
- Zonas de circulación: 100-500 lux
- Baños: 50-300 lux
- Almacenamiento: 50-400 lux
- Refrigeración: 100-250 lux
- Comedores y salas: 100-600 lux

Al momento de escoger los focos, junto con los requerimientos de iluminación se debe buscar aquellos que consuman menos energía, junto con luminarias que de igual modo tengan sello verde. En la actualidad la gama de luminarias y focos es inmensa, sin embargo, los focos más destacados son los LED (Diodo emisor de luz) que tienen excelentes características de iluminación además de requerir un consumo muy bajo.

		MENOS EFICIENTE		MÁS EFICIENTE		
		Incandescente	Halógena	Bajo consumo	LED	
* MENOS LUZ *	450 lumens	40W 5,34€/año	29W 3,87€/año	10W 1,34€/año	5W 0,67€/año	consumo energía coste anual
	800 lumens	60W 8,02€/año	43W 5,74€/año	13W 1,74€/año	10W 1,34€/año	consumo energía coste anual
	1100 lumens	75W 10,02€/año	53W 7,08€/año	16W 2,14€/año	15W 2,00€/año	consumo energía coste anual
	1600 lumens	100W 13,36€/año	72W 9,62€/año	20W 2,67€/año	19W 2,54€/año	consumo energía coste anual
		VIDA MEDIA = 1 año	VIDA MEDIA = 1-2 años	VIDA MEDIA = 10 años	VIDA MEDIA = 15-25 años	

Figura 36. Comparación de consumo anual entre focos.  
Tomado de (FLT Tech, 2015)

Junto con estos focos, el uso de dimmers para regular los luxes que se emiten, el consumo energético puede ser menor a lo que habitualmente usan los restaurantes con equipos comunes. Además de las ventajas energéticas del dimmer, en el diseño interior es útil para poder nivelar la cantidad de luz en el espacio dependiendo de la clase de clientes que vayan, como por ejemplo para una cena para parejas o algún evento social.

### 2.4.3 Cocinas industriales

La producción de un restaurante cubre varias necesidades y necesita equipos grandes para la producción de diferentes tipos de platos, mismos que necesitan una importante cantidad de electricidad o gas para funcionar y, dependiendo del tipo de restaurante que se creará, las instalaciones necesarias se verán definidas por los requerimientos de cada máquina y la cantidad de aparatos a utilizar.

Existen varios equipos para las preparaciones de un restaurante, depende de los usuarios y el servicio para definir cuales se requieren y puedan agregarse.

- **Estufa:** emisor de fuego mediante la combustión de gas butano, para preparar alimentos dentro de ollas o sartenes. Este es un elemento fundamental en la mayoría de restaurantes, ya que la mayoría de preparaciones se realizan en ellas, cada quemador octogonal de estufa para cocina tipo industrial tiene un consumo aproximado de 0.525 kg/h en su máxima potencia.
- **Parrilla y plancha:** mediante un quemador tipo tubo se calienta la superficie a utilizar, dependiendo del tamaño de estos espacios de trabajo, se usaran más de un quemador para poder cocinar adecuadamente. Ciertos restaurantes no requieren de estos aparatos, pero siguen siendo unos de los más útiles para servicios de comida ya que la cocción puede evitar usar muchos aceites. Un quemador tubular tiene un consumo aproximado de 0.643 kg/h de gas.



- **Horno:** existen diferentes tipos de hornos para preparaciones específicas, como para pastelería o pizza, y también de diferentes tipos de funcionamiento que puede ser eléctrico, a gas, tradicional a leña o carbón; dependiendo de los requerimientos del propietario se definen aquellos que sean necesarios. Los hornos de leña son típicos para gastronomía tipo mediterránea ya que muchas preparaciones se realizan en horno, ya que los alimentos agarran sabor y aroma más artesanal por la leña, este tipo de horno es práctico al momento de utilizarlo ya que no consume ningún tipo de energía eléctrica. Los hornos convencionales funcionan son más simples de utilizar, para su funcionamiento requieren aproximadamente 0.52hg/h de gas de petróleo licuado (G.L.P.) y/o conexiones eléctricas de 220V por al menos 2kW/h que tiene una máquina pequeña.
- **Freidora:** es un contenedor de aceite que hierve para freír alimentos dentro de una rejilla, utilizando al menos un quemador tubular de 0.52kg/h de gas G.L.P. Este equipo es principalmente utilizado en establecimientos de comida rápida.
- **Refrigeradores:** son máquinas de almacenaje frío de productos alimenticios que los mantienen entre 0 a -5°C, en estos se suele almacenar lácteos, cárnicos por periodos cortos y vegetales para mantenerlos frescos por mayor tiempo. Dependiendo de la magnitud de la cocina y los alimentos que deben almacenarse, se escogerá el modelo ya que hay refrigeradores en tamaño pequeño con poco espacio de almacenaje hasta refrigeradores de doble puerta para varios elementos, estos pueden requerir voltajes desde los 115V con 5.6Amps de corriente, los equipos más grandes pueden requerir alrededor de 127V con 12Amps. Ciertos restaurantes tienen recamaras para almacenar todos sus productos con refrigeración requieren equipos de refrigeración de un consumo aproximado de 400V en un volumen de cuarto pequeño.
- **Neveras:** cumplen un funcionamiento similar a las refrigeradoras, pero estos equipos manejan temperaturas entre los -18 a -22°C que mantienen a los alimentos de fácil putrefacción, como mariscos y cárnicos, en buen estado por periodos más largos. Los voltajes de estos equipos son similares a los de las refrigeradoras, los amperios de velocidad se requieren entre 8 a 12Amps y más de 700W.

Analizando los requerimientos del diseño del restaurante, se debe tener en cuenta los requerimientos energéticos de los equipos a utilizarse para que las instalaciones que se deban implantar respondan a las necesidades y no perjudiquen a las máquinas.

#### **2.4.4 Control de temperatura**

Un factor importante para el confort de las personas, sean clientes o usuarios; dentro de un restaurante el manejo de temperaturas es importante tanto para darle a los clientes una experiencia confortable, como para los usuarios no estén sofocados dentro de la alta temperatura que suele existir en los espacios de cocina.

Ya que en el espacio de cocción caliente de la cocina hay bastantes equipos con fuego prendido constantemente, la temperatura cerca de este espacio suele mantenerse entre los 32°C a 38°C. Esta elevación de temperatura produce fatiga temprana y deshidratación al estar expuesto constantemente, por esto es importante tener en los espacios de preparación caliente de cocina equipos de extracción de aire y ventilación, de modo que se pueda mantener la temperatura del cuarto lo más cercano posible a los 28°C.

Las campanas extractoras son máquinas, que por medio de impulso de aire inyectado del exterior, empuje los vapores de la cocina hacia la tubería de extracción, mediante filtros retiene la grasa del aire que extrae. Para cocinas industriales es importante tener estos equipos instalados, porque además de extraer el aire caliente, sacan los olores de los alimentos para mantener el aire liviano para los usuarios. Del mismo modo existen equipos de inyección y extracción de aire, que impulsan al aire del interior de los espacios a circular, sacando el aire “usado” e insertando aire filtrado del exterior. Para mantener control de la temperatura y humedad dentro de cualquier espacio, existen equipos que miden estos niveles continuamente, en equipos más sofisticados, los sistemas de extracción de aire y ventilación están conectados al medidor de temperatura, para regular las condiciones ambientales automáticamente o a deseo del usuario.

### **3. CAPÍTULO III – Matriz Investigativa**

Al plantear hipótesis que marquen las metas principales a lograr con el proyecto, se destaca los puntos importantes de la propuesta planteada a continuación, y analizando aquellos factores que delimitan ciertos alcances de la propuesta y datos que aportan conocimientos para un mejor desarrollo, utilizando diferentes recursos de investigación, se validará el proyecto haciendo de este el más óptimo para las actividades que se llevarán a cabo en él.

Tabla 3.  
Matriz investigativa

	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	INDICADORES	HERRAMIENTAS DE INVESTIGACIÓN
READECUACIÓN DEL CASTILLO LARREA PARA RESTAURANTE CARMINE	GENERAL: Readecuar los espacios interiores de Castillo Larrea para el funcionamiento del restaurante <i>Carmine</i>	Interviniendo los espacios interiores del castillo, se creará un restaurante único dentro de un edificio patrimonial.	Restaurantes existentes en el entorno	Competencia directa Preferencias del público Restaurantes concurridos en edificios patrimoniales	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encuesta a personas dentro del sector La Mariscal, de 15 años en adelante.</li> <li>Análisis del entorno</li> <li>Análisis del diseño de restaurantes en edificios patrimoniales (Hasta la vuelta Señor-Fonda</li> <li>Quiteña, La Belle Epoque restaurant)</li> </ul>
			Potenciales clientes	Rango de edades Personas frecuentes y visitantes en el sector Grupos sociales	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encuestas a personas dentro del sector La Mariscal, de 15 años en adelante.</li> <li>Quito en cifras (2013) de Quito Turismo</li> <li>Caracterización de turistas (2015) de Quito Turismo.</li> </ul>
	1. Resaltar detalles arquitectónicos del interior de Castillo Larrea.	Reutilizando los elementos arquitectónicos existentes en el interior existente se creará un diseño más atractivo.	Tipos de detalles	Clasificación de detalles arquitectónicos Funcionalidad Materialidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Análisis fotográfico del interior actual con sus detalles, materiales y objetos.</li> </ul>
			Reutilización de materiales y objetos	Estado de daño Tratamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Investigación de restauración y réplica de elementos arquitectónicos</li> <li>RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG, del</li> <li>Ministerio de salud Pública</li> </ul>
	2. Crear espacios útiles para el funcionamiento del restaurante de acuerdo a su tipología y target.	Con un diseño funcional y cómodo, se creará ambientes de servicio para el correcto funcionamiento de una cocina gourmet.	Requerimientos de usuarios	Áreas mínimas Confort en espacio de trabajo Espacios necesarios	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encuestas a usuarios del restaurante Carmine</li> <li>Análisis de área de cocina de Carmine</li> <li>Libro <i>El arte de proyectar</i> de Neufert</li> <li>Libro <i>Las dimensiones humanas en los espacios interiores</i> de Panero</li> </ul>
			Equipos necesarios	Electrodomésticos requeridos Mobiliario a utilizar Almacenamiento de materiales y alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entrevista a chef Carmine Letiery -</li> <li>Investigación de elementos básicos para restaurantes</li> </ul>
	3. Diseñar interiores que vayan acorde al estilo ecléctico del castillo utilizando formas y materiales acorde a la actualidad	Al aplicar acabados y mobiliario modernos en el diseño, los interiores serán elegantes y apropiados para eventos sociales.	Concepto y estilo de diseño	Formas y colores Diseño neoclásico Tendencias	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estudio de referentes (Carmine restaurante, la</li> <li>Tratto Santa Lucia, Happy panda restaurante,</li> <li>Jules cocktail Bar)</li> <li>Estudio de características del estilo neoclásico</li> </ul>
			Elementos de diseño	Iluminación Mobiliario Acabados	<ul style="list-style-type: none"> <li>Investigación de elementos</li> <li>Análisis de proyectos modernos (Plataforma Arquitectura, 2016)</li> </ul>
	4. Crear ambientes inclusivos para clientes de movilidad reducida (PMR)	Adaptando el interior existente en este edificio patrimonial, las personas con movilidad reducida podrán ser clientes al facilitar su accesibilidad.	Personas con movilidad reducida	Tipo de discapacidad Dificultades de movimiento Cantidad de personas PMR	<ul style="list-style-type: none"> <li>Investigación de población con necesidades especiales.</li> <li>Investigación de tipos de discapacidades comunes en Quito</li> </ul>
			Espacios mínimos	Normativas Acabados Mobiliario	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estudio de la normativa INEN 2339 para discapacidades</li> <li>Investigación de espacios y requerimientos para personas PMR</li> </ul>

### 3.1 Análisis de encuestas y entrevistas

Se realizaron dos encuestas como herramienta de investigación, que fueron dirigidos a dos grupos diferentes, junto a una entrevista

- Anexo 1
- Anexo 2

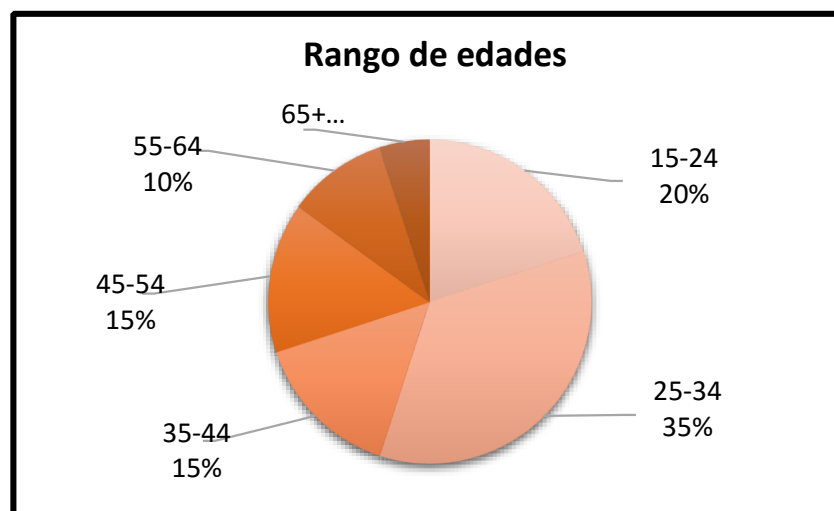
#### 3.1.1 Resultados de encuesta a personas en el sector La Mariscal

Esta encuesta fue creada para conocer los hábitos y preferencias de la gente al momento de visitar restaurantes, se encuestó a 25 personas en las proximidades del proyecto.

##### 1) Edad

Tabla 4.

*Rango de edades de potenciales clientes*

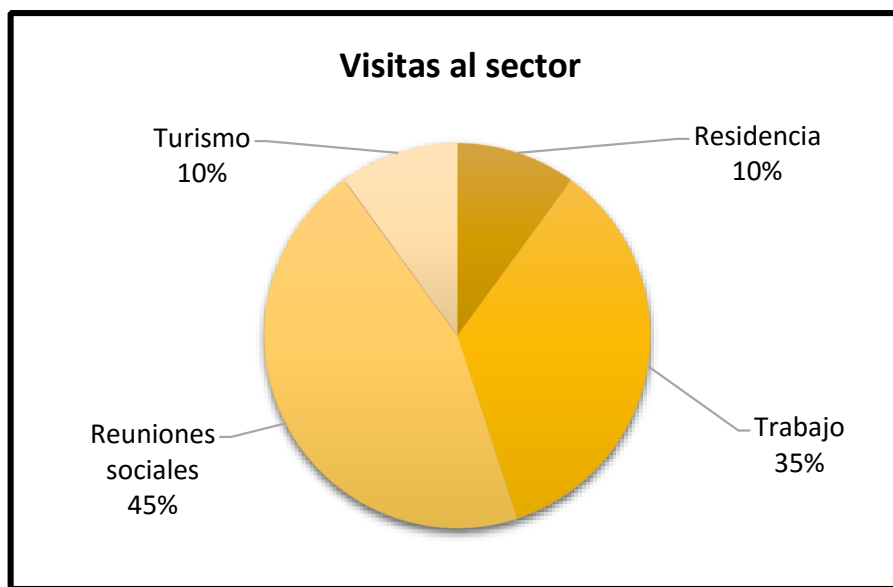


**Aporte:** Conociendo los rangos de edades que más frecuentan este sector, se puede elaborar una propuesta de diseño que enfoque la mayoría de espacios al grupo de edad que más frecuente la zona; aquí se puede apreciar que la mayoría de personas que circulan cerca del castillo son en su mayoría adultos jóvenes entre 15 y 34 años, seguidos por adultos entre 35-54 años. Con esto, se ve la necesidad de crear espacios interiores tipo lounge que atraigan a este grupo de personas además de espacios de comensales cerrados y elegantes que sean atractivos para los adultos.

2) ¿Por qué razón usted suele visitar el sector La Mariscal?

Tabla 5.

*Diferenciación de potenciales clientes.*

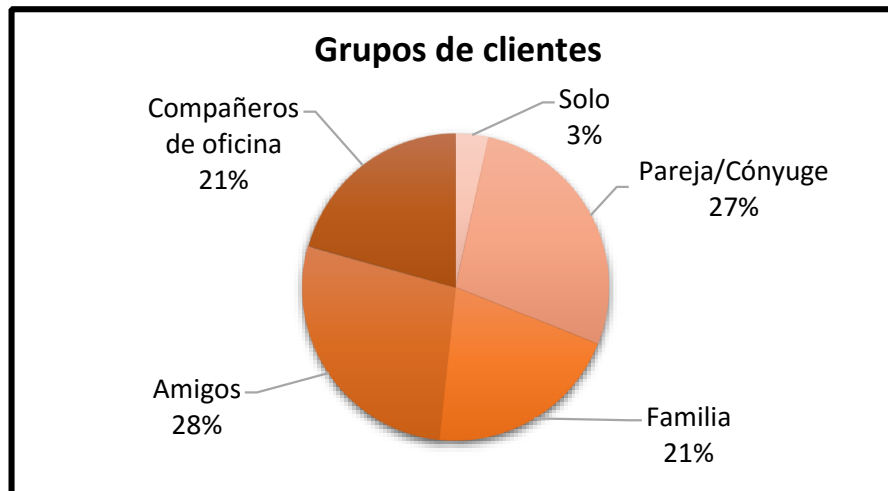


**Aporte:** Aún cuando en el sector hay gente que va por motivos muy variados, se ve que principalmente la mayoría va por reuniones sociales y trabajo ya que es un espacio de los más comerciales dentro de Quito. Tomando en cuenta esto, se tendrá en consideración que existan espacios en el interior donde los grupos que vayan tengan la posibilidad de tener cierta privacidad entre ellos.

3) Cuando va a un restaurante, ¿con que personas suele ir?

Tabla 6.

*Diferenciación de grupos sociales en restaurantes.*

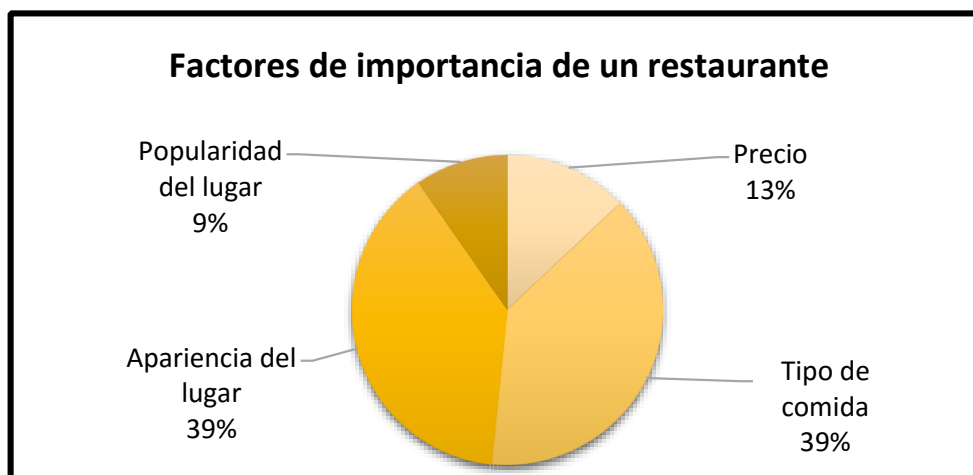


**Aporte:** Junto a la pregunta 2, se concluye que los espacios a diseñarse deben distribuirse de modo que enfoque a grupos de entre 4 o más personas. Ya que una gran parte de personas también acuden a restaurantes en pareja, también se destinarán espacios de comensales que se enfoquen para estas personas

4) Al elegir un restaurante, ¿qué factores son importantes en su decisión?

Tabla 7.

*Aspectos importantes del restaurante al público.*



**Aporte:** Las preferencias de las personas varían bastante, pero con esta entrevista se comprueba que al momento de decidir, las personas consideran que la apariencia del establecimiento es tan importante como el tipo de comida que desean consumir. El diseño, tanto interior como exterior debe ser atractivo y novedoso, para que el restaurante a proponerse no se pueda ver opacado por otros establecimientos.

- 5) Menciona un restaurante de su preferencia por el diseño y uno por su comida (en el sector La Mariscal)

Tabla 8.

*Potencial competencia por su diseño*

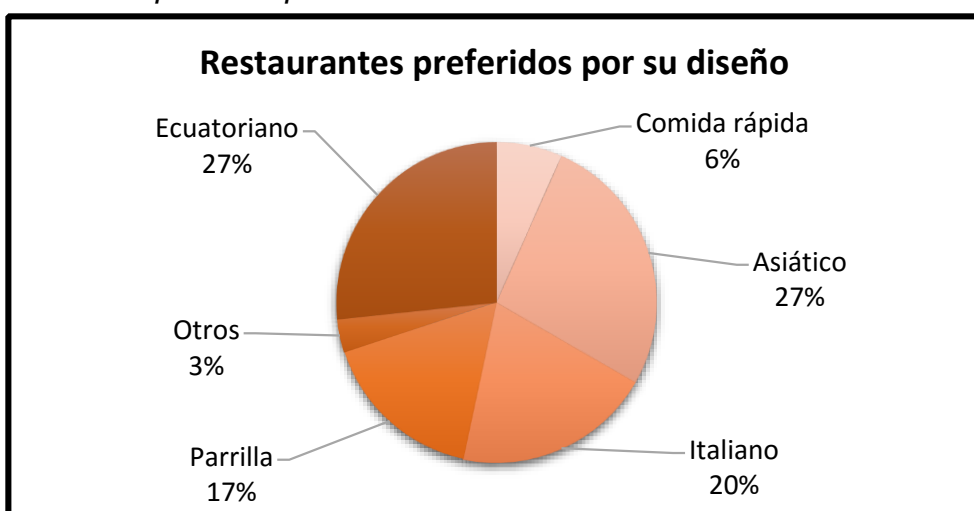
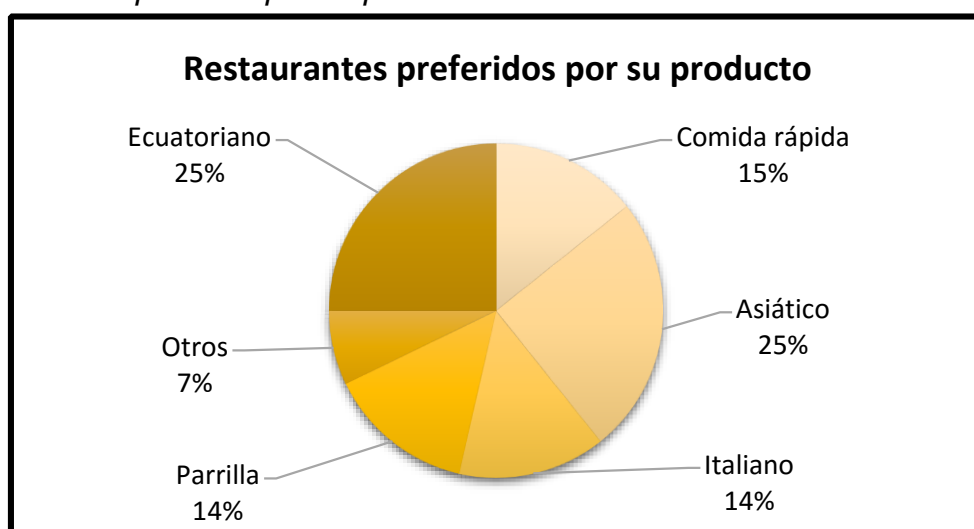


Tabla 9.

*Potencial competencia por su producto.*





**Aporte:** En el sector del castillo existe gran variedad de restaurantes y algunos pueden ser una competencia fuerte para un nuevo restaurante, con estas preguntas se quiso conocer cuáles son las preferencias de las personas en el entorno. Así como la oferta que existe es amplia, los gustos de las personas varían; se puede apreciar que los restaurantes italianos, que representarían una competencia fuerte al manejar una tipología similar a Carmine no son los más preferidos por las personas tanto por diseño como por su producto. Analizando los diseños de los restaurantes mencionados por los encuestados, se tendrá una noción de diseños ya existentes de restaurantes italianos para así crear algo diferente a ellos para lograr destacar gracias a un diseño que las personas difícilmente han visto.

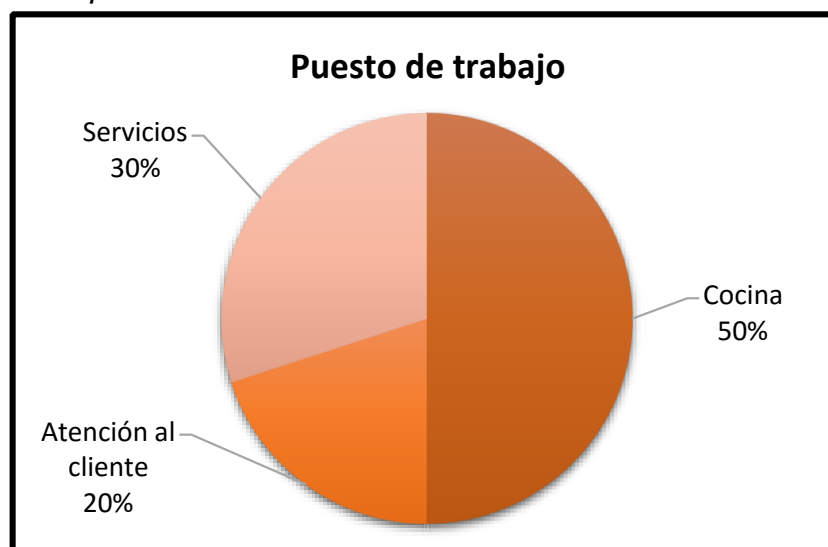
### 3.1.2 Resultados de encuesta al personal de restaurante Carmine

Esta encuesta se realizó para conocer mejor el funcionamiento de quienes conforman el equipo de restaurante, los detalles que son requeridos para su trabajo y los puntos negativos que los afectan. Se la realizó a 10 usuarios del restaurante con diferentes puestos de trabajo.

1) ¿Cuál es su puesto de trabajo?

Tabla 10.

*Clasificación de personal en Carmine.*



**Aporte:** De todo el equipo que conforma el restaurante, la mayoría son los de la parte de cocina; conformado por cocineros, asistentes de cocina y preparación de productos. El espacio destinado a servicios debe dar gran prioridad a cocina y almacenamiento ya que se debe crear una línea de producción continua para un funcionamiento más eficiente. Junto a eso, las estaciones para servicios para meseros deben tener un espacio lo suficientemente amplio para preparar los elementos a servir a los clientes. El espacio de atención al cliente, que conforman cajeros, asistentes y recepcionistas, requiere un espacio menor en relación al resto sin dejar de asegurar su correcta y accesible ubicación con muebles adecuados para los elementos que ellos requieren en su labor.

2) ¿Qué actividades desarrolla en su puesto de trabajo?

Las actividades son varias y dependiendo del puesto de trabajo hay ciertas asignaciones más específicas.

- Actividades en cocina:

Recepción de productos y almacenamiento - Lavado de alimentos - Lavado de utensilios - Preparación de cárnicos y mariscos - Preparación de vegetales, frutas y verduras – Preparación caliente de alimentos Armado de plato

- Actividades de servicio:

Limpieza de salón – Atención a la mesa – Manejo de bebidas y alimentos

- Actividades de atención al cliente:

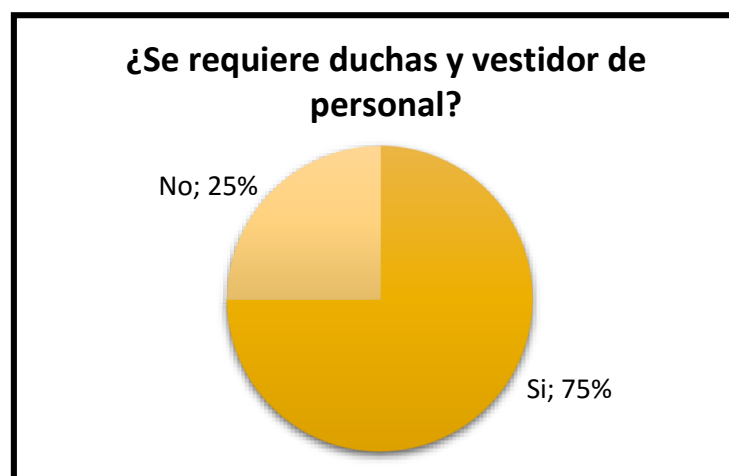
Agendar eventos y reservas – Manejo de caja registradora – Preparación de eventos – Reportes – Contabilidad de restaurante

**Aporte:** Conociendo las actividades que necesitan realizarse con su respectivo equipo es fundamental al momento de distribuir, se tiene una noción mejor de todo lo que pasa en el espacio de producción de la comida y así se crearán los espacios necesarios en el nuevo restaurante para que el restaurante funcione adecuadamente.

3) ¿Para usted es necesario duchas y vestidores en el restaurante?

Tabla 11.

*Porcentaje de personal que requiere duchas.*

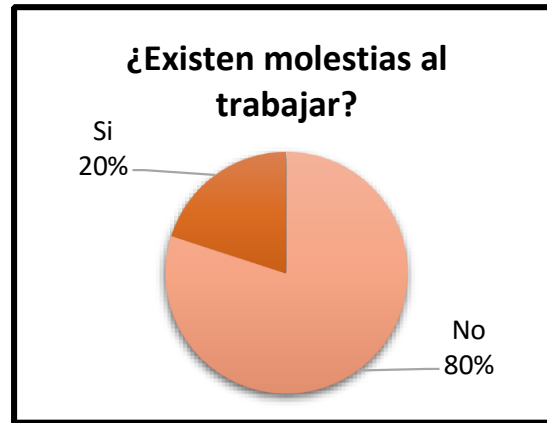


**Aporte:** La mayoría de usuarios requiere duchas y vestidores al final de su jornada laboral, ya que una grupo menor de usuarios no requiere este servicio, se puede calcular una cantidad justa para estos espacios que no acapare espacio innecesario, sin dejar de ser cómoda para quienes la usan. Al hacer esta pregunta, se apreció que la parte femenina del personal de trabajo fueron quienes prescindían de esta necesidad ya que trabajaban en la parte de atención al cliente, por lo cual no se ve necesidad de crear más que un baño grande para el personal masculino de cocina y servicio.

- 4) Al momento de trabajar, ¿usted y los demás usuarios sienten alguna incomodidad en común?

Tabla 12.

*Conformidad de personal con las condiciones de trabajo.*

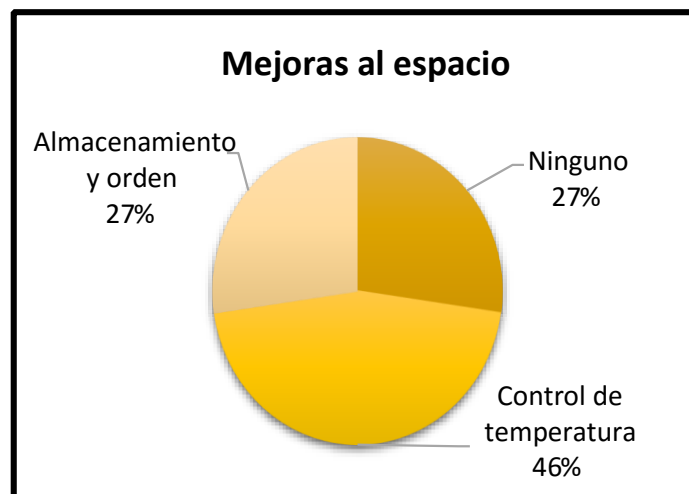


**Aporte:** En opinión de la mayoría, el ambiente de trabajo que se vive en el restaurante actual de Carmine son buenas. Los espacios son suficientemente grandes y los factores de luz y temperatura son apropiados en la mayoría de los casos, el porcentaje que siente alguna incomodidad se da por el estrés del trabajo y el calor que pueden sentir a ciertas horas del día en el área de preparación caliente de alimento (hornos y hornillas).

- 5) Cambios en el espacio de trabajo que mejorarían el uso y el desempeño

Tabla 13.

*Sugerencias de cambios en el espacio de trabajo del personal.*



**Aporte:** En general las condiciones del espacio en Carmine se manejan correctamente y permite a los usuarios trabajar de manera adecuada, el mayor inconveniente que se percibe son altas temperaturas en la parte de preparación caliente de la cocina especialmente con una gran concurrencia de personas a ciertas horas del día. Otra característica que los usuarios sienten que podría ser mejor son los espacios de almacenamiento para mayor orden, dependiendo de cada actividad que realicen. Estas consideraciones se tomarán en cuenta al momento de diseñar los espacios para lograr el mejor ambiente de trabajo posible.

### 3.1.3 Entrevista a chef Carmine Letiery

Se realizó una entrevista con el jefe y dueño del restaurante *Carmine*, para conocer los requerimientos, procesos y necesidades para que funcione un buen restaurante.

1) ¿Qué clase de preparaciones son importantes en su tipo de gastronomía?

- Más allá de los equipos se requiere profesionalidad, ninguna máquina supera al talento humano. Aparte de eso, para las preparaciones es importante la preparación de salsas y condimentos en equipos adecuados para su elaboración (utensilios de cocina).

**Aporte:** Los utensilios que se requieren son bastantes para los varios platos que se ofrece en Carmine. El almacenamiento de estos debe ser accesible los cocineros.

2) ¿Cuántas personas se requieren para trabajar en cocina? ¿Cuántas se requieren para servicio en el restaurante?

- 40 en total. Tenemos 18 en cocina y preparación, 14 meseros, 4 en administración 2 guardias y 2 en limpieza.

**Aporte:** La mayoría de los usuarios se encuentran en el área de cocina y de comensales, los espacios de trabajo deben ser lo suficientemente amplios para que no surjan complicaciones y se pueda trabajar apropiadamente.

- 3) ¿Cuántas horas de trabajo y de descanso tienen los usuarios del restaurante?

- Tienen 9 horas de trabajo 5 días de la semana. Para almuerzo y receso tienen entre 2 y 2 horas y media.

**Aporte:** Para las horas de almuerzo y descanso de los usuarios se debe crear un espacio para que puedan servirse su almuerzo y puedan tener su receso que les permita descansar antes de continuar su labor.

- 4) ¿Cuáles son los equipos y elementos fundamentales para la preparación de su comida?

- Lo fundamental para una cocina son hornos, hornillas y refrigeración; cualquier otro elemento extra no es esencial para funcionar. Los utensilios también son importantes y deben ser de buena calidad; como ollas, espátulas, cucharones, cuchillos, entre otros.

**Aporte:** La creación de un horno tradicional para la preparación de alimentos es importante y se debe buscar un espacio apropiado para ello. Los equipos de hornillas y refrigeración necesitan un espacio amplio ya que son altamente utilizados.

- 5) Al momento de trabajar, ¿cuáles son las mayores incomodidades que surgen para los usuarios?

- El trabajo se atora cuando los meseros se equivocan, especialmente en momentos con gran cantidad de clientes.

**Aporte:** Los espacios de circulación deben ser eficientes para que los usuarios puedan moverse sin obstrucciones y la cadena de trabajo pueda ser fluida.

6) ¿A qué target está dirigido su restaurante?

- El restaurante es para todo tipo de público de todas las edades. Entre semana a quienes recibimos en su mayoría son oficinistas y gente de negocios, los fines de semana recibimos más a familias.

**Aporte:** La distribución y el diseño interior debe sectorizar los espacios de comensales para que los diferentes grupos que pueden asistir al restaurante tengan un ambiente cómodo. La creación de espacios independientes dirigidos a ciertos grupos es importante.

7) ¿Cuántos eventos se realizan al mes en su local y cuántas personas pueden asistir?

- Alrededor de 15 eventos al mes, varían mucho. Recibimos en su mayoría matrimonios, aniversarios y cumpleaños. Podemos recibir en un evento hasta 180 invitados.

**Aporte:** Los espacios amplios del interior que puedan ser destinados a eventos deben ser prácticos en su diseño para su modificación acorde a lo que se vaya a desarrollar, de modo que en días comunes esté habilitado como espacio de comensales y en reservaciones especiales se pueda crear una nueva distribución.

8) ¿Qué alimentos requieren para cocinar, y cuáles son los que requieren mayor espacio de almacenamiento?

- Los licores son importantes para el restaurante, considero mejor almacenarlos en un espacio que no esté a la vista. Dentro de cocina todo lo que son pescado, mariscos, y carnes de todo tipo necesitan sus congeladores amplios. De ahí productos que consumen un buen espacio en relación al resto son papas, pasta y arroz. Frutas y verduras necesitan sus espacios en la cocina de modo ordenado y accesible.

**Aporte:** Los almacenes de alimentos para la cocina deben ser lo suficientemente amplios para la gran cantidad de productos que puedan entrar, que permita que el traslado de los contenedores pueda ser fácil. Ya que a criterio del dueño la bodega de licores es mejor en un espacio fuera de la vista de comensales se debe tener en cuenta en la distribución, sin embargo, se puede buscar que en áreas de comensales exista un pequeño exhibidor de ciertas botellas llamativas para motivar a los clientes a comprarlas.

9) ¿Cada que tanto llegan los productos a la cocina, y cuál es el acceso de los mismos?

- Hay un acceso posterior para ingreso y salida de servicios. Pescados y mariscos se entregan cada día al restaurante; carnes rojas y blancas se entregan una vez a la semana; frutas, verduras, vegetales y demás se ingresan cada 3 días.

**Aporte:** El ingreso auxiliar a la cocina debe ser amplia para los elementos que se deben ingresar a los almacenajes, la cual debe ubicarse en un punto que este cercano al ingreso y a las zonas de preparación, así como al espacio para residuos para su fácil salida.



10) ¿Qué espacios secundarios, además de cocina y área de comensales, son necesarios para un buen funcionamiento del restaurante?

- Considero importante que un restaurante tenga jardines, también que la zona de restaurante tenga conexión lo más indirecta posible al espacio de comensales.

**Aporte:** Ya que el espacio netamente exterior del castillo es muy limitado por las edificaciones que se construyen a su alrededor, la aplicación de vegetación en el interior será importante en el diseño; en el espacio de terraza que hay en el cuarto piso también se aprovechará para crear un jardín atractivo para los clientes. Para este restaurante se creará una cocina cerrada acorde al gusto del dueño del restaurante.

### 3.2 Hipótesis General

Interviniendo los espacios interiores del castillo, se creará un restaurante único dentro de un edificio patrimonial.

#### Variables:

- Restaurantes existentes
- Potenciales clientes

#### Indicadores:

- Competencia directa
- Preferencias del público

- Restaurantes concurridos en edificios patrimoniales
- Rango de edades
- Personas frecuentes en el sector
- Grupos sociales

### **3.2.1 Análisis de indicadores**

Con los resultados de la encuesta realizada a gente que visita el sector de la Mariscal, específicamente en los alrededores del castillo Larrea, los potenciales clientes son en su mayoría adultos trabajadores en un nivel económico bueno. Dentro del sector se ha calculado que habitan aproximadamente 20.000 personas y que por día hay más del doble de visitantes, que varían entre quienes trabajan en el sector, turistas nacionales e internacionales, y ciudadanos que van por diferentes motivos. Gracias a la ubicación privilegiada del castillo en el sector de La Mariscal, frente a una avenida principal, la afluencia de clientes es buena en negocios bien planificados y que sean atractivos al público.

Al ir a restaurantes las personas suelen ir en grupos medianos con motivos sociales, eligiendo el establecimiento por su diseño y la comida que se sirve en él, sin embargo los grupos más familiares también frecuentan restaurantes especialmente los fines de semana. Analizando las preferencias de las personas se observa que no hay un lugar ni una tipología que sea excepcional para quienes conocen el sector, que no es de extrañar ya que como se menciona antes, La Mariscal tiene una gran variedad de establecimientos de comida de todo tipo, en situaciones así, un restaurante con características peculiares que salga de todo diseño existente en el sector puede conseguir ser de los más atractivos y exitosos. A pesar de que existan varias casas antiguas y peculiares

en el sector, no hay edificación similar a castillo Larrea ya que es la única que se asemeja a lo que llaman “castillo de cuentos de hadas” lo cual es el motivo por el que se declaró patrimonio.

En cuanto a restaurantes que también se hayan realizado dentro de edificios patrimoniales, se analizaron el restaurante Hasta la vuelta Señor ubicado en el pasaje Arzobispal y el restaurante La Belle Epoque del hotel Plaza Grande, ambos ubicados en el centro histórico de Quito. Los edificios patrimoniales en los que se han localizado tienen un diseño muy distinto al que se va a tratar en este proyecto, siendo el castillo de diseños neoclásicos y los referentes de diseño colonial; lo que se puede apreciar en ellos y que de igual manera se hará en el castillo Larrea es el modo de mantener los detalles originales (que por normativa no pueden ser alterados) y crear un diseño de restaurante elegante atractivo para quienes los visitan. Los diseños antiguos que ya difícilmente se ven en la modernidad actual de la ciudad dan a los clientes una experiencia gratificante que se queda en la memoria.

### **3.2.2 Conclusiones**

Castillo Larrea por años se ha mantenido sin un uso que destaque mucho, a pesar de ser patrimonio de Quito por su diseño vistoso diferente en relación al entorno que lo rodea, se ha mantenido en mal estado deteriorándose con el tiempo. Dentro de la ciudad se pueden hallar ejemplos de edificios antiguos que se volvieron exitosos establecimientos al ser readecuados, sin embargo, pocos proyectos se pueden encontrar que sean de un estilo similar al que tiene Castillo; aprovechando las formas que el castillo tiene junto a una readecuación de calidad, se logrará hacer de este hito de la ciudad un establecimiento contemporáneo y popular para potenciales clientes. Este estudio lleva a validar la hipótesis, demostrando que al ubicar al restaurante *Carmine* en castillo Larrea, brindará éxito al negocio y reconocimiento a este edificio patrimonial que ha pasado por bastante tiempo sin destacar.

### 3.2.3 Recomendaciones

A pesar de que Carmine ya sea reconocida y su diseño interior sea atractiva, al momento de diseñar en el castillo se debe buscar el darle una personalidad diferente al local existente, ya que al replicar lo mismo no lo haría tan atractivo por ser algo ya visto. Se debe tomar como referencia el diseño del local actual y las sensaciones que producen en los clientes, pero es necesario darle una variación que se fusione bien con los interiores existentes creando interiores eclécticos que capturen a los clientes con su belleza.

### 3.3 Hipótesis Específica I

Reutilizando los elementos arquitectónicos existentes en el interior existente se creará un diseño más atractivo.

#### Variables:

- Tipos de detalles
- Reutilización de materiales y objetos

#### Indicadores:

- Clasificación de detalles arquitectónicos
- Funcionalidad
- Materialidad
- Estado de daño
- Tratamiento

### 3.3.1 Análisis de indicadores

Recorriendo los interiores del castillo se pueden apreciar ciertos elementos decorativos que se han mantenido por los años, algunos se han mantenido en perfecto estado mientras otros se han perdido o destruido. Dependiendo del estado de cada uno se debe buscar el modo apropiado para incluirlo en el nuevo diseño y evitar su desecho.



*Figura 37.* Puerta de ingreso principal.

- Puerta de ingreso principal

Materiales: madera con relieves, vidrio goteado, detalles decorativos en metal.

Daños: desgaste en la madera, piezas metálicas perdidas, elemento de metal central extraviado.

Tratamientos: Lijado y teñido de madera, replicado de piezas metálicas faltantes, cambio de pieza de vidrio.



*Figura 38.* Marco de yeso

- Marcos en yeso de pared

Materiales: Yeso

Daños: Partes del yeso quebradas.

Tratamiento: Moldeado de partes faltantes con yeso fresco, pintura.



Figura 39. Módulos de yeso.

- Cielo falso con módulos de yeso

Materiales: yeso.

Daños: Fisuras en el base

Tratamiento: Relleno de fisuras con yeso, pintura.



Figura 40. Vitral

- Vidrio con pintura

Material: Vidrio, pintura de vitral

Daños: ninguno.

Tratamiento: ninguno.



Figura 41. Cornisa.

- Cornisas de cielo falso

Material: Yeso.

Daños: Fisuras, pedazos caídos.

Tratamiento: Moldeado de parte faltantes con yeso, pintura.



*Figura 42.* Detalle de cielo falso.



*Figura 43.* Cornisa



*Figura 44.* Detalle de cielo falso.



*Figura 45.*  
Chimenea

- Chimenea

Material: Cemento

Daños: partes quebradas.

Tratamiento: Relleno con estuco en parte quebradas, retiro de pintura tipo champeado, recubrimiento.



*Figura 46.* Cielo falso registrable.

- Cielo falso registrable con detalle

Material: Fibra mineral.

Daños: Corrosión por humedad, piezas quebradas.

Tratamiento: Pintura a las piezas que aún se puedan utilizar.



### **3.3.2 Conclusiones**

Al ver que la mayoría de los elementos interiores existentes podrán preservarse en su puesto original, en el nuevo diseño se buscará que por medio de color e iluminación se puedan resaltar como elementos importantes de los espacios y que los clientes los aprecien ya que son parte de lo que hizo a esta construcción patrimonial. A ciertos elementos, especialmente el cielo falso registrable y las alfombras, se removerán para dar espacio a un nuevo tratamiento de acabados a los interiores, sin embargo no se los desechara si aún siguen en buen estado y se les dará un nuevo uso diferente al original para que igualmente puedan ser apreciados por sus detalles

### **3.3.3 Recomendaciones**

Dependiendo de la propuesta de diseño interior, ciertos elementos de yeso en paredes podrían ser reubicados por igual para evitar que por contacto de otros objetos se rompan. Con los paneles de cielo falso registrable que aún estén en buen estado, se podría proponer ubicarlas como decoración en paredes o para un diseño de cielo falso diferente el existente.

## **3.4 Hipótesis Específica II**

Con un diseño funcional y cómodo, se creará ambientes de servicio para el correcto funcionamiento de una cocina gourmet.

### Variables:

- Requerimientos de usuarios
- Equipos necesarios

### Indicadores:

- Áreas mínimas
- Confort en el espacio de trabajo
- Espacios necesarios
- Electrodomésticos requeridos
- Mobiliario a utilizar
- Almacenamiento de materiales y alimentos

#### **3.4.1 Análisis de indicadores**

Dentro de la parte de producción de una cocina varios factores se deben tomar en cuenta para su correcto funcionamiento y que los usuarios puedan trabajar en un ambiente cómodo, esta zona tiene varios factores a tomar en cuenta para su buen funcionamiento. Al conocer la cocina del restaurante Carmine y entrevistar a los usuarios, se pudo apreciar que la distribución y diseño se hizo de manera correcta, ya que la cadena de trabajo es ágil y los usuarios no sienten ninguna incomodidad importante que les afecte. Los espacios de cocina deben ser clasificadas por las diferentes actividades a realizarse de modo que se puedan ordenar los espacios en la mejor secuencia posible para que las preparaciones fluyan,

- Almacenamiento frio de cárnicos, mariscos y lácteos
- Almacenamiento de frutas y vegetales

- Almacenamiento de granos y especias
- Almacenamiento de bebidas y licores
- Almacenamiento de equipo de cocina
- Almacenamiento de vajilla, vasos y copas
- Lavado de pescado y mariscos
- Lavado de cárnicos
- Lavado de frutas y vegetales
- Lavado de utensilios
- Preparación de mariscos y cárnicos
- Preparación de verduras y vegetales
- Preparación de frutas
- Preparación caliente de alimentos (hornos, estufas, parrillas)
- Armado de platos, salida y llegada de órdenes

Otra observación que se pudo hacer en el restaurante son los tipos de mobiliario y electrodomésticos necesarios para la preparación, a pesar de ser varios platos los que se realizan y entregan en las jornadas de trabajo, equipos extra no son necesarios para una cocina gourmet ya que lo principal son las habilidades de quienes trabajan ahí. Como se concluyó de la entrevista con chef Carmine, la cocina necesita indispensablemente hornillas, horno a leña, horno eléctrico, neveras y refrigeradoras, ciertos elementos complementarios licuadoras y procesador de alimentos también son de utilidad por lo cual también se debe tomar en cuenta al diseñar. Además de los equipos de preparación, cualquier restaurante requiere varios elementos para poder cocinar, que involucran desde

ollas grandes y sartenes hasta cucharones, cualquier restaurante cuenta con varios elementos de estos y mientras más grande es el establecimiento, son más los objetos de cocina requeridos para su funcionamiento. El almacenamiento de estos materiales se debe tener organizado entre sus varios elementos y ser ubicado en un espacio al que los usuarios que requieran los elementos, puedan obtenerlos de manera ágil,

Las superficies de trabajo son de acero inoxidable ya que es de fácil limpieza, resistente ante impactos y evita que las bacterias se propaguen, lo primordial en estos espacios es la higiene más que un bello diseño, por lo cual los materiales tienen que cumplir esos requisitos para el diseño de cocina. Tanto mobiliario como acabados en pisos y paredes deben tener acabados de este tipo para mantener la salubridad, además de cumplir ciertas normas que dicta el Ministerio de Salud Pública del Ecuador en su normativa RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG para el funcionamiento de restaurantes, entre los cuales están:

- El diseño, las superficies y los equipos deben ser de fácil desinfección para evitar la contaminación de alimentos.
- Se deberá adquirir equipos de extracción de aire artificial en caso de que se pueda dar una acumulación de calor.
- La iluminación artificial debe ser buena en los espacios de manipulación de alimentos, en caso de no poder contar con luz natural. Las luminarias deben ser seguras para evitar que en caso de algún impacto no vayan a contaminar a los alimentos.
- Contenedores de basura cercanos a espacios de trabajo deben tener tapa y ser de un material fácil de limpiar, diferenciados con etiquetas y en espacios donde se pueda sacar los desechos continuamente.
- Servicios higiénicos no deben ubicarse cerca de los espacios para alimentos.

- Elementos de limpieza se deben almacenar lejos de los espacios de manipulación de alimentos.

Junto a estos requerimientos en cuanto a diseño de cocina, también se debe tener en cuenta el confort del trabajador, es fundamental controlar el ambiente de los usuarios de modo que no se sientan extenuados fácilmente y puedan realizar sus labores de la mejor manera. Al entrevistar a los usuarios, se pudo notar que en general los espacios de trabajo se han manejado correctamente, sin embargo, el control térmico se complica cuando el restaurante esta con una gran cantidad de clientes y los usuarios en la zona de preparación caliente de la cocina sufren de altas temperaturas. Ya que la ventilación natural no es apropiada en estos espacios por el peligro de contaminación de agentes externos, los equipos de extracción de aire y ventilación deben buscar el mantener temperaturas interiores entre 15 y 18°C para sentirse comfortable.

En cuanto a espacios mínimos, la circulación debe manejarse de tal manera que entre los usuarios puedan moverse lo suficiente para realizar sus actividades designadas, para esto se debe tener en cuenta los espacios mínimos de circulación además de los alcances máximos y mínimos. Las recomendaciones más comunes son:

- 1.20m mínimo de espacio de circulación entre una mesa de trabajo y cualquier obstáculo que impida circular, para permitir el paso de personas detrás de quien este en la mesa de trabajo.
- Si existen espacios de almacenamiento con puertas detrás de una mesa de trabajo se debe dejar al menos 1.35m para acceder a los mismos sin estorbar al quien use la mesa de trabajo.
- Mesones de trabajo deben tener al menos 0.70m para el suficiente espacio para materiales.

### **3.4.2 Conclusiones**

La hipótesis es válida ya que al tener un espacio amplio dentro del castillo, donde se tomará en cuenta lo analizado anteriormente, al diseñar la cocina con sus espacios adicionales de almacenamiento y lavado se puede lograr un espacio eficiente que sea cómodo para los usuarios. El buen manejo de los espacios necesarios, utilizando las medidas mínimas y buscando los equipos adecuados para el interior crearán una cocina que asemeje al diseño apropiado del existente en Carmine, que incluso pueda brindar mayor confort a quienes trabajan en él.

### **3.4.3 Recomendaciones**

A pesar de que el diseño en una cocina no sea tan detallada como en los espacios de comensales, ya que lo primordial en este es la funcionalidad, el diseño buscará poder crear un diseño más agradable a la vista para que visualmente los usuarios puedan sentirse mejor en su espacio de trabajo. Ciertos mobiliarios se harán a medida de modo que algunos puedan ser fijos, permitiendo que la distribución no se altere fácilmente y quitando un poco la forma completamente industrializada de una cocina.

## **3.5 Hipótesis Específica III**

Al aplicar acabados y mobiliario modernos en el diseño, los interiores serán elegantes y apropiados para eventos sociales.

### Variables:

- Concepto y estilo de diseño

- Elementos del diseño

#### Indicadores:

- Formas y colores
- Diseño neoclásico
- Tendencias
- Iluminación
- Mobiliario
- Acabados

### **3.5.1 Análisis de indicadores**

El diseño neoclásico del castillo aporta con elementos que no se encuentran en cualquier edificación de la ciudad, tomando esto en cuenta se hará una fusión entre lo existente en el edificio con estilos modernos y elegantes que reflejen la época. Un rediseño no busca imitar los elementos que existieron en el pasado, sino el darle a un edificio antiguo un diseño y uso actual, manteniendo características importantes de su pasado.

Los diseños neoclásicos se caracterizan por la mezcla entre varios estilos antiguos, los edificios de esta época se manejan en líneas simples sin mayor decoración, a diferencia del rococó. Solo pocos elementos, como los capiteles, se solían decorar con algunos motivos florales; la simetría también era importante en este estilo de modo que los diseños se ven imponentes y

solemnes. Tomando esto en cuenta, el diseño a aplicarse se manejará con líneas rectas para darle énfasis a texturas y colores en lugar de a los objetos. En cuanto a tendencias en lo que es el rediseño de espacios antiguos, se puede tomar como ejemplo los referentes expuesto en el capítulo II, donde el diseño destaca los elementos originales de la casa con iluminación y colores, manejando el resto del espacio con elementos modernos.

Los mobiliarios para restaurantes presentan una gran variedad que depende del estilo que le quiere dar al interior, desde diseños completamente orgánicos a diseños lineales. Los diseños lineales se han vuelto populares por la simplicidad que le puede dar al ambiente y hacerlo atractivo a la vez, haciéndole ver amplio al espacio y permitiendo que la luz cubra los interiores in obstáculos. Al utilizar este tipo de diseño se relaciona con el fondo del neoclásico y se le dará énfasis a los elementos originales de la casa.

La iluminación en restaurantes se maneja diferente dependiendo del establecimiento y su tipología, su correcto uso al crear ambientes puede ser clave al momento de darles comodidad a los usuarios. En restaurantes que destacan por su elegancia, el uso de luz para comensales se puede mantener en un nivel sutil que de una sensación de privacidad por la ausencia de luz en el entorno, la iluminación para destacar los elementos decorativos y texturas se maneja de manera puntual con la cantidad de luz justa para decorar, que no ilumine más de lo requerido.

Los colores y texturas que los restaurantes utilizan, en su mayoría, son colores neutros que no sofoquen la visión de los clientes, en restauraciones y readecuaciones, los tonos van acorde a materiales existentes que armonicen entre lo antiguo y lo nuevo, evitando el agotamiento visual de las personas e impedir su desalojo rápido. Para darle personalidad al lugar, y crear elementos que atraigan la atención inmediata de los clientes a cierta parte decorativa, se utilizan ciertos matices en colores vibrantes que contrasten con la simplicidad de los tonos a su alrededor; estos colores de destaque se escogen dependiendo del



concepto de diseño de cada proyecto, junto a una buena consideración de la psicología del color a los clientes, ya que el uso incorrecto de un tono de destaque sin conocer su efecto en las personas, puede ser lo contrario de la experiencia que el espacio quiere ofrecer. El buen balance entre colores da como resultado ambientes que agraden a las personas al estar en ellos, y que el confort visual que tengan les atraiga a regresar a permanecer en estos espacios.

### **3.5.2 Conclusiones**

Las tendencias en la actualidad varían, adaptándose a la imaginación del diseñador y al espacio que se va a intervenir, sin embargo el uso de elementos simples que hacen de un ambiente suave visualmente, en contraste con ciertos detalles más elaborados o cargados que llaman a la curiosidad son los que visualmente agradan a la vista y que en la actualidad se maneja en varios proyectos. Al crear diseños de este tipo en edificaciones antiguas, se tiene como ventaja los interesantes detalles que en obras antiguas se usaban, y aprovechar estos elementos como puntos de destaque. Al darle a castillo Larrea diseños modernos en esta tipología, las personas se mantendrán en constante observación de esos detalles decorativos que le darán su personalidad propia al restaurante.

El juego de luces en el diseño juega un papel importante en el diseño como se pudo entender anteriormente, ya que este puede ser parte importante de la decoración en lugar de ser un simple elemento necesario ante la oscuridad; de los tipos de iluminación que más se puede ver en proyectos actuales es el uso de luz indirecta, ya sea en cielo falso, paredes, piso e incluso mobiliario.

Con un diseño moderno se le dará al lugar el tratamiento adecuado que refleje las dos épocas importantes del castillo, la original y la imagen renovada. El darle una imagen en el interior, que las personas desde afuera pueden no esperar al ver un castillo, le dará al restaurante una característica que dará que hablar entre

las personas e incentive a que ingresen y regresen. El apropiado uso de todos los factores que definen el diseño, siguiendo el fondo simple que dicta el neoclásico, validará el propósito de hacer de este lugar patrimonial un icono de nuevo donde la gente pueda sentirse importante donde deseen reunirse a disfrutar con sus allegados.

### **3.5.3 Recomendaciones**

Los muebles a utilizarse deben ser seleccionados considerando que no vayan a tener un estilo demasiado industrial, ya que estos pueden romper la armonía del interior si el diseño es bastante “futurista”. Aquellos elementos modernos que se vayan a instalar en el diseño no deberán opacar u ocultar los detalles decorativos propios de la casa, ya que estos son los puntos a resaltar del lugar y lo que le da al proyecto originalidad a diferencia de otros restaurantes en casas antiguas.

## **3.6 Hipótesis Específica IV**

Adaptando el interior existente en este edificio patrimonial, las personas con movilidad reducida podrán ser clientes al facilitar su accesibilidad.

### Variables:

- Personas de movilidad reducida
- Espacios mínimos

### Indicadores:

- Tipos de discapacidad

- Dificultades de movimiento
- Cantidad de personas PMR
- Normativas
- Acabados
- Mobiliario

### **3.6.1 Análisis de indicadores**

Se reconoce a una persona como 'discapacitado' a quien sufre una disminución o la pérdida completa de alguna capacidad, sea física, mental o sensorial; estos pueden provenir de enfermedades congénitas o adquiridas por incidente. Para evitar que estas particularidades hagan que este grupo de personas sea discriminado, especialmente en espacios abiertos al público, existen normas tanto globales como nacionales para que su acceso no se vea obstaculizado. Entre todas las incapacidades que hay, el mayor porcentaje de personas que sufren alguna discapacidad motora, es decir, se ven limitadas en ciertos movimientos.

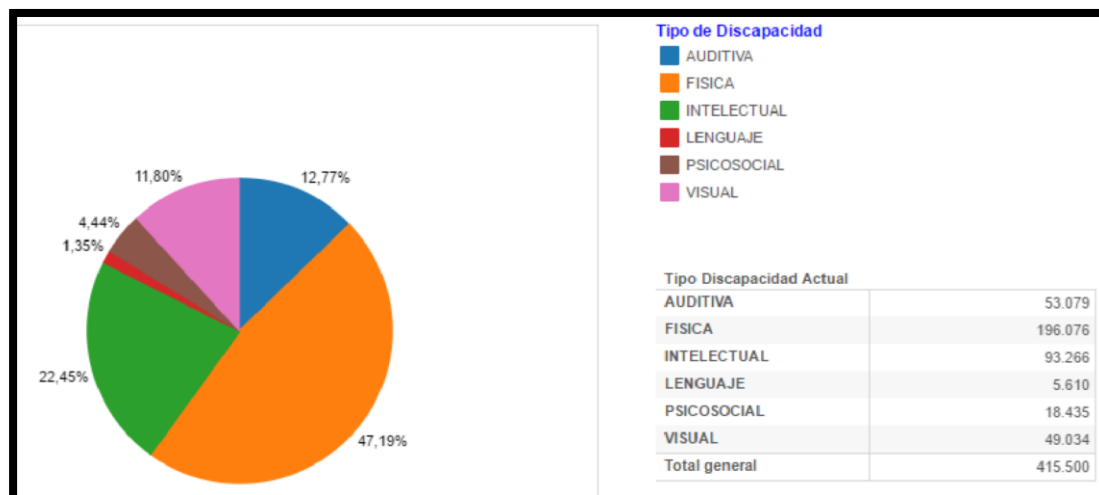


Figura 47. Porcentaje por tipo de discapacidad en Pichincha.  
Tomado de (CONADIS, 2015)

Para este grupo de personas, los movimientos más comunes que las personas pueden hacer son difíciles, si no imposibles en ciertos casos, siendo la inmovilidad de piernas, tórax y brazos las que más les afecta. Un gran grupo de personas que sufren inmovilidad en las extremidades inferiores recurre a utilizar silla de ruedas para mayor facilidad de circulación, en otros casos se utilizan soportes tipo muletas para poder moverse con mayor facilidad. Ya que estos elementos hacen que una persona necesite mayor espacio a los lados para poder moverse, los espacios de circulación mínima dictado por la normativa para discapacidad INEN 2339, deben tener entre 1m y 1.20m de ancho en viviendas; para espacios públicos se requiere un mínimo de 1.20m y de 1.80m en espacios de alto tráfico de personas; en espacios reducidos el mínimo permitido puede llegar a 90cm.

En la normativa también destaca que en rampas menores de 3m de largo, la pendiente de esta no puede ser mayor al 12% y el ancho mínimo de estas no puede ser inferior a 90cm, todas estas medidas deben ser consideradas sin obstáculos o bloqueos. Los materiales para estos espacios deben ser elegidos de manera que no sean deslizantes, cualquier acabado tipo encerado está prohibido para evitar incidentes.

Para pisos es recomendado poner acabados tipo rugoso para evitar deslizamientos, en espacios donde se vaya a poner materiales más lisos se recomienda poner cintas antideslizantes, especialmente en rampas y escaleras. Junto a rampas que sean muy extensas y superen el 8% de inclinación, se debe poner pasamanos de seguridad.

En espacios donde una silla de ruedas requiera hacer un giro mayor a 90°, como en baterías sanitarias, debe existir un área de 1m<sup>2</sup> sin obstáculos para moverse; dentro de estos espacios, se deben colocar agarraderas a ambos lados del inodoro. Dentro de un restaurante, aquellos puestos que sean accesibles para personas con discapacidad deben tener el suficiente espacio para acomodarse, al menos un espacio de 60cm entre silla y mesa para poder ubicarse. Los bordes de estos deben ser en lo posible lo menos puntiagudos para evitar incidentes al momento de ubicarse en ellos, también existen mesas de salón cuya altura es conveniente tanto para usuarios comunes en sillas o para que gente en silla de ruedas se ubique frente a estos.

### **3.6.2 Conclusiones**

Para poder brindar servicio a gente con movilidad reducida se deben tener en cuenta los requerimientos mínimos para el acceso de ellos, siendo el proyecto dentro de una edificación que cuenta con varias gradas para acceder a los pisos superiores se diseñarán espacios en la planta baja donde estas personas puedan acceder sin inconvenientes. Además de la propuesta a realizarse, el proyecto Torres del Castillo en su diseño creó un elevador en la plazoleta exterior tras castillo, para que este conecte con el segundo piso y así poder brindar a gente con movilidad reducida más espacios donde puedan disfrutar del restaurante.

Las medidas de circulación a respetar se deberán analizar en los interiores del castillo, ya que este en su diseño original cuenta con aperturas de puertas pequeñas y gradas en varios espacios, dependiendo de estos se agrandará la medida para cumplir con la hipótesis y validarla.

### **3.6.3 Recomendaciones**

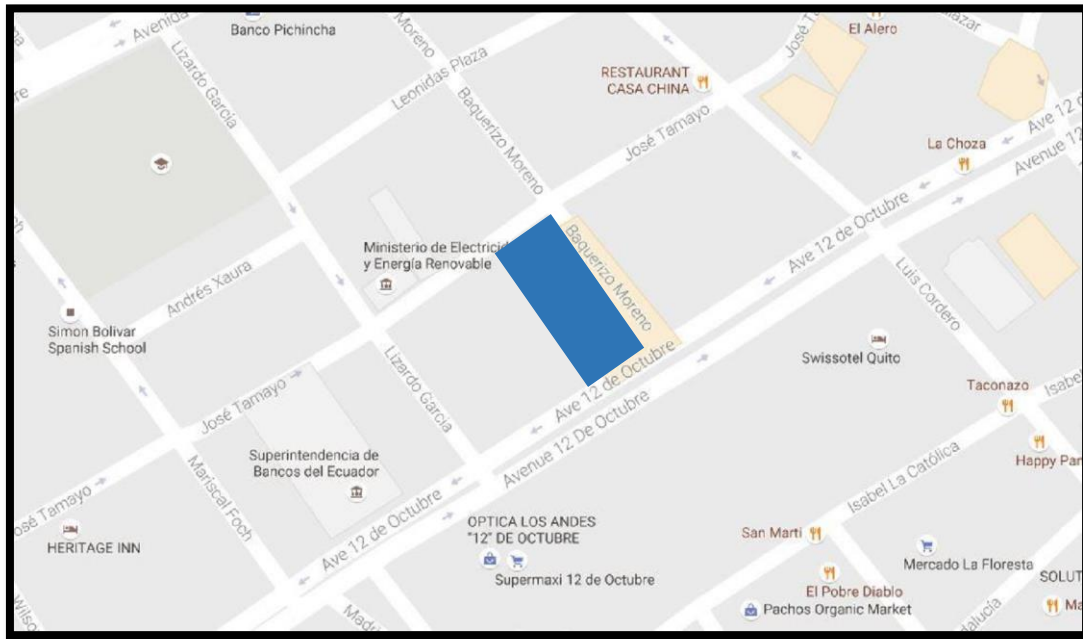
Para evitar el tener que modificar todos los baños para hacerlos accesibles a gente PMR, se asignarán aquellos que cumplan de mejor manera los requerimientos y se pueda modificar en lo más mínimo, del mismo modo, dos salones especialmente tendrán un diseño apto para gente en silla de ruedas donde la circulación sea más amplia que en otros espacios y brinde mayor facilidad para estos clientes.

## **4. CAPÍTULO IV – Propuesta teórica**

### **4.1 Análisis del entorno**

#### **4.1.1 Ubicación**

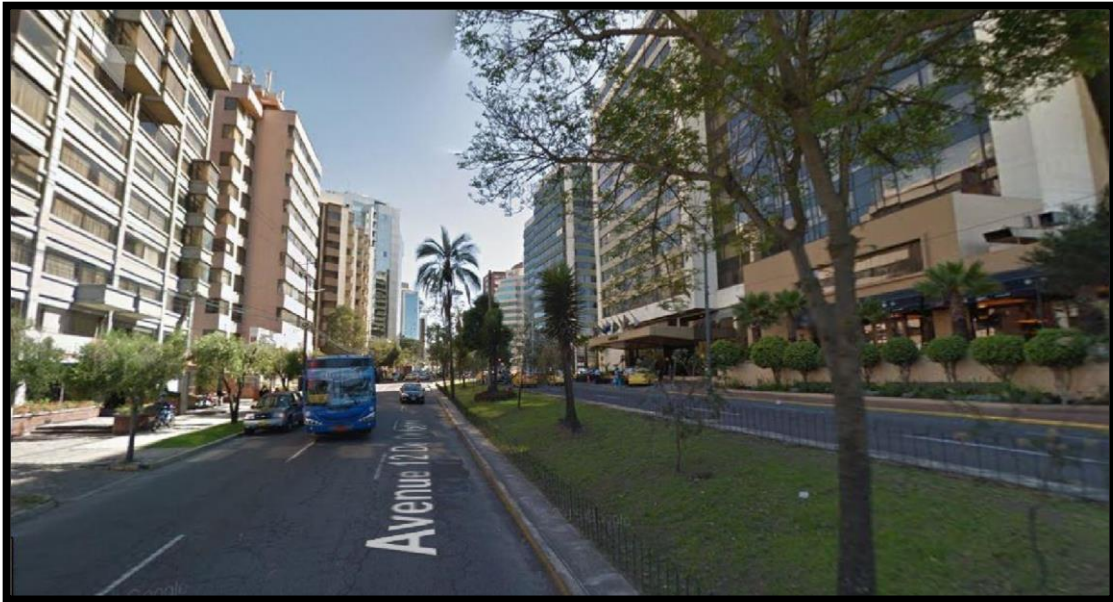
El terreno del castillo se ubica en el sector central norte de la ciudad de Quito, cerca del límite este del sector La Mariscal; le rodean las calles Baquerizo Moreno al norte, calle José Tamayo al oeste y la avenida 12 de Octubre al este.



*Figura 48.* Implantación del terreno.  
Adaptado de (Google Maps, 2016)

#### 4.1.2 Morfología urbana

Alrededor del castillo hay un entorno urbano ligeramente denso, los edificios de gran altura son varias y con el tiempo la cantidad de estos aumenta, sin embargo, aún se pueden hallar gran cantidad de casas de tamaño menor. Ya que actualmente los edificios altos no son mayoría en el sector, el paisaje que tienen los transeúntes no es demasiado pesado a la vista, pero puede agobiar después de un momento a quienes no estén habituados a un entorno tan movido y artificial que predomina por mucho sobre lo natural. El diseño de las edificaciones alrededor presentan varios estilos y líneas, predomina el uso de pieles de vidrio en los edificios de oficinas, edificios residenciales manejan mampostería entre el vidrio, la mayoría pintados en colores neutros o pastel; en general se puede notar una forma lineal de diseño en el sector con sus ciertas diferencias entre edificios.



*Figura 49. Vista norte desde Av. 12 de Octubre  
Tomado de (Google Maps, 2016)*

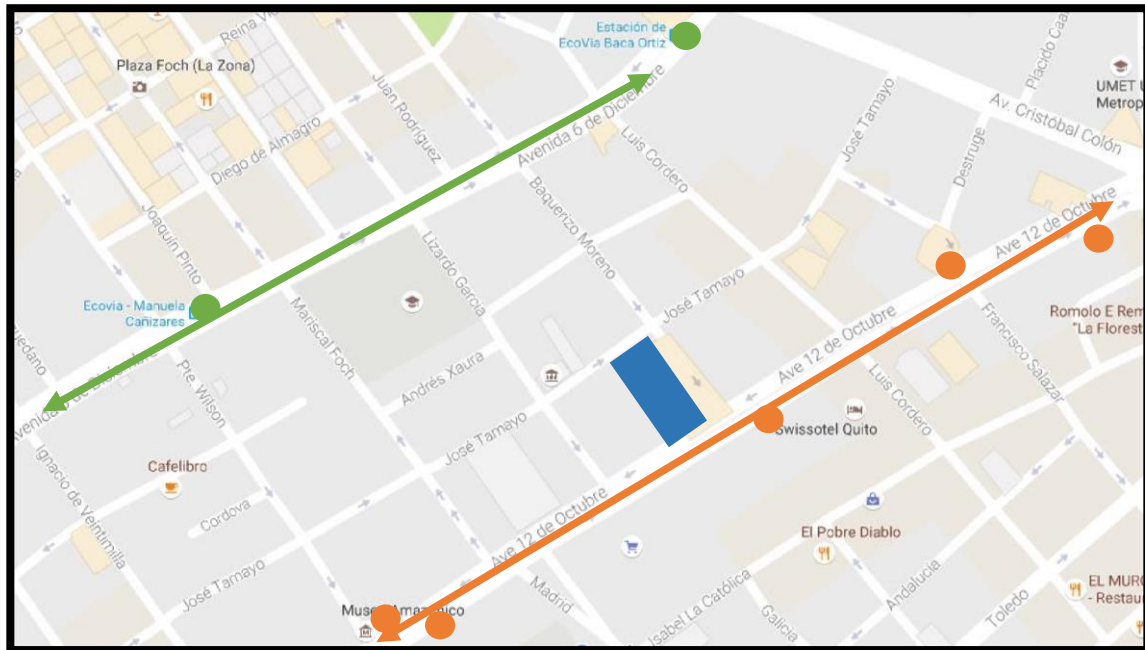
### **4.1.3 Entorno artificial**

#### **4.1.3.1 Accesibilidad**

El entorno de la edificación presenta facilidad de llegada mediante varios medios, diariamente hay una gran afluencia de personas en el sector por la actividad comercial que se desarrolla ahí. La circulación peatonal es adecuada para las personas ya que en general las veredas cumplen con las normativas mínimas que permiten la segura circulación, ya que el frente principal da hacia una avenida principal, la vereda es amplia y los pasos cebra permiten una efectiva circulación. El acceso por otros medios desde lugares más distantes también permite un fácil acceso.



- Transporte público

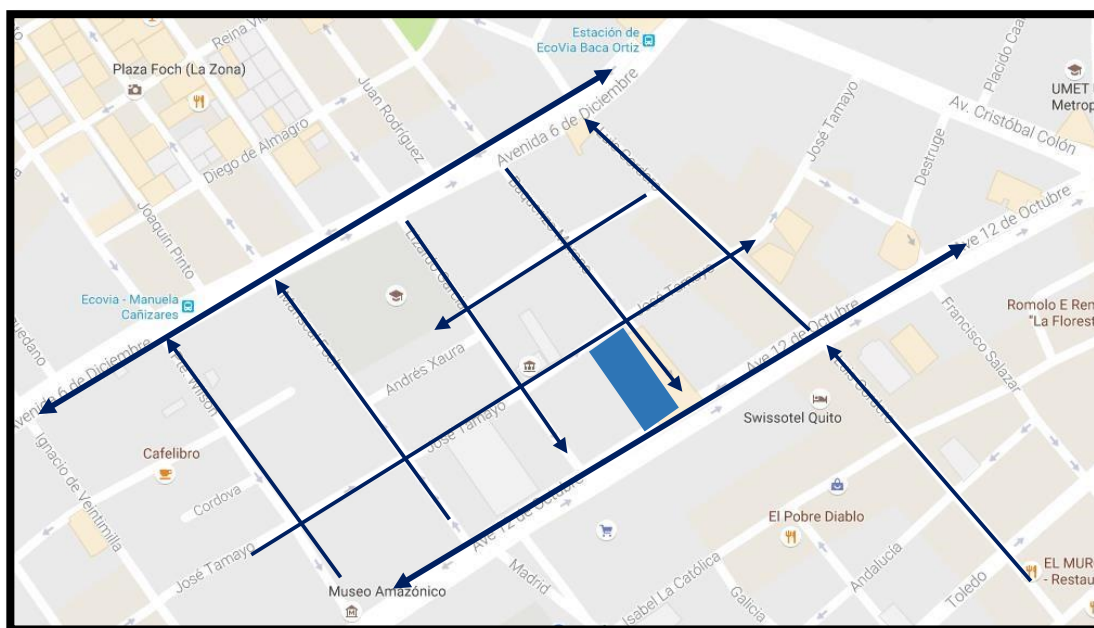


*Figura 50.* Líneas de transporte público y paradas.  
Adaptado de (Google Maps, 2016)

- Ecovia: Los biarticulados que conforman esta línea de transporte metropolitano conectan a la ciudad de sur a norte, desde Quitumbe hasta Carcelén, con un sistema rápido gracias a las vías independientes que tienen para circular. En las cercanías del proyecto se encuentran dos estaciones a esta línea, la más cercana ubicándose a tres cuadras hacia el oeste.
- Buses: Existe una estación de buses a unos pocos metros del frente de la avenida para ir en ambos sentidos y hacia diferentes destinos dentro de la ciudad. Las líneas de buses que se pueden tomar aquí son de las líneas Catar, Metrotrans, Guadalajara, Colectrans, Trans Alfa, Quiteño Libre, Alborada y Quitumbe. Por su buena ubicación, este lugar tiene el beneficio de poder llegar a casi cualquier parte de Quito tomando un solo bus.

### - Circulación vehicular

Las calles secundarias cercanas al proyecto son en su mayoría de un solo sentido ya que las calles y la zona azul de parque público no permite que puedan circular dos vehículos al mismo tiempo.



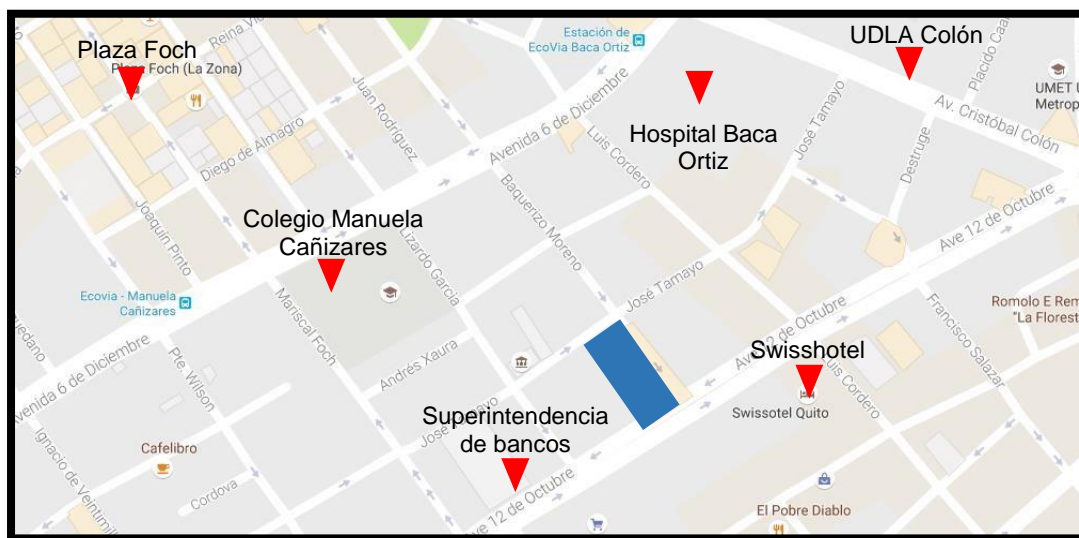
*Figura 51. Sentido de tránsito en el sector.*  
Adaptado de (Google Maps, 2016)

#### 4.1.3.2 Servicios en el sector

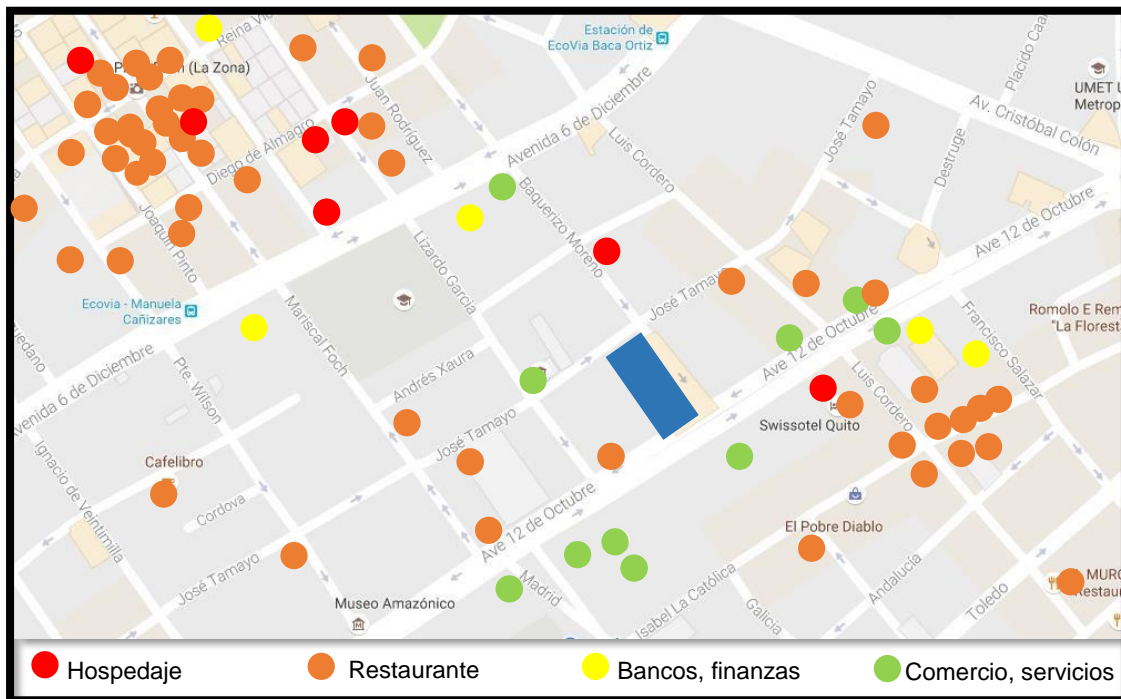
El proyecto cuenta con todos los servicios básicos que puede proveer el municipio de Quito: agua potable, energía eléctrica, alcantarillado, salida de aguas negras, línea telefónica, iluminación pública, transporte de basura, transporte público, internet inalámbrico público, calles y aceras. Además de estos servicios, mediante empresas privadas se pueden adquirir cable de televisión, internet privado, guardianía privada, entre otros.

#### 4.1.3.3 Negocios cercanos

Como ya se ha mencionado y se conoce actualmente, La Mariscal es un sector de movimiento económico importante dentro de la ciudad, por esto varias edificaciones son para oficinas o locales comerciales. En los alrededores se encuentran todo tipo de servicios.



*Figura 52.* Hitos urbanos cercanos.  
Adaptado de (Google Maps, 2016)



*Figura 53. Negocios en las cercanías.*  
Adaptado de (Google Maps, 2016)

Gracias a su ubicación se tiene a la mano gran cantidad de negocios y servicios que mueven una gran cantidad de personas en el sector y al pasar frente al restaurante puedan sentirse atraídos a conocerlo, sin embargo, por este mismo motivo también existe gran cantidad de restaurantes alrededor que resultan competencia para el proyecto. Con la restauración de las fachadas y el diseño del interior se destacará el restaurante *Carmine* por sobre la competencia existente.

#### 4.1.3.4 Contaminación

- **Visual**

En los alrededores de castillo se percibe una contaminación visual moderada de día, especialmente entre semana debido al constante

movimiento de gente y vehículos al día. Al ser un espacio completamente urbanizado, no se aprecia gran cantidad de espacios verdes, lo cual también puede afectar visualmente a las personas al no ver espacios naturales ya que estos se relacionan con sensaciones relajantes. De noche la contaminación visual es menor ya que no existe un gran exceso de iluminación artificial, incluso este hecho se aprovecha por varios edificios nuevos que han creado una iluminación de destaque en los edificios para llamar la atención de los transeúntes del sector.

- **Acústica**

Durante la semana, especialmente en las horas pico de circulación vehicular, existe bastante molestia auditiva emitida por los automóviles que circulan y al estar atorados en un tráfico lento. Afortunadamente, en los alrededores del castillo no existen muchas fuentes de contaminación acústica importantes y se considera un sector bastante tranquilo, apartando lo anterior dicho. En la actualidad, un fuerte contaminante acústico directo para el castillo es la obra en construcción de las torres conjuntas en el terreno, que durante la jornada de trabajo producen bastante ruido fuerte que perturba a las personas más próximas a este espacio. Considerando el ambiente excluyendo la construcción junto a castillo, el nivel de ruido del ambiente estaría entre 50 y 80dBs (decibeles), que es bastante regular para el sector en el que se encuentra. Para mantener los decibeles de ruido en los 55dBs recomendados por la Organización Mundial de la Salud, los acabados que se apliquen en el interior pueden disminuir las ondas acústicas del exterior, y poder mantener al interior exento de ruidos molestos.

- **Aire**

En las horas pico de tráfico se puede percibir una leve contaminación al aire debido a los automóviles, especialmente a los buses, que circulan por

el sector emitiendo grandes cantidades de smog. Ya que la mayoría de locales de comida no se encuentran muy cercanos al castillo, no hay incomodidad en cuanto a olores en las cercanías.

#### 4.1.4 Entorno natural

##### 4.1.4.1 Asoleamiento

En invierno, con el sol de la mañana el castillo recibe luz natural del lado este, hasta medio día gracias a que el edificio Alianza tiene una gran mampara de vidrio que permite el paso de luz indirecta hacia el castillo, al llegar la tarde se ve cubierto de sombra debido al edificio ubicado a su oeste. Con el cambio del trayecto solar en verano, el sol en la mañana baña todo el frente del castillo hasta medio día en su parte superior, al llegar la tarde se ve de igual manera oculto en la sombra del edificio ubicado en su parte posterior. Debido a la sombra que cubre por los edificios, el interior tiende a ponerse frío llegando a unos 11°C aproximadamente cuando hay sol afuera, con lluvia, la temperatura disminuye más.



Figura 54. Asoleamiento del castillo.  
Adaptado de (Google Maps, 2016)

#### 4.1.4.2 Vientos

La dirección de viento principal en Quito va de sur a norte con una ligera tendencia de dirigirse al noreste, debido a los edificios localizados dentro del terreno de castillo, la corriente de viento no llega directamente a él y la hace más suave en el exterior directo. En época de verano las corrientes de viento son más fuertes, cuando las corrientes cambian y pegan directamente a castillo puede enfriar el interior bastante a pesar de ser un día soleado.

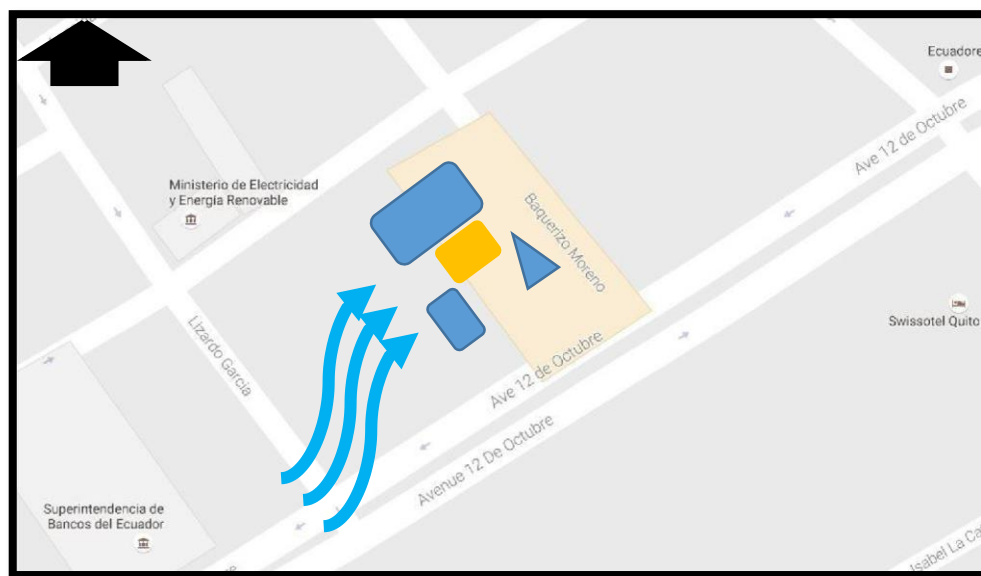


Figura 55. Corrientes de viento.  
Adaptado de (Google Maps, 2016)

#### 4.1.4.3 Clima y temperatura

En toda la parte centro de la ciudad el clima varía bastante diariamente con ciertas tendencias en diferentes épocas del año; entre noviembre y abril la temperatura tiende a bajar manteniéndose alrededor de los 15°C llegando a bajar a menos de 10°C, gran parte de los días pasan nublados con soles intensos momentáneos que conllevan a fuertes lluvias, esta temporada tiene la mayor cantidad de precipitaciones en el año. Entre mayo y octubre la temporada

de verano se da con un aumento en la temperatura y las corrientes de viento, a mediados de esta temporada la temperatura sube llegando incluso sobre los 20°C y las precipitaciones son escasas causando resequead en la vegetación.

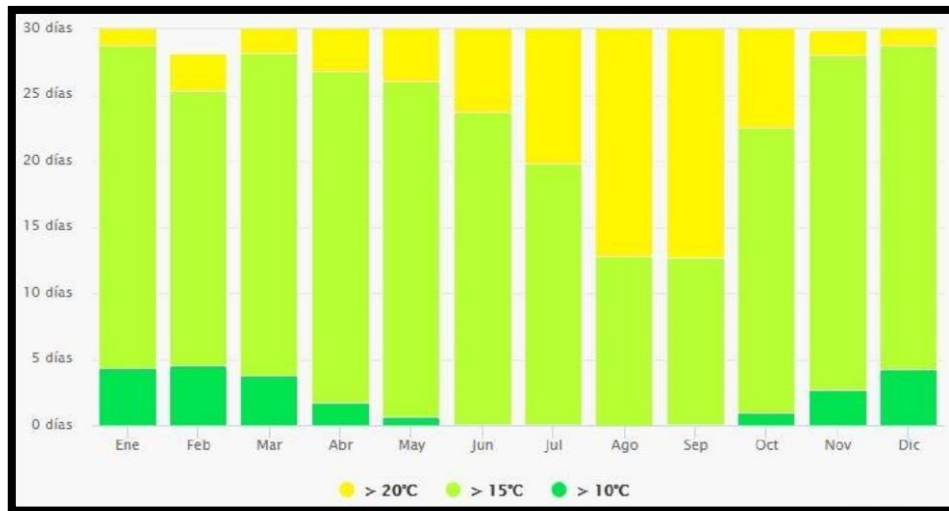


Figura 56. Temperaturas máximas en Quito  
Tomado de (Meteoblue, 2016)

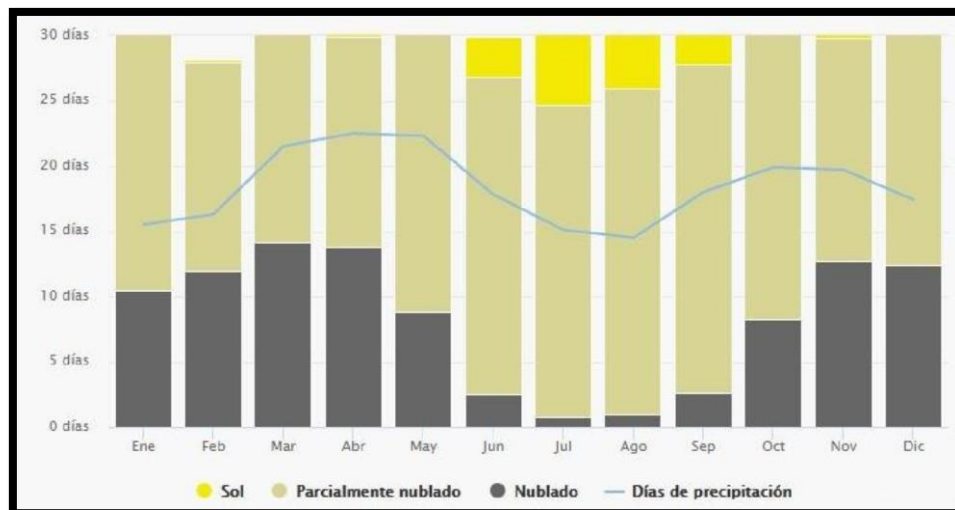


Figura 57. Estado de cielo y precipitaciones en Quito  
Tomado de (Meteoblue, 2016)



#### 4.1.4.4 Vegetación

Dentro del entorno directo del castillo no se encuentran espacios verdes públicos, la más cercana se encuentra a aproximadamente 400m del terreno, solo ciertas casas tienen pequeños jardines privados. En el exterior se puede encontrar jardineras y árboles plantados junto a las calles con diferentes plantas de fácil cuidado para la ciudad como eucaliptos blancos, árbol cepillo, escancel, margarita blanca, entre otros; la vegetación se ve completamente reducida junto a la densidad urbana del sector.



*Figura 58. Vegetación frente al Castillo.  
Tomado de (Google Maps, 2016)*



*Figura 59. Estado de cielo y precipitaciones en Quito  
Tomado de (Botanical online, 2016)*

#### 4.1.5 Contexto social

Al circular en las cercanías del castillo se puede apreciar que la mayor cantidad de gente en el entorno trabajan en el sector y que gozan de ingresos económicos medio-altos, también hay bastante grupos familiares que viven cerca del proyecto. A pesar de lo “elite” del sector, se puede también apreciar un grupo relativamente grande de personas de recursos limitados que visitan el sector, especialmente para comercializar productos que les proveen de un ingreso bajo o en el peor de los casos, se ve gente mendigando aprovechando la gran cantidad de gente que circula diariamente.

En cuanto a edades de las personas, se ve una gran mayoría de personas adultas entre los 25-45 años de edad, seguidos de personas mayores de 45; el grupo de edad que menos se puede ver son niños ya que no existen parques infantiles ni muchas instalaciones dirigidas a niños. Jóvenes desde los 16 a 24 años también frecuentan el sector, especialmente por las universidades Católica y Salesianas que se ubican a unos metros del proyecto y el colegio Manuela Cañizares.

El target principal del restaurante *Carmine* es a grupos sociales de todas las edades, de posibilidades económicas medio-altas ya que la comida es gourmet, la ubicación del castillo para este propósito es ideal ya que una mayoría del público recurrente en el ambiente directo entra en el perfil de cliente deseado

## 4.1.6 Análisis del inmueble

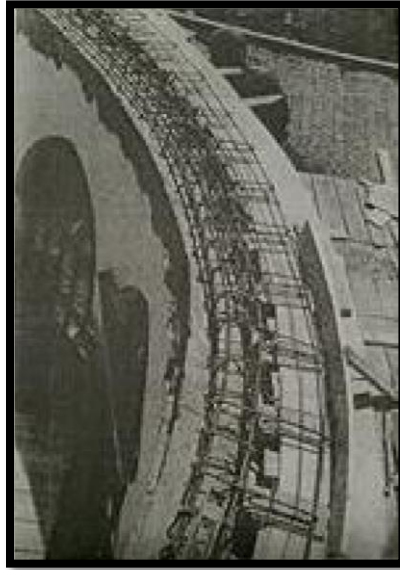
### 4.1.6.1 Estructura

La construcción del castillo Larrea se llevó a cabo a inicios de los 30's, su diseño original constaba de 20 espacios distribuidos en 900m<sup>2</sup>; los cimientos y vigas base para entresijos se hicieron con hormigón armado, entresijos de madera y paredes de ladrillo. Cuando la propiedad pasó a manos de otro dueño, se le hicieron rehabilitaciones que amplió el área del interior y reforzó la estructura que se había perjudicado con los años. En 1996 se reforzaron los cimientos con técnicas más modernas de hormigón armado, logrando habilitar el subsuelo que antes era un espacio reducido sin uso; los entresijos, soportes de techo y paredes también se reforzaron con vigas metálicas y hormigón



*Figura 60.* Registro fotográfico de intervención a castillo Larrea.

Tomado de (Memoria descriptiva de 2da intervención a c, Larrea, 1996)



*Figura 61.* Registro fotográfico de intervención a castillo Larrea.  
Tomado de (Memoria descriptiva de 2da intervención a c, Larrea, 1996)

#### **4.1.6.2 Fachadas y exteriores**

Las fachadas del castillo actualmente están siendo restauradas por la constructora Valarezo Noboa, quienes dirigen el proyecto Torres del Castillo en el terreno, se busca dejar la apariencia exterior parecida a la original ya que al ser un edificio patrimonial se debe respetar las características principales del mismo. Las fachadas se recubrieron de mortero y los techos son de tejuelo, ambos recubiertos de pintura para exteriores; los marcos de las ventanas se lijaron para dejar el tono de la madera original.



*Figura 62.* Proceso de restauración de fachada, 2016.

#### **4.1.6.3 Pisos**

En el interior se puede encontrar pisos de marmolina en los espacios de circulación principal, por la calidad y resistencia del material este se encuentra en buenas condiciones. Las alfombras de las habitaciones se encuentran completas en la mayoría de espacios, con tantos años en los que se ha utilizado se encuentra sucia y con manchas en ciertas partes; el piso de cemento y de madera sobre el que están colocados los pisos se ha mantenido en buen estado gracias a la última intervención que se le hizo a la edificación.

#### **4.1.6.4 Techo y cielo falso**

Hasta la actualidad se pueden apreciar los cielos falsos instalados en el castillo, por su atractivo diseño con decoraciones orgánicas, estos se han mantenido donde están, sin embargo, fugas de agua y humedad han dañado ciertos paneles del cielo falso registrable; estos detalles serán aprovechados para el nuevo diseño rescatando todas las piezas posibles. En el tercer piso se aprecia un cielo falso de tiras de madera que se ha mantenido en buen estado y puede ser aprovechado para detalles decorativos del restaurante.

Las cubiertas de las torres han mantenido tejas como recubrimiento, perdiendo ciertas piezas con el paso de los años, para la restauración de las fachadas se mantendrá el mismo material con una capa de pintura, asemejando los colores originales del diseño del castillo.

#### **4.1.6.5 Paredes y ventanas**

Los recubrimientos en las paredes y detalles decorativos hechos con estuco se mantienen en su mayoría en buen estado, existen ciertas partes golpeadas o quebradas por posibles golpes con otros objetos que han dañado el material. Dentro de los baños las paredes se recubren de cerámica hasta una media altura, sobre este hay un acabado con pigmentos de mármol que le dan una apariencia brillante muy atractiva a la vista.

Los marcos de las ventanas son hechos de madera, en su última intervención fueron recubiertos con pintura que se quiere retirar por medio de un lijado. En la planta baja y subsuelo, las ventanas son aseguradas por una rejilla metálica con formas inspiradas en estilos clásicos.

#### **4.1.6.6 Instalaciones**

Gracias a la última intervención realizada en castillo, las instalaciones sanitarias y eléctricas se encuentran en buenas condiciones en su mayoría, ciertos puntos eléctricos deben adecuarse a la actualidad para su mejor funcionamiento. El control de temperatura en el interior es inexistente, al tener muros gruesos de ladrillo en la mayoría de espacios impide el traspaso del calor del sol hacia el interior, por lo cual incluso en días soleados y cálidos el interior del castillo se siente frío.

## 4.2 Cuadro de necesidades

Tabla 14.

*Cuadro de necesidades.*

<b>CUADRO DE NECESIDADES</b>			
<b>ZONA</b>	<b>NECESIDAD</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ESPACIO</b>
Salones	Atención a clientes que ingresan o salen	-Sentarse -Uso de computador - Llamadas -Cobro -Reservaciones	Recepción
	Espera de clientes en ambiente cómodo	- Sentarse -Lectura -Uso de internet en celular	Sala de espera
	Atención y servicio a grupos pequeños	-Sentarse -Alimentación -Ocio	Salón A
	Atención y servicio a grupos grandes	-Sentarse -Alimentación -Ocio	Salón B
	Atención y servicio a grupos grandes y eventos sociales	-Sentarse -Alimentación -Ocio -Baile	Salón C
	Atención y servicio para socialización y consumo de cocteles	-Ocio -Alimentación -Consumo de bebidas alcohólicas -Consumo de cigarrillo	Lounge
	Atención y servicio a parejas	-Sentarse -Alimentación - Ocio	Salón D

Salones	Base de servicio para servicio a mesas	-Recepción y envío de platos a cocina -Facturación -Almacenaje de materiales de comedor	Despacho
	Servicios higiénicos	-Aseo personal -Necesidades biológicas	Baños
<b>ZONA</b>	<b>NECESIDAD</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ESPACIO</b>
Cocina	Preparación de alimentos crudos	-Lavado -Picado -Empacado	Área preparación de alimentos
	Limpieza de implementos	-Lavado y secado de vajilla y cristalería -Lavado y secado de ollas y utensilios	Área lavado de vajilla
	Separación de desechos	-Depósito de basura en diferentes contenedores según su tipo	Residuos
	Preparaciones calientes de alimentos	-Cocción en estufa -Cocción en horno de leña -Cocción en horno común	Área de preparación caliente
	Ensamblaje y despacho de platos listos y recepción de platos usados	- Armado de plato -Condimentación -Retoque y limpieza -Recepción de meseros	Área de despacho de alimentos



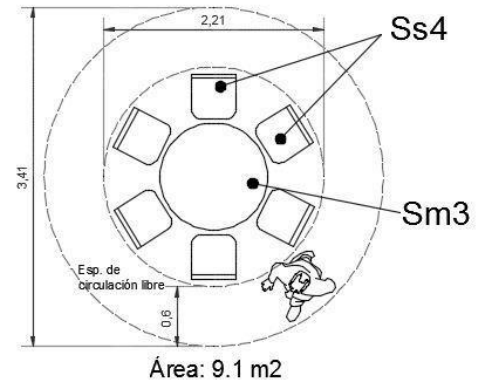
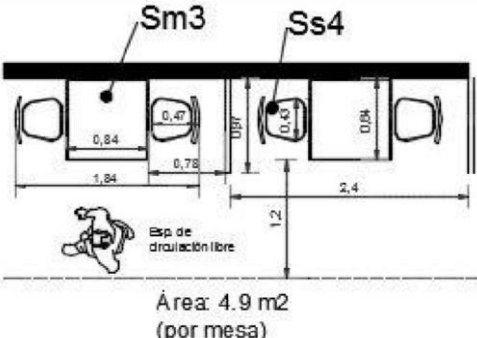
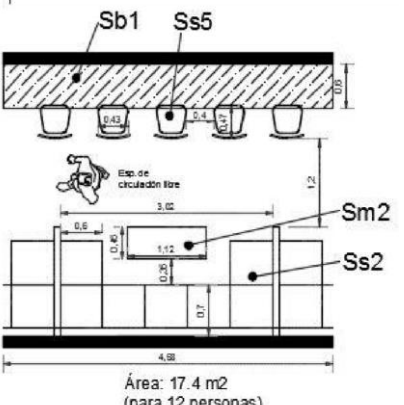
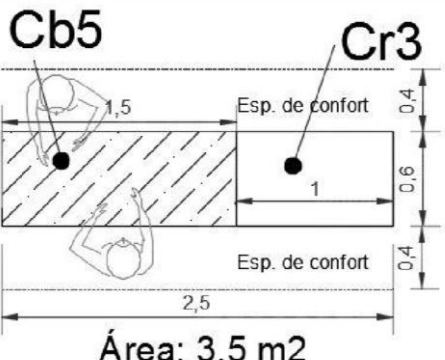
ZONA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO
Almacenaje	Contención de tanques de gas G.L.P.	-Ventilación -Contención segura de tanques	Cuarto GLP
	Almacenaje de carne y mariscos	-Congelación y clasificación de carnes de todo tipo y mariscos	Congeladores
	Almacenaje de alimentos de origen animal	-Guardado frío y clasificación de lácteos	Almacenaje seco (Refrigeradores)
	Almacenaje de productos verdes	-Guardado y clasificación de frutas, verduras y vegetales	Almacenaje verde
	Almacenaje de granos, pastas, especias y aceites	-Guardado y clasificación de granos secos, pasta, conservas, aceites y condimentos	Almacenaje seco
	Almacenaje de licores	-Guardado y clasificación de bebidas alcohólicas	Cava
	Almacenaje de vajilla y cristalería	-Guardado y clasificación de elementos para comensales	Almacenaje vajilla
	Almacenaje de utensilios	-Guardado y clasificación de elementos de cocina	Almacenaje materiales / ollas
	Almacenaje de productos de limpieza	-Guardado y clasificación de productos de limpieza dentro y fuera de cocina	Almacenaje de limpieza

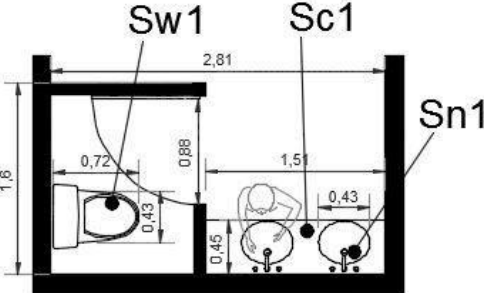
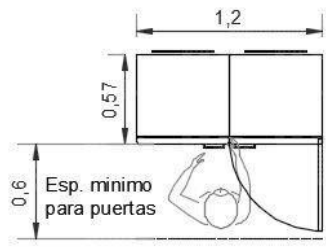
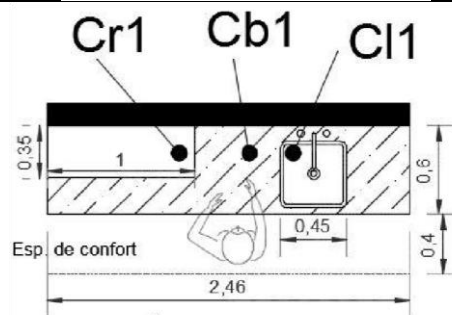
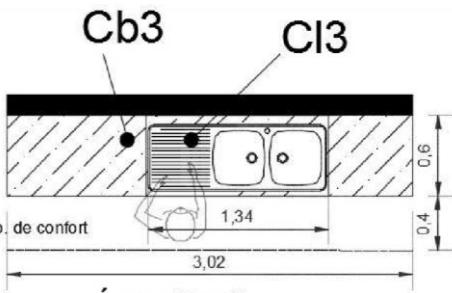
<b>ZONA</b>	<b>NECESIDAD</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ESPACIO</b>
Espacio de personal	Seguridad y protección del edificio	-Sentarse -Registro de cámaras de seguridad -Vigilancia de ingreso	Espacio de guardianía
	Consumo de alimentos para usuarios	-Sentarse -Alimentación	Comedor de personal
	Aseo de usuarios después del trabajo	-Aseo -Necesidades biológicas -Cambio de ropa	Baños y vestidor de personal
<b>ZONA</b>	<b>NECESIDAD</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ESPACIO</b>
Administración	Control y manejo principal de negocio	-Sentarse -Uso de computador -Llamadas -Atención a clientes	Oficina de gerencia
	Manejo de recursos del negocio	-Sentarse -Uso de computador -Llamadas -Atención a clientes	Oficina de contador
	Higiene personal de usuarios	-Aseo -Necesidades biológicas	Baños de oficinas

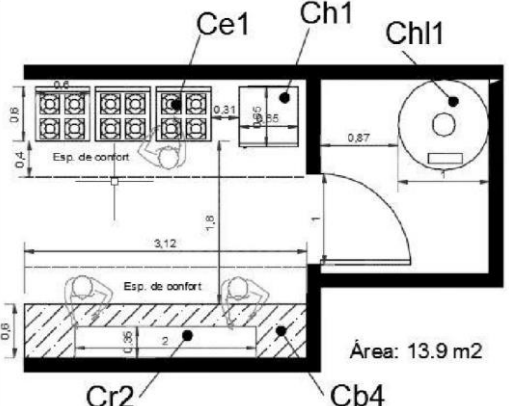
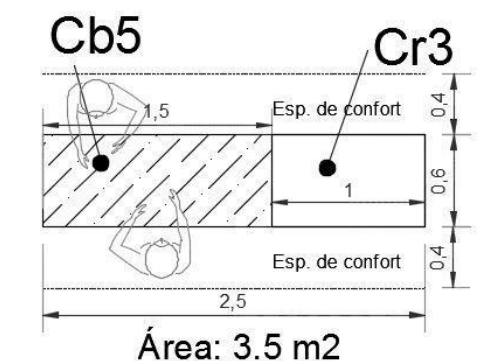
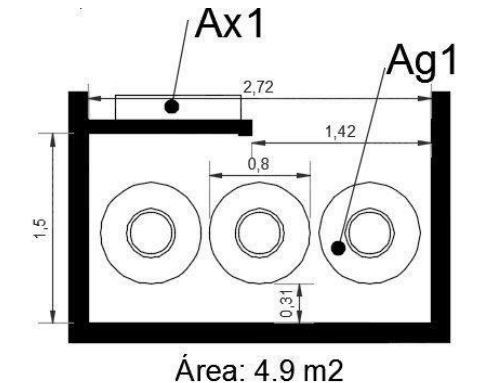

### 4.3 Programa Arquitectónico

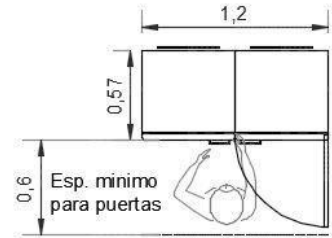
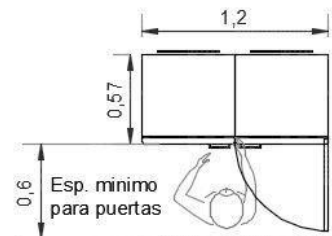

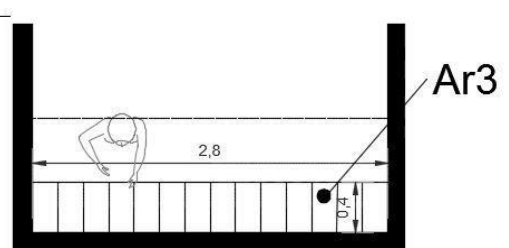
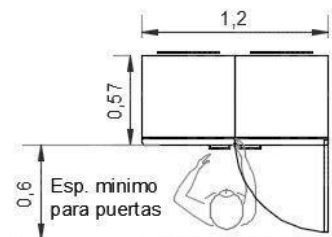
Tabla 15.  
Programa arquitectónico



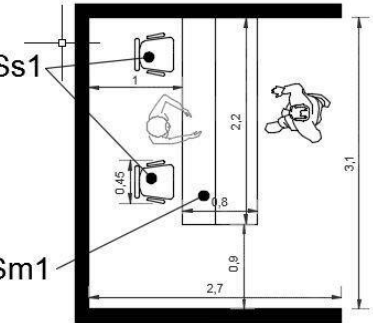
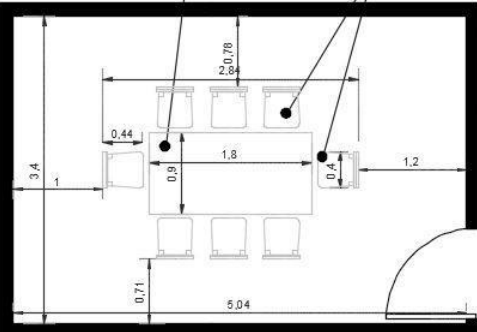
CODIGO	ESPACIO	ACTIVIDAD	USUARIOS		EQUIPAMIENTO				AREA MINIMA	INSTALACIONES
			TIPO	CANT	FIJO	COD	MOVIL	COD		
SL01	Recepción	-Sentarse -Uso de computador - Llamadas -Cobro -Reservaciones	-Personal de recepción	2	-Counter	Sm1	-Sillas de oficina	Ss1	<p>Área: 8.3 m2 Alt: 2.40m</p>	Internet Línea telefónica Enchufes Puntos de luz
SL02	Sala de espera	- Sentarse -Lectura -Uso de internet en celular	-Clientes	6	x	x	-Sofá -Ottoman -Mesa de centro	Ss2 Ss3 Sm2	<p>Área: 7.5 m2 Alt: 2.40m</p>	Enchufes Wi-fi Puntos de luz
SL03	Salón A	-Sentarse -Alimentación -Ocio	-Clientes	20	x	x	-Mesas de comedor - Sillas de comedor	Sm3 Ss4	<p>Área: 9.1 m2 Alt: 2.40m</p>	Puntos de luz Wi-fi Cable de TV Calefacción
SL04	Salón B	-Sentarse -Alimentación -Ocio	-Clientes	20	x	x	-Mesas de comedor - Sillas de comedor	Sm3 Ss4	<p>Área: 9.9 m2 Alt: 2.40m</p>	Puntos de luz Wi-fi Calefacción

<p>SL05</p>	<p>Salón C</p>	<p>-Sentarse -Alimentación -Ocio -Baile</p>	<p>-Clientes</p>	<p>30</p>	<p>x</p>	<p>x</p>	<p>-Mesas de comedor - Sillas de comedor</p>	<p>Sm3 Ss4</p>	 <p>Área: 9.1 m2</p> <p>Alt: 2.40m</p>	<p>Puntos de luz Wi-fi Punto eléctrico</p>
<p>SL06</p>	<p>Salón D</p>	<p>-Sentarse -Alimentación -Ocio</p>	<p>-Clientes</p>	<p>14</p>	<p>x</p>	<p>x</p>	<p>-Mesas de comedor Sillas de comedor</p>	<p>Sm3 Ss4</p>	 <p>Área: 4.9 m2 (por mesa)</p> <p>Alt: 2.40m</p>	<p>Puntos de luz Wi-fi Calefacción</p>
<p>SL07</p>	<p>Lounge</p>	<p>-Ocio -Alimentación -Consumo de bebidas alcohólicas -Consumo de cigarrillo</p>	<p>-Clientes -Baristas</p>	<p>24 2</p>	<p>-Barra</p>	<p>Sb1</p>	<p>-Mesas de centro -Sofás -Sillas de bar</p>	<p>Sm2 Ss2 Ss5</p>	 <p>Área: 17.4 m2 (para 12 personas)</p> <p>Alt: 2.40m</p>	<p>Puntos de luz Wi-fi Punto eléctrico Cable de TV Calefacción</p>
<p>SL08</p>	<p>Despacho</p>	<p>-Limpieza de platos - Recepción y envío de platos desde la cocina - Recepción y envío de platos desde la cocina -Almacenaje de objetos y materiales de comedor</p>	<p>-Meseros</p>	<p>2</p>	<p>-Mesón de trabajo -Repisas -Lavadero -Refrigerador -Armario</p>	<p>Cb5 Cr3</p>	<p>x</p>	<p>x</p>	 <p>Área: 3.5 m2</p> <p>Alt: 2.20m</p>	<p>Punto de agua Punto de desagüe Punto de luz Montacargas</p>

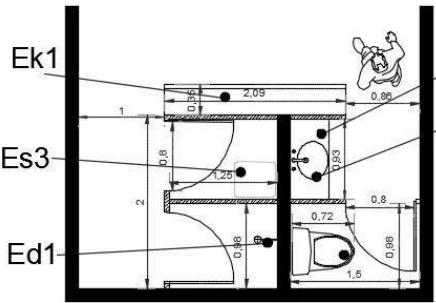
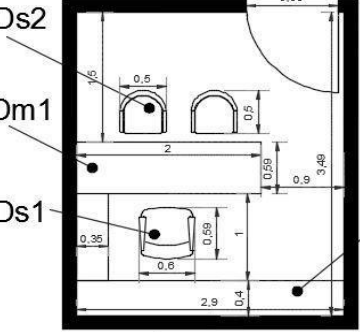
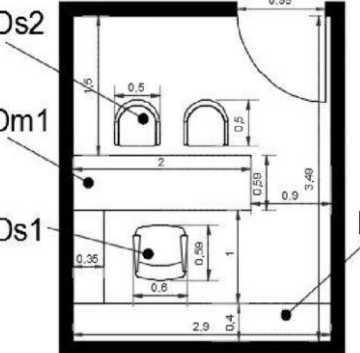
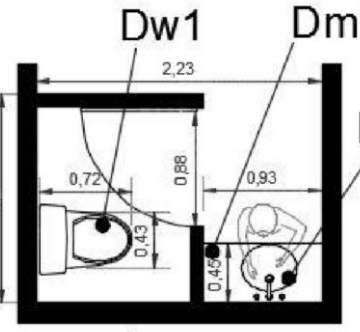
SL09	Baños	-Aseo personal -Necesidades biológicas	-Clientes mujeres - -Clientes hombres	2 2	-Mesón fijo -Lavamanos empotrable -Inodoros	Sn1 Sc1 Sw1	x	x	 <p>Área: 4.5 m<sup>2</sup></p>	Alt: 2.10m	Puntos de agua(fría y caliente) Puntos de desagüe Puntos de luz Extracción de aire
CC01	Residuos	-Almacenaje temporal de basura en contenedores separados	X	X	-Mueble fijo	Cb0	x	X	 <p>Área: 1.4 m<sup>2</sup></p>	Alt: 2.10m	X
CC02	Área preparación alimentos	-Lavado -Empacado -Picado	-Asistentes de cocina	2	-Mesón de trabajo -Regadera	Cb2 Cl2	x	x	 <p>Área: 2.5 m<sup>2</sup></p>	Alt: 2.10m	Punto de agua Punto de desagüe Puntos de luz Punto eléctrico
CC03	Área lavado de vajilla	-Lavado y secado de vajilla y cristalería -Lavado y secado de ollas y utensilios	-Lavaplatos	1	-Mesón de trabajo -Regadera	Cb3 Cl3	x	x	 <p>Área: 3 m<sup>2</sup></p>	Alt: 2.10m	Punto de agua(fría y caliente) Punto de desagüe Puntos de luz

CC04	Área de preparación caliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cocción en estufa</li> <li>-Cocción en horno de leña</li> <li>-Cocción en horno común</li> </ul>	-Chef y cocineros	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Mesón de trabajo</li> <li>-Estufa</li> <li>-Horno de leña</li> <li>-Horno a gas</li> <li>-Repisas</li> </ul>	Cb4 Ce1 Ch1 Ch1 Cr2	x	X	 <p>Alt: 2.40m</p> <p>Área: 13.9 m<sup>2</sup></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puntos de gas GLP</li> <li>Punto eléctrico</li> <li>Extracción de aire</li> <li>Puntos de luz</li> <li>Ventilación</li> </ul>
CC05	Área de despacho de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Armado de plato</li> <li>-Condimentación</li> <li>-Retoque y limpieza</li> <li>-Recepción de meseros</li> </ul>	-Meseros -Cocineros	6 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Mesón de trabajo</li> <li>-Repisas</li> </ul>	Cb5 Cr3	X	x	 <p>Alt: 2.10m</p> <p>Área: 3.5 m<sup>2</sup></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puntos de luz</li> <li>Punto eléctrico</li> <li>Extracción de aire</li> </ul>
AL01	Almacén de gas	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ventilación</li> <li>-Contención segura de tanques</li> </ul>	-Técnicos de gas	2	Cajetin de incendio	Ax1	-Tanques de gas GLP 120L	Ag1	 <p>Alt: 2.10m</p> <p>Área: 4.9 m<sup>2</sup></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Extracción de aire</li> <li>Instalaciones de gas</li> </ul>
AL02	Congeladores	-Congelación y clasificación de carnes de todo tipo y mariscos	-Asistente de cocina	1	x	X	-Congelador doble puerta	Ac1	 <p>Alt: 1.8m</p> <p>Área: 1.4 m<sup>2</sup></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Punto eléctrico</li> <li>Punto de desagüe</li> <li>Punto de luz</li> </ul>

AL03	Refrigeradores	-Guardado frío y clasificación de lácteos	-Asistente de cocina	1	x	X	-Refrigerador simple	Ad1		Alt: 1.8m	Punto eléctrico Punto de desagüe Punto de luz
AL04	Almacenaje de productos verdes	-Guardado y clasificación de frutas, verduras y vegetales	-Asistente de cocina	1	-Repisas	Ar1	-Cajones de almacenaje	At1		Alt: 1.8m	Ventilación Puntos de luz
AL05	Almacenaje de alimentos en seco	-Guardado y clasificación de granos secos, pasta, conservas, aceites y condimentos	-Asistentes de cocina	2	-Repisas	Ar2	x	X		Alt: 1.8m	Punto de luz
AL06	Bodega de licor	-Guardado y clasificación de bebidas alcohólicas	-Meseros	2	-Repisas	Ar3	x	X		Alt: 2.10m	Puntos de luz Ventilación
AL07	Almacenaje de vajilla	-Guardado y clasificación de elementos para comensales	-Asistentes de cocina	1	-Repisas	Ac4	-Cajón clasificador de cubiertos	Ac1		Alt: 1.8m	Puntos de luz

AL08	Almacenaje de materiales	-Guardado y clasificación de elementos de cocina	-Asistentes de cocina	2	-Repisas	Ac5	x	X	 <p>Alt: 1.8m</p> <p>Área: 1.4 m<sup>2</sup></p>	Puntos de luz
AL09	Armario de limpieza	-Guardado y clasificación de productos de limpieza dentro y fuera de cocina	-Meseros	2	-Armario cerrado con repisas -Mesón de trabajo	Aa1 Ab1	x	X	 <p>Alt: 1.8m</p> <p>Área: 1.4 m<sup>2</sup></p>	Punto de agua Punto de desagüe
EP01	Espacio de guardianía	-Sentarse -Registro de cámaras de seguridad -Vigilancia de ingreso	-Guardia	1	-Mesa de trabajo -Mueble con repisas	Eb1 Er1	-Silla de oficina	Es1	 <p>Área: 8.3 m<sup>2</sup> Alt: 2.10m</p>	Punto de luz Punto eléctrico Línea telefónica
EP02	Comedor de personal	-Sentarse -Alimentación	- Trabajadores	8	x	x	-Mesa de comedor - Sillas de comedor	Em1 Es2	 <p>Alt: 2.10m</p> <p>Área: 17.2 m<sup>2</sup></p>	Puntos de luz Wi-fi Puntos eléctricos



EP03	Baños y vestidor de personal	-Aseo -Necesidades biológicas -Cambio de ropa	- Trabajadores	6	-Mesón fijo -Lavamanos empotrable -Inodoros -Ducha -Lockers	Eb2 El1  Ew1 Ed1 Ek1	-Asiento tipo butaca	Es3	 <p>Área: 12.8 m<sup>2</sup> Alt: 2.10m</p>	Puntos de luz Punto de agua (fría y caliente) Puntos de desagüe Puntos eléctricos
AD01	Oficina de gerencia	-Sentarse -Uso de computador -Llamadas -Atención a clientes	-Gerente - -Visitantes	1 2	-Mueble con estanteria	De1	-Escritorio -Silla de oficina -Sillas de recepcion	Dm1 Ds1 Ds2	 <p>Área: 10.12 m<sup>2</sup> Alt: 2.10m</p>	Internet Línea telefónica Enchufes Puntos de luz
AD02	Oficina de contador	-Sentarse -Uso de computador -Llamadas -Atención a clientes	-Contador general -Visitantes	1 2	-Mueble con estanteria	De1	-Escritorio -Silla de oficina -Sillas de recepcion	Dm1 Ds1 Ds2	 <p>Área: 10.12 m<sup>2</sup> Alt: 2.10m</p>	Internet Línea telefónica Enchufes Puntos de luz
AD03	Baños	-Aseo personal -Necesidades biológicas	Administradores	1	-Mesón fijo -Lavamanos empotrable -Inodoros	Dm1 Dn1 Dw1	x	x	 <p>Área: 3.5 m<sup>2</sup> Alt: 2.10m</p>	Puntos de agua(fría y caliente) Puntos de desagüe Puntos de luz Extracción de aire

## 5. CAPÍTULO V – Definición teórica de partido arquitectónico

Junto a toda la investigación realizada anteriormente, los condicionantes y referentes a seguir para la ejecución de este proyecto quedan definidos para así empezar una propuesta de diseño, cumpliendo con todos los requisitos vistos la readecuación de castillo Larrea para el restaurante *Carmine* reflejará la calidad de su producto y del prestigioso establecimiento que se tomó para este.

### 5.1 Planteamiento funcional

En cuatro pisos de la edificación se crearán diferentes espacios que cumplan todos los requerimientos para usos y servicios del restaurante *Carmine*, la distribución interna que la conforma actualmente dirigirá el nuevo orden en el interior ya que debe ser mantenida en su gran parte. Aquellos espacios con mayor potencial de diseño se les asignarán como espacios de clientes, asegurando que los ambientes brinden una experiencia positiva a quienes visiten el establecimiento, y a aquellos que sean para servicios se les conectara al resto de espacios de modo que el trabajo se realice adecuadamente.

El ingreso principal en la cara este del castillo se mantendrá como acceso para clientes por su imponente forma visual, siendo parte del atractivo diseño exterior. Llegando a un amplio espacio de circulación como punto focal al ingresar, se ubicarán en dos habitaciones contiguas la recepción y sala de espera para atender a quienes inician o terminan su estancia en el restaurante. En las habitaciones a los laterales de la escalera principal se colocarán las oficinas de administración, el salón 1 para comensales y un despacho de comida para el salón de ese piso. Al final del pasillo a la izquierda de las escaleras se habilitará un puente que lleve al elevador que se implementara al proyecto.

En el nivel de subsuelo del castillo se ubicarán los espacios de cocina, almacenaje y áreas de empleados, dándoles la mayor privacidad posible, además de dos accesos privados para el ingreso y salida de materiales de producción. Se conectará a los otros niveles por medio de las escaleras centrales, y para hacer llegar los platos eficientemente se planteará un montacargas del nivel de subsuelo al segundo nivel.

En el segundo nivel se ubicaran los salones de comensales principales ya que aquí están las habitaciones más espaciales en el castillo que permiten la realización de eventos en estos interiores. Ya que el acceso actual a este piso solo es posible por medio de las escaleras principales en el interior, se propondrá la apertura de un acceso en el balcón posterior donde se pueda conectar una rampa hacia el elevador ubicado en el exterior, entre el edificio Tamayo y el castillo. En la terraza se creará un lounge con dos bares, donde se pueda acceder por el elevador o por las escaleras espiral existentes, todo el espacio de este se podrá prestar para eventos en exterior.

En cuanto a espacios de parqueadero para usuarios y clientes, dentro del subsuelo del proyecto Torres del Castillo se asignarán 10 espacios vehiculares para los usuarios, para clientes se prevé anexar al restaurante uno de los dos parqueaderos públicos ubicados a no más de 100m del castillo donde entran más de 20 vehículos.

Al intervenir un espacio patrimonial es importante mantener la mayor parte del diseño original y adaptarse a este, por ello el interior se distribuirá de modo que los salones más amplios del castillo sean los espacios para comensales, en los tres niveles superiores predominan los salones de clientes, ya que el diseño buscará brindar comodidad en lugar de saturar el interior con puestos para comensales. En el nivel de subsuelo se ubicará la cocina, almacenamiento de alimentos y los espacios de usuarios, para mantener la privacidad del área de servicios; gracias a un acceso secundario en la parte posterior del castillo, se

podrá manejar todo el movimiento de productos que requiera la cocina sin irrumpir a vista de los clientes.

Los espacios entre si no tendrán conexión directa entre ellos por dos factores: el que las paredes existentes en castillo crean espacios aislados entre ellos con poca conexión, y gracias a esto, los espacios de comensales tendrán una privacidad requerida para una experiencia cómoda e íntima para los grupos que lleguen al restaurante.

## **5.2 Planteamiento formal**

El diseño interior se basará en elementos simples que resulten en ambientes elegantes solo manejando materiales y colores de manera atractiva a la vista. El mobiliario maneja un diseño de estilo lineal sobrio, de modo que al no ser elementos particularmente elaborados darán más resalte a los elementos decorativos propios de la casa y nuevos que se vayan a aplicar, escogiendo muebles cómodos para todas las actividades que se desarrollarán en los diferentes espacios del restaurante. En los espacios de cocina y almacenaje, se procura mantener un diseño de buen gusto sin dejar de lado la funcionalidad de cada mueble y equipo que este necesite, siendo estas las características principales de estos espacios, sin dejar de lado un aspecto que agrade a la vista de los usuarios sin ser exagerado.

Los colores a utilizar serán principalmente beige, blanco y café que variarán en su cantidad de salón a salón, para que cada ambiente de una experiencia diferente basada en los clientes a los que van dirigidos cada salón en específico, dándole a los espacios un aspecto solemne que invita a quedarse a disfrutar por un buen tiempo. Para resaltar ciertos elementos y darle a los espacios una personalidad más llamativa se aplicará dorado en luminarias, ciertos detalles de

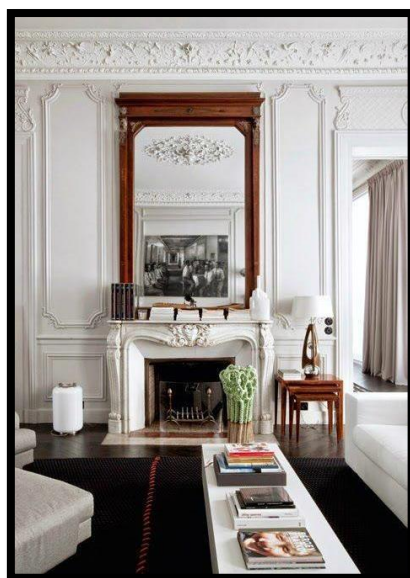
mobiliario y detalles interiores pintados. Con la aplicación de vegetación también se darán tonos verdes al interior para brindar frescura a los espacios.

- **Café:** color atribuido a la solidez, seguridad, durabilidad y naturaleza, refleja también antigüedad. Da una sensación acogedora en los espacios, sin embargo, el excesivo uso de un tono muy opaco en un ambiente cerrado lo hace aburrido e intimidante.
  
- **Blanco:** color de la inocencia, infinito, y lo nuevo. Da la sensación de limpieza y claridad por su manera de reflejar la luz, su uso en exceso da la sensación de frío y visualmente hace a los espacios más grandes.
  
- **Beige:** tono con mucha semejanza al blanco pero dando una sensación más cálida a las personas. Refleja confort, suavidad y docilidad; es más apropiado para combinar con tonos rojizos cálidos y pardos.
  
- **Verde:** color de la naturaleza, relacionado con la tranquilidad y la frescura. Es un tono saludable y agradable a la vista, sin embargo, su exceso puede provocar la sensación de frío y marear si la mirada se satura con este color.  
Para cielos falsos y el diseño de ciertas paredes manejarán por igual formas lineales sin ser recargadas, siendo diferentes entre salones para que cada espacio tenga su propio estilo reconocible, en armonía con los detalles existentes en los interiores e iluminación apropiada, se creará una ambientación elegante para cualquier tipo de ocasión y personas. Para diseños de gypsum con diferentes niveles en ciertos segmentos se pintará de dorado para que la luz indirecta brille contra la superficie.

El uso de vegetación también será de alta importancia por solicitud del dueño y para compensar la falta de espacios verdes exteriores, se utilizarán macetas a diferentes niveles para crear decoración en los interiores.



*Figura 63. Uso de mobiliario sobrio.*  
Tomado de (Nicholas Alan Cope, 2016)



*Figura 64. Enfoque de elementos por contraste de color.*  
Tomado de (House Chic, 2016)

### 5.3 Relación con el entorno

El diseño interior del restaurante va dirigido a dar una experiencia acogedora a los clientes para que su estadía motive a que el establecimiento sea concurrido, para lograr ese propósito lo ideal sería un ambiente tranquilo y con naturaleza, lastimosamente el entorno directo es urbanizado con escasos espacios verdes. Ya que en los alrededores del castillo se encontrarán edificios grandes de oficinas, se evitará una gran relación interior-exterior por la imponencia de los edificios sobre el restaurante y la cantidad de personas que constantemente pueden circular alrededor, que no contribuyen al confort de los clientes del restaurante.

En la parte de plazoleta ubicada frente al ingreso al castillo se creará jardineras complementarias a las que ya se ubican alrededor de toda la edificación, marcando el ingreso de clientes al restaurante; usando plantas de nivel medio y bajo para el diseño de jardín con hiedra trepadora atrás de estas para los muros exteriores del castillo, con esto se busca dar más espacios verdes en el entorno en el que se encuentra, En ciertos niveles de los dos pisos superiores existen balcones privados y losas inaccesibles que se aprovecharán con ese mismo propósito, en los balcones cuyo espacio lo permita se ubicarán mesas de comensales y vegetación en macetas.

En la parte posterior del castillo existe un espacio que se utilizará como parte de los salones de clientes, ya que el entorno alrededor no brinda la tranquilidad y privacidad para quienes busquen un puesto en el exterior, por ello se limitará ese espacio vegetación en macetas altas que eviten que el ambiente agitado y movido del exterior molesten a los clientes; utilizando la vegetación se podrá ocultar el ambiente completamente urbano y con música melódica para ambientar se buscara opacar el ruido exterior. De esta forma también se diseñara el espacio lounge de terraza, ya que este se encuentra totalmente expuesto a vista de los edificios.

#### 5.4 Relación con el contexto

En el entorno que rodea al castillo se puede apreciar claramente que gente de capacidades económicas de clase media o media-alta son quienes más frecuentan los alrededores, especialmente quienes trabajan en oficinas; por ello el target del restaurante *Carmine* se ve beneficiado por localizarse en un ambiente así, reflejando la elegancia y calidad que este negocio oferta en un edificio tan característico entre las varias construcciones modernas invitará a estas personas. A pesar de que se dirija a un target alto, el atractivo del exterior del edificio será un punto de destaque en el sector al cual gente de todo estrato social apreciará la edificación por su aspecto

En este restaurante se ha destinado desde el inicio a todo tipo de gente y grupos que acudan a él, que la gente que acuda disfrute del evento u ocasión por la que asiste, en este proyecto del mismo modo no se excluirá a gente de cualquier origen del que provenga. Originalmente el castillo no cuenta con rampas ni elevador por lo que el acceso de personas de movilidad reducida se ve aislada de la mayor parte del interior, para solucionar eso, en la planta baja se adaptaran rampas y accesos para que el acceso por ellos sea más fácil y contando con un elevador en la parte posterior tras el castillo que pueda subir personas en silla de ruedas a todos los niveles del restaurante.

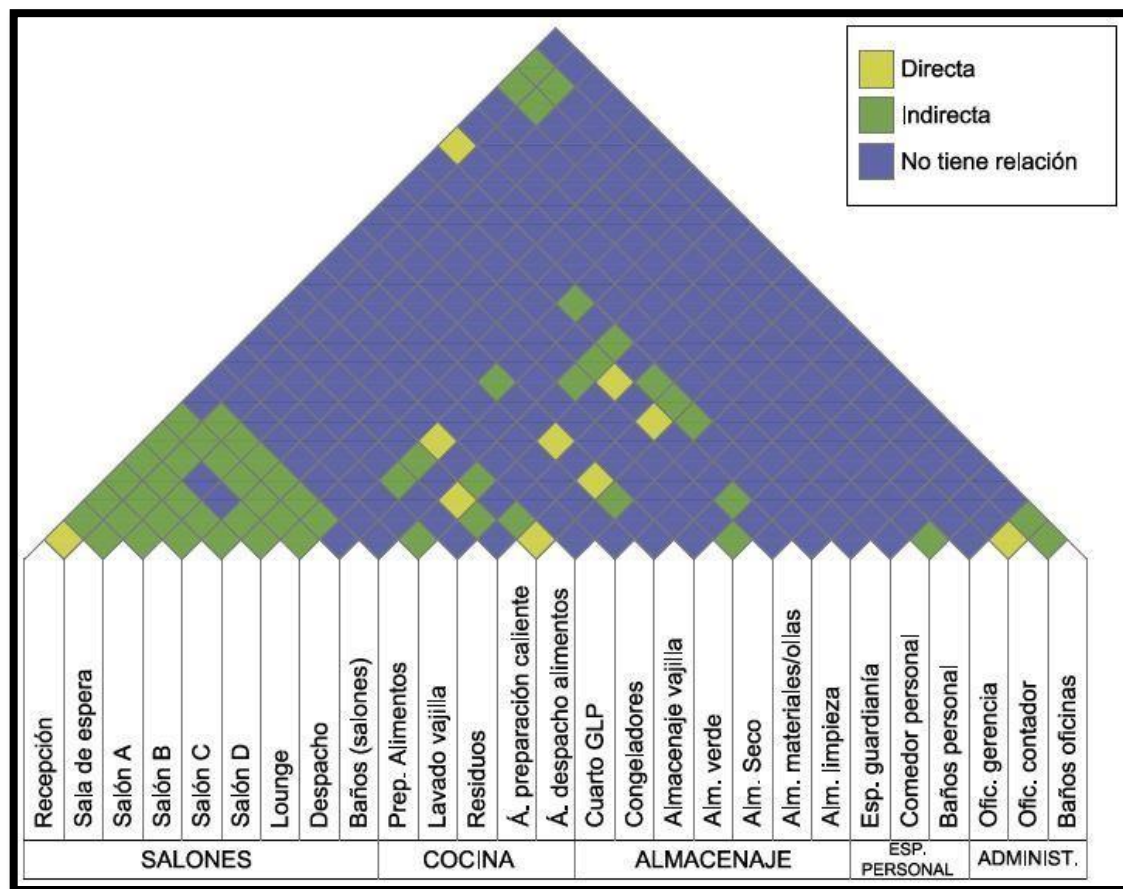


## 6. CAPÍTULO VI – Planteamiento teórico-gráfico de la propuesta

### 6.1 Relaciones funcionales

Tabla 16.

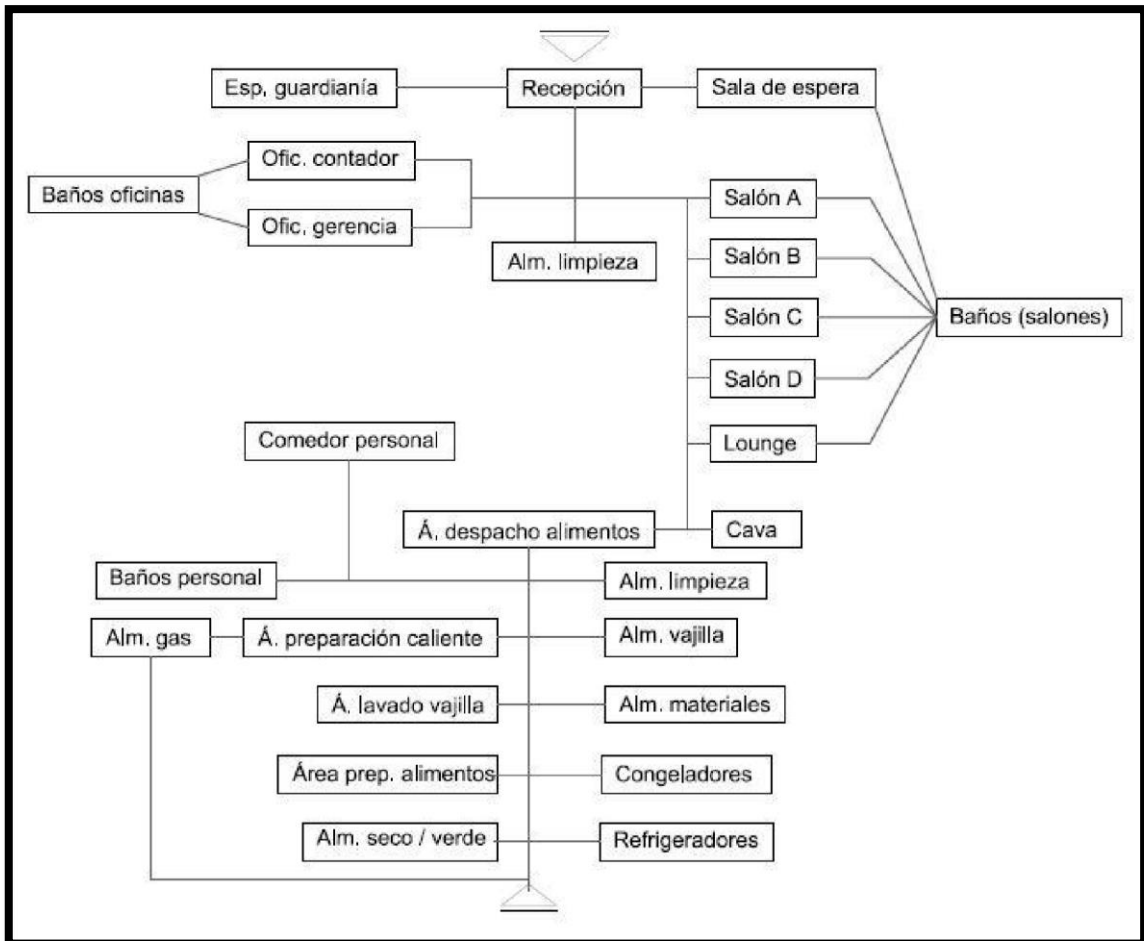
Diagrama de relaciones funcionales.



6.2 Diagrama de relaciones funcionales

Tabla 17.

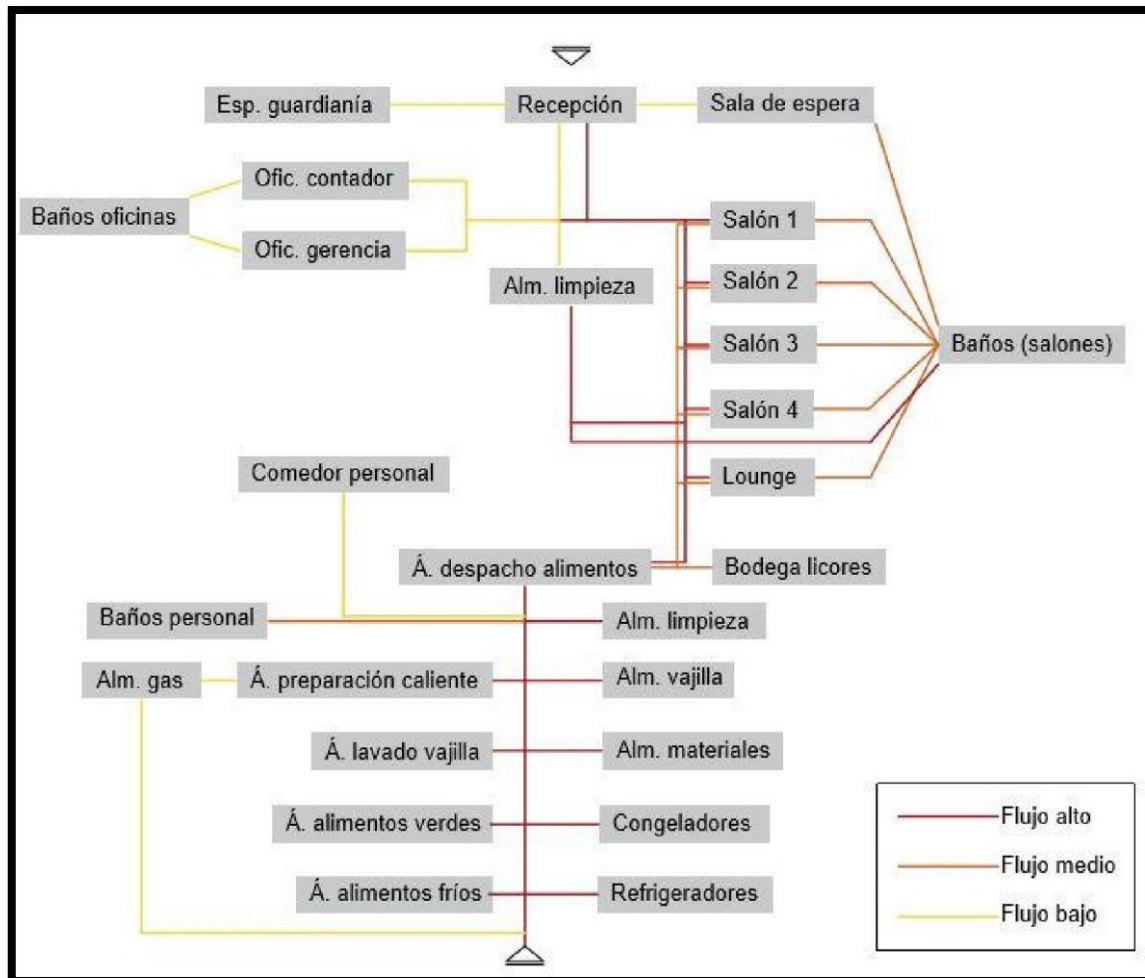
Diagrama de relaciones funcionales



### 6.3 Diagrama de flujos

Tabla 18.

Diagrama de flujos



## 6.4 Zonificación

Figura 65. Zonificación, subsuelo (sin escala).

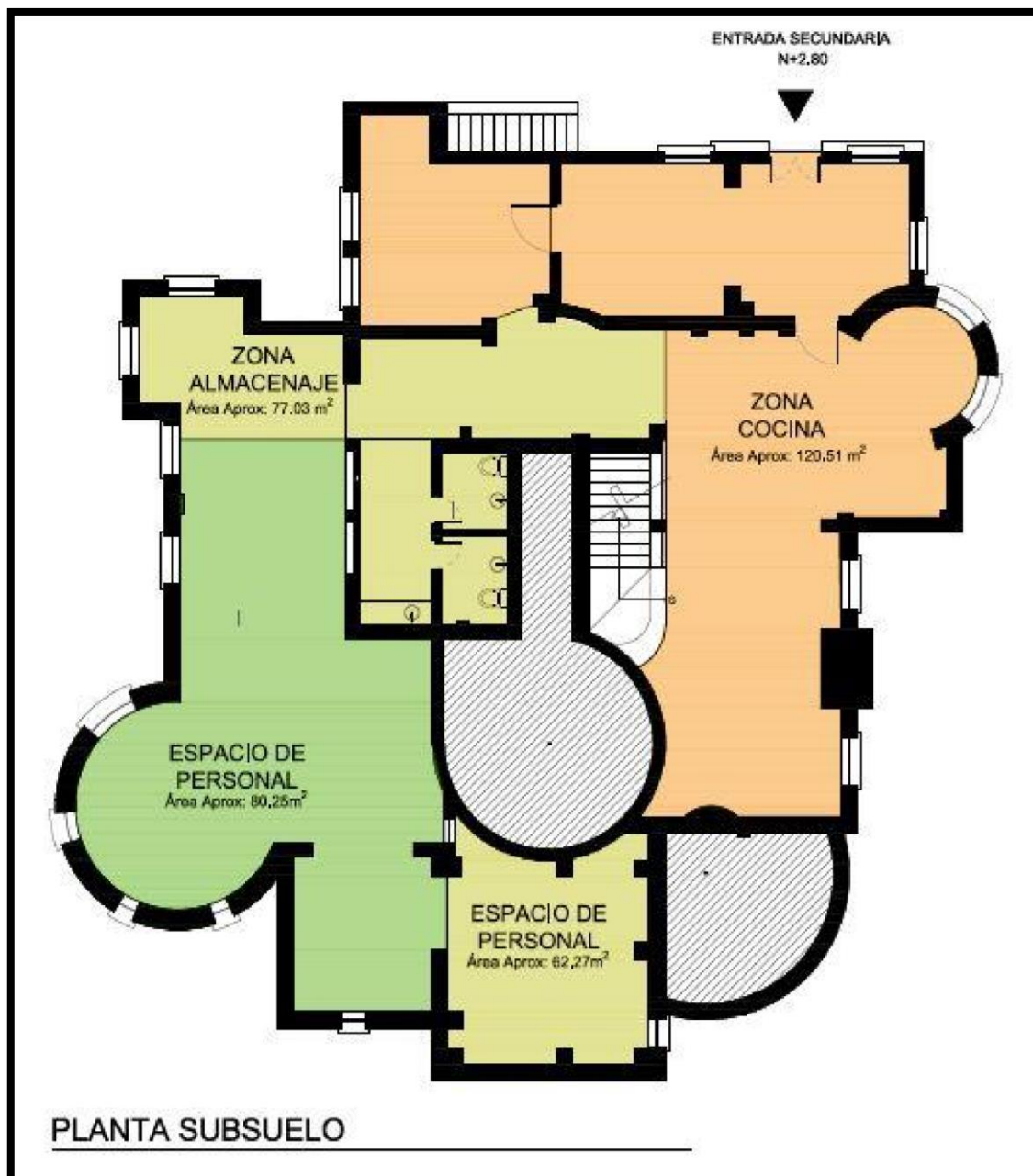


Figura 66. Zonificación, planta baja (sin escala).

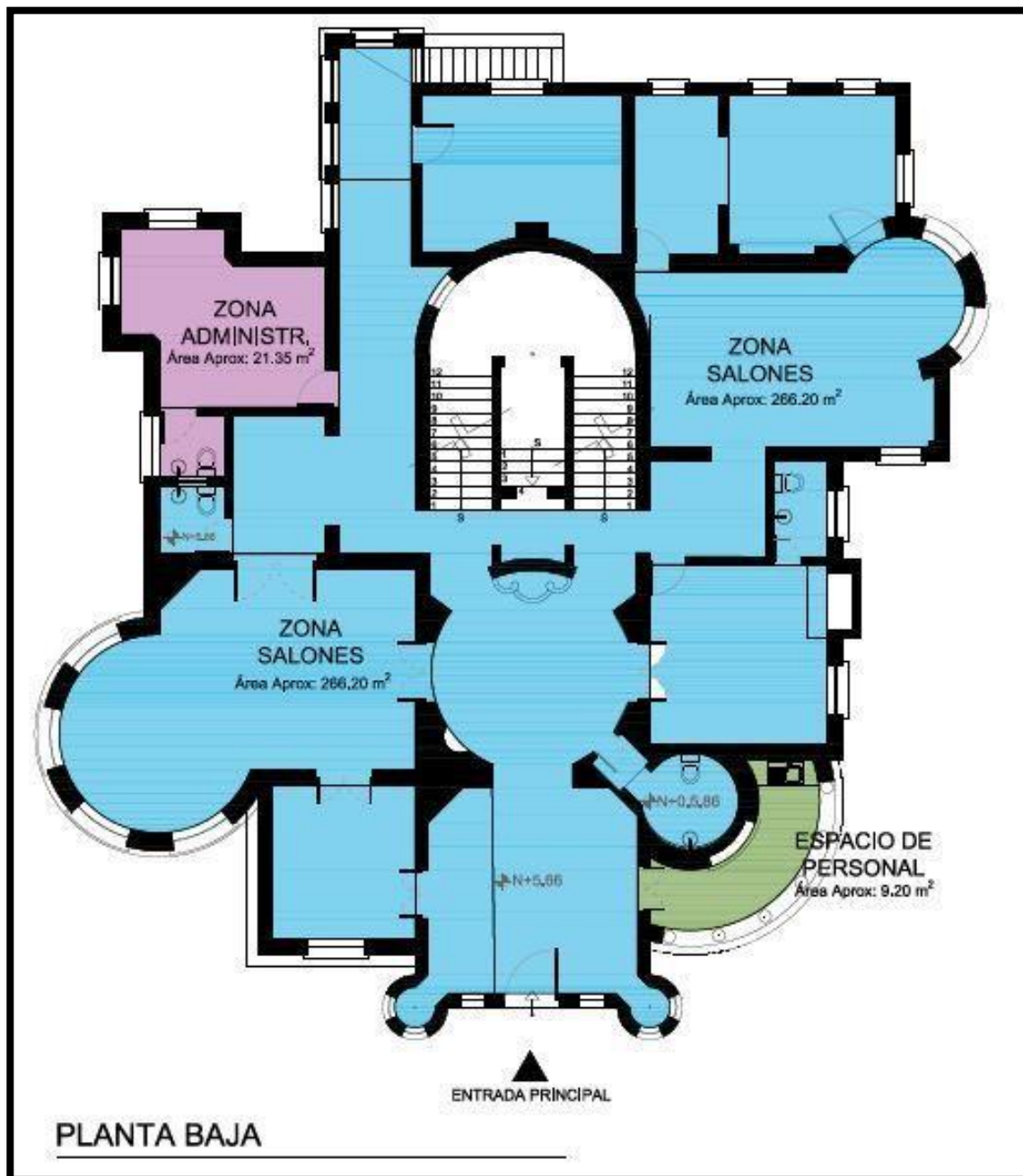


Figura 67. Zonificación, primer piso (sin escala).

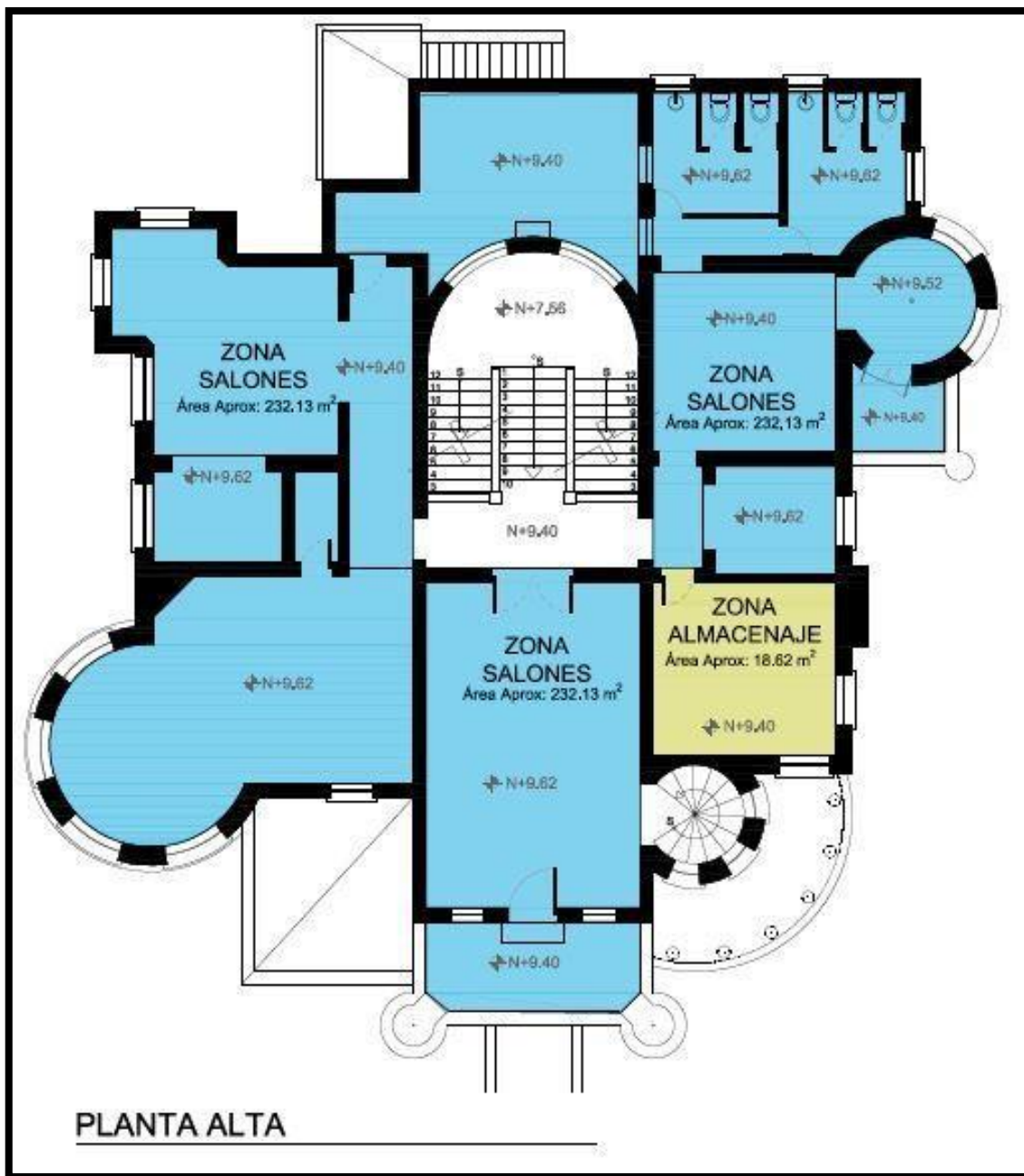
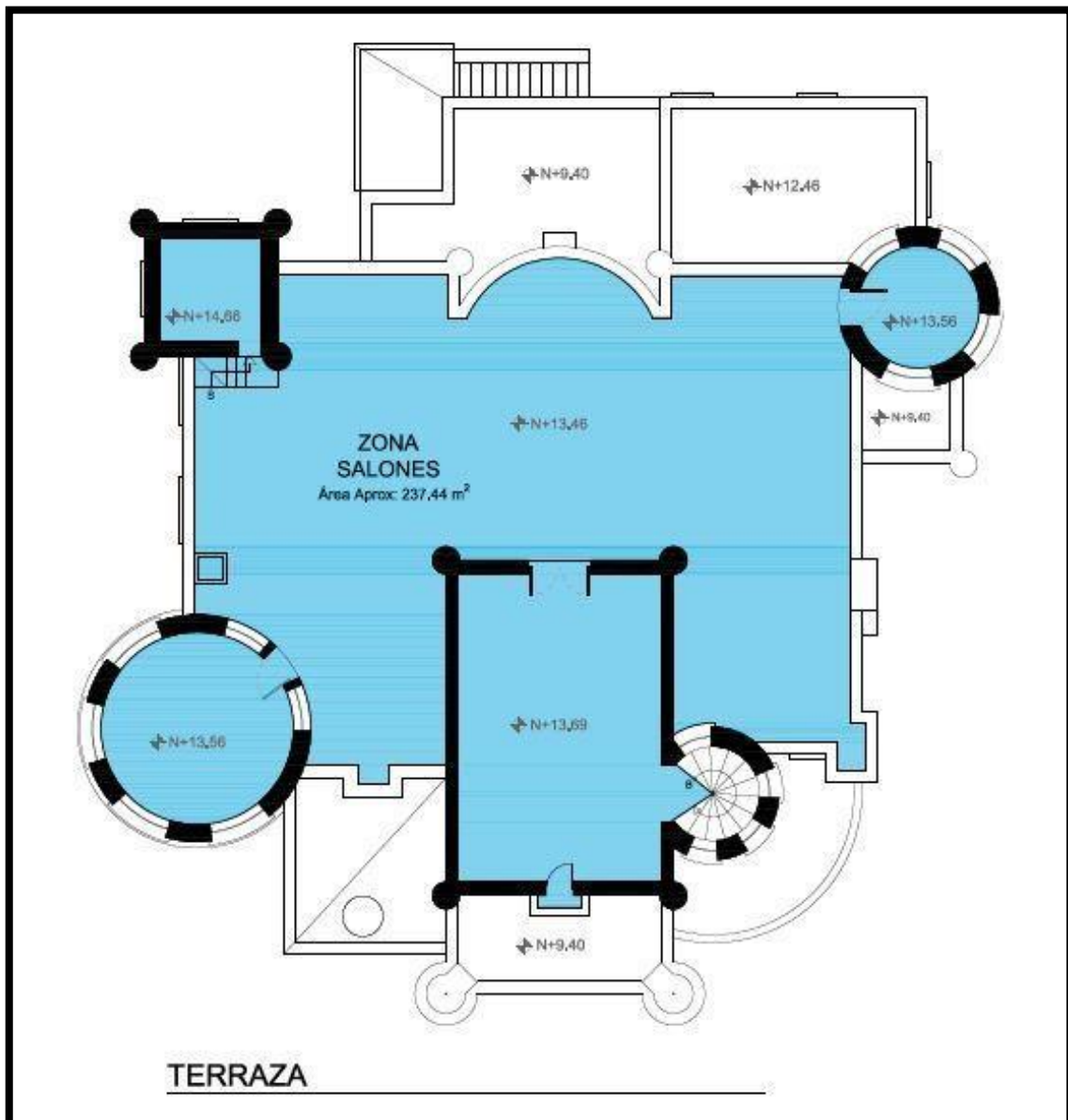


Figura 68. Zonificación, terraza (sin escala).



## 6.5 Plan masa

Figura 69. Plan masa, subsuelo (sin escala).

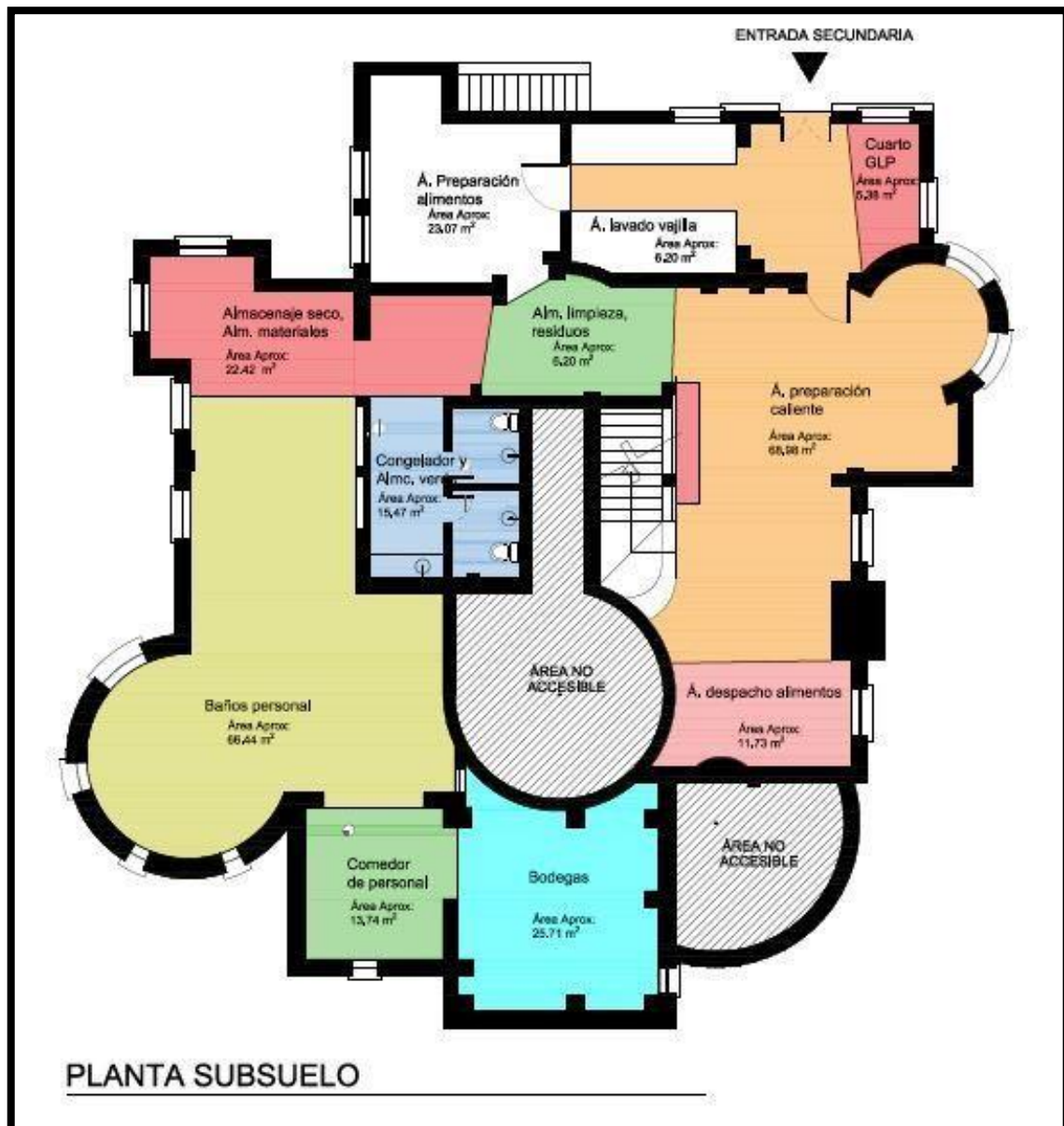




Figura 70. Plan masa, planta baja (sin escala).

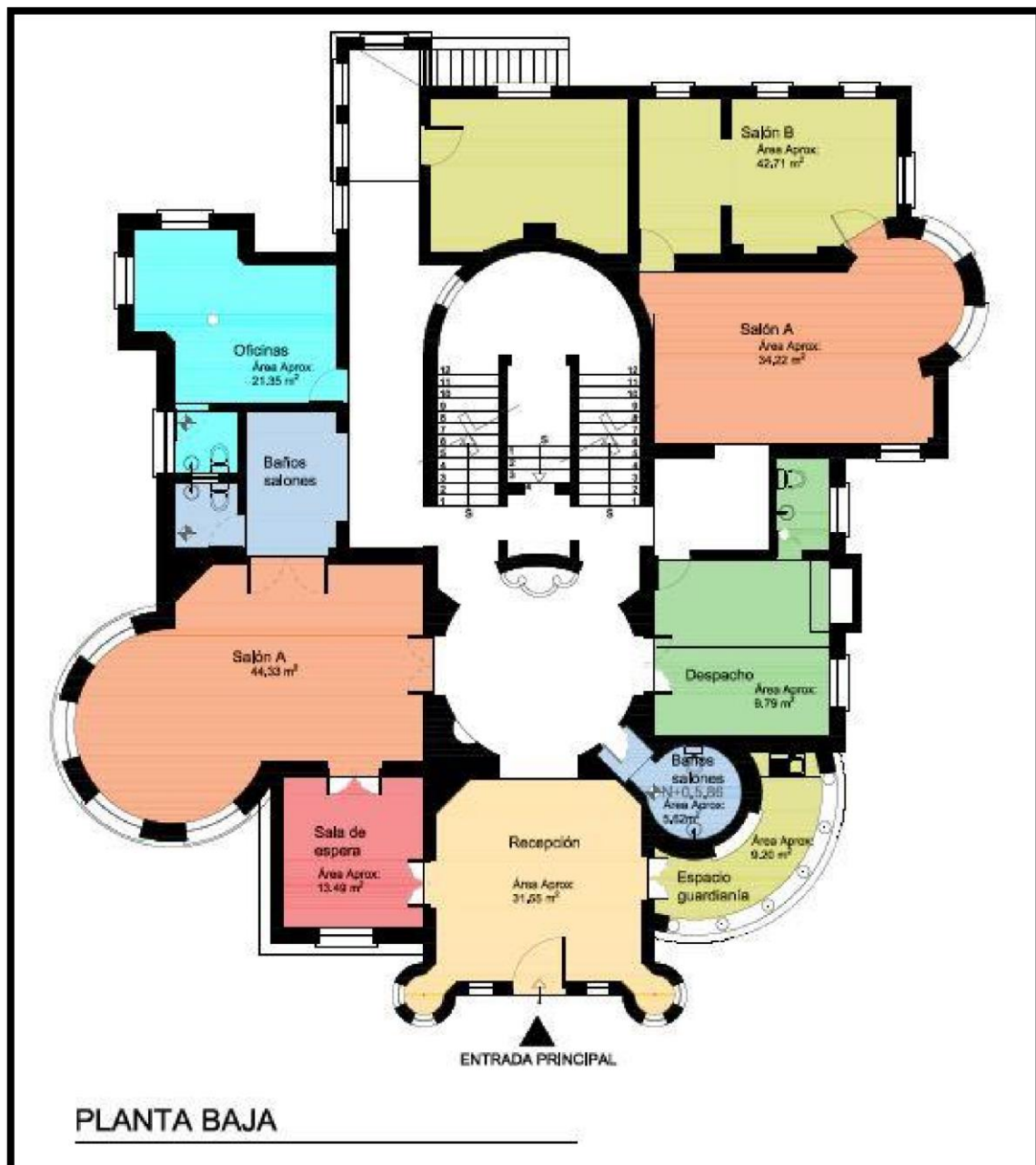


Figura 71. Plan masa, planta alta (sin escala).

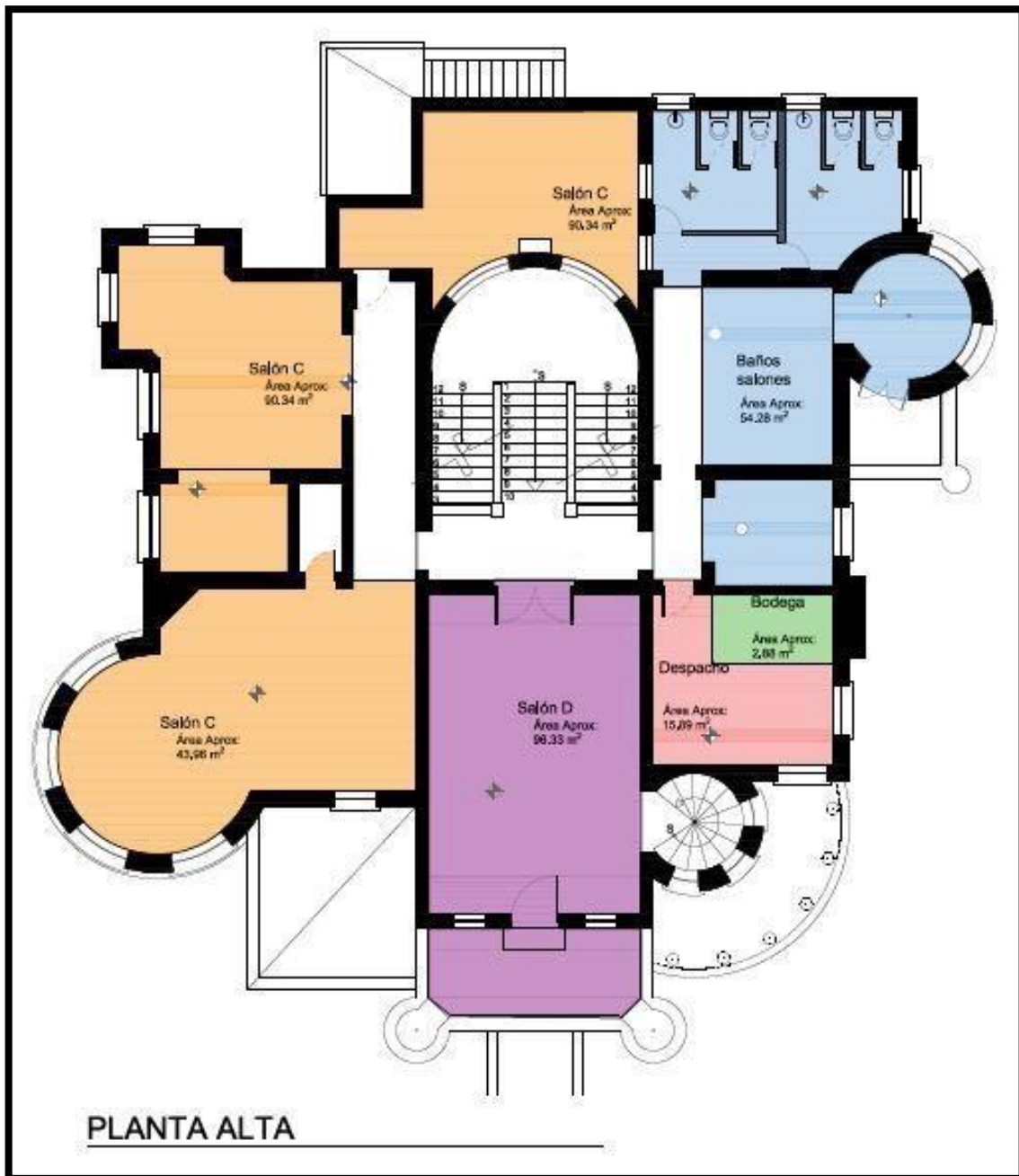
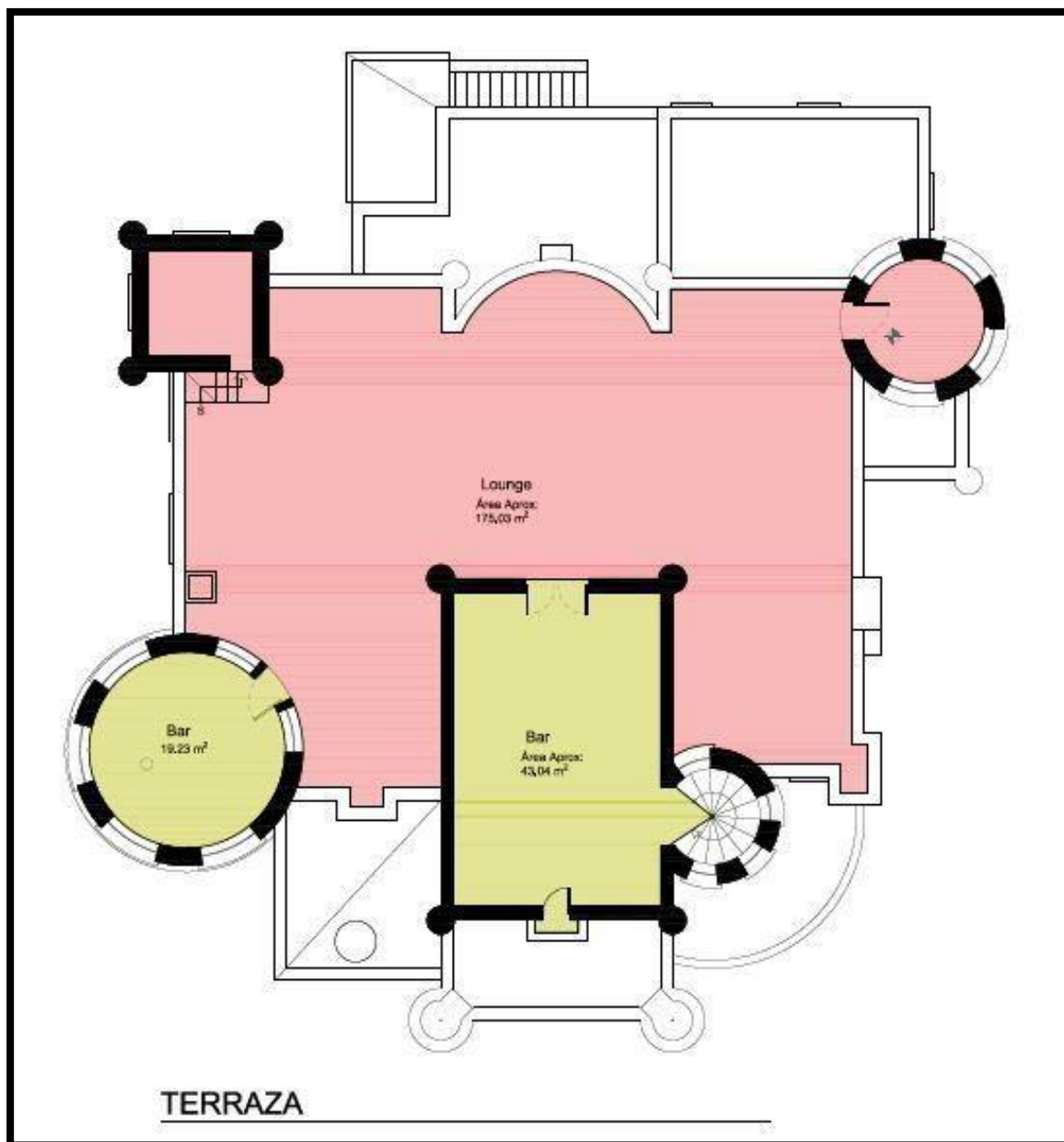


Figura 72. Plan masa, terraza (sin escala).



## REFERENCIAS

Ansón R. (2011) *La dieta Mediterránea*. La Real academia de Gastronomía, recuperado el 12 de Octubre 2016 de: [http://www.realacademiadegastronomia.com/otras\\_publicaciones.php](http://www.realacademiadegastronomia.com/otras_publicaciones.php)

Bardia Interior (2016) *Fotos, Facebook*. Recuperado el 14 de Diciembre 2016 de: [https://www.facebook.com/pg/Bardia.Interior/photos/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/Bardia.Interior/photos/?ref=page_internal)

Berenice A. (2010) *Capítulo 2: tipos de restaurantes*. Recuperado el 17 de Octubre de: <http://www.mailxmail.com/curso-operacion-restaurantes-bares/tiposrestaurantes>

Carmine (2015) *Sobre Nosotros*. Recuperado el 11 de Octubre 2016 de: <http://www.carmineristorante.com/index.php#nosotros>

Escolastico R. (2012) *Historia de los restaurantes*. Recuperado el 17 de Octubre 2016 de: <http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>

Fagor (2015) *Cocinas a gas*. Recuperado del 17 de Noviembre 2016 de: <http://www.fagorindustrial.com/es/cocinas-industriales/gama-700/cocinas-a-gas>

Fagor (2014) *Diseño de cocinas para restaurantes de dimensiones reducidas*. Recuperado el 28 Diciembre 2016 de: <http://www.fagorlatinoamerica.com/uploads/documentacion/archivos/es/cocinasrestaurantes-dimensiones-reducidas-es.pdf>

FLT Tech (2015) *Iluminación LED, qué ventajas tiene*. Recuperado el 15 de Octubre 2016 de: <http://flttech.blogspot.com/2015/02/iluminacion-led-queventajas-tiene.html>

Fornax (2016) *Fichas técnicas*. Recuperado el 17 de Noviembre 2016 de:  
[http://www.fornax.com.ar/pdfs/Fichas\\_Tecnicas.pdf](http://www.fornax.com.ar/pdfs/Fichas_Tecnicas.pdf)

Grupo CEA (2015) *Efectos del ruido*. Recuperado el 15 de Diciembre 2016 de:  
<http://www.ceasanvicente.com/blog/efectos-del-ruido-y-la-necesidad-deaudifonos-o-protectores-auditivos/>

ImChef (2010) *Que es Gourmet?* Recuperado el 12 de Octubre 2016 de:  
<http://www.imchef.org/que-es-gourmet/>

Instituto Metropolitano de Patrimonio (2016) *Criterios actuales de restauración y conservación*. Recuperado el 16 de Noviembre 2016 de:  
<http://www.patrimonio.quito.gob.ec/index.php/patrimonio-cultural/patrimoniomaterial/conservacion-y-restauracion>

Instituto Metropolitano de Patrimonio (2016) *Ordenanza metropolitana N.0260*. Recuperado el 18 de Noviembre 2016 de:  
[http://www7.quito.gob.ec/mdmq\\_ordenanzas/Ordenanzas/ORDENANZAS%20A%C3%91OS%20ANTERIORES/ORDM260%20%20AREAS%20Y%20BIENES%20PATRIMONIALES.pdf](http://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Ordenanzas/ORDENANZAS%20A%C3%91OS%20ANTERIORES/ORDM260%20%20AREAS%20Y%20BIENES%20PATRIMONIALES.pdf)

LedBox (2015) *Niveles recomendados de iluminación por zonas*. Recuperado el 15 de Octubre 2016 de: <http://blog.ledbox.es/informacion-led/nivelesrecomendados-lux>

López H. (2015) *Castillo Larrea*. Recuperado el 10 de Octubre 2016 de:  
<http://losladrillosdequito.blogspot.com/2015/02/castillo-larrea.html>

Meteoblue (2016) *Clima Quito*. Recuperado el 04 de Diciembre 2016 de:  
[https://www.meteoblue.com/es/tiempo/pronostico/modelclimate/quito\\_ecuador\\_3652462](https://www.meteoblue.com/es/tiempo/pronostico/modelclimate/quito_ecuador_3652462)

Paz G. (2009) *Carmine sueña su 'piccola Italia' en la Mariscal*. El Comercio, Recuperado el 11 de Octubre 2016 de: <http://www.elcomercio.com/actualidad/carmine-suena-piccola-italia-mariscal.html>

Plataforma Arquitectura (2013) *Happy Panda, Hou de Sousa*. Recuperado el 20 Octubre 2016 de: <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-288441/happy-panda-hou-desousa>

Plataforma Arquitectura (2012) *Jules Cocktail Bar, Emmanuel Picault + Ludwig Godefroy Architect*. Recuperado el 28 Octubre 2016 de: <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-140658/jules-cocktail-bar-emmanuelpicault-ludwig-godefroy>

Plataforma Arquitectura (2013) *La Tratto Santa Lucia, DOX Arquitectos*. Recuperado el 28 Octubre 2016 de: <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/704133/la-tratto-santa-lucia-slash-doxarquitectos>

Servinox (2016) *Equipos de cocción*. Recuperado el 26 de Noviembre de 2016 de: <http://www.servinox.com.mx/catalogo/equipos-de-coccion/estufas>

Servinox (2016) *Equipos para refrigeración*. Recuperado el 26 de Noviembre de 2016 de: <http://www.servinox.com.mx/catalogo/equipos-para-refrigeracion/bar-line>

## **ANEXOS**

## **Anexo 1: Encuesta a personas en el sector de La Mariscal**

Personas encuestadas: 25

### RESTAURANTE CARMINE

1. Edad

---

2. ¿Por qué razón usted suele visitar el sector La Mariscal?

Residencia     Trabajo/Estudio     Reuniones sociales     Compras

3. Cuando va a un restaurante, con que personas suele ir

Solo                       Pareja/Espos@                       Familia  
 Amigos                       Compañeros de trabajo

4. Al elegir un restaurante, que factores son importantes en su decisión

Precio     Tipo de comida     Apariencia del lugar     Popularidad del

lugar

5. Menciona un restaurante de su preferencia por el diseño (en el sector La Mariscal)

---

6. Menciona un restaurante de su preferencia por su comida (en el sector La Mariscal)

---



## **Anexo 2: Encuesta a usuarios del restaurante Carmine**

Personas encuestadas: 10

### RESTAURANTE CARMINE

1. ¿Cuál es su puesto de trabajo?

---

2. Que actividades desarrolla en su puesto de trabajo

---

3. ¿Para usted es necesario duchas y vestidores en el restaurante?

4. Al momento de trabajar, ¿usted y los demás usuarios sienten alguna incomodidad en común?

---

5. Mencione 3 cambios que a su criterio mejorarían el espacio de trabajo para un mejor desempeño

-

---

-

---

-

---

### **Anexo 3: Entrevista a chef Carmine Letiery**

- 11) ¿Qué clase de preparaciones son importantes en su tipo de gastronomía?
- 12) ¿Cuántas personas se requieren para trabajar en cocina? ¿Cuántas se requieren para servicio en el restaurante?
- 13) ¿Cuántas horas de trabajo y de descanso tienen los usuarios del restaurante?
- 14) ¿Cuáles son los equipos y elementos fundamentales para la preparación de su comida?
- 15) Al momento de trabajar, ¿cuáles son las mayores incomodidades que surgen para los usuarios?
- 16) ¿A qué target está dirigido su restaurante?
- 17) ¿Cuántos eventos se realizan al mes en su local y cuántas personas pueden asistir?
- 18) ¿Qué alimentos requieren para cocinar, y cuáles son los que requieren mayor espacio de almacenamiento?
- 19) Para un buen funcionamiento de cocina, ¿qué considera como lo más importante?
- 20) ¿Qué equipos secundarios serían de utilidad, mas no fundamentales, para la preparación de alimentos?
- 21) ¿Qué espacios secundarios, además de cocina y área de comensales, son necesarios para un buen funcionamiento del restaurante?

